

SLOW FOOD

RURAL NGO

CONVIVIUM AKMOLA “JER-ANA ASTANA”

카자흐스탄의 축산업

골마이라바이마코바
“OLZHAS” 농장주

SFAKMOLA@GMAIL.COM

+77011227182

굴마이라바이마코바는 슬로푸드 Slow Food Convivium Akmola의 리더이자 농장주



카자흐스탄 공화국

- ▶ 카자흐스탄 공화국 - 유럽과 아시아가 만나는 유라시아 대륙의 중심에 위치한 국가
- ▶ 카자흐스탄 공화국의 영토는 **2724.9K** 평방 킬로미터로 면적으로는 **CIS**에서 **2위**이자 세계 **9위**를 차지
- ▶ 서쪽, 북쪽, 북동쪽으로는 러시아와 국경을 접하고 남쪽으로는 우즈베키스탄, 키르기스스탄, 투르크메니스탄 등의 중앙아시아 국가와, 남동쪽으로는 중국과 국경을 접하며 남서쪽으로는 카스피해와 맞닿음
- ▶ 총 **222.6M** 헥타르의 농지 중 (곡식을 경작하는) 경지는 **24M** 헥타르(**10.8%**)미만이며, 건초지가 **5M** 헥타르(**2.2%**), 목초지가 **189M**헥타르이다;
- ▶ 축산업은 카자흐스탄 전통 산업으로, 소의 **90%**가 가정에서 사육된다

카자흐스탄 축산업의 강점

- 180M 헥타르가 넘는 광활한 목초지를 보유
- 축산업은 지역 경제의 역사적 부문 중 하나. 90년 동안 카자흐스탄의 소가 9M두를 초과하였다.
- 카자흐스탄은 러시아, 중국 등과 함께 주요 수입국 중 하나

부정적인 측면

- 카자흐스탄 농업 생산의 약 **80%**는 가공되지 않은 원재료 형태로 이루어짐
- 목초지의 물 공급 문제
- 고품질 사료 부족
- 중소 농가에 대한 국가의 지원 부족

카자흐스탄에서 가장 일반적인 소 품종

Kazakh Whitehead **종**



Kazakh whitehead종은 XX 세기 30년대에 카자흐스탄과 러시아 남동부에서 Hereford 수소를 Kazakh 와 Kalmyk 소의 종축(breeding stock)과 이종교배하여 사육한 품종이다

성우(adult cow)의 생체중은 540-580 kg이며, 800 kg정도인 소도 있고 수소의 경우는 950 kg에 육박하기도 한다. 평균 산유량은 1000-1500 kg이며 유지방 함유율은 3.8-4.0% 정도이고 4.8%에 달하는 경우도 있다. 임신율 90-96%. 송아지 출생 시 체중 27-30 kg. 도축 수율 53-55%, 잘 먹인 송아지의 경우 60-65%에 이르기도 한다. 도체에서 뼈의 비율은 13.9%이다.

Auliekolskaya 종



Auliekolskoya 종 송아지의 생체중은 950 - 1050 kg, 소 - 540 - 560 kg.
The average daily gain of calves in 1095 milkiness adult cow 228 - 236 kg.

도축 수율 - 60 - 63%.

Auliekolskoy 종은 뛰어난 마블링의 고기를 제공한다.

Auliekolskoya 종의 장점:

- 산지 조건에 잘 적응
- 수수함
- 조숙성
- 높은 에너지 성장
- 높은 수율과 뛰어난 품질의 고기

Black mottled cow **종**



Black - motley종은 현지 소와 **Dutch**종의 교배의 산물이다.

흑백 얼룩소의 생산성은 다음과 같은 지표로 설명할 수 있다:

성우의 생체중 **550-650 kg**,
수소 - **850-960 kg**.

고강도 비육을 통해 일평균 생체중을 **900-1200g** 정도 증가시킬 수 있고, **15-16**개월 생의 체중을 **420-460 kg**에 달하도록 할 수 있다.

산유량 - **305**일간 비유(lactation)시 **3700-4500 kg** (1등의 경우 **7000 kg** 이상).

유지방 함유율 **2.5 - 4.8%**.

우유의 단백질 함유율 **3.1-3.4%**.

Red steppe 종



성우의 생체중은 450-550 kg, 수소 - 800-900kg. 송아지 출생 시 체중 28-30kg. 6개월 송아지 체중 160-180kg. 일 평균 체중 증가 600-900g. 고기의 품질은 미발달. 고강도 비육으로 도축수율 증대.

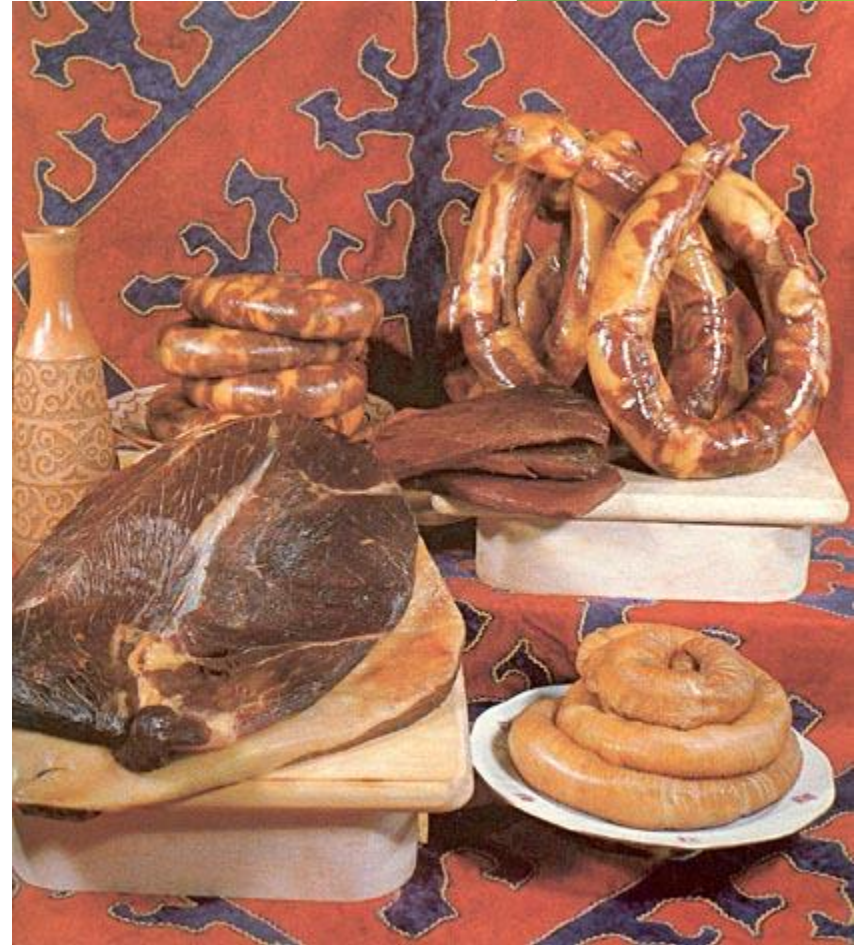
Red steppe종의 산유량은 속한 기후대에 따라 달라진다. Steppe 지역의 평균 산유량은 3.000-3.500kg이며, 일부 지역의 젖소의 경우 연 4.500-5.000kg 에 이르기도 한다. Red steppe 종의 유지방 함유율은 3.6-3.7%이다.

카자흐 전통의 슬로우미트

- ▶ 고기는 카자흐 요리의 기반이다.
- ▶ 말고기와 양고기가 가장 호평받는다. 요리에 가장 자주 이용될 뿐 아니라, 결혼식이나 장례식에서 손님 초대 요리재료로서도 선호된다. 소고기와 염소고기는 *Qara Mal*라고 부르며 열등한 재료로 여긴다. 카자흐 최초의 소는 검은 색이었다는 제보도 있다.
- ▶ 소를 키웠던 중앙아시아의 유목민 전통에 따라 인간에게 더 유용하다고 여겨지는 **hot breath** (말고기와 양고기)를 **cold breath**(낙타, 염소, 소)와 엄격히 구분하는 것이 현실이다.
- ▶ 카자흐의 도축 공정에서는 특정한 순서를 준수한다: 다리를 먼저 묶고, 동물의 머리를 카바 신전쪽으로 돌려 동물에게 사과하고 짧은 기도를 올린다.

전통방식의 훈연육

▶ 봄이 되면 남아있는 말고기를 훈제한다. 이 긴 공정은 세 단계로 나뉜다. 먼저, 고기를 소금에 절인다. 이를 위해서는 고기를 큰 덩어리로 잘라서 통에 넣고 뚜껑을 덮고 2-3일간 놔둔다. 그 후 낮 시간에 햇빛 아래서 또는 곳간에서 건조한다. 마지막 단계가 훈제 단계이다. 환기가 되지 않는 곳이나 깊은 통에 막 베어낸 자작나무로 불을 땀다. 불 위 가로대에 고기 덩어리를 매달고 첫번째로 가열하여 고기 표면에 얇은 크러스트를 만든 후, 물을 붓고 3-4시간 동안 훈제한 후, 다음날까지 놔둔다. 이 과정을 2-3일간 계속한다.



“Olzhas” 농장 (Baimakov의 농가)

- ▶ 카자흐스탄 Akmola 지역의 Karabulak 마을
(Slow Food Convivium Akmola)
- ▶ 소 90두
- ▶ 양 50두
- ▶ 소유 농지: 5000 헥타르

경청해주셔서 감사합니다!