

포천사회 知識人 ⑤8

대진대학교 김 윤 배 교수



산학능력개발원 중소기업체 IT·리더쉽·품질관리 교육 실시

디자인은 철저한 기획·논리적 전개로 새로운 컨셉 창조

“대진대학교 산학능력개발원은 중소기업체의 생산성 향상을 위한 능력을 개발하는 노동부 중소기업컨소시엄 사업기관으로 지역의 중소기업 직원들의 향상교육을 물론 부족한 인력양성을 위한 신규교육을 실시하고 있다. 예산은 노동부에서 80%, 대진대학교에서 20%를 부담하여 무료로 교육에 나서고 있다. 교육은 주로 IT교육과 리더쉽, 품질관리교육을 실시하고 있다. 다만, 아쉬운 것은 포천지역의 중소기업체의 참여가 저조하다는 점이다.”

대진대학교 디자인학부 김윤배(52·사진) 교수는 전남 강진에서 태어나 강진북초등학교 목포제일중학교, 목포상업고등학교를 나와 홍익대학교 시각디자인학과를 졸업하고 홍익대학교 대학원에서 석·박사 학위를 취득했다.

1997년 대진대학교에 부임하여 예술대학원장 3년을 마치고 현재는 대진대학교 산학협력개발원 원장으로 경기도부 지역 중소기업체의 발전을 위해 노력하고 있다.

김 교수는 1988년 홍익대학교 대학원에서 정부홍보부의 Design전략에 관한 연구라는 논문을 발표해 석사학위를 받은 것이 계기가 되어 그해 제24회 서울올림픽 문화축전 포스터·화보 기획 및 Director로 활동한 바 있다.

또 외무부 산하 한국국제협력단 홍보실장으로 134개국을 대상으로 홍보활동에 나서며 실제로 아프리카 등 60여개국을 다녀 온 경험이 있다.

김 교수는 ▶홍익커뮤니케이션 디자인 포럼 회장 ▶대한민국 산업디자인협회 추천작가 ▶대한민국 미술대전 초대작가 ▶사)한국 시각정보디자인협회 기획정책 부회장 ▶사)한국 미술협회 디자인분과 위원장 ▶사)한국 트랜드 디자인학회 부회장 ▶사)경기 기초조형학회 이사 ▶한국 광고기호학회 부회장 ▶한국 브랜드디자인 협회 이사 ▶한국 국제미술협회 디자인 분과 위원장으로 활동하고 있다.

시각디자인 및 광고디자인을 전공한 김 교수는 학생들에게 디자인 수업은 물론 자기철학을 가져야 한다고 강조한다. 오늘날



은 아이디어시대로 확실한 자료와 자기철학을 접목시켜야 좋은 작품을 만들 수 있다. 따라서 책을 많이 읽고 자료조사에 집중할 수 있도록 지도하고 있다. 특히 학생들에게 성실한 생활태도를 요구해 제자 중에서 추천작가 6명이 배출되기도 했다. 추천작가가 되기 위해서는 3년간 연속해서 공모전에서 특선을 해야 한다.

대진대에서 배출된 학생들은 삼성, LG, 태평양, 오리엔트 등 국내 우수기업에 입사하여 다양한 능력을 인정받고 있다.

김 교수는 전공에 대해 현재 너무 컴퓨터에 의존하고 있는데 붓으로 디자인하는 것도 도의시해서는 안된다고 강조한다. 한국적인 의식이 묻어나는 것이 바로 우리 디자인이라고 할 수 있다. 이를 위해서는 철저하게 역사의 고증작업을 통해 우리의 것을 발굴해 나가야 한다.외국의 것만 흉내를 내다보면 강릉디자인이 된다. 철저하게 기획하고 논리적으로 전개하여 철학을 바탕으로 새로운 컨셉을 창조해 나가는 노력이 무엇보다 필요한 시점이다.

김 교수는 포천시 소흘읍에 있는 모 아파트 색깔이 보라색인 점을 지적하며 포천시의 색깔에 대한 기본 컨셉이 있어야 하며 이는 포천시의 정체성을 담보해야 한다고 강조한다.

앞으로 연구계획에 대해 김 교수는 구조 기획학을 연구해 철학이 있는 작품을 만들

어내고 책도 출간하고 싶다고 밝혔다.

포천신문에 대해 김 교수는 즐겨 읽고 있으며 다양하게 발전하고 있는 것 같으며 제호와 편집디자인면에서도 함께 발전할 수 있었으면 하는 바람이라고 한다.

대진대학교에서 뿐만아니라 서울시 강동구청, 경기도 하남시, 의정부시, 오산시와 통일부, 행정자치부, 노동부, 국제성 등에서 디자인 자문역할을 하고 있는 김 교수의 논문 및 저서는 다음과 같다.

▶삼성 및 SK 심벌마크의 기호학적 생성 구조 연구(사)한국트랜드디자인학회, 2007.5) ▶TTL 텔레비전 광고의 기호학적 생성구조연구(한국기초조형학회, 2006.5) ▶애니메이션 오세암 캐릭터의 기호학적 생성구조연구(한국커뮤니케이션학회, 2005) ▶니트산업의 현재와 미래-대진대학교 테크노파크를 중심으로(한국니트패션 산학협회, 2005) ▶애니메이션 캐릭터의 기호학적 생성구조 연구(홍익대 박사) ▶장편 애니메이션 캐릭터의 기호학적 구조에 관한 연구-장작모형을 중심으로(사)커뮤니케이션 디자인학회 2003) ▶장편 애니메이션 캐릭터의 기호학적 구조 연구(한국 시각 기호학회 2003) ▶2001 디자인산업발전 국제 세미나 토론(광주광역시 2001.12) ▶중소기업체의 산업디자인도입에 관한 실증적 연구(사)한국 비주얼 디자인 학회 2000) ▶21세기 디자인산업 비전과 경기도 디자인진흥의 발전방향(사)경기디자인협회 2000)

▶지방자치제에 따른 행정정보의 그래픽 커뮤니케이션 도입에 관한 연구(월간 디자인 네트 1997.10) ▶컴퓨터 Animation의 입체적인 표현의 사례에 관한 연구(사)한국 디자인학회 1997 여름) ▶행정정보의 그래픽 커뮤니케이션에 관한 연구(사)한국디자인학회, 1996 봄) ▶행정정보의 그래픽커뮤니케이션 전략(초당대 논문집 1996) ▶정부홍보의 Design전략에 관한 연구(홍익대학 석사 1988) ▶제24회 서울 올림픽 “올림픽 문화축전” 포스터·화보 기획 및 Director ▶시각 디자인 읽고 쓰기(미담북스, 2006) ▶7차 교육과정 고등학교교과서 ‘미술과 생활’ 대표저자(대한교과서) ▶컴퓨터 그래픽 실무(한국디자인)

김영복 기자 best114@paran.com

한국적인 의식이 묻어나는 것이 바로 우리 디자인

취재파일

축산업 수입개방 대응 전략

광역브랜드화 사업으로 축산물 개방 대비

경기북부 7개 축협 ‘한우풍경’로 수입 축산물 극복



하승원 본지 취재국장

경기북부 7개 축협(포천, 양주, 파주, 김포, 남양주, 부천, 고양)은 연합사업단을 구성하고 ‘한우풍경’이라는 한우광역브랜드화 사업으로 수입소고기 시장에 대응하고

있다. 한우풍경 공동 브랜드화 사업은 축산물량의 규모화와 고품질화, 품질 균일성 확보, 안전성 확보를 통해 포천지역을 비롯한 경기북부지역의 한우산업을 전국 제일의 명품으로 만든다는 전략을 세우고 추진 중에 있다.

한우풍경 브랜드화 사업은 생산기반 인프라 구축, 한우생산능가의 정제화, 품질 고급화를 기본으로 삼고 연합사업단은 품질 경쟁력 제고, 판매와 마케팅 활동전개 등을 통해 지역 한우농가의 실익을 증대시킨다는 계획이다.

또한 고급육 생산과 안전육 생산을 위해 연합사업단과 참여축협이 유기적으로 협력해 한우농가의 고급육 사양프로그램 적용, 전용사료 공급을 통한 품질경쟁력 향상, 한우농가 서비스 및 컨설팅 활동 강화로 축협과 한우농가의 파트너십을 구성하고 있다.

공동 브랜드화 사업의 효율성을 기하기 위해 참여축협과 생산농가, 사료제조업체, 자문위원들이 공동으로 참여하는 연합사업단을 구성했다.

추진되는 주요사업으로는 미개발지인 경기동북부지역의 깨끗한 이미지를 강조하고 경기북부 한우의 특성을 차별화하기 위한 혈통통일 작업을 실시하며 브랜드의 기본요건인 사양관리와 사료의 통일을 위하여 사양프로그램을 개발하여 한우농가에 보급함으로써 고급육 제품의 균일성을 확보해 나갈 계획이다(3통 실현 혈통통일, 사료통일, 사양관리통일)

한우풍경 브랜드화 원년인 2006년도에는 사업 계획기본체계를 수립하고 사업운영조직시스템 및 연합사업시스템 구축, 브랜드 이미지 개발을 추진 했다.

또 2007년도에는 한우풍경 광역브랜드사업 준비 기로 품질관리시스템을 강화하면서 978두를 출하해 37억원의 매출을 올린다는 전략이다. 이때 1등급 한우 출하를 70%로 계획하고 고품질 한우생산과 품질 관리체계 등을 확립을 통한 1등급 비율을 높일 계획이다.

또한 2008년도를 광역브랜드 도약기로 삼고 축협 간의 연합판매시스템 강화와 대외이미지 상승을 통해 1천260두를 출하해 55억원의 연간 매출액에 1등급 비율을 80%까지 끌어올린다는 계획이다.

아울러 광역브랜드 안정기인 2009년부터는 연합 마케팅사업 강화를 목표로 적극적인 시장공략과 함께 수익사업 다변화로 연간 1천265두의 출아를 통해 72억원의 매출과 80%이상의 1등급 비율을 높여 한우생산 농가의 대외경쟁력을 높여갈 방침이다.

아울러 고급육 생산의 기본요건인 밀소의 안정적 공급을 위하여 예방백신공급, 송아지방(房) 보급, 거세 장려금을 지원해 나가며 농가들의 참여의식 제고와 결속 강화를 위한 작목반 조직과 교육을 확대실

시 하는 고급육 생산 기술과 경영에 대한 전문 컨설팅을 실시해 나가기로 했다.

또한 브랜드 가치제고를 위해 송아지 인식 단계에서부터 최종 판매유통단계까지 명확한 품질관리 기준을 준수하도록 하고 있다. 이같은 품질관리시스템은 ▶송아지구입(자가생산, 브랜드농가 입식원칙) ▶거세(생후 6개월령 이내) ▶수정(인공수정 의무) ▶정액(1등급 정액 사용) ▶사료(브랜드 전용사료로 통일) ▶계축(출하까지 4회 실시) ▶초음파진단(출하까지 3회 실시) ▶관리일지(농가별로 사양관리일지 기록) ▶약물투여(항생제, 호르몬제 투여제한) ▶출하체중(28개월 이상 생체 650kg이상) ▶출하등급(1등급 이상만 브랜드육 판매) ▶도축가공유통(HACCP 도축 가공시설 이용, 도축단계 항생제, 호르몬제 등 검사, 콜드체인 시스템) 등을 필수요건으로 갖추도록 하고 있다.

이외롭게 성공적인 브랜드사업 추진을 위한 방안으로 행정기관과 농협중앙회, 관련단체와의 협력시스템을 강화해 나가기로 했다. 농림부로부터는 한우 광역브랜드 관련 사업예산 확보, 중앙중앙회에서는 농협중앙회 선도브랜드 선정 추진과 브랜드홍보, 지역특화사업 예산확보 및 농협중앙회 부천공판장(도축과 가공, 상장경매), 농협물류센터 등 도축 및 가공, 판매에 거쳐 긴밀한 협력체계를 구축한다는 방침이다.

또한 경기도 및 각급 지방자치단체와 연계해 생산기반, 우수한우 생산지원, 브랜드 마케팅 관련 예산이 확보되도록 추진하고 학계 등 전문가 그룹과 산학협력으로 기능성 축산물 생산연구 강화, 고급육 생산기반 개발, 사료품질 개선 등 브랜드의 차별화를 시도할 방침이다.

양기원 포천축협장은 “한우 광역브랜드화 사업은 2006년부터 추진해 온 사업으로 수입 축산물에 대응하고 축산농가를 위해 7개 축협이 참여하고 있다”면서 “고급육을 생산하고 판매할 수 있는 시스템을 구축하는 사업”이라고 말했다.

또 그는 “브랜드화 사업을 위해서는 어미소 개량(정액)과 우수한 사료개발과 통일, 사양관리에 있다. 한우를 출하하는데 보통 2년6개월 정도가 소요된다”면서 “브랜드화 사업은 어느 정도 시간이 필요하고 1등급 판정을 받게되면 그렇지 못한 경우보다 100만 원에서 150만원까지 더 높은 가격을 받을 수 있다”고 말했다.

양 축협장은 광역 브랜드화 사업이 성공하기 위해서는 3통 실현(혈통통일, 사료통일, 사양관리통일)이 가장 중요하고 인지도가 높아야 한다고 말하고 있다. 또한 고급육을 생산해 가락동 축산물 시장이나 부천 축산물 공판장 혹은 대형마트에서 판매함으로써 인지도를 높이고, 7개 축협지역에 있는 대형마트에서 판매해야 한다고 말했다.

양 축협장은 참여농가에 대해서는 우수축 출하 장려금 지급을 비롯한 출하 운송비 보조지원, 인공수정료 보조지원, 장인상 선별 및 연수비 지원, 농가교육 및 연수비 지원 등을 실시하고 있다고 말했다.

앞으로 경기북부 한우 브랜드화가 성공되면 지역별로 차별화된 브랜드가 육성되게 되는 것으로서 한우농가의 규모화, 집합화, 고품질화가 추진되어 경기도 청정한우 산업이 농촌지역 경제 활성화에 크게 기여할 것으로 기대 된다.

대리점 모집
일반식당 납품가능
가정 소량배달
대형유통업소 입점예정

※ 본 제품은 식품 가공과정과 가공 시설 일부가 특허출원 중입니다.
출원번호:10-2007-23490 외 2건

포천시 판매하고 있는 곳

- 2 소흘농협 하나로마트
- 2 가산농협 하나로마트
- 2 개성인삼농협 하나로마트
- 2 포천농협 하나로마트
- 2 일동농협 하나로마트

각 매장 냉동식품 코너 은행을 파실분 사실분 모두 연락주시시오

제조판매원 : 무봉식품

주소 : 경기도 포천시 소흘읍 무봉1리 116-3
전화번호 : 543-1958
휴대폰 : 011-9781-0688
팩스 : 543-1957

경기도 포천시 보호수 제 2호



무봉식품 은행나무

속 깍뎀기 까지 출랑 깨버린 무봉 알 은행

모든 식단의 요리가 은행 몇 알의 투자로 최고급 요리로 변신하는 절호의 찬스!
국내 최초로 속 깍뎀기 까지 출랑 깨버린 은행이 경기도 포천시 무봉식품에서 태어 났습니다. 까시는 불편을 싹 없애버린 초 간편 식자재, 모든 요리에 그냥 넣기만 하면 최고급 요리로 변신 합니다.

첨가 대상 요리

삼계탕, 갈비탕, 곰탕, 닭도리탕, 도가니탕, 갈비찜, 아구찜, 닭갈비찜, 순대국, 사골국, 영양 돌솥밥, 잡곡밥, 집탕밥, 볶음밥, 꼬치구이, 자장면의 고명, 탕수육의 소스, 피자의 고명, 송편속의 고명, 시루떡의 고명, 각종 죽요리 등 한식, 중식, 양식, 기타 따뜻한 요리의 첨가용.