



동행



2024.02.
16호





국장의 한 마디

독자 여러분, 안녕하세요?

2023년 동행 15호, 16호 국장을 맡은
동물생명공학 전공 22학번 안소민입니다.
지난 한 해를 마무리하고, 새로운 한 해를
준비하는 시점인 지금, 독자 여러분께서는
어떠한 나날을 보내고 계신지요.

이번 16호 동행은 명예교수님 인터뷰팀, 졸업생 인터뷰팀, 양돈장 방문팀, 학술팀, 대학원생 및 학부생 인터뷰팀으로 나뉘어 활동을 진행했습니다. 명예교수님 인터뷰팀은 이번에 새로 신설된 팀으로, 지난 호수에 실렸던 이무하 명예교수님의 인터뷰에 이어 박영일 명예교수님과 임경순 명예교수님을 직접 찾아뵙고 이야기를 들을 수 있는 뜻깊은 시간을 가졌습니다. 졸업생 인터뷰팀은 06학번 서형석 선배님, 07학번 강혁중 선배님과의 인터뷰를 통해 졸업 후 진로에 대한 고민과 걱정을 조금이나마 해소할 수 있는 귀중한 경험을 했습니다. 양돈장 방문팀은 '다비육종'의 윤희진 회장님과 인터뷰를 나누고 양돈장 시설에 방문하며 축산업의 현장을 직접 경험했습니다. 학술팀은 전공과 관련된 도서와 영화를 선정하여 함께 감상하고 토론하며 전공에 대한 애정을 한 층 키웠습니다. 대학원생 및 학부생 인터뷰팀은 생물정보 및 집단유전학 연구실 소속 이영호 선배님, 서정우 선배님과의 인터뷰를 통해 석사와 박사 과정에 대해 적극적으로 질문했고, 동자과 소속 학부생 두 분과의 인터뷰를 통해 학우들에 대해 더욱 잘 알 수 있는 기회를 만들었습니다.

이처럼 동행이 원활하게, 즐겁게 활동할 수 있었던 이유는 전공 교수님과 동문 선배님, 독자 여러분의 관심과 사랑 덕분임을 저를 포함한 동행 부원들은 마음 속 깊이 되뇌이며 감사하고 있습니다. 부족한 점이 아직 많지만, 전공 교수님과 동문 선배님들의 전폭적인 지지와 조언에 감사하며, 앞으로도 독자분들과의 따뜻한 동행을 이루고 싶습니다. 2024년 한 해에도 독자 여러분의 건강과 행복을 진심으로 기원합니다.

목차

{ 특집팀_2023 동자와 행사 }

- ▷ 2023 축산의 밤
- ▶ 2023 제 1회 오픈랩

{ 동행의 2023-2 활동 일지 }

- 명예교수인터뷰팀_박영일 교수님 인터뷰◁
- 명예교수인터뷰팀_임경순 교수님 인터뷰◀
- 양돈장방문팀_다비육종 방문기◁
- 졸업생인터뷰팀_서형석 교수님 인터뷰◀
- 학술팀_영화&도서 속 전공 이야기◁
- 학부생인터뷰팀_권찬영, 정상윤 학우 인터뷰◀
- 졸업생인터뷰팀_강혁중 박사님 인터뷰◁
- 대학원생인터뷰팀_이영호님, 서정우님 인터뷰◀

{ 특집팀 }

- ▷ 동자와 동아리 일일 체험_동창 편
- ▶ 동행 부원들의 대학생활일기
- ▷ 서울대 입구 고깃집 탐방

{ 마무리 }

에디터의 뽀얏뽀얏◁
감사한 분들◀

특집_2023 동자과 행사

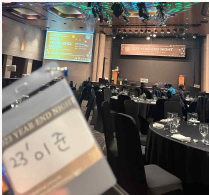
축산의 밤

이번 축산의 밤은 양재 엘타워 그레이스홀에서 진행되었습니다. 동자과와 함께 1년을 마무리하니 벌써 시간이 이렇게 지나갔나 싶고, 또 너무 행복했습니다! 축산의 밤은 정기 이사회 및 총회와 학과/동문 동정 후 저녁 만찬을 즐겼고 2부 행사로 레크리에이션을 진행하였습니다!

엘타워에 갔는데 엄청난 크기의 연회장을 보고 놀라웠고, 이런 곳에서 행사를 진행하는 동자과에 한번 더 놀랐습니다. 임기가 끝난 회장단들에게 상장과 부상도 수여되었습니다!



1년동안 정말 고생한 동자과 학생회!



최고로 맛있었던 저녁 만찬!

이후 다른 행사 진행하고 저녁 만찬을 즐겼습니다.. 저녁 만찬은 무려 호텔 뷔페식 음식들이 가~~득 있었습니다. 지금 기사를 쓰면서도 음식들이 다시 생각나는데... 진짜 너무 맛있었고 특히 연어가 기가 막혔습니다 $\pi\pi$.. 레크리에이션으로는 옛날 노래나 요즘 노래들을 도입부만 듣고 맞추는 프로그램을 진행하였고.. 04년생인 저에게는 제가 태어나기 전에 나온 노래들이 많이 나와 손을 들 엄두도 내지 못하였습니다. 추가적으로 이름표 뒤에 모두 번호들이 있었는데 추첨을 통해서 매우 비싼.. 전자 기기들과 용품들을 주셨습니다.

1년간의 동자과의 활동들을 알아보고 또 새로운 동문회 장님이 뽑히는 그런 뜻깊은 자리를 하나의 구성원으로 참석할 수 있어서 매우 뜻깊은 자리였습니다. 또 학부생뿐만 아니라 졸업 이후에도 동자과에 관심을 가져주시고 지속해 도움을 주시는 동창회 분들과 교수님들께 감사함을 느꼈습니다!

특집_2023 동자와 행사



동물생명공학전공 OPEN LAB

김영훈 교수님 ————— 동물미생물학 연구실

김영훈 교수님의 오픈랩에서는 해당 연구실이 어떤 연구를 진행하고 있는지, 무엇을 목표로 삼고 있는지 등에 대해 설명을 들었습니다. 미생물학은 광범위한 분야임에도 축산과 관련된 미생물 연구가 활발히 진행되고 있다는 점이 굉장히 흥미로웠습니다. 참여자가 많았기 때문에 미리 편성된 조의 순서에 따라 연구실을 견학했습니다. 연구실에 들어가자마자 미생물 배지 특유의 냄새가 나서 코가 적응하는데 조금 시간이 걸렸습니다. 현미경으로 직접 미생물을 관찰할 수 있었고 clean bench도 실제로 볼 수 있었습니다. 또한 clean bench 안에 쌓인 배지가 전부 미생물 배양에 사용될 것이라는 점도 재미있었습니다. 이론으로서의 미생물학은 암기로 느껴져 약간 버거웠지만, 실제로 미생물을 연구하는 모습을 보니 미생물에 대해 호감을 더욱 가지게 되는 계기가 되었던 것 같습니다.

김유용 교수님 ————— 동물영양생화학 연구실

김유용 교수님의 오픈랩에서는 전라남도 무안에 있는 농장에서 연구를 하고 계시는 대학원생 분들이 올라와 해당 연구실에 대해서 설명을 해주셨습니다. 농장이 어떻게 생겼는제, 농장에서 주로 하는 업무가 무엇인지, 그리고 농장에서의 생활 등을 재미있게 알려주셨습니다. 또한 돼지를 이용해 진행하고 있는 연구들도 친절하게 알려주셨습니다. 이후, 질의응답 시간을 가졌는데 평소에 농장에 대해 궁금했던 점이 많았기 때문에 궁금증을 해결할 수 있어서 굉장히 유익했던 시간이었습니다. 이후 사무실과 연결되어 있는 연구실을 둘러보며 돼지의 분변 및 분뇨를 얼린 샘플들을 관찰하였고 그것들을 분석하는 여러 기계들도 보았습니다. '동물생명공학'의 이전 이름인 '축산학과'의 전통을 잇는 연구실이라고 느껴져 한편으로는 새롭기도 했고 멋지다고 생각했던 연구실이었습니다.

조철훈 교수님의 오픈랩에서는 실험실에서 진행 중인 연구 분야 및 내용과 방향을 설명해주셨습니다. 이후 간단하게 질의응답을 하고 실험실을 둘러보았습니다. 제가 갔던 여러 오픈랩 실험실 중 가장 규모가 컸기에 굉장히 인상깊었습니다. 그리고 고기를 압축하거나 질감을 분석할 때 쓰이는 기계들이 색다르게 느껴졌습니다. 대학원생분께서 친절하게 설명해주셨기 때문에 처음 보는 기계들이었지만 작동 원리를 이해하기 쉬웠습니다. 이후 교수님의 사무실에서 대학원생분들과 함께 질의응답을 하는 시간을 가졌습니다. 기존의 동물성식품의 발전 방향과 배양육의 발전 방향이 서로 상당히 차이가 있으며, 이를 우리 동물생명공학과가 책임지고 이끌어내야 한다는 것에 긍정적인 에너지를 받을 수 있었습니다.

이창규 교수님의 오픈랩에서는 대학원생분들이 번식학실에서 이루어지고 있는 연구들에 대해 소개해주셨습니다. 동물 배아 세포와 체세포 유래 줄기세포, 배아 조작 연구 등에 대해 설명해 주셨습니다. 간단히 질의응답을 마친 후에는 연구실을 방문하여 실험 기기들을 소개 받고 간단한 실습을 해보는 시간을 가졌습니다. 돼지의 난소로부터 난자를 채취해 인공수정하는 실습이었습니다. 주사기를 이용해 난자를 채취하였는데 처음 보는 과정이라 매우 흥미로웠습니다. 현미경으로 난자를 관찰하며 마우스 피펫으로 인공수정을 하는 모습도 인상깊었습니다. 전에는 인공수정이라는 개념만 알고 있었는데 그 과정으로 직접 관찰하고, 번식학실에서 가장 대표적인 실습에 직접 참여할 수 있었던 것이 정말 좋은 경험이었습니다.

윤철희 교수님

동물면역학 연구실

윤철희 교수님의 오픈랩에서는 연구주제와 방향성을 알 수 있었고 교수님 및 대학원생 분들과 질의응답의 시간을 가졌습니다. 기억에 남았던 질문은 '수의대의 면역학연구실과 동물면역학 연구실이 어떤 차이를 가지고 있는가?' 였습니다. 이에 대한 답변으로, 동물면역학 연구실은 경제동물에서의 면역학 분야를 개척함과 동시에 백신 및 어쥬번트 효능을 증진시키는 기술을 연구한다는 점에서 차이가 있다는 것이었습니다. 오픈랩이라는 좋은 기회로 관심있었던 연구실에 대한 정보를 얻을 수 있었으며, 교수님 뿐만 아니라 실제로 연구실에서 일하고 계신 대학원생 분들의 이야기도 들어보며 교류할 수 있어서 좋았습니다. 또한 이 행사를 통해 학부생과 대학원생 간의 소통이 이루어질 수 있었기에 더욱 유익한 시간이라고 느꼈습니다.

유경록 교수님

동물세포공학 연구실

유경록 교수님의 오픈랩에서는 교수님께서 지금까지 해오셨던 연구들과 현재 진행 중인 연구들에 대해 간단히 설명해주셨습니다. 세포공학이라는 분야의 특성 상 오가노이드, 줄기세포 등 매우 다양한 영역에서 연구가 진행되고 있는 것이 놀라웠습니다. 교수님께서도 연구실에 지향하는 방향성은 있지만, 대학원생과 연구원 분들도 대부분 자신이 관심있는 분야를 찾아서 연구를 한다고 말씀하셨습니다. 연구실 분위기도 얘기해 주셨는데 교수님께서는 가이드라인만 제시해 주시고 학생들이 스스로에게 맞는 연구를 직접 찾아가는 방식으로 운영된다는 점이 인상깊었습니다. 교수님의 말씀과 질의응답이 끝난 다음에는 대학원생분들이 질문을 받아주셨습니다. 대학원 생활 이야기도 많이 해주시고 대학원 진학과 취업 사이의 선택 등 아낌없는 조언을 해 주셔서 유익한 시간이었습니다.

2023 오픈랩 활동 소감문 - 23학번 이현서

이전까지 학부생들은 전공에 대한 자세한 정보를 얻는 데 어려움이 있었습니다. 동물생명공학 전공은 이러한 학생들의 의견을 반영하여 2023학년도 2학기에 OPEN LAB을 열었습니다. OPEN LAB이란 학부생들이 전공의 여러 랩실을 직접 방문하여 해당 연구실에서 어떠한 연구를 하는지, 해당 연구의 전망 등을 공부하는 활동이었습니다. 동물생명공학 전공에는 다양한 연구실이 있는데 저는 시간 관계 상 조철훈 교수님의 동물성식품학실험실과 김영훈 교수님의 동물미생물학실험실 이렇게 두 실험실의 OPEN LAB에 참여했습니다.

동물성식품학실험실에서는 고기의 식감 등 다양한 성질을 측정할 수 있는 기계들을 확인할 수 있었습니다. 아주 간단해보이는 도구의 가격이 몇십만원까지 나간다는 사실이 놀라웠습니다. 교수님과 대화를 나눌 수 있는 시간도 가졌는데 그 과정에서 배양육, 앞으로의 축산 산업의 전망 등 다양한 정보를 접할 수 있는 유익한 시간이었습니다.

동물미생물학실험실에서는 진공상태에서 미생물을 배양하는 기구와 미생물을 특정 온도에서 배양하기 위한 기구 등 다양한 기구를 직접 보고 이에 대한 설명을 들을 수 있었습니다. 그리고 실제로 실험실에서 배양 중인 다양한 미생물들을 전자 현미경을 통해 직접 관찰할 수 있었습니다.

저희는 시간이 안 맞아 2개의 실험실의 OPEN LAB에만 참여할 수 있었지만 시간이 많았다라면 좀 더 많은 연구실의 활동에 참여할 수 있지 않았을까하는 아쉬움이 들기도 합니다. 그래도 이번 OPEN LAB을 통해 저희 전공에 대해 많은 정보를 얻을 수 있었습니다. 저희 전공에 어떤 연구실이 있는지도 잘 몰랐지만 이번 활동을 통해 여러 연구실을 알게 되었으며 각각의 연구실에서 어떤 연구를 하는지, 대학원에 가기 위해서 어떻게 해야하는지 등 유익한 정보를 얻을 수 있었습니다. 내년에도 OPEN LAB을 한다면 최대한 많은 OPEN LAB에 참여해보고 싶습니다!!

제목 : 동자과 명예교수님 인터뷰



2023년 10월 13일 금요일 과

2023년 11월 1일 금요일 ☺

동자과의 박영일 명예교수님과 임경순 명예교수님을

뵙고 인터뷰를 나누는 시간을 가졌다. 동자과를 위해

오랜 시간 애써주신 교수님들께 존경을 표하고 싶다!

<박영일 명예교수님>**Q1. 교수님에 대해 알려주세요.**

A1. 저는 1959년에 당시 서울대학교 농대 축산학과였던 우리 과를 졸업한 다음 1960년에 미국 아이오와 주립대학교에 유학을 갔습니다. 그곳에서 가축 육종학 전공 공부를 하고 1964년도에 박사 학위를 받았 습니다. 그리고 그 후에는 미국 위스콘신대학교 유전학과에서 박사 후 연구원으로 지내며 가축육종학 연구를 하였습니다. 1966년 8월에는 축산학과의 전임강사로 임명되었고, 차츰 조교수, 부교수, 교수로 승진해 총 35년간 재직했습니다. 2002년에 정년 퇴임을 한 후에는 명예교수로 임명되어 현재 까지 명예교수로 있습니다. 제가 재직할 적의 이야기를 몇 가지 하자면, 학사 학부생은 많았고 대학원 과정에서는 박사 22명과 석사 35명을 배출했습니다. 이들이 교수 등으로 활동하며 한국 축산업에서 중요한 일들을 하고 있습니다. 또, 학술논문 약 136편을 작성하였고, 또 다른 활동으로는 축산학회에 서 활동했습니다. 이후 한국축산학회의 상무이사, 회장까지 역임한 후 한국 유전육종학회 회장도 했습니다. 국제 학술 활동도 많이 했는데, 그 중에는 세계 가축육종학회도 있습니다. 이 학회의 상임 위원으로 상당히 오랫동안 있었습니다. 포상도 여러 가지 받았는데 그 중 몇 가지를 말해보자면, 우선 서울 대를 졸업할 때 총장상을 받았고 상록 농업생명과학 연구 대상을 받았습니다. 근중 훈장도 받았습니다. 현재 가족으로는 아내와 세 아들 내외, 그리고 두 손자와 네 손녀가 있습니다.

Q2. 교수님께서 퇴직하신 지 21년이 되었는데, 최근 근황은 어떻게 되시나요?

A2. 퇴임한 다음 한동안은 연구를 계속하여 가축 육종 분야의 논문을 국제학술지에 발표하기도 하였습니다. 근래에는 독서와 산책을 많이 하고 있습니다. 사실 저는 젊었을 때부터 매일 어느 정도의 거리를 걷고 있습니다. 이러한 걷기 운동이 건강에 상당히 좋은 것 같습니다. 현재의 건강을 유지하는 데에도 걷는 것이 도움을 주었다고 생각합니다. 그리고 몇 개의 정기 모임에 참석하고 있습니다. 예를 들면 서울대 축산학과 동기생 모임이 있는데, 원래 매월 있었으나 최근에는 두 달에 한 번씩 모이고 있습니다.

〈박영일 명예교수님〉

Q3. 교수님께서 생각하시는 축산업의 매력은 무엇인가요?

A3. 적정 규모 이상의 농장을 효율적으로 운영하면 경제적 이득을 얻을 수 있고, 품질이 우수한 축산물을 생산 및 보급하여 국민 건강 증진에도 도움을 줄 수 있습니다. 농장에서는 축산물의 생산뿐만 아니라 생산물의 가공과 유통까지 성공적으로 수행하는 경우, 수익성을 더욱 높일 수 있습니다. 이렇듯 농장 경영을 통해 수익을 창출할 수 있다는 점이 축산업의 매력인 것 같습니다.

Q4. 가축육종학이라는 진로를 결정하시게 된 계기가 무엇인가요?

A4. 제가 학부생이었을 시절의 우리나라는 육류, 계란, 그리고 우유 같은 동물성 식품 뿐만 아니라 전반적인 식량이 부족하였습니다. 그래서 우리나라에서는 축산업을 발전시켜 동물성 식품을 충분히 공급하는 것이 매우 중요한 일이라 생각했습니다. 이러한 목적을 달성하는 데 있어서 가축육종학이 중요한 역할을 할 수 있다고 판단하여 가축육종학을 전공 분야로 선택하게 되었습니다.

Q5. 가축육종학에 대해 어떤 연구를 하셨는지 소개해주세요

A5. 저는 동물 모형에 근거하여 각 가축의 가축 경제 형질의 육종가와 유전 모수를 추정하는 연구를 많이 했습니다. 사실 육종가를 추정하는 것은 간단한 것 같지만 상당히 중요한 일입니다. 육종가를 정확 하게 추정해야 개량을 효율적으로 촉진할 수 있기 때문입니다. 또, 우수한 종축을 선발하는 방법으로 유전 모수를 추정하는 연구를 많이 했습니다. 그리고 이 외에도 돼지에서는 여러 가지의 교배 조합을 쓸 수 있는데, 교배 조합에 따라 생산품에 차이가 날 수 있습니다. 그래서 우수한 교배 조합을 선발하기 위해 어떤 교배조합이 좋은지에 대한 연구도 하였습니다. 또, 돼지에는 '포우신 스트레스 신드롬'이라고 하는 스트레스 감수성 유전자가 있는데, 이에 대한 유전성이 있으면 돼지가 갑작스럽게 죽거나 가축 육질이 나빠져 품질이 떨어지는 등의 피해가 있을 수 있습니다. 그래서 이 유전자에 대해 이 유 전자를 어떻게 제거할 수 있는지, 제거 효과는 어떤 지와 같은 연구를 했습니다.

〈박영일 명예교수님〉

A5. 다음으로는 육종 가축 경제 형질에 관하여 유전과 환경 간 상호작용이 어떤지, 상호작용 효과가 있는지에 대한 연구를 하였고, 그 외에도 돼지의 계통 조성에 대한 연구도 했습니다.

Q6. 1991년부터 1995년까지 목장장을 하셨는데, 기억에 남는 에피소드가 있나요?

A6. 부속 실험 목장은 현재의 평창 목장에 비하여 규모가 훨씬 작았습니다. 그러나 목장이 강의실과 교수 연구실에 가까운 거리에 있었기 때문에 실험 실습이나 교수의 연구시설로 유용하게 쓰였습니다. 저 도 실험 목장에서 동물 실험을 할 때는 평소보다 자주 목장에 갔던 것 같습니다. 제가 목장장을 할 때 종합 실험 축사를 새로 건축하여 이용하였으며, 최홍림 교수는 가축의 분노 처리 연구를 위한 시설을 목장에 설치하기도 하였습니다.

Q7. ‘20세기 한국의 종돈 개량의 어제와 오늘’이라는 칼럼을 작성하셨는데, 21세기 현재의 한국 종돈 개량에 대해서는 어떻게 생각하시나요?

A7. 우리나라에는 다비육종, 주식회사 선진의 종돈장, 신청봉농장, 다산종돈 등의 종돈 육종회사와 다수의 민간 종돈장이 있습니다. 이러한 종돈 육종회사와 민간 종돈장에서는 종돈 개량 사업을 수행하고 있습니다. 지금까지 우리나라에서는 돼지의 성장률, 사료 요구율, 등 지방 두께 등과 같은 형질의 개량에 주력하고 있습니다. 그러나 앞으로는 품질이 좋은 돈육을 생산하기 위하여 육질의 개량에 더 높은 비중을 두게 될 것으로 예상됩니다. 특히, 돼지의 유전체 자료를 종돈 개량에 이용하는 방법이 앞으로 널리 이용될 것으로 예상됩니다.

Q8. 2001년에 서울대학교 농업생명과학대학에서 ‘상록 농업생명과학대학 연구 대상’을 받으셨는데, 그 이유가 무엇이라고 생각하시나요?

A8. 가축 육종 연구의 성과로 상록 농업생명과학대학 연구대상을 받았다고 생각합니다. 공인종돈능력검정소에서 능력 검정된 종모돈 10,964두에 대한 검정 선정에 근거하여 1985년부터 1995년까지의 기간 동안

〈박영일 명예교수님〉

A8. 두록종, 랜드레이스종 및 대요크셔종의 사료 요구율은 년당 0.029~0.042씩 낮아지고 등 지방 두께는 연 당 -0.049~0.079cm씩 변화되어 경제적으로 중요한 이들 두 형질이 개량되고 있는 것을 알 수 있었습니다. 즉, 종돈에 대한 능력검정은 우수 종돈의 선도와 보급을 통해서 종돈 개량에 기여하고 있던 것을 밝혀냈습니다.

Q9. 연구를 진행하시면서 힘든 시기가 있을 때 어떻게 이겨내셨나요? 교수님만의 삶의 철학이 궁금합니다.

A9. 조금 전 말씀 드린 것과 같이 우리나라 가축이 육종 연구를 하려면 가축 투수, 다시 말해 사육 투수가 많아야 하고 큰 축사 시설도 있어야 하는데, 제가 재직할 때에는 작은 규모의 부속 목장 하나밖에 없었습니다. 그래서 해당 시설을 이용해서 큰 규모의 육종 연구를 하기 어려웠습니다. 그렇지만 작은 규모의 실험, 예를 들어 닭이나 토끼를 이용한 실험에는 목장이 유용하게 쓰였습니다. 그래서 예를 들어 돼지를 이용한 연구를 할 때에는 물론 부속 목장의 실험 시설을 쓰기도 하였지만, 그보다 시설이 좋은 대규모의 민간 종돈장 시설이나 축사를 이용해 실험을 하면서 어느 정도 극복을 할 수 있었다고 생각합니다. 그다음, 삶에 철학에 대해서는 특별한 철학을 가지고 있지는 않았습니다. 다만 저는 한국이 앞으로 경제적, 사회적으로 조금 더 발전할 필요가 있다는 생각을 늘 하고 있었고, 보다 좋은 방향으로 변화되기를 바라는 마음을 가지고 있었습니다. 외국에서 말하는 ‘한강의 기적’ 같은 것을 이루긴 했지만 아직은 문제가 종종 있습니다. 그렇지만 잘 극복해 나갈 것이라고 생각합니다.

Q10. 동자와 후배들에게 말씀해 주실 조언은 무엇인가요?

A10. 대학 시절에는 수업을 충실하게 받는 것도 중요하지만 그 외에 어떤 취미 활동을 하거나 적절한 운동을 해서 몸을 튼튼하게 만드는 등 보람 있는 활동을 하는 것이 바람직합니다. 이러한 일들은 졸업 후 어떠한 진로를 택하든 좋은 영향을 줄 수 있습니다. 열심히 노력하면 밝은 미래가 보장될 수 있습니다.

<임경순 명예교수님>

Q1. 교수님에 대해서 알려주세요!

A1. 저는 서울에서 태어나 1954년에 서울대학교 축산과에 입학해서 1958년에 졸업을 했습니다. 그 해에 대학원에 입학해서 1961년에 석사를 땀고 일본 교토대학에서 1974년에 박사를 땀어요. 1961년에 농사원 축산부 촉탁을 받았고, 1962년부터 1968년까지는 농촌진흥청 축산 시험장 축사 연구사를 담당했고 1976년부터 1981년까지 영남대학교에서 교수직을 맡았습니다. 이후 1981년부터 2000년 8월까지 서울대학교에서 교수를 했어요. 비교적 최근인 2020년 3월까지의 사실 한국생명과학연구소 고문을 담당했습니다.

Q2. 다른 분야와는 다른 축산업만의 매력으로는 무엇이 있나요?

A2. 축산업이라는 것이 한우 사육하고도 크게 관련이 있죠. 한우는 우리의 토종 가축이다 보니 민족과 함께 시대의 변천에 따라 애환을 같이 하며 점차 개량되어 왔어요. 그런 점이 큰 매력이라고 할 수 있죠. 앞으로 한우 산업이 축산업과 함께 어떻게 발전할지 큰 관심을 가지고 있습니다.

Q3. 축산업의 많은 분야 중 동물번식학 연구를 선택하신 이유나 계기가 궁금합니다.

A3. 축산업의 다양한 분야 중 가축 번식학에 특히 매력과 관심을 가지게 되었어요. 그 당시 미국에서 수학을 공부하고 귀국하신 이용빈 교수님의 강의 중에 인공수정과 수정란 이식에 대한 것이 있었는데, 이게 장래 가축 개량에 획기적 기여를 할 것으로 기대가 되더라고요. 그래서 석사 과정에서 가축 번식학을 강의하시는 이용빈 교수님을 지도 교수로 모시게 되었던 것이 동물 번식학을 선택한 계기가 되었습니다.

Q4. 동물 번식학이라는 학문이 미래 축산업에 가장 크게 기여할 수 있는 부분은 어느 것이라고 생각하시나요?

A4. 구하는 과정에서 정자와 난자를 체외에서 다루는 기술이 발전하여 체외인 배양접시에서 수정란의 배양 중에 얻어지는 각종 배아 줄기세포가 산업적으로 활용될 것이 기대됩니다. 예를 들면 초기배의 유전자 조작과 배양육이 있겠죠.

〈임경순 명예교수님〉

Q5. 일본 교토대학에서 석박사를 하셨는데, 해외에서 공부를 하며 가장 크게 배우신 점은 무엇이었나요?

A5. 제 지도교수님이신 니시가와 요시마사 박사님은 국제적으로 활동을 많이 하셔서 국제적으로도 명성이 높으셨어요. 이분을 통해서 국제 학회 활동의 필요성과 중요성을 많이 배웠습니다. 또 일본 대학의 강좌제가 전공 분야의 학문의 연속성과 발전에 기여한다는 것도 배웠죠. 한국에서 노벨상을 타는 과학자가 나오지 않는 이유가 학문의 연속성의 결여라고 생각해서 이 점이 많이 와닿았어요.

Q6. 가축 및 실험동물의 인공수정, 체외수정 및 동결분야의 연구를 진행해 오셨는데 가장 기억에 남았던 의미 있는 연구가 있다면 어떤 분야의 연구였는지 소개해 주실 수 있나요?

A6. 첫 번째로 1983년 석사 과정 정구민의 석사 논문 연구인데, 한우의 과배란의 반복유기 및 수정란의 비외과적 회수에 관한 연구였어요. 관류액 중에서 회수된 난자를 얻었을 때를 담은 것이라 크게 기억에 남습니다. 한국에서 최초로 비외과적인 방법으로 난자를 얻은 것이기도 하고요. 두 번째로 1985년 석사 과정 김종국의 석사 논문 연구예요. 다배란 처리가 미성숙 및 미경산우의 난소반응 및 수정란 생산에 미치는 영향에 관한 연구였습니다. 한우 수정란을 암젖소에 이식하여 젖소가 한우 송아지를 분만하였는데 이것은 우리나라에서 처음으로 젖소가 한우 송아지를 분만한 것이었습니다. 세 번째로 1994년 강재구의 석사논문 연구에서 미수정란을 동결 융해하여 생존난자를 얻었을 때이고요, 마지막으로는 수정란의 다배란 연구였는데 해당 연구실에서 최초로 외국 잡지에 실렸던 논문이라 기억에 남습니다.

Q6-1. 한우 수정란 이식에 대해서 조금 더 자세히 설명해 주실 수 있으신가요?

A6-1. 난자를 잘 재단해서 대리모에다가 이식을 하고, 좋은 송아지를 생산하는 걸 목표로 실험을 진행했어요. 한우에서 재단한 수정란을 젖소에 이식을 했는데, 이걸 한우 생산량을 늘리기 위함이었어요. 다른 소에서도 한우가 태어날 수 있으니까요. 이런 목적으로 실험을 했던 건데 이것도 한국에서 최초로 성공한 사례예요.

〈임경순 명예교수님〉

Q6-2. 부작용은 없었나요?

A6-2. 부작용은 없었어요. 물론 여러 조건이 맞았어야 했지만 그런 것들을 잘 고려하며 했기 때문에 부작용은 없었고, 젓소에서 한 우 송아지가 태어나도록 하는 실험을 성공했습니다.

Q6-3. 미수정난을 동결 융해하여 생존 난자를 얻었던 실험에 대한 설명 부탁드립니다.

A6-3. 수정되지 않은 난자를 동결해 놓으면 그걸 융해해서 체외 수정이 가능해요. 원래 수정란을 동결하는 연구를 많이 하면서도, 이제는 미수정란도 동결을 해서 융해했을 때 생존하는지를 확인하는 연구를 해보자고 한거죠. 그런 연구는 별로 없었으니까요. 그래서 강재구 교수가 열심히 해서 저한테 보고를 해 주었는데, 미수정란을 동결했다 녹여도 살아있었다는 거예요. 그래서 이걸 미국 잡지에도 싣고 싶어서 영어로도 연구 결과를 써보고 그랬죠.

Q6-4. 마지막 연구에 대해서 설명해 주실 수 있나요?

A6-4. 수정란 인식은 다배란이라고 소에서 배란이 많이 되게끔 호르몬 처리를 한 후에, 난자가 수정이 되면 자궁을 세척하면서 수정란을 밖으로 꺼내는 거예요. 제가 연구할 당시에는 이런 연구를 하는 연구실이 없었으니까 한국 최초로 진행된 연구인 거죠. 저희는 목장이 있었으니까 목장에 작은 방을 꾸리고 거기서 실험을 진행했어요. 다배란 된 난자들 중에 몇 개가 과연 수정되었냐를 보는데, 패트리 접시에서 수정된 난자를 결국 발견했고 많은 고생 끝에 성공한 실험이기도 하고 한국 최초로 성공한 거라 더 의미가 깊었어요.

Q7. 복제배아 생산 기술에 대하여 윤리적 문제가 항상 언급되는데 이에 대해서 어떻게 생각하시는지 궁금합니다!

A7. 사람의 복제배아에 관한 연구에서는 윤리적 문제가 있을 수 있으나 동물의 배아복제의 연구에서는 인간 복제배아에 비해 큰 윤리적 문제를 일으킬 가능성이 낮으며, 윤리적인 문제를 지나치게 의식하게 될 시에는 연구진전에 장애요인이 될 수 있다고 생각합니다.

〈임경순 명예교수님〉

Q8. 채식을 지향하는 사람이 늘어나고 있는데, 이러한 추세가 축산업에 어떠한 영향을 끼칠 것으로 생각하시나요?

A8. 채식을 지향하는 사람은 인간의 음식물에 있어서 영양성분의 중요성 즉, 탄수화물, 지방, 단백질, 광물질과 비타민의 중요성에 대해서 자세히 모르는 사람들일 가능성이 큼니다. 우선 채식주의자의 말에 현혹되어 채식을 지향하는 이들에게, 영양분은 동물성 음식을 균형 있게 섭취함으로써 공급된다는 사실을 상기시키고 인식시켜줘야 할 필요가 있다는 생각이 드네요. 이들의 이러한 인식을 바로 잡아주면, 축산업에 미치는 영향을 줄이고 오히려 축산물의 소비를 진작시킬 수 있을 겁니다.

Q9. 콩고기나 배양육과 같은 대체육이 육류 시장을 크게 흔들 수 있다고 생각하시나요?

A9. 앞으로 출시되는 대체육의 보급은 대체육의 가격과 맛에 좌우된다고 생각되는데, 가격 면에서는 대체육은 단가가 저렴할 수 있으나 맛에 있어서는 축산물 육류의 맛과 대등한 맛을 내기는 쉽지 않은 일이라고 생각해요. 물론 대체육의 소비가 늘어나는 만큼 축산물 육류의 소비가 감소할 것이 예상은 되지만 축산물 육류 소비가 크게 줄지는 않을 것으로 생각됩니다.

Q10. 한우 100문 100답 책은 어떤 책인지 여쭙보고 싶습니다.

A10. 학자로서 한우 농가의 농민들을 위해 한우 사육에 관한 책을 하나 써야겠다 싶었어요. 서울대에 와서 축산학개론도 강의하고, 대가축 강의도 대신 강의하고 이러기도 했고, 젓소를 14년 동안 기르기도 했고. 그래서 공부를 더 해서 문제들을 도출하고, 제목을 한우 100문 100답 이렇게 정해서 4년에 걸쳐서 썼습니다. 그리고 출판사에 책을 내달라 했더니 축산업계 책이 잘 안 팔린다고 못 만들어주겠다고요. 그래서 광고도 붙이고 책도 무료로 나눠주고 하면서 다듬고 다듬었지. 결국 선진문화사라고 축산업 관련 출판사에서 도와주셔서 2009년에 책을 냈어요. 또 9년 동안에 공부를 열심히 해서 22년에 개정판을 냈습니다. 한우를 직접 사육하면서 겪었던 어려운 점이랑 기억에 남는 일들을 담았습니다.

〈임경순 명예교수님〉

Q11. 한우를 직접 사육하시면서 겪었던 어려운 점과 가장 기억에 남았던 일을 하나씩 소개해 주세요!

A11. 내가 이제 번식우(암소)를 길렀었는데, 그 암소에서 송아지를 생산해 내면 6개월 동안 길러서 팔아야 해요. 근데 그 길러낸 송아지를 팔기가 어려웠던 기억이 남아있어요. 송아지를 팔려면 경매해야 하고, 경매를 하려면 송아지를 차에다 실어서 운반해야 하는데, 직접 운반하기가 힘들다는 어려움이 있었어요. 그런데, 제자 중에서 운반 계통 쪽에서 일하고 있던 제자가 있어서 저 대신 해서 송아지를 많이 팔아줬어요.

또, 제가 목장 부지도 한 만 평 정도도 있고, 그 바깥에도 또 몇 천평이 있었어요. 초지학을 가르쳤었기 때문에 초지 조성도 할 수가 있고, 사료작물도 재배할 수가 있어서 그 목장 부지에 초지를 만들고 산에도 초지 조성을 했어요. 그렇게 두 군데에 초지 조성을 하고 방목장을 조성해서 소들을 다 방목시켰지요. 그 방목장에서 풀을 뜯어먹는 소들을 바라보던 게 생각이 나네요. 한인규 교수, 김동완 교수가 지금은 돌아가셨는데, 그때 한번 충청남도 쪽에 어디 갔다 오다가 목장 구경하고 싶다 해서 와서 방목하는 걸 보러 오셨어요. 그분이 소가 이렇게 방목하는 걸 보더니 아주 보기가 좋다고 자기도 소를 좀 길러봤으면 좋겠다고 한 적이 있었는데, 그게 기억에 남아있습니다.

그리고 또 기억에 남았던 일은 어미한테서 송아지를 떼어놓고, 어미를 방목장에서 내보내고 있었는데, 이 어미 소들이 꼭 따라 나가다가 어떤 송아지가 방목장에 있는 전기목책 때문에 메 하는 소리를 지르니까 어미 소들이 도로 들어가더라고요. 소도 자기 새끼를 생각하고 걱정하는 그런 본성이 대단하구나! 하는 생각도 들었어요.

<임경순 명예교수님>

Q12. 연구를 오랫동안 해오셨는데 훌륭한 연구자가 되기 위해서는 갖추어야 할 태도나 마음가짐이 있다면 말씀해 주세요.

A12. 훌륭한 연구자가 되기 위해서는 집념을 가지고 좋은 결과를 도출하기 위해서 열정적으로 꾸준히 노력해야 하며 또한 기초를 다지면서 문헌을 많이 읽어야 해요. 제가 졸업할 때쯤 되니까 공부를 잘하는 셈이 되었는데, 제가 영어도 잘하고 그러니까 당시에 교수들이 나보고 대학원에 들어오라고 그러더라고요. 또 주변 사람들 동기 중에서 대학원에 들어갈 만한 사람들이 별로 없었어요. 다른 동기들도 대학원에 가고 싶어 했었는데, 독일어나 영어 같은 언어 장벽을 넘지 못해서 가지 못한 사람이 많았죠. 또 당시에 어디 취직할 회사가 있고 그렇지도 않았고, 갈 수 있는 길은 이제 고등학교 선생 하는 것밖에 없었는데 교수님께서 대학원에 들어오라고 하셔서 대학원에 들어가야겠다고 생각했어요. 그래서 저는 서울에서 학원을 다녔는데, 대학원 가는 학생들을 위해 열린 독일어 강의를 들으러 갔었어요. 그때 강의 듣는 사람이 없어가지고서 교수하고 나하고 둘이 1대1로 앉아서 문제도 풀고 그랬었죠. 그래서 문헌을 읽기 위한 그런 기초를 다지는 게 중요하다고 생각합니다.

Q13. 마지막으로 동자과로 진입할 예정인 학생들과 진입한 학생들, 그리고 미래 진로에 대한 고민이 많은 학생들에게 조언 한마디 부탁드립니다!

A13. 동자과로 진입할 예정인 학생들에게 해주고 싶은 말은 동자과에 관하여 깊이 있는 통찰을 통해서 나의 취미와 적성에 부합하는지를 면밀히 검토하여 진입을 결단해야 한다는거예요. 그래서 일단 동물자원과학과(동물생명공학전공)에 대해서 잘 알아야 하는데, 본인에 대해 통찰해서 우선 본인의 적성에 맞아야 하고 뭔가 관련된 취미도 있어야하고 이러한 것들을 잘 검토해야 한다는 것을 말해주고 싶네요. 나는 어렸을 때부터도 저기 시골에서 이제 닭도 기르고 동물을 상당히 좋아했어요. 가축 기르는 것을 좋아해가지고서 한번 목장을 해야겠다 하는 그런 생각과 마음을 가지고 축산학과에 들어왔는데, 결과적으로 목장을 했죠. 저는 제 소원을 성취한 거예요.

<임경순 명예교수님>

A13. 또 이제 진입한 학생들에게 해주고 싶은 말은 본인이 일단 동물자원학과(동물생명공학전공)를 선택하였으니까 그 동물생명공학전공을 사랑해야 하고, 여러 가지 관심을 가지고 자꾸 무언가를 찾아서 해야 한다는 겁니다. 요즘 저한테도 축산신문 같은 걸 보내 오거든요? 제가 이제 한우에 관심이 있다보니까 저 월간한우라는 잡지도 보내주시더라고요. 저도 그런 잡지나 신문 같은 것들을 지금도 꾸준히 보고 있어요. 하여간 여러분들도 축산업에 대한 관심을 많이 가지고 깊이 있게 학문을 쌓아가기를 바랍니다, 축산 분야에서 성공해서 사회에 공헌하는 사람들이 아주 많은데, 어떤 선배들이 어떤 분야에서 어떻게 해서 성공을 했느냐를 잘 지켜보세요. 그리고 마지막으로 미래 진로에 대한 고민이 많은 학생들은 그런 고민을 선배들을 만나가면서 자꾸 털어놔야 해요. 그리고 또 동물생명공학전공을 한 다음에 사회에 나가서 어떤 분야에서 뭘 하고 있느냐를 본인이 나름대로 직접 알아보는 것이 좋겠죠? 그런 것들을 알아보고, 그 분야 중에서 본인이 갈 분야가 있는지를 살펴보고 목표를 잡아 보라고 해주고 싶네요.

제목 : 양돈장 방문



2023년 11월 13일 월요일 ☀

오늘은 동행 양돈장 방문탐거리 다비육종에 방문했다.

돈사를 견학하고, 회장님과 인터뷰도 진행했다.

재미있고 뜻 깊은 시간이었다!

오늘의 알기 끝!

양돈장 방문 일지

방문 일시 : 2023년 11월 13일 월요일

방문 장소 : 경기도 안성시 다비육종

- 소독 및 환복

본격적으로 양돈장을 둘러보기 전에 방역 절차를 거쳤다. 돈사는 위생에 민감하기 때문에 소독 시설을 통과한 우리는 외부 옷을 탈의 후 샤워실에서 샤워를 하고, 농장에서 제공하는 작업복으로 갈아입어야 했다. 안경을 제외한 외부 물품은 지니고 들어갈 수 없었고, 장화를 신은 후 돈사로 진입했다. 방문 전에 따로 이야기를 들은 게 없어서 좀 (많이) 당황했지만, 그만큼 양돈장에서 차단방역 절차가 중요하다는 것을 알 수 있었다.

- 교배사

모돈을 임신시키는 곳인 교배사는 아쉽게도 들어가지 못하였다. 다른 돈사와 마찬가지로 교배사의 환경 역시 때문에 철저하게 관리된다. 계절에 맞는 환기 시스템을 갖추었고 온도도 일정하게 유지된다. 다비육종은 액상유전자를 직접 생산하여 정액을 모돈에 주입시켜 인공 수정을 진행한다. 이는 출하등급, 번식성적 등을 향상시킨다. 교배 시기와 우리의 방문 시기가 맞지 않아 직접 교배 과정을 관찰하진 못했지만 충분히 설명해 주셨기에 교배사에 대해 많은 것을 배울 수 있었다.





- 분만사

분만사는 분만 예정인 모돈과 분만을 한 모돈, 그리고 귀여운 자돈이 지내는 공간이다. 각 모돈에게는 현황판이 있는데 분만 개시 시간 및 분만 간격 시간이 적혀 있으며, 몇 번째 분만인지, 몇 마리를 낳았는지 등에 대한 내용도 기록되어 있었다. 수컷 자돈은 태어난 지 3일령 정도에 거세된다. 거세를 하면 수컷 돼지에게 나는 특유의 노린내(웅취)를 제거할 수 있고, 육질이 향상되며, 성질이 온순해져 여러 돼지를 같이 사육할 수 있다고 한다. 자돈의 포유는 4주간 진행되며 이후에는 자돈사로 이동한다. 자돈사에서는 자돈을 직접 만져볼 수도 있었다.



- 임신사

임신은 교배부터 분만까지의 기간으로 모돈의 번식 주기 중에서 가장 길다. 모돈의 임신 기간의 관리는 수태율, 총산자 수, 분만사에서의 모돈 사료섭취량, 유량 생산을 좌우하기 때문에 중요하다. 임신 첫 1개월은 수정란의 착상이 이루어지는 시기이므로 스트레스의 최소화를 위해 모돈의 이동, 소음, 사료, 백신 등에 주의해야 한다. 또한 임신사에서는 사육 환경, 환기, 돈사의 형태에 따라 온도가 25-32℃ 이상으로 올라가면 모돈에게 치명적이다. 임신돈은 적응을 위해 분만예정일 1주 전에 분만사로 이동하게 된다. 우리는 임신사에서 초음파 화상진단기를 이용해 임신진단 하는 것을 관찰했다.





- 자돈사

자돈사에서는 귀여운 아기 돼지들을 볼 수 있다. 자돈사에 들어갔을 때 낯선 사람들이라 무서워서 그런지 처음에는 아기 돼지들이 우리를 피했다. 시간이 지나니 우리가 궁금해졌는지 슬금슬금 다가왔다. 호기심은 충만함에도 겁은 많아 우리가 다가가면 다시 도망가기를 반복했다. 자돈사에서 환경들이 중요하기에 온도와 습도가 철저하게 유지되며 환기 시스템을 갖추었다. 체중, 등지방 목표를 세워 사료의 양과 돈사 이동 시기를 세세하게 관리한다. 자돈사에서 10주 가량 육성한 돼지는 육성사로 옮겨진다.



- 육성사

육성사에서는 자돈이 육성&비육돈이 되기까지의 과정을 거치는 공간이다. 내부 온도는 24℃에서 시작하여 매주 조금씩 낮춰 최종적으로 20℃로 유지한다. 목표 출하일령은 평균 165일이며 목표 출하체중은 평균 115kg 정도이다. 사료의 경우 거세돈은 비육말기에 지방축적이 많아 육량 비율을 높이기 위해 무제한 급여량의 약 80%로 제한하고 있으며, 암컷 돼지는 등지방 축적이 적고 대개 식욕이 낮아 무제한 급여한다. 육성사에서는 돼지의 피를 뽑는 과정을 볼 수 있었다. 외부 농장에서 온 돼지의 경우 질병을 옮길 수 있어 주기적으로 피검사를 진행한다고 한다.



윤희진 회장님 인터뷰

종돈장 견학을 마친 뒤, 윤희진 회장님과 간단히 인터뷰를 하는 시간을 가졌습니다. 종돈장 방문을 허락해 주시고 친절하게 인터뷰까지 함께해주신 윤희진 회장님 정말 감사합니다!

인터뷰 대상 : 다비육종 윤희진 회장님

서울대학교 농과대학 축산학과 졸업

前 삼성그룹사 / 용인자연농원 근무

前 선진축산(주) 상무이사

前 한국양돈연구회 회장

前 도드람 양돈사업회 초대 회장

前 (사)가축방역위생지원본부 상임이사

前 한국 국제축산박람회(KISTOCK 2005)

추진위원장

(주)다비육종 대표이사 (회장)



포상

정부로부터 **1991년** 산업포장 수상, **2000년** 동탑산업훈장 수훈.

2005년 한국양돈대상(한국양돈연구회),

기술부문공적상(한국동물자원과학회) 수상.

2006년 가축개량대상(한국종축개량협회) 수상.

2007년 일가재단으로부터 일가상 수상.

2009년 자랑스런 상록인 대상 수상.

(주)국담축산학교육연구재단에서 제 1회 축산공로상,

한국종축개량협회 공로상 수상.

Q & A

Q1. 양돈산업에 뛰어드시게 된 계기가 무엇인가요?

A1. 제가 삼성에서도 일했었고 에버랜드 자연 농원도 했었어요. 그러다 저와 맞는 일을 찾아 선진으로 가게 되고, 38살에 다비육종을 시작하게 되었어요. 여러 동물들 중에 굳이 돼지를 고른 것은 젖소는 기르려면 새벽 4시부터 일해야 하는 점이 힘들었어요. 그런데 요즘에는 기계가 다 해주더라고요. 그 당시에 돼지 산업이 규모가 작았어요. 또 첫 번째 기업화 사례도 전망이 좋았고요. 덕분에 양돈산업에 선두주자가 될 수 있었고, 현재는 돼지가 주식이라고 할 만큼 많이 성장했다고 생각해요.

Q2. 양돈 시장 분위기는 어떤가요?

A2. 예측 불가해요. 많은 기업들이 다양한 방식으로 산업을 성장시키려 하고 있어요. IT 기술과의 접목도 많은 시도가 이루어지고 있어요. 등지방을 측정하는 것만 해도 예전에 면도날과 쇠막대기로 측정하던 것에 비해 요즘은 초음파 기계가 다 해주고 있어요. 관리 효율을 높이기 위해 스마트팜을 도입하는 것도 연구하고 있고요. 너무 다양한 방향으로 시도가 이루어지고 있기 때문에 어떻게 될지는 잘 모르겠습니다. 앞으로는 머리싸움, 기술싸움이에요.

Q3. 양돈사업이 지향하는 방향은 어떤가요?

A3. 우리나라나 일본 같은 경우에는 고기의 마블링을 좋아해요. 우리 회사가 영국, 프랑스의 종돈 회사와 각각 18년, 10년씩 제휴해서 돼지를 가져오고 있지만, 그 품종을 그대로 길러서 먹으면 고기가 너무 뻣뻣해요. 서양에서 주로 가공육을 소비하는 문화에 비해 우리나라는 구이 문화가 많이 발달했기 때문입니다. 그래서 우리 식성에 맞는 종자를 개발할 필요가 있어요. 지금까지는 양돈장의 규모를 늘리고, 사료 효율 증가, 자동화 등의 체제를 갖추려는 노력이 많았는데, 앞으로는 더 많은 변화가 필요합니다.



Q4. 축산업을 지향하는 친구들이 별로 없습니다. 축산업계에 변화가 필요할까요?

A4. 업계보다는 학생들이 직접 판단해야 할 몫이라고 생각합니다. 요즘 의대같이 남들이 좋다고 하는 분야에만 사람들이 몰리는 경향이 많은데 학생들이 스스로 자신이 좋아하는 일, 적성에 맞는 일이 무엇인지, 또 어떤 일이 앞으로 유리할지 잘 생각해주었으면 좋겠어요. 나만 해도 다른 동기들이 모두 사료회사 쪽으로 모일 때 나와 맞지 않다고 생각해 당시 기반이 잘 마련되지 않았던 양돈사업을 시작했고, 이만큼 성공할 수 있었어요. 사실 요즘에도 지방대학이나 다양한 분야에서 넘어오는 사람들이 많아요. 외국 친구들도 많고요.

Q5. 다비육종은 어떤 회사인가요?

A5. 다비육종은 종돈 회사예요. 협업하는 농장들도 있지만 종돈과 액상 유전자 공급을 주로 하고 있어요. 우리나라에서 1년에 1800만 두 정도 도축이 이루어지는데 그 중 400만두 정도가 우리 모돈에서 생산돼요. 기본적으로 YLD 품종 뿐만 아니라 보다 독특한 품종을 도드람 조합에 제공해 브랜드를 만들고 있습니다. 또 YWD라고 아주 맛있는 고급육 품종을 개발하고 있어요. 미쉐린 가이드에 소개된 식당 중에 돼지고기를 다루는 곳이 두 군데 있는데 모두 우리 종자를 가져다 쓰는 거예요. 결국 소량이지만 고급육을 지향하는 회사입니다.



Q6. 종돈장의 종류가 GGP, GP등으로 나뉘는데 역할이 어떻게 달라지나요?

A6. GGP는 우리 회사 사업의 핵심이라고 할 수 있어요. 기초적인 종자를 해외에서 가져오면 모계 돼지들을 우리 입맛에 맞게 개발하는 일을 해요. 또 개발한 품종을 유지하는 역할도 하고요. GGP 농장이 세 군데 정도 있어요. GP 농장에서는 F1 잡종을 생산해요. 우리가 직영으로 하는 곳도 있고, 액상 유전자를 공급하는 협력업체들도 많이 있어요. 그렇게 생산한 모돈을 1년에 6만여 두 정도 다른 농장들에 공급해요.

Q7. 다비육종만의 특징은 무엇인가요?

A7. 종돈 사업이라는 점이 가장 큰 것 같아요. 사실 양돈 사업이 지자체나 주민들의 반대도 있기 때문에 시작하기 쉬운 사업은 아니에요. 그 중에서도 특히 종돈 사업은 비육돈에 비해 수익성도 낮고



어려운 점이 많아요. 우선 위생을 매우 엄격하게 관리해야 하고요, 연구진이나 수의사 같은 고급인력들도 필요하기 때문에 인건비도 많이 들어요. 하지만 반드시 필요한 일이에요. 최근에 해외에서도 종돈이 많이 들어오면서 질병들도 함께 들어오기 때문에 질병사정이 많이 안 좋아졌어요. 그래서 우리 국내 사업을 더 키워서 해외 수입을 최대한 줄이게 하고 싶은 마음도 있습니다.



활동 소감



22학번 김동현

다비육종의 종돈장인 도화농장에 방문해 실제로 돼지를 기르는 과정을 견학하고, 양돈 산업의 구조에 대해 배울 수 있어 정말 즐겁고 유익한 시간이었습니다. 한국인에게 잘 맞는 고급육 품종을 개발한다는 다비육종의 사업 목표가 정말 가슴에 와닿았습니다. 외부인 출입이 어려움에도 종돈장 견학을 허락해 주시고 바쁘신 시간 내주신 윤희진 선배님, 그리고 친절하게 안내해주신 조성훈 농장장님, 이장걸 차장님 정말 감사드립니다.



23학번 권지현

1학기에 평창 캠퍼스에 이어 2학기에는 다비육종에 방문하게 되었는데, 양돈장을 견학하며 돼지들의 생애를 관찰하고 양돈 사업에 대해 배우는 새로운 경험을 할 수 있어 좋았습니다. 귀여운 아기 돼지의 모습은 아직까지도 생생하게 기억에 남습니다. 의미 있는 경험을 할 수 있게끔 도와주신 모든 분들께 감사드립니다.



활동 소감



23학번 심규민

다비육종의 종돈장에 방문하여 돼지 사육의 과정들을 관찰하며 새로운 지식과 경험을 얻을 수 있었습니다. 많고 다양한 크기의 돼지들을 볼 수 있어서 너무 신기하고 즐거운 경험이었습니다. 이 소중한 시간을 통해 양돈 사업과 식량 생산의 중요성을 깨달았습니다. 이 활동을 할 수 있도록 도와주신 분들께 정말 감사드립니다.



23학번 정상윤

다비육종의 종돈장을 방문하여 돼지를 기르는 과정을 실제로 관찰하고 배운 것은 정말 즐겁고 의미 있는 경험이었습니다. 이런 새로운 경험을 통해 종돈사업의 필요성을 느낄 수 있었습니다. 이 같은 소중한 시간을 함께하며 저희들을 도와주신 모든 분들께 진심으로 감사의 말씀을 전합니다. 다비육종과 같은 종돈산업에 종사하는 분들의 노력과 열정이 우리의 먹거리와 삶의 질을 향상시키는 데에 얼마나 중요한지를 다시 한번 느낄 수 있었습니다.



제목 : 06학번 서형석 선배님 인터뷰



2023년 11월 20일 월요일 ☺

오늘은 교내 락구장에서 06학번 서형석 선배님과 인터뷰를 했다! 교수 생활에 대한 생생한 이야기를 들을 수 있는 유익한 시간이었다.

오늘의 일기 끝!

[졸업생 인터뷰팀]



인터뷰 일시 : 11월 20일 (월) 오후 6시

인터뷰 장소 : 서울대학교 내 락구정

인터뷰 대상 : 동물생명공학전공 06학번, 서형석 교수님

Q & A

Q1. 자기소개 부탁드립니다!

A1. 안녕하세요. 저는 동물생명공학전공 06학번 서형석이라고 합니다. 작년 9월부터 서울대학교 약학과에서 교수로 일하고 있습니다.



Q2. 약학대학교에서 교수님으로 계시는데, 교수가 되신 과정을 설명해주실 수 있나요?

A2. 저는 학부시절 IVF라는 기독교 동아리를 하며 다양한 경험을 했습니다. 그러던 중 '그들이 사는 세상'이라는 프로그램을 접했고, PD라는 직업에 관심이 생겨 PD 시험을 준비했었습니다. SBS 공채에서 최종 면접까지 붙었지만, 준비하면 할수록 저와는 잘 안 맞는다는 생각이 들었어요.



이후 PD를 향한 꿈을 접고, 뭘 할지 고민하는 시간을 가졌습니다. 2006년 즈음에는 셀트리온, 삼성 바이오, 에피스 등의 여러 기업이 바이오시밀러 등의 신약 개발을 시작하며 바이오산업이 크게 각광받고, 발전하기 시작했거든요. 이런 분야들이 재미있어 보였고, 대학원을 가고싶다는 생각을 하게 되었습니다.

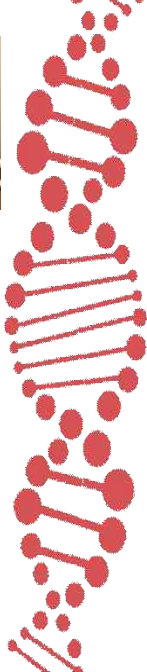


Q3. 학교에서 하시고 계신 일과 연구 분야를 알려주실 수 있을까요?

A3. 제가 연구하고 있는 분야는 세포 유전자 치료제, 면역세포 유전자 치료제입니다. 아무래도 회사가 아니라 연구실에서 연구를 진행하기에 한계가 있지만, 임상 1상까지 갈 수 있을 정도의 프로그램을 제작하고 있습니다. 구체적으로는 암, 자가면역질환 등의 희귀 유전자 질환을 치료할 수 있는 첨단 의약품 개발을 진행하고 있습니다.

Q4. 교수라는 직업을 선택하지 않으셨다면 어떤 일을 하시고 계셨을 것 같나요?

A4. 저는 회사와 같이 조직적, 수직적인 환경과는 잘 맞지 않아서요. 아마 창업을 하지 않았을까 생각합니다. 대학원을 가지 않았더라면 방송국 PD 쪽에서 일하고 있었을 것 같기도 하네요.



Q5. 교수라는 직업과 관련된 에피소드가 있으신가요?

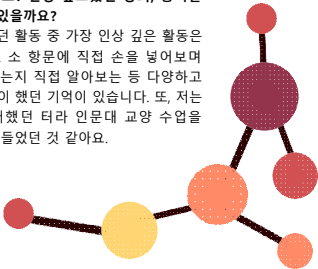
A5. 특정한 에피소드라기보단, 아무래도 교수라는 직업이 연구를 중심으로 하기에, 연구보다 교육 및 수업에 익숙하지 않은 면이 있는 것 같습니다. 저 역시도 마찬가지였고, 처음 수업을 진행할 때 굉장히 어려웠습니다. 자신의 연구와 완전히 관련 없는 분야를 강의하게 될 수도 있는데, 저는 다행히 제가 연구했던 면역학과 같은 분야를 강의하고 있기에 그나마 수월한 것 같습니다.



Q6. 06학번이라고 하셨는데, 학부생 때의 이야기를 간단히

들려주실 수 있나요? 인상 깊으셨던 강의, 흥미를 느끼셨던 공부가 있을까요?

A6. 학부생 때 했던 활동 중 가장 인상 깊은 활동은 목장 실습입니다. 소 향문에 직접 손을 넣어보며 난소가 어디에 있는지 직접 알아보는 등 다양하고 신선한 실습을 많이 했던 기억이 있습니다. 또, 저는 암기를 워낙 싫어했던 터라 인문대 교양 수업을 조금 더 재미있게 들었던 것 같아요.



Q7. 교수님께서 학부생 때 참여하신 동아리가 있나요?

A7. 저는 기독교 동아리인 IVF와, 농업생명과학대학 홍보 동아리 칼시안을 했었습니다. 저는 칼시안 4기였는데, 고등학생들에게 농생대 시스템에 대해 설명 및 소개도 하고, 투어 가이드도 하고, 실험 캠프도 주최하는 등 다양한 활동을 했습니다.

Q8. 대학원 과정을 거치시면서 좋았던 점, 힘들었던 점, 혹은 기억에 남았던 일이 있으신가요?

A8. 정해진 커리큘럼을 따르며 공부하고, 지식을 외우는 공부를 진행하는 학부생과정과 다르게, 대학원 과정부터는 연구 주제를 직접 정하고 실험을 진행하는 등 자신의 길을 개척해나가야하기 때문에 조금 더 힘들 수밖에 없는 것 같아요. 하지만 이게 재미있기도 했습니다. 예상했던 가설대로 결과가 나오지 않으면 어느 요인이 잘못되었는지 고민하는 과정이 저에게는 즐거웠습니다. 또, 대학원에서 가장 기억에 남는 일이라면 현재 제 아내를 만난 일인 것 같아요.

Q9. 서울대에서도, 외국에서도 포닥으로 지내셨는데 두 환경의 차이가 있다면 어떤 것이 있을까요?

A9. 아무래도 외국에 나가면 한국에서는 접할 수 없는 다양한 경험 및 지식을 접할 수 있기에, 시야가 넓어질 수 있는 것 같습니다. 그래서 저는 여러분에게 외국에서 포닥을 한 번 해보는 것을 추천합니다. 물론 낯선 환경에 가서 적응해야 하기에 잘 알아보는 과정이 필요하겠지만, 한 번 꼭 외국에서 공부해보셨으면 좋겠어요.

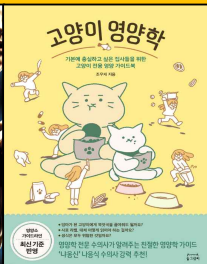
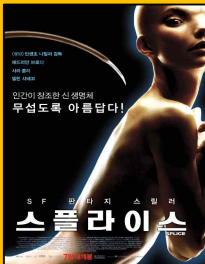
Q10. 성공적인 연구를 위해서는 어떤 것이 필요하다고 생각하시나요?

A10. 실험 등을 잘 진행하기 위해서는 손재주가 확실히 중요하긴 합니다. 하지만 사실 손재주는 연습을 통해 해결할 수 있는 부분이라고 생각해요. 진짜 좋은 연구를 많이 하기 위해서는 궁금증을 가지는 것이 중요한 것 같아요. 자신이 하고 싶은 것이 있고, 그 분야에 대해서 궁금한 것이 많은 사람이 확실히 연구를 재미있게 할 수 있고, 그만큼 성공적인 연구를 해내는 것 같아요.

Q11. 대학원 진학을 꿈꾸는 친구들이 학부생 때 해놓으면 좋을 것이 있다면 어떤 것이 있을까요?

A11. 꼭 대학원 진학을 희망하는 친구들이 아니어도, 학부생 때는 공부도 공부지만 동아리, 여행, 연애, 특히 알바를 다양하게 해보고, 경험하는 것이 좋은 것 같아요. 한 가지를 집중적으로 하는 것도 좋지만 이런저런 것들을 다양하게 해보는 게 좋은 것 같아요. 젊었을 때 여행도 가보고, 과외 말고도 다른 알바도 해보고, 동아리 내에서도 다양한 활동들을 하며 쌓는 경험들은 중요한 것 같습니다. 또, 대학원을 가고 싶다면 대학생 인턴 해보는 것도 좋을 것 같아요. 이런저런 연구실에서 무엇을 하는지 미리 경험해보는 것이 중요한 것 같아요.

제목: 영화, 도서 속 전공 이야기



2023년 11월 26일 일요일 ☺

오늘은 동행 학습팀 친구들과 영화도 보고 책도 읽었다.

세미나실에 모여 영화와 책에 대해 열렬히 토론했다.

전공서적 밖에서 바라보는 관점도 무척 흥미로웠다!

오늘의 일기 끝!

<동행의 추천 영화 _ 스플라이스>



16호 동행의 추천 영화는 2009년에 개봉한 “스플라이스(Splice)”입니다! 영화 “큐브”를 제작한 감독 빈센조 나탈리와 애드리언 브로디, 사라 폴리, 델핀 샤네크 등의 유명 배우들이 함께 참여한 SF 호러 영화로, **생명공학 기술**의 발전이 야기하는 **윤리적 이슈**에 대해 관객으로 하여금 다시 생각해보게 하는 작품이었습니다.

영화의 줄거리

제약회사에서 난치병 치료용 단백질을 개발하는 과학자 부부 클라이브와 엘사는 연구 도중 다양한 종류의 생물의 유전자를 조합하는 기술을 발견합니다. 그들은 회사의 만류에도 불구하고 다종 결합체와 엘사의 DNA를 결합시켜 '드렌'이라는 새로운 생명체를 탄생시킵니다. 처음에는 부부 사이에서 '드렌을 살려둘 것인가'에 대해 논쟁이 있었지만 자녀가 없던 부부는 드렌을 딸처럼 키우기로 합니다. 그러나 드렌은 성장하면서 클라이브에게 사랑을 느끼고, 엘사를 성적 경쟁자로 보고 공격하게 됩니다. 드렌의 폭력성을 본 엘사는 드렌을 실험체로써 사용하는 냉정함을 보이는 한편, 클라이브는 엘사의 DNA를 지닌 드렌에게 성적 매력을 느끼게 됩니다. 결국 현 상황에 큰 문제가 있다는 사실을 깨달은 부부는 드렌을 제거하자는 암묵적 동의를 하게 되는데, 마침 드렌은 숨이 끊어지기 직전이었고 그들은 죄책감을 느끼며 드렌을 보내줍니다. 그러나 드렌은 사망한 것이 아니라 여성에서 남성으로 성전환이 일어나는 과정을 겪은 것이었고, 남성이 된 드렌은 반대로 엘사에게 성적 매력을 느끼고 클라이브를 경쟁자로 보아 제거했습니다. 엘사의 처절한 몸부림으로 결국 드렌은 살해되었고, 엘사는 이 사태에 대해 책임을 물어야 했으나 제약회사의 사장이 일을 은폐했습니다. 그 이유는 엘사가 드렌의 아이를 임신했기에 드렌의 사체와 뱃속의 아이에 대한 연구를 위함이었고 비밀 유지와 보상금에 대한 계약서를 작성하는 장면으로 끝이 납니다.

다소 충격적인 결말을 가지고 있어서 관객들 사이에서 평이 엇갈리기도 했는데요. 과학 기술 발전과 함께 따라올 윤리적인 문제를 잘 다뤘다는 평이 있는 반면 줄거리가 과한 ‘막장’이라는 평도 있었습니다. 저희는 영화를 시청하면서 동자와 학생으로서 어떤 관점에서 바라보면 좋을지 고민했는데요. 아래 세 가지 포인트에 집중해서 영화를 함께 파헤쳐 봅시다!

관점포인트 1: 영화로 발생 과정 공부하기

과학자 부부인 클리브와 엘사는 인간의 DNA를 혼합한 생명체를 만드는 실험을 합니다. 이 장면을 보면서 ‘동물해부생리학 및 실습’ 수업 시간에 배운 발생 과정(embryonic development)을 상기할 수 있었습니다. 영화를 본격적으로 살펴보기 전, 인간 발생의 초기 과정에 대해 간략하게 알아보도록 합시다!

수정(fertilization)과 난할(cleavage)

수정(fertilization)은 남성의 생식세포인 정자(sperm)와 여성의 생식세포인 난자(ovum)가 만나 수정란을 만드는 과정으로, 나팔관의 팽대부에서 일어나는 과정입니다. 정자의 머리에서 분비된 효소는 난자의 투명대를 분해하여 내부로 들어가고 난자 외부에 과립성막을 형성함으로써 다른 정자의 진입을 차단합니다. 이후 수정란은 즉시 자궁을 향해 이동하며 특이한 형태의 세포분열을 진행합니다. 간기가 비교적 짧기 때문에 분열을 거듭할수록 할구의 부피가 감소하는데, 이 특수한 세포분열 과정을 난할(cleavage)이라고 합니다.



1세포기



2세포기

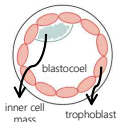


4세포기

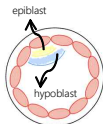


8세포기

배반포(Blastocyst) 형성과 착상(implantation)

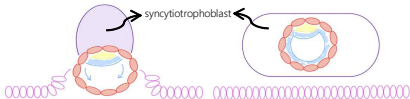


자궁에 도착한 상실배(morula) 상태의 수정란은 전능(totipotent)한 미분화 세포로 구성되기 때문에 모든 유형의 세포로 분화할 수 있습니다. 상실배는 며칠 동안 자궁 내부를 자유롭게 떠다니며 약 100개의 세포가 될 때까지 분열을 거듭합니다.



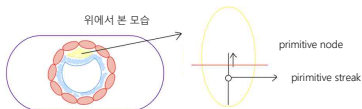
이후, 자궁액(uterine fluid)이 투명대를 지나 상실배 안으로 스며들어 물풍선과 같은 포배(blastocyst)를 형성하게 됩니다. 이때 가장 바깥쪽의 세포는 추후 탯줄과 태반이 될 영양막(trophoblast)이 되고, 내부에는 장차 태아가 될 내세포괴(inner cell mass)라는 세포 덩치가 존재합니다. 내세포괴는 'epiblast'와 'hypoblast'라는 두 층으로 분화됩니다. 추후 'epiblast'는 외배엽(ectoderm)이, 'hypoblast'는 내배엽(endoderm)이 됩니다.

수정 후 첫 주가 지나면 수정란의 투명대가 벗겨지고, 배반포가 자궁 내막에 부착됩니다. 접촉 부위에서 영양막의 표층 세포가 서로 융합하여 합포체영양막(syncytiotrophoblast)을 형성하는데, 이는 인간융모막성선자극호르몬(HCG)을 분비하여 황체에 임신을 유지하는 호르몬인 프로게스테론 생산을 돕습니다.

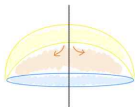


낭배 형성(Gastrulation)과 신경관 형성(Neurlation)

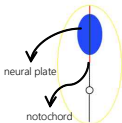
2주가 끝날 무렵, epiblast와 hypoblast, 두 층의 배아 디스크는 각 측면의 강 주위에서 자라나며 각각 난황낭(yolk sac)과 양막(amnion)을 형성합니다. 난황낭은 태반이 생성되기 전 영양막에서 흡수된 영양분을 배아에게 제공하고 기체 교환을 돕습니다. 낭배 형성은 표피 배엽 표면에 원시선이 출현하면서 시작됩니다. 이는 배아의 두개골-꼬리 축으로써 기능하며, epiblast는 원시선을 통해 배아로 이동합니다.



첫 번째 세포 무리는 'hypoblast'에서 분화된 것으로, 내배엽(endoderm)을 형성합니다. 두 번째 세포 세트는 내배엽과 상배엽 사이의 공간을 채워 중배엽(mesoderm)을 만듭니다. 나머지 상배엽 세포는 외배엽(ectoderm)을 형성합니다. 3개의 세포 층은 각각 분화되어 서로 다른 기관과 조직이 됩니다.



Neurulation은 중추 신경계의 초기 형성을 주도하는 배아 발달의 핵심 과정 중 하나입니다. 이 과정은 먼저 배아의 뒷부분에 특이한 구조를 형성하며 시작합니다. 이 구조는 신경 및 신경계의 초기 형성을 위한 기본 척추로 발전하게 됩니다. 그 후에는 두피와 경추로 발전하며, 그 과정에서 중요한 구조인 두개판이 형성됩니다. 두개판은 신경관으로 발전하여 중추 신경계의 초기 형태를 구축합니다. 마침내, 이 신경관은 완성되고 폐쇄됩니다. 이 과정을 통해 배아는 중추 신경계의 발달에 필수적인 기반을 마련하게 됩니다. Neurulation은 신체의 신경계 기능을 지원하는 데 중요한 역할을 합니다.



각 과정이 영화에 세세하게 드러난 건 아니지만, 수업 시간에 배운 배경 지식 덕분에 흥미롭게 장면들을 관람할 수 있었습니다! 그럼 본격적으로 영화 속에 연출된 발생 장면을 살펴볼까요?

1. 모든 사건의 시작, fertilization



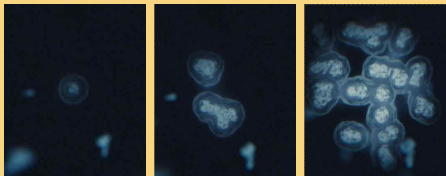
아내인 엘사의 난자에 다양한 동물의 유전자가 혼합된 DNA를 지닌 세포를 주입하여 인공적인 수정란을 만들어 냈는데, 이 과정이 바로 수정입니다. 하 단 부 에 적 혀 있 는 'inseminate'는 남성의 정자를 여성에게 주입하는 것을 의미하는 단어로 시험관 수정과 같이 신체 외부에서 난자와 정자가 만났음을 알 수 있습니다.

2. blastulation과 implantation



위 사진은 영화 속에서 수정이 일어난 후의 다음 장면입니다. 장면의 왼쪽 아래를 보면 'Blastocyst implantation'이라는 문구를 볼 수 있는데요. 이를 번역하면 '배반포 착상'이라는 뜻으로, blastocyst를 형성하는 blastulation 과 blastocyst 가 자궁에 착상하는 implantation 과정이 진행되고 있음을 보여주는 장면이라고 생각됩니다.

3. 영화 속 난할(cleavage)



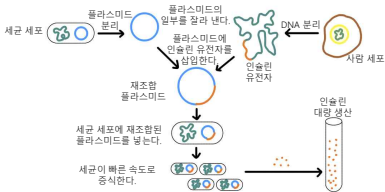
위의 장면은 수정란의 난할, 즉 cleavage를 묘사하는 영화 속 장면입니다. 앞서 설명한 것처럼 cleavage는 흔히 '난할'이라고 부르는 과정입니다. 위에서 만들어진 수정란이 빠르게 분열하여 다수의 미분화 세포 조직이 되는 과정인데요. 12~24시간마다 G1기를 제외한 체세포분열을 반복함으로써 세포 수는 증가하지만 전체 세포들의 크기는 일정하게 유지하는 특수한 형태의 분열 방식입니다.

이 장면은 영화의 한 과학적 오류인데, 혹시 이유를 알아내셨나요? 영화에서는 배반포의 착상이 완료된 이후 난할이 시작된 것처럼 표현했습니다. 아마 생명체의 발생이 시작되었다는 점을 극적으로 표현하기 위한 영화적 허용으로 생각되지만, 이러한 진행 순서는 엄연히 잘못되었음을 알 수 있었습니다.

이처럼 전공 강의에서 배웠던 내용을 영화로 접하니 장면 하나하나가 더욱 흥미롭게 느껴졌습니다. 또한 기사를 작성하기 위해 수업 내용을 복습하는 과정에서 큰 의미가 있었답니다!

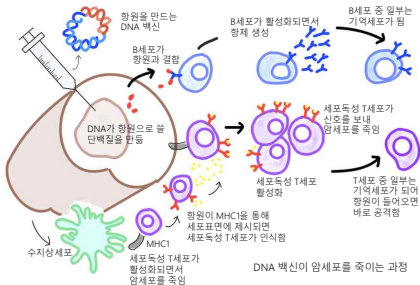
관점포인트 2: 유전자 재조합 기술이란?

필요한 일부 유전자를 제한 효소로 잘라 특정 유전자를 추출한 후 다른 생물체의 유전자에 붙여 넣어서 새로운 유전자를 만드는 기술로 유전자 전체를 조작하지 않고도 필요한 특성을 가진 유전자를 얻을 수 있습니다.



위와 같은 방법으로 유전자 재조합이 이루어집니다. 이 기술은 크게 유전자 변형 식품과 DNA 백신을 만드는데 사용되는데요. 먼저 유전자 변형 식품은 유전자 조작 또는 재조합 기술을 통해 재배-생산된 농산물을 원료로 만든 식품으로, 서로 다른 종의 유전자를 결합하는 기술을 이용합니다. 인공적 돌연변이를 일으켜 만드는 것이기에 같은 종을 교배해 개량하는 '육종'과는 다른 개념입니다. 각각의 품종들의 장점을 합쳐 우수한 품질의 식품을 생산한다는 장점이 있지만 인공적인 기술로 식품을 개종한 것이기에 몇 세대에 걸쳐 인체에 축적되고 유전되었을 때 발생한 문제들이 예측 불가능하다는 단점이 있습니다. 따라서 유전자 변형 식품의 안전성을 확보해야 합니다.

다음으로 DNA 백신은 플라스미드 벡터에 표적으로 삼는 병원균의 항원 단백질을 재조합시켜 우리 몸에 투입해 몸에서 병원균의 항원 단백질을 생산하게 하는 방식입니다. 이때 이 단백질은 우리 몸의 면역세포들이 없앨 수 있도록 적절히 약화시킨 상태로 만들어서 기억세포들이 병원균이 한번에 들어왔다고 인식해 다음에 침입할 때 더욱 빠르고 강력한 면역반응이 일어나도록 해야 합니다.



유전자 재조합 기술은 유용한 특성을 전달할 수 있고 유전 질환을 치료할 수 있다는 장점이 있지만 윤리적 문제와 생태학적 위협 등의 이유로 아직은 활용이 제한적입니다.

관점포인트 3: 인간복제를 하면 안 되는 이유는 무엇일까?

영화 속에서 엘사는 “인간 복제는 불법이지만 이건 불법이 아니야”라며 실험을 말리는 클리브를 설득합니다. 인간을 복제하면 안 된다는 말은 언뜻 보면 참 당연하게 느껴지지만, 막상 그 근거를 제시해보라 하면 말문이 막히곤 합니다. 당위를 논리적으로 증명해내는 일은 언제나 어려운 일 이니까요. 그러나 완벽히 증명해내지 못한다고 할지라도, 당위에 대한 근거를 마련해내려는 그 행위 자체가 이미 충분히 의미있을 것입니다. 그렇기에 이 장에서는, “인간을 복제하면 안 된다”는 당위에 대한 근거들을 몇 가지 소개해보고자 합니다. 근거를 제시하기에 앞서, ‘복제’가 정확히 무엇을 의미하는지 그 정의부터 짚고 넘어가봅시다. 복제란, 동물 또는 인간에서 분리한 체세포가 동일한 핵산을 가진 동물 또는 인간의 사본으로 성장하도록 조작하는 기술을 의미합니다. 쉽게 생각하면, 인간복제는 특정 인간의 일란성 쌍둥이를 만들어내는 것을 의미한다고 볼 수 있습니다.

그럼 ‘인간복제’가 윤리적으로 큰 문제를 지니는 이유는 무엇일까요? 첫째는 신체적 위험이 있다는 점입니다. 현재까지는 인간유전자에 대한 연구가 완벽하지 못한 데다, 복제기술이 완전하지 못하다는 치명적인 결함이 존재합니다. 실제로 실험 과정에서 실수가 발생하여 유전적으로 변형된 기이한 성체가 만들어진 사례도 있습니다. 이 때문에 다수의 과학자들이 동물연구를 통해 안전성을 확보하지 않은 상태에서 무분별하게 인간복제 실험을 허용하는 것은 시기상조일 것이라 주장하는 것입니다. 실험 과정에 대한 충분한 과학적 근거나 예기치 못한 상황에 대비하기 위한 완벽한 가이드라인이 존재하지 않는 상황에서 생명체부터 만든다면, 큰 혼란이 뒤따를 것이라는 점은 너무나도 극명합니다.

또 다른 문제점으로는 복제인간에게 엄청난 심리적 부담이 떠안길 것이라는 점입니다. 복제인간은 모종의 필요에 의해 만들어지는 존재입니다. 그렇기 때문에 복제인간이 탄생하면 주변인들로부터 물건 취급을 받으며 대체품으로 전락할 가능성이 있습니다.

가령 사망한 아이를 대체하기 위해 복제아를 만들어낸 경우, 부모는 복제아가 기존의 아이와 동일하게 행동할 것 만을 기대하며 복제아의 존엄성을 존중하지 못하게 될 수 있습니다.

마지막으로는 인간복제가 사회 전반에 걸쳐 악영향을 끼칠 수 있다는 문제점이 존재합니다. 인간복제가 합법화된다면 우월하다고 생각되는 형질만이 지속적으로 복제될 것입니다. 큰 키, 아름다운 외모, 똑똑한 두뇌 등... 사람들이 원하는 '유전자'만이 선택적으로 복제될 것이고, 이에 따라 복제가 곧 인간의 유전적 단일성을 촉진할 것입니다. 그러나 머지않아 유전적 단일성은 진화 과정에서 큰 결함으로 작용할 것입니다. 똑같은 유전자를 지닌 인간은 진화적 과정에서 맛닥뜨릴 특정한 사건에 대해 단일한 반응 양상을 보일 것이고, 해당 사건에 적절히 대응할 능력이 부재한 인간들은 모두 진화 과정에서 도태되는 결과가 초래될 것입니다. 이에 따라 인간 사회가 붕괴하게 되어 결국에는 '인류'라는 종이 파멸의 길로 접어들게 될 수 있습니다.

이 영화는 우리에게 인간의 욕심이 얼마나 많은 불행을 가져오는지 보여주고 있습니다. 영화 속 장면에서 엘사는 드렌에게 '원하는 걸 다 가질 수 없다.'라고 말했지만 모순되게도 자신은 임신 없이 아이를 원했습니다. 그래서 실험을 명목으로 드렌을 만들었고 수많은 위험을 감지했음에도 불구하고 자식처럼 키우며 욕망을 채우다 결국 비극을 맞이하게 됩니다. 유전자 편집 기술의 발달은 인간의 삶을 편하게 해주지만 생명의 고귀함과 존엄성을 잃을 수 있다는 점에서 생명 탄생에 함부로 관여하게 해서는 안 되는 기술이라고 생각합니다. 돈만 있으면 임신 없이 인공 자궁과 좋은 유전자의 조합으로 생명을 탄생시킬 수 있다면 지금처럼 생명이 그 자체로 존엄성을 지닐 수 있을까요? 부모는 아이에게 투자에 대한 보상 심리가 생길 것이고, 누군가의 장기 이식을 위한 수단으로 생명을 탄생시킬 수도 있습니다. 따라서 아무리 유전자 편집 기술이 발달하더라도 인공 자궁을 통해 생명을 탄생시키는 것은 특별한 경우가 아니라면 금지해야 한다고 생각합니다.

이처럼 인간복제는 신체적, 심리적, 사회적으로 큰 문제점을 초래할 가능성이 존재하므로 여전히 금기로 받아들여지고 있습니다. 그러나 생물 복제 기술이 나날이 발전에 발전을 더해가고 있는 만큼, 윤리적인 실험이 가능한 조건 하에서 인간복제 기술을 부분적으로나마 허용함으로써 생명공학 분야에서의 성장의 발판이 마련되기를 기대해봅니다.

한줄평

소희

인간과 짐승의 경계에 있는 새로운 생명체가 인류에 어떤 영향을 끼칠 수 있을지 깊이 생각해보게 되었습니다. 영화는 인간도 결국 동물에 불과하다는 메시지를 전하는 듯하나, 또 한편으로는 생물체의 우위에 선 종으로서 생물을 대할 때에 지녀야 할 올바른 태도가 무엇인지 고민할 계기를 마련해주기도 하였습니다.

예린

생명의 존엄성과 유전자 재조합 기술이 가져올 위협에 대해 많이 고민 해볼 수 있었고, '이름'을 부여하는 것과 아닌 것을 대하는 감정과 태도의 차이를 통해 '이름'이 주는 힘에 대해 생각해 볼 영화였습니다. 여러분에게 이 영화가 과학 기술의 발전이 항상 좋은 것 만은 아니라는 것과 생명공학을 전공하는 사람으로서 윤리적 사고의 중요성을 느낄 수 있는 계기가 되면 좋겠습니다.

소민

다양한 질병으로 죽어가는 사람들을 살리기 위함이라는 표면적인 이유 아래에서, 개인의 욕심을 위해 금기를 깨는 주인공들을 보면서 선과 악의 경계선이 참 애매하다는 것을 느꼈습니다. 영화를 보는 내내 왠지 모를 불쾌함을 계속 느꼈지만, 이 불편함이 시사하는 바가 큰 것 같습니다.

<동행의 추천 도서 _ 고양이 영양학>



16호 동행의 추천 도서는 **“고양이 영양학”**입니다! 2021 한국 반려동물 보고서에 따르면 현재 반려동물과 생활하는 인구는 약 1,500만 명에 육박하며, 전체 2,000만 가구 중의 30%가 반려동물과 함께 생활하고 있는 것으로 나타났습니다. ‘펫팜족(반려동물을 가족구성원으로 생각하는 신조어)’이라는 말이 나올 정도로 반려동물은 어느새 우리의 삶 속에 깊숙이 자리 잡게 되었습니다. 반려인들은 반려동물을 키우기 위해 드는 비용 중 가장 많은 비율을 **반려동물의 먹거리**를 구입하는 데 쓰고 있습니다. 하지만 반려동물의 식이 정보는 사람이나 산업 동물에 비해 연구 정도가 부족하고, 출처를 확인하기 어렵거나 편향된 정보로 가득해, 반려인들은 여전히 올바른 먹거리를 고르는 데 어려움을 겪고 있습니다. 특히 많은 고양이를 키우는 사람들은 영양에 대한 신뢰할 만한 정보를 얻기가 더욱 어려울 것으로 생각됩니다.

인간과는 다른 소화기관 구조를 가진 **반려동물은 식사 방법** 역시 달리 해야 할 텐데요. 이 책은 집에서 고양이를 기르는 일명 ‘고양이 집사’들을 위해 쓰여진 책으로, 고양이만의 신체적 특성, 6대 필수 영양소의 역할, 고양이 사료에 대한 오해와 진실, 그리고 상황에 따른 고양이의 ‘맛있는 먹거리’ 추천 등을 소개하고 있습니다. 고양이 집사들은 물론, 곧 고양이를 키우려는 분들에게도 꼭 필요한 정보가 가득한 책인 것 같은데요, 동행 16호 학술팀 부원들이 뽑은 인상 깊은 포인트 세 개를 소개하겠습니다!

point 1: 고양이가 보고 느끼는 세상은 어떤 모습일까?

최근 들어 도도하면서도 사랑스러운 고양이의 매력에 빠져 고양이를 반려동물로 맞이하는 가구의 수가 빠르게 증가하고 있습니다. 이에 따라 고양이의 심리를 파헤쳐보고자 하는 사람들이 많아지고 있는데요! 고양이들의 뜬금없지만 귀여운 행동들을 이해하기 위해서는 먼저, 그들이 바라보는 세상은 어떠한 모습인지부터 알아보아야 할 듯합니다. 이 장에서는 고양이의 시각과 후각, 미각, 그리고 촉각에 이르기까지의 네 가지 감각들을 중심으로 그들이 보고 느끼는 세상을 이해해보고자 합니다.

1) 고양이의 시각

사람들은 다이어트를 하는 도중 먹방을 보며 대리만족을 느끼기도 하고, SNS 상에서 맛있어 보이는 음식 사진을 보면 입맛을 다시기도 합니다. 이는 먹음직스러워 보이는 음식의 색깔에 반응하여 나타나는 자연스러운 현상인데요, 그럼 고양이도 사람처럼 음식 사진을 보고 식욕을 느낄까요? 안타깝게도 정답은 "NO" 입니다. 인간과는 달리 고양이들은 적록 색맹을 가지고 있어 붉은 계통을 인식하는 것이 불가능하고, 녹색도 거의 식별이 불가능합니다. 음식의 색에 식욕을 자극 받지 않기 때문에, 고양이가 먹는 사료를 만들 때에는 먹음직스러워 보이는 색깔을 내는 데에는 신경을 쓰지 않아도 됩니다. 그렇기 때문에 대부분의 고양이 사료들은 아래 사진과 같이 대부분은 갈색을 띠고 있는 거랍니다! 시각적 요소가 그다지 중요하지 않다니... 그렇다면 과연 고양이들은 어떤 사료를 보고 맛있겠다고 생각하는 것일지 궁금증이 드는데요! 이 궁금증에 대해서는 이후의 파트에서 좀 더 자세히 다루어 보겠습니다.



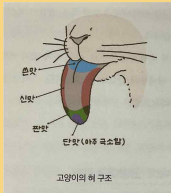
2) 고양이의 후각

인류는 수천만 년의 진화 과정을 겪는 도중, 후각 피질이 퇴화되는 변화를 겪었습니다. 그렇기 때문에 사람의 후각은 다른 여타 동물들에 비해 냄새를 맡는 능력에 있어서는 조금 뒤떨어지는 모습을 보이는데요! 그렇다면 고양이의 후각은 어떨까요? 사람과는 달리 고양이는 몹시 발달한 후각을 가지고 있습니다. 사람과 고양이가 후각 능력에 있어 큰 차이를 보이는 이유는 바로 후각 점막의 세포 수와 면적에 차이가 있기 때문인데요! 여기서 '후각 점막'이란, 냄새를 맡는 최소의 감각적 단위를 의미합니다. 사람의 경우 후각 점막 세포가 500~2,000만 개에 달하는 데에 비해, 고양이의 경우 무려 6,000만~6,500만 개에 달하는 후각 점막 세포를 가지고 있습니다. 바로 이 점 때문에 고양이는 사람에 비해 냄새에 더 예민해질 수밖에 없는 것인데요! 이에 더해 사람과 고양이는 후각 점막이 분포하는 양상에서도 큰 차이를 보입니다. 이 글을 읽고 계신 여러분, 지금 함께 코를 한 번 막아볼까요? 그리고 주변 냄새를 맡아봅시다. 무슨 냄새가 나나요? 사람이라면 아무 냄새를 맡을 수 없는 것이 정상입니다! 이는 우리의 후각 점막이 코 안에만 위치해 있기 때문인데요, 고양이의 경우는 사람과 달리 후각 점막이 코 밖에도 분포하고 있기 때문에 콧구멍을 막는다 해도 냄새를 막는 데에는 아무 문제가 없습니다. 이처럼 고양이는 매우 예민한 후각 시스템을 갖고 있기 때문에, 사료를 만들 때에는 향을 더해주는 '향미제'의 역할이 무엇보다도 중요합니다. 킁킁거리며 음식의 맛을 파악하는 고양이들, 너무 귀엽지 않나요?

3) 고양이의 미각

고양이들은 후각이 매우 발달한데 반해 미각은 그다지 발달하지 못한 편이라 사람만큼이나 다양한 맛을 느끼지는 못합니다. 후각 능력에 있어 중추적인 역할을 수행하는 '후각 점막'이 있는 것처럼, 미각 능력에 있어 중추적인 역할을 수행하는 기관 또한 존재하는데요. 바로 맛을 느끼는 최소한의 단위 세포인 '미뢰'입니다.

사람의 경우 3,000~12,000개에 달하는 미뢰를 가지는 반면, 고양이의 경우 오직 450~500개에 달하는 미뢰를 가질 뿐입니다. 이에 더해 고양이들의 혀 구조는 단맛을 거의 느끼지 못하고, 쓴맛은 예민하게 감지할 수 있는 구조인데요.이 때문에 고양이들은 고구마와 같은 달콤한 음식에도 그다지 격렬하게 반응하지 않는 것입니다! 고양이들이 먹을 음식을 선택할 때에 맛보다도 중요하게 생각하는 기준은 바로 모양이나 질감, 식감 등이니 사료를 선택할 때 이를 잘 고려하면 좋겠죠?



4) 고양이의 촉각

‘고양이’ 하면 가장 먼저 생각나는 이미지는 바로 그루밍을 하며 온몸의 털을 정돈하고 모습일 텐데요! 고양이들이 그렇게나 깔끔을 떨며 몸단장을 하는 이유는 무엇일까요? 이는 고양이의 피부가 너무나도 예민해 외부의 자극과 오염에 치명적이기 때문입니다. 피부의 예민함에 가장 큰 영향을 주는 요인은 pH 지수인데요. 일반적으로 pH의 값이 높아 알칼리성을 많이 띠수록 예민한 피부를 가지고 있는 것이라 판단할 수 있습니다. 사람의 피부는 pH 4.8을 띠는 데에 비해, 고양이의 피부는 6.4 가량의 pH 지수를 보입니다. 아기보다도 더 어린 피부를 가진 그들이기 때문에, 피부 질환이 있지는 않은지 주기적으로 체크하는 것이 무엇보다도 중요한 과제일 듯 하네요!

point 2: 휴먼 그레이트가 아닌 사료는 나쁜 사료

‘휴먼 그레이트’란 사람이 먹을 수 있는 정도를 의미하지만 아직 법적으로 정해진 명확한 기준이 없습니다. 사료 회사들은 이런 모호한 점을 이용해 휴먼 그레이트를 마치 영양이 풍부한 고급 원재료를 사용한 것처럼 포장해 고도의 마케팅 전략으로 활용하고 있습니다. 하지만 놀랍게도 갓 수확한 찹옥수수과 사료에 흔히 사용되는 옥수수 분말의 영양 성분과 유해 성분 수치는 비슷하다고 합니다. 그럼에도 왜 우리는 값비싼 휴먼 그레이트 원료를 선호할까요? 바로 일부 양심 없는 사료업자들이 원가 절감을 위해 안락사 된 개의 사체나 변질된 원료 등 부적절한 것을 사용한 ‘사료 파동’ 사건 때문입니다.

SBS 뉴스

인쇄 취소

뉴스 > 사회

[인-잇] 유기견 사체가 사료에?... '사료 파동' 대처법

입력 : 2020.03.29 11:03 | 수정 : 2020.03.29 14:09

이복범 | 수의사, 수의학 전문 신문 '대실리엇' 창간



이 사건으로 인해 반려동물을 키우는 보호자들은 불안감에 휴먼 그레이트 사료를 선호하게 되었습니다. 그러나 모든 사료 회사가 저급한 원료를 사용하는 것은 아닙니다. 사료 업체는 소비자의 인식을 무엇보다 중시하기에 전보다 더 원료 품질 관리에 더 신경 쓰고 있습니다.

‘좋은 사료’와 ‘질 나쁜 싸구려 사료’라는 이분법적 사고는 애초에 사료 회사가 마케팅 목적으로 만들어 낸 하나의 문구일 뿐입니다. 그렇다면 영양학적으로 봤을 때 좋은 원료의 조건에는 무엇이 있을까요? 먼저 일정한 품질을 유지해야 합니다. 6대 영양소의 함량이 일정하게 유지되도록 여러 차례에 걸쳐 사료를 제조해도 처음 설계한 함량과 영양 성분이 비슷해야 합니다. 다음으로 안전성이 보장되어야 합니다. 곰팡이 독소, 중금속, 잔류 농약 등의 유해 요소로부터 안전한지 꼼꼼히 검증해야 합니다. 일부 업체에서는 ‘피드크린’이라는 사료빈 내부 온도 조절 장치를 사용해 배합 사료의 품질 관리를 하기도 합니다.

마지막으로 개체별 적합 포물라가 다르기 때문에 아미노산 함량 조절, 칼슘과 인의 밸런스, 오메가3지방산의 함량 여부 등 개체별로 적합하게 배합해야 합니다. 앞으로는 무작정 브랜드나 휴먼 그레이트 마케팅을 믿는 대신 고양이의 건강 상태에 따라 적합한 사료를 현명하게 선택해봅시다!

point 3: 고양이도 다이어트가 필요하다!

반려동물과 함께하는 라이프스타일에 대한 사람들의 관심이 높아지면서 반려동물과의 일상을 담은 영상이 SNS에서 크게 화제가 되고 있습니다. 그중 나른한 오후 톱톱하게 살이 오른 고양이가 바닥에 누워 애교를 부리는 영상이 기억에 남는데요! 이들은 '똥냥이'라고 불리며 많은 귀여움을 받았지만 한편으로는 고양이의 건강이 걱정된다는 댓글도 있었습니다. 비만은 인간에게도, 고양이에게도 만병의 근원이기 때문인데요. 개의 경우 식이요법과 함께 운동을 병행할 수 있기 때문에 비교적 체중 감량이 수월하지만 고양이는 종 특성 상 운동을 병행하기 어려워 초기 관리가 매우 중요합니다!

다이어트를 시작하는 평소 제 모습을 떠올려보면, 몸무게나 허리둘레처럼 사람의 비만 기준이 되는 요소들을 측정해서 현재 상태를 확인하곤 했습니다. 의학계에서는 성인 여성 기준 BMI 25 이상, 허리 둘레 85cm 이상을 비만의 기준으로 설정하여 진단하곤 하지요. 마찬가지로 어떻게 우리 고양이가 비만인지 간단하게 알 수 있을까요? 책에서는 두 가지 방법을 소개하고 있습니다. 우선 육안 상으로 진단할 수 있는 BCS(Body Condition Score)라는 방법이 있습니다. 아래 그림처럼 고양이의 위와 옆모습을 관찰하여 단계별로 비만도를 점검하는 방식으로, 가장 쉽게 진단할 수 있는 방법입니다. 또한 고양이의 척추 부위를 만져보는 방법도 있습니다.

고양이의 엉덩이 위에서부터 목까지 이어진 척추를 세심하게 만져보았을 때, 뼈가 쉽게 만져진다면 정상 체형, 힘을 주어야만 만져진다면 과체중, 힘을 주어 쓰다듬어도 척추의 라인을 찾기 어렵다면 고도비만임을 알 수 있습니다. 물론 지금 소개한 두 방식은 다소 주관적인 측정 방식이기에, 실제 동물병원에서는 체형과 요추 라인, 9번째 갈비뼈와 머리뼈 근육의 상태를 종합적으로 고려하여 최종적으로 비만을 진단한다고 합니다.그래도 우리가 종종 ‘눈바디’를 체크하듯이, 비슷한 방식으로 평소 관리해야 한다는 점이 매우 흥미로웠습니다!



‘다이어트’하면 빠질 수 없는 단어가 바로 ‘칼로리’인 것 같은데요! 위의 방식으로 비만 여부를 확인했다면 체중에 따른 일일 적정 칼로리 섭취량을 설정해야 합니다. 사람의 경우 건강한 성인 남성은 2700kcal, 여성은 2000kcal로 설정하고 있으며 이를 각자의 상황(기초 대사량, 기존 체중, 목표 체중 등)에 맞게 조절하여 식이요법을 실행할 수 있습니다. 고양이의 경우 DER(Daily Energy Requirement)을 사용하여 일일 섭취 칼로리를 계산하는데, 이 값은 고양이의 기초 대사량을 가리키는 값인 RER(resting energy requirement)과 큰 관련이 있습니다. 아래 공식처럼 RER을 계산한 뒤, 고양이의 상태에 따라 DER을 계산하여 이에 대응하는 사료량을 나눠 급여하면 고양이로 하여금 일일 적정 칼로리를 섭취할 수 있도록 도움을 줄 수 있습니다.

$$RER = 52 \times \sqrt[3]{(weight)^2}$$

고양이의 상태	DER 계산법
생후 12주 이하의 아기 고양이 (어미의 젖을 먹는 시기)	$3.0 \times RER$
4개월 이상 7개월 미만의 고양이	
7개월 이상 1세 미만의 고양이	$2.0 \times RER$
1세 이상, 중성화되지 않은 고양이	$1.4 \times RER$
1세 이상, 중성화된 고양이	$1.2 \times RER$
1세 이상, 활동량이 많은 고양이	$1.6 \times RER$
1세 이상, 비만 고양이	$0.8 \times RER$

간식만 끊어도 다이어트를 성공할 수 있다는 말, 다들 한 번쯤은 들어보셨을 것 같습니다! 아무리 사료를 DER에 맞춰 먹어도 간식을 많이 섭취하면 잉여 칼로리가 되어 체중 감량에 방해가 됩니다. 그러나 삶의 작은 행복인 간식을 바로 끊는다면 고양이에게 스트레스로 작용하여 오히려 다이어트에 악영향을 끼칠 수 있는데요. 책에 따르면 영양학 전문가들이 권고하는 일일 적정 간식 섭취량은 DER의 10% 가량으로, 주식이 아닌 간식을 과식하지 않도록 주의해야 한다고 합니다. 또한 말린 고기처럼 수분 함량이 낮은 간식은 부피에 비해 칼로리가 높아 비만의 원인이 되니 다이어트 기간 동안은 가급적 피하는 게 좋습니다.

그럼 지금까지 살펴본 고양이의 다이어트 상식을 사용하여 다음 고양이의 일일 식단표를 만들어봅시다. 생후 18개월의 중성화 된 암컷 고양이 '동자'는 현재 5kg가 나가며 활동량은 많지 않은 편이고 아직 비만은 아닙니다. 또한 SNUCALS 사의 사료를 먹고 있는데, 1kg 당 3500kcal인 제품입니다. 우선 동자의 RER은 약 152.05kcal이고 DER은 182.46kcal임을 알 수 있습니다. 이중 10%를 간식에 할당한다고 가정한다면 사료를 통해 섭취해야 하는 칼로리는 약 162.21kcal입니다. 따라서 하루동안 섭취해야 하는 사료의 질량은 약 47g임을 계산할 수 있고 이를 네 번에 나눠 자동 급여한다면 회 당 11g 가량의 사료를 섭취하도록 해야 합니다. 또한 사과나 당근, 고구마 등 수분이 함유된 자연식을 1-2회 적정량 주어 우리 '동자'가 행복한 다이어트를 할 수 있도록 도와야겠습니다! 🍎

제목: 동자와 학부생을 만나다.



2023년 11월 29일 수요일 ☀

오늘은 동자와 동아리 '동창'의 회장인 20학번 권찬영
학우, 그리고 23학번 새내기 정상운 학우와 만나
인터뷰를 나눴다.

동자와 사람들은 역시 모두 최고.

학부생 - 동창 회장 권찬영



동자과를 대표하는 동아리 중 하나인 동창에서는 이번년도에 어떤 활동들을 하였는지 알아보기 위해 동창의 회장을 맡고 있는 동창 회장의 인터뷰를 진행하였습니다!

Q1. 자기소개와 함께 '동창'이 어떤 동아리인지 설명 부탁드립니다.

A1. 안녕하세요 저는 동창 6기 회장을 맡은 20학번 권찬영입니다.

동창은 동물생명공학 창업동아리로, 동아리원들과 함께 창업에 관련된 다양한 경험을 해보는 동아리입니다. 창업 동아리라고 해서 어렵게 생각하시는 분들이 많으실 텐데, 동창의 경우 직접 창업을 해본다기보다는 여러 경험을 해보면서 창업에 관한 식견을 넓히고 창업이라는 것이 무엇인지 알아가는 것이 목적이기 때문에 너무 부담스럽게 생각 안 하셔도 좋을 것 같습니다. 이번 6기에서는 졸업하신 선배님을 모셔서 이야기도 들어보고, 동아리원들과 함께 외부 박람회를 다니면서 좋은 경험과 추억을 쌓았으니 다음 동창 7기에도 많은 관심 부탁드립니다!

Q2. 동창의 회장을 맡게 되신 이유가 무엇인가요?

A2. 동창 5기에서 동아리원으로 활동하면서, '이런 활동을 해봐도 좋을 것 같은데?'라는 생각에서 시작되었던 것 같습니다. 회장이라는 자리가 큰 부담으로 다가오기는 했지만, 좋은 경험일 것이라 생각하고 회장을 맡게 되었습니다. (사실 전 기수 회장 다연이의 권유가 가장 컸던 것 같긴 합니다...)

Q3. 회장으로서 동아리를 운영하며 힘들었던 점들이 있었나요?

A3. 이번 기수에는 동아리원이 총 10명이었는데, 만약 동아리 활동을 하면서 의미 없는 시간을 보낸다면 10명의 소중한 시간을 빼앗는 것이기 때문에 어떻게 하면 있는 시간을 보낼 수 있을지 고민했던 부분들이 가장 힘들었던 것 같습니다. 조금 모순적이기는 하지만, 이런 고민을 해보면서 제가 원하는 방향으로 동아리를 이끌어 나갈 수 있었다는 점이 좋았던 부분 같네요! 동창 6기를 하면서 힘들었던 점은 아니고 아쉬웠던 부분이라면 활동 마지막 시기에 동아리원들과 함께 창업 경진대회를 나가보고 싶었는데, 적절한 대회를 찾지 못해서 나가지 못했던 것이 많이 아쉬웠던 것 같습니다.

Q4. 이번에 동창 행사로 스타트업 박람회를 갔다 오신 거로 알고 있습니다. 박람회를 관람하고 나서 축산업의 스타트업에 대해서 어떤 생각을 가지게 되셨나요?

A4. 이번 동창 6기에서는 IFC 프랜차이즈 창업박람회와 서울 국제 식품 산업전에 방문하였습니다. 박람회에서 여러 부스를 돌아다니며 느낀 점은 제가 평소에 생각하고 있던 대부분의 아이템은 이미 상품화 되어서 시장에 나와 있다는 것이었습니다.



그러한 부분에서 아쉬움이 들긴 했지만, 그럼에도 불구하고 분명 새로운 아이템은 계속해서 나오기 때문에 점점 바뀌어 가는 사회의 최신 트렌드와 기술을 파악하여 새롭게 적용해볼 수 있는 아이디어를 개발할 수 있는 능력이 중요하다고 생각했습니다. 축산업의 스타트업도 그 연장선이라고 생각합니다. 축산업이라고 하면 굉장히 구시대의 기술을 사용할 것 같지만, 서울 국제 식품 산업전에서 스마트팜과 배양육 등 최신 기술 기반의 사례들을 보면서 앞으로 바뀌어 가는 시대에 따라 축산업 역시 발전할 것이고, 그에 따른 스타트업 아이디어는 무궁무진할 것이라고 생각합니다.

Q5. 졸업 후, 창업을 하실 생각이 있으신가요? 있다면 어떤 방향으로 하실 계획인가요?

A5. 아직 잘 모르겠습니다..ㅎㅎ 처음 동창에 가입한 것도 창업에 대한 확신이 있어서 가입했다기보다는, 창업과 관련된 여러 경험도 해보면서 진로의 선택지를 늘려보고 싶어서 가입했던 것 같습니다. 동창의 회장을 맡게 된 지금도 창업에 대한 확신이 있는 것은 아니지만, 열정과 그를 뒷받침해줄 수 있는 지식, 아이디어가 있다면 매력적인 선택지라고 생각하기 때문에 앞으로 창업에 대해서 공부를 더 해볼 계획입니다.

Q6. 추후 직접 기업과 연계하여 동아리 전체가 창업에 해 볼 계획이 있으신가요?

A6. 창업을 해보는 것까지는 아니더라도, 기업과 연계하여 과제를 수행해보는 등 직접 실무적인 일을 해보면서 동창이 점점 발전해 나가는 것이 제가 처음 동창 회장을 맡았을 때 생각해 본 궁극적인 목표였습니다. 아직은 관련하여 지식이나 경험이 많이 부족하지만, 동창 활동을 하면서 부족한 부분을 채워 나가고 동아리원들이 똘똘 뭉쳐서 잘 해낼 수 있을 것이라고 생각합니다. 저희 동창에 관심있는 선배님들 연락 부탁드립니다~!

아직 동창을 해보지 않아 어떤 동아리인지 짐작이 가지 않았는데, 인터뷰를 하면서 동창에 대해 자세히 알 수 있었던 것 같습니다! 저뿐만 아니라 새로 들어오는 신입생분들, 그리고 아직 동창을 해보지 않으신 분들은 인터뷰 내용들을 참고하여 동자와 창업동아리 동창에 활동해보시길 추천드립니다!



학부생 - 1학기 과탐 정상윤

Q1. 간단한 자기소개 부탁드립니다.

A1. 안녕하세요. 식품동물생명공학부 23학번이자 1학기 과탐, 2학기 부과대인 정상윤입니다. 베트남에서 학교를 다녀서 친구들에겐 베트남 사람으로 잘 알려져 있고, 영어이름이 케빈이라 동기들이 케빈 또는 빈정이라고 부릅니다.

Q2. 1학기 과탐이신데 앞으로의 계획이 있으신가요?

A2. 운이 좋았던 것 같습니다. 과탐이라고 하면 대단한 게 있을 줄 알았는데 10만원 상품권밖에 안 줘서 이제 안 할 예정입니다 ㅎㅎ 2학기에는 잘 놀았고 방학에도 계절학기를 하긴 하지만 열심히 놀 예정입니다. 앞으로의 계획은 과에서 도태되지 않고 사는 것입니다!

Q3. 2학기 부과대를 맡으신 이유가 있으신가요? 계획 중이신 과 행사가 있다면 무엇인가요?

A3. 처음에 제의가 왔을 때 흥미롭게 다가왔지만 점점 시간이 지나면서 하기 싫어졌습니다. 하지만 1학기 과대진들과 친하게 지낸 관계로 지목을 당해서 하게 되었습니다. 조금 있으면 갈 뽀얌과 종강 이후에 할 23학번 단체사진, 종파를 기획 중에 있습니다. 이들 모두 과대가 열심히 해줘서 가능했습니다. 열심히 준비한 만큼 잘 즐겨주셨으면 좋겠습니다!

Q4. 어떤 동아리를 하고 계신가요?

A4. 1학기 식공 개강파티에서 영업을 당해 축구 동아리인 1968을 꾸준히 하고 있습니다. 축구를 좋아해서 재밌게 하고 있습니다. 농대 야구 동아리가 생긴다고 해서 동기들이랑 들어갔는데 유니폼까지 사놓고 2학기는 안 나가고 있습니다. 2학기에는 배드민턴 동아리까지 들어가서 아버지께 체대다니냐는 소리를 들었습니다. 방학에 학술 동아리인 동백을 했고 2학기때부터는 동행도 하고 있습니다. 나중에는 중앙동아리도 열심히 하고 싶습니다.

Q5. 대학 생활 중 가장 기억에 남는 행사는 무엇인가요?

A5. 다들 너무 똑같이 기억에 남아서 하나를 못 고르겠지만 조금 있다 갈 뻔했을 과대진과 엠준위가 열심히 준비했기 때문에 이것이 가장 기억에 남는 행사였으면 좋겠습니다.

Q6. 과CC에 대해서 어떻게 생각하시나요?

A6. 부정적인 시선이 존재하는 것 같습니다. 많이 어울려 다니는 같은 과 내에서 교제한다는 것이 다른 사람들에게 불편함을 주거나 나중에 헤어지고 어색할 수 있다고 생각합니다. 그러나 이렇게 젊은 남녀가 같이 어울려 놀다 보면 자연스럽게 눈이 맞게 되고 과CC가 생기는 게 아닌가 싶습니다. 물론 제 이야기는 아니지만 남녀 간의 자연스러운 일이기에 너무 부정적으로 안 바라봤으면 좋겠습니다.

Q7. 올해가 마무리되어가는데 신입생으로서 느낀점 있으신가요?

A7. 역시 학교 다니니까 시간이 빨리 지나갔습니다. 어색어색하게 신년회하던게 저번 주 같은데 벌써 종강이 다가 왔다는 게 신기하네요! 벌써 선배가 된다는 생각에 조금 걱정입니다. 동기들과 1년 동안 함께할 수 있어서 행복했고 내년에 과가 나뉘지만 계속 행사를 같이 하고 꾸준히 교류했으면 좋겠습니다. 좋은 인연이 계속 되었으면 좋겠습니다.

Q8. 앞으로의 포부 한 말씀 부탁드립니다.

A8. 1년 동안 동기들, 선배들과 좋은 시간 보낸 만큼 내년에 들어올 후배들도 똑같거나 더 좋은 경험을 했으면 좋겠습니다. 새준위도 하고 과행사도 열심히 나가서 제가 후배들을 열심히 챙겨주고 싶습니다. 그리고 동기들과 좋은 관계 유지하면서 공부도 적당히 하고 적당히 놀면서 살겠습니다. 식동공 정상윤의 행보를 지켜봐주세요!



제목 : 졸업생 강혁중 박사님 인터뷰



2023년 12월 1일 금요일 ☀

오늘은 성남시의 나무수 카페에서 17학번 졸업생

강혁중 박사님과 인터뷰를 했다.

동자와 졸업생이 나아갈 수 있는 진로에 대한 유익한

이야기를 들을 수 있는 시간이었다!

Q1. 자기소개 부탁드립니다.

A1. 안녕하세요. 카길애그리퓨리나 기업 배합비 팀에서 근무 중인 서울대학교 동물생명공학전공 07학번 강혁중입니다.

Q2. 카길애그리퓨리나에 대해 짧은 소개 부탁드립니다.

A2. 카길애그리퓨리나는 미국 회사로, 우리나라에서는 사료 제조업을 주로 하고 있어요. 시장 점유율이 약 10% 정도 되고, 축종별로 보면 양돈이 15%, 소가 5%, 닭이 5% 정도 됩니다. 양돈 전문이라 보실 수도 있는데, 종합 축산 기업을 표방하고 있는 회사입니다. 그중 제가 근무하고 있는 배합비 팀에서는 최적의 영양소를 최적의 단가로 공급하기 위한 배합 설계를 담당하고 있습니다. 학문적인 지식, 기술과 더불어 비즈니스적인 지식도 함께 요구하는 분야라 생각합니다.

Q3. 카길애그리퓨리나에 입사하신 계기가 있으신가요?

A3. 저는 원래 연구보다 산업 쪽에 관심이 많아서 언젠가는 카길에 입사하고 싶다는 생각을 하고 있었어요. 지도 교수님께도 졸업 후 회사 쪽으로 진출하고 싶다고 말씀을 드렸는데, 대학원 생활 중에 교수님께서 카길에 TO가 났으니 한 번 지원해보라고 말씀해주셔서 면접을 보게 되었습니다. 좋은 기회라 생각하여 취업 준비를 했고, 입사하게 되었습니다. 제가 2019년 3월에 박사 과정을 졸업했는데 2019년 1월에 입사했으니까 학위를 취득하기 전 입사를 한 거죠.

Q4. 현재 하시는 일의 장점이거나 복지가 있을까요?

A4. 우선 저희는 미국 회사이다 보니 회사 분위기에서 한국 회사와 많은 차이가 나는 것 같아요. 의사 결정과 같은 부분에서 수평적으로 자유롭게 의견을 나눌 수 있다는 장점이 있습니다. 또 전체적으로 유연한 문화를 가지고 있어 자신이 맡은 일만 성실하게 한다면 출퇴근 시간도 조정할 수 있어요. 가장 큰 복지인 연봉 또한, 만족스러운 장점이라 생각합니다.



Q5. 학부나 대학원 성적이 취업에 영향을 많이 주나요?

A5. 저는 그렇게까지 핵심적인 영향을 미치지 않는다고 생각합니다. 대학원에 진학하게 되면 대학원 성적이라는 새로운 지표가 생겨서 학부 때의 학점은 덜 중요해지는 경향이 있다고 생각합니다. 또한, 제가 생각하기에 카길 같은 경우는 개인의 실력만큼이나 팀원들과 얼마나 함께 잘 어울려 프로젝트를 잘 진행할 수 있을지와 같은 부분도 중요하게 보고, 인적성, 해당 지원자의 이력도 중요하게 보는 것 같습니다. 그래도 외국대학교나, 다른 단과대로 대학원을 진학할 때는 학부 성적이 중요하긴 하겠죠.

Q6. 어떤 랩실에서 석박사 과정을 하셨나요? 해당 랩실을 선택한 계기가 있으신가요?

A6. 저는 반추 동물 영양학실의 백명기 교수님 연구실에서 학위를 취득하였습니다. 제가 관심 있던 분야이기도 하였지만, 제가 대학원에 진학할 당시 새롭게 연구실을 구축하기 시작하는 단계였던 백명기 교수님 실험실에 가서 스스로 더 많은 발전과 성장의 경험을 쌓고 싶어 해당 연구실로 진학하였습니다.

Q7. 석사와 박사 학위의 차이가 있다면 무엇이라 생각하나요?

A7. 두 과정에 있어서 연구 역량에는 큰 차이가 없다고 생각합니다. 석사는 보통 2년~2년 반 정도, 박사는 석사에서 2~3년 정도 더 공부하는 것인데, 이 시기가 한 사람의 연구 역량에 그렇게까지 큰 차이를 준다고는 못 느꼈어요. 하지만 박사 과정의 경우 조금 더 주체적으로 실험을 설계하고 진행해야 하는 책임이 있기에, 주체성 그리고 인내력이라는 역량이 더욱 발전하는 것 같습니다.

Q8. 학부 졸업 후 바로 취업하는 것과 대학원 졸업 후 취업의 차이가 있나요?

A8. 아무래도 전문성이 가장 큰 차이인 것 같아요. 대학원을 마치고 취업하는 경우에는 연구 분야에 대한 전문성이 더욱 높아지니까요. 하지만 그만큼 선택할 수 있는 길이 좁아지는 것도 사실입니다. 학부 졸업 후 취업은 전문성이 비록 조금 낮을지도 모르지만, 회사, 현장에서의 경력을 오래 쌓을 수 있다는 장점이 존재하는 것 같습니다. 취업 이후에 대학원 학위를 취득할 방법도 충분하니까요. 둘 다 장단점이 있는 거라 어느 하나가 다 좋다고는 말할 수 없을 것 같아요.

Q9. 대학원에서의 경험이 취업 후에 도움이 되었나요?

A9. 도움이 많이 되고 있죠. 영양학에 대한 지식은 기본이고 대학원 박사 과정에서 기를 수 있는 가장 핵심 역량 중 하나가 통계, 데이터 해석 능력이라고 생각해요. 무수히 많은 데이터 중에 어떻게 필요한 데이터만 뽑고, 해석하여, 제시할 것인가 등에 대한 방법을 대학원에서 많이 배웠는데, 이러한 부분이 회사 생활을 하는 데 있어서 많은 도움이 되고 있습니다.

Q10. 대학원 때 힘들신 점이 있었나요?

A10. 사실 대학원 다니면서 상대적 박탈감이 좀 드는 순간이 있습니다. 다른 친구들은 취직해서 월급 받고 사회인으로서 첫발을 내딛는 그런 멋진 모습을 갖춰가는 것 같은데, 대학원생인 저는 돈도, 시간도 없고 또 사회인으로 인정받지 못하는 상황에 있을 때 박탈감이 드는 경우가 많은 것 같아요. 저도 그 부분 때문에 조금 힘들었습니다.

Q11. 대학원 시절 기억에 남는 에피소드가 있으신가요?

A11. 제가 평창 캠퍼스의 시설 구축을 거의 다 한 것 같아요. 아마 평창 캠퍼스가 2015년에 문을 열었을 텐데 제가 2014년부터 세팅을 했거든요. 저희 연구실이 새로 생긴 곳이라 선배가 거의 없어서 맨땅에 헤딩하듯이 세팅을 했는데, 그 과정이 힘들었지만, 또 그만큼 기억에 남습니다. 평창 캠퍼스 오픈 뒤에는, 학기 중엔 서울에서 수업을 듣고 논문 쓰고, 방학 때는 평창 캠퍼스에서 동물실험을 했습니다. 공휴일에도 못 쉰 경우가 많았는데 평창 캠퍼스 주변엔 진짜 거의 아무것도 없잖아요. 그래서 치킨 한 마리 배달 주문하는 것도 어려웠는데 지금 생각해보니 어느 정도는 다 추억이 되는 것 같네요.

Q12. 학부생 시절 기억에 남는 에피소드가 있으신가요?

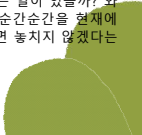
A12. 저는 학부생 시절에 공부보다 운동도 많이하고 놀기도 정말 많이 놀았습니다. 그래서 교양 수업도 축구, 야구, 테니스, 골프 이런 거 다 신청해서 듣고 체육 전공 수업도 들었어요. 중앙동아리 야구부 활동도 했고, 미술대학 야구부 활동도 했고 칼시안으로도 활동했습니다. 알바도 고깃집, 카페, 합기도장 사범 알바 등등 진짜 다양하게 많이 했어요. 물론 술도 많이 먹었죠.. (ㅎㅎ) 진짜 공부 빼고는 다양한 경험과 활동을 많이 한 것 같아요.

Q13. 퇴근하시고 나서 하시는 취미가 있으신가요?

A13. 제가 아기가 있다 보니까 최근에는 취미 활동을 많이 하지는 못해요. 회사에서 야근하거나 회식하거나, 외부 손님을 만나 뵙는 것 이외에는 시간 날 때마다 아기랑 놀아주는 것 같아요.

Q14. 앞으로 어떤 일을 하시고 싶으신가요?

A14. 사실 막 거창한 미래 계획을 세우기보다, 하루하루 열심히 살아가고 있어요. 그래도 늘 진로에 대한 고민은 계속하고 있어요. 지금 하는 일도 너무 재밌는데, 나에게 더 잘 맞는 일이 있을까? 와 같은 생각은 계속해서 하게 되는 것 같아요. 그 순간순간을 현재에 충실하게 살면서 미래에 제가 원하는 기회가 오면 놓치지 않겠다는 마음가짐으로 살고 있습니다.



Q15. 다시 학부나 대학생 시절로 돌아갈 수 있다면 해보고 싶은 게 있으신가요?

A15. 저는 딱히 후회로 남는 것은 없어요. 진짜 후회 없이 놀기도 했고, 다양한 경험도 많이 했으니깐요. 과거로 돌아간다 해서 공부를 더 많이 하지는 않을 것 같아요. (ㅎㅎ) 다양한 분야에 있어서 복전에 대한 고민을 한 번 더 해보았을 것 같긴 하네요.

Q16. 학사나 석박사 졸업 이후 취업에 뜻이 있는 학생들에게 지금부터 해놓으면 좋은 게 무엇이 있을까요?

A16. 저는 막 지금부터 취업 준비에만 힘을 쏟아서 준비할 필요는 없다고 생각해요. 회사에서는 지원자 그 자체가 어떤 사람인지를 조금 더 판단한다고 생각하기 때문에, 스스로 생각하기에도 더 좋은 사람이 되고자 하는 노력을 하는 게 중요하다고 생각합니다. 그래서 자기 자신에 대한 객관적인 파악을 하면 좋겠다고 생각해요. 내가 사람 만나는 걸 좋아하는지, 데이터 분석을 하는 걸 좋아하는지, 나의 성향은 어떠한지 파악을 해놓으면 내가 어떤 일을 했을 때 더 재미있고 행복감을 느끼는구나 알 수 있잖아요. 남들이 다 하니까 나도 해야지가 아니라, 더 주체적으로 자신의 길을 선택하는 것이 좋다고 생각해요. 그래서 대학원 갈 수도, 안 갈 수도 있겠지만 자기 자신에 대해서 파악하는 것이 가장 중요하다고 생각합니다.

Q17. 마지막으로 동물생명공학 전공 후배들에게 한마디 해주세요.

A17. 현재에 집중하여 살면서, 미래는 한 50% 정도의 고민하는 시간을 들이는 정도로, 하루하루를 충실하게 후회 없게, 자기가 하고 싶은 거 하면서 살았으면 좋겠어요. 좋아하는 거 하면서 행복하게 먹고 살았으면 좋겠습니다.

제목 : 동자와 대학원생을 만나다!



2023년 12월 8일 금요일 ☺

오늘은 생물정보 및 집단유전학 연구실 소속 대학원생
분들과 인터뷰하는 시간을 가졌다.

석사와 박사 과정을 계획하고 있는 학부생으로서
소중한 경험이었다!

대학원생 -

생물정보 및

집단유전학 연구실 실장 **이영호**



Q1. 자기소개와 현재 소속되어 있는 연구실에 대한 간단한 소개 부탁드립니다.

A1. 저는 김희발 교수님의 생물정보 및 집단유전학 연구실에서 박사 과정을 공부하고 있는 이영호라고 합니다. 우선 여기는 생물정보 및 집단유전학 연구실이고요. 저희 연구실은 여러가지 연구를 자유롭게 하는데 그 중 대표적인 몇가지를 말씀드리자면 우선 유전체가 아직 밝혀지지 않은 종들의 유전체를 구축하는 연구를 하고 있습니다. 또 유전체를 구축할 때 조금 더 정확도 높고 연결성 높게 구축할 수 있는 알고리즘과 방법론을 만드는 연구도 하고 있고, 여러 종들의 유전체와 DNA 유사도를 기반으로 가계도를 그려서 진화의 비밀을 풀어보는 연구도 하고 있습니다. 마지막으로 경제형질, 유용형질 등의 여러 중요한 형질들을 가진 동물들을 대상으로 해당 형질이 어떤 유전자와 연관 되어있는지 연관 분석을 하는 연구도 하고 있습니다.

Q2. 연구실 실장으로써 다른 연구실 소속 대학원생과 맡으신 업무가 어떻게 다른지 궁금합니다.

A2. 실장으로써는 일단 저희 랩이 사람이 많다 보니까 (17명 정도) 연구 외적인, 그러니까 행정 업무 등을 맡고 있습니다. 다른 학생들이 연구를 하고, 인건비를 받고, 또 연구에 들어가는 비용을 받을 수 있는 연구과제 등을 가능케 하도록 행정업무를 합니다. 또 인사관리, 즉 외부와 연락하는 일도 하는데, 교수님의 지시사항을 학생들에게 전달해주고 학생들의 동향과 근황을 교수님에게 업데이트 해드리는 일 등을 맡고 있습니다.

Q3. 현재 진행하고 있는 연구가 있으신가요?

A3. 한국에서 먹는, 태평양에 서식하는 참고등어가 고등어 중에서 제일 대표적인 종인데, 최근에 참고등어의 유전체를 구축하는 연구를 했습니다. 그래서 그것을 참조 유전체로 NCBI에 올리는 연구도 진행했고요. 특이한 점은 유전체만 구축한 게 아니라 메틸레이션 프로파일까지 구축했는데, 이것은 메틸화라고 하는 후성유전학적인 특징을 전장유전체에 걸쳐서 보는 방법으로, 보통 바이셀파이트 시퀀싱 같이 비용이 많이 들고 따로 분석을 해야 하는 방법이 필요합니다. 그러나 저희는 유전체를 시퀀싱 할 때 염기서열의 형광신호의 색깔, 즉 그 빛의 농도 뿐만이 아니라 각 신호의 길이와 간격까지 읽어서 그 정보를 바탕으로 머신러닝으로 염기서열 뿐만 아니라 메틸레이션 여부까지도 읽어냈습니다. 그래서 제가 지금까지 한 연구는 고등어 유전체를 구축하는 것이었고, 추후에는 메틸레이션 프로파일을 가지고 고등어의 여러가지 유용형질(오메가3를 체내생성하는 능력 등)이 어떤 유전자에 의해 발현되고 있으며, 메틸화 여부가 이를 어떻게 도와주고 있는지 보는 연구를 진행할 계획입니다.

Q4. 학석사에서 심리학, 경제학, 그리고 신경과학을 전공하신 것으로 알고 있는데, 어떤 이유에서 박사 과정을 해당 연구실에서 밟게 되었는지 궁금합니다.

A4. 제가 대학교 학부를 다닐 때에는 사람이 왜 어떤 생각을 하고 어떤 결정들을 내리는지, 그리고 게임이론 등에도 관심이 있어서 해당 분야를 공부하기 위해 경제학이랑 심리학을 전공했습니다. 그런데 대학교에 오고 연구실에서도 연구를 하다보니, 사람의 생각이라는 것은 경제학이나 심리학에서 다루는 것처럼 규격화 된 공식으로 다루기에는 무리가 있고, 그런 것 뒤에는 수많은 전기신호가 뇌에서 오간다는 것을 알아채고 뇌과학에 관심을 가지게 되어 결과적으로 신경과학을 대학원에서 공부하게 되었습니다. 또 대학원에서 공부할 동안 특정 유전자, 뇌 부위들의 부피, 사람의 인지/수행 능력, 그리고 그 세 가지가 어떻게 얽여있는지를 알아보는 연구를 했는데, 해당 연구를 하며 뇌의 작동 메커니즘도 결국에는 유전자라는 한계에 의해서 정해진다는 것을 깨달았습니다. 그래서 유전자를 제일 가까이서 공부하고 분석할 수 있는 생명정보학을 공부하고 싶어서 지금의 랩에 오게 되었습니다.



Q5. 대학원생의 하루는 굉장히 바쁜 것 같은데, 일상에서 스트레스를 어떻게 해소하는지 궁금합니다.

A5. 연구실 안에서는 바쁠 땐 바쁘지만 퇴근 후나 주말에는 연구와는 완전히 분리된 시간도 있고 자유도 있기 때문에 스트레스 해소는 항상 하고 있습니다. 독서, 음악 듣기, 영화 보기 등의 취미를 즐길 시간이 굉장히 많아서 스트레스 해소는 잘 하고 있습니다.

Q6. 대학원 졸업 후의 계획이 궁금합니다.

A6. 저희 졸업생들 같은 경우에는 세니젠, 귀아젠, 그리고 삼성바이오로직스 등 회사에 취업하는 학생들이 많았는데 현재는 대부분의 졸업생들이 포닥연구를 하기 위해 세계적으로 가는 추세인듯 합니다. 저도 박사 때는 스케일이나 비용 문제 때문에 못 해본 연구들이 많기 때문에 저도 박사과정을 끝내면 포닥을 하고 싶습니다.

Q7. 대학원에 진학하는 것엔 어떤 장단점이 있는지 궁금합니다.

A7. 일단 장점은, 저희 생물정보학 분야에서는 항상 새로운 기술, 소프트웨어, 그리고 더 좋은 품질의 데이터가 나오고 있고, 그것을 분석하는 기법과 어떻게 제일 좋은 분석 방법인지도 항상 새로운 논문에서 알려지고 있다보니까 뒤쳐지지 않고 새로운 것들을 항상 배울 수 있는게 대학원의 장점인거 같습니다. 특히 저도 올해 Plant and Animal Genome이라는 학회를 위해 미국을 다녀왔었는데, 이 때도 제가 대학원에 처음 들어왔을 때엔 존재하지 않았던 분석 기법과 정보들을 굉장히 많이 배워서 그런 것들이 대학원에 들어오면 얻을 수 있는 장점인 거 같고요. 단점이라고 하면은, 어느 대학원이나 같은 것 같지만 돈을 못 벌고 공부를 해야 된다는 거 아닐까요? (웃음)

Q8. 대학원생의 하루 루틴은 어떻게 되나요?

A8. 랩마다 다르겠지만 저희는 굉장히 자유롭습니다. 그래서 시간이 정해진 일, 그러니까 연구과제 관련된 연구나 거기에서 수행해야하는 것들, 또 학생 여러명에서 공동으로 연구를 하는 큰 프로젝트도 많이 하고 있는데, 해당 경우에는 특정 시간에 만나서 하지만 그 외의 시간에는 저희 분야 관련 공부를 하고 최신 학기의 동향을 배우는 시간이 대부분인 것 같습니다. 또 논문을 쓰기 위해서 최신 분석 기법, 연구 방법, 그리고 소프트웨어를 쓰는 방법도 공부를 해야하기 때문에 이런 분야를 공부하는 부분이, 논문을 쓰는 것의 일부분이긴 하지만, 굉장히 많은거 같습니다.

Q9. 대학원에 진학하고 싶은 후배들이 미리 준비해 둘 만한 것들은 무엇이 있을까요?

A9. 우선 기초적으로 DNA가 어떤 것이고, 어떤식으로 정보를 갖고 있고, 그게 몸에서 어떤 기작으로 생물에게 영향을 미치는지 등, 유전학을 잘 아는 것이 좋은 거 같습니다. 그리고 또 컴퓨터를 다루는 방법, DNA 정보의 저장방식, 그리고 해당 파일이 어떤 의미를 지니고 분석을 어떻게 하는지 알고 있으면 될 것 같습니다. 이것을 가지고 진행되는 더 복잡한 분석 방법은 매년 새로 나오고 있기 때문에 그것은 대학원에 들어와서 배우게 되는 거 같습니다.

Q10. 마지막으로 진로를 고민하는 후배들을 위해 조언 한마디 부탁드립니다.

A10. 우선 저는 생물정보학이라는 분야가 맞다면 대학원에 오는 것을 추천 드립니다. 그리고 언제든지 저 같은 대학원생들에게 구체적인 질문이나 전반적인 대학원 생활, 뭘 배우게 되는지 등의 질문을 이메일 주셔도 좋습니다. 언제든지 대학원생에게 연락해보시는 것을 추천 드립니다.



대학원생 -

생명정보 및

집단유전학 연구실 신입 **서정우**

Q1. 간단한 자기소개 부탁드립니다.

A1. 저는 김희발 교수님의 생명정보 및 집단유전학 연구실에서 석박사 통합 과정 하고 있고, 2학기 차 되는 서정우라고 합니다.

Q2. 현재 소속되어있는 연구실의 첫인상, 기대와 현실 등, 처음 대학원생이 되셨을 때의 소감이 궁금합니다. 처음에 입학하기

A2. 전에 연구실에 대해 알아볼 방법이 홈페이지를 찾아보는 것 밖에 없었어요. 그래서 홈페이지를 주로 봤는데 좋은 논문들도 많이 나왔고 교수님의 명성도 업계에서 워낙 자자해서 사실 대학원 생활이 힘들 것 같다는 두려움도 조금 있었어요. 그래서 그런 두려움과 기대감을 갖고 입학하게 됐습니다.

Q3. 현재 진행하고 있는 연구가 있으신가요?

A3. 네, 지금은 두 개를 하고 있어요. 개인적으로는 한우 유전체 데이터를 가지고 트리오라는 부랑 모랑 자손의 형태인 가계도를 분석해서 유산이랑 사산의 원인 유전자가 어디에 있을지 연구를 하나 하고 있어요. 다음으로는 팀을 이뤄서 한우, 연변우, 와규의 기원이 어떻게 되는지 연구 하고 있습니다.

Q4. 연구는 어떻게 진행되는지 궁금합니다.

A4. 개인적으로 하는 트리오 연구는 제가 혼자 하는 거기 때문에 가이드라인이 딱히 없어요. 그래서 선행 연구를 많이 찾아보면서 다른 과학자들은 어떤 방식으로 어떤 분석을 어떤 방향성을 잡고 했는지를 많이 참고 하고 있습니다. 이런 과정에서 생물학적 지식이랑 유전체 정보에 대한 정확성을 판단하기 위해서 코딩이나 알고리즘에 대해서도 많이 알아야 해서 그런 부분들은 좀 더 집중적으로 준비하고 있습니다.

Q5. 앞으로 연구하고 싶은 주제가 있으시다면 소개해 주세요.

A5. 지금 당장은 하는 연구도 바빠서 할 시간이 없겠지만 나중에 기회가 되면 유전자형, 환경, 표현형이 어떻게 발현되는지에 대한 연구도 진행을 해보고 싶다는 생각이 있습니다.

Q6. 대학원에 진학하시게 된 계기가 궁금합니다.

A6. 저는 원래 학부를 졸업 하고 육종 회사에 약 2년 동안 다녔는데, 그 회사에 다니면서 연구 과제들을 3~4개 정도 했습니다. 원래는 표현형 자료랑 한우의 도축 자료만 가지고 유전능력 평가를 많이 했었는데 시대의 발전에 따라 유전체 정보도 점점 더 많이 활용 하다 보니까 이 분야가 되게 재밌는 것 같다고 생각했습니다. 그래서 대학원에 진학해 좀 더 심도 있게 공부해 보는 게 어떨지 생각이 들어 진학하게 됐습니다.

Q7. 대학원에 진학하게 된 후 학부 혹은 직장 때와 달라진 점이 있다면 무엇인가요?

A7. 회사 다닐 때는 연구의 방향성이 매우 뚜렷했어요. 그래서 위에서 지시하는 대로 데드라인에 맞춰 어떤 거에 어떠한 성과를 내 보여라 위주의 하라는 대로 하는 업무가 되게 많았었는데요, 여기 연구실은 자유도가 되게 높고 하고 싶은 연구를 할 수 있게끔 교수님이 많이 지원을 해주세요. 그래서 여기는 체계적이다기보다는 자유도가 매우 높은 형태의 연구를 할 수 있는 것 같아요.

Q8. 연구실 밖의 일상에서 스트레스를 어떻게 해소하시는지 궁금합니다.

A8. 운동하는 것 자체로 되게 스트레스 해소가 많이 됩니다. 그리고 제가 먹는 걸 좋아해서 맛집 투어를 하거나 서울 곳곳을 돌아다니는 식으로 스트레스를 해소하고 있습니다.

Q9. 대학원에 진학하는 것엔 어떤 장단점이 있는지 궁금합니다.

A9. 일단 연구하고 싶은 거를 다 할 수 있으니까, 자유도가 상당히 올라갔는데, 이게 양날의 검인 것 같아요. 내가 하고 싶은 거를 할 수 있지만 너무 하고 싶은 것만 하다 보면 성과가 잘 안 나올 수도 있거든요. 그래서 이런 거에 대해서 경각심을 갖고 많이 고민을 해본 다음에 연구해야 하는 게 단점일 수도 있는 것 같습니다.

Q10. 학부생으로 돌아간다면 하고 싶은 것이나, 학부생 때 학생들이 꼭 해봤으면 하는 활동이 있을까요?

A10. 저는 여행을 더 많이 다닐 것 같아요. 회사 그만두고 대학원 입학하기 전에 잠깐 유럽 여행을 다녀왔는데 정말 또 가고 싶어서 시간이 나는 한 최대한 여행을 많이 다닐 것 같습니다.

Q11. 대학원에 진학하고 싶은 후배들이 미리 준비해 둘 만한 것들은 무엇이 있을까요?

A11. 분야마다 많이 다르겠지만 이 분야로 오실 거면 생물학적 지식과 컴퓨터를 활용할 수 있는 능력을 많이 키워놔야 할 것 같아요.

Q12. 마지막으로 진로를 고민하는 후배들을 위해 조언 한마디 부탁드립니다.

A12. 대학원 진학 생각이 있으시다면 그 연구실에 들어가서 인턴을 해보는 게 가장 결정하기 쉬운 방향인 것 같습니다.



즐거운 근로장학 생활: 식품바이오융합연구소_고다연

이번 학기에 나는 식품바이오융합연구소에서 근로장학생으로 일했다. 이 연구소는 농대 옆, 203동에 위치해 있으며 주로 식품과 관련하여 생명공학을 연구하는 곳으로, 우리 식품동물생명공학부와의 관련이 깊다. 근로 장학금을 하기 위해서는 우선 방학 중의 신청 기간에 맞춰 근로 장학금을 신청해야 한다. 마이스누 포털에 들어가 근로 유형과 근로 장소를 선택한 후 신청을 하고 기다리면 메일이나 전화로 연락이 온다. 나는 식품바이오융합연구소에서 유형2로 일하고 있는데, 유형 1은 월 40시간, 유형 2는 월 60시간, 유형 3은 월 80시간까지 일할 수 있다. 내 경우 시급은 최저시급에 맞춰 받고 있다.

근로 장학생으로 선발이 되고 나면 개학하기 전에 인수 인계를 하러 가야 한다. 이 날 어떤 일을 해야 하는지와 연구소 시설을 알 수 있었다. 그리고 나서는 관계자 분과 협의하여 무슨 요일에 출근할지 시간표를 짜게 되는데, 수업이 있는 시간은 빼고 근로 시간을 조정할 수 있다. 매일 조금씩 해야 할 일이 있기에 5일 모두 출근하는 것으로 시간표를 짰다.

2학기 시간표

일	월	화	수	목	금
1					
2	10 3-100	10 203-4	10 3-100	10 203-4	10 203-4
3		10 34-207		10 34-207	
4	10 203-4	10 203-4	10 203-4	10 203-4	10 203-4
5					10 28-403
6	10 28-303	10 203-4	10 28-303	10 203-4	
7	10 203-4		10 203-4		
8					
9	10 300-L305	10			
10		10 203-4			
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

행정실 내 근로장학생 자리



9월부터 2월까지의 정해진 시간에 출근해서 맡은 일을 하게 된다. 매일 출근하자마자 하는 일은 실험 준비실로 가서 '조순수제조설비'라고 하는 증류수 제조 장치의 밸브를 열어 물을 일정량 빼내는

것이다. 기기가 고장나는 것을 방지할 수 있다고 한다. 그리고 200동 3층에 위치한 문서수발실에 들러 우편과 등기가 온 것이 없는지 확인한다. 우편이 와 있다면 가져다 드리면 된다. 그 후에는 연구소 내의 실험실을 둘러보면서 간단한 청소를 하면 된다. 일주일에 한 번, 요일을 정해 연구소 내의 모든 실험실을 청소한다. 쓰레기통이 꽉 찼다면 비우고, 먼지가 쌓인 곳을 닦으면서 청소를 하다 보면 약간의 보람도 느껴진다. 행정실에 있는 화분에 물까지 주고 나면 청소까지 끝이다.

이 외에도 가끔 우체국이나 은행, 농대, 공대, 미대, 연구 공원 등으로 심부름을 간다. 보통 서류를 가지고 결재를 받으러 간다. 두 달에 한 번은 서류 작업도 하고, 사용한 실험기구들을 워싱하기도 한다. 그렇지만 전체적으로 업무 강도가 높지 않아 어렵지 않게 일할 수 있다.

근로장학의 가장 좋은 점은 공강을 생산적으로 활용할 수 있다는 것이다. 1학기 때는 공강 동안 할 일이 없어 의미 없이 시간을 보내는 때가 많았는데, 근로 장학금을 하게 되면서 공강을 알차게 쓸 수 있게 되었다. 또, 근로 환경이 쾌적하다. 연구소 행정실에는 근로장학생을 위한 자리가 마련되어 있다. 또, 연구소 관계자분들이 모두 정말 좋으시다. 덕분에 연구소에서 행복한 6개월을 보내고 있다.

슬기로운 근로장학 생활: 관악학생생활관 체육관_권지현

나는 2023년 2학기부터 관악학생생활관 900동 지하2층에 위치한 체육관에서 근로장학생으로 근무했다. 근로장학은 1학년 2학기부터 할 수 있기 때문에 여름방학 신청 기간에 마이스누 포털로 근로 장학 신청을 하면 된다. 근로 유형에 따라 총 근로 시간이 달라지고, 근로 장소는 교내 매우 다양한 곳에 위치해 있다. 그 중에서 자신의 조건에 적합한 곳을 찾아 신청한 후 연락을 받으면 면접을 본 뒤에 최종적으로 근무하게 된다. 교내근로의 시급은 보통 최저시급을 지급받는다. 내가 일한 관악사 체육관은 유형2로, 한 달에 60시간을 일하고 총 577,200원을 받을 수 있었다.

관악사 체육관은 오전 7-9시, 오후 18-22시 동안 관악학생생활관 사생에 한해서 무료로 이용이 가능하다. 체육관 입구 기기에서 손혈관 인식이나 카드키를 통해 입장할 수 있다. 오전 시간대에는 따로 종목 지정 없이 자유롭게 이용할 수 있고, 오후 시간대에는 농구, 배드민턴, 배구 3가지 중 지정된 종목만을 운동할 수 있다.

체육관 이용 시간

체육관 무료 개방 시간
출입 명부 작성 필수

Free Opening Hours: All members must fill out entry list



시간	월 Mon	화 Tue	수 Wed	목 Thu	금 Fri	토 Sat	일 Sun
18:00-20:00	농구 Basketball	농구 Basketball	배구 Volleyball	농구 Basketball	농구 Basketball	배드민턴 Badminton	농구 Basketball
20:00-22:00	배드민턴 Badminton	배구 Volleyball	배드민턴 Badminton	배구 Volleyball	배드민턴 Badminton	배구 Volleyball	배구 Basketball

• 이용 중 시설 문의: 02-885-9128(총학생회장)
Facility inquiries on the day of use: 02-885-9128

근로장학생 자리



관악사 체육관 근로장학생의 업무는 크게 어렵지 않다. 체육관 입구 앞에 있는 근로장학생 자리에 앉아서 사생들의 출입을 관리해주는 일을 한다. 재정동(919-926)을 제외한 글로벌동, 신축동, 가족생활동 등의 거주자는 출입을 위해 행정실에서 따로 등록

절차를 거쳐야 하는데, 등록해서 적용되는 데까지 시간이 걸리기 때문에 출입이 어려운 경우 근로장학생의 도움을 통해 출입이 가능하다. 이외에도 지정 종목의 이용시간이 지났음에도 정리가 안 될 때 이용하는 사생들에게 정리를 부탁드리거나, 분실물이 있을 때 모아두는 등의 일을 한다. 혹여나 큰 문제가 발생했을 때는 행정실 관리자 분들과 연락을 해서 해결할 수 있도록 한다. 체육관 무료 이용 시간은 행정실 업무 시간이 아니기 때문에 근로장학생을 통해 연결해주는 것이다.

관악사 근로장학의 가장 큰 이점은 기숙사생일 경우 거리가 가까워서 출퇴근이 편리하고, 아침과 저녁 시간에 근무하기 때문에 수업 시간과 겹치지 않아서 시간표 짜기가 수월하다는 것이다. 총 2명에서 함께 일하므로 서로 조정하면서 한 달에 60시간의 근로 시간을 채우면 된다. 갑작스럽게 일정이 생기거나 출근이 어려울 경우, 담당자분께 미리 연락을 드리고 시간표를 수정할 수도 있다. 또한 출입 인원은 보통 종목 이용 시간이 바뀔 때 몰려 그렇지 않을 때는 대부분 과제나 시험 공부 등을 하면서 시간을 효율적으로 보낼 수 있어 매우 좋았다!

근로장학 시간표

2023년 12월 900동 체육관 근로시간표

구분	일	월	화	수	목	금	토	유형2 근장(60시간)
						1	2	
17:00-08:00								60
08:00-09:00								60
18:00-19:00								
19:00-20:00								
20:00-21:00								
21:00-22:00								
	3	4	5	6	7	8	9	
17:00-08:00								
08:00-09:00								
18:00-19:00								
19:00-20:00								
20:00-21:00								
21:00-22:00								

관악사 근로장학과 관련해서 재미있는 몇 가지 에피소드도 있다. 나는 체육관에서 일하면서 '우리 기숙사에 이렇게 외국인이 많았구나'를 깨달았다. 이용자들 중에 많은 분들이 외국인이기도 하고, 심지어 나에게 영어로 질문하시는 분들도 꽤 있었어서 초반에는 많이 당황스러웠던 기억이 있다. 그래서 메모장에 답변을 미리 영어로 적어놓기도 했는데, 나중 가서 여러 번 겪으니 적응이 되긴 하더라는..(?) 어차피 물어보는 내용이 거의 비슷비슷하고, 근로장학생이라도 잘 모르는 게 대부분이라 대충 행정실에 연락해 보라고 돌려대면 된다...ㅎㅎ 또 한 번은 어떤 분이 고생하신다고 음료수를 주고 가신 적도 있고, 친해지고 싶다는 글을 번역기에 돌려서 보여주신 외국인 분도 있었다. 사람들이 활기차게 소리치며 운동하는 것을 보면서 오히려 내가 에너지를 얻은 적도 있고, 나가시면서 건넌 수고하세요 한 마디에 괜히 뿌듯한 기분이 든 적도 있었다. 아무튼 한 학기 동안 근로장학을 통해 학점도 챙기면서 생활비도 마련하고, 좋은 경험을 해볼 수 있었던 것 같다. 조건만 맞다면 학교 다니면서 근로장학을 꼭 한 번쯤은 해보는 걸 추천한다!

축제에서 만난 외국인_정상윤

2023년 9월 14일.

뉴진스가 온다는 소식으로 인해 사람들이 북적북적했던 폐막제였다. 항상 한산하던 버들골에 역대급으로 사람들이 몰려 끝이 보이지 않게 줄이 있었다. 나는 어릴 때부터 연예인에게 관심이 없던 남학생이었지만 뉴진스는 참지 못하였다. 당시 수업이 있었지만, 뉴진스와는 비교할 수 없었기에 부득이한 사유로 인한 결석을 하기로 마음먹고 축제에 가게 되었다. 겨우겨우 무대가 잘 보이는 구역의 구석으로 자리를 잡았다. 내 오른쪽에 한 외국인 분이 계셨다. 편의상 A라 하겠다. 뉴진스나 친구들이 하는 공연이 아니면 나에게 의미가 없었기에 멍을 때리고 있던 때, 옆의 A가 갑자기 영어로 말을 걸어왔다. 훅 들어온 영어에 당황하였지만 당황하지 않은 척 자연스럽게 답을 하였다. 아무래도 무대에 있던 박쥐범이 유명한 사람인가 궁금했던 것 같다. 그 후에도 더 말을 걸어왔다. 파워 E이셨던 걸까? I에겐 너무 가혹한 훅훅 들어오는 스몰 토크에 정신을 못 차리고 있었다. 나중에 보니 주변 사람들에게 다 말을 걸고 계셨다. 아무래도 파워 E가 맞는 듯했다. 스몰하지 않은 스몰 토크가 끝날 때쯤 어느새 무대가 다 끝나있었다. A는 불과 몇 시간 전에 처음 본 사람들과 어느새 셀카를 찍으며 친목을 다지고 있었다. 파워 E가 확실하였다. 나에게도 혹시 물어볼까 황급히 자리를 떴다.

며칠 후.

A에 대한 기억이 흐릿해져 갈 때쯤 한 외국인에게 인스타 팔로우가 왔다. A였다. 인스타 교환은 하지 않았기에 A가 직접 찾은 것이었다. 하지만 나는 분명 농생대 학생이라는 것만 알려주었다. 과, 이름, 나이키 등의 신상정보는 밝히지 않았지만, A는 나의 인스타를 찾았다. 이 세상의 어느 누가 단과대의 이름만으로 한 사람의 인스타를 찾을 수 있단 말인가. 불순한 의도로 나를 찾아낸 것은 아닌지 의심이 되었지만 너무나 선량한 말투에 의심을 접었다. A는 나에게 중간고사가 끝나고 같이 놀자고 하였다. '밥 한번 먹자'와 같은 느낌으로 받아들인 나는 거절하지 않았고 그렇게 연락이 끊겼다.

중간고사가 끝난 후.

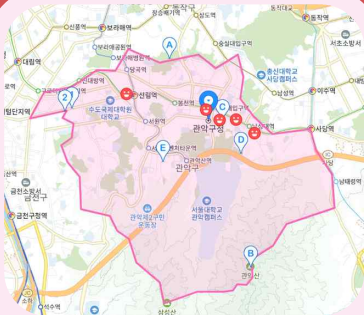
실제로 중간고사가 끝나자, A에게 연락이 왔다. 중간고사도 끝났는데 같이 남산이나 가자는 것이었다. 이것이 데이트 신청인지 그냥 같이 놀자는 건지 알 수는 없었지만, 중간고사 끝나고 할 것도 없었기에 거절하지 않았다. 분명 목적지는 남산이었지만 A가 가던 중 갑자기 서울역에 가고 싶다고 하여 서울역에 가게 되었다. P인 걸까? 사실 나도 서울역은 처음이었기에 황급히 구글링하여 A의 일일 가이드가 되었다. 구경을 마친 후 갑자기 저녁을 명동에서 먹자고 하여 명동으로 향하였다. 아무래도 P인 듯하다. 밥을 먹고 카페에서 떠들다가 헤어졌다.

기말고사가 끝난 후.

기말고사가 끝나니 어김없이 A에게 연락이 왔다. 연말이기도 하고 종강하기도 했는데 볼링이나 치자는 것이었다. 딱히 할 것도 없었으니 거절하지 않았다. 볼링은 처음이라 하여 조금 가르쳐준 후 시작하였다. A는 본인 인생 첫 볼링 게임에서 101점을 기록하였다. 처음치곤 너무 높은 점수였다. 마지막 게임에선 126점을 기록하였다. 볼링이 처음인데 126점이라니. 아무래도 볼링 고수가 한 번도 안 쳐본 척한 게 아닐까? 나와 만날 구실을 만들고 싶어 못 친 척하는 건지 의심이 되었지만, A의 착한 마음을 의심하지 않기로 했다. 집으로 돌아가는 버스에서 A는 다음에 부산으로 1박 2일 여행을 가자고 제안했다. 만난지 3번째 만에 외박이라니. 이게 외국 마인드일까?

A가 과연 나한테 관심이 있는 걸까? 아니면 내가 외국의 오픈 마인드와 A의 친화력을 오해하는 것일까?

참고로 A는 남자다.



고깃집 탐방

- # 소고기_맛집_어울림정육식당
- # 돼지고기_맛집_연탄부락
- # 닭고기_맛집_박명주브라더
- # 오리고기_맛집_고향주물럭
- # 양고기_맛집_편호우양꼬치&샤브샤브

소고기_맛집_탐방



[어울림정육식당]



1. 위치

소고기 팀이 방문한 '어울림정육식당 서울대입구역점'은 서울대입구역 4번출구 근처에 위치해 있다. 멀지 않아 접근성이 좋다는 장점이 있다.

한우류	소고기류	돼지고기	식사료
한우소고기살 111,900 (한우소고기 1kg당 111,900원)	소안하리 69,900 (소안하리 1kg당 69,900원)	돼지안하리 59,900 (돼지안하리 1kg당 59,900원)	소불고기살 13,000 (소불고기 1kg당 13,000원)
한우소고기살 76,900 (한우소고기 1kg당 76,900원)	소안하리 36,900 (소안하리 1kg당 36,900원)	돼지안하리 32,900 (돼지안하리 1kg당 32,900원)	갈비탕 13,000 (갈비탕 1kg당 13,000원)
한우통살 29,900 (한우통살 1kg당 29,900원)	통 17,000 (통 1kg당 17,000원)	국내산삼겹살 14,000 (국내산삼겹살 1kg당 14,000원)	육회버림밥 10,000 (육회버림밥 1kg당 10,000원)
한우채살 32,900 (한우채살 1kg당 32,900원)	갈비살 17,000 (갈비살 1kg당 17,000원)	국내산소고기 14,000 (국내산소고기 1kg당 14,000원)	불고기버림밥 8,000 (불고기버림밥 1kg당 8,000원)
한우삼겹살 32,900 (한우삼겹살 1kg당 32,900원)	삼겹살 17,000 (삼겹살 1kg당 17,000원)	백내산삼겹살 14,000 (백내산삼겹살 1kg당 14,000원)	갈비차게 8,000 (갈비차게 1kg당 8,000원)
한우갈비살 29,900 (한우갈비살 1kg당 29,900원)	삼겹살 17,000 (삼겹살 1kg당 17,000원)	양념삼겹살 14,000 (양념삼겹살 1kg당 14,000원)	차돌한우고기 8,000 (차돌한우고기 1kg당 8,000원)
한우부채살 29,900 (한우부채살 1kg당 29,900원)	우삼겹 14,000 (우삼겹 1kg당 14,000원)	양념한우고기 14,000 (양념한우고기 1kg당 14,000원)	소떡볶이 9,000 (소떡볶이 1kg당 9,000원)
한우차돌고기 18,000 (한우차돌고기 1kg당 18,000원)	미갈비면 5,990 (미갈비면 1kg당 5,990원)	양념한우고기 5,990 (양념한우고기 1kg당 5,990원)	채식밥 9,000 (채식밥 1kg당 9,000원)
한우육면 20,000 (한우육면 1kg당 20,000원)	불면면 5,990 (불면면 1kg당 5,990원)	양념한우고기 5,990 (양념한우고기 1kg당 5,990원)	바지락칼국수 8,000 (바지락칼국수 1kg당 8,000원)
	계란면 5,990 (계란면 1kg당 5,990원)	양념한우고기 5,990 (양념한우고기 1kg당 5,990원)	북두살계탕 17,000 (북두살계탕 1kg당 17,000원)
	우육면 5,990 (우육면 1kg당 5,990원)	양념한우고기 5,990 (양념한우고기 1kg당 5,990원)	
	부침밥 5,990 (부침밥 1kg당 5,990원)	양념한우고기 5,990 (양념한우고기 1kg당 5,990원)	

2. 메뉴

메뉴는 크게 소고기와 돼지고기, 그리고 식사료로 구성되어 있다. 소고기의 경우에는 국내산인 한우 소고기와 미국산 소고기로 나뉘어 있는데 한우에 조금 더 높은 가격이 책정되어 있다. 돼지고기는 항정살과 왕갈비를 제외하고는 모두 국내산이다. 이 외에도 다양한 식사료가 있다.

소고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

1) 소반마리



- **고다연:** 다양한 부위를 조금씩 즐길 수 있어 좋았다. 부위별로 먹어보며 어떤 부위가 가장 맛있는지 평가해보는 재미도 있었다. 우삼겹이 가장 맛있었는데, 고기가 매우 얇아 익는 데 많은 시간이 걸리지 않았고 질기지 않았다. 고소한 소고기의 맛이 잘 느껴져 좋았다.

- **권지우:** 소 반마리 메뉴에 4종류의 부위가 있어 다양하게 맛볼 수 있다는 게 이 식당의 매력인 것 같다. 식당에서 기본으로 찜개랑 김치를 같이 주셨는데 김치를 구워서 고기랑 같이 먹는 게 특히 맛있었다.

- **조수빈:** 소 반마리를 먹어서 총 4종류의 부위를 맛 볼 수 있어서 좋았다. 개인적으로는 우삼겹이 제일 맛있었다. 우삼겹만의 고소함과 기름이 입맛에 맞았고, 특히 부드러운 점이 가장 좋았다.

소고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰 2) 물냉면



- **고다연**: 물냉면은 평소에 흔히 먹을 수 있는 물냉면보다 조금 싱거웠고 면이 질긴 편이었다. 때문에 후식으로 물냉면, 비빔냉면보다는 볶음밥이나 누룽지를 추천한다.

- **권지우**: 그렇게 비싼 가격은 아니었어서 고기를 먹고 입가심하기엔 딱 적절한 것 같다. 물냉면이 취향이 아니라면 다른 식당에 있는 후식 메뉴를 시도해 봐도 좋을 것 같다.

- **조수빈**: 솔직히 말해서 물냉면은 호불호가 갈릴 것 같다. 개인적으로는 불호였지만 고기를 먹은 후에 시원하고 간단하게 먹기에는 괜찮았다. 기본으로 나오는 된장찌개가 더 맛있었던 것 같다.

소고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

3) 반찬류



- **고다연**: 백김치, 파채, 김치와 쌈채소, 잡채와 소스류가 셀프바에 진열되어 있어 원하는 만큼 가져다 먹을 수 있어 좋았다. 특히 쌈채소를 부족함 없이 먹을 수 있어 좋았다. 반찬의 맛 또한 너무 짜거나 달지 않아 고기와 함께 먹기 좋았다.

- **권지우**: 밑반찬이 다양해 고기를 먹기 전에 식욕을 돋우기 좋았다. 특히 구워서 고기랑 같이 먹을 수 있는 백김치와 차갑긴 하지만 간이 적절히 돼 있는 잡채에 손이 갔었다. 셀프바여서 부담 없이 원하는 반찬을 가져다 먹기 좋았다.

- **조수빈**: 이 식당은 반찬류가 아주 많았다. 사진 처럼 셀프로 부족한 반찬들은 직접 가져와 먹을 수 있었고, 반찬 하나하나 전부 맛있었다. 특히 씻은 목은지를 구워먹는게 고기랑 가장 어울렸다고 생각한다.

소고기_맛집_탐방



4. 평점

- 고다연(□□□□_4.5점)

적당한 가격으로 적절한 품질의 고기를 먹을 수 있었다. 인테리어 또한 깔끔하고 내부가 넓어 쾌적하게 식사를 할 수 있었다. 리뷰를 달면 100g의 우삼겹을 제공해주는 이벤트도 진행중이었는데, 덕분에 팀원 모두 저렴한 가격으로 배불리 식사를 할 수 있었다. 가성비 측면에서는 훌륭했지만 후식이 조금 아쉬웠기 때문에 5점 만점에 4.5점으로 평가하겠다.

- 권지우(★★★★_4점)

소고기 치고는 비싸지 않은 가격으로 먹을 수 있는 식당이다. 맛집보다는 가성비 있는 식당으로 추천해 볼 만한 것 같다. 식당 내부도 넓고 미리 예약하고 가면 안쪽 자리에 앉을 수 있어서 좋았다. 책상마다 벨이 비치되어 있어 필요한 것이 있다면 직원분들을 쉽게 부를 수 있어 편하기도 했다. 맛보다는 가성비를 잡은 식당 같아 5점 만점에 4점으로 평가하겠다.

- 조수빈(★★★★_4.5점)

일단 내부가 큰 편에 속하였다. 엄청 밝고 편안한 분위기였고 많은 분들이 단체로 모임을 하시고 계셨다. 소 반마리 (400g) 에 36900원으로 소고기 치고는 저렴한 가격이었다. 식당에 있는 네이버 리뷰 이벤트까지 하여 200g의 차돌박이를 더 받았다! 손님분들이 많았는데도 불구하고 직원분들이 아주 친절하셔서 편안한 분위기 속에서 식사를 했던 것 같다. 어울림 정육식당에 처음 가봤지만 앞으로 소고기가 먹고 싶을때면 종종 찾아갈 것 같다. 평점으로는 5점 만점에 4.5점으로 평가한다.

소고기_맛집_탐방



5. 한 줄 평가

- 고다연: 가성비 맛집이다. 소고기를 저렴하게 먹고싶다면 추천한다.
- 권지우: 가성비 있는 소고기집을 찾고 있다면 추천한다.
- 조수빈: 가성비 고기를 풀면과 즐길 수 있는 곳



돼지고기_맛집_탐방



[연탄부락]



1. 위치

낙성대역 5번 출구에서 서울대입구역 방향으로 직진하다보면, 푸라닭 치킨 바로 옆에 있다.

돼지 (pork)	소 (beef)	잡채 (stir-fry)
가비오 (gabiyo) 15,000	치킨 (chicken) 15,000	전골 (jeon-gol) 15,000
삼겹살 (samgyeopsal) 15,000	불고기 (bul-gu-gi) 15,000	소떡이 (so-deo-i) 15,000
갈비살 (galbi-sal) 15,000	소문장 (so-mon-jang) 10,000	소떡이 (so-deo-i) 15,000
스테이크 (steak) 14,000		소떡이 (so-deo-i) 15,000
목살 (mok-sal) 14,000		소떡이 (so-deo-i) 15,000
고추장 (gochu-jang) 14,000		소떡이 (so-deo-i) 15,000

삼겹살 추가 3,000원

2. 메뉴

오겹살, 삼겹살, 가브리살, 스테이크 목살 등 다양한 부위의 돼지고기와 목살 양념구이, 고추장 삼겹과 돼지막창, 겁다구와 같은 별미 메뉴들도 있었다. 또한 다양한 사이드 메뉴도 있었다.

돼지고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

1) 오~두겹살(오겹살)



- **김예원**: 오겹살은 고기가 초벌이 된 상태로 나와 구워지기도 전부터 먹음직스러운 때깔을 띄었다. 두툼한 자태에 혹시라도 비계가 많아 느끼하진 않을까 우려했지만 다행히 비계와 살의 비율은 일정했고, 적당히 기름진 맛이 고기의 감칠맛과 어우러져 매우 맛있었다. 아쉬운 점은, 그 맛있는 오돌뼈가 연탄부락의 오겹살에서는 딱딱한 편이라서 잘라내 먹어야 했다.

- **이예림**: 오겹살은 초벌되어서 일정한 두께로 썰려나왔고 테이블에서 2차적으로 구워먹는 방식이었다. 고기를 초벌시켜서 씹을 때마다 육즙이 흘러나왔고, 식감도 탱글 쫄득하니 맛있었다. 특히 껍데기를 제거하지 않아서 그런지 쫄득쫄득한 식감이 일품이었다! 삼겹살보다 두께가 두꺼워서 익는 데에는 시간이 조금 걸리긴 했지만, 기다린 만큼 더 맛있었다. 반찬으로 나온 찜닭과 함께 먹으면 그야말로 금상첨화!

- **정상윤**: 삼겹살과는 완전히 다른 맛이었고 두툼하고 쫄깃해서 맛있었다.

돼지고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

2) 가브리살



- **김예원**: 고기 부위에 대해 잘 모르는 터라 가브리살에 대한 기대가 크진 않았지만, 고기를 씹으며 “이게 무슨 부위야?”라고 묻는 나를 발견할 수 있었다. 그만큼 맛있는 부위였고, 오겹살 못지않은 주인공감이었다. 육즙의 감칠맛이 그리 풍부하지는 않았지만, 오겹살에게는 없는 가브리살 만의 고소한 맛으로 승부를 겨룬 고기였다. 또한 짜지 않아 진한 쌈장이나 매운 풀면과의 궁합이 잘 맞았다.

- **이예림**: 가브리살도 초벌되어 썰려나왔고, 삼겹살보다는 연하고 부드러우면서도 쫄깃한 식감이었다. 특히 고소한 맛이 일품이었는데, 연탄불에 구워먹는 탓에 그런지, 특유의 담백하면서도 고소한 맛이 더 부각되는 것 같았다. 고기의 단면에 마블링이 잘 올라온 것을 보니 육질이 좋은 고기를 쓰시는 것 같다는 생각이 들었다. 상추와 깻잎에 가브리살과 쌈장, 마늘을 얹어서 쌈싸먹는 것을 적극 추천한다!

- **정상윤**: 돼지에서만 느낄 수 있는 맛이었다. 부드럽고 맛있었다.

돼지고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

3) 돼지막창



- **김예원**: 돼지 냄새에 예민해 평소 막창에 대한 거부감이 있던 나였지만 연탄부락의 막창은 큰 거리낌 없이 즐길 수 있었다. 초벌 과정에서 잡내를 어느정도 잡은 듯하다. 막창이 매우 두툼하게 썰려 입안 가득 씹으며 맛볼 수 있어 좋았다. 조금 느끼하다 싶을 땐 양파절임을 곁들여 먹으면 환상적인 궁합을 맛볼 수 있다.

- **이예림**: 돼지막창이 살짝 초벌되어서 나왔는데, 겉에 윤기가 흐르는 것이 정말 먹음직스러워 보였다. 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 돼지막창은 술안주로 제격인 듯하다. 특히 콩고물에 묻혀 먹으면 고소한 맛이 극대화 된다! 그리고 반찬으로 나온 쌈쫄면과 정말 잘 어울렸다!

- **정상윤**: 냄새도 별로 안 나고 쫄깃쫄깃한 게 맛있었다.

돼지고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

4) 껍다구



- **김예원**: 평소 껍데기를 좋아하고 많이 먹어서 껍데기에 대해서는 간단한 편이지만, 연탄부락의 껍데기는 합격을 넘어서 황홀한 수준이었다. 일명 '벌집껍데기'라 불리우며 껍질보다 훨씬 두꺼운 비계를 사랑하는 요즘 껍데기에 질리고 있었는데, 연탄부락이 껍데기가 본래 어떤 음식인지 일깨워주는 듯했다. 쫄깃고소하고 콩가루와의 궁합이 환상적인, 느끼하지 않은 그 껍데기. 바로 연탄부락에서 찾을 수 있었다!

- **이예림**: 껍데기를 먹어본 적이 거의 없었던 터라 큰 기대는 안하고 있었는데, 쫄득하고 고소한 맛이 아주 취향저격이었다. 간장 베이스의 양념이 살짝 되어있어서 짭짤하니 술안주로 정말 좋을 것 같다.

- **정상윤**: 쫄깃한 맛이 있어서 맛있었다. 기름이 튀어서 무서웠지만 그것만 참고 콩가루에 찍어 먹으면 쫄깃한 맛을 느낄 수 있기에 충분히 참을만하다.

돼지고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

5) 사이드메뉴



- **김예원**: 된장술밥은 기대만큼이나 맛있었고, 조미료를 안 쓴듯 맛이 진하고 건더기가 풍부해 좋았다. 계란찜은 평범하지만 맛있는, 정석 같은 계란찜이었다. 마지막으로 쌈쫄면은 이 만찬에서 주인공은 아니지만 없어선 안 될, 소주 같은 역할이었다. 고기가 느끼해져 한계에 다다른 것 같을 때 즈음 쫄면을 한 입 먹으면 곧바로 위가 두 배는 확장되는 느낌이었다. (소주도 마찬가지.) 그만큼 느끼함을 잘 잡아주고 고기와 궁합이 뛰어난 메뉴였다.

- **이예림**: 차돌된장술밥은 여태까지 먹어본 술밥 중 가장 맛있는 된장술밥이었다. 이름이 술밥인 만큼 소주와 무척이나 잘 어울릴 것 같다. 계란찜은 포슬포슬 부드러워서 입에서 녹는 것과 같은 식감이었고, 기름진 것을 중화시켜주는 역할을 해주었다. 쌈쫄면은 새콤달콤하니 고기와 함께 먹을 때 빛을 발하는 사이드메뉴였다.

- **정상윤**: 사이드 메뉴 중에서도 반찬으로 나온 쌈쫄면이 연탄부락의 신의 한 수. 너무 맛있었고 고기 먹는 중간중간 위가 기름질 뻔할 때 잘 잡아줬다. 고기랑 같이 먹으면 환상의 조합이다.

돼지고기_맛집_탐방



4. 평점

- 김예원(★★★★☆_4.5점)

맛으로는 절대 흠잡을 수가 없는 집이다. 쫄깃탱글한 고기와 깊은 맛의 술밥, 그리고 서비스로 주는 쫄면까지. 하지만 가격대가 있는 편이었다. 물론 그에 맞게 음식이 맛있는 편이었지만, 가볍게 고기를 즐기고 싶거나 대학생 친구들끼리 오기에는 조금은 부담스러운 편이다. 평소 노포 분위기를 좋아하는 편이라 연탄부락 특유의 어둡지만 복적복적한 분위기가 마음에 들었다. 노포 맛집이라면 환경이 열악한 곳이 많은데 연탄부락은 깔끔하고 서비스가 괜찮아 좋았다.

- 이예림(★★★★☆_4.5점)

풍미 가득한 고기와 흘러넘치는 육즙, 그리고 사이드 메뉴 하나하나 다 정성이 들어가 있었다. 특히 오겹살은 탱글하니 쫄득하면서도 지방이 적절히 섞여있어 입에서 사르르 녹는 듯한 느낌이 들었다. 고기의 질과 양 그리고 초벌을 해서 나온다는 점을 생각해보았을 때 적절한 가격인 것 같다. 포차에서 연탄에 고기를 구워 먹는 감성을 느껴볼 수 있다. 2~4명 정도에서 같이 돼지고기 구워 먹으면서 술 한잔하기에 딱 좋은 가게인 것 같다!

- 정상윤(★★★★☆_4.5점)

어느 하나 빠지지 않고 다 맛있었다. 단백질 충전 야무지게 했다. 가격이 괜찮아서 가성비가 좋은 것 같다. 사실 맛있어서 가격 생각은 거의 안 났다. 매장이 전체적으로 깨끗했으며, 매장 안에 난로를 틀어놓아 따뜻해서 좋았다.

돼지고기_맛집_탐방



5. 한 줄 평가

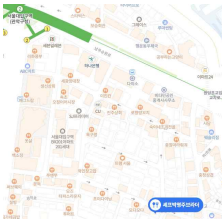
- 김예원: 고기러버라면 절대 지나쳐선 안 될 곳.
- 이예림: 육즙 가득한 고기가 먹고 싶다면 적극추천!
- 정상윤: 가성비 고기를 쫄면과 즐길 수 있는 곳



닭고기_맛집_탐방



[세프박명주브라더]



1. 위치

서울대입구역 2번 출구에서 384m 떨어진 곳으로, 원래 샤로수길 끝부분에 있었으나 샤로수길 중간으로 이전했다.

2. 메뉴

이태리, 토마토 갈릭, 타이 치킨 스튜 총 3가지 종류의 치킨스튜가 있다. 토핑으로 추가할 수 있는 것은 모짜렐라, 파스타 면, 토마토가 있었고, 치킨 스튜를 다 먹고나서 볶아먹을 수 있는 기본 볶음밥과 날치알 볶음밥이 있었다. 또한 다양한 주류와 와인, 음료까지 판매하고 있었다.

닭고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

1) 이태리 치킨 스튜



- **신지은**: 짧은 파스타면을 골라집어먹는 재미가 있다. 느끼하지 않은 토마토 소스는 닭고기 뿐 아니라 양배추와도 잘 어울렸다.

- **안소민**: 다양한 종류의 쫄깃한 파스타 면과 부드러운 닭고기 살, 매콤달달한 토마토 소스의 조합이 좋았다. 뜨거운 토마토를 좋아하는 1인으로서 매우 만족스러운 식사였다.

- **주하윤**: 이탈리아의 스튜와 우리나라의 닭볶음탕이 혼합되어 처음 먹었을 때는 '이게 무슨 맛이지?!' 싶은 묘한 느낌이 들다가도, 먹다보면 중독성 있어 계속 먹게 된다. 이탈리아 음식과 퓨전일지라도 결국에는 K-볶음밥으로 마무리 짓는다는 점이 재미있다.

닭고기_맛집_탐방



4. 평점

- 신지은(★★★★★_5점)

정말 맛있다!! 종종 생각나는 맛집. 갈 때마다 늘 적당히 배부르게 먹고 나왔다. 가게 이전 후 분위기가 더 좋아졌다.

- 안소민(★★★★👉_4.5점)

웬만하면 호불호가 갈리지 않는, 망설임 없이 맛있다고 할 수 있는 식당이다. 2인 이상 메뉴가 대부분이기에 가격이 부담되는 것 같지만, 맛을 생각하면 적절한 가격이다. 이전 가게는 공간이 작은 대신 아늑한 느낌이 있었는데, 공간도 넓어진 지금도 특유의 아늑하고 현대적인 분위기가 마음에 든다.

- 주하윤(★★★★👉_4.5점)

이 글을 쓰는 지금 이 순간에도 너무 먹고 싶어서 침이 고인다. 약간 비싼 편이긴 하지만 그걸 상쇄할 수 있을 만큼 맛있다. 가게 이전 후 더욱 모던&클래식한 느낌이 되어 조용하면서도 활기찬 분위기를 느낄 수 있다.

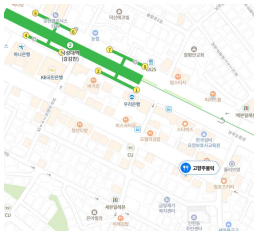
5. 한 줄 평가

- 신지은: 한 번도 실망한 적이 없다. 이 조합이 과연 맛있을까 고민한 시간이 아까움!
- 안소민: 뜨끈한 한식과 고급스러운 양식이 동시에 당길 때 방문하면 좋을 퓨전 닭볶음탕 식당이다!
- 주하윤: 가게와 메뉴 이름만으로는 선뜻 무슨 맛일지 상상하기 힘들기에 고민하지 말고 직접 가서 오묘한 맛을 음미하기 바란다!!

오리고기_맛집_탐방



[고향 주물럭]



1. 위치

낙성대역 1번 출구로 나와서 우회전하고 오월의 김밥이라는 가게 앞에서 횡단보도를 한번 건너 후 왼쪽으로 걷다 보면 찾아볼 수 있다.

2. 메뉴

오리고기 메뉴는 오리주물럭, 생오리로스가 있었으며, 그 외에도 돼지주물럭, 모듬주물럭, 은갈치 조림, 고등어 조림, 조기구이, 고등어자반구이 등 정말 다양한 식사메뉴도 함께 판매하고 있었다.

오리고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰 & 평점 오리주물럭 + 볶음밥



• 맛(★★★★_4점)

반찬으로 쌈채소들과 각종 반찬들 그리고 된장찌개가 나왔습니다. 된장찌개는 일반 고깃집 된장찌개 맛이었습니다! 오리 주물럭은 고기 양도 많고 각종 야채들이 많아서 여러 개 같이 집어먹는 맛이 있었습니다. 어느정도 먹으면 볶음밥을 해주시는데 따로 볶음밥에 양념이 추가되어 나오기 때문에 간도 적절하고 부추도 같이 들어가서 맛있게 먹었습니다!

• 가격(★★★_3.5점)

오리주물럭(국내산, 900g)에 48000원입니다. 거기에 볶음밥 두개 추가해서 총 54000원 나왔습니다! 가격이 좀 비싸서 당황했는데 양을 생각하면 값어치를 하는 것 같습니다. 다른 손님들은 보통 은갈치조림 2인분을 많이 드시는 것 같고 대부분의 메뉴들이 저렴한 것 같습니다.

• 분위기(★★★★_4.5점)

: 가게 내부는 크지는 않았습니다. 20명 정도 들어갈 수 있는 크기였고 로컬 맛집 느낌이 드는 내부였습니다.

오리고기_맛집_탐방



4. 총평(★★★★★_5점)

양이 아무리 많아도 가격이 부담스러운 면이 있는 것 같습니다. 그렇지만 음식 맛도 좋았고 볶음밥까지 만족스러웠기 때문에 한번쯤은 가볼 만 한 식당인 것 같습니다!

양고기_맛집_탐방



[편호우 양꼬치&샤브샤브]



1. 위치

서울 관악구 남부순환로
1597-15 2층
신림역 5번출구에서
나와 직진하다가
파리바게트 골목으로
들어가서 조금만 더
걸으면 왼쪽 2층에 있다.

2. 메뉴

양꼬치와 샤브샤브를 둘 다 먹을 수 있는 A set, 양고급갈비와 샤브샤브 둘 다 먹을 수 있는 B set가 있었다. 이 외에도 무제한으로 양꼬치 모듬을 즐길 수 있는 C코스, 그리고 무제한 샤브샤브를 즐길 수 있는 D코스도 있었고 여러가지 단품메뉴도 판매하고 있었다.



양고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

1) 무제한 꼬치모듬



- 권지현: 무한리필인데도 냄새나거나 하는 거 없이 퀄리티가 좋았다. 양꼬치는 양념이 된 것과 아닌 것 두 종류가 있었는데 개인적으로는 양념된 꼬치가 훨씬 맛있었다. 셀프바에 양고기 외에도 새우, 닭똥집, 껌데기, 완자 등 꼬치 종류가 많아서 골라먹는 재미가 있었다.

- 이예린: 양념이 없는 양꼬치는 많이 먹으면 느끼해서 물리는데 양념이 된 양꼬치는 계속 먹어도 물리지 않아서 끝까지 맛있게 먹을 수 있었다.

- 이현서: 양꼬치 외에도 새우, 관자 등 다양한 꼬치를 먹을 수 있다는 점이 좋았다. 약간 냄새가 날 법도 한데 양념과 같이 먹어서 그런지 냄새가 하나도 나지 않아서 좋았다.

양고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰

2) 옥수수온면



- 권지현: 국물류를 하나 시켜야 한다면 이 메뉴를 추천한다. 얇고 촉촉한 옥수수면에 매콤하면서도 깔끔한 국물이라서 기름진 느낌을 싹 없애주고 다시 시작할 수 있게 만들어준다. 온면 역시도 양이 충분했다.

- 이예린: 얼큰하고 간이 딱 맞아서 느끼한 양고치와 궁합이 잘 맞았다. 온면을 메인으로 팔아도 좋을 정도로 맛있었다.

- 이현서: 제일 기대하지 않았던 메뉴였지만 예상 외로 굉장히 맛있었다. 고기의 느끼함이 질릴 듯 할 때 온면의 칼칼함과 얼큰함이 느끼함을 잘 잡아주었다. 따듯한 국물로 속이 든든한 것은 덤^^

양고기_맛집_탐방



3. 메뉴 별 리뷰 3) 찹쌀궤바로우



- 권지현: 겉은 바삭하고 속은 쫄깃해서 식감이 너무 좋았고, 소스도 새콤해서 잘 어울렸다. 다른 메뉴가 짭편이라 같이 먹으면 중화되는 느낌이 들었다. 양도 많아서 셋이 먹기 충분했음!

- 이에린: 궤바로우에는 기준이 엄격한데 전반적으로 싱싱한 재료를 사용해서 좋았다. 하지만 튀김이 두꺼운 느낌이라 더 바삭하면 좋겠다.

- 이현서: 궤바로우가 고기가 두꺼워서 맛있겠 먹었다. 예상했던 그 맛!! 맛있었다

양고기_맛집_탐방



4. 평점

- 권지현(★★★★☆_4.5점)

전반적으로 맛도 괜찮고 양도 충분해서 한 끼 식사를 배불리 해결할 수 있는 식당이다. 그러나 무한 리필 1인에 사이드 메뉴 가격까지 하면 꽤 금액이 높아 다인원 식사 장소로 추천한다.

- 이에린(★★★★☆_4.5점)

찾아가서 먹어도 될 정도의 퀄리티 높은 무한 리필집으로 모든 메뉴가 맛있다. 다만 신림역이고 가게까지 가는 길이 술집이라 밤에는 조심해서 가는 것이 좋겠다.

- 이현서(★★★★☆_4.5점)

양고기 자체를 처음 먹어보는 거라 별로일까봐 걱정을 많이 했지만 냄새가 전혀 나지 않아 맛있게 먹었다. 무한 리필이라 양도 많았지만 식당 조명이 전체적으로 불그스름하니 분위기가 좀 아쉬웠다. 다른 것들은 대부분 만족스러웠다.

5. 한 줄 평가

- 권지현: 양고기 첫 도전이어도 걱정 없이 즐길 수 있는 곳! 다들 한 번쯤 가보기를 추천한다.
- 이에린: 맛있는 양꼬치와 중국 요리를 한번에 즐길 수 있는 곳!
- 이현서: 양꼬치 입문자도 충분히 즐길 수 있는 준수한 양꼬치 맛집

김근영 교장님 인터뷰 with 동창

Q1. 자기 소개 부탁드립니다.

“동행” 소식지를 통해 인사드리게 되어 반갑습니다. 저는 중소벤처기업진흥공단 청년창업사관학교(본교. 안산) 김근영 교장입니다. 저희 중진공에는 정책자금, 인력양성, 수출마케팅, ESG/기업진단 등 중소기업을 대상으로 하는 다양한 지원사업이 있으며, 저는 청년 창업지원 사업 분야에 10년 정도 업무를 담당하였습니다.

Q2. 청년창업사관학교의 설립 배경과 어떤 곳인지 궁금해 할 학생들에게 소개를 부탁드립니다.

청년창업사관학교는 정부가 지원하는 공공영역의 청년창업 지원 프로그램으로 2011년 설립되었습니다. 설립 당시인 2011년은 2000년대에 비해 신설된 법인수는 5.9% 증가 하였으나, 20대~30대의 청년기업은 감소하였고, 그 원인은 청년층이 창업실패에 대한 두려움 때문이라 판단 하였습니다. 따라서 정부는 창업 초기의 불확실성을 다양한 정책지원을 통해 해결하여 주기 위해 청년창업사관학교를 만들었습니다. 청년의 기술창업 활성화와 청년일자리 창출은 청창사의 중요한 목표입니다.





현재 청창사의 지원 대상은 대표자가 39세 이하이고, 창업후 3년 이내의 기업으로 대한민국을 이끌어갈 혁신적인 청년 CEO를 선발하고 있습니다. 전국 18개 지역에 소재하고 있고, 구로에는 글로벌창업사관학교를 별도로 운영하고 있습니다.

Q3. 청년창업사관학교에 입학하면 어떤 지원을 받을 수 있는지 설명을 부탁드립니다.

청년창업사관학교는 "청년 CEO에게 창업全过程를 일괄 지원하여 초기 창업기업이 유니콘기업으로 도약할 수 있도록 집중 지원"하는 기관입니다. 최대 1억원의 창업사업비, 창업공간, 창업 단계에 따른 집중교육·코칭을 받을 수 있으며, 동·이업종 네트워킹, 판로지원, 투자 등을 원스톱 지원하고, 졸업 후에도 5년간 후속 성장을 연계지원하고 있습니다.

Q4. 청년창업사관학교에서 배출한 기업에는 어떤 기업이 있는지요?

청년창업사관학교는 2011년 1기를 시작하여, 12기까지 6,500명 청년창업기업이 졸업하였으며, 2023년 현재 13기 950명의 입교생이 있습니다.

아마도 여러분들이 잘 아는 기업이라고 생각합니다. 대표적으로 1기 ㈜직방의 안성우 대표, 2기 ㈜비바리퍼플리카 토스 이승건 대표, 2기 ㈜레이니스트뱅크샐러드 김태훈 대표가 있으며, 손톱 젤 네일 스티커로 유명한 ㈜글루가(상표명 ohora), 강남언니로 유명한 ㈜힐링페이퍼는 대표적인 졸업 기업입니다.

또한 2023년 2월에는 졸업기업 최초로 ㈜오토앤의 코스닥 상장을 시작으로, 6월 ㈜오픈놀, 7월 ㈜버넥트 가 상장을 하였으며, 많은 졸업 기업들이 상장 예비심사를 준비하고 있습니다.

Q5. 이 일을 하시면서 가장 인상 깊었던 청년
창업가가 있을까요?

다양한 사례들이 있지만 하나를 선택한다면, 청창사에는 좋은 전통이 있습니다. 그것은 투자유치 10억원을 받으면 입교한 동료들에게 피자 100판을 쏘는 것이지요. 그 첫번째 기업이 바로 여러분들의 서울대 선배인 직방의 안성우 대표였습니다. 또한 세계최초 소형 무선 초음파 진단기를 개발한 힐세리온의 류정원 대표도 특이한 이력을 가지고 있습니다. 이분은 서울대 물리학과와 전자공학과를 복수 전공한 이후 의학전문대학원에 들어가 의사가 되었고, 2006년에는 우주인 선발에 지원하여 3등 안에 들었던 분이지요. 이렇게 화려한 경력에도 불구하고 하고 청창사 입교는 재수를 하였답니다. 이 때문에 늘 만날 때 마다 저를 혼내는 대표님이지요. 류 대표님이 창업에 이르는 삶의 과정을 보면서 의료분야에서 사업을 하기 위해 다양한 경험과 준비는 성공 창업 조건의 기본이 아닐까 합니다.

Q6. 청창사는 안산, 서울, 대전, 대구, 광주 등
전국 18개소 뿐만 아니라 다양한 캠퍼스가
있다고 들었는데요. 소개를 부탁드립니다.

청창사는 5개 권역에 직영창사가 있으며, 주요거점 13개 지역에 민간협업형 창사가 운영되고, 각 지역마다 중점지원 분야를 다르게 하고 있습니다. 제조혁신분야의 창업(안산, 구리), ICT 및 S/W(서울), 지능형로봇(대전), 스마트 농생명/식품(전주), 첨단융합기계부품(부산), 스마트관광(제주) 등 다양한 창업자의 환경에 따라 학교를 선택 할 수 있습니다.



또한 18개 청창사 이외에 글로벌창업사관학교(서울 구로), 이어드림스쿨(서울 홍대)을 별도 운영하고 있습니다.

글창사 캠퍼스는 D.N.A(Data, Network, AI) 혁신기술을 기반으로 한 글로벌 지향 창업기업을 육성하는 프로그램입니다.

글로벌기업 교육을 위해 aws, Microsoft, Google Cloud 등이 참여하고 있으며, 글로벌 엑셀러레이터가 글창사에 상주하여 온-오프라인 보육·코칭을 진행하고 있습니다.

이어드림스쿨 캠퍼스는 AI기술 진화에 따라 스타트업의 인공지능 개발 인력 수요가 급증함에 따라 스타트업의 인력채용을 지원코자, 지역·학력·전공과 무관하게 만 39세 이하의 청년을 대상으로 약 10개월간 인공지능 특화분야를 집중 교육한 후 벤처·스타트업에 채용연계를 지원하고 있습니다. 혹시 현 전공이 적성에 맞지 않는 경우, AI 개발자로의 도전도 추천 드립니다. ㅎㅎ

Q7. 청년 창업가가 갖춰야 할 가장 중요한 역량은 무엇이라고 생각 하시나요?

창창사 안산(본교) 복도벽에 이런 문구가 있습니다.

“창업하려면 일에 미쳐야지, 만나고 싶은 사람 다 만나고, 하고 싶은 거 다 하려면 빨리 포기하고 취업하는게 낫다.”

청창사 1기 졸업식때 참석하신 대통령께서 말씀하신 말이 지요. 여러 청년들이 취업이 어려우니 창업이나 해볼까 하는 마음으로 시작하기도 하지만, 창업에 대한 간절함, 절실함 없이는 실패 할 수 밖에 없습니다. 청창사 안산 캠퍼스에는 창업자를 위한 기숙사도 제공하지만 사무실 한켠에 라구 라구 침대를 가져다가 밤새워 일하며, 쪽잠을 청하는 청년 기업인이 지금도 있습니다. 볼 때마다 안쓰럽기도 하고, 꼭 도울 수 있는 방안을 찾고 싶은 의지도 생기지요. 이러한 모습이 지원기관, 투자자들의 마음을 얻는 창업가의 기본이라고 생각합니다.

Q8. 대학생 때 창업역량을 기를 수 있을 만한 활동에는 어떤 것들이 있을까요?

창업지원은 공공영역 뿐아니라 민간의 스타트업 생태계가 더 다양한 프로그램들로 구성되어 있습니다. 대학생들이라면 가까이는 각 대학의 창업지원단을 통한 창업캠프에 참여하기를 권해 드립니다. 서울대의 경우 최근에 서울대학교 동문창업네트워크가 결성되었으며, 이를 통해 동문 창업자에 대한 연계, 협업을 추진하는 것으로 알고 있습니다. 창업인큐베이팅스쿨을 추천한다면 디캠프, 마루180, 서울창업허브, 창조경제혁신센터, 고벤처포럼 등에서 개최되는 프로그램에 참여한다면 좋은 정보와 선배 스타트업의 경험을 전수 받을 수 있을 것입니다.

Q9. 대학생 때 창업역량을 기를 수 있을 만한 활동에는 어떤 것들이 있을까요?

창업은 반짝이는 아이디어가 아니라 철저한 준비와 트레이닝, 기획력이 원동력이라고 생각합니다. 청년창업사관학교를 처음 기획할 때에 창업을 K-POP에 비유 하였습니다. 가수에 대한 절박한 꿈이 규율과 통제의 연습생 시절을 거쳐 세계가 열광하는 엔터테이너로 성장한 것과 같이, 우리 청년들이 철저한 준비를 통해 실패를 극복하고, 창업에 성공하는 결실을 맺기를 기대합니다. 많은 창업지원 기관들의 문을 두드리고, 창업초기 혼자서 해결하려는 행동보다는 좋은 멘토를 만나 조언을 구하고, 처음 가졌던 도전정신과 창의성을 유지한다면 유니콘 기업을 충분히 꿈꿀 수 있을 것입니다.



에디터의 뽐알뽐알



22학번 안소민

어느덧 2024년 새해가 밝았습니다!
동행 16호 발간에 많은 관심과 도움을 주신
교수님, 동문 선배님, 그리고 동행
부원들에게
감사의 인사를 전합니다^3^

동: 동자와 여러분 모두

행: 행복한 2024년 되세요! ☺

22학번 이예림

동행 16호 활동을 하면서 소중한 경험을
많이 얻어가는 것 같습니다!
한 해 동안 다들 수고 많으셨고,
2024년에는 행복과 행운만이 가득한
한해가 되시기를 기원하겠습니다! ☺

동: 동행과 함께하신다면

행: 행운 가득한 한 해를 보낼 수 있으실 거예요!



22학번 권지우

16호 활동 너무 즐거웠어요!
다들 수고하셨습니다.
2024년 모두 행복한 한 해 되세요!!

동: 동행 활동 함께한 여러분 모두

행: 행복하세요!

에디터의 뽐알뽐알



22학번 신지은
한 해동안 즐거웠습니다! 이 글 읽는 모두
행운 가득한 2024년 되세요 🍀

동: 동행 활동 하나하나 모두
행: 행복하고 소중한 경험이었습니다!

22학번 김동현
이번 한 학기도 다들 정말 수고 많았습니다.
앞으로도 동행을 잘 부탁드립니다~!

동: 동자과 여러분
행: 행복을 위해 파이팅!



22학번 주하윤
동자과 사랑합니다.

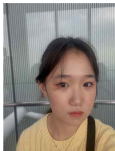
동: 동자과에 있는 모두들은
행: 행운아인걸~

23학번 심규민
동행과 함께 한 2학기 너무 즐거웠어요.
2024년에도 모두 행복하셨으면 좋겠습니다!!

동: 동행 안 하면 후회
행: 행



에디터의 뽐알뽐알



23학번 고다연

동행 활동을 통해 값진 경험을 많이 얻을 수 있었습니다. 모두 수고 많으셨습니다!!

동: 동행해주신 여러분들 모두

행: 행운 가득하고 행복 가득한 2024년 되세요😊

22학번 조수빈

새로운 경험을 하게 되어서 너무 기뻐요.
다들 고생 많으셨습니다!

동: 동자와 여러분!!

행: 행복한 한 해 보내시길 바랍니다!!



23학번 정상운

동기들이 재밌게 하길래 따라 들어왔는데
역시나 재밌었습니다! 모두 수고 많으셨고
2024년도 즐거운 한 해가 되셨으면 좋겠습니다.

동: 동행 내년에도 또

행: 행

23학번 권지현

16호 활동도 다들 수고 많으셨습니다!

동: 동행 소식지를 읽는 모든 분들께

행: 행운이 가득하기를 바랍니다 ☺



에디터의 뽐알뽐알



23학번 배소희

동행 16호 활동을 하면서 동자과에 대해 깊은 애정을 쌓을 수 있었습니다.
이번 활동도 다들 수고하셨습니다!!

동: 동행 부원 여러분들 덕분에

행: 행복한 활동이었습니다.)

23학번 이예린

동행 16호 활동을 마지막으로 저는 떠나지만

제 마음은 언제나 동행과 동물생명공학과에 있으니 잊지 말주세요...!♥

정말 아끼고 좋아합니다!!꺄

동: 동행에서 활동한 덕분에

행: 행복하고 알찬 2023년이었습니다.

우리 앞으로도 '동행'합시다!



23학번 이시현

1년간 동행과 함께하며 많이 배우고 성장했습니다!

동행에서의 시간 덕에 동물생명공학과에 대한 확신과 자부심을 가질 수 있게 되었어요.

2024년도 동자과에서 만나요.)

동 : 동자과 여러분과 동행을 읽어주시는 모든 분들!

행 : 행복만 가득한 한 해 되세요♥

에디터의 뽐알뽐알



23학번 이윤학

동행 16호 활동을 하면서 뿌듯했습니다! 😊
이제 새내기를 졸업하고 후배들을 잘
맞이하겠습니다! 😊

동: 동생이 형을 부를 땐??

행: 행님~

23학번 이준

우당탕탕 새내기 생활이 눈 깜짝할 새도 없이
지나가 버렸네요. 모두들 다음 해에도 좋은
일들만 가득하길 바랍니다!!

동: 동기들과, 선배들과 너무 재밌는 한 해를
보냈습니다. 앞으로도 많은

행: 행사에서 오래 오래 봤으면 좋겠습니다!



23학번 이현서

대학교에 들어오고 1년동안 한 유일한 동아리였는데
동행 덕분에 지난 1년 재미있게 보낼 수 있었습니다!!
2024년도 모두 즐거운 한 해 되세요!!

동: 동행 어땠냐고요??

행: 행복했습니다!!

도움을 주신 분들

2023년 1학기

김유용 교수님 300,000원
김영훈 교수님 100,000원
김희발 교수님 100,000원
임정묵 교수님 100,000원
63학번 윤희진 님 500,000원
90학번 황일환 님 500,000원
92학번 김동조 님 300,000원
05학번 김세아 님 200,000원
08학번 송제언 님 300,000원
15학번 이상민 님 50,000원
17학번 김동민 님 150,000원

2023년 2학기

조철훈 교수님 300,000원
백명기 교수님 100,000원
08학번 송제언 님 300,000원

동행은 동문 분들의 관심과 사랑으로 유지되고 있습니다.
작은 관심이라도 저희에게는 큰 도움이 됩니다.
후원자 분의 성함과 후원 금액은 명단에 1년 간 게시됩니다.
지금까지 16호를 읽어 주셔서 감사합니다.

후원계좌 : 새마을금고 9002-1954-8970-7 (이시현)
문의번호 : 010-8613-0650 (이시현)
문의이메일 : walktogether16@naver.com

))))))))))))))))))))))))))))))))))))))

서울대학교
동물생명공학 전공 소식지

“동 행”



위 QR 코드에서
지금까지 동행의 활동을 확인할 수 있습니다!