



본 정보지는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다.

육계자조금

2010. 8



자조금소식 국산 닭고기 소비촉진을 위한 TV광고 방영

외고 육계인은 산업과 자조금의 주체

닭요리 닭 한방조림 & 닭 콩나물 영양찜



육계자조금관리위원회
Korea Poultry Board

표지사진 : 홍성 소망목장 박세웅 대표



국산 닭고기 소비촉진을 위한 TV광고 방영

송은이, 진미령 모델로 국산 닭고기 인증마크 홍보

“이젠 국산 닭고기 인증마크를 확인하시고 구입하세요”

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 지난 8월 6일 ‘국산 닭고기 소비촉진을 위한 TV광고’를 제작해 IPTV(콰크TV)를 통해 방송하고 있다.

이번 IPTV(Internet Protocol Television)광고는 국산 닭고기 인증제를 통해 국산 닭고기의 안전성을 홍보하고, 소비자들의 신뢰도 구축 및 소비촉진 유도, 국산 닭고기의 이미지 재고를 통한 수입산과의 차별성을 부여해 소비자로부터 국내산 닭고기의 중요성에 대한 공감대를 형성하기 위해 실시하고 있다.

IPTV광고는 가수 진미령, 개그우먼 송은이가 모델로 출연해 국내산 닭고기의 우수성과 중요성을 강조했다. 광고는 닭고기를 사려고 송은이와 진미령이 마트를 찾는다 는 설정으로 시작된다. 송은이가 무조건 큰 것이 좋다면 큰 닭고기를 사려하자 옆에서 지켜보던 진미령이 이를 말 리며 “국산 닭고기 인증마크가 있는 닭고기를 사야한다” 고 충고한다. 이에 송은이가 “국산 닭고기 인증이라는 것

이 있느냐”며 의아해 하자 진미령은 “국산 닭고기 인증마크가 있는 닭고기를 사면 안심하고 먹을 수 있다”고 말한다. 진미령의 말을 들은 송은이는 “국산닭고기 인증마크가 있는 닭고기는 믿고 먹을 수 있겠네요”라며 국산 닭고기 인증마크가 있는 닭고기를 산다.

장면이 전환되고 치킨 집을 찾은 송은이는 치킨이 나오자 주인에게 “이거 국산 닭고기 맞느냐”고 물어보자 주인은 “수입산 닭고기를 국내산으로 속여 팔면 고반당할 수 있다”며 국산 닭고기만을 취급하고 있다고 강조했다. 이에 송은이는 국산 닭이 맞았다며 한 마리 더 추가한다. 끝으로 진미령은 3저 1고 웰빙 식품 믿을 수 있는 우리 닭고기를 강조한다.

육계자조금관리위원회의 IPTV광고는 QOOK(콰크)TV에서 볼 수 있으며(방송일정 참조) 방송기간은 8월부터 12월 까지 5개월간 진행될 예정이다. 참고로 IPTV의 특성상 프로그램에 따라 랜덤(무작위 선택)방식으로 광고가 나가므로 방영시간이 일정하지 않다. 🍷





QOOK TV 국산 닭고기 소비홍보 광고 방영 일정표

카테고리		콘텐츠		
TV 다시보기	KBS	드라마	제빵왕 김탁구, 결혼해주세요, 구미호 여우누이뎐, 전우, 바람 불어 좋은 날, 드라마 스페셜 등	
		종영드라마	수상한 삼형제, 신데렐라 언니, 추노, 공부의 신, 명가, 다함께 차차차, 아이리스, 열혈장사꾼 등	
		예능	1박 2일, 남자의 자격, 승승장구, 천하무적 토요일, 개그 콘서트, 해피투게더, 청춘불패, 야행성 등	
		종영예능	스타 골든벨, 달콤한 밤, 미녀들의 수다, 게임쇼 기막힌대결, 경제 비타민, 도전 황금사다리 등	
		시사교양	인간극장, 다큐멘터리 3일, 생로병사의 비밀, 아침마당, VJ특공대, 도전 골든벨, 비타민, 누들로드 등	
	SBS	드라마	커피하우스, 자이언트, 나쁜남자, 인생은 아름다워, 이웃집 웬수, 세자매, 당돌한 여자 등	
		종영드라마	제중원, 산부인과, 별을 따다줘, 천만번 사랑해, 크리스마스에 눈이 올까요, 천사의 유혹 등	
		예능	강심장, 런닝맨, 패밀리가 떴다, 하하몽쇼, 맛있는 초대, 스타킹, SBS인기가요, 옷찾사 등	
		종영예능	골드미스가 간다, 신동엽의 300, 질친노트, 월드컵! 태극기 휘날리며, 야심만만 시즌2 등	
		시사교양	세상에 이런일이, 생활의 달인, 퀴즈 육감대결, TV동물농장, SBS스페셜 등	
		뉴스	SBS8시뉴스, 출발모닝와이드, 뉴스와 생활경제, 나이트라인 등	
	MBC	스포츠 스페셜	가자! 남아공으로, 2010 밴쿠버, 피겨퀸! 김연아, 2009 쇼트트랙월드컵	
		드라마	동이, 로드 넘버 원, 김수로, 황금물고기, 불수룩 애교만점, 분홍립스틱, 민들레가족	
		종영드라마	개인의 취향, 지붕뚫고 하이킥, 개와 늑대의 시간, 내 생애 마지막 스캔들, 내조의 여왕, 뉴하트 등	
		예능	무한도전, 세바퀴, 황금어장, 우리 결혼했어요 시즌2, 일밤-단비, 일밤-뜨거운 형제들, 놀러와 등	
		종영예능	일밤-우리아버지, 하땅사, 개그야, 도전예의지왕, 명랑히어로, 스타의 친구를 소개합니다 등	
	시사교양	MBC스페셜, 시사매거진2580, TV특종 놀라운세상, PD수첩, 세계와 나 W, 아마존의 눈물, 라이온 킨 등		
	키즈/ 애니	애니 메이션	애니 TOP20	이누야샤7기, 파워레인저-엔진포스, 개구리중사 케로로 5기, 명탐정 코난 7기, 슈가슈가문 등
			액션/모험 애니	던전 앤 파이터, 날아라! 슈퍼보드, 이겨라! 앳타맨, 나루토 질풍전, 포켓몬스터, 고스트바둑왕 등
			추리/판타지 애니	강철의 연금술사, 동쪽의 에텐, 기동전사 건담 SEED, 데스노트, 소울이터, 명탐정 코난, 블리치 등
코믹/순정 애니			내일의 요이치, 스페셜 에이, NEW 아기공룡 둘리, 마리아님이 보고계셔, 서양골동양과자점 등	
대기화면	쿵! 쿵!TV, 영화 예고편 소개 등			

“농가에 혜택이 돌아가는 일에 주력해야”

“육계자조금에서는 현재 농가의 현실, 즉 트렌드를 직시해 정부에 정책 건의 등을 통해 농가들이 필요한 혜택을 받을 수 있도록 노력해 주었으면 합니다.”

항공사 근무, 무역업 등 주로 3차 서비스산업에 종사하던 충남 홍성 소망농장 박시응 대표는 6년 전 노후 설계를 위한 사업을 찾다가 육계 산업에 뛰어들어 3만수를 사육할 수 있는 무창계사 4동을 운영하며 5년만에 시설투자 자금을 모두 회수하는 등 건실한 육계농가로 성장했다.

“사실 3차 산업에 종사하던 사람이 닭을 뭐 알겠습니까? 회사도 퇴임하고 외국을 돌아다니며 무역업을 하고 있을 때 회계사인 동생이 양계 쪽에 투자를 하면 좋은 수익을 낼 수 있을 거라며 권유해 그때부터 미국, 독일, 프랑스 등 닭 관련 선진국을 찾아다니면서 사육시스템을 연구하고 국내에서는 사양관리 전문가에게 교육을 받으며 시작한 일이 지금에 이르게 되었습니다.”

박시응 대표는 6년이라는 ‘짧다면 짧고 길다면 긴’ 시간 동안 육계사업을 하면서 기본적인 사양관리 원칙 준수와 시설관리, 엄격한 자기관리가 가장 중요하다고 강조했다. 좋은 시설과 좋은 병아리, 좋은 사료, 그리고 이에 따른 철저한 사양관리가 우선시 되어야 좋은 육계를 생산해 낼 수 있다는 것이다. 또한 현재 육계 산업은 시설이 차지하는 비중이 커 시설현대화가 필요한 만큼 이에 대한 대책을 세워야 한다고 강조했다.

박 대표는 계열주체와의 관계에 있어 “계열주체와 농가간의 이해충돌이 있는데 먼저 계열주체가 농가를 종업원쯤으로 취급하는 태도를 버리고 같은 일을 하는 협력자로서 상생해 가겠다는 의지를 표현하는 한편, 이에 맞는 관계를 정립하는 것이 우선적으로 필요하다”고 밝혔다.

또한 육계자조금에 바라는 점으로 “자조금은 국산 닭고기 소비촉진 외에도 농가들을 격려해주고 농가들이 필요로 하는 것이 무엇인지를 파악해 정부에 건의함으로써 농가들이 어려움 없이 생산에만 주력할 수 있도록 해 주길 바란다”고 당부했다. 🍀



“계열주체와 농가가 협력자로 상생하는 관계정립이 필요하다”

홍성 소망목장 박시응 대표

'전문육계 CEO과정' 교육 힘찬 첫발

8월 11일부터 10월말까지 10주간 진행



육계농가들이 지도자로서 갖추어야 할 자질을 향상시키고 경영능력을 배양하기 위한 '전문육계 CEO과정' 교육이 힘찬 첫발을 내딛었다.

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 지난 8월 11일 충남 홍성 축산회관에서 총 36명의 육계농가들이 참석한 가운데 '전문육계 CEO과정' 1주차 교육을 실시했다. 10월말까지 총 10주간 진행되는 이번 교육은 충남 지역 시범사업을 시작으로 향후 확대 운영할 방침이다.

육계자조금사업의 일환으로 진행되는 이번 CEO과정 교육에서는 육계경영인으로서 갖추어야 할 기본적 사양기술 및 유통마케팅, 경영에 필요한 재무 및 회계교육 등이 진행되고 이를 통해 육계농가들이 생산자로서의 역량 뿐 아니라 생산과 유통, 마케팅을 총 망라하는 지식인으로서 급변하는 환경에 적응할 수 있는 전문 지식을 배양하는 데 많은 도움이 될 것으로 보인다.

이홍재 육계분과위원회 위원장은 인사말에서 "이번 전문육계 CEO과정은 참여농가들의 의견을 적극 수렴해 교육프로그램을 진행할 예정으로, 교육을 통해 현재 농가들이 겪고 있는 어려움에 대한 돌파구를 마련할 수 있길 기대한다"고 전했다. 또한 "이번 교육이 협회와 양계산업 발전의 원동력이 되길 희망하며 참여해 주신 육계농가분들에게 감사의 말씀을 전한다"고 소감을 밝혔다.

이어 박태원 양계협회 충남도지 회장도 이번 교육이 충남지역에서 처음으로 진행되는 것에 기쁨을 전하며 "충남지역에서 처음 실시되는 전문육계 CEO과정 교육이 양계산업 발전을 위한 밑거름이 될 수 있을 것으로 기대한다"고 말했다.

8월 11일 첫날에는 교육에 참가한 농가들이 각자 자기소개를 하는 오리엔테이션 시간을 갖고 이어 손영호 반석가금진료연구소장의 '질병발생에 영향을 미치는 요인과 대책'에 대한 교육이 2시간여 동안 진행됐다.

손영호 소장은 이날 강의를 통해 육계에서 많이 발생하는 주요 질병에 대한 전문 지식을 농가들에게 전달하고 이러한 질병을 막기 위해서는 차단방역이 가장 중요하다고 강조했다. 또한 농가들의 생산성 향상 방안으로 표준화된 사양기술 도입이 꼭 필요하다고 역설하며 이를 위해서는 모든 농가들이 HACCP을 의무적으로 도입할 것을 당부했다. 🍷





농어촌 산업박람회 참가... 국산 닭고기 우수성 홍보

대한양계협, 육계자조금관리위, 다양한 행사로 관람객 유도

대한양계협회(회장 이준동)와 육계자조금관리위원회는 지난 7월 29일부터 8월 1일까지 4일간 삼성동 코엑스(COEX)에서 진행된 제2회 농어촌 산업박람회 '메이드 인 그린 페어'에 참가해 관람객들에게 국산 닭고기의 우수성과 소비 진작을 위한 홍보활동을 전개했다.

육계자조금관리위원회는 농어촌 산업박람회 행사장을 찾은 관람객들에게 국산 닭고기의 우수성을 알리고 국산 닭고기의 소비촉진을 위한 다양한 홍보활동을 진행했다.

박람회장에 설치된 메인부스에서는 국산 닭고기의 우수성에 대해 보도된 방송프로그램을 대형TV를 통해 보여주고 닭고기 관련 책자와 비플릿을 나눠주는 한편, 다트게임을 통해 게임에 참가한 관람객들에게 무료로 다양한 닭고기 제품과 상품을 나눠주었다. 또한 풍선을 이용하여 닭고기 모양의 인형을 만들어 설치, 부스를 찾은 많은 관람객들의 관심을 끌었다.

한편, 올해로 2회째를 맞는 농어촌 산업박람회는 농수축산물의 고부가가치화를 통해 우리 농어촌의 미래를 바꿔 나갈 수 있다는 가능성과 성과를 알리기 위해 개최되는 행사로 전국 400개 이상의 농수축산 기업체 등이 참여하는, 병실상부 최대 산업박람회라 할 수 있다. 특히 이번 농어촌 산업박람회는 '우수축산물페스티벌'과 '수산물브랜드대전' 등이 통합된 규모 있는 행사로 진행되어 많은 관람객들이 행사장을 찾았다. 🍗



대한양계협, '항생제 치킨' 왜곡보도에 불났다

해당신문사에 직접 항의 방문, 정정보도 요구

대한양계협회(회장 이준동)는 국제신문 7월 22일자 '우린 항생제 범벅 치킨을 먹는다' 라는 왜곡기사와 관련, 해당 신문사를 직접 방문하여 잘못된 기사내용에 대해 강력히 항의하고 사과문과 함께 정정보도를 해 줄 것을 요구해 이를 관철시켰다.

대한양계협회 이준동 회장은 기사가 나간 바로 다음날인 7월 23일 국제신문사를 직접 방문, '항생제 범벅 닭고기' 라는 잘못된 내용의 기사를 아무런 여과없이 내보내 소비자에게 국산 닭고기에 대한 불신을 심어주고 이로 인해 양계 농가와 양계산업에 막대한 피해를 입게 되었다고 전하며 정정보도와 피해보상을 요구했다. 이와 함께 소비자의 닭고기에 대한 잘못된 인식을 바로 잡기 위해서 1면에 사과문도 함께 실어 줄 것을 촉구했다.

대한양계협회의 요구에 따라 국제 신문은 지난 7월 29일에 왜곡기사에 대한 사과문을 게재하고 왜곡기사 분량만큼의 닭고기의 우수성을 알릴 수 있는 기고문을 내보내기로 하였다.

국제신문은 정정보도에서 '항생제 치킨과 관련하여 농림수산식품부에 의뢰한 결과 식약청에서 정한 동물용 의약품 잔류물질 허용 기준에 의한 닭고기의 항생제 잔류물질 위반율이 높지 않으므로 위와 같은 제목은 사실과 다르다' 고 밝혔다. 또한 '소, 돼지, 닭고기와 같은 가축은 도축할 때 무작위로 샘플을 추출하여 항생제 검사를 실시하고 허용 기준을 초과하는 가축은 폐기처분 된다' 는 농림수산식품부의 의견을 전했다. 🍌

다음은 국제신문 정정기사 전문

바로잡습니다

본지 지난 22일자 22면 환경 이야기<9>의 '우린 항생제 범벅 치킨을 먹는다'는 제목은 오해의 소지가 있으므로 바로잡습니다.

농림식품수산부는 이와 관련, 식약청에서 정한 동물용 의약품 잔류물질 허용 기준에 의한 닭고기의 항생제 잔류물질 위반율이 높지 않으므로 위와 같은 제목은 사실과 다르다고 밝혔습니다. 또 소 돼지 등 가축은 도축할 때 무작위로 샘플을 추출해 항생제 검사를 실시하며, 허용 기준을 초과하는 가축은 폐기 처분된다고 덧붙였습니다.

개재일 : 2010.07.29 2면



위생적인 관리 시스템을 갖춘 한 양계장. 대한양계협회 제공

양계장 안전성 법으로 엄격히 관리

항생제 잔류검사도 실시

정상도 기자 jado@kookje.co.kr

29일은 중복이다. 삼계탕을 가장 많이 찾는 날 가운데 하루이다. 한국가금산업발전협회에 따르면 한해 우리나라에서 소비되는 닭은 5억5000만~6억만 마리에 이르며, 이 가운데 40~50%가 6~8월에 소비된다.

이 많은 닭들은 어떻게 키워질까. 우리나라는 오랜 양계 역사를 갖고 있다. 농가가 자가 소비용으로 들에서 닭을 사육하고 달걀이나 닭고기를 식용으로 해온 것에서부터 시작하여, 현재는 수만 마리를 사육하는 기업 형태로 발전하고 있다. 그만큼 계사의 구조나 관리방식 등 기술적인 면에서도 다른 가축과는 달리 사육 개량이 거듭됐다. 어떤 의미에서는 가장 기계화된 축산이라고 할 수 있다. 양계산업은 먹는 고기용 육계와 달걀 생산용 산란계로 구분된다. 대한양계협회는 삼계탕이나 치킨용 닭은 전 세계적으로 육종(품종)량과 양질의 사료 개발로 우리나라는 물론 양계 선진국에서도 대부분 30~35일에 출하된다고 밝혔다. 미의 경우 6주(42일) 정도 사육 2.2kg의 닭을 생산하고 있다. 관련업계와 농림수산식품부에 따르면 법적으로 단위면적당

육마리 수가 제한돼 있고 이를 위반할 경우 과태료 처분을 한다. 그리고 정부는 방역과 안전성 문제에 대한 대책으로 창의 없는 계사를 위한 농장 시설 현대화 자금을 배정하고 있다. 또 가축전염병예방법에 의해 주기적인 질병검사를 실시해 닭이 이상이 있을 땐 즉시 관찰 가축위생시험소에 신고하는 체제를 갖췄다.

농림수산식품부는 축산용 항생제 오남용 방지와 안전한 축산물에 대한 소비자 신뢰도 향상을 위해 2005년부터 단계적으로 사료에 첨가되는 항생제를 감축해 내년 하반기부터는 전면 금지할 계획이다. 현재 도축(계)장에서는 엄격하게 항생제 잔류검사를 실시하고 있다. 식육 중 잔류물질 검사는 모니터링(통상적인 무작위 검사), 규제 검사(특정 대상을 목적으로 하는 검사), 탐색 조사(차후 검사 계획 수립에 참고할 목적의 검사) 등으로 나눠 이뤄지며 위반 농가는 철저히 관리된다.

한편 양계업계는 친환경 닭고기

바로잡습니다

본지 지난 22일자 22면 환경 이야기<9>의 '우린 항생제 범벅 치킨을 먹는다'는 제목은 오해의 소지가 있으므로 바로잡습니다.

농림식품수산부는 이와 관련, 식약청에서 정한 동물용 의약품 잔류물질 허용 기준에 의한 닭고기의 항생제 잔류물질 위반율이 높지 않으므로 위와 같은 제목은 사실과 다르다고 밝혔습니다. 또 소 돼지 등 가축은 도축할 때 무작위로 샘플을 추출해 항생제 검사를 실시하며, 허용 기준을 초과하는 가축은 폐기 처분된다고 덧붙였습니다.

▶▶ 국제신문은 7월 29일 대한양계협회의 항의에 따라 정정보도와 더불어 국산 닭고기가 안전하게 관리되고 있다는 기사를 개재했다.

배달 치킨에 대한 원산지 표시 의무화를 환영하며

사람이 인생을 살아가면서 가장 중요하다고 여기는 삶의 가치에는 각자 나름대로 차이가 있겠지만 건강하게 오래 살고 싶다는 소망은 모든 사람의 공통적인 희망일 것이다. 특히 요즘과 같이 의학 등 각종 학문의 발전으로 인간의 평균수명이 지속적으로 늘어나면서 웰빙, 로하스(LOHAS) 등 건강을 추구하는 경향은 더욱 심화될 것이 예상된다.

이러한 경향은 육류의 소비패턴에도 많은 변화를 초래하고 있다. 기존의 쇠고기나 돼지고기 위주의 소비에서 이제는 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤에 고단백질인 닭고기가 웰빙시대에 맞는 육류 소비 트렌드로 인식되고 있다.

이처럼 닭고기의 장점이 부각되면서 국내 닭고기 소비량은 꾸준히 증가해 2009년 기준 6억 8천만수가 도계되었고, 1인당 연간 소비량도 14.3kg으로 2004년 9.6kg에 비해 최근 5년간 49%의 성장세를 기록하고 있으며, 향후 5년내 2배 이상 성장이 가능하다고 전망하고 있다.

또한 지난 30년간 세계 3대 육류(닭고기, 쇠고기, 돼지고기)의 생산량 변화를 보면 닭고기의 소비량 증가 속도가 으뜸이다. 선진국의 경우에도 1인당 연간 닭고기 소비량이 아랍에미리트(UAE)가 66kg, 미국이 47kg으로 우리나라에 비해 3배 이상 소비하고 있어 국내 닭고기 시장의 성장 가능성은 매우 크다고 할 수 있다.

이처럼 지속적인 성장을 거듭하고 있는 국내 닭고기 시장에서 배달 치킨점을 통해 유통되는 닭고기량은 전체 물량의 약 30% 정도로 추산되고 있다. 또한 우리나라 치킨 시장 규모는 약 5조원 정도이며, 3만5천여개의 치킨점이 운영되고 있어 닭고기 시장에서 배달 치킨은 매우 중요한 위치를 차지하고 있다고 해도 과언이 아니다.

치킨에 대한 소비동향을 파악하기 위해 지난 2010년 5월 농협목우촌에서 서울 및 4대 광역시에 살고 있는 만 15세부터 44세의 남녀 1천명을 대상으로 조사한 자료에 따르면 우리나라 소비자들은 1년에 평균 15회 정도 치킨을 구매하고 있으며, 약 80%가 주말에 치킨을 주문하고, 62%가 간식 용도로 구입한다고 응답을 하였다.

이렇듯 부담없이 즐겨찾는 영양간식 치킨에 대해 국민들은 무엇을 가장 중요하게 생각할까? 한국소비자연맹이 지난 6월에 실시한 설문조사에서 응답자의 약 82%가 닭고기 구입시 원산지를 가장 중요하게 여긴다고 답을 하였으며, 이러한 결과는 치킨 구매시에도 영향을 미치고 있다.

그러나 최근까지 배달 치킨에 대한 원산지표시가 이루어지지 않아 소비자 입장에서는 내가 먹고 있는 치킨의 원료육이 수입산인지 국내산인지 모르는 경우가 많았다. 특히 치킨의 주 소비층이 청소년인 것을 감안할 때 배달 치킨에 대한 원산지표시제는 가장 우선적으로 추진될 사항이었다.

다행히 각계의 노력으로 금년 8월 11일부터 배달 치킨에 대한 원산지표시제가 의무화되었으며, 배달 치킨에도 원산지를 포장재에 직접 인쇄하거나 스티커 및 전단지 등에 표시를 해야 한다.



조기태
농협목우촌
포래오래사업단장

배달 치킨에 대한 원산지표시제 도입에 대해 치킨 업체마다 처한 상황에 따라 각기 입장이 다르겠지만, 사업 초창기부터 100% 국내산 닭고기만을 사용하고 있는 농협목우촌에서는 이



치킨업계에서도 금번 원산지표시제 실시를 계기로
수입닭고기보다는 국내산 닭고기 사용을 적극 추진하여
고급식품인 닭고기가 소비자에게 정당한 평가와 사랑을 받도록
하는데 선도적인 역할을 담당해야 한다.

번 원산지표시제 실시로 국내 육계산업이 한 단계 더 발전할 수 있는 계기가 될 것으로 기대하고 있다.

다소 늦은 감이 없지는 않지만 전체 닭고기 소비량의 약 30%를 차지하고 있는 치킨에 대해 이제라도 원산지표시제가 시행된 것은 매우 환영할 일이며, 배달 치킨에 대한 원산지표시제 실시가 국내 육계산업에 미칠 긍정적 효과는 매우 클 것이므로 제도가 빠른 시일내에 정착이 되도록 관련 업계의 많은 노력이 필요한 시점이다.

애당초 육류에 대한 원산지표시제는 축산물의 수입증가에 따라 수입 축산물이 국산으로 둔갑 판매되는 사례를 막고, 소비자의 불안 및 불신감을 해소하며, 원산지에 대한 정확한 정보를 소비자에게 제공하기 위해 정부가 지난 1991년 도입 한 후 점차 적용범위를 넓혀 왔다.

한국농촌경제연구원에서 지난 2008년 7월부터 2009년 12월까지 18개월동안 한우고기 음식점 원산지표시제와 이력추적제 도입 효과를 분석한 자료에 따르면 한우고기 수요가 21.5% 늘어났으며 한우산업에 미친 직접적인 효과는 1조365억원으로 추정된다고 발표했다. 이러한 조사 결과는 제도 도입이후 지속적인 홍보와 관련 기관들의 노력으로 한우고기의 최종 소비 단계인 음식점에서 둔갑판매가 감소함으로써 한우에 대한 소비자의 신뢰도가 증가와 소비확대로 이어졌으며, 1인당 쇠고기 소비량도 2007년 7.6kg에서 2009년 8kg으로 증가하였다.

이렇게 원산지표시제가 관련 산업에 긍정적인 효과를 나타내고 있고, 소비자에게는 올바른 원산지 정보를 제공함으로써 국내산 축산물의 소비촉진을 유도하는 등 우리 축산업 보호에도 상당한 기여를 하는 것으로 기대를 모으고 있다.

또한 치킨업계에서도 금번 원산지표시제 실시를 계기로 수입 닭고기보다는 국내산 닭고기 사용을 적극 추진하여 고급식품인 닭고기가 소비자에게 정당한 평가와 사랑을 받도록 하는데 선도적인 역할을 담당해야 한다.

현재 국내 축산환경은 FTA 체결 확대에 따라 매우 어려운 상황에 놓여 있다. 이러한 어려움을 극복하기 위해서는 모든 축산인들이 한마음 한뜻으로 일치단결하여 현안해결에 동참해야 한다. 특히 한우와 양돈 분야는 관련 축산인들이 자조금사업에 적극 동참함으로써 대대적인 광고·홍보, 판촉활동 등 다양한 사업을 전개하여 소비확대와 산업발전에 많은 기여를 하고 있다.

국내 양계분야도 규모화를 통한 가격경쟁력 확보와 친환경 고품질의 차별화된 양계산물을 생산하여 소비자에게 공급하고 자조금사업을 통해 다양한 활동을 전개해 나간다면 수입닭고기와의 경쟁에서 충분히 우위를 점할 수 있을 것이라고 확신한다. 🍗

육계인은 산업과 자조금의 주체



(사)한국자조금연구원 이사장
박 영 인

육계자조금이 아직도 방황하고 있다. 소나 돼지에 비하여 그 추진 상황이 크게 부진하다. 그럴 수밖에 없는 여건에 놓여있기 때문이다. 산업의 실상과 법체계가 맞지 않는 것이다. 이제는 관련 단체간에 대립양상까지 몰고와 문제를 더욱 복잡하게 만들고 있다.

필자는 오래전부터 품목별산업(육계산업, 계란산업 등)의 주체는 바로 농장주인이란 사실을 강조해오고 있다. 산업이 고도화하여 육계관련 공장과 시장주인이 생겨도 육계산업과 육계자조금의 주체는 역시 육계인(농장주인)이라는 것이다. 이에 관해서는 할 말이 너무 많아 여기서는 편의상 필자가 1960년대 이래 실제 경험한 육계산업의 발전과정을 토대로 그 진상을 간략히 정리해 보고자 한다.

육계와 함께한 40년

농학을 공부한 사람들은 우선 국민에게 충분한 먹거리를 공급하는 일에 최선을 다하게 되고 필자도 한국경제와 먹거리의 개발연대를 살아오며 축산식품, 특히 식육과 계육에 대하여 관심을 기울여왔다. 주로 미국과 국제관계의 일을 해오면서 1963년에 고기전용 육계품종(broiler)이 도입될 때부터 닭고기에 각별히 주목한 것이다.

1960년대 후반에 양계협회의 설립, 월간양계, 현대양계의 창간, 이어 육계산업의 불안, 계열화 등장, 가금학회, 계육협회 출현, 육계자조금 개시 등 여러 변화를 겪었다. 그런 가운데 필자는 선진 외국의 닭고기산업에 비추어 우리 한국의 발전 과제가 무엇인가를 열심히 소개하며 지내왔다.

1970년대 이래에는 생산(농장안 일)뿐 아니라 유통, 소비(농장밖 일)의 중요성을 말하고 학회와 협회의 역할 변화를 촉구했다. 나아가 도계장의 현대화, 콜드체인, 슈퍼마켓, 소비홍보의 필요성과 닭고기 수급 및 가격안정 대책도 육계인 기준에서 생각하고 대안을 제시해 보았다. 협회

주관 하계세미나를 통하여 새로운 아이디어를 제시하고 양계잡지에 많은 글도 썼다.

계열화와 자조금의 도입경험

필자는 1950년대에 대학에서 한국 최초의 협동조합 강의를 듣고 평생 할 일로 결정했다. 그래서 농협중앙회에 들어가 농민을 위한 일을 해 보았고 머지않아 회의가 생겨 외곽에 나가 선진국 협동조합, 마케팅 보드(오늘날의 대표조직과 유사), 그리고 통합경영(통칭 계열화 사업체계)을 공부하였다. 여기서 한국농업의 상업화·산업화의 효율 향상과 경쟁력 강화를 위한 '육계산업의 통합경영 연구'에 몰두하였다. 그 동기는 육계인의 불합리한 이윤·소득계책에서 비롯되었다. 농업부문이 산업화하면 관련 1차, 2차, 3차 섹터 중에 2, 3차 부분은 마진 행태(margin behavior)의 구조상 가격 변동에 무관하게 수익이 일단 보장되는데 반하여 가격하락의 위험은 모두 1차 산업 종사자의 불이익이 되므로 이를 통합경영하여 먼저 산업효율을 높이고, 1, 2, 3차간의 역할분담에 비례한 이익 배분을 공정하게 하면 될 것이라 생각한 것이다.

계열체제는 미국의 1950년대, 일본의 1960년대에 이어 우리나라에도 1970년대부터 바람이 불기 시작하여 우여곡절을 겪고 나서 1980년대에는 그럴듯한 수직계열화가 선보였고, 1990년대에 와서야 완전 수직체계가 자리 잡기 시작하였다. 통합경영은 협동조합의 경영원리이기도 하나 오늘날 80% 정도가 기업인 계열주체와 육계인 사육주체간의 계약(상호의존·공존)에 의한 통합체계 속에서 계육산업이 영위되고 있다. 계열생산 및 유통체계(integrated production and marketing system)는 육계산업의 경영효율상 불가피한 것이지만 사육주체의 입장에서는 의사결정권의 위양, 자재공급의 품질불만, 사육자 보수(grower payment)의 논란, 노사관계와 같은 느낌 등 여

민주주의 국가의 주인은 국민이듯이
 육계산업의 주인은 육계인이다.
 원칙이나 현행법상 육계인은 자조금의 주체이다.
 그런데 대표성만 확보하고 자조금 조성에 미온적이라면
 육계인 스스로가 자조금 제도를 포기하는 것이다.



러 가지 독자경영과는 다른 감상(感傷, agrarian sentimentalism)이 있게 마련이다. 우리가 지금 그런 상황에 직면해 있는 것 같다.

다음 자조금의 경우는 나라가 쫓겨 얼어붙은 유신시대(1970년대 후반)부터 관심을 갖고 연구해온 바 그것은 농업도 산업화의 고도화가 불가피한 우리로서 언젠가는 정치민주화와 시장경제화의 시기가 올 것이고 그때가면 농민들도 산업의 주인으로 자구책(자조금제도)을 강구하게 될 것이라 믿은 것이다. 그 결과 1987년 민주화 이후 1990년 농발법에 의한 입법화, 축산의무자금 제정 등 20년에 걸쳐 이제는 여러 가지 경험을 해오고 있다. 그런데 우리의 현행 자조금은 품목산업의 특성에 관계없이 농민단체가 자조금을 조성하면 정부가 보조금을 지급하는 것을 골자로 하여 그 첫 단추가 잘못 꿰어졌다는 지적을 받고 있다. 여기서 육계자조금의 경우 계약사육의 산업구조 및 관행과 자조금법과의 괴리현상이 생겨 자조금사업을 지지부진하게 만들고 있다.

육계인의 주인의식 강화

민주주의 국가의 주인은 국민이듯이 육계산업의 주인은 육계인이다. 수직계열화가 주종을 이룬다해도 육계인(사육주체) 스스로가 계열체계의 하수인·하인·소작농·머슴쯤으로 비하해서는 안 된다. 다만 산업의 특성상 소비지향 통합체계로 만들어 2, 3차 부문은 통합주체(기업 또는 협동조합), 1차 부문은 사육주체(육계인)로 기능을 분담하는 계약사육(contract farming)이라는 인식을 확실히 해야 한다. 이때 기업통합이 불만이면 협동통합으로 육계인 주체가 경영하면 된다. 그런 사유로 필자는 통합연구에서 조합통합을 극력 권고하였다.

자조금도 마찬가지이다. 그 원칙이나 현행법상 육계인은 자조금의 주체이다. 소나 돼지처럼 사육자 농민이 돈을 내고 대표를 뽑아 법적 절차에 따라 운영하는 것이다. 그

런데 대표성만 확보하고 자조금 조성에 미온적이라면 육계인 스스로가 자조금 제도를 포기하는 것이다.

1930년대 외국 자조금의 출발과 원칙에서 보면 농산물 소비촉진에 있어 생산자는 개별로 독자적인 상표를 만들어 홍보(brand promotion)할 수가 없어 품목별 생산자 모두가 소액씩 부담, 각출하여 우선 자기 상품에 대한 홍보(commodity/generic promotion)를 하는데서 비롯되었다. 먼저 닭고기(상품)가 좋으니 먹어보라고 소비자에게 알리는 것이다. 그러다가 계육산업은 식육가운데 편의식품화(가공, 요리, 소비자 서비스 등)가 용이하여 개별상표(individual brand)가 생기고 닭고기 소비중대를 주도하게 된다. 여기서 상품홍보(양계협회)와 상표홍보(계육협회) 간에 시차적인 이견이 생길 수 있다. 우리의 현행법은 상품홍보에 주안을 두는데 산업의 실상은 이미 상표선전의 수준에 올라와 있는 것이다. 더구나 이와 연관된 단체의 복수화, 자조금 대표성과 부담자 문제의 논란이 지속되어오고 있다. 여기에 토종닭의 법인화, 양 단체의 갈등, 계열체계에 대한 문제까지 동시에 제기되고 있다.

필자는 2006년 4월 육계자조금 대의원 회의의 불협화음을 보고 이제는 정부가 나서서 육계자조금 문제의 복합적 원인규명과 순차적 대책을 강구해야 한다고 주장했다. 또한 관련단체도 집단 이기주의에서 벗어나 대 토론의 광장을 마련할 것을 바랐다. 어쨌든 이제 와서는 현행법 체계와 계열주체의 주장에 변화가 없는 한 육계인은 산업의 주인답게 자조금 납부에 적극 참여하는 것이 타당하다.

한국의 육계·계육산업은 계열체계에서 계속 발전하고 육계인 중심의 자조금사업도 조속히 정착되어야 한다. 앞으로 현행 자조금법을 품목특성에 맞춰 운영케 하는 법규로 재구성하고 양계산업도 육계와 난계로 분리하는 특화·전문화의 재편성이 필요할 것이다. 육계인은 이러한 모든 변화의 주역임을 명심해야 한다. 🍀



활력 충전! 닭고기 요리 속으로

닭 한방조림 & 닭 콩나물 영양찜

8월도 어느덧 막바지에 접어들었지만 한낮 태양의 열기는 좀처럼 식을 줄을 모른다. 유난히도 무더운 올 여름, 휴가를 통해 재충전의 시간을 갖기도 했지만 그것도 잠시, 더위에 온 몸이 지쳐있음을 느낀다. 이럴 때는 닭 한방조림과 닭 콩나물 영양찜으로 지친 우리 몸을 보양(補陽)해 활력을 불어넣어보자. 🍗

닭 한방조림

재료

닭(중) 1마리, 물에 불린 대추 5개, 양파 1개, 생강 5g, 간장 반 컵, 물 0.7ℓ, 꿀 반 컵, 황기나 당귀 조금

만들기

- 1 닭은 기름기를 제거하고 깨끗이 씻어 물에 살짝 데쳐낸다.
- 2 냄비에 양파 4등분한 것, 저민 생강, 황기(당귀), 간장, 물 등을 넣고 끓여 육수를 만들어 놓는다(내용물은 건져내지 않는다).
- 3 ②의 육수에 닭, 대추를 넣고 끓여 닭이 익으면 뚜껑을 열고 육수를 끼얹어가며 닭 한방조림을 한다.
- 4 마지막에 꿀을 넣고 뚜껑을 덮은 다음 한번 살짝 김을 썬다.
- 5 넓은 접시에 보기 좋게 담아낸다.

요리 TIP 닭고기의 누린내를 없애기 위한 가장 기본적인 양념은 생강즙이다. 생강에 곱게 간 생강즙에 3배 정도의 물을 넣고 소금, 후춧가루를 섞어 닭고기를 20분 정도 재어두면 누린내를 없애는 기본적인 손질을 할 수 있다.



닭 콩나물 영양찜

재료

닭(토막 낸 것 1마리) 1kg, 콩나물 500g, 미나리 150g, 홍고추 2개, 파 1대, 밤 5개, 대추 5개, 인삼 2뿌리, 은행 20개, 잣 1큰술, 감자 1개, 당근 1개, 호박 1/3개, 브로콜리 50g, 양념(고춧가루 10큰술, 간장 1큰술, 참기름 1큰술, 다진마늘 6큰술, 다진생강 2큰술, 통깨 2큰술, 소금, 후추, 녹말)

만들기

- 1 토막 낸 닭을 깨끗이 씻어 끓는 물에 닭, 밤, 감자, 당근(밤들 크기), 소금을 넣고 삶아 건진 후 국물은 받쳐 놓는다.
- 2 뚜껑 있는 팬에 국물을 담고 간장, 고춧가루, 마늘, 생강을 넣어 볶다가 익혀 놓은 닭, 밤, 감자, 당근과 콩나물, 미나리(5cm 길이로 썬 것)를 담고 뚜껑을 덮어 콩나물이 익으면 어슷썰기한 고추, 대파, 인삼, 대추, 은행, 잣을 넣어 볶으면서 소금, 후추로 간을 맞춘다.
- 3 녹말을 물에 풀어 ②에 부으며 걸쭉하게 농도를 맞추고 통깨, 참기름을 넣는다.



“전국 양계질병 방역교육 순회세미나” 실시

1. 교육 목적

- 양계질병에 대한 검진 능력 제고와 초동방역능력 강화로 양계사육 농가의 경제적 손실예방 및 경영 안정화 기여
- AI 및 악성가축전염병의 상시방역체계 구축을 통한 양계질병의 유입방지와 정부 정책의 교육·홍보
- 안전하고 위생적인 양계산물 생산을 통한 소비자 신뢰도 제고 및 농가 소득증대

2. 교육 목표

AI 및 양계 법정전염병에 대한 능동적 예찰 수행 능력 강화를 통한 “AI 청정국가 지위 유지” 및 “안정적 경영기반 조성”

3. 교육 주최

(사)대한양계협회

- 후원기관 : 농림수산식품부, 국립수의과학검역원, 가축위생방역지원본부

4. 사업 개요

- 교육 추진 일정
 - 교육 일시 : 9월 1일(수) ~ 9월 14일(화)중 권역별 1회, 총 4회
 - 참석 대상 : 양계 사육농가
 - 교육 장소 : 수도권, 중부, 영·호남

일시	장소	참석인원	비고
2010. 9. 01(수)	경북농업기술원 농업인회관	150명	영남지역 교육
2010. 9. 02(목)	충남대학교 정심화국제문화회관	250명	중부지역 교육
2010. 9. 13(월)	낙원웨딩홀(의정부)	250명	수도권 교육
2010. 9. 14(화)	나주시민회관	150명	호남지역 교육

- 교육 주제
 - 정부 방역시책, AI 및 닭 질병 발생추이와 대책 등

구분	시간	내용	강사
1	13:00~13:30	등록	
2	13:30~13:50	개회 및 인사	본회 회장
3	13:50~14:30	정부 방역시책 설명	농식품부 동물방역과
4	14:30~15:10	가축전염병 근절대책(AI방역을 중심으로)	가축위생방역지원본부
5	15:10~15:30	휴식	
6	15:30~16:10	살모넬라 예방대책	국립수의과학검역원
7	16:10~16:50	난계대 질병 예방대책	한국양계수의사회

5. 교육 기대효과

- 방역능력 선진화를 통한 양계농가의 경제적 손실방지 및 경쟁력 제고
- AI 및 악성가축전염병 예방을 통한 농가 소득 증대에 기여
- 양계전염성 질병을 사전에 예방하고 질병 발생시 신속한 초동대처로 확산 방지를 위한 가축방역체계 구축

여러분 많이 참석하여 주시기 바랍니다!

FTA대응 “닭고기 산업 경쟁력 강화” 심포지움

- 일 시 : 2010년 8월 30일(월) 13:20 ~ 16:50
- 장 소 : 농협중앙회 대강당(지하철 5호선 서대문역 ⑤번 출구 앞)
- 주 관 : 농협중앙회(후원 : 농림수산식품부)
- 주 최 : 대한양계협회, 육계자조금관리위원회, 한국가금학회, 한국계육협회, 한국토종닭협회
- 주요내용

시 간	내 용
13:30~14:15	개회사 및 축사
14:20~15:45 (85')	주제1. 계육산업 발전을 위한 비용절감 정책방향(축산국장/농식품부) 주제2. 닭고기 생산비 절감대책 및 우수사례(엄재상 박사/농협사료) 주제3. 닭고기 수출을 통한 경쟁력 강화 방안(강창원 교수/전국대학교)
15:55~16:20 (25')	※ 좌장 노경상 원장(축산경제연구원) - 계육산업 전망 및 미래비전 토론: 생산비 절감을 위한 최적 사양기술(이홍재 부회장/대한양계협회) 토론: 고품질 병아리와 생산비 절감(고도욱 대표/한국원종) 토론: 닭고기 수출확대를 위한 정부 및 생산자 역할(문정진 부회장/한국토종닭협회) 토론: 닭고기 생산비 절감 방안 및 선진국 사례(한재용 교수/서울대학교) 토론: 고품질 닭고기 생산 및 생산비절감 방향(김기양 장장/농협목우촌)
16:20~16:45	<종합 토론> 청중토론 및 기타 질의응답 등

■ 심포지움 참가신청

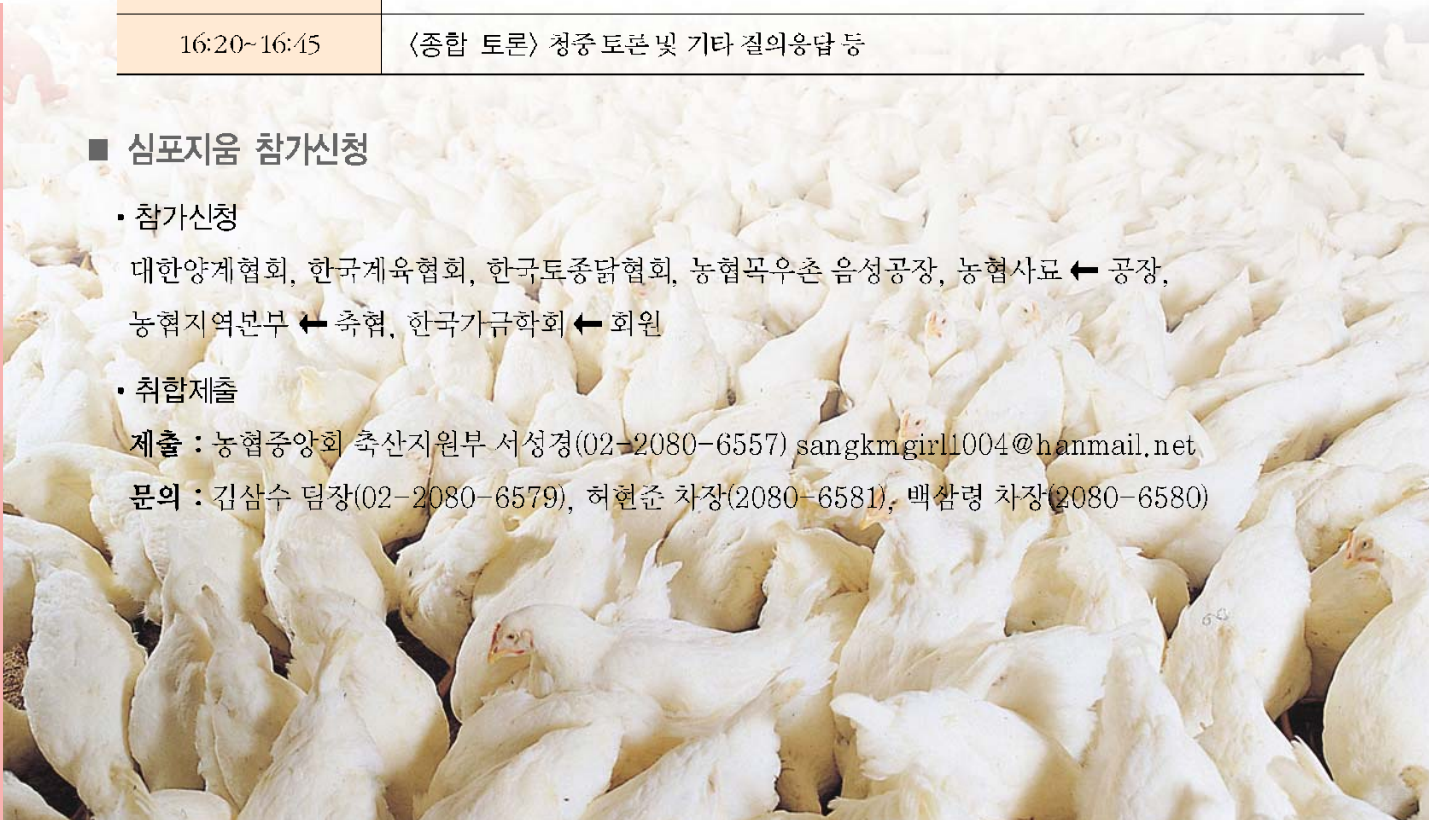
• 참가신청

대한양계협회, 한국계육협회, 한국토종닭협회, 농협목우촌 음성공장, 농협사료 ← 공장,
농협지역본부 ← 축협, 한국가금학회 ← 회원

• 취합제출

제출 : 농협중앙회 축산지원부 서성경(02-2080-6557) sangkmgirl1004@hanmail.net

문의 : 김삼수 팀장(02-2080-6579), 허현준 차장(2080-6581), 백삼령 차장(2080-6580)





국산 닭고기 인증제 실시

「국산 닭고기 인증제」는 닭고기 판매에 대한 소비자의 신뢰확보와 안정적인 소비촉진을 위하여 생산자단체인 대한양계협회가 국산 닭고기를 취급하는 닭고기 외식업체 및 전문음식점에 대하여 원산지 인증을 부여하는 제도입니다.

※ 「국산 닭고기 인증제」는 육계자조금 사업으로 (사)대한양계협회가 사업을 운영하며, 국립수의과학검역원·농식품부·소비자시민모임·축산물품질평가원 등으로 인증위원회를 구성해 인증의 가치와 공정성이 높습니다.

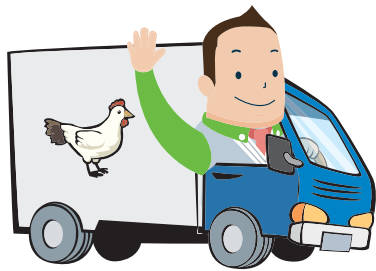


육계자조금

비매품 / 제2권 제8호 통권10호 / 등록번호 서초 라00269 / 발행 2010년 8월 15일 / 발행인겸 편집인 이준동 / 발행처 (사)대한양계협회 : 서울시 서초구 서초동 1516-5 축산회관 5층, Tel : (02)588-7651, Fax : (02)588-7655 / 인쇄처 삼원정판사 / 편집 인포아트 / 육계자조금관리위원회 사무국 Tel : (02)585-9974 Fax : (02)585-3548

육계자조금 거출기준 및 납부처리절차

- 거출시작일 : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- 수납기관 : 전국 도계장 대표자
- 거출금액 : 육계 3원, 삼계 1.5원, 재래닭 4.5원, 육용종계 30원(수당)
- **농가 직접 납부시 계좌번호 :**
 농협 301-0017-6070-01(육계자조금관리위원회)



농가출하

육계,삼계,재래닭,종계 도계장으로 출하



거출금 징수 위탁(도계장)

수납기관: 축산물가공처리법에 의한 작업장
 (수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를 거부하거나 중단할 수 없다. 법제11조제3항)



농가 직접 납부

도계 수를 기준으로 농가가 직접 자조금 납부
 자조금 송금 후 관리위원회로 연락 필수



거출금 징수

수납기관(도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무징수)



거출금 송금

수납기관 또는 농가가 직접 육계자조금관리위원회에 납부
 (수납익월 5일까지)



고지서 발송

관리위원회에서 수납기관(도계장)