


본 정보지는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다. 

육계자조금

2010. 9

자조금소식 정부, 대형 닭 생산체계 확대로 생산비 절감한다
외고 소비자 신뢰를 높이는 원산지 표시
닭요리 닭봉 고구마 조림 & 치킨피자



육계자조금관리위원회
Korea Poultry Board

표지사진 : 화성 현대농장 김광석 대표



정부, 대형 닭 생산체계 확대로 생산비 절감한다

시설 현대화 지원 및 에너지 절감용 LED조명기구도 보급

농협중앙회가 주관하고 육계자조금관리위원회(위원장 이준동), 대한양계협회 등이 주최한 FTA대응 '닭고기 산업 경쟁력 강화' 심포지엄이 지난 8월 30일 농협중앙본부 대강당에서 전국의 육계농가, 학계, 토종닭생산농가, 계열업체 등 총 250여명의 관련 산업 종사자들이 참석한 가운데 열려 열린 토론의 시간을 가졌다. 이 날 심포지엄은 육계, 닭고기 생산비 절감 대책 및 FTA 대응 방안을 위해 마련된 것으로 이를 위한 다양한 의견이 제시되었다. 이준동 위원장은 인사말에서 "현재 계열화 사업에서 가장 큰 문제는 사료와 병아리 품질"이라고 전제하며 "농가에게는 이를 해결할만한 어떠한 힘이 없으므로 정부에서는 분쟁조정위원회를 만들어 분쟁의 소지를 없애야 한다"고 밝히고 "아무쪼록 이번 심포지엄이 육계산업의 경쟁력 강화에 초석이 되는 자리가 되길 희망한다"고 전했다. 🍌

주제발표

제1주제 : 계육산업 생산비용 절감 정책방향(이창범 농림수산물식품부 축산정책관)

올해 구제역발생으로 인해 사용된 정부예산이 1천 600억원에 이를 정도로 구제역으로 인한 많은 손실이 발생했다. 생산비를 절감할 수 있는 제1의 조건은 바로 질병예방이다. 이를 위해 축산업 면허제를 도입, 효과적인 방역을 통해 손실을 줄이고 축산업 등록제도 모든 동물관련 종사자로 확대할 방침이다.

또한 외국인 근로자의 관리강화를 위해 외국인 근로자를 고용할 경우 해당 시, 군에 의무적으로 통보해야 하고 농장 출입자의 방역의무도 강화할 예정이다. 닭고기의 경우 국내 축종 중 국내 자급률이 84.9%로 가장 높지만 농가 소득은 2005년 이후 매년 감소 추세다. 이를 해결하기 위해서는 닭고기의 소비촉진을 더욱 확

대하고 생산비 절감을 통해 가격 경쟁력을 확보해야 한다. 정부에서는 2014년까지 생산비를 20%까지 줄일 계획으로 대형 닭 생산체계 확대를 통해 가능할 것으로 보인다. 또한 축사시설 현대화에 더욱 박차를 가해 개소당 7억 원씩 지원해 전업농가를 중심으로 노후 계사를 현대화할 계획이다.

지원조건도 보조율을 20%에서 30%로 늘리고 용자는 60%에서 50%로 줄인다. 이밖에도 지열 등 신재생 에너지를 이용한 계사 냉난방기술을 개발하고 조명기구 교체시범사업으로 지식경제부 예산 30억 원을 지원해 양계농가에 에너지 절감용 LED조명기구를 보급할 계획이다. 🍌

지정토론

이홍재 육계자조금관리위원회 대의원 의장



생산성이 높아지면 농가의 소득도 높아져야 하지만 농가의 소득은 점점 줄어드는 상황에서 농가의 생산성 향상은 벽에 부딪힌다. 현재 업체의 배만 불러주고 있는 계열화 사업은 분명히 문제가 있다. 상대평가의 문제는 외국과의 경쟁은 커녕 우리 육계농가를 죽이는 길이다. 농가와 계열업체간의 이익분배의 재정립이 필요하다.

현재 육계농가의 사육성적은 병아리의 질이 가장 큰 비중을 차지하고 있다. 따라서 병아리 이력제는 반드시 필요하다. 우리가 인지해야 할 것은 농가는 계열사에 종속되어 있는 것이 아니다. 계열사와 농가가 상생할 수 있는 정부 정책이 실현되어야 하고 계열업체는 농가에게 최소한의 사육경비를 보장해주어야 한다. 농가와 계열업체의 상생이 이루어져야 FTA 등 외부 위기에 지혜롭게 대처할 수 있을 것이다. 🍎

노수현 농림수산물식품부 축산경영과장



비용절감의 필요성에 대해 모두 인식을 하면서 시설현대화, 종계우수성, 사료문제, 병아리 질병 등 생산비를 절감하기 위한 다양한 의견이 나왔다. 생산비용이 줄어들면 그 산업은 경쟁력을 갖출 수 있게 되고 수익은 자연스럽게 높아진다.

그러나 현재 계열화 사업에서는 계열업체와 농가의 입장이 너무나 상반되기 때문에 수익을 누가 얼마나 가져가야 할 것인가의 문제는 육계 산업을 발전시키는 중요요인 중의 하나로서 보다 심도 있는 논의가 필요하다는 생각이다.

정부에서는 현재 계열화사업에 대한 제도개선 T/F(태스크포스)팀을 구성해 농가와 계열업체가 상생·협력할 수 있는 방법을 모색 중이다. 🍎

청중토론

윤세영 대한양계협회 안성육계지부장



오늘 진행된 닭고기 산업 심포지움이 일회성 행사로 끝나서는 안 되고 정부의 정책으로 연결되어야 한다.

현재 계열화 사업의 문제점을 꼽는다면 계열업체들은 육계 사육 과정 중에 발

생되는 모든 문제를 농가에게 전가시킨다는 것이다. 그 피해는 농가에게 고스란히 돌아오고 있다. 계열화 사업에 대한 정부 정책의 변화가 필요하다고 본다.

또한 면세유에 대한 육계농가들의 혜택도 전혀 없다. 🍎

김의겸 대한양계협회 천안육계지부장



병아리의 품질이 육계농가의 생산성을 좌우한다고 해도 과언이 아니다. 농가들은 계열사에서 주는 병아리대로 키울 수밖에 없다.

나쁜 품질의 병아리를 받게 되면 농가의 피해는 이루 말할 수 없다. 여기서 계열업체와 농가의 분쟁이 발생하는 것이다.

따라서 정부에서는 반드시 병아리 품질 보증제, 이력제 등을 서둘러 도입해야 한다. 종계장의 경우도 의무적으로 HACCP를 받도록 하고 종전 신고제에서 허가제로 바뀌어야 한다. 🍎

“자조금 납부는 육계 산업을 발전시킬 수 있는 원동력”

육계자조금관리위, 전북 남원에서 자조금 설명회 가져

“육계자조금사업이 해를 거듭할수록 안정적으로 이루어지기 위해서는 농가들이 자조금에 대한 인식을 같이해 적극적으로 자조금 납부에 동참해야 합니다”

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 지난 9월 6일 전북 남원에서 열렸던 ‘육계농가 AI방역교육 및 질병세미나’에서 육계자조금 설명회를 갖고 행사에 참석한 농가들을 대상으로 자조금 납부의 당위성을 설명하며 자조금 납부에 적극적으로 동참해 줄 것을 당부했다.

육계자조금대의원회 이홍재 대의원 의장은 이날 설명자로 나서 ‘육계자조금 사업 필요성과 추진방향’이라는 주제로 20여분간 강의를 진행했다.

이홍재 대의원 의장은 자조금사업의 필요성에 대해 “현재 85%정도 진행된 육계계열화 사업에서 육계의 유통을 담당하고 있는 곳은 계열업체”라고 지적하고 “농가위주로 산업이 재편되기 위해서는 농가의식 수준을 더욱 끌어올려 농가 스스로 육계산업발전에 이바지할 수 있도록 해야 한다”고 강조했다.

이어 이 대의원 의장은 “현재 한우, 양돈, 낙농 등 다른 축종에 비해 육계자조금의 거출률이 현저하게 떨어지고 있는 상황”이라고 밝히며 “계열업체에 맞서기 위해서는 농가들의 힘을 하나로 결집시켜야 하는데 이는 적극적인 자조금 납부를 통해 가능하다”며 자조금 납부의 당위성에



대해서도 언급했다.

육계자조금 사업에 대해서 이홍재 대의원 의장은 자조금 납부를 통해 농가에게 실질적인 혜택이 갈 수 있도록 중점을 두고 육계자조금 사업은 소비홍보보다는 교육 사업 및 정보제공이 50%이상을 차지함으로써 자조금이 농가 중심으로 사용된다는 점도 강조했다.

마지막으로 “육계자조금사업은 육계산업과 농가의 마지막 희망”이라고 말하고 “자조금에 대한 인식의 변화를 통해 적극적인 자조금 납부가 이루어지길 기대한다”고 밝혔다.

한편, 육계자조금관리위원회는 자조금 사업에 대한 농가들의 인식 변화를 가져오기 위해 전국을 순회하며 지속적으로 육계자조금 교육을 진행할 예정이다. 🍎





‘국산닭고기 드시고 건강하세요’

육계자조금관리위, 지역축제서 닭고기 소비홍보

‘국산 닭고기 드시고 건강하세요’

아침 저녁으로 선선한 바람이 불어오는 가을, 축제의 계절 가을을 맞아 육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 전국적으로 열리고 있는 지역축제에 참가해 ‘닭고기 먹는 날’ 행사를 개최하고 축제 관람객들을 대상으로 닭고기 소비홍보를 진행했다.

육계자조금사업의 일환으로 진행되는 ‘닭고기 먹는 날’ 행사는 소비자들에게 국산 닭고기의 영양학적 우수성을 널리 알리고 오프라인 행사를 통해 소비자와 교감을 나눔으로써 닭고기 소비 진작에 기여하는 데 그 목적이 있다.

대한양계협회 안성육계지부는 지난 9월 7일부터 12일

까지 안성강변공원에서 진행된 ‘제9회 안성남사당 바우덕이축제’에 참가해 닭튀김을 비롯한 닭고기 요리 시식회를 갖고 국산 닭고기의 우수성을 알리는 리플렛 등도 관람객들에게 나눠주었다.

지난 9월 15일 당진육계지부는 충남 당진에 위치한 고대 공설운동장에서 진행된 ‘제4회 당진군 축산인 한마당 축제’에 참가해 관람객들에게 닭튀김과 훈제 닭요리 등을 무료로 나눠주며 적극적으로 국산 닭고기의 맛을 알리는 데 앞장섰다.

한편, 육계자조금관리위원회는 앞으로도 대한양계협회의 지역별 도지회 및 지부와 연계하여 지속적으로 지역축제에 참가해 ‘닭고기 먹는 날’ 행사를 통해 소비자들을 대상으로 닭고기 소비 홍보에 앞장설 예정이다. 🍗

오는 10월경 홈페이지 새롭게 개편

자조금사업 쉽게 알아볼 수 있도록 리뉴얼

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 오는 10월 농가들이 자조금사업을 일목요연하고 쉽게 알아볼 수 있도록 홈페이지를 리뉴얼해 새롭게 선보일 예정이다.

육계자조금관리위원회는 최근 육계자조금관리위원회를 상징할 CI(Corporate Identity)를 선정함에 따라 CI를 활용해 홈페이지의 디자인과 일부 구성을 수정, 보완해 농가들이 쉽게 홈페이지를 통해 자조금사업을 접할 수 있도록

리뉴얼 작업을 추진하고 있다.

새로 단장한 홈페이지 모습은 오는 10월 중순경 공개될 예정이다. 🍗



“농가에 자조금 필요성 계속 인식시켜나가야”

“자조금의 필요성에 대해 반신반의하고 있는 농가들에게 육계자조금 교육을 통해 자조금이 육계 산업을 발전시킬 수 있는 수단임을 인식시켜야 합니다”

김 광 석

경기도 화성 현대농장 대표



경기도 화성에서 8만수 규모의 현대농장을 운영하고 있는 김광석 대표. 그는 지난 10년간 화성에서만 300여호에 가까운 육계농가들이 폐업한 가운데에서도 철저한 사양관리와 사육시스템을 통해 사육성적에서 항상 상위클래스를 기록하는 든실한 육계농가다. 현대농장은 실제로 지난 여름 무더위로 인해 많은 육계농가의 출하율이 80% 이하로 떨어졌을 때도 출하율 92%의 우수한 사육성적을 기록했다고 한다.

김 대표는 그 당시를 회상하며 “눈앞에서 닭들이 죽어나가는 것을 봤을 땐 정말 아찔했죠”라며 한숨을 내쉬었다. 그때 김광석 대표가 선택한 것은 사육밀도 조절이었다. 닭의 스트레스를 최소화시키기 위해 한 동에 1만 5천수의 닭만 넣는 등 사육 밀도를 조절한 탓에 폐사율을 낮출 수 있었다”며 덕분에 월드컵 특수와 삼복 때 평균 30% 이상 수익이 증가했다”고 밝혔다.

김광석 대표는 육계자조금 사업의 필요성에 대해 “저를 포함한 많은 주변농가들이 자조금의 필요성에 대해서는 대체로 긍정적인 반응이지만 자조금 사업을 통해 실질적으로 농가들에게 돌아오는 혜택을 피부로 느끼지는 못한다”고 솔직한 심정을 밝혔다. 이어 “보다 많은 육계자조금 교육을 통해 농가들에게 자조금이 농가들의 힘을 합쳐 육

계 산업을 활성화 시킬 수 있는 수단임을 인식시켜줘야 한다”고 강조했다.

또한 김 대표는 최근 열린 ‘FTA대응 닭고기 산업 심포지엄’에서 육계산업의 글로벌 경쟁력 강화를 위해 생산비를 절감할 수 있는 대형 닭을 육성해야 한다는 의견에 대해서는 부정적인 입장을 보였다.

“정부나 소비자의 추세가 무항생제, 친환경 닭으로 가고 있는데 지금의 상황에서는 대형 닭을 기르기는 어렵다”고 전제하고 “설사 대형 닭을 길러도 그것을 처리할 도계장이 없는 것이 지금의 현실이기 때문에 대형 닭 육성은 신중한 접근이 필요”하다고 밝혔다.

마지막으로 육계 농가들이 겪고 있는 고충에 대해 김 대표는 “회전율을 높이기 위해서는 계분처리가 신속하게 이루어져야 하는데 계분을 처리할 계분장이 턱 없이 부족한 상태”라며 “닭을 출하한지 한 달이 넘었지만 계분을 처리하지 못해 계사에 닭을 넣지 못하고 있어 답답하다”고 말했다.

이에 “양계협회나 육계자조금관리위원회에서는 정부에 건의해 계분장이 많이 생길 수 있도록 노력해 달라”고 당부했다. 🍌

‘전문육계 CEO과정’ 교육 매회 뜨거운 열기로 ‘후끈’

짜임새 있는 교육프로그램으로 교육생들에게 인기 높아



육계농가들이 지도자로서 갖추어야 할 자질향상과 경영능력을 배양하기 위한 ‘전문육계 CEO과정’ 교육이 교육생들의 적극적인 참여에 힘입어 매회 교육장에는 뜨거운 열기로 가득하다.

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 이번 ‘전문육계 CEO과정’ 교육을 진행하면서 교육생들의 의견 수렴을 통해 육계농가들이 실제로 농장을 운영하는 데 도움이 될 수 있는 다양하고 짜임새 있는 교육 프로그램을 마련해 교육생들에게 큰 호응을 얻고 있다.



육계자조금사업의 일환으로 매주 수요일 홍성 축산회관에서 진행되는 ‘전문육계 CEO과정’ 교육은 지난 8월 11일 제 1주차 교육을 실시한 이후 9월 15일까지 제 6주차 교육을 마무리하고 앞으로 4주간의 교육을 남겨 두고 있다.

지난 8월 18일 진행된 2주차 교육은 사양심화과정 두 번째 시간으로 육계사양관리의 특징과 육계산업의 경쟁력, 육계병아리에 대한 이해와 육추관리 등에 대해 배워보는 시간을 가졌다.



3주차 교육을 실시한 8월 25일에는 양계관련 정책 및 관련 법규에 관한 정보공유와 토론의 시간을 갖고 이어 ‘가축사육단계(닭)에서의 HACCP 적용’이란 주제로 HACCP에 대한 기본적인 이해와 규정사항에 대한 강의를 진행됐다.

교육 4주차인 9월 1일에는 친환경 축산물 인증 제도를 주제로 친환경인증제 숙지사항 등을 배우는 시간을 갖고 이어 ‘농업법인의 설립 및 운영의 이해’에 대한 강의를 이어졌다.



9월 8일에 진행된 5주차 교육에서는 계약 시 농가에게 유리한 조건으로 이끌 수 있는 협상 전략으로써 계약 협상시의 유의사항, 피해 사례와 대처방법 등에 대해 배우고 인성교육의 일환으로 ‘성공하는 CEO의 자세와 긍정의 인성 만들기’에 대해 배워보는 시간을 가졌다.

6주차 교육이 진행된 9월 15일에는 유통·마케팅교육에 관한 첫 번째 시간으로 차세대 미디어를 통한 판매전략 및 브랜드 전략과 농가를 대상으로 한 비즈니스 교육의 하나로 ‘비즈니스 응대법 및 계약협상전략’에 대해 공부했다.

한편, 육계자조금관리위원회는 앞으로 4번의 남은 교육 기간 동안 미리 제시한 교육 프로그램에 얽매이지 않고 교육생들의 의견을 적극 수렴해 농가들에게 직접적인 도움이 될 수 있는 강의로 이번 ‘전문육계 CEO’ 과정 교육을 마무리 할 예정이다. 🍌

소비자들, 닭고기 구매시 신선도 우선시

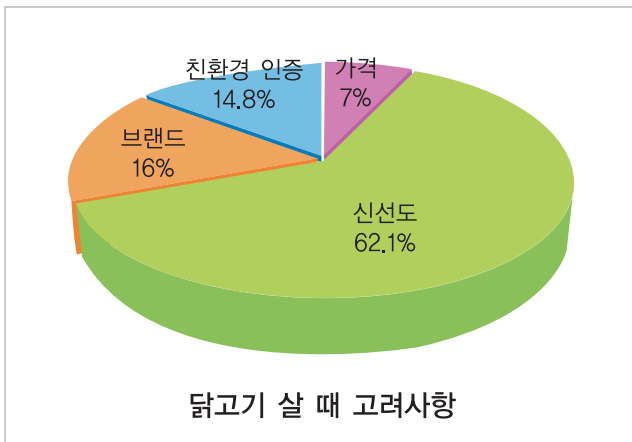
농어촌산업박람회에서, 닭고기 소비자 설문조사 분석

소비자들은 닭고기를 구매할 때 브랜드보다 신선도를 우선시 하는 것으로 조사되었다.

이 같은 결과는 대한양계협회 홍보부가 지난 7월 개최된 농어촌산업박람회에서 참관객들을 대상으로 실시한 '계란과 닭고기에 대한 소비경향' 설문조사에 따른 것이다. 닭고기분야의 경우 설문 참가자는 총 237명으로 남성이 46%, 여성이 54%였으며, 참여 연령층은 20대 4.7%, 30대 9.8%, 40대 19.1%, 50대 26.4%, 60대 27.2%, 70대 12.8%로 집계됐다.

닭고기 구매시 최우선 고려사항은?

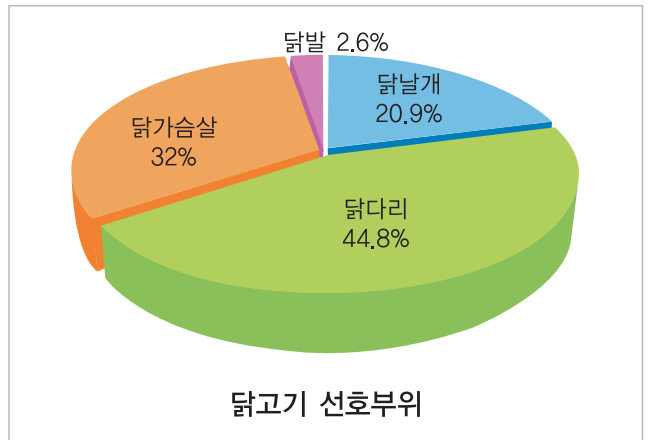
닭고기를 살 때 소비자들은 신선도(62.1%)를 우선시 하는 것으로 조사되었고, 브랜드(16.0%), 친환경 인증(14.8%), 가격(7.0%)순으로 나타났다. 따라서 브랜드나 가격 보다는 품질과 신선도에 가장 큰 관심이 있음을 알 수 있다. 주부들의 경우 신선도(54.6%)가 물론 가장 중요하게 나타났지만 상대적으로 브랜드(17.5%), 친환경 인증(19.6%)이 높은 것으로 나타나 위생적인 부분을 매우 중시하는 것으로 나타났다.



닭고기 선호 부위는?

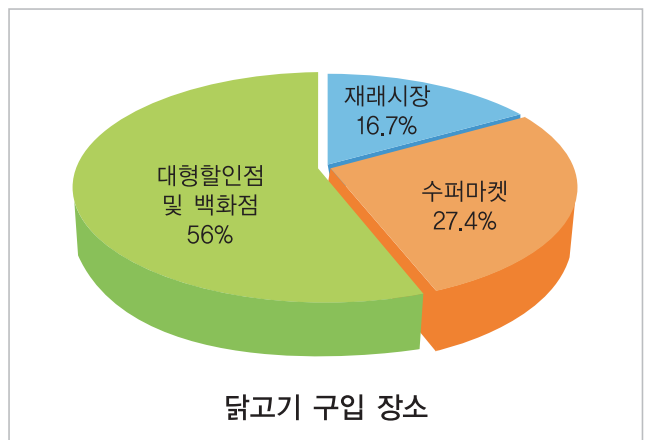
우리나라 소비자들은 과거 닭다리를 가장 선호하였고, 가슴살은 딱딱하다는 이유로 인기가 없었던 게 사실이다. 하지만 최근 가슴살이 다이어트에 좋다는 내용이 밝혀지면서 선풍적인 인기몰이를 하고 있다. 이러한 경향이 실제 선호도에 부합하는지 알아보기 위한 설문 항목의 경우 닭다리가 44.8%로 여전히 인기면에서 우위를 차지했으며, 닭가슴살 31.7%, 닭날개 20.9%, 닭발 2.6%를 각각 차지했다. 여성들이 남성들 보다 닭다리(46.8%)와 닭가슴살(32.5%)을 더 선호하는 것으로 나타났으며, 반면 남성들은 닭날개(24%)를 여성들보다 더 선호하는 것으로 나타나

대조를 보였다. 특히 닭다리를 선호하는 계층은 20대(54.5%)와 40대(55.8%)로 나타났으며, 닭가슴살을 선호하는 계층은 50대(36.7%)와 60대(36.5%)로 나타났다.



닭고기는 주로 어디에서 구매하는가?

닭고기 구매장소에 대한 질문에는 대형할인점과 백화점이 56.0%를 차지했으며, 슈퍼마켓이 27.4%, 재래시장이 16.7%로 나타났다. 구매를 이끄는 주부(40, 50, 60대)의 경우 재래시장 구입 비율이 12.1%로 낮고 대형 할인점 및 백화점 구입비율이 58.2%로 상대적으로 높게 나타났다.



닭고기 소비횟수(한달 기준)는?

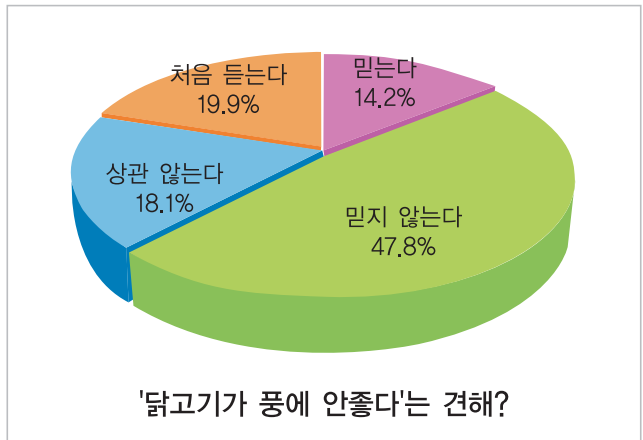
닭고기를 어디에서, 얼마나 자주 구매하는지에 대한 질문에는 224명이 응답하였는데 대부분의 소비자들은 시중 구매(93.7%) 성향이 높고 배달(49.3%)과 외식(44.1%)은 상대적으로 낮은 것으로 나타났다. 닭을 구매하거나 소비하는 횟수는 시중구매, 배달, 외식이 공히 1~2회 정도가 가장 높게 나타났다. 사회적인 활동을 하는 남성의 외식비율(51%)이 여성(38.3%)보다 높게 나타났고, 배달은 여성(52.9%)이 남성(45.1%)보다 높게 나타났다. 닭고기 외식은 20대(45.5%), 30대(50.0), 40대(52.1%)가 가장 많았으며, 배달은 20대(81.8%), 시중구매는 50대(97.5%)가 가장 많은 것으로 나타났다.

표1) 소비자들의 한달 기준 닭고기 소비 횟수 단위 : %(명)

	구매 안함	1회 미만	1~2회	2~3회	4회 이상
구매(시중)	6.3(14)	12.5(28)	45.1(101)	25.9(58)	10.3(23)
배달	50.7(112)	13.1(29)	20.4(45)	10.9(24)	5.0(11)
외식	55.9(123)	12.7(28)	19.1(42)	10.5(23)	1.8(4)

삼계탕은 1년에 몇 번 먹는가?

여름철의 대표적인 보양식인 삼계탕을 1년에 몇 번 정도 먹느냐는 질문에 대해 평균 5.5회 정도 섭취한다는 답변을 주었다. 삼계탕은 남성(5.7번)이 여성(5.3번) 보다 많이 먹는 것으로 나타났으며, 한 번도 먹지 않는다는 대답은 2.1%로 5명에 불과했다.



'닭고기가 풍에 안 좋다'는 말을 믿는가?

한때는 닭고기가 풍(風)을 일으키며 성인병을 유발한다는 속설이 분분해 기피되기도 했지만 뚜렷한 과학적 근거가 없는 것으로 나타나고 있다. 이와 관련해 소비자들은 '닭고기가 풍에 안 좋다'는 말에 대해 어떻게 생각하고 있는가에 대한 의견을 물어본 결과 믿지 않는다고 답변한 소비자는 47.8%로 나타났으며, 믿는다는 답변도 14.2%로 조사됐다. 이 밖에 처음 들어본다(19.9%), 상관하지 않는다(18.1%)는 답변도 있었다. 성별로 보면 남성(19%)이 여성(10.7%)보다 닭고기가 풍에 안 좋다는 말을 더 믿는 것으로 나타났다. 연령별로 보면 70대 이상이 40.7%로 닭고기가 풍에 안 좋다고 믿는다는 의견이 가장 많았으며, 20대는 처음 들어본다는 의견이 72.7%로 대조를 보였다. 이에 따라 자조금 등 연구용역을 통해 확실한 과학적 근거를 이끌어 낼 수 있는 방안도 필요할 것으로 보인다. 🍗

출처 : 대한양계협회 홍보부



소비자 신뢰를 높이는 원산지 표시



김 언 화
(사)소비생활연구원장

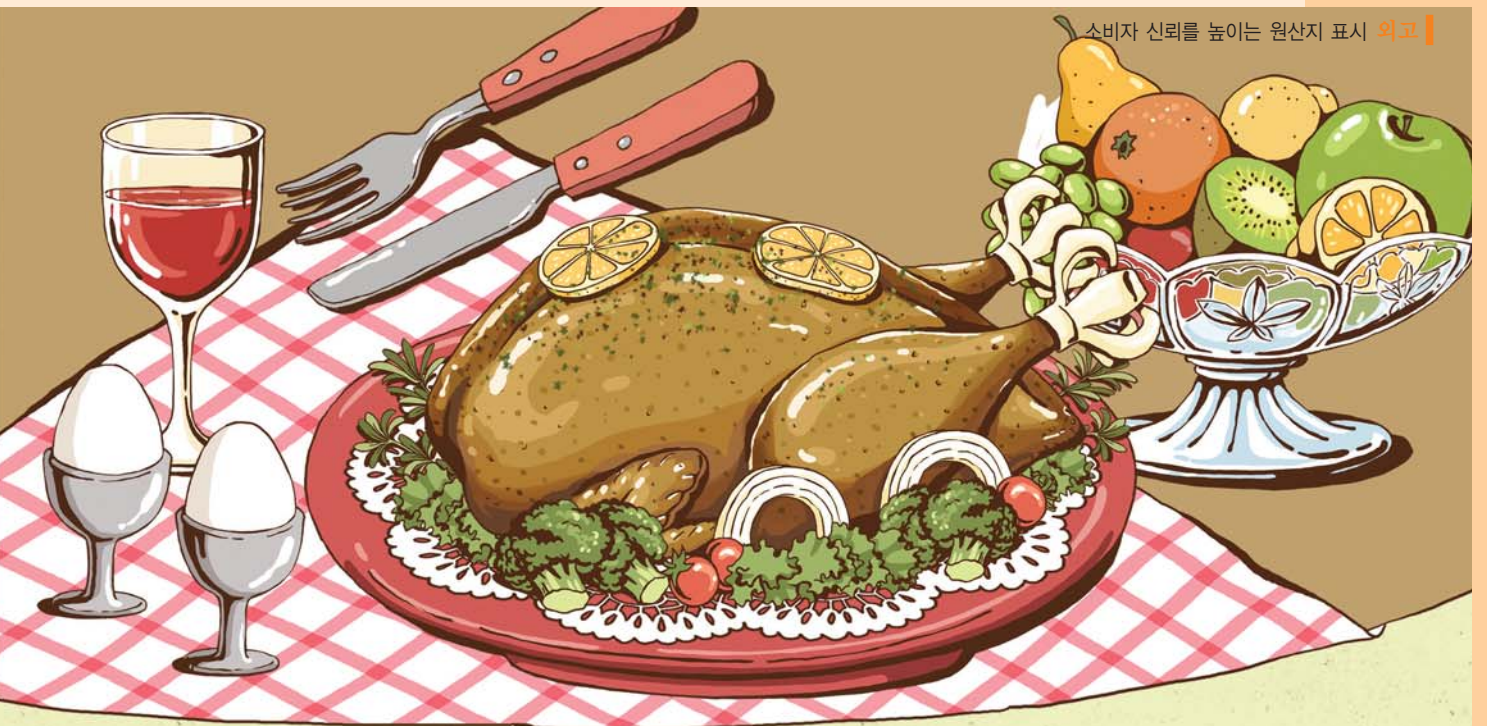
우리들의 입맛에 깊숙이 길들여진 닭고기 요리는 담백하면서 특유의 맛이 있어 남녀노소 누구나 즐기는 식품으로 자리 잡고 있다. 특히 올해는 월드컵 대표 음식으로 간식이나 맥주와 함께할 수 있는 안주거리로서 유난히 인기를 모았던 식품 중의 하나였다.

이렇게 품귀한 현상이 되어 예약이 없이는 먹지도 못할 정도의 여름철 보양식품으로서의 의미와 함께 가족이 손쉽게 구입하여 먹을 수 있는 서민적 식품이었으나 그 뒷배경에는 의문의 여지를 남기게 되었다.

과연 신선한 재료였는가? 아니면 국산, 미국, 브라질산인지 도대체 근원을 알 수 없는 식품을 섭취함으로써 안전성과 신선함에 대한 의문의 여지를 남기는 게 바로 배달용 치킨 요리였다.

우리는 소비자 주권 강화 시대에 살고 있다. 안전한 먹을거리에 대한 욕구 상승으로 농장에서 식탁까지, 주방에서 식탁까지 원산지와 생산이력을 알고자 하





는 소비자의 알권리 욕구 충족과 안전한 권리 보장에 대한 요구가 더없이 상승 되는 것은 현시대의 패러다임이 되었다고 볼 수 있다.

소비자들의 의식조사에서도 축산식품 구입 시 가장 고려하는 사항이 안전과 위생이다. 이러한 욕구에 부응하여 소비자의 구매 행동에도 친환경, 웰빙 시장 이 영향을 미치고 있으며 어려운 경제 여건 속에서도 그 인기가 식지 않고 높아 지고 있다.

특히 닭고기의 경우 수요가 늘어남에 따라 수입량도 증가되어 미국, 브라질산 이 대부분이고 수입형태 또한 냉동육의 상태라고 하니 안전과 위생에 대한 요구 도 그만큼 높아질 수 밖에 없다.

이런 상황에서 올 8월 ‘배달용 치킨 원산지 표시 의무화 시행’이라는 정부의 반가운 정책소식이 있었다. 원산지 표시제도는 생산지에 대한 정확한 정보를 통해 소비자에게 선택 정보를 줌으로써 식품소비 생활에 푸근한 마음을 주는 제 도로 생산, 유통, 소비자 모두가 신뢰감을 갖게 되는 제도임이 분명하다.

감성적인 성향이 강한 우리나라 소비자는 원산지를 인지하고 먹을 때와 모르 고 먹을 때의 식품에 대한 신뢰도에는 매우 큰 차이가 있다. 다시 말해 ‘국산 닭 고기’ 이든 ‘수입 닭고기’ 이든 이를 모르고 먹을 때 소비자 불안심리가 크게 작 용하는 반면, 원산지가 확실하게 규명 되었을 때 소비자의 신뢰도가 증가함에 따라 배달용 치킨 브랜드의 충성도가 한층 높아지고 소비충도 매우 두터워질 것 으로 예견되고 있다.

원산지 표시제도는 ‘국산 닭고기’와 ‘수입산 닭고기’의 선택에 대한 소비자 정보지만 ‘백문이불여일견’이라는 속담이 있듯이 원산지 표시로 인해 소비자에 겐 그동안 불안하고 궁금했던 닭고기의 원산지 파악으로 불안함이 해소되고 생 산자는 확실한 표시로 인해 안전하고 신선한 축산식품의 생산이라는 명제를 놓 고 소비자와 생산자가 상생의 길을 함께 지켜가는 중요한 길이라 생각하여 다시 한 번 빠른 시간 내에 정착이 되기를 기대한다. 🍀

“ 원산지 표시는 안전하
고 신선한 축산식품의 생산이
라는 명제를 놓고 소비자와 생
산자가 상생의 길을 함께 지켜
가는 중요한 길이라 생각 ”



‘9월 9일은 계란과 닭고기 먹는 날!’ 미스코리아 홍보대사로 위촉... 닭고기요리 시식회 가져



‘9월 9일은 닭고기와 계란 먹는 날!’

9월 9일 ‘닭고기와 계란 먹는 날’을 맞아 서울 명동 일대에서는 닭고기와 계란 소비 촉진을 위한 ‘2010 구구데이’ 행사가 개최되어 행사장을 찾은 일반 시민들에게 닭고기요리와 계란요리를 무료로 시식토록 했다.

특히 이날 2010 미스코리아 진 정소라, 선 장윤진, 미 고현영 양이 구구데이 홍보대사로 위촉돼 닭고기와 계란의 우수성을 시민들에게 홍보했다.



이번 구구데이 행사에서는 2010인분의 닭고기요리(닭 진미전, 닭 호두볶음)와 계란요리(계란냉채, 계란감식초구이), 그리고 999인분의 후라이드 치킨과 구운 계란 등이 마련돼 일반시민들이 다양한 닭·계란 요리를 맛볼 수 있었다.

또한 이날 행사장에는 얼음을 이용한 대형 닭 모형 조각과 각종 닭 조형물, 그림 등이 전시되었으며 추석맛이 닭고기·계란요리 베스트 9+9 등 다양한 요리가 선을 보였다. 🐔



- ❶ 2010 미스코리아들이 구구데이 홍보대사로 위촉되고 난 후 행사관계자들과 파이팅을 하고 있다.
- ❷ 오른쪽부터 남성우 농협축산경제 대표, 육계자조금대의원회 이홍재 대의원 의장, 미스코리아들이 행사 전시물에 대해 설명을 듣고 있다.
- ❸ 육계자조금대의원회 이홍재 대의원 의장이 시민들에게 닭고기 요리를 나눠주고 있다.
- ❹ 닭 캐릭터와 함께 어린아이가 닭고기 요리를 시식하고 있다.

2010 전국 양계질병 방역교육 순회세미나 성료

전국 3개 지역에서 닭 질병 발생추이 및 대책 설명

AI 및 양계 법정 전염병에 대한 양계농가의 능동적인 예찰수행 능력을 강화하기 위한 '2010 전국 양계질병 방역교육 순회세미나'가 영남, 경기·수도권, 호남 등 3개 지역에서 성황리에 개최되었다.

이번 세미나는 양계질병에 대한 농가들의 검진 능력을 높이고 초동방역능력을 강화하여 양계사육 농가의 경제적 손실을 예방하고 경영 안정화에 기여하는 한편, 이를 통해 AI와 악성가축질병의 상시방역체계를 구축해 양계질병의 유입을 방지함으로써 안전하고 위생적인 양계산물 생산을 통한 소비자 신뢰도 제고 및 농가 소득증대를 위해 마련됐다.

첫 번째 순회세미나 개최지인 영남지역의 경우 지난 9월 1일(수) 경북농업기술원 농업인회관에서 열렸으며, 수도권의 경우 13일(월) 경기도 의정부시 낙원웨딩홀에서, 호남지역은 14일(화) 나주시민회관에서 각각 개최된 가운데 많은 양계농가들이 참여해 정부 방역시책과 AI 및 닭 질병 발생추이 및 대책 등을 경청했다. 2일 열리기로 했던 중부지역 세미나는 태풍피해로 인해 취소됐다.

이번 세미나에서는 농림수산식품부 동물방역과의 이기중 사무관의 '정부 방역시책 설명'과 가축방역지원본부 배상호 본부장의 'AI 방역을 중심으로 한 가축전염병 근절대책', 국립수의과학검역원의 권용국 박사의 '살모넬라 예방대책', 장원동물병원의 윤호식 원장의 '난계대 질병 예방대책' 등으로 강의가 이루어 졌다.

농식품부 이기중 사무관은 '정부 방역시책 설명'을 통해 방역업무를 그동안 정부 주도하에 있던 것을 생산자단체 및 민간방역단체의 책임과 역할을 강화해 나가는 한편 방역시스템에 의한 방역체계로 전환해 AI, ND 및 난계대 질병 등 주요 가축 전염병 발생을 최소화해 나갈 방침이라고 밝혔다. 이 사무관은 농가들에게 가축 전염에 걸렸을 경우 신속하게 신고해 줄 것과 예방활동, 기록관리 철저 등 농장 내외부의 방역위생관리에 만전을 기해줄 것을 당부했다.

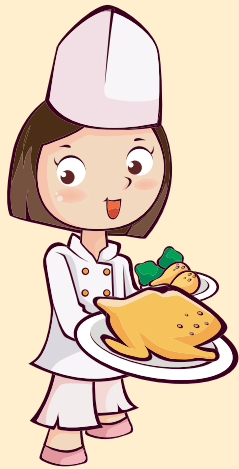
배상호 본부장은 'AI 방역을 중심으로 한 가축전염병 근절대책'에서 고병원성 조류인플루엔자 임상증상과 병



리소견, 국내 발생현황에 대해 설명하고 가축질병 근절체계와 AI상시방역대책에 대해 소개했다. 이와 함께 농장 차단방역 및 농장입구 출입통제를 철저히 하고 야생조수가 축사내 침입하지 못하도록 하는 한편 계사별 방역관리를 철저히 할 것을 당부했다. 또한 소독의 종류와 적정 사용기준, 생석회 소독 및 사용 요령에 대해 설명했다.

국립수의과학검역원의 권용국 박사는 '살모넬라 예방대책' 강의에서 가금티푸스를 비롯한 살모넬라 엔테리티디스(SE), 살모넬라 티피뮤리움(ST)의 발생현황과 임상증상, 검사결과 등을 설명했다. 권용국 박사는 "SE와 ST는 수평전파와 수직전파 모두를 통해 감염될 수 있어 국가차원의 방역프로그램이 필요하다"고 지적하고 "육계에서 전신감염이 되었을 경우 병변에 따라 중계균에 대한 오염여부를 함께 조사해 살모넬라 감염에 따른 지속적인 피해를 예방해달라"고 주문했다.

장원동물병원의 윤호식 원장은 '난계대 질병 예방대책' 강의를 통해 닭 전염성 빈혈증(CAV)와 아데노바이러스감염증, 레오바이러스 감염증, 세망내피증(REV)감염증 등 난계대 질병에 대해 설명하고 이에 대한 예방대책을 소개했다. 🍀



엄마의 손맛 담긴 영양 만점 요리

닭봉 고구마 조림 & 치킨피자

아이들과 밖에 나가 외식이라도 하려면 각종 화학조미료로 범벅이된 음식 아니면 인스턴트 식품들이 많아 마땅히 아이들에게 먹을거리를 찾아주기가 쉽지 않다. 엄마, 아빠가 바쁘더라도 이번 주말엔 시간을 좀 내서 아이들에게 영양 많고 맛있는 닭봉 고구마 조림과 치킨피자를 만들어 아이들과 함께 먹으면 좋을 듯하다. 🍗

닭봉 고구마 조림

재료

닭봉 10개, 고구마 1개, 생강 1쪽, 양파 1/2개, 마늘 3쪽, 대파 1/2대, 양념(고추장 4큰술, 올리브유 1큰술, 참기름 1/2큰술, 물엿 4큰술, 맛술 1큰술, 통깨, 후추)

만들기

- 1 냄비에 닭봉, 생강을 넣고 찬물과 함께 삶는다(기름을 빼기 위함). 닭봉이 삶아지면 찬물에 깨끗하게 씻어 건진다.
- 2 고구마는 껍질을 벗겨 깍두기 모양으로 썬다.
- 3 양파와 마늘은 믹서기에 갈아 놓고 파는 어슷하게 썰어 놓는다.
- 4 냄비에 닭봉, 고구마를 담고 같은 양파, 마늘, 고추장, 올리브유, 물엿, 맛술, 물 약간, 후추를 넣고 끓으면 뚜껑을 열고 양념을 끼얹으면서 윤기나게 졸이고 마지막에 참기름과 통깨를 넣는다.



치킨 피자

재료

닭 1마리 우유 1컵, 마늘가루 1큰술, 청·홍·황피망 각1/2개, 양파 작은 것 1/2개, 피자치즈 100g, 버터 2큰술, 올리브 5개, 후추, 소금, 피자소스 재료(다진마늘 1작은술, 다진양파 4큰술, 다진샐러드 1큰술, 다진양송이 1큰술, 케첩 1/3컵, 설탕 1/2큰술, 육수 1/2컵, 핫소스 1큰술, 월계수 1장, 오레가노 1작은술, 소금, 후추)

만들기

- 1 닭은 통째로 깨끗이 준비하여 뼈는 발라내 두드러가면서 판판하게 정리한 다음 칼끝으로 여러군데 찌어 덜 오그라들게 해 놓는다.
- 2 우유, 마늘가루, 후추, 소금을 혼합한 액에 ①의 닭을 5~8시간 가랑 담가둔다.
- 3 ②의 닭을 건져 물기를 제거해 놓는다.
- 4 전기팬에 버터를 듬뿍 두르고 녹으면 은근한 불에서 ③의 닭을 놓아 허브를 발라가며 노릇노릇하게 앞뒤로 구워낸다.
- 5 청·홍·황피망과 양파는 링으로 썰고 올리브도 얇게 썰어 놓는다.
- 6 팬에 마늘, 양파를 넣어 볶아 향이 나면 샐러리, 양송이, 케첩, 설탕 순으로 넣어 볶으면서 육수를 붓고 월계수, 오레가노, 후추, 핫소스를 넣어 걸죽하게 끓여 피자소스를 만든다.
- 7 ④의 구워진 닭위에 피자소스를 듬뿍 바르고 그 위에 피망링, 양파링, 올리브를 얹은 다음 피자를 넣어 뚜껑을 덮어 노릇하게 구워낸다.





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, 국립수위과학검역원·농식품부·소비자시민모임·축산물품질평가원 등으로 인증위원회를 구성해 인증의 가치와 공정성이 높습니다.

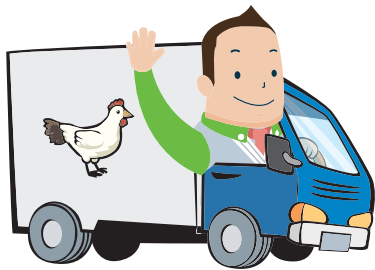


육계자조금

비매품 / 제2권 제9호 통권11호 / 등록번호 서초 라00269 / 발행 2010년 9월 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)