



# 육계자조금

신년사 이준동 육계자조금관리위원장  
닭이야기 국내산 닭고기는 쫄깃쫄깃하고 육즙 풍부

본 정보지는 육계자조금으로 제작되어  
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다. 🐔

2010

1



謹賀新年



육계자조금관리위원회



# 2010년을 육계자조금 정착과 산업도약의 원년으로!

이준동 육계자조금관리위원장

존경하는 육계농가 여러분, 희망찬 경인년 새해가 밝았습니다.

기축년, 긴 분황의 터널을 묵묵히 견뎌내고 맞이하는 경인년은 60년 만에 한 번씩 돌아온다는 ‘백호의 해’라고 합니다. 백호의 해에 백색육인 우리 국내산 닭고기도 소비자들에게 더욱 많은 사랑을 받아 소비확대로 이어지기를 바랍니다. 또한 용비(雄飛)하는 백호랑이의 기운에 힘입어 농가 여러분께서도 계획하신 일 모두 성취하시고 가정에 항상 사랑과 행복이 가득 하시기를 기원합니다.

육계농가 여러분! 지금 우리 육계산업은 끊이지 않는 질병발생과 과잉생산, 환경문제 등 대내적인 현안과 더불어 수입개방화로 인한 부한경쟁시대를 맞이하여 경쟁력 강화라는 커다란 숙제를 함께 풀어가야 하는 상황이 되었습니다.

다행히 지난해 육계 의무자조금사업이 오랜 산고 끝에 활동을 시작하면서 우리 육계산업 발전을 위한 작은 희망의 씨앗 하나를 심을 수 있었습니다. 의무자조금사업 시행으로 육계산업도 이제는 타축종과 같이 자조금사업 대열에 어깨를 나란히 하면서 계속 소비촉진에 큰 역할을 할 것입니다.

육계자조금은 경인년 새해에도 농가들의 관심과 지지 속에서 여러분들의 역량을 한 데 모아 계육신업을 발전시키는 핵심동력이 될 수 있도록 최선의 노력을 다할 것을 약속드리면서 올해 추진될 사업방향에 대해 간단하게 말씀 드리겠습니다.

첫째로 육계자조금이 안정적으로 정착될 수 있도록 거출 홍보에 집중하여 농가 참여를 확대하겠습니다. 둘째 육계자조금은 우리 육계농가의 권익보호를 위한 사업에 우선적으로 쓰여질 것입니다. 특히 농가 경쟁력 강화와 자질향상을 위한 교육사업에 초점을 맞춰 사업을 집행할 계획입니다. 셋째 국내산 닭고기야 말로 소비자들이 원하는 안전하고 위생적인 먹거리라는 것을 소비자들에게 널리 알려 국내산 닭고기 수요지면을 확대함으로써 육계산업의 안정적 발전을 도모하기 위해 소비홍보에 주력할 것입니다.

2010년이 육계자조금 정착과 육계산업 도약의 원년이 될 수 있도록 노력할 것을 약속드리며 경인년 새해에 농가 여러분 모두의 가정에 만복(萬福)이 함께하시길 바랍니다.

새해 복 많이 받으십시오.

# 농가-계열사 원원하는 육계계열화 사업 기대

## 관련 설문조사에서 농가 불만족 90% 넘어

양계농가들 대부분이 육계 계열화사업에 대해 불만족스러워 하고 있는 것으로 조사됐다. (사)대한양계협회가 지난 11월 19일부터 전국을 10개 도시에서 개최한 '전국 육계인 순회 토론회'에서 토론회에 참여한 농가들을 대상으로 '육계계열화 사업에 대한 설문조사'를 실시한 결과 이같이 나타났다. 많은 농가들은 육계 계열사와 보다 공정한 계약을 맺고, 계열사로부터 공급받고 있는 사료와 병아리 등의 품질도 현재보다 개선되기를 희망하는 것으로 조사됐다.

계약사육에 있어 계약서의 공정성을 묻는 질문에 대부분의 농가가 '불공정하다'고 생각하고 있었다. 응답자 419명 가운데 94%인 395농가가 '불공정하다'고 답했고 '공정하다'는 응답은 12명(3%)에 불과했다. 무응답은 12명이었다.

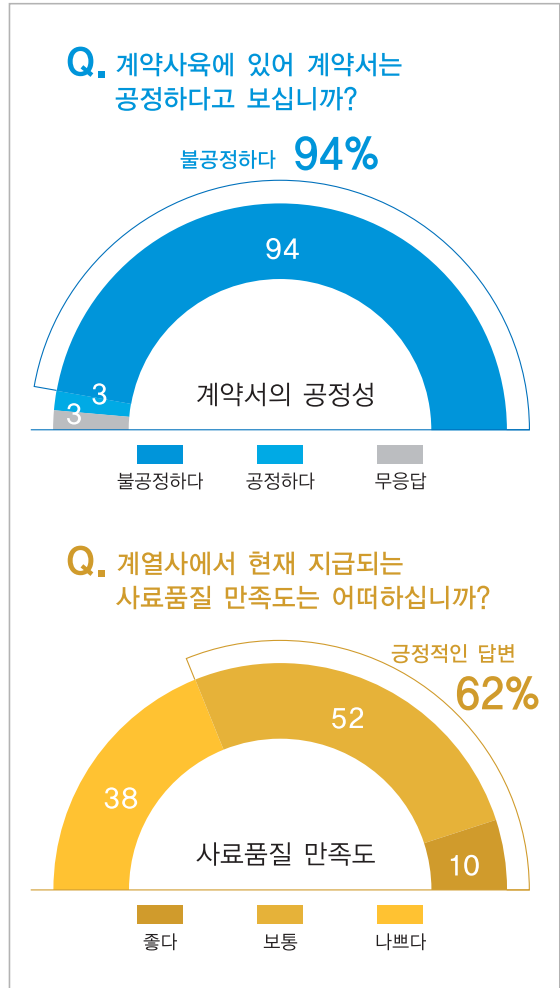
연료비와 약품비, 기타 사육경비 등이 충분한 지에 대해 407농가 즉 97%의 양계농가들은 '부족하다'고 답했고 2.4%(10명)가 '충분하다'고 답했다.

각 계열사의 농가협의회(체)의 구성에 대한 찬반을 묻는 설문에서는 81%인 339명의 양계농가들이 찬성한다고 응답했고, 15%인 62명은 반대, 모르겠다 4명, 무응답 14명 등이었다.

계열사에서 인식되는 병아리 품질 만족도의 경우 부정적인 의견이 긍정적인 답변보다 조금 더 많았다. '품질이 나쁘다'고 응답한 농가는 222명으로 53%였고, '좋다'는 농가는 22명(5%), '보통'이라고 응답한 농가는 175명(42%)이었다.

계열사에서 현재 지급하고 있는 사료품질 만족도 조사에는 41명(10%)의 양계농가가 '좋다'고 답했고 217명(52%)이 '보통'이라고 응답해 약 61%가 긍정적인 반응을 보였다. 그러나 '나쁘다'는 답을 선택한 농가도 157명(38%)에 달해 사료품질 개선에 대한 노력도 지속되어야 할 것으로 보인다.

계열사에서 공급받는 사료나 병아리 품질저하를 문제로 보상을 받은 적이 있는지 묻는 질문에 56명 13%만이 '보상받은 적이 있



다'고 답했고 360명 86%는 '없다'고 응답했다.

각 계열사에서 시행하고 있는 소장제도 및 대행제도에 대해 어떻게 생각하는지 조사한 결과 '좋다'는 응답은 143명(34%)였으며 '나쁘다'고 답한 사람은 245명(59%)으로 나쁘다는 의견이 배가 되는 것으로 집계됐다. 무응답은 31명이었다.

우리나라에서 현재 진행되고 있는 계열화 사업에 대한 불만도 높은 것으로 조사됐다. 이번 설문조사에 참여한 농가 가운데 5%(21명)만이 '만족'한다고 답했고 '불만족'이라고 응답한 농가는 92%(387명)나 되었다.

# 2009년 육계산업 결산

## - 육계자조금의 태동 -

김재홍 (사)대한양계협회 차장

중계의 생산성 하락으로 병아리가격이 연중 700~800원으로 형성됨에 따라 실용계병아리의 품질이 관심의 대상이 되었으며, 가금신종질병이 전국적으로 발생함에 따라 실제적으로 육계농가의 수익은 평년보다 그리 높지 않은 것으로 파악된다. 이렇게 2009년은 육계인에게는 다사다난했던 한 해로 기록될 것이며 한 해 동안 일어났던 4가지 이슈들을 정리해보았다.

### 1. 계열화사업의 재평가

지난해 하림의 국정감사이후 육계산업에는 조금씩 변화가 있었다고 볼 수 있다. 좀 늦긴 했지만 육계계열화사업의 평가가 새로 정립되어야 하는 분위기가 조성되고 농식품부도 계열화사업의 근본 취지를 살려 농가와 회사가 상호 공존되어야 한다고 밝혔다.

계열화사업 이후 처음으로 육계산업의 정립을 위해 금융급안정위원회 자금으로 '육계계열화사업 발전방안'이라는 연구용역이 진행되고 있으며 양계분야에서 처음 실시되는 '양계관련통계조사사업'도 대한양계협회가 주관이 되어 실시하게 되었다. 이는 양계농가 즉 육계농가의 기본통계조사를 통해 육계농가의 현실과 계열화사업의 문제점을 찾아 이에 따른 개선방안을 마련하는 데 있다고 볼 수 있다. 육계농가의 기본자료도 제대로 마련되어 있지 않은 상황에서 육계산업을 이해하기란 어려운 일이다.

계열화사업 발전방안 연구용역은 현재 우리나라의 계열화사업이 선진국형 계열화사업보다는 한국형 계열화사업 즉 한국 실정에 맞게 계열화사업이 진행되어야 한다는 의견을 보였다. 아직 정확한 연구결과를 발표되지 않았지만

계열화사업의 문제점에 대한 부분은 어느 정도 취합된 것으로 보인다.

이를 계기로 계열화사업이 올바르게 진행되기 위해서는 단 한 번의 변화보다는 시간과 인내를 가지고 차츰 변화가 추구되어야 한다. 20년의 계열화사업이 단 한 순간에 변화되기는 어려운 부분이다. 농가가 힘을 모아 하나의 목소리를 낼 수 있어야 하겠다.

### 2. 육계의무자조금의 시작

2005년 육계자조금대의원을 선출하고 난 뒤 우여곡절 끝에 3년 뒤인 지난해 2월 관리위원 17명과 감사 2명을 선출하고 4월 육계자조금관리위원회가 구성되어 이준동 관리위원장을 선출, 비로소 육계자조금사업을 시작하게 되었다.

본격적으로 육계자조금관리위원회가 구성됨에 따라 대의원대회를 통해 육계자조금사업계획서를 승인받아 6월 1일 도계물량부터 자조금을 거출하게 되었다. 농식품부의 사업승인을 받아 본 사업을 하게 됨으로써 농가를 위한 자조금사업과 향후 육계산업의 대안을 찾아가는 방안을 마련하게 될 것이다. 농가가 납부한 자조금은 농가에게 혜택이 그대로 돌아갈 것이고, 나아가 3원의 효과가 30원 이상의 효과를 볼 수 있도록 노력할 것이다. 그리고 정부에서는 농가와 도계장 등 전 육계업계가 자조금사업에 적극 동참할 수 있도록 정부차원에서 정책적인 지원을 아끼지 않을 것이라고 하였다. 축산자조금법 개정안에 따르면 자조금 납부를 하지 않은 농가에 대해서는 과태료를 처분을 한다는 내용이 있지만 우리 스스로가 자조금사업만이 육계농가가 살 길이라는 확신을 가졌으면 한다.





### 3. 난계대 질병의 확산

육용병아리 가격이 고공행진을 지속하고 있는 가운데 병아리 품질에 대한 농가들의 불만이 고조되고 있어 병아리 품질저하 추세에 우려를 감추지 못하고 난계대 질병 근절이 시급하다는데 의견이 모아지고 있다. 종계·부화장의 생산성이 급격히 떨어지고 공급량도 감소하면서 품질 나쁜 병아리 입식으로 일부농가에는 수천마리의 병아리가 죽어 나가는 사례가 있어 병아리 품질문제에 대한 특단의 대책으로 양계협회에서는 병아리 품질 개선과 난계대 질병을 파악하기 위해 종계장, 부화장, 삼계용 씨알 생산농가 등 전 종계농가에 대해 모니터링 검사를 건의하였고, 현재 전국적으로 실시되고 있다. 그 결과 기준미달의 종계는 자연도태를 권유하고 이후에는 종계방역대책에 의해 진행할 것이라는 게 농식품부의 설명이다.

그리고 닭 봉입체성간염(닭아데노바이러스)이 육계농가의 생산성에 큰 영향을 미치고 있다. 닭 봉입체성간염은 난계대 질병으로 그동안 국내에서는 크게 여론화 되지 않았는데 복합감염을 통해 피해가 확산되고 있다. 하지만 질병 발생에 따른 책임소재를 가리기도 힘든 실정으로서 종계장 및 계열주체와 육계농가 간의 갈등은 깊어만 가고 아직 국내에는 백신이 없어 농가들에게는 뾰족한 대책도 없이 피해만 확산되고 있는 실정이다. 현재로서는 철저한 차단 방역 외에는 어떠한 조치를 할 수가 없어 막막하기만 하다. 이에 대해 본회에서는 양계전문 수의사 및 연구기관을 통해 원인규명을 해 나갈 것이며, 정부도 이러한 질병이 회사와 농가간의 일이라고 외면 말고 정확한 원인규명과 대책 마련을 위해 노력해야 한다.

### 4. 원자재(병아리, 사료) 품질저하

병아리 가격과 품질은 상반관계를 가지고 있다. 실제로 지난 한 해는 병아리 가격이 고가를 유지하면서 육계농가는 품질에 대해 불만이 비일비재 하다. 지난해 말부터 종계 생산성 저하로 병아리품질에 대해 화제가 된 것이 사실이다. 종계업체에서도 문제가 제기되기도 하였지만 육계농가들의 불만이 얼마나 심각한지 알 수 있을 것이다. 종계의 생산성 저하가 곧 병아리 분양에 미치는 영향이 커 육계농가는 수익이 직·간접적으로 연관되어 있고 상당한 스트레스를 가지고 있다. 계열사에서도 이런 상황을 파악하였음에도 쉽사리 종계를 저분할 수 있는 상황은 아니라고 하지만 계열사는 육계농가의 어려움을 이해해 주었으

“이젠 정부도 어느 누구도 우리 삶을 뒷받침 해줄 수는 없다. 우리 육계농가는 뭉쳐야만 살아남을 수 있다. 정부에서도 육계생산농가가 어떠한 일을 해내길 바라고 있다. 그 일이 바로 육계자조금인 것이다.”

면 한다. “종계가 잘못되면 종계농가에게 도태자금을 지원해주고 육계가 잘못되면 육계농가가 회사에 배상해야 된다”는 것이 현재 육계농가의 현실이다.

국내외적으로 육계산업의 어려움이 더해지는 가운데 2009년 기축년을 마감하고 어제를 뒤돌아보면서 실수는 하지 말고 잊지 말아야 할 일들을 다시금 되새겨 본다.

현재 우리나라는 국내외적으로 압박을 받고 있다. 국제 무역협상 그리고 수입닭고기 등이 본격적으로 공략당하는 이 시점에서 한국의 육계산업은 살아남기 힘들다고 하지만 중요한 것은 우리스스로의 의지와 실행이다. 우리는 이미 국제경쟁 속에서 현재 육계산업에 종사하고 있고 수많은 위기가 있었지만 현명하게 풀어왔다.

이젠 정부도 어느 누구도 우리 삶을 뒷받침 해줄 수는 없다. 우리 육계농가는 뭉쳐야만 살아남을 수 있다. 정부에서도 육계생산농가가 어떠한 일을 해내길 바라고 있다. 그 일이 바로 육계자조금인 것이다. 정부에서도 자조금사업에 동참하는 농가에게는 인센티브를 제공하는 것을 원칙으로 하고 있다. 패배의식, 피해의식, 종속주의, 철저한 배척주의는 육계인에게는 없어져야 할 고질병이다. 당당한 축산인, 농장 사장님으로 살아가야 할 것이고 후대에 자랑스럽게 물려줄 자산인 것이다.

우리나라 계열화사업의 문제점과 그 대책을 마련하고 난계대질병, 그리고 병아리품질을 향상시킬 수 있는 방안을 마련할 수 있는 것이 바로 자조금사업인 것이다.

우리 주위에는 육계자조금사업에 대해 회의적인 시각을 가지고 있는 분들이 있는 게 사실이다. 잘 생각해 보자. ‘과연 농가중심의 육계자조금사업이 잘 추진되면 누가 득을 볼 것인가? 왜 일부에서는 자조금사업을 회의적으로 생각하고 있는가? 농가가 모여서 단체를 결정하는 것에 대해 누가 두려워하는가?’ 는 육계농가 여러분들은 진지하게 생각해 봐야 할 것이다.

# 닭고기 유통과 자조금



건국대학교 축산경영·유통경제학전공  
최승철 부교수

2002년 5월 제정된 축산자조금 관련법에 의해 양돈, 한우, 낙농분야의 자조금제도가 확고하게 자리매김하고 있다. 각기 고유한 특성을 가지고 있지만, 우리가 소비하는 대표적인 축산물이란 면에서는 육계 분야도 예외는 아니다. 지난해 6월부터 시작된 육계의무자조금제도는 뒤늦게 출범했지만, 육계의 생물학적, 경제학적 특성을 고려하여 다른 축산 자조금제도 운영의 경험을 타산지석으로 삼는다면 ‘좋은’ 성과를 기대해도 될 것이다.

산업화과정을 겪으면서 축산업에 있어서도 생산의 규모가 점차 확대되고 기술은 지속적으로 발달하고 있다. 이에 따라 생산성은 증대하였고, 마케팅환경도 크게 개선되고 있다.

우리나라에서의 닭고기 유통은 주로 1차 가공 형태인 통닭으로 이루어지고, 2차 가공형태인 부분절단육, 3차 가공형태인 가공육 등의 순으로 이루어진다. 유통과정만 보면, 닭은 생산자에서 도계장까지 주로 계열화업체를 거치고 나머지 산지유통인을 거친다. 닭고기는 절반 이상이 대량수요처로 판매되고 나머지가 대형유통업체와 소매상을 거쳐 최종 소비자에게 도달한다.

중요한 것은 대량수요처와 최종 소비자가 국내산 닭고기 및 가공육에 대해 보다 높은 가치를 부여하고 지속적으로 구매할 수 있어야 한다. 동시에 가공 및 제조, 그리고 유통 과정이 효율적이고 최종 제품의 부가가치가 증대할 경우 생산자에게도 그 혜택이 돌아갈 수 있다.

최종소비자는 보다 다양한 식품을 소량으로 빈번하게 구매하고 있다.

소비자가 닭고기를 구매할 때 고려하는 속성으로는 가격뿐만 아니라, 품질, 위생·안전성, 건강지향, 기능성 여부 등이 있다.

닭고기시장은 다른 축산물과 마찬가지로 공평

한 무역질서를 표방하면서 개방의 폭이 보다 확대되고 있어, 국내 닭고기 생산과 가공·제조 부문에서는 가격경쟁력의 한계를 직시하고 품질 차별화 및 기타 소비자 욕구에 부응하는 식품 생산과 이כל 알리는 노력이 이루어져야 한다.

먼저 국내산 닭고기의 대(對) 소비자 홍보 및 광고를 강화하여 이에 대한 소비자들의 인식을 긍정적으로 변화시키도록 해야 한다. 대중매체, 인터넷 등을 적극 활용함과 동시에 각종 이벤트를 통해 각계에 잘 홍보하여 주부들뿐만 아니라, 미래의 소비자인 학생들이 대거 참관하도록 하여 국내산 닭고기의 인지도를 제고하고 지속적인 구매가 이어지도록 유도해야 한다.

또한 닭고기 소비동향에 대한 지속적인 조사·분석이 이루어져야 한다. 닭고기의 판매동향 및 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하여 지역별, 연령별, 성별, 가족구성별 소비패턴을 종합적으로 분석하는 일이 시작되어야 한다. 자조금은 이러한 활동에 꼭 필요하고 매우 중요한 재원이 되는 것이다.



자조금(Check-off funds)이란 특정 분야 집단이 스스로 조달하는 여러 가지 형태의 재원을 통칭한다. 좁게는 법적인 규정 또는 자체 결의에 의해 의무적 또는 자발적으로 지불하여 이를 특정 목적으로 사용하는 기금이다.

자조금제도는 시장의 수요와 공급, 생산자 소득, 거래 등이 불안정하기 때문에 생산자 스스로가 생산자를 위해 만든 대책이다.

이로써 전국에 흩어져 있는 생산자를 조직화하여 결속력을 다지고, 자유무역협정(FTA)과 같은 위험을 공동으로 대처하고, 생산자로 하여금 생산에만 전념할 수 있도록 유통과 소비문제를 해결하고, 효과적인 양계정책을 수립한다면 양계산업의 장기적인 발전이 가능하다.

그러나 자금관리에 있어 일반 자금과 다른 특성이 있으므로 이에 대한 이해가 우선되어야 한다. 먼저 자조금은 특정 조직화된 장소에서 공제, 수금한다(예를 들어 도계장). 자조금은 일단 제도화되면 자동적으로 공제, 수금함으로써 생산자 모두 참여하게 되고 자신 부과의 의무를 다하게 된다.

이때 각자가 부담하는 크기는 거래단위당(수당) 개별 생산자에게 경제적 부담감이 미미한 수준이어야 한다.

닭고기 및 관련 식품의 시장은 소비자의 태도 변화, 질병과 전염병 발생, 국내의 축산정책과 무역정책 변화, 거래가격 변화 등으로 예측하기 힘들다.

개별 생산자의 노력으로는 불확실한 미래를 대처하는 데 한계가 있다. 비록 시작단계이고 제도의 성과에 대한 의구심도 있겠지만, 스스로 믿는 가운데 적극 참여하고 자조금관리위원회가 제 역할을 다한다면 육계의부자조금제도는 조속히 정착될 수 있을 것이다.

좋은 품질의 닭고기 생산과 함께 유통활성화가 필요한데, 육계자조금제도에 이러한 기대를 걸만하다. 다른 요인도 있겠지만, 자조금제도 정착으로 육계 생산자는 안정되게 생산에 전념할 수 있고, 적절한 경쟁 가운데 육계산업의 장기 발전을 기대할 수 있다.

2009년 양돈자조금 사업 추진 성과

# 양돈자조금은 생산, 가공, 유통, 소비 단계의 윤희유 역할

남의 경험과 지식을 통해 나의 발전을 도모한다. 양돈의무자조금 사업은 2004년 4월 시작해 현재 7년째를 맞고 있다. 이에 양돈자조금사업 성과를 토대로 육계자조금사업의 발전 모델을 생각해본다.

양돈자조금관리사무국 사무국장 **고진각**



2004년 4월, 양돈자조금이 업계 최초로 자조금 제도를 시행했다. 대한민국 국민들이 유독 삼겹살을 선호하는 탓에 소비불균형을 해소하기 위해 '웬빙삼총사'(안심, 등심, 뒷다리살) TV광고를 시작으로 PR활동을 연계한 국산 돼지고기의 저지방 부위(안심, 등심, 뒷다리살 등)의 우수성을 소비자에게 인식시키고 저평가되고 있는 저지방 부위의 가격을 올리려 다양한 사업을 추진해왔다.

온·오프라인을 통한 소비촉진 활동을 하고, 농가 계도를 위한 교육사업과 조사연구 사업을 병행하며 자조금 사업은 올해로 7년째 활발한 활동을 하고 있다. 그 중에서도 2009년은 한·미, 한·EU FTA 체결과 사료값 상승, 신종플루 발생으로 인해 국내 양돈산업은 그 어느 때보다 위기상황이 많았던 한 해였다.

그러나 전 양돈농가와 각 단체가 협력하고 시기적절하게 자조금을 집행해 위기를 잘 극복한 한해로 평가할 수 있다. 2009년 사업별 추진 성과는 다음과 같이 정리할 수 있다.

## 2009년도 사업 추진 실적

2009년도 농가거출금은 고지금액 대비 93%인 77억3천만원을 거출, 정부지원금은 매정된 예산 대비 98%인 72억7천만원을 지원받아 전년도 이월금 등을 포함해 159억2천만원을 조성했다.

조성된 금액은 소비홍보사업에는 81억원, 교육 및 정보제공사업에 41억원, 조사연구사업에 9억6천만원, 기출홍보에 1억1천만원, 징수수수료, 운영금 예비비 등으로 총 142억 3천만원(집행률 89%)을 집행했다.

### 소비홍보

소비홍보 사업은 국산 돼지고기 우수성 홍보와 저지방 부위 소비촉진을 위해 TV광고와 TV캠페인광고(YTN), PR사업, 지역별 시식회 등은 매년 지속적으로 집행하고 있고 소비자 인식조사를 통해 보면 소비자도 어느 정도 인식하고 있으며 농협하나로클럽 9개소에서 조사한 돼지고기 소매가격 추이를 살펴보면 '04년도 대비 50% 이상 오른 저지방 부위(안·등심, 전·후지) 가격에 비해 삼겹살 가격 인상률은 19.9%에 불과했다.

추석 명절에는 소고기보다 비교적 수요가 적은 국산 돼지고기의 소비촉진을 위해 TV프로그램 PPL/온라인 캠페인(저지방 부위 요리 레시피 뽀내기 외)/마로마켓 이웃사랑 캠페인/대형할인점 판매 지원 등의 활동을 집중적으로 투입하고 환율 상승 시기에는 돈육할인판매지원으로 소비자에게 저렴한 돼지고기를 제공하여 소비위축을 막았다.

### 교육 및 정보제공

교육 및 정보제공 사업은 크게 계도 광고, 농가·소비자 교육, 유통개선 활동, 소비촉진행사 항목으로 나뉜다. 계도광고로 집행된 사업 중 '국산 돼지고기 명칭 변경 홍보'는 지난 2009년 4월에 '돼지인플루엔자'로 잘못 명명된 명칭을 '신종인플루엔자'로 변경·홍보하기 위해 주요 일간지를 비롯해 지하철 광고, 온라인 광고를 통해 동시에 홍보 활동을 펼쳤다. 이로 인해 소비 위축을 막아 돈가 회복이 되는 등 피해를 최소화해 큰 위기를 극복했다.

분뇨자원화사업, 돼지열병박멸위원회운영은 신규 사업으로 분뇨자원화를 위한 교육과 돼지열병 청정화를 위한 캠페인이 활발히 추진되었다. 또한 2007년 12월부터 시





행한 돼지고기 원산지 표시제를 시작으로 시범적으로 운영되던 국산 돼지고기 판매점 인증제가 2008, 2009년 본격적으로 시행되어 현재 400여개소가 인증 받았다. 2012년까지 국산 돼지고기 차별화를 위해 판매 인증점을 점차 확대할 예정이다.

한편 국산 돼지고기의 우수성 홍보와 저지방 부위의 요리법 보급을 위해 소비자(영양사) 대상 양돈산업 견학 및 무료 요리강좌가 진행되었고, 저지방 부위의 소비촉진을 위해 가공육의 흡쇼핑 판매 지원 및 육가공품 학교 급식 보조도 집행했다.

### 조사연구

조사연구 사업은 양돈산업의 국제 경쟁력 강화를 위한 생산성 향상 및 생산비 절감을 위한 시장조사와 양돈산업 연구 등을 집행했으며 그 중 '국산돼지고기명칭공모' 사업은 국산 돼지고기를 소비자들이 쉽게 부르고 수입산 돼지고기와 차별화할 수 있도록 우리돼지 '한돈'이라는 명칭을 개발했고, 지난 12월 돈육인들의 대화합을 위한 '돈육 생산자대회'에서 공표하였다. 2010년에는 소비자들에게 '한돈'이라는 이름을 알리기 위해 온·오프라인으로 홍보 계획을 수립중이다.

### 주요 추진 성과

2009년 사업별 추진 성과를 간단히 정리하면 다음과 같다.

▲신종플루 약재에 대한 신속·적절한 대처로 농가 피해 최소화 ▲다양한 저지방부위 소비촉진활동으로 부위별 소비패턴 변화 촉진(TV/라디오광고, 일반인 및 영양사 대상 요리강좌, 레시피 공모전, 온/오프라인 이벤트, 홍보판

촉물 제작, 배부 등) ▲양돈산업 관련 종사자 대화합을 위한 전국돈육생산자대회 성료 ▲국산 돼지고기 판매점 인증제(400개소) 확대로 국산 돼지고기 차별화 강화 ▲국산 돼지고기 새이름 우리돼지 '한돈' 공표 ▲소모성 질병 근절 및 돼지 열병 청정화 캠페인 추진 등을 들 수 있다.

### 맺은 말

소비자의 삼겹살 선호로 인한 소비불균형은 앞서 말한 TV광고 등 지속적으로 국산 돼지고기 우수성 및 저지방 부위의 요리법을 개발·보급하면 개선할 수 있겠지만, 시장 개방화에 따른 저가의 고품질 돈육이 수입되면 현재의 낮은 생산성으로는 국내 양돈산업을 지킬 수 없다.

국내 양돈산업의 국제 경쟁력 강화를 위해서는 사육 환경, 분뇨자원화, 인프라 구축 등의 양돈기반 조성을 위한 제도 및 정책은 정부에서 적극적으로 지원하고, 양돈농가는 국민의 안전한 먹거리 생산에 대한 자부심을 가지고 규격화된 고품질 돈육 생산을 위한 노력을 해야 한다. 또한 소모성 질병 근절 및 돼지 열병 청정화를 빨리 앞당겨 수출 시장도 다시 개척해야 할 것이다.

양돈자조금은 국민 먹거리인 돈육 산업의 생산, 가공, 유통, 소비 단계의 원활유 역할을 한다. 생산성 및 품질 향상을 위한 교육, 연구 사업을 보조하고, 돈육 가공품 개발과 유통을 지원하고, 소비자에게 올바른 정보를 주고 바른 먹거리를 선택할 수 있게 홍보 활동을 한다.

스스로 산업을 지키고 키우기 위해 조성된 양돈자조금은 선진화된 우리 양돈인들의 피와 땀이다. 한 방울의 피와 땀도 헛되이 쓰이면 안 된다. 앞으로도 양돈자조금은 국내 양돈산업의 적재적소에 유용하게 쓰이기 위해 양돈인과 소통하고 각 단체와 협력할 것이다.

# 겨울철 생산성 부진으로 육계가격 생산비 웃돌 듯

## 수입 요건 개선으로 육계수입물량 증가 우려

상대적으로 포근한 기온을 형성할 것으로 예고되었던 날씨가 예상치 못한 폭설과 이상 기온으로 장기간 한파에 떨어야 했다. 지난 1월은 영하권의 날씨로 육계 생산성이 크게 영향을 받으면서 산지 육계시세는 수도권 대담 기준 2천337원(1/19기준)으로 원가 이상으로 강세를 형성하였다. 유류비 부담으로 농가에서는 적절한 환기가 이루어지지 못하였으며 이는 생산성 부진으로 이어져 대담으로 증체하는데 어려움을 주고 있다. 또한 전국적인 폭설 이후 기온이 풀리면서 계사 내에 형성되는 습기가 질병을 유발하고 있어 전반적으로 사육성적이 매우 저조한 상황이다.

경기도에서 발생한 구제역이 전국 5개 농가(1/19기준)로 늘면서 확산되는 조짐을 보이고 있어 축산업계가 긴장하고 있다. 축산물 소비동향이 변하면서 상대적으로 닭고기를 찾는 소비자가 늘어 반사이익을 보이고 있다.

“겨울철 질병과 생산성 부진으로 2월 육계시세는 대체로 높게 형성될 것으로 전망된다. 종란생산계군 감소와 생산성 부진으로 병아리 공급량도 전월 대비 감소하였을 것으로 예상되는 만큼 육계시세는 원가 이상을 유지할 것으로 판단된다.”

지난 2009년 종계입식수는 586만2천수로 전년대비 7.6% 증가하였다. 종계DB자료에 따르면 12월 육용종계사육수는 582만8천수로 나타났으며, 이중 2월 육계공급에 영향을 미칠 종란생산계군은 336만2천수로 5.4% 감소하였다. 종계생산성 저하로 인한 실용병아리 단가가 고공행진을 이어가면서 고주령 종계(65주령 이상)수도 다시 증가세로 돌아섰다. 하지만 상대적으로 배부율이 낮아지면서 종란생산량은 더욱 감소하였을 것으로 보인다. 지난 12월 냉동닭고기 수입량은 환율안정세에 따른 증가세에 힘입어 5천812톤으로 전년대비 148.1% 증가하였다. 반면, 주요 계열업체 냉동닭고기 비축량은 382만수(12/13기준)로 전년대비 17.6% 감소하였다.

겨울철 질병과 생산성 부진으로 2월 육계시세는 대체로 높게 형성될 것으로 전망된다. 종란생산계군 감소와 생산성 부진으로 병아리 공급량도 전월 대비 감소하였을 것으로 예상되는 만큼 육계시세는 원가 이상을 유지할 것으로 판단된다.

또한 유류비 부담이 커지면서 농가에서는 대담으로 증체하는데 부담을 느낄 것으로 보인다. 이로써 금월에도 대담을 중심으로 강세권을 형성하겠다. 구제역에 따른 파장이 장기화될 경우 닭고기 수요는 더욱 증가할 것으로 보여 육계시세 강세에 힘을 실어줄 것으로 보인다. 단, 지난달 높게 형성된 육계가격과 환율하락에 따른 수입요건이 개선되면서 육계수입물량이 증가할 수 있다는 것은 우려되는 부분이다.

### ■ 육용종계 사육수현황(종계Data-Base)

(단위 : 천 수)

구분(2009년)	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
육성계	2,076	1,909	1,918	1,982	2,179	2,262	2,257	2,223	2,407	2,397	2,368	2,466
성계	21~64주령	3,228	3,347	3,607	3,761	3,723	3,465	3,098	3,330	3,429	3,400	3,125
	65주령 이상	453	469	441	452	479	484	444	190	191	166	237
	소 계	3,681	3,816	4,048	4,213	4,202	3,949	3,542	3,520	3,620	3,566	3,561
합 계	5,757	5,725	5,966	6,195	6,381	6,211	5,799	5,743	6,027	5,963	5,929	5,828

# 2010년 세계 9개국에서 양계박람회 개최

## 박람회 · 심포지엄 · 포럼 · 협의회 · 전시 등 다채롭게 열려

경쟁력을 키우려면 다양하게 보고 듣고 배워야 한다. 국내 뿐만 아니라 세계 양계산업 동향을 파악하는 것도 도움이 될 것이다. 올해 세계 각국에서 열리는 양계관련박람회를 다음과 같이 소개한다.

### 아틀란타 세계 양계박람회(2010년 1월 27~29일)

아틀란타 세계 양계박람회는 세계 최대 규모의 양계산업박람회로서 양계 및 가금류생산·배양, 관련 포장기술, 계란, 동물약품, 급이급수 등에 관한 최신 기술과 정보를 제공하는 전문 박람회다.

- 장소 : 미국 아틀란타/공그레스센터
- 홈페이지 : [www.ipe10.org](http://www.ipe10.org)

### 호주 양계심포지엄(2010년 2월 1~3일)

호주 시드니대학 수의학 컨벤션센터에서 열리는 호주 양계 심포지엄은 최첨단의 과학적 프로그램과 세계적으로 널리 알려진 양계기술을 따라 잡을 수 있는 좋은 기회가 될 것으로 보인다.

- 장소 : 호주 시드니/시드니대학
- 홈페이지 : [www.vetsci.usyd.edu.au/apss/](http://www.vetsci.usyd.edu.au/apss/)

### VIV 인디아(2010년 2월 1~3일)

VIV 박람회는 아시아(태국·중국), 유럽(네덜란드), 중동(터키), 미주(캐나다·남미)에 걸쳐 전 세계적인 채널망을 가진 세계적인 양돈, 양계, 낙농, 사료, 약품, 기자재 등의 축산 전문 박람회로 알려져 있다.

- 장소 : 인도 방갈로어/방갈로어 국제전시장
- 홈페이지 : [www.viv.net](http://www.viv.net)

### ILDEX 베트남(2010년 3월 25~27일)

2006년부터 베트남과 인도, 중국에서 개최되고 있는 양계, 양돈, 축산, 낙농 박람회이다. 중국과 태국이 공동으로 개최하는 새로운 축산 전시회로서 규모는 작으나 베트남 축산산업 시장조사를 위해서는 적합한 박람회가 될 것으로 보인다. 한국관이 부스로 참가할 예정이다.

- 장소 : 베트남 호치민시/SECC
- 홈페이지 : [www.ildex.com](http://www.ildex.com)

### VIV Europe(2010년 4월 20~22일)

올해 네덜란드 유포르트에서 열리는 VIV Europe은 독일 Euro Tier(유포르트)와 교대로 2년에 한 번씩 개최되며 유럽, 미주권을 비롯한 전 세계 축산업체가 모이는 축산이벤트이다.

이번 VIV Europe은 '달걀'과 '육류 안전성'이라는 두 가지 특별 주제를 집중 조명하고 전시회와 더불어 육류생산 과정과 가공 과정에서 안전 문제와 관련된 주제들에 대해 토론하는 컨퍼런스도 열릴 계획이다.

- 장소 : 네덜란드 유포르트
- 홈페이지 : [www.viv.net](http://www.viv.net)

### 올텍 26차 가축건강영양심포지엄(2010년 5월 16~19일)

올텍 가축건강영양심포지엄은 세계적으로 가축들의 건강과 영양 산업이 당면하고 있는 문제들을 심도있게 토론할 수 있는 포럼을 제공한다.

- 장소 : 미국 캔터키, 레싱턴
- 홈페이지 : [www.alltech.com](http://www.alltech.com)

### 인도네시아 축산 전시&포럼(2010년 7월 8~10일)

올해로 5회째를 맞는 인도네시아 축산박람회&포럼은 인도네시아의 축산업 발전에 많은 기여를 하고 있다. 이번 축산 박람회 및 포럼에는 세계 각국에서 많은 축산업 종사자와 정부관계자들이 참여해 축산기술 제휴와 네트워크 구축에 힘쓸 것으로 예상된다.

- 장소 : 인도네시아 자카르타/컨벤션센터
- 홈페이지 : [www.indolivestock.com](http://www.indolivestock.com)

### 아시아태평양가금협의회(2010년 9월 8~9일)

올해 9월 대만 타이페이에서 열리는 아시아태평양가금협의회는 가금류 전반에 관한 지식을 올려주고 세계 관련 업계 사람들과의 활발한 교류를 통해 세계 가금류 산업의 발전을 도모할 수 있을 것으로 기대된다.

- 장소 : 대만 타이페이
- 홈페이지 : [www.wpsa-taiwan.org.tw](http://www.wpsa-taiwan.org.tw)

### Euro Tier(2010년 11월 16~19일)

2년을 주기로 독일, 하노버에서 개최되는 유포르트(Euro Tier)는 양돈, 양계, 낙농, 기자재, 사료, 약품 등에 있어 최신 제품 및 신기술이 돋보이는 전시회로 알려져 있다.

- 장소 : 독일 하노버/하노버 전시장
- 홈페이지 : [www.eurotier.de](http://www.eurotier.de)

# 이런 닭 요리 드셔보셨나요?

## 닭 떡볶이 & 닭날개 날치알 구이

우리들이 흔히 '닭고기를 먹는다'고 하면 무엇을 먼저 떠올릴까? 복날에 먹는 삼계탕이나 아이들 간식으로 인기 만점인 닭튀김을 생각할 것이다. 하지만 닭을 이용해 만들 수 있는 요리는 무궁무진하다. 다양한 육구를 가진 요즘 시대에 평범한 닭요리는 이제 식상하다. 때문에 많은 닭요리 전문점에서 이색 닭요리들을 선보이고 있다. 이에 집에서든 쉽게 만들 수 있는 이색 닭요리를 소개한다.

### 닭 떡볶이



#### 재료

닭 1마리, 떡볶이 떡 300g, 사각어묵 3장, 쫄면 200g, 양배추 1/4통, 양파 1개, 당근1/3개, 깻잎 5묶음, 대파 1대, **양념**(다진 마늘 2큰술, 생강 1큰술, 다진 파 1큰술, 고추장 1컵, 고운고춧가루 2큰술, 물엿 1/2컵, 분말육수 1작은술, 설탕 3큰술, 소금, 후추, 식용유, 깨소금, 육수(물))

#### 만들기

- 1 찬물에 닭과 마늘 1쪽, 생강 1/2쪽, 파 1/2대(재료 별도)를 넣고 삶아 살만 도톰하게 찢은 다음 소금, 후추, 청주를 넣고 무친다.
- 2 양배추와 어묵, 깻잎은 큼직하게 썰고 양파, 당근은 굵게 채 썬다. 대파의 파란 부분은 큼직하게 썰고 파 흰 부분과 깻잎 1묶음은 가늘게 채 썰어 냉수에 담갔다 건진다.
- 3 달궈진 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘, 생강을 넣어 향이 나도록 볶다가 양배추와 당근, 양파를 넣어 볶은 다음 닭 육수를 붓고 떡볶이 떡, 어묵, 쫄면을 넣어 끓인다.
- 4 ③이 끓기 시작하면 고추장과 설탕, 분말육수로 간을 맞추고 한 번 더 끓기 시작하면 불을 줄여 양념해둔 닭고기를 넣고 고운고춧가루, 대파와 깻잎을 넣는다.
- 5 ④에 후추, 물엿을 넣어 윤기를 내고 큰 접시에 담고 위에 파채, 깻잎채를 얹고 깨소금을 뿌려낸다.

### 닭날개 날치알 구이



우리가 가장 즐기는 간식 중의 하나가 닭튀김이다. 그러나 조금 특별한 닭튀김을 원한다면 닭날개에 날치알을 가득 채워 튀긴 닭날개 날치알 구이를 권해본다. 씹을 때마다 툭툭 터지는 날치알의 식감이 튀김 맛을 한껏 높여준다.

#### 재료

닭날개 20개, 날치알 150g, 청주 1큰술, 소금·후추 약간, **고추기름 간장소스**(고추기름 1큰술, 간장 3큰술, 설탕 2큰술, 식초 1큰술, 다진 파 1큰술, 고춧가루 1작은술, 참기름 1작은술, 후추 약간)

#### 만들기

- 1 닭날개는 씻은 후 속에 박혀있는 두 개의 뼈를 발골해 버리고 청주와 후추, 소금으로 밑간하여 30분간 재워 둔다.
- 2 ①의 간이 베인 닭날개 속에 날치알을 꼭꼭 채워 넣는다.
- 3 후라이팬이나 오븐 또는 숯불로 ②의 날개를 구워준다.
- 4 고추기름, 간장, 설탕, 식초, 다진 파, 고춧가루, 참기름, 후추를 섞어 소스를 만든다.
- 5 ③의 구워진 날개는 고추기름 간장소스를 찍어 먹는다.



# 국내산 닭고기는 쫄깃쫄깃하고 육즙 풍부

## 장기간 냉동 유통되는 수입육과 확연히 달라

닭고기의 맛을 좌우하는 것은 바로 '짭는 맛'이다. 즉 신선한 닭고기를 원료로 사용했을 때만 맛볼 수 있는 쫄깃한 육질과 풍부한 육즙이 바로 훌륭한 닭고기 요리의 비결인 것이다. 국내산 닭고기가 수입산 닭고기에 비해 월등히 맛있는 이유도 바로 이런 신선함 때문인 것으로 나타났다.

농촌진흥청 국립축산과학원이 수입산 닭고기와 국내산 닭고기의 신선도를 비교 분석한 결과(K값, 닭고기의 품질 상태를 비교하기 위해 해산관련 물질과 그 분해산물의 비율로 계산하는 방법)에 따르면 국내산 닭고기의 신선도가 수입 닭고기보다 3~4배 이상 우수한 것으로 나타났다. 국내산 닭고기의 신선도가 수입산에 미하여 높은 이유는 국내산 닭고기는 냉장상태로 유통되고 있는데 반하여, 수입산은 오랜 시간동안 냉동상태로 유통되고 있기 때문이라고 연구팀은 밝혔다.

수입 닭고기는 주로 태국 및 미국, 브라질 등에서 가슴살과 다리부위가 수입되며 국내에 유통되기까지는 1~6개월 정도 소요되는 것으로 알려져 있다. 이 수입 닭고기는 냉동상태에서 국내로 들어와 중간 유통상을 거쳐서 판매

되고 있는데, 국내산 닭고기는 냉장상태로 3일 이내에 유통, 판매되는 경우가 일반적이다.

수입산 닭고기는 장기간 냉동으로 인해 뼈가 검붉은 색상을 띠며, 고기의 색이 검붉고 윤기가 없어 외관상으로도 쉽게 구분이 가능하다. 반면 국내산 닭고기는 신선한 냉장상태로 유통되기 때문에 뼈와 고기의 색깔이 밝고 윤기가 있다. 이와 같은 이유는 수입 닭다리의 경우 냉동 중에 뼈속 혈색소인 '헴(Hemo)' 색소가 밖으로 빠져나와 뼈가 검은 색상을 띠게 되고, 뼈에 인접한 고기에도 '헴' 색소가 근육조직 속에 침투하여 산화함으로써 검붉게 보인다는 것이다.

이 같은 냉장 닭고기와 냉동 닭고기의 외관상의 차이는 확연한 맛의 차이로 이어진다. 대한영양사협회(홈페이지 축산정보관)에 따르면 냉동 닭고기를 해동하면 조리시 육즙이 함께 빠져나가 질겨지고 냉동된 닭고기는 지방산의 산패진행이 빨라 미생물의 번식 우려가 있을 뿐 아니라 변색취인 닭 비린내가 많이 난다고 한다. 또한 냉동된 닭고기는 윤기와 탄력이 떨어져 고기 맛이 퍽퍽하게 된다고 밝히고 있다.

따라서 좋은 닭고기를 고르려면 반드시 5℃ 이하에서 냉장보관된 것을 선택한다. 또 촉촉한 정도의 수분을 함유하고 있고 살이 두툼해 폭신한 느낌을 주는 고기가 맛이 좋으며 껍질은 크림색으로 윤기가 돌고 털구멍이 울퉁불퉁하게 튀어나온 것이 신선하다고 한다. 이와 함께 목이나 다리, 내장 등이 위생적으로 제거되어 외관상 청결한지 잘 살펴봐야 한다.

신선한 국내산 닭고기를 즐기려면 축산물등급판정소에서 등급판정된 닭고기를 선택하는 것도 좋은 방법이다.



# NEWS

## 2010년 세계 닭고기 생산량 3% 늘어날 듯 경기회복 및 중동국가 등 신흥시장 수요 증가 때문

올해 세계 닭고기 생산량이 지난해보다 소폭 늘어날 것으로 전망됐다.

한국농촌경제연구원이 최근에 발표한 '세계농업' 2009년 12월호에 따르면 2010년 세계 닭고기 생산량은 7천370만톤으로 전년보다 3% 증가할 것으로 예상됐다. 이 가운데 세계 최대 닭고기 생산국인 미국의 경우 1천620만톤으로 전년대비 2% 증가하고, 브라질과 중국도 각각 4%, 3% 씩 증가할 것으로 나타났다.

내년 세계 경제의 밝은 전망은 향후 닭고기 국제 무역 환경에도 긍정적으로 영향을 미쳐 2010년 세계 닭고기 수출량은 830만톤으로 2009년보다 2% 증가할 전망이다.

이 중 브라질의 경우 2010년 닭고기 수출량은 2009년보다 6% 증가한 330만톤으로 사상 최고치를 기록 할 것으로 전망됐다. 이는 중동 및 아시아 국가들의 수입 수요가 증가할 것으로 예상되기 때문이다. 그러나 미국의 경우, 자국 내 닭고기 소비 증가가 예상되는 가운데 러시아와 중국과의 무역

분쟁에 따라 수출량이 감소할 것으로 보여 올해 닭고기 수출량은 2009년보다 4.7% 감소한 290만톤이 예상되고 있다.



세계 경제회복은 닭고기의 소비와 수입부문의 수요 증가로 이어질 전망이다. 또한 인구 증가, 소득 상승, 육류 소비 증가 등 제반 요인에 따라 중동 국가, 사하라 사막 이남 아프리카 국가 등의 수입이 증가하면서 국제 닭고기 무역에서 수입 시장 점유율을 확대하고 있다. 이와함께 닭고기는 쇠고기, 양고기에 비해 저렴한 단백질 공급원이며, 종교적인 터부와 관계가 없어 소비가 증가하고 있는 것으로 전문가들은 분석하고 있다.

## 러시아 닭고기 가격 30% 상승 예상 염소육 사용 제한... 미국산 닭고기 수입 차질

2010년 러시아의 닭고기 가격이 최고 30%까지 상승할 것으로 전망되고 있다.

웹아그로(Webagro)에 따르면 올해 1월 1일부터 러시아에서 가금육 가공 시 염소 사용을 엄격히 제한하는 '가금육의 생산 및 유통' 법령이 적용됨에 따라 그동안 러시아 닭고기 시장의 22%를 차지하는 미국의 닭고기 수입이 제한될 수밖에 없으며, 브라질과 EU산 냉동 가금육 또한 저가에 수입되기 어려울 것으로 예상돼 공급부족 사태에 따른 가격 상승이 예상된다고 보도했다.

이에 따라 러시아의 닭고기 가격상승은 새해 초부터 나타나기 시작했으며, 2010년 1월 11일과 12일 이틀 동안 육류(돼지고기, 쇠고기, 닭고기) 가격이 평균 10% 상승한 것으로 알려졌다. 가격 상승의 가장 큰 원인은 미국산 닭고기

2009년 12월 29~31일 1kg 당 57루블이었던 미국산 닭다리는 현재 10~15% 상승한 65~70루블에서 가격이 형성되고 있다. 닭고기 전체 가격은 같은 기간 1kg 당 60~62루블에서 67~68루블까지 상승했다.

이러한 가격 상승은 러시아로 가장 많은 닭고기를 수출하는 미국이 이와 관련한 사전준비를 하지 않았기 때문으로 분석되고 있다. 2009년 미국산 닭고기는 러시아 시장의 22%, 수입 닭고기의 79%를 차지하였으며, 2010년에는 수입물량의 77%인 60만톤이 공급될 것으로 전망됐다. 그러나 염소와 관련된 법안이 발효됨에 따라 이같은 미국산 닭고기 공급계획에 차질이 있을 것으로 보인다. 미국의 염소 관련 규정은 러시아보다 몇 배나 더 약한 것으로 알려져 있다.

2010년 농림수산사업시행 지침

# 가축분뇨처리시설 및 축사 현대화 사업 지원

2010년도 농림수산사업시행지침서가 발표됐다. 농림수산식품부가 발표한 2010년 농림수산사업시행지침 가운데 육계관련 사업 지원내용을 요약한 것이다. 자세한 내용은 농림수산식품부 홈페이지(<http://www.maf.go.kr>)에서 확인할 수 있다.

## 가축분뇨처리 지원사업

### 사업대상자 및 지원대상

- 개별시설 : 축산농가, 축산단지, 축산계열사업주체(소·돼지·닭), 농업법인, 지역 농·축협에 가축분뇨처리 시설·장비 구입비
- 공동자원화시설 : 농업법인(영농법인, 농업회사법인), 지역 농·축협, 민간기업(법인)에 퇴·액비화, 에너지화
- 정착촌구조개선 : 한센 정착촌의 법인체(영농조합법인 등), 축산농가, 한빛복지협회, 지자체에 가축분뇨처리를 위하여 필요한 위의 개별시설에 해당하는 구입비
- 액비저장조시설 : 전문유통주체, 축산·경종농가에 고정식 또는 이동식 액비저장조(규격은 농가가 자율적으로 선정) 및 폭기시설(펌프식 교반시설 등)의 구입비
- 액비유통센터 : 지역 농·축협, 농업법인, 민간기업(상법상 법인)에 바큇카, 액비살포차량(트랙터포함), 액비살포기, 암물박스등 액비의수거, 운반, 살포에 필요한 장비 구입비지원
- 액비살포비 : 전문유통주체에 시비지방서를 발급받아 액비를 살포한 면적에 따라 살포비 지원
- 액비성분분석기 : 시·군 농업기술센터, 공동자원화시설 운영 조직체에 액비성분분석기 구입비용 지원

### 지원한도액 기준 및 범위

- 사업비 산정기준 : 개별시설, 정착촌구조개선은 닭의 경우 평사는 2만1천원/㎡, 케이지는 3만4천원/㎡ 사업비에 의거 산출 적용
- 사업비 지원한도액 : 개별시설(개별농가 2억원/개소, 법인체 등 10억원/개소), 공동퇴비장 5천만원/개소, 공동자원화시설(퇴액비화 40억원/개소, 에너지화 70억원/개소), 액비저장조설치 1천700만원/개소(200톤 규모기준, 폭기·교반시설 포함), 액비유통센터 2억원/개소(최초지원시), 액비살포비 20만원/ha, 액비성분분석기 2천400만원/개소
- 부대 기계·장비의 지원 한도액 : 가축분뇨 퇴·액비처리 장비 1천만원 이내, 정화방류수탈색장치 3천만원 이내, 가축분뇨 운반·살포용 차량 8천만원, 축분퇴비 포장기 및 왕겨 팽연화장비 3천만원

## 가축 및 계란수송특장차량 지원사업

### 사업대상자

- 농·축협 및 정부지원 브랜드 경영체 등 축산업자, 농가, 계란집하업 등록자
- 지원대상 : 소, 돼지, 닭(축산법에 의한 타 가축도 수송 가능), 계란을

수송하는 냉장특장차량 구입비

- 지원자금 용도 : 차량구입 및 특수장비(냉·난방시설, 급수시설 등) 설치비

### 지원형태

- 축발기금, 융자 50%(연리 3%, 2년거치 3년상환), 자부담 50%

## 축사시설 현대화 사업

### 사업대상자

- 정부지원 브랜드경영체, 계열화 사업 참여농가 및 전업농(양계(닭) 3만수 이상) \*중계장은 중축시설 현대화 사업으로 추진
- 지원대상 : 축사의 신개축 및 개보수 시설 자금 지원-축산업등록제에 따라 등록된 가축사육시설 면적 범위내에서 지원
  - 신축은 기존 축사를 폐쇄하고 이전하거나 철거 후 재건축을 말함
  - 양계 : 축사(무창 또는 개방) 및 내부기자재(급이·급수·환기 시설(공기정화기 등), 온·습도 조절장치, 계란 세척기 등), 계란 냉장보관장치, 폐사축 처리시설

### 지원형태

- 자유무역협정이행지원기금 보조 30%, 융자 50%(연리 3%, 3년거치 7년상환), 자담 20%(융자 및 자담은 지방비로 대체가 가능함)
- 사업기간 : 2년차 사업 ※1년차 50%, 2년차 50% 분할 지원
- 지원한도액 : 사육시설 면적당 육계 30만6천원/㎡, 폐사축처리시설 2천만원, 개소당 : 7억원 총사업비 8억7천500만원
- 2010년도 예산안 : 양계 51개소(226억900만원)
  - ※ 자조금 납입농가의 가점 부여 납입율 100% 일 때 70점, 납입율이 10%미만일 때 0점

## 축산종합지도(HACCP) 지원사업

### 사업대상자

- 축산농가와 축산물작업장 중 HACCP 적용희망 농업인·영업자
- 지원자격 : 축산업(닭사육업)을 등록하고 사육규모 3만수 이상인 농가
- 지원대상 : HACCP 지정을 희망하는 자에 대한 HACCP컨설팅 비용 지원

### 지원형태

- 개소당 800만원(국비 30%, 지방비 30%, 자부담 40%)



비매품 / 제2권 제1호 통권3호 / 등록번호 서초 라00269 / 발행 2010년 1월 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)588-7651 Fax : (02)588-7655

# 고단백, 저칼로리의 닭고기!!

## 다이어트의 필수식품 닭고기

닭고기는 다른 육류에 비해 섬유가 가늘고 연하며 지방이 근육섬유 속에 있지 않은 것으로 맛이 한결 담백하고, 소화흡수가 잘되며, 지방 제거가 용이해 살코기만 섭취할 수 있다. 따라서 식이요법으로 체중감량을 할 때 단백질 섭취원으로 닭고기를 많이 선택한다. 단백질은 몸의 필수 기능을 수행하는 데 뼈대의 역할을 하며 각종 질병도 예방해 주는데, 닭고기의 가슴살에는 다른 동물성 식품에 비해 월등히 많은 양의 단백질이 함유되어 있다.

특히 가슴살은 지방이 1.2%정도로 매우 소량 함유되어 있어, 다이어트를 하면서 체력을 유지하기에 제격이다.



## 동맥경화, 심장병 예방에도 적합

칼로리면에서 보면 닭고기의 열량은 100g당 126kcal 정도로 돼지고기(삼겹살)나 쇠고기(등심) 등에 비해 훨씬 낮다. 이에 체중 증가를 우려하는 중년층이나 신체 활동량이 적은 사무직 근로자들에게도 적합한 식품이다. 닭고기에는 불포화 지방산과 리놀레산이 함유되어 있어 암 발생은 물론 동맥경화, 심장병 예방 및 콜레스테롤 수치를 낮추어 준다. 또 쉽게 피로를 느끼고 시력이 떨어지는 경우에는 닭간을 섭취해 주면 좋다. 닭뼈를 진하게 우려 낸 치킨수프는 몸살감기의 치료에도 효과적이다.

## 콜라겐 성분이 있어 피부미용 효과

닭날개에는 콜라겐 성분이 들어 있어 젊은 여성들이 원하는 고운 피부를 만들어 준다. 콜라겐은 일상적인 식사만으로 충분히 섭취되지 않으며, 자외선과 노화에 의해 자연적으로 손실되는 만큼 별도로 섭취해 주는 것이 중요하다.

## 산후 회복의 영양식

임산부의 경우 단백질과 양질의 지방 섭취가 필수적이다. 닭고기는 다른 육류에 비해 단백질 함량이 높고 소화가 잘되는 만큼, 풍부한 영양을 필요로 하는 임산부에게 좋은 영양식이다. 꼭 고아낸 닭을 미역과 함께 끓이면 산후 회복식으로 적합하다.