

닭고기 자조금 관리위원회 www.ichicken.or.kr

HOT
ISSUE

0 0 1

복철, 우리의 보양식 삼계탕!

위생적인 닭 생산체계 구축 시급



삼계 소비 연중 1억 2천만수

더위가 예전보다 일찍 찾아오고 복철이 다가옴에 따라 우리의 보양식 삼계탕을 찾는 소비자들이 늘어나고 있다. 삼계탕은 주로 여름철에 원기회복 및 영양보충을 위해 선조 때부터 즐겨찾는 우리 고유의 보양식이다. 과거에는 국내 순수 재래닭이 삼계탕 재료로 쓰여졌으나 1990년대 이후부터는 맛도 쫄깃하고 성장도 빠른 삼계탕 원료인 일명 '백세미(종계수탉과 산란계 암탉의 교배에서 생산된 닭)'가 공급되면서 우리의 입맛을 갈들이기 시작했다. 웅추(산란계 수평아리) 또한 시중에 많이 유통되고 있지만 국내 대부분의 삼계탕 원료는 '백세미'가 주를 이루고 있다.

2012년 국내 닭 도계수수는 총 7억 8,795만수로 나타났으며, 이 중 삼계용은 1억 2,507천수로 15.8%를 차지

하고 있는 것으로 나타났다. 삼계용 닭은 복을 전후한 성수기와 비수기의 편차가 매우 심하다. 복이 끼어있는 7월에는 2,500만수가 소비되었고 비수기에는 월 650만수가 소비된 것으로 나타났다.

'백세미' 방역관리 사각지대

문제는 백세미 생산에 대한 방역관리가 아직도 허술하게 관리되고 있다는 데 있다. 백세미 생산이 본격적으로 이루어지기 시작한 1990년대 중반 (사)대한양계협회를 중심으로 한 생산자들은 백세미 생산에 대해 종계에 준하는 관리가 이루어질 수 있도록 수 차례 정부에 건의한 바 있지만 아직까지 '백세미 방역관리요령' 초차 손을 놓고 있는 상태이므로 심각성을 더해주고 있다. 정부에서는 2000년에 들어서면서 삼계산업에 백세미가 차지하는 비중이 커지고 수출산업에 주요한 역할을 담당하게 되면서 '종계부화장 방역관리'요령에 '백세미용'을 삽입하고 부화, 판매를 공식적으로 인정하게 되었다.

농가와 업계에서도 이를 받아들일 수밖에 없었고, 대신 백세미에 대해 종계에 준하는 방역관리가 이루어질 수 있도록 '백세미 방역관리요령'을 제정해 줄 것을 강력히 요청하였다. 2008년 정부

에서 본 요령에 대해 깊은 논의와 법 제정을 검토하였으나 실무담당자가 바뀌면서 더 이상 진전되지 못하고 아직까지 백세미 방역은 사각지대에 놓이게 되었다.

케이지 종계장의 애로사항

육계병아리를 생산하는 종계장의 경우 대부분 평사로 바뀌었지만 아직도 케이지 사육을 하는 곳도 일부 남아있으며, 평사보다 경계성이 있는 것으로 알려지면서 다시 케이지를 선호하는 농가가 늘고 있는 것으로 나타났다. 케이지는 경계성을 떠나 종란을 위생적으로 생산할 수 있다는 장점이 있는 반면 인공수정을 수시로 해야 하는 번거로움도 있다.

본격적인 백세미 생산시기에 돌입하는 5월부터는 수정사들을 구하기 힘들어 애를 먹는 것으로 나타났다. 인공수정 수수료도 높게 올라가 생산비 상승을 부추기고 있다. 또한 이들에 따르면 백세미에 사용되는 산란계는 생산주령이 넘어 도태하기 전의 닭들이 쓰여지고 있기 때문에 생산성이나 위생적인 측면을 고려하지 않아 관리가 매우 열악한 것이 사실이다.

일부 방역, 위생을 철저히 지키면서 백세미를 생산하는 곳도 늘어나고 있지만

전혀 규제를 받지 않는 백세미의 사각지대가 하루빨리 제거돼야 건전한 삼계산업이 발전할 수 있을 것으로 본다.

방역관리 철저히 식품산업 리드를

삼계탕은 우리나라 중요한 시장중의 하나다. 삼계탕의 대부분의 재료로 사용되는 백세미는 엄연히 종계 수탉을 이용하여 부화, 생산하고 있는 만큼 산란계 암탉과 종계수컷도 '백세미 방역관리요령'을 제정하여 종계에 준하는 관리가 반드시 이루어져야 한다. 우리나라에서 생산되는 삼계탕을 비록 레토르트 식품으로 수출하고 있지만 생산과정을 몇몇이 공개할 수 있어야 한다. 지금은 한·미, 한·EU FTA에 이어 한·중 FTA가 본격적으로 진행되고 있다. '한식세계화'만을 앞세울게 아니라 근본적인 위생체계를 바로잡는 것이 국제화 시대의 진정한 모습일 것이다. 축산과학원에서 삼계탕 대체용 닭을 개발하였고 실용화를 위해 홍보가 이루어지고 있다. 맛에 있어서도 뛰어난 것으로 알려지고 있다. 백세미가 역사적인 이름으로 사라지지 않으려면 타 산업에 피해를 주지 않으면서 고유의 산업을 지킬 수 있도록 정부, 업계, 생산자들이 모두 합심해 풀어가야 할 과제다.

(사)대한양계협회 정책기획부장 김동진

닭고기 자조금 거출기준 및 납부절차

농가출하
육계, 삼계, 토종닭, 육용종계 도계장으로 출하

거출금 징수 위탁
수납기관 : 축산물가공처리법에 의한 작업장 (수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를 거부하거나 중단할 수 없다. 법 제 19조제2항)

거출금 징수
수납기관 : (도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무 징수)

농가직접납부
도계수를 기준으로 농가가 직접 자조금 납부, 자조금 송금 후 관리위원회로 연락 필수

거출금 송금
수납기관 또는 농가가 직접 관리위원회에 납부 (수납 익월 20일 까지)

고지서 발송
관리위원회에서 수납기관 (도계장)

고지서 발송
관리위원회에서 수납기관 (도계장)

고지서 발송
관리위원회에서 수납기관 (도계장)

[거출시작일]
2009년 6월 1일 도계물량부터

[수납기관]
전국 도계장 대표자

[거출금액]
육계 5원, 삼계 3원, 토종닭 10원, 육용종계 30원(수당)

[농가직접납부 계좌번호]
농협 301-0017-6070-01 (예금주 : 닭고기 자조금 관리위원회)



칼럼

2013년 하반기 육계산업 전망

올해 하반기 닭고기 공급 증가로 인해 육계 산지가격 약세 전망
공급과잉과 불황 타개 위한 근본적이고 장기적인 해결책 필요



김형진 연구원
한국농촌경제연구원
농업관측센터 축산관측팀

2013년은 육계 사육마릿수 증가로 닭고기 공급과잉이 예견되었다. 육계산업 전체가 닭고기 수급안정을 도모하기 위해 1, 2단계에 걸친 육용종계 감축사업을 추진하였다. 그러나 1단계 감축사업 시행이 늦어지고, 목표치를 밑도는 수준에서 종료되었다. 더욱이 감축사업의 핵심이었던 2단계 종계 감축사업은 무산되어, 감축사업의 근본 취지는 사라지고, 엄청난 예산이 쓰여진 가운데 그에 상응하는 효과는 보지 못하였다. 이에 더해 각 업계 간의 의견차로 사업이 무산됨에 따라 육계산업의 신뢰성까지 훼손시킬까 우려가 커지고 있다. 감축사업의 부작용으로 증가한 환우계군은 앞으로 육계산업에 악영향을 미칠 것으로 판단된다.

육용종계 병아리 입식 자료를 이용하여 병아리 생산잠재력을 추정하면, 작년 11월~금년 1월 육용종계 병아리 입식 마릿수는 전년보다 감소하여 병아리 생산잠재력 상승폭은 둔화되었지만, 8월까지의 여전히 전년보다 높을 것으로 추정된다. 3월까지 지속적인 병아리 입식 감소로 9월부터는 병아리 생산잠재력 지수가 전년보다 낮을 것으로 추정된다.

그러나 2012년 하반기 종계도태와 금년 종계

감축사업의 부작용으로 증가한 환우계군을 감안하면, 올 하반기 병아리 생산잠재력이 결코 전년보다 낮다고 할 수는 없다. 종계도태가 전년보다 크게 증가하지 않는다면, 병아리 생산은 전년보다 증가할 것으로 예상된다. 그로 인해 도계 마릿수도 증가해 2013년 하반기에는 또다시 육계산업의 불황이 올 수도 있다. 또한 상반기 가정내 구매량과 음식점 닭고기 소비 감소가 하반기에도 지속될 것으로 예상된다. 7~8월에는 작년에 있었던 올림픽 수요가 소멸되고, 전년에 비해 추가적인 증가요인이 없을 것으로 예상되어 닭고기 수요는 전년보다 약보합으로 전망된다.

2013년 하반기에는 닭고기 공급이 증가할 것으로 예상되고, 수요는 약보합으로 판단되어 육계 산지가격은 전년 대비 약세로 전망된다. 연중 닭고기 수요가 가장 많은 초복과 중복이 있는 7월에는 1,650원/kg 이하, 말복이 있는 8월은 1,650원/kg 이하로 전망된다. 복절기가 끝나는 시기부터 연말까지 전년 대비 약보합세를 이어갈 것으로 전망된다.

4월 종계 사육 마릿수는 전년보다 5.6% 증가하여 병아리 생산량은 증가한 것으로 추정되지만, 현재 6월 닭고기 산지가격은 1,731원/kg으로

로 전년보다 3.8% 상승하였다. 이는 종란 미입란, 닭고기 자체 구매 등의 인위적인 가격상승행위로 파악된다. 이런 행위는 일시적인 가격상승을 유도할 수는 있지만, 중장기적 측면에서 육계 산업발전을 저해하는 요소이다. 하반기 공급과잉 우려와 불황 타개를 위한 근본적인 해결방안을 찾아야 한다. 장기적인 계획을 세우고 종계 병아리 입식에서 닭고기 공급량까지 계획적이고 철저한 조절이 필요한 때이다. 종계 감축사업 같은 시행착오를 다시는 겪지 않기 위해서 산업에 관련된 모든 이들의 노력과 희생이 있어야 할 것이다.

병아리 생산 잠재력 지수

| 구 분 | 2012년 | 2013년 | 증감율(%) |
|-----|-------|-------|--------|
| 6월 | 103.7 | 109.8 | 5.9 |
| 7월 | 101.0 | 104.8 | 3.9 |
| 8월 | 95.6 | 97.0 | 1.5 |
| 9월 | 96.5 | 93.9 | -2.7 |
| 10월 | 93.2 | 92.4 | -0.9 |
| 11월 | 102.1 | 100.4 | -1.7 |

자료: 농업관측센터 추정치

계육협·토종닭협, '제1회 대한민국 친환경 축산 페스티벌' 참가



(사)한국계육협회는 하림의 '자연실록'과 마니커의 '닭터의 자연' 등 회원사의 친환경 국내산닭고기 제품을 소개했다



(사)한국토종닭협회는 '우리맛닭'과 '내고향맛 백숙' 등의 토종닭제품을 선보이며 토종닭산업과 제품을 홍보했다

소비자가 안심하고 먹을 수 있는 친환경 국산닭고기 선보여 큰 호응

(사)한국계육협회와 (사)한국토종닭협회는 지난 6월 21일(금)~23일(일)까지 AT센터에서 열

린 '제1회 대한민국 친환경 축산 페스티벌'에 참가하여, 수입산 닭고기와는 차별화된 친환경 닭고기를 선보이고 지속가능한 양계산업의 발전을 모색하는 자리를 마련했다.

(사)한국계육협회는 청정지역에서 키워낸 닭에 마늘과 호유실 등 기능성 사료를 사용해 만든 친환경 닭고기제품인 하림 '자연실록', 업계 최초로 친환경 농산물 취급인증을 획득한 친환경 무항생제 웰빙 닭고기제품인 체리부로 '싱싱 AF 닭고기', 서울대와 기술제휴로 항균력과 면역력을 증진시킨 건강하고 믿을 수 있는 무항생제 친환경 닭고기제품인 마니커 '닭터의 자연' 등 회원사의 친환경 닭고기를 소개하며 수입산 닭고기와의 차별화된 국내산닭고기의 소비촉진에 적극적으로 나섰다.

(사)한국토종닭협회는 농촌진흥청이 15년에 걸쳐 품종복원하고 6년근 홍삼과 보양약재를

먹인 '우리맛닭', 엄선된 닭고기의 담백함과 진한 육수로 깊은 맛을 담은 '씨암닭 닭곰탕', 갖은 재료로 맛깔스럽게 양념하여 쫄깃하고 맛있는 '토종닭 볶음탕', 엄선된 재료와 정성으로 담백하고 깊은 맛을 느낄 수 있는 '내고향맛 백숙' 등 맛 좋으면서도 영양가 높은 토종닭제품을 선보였으며, 토종닭 관련 홍보물을 배포해 '한닭인증제'를 적극적으로 홍보하는 등 토종닭 산업과 제품을 관람객들에게 알리는데 주력했다.

(사)한국계육협회 관계자는 "이번 행사를 통해 국내 소비자들이 얼마나 친환경 닭고기에 대한 관심이 높은지를 새삼 깨달을 수 있었다"라고 소감을 밝히며, "앞으로 국민이 안심하고 먹을 수 있는 영양만점의 닭고기를 즐길 수 있도록 양계관련 단체들과 업체들이 힘을 합쳐 친환경 닭고기를 개발하는데 주력해 나갈 것"이라고 강조했다.

H O T
ISSUE

0 0 2

양계업계, 닭고기 포장 시 심부온도 적용 실태

포장유통 의무화제도가 도리어 발목잡아

최근 도계장의 닭고기 포장 시 심부온도에 대한 규정이 업계 현실에 맞게 개정되어야 한다는 목소리가 높아지고 있다.

축산물위생관리법 시행규칙 [별표 1] '가축의 도살 처리 및 집유의 기준'에 따르면, "닭이나 오리, 칠면조 등 가금류가 도축장에서 반출되는 식육의 온도는 5℃ 이하로 유지되어야 하며, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃ 이하로 유지되어야 한다"는 항목이 있다. 이 기준에서 알 수 있듯이 닭의 도계장 반출 온도와 포장 시 심부온도 사이에 온도차이가 발생하는 실정이다. 전국 40여 개에 이르는 도계장의 상당수는 닭을 도계하고 난 후에

는 닭고기 온도가 3~5℃ 정도가 되기 때문에, 곧바로 포장을 하지 못하고 냉장고로 옮겨 일정 시간의 냉각시간을 거친 후, 닭의 심부온도를 2℃ 이하로 낮추고 나서야 비로소 닭을 포장하는 상황이다.

한 계열사의 도계장 관계자는 "현행 기준에서는 전국적으로 도계에서 포장에 이르는 공정을 윈스탑으로 진행할 수 있는 곳은 최첨단 에어칠링 시스템을 갖춘 하림 정읍공장과 동우(참프레) 부안공장 밖에 없을 정도"라고 꼬집으며 추가 공정으로 인한 손실을 줄이기 위해서 관련 법개정이 시급함을 지적했다.

지난 3월 23일 새 정부의 정부조직 전

면개편에 따라 식품위생업무가 식품의약품안전처로 이관되면서 축산물위생관리법 시행규칙의 개정이 이루어 졌으나, '가축의 도살·처리 및 집유의 기준'은 크게 달라진 내용이 없다. 특히 닭의 도계장 반출 온도와 닭고기 포장 시 심부온도 항목은 지난 1998년 7월 3일 개정 이후 올해 3월 23일까지 27번의 개정을 거치는 동안 한 번도 손보지 않은 항목이기도 하다.

도계장 실무자들의 오랜 요구에도 닭고기 포장 시 심부온도 기준은 변경하지 않은 상황에서, 정부는 '닭·오리고기 포장유통 의무화 제도'를 지난 2006년 9

월 22일 8만수 이상을 도축하는 도축업자에서, 지난 2008년 5월 9일 5만수 이상 도축업자로, 지난 2011년 1월 1일에는 전면시행으로 전환함으로써 전국 40여 개 도계장의 부담만 가중시켜 왔다. 더군다나 올해부터 식약처로 식품위생업무가 이관되면서 관련 업무를 강화할 것으로 보여 도계장 운영상의 어려움이 예상되고 있다.

도계와 포장 시 닭고기의 출고여건을 양계업계의 현실에 맞게 개정하거나 도계장의 시설지원을 통해 공정을 단축시킬 수 있는 방안을 모색하는 정부의 해안이 필요한 시기라 하겠다.

농민단체, 국민의 식량자원을 담보로 한 농림분야 예산 삭감안 강력 반발

정부, 향후 5년간 농림분야 5조 2천억원 지출축소 방침

농민단체들은 정부가 발표한 농림분야 예산 5조 2천억원 감축안에 대해 강력히 반대하고 나섰다.

앞서 정부는 국민부담을 최소화하고 재원소요를 충당한다는 근거로 '박근혜 정부 국정과제 이행을 위한 재정지원 실천계획(공약가계부)'를 제시하며, 향후 5년간('13~'17년) 세입을 50조 7천억원 늘리고 세출을 84조 1천억원 줄인다는 재원대책을 발표한 바 있다.

정부의 발표에 따르면, 세출 항목 중

농림분야 예산은 유사·중복 사업 정비로 사업 효과성을 제고하고 성과점검 등을 통한 우선순위 재조정을 추진하여, 2014년 0.8조원, 2015년 1.3조원, 2016년 1.3조원, 2017년 1.8조원으로 총 5조 2천억원의 기존 지출을 줄인다는 방침이다.

하지만 농민단체들은 이번 농림분야 예산 삭감안은 단지 사업의 효과성만을 검토하고 국가의 기반산업이자 생명산업인 농업의 중요성은 고려하지 않은 처사이며, 그동안 소비시장 위축, 농자재 값 상승, FTA 등의 시장개방으로 인하여

여 생업을 포기해야 할지도 모르는 상황에서 국민의 먹거리를 지킨다는 일념으로 꿋꿋이 버텨 온 농민을 벼랑 끝으로 모는 행위라고 규탄했다.

특히 (사)대한양계협회, (사)한국계육협회, (사)한국도종닭협회를 비롯한 농민단체는 지난 6월 5일 성명서를 발표하고, "국민은 안전한 농산물을 안정된 가격에 공급받고 생산자인 농축산인은 안전한 농축산물을 생산하고 적절한 생산비를 보장받아야 한다"고 밝히며 "식량의 문제는 더 이상 농민만의 문제가 아니며 국민의 문제인 만큼, 국민의 기본

적인 식생활을 지키지 못하면서 어떻게 국민의 행복을 지킬 것인가"라며 정부의 무책임한 식량정책에 강하게 반발했다.

지난 6월 11일에는 국회 정론관에서 농민단체 대표들이 농림축산식품해양수산위원회 소속 민주당 의원 8명과 함께 공동기자회견을 통해 농림분야 예산 삭감을 철회할 것을 촉구하기도 했다.

정부는 국민의 부담을 최소화한다며 국민의 식생활을 책임지는 농축산업을 위축시키는 농림분야 예산 감축안이 진정 국민을 위한 결정인지 다시 한 번 검토해봐야 할 것이다.



지금 해외에선

비만 인구 급증하는 국내에서도 닭고기 활용한 제품개발 시급

미국질병통제센터(CDC)는 2009~2010년간 미국 비만율이 35.7%로 전체 인구의 3분의 1을 넘어섰다고 밝혔다. 비만이 사회적 이슈로 등장하면서 미국 소비자들의 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 미국 연방정부는 20개 이상의 매장을 지닌 요식업체가 각 메뉴의 칼로리를 공개해야 한다는 규제를 내년 초에 실시할 예정이다.

미국 내에서 높은 비만율에 대한 경각심과 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 소비자에게 상대적으로 싸게 웰

美, 높은 비만율로 치킨을 이용한 웰빙식품 인기

빙식품을 제공하는 패스트 캐주얼 레스토랑의 인기가 높아지고 있다. 패스트 캐주얼 레스토랑은 패스트푸드 음식점처럼 줄을 서서 주문한 후, 일반 음식점처럼 자리에 앉아서 고품질의 음식을 즐길 수 있는 신개념의 레스토랑이다.

패스트푸드 캐주얼 레스토랑은 패스트푸드 메뉴보다는 비싸지만 일반 레스토랑보다는 저렴하게 웰빙 제품을 판매하고 있다. 미국 Investor's Business Daily에 따르면 미국 소비자들은 맥도날드 같은 패스트푸드 음식점보다는 치폴레나 파넬라 브레드 같은 패스트 캐주얼 레스토랑을 선호

하는 것으로 조사됐다.

패스트 캐주얼 레스토랑이 소비자의 관심을 끌기 시작한 시기는 2007~2008년이며, 당시 방문자 수는 10%의 뚜렷한 증가세를 보였다. 2008년 금융위기로 소비가 감소된 2009~2010년에도 다른 레스토랑 방문자 수는 감소하기 시작했지만, 패스트 캐주얼 레스토랑은 5%가량의 증가세를 이어갔으며, 2011년에는 방문자 수가 7% 증가했다.

패스트푸드의 대명사인 맥도날드는 패스트 캐주얼 레스토랑에 소비자들을 빼앗기지 않기 위해 저칼로리 웰빙 메뉴를 추가하고 있다. 즉 기존 햄

버거 메뉴는 유지하면서 프리미엄 치킨 샌드위치 같은 400칼로리 이하 메뉴를 선보이고 있다. 버거킹은 12조각 치킨 튀김과 같은 650칼로리 이하 메뉴를 내놓았다.

높은 비만율을 보이고 있는 미국 내에서 칼로리가 낮은 웰빙식품의 인기가 급증하고 있는 것은 최근 비만 인구가 급속도로 확산되고 있는 국내 닭고기 생산 및 유통업계에 시사하는 바가 크다.

대표적인 고단백, 저칼로리 식품인 닭고기를 활용한 제품개발이 시급함을 보여주는 대목이기도 하다.

(출처 : 코트라 글로벌원도우)

H O T
ISSUE

0 0 3

‘2013년 춘천 막국수·닭갈비 축제’ 성황리에 진행 중

양계협회·춘천닭갈비협회, 국내산닭갈비 소비활성화 위한 양해각서 체결

‘2013년 춘천 막국수·닭갈비 축제’가 지난 6월 29일(토)~7월 7일(일)까지 춘천역 앞 캠페이지에서 성황리에 개최되고 있다.

축제에 앞선 지난 6월 18일 (사)대한양계협회(회장 이준동)와 (사)춘천닭갈비협회(회장 최시영)는 ‘국내산닭갈비 소비활성화를 위한 양해각서’를 체결했다. 이번 양해각서 협약식은 생산자단체인 (사)대한양계협회와 소비자에게 닭고기를 공급하는 (사)춘천닭갈비협회가 상호 협력을 통해 국내산닭고기의 우수성을 대내외적으로 알리고 전통적으로 내려오는 춘천닭갈비의 참맛을 소비자들에게 알려, 수입산닭고기 사용을 최소화시

키고 전국적으로 국내산닭고기 소비를 증진하고자 진행하였다.

현재 춘천 막국수·닭갈비 축제는 100인분의 ‘닭갈비·막국수 무료시식 행사’와 춘천닭갈비를 이용한 ‘제6회 춘천 향토음식 전국요리 경연대회’ 등의 다양한 먹거리 행사와 ‘문화 5일장’ 및 춘천을 대표하는 공연예술장르인 마임, 인형극 등의 다채로운 문화행사를 통해 축제의 열기를 더하고 있다.

춘천막국수·닭갈비축제추진위원회 우중동 사무국장은 “특히 올해는 춘천역과 인접한 캠페이지에서 개최해 더 많은 방문객이 참석하고 있는 것으로 보인다”고 소감을 말하며, “이번에 (사)대한

양계협회와 ‘국산 닭고기 인증제’ MOU를 체결한 만큼 춘천 막국수·닭갈비 축제뿐 아니라 앞으로 춘천닭갈비협회의 활동을 통해, 춘천닭갈비 업소 대표들의 의식을 개선해 나가겠다”고 전했다. 또한 “시민과 관광객들의 국산닭고기에 대한 소비

를 이끌어내 춘천시내에 수입산 닭고기가 받을 붙이지 못하고 국산닭고기가 뿌리내릴 수 있도록 최선의 노력을 다할 것”이라고 밝혔다.

앞으로 춘천뿐만 아니라 보다 다양한 지



▲ 지난 6월 18일 양협회가 양해각서를 체결하였다. (좌) 춘천닭갈비협회 최시영 회장 / (우) 대한양계협회 이준동 회장

역에서 닭고기를 활용한 특색있는 축제와 소비촉진활동이 진행될 것 기대해 보며, 국산 닭고기의 소비촉진에 기여하고 있는 이번 춘천 막국수·닭갈비 축제가 성공적으로 치러지길 기원하는 바이다.

농축산부, 글로벌 종자 선점위한 ‘Golden Seed 프로젝트’

중계 분야, 우수한 신품종 중계 개발위해 총 185.33억원 지원

농림축산식품부(이하 농축산부)는 글로벌 종자 강국 실현을 목표로 ‘Golden Seed 프로젝트’를 수행할 프로젝트 연구기관을 선정한다고 밝혔다.

이번 사업의 목적은 미래 농·축·수산업 환경 변화에 따라 주목받는 글로벌 종자 시장을 선점하기 위한 수출전략 및 수입대체 종자를 개발하는 것이다. 농축산부는 향후 10년간 금보다 비싼 수출전략형 종자(Golden Seed)를 개발하여 2020년에 종자 수출 2억 달러, 2030년에 30억 달러 수출을 달성한다는 계획이다.

프로젝트 연구기관은 채소·원예·수

산·식량·종축의 5개 분야 사업단별로 해당 품목의 종자개발을 연구할 주체로서, 종자개발 관련 연구역량 등 정한 요건을 갖춘 기업, 기관 및 단체라고 밝혔다. 농축산부는 이번에 선정되는 프로젝트 연구기관은 GSP 사업의 1단계(2013~2016년) 기간 동안 연구개발을 수행하게 되며, 연차별 평가를 통하여 실적이 우수할 경우 2단계(2017~2021년)까지 연구수행이 가능하다고 전했다.

5개 사업분야 중 중계는 올해 12억 75백만원을 포함해 1단계 기간 동안 총 77억 47백만원이 지원되며, 2단계 기간에는 총 107억 86백만원이 지원돼 총 185억 33백만원이 중계 GSP 프로젝트에 지

원된다.

접수마감은 지난 6월 20일부터 27일까지 진행하였으며, 향후 농축산부는 외부전문가로 구성된 평가위원회가 서류를 평가하고 사업담당관과 관련부서 담당과장으로 구성된 평가위원회가 정책부합성을 평가하며 사업단장이 선정결과를 종합평가하고 프로젝트 연구기관을 확정하게 된다.

농축산부가 미래 농축산업의 글로벌 종자시장을 선점하기 위한 종자개발을 목표로 이번 프로젝트를 수행한다고 밝힌 만큼, 국내 양계산업이 향후 글로벌 종자전쟁에서 승리하고 국내 우수종자를 수출할 수 있는 앞날을 기대해 본다.

통계청, 축산물생산비 조사결과 낙농 제외한 전축종 적자

산지거래가격 하락으로 육계 마리당 순이익 144원에서 96원으로 하락

지난해 젖소 제외한 축산물 순수익 감소로 양축농가의 수익성이 크게 악화된 것으로 나타났다. 통계청에서 발표한 2012년 축산물 생산비 조사 결과에 따르면, 육계(닭고기)와 계란, 비육돈(돼지고기) 농가는 사료비, 자가노동 임금 등이 올랐지만 가축비, 자본용역비 등이 줄어 생산비가 대체로 전년보다 하락했다. 생산비 감소율은 닭고기 1.2%, 계란 3.1%, 돼지고기 2.9%였다.

하지만 지난해 산지 축산물 가격이 전반적으로 약세를 형성함에 따라 양축농가 순수익은 2011년 대비 큰 폭으로 감소하였다. 특히, 돼지 경락가격이 전년보다 31.9%나 하락하면서 비육돈의 순수익은 마리당 14만 3천원에서 9천원으로 폭락했다. 계란 산지가격도 17% 하락하면서 산란계 순수익이 마리당 1,101원에서 5,944원으로 급증하였으며, 육계도 순수익이 마리당 144원에서 96원으로 33.3% 줄었다.

반면 한우·낙농 농가의 수입은 한우

번식우를 제외하고는 수입성이 양호하다. 전년 대비 생산비는 사료비와 자가노동 임금 단가 상승으로 송아지 6.3%, 한우 비육우 1.3%, 육우 1.0%, 우유 9.3% 등 증가율을 보였다. 한우번식우는 마리당 순수익이 142만 4천원으로 전년 대비 33% 늘으며, 한우비육우는 손손실이 91만 6천원으로 전년 대비 21.4% 적자폭이 감소하였다. 낙농농가의 경우는 원유(原乳) 가격이 전년보다 9.6% 오르면서 젖소의 마리당 순수익은 전년 150만 8천원에서 162만 9천원으로 늘었다.

한국전력, LED조명 지원

한국전력공사는 양계농가의 경영부담을 덜고자 ‘2013년 양계농가 고효율 LED조명 지원사업’을 공고했다.

이번 사업은 백열전구를 고효율 LED로 교체하여 설치할 경우 지원금을 지급받는 것으로, 절감전력 1KW이상의 양계농가(단, 무허가 양계농가는 제외)에 지원된다.

지원품목은 고효율 기자재로 인증된 컨버터 내장형 LED램프 제품으로 선정된 모델(표 참조)이다.

한국전력공사는 총 지원예산이 35억 원이며, 지원접수일은 6월 19일부터 예산소진 시까지라고 밝혔다. 지원단가는 8월말까지 신청되고 준공완료된 고객의 경우 LED제조업체 모델별 적용단가의 50%가 지원되고 9월 이후에는 40%가 지원되며, 농가 당 연간 최대 5천만원의 지원상한액이 책정되어 있다.

지원 모델명

| 제조업체 | 모델명 | 용량(W) |
|-----------|-------------------|-------|
| 금호전기 | LED IL-8W-L/S-DM | 8 |
| 씨티엘 네트워크 | LBL005S03-NW 22D0 | 5.3 |
| | LBL005S03-VW 22D0 | 5.3 |
| | LBL007S03-NW 22D0 | 7 |
| | LBL007S03-VW 22D0 | 7 |
| 엘지(LG) 전자 | A1912FD1DEC | 12.8 |
| | A1912FD5DEC | 12.8 |
| 젤 | ZB-01-CW-008 | 8 |
| | Green Light | 7 |
| 조은 엔지니어링 | JL-GLDW-7.4W | 7.4 |
| | JL-GLD-12.9W | 12.9 |
| | JL-GLDW-12.9W | 12.9 |
| 후지 라이테크 | BL-AW7/730 | 7.5 |
| | BL-AW7/757 | 7.5 |
| | BL-AW12/750 | 12 |

* 향후 적격업체가 있으면 추가 예정

축산분야 항구적 수급조절을 위한 유통구조 개선방안 토론회

축산업계 기업참여로 생산량 증가 가속, 수급조절 위한 정부 정책 필요

지난 6월 17일 AT센터 미래로룸에서는 농축유통신문 주최로 '축산분야 항구적 수급조절을 위한 유통구조 개선방안 토론회'가 개최되었다. 토론회에서는 1부 유통구조개선 관련 세미나와 2부 지정토론 순으로 진행되었다.

1부 세미나에서 농촌경제연구원 지인배 부연구위원은 '축산물의 수급과 축산계열화 방향' 발표를 통해 "축산계열화를 통해 안정적 수급체계 구축과 유통비용 감소, 시장지배력 강화 등의 장점이 있으나, 농가와의 불공정거래, 계열업체간 출혈경쟁, 독과점형성의 문제점이 발생된다"고 지적했다. 따라서 90%이상 계열화가 진행된 육계의 사례를 들어 업체간 과잉경쟁으로 인한 시장가격 하락과 해결되지 못한 농가와 계열업체간의 신뢰구축이 요구된다고 밝혔다.

이어 농축유통신문 김재민 편집국장은 '축산분야 항구적 수급조절을 위한

유통구조 개선방안' 발표에서 "사료업체의 영업이익 추가와 각종 브랜드사업과 계열화사업으로 인한 기업경쟁이윤 추구가 결과적으로 농가증축지원, 사육마리수 증가로 이어지고 있다"는 의견을 전했다. 이에 대한 해결책으로 과도한 가격경쟁과 규모경쟁을 줄이기 위해 배합사료 공급창구와 가축출하창구를 단일화하는 방안을 제시하였다.

이어진 지정토론시간에는 축산물수급조절에 대한 의견을 나누었다. 주요내용으로 ▲대한양계협회 이홍재 부회장은 "계열화가 가장 많이 진행된 육계산업은 정부의 방임 속에서 계열업체의 무한경쟁으로 생산과잉이 일어나고 통제할 수 없는 상황에 이르렀다"며, 계열화사업이 규모의 경제를 통해 이익을 창출하는 구조가 예견됐던 일이고 수출이라는 무기가 없는 우리나라는 외국과 차별화된 새로운 계열화 사업을 추

진해 나가야 할 것이라고 전했다. ▲선진 박기노 상무는 수입산 축산물에 대한 거부감이 사라진 소비자들에게 선택받을 수 있는 국내산 축산물 생산과 국내시장의 가격변동성을 줄일 수 있는 합리적인 가격책정 방식이 필요하다고 전했다. ▲마니커 길준민 본부장은 계열사간 출혈경쟁으로 인해 과잉생산이 지속되고 있고, 몸집불리기에 치중하다 보니 상호 정보교환이나 생산물량 감축에 참여도가 낮은 상황이라며, 대형 부화장과 도계장을 건립한 계열사 입장에서는 과잉생산이 되더라도 계속 생산을 할 수 밖에 없는 구조라고 꼬집었다. ▲농협 축산경영과 박인희 단장은 국내 정책이 농장 규모화에 치중한 경향이 있어, 계열화가 빠르게 진행되었으나 오히려 수급조절은 더욱

어려워진 상황이라고 말했다. 따라서 앞으로는 일정규모 이상의 기업은 가족사육에 뛰어드는 것을 막고 대규모 농가의 정부 자금지원을 제한할 필요가 있다고 강조했다.

토론회에서는 농협경제연구소 황명철 축산경제연구실장이 좌장을 맡았고, 농림축산식품부 김중구 축산경영과장, 농협중앙회 축산경영과 박인희 단장, 대한한돈협회 김건호 부회장, 대한양계협회 이홍재 부회장, 한국계육협회 김한웅 상무, 선진 박기노 상무, 마니커 길준민 본부장, 농축유통신문 김재민 편집국장이 패널로 참가하였다.



육계질병가이드 / 음수백신 설명서

Q. 예전에는 ND, IB백신을 분무로 했었는데 현재는 음수로 하고 있습니다. 분무에 비해 효과차이가 어느 정도 있을까요? 감보로 백신도 음수로 하고 있는데 분무로 백신할 수 있나요?

A. 백신에 따라 투약방법은 다릅니다. 호흡기 백신을 분무로 하는 이유는 국소 면역을 만들어주기 위해서입니다. 호흡기를 일으키는 원인 바이러스나 세균은 주로 호흡기를 통해 침입되기 때문에, 분무로 미세한 입자를 만들어 병이 일어나는 환경과 비슷하게 만들어 주기 위해 분무백신을 합니다. 백신이란 약한 수준의 병을 인위적으로 일으켜 질병침입에 대비하는 훈련이라고 할 수 있지요. 분무로 투약하면 실제에 가까운 훈련을 했기 때문에, 측정하긴 어렵지만 더 좋은 면역이 만들어 집니다. 그 다음은 점안으로 투약하는 방법이고, 음수로 투약은 인후두 부분에만 국소면역을 만들어 주고 나머지는 전신면역으로 만들어지기 때문에 면역을 일으키는 정도는 낮은 편입니다.

하지만 투약이 간편하기 때문에 만일 주변에 큰 위협이 없고 차단방역이 우수하다면 편리하게 이용할 수 있는 방법입니다. 호흡기가 아닌 전신면역을 일으켜

야 하는 백신은 음수로 투약해도 좋습니다. 감보로 백신의 경우 F낭에 작용해야 하는 백신이며 바이러스도 주변의 환경에서 위장관을 통해 침투되기 때문에 음수로 투약하는 방법이 가장 실제 상황과 가깝습니다.

때문에 감보로 백신은 분무보다는 음수투약이 훨씬 효과적입니다. 콕시듐이나 장염에 관련된 백신이라면 역시 음수로 투약하는 방법이 효과적이겠지요. 생독백신은 체내에 들어가서 증식하고 다시 배출되는 작용을 하기 때문에 다양한 경로를 통해 체내로 침투되어야 합니다. 사독백신이라면 균을 직접 주사해서 몸에 넣어줘야겠지요. 이처럼 백신은 질병의 특성에 맞게 제조사에서 권장하는 방법대로 사용하시는 것이 가장 좋습니다.

농장 상황에 맞는 구체적인 해결책은 필드 수의사와 상의하시고, 궁금한 사항은 juyoon@bansuk.biz로 문의해 주세요. 감사합니다.

(제공 : 반석 가금진료 연구소)

농협목우촌, 국내산 닭고기로 만든 '바삭순살강정' 출시



닭강정 열풍에 맞춰 농협목우촌(대표이사 성병덕)은 홈쇼핑 전용 제품 '바삭순살강정'을 출시하였다.

지난 5월 29일(3,000세트)과 6월 19일(3,500세트) 농협목우촌의 '바삭순살강정'은 홈쇼핑에서 방송했으며 전 물량 방송도중 매진하는 성과를 이뤘다. 방송시간대가 5월 29일 오후 4시 40분, 6월 19일 오후 4시 40분임을 감안하면 매우 성공적인 출시였다.

'바삭순살강정'은 100% 국내산 닭고기의 가슴살만을 사용하였고, 기계가 아닌 손으로 파우더를 묻

힌 수제 컨셉의 제품이어서 맛과 영양뿐 아니라 생산자의 정성까지 느껴지는 제품이다.

200g 소량으로 포장이 되어 있고, 전자레인지나 후라이팬으로 간단히 요리 할 수 있는 '바삭순살강정'은 남녀노소 누구나 쉽고 간편하게 즐길 수 있는 제품이다.

또한 믿을 수 있는 또래오래치킨 양념소스를 사용하여 초보자도 쉽게 맛을 낼 수 있다. 또래오래치킨은 농협목우촌이 소비자들에게 안전하게 가공·처리된 국내산 닭고기를 제공함으로써 국내 양계농가의 안정적인 소득 확보에 기여하고 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 만든 프랜차이즈 치킨전문점이다.

박상호 농협목우촌 상품기획팀장은 "집에서도 맛있고 건강한 닭강정을 손쉽게 먹을 수 있도록 홈쇼핑을 통해 론칭했다"며 "향후 매장에서 만나볼 수 있도록 준비하겠다"고 밝혔다.

단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

닭고기자조금관리위원회



개인 닭고기자조금 납입 현황(2013년 5월)

| 대표자 | 농장명 | 납부금액 | 주소 |
|--------|-------|-------------------|----------------|
| 이영화 | 상우농장 | 90,000 (90,000) | 경기 포천시 창수면 |
| 김익규 | | 72,570 (72,570) | 강원 춘천시 동내면 |
| 문종길 | 상우농장 | 138,300 (452,010) | 경북 영천시 북안면 |
| 이영하 | | 180,000 (180,000) | |
| 김대영 | 대영농장 | 192,000 (192,000) | 전북 순창군 쌍치면 |
| 김윤태 | 우더농장 | 141,450 (273,690) | 경북 상주시 낙동면 |
| 이정환 | 응봉농장 | 139,470 (139,470) | 충남 예산군 응봉면 |
| 무상 고성근 | | 55,000 (55,000) | |
| 갈곡 안병수 | | 60,000 (60,000) | |
| 철마 서재운 | | 60,000 (60,000) | |
| 별이 유광식 | | 50,000 (50,000) | |
| 성화-안종규 | | 59,400 (59,400) | |
| 임금택 | 임금택농장 | 129,000 (256,000) | 충북 괴산군 장연면 |
| 이동용 | 갈현농장 | 200,000 (600,000) | 충남 서산시 성연면 |
| 이순준 | 노티농장 | 120,000 (240,000) | 충남 논산시 노성면 |
| 김중범 | | 80,000 (201,700) | |
| 성화-정대근 | | 136,320 (376,290) | |
| 김영세 | 영광농장 | 144,000 (436,500) | 충남 천안시 동남구 수신면 |
| 최영규 | | 120,000 (345,000) | |
| 황재남 | | 189,540 (189,540) | |

는 점을 감안하면, 자칫 수입산 닭고기의 유통을 더욱 용이하게 할 수 있기 때문이다. 또한 수입산 냉동닭고기를 해동하여 가공하는 과정에서 원산지를 뒤바꾸거나 허위표시 하는 등의 많은 문제점이 발생할 수 있으며, 해동과정에서 생기는 영양소 파괴와 위생문제에 대한 대안이 마련되지 않은 상황이라는 판단에서다. 따라서 본회에서는 오는 국내 닭고기시장의 특수성을 감안하여 축산물의 가공기준 및 성분규격 개정안 반대의

견을 제출하기로 하였으며, 해동을 진행할 경우 축산물의 영양소가 파괴되지 않을 만한 구체적인 온도와 해동시간, 가공 공정시간 등을 제시해 줄 것을 요청하기로 하였다.

그 외에도 축산계열화법 장관고시(안)과 육계 표준계약서(안)에 대한 논의가 이루어졌으며, 육계산업발전을 위해 농가와 학계, 연구계, 공무원 등이 참여하여 운영되는 T/F팀을 구성하는 방안을 논의하였다.

본회, 육계산업대책 건의서 제출

최근 육계산지가격이 생산비 이하로 형성되고 계열사들마다 올해의 복경기가 전년과 마찬가지로 계속 어려울 것으로 전망하고 있어 육계생산농가의 어려움은 날로 더해가고 있는 실정이다. 이에 본회에서는 정부에 육계농가 보호에 앞장설 것을 적극 건의하였다.

축산물 가격하락으로 위축된 계열사들마다 올해 복경기는 좋지 않을 것으로 전망함에 따라 닭고기 생산량을 줄이고 있어 농가는 병아리를 입식하여 닭을 사육할 수 있는 기회가 감소하고 있다. 또한 일부 계열사는 대형 육계농장을 위주

로 계약하고 있어 영세 농가는 닭을 사육할 수 있는 기회조차 얻지 못하고 있다. 특히 현대화시설자금을 받은 농가는 대출금을 갚을 여력이 없어 부도 및 빚만 늘어나고 있는 신세로 전락하고 있는 것이 현실이다. 이에 본회에서는 농가가 닭 사육에만 전념할 수 있도록 계열화 사업체에 대한 지도 및 관리를 강화하여 줄 것을 정부에 건의하였다. 또한 양계 사육에 따른 이익이 일부 개개인에게 불합리하게 돌아가는 것을 막고 모든 농가가 골고루 혜택을 볼 수 있도록 조치하여 줄 것을 건의하였다.

(사)대한양계협회



6월 육계분과위원회의 개최



본회는 냉동육의 가공을 위한 해동에 대한 반대 의견을 제시하기로 하였다

준 및 성분규격에 따르면 냉동제품을 해동한 후 재냉동시킬 수 없도록 하고 있다. 이에 대해 냉동식육의 뼈 등 제거 또는 절단의 경우 해동 후 재냉동할 수 있도록 단

'축산물의가공기준 및 성분규격 개정안' 반대 의견키로

지난 6월 19일(수) 대전한밭장작구이에서는 6월 육계분과위원회의가 개최되었다. 분과위원회의에서는 최근 식약처에서 발표한 '축산물의 가공기준 및 성분규격' 일부개정고시(안) 행정예고에 대한 설명이 있었다. 축산물의 가공기

서조항을 신설하여 관련업계의 현실을 고려하여 개정한다는 내용을 골자로 하고 있다. 하지만 해당 조항을 보면 해동 이후 관리방법에 대한 세부적인 규정이 없어 오히려 축산물의 품질저하를 야기할 수 있는 만큼 현행을 유지해야 한다는데 목소리를 높였다. 국내 닭고기의 경우는 대부분 신선육 형태로 유통된다

(사)한국토종닭협회



마라톤을 통해 한담 홍보



토종닭협회는 '마라톤 사랑' 동호회와 업무협약을 맺고 마라톤러들을 대상으로 '한담' 홍보에 나섰다

협회는 이번 MOU가 최근 건강을 위해 폭발적으로 증가하는 마라톤러들을 대상으로 토종닭의 새 이름 '한담'을 홍보하는데 그 목적을 두고 있다고 밝혔다.

마라톤사랑 동호회와 MOU 체결

마라톤을 통해 우리 고유의 종자인 토종닭 '한담'을 홍보한다.

지난 5월 31일 협회는 '마라톤 사랑' 동호회와 업무협약을 맺고 한담 홍보에 나섰다.

이후 6월 6일 서울 독섬유원지에서 전국마라톤협회 주관으로 열린 마라톤 대회에 '마라톤 사랑' 동호회 10여명이 '한담, 토종닭의 새 이름'이라 새겨진 유니폼을 입고 대회에 출전해 3,000여명의 참가자에게 홍보했다.

수도권, 아파트 승강기 LCD로 '토종닭 홍보'



토종닭 협회는 아파트 41,578세대의 LCD를 활용해 '한닭'을 홍보했다

고객에 가까이 다가가는 홍보 효과

(사)한국토종닭협회는 토종닭업계의 소비둔화로 어려움을 겪고 있는 요즘, 소비자에게 한발 더 다가가기 위하여 수도권 내 LCD 보유 아파트 중 41,578세대, 1,000개의 LCD 모니터를 활용해 지역주민의 한국토종닭 '한닭'에 대한 우수성을 알리고자 엘리베이터 홍보를

시작하였다.

엘리베이터에 설치된 LCD 모니터에 진행되는 토종닭 '한닭'의 광고는 밀폐된 공간에서 영상과 음성이 함께 나오며 하루 100회 이상 광고 노출로 홍보 효과가 높을 것으로 예상하고 있다.

백색육의 우수성과 수입되지 않은 우리 고유 종자의 신뢰성을 바탕으로 토종닭 '한닭'을 홍보함으로써 소비촉진에 기여함은 물론, 직접 선택하는 주부님들께 올바른 우리 토종닭 '한닭'을 바로 알림으로써 믿고 신뢰하여 안심하고 선택할 수 있도록 하였다.

아파트 주민들이 수시로 이용하는 엘리베이터 광고는 하루 100회 이상 상영으로 이곳을 이용하는 어른, 아이 모두를 대상으로 하는 대상마케팅, 바이럴 마케팅 광고효과를 가지고 있다.

자연스럽게 토종닭 '한닭'의 인지도를 높여줄 것으로 기대된다.

본 협회는 향후 다양한 모습으로 각계 각층의 소비자에게 지속적으로 토종닭 '한닭'의 우수성을 홍보해 나갈 것이다.

전국 장수촌에 한닭 판매 인증



토종닭 백숙만을 고집하는 '장수촌' 7개소 모두 '한닭 판매 인증점'이 되었으며, 전국 각지에서 한닭 판매 인증점 신청이 잇따르고 있다

인증제 신청 잇따라

전국 장수촌 7개소 모두 '한닭 판매 인증점'이 되었다.

본 협회는 지난 5월 21부터 6월 10일 까지 장수촌 안산점(본점)을 비롯한 시흥점, 광명점, 하남점, 용인점, 수원점, 대전점이 모두 한닭 판매 인증을 받았다고 밝혔다.

장수촌은 지난 1992년부터 시작해 토종닭 백숙만을 고집하며 전 점포가 통일된 조리법으로 소비자들에게 맛있는 토종닭 요리를 제공하고 있다.

장수촌 관계자는 "전국적으로 장수촌이란 명판을 내건 식당은 많지만 정형화된 레시피로 조리하는 토종닭 백숙 전문점을 찾기 위해서는 반드시 장수촌 고유마크를 확인해야 한다"고 했다.

협회 관계자는 "장수촌에 한닭 판매 인증제를 더함으로써 소비자에게 더욱 신뢰할 수 있는 토종닭 전문 음식점이 되길 기대한다"고 하며 "이 외에도 부산, 대구, 경기 등 각 지역에서 한닭 판매 인증점 신청이 잇따르고 있다"고 밝혔다.

산닭유통분과위원회의 개최



산닭유통분과위는 전국 전통시장 소득결과와 소득비 지원에 대해 발표했다

산닭시장 활성화 방안 좌담회 개최키로

최근 육계산지가격이 생산비 이하로 형성되고 계열사들마다 올해의 복경기가 전년과 마찬가지로 계속 어려울 것으로 전망하고 있어 육계생산농가의 어려움은 날로 더해가고 있는 실정이다. 이에 본회에서는 정부에 육계농가 보호에 앞장설 것을 적극 건의하였다.

축산물 가격하락으로 위축된 계열사들마다 올해 복경기는 좋지 않을 것으로 전망함에 따라 닭고기 생산량을 줄이고 있어 농가는 병아리를 입식하여 닭을 사

육할 수 있는 기회가 감소하고 있다. 또한 일부 계열사는 대형 육계농장을 위주로 계약하고 있어 영세 농가는 닭을 사육할 수 있는 기회조차 얻지 못하고

있다. 특히 현대화시설자금을 받은 농가는 대출금을 갚을 여력이 없어 부도 및 빚만 늘어나고 있는 신세로 전락하고 있는 것이 현실이다. 이에 본회에서는 농가가 닭 사육에만 전념할 수 있도록 계열화 사업체에 대한 지도 및 관리를 강화하여 줄 것을 정부에 건의하였다. 또한 양계사육에 따른 이익이 일부 개개인에게 불합리하게 돌아가는 것을 막고 모든 농가가 골고루 혜택을 볼 수 있도록 조치하여 줄 것을 건의하였다.

중계부화분과위원회의 개최



중계부화분과위는 토종닭 산업 침체에 대한 해결책 방안 마련을 위한 토론회를 가졌다

지난 6월 12일 대전 유성소재 만나에서 중계부화분과위원회의가 개최되었다. 이날 회의에서는 최근 토종닭 산업이 침체되어 있는 데에 대한 해결책 방

안 마련에 대한 토론이 집중되었다. 특히 중계, 부화장은 철저한 주문입란으로 수급조절에 동참해야 한다는 의견을 모았다. 또한 분과위원들은 올해부터 대부분의 계열사에서 중계를 작년에 비해 줄여서 입식해 내년 성수기 때 토종병아리가 부족할 것이 예고되며 이에 대한 합리적인 방안 마련이 필요하다고 했다.

사랑의 토종닭 나누기 행사 이어져



토종닭협회는 '사랑의 토종닭 나누기' 행사를 통해 장애우에게 토종닭고기를 제공해 상생의 기쁨을 나눴다

협회는 지난 5월 29일 사회복지법인 우성재단에 '사랑의 토종닭 나누기' 행사를 진행했다.

닭고기자조금 사업의 일환으로 진행되는 이번 행사는 사회적 약자인 장애우에게 맛있는 토종닭고기를 제공함으로써 어려운 이웃과 상생하는데 뜻을 두고 추진되었다. 협회는 '영등포구립 장애사랑 나눔의 집'에 이어 올해 두 번째 후원이라 밝히며 향후에도 이러한 뜻 깊은 일을 이어 나갈 것이라 밝혔다.

Today's
맛 있는
닭고기 요리

닭안심 요구르트 절임 꼬치

요구르트에 함유된 유산균은 병원균의 번식을 막아 장을 깨끗하게 하며, 닭안심살은 운동량이 전혀 없는 부위로 소화흡수가 빠르다. 식욕이 떨어지는 여름날, 닭안심살에 요구르트를 곁들인 부드러운 꼬치구이를 즐겨보자.

- 재료** 닭안심 400g, 토마토(방울토마토) 300g, 피망 2개분, 양파 1개분, 꼬치 16개 (타지 않도록 얼음물에 15분 정도 담가 둔다.)
- 꼬치양념재료** 플레인 요구르트 1컵, 레몬즙 4큰 술, 다진 마늘 1큰 술, 소금 1/2작은 술, 청양고춧가루 2작은 술, 후추 약간

- Cooking**
1. 닭안심은 4cm크기에 2cm두께로 썬다.
 2. 피망, 양파도 사방 4cm크기로 썰고 토마토는 길이로 8등분한다.
 3. 그릇에 요구르트, 레몬즙, 마늘, 소금 후추를 넣고 잘 섞어 ①의 닭안심 위에 부어 고루 버무려 랩을 씌워 1시간 동안 냉장고에 넣어둔다. (8시간 정도 냉장하면 더 좋다.)
 4. 꼬치에 닭안심, 토마토, 피망, 양파를 교대로 끼운다.
 5. 그릴이나 브로일러에 약 10분 동안 굽거나 기름을 두른 팬에 구워낸다.



〈제공 : 한국식생활개발연구회 안승춘 회장〉

퀴즈 낱말맞추기

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|----|
| 1 | | 3 | | | |
| 2 | | | | | 10 |
| | | 9 | | 8 | |
| | 4 | | | | |
| 5 | | | | 7 | |
| | 6 | | | | |

- ◇ 가로풀이 ✨ ✨
- ② 전동기를 이용하여 회전날개를 회전시켜 바람을 일으키는 도구
 - ③ 운동 경기에서 겨를 차례를 정해 놓은 표
 - ④ 적의 공격이나 침략을 막기 위하여 성을 지킴
 - ⑤ 문서상의 권한과 책임이 있는 이름
 - ⑥ 무슨 일이든 결국 옳은 이치대로 돌아감
 - ⑦ 주식을 증권 거래소에서 사고팔 수 있도록 거래 물건으로서 등록하는 일
 - ⑧ 질량을 가지고 있는 모든 물체가 서로 잡아당기는 힘

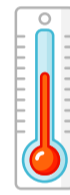
- ◇ 세로풀이
- ① 냉동(빙점 이하의 저온처리), 해동, 조리 등의 처리를 하지 않은 신선한 냉장 닭고기
 - ③ 큰 그릇은 늦게 이루어진다는 뜻으로, 크게 될 인물은 오랜 공적을 쌓아 늦게 이루어짐을 이룸
 - ④ 동물을 대상으로 하여 이들의 질병을 예방 또는 치료하는 것을 업으로 하는 의사
 - ⑧ 사람이면 누구나 보편적으로 가지고 있는 정서나 감정
 - ⑩ 사람의 마음을 사로잡아 끄는 힘

50호 정답

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 윤 | 하 | 홍 | 이 | |
| 윤 | 유 | | | 하 | 윤 |
| | 이 | | 유 | 하 | |
| 하 | 하 | 성 | 하 | | 성 |
| 하 | | | 이 | 윤 | 하 |
| | 하 | 하 | | 하 | |



양계 비법전수 고온기 사료급이 요령은 무엇인가요?



땀샘도 없고 온몸이 깃털로 덮여있어 체온발산이 여의치 않은 닭의 입장에서 고온은 가장 큰 스트레스이다. 고온 스트레스는 기온이 27℃를 넘어서면서 시작되고 30℃를 넘어서면 외관적인 증상이 뚜렷이 보인다. 팬팅증세(개구호흡, 과호흡)를 보이며, 닭은 사료섭취량이 감소하고 증체가 저하된다.

따라서 고온기에 닭의 사료를 급이하는 요령이 필요하다. 닭의 식욕

이 최대한 발동하는 시간대에 사료를 집중 급여하도록 하는데, 하루 중 닭의 사료섭취량은 U자형의 커브를 그린다. 불이 켜진 직후 사료섭취가 활발하고, 이후 서서히 감소하여 낮 시간대에는 최저치를 보이다가 불이 꺼지기 1시간 전부터 다시 왕성하게 사료를 먹는다. 여름철 오후 낮 시간에는 사료를 주지 않는 것이 좋다. 체열생산총량이 늘어나면서 열사병의 발생 가능성이 증가하기 때문이

다. 갑작스런 사료급여시간의 변동도 피해야 한다. 여름밤은 낮 동안 축적된 열을 마음껏 배출하는 중요한 시간이다. 환기팬을 잘 조작하여 시원한 밤공기가 계사를 씻어낼 수 있도록 해주는 것이 중요하다. 더운 계절이라 해도 밤사이에 체열을 충분히 배출할 수 있다면 이른 새벽 닭의 사료섭취량이 매우 왕성해진다.

〈출처 : 농촌진흥청 국립축산과학원 '닭기르기 100문100답'〉

AI 차단방역 철저

시 에방을 위해서는 철저한 차단방역과 주기적 소독 필수

농장주, 관리인 등 농장근무자

- ⇒ 주 1회 이상 소독을 실시하고, 농장 출입자를 철저하게 통제
- ⇒ 계사출입시 발판소독 및 장화 갈아신기 생활화
- ⇒ 철새도래지 및 서식지, 가축시장, 부화장, 집하장, 도계장, 사료공장, 분뇨처리장 등의 방문 자제
- ⇒ AI발생국 여행 자제(베트남, 캄보디아, 미얀마 등)
- ⇒ 외국인 근로자 고용 시 철저한 소독 및 교육 실시
- ⇒ 살충 및 구서(쥐잡기) 실시

방문자 등 외부인

- ⇒ 농장출입구에 '방역상 출입금지' 안내문 부착
- ⇒ 발판소독조, 분무소독시설 설치, 운영
- ⇒ 외국인의 가금류농가 출입제한
- ⇒ 동물약품·사료·채혈요원 등 방문자의 사전 약속 및 청결한 의복·신발 착용
- ⇒ 계사 출입 시 깨끗한 방역복·장화를 착용하고 출입문에서 장화 침지 소독

출입차량 ⇒ 모든 차량은 농장 출입구에서 세척 및 소독 실시

AI의심축 신고전화(1588-4060)