

## 닭고기 자조금 관리위원회 www.ichicken.or.kr

H O T  
ISSUE

# 최대의 닭 수요기 복시즌 분석

### 복철 닭고기 소비, 날씨와 기후 큰 영향 안 받는다

삼복(三伏)은 1년 중 가장 더운 기간으로 이를 삼복더위라고 한다. 삼복을 낀 여름철에는 닭수요가 연중 가장 많이 이루어지기 때문에 닭을 사육하는 농가는 물론 닭고기를 도계, 유통, 판매하는 계열사와 프랜차이즈 업체들의 최대 성수기라 볼 수 있다.

닭고기 소비는 2월이 가장 낮고 복을 낀 7월이 가장 소비가 많아진다. 2월에 평균 5천만수가 소비되는 것에 비해 7월에는 무려 7천8백만수로 2월보다 무려 74%나 많은 물량이 소비되기 때문에 복경기를 겨냥한 집중적인 생산으로 자칫 생산과잉이 나타날 가능성이 크다.

#### 최근 5년 중복 닭가격이 가장 높게 형성

금년 초복과 중복 경기는 장마로 인한 폭우가 쏟아진 가운데서도 판매점에서 닭이 모자랄 정도로 소비가 증가한 것으로 나타났다. 초복과 중복의 닭고기 산지 가격은 대닭기준 kg당 2,000원과 2,100원으로 과거 5년간 평균 가격인 1,948원 보다 높게 형성되었다. 과거 5년간의 초복, 중복, 말복의 경기를 살펴보면 초복에는 1,948원, 중복에는 1,968원, 말복에는 1,916원으로 평균 1,944원을 기록한 것으로 나타났다. 초복보다는 중복 때 가격이 가장 높게 형성

된 것으로 나타났으며, 말복에는 소비자들이 초·중복 때보다는 수요가 낮아 상대적으로 가격이 낮게 형성되었다.

#### 날씨, 기온변화와 닭소비

날씨가 더우면 닭고기 소비가 증가하지만 복시즌에는 큰 영향이 없는 것으로 나타났다. 2008년부터 최근 날씨와 기온변화를 보면 쉽게 알 수 있다. 오히려 생산량 증가가 수급에 영향을 주면서 가격에 민감하게 작용하고 있는 것으로 나타났다.

2008년 이후 5년간 최대 소비처인 서울지역의 기온변화를 보면 기온이 평균 초복(24.5℃), 중복(26.6℃), 말복(27.9℃)으로 말복이 가장 기온이 높게 올라간 것을 알 수 있다. 날씨변화를 보면 초복에는 장마철인 관계로 하루를 제외하고는 모두 비가 내린 것으로 나타났으며 전체 복경기 동안 흐리거나 비가 온 날이 절반을 넘어선 53%를 차지하여 복경기에는 날씨가 흐리거나 비가 온 날이 많은 것으로 나타났다. 금년에는 특히 초복과 중복에 비가 왔음에도 가격이 높게 형성된 것만 보아도 날씨와 기온의 영향은 낮은 것을 알 수 있으며, 복경기엔 삼계탕이 대표적인 음식문화로 자리 잡았던 것이 날씨영향보다 크게 나타난

것으로 보인다.

#### 복 전날 닭고기 매출 급증

서울 양재동 하나로클럽에서 초복을 앞두고 닭고기 판매량을 조사해 보았다. 지난해와 금년을 비교해 보면 복 전날이 판매량이 가장 많은 것으로 나타났다. 월요일은 매출이 전체적으로 감소하는 것을 감안하면 초복 4일 전부터 서서히 늘어나다가 초복 전날 판매량이 급속히 많아짐을 볼 수 있으며, 복날은 전날보다 약간 낮게 형성되었지만 여전히 판매량이 높은 것으로 나타났다. 물론 삼계탕용 닭, 볶음탕용 닭의 경우도 함께 판매량이 늘어나면서 복시즌에는 삼계탕 뿐만 아니라 다른 닭요리도 복경기에 판매량이 같이 증가되는 것을 보아 모든 닭들의 소비가 복에 몰려있음을 알 수 있다.

자조금을 통해  
국내 시장 사수  
복시즌에 닭고기

수입도 크게 늘어나는 양상을 보이면서 국내 닭고기 시장을 위협하고 있다. 국내 시장을 지키고 수입닭을 막을 수 있는 대안이 필요하다 하겠다. 또한 복시즌에 대비해 삼계탕 등에만 의존하지 말고 평소 애 쓸 수 있는 다양한 닭요리 문화가 자리잡혀야 할 것이다. 이를 위해서는 국내산 닭고기의 우수성 및 다양한 닭요리 문화가 개발되어야 할 것이다.

그 매개역할을 할 수 있는 것이 바로 닭고기 자조금이다. 농가는 물론 계열사들이 서로 힘을 합쳐 자조금을 통해 우리 국산 닭고기를 지키는데 힘을 모아야 할 것이다.

(사)대한양계협회 정책기획부장 김동진

#### 최근 5년간 복경기 가격(평균) 형성 추이(2008~2012년)

구분	초복	중복	말복
평균가격(대닭/kg)	1,948	1,968	1,916
평균기온(℃)	24.5	26.6	27.9
날씨(%)	☀(20), ☂(80)	☀(40), ☂(20), ☁(40)	☀(80), ☂(20)
2013년	2,000원 24.2℃ ☂	2,100원 25.7℃ ☂	?

\*기온과 날씨는 최대 소비처인 서울지역 기준

#### 2013년도 하나로클럽 양재지점 초복 판매실적(단위 수)

구분	4일전	3일전	2일전	1일전	초복	기타
2013년	938	1,314	2,097	4,962	4,489	초복 7월 13일(토)
2012년	3,184	3,073	2,034	4,450	4,320	초복 7월 18일(수)
평균	2,061	2,193	2,065	4,705	4,404	

## 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)

닭고기 자조금 관리위원회는 2009년 6월 1일부터 '축산물가공처리법'에 규정된 '축산물가공처리법'에 의해 지정된 도계장(도계장)을 통해 출하되는 닭고기 자조금에 대해 농가에게서 징수하는 제도를 실시합니다. 닭고기 자조금은 농가생업 발전을 위해 쓰여져 농가들에 더 많은 혜택을 돌아갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 농가 여러분의 적극적인 참여 바랍니다. 닭고기 자조금 납부 현황은 소식지나 닭고기 자조금 홈페이지(www.ichicken.or.kr) 자조금 납부현황조회에서 확인할 수 있습니다.

**[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)



(사)한국식생활개발연구원 안 승 춘 회장

- 2000~2012년 국내산브랜드 축산물요리ச்ச미전국대회 주관
- 2001~2011년 한국국제축산박람회 추진위원
- 2003~2009년 축산물등급판정전문위원회 자문위원
- 2006~2012년 가금축산물류 특미요리 자료집 발간
- 2003~2013년 닭고기자조금관리위원회 관리위원

**국내산 닭고기의 소비촉진을 위해서는 다양한 닭고기 홍보활동이 필요하다. 그 중에서도 사람들의 관심을 집중시킬 수 있는 방법은 새로운 닭고기 요리의 개발이 아닌가 싶다. 그런 의미에서 닭고기자조금관리위원회 관리위원이면서 요리연구가인 (사)한국식생활개발연구원 안승춘 회장의 역할은 크다고 볼 수 있다. 안 회장은 그동안 (사)대한양계협회와 닭고기요리 홍보사업을 진행해 왔으며 닭고기요리ச்ச미대회와 같은 요리대회를 통해 닭고기요리의 우수성을 일반 소비자들에게 알려왔다.**

**이런 인연으로 2003년부터 닭고기자조금관리위원회 관리위원으로 활동하고 있는 안승춘 회장은 브라질이나 미국산과 같은 수입산 닭고기가 급증하고 있고 양계농가가 장기불황을 겪으며 닭고기 거출률도 정체되어 있는 것에 대해 안타까움을 드러냈다. 원활한 자조금 거출을 통해 여러 가지 국내산 닭고기 홍보사업이 운영되고 소비촉진활동도 활발히 진행되어야 수입산 닭고기의 안방식탁 점령을 막을 수 있다는 것이 안승춘 회장의 소견이기 때문이다.**



(사)한국식생활개발연구원 안승춘 회장이 축산물요리대회 심사하고 있다



인터뷰

## 단회성 아닌 소비자의 인식 제고하는 닭고기요리 개발과 홍보 필요

수입산 닭고기 급증과 장기불황으로 어려움 겪는 양계농가에 안타까움 전해 구구데이에 수입닭으로 조리한 닭강정에 맛설 '7色7味 효소맛닭' 선보일 예정

■ (사)한국식생활개발연구회의 설립취지와 협회의 활동내용에 대해 설명해주시지요.

저희 연구회는 국민의 식생활 관습을 보다 건전하고 근대화하기 위하여 식생활 및 영양개선 계몽 보급운동을 전개해 오고 있습니다. 저희 연구회 초대회장이신 왕준련 회장님은 1970년대 국가적인 식량 부족으로 혼분식장려운동(쌀 소비를 줄이기 위한 정부 주도의 식생활 개선 운동)이 전개된 시대상황 속에서 같은 요리재료로도 조리법에 따라 다양한 음식이 탄생할 수 있다는 것을 제자인 저에게 가르쳐주셨습니다. 선생님의 음식 세계에 매료되어 지금까지도 그분의 뜻에 따라 다양한 음식을 소개하며 국민들의 균형잡힌 영양섭취를 위해 노력하고 있습니다.

주요 활동으로는 국민의 식생활과 영양개선을 위한 연구 및 지도, 이를 위한 다양한 홍보활동과 정보제공이 있으며, 자체적으로 조리기능사 양성훈련기관을 운영하고 식품조리법연구 및 요리콘테스트 등 국민 식생활 향상과 국가 식량정책에 관한 다양한 활동을 펼치고 있으며 이는 식품 생산자와 소비자 간에 가교 역할을 하고 있습니다.

■ 소비자들의 국내산 닭고기 소비 향상을 위해서는 어떤 노력이 필요하다고 보십니까?

오늘날은 먹을거리가 넘쳐나고 식문화 트렌드도 급변하고 있습니다. 전 국민적으로 다이어트에 대한 관심도 높아지면서 황제다이어트, 원푸드 다이어트, 간헐적 단식과 같이 다양한 방법들이 쏟아지고 있지만 다이어트 이전에 진정으로 중요한 것은 고른 영양섭취와 식습관이라는 것을 사람들은 간과하고 있습니다.

닭고기는 1高(고단백) 3低(저콜레스테롤, 저칼로리, 저지방) 식품으로 최상의 건강식품이자 다이어트 식품으로 이런 시대상이 잘 반영된 식품이라 할 수 있습니다. 그런 의미에서 국내산 닭고기는 현 시대에 타 축종에 비해 충분한 경쟁력을 갖추고 있습니다. 따라서 너무 시류에 편승하고 단회성으로 끝나는 소비홍보보다는 꾸준히 소비자 인식 제고에 노력하고 자라나는 어린이가 닭고기와 친근해지고 가정에서도 손쉽게 조리하여 먹을 수 있는 반 제품화된 닭고기요리의 개발과 홍보가 필요하다고 봅니다.

또한 요리와 관련된 전문분야 학생, 여성, 조리기능인 등 식품선택과 구매력이 있는 계층에 대한 닭고기 요리 교육도 지속적으로 실시되길 바랍니다.

■ 구구데이는 어떤 날인지 설명 부탁드립니다. 올해 구구데이에 계획하신 행사가 있으신지요?

구구데이는 소비자에게 닭고기에 대한 올바른 정보 제공과 소비촉진을 위해 다채로운 행사가 진행되고 또한 어려움을 겪고 있는 양계농가에 관심을 갖게 하는 날입니다.

올해로 11회를 맞이하며 우리 단체도 매년 참가하여 닭고기 소비홍보에 노력하고 있습니다. 올해는 외식산업체 닭고기 메뉴개발을 통한 소비확산을 위해 '7色7味 효소맛닭'이라는 주제로 준비하고 있습니다. 효소맛닭이란 그동안 수입산 닭을 이용한 닭강정이 범람하면서 닭강정하면 싸구려라는 인식이 많았지만 닭강정은 개발여부에 따라 얼마든지 맛 좋으면서도 영양가 풍부한 식품이라는 것을 알리기 위해 저희 연구회에서 개발한 닭강정 요리입니다.

소비자들의 입맛을 잡고 건강을 고려하여 청(淸 : 원 재료를 풀이나 설탕으로 버무린 다음 고이는 맑은 즈)을 사용한 '7色7味 효소맛닭' 소스로 소비자의 관심을 유발하고 외식산업체에 색다른 닭고기 매뉴얼 및 표준 레시피를 공개하여 닭고기 외식문화의 새로운 콘셉트를 유도하고자 계획하고 있습니다.

■ 앞으로 닭고기요리와 관련된 회장님의 계획을 말씀해 주십시오.

올해 하반기에는 닭고기의 영양학적 우수성과 특징에 대한 객관적인 정보를 제공하고 부위별로 즐기는 닭고기요리를 소비자에게 알리는 닭고기 소비홍보사업을 전개할 것입니다. 먼저 '7色7味 효소맛닭' 메뉴 레시피를 개발하고 홍보자료로 리플렛을 제작·배부하고 주요일간지 거북이마라톤에 2013년 미스코리아와 함께하는 닭고기요리홍보부스(9월 예정)를 운영할 것입니다. 또한 아시아 최초로 개최되는 2013 AsiO Gusto 남양주 슬로푸드국제대회에 닭고기 홍보관 운영(10/1~6), 주요소비 대도시에서 인접하고 인지도가 높은 소비자 집객의 전국 상위권축제에 '7色7味 효소맛닭' 홍보관 운영 (10/19-20), 대형마트 주요고객을 대상으로 한 '부위별로 즐기는 닭요리' 전시 및 시식회 실시, 출장조리전문가 대상 닭고기요리 비법 전수교육, 농업기술센터의 지역식문화플래너 대상 지역 대표성을 지닌 닭고기요리법 전수교육 등을 계획하고 있습니다. 앞으로 한국식생활연구소의 활동에 많은 관심 부탁드립니다.

H O T  
ISSUE

0 0 2

## 계육협, 닭고기 소비 행태 조사 결과 발표

닭고기 구매시 가격보다 품질과 안전 중요시 하는 것으로 나타나  
소비자들, 69.5%가 수입 닭고기에 대해 불안감을 느끼고 있다고 응답

### 닭고기 품질판단 기준으로 본회 '품질보증 마크' 선택 세 번째로 높아

일반 소비자들은 닭고기 구매 시 가격보다는 제품의 품질과 신뢰도를 높이 평가하고 있는 것으로 나타났다.

(사)한국계육협회(회장 정병학)는 지난 3월 25일부터 4월 5일까지 서울 및 수도권, 대구, 부산 지역의 만 20세 이상의 성인 여성 600명을 대상으로 한 '닭고기 소비 행태에 대한 조사 연구' 결과가 이같이 나타났다고 발표했다.

본 자료에 따르면, 3대 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 중 소비자 구매정도는 돼지고기(39.8%), 닭고기(28.3%), 쇠고기(21.7%) 순으로 나타났으며, 한 달 평균 2.8번 닭고기를 소비하는 것으로 나타났다. 한편 가계의 한 달 평균 구매비용 중 닭고기가 34,789원으로 가장 낮게 나타났는데, 이는 돼지고기나 쇠고기에 비해 닭고기의 가격이 저렴하기 때문이었다. 하지만 닭고기 구매정도나 빈도가 낮지 않아, 우리 사회 내에서 닭고기 소비문화가 널리 퍼져 있음을 알 수 있었다.

주로 닭볶음탕이나 백숙 등 생닭을 구입하여 조리해서 먹는 소비자가 47.2%에 해당하였고, 이들은 대형마트(42.9%), 재래시장 좌판/닭집(23.8%)에서 닭고기를 구입하는 것으로 응답하였다. 이 이유는 거리상의 이유, 소비자 신뢰의 이유, 가격의 이유가 각각 41.5%, 29.4%, 16.1%였으며, 주로 유통기한과 신선도

(51.2%), 브랜드(22.3%)를 고려하며 구입하는 것으로 나타났다.

이를 통해 소비자들은 닭고기 소비에 있어 가격보다 제품의 질과 신뢰도를 높이 평가하고 있다는 사실을 도출해 볼 수 있으며, 결국 이는 국내 시장에서 가격이 저렴한 수입산 닭고기에 비해 국내산 닭고기가 더 큰 경쟁우위를 가지고 있음을 알 수 있다.

한편 소비자들은 위생상태(39.6%)와 고기의 색(24.0%), 품질보증마크(19.1%)를 보고 닭고기의 품질을 판단하는 것으로 나타났다. 약 절반가량의 소비자가 원산지 표시를 찾기 어려워 닭고기제품을 구입할 때 원산지를 확인하지 않는다고 응답하였다. 그리고 약 89%의 소비자가 수입산과 국내산을 구분할 수 없으며, 실제로 본인이 수입산을 먹어보았는지 잘 모르겠다고 응답한 소비자가 58.8%에 달하는 등 소비자들의 국내산 닭고기 소비 환경에 있어 제약이 발생하고 있음이 밝혀졌다.

수입산 닭고기에 대해서는 약 43.8%에 달하는 소비자가 부정적으로 생각하고 있다고 응답하였다. 수입닭고기는 가격이 싸다는 장점이 있지만, 신뢰도가 낮고 품질이 좋지 않다는 소비자 인식이 높았으며, 이에 69.5%의 소비자가 유전자변형생물체 혹은 위생상태 때문에 소비불안을 느끼고 있는 것으로 밝혀졌다. 결국 소비불안과 위험이 적은 국내산 닭고기에 대한 소비자 인식이 더 긍정적이

며, 구매지수 또한 높다는 것을 알 수 있었다.

이처럼 소비자는 품질과 맛, 위생상태가 좋아 신뢰가 가는 국산 닭고기를 소비하려 하고 있지만, 사실상 수입산과 국내산의 구분이 어려워 닭고기 구입에 있어 제품표시만을 의존하고 있다. 그런데 이러한 원산지에 관한 표시가 제대로 이루어지지 않고 있거나, 소비자가 쉽게 볼 수 없는 실정이라서 결국 소비자들의 국내산 닭고기 구입 및 소비를 저해하고 있는 것으로 나타났다. 이를 통해 닭고기 제품 및 가공제품에 대한 표시 의무화 및 표준화가 시급히 도입되어야 하는 것으로 파악되었다.

실 소비생활에서는 수입산 닭고기의 원산지가 소비자 구매에 미치는 영향은 미미한 것으로 나타났다. 하지만 원산지에 따라 구매여부를 결정하는 소비자 중 60.2%가 국산닭고기를 선호하는 것으로 나타남을 미루어 볼 때 국내산 닭고기에 대한 소비자 선호와 신뢰, 그리고 국내산 닭고기가 가지는 시장에서의 역할을 다시 한 번 확인할 수 있었다.

실제로 수입산보다 국내산 닭고기에 대한 소비자 만족도가 대체로 더 높았으며, 특히 제품의 안전성에 대한 소비자 인식이 소비의 주요한 영향요인으로 나타났다.

가공(반조리) 닭고기의 경우 주로 가격이 저렴하고 가까우며 믿음직한 대형마트 혹은 중소형마트에서 주로 구매하는

것으로 나타났다. 외식 또는 배달음식점에서 닭고기를 주문할 경우 브랜드와 가격, 위치를 주로 고려하는 것으로 나타났으며, 대부분의 선택기준은 맛이였다.

생닭구매시 약 71.1%에 달하는 소비자들이 브랜드를 고려한다고 응답하였으며, 66.7%가 실제로 브랜드육을 소비하는 것으로 나타났다. 그 이유로는 비브랜드제품보다 가격은 높지만, 위생이 좋고 국산닭을 사용하며, 제조일과 유통기한 등을 확인할 수 있고, 품질이 좋기 때문인 것으로 나타났다. 마찬가지로 외식 및 배달 구매 시에도 신뢰와 위생에 관한 문제로 브랜드 닭고기를 선호하는 것으로 밝혀졌다(67.2%). 결국 닭고기 소비에 있어 품질과 안전에 대한 소비자 신뢰를 통한 소비자 불안의 감소가 매우 중요함을 다시 한 번 확인할 수 있었다.

소비자들은 언론매체(30.5%), 소비자단체(27.5%), 이웃 및 친한 사람들(25.1%) 순의 정보원천을 신뢰하는 것으로 응답하였고, 닭고기 소비를 위해서는 안전성 향상과 품질개선, 유통시스템 정비 및 부정유통방지, 가격인하와 원산지 표시 의무화를 꼽았다.

(사)한국계육협회 정병학 회장은 "이번 조사 연구 결과 내용을 토대로 닭고기 안전성 향상 및 품질개선, 원산지표시 의무화 및 개선, 유통시스템 정비 및 부정유통방지 등을 통해 국내산 닭고기의 차별화를 이룰 수 있을 것"이라고 밝혔다.

## 농경연, 닭고기 총 공급량 감소로 8월 육계산지가격 1,800~2,000원/kg 전망

### 도계 마릿수와 수입량, 비축물량 감소로 8월 닭고기 총 공급량 감소

농촌경제연구원(이하 농경연)은 닭고기 총 공급량 감소와 닭고기 수요 정체로 8월 육계 산지가격이 전년 대비 상승한 1,800~2,000원/kg이 될 것이라는 전망을 내놓았다.

농경연은 육계 사육 마릿수가 감소하고 출하일령이 늦춰지면서 8월 도계 마릿수는 전년 동월보다 2.7% 감소한 7,017만 마리로 전망했다. 또한 2012년 6월 검역검사실적 기준으로 닭고기 수입량은 9,111톤이며 금년 6월 검사실적 기준 닭고기 수입량은 9.7% 감소한

8,147톤이라고 밝혔다. 북경기에 맞춰 삼계비축물량이 전월보다 크게 감소하고 7월 육계 산지가격이 상승하는 등의 영향으로 7월 비축물량은 전년 동월보다 13.2% 감소한 654만 마리라고 전했다. 이처럼 농경연은 도계 마릿수와 닭고기 수입량, 비축물량의 감소로 8월 닭고기 총 공급량은 전년 대비 4.4% 감소한 8,750만 마리로 전망했다.

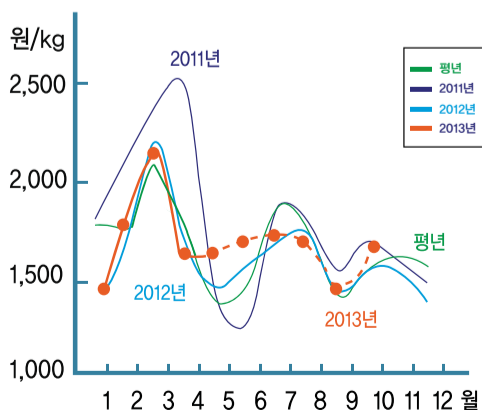
이처럼 닭고기 공급량이 감소하는 가운데 수요는 전년 수준으로 머물 것으로 예상되어 8월 육계 산지가격이 전년보다 상승한 1,800~2,000원일 것이라고 농경연은 전망했다.

또한 농경연은 6월 육용종계 입식 마릿수가 증가하고 8월까지 병아리 생산 잠재력이 전년보다 높아 9월 도계 마릿수는 전년보다 0.5% 증가한 5,714만 마리라고 밝혔다. 반면 올해 상반기 육용 종계 병아리 입식 마릿수가 전년 동기간보다 9.7% 감소해 9월 병아리 생산 잠재력은 하락 전환되어 10월 도계 마릿수는 전년 대비 2.8% 감소한 5,962만 마리가 될 것이라고 전망했다.

이어서 농경연은 9월 육계산지가격은 닭고기 수요가 전년과 비슷할 경우 도계 마릿수 증가로 전년 대비 소폭 하락한 1,500~1,600원/kg이며, 10월 육계

산지가격은 도계 마릿수 감소로 전년 대비 3~10% 상승한 1,700~1,800원/kg으로 전망했다.

### 육계 산지 가격 전망



\*자료: 농업관측센터 전망치

HOT ISSUE

# 종계감축, 환우 증가로 총 100만수 계획 중 46.6% 달성

## 감축확정 대비 최종감축 101.8% 및 원종 쿼터제 도입 성과

닭고기자조금관리위원회는 올해 수급 조절을 위해 실시한 종계감축 사업의 결과를 발표했다.

이번 사업은 육용종계 총 100만수의 사업물량 중 46만 6천수를 도태감축해 46.6%를 달성했다. 당초 종계도태 사업은 1단계 53만 8천수, 2단계 46만 2천수를 사업물량으로 제시했으나, 1차 사업이 실시되자 환우가 늘어나면서 종계도태 사업의 의미가 무의미해지는 사태가 발생해 더 이상의 사업이 진행되지는 못했다. 따라서 앞으로는 농림축산식품부 주도 하에 수급조절위원회가 이러한 역할을 담당하여 환우 금지 등 보다 강제성을 갖춘 수급조절을 실시하게 될 것이라고 밝혔다.

사업 참여대상은 각 협회에 신청한 종계사육농가였으며, 도태시점을 기준으로 종계 20~50주령별 도태단가를 산정하여 지급했다.

원종계 감축은 계육협회가 주관하여 감축을 진행하였으며, 2013년부터 수입계육을 연간 23만 6천 6백수(2011년 수입실적 기준)에서 7만 4천 6백수를 감축 조정하여 16만 2천수로 조정 확정하였다. 기수입계군 도태는 계획된 물량 전량 4만 7천 5백수 중 생존하고 있는 4만 2천 474수를 도태처리하였다.

종계감축은 감축대상 물량 60만 수 중(생존기준 51만수) 중 종계부화장 및 개인농장의 미참여로 53만 8천수(생존기준 45만 7천수)를 감축계획 물량으로 확

정하였다. 이에 계열종계도태는 감축확정 물량 48만 6천 1백수 대비 3월 16일까지 43만 731수를 도태하여 88.6%를 달성했으며 비계열종계도태는 감축확정 물량 5만 2천수 대비 3월 28일까지 3만 4천 915수를 도태하여 67.1%를 달성했다. 일부회원사에서 더 감축 처리하여 최종 감축실적은 46만 6천수를 도태처리하였다. 감축대상 물량대비 감축 물량

비율은 91.5%를 달성했고 감축확정 물량대비 최종감축 물량비율은 101.8%를 달성하였다.

닭고기자조금관리위원회는 이번 종계도태 사업이 예기치 않은 농가들의 환우로 인해 예상치에는 미치지 못했지만 이번 사업을 통해 원종쿼터를 만들었으며 향후 2~3년 후에 그 성과가 나타날 것이라는 기대감을 갖는다고 밝혔다.

종계 도태실적

(단위: 수, %)

구분	종계수	감축 대상물량	감축 확정물량	감축실적			감축대상 물량대비비율	감축확정 물량대비 비율
				정상 도태	조기 도태	소계		
합계	6,725,000	600,000 (510,000)	538,100 (457,385)	367,855	97,791	465,646	91.5%	101.8%

\* ( )는 생존수 : 입식수기준 85% 생존율 반영

## (사)한국계육협회, 장수와 암예방에 좋은 닭고기 효능 밝혀



### 7월 24일, '생로병사의 비밀' 통해 닭고기가 건강한 육식의 핵심임을 입증

(사)한국계육협회(회장 정병학)는 육식에 대한 오해를 풀고 건강한 육식의 핵심이 닭고기 섭취라는 것을 알리는 방송홍보 활동을 펼쳤다.

지난 7월 24일 오후 10시에 방영한 '생로병사의 비밀'을 통해 계육협회는 출산 후 주부와 장수 마을의 노인들, 암 예방 강사 등이 닭고기 요리를 먹으며 건강을 회복하고 유지해 가는 모습을 소

개했다. 인기 다큐멘터리 프로그램인 '생로병사의 비밀'에서는 다양한 육식의 사례와 올바른 육식에 대한 내용을 다뤘으며 그 중에서도 닭고기가 가진 효용이 가장 뛰어나다는 점을 밝혔다. '생로병사의 비밀'은 서구 식단에 맞춰 육

류 소비가 모든 성인병의 원인으로 지목되는 것이 과연 올바른 상식인지에 대한 의문을 제기하며, 방송 전체적으로 의사, 영양사, 요리연구가 등 전문가 집단의 의견을 빌려 육식에 대한 잘못된 상식을 조목조목 반박했다.

방송 서두에서는 20대 때부터 고기를 먹지 않고 샐러드만 먹어 온 주부가 무기력하게 지내온 사례를 통해 채식의 위험성을 경고했다. 결국 이 주부는 채식

주의를 중단하고 닭가슴살을 중심으로 한 육식 섭취를 통해 건강을 회복한 모습을 보여주었다.

이어 해외 장수마을인 이탈리아의 사르데냐 지방에 거주하는 멜리시 9남매의 나이 합계는 818세로 기네스북에 올랐으며 이들의 장수 식단 중 하나로 소금과 로즈마리를 가미한 닭찜 요리가 소개되었다.

'생로병사의 비밀'에서는 닭고기가 암 환자에게 좋은 사례도 소개되었다. 한 때 유방암 환자였다가 회복한 한 여성은 육식을 통해 완치되었으며 특히 암 환자에게 좋지 않은 에스트로겐 성분이 붉은색 고기에서 더 많이 나오므로 흰색 고기인 닭고기를 선호한다는 인터뷰를 진행하였다.

방송의 말미에는 채소가 풍부하면서도 고기맛을 즐길 수 있는 제 3세계 음

식인 '에스닉 푸드'의 사례가 소개되었으며 대표적으로 지방이 거의 없는 안심과 닭가슴살, 채소가 활용된 음식이 소개되었다. 또한 닭가슴살 조리법으로 '닭고기 채소 소면'이 등장했다.

계육협회 관계자는 "건강에 관심이 많은 중장년층들의 시청률이 높은 다큐멘터리 방송을 통해 육류 섭취에 대한 효능을 알릴 수 있는 계기가 됐으며 육류 섭취에 대한 기피보다는 어떻게 효율적으로 섭취해야하는가에 대한 관심을 갖는데 좋은 기회였다"며 건강을 지키는데 많은 도움이 되는 육류, 특히 닭고기를 즐겨 찾는 계기가 되기를 바란다고 밝혔다. 계육협회는 이번 방송을 통해 1고3저(고단백질, 저칼로리, 저콜레스테롤, 저지방)인 닭고기가 소나 돼지 같은 붉은색 육류에 비해 영양적으로 뛰어나고 암 환자에게도 좋다는 사실을 전 국민에게 알리는 계기를 제공함으로써 뜻깊은 닭고기 소비홍보 활동을 전개했다.

## 농림축산식품부, 전국 하절기 가축방역 실태 일제 특별점검

### 8월 8일부터 29일까지 실시, 위반농가 최고 500만원 과태료 부과

농림축산식품부에서는 지난 6월 특별방역기간이 종료되고 하절기를 맞이하여 축산농가에서 방역활동이 저조해 지는 등 취약점이 나타남에 따라 구제역, AI 등 가축질병 재발방지를 위해 축산농가의 방역활동을 독려하고, 방역의식

을 고취하기 위한 조치로 방역 취약 농가를 대상으로 전국 일제 특별점검을 실시한다고 밝혔다. 또한 축산관련 차량에 의해 가축질병이 확산되는 것을 방지하기 위하여 지난 1월 1일부터 축산관계자 차량등록제를 실시하고 있으나, 축산관계자 차량등록제 등록률이 현재 63% 수준으로 이번 집중점검 기간

인 8월까지의 계도활동을 진행하고 9월부터는 집중단속에 나설 계획이다.

점검기간은 8월 8일부터 29일까지 3주간 시행하며 주요 점검사항은 예방접종 실시여부, 소독실시 및 소독실시기록부 기록여부, 가축방역일지 기록현황 등 차단방역, 축산차량등록여부 등 전반적인 가축질병 방역실태를 점검하고,

아울러 축산차량 등록률 제고를 위한 홍보, 계도 활동도 농림축산식품부에서 같이 실시한다.

방역위반 농가에 대해서는 최고 500만원의 과태료를 부과하고 각종 동물용 의약품 지원대상에서 제외하며, 축산정책자금 지원대상자 선정시 불이익을 주고 질병발생시 살처분 보상금을 대폭 삭감하는 등 강력한 제재조치를 취할 방침이라고 전했다.

지부탐방

규모는 작지만 끈끈한 정으로 뭉친 김포육계지부

도시화로 인해 사육농가수가 감소하고 신축이 어려워 소규모가 대다수



강영수 김포지부장

육계산업이 점점 어려워짐에도 불구하고 산업을 지켜내고 있는 김포육계지부(지부장 강영수)를 다녀왔다. 김포지부는 통진축협내에 김포육계지부와 채란지부가 같은 건물을 사용하고 있기 때문에 오랫동안 살림을 맡아온 이인이 간사가 두 개의 지부를 꼼꼼하게 챙기고 있다. 아무래도 같은 지역의 양계인들을 한 명의 간사가 관리하다보니 지역실정을 쉽게 파악할 수 있고 중복업무를 피할 수 있어 효율성을 높일 수 있다고 한다. 양쪽 사무실을 분주하게 뛰어다니며 일을 보는 이인이 간사는 그

래도 많은 보람을 느낀다고 한다. 강영수 지부장은 말수가 적으면서도 세심한 배려심과 리더십을 발휘해 지부를 활기차게 운영해 가고 있다. 회원수가 13명으로 타 지역보다 조촐하다보니 크게 내세울게 없다고 겸손하게 말했지만 월례회의는 어느 회의 못지않을 정도로 진지하게 진행되었다. 삼삼오오 모여 동그랗게 둘러앉은 회원들은 편안하게 회의를 진행했다. 강영수 지부장은 간단명료한 표현과 다소 무뚝뚝한 말투의 소유자지만, 워낙 오래 활동을 하다 보니 회원들끼리는 농담을 주고받으며 활기찬 분위기 속에서 회의가 진행되었다. 김포육계지부 월례회는 특정한 안건이 생겨야 개최되는 것이 아니라 매월 편하게 안부도 묻고 정보도 나누는 교류의 시간이기도 하다. 월례회에서는 이번 9월 대구에서 개

최예정인 한국국제축산박람회 이야기가 한창이었다. 김포지부의 경우 도시화로 인한 사육농가수가 감소하고 있지만 신축이 어려운 탓에 사육마리수 또한 소규모가 많았다. 그래도 대부분의 회원들이 축산업을 영위하는데 대한 자부심을 가진 원로회원이었다. 그래서 그런지 회원들은 선진축산기술에 대한 관심이 대단히 높았다. 김포지부 회원들에게 지자체에서 지원되는 사업이 많은지 물으니 손사래를 치며 어렵다고 한다. 기본적으로 지원되는 ND백신과 감보로 백신 외엔 이렇다 할 사업지원을 받지 못하고 있다고 한다. 김포지부는 워낙에 육계 사육농가수가 적은 편이라서 지부가 활성화된 지는 얼마 안 되었다. 게다가 대부분 계열화농가이다 보니 닭

고기 자조금 거출도 원활치 못하다고 한다. 의무적으로 계열사를 통해 거출되는 것이 원칙이나 아직까지는 활성화가 되지 못하고 있는 실정이다. 어찌 보면 도시화로 인해 축사규모 확장이 어렵고 신규농가 진입이 어려워 김포지부는 소수회원들이 앞으로 지부살림을 이끌어 가야 한다. 하지만 강영수 지부장을 비롯해 지부회원들은 오랜 김포지역 토박이로 회원간에는 끈끈한 정이 있었다.

(사)대한양계협회 정책기획부 대리 이남희



강영수 지부장이 월례회의를 진행하고 있다



육계질병가이드 / 괴사성장염의 피해

Q. 괴사성장염이 발생하면 피해가 어느 정도인지 궁금하고 또한 발병했을 때 진단과 처방에 대해 알고 싶습니다.

A. 클로스트리움균에 감염이 되어 괴사성장염이 발생하게 되면 장벽이 심하게 손상되고, 혈액이 차 있는 경우에는 주로 다량의 폐사가 발생하게 됩니다. 심한 경우에는 30% 정도까지 폐사가 발생하기도 합니다. 이렇게 닭이 폐사가 많이 발생하는 경우 대부분 농장에서 신속하게 대처하고, 적절한 항생제를 투여하게 되면 폐사를 획기적으로 줄일 수 있습니다. 그러나 이러한 폐사보다도 더 심각한 문제는 바로 사료효율을 떨어뜨리는 만성형으로 경과되는 경우입니다. 괴사성장염이 만성형으로 진행하게 되면 닭에게 폐사를 일으키지 않으면서, 농장에는 알지 못하게 닭들에게 피해를 줍니다. 닭들의 소화능력을 감소시키고, 장벽을 손상시키면서 체중을 증가시켜야 할 에너지를 자기 몸을 회복하는데 사용하게 합니다. 이러한 눈에 보이지 않는 피해가 농장에는 더 큰 손실을 줄 수 있습니다. 예를 들면, 사료 1톤으로 약 625kg의 닭고기를 생산한다고 가정(FCR 1.6)할 때, 만약 농장에 괴사성장염으로 인

해 잠정적 피해를 안고 있다면 사료 1톤으로 약 555kg의 닭고기만을 생산(FCR 1.8)할 수밖에 없습니다. 즉 농장은 약 70kg의 닭고기를 자신도 모르는 사이에 버리고 있는 것입니다. 또 다른 연구에 의하면 육계 농장에서 괴사성장염이 발생했을 때 경제적 손실을 연구했는데 연구결과 수당 60원의 손실이 발생한다는 보고가 있는데 최근에 농가별로 사육규모가 커지고 있는 현실을 감안하면 그 피해액은 더 심각할 것입니다. 이러한 눈에 보이지 않지만 심각한 피해를 보게 되는 괴사성장염은 임상증상과 부검소견으로 진단을 하고 실험실에서 세균을 분리·동정함으로써 진단하게 됩니다. 다행히 클로스트리디움균은 항생제를 투여하면 좋은 감수성을 보이게 되는데, 일반적으로 페니실린계 항생제(Penicillin, Ampicillin 등)와 에리스로마이신 등이 많이 사용됩니다. 구체적인 해결책은 필드 수의사와 상의하시고, 궁금한 사항은 juyoon@bansuk.biz로 문의해 주세요. 감사합니다.

<제공 : 반석 기금진료 연구소>

한강씨엠(주), 신선함을 품은 닭고기 '자연품은'



'자연품은'은 보다 신선하고 안전한 먹을거리를 제공하고자 하는 의지를 담은 한강씨엠(주)(대표이사 박길연)의 프리미엄 닭고기 브랜드이다. '자연품은' 닭고기는 G마크사업단의 위생기준을 적용한 농가에서 사육되며, 육계에 먹이는 물은 철저한 수질검사를 통해 공급한다. 또한 사료는 HACCP 인증을 받은 하림그룹 가족사 제일사료와 팜프스 공장에서 공급하는 사료를 사육단계별로 차별화하여 공급하고 있다. 생산에서 유통까지 철저한 콜드체인시스템을 구축하고 있으며, 고객만족을 위해 배송물류 HappyCall 고객센터(SMS)를 통한 실시간 배송정보도 제공하고 있다. 한강씨엠(주)은 주요 요리별로 조리기가 편리하도록 가공한 다양한 닭고기 제품을 출시하고 있다. '자연

품은 통닭'은 살이 통통하게 오른 신선육 제품이며 미지선·목·팁을 제거하였고 닭찜, 백숙, 닭죽, 삼계탕 등의 요리에 활용하기 적합하다. '자연품은 정육2'는 닭의 넓적다리에서 뼈를 제거한 뒤 살코기를 적당한 크기로 잘라낸 제품으로, 껍질을 제거한 정육 1제품과 껍질이 붙어 있는 정육 2제품이 있다. 프라이드, 닭찜, 닭갈비, 닭볶음, 닭조림 등의 요리에 주로 쓰인다. '자연품은 가슴살'은 저지방 고단백의 닭가슴살로 닭불고기, 닭찜, 치킨가스, 장조림, 샐러드 등의 요리에 활용하기 좋다. '자연품은 북채'는 많은 사람이 선호하는 닭다리 부위로 프라이드, 닭찜, 닭조림, 닭볶음탕, 바비큐 등 화려한 요리에 적합하다. '자연품은 절단육'은 신선한 통닭을 먹기 좋게 여러 조각으로 절단한 제품으로 닭찜, 닭조림, 닭강정 등을 조리하면 좋다. '자연품은 wing&닭봉'은 콜라겐이 많아 미용에 좋으며 닭찜, 닭조림, 닭볶음탕으로 조리하면 더욱 좋다.

## 단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

### 닭고기자조금관리위원회



#### 개인 닭고기자조금 납입 현황(2013년 7월)

(단위: 원)

대표자	농장명	납부금액	주소
최희수	계림농장	648,000(728,860)	충남 홍성군 홍동면
구성보	성호농장	119,070(119,070)	경북 영천시 천문로
남상길	법곳농장	100,000(240,000)	경기 고양시 일산구
문종길	성우농장	146,940(598,950)	경북 영천시 북안면
서대원		120,000(240,000)	충남 논산시 광석면
이영하	시온농장	150,000(330,000)	충남 논산시 광석면
이순준	노티농장	120,000(360,000)	충남 논산시 노성면
유희상		87,000(87,000)	충남 논산시 상월면
박은식		125,250(125,250)	
안중규		30,300(30,300)	
이달준	인촌농장	120,000(240,000)	충남 천안시 동남구 병천면
이정환	응봉농장	149,250(288,720)	충남 예산군 응봉면
송분심		60,000(117,760)	
김영세	영광농장	141,000(577,500)	충남 천안시 동남구 수신면
모인철		191,000(284,720)	전남 무안군 운남면
박용석		114,900(114,900)	
임미숙		999,740(999,740)	
구경서	담안농장	52,000(101,930)	경기 파주시 적성면
김경래	희망농장	189,000(398,520)	경기 파주시 월롱면
김명기	진미농장	54,000(143,060)	경기 파주시
김병국	미리농장	161,000(235,460)	경기 파주시 파평면
김종철	강현농장	125,000(241,280)	경기 파주시 적성면
김창식		57,000(80,620)	
문병욱		123,000(285,020)	경기 파주시 파주읍
문판남	일신농장	76,000(135,700)	경기 파주시 파주읍
박명호		72,000(132,750)	경기 파주시 법원읍
박창영	제일농장	70,000(141,980)	경기 파주시 문산읍
오형근	청원농장	58,000(176,470)	경기 파주시
윤정서		217,000(217,000)	
이종명	풍산농장	30,000(295,570)	경기 파주시 문산읍
이종훈	역수농장	113,000(261,590)	경기 파주시
윤원용	대능농장	113,000(289,800)	경기 파주시 문산읍
임춘경	수영농장	88,000(196,320)	경기 파주시
조성덕	성원농장	65,000(102,480)	경기 파주시 월롱면
정운광	다운농장	270,000(270,000)	충남 논산시 가야곡면
송철호	은진농장	300,000(600,000)	충남 예산군 대술면
김의겸	산내들농장	135,000(406,000)	충남 천안시 동남구 수신면
정대근		86,460(86,460)	
이용균		273,000(543,000)	
김의규		156,210(228,780)	강원 춘천시 동내면
김종범	협촌농장	70,000(271,700)	경북 상주시 사벌면

※ 7월 자조금 납부금액 총계는 6,376,120원이며, ( ) 는 자조금 납부금액의 누계입니다.  
※ 명단에 주소가 없는 분들은 닭고기자조금 사무국에 전화주시기 바랍니다. ☎ 02-585-9974

### (사)대한양계협회



#### 본회, 8차 국산닭고기인증위원회 개최



국산닭고기인증위원회는 인증기준을 현실에 맞게 변경하고 인증제 홍보방안에 대해 논의했다

본회에서는 2013년 국산닭고기인증제 운영을 위한 8차 국산닭고기인증위원회를 지난 7월 29일 개최하였다. 인증위원회에서는 최근 국산닭고기인증 연장신청업체에서 수입산 닭고기를 사용한 닭강정 브랜드 출시에 따라 인증연장을 불허하기로 하였다. 하지만 앞으로 국산닭고기인증제가 닭고기를 생산, 유통, 가공하는 업체에 부여하기보다는 각각 브랜드에 인증제를 부여하는 것이 소비자 선택의 폭을 넓히고 인증을 받을 수 있는 업체를 확대할 수 있는 방안이라는데 의견을 함께하고, 앞으로 국산닭고기인증기준을 심도있게 검토해 현실에 맞게 변경하는데 동의하였다.

인증위원회에서는 국산닭고기인증제의 소비자 인식도가 너무 낮아 무엇보다 홍보가 중요하다고 꼬집었다. 또한 인증을 받은 업체가 인증제의 혜택을

누릴 수 있도록 다양한 홍보사업이 진행되어야 한다고 지적했다. 이에 본회에서 국산닭고기 인증을 받은 업체에 국산닭고기인증제 홍보 브로셔를 배포하고, 전국 단위 판매점에 홍보물을 부착하는 방법이 제시되었다.

국산닭고기 인증제를 받은 업체를 상대로 진행하는 국산닭고기 감시단에 대한 논의도 이어졌다. 회의에 참석한 소비자시민모임 황선옥 위원은 국산닭고기 인증제를 별개로 운영하기보다는 예산을 감안해 연 1~2회 정도 지역별로 검사를 하는 방안을 제시하였으며, 모든 위원들이 찬성함에 따라 추후 추진하기로 하였다.

제8차 인증위원회에는 닭고기자조금관리위원장 이홍재, 농림축산식품부 서재호 사무관, 농림축산검역검사본부 이광희 연구원, 축산물품질평가원 이진석 과장, 안성육계지부장 윤세영, 소비자시민모임 황선옥 부회장, 명지대학교 조정순 교수가 참석하여 앞으로 추진방향에 대한 심도있는 논의가 이루어졌다.

#### 2013 국제축산박람회 참가신청 접수 중, 30인 이상 단체버스비 지원

오는 9월 25일부터 28일까지 대구 EXCO에서 2013 한국국제축산박람회가 개최된다. 이에 국제축산박람회추진위원회(이하 추진위)에서는 관련협회 회원들의 편의를 제공하고자 버스비용의 일부를 지원할 계획이다. 버스지원금은 각 도지회, 지부의 참석인원 조사 후 박람회사무국에서 직접 지원한다. 버스비 지원기준은 버스(40인승 기준) 대당 최소 30명 이상 탑승을 원칙으로 하며 박람회 개최기간(9/25~28) 중 방문 후 현장 관리자에게 확인증을 수령하여야 한다.

박람회추진위에서는 박람회 참관과 더불어 지역 관광을 포함한 관광프로그램도 운영하고 있어 가을 야유회를 계획 중인 도지회 지부에서 박람회 참관을 겸하는 일정을 세우면 좋을 듯하다. 신청 방법은 본회 홈페이지에서 지원신청서를 다운받아 작성 후 축산박람회 사무국으로 송부(Fax:02-599-3227) 또는 이메일(kistock2013@gmail.com)로 제출하면 된다. 기타 자세한 사항은 박람회 사무국(Tel:02-574-0465)으로 연락하면 된다.

### (사)한국계육협회



#### 홈플러스에 수입냉동닭고기 판매 중지 요구



#### 닭고기 미끼상품 판매 반대 집회 강행

본회와 (사)한국토종닭협회, 한국가금산업발전협회는 지난 7월 22일 홈플러스 강동점 앞에서 수입냉동닭고기를 판매하며 국내산 닭고기를 미끼상품으로 내걸고 염가판매하며 농가의 생존권을 짓밟는 홈플러스에 대한 규탄 집회를 강행했다.

전국의 육계 및 토종닭 사육 농가와 닭고기산업 관련 종사자 300여명이 참석한 '농가의 생존권을 짓밟는 홈플러스 규탄 집회'에서는 김준봉 농축산연합회장, 이창호 축산관련단체협의회장, 윤천영 한국농업기술자협회장, 손정렬 한국낙농육우협회장, 김실중 한국육가공협회 부회장 등 농축산 관련 단체 30여

명이 대거 연대함으로써 대기업의 횡포가 닭고기 산업을 넘어 전 농축산 업계의 공동의 사안임을 명백히 했다.

본회 정병학 회장은 대회를 통해 "홈플러스는 국민건강을 위협하는 수입냉동닭고기 판매와 가격 후려치기 행태를 즉각 중단하라"고 촉구하며, "FTA, 사료값 인상 등으로 힘든 축산농가를 사지로 내모는 행태를 절대 용납할 수 없다"고 결의의 의지를 냈다.

한편, 집회 도중 우리의 요구를 전달하기 위해 홈플러스로 진입하려는 참가자와 경찰 간의 대치로 일촉즉발의 상황이 연출되었으나, 경찰의 중재와 별도의 협상장소 마련으로 일단락되었다.

협상단은 강동점 지점장과 본사 관계자에게 수입닭 판매 금지, 국내산 닭고기 가격 후려치기 금지 등 '우리의 요구 사항'을 전달했으며, 지난 7월 26일 2차 협상을 통해 수입닭고기는 현재 계약물량을 소진 후 재계약을 하지 않을 것과, 미끼상품으로 국내산 닭고기 사용하는 것을 중단하기로 결정했다.

#### 축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시안에 대한 의견 제출

#### 냉동제품의 해동 후 재냉동 규정 개정안 찬성

본회는 지난 6월 4일 식품의약품안전처에서 공고한 축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시안 행정예고 중 「1. 보존 및 유통기준의 냉동제품의 해동 후 재냉동 규정 개정」과 관련 '찬성한다'는 의견을 제출했다.

현재 닭고기 생산업계에서는 닭고기 소비와 관계없이 농가 보호를 위해 출하 시기가 도래한 닭을 구매하여 도계를 하고, 잉여물량은 냉동하여 비축한 후 축산물가공업체에 냉동상태로 판매하거나 해동한 후 발골하여 가공용으로 사용하고 있다.

주요 가공생산물품은 햄류, 소시지류, 돈가스류, 양념육류 등으로 가공 후 냉장 또는 재냉동 하여 유통 판매하고 있다.

만약 재냉동이 불가능 할 경우는 냉동육의 활용도가 떨어져 가격이 하락하게 되므로 농가 보호를 위한 수매비축 기피 현상이 발생되고 가공제품은 신선육만을 사용해야 하는 부담으로 원료의 수급

과 원가 상승으로 인한 경쟁력 상실이 예상된다.

또 닭고기 산업측면에서 볼 때 냉동육은 거의 전량이 육가공 원료로 사용되어 짐을 감안하면 냉동육의 재냉동은 불가피한 선택이며 닭고기 1인당 소비량이 11kg대에서 정체되고 있는 상황하에서 가공제품을 다양화하여 소비를 촉진시키는 것이 바람직하다고 사료된다

한편 냉동 축산물(통닭상태)에 대해 해동한 후 발골(뼈제거)정형 등 1차 가공을 한 제품이 냉동이 불가할 경우, 국내 냉동 닭고기 소비시장이 사라짐과 동시에 농가 보호를 위한 잉여 물량의 도축이 지연되어 농가의 막대한 피해가 발생하게 된다.

이에 본회는 행정예고대로 재냉동을 가능하게 하여 가공부분이 활성화됨으로써 닭고기 소비 증대로 산업이 정상적으로 성장하고 발전할 수 있도록 해 줄 것을 지난 2일 식품의약품안전처에 요청했다.

### (사)한국토종닭협회



#### 토종닭 우수성, 아파트 LCD 모니터 통해 홍보

#### 하루 100회이상 광고 노출로 홍보효과 특출

(사)한국토종닭협회는 최대 성수기인 북 시즌을 맞아 소비자에게 한발 더 다가가기 위하여 수도권 내 아파트 1,000여개의 LCD 모니터를 활용해 지역주민에게 한국토종닭 '한닭'에 대한 우수성을 알리고자 엘리베이터 홍보를 진행하고 있다.

엘리베이터에 설치된 LCD 모니터에 진행되는 토종닭 '한닭'의 광고는 밀폐된 공간에서 영상과 음성이 함께 나오며 하루 100회 이상의 광고 노출로 홍보효과가 높고, 특히 소비의 주 타깃층인 주부가 자주 시청하게 되므로 그 효과가 더

욱 높을 것으로 예상된다고 관계자는 설명했다.

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

본 협회는 향후 다양한 모습으로 각계 각층의 소비자에게 지속적으로 토종닭 '한닭'의 우수성을 홍보해 나갈 것이라고 밝혔다. 노력을 기울이자고 다짐했다.

#### 토종닭 키우러 농촌으로...



문정진 상임부회장이 귀농인에게 토종닭의 정의, 산업현황, 발전방안 등을 교육하고 있다

#### '귀농! 비전축산(토종닭) 교육' 열려

최근 귀농·귀촌에 대한 관심이 급증하면서 귀농하여 제2의 삶을 살고자 하는 도시민들이 급증하고 있다. 하지만 뚜렷한 목표와 계획 없이 귀농했다가는 낭패 보기 쉽다. 이러한 시행착오를 줄이기 위해 다양한 품목을 대상으로 귀농·귀촌 교육과 페스티벌이 열리고 있다. 특히 귀농 열풍에 시골로 내려가 토종닭을 키우려는 사람들도 점차 증가하고 있다.

이에 토종닭 사육을 꿈꾸는 사람들을 대상으로 한 '제1기 귀농! 비전축산(토종

닭) 교육'이 (사)친환경축산협회 주관으로 지난 7월 31일부터 8월 2일까지 세종시 소재 홍익대학교 국제연수원에서 열렸다.

이번 교육은 토종닭의 사양과 질병, 유통, 계사관리 등의 이론과 집란, 포장 및 출하 등 실습 교육이 병행되었다. 특히 '토종

닭 유통과 발전방안'이란 주제로 귀농인 교육에 나선 문정진 상임부회장은 토종닭의 정의에서부터 산업 현황, 발전 방안 등에 대해 상세히 교육했다.

열성적으로 교육에 임한 한 귀농희망자는 "토종닭은 그냥 마당에 풀어 놓고 키우면 되는 줄 알았는데, 병아리때부터 출하까지 많은 관심과 사랑으로 돌봐줘야 한다는 것을 깨달았다"고 하며 "농촌으로 내려가서 나만의 토종닭 사양관리법을 개발해 새로운 시장을 창출하고 싶다"고 포부를 밝혔다.

#### 거북이 마라톤 대회서 토종닭 '한닭' 홍보행사 개최

(사)한국토종닭협회는 한국일보에서 주최하고 (사)한국토종닭협회의 닭고기 관리위원회 주관으로 '한닭 소비홍보를 위한 남산 걷기대회'를 개최한다.

여러 내빈들과, 토종닭홍보대사 고명환, 미스코리아 등이 참여하며 남산국립극장-북측순환로-남산도서관-남측순환도로-국립극장의 7km 코스로 걷게

된다. 이날 토종닭훈계 시식을 통해 토종닭의 우수성을 홍보할 예정이다.

한국일보를 포함한 자매지(서울경제, 코리아타임즈, 스포츠한국)에 한닭홍보와 행사가 소개된다.

- 일시: 2013. 8. 18일(일) 오전 7시 40분
- 장소: 남산국립극장

Today's  
맛 있는  
닭고기 요리

## 닭다리 알감자 조림

닭다리에 들어 있는 콜라겐 성분은 피부미용에 좋으며 알감자에 다량 함유된 칼륨은 나트륨의 배출을 도와 고혈압 환자의 혈압조절에 도움이 된다고 한다. 닭다리 알감자 조림은 조리법도 간편해 여름철 별미로도 안성맞춤이다.

**재료** 닭다리 300g, 알감자 200g, 어린새송이버섯 80g  
**양념장** 간장 3큰 술, 고추청 2큰 술, 청주 1큰 술, 생강즙 1작은 술, 물엿 3큰 술

- Cooking**
1. 닭다리는 깨끗이 씻어 끓는 물에 데쳐 건진다.
  2. 닭다리를 데친 물은 면보에 걸러 육수로 준비해 둔다.
  3. 알감자는 껍질째 씻어 살짝 끓여 건진다.
  4. 어린 새송이버섯은 씻어 건진다.
  5. 냄비에 양념장 재료와 닭다리, 알감자, 어린 새송이를 넣고 ②의 닭육수를 자작하게 부어 뚜껑을 덮고 끓이다 닭고기가 익으면 불을 줄이고 은근하게 조리한다. 이때 풋고추를 넣어도 좋다.



(제공 : 한국식생활개발연구원 안승춘 회장)

## 퀴즈 낱말맞추기

1		11			10
2					
			9	8	
3	4				
			6		7
5					

- ◇ 가로풀이 ✨ ✨
- ② 체액의 대용으로 쓰이는 생리적 식염수
  - ③ 텔레비전을 통하여 방영되며 등장인물의 행동과 대사를 통해 사건이 전개되는 극
  - ⑤ 도자기의 형태를 완성한 후 유약을 바르기 전에 도자기를 700~800℃까지 서서히 가열하여 굽는 것
  - ⑥ 다른 물건을 본떠서 만든 물건
  - ⑨ 유럽에서, 임금이 즉위한 뒤 처음으로 왕관을 써서 왕위에 올랐음을 일반에게 널리 알리는 의식
  - ⑩ 다른 사람으로부터 무상으로 넘겨받은 재산

- ◇ 세로풀이
- ① 별집 모양의 특수섬유 패드 위에 차가운 물을 통과시키면서 바깥 공기가 그 사이로 유입되도록 하여 계사 내의 온도를 낮추어 주는 장치
  - ④ 같은 목적을 가졌거나 같은 분야에서 일하면서 이기거나 앞서려고 서로 겨루는 맞수
  - ⑥ 닭이나 날짐승의 먹이
  - ⑦ 사람 된 바탕과 타고난 성품, 신사의 OO
  - ⑧ 보면서 즐기 위하여 기르는 새, 앵무새나 십자매 따위가 있음
  - ⑩ 실제 생활에서 직접 활용할 수 있는 지식
  - ⑪ 액수를 늘림, 또는 그 액수

52호 정답

ㄴ		ㄹ	ㄷ	ㅁ	ㅂ
ㄴ	ㅇ	ㅅ		ㄹ	
	ㅇ	ㅅ	ㅈ	ㅊ	ㅋ
ㄴ	ㄷ	ㅈ			ㅊ
ㄴ			ㅈ	ㅊ	ㅋ
ㄴ	ㅈ	ㅊ	ㅇ		ㅂ



## 양계 비법전수

## 계사 깔짚을 양호한 상태로 유지하는 방법은 무엇인가요?

깔짚이 나빠지는 원인은 고습도, 질병에 의한 설사, 품질이 나쁜 유지(油脂), 밀사, 고염분, 고단백질 사료, 환기불량, 급수기의 구조와 조정 불량 등 여러 가지가 있다.

깔짚의 상태를 양호한 수준으로 유지하기 위해서는 ① 육추기 동안 깔짚에서 암모니아가스가 발생하지 않도록 입추 전 24~48시간 전부터 열풍기를 가동하고 환기시설을 가동하여 가스를 배출한다. ② 암모니아가스 농도가 높아지면 첫 주 동안에도 최소 환기량을 증량해서 가동해야

하는데, 가스 농도가 높으면 5분에 1분 동안 팬을 가동한다. ③ 따뜻한 바람이 이동하면서 깔짚의 건조를 도와줄 수 있도록 순환팬을 가동한다. ④ 음압식 환기를 이용할 경우에는 음압을 0.05~0.1인치가 되도록 해야 하는데, 이때 입기구의 풍속이 초속 3~6m가 되어야 공기가 제대로 섞이게 되고 바닥까지 닿게 된다. ⑤ 계사 온도가 올라가게 되면 공기 중의 수분포화도가 높아져 더 많은 양의 수분을 가질 수 있기 때문에 난방과 환기를 통해 계사에서의 수분

을 낮추어 주도록 한다. ⑥ 물이 흘러 깔짚이 질게 되는 것을 방지하기 위해 닭의 성장에 따라 급수기의 높이와 수압을 적절히 조절해준다. ⑦ 만약 물을 흘려서 젖은 부분이 발생하면 이 부분을 제거하고 새 깔짚을 깔아준다. ⑧ 밖에서 물이 계사 안으로 들어오지 않도록 계사 주변 배수구를 정비하고 폭풍우에 물이 들어오지 않도록 유지하며 패드는 천막으로 덮는다.

(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 철저히 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)