

닭고기 자조금 관리위원회 www.ichicken.or.kr

HOT
ISSUE

육계 표준계약서 어떻게 바뀌나?

건전한 육계 계약문화 정착에 초석

축산계열화사업에 관한 법률 제정

1980년대 후반 국내에 처음 도입된 육계계열화사업은 2013년 현재 95%의 농가들이 계열화에 참여하면서 육계산업의 한 시스템으로 정착되었다.

계열화사업이 정착되는 과정에서 사육계약방식이나 계약사육 수수료 등에 대해 계열사와 농가들 간에 끊임없는 분쟁의 요인이 발생했고, 각 회사별로 계약조건과 기준이 달라 농가들과의 양금이 커져만 갔다.

이러한 불공정 거래를 없애고 올바른 육계계열화사업의 정착을 위해 급년 2월부터 '축산계열화사업에 관한 법률(이하 계열화법)'이 시행되기에 이르렀다. 이번에 시행되는 계열화법은 분쟁의 소지를 최소화한다는 취지에서 표준계약서를 공식적으로 공표토록 하였고, 계약사육농가협회, 분쟁조정위원회 구성 등 계약관계를 명확하게 하여 안정적인 육계산업 발전을 도모하는데 목적을 두고 있다.

표준계약서의 등장

계열사와 농가간에 중간역할을 하는 것이 '계약서'이다. (사)대한양계협회는 지난 2002년 1년간 T/F팀을 구성하여 면밀히 검토한 결과 '육계계열생산위탁표

준계약서'를 발표한 바 있다. 이는 계열화 사업이 확대되면서 발생할 수 있는 불협화음을 해결하고 분쟁을 최소화함으로써 새로운 계약사육 체계를 정착시켜 육계업계 발전을 꾀해나가기 위해 제정한 것이다. 표준계약서가 발표되면서 이를 참고로 인센티브 제도 등장 등 긍정적인 부분도 있었으나 실제적인 농가소득은 점점 줄어드는 양상을 보여주었다.

축산계열화법 시행과 함께 공신력 있는 육계(토종닭·오리) 표준계약서가 계열화법 시행 6개월 만에 발표를 앞두고 있다. 표준계약서는 갑(계열사)과 을(농가) 간에 이해관계가 첨예하기 때문에 전문 내용은 최종 공정거래위원회로부터 심의를 받을 만큼 신중하게 이루어지고 있다.

갑과 을의 의무와 책임 명료화

이번에 만들어진 표준계약서는 큰 틀에서 과거에 만들어진 표준계약서에 기초를 두고 있기 때문에 큰 변화는 없지만 계열농가의 의무와 계약사육농가의 책임소재를 더욱 명확히 하겠다고 볼 수 있다.

과거에 없었던 축사기본사육시설 및 사육기준이 새롭게 추가된 것이 그것이다. 축산법 등 관련법에 정해진 수준의

사육시설이 유지되지 않으면 계약이 성립되지 않고 불이익을 받을 수 있다.

계열화 사업자도 사육에 필요한 병아리, 사료 등 사육자재를 이상 없이 공급해야 되고 계열화법에 소시한 품질기준 및 품질표시에 관한 자료를 항시 비치하여 농가가 요구할 때 제시해야 하도록 하였다.

특히, 눈에 띄는 것은 사육경비 지급일을 명기한 것이다. 계열화법에도 규정되었지만 사육경비지급은 최종 출하일로부터 25일 이내에 정산하고 이를 초과할 경우 법정이자율에 따라 이자를 가산, 지급하도록 하여 결제가 늦어지는 관행은 사라질 전망이다. 농가들도 계열사에서 제공한 병아리나 사료를 임의로 훼손해서는 안 되며, 전량 계약에 의해 계열사에게 출하하도록 규정을 지었다.

사육여건이 바뀌면서 사육기준이 변경되기도 하였다. 사육마리수 및 회전수는 과거 5회전으로 명기되었던 것이 4~6회전으로 탄력있게 제시되었으며, 병아리 공급과 품질에 관해서는 64주령 이하의 종계에서 생산된 병아리만을 공급토록 하였다. 출하 평균체중은 과거 1.4~1.7kg으로 못을 박았지만 출하중량은 평균체중을 협의하여 결정하기로 하였다.

분쟁기관의 어깨 무거워져

병아리 입식과 관련하여 병아리를 입추시킨 후 폐사가 발생할 경우 7일 이내에 폐사원인이 품질불량으로 밝혀지면 3%를 초과한 폐사수만큼 차감하여 계산하고, 7일 이후에 발생하더라도 병아리 불량으로 나타날 경우 계열사에서 보상을 해야 한다. 다만 이견이 발생하면 전문기관에 의뢰하여 진단하고 보상여부와 그 범위는 분쟁기관을 통해 협의기로 되어 있다. 물론 폐사수를 속일 경우에는 귀책사유를 무시하게 되므로 정확한 상황이 보고되어야 한다.

이 밖에 출하 3시간 전 사료중단, 상처 출하마릿수 확인 등 분쟁의 소지를 최소화할 수 있는 내용들을 규정하고 있다. 계약서는 매년 1회 이상 물가상승, 사육자재 수급상황 및 경영성을 고려하고 사육경비를 합의하여 결정토록 하고 있다. 최근 일부 계열사에서 일방적인 사육비 인하는 충분한 협의가 이루어지지 않은데서 문제가 발단되었다. 계열화법의 취지를 충분히 살리고, 어렵게 마련된 육계 표준계약서가 유용하게 활용되기 위해서 계열사와 농가들이 신임을 갖고 건전한 육계산업 발전을 위해 노력하는 모습을 보여줄길 기대한다.

(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)

참고사항
닭고기 자조금은 2009년 6월 1일부터 '축산자조금의 조성·운영·관리에 관한 법률'에 의해 시행되고 있는 제도로서 양계농가 사육하고 있는 농가라면 모두 참여해야 합니다. 닭고기 자조금은 양계산업 발전을 위해 쓰여져 농가들에 더 많은 혜택을 돌아갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 여러분들의 적극적인 참여 바랍니다. 닭고기 자조금 납부 현황은 소식지와 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)소비자시민모임 김자혜 회장

1974년 이화여자대학교 사회학과 졸업
1978년 이화여자대학원 사회학과 졸업
1975~1980년 이화여자대학교 농촌문제연구소 연구원
2002~2007년 대통령 자문 농업특위위원회 위원
2010~2012년 청와대 사회통합수석실 자문위원

김자혜 회장이 양계산업과 처음 인연을 맺은 시기는 조금 독특하다. 몇 해 전, (사)소비자시민모임(이하 소시모)이 시중에서 판매되는 닭고기를 수거해 항생제를 검사한 결과 기준치 이내에서 항생제가 검출되었지만 이를 유통매장에 통보했고 해당 닭고기 제품을 수거할 것을 요구했다. 이에 (사)대한양계협회와 (사)한국토종닭협회가 항생제가 기준치 이내에서 검출된 것을 두고 닭고기를 수거하라고 요청한 것은 부당한 처사라며 소시모를 항의 방문했다. 소시모는 이번 사태가 '밀려드는 수입산 닭고기에 맞서기 위해서는 국내산 닭고기의 위생안전이 필수'라는 생각에 농가에게 전달한 일종의 경종이었다고 밝혔다. 소시모와 양계협회는 국내산 닭고기 산업의 건전한 발전이라는 공통분모를 발견하고 이후 두 단체는 국내산 닭고기에 대한 올바른 지식을 소비자에게 알리고 국내산 닭고기의 소비촉진을 위해 함께 노력하자고 합의했다. 현재 양계협회 '국산닭고기 인증제'의 관리위원으로도 활동하고 있는 (사)소비자시민모임 김자혜 회장을 만나 국내산 닭고기의 발전 방안에 대해 들어봤다.



소시모 김자혜 회장은 양계업계가 국내산 닭고기의 안전성과 품질의 우수성을 홍보하는 활동에 집중해야 한다고 밝혔다



인터뷰

‘국산닭고기 인증제’를 홍보할 수 있는 국내산 닭고기만의 차별화전략 필요

국내시장의 식량자급률 확보를 위해 일정수준의 국내산 닭고기 공급정책 요구돼
서구화된 식문화와 1인가구의 급증에 따른 맞춤형 닭고기제품 개발 시급

■ (사)소비자시민모임의 주요 활동분야에 대해 설명해 주십시오.

소시모는 크게 세 가지 이슈를 다루고 있습니다. 첫 번째로 소비자안전 확보활동이 있습니다. 유전자조작 식품이나 환경호르몬의 실태 등 식품 안전을 이루기 위한 조사활동을 하는 한편 소비자의 안전한 먹을거리를 확보하기 위한 각종 상담, 세미나, 캠페인 등을 실시하고 있습니다. 두 번째로는 공정한 거래를 위한 활동입니다. 소비자가 안심하고 제품을 선택할 수 있도록 기업의 투명하고 공정한 시장거래를 독려하며 감시하는 역할을 수행합니다. 세 번째로는 지속가능한 사회의 실현을 위해 노력하고 있습니다. 우리나라는 부존자원이 많지 않아 에너지 절전이나 환경보호와 같은 활동이 중요합니다. 또한 지속가능한 농업을 통해 국민들의 식량자원을 확보하는 것도 중요합니다. 이런 세 가지 활동을 통해 소비자를 보호하고 소비자들에게 올바른 지식을 전달하기 위해 노력하고 있습니다.

최근 소시모는 젓소의 생산가격 연동제(생산가격에 따라 최종소비자가격이 결정된다는 개념)에 주목하고 있습니다. 그동안 농가의 재료비 상승에도 최종소비자가격은 변동이 없는 경우가 많았으나 생산가격 연동제를 통해 이런 부당함을 해소할 수 있는 길을 모색할 수 있으리라 보고 있습니다. 이러한 제도가 앞으로 어떤 식으로 닭고기와 같은 타 축종에도 적용될 수 있을지에 대해서도 고민하고 있습니다.

■ 소비자들이 국내산 닭고기를 찾도록 하기 위해서는 양계업계가 어떤 노력을 해야 한다고 생각하십니까?

오늘날은 항생제 남용으로 인한 슈퍼박테리아의 등장으로 소비자들이 항생제에 대해 상당히 민감하며, 평균수명이 증가하면서 웰빙에 대한 관심도 높습니다. 따라서 요즘 소비자들은 닭고기의 생산에서 유통을 거쳐 시장에 이르는 전 과정이 얼마나 안전한가에 대해서도 주목하고 있습니다. 또한 국내산 닭고기의 품질이 수입산 닭고기에 비해 얼마나 우수한지에 대한 정보도 소비자들은 알고 싶어 하므로, 국내산 닭고기의 안전성을 홍보하고 품질의 우수성을 알리는 활동에 집중해야 한다고 봅니다.

국가가 유지되기 위해서는 식량자급률도 중요한 부분을 차지합니다. 더군다나 요즘같은 폭염으로 닭이 폐사한다는 소식을 접할 때면 소비자들도 안타깝게 생각합니다. 정부와 양계업계는 무분별한 닭고기 수입을

규제하고 국내산 닭고기도 지나친 가격 폭등이나 폭락을 막는 차원에서 일정수준의 닭고기를 공급하는 정책을 펼쳐야 할 것입니다. 소비자들이 위생적이고 안정적으로 닭고기를 제공받을 수 있도록 닭고기를 생산하고 유통하는 과정도 정부와 계열화사업자, 양계농가가 협력해서 개선해 나가야 할 것입니다.

■ 수입산 닭고기에 맞서 '국산닭고기 인증제'를 활성화하기 위한 방안으로는 어떤 것이 있을까요?

먼저 '국산닭고기 인증제'의 홍보가 절실하다고 봅니다. 유통매장에 가봐도 '국산닭고기 인증' 표시는 닭고기 제품 포장지의 한쪽 구석에 조그맣게 표시되어 있어서 소비자들은 '국산닭고기 인증제'가 있는지도 모르는 경우가 많습니다. 그러므로 양계관련 단체에서는 소비자들에게 '국산닭고기 인증제'의 존재를 알리고 이 인증을 받은 양계농가도 철저한 관리감독을 해가며 인증받지 못한 농가의 닭고기와는 차별성을 갖도록 전략을 수립해 나가야 할 것입니다.

차별화 전략으로는 각 부위별 장점에 대한 정보를 제공하고 부위별로 특화된 요리를 개발하는 것이 필요하다고 봅니다. 국내 소비자들의 식단도 서구화된 만큼 다양한 성인병이 발병하고 있으므로 양계업계에서는 각 소비자의 성향이나 건강상태에 따라 적합한 닭고기 부위를 추천하는 정보제공도 필요하다고 봅니다. 서울과 수도권의 1인가구가 폭발적으로 증가하고 있으므로 닭고기 제품도 부위별로 소량으로 쉽게 조리해 먹을 수 있는 제품을 개발한다면 국내산 닭고기에 대한 수요도 조금씩 증가해 나갈 것입니다.

■ 앞으로 (사)소비자시민모임의 활동계획을 말씀해 주십시오.

예부터 우리 선조들은 일 년 중 가장 더운 시기인 북달이면 삼계탕을 끓여 먹으며 몸보신을 해왔고 그 전통은 지금까지도 이어지고 있습니다. 하지만 과연 10대나 20대 같은 요즘 세대들도 북달을 그렇게 생각하느냐에 대해서는 다시 한 번 고민해 봐야 하는 문제라고 생각합니다. 식문화가 바뀌는 과정에서 세대 간에 닭고기 요리에 대한 연결고리를 찾고 닭고기 부위별로 개발된 간편 요리를 홍보할 필요성을 느끼고 있습니다.

또한 소비자들에게 '국산닭고기 인증제'를 홍보하고 소시모의 각 지부를 통해 인증 업체나 농가가 본 제도를 정확하게 준수하고 있는지의 여부를 철저히 관리·감시하는 역할을 수행해 나갈 것입니다.

H O T
ISSUE

충남지역 농가들 계열사 사육비 삭감에 분쟁조정 신청 대응

업계가 주목하는 축산계열화법에 따른 첫 사례로 분쟁조정위 역할 중요

계열사의 일방적인 사육비 삭감 통보에 대해 양계농가들이 분쟁조정을 신청하며 발빠른 대응에 나서고 있다.

(사)대한양계협회 충남도지회 육계분과위원회(위원장 신현철)는 지난 8월 10일 긴급 대책회의를 열고 최근 계열사들이 일방적으로 사육비를 삭감하고 적용하는 부당한 행위에 대해 해당지역에 위치한 성화식품(주)를 상대로 일부 계열농가들이 충남도청에 분쟁조정을 신청했다고 밝혔다.

이번 분쟁조정 신청은 축산계열화법이 지난 2월 23일부터 시행된 후 첫 사례로

업계의 관심이 모아지고 있다. 이미 금년 2월부터 실시되고 있는 축산계열화 사업법에는 계약사육 과정에서 분쟁이 발생할 시 계열업체 또는 계약사육농가는 관할 시·도지사에게 분쟁의 조정을 신청할 수 있으며, 분쟁조정위원회에서는 필요하다고 판단할 시 10일간의 합의 기간을 거쳐 협의회를 연 후 1개월 안에 심의조정을 알리도록 되어 있다.

이번 사태는 8월부터 (주)사조인티그레이션, 성화식품(주), 한강씨엠(주)가 경영상의 어려움을 들어 일방적으로 사육비를 낮춘 데에서 발단이 되었다. 양

계협회는 즉각 성명을 발표하고 사육비 인상을 즉시 철회할 것을 요청하는 등 농가를 파탄에 몰아넣으려는 계열사들의 행동에 집단 반발하고 나섰다. 신현철 충남도지회 육계분과위원장은 “축산계열화법이 시행되고 있음에도 불구하고 이용을 못하는 것이 현실”이라고 지적하고 “농가들과 계약변경에 대해 충분한 협의 후 이루어져야 함에도 일부 계열사들이 농가를 찾아다니며 일방적으로 계약서에 서명을 받고 다닌다”며 충남도지회 농가들이 일방적으로 당할 수 없어 분쟁조정을 신청하게 되었다고 배

경을 설명했다. 또한 신현철 분과위원장은 “현재 충청남도에서는 총 43개 양계농가 중 31개 농가가 분쟁조정 신청에 서명했으며, 성화식품(주)가 각 지역 서장들을 통해 분쟁조정 신청에 참여한 농가들을 돌아다니며 서명 취하를 받으려 했다”며 계열사의 횡포에 분개했다. 축산계열화법 시행 이후 첫 분쟁조정 신청인 이번 사태를 계기로 각 계열사별 농가협의회의 활성화는 물론 분쟁조정위원회의 역할이 한층 부각되고 중요해질 것으로 보인다.

‘축산물 가공기준 및 성분 규격’ 관련 닭고기 재냉동에 대한 다양한 의견 제시돼

8월 6일, 농축산부 회의서 품질 저하 및 원산지 구분 어려움 개선 필요 지적

지난 8월 6일 농림축산식품부 축산경영과에서는 축산물 가공처리법(냉·해동) 관련 회의가 개최되었다.

이번 회의는 지난 6월 4일 식품의약품안전처가 고시한 ‘축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시(안)’에서 “냉동제품은 해동 후 재냉동할 수 없으나, 축산물가공업 및 축산물포장처리업계가 냉동식육의 뼈 등을 제거하거나 절단을 위하여 해동 후 신속하게 재냉동할 수 있도록 단서조항을 신설하여 냉동식

육의 처리 시 해동이 필요한 관련업계의 현실을 반영하여 개정하고자 한다”는 행정예고 이후 관련 단체들의 의견을 듣기 위함이다.

이번 회의에서 닭고기 제품을 재냉동했을 때 국내 시장에 미칠 영향에 대한 각 단체의 의견을 수렴한 결과, 각 단체별 입장이 대립되는 양상을 보였다.

(사)대한양계협회에서는 재냉동시 수입산 닭고기와 국내산 닭고기의 구분이 어려워지는 문제와 품질이 급격히 저하되어 닭고기 맛이 떨어져 장기적으로 닭고기 제품을 외면할 수 있음을 지적했

다. 그리고 재냉동 시에는 가공업체에서 냉동일자를 속여도 판별하는 것이 사실상 불가능하다는 점도 강조했다. 또한 현재 세계시장을 파악한 결과에 의하면 공식적으로 재냉동하는 국가는 어디에도 존재하지 않는다는 점도 분명히 했다. 결론적으로 재냉동 법안은 상식적으로 이해가 되지 않는 사항이며 전문가를 포함한 외국사례를 분석해 폭넓은 의견을 수렴해 ‘축산물의 가공기준 및 성분규격’을 개정해야 할 것이라는 의견을 제시했다.

반면 (사)한국계육협회에서는 재냉동

이 불가능할 경우에는 냉동육의 활용도가 떨어지고 가공제품을 신선육만 사용해야 하는 부담으로 원료 수급과 원가 상승의 원인이 발생할 수 있다고 밝혔다. 또한 냉동 축산물(통닭상태)에 대해 해동 후 발골한 제품의 냉동이 불가할 경우 국내 냉동 닭고기 소비시장이 사라질 수 있다는 의견을 제출한 상태다.

정부에서는 이번 회의에서 제시된 각 단체의 의견을 수렴해 ‘축산물의 가공기준 및 성분규격’에 대한 세부적인 규정 및 절차에 대한 합리적인 개정이 필요할 것으로 보인다.

구구데이 페스티벌, 관람객의 오감을 만족시키는 체험형 프로그램 진행 예정



구구데이 페스티벌 실무자들은 성공적인 행사진행을 위한 다양한 의견을 제시했다

8월 9일, 농협중앙회 실무자 회의 통해 다양한 의견 제시돼

양계산업의 생산자와 소비자가 함께하는 구구데이 페스티벌(9월 9일, 청계광장)을 성공적으로 개최하기 위한 실무자들의 열띤 토론과 의견교환의 시간이 있었다.

지난 8월 9일 농협중앙회 본사에서는 농협중앙회, 한국양계농협, 닭고기자조

금관리위원회, (사)대한양계협회, (사)한국계육협회, (사)한국토종닭협회 관계자들이 모여 구구데이 페스티벌을 위한 실무자 회의를 진행했다.

이번 회의에 참석한 실무자들은 구구데이 페스티벌에서 ‘9월에는, 닭고기와 계란이 9昧 당기는 날’이라는 슬로건 아래 다양한 퍼포먼스와 체험 및 시식행사가 진행될 예정이다라고 밝혔다.

먼저 이번 행사에는 (사)한국식생활개발연구회에서 개발한 7색7미 효소맛닭의 시식코너와 닭 효소불고기, 닭고기

육돌바베큐 등 닭고기를 이용한 다양한 요리들이 선보일 것으로 보인다.

또한 축하공연으로 국산닭과 수입닭의 스토리가 있는 댄스배틀이 진행되고 닭과 계란을 이용한 마술공연과 관람객들의 참여를 유도하기 위한 구구퀴즈쇼도 이어질 계획이다. 남녀노소 누구나 쉽게 따라할 수 있는 구구데이 캠페인송과 대형 ‘닭과 계란 구름볶음’퍼포먼스를 통한 2013명 시식행사, 구구데이 홍보대사 클라라의 팬 사인회도 진행되어 관람객들의 시선을 집중시킬 전망이다.

특히 ‘우수브랜드 통큰 할인행사’를 통해 닭고기와 계란의 할인판매행사가 진행된다. 통큰 할인행사를 통해 행사에 참여한 소비자의 만족도를 배가시키며 구구데이의 의미를 되새길 수 있는 뜻깊은 시간이 될 것으로 보인다.

그 외에도 이번 회의에 참석한 실무자들은 성공적인 행사진행을 위한 다양한 의견을 제시했다. 우수브랜드 통큰 할인행사에 관해서는 제품 판매가격의 적정선과 투입자금 확보방안, 공급물량의 보관방법에 대한 의견조율이 있었다. 또한 실무자들은 각 행사프로그램에 대한 개선점을 제시하고 부스 설치시 주의사항에 대한 당부도 덧붙였다.

농협중앙회 축산경영부 가금특수팀 송금석 팀장은 “최근에는 소비자들이 건강에 대한 관심이 많아지고 있는 추세”라고 밝히고 “각종 효소를 이용한 7색7미 효소맛닭과 각종 닭고기체험행사를 통해 건강한 닭고기의 이미지가 부각되고 닭고기 소비가 촉진되는 계기가 마련되길 바란다”며 구구데이 페스티벌의 성공적인 개최를 기원했다.

H O T
ISSUE

한담홍보 남산 걷기대회, 1천여명 참가자의 큰 호응 얻어

토종닭협회 김연수 회장, '한담'은 세계시장서 충분히 경쟁력 갖춘 식품 강조



(사)한국토종닭협회는 지난 8월 18일 남산국립극장에서 '한담 소비홍보를 위한 남산 걷기대회'를 1천여 명의 참가자들이 참가한 가운데 성공적으로 개최했다. 이번 대회는 토종닭 '한담'산업의 육성과 발전을 위해 한국일보가 주최하고

(사)한국토종닭협회와 닭고기자조금관리위원회가 공동주관한 행사이다.

(사)한국토종닭협회는 토종닭의 새 이름 '한담'의 브랜드 가치와 우수성을 알리기 위한 홍보관에서 토종병아리를 전시하여 시선을 끌었으며, 우리맛담 토종닭볶음탕, 닭백숙 등 다양한 제품을 전시해 토종닭의 인식을 새롭게 하였다.

참가한 시민들은 특히 토종닭 제품에

에 깊은 관심을 가졌으며 토종닭혼제 시식을 통해 그동안 토종닭백숙과 삼계탕에 익숙해있던 참가자들은 혼제요리된 토종닭의 새로운 맛에 대해 좋게 평가했다.

이날 한담홍보를 위해 모든 참가자에게 홍보 전단지, 부채, 선캠을 나눠주며 토종닭 '한담'을 홍보하였다. 또한 문화광장에서는 '뽕빠이' 이상용의 사회로 추첨을 통해 토종닭 혼제 세트와 토종삼계탕 등 푸짐한 상품을 지급하였다.

(사)한국토종닭협회 김연수 회장은 "최근 외국 소비자들도 화이트미트로 전환하고 있으며, 우리나라 소비자들도

점차 건강을 생각하며 1고3저(고단백질, 저칼로리, 저지방, 저콜레스테롤)의 닭고기가 국민들에게 사랑받고 있다"며 "국내에서 종자를 보유한 '한담'은 우수한 먹을거리이자 세계시장에서도 충분히 경쟁력을 갖춘 식품인 만큼 국민의 식량자급률을 높이고 '한담'을 수출해 국내산 닭고기의 경쟁력 향상에 힘쓸 것"이라고 밝혔다.

건강식품으로써 국민의 먹을거리를 책임지는 국내산 닭고기가 이와 같은 소비촉진 행사들을 통해 소비자의 입맛을 사로잡고 수입산 닭고기의 국내시장 잠식에 맞설 수 있기를 기대해 본다.

축산업 허가제 신규농가(24시간) 및 3년 미만(12시간) 교육 안내

9월 4일부터 6일까지 안성팜랜드 아그리움 내 홍보관에서 진행

농협에서는 축산업 허가제 대상자 중 신규농가 및 사육경력 3년 미만인 농가에 대한 교육과정(24시간, 12시간과정 동시진행)을 개설하여 진행한다<표2>. 교육대상자는 ▲ 허가대상면적에 해당하는 가축사육업자 중 신규로 허가를 받으려는 농가(24시간) 및 사육경력 3년 미만인 자(12시간) ▲ 종축업, 부화업, 정액등처리업을 신규로 허가받으려는 자 및 경력 3년 미만인 자(사육시설면적 불문)이다. 단, 허가대상 면적<표1>에 해당하지 않는 신규농가는 금번 교육대상에 해당되지 않는다.

교육대상에 해당되는 농가는 축산관련 종사자 교육 홈페이지(www.farmedu.kr)에 접속하여 회원가입 후 신청하면

된다. 교육기간은 9월 4일부터 6일까지 비합숙으로 진행되며 24시간 교육을 받아야하는 신규농가는 3일간(9/4~9/6) 교육을, 12시간 교육을 받아야하는 사육경력 3년 미만 농가는 2일간(9/4~9/5) 교육에 참가하면 된다. 신규로 허가를 받으려는 농가는 반드시 단일교육과정(24시간)을 신청하고 이수하여야 하며, 그 외 다른 교육과정은 수료처리가 안됨을 유의하여야 한다. 해당교육은 농가교육과 차량교육과정이 함께 진행되는 만큼 교육을 이수할 경우 차량종사자 수료증까지 발급이 된다.

표 1. 허가대상면적

허가대상 사육시설 면적에 해당되는 신규농가 교육과정(24시간)은 교육대상자가 적어 상시 개설 또는 지역별 개설이 어려운 만큼 교육 일정을 참고하시어 교육을 수료하시기 바란다. 교육과정은 교육비(24시간교육 : 9만원, 12시간 : 3만원)는 농가부담이며, 그 외에 식비 및 숙박비 등도 교육생 자부담으로 진행된다.

표 2. 교육과정 개설 내용

구분	닭, 오리
사육시설면적	2,500㎡초과

교육기간	교육시간 (12시간포함)	장소	담당자	
			성명	전화번호
9월4일~6일	24시간 (12시간포함)	안성팜랜드 아그리움 내 홍보관 (경기도 안성시 공도읍 신도리 451번지)	정성욱	02-2080-8529

박근식 박사 '병아리의 외침과 닭 발자국' 발간



올해로 팔순을 맞이한 향원(香園) 박근식 박사가 평생 몸담아온 공직 생활을 통해 닭과 함께한 이야기를 회고록을 펴내 화제가 되고 있다. 닭과 인연이 깊었던 박

근식 박사는 회고록 제목을 '병아리의 외침과 닭 발자국'이라 붙였다고 설명했다. 양계분야에서 방역과 위생에 관한 전문 책자가 없었던게 못내 아쉬워 부록으로 '양계산업 방역·위생 지도지침서'를 덧붙이는 세심함을 보여주었다.

한 평생을 가축질병과 축산물 위생 분야에 헌신한 박근식 박사는 1958년 농사원(현 농촌진흥청) 시험국 기획과에 입사하여 가축위생연구소 계역(현 조류질병과) 과장을 거쳐 농촌진흥청 수의

과학연구소(현 농림축산검역본부) 소장을 역임한 바 있다. 특히, 1969년 계역과장 역임당시 (사)대한양계협회에서 주최하는 전국순회하계 양계강습회에 닭 질병분야의 강사로 활동하면서 양계와 인연을 맺은 이후 닭경제능력 감정위원, 월간양계 편집위원, 협회 고문 등을 맡아 50여년 동안 양계분야에서 연구·활동하였고 한국가금학회 창립멤버로 활동한 바 있다. 닭에 대한 위생 및 질병분야의 논문수가 100여편이 되며, 저서로는 최신가금요론, 한국양계, 가금질병편람 등 다수가 있다.

'2013 한국국제축산 박람회' 개최 예정

9월 25일부터 28일까지, 대구 EXCO서 180개 축산업체 700개 부스 참여

축산인들에게 선진 국내외 축산기술을 전파하고, 소비자들에게는 축산산업의 이해와 축산물의 정보교류의 장이 되어줄 축산인의 축제 '2013 한국국제축산박람회'가 개최된다.

이번 박람회는 '건강한 축산, 내일의 생명산업'을 주제로 9월 25일부터 28일까지 4일간 대구 EXCO에서 개최되며, 소비자에게 축산산업의 신뢰를 회복하고 국가 식량산업으로서 소비자에게 사랑받는 축산산업이 되기 위한 다양한 축산 정보를 제공할 예정이다.

축산기자재 및 시설 등을 전시할 축산 설비 분야와 사료 및 첨가제 등의 사료분야에 관련된 정보가 제공되고, 약품 및 R&D분야, 축산관련 유통 및 컴퓨터 관리 시스템의 지원분야에 대한 전시도 진행된다.

박람회추진위원회는 1, 2차 참가업체 접수결과(6월말 기준) 총 180개 업체 700여 개의 부스신청이 완료되었다고 밝혀, 축산산업의 현재와 미래를 가늠할 수 있는 축산인의 축제가 될 것으로 보인다고 전했다.

또한 부대행사로 진행되는 소비촉진 행사에서는 닭고기자조금관리위원회에서 닭고기 요리 시식회를 진행해 관람객들에게 닭고기의 맛과 영양학적 우수성을 홍보해 나갈 계획이다.

지부탐방 유일한 여성지부장, 공주육계지부 윤금노 지부장을 만나다

리더쉽과 희생정신으로 회원농가 권익향상에 앞장



임교빈 총무(왼쪽)와 윤금노 지부장(오른쪽)

지난 7월 26일 공주육계지부에서 여름을 맞이해 7월 월례회와 더불어 야유회를 개최하였다. 53명의 회원으로 구성된 공주지부는 현재로서는 본회에서 유일한 여성 지부장이 당차게 지부를 꾸려나가고 있다. 평소 본회 육계분과회의에도 자주 참석하여 활발한 활동을 보이고 있으며, 대부분 남성으로 이루어진 집행부에 익숙해져 있어서인지 윤금노 지부장은 단연 눈에 띄었다. 간단한 월례회를 마치고 진행된 야유회에는 공주시의원과 관련단체 공무원, 공주지역의

각 축종단체장들이 모두 자리에 참석하여 야유회를 축하해주고 함께 점심식사 자리를 가졌다.

참석인원이 많아 북적북적한 야유회 장소에서 인사들과 회원들 자리를 쟁기고 인사하느라 윤금노 지부장은 자리에 잠시 앉아있을 여유도 없이 분주했다. 53명의 회원과 많은 내빈들을 챙기고 야유회를 진행하는 윤금노 지부장에게서 우면파워가 느껴졌다.

윤금노 지부장과 함께 야유회 진행에 힘쓰고 있는 임교빈 총무의 역할도 컸다. 인상이 좋은 임교빈 총무도 공주지부의 대들보라며 회원들이 칭찬이 자자했다. 윤금노 지부장과 함께 공주육계를 이끄는 쌍두마차라고 표현할 정도로 회원들의 신뢰가 대단히 높았다.

아무래도 여성지부장이 지부를 이끌다 보니 여성회원들의 참여가 크게 늘었

다. 전엔 대부분 남성회원들의 모임이었던 월례회에도 여성회원들의 참여비율이 높아져 야유회의 참석인원의 1/3은 여성 회원으로 구성되어 있었다.

본회 도지회 및 지부에서 여성이 지부장을 맡은 경우는 과거 정읍지부 외에 처음이라고 한다. 그 만큼 육계지부는 여성의 진출이 쉽지 않은 자리임에도 불구하고 공주지부가 자리를 잡고 활성화 되는데 상당한 기여를 하고 있는 윤금노 지부장이다.

윤금노 지부장이 공주시와 기타 정부기관을 자주 방문하여 양계인들의 권익보호에 앞선 덕에 관련기관에서 양계농가를 대하는 태도가 달라졌다고 한다. 지원사업에 있어서도 타축종에 뒤지지 않을 것이라고 임교빈 총

무는 자랑스러워했다.

53명이라는 많은 회원들을 이끄는 데 많은 고충이 없지 않겠지만 윤금노 지부장은 항상 밝은 얼굴로 공주지부를 운영하고 있다. 우리나라 최초 여성대통령도 당선되는 시대에 앞으로도 윤금노 지부장 같은 리더쉽과 희생정신을 갖춘 여성 지도자가 많이 생기기를 바라면서 야유회를 마치고 돌아왔다.

(사)대한양계협회 정책기획부 대리 이남희



대한양계협회 이준동 회장도 참석해 인사말을 전하고 있다



육계질병가이드 / 대퇴골두괴사증

Q. 올 여름 육계사육하면서 대퇴골두괴사증을 경험하였는데, 이 질병이 발병하게 되는 원인과 증상 그리고 치료방법을 알려주세요.

A. 육계 사육을 하면서 보행곤란으로 인한 관절질환을 많이 경험하게 되는데요. 보행곤란을 일으키는 관절질환의 주요 원인으로는 포도상구균이나 대장균, 마이코플라스마 등 세균성 감염에 의한 관절염과 레오바이러스에 의한 바이러스성 관절염, 그리고 영양성 질환 등에 의한 뼈의 발달 이상에 의해 유발되는 관절질환 등이 있습니다.

이러한 관절질환 중에서 대퇴골두괴사증(Femoral Head Necrosis)은 포도상구균, 대장균 등의 화농성균이 감염됨으로써 발생하게 됩니다. 또한 육계의 빠른 체중 증가에 따른 뼈 조직의 변화에 의해서도 발생할 수 있습니다. 특히 조류의 뼈 성장판은 포유동물에 비해 공포화가 더 발달되어 있으며 대퇴골 골단(뼈의 제일 끝부분)은 1개의 동맥을 통해 혈액을 공급받고 있습니다. 지방혈전이나 고지혈증 등과 같은 지질대사의 불균형, 또는 다른 요인에 의해 성장판에 혈액공급이 방해받을 경우 원활한 영양공급을 통한 성장판의 발육이 불량하게 됩니다. 이 때 연골세포가 골세포로의 전환이 지연되거나

불량하게 되어 뼈 조직의 강도와 부력이 약하게 되어 대퇴골두괴사증이 발생할 수 있습니다.

대퇴골두괴사증이 발생하게 되면 닭들은 절름발이 증상을 보이며 심한 경우 보행이 불가능해져 날개를 축 늘어뜨려 바닥에 대고 움직이려는 행동을 하게 됩니다. 이러한 행동으로 인해 날개 피하나 가슴, 배 등에 상처와 찰과상이 생기게 되고 피부염으로 진행되고 심한 경우 도계품질을 저하시키기도 합니다. 부검 시 대퇴골을 노출시키려고 할 때 골두가 노출되지 않고 뼈가 쉽게 부러지거나 골두 연골막이 박리되거나 골두가 노출되어도 괴사로 인한 비정상상태를 확인할 수 있습니다. 이러한 대퇴골두괴사증은 성장률이 좋은 닭에서 편측성 또는 양측성으로 나타납니다. 대퇴골두괴사증이 세균성감염으로 인해 발생될 경우 항생제를 투여하면 증상을 완화시킬 수 있으며 그 밖의 경우 비타민 D와 칼슘 등의 미네랄 공급을 통한 예방에 초점을 맞춰 사육해야 합니다. (문의 : juyoon@bansuk.biz)

(제공 : 반석 가금진료 연구소)

몸에도 좋고 맛도 좋은 '7색7미 효소 맛닭'



산채청 고추장소스 맛닭

(사)한국식생활개발연구회는 외식산업체 닭고기 메뉴개발을 통한 소비확산을 위해 '7색7미 효소 맛닭'을 개발했다.

'7색 7미 효소 맛닭'은 소비자들의 입맛을 잡고 건강을 고려하여 청(淸 : 원재료를 풀이나 설탕으로 버무린 다음 고이는 맑은 즙)을 사용한 '7색7미 효소 맛닭' 소스로 소비자의 관심을 높이고 외식산업체에 색다른 닭고기 매뉴얼 및 표준 레시피를 공개하여 닭고기 외식문화의 새로운 컨셉으로 유도하고자 개발한 제품이다.

'7색 7미 효소 맛닭'은 신선하고 몸에 좋은 산나물로 맛을 낸 산채청 고추장소스 맛닭, 유기산이 다량 함유되어 피로회복과 소화력 증진에 좋은 매실을 사용한 매실

청 된장소스 맛닭, 기를 소통시키고 혈액순환을 돕는 울금을 이용한 울금청 카레소스 맛닭, 비타민이 풍부하고 살균작용을 해 유해한 균을 억제하는 고추로 청을 만든 고추청 소이소스 맛닭, 감기에 방과 고혈압 예방에 좋은 유자로 만든 유자청 스위트소스 맛닭, 150가지의 유효성분이 있을 정도로 각종 질병을 예방하며 동맥경화와 고지혈증 예방에도 탁월한 양파를 이용한 양파청 짜장소스 맛닭, 유자·레몬·케첩·청양고추·두반장 등 각종 발효식품을 첨가한 발효청 칠리소스 맛닭이 있다.

(사)한국식생활개발연구회는 '7색7미 효소 맛닭'을 9월 9일 구구데이에 일반 소비자에게 첫 선을 보일 예정이며, 10월 19~20일 주요 소비 대도시에 인접하고 인지도가 높은 소비자 집객의 전국 상위권 축제에 홍보관을 운영하고, 메뉴 및 레시피에 대한 리플렛을 제작하여 일반 소비자에게 배부할 계획이라고 밝혔다.

단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

(사)대한양계협회



계열사의 일방적 사육비 인하 소식에 본회 규탄 성명서 발표

최근 일부 계열사에서 농가에 사육비에 시달리는 농가를 대상으로 한 슈퍼갑 인하소식을 통보함에 따라 본회에서는 의 행태를 강하게 규탄하였다. 성명서를 발표하고 갈수록 경영어려움

[성명서]

계열사는 일방적인 사육비 인하를 즉각 중단하라!

현재 육계농가는 대내외적으로 큰 어려움에 봉착해 있다. 밖으로는 무차별적 수입닭고기의 시장잠식과 안으로는 계열사의 끝없는 생산경쟁으로 닭고기가 남아돌고 농가는 사육 기회조차 잃어버리는 등 계열사의 횡포에 농가는 심중고에 시달리고 있다. 농가는 생산성 향상이라는 미명아래 사육기회조차 빼앗겨 버리는 한치 앞도 내다볼 수 없는 암울한 상황이 이어지고 있다. 이 같은 상황에도 불구하고 본 협회는 농가의 손해를 감수하며 종계감축사업에 적극 동참하였고 수입닭을 막아 육계산업을 지키고자 혼신의 힘을 다하여 노력하여 왔다. 그러나 최근 들어 일부 계열사에서 8월부터 사육비인하를 하겠다고 농가에게 일방적인 통보를 하였다. 이는 은혜를 원수로 갚는다는 속담처럼 우리농가들이 육계산업을 지키기 위해 흘려온 피와 땀이 어린 노력을 깡그리 무시하고 농가의 등에 비수를 꽂는 극악무도한 처사이다. 특히 요즘 사회적으로도 슈퍼갑의 일방적인 행태를 규탄하는 사회적 공감대가 이루어진 마당에서 농가대표와 협의도 거치지 않은 계열사의 사육비 인하조치는 계열사의 횡포로 파산지경에 이른 육계농가들에게는 사형선고나 마찬가지이다. 돈벌이에 혈안이 된 계열사들은 농가를 돈벌이를 위한 수단으로 생각하고 힘없는 농가들은 빚에 허덕이며 끼니를 걱정하는 신세가 되어가고 있다. 그동안 우리 농가를 지켜줘야 할 농협마저 계열화사업의 고질적인 병폐를 벗어나지 못하고 농가에게 큰 도움을 주지 못하고 있다. 정부 또한 계열화사업의 문제점을 해결하고자 축산계열화사업에 관한 법률을 제정하는 등 많은 노력을 하여 왔으나 백척간두에선 농가를 보호하기에는 너무도 부족한 것이 현실이다. 정부와 농협은 육계산업을 발전시키고 농가의 열악한 처우를 개선하기 위하여 더 많은 연구를 하여야 할 것이다. 이제 우리 육계농가는 더 이상 잃을 것이 없는 막다른 골목까지 몰려있다. 계열사의 횡포에 빚더미에 올라앉은 육계농가들의 정당한 권리를 지키기 위해 모든 수단과 방법을 총동원하여 계

열사의 횡포에 저항할 것임을 천명하며 사육비인하조치를 당장 중단할 것을 강력히 촉구한다. 만약 계열사에서 앞으로도 이러한 슈퍼갑의 행태를 계속한다면 이후 발생하는 모든 일의 책임은 계열사에 있다는 것을 엄중히 경고한다.

2013. 8.
사단법인 대한양계협회

(사)한국계육협회



닭고기 요리책자 제작

여성중앙, 레몬트리 8월호 별책부록으로 진행



본회는 닭고기 소비 성수기에 맞춰 여성전문지인 여성중앙 및 레몬트리와 공동으로 '행복 가득! 후다닥~ 치킨 레시피' 요리책자를 제작, 소비자들에게 배포했다. 이번 요리책자는 마음까지 따뜻해지는 영화 속 힐링 푸드, 캠핑에서 돋보이는 닭고기 요리, 유명 치킨집 베스트 요리

커피캣 등 3가지 컨셉에 맞는 닭고기 요리로 구성되어 있으며, 이와 함께 예쁘고 건강해지는 안티에이징 푸드 닭고기, 닭고기가 우리 몸에 좋은 이유 등 닭고기의 우수성에 대한 다양한 정보들을 수록했다. 아울러 닭가슴살캔, 너겟, 훈제, 소시지 등 닭고기 가공품을 이용하여 집에서 손쉽게 만들어 먹을 수 있는 닭요리 레시피도 함께 게재했다. 본 요리책자는 2013년도 8월호 여성중앙 및 레몬트리의 별책부록으로 10만부 이상 발행돼 소비자들에게 배포됐다.

신임 편집위원 위촉 및 편집위원회 개최

'월간 닭고기' 편집내용 검토

본회는 지난 8월 9일 (주)카길에그리 푸리나 회의실에서 2013년도 제5차 편

집위원회를 개최하고, '월간 닭고기' 편집방향에 대해 논의했다. 이날 편집위원들은 오는 9월 19일이

각 단체들, 영화 '감기'에 대한 양계인들의 입장 전달



조류인플루엔자에 대한 소비자들의 공포감 조성 자체 요청

(사)대한양계협회, (사)한국계육협회, (사)한국도종닭협회는 최근 개봉한 영화 '감기'와 관련하여 영화 제작사인 (주)아이러브시네마 측에 양계업계의 입장을 전달하였다.

최근 개봉한 영화 '감기'는 감기 바이러스의 진화로 벌어지는 사상 최악의 바이러스로 인한 대재난 영화이다. 하지만 문제는 영화 속에서 치명적인 바이러스로 지목되는 감기바이러스가 고병원성 조류인플루엔자 H5N1으로 사람간에 감염이 가능한 바이러스로 진화한 것으로 각색되었다는 점이다.

이에 양계 관련 단체들은 공문을 통해 영화 '감기'의 예고편부터 마치고 병원성 조류인플루엔자가 사람에게서 사람으로 감염되고 인류 생존을 위협하는 인류 최대의 대재앙을 암시하는 공포의 대상으로 지목하면서 흥행몰이를 하고 있다고 비난하고, 지난 '03년 12월 국내 처음으로 발생한 고병원성 조류인플루엔자로 인한 양계산업의 피해가 막대했음을 전했다. 또한 지금까지 4차례에 걸쳐 고병원성 조류인플루엔자가 발생하였으나 국내에서 사람에게 감염된 사례는 없음에도 언론의 과장보도로 인해 양계산업의 재산적, 정신적 피해가 컸다고 지

적했다. 따라서 금번 영화 상영이 양계인들의 생존권이 달린 심각한 문제로 인식하여 영화 상영 중 닭이나 오리를 매몰하는 혐오적인 장면이 반영되지 않도록 해줄 것과 영화 상영에 앞서 "본 영화는 단지 가정을 전제로 제작된 영화이며, 국내 양계산업과는 전혀 무관하다는 것을 알려드립니다. 국내에서는 조류인플루엔자로 인해 피해를 입은 사례가 한 건도 없으며, 조류인플루엔자가 발생하여도 국내에서 유통되는 양계산물은 안전하다는 것을 알려드립니다."라는 문구를 넣어줄 것을 주문하였다. 지난 8월 19일에는 각 단체가 모여

영화 '감기' 상영과 관련한 긴급회의를 진행하였다. 회의 결과 영화 내용은 극도의 가상을 전제로 한 사항이 많고 일반인 기준으로 가공산물 소비 위축으로 연계될 개연성이 적을 것으로 판단되어, 양계관련 단체들이 과민반응을 보일 경우 오히려 관심도만 높아질 우려가 있으므로 적극적인 대응은 자제기로 하였다. 다만 향후 양계산업의 악영향이 발생할 경우에는 각 단체들이 영화 제작사를 방문하여 업계의 요구사항을 제시하고 책임추궁과 영화상영 저지운동 등 강경대응 할 것임을 밝혔다.



사에서 판매하고 있는 닭고기 선물세트를 소개해 닭고기 소비촉진에도 일조하는 것이 좋겠다는 의견을 개진했다.

한편 본회는 이날 회의에 앞서 농림축산식품부 서재호 사무관과 한국농촌경제연구원 정민국 박사

민족 최대의 명절 추석인 만큼 각 회원 를 신임 편집위원으로 위촉했다.

(사)한국토종닭협회

KOREAN NATIVE CHICKEN ASSOCIATION
(사)한국토종닭협회

중계·부화분과위원회의 개최



중계·부화분과위는 토종닭의 공급과잉을 우려하며 이에 대한 농가홍보대책을 논의했다

지난 14일 대전 유성 소재 '만나'에서 중계·부화분과위원회의(위원장 정학동)가 개최되었다.

이날 회의에서 협회는 거북이마라톤, 수입닭고기 규탄 집회, 수급조절 결과에 대해 보고했다.

이후 안전토의에서 위원들은 최근 토종병아리 입식이 과잉되고 있는 것 같아 추석 이후 수급에 문제가 있을 것이라고 우려했다. 특히 예년에 비해 10~15% 가량 병아리 분양이 늘어 과잉 공급에 대해 농가에 홍보하는 등 이에 대한 대책이 필요하다고 하며, 중계·부화장도 병아리 분양에 신중을 기해야 한다고 입을 모았다.

이 외에도 유통비 등 산업 현안에 대해 심도있게 논의했다.

토종닭 산업의 원로 한자리에 모여



토종닭협회는 원로들을 초대해 산업의 현안과 발전방안에 대한 정중한 자문을 구했다

지난날을 회고하며 산업의 나아갈 방향 제시

지난 8월 16일 협회는 서울 내 한 식당에서 토종닭 발전에 헌신적으로 몸 바쳐 오신 대 선배를 모시고 산업의 현안과 발전방안에 대한 정중한 자문을 구하기 위해 “토종닭 산업 발전을 위한 간담회”를 개최했다.

이날 바쁜 일정 속에도 토종닭 산업에 대한 무한한 애정과 관심을 갖고 박준영 회장(농업회사법인 (주)한협), 이상진 박사(단국대학교 석좌교수), 강광과 이사(소비자시민모임), 홍승갑 대표(현인농원), 이희훈 대표((주)현축), 윤홍선

국장(월간 현대양계)과 본협회의 김연수 회장, 김근호 명예회장, 김종갑 자문위원, 문정진 상임부회장 등이 참석해 지난날을 회고하며 담소를 나눴다.

협회는 원로 분들의 피땀어린 노력에 괄목할만한 성장을 이룬 토종닭 산업의 현황에 대해 설명하며,

토종가축 법안, 한담 인증제, 자조금 등 향후 토종닭 산업 발전을 위한 중점 추진전략에 대해 발표했다.

이후 산업발전을 위한 간담회 자리에서 김연수 회장은 “지금까지 토종닭 산업이 발전하기까지에는 여기 모인 분들의 땀과 노력이 있었기에 여기까지 성장함에 무한 감사를 드린다”는 감사의 인사를 전했다.

원로들은 협회에 고견을 전했고 협회는 토종닭 산업 발전에 가일층 노력하겠다고 했다.

“더도 말고 덜도 말고 한가위만 같아라” 풍성한 한가위 위한 닭고기 추석 선물세트

추석은 오곡이 익는 계절인 만큼 풍성한 수확물 덕분에 조상들은 “더도 말고 덜도 말고 한가위만 같아라”는 말을 할 정도였다. 각 계열사들이 준비한 추석 선물세트를 나누며 풍성한 한가위를 맞이하기 바란다.

(주)하림 하림종합세트호

구성품목 : 하림슬림닭가슴살 135g×3개입, 3% 날씬한닭가살참 340g×6개입, 하림슬림닭가슴살라이트 150g×3개입
중량 : 2895g
판매가 : 80,000원



(주)체리부로 명품 세트

구성품목 : 치킨스모크 550g×1개입, 양파맛 훈제 슬라이스 1kg×1개입, 양파 치킨스모크 550g×1개입, 가슴살 스모크 250g×2개입, 머드타드소스 150g×1개입, 매운맛 오리훈제 슬라이스 1kg×1개입
판매가 : 50,000원 (추석 특별할인가)



(주)마니커 닭터의자연 삼계탕 세트

구성품목 : 삼계탕 800g×2개입, 반계탕 650g×2개입
닭터의 자연 : 서울대 연구진들이 독자 개발하여 항균력과 면역력을 증진시킨 무항생제 닭고기
판매가 : 33,000원



농협목우촌 누룽지삼계탕 세트

구성품목 : 누룽지 오곡삼계탕 600g×4개입
특징 : 내산 닭고기를 사용하고, 한번에 먹기 좋도록 1봉에 반마리(600g)를 삽입하였음
판매가 : 35,000원



(주)올품 엄나무 삼계탕 선물세트

제품설명 : 엄나무 추출액과 피로회복에 으뜸인 국내산 수삼 첨가, -38°C이하 급속냉동 방식으로 쫄깃한 육질
중량 : 900g×4개
판매가 : 25,300원



(주)사조인티그레이션 사조웰빙호

구성품목 : 리얼닭가슴살 135g×4캔, 안심살코기플러스 150g×4캔, 연어 (담백한 맛) 135g×4캔, 화이트알바코 150g×4캔
증정품 : 부직포 가방
판매가 : 29,000원

성화식품(주) 해이슬선물세트

구성품목 : 닭가슴살스테이크(훈제맛) 190g×3팩, 닭가슴살스테이크(허브맛) 190g×3팩, 닭가슴살육포 50g×2팩, 훈제오리슬라이스 600g
판매가 : 35,000원



Today's
맛 있는
닭고기 요리

닭다리 연잎찜구이

연잎은 퀘세틴이 풍부하여 활성산소로 인해 생기는 성인병을 예방하고, 크고 둥근 연잎은 미녀<부용(芙蓉)>를 상징할 정도로 피부미용에도 좋다. 콜라겐이 풍부한 닭다리와 연잎의 조화는 가족들의 소중한 피부를 보호해 줄 것이다.



- 재료** 닭다리 5개, 애호박 1/2개, 연잎 1장, 식용유
밀간 생강즙 1작은 술, 같은 마늘 1/2큰 술, 청주 1/2큰 술, 양파즙 1/2큰 술, 소금, 후추
양념장 간장 1과 1/2큰 술, 청양고추가루 1/2큰 술, 설탕 1큰 술, 물엿 1큰 술, 양파즙 1/2큰 술, 같은 마늘 1/2큰 술, 다진 파 1큰 술, 깨소금 1작은 술, 참기름 1작은 술

- Cooking**
1. 닭다리는 칼집을 넣어 소금, 후추, 생강즙, 마늘, 청주, 양파즙을 섞어 골고루 발라 1시간 재워 둔다.
 2. ①의 재워 둔 닭다리를 연잎에 싸서 김 오른 찜통에 20분간 찜는다.
 3. 양념장은 간장, 청양고추가루, 설탕, 물엿, 양파, 마늘, 파, 깨소금, 참기름을 섞어 만든다.
 4. 애호박은 7cm 길이에 5mm 두께로 저며 소금을 뿌려 살짝 절였다가 면보로 눌러 물기를 제거한다.
 5. ②의 찜 닭다리는 연잎을 벗기고 뚜껑있는 큰 팬에 식용유를 두르고 닭을 놓고 앞뒤로 양념장을 발라가며 노릇하게 구워내고 남은 양념에 ④의 호박을 살짝 구워준다.
 6. 접시에 닭다리구이를 담은 후 호박을 곁들인다. (연잎을 깔고 담어도 된다.)

<제공 : 한국식생활개발연구회 안승춘 회장>

퀴즈 낱말맞추기

1		13		12	
2				11	10
			7		
3	4		8		
	5				
6			9		

- ◇ 가로풀이 ✨ ✨
- ② 방고래 위에 깔아방바닥을 만드는 얇고 넓은 돌
 - ③ 지방 행정 구역인 '리(里)'의 사무를 맡아보는 사람
 - ⑤ 장교 복무를 지원한 4년제 대학 재학생을 대상으로 장교 훈련 및 교육을 맡아 보는 곳
 - ⑥ 야생의 조류를 인간생활에 유용하게 길들이고 품종개량을 하여 육성한 조류
 - ⑧ 고객의 편의를 위하여 24시간 문을 여는 잡화점
 - ⑨ 깊은 밤
 - ⑪ 더 이상의 양을 수용할 수 없이 가득 참
 - ⑬ 전통과 역사가 있는 유명한 학교

- ◇ 세로풀이
- ① 닭이 우는 소리와 유사한 '구구'에 유래해 매년 9월 9일 진행되는 행사. 닭고기의 올바른 정보제공 및 소비촉진을 위해 정부가 정한 닭고기 먹는 날
 - ④ 주로 성적은 우수하지만 경제적인 이유로 학업에 어려움을 겪는 학생에게 보조해 주는 돈
 - ⑦ 한 조각의 붉은 마음이란 뜻으로, 한결같이 변치 않는 참된 마음을 일컫음
 - ⑩ 양(梁)나라 장승요가 벽에 그린 용에 농동자를 그려 넣은 즉시 용이 하늘로 올라갔다는 고사에서 유래. 가장 중요한 부분을 완성시키는 것
 - ⑫ 다른 나라에 정착하여 그 나라 국민으로 살고 있는 동포
 - ⑬ 이름난 장수

54호 정답

	10	14		12	11
13		15	16		
17	18	19		20	
21		22		23	24
25	26	27	28	29	30

양계 비법전수

깔짚을 연속적으로 이용하려면 어떻게 해야 하나요?

육계를 기를 때 깔짚은 닭의 출하와 함께 교체를 하게 되지만, 깔짚의 부족 혹은 교체작업의 번거로움 등을 줄이기 위하여 한 번 사용한 깔짚을 계사의 상태에 따라 2~3년간 계속해서 이용하는 방법을 연속이용이라고 한다. 기본 원리는 발효미생물이 깔짚과 계분 혼합물에 작용하여 발효열을 발생하면서 고형물을 분해시키고 수분을 증발시킴으로써 깔짚 내 수분함량을 낮게 유지하여 깔짚의 연속이용이 가능하게 해 준다.

깔짚 연속이용 시 주의사항은 다음과 같다. 먼저 충분한 발효로 유해가스 발생억제 후 입추하도록 하고 환기팬을 설치하여 입추 후에도 적당한 환기를 시켜야 한다. 전염성 질병으로 인해 육성률이 93% 이하인 경우, 또는 대장균 관련 질병이 많은 경우 연속사용을 피해야 한다. 두 번째 연속 사용할 때가 발효가 가장 어려우므로 이때에 한하여 깔짚재를 길게 모아서 집중 발효시키고 발효기간과 개방건조기간도 7일 이상으로 길게 한다. 여름철에는 바닥에서 발효열이 발생하므로 사육밀도를 기타 계절보다 10% 정도 낮추며, 반대로 겨울철에는 발효가 잘 이루어지지 않으므로 발효개시 2일 정도 열풍가온 등으로 기본온도(20℃) 이상을 유지시켜 준다.

<출처 : 농촌진흥청 국립축산과학원 '닭기르기 100문100답'>

AI 차단방역 철저

농장주, 관리인 등 농장근무자

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

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)