

닭고기 자조금 관리위원회 www.ichicken.or.kr

HOT ISSUE

고병원성 조류인플루엔자(AI) 발생과 대응(1)

농장 출입시 신발 갈아신고 작업복 갈아입어야

고병원성 조류인플루엔자(AI) 진행상황

고병원성 조류인플루엔자(AI)가 전북 고창의 종오리 농장에서 발생하면서 전 가금업계가 비상상태를 맞이하고 있다. 또한 전북 부안 오리농장에서도 지속적으로 발생신고가 들어오는 등 확산 조짐을 보이고 있다. 고병원성 조류인플루엔자로 확진되면서 전남북 및 광주광역시 지역 내에 처음으로 '일시 이동중지(standstill)' 명령이 발동되기도 하였으며, 특히 인근 저수지(동림저수지)에서 발생한 청둥오리 100여 마리의 폐육을 원인이 고병원성조류인플루엔자로 최종 확인되면서 전국이 AI 확산의 두려움으로 긴장에 싸이고 있다. 큰 고니 등 다른 철새들도 발생지역에서 떨어진 철새도래지에서 AI양성반응을 보이는 가운데 최대 인구이동이 이루어지는 설 명절을 맞이하여 질병이 확산되지는 않을까 걱정이 앞서고 있다.

매년 철새에 의한 감염 반복

고병원성 조류인플루엔자(AI)는 지난 2003년 발생된 이후 10년간 총 5차례 발생했으며 2~3년 주기로 발생해 왔다. 당시 고병원성 조류인플루엔자로 인해 관련업계에서 다수의 사망자가 발생하였고 소비부진 등 양계산업에 큰 피해를

가져오면서 재앙으로 다가왔다. 다행히 지금까지 인체감염사례가 나타나지 않았고 대국민 홍보가 지속적으로 이루어진 관계로 큰 동요는 발생하지 않고 있다. 이번에 나타난 바이러스 타입은 H5N8으로 국내에서는 처음 나타난 것이다. 이는 이미 지난 2010년 중국에서 발병했던 타입으로 어떻게 국내에 유입되었는지 철저한 역학조사가 이루어져야 할 것이다. 정부는 인근에서 폐육을 당한 가창오리를 주 감염원으로 보고 있다. 매년 반복되는 철새에 의한 감염은 우리에게 불안감을 안겨주고 있다. 이번에 발생한 고창의 종오리 농장과 지난 2010년 발생한 전북 김제의 산란계 농장은 시설이 우수하였음에도 불구하고 질병유입에 대해서는 속수무책이었다. 농장주변에 감염원이 상재하더라도 농장내로 유입시키는 매개체는 사람이기 때문에 철저한 차단방역으로 질병유입을 막을 수 있다.

'일시이동중지' 명령에 대비한 행동요령

'일시이동중지' 명령을 내리면서까지 정부에서는 더 이상의 확산을 막기 위한 노력이 이어지고 있다. 농가는 우선 닭 상태를 유심히 살펴보아야 한다. 만에 하나 갑자기 폐사가 발생하면 즉시 방역당국에 신고하여야 한다. 주변에서 AI가

지금처럼 퍼져 나가고 있을 때에는 농장 주변을 소독하고 농장차량에 대해서는 철저한 소독 후 진출입시켜야 한다. '일시이동중지' 명령에 대비해 여유있게 7일 정도의 사료를 비축해 두는 것도 혼란을 줄이는 한 방법이기도 하다.

'일시이동중지' 명령은 고병원성 조류인플루엔자(AI)의 전국 확산방지와 조기 종식을 위하여 내려지는 것으로 해당 지역 내 가금류는 물론 관련 종사자 및 출입차량에 대하여 이동을 제한한 상태에서 강력한 소독 및 방역을 실시하기 위한 것이다. 최초 발생된 전북 고창은 전남과 연결해 있고 오리농장이 전남과 전북에 밀집(전국 대비 69%)되어 있다는 점을 고려하여 광주지역을 포함한 전남북에 한해 처음으로 발동하게 되었다.

'일시이동중지'는 모든 가금류는 물론 축산관련 종사자가 농장을 들어갈 수 없기 때문에 모든 방문 계획을 취소하고 병아리입추 계획은 물론 출하까지 정지가 된다는 점을 감안, 사전에 사료를 충분히 비축하거나 기타 약품 등을 미리 확보해 놓아야 한다. '일시이동중지' 명령을 위반할 경우 1년 이하의 징역 또는 500만원 이하의 벌금조항이 있기 때문에 관련종사자들은 더욱 주의를 기울여야 하며, 방역정책에 적극 협조해 주어야 한다.

야 한다. 최근에는 전화 및 SNS가 발달되어 있기 때문에 서로 연락을 주고받으며 전국의 상황을 예의주시해야만 한다. '일시이동중지' 명령 중에도 사료보관 및 공급을 목적으로 하는 경우에는 시·도 가축방역기관의 승인 하에 소독 및 방역조치 후 이동할 수 있다.

AI조기 종식을 위해 농가방역 철저

과거처럼 AI가 발생하더라도 소비변화가 크지 않은 것이 최근의 동향이다. 2003년 AI발생 당시 시장 소비가 80%까지 감소했던 것을 우리는 잊을 수가 없다. 치킨집 사장이 자살하고 양계농가도 AI의 희생양이 되기도 했다. 하지만 국민들의 AI에 대한 이해의 폭이 넓어지다보니 소비는 과거에 비해 영향을 덜 받는다. 이동필 농림축산식품부 장관은 지난 19일 대국민 담화를 통해 AI확산 방지와 조기 종식을 위해 범정부 차원에서 최선을 다할 것을 약속했다. (사)대한양계협회를 중심으로 한 양계관련단체들도 특별 대책반을 만들어 언론대응은 물론 농가방역에 초점을 맞춰 적극 움직이고 있다. 양계농가들도 우리 농장 상황을 예의주시하며 조기 종식을 위해 노력해 나가야 할 것이다.

(사)대한양계협회 정책기획부장 김동진

닭고기 자조금 거출기준 및 납부절차

닭고기 자조금은 2009년 6월 1일부터 '축산자조금관리법'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. 농가 여러분의 적극적인 참여 바랍니다. 닭고기 자조금 납부 현황은 소식지와 닭고기 자조금 홈페이지(www.ichicken.or.kr) 자조금 납부현황조회에서 확인할 수 있습니다.

농가출하
육계, 삼계, 토종닭, 육용종계 도계장으로 출하

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

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

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

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

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 자조금관리위원회)



경상대학교 농업생명과학대학
주 선 태 축산학과 교수

주선태 교수는 자타가 공인하는 고기 전도사로 불린다. 그 만큼 고기류에 대한 지식이 풍부할 뿐만 아니라, 많은 이들에게 육식의 유익성을 전파하고 있다. 최근에는 MBN 교양프로그램인 '황금알'의 코너 '육식전쟁'에 출연해 육식에 대한 편견을 깨뜨릴 수 있는 지식을 시청자에게 전했으며, 축산물의 부위별 영양과 활용도를 담은 '고기수첩'이라는 책을 저술하기도 했다.

전공이 축산 중에서도 축산물 가공이 전문인 주선태 교수는 식육에 관해 연구를 하다 보니 자연스럽게 닭고기에 대해서도 연구를 하게 되었다고 밝혔다. 특히 주선태 교수는 3~4년 전에는 오리고기 연구를 많이 하며 닭고기와 오리고기를 비교하면서 닭고기에 대한 연구도 한 적이 있다고 했다.

하지만 대부분의 연구자금이 닭 사양의 연구에 집중되어 있고 닭고기의 영양이나 품질에 관해서는 연구가 드물어 닭고기에 관한 단독 연구를 수행하지 못하고 있는 지금이 안타깝다고도 말했다. 앞으로 닭고기의 품질에 대해 보다 심도 있는 연구가 이루어질 바란다는 바람도 전했다.

앞으로도 방송출연과 강연 및 저술활동을 통해 육류의 소비를 증진시킬 수 있는 대국민 홍보활동을 지속할 것이라는 주선태 교수는 사비를 털어서라도 닭고기의 각 부위별 영양 성분 및 육질의 특성을 규명해 보고 싶다고 전했다. 주선태 교수를 만나 그의 고기 예찬론을 들어봤다.



인터뷰

닭고기 소비촉진을 위해서는 부분육 개발 및 영양정보 제공이 필요하다

채식 위주로 염분을 과다 섭취하는 우리 국민들은 육식섭취 더 늘려야
앞으로 닭고기의 각 부위별 영양 성분 및 육질의 특성을 규명해 보고파

■ 닭고기의 부위별 소비촉진을 위해서는 어떤 노력들이 필요할까요?

닭고기는 적색육인 돼지고기나 소고기에 비해 저지방, 저콜레스테롤, 저칼로리 및 고단백의 백색육이며, 최근 웰빙을 중요시하는 소비자들의 트렌드에 부합하는 양질의 단백질 식품입니다. 우리나라 닭고기의 소비 형태는 주로 통닭으로 소비되어왔으나, 최근 부분육 판매가 급증하고 있습니다. 부분육 형태는 가슴살, 안심, 통다리, 넓적다리, 북채, 통날개, 봉, 윙 등이 있으며 주로 백화점이나 식품체인점 등 대규모 유통시설을 통해 판매되고 있습니다.

이처럼 부위별 부분육으로 소비를 더욱 촉진시키기 위해서는 각 부위별 육질 특성에 맞는 요리의 개발과 가공제품의 개발이 필수적으로 필요합니다. 또한 닭고기 부분육의 가공시설 설비도 첨단 기계화가 되어 위생적이고 품질이 좋은 다양한 부위별 닭고기가 제공되어야 합니다. 뿐만 아니라 각 부위별 영양적 특성과 육질의 차이를 조사하여 소비자들에게 유용한 정보를 제공하는 것이 필요합니다.

■ 현대인들은 다이어트 열풍으로 닭 가슴살을 많이 찾고 있습니다. 닭고기가 다른 고기에 비해 영양학적인 우수성에는 어떤 것들이 있을까요?

닭고기는 다리살처럼 적색근섬유와 백색근섬유가 혼재하고 있는 부위와 가슴살처럼 백색근섬유만으로 이루어져 있는 부위로 나눌 수 있습니다. 전자는 주로 다리, 넓적다리 등의 부분이며, 후자는 가슴, 등심 등의 부위를 말합니다. 일반적으로 고기는 백색근섬유의 비율이 높으면 단백질의 함량이 높은 반면, 적색근섬유의 비율이 높아지면 지방과 콜레스테롤의 함량이 높아집니다. 따라서 백색근섬유 비율이 소고기나 돼지고기에 비해 높은 닭고기는 영양학적으로 지방과 콜레스테롤은 적고 단백질 함량이 높아 다이어트에 좋은 것이 가장 큰 장점이라고 할 수 있습니다.

■ MBN '황금알'에서 육식이 좋은 점에 대해 많이 말씀하셨는데, 육식의 좋은 점과 육식이 왜 필요한지를 말씀해 주십시오.

육식의 장점과 필요성은 양질의 단백질 섭취에 있습니다. 채식을 이루는 식물성 식재료는 단백질이 부족할 뿐만 아니라 필수아미노산 조성이 나쁜 저질 단

백질입니다. 하지만 닭고기를 포함한 모든 육류는 필수아미노산 조성이 우수한 양질의 단백질이며 식물성 단백질에 비해 소화 흡수 및 체내 이용이 뛰어납니다. 육류에 들어있는 양질의 단백질은 신체의 면역기능을 증진시켜 감염증 질병을 예방할 뿐만 아니라 다른 중요한 질환의 발생도 방지하여 건강한 장수를 책임집니다.

육식을 하면 혈관질환 및 고혈압이 발생한다고 오해되고 있는데, 이는 미국처럼 육류를 지나치게 많이 섭취할 때 발생하는 부작용입니다. 우리나라는 오히려 육류의 섭취가 부족하고 채식이 만연하고 있는 것이 이러한 질병의 원인입니다. 즉, 우리나라의 고혈압과 혈관질환 발생원인은 채식으로 인한 과다한 염분 섭취가 주요원인입니다. 염분이 혈관벽의 세포에 축적되면 세포는 수분을 삼투압의 원리로 수분을 흡수하여 팽창한 결과 혈관벽이 두꺼워져서 혈관의 내측이 좁아지게 됩니다. 혈관에 쌓인 나트륨이 바깥으로 나가게 되면 세포내에서 삼투압 원리로 인해 똑같은 원리로 영향을 미치게 되는 것입니다. 따라서 우리나라 국민들은 건강한 장수를 위해 채식의 비율을 조금 줄이고 대신 양질의 단백질 공급원인 육류의 섭취를 지금보다 조금 더 늘릴 필요가 있습니다.

■ 현재 한·중 FTA 협상으로 농민들의 근심이 커져가고 있습니다. 수입산 닭고기와 맞서 국내산 닭고기를 보호하기 위해 어떤 노력이 필요할까요?

기본적으로 닭고기 시장에서 원산지 표시제도를 철저히 지킬 수 있는 분위기 조성이 필요합니다. 하루 빨리 유통업자들은 원산지 표시제도의 준수가 우리의 식량자원을 지키는 열쇠임을 깨달아야 할 것입니다. 이를 바탕으로 수입산 닭고기와 국내산 닭고기의 육질 및 영양학적 차이점을 부각하는 홍보도 적절히 이루어져야 합니다. 특히, 육질의 차별화를 이루는 것에는 과학적인 연구가 필히 있어야 하고 이에 대한 홍보자료도 과학적인 증거자료를 제시하여 소비자가 보편타당하게 받아들일 수 있도록 설득되어야 할 것입니다. 수입산 닭고기는 냉동육으로만 유통될 수밖에 없다는 점을 인식하고 이와 차별화되는 국내산 닭고기만의 장점을 부각시켜야 합니다. 국내산 닭고기는 가급적 냉장육으로 경쟁하는 것이 열악한 가격경쟁력을 품질경쟁력으로 극복하는 좋은 방안이 될 것입니다.

HOT ISSUE

육식전쟁, 미국식 영양학으로 인한 육식에 대한 편견을 불식시키다

주선태 교수, 백색육 닭 가슴살은 지방함량이 극히 적은 단백질 덩어리

지난해 12월 9일과 12월 16일에는 MBN 교양프로그램 황금알에서 육식전쟁 편이 방영되어 육식에 대한 오해를 해소하는 시간을 가졌다.

육식전쟁 1편과 2편에는 고기 전도사로 불리는 경상대학교 축산학과 주선태 교수가 출연하여 시청자들에게 고기의 유용성과 닭고기의 영양학적 우수성에 대해 소개했다.

주선태 교수는 육식전쟁 1편에서 우리나라 영양학은 미국식 영양학을 따르고 있다고 운을 뗐다. 미국의 연간 고기 섭취량은 120kg인 반면, 우리나라는 43.7kg으로 1/3수준이라며, 고기류의 지방보다 패스트푸드 가공식품 속의 지방이 훨씬 더 건강에 해롭다고 강조했다.

육식전쟁 2편에서는 닭고기에 대한 잘못된 상식을 바로잡는 코너가 많이 마련되었다.

이경진 심장전문의는 다이어트 열풍으

로 닭 가슴살을 많이 먹지만 옥수수 사료를 먹고 자란 닭은 몸에 좋은 불포화지방산인 오메가3가 적다는 주장을 펼쳤다.

이에 대해 주선태 교수는 육류 중 단백질 함량이 가장 많은 것이 닭 가슴살이라며 반박했다. 닭 가슴살은 색깔이 하얀 백색육인데 백색육은 지방함량이 거의 없고 살코기가 풍부하다고 밝히며, 지방 함량이 낮은 닭 가슴살을 놓고 오메가3와 오메가6를 논하기에는 무리가 있다고 주장했다.

한편 자신을 닭가슴살 예찬론자라고 밝힌 박용우 가정의학전문의도 100g 당 지방함량이 삼겹살 28.4g, 소고기 등심 11.3g, 닭 가슴살 0.4g을 차지하고 있다고 밝혔다. 따라서 닭 가슴살에 든 오메가6를 걱정하기에는 극히 적은 양이라고 덧붙였다.

한 패널은 요즘 캠핑족이 선호하는 비어캔치킨에 대해서는 맥주캔에는 비스페

놀A라는 발암물질이 있으므로 비어캔치킨을 요리할 때는 캔보다는 전용기구를 사용하는 것이 좋다는 정보도 제공했다.

또한 박태순 음식칼럼니스트는 서구에서는 닭 가슴살을 선호해 닭 날개와 다리는 버리거나 사료로 활용하므로, 이런 부산물들을 우리나라 등에 저가로 수출되고 있다고 했다. 이어서 위생적이고 신선한 국내산 닭고기를 먹기 위해서라도 국내산 닭고기 여부를 확인하는 지혜가 필요하다고 밝혔다.

주선태 교수는 '고기 안 먹고 채식만 먹으면 혈전이 생긴다?'라는 코너에서 육식의 유용성에 대해서 다시 한 번 강조했다. 한 언론에서는 첫 아이의 아토피 예방법을 인터넷으로 접한 주부가 아이에게 두유만 먹이다가 영양실조로 병원을 방문한 기사를 다루었다며 육식의 필요성을 언급했다. 주선태 교수는 극단적인 예로 두부만 먹는 사람과 고기만

먹는 사람을 가정한다면, 두부만 먹는 사람은 목숨을 잃게되지만 고기만 먹으면 잘 살 수 있다고 말했다. 그 근거로는 우리 몸을 구성하는 주요성분이 단백질인데 식물성 단백질의 경우에는 하나같이 필수아미노산이 한 두 개씩 부족하기 때문에 우리 몸의 단백질 합성에 어려움을 겪을 수 있기 때문이라고 밝혔다.

“채식은 건강식이 아니라 치료식이다”라고 강조한 주선태 교수는 비만 등으로 치료 중인 환자라면 어느 정도 채식 위주의 식단이 필요하지만, 성장기 아이들을 채식 위주로만 식단을 구성하면 성장을 하지 못한다고 전했다.

이번 프로그램을 통해 그 동안 고기는 우리 몸의 건강을 해치는 나쁜 음식인 것처럼 왜곡된 시선으로 다뤄왔던 언론계의 의식이 개선되길 바라며, 앞으로도 육식과 닭고기에 대한 유용한 정보들이 쏟아져 나오길 기대해 본다.

2013년 4분기 가축동향조사 결과, 소규모 육계농가 폐업률 늘어

3만 마리 미만 농가는 감소한 반면, 오히려 3만 마리 이상 농가는 증가해

통계청이 발표한 2013년 4/4분기 가축동향조사 결과에 따르면 소규모 농가들의 폐업이 속출하는 것으로 밝혀졌다.

통계청은 지난 1월 13일 가축의 사육규모별 가구수 등을 파악하여 축산정책 수립과 축산부문 연구를 위한 기초자료로 매 분기마다 가축동향을 조사하여 발표하고 있다.

이번 조사에서는 닭고기의 사육마릿수가 7,648만 7천마리로 전분기보다

1,198만 2천마리(18.6%) 증가한 것으로 나타났으며, 통계청은 연말연시와 성탄절 등의 겨울특수에 대비한 입식증가에 의한 것으로 분석했다.

전체적인 닭 사육농가(육계, 산란계 포함)의 가구수는 2012년 9월 1,585가구, 2012년 12월 1,571가구, 2013년 9월 1,457가구, 2013년 12월 1,565가구로 다소 오르내림이 있었다고 통계청은 밝혔다.

특히 사육규모별 농가수를 분석해 보면, 3만 마리 이하의 소규모 농가는 점

차 줄어들고 3만 마리 이상의 대규모 농가는 증가하는 것으로 나타났다. 1만 마리 미만의 농가는 2013년 12월 301가구로 전년동기에 비해 4.4% 줄어들었으며, 1만~3만 마리 미만

육계농가 규모별 사육 가구수 증감비율 (단위: 가구, 마리, %)

구분	2012년		2013년				증감	
	9월	12월	3월	6월	9월	12월	전분기	전년동기
사육 가구수	3,198	3,144	2,955	3,500	2,958	3,087	129 (4.4)	-57 (-1.8)
규모별	10천마리 미만	384	315	314	312	312	301 (-11 (-3.5))	-14 (-4.4)
	10~30천 마리	1,079	1,011	910	1,064	961	936 (-25 (-2.6))	-75 (-7.4)
	30천마리 이상	1,735	1,818	1,731	2,124	1,685	1,850 (9.8)	32 (1.8)

의 농가는 936가구로 전년동기에 비해 7.4% 줄어들었다. 반면 3만 마리 이상을 사육하는 농가수는 1,850가구로 전년동기에 비해 1.8%증가했다.

농축산부, 농업과 첨단과학기술 접목해 농업 선진화 이룬다

소규모 농가를 살릴 수 있는 농업정책 추진 절실해

박근혜 대통령은 지난 6일 청와대에서 가진 기자회견을 통해 “농업과 문화 등 기존산업에 과학기술과 정보통신기술(ICT)을 융합해 새로운 제품과 서비스를 만들어 내는 ‘창조경제 비타민 프로젝트’를 보다 확대해 산업현장에서 직접 융합의 성과를 체험할 수 있도록 하겠다”고 밝혔다.

박근혜 대통령은 새누리당 후보 시절부터 농업에 정보통신 기술을 접목하는

방안에 대해서 제시했으며, 당시 네덜란드의 95%가 과학기술이고 5%가 노동력이라며 과학기술을 통한 농업 분야의 부가가치 향상에 대한 의지를 강하게 비쳐왔다. 또한 네덜란드의 농업 기술을 언급하며 “네덜란드의 중소 벤처기업인 스파크드 사는 최근 젖소 귀에 생체 신호를 감지하는 센서를 부착해 농장에서 키우는 수 백 마리 젖소의 건강 상태를 실시간 점검할 수 있는 장치를 개발했다”며 농장주들이 가축들의 전염병 감염을 이전보다 훨씬 빨리 알

아낼 수 있게 되었다고 설명한 바 있다.

이에 따라 농림축산식품부(이하 농축산부)는 지난해 7월 8일 농업과 과학기술의 융합을 통한 농업 분야의 창조경제를 실현하기 위해 ‘농림식품과학기술 육성 중장기 계획(2013~2022년)’을 발표했다.

농축산부는 이에 따라 향후 10년간 농림식품산업의 부가가치를 연평균 3%씩 높이고 수출 150억불을 달성하는 것을 목표로, 농축산부 전체 예산에서 연구개발이 차지하는 비중을 현재 5%에서

2022년까지 10% 수준으로 대폭 확대한다고 밝혔다.

세계적인 IT강국인 국내 과학기술을 활용한다면 충분히 네덜란드의 농업기술과 견줄만한 농업기술을 개발할 수 있을 것이다. 어쩌면 조류인플루엔자 등의 초기증상을 조기에 파악하거나, 점점 농업에 종사하는 연령대가 높아지고 규모가 대형화되고 있는 육계산업현장에 도움을 줄 수도 있을 것이다. 그렇지만 육계산업의 대형화로 소규모농가들이 점점 줄어드는 현실을 반영하여, 소규모 농가를 살릴 수 있는 농업기술 개발이 적극적으로 이루어지길 바란다.

H O T
ISSUE

계육협회, 어린이 건강을 책임지는 국산 닭고기 체험 교실 진행

‘건강 닭고기 영양 튼튼 꼬꼬DAY’ 통해 국산 닭고기의 우수성 소개



체험 교실에 참여한 아이들에게 국산 닭고기의 우수성을 설명하는 모습

(사)한국계육협회(회장 정병학)는 공중파방송을 통한 닭고기 캠페인 송에 이어, 예비소비자들에게 직접 찾아가 닭고기에 대한 소비촉진 활동을 이어가고 있다.

지난 1월 14일에는 인천 지역의 제니스 유치원을 찾아가 270여명의 유치원생들을 대상으로 ‘건강 닭고기 영양 튼튼 꼬꼬DAY’ 체험 교실을 진행했다.

이번 체험 교실은 국산 닭고기의 효능과 우수성을 널리 알리고자 아이들의

눈높이에 맞춰 진행하는 행사로, 어린이집과 유치원 등 유아교육기관의 어린이들을 대상으로 유아 시절부터 국산 닭고기의 효능과 우수성을 체험할 수 있도록 하는 교육 행사이다. (사)한국계육협회의 주최 하에 2013년 12월부터 총 60회 실시될 예정이며, 1월 14일은 10회째의 체험교실이다.

체험 교실은 국산 닭고기를 주제로 한 인형극과 건강 제조 등 다채로운 프로그램들로 구성되어 진행되었다. 우선 아이들에게 수입산 닭고기의 비위생적인 유통과정을 밝히고 피부건강 및 두뇌발달, 몸매유지 등 국산 닭고기의 좋은 점들을 설명하는 시간을 가졌으며 국내산 닭고기를 확인하는 방법으로 ‘폼

질보증마크’를 확인할 것을 당부하기도 했다.

제니스유치원 임정화 원장은 “그 동안 수입산 냉동닭고기가 우리 몸에 얼마나 해로운지 모르고 지냈던 것이 안타깝다”면서 “이번 체험 교실을 통해 아이들이 부모님에게 국산 닭고기의 몸에 이로운 점을 말해 줄 수 있는 참된 교육의 현장이 된 것 같다”며 감사의 인사를 건넸다. 또한 임정화 원장은 그 동안 몰랐던 닭고기 지식을 알게 되어 알찬 시간이었다며 이런 체험 교실을 적극적으로 홍보할 필요가 있다고 덧붙였다.

이날 행사는 매일 월요일부터 금요일까지 오전 11시부터 11시 55분까지 방영되는 SBS생활경제 프로그램 촬영이 진행되었으며, 앞으로 국산 닭고기의 우수성을 알리기 위해 지상파 방송 프로그램에도 방영될 예정이다.

(사)한국계육협회 관계자는 “자라나는 어린이들의 눈높이에 맞춰 거부감 없는 국산 닭고기 홍보를 진행함으로써 더욱 폭넓은 소비자층에게 닭고기의 우수성을 알릴 수 있는 기회를 마련했다”며, 이번 체험 교실이 참여 어린이들로 하여금 유아시절부터 국산 닭고기를 애용하는 습관을 기르게 되는 계기가 되기를 바란다”고 밝혔다.



국산 닭고기를 사용하는 시설이라는 인증패를 전달하는 모습

‘불만제로UP’, 시청자를 공포에 몰아넣는 과장방송으로 논란 일으켜

염지제 주입방식에 대해 정확한 확인절차 없이 방영해 논란

MBC ‘불만제로 UP’이 치킨에 첨가되는 염지제에 대해 지나친 과장 방송을 진행해 논란이 일고 있다.

지난 1월 8일 소비자 고발프로그램인 ‘불만제로UP’의 ‘맛 집의 수상한 비밀’편에서는 치킨 프랜차이즈업체가 육질을 좋게 하고 짭짤한 맛을 내기 위해 염지제를 첨가하는 장면을 의도적으로 과장해서 방영했다. 수백 개의 주사기를 통해 닭에 염지제를 주입하거나, 닭에 염지제를 뿌리고 세탁기에 돌리기도 한다는 방송내용이었다.

방송에서는 염지제의 나트륨 함량이 높으며 첨가물 함량이 불분명하다고 언급했다. 고무장갑을 녹일 정도로 독성

이 강한 염지제가 치킨에 사용되고 있다며 소비자들을 불안하게 만들었다. 한 전문가의 말을 인용해 공업용 염지제가 값이 훨씬 싸고 효과가 더 좋은 만큼 공업용 염지제가 사용되었을 수도 있다는 막연한 추측을 사실인 양 다루기도 했다.

이에 대해 업계에서는 ‘불만제로 UP’ 제작진이 사실유무를 확인하지도 않고 지나치게 과장된 내용으로 방송을 진행했다고 지적하고 있다.

대표적으로 ‘당신이 몰랐던 식품의 비밀 33가지’의 저자 최낙언 씨는 ‘치킨이 불량인 이유’라는 제목의 인터넷 기고문을 올려 ‘불만제로UP’ 방송내용의 잘못된 점을 조목조목 밝혀냈다.

우선 염지제는 그냥 양념갈비의 양념과 같은 역할을 하는 수준인데 염지제의 위험성을 과장해서 선정적으로 그리고 있다고 지적했다. 또한 “첨가물 성분을 정확히 알 수 없다”라는 부분에 대해서는 대체 “무슨 소리인지 모르겠다!”라며 우리나라의 원재료명 및 함량 표시 제도는 세계적인 수준으로 제품 라벨에 전부 표시되어 있는데 왜 그런 식으로 다루었는지 이해할 수 없다는 말을 전했다. 염지제가 고무장갑을 녹인다는 부분에 대해서는 “오렌지 껍질을 짜면 천연 오렌지 오일(향)이 나오는데 여기에 고무 등 여러 플라스틱 물질이 녹는다”며 특정물질과의 ‘반응성’이 높다는 것이 부식성이 있다는 걸 의미하지는 않는다고 지적했다. 더군다나 희석된 상태에서는

이런 현상은 고려할 필요도 없다고 강조했다. 최낙언 씨는 공업용 염지액을 썼을 가능성이 있다는 내용에 대해서는 실제로 그런 일이 일어났다면 형사고발감인데 지레짐작으로 선정적인 내용으로만 부분편집해서 내보냈다고 제작진의 어이없는 행태를 고발했다.

그 밖에도 유명 맛집 블로거인 까날은 염지제에는 양념에 재우는 침지법과 양념을 함께 돌리는 텀블링, 주사기를 사용하는 인젝션이 있다는 점을 밝히며, 셋 중에서 나트륨 함량이 가장 적은 것이 인젝션이라고 지적했다.

최근 방송프로그램들이 시청률을 높이기 위해 자극적이고 과장된 방식으로 식품에 대해 다루는 만큼, 식품관련 방송프로그램에 대한 업계 종사자 및 양계농가의 철저한 모니터링이 필요한 시기이다.

농업용 면세유 전면 개선위한 심층평가 진행 중

기획재정부, 농어민 지원목적에 맞게 효율적으로 개선 및 보완 명시

농업용 면세유가 전면 개선 및 보완될 것으로 보인다.

기획재정부는 지난 1월 12일 보도자료를 통해 심층평가 용역기관인 조세재정연구원에 면세유에 대한 경제적 효과

및 실태 조사를 진행 중이라고 밝혔다.

현재 진행 중인 심층평가에 대해 면세유가 전면 폐지되는 것이 아니냐는 우려에 대해 기획재정부는 면세유 제도를 전면 폐지하거나 재정지출로 전환하는 등의 방안이 논의되거나 검토되고 있는 것이 아니며 현재 개편 방향 및 내용이

확정된 것은 없다고 밝혔다. 다만 조세재정연구원의 평가 결과가 2월 중 도출될 예정이며, 그 결과를 참고로 면세유가 농어민 등에 대한 지원 목적에 맞게 적정하고 효율적으로 공급되게 하고 부정 유출 방지를 위한 관리·감독 등 제도의 개선 및 보완에 초점을 맞출 계획이라고 전했다.

하지만 조세재정연구원은 지난해 6월

26일 농림 분야 53개 조세감면 제도 중 23개 제도에 대해 2차평가를 진행했으며, 농업용 면세유를 폐지 대상인 ‘미흡’으로 분류했던 전력이 있어 향후 정부의 면세유 정책에 대한 우려의 목소리가 커지고 있다.

이런 논란을 불식시키기 위해서라도 정부에서는 보다 명확하게 농업용 면세유 방침을 개선해야 할 것으로 보인다.

지부탐방 2014년부터 보령육계지부를 이끌어갈 정영범 지부장

농가경쟁력 강화를 위해 적극적으로 나설 것



정영범 신임 보령육계지부장

1월 9일 보령육계지부 2014년 총회를 다녀왔다. 총회를 시작하면서 지난 6년 동안 보령육계지부를 운영해 온 김경배 지부장은 새로운 임원선출에 앞서 임기동안 지부를 운영해 나가는데 많은 협조와 지원을 해줬던 회원들께 감사의 인사를 전했다. 새로이 2014년부터 보령육계지부를 운영해 나갈 운영진 선출은 추임된 후보들에 대한 무기명 투표로 진행되었으며, 투표결과 전임 총무직을 맡고 있던 정영범 신임 지부장이 선출되었다. 김경배 지부장의 임기동안 함께 총무직을 역임하면서 보

령육계지부의 살림살이를 함께 도맡았던 경력을 토대로 앞으로도 보령육계지부 활성화를 기대한다는 회원들의 뜻이 모인 결과였다. 그 외에도 최평희 부지부장, 김생구·김의배 감사, 김중호 총무가 추임되어 새로운 집행부를 구성하였다.

정영범 지부장은 우선 그동안 보령육계지부를 설립하고 지부운영의 기틀을 마련해준 김경배 전지부장과 집행부의 노고에 감사한다는 뜻을 전했다. 변변한 사무실도 없이 개개인 친목모임처럼 유지되던 보령지역 육계농가들을 모아 지부를 설립하고 사무실 운영하는데 있어서도 전폭적인 지원을 아끼지 않았으며, 김경배 전지부장의 공로를 높게 평가했다.

이어 앞으로 보령육계지부를 이끌어갈 정영범 지부장의 지부운영 방향에

대해 들어봤다.

정영범 지부장은 지부의 역할은 무엇보다 회원농가의 이익증대에 앞장서는 것이라고 생각한다. 따라서 지부를 운영하는 앞으로 3년간의 임기동안은 집행부와 함께 회원들이 육계를 사육하면서 더 많은 이익을 남길 수 있도록 지도하는데 힘쓰겠다고 전했다. 정영범 지부장은 국내외 축산 경영환경의 변화가 가속화되고 있어 농가들의 경쟁력 확보가 가장 중요하다고 생각했었으며, 농가 교육사업이 절대적으로 필요하다고 본다.

보령지부 회원들에게 자조금에 대한 의견을 물었다. 지부회원들은 닭고기자조금에 대해 모르는 사람이 없었다. 하지만 계열사 주도에 자조금이 권하고 있는

실정을 이야기하며 현실적인 문제를 털어놓는다. 농가들은 의무적으로 계열사에서 자조금을 거출하고 있으나, 계열사들 간에도 어디는 내고 안내고를 따지며 자조금 납부를 미루는 경우가 많다는 것이다. 하지만 농가와 계열사 모두 자조금의 필요성은 인정하고 있는 만큼 빠른 시일 내에 닭고기자조금이 정착될 것이라는 희망적인 메시지를 전달했다.

(사)대한양계협회 정책기획부 대리 이남희



임기를 마친 집행부가 회원들께 감사의 인사를 전하고 있다. 윤수정 감사, 정영범 신임지부장(전총무), 김경배 전지부장, 김생구 전부지부장(왼쪽부터)



육계질병가이드 / IB 증상에 따른 농가 대책

Q. 육계에서 지속적으로 문제를 일으키는 IB(전염성 기관지염)와 농가의 대책에 대해 설명해주시요.

A. 현재 육계농장에서 가장 뚜렷하게 문제시되는 질병은 IB(Infectious bronchitis, 전염성 기관지염)입니다. 연중 어느 때고 감염될 수 있지만, 최근 인티업체의 통계적인 기록으로 추산컨대 11월~3월까지 이른 겨울부터 이른 봄까지 주로 IB문제가 발생하는 것으로 생각됩니다. 주된 증상은 신장 증상(신장이 붓고, 요산이 침착됨), 호흡기 증상(기관의 충/출혈, 기침, 개구호흡) 등으로 나타낼 수 있습니다.

IB는 백신과 소독을 통한 예방대책으로 접근해야 합니다. IB는 변이가 유독 심한 바이러스로 현재 주로 문제되는 신장형 IB를 기존의 호흡기형 IB백신으로 방어하기에는 한계가 있으므로, 신장형 IB 백신을 선택하여 사용하시면 됩니다. 가장 일반적으로 사용되는 백신프로그램은 5~9일 사이에 IB백신을 음수접종하는 것입니다. 최근 조기감염 등의 문제가 심각해짐에 따라 입추 직후 박스에 담긴 상태에서 1차 IB백신(분무)을 하고, 1주령 전후에 다시 2차 IB백신(음수)을 하여 방어효과를 더 높일 수 있

니 IB가 발생한 지역의 농가는 참고하시기 바랍니다. 2014년부터 IB예방을 통해 양계산업 경쟁력을 강화하고자 정책지원으로 부화장에서 ND단미백신 뿐 아니라 IB-ND 합제백신을 사용할 수 있게 되어 IB에 대한 농가부담이 줄어들 전망입니다. 다만 부화장에서 IB-ND 합제백신을 접종한 계군이라고 하더라도 후기까지의 IB방어를 효과적으로 지속시키기 위해 추가적인 음수백신 접종이 권장됩니다. 만약 농가에서 2차백신으로 IB-ND 합제백신을 사용할 경우에는 ND접종일령(14일)에 맞춰서 사용하시면 됩니다.

또한 IB가 이미 발생한 상황에서는 선불리 항생제를 투약하기보다는 일단 환기관리와 전해질/비타민제 투약으로 증상을 완화시키면서 2차 대장균증의 발생을 억제하기 위해 수의사와 상의하여 항생제 투약시기를 결정해야 합니다.

구체적인 해결책은 필드 수의사와 상의하시고, 궁금한 사항은 powerseeker@hanmail.net로 문의해 주세요.

(제공 : 고려비엔피 정윤석)

(주)마니커 / 정통숯불구이 비법으로 만든 닭고기 요리



(주)마니커는 국내산 닭고기를 이용한 정통 숯불구이 제품을 판매하고 있다.

'마니커 닭불꼬치'는 100%국내산 닭고기에 신선한 야채와 불고기 양념을 곁들여 만든 제품으로, 24시간 동안 재워 저온숙성 시킨 후 250℃ 오븐에서 직접 구워냈다. 수험생 및 아이들의 간편한 영양간식으로 알맞으며 집안을 찾은 반가운 손님들을 대접하기에 좋은 제품이다. 또한 출출한 시간에 야식으로 먹거나 아빠의 술안주로도 안성

맞춤인 제품이다. 조리방법은 전자렌지에서는 닭불꼬치 5~6개를 '강'에서 약 3~4분 정도 가열하면 되고, 후라이팬에는 식용유를 살짝 두른 후 해동시킨 닭불꼬치를 '약'불에서 약 4~5분간 뒤집어가며 구워내면 된다.

'마니커 오도독 닭불구이'는 24시간 동안 신선한 닭고기와 야채를 불고기양념에 재운 후 오븐에 직접 구워내어 부드럽고 맛이 담백하여 정통 숯불구이맛을 느낄 수 있는 제품이다. '마니커 오도독 닭불구이'는 기호에 따라 적당량의 파, 후추, 소금을 계란에 푼 후 함께 구워 먹으면 고소한 식감을 맛볼 수 있는 제품으로, 아이들의 도시락 반찬이나 간식, 아빠의 술안주로도 적당하다. 조리법은 전자렌지 '강'에서 2분 30초 정도 조리 후 먹거나, 후라이팬에 기름을 둘러 충분히 가열한 후 '마니커 오도독 닭불구이'를 넣고 중불에 약 4분간 뒤집어 가며 구워내면 된다.

단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

농협중앙회



이기수 축산경제 대표이사 선출



선출했다.

이기수 축산경제 대표이사는 전라남

농협중앙회는 지난 1월 16일 제1차 임시 대의원회의를 개최하고 축산경제 대표이사로 이기수 전 농협중앙회 상무를

도 영광 출신으로, 광주고와 경기대학교(행정학과)를 졸업하고 건국대학교 대학원에서 금융증권 석사학위를 받았다. 이기수 축산경제 대표이사는 (구)축협중앙회에 입사한 후 축산발전기금사무국 국장을 역임했으며 분당정자역 지점장, (주)농협유통 전무, 축산유통부부장, (주)농협사료 감사위원장을 거쳐 농협중앙회 상무(축산유통본부장)를 지냈다.

(사)대한양계협회



1월 종계부화분과위원회의 개최



원종계 쿼터제가 수급조절을 위해 필요하다는 데 공감했다

제를 도입하더라도 원종계농가에서 종계배부율을 높이기 된다면 원종계 쿼터제는 육계수급조절에 크게 도움이 되지 않아 신중한 접근이 필요하다는데

원종계 쿼터제, 신중한 접근 필요

지난 1월 8일 본회사무실에서는 종계부화분과위원회의가 개최되었다. 회의에서는 2014년 종계부화분과사업계획안 보고와 더불어 올해 전반적인 육계수급상황에 대한 논의가 주로 이루어졌다.

지난달 종계부화분과위원회에서는 원종계업계에 공식 요청공문을 통해 종계병아리단가 인상을 자제해줄 것을 요청한 바 있으나 원종계업계의 가격인상 철회는 없을 것으로 예상된다는 집행부의 결과보고가 있었다. 또한 닭고기수급조절협의회에서 올해 육계수급 조절차원에서 원종계 쿼터제를 자율적으로 도입하여 수입물량을 16만 2천 수로 제한하기로 한 내용에 대해 수입물량 쿼터

의견을 모았다.

원종계쿼터제 도입에 대해 참석한 위원들은 오히려 종계병아리단가를 인상시키고, 공급부족과 원가부담으로 실용계 병아리 생산기간을 늘려 노계도태를 지연하는 현상을 불러온다고 지적했다. 결과적으로 득보다 실이 많을 수 있다는 것. 하지만 수급조절을 위한 도구는 필요하다는데 공감하였다. 따라서 다음 월례회에서 의견을 수렴하여 정부에 종계업계의 입장을 전달하기로 하였다. 또한 본회 이준동 회장은 농림축산식품부와 협회 회장단과의 연석회의를 마련하여 각 업계의 현안에 대해 심도 있는 논의를 진행하자고 건의하여 추진하기로 하였다.

1월 육계분과위원회의 개최



AI 방역점검 및 정부의 계열화사업자 지원사업에 대해 논의했다

계열사 직영농장 확대에 따른 대책 마련되어야

지난 1월15일 대전소재 식당에서 1월 육계분과위원회의가 개최되었다. 분과회의에서는 AI발생 취약시기를 대비해 농가대상 특별점검 결과보고가 있었다. 농림축산식품부에서 지난 12월중 전국단위 가금농가 1,396농가와 전통시장 144개소를 특별점검을 통해 가축방역 실태 전반에 대한 사항을 점검하였다고 전했다. 점검결과 방역의무 위반사례가 29건 적발됨에 따라 가금농가에 대해서는 최고 500만원 과태료를 부과하고 소독약품 지원 제외, 축산정책자금 지원대상자 선정시 불이익, 질병발생시 살처분 보상금 대폭 삭감 등 강력한 제재 조치를 취했다고 전하며, 육계 사육농가의 주의를 당부했다. 또한 2014년 축

산계열화 정부지원사업으로 양계계열화사업자의 정부지원사업이 신설됨을 설명하였다. 지원사업 대상은 「축산계열화사업에 관한 법률」 제30조에 따라 계열화사업자로 증명받은 자로써, 계열사육 농가협의회가 구성되지 않거나 농가참여가 50% 이하이거나 중소기업 범위를 벗어난 계열화사업체로서 해당 품목 시장점유율이 30%이상인 계열화사업체는 제한한다는 규정이 있어 농가보호와 대기업의 시장장악을 방지하는 조항이 있음을 설명하였다.

기타토의시간에는 최근 계열사에서 직영(육계, 종계) 농장 확대에 대한 논의가 이루어졌다. 주요 계열사에서 직영농장을 규모화하면서 일반 육계농가들의 사육기회가 박탈되고 있어 대책마련이 필요하다는 것. 이에 대해 계열사 소유의 직영농장은 사료영세율 혜택제도를 금지하는 등 일반농가와 차별화를 두어야 한다는 의견이 제시되었다.

(사)한국계육협회



겨울철 닭고기 효능 알리는 닭 포춘쿠키 행사 진행



홍대입구역 근처 번화가에서 포춘쿠키를 나눠주는 모습

닭이 전해주는 영양튼튼 '치느님DAY'

(사)한국계육협회(회장 정병학)는 국산 닭고기의 효능과 우수성을 널리 알리고자 20대에서 30대 사이의 유동인구가

많은 홍대입구역 번화가에서 '닭이 전해주는 영양튼튼 치느님DAY' 포춘쿠키 행사를 지난 1월 17일(금) 오후7시에 개최했다.

'닭이 전해주는 영양튼튼 치느님DAY' 포춘 쿠키(일명, 닭춘쿠키) 행사는 국내산 치킨을 선호하는 20, 30대를 대상으로 닭의 효능

과 관련된 메시지와 함께 신년 행운 메시지가 들어있는 포춘쿠키를 제공했다.

이번 포춘쿠키 행사는 1월 일정 내의 장소 중 유동인구가 많고 닭고기관련 음식점이 밀집한 홍대입구역 9번출구에서 홍대에 이르는 지역의 거리와 국내산 닭고기 사용 음식점을 대상으로 진행됐다.

본 협회는 포춘 쿠키 행사는 기독교의 성가대 복을 착용한 '치느님 닭 인형탈'이 치킨을 찬양하며 국산 닭고기를 주제로 만든 포춘쿠키를 나눠주는 것을 시작으로 당첨된 20명의 행인에게 국내산 닭고기 상품권을 제공하는 행사들로 구성되어 있으며 오후 7시에 시작하여 2020

개 포춘 쿠키가 모두 소진되었다. 사후 온라인에서 2차 행사 공지와 함께 SNS 후기 행사 등 2차 '국내산 치느님 홍보 이벤트'를 진행할 계획이다.

본 협회 정병학 회장은 "국내산 치킨을 선호하는 소비자를 대상으로 신년 새해 운세와 함께 국산 닭고기의 효능까지 알리는 국산 닭고기 홍보를 진행함으로써 폭넓은 소비자층에게 닭고기의 선호도를 더욱 높일 수 있는 기회를 마련했다"며 "닭이 전해지는 영양 튼튼 치느님 DAY" 포춘쿠키 행사가 참여 소비자로서 하여금 국산 닭고기를 애용하는 계기가 되기를 바란다고 밝혔다.

'SBS 생활경제' 통해 닭고기 효능 알려

국산 닭고기 효능을 부각, 닭고기 소비 촉진 유도

본 협회는 미래의 소비층인 어린이 및 교육 관계자들을 대상으로 진행하는 어린이 닭고기 체험교실 홍보사업을 알리고, 겨울철 시즌 이슈에 맞는 국산 닭고기 효능을 부각하여 소비를 촉진하는 뉴스보도 홍보를 진행한다.

협회는 지난 1월 21일(화) 오전 11시, 주부들이 주 시청중인 SBS TV 프로그램 「생활경제」를 통해서 외국에서는 이미 잘 알려진 겨울철 보양식으로의 닭고기의 효능을 알렸다.

특히 어린이 닭고기 체험교실을 방송으로 구성하여 아이들의 눈높이에 맞는

영양 꼬꼬 튼튼체조, 닭고기 인형극, 닭고기 교육 등 (사)한국계육협회의 홍보사업 세부적인 교육프로그램에 대한 내용까지 전달하고, 이와 함께 닭고기는 어린이들이 선호하는 메뉴로서 겨울철에 더욱 좋은 효능까지 갖추어 교육현장에 빠질 수 없는 식재료임을 다시 한 번 인지시켰다.

협회는 이 방송을 통해 여름철에 먹는 보양식으로 삼계탕을 떠올리는 소비자에게는 겨울철 보양식으로 닭고기를 인지시키고, 닭고기 산업 관계자들에게는 미래 소비층까지 책임지는 협회의 홍보사업을 알려 더욱 효과적인 닭고기 소비촉진을 이룰 수 있도록 노력할 계획이다.

닭고기의 효능을 부각하는 저녁 교양방송 홍보 진행

소비감소로 이어질 수 있는 AI에 대한 대응 위해 방송홍보 실시

본 협회는 최근 고병원성 AI 발생으로 인하여 자칫 닭고기 소비가 감소할 수 있는 지금, AI와 관계없이 겨울철 국산 닭고기 효능을 부각하여 소비를 촉진하는 저녁 교양방송 홍보를 진행했다.

협회는 지난 1월 21일(화) 오후 6시 5분, 저녁시간대 높은 시청률을 유지하고 있는 SBS TV 프로그램인 「생방송투데이」를 통해서 겨울철 보양식에 어울리는 닭고기의 효능 및 암 예방식단으로 권장되는 백색육의 우수성에 대해 알렸다.

특히 겨울철 삼계탕을 꾸준히 섭취하여 냉증을 극복한 사례를 통해 소비자들의 공감대를 더욱 높이고, 한의사와 양의사가 여성들에게 좋은 따뜻한 성질의 식품 및 암예방에 도움을 주는 식품

으로 소개하여 소비자의 닭고기의 대한 신뢰성을 높였다.

마지막으로 국내산 닭고기만을 애용한다는 닭고기 요리 마니아를 통해 다른 육류대신 닭고기를 활용하는 저칼로리 명절음식 요리법을 소개하여, 돌아오는 설날을 타겟으로 닭고기 소비를 더욱 강화시킬 예정이다.

협회 관계자는 겨울철 보양식으로 뛰어난 닭고기의 효능을 시식욕구가 극대화되는 저녁 시간대를 공략하여 AI와 관련된 내용을 언급하기보다 자연스런 닭고기 시식욕구 및 고유의 효능에 집중하여 설 이전 주부들이 장을 보기 시작하는 1월 25일~26일 주말의 소비를 늘리고, 닭고기를 활용한 명절음식 문화가 정착되기를 바란다고 밝혔다.

(사)한국토종닭협회



토종닭 발생 질병 교육 실시



「토종닭에서 다발하는 질병 및 예방법」 교육현장

하고 있는 보툴리즘에 대해 설명하며 질병 발생 시 빠른 신고로 피해 최소화 노력해 달라고 했다. 특히 강건한 병아리 생산을 위해 종계장의 역할이 중요함을 강조하며 이에 대해 노력해

강건한 병아리 생산에 역할 해 주어야

토종닭 종계·부화장에서 농가 경쟁력 강화를 위해 '토종닭에서 다발하는 질병 및 예방법'에 대해 교육 받았다.

지난 1월 15일 대전 유성 소재 한식당에서 농림축산검역본부 조류질병과 권용국 박사가 나서 AI, MD 등 최근 토종닭에서 문제가 되고 있는 질병에 대해 강의하고 이에 대한 임상증상 및 예방법에 대해 설명했다. 특히 작년부터 토종닭 농가에 발생하며 큰 피해를 입

줄 것을 당부했다.

김연수 회장은 "종계장 질병 예방은 산업적인 측면에서도 중요한 사안"이라고 강조하며, "이번 교육으로 토종닭 산업 질병 청정화의 첨병으로 나서서 산업 발전에 앞장서 주시기 바란다"고 말했다.

교육 이후 개최된 종계부화분과위원회(위원장 정학동)에서는 올해 분과위 운영방안과 병아리 수급 현황에 대해 논의했다.

한·중 FTA 9차 협상, 양측의 입장차만 확인하고 종료

정부, 초민감 농축산물에 초민감 품목으로 지켜내는 해안 필요

지난 1월 10일 한·중 FTA 9차 협상이 종료되었다.

이번 협상에서는 한·중 양측은 초민감 품목을 포함한 전체 품목에 대한 양허안과 상대측에 대한 시장 개방 요구사항을 담은 양허요구안을 처음으로 교환했다.

우리 정부는 47개 품목의 농축산물과 중소기업제품에 대해 초민감 품목으로 포함시킬 것을 요구했지만, 중국 측에서는 농축산물에 대한 문호 개방을 요구하고 있는 것으로 알려졌다.

한편 한국 측에 경쟁 우위가 있는 석유화학, 철강, 기계, 정보통신, 화장품, 고급가전 등을 일반 품목 군에 배치하고 있고, 중국이 이에 대해서도 의견 차이를 보인 것으로 드

러났다.

한·중 양측이 서로의 입장을 전부 확인한 만큼 앞으로 10차 협상을 위한 본격적인 협상 전략을 구성할 것으로 보인다. 이에 따라 한국 정부의 초민감 품목에 포함된 농축산물의 협상결과가 불투명한 상태이다.

하지만 정부에서는 제조업 분야에서 지금 당장 경쟁력이 갖춰져 있다고 농축산물을 양보하는 우(愚)를 범해서는 안 될 것이다. 농축산물 등 식량자원은 지금 당장 그 소중함을 잘 느낄 수 없더라도 그것을 빼앗기면 우리의 생명줄을 다른 이에게 맡기는 것이라는 격이 된다는 점이다. 그런 점에서 정부에서는 단순히 농축산물이 협상 대상이 아닌 우리 국민의 생명을 지킨다는 일념으로 다음 협상에 임해야 할 것으로 보인다.

특별기획 AI 예방을 위한 겨울철 농장방역요령



소독조 등이 열 경우에는 생식회를 살포한다

고병원성 조류인플루엔자(AI)가 전북 고창의 종오리장에서 발생하면서 농장의 철저한 방역이 요구되고 있다. 이에 AI 예방을 위한 겨울철 농장방역요령을 설명한다.

Q1. 겨울철 소독조(수)와 소독기구의 관리는 어떻게 해야 하는지?

발판소독조는 보통 일주일에 한 번씩 교체하는 것이 일반적이나, 겨울철에는 소독효과가 떨어지므로 3일에 한 번씩 교체하는 것이 좋다. 정문소독조는 소독수가 얼지 않도록 시설적 보완이 가능한 곳에서는 열선 등 보완장치를 하여 소독조가 얼지 않도록 관리해야 한다.

소독기구는 동파의 위험이 있으므로 사용 후에는 남아 있는 소독수가 얼지 않도록 호스, 파이프, 노즐 부위의 소독수를 완전히 제거하고 보온 덮개를 하거나 창고 등 실내에서 보관하여야 한다.

만약 소독기나 소독조가 얼어서 가동이 안 될 경우에는 생식회를 충분히 살포한다.

Q2. AI 긴급 방역용 소독약품의 적절한 희석배율은 어느 정도인가?

소독은 분변, 오물 등을 물로 깨끗이 청소하여 건조시킨 후 유기물이 없는 청결한 환경에서 소독제를 적용하는 것이 소독

의 원칙이다. 이러한 원칙이 지켜지도록 하여야 할 것이며, 소독제 희석배율은 제품의 설명서에 따라 사용하여야 한다. 일반적으로 각종 유기물 및 오물이 많은 도로변, 소독조, 축사내부 등에서 사용시에는 소독제의 농도를 제품사용설명서의 희석배수 범위 내에서 고농도(낮은 희석배수)로 희석하여 사용하는 것을 권장하고 있다.

Q3. 방역통제 초소에 사용하는 긴급 방역용 소독약품은 인체에 유해한지?

방역통제 초소에 사용하는 긴급 방역용 소독약품은 인체에 해가 적고 차량에 손상이 없는 것을 선정하여 사용하고 있다. 하지만 소독작업자가 소독제에 장시간 또는 과다노출 시 피부, 점막 등을 자극할 수 있으므로 소독제 안전사용수칙(보호장구 착용, 통행차량의 창문을 닫은 후 소독, 부주의로 인한 과다 노출 시 물로 충분히 씻어 냄 등)을 준수하고, 제품 권장희석배율 및 사용상 주의사항을 준수하는 것이 필요하다. 또한 통

행차량 등에 대한 소독작업과정에서 만일 소독제가 사람의 피부에 묻었을 경우 가능한 빨리 물이나 비눗물로 충분히 씻어 주어야 한다.

Q4. 농장 주변으로 야생조류가 오지 못하도록 하려면 어떻게 해야 하는지?

야생조류의 접근을 차단하기 위하여 축사에 그물망을 설치(보수)하고 철새가 들어오지 않도록 문단속을 철저히 한다. 외출 후에는 전신 소독을 실시하고 철새도래지에 대한 방문을 금지하고 철새가 있는 논이나 밭 등에 대해서도 출입하지 않는다.

또한 농장 부지의 경계에 2~3m의 폭으로 정기적으로 생식회를 도포하면 소독효과와 함께 쥐 등의 야생동물이 농장에 접근하는 것을 기피하는 효과를 낼 수 있다.

농장 주변에는 방치된 짚단이 없도록 하여 야생조류가 휴식처로 쓰지 않도록 하여야 한다. 특히 사료통 주위에는 사료찌꺼기를 철저히 제거하여 야생조류가 접근하지 않도록 청결을 유지하여야 한다.

계사 및 사료보관시설에는 야생조류의 침입을 방지하는 차단망(2cm)을 위에서부터 떨어지도록 넉넉하게 설치하고 손상되었으면 즉시 보수한다. 계사 내의 침입 방지를 위해 간극이나 틈새를 차단하고 계사의 출입문은 출입이 끝나면 즉시 차단한다.

양계 비법전수

육계 등외품의 발생방지 요령은?

등외품의 발생 중에 타박상이 가장 많으며, 그 다음으로는 흉부수종이다. 흉부수종은 가슴을 바닥에 밀착시켜 발생한 염증이 수종화되어 생기는데, 수컷이 암컷에 비하여 많이 발생하며, 체중이 무거울수록 심하고 또한 다리가 약하여 가슴을 바닥에 대는 시간이 많을수록 발생률이 높아진다.

이러한 등외품의 발생을 방지하기 위해서는 병아리 구입 시 계종 선택을 잘하고, 기구류와 계사의 소독을 철저히 하며, 품질이 좋은 사료를 급이하고, 위생적인 사육시설을 하며, 무게 획적인 투약을 하지 말아야 한다. 그리고 병계와 도태계의 격리를 신속하고 철저하게 한다.

출하 시 포획에 주의하고, 운반 도중 상처와 타박상이 발생하지 않도록 조심해야 한다. 특히 닭을 출하하기 2~3시간 전에 사료통을 제거하고, 작업에 편리하도록 치울 수 있는 모든 기구는 치워놓으며, 출하작업 시에는 실내를 약간 어둡게 해주고, 철망, 못 등에 상처를 입지 않도록 주의한다.

환기장치는 계속 작동시키고, 닭을 난폭하게 다루선 안된다. 한 상자에 넣는 마리수를 너무 많지 않게 하고 닭을 전부 실은 후에는 가급적 빨리 운반하도록 한다.

〈출처 : 농촌진흥청 국립축산과학원 '닭기르기 100문100답'〉

AI 차단방역 철저

AI 예방을 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)