

## 닭고기 조금 관리 위원회

www.ichicken.or.kr

HOT ISSUE

# 북경기 이후 닭고기 잠재력, 도계수수 지속증가

## 계열업체들 비축물량 한계에 도달

### 기대를 저버린 북경기

연중 최대 닭고기 소비철인 북경기가 지나가고 있다. 7월 출하물량이 급증하고 초·중복 육계가격이 기대 이하를 보 이면서 농가들은 울상을 짓고 있다. 육계가격이 초복을 지나면서 다소 반등세를 보이기는 하였지만 육계가격이 kg당 2,000원을 넘지 못하고 말복(8월 7일)을 남겨 놓은 상황에서 다시 하락세를 보이고 있다. 6월 월드컵에 기대를 모았던 닭고기 소비가 우리나라가 일찍 16강에 탈락하면서 소비에 큰 영향을 주지 못하면서 초·중복까지 기대 이하의 가격이 형성되었으며, 금년에는 북경기라는 말이 무색하게 되었다. 과거 날씨가 더우면 닭고기 소비가 증가하지만 북시에는 큰 영향을 주지 못하였다. 즉, 소비자들 은 비가 온다고 해도 복날이면 여지없이 삼계탕을 찾는 것으로 나타났다. 이는 삼계탕이라고 하는 우리 전통 보양식이 깊게 뿌리내리고 있기 때문이다. 하지만 삼계탕 소비의 빠른 성장세와는 달리 일반 전 용육계는 과거에 비해 호재를 기대하기 는 점점 힘들어질 것이라는 전망이 높게 나타나고 있다.

금년 전반기 동안 양계업계를 어렵게 했던 AI도 이제는 발생소식이 끊기면서 서서히 안정화를 찾아가고 있지만 닭고

기 수입증가는 물론 생산량과 비축량이 늘어나면서 향후 닭고기 시장은 어려움이 지속될 것으로 예상되고 있다.

### 닭고기 수입량 큰 폭 증가

통계자료를 분석해 본 결과 8월 이후 닭고기 생산 잠재력이 크게 증가하고 있는 것으로 나타났다. 6월 육용종계 입식 마리수는 전월보다는 감소하였으나 전년보다는 19.5% 증가한 478,900수로 나타났다. 8월 닭고기생산량에 영향을 미칠 7월 육용병아리 생산잠재력은 70,219천수로 전년대비 15.1%증가한 것으로 조사되었다. 6월 육용종계 배합사료 생산량 역시 5.2% 증가한 21,671톤으로 집계되었으며, 육계용 배합사료 생산량은 238,332톤으로 전년대비 10.6% 증가한 것으로 조사되면서 지속적인 생산량 증가현상을 보여주고 있다.

도계수수 역시 지속적으로 증가세를 보이고 있는데 지난 5월 도계마리수는 79,184천수로 전년 동월 13.8% 증가하였고 전월대비 20.7% 증가하였다. 문제는 닭고기 수입량이 뚜렷하게 증가하고 있는 것으로 나타났는데 6월 닭고기 수입량은 전년대비 60.6% 증가한 13,086톤으로 나타났으며 냉동비축량 역시 소비부진으로 인한 닭고기 수요 감소로 전

년대비 66.6%증가한 1,090만수로 집계 되었다.

이러한 결과가 6, 7월 닭가격에 영향을 주었으며, 병아리 가격 하락도 부추겼다.

### 중계 감축방안 마련 시급

이러한 불황이 예고됨에도 불구하고 경제주령 이상의 중계가 도태되지 않고 점점 늘어나 환우중계에서 병아리가 생산, 분양되면서 생산증가를 부추기고 있다. 각 계열사에서는 이러한 여건을 알면서도 전년보다 사업물량을 10% 늘리면서 불황을 자초하고 있는 것으로 나타났다. 각 계열사들의 냉동비축물량이 늘고 수입닭고기 증가로 8월은 닭고기공급량이 전년보다 15% 증가할 것으로 전망되는 만큼 수급조절에 최대의 역점을 두어야 할 것이다. 한국농촌경제연구원에 따르면 7월 육계사육마리수가 전년 동월보다 7.5% 증가할 것이고 도계수수도 7.0%가 증가해 9,888만 수로 사상 최고가 될 것이라고 전망했다. 북경기 특수를 보지 못하고 있는 시점이고 계열화 업체들의 비축능력도 한계에 달한 것으로 알려지면서 추후 닭고기 경기를 기대하기는 매우 어려울 것으로 전망되고 있다.

이러한 가능성은 2년전부터 감지가

되어왔다. 2012년 원종계 수입물량은 238,700수로 업계에서 보고 있는 적정 사육수수 14만수에 비해 40% 가까이 증가하면서 장기 불황을 예고한 바 있다. 원천적으로 원종계가 과잉 입식되면 2~3년 불황이 찾아오기 때문에 금년이 그 시점의 시작인 셈이다. 원종 4사(社)는 2013년 쿼터제를 시행기로 하고 16만9천수를 수입하면서 장기적인 불황을 수습하는 모습을 보여주었고 2013년 초에는 50만수의 중계를 도태시켰으나 도태해야 할 주령이 높은 계군들이 대부분 도태되면서 중계병아리 가격만 높여주는 역할을 했다는 평가이다.

최근 중계부화분과위원회에서는 원종계 쿼터제에 대해 재고를 해야 한다는 목소리가 높아지고 있으며, 차라리 중계 쿼터제를 통해 실질적인 생산수수 조절이 이루어져야 한다는 쪽으로 힘이 실리고 있다. 계열사들이 대책없이 물량을 늘려가는데 대한 강력한 견제와 대응책이 나오지 않을 경우 육계산업의 앞날은 결코 밝지 않을 것이다. 기대를 할 수 있는 말복(8월7일)을 전후하여 소비가 이어지고 오는 9월에 있을 인천아시아게임(9/19~10/4)에서 대대적인 닭고기 소비 붐을 일으켜야 할 것이다.

(사)대한양계협회 홍보부장 김동진

## 닭고기 조금 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 19조 제2항)

**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)

**[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 : 닭고기조금관리위원회)

닭고기의무자조금은 2009년 6월 1일부터 '축산자조금의 조성 및 운영에 관한 법률'에 의해 시행되고 있는 제도로서 양계를 사육하고 있는 농가라면 모두 참여해야 합니다. 닭고기조금은 양계산업 발전을 위해 쓰여져 농가들에 더 많은 혜택이 돌아갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 농가 여러분의 적극적인 참여 바랍니다. 닭고기조금 납부 현황은 소식지와 닭고기조금 홈페이지(www.ichicken.or.kr) 자조금 납부현황조회에서 확인할 수 있습니다.



(주)하니스  
곽춘욱 대표

(주)하니스 곽춘욱 대표는 90년에 건지축산을 설립해 양계와 양돈 기자재를 판매하기 시작했다. 98년 중국에 독자기업을 설립해 축산자동화설비를 제작해온 곽춘욱 대표는 해외 10여 개국에 축산기자재를 수출하며 한 가지 의문점이 들었다. 미국이나 유럽, 일본, 동남아 등 세계 어디를 가봐도 육계 생산 시 2kg이상의 대형닭을 키우는데 유독 우리나라만 1.5kg의 소형닭을 키우고 있는 점이었다.

우리나라가 소형닭 위주로 닭을 키우는 원인을 분석하던 곽춘욱 대표는 그 근거가 축사환경과 기술력에 있음을 깨달았다. 곽춘욱 대표는 닭이 성장하기에 쾌적하고 위생적인 환경을 만들어야 함을 인식하고 닭을 계분으로부터 분리시키는 고상식 계사를 고안해 냈다.

이후 중국에서 10여 년간 다양한 실험과 시행착오를 거쳐 대형닭 생산에 적합한 고상식 계사를 완성했으며, 지난 2007년에 국내에서 고상식 계사에 대한 발명특허를 얻고 전북 김제시에서 고상식 계사로 2.5kg의 대형닭을 생산하고 있다. 하지만 대형닭을 생산해도 소비자를 만나지 않으면 소용없는 일이 된다. 곽춘욱 대표는 지난 6월 5일 서울시 강남구 대치동에 '군계일닭'이라는 대형닭 프랜차이즈점(한티역점)을 오픈하며 대형닭의 판로를 개척하고 있다.

곽춘욱 대표로부터 고상식 계사의 장점 및 대형닭 사육의 필요성에 대해 들어봤다.



인터뷰

‘군계일닭’ 통해 대형닭의 맛과 경제적 우수성 알린다!

고상식 계사는 위생적인 사육 및 농가소득 향상에도 기여할 것  
대형닭 생산 및 소비 확대를 위한 전문 도계장의 설치 필요해

■ 고상식 계사의 특징은 무엇인가요?

고상식 계사는 깔짚이 깔려 있는 바닥에서 닭을 사육하는 일반 평사와는 달리 일정한 높이에 설치된 플라스틱 슬랫 위에서 닭을 사육하는 계사를 말합니다. 고상식 계사의 최대 장점은 건강한 닭을 사육할 수 있다는 것입니다. 플라스틱 슬랫 밑으로 계분이 떨어지므로 따로 깔짚을 깔 필요가 없으며, 자동화된 설비를 통해 계분의 처리도 용이합니다. 닭이 계분과 분리되어 계사 내 환경이 위생적이기 때문에 항생제를 투여할 필요가 없으며, 배꼽닭, 발바닥 지루, 콕시듐증에 걸리지 않습니다. 또한 고상식 계사는 깔짚을 사용하지 않으므로 먼지나 유해가스 발생률이 현저히 낮고 질병 발생률이 낮아 무항생제 닭으로 사육할 수 있습니다. 고상식 계사에서 닭을 사육하면서 출하율이 97% 이하로 떨어져본 적이 없을 정도입니다.

고상식 계사를 처음 본 분들이 가장 우려하는 것은 과연 튼튼할까 하는 점입니다만, 저희 고상식 계사는 사람이 밟아도 끄떡없을 정도로 튼튼한 플라스틱 슬랫으로 만들었습니다. 각종 세균덩어리를 담고 있는 자동차 바퀴가 계사 내로 들어오는 것은 개인적으로 반대하는 입장입니다. 따라서 저희는 닭 출하 시에는 축산차량이 계사 안으로 들어오는 것이 아니라, 계사 안에 깔아놓은 레일 위로 닭을 담을 수 있는 모둘을 들여보내 닭을 꺼냅니다. 이런 위생적인 공정을 통해 저희는 대형닭을 40여 일만에 출하해 내고 있습니다. 한 연구결과에 의하면, 대형닭 생산으로 농가의 수익이 30% 증대되는 효과가 있다는 것에서 볼 수 있듯이, 고상식 계사를 통한 대형닭 사육은 농가소득에도 크게 기여하리라 봅니다.

■ 지난 6월 5일 ‘군계일닭’을 오픈하신 계기는 무엇인지요?

소비자들의 대형닭 선택에 대한 자신감이 있었기 때문입니다. 막상 고상식 계사를 통해 대형닭을 키워서 현장평가회를 해봐도 과연 소비자들이 대형닭을 찾을 것이냐에 대해 묻는 경우가 있었습니다.

하지만 가만히 생각해 보면 대형닭은 사육 측면뿐만 아니라 소비 측면에서도 유리한 점은 너무나 많습니다.

우선은 가격 면에서 저렴합니다. 현재 사육되는 소형닭들은 도계중량이 1kg 내외인데 치킨으로 판매되는 가격은 1만 5천원~2만원 가격으로 판매되고 있습니

다. 저희 군계일닭은 도계중량 1.5kg으로 소형닭에 비해 1.5배의 중량입니다만 현재 2만원에 판매하고 있습니다. 이 가격에 고객들이 닭 한 마리를 시켜도 2~3명이 달려들어야 다 먹을 수 있는 양을 제공하니 고객들에게는 기분좋은 가격대인 셈이지요.

다음으로는 맛의 차이가 있습니다. 흔히들 대형닭 하면 질기고 맛 없는 산란노계를 생각하는 경우가 많습니다. 저희가 사육하는 대형닭은 고상식 계사를 통해 위생적이고 빠르게 생산하는 만큼 42일 만에 육계를 생산해 냅니다. 당연히 맛도 좋고 육질도 쫄깃쫄깃합니다.

더구나 국내에 ‘몸짱’과 ‘웰빙’ 열풍이 불면서 닭가슴살과 같은 부분육 소비가 늘어가고 있는 추세이므로, 대형닭의 소비는 꾸준히 늘어날 것으로 확신해 ‘군계일닭’을 오픈하게 되었습니다.

■ 그렇다면 대형닭을 키우면서 어려웠던 것에는 어떤 점들이 있는지요?

도계시스템이 제대로 갖추어지지 않은 것입니다. 현재 전국의 도계장은 소형닭 위주로 도계를 실시하고 있습니다. 각 도계장의 설비들이 육계 1.5kg으로 셋팅되어 있기 때문에, 도계장에서 2.5kg 대형닭을 도계하려면 어려운 점이 많습니다. 대형닭을 도계해주는 도계장을 수소문해야 하고 도계장을 찾아냈어도 제일 뒷자리에서 눈치를 보가며 도계를 해야 하는 애로사항도 있습니다. 하루빨리 정부에서 대형닭 전문 도계장을 지어줬으면 하는 바람도 있습니다.

■ 앞으로의 계획은 무엇인지요?

먼저 고상식 계사의 보급입니다. 현재 일본에 고상식 계사를 수출하고 있습니다. 처음에는 일본 바이어가 1개동의 설비만을 구입했습니다만, 고상식 계사의 성공에 힘입어 10개동의 분량을 가져갔을 정도입니다. 최근에는 캄보디아와 필리핀, 카자흐스탄과도 고상식 계사 수출을 위한 접촉을 하고 있습니다. 이렇게 주변국에서 고상식 계사의 장점을 인정하는 만큼, 국내에서도 고상식 계사의 성공가능성은 충분하다고 여겨집니다.

또한 ‘군계일닭’의 가맹점을 늘려나갈 것입니다. 오는 8월 말에는 전주에 ‘군계일닭’ 2호점을 오픈할 예정이며, 앞으로도 계속해서 점포를 확대해 나갈 것입니다.

H O T  
ISSUE

0 0 2

# 2014 대구치맥 페스티벌, 치맥의 뜨거운 열풍을 이어가다!

60만 명이 축제장 찾아 닭고기의 역사를 살펴보고 치킨의 맛을 즐겨



한국토종닭협회 홍보관을 찾은 많은 관람객들



닭고기 관련 단체의 역사와 주요사업을 살펴볼 수 있는 산업홍보관

닭고기제품인 '치킨'의 향연이 펼쳐졌다. 지난 7월 16일부터 20일까지 대구시 두류공원에서는 '2014 대구치맥페스티벌'이 개최되었다. 치맥열풍과 연일 계속된 무더위 때문인지 수많은 인파가 몰렸다.

열린 개막식에는 (사)대한양계협회 오세을 회장, (사)한국계육협회 박상연 부회장, 권영진 대구시장, 윤명희 국회의원(농림축산식품해양수산위원회) 등 업계 관계자를 비롯해 자매결연도시인 중국 칭

작년의 27만 명을 훌쩍 뛰어넘는 60만 명의 관람객이 축제를 즐겼다.

축제는 우여곡절도 많았다. 전야제인 16일과 17일 오후에는 간간히 비가 내려 주최 측을 애타게 했다. 하지만 17일 저녁이 되고부터는 연일 계속되는 불볕더위로 치킨과 시원한 맥주를 찾는 방문객들의 발길이 끊이지 않았다.

지난 7월 17일에 열린 개막식에는 (사)대한양계협회 오세을 회장, (사)한국계육협회 박상연 부회장, 권영진 대구시장, 윤명희 국회의원(농림축산식품해양수산위원회) 등 업계 관계자를 비롯해 자매결연도시인 중국 칭

다오시 외사관공실, 팽주시 인민정부 부시장, 일본 히로시마시장, 밀라노시 담당관 등 20여명이 참석해 국제적인 치맥축제로의 발돋움을 알렸다.

이번 축제에서 주목할 것은 닭고기 및 치킨의 역사를 한 눈에 볼 수 있는 '산업홍보관'이 설치되었다는 것이다. 산업홍보관에는 (사)대한양계협회, (사)한국계육협회, (사)한국토종닭협회의 설립목적 및 주요사업내용을 살펴볼 수 있는 게시물이 전시되어, 일반 국민들에게 닭고기 산업의 역사를 한 눈에 볼 수 있도록 하였다. 또한 1970년대부터 현재까지 등장했던 치킨업계를 설명하는 게시물과 더불어, 세계각국의 닭관련 유물을 전시한 마니커의 '닭 유물 특별전'이 개최되었다.

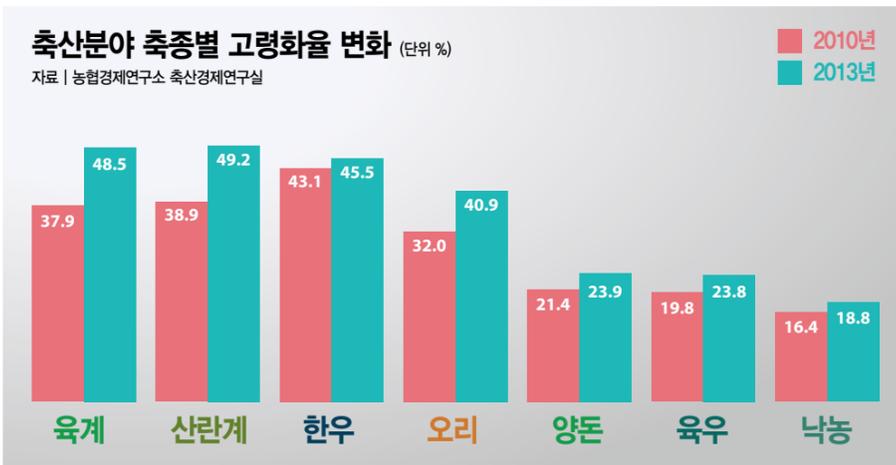
(사)한국토종닭협회는 토종닭홍보관을 통해 궁궐 우리맛닭 삼계탕, 큰나무집 부위별 백숙과 매운 찜닭, 씨암탉 닭곰탕을 전시하며 관람객들에게 토종닭 제품을 설명하는 시간을 가졌다. 그 외에도 '토종닭의 새로운 이름 한담'이라는 로고가 선명히 박힌 햇빛가림용 모자와 리플

렛, 토종닭을 이용한 레시피북 등을 제공했다. 토종닭 혼제를 이용한 시식코너에는 수많은 인파가 몰려 토종닭의 맛과 영양을 체험했으며 토종닭 제품의 구매 방법에 대한 문의도 이어졌다.

이번 축제의 특징은 행사장의 범위를 확장했다는 것이다. 기존에 두류야구장에서만 개최되던 축제가 두류공원 일대로 확대되어 모터쇼 전시회, 산업홍보관, 거리행사장 등 다채로운 행사가 펼쳐졌다. 주행사장 내에서도 치킨을 비롯해 닭강정, 닭꼬치 등 다양한 닭고기 요리제품을 선보였다. 하지만 워낙 행사장의 범위가 넓어서인지 혹은 다양한 음식문화를 대구시민과 관람객들에게 선보이려고 했던 것인지는 몰라도 치킨과는 관련없는 음식들도 선보여 우려와 환영의 목소리가 동시에 들리기도 했다.

개막식에서 권영진 대구시장이 축사에서 언급했듯이, 세계 3대축제이자 맥주로 특화된 독일의 옥토버페스트처럼 치맥으로 특화된 세계적 축제로 거듭나길 바라본다.

## 농협경제연구소, 축산농가의 고령화 및 영농승계 분석자료 발표



### 양계 농가의 고령화율과 고령화 진행속도 가장 빨라

농협경제연구소는 최근 축산농가의 고령화 문제를 다루는 분석자료를 발표했다.

분석자료에 따르면 통계청의 '2013년 농림어업조사 결과'에 따라, 2013년 기준 축산 경영주의 65세 이상 고령화율이 44.3%로 진입한 상태라고 언급했다. 이는 우리나라 전체 인구 중에서 65세 이상 인구가 차지하는 비율이 12.2%임을 감안하면 3.6배 이상 높은 것이다. 이에 비해 농업분야의 고령화율은 36.8%로

전체 인구의 고령화비율보다 3배 정도 높은 편이어서, 농업분야보다도 축산분야에 대한 젊은 층들의 기피현상이 심각한 것으로 나타났다.

특히 세계적으로 65세 이상의 인구가 20% 이상일 때 초고령사회로 분류하는 만큼 축산농가의 초고령화사회 진입은 심각한 수준인 것으로 나타났다.

더욱더 심각한 것은 각 축종별 고령화율 중 산란계, 육계, 한우, 오리 4개 축종의 고령화율이 상대적으로 높게 나타났다. 2013년 고령화 기준을

볼 때, 육계는 48.5%, 산란계 49.2%, 한우 45.5%, 오리 40.9%, 양돈 23.9%, 육우 23.8%, 낙농 18.8%이다. 이렇듯 육계와 산란계는 축산농가 고령화율 평균(44.3%)보다 높은 편을 보이며 축산농가 중 가장 높은 고령화율을 보이고 있다. '축산분야 축종별 고령화율 변화' 그래프에서 보듯이 고령화 속도도 가장 빠르다. 2010년과 2013년의 고령화율을 비교해보면 육계는 10.6%p, 산란계 10.3%p, 오리 8.9%p, 육우 4.0%p, 양돈 2.5%p, 한우와 낙농 각각 2.4%p가 상승해 육계와 산란계가 가파르게 고령화율이 진행되고 있는 점을 알 수 있다.

### 영농 승계자 확보에 어려움 겪어

농협경제연구소는 '축산농가의 영농 승계 및 승계 계획'에 대한 조사를 실시했다. 조사결과 응답자의 50.6%가 '승계자가 확보된 것'으로 조사된 반면, 응답자의 49.4%는 '승계자가 확보되지 않은 것'으로 나타났다. 또한 응답자의 47.8%는 '승계 계획이 전혀 없는 상태'로 조사되어 축산농가의 고령화에 따른 준비도 미흡하다고

농협경제연구소는 강조했다.

농협경제연구소는 향후 축산농가의 고령화 문제는 산업의 지속 가능성 측면에서 사회적 문제로 표출되는 동시에 축산농가의 심리적 부담으로 다가올 것이라고 밝혔다. 축산농가의 경쟁력 강화가 필요한 시점에서 축산농가의 기술수용 및 투자확대가 축소될 것이 우려되어 국제 경쟁력도 떨어질 가능성이 높다고 전했다.

### 원활한 영농 승계 위한 법률 개정 필요

농협경제연구소는 축산농가의 높은 고령화율에 대비한 해결책을 제시했다.

축산농가의 원활한 영농 승계를 위한 법률 및 세제, 제도의 정비와 개정이 필요할 것이라고 했다. 특히 일본의 예를 들며, 일본에서는 영농 승계시 농지에 대한 증여세의 '납세유예제도'를 통해 원활한 영농승계를 지원하고 있으며 승계자가 영농을 포기할 경우 증여세를 집행한다고 밝혔다. 생산자 단체에서도 원활한 영농 승계를 위해 '가업 승계 컨설팅' 프로그램을 도입하여 축산농가의 영농승계를 지원해야 할 것이라고 전했다.

H O T  
I S S U E

0 0 3

## 계열화사업자와 농가의 상생을 위한 축산계열화 모범사업자 탄생했다

한강CM·체리부로, 표준계약서 사용 및 사육경비 지급내역 등에서 적합 판정받아



농림축산식품부(장관 이동필)는 지난 7월 17일 (사)한국계육협회 회의실에서 축산계열화 모범사업자 3개소를 지정해 수여식을 진행했다. 이번 축산계열화 모범

사업자에는 육계분야에서 한강CM과 체리부로, 오리분야 유성농산이 지정되었으며, 모범사업자로서의 지정기간은 2014년 7월 3일부터 2016년 7월 2일까지이다.

모범사업자로 지정되기 위해서는 '축산계열화 사업에 관한 법률'에 의거 표준계약서를 사용하여 하며 사육경비도 계약농가에게 현금만 지급하고 출하를 완료한 날로부터 영업일 기준으로 25일 이내에 사육경비를 지급해야 한다. 또한 농가협회가 구성

되어 있어야 하며 농가협회가 실질적으로 운영되고 있어야 한다.

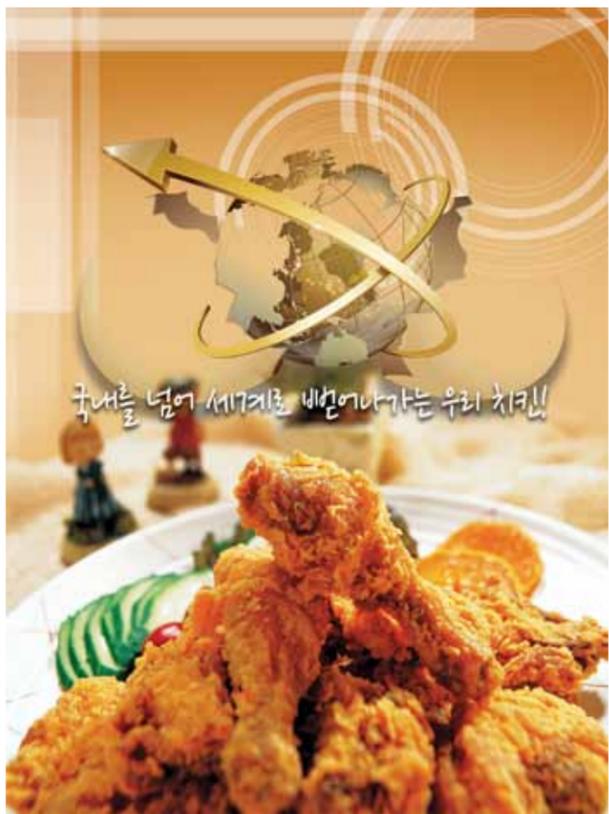
농림축산식품부 관계자는 "지난 2012년 기준으로 육계분야 계열화사업자는 58개였으며, 이중 2개 업체가 이번에 선정되었다"고 밝혔다. 더불어 "지난 4월 말 기준으로 닭과 오리를 합친 70여개 축산계열화사업자 중 11%만 표준계약서를 사용하고 있는 상황"이라고 전했다. 앞으로 표준계약서의 적극적인 사용이 요구되는 대목이다.

농림축산식품부는 모범사업자로 지정된 계열화사업자에게는 계열화사업에 필요한 시설 및 운영경비 등 정책자금을 우선 지원하고 모범사업자에 소속된

계약농가는 축사시설현대화사업을 우선 지원하고 포상 등을 진행할 계획이라고 전했다. 이외에도 정책자금을 무이자로 융자해주는 인센티브 자금도 지원할 계획이라고 밝혔다.

이번에 모범사업자로 지정된 한강CM의 박길연 대표는 "농가협회의 운영 및 표준계약서 준수, 사육경비의 지급내역 등 까다로운 심사기준을 거쳐 모범사업자로 선정될 수 있었다"고 소감을 밝히며 "타 계열화사업자들이 부러워할 정도로 모범사업자에 대한 전폭적인 지원이 이루어져 계열화사업자와 계약농가 간 상생·발전하는 계기가 되길 바란다"고 밝혔다.

## 국내를 넘어 세계인의 입맛을 사로잡을 기세인 치킨의 위엄!



### 한국식 치킨의 열풍이 국내산 닭고기의 소비확대 로도 이어지길

대한민국은 이른바 '치킨공화국'으로 불린다. 통계에 의하면 국내에 치킨점포수만 3만 5천개에 이른다고 한다. 이제는 치킨도 모자라 치맥 열풍이 전국을 강타하며 치맥축제로도 이어지고 있다.

그렇다면 대한민국 치킨의 역사는 어떻게 되는 것일까?

최근 출간된 '대한민국 치킨전'이라는 책에서는 치킨이 어떻게 한국인의 영혼을 사로잡는 소울푸

드가 되었는지를 다루고 있다.

1950년대까지만 해도 닭은 백숙처럼 삶아먹는 게 일반적이었다. 1961년 서울 명동 '영양첸타'가 전기구이 통닭을 선보였고, 1977년 '립스치킨'이 대한민국 치킨의 시작을 알렸다. 당시에는 치킨 가격이 노동자의 하루 일당과 맞먹었다. 치킨이 대중화된 시기는 1985년 대구 동구 효목동에서 '멕시코 치킨'이 등장하면서 부터다. 이후 대구 지역에는 처갓집 양념 통닭, 페리카나 치킨, 호식이두마리치킨, 땅땅치킨, 치킨파티, 교촌치킨 등 다양한 치킨 프랜차이즈점이 등장했다. 과연 대구가 치킨의 본고장이라 할만하다.

현재 치킨프랜차이즈 업계 1위는 BBQ 치킨이다. 2013년 9월 현재 1,800개 점포가 전국에 개설되어있으며, 국내에서 치킨점포수가 가장 많은 지역은 대구 달서구로 472개나 된다.

지난 1월 한국농촌경제연구원에서 발표한 '식품행태조사' 자료에 의하면, 가장 많이 시키는 배달음식은 치킨이 42.4%로 1위를 달성했으며, 2위인 중화요리 21.5%의 2배에 가까운 수치다.

이렇듯 치킨은 한국인의 영혼을 사로잡는 소울푸드라 되었으며 이제는 세계인의 입맛도 사로잡을 기세다. 드라마 '별 그대'의 인기로 힘입어 미국 다음으로 KFC점포수가 많다는 중국에서는 한국식 치킨을 먹으려면 줄을 서서 기다려야 할 정도다. 교촌치킨은 미국과 태국, 필리핀 등 7개국에 진출했으며, 최근에는 국내 치킨 업계 최초로 '할랄인증'을 획득해 이슬람 시장도 공략할 태세다.

한국식 치킨이 세계인의 입맛을 사로잡을 날을 기대하며 이와 더불어 국내산 닭고기의 소비확대로까지 이어졌으면 하는 바람이다.

## 이마트, 생닭 증량판매로 닭고기 소비촉진 기대

### 7월 15일부터 1주일간 5천마리 분량의 생닭 판매 성과 거둬

이마트는 지난 7월 15일부터 21일까지 일주일간 백숙용 생닭(1kg)을 3,800원에 판매했다.

이마트 관계자는 보통 백숙용 생닭은 마리당 판매하던 기존 가격(행사가)이 4,980원인 점을 볼 때 증량단위로 판매되

는 생닭은 20% 이상 저렴하다고 밝혔다.

특히 1kg짜리 생닭 한 마리는 정확한 증량으로 판매할 수가 없어 1~1.15kg의 닭을 판매해, 소비자들은 같은 가격으로 생닭 한 마리를 사더라도 많게는 150g의 차이를 감수해야 했다. 증량으로 판매를 하므로 고객 입장에서는 필요한 양만큼 정확히 생닭을 살 수 있어 가

격에 대한 신뢰도가 높아진다는 것이 이마트 측의 설명이다.

증량으로 판매하면, 생닭 제조업체는 닭을 공장에서 포장해서 완제품을 가져오는 것이 아니라 이마트에서 벌크 단위로 무게를 달고 비닐에 넣어서 판매하므로 제조업체 입장으로도 인건비와 포장비 등이 절감될 수 있다고 전했다.

이마트 관계자는 "침체된 닭고기 소비 촉진과 가격 신뢰성 확보를 위해 이번 증량판매 방법을 선보이게 됐다"면서 "이번 행사로 초복 하루에만 5,000마리에 해당하는 증량의 닭을 판매할 수 있었다"고 말했다.

이마트는 이번 행사를 통해 매출 면에서 상당한 효과를 거둔 것으로 판단해 향후 추가적인 생닭 증량판매를 진행할 계획이라고 밝혔다.

# 농촌진흥청, 복날 무더위 날려줄 '이색 삼계탕' 요리 소개

## 외국인이나 아이들의 입맛에도 맞는 삼계탕으로 닭고기 수요상승 기대

닭고기는 1고3저(고단백, 저칼로리, 저콜레스테롤, 저지방)의 식품으로 최근에는 체중조절을 위해 많이 이용되고 있으며 섬유질이 연해 노인이나 어린이뿐 아니라 환자에게도 좋다. 또한 한의학적으로 달고 따뜻하며 비장과 위장을 튼튼하게 하는 성질이 있어 기운을 북돋워 주고 소화력을 높여 허약체질이나 영양이 부족한 사람들에게 적합한 보양식품이다.

최근 농촌진흥청(청장 이양호)은 이렇듯 우리 몸에 좋은 닭고기를 이용하여 복날 무더위를 날려버릴 수 있는 이색 삼계탕 요리를 소개했다.

이번에 농촌진흥청이 소개하는 삼계탕은 특허등록된 요리법으로 계절에 맞는 기본 육수 만드는 방법, 외국인의 입맛에 맞는 요리법 등 기존 삼계탕과 다른 다양한 조리방법들로 구성되어 있다.

기본육수는 닭발과 무, 양파, 대파, 오이, 황기, 마늘, 생강, 맛술, 통후추를 넣고 한 시간 정도 끓인 뒤 기름기를 걷어내고 인삼과 불린 찹쌀을 갈아 넣어 다시 끓인다. 농촌진흥청은 기본육수에 솔잎과 백단향, 오이, 무를 첨가하여 봄·여름

용 육수도 만들 수 있다고 전했다. 오이는 한방에서 서늘한 기운을 가진 식재료로 더위를 식혀주며 무와 백단향은 기운을 잘 통하게 하는 것으로 전해진다고 설명했다.

삼계탕요리는 크게 세 가지 조리법이 있다. '카레 삼계탕'은 상큼한 맛을 즐길 수 있는 삼계탕요리로 찹쌀과 매조를 불린 뒤 카레 가루와 강황 가루를 섞어 닭 속에 넣어 아이들도 남녀노소 누구나 좋아하는 삼계탕을 만들 수 있다.

'냉 삼계탕'은 닭을 삶아서 잘게 찢어 소금과 참기름으로 밑간을 한 뒤 육수에 콩을 갈아 넣어 담백함을 더한 여름 별미 음식이다.

'닭 퀘사달라'는 멕시코 요리의 퀘사달라를 응용하여 닭 가슴살 사이에 속 재료를 넣어 만든 삼계탕으로 아이들의 입맛에 맞는 요리다.

농촌진흥청 가공과 문흥길 과장은 "삼계탕은 식욕을 잃기 쉬운 무더운 여름철에 소화를 돕고 기운이 나게 해주는 보양식"이라며 "올여름에는 어린 아이들도 함께 즐길 수 있는 새로운 삼계탕을 만들어 먹는 소비가 이루어져 닭고기 수요 상승으로 이어지길 바란다"고 말했다.

## 이색 삼계탕 레시피

### 카레 삼계탕



1. 찹쌀과 매조를 씻어 불린다.
2. 불린 찹쌀에 카레가루와 매조, 강황가루를 섞는다.
3. 손질한 맛닭 속에 ②와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시킨다.
4. 냄비에 ③의 맛닭과 기본육수를 넣어 50분 간 끓인다.

### 냉 삼계탕



1. 닭을 삶아서 살을 잘게 찢어 소금과 참기름으로 밑간한다.
2. 불린 흰콩은 삶아 식혀 잣, 호두를 기본육수와 함께 믹서에 넣고 곱게 갈아 채에 걸러 콩물을 만들어 소금으로 간한다.
3. 인삼은 편으로 썰고 달걀은 황백지단을 부쳐서 채 썬다.
4. 오이와 대추는 돌려깎기한 후 채 썰고 오이는 소금에 절여 살짝 볶는다.
5. 그릇에 ①의 찢은 닭살을 담고 오이채, 황백지단, 대추채, 인삼편, 잣, 은행을 얹어 ②의 콩물을 부어 낸다.

### 닭 퀘사달라



1. 인삼과 새송이버섯, 파프리카, 당근, 양파를 모두 채 썰어 기름 두른 팬에 볶은 후 펼쳐 식힌다.
2. 닭가슴살을 얇게 편 다음 소금, 후춧가루, 청주, 생강즙으로 밑간한다.
3. ②의 닭 가슴살 안쪽에 밀가루를 묻혀 찹쌀과 견과류, 채 썬 재료를 넣고 재료가 빠져 나오지 않게 반으로 접는다.
4. ③에 찹쌀가루나 빵가루를 묻혀 기름 두른 팬에 노릇노릇하게 지진다.
5. 팬에 마늘편을 먼저 볶다가 기본육수와 인삼 편을 넣고 졸인 후 소금, 후춧가루로 간하여 마늘인삼소스를 만든다.
6. 그릇에 담고 마늘인삼소스를 끼얹어 낸다.



## 육계질병가이드 / 더운 여름철, 음수백신시 주의점

최근 문의 중, 음수백신방법을 실제 농장에 적용하기 쉽게 구체적으로 설명해줄길 원하신 사례가 있어, Ross 음수백신 스케줄을 참고하실 수 있도록 소개해볼까 합니다.

- ① 오전 8:00~8:45 사료 및 물 급이
- ② 8:45 물을 단수하고 닭들로 하여금 급수관에 남아있는 물을 마시게 함(약 20분 정도 소요)
- ③ 9:05 급수관을 올림.
- ④ 9:05~10:05(1시간) 단수시간. 이 시간에 닭이 1시간 반~2시간 마실 정도의 물에 백신을 타서, 백신액을 제조함.
- ⑤ 10:10 백신액이 보일때(백신보호제 혹은 색소를 이용하면 편리하게 알 수 있음) 까지 각 급수관에 남아있는 물을 빼냄
- ⑥ 10:10~12:10(2시간) 백신투약. 백신이 투약되는 동안 계사 내를 돌면서 백신액이 제대로 급이되고 있는지 관찰한다.

지금같이 더운 여름철에 적용하기 위해서 몇가지 주의점이 있습니다.

첫째, 백신액에 사용할 물의 양이 중요한데, 가장 정확한 계산방법은 전날 먹은

음수량을 통해 1시간 반~2시간 먹은 음수량을 계산 후 5%정도를 더하면 됩니다. 1시간 반 이하의 음수량, 즉 너무 적은 물에 백신을 타면 전체계군 중 백신액을 섭취하지 못한 닭이 매우 많아집니다.

둘째, 직수로 물을 끌어오는 육계농장에서는 어쩔 수 없지만, 가능한 한 물탱크를 이용해주는 것이 균질한 백신액의 공급에 유리합니다. 물탱크 없이 직수에 투약기를 사용하는 농장에서는 1시간반 이상 균일하게 백신액이 공급될 수 있도록 충분한 용량의 백신액을 제조해야하며 색소가 들어간 백신보호제를 타서 투약 후 니플에서 색소가 섞인 물이 나오는지 확인하는 것이 중요합니다.

셋째, 음수백신 실시 후 실제 백신액이 잘 투여되는 지 확인을 하는 것이 중요한데 실제 농장에서는 전 단계를 정확히 했다고 하더라도 급수관의 기울기, 니플막힘 등의 변수로 인해 균일한 백신투약이 실패하는 경우가 많기 때문입니다.

(문의 : powerseeker@hanmail.net)

(제공 : 고려비엔피 정윤석)

## (주)체리부로, 아이들 간식으로 좋은 닭고기제품 판매 중



(주)체리부로는 가장 신선한 상태의 닭을 공장에서 식탁까지 One-stop으로 제공하는 '멜리퀸' 매장을 통해 신선육과 가공육을 제공하고 있다.

특히 초·중·고교생들의 여름방학을 맞이하는 학생들이 즐겨 먹기에 안심맞춤인 닭고기 제품을 판매하고 있다.

아이들이 좋아하는 '순살 치킨까스'는 100% 국내산 닭고기를 사용했으며 고깃살도 두툼해 한 끼 식사로도 거뜬한 제품이다. 제품 중량은 650g (130g × 5팩)이며, 튀김기가 없는 경우 후라이팬에 제품의 1/4 정도를 담기도록 5분간 튀기면 간편하게 조리해서 먹을 수 있다.



'치킨 떡갈비'는 닭 살코기(100% 국내산)만을 엄선하여 불고기 양념에 재워 구워내었으며 학생들 간식이나 식사 시 반찬 대용으로 최고의 제품이다. 제품 중량은 800g이며, 한 입에 쏙 들어가는 크기로 만들어져 아이들 간식뿐만 아니라 술안주로도 적합하다.

# 단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

## (사)대한양계협회



### 2014 대구 치맥페스티벌



오세을 회장이 권영진 대구시장과 반갑게 인사를 나누고 있다

#### 본회 홍보부스 운영

대한양계협회(회장 오세을)는 지난 7월 16~20일 개최된 2014 대구 치맥페스티벌에 참석해 행사장 내 본회 홍보부스를 운영, 행사에 참여한 시민들에게 본회를 알리는데 큰 역할을 담당했다. 지난해에 이어 두 번째로 개최되는 대구 치맥페스티벌은 대구가 치킨외식산업의 발상지로 중국 청도와 자매결연을 맺으면서 치킨과 맥주를 자연스럽게 조화시켜 치맥페스티벌을 탄생시켰다. 오세을 회장은 개막행사에 이어 홍보관, 각 관련업체 부스를 돌아보고 향후에는 본회에서 더 큰 관심을 갖고 치맥페스티벌이 전 세계적인 축제가 될 수 있도록 후원하겠다고 밝혔다. 이번 행사는 한류열풍과 함께 향후 큰 반향을 불러 일으킬 것으로 기대되고 있다.

면서 치킨과 맥주를 자연스럽게 조화시켜 치맥페스티벌을 탄생시켰다. 오세을 회장은 개막행사에 이어 홍보관, 각 관련업체 부스를 돌아보고 향후에는 본회에서 더 큰 관심을 갖고 치맥페스티벌이 전 세계적인 축제가 될 수 있도록 후원하겠다고 밝혔다. 이번 행사는 한류열풍과 함께 향후 큰 반향을 불러 일으킬 것으로 기대되고 있다.

#### 분과위원회 개최



중계부화분과위원회 회의 진행 모습

#### 현안 논의 및 보고

중계부화분과위원회(위원장 연진희)는 지난 7월 16일 대전충남양계농협 회의실에서 월례회의를 개최했다. 양계 사육 농가간 화합의 장을 마련하여 공통된 현안문제 해결방안 모색과 급변하는 환경에 따른 대응전략을 마련코자 오는 9월 개최될 2014 전국양계인대회 관련과 전업농육성에 관한 법제화 및 지원체계 방안에 대한 토의가 진행되었다. 또한, 육

계분과위원회(위원장 이홍재)는 지난 7월 17일 대전에서 월례회의를 개최했다. 2014 전국양계인대회, 2014 아태가금학회, 2014 닭고기자조금사업, 축산법개정과 관련해 보고가 있었다. 이날 이홍재 위원장은 “올 상반기 AI로 양계관련 행사가 진행되지 못했다. 하반기 굵직한 행사가 많고 자조금사업도 원활히 진행될 예정이다. 육계인들의 적극적인 참여와 협조 부탁드립니다”고 했다.

#### 오세을 회장 대구경북도지회 방문



오세을 회장은 당면현안의 해법을 찾기 위한 TF팀 구성을 제안했다

#### 당면현안 논의

본회 오세을 회장은 지난 7월 17일 대구경북도지회(지회장 김진남)를 방문, 지회 애로사항을 듣고 당면현안을 논의하였다. 김진남 지회장은 업계가 사육수수 증가로 불황을 맞이하고 있는 것과 관련해 본회에서 수급조절에 최대의 노

력을 기울여 줄 것을 요청하는 한편, 본회에서 추진하고 있는 광역계란유통센터 건립과 관련해 과거 서울경기양계조합의 실패사례를 언급하고 신중한 접근이 필요

하다고 강조했다. 오세을 회장은 AI 이후 안정화를 찾기 위해 본회에서도 지속적인 노력을 하고 있는 만큼 지역의 애로사항을 모아 언제든지 필요한 사항을 요청해 줄 것을 부탁하고 당면현안에 대해서는 TF팀을 구성하여 슬기롭게 풀어갈 계획을 밝혔다.

#### 월간양계 편집위원회



회원들에게 유익한 정보제공과 능동적 협회 이미지 부각에 초점 맞추기로 합의했다

#### 7월호 편집내용 분석 및 편집계획(안) 논의

본지 편집위원회(위원장 오경록)는 지난 3일 본회 회의실에서 편집회의를 개최했다. 7월호 편집내용을 분석하고 9

월호, 10월호 편집계획(안)에 대해 열띤 논의가 이루어 졌다. 양계생산자 단체 회원지로서 회원들에게 유익한 정보 제공과 적극적이고 능동적인 본회 이미지 부각에 초점을 맞추어 나가야 한다는 의견이 개진되었다. 한편, 이날 오경록 위원장을 비롯해 편집위원들에게 위촉장이 전달 되었으며 앞으로 편집활동에 최선을 다하기로 했다.

#### 본회 임직원 초복 맞이 닭고기 소비에 동참



초복을 맞아 삼계탕소비에 동참한 양계협회 임직원들

#### 복날엔 역시 삼계탕

본회는 지난 7월 16일 초복을 맞아 서울 서초구 소재 한 음식점에서 본회 임직원들이 함께 삼계탕을 먹으며 닭고기 소비에 동참했다. 본회는 생산자단체로

서 최근 낮은 육계가격 형성과 불황에 조금이나 도움을 보태기 위해 임직원들이 자발적으로 이번 행사를 준비하고 동참하였다. 이날 오세을 회장은 “이번 삼계탕 소비로 육계업에 큰

도움은 되지 못하겠지만 밀알이라도 도움이 되고자 진행했다. 앞으로 본회 임직원들이 지속적으로 닭고기와 계란을 소비할 수 있도록 앞장 설수 있도록 하겠다”고 했다.

## (사)한국계육협회



### KBS2 TV <생생정보통 플러스> 통해 닭고기 우수성 홍보

#### 피로회복물질 이미다졸디펩티드 소개

본회는 여러 사람들에게 사랑받는 국산 닭고기의 우수성을 재조명하고 새로운 닭고기 효능을 소개하기 위해 지난 7월 11일 KBS2 TV '생생정보통 플러스'를 통해 방송 홍보를 진행했다.

협회는 매주 월요일부터 금요일까지 저녁 8시 30분부터 25분간 방영되는 KBS2의 교양정보 프로그램인 '생생정보통 플러스'를 통해 여름보양식으로 삼계탕의 가치를 소개하면서 닭고기의 여러 유의한 효능까지 알리고자 이번 방송 홍보를 준비했다.

이날 방송은 삼계탕의 역사를 조선 시대 말기의 문헌을 참고하여 되짚어보고 삼계탕이 복날 대표 음식이 된 이유 및 이열치열의 실제 효과를 직접 실험과 전문가 인터뷰를 통해 소개하며 시작되었다.

특히 복날 삼계탕을 먹는 이유 중 하나로 최근 일본에서 그 효능이 밝혀진 닭가슴살 속의 피로회복 물질 이미다졸디펩티드를 지목했으며 지난 4월 국산 닭고기 시식행사를 개최했던 인제대학교 서울백병원의 강재현 박사의 인터뷰를 통해 자세하게 소개되었다.

가정에서 쉽게 따라할 수 있는 닭고기 보양식으로 삼계탕 대신 마늘을 활용한 마계탕의 요리법과 가치를 전통음식연

구가 출연하여 소개함으로써 소비자들에게 삼계탕을 더욱 친숙한 음식으로 인지될 수 있도록 했으며 닭의 크기에 따라 삼계용, 백숙용 및 기타 탕용으로 구분됨을 알렸다.

또한 삼계탕 속의 대추와 인삼이 독성을 갖고 있다는 편견을 식품영양학과 교수가 출연하여 해소했으며, 오히려 대추가 빨아들이는 닭의 지방이 좋은 영양소임을 강조하면서 한방 전문의의 인터뷰를 통해 닭고기 자체도 좋은 식품이지만 영양이 우려난 국물도 닭고기 못지않은 영양을 함유하고 있음을 알렸다. 그 외, 오븐 삼계탕, 흑미 삼계탕, 메생이 삼계탕 등 이색 삼계탕 정보도 직접 식당 방문 촬영을 통해 소개하였다.

한편, '생생정보통 플러스'는 저녁 시간대 가장 높은 시청률을 기록하는 방송 프로그램으로 주부들이 궁금해 하는 정보를 알기 쉽고 재미있게 풀어 소개하는 전문 교양 정보 프로그램이다.

본회 정병학 회장은 "닭고기 속 피로회복 물질 이미다졸디펩티드 소개와 함께 기타 삼계탕의 몰랐던 사실들을 소개하고자 이번 방송 홍보를 준비했다"며 "시청자들에게 삼계탕이 최고의 여름 보양식임을 알려 여름철 닭고기 소비진작에 기여하는 계기가 되기를 바란다"고 밝혔다.

## (사)한국토종닭협회



### 똑똑한 소비자 리포트, 토종닭 구별법 소개

#### 백세미나 응추를 토종닭으로 허위표시하면 처벌받음을 밝혀

지난 7월 18일 KBS의 교양프로그램인 '똑똑한 소비자 리포트'에서는 백세미나 응추가 토종닭으로 둔갑해 판매되는 현장을 추적했다.

방송에서 일반시민들과 인터뷰를 한 결과, 복날을 맞아 삼계탕을 찾는데 특히 영양가와 맛이 좋기로 알려진 토종닭 삼계탕을 선호한다고 밝혔다.

이에 제작진들은 토종닭 전문점이라는 간판을 내건 식당들의 토종닭을 직접 수

거해 본 협회를 직접 찾아가 감정을 의뢰했다.

본 협회 문정진 부회장은 제작진이 가져온 제품들을 하나하나 감정했으며, 가져온 7개 제품 중 6개는 백세미, 7개는 응추임을 확인했다.

제작진은 감정 결과를 가지고 토종닭 전문점이라고 밝힌다음 다시 한 번 식당으로 찾아갔으며 토종닭으로 삼계탕을 요리하고 있지 않음을 지적했다.

이어 축산물위생관리법에 따라 토종닭이 아닌 닭고기제품을 토종닭이라고 허

위 표시하여 판매하는 경우는 식품위생법 위반으로 영업정지 처분을 받게 됨을 언급했다.

본 협회 문정진 부회장은 토종닭과 백세미의 구별법을 상세히 알려주었으며, 소비자들이 현명한 선택으로 맛 좋고 영양가도 우수한 토종닭을 소비할 것을 당부했다.

하지만 제작진들이 본 협회가 운영하는 한담판매점인증마크에 대한 언급이 없었던 점은 아쉬움으로 남는다. 한담인증제도를 통해 소비자는 우수한 우리토종닭을 믿고 선택할 수 있다. 본 협회는

이 시스템에 부응하는 토종닭 판매점에는 '한담판매인증마크'를 수여하고 있다.

본 협회는 토종닭 '한담' 인증제에 맞추어 소비자들과 우리 토종닭이 좀 더 정서적인 공감대를 가질 수 있을 것으로 기대하고 있다. 앞으로 본 협회는 토종닭 '한담'이 한우, 한돈, 한식, 한류 등과 같이 한(韓) 브랜드로서 국내뿐 아니라 세계적으로도 토종닭 '한담'을 널리 이름을 알리고 토종닭 '한담'이 세계인에게 사랑받는 닭고기 제품으로 사랑받을 수 있도록 최선의 노력을 경주할 것이라고 밝혔다.

### 한·중 FTA 12차 협상규탄!



농민단체들은 한·중 FTA 12차 협상을 규탄하며 거리행진을 펼쳤다

#### FTA 철회!! 농산물 가격 폭락 전국농축산인 결의대회 개최

지난 7월 14일(월) 대구 북구 산격동 산격대로 인근에서는 농민단체 및 각 대표자 및 실무자가 운집한 가운데 전국농축산결의대회가 개최되었다. (사)한국토종닭협회, (사)한국계육협회, (사)대한양계협회 등 전국 생산자단체와 농수축산인이 참여하여 한·중 FTA에 대한 강한 반대의 뜻을 표명하였다. 지난 2012년 5월 초 정부에서 한·중 FTA 협상개시를 공식 선언하고 12차 협상까지 진행한 상태이며, 한·중 정상회담을 통해 높은 수

준의 자율화를 달성하기 위한 협상을 마무리하였다. 결의대회에서는 규탄발언과 결의문 낭독, 산격대로 옆 노상 앞에서 EXCO 컨벤션센터까지 1.3Km에 걸쳐 거리행진을 벌였다.

한·중 FTA중단 비상대책위원회는 지난 3월 19일 농수축산인대표 기자회견을 갖고 "중국의 농수축산물 대부분은 한국보다 절대적 비교우위에 있어 한·중 FTA가 타결되면 농어촌 경제의 심각한 피해가 예상된다"며 협상 중단을 다시 한 번 촉구하였다.

### 치맥페스티벌에 토종닭 홍보관 마련

#### 치맥 열풍 속에 토종닭 홍보에 박차를 가해

지난 7월 16일부터 20일까지 대구 두류공원에서 「2014 대구치맥페스티벌」이 성황리에 개최되었다. 올해로 2회를 맞은 페스티벌은 치킨과 맥주를 테마로 가장 뜨거운 도시 대구에서 화려하게 펼쳐졌다.

특히 중국 치맥 열풍 등 치맥은 경쟁력 있는 콘텐츠로 부상했으며 다채로운 행사로 젊음의 에너지를 마음껏 분출하는 축제로 펼쳐졌다.

치맥의 열풍 속에 본 협회는 토종닭 홍보관을 마련하고 토종닭 훈제, 불고기 등 시식과 홍보물품 배포 등 토종닭 홍보에 박차를 가했다. 특히 치맥페스티벌 참관객은 20~30대가 주를 이뤄 토종닭에 대한 인식이 부족한 젊은층을 타깃으로 토종닭의 맛과 우수성을 홍보했다.

협회는 이와 같은 행사에 지속적으로 참가해 젊은층을 타깃으로 토종닭 소비저변을 넓혀 나가겠다고 했다.

Today's  
맛 있는  
닭고기 요리

# 눈 내린 산

불볕더위를 한층 식힐 수 있는 시각적 효과가 뛰어난 닭고기 요리이다. 고소한 치즈와 매콤한 닭고기, 달콤한 고구마페티가 어우러져, 보기도 좋고 맛도 좋은 요리로 영양도 풍부해 아이들 간식이나 어른들 술안주로 적합하다.

**재료** 치즈, 닭고기, 고구마, 단호박, 고추장, 간장, 물엿, 케첩, 양파칩, 피망칩, 올리브유, 설탕

Cooking

1. 고구마를 삶아서 으갠 다음 넓적한 모양으로 만들어 올리브유에 지진다.
2. 고추장, 간장, 물엿, 케첩으로 고추장소스를 만든다.
3. 닭을 손질하여 넓적하게 만든 다음 소금, 후추로 밑간을 한다.
4. 닭고기를 팬에 노릇노릇하게 지진 다음 고추장소스를 더해 조리한다.
5. 단호박을 찐 다음 으개서 동그랗게 완자를 만든 다음 팬에 굽리면서 겉을 바삭하게 만들어 준다.
6. 양파칩과 피망칩, 핫소스, 케첩을 이용하여 살사소스를 만든다.
7. 파슬리칩을 만들어 놓는다.
8. 고구마페티를 접시에 올려놓은 다음 살사소스를 얇게 펴발라 준 다음 양념을 한 닭고기를 올려놓고 단호박완자를 올려 놓는다.
9. 사과를 슬라이스하여 준비해 놓고 달궈진 팬에 올리브유와 설탕을 녹여준 뒤 사과를 판판한 모양으로 만들어 코팅한다.
10. 치즈를 볼에 중탕한 뒤 접시에 준비해 놓은 고구마페티 → 닭고기 → 단호박완자 → 사과 판 위에 뿌려준다.
11. 파슬리가루를 뿌려준 뒤 가니쉬로 장식을 한다.



자료제공 : (사)대한양계협회

## 퀴즈 낱말맞추기

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

◇ 가로풀이 ✨ ✨

1. 가구를 파는 상점
2. 전기 철도 위를 달리는 전동차
3. 아직 다 자라지 아니한 어린 닭
5. 사람이 출입할 때에 자동적으로 열리고 닫히는 문
7. 지구 표면의 상태를 일정한 비율로 줄이고 약속된 기호로 평면에 나타낸 그림
8. 음악을 연주하는 데 쓰는 기구를 통틀어 이르는 말
10. 호수와 땅이 맞닿은 도시

◇ 세로풀이

1. 가족에 있어서의 감염증으로 한 개체로부터 다른 개체로 전파하는 성격을 가진 것
4. 날이 새면서 오전 반나절쯤까지의 동안
5. 사람이 앉을 수 있도록 만들어 놓은 설비나 지정한 곳
6. 드나드는 문을 지키는 사람
9. 기계 장치에서 절반 또는 부분적으로 이루어지는 자동
11. 한 사람의 이름을 불러 인원이 맞는가를 알아봄
12. 여러 사람에게 알릴 내용을 내붙이거나 내걸어 두루 보게 붙이는 판

76호 정답

	ㄷ	ㄴ		ㄹ	
ㄱ	ㄹ		ㄷ	ㄷ	ㄹ
	ㄱ	ㄹ	ㄹ		ㄹ
ㄹ		ㄹ	ㄹ	ㄹ	ㄹ
ㄹ	ㄱ	ㄹ	ㄹ		ㄹ
ㄷ		ㄹ	ㄷ	ㄷ	ㄹ



## 양계비법전수 닭에서 분무를 이용한 백신 접종 방법은?

1. 백신접종시 계군은 반드시 건강상태를 유지하고 있어야 한다. 즉, 마이크로라즈마, 대장균증 등이 없어야 한다.
2. 분무장치는 청결하여야 한다. 장치 내부에는 염소제나 소독제, 백신 잔류물 등이 남아 있지 않아야 하며 계기 조절기능이 완전하여야 한다.
3. 백신에 사용되는 물은 생물학적으로 안전해야 하며, 염소제, 소독제, 과다한 광물질 등이 없어야 하고, 산도가 5.5~6.5 정도로서 차가운 것이 좋다. 실제적으로 소량의 물이 소요되므로 증류수나 상업용의 광천수를 이용하면 된다.
4. 병아리는 제한된 공간에서 평온하게 모아야 최소한의 양으로 실시할 수 있다.
5. 조명과 부화기 팬을 끄고 고요한 상태에서 병아리가 머리를 들고 있는 상태에서 실시한다.
6. 마스크를 착용한다.
7. 분무는 15~20분 정도에 걸쳐서 여러 통로를 통과하면서 서서히 실시해야 하며 접종이 끝난 후에는 병아리의 머리가 완전히 젖어 있어야 한다.

8. 백신 실시 후 몇 시간 안에는 병아리가 염소제나 소독제가 없는 물을 섭취하게 함으로서 구강을 포함한 소화기관에서 바이러스의 증식을 도모할 수 있다. 필요하다면 백신하기 전에 급수탱크에 물을 채워 놓고 탈지분유 2.5g/l를 첨가하여 염소제를 중화시킨다.
9. 장치를 깨끗한 물로 씻는다.

〈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)**