



본 정보지는 육계자조금으로 제작되어  
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다.

# 육계자조금

2010. 6

**자조금소식** 국산닭고기 품질 향상의 필요성  
**질병관리** 고병원성 조류인플루엔자(AI) 차단방역 실태와 모범사례  
**닭이야기** 나에게서 어떤 닭요리가 알맞을까?



육계자조금관리위원회



# TV·라디오 광고 대행사 선정 나서

## 육계자조금관리위원회, 국산닭고기 소비촉진 홍보

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 국산 닭고기 소비촉진과 이미지 향상을 위해 TV·라디오 광고 업무를 담당할 대행사를 선정한다.

육계자조금관리위원회는 TV·라디오 광고를 IPTV (Internet Protocol Television) 캠페인 광고(40초)로 진행할 예정이며 사업자 선정을 위한 제안서를 오는 6월 28일 마감하고, 7월 1일 제안서 심사, 7월 2일 경쟁 프레젠테이션 심사를 통해 우선협상자를 선정할 예정이다.

이번 TV·라디오 광고는 국산 닭고기 인증제 실시 등으로 국산 닭고기가 안전하다는 것을 TV·라디오를 통해 홍보하고, 소비자들의 신뢰를 구축, 소비촉진을 유도하며

국산 닭고기의 이미지 제고를 통해 수입산과의 차별성을 부여할 예정이다. 또한 고단백·저칼로리 식품인 닭고기의 가치를 재조명함으로써 닭고기의 중요성에 대한 국민적 공감대를 형성할 수 있는 내용을 담을 예정이다.

육계자조금관리위원회는 7월 중 사업선정이 이뤄지면 곧바로 제작에 들어가 7월 안에 TV·라디오 광고방송을 내보낼 계획이다.

기타 자세한 사항은 육계자조금관리위원회 홈페이지(www.ichicken.or.kr)나 육계자조금관리위원회 사무국(02-585-9974)에 문의하면 된다.

# ‘국내 계열화사업 연구’ 등 연구과제사업 실시

## 육계자조금관리위원회, ‘국내질병발생동향과 대응방안...’ 도

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 최근 ‘국내 계열화사업 연구’와 ‘국내질병발생동향과 대응방안’, ‘병아리이력제 및 품질보증제에 관한 연구’ 연구용역을 실시한다고 밝혔다.

육계자조금관리위원회는 국내 육계산업의 80% 이상이 계열화사업으로 이루어지고 있어 계열사와 농가간 계약의 공정성을 부여함으로써 농가의 피해를 최소화하고 업체와 농가간 이견을 해소함으로써 산업 발전에 기여하기 위해 ‘국내 계열화사업 연구’를 실시한다고 설명했다.

이번에 실시하는 ‘국내 계열화사업 연구’에서는 △적정 사육비 연구 △표준계약서 제작과 적용에 관한 연구 △육계선진국의 계열화사업현황과 국내계열화사업과의 비교 분석 등이 이뤄질 예정이다.

‘국내질병발생동향과 대응방안’, ‘병아리이력제 및 품질보증제에 관한 연구’는 매년 가금분야에서 소모성 질병 및 신종 질병이 발생됨에 따라 수직과 수평 감염의 원인



규명 및 대책을 마련하여 생산농가의 피해를 줄이고 육계산업의 안정적 발전 기반을 마련하며, 육계농가로 입추되는 병아리의 이력제 및 품질보증제를 도입함으로써 병아리 유통의 투명성 제고와 불량병아리의 근절을 위해 추진키로 했다.

‘국내 계열화사업 연구’ 과제는 계약일로부터 5개월 이내, ‘국내질병발생동향과 대응방안’, ‘병아리이력제 및 품질보증제에 관한 연구’는 계약일로부터 6개월 이내에 연구를 완료해야 한다.

# 육계자조금관리위원회, CI공모전 개최

## 소비자에게 친근한 닭고기 이미지 전달 목적

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 소비자에게 닭고기에 대한 친근한 이미지를 심어주기 위한 CI(Corporate Identity, 단체이미지) 공모전을 개최한다.

일반인과 대학생이면 누구나 참가할 수 있고 개인의 참여도 가능하다. 이번 공모전은 닭고기의 시각적인 홍보효과를 높일 수 있는 CI를 개발함으로써 소비자에게는 닭고기에 대한 친숙한 이미지를 전달하고 육계사육농가에게는 국산 닭고기 생산에 대한 자부심을 고취시키기 위해 열린다.

공고 기간은 6월 7일(월)부터 7월 5일(월)까지이며 7월 6일(화)부터 9일(금)까지 참가신청 및 접수를 받는다. 제출 방법은 방문 또는 우편접수만 가능(온라인 접수 불가)하며, 육계자조금관리위원회 홈페이지(www.ichicken.or.kr) 공지사항에서 참가신청서를 다운로드받은 후 형식에 맞춰 접수하면 된다. 우편은 (우)137-871 서울시 서초구 서초3동 1516-5 축산회관 5층 육계자조금관리위원회 기획관리팀 CI구축 공모전 담당자앞 으로 보내면 된다.

작품을 출품할 때 CI 베이스 시스템은 반드시 제출해야 하며 어플리케이션 목록(CI 활용/포맷 자유)은 선택사항

이다. A4 사이즈의 디자인 컬러 출력물(해상도 150dpi 이상)과 작품 파일(수록한 CD(ai, jpg 파일), 참가신청서(육계자조금관리위원회 홈페이지에서 다운로드)를 함께 제출하면 된다.



공모전의 총 상금 규모는 700만원으로 대상 1개 작품에는 상장 및 상금 300만원이 주어지고 우수상(2작품)에게는 상장과 상금 각 100만원을 수여한다. 장려상(4작품)에게는 50만원의 상금과 상장이 주어진다.

수상작 발표는 7월 14일(수) 심사를 거쳐 추후에 홈페이지를 통해 공지되고 시상식은 7월 중순 경에 열릴 예정이다. 문의 전화는 02-585-9974.

# ‘서울닭문화관’ 닭생산전문업체에 인수돼

## 어린이와 외국인에 인기... 개인 운영 어려움 겪어

국내 유일의 닭 전문박물관인 ‘서울닭문화관’ (본지 4월호 13면 게재)이 닭생산전문업체에 인수됐다.

2006년 서울 가회동에 문을 연 서울닭문화관은 고안 이응노 화백의 작품 등 다양한 미술 작품과 꼭두, 공예품 등 4천여점의 닭 관련 작품을 보유, 전시하고 있으며, 그 동안 우리 민족의 정서를 표현한 ‘꼭두담 기획전’ 등을 통해 인근 북촌마을 전통가옥과 함께 어린이들의 단체견학은 물론 외국인에게 관광 코스로 인기를 끌어 왔다.

하지만 이런 인기에도 불구하고 개인 소유의 서울닭문화관이 운영에 어려움을 겪자 닭생산전문업체인 마니커 측이 인수, 운영에 나서기로 한 것이다.

마니커는 이번 인수를 계기로 생산시설이 있는 경기도 동두천에 ‘제2 닭문화관’도 세울 계획이다.



# 독일 대규모 도계장 중심으로 육계 계열화 주도

## 계약 및 상호 협의로 관계 원만하나 생산비 높아

독일 중부 빅더치만(Big Dutchman)회사의 계약 농장을 방문해 확인한 자료에 의하면 독일의 경우, 도계장이 중심에 서서 육계 산업을 주도하는 것으로 보이며 계열화 수준은 85~90%이고 생산량의 80% 정도를 수출하고 있다. 그리고 계열업체는 대규모 회사가 3~4개 정도 있다.

사료 요구율은 2kg 출하에 1.65 수준이며 출하 시까지 평균 폐사율은 5% 이내인데, 보통 2~3%, 1주일 이내 1.5% 정도로 안정된 수준이다. 평균 사육수수는 3만5천수로 2.1kg 출하에 연간 6~6.5 회전을 한다.

도계장이 농가에 제시하는 성적의 기준은 상위급 성적 25%를 평균하는 상대 평가에 가까운 것으로 수준이 높은 편이고, 병아리와 사료를 농장이 구매하여 사육한 후 도계장에 판매하는데 계열업체에서 병아리와 사료에 관한 구매선의 기준을 제시한다.

농가는 언제라도 계열업을 주관하는 회사를 교체할 수 있다고 하지만, 대개는 오랫동안 고정 거래를 하며 장기 계약도 가능하고 5~10년간 이상 거래를 하면 은행 자금을 유리한 조건으로 지원받을 수도 있다고 한다. 병아리 구입 시 텀은 1%이며 농가는 현금으로 구입한다.

입추 첫주에 폐사율이 1.5% 이상을 넘으면 수의사와 농가, 종계회사가 함께 모여 재협상을 하며 보상여부를 결정한다고 한다. 기본적으로 농가와 종계·부화장과 도계장 사이의 계약에 의해 사업을 하는 일종의 협동조합 시스템과 생산자 단체인 보드 간에 문제 발생이 거의 없다. 이것은 농가에 대해 부화장이나 도계장이 입추 초기부터 서비스를 잘하고 도움을 주는 사업을 지속했기 때문이라고 한다.

병아리 폐사율과 출하 시 문제 등도 대개는 상호 합의하에 3자 간에 미리 조정하고, 계약서에 의하므로 특별한 문제는 없다고 한다. 방문 조사한 농장 지역의 경우 40년간 농가와 도계장 간에 계약을 맺고 거래했는데, 미리 미리 문제를 해결하므로 원만한 관계를 계속 유지해오고 있다고 한다.

표준 계약서는 문구가 간단하고 잘 표현되어 있으며 서명한 대로 하기 때문에 상호 간에 문제 발생은 없는 편이다. 즉 분쟁이 있어도 사전에 합의한 대로 실시하면 되기 때문이다.

농가는 독립된 조건으로 병아리와 사료를 구입한 후 사육하여 도계장에 연중 계약된 가격으로 판매를 하고 계열업체는 프랜차이즈 개념으로 농가가 사육한 닭을 구입해 주는 형태로 미국식이나 한국식과는 다르나, 병아리, 사료, 닭고기

“ 표준 계약서는 문구가 간단하고 잘 표현되어 있으며 서명한 대로 하기 때문에 상호 간에 문제 발생은 없는 편이다. 즉 분쟁이 있어도 사전에 합의한 대로 실시하면 되기 때문이다. ”



판매 시에 각각 비용이 계상되어 생산비면에서 외국과의 경쟁에서는 불리할 것으로 판단되었다.

육계 가격은 거의 변동 폭이 없으며 상호 협의 하에 2개월 단위로 상호 협의에 의해 가격을 정한다. 육계 출하는 출하 체중에 따라 0.1유로씩 가격 차이를 두고 있다. 농장 규모에 관계없이 똑같은 비율을 적용하고 가격 조정은 상호 협의 하에 1년에 2~3회 실시하며 보통 생체 1kg당 0.82센트 유로(한화 1천460원/kg)를 협의하에 조정한다. 2개월 단위로 협상하며 2주에 1유로를 넘지 않는 선에서 조정한다.

출하 시 계군은 근거리의 경우 도계장 앞에서 하고 장거리의 경우 농장 근처에서 한다. 감량은 보통 1.2%이며 농가 책임으로 하고 혹서기 때와 같이 감량 손실이 너무 높으면 상호 협의하에 조정하며 그 외에는 보통 1.2%를 감량 기준으로 정해, 100kg 출하 시 98.8kg까지 가격을 받는다. 소득세를 내고 사료 및 병아리에 관한 부가세는 7%이며 농기계 및 기구의 부가세율은 19%였다.

독일의 2009년 9~10월 중의 육계 출하 비율표를 보면 2개월 단위로 출하 체중의 기준에 따라 유로로 지급금액을 정하게 되어 있다. 출하 체중에 따라 기본적으로 가격을 미리 예고한 표로, 2개월간 4단계로 가격이 정해져 있으며 한 단계의 출하 체중당 10센트 유로의 가격 차이가 정해져 있다. 예를 들면 1.6kg까지는 0.835유로(한화 1천486)~0.855유로(한화 1천522) 등으로 2개월에 4차례의 가격 변동을 예고하고 있다.

북부지역에 위치한 프리쉬게플뤼겔(Frischgeflügel) 회사는 24만수의 종계를 보유하고 있으며, 1일 도계 수수는 약 16만8천수 정도다. 이 프리쉬게플뤼겔사의 계약 농가를 방문하여 조사한 바에 의하면 계약 농가 150개의 평균 사육수수는 4만수 정도이며 1년에 7회 사육한다. 25% 정도는 2kg로 출하하고 계사 길이는 100×12m 규모(360평/동)에 1만5천수를 사육하며 전체 농가 중 각각 10%가 보너스를 받거나 페널티를 받는다고 한다.

3라운드의 사육을 하면 업체를 교체할 수 있고, 농가와 업체와의 계약에 따라 정산하며 사료 요구율도 계약에 따라 정산한다. 사료와 병아리를 구입하고 판매하는 수평적, 독립적인 관계이지만 이 과정에 이익, 유통 비용이 추가되므로 생산비가 증가하며 수당 300원을 예상한다. 3일 이내에 폐사 수가 많이 발생하면 농가, 수의사, 회사직원이 모여서 함께 협의한다.

도계장과 종계장들이 닭고기 가격이 안정적이어서 손익률이 낮은 관계로 M&A(기업 인수·합병)를 통하여 몸집을 키워가는 방식으로 사업을 키우고 있으며 농가, 도계장, 부화장 사이에 계약이 발달되어 있다. 폐사율은 출하 체중 2.5kg 기준에 평균 3~4% 선이다.

계약에 불만을 품고 떠나는 농가 수는 연간 150개 계약 농장 중에서 1~2개 정도이며 대체로는 원만하게 사육하고 있다고 한다.



“ 사료와 병아리를 구입하고 판매하는 수평적, 독립적인 관계이지만 이 과정에 이익, 유통 비용이 추가되므로 생산비가 증가하며 수당 300원을 예상한다. 3일 이내에 폐사 수가 많이 발생하면 농가, 수의사, 회사직원이 모여서 함께 협의한다.”

# 국산닭고기 품질 향상의 필요성



축산물품질평가원 사업관리팀  
서위석 차장

한동안 국내 축산업계를 불안하게 했던 구제역도 찾아온 더위와 함께 사라지는 것으로 보이고 올해는 AI가 발생했다는 언론보도를 접한 적이 없어 참으로 다행이라는 생각을 해본다.

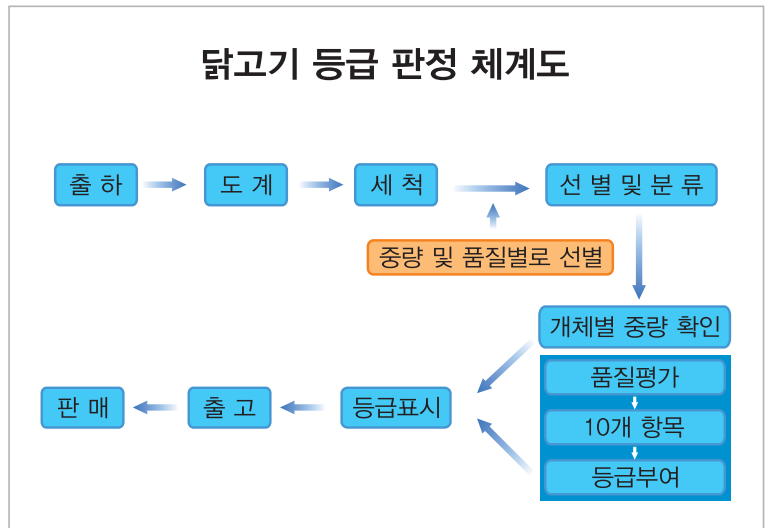
국내 닭고기 산업 현황을 살펴보면 2009년 현재 사육수수는 6천700만수에 사육농가는 1천562농가로 파악되고, 1인당 닭고기 소비량은 9.4kg으로 해마다 소비가 증가하고 있지만 선진국 수준(일본 15.2kg, 미국 44.6kg)에는 한참 부족한 편이며, 소비량을 선진국 수준으로 끌어 올리기 위해 국산 닭고기 소비홍보가 절실히 필요한 시점에서 육계자조금을 활용한 국산닭고기 인증제 운영을 준비하고 있다고 하니 이 제도를 필두로 모든 육계 관련 종사자들의 힘을 하나로 모아 국산 닭고기의 우수성을 널리 알리는데 힘을 쏟아야 할 것이다.

국산 닭고기가 수입산에 비해 우수하다는 것을 알리기 위해서 가장 먼저 선행되어야 할 것은 국산 닭고기의 품질 향상일 것이며, 이를 위해 우리원에서 닭고기 등급제를 시행하고 있어 이 지면을 통해 간단하게 소개하고자 한다.

## 닭고기 등급판정은 어떻게 하는가?

닭고기는 다른 대형 가축과는 달리 사육일수가 35일령 이하로 짧고 동시입식, 동시출하 방식(All-In, All-Out)으로 사육하며, 저장성이 취약한 닭고기의 특성상 단시간에 작업공정이

〈그림 1〉 닭고기등급판정 체계도



이루어지고, 등급판정은 이러한 작업공정을 관리하면서 단시간에 이루어지는 특성을 가지고 있다.

닭고기 등급판정은 도축 후 중량규격별로 선별되는 과정에서 품질이 떨어지는 통닭(기형, 깃털, 골절, 멍 등)을 가려내어 일정 품질 수준 이상으로 제품의 무더기(Lot)를 구성하여 등급판정을 신청하면 우리원의 축산물품질평가사는 외관, 비육상태, 신선도 등 11개 등급판정 항목을 평가하여 최종 등급을 결정한다. 그리고 등급판정 과정에서 탈락된 통닭은 분제가 되는 부위를 제거하고 부분육으로 분할·정형한 후 다시 부분육 등급판정을 받을 수 있도록 하여 생산농가나 계열사의 손해를 줄일 수 있도록 하였다.

## 닭고기 품질등급이란?

등급판정을 위해 닭고기의 품질특성에 영향을 미치는 항목들을 정의한 품질기준이 있으며, 도체(통닭)에 대한 등급판정 항목은 외관,



비육상태, 지방부착, 잔털·깃털, 신선도, 외상, 변색, 뼈의 상태, 이물질 부착, 냄새, 도체 처리(식도, 기도, 폐 등 제거)로 구성되어 있으며, 품질등급은 1+등급, 1등급, 2등급으로 구분된다.

사육농가에서 더 좋은 등급을 받기 위해서는 생산 단계에서 더 철저한 주의를 기울이지 않으면 안된다. 요즘 닭고기 부분육 시장이 점차 커지면서 부분육을 생산하기 위해서는 출하하는 닭의 크기를 좀 더 키워야 하고, 판정 과정에서 의외로 많은 불량률이 나타나는 외상이나 변색은 포획과 운송 중에 발생하는 부분이 많으므로 농장에서 도계장으로 출하시 주의를 기울여야 한다.

그리고 닭고기 등급제 실시 이후 출하체중이 증가하고 품질은 꾸준히 높아지고 있는데 이는 사육농가에서 사양관리를 철저히 해온 결과로 판단되며, 정부에서도 우수축산물브랜드인증 사업에 닭고기를 포함하고 있는데 이는 생산부터 판매단계에 걸쳐 우수 브랜드 요건을 철저히 준수하는 브랜드를 선별하여 인증하는 사업으로 소비자에게 품질·위생·안전성이 우수한 축산물을 선택할 수 있는 기준을 제공하고 있다.

〈그림 2〉 포획과 출하과정에서 발생하는 변색 사진



다음으로 국산 닭고기가 수입산에 비해 우수하다고 할 수 있는 부분은 국산은 냉장으로 수입산은 냉동으로 유통되는 것에서 찾을 수 있다. 닭고기는 다른 육류에 비해 불포화지방산과 인지질이 다량 함유되어 있고, 깃털 구멍과 치밀하지 못한 피부 표면 특성상 미생물의 침투 및 오염이 쉽게 이루어져 산패하므로 수입과정에서 많은 시간이 소요되는 수입산 닭고기는 냉동으로 유통될 수 밖에 없다. 이런 냉동 닭고기는 해동에 의해 1~6%의 드립이 발생되어 단백질, 아미노산 등이 유실되고 냉동 기간 중 티아민, 리보플라빈, 니아신 등의 비타민이 감소되며, 해동되는 과정에서 미생물의 재차 감염 및 증식이 이루어져 품질이 떨어지게 된다.

인간이 소비하는 육류 1kg을 생산하기 위해 필요한 사료의 양은 닭고기 2kg 이하, 돼지고기 4kg, 쇠고기 7~10kg으로 닭고기의 사료효율이 가장 우수하여 식량자원이 부족할 것으로 예상되는 미래에도 가장 가치 있는 육류공급원이 될 것으로 확신하며, 육계를 사육하는 농가야말로 국민 식생활에 지대한 공헌을 하고 있다는 긍지를 가지고 더 열심히 사육에 임해주시기를 당부드리고 싶다.



# 고병원성 조류인플루엔자(AI)

## 차단방역 실태와 모범사례



농림수산식품부 동물방역과  
이상수 과장

먼저, 지난 2008년 4~5월간 전국 가금산업 분야에 큰 피해를 준 고병원성 조류인플루엔자(AI) 발생 이후, 현재 까지 정부의 지속적인 AI 차단방역에 적극 협조해 주신 양계농가 여러분께 감사의 말씀을 드립니다.

그동안 우리나라에서 2003년, 2006년 및 2008년에 연이어 3차례 발생된 고병원성 AI의 원인은 알려진 바와 같이 야생조류(철새)이며, 특히 2008년 AI 발생은 동남아시아 등 지역에서 월동한 철새가 번식을 위해 봄철 북상하는 과정에서 가금사육농가로 유입·전파시킨 사례였음을 감안할 때 농가에서의 소독이 얼마나 중요한가를 일깨워 주는 계기가 되기도 하였습니다.

이에 따라 정부에서는 '상시방역'을 골자로 하는 '고병원성 AI 재발방지대책(2008.7.25)'을 마련하여 AI 유입 차단을 위해 능동적으로 상시예찰을 추진하고 있으며, 그 일환으로 농가, 관련업체(도축장, 사료업체, 분뇨처리장), 재래시장, 운반차량, 철새서식지 등에 대한 소독실태, 소독장비 비치 및 운영 여부, 소독실시기록부 기록 유지와 각 지자체의 AI 예찰 추진실태에 대하여 중앙점검을 매년 실시하고 있습니다.

2008년 하반기에는 AI 발생 11개 시·도를 대상으로 점검(9.17~9.29)을 실시하여 각 시·도 철새도래지의 방역조치(소독 등)가 미흡함을 지적하여 보완조치 하였고, 2009년 상반기에는 15개 시·도 등을 대상으로 실시한 점검(3.3~3.18)에서 농가 등의 긴장감이 다소 떨어져 있음에 따라 방역의식 고취를 위한 홍보를 지속할 것을 조치 하였으며, 하반기에는 15개 시·도(22개 시·군·구)를

대상으로 점검(11.23~12.2)을 실시하여 방역의식 및 실천이 미흡한 소규모 농가 등의 방역사항 위반시 엄격한 행정처분 실시와 함께 홍보를 실시하여 방역 취약농가가 개선될 수 있도록 각 시·도에 조치 한 바 있습니다.

금년 2010년 3월 8일~3월 16일 기간 중에는 15개 시·도(35개 시·군·구)를 대상으로 농가, 관련업체(도축장, 사료공장, 분변처리업체), 철새도래지 및 운반차량을 점검하여 소독 등 방역관련 의무사항을 위반한 9개소에 대하여 행정처분토록 하고, 특히 가든형농장(식당) 및 재래시장 운반차량 등에 대한 지속적인 소독 점검 실시를 보완토록 조치한 바 있습니다.

지금까지 전국 방역실태를 점검해 본 결과, 지난 AI 발생에 따른 피해 등 경험을 토대로 AI 재발 위험성을 대부분 공감하고는 있었으나 아직까지 소독 미실시, 소독실시기록부 미기록(농가출입 가금운반차량에 대한 차량번호 등 구체적인 정보 기재), 소독시설 및 운반차량의 소독실시기록부 운용 준수를 인지하지 못하고 있는 등 방역의식이 미흡하였으며, 특히 소규모 농가는 공동방제단의 소독에 의존하는 실정이었습니다.

따라서, 가금농가 등에 대한 교육·홍보와 지도·점검을 지속 추진하되 개선되지 않는 경우에는 가금산업 전반의 보호를 위해 방역 위반자에 대한 강력한 행정조치가 불가피함을 양지하시기 바라며, 각 지자체, 협회·단체 등에서 타 시·도의 AI 방역추진 모범사례(참조)를 벤치마킹하여 자체 방역수준을 업그레이드 하는 계기가 되었으면 합니다.



농가에서는 AI 등 가축전염병 전파 방지를 위하여 차단막 설치 등을 통한 야생조류와의 접촉 차단과 가축·원유·동물약품·사료·가축분뇨 운반차량이 소독 실시 후 농장에 출입할 수 있도록 소독설비를 갖추어 운영하시기 바라며, 해외여행자 및 외국인 노동자에 대하여도 개인 소독 등 실시 및 최소 5일간 농장 출입을 금지하도록 하고, 그 외에도 매주 주기적(특히, 철새이동 시기에는 매일)으로 소독을 실시하고 소독실시기록부를 운영하여야 하겠습니까.

마지막으로 축사 및 그 주변을 늘 청결히 하고 주기적으로 소독을 실시하는 등 가축질병 예방에 힘써 주시고, 매일 사육 닭 등 대한 임상관찰을 실시하여 이상이 있을 경우에는 즉시 방역기관(1588-4060·9060 및 1666-0682)에 신고하여 주실 것을 당부 드립니다.

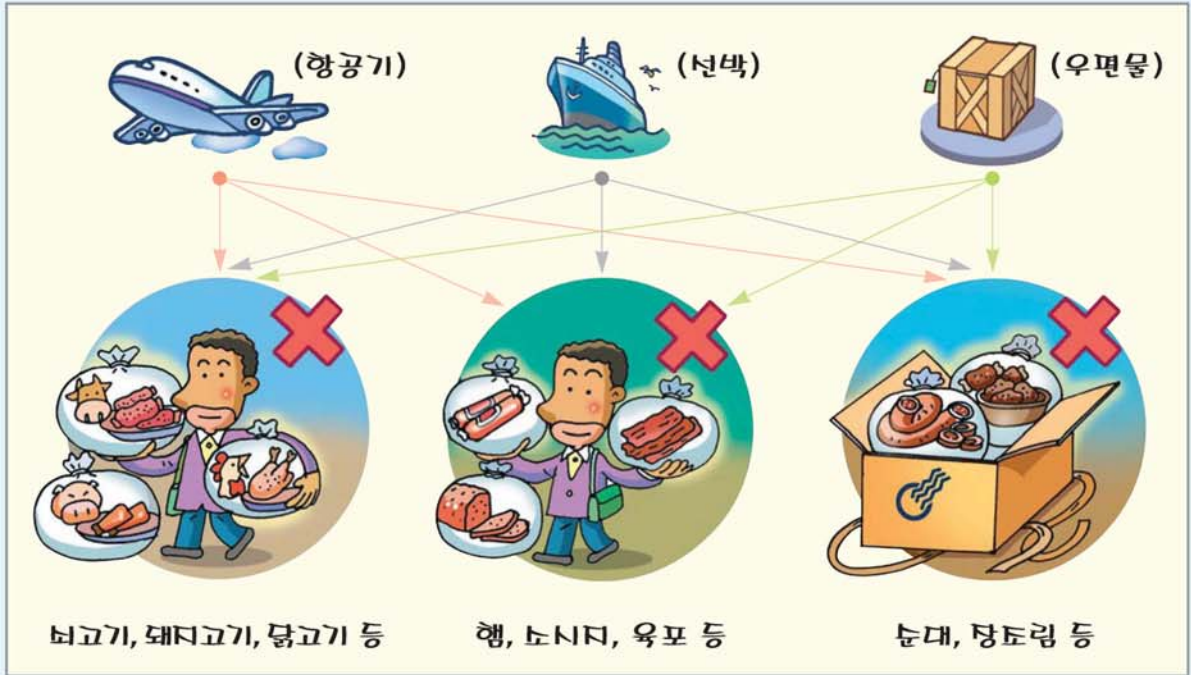
AI 재발방지와 청정국 유지는 정부와 지자체(시·도)의 노력만으로는 한계가 있는 만큼 축산농가와 국민 모두가 관심을 가지고 지속적으로 노력할 때만 지켜낼 수 있는 것임을 다시 한 번 돌이켜 보는 계기가 되었으면 합니다.

## 2008년 AI 발생 이후 방역실태 점검시 지자체 등 모범 사례

점검구분		모범 사례	
2008년	1차 (9. 17~9. 29)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>전남도(영암군)</b>: 월 1회 이상 가금류 수송차량을 소독 점검. 연 2회이상 안전·방역교육을 실시하고 자체 이수증 부착차량에 한하여 운행 허가 중</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경남도(양산시)</b>: 지방가축방역협의회를 구성·분기별로 운영중이고, 지역 기관별로 역할 분담을 명확히 함</li> </ul>
	2차 (11. 6~11. 21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경기도(축산과)</b>: 적극적으로 소독실시 및 기록부 미비치에 대한 위반여부 점검 실시(위반자 행정처분 등)</li> <li>• <b>전북도(익산시)</b>: 가금운반차량(개인차량)을 매주 수요일 오후 일정지역에 집결시켜 소독 및 기록관리 점검 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경남도(양산시)</b>: 사료·분뇨·가금 운반차량 등의 마을내 농가출입시 양산양계영농조합법인이 직접 운영하는 소독시설을 거치도록 하여 마을입구부터 소독된 차량만 운행토록 조치중</li> </ul>
2009년	1차 (3. 3~3. 18)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경기도(축산과)</b>: 가금농가에 대한 소독실태 점검시 교차점검(2009. 2. 4~2. 6) 실시를 통한 점검효율성 제고</li> <li>• <b>충북도(축산과)</b>: 가금사육농가용 가축방역 및 사육일지 2천700부 제작, 배포(내용: 가축보유대장, 출입자·출입차량 소독일지, 예방접종 관리대장, 소독관리대장, 차단방역 홍보물, 방역수칙, 외국인 근로자 방역관리지침 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>전북도(축산경영과)</b>: 매주 수요일 도내 재래시장, 가든 형식 당 가금운송차량을 정읍·익산·김제시에 집결시켜 소독 실시 및 기록부 작성 운영중</li> <li>• <b>충남도(천안시)</b>: 풍세면 곡교천변 양계단지 앞 일원 3천 330만㎡에 AI 차단방역을 위한 제조작업(2008. 10~11월) 실시 및 플래카드, 저지선 등 설치로 철새도래지출입 차단 노력</li> </ul>
	2차 (11. 23~12. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>충북도(축산과)</b>:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 상황근무 철저</li> <li>② 가금류 질병 면역증강대책 집중 지도</li> <li>③ '소독의날' 등 소독점검 철저</li> <li>④ 'AI 사전예방 철저' 토크 도지사 지시(11. 16) 및 지시사항으로 관리운영</li> <li>⑤ 영상 전광판내 AI 차단방역 홍보추진 (2009. 11. 1~2010. 4. 30)</li> <li>⑥ 가축방역 및 사육일지 제작 보급시 AI 홍보(10. 27)</li> <li>⑦ 소규모 사육농가 특별관리: 방사 사육 농가를 일제히 조사하여 가두어 사육토록 조치(100수 미만 사육농가는 정리토록 제도 실시, 특별방역대책 보고, 2009. 10. 19)</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>전북도(축산경영과)</b>: 농식품부 AI 예방 기본계획 추진 외 별도 관내 전 오리 사육농가 예방 실시(2월, 10월)</li> <li>• <b>경북도(축산경영과)</b>: AI 방역대책협의회 개최(10. 26)를 통한 상시방역 강화 협의 및 결의</li> <li>• <b>가축위생방역지원본부</b>: 초동방역팀 CPX 자체훈련 실시(10. 9)</li> </ul>
2010년	1차 (3. 8~3. 16)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경기도(안성시)</b>: 지역담당 예찰제 시행 확행</li> <li>• <b>충북도(청원군)</b>: 지방 언론을 통한 방역추진 홍보 적극 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>충남도(천안시)</b>: 충남도 천안시 풍세면 용정리 소재 양계단지의 경우 동절기 및 봄철 철새이동시기 중 단지 출입구를 한곳으로 집중시켜 출입차량에 대한 소독 실시(농로폐쇄 등)</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>전남도(영암군)</b>: 관내 가축수송 운행자대상 방역교육(2010. 2. 5). 농가 및 수송차량 대상 고압세척기 지원사업 추진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>경남도(양산시)</b>: 양계단지 입구에 축산종합방역소(2007. 3월 준공)를 설치하여 농가 및 관련출입차량에 대한 집중소독 실시 중 - 2008년 모범사례 지속 추진 중</li> </ul>

# 외국인 근로자가 지켜야 할 사항

## ● 자국에서 축산물을 반입하지 않는다.



## ● 축산농장에서 지켜야 할 사항

농장 출입 전	농장 근무 시	농장 근무 후
<p>작업복과 장화 착용, 손과 신발 소독</p>	<p>사료를 적게 먹거나 이성한 등상 밧걸니 농장주에게 알림</p>	<p>외출복과 신발착용</p> <p>타 농장 방문금지, 외출시 외출복과 신발 착용, 귀가 즉시 손과 신발 소독</p>

# 해외양계



## 닭고기 수출 세계 1위 브라질 공격수출 나서

주요국 전문관 배치... 전 세계 시장 진출 노려

닭고기 세계 수출 1위 브라질이 2010년 신규수출시장 개척에 나서 귀추가 주목되고 있다.

한국농촌경제연구원의 세계농업 제116호 '브라질 닭고기산업의 현황과 전망'에 따르면 브라질 농무성(MAPA)은 지난해 아르헨티나, 멕시코, 스위스, 러시아, 중국, 남아프리카, 일본, 미국 등 8개국 브라질 대사관에 무역관련 국제교섭을 전문으로 지원하기 위해 농업아타세(전문관)를 선발, 배치해 닭고기 수출지원에 나서고 있다. 또 매년 4월 발표되는 브라질 개발상공성 무역촉진국(SECEX)의 무역 촉진에 관한 행동계획을 공표에 앞서 브라질 닭고기 수출업자협회 등 업계단체는 국제교섭 전문관에 대해 브라질 닭고기산업의 해외시장 개척 대해 설명했다.

브라질 닭고기수출업자협회 관계자는 "2010년은 2009년에 수출량이 감소한 일본, 러시아, 베네수엘라, 아랍에미리트 시장의 회복을 기대하면서, 2009년 실적이 늘지 않았던 중국은 물론 인도, 수단 등 아프리카 국가, 인



도네시아 등의 이슬람권 국가에도 진출해 가격이 비싼 국가에 한정하지 않고 전 세계 시장에 진출할 것"이라고 밝혔다.

한편 브라질은 2008년 9월 국제금융 위기의 영향으로 특히 해외에서의 시장 구매력이 떨어졌고, 내수 소비의 감소로 일시적으로 생산이 억제되어 2009년 닭고기 생산량이 1천98만 톤(삼정)으로 전년대비 0.4% 감소했다.

그러나 현재 브라질 국내에서는 2014년 축구 월드컵대회, 2016년 올림픽 개최가 결정되어 내수가 확대되는 경향을 보이고 있어 국가 전체가 밀물 분위기인 가운데 브라질 닭고기 산업이 이 물결을 이용하여 다시 성장세를 이룰 수 있을지 주목된다.

## 콩으로 만든 닭고기, 맛은?

미주리 대학 개발, 채식주의자에게 희소식

미국에서 실제 닭고기와 맛은 물론 씹는 질감까지 같은 인공 닭고기를 개발했다고 주요 의신들이 보도했다.

이들 언론에 따르면 미국 미주리 대학의 푸 형 시에 교수와 기술 파트너 해롤드 허프는 콩 분말에서 콩 단백질을 추출해내, 가수, 가열 및 가압 상태의 압출 가공 공정을 거침으로써 콩 닭 가슴살을 얻어냈다. 이렇게 콩으로 만든 인공닭고기는 수분 함량이 75% 정도로 높기 때문에 형태는 물론 조직감이 닭고기와 매우 유사하다고 한다. 이들 교수는 닭 가슴살과 좀 더 비슷하게 만들기 위해 많은 양의 섬유질을 첨가해 닭 가슴살처럼 불규칙적이고 자연스럽게 찢어지는 조직감을 얻어낸 것으로 알려졌다.

이번 연구개발 소식이 채식주의자들에게는 큰 환영을 받았지만, 쇠고기 맛 조미료를 넣은 국물과 쇠고기 육수가 같을 수 없듯 인공 닭고기가 진짜 닭고기를 대체할 수 있을 것으로 보이지는 않는다.

**육계자조금사업 및  
자조금납부관련 문의**

육계자조금관리사무국  
전화 : 02-585-9974  
팩스 : 02-585-3548

담당: 장관수 주임



# 남아공 월드컵은 닭요리와 함께 즐기자!

## 닭튀김 간장소스 & 치킨 횡거



2010년 남아공 월드컵에서 한국 대표팀이 그리스와의 첫 경기를 2대 0으로 이기면서 월드컵 분위기가 한층 고조되었다. 우리 대표팀은 원정 첫 16강 진출과 함께 2002년의 기적을 재현해 내겠다는 각오다. 우리 국민들은 대표팀의 선전을 기원하는 열띤 응원으로 이들에게 힘을 실어주고 있다. 그런데 목이 터져라 응원을 하다보면 목도 마르고 출출하기 마련이다. 이럴 때 가장 생각나는 것이 시원한 맥주 한잔과 치킨이다. 이번 호에서는 맥주와 함께 출출한 배를 채워줄 수 있는 닭요리를 소개해본다.



### 닭튀김 간장소스

#### 재료

닭 한 마리(1kg), 식용유, 녹말, 간장소스(간장 6큰술, 청주 6큰술, 물 6큰술, 설탕 6큰술, 미림(맛술) 6큰술), 소스 만드는 법(같은 비율로 섞어 한번 끓이고 거품이 올라오면 불을 끈다)

#### 만들기

- 1 닭은 씻어 먹기 좋은 크기로 자른 후 물기를 제거하고 후추를 뿌린다. 튀김옷을 입히지 말고 노릇노릇하고 바삭하게 튀긴다.
  - 2 만들어 놓은 소스를 중국팬에 전부 넣고 끓이면 바로 튀긴 닭을 넣어 소스 맛이 베도록 약간 끓인다. 물에 풀어놓은 녹말을 조금씩 부어 탕수육 소스 정도로 걸쭉해지면 불을 끄고 접시에 담아낸다.
- ※ 닭 한 마리에 간장소스 2컵 정도면 간이 맞는다.



### 치킨횡거

#### 재료

닭 200g, 맛술(청주) 3큰술, 튀김가루 1컵, 우유 1컵, 콘후레이크(무설탕), 식용유(튀김용), 소금, 후추, 허니머스터드소스(머스터드 1큰술, 마요네즈 3큰술, 다진피클 1큰술, 피클물 2큰술, 꿀 1큰술, 파슬리가루)

#### 만들기

- 1 닭 가슴살을 먹기 좋게 손가락 굵기로 썰어 소금, 후추, 맛술(청주)에 재운 다음 튀김가루를 묻혀 놓는다.
- 2 튀김가루에 우유를 넣고 가볍게 저어 튀김반죽을 해 놓는다.
- 3 ①의 닭고기에 튀김옷을 입힌 후 콘후레이크를 묻혀 170℃로 끓는 식용유에 넣어 노릇노릇하게 튀긴다.
- 4 머스터드, 마요네즈, 다진피클, 피클물, 꿀, 다진피슬리를 넣어 잘 섞어 허니머스터드소스를 만든다.
- 5 치킨횡거를 그릇에 담고 허니머스터드소스를 곁들인다.

# 나에게는 어떤 닭요리가 알맞을까?

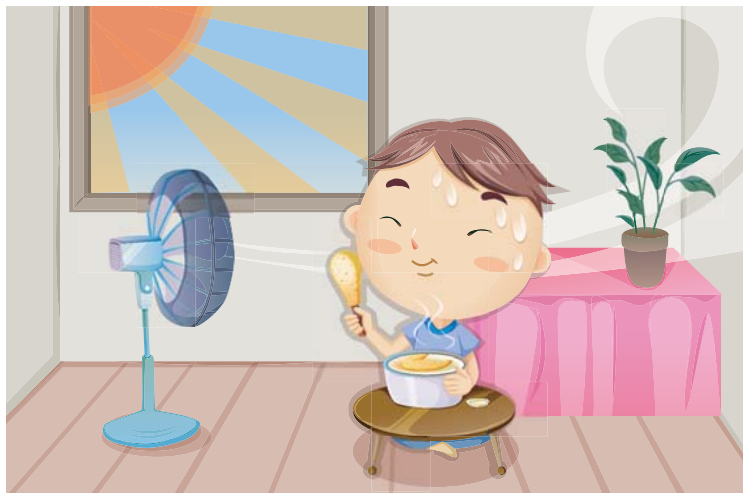
## 사상체질을 통해 본 닭고기 공합

좀처럼 올 것 같지 않았던 여름이 어느새 성큼 다가왔다. 벌써 낮 최고 기온이 30℃를 넘나들며 더위가 기승을 부리고 있다. 더위에 약한 사람들에게는 이보다 더 힘든 계절은 없을 것이다. 특히 무더운 날씨로 인하여 땀을 많이 흘리게 되면 기력이 소진되고 이는 결국 체력 저하로 이어진다. 여기에 속은 차갑게 되어 찬 음식을 먹게 되면 배탈이나 설사가 일어나는 원인이 된다. 그래서 우리는 예로부터 더운 여름을 이겨내기 위해 삼계탕과 같은 뜨거운 음식을 섭취하여 기력을 보충해왔다. ‘이열치열’이라는 말을 생각해보면 공감이가 가는 부분이다. 하지만 모든 사람에게 뜨거운 음식이 맞는 것은 아니다. 이제마 선생의 ‘사상의학’을 보면 체질에 따라 그에 알맞은 음식이 따로 있다고 나와 있다.

### 여름철 보양식으로 삼계탕이 제격인 소음인

소음인의 경우 신장 기능은 잘 발달되어 있는 반면 비장기능은 허약해 소화기관이 약하다고 한다. 체질적으로 열이 부족한 소음인은 여름에도 따뜻한 음식을 통해 보양을 하는 것이 좋아 이열치열에 해당하는 대표적인 체질이라 할 수 있다. 이러한 소음인들에게는 여름철 보양식으로 삼계탕이 제일 잘 맞는다고 한다. 닭고기는 육질을 구성하는 섬유소가 가늘고 연하며 지방질이 근육 속에 섞여 있지 않기 때문에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘 되어 소화기관이 약한 소음인도 쉽게 소화시킬 수 있다.

또한 닭고기에는 메티오닌을 비롯한 필수 아미노산이 많아 새살을 돌게 하는 효과가 있고, 날개 부위에는 뮤신 성분이 있어 성장을 촉진하고 성기능과 운동 기능을 증진시키며 단백질의 흡수력을 높여줘 기력을 보충하는 데는 이만한 음식이 없다고 한다. 여기에 삼계탕에 닭과 함께 들어가는 인삼·황기·대추 등의 약재는 모두 소음인을 위한 약재로 허해진 기운을 보충해주고 땀이 안 나게 하는데 효과적이라고 한다. 단, 평소에 열이 많거나 얼굴이 붉은 사람은 삼계탕을 먹게 되면 부작용이 나타날 수 있으니 주의해야 한다.



### 소양인과 태음인에게는 시원한 음식이 좋아

소양인은 적극적이고 활동적이며 소화기가 튼튼해 음식을 잘 소화시키는 체질이다. 그러나 열이 많고 성격이 급해 뜨거운 음식은 피하고, 시원하고 담백한 음식, 미지근하거나 차가운 음식이 좋다고 한다.

따라서 소양인에게는 삼계탕과 같은 뜨거운 음식 보다는 차가운 닭 육수에 식초, 겨자를 넣고 닭고기와 오이, 배추, 절인 무 등과 같은 채소를 곁들여 먹는 초계탕이 여름철 보양식으로 제격이라고 한다. 닭고기는 위장과 비장을 보호해주기 때문에 차게 먹어도 탈이 나지 않고 차가운 성질을 가지고 있는 오이와 배추 등은 소양인의 열을 식혀주는 데 효과가 있다고 한다.

태음인은 폐소간대(肺小肝大)의 체질로 폐가 약하고 간이 튼튼하다고 한다. 따라서 폐에 발산하는 기운이 적고 간에 모아 들어오는 기운이 많기 때문에 안으로 열이 쌓이기 쉽다고 하니 더운 음식은 피하는 것이 좋고 소양인과 마찬가지로 여름철 건강 보양식으로 차가운 초계탕을 드시길 권장한다.

위에서 살펴 본 것처럼 뜨거운 닭요리가 맞는 체질도 있고 맞지 않는 체질도 있다. 하지만 아무리 체질에 맞고 좋은 음식이라도 과하게 먹으면 탈이 나는 법.

결국 건강을 유지하기 위해 가장 중요한 것은 몸에 좋은 음식을 적절히 섭취하면서 이와 더불어 운동을 함께 해나가는 것이다.



## 축산업 면허제 정부 적극 추진 나서

### 농가 피해 없도록 신중하게 검토돼야

농림수산식품부가 지난 6월 19일 구제역 종식을 선언하며 ‘축산업 선진화 방안’, ‘가축질병 방역체계 개선’의 일환으로 축산업 면허제를 적극 도입한다고 밝혀 관심을 보이고 있다.

축산업 면허제는 지난 3월 경기도 포천지역에서 발생한 구제역의 종식을 선언하면서 농림수산식품부 박현출 식품산업정책실장이 가축질병 관련 제도를 개선하기 위해 ‘축산업 면허제’ 도입을 추진하겠다고 밝혀 축산농가 및 축산단체들의 핫이슈로 급부상했다.

이에 각 축종별 축산단체들은 축산업 면허제 도입에 따른 실익을 계산하느라 분주하게 움직이고 있다.

이러한 가운데 농림수산식품부는 지난 6월 19일 구제역 종식을 선언하며 축산업 면허제 도입에 대한 강한 의지를 보였다.

농식품부는 예방 중심의 평시 방역체계를 확립하기 위해 가장 중요한 요인이 축산 농가의 자질과 의식 변화에 있다고 보고 ‘면허’를 부여함으로써 차단방역과 환경·분뇨관리 등 축산관련 기본 소양을 갖춘 자만이 축산업을 영위할 수 있도록 제도를 개선하겠다는 방침이다.

축산업 면허제의 내용은 축산업 관련 학위를 받았거나 일정기간 교육을 이수한 자에 한정해 축산업을 영위할 수 있는 면허를 부여하고, 해당 축산 농가는 일정 기간마다

재교육을 받도록 의무화하는 게 골자다. 앞으로 면허제 의무 적용 대상 축종이나 축사 규모, 기존 농가에 대한 조치, 면허 취득 농가에 대한 인센티브, 면허를 취득하지 못하거나 의무를 이행하지 않는 농가에 대한 제재 방안 등은 생산자단체 의견수렴 등을 통해 구체화한다는 게 농식품부 입장이다.

이와 더불어 방역개선 일환으로 신속한 현지매몰 및 역학조사 등을 위해 현행 축산업 등록제의 무등록 대상 축종 및 대상 농가를 확대하고 가축 거래상인 등록제(또는 신고제)를 도입하는 방안을 검토해 추진한다고 밝혔다.

이에 대해 생산자단체와 전문가들은 면허제가 기존 농가들에게 직접적인 짐이 돼서는 안 되며 다른 축종으로의 전환에 따른 진입 장벽으로 작용해서는 안 된다고 어느 정도의 적응 기간을 두고 신중히 도입해야 한다는 입장을 보였다. 또한 축산환경과 방역 개선의 일환으로 면허제를 도입하는 것은 방역 체제와 질병 예방을 전적으로 농가에게 전가하는 것이 아닌지 의문이라며 정부나 지자체가 철저한 방역체제를 구축하는 것이 우선적으로 필요하다고 지적했다.

현재 세계적으로 축산업을 국가 면허제를 도입한 나라는 덴마크 한 곳 뿐이라고 한다. 그 밖에 전 세계 어느 나라도 축산업을 국가 면허제로 도입하지 않았다는 점을 고려했을 때, 축산업 면허제의 도입을 서두르지 말고 우선적으로 농가를 생각하는 마음으로 철저한 연구와 농가들의 견 수렴을 거쳐 순차적으로 추진해야 한다고 전문가들은 지적하고 있다.





## 닭, 질병 피해구제 보험상품 개발

2012년 1월 시행 예정

농산어촌 현장 100개 개선방안 확정

2012년부터는 닭, 오리 등의 경우에도 질병으로 인한 피해구제 보험 상품이 개발될 예정이다.

정운찬 국무총리는 지난 6월 7일 경기도 용인시농업기술센터에서 '농산어촌현장 애도해소 및 규제개선 회의'를 개최하고 이 같은 내용의 농업·농촌, 수산·어촌, 식품, 산림의 4개 분야 100개 과제에 대한 개선방안을 확정했다.

이 개선방안에 따르면 현재 가축재해보험의 경우 소·돼지 등은 질병을 포함한 각종 사고를 보상하고 있으나, 닭, 오리 등 가금류의 경우는 자연재해 및 화재 보상 외에 질병으로 인한 피해 보상이 없어 양계농가들이 어려움을 호소해 왔었다. 이에 따라 오는 2012년에는 닭, 오리 등 가금류에도 질병피해 중 법정전염병이 아닌 질병으로 인한 폐사 피해를 보상하는 상품이 개발될 예정이다.

이로써 가금(닭) 사육 농가 총 사육농가 3천610호 가운데 2009말 기준 보험가입률 46.9%로 환산할 경우 약 1천 690호 정도의 보험수혜가 예상될 것으로 기대하고 있다.

## 검역원, 아시아 최초 '뉴캐슬병' 표준실험실 인정

전세계 6개만 보유...

질병진단 및 매뉴얼 제·개정 등 역할

우리나라가 아시아 지역 최초로 세계동물보건기구(OIE)가 지정한 뉴캐슬병 표준실험실로 인정받았다.

국립수의과학검역원은 프랑스 파리에서 최근 개최된 제 78차 OIE 총회에서 아시아 국가 최초로 OIE 뉴캐슬병(닭 전염병) 표준실험실로 인정받고, 최강석 박사가 OIE 전문가로 공식 지명됐다고 밝혔다.

뉴캐슬병은 닭에게 발생하는 대표적인 전염병으로 백신을 접종하지 않을 경우 치사율이 100%에 달하는 질병이며, 현재 우리나라를 포함해 미국, 영국, 독일, 이탈리아,



호주 등 전 세계에서 6개국만이 표준 실험실을 보유하고 있다.

OIE 표준실험실은 회원국에 대한 질병진단 뿐만 아니라 질병진단 매뉴얼 제·개정, 전문가 협의회 개최 등의 역할을 하게 된다. 또한 OIE를 대표해 진단표준품 개발 및 제공, 교육 훈련 및 과학적 기술자문 등을 통해 국내 진단품, 예방약 등을 지원할 수 있어 국내 동물약품업계의 인지도 향상 및 수출경쟁력 강화에도 기여할 것으로 예상된다.

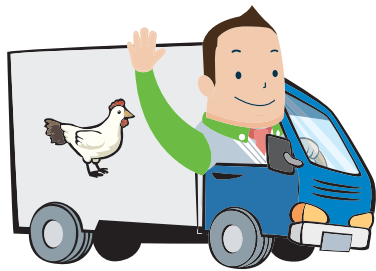
OIE 표준실험실은 175개 OIE 회원국을 대상으로 각국의 발생 질병에 대한 확진 검사를 수행하게 돼, 앞으로 마 이러스 등 국제적으로 유용한 유전자원을 확보할 수 있게 된다.

뉴캐슬병 표준실험실 지위획득을 기념하기 위해 지난 6월 15일 열린 특별강연회에서 하영제 제2차관은 "국립수의과학검역원이 지난해 소 브루셀라병에 이어 닭 뉴캐슬병에 대한 OIE 표준실험실로 인정받은 것은 그 동안 국제적인 연구 수준과 진단경험이 축적된 결과"라고 평가했다.



# 육계자조금 거출기준 및 납부처리절차

- 거출시작일 : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- 수납기관 : 전국 도계장 대표자
- 거출금액 : 육계 3원, 삼계 1.5원, 재래닭 4.5원, 육용종계 30원(수당)
- 농가 직접 납부시 계좌번호 :  
농협 301-0017-6070-01(육계자조금관리위원회)



## 농가출하

육계,삼계,재래닭,종계 도계장으로 출하



## 거출금 징수 위탁(도계장)

수납기관: 축산물가공처리법에 의한 작업장  
(수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를 거부하거나 중단할 수 없다. 법제11조제3항)



## 농가 직접 납부

도계 수를 기준으로 농가가 직접 자조금 납부  
자조금 송금 후 관리위원회로 연락 필수



## 거출금 징수

수납기관(도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무징수)



## 거출금 송금

수납기관 또는 농가가 직접 육계자조금관리위원회에 납부  
(수납일월 5일까지)



## 고지서 발송

관리위원회에서 수납기관(도계장)