실무자가 보는 단미사료업의 실태와 문제점

(1) 배합사료 물량 증가에 따른 단미 사료의 물량공급 현황

67년 이후 배합사료의 양적증가는 놀라울 만큼 급성장을 거듭하여 그 수요량을 측정하는 것조차 시시각각 달라질 정도가 되었다고 보겠다. 급증하는 물량 증가에 대처하기 위해 원료는 차츰 그 공급 형태가 달라져 온 것을 볼 수가 있다. 최근에는 원료가 갖는 중요성(배합사료는 거의 원료에 모든 조건이 좌우된다고 해도 과언이 아닐 것이다)이 정부의 중요 과제가 되어 배합사료 원료의 85% 이상을 조절용으로 배정하고 있으며 그중 60% 이상을 수입하여 공급하고 있는 실정이다. 이 수입량이 날로 증가하면서 증가량을 거듭하여 인천, 부산, 울산, 대구 등의 하역량에 대도하여 화물의 배송현상까지 우려를 하는 수록이다.

기본적으로 국내자급능력이 부족한데다 실수요급증으로 수입의 증가는 어쩔 수 없는 현상으로 보게된 것도 축산가 국민의 식생활 내지식 사료차원에서 다루어야 할 성질의 것이기 때문이다.

일본을 비롯한 일부 선진국에서는 사료 사업을 사회공익사업으로 다루는 태도는 막연하다고 생각된다. 그러면 이러한 배합사료가 양적이 성장으로만 충돌음쳐 오는 동안 근본을 이루는 원료는 어떠한 형태로 공급되어 왔는지 지난 수년 간의 통계자료를 토대로 살펴볼 때 그래프에서 볼 수도 있듯이 가장 값싸고 에너지와 영양 면에서 우수한 육수수와 그 수종을 이루고 다른 품목에서는 사료량의 증가율만큼 공급능력이 미치지 못했다고 보겠다. 즉 육수수를 제외한 다른 원료 품목에서는 큰 양적증가가 없었다고 하겠다. 한편 배합사료의 원료구성비를 '73년∼'83년까지 비교해 보면 국류는 전체 사료 중 평균 55%에서 62% 구성비가 증가하였고 강의류는 24%에서 14%로 감소하는 추세가 역학하고 죽물성 단백질원료는 9.3%에서 11.2%로 증가하는 경향이고 반대로 동물성 단백질원료는 5.6%에서 3.3%로 기약 기타 원료(첨가제,보충물)은 6.3%에서 9.4%로 각각 감소. 증가경향을 나타내고 있는데, 이는 우리나라의 원료의 공급 형태 및 사료의 질적변화 현상을 간접적으로 나타내 표현하고 있다고 본다.

첫째, 예전(60년대 초반으로 생각됨)에
배합사료원료수급현황과 단미사료입역육성방안

설명의 개요

은 비교적 축산물로서 공급이 소액재가 어느정도 부족을 느끼지 않음에도 공급이 되었으나(식량으로서 분석이 장려되어 소

액의 수요가 있었을) 최근 밀가루의 수

요는 체재 현상이고 달지미곡의 경우 대

두유의 일반에 대한 기호가 줄어들어 미경

유의 생산은 부진하고 생산중단자라고 하며

있는 곳도 있어 부산물의 생산은 자연히

감소될 수 밖에 없을 것이다. 따라서 절대

부족 상태인 공급의 사요가 차증 줄

어들고 대신 곡류, 대두바 기타 식물성박

류의 portion은 늘어나는 경향이 있게 되었

한다.

한편 동물성 단백질의 주증은 어분원의

국내외적인 여건을 고려할 때 배합사료의

물량증가율을 미치지 못할 것으로 사료되

고 대신 식물성 단백과 함께 야보산의 물량

이 보충되는 경향은 경제적인 면에서

필요방향이라고도 하겠다.

이와같이 원료의 공급방향은 배합사료

에 있어서도 품질변에 고에너지 -고단

백(HE-HP)화 하는 경향이 있다고 말할

수 있을 것이다.

(2) 단미사료의 품질에 대한 각단미사료

별 현황

배합사료의 원료로서 각종 단미 사료별

로 수질분석에 의한 시험 데이터 상에서

논하는 품질규격보다는 실제 구매를 할에

있어서 미치는 계절적, 가격성격적인 면은

대체로 경제적인 제반성질 면에서 야기

될 수 있는 원료사료의 품질에 대해서 느

끼는 바를 정리하후는 것이 일관 심부름을

담당하는 자의 출작한 실정이라고 해야겠

다. 보다 좋은 원료를 보다 산 가격으로

보다 안정적인 상황에서 공급해야하고 또

그렇게 하는 것이 가장 바람직한 것이기

<table>
<thead>
<tr>
<th>구분</th>
<th>년도</th>
<th>목</th>
<th>르장</th>
<th>빵유식</th>
<th>물성</th>
<th>영양</th>
<th>면식</th>
<th>기타</th>
<th>고품</th>
<th>합계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>'73</td>
<td>507,525</td>
<td>217,093</td>
<td>38,506</td>
<td>51,313</td>
<td>57,191</td>
<td>918,528</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'74</td>
<td>489,448</td>
<td>236,125</td>
<td>95,026</td>
<td>49,769</td>
<td>60,868</td>
<td>931,054</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'75</td>
<td>441,706</td>
<td>262,295</td>
<td>110,511</td>
<td>97,756</td>
<td>60,851</td>
<td>913,709</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'76</td>
<td>749,852</td>
<td>323,360</td>
<td>152,833</td>
<td>75,032</td>
<td>93,659</td>
<td>1,394,736</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'77</td>
<td>1,072,007</td>
<td>429,936</td>
<td>191,483</td>
<td>100,367</td>
<td>125,312</td>
<td>1,889,690</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'78</td>
<td>1,544,170</td>
<td>354,089</td>
<td>305,203</td>
<td>157,491</td>
<td>176,496</td>
<td>2,717,699</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'79</td>
<td>2,078,800</td>
<td>510,100</td>
<td>382,000</td>
<td>156,500</td>
<td>173,600</td>
<td>3,300,000</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'80</td>
<td>2,025,000</td>
<td>527,000</td>
<td>362,000</td>
<td>127,000</td>
<td>279,000</td>
<td>3,320,000</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'81</td>
<td>2,320,000</td>
<td>519,000</td>
<td>423,000</td>
<td>129,000</td>
<td>350,000</td>
<td>3,741,000</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'82</td>
<td>2,604,000</td>
<td>588,000</td>
<td>473,000</td>
<td>142,000</td>
<td>394,000</td>
<td>4,201,000</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>'83</td>
<td>2,919,000</td>
<td>667,000</td>
<td>529,000</td>
<td>155,000</td>
<td>445,000</td>
<td>4,715,000</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

(단위: M/T)
특집

(고찬)
1. 옹수수(독품)를 제외한 다른 품목에서는 사료량 증가에 따른 비율 변화가 증가지 못하고 당보상태일.
2. 원료의 배합구성비를 보면, 캤프수 55%~95% 도 증가
올바른 수 24%~30%로 감소
식물성protein 9.3~11.2%도 증가
동물성protein 5.6~3.3%도 감소
통계적 가치는 6.3~9.4%로 증가
한경영을 나타내고 있는 바에 의해 삶상생산성과 품의 배합용이 줄어 들고 대신 곡류, 식물성protein
기타 부분에서 증가하는 경향을 보여져 고단백질(HE=HP)사료화하는 경향임.
3. 동물성단백질의 주중인 어분은 국내외적인 여건을 고려할 때 배합사료의 통합증가율에 미치지 못할 것으로 사료되어 식물성단백질과 함성amino
acid의 통합증가율에 유효함.

(1) 동물성 protein원 단미사료
동물성 protein의 수중은 우선 어분을 들 수 있었다. 어분은 대부분 식용어로 사용되어 좋지 못한 어류를 도입→전연 대조로 분해하여 제조해 왔기 때문에 제조적으로 어획이 좋지 못할 때는 어획량보가 부정하여 증가하는 배합사료량에 대치되지 못하였으며 그나마도 어분도 충실히 못하여 지역적으로 품질이 균일치 못하고 조약하
기도 하여 품질이 비교적 좋은 상품에 침기는 원양어분의 경우는 해상에서 잡은고
기를 가공하고 아직선한 국내 "육상어
분에 비하여 비싸지만 수량은 극히 미미
한 것에 불과하였다. 최근 들어서 국내수
요량의 증가에 힘입어 일부 업체는 전조
기와 최신설비를 갖추고 선어구임하하여 착
유(어유라 함)하여 S.P사료(어유흡착 사
료)나 어분을 생산하는 차례를 갖추는 곳
이 증가하여 어분의 품질은 비교적 균일

- 50 -
하고 안정화하는 경향으로 있고 이들 단미사료물의 협회 한국단미사료협회가 발족되어 몸질향상 및 몹랑공급에 노력을 하고 있다.

지역별로는 어종에 차이가 있고 좋지 않은 어종의 경우 무기물 회분의 함량이 높고 단백질은 낮어져 영도가 높다. 대체로 큰 몸질을 가진 어류가 단백질의 함량이 높은 것도 그 한 예라 할 수 있었다. 그의 독특성 단백질원으로서는 양재 부산물을 재생처리한 우번호, 흰게전, 참oliberal육 부분 등을 들 수 있는데 어분에 비해 사용량도 적고, 가공처리는 방법도 거의 원시적인 방법인데 어어름이 적응되지 못하여 품질은 일정치 못하다고 보겠다.

(2) 식물성 단백질 공급원

식물성 단백질을 이루는 주충은 대두백 채종박, 호박박, 아담박 등에 특유유지작물에서 생산되는 채산물인 밧(meal)류가 둘 수 있는데, 과거에 경상지방 제주지방에서 주재배한 작물은 채산물과 같은 상이한 제품이 냉겨하여 생산 작업 등이 인수하여 부산물을 생산 공급하여 왔는데 대부분 시설이 납후되었고 규모의 영세를 빚어나지 못하여 제품층에는 지방함량이 높거나 불완전(육류) 영치로 중 타는 곳이 있어 품질의 상당, 색깔 등이 균일치 못하였다.

한편 대두백이 있어서 대두유의 식용으로서의 기호가 높아졌고 수요가 많아 대개적이던 대두를 지수입하여 대규모로 식용유 및 대두유를 제조하기 시작하여 식물성 단백질로서 비교적 우수한 품질의 단미사료공급체계를 갖추게 되었다. 또한 일부 대기류 수지업체가 적수입 하는 아마, 채종, 아차는 수요가 늘어 가공부산물이 증가추세이지만 부족한 원료 난의 충분한 해양가Pix과는 어어름 성장이다. 이 경우 품질은 안정된 편이라고 하겠다.

특용작물의 재배면적이도 점점 줄어들어 재산성이 맞지 않아 수확도 점점 줄어들고 더욱 수입원을 찾게 되는 경향이 점차.

(3) 강피류

강피류는 거의 도입 원액에 의존 연간 150~160만통을 수입 가공(밀가루) 하고 그 부산물을 사료원료로서 배정하고 있는 데 소화사는 밀가루의 수요에 적절히 차우된다. 한편은 밀식장류 보충으로 정부 시책으로서 수요가 일부 증가되어 약 23%에 해당하는 소액부산물(밀가루류)공급이 원활했으나, 이제의 식이 남아있고 정도의 식량차급이 이뤄졌고 이에 따라 밀가루 수요는 점차되어 그 부산물 기대가 어려게 되어 강피류 전대부추상태가 되었다. 따라서 품질은 고사하고 품질향보가 선정 문제가 될 수 있었다. 품질은 대규모제품 공장의 처리과정에서 나온 것이다. 비교적 균일하다고 하겠다.

(4) 곡류

에너지 단미사료로서는 옥수수, 수수를 제외한다면 백합사료 자체가 어렵게 여겨질 정도, 옥수수는 수입의 주종을 이루고 있는데, Yellow Corn NO, 사료용으로 용중, 국내산으로는 강원 중청 지방에서 연간 6~10여만톤이 고작으로 평균을 유지하는 정도, 품질은 하지 않지만 국내산과 외국산을 비교한다면 주로 수분 함량에서 국내산이 2~3% 가량 높다는 별 수 있었다.

이상에서 얻어하였듯이 백합사료의 원료인 단미사료는 현재 우리나라에서 사용할 수 있는 것이라면 30~40여종이 되겠지만 제곡가 그 나름대로는 성격을 안고 있어서 무자하 횡단적으로 품질에 대한 단언을 내리는 것은 어렵겠고 단지 사료 품질을 향상시키켜 경제적 촉산을 실현시키기 위해서는 품질의 우수한 사료원료.
의 수급이 향후 원활하지 못할 것으로 보고 되었기 때문에 수급정책이 안정되어 있지 않으면 안된다는 것을 강조하고 있는 것이다.

3. 정부에 따라는 배합사료원료 수급 정책의 문제점

원료수급정책의 문제점을 말하기 이전에 수급정책이라면 주로 불량공급과 가격안정이란 측면에서 고찰하는 것이 합당하다고 생각한다. (1) 합리적인 가격안정과 적기물량 공급을 위하여 항상 주도면밀히 정책적인 면에서 유도해야 될 것이다.

현재 정부는 배합사료의 가격에 대해서는 정책을 염두고 있지만 원료의 가격은 주원료만 주선해 주고 기타 원료에 대해서는 방관한 상황에서 기타 부원료의 가격은 할당을 예측할 수 없을 정도로 차이가 많다. 이에 대한 대책이 필요하다고 본다.

(2) 최근 배합사료업체는 대부분 규모화를 촉진하고 있는 동안 단미사료업체는 대부분 규모 시설전에서 영세장을 벗어나게 되고 있는 데 이에 따라 원료산업이 어려워지게 되고 불안정된 가격에 따른 안정적 물량공급을 위해 단미사료업체도 정부자원에서의 지원 및 유효가 있어야 한다.

(3) 한편 단미수용 소백미나 정부관리 양곡 축산물은 사료원료로서의 비중이 크지만 이것은 양곡수급조절을 위하여 부수적으로 생산되는 것이란 공급의 응동성이 높고 비프리미, 경작기간에 따른 축산물생산이 사료원료를 크게 가려하여 수급장 차질을 초래하고 있다고 본다. (4) 좀더 넓은 의미로 본다면 우리나라의 근본적으로 사료원료의 변덕이 부족하지만 최근 식량 중산의 실현으로 주식인 벼율 남아들정도로 했다고 본다면 이는 계획경제에서 불패한 국 가의 식량자원의 불균형성이며 어떤 면에서 독립적인 미국 생산자의 일부라도 사료 자급자공은 사용가능성을 나타내고 있다고 생각된다. 또한 사료량이 매부분 원료 수급 자유화에 대해 아직 독자가자 원료를 수급하기에는 경제적인 실력을 갖추지 못했다고 생각하지만 한편 생각하면 최근 대기업규모 사료회사가 증가되고도 현재 상위 10여개사가 전체 현황의 반 수를 차지하는데 충분히 수급 자유화를 감당할 수 있다고 보며, 원료구입의 장기적 안정이야말로 사료생산이 합리화 및 과학화하는데 필요한 요소라고 생각한다.

4. 단미사료 업계에 따라는 물량 및 품질문제

물론으로 배합사료 원료의 해외 원료도 조금이라도 낮추고 자체 품질개선에 노력함은 축산업계 모두의 소망이자 사망임을 재확인하고자 한다.

78년도 배합사료 생산 2,700천톤에서 국내원료(단수소백미 포함)가 차지하는 비중은 30%에 불과한바 79년도 생산계획 4,200천톤으로 본 백 해외원료는 더욱 높아지는 추세이고 최근 들어 대규모 배합사료업체가 국내규모급으로 대단 위 물량을 세우고 장기적인 원료의 안정적 공급에 부담하는 이에 단미사료가 성장 발전치 않으면 우리는 또다시 당연히 치외적으로 우수한 배합사료 생산은 단미사료가 뒷바로 끊듯 변직적인 배합사료가 될 수 밖에 없을 것이다. 이에 단미 사료 업계는 과감히 신기술을 터득하고 두려워 하지 않아야 한다고 하여 필요할 때 원료 독자적인 수입으로라도아래서 증가 추세의 물량확보와 품질개선에 노력해야 할 것이다.