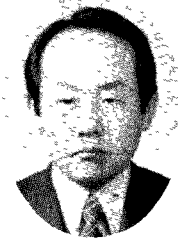


産卵老鷄의 處理方案

산란노계를 적기에 좋은 가격으로 처리하기가 점점 어려워지고 있다.

군납의 문은 더욱 좁아지고 육가공분야에서의 이용도 아직 요원하다. 이러한 산란노계의 처리와 효율적 이용방안은 무엇인가.



김 정 응

(천호부회장 상무)

금년같이 “육계의 생산과잉에 의한 불황”이 몇개월씩 계속 되어진 시기는 지난 수년간 없었습니다. 인플레이를 진정시키기 위한 정부의 각종 시책구현으로 전반적 소비 감퇴현상이 심하게 나타나고 있습니다.

금융진축정책, 고도성장정책에서 안정기조위의 착실한 성장정책으로의 전환, 유류가의 인상으로 인한 각종 물가상승 및 물가현실화 범국민적 소비절약운동 등이 양계산물의 소비위축을 초래한 것으로 생각됩니다.

이런 상황 속에 계육시장에서 브로 일러와 경쟁을 해야 하는 노계가 잘 팔리지 않는 것은 상식적으로 생각해도 당연한 것 아니겠습니까?

노계가 도태되어야 할 시기인 지난 12월~4월 사이에 육계불황이 닥쳤고, 노계가 팔리지 않으므로 해서 그렇지 않아도 계란생산량

이 작년 4/4분기부터 대폭 증가하기 시작하여 증가추세에 있어 란가가 하락하고 있는 형편인데, 노계군에서 생산되는 계란이 란가 하락을 부채질하게 되었습니다.

과거 수년간은 4월부터 6월 중순 까지는 계란 가격이 높은 수준을 유지했으나, 금년은 5월에 약간 고개를 들었다가는 6월에 들어서면서 하락세를 나타냈습니다.

6월, 7월, 8월의 계속수요기에 노계가 얼마나 소비되느냐에 따라서 란가상승이 빨리 오느냐, 아니면 늦게 오느냐가 결정되겠지만, 계란생산량이 크게 증가된 반면, 소비가 위축된 상황하에서는 9월까지는 난가가 회복되리라고 크게 기대하기 어렵지 않을까 생각됩니다.

여하간 육계업이 매년 크게 신장하고 있고 브로일러 소비가 여름 한철에 집중되어 있던

것이 사계절에 어느정도 분산되는 경향을 보이고 있으므로 소비면에서 육계와 노계의 경합은 점점 더 심해질 것으로 보여집니다.

앞으로 채란업의 성장에 노계처리 문제가 제동역할을 할 가능성이 커지고 있다고 해도 좋을 것입니다. 과거에는 노계판매 대금으로 갹신용 초생추를 구입 육성하는데 소요되는 모든 비용을 충당할 수가 있었으나, 앞으로는 초생추 구입대와 6주령까지의 사료비정도를 충당하는 정도가 되지 않을까 봅니다. 이웃일본의 경우는 노계판매대로 초생추 구입비를 충당하는 정도입니다.

노계처리문제는 앞으로 채란업자가 경영규모를 확대하기 위해서는 어떤 해결책을 마련하지 않으면 안되고, 축산행정면에서도 채란업을 계속 육성하기 위해서는 노계처리방안이 강구되어야 할 것으로 생각됩니다.

최근 업계와 관계당국의 노력으로 노계의 군납이 시현되리라는 뉴스를 들었습니다만 아마도 현재 노계를 대량 소비할 수 있는 길은 군납밖에 없는 것 같습니다.

채란업입장에서 볼 때, 노계를 계획된 시기에 고가로 판매하는 것이 가장 바람직합니다. 그러나 제때에 높은 값으로 판다는 것은 앞으로 점점 어려워질 것입니다. 높은 값으로 팔지는 못할지라도, 팔고자 할 때, 팔수 있는 시장이나 소비처만이라도 있어야 하는데, 이것이 그렇지 못합니다. 뜨내기 닭장사한테 몇번이고 구차스럽게 부탁을 해도 오늘 가져간다 내일 가져간다 하면서 1주일이나 지나고 한달이 지납니다. 규모가 큰 양계장일수록 문제는 더욱 심각합니다.

그러면 노계처리문제의 해결방안은 없을까요? 앞에서 잠깐 말씀드린대로 단기적 이고 현실적인 해결책은 군납이라고 생각됩니다. 지역별 축산협동조합을 통한 군납을 적극적으로 추진하는 것이 바람직하나, 여기에도 문제는 있습니다.

첫째, 노계업자와 경합을 해야 하고, 둘째 군납을 결정하는 주체가 국방부이므로 농수산부 축산당국과 국방부관계당국간의 행정적 협조가 있어야 합니다. 세째 행정협조로 군납이 가능해지더라도, 지역별로 납품을 받는 군부대 식단에 올라가기 위해서는 같은 축산업자인 양돈업자와도 경합이 생기기 마련입니다. 따라서 노계는 브로일러와 돈육과 심한 경합관계에 있으므로, 노계의 군납가격이 별도로 책정되도록(현재는 브로일러와 같은 가격으로 군납됨) 노력하고, 물량도 최대한 확보하도록 단체적 노력이 필요하리라 생각됩니다.

다음 노계처리문제의 장기적 해결책을 생각해 보면, 노계를 주원료로 하는 식품 가공기업이 출현해야 된다고 봅니다. 외국의 경우를 보면 노계의 가공품은 매우 다양합니다.

① 노계 한마리를 도체해서 살고기가 많은 가식 부분만 굽거나(Roast Whole Chicken) 기름에 튀겨서(Fry Whole Chicken) 진공포장한 것.

② 살고기가 많은 다리와 앞가슴만을 굽거나 기름에 튀겨서 다리만을 소포장하거나, 가슴만 소포장한 것.

③ 도체해서 살고기만 냉동포장한 것 (Boneless Chicken Meat)

④ 머리 갈비, 날개, 내장 등을 삶아서 뼈는 골라내고, 수프(Soup)로 캔닝(Canning)한 것

⑤ 살고기만으로 치킨미트볼(Chicken Meat Ball)을 만들어 국수, 스파게티 등에 넣어서 요리할 수 있도록 한 것.

⑥ 살고기와 다른 식물성조직단백과 혼합해서 핫도그(Chicken Hot Dog)로 만든 것

⑦ 닭고기 국수 캔(Chicken and Noodle Can) 등이 이외에도 여러가지 형태로 가공해서 대량으로 판매되고 있으나, 우리나라에서 이와같은 노계를 주원료로 하는 식품가공

공업이 나타나려면 앞으로도 여러 해를 기다려야 될 것으로 보입니다.

그러나, 채란업자의 노력에 따라서는 이같은 기업을 빨리 탄생시킬 수도 있을 것입니다. 어떤 기업이던 그 기업이 생산 판매하는 제품에 대한 기존수요가 없는 한, 새로운 수요를 창출해야 하므로, 이같은 시장창출에는 막대한 제품개발비, 시장개척비(광고 선전비 등)가 소요되고, 따라서 기업측면에서는 커다란 위험부담을 안고 시작해야 하므로, 투자자는 주저하기 마련이며, 대부분의 경우, 자기가 아닌 타투자자가 그같은 위험 부담을 해주기를 바랍니다. 이런 경우 산업행정 에 적극적인 선진국에서는, 정부가 투자를 해서 그 산업 또는 기업을 육성하여, 수지 균형이 이루어지는 시점까지 정부가 관리를 하다가 민간기업에 이관시키는 사례가 많습니다. 우리나라에서도 농기업(Agri-business)을 육성하기 위해 정부가 그간 적극적으로 투자해 왔습니다. 그 구체적 예가 농어촌개발공사입니다. 정부는 농어촌개발공사를 통해 농업의 산업화와 기업화를 유도해 왔습니다. 앞에서 말씀드린 노계처리 가공산업을 육성하기 위해서, 정부가 농어촌개발공사를 통해 투자할 수도 있을 것입니다. 그리고 다음으로 가능한 방법은 78년 4월에 발족을 본 축산진흥회로 하여금 그같은 가공업을 시작하게 할 수도 있습니다. 축진이 자금면에서 단독 투자가 어렵다면, 공개기업으로 모집설립을 한다면, 채란업자가 자본금의 상당량을 투자할 수 있으리라 생각됩니다. 자본조달이 가능한데 기술(Know-How)이나 경영능력이 부족하다면 외국의 유명 메이카와 합작투자도 모색해 볼

수 있을 것입니다.

앞에서 언급한 방법이 실현되기 위해서는 채란업자와 정부간의 대화가 있어야 하고 그러기 위해서는 채란업자의 단체적 노력이 앞서야 할 것입니다.

다음으로 노계처리 가공기업의 자생적 출현을 생각해 볼 수 있습니다. 외국의 경우에는 대단위 채란농장이 자기농장의 노계처리문제를 해결하기 위해 가공공장을 설치운영 하는 사례가 많습니다. 독일의 Lohmann社, 영국의 Ross, 화란의 유리브리드社, 미국의 Valley Fresh Inc, Campbell Soup 등 대규모 양계재벌기업들이 이 분야에 투자하고 있습니다.

아직 우리나라에서는 양계기업들이 이 정도의 규모가 되어있지 않을뿐만 아니라, 단 하나의 기업도 완전한 Integration화가 되어 있지 않고 있습니다. 그러나 수년 내에 사료회사중의 어느 회사가 하든지, 부화업체에서 시작하든지, 아니면 기존식품가공업체중에서 시도를 하든지, 노계가공업기업이 출현할수 있는 가능성은 잠재해 있다고 생각됩니다.

우리 채란업자의 입장에서는 어떤 기업이 하든지, 노계 대량처리를 하는 기업이 속속 출현되기를 바랄 것입니다. 한가지 피로운 일은 그때까지 채란업자는 노계처리에 고심해야 하며, 고심하는 가운데 해결책이 마련되는것 아닌가 생각됩니다.

식품가공업에 종사해 본 경험도 없고, 전공을 한 사람도 아니면서, 감히 노계처리방안에 관해 그간 생각해 오던 것을 여기 기술하게 된 것을 부끄럽게 생각합니다.