

문제는 사육자의 정신자세, 경영방법, 관리기술 여하에 달려 있다고 본다.

1. 경영주가 직접 정성과 애정을 가지고 경영과 관리를 해야 한다.

요즈음 인력난에 따른 관리자의 소양 및 자질이 큰 문제이며, 특히 웬만한 고용인력을 가지고 어찌 생산능력을 높이며, 원가를 낮출 수 있느냐 하는 문제이다.

아무리 좋은 병아리에 좋은 사료, 좋은 시설이라 하더라도 관리하는 사람의 정신상태 여하에 따라 생산성에 큰 영향을 미치고 있는 것이다. 그렇기 때문에 경영주가 직접 전심 전력투구하여 관찰하고, 애정을 갖고 최선을 다하는 것만이 가장 좋은 방법이며, 고용노동을 사용할 때는 고용인이 정성과 애정을 가지고 자기 것과 같이 돌봐주는 정신자세가 선행되어야 한다.

경영주가 넥타이를 매고 술집에서 놀며 자가용타고 외부에 놀러다니며, 육계를 사육하는 시기는 이미 지나간 옛이야기가 되었다.

2. 계사의 규모확대로 자동화되어야 한다.

인건비 상승과 인력난이 큰 문제이며 이는 앞으로 더욱 심각한 문제로 제기될 것이다. 그러므로 한동의 넓이를 최소 200~1,000평이 되는 큰 계사로 개수하고, 모든 시설을 기계화로 자동화시켜 편하게 혼자서 관리할 수 있는 시설이 되어야 한다.

3. 올인 올아웃으로 사육하고, 휴식기간은 20일 이상이 지켜져야 한다.

이는 방역·위생면에 철저를 기하고 계사내외의 통풍 건조, 기구의 일광소독 등이 무엇보다 중요하며 또한 관리자의 정신적, 육체적 스트레스를 해소

시켜 다음입추를 정성껏 준비하는 준비기간을 두어야 한다. 사육횟수가 많으면 많을수록 사료효율이 떨어지고 폐사가 많으니 오히려 경제적 손실이 큰 것이다.

4. 통합경영체의 일원으로 가입하여야 한다.

앞으로 전진통합을 하든, 후진통합을 하든간에 생산에서 유통 소비까지 일관성 있게 통합주체의 일원이 되어야 한다.

더욱이 영세할수록 조직의 일원으로 가입하지 않고서는 살아 남을 수 없게 되어 있다. 이는 전문화 분업화로 생산성을 높이며 원가를 절감하고, 수급과 판매의 안전성을 보장하기 위하여 꼭 조직의 일원이 되어야 한다.

부산의 (주)부경, 대구의 (주)대경 등에서는 사육자가 단합하여 사료를 공동 구입한 바 15%내외의 원가절감을 가져왔다는 사실이다.

이와같이 사육자들이 뭉치면 살고 흩어지면 죽는다는 사실을 잘 알면서 왜 실천을 못할까? 제주도의 경우 양계업이 얼마나 안정되었는가는 주지의 사실이다.

계열주체가 누가 되면 어떻게 하느냐? 함에 따라서 다르겠지만 사육자는 지역별로 뭉치고, 협회를 중심으로 참여하여 조화, 협조 체제를 구축하는 것만이 국제경쟁력을 강화하며, 급변하는 국내외 정세에 능동적으로 대처하는 길만이 육계인의 권익을 보호받을 수 있으며 특히 외국의 수출산업으로 발전시킬 수 있다고 본다. 이에대한 대상으로 가까운 일본이나 중국,북한이 큰 대상국이 될 수 있다고 본다.

5. 품질개선에 역점을 두어야 한다.

식생활이 개선되고 소득이 증대함에 따라 식품위생이 급진전되고 건강식품,기호식품,위생식품이 고

조되고 있는 이 때에 소비자의 불신이나 의구심이 전혀없는 완벽한 닭고기를 소비자에게 공급하도록 사육자는 물론이고 유통업자도 자성 자각하여야 한다.

과거 계란의 항생물질 함유설로 큰 곤욕을 치렀으며 또한 닭고기 내장에서 중금속 검출때문에 얼마나 시끄러웠는가?

남을 탓하기에 앞서 자기 반성과 각성, 시정이 선행되어야 한다.

품질을 향상시켜 상품성을 높이고 고급화하여 부가가치를 높이는 것이 국제경쟁에서 이기는 길이 된다.

소비 확대도 같은 맥락에서 위생적이고 고급화됨에 따라 신장되며, 미국을 비롯한 선진국에서 육류 중 닭고기의 소비비율이 급증하는 것을 볼 때 우리도 큰 희망과 기대를 할 수 있는 일이다.

6. 소비자의 기호에 맞춰 생산해야 한다.

우리나라 사람은 생체중 1.5kg 내외의 것을 좋아하는 반면, 미국 같은 나라에서는 2.5kg 내외의 소비비율이 많다. 즉 그 나라 취향에 맞게끔 소비자의 기호에 부응하여 생산되어야 하며, 또한 부위별 부분육으로 해체하여 가식율을 높이며 부가가치를 높이는 방법을 연구·개발하고 제품의 다양화, 연령에 따라 기호성에 맞도록 조미료의 다양화가 뒷받침되어야 한다.

우리나라도 치킨센터, 캔터키치킨에서 양념통닭 등 제품의 다양화로 소비자가 얼마나 증가하였는가? 또한 15,000원씩 가는 토종닭의 소비가 얼마나 많은가?

현재 평병아리가 3,000원이 넘고 토종닭 병아리가 3,000원이 넘지 않는가? 이와같이 앞으로는 소비자의 기호와 취향에 맞춰 제품을 개발하고 생산을 함으로써 외국에서 닭고기가 수입될 수 없게 해야 한다.

이상 몇가지를 제시하였으나 우리가 모르고 있는 것이 아니고 다 알면서 실천을 아니하고 있으며 못하고 있을 뿐이다. 알고 있는 것을 오직 실천에 옮기면 된다. 생산원가를 낮추고, 생산성을 높이며 품질을 향상시키고 안정되게 이익을 높이는 것은 남에게 있는 것이 아니고 나 자신에게 있다는 것을 다시 한번 깊이 각성, 반성하여 주기 바란다.

모든 것이 “내 탓이오”하는 것을 말로만 할 것이 아니라 실행에 옮겨야 하며, “몽치면 살고 흠어지면 죽는다”는 더욱 실감나는 말이니 서로 참여하고 협력하여 문제점이 있으면 해결하도록 공동체의식을 가지고 협회를 중심으로 뭉쳐야 한다. 그리고 누가 해줄 때를 바라고 불평 불만만 일삼고 있으면 더욱 자멸만 가속화할 뿐이다.

지금이야 말로 육계인으로서 긍지와 사명을 가지고 생업으로 생각하여 천직으로 여겨 숭선 실천하는 것만이 앞으로 나갈 길이요, 우리나라 육계산업이 발전하는 길임을 확신하는 바이다.

아무쪼록 심기일전하여 국제화시대에 국제경쟁력을 갖추는 일이 급선무이며, 나아가서 수출산업으로 발전되길 기원한다. 호랑이에게 물려가도 정신을 차리면 살길이 있다고 하는 말과 같이 이제부터 신속한 정보와 전투태세를 갖추어 방어뿐이 아니라 공격하여, 적국을 점령하는 합심 단결력을 보이는 정신적 자세가 무엇보다도 중요하다.

아무쪼록 육계산업이 선진화되어 가도록 행정적 지원과 안보적 차원에서 정책적 배려가 있기를切願하면서 육계인 무궁한 번영과 행복이 가득하기를 축원한다.