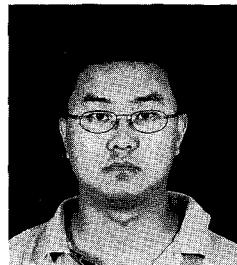


토종닭 생산현황과 문제점



박 성 진
(주)한협육종 대표



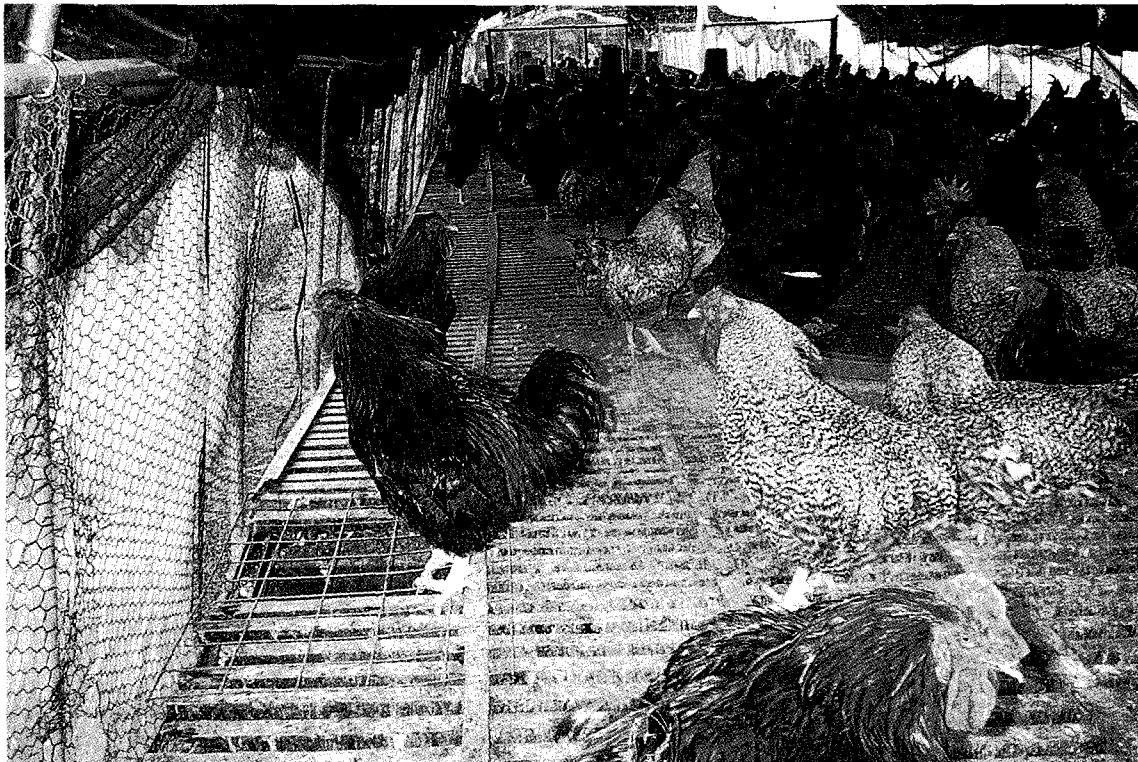
△ 케이지에서 사육되어지는 토종닭 수컷(증계)

바야흐로 20세기는 가고 21세기가 도래했다. 한 세기 동안에 많은 변화와 개혁이

우리 사회에 있었듯이 우리의 양계분야에도 어김없이 찾아 왔었다.

수 많은 회사와 농장이 일어서고 쓰러지고 다시 재기하기를 거듭하며 여기까지 이르렀고 그 사이에는 수 많은 회비가 엇갈리며 끊임없이 본연의 자세를 지켜온 회사가 있는가하면 불행하게도 그렇지 못한 회사 또한 같이 존재하고 있는 것이 현실이다.

본고는 이 어려운 상황에서 도 끊임없이 일을 꾸려나가는 여러 양계인들을 위해서 앞으로 우리가 살아나갈 수 있는 방법 등을 감히 소개하고 '토종닭의



△ 우리가 흔히 이야기하는 백세미의 일종을 토종닭이라 칭하고 있어 토종닭의 확실한 정립이 요구되고 있다.(사진은 종계장 내부전경)

생산현황과 문제점 해결방안'에 대해 언급하고자 한다. 한가지를 소개하고자한다.

1. 토종닭의 현주소

토종닭은 이하 개량토종닭이라 칭하겠다. 그 이유는 우리가 한국의 환경과 한국인의 입맛에 가장 적합한 닭을 만들기 위하여 47년간이나 노력을 하며 개량을 거듭해서 만든 닭인데 이것을 일반적으로 토종닭이라 칭하면 우리의 47년간의 노력은 아무런 성과도 없다는 것으로 생각된다. 우리가 흔히 이야기하는 토종닭은 유색 닭으로 우리들끼리는 이야기한다.

그것은 한협을 제외한 다른 곳에서 생산되는 닭은 외국에서 수입을 했거나 그 외에는 계통도 확실치 않은 닭을 여기저기서 가지고 와서 교배를 시켜만든 우리가 흔히 이야기하는 백세미의 일종이다. 그런 아무런 감독이나 통제 없이 만들어지는 닭들을 토종닭이라 칭하고 유통되고 있으니 합법적으로 운영을 하는 다른 여타 종계장들의 피해는 상당하다.

그러나 그러한 피해에도 불구하고 이들에 맞서 열심히 노력한 결과 합법적으로 운영하는 종계장들이 차츰 자리를 잡아가고 있다. 개량 토종닭의 대표격인 한협3호의 판매는 갈수록 자리를 잡아가고 있다.

2. 개량토종닭의 생산현황

현재는 한협육종의 3호가 공식적으로는 가장 많은 비중을 차지하고 있고 다음으로는 성진부화장의 하코가 있다. 그외의 다른 어떤 품종도 등록되어 있지 않은 불법 종계이며 병아리이다. 또 다른 복병은 갈색산란노계의 개량 토종닭으로의 탈바꿈이고 일반 백세미도 여기에 가세하고 있다.

일 예로 작년에 불법 가짜

종계를 유통시킨 업자를 구속시키기 위하여 피해농가들이 힘을 합쳐 지금 법적 절차를 밟고 있고 이에 힘입어 그 외의 다른 불법 가짜 종계를 생산하는 부화장이나 생산업자를 근절시키기 위한 방안도 곳곳에서 일어나고 있다.

이러한 상황은 앞으로 개량토종닭 사업에 있어 상당한 도움이 되고 더욱더 나아가 우리나라 양계산업의 나아갈 방향을 제시할 것으로 우리업계는 판단하고 있다.

또한 매년 증가하는 개량 토종닭 시장의 주요 원인은 갈수록 나빠지는 육계의 육질에 많은 소비자들이 맛의 차별화를 둔 개량 토종닭을 선호하는 이유가 가장 크기 때문에 이 맛있는 닭고기의 개발이 한층 더 요구되는 바이다.

가격을 선호하는 소비자는 갈수록 수입육에 의존할 것은 부정할 수 없는 사실이고 그 나름 대로 맛을 중요시 여기고 소비자들은 수입육과는 차별화된 상품을 원하는 것은 기정 우리나라 뿐만 아니라 가까운 일본, 대만, 중국 그리고



△ 토종닭이 자동화 계사에서 사육되고 있다.

유럽의 프랑스를 중심으로 그 나름대로의 시장을 구축하고 있어 이 시장은 미국을 포함한 대량생산을 무기로 파고드는 업체들을 맞아 꽃듯이 시장을 지키고 있는 것이 현실이다.

그 가장 큰 이유는 닭고기를 냉동시킬 시는 육질의 상당부분이 떨어지기 때문에 가뜩이나 육질이 떨어지고 있는 마당에 냉동이 들어가면 흔히 이야기하는 닭고기 맛이 꺽꺽하다는 이야기가 나오기 마련이다. 물론 앞으로는 중국이나 기타 가까운 나라에서 냉장닭고기가 들어온다고 걱정들을 많이 하지만 이것은 대부분 육계가 주를 이룰 것으로 판단되며 대부분 진공 포장된 상품일 것이다.

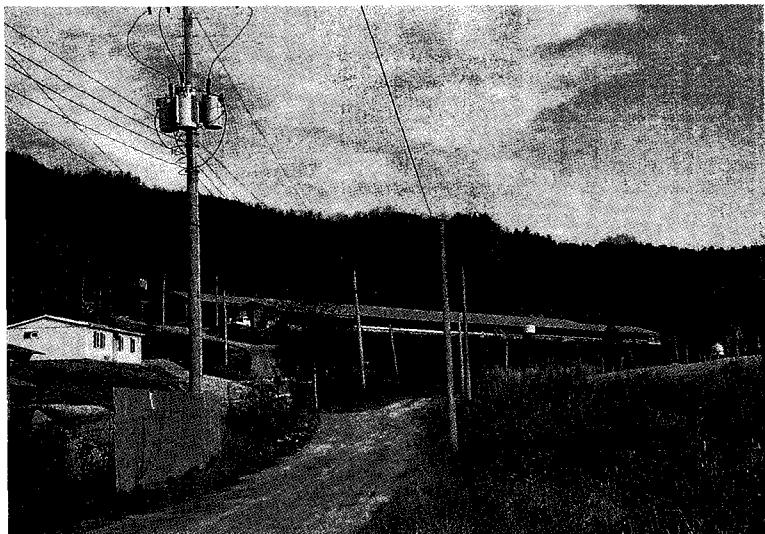
국내 산닭 시장은 하루라도 더 빨리 잡은 닭은 원하고 가슴살보다는 다리 살을 원하는 소비자들이 많기 때문에 상품에 차별화를 두고 또한 수입품과는 구별을 할 수 있는 우리 나라 고유의 양계산물을 개발을 해야 앞으로 우리나라 시장에 있을 무차별적인 수입공세에 어느

정도의 우리시장은 지켜나갈 수 있을 것으로 대부분 판단하고 있다.

프랑스에는 레드라벨이라는 상품이 있다. 이것은 프랑스에서 직접 육종하여 원종에서부터 실용계까지를 직접 프랑스 내에서 사육하여 맛과 사육양식을 기준 육계와는 차별화를 둔 일종의 프랑스를 대표하는 그들만의 상품이다. 이 상품이 프랑스 닭 시장의 40% 이상을 차지한다고 하니 이것이야 말로 값싸고 대량으로 들어올 수입육에 맞설 수 있는 우리의 유일한 선택이라고 많은 관계자들이 공감하고 있다.

3. 앞으로 해결해야 할 개량 토종닭시장의 문제점

앞으로 우리에게는 많은 해결해야 할 문제점들이 산재해 있다. 반대로 이야기하면 앞으로 개선되고 발전할 수 있는 가능성�이 많다는 것이다. 여기에서 문제점들을 나열한다는 것은 이 글을 쓰는 이보다도 현재 이 글을 읽는 분들이 더 잘알고 있기 때문에 이것은 삭제하고 앞으로 우리가 나아갈 방향에 대해 나열해 보겠다. 현재 세계 각국에서는 유전자 조작이나 환경호르몬의 과다 검출로 들끓고 있다. 그것은 곧 소비자의 입장이 아닌 생산자의 입장에서만이 업계 뿐만 아니라 모든 농업분야가 여기까지 흘러 들어왔다. 소비자들은 지금 변화된 상품을 원하고 있다. 그것은 곧 안전하고 환경 친화적인 농축



△ 충남 금산에 위치한 한협농장 전경

산물을 원하는 것이다. 유전조작이 들어가지 않은 닭을 육종하고 항생제나 백신의 과다복용을 피하고 좀더 자연에 가깝게 닭을 키워 닭을 돈으로써만 볼 것이 아니라 하나의 생명체로서 인정하는 자세가 필요할 때인 것 같다. 또한 이러한 마음자세는 소비자들이 아니라 우리 생산자부터 앞장서서 공급할 수 있는 자세가 필요한 것 같다. 양계업계의 모든 분야를 수입품으로부터 살려낼 수는 없다. 그것은 벌써 일본에서 판명됐고 세계 각국에서 다시 재확인되고 있다.

우리는 그들이(외국의 메이저회사들) 감히 넘볼 수 없는 분야를 개발, 육성해야 한다. 그것을 위해 우리는 47년을 민간 육종회사로써 이 나라에서 당당히 버텨왔고 앞으로는 이 터전을 발판 삼아 더욱더 도약할 것이다.

우리는 곳곳에서 신토불이란 말을 흔히 접할 수 있다. 우리는 이것을 둘이켜 볼 필요가 있고 그것은 우리를 위해서가 아니라 우리의 자손들을 위해서이다. **양계**