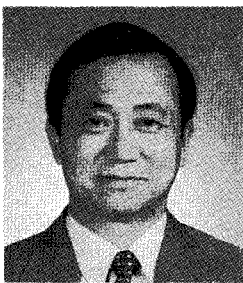


## 국내산 닭고기 우수성 홍보를 통한 수입육 견제를...

**최** 근에 전개되는 육계업계의 현실은 너무나 안타까울 정도로 암울하게 이어지고 있다. 지난해 6월부터 육계 산지가격이 생산비선 이하를 기록한 이후 좀처럼 생산비선을 넘어설 줄을 모르고 있다. 또한 생산비의 절반에도 못미치는 kg당 500원이 여러번 반복되면서 최악의 사태를 맞이하고 있다. 이처럼 장기간 불황의 골이 깊어지다 보니, 육계농장에서는 부채증가로 병아리를 입추시킬 힘조차 잃어버리고 있는 실정이며, 이와 관련된 종계, 사료, 계열주체 등으로도 파장이 미치면서 함께 어려움을 겪어 오고 있다. 이 같은 상황은 과거부터 예견되었고 이에따른 대비책 마련이 필요함을 양계협회나 관련 업계에서 누차 강조해 왔었다. 근본적인 원인은 2001년도 16만7천수가 수입된 육용원종계 숫자를 보면 알 수 있다. 이는 전년보다 무려 189%가 증가한 초유의 숫자이다. 또한 국내 종계 생산성, 닭고기 수입동향, 소비량 추이 등을 감안할 때 적정 종계수수는 400에서 420만수정도로 볼 수 있으나, 지난해의 종계입식수수는 480만수를 기록해 60~80여만수의 종계가 과잉입식 된 것으로 나타나 특단의 조치가 있기 전에는 어려움을 헤어나기 힘들 것으로 본다. 이는 비단 한 분야에서만 노력해서는 안될 상황이며, 범업계적으로 머리를 맞대고 이 불황을 탈출해야 할 것이다.

최근 계열주체들 간에 사육수수 조절 방안으로 종계수수 감축이 거론되고 있다. 사육수수 조절은 어떠한 방법을 동원해서라도 이루어져야 하며, 육계물량의 70% 내외를 생산하고 있는 계열업체들이 적극적으로 원종계와 종계를 도



김 인 식  
(주) 체리부로 회장

태하고 일반종계업계도 동참하여야 이 문제를 풀어나갈 수 있을 것으로 본다.

최근에는 살모넬라에 따른 피해보고가 선진국 등에서 많이 이루어지고 있듯이 닭고기 위생이 강조되고 있는 추세이다. 이러한 문제가 언론 지상에 오르내리게 되면 소비의 위축으로 육계업은 더욱 어려워지는 것이다. 따라



서 위생문제와 연계하여 종계도태 방법을 선택하는 방법이 필요할 것으로 본다.

종계도태의 방법은 단기적으로 종계의 조기도태 방법도 있을 수 있으나 근본적인 대책이 될 수 있을지가 의문이며, 장기적인 방법으로 생각해 볼 수 있는 것은 종계도태시 수직감염되는 살모넬라, 티푸스, 추백리 등에 노출된 종계를 색출하여 과감히 도태가 이루어질 수 있도록 하는 것이다. 즉, 병아리의 혈청검사를 통해 난계대 전염병에 노출된 종계를 도태하는 방향으로 추진되어야 할 것이다.

따라서 정부에서는 혈청검사를 통해 살모넬라에 대한 양성율이 20%이상 발생할 경우 모든 수수를 과감히 도태시킬 수 있는 법적인 근거를 마련해야 할 것이다. 물론 여기에는 살처분(도태) 보상금 지급도 간과해서는 안된다. 도태비용에 대해서도 주령별로 가격을 차등지급 할 경우 정부에서도 많은 예산을 들이지 않으면서도 큰 효과를 볼 수 있을 것으로 본다.

이럴 경우 자연스럽게 사육조절을 기대할 수 있어 불황을 극복할 수 있을 것이며, 육계농장에서도 깨끗한 병아리를 통해 생산성 향상을 기할 수 있을 것이다. 이 문제는 타 가축에서 콜레라, 구제역 퇴치 등에서 보여줬던 정부의 의지가 무엇보다 중요한 문제라고 본다.

또한, 강제환우 및 유효기간을 초과한 종계로부터 생산된 종란·병아리는 절대 받아서는 안될 것이다. 강제환우를 통해 생산된 병아리는 육계농장에서 질병 증가 등 심각한 문제를 가져온다. 따라서 정부에서는 종계의 유효기간 준수에 대한 제도화 및 위반시에는 강력한 행정조치가 이루어져야 할 것으로 본다.

마지막으로 우리는 홍보활동을 통해 국내산 닭고기의 우수성을 지속적으로 홍보해야만 한다. 국내 닭고기 소비량의 30%가 넘는 물량이 이미 국내 시장을 잠식하고 있으며, 향후 그 증가율은 더욱 커질 것으로 예상이 되고 있다. 그러나 육계산업을 책임진 계열업체들까지가

공품의 원료로 수입 닭고기를 사용하고 있어 수입을 부추기고 있는 실정이다. 또한 가공산업 시행 초기부터 값싼 닭고기를 주로 사용해 품질이 저하된 가공품임에도 소비자들에게 이러한 입맛에 길들여지고 있다는 것이 문제이다. 현재 외식산업중 순수 국산을 사용하는 업체는 많지 않은 반면 외국산 제품만을 사용하는 외식업체들이 대부분인 것으로 알고 있다. 순수 국내산 닭고기를 사용하고 있는 업체들에 대해서는 적극적인 홍보를 통해 맛있고 신선한 닭고기의 맛을 소비자들에게 전달할 수 있도록 업계, 정부 등이 적극 협조하여 도움을 주어야 하며, 외국제품 사용업체에 대해서는 불매운동 등을 통해 자연스럽게 국민성을 유발시킬 수 있도록 많은 홍보가 필요할 것이다. 그동안 닭고기 소비량은 매년 9%대로 급속

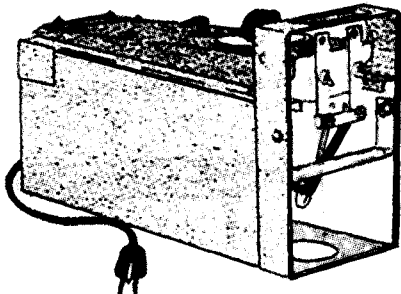
한 신장을 보여왔다. 이 같은 원인은 외식산업 분야와 인스턴트 식품 등 다양한 가공품의 발달이 뒷받침된 것이 사실이다. 그러나 한 업체가 독과점으로 운영할 경우 오히려 역효과를 가져올 가능성이 높다. 즉, 여러 업체가 각 지역에서 고루 발전하면서 때로는 선의의 경쟁을 통해 산업을 육성시켜야 한다고 생각한다. 현재와 같이 양적인 팽창은 문제해결에 전혀 도움이 되지 않는다. 이러한 문제해결이 선결되어야만이 육계산업의 발전을 기대할 수 있을 것이다.

이와 관련하여 생산자들과 계열주체들이 함께 머리를 맞대고 한배를 탄 입장에서 모든 일을 추진해 나가야 하며, 정부에서는 이 배가 잘 흘러갈 수 있도록 유도를 해가는 정책을 기 대해 본다. **양계**

## 부리절단기 ♣ 님플 전문

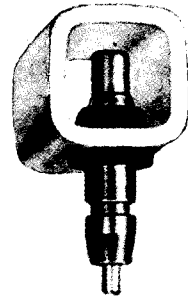
최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

님플



수입품에 비해 가격이 저렴하다

### 보령산업

사무실 : 서울시 성동구 성수2가 331-27  
전화 : (02)461-7887(주·야)