

일본의 양계소식



윤 병 선
농학박사

산 란 계

산란계 산업의 과제

수급조절의 실패로 전에 없이 저 난가가(계란 1kg 생산비는 180엔(¥))로 힘들었던 2012년에는 일본산과 수입품과의 균형 조절이라는 커다란 과제를 남겼으나, 날계란을 먹는 일본의 계란은 소비의 과반을 점유하는 가정용이나 레스토랑 등의 음식점 또는 급식용의 계란이 모두 신선도와 안전성 면에서 일본산에 대한 신뢰가 압도적으로 높아, 다소의 가격변동 때문에 수입산 계란으로 바뀔 염려는 거의 없다고 할 수 있다.

소비의 20%를 점유하는 가공용은 일본산 계란의 가격이 높아지면 가공용 원료란이나 액란, 가루(粉卵)의 수입 증가로 난가가 떨어진다. 소비처인 제과와 제빵이나 식품회사는 일본산 액란의 높은 품질을 알고 가격만 안정된다면 일본산 계란을 사용하지만, 액란가격이 거의 정해져 있어 원료가격에 민감할 수밖에 없어서, 수입산 액란으로의 변경이 빠르다.

따라서 가공용 원료계란의 가격을 수입계란가격으로 맞추는 것이며, 전체 생산량의 10% 정도인 등급 이외란을 포함하는 가공용 원료란에 대한 대책에 업계전체의 지혜를 모으는 것이 중요하다.

한편, 계명신문이 계산한 2012년 1인당 계란 구입량은 0.3% 증가한 10.035kg이고 지출금액은

4.5% 감소한 2,669엔이었다(계명신문 발췌).

프랑스와 교오와(共和)기계 제휴 액란살균기 판매

교오와기계는 프랑스 아크티니(actini)와 제휴하여 아크티니가 만든 액란살균시스템을 일본에 판매하기로 하였다. 대표적인 액란살균시스템「오보플레시 퍼스트라이자」는 (1) 최대 74℃에서 고온살균, (2) 단백질의 응고반응을 방지하는 단시간 가열, (3) 액상계란이 체류되지 않도록 매초 5m의 고속순환, (4) 열전도효율이 높은 전기가열시스템의 특허기술을 장착한 장치이다.

살균은 관상방식으로 전란은 최대 74℃, 난황은 67℃, 난백은 60℃의 살균온도에 맞추어, 살균처리에 따른 계란의 기능성(결합성, 유화성, 기포성, 식미성, 결정화억제)의 저하를 최소한으로 억제하는 구조로 되어 있는 것이 특징이다. 처리능력은 전란과 난백이 시간당 1,500~1,600ℓ 이고 살균한 액란은 최대 10~12시간의 장기보존이 가능하다.

장치는 분해청소가 필요 없는 크리닝공정(약 1시간 크리닝)과 121℃의 고온멸균을 탑재하고 있고, 8시간 이상의 연속운전에서 제조 사이클 사이의 제품손실을 해소하며, 열회수율이 높은 공정으로 최대 90%의 에너지 비용이 절감되는 등의 특징이 있다(계명신문 발췌).

육 계

사쿠라공주 소비자팩 발매

『먹는 기쁨 음식의 미래, 한발 먼저』를 테마로 일본햄은 오오사카와(大阪), 치바(千葉)시에서 「제 31회 2013년 일본햄그룹 전시회」를 열었다. 이번 전시회에는 거래처 관계자나 개인주주, 개인투자가, 취업희망의 학생들 다수 등이 입장하였으며 소비자용 98품목, 업소용 48품목의 신상품 등을 전시하였다.

전시회장은 크게 4개의 영역으로 나누어 식육이나, 축산부산물·폐기물을 합부로 버리지 않는 환경·사회에의 공헌사례, 일본햄그룹의 품질보증체제와 손님과의 소통, 가공 사업에서의 신기술이나 고객의 요청을 받아들인 신상품, 알레르기 대책 상품 등 새로운 음식문화에 대응하는 상품이나 축산부산물의 의료이용, 단백질을 특화시킨 세계적인 기업으로서 수산·유제품 분야로의 확장, 아시아를 중심으로 한 해외에서의 사업진출, 일본햄그룹의 최대 장점인 계열화 사업이 탄생시킨 일본산 닭고기 「사쿠라공주」를 사용한 상품으로 상품받침대(tray)없는 소비자용 팩을 소개하였다.

상품받침대없는 소비자용 팩은 슈퍼에서 준비작업의 일손을 덜어주고, 받침대가 없어 환경에 좋은 장점이 있다. 게다가 닭고기 처리공장에서 포장한 상태로 슈퍼의 진열대에 전시되어 유통단계에서 식중독이나 이물질이 혼입될 위험성이 종래보다 낮아져 식품의 안전성 향상도 기대할 수 있다(계명신문 발췌).

2013년 브로일러 종계도입 계획 0.9% 증가한 521만수

55개사의 브로일러 부화장으로부터 집계한 2013년 종계도입 계획수수는 2012년 대비 0.9% 증가한 495만 9천 100수이며, 지역별로 살펴보면 동일본지역 5.8% 증가, 규수(九州) 1.3% 증가, 추오고쿠 및 시고쿠 12.9% 증가하였다. 조사수수를 기초로 2013년 전국을 기준으로 종계도입수수를 추정하면 2012년 516만 4천수보다 0.9% 증가한 521만수이다.

2013년의 깃털 색깔별 종계의 도입계획은 백색계가 전년대비 1.2% 증가, 유색계가 9.2% 감소, 토종닭이 10.1% 감소하여 종계전체의 구성 비율은 백색계가 97.4%, 유색계가 1.4%, 토종닭 1.2로 구성되었다.

2013년 1월~12월까지의 초생추 예상생산수수는 7억 2천 598만수로 2012년보다 4.2% 감소된다. 초생추 생산은 종계의 능력회복에 의해 크게 확대되고, 브로일러의 생산의욕은 배합사료가격과 연료가격의 상승세, 닭고기(食鳥) 경매가격의 저하 등에 따라 병아리 입추가 억제되는 감이 있어, 2013년의 실용계 입추수수를 2012년과 같은 6억 8천 154만수로 가정하면 연간 약 4천 444만수 정도로 초생추 수급은 약간 과잉의 우려가 예상된다.

계명신문이 계산한 2012년 1인당 닭고기 구입량은 4.760kg으로 과거최고이며 전년대비 7.0% 증가한 수량이고, 지출금액은 0.1% 증가한 4,160엔(₩)이다(계명신문 발췌). **양계**