



축산현장 애로기술 해결을 위한 닭 기르기 100문 100답

☞ 지난호에 이어 계속

4. 토종닭 재래종의 일반능력은 어떠한가요?

재래종의 산란수는 조선 말엽의 기록으로는 연간 70개 정도라 하였고 1900년대 초에 조사된 기록을 보면 6~7개월 자란 뒤에 초산하여 산란수는 연간 80~120개 정도이며, 알 무게는 약 45g 정도로 50g을 넘지 않는다고 하였다. 그러나 최근에 와서는 점등을 실시할 경우 연간 180개 내외의 산란이 가능하며, 알 무게는 52g 정도로 타원형의 담갈색 알을 낳는다. 재래닭 자체는 비육(肥肉)이 잘 되지는 않지만 고기의 근육은 기름이 적고 쫄깃쫄깃한 육질을 지니고 있다. 또한 닭고기 특유의 풍미와 맛으로 인하여 우리나라 식성에 맞는 기호성을 가지고 있는 것이 장점이다. (기금과 혀강녕)

5. 우리맛닭 실용계는 어떻게 만들어지나요?

재래종 토종닭은 일반적으로 체중이 가볍고 연간 산란수도 적어서 육용계나 산란계로 이용하기에는 경제적으로 불리한 점이 많다. 따라서 재래종 토종닭의 고기 맛을 살리면서 육용계로서의 생산을 높이기 위해 산란성과 산육성이 우수한 토착종 토종닭과 교잡하여 농가에서 경제적으로 사육할 수 있는 우량 토종닭을 기초로 한 ‘우리맛닭’을 만들게 되었다. ‘우리맛닭’은 우모색, 체형 등에 따라 적갈색계통, 황갈색계통, 흑색계통 등 3가지로 분류되며 대체로 산육성, 고기 맛에는 계통에 따른 차이가 없고 ‘우리맛닭’의 생산 모식도는 아래와 같다. (기획조정과 강보석)

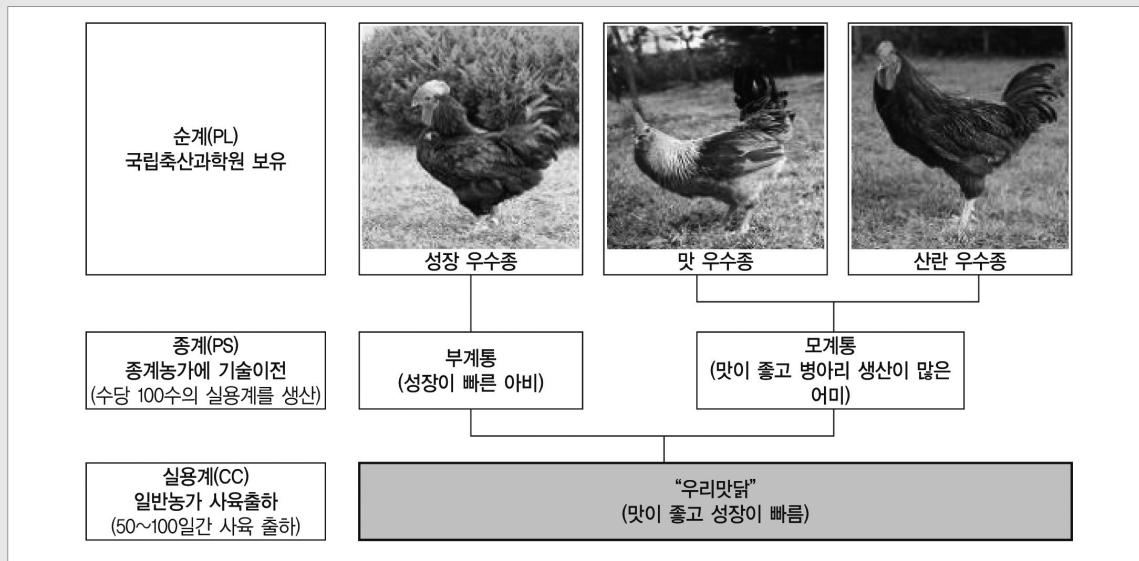
6. 우리맛닭 실용계의 사육관리는 어떻게 해야 하나요?

우리맛닭 실용계의 성장과정은 크게 3단계로 구분되며 각 단계

본고는 양계현장에서 농가가 필요로 하는 기술 분야의 질의 사항에 대해 분야별 전문가가 답변한 것으로 농가와 현장기술지원 일선 담당자들에게 많은 도움이 될 것으로 본다.

제공 : 국립축산과학원

1	육종과 번식
2	종자보존과 개발
3	사양관리
4	항생제 대체제의 이용
5	계사시설과 환경관리
6	특수 관리
7	생산물의 품질관리
8	위생과 질병
9	경영관리



우리맛닭 생산 모식도

별 발육상태는 다음과 같다.

1) 1단계 성장과정 : 0~5주령까지의 기간으로 처음 2주간은 환경에 적응하는 기간이므로 유아기 어린이를 보살피듯 온도관리와 질병 예방관리에 힘쓴다. 2~5주령 때는 환경에도 익숙하고 깃털의 성장이 빠르고 식욕도 왕성하여 체중증가도 빠르다. 또한, 골격의 형성도 시작된다. 사료는 육계초기 또는 육계전기용 사료를 급여토록 한다.

2) 2단계 성장과정 : 5~10주령까지의 기간으로 병아리의 골격과 근육이 급속히 발달하여 체형을 형성시키는 시기이다. 따라서 충분한 사육 면적을 마련하여 운동을 충분히 시키며 사료의 에너지 함량을 높여 주고, 단백질 함량은 낮추어 주어야 한다. 사료는 육계후기 사료를 급여한다.

3) 3단계 성장과정 : 10~15주령까지의 기간으로 체중 증가는 완만하나 근육과 골격의 발달로 체구형성의 완성기이다. 따라서 우리맛닭의 육질을 향상시켜 상품가치를 높이기 위해 가능하면 넓은 운동장에서 충분히 운동을 시켜 근육 조직을 단단하게 하고 가슴과 다리의 살붙임이 잘 되도록 노력한다. 사료는 단백질 수준을 낮

추고 에너지 수준을 높게 한 토종닭 전용사료를 급여하면 좋다. (기획조정과 강보석)

7. 우리맛닭 실용계는 언제 출하해야 하나요?

우리맛닭의 출하방식은 판매하려는 목표 시점에 따라, 아래와 같이 삼계탕용과 백숙용 닭으로 판매하는 2가지 방법으로 크게 나누어 생각해 볼 수 있다.

1) 1단계 삼계탕용 출하 : 5~7주령은 병아리의 골격과 근육이 급속히 발달하여 체형이 형성되는 시기로 육질이 연하고 쫄깃하다. 이 때 삼계탕용 닭으로 출하한다. 수탉은 5~6주령에 출하하며, 암탉은 7주령에 체중이 800g 정도 되었을 때 출하한다.

2) 2단계 백숙용 출하 : 10~14주령 기간으로 근육과 골격의 발달로 체형이 완성되는 시기이다. 육질이 부드럽고 쫄깃하여 백숙용 닭으로 출하한다. 수탉은 10~12주령에 출하하며, 암탉은 12~14주령에 체중이 2.0~2.1kg 정도 되었을 때 출하한다. (가금과 김종대) 양계