영계(Young Chicken)의 양심고백 (1)

박춘욱
(주)건지 대표이사

1. 다수(多數)가 옳다?

자유민주주의의 《다수결 원칙》에서 예상하지 못한 결과들이 곳곳에서 발생되고 있다. 자고로 《다수결 원칙》이라는 그나마 “다수가 소수보다 잘못을 덜 할 수 있다는 점에 더 깊게 알고 다수가 옳다는 것은 아니다”라고 할에도 말이다. 《다수결 원칙》에 대하여 사전적 의미를 찾아보면 “단체나 기관에서 의사결정을 할 때, 다수의 의견을 따르는 방법으로 의사결을 통일하는 민주주의의 기본원칙 가운데 하나이다”라고 되어 있다. 즉, 주장이나 의견이 가결되며 다수결 원칙에 따라 이를 지켜야 하고, 의회 민주주의에서는 자신의 이익만을 용호하고 다수파의 험포를 적절히 견제할 수 있어야 한다고 되어 있다.

실제 다수파의 의견이 언제나 정답은 아니므로 다수결 원칙의 적용에 신중하여야 한다. 사회 일각에서 나타나는 《다수결 원칙》에서 나타나는 현실적인 문제점이 선거제도나 노사갈등의 문제가 발생했을 때 여сыл히 증명되고 있음을 우리는 너무 많이 체감하고 있다. 그래서 “많이 파편된 것이 좋은 제품이다”라는 다수를 동반한 마케팅 기법까지 배지고 있다. 그러한 예가 우리 먹거리산업에서도 공존되어 한 세대 이상을 버텨왔다. 즉, “단고기는 영계가 맞었
다”이다. 과연 그럴까?

2. 닭고기의 원조

우리가 현재 먹고 있는 닭고기나 계란이 진정 국내산일까? 안타깝지만 완전 정답도, 오답도 아니다. 이유인즉, 국내에서 사육되는 대부분 닭은 모두 미국이나 유럽에서 종계를 수입하고, 수입한 종계가 낳은 알을 부화하여 육계농장에서 사육되면 우리가 먹고 있는 닭고기요, 산란계 농장에서 생산된 것이 계란이다. 설상가상 닭고기나 계란을 생산하기 위해 닭이 심취해야 하는 사료의 주원료인 옥수수나 기타 곡물 역시 절대량을 수입에 의존하고 있기 때문이다. 극단적으로 표현하면 닭이 필요로 하는 공기와 물은 국내산이지 병아리, 사료원료가 절대적으로 수입품이며, 요즘 농장에서 일하는 인력조차 많은 외국인이 종사하고 있는 마당에 닭고기나 계란이 국내산이라고 주장하기에는 한쪽이 허전할 뿐이다.

그럼 닭고기나 계란의 원조인 미국이나 유럽은 어떠한가 살펴볼 필요가 있다. 우선 계란을 살펴보면 우리는 갈색계란이 절대 다수지만 미국이나 유럽은 백색계란이 대부분이다. 몇 년 전 국내에 계란 파동이 일어 미국에서 수입한 계란이 백색계란이었던 기억이 있을 것이다. 이렇듯 영양에서 차이가 없음에도 불구하고 나라마다 선호하는 계란 색깔에 따라 닭의 종류도 바뀐다. 실제로 갈색계란을 낳는 닭이 백색계란을 낳는 닭보다 사료섭취량이 상대적으로 높아 결국 생산원가가 높다라는 것을 아는 사람은 얼마나 될까? 이것은 이미 국내외 학계에서도 발표된 사실인데.

3. 영계의 허구성

닭고기도 역시 극명한 차이를 나타내고 있다. 동일한 품종에 비슷한 사료와 약품을 사용함에도 불구하고 미국이나 유럽은 물론 가까운 일본이나 중국도 출하 중량이 2.5kg 이상인데 유난히 우리는 아직도 1.5kg 내외에 머물고 있다(도표1).
기간: 국내 육계산업이 비른길로 가기 위한 소고

![그래프]

자료: 농촌진흥청 국립축산과학원

〈도표1〉 국가별 출하 종량 및 사육일수

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>작은 닭 (1.5kg 내외)</th>
<th>큰 닭 (2.5kg 이상)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>고기 봉에서 얻은 지방분</td>
<td>0.12%</td>
<td>0.46%(3.8배)</td>
</tr>
<tr>
<td>감칠맛 내는 예노산 함량</td>
<td>121mg/100g</td>
<td>131mg/100g</td>
</tr>
<tr>
<td>쓴맛을 내는 무기물 P(인)</td>
<td>2,412ppm</td>
<td>2,251ppm</td>
</tr>
<tr>
<td>육질의 변화</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>풀날의 단단력</td>
<td>1.7kg/0.5inch</td>
<td>2.1kg/1.3배</td>
</tr>
<tr>
<td>황색소</td>
<td>5.3</td>
<td>8.1(1.5배 증)</td>
</tr>
<tr>
<td>필수지방산</td>
<td>23.1%</td>
<td>29.3%</td>
</tr>
</tbody>
</table>

음식가상 닭고기업체에서는 그것을 “영계가 맛있다”라고 흥분하고 있다. 정말 그렇까요? 그럼다면 닭의 윤성을 사육하고 있는 선진국들이 우리보다 바보사게 큰 닭으로 사육하고 있을까요? “영계”는 만들어진 말장난일 뿐이다. 영계(軟鶏)가 누군가에 의하여 영계가 되어버린 것이다. 영계의 〈Young〉이 산업을 망가하여 선호연어로 떠오르자 영계가 영계(Young鶏)가 된 것이다. 사전적

의미를 찾아보니 영계는 어린 닭(Pullet, Young chicken), 또는 젊은 여자와 가리키는 모욕적인 말로 명기되어 있다. 그러나도 우리는 여와 없이 영계를 사용하고 있고, 이것은 젊은 여자에게 모욕적이고 단어이며, 영계는 남자에게도 육질이

여는 것은 누구나 다 아는 사실이다. 이것은 결국 노계(老鶏)

의 절단 말에 대한 반어 법적인 수사일 뿐이다.

자신과 비하여 큰 닭이 맞이

나 육질에서 우수하다는 것은 이

여러 경로를 통하여 발표되었고(표1), 닭고기를 원료로 사용하

는 식품업체에서도 현재 이러한

사실을 인지하여 국내산 아닌 수입산 큰

닭을 원재료로 많이 사용하고 있다. 이유를

물어보면 국내에서 큰 닭을 조달할 수 없고, 가격도 저렴하니 부득이 수입산 큰 닭을 사

용할 수밖에 없다는 것이다. 피해를 보는 육

계 계열업체에서는 닭고기 식품업체들의 수

요가 없어 국내에서는 큰 닭을 사육할 수 없

다고 한다. 도대체 누구 말이 옳은지 헷갈린다. 〈다음절에 계속〉