

한 명 유 추



김 호 명 씨

해보지도 않고 무조건 안된다는 주위 사람들 때문에 새로운 일을 시도할 때는 주위로부터 “미친 사람”이라는 욕을 먹습니다. 그러나 욕이 무서워서 주저 않으면 아무일도 할수 없기 때문에 나는 각오를 단단히 하고 지금하는 한명유추에 결드려 발효사료를 새로 시도하고 있습니다.

50만수 양계단지

청량리에서 퇴계원으로 향하는 시외버스에 몸을 실었을 때는 구름한점 없이 맑게 갠 하늘이 한층 더 시원스럽게 보이는 그런날 오후였다. 기자에게는 갈매리가 초행이라, 쉽게 찾을 수 있을까하는 약간의 불안감마저 있었지만, 시내를 벗어나 30여분 달리니, 좌우로 펼쳐지는 계사들이, 양계 말고는 또 무엇을 할 수 있을까하는 생각이 들 정도로, 온통 양계장으로 뒤덮인 마을이라, 우선 어디서 버스를 내릴까 하는 걱정은 기우로 끝났다. 버스를 내려서도 “김호명씨 양계장이 어디냐”는 물음에 “아! 한명유추한다는 분 말씀이군요. 저 건너 보이는 양계장이 바로 거기지요”하고 친절히 가르쳐 주어, 쉽게 찾을 수가 있었다.

양계장에 도착해서 김호명씨를 찾으니 계사 안에서 안경을 끼신 분이 나오면서 반갑게 맞이해준다.

한명유추란?

자리를 같이 하자 성급하게 한명유추가 무엇인가부터 알아 보았다.

「한명유추란, 품종개량으로 개체의 저항력이 퇴화된 것을 야생시대의 강인한 체구로 만들기 위해서 저온으로 단련 시키는 것이며, ‘세살때버릇이 여든까지’라는 옛말처럼 어릴때의 환경이 그 사람 성격 형성의 소인이 되어 일생을 결정한다는 뜻과 같이, 첫 모이를 급여할 때까지의 짧은 시간 내에 병아리의 체질 개선을 하지 않으면 종전과 같이 허약추박에는 되지 않습니다.

유전이란 것은 고정된 것이 아니고 부화직후의 조건과 환경에 따라 변화되는 것입니다. 병아리를 얼음으로 3~4시간동안 냉각시켜 추위에 견디는 저항력을 가지게하고, 유전자를 종래와는 상위된 방향으로 이끌고 강화시켜서 어떤 환경아래서도 잘 자라는 소지를 만들고 항병성이 강하게 하며 자연 본래의 건강체가 되어 야생시대의 강건성을 가지면서 가벼운 환우(산란 계속)와 산란피로를 모르고, 다산 할 수 있는 병아리가 됩니다. 외국계도 물론 한명추를 만들 수 있습니다.」라고 줄 길게 설명해 주었다.

돈이 적게 들기때문에

한명유추를 하게된 동기는 김호명씨의 고향(해산진)에서 모계 유추한 병아리들이 3월경 눈이 내리고 기온이 0°C 이하로 내려가는데도, 어

미답을 쫓아서 눈위로 다니며, 좁쌀이나 찌꺼기를 먹지만, 질병을 모르고 잘 자라는 것을 본 기억이 나고, 일본에서 한냉 육추를 시험해서 성공했다는 것을 책을 통해서 본 후부터는 한냉육추를 해야겠다는 결심을 했다 한다.

1965년 처음 양계를 시작할 때 병아리 200마리를 얼음에 채워 가지고 오는 것을 보고, 부인은 “저이가 비싼 병아리 다 죽인다”면서 발을 동동구르더라는 것이다. 그도 그럴 것이, 당시만해도 전 재산을 털어서 산 병아리인데, 상자를 열어보니 병아리들이 추위에 질려서 죽 늘어져 있는데 그런 말을 하지 않는 사람이 없을 것이기 때문이다. 김호명씨도 이때는 너무 긴장이 지나쳐 정신이 하나도 없었다 한다. 그러나 곧 준비된 한냉 육추상자에 옮기고, 좁쌀을 주니 다음날은 병아리들이 뱅뱅 돌아다니면서 좁쌀을 먹는 것을 보고, 부부가 함께 안도의 숨을 쉬었다 한다. 이렇게 당황하면서도 처음 시작할 때 제사를 잘 지을수 있는 처지도 아니었고해서, 반 개방식인 간이계사에서 키울수 있다는 점에 매력을 느낀 것이 결단을 내리는데 큰 도움이 되었다고 한다. 그후도 계속 한냉 육추법을 이용, 200수가 400수로, 400수가 800수로, 800수가 1,600수로 늘어나, 이제는 1,500평 대지위에 10,000수의 체란계를 하는 기업양계가로 성장했다. 그래서 그런지 김호명씨는 한냉 육추의 혜택을 절실히 느끼고 감사한다고 말했다.

한냉 육추 방법

다음은 한냉 육추방법에 대하여 알아보았다. 「부화후 35시간에서 60시간 이내에 수송상자위에 함석을 깔고 그위에 주먹크기로 얼음을 깨뜨려 1000수당 36~40관 정도 깔는다. 시간이 경과하면서 수송상자의 실온이 외기온에 비하여 5°C 정도 떨어지게 되면, 추위 때문에 병아리들이 물러서 웅크리고 있으나, 단련됨에 따라 병아리들은 서서히 원기를 회복하여, 일부는 그 상자속에서 뛰여 다니며 모이를 먹으려고 합니다. 이렇게 2~3시간이면 완전히 냉각이 끝나게 되는 거죠. 외기온에 따라서 냉각시간이 달라지게 되는데,

하절에는 4~5시간정도, 봄가을에는 3시간 겨울에는 2시간이 소요되며, 냉각 여부를 판단하는 것은 이상의 병아리가 흩어져 다니면 냉각이 끝났다는 것을 알수있게 됩니다. 냉각이 끝나면 즉시 육추상자에 넣고 모이를 주는데, 모이줄 때 굵은 육추와는 달리 좁쌀이나 찌꺼기를 줍니다. 수송상자속에서 육추상자로 옮길때 특히 주의할 것은, 병아리를 슬그머니 넣어야 합니다. 던져넣



〈한냉육추사 내부〉

거나 심하게 다루면 모세혈관이 파열해서 발육에 지장을 가져 옵니다. 한냉추는 소화기관이 단련되어서, 근위(筋胃)가 돌덩어리처럼 단단할 때까지 먹어도 이상이 없으며, 그렇게 먹어야만 피하지방의 축적을 촉진시켜서 추위를 이겨 낼 수 있습니다.

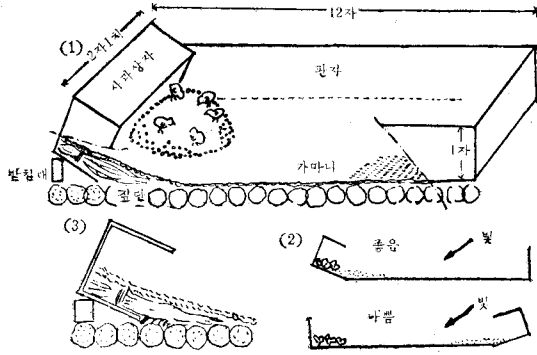
첫날은 종야점등을 해서 병아리들이 포식할 수 있도록 해야하며, 이때 포식을 해야 한냉육추가 성공했다고 말할 수 있는 것입니다

2일째 까지도 계속 좁쌀을 주며 3일령부터 배합사료로 바꾸어 줍니다. 육추상자속에서 35일 까지 자라며, 케이지에 옮길 닭은 35일령에 케이지로 옮기고 평사에 키울 닭은 별도로 옮길 필요가 없으며, 육추 상자의 4면을 25일령부터 10일간 서서히 제거하면 끝납니다.」

한냉육추상의 재료와 설비

「100수를 기준으로 해서 보면 사과상자 1개, 송관 0.4'×1'×12'짜리 2개, 짚 큰단으로 한단 반, 쌀가마니 2장, 물통, 모이통, 5축 전구 1개면 됩니다.」 그러면서 아래 그림을 보여준다.

「좁쌀은 경사진 사과상자 앞의 가마니 위에 주



며 2일까지는 그 위에 그냥 주고, 3일령 부터는 급사기에 줍니다. 사과 상자가 경사지지 않으면 압사할 우려가 있으므로, 사과 상자 뒷면을 3정도 높여야 합니다.

첫날은 병아리들이 5축광 밑에서 밤을 새워가며 모이를 먹지만, 그 다음날 부터는 육추상자의 기온이 10°C 이상이면 급은추와 다름없이 만족스러운 기분으로 뛰어다니며 놀게 됩니다.」

한냉 육추의 장점점

「한냉육추의 장점은 모계 육추법과 비슷하기 때문에, 항병성이 강하고, 우모발생이 밀착되어 탄력이 있습니다. 죽을늬은 3일이내에 다 죽고, 3일을 넘긴 병아리는 강인한 체구가 되어 절대로 죽지 않습니다.

반 개방 제사이기 때문에 신선한 공기를 마실 수 있어 호흡기 질환이나 마렙병에 강합니다. 또 예방 접종시 스트레스를 받지 않으므로 산란율이 5%가량 높습니다. 그렇다고 단점이 없는 것은 아닙니다. 농촌에서는 열음을 구하기 힘들고 대군업자의 경우 많은 면적을 차지하므로, 오히려 소군업자에게 적합하다고 볼 수 있으며, 급

은 육추하던 습관이 있어 공포심이 따르는 것이 제일 큰 문제입니다.」 1~2회 육추해보면 그런 공포심은 없어진다고 한다.

에필로그

이제까지 기자는 말한마디 못해보고 김호명씨의 강의에만 기를 기울이다가 겨우 몇가지 더 물어 보았다.

「지금으로 부터 14년전(1956년) 당시 다니던 경희대학교 경제과를 신병으로 중퇴하고 양계를 시작했습니다. 처음은 부로일터를 했는데 그 당시만 해도 각종 예방약을 구하기가 힘들고, 양계에 관하여 아는 바도 없었어서 4~5차례 실패를 거듭한 끝에, 1965년 채란제로 바꾸면서부터 서서히 일어나기 시작한 거죠. 1965년 결혼하고 지금은 아들이 하나 있습니다. 양계도 어느 정도 기반을 잡았지만, 양계를 하면서 병도 낫고 아들도 얻었으니 큰 수확이죠.」

아닌게 아니라 지금은 구리빛 얼굴이 언제 병을 앓았거나 싶게 건강해 보인다.

앞으로 발효사료에 대한 시험이 끝나면 그 결과도 월간양계 독자에게 알려 주겠다고 한다.

× × ×

어느덧 시계는 저녁 8시.

더 듣고 싶은 얘기가 많지만 자리를 털고 일어나는 기사를 오토바이로 시내 입구까지 태워다 주었다.

착실하게 성장해 온 김호명씨 앞날에 번영이 있길 기원하면서 발걸음을 재촉한다. □□

★ 경기 부화장 ★

- ◆ 경기 레그 혼 70-1호
- ◆ 경기 육용 계

주 소 : 안양읍 안양리 640
전화 (안 양) 2993