

버그박사 한국 양계업계를 돌아보다

지난 6월 9일 한국을 방문한 와싱턴주립대학교수 버그박사는 그간 서울과 지방의 사료공장, 부화장, 양계장등지를 방문하고 양계인들과 많은 얘기를 나누었다. 또한 6월 22일에는 농협협동조합 경북지부회의실에서 대구지역 양계인 100여명이 참석한 가운데 본협회 오세정 부회장의 “미국의 축산 현황 및 대한양계협회의 사업계획”에 이어 “한국양계업계를 돌아보고”라는 제목으로 강습회를 가져 상황을 이루었다. 6월28일에는 같은 내용으로 서울신촌축협회의실에서 강습회를 가졌으며 강습회가 끝난 후에는 서울 뉴코리아 호텔 블루라운지에서 김재춘 대한양계협회장, 김영진 농림부 축산국장, 유운수 사료협회 부회장, 우드 미국 사료곡물협회 지부장 부처, 박영인 차장, 진 미농무관 부처, 버그박사 부처, 양계협회부회장, 전무, 이사등 다수의 관계인사가 모여 카테일 파티를 가졌다.

버그박사의 양계업계 방문을 수행한 본기자는 그간 양계인들과 나눈 대화중에서 질문과 답변 형식으로 간추려 본다.

* 한국의 사료공장을 보고 느낀점은 무엇인가?

○한국의 사료공장은 대개 적정한 규모로 운영되고 있는 것을 느꼈다. 시설도 대부분이 잘 되어 있었고, 특히 부산의 농협사료공장은 미국에서도 보기 어려운 정도로 완전 자동시설을 갖추고 있어 인상적이 었다.

그러나 한국의 사료공장들은 공통적으로 결정적인 핸디캡을 가지고 있었는데 그것은 사료공장에서 일하는 사람이 너무 많다는 점이다. 미국의 경우 같은 규모의 사료공장에서 10명미만이 일하고 있는데 한국의 사료공장은 40명정도 일하고 있어서 효율면에서 떨어지고 있다고 본다.

또 한가지는 사료원료와 제품의 운송에 문제점이 있는 것으로 보인다. 벌크운송방식을 도입할 수 있도록 하여야 할것이다. 제품의 벌크 운송은 각 양계장이 사료탱크와 자동급이기 시설을 갖추어야 하므로 좀더 시일이 걸리겠지만 원료의 벌크운송은 시도해 보아야 할 것이다. 사료공장 기술자의 수준은 훌륭하였다.

한가지 더 얘기하고 싶은 것은 부로일러 사료의 경우는 펠릿의 효과가 우수하므로 펠릿생산시설을 갖추어 펠릿사료를 생산할 것을 권하고 싶다.

* 미국의 사료사정은 어떤가?

○미국이 사료원료의 공급국이긴 하지만 미국도 사료사정이 악화되고 있는 것은 여러분이 아는 바와 같다. 배합사료가격도 40% 이상이 오르고 있고 특히 대두박, 옥수수, 어분등의 가격은 천정부지로 오르고 있다. 계란가격은 대란타스당 45센트(개당 15원) 부로일러가격도 파운드당 25센트(kg당 220원)으로 한국과 비슷한 것으로 알지만 사료는 미국이 오히려 한국보다 비

싸기 때문에 더 곤란을 받고 있다. 사료의 질은 한국의 사정보다 낮은 것으로 알고 있다. 사료공장의 얘기를 들어보면 부로일러 전기의 경우 한국은 단백질 19% 정도로 하고 있는데 미국은 최소 21%는 유지하고 있다.

*** 한국에서도 우수한 국산종계가 생산되고 있는데, 종계육종사업에 대한 견해는 어떠한가?**

○한마디로 말해서 육종사업은 돈이 많이 들고 성과가 미미하여 어려운 사업이다.

우선 편리한 방법으로 외국에서 수입하여 사육하는 것이 좋지만 궁극적으로는 한국의 환경에 맞는 국산계를 개량하는 것은 계속 실시되어야 할 것이다.

미국의 종계장은 역사도 깊을 뿐 아니라, 관련학문의 석학들이 5~6명씩 상주하면서 계속 연구하기 때문에 발전속도가 빠르다. 한국에서는 시험장이나 대학의 연구진이 종계장에서 실제로 사용할 수 있는 연구결과를 계속 발표하여 줄 수 있어야 할 것이다. 국산계를 육종하고 있는 종계장의 시설을 개선할 필요가 있다고 느꼈다.

*** 우리 부화장에서는 종란보관이 문제시되고 있다. 2주이상 종란을 보관할 수 있는 방법은 없는가? 또 종란보관시 전란이 매우 중요하다는데 전란각도는 어느정도 되어야 하는지 알고 싶다.**

○종란보관에 관한 자세한 내용은 월간양계 6월호(p102)에 발표된 것으로 안다. 종란은 보통 1주일 이상 보관하면 부화율이 급격히 떨어지게 된다. 1주일 이내로 보관할 때는 습도 75%, 온도 18.3°C면 되지만 1주일 이상 보관 할 때는 12~15°C로 보관 하여야 한다. 특히 1주일 이상보관 하여야 할때는 하루에 한번이상 전란

을 해주어야 하는 데 전란각도와 부화율과의 관계는 위 표와 같다.

*** 부로일러 종계의 제한급이 방법이 여러가지 있는 것으로 알고 있는데, 그중에서 사육해볼 만한 방법 한가지만 설명해 주기 바란다.**

부로일러 종계의 제한 급이 방법은 귀하의 말대로 여러가지가 있다. 특히 부로일러 종계는 체중조절이 매우 중요한데 좀더 자세한 방법은 월간 양계를 통하여 발표하기로 하고 여기서는 격일급이방식(Skip-a-day)한가지를 간단히 소개하기로 한다. 종계의 제한급이는 품종에 따라 권장 방법이 다르기 때문에 이방법을 그대로 적용할 수 없다. 여기서 설명하는 것은 무거운 체중의 부로일러 종계에 대한 방법이다. 제한급이는 4주부터 22주 사이에 실시하며 적당한 단백질 수준은 15.5%이며 22주 이후에도 종계군의 체중을 측정하며 기준보다 높을 때는 제한급이를 실시할 수 있다.

주 령	100수당 사료량(하루걸러)kg
0 ~ 4주	무제한 급이
6 ~ 8	9.1
8 ~ 10	10.0
10 ~ 12	11.4
12 ~ 14	12.3
14 ~ 16	13.2
16 ~ 18	13.6
18 ~ 20	14.5
20 ~ 21	16.4
21 ~ 22	19.0
22 ~ 24	무제한 급이

24주 이후는 체중에 따라 100수당 16.0kg까지 제한 급이를 할 수 있다.

*** 난각의 질을 유지하기 위하여 여러가지 방법을 쓰고 있는데 잘 안되고 있다. 좋은 방법은 없는가?**

○난각의 질을 유지하기 위한 방법에도 여러 가지 복합적인 요소가 작용하지만 칼슘과 관련

각도(수직)	부화율
20°	69.3
30°	78.9
45°	84.6

해서 얘기 하기로 하자.

산란계에서 기별사양법을 많이 쓰고 있는데 칼슘도 기별사양을 하여야 한다.

산란초기에 칼슘 3%, 인 0.6%로 맞추어 주다가 산란 5개월 부터는 칼슘을 3.5%, 인을 0.65%로 올려 주어야 한다.

칼슘공급원으로 패분등을 첨가할때 입자가 너무 가는 것은 좋지 않다. 난각형성은 대개 밤에 이루어지므로 입자가 거칠어서 밤동안 체내에 머물러 있어야 한다.

*** 한국의 소규모 양계장도 돌아보신 걸로 알고 있는데, 소규모 양계장에 대한 개선점을 알고 싶다.**

○ 경주근처의 한 양계장을 둘러 보았는데, 사료공장이나 부화장의 기술지도가 절실히 요청되는 곳이었다.

부로일러 육추실을 보니 우선 여기저기 죽은 병아리가 방치되어 있는 것이 눈에 띄었다. 사료통이나 물통도 중앙에 한줄만 있어 병아리들이 사료나 물을 제대로 먹을 수가 없는 상태였다. 바로 옆계사에서는 산란중인 닭이 있었는데 여러 일령의 산란계가 한계사안에 수용되어 있으며, 계사는 한번도 청소나 소독이 되고 있

지 않았다.

계분도 마당 여기저기 흩어져 있어 위생 문제가 아주 심각한 상태였다.

*** 양계산물 소비증대를 위하여 요리의 개발도 큰 몫을 할 것으로 보는데 미국에서는 계란, 닭고기의 주 요리방법은 어떠한가?**

미국의 양계산물 소비량을 보면 계란이 일인당 연간 300여개 부로일러가 연간 20kg정도 되고 있다. 한때 계란은 340개까지 소비되었지만 콜레스테롤 문제로 서서히 하락하여 지금은 300개선으로 고정되고 있는 실정이다. 계란 판매조합에서는 매스콤을 활용하여 대대적인 선전으로 계란 소비량의 감소를 막고 있다. 사실 계란 때문에 동맥경화증이 유발하지 않는데도 불구하고 한때는 전부 계란을 기피하는 현상을 보였지만 이제는 다시 계란의 우수성을 알고 있다.

요리의 개발도 소비증대의 큰 몫을 차지하고 있다. 미국에서 지금 선풍적인 인기를 끌고 있는 쉐터키 프라이치킨은 전 미국 부로일러 소비량의 10%를 차지하고 있는 거대한 시장 조직인데 이것은 특수한 요리법의 개발로 성공한 예라고 볼 수 있다.□□

대일돈육수출전망 흐려 돼지 값 폭락우려

최근 국내 돼지값이 계속 오름세를 보이고 있는데 그 이유가 작년도에 약 10만두의 돼지고기 대일수출호조(약 570만\$)에 위탁받은 국내 돼지 생산 붐으로 새끼돼지 생산에만 급급하고 규격돈의 시장출하를 기피하고 있기 때문인 것으로 분석되고 있으며 생산중의 돼지가 하반기에 일시적으로 시장에 출하될 것으로 보아 앞으로의 돼지 값 폭락이 크게 우려되고 있다.

대일본 돼지고기 수출은 작년도와 달리 금년도에는 일본국의 돼지고기 면세수입기간이 6월말로 중단될 전망이다. (72년도는 10월말까지 면세수입)

왜냐하면 현재 일본의 수입상은 이미 금년 1월 부터 6월 사이에 약 6만%의 돼지고기를

수입(작년 1년간 수입한 량 67,900%)하며 전국각지의 냉동 저장창고에 가득이 비축하고 있어 오히려 냉동창고 부족 현상을 초래하고 있을 뿐만 아니라 최근의 일본국내 돼지고기 가격이 73. 2월 시세에 비해 약 20%나 떨어지고 있는 실정이기 때문이다.

농수산부당국자는 이와 같은 일본국의 돼지고기 값 하락과 수입부진전망, 그리고 우리나라의 하반기 돼지의 일시적 다량출하로 인한 가격폭락등에 대비하기 위하여 생산농가는 내외의 시장성을 감안하여 출하를 기피할 것이 아니라 오히려 출하를 촉진시킴으로서 가격의 안정은 물론 양돈을 통한 소득증대에 차질이 없도록 당부하고 있다.□□