



갈색계에 쫓기는 유럽의 백색산란계 시장

유럽사람들이 흰알보다는 갈색알을 더 좋아 한다는 것은 잘 알려진 사실이다. 단지 껍질의 색깔이 다를뿐이지 내용물의 영양이나 맛은 똑같은데도 불구하고 유럽의 주부들은 비싼 갈색알의 구매를 고집한다.

흰알이라면 빵집에서 빵만드는데나 쓰는 것으로 알고 있는 우리나라 제주도 사람들의 기호성과 비슷하다고나 할까?

갈색란이 특별히 가격이 비싸니까 양계가들은 갈색 산란계를 기르지 않을 수 없다. 부화장 측에서도 어찌다 몇 천수 정도 사가는 백색산란용 초생추 생산을 위하여 백색산란종계를 유지하는 것이 매우 번거러워, 아예 백색산란계는 생산하지 않는 부화장들이 많다. 육종회사들도 백색산란계보다는 오히려 갈색산란계 육종에 더욱 열을 올리고 있는 것 같고, 아예 백색산란계 육종을 그만둔 육종회사까지 있다. 그래서 그런지 유럽의 육종회사들이 생산하고 있는 여러 갈색계들의 산란율은 평균 피크산란율 92%를 흔히 볼 수 있을 정도로 우수하다.

유럽 여러나라 중에서도 특히 갈색란을 좋아하는 것이 영국, 프랑스 사람들이다. 영국 웨섹스 부화장의 피터 제임스 전무발에 의하면 영국의 남부지방인 잉글랜드와 웨일즈에서는 갈색계가 83%를 차지하고 있고 북부지방인 스코틀랜드는 거의 100%가 갈색계라는 것이다.

영국 다음으로 갈색계가 높은 점유율을 가진 나라가 프랑스 65% 이태리 50% 기타(화란, 벨지움, 북구) 40% 정도인데 비하여 독일은 상황이 전혀 달라 백색계가 거의 100%를 차지하고 있다. 실리적이고 논리적 사고를 하는 독일국민의 면모를 계란 소비 성향에서도 보는 것 같다.

영국의 한 연구자는 영국주부들이 알껍데기가 희지 않고 빨갛다 하여 더욱 많은 돈을 주고 사먹는 것을 「정신적 사치」라고 개탄한 일이 있다. 갈색계가 백색계에 비하여 더욱 많은 사육장소를 필요로 하고 산란량이 적은 것을 따지지 않더라도 일생에 약 3.0kg의 사료를 더 먹는 것은 국가적으로도 큰 낭비라는 것이다. 영국의 갈색계가 3,000만수라고 할 때 매년 9만톤 약 100억원의 거액을 그냥 낭비해 버린다는 것이다.

그래도 영국에서는 백색산란계의 보유수가 계속 줄어들고 그 자리를 갈색산란계가 침식해 들어가고 있다.

지금 영국에는 연간 650만수의 백색산란계 시장을 놓고 백색계 6종류와 틴티드계 1종류를 합한 7계통의 흰담이 치열한 시장 쟁탈전을 벌이고 있다. 아마 1979년에 백색산란계시장은 다시 400만수 정도로 줄 것으로 보이고, 최소한 2계통의 백색계는 시장을 잃고 탈락 할 것이라는 전문가들의 예측이다.