

# 부로일리의 系列化生産 이제는 可能하다

참석자 이 찬 모 노 영 한 김 영 환

많은 양계인이 일본에 다녀왔고 다녀온 후에는 시찰이나 연수기간 중에 보고 배운것을 잡지나 강습회를 통하여 많은 발표를 하여왔었습니다.

그러나 이들 대부분이 생산기술 부문에 관한 것이었고 좀더 일본양계업계의 깊은 곳을 보고 오는 경우는 드물었습니다.

지금 우리 양계업계는 생산유통 소비구조 모두를 개선하지 않고는 더 발전할 수 없는 형편에 까지 온것 같습니다. 이런 전환기를 맞이해서 최근 일본정부의 초청으로 9개월간의 일본양계 연수를 다녀오신 신춘부화장의 이찬모 상무와 일본의 양계현황을 알아보기로 하겠습니다.



Q :바쁘신 중에도 월간양계 독자를 위하여 시간을 내어주셔서 감사합니다.

우선 어떤 경위로 일본에 연수하게 되었으며 일본에서는 주로 어떤 분야를 보고 오셨는지요?

A :일본 정부 초청으로 9개월간 일본의 양계분야의 생산 처리 유통 소비까지의 모든 과정을 공부하고 왔습니다. 그중에도 일본의 부로일러 처리 유통 소비구조에 대하여 관심을 가지고 보고 왔습니다.

제가 일본에 머무는 동안 동남 아세아를 비롯한 많은 나라에서 일본으로 양계 연수를 오는것을 보았습니다. 왕복 항공요금을 비롯한 체재 비용일체를 일본 정부에서 부담하는데 앞으로 우리나라에서도 더 많은 분들이 양계연수를 하고 견문을 넓혀 우리나라 양계산업 발전에 도움이 되었으면 합니다. 이러한 좋은 조건으로 연수하는 길이 있는데 왜 이용이 잘안되고 있는지 답합니다.

Q :앞으로 유망한 젊은이들이 더욱 많이 해외에서 견문을 넓히는 기회가 오기를 바랍니다.

그동안 우리나라에서는 현재와 같은 방법으로는 양계산업이 더욱 발전하기가 어렵다 그래서 양계선진외국에서와 같이 우



이 찬 모



노 영 한



김 영 환

리도 계열화 생산을 해야겠다는 움직임이 활발해지고 있습니다.

우선 부로일러부분의 계열화 부터 시작하기 위하여 지난 4월에 전문가를 모시고 심포지움을 개최한 바 있습니다.오늘은 우선 부로일러의 계열화 생산에 대해서만 말씀을 나누고 다른 분야는 다음기회로 미루었으면 합니다.

우선 일본에서는 어떤 필요성에 의해서 계열화 생산이 되기 시작하였는지요?

### 계열화 생산의 필요성

A : 첫째 양계산업이 안정기조위에서 발전할 수 있습니다.

생산량의 조절이 가능하여지므로 가격변동을 줄일 수 있습니다. 현재 일본은 부로일러 kg당 가격을 년중 50Y정도내에서 조절하고 있습니다. 물론 이런것은 종합상사들이 정확히 통계 보고를 하므로써 가능해지고 있습니다.

둘째 생산자나 소비자들 다같이 보호합니다.

년중 가격이 평준화 되고 판로에 걱정이 없으므로 생산자는 생산에만 전념하면 됩니다. 소비자도 생산물 판매조직이 간결하

고 편리하게 되어있어 안정된 값으로 닭고기를 구입할 수 있게 됩니다. 특히 위생적으로 처리된 닭고기는 소비자로 하여금 안심하고 닭고기를 구입하게 합니다.

셋째 생산성이 크게 향상됩니다.

우리나라의 경우 병아리나 사료를 판매하면 그것으로 끝이 나지만 계열화 생산이 될경우 생산성이 떨어지면 부화장 사료회사에게까지 공동으로 피해가 오므로 생산성 향상을 위한 최대의 연구와 노력을 하게 됩니다. 아프터 서비스는 물론 이려니와 우수한 병아리 양질의 사료를 생산하기 위하여 피나는 노력을 하게 되지요. 일본의 사료효율개선 사양기술 개발지도와 질병퇴치는 모두 계열화 생산으로 이루어 졌다 해도 과언이 아닙니다.

특히 초생추에의 CRD나 살모넬라의 퇴치는 우리가 부러울 정도입니다.

넷째 소비 촉진이 됩니다.

현재 일본은 5억8천여수의 닭고기를 생산하는데 이 많은 닭고기가 대부분 닭고기 전문판매점을 통해서 소비자에게 공급되고 있습니다. 닭고기 전문 판매점이야 말로 닭고기가 다른 쇠고기나 돼지고기와 경쟁하여 소비를 증가시킬 수 있는 계열화 생산의 꽃이라 할수 있습니다.



닭고기 운반차량으로 냉동이 아닌 냉장된 닭고기가 이런 차에 실려 운반된다.

다섯째 부산물을 효율적으로 이용할 수 있습니다.

내장, 닭털, 피의 사료로써 재이용과 닭다리 등의 수출, 닭을 해체 부분육으로 판매하고 남은 목뼈 등뼈의 스프린들로 이용 등 닭의 모든 부분을 버리지 않고 이용함으로써 생산자나 소비자에게 이익을 줌을 물론이고 오늘날과 같은 자원 전쟁 시대에도 적합한 우리가 본받아야 될 점으로 생각됩니다.

**Q:** 우리도 벌써 3~4년 전부터 부로일러의 계열화 생산의 필요성을 느끼고 이를 시도하려고 많은 노력을 해 왔습니다. 충분한 여론조성도 되었고 또 여론의 집약도 이루어 졌습니다. 생산기술도 실용계 사양은 물론 종계 부화 사료등 모든 분야가 선진 외국의 수준에 도달하고 있다고 합니다. 다만 가공처리장 시설이나 소비자 의식구조에는 76년도 도계처리 시행에서 여러가지 문제가 있었을지라도만.

불경기만 오면 계열화 생산의 필요성이 논의되고 과잉생산이 되어 생산조절의 필요성이 대두 될때 마다 계열화 생산의 필요성이 논의되며 방역문제가 논의 될때도 계열화 생산의 필요성은 절감하면서도 시행에는 옮겨지지 않고 있습니다. 그 이유가 어디에 있다고 보시는지요?

## 왜 계열화가 쉽게 이루어지지 않는가

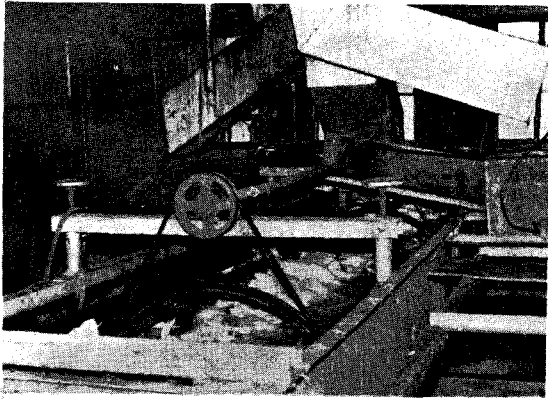
**A:** 첫째 우리나라는 생산만 있고 판매가 없습니다. 확고한 판매처가 없는 것이 계열화 생산이 안되는 이유중 가장 큰 이유라고 봅니다.

둘째, 소비자에 홍보활동이 안되어 있습니다. 제가 귀국하여 많은 소비자를 접촉하여 보았는데 대부분 도계품은 냉동닭이어야 된다는 아주 잘못된 인식을 하고 있더군요.

잠깐 일본의 도계유통을 보면 대부분 -1℃상태에서 처리 운반되지 냉동닭으로는 거의 처리되지 않고 있습니다. 닭고기의 50여 %는 도계장에서 장거리 수송을 해서 판매하게 되는데, 닭을 털만 뽑아 비닐 꾸데



일본에서의 이찬모씨 일본은 곳곳에 화산과 온천이 많아 관광 휴양지가 많다. 뒤에 화산이 보인다.



차거운 지하수에 얼음을 넣어 도계한 닭의 체온을  $-1^{\circ}\text{C}$ 까지 내리고 있다. 간단한 시설로 냉각하고 있어 우리도 이용이 가능하다. (좌) 뒷쪽에 닭을 부위별로 해체하는 작업이 보이고 앞에는 부위별로 계근하여 용기에 담고 있다. (우)

에 닭세마리를 넣고 얼음한삼을 넣고 이런 식으로 털만 뽑은 닭과 얼음과 같이 대개 13마리 정도씩 포장하여 자동차 편으로 운반하는데  $0^{\circ}\text{C}$ 이하로 운반이 되고 있습니다. 이러한 방법은 우리도 얼마든지 간단히 이용할 수 있을것 같습니다. 이렇게 비닐 푸대에 든 닭은 대도시의 도매점에 운반되어 이곳에서 해체되어 닭고기 전문 소매점에서 생육으로 또는 요리되어 판매됩니다. 여자한사람이 하루 120수정도 해체할 수 있다고 합니다. 나머지 50%의 닭은 도계장에서 해체하여 도계장 인근 지역에 닭고기 전문 소매점을 통해서 같은 방법으로 판매됩니다. 결국 일본의 경우 99% 이상이 도체 해체되어 판매되고 있습니다.

전문 닭고기 소매점은 종합상사의 직영이 많고 개인사업으로 개인이 운영하기도 합니다.

셋째, 닭고기에 대한 홍보가 안되어 있는것 같습니다. 닭고기의 우수한 영양가를 모르고 있으며 이에 대한 홍보가 너무 부족합니다. 앞으로 이 분야에 많은 노력이 필요할것입니다. 또 닭고기는 피가 흐르고 더럽다는 인식을 닭고기는 위생적이고 깨끗하다는 인식으로 빨리 바꿔 주어야 합니

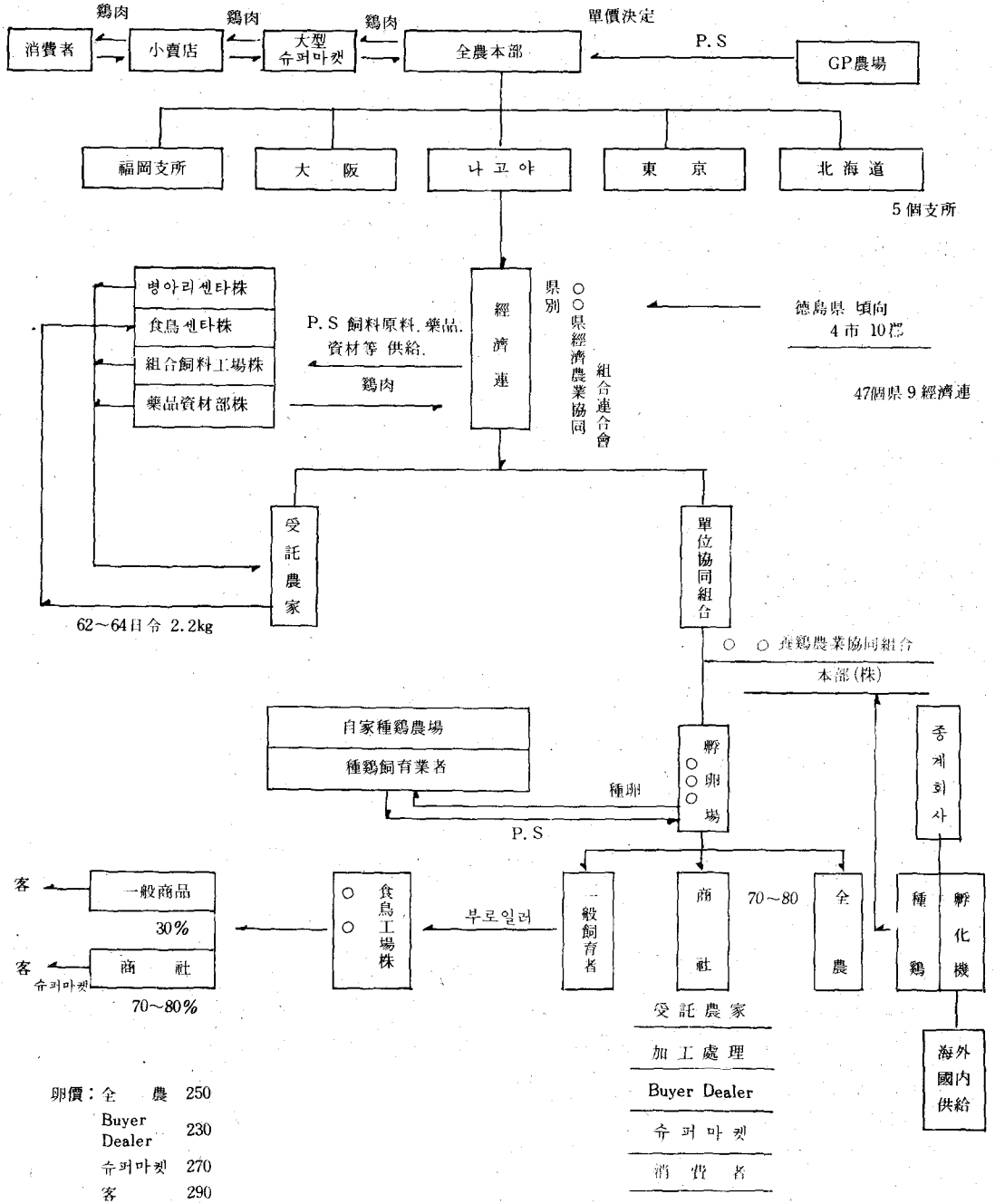
다. 닭고기에 대한 소비자 인식이 바뀌지 않고는 성공할 수가 없습니다.

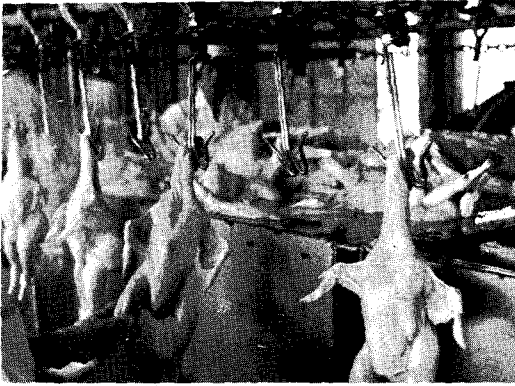
넷째, 도계장을 운영하는데 너무 시설비가 많이들고 마진은 너무 적기 때문에 감히 누가 손을 대지 못하고 있는것 같습니다. 일본의 경우 1.5%의 마진에 불과한이에 만족하고 있더군요. 과연 우리도 이 정도 마진을 보고 이 사업에 막대한 투자를 누가 할것인가는 의문입니다.

다섯째, 닭고기의 생산비가 너무 비쌌니다. 일본의 경우 1kg에 돼지고기 1,150~1,200¥에 닭고기는 1,000¥정도 하고 있습니다. 우리의 경우는 부로일러농장도가격을 kg당 650원으로 볼때 정육으로 환산하면 600g 1근에 1,032원이 되더군요. 돼지고기는 마진을 포함하여 1,200원에 판매되고 있으니 닭고기 값이 너무 비쌌습니다. 마진을 포함해서 1,032원이면 되겠습니다. 현재 가격으로는 소매점의 마진이 없이 경쟁이 되지 않고 있습니다.

일본의 정육가격 산출공식을 보면, 도체 가격(털과 피 빼것 현재 260¥정도)  $\times 2 + 200\text{¥} = \text{공장도정육가격} + 20\text{¥}$ (회사마진) 우리나라의 도체율을 계산해보니 백색산란

표 1. 농협의 계열생산 조직





탈모된 닭을 사워로 식혀준 후 냉각수 통에 들어가  $-1^{\circ}\text{C}$ 로 냉각한 후 50% 정도는 비닐 포대에 담겨 장거리 수송된다.

계 1.5kg짜리가 94.7% 2kg짜리는 91.7% 정도이고 정육율은 42.27%가 되더군요. 물론 이것은 많은 수수를 한것이 아니고 제가 몇마리 참고로 시험하여 본것입니다. 요즈음 우리나라에서 노계가 팔리지 않아 문제가 되고 있는것 같은데 해체해서 정육을 판매하고 뼈는 스프로 지방은 비누공장으로 보내면 우지보다 품질좋은 비누를 생산한다고 합니다. 일본도 노계값은 kg당 50¥ 정도 합니다. 육계값은 300¥인데 비해서 값이 싸고 노계처분에 고심하고 있습니다. 햄 쏘세지 닭밥 닭불고기등 식당에서 노계 정육을 값싼 황설탕 양념에 하루 재우면 연해지는데 이 상태로 많이 팔리고 있습니다. 노계는 뼈가 붙으면 질기나 해체하면 씹는 맛이 있어 오히려 더 맛있읍니다. 노계는 질기다는 인상도 없애야 되겠습니다.

### 사료 효율 개선이 지상 과제

현재 일본은 사료효율이 평균 2.4인데 우리나라는 3.5까지 나오며 일본같이 질병으로 인한 손실분까지 제산하면 엄청난 사료가 낭비되고 있습니다. 사료효율의 개선과 질병으로 인한 피해를 막지 못하면 닭고기의 설 땅은 없어집니다.

우선 값싸게 닭고기를 생산해야 되겠습니다.

Q :여러가지 좋은 말씀 감사합니다. 월간양계 독자들도 많은 공감을 하리라고 생각합니다. 일본도 현재 우리와 같은 과정을 지냈을 터인데 그들은 어떤 과정으로 계열화생산이 되기시작 하였으며 오늘이 있기까지 발달과정은 어떠하였습니까?

### 일본의 계열화 생산 형성과 발달과정

A :일본은 90%이상이 불교신자로 닭고기를 안먹는 민족이였습니다. 大正 15년(소화원년 금년은 소화 54년)까지 닭고기는 약으로만 먹다가 소화원년부터 제 1차 세계대전 종결된 후 서양문물이 도입되어 식생활이 서구화됨에 따라 처음으로 닭고기를 도계 해체하기 시작해서 현재의 계열화 생산체제가 이루어 졌읍니다. 현재 농협계통이 30% 종합상사 계통이 70%정도 되고 있습니다.

소화원년에 일본도 닭이 체화되고 전국대적인 유통에서 탈피하고자 난육 공동처리 규칙을 공포하였는데 이것이 공동으로 닭고기를 처리하고 통조림을 만드는등 도계 유통개혁의 시초가 되겠습니다. 1928년 일본 애지현에 1일 500수 정도의 가금처리공장이 세워졌고 1933년에 계육 처리법



도계된 닭을 해체하는 모습으로 다리를 떼어내고 있다.

이 공포 되므로써 닭고기의 가공이용의 기초적 연구가 시작되고 닭고기를 통조림하여 동남아에 수출하기 시작했습니다. 제 1차 세계대전후 일본의 경제적 부흥은 닭고기 및 계란의 큰 부족현상을 가져와 닭고기증산 10개년 계획을(1927~1936)세우고 이를 강력히 추진하므로써 세계 제 2위의 닭 보육국에 까지 이르게 되었던 것입니다. 이때 계란 노른자 기름을 약용으로 사용하기 시작한 기록이 있습니다. 즉 항공기 조종사에 난황기름을 먹여 눈을 밝게 하였다는 기록이 있습니다. 1952~1953년에 국민 식량 부족으로 부로일러의 사육이 시작되어 소위 세미 채란제 웅추가 대대적으로 사육되기 시작했습니다. 1961년에 농업 기본법이 제정되어 축산진흥책을 시작했습니다.

### 1955년 종합상사 계열화생산에 뛰어들다

- Q :우리가 알기로는 값싼 미국의 잉여농산물이 장기저리로 수입되어 이 자금이 계열화 생산에 이용되었다고 보는데 어떻습니까?  
 A :처음이 三井物産이 옥수수를 팔기 위하여

짧은 기간에 사료를 가장 많이 소화시킬수 있는(사료비 비중이 높은) 닭을 택했습니다. 처음 미쓰이(三井)물산은 日配飼料와 손을 잡고 1965년 제일냉장회사를 차리고 각지에 닭고기 전문점을 개설했습니다. 그러나 소비자에 해체품이 생소하여 소비가 위축됨으로 실패로 돌아가고 말았습니다. 이때 日配사로 대리점 직원 한사람이 생선회사 친구와 손을 잡고 생선판매 소매점에 닭고기도 같이 얼음에 채워 진열판매 하여 본것이 성공하였습니다. 그래서 생선 판매 회사와 손을 잡고 삼계회를 조직하여 전문 소매점과 삼계회가 계약을 맺고 닭고기를 팔기 시작하자 잘팔리므로 닭이 필요하게 되어 사육자와 계약을 맺게 되는데 이때가 1962~1963년이 됩니다. 수산회사들은 어분판매촉진책으로 사료회사 자본과 손을 잡고 해체계육 유통에 참여하여 성공하자 8개의 종합상사가 닭고기 유통에 뛰어 들고 병아리가 필요하게 됨에 따라 부화장과 계약을 맺고 건강한 병아리를 공급하게 되어 완전한 계열화 생산이 이루어지게 되었습니다.

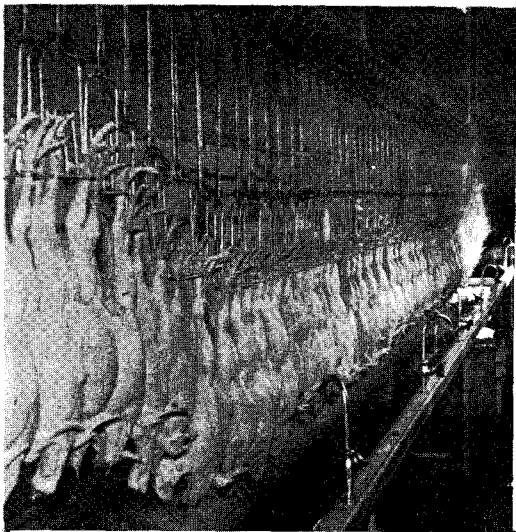
표 1. 종합상사의 사료자본과의 관계

상 사	사료회사	관 계	사료회사의년간매상고 (경상이익)
삼릉상사	일본농산공업	자본금 5,410백만원중 9%출자, 필두주주	백만원 (백만원) 141,089 (3,367)
삼정물산	일본배합사료	자본금 3,015백만원중 12.9%출자, 필두주주	39,717 (1,186)
환 홍	환 홍 사 료	자본금 750백만원전액출자, 역원 15인중 9인파견	21,679 ( - )
이등중상사	아미노사료	자본금 480백만원중 51%출자, 역원 5인파견	22,170 ( - )
	하 전 사 료	자본금 300백만원중 73.7%출자, 역원 7인파견	13,183 ( - )
주우상사	일 청 사 료	판매제휴. 일청제분의 자회사	- ( - )
	청수항사료	판매제휴. 원료곡물의 수입담당	- ( - )
일상압정	부로일러사료	판매제휴. 일본제분(삼정제)의 자회사	- ( - )
도 멩	차성사료공업	자본금 70백만원중43%출자, 역원13인중 3인파견	7,495 ( - )
겸송강상	겸송관동농산	자본금 60백만원중70%출자, 역원10인중 6인파견	3,650 ( - )
	신 호 사 료	자본금105백만원중83%출자, 역원6인중3인파견	2,219 ( - )
일면실업	경 업 사 료	자본금45백만원중35%출자, 역원 8 인중 2 인파견	1,473 ( - )
동 식	협 동 사 료	자본금 3,850백만원중 5.5%출자, 5 위	33,449 (1,338)

표 2. 종합상사와 부로일러 원종농장·부화장의 관계

상 사	원종농장·부화장	관 계	품 종(배상고)
삼릉상사	원종농장	동서산업무역 販賣제휴	필취(백만원)
	부화장	모리부란장 자본금70백만원중12%출자, 역원과전	필취(-)
삼정물산	원종농장	제 일 환 자본금백만원중50%출자, 역원6인중1인과전	아바에카(431)
	부화장	일본아바에까 자본금20백만원중81.4%출자역원5인중3인과전	아바에카(175)
난 홍	원종농장	아이엠폴트리 자본금30백만원중환홍20백만, 복전중계장10백만, 역원8인중3인과전	장끼(로스)(258)
	부화장	남구주식품 자본금10백만원중환홍40%이시지중계장60%, 역원7인중1인과전	장끼(-)
		일본장끼 자본금40백만원중82.8%출자, 역원6인중4인과전	장끼(2,599)
		궁성중계장 자본금20백만원중60%출자, 역원8인중3인과전	장끼(-)
주우상사	원종농장	코브자팬 자본금50백만원전액출자, 역원9인중7인과전	코브(304)
	부화장	관련회사	
이등총상사	원종농장	주상사료축산 자본금50백만원전액출자, 역원9인중7인과전	스트라(13,270)
	부화장	관련회사	
일상압정	원종농장	야택조 판매제휴	하바드(-)
	부화장	스에비로오산중계장 자본금25백만원중40%출자, 역원6인중2인과전	하바드(61)
동 식	원종농장	동서산업무역 판매제휴	필취(-)
	부화장	동식데칼브 자본금100백만원중50.25%출자(데칼브중의 원종농장)	필취(-)
		구구중계장	600만원출자

「상사양계의 현황」(1)~(15)『계의 연구』제46권2호~47권7호)



도계장 작업대에 닭들이 걸려 있는데 크기가 균일하다. 도계유통에서 균일도는 한층 상품가치를 높여준다.

종합상사들은 호텔 사원식당등 계열기업체에 닭고기를 판매하였고 종합상사의 직영 소매점 확장과 일반 닭고기 판매점을 조직화하여 계열 식육 가공 자본의 특약 정육점에 닭고기를 공급하고 소세지 가공공장등에 닭고기를 납품하게 되어 닭고기의 소비가 크게 증가하게 되었습니다. 이에 따라 많은 병아리가 필요하게 됨에 따라 상사와 부화장이 자본을 합자하여 조직을 개편하고 부화장이 대형화하게 되었습니다.

### 양계산업의 기계화

Q : 일본의 양계산업이 기계화되어 대량생산이 시작된 것은 언제입니까?

A : 닭고기가 많이 필요하게 되자 종합상사는 직접 직영 생산을 하게 되었고 여기에서 개



표 3. 종합상사의 직영생산

상사명	회사명	생산물(규모)	자본금 (지수비율)	종업원수	역원수 (과견수)	년간매상고
삼릉상사	일본부로일러	부로일러 (월40만수)	200백만원 (45.8%)	인 320	인 16(5)	백만원 1,600
	방총환	계란 (월 460t)	600 (45%)	115	9(3)	1,400
	자관환	부로일러(월90만수) 육돈(년10만두)	500 (40%)	885	10(4)	3,000
환홍	일향폴트리	계란 (성계15만수)	30 (66.7%)	40	6(3)	318
	강기자스코 양계장	계란 (성계15만수)	40 (25%)	20	6(2)	255
	남구주식품	부로일러 (월23만수)	40 (82.8%)	230	6(4)	2,599
	무도식품	부로일러 (월45만수)	50 (60%)	113	9(4)	-
이등총상사	암수시아이환	계란 (년 9,000t)	50 (70%)	133	(6)	1,860
	육천환	양돈	50 (100%)	11	(3)	42
일상압정	일상축산	육우(乳用모돈 상시 1,000~ ~1,500두)	40* (71%)	14	6(4)	209
	중부일상축산	동상	50 (55%)	8	6(3)	233
	관동일상축산	동상	40 (63%)	8	8(5)	313
	대관부로일러	부로일러 (월 5 만수)	50 (100%)	84	(5)	988
도멘	차성부로일러환	육우	100(100%)	16	7(5)	332

「동양경제통계일보」 1973년 9월

스 육추기, 올인올아웃(ail in all out)이 나오게 되었습니다. 계열화 생산이 되어 일 정량의 닭고기가 소비되어야 1개 계사에 10,000수씩 사육하게 되고 이때에 가면 기 계화 하지 않을 수 없게 됩니다. 일본의 1957년대에는 현재 신촌부화장에서 제작판 매하는것 같은 배이차(配餌車)가 나와서 1만수를 25분에 급이하는 정도이었습니다.

### 계열화 생산으로 질병퇴치

종합상사들이 자기가 병아리를 생산하여

자기가 생산한 사료로 자기가 기르게 되므로 소득을 높이기 위하여 우수한 병아리 품 질 좋은 사료를 생산하고 방역에 철저를 기 하게 되었습니다. 현재 일본의 종계에 추 백리 CRD, ND, AE 대장균증등은 종계 단 위에서 청정화 되고 있습니다. M 종합상사 의 GPS 농장을 방문하였을때 보니 GPS에 모두 익대를 달고 GPS 수대로 주사기를 준 비하여 채혈한후 자체 실험실로 가져가 검 색 하는것을 보았습니다. 이렇게 철저한 방 역관리로 부로일러의 경우 25일 부터 판매 까지 2%이내의 폐사율 밖에 나오지 않습



판매점에 보기 좋게 닭고기가 진열되어 소비자를 유혹하고 있다. 위에는 선물용 셀트도 보이고 아래에는 소세이지, 햄 등도 진열되었는데 반액봉사의 선전문이 이채롭다.

니다.

**Q :** 일본의 발전과정부터 현황을 이제 충분히 이해하였습니다. 그러면 이제 우리나라는 왜 되지않는가도 알았으니 이상무님 계서 보시기에 우리는 무엇부터 시작해야 된다고 보십니까?

**어디에서 무엇부터 시작해야 되나**

**A :** 우선 홍보활동을 해야 되겠습니다. 닭고기는 위생적이고 깨끗하며 영양분이 많고 값이 싸다는 홍보를 하여야겠습니다. 다음에 요리법을 선전하고 월별로 이달의 닭요리 등을 홍보하는 것도 효과적입니다. 부로일러의 알가슴살을 회로 먹으니까 참 맛이 있더군요. 오히려 삶으면 맛이 없습니다.

표 4. 종합상사 부로일러 생산

	직영생산 위탁생산 계약생산		
	만羽/月	만羽/月	만羽/月
삼릉상사	130	-	17
삼정물산	-	15	625
환홍	68	-	142
이등중상사	-	-	420
주우상사	-	-	120
일상압정	5	3.5	90
동식	-	-	77

주) 1973년 통계

꽤 지나 쇠고기 보다 영양면에서 우수한 것과 한방에서 잘못 알려지고 있는것도 시정되어야 하겠지요.

다음으로 판매루트별로 닭고기의 해체 처리보관 기술 강습회가 필요합니다. 일본의 경우 지하수(보통 16°C 정도)에 얼음(snow ice)을 넣어 이물에 닭을 냉각하여 간단히 잘 보관하고 있습니다.

두번째 판매루트를 모색 창조가 필요합니다. 우선 생각나는대로 적어 보면,

가. 정육점이나 슈퍼마켓을 이용하는 방법.

나. 농협의 식육판매점이나 종합 판매장을 이용.

다. 현재 유통체제를 그대로 이용하여 대상인의 자본과 판매기구를 현대적 유통체제로 유도.

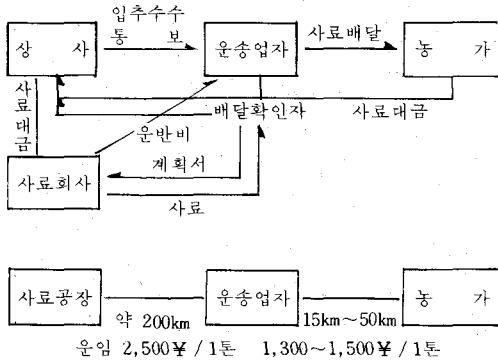
라. 계속 전문판매점을 새로 만든다.

마. 집단 급식소를 이용한다. 현재 서울시에 있는 700여 집단급식소. 홍익회 등에 닭고기를 납품한다.

바. 대중식당에 닭고기를 납품한다. (호텔 포함)

셋째, 부로일러 생산비를 절하해야 되겠습니다. 돼지고기 가격보다 적어도 근당 200이상 싸게 팔리도록 해야 되겠습니다.

표 5. 사료유통구조



우리나라는 돼지고기 값이 오르기를 바라는데 보다는 닭고기 생산비를 내리는 방향으로 노력하는 방법이 옳을것 같습니다.

네째, 부모일러 생산자 조합을 형성해야 되겠습니다. 200여명의 사육자가 조합원으로 된 주식회사를 만들고 중계장과 부화장을 우선 운영하고 기금을 마련하여 적은 규모의 도계장을 만들고 하면 됩니다. 일본의 이시·안다촌 조합도 12명이 시작하여 지금은 400여명의 조합원으로 성장하였습니다. 일본은 2,150gr(평균)의 육계가 처리되는데 1일 6,000수 처리 규모의 도계장이면 공장장을 포함하여 8명이 도계 해체까지를 다합니다. 물론 운송회사가 따로 있어 닭을 운반하여 주고 운송회사가 병아리 사료까지도 운반하여 줍니다. 일본 도계장의 약 70%가 이러한 규모로 운영되고 있습니다.

즉 운송회사가 사료대리점 역할까지를 다 합니다. 부화장에서 병아리를 판매할때 명세서를 2부 주어 1부는 운송업자가 1부는 사료회사에서 보관하고 그것에 의하여 사료를 생산하면 운송회사에서 다 알아서 사료를 운반하여 주고 병아리 출하때가 되면 도계장까지 운반하여 줍니다.

다섯째, 현재 시장의 닭집을 이용하는 방

법입니다. 이들이 소비자를 직접 제일 많이 대하고 있으므로 이들을 닭고기 전문점으로 유도하고 이들에게 닭고기의 해체기술 보관기술 요리법등을 교육합니다.

쇼케이스는 -1℃로 내려가도록 하면 1주일 정도는 보관이 가능하리라고 봅니다. 도계장에서는 앞서 말한대로 비닐 푸대에 포장하여 배부하고 2일 이내에 상한 고기는 바꾸어 주면 됩니다. 일본의 경우 상한 고기는 거의 나오지 않는군요.

여섯째, 이러한 모든 조건이 구비된후에 닭고기 유통구조를 제도적으로 개선하고 이때 축산물 가공처리법을 강력히 시행하면 소기의 성과를 이룰 수 있을것입니다. 우리나라는 현행 법대로 하면 도계품에 퍼런 검사인을 찍는등 검사제도가 복잡한데 화란 같은 양계 선진국에서는 검인을 법으로 닭고기에 찍지 못하게 까지 하고 있습니다. 이런점도 개선하여 나가야 되겠습니다. 일본에서 보니 도계장에서 자체적으로 잘하고 있으니까 폐수와 오물처리만 가끔 검사하는 것으로 그칩니다. 닭고기의 상품가치를 저하하는 파란도장(검인)은 없어지는 것이 닭고기 소비확대를 위해서도 좋을것 같습니다.

참고로 일본의 부분육 100원당 가격을 소개하면 다음과 같습니다.

알가슴상것살	65₩
다리고기	65 "
기죽지	40 "
난소	40 "
근위	40 "
간심장	50 "

Q : 오랫동안 좋은 말씀 감사합니다. 이제 우리도 일본의 실패와 성공을 거울삼아 하루속히 계열화 생산체제에 들어가 안정된 양계 산업으로 발달될것을 바라면서 오늘의 좌담회를 마치고겠습니다.