



**적정량 생산에
주저말아야 한다.**

정확한 통계조사가 없어서 자세히는 알 수 없으나 닭고기의 경우 절반정도가 서울시에서 소비되고, 서울시소비량의 60% 이상이 식품 접객업소에서 소비되는 것으로 추정하고있다.

이렇게 닭고기 소비의 주종을 이루는 음식 점들이 급년들어 서울시에 있는 3만 3천 16 개의 업소중 696 개(7 월말현재) 가 폐업 또는 전업을 한것으로 되어있다.

서울시가 23일 집계한 바에 따르면 지난 한 달동안 폐업한 업소는 116 개소로 6 월한달의 51개업소보다 2, 3 배나 증가하고 있다.

또 휴업한 업소를 보면 6 월에 131 개소 이던것이 7 월에는 169 개소로 휴업하는 업소도 증가되고 있음을 알 수 있다. 이렇게 식품접객업소의 휴폐업이 증가하고 있는것은 계속되는 경기침체등으로 손님이 줄어들어 문을 닫거나 휴업들을 하는데 6 월에 비해 7 월에 크게 증가하고 있는것은 상반기에 이어 하반기에도 경기가 회복되지 않고 있음을 알 수 있다. 더욱이 휴업보다도 폐업이 크게 증가하고 있는것은 계속적인 경기침체와 소비 절약운동의 생활화등으로 손님이 계속 줄어들어 앞으로 전망이 흐리다고 판단 하여 서둘러 전업을 하기위한 것으로 알려지고 있다.

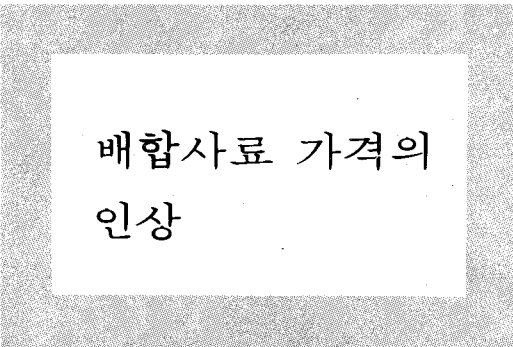
직접 최종소비자를 피부로 접촉하고 우리의 생산품을 최종소매하는 이들 업소의 휴폐업은 우리들로서는 무관심 할수만은 없는 일이다.

급년상반기 부로일려사로 생산량을 보아 당초 우리가 예상했던것과는 달리 의외로 부로일려 소비가 많이 되었으나 후반기에는 요식업소를 통한 소비는 크게 위축될것으로 보

여진다.

사료업계에서 그간 외상판매한 대금도 (800억 이상으로 추정) 우반기에 서서히 회수하게 되면 자연 생산조절은 되어지겠으나 이에만 의존하지 말고 양계업자 스스로 적정량을 생산하는데 주저하지 말아야 되겠다.

욕심많은 아이들이 형이나 부모들의 밥까지 다 뺏어 욕심만 부리다가 밥을 말어 놓든가 반찬을 섞어놓아 다른사람까지 못먹게 만드는것을 많이 보았고, 우리도 어려서 한두번은 경험한적이 있다. 분에 넘치는 과욕으로 무리하게 규모를 확장해서 자기도 망하고 다른사람에게도 피해를 주는일만은 이제없어야 되겠다.



요즈음 양축가의 가장 큰 관심은 배합사료가 가격이 얼마나 언제 오를것이나에 집중되고 있다. 이번호 p.47에 사료가격의 인상요인과 전망에 대해서는 자세히 기술되어 있다.

대부분의 농산물이 그렇지만 양계산물의 경우는 항상 생물을 취급하는 것으로 조금만 남아도 값이 폭락하고 조금만 모자라도 폭등한다는 것은 우리가 이미 너무도 잘 아는 사실이다.

다만 사료값이 어쩔 수없이 오르고, 따라서 생산비가 오르게 될것을 우리가 알면서, 어떻게하면 생산비 이상으로 생산물을 팔수있겠느냐 하는것에 대한 아무런 준비가 되어있지 않는데 문제가 있다.

이제 얼마 안있어 부로일러 1 kg당 생산비가 1,000 원이 될것이고 계란은 50원이 되리라고들 한다.

현재 대란이 35원만 넘어서면 벌써 소비가 위축되는것이 눈에 띌정도라고 하니 앞으로 새로운 돌파구를 찾지 않으면 안되겠다. 73년 제1차 석유파동때 옥수값이 톤당190\$ 까지 오르자 당시 계분의 사료화는 물론 초식 가축 장려등 많은 의견이 백출 한적이 있었다. 우리는 양계산업이 하나의 산업으로 발전하기를 바라며 농가부업형태에 머무르기를 결코 바라지 않기 때문에 이번호에서 생산비를 절감하는 문제를 취급하였다.

생산비 절감과 생산조절만이 어려운 시기를 극복 할수있기 때문으로 생각하기 때문이다. 현재와 같이 사료가격 자율화이후 각 사료공장 마다 사료가격이 다르고 품질에 차이가 있으므로, 사료를 선택하는 지식도 빨리 습득하지 않으면 안되게 되었다.

**새 時代, 새 역사 창조의 힘찬 출발을
위한 대열에 우리 모두 뜨거운 마음으
로 힘을 모읍시다**