

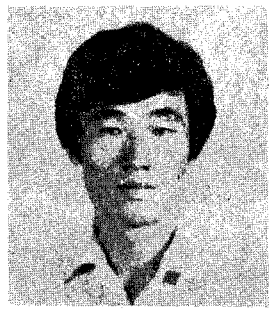
## 양계산물 소비촉진 협의회 만들어야

**이 해 범**  
선진사료(주) 영업부장/서울농대 축산과졸/  
전 대한제당, 흥성사료

**현재**의 양계업체로서는 문제점과 해결책에 대한 방안이 부족하거나 모른다기 보다는 이러한 사실들이 실제로 시행되는 행동시점에 있어서 현실적 바탕을 둔 구체방안이 되기보다 지시적 단속적 행정에 의존하는 경향이 있어 용두사미의 일이 많았던 것 같다. 양계업은 과거 70년대에 들어서면서부터 양적으로만 급격히 팽창되었지 구조적

인 결함을 많이 안고 있었다. 이러한 과도기적 현상은 문제를 일시에 해결하려고보다 작은 것부터 현실적으로 진행 가능한 방법을 택해 일단 충분히 검토하여 선택한 것은 강력히 추진해 나가야 할 것이다. 대량소비를 위한 제언이라면 소비를 촉진시킬 수 있는 방안을 찾고 (소비촉진운동, 조리가공법개선 등) 소비저해요인의 제거방안을 연구하고 유통

구조를 개선해야 하는 등의 피상적이고 개괄적인 이야기가 중요한 것은 아니라 생각된다. 가장 중요한 것은 이러한 일들을 추진해 나가는 주체와 이익에 관여되는 생산자들의 절대적인 협조가 있어야 한다. 구체적으로 말하면 생산자들의 집단인 제우회, 양계협회가 주도하는 생산자 권익옹호를 위한 기구가 결성되었으면 한다. 결성된 기구가 효과적이고 적극적인 활동을 하기 위해서는 필수불가결한 것들이 있을 것이다. 따라서 생산자들은 단기적인 안목의 생각으로 당장의 기대에 부합되는 현상의 기대보다는 적극적으로 가담하여 자신의 권익을 스스로 보호할 수 있는 적극적이고, 지속적인 노력의 자세가 선결되어야 할 것이다. ■



## 소비자 욕구 충족시킬 수 있는 제품 공급해야

**이 택 진**  
대한사료(주) 생산관리부/  
서울농대 축산과졸

**“닭고**기를 많이 소비시키기 위한 어떤 방법이 없을까?”  
“생각을 해봐요. 우리집 같은 경우 애들하고 넉식구 사는데

시장에서 닭을 사면 한마리를 사야 되는데 이걸 누가 다 먹어요? 또 그리고 예전에는 살아있는 닭을 그 즉석에서 잡아서 주었는데 요즘은 죽어있는

닭을 주니까 기분이 이상하더라고요.”  
“그런데 어떻게 쇠고기, 돼지고기는 사먹지?”  
“그것은 여태까지 계속 그랬기 때문에 이상하지 않지만, 닭고기는 죽은 닭을 보면 색깔도 허여멀겁고 지저분해 보여요.”  
“그러면 우리집에서는 계란을 하루에 몇개나 먹나?”  
“하루에 한 2개내지 3개 정도 먹지요.”  
“그걸 어떻게 해서 먹지?”  
“아침에 한두개는 애들 후라이해서 먹이고 그 외는 라면먹을때 넣고 먹어요.”

“더 이상 먹으려면 어떤 방법이 없을까?”

“글쎄요. 옛날에는 계란이 귀중한 음식으로 취급해서 영양식이나 별미로 생각했지만 요즘은 더 맛있는 것들이 많이 나와서 계란을 먹게 되지 않아요.”

“그러면 요리방법을 달리해서 맛있게 먹으면 되지 않을까?”

“우리들 요리솜씨야 다 엄마한테 배운 솜씨인데 달리 손에 익은 요리방법이 있나요? 가끔 TV의 아침 요리강습에 닭고기나 계란요리에 대한 것이 나오면 어쩌다 한번 해보지만 며칠 지나면 또 잊어버려서 안

하게 되는 걸요.”

이상의 대화가 우리 가정, 우리 이웃에서 일어날수 있는 일이 아닐까? 또한 이 대화에서 우리는 어떻게 하면 소비를 유발시킬 수 있나를 알 수 있을 것이다.

결국 제품을 팔기 위해서는 소비자의 구매실태, 소비성향 등을 판단, 분석하고 소비자의 요구를 충족시킬 수 있는 제품을 공급하며, 소비자에게 제품에 대한 정보와 이용방법 등을 널리 알려야 할 것이며; 우리 생활에 닭고기와 계란이 항상 옆에 있는 느낌을 줄 수 있도록 지속적인 계몽과 홍보활동

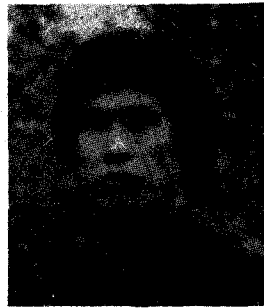
이 필요한 것이다. 최근 양계산업의 안정을 위한 기금조성과 그 사업추진에 관해 활발히 움직이고 있다고 들었다. 어서 빨리 시안이 마련되고 본격적인 활동을 벌였으면 좋겠다.

아울러 이 사업을 추진하는 기구안에 필히 양계산물의 영양학적인 연구, 새로운 요리방법의 개발, 가공기술의 개발및 장기적이고 계획적인 홍보를 할 수 있는 담당부서를 설치 운영한다면 양계산물의 소비창구는 크게 열리리라고 생각된다. ■

## 현재

우리가 알고있는 계란의 소비처는 일반가정과 제빵업계를 포함한 식품업체와 군인들을 위시한 대규모 근로자들의 식당을 들 수 있으며 요즘 조금씩 개발 시판되기 시작한 계란을 원료로 첨가시킨 청량음료제 등을 들 수 있겠다. 그리고 간혹 불황상태에서 조금씩 외국으로 판매된 적자수출등이 포함된다.

계란의 소비처로서 현재 일반가정은 단가에 비해 취할 수 있는 영양가의 높음의 인식이 부족한 상태이며 계란은 인위적인 가공을 거치지 않은 가장 청결한 완제품 포장의 상품이라는 것에 대한 인식도 부족한 상태이며 흔히 예전의 농가에서 소규모 생산된 계란에 비해 기업화된 양계장에서



## 매스미디어 활용 적극 지원해야

### 서 정 향

삼정농장 대표/동국대 경영학과졸/  
채관계 경영

생산된 계란의 맛과 영양가에 대한 일반 소비자들의 불신이 더러는 내재된 상태이다. 닭에게 투여된 항생제와 소독약등이 인체에 미치는 영향의 한계점을 명확히 알 수 없는데 대한 불안의 여지도 소비를 위축시키는데 큰 역할을 하는 것으로 알고 있으며 축산업자 자신도 인체에 사용하는 동일한 성분의 항생제가 닭에 투여될 때 그 산물을 섭취한 인체

에 어떤 결과가 오는가를 명확히 알지 못하는 실정이다.

그러므로 소비자가 안심하고 사용할 수 있도록 영양가에 대한 재교육과 약품오염에 대한 한계점을 표시해 줄 수 있는 과학적 근거의 표시가 어느시기에는 필요해 지리라 믿는다.

그리고 흔히 공업용이라 하는 제빵업계의 계란사용에 있어 그간 몇차례의 극심한 불황을 초래하게한 계란의 수입사