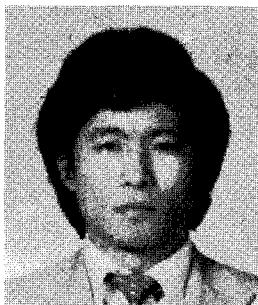


**최근**에 와서 계란의 소비량이 눈에 띠게 줄어든 사실을 느낄 수 있다.

계란의 소비가 감소한 이유 중의 한가지로 돈육 가공품이 몇개의 대기업체에서 생산됨으로써 도시락에 이용되는 계란의 수요가 줄었기 때문이다.

국내 굴지의 대기업들이 대규모 육가공장을 세우고 본격적인 돈육가공품을 생산하여 라디오나 TV등 매스콤을 통한 대대적인 P.R활동을 계속하였으며 돈육종으로 지방의 느끼한 맛을 없애고 요리가 간편하여 특히 어린이가 때와 장소를 가리지 않고 간단히 먹을 수 있으므로 그 수요가 계속 증가하고 있다. 미국을 다녀온 사람들은 대부분 미국에서의 첸터 키 후라이드 치킨의 인기를 이야기한다. 이러한 인기는 그맛이 독특하여 길거리에서 음식 먹기를 좋아하고, 미국인들의 식생활 습성에 어울리기 때문이라 생각된다. 일본에서도 공원이나 놀이터에서 어린이에게 후라이드 치킨을 사서 쥐어주는 부모들을 많이 볼 수 있다는 이야기를 많이 들었다. 모든 상품은 그 상품이 때와 장소를 가리지 않고 누구에게나 간편히 이용될 수 있어야 대량 소비가 이루어질 수가 있다.

우리나라에서 계란이나 계육의 소비형태는 매우 단순하며 소비의 시기나 장소가 제한되어 있다. 계란백숙, 계란후라이, 영계백숙, 전기구이 통닭, 닭 도리탕 등 이들이 대부분



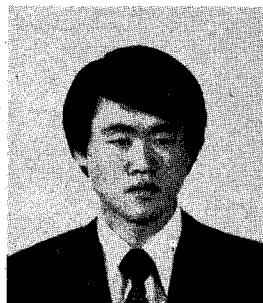
## 소비형태 및 새로운 조리법 개발 시급

**이 광 초**

유일농원 영업과장/건대 축산과 졸업  
전 한일농원

식탁위에서나 먹을 수 있기 때문에 대량소비를 유도하기에는 부족한 점이 많다. 양계산물의 대량소비를 유도하기 위하여 외국의 가공방법을 도입하거나 우리나라 사람의 구미에 알맞는 새로운 가공방법이나 조리법을 개발하는 일이 중요하며 계란이나 계육의 가공품이 때나 장소를 가리지 않고 누구에게나 구별없이 이용될 수

있으며 구입이나 요리가 간편하도록 개발되어야 할 것이다. 특히 우리나라의 전통적인 관습에 따라 아무 곳에서나 음식 먹기를 꺼려하는 경향이 있으므로 이러한 전통적인 의식에 별로 구애받지 않는 어린이나 청소년 층이 간편히 구입하여 이용할 수 있도록 하는 일이 무엇보다도 중요하다고 생각된다. ■



## 균일한 품질의 닭고기 생산 질실

**조 우 식**

대주신일(주) 축산사업부/건대 축산과 졸업

**생활**

여전의 향상으로 육류소비는 증가되고 있으며, 소비성향이 고급화 되어감에 따라 소비자는 더욱더 까다로워지고 스스로 경제인이 되지 않을 수 없는 시대에

우리는 살고 있다. 때문에 소비자는 먼저 기호에 맞고 저렴하며 가장 효용성이 높은 곳에 지출을 하게됨은 당연한 귀결이라 하겠다. 육류라는 상품도 예외일 수는 없는 것이다. 그

더므로 양계인 모두는 이런 상황에 맞추어 앞을 내다보며 행동할 줄 아는 슬기로움을 가져야 하겠다.

축산물은 국가 경제적인 차원에서 상당한 비중을 차지하게 되지만 그 수급조절이 용이하지 않은 실정이다. 단합된 생산자 스스로의 자율적인 수급조절이 급선무로 해결되어야 할 문제이며 이에 따른 유통구조개선도 시급하다 하겠다. 요즈음 도계유통의 정착을 위해 그간 모순점을 안고 시행착오를 뼈풀이 해왔던 도계법에 따른 생계유통에 대한 단속이 당국에 의해 다시 강화되리라 한다. 제각기 의견이 많겠지만 다음 기회로 미루지 말고 이번 기회를 다소 어려움이 있더라도 감수 해가며 다같이 협력함으로써 도계유통체계로의 전환점으로 만들어야 될 것이다. 가까운 장래에 축산업도

다른 산업과 마찬가지로 기회 주의적인 경영으로 노력한 만큼의 적정이윤이 보장되는 업계로 정착되어 질 것이다. 그러므로 생산자들은 지금까지 생산성 향상에 노력해 왔던 것 만큼이상으로 육질개선 및 균일한 계육(鷄肉) 생산으로 대량소비를 유도, 이에 따른 이윤을 확보해야 할 것이다. 여기에 맞추어 당분간은 협회나 당국에서 구체적이며 실생활에 파고들 수 있는 꾸준한 소비홍보 및 계몽으로 촉진제 역할을 담당해 주어야 할 것이다.

현재 계속된 홍보로 여러 사람들이 닭고기의 진가에 대해 관심을 보이고 있으나, 아직까지도 주위에는 “육계”니 “노계”니 하는 말들조차 생소한 사람들 또한 많이 있는 것 같다.

체질적으로 닭고기를 싫어하는 사람들도 있겠지만, 닭고기를 좋아하는 필자도 닭발만큼

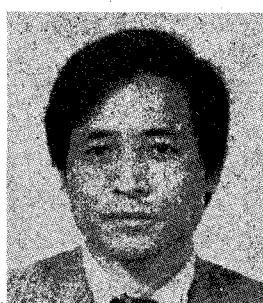
은 즐기지 않았었는데 누군가가 닭발도 여려개 푹 삶아 먹으면 몸에 아주 좋다는 말에 입맛을 보게 되었고, 이제는 닭찜이 상에 오르게 되면 닭발 주인은 바로 필자가 되어 버렸다. 세상에 변하지 않는 것이 어디 있겠는가? 수준높은 홍보에 의해 깨쳐질 수 있을 것이다.

첫, 꿀과 함께 어떤 식품보다도 소화흡수율이 높고 환자나 식이요법에도 좋으며 가공 없이 즐길 수 있는 천혜의 3대식품의 하나인 “알”(卵)에 대하여 나름대로의 예찬론을 펴지 못함을 아쉽게 여기며 양계인 모두가 한마음으로 소비자를 왕으로 인식, 양계산물을 상품화시켜 제품으로서 손색이 없는 양계산물의 질적인 향상을 위해 노력할 때 양계산물의 대량소비는 이루어 지리라 생각해 본다. ■

필수적이라고 본다.

5천년 역사의 식생활 관습이 그동안 많이 변천해 온 것은 사실이나, 아직도 곡류위주의 식단으로 쌀을 선호해야하는 고대의 전통속에서 대량소비는 요원한 것이 아닌가 싶다.

그동안 영양 의식수준도 제법 달라져 약간의 예외도 있긴 해 필자의 주위에서 본 실례(實例)로는 아침 식사때 쌀밥 대신에 분식을 하고 있는 가정을 종종본다. 빵 몇조각(달걀, 햄, 사라다포함)에 우유 1컵



## 관련업계 공동노력으로 식생활구조 개선

김성형

(주)한국고킹 영업부장/전 대한종합식품

**닭고기 및 계란의 대량 소비를 위해선 우선 우리 국민 식생활 습관의**

큰 변화가 있어야 함을 대전제로 얘기를 하고자 한다. 다시 말해서 식생활 패턴의 정착이