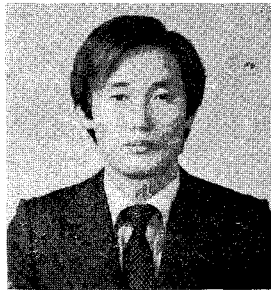


# 국민보건 향상과 물가안정에 이바지하는 양계 산업

## 신 홍 중

(고창양계 대표, 본회 부회장)



### 국민 보건 향상과 물가안정에 이바지 하는 양계 산업

사람이 살아가는데 가장 기본적으로 필요한 것이 의식주 문제임은 재론할 필요도 없다. 그중에도 식생활 문제야말로 가장 근본적이 아닌가 생각한다.

우리가 얼마 전까지만 해도 “진지 잠수셨습니까?” 하며 어른들께 인사하던 기억이 난다. 서양에서 빵만으로 살 수 없다는 말은 역설적으로 최소한 빵문제 만은 해결되어야 한다는 말로 통한다.

식생활은 주린 배를 채우는 것이 아니고 자기 몸을 유지하고 활동하는데 필요한 영양소를 섭취하여 국민보건과 체위향상을 이루는데 기준이 두어져야 함은 당연하다.

양계 산업은 기본 식량을 생산하는 산업

더우기 국민소득이 향상됨에 따라 식생활에 있

어 맛과 감촉으로 보건과 체위향상 외에 식생활이 즐기는 수단으로 변해가고 있다.

소득향상에 따른 육류소비량이 다음 표1과 같이 증가하는 것을 보아도 알 수 있다.

### 동물성단백질 섭취량부족

그러나 아직도 우리는 FAO(국제연합 식량 농업 기구) 한국협회가 한국영양학회 감수, 보사부, 과기처장관 추천으로 발표한 한국인 영양권장량의 기준에도 미치지 못하는 형편이다.

성인 한 사람이 하루 80g의 단백질을 섭취하고 이중  $\frac{1}{3}$ 은 동물성 단백질로 섭취해야 하는데도 필요량의 76.5%인 20.2g에 머무르고 있는 형편이다 (표 2, 표 3 참조).

부족한 동물성 단백질의 공급을 위해서는 더 많은 닭고기와 계란을 값싸게 공급해야 할 양계인의 책임이 있는 것이다. 우리는 식생활 구조가 소득 계층간에 상당한 차이가 있어 기준량보다 더욱 많은 축산물을 생산해야 한다. 농수산부가 추정된 91년의 축산물 수요량은 표 4와 같으며, 이때에 가서야 우리가 생활에 필요한 영양소를 섭취하여 국민체위 향상이 이루어질 것이다.

우리는 흔히 체력은 국력이라는 말을 하면서도 합리적인 식생활에 대해서는 관심을 갖지 못하는 경우가 많다.

91년도에 국민 1인당 육류소비량이 20kg에 이

우리 국민의 부족한 동물성 단백질의  
 섭취를 위해서 더 많은 닭고기와  
 계란을 값싸게 공급해야 하는  
 양계인의 책임은 국가적인 차원에서  
 실로 막중한 것이다.

르고 계란 217개, 우유 39kg, 어패류 35kg에 이를  
 때, 건강한 체력을 갖는데 필요한 영양소를 섭취한

다는 계산으로 된다.

### 90년대 양계 산업의 위치

표 1에서 보는바와 같이 현재 우리는 자원낭비  
 적인 식생활을 하고 있음을 알 수 있다.

10년후인 91년에 농수산부 계획대로 31.7%까지  
 닭고기의 비중이 올라가도 현재의 비중에 비하  
 면 81,600t 의 쇠고기 대체효과를 가져오는 결과가  
 된다.

(표 1) 주요축산물 연도별 소비량

구분 연도별	1인당 국민소득	육류총량		쇠고기		돼지고기	
		총량	1인당	총량	1인당	총량	1인당
	\$	M/T	gr	M/T	gr	M/T	gr
1960	-	89,043	3,568	12,950	519	58,025	2,325
1961	83	91,879	3,566	13,303	516	60,043	2,330
1962	87	70,596	2,66	16,847	635	38,019	1,434
1963	98	96,451	3,538	21,051	772	55,146	2,023
1964	102	113,270	4,048	31,923	1,141	62,511	2,234
1965	106	97,600	3,400	27,261	950	55,881	1,947
1966	126	143,943	4,936	29,443	1,010	95,800	3,285
1967	143	128,067	4,250	31,953	1,060	72,154	2,395
1968	168	131,265	4,257	35,809	1,161	61,760	2,003
1969	208	151,464	4,802	33,133	1,050	76,080	2,412
1970	234	165,063	5,251	37,340	1,188	82,546	2,626
1971	266	170,361	5,181	39,484	1,201	80,880	2,460
1972	293	184,725	5,513	40,229	1,201	90,230	2,693
1973	361	186,846	5,479	44,919	1,317	90,126	2,643
1974	481	200,128	5,769	51,506	1,485	95,353	2,749
1975	532	224,734	6,370	70,292	1,992	98,848	2,802
1976	698	245,465	6,847	75,533	2,107	109,046	3,042
1977	864	295,987	8,129	81,624	2,242	141,311	3,881
1978	1,279	374,904	10,141	114,731	3,103	177,984	4,814
1979	1,597	428,857	11,426	113,827	3,033	225,307	6,003
1980	1,508	432,682	11,349	99,974	2,622	241,842	6,344
1981	1,636	393,679	10,167	93,202	2,407	209,831	5,419
1982 (계획)		(426,500)	(10,815)	(97,000)	(2,460)	(231,000)	(5,857)

자료 : 농수산부 축산국

주 : 최근 연도별 인구조정에 따라 1인당 소비량을 다시 계산하였음

육류별소비율 추세

육류별	연도별	81년	91년
	쇠 고 기		23.7%
돼 지 고 기		53.3	49.3
닭 고 기		23.0	31.7
계		100	100



90년대에는 육류중 닭고기의 비중이 10% 증가하면 만톤의 쇠고기를 절약해서 양계인의 노력에 따라서는 육류의 자급이 아주 불가능한 것도 아니다.

구분 연도별	1 인 당 국 민 소 득	닭 고 기		계 란		우 유	
		총 량	1 인 당	총 량	1 인 당	총 량	1 인 당
	\$	M/T	gr	千個	個	個	gr
1960	-	18,068	724	818,799	33	-	-
1961	83	18,533	719	818,070	32	1,168	45
1962	87	15,730	593	839,110	32	2,647	100
1963	98	20,254	743	975,906	36	4,512	166
1964	102	18,836	673	943,048	34	6,988	250
1965	106	14,458	504	855,786	30	10,474	365
1966	126	18,700	641	1,298,676	45	13,914	477
1967	143	23,960	795	1,349,397	45	18,762	623
1968	168	33,696	1,093	1,504,160	49	24,034	779
1969	208	42,251	1,339	2,430,470	78	35,037	1,111
1970	234	45,177	1,437	2,456,064	77	49,688	1,581
1971	266	49,997	1,520	2,536,000	78	62,184	1,891
1972	293	54,266	1,620	2,790,000	84	79,852	2,383
1973	361	51,801	1,519	2,500,493	74	104,082	3,052
1974	481	53,269	1,535	2,755,000	80	126,901	3,658
1975	532	55,594	1,576	2,896,132	83	162,435	4,604
1976	698	60,886	1,698	3,049,220	85	198,892	5,548
1977	864	73,052	2,006	3,551,615	98	254,245	6,982
1978	1,279	82,189	2,223	3,742,805	101	325,867	8,815
1979	1,597	89,723	2,390	4,231,360	113	374,410	9,975
1980	1,508	90,866	2,383	4,543,000	119	411,809	10,802
1981	1,636	90,646	2,341	4,431,000	114	557,722	14,403
1982 (계획)		(98,500)	(2,498)	(4,562,000)	(116)	(639,848)	(16,225)

(표 2) 한국인영양권장량(1인 1일당) \* 1980년 제 3 개정, 성인은 중등생활에 종사하는 { 남60kg  
여52kg

구 분	연 령 (세)	체중 (kg)	신장 (cm)	에너지 (Kcal)	단백질 (g)	비타민 A (I. U.)* (R. E.)	치아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	나이아신 (mg)	아스코르빈산 (mg)	비타민 D (I. U.)	칼슘 (mg)	철 (mg)
영 아	개월												
	0-3	5.5	59	120/kg	2.2/kg	1,000 I. U. (300 R. E.)	0.3/ 1,000	0.4/ 1,000	4/ 1,000	35	400	360	10
	4-6	7.8	65	115/kg	2.2/kg	1,000 (300)	Kcal 0.4	Kcal 0.5	6	"	400	360	10
	7-9	9	70	110/kg	2.0/kg	1,000 (300)	0.4	0.6	7	"	400	540	15
	10-12	10	74	105/kg	2.0/kg	1,000 (300)	0.4	0.6	7	"	400	540	15
소 아	1-3	12	83	1,200	35	1,200 (360)	0.5	0.7	8	40	400	600	15
	4~6	19	105	1,700	50	1,400 (420)	0.7	1.0	11	40	400	600	10
	7~9	26	127	2,000	60	1,600 (480)	0.8	1.2	13	40	400	1,000	10
남 자	10-12	36	144	2,600	75	1,800 (540)	1.1	1.6	17	40	400	1,000	15
	13-15	51	161	2,900	90	2,000 (600)	1.2	1.7	19	40	400	1,000	18
	16-19	59	168	2,900	85	2,200 (660)	1.2	1.7	19	50	400	1,000	18
	20-49	60	170	2,700	80	2,000 (600)	1.1	1.6	18	55	**	600	10
	50-64	60	170	2,400	80	2,000 (600)	1.0	1.4	16	55	**	600	10
	65+	60	170	2,200	75	2,000 (600)	1.0	1.3	15	55	**	600	10
여 자	10-12	37	145	2,300	75	1,800 (540)	1.0	1.4	15	40	400	1,000	18
	13-15	48	154	2,400	75	2,000 (600)	1.0	1.4	16	40	400	1,000	18
	16-19	52	156	2,300	75	2,200 (660)	1.0	1.4	15	50	400	1,000	18
	20-49	52	158	2,000	70	2,000 (600)	1.0	1.2	13	50	**	600	18
	50-64	52	158	1,800	70	2,000 (600)	1.0	1.1	12	50	**	600	10
	65+	52	158	1,600	65	2,000 (600)	1.0	1.0	11	50	**	600	10
임산부	전반기			+150		2,000 (600)	+0.1	+0.1	+1				
	후반기			+350	+30	2,400 (720)	+0.2	+0.2	+2	65	400	+400	...
수유부				+800	+25	3,500 (1,050)	+0.3	+0.4	+4	85	400	+400	...

# 特輯 ● 양계산업의 사회적 지위향상

- \* 1 I. U. = 레틴올 0.3R. E., R. E. = Retinol equivalent (1 R. E. = 1 $\mu$ g Retinol 또는 6  $\mu$ g  $\beta$ -carotene)
  - \*\* 일광에 쬐이는 시간에 제한을 받고 있는 경우는 음식에서 섭취해야 한다.
  - \*\*\* 임신기와 수유기간 30~60mg의 철분이 필요됨으로 섭취하는 식사만으로는 철분의 권장량에 미달함으로 철분 영양제로 보충할 것을 권장한다.
- 주의 : 본표에 나타난 권장량을 그대로 각개인에게 적용할 것이 아니며 체위, 활동 및 생활등에 의한 변동은 각 장을 참고하기 바란다.

(표 3) 단백질식품수급표 (1인 1일)

단위 : g

연도	구분	단백질총량	동 물 성				전분류	기 타	
			육 류	계란류	우유류	어패류			
1962		53.2	7.4	1.6	0.6	0.0	5.2	43.8	2.0
1963		53.1	8.8	2.1	0.7	0.0	6.0	42.8	1.5
1964		54.7	9.8	2.5	0.6	0.1	6.6	42.9	2.0
1965		57.7	9.3	2.0	0.7	0.2	6.4	46.2	2.2
1966		56.4	10.2	2.7	0.8	0.1	6.6	43.6	2.6
1967		60.4	10.7	2.5	1.1	0.1	7.0	46.4	3.3
1968		62.1	9.7	2.8	0.7	0.1	6.1	49.2	3.2
1969		63.5	10.5	2.7	1.2	0.4	6.2	50.1	2.9
1970		65.2	10.7	2.8	1.1	0.2	6.6	50.6	3.9
1971		67.1	10.4	2.6	1.1	0.2	6.5	52.5	4.2
1972		67.1	12.9	3.1	1.2	0.3	8.3	50.6	3.6
1973		70.0	14.5	3.1	1.2	0.3	9.9	51.7	3.8
1974		69.4	14.1	3.1	1.3	0.3	9.4	50.2	5.1
1975		71.1	15.2	3.2	1.4	0.3	10.3	51.6	4.3
1976		73.5	17.1	3.9	1.4	0.5	11.3	51.7	4.7
1977		73.9	20.2	4.8	1.6	0.7	13.1	49.1	4.6
1978		73.8	18.6	5.3	1.7	0.8	10.7	50.3	5.0
1979		76.2	20.3	6.3	1.9	1.0	11.0	49.8	6.2
1980		73.6	20.2	6.2	2.0	1.3	10.7	45.8	7.6

자료 : 농수산부, 식품수급표 1980

나라별 육류중 닭고기비율

나라명	미	국	일	본	이스라엘	비 고
비율	28.5%		34.9%		82.4%	

축산물과 일반물가 가격상승비율

구분	연도	1971	1975	1981
		한 우	64.5	100
돼 지	46.1	100	308.4	
닭	43.9	100	213.9	
계 란	50.9	100	179.4	
농 수 산 식 품	43.1	100	351.0	
석 탄 및 전 력	47.4	100	420.0	
평 균 물 가 지 수	45.7	100	275.8	

## 물가안정에 공헌하는 양계 산업

양계산업의 가장 강점은 값이 싸고 영양분이 많은 것임은 두말할 필요도 없다. 지난 10년간 축산물과 일반물가를 비교하면 다음표와 같다.

양계산업의 가장 강점은 값이 싸고

영양분이 많다는 것이다.

지난 10년간 일반물가 비교결과를 보더라도

자원이 부족한 나라에서 가장 효율적이고

정책적인 지원산업이 되어야 할 것이다.

자원이 없는 나라에서 가장 자원을 효율적으로 이용하는 양계산업이 정책적인면에서 실제 비중보다 낮게 취급되어질 때 양계업자와 국가적으로 큰 손실이 된다는 결론을 쉽게 얻을 수 있다.

또 양계산물은 짧은 기간에 대량생산할 수 있는 장점이 있다. 산란부터 계산하여(소 돼지는 임신

생체기준 사료효율

브 로 일 러	2 : 1
돼 지	4 : 1
소	9 : 1

부터) 시장 출하까지의 기간이 브로일러 3개월, 계란 6개월, 돼지 10개월, 소 30개월 임을 생각할 때 양계산업이야말로 성장산업이며, 가장 짧은 기간에 가장 값싸게 양질의 단백질을 국민에게 공급해 국민보건 향상에 이바지하여 국력을 길러주는 국가공헌 산업이며, 이에 종사하는 양계인은 긍지를 가지고 즐거운 마음으로 나의 발전이 곧 국가의 발전이라는 것을 믿고 노력해 나가야 되겠다.

(표 4) 수요예측

구분	단위	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	
인구	천명	38,807	39,437	40,084	40,741	41,418	42,088	42,778	43,480	44,193	44,914	45,654	
최고기	총량	M/T	101,441	107,269	112,716	120,186	128,727	138,343	148,568	160,050	172,662	175,479	178,370
	1인당	g	2,614	2,720	2,812	2,950	3,108	3,287	3,473	3,681	3,907	3,907	3,907
배지고기	총량	M/T	249,141	265,293	287,322	309,061	333,001	359,137	386,157	415,537	447,587	454,889	462,384
	1인당	g	6,420	6,727	7,168	7,586	8,040	8,533	9,027	9,557	10,128	10,128	10,128
닭고기	총량	M/T	98,104	112,435	130,794	150,579	172,754	197,645	224,627	254,401	287,475	292,166	296,979
	1인당	g	2,528	2,851	3,263	3,696	4,171	4,696	5,251	5,851	6,505	6,505	6,505
육류계	총량	M/T	448,686	484,997	530,832	579,826	634,482	695,125	759,352	829,990	907,724	922,534	937,733
	1인당	g	11,562	12,298	13,243	14,232	15,319	16,516	17,751	19,089	20,540	20,540	20,540
계란	총량	백만개	4,967	5,363	5,812	6,315	6,875	7,450	8,085	8,826	9,590	9,746	9,907
	1인당	개	128	136	145	155	166	177	189	203	247	217	217
우유	총량	천M/T	481	563	646	735	837	953	1,085	1,235	1,406	1,600	1,789
	1인당	g	12,404	14,265	16,119	18,053	20,219	22,645	25,362	28,405	31,814	35,632	39,195

자료 : 농수산부축산국, 축산진흥장기계획

## 양계산업발전은 양계인의 주인의식으로 부터

- 대한양계협회 정화추진위원회 -