

한국의 축산은 역시 양계업 중심이어야 한다

최진호

전북대학교 농과대학교수/
미국 플로리다주립대 대학원졸
농학박사



한국의 양계업은 과거 10여년간 양적으로 눈부신 성장을 해왔다. 단위농장의 규모면에서도 산란계 500수정도면 비교적 큰농장으로 인정받던 때가 불과 수년전인데 비해 오늘날에는 최소한 4,000~5,000수는 되어야 한 가족의 최저생활이 유지될 정도라고 한다. 그중에서 규모가 큰 농장들은 기업화 되어가고 있고 일부기업에서는 자체내에 사료공장과 도계장까지 갖추는 등 계열화를 서두르고 있는 실정이다. 국내 어떤회사에서는 새로운 계통의 병아리를 자체개발하여 국내는 물론 해외에 수출까지 하고 있다는 사실은 물론 고무적이며 한국축산이 세계무대로 진출하는 발판이 될 것으로 본다.

그러나 국내의 양계업의 현황을 살펴보면 그다지 유쾌한 상황은 아닌 것 같다. 양계업의 규모성장은 단위규모당 수익성의 감소를 초래하여 양계생산물의 가격하락을 가져왔다. 흔히 주변에서 “옛날에는 계란 한개를 팔아서 시내버스를 두번 탔는데 지금은 계란 두개를 팔아서 시내버스 한번도 못탄다”는 얘기를 들을때 그동안 다른물가에 비해서 계란 가격이 상대적으로 얼마나 떨어졌는가를 느낄 수 있다. 이것을 좋은 의미로 해석하면 “양계업자들의 헌신적인 노력의 결과로 국민들에게 양질의 동물성 단백질

을 과거보다 훨씬 저렴한 가격으로 공급할 수 있게 되었다”고 말할 수 있을 것이다. 그러나 이 사실에 자부심을 가지기에는 너무나 양계업자들의 출혈이 클 뿐 아니라 주민 누구도 양계업자들의 공로에 대하여 고맙게 생각하지도 않는다.

고맙게 생각해 주지는 않는다 하더라도 계란이나 닭고기의 영양학적 우수성을 인정하고 많이 소비해 주면 좋겠는데 오히려 값싼 것이 천한 것이라는 인식 때문인지 천대를 받고 있는 현실을 보면 안타까움을 느낀다. 최근 약 2년 반동안 양돈경기가 호황을 누리고 있는 동안에도 양계업은 계속 어려움을 겪어 왔으며 ILT역분인지 최근에는 난가가 다소 올랐으나 얼마나 지속될지는 두고 볼일이고 쇠고기 값이 올라 막대한 양을 수입하면서도 육계값은 지금도 신통치 않다.

이러한 현실에서 혹자는 우리나라의 양계업은 이제 한계가 왔다고 말하기도 한다. 그러나 진정한 의미에서 우리나라 양계업의 발전은 지금부터이며 우리나라의 축산은 양계업 위주가 되어야 한다고 믿기에 여기에 몇가지 의견을 펴려고 하자 한다.

1. 우리나라 축산의 방향착오

흔히 우리나라에서는 사료가 사람의 식량과

경합이 되는 닭이나 돼지는 적합하지 않고 대신 소와 같은 초식가축을 길러야 한다는 말을 하는 사람을 종종 본다. 하지만 “사람이 먹지 못하는” 풀도 궁극적으로 땅위에서 자라는 것이며 풀보다도 수익성 높은 작물도 충분히 재배할 수 있는 땅위 풀을 길러서 소에게 먹인다면 과연 이것이 합리적인가를 생각해야 한다. 근래에 쇠고기 수요가 증가함에 따라 쇠고기 증산을 위해 초지조성을 장려하고 있다. 고산지대나 또는 입지조건상 다른 작물의 재배가 어려운 곳에 초지를 조성하여 쇠고기를 생산한다면 매우 바람직한 일이다. 그러나 초지조성의 적지가 어느 정도되는지 정확하게 조사도 되어있지 않는 형편이고 실제로 우리나라의 낙농 농가에서는 조사료 확보에 막대한 어려움을 겪고 있는 것이 사실이다. 따라서 우리 주변에서는 다른 작물도 충분히 재배할 수 있을만한 지역에 초지를 조성하고 있는 것을 보면 가까운 생각이 든다.

우리나라처럼 토지의 절대면적이 좁은 나라에서는 농후사료 위주의 축산을 할 수 밖에 없고 농후사료의 대부분을 차지하는 옥수수를 수입에 의존하는 마당에서는 가장 효율 높은 가축을 길러야 한다는 것은 자명한 일이다. 대충 따질 때 닭고기 생체 1kg 생산하는데는 약 2kg의 사료가 소요된다. 돼지고기는 생체 1kg 생산하는데 약 3.5kg의 사료가 소요되며 쇠고기의 경우에는 이보다 훨씬 많은 사료가 소요되는 것은 말할 필요도 없다. 그렇다면 우리나라의 축산은 역시 양계 업종이 위주가 되어야 할 것은 당연한 사실이다.

우리나라처럼 사료를 외국에 의존하고 있는 형편에서 축산물의 수출을 생각한다는 것은 어려운 일이겠지만 그래도 닭고기나 계란 또는 돼지고기의 수출은 불가능하다고만 할 수 없으리라고 본다. 한 예를 들면 태국에서는 작년 한 해에 약 27,000톤의 냉동 닭고기를 수출했다고 하는데 금액으로는 약 5,150만 달러에 달한다. 이중 약 97%가 일본으로 수출되었다고 하는데 대략적인 가격을 계산해 보면 kg당 1,565

**토지의 절대면적이 좁은 나라에서는
농후사료 위주의 축산을 해야 하며,
사료 이용 효율이 가장 좋은
양계산업은 정책적인 차원에서
적극 장려되어야만 할 것이다.**

원꼴이 된다. 수출에는 여러가지 비용을 계산해야 되겠지만 우리나라의 가정에서 닭고기 kg당 1,500원 정도면 살수 있는 현실과 비교해 볼 때 우리나라의 육계 생산비는 그런대로 국제적으로도 경쟁력이 있다고 하겠다. 이런 점을 볼 때 사료를 외국으로 부터 수입하면서도 국제시장에서 경쟁력을 가질 수 있는 축종은 닭뿐이라는 생각이 든다.

2. 정책적인 뒷받침의 필요

닭고기와 계란이 이토록 저렴한데도 수요가 증가하지 않는 것은 근본적으로 우리나라 국민 식생활의 불합리성에 원인이 있다고 볼 수 있다. 거기에다 닭고기에 대한 그릇된 편견도 닭고기 소비를 억제하는 중요한 요인이 되고 있다. 이러한 문제점들을 극복하고 쇠고기 편향의 국민 식생활을 닭고기로 전환시키기 위해서는 강력한 정책적인 뒷받침과 보다 적극적인 홍보활동이 필요하다. 정부에서는 쇠고기만을 좋아하는 국민의 식성을 하루아침에 바꿀 수 없으므로 할 수 없이 막대한 양의 쇠고기를 수입하고 있다고 말한다. 그러나 여기에는 많은 문제점을 안고 있다. 1980년도에 우리나라 국민 1인당 육류 총소비량은 11.3kg이었으며 이중 닭고기는 21%에 해당하는 2.4kg에 불과했다. 다른나라의 경우를 보면 미국의 1인당 육류소비량은 90.3kg으로 우리나라의 약 8배에 달하며 일본은 25.1kg으로 우리나라의 약 2.2배, 영국이 51.4kg으로 우리나라의 4.5배, 브라질이 28.1kg으로 우리나라의 2.5배이었다. 이와같이 다른나라와

비교할 때 우리나라 국민들은 아주 적은량의 육류 밖에는 섭취하지 못하고 있음을 알 수 있다.

일반적으로 어느 식품의 경우라도 대체가능한 식품이 있을 때에 이것을 충분히 먹지 못하는 상황에서는 기호에 앞서서 우선 양적인 만족을 구할 것으로 본다. 일단 양적으로 어느정도 만족이 된 후에는 보다 기호에 맞는 식품을 찾게 될 것이다. 이러한 가정하에서 본다면 우리나라 축산물 소비수준은 보다 기호에 맞는 육류를 찾기 보다는 많은 양의 육류를 섭취하는데 목표를 둘 단계라고 생각한다. 육류를 충분히 섭취하지도 못하는 단계에서 구지 쇠고기만을 찾는 국민의 식성은 이해하기 어렵다. 다시 예를 들면 이스라엘의 국민 1인당 육류소비량은 우리나라의 4.2배에 달하지만 그중 75%가 닭고기이며 대만의 경우 1인당 육류소비량이 우리나라의 2.7배 그중 돼지고기가 98%를 차지한다.

이와같이 여러 나라들은 각기 자기나라의 여건에 알맞는 축종을 선택하여 육류의 주품목으로 소비하고 있는 것을 보면 우리도 배울 점이 있다고 하겠다.

또 한가지 문제점은 우리나라의 전체 쇠고기 소비량의 약 2/3가 서울에서 소비되고 있다는 것이다. 전국인구의 1/4~1/5에 해당하는 사람들이 전국 쇠고기 소비량의 2/3를 소비한다면 나머지 사람들은 거의 먹지 못한다는 얘기가 된

다. 서울이외의 사람들은 쇠고기 커녕 닭고기 도 충분히 먹지 못하는데 서울의 일부 사람들은 식성이 까다로워서 쇠고기만을 찾는다는 것은 불공평하다는 생각이 든다. 이것이 사실이라면 쇠고기 가격을 지금보다 훨씬 높여도 좋지 않을 까 싶다. 우리나라 사람들은 전통적으로 쌀을 주식으로 해왔기 때문에 현상태에서 쌀값을 올린다면 서민들의 생활은 큰 타격을 입을 것이고 따라서 쌀이 부족하다면 수입해서라도 쌀값을 안정시켜야 할 것이다. 그러나 쇠고기가 비싸서 못먹는다고 생명에 위협을 받는 사람은 없을 것이다.

정부는 국민의 식성(정확하게는 서울 사람들의 식성)에 맞추기 위해 쇠고기를 계속 수입하기 보다는 지금부터라도 쇠고기 가격을 고가로 유지하면서 쇠고기 수요를 자연스럽게 빼지거나 닭고기로 전환시키도록 유도해야 할 것이며 닭고기에 대한 잘못된 인식을 없애기 위하여 축협과 양계협회 등 모든 축산인 단체에서 공동으로 보다 적극적인 홍보활동을 벌여야 할 것이다.

3. 요리법의 개발

닭고기나 계란의 소비가 촉진되지 않고 있는 이유중에는 요리법이 단순하다는 것도 배놓을 수 없다. 이 문제는 누가 해결해 주기를 기다릴



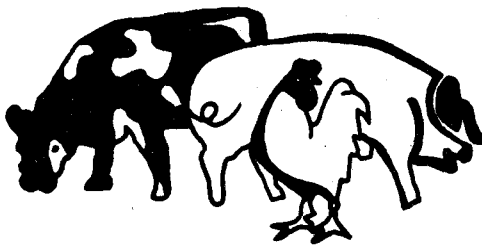
것이 아니라 양계인 스스로 단결하여 능동적으로 해결해 나가야 할 문제라고 생각한다. 양계 협회와 같은 단체를 통해서 상당한 비용을 들여서라도 새로운 요리법과 가공방법을 개발하여 소비자들의 다양한 기호에 맞추어 요리해 먹을 수 있도록 함으로써 생산물의 소비증대를 위해 노력해야 할 것이다.

이 기회에 한가지 더 제언하고 싶은 것은 유통되는 계란의 세척이다. 선진국에서는 양계장에서 계란이 수집되면 자동적으로 세척기에 들어가 씻겨서 나온다. 그러나 우리나라에서는 시장에서 판매되는 계란의 난각에는 계분이 그대로 묻어 있는 것이 보통이다. 이러한 계란을 삶다 보면 난각이 깨어지는 수도 있으며 그렇게 되면 더러운 물이 계란 속으로 들어가게 되어 불결하기 짝이 없다. 앞으로 1986년의 아시안 게임과 1988년 올림픽을 기해서 우리나라를 찾는 외국인들의 눈에는 이것이 어떻게 보일까 염

닭고기, 계란은 요리법이 단순해 소비촉진에 저해요인이 되고 있다. 양계인 스스로 능동적으로 새로운 요리법과 가공방법을 개발해 소비자의 기호에 맞춰 양계산물 소비를 확대해야한다.

려스럽다. 그 때를 대비해서라도 계란은 반드시 세척한 후 유통되어야 할 것이다. 그리고 우리나라의 양계사료에는 다량의 어분을 사용하고 있는데 우리는 이에 익숙해져서 별로 느끼지 못하지만 민감한 외국인들은 닭고기나 계란에서 어취(fish flavor)가 난다고 기피하는 일도 생길 것이다. 그때가 되어 외국인을 위한 닭고기나 계란이 수입되는 일이 없도록 지금부터 대비해 두는 것이 좋지 않을까 다같이 생각해 볼 일이다.

축산인의 슈퍼마켓



*양돈, 양계, 낙농, 비육 등 국내외의 우수 수의가축약품 및 수의축산기구 완비

*오랜 임상 경험에 의한 정확한 진단과 처방

대영축산약품상사

대구시 수성구 범어동 165-15 (수성구청 앞)
전화 : 73-2888, 73-3335 야간 : 752-7936
대표 : 수의사 이진부