

肉鷄生産과 屠鷄流通에 關한 調查研究

吳 世 正
(建國大 畜産大)

A Study on Production, Dressing and Marketing of Broiler

Se. J. Ohh

(College of Animal Husbandry, Kun-Kuk University)

SUMMARY

The purpose of this study is to examine both supply and demand side of broiler chicken in Korea. Especially the paper aims to investigate the broiler chicken production, Dressing and marketing pattern which may affect the demand for it.

It is generally understood that broiler chicken production becomes unstable because of frequent market price fluctuation mainly due to disequilibrium of quantities demanded and supplied. It is important to point out that marketing in the form dressed chicken has been enforced by the regulation in Seoul area since March 1st, 1983, though live birds have been customarily marketed for year. It is assumed that the substitution of chicken meat for beef would save foreign exchanges, because increasingly large amount of beef is imported mainly thanks to a chronic shortage in local production.

Main findings of this study may be summarized as follows;

- 1) Broiler chicken production has been rapidly increased recently, estimating 180-200 million head per year with the trend of continuous increase year after year. Price fluctuation during the year is found, especially summer and winter mainly due to seasonal demand change. It is known that malfunctioning of broiler chicken market may be one of the causes for a large price fluctuation. Accordingly the increase of marketing efficiency may reduce the price fluctuation

and also positively impact on creating demand for the chicken consumption.

- 2) It is also interesting to note that 90 percent of broilers are grown on the floor and almost 86 percent of total broilers composed of so called high-bros, weighing on an average more than 1.6kg per head. Approximately 8 weeks are required for of around marketing birds at the feed efficiency of around 2.3-2.5. Average broiler farm raises between 1,000 and 2,000 head, showing a quite small scale of operation. Only a few sampled farmers follow an all-in and all-out method in broiler production.
- 3) The number of licenced dressing plants was 30 operations throughout the country as of 1982, out of which only 25 plants were in operation, with a total dressing capacity of 379,800 head a day. Facilities are known as poor in most cases except 6 plants equipped seasonably. Some 63% of total dressing capacity of the country are concentrated in Seoul and Kyoung-gi province. Dressing fee ranges 40 won to 80 won per head according to its weight and consigned volume. It is recognized that there are much room for improving dressing method, because most of them are operated under the inefficient and unsanitary circumstances.
- 4) It is found that the weight loss during the transportation from farm to plant is calculated at 2.5% on an average with a maximum rate of 9.7%. Death rate before dressing shows a range of 0.1-0.3% to be occurred mostly in the vehicle while waiting for dressing. It is important to note that the rate of weight loss during the dressing period increases as the live chick weight decreases. This means that the rate of weight of weight loss in the dressing procedure varies according to its dressing method. It is approximately 67% in the case of less than 1kg of chicken wheres highbros shows 78%.
- 5) Consumption of broiler chicken per day is estimated 400,000 to 500,000 head in the country, while 180,000 to 200,000 head, approximately 40-50% of the total is consumed in Seoul area, with much seasonal variations, Number of dressed chicken dealer in Seoul area is approximately 300. It seems that 151 dealers, 66 larger dealers, 9 middlemen and 76 raitailers, are influencing chicken marketing in Seoul. Only 15 percent of total dressed chicken are handled directly by dressing plant and the remaining majority is custom dresses. Chicken marketing channel is complicated and in efficient with multi-layared middlemen involved. The rate of weight loss while marketing as live birds is estimated at approximately 1.7 percent. It is also found that the rate of weight loss in freezing chicken is on an average 3 percent, while it is 4.7 percent when defreezing in pieces. Selling price at retail shops ranges 1,350 to 1,900won per kg of chicken, varying according to market place. Marketing margin also shows a big difference according to market, showing a range of 270 to 800 won per kg of chicken. This means that marketing margin is some 20 to 42 percent of retail price. It is realized that marketing margin is higher when it is sold in cut-up pieces.

I. 緒 論

우리나라에서 肉用專用鷄飼育은 1963年 부터 外國에서 肉用種鷄가 導入되면서 始作되었다. 以前까지는 産卵鷄의 雄雌을 育成하여 嬰鷄는 補身用으로, 産卵鷄 老·廢鷄는 鷄肉으로 利用하여 왔으나 60年代 後期부터 國家經濟의 高度成長과 國民所得의 向上으로 食生活이 改善 되면서 肉鷄의 需要가 急増하게 되었다. 그런데 牛肉과 豚肉의 生産供給은 肉鷄 生産에 比하여 供給이 매우 非彈力的이기 때문에 短期間에 大量擴大生産이 可能한 肉鷄産業이 67年度를 起點으로 急速한 成長을 가져왔다. 即 67년부터 82년까지 16年間에 무려 約120倍이며 70年度를 起點으로 보면 約 10倍의 增加를 하고 있다. 그리고 生産技術面에서도 크게 發展하였을 뿐만 아니라 經營形態面에서도 農家副業에서 專業 또는 企業規模로 擴大되고 있다. 鷄肉의 消費 總量도 70년에 1人當 1.4kg에서 82年 2.5kg으로 增加되었으며 政府의 畜産物長期需要 推定에 의하면 91年度의 肉鷄消費量은 現在의 約 3倍로 增加하게 되며 肉類의 消費 總量中 鷄肉의 相對的 比率는 現在의 23%에서 32%로 늘어날 것으로 豫想하고 있다.

그러나 現在까지 肉鷄産業은 不安의 連續을 면치 못하고 있으며 不況의 反復을 거듭하고 있는 實情이다. 即 生産者의 出荷價格의 急騰 急落에 따른 需給의 不均衡 現狀을 보이고 있다. 이의 原因은 季節的인 需要增大와 消費萎縮, 社會的인 不安, 經濟的不況, 生産原價의 加重, 병아리와 飼料需給의 不均衡, 心理的인 過剩生産, 輸入肉의 過大供給 等を 들을 수 있으나 가장 큰 原因은 流通上의 問題點이다.

肉鷄生産이 年間 約 2億首 程度로 伸長하였는데도 流通은 市場商人에 의한 生鷄流通이 主가 되어 있었다. 政府에서는 76年度 畜産物加工 處理法을 改正하여 公示地域内에서는 生鷄流通을 禁하고 屠鷄流通을 하도록 法制化하였으나 消費者의 認識不足과 流通商人들의 商權剝奪 意識으로 拒否反應에 生産者의 同調로 屠鷄流通의 지연을 가져왔다. 또한 關係當局의 對策과 支援의 缺如, 確信없는 朝令暮改式의 行政施策等으로 飼育者만 더욱 어려움을 反復하여 왔었다. 先進 外國에서는

完全屠鷄流通을 實施하여 低廉하고 衛生的인 鷄肉을 消費者에게 適正하게 供給하고 있으며 또한 生産者를 保護하며 需給의 適正을 위하여 契約生産體制를 實施하고 있다. 肉鷄産業을 經濟總統合體로서 需給調節, 消費擴大, 利用方法의 多樣性있는 開發, 貯藏加工等으로 肉鷄産業은 날로 發展하고 있는 實情이다.

우리나라에서는 '86, '88 올림픽을 對備 都市環境과 文化市民의 矜持를 갖는 次元에서 83年 3月 1日을 期하여 強力히 生鷄流通을 嚴禁하고 屠鷄流通을 하도록 團束을 強化하고 있어 비로소 定着될 展望이다.

本 調査研究의 目的은 날로 增加하고 있는 莫大한 量의 쇠고기수입을 줄이기 위한 代替肉 으로서 鷄肉의 役割의 擴大와 屠鷄流通을 하루속히 定着시키기 위하여 屠鷄工場과 流通體系, 市場實態등을 調査하여 問題點및 改善方案을 摸索, 提示함으로서 鷄肉의 消費擴大와 需給의 安定을 促求하며, 肉鷄産業의 生産性 提高와 消費者를 保護하고, 國家經濟發展과 國民保健및 位體向上을 先進國水準으로 急成長시키는데 趣旨와 目的이 있다.

II. 調査範圍와 方法

1. 調査期間

既存 統計資料나 文獻에서 引用된 것 外의 모든 調査研究은 83年 4月부터 7月까지 實施하였다.

2. 調査地域과 對象選定

主調査地域은 서울 仁川·京畿道를 中心으로 하였으며 이 地域에 있는 屠鷄工場 全部와 서울의 鷄肉納稅組合(流通商人團體) 그리고 市場內 販賣商人을 對象으로 設問 청취調査를 하였다.

3. 方 法

1) 屠鷄工場은 許可된 20個所中 稼動되고 있는 16個所를 直接訪問 調査하였으며

2) 流通商人에 對해서는 設問書를 作成하여 問答式으로 調査 하였고

3) 市場 販賣 實態는 서울과 安養地域의 13個所를 直接 訪問 調査하였으며

4) 肉鷄生産實態는 養鷄協會 統計資料와 81年度 本人이 調査 研究한 資料를 利用 分析하였다.

5) 屠鷄減量과 屠比率는 82年 屠鷄工場에서 1年間 調査된 資料이다.

Ⅲ. 肉鷄生產實態와 價格

1. 肉鷄年間生產量 推定

肉鷄生產량을 正確히 파악하기는 매우 힘이 드는 일이라 하겠다. 왜냐하면 全國의 許可를 받은 孵化場이 290余個所이고 허가를 받지 않은 孵化場만도 300余個所나 되며, 이들 孵化場이 季節에 따라 또는 景氣變動에 따라 수시로 孵化首數를 增減하고 있어 孵化된 병아리 數도 正確히 集計되지 않고 있다. 또한 種鷄도 法上으로는 審査, 登錄을 하게 되어 있으나, 需要期에 병아리 값이 上昇 되면 產卵鷄 암컷(主로 有色鷄)에다 肉用種鷄 수컷을 交雜하여 中型의 세미부로를 擴大 生産, 이를 왕병아리用으로 農村에 供給, 飼育하고 있기 때문이다. 그러므로 推想的이기는 하나 外國에서 導入한 種鷄(PS와 GPS) 現況과 養鷄協會에 種鷄로 登錄한 首數, 그리고 肉鷄飼料 販賣實績을 가지고 推算할 方法밖에 없다고 思料된다. 勿論 肉鷄飼料를 먹이지 않고 生産되는 닭도 있을 것이며 또한 肉鷄의 規格도 生体重 500~800g 程度의 嬰鷄用과 1kg内外의 알백용, 1.3kg内外의 세미부로, 1.8kg内外의 하이부로等 多樣하게 生産되기 때문에 推定하기 어려운 일이다. 飼料要求率로 推算함에 있어서도 效率이 좋고 나쁨에 따라 큰 差異를 나타내기 때문에 어렵다.

70年代末까지는 產卵鷄에 交雜한 세미의 生産량이 하이부로부터 많았던 實情이었고, 80年代부터는 產卵鷄에 交雜하여 生産하는 肉用雛는 거의 없어지고 肉鷄專用雛로 肉鷄를 生産하게 되었다.

表-1에서 보는 바와 같이 67年度에 肉鷄飼料 生産량이 1,873 톤이던 것이 82年度에는 645,745 톤으로 무려 345배의 增加를 보였으며 種鷄 導入에 있어서도 67년에 PS 28,500首가 82年度에는 PS 179,500首와 GPS 19,000首로 增加 되었으며 國內에서 改良 生産된(千戶, 韓協, 畜試等) 種鷄까지 合算된다면 더욱 많은 數가 된다. 協會의 種鷄登錄現況이 82年度 PS 1,292,296首와 GPS 23,350首, PL 29,799首로서 이에서 生産되는 肉用實用鷄는 實로 莫大한 首數라고 思料된다. 그러므로 肉鷄生産首數는 67年度부터 漸次增加되어 82年度에는 約 1億84萬首 内外로 推算되며 農村에서 生産되는 嬰鷄까지 合하면 約 2億首가 生産 供

給되고 있는 것으로 推算되어진다.

飼料生産量으로 推算한 肉鷄 生産數는 67年度對比 82年度에 128배의 增加를 보였으나 實際數는 그렇게 많지 않은 것으로 본다. 理由인즉 1967年度에는 肉鷄飼料와 產卵鷄 初生雛 飼料가 混用되었기 때문에 肉鷄飼料만으로 推算하기 힘들고 82年度에는 飼料品質과 價格의 自律化로 肉鷄飼料가 他家畜用으로 轉用되지 않은 것으로 여겨진다.

그렇기 때문에 年間生産된 飼料量을 가지고 飼料要求率로 換算 推計한 것이 거의 비슷한 實際生産首數가 될 것으로 思料된다.

2. 月別 肉鷄飼料 消費實績과 肉鷄時勢變動

肉鷄飼料 消費量을 보면 그때의 肉鷄 生産量을 大體로 推算할 수 있다. 但 79年度까지는 飼料값이 政府의 公示價格에 묶여서 品質關係上 肉鷄飼料의 一部가 產卵鷄 初生雛用飼料로 消費된 事例가 있어 肉鷄飼料의 生産量과 消費量의 差異는 있으나 80年度부터 어느 程度 飼料의 品質과 價格 自律化 施策으로 因하여 肉鷄飼料를 產卵鷄에 利用하는 事例는 거의 없고 品目別로 使用되었던 것 같다.

그림 1에서 보는 바와 같이 肉鷄消費需要가 많은 봄부터 여름에는 飼料生産量이 많고 肉鷄의 非需要期인 겨울철에는 飼料의 生産量이 急激히 주는 것을 볼 수 있으며 反對로 그림 2에서 보는 바와 같이 肉鷄값은 非需要期인 겨울철이 一般적으로 값이 높은 傾向을 보이고 있다. 이의 原因은 需要期에 지나친 生産過剩으로 肉鷄값의 下落을 가져 왔기 때문이다. 그림 1과 2에서 比較해 보면 非需要期인 겨울철에 지나친 生産量 減少와 겨울철에도 過去와 달리 肉鷄需要가 相當히 많아짐을 暗示하여 준다.

그리고 76年度 屠鷄法 實施에 따라 代案과 一貫性없는 단속으로 生産流通商人들의 반발이 있어 流通의 마비가 되어 生鷄값이 下落되고 販賣萎縮이 消費減少의 結果가 되어 뜻하지 않은 生鷄 체화로 급작스러운 下落을 가져오는 경우가 있었음을 指摘하지 않을 수 없는 일이다.

그림 2는 月平均 時勢이기 때문에 最高 最下の 價格은 더욱 올라가고 내려가는 그림이 될 것으로 思料된다. 一般적으로 그림 1, 2를 對比해 보면 飼料量의 急激한 生産 增加(肉鷄飼育數增加)와 肉雛

表-1

年間肉鷄生產量

연 도	육계사료년간 총생산량(톤)	외국중계도입현황		중 계 등 록 현 황			사료요구율로 환산한 육 계생산량	
		PS	GPS	PL	GPS	PS	1수당3.5kg	1수당 4 kg
		(수)	(수)	(수)	(수)	(수)	(千수)	(千수)
65-66		15,640	-					
67	1,873	28,522	-					
67	5,295	57,435	-				1,513	1,324
69	27,134	122,403	2,000				7,752	6,783
70	69,631	191,315	2,000				19,894	17,407
71	98,905	288,619	11,950				28,258	24,726
72	115,704	135,800	10,750				33,058	28,926
73	124,736	134,295	20,195				35,639	31,184
74	79,996	74,020	6,250			8,250	22,856	19,999
75	92,334	27,600	3,000	3,635	3,808	207,777	26,381	23,083
76	148,150	-	-	4,933	8,266	194,136	42,328	37,037
77	240,561	47,300	-	5,126	25,048	?	68,732	60,140
78	351,725	124,403	12,276	?	?	?	129,064	112,931
79	571,890	252,560	14,500	3,560	25,544	766,359	163,397	142,972
80	449,593	67,300	12,036	13,747	34,827	892,550	128,455	112,398
81	538,171	140,500	16,400	44,605	3,495	649,342	153,763	134,542
82	645,744	179,500	19,000	29,799	25,359	1,292,296	184,498	161,436

*1) 육계사료 생산실적은 사료협회집계이며

2) 외국계도입현황은 농수산부집계와 양계협회집계이고

3) 중계등록현황은 양계협회 자료이나 미등록 중계 수수가 상당수 있어 실제수수와 차이가 있을 것으로 사료되며 '77, '78년도 통계는 자료분실로 파악하지 못하였다.

값의下落 飼料生産量의急激한減少와肉鷄값의上昇現象이 거의反對的으로 나타나고 있다.그러나飼料消費 勢와 景氣展望, 肉鷄消費傾向等を 勘案하여生産의 自律的인 需給調節이 바람직한 일이며 現在까지는 生鷄流通이 되며 市場流通商人에 의하여 操作되었으나 앞으로 屠鷄流通이 實施됨에 따라屠鷄工場의 本來機能을 強化하여 現委託 屠鷄에서 自体購入屠鷄 나가서는 契約生産屠鷄체제로 轉換하여 消費擴大를 期한다면 飼育者과 消費者가 共히 保護받게 되고 肉鷄産業이 安定되게 健全한 成長을 가져오게 될 것으로 思料된다. 그리고 過剩生産의 경우는 自律的으로 冷凍貯藏과 加工肉으로 轉換시키며 消費宣傳과 利用擴大로 肉鷄需要는 增大될 것이다. 肉鷄값의 上昇率은 75年度에 比하여 82年度에 217%의 上昇勢를 가져 왔으며 69年度에

比하면 82年度에 460%의 價格引上을 가져왔다.飼料의 生産量은 75年度에 比하여 82年度에 696%의 生産增加를 가져와 肉鷄生産量이 많아짐으로서 肉鷄價格은 큰 上昇勢를 보지 못하게 된 原因이며 物價上昇을 阻礙할 때 肉鷄生産業은 73年 以前이 좋았던 것으로 思料된다.

外國에서는 우리나라와 같이 時勢急變이나 生産量에 差異가 크지 않으며 年中 거의 平準化 되고 있는 實情이다. 이는 肉鷄生産体系가 統合者에 의한 系列化로 契約生産하고 있으며 需給調節을 統合者의 計劃에 의하여 이루어지기 때문에 生産者나 消費者가 共히 保護받으며 거의 큰 變動없이 安定된 産業으로 發展되고 있는 實情에 있다.우리도 하루빨리 이러한 体制의 變化가 있어야 될 것으로 思料된다.

表-2

年度別 月刊 肉鷄飼料 生産實積

(단위 : 톤)

年度 月	83	82	81	80	79	78	77	76	75	74	73	72
1	48,209	27,308	32,537	24,120	50,588	24,600	10,042	6,286	4,515	3,702	8,608	6,917
2	52,173	29,117	30,144	11,406	54,704	29,663	12,574	6,297	5,811	3,114	6,646	5,918
3	68,803	41,544	36,783	22,799	59,698	42,115	17,670	8,808	6,452	3,630	10,692	7,673
4	71,925	54,201	39,770	39,037	53,488	43,042	22,035	12,548	6,298	6,065	11,389	11,446
5	73,491	61,945	47,891	50,288	53,215	43,914	25,651	14,881	7,704	7,987	12,528	13,635
6	80,444	73,415	50,784	53,726	46,327	44,316	24,962	16,791	10,209	8,974	12,272	12,860
7	78,153	75,723	51,640	57,366	47,435	40,904	25,983	18,745	9,388	9,730	12,961	12,230
8	71,520	62,670	61,749	48,012	44,950	37,276	23,463	16,443	5,048	8,708	13,518	9,458
9	71,500	65,629	52,849	39,237	49,221	35,266	18,583	14,644	9,578	8,007	12,803	9,941
10		48,313	52,817	36,843	41,717	31,193	18,372	11,685	8,416	7,782	10,021	8,629
11		48,816	46,106	28,380	38,359	34,175	18,057	10,276	7,836	5,560	7,178	8,498
12		57,064	44,101	38,451	32,233	35,261	23,069	10,835	7,739	6,729	6,120	8,499
합계		647,092	538,171	449,594	571,890	451,725	240,561	148,150	92,994	79,996	124,736	98,905

表-3

月刊 肉鷄 하이부로 平均時勢

(單位 : 1 kg當원)

年度 月	83	82	81	80	79	78	77	76	75	74	73	72	71	70	69
1	1,124	1,177	985	752	523	794	596	55	446	342	252	185	224	196	195
2	1,047	1,119	898	947	444	658	619	564	422	362	261	224	196	210	286
3	739	1,213	882	1,138	486	517	521	688	428	461	256	226	215	200	200
4	789	1,026	1,043	800	484	496	537	613	467	479	254	221	210	192	181
5	832	887	1,103	592	616	578	614	521	480	408	287	171	210	183	222
6	902	818	980	593	625	586	609	496	444	339	292	175	215	195	220
7	876	923	1,956	624	688	698	688	559	473	412	320	210	230	183	232
8	809	920	1,131	670	767	731	728	545	545	430	340	229	220	226	238
9	802	816	877	758	511	668	658	472	452	356	280	234	170	225	230
10		862	676	835	391	654	562	415	377	312	250	207	140	207	206
11		928	718	930	447	830	658	558	450	361	285	216	140	231	196
12		1,040	774	974	392	634	640	519	449	349	316	204	150	193	184
평균		977	927	801	531	654	619	542	453	384	283	208	199	203	212

서울지역평균육계시세표(월평균)

세미부로의 값은 하이부로 값과 비슷한 傾向值로 表 3과 4에서 보는 바와 같이 세미값이 하이보다 약간 낮은 傾向을 보이고 있다. 老鷄값은 表

5에서 보는 바와 같이 큰 變動이 없으며 75年度에 比하여 82年度에 不過 163%의 增加를 가져왔을 뿐이다. 이는 肉鷄産業이 成長함에 따라 脂肪

表 4

세미부로 生産者販賣時勢

(單位：1 kg當 圓)

年度 月	83	82	81	80	79	78	77	76	75
1	1,097	1,149	986	747	516	804	609	544	454
2	1,028	1,085	858	963	418	655	617	611	416
3	798	1,169	888	1,136	426	495	505	722	420
4	795	1,005	1,042	768	430	472	537	614	476
5	790	880	1,130	599	566	597	624	525	490
6	829	792	988	591	588	593	611	479	461
7	897	858	1,044	615	662	675	684	571	498
8	840	863	1,103	650	739	675	761	497	543
9	781	797	886	745	509	644	698	435	519
10		845	723	845	389	687	612	435	365
11		908	709	930	442	835	679	556	436
12		1,046	746	972	361	630	719	556	465
평균		950	925	797	504	647	638	545	462

서울지역평균육계시세표(월평균)

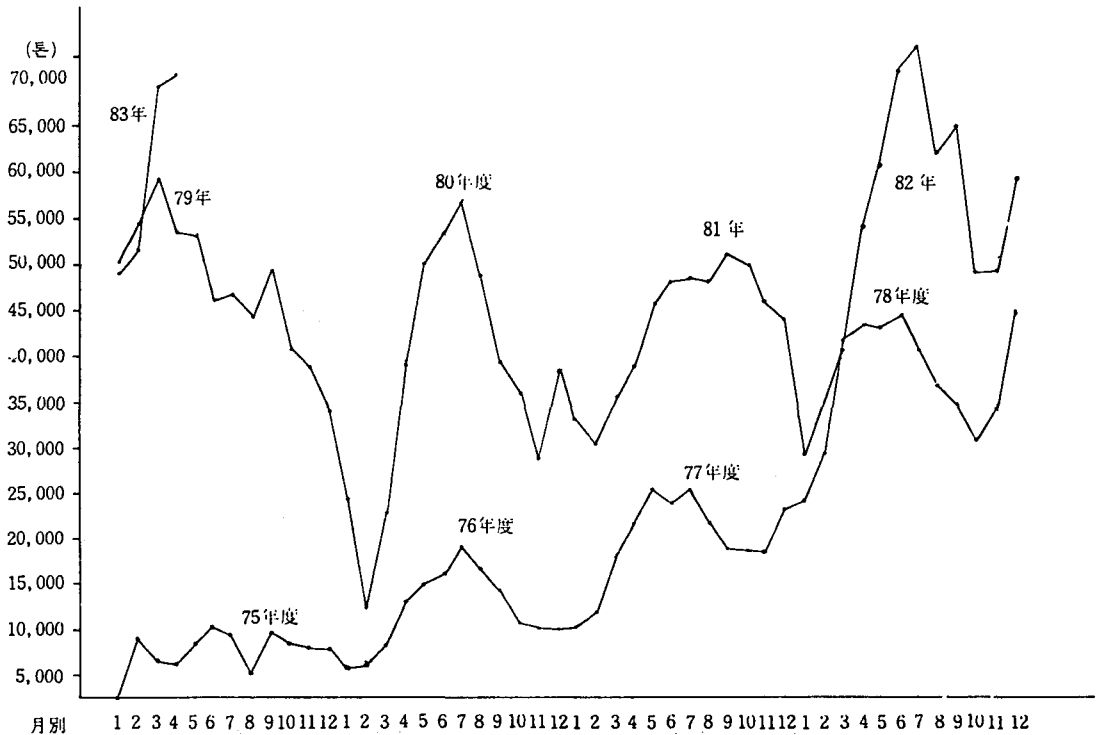


그림 1 肉鷄飼料月別生産實績(75~83年)

表 5

老鷄生產者 販賣時勢

(單位 · 1 kg當 元)

年度 月	83	82	81	80	79	78	77	76	75
1	586	609	478	303	450	574	368	451	348
2	657	619	523	350	379	585	390	455	357
3	588	709	582	546	340	499	456	568	363
4	727	768	575	308	344	414	463	587	406
5	625	638	721	312	338	425	496	49	410
6	600	642	780	333	350	373	483	440	397
7	600	644	578	374	377	380	497	475	404
8	550	692	726	434	405	461	585	431	443
9	514	767	698	442	312	526	580	384	442
10		572	537	408	272	476	462	350	335
11		524	450	413	206	487	445	360	352
12		555	498	568	223	475	497	344	336
평균		636	596	399	333	473	477	445	383

서울지역평균육계추세표(월평균)

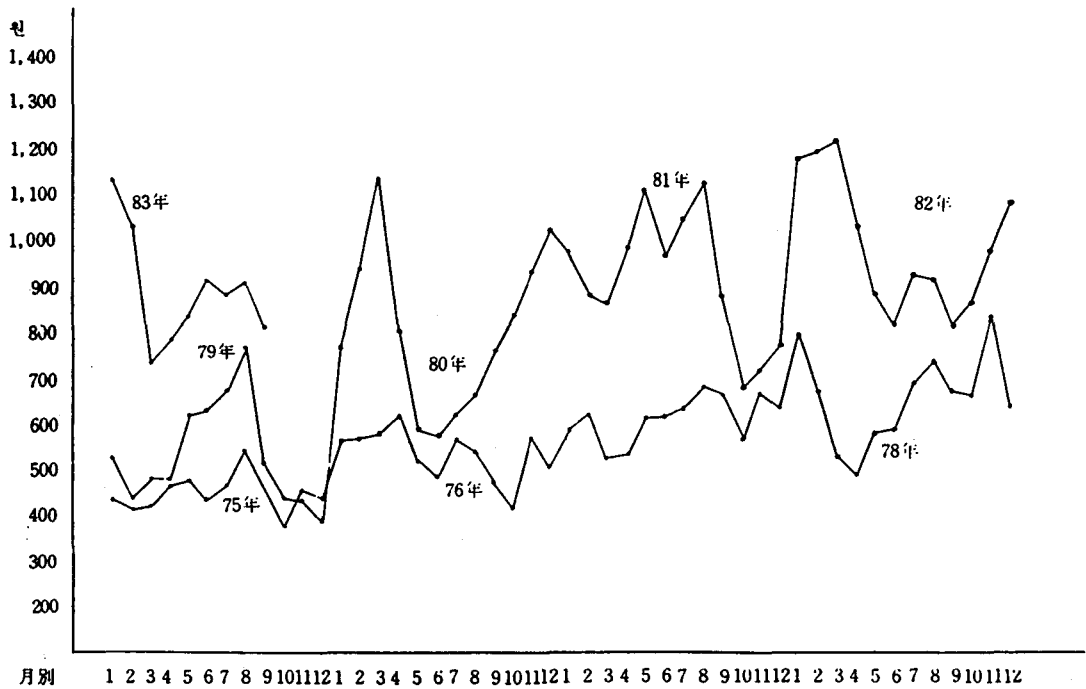


그림 2 肉鷄(하이부르) 月別 時勢變動表(農場出荷價格, 月平均値임)

함량이 적고 肉質이 연한 專用肉鷄의 好適度가 높아지고 있는 反面, 老鷄는 現在 서울 消費가 急激히 減少하고 主로 農村과 地方都市에서 消費됨으로 價格上昇勢를 가져오지 못하고 있는 實情이라고 思料된다. 即 老鷄값이 싸기 때문에 所得이 낮은 農村庶民들이 在來式의 食生活(국과 찌개용)에 의하여 많이 消費되고 있는 實情이다. 그러나 앞으로 老鷄값은 더욱 期待하기 어려운 일이며 特殊한 調理方法의 開發과 利用法이 研究普及되지 않은 限 先進國과 같이 老鷄값은 繼續 下落될 것으로 豫想된다.

그러므로 앞으로 老鷄는 肉加工 또는 特殊調理方法의 開發이 時急한 課題로 提起되고 있다.

3. 肉鷄生産과 經營實態

1) 肉鷄飼育方法

肉鷄飼育方式은 表6에서 보는 바와 같이 152 農家中 90%가 平飼에서 飼育하고 있으며 立체 케이지에서 飼育하는 農家は 5戶로 3.29% 이고 平飼와 케이지를 兼用하고 있는 農家가 10戶로 6.58%로 나타났다.

表 6. 飼育方式

區分	平飼	케이지	平飼와 케이지	計
農家數	137	5	10	152戶
比率	90.13	3.29	6.58	100%

生鷄流通을 하던 過去에는 平飼나 케이지에 飼育하진 何等 關係가 없었으나 屠鷄流通을 하게 된 現實에서는 必히 平飼로 飼育하는 것이 바람직한 일이라 하겠다. 即 케이지에서 飼育할 경우 屠鷄時 다리와 날개에 骨折傷을 입기 쉬우며 가슴의 發達(着肉性)이 좋지 못하고 胸골단에 皮膚가 肥厚하여 商品價値를 떨어뜨리는 경우가 있다. 그리고 生体 1kg이하의 肉鷄生産에서는 無關하나 1.5kg以上 大型肉鷄를 生産하는 경우는 1次 케이

지에서 2次, 3次 케이지까지 移動飼育하여야 하기 때문에 移動時 스트레스와 環境의 變化때문에 發育이 크게 지연되며 2kg程度에서는 케이지가 上下左右로 흔들려 發育과 着肉性이 좋지 못하게 된다. 그러므로 앞으로 肉鷄飼育은 全部 平飼로 하는 方向으로 해야 할 것이다.

2) 出荷体重

飼育農家에서 出荷時 体重을 調査한 바 表7과 같이 1.6~2kg에서 出荷되는 것이 75.97% 이고 2kg以上에서 出荷되는 것이 10.39%이며 1.3~1.6kg까지가 12.99%로 大体로 市場 消費 趨勢를 알 수 있다.

그리고 서울 市内에서는 영계백숙용이 生体 1kg未滿인 것이 契約 生産 供給되고 있으며 地方都市에서는 1~1.3kg程度가 백숙용으로 利用되고 서울에서는 1.3kg内外 것이 후라이드 치킨용으로 4~6 等分하여 많이 消費되고 있었다. 그리고 地方에서는 体重이 1.8kg이상 무거운 것이 主로 많이 消費되는 反面 서울에서는 1.5~1.8kg 程度의 規格品이 많이 消費됨을 調査結果 알 수 있었다. 그러나 앞으로 部分肉 精肉 拔骨肉等 새로운 市場開發과 消費 傾向에 變化를 가져 올 것이 豫想되며 이 때는 2kg以上の 大型 肉鷄 生産이 增加될 展望이다.

3) 8週 基準 育成 体重

8週令에 平均 体重이 얼마나 되는가를 調査한 바 表8과 같이 8週에 1.8kg以上 育成하는 農家가 72.37%, 1.5~1.8kg이 26.97%로 大体로 良好한 便이었다. 肉鷄의 成長 増체는 品種 飼料 環境 衛生 管理如何에 따라 크게 差異가 있으며 보다 選擇과 飼養管理의 改善을 한다면 더욱 増체시킬 수 있다고 思料된다.

4) 飼料効率

肉鷄生産에 있어서 飼料効率が 어느程度 인가를 調査한 바 表9와 같이 2.3~2.5의 範圍가 많으며 2.6~2.8까지도 있어 이는 飼料의 品質과 管理 狀

表-7. 出荷体重

區分	1kg以下	1.0~1.3kg	1.3~1.6kg	1.6~2.0kg	2kg以上	計
農家數	00	1	20	117	16	164戶
比率	0	0.65	12.99	75.97	10.39	100%

表-8 8週令 体重

구 분	1.3~1.5kg	1.6~1.8kg	1.9~2.0kg	2.0~2.3kg	2.4kg 이상	계
농 가 수	1	41	105	5	0	152戶
비 율	0.66	26.97	69.08	3.29	0	100%

表-9 飼料 効率

區 分	2.2	2.3	2.4	2.5		2.7	2.8	2.9	計
農家數	4	36	36	47	13	4	2	0	153戶
比 率	2.63	23.69	30.26	30.92	8.55	2.63	1.32	0	100%

表-10 1回 入雛首數

區 分	1,000首	2,000首	3,000首	4,000首	5,000首	6,000首	7,000首	計
農家數	49	70	21	5	1	1	2	149戶
比 率	32.89	46.98	14.09	3.36	0.67	0.67	1.37	100%

表-11 入雛間隔

區 分	1週	2週	3週	4週	5週	6週	10週	計
農家數	66	59	11	8	1	-	2	147戶
比 率	44.9	40.14	7.48	5.44	0.68	-	1.36	100%

態 環境'衛生이 不良으로 간주된다.

飼料效率의 向上은 生産性を 提高시키며 成長을 促進시키는 關鍵이 됨으로 앞으로 더욱 改善이 必要하다고 思料된다. 外國에서는 大体로 1.8~2.0의 範圍이며 우리도 이 정도가 되도록 병아리, 飼料, 管理, 衛生 環境等 綜合的인 改善이 促求되고 있다.

5) 1回 入雛首數와 入雛間隔

肉鷄 生産 經營에 있어서 한번에 入雛하는 首數와 間隔은 經營的인 側面에서나 能力面에서 많은 影響을 끼치는 것으로 이를 調査한 바 表 10과 表 11과 같았다.

大体로 1回 1,000~2,000首式, 1週~2週마다 連續 入雛 하는 零細性과 作業이 複雜한 經營

을 하고 있는 바 앞으로는 規模를 크게 'All in All out'方式으로 하는 것이 生産性を 提高시키는 길인 것이며 經營 管理와 防疫 衛生上 좋은 方法이라고 思料된다. 生鷄 流通時에는 販賣 連續性上 不可피한 일이었으나 屠鷄 流通을 하게 되는 現實에서는 屠鷄 工場과 契約下에 入雛 間隔을 길게 하고 入雛 首類를 많게 하는 것이 같은 規模에서 바람직한 일이라 하겠다.

6) 斃死率

入雛後 斃死 實態와 出荷率을 調査한 바 表12와 表13과 같이 入雛後 1週間에 1~3%의 斃死가 많았으며 심지어 5%까지 斃死가 있었고 育成 出荷率에 있어서는 95% 内外로 斃死가 많음을 알수 있다.

表-12

入雛後 1週日內 斃死率

區 分	0 %	1 %	2 %	3 %	4 %	6 %	7 %	計
農 家 數	1	56	56	23	10	0	5	151戶
比 率	0.66	37.09	37.09	15.23	6.62	0	5.31	100%

表-13

入雛首數 對 出荷率

區 分	85%	87%	90%	93%	95%	97%	98%	99%	100%	計
農家數	1	3	12	26	64	31	14	3	0	154戶
比率	0.65	1.95	7.8	16.88	41.56	20.13	9.08	1.95	0	100%

入雛後 1週日內에 斃死는 主로 孵化場에서 供給하는 병아리의 健康度를 말하며 出荷率이 낮은 것은 防疫 衛生 管理가 철저히 못함을 보여주는 것으로 思料된다. 卽 連續 入雛는 防疫과 철저한 消毒의 미흡, 精神과 肉体的 피로에서 精誠을 다하지 못하는 結果를 남게 된다. 그러므로 肉鷄에 있어서는 均一한 育成과 出荷率을 높이는 것이 매우 重要한 일이라 하겠다.

앞으로 生産 技術과 經營面에서 改善이 促求되며 特히 防疫 衛生面에서 보다 철저한 對策이 講究되어야 할 것이다.

IV. 屠鷄 工場 實態

1. 屠鷄 工場의 現況

肉鷄 産業이 發展함에 따라서 先進國과 같이 屠鷄 流通을 法制化한 것은 76年度이었으며 이때는 五大 都市(서울 釜山 大邱 大田 仁川)에 限하여 告示 實施케 하였으나 屠鷄場의 施設과 數的인 未及, 流通 商人들의 非協力, 流通과 消費 風土의 오랜 인습 및 市場 機能, 政府의 強力한 支援缺如와 施策의 微溫的인 變化로 惡循環을 거듭하면서 地方 都市에서는 屠鷄 流通이 서울보다 먼저 定着되기 始作한 姿도 있다. 서울 地域은 83年 3月 1日을 期하여 強力히 實施되기는 하였으나 많은 어려움과 問題點을 內包한 채 進行되고 있는 實情에 있다.

全國의 屠鷄 工場 許可數는 表14에서 보는 바와 같이 30個所이나 可動되고 있는 곳은 現在 25個所이며 앞으로 准展 如何에 따라 새로운 大規模 屠

鷄 工場이 數個所 더 設立 될것 같다.

그런데 現在 稼動되고 있는 屠鷄 工場도 施設의 未備 衛生 管理와 屠鷄 方法의 不良, 本來의 使命과 機能을 다하지 못하고 있는 實情인 것이 많다. 앞으로 施設의 改善, 規模의 擴大는 勿論이고 衛生的인 鷄肉의 供給, 需給 安定, 消費 擴大를 위하여 政府와 肉鷄 生産者, 屠鷄 工場, 流通 商人들이 調和 協力하여 強力히 밀고 나가지 않으면 肉鷄 産業의 安定된 發展과 低廉하고 營養價 높은 鷄肉을 消費者에게 많이 供給하여 國民 保健과 體位 向上 및 外國에서 莫大한 外貨를 浪費하면서 輸入하고 있는 쇠고기의 量을 줄이고 代置하기는 힘이 드는 일이라고 思料된다.

그리고 現在 飼料 工場, 孵化場, 食品 取扱 大企業에서 큰 관심을 보이고 屠鷄 工場의 設立을 檢討 推進하고 있는 곳이 數個所있는 實情이다. 이는 앞으로 屠鷄 工場의 事業性이 좋을것으로 展望되고 있다는 하나의 증거라고 하겠다.

2. 서울 周邊의 屠鷄 工場 實態

우리나라 肉鷄 消費量의 거의 切半量이 서울 地域에서 消費되고 있다. 이 鷄肉을 處理 供給하고 있는 서울 仁川 京畿道 一圓의 屠鷄 工場을 調査한 바 許可된 21個中 16個所만 稼動되고 있을 뿐. 5個所는 休業 또는 施設中에 있으며 16個所의 施設 및 運營 實態는 表 15와 같았다.

1) 許可 年度를 보면 屠鷄法이 實施되던 76年度까지는 不過 4個所밖에 없어 法施行과 肉鷄 需給上 차질로 말미암아 留保가 不可避하였던 것은 事

表-14

全國屠鷄工場許可實態

地 域	許可個數	稼動個所	處理能力	備 考
인경부경충전강	울 1	1	20,000	자동 1
	천 2	2	26,400	수동 2
	기 18	13	171,400	자동 7 수동 6
	산 3	3	80,000	자동 1 자동 2
	북 1	1	32,000	자동 1
	남 2	2	10,000	수동 2
	북 2	2	30,000	자동 1 수동 1
원 1	1	10,000	자동 1	
計	30	25	379,800 計	

表-15

서울·仁川·京畿地域屠鷄工場實態

구분	許可年月	1일처리능력(8시간)	1일평균처리수(정취수)			규격별처리比			처리방법	냉장실유무	탈모기대수	보유	평가		제빙시설	관리인원	규모		
			자	체	위	탁	계	하					이	세			미	영	시
1	74. 2	16,000	7,000	10,000	17,000	10	85	5	자동	유	강형	2	유	A	A	유	31	7,072	754
2	75. 10	15,000	5,000	6,000	10,000	75	25	-	"	"	"	2	"	A	A	무	51	2,000	600
3	82. 5	16,000	4,000	0	4,000	80	20	-	"	"	원형	2	"	A	A	"	11	2,530	496
4	80. 10	16,000	5,000	10,000	15,000	80	20	-	"	무	"	2	"	B	A	"	25	2,480	203
5	82. 8	16,000	3,000	10,000	13,000	50	50	-	"	"	강형	3	무	B	A	"	23	3,140	1,150
6	82. 4	24,000		6,000	6,000	70	30	-	"	"	"	2	"	B	A	"	24	4,767	358
7	79. 8	12,000	3,000	7,000	10,000	30	70	-	"	유	원형	2	유	B	B	"	15	1,653	100
8	83. 3	8,000		15,000	15,000	50	50	-	"	무	원형	1	무	B	B	"	35	772	279
9	76.	10,000		12,000	12,000	90	10	-	수동	"	원형	2	"	C	C	"	35	1,500	300
10	76.	10,000		12,000	12,000	50	50	-	"	"	원형	2	"	"	"	"	"	1,500	300
11	82. 5	16,000		8,000	8,000	60	40	-	"	"	"	2	"	"	"	"	"	991	310
12	79. 10	8,000		6,000	6,000	0	70	30	"	"	"	2	"	"	"	"	"	492	87
13	81. 3	8,000		8,000	8,000	40	60	-	"	"	"	2	"	"	"	"	"	440	178
14	79. 12	6,000		8,000	8,000	10	80	10	"	"	"	2	"	"	"	"	"	1,550	292
15	82. 6	8,000		8,000	8,000	50	50	-	"	"	"	2	"	"	"	"	"	989	409
17	80. 8	8,000		20,000	20,000	30	40	30	"	"	"	4	"	"	"	"	"	6,767	966
17	83. 예경	24,000																	
18	"	8,000																	
19	"	8,000																	
20	"	업체																	
21	"	"																	
계		237,000	26,000	146,000	172,000	81,200	81,350	9,450											

(本調査는 83年 5月에 調査한 것임)

實이나 行政 執行的 強行과 指導 및 支援을 積極的으로 推進하였다면 보다 빨리 屠鷄 流通이 定着되었으리라 思料된다.

年間 反復되던 肉鷄 流通의 惡循環 끝에 '86 아시안게임과 '88 올림픽에 對備한 文化 市民의 矜持와 先進國과 같이 屠鷄 流通이 肉鷄 產業의 安定을 가져 온다는 趣旨에 입각하여 生産者의 理解와 流通 商人들도 不可避性을 自認하고 協力하게 됨으로서 屠鷄 工場을 增設하기 始作한 것이 80年度以後이며 이제는 施設은 未備하나 能力面에서 거의 充足한 規模로 擴大되어 21個所나 되며 現在 新規로 設立을 推進하고 있는 業체가 數個所 있는 것으로 알고 있다.

2) 1日 處理 能力을 分析하면 全國의 屠鷄 能力이 379,800首 中 서울 仁川 京畿 地域이 237,000首로서 約 62.4%의 處理 能力을 가지고 있다. 그런데 이 數字는 許可 能力(8時間 稼動 時)이며 實際 能力은 多少 差異가 있는 것으로 思料된다.

3) 1日 平均 處理 實態를 調査한 바 約172,000首 程度이며 每週 金曜日과 土曜日是 休日로 因한 消費 增大로 平日의 約 30~40%의 增加를 가져오며, 만일 雨天으로 休日 行사가 不可能時는 減少된다는 商人들의 綜合된 意見이었다. 그리고 夏節期(6~8月)에는 全般的인 需要의 增大를 가져오며 特히 初·中·末伏 때는 2倍以上의 消費 增大를 가져오고 있다. 現在 稼動되고 있는 16個業體中 一部나마 自体處理하여 販賣 또는 納品 하고 있는 곳이 不過 6個所로서 全屠鷄 物量의 15% 뿐이고 85%가 流通 商人들에게 의하여 委託 屠鷄에 依存하고 있는 實情이었다. 앞으로는 屠鷄 工場에서 肉鷄 飼育者와 協約 購入하여 處理한 後 流通 商人 또는 直賣店, 代理店에게 供給하는 方式으로 轉換되어야 할 것으로 思料된다.

4) 屠鷄 作業 時間은 거의 全部가 밤 9時頃부터 翌日 아침 10時까지 作業하고 있으며 集中되는 時間은 새벽 1時부터 6時로 되어 있었다. 16個所中 1個所만이 낮에 作業하여 全量 冷凍 貯藏 販賣하고 있으며 5個所가 自体 物量을 낮에 處理하고 있었으며 委託 屠鷄는 모두 夜間에 作業하고 있었다.

5) 委託 屠鷄는 手數料는 業體間에 切열한 競爭으로 40원~80원 範圍였으며 嬰鷄는 40원内外 세미와 하이는 50~60원 程度이고 老鷄는 80원이었

으나 屠體 方法에 따라 多少 增減이 있었다. 그런데 屠鷄料도 現金 精算이 적고 거의 20일 程度의 外上 去來이며 一部 業者는 未収로 되는 것이 相當數 있다는 屠鷄 工場의 苦衷이었다.

6) 屠鷄 方法은 거의 放血, 脫毛와 筋骨以外 臟器만 除去할 뿐 소낭 前骨 肝·肺·脾臟은 그대로 附着시키는 것이 大部分이었으며 一部는 放血과 脫毛만 하는 것도 있고 極少量이 內臟 全部를 除去하고 있었다. 이는 委託者의 要求에 의하고 있었으며 血液과 羽毛만 屠鷄 工場에 남기고 全部 委託者가 収去하고 있었다. 그리고 作業 時間에 물리고 또한 施設의 未備로 放血 期間이 짧아 充分한 放血이 되지 않고 있었으며 脫毛를 위한 湯漬 溫度가 一般的으로 高溫에서 處理되고 있으며 屠鷄後 冷却이 되지 않은 채 地下水로 행구는 實情이었다. 이는 肉質의 鮮度 維持와 貯藏性에 큰 影響을 미치게 하는 것으로 屠鷄 方法의 改善이 促求되고 있다. 即 行政적으로 屠鷄 方法과 規模의 統一 및 檢査 制度의 強化로 衛生的이며 新鮮한 鷄肉을 消費者에게 供給하도록 指導 強化와 措置가 時急 함을 指摘하지 않을 수 없는 일이다.

7) 屠鷄 作業上 애로點은 미리 計劃된 數를 處理하는 作業 節次가 아니고 豫告없는 많은 數의 增減差가 甚하고 또한 一時에 많이 물리어 待機 時間의 延長으로 死鷄 發生 및 體重의 減量으로 委託者의 재촉등이 있어 作業 人員의 時間 調節 및 人員 需給 變動上 管理가 매우 힘이 들며 特히 手動式에 依存하는 屠鷄 工場은 더욱 相互 어려움을 겪고 있는 實情이었다. 여기에는 于先 施設의 機械化와 冷却 및 冷蔵 保管의 具備로 晝夜間 何時라도 屠鷄 할 수 있도록 施設의 改善과 屠鷄 物量의 計劃性있는 需給 調節이 必要하다고 思料된다.

8) 屠鷄時 放血되는 血液은 全部 버리고 있는데 이를 수집하여 血粉 製造로 飼料化 또는 肥料化하는 것이 바람직한 일이며 現在 버림으로서 加重되는 汚物 排水 處理에 더욱 費用을 浪費하고 있다. 血液은 좋은 超高蛋白質 飼料이 될 수 있으며 또한 肥料로서 利用 效果를 늘릴 수 있는 것이라고 思料된다. 現在 羽毛은 全部 飼料用 또는 침낭·장식용으로 全量 収去되고 있었다.

9) 重量別 規格 處理 比率을 보면 工場마다 委託 屠鷄業者의 去來 實情에 따라 크게 差異가 있

으나 全体 物量上으로 볼때 하이가 47%, 세미가 47%로 거의 같은 量이고 嬰鷄가 約 6% 屠鷄 流通되고 있음을 알 수 있다.

그런데 軍納用과 大量 消費하는 團體 給食 및 家庭用에는 하이부리가 주로 消費되고 있으며 營業所用(食堂 치킨센터 加工 料理用)에는 세미가 주가 되며, 嬰鷄는 삼계탕 用으로 음식점에 消費되는 傾向을 알 수 있었다.

10) 屠鷄 處理에 있어서 콤베어 施設에 의해 自動化 된 곳이 16個所中 8個所 뿐이고 나머지 8個所는 全部 손작업을 하는 屠鷄場이었다. 手作業을 한다고 모두 非衛生的이며 不良하다고는 볼 수 없으나 非能率, 非衛生, 非均一性인 屠鷄가 될 수 있는 確率이 많음을 指摘하지 않을 수 없으며 可及的 이면 近代화된 機械 施設이 바람직하다. 그리고 機械화된 8個所中에도 國産化에 의한 自体 施設로 放血 時間이 짧고 湯漬한 벨트가 屠鷄 解体 벨트와 같이 連結되어 非衛生的으로 細菌의 汚染도를 높이고 있다. 施設의 國産化로 自体 造立하는 것은 좋으나 既히 機械化에 의한 近代화된 施設을 함에 있어서는 基本 原理와 衛生的인 常識을 가지고 多少 經費는 더 所要된다 하더라도 最少限의 原則은 지켜야 한다고 思料된다. 또한 許可 官廳에서도 事前에 철저한 指導와 監督, 基準 原則의 設定과 實行이 아쉽다.

11) 屠鷄場이라하면 冷蔵·冷凍·製氷 施設이 必然의인 要件이라 思料되는데 現在 冷蔵 冷凍室을 完備한 곳이 不過 4個所 밖에 되지 않으며 屠鷄後 急速 冷却과 肉質의 鮮度を 維持하기 위한 氷雪 製氷 施設이 있는 곳은 1個所 밖에 지나지 않고 있다. 이는 날씨가 더운 때 特히 夏節期 鷄肉의 需要가 急増할 때 需給 調節과 鷄肉의 新鮮度を 維持하기 위하여 큰 問題點이라고 指摘하지 않을 수 없다.

그러나 屠鷄場에서 自体 또는 支援을 받아서라도 自身の 事業 發展을 위함은 勿論 消費者에게 新鮮한 鷄肉 供給과 需要 安定 및 肉鷄 産業의 發展을 위하여 이와 같은 施設을 具備 할 것을 促求하며 萬一 이러한 施設을 갖추지 않은 屠鷄場은 許可를 取消시키는 強力한 行政 措置도 강구되어야 한다고 思料된다.

12) 脫毛機는 自動이나 手動이건 모두 施設되어 있으나 長型和 円型 脫毛機의 二種이 있으며 各各

長短點이 있으나 一般的으로 脫毛 狀態와 鷄肉의 商品 模樣으로 볼 때 円型 脫毛機의 優秀性으로 이를 好選하는 傾向을 볼 수 있었다. 長型 脫毛機는 脫毛가 完全치 못하며 갈비와 날개가 부러지는 確率이 높고 屠鷄品이 길게 늘어나 볼 품이 없다는 商人들의 常論이었다. 그러므로 肉鷄 重量에 따른 脫毛機 選擇과 機械化에 따른 施設의 特徵을 파악 肉鷄 商品 價格의 向上을 위하여 많은 研究 檢討가 있어야 하며 施設設備時 留意할 問題라고 思料된다.

13) 保冷車 保有率을 調査한 바 16個屠鷄場中 不過 5個所만이 保冷車를 가지고 있을 뿐이다. 이 保冷車도 自体 屠鷄한 鷄肉만 取扱 運搬하고 있을 뿐 委託 屠鷄한 것은 委託業者가 一般 自動車에 비닐을 깔고 運搬하는 것이 大部分이고 極少數가 플라스틱 箱子에 담아 保冷車로 運搬되고 있었다. 現在 屠鷄後 冷却도 철저히 하지 못하고 또한 얼음을 채우지 못하고 있는 實情에 더우기 保冷車가 아닌 一般 自動車에 運搬 供給되고 있다는 것은 食品 衛生面에서나 鷄肉의 鮮度 維持를 위하여 큰 問題點이라고 指摘하지 않을 수 없는 일이라 하겠다. 그러므로 屠鷄肉 流通에 있어서 保冷車로 運搬되도록 資金의 支援과 強力한 行政 措置가 強化되어야 한다고 思料된다.

14) 施設과 衛生 實態面에서 屠鷄 工場으로 諸般 施設이 完全히 具備한 곳은 1個所뿐이고 余他 屠鷄場中에서 그런데로 良好하다고 思料되는 곳이 3~4個所일뿐 其他 屠鷄 工場은 새로운 施設과 衛生의 補完이 있어야 한다고 調査者는 判斷하였다. 이는 屠鷄場 스스로가 하루빨리 改善토록 努力하여야 하며, 關係當局에서도 과감한 支援과 行政 指導를 하여 一定 期間內에 是正되지 않을 때에는 許可를 取消하는 強力한 措置가 있어야 될 것으로 思料된다. 萬一 當局에 態度가 微溫의이라하면 차라리 從前과 같이 生鷄 流通으로 還元 또는 放任하는 것이 副作用이 없을 것으로 여긴다. 今番 屠鷄 流通을 強力히 促求하는 實態에 보다 次元 높은 興件 造成과 對策 및 支援으로 綜合的인 對策과 施設이 時急히 講求되어야 한다고 思料된다.

3. 肉鷄 減量과 廢棄率

1) 生鷄 購買時減量

某 屠鷄 工場에서 82年度 1年間 生鷄 購入時(農場에서 計斤 購入한 후 屠鷄 前에 다시 計斤 確

認하여 差異난 增減率)을 調査한 結果는 表 16과 같다. 購入時 減量은 採食한 飼料의 消化와 排泄, 脫水, 體熱量의 消耗, 運搬 方法, 所要 經過 時間, 體重, 飼育 方法에 따라 差異는 있으나 必然的인 減量이 있게 마련이다.

本人이 數次 試驗 調査에 의하면 2.5~3%의 減量이 一般的인 慣例인데 表 16에서 보는 바와 같이 總 172個 農場에서 그 物量은 트럭으로 468台 分이었었는데 오히려 增加한 경우는 9個 農場에서 13台分이 增加되었고 그 비율은 9.67%가 增加한 것이 있었다. 이는 計斤上의 錯誤인지 또는 飼育 農場에서 購賣時 저울의 誤差인지는 알 수 없으나 增加을 나타내고 있었다.

한편 많은 減量이 된 것은 6.7%의 減量 結果가 있으나 平均 2.5%内外의 減量 實績을 보이고 있었다. 運搬中 減量은 不可避한 것이나 計斤의 正確性 運搬 期間의 短縮, 그리고 即時 屠鷄 處理함

으로서 減量을 줄일 수 있다. 한편 運搬中에 死鷄 發生은 氣溫, 積載 方法, 取扱 要領, 運搬車의 振動 狀態에 따라 크게 差異가 있으나 專門的인 商人들은 死鷄 發生이 거의 없고 不注意로 0.1~0.3% 範圍라고 한다. 그리고 낮에 運搬하면 減量과 死鷄의 發生 위험이 많아 밤에 運搬한다는 意見이 支配的이었다.

앞으로 屠鷄 流通을 함에 있어서 飼育業者나 屠鷄場에서 共히 計斤 差異가 없어야 할 것이며 또 한 減量과 死鷄 發生을 없도록 努力하여야만 한다고 思料된다.

2) 屠體率

肉鷄를 屠鷄하였을 때 屠體率에 영향을 끼치는 要因은 生體重, 品種, 飼養 狀態, 肥肉度에 따라 크게 差異가 있으며 또한 屠體 方法과 處理 過程에 따라 差異가 생기게 됨을 알 수 있다.

即, 表 17과 18에서 보는 바와 같이 屠體率은

表-16

飼育農場부터 屠鷄前까지의 減量

增	減	農 場 數	車輪台數	比 率 (%)	備 考
+0.5~0.99		1	1		9.67%增加
+1.5~1.99		5	9		
+3.0~3.49		1	1	} 2.78	
+5.0~5.49		1	1		
+9.5~9.99		1	1		
-0.5~0.49		4	6	1.28	
-0.5~0.99		9	9	1.92	
-1.0~1.49		28	69	14.74	
-1.5~1.99		22	96	20.51	
-2.0~2.49		38	153	32.69	
-2.5~2.99		24	70	14.96	6.7%減量
-3.0~3.49		13	19	4.06	
-3.5~3.99		12	19	4.06	
-4.0~4.49		5	6	1.28	
-4.5~4.99		2	2	0.43	
-5.0~5.49		4	4	0.86	
-5.5~5.99		1	1	0.21	
-6.0~6.49		-			
-6.5~6.99		1	1	0.21	
計		172	468	99.99	

(本表는 82年度 1年間 某屠鷄場에서 購入時減量을 調査한 表임)

体重이 무거운 하이부로의 경우 最終 구이용이 67.8~69.15%이며 一般用(內臟 및 器官 完全 除去하고 목과 다리를 붙인 것)이 77.5~78.7%이고, 1kg 이상의 세미의 경우는 一般用이 72.5%, 구이용이 59%이며, 1kg 이하의 嬰鷄의 경우는 一般用이 66~68%이고 구이용은 52~54% 程度로 生体重이 가벼우면 가벼울수록 屠体率이 떨어지고 있음을 알 수 있다. 特히 1kg 이하의 生体는 着肉性이 적어 屠体率이 急激한 低下를 보이고 있었다.

그리고 屠鷄 方法과 各器管을 적출 또는 附着 如何에 따라 屠体率에 영향을 미치며 또한 脫水, 程度에 따라 重量에 크게 영향을 미치고 있는 것을 알 수 있다. 그러므로 屠鷄 流通에 있어서 屠体率은 屠体 方法, 体重, 着肉性, 飼養 狀態를 考慮하여 換算 適正 去來가 되어야 할 것으로 思料된다. 아울러 減量과 損耗率 그리고 失格品이 發生하지 않도록 屠鷄 過程에서 注意하여야 되며 衛生的으로 取扱 管理가 되어야 한다.

V. 屠鷄品の 流通 販賣 實態

1. 肉鷄 流通 商人 實態

76年度 屠鷄法の 施行 當時 서울의 生鷄 取扱 商人數가 3,000如名이나 된다고 하였으며 그後 屠鷄法이 強化되어 줄었다고는 하나 實際上에는 그렇지 않은 것으로 思料된다. 3,000의 數는 屠鷄品을 販賣하는 商人뿐만이 아니라 후라이드 치킨집, 치킨 센타등 專問 料食業所까지를 모두 말하는 것으로 보여지며 實際 流通 販賣 商人은 300名 以下로 推算된다. 그 理由는 表 19에서 보는 바와같이 3年前 生鷄 取扱 商人들이 屠鷄 流通에 對備 自生 團體로서 肉鷄 納稅 組合을 組織하여 權益을 保護받으며 生鷄 營業을 發展 營爲하고자 組織된 組合數가 不過 151個밖에 되지 않으며 그 中에서 大商人들은 거의 모두 組合에 加入된 것으로 알려져 있으며 一部 小商들만이 세금을 내지 않으려고 參與를 기피하고 있는 實情이라고 한다.

表-17 하이부로 屠体率

調査 1 例(하이 20 首)			調査 2 例(하이 10 首)			調査 3 例(하이 10 首)		
區 分	重 量	屠体率	區 分	重 量	屠体率	區 分	重 量	屠体率
	kg	%		kg	%		kg	%
生 体 重	35.93	100	生 体 重	20.25	100	生 体 重	18.8	100
脫 毛 放	32.21	89.65	脫 毛 放 血	18.53	91.51	內臟·근위·肝除去	15.4	81.91
脫 腸	30.94	86.11	脫 腸	17.5	86.42	허파·소낭제거	14.8	78.72
筋 骨 除 去	29.44	81.94	肝, 근 위 제 거	16.71	82.52	머리·발길제	13.8	73.40
肝·心臟 除去	28.26	78.65	허파포함일반용	15.7	77.53	정식구이용	13.0	69.15
肺·腎臟 除去	27.87	77.56	물로 세척후정	15.8	78.02			
목 다 리 길 게	25.78	71.75	식구이용	13.96	68.94			
구이(목다리 짧게)	24.36	67.80						

表-18 嬰鷄와 세미屠体率

供試首數	体重範圍(生体)	生体重	脫毛와 內臟除去		소 낭 제 거		허 파 제 거		머 리 발 길 제		정식구이용	
首	kg	kg	重量kg	率 %	重量kg	率%	重量kg	率%	重量kg	率%	重量	率%
6	0.52~0.82	4.10	2.94	71.7	2.86	69.7	2.72	66.3	2.47	60.2	2.16	52.7
6	0.84~1.0	5.41	3.88	71.7	3.79	70.7	3.72	68.7	3.28	60.6	2.94	54.3
6	1.1~1.35	7.39	5.63	76.2	5.53	74.8	5.36	72.5	4.91	66.4	4.36	59.0

表-19

肉鷄納稅組合員分布

區 域	大 商	中 商	小 商	計	備 考
강 동 구	6		4	10	大, 中, 小商의 分類는 組合員이 自律的으로 販賣取扱物 賣上에 따라 分類된 것으로 大商月 15,000원 中商月 10,000원 小商月 3~5,000원 納稅하고 있다함
동 작 구	5	2	1	8	
관 악 구	1		5	6	
강 남 구	2		3	5	
마 포 구	1			1	
구 로 구	2		1	3	
영등포구	5	1		5	
도 봉 구	5	2	34	39	
서대문구	1	2		2	
성 동 구	6	1	13	21	
용 산 구	3	1		5	
중 구	10		3	14	
동대문구	15		2	18	
성 북 구	4		10	14	

(本表는 組合員 名單을 分析 分類한 表임. 83. 5. 15現在)

그리고 論者는 直接 ① 千戶 市場 5 個所 ② 연 시내 市場 2 個所 ③ 불광 市場 2 個所 ④ 유진상 가 2 個所 ⑤ 신촌 市場 2 個所 ⑥ 화양 市場 2 個所 ⑦ 왕십리 市場 1 個所 ⑧ 행당 市場 1 個所 ⑨ 東大門 市場 4 個所 ⑩ 南大門 市場 地下 3 個所 ⑪ 안양 남부시장 2 個所 ⑫ 안양 중부 시장 4 個所 等을 訪問하여 市場 販賣商人들을 調査하였다.

닭을 販賣하는 商店數가 너무 적었으며 市場內에서만 販賣되고 있을 뿐 住宅街의 정육점에서는 거의 볼 수 없었다. 단지 鷄肉을 取扱하고 있는 1 個所만이 있는데 그 市場內에서는 屠鷄品이 販賣되지 않은 곳이었다. 그 곳마저도 쇠고기와 돼지고기는 視界에서 잘 보이고 있으나 닭고기는 잘 보이지 않고 있었다. 그리고 大商들은 都賣만을 하는 것이 아니고 모두店舖를 가지고 小賣도 하며 飲食商, 치킨 센타 등 大量 供給處를 確保하여 每日 供給하고 있는 實情이었다.

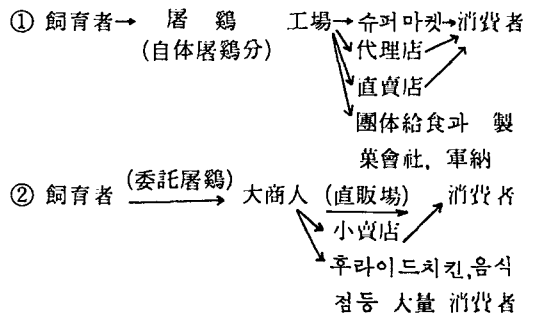
이러한 點으로 비추어 볼 때 鷄肉의 販賣店舖가 너무나 적어 앞으로 消費 擴大를 위하여 販賣店의 擴大 設置가 當面 課題라고 본다. 某슈퍼마켓의 肉類 取扱 擔當者의 말에 의하면 마진 利益率이 쇠고기 2.7%, 돼지고기 8~15%에 비하여 닭고기

가 15~20%로서 가장 利潤이 많다고 한다. 이렇듯 事業性도 他 肉類에 비하여 높은데 무엇 때문에 取扱業所가 적고 精肉店에서도 取扱을 꺼리고 있는지 再檢討하여 屠鷄에 대한 認識을 새롭게 할 余地가 많다고 思料된다. 그러므로 屠鷄유통은 새 市場의 確保와 消費 擴大를 위하여 좀더 研究 開發하고 販促에 힘을 기울여야 할 것이다.

2. 流通 經路 實態

肉鷄 流通 經路에 對하여 過去 調査 報告된 바에 의하면 流通 過程이 많고 複雜하여 그로 인하여 中間 마진이 많다는 報告가 있었는데 論者가 調査한 바로는 極히 單純하고 不可避한 經路이라고 느끼었다

流通 經路를 살펴보면 다음과 같다.



③ 飼育者(中商人) → 수집상(中·大商人) → 小賣商
 (委託屠鷄後) ↓ 消費者

流通經路는 大体로 以上과 같이 分類되었으며 飼育者와 購入者 間에 仲介 商人은 地方生産地에서 生産者가 販路를 모르거나 購入者가 物量 確保가 어렵거나 適正 規格品을 求하려고 할 때 紹介하고 또는 時勢를 싸게 사기 위하여 仲介 役割을 하고 있으며 1首當 20원内外의 手數料를 받고 連結해 주고 있었다. 그러나 肉鷄 生産을 專門化한 農場은 商人들과 相互 直接 連結되기 때문에 거의 中間人이 없이 去來되고 있었다.

앞으로 屠鷄場의 機能이 強化되고 營業이 活性化된다고 하면 飼育者와 屠鷄場이 直結되며 屠鷄場에서는 直賣店 代理店을 通하여 消費者에게 供給되는 形態로 바뀌겠지만 아직 時日이 經過되어야 한다. 現在로서는 市場 機能을 長期間 左右하고 있는 肉鷄 納稅 組合員의 紐帶 強化로 包攝, 共榮 共生, 共益 共存하는 方向으로 나가야지 그들을 無視한 流通은 지나 큰 惡循環을 초래할 憂慮가 思料된다. 또한 屠鷄品의 衛生, 新鮮度, 維持, 屠鷄 規格의 統一, 販賣店의 冷蔵 保管 販賣, 正確한 重量 販賣, 部位別 販賣, 包裝 등이 急先務이고 一部 손담과 加水, 內臟 添附 등 消費者들을 우롱하고 속이는 行爲는 하루속히 是正되어야 한다고 思料된다.

3. 地域別 消費量 實態

肉鷄 消費는 正確히 파악하기는 힘들고 어려운 일이나 流通 專門 商人들의 推計 調査와 屠鷄 工場 測의 輿論 調査 結果로는 다음과 같이 推計되었다.

1日 平均 消費量(83. 5月基準) 推計

- | | |
|--------------|------------------|
| 1) 全國 消費量 推計 | 400,000~500,000首 |
| 2) 서울 地域 | 180,000~200,000首 |
| 3) 安養 地域 | 4,000~ 5,000首 |
| 4) 釜山 地域 | 15,000~ 20,000首 |
| 5) 大邱 地域 | 10,000~ 15,000首 |
| 6) 城南 地域 | 8,000~ 10,000首 |
| 7) 水原 地域 | 4,000~ 5,000首 |
| 8) 仁川 地域 | 10,000~ 12,000首 |
| 9) 平澤 地域 | 3,000~ 4,000首 |
| 10) 松炭 地域 | 2,000~ 3,000首 |

以上과 같은 傾向이 夏節期에는 約 2倍의 增加率

을 보이며 冬節期에서는 消費量이 減少하는 傾向으로 季節과 週中 週末의 變化가 많으며 또한 社會 安靜과 經濟, 景氣 變動에 따라 影響이 큰 것으로 輿論 調査 結果 나타났다. 그리고 서울보다 地方과 農村일수록 大型 肉鷄 消費 比率이 높으며, 老鷄는 거의 서울에서는 消費가 되지 않고 地方과 農村에서 消費되고 있는 實情이었다. 이러한 實情을 볼때 지난 10年前이나 20余年前과 比較 할 때 食生活이 크게 달라져 肉鷄를 量보다 質의인 面을 고려하는 消費 傾向도 있음을 알 수 있다.

앞으로는 外國과 같이 脂肪分이 많이 含有되어 있는 皮膚를 버리고 精肉만 消費하는 時代가 멀지 않으리라고 思料된다. 그리고 一部 都市 消費量의 推計 調査로 볼 때 우리나라의 現在 年間 肉鷄 生産과 消費量은 表 1에서 提示된 것과 같이 約 2億首에 達할 것이며, 더욱 增加될 것으로 豫想된다.

4. 鷄肉 販賣 實態

1) 屠鷄 工場에서 代理店까지의 減量을 調査한 바 平均 1,665%의 減量이 發生되었으며

7月에 1.72% }

8月에 1.94% }

9月에 1.44% } 平均 1,665%의 減量

10月에 1.72% }

11月에 0.92% }

包裝한 것보다 非包裝한 것에서 더욱 減量이 많았으며 이는 脫水 蒸發에서 생기는 減量으로 思料된다.

그리고 密閉된 包裝한 비닐속에 물이 고이는 경우가 생기는데 이는 肉鷄中の 脫水로 因해 肉鷄中の 물이 빠지기 때문이다. 이로 因한 消費者의 誤解가 없지 않다고 할 수 없다. 그러므로 屠鷄業者들은 肉鷄을 密閉 包裝하지 않고 一部 開放하는 方法을 쓰고 있었다.

2) 屠鷄後 冷凍 減量이 平均 3%의 減量을 發生되고 있다.

3) 屠鷄後 部分肉으로 解体 切斷하여 急冷하였을 때 減量은 平均 4.7%로 많아졌다. 이러한 減量率은 流通 마진과 販賣 價格에 加算 反映되어 아 된다고 思料된다.

4) 市場內에서 冷蔵 쇼케이스에 진열 販賣되고

있는 곳이 32個中 15個所 뿐이고 16個所는 좌판에 진열 販賣되고 있었으며, 쇼케이스가 있는 곳도 店舖內에 積載(세면바닥에) 또는 플라스틱 용기에 물을 넣어 담구어 놓고 販賣되고 있는 곳이 많았다. 이와같이 高級의 肉鷄를 非衛生的인 販賣하고 있는 것은 하루속히 是正되어야 하며 行政 監督이 促求된다. 但, 슈퍼마켓에서는 매우 衛生的인 販賣를 하고 있었다.

5). 流通 마진에 있어서 통닭 1kg當 利益金은 100~200원 程度가 商人들의 綜合된 意見이었으나 小賣價格은 市場마다 큰 差異를 보이고 있는데 最低 1,350원에서 最高 1,900원에 販賣되고 있었다. 販賣行爲는 市場內 獨點 販賣 또는 몇사람의 團合에 의한 維持 販賣, 都賣商에서 供給받아 小賣等 여러가지로 分析된다. 그리고 市場內에서 販賣되는 鷄肉의 實態는 大部分 창자만 除去되었을 뿐 소낭·前胃·肝·心臟·肺·腎臟·筋胃가 附着 包含되어 販賣되고 있으며 一部 除去하여 別途로 消費

者의 要求와 눈치에 따라 操作되며 價格이 形成되고 있었다. 이에 反하여 슈퍼마켓에서는 整肉된 圭이用 包裝(목과 다리를 除去하고 內臟을 完全히 除去된 것)된 것을 1kg當 1,490원씩 販賣되고 있었다. 그러하다고 하면 市場에서 販賣되고 있는 鷄肉이 비싸고 슈퍼마켓의 것이 가장 低廉한 價格임을 直感하게 된다.

그리고 슈퍼마켓에서 마진율이 15~20%로 他肉類보다 有利하다고 할 때 앞으로 屠鷄場에서는 直賣店을 많이 開設하여 消費 擴大와 流通 市場을 장악할 수 있는 余地가 多分이 있다고 思料된다. 또한 消費者에게는 衛生的이고 新鮮한 鷄肉을 값싸게 많이 消費토록 嗜好性을 增大시킬 수 있는 機會가 마련되어야 한다.

論者는 市場內에서 鷄肉 流通과 販賣 實態및 價格形成差를 即見하고 하루속히 近代化되어 生産者와 消費者를 供히 保護하는 次元에서 是正되고 改

表-20

市場販賣時勢

市場別	1kg當金額	副産物時勢備考
千戶市場	1,600	근위 1개 100원 다리 1개 10원 시장내에서는 창자만 제외하였을 뿐 모두
연시내 "	1,500	합쳐서 적절히 판매되고 있음
불광 "	1,350~1,500	
유진상가 "	1,350~1,500	간·근위13組 1,000원, 머리 5개 100원
신촌 "	1,800~1,900	발 1개 10원, 머리 3kg 1,000원
화양 "	1,600	간·근위 12組 1,000원, 다리 1개 10원
왕십리 "	1,600	간·근위 1개 100원, 다리 1개 10원
행당 "	1,500	
동대문 "	1,350~1,500	다리 3개 100원, 근위와간 100원, 머리 1kg 500원, 다리 1kg 1,000원
남대문 "	1,350~1,500	근위 1개 100원, 간 3개 100원, 다리 3개 100원, 염통 1접시 1,000원
안양남부 "	1,450~1,500	다리 3개 100원 간, 근위 100원
안양중 "	1,400	
한양슈퍼	1,490	닭다리 1kg當 3,000~3,200원, 날개 1kg當 2,500~3,000원 몸통 1개當 300~500. 정육 1kg當 19,000

생체시세 1kg當 750~800원등
 도체율(시장일반용판매규격) 86%(872~930원)
 도체율(내장완전제거규격품) 78%(962~1,025원)
 위탁도체료 1수당 70원, 1kg當 50원
 운반제비용 1kg當 100원
 ※시장유통실태로 본 원가(1,022~1,080원 정도)
 ※정식일반용이면 (1,112~1,775원이 됨)
 기타감량과 비용등을 가산하면 실제평가가 됨

포되어야 하겠다는 것을 절실히 느끼게 되었다.

6) 통닭 1kg當 都賣 一般用(肉藏 完全 除去) 1,300원, 구이용 1,500원씩으로 볼 때 部位別 販賣와 副産物의 効率의인 販賣는 收益性을 提高시키며 消費者의 嗜好와 價格上 有利性으로 消費 擴大를 가져 올 수 있다는 것을 認識하게 되었다.

本 調査에 의한 小賣 價格과 平均 價格은 다음과 같다.

- 1) 精肉 100g 1,900원
- 2) 다리고기 1kg當 3,000~3,200원
- 3) 날개 1kg當 2,500~3,000원
- 4) 肝과 筋胃 13個 1,000원(근위 1개 100원포함)
- 4) 발목 1個 10원(다리 3개 100원도있음)
- 6) 머리 1kg 500원(머리 1개 30원)
- 7) 肝 3個 100원
- 8) 염통 100g 300원
- 9) 몸통(精肉生産) 300~500원

以上에서 보는바와 같이 앞으로 통닭으로 販賣하는 것보다 部位別, 副産物別로 區分 깨끗이 整理 包裝하여 販賣함으로써 消費者에게 부담도 줄이고 嗜好에 맞게 사먹을 수 있도록 販賣 改善이 促求되며, 美國, 獨逸에서 듣고 본 경험에 의하면 先進國에서는 통닭의 販賣量은 50%以下, 部分 部位別 販賣量이 50%以上이고 部分 部位別 販賣에 의한 利益率이 20~30% 높다고 한다. 屠鷄場에서는 이러한 점을 考慮하여 部分 部位別 販賣을 하루속히 하여 施行되는 것이 바람직한 일이라 하겠다.

VI. 要約結論

關內 肉類需要의 急增으로 肉鷄飼育이 最近 數的으로나 規模面에서 擴大되고 있으나 需給의 不均衡으로 肉鷄價格의 變動에 極甚하여 不安한 産業이 되고 있다. 또한 流通에 있어서도 從來慣習인 生鷄流通에서 屠鷄流通으로 76年度에 法改正이 되었으나 施行上 여러가지 難關에 부딪쳐 미루워 오다가 83年 3月 1日을 期하여 서울市內 全地域에 施行을 斷行하게 되었다.

이러한 狀況에서 生産과 流通面에 實態를 調査·分析하여 改善方案을 究明 摸索함으로써 肉鷄産業의 安定된 發展과 屠鷄流通의 定着을 促進하여 鷄肉의 消費를 擴大하여 外國에서, 輸入肉을 代置케 함으로써 外貨浪費 減少에 寄與하고자 本 調査 研究를 實施하게 되었으며 얻어진 結果를 要約하면 다음과 같다.

1. 肉鷄生産과 價格變動

1) 最近 肉鷄生産數는 急增하여 年間 1億8千乃至 2億首程度로 生産推計가 되며 83年度에는 더욱 增加될 것으로 推算된다.

2) 肉鷄生産量은 需要가 많은 夏節期에 急增加하나 價格面에서는 오히려 不落勢를 보이고 있는 反面 非需要期인 冬節期에는 지나친 生産量減少로 肉鷄價格이 上昇되는 傾向을 보이고 있다.

3) 需給調節로 價格의 適正線을 維持하는 길은 屠鷄流通의 完全한 定着과 屠鷄工場의 機能強化로 契約生産, 貯藏, 消費促進, 利用擴大를 위한 研究開發等 經營統合主体가 確立되어야 한다고 思料된다.

現在와 같은 任意生産과 流通商人의 委託屠鷄販賣方法은 縱來 生鷄流通때와 같이 需給의 不均衡과 價格의 操作이 如前할 것이며 오히려 非衛生的인 流通으로 消費萎縮의 憂慮가 豫想된다

4) 生産技術에서는

① 飼育方式은 90%가 平飼이나 屠鷄流通이 完全定着된다면 品質과 商品價値向上을 위하여 舍미부로 以上은 모두 平飼에서 飼育되어야 한다고 思料된다.

② 出荷体重을 보면 하이부로의인 1.6kg以上이 86%이고 舍미부호가 13%이며 1kg以下는 없었다. 이를 볼때 全國의인 趨勢는 하이부로의 消費가 많음을 알 수 있다.

③ 8週齡의 体重을 보면 1.8kg以上이 72.37%나 되며 1.5~1.8kg가 26.97%로서 大体로 増体成張이 좋았다.

④ 飼料効率は 2.3~2.5範圍가 84%이며 2.6~2.8이 12%, 2.2以下가 2.6%로서 飼料効率は 좋은 便은 못되고 있었다.

⑤ 한번에 入雛하는 首數는 1,000~2,000首 되는 곳이 約 80%이고 3,000首式 넣는곳이 14%로서 零細規模이며 1~2週마다 入雛하는 곳이 85%로서 連續入雛하고 育成出荷하는 經營을 하고 있는 바 앞으로 많은 數를 一時에 넣고 一時에 出荷하는 all in all out方式으로 經營되어야 할 것으로 思料된다.

⑥ 斃死率은 5%가 41.56%, 3%가 20.13% 7%가 16.88%로서 入雛對出荷率이 過히 좋은 便

이 못되고 있었다. 一般的으로 入離時 3%의 損을 考慮하면 斃死率이 높은 便이다.

2. 屠鷄工場實態

1) 全國의 許可된 屠鷄工場數는 30個所이며 이중 25個所만이 稼動되고 1日 處理能力은 378,800首로 나타났다. 그러나 이 중에도 施設의 未備와 衛生面에서 未及한 곳이 大部分이고 그런데로 면모를 갖춘 곳은 6個所뿐이었다.

2) 서울 京畿, 仁川, 地域의 屠鷄工場數는 21個中 16個所만이 稼動되고 있으며 屠鷄法이 發動되던 76年度에는 不過 4個所였으며 80年度以後 大部分 許可 新設되었다.

處理能力은 全國의 62.4%를 차지하고 있으며 現在 1日平均 172,000首를 處理하고 있으며 週末인 金·土曜日은 平日의 30~40%의 增加하며 夏節期에는 約 2倍의 增加를 가져오는 것으로 알려졌다.

3) 屠鷄工場에서 自体購入 處理되고 있는 物量이 約 15%이고 85%는 流通商人에 의한 委託屠鷄되고 있는 實情이었다.

앞으로는 屠鷄工場에서 自体處理하는 方向으로 하루속히 轉還되어야 할 것으로 思料된다.

4) 屠鷄時間은 주로 夜間 밤 9時부터 翌日 10時까지 作業을 하고 있으며 晝間에만 하고 있는 곳은 1個所뿐이었다.

即 委託屠鷄는 夜間에 하고 自体것은 주로 晝間에 作業하고 있었다.

5) 委託屠鷄 手數料는 40~80원 범위이며 老鷄는 80원 하이부로는 60원內外, 영계는 40원 程度이었다.

6) 屠鷄方法은 放血, 脫毛와 筋胃以下 腸만 除去하고 其他臟器는 모두 附着시키고 있었다. 外國에서는 內臟全部를 完全히 除去하는 것으로 되어 있는데 우리나라도 改善과 規格의 統一性이 時急한 것으로 思料된다.

7) 屠鷄處理에 있어서 計劃性 있는 作業이 되지 못하고 物量과 時間의 集中 또는 變動이 심하여 人員需給의 차질과 生鷄滯帶로 死鷄發生이 많다고 한다. 이것이 委託屠鷄에 의존하는 屠鷄工場의 問題點이라고 본다.

8) 屠鷄時 放血되는 血液을 모두 버리고 있는바 폐수處理上 費用의 加重은 勿論이지만 이를 肥料化 또는 飼料化하는 것이 바람직하다고 思料된다.

9) 屠鷄品の 規格을 보면 하이부리가 47% 세미부리가 47%로 같은 比率이고 영계가 6% 程度로 나타났다.

10) 屠鷄工場에서 콤베어施設된 곳이 8個所뿐 이고 8個所는 手作業을 하고 있는 實情이었다.

하루속히 施設의 機械化가 促求된다고 思料된다. 그리고 콤베어施設이 되었다 하더라도 放血時間이 짧던가 벨트가 連結되어 非衛生的 것이 大部分인 바 앞으로 是正이 要求되고 있다.

11) 屠鷄工場에 冷蔵, 冷凍, 製氷, 製雪 施設이 必須이거늘 이를 모두 갖춘곳은 1個所 뿐이었다. 이는 하루속히 施設補完이 促求되고 있다.

12) 脫毛機는 모두 갖추고 있으며 長型보다 円型脫毛機를 選好하는 傾向이 있었다.

13) 屠鷄品을 運搬하는 保冷車 保有한 곳은 16個所中 5個所뿐이고 이것도 自体物量處理에만 利用되고 있었다.

앞으로 모든 屠鷄品은 保冷車로 運搬되도록 當局의 支援이 있어야 할 것으로 思料된다.

14) 施設과 衛生面에서 全般적인 改善이 時急한 課題이며 잘 된 곳은 1個所뿐이었다.

앞으로 屠鷄流通의 定着과 衛生的인 鷄肉의 供給을 위하여는 當局의 積極인 支援과 對策 그리고 屠鷄工場主人의 작성 및 使命感의 고취가 時急한 것으로 思料된다.

3. 減量과 屠鷄率

1) 生鷄를 購入하여 屠鷄前까지의 減量이 平均 2.5%內外이나 增量된 것이 13台로서 最高 9.67% 이 있으며 減量은 455台로서 最低 6.7%까지 있었다.

計斤上의 正確性과 減量을 줄이도록 努力 되어야 할 것으로 思料된다.

2) 死鷄 發生率은 0.1~0.3%이었으나 夏節期에 많고 또 屠鷄前 車中에서 待機時에 많이 發生되는 것으로 調査되었다.

3) 屠體率은 屠體量과 屠鷄方法에 따라 크게 差異를 나타내고 있으며 1kg以下의 生體의 경우 一般用이 66~68%, 구이용 52~54%이며, 세미의 경우 一般用 72.5%, 구이용 59%이고 하이부리의 경우 一般用이 77~78%, 구이용이 67~68% 程度되고 있다.

즉 生體重이 무겁고 肥肉性이 좋은것일수록 屠

体率이 높고 体重이 가벼울수록 屠体率이 떨어지는 傾向이다.

4. 屠鷄流通 實態

1) 鷄肉取扱 流通業체數는 約 300所 程度로 推算되며 大商 66名, 中商 9名, 小商 76名 計 151名 이 거의 서울 市内 流通에 큰 영향을 끼치고 있는 것으로 보여진다.

2) 流通經路는 屠鷄場에서 購入處理되고 있는 物量이 15% 流通商人이 購入委託屠鷄處理되고 있는 것이 85%이며 各道 大量消費處에는 直接供給하며 直賣店을 통하여 消費者에 販賣되고 一部는 小賣店과 代理店, 精肉店을 통하여 消費者에게 供給되고 있었다.

專門肉鷄飼育農家가 아닌 地方에서는 一部 仲介人이 介介되어 알선되고 있었다.

3) 全國의 一日平均 肉鷄消費量은 400,000~500,000首로 推計되며 그 中 서울地域의 消費量은 180,000~200,000首 程度로 나타나고 있다. 그리고 季節과 週末에 따라 變異가 크게 나타나고 있었다.

4) 屠体后 流通減量이 1,665%이며 包裝 與否와 溫度에 따라 差異가 있다.

5) 屠鷄後 冷凍減量이 平均 3%이다.

6) 部分肉으로 解体하였을 경우 4.7%의 減量이 發生된다.

7) 市場内 冷蔵쇼케스가 設置된 곳이 적어 앞으로 義務化가 時急한 것으로 여겨지고 있다.

8) 市場에 따라 販賣價格이 1,300~1,900원 (kg 當)로서 너무나 價格 差異가 심한 것으로 나타났으며 마진은 270~800원 程度되고 있다.

9) 통닭보다 解体 部位別 販賣하는 것이 利潤率이 높음을 알 수 있으며 앞으로 部位別 部分肉으로 市場性的 擴大와 消費促進을 圖謀하는 것이 바람직한 일이라고 思料된다.

끝으로 本 調査를 위하여 協力해준 千戶通商과 各屠鷄工場, 肉鷄納稅組合에게 謝意를 表하며 資料整理를 도와준 李元植助敎에게 感謝하는 바이다.

參 考 文 獻

1. 吳鳳國: 採卵養鷄農家の 經營分析과 生産性提高方案, 家禽學會報 9권 2호.
2. 吳世正: 養鷄農家實態와 生産經營技術改善에 관한 조사연구 家禽學會報 8권 2호.
3. 大韓養鷄協會: 月刊養鷄(1970~83年) 肉鷄時勢表.
4. 飼料協會: 年度別 月別 飼料生産實績表.
5. 尹孝稷: 鷄肉 및 鷄卵의 生産流通消費에 관한 研究(博士論文).
6. 尹孝稷: 우리나라의 부르일러 消費와 加工에 관한 조사 연구, 建國大學校學術誌 27집 205.
7. 尹孝稷: 鷄肉 및 鷄卵의 生産費에 관한 조사연구, 養鷄協會.
8. 農水産部: 屠鷄工場許可實態調査表
9. 畜協中央會: 畜産物價格 및 需給資料
10. 駒井亨外 4名: 프로일러飼養 經營法, 養賢堂 發行, 1977年.
11. 大韓養鷄協會: 한국양계, 1977.
12. 畜協中央會: 韓國畜産安定化方案에 관한 研究, 1980.
13. 畜協中央會: 韓國畜産의 問題點과 振興對策에 관한 조사연구, 1978.
14. 農水産部: 畜産振興計劃.
15. 朴근식外 2名: 韓國에 있어서 養鷄場의 實態와 닭의 生産性에 관한 조사연구 月刊 양계, 1980年 12-100~105
16. 吳世正: 最新家禽要論, 肉鷄編.