

# 전국 육계생산자의 천문학적 손해는 누구에게 보상받나

## 생산자는 울상이다

양계산업의 안정적발전으로  
생산자 보호와 국민 식생활 차  
원에서 값싼 단백질식품을 위  
생적으로 공급한다는 소비자보  
호가 함께 이루어져야 하는데  
생산자는 희생을 강요당한다.

南 斗 熙  
(본지 편집국 과장)

3월 1일 부터 서울시내의 생계유통 단속으  
로 육계 생산자들은 울상이 되어있다. 도계장에  
서는 심야작업으로 밤9시 부터 새벽 5~6시  
까지 올빼미 도계작업이 한창이다. 도매상인들  
은 아침일찍 소매상에 도계품을 납품해 주기위  
해 밤새도록 도계장에 장사진을 쳐 위탁도계를  
하고있다. 서울시는 시중에 생계유통이 거의 없  
다고 생산자, 유통상인, 도계장의 유통협조에  
감사하고 있다.

소비자는 축산물중 가격이 싸다는 이유로, 비  
만증 등 현대병에서 해방되기 위해서 지방이 적  
고 담백한 닭고기를 찾지만 시장에 나와있는 도  
계품은 선뜻 사고싶은 생각이 없다.

현재 강력한 벌칙이 수반되어 단속이 실시되  
고 있는 서울시의 도계유통은 생산자, 유통상인  
도계장 모두가 협조를 잘해 표면상 잘 운용되고  
있는 것은 사실이나, 전체적인 소비의 위축과  
생산자의 생산비 이하의 가격형성과 판로에 대  
한 태산같은 걱정속에 진행되고있어, 도계유통  
은 전국 육계생산자의 천문학적인 숫자의 손해  
를 감수하고 있는 가운데 1개월 이상 진행되고  
있는 것이다.

## 생산자, 소비자 희생 위에 실시

이는 도계유통의 목적이 닭고기의 원활한 유통

통으로 양계산업의 안정적 발전을 통한 생산자  
보호와 국민 식생활 차원에서 값싼 단백질 식품  
을 위생적으로 공급한다는 소비자 보호 측면보  
다는 서울시내에서 생계유통을 탈피해 단순히  
도계품만이 유통되어야 한다는 목적의식만 앞서  
생산자와 소비자의 희생위에 실시되고 있는 것  
이다.

실제로 7~8년전 처음 도계유통을 거론할  
때와 지금의 상황이 도계장의 수준(위생적인  
작업처리 능력, 위생적처리 시설, 품질관리 등  
처리기술)의 차이가 별로 없고 냉장유통이나  
계육 취급방법이 발전되지 않는데다 그동안  
생산자→수집상(도매상)→소매상(자가도매)→소  
비자에게 판매되는 유통체제를 그대로 답습하는  
가운데, 소매상에서 산닭을 잡아 바로 소비자의  
식탁에 오르던 것이 그보다 전단계인 도매상  
에서 위탁도계를 하는 단순히 생계가 도계로 바뀐  
차이 뿐인데, 도계유통 과정에서 파생되는 많은  
문제점이 위생적인 닭고기의 개념을 바꾸게 하  
고 있다.

## 소비자가 기피하는 도계품

생산자의 고민은 도계유통으로 인해 생산된  
닭의 판로확보, 가격하락 등의 문제와 현재 유통

시스템으로 미루어 보아 생계가 도계되어 생산자에게 이르는 과정이 비위생적이고 적절한 냉장시설의 불비로 도계품에 대한 소비자 기호가 떨어져 소비자가 닭고기를 외면할지도 모른다는 불안감이 높다.

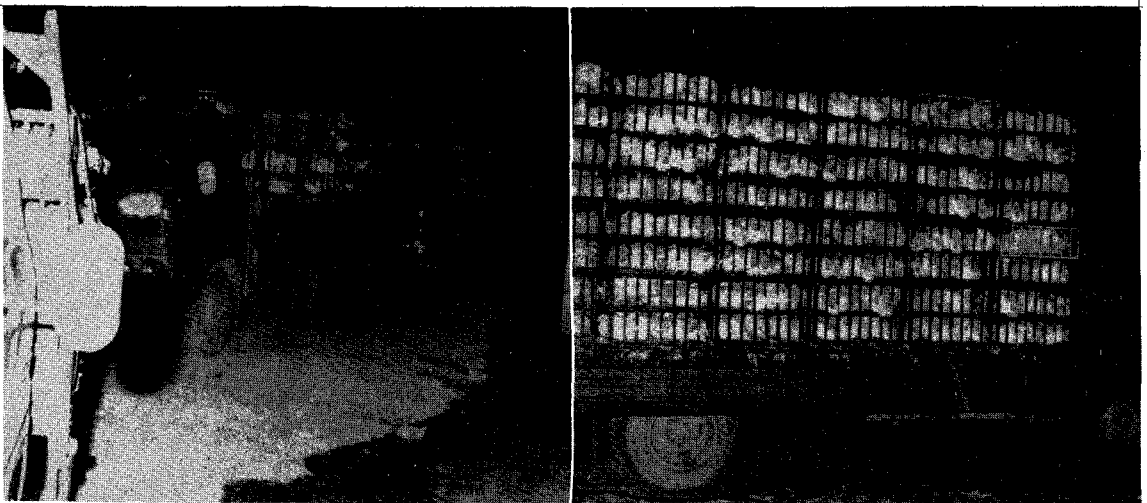
가금처리협회 측이나 관계당국에서는 도계장 능력이 현재의 시설로 양적으로는 유통에 큰 차질은 없다고 밝히지만 심야도계 작업(대부분의 도계장은 밤 9시 부터 그다음날 새벽 5시 까지 작업한다)상황을 보면 일부 도계장에서는 물량적인 문제만 치중해, 질적인 배려는 거의 못하는 실정으로, 사실 손으로 잡는 닭보다 비위생적으로 처리되어 상품성이 떨어지는 경우가 있어 소매상에서 소비자에게 판매할 때 비위생적인 도계품을 파는 경우 소비자는 구입을 기피하는 현상이 생긴다. 이는 양계산업 발전에 큰 장애 요소가 되고있다.

**소비자가 원하는 도계품 생산치 않으면 육계산업 퇴보해**

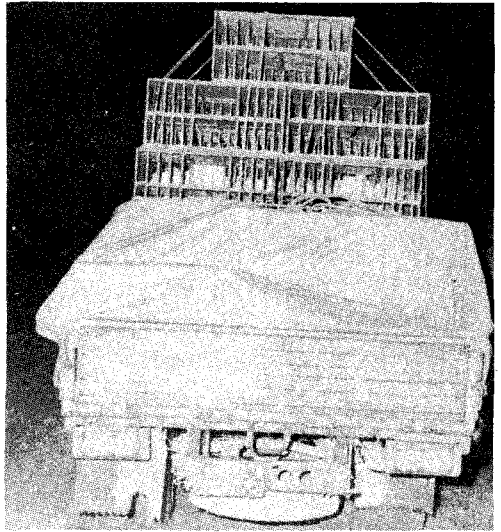
일부 도계장에서 실시되는 심야 도계작업을 추

적한 결과 다음날 새벽에 소매상에 닭고기를 배달키 위해 허가 도계장에서 털만 뽑은채 냉각도시키지 않고 따뜻한 채로 닭을 싣고 온 운반차 바닥에 그대로 싣고 비닐만 덮은채로 시장으로 운반된다. 시장에서 이 도계품을 소비자가 접할 때 어떤 모습일까를 생각하니 소비자가 도계품을 기피하는 이유를 압직도 하다. 소비홍보에 앞서 올바른 도계품이 소비자들에게 전달되어야만 효율적인 도계유통이 실시될 것이다. 이러한 차원에서 도계장 처리능력은 재고 되어야 하며 소비자가 원하는 도계품이 유통되지 않을 때 소비는 위축되고 생산자는 물량이 빠지지 않아 가격이 폭락하여 생산량은 줄게되고 육계산업은 위축될 전망이다.

농수산부는 위생적인 측면에서, 서울시는 시장정화 차원에서 도계유통을 추진하고 있는데 근본적으로 계육의 원활한 유통이라는 기본적인 목표를 설정하여 효율적으로 보다 합리적으로 유통기능을 담당할 수 있는 체계를 구상, 정립하고 이의 시행을 위해 정책적인 지원을 아끼지 말아야 한다.



△다음날 새벽 소매상에 도계품을 납품하기 위해 도계장 문전에는 밤새도록 차량이 운집한다. 보통 2~3 시간을 기다려 작업순번을 받아 도계를 하는데 상인들은 대기감량과 도계장의 작업시간 지연으로 많은 애로를 느끼며, 도계장이 지역적으로 편중되어 있어 많은 곤욕을 치른다. (왼쪽은 줄지어 순번을 기다리는 차량들, 오른쪽은 농장으로 부터 생산비도 안되는 값에 구입한 닭들이 뺨뺨히 실려있다. 사진 3월 24일 새벽 2시에 촬영)



△도계된 닭은 냉장도 않된 채 운반추력에 그대로 실려 위에 비닐만 덮은채로 닭어리와 함께 소매상으로 실려간다(과연 소비자는 이런 도계품을 환영할지 의문이다)

## 금년도는 꼭 도계유통 정착시켜

도계유통에 대해 각 분야별로 의견을 들어보면 먼저 집행부서인 서울시 농축과 이 규학계장은 「3월 1일 부터 단속을 시작한 이래 시중에 유통되는 생체는 거의 볼수 없는데, 먼저 작업별 유통협조에 감사 드린다. 닭고기유통 문제는 지난 8년간 년례행사로 지속되어 왔으며 서울시의 관련 국장 뿐만아니라 시장님까지도 관심은 대단하다. 올해는 필히 도계유통체제를 정착시킬 수 있도록 최선을 다하겠다. 이를 위해 관련 단체, 종사원 모두가 협조해 줄것을 당부한다. 제차 이 문제가 거론되지 않도록 할것이며 지도위주로 하되 불가피할 경우는 단속을 강화할 방침이다.

서울시는 가능한한 영세상인을 보호하고, 작업별로 모두 보호한다는 힘든 문제에 봉착해 있는 현실이다. 생산자, 상인, 축협, 경기도 일원의 도계장 등 다각적인 접촉으로 최선을 다하고 있다. 현재 도계시설은 큰 불편이 없다고 본다.」

## 도계장 시설능력 부족하지 않아

가금처리협회 박 응식회장은 「도계유통의 정착시키기가 도래했다. 정책변경등 정책문제는 관에서 할 일이고 닭고기 유통 근대화를 위해서는 꼭 이루어져야 한다. 시행 과정에서 우선 생산자가 보호되어야 한다고 생각한다. 생산자가 없는 도계유통은 무의미한 것이다. 도계장 시설능력은 현재 부족치 않은 것으로 본다. 간이도계장의 허용은 또다시 어려운 전철을 밟게되기 때문에 재론의 여지가 없다. 서울시내 유통될 닭이 전부 도계장으로 오지는 않는다. 도계장이 100% 가동되지 않고있는 것이 이를 입증한다.

도계시설이 부족하다면 정책당국에 건의해야 할 것이다.」

이외에도 도계장측의 얘기는 그 동안 투자에 대한 손해가 많았으며 기업에 대한 이윤도 생각해야 되고 현실적으로는 생산자 피해가 가장큰데 긍정적인 태도로 협조해야 하며, 솔직히 일부 도계장의 위생시설 부족 여부를 시인 하면서 위생적으로 처리된 도계도 유통과정중 불결한



△밀도계(左), 허가도계장에서 싼고 온 닭을 꺼내 목을 따고 있다(中, 방혈이 잘 안되어 흥계가 많다) 위생적으로 처리되고 있는 도계장의 작업광경(右)

경로를 거치게 되면 모든 수고가 수포로 돌아갈 것을 우려하면서 도계장 입장에서도 위생 도계품이 소비자에게 공급되어 좋다는 평을 들을 수 있도록 노력하고 있다고 한다.

### 도계시설 너무 부족하고, 냉장 유통시설이 거의 없어 하절 성수기 유통 못해

육계 남세조합이 성기조합장은 「도계유통을 적극 협조하나 도계장 시설이 너무 부족함을 통감한다. 서울근교에 20여개 도계장이 있으나 위탁도계해서 소매점으로 판매하는 상인의 경우 닭 판매가 아니고 전쟁을 치르는 것 같다. 도계순번을 빨리 차지하기 위해 닭을 이른시간에 수집해 도계장에서 2~3시간 기다리며 감량을 감수하며 위탁 도계를 한다. 상인 입장에서는 현재 시설의 배는 있어야 원활한 유통이 가능하다고 본다. 더구나 하절 성수기는 다가오는데 온도가 높을때 감량과 폐계속출은 어떻게 누가 감당해야 할지 모르겠다.

이 밖에 냉장운반 시설이 거의 없는 상태이다. 성수기 25~30만수(200차분)를 지금같이비닐덮개만 덮어 운반할 수는 없어 상인도문제지만 생

산자에게 직접적으로 큰 피해가 돌아갈 수 있다. 일시적인 방편으로 2~3년 정도 변두리 지역에 간이 도계를 허용할 필요가 있다.

빠른 시간내에 생산지 가까운 곳에 생산자들이 도계장을 건립해야 그곳에서 생산된 닭을 도계해서 도계품을 가지고 대규모 도매 시장에서 경락제를 도입해 거래할 수 있으면 좋겠다.

이밖에 유통상인들은 이구동성으로 시당국이 사전조사가 전혀 없이 도계유통 정착이 충분하다고 호언장담하고 있다고 밝히고 도계장 지역적 불균형, 서울시 도·소매상 3천여개소 중 90%이상이 보편, 유통 시설이 미비 되어있고 우리 실정에서 냉장 또는 냉동시키게 되면 닭고기 색깔이 변하거나 썩어 버린다고 불만을 토해 서울시의 위생적 닭고기 유통의 대의명분이 호소력이 없이 되고있다.

이점에 대해서 소비자에게 직접 도계육을 팔고 있는 닭 소매점 얘기는 새벽에 도착하는 닭은 따뜻한 채로 배달 되는데 아마도 도계장에서 냉각 처리할 여유없이 내보내는 것 같다. 하루동안 유지도 곤란한 이런 닭을 아이스박스에 얼음 저장하면 처음 노르스름한 닭이 빨개지다가 얼면서 새카맣게 변해 사가질 않는다. 생닭팔때

처럼 신선한 닭고기가 아닌 죽은 시각부터 썩히면서 유통 되는것 같다. 이밖에 날개 부러진 닭도 눈에 띄게 많아 판매에 애로가 많다고 전한다.

### 생산자의 일방적인 희생위에 실시되는 도계유통

도계유통에 대한 생산자의 울분은 대단하다. 지난 7~8년간 수백억의 손해를 감수하며 지내왔고 지난 2월 하순 이후 육계 가격은 계속 하락하고 많은 육계업자가 도산위기에 처해 있는데도 생산자에 대한 아무런 대책없이 무조건 대의 명분을 위해 감수할것을 종용한다.

사실 현실적으로 보아서도 위생적인 닭고기 유통은 매우 어려운 난제이다. 매년 연례행사

처럼 거론되는 도계유통이 하나하나 서서히 냉장시설, 위생적인 계육처리시설 등 순차적으로 개선되어 가면서 전반적으로 도계유통이 실시되어야 한다.

생산자의 일방적인 희생위에 도계유통은 실시되어지고 있고 식품으로의 구매의욕을 상실한 비위생적인 도계가 소비자들에게 외면당하면서 육계산업의 위축을 가져오고있다.

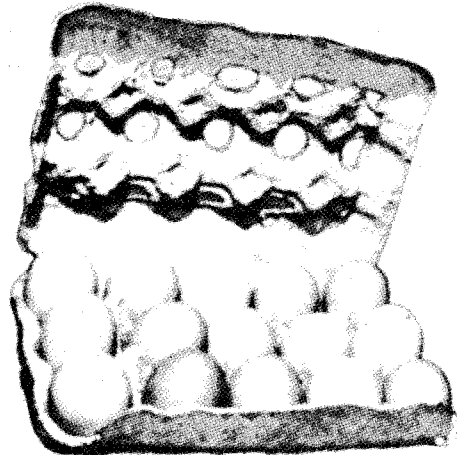
당국은 생산자보호와 소비자보호 측면에서 효율적으로 육계유통이 이루어질 수 있도록 도계유통의 방향을 제시해 주어야 하며 실질적으로 부족한 도계시설의 확충과 유통기능의 현실화에 더 많은 관심을 기울여 본래의 목적인 양계산업의 안정적 발전과 국민식생활 차원에서 값싼 단백질식품을 위생적으로 공급하는데 손색이 없어야 할 것이다.

## 위생적인 종이난좌를 사용합시다

- 10개들이 난좌 } 가정용
- 20개들이 난좌 } 가정용
- 30개들이 왕란, 종란용 난좌
- 30개들이 보통난좌

### 규격 종이난좌는

1. 신선도 유지
2. 부화율 향상
3. 질병 예방
4. 파란 방지



80년대는 과학적인 경영시대

## 한국성형제지공업사

경기도 성남시 고등동 98-1 (전화) 고등우체국 77번