

양계산물의 유통현황과 문제점 (完)

— 문제점 및 그 대책 —



박 치 봉
(축협중앙회 유통과)

「지난 3월호부터 4회에 걸쳐 양계산물의 생산단계별과 유통단계별로 유통현황 및 실태를 살펴보고, 이에 따른 문제점도 간단히 살펴 보았다.

그러면 종합적으로 도출되는 양계산물의 유통상의 문제점들은 무엇이며 이의 대책으로는 무엇이 있겠는가? 이를 고찰함으로써 그동안의 현황에 대한 결론에 대할까 한다.

먼저 생산단계로서 종란생산 및 부화단계의 문제점과 대책을 알아보기로 하자.

첫째로, 영세종계장 및 부화장이 많아 불량병아리가 유통되고 있음은 물론 종계마저도 관리(검사)기능이 미흡하여 자신들이 사육하고 있는 종계가 계통과 품질이 확실한 것인지 의심하고 있는 종계장이 적지 않다는 점이다.

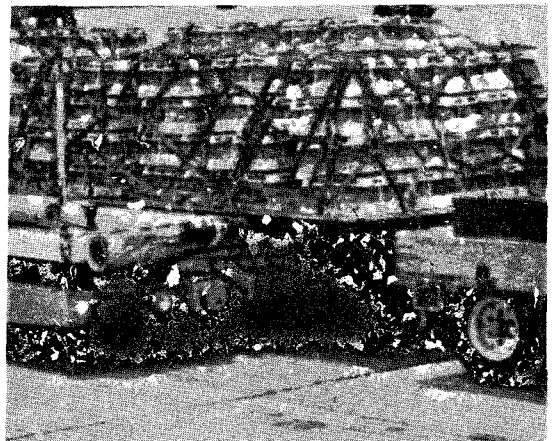
따라서 종계 및 부화장의 관리를 철저히 하여 불량종계 및 불량병아리의 유통을 방지해야 할 것이며, 차제에 영세종계장 및 영세부화장을 정리하여 일정한 시설을 갖춘 규모 이상의 종계장과 부화장을 육성하여 우수한 병아리가 생산 공급될 수 있도록 하여야 할 것이다.

둘째로, 병아리 가격이 비싼 편이어서 양계산물의 생산비가 높은 요인이 되고 있다는 점이다. 이는 우수한 국산종계의 개발이 부진하여 수입종계에 의한 병아리 유통이 절대적 비중을

차지하고 있기 때문이라고 여겨지는 바이므로 이제 우리도 국산종계의 부단한 육성 및 개발로 우수하고 저렴한 병아리가 공급될 수 있도록 해야 할 것이다.

셋째로, 부화단계에서 병아리의 생산조절기능이 결여되어 있다. 부화장에서 무계획한 병아리 생산은 잦은 수요오판을 일으켜서 병아리 수급이 불안정하고, 나아가 육계 및 계란수급의 불안정까지 초래하고 있는 것이다.

따라서 부화업자는 물론 사육농가까지도 획적·종적으로 연합된 생산조절기구를 설치하고 이를 지원하여 부화단계에서부터 생산조절이 이



△ 국산종계의 육성·개발이 필요하다.

루어질 수 있도록 해야 할 것이다.

한편 사육농가의 문제점도 적지않은데 이를 살펴보면,

첫째로, 호경기를 노리는 투기적 양계농가가 상존하고 있다는 점이다. 특히 육계의 경우 이로 인하여 생산의 불안정한 요인이 되고 있다.

둘째로, 생산농가의 협동적 조직이 결여되어 생산조절 기능이 미약하므로 판매 및 가격주도가 용이하지 않다는 점이다.

이러한 문제점을 해결하기 위해서는 병아리 생산조절위원회나 계란 및 육계생산조절위원회와 같은 생산조절기구를 설치하고, 양계농가 스스로가 강력하게 운영하여 생산농가가 협동적으로 생산을 조절할 수 있어야 하며, 나아가 생산자단체가 중심이 되는 계열화 생산체제(integration system)로까지 발전시켜 양계산물생산이 계획적이고 안정적으로 영위될 수 있도록 해야 할 것이다.

이런 것을 기초로 하여 공기판의 과학적이고 신뢰성 있는 가격정보와 가격 및 수요예측을 홍보한다면 생산조절에 많은 도움이 될 것이다.

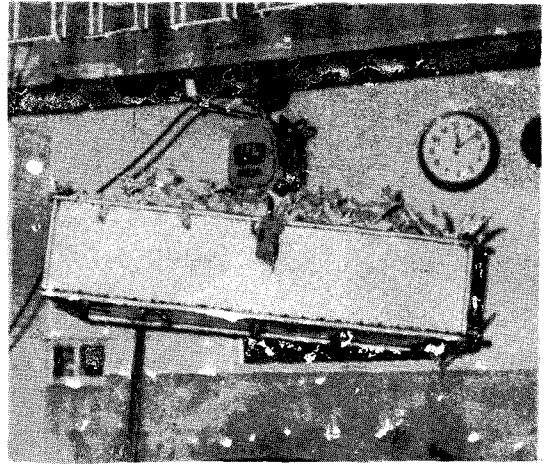
다음은 유통면에서의 문제점과 대책을 살펴보기로 한다.

우선 문제점으로는 첫째, 양계산물의 가격형성에 있어 어느 유통단계에서도 기준가격(중심가격)의 형성단계나 기능이 없어서 상인 주도로 가격이 형성되고 있다는 점이다.

둘째, 양계산물의 취급상인이 영세하고 이들의 유통마진이 과다하다(유통마진은 계란의 경우 18%, 육계의 경우 생계가 28%, 도계가 20%나 된다).

세째로, 현재 주요도시 등에 유통되도록 되어 있는 도계육의 경우 비위생적으로 처리 및 수송되어지고 있고, 또 비위생적으로 진열판매되고 있어 닭고기의 소비위축의 한 요인이 되고 있다는 점을 들 수 있다.

네째로, 생산단계의 문제점에서도 지적한 바와 같이 양계산업의 관련업체간의 횡적·종적인 연결성 결여로 생산조절이 미흡한 나머지 과



△ 저장 및 가공시설이 미흡하고 상품개발도 부진하다.

잉·파소생산으로 유통질서가 문란하다는 점이다.

이상과 같은 유통단계에서의 문제점들을 해결하기 위한 대책으로서

첫째, 기준가격 형성을 위한 공판장이 설치 운영되어야 할 것이며

둘째, 생산 및 유통을 종합하는 계열화 생산체제를 육성 지원하여 책임생산과 책임유통체제가 확립되도록 해야 할 것이다.

세째, 축협 및 생산자 단체를 통한 공동판매(공판장 직출하, 소비자 직거래 포함)를 실시하여 생산자에게 가격형성의 주도권과 원활한 판로가 보장받을 수 있도록 해야 할 것이다.

네째, 육계의 경우 소매상의 판매시설(냉장고, 쇼케이스 등)의 확보로 위생적인 도계육이 공급되도록 하여 도계유통으로 인한 소비가 위축되는 일이 없도록 해야 할 것으로 본다.

마지막으로 가공 및 소비면에서의 문제점과 대책을 살펴보기로 하겠다.

첫째, 양계산물의 저장 및 가공시설이 미흡하여 과잉·파소생산시의 대응책이 미흡할 뿐만 아니라 상품으로서의 개발도 부진하다.

둘째, 닭고기 및 계란의 소비가 계절적으로 편중되는데 반하여 생산은 경직성을 띄우고 있다는 점이다.

따라서 과일생산의 경우 저장 및 가공처리할 수 있는 대규모 저장시설을 확충하고 가공공장이나 가공품을 개발하는데 주력해야 할 것이다.

즉 계란의 저온저장고라든가 할란(割卵), 액란(液卵), 난분(卵粉)공장 등을 설치하고, 육계의 경우 냉동창고 및 통조림·쏘세지·후라이드치킨 공장 등을 설치하여 과일·과소생산에 따른 수급의 안정에 일익을 담당할 수 있어야 할 것이다. 또한 양계산물의 소비를 신장시키

기 위한 가공품 개발은 물론 육계 소비구조 개선운동을 지속적으로 전개하여 닭고기나 계란의 소비비중을 증대시켜야 할 것이다.

물론 이러한 일련의 모든 것들은 사육농가와 더불어 양계관련업체 상호간의 협동이 바탕이 되고 신뢰가 밑거름이 되는 토대 위에서 일부만이 아닌 종합적이고 전반적으로 해결되어야만이 양계산업의 안정화라는 길이 열릴 것으로 본다.

(끝)

최신정보(7)

=산란율증가
· 난각 및 난질개선=



C-MIX
(씨-믹스·사료첨가제)
Vita-C
(비타-씨·수용산)

본제 1kg중
비타민 - C.....200g 함유

비타-씨
= 산자수증가



(株)中央케미칼

본사·공장: 인천시 북구 구산동 12-5
■ (인천) 93-9076