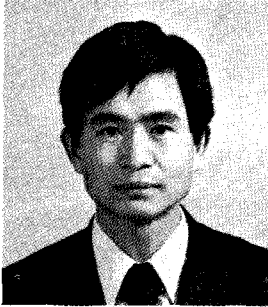


미국과 캐나다 양계산업을 돌아보고

미 국과 캐나다 양계산업을 돌아보고 느낀 그대로를 적어 독자 여러분께 소개해 보고자 한다.

그러나 일개월에 몇 안되는 농장을 보고 이것이 그 나라의 전체인양 말한다는 것은 우수황스러운 일이기 때문에, 단편적이기는 하지만 내가 본 농장은 이렇더라고 말하는 것에 지나지 않음을 참고로 밝혀두면서 이야기를 시작하기로 한다.



이 동 명

덕일농장 농장장

● 미국의 브로일러농장

우리가 일차로 방문한 브로일러 농장은 샌프란시스코에서 차로 서너시간 달려야 되는 곳에 위치한 소위 '인테그레이션 시스템'을 갖춘 대형 농장이었다.

기온이 따뜻한 미남부지방이라서 인지 계사건물 자체는 보잘



▷ 라스베가스 근처 후버댐에서
일행과 함께
(왼쪽에서 3번째가 필자)

것 없는 듯했으며, 한 계사에 2만수씩 수용하는 계사가 15개 동으로 한단위 농장에 총 브로일러 수용수가 30만수, 사육방식은 평사 사육이었다.

비록 건물은 초라했지만 내부시설은 사료도 자동, 물도 자동급수식 물통으로 되어 있었다.

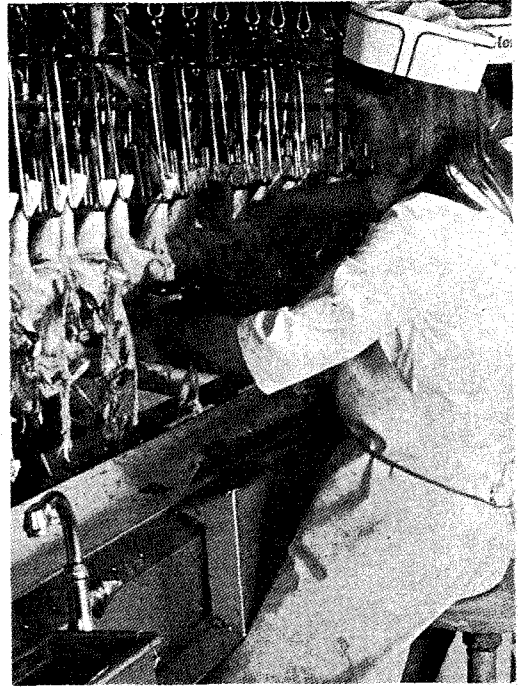
육추방식은 우리나라와 비슷해서 각 계사별로 그 자리에서 육추를 해서 병아리가 커감에 따라 육추실 면적을 점점 늘려 나중에는 전 계사에 분산 수용하게 된다. 그런데 이곳에서는 우리나라 육추와 같이 연탄 급온이 아니고 계사 바닥에 설치된 전기 히타에 의해서 육추실 온도를 유지해 주고 있었다.

특기할 만한 일은 이 지역의 관리인은 초생추 입추시에 초생추 입추 담당반의 지원과, 출하시 출하 반원들이 와서 출하해 가는 것을 제외하고는 30만수를 1명이 보고 있었다. 아마도 기계 고장 유무만 체크하면 되리라고 생각된다. 이러한 30만수 단위 농장 72개가 모여 all in all out 육추를 한다고 한다.

따라서 출하를 하고 육추준비 기간 일주일일 제외시킨다 할 때 매일 하루에 한 농장의 닭을 도계 처리한다고 해도 65일 주기로 출하를 하게 되어 있으며, 65일간 사육된 육계가 매일 30만수씩 출하되는 것을 수용할수 있는 도계장도 갖추고 있다.

물론 농장이 필요로 하는 사료를 그 농장의 특성에 맞게 만들어 주는 자체 사료공장도 가지고 있었으며, 이밖에 도계 공장에서 나오는 부산물을 사료에 다시 이용할수 있는 체계도 갖추고 있다고 한다.

우리 일행이 도계 공장을 들렀을때 큰 트레일러에 닭이 계속 실려오고 있었다. 일정한 온도에서 닭을 대기시켜 놓고(이동상자에 담겨 트레일러에 실린 닭들은 적온의 바람이 불어대는 fan이 장치된 장소에서 대기한다.) 차례로 도계장 지게차에 의해서 운반되고, 운반된 이동상자가 45° 각도로 기울어지면 속에 든 닭들이 바닥으로 쏟아지고 바닥에 떨어진 닭들은 벨트



를 타고 도계장 속으로 들어간다. 빈 운반 상자는 여러 각도에서 분무되는 소독수로 소독을 한 다음 다시 차에 실린다.

샤클(SHACLE)에 거꾸로 매달린 닭들은 전기가 흐르는 소금물을 거치는 순간 가사 상태가 되며 더운 물에 탕적된 후 탈모 과정을 거쳐 머리부분이 제거되고 남은 솜털은 불로 끄울려 태운다. 이어 로버트슨에 의해 내장이 추출되고 불량품은 뽑아 내어지며, 부분육으로 잘리워져 일정한 온도로 냉동처리된 후(겉부분만 얼림) 포장이 되어 차에 실리고 있었다.

한마리의 살아있는 닭이 포장이 된 계육으로 변하는 과정을 한눈에 볼수 있었고 그 라인은 꽤나 길었고 규모는 엄청나게 컸다.

일부는 가공 공장으로 보내어져 가공식품으로 처리되어 시판된다고 한다.

여기서 필자는 규모가 너무 방대하고 위생적인 처리 과정에 놀랐다. 어느 한구석 비위생적인 부분을 볼수 없었고 풍부한 물로 세척을 하고 있었다.

채란계 농장

무창계사는 공장건물을 연상케하고 닭은 계란을 만들어내는 알기계를 연상시킨다.

우리가 방문한 농장은 15만수 채란계 농장이었는데 한 계사에 5만수씩 단출하게 계사3동이 나란히 서 있었다. 관리인은 1계사에 1명씩 3명이다.

사료빈에 사료차가 사료를 부어주면 사료는 라인을 타고 자동으로 이동한다. 계란은 각 케이지 열별로 벨트를 타고 입구쪽으로 오면 다시 그 여러 줄의 계란을 한 벨트에 모으며, 3동의 계사전체의 계란을 한곳으로 운반하는 벨트가 계란을 모아 오면 1차 세척 과정을 거쳐 난좌에 담기며, 30개씩 알이 담긴 난좌가 벨트를 타고오면 사람이 난좌를 차곡차곡 쌓아올린다.

계란들은 곧 GP센타로 보내져서 시판된다고 한다.

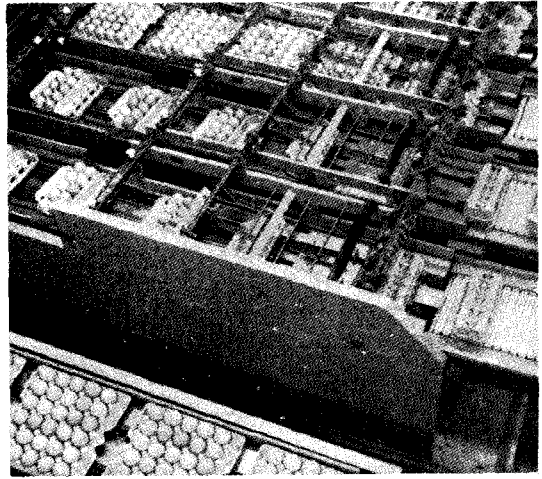
십여년을 사용한 계사 케이지가 아직도 튼튼했으며 몇개 농장을 보아도 전부 워터컵을 설치해 놓았는데 물방울이 떨어진 흔적이 없이 계분은 건조했으며 전부가 완벽한 것으로 보였다.

급수에 관계되는 물만 하더라도 수압 조절기, 여과기 등이 완벽히 갖추어져 있었고 케이지 지지대 등은 너무나도 튼튼했으며 케이지사료통은 사람이 올라서도 휘어지지 않을 정도로 강했다.

우리의 일반적인 생각은 기계는 편하지만 고장은 잦아 골치아픈 것으로 인식이 되었지만 그것을 보완하기 위해서는 이렇듯 완벽해야 하는구나 싶었다.

대부분 고상식으로 all out 후 계사 밑으로 트렉터가 들어가 계분을 제거한다고 한다.

무창 계사의 또하나의 장점은 낮과 밤을 계절에 관계없이 사람이 만들수 있기 때문에 사람의 생활 시간대에 계사의 낮과 밤을 맞추어 놓을 수 있다는 것이다. 즉 새벽 2시에 점등이 시작되고 오후 6시에 소등이 된다. 여름 같으면 해가 중천에 있을 시간에 계사내부에 한밤



중을 만들고 퇴근시간의 오후 4~5시쯤에는 닭도 산란을 끝내고 사람이 할일이 없게 만들어 놓았다.

성계 편입시나 도태시 일시에 많이 필요로 하는 노동력은 학교에 연락을 해 아르바이트 학생들의 노동력을 빌린다고 한다.

G. P. 센타

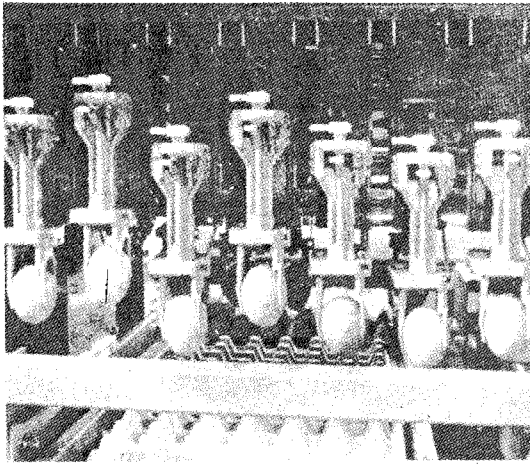
규모가 큰 대부분의 농장들은 자체 GP 센타를 가지고 있지만 그렇지 못한 소규모 농장들은 GP센타에 위탁하고 있다고 한다.

이 지역 농장에서의 계란은 농장별로 난좌의 색이 달라 곧 구별이 될 수 있었고 창고에는 일정한 온도하에 선별을 기다리는 계란과 처리가 끝나 포장이 된 계란들로 꽂 차 있었다.

진공으로 한번에 2판씩 계란을 집어 난상에 올려놓고 세척, 미네랄코팅, 선란(파란과 혈란을 제거) 난중별로 구분되어 난좌에 담겨 포장이 되어 나간다. 우리나라의 계란도 소비촉진을 위해서나 국민 건강을 위해서나 식품으로서의 완벽한 청결 조건을 갖추어야 할 때가 온것 같다.

여기서는 농장 규모가 크든 작든 모두가 이런 과정을 거쳐 계란이 시판되고 있는 것이 부럽다.

사료공장은 우리나라와 같이 규모가 큰 것이 없고 지역별로, 혹은 농장별로 소규모의 사료



공장이 많이 있다. 좀 큰 농장은 거의가 전체 사료공장을 운영하고 있었다.

● 캐나다 농장

캐나다의 채란계는 정부에서 허락받은 쿼터 한도에서 사육할수 있으며, 따라서 과잉 생산으로 인한 가격하락은 있을 수가 없다.

규모를 늘리려면 다른 사람의 배당을 사야 가능하니 양계를 할수 있는 권리가 곧 돈과 직결된다. 캐나다에서는 규모가 크질 않아 2~3만수면 대형 농장에 속한다. 한 육종 농장을 방문했을때 농장의 입구에 목욕탕이 눈에 띄었다. 방문객은 누구나 이곳을 거쳐 살가죽만 남기라는 명령에 따라 옷을 전부 벗고 비누로 머리를 감고 샤워를 해야 했다. 목욕이 끝난후 농장에서 제공하는 일체의 옷(속옷부터 외투까지)으로 갈아입고 농장을 돌아 보았다.

오후에 점심식사차 나왔다가 옆농장으로 들어가는데도 전과 똑같은 과정을 거친후에야 들어갈수 있었다.

일반적인 양계 사육형태는 추운지방이기 때문에 계사건물이 튼튼하고 단열재를 완벽하게 넣어 보온을 해주고 있었다. 계사 출입구에 들어가도 계사인지 공장인지 분간을 하기가 힘이 들었으며 내부문을 열고 닭을 본 후에야 계사인

지를 알수 있게 건물구조가 완벽했다.

이렇듯 완벽히 차단된 상태에서 농장과 농장은 아주 멀리 떨어져 있었고, 그 넓은 땅에 농장이라야 계사 한동뿐이었다.

유통과정도 질병의 감염경로가 극히 어렵게 되어 있으며, 사료공장도 소규모로 여러농장을 상대하지 않는다.

난좌도 우리와 같이 쉬이게 하질 않고 청결을 유지하며 소독이 되어 운반된다. 질병에 대해서는 문제가 거의 없는듯 싶었다.

산란계 농장의 경우 산란율은 아주 좋아서 90% 이상 산란율을 20주 가까이 유지하고 있었다. 닭품종은 물론 우리나라에서도 많이 사육되고 있는 품종이었다.

환경조건은 이곳이 기계화가 되어있다는 것 뿐 수동으로 한다해도 조건은 다를 것이 없다.

같은 품종에 같은 환경조건이라면 문제는 사료의 formula가 우리나라와 다르다는 것뿐이다.

사양지침은 우리나라 농장에서도 품종별로 육종회사에서 제시하는 지침대로 열심히 키우고 있는 것으로 알고 있다. 우리나라의 사료도 육성기별로, 산란기별로 육종회사에서 권장 하는 '칼로리'와 '단백' 등 제반 영양수준을 맞추어 생산성을 높였으면 하는 마음이다. 그들이 하는 대로 우리도 한다면 그들과 같은 높은 산란율을 우리도 유지할수 있으리라 확신한다.

물론 애로점도 있겠고 사료 단가도 조금은 상향되겠지만 1원이 비싼 사료를 먹여 5원의 생산성을 높인다면 범국가적인 차원에서도 바람직한 선택이라고 생각된다.

이상으로 단편적이긴 하지만 몇개의 농장을 돌아보고 느낀 점을 적어보았다.

전체적인 소감은 물질이 풍부한 것이 제일 부러웠고, 사람이 보기 힘들고 기계에 모든 것을 의지하는 나라로 생각되었다.

양계와 관계없는 이야기지만 사회구조는 우리나라가 좋은 점도 많았다. 나는 요즘 한국에 태어난 나자신에 대하여 신에게 감사를 드리고 있다.*