

육계산업 발전은 소비자가 요구하는 닭고기 공급에 있어

— ASA 토마스 박사에게 듣는다

南 斗 熙

〈월간양계 편집부장〉

본회와 한국가금학회(회장 오봉국)가 지난 2월 18일 상공회의소에서 공동으로 개최한 「육계산업발전 심포지움」에 강사로 초빙된 미국 대두협회(ASA) 토마스박사(David M. Thomason, Ph. D)는 최근 국내에 초빙된 많은 외국강사중 양계에 관해 깊은 지식과 경험을 갖고 있는 강사이다.

토마스박사는 학사학위 및 석

사학위를 가금학으로, 박사학위를 유전학으로 받았으며 생리학과 경제학도 공부했다. 양계 외에도 메추리, 칠면조, 오리에 대한 연구실적도 많은 세계적인 가금학자이다.

토마스박사는 조지아주립대학에서 농촌지도업무를 담당했다. (미국은 우리같은 농촌지도소가 없고 대학에서 농촌지도업무를 담당한다) 이때 주로

브로일러 기술지도와 사료배합에 대한 지도를 맡았다. 그밖에 이집트 양계산업발전에 기술자문으로 1년 동안 참여하고, 81년 부터 미국대두협회(ASA)에 입사 스페인에 4년 동안 머물며 중동지방, 아프리카지역 양계산업발전에 기여했다. '85년부터 미국 ASA본사 축산담당기술 책임자로 일하고 있다.

한국여행이 처음인 토마스박사는 일주일의 짧은 기간동안 수원근교 브로일러 농장과 현대식 도계장 등을 견학한 바있다.

기자는 지난 2월 21일(금)미국문화원 회의실에서 토마스박사를 만나 한국 브로일러 산업에 대한 소감과 나름대로의 발전전략에 대해서 물어보았다.

(통역: ASA 이경원박사)

비닐계사 환경과 밀사는 시정되어야할 과제

기자: 국내 브로일러 업계를



◀ 토마스 박사

보고 느끼신 소감과 문제점은 어떻게 보시는지요

토마스 : 돌아 본 농장의 농장주, 종업원들의 열성적인 태도에 감명을 받았습니다. 한국과 미국의 공통문제점과 한국적이며 독자적인 문제점도 있다고 보는데 어려운 제반 여건 속에서 대체적으로 잘하고 있는 것으로 보았습니다.

그러나 그런 좋은 점이 역으로 문제점도 되는것 같습니다. 특히 땅이 좁은 현실때문이었으나 계사간격이 좁아 질병전파가 우려되어 양계장 관리에 보다 많은 노력이 요구됩니다.

간이계사(비닐하우스)의 문제점으로 계사내 환기, 온도유지가 염려되는데 계사단열이 잘 되면 닭체온 자체로도 겨울철 온도유지를 할 수 있다고 생각합니다. 열원(스토브 등)의 비용이 아깝다고 느껴집니다.

계사내 습도유지에 대해 단열처리가 우선 잘되어야겠고, 물엿지르는 것 방지, 배설물중짙은 것 제거, 환기 등은 시급히 시정되어야겠습니다.

농장에서 「사료요구율 2.0 페사율 2~3%」로 들었는데 그만큼 시설(비닐계사)에서 성적이 매우 우수하다고 느꼈습니다. 그러나 닭의 사육밀도에 대하여 각별한 주의가 요구됩니다.

종계장에서 인공수정을 많이 하던데 매우 인상적이었습니다. 미국에서는 칠면조에서 인공수정을 많이 하지만 양계장에서는 거의 자연교미를 이용합니다.

견학한 도계장 수준은 상당히 미국과 별 차이가 없었으나

국내 대부분의 도계회사를 그런식으로 개선해야 할것입니다. 가정주부는 일을 덜고 손쉽게 요리하기 편한 가공품들을 선호할 것으로 앞으로 가공 제품 개발에 많은 노력이 요구됩니다.

미국의 닭고기공급은 소비자 취향에 민감해서 가정용은 저온탕적(50~52℃)에 의한 닭을, 사업용(레스토랑, 캔터키 치킨 등)은 고온탕적(55~57℃)을 하여 상품자체가 다르게 공급됩니다.

소비홍보, 전파매체 비싸 이용도 낮아, 팜프렛 활용도가 높아

기자 : 미국에서 닭고기 소비를 위한 홍보는 어떻게 실시되고 있습니까?

토마스 : 전국 44개 도계장(계열주체)이 모여 구성한 브로일러협회(NBC, National Broiler Council)를 통해 전국적인 소비자를 대상으로 실시하며 TV, 라디오 등 전파매체는 값이 비싸서 별로 이용하지 않고 각종 교육자료제작, 요리 팜프렛, 요리정보, 포스타 등을 이용해 홍보합니다.

특히 전국적으로 1만불의 상금(약 9백만원)을 걸고 새로운 요리방법 개발을 위한 콘테스트를 실시해 우수작을 팜프렛으로 만들어 지속적으로 소비자들에게 전달합니다. 소비자에게 도움이 될 수 있는 각종 정보를(영양, 경제성) 전문기관에 의뢰 연구하여 발표하고 대정부활동을 꾸준히 해 나갑니다.



다.

또 개별회사 단위로 (도계장, 레스토랑, 외식산업체) 상표선전을 실시하기도 하며 소비자 요구에 항상 부응기 위한 노력을 부단히 해 나갑니다.

질병방역 제1조 철저한 울인, 울 아웃

기자 : 위에서도 지적 하셨지만 한국의 경우 생산성 향상을 위한 질병방역의 관심도가 높아지고 있습니다. 미국의 효율적인 방역에 대한 의견을 얘기해 주시기 바랍니다.

토마스 : 먼저 철저한 울인, 울아웃(all in-all out)을 실시하고, 효율적인 백신프로그램 활용, 종계단계에서 질병퇴치, CC의 경우 여러 종계장의 닭 사육절대금지(한 종계장 닭만 계속 사육), 각주에 전문 질병 연구소 설치, 계열주체와 대학의 유



▲본회 수원분회 안내로 수원근교 브로일러농장을 방문(좌로부터 ASA 김영환씨, 일본인 강사 세끼씨, 토마스 박사, 강석부사장)

기적인 협조 등이 효율적으로 이루어지고 있습니다.

양계장에서는 애완용 일지라도 다른 종류의 날짐승을 기르지 못하도록 되어 있습니다. 추백리 같은 원충성질병은 1930년대 이미 해결했습니다.

산업발전은 소비자가 요구하는 닭고기 생산의지 여하에

기자: 현재 계절편중 소비, 수급불균형, 가격등락 심화 등 우리나라 브로일러산업발전에는 많은 문제점이 있는데 느끼신 바 브로일러산업 유통문제와 발전방향에 대한 의견은 어떠하신지요

토마스: 미국의 경우 대도시에도 신규로 이민오는 사람들중에는 아직 생계를 찾는 사람들도 없지는 않습니다만 거

의 완전하게 수퍼마켓 등을 통해 도계된 신선육(fresh chicken)으로 공급 판매되고 있습니다.

한국에서도 조속히 닭고기유통이 효율적으로 이루어지기를 바랍니다. 그러기 위해서는 생산자 도계장 유통상인 모두가 소비자에게 좋은닭을 공급하겠다는 생각이 앞서야 할 것입니다. 소비자가 원하는 바를 정확히 발견해야하고 소비자 구미에 맞는 산업구조개편도 필요합니다. 소비자요구가 그릇됐다면 교육과 홍보를 통해 소비자를 가르쳐야 합니다.

생산측면에서는 원가 절감을 위한 생산성향상에 최선을 다하고(인티그레이션 생산체계가 속히 이루어져야 한다고 주장한다) 소비자가 요구하는 상품을 만들기위해 생산자와 가금

도계장이 모여 구체적으로 해결하는 방법을 모색해야 합니다. 도계가공에 대한 연구도 활발히 하여 소비자의 구매의욕을 북돋우고 이번 심포지움처럼 기술적발전을 위한 모임을 자주 가져 생산자의 경제적 이익으로 가져가야 합니다.

미국의 경우도 가격의 등락은 있습니다. 간혹 할인판매나 덤핑판매도 있지만 장기적으로는 회사에 위협을 줄 수 있어 흔하지는 않습니다. 가격에 관한 한 원칙적으로 수요-공급바란스에 의한 시장기능에 맡겨져야 합니다. 인위적인 조작 등 특별한 조치는 필요없습니다.

닭고기값은 수퍼와 도계장 사이에서 결정되고 있습니다. 간혹 체화되는 경우 1단계 더 가공해서 가공비를 들여 기업이익을 추구합니다.

기자: 바쁘신 일정중에 월간양계지 독자를 위해 좋은 말씀 감사합니다.

(토마스박사는 기자와 인터뷰에 앞서 2월 19일(수)프레지던트호텔에서 국내 양계업계 중진들과 만나 퓨리나코리아 강창원박사의 통역으로 인공수정, 종계영양, 점등, 강제환우, 사료문제, 계열화생산체제 등에 대한 집중적인 의견을 교환한 바 있으며 본인의 한국 여행이 처음이고 기간이 짧아 더욱 충분한 토의를 못한것을 아쉬워하며 월간양계 독자들의 발전과 행운을 바란다고 밝혔다.)