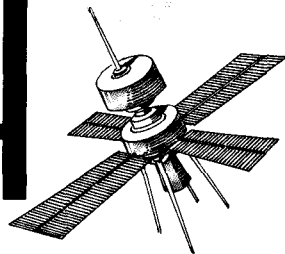


이달의

인테나



盧 永 翰
(본지 편집국장)

양계용 배합사료 수입개방

양계용 배합사료의 수입개방은 한때 사료가격을 정부가 통제하다가 자율화 한 것 이상으로 큰 의미를 갖는다.

65년 정부가 사료곡물 수입허가로 소맥피 양계를 벗어날 수 있는 후 20년만에 이루어진 것이다.

이제 양계용 배합사료의 수입개방은 그 내용에서는 전 배합사료의 수입개방과 같은 의미를 갖는다고 한다.

2년전부터 정부가 수입개방을 약속 하였고 그 약속이 지켜지는 가운데 양계용과 애완동물용만 개방된 것이다.

그간 정부는 2년이라는 긴세월동안 개방후에 나타날 모든 문제점에 대한 충분한 검토와 대책

을 수립하고 개방에 따르는 긍정적인 효과도 극대화하는 방안이 충분히 마련 되었으리라고 생각된다. 다만 그 내용을 밝혀주지 않고 있어 사료업계나 양축가들이 답답해할 뿐일 것이다. 그러나 그 답답한 것도 따지고 보면 그리 대단한 것이 아니다. 업계도 그간 예시기간 동안에 대책을 세웠을 것이기 때문이다.

예시기간 2년동안 수입개방에 대한 걱정보다는 우리의 배합사료 수준이 품질면에서나 가격면에서 국제수준에 이미 올라와 있기 때문에 수입개방이 되어도 큰 문제가 없을 것이라는 것이 지배적인 의견이었다.

그러한데도 수입개방이 되자 업계가 곤혹스러운 표정이 되는데는 몇가지 이유가 있다고 생각된다.

배합사료의 수입개방에 앞서 정부의 각종규제가 먼저 풀려질 것으로 믿었고, 지난해부터 정부의 사료공장별 수입사료곡물에 대한 쿼터제의 강력시행은 배합사료의 수입개방 시기가 뒤로 미루어 지는 것을 뜻하는 것으로도 풀이 되기 때문이었다.

실제로 거의 대부분의 업계에서 종사하는 사람들이 무역통신을 통해서 수입개방을 알았고 무



역통신을 받아보기 전인 오전까지도 사료협회 및 업계에서는 수입개방이 되리라는 생각을 못한것 같다.

행정에 대하여는 문외한이라 잘 모르지만 대개 이런일은 관련 부처간에 합의가 이루어져 결정 되는 것이고 이러한 결정이 있기까지는 업계를 대표하는 단체의 의견이 충분히 반영되는 것이 상례이다.

그런데 이번 양계사료 수입개방 결정에는 이러한 대화 과정이 충분히 이루어지지 않고 생략 되어진 것이 아닌가 하는 의심을 갖게 되며 이것이 사실이라면 사료산업 뿐만 아니라 축산업 전체 발전에 큰 문제가 아닐 수 없다.

모든 발전은 자율과 창의성이 최대로 발휘될 때 극대화 되며 어떤 지시나 강력한 명령에 의해서 이루어지는 것이 아님은 우리가 역사를 통해서 잘 아는 바와 같다.

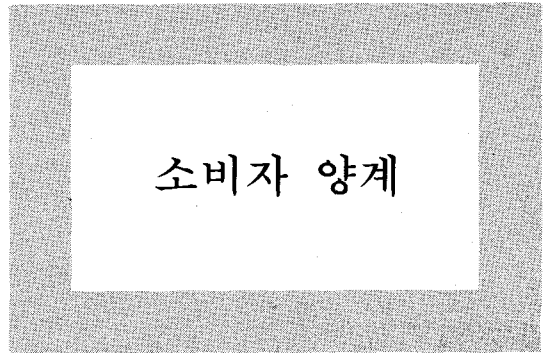
대화가 없는 곳에 자율과 창의를 찾을 수 없고 대화 없이 쌓는 탑을 바벨탑이라고 하는데 무너지게 마련이다.

업계와 정부가 대화없이 별도의 바벨탑을 쌓는다면 그 결과는 어떻게 되겠는가?

정부나 업계가 그간 수입개방에 대비하여 세워

놓은 각종 대책이 있다면 극비리에 수행하여야 할 작전이 아닌 바에야 공개하여 양축가들이나 사료업계의 협조가 필요한 부분에 대하여는 충분한 토의를 거쳐 소위 국민적 합의를 이루어야 하리라고 생각된다.

본지가 이를 위해 이번호에 적은 대화의 자리를 마련했지만 담당자의 휴가로 좀더 충실한 대화가 이루어 지지 못하였음을 유감으로 생각하며 하필 휴가 기간중에 좌담회 날짜를 정한 월간 양계에 모든책임이 있으며 다음부터 택일에는 삼청동전문가의 자문을 받아야 하지 않을까 생각해 본다.



소비자 양계

이번호에는 미국 양계산업(주로 채란양계의 생산, 유통 처리, 가공과 소비 및 생산자 단체의 소비자 교육등) 시찰보고 좌담회 기사가 게재되었다.

양계 및 관련업계에서 매년 많은 사람들이 해외에 나가 많은 것을 보고 오지만 이번 시찰팀처럼 생산자가 소비자를 생각하는 선진국 양계를 피부로 느끼고 오는 경우가 거의 없었지 않았나 생각된다.

이제 한국의 양계산업이 소비자를 의식하여야 되도록 변화하였다는 것이 하나의 큰 발전임에 틀림 없다.

1963년 우리나라 양계산업이 근대 산업으로 발전하기 시작한 기반조성기가 시작된이래 74년 제 1차 석유파동이 있었긴 하지만 70년대의 성장기에는 생산만 해놓으면 잘팔리고 매년 소비량이

임신부 수유부의 단백질 권장량

구분	단백질 추가 권장량
임신부	30g 추가(임신전기간)
수유부	25g 추가(수유전기간)

한국인의 단백질 권장량 (g/1일)

연령	권장량	
	남 (g)	여 (g)
1 ~ 3세	35	35
4 ~ 6 "	50	50
7 ~ 9 "	60	60
10 ~ 12 "	75	75
13 ~ 15 "	90	75
16 ~ 19 "	85	75
20 ~ 29 "	80	70
30 ~ 39 "	80	70
40 ~ 49 "	80	70
50 ~ 64 "	80	70
65세 이상	75	65
임신부		30g추가
수유부		25g추가
영아(0~12)개월	(제12표 참조)	

증가하기 때문에 모든 문제점들을 증가하는 소비량으로 흡수하던 시대이었다.

우리가 어려서 자랄때 보리밥에 열무김치와 고추장을 넣고 비벼 먹고나면 배는 부르는데 입에서는 더 먹고 싶은 경험을 많이 하면서 자랐다.

후에 안일이지만 숫증이라고 하여 양은 많이 먹어 배는 부르는데 단백질 섭취량이 부족하기 때문에 생리적으로 나타나는 생존을 위한 욕구이었다.

이때는 계란이 입에 달기만 할 수 밖에 없었고 도시락 반찬에 계란후라이는 자랑스럽기까지 하였으며, 식탁의 계란에 가장 먼저 손이 가던 시기이었다.

77년에는 우리의 국민 1인당 하루 단백질 섭취량이 73.9g로 이중 동물성단백질은 27.3% 인

20.2g을 섭취하였다.

이숫치는 한국인의 단백질 1일 권장량 (스트레스에 대한 안전, 일반적 이용효율 개인차에 대한 안전을 등을 고려)을 충족시키는 수준이며 85년에는 전국민 평균 1일 1인당 79g에 이중 동물성단백질의 비율이 삼분지일을 넘어 이제는 생리적 욕구에 의한 단백질 섭취시대에서 미식의 수준으로 한단계 뛰어 넘게 되었다.

이제는 소비자를 의식해서 소비자가 원하는 것이 무엇인가를 생각하지 않고는 양계산업이 발전할 수 없게 되었다.

소비자의 의식구조를 개조하는 소비자교육(홍보사업)과 소비자들이 원하는 위생적이고 고품질의 계산물(처리 가공)을 소비자에게 공급하기 위한 노력이 필요하게되었다. G·P센터가 자연 발생적으로 생기고 최신 도계가공처리시설이 되는 것도 이러한 시대적 요청 때문이다.

소비자를 생각하지 않는 기업이나 산업은 존재할수 없다.

소비자가 계산물을 찾아 오는 것이 아니고, 우리가 계산물을 갖고 소비자를 찾아가 가능하면 입에까지 넣어 주어야 소비가 증가하게 되었다.

자동차왕 포드 회사가 검은색의 견고한 자동차만을 제조하다가 왕좌의 자리에서 물러나야 한 것은 소비자들이 다양화된 모양과 색깔을 원한다는 것을 미처 몰랐기 때문이다.

최신 현대과학을 이용한 트랜지스터를 미국이 만들었어도 소비자들의 취향에 둔감하였기 때문에 일본에서 상품화하여 돈을 벌고 미국은 일본 제품을 사야하게 되었다.

이런 예를 들자면 지면이 너무도 부족하다.

소비자에 맞는 종계가 개량되고 소비자에 맞는 사료와 약품이 개발 되어 하루가 다르게 변화되고 있다.

일본사람들은 미국인들이 고집스럽게 12개 포장(한다스) 계란을 고집하는 동안 핵가족이나 소비자의 자금, 신선도 등 여건에 맞도록 10개, 6개, 5개, 3개, 2개, 1개포장을 만들어 세계 제1의 계란 소비국으로 발전하고 계란 제품도 훈증



란 에서부터 계란두부 김밥용 등 각종 인스턴트 제품을 만들고 있는 것도 우리가 배워야할 점이다.

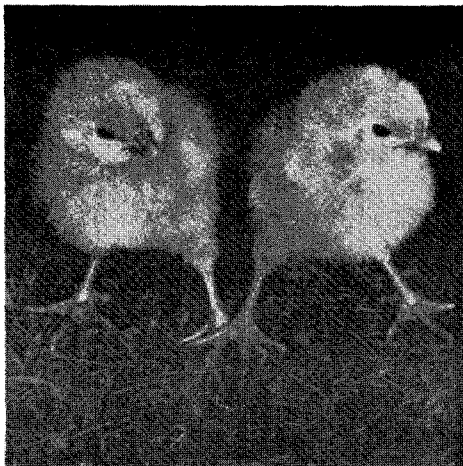
지난번 닭튀김요리 강습회에서 한 강사는 생존을 위한 식사에서 즐기기위한 미식으로 다음에는 식사 철학의 수준으로 식사의 단계적 발전을 말했는데 아뵤튼 우리의 식사 문화도 바뀌어 가고 있음을 느낄 수 있다.

너겟이 짧은 기간에 폭발적인 붐으로 닭고기 소비량을 폭증시키는 것도 따지고 보면 소비자가 원하는 방향으로 상품화하였기 때문이다.

금년은 소비자 위주의 양계산업으로 발전하는 원년이 되기를 바라며 이렇게 될때 품물은 계란 비위생적인 닭고기 얘기는 양계박물관에서나 들을 수 있을 것이 될 것이다.

월간양계도 독자의 구미에 맞도록 만들고 있는 나고 물으면 유구무언이란 대답밖에 할 수 없지만 앞으로는 좀더 달라지리라 생각해본다. ■

wanted For killing coccidia



No matter what coccidiostat
program you choose

Start with **Nicarbon**

for greater protection & productivity

NICARBAN

원료 및 기술제휴 : Merck Sharp & Dohme International

제조원 : (株) 중앙케미칼 (590-8361~4)