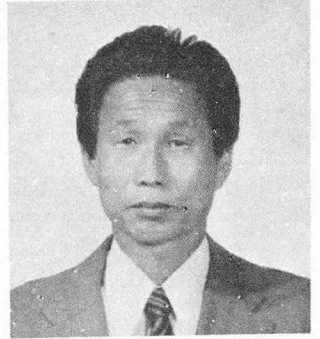


생산비 절감을

위한 합리적인

양돈경영 방법 (Ⅱ)



정 속 근
(축산시험장 양돈과장)

(1월호 91쪽에서 계속)

현재 농가에서는 육성비육돈 1두를 생산하는데 첫먹이 사료와 육성돈 사료를 90%까지 먹고 비육전후기 사료는 불과 10% 정도만을 급여하여 80kg 정도에서 출하하고 있다.

첫먹이사료와 육성돈 사료는 사료의 질이 대단히 좋기 때문에 돼지가 잘 크게 되어서 빨리 출하할 수 있게 되는 장점은 있으나, 80kg 이상까지 같은 방법으로 기르게 되면 과도하게 지방질이 많아지기 때문에 더이상 기를 수는 없게 된다. 이와같이 80kg까지 길렀을때의 총 사료소요량이 236kg 정도라고 한다면 그 사료대는 62,369원 정도로 산출된다.

80kg까지의 소요된 사료대로 돼지의 성장 생리에 맞추어 영양분을 과잉 공급치 않도록 사료 종류별로 알맞게 정상 급여방법을 택하게 된다면, 출하되는 것은 다소 늦어지게 되나 100kg까지 기르더라도 과도하게 지방량이 많아지게 되는 것은 아니다. 사료 단가가 비싼 어린돼지 사료 대신 비육후기 사료로 대체되어 지기 때문에 60kg의 사료물량을 더 공급할 수 있게 되고 출하일령은 다소 늦어지게 된다. 그러나 사료비가 더 들어가게 되는 것은 아니며 결론적으로 정상

적인 급여방법을 택하게 되면 동일한 무게인 80kg급의 돼지일지라도 지방량이 적으며 살코기량이 많은 돼지를 생산할 수 있게 되고 100kg까지 기르더라도 지방층이 두꺼워 지는 것은 아니다.

3) 출하체중(도체중)과 육질 및 육량과의 관계

우리나라에서의 돼지고기의 소비방법은 주로 생육형태로서 이용하고 있기 때문에 생체중 80kg 이내에서 도살하는 것이 국민의 식성에 적합

표 4. 육돈·출하시까지 동일한 사료비로 사료별 공급량 비교

사료별	단가	현행급여방법 ① (배합사료생산비율)		정상급여방법 ②	
		사료량 (80kg까지 요구율 1:3기준)	사료대	사료량	사료대
갓난이 사료	660	72 (30.8)	28,655 (45.8)	25 (8.4)	7,601 (12.2)
첫먹이사료	385				
첫메기 사료	142				
육성 사료	207	138 (58.4)	28,566 (45.8)	126 (42.6)	26,082 (41.8)
비육후기 사료	198	26 (10.8)	5,148 (8.3)	145 (49.0)	28,710 (46.0)
계		236 (생체중 80kg시)	62,369	296	62,393

* () 내는 비율

현재 80~90kg에 출하하는 방법은 막대한 자원을 낭비하는 결과를 가져오기 때문에 돼지가 직선적으로 자라는 100kg에 출하하는 체제가 갖추어져야

하게 된다는 주장도 있는 것이나, 이것은 일본이나 대만의 경우에도 주로 생육 형태로 소비하고 있으면서도 100kg 전후에서 도살 이용하고 있는 것으로 보아서 우리라고 해서 생육으로 이용하기 때문에 특별히 80kg 이전에 도살해야 할 이유는 없는 것이다. 그런가하면 80kg 이전에 도살한 돼지고기와 100kg 전후에서 도살한 돼지고기의 화학적 분석 결과에서도 큰 차이는 없으며, 80kg 이전에 도살한 돼지고기는 고기가 유연하여 경도가 떨어지기 때문에 가공용 원료육으로는 이용할 수 없게 된다.

결론적으로 돼지고기의 질적인 문제로서 80kg 이전에 도살해야 할 이유는 없는 것이며 현실에 80kg 이전에 출하 도살되고 있다는 것은 육질의 필요에 의해서가 아니라, 출하시까지 육성돈 사료만을 급여하여 증체의 촉진으로 출하일령을 단축하게 하는 일종의 변칙적인 사양관리 방법의 소산일 것이다. 따라서 100kg 전후인 돼지는 아무리 지방층 두께가 얇더라도 상등급 도체로서 인정 받기는 어려운 것이 현재의 실정인 것 같다.

그러나 육돈을 기르는 목적은 살코기의 절대량을 최대한으로 생산하면서 최대의 이윤을 얻을 수 있어야 한다. 대체적으로 육돈의 생산자는 최대의 이윤을 얻기 위한 노력을, 끊임없이 계속하고 있는 것이 사실이나, 돼지의 성장생리에 맞는 최대한의 살코기량을 생산하면서 이윤 극대화를 위하여 노력하고 있는 것인가에 대해서는 전혀 생각하지 못하고 70kg이나 80kg에 도살하던간에 이윤이 많은 것만을 추구하고 있다.

생체중 80kg에서 출하하여 최대의 이윤이 보장되었다면 육돈생산자의 욕구는 충족되었을런지 모르겠으나, 100kg까지 클 수 있는 돼지를 80kg에서 출하 도살케 하였다라는 것은 막대한 자원을 낭비하고 있는 결과이기 때문에, 100kg까지 길러서 출하 도살케 하면서 생산자의 더욱 많은 이윤이 보장될 수 있어야 한다.

육돈의 성장과정으로 보아 약 100kg까지는 직선적으로 자라고 있기 때문에 생체중 100kg까지 길러서 살코기의 절대량을 증대시키고 게다가 육돈생산의 이윤을 극대화 할 수 있어야만 가장 합리적인 양돈업 경영이 될 수 있는 것이다.

그런가하면 돼지의 성장이란 살코기량의 증가와 지방 축적량의 증가로 구분되어지는 바, 돼지가 70kg 이상 성장함에 따라서 살코기의 생산 속도는 떨어져가게 되는 반면, 지방량의 축적 속도는 빨라져 가기 때문에 어떠한 방법으로 길러서 살코기의 생산량을 최대화 하고 동시에 많은 이윤을 얻을 수 있게 하느냐가 문제인 것이다.

일반적으로 생체중이 증가할수록 도체율은 68%에서 73%까지도 증가할 수 있는 것이나, 도체율이 많다고 해서 반드시 살코기량이 많아지는 것은 아니다.

도체율이 많아질수록 지방의 생산 비율은 증대하는 경향이 많으며 반대로 살코기는 떨어지게 되는 것이다.

도체율은 높을수록 좋은 것으로만 생각하는 사람들이 많은 것이나, 표 5에서 보는바와 같이

돼지고기의 수출 추진과 대국민 소비촉진을 위해서는 수태지의 거세가 이루어져야 한다.

도체율이 높다고 좋은 것만은 아니다. 도체율은 주로 도체내의 살코기와 지방량에 의하여 결정되어지기 때문에 지방량이 많아져서 도체율이 높아지는 것을 원하는 것은 아니며 반대로 살코기량이 많으면서 도체율이 높아지는 것을 바라고 있는 것이다.

표 5에서 보는바와 같이 생체중이 31.8kg에서 126.7kg까지 증가함에 따라서 도체율은 64.2%에서 76.2%까지 증가하였으며, 정육중에 있어서도 살코기의 절대량은 계속적으로 증가하여 가는 것이나 정육율은 생체중 80kg 이후에는 51% 정도에서 고정되어 진다.

이것은 생체중 80kg에서 126.7kg까지는 일정한 속도로만 살코기는 증가하고 있는 것이나 도체율이 계속적으로 증가하고 있다는 것은 지방의 증가 속도가 빨라진 것이며, 그 증가 부분이 불필요한 지방량의 축적에 의한다는 것을 의미하고 있는 것이다.

이와같은 결과로 보아 돼지는 발육생리적으로 살코기는 60kg 이후 100kg 이상까지도 일정한 속도로 발육 증가할 수 있기 때문에, 80kg 이전에 출하 도살하도록 할 것이 아니라, 60kg 이후에는 살코기의 발육 속도를 빨리 한다는 것은 어려운 것이니, 자연적인 살코기의 발육 속도에 맞추어 100kg 이상 될 때까지 기다렸다가 살코기의 절대량을 최대한으로 생산할 수 있게 된 연후에 출하하도록 해야 한다. 60kg 이후 100kg 이상 기를때는 과도한 지방 축적이 되지 않도록 하기 위해서는 중열량, 중단백질 사료를 먹이면서 무리하게 증체를 촉진토록 할게 아니

표 5. 생체중에 따른 도체율과 정육률 (축시보고서)

생체중	도체중	도체율	정육중	정육률
31.8 ^{kg}	20.4 ^{kg}	64.2 [%]	13.7 ^{kg}	43.1 [%]
52.1	35.8	68.7	25.6	49.0
65.4	46.6	71.3	33.2	50.8
76.8	55.4	72.1	38.5	50.1
89.5	65.9	73.6	45.7	51.1
98.1	73.3	74.7	50.2	51.2
109.4	83.6	76.4	56.2	51.4
126.7	96.6	76.2	64.9	51.2
161.2	122.1	75.7	79.8	49.5

* 정육중이란 살코기와 살코기에 붙어있는 지방층 0.5-1.0cm를 부착시킨 것임.

라 살코기의 자연증가 속도에 따라서 일정한 발육 기간을 가질 수 있어야 한다.

60kg 이후에도 육성돈 사료와 같이 고열량, 고단백질 사료를 급여하게 되면 일당 증체량은 많아지게 되는 것이나, 100kg 이상 기르고 보면 과도하게 지방 축적량이 많아지고 등지방층의 두께가 3cm 이상 되어서 불필요한 지방량이 많아지기 때문에 도체의 단가가 크게 떨어지게 된다.

4) 수태지의 거세

한때 생돈 수출이 이루어지던 시절에는 수태지는 거세하여 길어야 한다는 것은 잘 실천되어져 왔던 것이나, 근래에 들어서는 거세하지 않고 기르는 것이 오히려 일반화 되고 말았다.

거세를 하면 거세하지 않은 것에 비하여 발육이 떨어지고 쉽게 지방 축적이 이루어져서 좋은 값을 받을 수 없기 때문에 거세하지 않고 기르고 있는 것이다.

표 6. 성별 살코기와 지방 생산량과의 관계

성 별	살코기	지방	뼈	기 타
암 태 지	54.6 [%]	32.6 [%]	9.8 [%]	3.4 [%]
거세한 수태지	49.1	38.0	9.0	3.9
거세하지 않은 수태지	56.0	30.1	9.4	4.6

그러나 거세를 하는 주목적은 수퇘지의 냄새(성취)를 없애자는 것이기 때문에 거세를 하지 않고 아직 이 문제를 해결할 수는 없는 것이다.

현재까지 우리나라에서는 거세하지 않은 수퇘지 고기도 아무런 문제가 없이 잘 거래되고 있는데 굳이 육돈 생산자에 불리한 짓을 할 필요가 있겠느냐 하고 생각하기 쉽다.

이제까지 우리나라에서 크게 문제되지 않았다는 것은 우리나라 국민들의 식성에 수퇘지의 냄새가 예민하지 못한테 기인되었을지도 모르는 것이나, 한가지 이유로서는 우리나라에서는 80kg 이전에 육돈으로 출하 도살되기 때문에 수퇘지의 성기의 발달이 미숙한 상태에서 도살되기 때문에 100kg 이상에서 도살했을 경우에 비하여 수퇘지의 냄새가 다소 적었으리라는 것은 예상할 수 있게 되며, 따라서 아직까지는 큰 문제가 없이 지내고 있는 것이 아닌가 생각된다.

그러나 우리나라 양돈산업도 국제화시대에 대응하여 돼지고기를 수출하기 위해서는 수퇘지는 전부 거세하여 육성 비육해야 하며 거세하지 않은 수퇘지 고기는 외국에 팔 수 없다.

3. 맺는말

현재까지 우리나라의 양돈산업은 주로 국내경쟁 속에서 성장을 지속하고 있는 것이나, 금후에는 국제화 시대에 대응한 국제경쟁에 대처하지 않을 수 없게 되어 가고 있다.

국제적 경쟁에 대처하기 위해서는 현재의 양돈업 경영방법이 국제적 조류에 크게 벗어나지 않는 것이라야 하며, 또한 자원의 활용을 극대화 할 수 있는 방법이라야 합리적인 양돈업 경영이 될 수 있을 것이며 특히 다음과 같은 사항은 하루빨리 시정되어야 한다.



육돈의 평균 출하 체중이 80kg정도인 것을 100kg까지 높일 수 있어야 하며 동시에 100kg까지 기르더라도 과도하게 지방량이 많아지지 않도록 사양관리 체계를 재 정립해야 하겠고, 따라서 현재 80kg정도에서 최고 단가가 나오게 되어 있는 것을 100kg 전후에서 최고 단가가 나올 수 있도록 시정되어져야 한다.

한편, 육돈용 수퇘지는 전부 거세하여 기르도록 지도해야 겠으며 이상의 몇가지 문제점 해결을 위해서는 도체의 등급제도를 도입 실시 하므로써 빠른 시일내에 효과를 거둘 수 있을 것이다.

우선 손쉽게 개선할 수 있는 방법으로서는 도체의 경매과정에서 도체를 2분체로 분할해서 경매토록만 한다하더라도, 지방층의 두께를 누구나가 보아서 판단할 수 있게 되기 때문에 크고 작은 도체의 가격 결정에 있어 좀더 객관성을 줄 수 있게 되어서 100kg 이상 기른 도체도 지방층 두께가 얇은 것이라면 최고값을 받을 수 있게 될 것이다. ■