

알팔파의 사료적 특성

한국사료협회
전무이사 김 철

I. 서 론

그동안 국내초지자원보호와 개발을 촉진시키기 위해 유보되어 왔던 알팔파의 수입이 금년 하반기에는 허용될 예정이다.

아시다시피 알팔파(Alfalfa)는 두과작물로서 단백질과 비타민 그리고 칼슘 등이 풍부하게 함유되어 있는 사료로서 주요 생산국은 미국, 캐나다, 호주, 뉴질랜드 등이다.

국제적으로 유통되는 알팔파의 대종의 량은 미국산과 캐나다산이며, 그동안두 나라는 무역수지 불균형의 시정이라는 입장에서 우리나라에 대해 알팔파 수입개방을 강력히 요구해왔다.

한편 국내에서도 알팔파의 수입개방은 사료품질개선을 기대하는 축산 사료업계 측의 의견과 국내 초지자원의 육성개발이라는 입장에서의 의견이 서로 대립을 거듭하여 왔으나 결국 수입개방으로 귀착이된 셈이다.

그러나 아직은 국제곡물시세가 워낙 낮은 수준에 머물러 있고, 상대적으로 알팔파의 수입가격이 강세를 보이고 있기 때문에 급작스런 수입물량증가는 예상할 수 없을 것이다. 아무튼 알팔파 수입의 개방으로 국내사료업계는 원료구매에 있어 선택폭이 그만큼 넓어졌고, 따라서 사료품질개선에 대한 기대도 커지고 있다

II. 알팔파의 특성

사료용으로 이용되고 있는 알팔파는 그 조제의 방법에 따라 자연건조와 기계조 건조로 구분되고 가공형태에 따라 펠렛형과 큐브형 그리고 베일형으로 나뉘어진다. 알팔파는 단백질함량이 특히 높을 뿐만아니라 기호성이 좋아 젖소, 고깃소는 물론이고 돼지와 닭사료로도 이용되며 가축의 증체효율을 높이는데 특효있는 것으로 평가되고 있다. 또한 알팔파는 UGF(미지성장인자)를 함유하고 있어 유우용으로 이용할 경우 산유량이 증가하며, 소의 경제수명을 연장시켜 주는 기능도 한다.

그러나 같은 알팔파일지라도 조제방법에 따라 자연건조된 알팔파보다는 기계건

조된 알팔파가 사료적 가치면에서 훨씬 우수한 것으로 평가되고 있다.

알팔파의 수출규격은 미국의 경우 4 등급으로 구분되고 있으며 조단백 함량이 높은 반면 조섬유 함량이 낮은 것일수록 가격은 높다. 미산 알팔파 펠렛의 경우 1등급규격은 조단백 20% 이상, 조섬유 38% 이하로 되어있다.

대부분의 알팔파는 펠렛형태로 가공되는데 반해, 일부는 농가에서 직접 대가 축에게 급여할 수 있게 조제한 큐브형이 있다.

일반적으로 3cm 직경의 알팔파큐브는 벌크로 수송이 되며 1입방피트당 중량은 12~15kg 이며, 양축가가 가축에게 직접 급여한다.

Ⅲ. 일본의 사용현황

일본의 경우 1960년대이후 해마다 약 30만톤 내외의 알팔파제품(펠렛, 큐브등)을 수입 사용해 오고있다.

최근의 알팔파 사용현황을 보면 1978년에 34만톤을 배합사료용으로 사용함으로서 전체원료사용량 대비 1.62%를 차지한 바 있으나, 그후 점차 감소추세를 보여 지난 1985년에는 25만톤을 사용함에따라 전체 원료사용량 대비 1%수준으로 줄어들었다.

축종별 사용상황을 보면 1985년 실적 기준으로 유우 및 육우용이 2.46~2.48%로 가장 높고, 육계용은 0.02%에 지나지 않는다. 또한 산란계용은 0.79%로 육계용에 비해 훨씬 높은 편인데, 이는 알팔파가 지니고 있는 착색효과때문이다.

한편 일본에서 수입해온 알팔파 펠렛의 수입선별 수입상황을 보면 지난60년대에는 미국산 알팔파비중이 93.4%로 대종을 차지했는데 비해 최근에는 점차 미국산의 수입비중이 떨어지고 있고 그 대신 캐나다산의 수입비중이 늘어나고 있다. 따라서 지난 1984년에는 미국산이 18.3%였음에 반해 캐나다는 77.3%로 그 비중이 높아졌다.

Ⅳ. 결 론

일반적으로 우리나라 가축의 경제수명이나 생산효율은 다른 축산선진국에 비해 다소 뒤지고 있는 실정이다. 이러한 원인은 바로 영양가 풍부한 조사료를 충분히 공급하지 못한다에 기인되고 있다.

이와같은 상황에 미루어 보아 향후 알팔파의 수입개방은 부존자원개발 활용이란 면에서는 문제가 전혀 없음은 아니나 사료의 품질향상을 위한 원료선택의 폭이 넓어졌다는 긍정적인 면도 없지 않다.

따라서 차제에 국내 초지사료의 생산원가를 절감하려는 노력이 뒤따라야함은 물론 사료업계에서도 수입으로인해 국내 초지자원개발 의욕을 저해하는 역효과가 발생치 않도록 하여야 할 것이다.