



미국의 양계산업 어디까지 와있나?

취재:김용화기자

미국양계시찰단 6명이 지난 9월 23일부터 10월8일까지 2주간에 걸쳐 미국대두협회 한국대표 이경원박사의 안내로 양계산업의 최첨단 수준을 걷고 있는 미국의 양계관련 연구기관, 학계, 생산농장, 가공처리공장, 마케팅 인티주체, 생산자단체, 홍보활동상황을 둘러보고 파급효과를 높이기 위해 지난 22일 ASA회의실에서 축산관련언론기관 기자들과 자리를 함께 한 자리에서 시찰 목적을 이경원박사는 다음과 같이 밝혔다.

“국토가 좁은 우리나라의 경우 경제성장이 이루어져 국민소득이 증가함에 따라서 동물성 육류 소비

가 급증하였다. 이에 축산업이 필요로 하는 수요충당에 있어서 효율적인 생산방법이 필요하게 됨에 따라 선진화된 미국을 방문하여 우리와 비교분석후 필요한 기술을 보급시킨다는 취지에서였다.”

따라서 시찰단이 귀국하여 한자리에 모여 시찰중 느낀 사항을 밝혔는데 본지는 이를 토대로 이글을 서술하게 되었다.

〈계열화를 중심으로한 미국의 양계산업〉

산업발전은 어느 분야를 막론하고 기술축적이 필수적인데 이 기술은 오랜 경험과 자금을 필요로 하고 있다. 우리나라의 경우는 선진외국의 기술을 직접 도입하여 수준향

참석자:이경원 (미국대두협회한국대표)
김영환 (한국양계연구소 소장)
김진의 (제일사료 전무)
이계조 (천호그룹회장)
이인형 (농림수산부 중소기업 촉과 과장)
황인옥 (대한양계협회 전무)

상이 비약적으로 발전하였으나 아직도 가공분야나 유통 부분에서는 안정이 되지 못하고 있는 실정에 있다.

이 상황을 해결하는 방법에는 첫째, 경험이 쌓일 때까지 노력하는 형태와 둘째, 선진국의 실상을 통하여 그들이 실패한 경험은 버리면서 성공한 방법을 우리의 여건에 흡수

□ 시찰단은 이렇게 말한다.



이 경 원 박사



김 영 환 소장



김 진 의 전문

시켜 나가는 방법이 있다.

이번 시찰의 배경은 후자의 원리에 의한다고 볼 수 있다. 우선 미국의 양계산업은 생산자들의 노력에 따라서 생산기반이 튼튼하다는 점이다. 이미 95%가 계열화조직이 되어 있다. (칠면조85~90%, 계란약100%) 이 계열화 조직은 정부주도에 의해 실시된 것이 아니며 생산자 주도하에 필요에 의한 자연발생적인 것이라고 이해하면 된다. 실제 닭고기는 생산이 5%만 증가해도 가격이 하락될 만큼 소비량과 생산량의 균형이 조절되고 있다.

그러나 이 계열화조직이 양계산업의 최선책은 아니다. 가끔 미국에서도 계란과 닭고기의 가격이 하락되어 야단법석일 때가 있다. 그렇지만 미국은 이 계열화조직을 기반으로 하여 작년에 돼지고기소비량을 증가했으며 금년 말이나 내년 초에는 쇠고기 소비량을 추월하리라고 볼 정도다. 이때 정부의 할일은 비위생적인 생산물이나 불공정거래 단속을 강력하게 하여 건전한 방향에서의 선의의 양계업자를 보호해주는 역할이다. 그리고 생산과 유통담당행정부처가 일원화되어 있어

변화에 따른 상황 대처가 원활히 이루어지고 있다.

이에 따라서 우리나라 보다 유통부분은 30여년쯤 앞서있다고 보여지며 맹목적인 생산경쟁은 없으며 생산원가 절감이나 판매의 유리한 점을 이용 치열한 시장경쟁을 하고 있다.

부화업자, 사료분야, 가공처리, 유통분야, 약품분야 등이 생산자와 연계해서 계열화를 이루고 있다.

사육시설에 최첨단 장비이용

우리나라도 양계기계기구가 현대화되어 타 산업 종사자들이 보면 깜짝놀랄 정도인데 오늘날의 미국에서는 각종 전자·전기 첨단 기자재가 양계산업에 이용되고 있어 생산비절감에 전력을 다하고 있다. 심지어는 계란집란을 컴퓨터로 실시하고 있으며, 산란계의 경우 평당 98수가 사육되던 것이 150수까지 늘리고 있다.

이것은 산업기반이 안정되어야 될 수가 있는 일이다. 기반이 약하면 산업이 불안정해 시설투자 기피현상이 일어나 기술발전이 안되고 소자본에 의한 경영이 이루어져 결

국 악순환이 계속된다.

우리의 경우 처럼 생산에서 판매까지 연관관계가 없기 때문에 위생문제는 해결이 안되고 소비자는 비싼 값에 구입할 수 밖에 없는 실정이다.

유통문제 현실에 맞게

미국의 실정은 농장에서 생산한 계산물들이 버려지는 것이 거의 없다. 닭고기만 하여도 도계장에서 출하될 때 유효마지막 날짜를 기록하여 소비자가 누구나 쉽게 확인가능케 하여 신뢰도를 높여주고 있다. 우리나라의 경우 출고 일자를 적어 유통하고 있는데 이 문제는 소비증가에 막대한 지장을 초래하고 있으며 위생적으로 계산물을 생산하려는 업체를 어렵게 만들고 있다.

도계장에서도 도계처리중 바닥에 떨어지는 닭은 상품화하지 않고 폐계처분후 유지가공에 사용하고 있다. 그리고 도계장마다 전문 수의사가 근무토록 되어 있으며 보조원이 수의사 1명당 6~7명씩 배정된다. 이것은 소비자들로 하여금 위생문제에 대한 불신을 전혀 갖지 않도록 하여 믿고 찾는 신뢰감을 높이



이 계 조 회장



이 인 형 과장



황 인 옥 전무

기 위한 수단으로 보면 되는데 이때도 정부에서 강압적으로 시켜서 하는 일이 아니라 민간 단체의 요청에 의해하고 있다.

도계기술에서도 목뼈를 제거하여 완벽한 처리를 하고 있으며 다리 절단부위도 원칙대로 시행하고 있다. 이것은 국민들이 위생품을 찾고 있기 때문에 무게만의 유통으로는 판매 효과가 없어 이루어질 수가 없다. 생닭 판매시 간, 근위, 염통, 목을 재포장하여 배속에 넣어 소비자에게 제공한다.

콜드체인이 발달하여 장거리 수송이 활발하고 칠링기술이 발전되어 있어 저온 탕적하에 털을 뽑아 껍질의 큐티클층의 파괴를 막아 쉽게 상하는 기술상의 문제를 해결하여 보존기간을 2~3주까지 연장하고 있다.

산학협동이 활발히 추진

농업을 지도하는 형태에서 미국은 완전 민간에 의한 자율적인 활동으로 행해진다. 농촌지도는 각 지역 대학에서 전담하고 있어 정보전달이 현장으로 즉시 이루어진다. 각종 세미나, 학회, 심포지움 등 양

계관련인들의 모임이 연간 100회 이상이 되고 있다.

생산자가 직접 참여하는 소비홍보사업

계열화를 기반으로 소비홍보사업이 매우 활발하다. 경비부담 또한 생산자들이 직접 하게 되는데 홍보비 부담은 지역에 따라 다양하거나 거의 생산자들이 자기가 생산한 닭고기나 계란소비를 위해 자진 참여하고 있다.

최근 몇년전 미국의 계란소비가 감소한 적이 있는데 가장 큰 이유로 지적된 것이 소비홍보사업의 중단 때문으로 알려지고 있다. 우수성 홍보가 중단되어 때마침 일어난 콜레스테롤의 문제가 부각되면서 소비가 현격하게 감소했던 것이다.

그후 소비홍보사업의 전개와 더불어 회복이 되었다고 전해지고 있으며 콜레스테롤의 문제도 함유량이 많음을 인정하면서 해가 없음을 실제적인 시험을 통하여 입증하여 주는 식의 홍보사업을 전개하고 있다.

그리고 심장질환연구단체와 공동연구도 하고, 과학자를 초빙 좌담회

를 통하여 계산물의 우수성을 알리기도 한다.

최근 미국에서 닭고기 소비증가 이유를 종합해 보면 1. 원가절감에 따라 가격의 하락, 2. 영양적 이점(고단백 저칼로리식품), 3. 제품의 다양화(간편하고 맛있는 식품개발), 4. 소비홍보사업, 이라고 한다.

아무리 훌륭한 식품이라도 소비자가 알지 못하면 소비가 되지 않는다는 것이 미국생산자들의 견해다. 양계산물을 소비자들이 찾아주기를 바라기 보다는 직접 생산자들이 소비자들을 찾아가는 적극적인 판매활동을 한다고 보아야 한다.

오늘날의 우리 양계산업은 양적인 발전에서 이제는 질적인 발전을 요구하고 있다. 소비량에 의한 알맞은 생산이 되어야 하며 양계산물의 우수함을 소비자에게 알려서 생산물의 소비진장에 주력해야 하며 오랜 타습에 의한 보호형태의 경영을 벗어나 생산자가 자율적인 산업주도를 해야 할 때인 것이다.

그러므로 선진화된 외국의 실상을 우리는 좀더 정확히 받아들여 새로운 산업구조 창출에 뛰어들어야 한다. **양계**