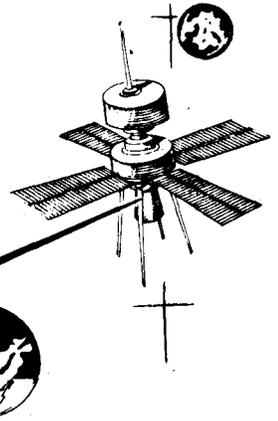


양계 안테나



南斗熙
본지 편집부장

농민은 호구니까

식용유 값은 못올려도 대두박 값은 올릴 수 있다.
양계사료에 10% 정도 이용되는 대두박 가격이 2주동안 설왕설래 끝에 국회 농수산분과위원회가 끝난후인 7월말을 기하여 kg당 215원에서 270원으로 26% 정도 인상되었다.

미국의 심각한 가뭄으로 콩값이 급등해 값이 오르는 것은 당연하겠으나 식용유값은 묶어둔 채 콩기름을 짜고 남은 찌꺼기인 대두박에 대해서만 가격을 인상한 것은 이해가 되지 않는다.

사료원료는 소비재가 아닌 생산재로 원료값이 오르면 따라서 배합사료값이 오르고, 축산물(계란·닭고기) 생산비가 오르는 것은 당연한 이치다. 축산물 수입 등 피해의식의 양축농민들은 식용유값에 부담되어야 할 상승분이 사료용으로 농민들에게 전가(?)된 것이 아닌가 하는 문의가 쇄도하고 있다.



물가당국에서는 식육재고가 많고 소비자 보호 때문에 어쩔 수 없다는 변명인데 그러면 양축농민은 보호받지 않아도 된다는 말인가? 미국 농민을 위하는 애뜻한 마음과 재벌기업의 공산품 수출의 댓가로, 국민들의 체력향상을 위해 나긋나긋한 미국산 쇠고기를 싼 값에 공급하기 위해서 국내 양축농민은 쇠고기 수입개방도 양보

해야 하고, 국내 보다 값싼 외국산 대두박은 사용하지 못하고(쿼터에 묶여), 대체품으로 수입자유화 품목인 기타 박류는 높은 관세를 부담해(대두박 3%, 기타 식물성박류 10%) 싸야만 한다.

수입대두는 식용유를 짜기위해 수입해 기름을 짜고 남은 부산물을 사료에 쓰는데 3개사에서 사실상 담합에 의해 생산 공급되고 있다. 행정당국은 재벌급인 대두3사를 비호한다는 오해(?)보다는 양축농민의 부담을 덜어주는 쪽으로 정책방향을 전환해 주어야만 할 것이다. 대두박수입을 개방하든가 수입공을 그대로 사료에 이용할 수 있게 하든가 말이다. 과거 밀기울문제의 해결 때 처럼 지혜를 짜야 한다.

양계산물가격은 계속 떨어지고 사료값은 오를 전망인데 양축가들은 비싼 사료로 찐 계란·닭고기를 생산해 내는 이 시대의 애국자들인가? 아니면 장기관의 상(象)길을 터주기 위해 희생해야만 하는 줄(卒)인가?

국가와 민족을 위해 목숨을 바칠 선량(選良)은 많으나 4백만 축산인을 위해 앞장서 줄 의인(義人)은 없는지, 이 현실이 안타깝기만 하다.

환경보전문제가 날로 심각해 지면서 정부는 금년 6월 1일 부터 양축농가에 대한 폐수정화시설을 의무화 하도록 하였다.(폐기물관리법 관련 법률 제3094호, 대통령령 제 12119호, 보건사회부령 제 802호, 환경청고시 제88-21호) 소·돼지와 달리 닭의 경우는 날짐승의 특성상 분(糞)과 뇨(尿)가 섞여서 배출되기 때문에 법에서 정한 방법중 퇴비화방법과 매립처분방법을 이용해 처리 하면 된다.

이는 과거부터 농가에서 많이 사용하던 방법으로 시설에는 큰 문제가 없다고 보면 1천m²(약 3백평) 규모 이상의 시설에서(특별지역은 5백m²이상) 100m²당 2m³이상 설치하면 된다.

즉 3백평 계사의 경우는 6평 이상 설치하면 되며 농가에서 직접 시공하거나 등록된 시공업체에 부탁해 시공해도 된다. 참고로 표준설계도면은 각 시군에 비치해 양축가들을 도와주는데 법에서 정한 기준 미달이나 준공검사를 받지 않은 경우는 벌금 규정이 있는만큼 주의가 요구된다.

설치구조는 지붕설치와 바닥, 측면이 물이 스며들지 않는 시설을 의무화 했고, 침출액을 받을 수 있는 별도 시설과 악취제거를 위한 배출구를 설치해야만 한다.

계분은 건조하면 지력향상을 위한 양질의 퇴비로 이용할 수 있는 장점이 있어 앞으로 계분 처리시설로 대체하는 방안을 강구해야 하겠다.

본회에서 그동안 관계기관에 건의서 제출, 실무부서 방문 협조요청 등으로 양계업의 특수성을 개선해 긍정적인 방향으로 채택되어 양돈·축우 경우 보다는 융통성이 많다 하겠으나 법에 의한 규모 이하의 시설도 빗물유입에 의한 계분법람, 악취·오수 등에 의한 주변오염에 더욱 각별한 주의가 요망된다.

양계장 폐수 시설 의무화



달걀 더 생산 하고 더 먹어야

영양학자들은 밥 위주인 우리 식단의 문제점을 ① 곡식 편중의 식사로 탄수화물 섭취과잉 ② 신체조직을 만드는 단백질 부족 ③ 유지(油脂)류와 비타민 부족을 들고 있다.

이를 해결키 위해서는 식단구성을 최소한 에너지공급원(밥 또는 빵), 단백질공급원(계란·닭고기 등 육류, 생선, 두부) 비타민·무기질(신선한 채소, 과일, 뼈째 먹는 생선, 식용유 등)이 잘 복합된 균형된 식사로 해야 한다고 밝히고 있다.

균형된 식사를 위해서 식품을 군별로 분류해 1군을 고기·생선·알·콩류 등 단백질로, 2군을 우유·유제품·뼈째먹는 생선 등 칼슘으로 3군을 채소 및 과일류의 비타민·무기질로 4군을 곡류 및 감자류의 당질(탄수화물)로 5군을 유지류(지방) 등으로 분류하고 있다.

혈액·근육·뼈 등의 몸조직을 만드는 1군·2군, 몸

의 생리기능을 조절하고 질병을 예방하는 3군, 체온조절과 힘을 내는 4군·5군들이 잘 혼합된 식사를 통해서만 건강한 신체를 유지할 수 있으며 보다 나은 인생을 펴 나갈 수 있다고 본다.

최근 식생활의 고급화로 우리 식단은 많은 변화를 하고 있는데 육류소비는 많은 증가를 한 반면 달걀·우유 등 축산물의 섭취량은 아직도 부족한 현실로 지적되고 있다.

한국먹거리연구회(회장 김민환)가 금년 5월에 발표한 '먹거리(먹을거리, 식품) 수급표에 의한 한국인 영양권장량과 공급량' 표에 의하면 쌀 등 곡류 섭취는 과잉인데 반해 달걀, 우유, 채소, 과일, 감자, 유지류 등의 공급이 부족한 것으로 나타났다.

사회구성원의 핵심이랄 수 있는 29~49세의 성인남자의 경우에 있어 특히 2·3군의 부족 현상은 세계제일의 40대 사망률과도 무관하지 않다고 본다.

특기할 사항은 1군의 달걀류 공급량이 영양 권장량에 못미친다는 사실로 값싼 단백질원으로 손쉽게 구할 수 있는 달걀이 가장 의욕적으로 일할 나이의 성인남자에게 섭취기회를 충분히 주지 못했다는데 주부는 물론 양계 업계가 반성해야 할 여지가 있으며 소비홍보가 더욱 절실하다고 본다.

더욱이 생산량을 계속 늘려야 할 식품으로의 달걀이 생산과잉으로 제값을 못받고 있다하니 안타까운 마음 뿐이다.

달걀 더 많이 생산하고 더 먹어야 할 것이다. **양계**

