

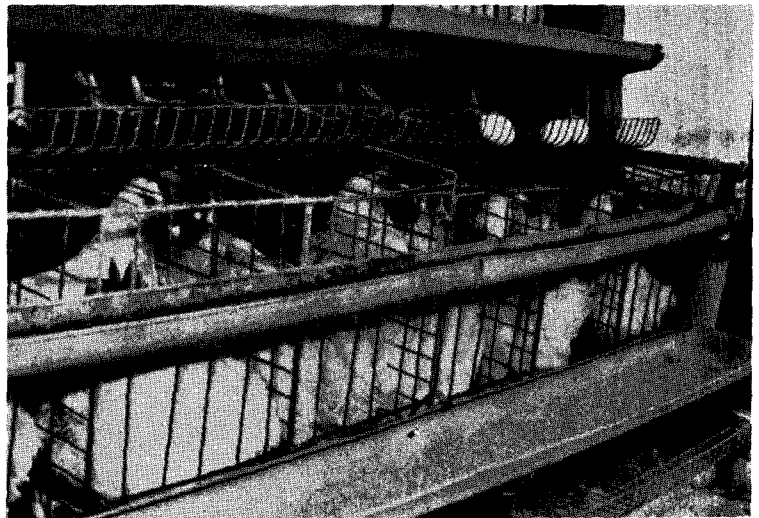
# 노계유통의 문제점 합리적인 경영이 되지 못한 탓

취재/김용화 기자

**채**란양계 산업에서 소홀히 다루어질 수 없는 것이 노계도태라고 생각된다. 계란생산을 위한 중간재라고 할 수 있는 채란계가 산란능력이 저하되어 경제성이 나빠질 때 경영의 잇점을 살리기 위해 조치하는 노계도태가 아직도 무계획적으로 실시되고 있음은 채란양계인들이 아직도 합리적인 농장 경영을 하지 못하고 있음을 보여주고 있다.

특히 계란가격에 따라 흔들리고 있는 노계시장은 일시에 출하되고, 난가가 상승하면 품귀현상까지 일으키는 경우가 연중 흔히 있는 일이다.

가격진폭이 너무 커 노계가공에 어려운 우리나라 노계유통은 대개 가공회사가 직접 수집을 하거나 소개업자들이 정보를 가지고 도계장에 위탁을 하여 육가공업체에 납품하거나, 가공업체에서 넘기고 있는 실정이다.



△채란양계는 노계도태에도 보다 큰 관심을 기울여야 한다

물량은 대략 1일 35,000~40,000수 정도가 되고 있는데 일반 소비자들의 식생활 수준이 향상되어 노계소비를 기피하고 있어 소비자 확보에 어려움을 겪고 있다. 예년에 비해 80~90%가 일반소비용에서 줄어들

었다. 일부 지방에서 아직도 소비가 되고는 있으나 전체 물량으로 봐서 미미한 상태에 있다.

대개 수집된 노계는 가공처리되어 육제품 가공공장이나 즉석식품 제조업체로 분쇄육으로 처리되어

공급되고 있다.

■ 국내 노계가공업체

• 나주식품: 전남 나주군 금천면 고동리 313

• 한협종합식품: 충남 평택시 유천동 654-1

■ 노계육 육가공업체

• 남부햄: 서울시 영등포구 당산동 121-159

• 대한종합식품: 충남 대전시 동구 대화동 1-8

• 롯데햄·우유: 충북 청주시 송정동 140-15

• 삼원농역: 서울시 성동구 성수동2가 351-56

• 상지식품: 부산시 서구 남부민동 693-1

• 제일제당: 경기도 이천군 마장면 덕평리 산34

• 진주햄: 경남 양산군 양산읍 유산리 150

• 코델리: 경기도 성남시 신흥동 2461-4

• 한국냉장: 서울시 동작구 노랑진동 13-8

■ 노계분쇄육 즉석식품 가공업체

• 코델리: 성남시 백현동 332

• 천호인티: 동두천시 하봉암동 127

• 새한식품: 화성군 동탄면 중리 738-12

• 조광식품: 광주군 도척면 궁평리 217-7

• 영보식품: 광주군 실촌면 오향리 271-7

• 스위트식품: 용인군 내사면 남곡리 449-4

• 빅보이: 용인군 구성면 상하리 499

• 아메리카나: 산성군 풍도면 승

두리 7-4

• 한국로얄식품: 파주군 파주읍 하면동 패리 300-3

• 진영식품: 부천시 내동 138-2

• 유전식품: 원주시 우산동 450-3

• 제일식품상사: 충북 진천군 만승면 광혜원 원산리 79

• 롯데햄·우유: 청주시 송정동 140-15

• 대한종합식품: 대전시 동구 대화동 1-8

• 동방식품: 부여군 구룡면 동방리 684-3

냉동시설이 미비

노계유통상 가장 해결이 시급한 것은 대형 냉동보관 창고가 없다는 점이다. 난가의 변화에 따라 일시에 출하가 되는 경향이 있어 한꺼번에 나오는 물량을 가공해 대량 냉동보관을 해야 하는데 기존 냉동회사가 노계육을 위한 냉동실을 비워놓고 기다리는 실정이 아니기 때문에 비축이 어려워진다.

현재 노계가공을 하는 업체를 보아도 최대 냉동수용력은 200,000수 밖에 안되고 있다.

다음은 운반시 폐계가 발생하는 것으로 주로 차량운반시 발생한다. 노계 1.7kg을 기준하여 타이탄에는 1,500수, 복사에는 2,000수를 싣는게 대부분인데 사계가 많이 생기는 원인으로서는 (1) 농장이 협소하여 차량에 실으려면 몇백m씩 운반하여 차량에 싣는데 시간이 많이 걸린다. (2) 농장에 자동화 시설이 되어 관리인의 수가 적어 실을 때 시간이 많이 소요된다. (3) 노상의 차량급

증으로 정착하는 시간이 길어졌다. 로 구분해 볼 수 있는데 공통되는 사항은 닭의 수송시 시간이 많이 소요되는데 따른 호흡장애로 사계발생률이 많다는 것이다. 실제 금년 여름처럼 무더위 속에서 탑차에 1,500수를 싣고 5분간 정착하였을 때 400수가 폐사되었다고 할 정도이다.

일단 운송시 폐계는 상품으로 사용할 수가 없다. 이것은 피가 조직 내에서 그대로 굳기 때문에 육안검사에서 납품업체가 골라내기 때문에 버릴 수밖에 없는 것이다.

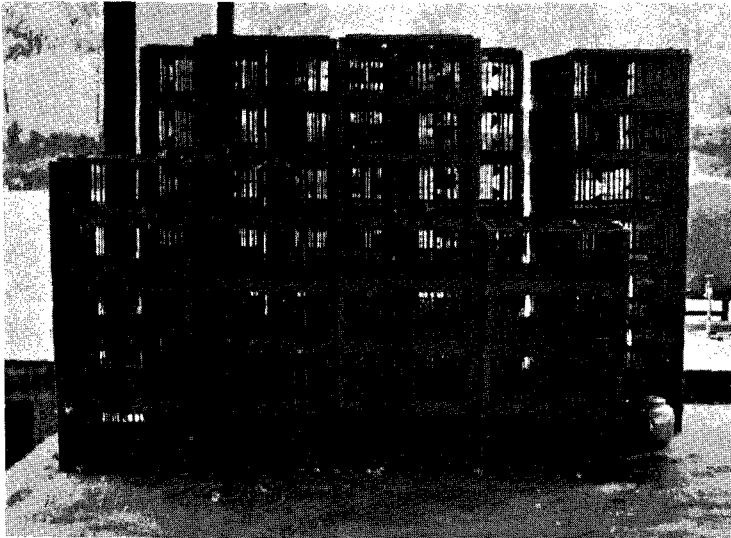
표 1. 노계가공업체가 납품처와 계약한 품질규격의 예

항목	기준
색상	계정육 고유의 육색이어야 한다
이물	계정육의 이물질이 없어야 한다
개모	5개이하/20kg
P. H	5.4~6.2
V. B. N	20mg%이하
미생물	10 <sup>5</sup> colony / gr 이하
중심온도	-18℃이하

표 1에서 보는 바와 같이 노계육가공업체가 신선한 노계육을 원하고 있어 노계를 가공하는 업체도 이를 신중히 고려를 해야 한다. 만일 질병에 걸린 계군이나 사양관리가 제대로 되지 않은 노계의 수집을 꺼리는 이유도 여기에 있다고 볼 수 있다.

표 2. 노계 수육율

백색 산란노계	39%
갈색 노란노계	43%
종계노계	49%



△어리짐이 있음에도 사용하는 운반차량은 크히 드물다



△주로 야밤에 운송을 하고 있다

### 수송시설 개선이 시급

특히 노계유통의 문제점은 운반차량이다. 소나 돼지는 일반화물차로 한꺼번에 대량운송이 가능하나 닭은 케이지가 설치된 닭차만 사용해야 하기 때문에 한꺼번에 많은 양

을 뽑고 싶어도 뽑을 수가 없다는 점이다. 수집하는 측에서도 운송비를 생각해야 하기 때문에 일단 한차분이 돼야 출발을 하고 있는 실정이다.

노계의 가격면에 있어서 가공업

체들의 생산비 계산을 보면 노계육을 상품화하기 위한 원료육으로 만드는데 도계비부터 발골비까지 하면 kg당 600원이 들어가기 때문에 백색산란노계가 1.8kg 550원, 갈색산란노계 2.1kg 1,100원, 종계노계가 3.6kg 2,000원선이 가장 바람직하다는 제시를 하고 있다.

몇개월전 노계가 값도 없이 마리당 200~300원을 하던 때가 있었는데 가 하면 요즘은 갈색노계가 1,600원선까지 올라가도 구입을 할 수 없을 만큼 가격변동이 심해 노계가공업체들이 어려움을 겪고 있다.

전체 채란계를 볼 때 노계의 비중은 결코 무시할 수 없는 양이나 매번 거둬지는 난가의 흐름에 따라 가격진폭이 너무 커서 노계가공업체가 정착을 제대로 못하고 있는 실정이다.

이것을 해결하는 길은 우선 채란양계인의 합리적인 경영을 정착시켜 나가면서 노계출하를 일시에 우후죽순처럼 하는 것을 막아야 한다. 생산자들이 자발적으로 노계물량과약을 할 수 있는 전국의 조직망을 조직하여 상호간 정보전달에 주력해야 한다.

강건너 불보듯 중간 소개업자에게 수당 30원씩 건내주면서도 이 소개비를 대신 조직활성화점 노계처리 전담반을 만들자는 취지에는 다소 아까운듯한 반응은 늘 상인들로부터 중간마진을 빼앗기는 결과만을 초래하게 된다.

생산자들도 장기적인 안목으로 노계유통의 정착을 위해 보다 경제적인 측면에서 노계도태의 시기를 선택해야 할 것이다. **양계**