

소식

대한양계협회

전국 육계인대회 개최

—10월 13일 교통회관에서 전국육계인 단결 위해—

전국육계인대회 추진위원회(위원장 장민기)가 주최하고 본회 및 전국육계농가안정협의회가 후원하는 「전국육계인대회」가 오는 10월 13일(목) 오후 2시~6시까지 서울 교통회관 3층 대회의실에서 개최된다.

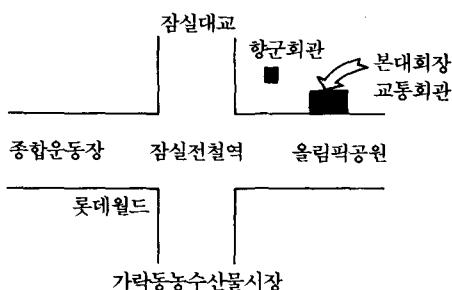
불합리한 유통구조의 개선방안과 생산성 및 상품성 향상 방안을 스스로 모색하여 수입개방에 대처할 국제 경쟁력을 향상시키며 조직강화를 통한 힘을 바탕으로 생존권을 지키기 위해 육계인들의 의지를 다짐하기 위하여 전국육계인대회를 개최하는 것으로 밝히고 있다.

이날 열리는 전국육계인대회 이후에는 육계인을 위한 세미나도 함께 진행될 예정에 있다.

행사일정은 아래와 같다.

○일시 : 1988년 10월 13일(목) 오후 2시~6시

대회장위치약도



○장소 : 교통회관 3층 대회의실

○주최 : 전국육계인대회 추진위원회

○후원 : 사단법인 대한양계협회

전국육계농가안정 협의회

○대회장 : 교통회관 3층 대회의장

전화 414-7461~4)

○연락처 : 대한양계협회내 육계인대회 추진위원회

(전화 752-3571~2)

○행사내용

시 간	행 사 내 용		
14:00	개 회		
14:00	대회사		
	세미나		
	주 제	강 사	
14:10~15:00	(1) 세계 육계사 양관리 발전 방향	한국양계연구소	
	(2) 1989년도 육계 초생후 생산 전망	소장 김영환	
15:00~16:00	(1) 1989년도 사료 전망	미국사료곡물협회	
	(2) 민주화 시대의 생산자 대응 방안	한국지회 장박영인	
16:00~17:00	(1) 육계 생산자의 의식과 우리의	대한 양계협회	
	자세	이사 이종길	
17:00~17:10	대한양계협회 업무 추진 보고		
17:10~17:30	결의문 채택		
17:30~18:30	리셉션	(참가자 전원)	

본회 마크 및 기(旗) 제작



본회를 상징하게될 마크(뺏지)와기를 제작하여 사용하게 되었다. 그간 전문가에게 의뢰하여 범 양계인들의 단체인 본회를 상징하게될 마크를 도안, 이사회의 심의를 거쳐 채택된 도안을 가지고 마크 및 기를 제작하여 사용하게 되었다.

마크 도안은 대한민국을 상징하는 무궁화속에 양계협회를 상징하는 활기있는 닭의 모양을 선명히 나타내어 세계속의 양계협회로 비상한다는 뜻이 내포되어 있으며, 닭과 계란을 동시에 표시하여 전양계인이 양계협회를 중심으로 일치단결하여 나감을 표시하고 있다.

본회는 협회기를 각 도지부에 비치될 수 있도록 일괄 제작하여 전달키로 하였다.

뺏지는 금장(金裝)도금으로 제작되었으며 본회 및 각 도지부, 본회별로 지급되어 회원 개인별로 부착하게 된다.

축산정책 건의서에 대한 회신

—감사원에서 농림수산부 통해 보내와—

본회 및 축산관련 8개 단체가 감사원에 제출하였던 축산관련제도·법규·정책건의에 대한 회신을 지난 9월 6일 보내왔다.

회신내용 전문은 다음과 같다.

1. 축산원자재 수입관세 면세에 대하여

가. 양축농가의 경영개선과 국제곡물가격 상승으로 인한 사료비부담 경감을 위하여 사료곡물과 대두, 대두박 등 주요 사료원료의 관세를 '88.7.1부터 종전의 5~

7%에서 3%, 축산기자재는 15~20%에서 10~15%로 인하하였으며, 사료작물 종자중 호맥은 무세, 연맥은 3%, 유채는 10%의 할당관세를 적용토록 조치하였습니다.

나. 앞으로도 양축농가의 사료비 부담경감과 축산물의 국제경쟁력제고를 위하여 사료곡물과 대두, 대두박 등 주요 사료원료에 대하여는 현행 3%의 저율 관세가 계속 유지되도록 관계부처와 협의하여 나가겠으며 동물약품 및 축산기자재는 93년까지 8%수준으로 단계적으로 인하하고 옥수수, 호맥, 연맥, 유채 등 사료작물 종자에 있어서도 다른 목초종자와 같이 관세가 계속 면제될 수 있도록 노력하는 한편,

다. 축산물 및 축산가공 제품에 대하여는 국내축산업의 특수성과 어려운 여건을 감안하여 현행 관세율 수준이 앞으로도 계속 유지되도록 관계부처와 협의하겠습니다.

2. 국내유통 축산원자재의 부가가치세 면세에 대하여 축산용 농기계에 대하여는 이를 농업기계에 포함하여 부가가치세가 면제되도록 추진하고 있으며, 배합사료 등 그외 기타 영농자재에 대한 부가가치세의 면제도 앞으로 계속 검토 하겠습니다.

3. 대두박의 수입자유화 및 배합사료용 대맥수입

가. 대두박의 수입자유화에 대하여

국내의 대두생산 기반 보호를 위하여 과다한 대두수입을 억제하고 대두유 수요에 알맞는 적정한 물량의 대두를 수입토록하여 대두유를 생산하고 그 가공부산물인 대두박을 사료원료로 이용하고 부족량에 대하여는 수입 대두박으로 충당하도록 하고 있는바, 국내 농업기반 보호를 위해 원료용 대두의 수입이 제한되어 있으므로 대두유나 대두박과 같이 그 제품을 수입자유화하는 것은 어려운 실정이며, 그 대신 식물성박류 사료원료의 활한 수급을 위하여 대두박과 일부 대체가 가능한 채종박 등 기타 식물성박류는 '85년부터 이미 수입을 자유화한 바 있습니다. 앞으로 대두박의 국제가격과 국내가격을 감안하여 대두박 수입계획을 보다 신축성 있게 운영함으로써 대두박 수급의 원활과 가격의 안정을 기하도록 하겠습니다.

나. 배합사료용 대맥 수입 허용에 대하여

현재 국산보리의 수요 감퇴로 계속 감산 추세에 있어 농가소득원을 상실해가고 있는 실정에서 국내증산이 얼

마든지 가능한 보리를 사료용으로 수입하는 것은 국내 보리 생산기반을 더욱 위축시키게 되므로 현 단계에서 보리의 수입허용은 곤란한 실정임을 이해하여 주시기 바랍니다.

4. 축산물 수출 지원에 대하여

가. 돼지고기의 안정적인 수출확대 추진을 위하여 돼지고기 비수출육 비축자금을 지원('88년 : 9개업체, 30억원)하고 수출육가공 시설자금을 지원('88년 : 3개업체 16억원)하고 있으며

나. 수출용 생축의 도축세 면세는 주무부서인 내무부에서 관계법 개정시 협조 요청코자 하며

다. 육가공공장의수출 전용도축장 병설 인허가 완화 문제는 허가권자인 시·도지사가 지역여건(도축장 가동율, 권역화 및 시설근대화 계획 등)을 종합검토하여 판단하여야 할 사항이며

라. 기타 수출안정기금 설치, 수출장려금 지원 및 각종 자금의 지원 등에 대하여는 앞으로 다각적인 수출지원 시책을 강구 추진해 나가자고 합니다.

5. 국산 옥수수 인수 사용에 따른 차액보전에 대하여

국내 축산기반의 건전한 육성을 위하여 옥수수 등 국내산곡물을 이용 가능한 범위내에서 사료로 사용하고 있으나, 사료용으로 이용되는 옥수수의 국내산 비율은 1.2%('87년 기준)에 불과한 실정이며, 국내산 옥수수의 인수사용에 따른 차액 보전은 정부재정 형편상 곤란한 실정임을 이해하여 주시기 바랍니다.

6. 계란 공판장 설치 및 육계 계열화 생산 적극 추진

가. 계란 공판장 설치에 대하여

계란의 수급 및 가격 조절과 유통구조 개선을 위하여 계란 공판장 설치의 필요성은 있으나 계란 공판장은 운영상의 여러가지 어려움과 문제점이 예상되므로 소요자금 및 운영자금 계획과 수지전망, 현재 추진중인 계란집하장의 공판 기능과 연계성 등에 대하여 각계의 의견을 수렴한 후 종합적으로 검토 처리코자 하며,

나. 육계 계열화 생산 적극 추진에 대하여

계획 생산에 의한 수급 조절 및 가격 안정과 농가의 안정적인 소득보장을 위하여 '85년부터 닭 계열화 사업을 실시하고 있으며 '87년까지 7개업체를 선정하여 업체당 200~250백만원을 지원하였으며 매년 2개소씩 대상업체를 늘려나갈 계획이며, 또한 계열화 사업이 초기

단계로서 아직 정착되지 못한 점을 감안하여 지난 6월에 자금 융자기간을 4년에서 6년으로 연장조치하는 등 본 사업이 조기에 정착될 수 있도록 하는 방안을 강구하고 있습니다.

7. 알팔파의 수입자유화 품목으로의 전환

알팔파는 '89년까지 90천톤 범위내에서 양축농가와 배합사료업체를 대상으로 실수요량을 조사하여 회망량에 대하여 수입토록 하고 있는바, 동 수입계획량 90천톤은 국내 수요량에 비하여 충분한 물량이므로 알팔파의 수입자유화 문제는 알팔파에 대한 양축가의 사양효과와 수요동향 및 국내조사료 생산기반보호 측면 등을 감안하여 종합적으로 검토하도록 하겠습니다.

9월 육계분과위원회 개최



지난 9월19일 대한양계협회 회의실에서 육계분과위원회(위원장 장민기)가 개최되었다.

이날 회의에서는 추석을 전후한 경기전망에 이어 육계가격이 계속 높은 시세를 유지하고 있어 상인들이 추석을 빌미로 5~6일씩 담합하여 쉬게 될 것이라는 정보에 육계는 공산품과 달리 저장이 어려워 가격이 하락할 것을 우려했다. 이러한 상인의 행위는 공정거래에 위배되어 강력히 대응하기로 했다.

한편 육계인대회 및 세미나를 10월 13일(목) 오후 2시 잠실교통회관에서 개최하기로 결정했는데 육계인의 단합 및 권익보호를 위하여 열리는 육계인대회에 육계사육자는 누구나 참석할 수 있다.

산란계부화업 경영자 간담회

지난 9월 14일 대한양계협회 회의실에서 산란계부화업 경영자 간담회를 가졌다.

부화업계의 장기적인 불황극복과 산란계농장을 보호하기 위하여 가진 이날 간담회에서 산란병아리값의 안정을 위하여 특란 10개에 병아리 1수를 기준하는 방법이 타당하다는 결론을 내렸다. 병아리 적정가격에 대해서는 생산비를 부화장별로 정확히 산출하여 연구검토가 필요하다고 보았다.

한편 산란계부화업자의 친목과 단합을 위하여 매월 2째주 수요일 모임을 갖기로 결정하고 정확한 통계자료를 만들어 산란산업의 안정을 모색해 나가기로 하였다.

본회 회원가입 안내

양계산업의 건전한 발전을 위하여 회원상호간의 협조를 기하고, 양계업자의 경제적, 사회적 지위 향상과 복리증진에 기여함을 목적으로 양계인 스스로 조직한 대한양계협회는 당국의 허가를 받은 유일한 양계분야 법정단체이다.

양계산물의 소비홍보사업을 위시하여 기술교육, 정책개발(제도개선), 닭경제능력검정, 월간양계지 및 양계속보발간, 각종 양계정보전달사업과 정부위촉사업을 실시하여 많은 성과를 거두고 있다.

국제화시대를 맞아 전 양계인의 참여와 협조 없이는 소기의 목적을 달성하기 힘들 것으로 사료되어 본회 조직 확대 및 활성화를 위하여 양계인들에게 본회 가입을 권유하오니, 본회에 가입하여 우리나라 양계산업 발전 및 양계인의 권리보호와 사회적 지위향상 업무 추진에 동참하여 주기 바란다.

회원가입절차

(1) 본회 가입자격은 닭사육규모 10,000수 이상으로 되어 있으나 본회 가입을 희망하는 양계농가는 누구나 가입할 수 있으며 각 제우회에서는 단체회원으로도 가입할 수 있습니다.

(2) 입회비 및 정기회비 .

○일반회원 : 입회비 - 30,000원

정기회비 - 30,000원(년 1회 납부)

○단체회원 : 입회비 - 100,000원

정기회비 - 100,000원(년 1회 납부)

(3) 본회에 가입코자 하시는 분(단체)은 별첨 입회신청서에 내용을 기재하여 본회에 제출함과 동시에 입회비(개인 30,000원 단체 100,000원)를 본회에 납부하므로서 본회 회원가입이 확정되면 이때부터 회원의 관리와 의무가 부여됩니다.

(4) 입회신청서 제출 및 입회비 및 정기회비 납부방법

○입회신청서는 우편으로 송부하여도 무방함.

○입회비 또는 정기회비는 본회에 직접오셔서 납부하시든가 다음 방법으로 송금하여도 됨.

—온라인 구좌

제일은행 105-10-041317 대한양계협회

농 협 097-01-000953 대한양계협회

(5) 본회 회원에게는 월간양계지를 매월 무료로 보내드리고 매년 다이어리, 가계부, 기타 각종 양계정보(각종 세미나 인쇄물등)를 제공해 드립니다.

(6) 기타 자세한 사항은 본회(전화 (02)778-8103.4, 752-3571.2)로 문의하시기 바랍니다.

제4회 전국닭고기요리솜씨대회 개최

—11월 11일(금), 서울 63빌딩—



▲ 지난해에 열렸던 제4회 전국 닭고기 요리솜씨 대회 중 요리 강습회 장면

대중적이며, 새롭고 다양한 닭고기요리를 개발 보급하기 위하여 본회는 전국 닭고기요리 솜씨대회를 개최한다.

한국식생활개발연구회(회장 왕준련)주관으로 개최되는 본 솜씨대회는 오는 10월22일까지 참가신청 원고를 접수받아 서류 합격자에 한해 11월 11일 서울시 여의도동 63빌딩 2층 국제회의장에서 직접 닭고기요리를 조리토록 한다.

솜씨대회 참가자 이외에도 본 솜씨대회 관람자를 위하여 새로운 닭고기요리 강습회가 개최되며, 참가자 전원에게 50,000원 상당의 기념품과 관람자 전원에게도 기념품이 주어진다.

시상 내역으로는 △최우수상 1명(상장 및 50만원) △우수상 2명(상장 및 10만원 상당 부상) △장려상 10명(상장 및 5만원 상당 부상) △특별상 약간명이 있다.

참가를 원하는 분은 아래의 연락처로 신청서를 교부 및 접수하기 바란다.

(참가 신청서 교부 및 접수처)

(우)110-130

서울시 종로구 청진동 286번지 한국식생활개발연구회
(전화 : 서울 733-4983, 4079).

지방 순회 닭고기·계란 요리 강습회 개최 완료



—춘천, 대전, 대구, 광주시—

조리법이 간편하고 맛있는 닭고기·계란 요리를 요구하는 소비자들의 기호에 부응하고자 지난 8월 24일부터 9월 9일까지 본회 주최·한국식생활개발연구회(회장 왕

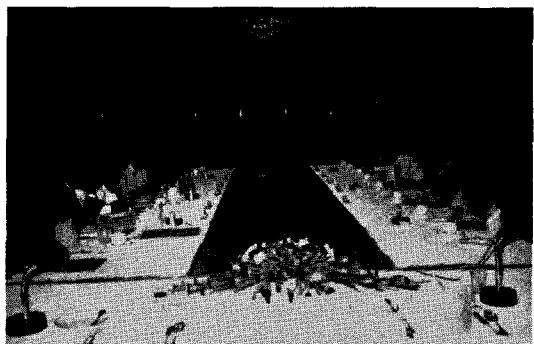
준련)주관으로 지방 순회 닭고기·계란 요리 강습회를 개최 완료하였다.

춘천·대전·대구·광주지역에서 870여명이 참가하여 성황을 이룬 본 행사에는 본회 남두희 실장 진행으로 닭고기·계란에 대한 영양강의(본회 김미옥 담당)와 요리 강습(왕준련 회장, 박경신 영양사 담당)에 이어 전시, 시식회 순으로 이어졌다.

광주지역에서는 특별히 (주)매일유업에서 참석자에게 기념품을 증정하였다(본문 140 page 참조).

편집자 간담회 개최

—주요 일간·잡지 기자 10명 참석—



본회는 양계산물 우수성을 널리 알려 소비촉진을 유도하고자 최선을 다하고 있는 바 그 일익을 담당해 효과를 높일 수 있는 국내 주요 일간지, 주간지, 월간지 등의 기자들을 대상으로 간담회를 개최하였다.

지난 9월 13일(화) 10시부터 오후2시까지 진행된 간담회는 본회 소개, 닭고기·계란 우수성 소개에 이어 기자로서 닭고기, 계란에 대한 의견을 토의함은 물론 평소 궁금했던 사항들을 본회에 질의하는 등 진지하고 열띤 시간을 가졌다.

간담회에서 두드러진 내용으로는 △자연란과 일반란과의 영양과 맛 차이가 있는 것으로 알고 있다. 올바르게 알려주면 소비자들에게 큰 도움이 되겠으며 △외식 하려고 음식점 찾으면 닭고기·계란 전문집은 보기 힘들다 좀 더 많은 점포수와 개발요리가 필요, △동네 수퍼에서도 부위별 닭고기 판매가 이루어지면 소비가 늘어나리라고 본다. △양계장에서 계란 생산시와 유통과

정 중의 위생상태 철저하길 원한다. 현재 유통되고 있는 계란의 대부분은 비위생적이어서 꺼림칙하다는 등의 얘기와 계란의 콜레스테롤 문제도 지적되었는데 올바르고 적극적인 홍보를 하여 소비촉진 막기 바란다는 염려도 빼놓지 않았다. 이날 간담회에 참석한 신문·잡지사는 다음과 같다.

- | | |
|---------|--------|
| ○동아일보 | ○중앙일보 |
| ○조선일보 | ○서울신문 |
| ○경향신문 | ○스포츠서울 |
| ○한국경제신문 | ○레이디경향 |
| ○주부생활 | ○가정신문 |

국민학교 급식 지원

—서울시내 15개교 500여명 대상—

본회는 계란의 소비촉진 방안으로 국민학교 급식을 추진키로 하고 그간 관계당국 및 대상학교와 교섭하였으나 급식절차, 방법, 예산 등 여러가지 난점이 많이 있어 일반국민학교 어린이에게 급식하는 것은 곤란함을 깨닫고 사회복지법인 한국어린이보호회(회장 이상룡)의 「한마음운동」 사업에 협조키로 하였다.

본 학교급식은 가정형편이 어려워 점심을 못먹고 있는 어린이들에게 도시락을 공급해 주는 일인데 본회는 여기에 일주일에 3회씩 계란을 보태 줌으로써 어릴적부터 계란먹는 습관을 들여 성장후에도 소비를 촉진시킬 수 있는 좋은 계기가 되기에 시범적으로 실시키로 했다.

급식지원 기간은 지난 9월5일부터 오는 12월 20일까지 15주간 서울시내 15개교 500명에게 공급된다.

본회는 이기간 동안 계란 22,500개를 지원한다.

본 급식지원 내용은 지난 9월 27일 MBC-TV “차인태의 출발새아침”프로그램에 이상룡 회장이 직접 출연하여 불어우동에 계란급식지원 현황을 상세히 소개한 바 있다.

'88학교 조리 실습 지원 완료

—6개교 2,250여명 실습—

본회는 '86년 시범사업에 이어 '87년에 서울시내 10개



교 9,000여명을 대상으로 닭고기·계란 조리 실습을 지원한 바 학생 및 학교측의 좋은 호응에 힘입어 '88년에는 서울·경기지역을 중심으로 6개교 2,250여명을 대상으로 조리 실습을 지원하였다.

지난 3월 31일 경기간호보건전문대학을 시작으로 9월 2일 삼성고등학교를 마지막으로 닭고기·계란에 대해 영양강의와 더불어 조리실습 및 시식회를 개최, 완료되었다.

본 조리실습을 진행하면서 안 사실은 고등학교 학생들의 98% 정도는 닭고기 요리를 만들어 본 적이 없으며 닭고기 요리명 조차도 2~3개 아는 정도에 불과했고, 전문대학 식품영양학과생들도 거의 만지고 있지 않다는 점이다.

한 예로 삼성고등학교 480여명은 「닭강정」을 실습하였는데 실습하기 전까지 「닭강정」 요리명을 아는 학생은 4명에 불과했다.

따라서 본 닭고기·계란요리에 대한 학교조리 실습은 홍보 면에서 대단한 효과를 올리고 있음을 충분히 입증하였다.

'88년에 실습을 가진 학교명은 아래와 같다.

학 교 명	날 짜	인 원
1. 경기간호보건전문대학	3. 31~4. 1	식품영양학과 160명
2. 안양공업전문대학	4. 27~4. 30	" 120명
3. 동남보건전문대학	5. 24~5. 25	" 170명
4. 상일여자고등학교	6. 14~6. 24	1학년 전원 1,200명
5. 인천간호보건전문대학	9. 14	식품영양학과 120명
6. 삼성고등학교	9. 19~9. 22	2학년 여학생 480명
계		2,250명