

“제주도 육계산업은 완전 계열화체제로 전환해야 한다”

취재 : 김용화 기자

신 이 인간에게 부여한 것중 그 어느 것보다 높이 평가되어야 할 것은 언어구사력과 듣기력을 통한 새로운 문화의 창조라고 생각된다.

과거에 존립했던 국가나 민족의 흐름을 역사학적으로 볼 때 체제의 변화만 거치고 현재까지 이어져오는 국가가 있는가 하면, 창건 3일만에 무너진 경우도 있다.

국가나 민족이 사멸하는 경우는 대개 두가지로 분류가 되는데 첫째는 외부로부터의 침입에 의한 것, 둘째는 내부의 갈등에 의한 전복으로 이루어지는 경우라 들 수 있다.

오늘날 제주도의 양계산업을 이와 같은 맥락에서 굳이 조명하고자하는 것은 아니지만 현재 처해진 상황으로 볼 때 다소 연관이 있지 않을까 한다.

1. 제주도 양계산업 배경

제주도는 육지와 멀리 떨어진 섬지방으로 인구가 채40만명도 안된다. 그에반해 연간 다녀가는 관광객의 숫자는 200만명선에 육박할 정도이다.

양계산업의 역사는 육지와 함께 꽤 오래되었음이 민속촌에 있는 가옥에 붙어 있는 고대 가

옥 구조의 닭장에서 나타나고 있다.

본격적인 육계산업은 60년대 초라고 볼 수 있는데 육지에서 육계전용종이 들어감으로써 이루어졌다.

그러나 60년대에 전용육계의 사육보다는 산란계의 소비량이 많았던 점에 비추어 60년대 후반에서야 정착이 되었던 것 같다.

그후 70년대에 접어들어 육계산업이 차차 규모를 갖추면서 도계장의 난립시대를 맞아 이로 인한 생산과잉이 유발되어 어려움을 당하면서 생산자들이 자발적으로 도계장을 단일화하여 육

계산업은 수요에 의한 공급조절이 이루어지면서 80년대에 접어들어 오늘날의 육계산업구조를 형성하였다.

채란계산업은 육계산업보다 일찍 시작되었음에도 적은 규모로 운영이 되어 현재까지 영세성을 벗어나지 못하고 있다.

이것은 육지와 멀리 떨어져 있다보니 지역적인 특수성을 이용 육지보다 오히려 안정적으로 발전을 하였다고 보여진다.

2. 생산자 조직

70년대 초의 양계업자는 무려 400명선까지 난립을 하였었다. 본회 지부가 결성되던 75년 8월 14일 당시만 하더라도 협회 회원이 55명이었는데 그중 채란업자가 46명으로 절대다수를 차지하였고 육계업자 5명, 부화업자 4명이었던 것이 80년대 초기에는 100명으로 확대 발전되기도 했는데 이시점에 이르러 사실상 육계업자가 주로 제주지부를 운영하여왔다고 보여진다.

현재 제주지부를 맡고 있는 현정희지부장은 50대 중반으로 제주가금처리장의 등기상 소유인이기도 하다. 지금은 육계생산지에서 물러나 있고 육계계열화산업발전을 위해서만 헌신적으로 활약하고 있는 「양계 정착가」라고 불리울만하다.

최근들어 제주도 역시 업종별



일본 군마현 식조센터에서 받은 감사장(현정희지부장)
(제주지부와 군마현 식조센터는 자매결연을 맺고있다.)

사업구분이 뚜렷하게 나타나기 시작하여 한때 100명에 이르던 회원을 가진 제주지부가 채란업자와 육계업자가 별도로 조직운영을 하고 있는 처지이다.

육계부분은 제주가금처리장을 중심으로 47명이 생산을 담당하고 있는데 제주의 총 소비량을 가금처리장에 출자한 비율로 할당하여 입추를 하게 된다. 이때 한개인이 갖는 지분을 5% 이내로 제한을 하였다. 대략 지분 1%에 해당하는 사육수수는 1,500수 정도로 보면 된다.

이에 반해 채란업자수는 50명으로 줄어 특정사업을 중심으로 활동하지는 않으나 같은 사업을 한다는 명분으로 가끔 모임을 갖고 있다.

금년 초반부터 뉴캐슬병이 대량 발병하여 상호 만나는 것조차 꺼리는 실정이다. 이것이 지

제주도의

1일 계란소비량은 대략 35~40만개로 추정하고 있다.

비교적 채란업계는

자율적으로

운영을 하고 있는데

자체 생산량이 소비량을

충분히 충당하고 있어

육지로부터의 반입

필요성이 없다.

부조직을 약화시키고 있는 주요 원인으로 지적되고 있다.

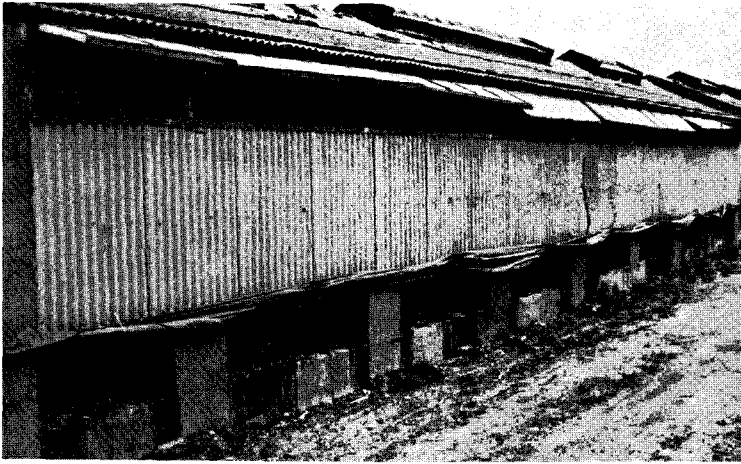
• 채란산업

제주도의 1일 계란소비량은 대략 35~40만개로 추정하고 있다. 비교적 채란업계는 자율적으로 운영을 하고 있는데 자체 생산량이 소비량을 충분히 충당하고 있어 육지로부터의 반입필요성이 없다.

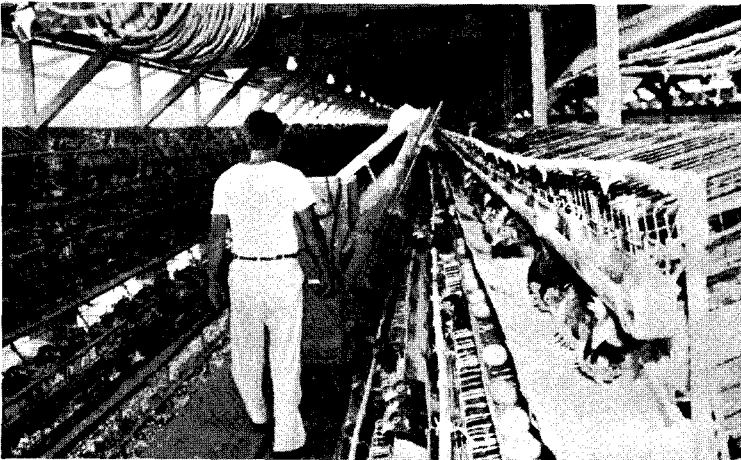
이 지역은 바람이 많고 기온이 따뜻하여 계분건조에 상당한 자연적 도움을 받는 셈이다.

대부분의 계사가 고상식 형태로 되어 있어 폐수로 인한 환경오염 문제는 없으나 악취문제가 가끔 행정당국으로부터 제재를 받기도 한다.

채란농장의 규모는 대개 1만수 이하가 주류를 이루고 있으며 최근에는 2만수 농가가 증가하는 편인데 가장 크게 하는 농



제주도 산란계 계사



완전자동화 계사는 아직 나타나지 않았으나 일부는 반자동식 급이기를 갖춘 곳도 있다. (전임 지부장인 김기석씨 농장)

가는 4만수까지 되고 있다.

앞으로 수입개방이나, 육지의 계란 반입에 대비키 위한 생산비 절감을 위해 계사 자동화를 시도하는 곳도 있다.

관광지대인 제주는 육지보다 더 큰 인력난에 시달리고 있다. 또한 중추전문사육농장이 한곳도 없어 더더욱 애로를 겪고 있

다. 아직은 규모자체가 적기 때문에 많은 인력이 필요치 않지만 향후 규모가 어느 정도 커지면 자동화를 필연적으로 해야할 것으로 보인다.

인력난에 가장 시달림을 받는 것이 계분처리인데 제주도는 특수작물(화훼, 감귤, 열대작물, 채소 등)재배에 계분이 이용되

제주도 육계산업은 쿼터 시스템으로 운영 도계장에 출자한 액수별로 사육량을 배정받는데 상한선이 5%이다. 대개 주당 사육수수의 1%분인 1,500~1,600수 정도이다.

어 비교적 비싼 값에 팔리고 있는 실정이다.

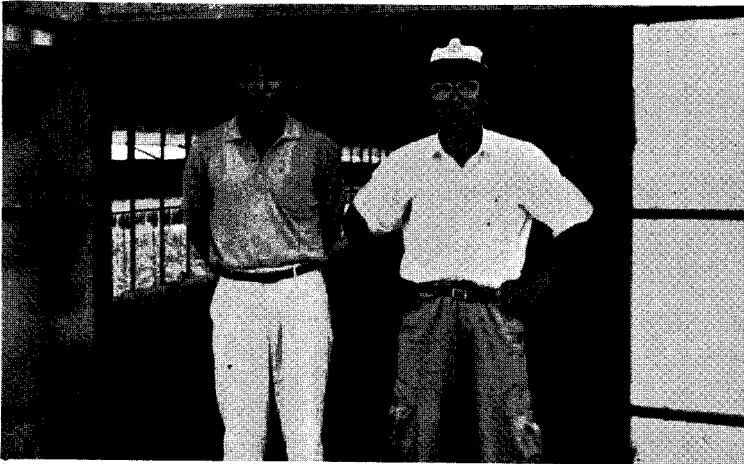
• 육계산업

육계농장이 총47가구로 되어 있는 제주도는 제주가금처리장을 중심으로 운영되고 있다. 매월 20일이 월례회로 되어 있는데 이날에 다음달의 입추량을 결정하게 된다.

제주도 육계산업은 쿼터시스템으로 운영되는데 도계장에 출자한 액수별로 사육량을 배정받는데 상한선이 5%이다. 대개 주당사육수수의 1%분인 1,500~1,600수 정도이다. (주당)

제주도의 육계산업은 우선 생산자재 전부를 육지에서 구입해 간다. 병아리의 경우 매년 1군데 부화업체와 공급계약을 맺어 조달을 받고 있어 육지의 다른 계열주체보다 운송비로 인해 비싼편이다.

여기에 사료도 현재 3~4업체가 진출하여 공급하고 있는 실



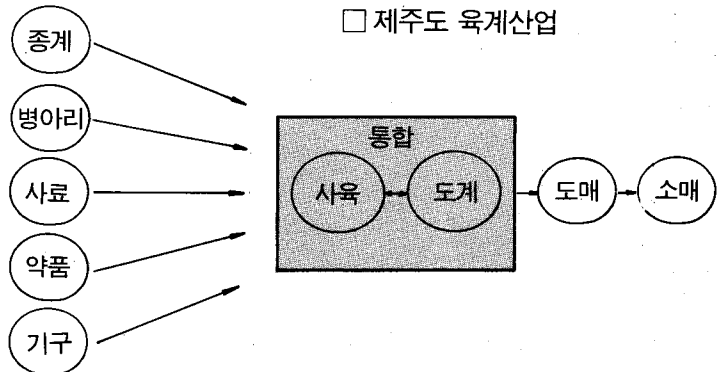
과거 지부장을 지낸바 있는 고경무사장(右)과 제주지부 사무장인 편승수씨(左)

정으로 일단 몇 %의 운송비가 따라 붙게 되어 있다. 일부의 생산자만이 육계에 참여할 수 있게끔 되어 있는 제도에 강력한 반발을 보이는 때가 있어 어려움을 겪기도 하는데 기존 육계업자는 계속 이 제도를 고수하려는 의지를 강하게 가지고 있다.

대부분 양계생산자와 상인들이 이지역 토박이(?)라서 협조가 잘 이루어지고 있는게 섬지방의 특징으로 나타난다. 매년 10% 정도의 소비신장에 힘입어 산업 전반적인 발전을 되어가는 편이나 가끔 적은 양이긴하나 육지로부터 들어오는 물량이 가격을 흐리고 있다는게 그들의 지적이자 반발이다.

그러나 생산조절이 잘 이루어져 비교적 연중가격이 안정권을 유지하여 그런대로 견뎌낼수 있다고 한다.

**제주도가
육지와 다른 것은
매년 음력 6월20일이
「닭먹는 날」로
되어 있어 이날의 물량이
평소보다 3~4배
소비가 늘어난다.
지역 자체의
특별한 행사는 없으나
제주도인들의
전통적인 풍습으로
알려지고 있다.**



제주도의 육계출하 일령은 28일령 35%, 35일령 25%, 45~47일령이 40%인데 35일령까지의 사료요구율이 2.034~2.035:1, 47일령이 2.3:1을 보이고 있다. 1천수 사육시 삼계탕용으로의 출하가 50%를 차지하고 있는데 이는 의무적인 출하로 이루어진다.

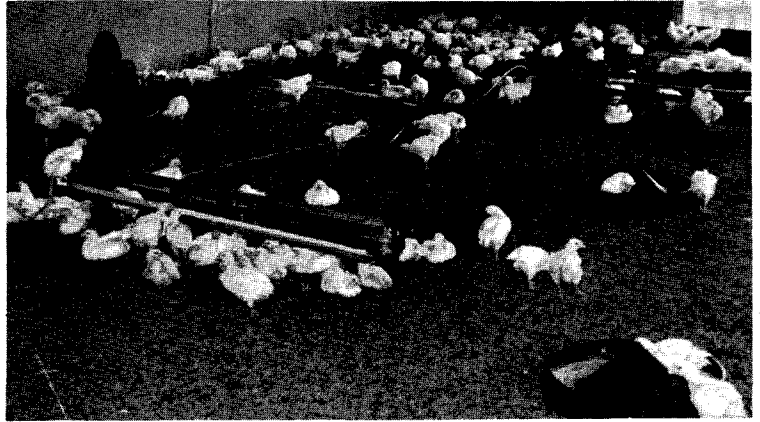
그리고 수입상품에 대비하여 제주도 닭고기는 1.6kg 이하 유통이 일반화되도록 훈련을 시키고 있다.

미국 닭고기의 경우 대개 1.8kg 이상이 될 것으로 예측하고 있기 때문이다.

제주도가 육지와 다른 것은 매년 음력 6월20일이 「닭먹는 날」로 되어 있어 이날의 물량이 평소보다 3~4배 소비가 늘어난다. 지역 자체의 특별한 행사는 없으나 제주도인들의 전통적인 풍습으로 알려지고 있다.

이날 닭고기를 먹으면 기운이 왕성하고 원기가 돌아 건강해진다는 고래로부터의 전래가 있어

**제주가금처리장은
냉동시설이 부족하여
출하조절에
상당히 어려움을 느끼고 있다.
생산자들의 강한 의욕으로
이미 정부에서 계열화자금
2억원을 지원받아 투자를
하기도 하였으나
냉동창고 증축에는
많은 자금이 소요되어
다시 정부자금을
지원받길 원하고 있다.**



육계산업중 사육과 도계과정이 통합되어 운영된다.

매년 시행이 되고 있다.

이날은 가정에서 소비하는 통닭 소비가 가장 많으며 닭을 잡아 이웃에 선물하는 예도 있다.

또한 양계업자들은 제주도민이 닭을 많이 소비시켜 주는 답례로 그날만큼은 함께 모여 여러음식점이나, 닭고기를 안주로 파는 술집을 들러 그들의 매상도 올려주는 미덕을 지켜주고 있다.

근래에는 젊은 층이 많아져 캔터키후라이드치킨소비도 강세를 보이고 있는 추세에 있다.

가동중인 제주가금처리장은 냉동시설이 부족하여 출하조절에 상당히 어려움을 느끼고 있다. 생산자들의 강한 의욕으로 이미 정부에서 계열화자금 2억 원을 지원받아 투자를 하기도 하였으나 냉동창고 증축에는 많은 자금이 소요되어 다시 정부자금을 지원받길 원하고 있다. 냉동창고 건립을 목적으로 2,

000평 규모의 대지를 구입해 놓고 있다. 수급조절에 절대적인 힘을 발휘하는 냉동창고의 증축은 어느 도계장이나 반드시 있어야 할 것으로 보인다.

• 제주도 양계산업의 문제

계열화산업이 육지보다 10여년 앞서 부분적인 통합으로 이루어졌다고 하나 모든 생산자재를 육지로부터 구입해가는 과정에 생산비가 300~400원 높은 것이 무엇보다 가장 취약점의 하나로 보인다.

서문에서 밝혀둔 대로 체제가 지속되느냐 사멸하느냐는 그 조적을 이루는 개개인의 의식과도 연관이 있지만 쿼터제의 내적인 반발과 외적인 물량 유입가능성이 날이갈수록 높아지고 있다.

이미 일부 도계장에서는 치킨점포까지 침투시켜 원료를 육지에서 조달하는 처지이다. 아직까지는 지역적인 특수성으로 인적관계에 의한 거래가 이루어지

고 있으나 대개 관광지역이 그렇듯이 타지역 사람들이 늘어나 이에 대비하지 않으면 생산비가 저렴한 육지 물량이나 수입상품이 들어올 경우 더욱 어려움이 따를 것이다.

초창기부터 이루어진 생산과 도계과정의 통합생산 형태가 더 이상 완전 계열화의 형태로 확대 발전되지 못했음이 가장 큰 문제로 대두된다.

육지가 양계산물 원자재 생산국보다 생산비 면에서 취약하여 수입개방을 염려하듯이 제주도 또한 같은 맥락에서 문제점을 찾아야 하리라고 본다.

상인들이 제주도 사람이라고 그리고 지역적인 유리한 점을 들어 물리적인 해결책 일변도로 강행하려는 자세는 우선은 소비자가 원하지 않기 때문에 한계에 부딪칠 우려가 있다.

가능하면 여러구석의 생산비, 인하요인을 찾아 소비자 가격을

낮추고 같은 업종끼리 단결하여 이미 육지에서든 계열화가 급속도로 발전해가고 있으므로 계열주체간의 긴밀한 협조를 통하여 반입물량을 일원화하여 가지고 공급권을 장악해가려는 시도가 요망된다.

관광지라는 특수한 여건을 살려 통닭위주의 유통에서 점차 소비자가 원하는 상품개발에도 주력해가야 할 것이다.

계열화란 경제통합원리에 입각해 생산비를 낮추는 내적 요인도 크지만 생산된 상품을 원료로하여 다시 소비자에게 전달하는 과정에서 최대한의 부가가치를 높이는데 더큰 의의가 있을 것이다.

채란업계의 경우도 아무런 대비책도 없는 상황에서 섬이라는 특수한 여건만 내세우는 것은 이미 시대적 변화에 비추어 버려야 할 생각이 아닌가 한다. 이제 수입이건 수출이건 제주도를 오고가는 물량에 대한 규제는 대외적인 공식 기구가 없으면 아무런 실효성이 없어질 것이다.

이에 육지의 양계산업이 계열화가 생산에서부터 소비자에게 전달되는 과정까지 짜임새 있게 구축되어 가고 있으며, 지방자치제가 실현될 가능성이 높아진 이상 외부로부터 들어오고 나갈 수 있는 창구 일원화가 조속히 만들어져야 한다.



제주도 육계계열화는 형성은 일찍 되었으나 질적인 수준향상이 요구된다.

그리고 아직은 미성숙 단계에 있는만큼 정부에서 지원하여 이제 막 자리를 잡아가는 계열화주체 관할권내에 아무리 자유무역체제라 하더라도 상호 대량물량공급이나 덤핑 행위는 같은 업종에 있는 사업자(주체)들이 기업윤리에 입각하여 자제가 필요할 것이고, 정부 또한 막대한 재정적 예산을 지원한 이상 철저한 관리감독을 통하여 농민의 생존권을 지켜줄 의무가 있다고 본다.

농민의 문제는 곧 정치성향이 짙기 때문에 2, 3차 산업처럼 기업이론에 입각해서 처리해서는 양계산업은 물론 우리나라 식량자원을 창출하는 농업이 피폐해진다.

제주도는 관광단지이므로 육지보다 거의 소비자 물가가 30

% 정도 비싸다. 그렇기 때문에 제주도 양계인들이 생산한 산물도 육지보다는 다소 높을 수도 있을 것이다. 이것 때문에 적은 양으로 육지에서 물건을 띄워보낸다면 차후 제주도 양계업은 설 자리가 없을 뿐더러, 육지에도 수입상품이 들어올때 막아야 한다거나 양계인들에게 수입권을 주어야 한다느니, 또는 각종 세제상의 혜택을 줘야 양계인들이 살 수 있다고 어떻게 외치겠는가하는 의문이 앞선다.

제주도 양계인들이 양계업을 포기하지 않는 이상 다함께 양계산업 발전을 위하여 상호 협력이 있어야 하리라고 본다. 이것이 양계산업을 지속시키느냐 아니면 경쟁력을 잃어 사양산업으로 가야 하느냐를 결정하게 될 것이다. **양계**