



국제경쟁력 배양이란 공동관심사를 갖고 있는 한국과 일본

가깝고도 먼 나라 일본

한국과 일본은 지리적 관계, 기후조건 등 서로 비슷한 점이 많아 양계산업에서도 밀접한 관계를 유지하고 있으리라 예상된다. 그러나 실제로는 생산측면에서 서로 공통점을 찾기 어려울 정도로 독립적으로 발전해 왔다.

비슷한 점은 양국 모두 수입 개방압력에 양계인 스스로 살아남기 위한 자생력을 갖추려는 노력을 하고 있으며, 아직까지 가격면에서 국제경쟁력과는 거리가 멀다는 공통점을 갖고 있다.

또한 양계산물 수입에 민감한 반응을 보이고 있는 한국, 일본의 양계업자들이 생산성 면에서 비슷한 능력을 갖고 있어 경쟁상대인 듯 하지만 양국 모두 수출여력을 갖고 있지 못하여 경쟁관계가 아닌 상호보완적인 관계로 유지하려고 하고 있다. 따라서 요즘 한국과 일본의 양계인들이 만나면 기술과 정보교환에 숨김없는 이야기를 하

고 있다.

기술·정보교류 하기로

지난 4월18일 일본 이바라끼현 양계경영자회 회원 12명은 한국양계산업 시찰에 나서 첫 방문지로 본회를 방문했다. 양계경영자회는 비교적 대군채란업자의 모임으로서 회원간 기술교류와 정보교환을 목적으로 30명의 회원으로 구성되어 있으며 한국 방문의 목적은 한국의 양계산업 시찰과 국제경쟁력 배양이란 양국 모두의 어려운 현실을 타개하기 위한 방안을 모색하기 위하여 방문하였다. 이들중에는 우리에게 낯설지 않은 애계원 사이또다이오 사장을 비롯한 JRC 회원들이 주축을 이루고 있었다.

본회 신홍종 회장과 일본의 시찰단은 기술과 정보교환을 위해 유기적인 관계를 맺기로 약속하였으며, 이날 토론내용을 중심으로 일본 채란양계산업을 소개한다.

일본의 산란계 총마리수는 1억9

천여만수, 1인당 계란소비량은 87년에 18.6kg이었다. 양계농가중 상위 0.5%의 농가가 전체 생산량의 38.4%, 3.3%의 농가가 77.5%를 생산하고 있으며, 소규모농장은 감소추세에 있고 농장이 대형화되어 가면서 전체 양계농가수는 줄고있다. 계란의 수입은 80년대에 매년 4t내외가 수입되고 있으며 국내 소비증가로 국내 생산은 소폭으로 증가하고 있다.

소비자 주문에 의해 생산

대규모농장에서는 농장내에서 생산일자, 난중, 판매 및 출하자를 표기한 농장의 자체상표를 부착하여 유통시킨다. 이들 계란은 70% 정도를 농장에서 소매점에 직접 공급하며, 30%는 중간상인에게 공급하고 있다. 또한 소비자에게 신선한 계란을 공급하기 위해 오전에 생산된 계란이 당일 소매점까지 배달되어 다음날 아침 식탁에 오를수 있도록 신속한 유통체계를 구축하고 있다.

일본에서는 세척란과 비세척란이 유통되고 있다. 사이또다이오 사장은 “소비자의 주문이 먼저 있고 농장에서는 소비자의 주문에 맞추어 계란을 생산하고 있다”고 말한다. 즉 계란의 크기, 세척유무, 포장단위 등 계란의 상품화에 대한 모든 것은 소비자의 요구가 우선되어 생산한다는 자세이다.

고상식 계사로 계분처리

한국 양계업자들은 일본의 계사 시설과 계분처리에 많은 관심을 표명하였다.

일본에서는 미국식 A형무창고상계사와 유럽식 직립형계사가 사용되고 있어 도입단계에 있는 우리나라 양계업자에 도움을 주리라 생각했지만 아쉽게도 시찰단에는 직립형케이지를 사용한 사람이 없어 직접 비교가 어려웠다. 유럽식 직립케이지는 땅이 좁은 도시근교에서 이용되고 있으며, 미국식 A형케이지는 번두리지역에서 많이 이용되고 있다. 미국식고상계사는 유럽식 보다 계분처리에 효과적이며, 경제적이라고 말한다.

그러나 케이지시스템은 경영목적에 따라 형태를 달리할 수 있으며 사양관리, 사료영양수준, 질병발생 정도, 병아리 품질 등 제반여건에 따라 그 결과가 달리 나타나므로 일본에서의 결과가 한국에 그대로 적용되기란 어려울 것이라는 조심스런 충고의 말을 한다.

계분처리는 대부분 고상식 계사

여서 계사내에서 효과적으로 계분건조가 이루어지고 있다. 무창계사는 자체 환기시스템으로 건조가 이루어지며, 유창계사는 계분건조를 위한 팬을 작동해야 가능하다. 2만수 규모의 계사에 직경 1m의 팬을 10개정도 직렬로 배열하여 가동하면 충분하다는 평이다. 고상식 계사에서 건조된 계분은 페이로다를 이용해 처리하며, 저상식 계사에서는 급속발효시설을 이용해 발효처리한다. 실제로 작년에 3만수 규모의 계분을 처리할 수 있는 발효기 2대를 1,800만 원(한화 약8천여만원)을 들여 설치하여 아직까지 이상없이 사용하고 있다고 밝혔다.

100만수 규모가 적당

모리야농장 모리야요이찌 사장은 5만수 계사 10동을 갖고 50만수 규모의 농장을 경영하고 있다고 밝혔다. 미국에서 수입한 A형 케이지에 무창고상식 계사를 갖추고 있는데 계분은 먼지가 날 정도로 건조가 완벽하게 된다고 하였다. 현재 사용하고 있는 시설에 만족하고 있으나 미국 케이지 회사에서 권장한 기준에 일본환경의 특징을 보완하여 이용하고 있어 성공적으로 사용할수있다는 분석이다. 권장기준 보다 단열수치를 높이고, 습도가 높아 환기량을 20% 정도 증가시켜주는 등 자기 현실에 적절하게 변형하여 도입하였다. 5단케이지로 380cm×490cm

한칸에 5수(백색)을 넣어 평당 100수를 수용하고 있다. 한편 모리야요이찌 사장은 5만수 규모 계사를 10만수 규모로 확대하여 100만수의 농장을 갖추는 것이 생산성을 향상시키고, 적정수익을 올릴 수 있으리라 말하면서 일본의 양계장은 100만수 규모로 확대되어가는 추세에 있다고 밝혔다.

일본 세계최고의 기술수준

현재 일본의 경쟁상대국은 미국이며 앞으로는 중국이 위협적인 존재로 부상하리라 인식하고 있다. 한국도 언젠가는 일본시장을 위협할 지도 모르는 잠재적인 경쟁국으로서 배제하지 않고 있다. 현재 미국과의 경쟁에서는 사료곡물의 대부분을 미국에서 수입하고 있으므로 미국의 채란업자와 비슷한 조건에서 경쟁하고 있어 일본에서의 계란생산비가 미국 생산비의 2배가 넘지 않으면 사료곡물을 도입하는 것이 계란으로 도입하는 것보다 유리하다는 계산으로 아직까지 미국이 위협적인 존재는 아니라고 한다.

그러면서 사이또다이오 사장은 “일본에서는 법적 제약이 많아 국제경쟁에서 뒤지고 있지만 이러한 제약이 해결된다면 미국을 이길수 있다”는 기술수준에서는 세계 최고라는 자부심과 자신감을 갖고 있다. □ 취재/권동원 기자