

# ‘특수란’에 대한 올바른 인식이 필요

□ 취재/함경숙 기자

사회가 복잡다단하게 발전하고 문명이 발달할수록 우리의 생활환경은 자연적인 상태가 파괴되어 점차 인공적이고 인위적인 것으로 변화되고 있다.

그러나 이런 흐름과는 달리 일반 국민들 특히 소비자들은 자연식품, 무공해식품 또는 건강식품이라는 명칭으로 불리는 농산물을 선호하게 된다.

최근들어 수도물사건, 돼지고기·닭고기 중금속오염사건이 계속 터지면서 소비자들은 ‘안전하고 믿을 수 있는’ 안전식품에 한층 더 관심이 쏠리고 있는 것이 현실이다.

이러한 현상은 ‘계란’에서도 나타나 ○○유정란, △△자연란 또는 ××요드란, 미네란, 해초란(청초란) 등의 상표가 붙어 기존의 일반 계란과는 뭔가 다른—즉 차별화된—것처럼 인식되어 시장에서 유통되고 있다.

더욱이 두산곡산이 ‘종가집 요

드란’이란 상표를 내걸고 이 시장에 본격적으로 뛰어 들면서 보이지 않는 파문이 일어 특수란에 대한 관심이 날로 확산되고 있는 것이다.

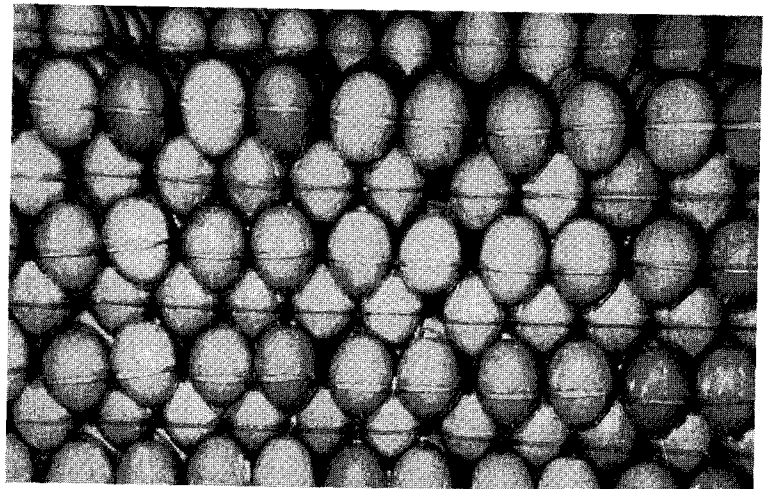
왜냐하면 그동안 반신반의하던 소비자들의 사고에 대기업에서 이미 다른 제품에서 사용하고 있는 고유의 상표로 특수란 판매에 나섰다기 때문에 훨씬 설득력이 있고

신뢰감이 부여된다는 것이 관심있는 사람들의 한결같은 반응이다.

## 불명확한 특수란의 개념

현재로서는 특수란의 개념을 한마디로 설명할 수도 없을 뿐만 아니라 어디까지를 규정지워야 하는지도 구체적인 사항이 없는 실정이다.

각 회사에서 시중에 유통되고



▲현재 시중에 유통되고 있는 계란은 ‘위생적이고 안전성이 보장된 완전식품’이라는 점을 홍보해야 될 것이다.

있는 특수란의 장점을 홍보한 내용을 정리해 보면 어느 정도 개념 정립이 될 것이다.

암수 함께 노니며 항생제와 방부제가 첨가되지 않은 톱밥 발효 사료와 풀 등을 먹은 닭이 낳은 알'로 대개 항생제나 호르몬제 등이 전혀 첨가되지 않았거나 발효 사료를 급여한 경우 또는 특수한 성분이 첨가된 사료를 급여하여 생산된 특수한 계란이라고 크게 구분할 수 있다.

### 특수란 판매량은 계속 증가 추세

현재 시중에 유통 중인 특수란의 생산량과 판매방식, 그리고 몇 개의 농장에서 취급하고 있는지 정확히 파악된 자료는 없지만 판매량은 매일매일 꾸준히 증가되고 있는 추세라고 유통담당자들은 입을 모은다.

### 현재 시중에서 유통되고 있는 특수란

회사명	상품명	가격	포장단위	1개당가격	비고
(주)세한유통	심심란	1,000(원)	10(개)	100(원)	
풀무원	자연란	950	6	158	종이난좌
만나원	자연란	850	6	142	종이난좌
용원농장	유정란	1,080	10	108	
인애농장	자연란	1,080	10	108	
금강농장	자연란	750	6	126	벚꽃 꾸러미
삼정농장	장수란	950	10	95	
장수농장	약초란	1,100	10	110	
금수축산	청초란	1,200	10	120	
두산곡산(주)	요드란	1,200	6	200	
동성양행	해초란 (미네란)	1,500	10	150	
생·소·협	유정란	1,100	10	110	신협과 소비자가 직접 거래함

※9월 20일 현재 유통되고 있는 것을 조사한 것임.



한편 특수란의 판매경로는 크게 두가지 유형에 의해 이뤄지고 있다.

첫째는 생산자와 소비자 직거래 방식으로 이는 주로 '한살림공동체', '함께 가는 생활 소비자협동조합', '푸름두레영농회', '한국정농회' 등이 해당된다.

이들 단체는 각 지역의 생산자

와 계약을 맺고 '가장 자연식품에 가깝고 안전한 식품'을 생산하여 소비자들이 미리 주문을 하면 일 주일에 한번씩 배달을 해 주는 형태로 판매가 이뤄지고 있다. 단순히 '좀 비싸더라도 안전한 것을' 택한다는 소비자들의 요구에 부응, 농산물을 공급해 주는데 그치는 것이 아니라 유기농법을 확산시켜 우리의 농촌을 살리자는 농민운동의 성격까지 포함된 경우가 대부분이다.

또 다른 유형은 유통업체가 산지의 생산농가와 계약을 맺고 생산된 계란을 수집, 대규모 슈퍼마켓이나 백화점 등에 납품, 판매하거나 또는 생산농가에서 생산된 계란을 직접 납품하는 직거래방식이 이에 해당된다.

### 저공해식품 선호도와 일치해

현재 시중에 나와 있는 세한 심심란, 풀무원 자연란, 만나원 자연란, 용원 자연란, 인애 자연란, 금강 자연란, 삼정 장수란, 장수 약초란, 금수 청초란, 동성양행 해초란(미네란), 종가집 요드란 등이 그 예이다.

'풀무원 자연란'이란 상표로 특수란 시장에서 부각되기 시작한 풀무원식품은 지난 1982년부터 유기농법에 의한 농산물 재배를 추진하였는데 그중에는 계란도 한 몫 끼어 있었다.

초창기에는 대규모 백화점에만 국한시켜 납품을 하였는데 소비자

들의 반응이 매우 좋아 판매실적 면에서도 꾸준한 성장세를 보여 지난 89년의 매출액이 6억4천만원에 달했다. 현재는 충북 증평, 진천, 음성을 비롯한 경기도 안성, 여주 지역의 10가구와 계약사육을 하고 있다.

앞으로는 판매중점 품목이기 보다는 이미지 상품으로 그 전략을 바꿔나갈 계획인데 9월부터는 1일 유통량이 5천개 정도라고 유기농 사업부 염동철씨는 말한다.

두산곡산의 '종가집 요드란'은 생산되는 과정은 일반란과 같으며 닭이 먹는 사료에 차이가 있다. 요드란을 생산하는 사료는 '요드강화사료'로 불리는 특수사료로 요드가 풍부한 해조분말 등 양질의 원료로 일본농산이 개발, 특허를 획득한 배합비를 적용하여 생산된다고 홍보하고 있다.

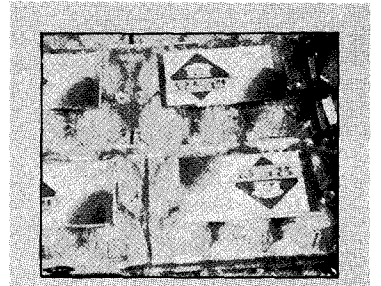
지난 6월부터 6개월이 P.S 난 좌에 포장, 본격적으로 판매에 나섰다. 올해의 매출 목표액은 약 1억4천만원(판매량 720만개)로 정해 놓고 있다.

참고로 현재 일본에서의 요도란 판매액은 전체 계란판매시장의 약 2%를 차지하고 있는 것으로 알려졌다.

이외에도 옛부터 이용되던 벚짖을 이용하여 6개 단위로 꾸러미를 만들어 유통되고 있는 금강농장의 자연란, 약초가 첨가된 사료를 급여하여 생산하는 장수농장, 지난 88년도부터 자연란을 생산하기 시작하여 현재 1만수 정도를 사육하고 있는 인애농장 등이 특별한 경우라고 할 수 있다.

### 올바른 홍보로 소비자 보호해야

한편 일부에서는 자기 상품만을

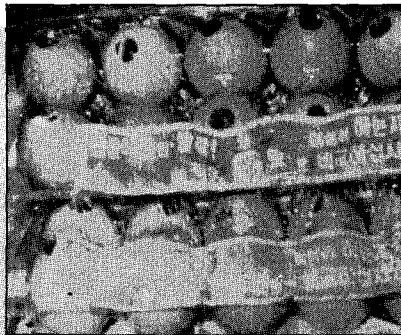
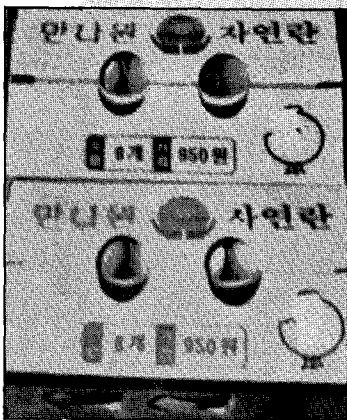


▲'종가집 요드란'이 특수란 시장에 뛰어들면서 특수란에 대한 개념 내지 효과면에서 소비자들의 인식이 바뀌고 있다.

판매할 목적으로 기존의 일반란은 마치 상품으로서의 가치가 전혀 없는 것처럼 매도하거나 과잉선전이 나타나고 있다. 소비자를 현혹시키는 이기주의적 행위는 없어져야 할 것이다.

더욱이 비싼 가격을 주고 구매하는 소비자들로 하여금 구매육구를 충족시켜 줄 수 있는 어떤 구체적인 합리적인 자료가 밀받침될 때 소비는 촉진될 것이다.

또한 우리 생산자들도 현재 생산, 유통되고 있는 계란이 위생적이고 안전하게 생산됨은 물론 신선한 상태유지를 위해 계란의 유통구조를 개선해 나가는데 관심을 가져야 할 것이며 이제부터는 무조건 완전식품인 계란을 소비하는 일방적이고 구매의연한 홍보에서 벗어나 건강에 도움을 주는 식품 내지 부가가치가 높은 식품으로의 개발 등으로 방향전환을 해야 할 때라고 본다. 양계



△동성양행의 미네란

◁만나원의 자연란