

닭고기소비, 간식위주에서 주식개념으로 전환

취재/김용화 편집과장

본고는 미국대두협회 한국지부(ASA)가 한국양계산업의 전환기적 상황을 슬기롭게 극복하고 안정적 발전을 도모키 위해 양계산업이 발전한 미국을 통하여 새로운 정보를 제공한다는 취지로 양계관련인사 7명을 시찰단으로 구성하여 지난 1월 26일부터 2월 10일까지 16일간에 걸쳐 미국의 채란계농장, 도계장, 육종농장, 사료공장, 대학, 계란가공공장, 국제가금전시회 등을 시찰하는 기회를 마련하여 필자도 시찰단의 일원으로 미국 양계산업을 취재하였다. 먼저 미국양계산업 시찰을 주선한 미국대두협회 이경원 회장, 통역 및 안내를 담당했던 황광연 실장, 방문업체 안내자에게 감사사를 드린다.

쇠 고기 소비를 중심으로 했던 미국 축산업이 85년 이후 갑자기 닭고기 소비가 부상하여 돼지고기를 앞지르고 또다시 쇠고기 소비량을 추월하였음은 이미 잘 알려진 사실이다.

그러나 불가식 부위를 제외하고 정육으로 비교하면 아직은 낮은 편이기는 하나 어쨌든 닭고기 소비가 폭발적으로 증가하여 육계산업이 발전하게 된 동기를 알아야 할 것이다.

현재 미국의 닭고기 소비유통은 우선 통닭이 80%를 차지했던 75년에 비해 90년도에는 급격히 저하되어 15%로 낮아졌다.

이는 닭을 도계하여 생닭위주로 판매하기 보다 부분육이나 가공품으로 만들어 부가가치를 최대한 높이면서 소비자가 편리하게 구매할 수 있도록 공급체계를 변화시켰다는 것을 나타내주고 있다.

특히 도계장을 중심으로 한 계열업체들이 생산에서부터 가공, 소비, 상품개발에 이르기까지 일괄적으로 관리하기 때문에 저렴한 생산비를 유지하면서 소비를 유도해가고 있다.

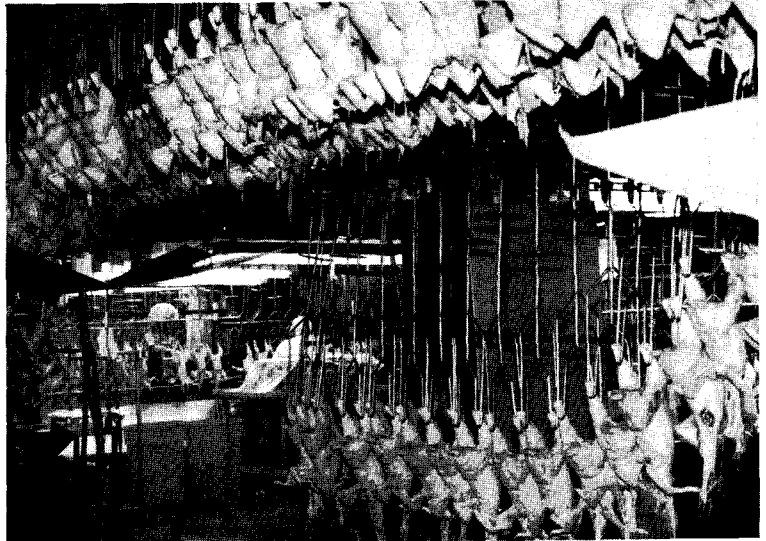
시찰중 방문했던 퍼듀도계장은 1일 40만수 이상을 처리하는 대형도계장으로 종업원수만도 2,700명에 이른다.

도계한 후 냉장 상태로 포장하여 85%는 수퍼에 부분육으로 공급하고 있으며 15%는 통닭으로 수요처(업소 및 외식업체)에 판매하고 있다.

계약사육농가는 900농가 정도이며 이들이 분포되어 있는 곳을 일목요연하게 알 수 있도록 지도를 만들어 위치를 표시하여 쉽게 찾아볼 수 있도록 하였다.

한 농가당 1회 입추수수는 평균 3만수이며 4.5회전을 실시하고 있다.

수집운반되어 온 닭 상자는 지게차에 의해 샤클에 걸기 위해 콘베어에 놓여지는데 닭을 거는 장소는 어두운 상태로 하여 닭을 놀래키지 않도록 하였다.



△위생적으로 도계처리하는 모습

샤클에 걸린 닭은 순간적으로 뜨거운 물에 닿는 순간 전기자극으로 기절한 상태에서 탈모과정을 거치게 되며 이때 털 제거된 털은 램프에 의해 태워진다.

탈모과정이 끝나면 자동감지 장치에 의해 중량별로 분류되어 가공라인으로 이동된다.

먼저 항문부위를 제거한 후 앞가슴을 잘라 창자를 적출하는데 별도로 한사람이 붙어 처리가 제대로 안된 가슴은 가위로 창자가 쉽게 나올 수 있도록 만들어 준다.

창자가 꺼내지면 곧 농무성에서 파견된 검사관이 도체검사를 하는데 가급적 많은 양을 검사하게끔 보조원이 2명 따라 붙어 창자를 오른쪽으로 모이도록 만들어 준다. 검사관이 1분에 검사하

는 닭은 35수 정도이다.

도계장내에는 간을 처리하는 전담자가 있으며 내장이 제거될 때 근위는 파이프라인으로 보내져 가공되게 된다. 마지막으로 목뼈가 제거되면 도체 안팎을 닭아내고 포장하여 4℃ 상태로 냉장된다.

냉장하기전 체온을 떨어뜨리기 위해 칠링은 9만5천ℓ, 6만4천ℓ 탱크에 넣어 73분간 처리한다.

부분육공정은 수동과 자동 2개 라인으로 구분되어 작업이 이루어진다. 도체는 부분육으로 만들어지기 위해 상체(가슴살, 날개)와 하체(다리살)로 절단되고 다시 하체는 반으로 잘리게 된다.

처리도중 상품적 가치가 떨어지는 것은 플라내어 저급품으로



△검사관이 많은 닭을 검사하게끔 창자를 정리해 주고 있다.

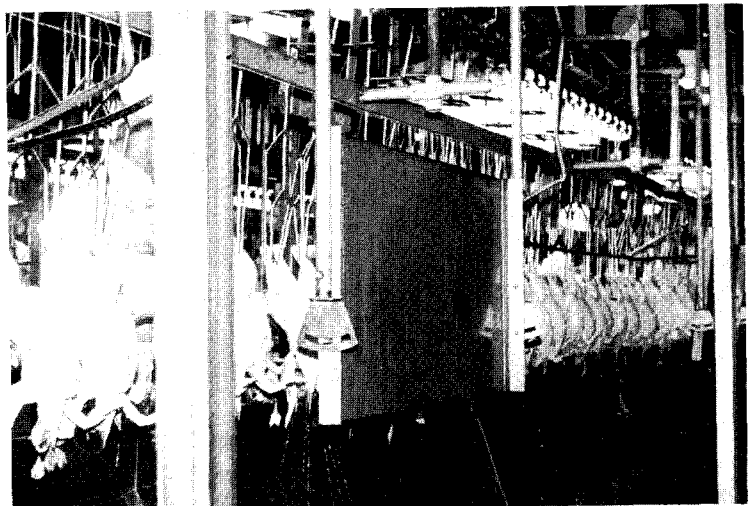
별도 포장을 하거나 재가공하여 출하하게 된다. 가슴살을 가공할 때에는 껍질을 제거한후 작업을 한다. 수동라인에서는 작업자들이 칼을 들고 살을 잘라내는데 보기에 좋게 모양까지 내고 있다. 가슴정육은 4.5kg 단위로 포장하고 다리살은 3개씩 넣어 랩으로 포장후 냉장하여 출하시킨다.

포장시 정육을 다듬는 것은 맛도 중요하지만 미관상 보기에 좋아야 주부들로부터 인기를 끌 수 있기 때문에 시행하고 있다. 국내 유통시에는 일체 냉동작업은 하지 않고 냉장육만 유통시키고 있다.

냉장실은 한꺼번에 2,500상자를 저장할 수 있는 규모이며 포장과정에서 자동감지기(Barcode)로 종류 및 중량에 따라 분

류하여 콘베어로 들어와 보관이 되는데 소비자 이름까지 체크하여 관리할 정도로 관심을 가지고 있으며 재고 관리에도 만전을 기하고 있다.

또한 수퍼 등 공급처의 주문대



△검사관이 일일이 도체를 검사한다.

(가운데 철판은 닭고기 뒷면까지 볼 수 있게 거울을 달아놓은 것)

로 자동출고가 가능토록 하고 있다.

도계장내에는 실험실도 갖고 있어서 실험요원이 1제품당 3박스씩 무작위 선별로 샘플을 수거 세균을 체크하여 안전성 조사를 하고 있다.

다음은 피터슨 육계계열화 회사를 통하여 육계산업을 살펴보면 병아리 운송에 있어 최대 25~30마일 이내 농가에 1시간안에 운반토록 하고 있으며 2만수를 한꺼번에 이동시킬 수 있는 차량을 습도유지를 위해 가슴기까지 설치(습도 75%유지)한 운반차량을 갖추고 있다. 병아리를 분양할 때 농가당 닭은 3% 정도를 주고 있다. 부화율은 계군 및 계절에 따라 차이가 있으나 평균 85%를 유지하고 있는데 아직 암수분리 사육은 경제성이 없어 실시하

지 않고 있다.

이곳 역시 퍼듀 도계장의 작업 과정과 비슷하게 시설이 되어 있는데 규모면에서는 다소 작은 편이다. 1일 23만수를 도계한다. 도계과정에서 불합격품은 총 4% (초기단계 1.5%, 최종단계 2.5%) 이내로 발생할 만큼 완벽한 작업이 이루어지고 있다.

발골한 뼈는 갈아서 스우프로 사용하며 깃털은 렌더링하여 모두 퇴비로 사용한다. 이곳은 통닭 출하량이 35%로 많은데 중량은 1.5~1.6kg 정도이다.

육계는 3주까지 크럼블사료를 급여하며 휴약사료는 출하 10일 전부터 엄격하게 급여하고 있다. 겨울철에는 농가에 사료수송에 어려움이 있으며 상하차시 중량 차이로 종종 마찰을 빚기도 한다.

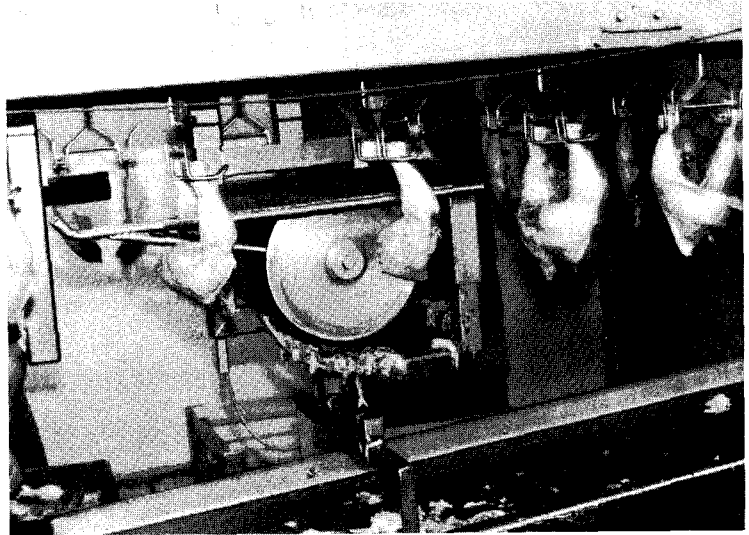
농가에서 기르는 육계는 42~46일령이 되면 2kg가 되며 사료 요구율은 1.95이다.

• 육계정육 kg당 생산비 (\$=730원)

생체사육비	386원
가 공 비	394
계	780원

그러나 평균적으로 42.5센트(684원)에 생산이 가능하다고 하고 있다.

미국의 육계산업은 이미 국내에서 소비량으로 유리한 고지를 점령한 채 농업생산기반이 취약한 전세계를 시장 목표로 하여



△하체가 다시 절단되는 모습

수출 공세를 다방면에 걸쳐 펼치고 있다.

피터슨 도계장에서도 닭고기(정육)를 한국에 수출할 경우 부산 CIF가격으로 정육 kg당 808원에 맞출 수 있다고 장담하고 있다.

이미 사료원료 면에서도 우리나라가 불리하기 때문에 이를 극복하기 위해서는 닭고기 제품을 우리 식성에 맞게 개발해 가거나 신선육에 대한 우수성을 강조하는 소비자 교육이 신속히 실천되어야 할 것이다.

이제 생산비를 절감하기 위해

계열화 시스템을 정착시켜가는 초기단계에 접어든 한국 육계산업이 급속도로 변화해 가는 세계 시장을 고려치 않는다면 투자한 자본은 물론 사육기반마저 무력화 되는 현상이 나타날 것이다.

지금까지 국제경쟁력을 제고한다는 취지로 많은 사례들이 발표되었다. 이를 근거로 육계산업을 발전시키기 위해서 다시한번 맡은 바 역할을 되새겨 보면서 아직까지도 한탕주의에 젖어있지 않나 각자 정리해 보는 작업이 필요할 것이다. <끝>

