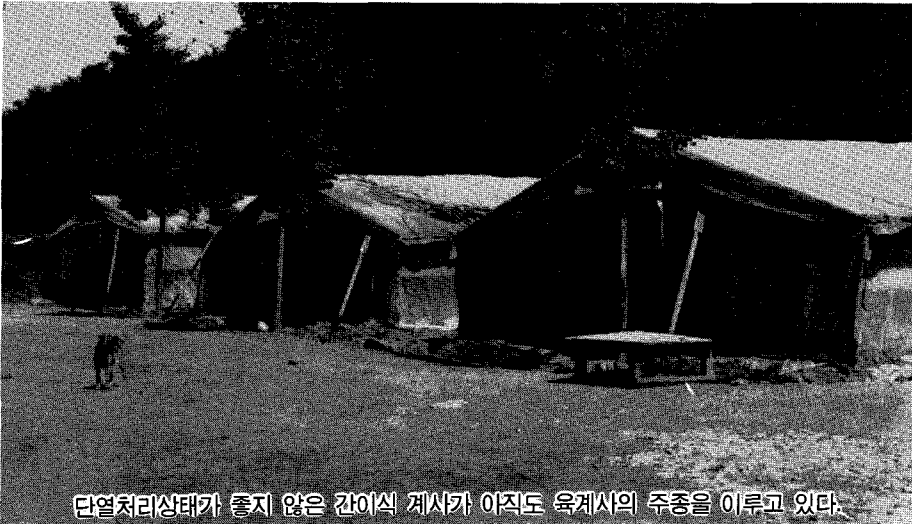


육계 출하시기 변화로 사료낭비 초래



단열처리상태가 좋지 않은 간이식 계사가 아직도 육계사의 주종을 이루고 있다.

□ 취재/이 인 수 기자

현 육계사육에 있어 가장 중요한 쟁점은 사육농가의 경영개선을 통해 생산비를 절감시켜 소득을 향상시키는 것이 최우선 과제이다.

수입개방시 국제경쟁력을

갖추어 육계산업이 살아 남을 수 있는 방법은 생산비를 최대한 낮추고, 계육의 지속적인 소비증대를 위해 보다 다양한 가공식품을 개발하여 소비자들에게 제공하는 한편, 육계업자들이 구

조개선을 통하여 각자의 역할 분담에 따라 생산비 절감을 위해 최대한 노력이 이루어져야 한다는 지적이 나오고 있다.

육계경영의 3대요소라 불리는 경영, 사양관리, 유

통이 생산성 향상을 위하여 삼위일체가 이루어져야만 가능하며 그 중에서도 특히 세심한 사양관리로 인해 사료비를 절감하여 생산비를 줄여나가야 살아남을 수 있다고 강조하는 배사장은 경기도 용인군에서 재래식 계사로 2만수(건평 480평) 육계농장을 17년간 경영하여 왔다.

육계사육에 있어서 대외 경쟁력을 갖추는 일을 생산비절감이 최우선과제로 등장하고 있는 점을 볼 때 사육자들이 어느 부분에서 얼마만큼의 생산비를 절감할 수 있는지를 정확히 분석하는 것이 가장 중요한 문제이다.

그러면 우선 우리나라와 비교하여 선진 육계생산국인 일본, 미국의 생산비를 보면 표1에서 보는 바와 같이 초생추와 사료비를 합하면 육계생산비의 약 80%를 차지하고 있는데, 우리나라의 경우 양계장에서 일년간 지출하는 돈은 사료비 54%, 초생추비 21%로 차지함으로써 총 75%로 생산비의 대부분을 차지하고 있는 실정이다.

표1. 주요국 육계 생산비 분석

(단위 : kg당)

구 분	한 국	일 본	미 국
초 생 추	21%	17.1%	14.5%
사 료 비	54	64.8	61.5
인 건 비	12	7.6	9
기 타	13	10.5	15
합 계	100	100	100

이것은 육계사육에 있어 수익을 최대화 하기 위해서는 사료비와 초생추비를 줄이는 방법을 모색하지 않으면 안된다는 것을 의미한다.

그 다음으로 인건비 12%, 약품대 및 기타 비용이 13% 정도를 차지하고 있다. 따라서 이부분에 대해서는 아무리 절감한다 해도 생산비절감은 크게 기대하기 어렵다고 보여진다.

앞으로 우리나라의 양계산업은 “사료 몇 그램의 양계”가 될 것이다. 만약 3만

수 육계농장에서 수당평균 하루 2g의 사료를 절감한다면 1일 60kg, 1년 14,400kg(4회전, 240일기준)이란 커다란 차이가 발생한다. 양계를 1년하고 그만두는 것이 아니라면 줄잡아 10년만 잡아도 14만4천kg이 절감되어져 돈으로 환산하면 약 3천 8백만원(kg당 260원)이란 돈이 절감되어 진다는 결론이 나오게 된다.

우리나라에서 '91년 한해 동안 양계사료 생산실적을 보면 약 360만톤이 생산되



1주령 이전의 사료급여 모습

였으며, 그 중에서 육계사료가 약 128만톤이 생산되어 약 36%를 차지하였다. 그 중에서 양계사료 2%를 절약한다해도 7만2천톤(육계 약 2만6천톤)이 절약된다는 계산이 나온다.

대부분 사료원료를 수입에 의존하고 있는 우리 실정이고, 또 앞으로 외국의 닭고기와 싸워야 할 우리 실정을 감안할 때, 과학적이고 합리적인 사양관리를 통하여 생산비 절감은 물론 질적향상을 통한 국제경쟁력 있는 상태로 발전시켜 나가지 않으면 안된다.

그러면 육계 생산비 절감에 있어 대부분을 차지하고 있는 사료비 절감은 세심한 사양관리를 통하여 줄여 나가는 방법을 모색하지 않으면 안된다.

사료 허실량을 감소시킬 수 있는 한 방법으로는 사료급여시 급이기의 사료높이와 허실량과의 관계를 보면 표2에서 보는바와 같이 급이기 높이의 30% 채울 경우와 가득 채울 경우 사료허실량의 차이는 약 29% 발생하게 된다는 계산이 나오게 된다.



표2. 급이기의 사료높이와 사료허실량과의 관계

급이기 높이	사료 허실량
급이기 높이의 30% 채울 경우	1%
급이기 높이의 50% 채울 경우	10%
급이기 높이의 60% 채울 경우	20%
급이기 높이의 가득 채울 경우	30%

즉 사양관리시 세심한 관심이 생산비를 절감할 수 있는 근본 요인이 되며, 특히 재래식 계사의 경우 농장주인의 발자국 횡수에 따라 육계출하성적, 사료효율 및 질병예방이 가능하기 때문에 결과적으로 생산비를 줄일 수 있는 근본원인이 된다고 보는데 일반적으로 재래식 육계농장의 경우 하루 2~3회에 걸쳐 사료를 급여하고 있는데 한번에 많은량의 사료를 급여하면 조류의 특성상 파해치는 버릇이 있기 때문에 급이기 밖

으로 튀어 나가는 사료허실량이 많은데, H농장의 경우 하루 6회에 걸쳐 사료를 급여하고 있기 때문에 사료허실량은 거의 발생하지 않는다.

육계의 경우 주령에 따라 사료의 허실되는 양은 다소 차이는 있겠지만 대개의 경우 1주령 이전에 허실되는 부분이 많은데 비해 성장이 거듭할수록 허실량이 감소되어 가는 것이 사실이다.

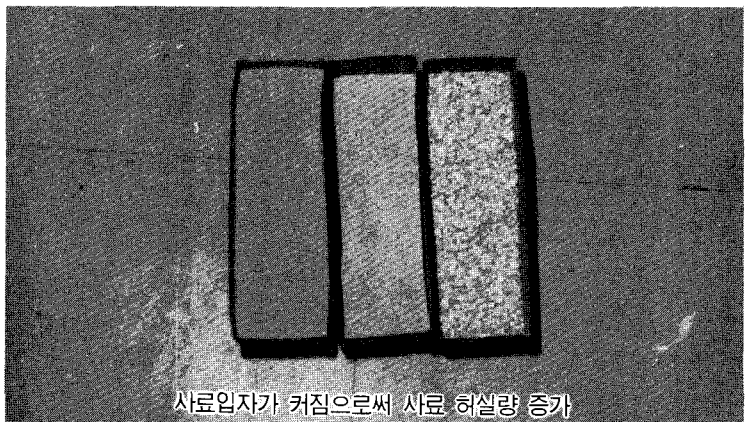
따라서 1주령 이전에 세심한 관리와 적당한 온도를 유지하여 줌으로써 최대한

노력을 하여야 한다.

육계업의 특성상 단시간에 대량생산이 가능하고 자금회전율이 빠른 반면 수급의 진폭이 매우 커 출하가격의 변동이 외적인 요인에 의해 크게 좌우되는 특성을 가지고 있어, 출하후 남은 사료처리 문제에서 오는 사료허실량, 즉 표3에서 보는 바와 같이 출하일령 단축으로 인해 사료잉여량 처리문제 및 손실액을 살펴보기로 하자. 만약 육계 2만수가 입추에서 출하(1.5kg)까지 총 사료소비량이 약 2,400포라 가정하여 사료회사로부터 사료를 공급받아 사육하다가 세미(기준1.2kg) 시세가 좋아 당초계획을 변경하여 출하하는 경우가 발생하게 되는데, 이때 출하단축으로 인한 사료잉여량이 표3에서 보는바와 같이 약 480포가 발생하게 된다. 이 사료잉여량처리 방법은 ① 다음회전에 사용하기 위해 저장하거나 다음회전 출하 3일전에 투여하여 출하하는 경우 ② 상호가 같은 사료를 사용하는 농가에 공급하는 경우 ③ 사료회사에 반납하는 경우인데 ③ 방법은 운송비,

표3. 출하일령 단축으로 인한 사료처리문제 및 손실액(1포 25kg, kg당 260원)

구분	출하일	출하 예정	실제 출하
출하 체중		1.5kg	1.2kg
육계사육수수		2만수	2만수
사료소비량		2,400포	1,920포
사료효율		2.0	2.0
출하후 사료잉여량		480포	
잉여량을 금액으로 환산액		3,120,000원	



인건비 및 기타여건에 따라 불가능한 형편이고, 대개의 경우 ①② 방법을 취하고 있다.

따라서 ①방법의 경우는 저장기간이 길고, 저장창고 내 온도상승 및 습기로 인해 사료가 부패로 인한 사료손실액이 총사료소비량에 약 10% 정도가 발생된다고 한다. 결국 육계산업이 국제 경쟁력을 갖추기 위해서는 생산비에 대부분을 차지하고 있는 사료비 및 초생추

비라는 점을 감안할때, 사료업계, 생산농가, 부화장 및 기타관련업계에서 최선의 노력을 경주해야만 가능하리라 여겨진다.

앞으로 다가올 '92년 미절 단신선육, '93년 절단신선육 개방을 목전에 두고, 현재 소비되고 있는 양계사료에서 몇 %를 사양관리를 통해 절약할 수 있는지의 여부가 농장의 성과를 좌우하게 됨을 깊이 인식하기 바란다. **양계**