

## 인천지부, 제12회 양돈경영 안정 세미나 성료



본회 인천지부(지부장: 정진섭)는 지난 11월 21일 오전 10시 인천시 갤러리호텔 크리스탈볼룸에서 제12회 양돈경영 안정 세미나를 개최했다.

이날 세미나에는 노영한 전무와 정진섭 지부장을 비롯한 70여명의 회원들이 참석해 성황을 이뤘다.

(주)대한사료공업과 (주)미원, 제일곡산, 경북농장이 협찬한 이날 세미나에서 정진섭 지부장은 인사말을 통해, 「내년의 냉장돼지고기의 수입개방에 우리나라 양돈산업은 큰 어려움이 예상된다」고 말하고 「이런 때일수록 지부 회원 상호간 단결된 힘으로 어려운 시기를 극복해 나가자」고 힘주어 말했다.

노영한 전무는 축사를 통해 「먼저 지난 제10회 전국양돈인대회에 인천지부의 열렬한 성원에 깊이 감사한다」고 말하고 「인천지부는 정진섭 지부장을 중심으로 지부운영을 모범적으로 이끌어 오고 있으며 그 결과가 올해로 12년째를 맞이하는 제12회 양돈경영 안정 세미나」라고 강조했다.

또한 본회에서는 배합사료 부가세 영세율 적용의 관철과 자조금제도가 입법화될 때까지 최선의 노력을 다하고 있다」고 강조하고 「지부 회원들께서도 국제경쟁에서 이기기 위해서는 육질경쟁과 가격경쟁에 있어서 매진해야 할 것」이라고 말했다.

강사로 초빙된 (가칭)한국육류수출협회 김강식 회장은 「육류 대일수출 가능성과 발전대책」이라는 주제강연에서 「일본은 '92년도 기준 443톤, 30억불의 돼지고기를 수입하고 있어 수출시장은 상존하고 있으나 국내 생산가격이 대일 돈육수출 경쟁국 생산가격보다 14~40%가 높아 생산비를 경쟁상대국 수준으로 낮춰야 하고, 일본인이 선호하는 부위(안심, 등심, 어깨등심)가 규격돈 두당 25%(12.3kg)만 수출돼 잔여육 75%(37kg)의 처리가 문제되므로 4~5개 부위를 수출할 수 있는 대책이 필요하다」고 말했다.

그리고 「규격돈 품질의 불균형으로 한국산 돈육이 가장 낮은 가격으로 거래되고 있고 비육후기까지 항생물질 첨가사료 급여로 유해잔류물질이 가끔 검출되고 있으며 국내 지육가격이 상한가(2,427원/kg)이상이면 수출이 되지 않아 수출에 어려움이 있다고 역설하고 「이들 타개하기 위해서는 ▲품종개량 및 3원 교잡종 생산, 이용으로 생산비 절감 ▲성장단계별로 영양수준을 맞추는 배합사료를 사양표준에 맞춰 급여, 사료효율을 높임 ▲양돈생산단지의 협업경영으로 생산비 절감 ▲옥수수대체, 보리배합사료 이용으로 사료원가 절감 및 고품질육 생산 등이 절실하다」고 강조했다. **정진섭**