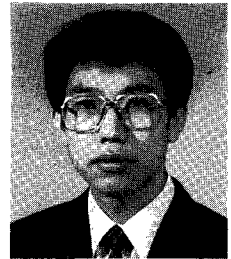


일본의 육계시장 근황과 중국 한약재 이용



송 덕 진
(주)중앙케미칼

1. 일본 육계 시장 근황

- 고급육에 대한 수요 증가 -

2차 세계대전 후 미국에 의해 도입되기 시작한 육계는 대전전의 고급육이었던 일본의 고유 품종을 완전히 대체 하게 되었으며, 1988년에는 그 생산량이 1,872,843톤(743,870,000수)으로 최고에 이르게 되었다. 그후 5년간 5%씩 감소하여 1992년에는 총 도살수수가 7억마리를 조금 넘겼다.

일반적으로 이와같은 장소 추세는 1988년 195,329톤이었던 수입육이 1992년에는 393,964톤으로 증가된것과 무관하지 않다.

일인당 동물성 단백질 섭취량이 이미 미국 소비 수준에 이르러, 고기 소비가 포화 상태에 이른 일본에서 다량의 닭고기 수입은 일본 토

종닭 생산기반에 심한 영향을 미쳤다. 그러던 것이 최근 몇년간 고급육에 대한 요구가 서서히 증가되고, 자연식품에 대한 관심이 높아지면서 토종닭의 사육이 일본전역에 걸쳐 확산되고 있다. 고급육은 새로운 개념이 아니며, 그 의미는 좀 광범위한 편이다.

일반적으로 토종닭을 의미하지만 특정 품종이나 특수한 사료로 사육하거나, 성장기간 연장과 같은 특수 사양 관리에 의한 닭고기 생산을 의미하기도 한다.

17세기 태국에서 유입된 투계 시아모는 전 일본으로 확산되어, 19세기 후반기 이후 1930년대까지 최고급요리인 시아모 수기아기의 재료로 이용되어 졌었다. 2차 대전전 까지 시아모 요리는 목수의 하루 임금과 맞먹을 정도도 비쌌었다.

수기야기 요리로 이용된 사야모는 5~6개월 간 사육되어 수컷은 2.5kg 암컷은 1.7kg에 출하하게 된다. 이 닭은 신선육, 발골육, 편육 형태로 각종 야채, 대두, 두부에 간장, 설탕 등의 조미료를 가해 철판요리를 해먹는다. 이외에도, 체중이 많이 나가는 투계겸용 육계를 5개월가량 사육시켜 질높은 닭고기를 제공하고 있으나, 오늘날 대부분의 고급육은 사야모와 겸용계 또는 브로일러 암닭과의 잡종계인데, 14~17주령에서 출하시킨다.

최근의 통계에 의하면, 이와같은 고급육은 1993년 총 사육수수가 1,200만수에 이를 것으로 추정하고 있다. 이들 고급육은 소비자가 일반 브로일러에 비해 3배가 더 비싸. 금액대비 일반 브로일러의 3,000만수에 이른다.

이미 한계에 이른 일본의 육계시장은 일반 브로일러와 사야모 오리고기가 서로 경쟁을 하고 있으나, 고급육에 대한 수요증가로 일반 육계시장은 침체기를 맞고 있다.

2. 중국의 한약재 이용

인간의 질병과 건강을 위해 사용 되어왔던 한약재가 양계 사료 첨가제로 일반화 될 전망이다. 중국은 전통적으로 다양하고 풍부한 약재 생산지로서, 오래전부터 한약재를 양계사료 첨가제로 사용해 오고 있다.

수십년간 사용되어온 화학적 사료 첨가제는 생산성 증진과 경제적 이득을 가져 올 수 있었지만, 잔류성문제나 내성과 같은 문제점을 가지고 있다. 가끔 뿐 아니라, 그 생산물을 소비하는 인간의 건강을 위해서도 효과가 좋으면서도 부작용이 적은 자연 약재를 개발하기 위한

노력을 기울여야 할 것이다.

그런면에서 중국에서 사료 첨가제로 사용되는 한약재가 그 중 한 선택이 될 수 있을 것이다.

1) 사료첨가제로서 한약재의 작용기전

가. 한약재의 성분은 사료내 결핍된 영양소를 어느정도 보충 할 수 있다.

나. 유기물 대사에 관한 효과를 기대 할 수 있다.

시험에 의하면, Radix Astragali seu Hedysari(올갈피 나무)라는 약재는 가금의 임파세포 전이를 개선시키며, 또 대식세포의 기능을 향상시킨다. Radix Acan Thopanicis Semicosi는 가금의 장즙분비를 20% 정도 증대시키며, 장내 알카리성 포스마타제, 락타제, 펩티다제의 활력을 증진 시킨다.

이러한 효과는 사료내 질소의 흡수를 증진 시키며, 어떤 약재는 세균성상 억제 효과도 있다.

2) 사료첨가제로서의 다양한 기능

*에너지균형을 조장하여, 비장과 위장의 활력을 증진 시킨다.

*막힌 폐기관지를 열어 주며, 닭을 풀어 주공, 기침과 가쁜숨(panting)에 효과가 있다.

*혈액 순환을 도와 주고, 불순물을 제거한다.

*체온을 낮춰 주며, 독성물질을 제거 해주고, 살균 작용과 질병예방 효과가 있다.

*에너지를 자극하여, 양과 음기를 보하고 혈액을 맑게 한다.

이와 같은 한약재는 잔류성과 내성이 낮으면서도 효과가 좋아 대부분 인체용으로 이용되고 있으나, 양계용 사료첨가제로 이용되기 위해서는 약재의 재배, 가공 등에 관한 충분한 연구가 이뤄져야 할 것이다. **안기**