

# 세계 양돈 박람회 참관하고(Ⅳ) (무어맨 사료회사 방문)



정 숙 근 박사  
(본회 제1검정소장)

## 4. 무어맨회사 방문

### 가. 무어맨 회사의 개황

무어맨 회사는 우리나라 양돈진흥사업회가 수입하고 있는 포유자돈 사료 Formule I를 생산, 공급하고 있는 미국의 사료회사이다. 우리나라에서 볼 수 있는 큰 규모의 배합사료 제조공장 정도이겠지 하는 관념만으로 사료회사의 본관에 들어섰다. 회사의 사무실은 단층 건물로서 아담하게 꾸며진 것이어서 더욱 우리나라에서의 생각이 크게 다를 바 없다는 것을 재확인 하여 주는 느낌이다.

그러나 무어맨 회사의 창립은 1885년도이고 주력사업은 사료이나 별도로 대두박 공장과 축산용 기계기구 제조공장을 가지고 있는 세계 굴지의 회사라는 것을 비로소 알게 되었다.

### 나. 무어맨회사

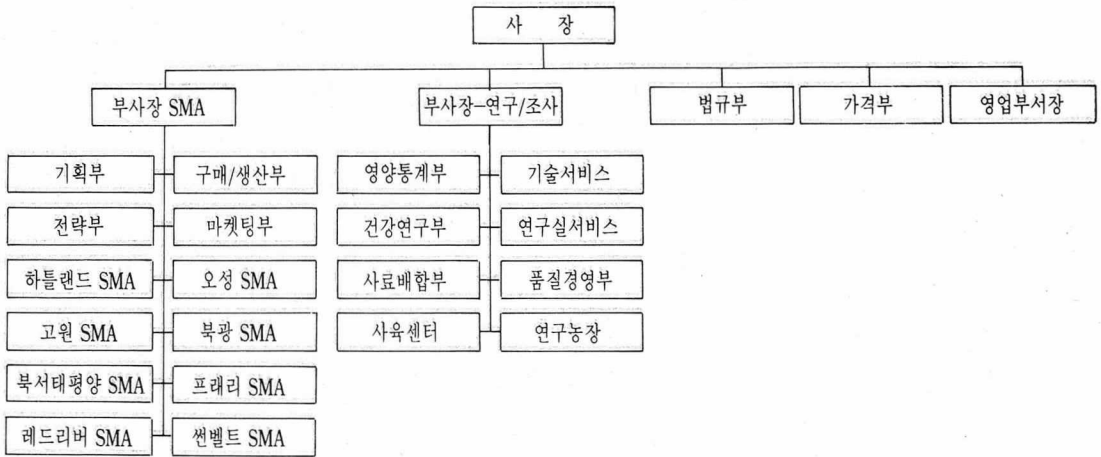
1885년도에 설립되어 종업원 150명에 1주일에 6천톤의 사료를 생산할 수 있는 규모이고, 이 회사에서 생산하는 사료종류는 750종이나 된다고 한다.

선뜻 한눈에 보이는 공장의 외관상의 규모로 보아서도 우리나라에서 볼 수 있는 것의 수배는 되는 것 같은 느낌이었다.

### 1) 실험 연구실

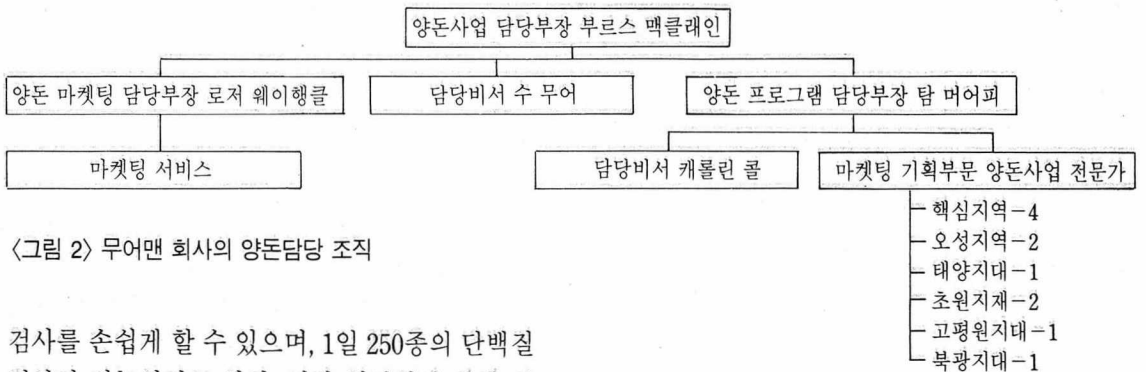
회사 본관의 바로 옆에 아담한 2층 건물로 되어 있는 연구실에는 많은 박사학위 소지자가 사료의 성분검사 업무와 사료의 개발 업무를 담당하고 있다고 한다.

광물질의 원자 구조를 단시간에 검사할 수 있는 최신 시설이 갖추어져 있고, 비타민의 함량



<그림 1> 무어맨 회사의 조직도

\*SMA : 전략 판매 지역(Strategic Marketing Area)



<그림 2> 무어맨 회사의 양돈담당 조직

검사를 손쉽게 할 수 있으며, 1일 250종의 단백질 검사가 가능하다고 한다. 기타 현미경에 의해 검사하는 곳도 있으며, 한 번 분석한 사료는 5년간을 보관하여 문제점 발생에 대비한다고 한다. 이 회사에서 생산되고 있는 사료는 사료의 종류별로 생산라인에서 나오는 사료를 시간 단위로 채취하여 성분을 분석하고 비교 검토하여 사료 품질의 이상 여부를 확인한다고 한다. 차분하고 잘 정돈된 알뜰한 연구실이라는 인상을 받았다.

## 2) 사료생산 공장

우리 일행은 2개팀으로 나누어 공장견학에 들어갔다. 이 공장 생산능력은 1일 1천5백톤을 제조할 수 있으며, 대부분의 기능이 자동화 되었다

고 한다. 공장 안의 넓은 공간이 있으며, 기계의 작동소리가 나고 그 때가 오전 11시경이어서 모든 공장이 풀가동되고 있는 시간대이다. 그 넓은 공장내에 많은 사람들이 작업을 하고 있을 것으로 생각했으나, 그와는 반대로 한참 가다가 간혹 종업원 한 사람씩을 만날 정도였다. 안내자가 자기도 설명이 어려울 경우에는 담당 종업원을 찾느라 헤매기도 하는 것을 보고, 무척이나 기계적 자동화 비율이 높은 공장이라는 것을 다시 한번 느끼게 하였다.

날씨가 무척이나 더워서 공장안에서 훈훈할 정도의 더위를 느낄 수는 있었으나, 공장내의 공



▲ 무어맨사 본관 전경



▲ 무어맨사 사장(가운데)에게 선물을 전달하는 전동용 양돈협회 회장(왼쪽)(우측은 통역)

기가 외계나 다름없이 상쾌한 감을 주었다. 먼지가 많이 날 수 있는 곡류나 곡분을 다루고 있기 때문에 먼지로 인하여 실내공기가 오염되어 있을 가능성은 얼마든지 있는 것이다. 어떠한 장치를 했는 지는 모르겠으나, 무척이나 맑은 실내공기라는 것을 느낄 수 있었으며, 그 넓은 공장내 어느 구석을 가더라도 깨끗하고 탁하다는 느낌을 주는 곳은 없었다. 그러나 공장내에서 부분적으로 트럭이나 지게차의 소음을 느낄 수는 있었다.

마침내 우리나라 양돈진흥사업회가 수입하여 판매하고 있는 포유자돈용 Formulla I 이라는 사료를 제조하고 있는 곳에 도착하였다. 어떠한 과정을 거쳐서 나오는 사료인지는 모르겠으나 눈앞에서 사료가 포대에 들어가서 계량이 되고, 봉합이 되어서 벨트를 타고 나와 다시 한 번 사료의 중량이 맞는 지에 대하여 검사를 마치게 된다. 이때 사료중량을 고의적으로 좀 적게 들어가게 한 포대가 봉합되어 완성품으로 벨트를 타고 나왔으나 사료중량을 검사하는 곳에서 기계적으로 적발되어 별도로 분리되는 것을 이 사료를 이용하는 소비자 자신들이 목격할 수 있었다.

이 포유자돈사료 Formulla I 이 포대에 들어가기 전까지는 생산되는 도중에 시간마다 사료가 채취되어 성분 함량이 검사된다고 한다.

우리나라 사료공장에서는 모든 공장이 곡류와 단백질사료 및 미량 첨가사료를 혼합하는 소위

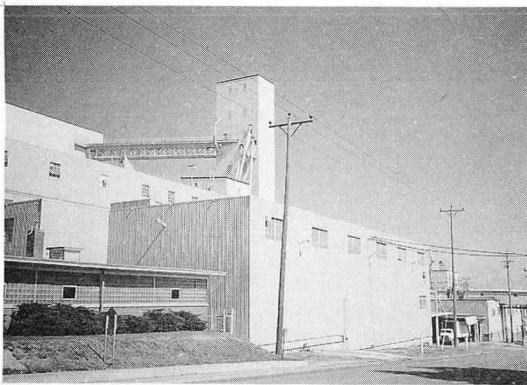


▲ 무어맨 본관앞 잔디밭에서

완전 배합사료를 생산하여 판매하고 있다. 그러나 이 큰 무어맨 사료공장에서는 농가에서 손쉽게 구할 수 있는 곡류(옥수수)와 단백질(대두박) 사료의 배합은 제외하고, 옥수수와 대두박 사료에다 반드시 첨가해야만 완전배합사료가 되도록 할 수 있는 광물질과 비타민류의 미량성분이 복합된 첨가사료만을 생산하고 있다는 것이다.

각 농가에서 자기가 소유하고 있는 옥수수와 대두박에다 이 공장에서 생산되고 있는 미량성분의 첨가제만을 구입하여 각자의 간단한 자가 배합 시설에서 완전 배합사료로 만들어서 자기 돼지에 먹이도록 되어 있다.

우리나라에서는 큰 사료공장에서 생산되고 있는 영양성분이 합리적으로 배합된 완전배합사료를 미국에서는 각기 양돈장의 자가배합 시설에서



▲ 사료공장 일부

생산하여 이용하고 있는 것이며, 미국의 사료공장에서는 완전 배합사료를 만들어 지도록 하기 위한 첨가사료만을 생산공급하고 있는 것이다.

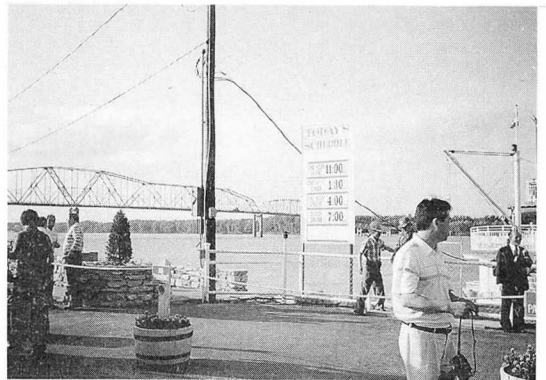
우리의 현실과는 너무나도 대조적이며 우리나라로서는 반성의 여지가 많은 것이다. 바꾸어 말하면 완전 배합사료를 만드는데 손쉽게 할 수 있는 옥수수나 콩깻묵과 같은 것을 혼합하는 작업은 농민에게 맡겨서 큰 공장을 거쳐서 생산되는데 소요되는 비용을 줄여 그 이익이 농민에게 돌아가게 하고 있다. 완전 배합사료 생산에 있어서 농민이 하기가 어려운 부분만을 큰 공장에서 생산, 판매하여 영업을 하고 있다는 것이다.

전 세계의 사료용 옥수수와 대두박의 대부분을 생산, 공급하고 있는 미국에서도 배합사료를 각 농가에서 자가배합하여 급여하면서 돼지의 생산비를 절감하고 있는 실정인데, 필요한 옥수수와 대두박의 거의 전부를 수입하여 먹고 있는 우리의 처지에서 옥수수와 대두박 및 첨가제 모두가 큰 사료공장을 거쳐야만 배합사료가 만들어 지도록 제도화 되어 있다. 농민은 대기업에게 마진을 지불한 배합사료만을 먹이도록 되어 있으니, 어떻게 해서 사료를 자급자족하고 있는 나라의 돼지고기와 경쟁을 하라는 것인지 모르겠다.

수입된 옥수수를 농민이 자유롭게 입수할 수



▲ 무어맨사 구내식당 사원들과 같이 들어가는 광경



▲ 미시시피강 선상 디너(dmner)를 위한 선상 직전

있어서 자가 배합사료에 의거 양돈업이 이루어질 수 있도록 제도화 되어야만이 개방화시대에 대응하는데 많은 도움이 될 것으로 보며, 이러한 관점에서 행정당국에는 책임이 있고 많은 반성이 있어야 할 것으로 본다. 📄

〈다음호 계속〉