

육계산업의 발전방향

본고는 지난 8~9월 양평 대명콘도에서 열린 '95전국육계인대회에서 강안종 B.I 컨설팅 대표가 발표한 "육계산업의 발전방향"을 발췌·개재한 것이다.

—편집자주—

I. 서 론

모든 것이 빠르게 변화되고 있고 이에 적응하지 못하면 살아남지 못하는 현 시점에서 우리의 축산업중 육계업만큼 많은 변화와 이를 요구하는 업종도 드물 것이라 생각하며 짧은 기간내에 이러한 요구에 부응하여 변화한 업종은 더더욱 드물것이다.

육계업에 종사하는 사람들의 마인드가 한탕주의에서 수입이 안정적이고 지속적이어서 사육에만 전념할 수 있는 사업이 되길 바라는 사고로 바뀌었고 육계업의 구조도 사육은 물론 관련 단계별 산업이 지금까지 단계별 산업의 이기주의에 연연하여 소비자의 소리를 들을 수도 없었고, 들었다 한들 이를 만족시켜줄 수 있는 방법도 없었으나 이제는 이들 산업간에 직·간접으로 긴밀하게 연계하여 최종상품이

소비자의 요구에 부응할 수 있도록 함으로서 육계업 자체가 살아 남기 위한 체제로 바뀌었다.

또한 구조 개편에 따른 외형적 규모의 대형화는 물론 이를 성격화하기 위한 설비의 자동화 및 계사의 규모와 형태도 바뀌었다.

이 모두가 산업의 국제화 및 개방화 시대를 맞이하면서 이에 대응하며 살아 남기 위한 전략의 일환이라는 것은 두말할 나위가 없다.

II. 주변환경

1. WTO체제의 출범

이제 WTO체제에 의한 모든 무역의 대변혁이 기정 사실화된 이 마당에도 WTO체제가 출범되기 전에 이와 관련된 모든 협정을 맺고 있

는 과정에서 우리의 불이익을 최소화하여 보고자 노력했으나 모든 협정 조인과정에 있어 만족스러운 결과를 얻지 못한채 WTO체제의 공식 출범과 함께 허무하게 끝나버렸다.

흔히들 WTO체제하에서의 경쟁을 무한경쟁 또는 교역에 있어서 동물세계의 약육강식에 비유하기도 한다. 즉 상대보다 약하면 살아남지 못한다느니 승부의 세계에서는 2등은 없다느니 하는 표현으로 이를 설명하기도 한다.

이러한 이유로 해서 우리는 WTO체제가 출범하고 본격적인 수입개방이 이루어졌을 때 마치 우리의 모든 산업은 종말이 올 것 같은 분위기가 팽대되어 있었고 우리의 육계산업도 예외가 아니라 같은 입장이었던 것이다.

그러나 냉정하게 생각하여 보면 수입개방이 되었다고 우리의 육계산업이 파산지경에 이를 것이나 하는 데에는 이의를 제기하지 않을 수 없다. 물론 현 시점에서 육계의 생산비나 가공기술과 제품화하는데 있어서 비교를 하였을 경우 육계산업 선진국에 비해 경쟁이 안될 정도로 뒤떨어진 것은 사실이나 이것 하나만으로 우열을 가린다는 것은 문제가 있다. 다시 말하자면 닭고기의 특성상 냉장육으로 외국에서 수입하여 유통시키기에는 어려움이 많아 냉동육이나 가공육으로 제한을 받을 수 밖에 없다는 것이며 이로 인해 최소한 냉장육에서만은 국내 육계산업과의 직접 경쟁에서 부딪히지 않아도 된다는 것이다.

물론 냉동육이나 가공육에 대한 시장이 잠식되기에 이로 인한 우리산업의 피해가 예상되나 우선적으로 냉장육에 대한 우리의 시장을 넓혀 나가고 점차적으로 육계생산비의 절감은 물론 질적으로 국제적인 닭고기 제품이 될 수 있도록

표1. 주요국별 육계생산비

한 국	일 본	미 국	태 국	중 국
964원/kg	1,212	540	808	848
100%	126	56	84	88

* 자료 : 육류수출협회(한국생산비는 전업농가 생산비임)

표2. 닭고기 부위별 가격 비교

구 분	국 내 가격(A)	미국산 수입시 가격					A/B (%)
		CIF가격	관 세	부대비용	이 윤	계(B)	
통 닭	1,771	1,222	244	61	153	1,680	105
닭다리	2,125	956	191	48	120	1,315	162

* 자료 : 축산업 품목별 경쟁력 제고 대책, 농림수산부, 1994.

주 1) CIF 가격 : 1993년 1~9월 일본이 미국에서 수입한 가격

2) 관세 : CIF 가격의 20%, 부대비용 CIF가격의 5%

3) 이윤 : 수입가+관세+부대비용의 10%

록 향상시켜 나이가 냉장육뿐이 아닌 나머지 제품에서 경쟁력을 가질 수 있도록 한다면 우리의 육계산업도 그렇게 비관적이지만은 않다는 것이다.

이렇게 하여 우리의 닭고기가 국제 경쟁력을 갖고 수출산업의 수준에 도달하게 된다면 오히려 WTO체제하에서 역으로 우리가 우리의 닭고기를 다른 나라에 수출할 수도 있게 된다는 것이다. 다행히 우리나라에는 세계 최대의 닭고기 수입국이며 우리나라의 한 지방 정도로 가까운 일본이라는 나라가 있기 때문이다.

2. 축산물 관리제도의 변화

WTO체제가 출범하고 국제적으로 교역이 자유스러워지면서 무역장벽이 제거되고 각국이 공평하게 거래하여야 한다는 전제하에 국제규약(WTO, SPS)에서도 수입육류와 국내산 육류에 대한 유해물질 잔류검사에 차별을 두지 말 것을 규정하는 등 대내외적으로 국내산 육류의 안정성을 시급히 향상시켜야 할 필요성이 대두

표3. 주요국가의 닭고기 수급상황(92년도)

(단위 : 천톤)

	캐나다	미국	브라질	네덜란드	중국	일본	태국
생산	595	9,370	2,890	465	2,310	1,260	690
수입	43	—	—	75	137	375	—
수출	1	526	320	335	98	—	180
소비	639	8,846	2,570	205	2,349	1,640	510

됨에 따라 정부에서도 국내산 육류의 유해물질 잔류 방지대책의 기본 방향을 세워놓고 추진키로 했다.

지금까지 우리나라는 그동안 식품위생법에 의한 기준 및 규격에서 식품에는 항생물질 또는 합성항균제의 잔류를 허용하지 않고 육가공 품의 원료육은 축산물 위생처리법에 적합하여야 한다고 규정되어 있어 1989년 5월 처음으로 축산물 위생처리법 시행규칙으로 27종의 유해 물질에 대한 잔류허용한계와 58종의 약제에 대한 잔류분석법을 제정·고시하고 전국적인 조사를 실시하기 시작하였다.

그러나 보건사회부(현 보건복지부)에서도 1991년 5월 식품위생법에 따른 식품 등의 기준 및 규격을 개정하여 40종의 동물약품 성분에 대한 식육중의 잔류허용한계와 시험방법을 정하여 고시하였고 1994년 7월에는 잔류농약을 포함한 57종의 유해물질에 대하여 확대·고시하여 1995년 3월부터 시행키로 하였다.

이러한 법 규정은 수입되는 축산물에 대하여 법규를 집행하는 농림수산부(동물검역소)와 보건복지부(검역소)에서 각각 수입축산물에 대한 위생검사를 실시하여 검사의 중복이 문제점으로 제기되었다. 이러한 문제점을 해소하기 위하여 국무총리 행정조정실에서 이 문제를 업무 조정하여 수입축산물에 대한 위생검사의 기준

은 식품위생법의 기준을 따르되 검사업무는 축산물 위생검사 업무에 전문성을 갖춘 농림수산부에서 관장도록 하였다. 현재 국내산 축산물을 시도 가축위생시험소에서 소속 축산물 검사 공무원이 그리고 수입축산물을 동물검역소에서 이러한 검사를 수행하고 있으며 수의과학연구소는 시도 가축위생시험소의 정밀검사 지원과 함께 전국적인 오염도 조사를 실시하고 있다.

그러나 검사 및 조사에 필요한 인력의 부족과 장비의 부족으로 인해 우리 농기에서 과부적으로 실감하기에는 어려운 현실이었고 이로 인해 육계사육자는 물론 관련업계에서도 거의 무관심하게 생각하고 있었으며 이에 대한 대처나 준비도 거의 무방비 상태라고 말하여도 과언이 아니라 할 정도인 것이다.

앞서 얘기하였듯이 이제는 적극적인 검사와 그에 대한 제재를 가하지 않을 수 없게 되었으며 이에 대한 정부의 구체적인 일정과 실시 방안에 대해서도 이미 발표가 되었으며 그 일정을 보면 '95. 7. 1부터 축종별 잔류우려물질을 집중검사하고 이에 대한 계도 및 경고를 하고 '96. 1. 1부터는 경고받은 양축농가의 기준초과 축산물을 엄격 조치하며 '96. 7. 1부터는 모든 기준초과 축산물에 대한 엄격한 조치가 이루어지게 된다.

이제 이 제도가 본격적으로 실시될 경우에 오는 그 파장은 생각보다 심각하게 다가올 것이다. 우선 우리의 현재 주변 여건이 유해물질에 해당되는 항생제, 합성항균제와 농약 중 농약을 제외한 유해물질이라 분류된 제재를 사용하지 않고도 정상적인 사육이 가능한지 자문해 보아야 할 것이다.

수직감염의 원인인 종계의 만성적 난계대질

병의 보균과 미온적 대처, 병아리 분양전 올바른 선별작업의 소홀 등이 그것이며 사육농장에 서의 청소와 소독 등 기본적인 관리의 소홀로 인한 잔존 미생물과 원충에 의한 피해 그리고 다다다닥 붙어있는 주변 농장에서의 질병 발생과 출하시 옮겨놓고 가는 세균덩어리 등 현실

표4. 우리나라의 식육중 잔류물질 허용한계

(단위 : ppm이하)

물질명	쇠고기	돼지고기	닭고기
1. 항생물질			
네오마이신	0.25	—	—
노보비오신	1.0	—	1.0
모넨신	0.05	—	0.05
바시트라신	0.5	0.5	0.5
버지니아마이신	—	0.1	0.1
살리노마이신	불검출	불검출	—
스트렙토마이신	—	불검출	불검출
스피라마이신	0.025	0.025	0.025
엠피실린	0.01	0.01	—
에리스로마이신	불검출	0.1	0.125
옥시테트라싸이크린	0.1	0.1	0.1
올레안도마이신	—	0.15	0.15
클로람페니콜	불검출	불검출	불검출
클로라테트라싸이크린	0.1	0.1	1.0
타이로신	0.2	0.2	0.2
테트라싸이크린	0.25	0.25	0.25
페니실린	0.05	0.05	0.05
하이그로마이신B	—	불검출	불검출
2. 합성항균제			
나이카바진	—	—	4.0
니트로빈	0.1	0.1	0.1
이코퀴네이트	2.0	—	2.0
설파디메톡신	0.1	0.1	0.1
설파메라진	0.1	0.1	0.1
설파메타진	0.1	0.1	0.1
설파모노메톡신	0.1	0.1	0.1
설파퀴녹살린	0.1	0.1	0.1

물질명	쇠고기	돼지고기	닭고기
알벤다졸	0.1	0.1	—
암프롤리움	0.5	—	0.5
에토파베이트	—	—	0.5
올라퀸독스	0.05	0.05	—
옥소리 산	0.05	0.05	—
오르메토프림	—	—	0.1
죠-렌	—	—	3.0
치아벤다졸	0.1	0.1	0.1
치암페니콜	0.5	0.5	0.5
카바독스	—	불검출	—
클로피톨	0.2	0.2	5.0
퓨리졸리돈	—	불검출	—
3. 성장촉진호르몬제			
디에칠스틸베스트롤	불검출	불검출	—
제라놀	0.002	—	—
4. 잔류농약			
알드린 · 디엘드린	0.2	0.2	0.2
비에치씨	2.0	2.0	0.7
카바릴	0.2	0.2	0.5
카보후란	0.05	0.05	—
디디티	5.0	5.0	5.0
엔드린	0.1	0.1	1.0
엔도설판	0.1	0.1	—
헵타크롤	0.2	0.2	0.2
클로르피리포스	2.0	0.5	1.0
클로르펜빈포스	0.2	0.2	—
다이아지논	0.7	0.7	—
디크롤르보스	0.05	0.05	0.05
에치온	2.5	0.2	0.2
페니트로치온	0.05	0.05	—
펜설포치온	0.02	0.02	—
메치다치온	0.02	0.02	0.02

적으로 우리 사육농가에서 항생제와 합성항균제를 사용하지 않고도 사육하기란 불가능하다고 할 수 있다.

따라서 이러한 주변 여건은 우리의 새로운

각오와 대처방안을 요구하는 것이다.

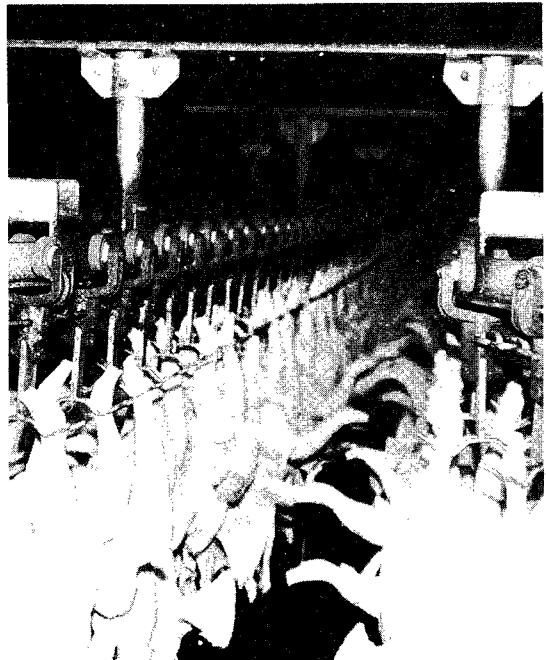
3. 닭고기 유통실태

닭고기는 냉장유통과 냉동유통으로 나누어 지며 냉동유통은 도계육과 가공제품으로 나누어진다.

우리나라의 대부분은 냉장유통에 의해 24시간 내지 48시간내에 소비자에게 판매하는 신선육이며 이렇게 유통기간이 짧고 안정성이 적은 특징으로 인해 수요 공급의 조절에 어려움이 많으며 이로 인한 가격의 진폭도 크게 나타나고 있다. 이처럼 짧은 유통기간을 가졌음에도 불구하고 거치는 유통단계는 매우 복잡하면서도 많으며 이로 인한 유통마진도 만만치가 않아 최종 소비자가 부담하는 금액이 소비의 위축을 가져오게 할 수 있으며 각 단계마다 위생적인 작업공간을 확보하지 않은채 재작업과 재포장작업을 함으로써 닭고기의 위생적 안정성에 치명적으로 작용하기도 하여 이 또한 소비자의 구매의욕을 떨어뜨리는 요인을 제공하기도 한다.

또한 제조자와 판매자에 대한 제품에 명시가 되어 있지 않아 제품하자시 책임소재가 불분명하며 이러한 상황은 악화가 양화를 구축하듯이 유통상인에게만 유리한 조악한 품질의 닭고기가 활개를 치는 현상을 초래하여 결국에는 소비자의 외면을 초래하는 결과를 가져오게 된다.

따라서 우리도 신선육을 유통할 때 제조자와 판매자를 포장에 명시하고 제품에 대한 책임을 지는 풍토를 하루빨리 정착시켜야 품질좋은 닭고기 제품이 생산 유통될 것이며 이를 계기로



소비자의 구매의욕도 고취될 것으로 믿는다.

III. 육계농가의 선택

WTO체제의 출범 이후 우리 육계농가가 사육의 형태를 어떻게 가져가는 것이 바람직한가에 대해 알아보기 위해 선택할 수 있는 몇가지의 형태를 나열하고 각각에 대한 장단점과 대처방안은 무엇인가 알아보기로 한다.

1. 독자경영

독자경영은 말 그대로 육계사육에 대한 모든 운영자금과 손익에 대한 책임을 갖고 입주시기와 수수를 결정하며 출하시 상인을 선택하는 등 경영 전반에 대한 책임을 스스로 갖고 하는 방식이다. 얼마 전까지 우리의 가장 보편적인 경영형태이며 그 경영결과에 따라 옳고 옳은

농가의 차이와 급락이 심해 투기성이 많은 업종으로 전락되기도 하였다.

장점으로는 자기 농장의 여건과 시장여건 및 시세예측에 따라 입추시기와 수수, 품종 및 부회장, 사료 등을 가장 유리하도록 선택, 결정 할 수 있으며 이와 같은 예측이 맞을 경우 한꺼번에 많은 수익을 올릴 수 있다. 그와 같이 예측을 잘 맞추어 경영할 경우 계속적인 사육이 아닌 연간 2~3번의 입식만으로도 높은 수익을 올릴 수 있다.

단점으로는 만약 예측이 맞지 않을 경우 금전적 손실은 말할 것도 없고 출하가 지연됨에 따른 계사내 환경의 불량화로 질병을 유발시키기도 하고 이로 인해 질병을 상재시키는 계기가 되기도 한다. 또한 많은 숫자의 닭을 한꺼번에 출하시키기에는 어려움이 예상되기에 로테이션 사육을 하게 되고 이에 따라 질병의 고리가 단절되지 않아 질병이 상재됨에 따른 손실도 매우 크다. 이렇게 불안정한 경영여건으로 인해 장기적인 안목에서의 투자(계사시설 및 사육설비 등)를 망설이게 하거나 아예 엄두를 내지 못하게 하여 낙후된 환경에서 사육을 함으로서 생산성 및 규모면에서의 경쟁력을 상실하게 된다.

따라서 독자경영을 하기 위해서는 시세예측을 과학적이고 합리적으로 하여 금전적 손실을 최소화할 수 있도록 하여야 할 것이며 규모화를 위한 계사시설과 사육설비에 대한 투자를 하여야 할 것이고 all in-all out의 사육방식으로 질병의 최소화와 상재화를 막으며 출하시 한꺼번에 많은 숫자의 닭을 원활하게 출하하기 위해 가능하다면 큰 규모의 도계처리업체와 계약을 맺어 안정적인 경영이 될 수 있도록 하는

것이 바람직하다고 하겠다.

2. 수평통합경영

수평통합경영은 양계단지나 영농조합법인과 같이 같은 업종에 종사하는 사람들 즉 육계농 기들이 모여서 사육에 필요한 자재를 공동구매하거나 사육된 닭들을 공동판매하며 새로운 사육방식과 기술 등에 대해서도 공동으로 적용시킬 수 있도록 교육과 지도를 받을 수 있는 공동체의 경영방식이다.

장점으로는 여러 농가가 모여서 사육규모가 커지므로 사육 원자재인 사료, 약품, 병아리 등을 구매할 때 원하는 제품을 좋은 조건으로 구입할 수 있으며 사육시에도 원자재를 구입하는 회사에서 새로운 사육정보와 기술을 교육받을 수 있고 질병에 대한 검사와 대책에 대해서 서비스를 받을 수 있으며 출하시 좋은 조건으로 판매할 수 있는 장점이 있다. 또한 사육규모가 크기 때문에 원자재 구매후 하자가 있을 경우 이에 보상을 요구하기가 용이하며 구매자가 요구하는 제품사양을 요청할 수 있다. 그리고 정부로부터 사업초기단계에서 자금지원을 받을 수도 있고 세제상에 혜택도 받을 수 있다.

단점으로는 모두가 같은 업종에 종사하고 있는 고로 전체 경영을 이끌어 나갈 지도자가 없는 경우 구성원 간에 이견이 생길 때(입추시기, 출하시기, 입추수수, 원자재 구매결정, 구매대금결재 등) 조정이 어려우며 이로 인해 내부 분란이 나타날 수 있고 경영상 불이익이 생길 수도 있다. 또한 구성원의 농장들이 너무 가까이 있는 경우 수평전염에 대한 차단이 어려운

점이 있다.

따라서 수평통합경영을 성공적으로 하기 위해서는 전체 경영을 맡아 이끌어 나갈 경영 전문가를 영입하여 운영하거나 외부의 전문 컨설턴트를 활용하여 통합경영의 잇점을 최대한 활용하고 문제의 소지를 최소화할 수 있도록 제도적 장치와 운영규약 등을 만들어 구성원들은 사육에만 전념하게 함으로서 생산성 향상을 가져올 수 있도록 하여야 할 것이다.

또한 경영의 안정성을 기하기 위해 가능하다면 사육 이후의 단계에 대해서는 전문적인 기업체와 조달계약을 맺어 사육부문의 전문화를 이룸은 물론 시장상황에 따른 시세변화의 위험 부담에서 벗어나는 것이 자본이 영세하고 마켓팅력과 관리력에서 열악한 조건을 지닌 수평통합경영을 성공적으로 이끄는 길이라 하겠다.

3. 계약사육경영

계약사육경영이란 일반적으로 수직통합경영 주체와 사육자가 일정 사육규모와 연간 사육 횟수를 결정하여 사육자는 사육장소와 계사, 사육설비 및 인력을 제공하고 통합주체는 병아리, 사료, 약품, 연료 등 원자재와 사육에 따른 기술지도 및 사육정보를 제공하여 사육된 닭이 출하후 정산하여 사육수수료를 사육자에게 지불하는 형태의 위탁사육이 대부분이다.

장점으로는 자본과 기술력과 판매 경쟁력이 열악한 사육농가에 있어 시장상황에 따른 시세 변화와 상관없이 안정적이고 지속적인 수입이 보장되기에 장기적 안목을 보고 시설투자를 할 수 있으며 이에 따라 1인당 사육수수가 늘어나기에 1인당 조수입이 늘어날 수 있다. 또한 사

육에만 전념할 수 있는 여건이 갖추어지기에 생산성 향상을 가져올 수 있으며 사육장소도 원자재 및 육계를 수송할 수 있는 도로여건과 사육에 필요한 물과 전기만 확보할 수 있는 장소라면 토지가격이 싸고 어느정도 외진 곳에서 사육할 수 있다는 것이다. 이는 지금까지 사육자가 스스로 관리하여야 할 정보수집, 원자재 구매, 육계판매 등을 통합주체가 맡아주기 때문이다.

단점으로는 수직통합경영의 역할분담상 소비자 지향적인 제품을 생산하기 위해 통합주체가 원자재의 구매 및 사육프로그램 등을 주도하게 되어 있는데 통합주체의 여건 및 능력에 따라 사육자에게 불리한 원자재를 구매 공급한다든가 사육프로그램의 일관성이 내지는 계획성이 없이 운영된다든가 하여 본의아니게 사육자는 피해를 볼 수 있다는 것이다.

따라서 계약사육경영을 하기 위해서는 통합주체를 선택할 때 통합주체의 능력(통합정도, 전문성, 관리력, 마케팅력, 자금력, 신용도 등)들을 알아보고 신중한 선택을 하여야 할 것이며 계약기간 중에는 사육자가 쇠선을 다하여 사육을 하되 사육자의 귀책사유가 아닌 문제가 발생될 시 즉시 통합주체에게 연락하여 확인도록 하고 조치를 받는 것이 바람직하다.

IV. 우리의 육계 사육여건과 대응방안

1. 종계 사육실태

우리의 종계장들은 근래에 들어와 많은 변화가 일어나고 있다. 케이지 사육에서 평사 사육으로 전환되었고 첨단의 자동설비와 환경제어

체제를 갖춘 계사로 바뀌었으며 이에 따른 사육규모 역시 대형화되었다. 이는 외형적으로 볼 때 매우 바람직하게 변화하고 있다고 볼 수 있으나 실제로 분석하여 보면 투자규모나 투자액에 비해 생산성이 뒤따르지 못한다는 것이다.

그렇다면 왜 이러한가에 대해 종계 사육실태를 알아보기로 한다.

먼저 육계계열화사업의 한 부분으로 종계장을 운영시 앞뒤로 연계되는 단계와 한 계사당 사육규모에 있어 조화를 이루어 무리가 없어야 하는데 이를 무시하고 단계별 사육규모 단위를 설정하여 운영할 시 사육규모 단위가 맞지 않으면 한 계사에서 한 계군이상의 종계가 사육되어 여러가지 문제(체중관리, 점등관리, 사료급여관리, 백신프로그램, 계군간 상이한 질병의 수평전염 등)를 유발시킨다.

둘째로 인건비 상승과 3D현상으로 인한 인력난으로 종계를 위탁사육시켜 종란을 확보하거나 아예 종란만을 구입하여 육계병아리를 확보하고 있는 형태가 늘고 있는 것이다. 이러다 보니 종계사육과정에 있어 사육자의 사명감이나 전문성이 결여될 경우 종계사육에서 당연히 해야 할 체중측정 및 관리, 점등관리, 추백리 검사와 필수적인 백신접종의 누락 등 많은 문제점을 안은 채 부화된 병아리가 육계농장으로 분양되어 나가 사육되고 있고 실정이다.

셋째로 수정사의 인력난과 기존 수정사의 수정업무 기피로 인해 어려움에 봉착하자 케이지 사육형태가 대부분이던 것이 평사 사육으로 전환되기 시작했다. 그러나 방역관리에서 케이지 사육보다 평사 사육이 더욱 치밀해야 함에도 불구하고 방역에 대한 인식이 낮거나 여건이

부족하여 여러가지 질병(내외부기생충, 콕시듐 원충, 장내세균감염증 등)이 만성적으로 상재화되고 특히 수평감염에 의한 추백리 양성율도 케이지 사육보다 높고 검색작업도 복잡하다 보니 자연히 검색작업보다도 약제로 적당히 처리하여 잠재 양성화시킴으로써 추백리를 상재시키는 결과를 초래하게 되는 것이다.

넷째로 종계장의 설비를 성역화시키는 과정에서 인력으로 해야 하는 일과 조화를 이루지 못하므로서 협점을 유발시키는 것이다. 예를 들자면 기계화로 인한 사육규모가 2만수이고 인력이 할 수 있는 사육규모가 8천수라고 하면 대개의 경우 기계의 능력을 위주로 인원배치를 하게 마련이다. 여기서 문제는 실용계와는 달리 종계장의 관리란 매우 전문성이 있어야 하고 단순히 알을 넣는 작업이 아니라 실용계로서 능력을 발휘할 수 있도록 품질 좋은 종란을 생산하는 일인 것이다. 따라서 기계가 할 수 없는 체중측정 및 관리와 그에 따른 사료급여 관리 그리고 백신접종관리와 방역관리 및 수정업무 등은 인력으로만 가능한 것이다. 그러나 인력이 부족되게 배치 관리되었을 경우 기계에 의해 입력된 사료급여관리, 계분청소, 집란관리, 환기조절과 온도관리 등 외형적으로는 아무런 문제가 되지 않는 것처럼 보이며 당분간은 피해도 발생되지 않는다. 그러나 얼마간의 시간이 흐르면 누적된 문제점들이 발생되기 시작하여 이를 수습하고자 할 때는 이미 많은 댓가를 치러야 하는 것이다.

다섯째로 전시적이고 과시적으로 무조건적인 선진국형 설비투자를 함으로써 많은 시행착오를 일으키는 경우가 많다는 것이다. 이러한 경우 대개 사육 실무자의 의견은 제쳐놓고 경

영자가 외국의 좋다는 설비를 그대로 옮겨 놓는다는 것이다. 이때 발생하는 문제점으로 우리의 기후상태와 우리나라의 질병에 대한 청정도 그리고 그러한 첨단설비를 전문적으로 운영할 수 있는 기술자의 부재 등으로 결국에 가서는 남한테 얘기할 수 없는 천덕꾸러기로 전락하고 마는 것이다.

여섯째로 일부 종계장 경영자의 의식 구조가 질병을 단절코자 하는 의지가 부족하거나 전문적인 지식이 부족하여 질병의 고리를 끊어가지 못하고 있다는 것이다. 질병이 발생이 되면 원인을 추적하여 근원적인 대처를 하여야 함에도 불구하고 대증적인 요법에 의한 대처 즉 증상에 의한 항생제 및 항균제를 쓰는 것이 보편화되어 있거나 증상이 나타나는 개체만 제거하고 나머지는 약제에 의한 치료를 하면 간단하게 해결되는 것으로 착각하는 것이 많다. 이러한 행위가 질병의 상재화는 물론 후대에까지 미치는 영향이 매우 큰 것임을 알아야 한다.

이상과 같은 실태는 종계장의 역할이 단순하게 종란 생산만을 위해 존재하는 것이 아니고 최종 소비자 지향적인 제품을 생산하고자 하는 하나의 단계로서 중요한 역할이라는 것을 인식하지 못한데서 비롯된다고도 볼 수 있다.

2. 육계 사육실태

육계사육을 위한 계사형태나 사육설비는 근래에 들어 매우 빠른 속도로 발전되어 가고 있다. 이에 따라 1인당 사육규모가 늘어나고 있으며 계사당 사육규모도 대형화되고 있고 그에 따른 농장의 규모도 커지고 있는 추세이다.

이는 WTO체제하에서 수입자유화에 대응하

여 생산성 향상을 이룸으로써 국제 경쟁력을 갖고 이겨나가 보자는 의미가 있기도 하다.

그러나 이러한 우리의 바램과는 달리 우리의 현실은 다른 결과를 나타내고 있으며 그 원인이 무엇인가 알아보도록 한다.

먼저 자책적인 점을 말하자면 우리가 추구하는 사육방향은 고밀도 사육에 의한 면적당 닦고기 생산량의 향상과 생산비 절감을 추구하고 있는데 계사시설과 사육설비가 육계의 생리와 조화를 이루지 못하고 있으며 우리나라의 독특한 기후 즉 일년동안 혹서기부터 혹한기까지 모두 섭렵하는 특징을 모두 만족시키기에 어려움이 따르고 있기 때문이다. 그렇기 때문에 외형상 거창하고 그럴싸하게 보여도 실제로 사육에 있어서는 소기의 목적을 달성하기 어려운 것이다.

둘째로 출하후 기본적으로 실시하여야 할 신속하고 철저한 청소와 소독이 제대로 이루어지고 있지 않아 농장내 세균과 원충 등이 잔존되고 있어 이로 인한 질병들이 상재화되어 있는 실정이다.

셋째로 기본적인 백신접종에 인색하다는 것이다. 물론 이유는 여러가지가 있다. 백신을 하지 않아도 질병에 걸리지 않는다면 설사 백신을 실시하였어도 그 후유증으로 인해 성장지연을 가져왔을뿐 효과가 별로 없었다는가 하는 것이 바로 그 이유이다.

다음은 타책적인 점을 말하자면 앞서 얘기했듯이 종계장의 사육관리 소홀로 인해 난계대질병을 지니고 입추된 병아리를 사육해야 하는 현실이다. 이로 인한 피해는 실로 엄청난 것이기도 하다.

둘째로 농장별로 all in-all out방식에 의해

사육을 함으로써 질병의 고리를 차단하고자 하였는데 우리의 현실이 가까운 주변에 다른 농장이 산재되어 있고 각 농장별로 입추일자가 다르기 때문에 이로 인해 수평 전염이 이루어져 질병 차단이 어려워지고 있는 실정이다.

이상과 같이 자책 타책의 사유로 인해 우리가 추구하는 소기의 목적을 달성하지 못하고 있는 실정이다.

3. 대응방안

이상의 여러가지 이유로 인해 우리의 여건이 생산성 향상과 생산비 절감에 어려움을 준다고 그냥 주저않고 있어야 하겠는가. 물론 그렇지 않을 것으로 믿는다. 그렇다면 과연 어떻게 대응하는 것이 현명하겠는가.

먼저 우리의 육계농가 입장에서 봤을 때 주변여건이 어떠하든 간에 우선 자책점을 없애고 타책점에 대해서는 정당하게 시정을 요구함은 물론 그에 의한 보상을 요구함으로써 타책점을 제공하면 상대방에서도 이를 시정하지 않고서는 도저히 이 업계에 공존할 수 없음을 깨닫게 하는 것이다.

이를 위해서는 먼저 우리 육계농가가 기본에 충실하고 자기 자신의 여건을 개선한 다음 타책에 의한 문제가 발생시 즉시 당사자에게 연락하고 확인시키며 증거를 보전하는 등의 적극적인 자세가 요구된다.

V. 규제는 무조건 나쁜 것인가

우리가 혼히들 말할 때 규제는 사업에 도움이 안된다고 말하고 있다. 그러나 실제로는 꼭

그런 것만은 아니다. 따라서 어떠한 규제는 필요하고 어떠한 규제는 사업에 방해가 되는지 알아보도록 한다.

육계업을 영위하는데 있어 필요한 규제를 꼽으라고 하면 그 첫째가 종계에 있어 난계대질병에 대한 철저한 검색을 들 수 있다. 이 규제를 철저히 하여 우리나라의 종계군이 청정화를 이룬다면 우리나라 육계산업의 생산성 향상 및 생산비 절감에 많은 기여를 하게 될 것이다.

둘째로 닭고기를 포장하여 제조자와 판매자가 명시되게 의무화한다면 닭고기의 품질이 향상될 수 밖에 없을 것이고 이는 소비자의 구매를 불려 일으켜 우리의 육계시장의 확대를 가져오기 때문이다.

반대로 규제가 육계업에 도움이 안되는 경우는 앞에 얘기한 사항을 빼고 거의 대부분이겠으나 그 중에서도 하나를 꼽으라면 계사신축에 따른 각종 인허가 절차가 필요이상으로 복잡하고 까다롭다는 것이다. 이러한 규제는 과감하게 생략하여 시간과 비용을 절감시켜주며 이로 인한 사업 기회 손실이 없도록 하는 것이 바람직하다고 생각한다.

VII. 맷는 말

이제 우리의 육계산업도 거듭 태어나 세계속의 그 어느 누구와의 경쟁에서도 이길 수 있다는 자신감과 각자 사업여건에 걸맞는 사업형태를 선택하여 주변여건에 의해 끌려가는 피동적이고 소극적인 경영자세에서 벗어나 잘못된 주변여건이 나 자신의 능동적이고 적극적인 경영자세에 의해 변화될 수 있도록 하는 것만이 우리 육계인의 미래지향적 모습이라고 생각한다.