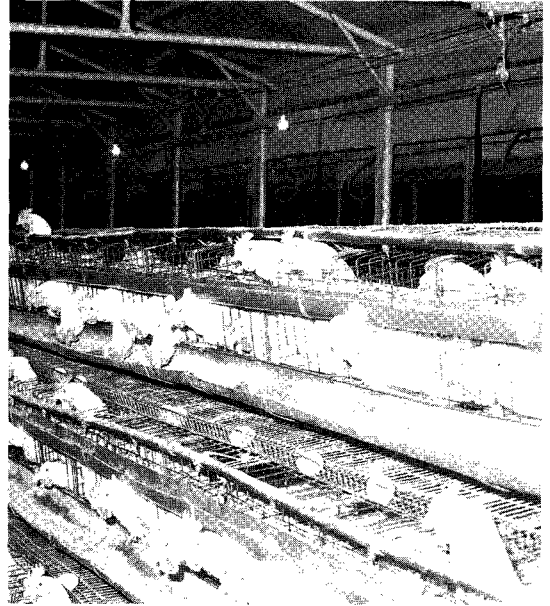


백색 산란계의 재등장과 계란유통



□ 취재/김동진 기자

1. 백색 산란계의 흐름

백색란은 영양학적으로 맛이나 영양면에서 갈색란과 전혀 차이가 없으며 오히려 사료요구가 갈색계보다 유리하고 2~3차례 환우까지 가능하여 경제적 수명이 길 뿐만 아니라 같은 난중일 경우 난각이 차지하는 비율이 적어 난 가공 등에 이용할 경우 상당한 이점을 가져올 수 있다.

이처럼 백색계의 능력과 경제성이 갈색계보다 유리함에도 불구하고 소비자들이 백색란보다는 갈색란을 찾는 경향이 늘어나면서 부화장에서조차 시장성이 없다는 이유로 취급을 기피하면서 '80년대 초까지 전국 계란시장의 상당부분을 차지하던 백색란이 시중에서 자취를 감추

기 시작했다.

이같은 사실은 '85년도와 '94년도에 조사된 계란색깔에 대한 소비자들의 반응을 보면 알 수 있는데 10년사이에 갈색란의 선호도는 높아지고 흰색란에 대한 선호 경향은 상당히 줄어든 것을 볼 수 있다. 그러나 이 조사에서 20%에 달하는 소비자는 아직도 계란색깔에 상관하지 않거나 아직도 흰색 계란을 선호하고 있다는 응답이 나와 대대적인 홍보와 부화장에서의 적극적인 관심이 있을 경우 시장성은 아직도 무한하며 생산성 측면에서 볼때도 국제 경쟁력 차원에서도 유리한 입장에 설 수 있을 것이다.

2. 백색 산란계의 등장

최근들면서 백색란이 시중에 유통될 움직임을 보이고 있다. 표1에서 보면 '80년 중반부터 백색란이 시중에서는 자취를 감추었으나 난 가공 원료, 군납물량 백신개발(ND사독백신과

표 1. 연도별 백색산란계 수입현황

단위(수)

년 도	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95
산란계P.S수입물량	175,319	168,514	118,960	120,204	105,245	137,600	196,860	277,740	160,000	284,670	292,820
백색 P.S수입물량	12,700	11,150	19,000	2,900	9,500	0	0	4,000	0	5,000	10,000
비율-백색/전체(%)	7.2	6.6	15.9	2.4	9.0	0	0	1.5	0	1.8	3.4
백색GPS수입물량			1,800		1,500	1,800					

Oil백신을 생산하는 원료) 등에 이용되면서 한 정적이지만 꾸준한 소비가 있어왔다.

'90년에 들면서 수입조차 단절되는 듯했으나 '94년에 5,000수, '95년에 10,000수의 산란용 PS가 수입되면서 부화장에서 지난해 6월부터 본격적으로 실용계를 농가에 보급하기 시작하여 아직은 미미하지만 현재 백색란의 생산이 서서히 늘어가고 있는 상황에 와 있다.

부화장에 따르면 이런 현상은 일시적일 수 있다는 입장인데 백색계는 갈색계보다 가금티푸스에대한 감수성이 낮다는 사례들이 연구기관 등에서 전해지면서 집단촌이나 밀집지역에서 지난해 피해를 경험했거나 이를 방지하기 위한 차선책으로 백색계의 주문이 늘고있다는 지적이다. 그러나 현 당면문제는 백색계 소비처가 군납, 난가공 등에 한정되어 있어 소비가 살아나주지 않는다면 결코 낙관만은 할 수 없다는 입장이다.

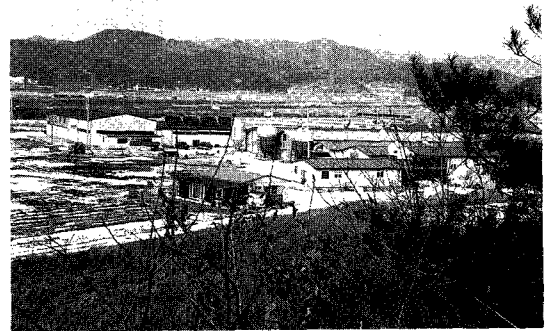
백색계를 입식한 일부농장에서는 백색계가 현재 많지 않기 때문에 상인들과의 협조만 잘 이루어 지면 계란유통에는 큰 어려움이 없을 것이라는 막연한 입장을 표명하지만 소비자들의 인식이 바뀌지 않는 한 백색란의 유통은 당분간 어려울 것으로 평가하기도 한다. 그러나 과거에 비해 위생적이고 깨끗한 인상을 젊은 세대들을 대상으로 공략해 간다면 백색란의 소

비시장이 비관적이지만은 않을 것이라는 견해도 밝히고 있다.

3. 백색란 유통 현장

호반의 도시 춘천시내에서 버스로 한시간 남짓 거리에 위치해 있는 춘천양계(대표 이경삼, 68세)는 춘천시 남산면 광판리에 자리잡고 있으며 팔봉산을 배경으로 청정지역의 이점을 충분히 살리고 있는데 지리적인 특성(휴양지 등)과 주위 군부대 물량 등 꾸준한 소비처가 있어 지속적으로 백색란을 생산해 오고 있다.

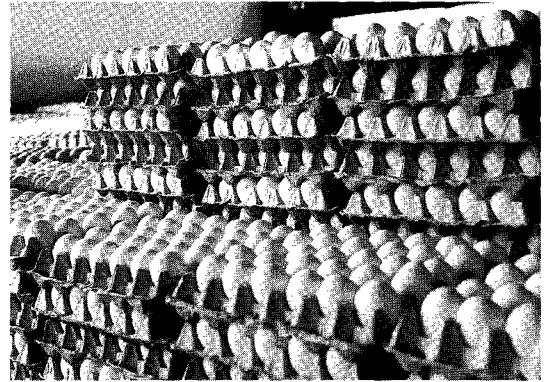
춘천양계는 지난 40년전인 '60년대초에 이경삼 사장이 부업으로 처음 양계를 시작하면서 '80년에는 1만5천수로 규모가 늘어났고 '91년



△ 13만수 규모의 춘천양계 전경(백색산란계는 4만수가 사육되어 지고 있다)



△ 춘천양계를 이끌어가는 주역들(좌부터 이두룡
영업이사, 이경삼 대표이사, 김병희 전무)



△ 위생시설을 통해 회고 깨끗함을 자랑하는 백색
란(현재 31,000개의 백색란이 생산되고 있다)

선도양축농가로 지정되면서 직립식 무창계사 4
동을 건축해 13만수 규모를 갖추었으며 육추사
한동이 곧 완공단계에 있다. 춘천양계는 계사
1,450평(5개동), GP센터 200평, 계분자원화
실 200평을 갖추고 있다. GP센터는 계란 선
별, 세척작업을 하는데 이용하기 위해 태양집
열판을 설치하여 효과를 보고 있다. '90년들면
서 큰아들인 두룡씨와 둘째아들인 두호씨가 실
질적인 경영을 이어받으면서 생산과 유통을 담
당, 빈틈없는 농장관리를 경영해오고 있는데 '95년 2월 영농조합법인을 설립하면서 본격적
인 생산자중심의 계열화에 접근하고 있다.

13만수중 백색계는 한개동(290평)에서 4만
수규모를 사육하고 있다. 춘천양계에서 처리하
는 물량은 춘천지역 양계장에서 일부 들어오는
물량을 포함해 약 16만개로 그중 백색란은 3만
1천여개의 물량을 처리하고 있다.

“처음에는 의욕을 갖고 백색란 차별화를 위
해 뛰어들었으나 백색란에 대한 좋지 않은 이
미지와 홍보부재로 실제 부딪치는 소비자의 벽
은 컸습니다. 그러나 과거보다 위생시설이 갖

추어졌고 젊은층을 대상으로 회고 깨끗함을 강
조해 간다면 과거와 같은 소비창출은 문제 없
을 것입니다.”라고 이두룡 영업이사는 백색란
에 대한 입장을 밝히고 있다.

현재 백색란의 대부분(95%)은 군납으로 소
비되는 실정이며 나머지는 식당용, 제빵용으로
일부납품되고 있는데 시장유통이 어려운 상황
이 지속될 경우 액란을 이용한 가공분야까지도
시도할 계획을 갖고 있다. 지금까지는 백색란
이 파란, 등외란과 같이 취급되어 난가공이나
이용되는 것처럼 값의 평가가 제대로 되지않아
계란중에서도 저급품으로 인식되고 있는 백색
란을 정상위치에 올려놓는게 이두룡 영업이사
의 방침이기도 하다.

가장 큰 문제는 계란유통에 참여하는 상인들
이 눈앞의 이익만 생각하고 갈색란만을 고집하
고 있으며 백색란에 대해 이해시키려는 설득력
이 부족하다고 말한다. 또한 가격면에서도 갈
색란보다 3~4원 낮게 가져가려는 상인들이 많
은데도 백색란 유통의 어려움을 읽을 수 있다.

현재 사육되고 있는 4만수 백색 계군은 6월

에 실용계가 분양되어 2월 9일 현재 32주를 맞고 있다. 당시 성적을 보면 생존수수가 38,419수로 생존율 96%를 보이고 있으며 산란수가 31,668개로 산란율 82.4%를 기록하고 있는데 다소 성적이 낮은 이유는 산란기간에 들어서면서 환기조절의 불찰로 스트레스를 받았기 때문으로 평가하고 있다.

실제 사육해오며 경험한 백색계의 이점은 현재 4만수 규모에 갈색계는 평당 103수를 수용할 수 있는데 반해 백색계는 갈색계보다 평당 34수를 더 수용할 수 있어 유리하고 환우가 수월해 경제수명이 길며 사료요구율에서 2.0대를 기록하여 28회 경제능력 검정에서 나타난 갈색계 2.4보다 훨씬 앞서는 것으로 나타나고 있어 경제적으로 유리함을 설명해 준다.

춘천양계는 양계사육만을 해서는 경쟁에서 앞설 수 없다는 판단아래 상품란 유통(비타에그, 씨암탉, 체커란 등), 계분판매(상품화하여 20Kg한포에 1,800원에 판매), 사료의 유통까지 부가수입을 높일 수 있도록 노력하고 있다. 또한 유통의 혁신화를 위해 가정배달 유통에도 꾸준한 매리트를 찾고 있다.

4. 결 론

백색계와 갈색계의 능력을 비교한 자료들을 보면 전반적으로 백색계가 유리하다. 그러나 현재는 생산성 향상 측면이 아닌 질병예방차원에서 사육이 늘고 있는 듯한 인상을 받을 수 있다. 문제는 소비를 걱정해야만 하는 것이 현실이다.

백색란은 갈색란과 차이가 없으며 오히려 내용면에서 충실하다는 인상을 소비자들에게 심어



◁춘천양계는 생산비를 줄이고 부가가치를 높이기 위해 태양열열판에 의한 집하장내 에너지공급(上), 상품란 유통(中), 계분자원화 실현(下) 등으로 경쟁력을 높이고 있다

주어 소비를 과거처럼 원상복구 시키는 것이 시급하다. 소비자들의 이러한 잘못된 인식을 바꿔 놓기 위해 대대적인 홍보가 필요하며 생산자들도 깨끗한 계란을 더욱 깨끗하게 생산하여 백색란의 등장과 때를 같이하여 합심해 나간다면 보이지 않는 자원의 낭비를 막고 국제경쟁력을 제고하는 계기를 마련하지 않을까 믿어본다. 양계