

살림 한국위생계육산업협회

발행 및 편집인 : 김홍국

137-044

서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)

TEL(02)536-9855~6 FAX(02)595-6028

기획편집 : 민지미디어 ☎(02)263-3598, 3599

4

1996

제2권 제4호 통권10호

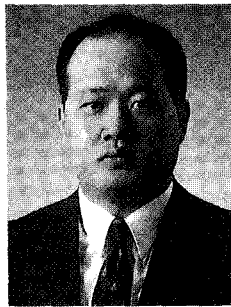
### 닭고기 한마리와 커피 한잔의 저울 눈금은...

일본열도에 코코아 열풍이 불고 있다. 지난해 12월 일본 텔레비전(NTV) 인기 프로그램에서 코코아의 건강효과를 다룬 이후 코코아의 인기가 급등, 슈퍼, 편의점, 백화점 매장에서 품질사태가 속출하고 있으며 제조업체들도 밀려드는 주문을 감당하느라 정신이 없다고 한다. 반면, 광우병(狂牛病)에 걸린 고기를 먹은 사람도 광우병에 전염된다는 공포가 온 영국을 마비시키고 있는 것 같다. 지난해 12월부터 1,150개 이상의 학교에서 쇠고기를 사용한 요리를 급식메뉴에서 삭제하였고 한 소비자 조사에 의하면, 네명 가운데 한명이 쇠고기를 먹지 않거나 섭취량을 줄이겠다고 하였다고 한다.

현재 광우병에 전염된 영국 소는 4백 50만 마리 정도인 것으로 추정되고 있다. 그러나 영국의 축산업이 잃어버린 신뢰를 되찾기 위해서는 사육중인 1천 1백만 마리의 소를 모두 도살한 후 처음부터 다시 시작해야 한다는게 일반론이다. 3백억 달러 상당을 지불하는 엄청난 부담을 감수해야 한다는 얘기다.

국제화 개방화 시대에 소비자들의 수준도 국제 수준으로 올라가 있는 것이 우리네의 현실이다. 작년부터 소비자 단체와 언론에서 집중적으로 보도하는 식품의 안전성 문제 때문에 우유 파동, 짜장면 파동, 간장 파동 등 식품파동이 시리즈로 우리의 먹거리 업계를 위협하고 있다.

다행히 그 파동 시리즈의 주도적 역할을 한 모방상사가 요즘 파업중이라 숨을 돌리고 있지만 그 무서운 카메라가 언제 어느 업계에 다시 등장하게 될지 그 누구도 장담 못하는게 현실이다. 그들은 일반 소비자라는 강력한 후원자가 있고 정확성을 떠나 문제제기만으로도 강력한 여론을 형성시킬 수 있는 매스컴이



차상협

한일농원 대표  
본회 이사

며 안전한 식품의 생산과 유통을 위해서는 그 누구도 반대 할 사람이 없다는 명분이 있기 때문이다.

그러나 한편으로 70년대 중반까지 사위나 찾아와야 한마리 잡아서 맛볼 수 있었던 닭고기가 지난 20여년간 종계부화업계, 육계업계, 도계업계의 지속적인 투자의 결과 품종개량, 사양기술 개선 등에 힘입어 정말 부담없는 가격으로 식탁에 쉽게 올라올 수 있는 국민단백질 공급원으로 자리잡을 수 있었다는 노력에 대한 긍정적 평가 없이, 육계산업에 종사하는 우리들은 위생이

나 품질에 대한 개념없이 이윤만 추구하는 집단으로 자리매김 당하고 있는 것 같은 오늘의 현실을 볼때, 힘들게 왜 오늘도 닭을 키우고 잡아야 하는가에 대해 간혹 서글퍼 질때가 많다.

현재 소비자 단체나 언론계의 입장을 나 자신이 닭고기 생산자가 아닌 소비자의 자리에 서서 생각해 볼때 진작에 한국 육계산업의 근대화가 시작된 70년대 말부터 정부나 업계가 양적 증가와 함께 질적 향상을 고려하여, 방역개념 없는 양계농가의 증가규제와 양계장과 양계장의 충분한 거리제한 등 강력한 육계농장 사전 심사허가제를 실시했다더라면 오늘날 소비자들에게 이같은 염려를 끼쳐드리지 않았을텐데 하는 아쉬움이 있다. 이와 더불어 그렇게 양계 정책이 시행되었다더라면 호텔 커피 한 잔 값도 안하는 가격으로 우리집 딸들이 닭고기 요리를 오늘 저녁에도 먹을 수 있지 않을까 하는 자가당착에 빠져보기도 하는데 한편으로는 서울에서 유명한 강남의 H백화점에서 6, 7개월 동안 숲속에 풀어 키운 토종닭을 한 마리에 1만3천5백원에 판매한다는 모일간지의 기사가 상대적으로 눈에 띄고 있다.