

## 일본의 양돈산업 현황

김 영 란 / 축산신문 차장

일본열도도 수입개방에 대응하기 위해 몸부림치는 것은 국내와 다를 바 없다. 대응방법 역시 규모확대를 통해서 생산비를 절감해야 된다는 것도 우리와 같다.

특히 소규모 농가와 기술수준이 낮은 농장은 공해문제, 인력난 그리고 수입에 대한 심리적 영향으로 사육을 포기하고 있어 돼지사육농가 수가 계속 줄어들고 있는 추세다.

반면 호당 사육두수는 늘어나고 있어 규모화되어 가고 있다고 볼 수 있다. 이같은 현상만으로도 우리와 비슷한 상황이라는 것을 알 수 있다.

일본은 인력난을 해결하고 관리 표준화를 위해 유도분만을 많이 하고 있는데 대부분의 농장들이 임신 1백13일경 아침에 전부 PGE2 α를 주사, 그 다음날 낮에 분만하도록 하고 있다.

또 all-in, all-out으로 목요일 이유, 화요일 교배로 작업이 표준화되어 있는 것도 특색이라 할 수 있다.

일본 역시 우리와 마찬가지로 질병문제로 골치를 앓고 있다. 일본은 질병관리를 주로 사료회사에서 서비스를 해주고 있는데 혈액검사는

필요시 위축성비염, 일본뇌염, 파보바이러스, 파스류렐라, 오제스티를 검사하고 있으며, 1개월에 1회 정도 돈사내 풍속검사도 해주고 있다.

이같은 질병관리 외에 방역대책으로 농장내에 외부인원의 출입을 절대금지시키고 직원들도 샤워 후 옷을 갈아입고 돈사에 들어가며 사무실도 내부에 있으므로 샤워 후 출입하고 점심식사도 내부에서 해결하고 있다.

이같이 질병관리를 철저히 하는 것은 질병으로 인한 농장의 손실이 축산물 총생산액의 10% 이상을 차지하고 있기 때문이다.

또 일본은 육류수입 개방에 대응하기 위해 각 농장마다 여러 가지 형태의 Know-How를 갖고 소비자에게 접근하고 있으며 대형 돈육공급 산업의 일환으로써 비육원료돈은 많이 필요하나 사육시설 부족과 인력난으로 자가비육이 불가능하므로 조합을 형성하여 위탁사육하고 있는 산업체도 있다.

그 첫번째 예로써 일본의 神明畜産(신명축산)주식회사는 전일본에 소재하고 있는 유허목장 및 부실목장을 합해 약 40개 이상의 牛牧場(우목장)과 10여개 이상 양돈장 및 40여개 이



“일본 위탁사육의 독특한 방법으로 신명축산(주)은 전일본에 소재하고 있는  
 유티목장과 부실목장을 효과적으로 활용하고 아울러 양돈장,  
 가공장 및 판매장을 연계해서 신명그룹을 형성하고 있으며  
 장성내외식품(유)의 경우는 모회사가 위탁사육하는 조합원과  
 똑같이 사육을 함으로써 조합원들이 사육하는데 애로점, 문제점을 파악하여  
 시정, 보완, 개선하도록 하는 것이 특색이다.”



상의 가공장과 판매장을 연계해서 신명그룹을 형성하고 있으며 특히 先端(선단)기술에서 생산한 고품격의 신명브랜드 돈육공급이라는 슬로건하에서 다음과 같은 특징을 가지고 돈육제품을 생산, 유통하고 있다.

첫째, 세계 각국에서 우수한 혈통의 종돈을 도입하여 엄격한 선발과 교배를 반복해서 SPF의 신명돈을 생산하고 있으며 체질개선에 필요불가분한 사료도 일반사료 이외에 대맥과 양질의 해초, 천연 미네랄과 소화효소 등을 혼합해서 신명 특유의 배합사료를 사용하여 신명브랜드 돈육을 공급하고 있고,

둘째, 소비자가 요구하는 품질과 맛 좋은 돼지고기 제품을 목표로 육질개선의 연구를 계속한 결과 독자적인 사육기술과 특수사료에 의거 양돈의 명품 “純粹黑豚, 邦順高原特選豚, 로얄포크 등의 독특한 맛을 지닌 신명브랜드를 만들어내고 있다. 이 제품은 콜레스테롤이 적고 단맛이며 육의 섬유소가 가늘고 연한 것이 特徵이다.

셋째, 省力化를 위한 근대화 시설로써 자동사료장치, 자동급수대, 이노자동장치 등을 설치하여 성역화를 근간으로 현재는 1인당 1,500두 관리체제의 연구개발과 육돈의 건강관리에

한층 더 요점을 두게 되고 또한 생산단가를 절하하는데 노력하고 있다.

넷째, 현재는 신명의 우량돈을 확보하기 위해 자가번식을 하고 있으며 신명의 독자적인 고품격 육돈 생산체제를 더욱 확립하기 위해 SPF돈(특정병원균 不在豚)의 일괄경영을 전체의 80% 이상으로 유지할 예정이다.

이상과 같이 우량돈 번식을 추진해서 맛있는 돈육을 생산하여 이 원료육을 이용한 육가공품을 제조하여 소비자에게 공급하는 유통체계까지 일관성있게 운영하는 것이 특색이라 하겠다.

두번째 예로서 대규모 가공유통업체는 비육원료돈을 많이 확보해서 대규모로 도축, 가공, 제품화해서 유통해야 하나 대규모의 양돈사육 시설을 설치할 경우 경비는 물론 인력난 및 폐수처리 문제 등으로 한 곳에서의 대량 비육, 생산, 공급은 불가능하므로 위탁사육하고 있는 곳도 있다.

이 위탁사육은 우리나라의 경우와 비슷하나 특히 주목할 만한 예로 장성내외식품유한회사는 육성돈을 생산하여 위탁사육할 조합원에게 자돈과 사료를 공급하는 동시에 위생·방역 및 출하 후에 분뇨제거는 물론 수선, 소독을 母會

사가 처리해 주고 위탁사육社들은 비육 육성하여 사양만 하는 육성돈육을 생산하고 있으며, 이 비육육성한 원료돈을 모회사가 구매해서 가공처리하여 판매하고 있다. 특히 여기에서 주목할 만한 점은 모회사인 장성내외식품유한회사에서도 위탁사육하는 조합원과 똑같이 사육도 함으로써 조합원들이 사육하는데 애로점, 문제점을 파악하여 시정, 보완, 개선 등을 하는 것이 특색이었다.

또한 위탁비육돈을 구매함에 있어서도 조합원들의 이농 등을 감안하여 도시인들의 평균수입보다 대단히 많게 해줌으로써 안정적으로 사육에 전념할 수 있게 하고 있고 장성내외식품유한회사에서 생산한 돈육가공품(생육포함)은 유통업체와 유기적으로 연계해서 최대한 신속히 공급함으로써 신선도 유지는 물론 소비자의 선호도에 호응하고 유지시켜 고소득을 올리고 있는 것이 특색이라 하겠다.

세번째 예로써 그곳은 양돈가 3~5명이 모여 생산에서 판매까지 하는데 농가가 직접 유통에 참여하고 있는 곳도 있다. 그곳은 생산자와 소비자가 투자하여 육가공공장 등을 만들어 소비자가 직접 양돈현장에서 안전하게 고기를 생산하는지 감시자의 역할을 하고, 생산자는 기준에 맞는 안전한 고기를 만들어 일정한 가격에 소비자가 공급하는 것이다. 여기서 생산하는 고기가격은 매년 소비자와 생산자 대표가 모여 결정을 하고 있다.

이와같이 개방화에 대응, 경쟁에서 우위를 점하기 위해 다양한 대응책을 모색, 실천하고 있지만 장기적으로 보면 일본 양돈농가의 경영환경은 대단히 어렵다고 진단할 수 있다.

과거 10년간에 양돈의 구조조정은 한층 가속화되어 특히 최근 몇 년간의 양돈농가 호수 감소는 연 17%에 달하고 있다.

이러한 감소는 쇠고기 시장개방의 영향과 함께 노동력 부족문제, 공해대책에 지출되는 과도한 비용 부담, 가공용뿐 아니라 일반 생육시장용으로의 냉장돈육 수입 급증 등의 결과라 할 수 있다.

이제 일본 양돈시장은 국가보호의 차원을 떠

나 세계 시장 속의 경쟁이 되고 일본 양돈인들은 여러 요인으로 자연도태를 맞이하고 있는 것이다.

그래서 일본 양돈인들은 GPF(Global Pig Farm)이라는 단체를 조직, 개방화에 적극 맞서고 있다.

이상과 같이 개방화에 대응하기 위한 방법의 일환으로 여러 가지 Know-How 외 위탁사육 및 소비자와 공동가공 유통체계 등을 하고 있다고 했는데 특히 일본 정부에서는 위탁경영비를 지원해 주고 있다.

우리 역시 계열화 자금을 지원해 주고는 있지만 우리 것과 비교가 되지 않을 만큼 막대한 투자를 하고 있다.

일본 역시 육류등급제를 실시하고 있는데 좋은 등급을 받기 위해 고품질의 돈육을 생산하는데 안간힘을 다하고 있다. 그런데 육질에 관계하는 것은 사육기술도 대단히 중요하지만 역시 유전적인 요인이라고 한다. 따라서 좋은 종돈 구입을 가장 기초로 삼고 있다.

또한 환경적인 측면에서도 암모니아가스나 먼지가 많은 농장에서 사육된 돼지는 육색이 어두운 쪽으로 나타나므로 등급이 하락된다고 한다. 따라서 관리에 신경써야 하는 한편 도축장에서 전기도살이나 가스도살법을 쓰고 있는데 이는 도축시의 스트레스로 인한 육질저하를 막기 위해 가스도살을 하고 있는 것이다. 특히 동경식육도매 시장은 1/3 이상이 가스도살 라인인데 향후 전체를 탄산가스 도살로 바꿀 계획이다.

일본은 불안정한 양돈의 현실 속에서도 나름대로 해결책을 찾아가고 있다.

결국 국제 경쟁에서 살아남기 위해서는 정부, 단체, 농민이 3위일체가 되어야 함은 물론 끊임없는 개발이 필요하다고 할 수 있겠다. \*