

## 재래닭 산업화에 주력

우리나라에서 소비되는 닭고기는 대략 그 유형으로 볼 때 몇가지로 구분이 된다. 주류를 이루고 있는 것은 두말할 나위없이 전용육계육을 꼽을 수 있다.

연간 약 4억수를 상회하는 생산량 중 전용육계가 차지하는 비중은 약 98%선에 이르고 보지만 아직 정확한 통계는 없는 실정이다.

다음은 산란계가 일정 시점

□ 취재/김용화 부장

이 되면 노계로 도태되어 '80년대까지는 닭고기로 사용량이 많았던게 사실이었으나 현재는 육가공 원료육으로 전량 사용이 되고 있다고 볼 수 있다.

다음은 삼계 위주로만 소비가 되는 일명 백세미 또는 왕병아리를 들 수 있는데 산란계(갈색) 암컷에 전용육계 수컷을 교잡하여 생산하는데 전량 삼계탕용으로 사용이 되고 있다. 그리고 '80년대 중반 이후부터 급격히 부상하기 시작한 토종닭 복원 작업에 따라 생산되기 시작한 개량 재래닭이 상당량 증가하면서 식생활 고급화에 편승하여 유원지를 중심으로 소비처가 형성되게 되자 새로운 UR대비 상품개



△ 푸른농원 재래닭 개량현장 앞에 선 이진홍 사장

발로 관심을 기울여 왔으나 아직까지는 산업화에까지 이르렀다고 보기에는 좀 시기상조가 아닌가 하는 생각도 든다. 따라서 본고에서는 직접 개량 재래닭의 유통에 뛰어들어 품종개량과 함께 개량 재래닭의 산업화에 심혈을 기울이고 있는 푸른농원(대표 이진홍)을 찾아 21세기 청사진을 들어보았다.

-편집자주 -



△ 부화후 120~150일을 사육한 후 출하하는데 육질이 우수해 반응이 좋다.

푸른농원 이진홍 사장은 우선 토종닭이란 말에서부터 상당히 조심스런 입장임을 밝혔다.

우리나라는 조선말기, 일정 시대를 거치면서 사실상 전통적으로 사육해 오던 순수 토종닭은 상업성에 밀려 자취를 감추었다고 보기 때문이다.

현재 시중에 유통이 되고 있는 토종닭이란 이름은 쉽게 말해 공급자의 상표명으로 이해를 해주었으면 하는 양해를 구하기도 하였다.

아직까지 공인기관이나 옛 문헌에 따라 어느 것이 진짜 토종닭인지 검증이 된 사례가 없는 실정이어서 누구도 자신 있게 진짜다 가짜다를 판결지을 수가 없다는 실상 때문이

다.

심지어 전용 유색 육계까지 외국에서 종계가 수입이 되어 버젓이 토종닭으로 유통이 되고 있는 마당에 소비자들의 불신을 해소시켜주기 위해서라도 토종닭이란 명칭을 사용할 수 있는 공인기관의 기준과 종계로서의 개념을 가지고 능력을 검증받게 해줄 수 있는 틀이 마련되어야 한다고 이사장은 설명하고 있다.

전용유색 육계와 백세미를 제외하고 토종닭이란 상표를 붙여 유통되고 있는 개량 재래닭은 연간 70~80만수 정도로 보고 있다. 사육기간은 대개 120~150일인데, 출하시 체중은 암탉이 1.2kg, 수탉이

1.7kg정도이다. 사육형태는 전업보다 부업형태로 되어 있어 아직까지도 종계라는 개념은 거의 없는 상태이다.

푸른농원의 경우 약 7년전에 모 사료회사에서 근무를 했던 이진홍 사장이 육천에 정착하여 본격적으로 개량 재래닭에 관심을 갖게 된 것은 소비처는 있는데 산업화는 안 되어 있고, 농가에서 근친번식을 주로 하는 관계로 사양관리나 육질 때문에 번번히 실패하는 사례를 접하면서 축산학이 전공인 이사장은 노력 여하에 따라 얼마든지 성공의 길이 있겠다 싶어 선택이 하던 500수를 물려받아 이 일을 시작하게 되었다.

표. 푸른농원 개량 재래닭 사양지침

주령	일령	체중 (gr)	사료 종류	사료 급여량 (gr)	음수 급여량 (ml)	환경 온도 (℃)	상대 습도 (%)	비고
1	7	69	어린병아리	10	19	32	65	마래,계두
2	14	128	"	15	38	29	60	ND-IB혼합
3	21	195	"	25	45	26	"	백신사용
4	28	264	"	32	64	23	"	IBD(감보로)
5	35	345	"	36	83	18	"	
6	42	442	중병아리	44	95	18~24	"	ILT
7	49	506	"	48	106	"	"	
8	56	594	"	52	114	"	"	
9	63	685	"	54	132	"	"	
10	70	765	"	58	144	"	"	ND
11	77	844	"	62	"	"	"	
12	84	914	"	64	151	"	"	AE(뇌척수염)
13	91	985	큰병아리	66	"	"	"	
14	98	1044	"	74	"	"	"	
15	105	1104	"	76	158	"	"	
16	112	1154	"	80	"	"	"	
17	119	1203	"	82	"	"	"	ND
18	126	1261	육계후기	84	"	"	"	
19	133	1324	"	86	"	"	"	
20	140	1395	"	88	170	"	"	
21	147	1467	"	90	"	"	"	
22	154	1550	"	100	"	"	"	
23	161	1629	"	105	"	"	"	

- \* 100~119일령의 사료급여는 산란초기가 효과적임
- \* 사료 변경시 혼합비를 점차 증가하면서 7~10일간 변경할 것
- \* 사료 급여량은 농장 및 계절적 환경에 따라 달라짐

주로 수요가 여름철에 집중이 되어 있고, 그것도 유원지를 중심으로 소비가 이루어진다는 것을 제대로 파악하지 못하여 시작 다음 해에 사육수수를 여름 수요에 맞춰 늘리는 바람에 쓰라린 실패를 한 후 사육 보다는 유통에 보

다 완벽한 자기만의 특별한 방법을 가져야 된다는 생각으로 약 6개월 가량 전국을 돌며 자료 수집에 집중 투자를 하고 나서 서서히 자리를 잡았다고 털어놓았다.

이사장이 유통시키는 물량은 대략 1일 500수인데 전국

에 약 5명 안팎이 500수 이상을 취급하는 정도라고 하였다.

재래닭의 소비는 유원지에서 도리탕, 백숙, 삼계탕으로 소비가 되어 대폭적으로 소비 신장을 기할 수 없는 한계가 있다고 보고 가격 절감(생산비)을 통해 유원지 위주에서 가정 소비로 판매가 다변화할 수 있는 방안이 제일 큰 문제라 보고 이에 도전장을 낼 계획을 가지고 있으나 소비자의 인식이 제대로 정립이 되어 있지 않고, 검증 또한 받을 수 없다는 난맥상 때문에 고심을 하고 있다.

개량 재래닭을 사육하는데 있어 과거 보다는 다소 사육농기들의 인식이 바뀌어 백신도 철저히 할 뿐 아니라, 전에는 돈벌이에 급급해 닭이 먼저 크면 출하하고 좀 시원찮은 것만 남겨두었다가 번식용으로 활용을 하다보니 후대에 성적이 나빠 고전을 하였으나, 이제는 우수한 것은 번식용으로 선발을 하고, 근친번식을 막기 위해 동업자 간에 수탉을 바꾸어 사육하는 등 육종에 서서히 눈을 뜨고 있어 빠른 발전이 되고 있음을 실감한다고 설명하고 있다.

이진홍 사장은 대한양계협

회에서 시행하고 있는 재래닭 고품질 육용화사업이 완료되어 재래닭에 대한 어떤 기준안이 나오면 그를 토대로 검증이 될 수 있는 작업까지 마무리가 되어 개량 재래닭이 산업화에 이르렀으면 좋겠다는 희망을 가지고 있다.

수입이 전면 개방된 시점에서 우리나라 육계업이 생존해 나가기 위해서는 좀더 다각적인 차원의 신상품 개발, 품목 다변화가 이루어져야 한다고 보면서 21세기에는 현재 연구용으로 확보하고 있는 개량 재래닭이 어떤 형태로건 종계 검정을 받을 수 있을만큼 제



△ 유원지에서 주로 판매하고 있는 닭백숙

도적인 뒷받침이나, 소비가 원활해져 연중 생산으로 생산비를 절감시켜 경쟁력 있는 분

야로 발전되는데 일익을 담당해 나갔으면 하는 희망과 포부를 가지고 있다. **양계**

## 빠른 양계 정보 제공 안내

### 주간 양계속보

-주간위 양계관련 최신 정보-

계란, 육계, 병아리, 노계가격, 주간 배합사료 생산실적, 금후 양계산물 가격 주간위 전망 등

구독료 : (연간) 60,000원

### 난가 변동 FAX통보

-데이콤 메일 400, 팩스로 지동 수신-

수도권 지역 난가 변동시 당일 오전 중 발송, 전국 난가 및 전망사료 수시 송부

이용료 : 연간 누구나 100,000원

\* 구독이나 이용을 희망하시는 분은 (사)대한양계협회(02)588-7651로 직접 문의하시거나, 온라인 농협 097-01-000953로 송금후, 전화연락 바람. 예금주 대한양계협회