

편집위원 칼럼

# 메추리 유감(有感)



김형인  
신촌서료(주) 부사장

I MF 한파로 찌들었던 한해가 가고 새 해가 밝았다. 1999년은 20세기에서 21세기로 건너뛰는 역사적인 해이고 우리로서는 6·25전쟁이후 최대위기인 IMF경제난국에서 벗어나야하는 중요한 해이기도 하다. 한국개발연구원(KDI)발표도 새해에는 2.2%의 경제성장을 예측하고 있고 환율도 안정되어 배합사료가 가격도 IMF이전 수준으로 거의 접근하는 등 희망적인 면이 많이 보이고 있다.

그러나 새해는 2년 연속 뒷걸음치는 한국축산업의 해가 될지도 모르고 경제적으로는 불황의 최저점이 아직도 지나지 않고 있다는 경계의 소리도 만만치 않다. 필자에게는 축산업계, 그중 사료업계에 몸담은지 만 30년이 되는 해이기도 하여 감회가 깊으며 이 기회에 다소 엉뚱한(?) 메추리 얘기를 하게되니 신년덕담 정도로 가볍게 받아주셨으면 좋겠다.

메추리는 우리나라에서도 오래전부터 식조(食鳥)로 이용되었고, 현재 사육되고 있는 메추리는 구한말 한·일합병 이후 일본에서 종란을 도입하여 중부지역에서 부화·사육한 것이 시초라 한다. 어쨌든 현실적으로 볼 때 닭 다음으로 중요한 식란(食卵) 공급원이라 하겠다. 물론 최근 오리알도 슈퍼에 등장하고는 있으나 대중성에서 이에 훨씬 미치지 못한다. 각 음식점이나 술집 등에서 본코스전에 상에 오르는 것이 메추리알이고 영양공급면에서나 심심플이면서 많은 사랑을 받고 있으며 가정용으로도 상당량이 소비되고 있다고 한다.

메추리는 17일 정도의 부화기간을 거쳐서 태어나며 갓부화된 병아리는 6~7gm정도이고 5~6주의 육성기간을 거쳐 7주령이면 벌써 산란을 시작하는 초고속 성장을 한다. 연간 약 300

개의 알을 낳으며 고기도 맛이 있어 미식가의 사랑을 받고 있기도 하다. 우리나라에는 약 200호 이상의 농가에서 610만수 이상의 메추리를 사육하고 있다고(1977년 정부통계)하나 실제로는 800호 이상 1,000만수 정도의 메추리가 대도시 근교를 중심으로하여 사육되고 있다고 추정되며 계속 증가하고 있다고 한다.

국내 사료공장에서도 전용사료로 월간 5,000톤 가까이 생산하고 있다. 이런 측면에서 볼 때 한국 축산에서 중요한 한몫을 하고 있는 식구임을 알 수 있으나 기본 사양면에서 문제점이 있는 듯하다. 우선 메추리는 어미체중이 120~140gm으로서 한 개 10gm 정도의 알을 거의 매일 생산한다. 이는 자기 체중의 약 7~8%에 해당하는 것으로서 산란계의 3~4%에 비하면 매우 심한 중노동을 하는 것이라 할 수 있다. 영양성분은 계란과 큰 차이가 없으나 태어나서 42일이면 초산을 하는 등 닭과는 여러모로 비교할 수 없이 빠르다. 당연히 메추리는 닭에 비하여 훨씬 높은 영양섭취를 하여야 하고 웬만한 사료로서는 높은 산란율과 산란지속성을 기대하기 어렵게 된다. 미국 NRC사양표준에 의하면 어린메추리는 아미노산 균형이 잘잡힌 조단백질 24%, 산란메추리 사료는 20% 이상 대사에너지는 공히 사료 kg당 2,900Kcal 이상의 사료를 권장하고 있다. 매우 높은 수준으로 일반 산란계 사료와는 근본적으로 다르다. 그럼에도 불구하고 많은 메추리업자는 일반 산란계 사료의 가격과 비슷하거나 더 저렴한 사료를 선호한다. 그래서 1998년초 모 언론에 보도된 메추리 사료의 품질논쟁은 일방적으로 사료공장만 매도할 일은 아니라고 본다.

판매실적 올리기에 급급한 사료공장과 품질

보다는 값싼 사료를 선호한 양축가와의 합작품(?)이 아니었나 싶다.

현재 우리나라의 대부분 사료공장은 전자동식 시설로서 최신 가공기계 등을 설치하여 세계 최고수준의 설비를 갖고 있다. 하드웨어(hard ware)적인 면에서는 타의 추종을 불허하여 얼마든지 좋은 사료를 생산할 수 있다. 그러나 사료의 품질이나 양질의 써비스 제공 등 소프트웨어(sofe ware)적인 면에서는 몇 년전에 비하여 오히려 퇴보하는 것이 아닌가 우려되기도 한다. 축산업체의 연쇄도산으로 인한 사료 수요량의 감소, 이로 인한 사료공장의 필사적인 판매촉진 전쟁이 양축업자와의 이해와 맞아떨어져서 사료의 표면 가격은 날개잃은 새처럼 추락(?)하고 있는 것이 현실이다. 그러나 이에도 불구하고 사료품질에 대한 끊임없는 불만은 줄어들줄을 모르고 양계업자의 수지가 매우 호전되었다는 얘기도 듣기 어렵다. 일부 조단백질은 높으나 이용성이 위생적인 면에서 형편없는 사료원료를 사용하는 사료공장이 있다는 풍설도 심심찮게 들린다. 새해에는 양축가 모두 사료의 단위 가격보다는 단위 사료량의 생산성을 확인하여 수익성을 계산하여 닭의 품종 성능에 맞는 사료를 선택하도록 하자.

필자는 가끔 양축업자에게 이 말을 즐겨한다. “사료품질을 결정하는 것은 사료기술자가 아니라 사료공장 사장이다. 더 나아가서는 양축가의 몫이기도 하다.” IMF의 불황터널의 끝은 아직도 보이지 않는다. 새해 축산을 끌고 나가는 우리에게서 내탓 내탓 하지 말고 서로 신뢰하고 노력하며 백지장도 맞들면 낫다는 신념으로 한배를 같이 타고 항해하는 선원들의 입장이 되는 것이 정답이 아닐까 싶다. **양계**