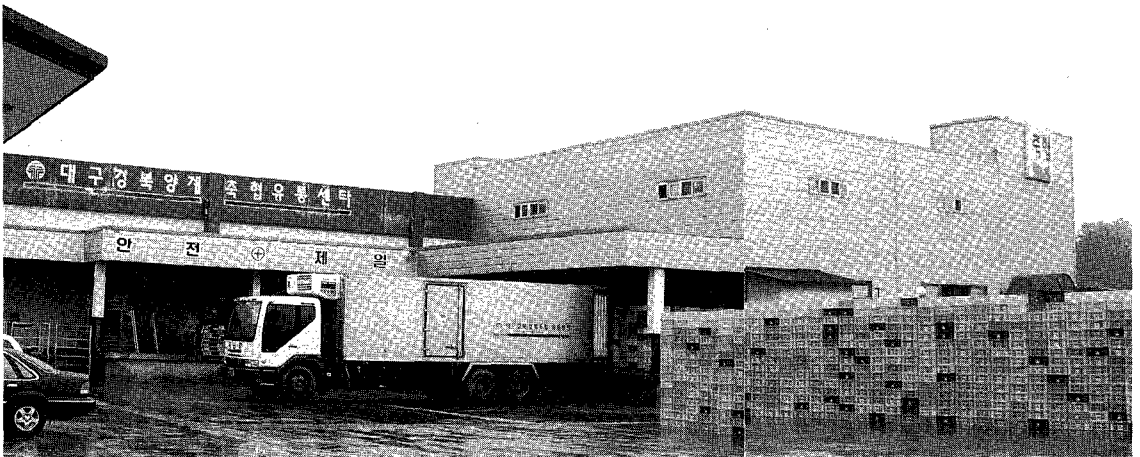


노계육 수출로 채란농가 소득증대 기여

□ 취재/김동진 기자



△ 문경시 소재 대구경북양계 축협유통센터 전경

지난해 국내에서 생산된 노계물량은 약 26,612톤으로 종계 노계를 제외한 산란 노계는 전체 물량의 91.8%인 24,429톤이 생산되었다. 이중 대부분의 물량이 햄쏘세지 원료육으로 이용되고 있으며 일부에서는 노계를 이용한 냉동식품 및 통조림식품이 생산되고 있다. 또한 일부노계처리업체에서는 닭다리와 닭날개를 이용한 수출제품도 생산하고 있으나 아직까지는 미미한 실정이다.

햄쏘세지 원료의 70%의 물량은 4~5개 업체에서 전량 처리하고 있으며 나머지 30%는 군

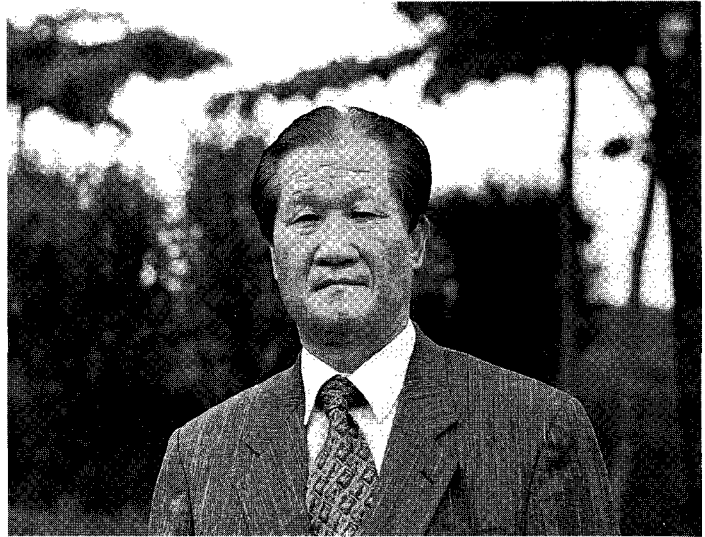
소업체에서 처리하고 있는 실정이다.

지난해 노계 평균가격은 1,034원으로 평년보다 높게 나타났다. 이는 노계가격만으로 볼 때 채란농가들의 소득은 높아진 반면 노계를 처리하는 도계장 및 가공공장에서는 경영난에 애로를 느낀 한해로 기록되고 있다. 더욱이 올해에도 계정육의 비수기인 6, 7, 8월에 다이옥신 파동이 터지는 바람에 판매에 더욱 애를 먹었으며 현재까지 노계가격이 900~1,000원대를 유지하고 있어 그 어려움은 더욱 심화되고 있는 실정이다.

따라서 본고는 채란계 계열화사업의 일환으로 노계의 안정적 출하를 유도하면서 미국과 홍콩 등에 노계육을 수출하고 있는 대구경북양계축협 문경유통센터를 찾아 노계육의 현 주소를 진단해 보았다.

1. 내실을 기한 계열화 사업 추진

노계처리장을 확보하고 채란계의 완전 계열화를 완성해가고 있는 대구경북양계축협(조합장 유종래)은 대구광역시내에 소재하고 대구경북조합원을 대상으로 하는 도시 농촌형 복합축협으로 신용사업은 물론 경제사업 전반에 걸쳐 사업을 추진하고 있으며 특히 양계산물 전분야를 취급하는 종합협동조합으로 양계산업 발전을 위해 큰 기여를 하고 있다. 대구경북양계축협은 지난 1990년 창립총회를 갖고 이듬해인 1991년 4월 경제사업을 시작으로 업무를 개시하였다. 1993년도에는 농림부로부터 산란계 계열화 사업자로 지정되어 김천 계란집하장 개장, 김천 저온창고 준공, 대구집하장 개장, 영주집하장 개장, 계열화 농장 운영, 동물병원 개원 등 계열화 사업을 꾸준히 추진해 오던 중 대구경북 일원의 노계처리를 원활히 하여 노계가격 안정은 물론 난가의 수급조절에 부합하고자 지난 1994년 경영난으로 가동을 중단한 문경시 소재 노계가공공장을 인수하여 지난 1998년 3월 11일 공장가동에 들어가 현재 노계를 이용한 육가공 식품을 개발, 판매함은 물론 수출까지 일조를 하고 있는 실정이다. 동조합의 사업



△ 유종래 대구경북양계축산업협동조합장

을 간단히 살펴보면 조합원의 편익을 제공하기 위해 동물병원을 개설, 운영하면서 양계의 질병예방 및 방역을 위한 가축공동방역단을 병행하여 운영하고 있다. 집하장은 대구, 김천, 영주에 위치해 있으며 '축협정성란'이라는 브랜드란을 개발하여 백화점을 비롯한 대형유통매장에 납품하고있는 실정이다. 현재 조합원이 내고있는 물량중 20만개 이상의 계란을 자체 판매장과 대리점을 통해 유통하고 있다.

또한 육계사업 농가의 보호를 위해 신선하고 믿을 수 있는 축협 닭고기 판매를 통해 닭고기 소비에 일조를 하고 있다. 계열화 사업의 일환으로 실시하고 있는 부화장은 주간 입란능력이 26만개, 10만수의 산란계 생산능력을 가지고 있다.

또한 총3백만수의 병아리가 생산되고있으며 자체 중추장에서 60만수의 중추가 육성되어 출하하는 등 각 분야별로 전문가를 투입해 내실있는 계열화 사업을 추진해 나가고 있다.

2. 노계육 수출로 농가소득 증대

대구경북양계축협은 IMF체제 이후 어려운 여건 하에서 노계사업을 시작하여 지난 3월 노계를 외국에 수출하는 신기원을 이룩하였다. 지난 3월 처음 홍콩 피스우드(Peace Wood)사에 20톤의 닭날개를 처녀 수출한데 이어 미국 로터스(Lotus)사에 6개월 단위로 수출 계약을 체결하면서 현재까지 총 80톤의 물량을 수출하였다. 또한 9월부터는 매월 20톤씩 연말까지 홍콩 피스우드(Peace Wood)사에 수출 계약을 맺고 있어 노계수출의 청신호를 보여주고 있다. 또한 노계를 이용한 닭다리 양념제품의 수요가 많은 일본의 가고시



△ 생산라인을 따라 이동되면서 발굴되고 있는 노계육(공장내부 전경)

마현 등과 계속적으로 수출협상을 하고 있으며 현재는 노계가격이 지속적으로 높게 형성됨에 따라 단가면에서 타산이 맞지 않는 상황이지만 관계자에 의하면 노계가격이 연평균 600~700원 정도로 유지될 경우 국제경쟁력을 충분히 갖추어 수출의 장이 넓어질 것으로 보았다.

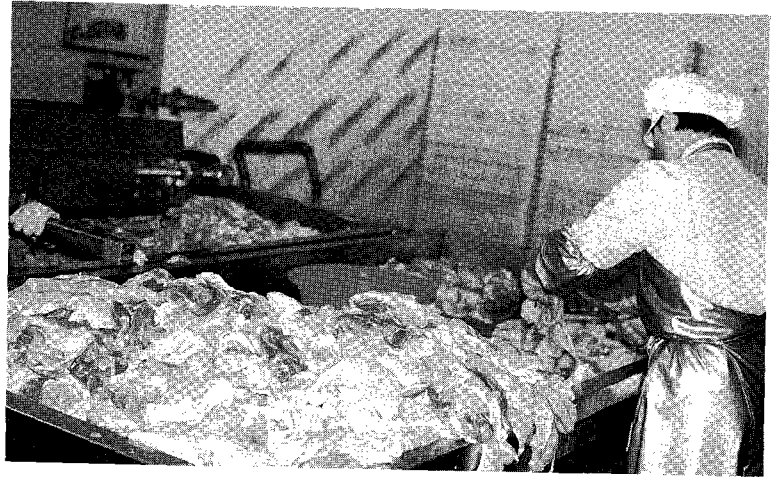
미국과 홍콩에 수출되는 제품은 전량 날개부분으로 10kg씩 냉동 포장하여 수출하고 있는데 앞으로 닭다리, 가슴살 등도 수출가능성이 충분히 있을 것으로 보았다. 대구경북양계축협유통센터(장장 백한기)는 문경시 산양면 진정리에 위치해 있으며 대지 1,580평에 건평 858평의 규모를 갖추고 있다. 대구경북양계축협에서 노계사업에 뛰어든 것은 양계조합원들이 사육하는 산란계의 노계처리를 원활하게 하고 노계를 이용한 육가공 식품을 개발, 판매함으로써 육가공 산업의 국제 경쟁력을 제고하여 양계산업 발전을 기한다는 취지에서 시작하였다. 백한기 장장(상무)을 주축으로 5명의 직원이 빈틈없이



△ 문경 유통센터를 진두지휘하는 백한기 상무

일을 처리하고 있으며 공장에서 일하는 일용직 직원은 총 52명으로 발골반, 손질반, 검수반, 수출반, 분쇄반, 냉동반 등에 배치되어 위생적인 노계육 생산에 노력하고 있다. 유통센터에서 가장 심혈을 기울이고 있는 것은 위생이며 발골과정은 제품의 상품성을 높이는데 가장 중요한 과정중의 하나이기 때문에 전문가들로 구성하여 작업을 실시하고 있다.

유통센터는 특히 267평의 냉장(동)실이 있어 장기간 냉장(동) 보관이 가능해 노계 수급조절에 큰 역할을 담당하고 있다. 노계원료는 청송에 있는 도계장에서 입도계를 통해 원료를 입수하고 있으며 그중 50%는 조합원들로부터 원료를 구매하고 있는 실정이다. 사실 문경유통센터가 가동되기 이전에는 대구경북지역내의



△ 발골을 거쳐 생산되고 있는 계정육

노계 중 70%가 전량 경기도 및 강원도와 충남 지역의 식품회사로 판매되었으며 또한 노계상인의 담합으로 안정된 가격을 받기가 어려웠을 뿐 아니라 출하시기 조절 실패로 노계가격이 같은 시기에 800원까지 차이가 나는 경우도 있었는가 하면 원거리 수송도중 혹서 및 혹한으로 10% 이상의 폐사가 발생하면서 농가들이 큰 피해를 보아왔던 것이 사실이다. 문경유통센터

에서는 현재 1일 1만수정도의 노계를 처리하고 있으며 최대 1일 2만수까지 처리할 수 있는 능력을 갖추고 있다. 올해 8월까지 문경유통센터에서 생산된 노계육 생산량은 1,435톤으로 생산량 제품을 부위별로 보면 계정육이 930톤으로 전체의 65%를 차지하고 있으며 분쇄육이 339톤(24%), 날개가 87톤(6%), 가슴살이 74톤(5%), 닭꼬치가 4톤(0.3%), 닭다리가 0.3톤으로 나타났다.



△ 외국에 수출하고 있는 닭날개

이들 햄 소세지 원료육은 대부분 국내 대기업 식품회사인 제일제당, 롯데, 진주햄 등에서 구매하고 있다. 제품별 생산 공정을 보면 노계가 청송 도계장에서 도계가 되는 즉시 문경도계장으로 이송한 이후 각각의 단계를 거쳐 계정육, 도체육 또는 발골된 뼈, 날개 및 다리제품, 냉동식품 및 통조림 제품 등이 각각의 용도에 맞게 포장되어 출하되고 있다. 계정육은 햄 원료육으로, 분쇄육은 소세지 원료육으로, 닭다리는 돈가스, 탕수육, 핫바 등의 원료육으로, 가슴살은 닭강정 원료육으로, 닭꼬치는 간식 및 안주용으로 날개는 현재 미국과 홍콩 수출용으로 생산되고 있다. 현재는 닭고기만을 이용한 햄원료육과 닭고기와 뼈를 함께 분쇄한 소세지 원료육을 생산하고 있으나 앞으로 부가가치 높은 상품개발을 목적으로 돈가스, 탕수육, 핫바 등 냉동식품 생산에 연구가 진행되고 있으며 통조림 식품으로 닭을 이용한 닭삼계탕, 닭날개가공 통조림, 근위가공 통조림 제품도 구상하고 있다. 그 외에 보다 좋은 조건으로 경쟁력을 키우기 위해 조미, 튀김 또는 훈연 과정을 거친 날개와 다리 생산을 도모하여 보다 좋은 제품생산에 박차를 가하고 있다.

3. 맺는말

앞으로 계정육 가격이 높게 유지될 경우 외국으로부터 칠면조육이 대체, 수입되는 등 악조건이 다가올 것으로 예상되는 만큼 적정가격이 유지된다면 수출활성화는 물론 농가의 안정된 난가의 유지가 이어질 것으로 보고 있다. 문제는 노계가격이 난가에 의해 여전히 좌우되고 있어 난가가 좋을 때는 노계출하가 지연되어



△ 소세지 등 원료육으로 납품될 분쇄육이 가지런히 포장되어 냉동창고에 보관되고 있다.

물량확보가 어려운 반면 난가가 낮아질 때는 노계출하가 증가하여 가격이 급격히 하락하는 악순환을 보이는게 사실이다. 따라서 채란농가에서는 난에 관계없이 생산성이 낮은 닭들은 과감히 도태시켜 물량공급이 안정적으로 이루어질 수 있도록 지혜를 모아야 할 것으로 보인다. 대구경북양계축협에서는 현재 임도계 관계를 맺고 있는 청송 도계장에 대해 인수를 추진하고 있으며 이럴 경우 보다 계획적인 노계작업이 이루어질 것으로 예상하고 있다. 또한 노계육의 소비는 시간이 지날수록 늘어나는 추세를 보임에 따라 가공육 개발을 보다 다양화하여 우리 입맛에 맞는 식품을 개발, 공급함으로써 무한한 수요 창출을 유도한다는 방침을 갖고 있어 기대를 모으고 있다. **양계**