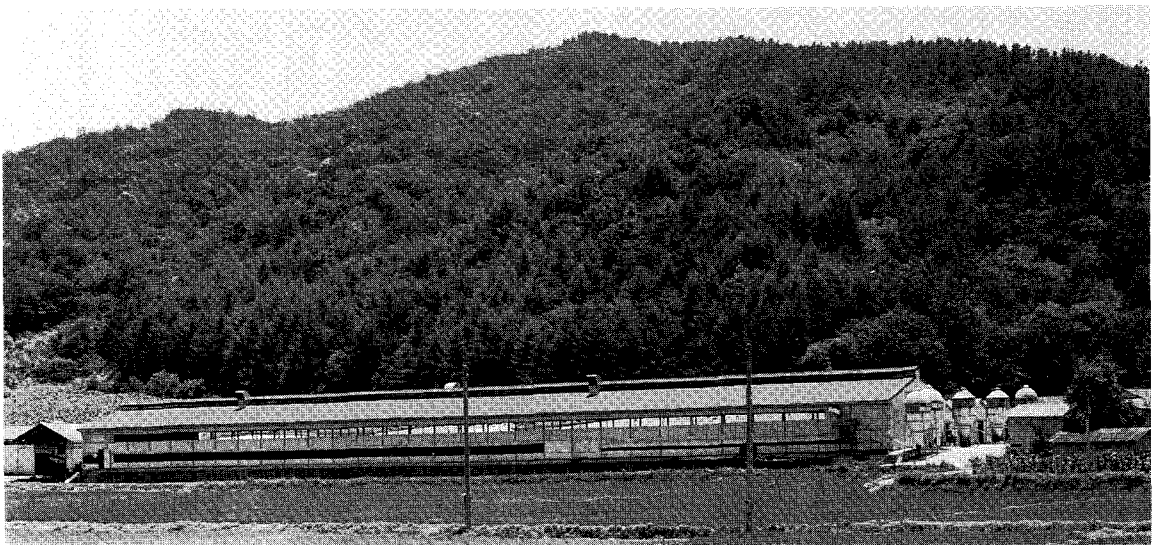


보은 특산품 감골란, 저난가 시대에도 이익을 창출하는 ‘효자란’으로 부상

◇ 취재 / 김종준 기자



△ 지리적, 자연적 환경이 뛰어나 정은목 사장이 양계업에 투신하게된 용암농장 전경

충북 속리산 자락에 자리잡은 보은군 보은읍 용암리 용암농장은 주변이 산악 지대이지만 청주와 대전을 바로 연결할 수 있는 교통로와 깨끗한 물을 공급받을 수 있는 자연조건, 인근 사방 27km이내에는 양계업을 하는 곳이 없어 양계업을 영위하기 좋은 환경을 가지고 있다. 용암농장의 환경 조건은 정은

목 사장이 14년간 계란유통업을 포기하고 양계업에 투신하게된 계기가 되었다. 그가 양계업을 본격적으로 시작할 90년 초반에는 다른 농장과 별다른 방법없이 농장 경영을 하였지만 가격 변화가 심한 난가로 인하여 사료값과 인건비를 감당하기조차 힘든 상황이 계속 되어 뭔가 차별화된 계란 생산을 하지 않으면

업을 포기하는 사태에 이를 것이라는 고민에 빠지게 되었다.

1. 감골란 출시

정사장의 고향은 특산품인 감으로 유명한 충북 영동군이다. 감에는 비타민A, E, C의 함량이 높아 사람의 피부를 탄력있게 유지하게 해주는 효과가 있고 탄닌산이 있어 설사와 배탈을 예방하며, 숙취의 예방 및 치료에 효과가 있고 당분이 높아 소화흡수가 잘되는 등의 효과가 있다고 한다. 정사장은 이와 같은 감의 효능을 계란에 전이시키기 위한 방법을 찾고자 1996년 11월부터 보은농업기술센터 노진호 계장과 약 1년여간 연구에 연구를 거듭한 결과 사료에 감껍질을 일정한 비율로 급이하면 효능이 있다는 것을 발견하였다.

실험과정을 보면 감껍질의 수분을 없애기

표1. 감골란 난질조사표

감껍질첨가비율	0%	1%	2%	3%
계란성분				
난각색(%)	32	28	27	28
난중(g)	63.2	62.7	64.8	61.3
농후난백고(mm)	6.0	6.7	7.6	6.7
신선도(HU)	75	80	85	81
난황착색도(Roche)	6.4	10.7	10.9	10.2

*1998년 6월 15일 축산기술연구소 난질조사 분석자료

표2. 감골란과 일반란의 성분분석

성분	종류	일반란	감골란
DHA(mg%)		123.1	50.4
콜레스테롤(mg%)		369.7	267.7
비타민A(IU)		589.0	714.4
탄닌(mg%)		불검출	불검출

위하여 최소한 2~3일이상 건조시킨 후 이것을 분말가루로 만들어 급이하는 사료량에 1%, 2%, 3%로 첨가하여 급이한 결과 2%를 첨가하여 생산한 계란이 일반란에 비하여 비린맛이 없고 고소하며 노른자의 색깔이 진하며 콜레스테롤이 적고 비타민A, 비타민E가 풍부하고 신선하다는 것을 알게 되었다. 정사장은 이 실험을 근거로 감골란이란 브랜드를 1998년 6월 11일 특허청에 특허번호 404082호로 등록하여 다른 양계업자가 감골란의 생산 기술을 기초로 똑같은 브랜드의 계란을 생산할 수 없도록 법적인 안전조치를 하였고, 보은군청에서도 감골란의 특성을 인정하여 지역 특산품으로 지정하여 감골란은 보은군의 명물로 자리잡고 있다.

2. 판매망을 전국으로 확대한다

정은목 사장은 농업기술센터에서 실시하는 인터넷 교육을 2개월간 받은 것이 계기가 되어 인터넷을 이용하게 되었는데 아직 노련한 솜씨는 아니지만 양계협회 홈페이지 등 양계 관련사이트에 접속하여 계란시세를 체크하는 일과 전자메일 교환이나 토론광장에 들어가 채란업의 현안을 논의 하기도 한다.

정사장은 인터넷을 이용하여 얻은 정보를 농장관리, 판매처 관리, 계란 판매에도 적용하고 있다. 7월 현재 용암농장의 1일 감골란 생산능력은 27,400개로(성계 1만수 노계 3만수) 이중 대전, 청주, 충주, 서울, 인천의 대형 백화점과 할인마트에 1주당 약 106,000개(대란, 특란기준)를 납품하고 나머지는 슈퍼 및 소매점과 거래를 하고 있다.

정사장은 서울과 인천지역은 최근에 판매망을 확보하여 비록 소비량이 1주당 30,000개

에 그치고 있지만 각종 언론과 방송매체에 수회에 걸쳐 감골란이 소개된 상태라서 예전의 계란유통인의 판매기술을 되살려 판매망을 넓혀 간다면 청주에서 1주당 소비하는 28,000개의 두세배 이상이 소비될 것으로 예측하고 있다.

또한 감골란을 관광상품으로 개발하여 보은군을 찾는 관광객에게 홍보하고 있으므로 향후 전국적으로 감골란 판매망을 넓히는데 많은 도움이 될 것으로 보고 있다.

감골란 가격이 개당 110원으로 일반란 가격보다 비싸지만 소비자에게 반응이 좋은 것은 감골란의 효능을 차치하더라도 정사장의 성실



신뢰성 높은 감골란

유용 기간: 1주일
관료 소비지 가격: 양도표기

감골란

① 감골먹여 높은 계란입니다.
② 비린맛이 없고 고소합니다.
③ 노른자의 색깔이 진합니다.
④ 콜레스테롤이 적고 비타민 A E가 풍부합니다.

특허 제 404082호

사료전문회사인 천후제일사료와 기술 제휴

소비자상담실 : (042)282-8413 / (043)1276-3811
(232)422-9904 / (044)182-2638

총발 보은군 보은읍 양안리
전화 : (0433)542-2488
생산자 : 홍철농장

주요매장 : 동양식품, 현대식품, 롯데마트

77 7. 2. MBC 9시~10시 뉴스방송
3. 29. MBC 토요출연 방송
4. 2. MBC 생방송 아침을 달려라 방송
MBC 교양 프로그램 방송

① 감의 효능 (동의보감)
비타민 A가 풍부하여 피부가 탄력있고 강해집니다.
비타민 C의 함량이 높습니다 (차과의 6배)
탄닌산이 있어 심사와 배탈을 예방합니다.
숙취의 예방 및 치료에 효과가 있습니다.
덜분이 없고 소화용수가 많습니다.
무서할만큼 독은하게 됩니다.
지방축적을 합니다.

△감골란은 충청지역 뿐만 아니라 서울 경기 지역에도 판매처가 있고, 향후 전국적으로 판매망을 넓혀 나갈 가 능성이 많은 상품이다

기술지도 : 보은농업기술센터

성과 판매능력에 있다고 볼 수 있다.

4명의 인력으로 농장방역관리, 질병관리를 철저히 하여 성계의 일일 평균 산란율 94%를 유지하는 노력과 계란판매처를 수시로 방문하여 매니저와 소비자의 의견을 귀담아 듣고 이를 실천하는 일도 게을리하지 않았다.

최근에는 중추 3만수를 금산에 사육하고 있는데 이는 건강한 계군을 제때에 입식함으로써 감골란 생산에 차질이 없도록 준비하는 정사장의 치밀한 농장경영을 엿볼 수 있다.

요즘 정사장은 작년 다이옥신 파동때 손실을 만회하고 있다며 이 상태로 지속된다면 손익분기점에서 벗어나 몇 개월 안에 수익도 바라볼 수 있다며 기쁨을 감추지 않았다. 본 기자와 헤어지며 정사장은 앞으로 채란업은 독창적인 계란생산 기술과 계란 유통망을 확보하는 양계인만이 농장경영에 어려움이 없을 것으로 보며, 채란업의 발전을 위하여 생산자와 유통업자, 판매업자가 상호 보완적인 신뢰 구축이 시급하다고 밝혔다. **양계**



△채란업은 독창적인 계란생산기술과 계란유통망을 확보한 양계인만이 이끌어 갈 것이라는 정은목·김선자 부부