

## 농경연, 2010년 육계 자급율 65.8%로 전망

지난 1월 28일 농경연은 '농업대전망 2000'을 발표하면서 육계의 경우 자급율이 오는 2010년에는 65.8%정도가 될 것으로 전망했다. 다음은 '농업대전망 2000' 중에서 육계전망에 대한 부분이다.

- 앞으로 원화절상, 국내외 가격차, 중국산 닭고기 수입제한 해제가 예상됨에 따라 수입량은 꾸준히 증가될 것으로 보인다. 특히 외식업체가 원가절감을 위해 값싼 수입육을 사용함으로써 수입육의 이용비중이 증가될 것으로 전망된다. 미국의 가격경쟁력이 다른 나라에 비해 높기 때문에, 수입시장은 당분간 미국이 주도할 것으로 보인다. 수입은 2000년에 전년 대비 12.6% 증가한 5만톤이 수입될 전망이며 2001년 이후로

꾸준히 증가하여 2010년에 16만 8천톤이 수입되어 자급률은 65.8%까지 계속 하락할 것으로 전망된다.

- 최근의 육계가격 하락과 수입증가는 농가의 사육심리를 위축시키고 있으나 육용종계 입식량, 배합사료 생산량, 병아리 생산잠재력 등을 감안할 때 2000년에는 국내생산량이 29만톤으로 전년 대비 3.9% 증가할 전망이다. 육계 사육수수는 1985년 이후로 연평균 7% 내외의 성장을 유지하였다. 값싼 수입물량의 증가는 국내사육기반을 약화시킬 가능성이 있다. 그러나 환율하락에 따른 사료가격의 하락과 육계 계열화 비율이 높아질 것으로 예상됨에 따라 2000년 이후 국내 사육수수는

연평균 1% 내외의 성장률을 유지할 것으로 전망된다.

- 경제발전, 외식산업 발전과 함께 젊은층의 닭고기에 대한 선호가 크기 때문에 수요는 장기적으로 꾸준히 증가할 것으로 전망된다. 1인당 소비량은 2000년에 7.18kg이 되어 전년대비 4.3% 증가하고, 2001년 이후로는 연평균 약 3%의 증가율이 계속돼 2010년에 9.68kg이 될 것으로 전망된다.
- 2000년에는 국내 과일생산과 수입증가가 예상됨에 따라 산지가격(실질가격)은 전년대비 3.5% 감소할 것으로 전망된다. 장기적으로는 값싼 수입육의 증가가 예상됨에 따라 가격은 점차 하향 안정될 것으로 전망된다.

### < 닭고기 수급전망 >

	사육수수 (천수)	생산량 (톤)	순수입량 (톤)	총소비량 (톤)	1인당소비량 (kg)	닭고기 산지가격 (원/kg)	자급률 (%)
1999(추정)	41,813	278,663	44,000	317,663	6.89	1,064	87.7
2000	42,484	290,094	49,557	339,651	7.18	1,027	85.4
2001	42,892	294,485	61,285	355,771	7.46	987	82.8
2004	43,357	299,079	99,715	398,794	8.17	912	75.0
2008	45,489	314,883	144,289	459,172	9.17	801	68.6
2010	46,490	322,303	167,808	490,112	9.68	733	65.8

주: 1) 2000년 이후 소비량에는 계고량이 포함됨.  
2) 사육수수는 4분기의 평균치임.  
3) 순수입량은 수입량 - 수출량  
4) 닭고기 산지가격은 1995년 실질 가격임.

## 농림부, 축산물 위생 감시지침 발표

농림부는 축산물의 효율적인 위생관리를 위해 국립수의과학검역원 및 시·도에 '2000년 축산물위생감시지침'을 시달했다.

축산물 생산의 전 과정에 대한 일관된 축산물 위생관리 체계를 수립하기 위해 국내 위생 검사수준을 2001년까지 선진국으로 향상시키며 안전하고 위생적인 축산물생산을 위해 HACCP 제도를 점진적으로 확대 적용키로 했다.

특히 축산물의 안전관리를 위해 허가권 권한 위임에 따른 사후관리를 강화시켜 허가·신고의 업무와 사후관리·감독을 분리하여 상호견제 및 보완을 할 수 있도록 했다.

또한 축산물 위생수준의 향상을 위해 가축전염병 근절대책을 내실 있게 추진하며 식육의 유해성 잔류 물질

검사 및 미생물오염도 검사를 철저히 실시키로 하였으며 특히, 문제업소에 대해서는 중점적으로 지도단속을 강화키로 했다.

유통축산물의 관리를 위해서는 지역별·계절별 성수축산물의 특성을 고려하여 집중수거 검사하며 재래시장·영세판매업소 등 취약지역의 판매업소에 대해서는 냉동·냉장축산물의 보관·운반·진열·판매 등에 대해 중점 관리키로 했다.

한편 수입축산물의 관리를 위해 사후관리는 검역원 및 시·도에서 공통으로 실시하되, 자사제품 처리·가공용 원료수입축산물에 대한 사후관리는 허가관청에서 관리하는데 주로 보관상태, 한글표시사항 이행여부, 원산지 표시사항, 유통기한 경과제품, 수입용도 외 사용 및 수입신고를 하지 아니한 축산물의 처리·가공·사용 여부 등을 감시하게 되며 축산물수입판매업의 행정처분시에는 즉시 검역원에 통보하여 영업정지기간 중에 수입 등 영업행위를 하지 못하도록 조치하게 된다.

## 환기 관리 II

환기관리에 대해 2회에 걸쳐 다루는데 이번호에는 15일령부터 출하시까지의 환기관리에 대해 게재합니다.

### < 15일령부터 28일령까지 환기 관리 >

동절기 환기는 산소공급, 습기관리, 열보존, 각종 유해가스 제거, 유숙이 없어야 하는 것 등에 신경을 써야한다. 특히 환기관리는 15일령 이후의 관리중 90% 이상을 차지하는 중요한 요소이다.

#### 1) 환기의 중요성

- 병아리가 필요로 하는 산소를 공급해 준다.(복수증과 질식사, 사료섭취량에 영향)
- 암모니아 가스나 탄산가스, 먼지 등 각종 계사내 유해한 가스제거
- 계사내 존재해 있는 수분(습도)을 배출해 준다.
- 공기속에 있는 수분은 온도가 올라감에 따라 증가한다.
- 15일령 이후 계사내 온도가 30℃ 이상이 되면 스스로 체온조절능력이 현저히 떨어지며 성장이 둔화된다.
- 대기중에 먼지가 많으면 심한 기낭과사를 가져올 수 있다.
- 계사바닥이 질거나 암모니아 가스가 많아 눈이 붓거나 눈물을 흘릴 경우 또는 계사내에 거미줄이 많으면 환기가 불량하다는 증거이다. 물방울이 생긴다면 마찬가지로 원인이다.
- 환기가 잘 되면 계사내 사육밀도를 높일 수 있다.

#### 2) 환기방법

- 측면이 원치커텐으로 되어 있을 경우는 계사내가 더우면 열고 추우면 닫아준다.
- 측면에 팬이 설치되어 있으면 여름에는 붙어 넣어주고 겨울엔 공기를 뿜아낸다.
- 계사앞이나 뒤에 팬이 설치되어 있으면 계절별로 환기방법을 변화해서 활용한다.
- 15일령부터 28일령까지 1만수 규모의 2백평 계사에서 36인치 팬 4~5개가 35% 정도 수준으로 모두 작동시켜 주어야 한다.
- 일령이 증가할수록 배출량을 증가해주는 것은 당연하며 30일령부터는 최대환기를 시켜주어야 한다. 이때 충분한 열공급은 필수적이다.

### < 29일령부터 출하시까지의 환기 관리 >

29일령 이후에 환기를 해야하는 이유는 3가지이며 원칙은 한가지이다.

첫째, 계사내 나쁜 가스를 밖으로 빼내야 하며 둘째, 닭이 숨쉬기 좋게 산소를 충분히 공급해줘야 하며 셋째, 여름철 더울 때 닭이 시원하도록 해주는 것이다. 원칙은 가스를 빼내고 산소를 공급해줄 때는 닭의 체감온도에 변화가 없도록 해줘야 한다는 것이다.

29일령 이후에 폐사계나 약주, 건강추 할 것 없이 부검해 보면 대부분 농장에서 배에 물이 차있는 것을 쉽게 확인할 수 있다. 복수가 차는 것은 여러 가지 요인이 있겠지만 가장 크게 의심할 수 있는 문제는 계사환기와 관련된

어 있다. 충분히 팬을 작동했는데도 복수가 찬다고 하는 관리자도 있는데 그런 농장의 99%는 공기를 빼는 것에만 신경을 썼지 들어오는 공기구멍은 없거나 있어도 배기량에 비해 턱없이 부족한 경우이다.

일령이 증가할수록 닭의 중량이 커지고 따라서 닭이 필요로 하는 산소의 양이 많아질 수밖에 없는데 산소가 부족하면 자연히 배에 물이 차게 된다. 호흡기 질병도 복수증을 일으키는 커다란 요인이 된다.

29일령 이후에는 계사에 설치되어 있는 모든 팬을 제대로 작동시켜주어야 한다. 이때 문제가 되는 상황들은 다음과 같다.

- 동절기 계사내 온도가 낮으면 팬을 최대한으로 작동시키지 못한다.(열풍기 용량부족)
- 팬이 설치되어 있지 않아 천장모니터를 활용하는 농장은 최대환기를 해줄 수가 없다.
- 팬 용량이나 개수가 부족한 계사는 환기를 최대한으로 할 수가 없다.
- 팬 작동센서를 열풍기 온도에 맞추는 농장은 99% 질병출하한다.(가스가 많이 발생하고 환경이 불량해도 온도만 높으면 팬은 최소로 작동하고 있다.)
- 하절기에 유숙(바람속도)이 발생되지 않는 환기는 의미가 없다.만약 위와 같은 이유로 인하여 환기를 최대한으로 하지 못했을 때는 질병이 반드시 발생하게 되고 29일령 이후의 관리는 실패로 돌아가고 관리자는 경제적 손실을 감수해야 한다. 따라서 환기관리에 많은 시간을 투자해야 성공사육을 할 수 있다.

## 육용종계의 제한급이가 번식에 미치는 영향

벨기에의 가금학자들은 하이브로 육용종계의 육성기간 중 제한급이 시기와 기간을 달리한 후 산란기간의 번식성적과 체내 번식관련 호르몬 분비수준을 측정하였는데 7~15주령까지 제한급이한 계군에서 성적이 가장 우수한 것으로 나타났다.

일반적으로 육용종계 암탉의 육성 및 산란기간의 사료섭취량 제한은 과비를 막고 번식성적 향상을 위해 실시되는데 연구 결과, 제한급이기간이 길수록 18주령 및 초산시 체중은 낮았고 체중 대비 난소와 난관의 무게(%)는 높았다. 산란율과 부화용 종란수로 본 생산성은 7~15주령까지 제한급이 계군에서 가장 우수했다.

그러나 이 기간에 제한급이를 실시한 계군을 다시 두 계군으로 나누어 한 계군은 계속해서 제한급이를 실시하고, 다른 한 계군은 자유채식을 시킨 결과 이 두 계군간에는 생산성에 차이가 없었다.

(Poultry Science 99)

## 일본, 「닭고기 수입개항과 2000년의 전망」

### 신시대의 질서 및 사회구조 재편과정상에서 수요예측 불투명

일본식육무역연구소 회장  
후가세 마고도

#### 1999년의 식육 수입

1999년의 식육수입은 환율의 하락과 엔고에 의해 닭고기, 쇠고기에 크게 영향을 주었고 돼지고기는 덴마크의 불투명한 집중수입으로 수요를 크게 웃도는 수입량을 가져왔다. 일본은 지금 오랜 동안 전통으로서 구축되어 내려온 가정, 사회 등 모든 면에서의 조직구조가 큰 변화를 시작하고 있으며 시대변화와 종래에는 당연한 것으로 생각했던 상식이 격돌하여 도덕의 소실과 모순이 도처에서 발행하고 있다. 조직의 붕괴는 대량의 실업자를 낳고 신시대의 질서와 사회구조의 재편이 실시될 때까지는 당분간 혼미한 상태가 지속될 것으로 생각된다.

식생활도 당연히 그러한 변화의 흐름에 휩싸여 있으며 수요정체나 소비자의 지향변화가 극히 보기 어렵게 불투명한 시대를 맞이하고 있다. 식육업계도 2000년도에도 불투명한 수요변화가 예상된다. 2000년의 수입식육을 결론적으로 보면 소, 돼지, 닭 모두가 1999년 수준 아니면 약간 감소할 추세라고 생각된다.

#### 수입닭고기의 개황

수입쇠고기와 더불어 가계소비가 정체되어 있으며 업무용 수요감소도 크게 영향을 주고 있다. 국내생산은 아쉽지만 매년 감소를 계속하고 있다. 금년은 생산지대(地帶)의 기후불순이 있었다고는 하지만 수요 변화에 대처할 수 없는 업계 자신의 문제가 있다.

이 문제는 사료가 싸기 때문에 일

어나는 절대량 생산을 촉진시킨 결과 생기는 것이므로 고품질의 닭고기에 부가가치를 붙이는 방향으로 가는 것이 중요하다.

대중 수요품은 해외에 의존하는 것이 국민을 위하는 것이 아닐까?

2000년도의 수입량은 미국을 제외하고는 어느 수출국부터도 감소할 것으로 생각되며 특히 브라질은 적어도 전반에는 감소된다. 해외수출가격은 하락 경향에 놓여있다.

#### 2000년의 수입 예측

※ 2000년의 추정수입량은

- ① 미국: 전년대비100%=107,463톤 (1999년=106,961톤)
- ② 중국: 전년대비100%=210,836톤 (1999년=209,856톤)
- ③ 태국: 전년대비90%=112,867톤 (1999년=125,657톤)
- ④ 브라질: 전년대비96%=86,331톤 (1999년=90,390톤)
- ⑤ 기타: 전년대비121%=4,725톤 (1999년=3,953톤)
- ⑥ 합계: 전년대비97%=522,222톤 (1999년=536,817톤)

※ 주요 수출국의 동향 전년대비

- ① 미국: 2000년에도 닭고기는 증산될 경향이다. 국내수요도 경제호조로 순조롭게 신장될 것이고, 다이어트 식육으로서 기호성이 좋아진다. 그러나 뼈 붙은 넓적다리 고기가 과잉되어 처분하는데 힘들 것이다. 러시아, 중국을 향한 동향이 주목된다.
- ② 중국: 국내수요가 증가하고 있으며 일본과의 합병사업은 일본의 국내판매가 정체되고 있음에도 환율의 유리성을 내다보게 되면 수출을 확대할 것이다. 중국은 작년에 곡물생산이 증가했기 때문에 2000년의 소비는 작년과 비

슷할 것이다. 지금 주로 일본에 수출하고 있는 도계장은 유럽기준에 충족되어 있어 일본의 도계장보다 위생면에서 월등한 것이 실태이다.

③태국: 유럽에 대한 수출에 힘쓰고 있으며 일본과의 무역에서 얻은 뼈가 붙지 않은 제품이 유럽에서 받아들여 수출량이 확대되고 있다. 2000년은 닭고기의 절대량은 감소되겠지만 수출가격의 상승으로 태국의 무역수지에 공헌할 것이다.

④브라질: 국내 사료값의 상승·국내수요의 증가로 일본에 대한 생산에는 수출업자와 더불어 소극적이다. 이 때문에 금년 전반기의 계약성립이 늦어지고 있으며 수입량은 격감한다. 일본측의 매입가격 상승여하가 2000년 후반기의 수입량을 결정할 것 같다. 그 외에는 작년과 크게 변화가 없을 것이다.

## 호주, 양념닭고기 선풍적 인기

호주에서는 최근 포르투갈식 패스트푸드 양념닭고기 체인점인「난도스」의 선풍적인 인기로 외식산업이 급격히 팽창한 것으로 내다보고 있다.

「난도스」는 이미 9년전에 개발하여 보급되었으나 현재 꾸준한 인기로 호주에서는 29개점이 운영되고 있으며 11개국에 진출하고 있다.

앞으로 2년 후면 150개 정도의 점포가 호주에 들어설 것으로 예상되고 있는데 「난도스」측은 점포의 규모확대보다는 맛을 차별화 하는데 초점을 맞추어 시장을 공략할 것이라고 밝혔다.(WP)

## 미국이민 목적의 도계장 취업

미국으로 이민하려는 한국의 중산층 사무직 종사자 수백명이 많은 돈을 주고 미국 동부 해안지역의 닭고기 처리 공장에 무더기로 취업하고 있다고 워싱턴포스트지가 최근 보도했다.

한국의 이민 브로커들은 신문 광고를 통해 미국 이민의 지름길이라며 도계장에서 1년간 일하는 조건으로 이민 희망자들을 모집, 1인당 1만~3만달러를 챙기고 있다고 한다. 워싱턴포스트지는 이러한 사실이 닭고기 공장에서 일했거나 현재 일하고 있는 한국인 50여명에 대한 인터뷰와 서울에서의 취재로 밝혀진 것이며, 미 연방정부의 미숙련공 충원계획에 따라 취업하는 사람들과 그 가족은 합법적으로 영주권을 받기 때문에 최장 15년이나 걸리는 이민 절차를 단축할 수 있고 이 방법 외에는 미국으로 이민을 갈 길이 없는 사람들이 주로 이에 끼어 있다고 지적했다.

이 프로그램에 따르면 미국 기업들은 대대적인 모집 광고에도 불구하고 직원이 모자란다는 점을 노동부에 입증하면 외국인 노동자 수입이 가능하며 이에 따라 호텔, 가정부 소개업체, 도계장 등에서 연간 1만여명이 미국 영주권을 얻고 있다고 밝혔다. 취업비자는 이들 기업이 신청하지만 실제로는 중간 알선업자나 브로커들이 일할 사람들을 모집하는 경우가 많다는 것이다.

포스트지는 은행원, 변호사, 기업체 간부 등을 지낸 중년의 한국인들이 도계장 취업도 마다하지 않고 이민 오는 최대의 목적은, 더 좋은 교육환경과 경제적 기회가 많은 미국으로 자녀들을 데려오기 위해서이며 이를 위해 취업

알선업체에 수수료를 지급하고 6~7년을 기다리는게 보통이지만 3분의 1 정도는 대기 기간을 줄이느라 급행료로 2만5천~3만달러씩 주어야 한다고 소개했다.

또 미국 메릴랜드 솔즈베리주립대학 교수 출신의 한국계 미국인 이모씨 등이 오래전부터 동부해안지역 도계장들과 거래하며 '볼티모어 컨택션'을 형성, 한국에서의 인력송출을 거의 독점한 채 취업이민자들에게 1년간 의무적으로 일해야 한다며 보증금조로 5천달러씩을 불법적으로 강요하고 있다고 밝혔다.

한국에서는 가정주부였으며 남편은 식품회사의 중간간부였다는 한 취업 이민자는, 이민 오기 전에 브로커들로부터 들었던 자동화된 공장과는 다르게 컨베이어라인에서 1분간에 24개의 간을 잘라내는 일을 한다며, 그곳에서의 일이 자신들의 생각 이상으로 무척 고되다고 토로했다. 해당 공장들은 그러나 5천불의 보증금에 대해서는 전혀 모르는 일이라며 이에 대한 내부 조사에 착수했다고 해명했다.

샌스버리의 한인회 대표로 취업 이민자들의 미국내 정착을 도왔던 고모씨는 이 도계장 취업이 가족들을 데리고 미국으로 이민 올 수 있는 하나의 지름길로 한국사람에게는 무척 매력적인 조건임을 지적한다. 그러나 취업 이민자들은 1년의 계약기간이 끝나면 가능한 빨리 다른 지역으로 옮겨 워싱턴과 볼티모어 등에 있는 한국교민사회에 합류하고 주류 판매점이나 도넛 가게, 드라이클리닝 등의 일을 하며 새 인생을 시작한다는 것이다. (USGC 제공)

년 6월30일까지는 쿼터물량에 대해 20%의 관세를 적용하였고 7월부터 30.5%로 수입자유화 된 것이다.

이 관세는 98년에는 29%, 99년에는 27.5%가 적용되었고 매년 낮아지는데 올해는 26%, 내년 2001년에는 24.5%, 2002년에는 23%, 2003년에는 21.5%, 2004년에는 20%로 조정이 된다.

참고로 현재 중국의 닭고기 수입관세는 현재 20%이며 오는 2004년에 10%로 조정될 예정으로 있다.

## 미국 육계산업 우리나라의 약 50배

미국의 지난해 계육 생산량은 약1천5백만톤으로 우리나라의 30만톤(추정)과 비교하여 약 50배에 해당하는 것으로 조사됐다.

주간 평균으로는 약 28만7천여톤이며 이중 타이슨사가 7만톤, 골드키스트사가 2만7천여톤, 퍼듀사가 2만2천여톤, 필그립사가 1만7천여톤, 콘아그라사가 1만6천톤을 차지했다.

연간 매출액으로는 타이슨사가 73억불, 퍼듀사가 25억불, 골드키스트사가 18억불, 필그립사가 14억불, 포스터사가 10억불 순으로 나타났다.

평균 도계 생체중은 2.254kg으로 나타났다. 1.8kg에서 2.7kg까지 다양하게 분포되어 있다. 도계 생체중은 94년의 2.113kg 에서 계속 증가하고 있는 상황이다.

한편 상위권 회사의 생산품별 비율을 보면 타이슨사는 신선육이 25%, 냉동육이 75%이며 콘아그라사는 신선육 58%, 냉동육 42%, 골드키스트사는 신선육 90%, 냉동육 10%의 비율로 생산하고 있다. 또한, 부분육의 비율은 타이슨사가 95%, 콘아그라사가 41%, 골드키스트사가 75%이며 부가가치제품의 비율은 타이슨사가 85%, 콘아그라사가 59%, 골드키스트사가 25%를 차지하고 있다.

그리고 대부분의 회사들이 매출액 중 절반은 식품회사로의 공급에 의해서, 나머지는 소매·수출 등에 의해 매출을 올리고 있다.

## 올해 냉동닭고기 수입관세 26%로

지난 97년 7월 완전 수입자유화되면서 30.5%의 관세로 수입되던 냉동닭고기의 수입관세는 매년 낮아져 올해는

26%가 적용된다.

수입이 제한되어 오던 냉동닭고기는 UR협상의 결과로 95년 1월1일부터 97

## 99년도 하반기 회원사 사육성적 크게 향상돼

지난 1월 14일 개최된 2000년도 제1차 생산책임자회의에서 지난해 하반기 사육성적에 대한 검토 결과 전반기에 비해 사육성적이 크게 향상된 것으로 나타났다.

특히 하림의 경우 하위권이던 사육성적이 전부문에서 상위권을 차지하여 타 회원사의 주목을 받았다. 하림은 지난해 6월부터 천하제일사료를 생산하는 제일곡산으로부터 컨설팅을 받아 사료의 품질을 높였으며 사육시설 개선 등을 통해 사육성적이 몰라보게 향상됐으며 지난해 말부터 실시하고 있는 상대평가제에 의해 생산성 향상에 더욱 매진하는 모습을 보이고 있다.

부문별 성적을 보면 육성율의 경우

상반기에 90.7%였던 것이 하반기에는 94.4%로 증가했으며 연평균으로는 92.5%로 지난해 92.3%보다 소폭 향상됐다. 사육일수는 전반기 37.5일에 서 하반기에는 36.6일로 단축됐으며 연평균 37.1일로 지난해 37.9일에 비해 향상됐다. 사료요구율은 전반기 1.99였으나 하반기에 1.93로 향상됐으며 연평균 1.96으로 지난해 2.0에 비해 향상됐다. 생산지수 또한 상반기 181.2던 것이 하반기에는 200.6으로 향상됐으며 연평균 190.9로 지난해 184.4보다 향상됐다. 또한 생산책임자들은 전반적인 성적향상에 따라 지급되는 수수료도 향상된 것으로 전했다.

이처럼 하반기 성적이 향상된 것은

상반기에 비해 계절적으로 사육여건이 양호하기도 했지만 특히 올해의 경우 하반기에 전국적으로 공급된 사료의 원료 질이 상반기에 비해 상대적으로 양호했기 때문이라는 의견이 지배적이다. 특히 10월의 경우 전체 평균 사료요구율이 1.9를 기록할 정도였다. 여기에 일부 회원사에서 상대평가를 실시하여 성적향상에 매진한 것도 한 이유가 되고 있는 것으로 알려졌다.

하지만 몇몇 회원사의 경우 사료를 7~8개 업체에서 구매하고 있어 상대평가로 전환이 어려우며 사육농가도 많지 않아 상대평가와 절대평가를 혼합한 절충형을 고안하고 있다고 밝혔다.

## 지난해 육용원종계 9만2천여수 수입돼

지난해 육용원종계 수입은 9만2천1백38수로 98년 8만9천1백24수에 비해 3.4% 증가, 98년 7만9천8백40수에 비해 15.4%가 늘어난 것으로 나타났다.

품종별로는 로스 3만1천2백수, 아바에이카 3만5백90수, 코브 1만6천8백48수, 에이비안 1만수, 하코 3천5백수로 로스와 아바에이카가 주종으로 나타났으며 회사별로는 삼화에서 6만1천7백90수, 하림에서 1만6천8백48수, 기타 1만3천5백수를 수입한 것으로 조사됐다.

한편 지난해 육용 중계 입식은 3백53만여수로 98년의 3백24만수에 비해 8.8% 증가한 것으로 집계됐으며 올해 상반기의 경우 실용계 생산잠재력 또한 지난해 상반기에 비해 18%정도 많은 것으로 나타나 지난해 전반기의 호황과 비교하여 다소 어려울 것으로 전망된다.

또한 최근 다시 급증하고 있는 수입닭고기는 국내 큰닭의 시장을 상당부분 잠식하고 있어 어려움은 더욱 가중될 것으로 보여지고 있다.

## 육계농가 소득표준율 0%적용 건의

양계협회는 양계농가에 대한 자체조사 결과 소득면에 있어 적자를 본 것으로 나타나 국세청 및 농림부에 소득표준율을 5.2%에서 0%로 낮추어 줄 것을 건의했다고 밝혔다.

양계협회는 지난해 연평균 농장 수취가격은 1,120원이나 생산비는 1,139원으로 조사돼 외형에 의한 소득율은 1.67%로 나타났으나 국세청의 소득표준율은 5.2%로 되어 있어 가뜩이나 IMF이후 어려움을 겪고 있는 양계농가의 부담을 덜어주기 위해 이같이 건의하게 된 것이라고 밝혔다.



닭고기의 대명사  
**마니케**

닭고기는 마니케 -

닭고기는 마니케 -  
**주식회사 마니케**

TEL:0335-336-0123  
FAX:0335-336-0120

산연약 깨끗한  
**HAIMARROW** **해마로치킨**

**Chicken**



(주) TS 해마로식품  
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

ISO 9001 인증 업체  
KS 표시 인증 업체  
서울) 02-424-8211  
본사) 0463-832-7900

## 올해는 수출업무를 최우선으로 추진

- 2000년도 1차 이사회 개최 -

지난 1월 25일 개최된 2000년도 1차 이사회에서는 올해 중점 추진사업으로 닭고기 수출에 모든 역량을 기울이기로 했다.

협회 회의실에서 개최된 이날 회의에서 참석자들은 닭고기 수출확대 및 활성화가 국내 육계산업의 경쟁력 확보는 물론 사활이 걸린 문제라고 지적하고 닭고기 수출확대를 위한 후속조치 마련에 만전을 기하기로 했다.

특히 협회는 닭고기 수출의 원활한 추진을 위해 수출과 관련된 각종규제의 완화를 정부에 강력 촉구키로 했으며 자체적으로도 수출규격품의 생산, 닭고기 품질향상, 수출전략 대책 연구사업을 추진키로 했다.

또한 참석자들은 닭고기 유통질서의 확립이 시급하다는 판단아래 닭고기 판매업소의 원산지 표시 의무화, 포장유통의 제도화 등도 협회의 우선 사업으로 추진할 것을 결의했다.

한편 이번 2000년도에는 닭고기 소비촉진 홍보사업에 있어 좀더 깊이 있는 홍보를 하기 위하여 소비자들의 닭고기에 대한 인식을 바꿀 수 있도록 하며 아울러 새로운 매체를 이용한 홍보, 새로운 이벤트 사업, 협회 홈페이지 개설 등을 추가로 실시키로 하고 이에 대한 예산을 증액키로 하여 총 5억여원을 홍보사업에 배정키로 했다.

또한 기존의 정관과 통합경영분과 윤리강령 등을 함께 규정집으로 제작하여 회원사에 배포키로 했다.

## (주)해표푸드서비스 본점 이전

지난달 24일 본회 정회원인 (주)해표푸드서비스(안태환 대표)는 중랑구 망우동에 있던 본점을 영등포구 양평동으로 옮기고 새롭게 21세기 기업으로 거듭나겠다고 밝혔다.

변경전 : 서울시 중랑구 망우동 183-1번지

변경후 : 서울시 영등포구 양평동 4가 2번지

(전화 : 02-679-3123, 팩스 : 02-679-9120)

## 이번달 요리카드 '닭다리 카레튀김' 선정



## 하림, 용가리 치킨 감사대축제 마련

하림에서는 지난 2월 11일부터 오는 4월 10일까지 60일간 용가리치킨 감사대축제를 실시한다.

용가리치킨은 지난해 출시 이후 판매가 급증하였으며 99년도 경향신문 밀레니엄 히트상품에 선정되기도 하는 등 소비자들에게 큰 인기를 끌었다.

이에 하림에서는 용가리치킨 포장지에 인쇄된 하림마크를 오려 보내면 추첨을 통해 푸짐한 선물을 주기로 하고 60일간의 행사에 들어갔다.

보낼 곳은 전북익산시 망성면 어량리 13-14 (570-880) (주)하림 소비자상담실(전화 : 080 - 254 - 2000) 앞으로 하면 되며 당첨자는 2000년 4월 24일(월) 인터넷 홈페이지(www.halim.com)에 게시 및 개별적으로 통보하게 된다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

DONGWOO  
**Chicken**  
동우1등급 닭고기  
주동우

Tel.0650 470-2008-1 Fax.0650 451-0101 Home Page. www.dwchick.co.kr

## 화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이  
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주) 하림  
HALIM CO.,LTD.