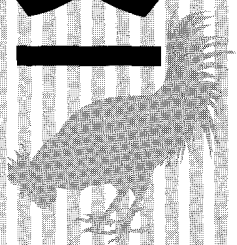


해외양계뉴스



세계

닭고기 생산, 수출국 5걸

미농무성(US DA)에서 지난해 말 발표한 닭고기 관련 자료중 세계 5대 닭고기 생산과 수출국을 보면 표와 같다. 이 자료는 1999

표. 세계 5대 닭고기 생산, 수출국

순위	닭고기 생산(천톤)			닭고기 수출(천톤)		
	국가	생산량	비율(%)	국가	생산량	비율(%)
1	미국	13,367	32.9	미국	2,231	42.8
2	브라질	5,526	13.6	브라질	0,771	14.8
3	중국	5,500	13.6	홍콩	0,736	14.1
4	멕시코	1,784	4.4	프랑스	0,337	6.5
5	프랑스	1,180	2.9	중국	0,330	6.3
	계	27,337	67.4	계	4,405	84.5

년말을 기준으로 집계한 자료로 주요 닭고기 생산국 31개국을 중심으로 조사되었으며 총 생산량은 40,572백만톤, 수출량은 5,521백만톤으로 집계하였다.(WP)

캐나다

‘계란에 대한 올바른 인식을 갖자’ 운동 전개

캐나다에서는 계란의 우수성을 알리는 차원에서 ‘계란에 대한 올바른 인식을 갖자’라는 캠페인을 열고, 영양사들은 물론 소비자들에게 적극적인 홍보에 나서면서 큰 효과를 보고있는 것으로 나타났다.

‘건강한 사람은 계란을 많이 먹어도 혈중 콜레스테롤로 인한 아무런 영향을 받지 않는다’는 내용을 주 내용으로 홍보에 나서고 있는 이번 캠페인은 계란도 모든 축산물과 마찬가지로 콜레스테롤이 들어 있지만, 콜레스테롤은 인간에게 없어서는 안될 반드시 필요한 물질(호르몬, 비타민 D, 담즙 생성 등)이라는 내용을 강조하고 있다. 특히 계란은 심장병의 원인을 일으키는 불포화 지방산이 전혀 들어 있지 않아 안전하다는 내용도 담겨 있다. 또한 아무리 큰 계란이라도 지방이 5g밖에 들어있지 않으며, 이중 콜레스테롤을 만드는 전구물질인 포화지방은 1.5g으로 미미하며, 71칼로리와 비타민, 광물질 등이 다량

함유되어 있는 완전식품임을 강조하면서 소비자들의 인식을 바꾸고 있다.(CEML)

일본

방사계 대상, 체험학습 화제

일본의 동남부에 위치한 시즈가와현(靜岡縣)에서 한 초등학교 교사가 방사계를 관리하면서 학생들을 위해 학습의 장까지 마련해 화제가 되고 있다. 자연환경을 이용한 자연란 생산 현장을 생생히 확인할 수 있는 이 농장은 면적이 1,000㎡로 처음에는 단순히 농원의 잡초를 제거할 목적으로 50수 정도를 방사하였지만 학교 등에서 체험학습의 관심과 참여도가 높아지면서 현재는 400수로 늘어났다. 방사계로 생산되는 계란도 '방목자연란'이란 상표로 주문 판매가 될 정도로 인기가 높아 농원의 수입원으로서의 역할을 다하고 있는 것으로 알려졌다.(鶏の研究)

동남아

양계산업 회복세

지난 1997년 IMF 이후 침체 일로를 걷던 동남아 지역이 2000년을 고비로 실업자가 더 이상 늘지 않고 일부 국가에서는 실업자 감소 추세를 보이고 있는 것으로 나타났다. 지난 2000년 실업자 수가 전체인구의 18%를 보이며, 동남아 지역에서 가장 심한 경제위기를 맞은 인도네시아도 금년 들면서 실업자가 16%로 하향세를 보이고 있다. 동남아지역중

가장 안정세를 보인 국가는 말레이시아로 실업율이 3%선에 그치면서 양계산물 생산도 큰 폭으로 증가한 것으로 나타났다. 세계식량기구(FAO)에서 1995년과 1999년의 계란과 닭고기 생산량 증가율을 비교한 자료에 의하면 인도네시아는 닭고기 21%, 계란 26%가 각각 감소한 반면, 말레이시아가 11.6%(닭고기), 9%(계란), 필리핀이 32%, 38%, 태국이 18%, 5%가 각각 증가한 것으로 나타났다. 동남아지역중 생산량이 가장 많은 나라는 태국으로 닭고기 생산량이 119만톤, 계란생산량이 75만톤으로 집계되고 있다.(AWV)

네덜란드

2004년 닭고기내 살모넬라 완전 제거 키로

네덜란드에서는 가금육 제품의 수출 향상과 닭고기 소비자 층의 저변확대를 목적으로 2004년까지 닭고기내 살모넬라를 완전히 없앤다는 계획을 수립하여 진행중인 것으로 알려졌다. 이 계획은 닭고기 생산부터 소비에 이르기까지 오염원을 완전히 차단하는 HACCP를 전 부분에 걸쳐 지금보다 강하게 실시하면서 제도를 강화해 나가는 것으로 되어 있다. 그러나 일부에서는 다단계를 거치면서 살모넬라 문제를 100% 해결한다는 것은 실제적으로 어렵다는 의견도 제기되기도 한다. 정부에서는 소비자들이 냉장보관과 닭고기 요리시 가열처리 등의 원칙을 지켜나갈 경우 생산자들과 연계하여 목표를 달성할 수 있다는 강한 의지를 보이고 있다.(鶏の研究)