

계란 마킹을 통해 농장의 우수성을 알린다

[45년 전통의 농장관리에서 유통사업 진출까지]

◇ 취재 / 김동진 기자
(dj@poultry.or.kr)



▲ 대구시 시지동에 위치한 흥생양계 전경(의성과 영천을 포함해 성계 33만수 규모를 자랑하고 있다.)

1. 마킹기 보급 현황

계란마킹기가 국내에 보급되기 시작한 것은 1990년대 중반부터이다. 국내에는 7~8개의 마킹업체가 국내산업 전반에 영향을 주고 있으며, 계란에 마킹을 할 수 있는 기계를 보급하고 있는 업체는 도미노코리아, 이마지코리아, 대주산업 등으로 좁혀볼 수 있다.

최근 들면서 계란 마킹업체들이 부각되고 있는 것은 계란 등급제가 지난 12월부터 시범 실시에 들어가면서 부터이다. 또한, 최근에는 작은 상점에서도 자기 상회의 이름을 마킹해 달라고 주문하는 곳이 늘어나고 있어 소비자를 위한 유통형태로 바뀌어 가는 추세라 하겠다. 국내에 보급된 계란마킹기중 30~40%의 보급율을 자랑하고 있는 도미노코리아에 의하

면 양계분야는 전체 마킹시장의 5% 미만이지만 1998년부터 보급율이 높아지면서 현재 50여개 GP센터(농장, 집하장)에 보급되었고, 보급율이 빠르게 증가하고 있는 것으로 나타났다. 따라서 전체적으로 볼 때 국내에는 100~150여개 농장이나 집하장에서 마킹을 통한 계란 출하가 이루어지고 있는 것으로 추정되고 있다. 도미노코리아에서 보급하는 마킹기의 경우 국내에서 사용되고 있는 모든 선별기 기종에 관계없이 호환이 가능하여, 원하는 농가에서는 언제든지 설치해서 사용할 수 있는 것으로 알려지고 있다. 처리속도는 시간당 최고 15만개로 20만수 이상의 계군을 보유한 농장에서든 무리없이 사용할 수 있다. 특히, 30개들이 난좌도 소규모 농장에서 호응을 얻고 있는데 1판을 찍는데 5초정도면 충분하므로 1시간에 2만개 정도를 처리할 수 있다. 가격은 회사마다 차이가 있을 수 있으나 도미노코리아의 경우 1대당 1,200~1,400만 원의 비용이 소요되며, 30개들이 판란마킹기의 경우 작업의 편리성을 도모하기 위해 컨베이어 시스템까지 설치할 경우 600여만원의 추가비용이 들어간다. 또한, 영문, 한글, 농장마크 등도 자유롭게 마킹할 수 있어 농장을 적극적으로 알릴 수 있어 농가들로부터 많은 관심을 받고 있다.

2. 농가의 적용사례

농장은 물론 상인들까지 계란마킹에 대한 관심이 커지면서 계란마킹기의 보급이 확대되고 있다. 따라서, 직접 마킹을 하면서 고부가가치 계란을 생산하는 대구시 수성구 시지동에 위치한 흥생양계를 찾았다.

흥생양계에서 계란 난각에 마킹을 하여 거래처에 유통을 시키기 시작한 것은 2000년부터이다. 당시 GP센터를 완벽하게 설치한 대형 농장이나 유통상인들은 이미 상품란에 농장명과 유통기한을 표시하여 유통에 들어간 상태였고, 계란 등급제의 필요성이 처음 제기되는 시점이었다. 따라서 흥생양계에서는 국내에 있는 다양한 마킹업체들중 농장 실정에 맞고 A/S가 보장되어 있는 도미노코리아에 의뢰해



▲ 흥생양계의 계란생산과 유통에 참여하고 있는 이현석(우), 이현직(좌) 씨(왼내는 흥생양계의 창업자인 박해택 사장)

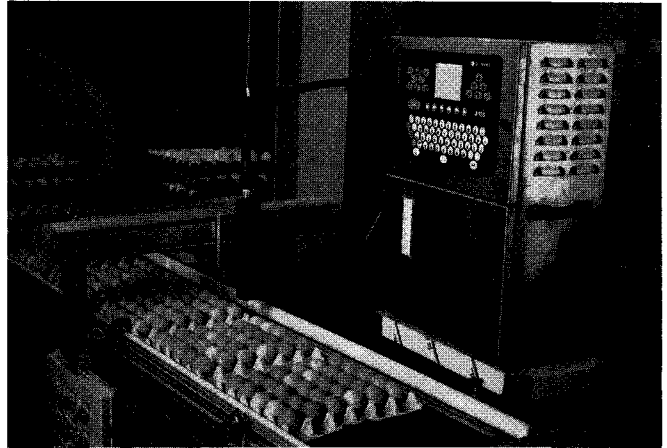
2대의 마킹기를 2,000여만원이 넘는 돈을 투자하여 설치하였다. 처음 설치하게 된 배경은 농장 홍보차원에서 자체 판매망을 중심으로 우수한 계란임을 알리기 위해 시작하였으며, 처음에는 '홍생양계'라는 마크만을 찍어 유통에 들어갔다. 이는 계란유통에 엄청난 파급효과를 가져왔으며, 소비자, 상인, 판매장으로부터 폭발적인 인기를 얻기 시작하였다.

이 여파로 인해 대구, 경산지역의 판매장에는 홍생양계로 부터 생산된 계란이 대부분 납품되고 있으며, 특히 E-마트 매장에는 홍생계란이 365일 내내 진열되어 매일 소비자들을 맞이하고 있다. 또한 최근 굴지의 계란유통업체가 부도가 나면서 서울지역의 E-마트에도 납품이 이루어지고 있다.

홍생양계에서 생산되는 계란은 상인들에게도 가장 인기가 높다. 모든 선별과정을 거쳐 최상의 상품으로 시장을 두드리기 때문이다. 홍생양계에서 지난달 대구 GP센터를 통해 판매된 마킹 상품란은 400만개로 1일 평균 13만 개 정도가 판매되었다.

3. 45년동안 3대째 내려온 양계경영

홍생양계의 역사는 지금으로부터 45년 전인 1957년으로 거슬러 올라간다. 당시 수성구 범어동에서 현재 홍생양계의 계란유통을 담당하고 있는 이현석 씨의 외할머니와 어머니가 처음 양계를 시작하게 되었고, 그후 직장생활을 하시던 외할아버지(박해탁 씨, 본회 전 대구경북지부장)가 본격적으로 양계에 뛰어들면서 홍생양계의 기반을 다져가기 시작하였다. 배



▲ 판란에 담겨진 계란에 마킹을 하는 장면(농장 홍보 및 이미지 제고에 효과가 크다.)

합사료가 생산되지 않던 당시에는 어머님이 직접 쌀겨와 어분을 섞어 가마솥에 삶아내어 이를 사료 대용으로 사용하기도 하였다. 1970년대 중반 지시동에 양계장을 새롭게 단장하고 대규모 농장으로 도약할 당시 2만5천수의 대단위 농장에서 무려 40여명의 인부들이 생산에 참여하였다. 당시만 해도 계란 한개에 두부 2~3모를 살 정도였다고 하니 수입이 꽤 괜찮은 편이었다. 대구 시내에는 당시만 해도 홍생양계를 포함해 30여곳이 넘는 양계장들이 자리잡고 있었으나 현재는 홍생양계만이 대구 지역의 양계 역사를 말해주며, 그 명맥을 잇고 있다.

세월은 흘러 자동화 바람이 일고, 무창계사에 대한 정보가 입수되었다. 1990년 독일로부터 처음 빅더치만 무창 직립식 케이지가 선적해 들어왔고, 이 시설은 경북 영천의 홍생농장(대표 박해탁)과 충남 조치원의 금강농장(대표 이양의)에 나누어 착공에 들어갔다. 이것이 최초의 무창직립식 케이지의 시작이 되었다. 이후 1995년도와 2001년도에 의성과 대구에 직



▲ 1970년대 25,000수 규모에서 40여명의 인부가 계란생산에 참여했던 대구시 수성구 시지동에 위치한 홍생농장 전경(현재는 창고로 사용되고 있다.)

립식 계사를 확장하며, 현재 38만수 규모(의성 15만수, 대구 4만5천수, 영천 19만수(중추5만수 포함)의 농장규모를 자랑하게 되었다.

영천에서는 홍생농장 창업자인 박해탁 씨(외할아버지)의 아들인 박기동씨가 농장을 운영해 나가고 있으며, 대구와 의성에서는 아버지(이부들 사장)의 가업을 이어받아 세 아들이 농장경영과 판매에 참여하고 있다. 첫째인 이현창 씨는 의성농장에서 농장을 경영하고 있으며, 둘째인 이현석 씨는 대구에서 홍생농장의 계란유통을, 막내인 이현직 씨는 대구농장에서 농장관리를 하고 있다. 즉 홍생양계는 45년동안 3대째 가업을 이어가고 있는 양계가족이다. 막내인 이현직 씨는 대학에서 축산을 전공할 정도로 양계에 대한 열의가 높으며, 홍생양계의 기대주로 떠오르고 있다.

농장은 세곳에 있지만 모든 경영관리는 대구 사무실에서 이루어진다. 대구와 의성의 계란은 모두 대구 GP센타로 이동하여 처리되고 영천의 계란은 자체 GP센타에서 상인을 통해 거래가 이루어지고 있다.

홍생양계는 깨끗하고 위생적인 계란 생산에 역점을 둔다. 따라서 사양관리에 있어서도 빈틈이 없다. 주기적인 회의를 통해 사양관리,

계란판매 등 전반적인 문제를 논의한다.

홍생양계의 계란이 소비자들로부터 인기가 있는 것은 우선적으로 깨끗하고 쾌적한 시설 하에서 철저한 사양관리가 이루어지고 있으며, 물은 정수기를 통한 깨끗한 물을 공급하고, 사료는 계군에 따라 OEM 사료에 목초액 등 특수성분을 첨가해 닭을 튼튼하게 키우고 있다. 또한 환기는 보통 보다 1.5배의 환기를 더 높게 해줄 정도이다. 지난 1992년 이후 전국적으로 가금티푸스 피해가 확산되었지만 철저한 백신프로그램과 생균제제의 적절한 사용으로 NO티푸스 농장으로 알려질 정도로 사양관리에 빈틈이 없다.

4. 계란등급제에 대한 농가의 생각

홍생양계도 앞으로 등급제가 시행될 경우에 대비해 준비에 여념이 없다. 언젠가는 등급제가 정착되어 보다 품질이 좋은 계란을 소비자들에게 전달해 줄 수 있기를 바랄 뿐이다. 그러나 홍생양계에서는 등급제에 대해 보완되어야 할 점이 너무나 많으며, 소비자들의 혼란만을 가중시키지 않을까 하는 걱정을 하고 있다.

홍생양계는 쾌적한 농장시설과 전문적인 사

양관리를 통해 위생적이고 깨끗한 계란을 바탕으로 GP시설내의 마킹을 통해 소비자들과의 친근감을 높여주고 있으며, 완벽한 냉장유통을 할 수 있는 탑차를 보유하는 등 어느때 등급제를 실시해도 쉽게 적용을 할 수 있는 체계를 갖추고 있다. 그러나, 유통을 총괄하고 있는 이현석 씨에 의하면 우선적으로 최종 판매처인 대형 유통매장을 비롯한 할인매장에 냉장고를 설치한 곳이 거의 없다는 것이다. 농장도 마찬가지로 전군적인 냉장유통망이 안되어 있으면 상온에서 3~4일이면 품질이 크게 저하되는 계란의 특성상 계란등급제는 유명무실에 그칠 수 있다는 것이다. 또한, 등급관정을 받기 위해서는 세척시설, 코팅기 및 제반 부수시설을 설치해야 하는데 이중 투자로 인해 농장의 부담이 가중되게 된다. 더구나 판정계란을 생산하는 과정에서 생산단가가 높고, 농가로부터 판정수수료까지 거출할 경우 농가들의 어려움은 이루 말할 수 없을 것으로 보고 있다. 세척시설과 코팅은 오히려 하지 않은 계란 보다 쉽게 품질을 떨어뜨리는 만큼 농가에 강요를 하면서까지 설치를 중용할 필요가 없다는 의견을 주었다. 특히, 흥생양계처럼 건실하게 자체브랜드를 가지고 유통까지 참여하고 있는 농장에 오히려 등급제로 인해 기존의 브랜드의 가치를 하락시켜 전반적인 유통상황에 악영향을 가져올 수도 있음을 내비쳤다. 정부에서는 모든 여건이 갖추어질 때까지 장기적인 계획을 세워 고품질의 계란을 생산할 수 있도록 유도해 가는 것이 등급제 정착의 지름길이라 지적해 주었다.

흥생양계는 목초액을 사료에 첨가하여 생산



▲ 흥생농장에서 생산되고 있는 다양한 상품란들

하는 참숫란을 비롯해 SS란, 아침의 계란, 이슬란, 금강란, 계란마을 등 다양하다. 농장에서 생산되는 계란은 GP처리를 통해 마킹을 거쳐, 상품란으로 포장되고 이 계란은 8대의 수송차량을 통해 거래처에 직납하거나 E-마트 물류센터에 이송하여 처리하고 있다. 아무리 계란이 밀리는 여름철이라도 체화되는 법이 없다.

흥생양계는 영천농장에 10만수 규모의 시설을 준비중에 있으며, 대구에는 농장을 철거하고 그 자리에 GP센터를 확장해 본격적인 유통의 본거지를 만들 계획을 갖고 시행에 들어갈 예정이다. 특히 GP센터 옆으로 김해고속도로가 곧 개통이 이루어질 경우 톨게이트를 끼고 있어 지리적인 위치로 유리하다. 항생제 잔류문제, 등급제, 살모넬라 문제 등 소비자들의 구미에 맞추지 못하면 그 농장은 설자리를 잃게 된다. 영남지역의 유통의 중심지로 발돋움하고 있는 흥생양계는 양계만을 위한 양계인들로 구성되어, 소비자들의 변화에 꾸준히 대처해 가면서 국내의 계란 생산, 유통의 좋은 본보기가 될 것으로 기대된다. **양계**