

제품의 차별화로 공격적인 수출정책을 펼친다

◇ 취재 / 김동진 기자
(dj@poultry.or.kr)

본고는 지난 12월 11~13일까지 2박 3일 일정으로 태국 N.C.C. M&D(주)에서 전세계 양계, 양돈 관련 언론사 편집인들을 초청하여 진행한 'Journalist Program'에 참석하여 태국의 양계산업을 취재한 내용이다.

이번 프로그램은 아시아, 유럽지역 10여개국에서 30여명의 기자, 편집인 및 관계자들이 참석한 가운데 태국의 양계장, 양돈장, 도계장 방문은 물론 2003년 3월에 개최되는 'VIV Asia 2003 태국 박람회'에 대한 소개 및 세미나 형식의 짜임새있는 일정으로 진행되었다.

방문 당시 태국의 날씨는 겨울이었지만 한 낮의 기온이 30℃를 기록하고 있어 영하의 날씨에 적응해 있던 본 기자의 생체 리듬을 혼란스럽게 했다. 태국의 겨울철 평균기온은 25℃이며,

여름철은 40℃까지 올라가는 아열대성 기후로 우리나라와 같이 4계절이 뚜렷하고 일교차가 큰 여건의 양계산업과는 색다른 맛을 느낄 수 있었다.

농장방문 기간동안 농장이나 도계장에 들어갈 때는 철저한 소독과 방역복을 착용해야만 통과할 수 있도록 시스템이 구축되어 있어 HACCP체제를 바탕으로 한 공격적인 수출체제에 이미 들어섰음을 알 수 있었다.



▲ 전세계 10여개국에서 'Journalist Program'에 참석한 기자단 및 VIV 행사 관계자들(필자 좌측하단 첫번째)

1. 태국의 양계산업

태국의 양계산업은 시설의 규모화 현대화 등으로 이미 과잉생산체제에 들어서고 있지만 사료원료 자급율이 높고, 낮은 인건비 등을 바탕으로 한 수출을 통해 돌파구를 찾아가고 있다.

태국에서는 연간 닭고기 120만톤, 계란 90억 개가 각각 생산되고 있다. 양계산물 소비량을 보면 닭고기는 1인당 1년에 13.2kg, 계란은 144개를 소비하고 있어 닭고기는 국내보다 높았지만 계란소비는 낮았다. 특히, 육계산업은 계열화 사업이 활성화되면서 큰 발전을 하고 있는데 태국에서 생산되는 닭고기 중 40%에 가까운 물량이 수출될 정도로 수출 비중이 높다.

2002년도에 예상되는 수출량은 닭고기가 46만톤, 계란이 4,000만개에 달할 것으로 예상되고 있으며, 계란의 경우는 과잉생산에 따른 가격하락이 장기간 지속되면서 어려움을 겪고 있다. 현재 태국의 계란 생산비는 개당 1.4바트(42원)이지만 현재 1.2바트(36원)에 판매되고 있어 적자 경영을 면치 못하고 있으며, 중동이나 유럽 등 수출에 중점을 두면서 활로를 모색하고 있는 실정이다.

태국은 전세계 닭고기 생산국중 5위(132만톤, 2.7%)를 차지하고 있으며, 수출국에서는 4위(42만톤, 7.5%)를 차지하는 등 닭고기 부분이 차지하는 비중이 크다. 닭고기의 생산원가는 kg당 24바트(720원)로 옥수수 일부를 제외한 사료원료를 자급하고 있으며, 인건비가 싸기 때문에 낮은 닭고기 가격을 앞세워 타국의 제품들과 충분히 경쟁을 할 수 있는 이점

이 있다.

태국의 수출정책은 HACCP 및 GMP의 엄격한 통제, 관리하에 이웃나라 중국과의 차별화를 꾀하고 유럽 등 수입국의 구미에 맞는 가공제품을 개발, 공급하고 있다. 농장에서 수출하기 위해서는 반드시 국가에서 인정하는 자격증이 있어야 하며, 항생제 사용 등에 대해서도 제제를 받고 있다.

태국에서 생산되는 닭고기는 각 부위별로 수출 전략이 다르게 이루어지고 있다. 즉, 머리부위와 닭발은 주로 중국으로, 날개부위는 일본과 아시아 지역으로, 다리부위는 아시아 지역으로, 가슴부위는 EU지역으로 나누어 시장을 공략하고 있다.

과거에는 닭고기의 대부분을 일본에 수출을 하였으나, 유럽의 비중이 점점 높아지는 양상을 보이고 있다. 2002년도 예상되는 태국의 닭고기 수출량은 46만톤인데 이중 일본에 26만톤(58%), 유럽에 12만6천톤(28%)을 수출하고 있으며, 나머지는 싱가포르, 한국 등 아시아 국가이다.

이 같은 물량은 금년에 유럽수출 공략 정책으로 유럽의 수출 비율이 다소 증가하여 30%가 될 것이며, 일본이 54%대로 내려갈 것으로

표1. 태국의 양계산업 현황

| | 육계(닭고기) | 채란(계란) |
|-----------|------------------|------------------|
| 사육수수 | 9억7,800만수 | 3,300만수 |
| 생산량 | 129만톤 | 90억7천5백만개 |
| 소비량 | 83만톤 | 90억3천5백만개 |
| 1인당 소비량/년 | 13.2kg | 144개 |
| 수출량 | 46만톤 | 4천만개 |
| 수출액 | 453억바트(약 1조3천억원) | 7,200만바트(약 21억원) |
| 생산비 | 24바트(720원)/kg | 1.4바트(42원)/개 |
| 소비자 가격 | 50바트(1,500원)/kg | 2.9바트(87원)/개 |

정부 관계자는 밝혔다. 수출물량증 신 선·냉동육과 가공제품의 비율은 60:40정도의 비율로 나타나고 있으며, 가공제품 비율이 점점 높아지는 추세를 보이고 있다. 태국의 주요한 닭고기 수출업자들은 17개 업체가 참여하고 있다.

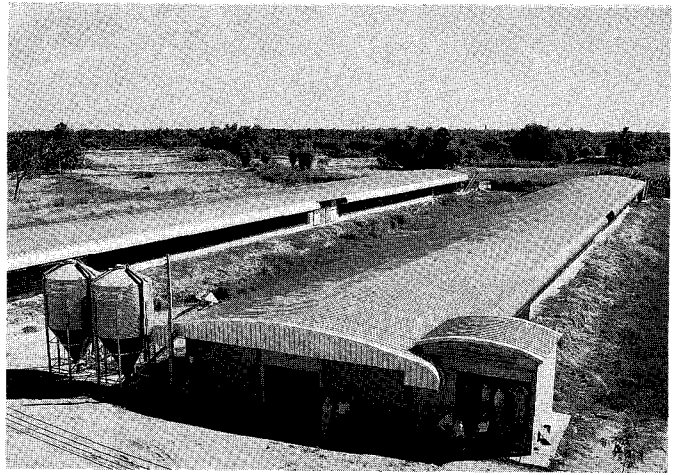
2. 흑서기에 대비한 환경관리

Boonyawan Farm(산란계 농장)

첫날 본 기자가 찾은 곳은 방콕의 동부지역에 위치한 산란계 농장이다.

태국의 방콕의 동부지역의 경우 1988년까지는 3만수정도의 산란계가 계란을 생산할 정도로 미미했다. 그러나 대규모 농장들이 들어서면서 규모가 늘어났고, 현재는 계란 과잉 생산으로 몸살을 앓고 있는 실정이다.

태국 동부지역 손부리(Chonburi) 지방에 위치한 Boonyawan Farm(산란계 농장)의 규모는 40만수에 이른다. 인근 지역에 3개 농장이



▲ 환기시스템을 자랑하는 1동에 5만수 규모의 Boonyawan 산란계 농장

자리잡고 있으며, 이곳의 중앙부에는 집하장이 자리잡고 있어 모여진 계란들은 6개 등급으로 구분되어 판매가 이루어지고 있다.

직립식 무창계사(4단4열) 한동에 50,000수가 생산에 가담하고 있는 Boonyawan Farm 농장의 특징은 더운 날씨에 대비한 환기시설이었다. 환기시설은 타원형 지붕을 통한 계사 내부공간 최소화, 쿨링패드와 크로스 환기방식의 적절한 조화를 들 수 있다. 계사의 길이는 12×120㎡이고 지붕은 타원으로 처리되어 있었다. 타원형으로 이루어진 지붕은 한여름 평균 기온이 35℃ 정도까지 높아지는 태국의 날씨에 견디기 위해 고안된 방법으로 16개의 대형 환기 계사 가운데에 위치하면서 양쪽으로 8개씩 크로스 환기 방식으로 설치되었고, 계사 앞뒤와 양측면에는 쿨링패드를 설치하여 센서에 의한 온도조절을 유지해 주고 있었으며, 유속은 1초에 5m의 바람을 불어주면서 지속적으로 실내온도를 조절해 준다. 농장 방문시 외부기온이 30℃ 정도



▲ 농장에서 수거된 계란은 인근 G.P센타로 이동 선별하여 출하된다.

를 기록하는 가운데 실내온도는 26℃를 기록하고 있었으며, 계사를 따라 뒤까지 이동하는 데도 온도의 차이가 거의 나지 않는 것을 느꼈다.

이 농장에서는 노화방지에 효과가 있는 셀레늄 계란을 위주로 생산을 하고 있으며, 일부 계란은 수출되고 있다. 농장에서 생산되는 계란은 20개의 도매상을 통해 판매가 되고 있으며, 수출계란만은 종이 난좌에 포장되어 방콕 등지로 수출을 하고 있었다.

이 농장에서 주로 사육되어지는 품종은 로만, 이사브라운, 하이섹스와 골든 코멧 품종이며, 보통 초산은 16~20주, 피크는 23-25주로 매우 빠르게 이루어지는 것으로 알려졌고, 신선도 유지를 위해 하루에 두번 집란을 하고 있었다. 이 농장의 경우 72주된 계군의 폐사율은 8%, 평균난중은 60~65g, 1년동안의 계란생산수는 300개를 기록하고 있었다. 닭들은 18×18인치에 4수가 들어가 충분한 공간을 확보해 주었다.

날씨는 덥지만 일교차가 크지 않고 농장과 농장들의 간격이 넓은 관계로 질병발생이 거

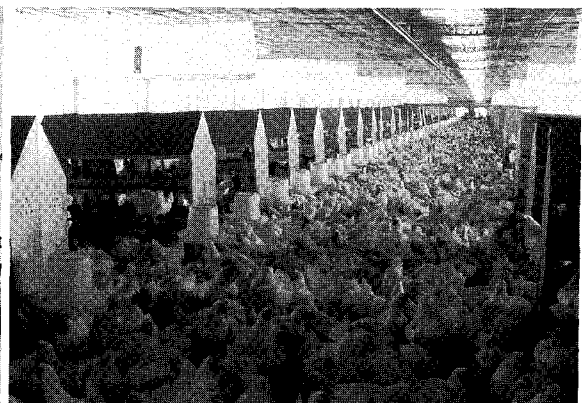
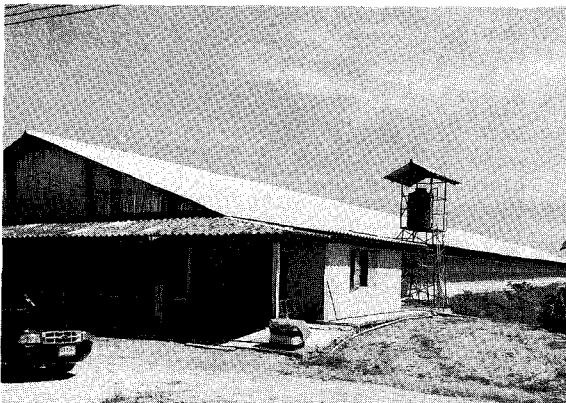
의 없었는데, 농장에서 수거된 계란이 다시 인근 집하장으로 옮겨져 선별 후 출하되는 과정이 오히려 생산비 상승효과를 가져올 수 있을 것이라는 우려를 자아내기도 하였지만 인력난이 거의 없는 태국에서는 큰 문제가 되지 않는 듯 했다.

3. 계열화 사업을 통한 닭고기 수출

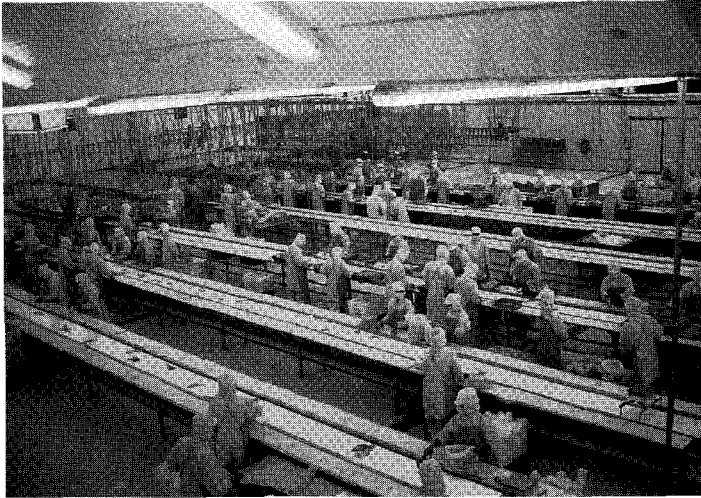
Chaweewan Farm(종계장)과 Thai Poultry Processing Co., Ltd(도계장)

태국의 남동부 지역에 위치한 계열화 생산단지인 Chaweewan Farm은 생산부터 가공제품까지 일괄 처리할 수 있는 계열화 사업의 본모기를 보여주고 있다. 이 농장은 과거 20년전 5,000수의 육계를 생산하던 것이 1992년에는 30만수의 닭을 출하하기에 이르렀다. 2002년 11월 가공공장이 가동되면서 생산은 물론 사료, 도계, 가공까지 일괄 생산체제 형식을 갖추고 있으며, CP그룹에 이어 두번째로 큰 생산 규모를 갖추고 있는 곳이기도 하다.

종계장의 시설은 방문 당시에도 시설을 하



▲ 1동에 9천수가 사육되고 있는 Chaweewan 종계장(계사(좌), 계사내부(우)-계사 전면에는 콜링패드가 설치되어 터널 방식으로 환기가 이루어지고 있다.)



▲ 1시간에 1만수를 처리할 수 있는 Thai Poultry Processing Co., Ltd(도계장) 내부광경

고 있었으며, 무창계사와 개방계사 등에서 사육되어지고 있었고, 방문한 무창 종계장의 경우 1동에 9,000수가 평사에서 암탉과 수탉을 10:1로 혼사시켜 키우고 있었다.

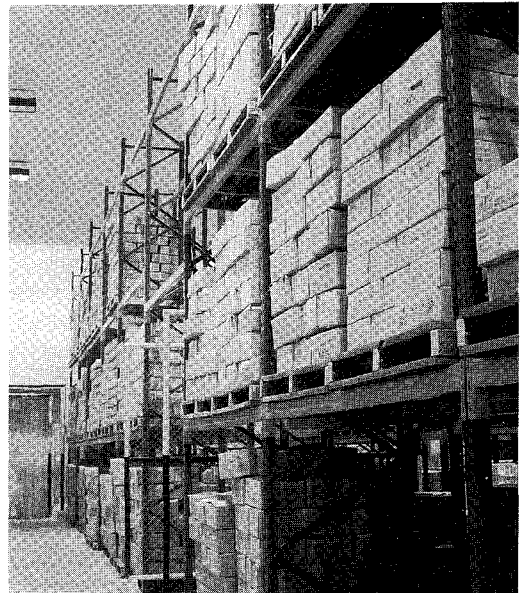
계사의 길이는 12×125m²로 터널식 환기를 하고 있었는데 전면과 양 측면에 쿨링패드를 설치하고 음압식으로 바람을 통과시키고 있었다. 태국의 모든 양계장에서는 쿨링패드와 이에 맞는 다양한 환기시설이 시설되어 있음을 볼 수 있었다.

이 농장에서 생산되는 원종계의 경우 최근 해외에도 수출을 하고 있으며, 종계는 전량 태국으로 입식되고 있다. 이 농장에서 생산하고 있는 육계 품종은 아바에이카와 스타브로인데 종란은 25주부터 66주까지 41주동안 생산하고 도태를 시키고 있는 실정이다. 이는 과거 35주까지 생산하던 것 보다 연장해서 생산하고 있었고, 병아리 생산수는 종계 1수당 130개를 생산하는 것으로 나타났다. 또한 수정율은 80%, 폐사율은 0.2%로 종계장 역시 질병에

의한 피해가 거의 없음을 확인할 수 있었다. 병아리가격은 과거에는 5바트(약 150원)이었으나 3바트(약 90원)로 낮아졌는데 생산과잉에 따른 원인으로 기인할 수 있다. 이 농장 계열농장에서는 육계를 42일정도 키워 1.8kg정도에 출하하고 있다.

이 공장에서 생산되는 닭고기의 90%는 전량 수출하고 있으며, 수출 지역은 유럽지역이고 나머지는 중국과 말레이시아 등 동남아로 수출하고 있다. 이 가공공장의 규모는 1시간당 1만수로 앞으로 그 규모를

점점 늘려갈 계획을 갖고 있다. 모든 공정이 국제수준에 맞게 GMP와 HACCP를 엄격하게 적용하여 살모넬라와 박테리아 등 모든 것에서 안전성을 위주로 생산하고 있다. 현재 생



▲ 수출에 앞서 -40℃의 저장창고에서 냉동 보관되고 있다.

산되고 있는 닭고기는 13만5천수가 도계되고 있다. 닭고기는 항생제를 전혀 쓰지 않는다.

도계장의 경우 국내의 도계과정에서 볼 수 있는 과정을 거쳐 냉동창고까지 일괄적으로 처리되는데 우리와 다른 점은 도계과정을 거치기 전에 이슬람 의식을 반드시 거친다는 것이다. 이슬람의식은 샤클에 닭 다리를 걸면서 동쪽방향을 주시하며 주문을 외우는 행사를 말한다. 제품으로 나갈 부분육 닭고기들은 케이스에 담겨져 -40℃에서 냉동되어 저장된다. 아쉬웠던 점은 발골과정에서 장갑을 착용하지 않고 맨손으로 작업을 하고 있었으며, 위생복을 착용하고 소독과정을 거치고는 있지만 국내에서 엄격하게 통제되는 시설 보다는 다소 허술한 위생관리의 단면을 볼 수 있었다.

4. VIV Asia 2003 태국 박람회

방문일정 마지막 날은 방콕의 퀸시리킷 국제회의장을 찾아 부대시설과 오는 3월에 개최되는 VIV Asia 2003 박람회에 출품하는 업체들과의 만남을 갖는 등 박람회 준비상황에 대한 안내를 받았다. 또한, 정부관계자가 참석한 가운데 태국의 양계산업에 대해 설명을 듣는 자리를 마련하기도 하였다.

태국에서 개최되고 있는 VIV Asia 박람회는 1991년 1회 대회를 시작으로 지난 2001년까지 5회 대회를 치뤄오면서 명실공히 아시아 뿐만 아닌 세계적인 박람회로 거듭나고 있다.

본 박람회는 양계와 양돈분야를 중심으로 생산부터 가공분야에 이르기까지 축산업의 발전상은 물론 다양한 정보를 보고 배울 수 있는 장을 마련해주고 있기 때문에 30억 인구가 살

고 있는 아시아 지역의 축산업 발전상을 느껴 볼 수 있는 박람회라 할 수 있다.

본 박람회는 네덜란드의 Royal Dutch Jaarbeurs사와 N.C.C. Management & Development Co., Ltd.사가 공동 주최하고 있으며, 관련 박람회는 VIV Europe, VIV Canada, VIV China, VIV Iran, VIV Poultry Yutav가 함께 연계되어 있으며 각지역의 특성에 맞추어 거의 같은 성격으로 이루어지고 있다.

6회째를 맞이하는 VIV Asia 2003 박람회에는 오는 3월 5~7일 태국의 수도인 방콕에 위치한 퀸시리킷 박람회장에서 개최되며, 이번 박람회가 개최되는 퀸시리킷 박람회장의 전시면적은 15,000m²로 전세계 50개국에서 500여개 회사에서 출품을 하게되며, 금년은 지난해보다 많은 약 17,000명의 관람객이 다녀갈 것으로 예상하고 있다.

지난 2001년도에 개최된 박람회에서는 16,048명이 다녀갔으며, 이중 68.35%는 태국인들이며, 외국인 방문객 비율은 31.65%라고 밝혔다. 물론 200여명이 넘는 한국인들도 박람회를 다녀간 것으로 나타나 한국인들의 관심이 남다르다는 것을 알 수 있었다.

3일 일정 동안 태국의 양계산업을 돌아보면서 함께 취재에 동행한 외국 기자들로부터 한국에 대한 관심이 무척 높다는 것을 느낄 수 있었다. 이는 지난 2002년 월드컵과 아시안게임을 통해 국내의 위상이 높아졌음을 보여주는 것이었다. 그러나, 한편으로는 중국 등 아시아 지역의 양계산업이 치열한 경쟁속에 이미 들어와 있음을 실감할 수 있었고, 공격적으로 파고드는 값싼 외국제품에 대한 대비책이 시급함을 느낄 수 있었다. **양계**