

# 소비자 위주의 계란유통 정착을 기대하며...



이 홍 렬

(서울경기양계농협 북부집하장 상무)

## 1. 양계농가에서의 관리방안

계란에는 크게 무정란과 유정란이 양계농가에서 생산되어 유통되고 있는 실정이다. 무정란은 말 그대로 병아리를 부화할 수 없는 계란이며 식용으로 사용할 목적에서 대단위 생산을 하고 있으며 유정란은 부화를 목적으로 암탉과 수탉을 서로 같은 계사에서 사육하여 얻은 계란이며 종계 부화 목적으로 수탉에서 정액을 채취하여 암탉에 주입하는 인공수정을 하는 경우도 있다.

무정란은 새 생명을 탄생할 수 없는 반쪽 짜리 생명체를 지니고 있는 축산물이므로 산란 일로부터 시간이 지나면서 신선도가 떨어지면서 상품성을 저하시키고 있다.

유정란은 완전한 새 생명을 탄생시킬 수 있는 계란으로서 일정한 온도로 일정한 기간동안을 유지하면 새 생명인 병아리를 생산할 수 있는 계란이다. 무정란과 유정란은 닭의 몸밖으로 배출되면 새 생명을 위해서든 식용으로든 고온에서는 장기간을 유지할 수 없으며 어떠한 용도로든 사용을 하기 위해서는 용도에 맞게 보관이 되어야한다. 보통의 계란은 양계농가에서 식용을 목적으로 전업의 양계(채란)을 하고 있으므로 양계농가에서는 계란의 상품성을 최우선으로 제고하여야 할 것이다. 그러기 위해서는 양계농장주의 인식전환이 우선적으로 필요하다. 대부분의 양계농장에서는 계사에서 집란하여 선별을 해서 계란보관 창고에 보관을 하였다가 계란집하장 및 계란 상인에게 판매를 하고 있다. 하절기에는 바로 보관에 문제가 있다.

계란은 닭이 하루 중 오전7시부터 산란을 시작하여 오전

10시를 전후해서 산란을 한다. 이렇게 산란을 한 계란은 집란기를 거쳐 수거를 한 후 선별 및 작업과정을 거쳐 계란보관창고에 보관을 하게 되는데 동절기와 춘추기에는 낮은 온도에서 보관이 되기 때문에 몇 일이 지나도 신선도에는 별로 문제가 되지 않으나 하절기에는 한낮기온이 30℃를 웃돌기도 하고 밤과 낮의 기온차이가 심하여 신선도가 크게 떨어진다. 그러나 양계농가에서는 대부분 계란의 거래는 상인에 의존하여



거래를 하다보니 상인들이 양계농장에서 계란을 구매하여 각 소매점에 납품을 하게 되는데, 소매점의 계란소비가 줄어들면 농가의 계란을 산란일자와 관계없이 몇 일에 걸쳐 판매를 하게 되는 문제가 발생하게 된다.

따라서 일일 생산되는 계란에 대해 판매되고 남은 계란은 보관 및 판매를 적절하게 하는 노하우가 필요하다. 그런데 대부분의 양계농가에서는 판매하고 남은 계란을 일반창고에 몇 일씩 보관하고 있다가 판매를 하고 있는 실정이다. 특히 하절기에는 이렇게 하게 되면 농가에서 3일내지는 5일 정도를 묵고 중간상인에서 2일내지는 3일을 묵고 소매점에서 2일 정도를 묵게되어 소비자에게까지 전달되는 기간은 빨라야 5일이며 늦게되면 10일의 기간을 거쳐야 소비자가 먹을 수 있게 된다. 그렇기 때문에 생산농가에서는 한낮 기온이 24℃ 이상 되면 일일 수집하여 다음날에는 무조건 판매를 하여야 하는데 계란이라는 것이 하절기에는 소비가 둔화되게 마련이다. 생산농가에

서는 팔고 남은 계란에 대하여는 보관을 일반창고가 아닌 에어컨 시설을 갖추어 서늘한 온도를 유지하도록 관리를 하여야 한다. 대부분의 농가에서는 그러한 개념이 없이 몇 날 몇 일을 보관하였다가 제 가격을 받고 팔게 되는데 이렇게 유통된 계란이 문제가 되고 있다. 계란은 난각에 쌓여 있다 보니 육안으로 선도를 식별할 수 없어 신선도가 좋은 계란인지를 확인하지 못하고 구입하게 되는데 운이 좋은 소비자는 신선한 계란을 구입하게 되고 운이 나쁜 소비자는 신선하지 못한 계란을 구입하게 된다. 우리나라는 국민소득이 높아지면서 생산자위주에서 소비자위주로 생산 및 유통구조가 바뀌고 있으나 계란만큼은 아직까지도 생산자 위주의 생산을 하고 있으므로 계란가격이 제자리 걸음을 하고 있다고 생각되며, 각 소매점에서도 고객 유인 품목으로 지속적으로 생각을 하고 있는 것은 우리 생산자의 책임 또한 크다고 할 것이다.

계란은 하절기에는 신선한 계란 생산 및 공

급을 위하여 생산자가 지속적으로 연구해야 하고 보관에 대한 개념을 바꾸어 나가야 한다. 계란은 서늘한 곳에 보관이 되지 않으면 농가에서 2일 이상 보관이 되어서는 안 된다. 계란은 산란일자로부터 기간이 지나면 지날수록 난백과 난황의 높이(하우유니트)가 급격히 떨어지게 되어 쉽게 풀어지게 되며 고온 다습하게 되면 난각에 곰팡이가 피게되는데 이런 것들이 계란의 상품성을 떨어뜨리고 있다. 이러한 것들을 양계농가에서는 발생하지 않도록 관리에 만전을 기하여야 할 것이다.

## 2. 소매점에서의 관리 방안

계란은 농수축산물임을 판매담당자는 직시하여야 할 것이다. 소매점에 가보면 계란을 일반공산품처럼 관리를 하는 것을 볼 수 있다. 신선한 야채나 정육은 신경을 쓰면서 계란의 경우에는 선입선출은 물론 재고관리와 일일 판매물량을 주문하여 판매하고 남은 물량에 대해서는 매장종료 시점이든 소비자가 많이 물이는 시간대를 정하여 가격할인 등을 통하여 전 물량을 소진할 수 있는 마인드를 가져야 할 것이다. 그리고 계란은 공산품이 아니다. 계란은 신선도를 유지하여야 그 상품가치를 극대화 할 수 있는 신선식품이며 가격비교품목이 아니며 유통점에서 주문에 의하여 매입을 하면 그 계란 제품은 납품업체(협력업체)의 재산이 아니며 유통업체의 책임 하에 판매를 하는 것이 당연한 사실이다. 그러나 유통업체의 판매담당자는 계란의 제품을 공산품처럼 진열도중이나 운송도중에 계란의 파손 품이 나오면 그것을 납품업체에 반품을 하는 것으

로 인식하고 있다보니 팔고 남은 계란제품은 당연히 반품을 하면되지 하는 안일한 사고 방식을 갖고 있기 때문이다. 또한 유통업체에서는 계란을 고객유인 품목으로 활용하고자 할 때는 유통업체의 손실을 감수하고 이를 시행하여야 하는데, 이것을 협력업체에 전가하여 납품업체나 양계농가가 그 손실을 보게 하다 보니 납품업체든 양계농가든 하절기에는 품질관리를 위하여 시설투자를 할 수밖에 없다.

계란제품의 가격이 생산비 및 포장을 포함하여 물류비가 나오지 않고 손실을 보게 되니 무슨 재투자를 할 수 있겠는가? 계란이 소비자에 전달 될 때까지 각각의 경영체를 지닌 여러 단계를 거치게 되는데 그의 경영환경을 보면 우선 양계농가는 생산원가의 주요 요인인 사료가격과 인건비를 생각해보면 엄청나게 가격이 인상되었음에도 불구하고 계란 납품가격은 70원에서 100원을 웃돌고 있는 상황이다. 그렇다 보니 하절기 및 연중 계란의 품질문제 때문에 소비자의 불만이 자주 발생되고 있는 실정이다.

이러한 것들을 보완하기 위해서는 유통업체의 올바른 가격인식과 계란제품의 특성을 인식하여 좋은 제품을 올바른 가격으로 소비자를 대하여야 한다. 그리고 계란은 기계로 찍어내는 것이 아니고 닭이라는 생명체에서 얻은 식품이므로 크기에 따라 생산량을 조절 할 수 없으므로 일부품목(중량별)이 과잉 생산 될 때와 일부품목(중량별)이 부족하게 생산 될 수 있으므로 유통업체의 주문수량에 맞추지를 못할 때에는 소비자가 선택할 수 있는 기회를 주고 가격 또한 차별을 주어야 하는데 무조건적인 물량을 맞추어 납품하라는 것은 유통업체

의 횡포로밖에 생각되지 않는다. 계란은 양계 농장에서 생산이 되면 빠른 유통경로를 거쳐 소비자에게 전달되어야 한다. 그러기 위해서는 생산도 중요하지만 유통업체 또한 계란의 소비자와 연결을 할 수 있는 유일한 경로이므로 유통점의 판매담당자는 좋은 제품을 위해서 계란의 보관 및 제품관리와 일일 소비물량과 적정한 가격으로 소비자의 선택을 유도하여야 한다.

### 3. 소비자의 관리 방안

옛날에는 계란 하면 먹기에도 간단하면서도 많은 영양소를 가지고 있기 때문에 가정에서 가장 많이 선호하는 식품으로 명절 때에는 아주 좋은 선물이기도 하였다. 그러나 요즘에는 아주 흔하고 가격도 저렴하여 손쉽게 구입할 수 있으며 완전자연식품으로서의 그 가치가 상실되어 가고 있는 실정이다. 국민소득이 높아지면서 국민들의 식생활수준의 변화와 국민건강이 많이 좋아지면서 계란의 콜레스테롤의 섭취를 꺼리는 경향 때문에 계란의 섭취를 줄이는 소비자들도 상당 수 있으나 여러 학자들에 의하면 아직까지는 우리 나라 국민의 계란섭취는 부족하다고 한다. 계란의 콜레스테롤은 일반육류에 비하여 인체에 축적되는 지방과는 다른 불포화 지방이기 때문에 아무런 문제가 없다.

우리 나라 전체국민의 계란소비는 일일 2개까지는 문제가 되지 않는 것으로 보고 되어있다. 소비자가 하절기에 신선한 계란을 먹기 위해서는 유통기한을 보고 구입하여 서늘한 곳이나 냉장 보관하여 먹게되면 2개월까지는 신선도가 아무런 문제가 되지 않는다. 하절기에 신

선한 계란을 먹기 위해서는 가정에서 소비할 수 있는 수량 만큼만을 구입하여 빠른 기간에 소비를 하고 계란에 대한 올바른 인식이 필요하다.

하절기에는 계란을 생산하는 닭이 사료 섭취량이 떨어지며 물의 섭취량이 높기 때문에 난백(흰자)의 수분함량이 많아 계란을 깬 때 난백(흰자)이 풀어지게 되며 계란껍질이 약하여 쉽게 깨지게 되는 것이지 신선도가 떨어지거나 오래된 것은 아니며 물론 간혹 안 좋은 계란이 유통되는 경우도 배제할 수는 없지만 소비자는 불신을 가져서는 안된다.

계란은 식품이다. 그것도 자연식품이므로 하절기 높은 온도에서 일반음식물에 비하여 오래 동안 유지하는 것은 누구도 부인할 수 없는 사실이다. 그리고 계란은 내용물을 먹는 것이다. 계란껍질은 반드시 깨지게 되어 있다. 그렇기 때문에 우리가 내용물을 먹을 수 있는 것이다. 계란의 품질을 끌어올리기 위해서는 생산자들의 역할이 중요한데 생산자들이 안정적인 생산을 위해서는 가격이 중요하다. 소비자가 가격을 너무 낮은 가격대의 계란만을 선호하면 생산자의 생산비도 안되므로 일일 생산되는 계란 중에서 좋은 계란뿐만 아니라 품질이 다소 떨어지는 계란까지 농가에서는 식용 계란으로 유통시키게 되어 결국 소비자는 품질이 저하되는 계란을 구입하게 되는 악순환을 면하지 못한다. 그렇기 때문에 농가에서 좋은 계란 또는 일일 생산 계란 중 팔고 남은 계란을 폐기 및 공업용 계란으로 처리하고도 생산비 이상이 된다면 굳이 품질저하 계란이 유통되는 일은 없을 것이다. 그렇기 때문에 소비자들은 양질의 계란이 유통될 수 있는 소비자의식이 필요하다. **양계**