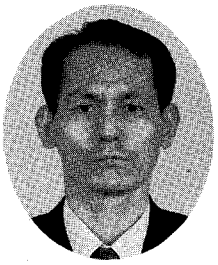
일본의 양계소식

산 란 계

□ 농협과 이토츄(伊藤忠) 사료축산사업 제휴



윤 병 선
한일사료(주) 기술연구소 부소장
농학박사

농협과 이토츄상사㈜, 이토츄사료㈜는 그룹회사를 포함한 사료축산사업에서 제휴한다고 발표하였다. 농협과 이토츄상사는 이미 미국에서 곡물집하사업 등에서 협력하고 있으나, 국내에서 소사료용 전용공장화와 관련하여 농협산하의 조합사료와 이토츄사료㈜ 간에도 양어용 사료를 포함한 배합사료의 위탁제조 등에서 협력하면서 사료축산사업전반에 걸쳐 업무제휴를 추진하기로 하였다.

구체적으로 빠른 시일에 사업부를 발족시켜 (1)축우용 사료제조전문화, 닭∞ 돼지용사료와 양어용사료의 위탁추진, (2)연구개발의 분담과 가속화, (3)종돈의 능력개발과 능력향상, 우량종계의 선정과 사업화, (4)가축배설물법에 대비한 환경대책추진과 공동처리시설 운영, (5)신규원료의 개발, 물류의 5가지 분야에서 실행 가능한 항목부터 신속하게 시작하기로 하였다. 이토츄사료에서는「현단계에서는 양그룹의 경영통합까지는 생각하지 않고 있다」고 말하였다. 이번의 업무제휴에 대하여 농협과 이토츄상사, 이토츄사료는 폭넓은 범위에서「양그룹이 국제경쟁 · 환경규제 등, 업계를 둘러싸고 있는 어려운 정세에 대응하기 위한 것으로, 쌍방의 국제네트워크와 국내에서 키워온 사업시스템을 활용하여, 소비자가 원하는 안전하고 안심할 수 있는 상품을 생산하여 공급하는 조직을 구축하게 되어 일본의 사료축산사업발전에 공헌하고 싶다」고 말하였다(계명신문 발췌).

□ 닭 409수를 통한 Q열 항체보유조사에서 양성반응 없음

작년부터 금년에 걸쳐 계란이나 마이요네즈의 Q열에 관한 보도가 일부 주간지 등에 대대적으로 게재되어 계란업계는 막대한 고통을 겪었었다.

(재)축산생물과학안전연구소가 일본에서 사육되고 있는 산란계중 33개의 지방에 있는 41개소의 양계장에서 409수를 축출하여 간접형광항체법(IFA)에 의해 조사한,「닭의 특정질병예비조사보고서」를 발표하였는데, 어느 닭에서도 항체음성반응으로 판정되어 양성반응은 발견되지 않았다. 이것은 일본에서 사육되는 닭의 Q열(Coxiella burnetii에 의하여 감염되는 인수공통 감염 병으로 양, 소, 염소가 보유체이다, 병원체는 열과 건조한 환경에서 잘 견디고 공기로 전염되기 쉽다)에 오염되지 않은 것을 의미하는 것이다.

(사)일본양계협회는 이러한 연구결과를 회원에게 통지하였지만, 작년 12월 28일 양계협회의 회의에서 후생노동성의「국내외에서 계란이 원인이 되는 Q열 보고는 없다」는 내용의 회답을 회원에게 연락하는 한편, 금년 5월1일에는 1978년 보고된「닭에게 Q열 감염실험을 실시하여 이것으로부터 감염된 계란은 모두가 Q열 병원체가 음성이다」라는 해외논문을 입수하였다고 보고하였다.

이번 축산생물과학연구소의 검사결과에서도 일본에서 생산되는 계란에는 Q열 병원균인 콕세라(Coxiella)균이 존재하지 않다는 것이 밝혀졌으므로 Q열에 대하여 걱정할 필요가 없다는 이야기를 증명하는 자료가 또 하나 늘어난 것이다(계명신문 발췌).

표. 동경계란가격

(단위: 엔, 일본 계명신문 발췌)

크 기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가 격	125	127	118	105	100	40	890t

육 계

□ 가다랭이와 같은 다진고기용 가슴고기 판매

닭고기의 소비확대의 필요성을 강조하는 일환으로 일본인의 생식문화를 고려한「가다랭이 같은 다진고기」의 먹는 방법을 제창하고 있는 히가시후지(東富士)농산(주)에서는 이번에 전용양념을 갖춘「가다랭이 같은 다진고기」용 가슴고기를 히가시후지 판매소 등에서 1팩에 400엔(4,000원/200g)으로 판매하고 있다. 부드럽고 통통하게 살찐 감이 있으며 고기도 단맛이 있어 맛있다는 호평을 받고 있다.「가다랭이 같은 다진고기」의 가슴고기는 브랜드닭(태양치킨: 평당 15수를 90~100일간 사육)을 사용한 것이다.

이 고기를 가다랭이처럼 맛있게 먹는 간단한 방법은 (1)끓는 물에『다진고기용 닭의 가슴고기』를 진공팩에 들어있는 상태로 물에 넣어 4~5분간 물을 끓인다(고르게 가열하기 위해서는 2분간 앞과 뒤를 뒤집는다), (2)끓는 물로 가열한 팩 상태로 얼음물에 1~2분간 넣고 고기가 풀어지지 않도록 단단히 조인다, (3)포장지를 뜯어내고 고기를 꺼내어 적당한 두께(1cm 정도)로 자른다, (4)접시에 모아놓고 전용양념에 찍어서 먹는다(좋아하는 맛에 따라 마늘, 양파, 무우 등을 묻혀 먹으면 더욱 맛있게 먹을 수 있다).

이시다(石田)사장은「가슴고기가 팔리지 않아서 가격을 낮추는 것은 좋지 않다. 처리비용을 고려한 고기의 가격을 정하여 소비자에게 말한다면 소비자는 그 가격을 이해하고 구입한다」고 이야기한다. 히가시후지의 판매점에서는 계란이나 생육 이외에 닭고기햄, 훈제날개, 훈제간, 닭고기껍질 등 특이한 상품을 진열하고 있다(계명신문 발췌).

□ 8월 브로일러 병아리 출하 7% 감소 예상

농림수산성 통계정보부의 조사에 의하면 8월의 브로일러용 병아리의 예상출하수가 급감하였다. 6월은 전년대비 3% 증가하였지만, 7월에는 99%로 떨어졌고 8월에는 대폭 감소하여 93%가 될 전망이다. 5월의 브로일러용 병아리 출하수수는 5천109만수로 전년에 비해서는 2.7% 증가한 것이었다. 브로일러용 병아리의 출하수수는 2001년도 0.7%, 2002년도에는 BSE 발생으로 인하여 0.3% 증가하였었다. 이러한 배경에서 보면 금년 8월의 예상출하수수가 7%로 대폭 감소한 것은 커다란 변화의 징조이다.

7월의 시장동향은, 판매예상은 특별한 판매호조의 징후는 보이지 않고 있고 가슴고기의 특수도 약할 것으로 예상된다. 넓적다리고기는 약세를 전망하는 쪽이 많고 약세가 지속되고 있으나, 여름철의 휴가로 인하여 약간의 판매강세를 보는 예외적인 전망도 있다. 한편 가슴고기의 판매량은 관동지역에서 변화가 없거나 약간 강세를 예상하나, 관서지역 변화가 없을 것으로 예상하고 있다. 관동지역에서는 날개고기의 경우 강세가 예상되고, 관서지역에서는 구이고기의 판매가 다소 강하고 가슴고기 안쪽살의 판매량은 보합세가 우세하다.

예상가격은 넓적다리고기의 판매부진을 반영하여 가격하락을 많이 예상하고 있고, 가슴고기는 가격상승의 관측이 강하다. 관동지역의 넓적다리고기는 약세 예상이 강하고 가슴고기는 가격상승세를 예상하고 있다. 관서지역은 넓적다리고기의 가격은 관동지역과 같을 것으로 예상하고 가슴고기는 변화지 않을 것으로 보는 것이 대부분이다. 재고물량은 넓적다리와 가슴고기 모두 증가할 것으로 예상하고 있다(일본식조협회 발췌).

※ 상세한 내용은 한일사료 기술연구소로 문의 바람 (031-280-4046)