

일본의 양계소식

산 란 계

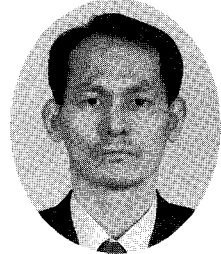
□ 일본계란생산자협회설립

생산자에 의한 생산자를 위한 단체로서 검토되어온 「일본계란생산자협회」가 내년 1월 21일에 설립하게 되었다. 12월 중순에 회원모집을 위한 안내 팜플렛 등을 각 생산자에게 발송하여 가입을 권유한다. 초점의 한가지였던 회비에 대해서는 배합사료가격 안정기금 계약수량을 기초로 톤당 80엔(당초 100엔)으로 시작하기로 하였다.

일본계란생산자협회의 설립을 위하여 최종적인 마무리 작업을 하고 있는 설립위원회는, 11월 26일의 제2회 위원회에서 조직형태, 사업내용, 회비, 정관안 등을 검토하고 합의하였다. 12월 3일에 개최된 일본양계협회 이사회에서 설명하고 승인되었기 때문에 곧바로 회원모집을 시작하여 설립위원이 발기인으로 되어 12월 중순경부터 각 생산자에게 가입안내 등을 발송한다.

생산자협회의회는 일본양계협회의 중요한 회원단체로서 계란생산자의 의견을 신속하게 반영시키면서, 일본양계협회와 협력·협동하여 생산자의 경영향상, 계란의 소비 유지·확대, 수급안정, 계란생산의 국제경쟁력 강화, 상조기금을 포함한 가금인플루엔자 등의 질병 대책사업 등을 수행하여, 양계산업과 양계경영의 건전한 발전, 국민의 건강한 식생활의 유지향상에 기여함을 목적으로 하고 있다.

년회비는 배합사료가격 안정기금의 연간계약수량을 기초로 하여, 연간사료 구입량이 2,000톤 이하인 경우에는 톤당 40엔, 2,000톤 이상인 경우에는 톤당 80엔으로 정하고 설립초기의 2003년도분은 2004년 2월과 3월의 2개월분을 받기로 하였다(계명신문 발췌).



윤 병 선
한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

□ 유통단계의 Traceability 가능한 S-BOX 높은 관심

(사)일본전기공업회와 (주)일본전기제어기기공업회가 공동으로 개최하는 「시스템콘트를 페어2003」이 11월 11일부터 14일까지 4일간 동경에서 열려 약 6만명의 손님이 입장하여 붐볐다.

미가라(三幸)식품(주)에서 판매하고 있는 S-BOX를 이용하여 traceability 관리 시스템을 구축하고 있는 (주)히타찌(日立)케이시스템이 출품하였다. S-BOX의 계란용기와 각종 식품 컨테이너를 전시하면서, 운반상자를 이용한 유통단계의 traceability 시스템을 판넬과 액정화면으로 이해하기 쉽게 소개하였다.

S-BOX는 상자 그 자체를 다시 이용한다는 시대의 필요성에 따라 재활용시스템 포장으로 지금까지 커다란 문제였던 위생문제를 세척·살균 처리하는 것으로 신뢰성을 더욱 증가시켜, 안전성이 더욱 높은 유통시스템을 실현한 것으로서 유통업자들로부터 주목을 받고 있다.

S-BOX의 특징으로는 (1) 상온·저온유통에 관계없이 폭 넓은 용도가 있고, (2) 재질(발포폴리프로필렌)은 충격·하중에 대하여 우수한 내성과 강도가 있어, 크기도 자유롭게 만들 수 있으며, (3) 뛰어난 밀폐성이 있어 내수성도 우수하여 종이상자와 같지만 취급면에서는 그 이상으로 편리하게 취급할 수 있고, (4) 온수세척·건조가 가능하여 반복하여 사용해도 위생적인 것 등 다수의 장점을 가지고 있다(계명신문 발췌).

표. 동경계란가격

(단위: 엔, 일본 계명신문 발췌)

크 기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가 격	128	141	155	148	143	76	910t



특 기

□ 증기순환에 의한 계분 저온건조장치 개발·판매

프랜트 건설·설계분야 등으로 엔지니어링업무를 수행하는 아시아프랜트서비스(주)는 이번에 스팀을 열매체(熱媒體)로 하는 「증기순환형 다단계건조장치(상품명:슈퍼시리우스)」를 개발, 그 1호기의 내년 봄 가동을 목표로 이바라기켄(茨城縣)의 대규모 양계장에서 진행되고 있다.

「슈퍼시리우스」는 열풍발생기로 생성된 가열증기를 일정한 속도로 건조장치에 순환시켜, 투입된 생계분을 회전갈퀴로 트레이 위를 이동하면서 계분을 움직여 연속적으로 생계분의 수분을 증발시켜 건조시키는 구조로 되어 있다. 건조정도는 그 후 용도에 맞추어 조절할 수 있고 투입시 80% 전후의 수분을 함유한 생계분을, 함유율 5% 이하의 건조 계분으로 만들 수 있다. 이장치를 이용한 계분처리의 흐름은 다음과 같다.

(1) 기사에서 나온 계분은 계분저류조에 모여진 후 운송컨베이어로 투입호퍼에 운반되어 그곳에서 정량공급기로 연속하여 다단계건조기로 투입된다.

(2) 투입된 생계분은 건조기내의 관 위를 회전갈퀴에 의해서 상단에서 하단으로 천천히 이동시키면서 수분을 서서히 증발시켜 건조시킨다.

(3) 건조기는 밀봉성이 좋고 부압운전으로 악취가 새지 않도록 고안되었다. 수분과 함께 분리되어 나오는 미량의 가스는 탈취장치로 보내져 가열 탈취시킨 후 집진기를 경유하여 대기중으로 방출되므로 배기가스규제를 문제가 없고 악취발생도 방지할 수 있다.

(4) 생성된 건조계분은 저온에서 건조한 것으로 성분변화가 적고 영양분 균형이 우수한 유기비료가 된다. 또한, 비수기에는 그 상태로 생계분을 건조시키므로 연료로서도 이용할 수 있도록 되어 있어, 계분처리로 인한 열 손실이 전혀 없도록 되어 있다.

표준장치의 처리능력은 1시간당 생계분 500kg(24시간 연속가동으로 300일 가동시켰을 경우 연간 약 3,600톤)이지만 처리용량에 따라 대형화가 가능하다(계명신문 발췌).

□ 히알론산(hyaluronic acid) 생산공장 신설

계란가공으로 유명한 큐-피(キューピー)가 이바라기켄(茨城縣)에서 히알론산 생산공장을 신설하여 2004년 5월부터 제조를 시작한다. 이회사는 현재 닭벼슬에서 추출하는 계관추출법으로 히알론산을 생산하고 있지만 천연원료인 닭 벼슬의 공급량 증가가 쉽지 않아 새로운 생산방법을 2000년 가을부터 연구해오고 있었다.

히알론산은 의약품이나 화장품, 식품용의 원료로 수요가 확대되고 있어 현재는 약 9톤의 약 100억엔(1,000억엔)의 시장규모가 있다. 계관추출법과 발효법의 2가지 생산방법의 특징을 살려 판매함으로써 일본국내의 식품용 시장이나 해외시장으로의 판매에 적극적으로 뛰어들어 히알론산의 최고 제조회사를 목표로 하고 있다. 현재의 판매량은 1~2톤 정도이나 2009년에는 계관추출법과 발효법을 합쳐 약 5~6톤을 판매할 계획이다(계명신문 발췌).

□ 「筑波토종닭」 「야사도샤모」 특정 JAS인증

이바라기 토종닭진흥협회는 이바라기켄에서 작출한 이바라기토종닭(筑波地?)과 야사도샤모(やさとしゃも)가 관동지역에서는 처음으로 토종닭 특정 JAS인증을 받아 12월4일 미도 프라자호텔에서 이바라기토종닭 특정 JAS 인증발표회를 개최하였다.

이바라기켄에서는 옛날부터 전국유수의 샤모 사육지로 육질이 우수한 샤모를 활용한 닭을 키워왔었다. 그 중에서 작출한 것 중 이바라기토종닭과 야사도샤모의 2품종이 10월22일 인증기관의 자격을 갖추어(사)이바라기켄축산협회로부터 특정 JAS 규격에 기초한 토종닭으로 인증을 받았다. 오꾸꾸지샤모(お久慈しゃも)는 생산과 처리가 다른 쟁과 함께 2개로 나누어져 있어 현재, 전국적인 인증기관에 신청하여 2003년도 중에는 인증을 받을 것 같다(계명신문 발췌).