

일본의 양계업

산란비

(주)아끼다(秋田) 환경과 품질 부분의 ISO 인증 취득

(주)아끼다는 지난 6월에 환경관리시스템인 ISO 14001과 사료제조부문인 마쓰나가(松永)사료공장은 품질관리시스템인 ISO9001을 각각 취득하였다. ISO는 국제거래의 신분증명이라고 불리어 취득기업은 해마다 증가하고 있으나 축산에서의 취득기업은 한정되어 있다.

(주)아끼다는 안전·안심·신선한 계란을 소비자에게 전달하기 위하여, 종계생산, 사료제조, 산란농장·GP센터까지의 일관된 품질·위생·안전관리시스템을 철저하게 하여 산란업계에서는 가장 빠르게 생산이력제(Traceability)시스템을 도입하고 있다. (주)아끼다는 지금까지의 노력으로 확립한 독자의 엄격한 시스템을, 국제기준과 비교하여 독자의 시스템·기술 수준을 회사내·외에서 확인하기 위하여 2개소·2분야의 동시인증취득에 차수한 것으로 약 1년 만에 성공하였다. 품질관리부문이 인증을 취득한 사료공장은 원료도입에서 배합설계까지 철저한 안전사료생산의 자세가 몸에 배어 일찌감치 HACCP와 생산이력제시스템을 구축하고 있었다. 심사과정의 숨은 이야기로 심사담당자는 「다른 공장에서 보이는 군집하고 있는 비둘기가 전혀 없었다」고 놀랐다. 이러한 철저한 안전·안심에의 노력이 「생산이력관리가 확실하게 실시되고 있다」는 것을 특기사항으로 기록되었다(계명신문 발췌).



윤병선

한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

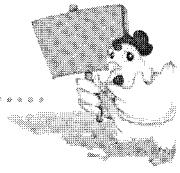
산학교류 촉진 인재뱅크 신설

일본기금학회는 축산업과 학회가 더욱 긴밀히 연대하기 위하여 일본기금학회인재뱅크시스템을 구축하였다. 이 시스템은 학회에 참가하고 있는 회원(연구자, 기술자)이 독자의 연구·기술정보 등을 학회 데이터뱅크에 등록, 회원 또는 회원 이외의 질문이나 의뢰 등에 대하여 인터넷의 웹시스템으로 사무국을 통하여 대응하는 것이다. 일본기금학회 창립 때부터 업계, 축산시험장, 각시험장, 대학 등과의 긴밀한 연대를 목적으로 활동에 왔다. 이 시스템의 확립으로 산학연 공동연구나 공동사업, 정보교환의 활동이 더욱 긴밀하게 될 것으로 확신하고 있다(계명신문 발췌).

계란가격 인상 예상

농협이 마련한 8월의 계란 시황예측은 전년도를 상회할 것으로 보고 있다. 계란은 7월 사육수수 감소와 본격적인 더위로 난중 감소가 현저하여 공급과 소비가 동반 감소가 있겠으나 추석을 고려한 생산조정 등으로 대란을 중심으로 생산량의 저하가 눈에 띠고 있다. 이에 따라 동경의 계란가격은 kg당 127엔에서 150엔으로 상향 조정하였다.

한편 일본종계부화협회는 금년도 산란종계의 140만수에 대한 검토를 마쳐 6월 현재 조사한 도입계획은 37사로부터 141만수(전년대비 96.1%)로 나타났다. 이를 색깔별로 구분하면 백색란: 66.2%, 갈색란: 24.2% 핑크란: 9.6%였다. 저 난가와 조류독감의 영향으로 산란계 경영의 어려움이 계속되어 병아리 판매도 어려운 상황으로 앞으로 예상하기 어렵기 때문에 종계도입도 쉽게 해서는 안 된다는 의견도 있었다(계명신문 발췌).



육계

일본산 닭고기 생산량 회복 기대

공급면에서 7월 일본산 육계의 출하는 생산조정의 영향으로 전년을 밑도는 경향이 있었고 8월에는 전년도 수준으로 회복할 것으로 농협은 예상하고 있다. 수입은 태국과 중국으로부터 수입재계의 곤란, 미국에서는 6개 주를 제외한 수입금지가 해제, 브라질로부터의 계속적인 수입으로 25,000톤 정도를 예상하고 있다.

수요측면은 가슴고기가 업무·가공용에서 조정이 있었고 넓적다리고기도 할인매장의 특별판매 등으로 긴박감이 있는데다가, 계절적으로는 커다란 물량 움직임이 약해지는 시기와 겹쳐져 공급량의 약세를 보이고 있어 동경시장의 8월 닭고기는 넓적다리고기: 570엔, 가슴고기: 270엔으로 전년보다 각각 88엔, 39엔 인상될 것으로 보고 있다.

재무성관세국이 발표한 6월의 수입통관 실적은 전년대비 닭고기: 75.4%, 기타 80.2%로 감소하였고 브라질로부터는 159% 증가하여 수입량의 96.2%를 차지하였다. 닭고기 조제품은 120.7% 증가하였는데 중국 149.4%, 태국 101.5%로 모두 전년을 상회하였다. 1~6월의 수입누계는 전년보다는 감소하여 닭고기: 71.8%, 닭고기 조제품: 69.7%, 닭 간(肝): 11.9% 이었다(계명신문 발췌).

일본햄 닭의 연골에서 II형 콜라겐 플러스 축출 발매

일본햄(주)는 동사 중앙연구소의 기술을 구사하여 개발한 건강보조식품 「II형 콜라겐 플러스」를 지난 6월 18일에 발매하였다. 신상품은 닭의 연골에서 축출한 II형 콜라겐을 포함한 식품으로 매일 식사에 섞어서 섭취하면 관절을 보호할 수 있는 것이다.

콜라겐은 뼈, 피부, 힘줄 등의 주요 단백질로 체내에서 중요한 역할을 하는 성분이다. 콜라겐의 종류는 많은데 지금까지 알고 있는 것이 19종류이고 발견된 순서로 I, II형으로 불리어지고 있다.

피부나 뼈 근육 등에 꽤 넓게 분포하고 있는 I형콜라겐은 주로 마용식품이나 화장품 등에 사용되고 있다. 한편 연골이나 눈에 많이 존재하는 것은 II형콜라겐으로 이 II형 콜라겐을 많이 포함하는 연골은 관절을 펼 때 큐선 역할을 하고 있어, 가령이나 거친 운동 등의 마찰에 따라 마모되어 관절염을 일으키는 것이다(계명신문 발췌).

가금질병소위원회 방역지침 마련

농림수산성은 7월 16일, 사료·농업·농촌정책심의회 소비·안전분과회 가축위생부회의 제8회 가금질병소위원회를 열어 고병원성조류독감에 관한 특정가축전염병방역지침(안)과 백신사용지침 등에 대하여 협의하였다. 방역지침은 정부, 지방자치단체, 기초자치단체가 연대하여 추진해야 할 방역의 기본방침 등을 나타낸 것으로 지금까지의 검토결과를 승인하여 21일 가축위생부회에 보고하였다.

생산자단체가 백신사용을 요구하는 이유는 (1)철새에 의한 바이러스 유입 가능성에 대한 면역력 증진, (2)백신에 의한 감염이나 만연의 위험은 상당량 저감 가능, (3)재발을 위한 예방적 백신접종이 불가결, (4)백신접종은 생산자 측에서 실시하고 모니터링에 협력, (5)발병 후 접종은 늦고 작업 면에서 부담이 적은 육성계에 접종 희망, (6)육계농가나 중소경영자는 접종을 안 할 수 있으나 대규모농장이나 밀집지역 만이라도 접종하면 발생시의 혼란이 감소 등을 들고 있다(계명신문 발췌).