

## 일본의 양계업

### 산란계

#### 조류인플루엔자 백신 안전성 문의

농림수산성 소비·안전국은 10월 1일 식품안전위원회에 조류 인플루엔자 백신 3제품의 건강영향 평가에 대한 의견을 의뢰하였다. 이번에 의견을 물은 불활성백신은 모두 조류 인플루엔자 예방백신으로 (1) 노비리스 IAinac: 멕시코 제품으로 8~10일령의 병아리 목부위 피하에 0.5ml, 그 후 산란계 및 종계는 6~10주령에 0.5ml을 같은 부위에 주사, (2) AI(H5N2 亞型)불활성백신(NBI): 멕시코 제품으로 10일령 이상의 닭에 수당 0.5ml 씩 목부위 피하에 주사하고 5~10후에 2회째 주사, (3)레이이야 분AIV: 미국 제품으로 3주령 이상의 종계 및 산란계 목부위 피하에 1수당 0.5ml을 4주 간격으로 주사한다. 현 단계에서는 예방목적의 백신을 사용하는 것을 금지하고 있는데 식품안전위원회가 승인을 한다면 수입이 가능하게 된다(계명신문 발췌).



윤병선

한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

#### 조류 인플루엔자 마요네즈로 불활성화 된다

큐-피-(주)는 9월28일 도쿄(東京)에서 개최된 제 25회 일본식품미생물학회학술대회에서 「조류 인플루엔자는 마요네즈 속에서 30분 이내에 불활성화 된다」라고 보고하였다. 농림수산성이나 후생복지성에 의하면 조류 인플루엔자(AI)는 「식품(계란, 계육)을 섭취함으로서 인플루엔자 바이러스에 감염되는 경우는 세계적으로도 보고 된 사례가 없다」고 하였지만, 큐-피-사의 조류 인플루엔자를 마요네즈에 넣어 조사한 결과 H7형과 H9형 바이러스는 10분 이내에, H5형 바이러스는 30분 이내에 불활성화 되어 감염력을 잃는 것을 알았다.

이러한 원인의 하나는 바이러스는 pH가 낮은 산성에서는 불활성화 되기 때문에 마요네즈에 함유된 식초의 작용으로 감염력을 잃은 것으로 생각되고, 또 하나는 유화된 식물성유에 의해 바이러스의 외피가 파괴되어 불활성화 되는 것으로 생각된다(계명신문 발췌).

#### 요오드란 당뇨병예비군에 유효

일본농산공업(주)는 제25회 일본임상약리학회에서 「요오드 강화란이 당대사기능에 미치는 영향」으로 당뇨병은 아니지만 장래 당뇨병발생 위험이 높은 사람에 대하여 「요오드란·광」이 혈당치개선(발병예방에 매우 유효)을 보여주는 것으로 보고하였다.

일반인 생활을 하고 있는 사람이 요오드란·광을 3개월간 1일 1개 섭취하면 인슐린 분비지수가 기준치 0.4 이하로서 위험성이 높은 그룹의 혈당치 상승을 유의하게 억제하는 것으로 알려졌다(계명신문 발췌).

#### 표1. 동경계란가격

(단위: Kg/엔, 일본양계협회)

크기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가격	187	193	200	195	185	100	1,600t



## 육 食

### 한국산 계육 수입금지 해제

한국에서 200년 12월 12일 발생한 조류 인플루엔자(亞清亞型 H5N1)의 발생으로 수입금지 조치를 내렸으나, 한국으로부터 2004년 3월 20일 최종발생 이후 10월 13일 현재 추가발생이 없어 청정성이 확인되었다는 보고가 있어 한국으로부터의 계육 수입 금지조치를 해제한다고 통지하였다. 그러나 2004년 9월 20일까지 도계된 가금육 및 그 가공품이 청정성이 확인되지 않아 수입금지 조치의 해제는 대상에서 제외하였다(일본양계협회 자료 발췌).

### 단바구로도리(とり)(丹波黒鶏) 토종닭 특정 JAS인증

(주)야마모토는 금년 2월 4일부로 「단바구로도리(丹波黒鶏)」「단바도리(丹波鶏)」가 토종닭으로 특정 JAS 인증(생산행정관리자)을 받았다고 발표하였다. 인증자는 특정비영리활동법인이 와까야마(和歌山)유기인증협회이다.

「단바구로도리(丹波黒鶏)」「단바도리(丹波鶏)」는 로드아일랜드종을 교배하여 작출한 것으로 전신이 흑색이다. 현재 생산수수는 년간 10만수로, 주로 전국의 백화점, 고급품취급수퍼에 판매하고 있다. 야마모토에서는 「고단백질, 저칼로리 닭고기 더욱이 더 좋은 고기 맛을 추구한 구로도리를 꼭 한번 맛보시기 바란다」고 권하고 있다.

주요 특징은 (1)사육기간 85일령 이상 (2)종래의 닭고기에 있는 닭냄새가 없음 (3)육질근섬유의 조직이 가늘고 입안의 느낌이 부드러움 (4)육질 마무리가 좋고 진함 (5)닭고기의 맛을 느끼는 아미노산, 리놀산, 글루타민산을 풍부하게 함유 (6)고기에 유황으로 은을 그을린 듯한 광택이 있다(계명신문 발췌).

### 양계산물 생산자 조류인플루엔자 대책협의회 개최

조류 인플루엔자로 영향을 받은 양계관련종사자들이 계란과 닭고기의 안전성과 소비확대를 위하여 「교토(京都) 계란·계육 유통과 생산관계자의 교류회」를 열었다. 교류회는 생산자나 유통관계자 이외에 수퍼, 생활협동조합, 닭고기 전문소매점, 병아리, 사료, 양계 관련자재 관계자, 교토부 직원 등 130여명이 출석하여 신뢰회복과 생산이력제에 관한 강연을 듣고 전시·시식회도 개최하여 조류인프레イン저 발생 이후 교토브랜드 재생을 위해 노력하고 있는 모습을 보여주었다.

교류회에서는 조류인플루엔자 발생으로 인하여 일순간에 무너진 계란과 닭고기 소비량을 회복시키기 위해서는, 모두 하나가 되어 안전·안심의 확인과 안정적인 공급을 위하여 열심히 노력하고 있는 모습을 소개하고 싶다고 교류회의 개최배경에 대한 설명이 있었다(계명신문 발췌).

표2. 수입 닭고기 도매가격

(단위: 엔, 일본식조협회)

품 목	국 별	동 경	오오사까	품 목	국 별	동 경	오오사까
발골넓적다리	미 국	357	330	잔고기 모음	태 국	453	440
	태 국	450	420		브라질	483	403
넓적다리	브라질	378	288	꼬치고기		713(태국)	800(중국)