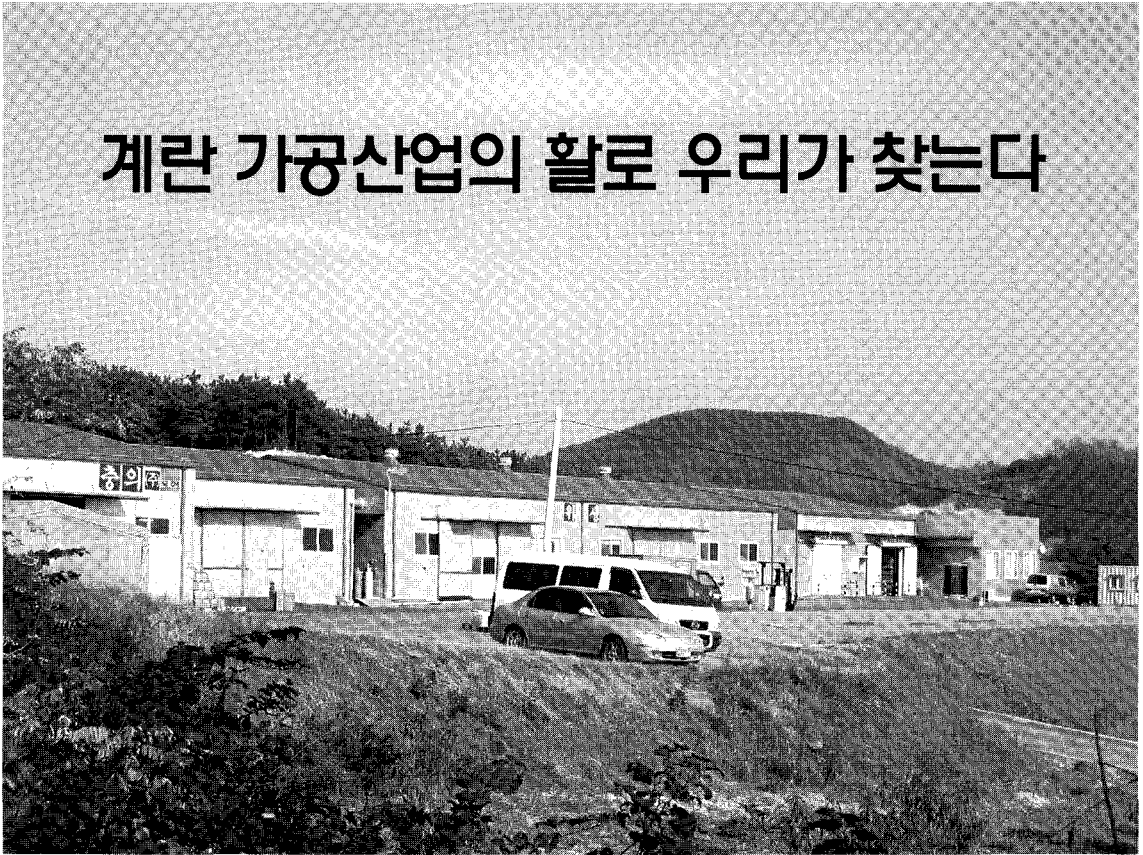


계란 가공산업의 활로 우리가 찾는다



경기도 이천군 설성면에 위치한 총의(주) 전경

최근 중국으로부터 구운계란이 수입되어 원산지 표시가 되지 않은 채 국내 시장을 잠식하고 있어 계란가공업계가 긴장하고 있는 가운데, 계란 가공산업에 뛰어들어 소비확대에 앞장서고 있는 난가 공업체들의 피해가 우려되고 있는 실정이다.

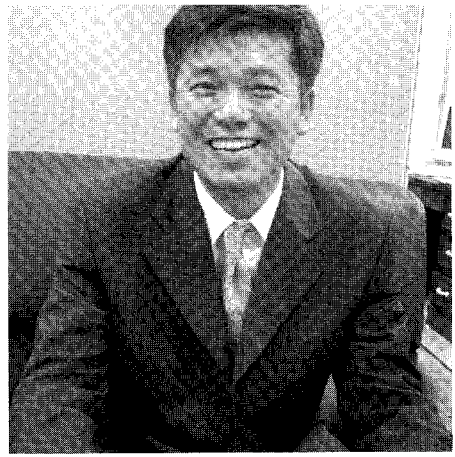
국내 난가공소비 비율은 전체 계란 소비의 15%를 차지하고 있으며, 이는 일본 60%, 유럽 30%에 비해 크게 뒤져있는 실정이다. 과거부터 많은 업체들이 계란가공 산업에 뛰어들어 소비확대를 꾀했으나 맛과 안전성, 유통, 소비 분야에 충족하지 못하고 실패를 거듭해왔다. 또한 가공원료로 사용되는 난황분, 난백분 등은 단가면에서 외국산과 경쟁력을 잃어 수입산물로 대체되면서 가공란 산업의 저해요인으로 작용하고 있다. 더욱이 최근 식품에 대한 위생문제가 크게 부각되고있는 가운데 기존의 가공란 업계도 소비자를 배제할 수는 없는 시대에 돌입하게 되었다.

이런 어려운 여건속에서 국내 난가공 산업의 발전과 활로를 찾기 위해 농업회사법인 총의(주)(대표 조규석)가 기존의 난가공 마인드를 깨고 맛과 안전성에 초점을 맞춰 신상품개발로 소비자들로부터 큰 호응을 불러오면서 큰 기대를 모으고 있다.

1일 9만개 난가공 생산공장

경기도 이천군 설성면 제요리에 위치한 농업회사법인 충의(주)(대표 조규석)는 지난 2003년 4월 국내 제일의 난가공 산업을 꿈꾸며 공장부지 2,700평 규모에 건평 380평의 가공공장을 설립하고 난가공산업에 뛰어 들었다. 설립 후 1년이 지난 금년 8월부터 충의(주)가 꿈꾸어오던 바베큐누드란과 어머니 장조림이 본격 시판되면서 소비자들의 구미를 당기고 있다.

충의에서 생산된 누드란은 이미 지난 9월 9일 구구데이 행사는 물론 지난 10월에 개최된 축산물 브랜드전을 찾은 소비자들에게 소개되면서 그 맛과 품질을 인정받은 바 있으며, 현재는 까르프 전국매장, 수퍼마켓, 대형사우나 및 학교매점 등에서 판매가 이루어지면서 소비확대를 꾀하고 있다. 특히, 군납, 롯데마트 및 일부 유명 편의점에서도 비상한 관심을 보이면서 입점을 준비하고 있는 것으로 알려지고 있다. 누드란은 맥반석 계란에 독특한 소스 맛을 가미하여 만든 제품으로 현재는 판매증가 추세에 있으며,



국내 난가공 산업의 중요성을 강조하는 조규석 사장

총 가공생산 능력은 1일 9만개이다.

또한 어머니 장조림은 KBS2-TV에서 인기리에 방송되고 있는 수목드라마 '두번째 프러포즈'에서 제품과 시식장면이 시청자들에게 소개되기도 하는 등 대중과 방송 등을 통해 본격적인 시장공략에 나섰다.

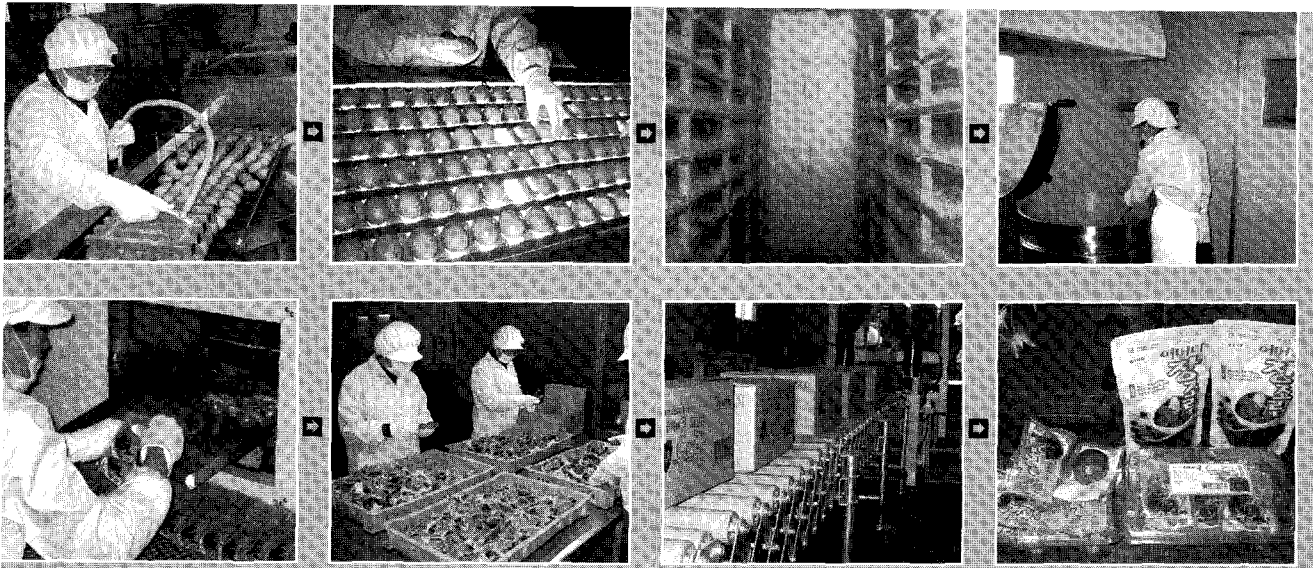
30년 계란유통을 이어받아

농업회사법인 충의(주)의 역사는 지금으로부터 34년전으로 거슬러 올라간다. 양계업 초창기인 1971년 당시 조영환 씨(조규석 사장의 부친)

가 생계란 소도매를 시작하면서 부터이다. 충의는 계란유통업체와 생산자들로부터 신의를 바탕으로 날로 성장하여 1일 30만개의 계란을 취급할 정도로 유통시장에서 큰 비중과 역할을 담당해 왔다. 1979년부터 10년동안은 철도청 홍익회에 삶은 계란을 납품



직원들이 한자리에(뒷줄 좌 첫 번째 조규석 사장)



생계란 세척 ⇒ 생계란 검수 ⇒ 바베큐 생산 ⇒ 조리 ⇒ 포장 및 멸균 ⇒ 진공포장 검수 ⇒ 박스포장 ⇒ 바베큐누드란과 어머니장조림 완제품

하기도 하였으며, 조규석 사장이 사업승계를 한 1988년 이후에는 (주)샤니에 생계란(액란)을 납품하는 등 계란 소도매 뿐 아니라 액란, 가공란까지 취급하면서 난가공산업에 열의를 불태웠다.

조사장은 앞으로 난가공산업 활성화로 계란 소비를 확대하기 위해 생계란 비율을 줄이고 가공란 생산에 주력할 뜻을 밝혔다. 현재 충의(주)는 바베큐누드란, 어머니장조림, 생계란 액란납품, 생계란 도매를 하고 있으며, 앞으로 냉면용 계란 날개 진공포장 제품까지 구상을 하고 있다.

충의(주)는 신선한 계란을 주원료로 사용하고 있으며, 제품 과정에서 철저한 위생관리하에 제품을 생산하고 있다. 부친으로부터 사업을 인계받기 전인 초등학교 5학년때부터 자전거로 계란을 배달해온 경험이 있는 조 사장은 군대를 졸업하고 본격적으로 계란유통에 뛰어들면서 이만형 사장(다한영농조합법인 대표)을 만났다. 부모님의 가업을 이어받은 같은 처지이고 나이도 같아 지금까지 생산자와 유통업자로서 20년간 거래를 할 정도로 신의가 높으며, 산지의 신선한 계란 공급에 큰 몫을 담당하고 있다.

누드란 탄생, 완벽한 제품생산 결실

2003년 당시 제품개발을 하면서 조사장은 어려운 상황을 여러번 경험했다. 처음에는 계란을 구워서 살균처리를 통해 통째로 진공포장을 한 제품을 출시하여 호응을 얻기도 했다. 그러나 가공했다하더라도 깨지는 계란의 경우 제품의 안전성을 보장할 수 없었고, 깬 계란을 진공포장하는 과정에서 1만개중 1개가 불량품으로 나올 경우 회사의 존립까지 위협할 수 있다는 것을 항상 염두에 두었다. 제품개발 도중 2차례에 걸쳐 리콜을 단행해야 했고, 거액을 들여 설비한 기계를 교체하면서까지 보완점을 찾아 제품개발에 몰두하였다.

생란유통으로도 충분한데 가공란시장에 왜 뛰어들어 고생하느냐는 반대에도 여러번 부딪쳤으나 '생란유통에 안주하는 것은 새로운 시장 가능성에 한계를 짓는 것' 이라 생각하고 가공란 시장의 1인자가 되기 위해 도전을 멈추지 않았다.

결국 기존의 살균과정을 거쳐 진공포장하는 것은 안전성에서 떨어진다는 것을 발견하고 멸균과정 단계를 다시 설비하여 통조림 캔과 같은



누드란 생산 과정을 설명하는 조은호씨(컨설팅 담당)

공정단계를 거쳐 두유처럼 완전 멸균시켰고 2차 검증까지 거쳐 납품을 하는 단계까지 성공을 거두었다. 유통기간 최소 100일로 안전성을 보장할 수 있다고 자신하는 조사장은 우리 자식들이 먹는 제품에 조금이라도 하자가 생기면 안된다는 철저한 경영철학을 바탕으로 제품을 생산하고 있다.

회사의 전반적인 컨설팅을 담당하고 있는 조은호 씨는 이 분야에 초점을 맞추어 100% 완벽하고 안전한 계란을 소비자들에게 전달하는 것을 목표로 하고 있다. 조은호 씨는 회사의 생산, 기획, 총무 등 경영전반을 담당하면서 조규석 사장으로서의 없어서는 안될 든든한 동생이자 파트너이다. 금년초 제품개발중 2번의 리콜을 단행하는 과정과 사업을 포기해야할 것인지의 기로에서 다시 재기를 불태워준 장본인이기도 하다.

위생과 안전성 부각

지난 9월 8일 보건복지부에서는 식품위생법 중 개정법률안을 입법 예고하였다. 주 골자는 위해식품을 제조, 판매하는 영업자에 대해서는

형량의 하한선을 규정하여 처벌하고 그 부당이득금을 환수토록 하는 등 형사적, 행정적 제재를 대폭 강화한다는 내용을 담고 있다. 만두사건 이후 식약청에서 식품에 대한 안전성 문제에 더욱 관심을 갖게 되면서 식품위생법이 날로 강화될 것으로 내다보고 있다. 이제까지는 법은 있되 강력한 집행이 되지 않아 제품에 하자가 생겨도 그냥 넘어가는 것이 관행이었고, 제조업자들도 영세하여 처벌을 집행하는데도 관대해 온 것이 사실이었다.

조사장은 앞으로 식품의 안전성에 소비자의 관심이 증대될수록 구운계란은 누드란과 같은 가공란 형태로 전환될 것이라고 가공업계의 판도변화를 조심스럽게 예견하였다. 인근의 대형 사우나에서도 구운계란의 하자율로 고민하며 누드란을 의뢰하면서 납품이 이루어지고 있기도 하다.

그동안 좋은 제품을 생산하고도 홍보가 안되어 어려움이 많았던 것을 거울삼아 조사장은 각종 행사에 계란의 우수성과 가공란의 소비촉진을 위해 노력하고 있으며, 특히 자라나는 어린이들에게 무료식식을 제공하는 등 다양한 활동을 벌이고 있다.

이와 관련 국내 양계산업 발전은 물론 가공산업 발전을 위해 정부의 적극적인 관심과 지원이 시급한 실정이다.

충의의 경우 공장신축 및 제품개발에 20여억 원 이상이 투입된 상태이며, 꾸준한 소비창출을 끌어내기 위해 정부의 관심과 지원이 필수적이라 하겠다. 이에 편승하여 충의(주) 등 가공업체들도 안전하고 위생적인 제품을 생산에 더욱 정진을 할 것으로 기대된다. **양계**



취재 | 김동진 팀장
dj@poultry.or.kr