

## 변화를 주도하는 양계산업으로



이 상 진  
축산연구소 축산자원개발부장/농학박사

요즘은 전 세계적으로 AI(조류인플루엔자) 발병과 관련된 뉴스가 거의 매일 보도됨에 따라 가금산물 소비가 급격히 위축되고 가금산업이 최대의 위기를 맞고 있다. 물론 이러한 현상은 AI(조류인플루엔자)의 발생 사실을 너무 과잉 보도함에 따른 폐해이기는 하지만 아무튼 소비자의 입장에서는 소비심리가 위축될 수밖에 없는 것이 현실이다.

하지만 우리나라에서는 AI(조류인플루엔자)가 발생하지도 않았는데 과잉보도에 따른 소비위축으로 양계산물 가격이 하락하여 양계산업이 어려움에 처해 있으며, 보도자제 요청을 위해 각 계에서 언론사에 항의방문 또는 소비촉진을 위해 노력을 하고 있다.

그렇다면 설령 AI(조류인플루엔자)가 발생했다 하더라도 닭과 오리고기 등 가금산물을 무조건 먹지 않는 것이 과연 옳은 선택인가? 한마디로 말하면 국내에서 유통되는 가금산물은 안심하고 먹어도 된다는 것이 정확한 설명이다.

AI(조류인플루엔자)가 발생하면 해당농장은 물론, 반경 3km 이내 농장의 닭과 오리는 모두 살처분되고, 반경 3~10km 이내 농장의 가금류에 대해서는 이동제한 조치가 떨어진다. 따라서 감염된 닭이나 오리는 시중에 유통되지 못하며, 도계장에서도 건강한 개체만 도계하여 유통시

“

소비촉진 홍보와 함께 앞으로 양계산업의 지속적인 발전을 위해서는 우선 고품질이면서 위생적인 양계산물을 생산해야 한다. 항생제 사용 억제를 위해 항생제 대체물질의 개발과 사양기법을 개발하고, 공동방역 및 HACCP 강화로 안전 양계산물을 생산하며, 아울러 우량종계 입식을 통한 병아리 생산능력향상, 밀사 억제 및 환기 개선을 통한 생산효율 향상에도 노력해야 할 것이다.

”

키기 때문에 소비자가 AI(조류인플루엔자) 바이러스에 오염된 개체를 만날 가능성은 거의 “0%”에 가깝다고 한다. 뿐만 아니라 가금산물은 익혀서 먹기 때문에 더욱 안전하다고 볼 수 있다. 일반적으로 AI(조류인플루엔자) 바이러스는 75℃에서 5분 이상 가열하면 죽는 것으로 알려져 있다. 때문에 160℃의 기름에 튀긴 프라이드치킨이나 100℃에서 끓이는 닭볶음탕, 삼계탕 등은 안심하고 먹어도 되며, 통닭구이도 물론 마찬가지다. AI(조류인플루엔자)에 걸린 닭과 오리는 알을 낳지 못하며 즉시 도태 폐기시키기 때문에 계란도 바이러스에 오염될 수 없으며, AI(조류인플루엔자)에 감염된 계란이 유통될 가능성은 없다고 한다.

이러한 정확한 정보와 사실을 우리 양계인은 전 국민에게 적극 홍보해야 할 것이며, 가금수급안정위원회, 가금관련 단체, 축산연구소, 국립수의과학검역원 등에서는 가금산물의 영양적 우수성과 안전성에 대한 홍보를 위해 불철주야 노력하고 있다.

소비촉진 홍보와 함께 앞으로 양계산업의 지속적인 발전을 위해서는 우선 고품질이면서 위생적인 양계산물을 생산해야 한다. 항생제 사용 억제를 위해 항생제 대체물질의 개발과 사양기법을 개발하고, 공동방역 및 HACCP 강화로 안전 양계산물을 생산하며, 아울러 우량종계 입식을 통한 병아리 생산능력향상, 밀사 억제 및 환기 개선을 통한 생산효율 향상에도 노력해야 할 것이다.

양계산물의 소비측면에서는 소비자와 궤를 같이 해야 한다. 앞으로 소비자의 관심은 안전하면서도 기능성 강화 등 고품질 양계산물을 선호하게 될 것이다. 그러므로 양계산물을 생산하는 입장에서도 생산과정 그 자체를 식품을 만드는 공정이라는 자세가 견지되어야 하며 소비행태를 따라가기보다는 변화를 주도하는 산업으로 나아가야 할 것이다.

이와 같이 양계산물의 소비촉진과 안전 양계산물 생산을 위하여 전 양계인은 각자의 입장은 다소 차이가 있더라도 양계산업 발달이라는 대 명제 하에 결집을 해야 할 것이다. **양계**