

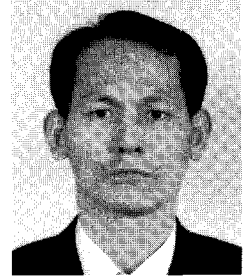
## 일본의 양계업

### 산란계

#### 삶은 계란 등 가공식품의 원산지 표시

농림수산성 소비·안전국은 가공식품의 원료원산지 표시에 관한 설명회를 열었다. 가공식품의 원료원산지표시에 대하여, 후생성(보건복지부)과 농림수산성이 「식품표시에 관한 공동회의」에서 20종류의 식품카테고리에 확대하는 것을 결정하고, 금년 9월의 JAS총회에서 승인을 받아 고시할 예정인데 완전시행까지는 2년간의 유예기간을 두게 된다.

축산물의 가공식품으로 원료원산지 표시대상이 되는 품목에는 삶은 계란도 포함되는데 표시방법은 원재료가 일본산인 경우에는 「국산」, 수입품의 경우에는 「OO국」 등의 표시한다. 2개국 이상의 것을 혼합한 경우에는 원재료가 점유하는 중량비율이 많은 원산국 순서로 기재한다 등의 내용이 포함된다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 GRRC 전임연구원/농학박사

#### 계란 생산이력제 도입을 위한 업계 식별 코드 공통화

농림수산성은 계란의 생산이력제 도입 촉진을 위하여 가이드라인을 정리하였다. 생산·유통관계자가 기록·보관하는 자료의 종류나 소비자에게의 정보제공 방법 등에 관한 것으로 업계단체인 일본계란협회는 계란을 관리하기 위한 식별코드의 일부를 공통화 할 방침이다. 12월부터 생산이력제가 의무화되는 우유 등에 준용하는 형태로 업계에서도 도입을 서두르고 있다.

가이드라인에는 계란의 생산, 유통의 관계자나 소비자로 구성되는 계란 생산이력제 도입 가이드라인 책정 위원회가 결성되었다. 업무용의 계란이나 삶은 계란을 제외한 식탁용 계란이 대상이 된다. 양계장에서 선란·선별·포장시설을 경유하여 출하되는 껍 포장 계란이 도매업자를 경유하여 수퍼 등의 소매업자의 점포에 진열되기까지 식별 코드를 사용하여 관리하는 것으로 소비자나 소매업자는 그 코드를 사용하여 인터넷 등을 이용하여 경로나 상황을 상세하게 확인·참조 할 수 있다.

코드는 양계장, GP센터, 계란의 종류 등의 정보를 담아 기본적으로는 채란일과 양계장이 동일한 계란을 한 덩어리의 식별단위로 취급한다. 껍 포장 상품의 라벨 표시나 계란의 껍질에 가용성 잉크를 사용하여 인쇄하는 등의 방법으로 기록한다. 기본적인 생산이력 이외의 추가정보는 「소비자 요구 등을 포함한 사업자가 판단하는 것이 바람직하다」라고 농림수산성 소비·안전정책과에서는 말하고 있다(개인 통신원).

#### 조류인플루엔자 방역 지침 공표

기본방침은 조류인플루엔자의 일본에서 발생한 경우에 살처분 방식에 의한 박멸로 상재화를 방지하는 대책을 실시하는 것이고 방역조치로는 쾌속한 정보와 현장검사에 의한 발생확인, 환축이나 폐사축의 오염물품 소각 등의 적절한 처분, 축사의 소독 등에 의한 만연방지조치의 실시, 원칙적으로 반경 10km의 이동제한구역 설정 등을 실시하는 것이다(계명신문 발췌).



## 육 계

### 아오모리 토종닭 「샤모록」 브랜드화

아오모리켄에서 특정 JAS 토종닭으로 개발한 「샤모록」은 수탉 「황반샤모」와 암탉 「속우성 황반 프리머드록」의 1대 잡종이다. 규격기준에는 토종닭의 혈액백분율이 50% 이상인 것을 「토종닭」으로 정의하고 있으나 「샤모록」의 토종닭 혈액 백분율은 75%이다. 육질은 샤모의 「근속이 선명하고 근섬유가 가늘어 보수성이 높다」는 특징과 황반프리머드록의 깊은 맛, 좋은 국물 맛, 맛있는 고기의 특징을 갖추고 있다. 그러므로 불에 익히거나 삶은 고기의 맛이 좋아 일본식, 중국식, 양식의 어떤 요리에도 적합한 재료로 쓸 수 있다.

아오모리켄에서는 1993년부터 농가에 사육을 위탁하기 시작하여 2004년 위탁사육수수는 약 2만수 정도가 될 것으로 보고 있다. 지역별로 2~8호의 농가들이 생산조합을 만들어 생산하고 있는데 금년 7월에는 월평균 1,000수 출하를 목표로 하는 농업법인을 만들었다.

판매가격은 넓적다리 고기 100g에 400엔(4,000원)으로 비싸지만, 「맛이 좋다」, 「생각한 것보다 부드럽다」 등의 평가를 얻어 매진되었다. 현재 「샤모록」을 사용한 「철도역 도시락」이 발매되어 여행객들에게 호평을 얻고 있는데, 그밖에도 음식점, 식육도매회사, 가금처리업자, 수퍼, 관광호텔, 지역산물 가공업자 등으로 다양하게 판매되고 있다(축산 정보 12).

### 근절이 어려운 아시아지역 조류인플루엔자

국제 식량농업기구(FAO) 일본사무소와 농림수산정책연구소는 11월24일 중앙합동청사에 「아시아지역 조류인플루엔자의 현황과 대책」의 보고회를 개최하였다. 작년 말부터 금년 4월까지 동남아시아에서 발생한 조류인플루엔자 대책으로 일본정부가 160억 달러(약 20억원)를 제출한 라오스, 캄보디아, 인도네시아, 태국, 말레이시아, 파키스탄, 중국 등에서 재발하고 있다.

보고회에서 나라별로 가금 산업의 발전단계가 다르며 (1) 조류인플루엔자 발생 보고의 지연 또는 경제적 손실을 우려한 발생정보 은닉, (2) 생물학적 안전의 열악함, (3) 방역조치에 필요한 지식과 각종자재와 기자재의 부족, (4)감시·현장으로 교통수단부족과 도로사정의 어려움, (5)규제조치의 미비와 준수 불이행 등의 문제가 지적되었다. 또한 동남아시아에서는 대규모 계열화에 의한 상업적 양계가 존재하는 한편 중소규모의 상업적 양계와 빈곤한 농촌에서의 귀중한 단백질공급원으로서의 방시수준의 양계가 혼재하고 있어 조류인플루엔자의 근절이 어렵다고 보고 되었다.

이를 위하여 각국의 방역능력의 향상과 선진국의 지원이 필요하며 특히 (1) 아시아지역 규모의 정보전시·공유와 대응, (2) 쾌속한 확인(바이러스同定), (3) 조기발견·조기진압·이동제한, (4) 방역조치의 개선과 오리대책의 확충, (5) 백신의 평가, (6) 아시아 빈곤지역의 단백질 공급원의 영속적 확보, (7) 가금산업의 재건 등이 앞으로 매우 중요시 되었다(계명신문 발췌).

### 일본 닭고기 안전성 홍보

수의사 자격을 갖춘 검사원과 닭고기 처리 위생 관리자에 의해 3단계로 엄격하게 검사하여 합격된 닭만이 출하되고, 맛과 신선도를 유지하는 이상적인 온도의 냉장상태로 수송되고 있습니다. 사육기간 60일 이내에 출하되고 최근 브랜드 닭이나 토종닭은 사육기간 80~120일정도로 일체의 약품이 잔류되지 않도록 첨가제 사용을 엄격하게 규제하고 있습니다(일본 식조협회).