

일본의 양계업

산란계

계란 생산이력제 도입 가이드라인 공표

최근 식품의 안심·안전에 대한 소비자의 의식이 높아져 있어 농산물과 식품에 대한 생산이력제시스템의 도입의 움직임이 높아져 있다. 이 가이드라인은 계란의 생산이력제시스템에 대하여 주로 양계장, GP센터를 대상으로 기록·보관해야할 정보내용, 소비자에게 정보제공방법 등을 표시한 것이다. 이 가이드라인이 계란의 생산·유통관계자들에 의한 생산이력시스템 도입을 위한 자발적인 참여와 추진을 조장하고 시스템의 보급추진에 공헌하는 것을 기대한다.

또한 가이드라인은 2004년도 생산이력제시스템의 개발사업의 일환으로, 사단법인식품수급센터를 사무국으로, 소비자, 계란 생산·유통관계자 등에 의한 「계란 생산이력제 도입 가이드라인 책정위원회」를 설치하고 검토하는 것을 그 목적으로 하고 있다(농림수산성 발표).



윤 병 선

한경대 GRRC 전임연구원/농학박사

변동 요인이 많은 2005년도 계란 가격 전망

2004년의 계란 가격(전농 동경M사이즈 기준)은 전반기에는 과잉생산과 조류인플루엔자의 발생에 의한 수요의 감퇴로 최저가를 기록하였지만, 후반기에는 생산량의 감소로 난가가 회복되어 연말에는 270엔(円)정도까지 상승하여 연간 평균 가격은 172엔이 되었다. 2005년에는 감소 경향인 계란 생산량이 언제쯤 반전될 것인가, 재발되지 않기를 바라는 조류인플루엔자, 사료가격, 경기의 동향 등은 어떻게 될 것인가 등 불안한 요소가 많다. 계란산업의 유행험자와 학식자들에게 금년의 난가 예상을 종합한 결과 19명 평균의 난가는 192엔으로 전망하였다(계명 신문 발췌).

생산자 조류인플루엔자 보조기금 재추진

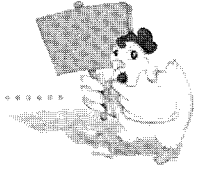
(사)일본양계협회는 생산자 조류인플루엔자 보조기금으로 정부에서 4억엔(40억원)의 조성으로 생산자적립금의 단가를 낮추는 등의 개정을 거쳐, 새로운 조류인플레인자 생산자 보조기금으로 가입신청을 받기로 하였다. 규모의 대소나 조직에 관계없이 산란계, 육계, 종계 등의 생산자는 누구라도 가입할 수 있지만 이미 가입한 사람은 새로운 기금으로 변경하여 계속할 수 있다.

생산자 조류인플루엔자 보조기금은 만일의 경우 조류인플루엔자가 발생한 경우, 발생농장의 손실을 최소한으로 하고 안심하고 경영을 유지·계속할 수 있도록 상호보상의 구조로 작년 1월에 생산자 적립금만으로 출발하였다. 산자 적립금은 산란계 성계(120일령 이상) 1수당 40원, 산란계 육성계(120일령 이하) 1수당 20원, 육계 5원, 종계 성계(120일령 이상) 60원, 종계 육성계(120일령 이하) 30원으로 책정하였다(계명신문 발췌).

표1. 동경계란가격

(단위: Kg/엔, 일본양계협회)

크 기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가 격	170	180	195	185	175	125	1,530t



목 계

고병원성 조류인플루엔자 방역훈련 실시

간나가와쵸(神奈川縣) 축산연구소에서는 야외에서의 조류인플루엔자 발생시 초등방역을 위한 훈련을 목적으로 계사에 닭을 넣은 상태에서 쾌속하고 원활한 방역을 위해 현지 대책본부의 발생 당일을 가정으로 실제훈련을 실시하였다.

발생상황은 3개의 개방계사와 무창계사 2개동, 종업원 2명을 가정하여 방역종사자에 대한 보건소직원의 문진과 체온측정에 의한 방역종사 업무수행의 적합여부 판정도 포함되었다. 이번 훈련에 참가한 방역종사자는 15명으로 보안경을 포함한 방호복의 착용과, 5명 1조의 편성된 방역팀이 준비한 닭 100수를 케이지에서 꺼내고 감염성폐기물 전용용기에 10수씩 포장하는 작업도 있었다. 소각처리를 가정한 전용용기로의 포장할 때에 포장내에 이산화탄소(CO₂) 충전은 생략하였다. 계사내에서의 작업이 완료된 후 계사내외를 위에서 아래쪽으로 분무소독을 실시하였고 실외에서의 소독지점에서 차량소독이 있었다(축산 정보 1).

조류인플루엔자로부터 안심·안전 대책

금년도 양계산업의 최대의 공통과제는 양계산업의 붕괴와 연결되는 조류인플루엔자의 어떠한 방법으로도 일본내에서의 재발생을 방지하는 것이다. 그리고 HACCP과 생산이력제시스템 등의 구축을 통한 소비자의 안전·안심을 보장하는 일본산 계란·닭고기의 공급이며 이것이 일본의 양계가 살아남는 길이다. 특히 조류인플루엔자는 지금도 동남아시아에서 발생이 계속되고 있고, 작년말에 대만에서는 철새에서 바이러스가 분리되었으며 한국에서의 재발생도 보고되었다. 일본으로 바이러스 오염방지, 검역체계의 강화, 양계장에서의 계사내 바이러스 침입방지를 위한 방역대책의 철저 등이 강하게 요구되고 있다.

단지 바이러스는 어디에서 날아올지 알 수는 없지만 아시아지역에서 높은 감염이 계속되고 있는 가운데, 생산자는 백신사용에 의한 예방을 강하게 요구하고 있다. 3가지 종류의 인플루엔자 불활성화백신의 제조·수입이 약사법에 의해 승인되어 농림수산성은 이중에서 입찰에 의해 비축용 백신을 준비하였다. 백신 개발기술의 진보에 따라 발병제어뿐만이 아니라 감염도 방어할 정도의 강한 면역성을 부여하는 우수한 백신의 완성이, 이번 수입승인에서 일본내 시험에서 밝혀졌다. 감염위험성을 낮추기 위한 예방적 사용의 기대에도 일층 높아졌다(계명신문 발췌).

닭고기 가슴육 가공품 개발

도쿠시마쵸(徳島縣)에서는 닭의 가슴고기를 이용한 얇고 길게 깎은 포(削節)를 개발하였는데, 제조방법은 염지, 가공(焄), 건조, 삭절의 과정으로 어류의 삭절과 같은 외관에 닭고기의 풍미를 갖는 독특한 사절을 얻을 수 있다. 특징은 ① 히스타민이 적어 환자용 식품으로의 판매가능, ② 맛의 성분이 가다랭이와 비슷, ③ 일본식, 서양식이나 중국요리에도 응용가능, ④ 가공품 그대로 먹어도 맛있으며 국물용으로 이용한다면 품질이 좋아 깨끗한 닭고기 국물 제조, ⑤ 명도가 높고 색체가 우수하여 다양한 식품으로 응용가능, ⑥ 다른 식재료와 혼합하여 상품화가 가능하며 가장 큰 특징은 가슴고기를 유효하게 이용할 수 있다는 것이다(도쿠시마쵸 축산연구소 자료 발췌).