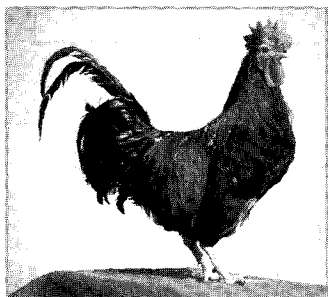


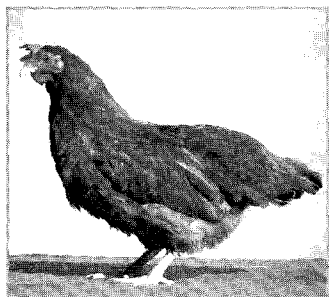
한국 재래닭 품질 인증 받는다

- 10년간의 재래닭 복원작업 완성 -

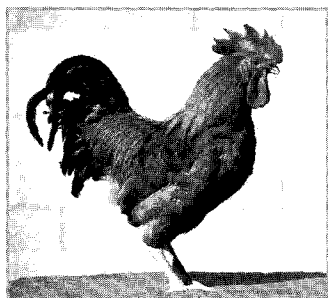
국내순수 상품등록이 이루어질 재래닭들



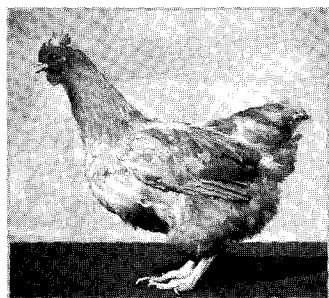
적갈수컷



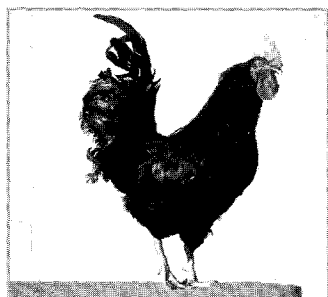
적갈암컷



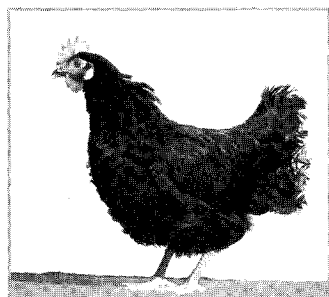
황갈수컷



황갈암컷



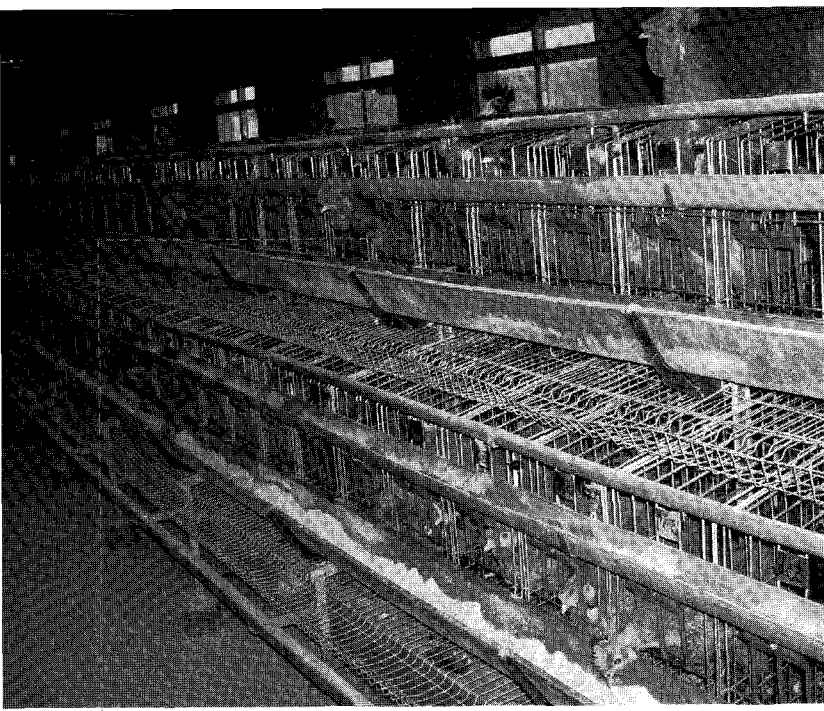
흑색수컷



흑색암컷

옛부터 국내 재래닭은 우리나라 국민들의 식성에 알맞는 독특한 맛과 육질로 인하여 가든이나 토속 음식점 등에서 고가로 판매되면서 입지를 굳혀오고 있다. 일부 지역에서는 지역 특성에 맞는 브랜드를 상품등록하여 소비자들로부터 신뢰를 받는 농가들도 늘어가고 있다.

이런 가운데 축산연구소(소장 윤상기)에서는 빠르면 금년말 국내 순수 혈통을 자랑하는 재래닭이 상품등록을 마치고 공식 탄생할 예정이다. 축산연구소 가금과(과장 이덕수)는 이미 10년에 걸친 재래닭 복원작업을 마치고 3월중 특허청에 재래닭 3개 계통(흑색, 황갈색, 적갈색)에 대해 등록출원 준비를 마친 상태이다. 상표등록이 이루어질 경우 철저한 가계선발과 사양관리를 통해 고정된 국내 유일의 재래닭을 국제적으로 알리고 국내 소비자들에게 재래닭의 참맛을 전달하게 될 것으로 기대를 모으고 있다.



충남 성환 축산연구소에서 사양관리가 이루어지고 있는 재래닭 검정계사 광경

선발하고 수탉의 경우 정액검사 등을 통해 우수한 개체를 선발하여 품종을 유지해 오고 있다. 지난해에는 대전에 있던 가금과가 성환으로 이동을 하면서 1주일에 걸친 닭들의 대 이동이 있었다. 이러한 과정에서 계군을 최소화 시켰고, 현재는 검정계사에서 재래닭 3,000수가 사육되고 있다.

10년에 걸친 재래닭 복원작업

지난 1992년부터 축산연구소 대전지소에서는 전국으로부터 산재한 재래닭을 수집하여 재래닭 특성을 복원하는 작업이 이루어지기 시작하였다. 당시 시중에 판매되고 있는 재래닭과 토종닭은 품질의 균일성이 없고 산란성, 산육성 등 경제형질의 개량도가 낮아 생산비가 높았을 뿐 아니라 재래닭의 계통조차 확립되지 못하여 산업화가 지지 부진하였다.

이후 1994년부터는 대한양계협회와 함께 4년간에 걸쳐 재래닭 고품질 육용화사업에 돌입하여 적갈색, 황갈색, 흑색, 백색, 회갈색 등 5계통을 선발해 복원작업을 실시한 결과 현재 97%의 순수 재래닭 혈통을 고정시키는데 성공을 거두었다. 이때 수집한 닭들은 축산시험장, 충청북도종축장, 현인농원 등은 물론 전국으로부터 수집한 닭들을 대상으로 이루어졌다.

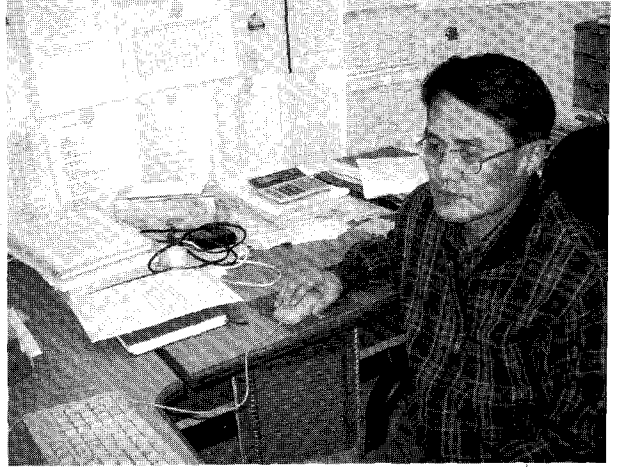
복원작업은 개체별로 철저히 이루어졌으며, 축적된 기록을 통해 선발지수를 종합하여 우수한 암탉과 수탉을

국내 순수 재래닭 브랜드 탄생

재래닭 복원과 브랜드화는 축산연구소 가금과의 한 연구사업으로 볼 수도 있지만 국가적으로는 고유자원을 확보, 유지하는 차원에서 중요한 의미를 담고 있다. 이번에 등록출원을 하는 계통은 적갈색, 흑갈색, 흑색 3계통으로 축연적갈닭, 축연황갈닭, 축연흑닭이라는 이름으로 태어날 예정이다. 흑색과 회갈색은 실용성이 떨어지고 완전한 고정성이 이루어지지 않은 관계로 등록에 합류하지 못했으며, 이들은 종자 보존 차원에서



철저한 가계선발과 사양관리로 국내 순수 품종을 이어간다.(우 최철환 연구사)



유지될 예정이다.

황갈색 계통의 특징은 체중은 적게 나가지만 다산성이고, 적갈색과 흑색계통은 알을 적게 낳지만 산육성이 좋은 특징을 갖고 있어 농가별로 취향에 맞게 닭고기로 출하하거나 방사란, 유정란 등 상품란으로 판매가 이루어지고 있다.

재래닭 복원과 상표등록에 이르기까지 실무를 담당해온 최철환 연구사는 국내 재래닭의 우수성을 소비자들에게 알리고 국제화 시대에 세계 어디에 내놓아도 경쟁을 할 수 있는 브랜드로 만들어 수출까지도 계획하고 있음을 언급하고, 기존 재래닭 사육농가들과의 동반적인 발전을 꾀해 나갈 것임을 밝혔다.

실용화를 위한 노력

세대가 고정된 계통들은 1995년부터 종란 또는 병아리로 농가에 보급되기 시작하였으며, 1998년에는 종계까지 분양하면서 상업화를 꾀했다. 그러나 기존 재래닭들보다 맛에서는 우수하지만 성장이 떨어지면서 농가들로부터 외면을 당해오기도 했으나 현재는 재래닭의 맛을 아는 소비자들로부터 꾸준히 사랑을 받고 있다. 축산연구소 가금과에서 재래닭을 분양받아 키우고 있는 농장은 현재 20여군데에 이르고 있는데, 시범농가 및 일반농가 외에 농업기술센터, 양계조합, 학교 등에서 관심을 갖고 사육을 하고 있다. 분양을 시작한 1995년부터 지난해까지 종란 257,400개, 초생추 104,025수가 농가로 분양된 것으로 알려지고 있다.

맛과 육질로 승부한다.

3월중 농촌진흥청을 통해 특허청에 품종등록

출원을 하게 되면 1년정도의 심의를 거쳐 상품등록이 이루어질 예정이다. 이후 농가 분양은 물론 재래닭의 우수성 홍보에 나서면서 사육농가들의 사육기반확충과 소비확대를 꾀할 예정이다. 따라서 사육농가들은 지적 재산을 보호받게 되며, 국내 고유의 닭 브랜드로 소득 보장도 기대할 수 있게 된다. 그러나 유사 제품도 동용하여 판매하는 사례, 소규모 처리 도계장 부재 등 산적한 문제가 남아 있어 이를 어떻게 해결해 나가야하는지에 대한 숙제도 남아 있다.

경남 창녕에서 4년동안 축산연구소 재래닭 종계를 분양 받아 사육을 하고 있는 엘림농원 김일환씨는 현재 1,200수의 종계와 실용계를 사육하고 있는데, 축산연구소의 재래닭은 일반 재래닭에 비해 성장이 다소 느리지만 육질과 맛에 있어서 우수하기 때문에 충분히 경쟁력이 있으며, 축산연구소에서 재래닭 상표등록을 추진하는데 대해서는 사육농가 보호차원에서 필요하다고 언급하였다. 단 현재 재래닭을 처리하는 소규모 도계장이 부족하기 때문에 어려움이 많다는 입장을 밝히고 이에 대한 지원과 관심이 절대 필요함을 강조하였다.

맛에서 충분히 인정을 받고 있는 만큼 이번에 상품등록을 받게 될 재래닭이 국제적인 브랜드로 거듭나기를 기대해 본다.

취재 | 김동진 홍보팀장
dj@poultry.or.kr

