

발효사료 급이로 두 마리 토기 잡는다

- 환경개선과 농가수익 극대화 -

지| 난달 kg당 2,200원이라는 유례없는 육계가격이 형성되었다. 지난해 발생했던 고병원성조류인 플루엔자에 따른 생산감소와 수입 감소 등이 원인으로 작용했지만, 근본적으로 환절기를 맞이하여 전국적으로 질병이 만연하면서 생산성이 크게 낮아진데 원인을 찾을 수 있다. 정부에서 강한 의지를 갖고 추진해오고 있는 뉴캣슬병(ND) 박멸 정책이 무색할 정도로 피해가 크고 저병원성 조류인 플루엔자도 심각해 농기들의 방역 대책이 시급한 것으로 알려지고 있다. 특히, 병아리 품귀현상이 종계의 생산성 악화와 맞물리면서 병아리 품질 문제도 심각하게 대두되고 있는 실정이다.

본고는 유난히 추웠던 지난 겨울과 병아리 품질 저하 등의 악조건 속에서도 질병피해를 최소화하고 생산성 향상을 기하면서 육계업의 경쟁력을 키워가고 있는 농기를 찾아 그 비법을 들어보았다.

유해균을 통한 면역력 강화

농가의 수익성을 높여주고 있는 것은 다름 아닌 발효사료를 통해 닭을 튼튼하게 키워가는 사육 방법이다.

즉, 발효사료를 통해 장내 유익균을 대량 선점하게 하여 유해균을 억제시키고 건강한장을 통해 면역력을 향상시켜 닭을 강하게 키우는 방법으로 항생물질 잔류 방지와 가스나 악취발생을 방지해준다. 특히, 계분을 통해 균이 이동하면서 바닥의 냄새도 줄여주는 효과를 가



농가의 생산성 향상 방안을 논의하고 있는 구구축산 김영한 사장(좌)과 손종근 전무(우)

발효사료의 우수성을 설명하고 있는 김덕수 사장(좌)과 김용봉 사장(우)

져온다.

금년 겨울 발효제를 이용해 높은 수익을 올리고 있는 농기들의 공통 점을 보면 생산지수가 평균 250~270을 기록하고 있다는 것이다.

또한 깔짚을 연속 사용하면서도 가스 냄새가 거의 없고 환경이 쾌적해지므로 호흡기 질병이 심한 요즘에도 닭들이 건강하고 고르게 자라는 특징을 볼 수 있다.

발효제를 이용한 사육방법은 중부권과 경기도 일원에서 육계유통에 큰 기여를 하고 있는 구구축산(대표 김영한)을 통해 사양가들 사이에 급속히 확산되고 있는 추세이다. 구구축산에서는 그 동안 농가들의 환경개선을 통한 생산성을 향상시키기 위한 방안을 연구하던 중 계약농가중 월등히 성적이 좋게 나오는 구암농장(남양주시 소재) 김덕수씨로부터 효소제 사용 방법을 알면서부터이다. 농장에서의 열악한 환경에 생산되는 닭들은 충어리와 흉부수종 등 품질면에서 크게 떨어져 항상 농가의 고민 거리로 작용하고 있었다.

구구축산에서 이 방법을 이용하여 계약농가에게 적용을 한 결과 좋은 성적을 얻을 수 있었으며, 특히 악조건 속에서도 생산성이 높게 나오는 것을 보고 전 농가에 전수를 하고 보급에 힘을 기울이고 있다.

폐사감소 등 생산성 향상 효과

경기도 연천군 백합면에 위치한 경원농장은 현재 3만수의 닭들이 발효제를 이용한 사육관리로 쾌적한 환경을 유지하며 사육되고 있었다. 계사 내부는 아직도 추운 날씨가 이어지면서 보온을 위해 최소 환기를 통해 사육되고 있었지만 가



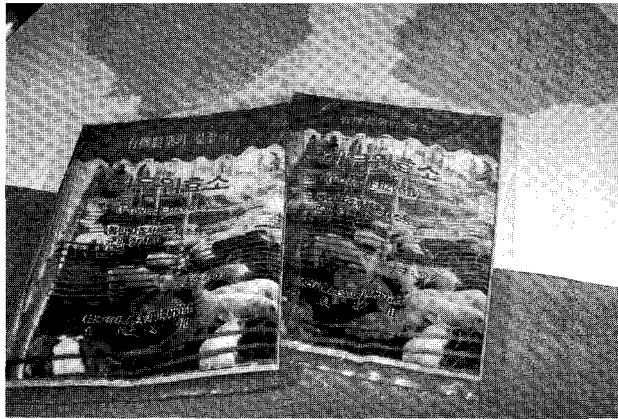
스 냄새가 없는 환경속에 닭들이 관리되고 있었다. 5년째 육계업을 경영하고 있는 김용봉 사장은 발효사료를 사용하면서부터 폐사가 줄고 환경이 개선되면서 생산성 향상을 기할 수 있었다고 설명하고 있다. 특히, 가스발생이 줄면서 연료비 절감효과를 톡톡히 보고 있음을 설명하고 있다.

처음 발효사료를 만들어 사육을 시작한 김덕수 사장도 경원농장에 함께 참석하여 효능을 설명해주었는데 김사장은 이날 구구축산으로부터 우수농가로 선정되어 공로패를 받고 해외 축산비람회 시찰을 다녀올 수 있는 여행권을 부상으로 받기도 하였다.

김덕수 사장이 발효 사료에 관심을 갖게된 것은 1970년에도 유기농환경연구회 회원으로 가입하면서부터이다. 과거 포도 농사를 해오면서 친환경 농업을 하던 터라 1990년초 토종닭을 시작하면서 정부에서 친환경사업으로 톱밥 발효사료 제조용 효소제를 싸게 공급하는 것을 알고 사양관리에 접목을 시켰으며, 이후 성적이 월등히 좋게 나오는 것을 발견하면서 육계를 전업으로 해오면서 줄곧 이 방법을 적용시켜 높은 수익을 올릴 수 있었다.

김사장은 장약을 전혀 사용하지 않아 약품비 절감효과를 가져오고 있지만 근본적으로 닭이 튼튼하기 때문에 폐사가 줄고 출하율이 높아 생산성 향상을 높여주고 있음을 설명하였다. 특히 육

파워효소제와 발효사료 샘플



질이 좋아져 소비자들에게 맛있고 깨끗한 닭고기를 공급할 수 있다는데 자부심을 갖고 있었다.

발효사료를 이용해 출하한 김사장의 지난해 말 사육성적을 보면 15,000수 계군을 33일 동안 평균 1.59kg에 출하를 했는데 출하율이 97.4%를 기록하였고, 사료요구율 또한 1.77로 나타나 생산지수 265를 기록하였다. 금년 생산성이 최악인 시기에 겨울동안 구구축산을 통해 출하를 한 12개 농가들의 성적중 효소균을 이용해 사양 관리를 한 농가들이 사용을 하지 않은 농가들보다 성적이 월등히 높았음을 알 수 있었다. 효소균을 이용한 8개 농가의 평균 출하율이 97.2%를 보였으며, 최근 생산지수도 237을 보이고 있다. 반면 일반 사육농가들의 출하율은 80% 이하의 출하율을 기록하였으며, 생산지수 또한 평균 160을 채 넘기지 못한 것으로 나타나 큰 차이를 보여주었다.

발효사료 제조 원가부담 없어

김사장이 직접 농장에서 발효사료를 제조하는 방법을 보면 다음과 같다.

우선 한국유기농연구회를 통해 정부사업으로 보급하고 있는 파워효소균(50g짜리 1포)을 사료(10포, 250kg, 펠렛사료일수록 좋음)와 미강(쌀겨, 40kg)을

7:3으로 40℃ 데워진 물(10ℓ)과 함께 섞는다. 이때 설탕(500g)을 첨가해도 좋으며 수분이 70%(손으로 쥐었을 때 물이 비치는 정도)되도록 잘 섞어준다. 바닥에는 천막을 깔고 위에는 보온덮개나 짚을 덮어두면 되는데 이때 플라스틱 병에 60~70℃의 물을 담아 군데군데 묻어두면 발효되는데 효과를 극대화시킬 수 있으며, 3~4일 덮어두면 누룩처럼 곰팡이균이 하얗게 뜬다. 이것을 잘게 부숴서 체로 친 후 말려서 보관해 두면 오랫동안 사용할 수 있다. 사료 첨가시 5톤당 1.5포(25kg짜리)를 섞어주면 충분하다.

이는 농장에서 직접 원료를 만들어 급이할 경우 효소균주 1포(5,000원)로도 충분히 원료를 만들어 사용할 수 있어 노력만 있으면 원가가 거의 들지 않는다고 볼 수 있다.

구구축산에서는 계약농기들에게 이러한 사양 기법을 전수시키는 한편, 만드는데 불편함을 덜기 위해서 직접 원료를 제작할 수 있는 공장을 통해 원가로 공급할 계획을 갖고 있다. 구구축산



발효사료를 급이하고 있는 경원농장 앞에서(좌부터 전명종 대리(구구), 손종근 전무(구구), 김덕수 사장(구암), 김영한 사장(구구), 김용봉 사장(경원))



우수농가로 선정된 김덕수 사장에게 공로패가 수여되었다.(구구축산 직원과 함께)

에서 직접 제작하여 공급할 경우 1만수 기준에 4~5만원(사료가격 포함)이면 충분히 공급할 수 있다는 결론이 도출될 수 있어 농가보급에 큰 효과가 기대되고 있다. 이미 원료를 만들 수 있는 발효기계가 시중에 판매되고 있지만 가격이 비싸 일반농가에는 부담이 가는 것이 사실이다.

안전성 닭고기 생산에 주력

구구축산 김영한 사장은 지난 1990년에 부화장을 경영한 적이 있으나, 지난 1995년 12월부터는 육계 유통사업에 뛰어들었다. 당시 계열화 사업이 확대되면서 일반 유통회사들은 힘을 얻기가 힘들었으나 1997년 이후 총체적인 어려움이 닥치면서 구구축산과 계약을 하는 농가들이 늘어났고, 현재는 참여농가중 100%의 농가가 계약사육을 하고 있는 실정이다. 이 모든 것이 생산자들의 이익을 최대한 생각하는 구구축산의 노력이 결실을 보게 된 것이다. 10년째를 맞이하면서 현재는 평균적으로 월 80~100만수의 닭을 처리할 정도로 규모가 커졌고, 각 지역의 담당직원이 농가들의 컨설팅을 담당하면서 농

장을 관리하고 있다.

위생적인 닭고기, 항생제 닭고기를 원하는 현 추세에 맞추어 구구축산에서는 출하전 7~10일에 샘플을 채취하여 도계장에 의뢰한 이후 이상이 없을 경우 출하를 하는 시스템을 하고 있다. 그리고 농가에도 휴약기간을 최대한 지키도록 계도하기 때문에 이제는 항생제에 대한 걱정이 없음을 자신했다. 김사장은 모든 도계장

이 항생제 잔류검사 시스템을 도입하여 소비자들에게 위생적인 닭고기를 공급할 수 있는 시스템을 갖출 수 있기를 바랬다. 발효사료 사용에 대해 구구축산 손중근 전무도 모든 농가에게 이 방법을 알려 국내 전체 육계농기들이 경쟁력을 가질 수 있기를 소망하였다.

효소를 이용한 사육방법은 이미 과수 및 기타 농업분야에서는 사용이 되어오면서 그 효과가 입증되어 왔고, 축산분야에서도 타축종(소, 돼지)에서도 적용을 해오면서 좋은 효과를 보고 있다. 채란계 농장에서도 이를 적용하여 생산성을 향상시키는 농가들도 늘어가고 있다.

고가 사료시대, 수입닭고기 증가추세, 질병만연 등의 어려움 속에서 우리가 풀어야 할 일은 생산성 향상이다. 환경을 쾌적하게 하고 닭을 원천적으로 튼튼하게 키워 농가의 수익을 올리고 맛있고 위생적인 닭고기를 소비자들에게 공급해 선진축산에 한발 다가서는 육계산업이 되기를 기대해 본다.

취재 | 김동진 홍보팀장
dj@poultry.or.kr

