

닭 경제능력 검정소 실습을 마치고

질병예방에 초점을 둔 검정사업

이 남 희 본회 경영지도팀

장 성 영 본회 홍보팀



▲ 검정소 출입구



▲ 검정소 실습을 마치고 돌아온 이남희(본회 경영지도팀, 좌)씨와 장성영(본회 홍보팀, 우)씨

10월 26~27일, 1박 2일 예정으로 경기도 안성시에 위치한 닭경제능력검정소에 연수를 다녀왔다. 국내 유일의 닭능력검정소로써 다양한 설비를 고루 갖추고 있었으며, 1만여 평의 검정소 내부에는 실용산란계와 실용육계를 모두 사육하고 있었다. 연수기간과 종계의 부화기간이 맞아 도착당일 병아리의 부화와 성감별, 방사까지 모든 과정을 지켜볼 수 있는 행운을 얻었다. 검정소 도착 후 차량소독조와 방문객 소독조가 설치되어 있었는

데, 방문객 소독시설을 통해 분무소독을 실시한 후 검정소 문을 통과할 수 있었다. 출입구에서 소독을 하고 검정소 내부로 들어가면 사무실과 출하장이 보인다. 내부로 들어가서 검정소 직원들과 인사를 나눈 후 검정소 상황 설명과 함께 산란계와 육계 사육장을 둘러보고, 실질적인 체험을 시작하였다. 검정소 내부에 부화장과 분뇨발효시설 및 여러동의 사육장을 보유하고 있으며 사육을 위한 다양한 시설을 갖추고 있었다.

검정소 사무실 옆에 위치한 부화장에서는 10월 26

일 당일 6,000수의 병아리가 부화되고 있었다. 검정은 산란계의 경우 1년에 1회 육계의 경우 1년에 2회 정도를 하고 있다. 이번에 부화되는 닭들은 73회 육용계 검정을 위한 닭들이다. 처음 검정소에 도착한 수정란들은 18일간 40℃의 발육기에서 성장하게 된다. 이 동안에는 전란과정(45° 정도로 계란을 돌림)이 반드시 필요하다. 일반적으로 육계의 경우는 부화율이 75~80%가량이며, 배부율은 약 45~40%가량이다(초생추 발생 마리수 = 종계수×산란율×종란율×부화율). 부화된 병아리는 감별사에 의해 암수가 구별되어 1박스에 100수씩 담겨졌다. 갓 태어난 병아리는 질병 예방을 위해 ND백신(안구투여)을 실시하였다.

병아리들의 암수 감별법은 ① 날개깃털법 ② 항문구분법 ③ 털색구분법이 있으며 종에 따라서 구별방법을 다르게 이용한다.

모든 과정을 거친 건강한 병아리들은 검정을 위해 200수씩 사육장에 방사되는데 사육장의 온도는 35℃로 유지시켜 주어야 한다.

다음날에는 채란농장에서 수동으로 사료를 주는 급이 작업과 계란수거 작업을 체험하였다. 채란계 검정농장은 무창과 유창으로 나뉘어져 검정이 이루어지고 있었다. 우리나라 농장들이 무창과 유창으로 이루어져 있기 때문에 현장과 같은 조건으로 검정을 하기 위해서라고 한다. 계란은 자동 집란시스템을 통해 선별장으로 이동하였다.



▲ 갓 부화된 병아리



▲ 감별과정



▲ 무창 산란계 자동화계사

검정소에는 두 개의 집란장이 있는데 과거의 방식과 현대시설로 나뉘어져 있다. 분뇨수집과 집란방법에서 차이가 나게 된다. 과거의 방식은 급이와 집란, 분뇨처리까지 모두 수작업이기 때문에 노동비가 많이 든다. 반면 최신시설의 양계장은 벨트를 이용한 분뇨처리와 집란이 이루어지고 있었으며, 계산된 양의 사료를 급여하고 항상 신선한 물을 공급하고 있었다. 시설비가 비싼



▲ 계분처리시설



▲ 계란 GP장

편이기는 하나 노동비 절감과 훨씬 청결한 환경을 제공하고 있었다.

산란계는 약 25~30주령에 95%로 최고의 산란율을 나타낸다. 72주령에는 산란율이 50%정도 되는데 이때는 도태를 시킨다. 다른 양계장에서는 경제적 이윤을 목적으로 60주 가량에 강제환우(사료와 물의 공급차단, 점등차단, 몸무게를 목표량 만큼 빼고 나서 다시 급이, 급수시작)를 시켜 약 100주령까지 기른다고 한다. 강제환우를 거치게 되면 다시 산란율이 향상되기 때문이다. 하지만 강제환우는 닭들의 잦은 질병과 품질이 저하된 계란을 생산하기 때문에 문제점이 많다고 한다.

집란된 계란들은 바로 계란선별기로 옮겨지며 여기서 무게별로 나누어진다. 계란들을 입구에 넣으면 자동으로 무게를 달고 구별해서 난장에 넣어주는 편리한 기계이다. 기계를 거치면서 달걀의 위치가 가공 쪽이 위를 향하도록 설계되어 있어, 달걀을 올려주고 포장을 마친 계란을 쌓는 일 외에는 별다른 노동력이 필요하지 않았다.

또한 전산시스템으로 계종별로 산란율과 계란 무게별 통계를 내주어 산란계의 산란율과 생산되는 계란의 종류를 알아보기 쉽게 데이터 정리까지 해주었다. 이러한 통계는 월간양계의 자료로 쓰이기도 하며 이러한 대형 검정시설을 갖춘 곳이 없기에 출판이나 외부에서의 자료요청에 유용하게 쓰이게 된다는 설명이었다.

검정소 내에서는 닭의 건강상태나 사료효율 등을 검사하기 위해 닭의 혈액 검사시에 채혈과정을 하게 되는데 오차율을 최소로 하기 위해 한번 실시할 때마다 20수정도 계군별로 채혈하여 검사한다고 한다. 닭의 날개를 살짝 젖히면 흰 피부가 보이는데 거기에서 보이는 혈관을 찾아 주사기를 이용해 혈관 옆을 찔러 혈관을 통과하게끔 하여 2ml의 혈액을 뽑는 작업이었다. 날개 안쪽에 혈관을 중간 크기 주사기로 2ml정도 채혈하며 혈관이 터지지 않게 조심해야한다. 혈관을 바로 찌르기 보다는 살짝 비켜 찌른 후 혈관을 찾는 것이 정석이다.



▲ 병아리 입추

디비킹 기계는 병아리에서 성계가 되면서 부리가 날카로워지고 같은 계사의 싸움을 방지하기 위해 이용한다. 어릴 때 해줄수록 좋으며 부리를 성장판까지 달구어진 판으로 절단한 후 상처가 빠르게 아물도록 살짝 지지주어야 한다. 만약 디비킹의 적당시기를 놓치게 되면 절단시 출혈이 멈추지 않게 되는 경우도 있어 어린 병아리 때에 반드시 거쳐야 할 과정이다.

단 이틀간의 교육과정이었지만 평소 책으로만 보던 다양한 방식의 계사시설과 계분 발효기기 등을 볼 수 있는 기회가 되었다. 소장님의 친절한 설명과 재치 있는 말솜으로 연일 웃음이 끊이지 않는 재미있는 연수였다. 어느 다른 협소한 양계장과는 확연히 다르게 검정소에 있는 산란계들의 상태는 굉장히 양호했고 건강했다. 비싸서 일반양계장에서는 볼 수 없었던 계분발효시설과 난각, 난백, 난황 등을 측정할 수 있는 기계들을 모두 소장하고 있었고, 소장님께서 보여주시는 가금학 책 속에는 대한양계협회 제공이라는 작은 문구와 함께 실려 있는 다양한 데이터들이 쉽게 눈에 띄어 웬지 자랑스러움을 느낄 수 있었다. 또한 이러한 자료들을 산출해 내기 위해 철저한 계획과 실행으로 임하시는 간부들의 모습에 열정이 넘치는 것을 볼 수 있었다.

모든 교육이 끝나고 출발 전 여가시간을 이용해 검정소 내의 멋진 풍경을 자아냈던 은행나무의 열매를 직접 주었다. 코가 아릴 정도로 은행 특유의 냄새가 나기는 했지만 먹을 생각을 하며 한 아름 주어왔다.

1년 동안 이루어지는 검정소 내 과정을 1박 2일만에 모든 것을 배울 수는 없었지만 잠시나마 현장 교육을 통해 양계산업에 대해 알아보는 좋은 시간이 되었고, 검정소 내의 소장님을 비롯한 모든 분들이 우리의 교육을 위해 그곳에서 이루어지는 전반적인 일을 세부적으로 알 수 있었고 또한 재미있었던 시간이었다. **양계**