

## 일본의 양계업

### 산란계

#### 2006년 양계분야 예산 요구

농림수산성은 난가의 대폭적인 하락시 가업생산자에게 보전하는 난가 기금의 보조인 「계란가격안정대책사업」과 신규사업인 「계란수요구조조사분석·정보제공사업」은 수요에 맞춘 생산을 추진하면서 민간단체에 위탁하여 (1)계란수요구조의 조사연구 등의 정보제공, (2)계란이나 계란부산물의 기능성 조사분석과 새로운 소비나 이용방법의 검토를 수행한다. 그 밖에 사료용 곡물의 비축대책사업(옥수수, 수수 60만톤 비축), 배합사료가격의 안정대책사업, 외국산사료용 보리 구입·보관·판매하는 「유통사료의 안정공급대책」과 (1)가금육처리시설에 대한 처리효율화와 함께, 품질이나 기능의 향상·개선 등을 위한 시설정비, (2)계란의 수집·처리가공의 거점이 되는 최신식이고 고도의 위생관리기능을 갖춘 공동계란처리시설의 정비, (3)가축개량 증식의 추진, (4)남은 음식물 등 미이용 자원의 사료이용 추진 등의 보조 사업은 「강한농업만들기교부금」이나 「광역연대산지경쟁력강화지원사업」에서 요구하고 바이오매스자원을 순환 이용하는 종합적 활용 시스템을 구축하는 「바이오매스의 수집·교환·이용 시스템의 구축」 예산에는 가축배설물 관계에서 공동이용의 퇴비화 시설 등의 정비 등이 포함되어 있다.

소비·안전에 관련된 예산 중에는 「가축전염병예방비」가 책정되어 고병원성 가금인플루엔자 등의 대규모 가축전염병이 발생한 경우에 처분한 가축 등을 폐속·적절하게 처리하는 「가축원활화처리 체제강화대책사업비」 신규사업비, 방역활동을 지원하기 위하여 인적진급지원체제를 정비하는 「가축위생강습회 등 실행사무비」가 편성되었다. 한편 「가금인플루엔자 백신사용에 관한 조사연구」 동물용의약품이나 사료의 안전확보, 긴급용 백신의 비축, HACCP 시스템을 활용한 고도의 생산위생관리를 도입하는 가축위생대책추진사업 등의 예산도 요구하였다(계명신문).

#### 신형 계란 팩케이지 발매

팩란의 운송에서 상점진열까지 계란물류시스템의 개선에 노력하고 있는 (주)스텝모아가 개발한 「수퍼락 ST-24」나 「뉴수퍼락」, 「계란팩낙하보호장치」의 특징은 다음과 같은데 「수퍼락 ST-24」는 겹쳐 쌓이둔 상태로 팩란을 꺼낼 수 있는 화려한 팩란의 유통·진열 케이스이다. 센터에서 배송되어 온 수퍼락을 매장 안에서 케이스별로 바꾸어 놓는 새로운 방식으로 매장에서 팩란을 다시 쌓는 작업을 경감시킨다. 수퍼락은 녹색과 파랑으로 계란매장을 화려하고 더욱 멋있게 연출할 수 있어 방문하는 고객들에게도 좋은 평가를 받고 있다. 「뉴수퍼락」은 상부가 평평하여 특수란 등의 물류·진열용으로 개발한 것으로 종이상자 물류가 경감되어 배송시 앞문을 닫아 박스상태로, 매장에서는 약간 앞으로 열어서 상품의 취급이 편리해진다. 본체는 항균, 정전기방지제가 들어 있는 폴리프로피렌으로 제작되었다. 「계란팩 낙하보호장치」 원통형 모양으로 쌓이둔 특수란 등이 낙하되는 것을 막는 철제그물망이다(계명신문).



윤 병 선

한경대 GRRC 전임연구원/농학박사



## 육 계

### 180~200일 사육하는 다마샤모

사이다마췌(埼玉縣)농림종합연구소에서 작출 된 토종닭 다마샤모는 아마토군계(大和軍鶏)에 뉴햄프셔를 교배하고, 여기에 대형 샤모를 교잡하여 만들어졌다. 사육기간은 180일 이상의 시간을 들여 자연에서 방사하여 사육한다. 방사를 원칙으로 스트레스가 없도록 사육하여 육질은 팽팽하고 치아에 닿는 느낌이 좋으며 깊은 맛이 있기 때문에 브로일러와는 확연히 다른 맛이 있다. 계절별로 더운 여름철에는 수박, 오이, 가을에는 감, 겨울에는 무우 잎, 등을 사료와는 별도로 주어 닭을 하나의 생명체로서 소중히 키우고 있다. 때문에 생산효율은 매우 나쁘지만 스트레스를 발산한다는 점에서는 매우 차이가 있으며 육질도 작은 계사에서 키운 것과는 근본적으로 다르다. 자연에 더욱 가까운 환경에서 키우기 때문에 야생성을 회복할 수 있어 사육하는 닭은 브로일러와는 달리 여러 가지 면에서 다르다.

입추 후 생육단계별 백신을 접종하여 면역력을 높이고 10주령이 지나면 방사를 실시하여 방사를 통해 14주령 이상을 더 사육하여 최고 육질을 만든다. 사용하는 배합사료의 조단백질 함유량은 16.5%로 매우 낮고 사료원료로는 호박씨, 마늘분말, 건조효모, 녹차 추출물, 계피 등 생약성분을 첨가하여 사육하고 있다. 사육 후 도계과정에서는 도체를 거꾸로 매달아 방혈하고, 도체의 변화를 적게 하기 위해 낮은 온도(55~56℃)에서 온탕처리를 한 후(브로일러는 61℃로 설정된 온탕에서 처리) 직접 손으로 내장을 적출하기 때문에 작업 효율은 낮지만 고기 맛이 다를 수밖에 없다.(축산정보네트웍 발췌)

### 토종닭 · 브랜드닭 콘테스트 실시

식육산업의 기술과 정보가 한곳에 모이는 「2005식육산업전」이 11월2일부터 4일까지 동경에서 열려 24,000명을 넘는 방문객으로 성황을 이뤘다. 이 콘테스트는 식육산업의 발전을 도모하기 위하여 (재)일본식육생산기술개발센터 등의 주최로 매년 열리는 것으로 금년에는 12개의 기업이나 단체가 마음과 정성을 다해 생산한 고기나 최신의 기술을 응용하여 만든 기기 등을 전시하는 한편 전국의 토종닭이나 브랜드 닭고기, 브랜드 돼지 콘테스트, 식육가공기계의 시연, 식육처리기술이나 미국산 소고기의 수입에 관한 세미나 등의 행사도 함께 열렸다.

토종닭 · 브랜드닭 콘테스트에서는 전국에서 「오곡미계(五穀味鶏)», 「고슈토종닭(甲州地どり)», 「신노닭(信濃どり)», 「오카야마토종닭」, 「아오모리샤모록」, 「히나이토종닭」, 「地養赤鳥」, 「아리다토종닭」, 「미야자까지독꼬(宮崎地頭鶏)», 「사쯔마(고구마)닭」이 출품되어 방문객들이 시식하고 맛과 육질, 식감 등을 비교하였다(계명신문).

### 양계산물 생산액 1위는 가고시마췌(鹿口島)

농림수산성이 발표한 자치단체별 양계부문의 생산액이 가장 많은 단체별 순서는 가고시마(鹿口島), 이와테(岩手), 미야자끼(宮崎)였다. 계종별 매상액은 산란계 이라바리기, 찌바, 가고시마, 순서이고 육계는 미야자끼, 가고시마와 이와테, 아오모리, 홋카이도, 도쿠시마 순서였다(계명신문).