

## 품질 인증 등록, 흑운모 · 녹차유정란 생산현장

선모자연농원(대표 양승덕)은 지난 2006년 3월 10일 우리 시대에 맞는 친환경 생산물을 이용해 무항생제, 항산화제로 소비자에게 깨끗하고 신선한 계란을 공급하고자 3년간의 지속적인 연구 끝에 흑운모와 녹차를 함유한 유정란의 품질인증을 받았고, 현재 특허등록을 위해 출원한 상태이다(출원번호 40-2006-0012500). 양승덕 사장은 흑운모가 황토와 맥반석보다 약 3배 이상 원적외선 방사율(94%)이 높으며 게르마늄 함유량이 36ppm에 이르는 생명의 돌로서 예전부터 흑운모석을 약돌이라 부른 것에 착안하여 신관계에도 흑운모 분말을 배합한 사료를 급여하였다. 본고는 웰빙시대에 걸 맞는 흑운모, 녹차의 기능과 이를 이용해 국내에서 어렵게 생산한 “흑운모 · 녹차유정란”의 특성을 살려 생산하는 현장을 취재하였다.



▲친환경, 유기농 제품을 생산하기 위해 착색제를 사용하지 않았어도 난각질 개선제 효과를 지닌 흑운모를 초이사로 때부터 급여하여 난각의 색깔이 진한 갈색을 띠고 있다. 난황 역시 진한 황색을 보이고 있다.



▲농장주변에 둘러싸인 은행나무로 친환경 사육 조건을 갖추고 있다.  
은행나무로 둘러싸인 계사주변(좌)과 농장의 전체적 전경(우)

## 흑운모 · 녹차유정란 생산 동기

규산염질 암석인 흑운모는 사람에게서는 신진대사를 원활히 하고, 기를 도우며 노화를 방지하고 면역력을 강화시켜 질병예방에 효과가 있다고 알려져 있을 뿐 아니라 강한 음이온과 원적외선을 발산하고 항균효과와 암모니아 가스 탈취에 효능이 있는 것으로 보고 되어(한국전자재시험연구원) 있다. 외국에서는 돼지에게 흑운모를 먹여 육질을 개선하고, 냄새를 없애며 불포화지방산이 증가하여 식물성 지방에 가까운 맛이 고소하고 쫄깃한 맛을 이끌어 내어 흑운모를 배합한 사료를 급여하는 사례를 보고, 2003년부터 3년간 지속적으로 산란계에게 흑운모를 배합한 사료를 투여하고 있다.

## 흑운모 · 녹차의 성능

흑운모는 사료용 분말로 이용하기 위해 파쇄 및 분쇄과정을 거쳐 고운 입자로 만들어 사료에 배합하게끔 가공되어 나온다. 항산화제 효과로 생체리듬을 길게 만들어 닭을 짧게 관리하고, 이로 인해 선모자연농원에서는 70~80주령 된 산란계도 90% 이상의 산란율을 보이고 있다고 밝힌다. 병아리 때부터 초이사료로 급여하면 미네랄과 무기질 섭취로 빠른 골격 성장을 볼 수 있다고 하지만, 주의해야 할 점은 2000℃에서 태워 불순물을 제거하고, 절편으로 쪄개지는 흑운모의 결정 특징 때문에 미세한 고운 분말로 된 흑운모를 이용해 장 손상을 예방해야 한다.

선모자연농원에서 사용하는 녹차는 양평에서 생산되는 녹차로, 살균효과를 띄고 있어 생균제를 발효시켜 먹으면 계분에서 가스가 적게 방출되는 효과를 보고 있다. 또한 지방분해 효과가 있어 닭의 체지방이 감소하여 다른 닭에 비해 외관상 약간 마른 현상을 보이지만, 알 생산성에서는 높은 수치를 자랑한다.

본 기자가 방사사육을 함에도 불구하고 농장을 방문해 계사에 들어갔을 때 다른 농장과 달리 암모니아 gas와 계분 냄새가 거의 나지 않는 것을 확인할 수 있었다. 흑운모를 배합한 사료로 설사를 예방하고 원적외선 방출효과와 사료 수분 흡수조절 효과로 계분의 발효가 촉진되어 계분 냄새가 감소되고, 체내 면역력 증강에 도움을 준다. 계란을 깨보았을 때 역시 특유의 생 비린내



◀자동난상으로 자동벨트를 이용해 알을 수집한다. 방사사육으로 바닥에 알을 낳을 수도 있지만, 알 낳은 위치 교정을 위해 초산때 한달 가량 습관을 들이기 위해 난상 위로 올려준다. 18주령 된 현재는, 95%가량 난상에서 알을 낳는다.

가 전혀 없는 것을 알 수 있었다.

흑운모·녹차를 먹인 유정란은 알의 광택도 많이 나고, 초산 때부

터 난각의 두께도 두터워 파란이 거의 보이질 않아 계사가 깨끗이 유지된다는 장점을 보였다.

현재 사용하는 흑운모 단가는 kg당 3,000원, 녹차는 kg당 4,000원이고, 선모자연농원에서는 사료 5톤당 성분 100% 흑운모 40kg와 성분 50% 녹차 20kg을 배합하여 급여하고 있다.

## 선모자연농원의 사육 관리

웰빙시대에 걸맞는 친환경·유기농 식품을 생산하기 위해 양승덕 사장은 다른 지역보다 고지대에 위치한 계사의 위치, 주위에 가득 둘러쌓인 천연 은행나무에서 나오는 살균효과와 1급수인 지하수 급수로 채란업을 하기 좋은 환경에서 질병피해 걱정 없이 천연 유기농 유정란을 생산하고 있다. 현재, 매달 한차례씩 ND, IB 생독백신 접종을 실시하고, 스트레스 해소를 위해 비타민제를 꾸준히 급여하고 있다.

농장에서는 신란하루 11시간 점등으로 오랜 시간 점등을 하지 않는다. 이로 인해 초란이 나오는 시기가 늦춰지지만, 초란 후 성성숙 기간이 길어져 두터운 난각을 유지하는 좋은 품질의 유정란 생산을 증대시킨다.

선모자연농원은 현재, 방사사육으로 한칸 당 6마리가 난상을 이용하게끔 설치되어 있고, 1m 당 0.17수로 평당 20마리가량이 들어가고, 암:수 비율을 15:1로 유지시키면서 96~97%이상의 수정율을 보인다.

## 품질인증 받은 흑운모·녹차유정란

품질인증을 받기 이전, 유통업자의 계약조건에는 30주~55주까지의 1등급 유정란을 납품했었다. 이렇게 되면 사료이외 고품질의 첨가제를 먹여서 건강하게 키워도 55주 이상만 넘어가면 판매가 어렵게 되므로 유정란을 생산하는 하는 생산자들만 막대한 피해를 입게 된다. 또한 기존의 판란(30개들이)으로 납품하게 되면 납품가 140원을 받으면서 특별 사료를 이용해 생산한 난의 제값을 받지 못하는 점에 직접 상품화하고자 특허를 내게 됐다고 밝혔다.

품질인증을 받은 브랜드란은 최저가격 3,650원에 판매되는 점을 활용해 마트 납품가 270원으로 소비자가 10개들이 1팩에 3,600~3,800원으로 1개 360~380원을 받을 예정으로 현재 해당 조합원의 가입절차를 밟고 있는 중이다. 현재, 축산연구소에 계란성분분석을 요청한 상태이고 6



▲ 양승덕 사장(56세)과 아들 양선모(26세)씨. 친환경, 유기농 생산을 위해 3월 10일 흑운모·녹차유정란을 품질인증 받았다.

월초부터 서울 신세계 백화점 및 양재동 하나로 마트 등 대형마트에 납품할 예정이다. 녹차로 생산된 비인증란은 많이 출시되었지만, 깨끗한 농장에서 철저히 생산된 품질인증 녹차란은 현 시장에서 찾아보기 힘들다. 양승덕 사장은 다른 브랜드란과 차별화시켜 우리나라 최초의 100% 흑운모·녹차란임을 인식시켜 1일 판매량 1만개를 추진하고 있다.

품질인증절차는 우선, 현지답사 후 조건에 충족되는 농가인지 여부를 확인하고, 국립농산물품질관리원의 각도별 출장소에서 요구하는 소정의 질문(농장대표의 자질, 경력, 계사내 암

수비율, 평당 마리수, 수질검사 등)을 작성 후 모든 조건이 누락 없이 충족되는지 판별하고 계란의 5가지 유해요소 유무검사를 실시하게 된다. 이를 통해 품질인증을 받은 농가는 사후관리로 매달 한번씩 정기점검을 받게 되고, 시중에 납품되는 물건도 수시로 확인하면서 지속적인 품질관리를 받게 된다.

## 양승덕 사장의 바람

양사장의 아들이자, 농장 대표인 양선모씨(26세)는 우리나라에 맞게 친환경·유기농 계란을 생산하고, 다른 품종과 차별화와 다양화를 위해 채란계를 발전시키는 중추로 활동하고자 현재는 단국대학교에서 유기농 교육을 받고 있고, 올해 안에 독일, 스위스, 일본 등 양계 선진국의 견학으로 견문을 넓힐 계획이다. 아들에게 밑거름을 만들어주고자 양승덕 사장은 중간상인들에게 이끌려가는 입장보다 생산자들이 앞서 이끌어 나가는 입장이 되고자, 우리나라에 유정란을 생산하는 농가들이 각 지역별로 모임을 만들어 전국의 상황을 파악할 수 있었으면 하는 바람을 갖고 있다. 이를 통해, 유정란 고유의 특성을 살려 소비자에게 홍보함으로써 직접 납품할 기회도 자연스럽게 마련되길 바란다는 말씀을 남겼다. 양사장은 앞으로 흑운모·녹차유정란 성공 후 농장주변에 있는 독성을 중화시킨 은행나무 잎과 오가피를 활용하여 이를 이용한 브랜드 유정란 생산에도 힘을 계획이라고 밝혔다.



취재 | 장성영 기자  
ch-spirow@hanmail.net