



2006년도 제3차 통합경영분과위원회 개최

오는 9월 12일 본회 회의실에서

본회는 오는 9월 12일 본회 회의실에서 2006년도 제3차 통합경영분과위원회를 개최하고, AI 비상대책위원회 구성 등 현안문제에 대해 논의할 예정이다.

또한 이날 회의에서는 닭고기 생산원가 절감 방안 모색 및 닭고기 포장유통 의무화 등에 대해서도 논의하게 된다.

구구데이 닭고기 소비촉진 판촉물 제작·배부

중앙단위 행사 9월 8일 서울 명동서 실시

오는 9월 9일 구구데이, 닭고기 먹는 날을 맞아 본회는 닭고기 소비확대를 위한 판촉물(포스트잇 노트) 2만개를 제작, 본회 회원사에 배부했다.

이번에 제작한 판촉물에는 구구데이 홍보 뿐만 아니라 본회 품질보증마크와 품질보증마크를 사용할 수 있는 본회 회원사를 소개했다.

한편, 오는 9월 8일 서울 명동 하이헤리엇 광장에서 제4회 구구데이(9·9 Day) 행사가 진행된다.

이날 행사에서는 대한민국 요리명장 1호가 추천하는 명장추천 닭고기·계란요리와 전국 팔도의 숨겨진 지역향토 특선요리를 추석분위기에 맞춰 전통상차림으로 재현하고 시민들에게 무료로 맛 볼 수 있는 기회를 제공한다.

또 부대행사로 우리의 전통 사물놀이 음률에 맞추어 B-Boy 댄스팀이 즉석에서 댄스경연을 하는 등 시



민들에게 볼거리를 제공할 예정이다.

이번 구구데이 행사는 9월 8일에 전국 15개 농협 지역본부 주관하에 전국적인 행사로 동시에 진행되며, 본회 회원사도 닭고기 무료 시식회 등 자체적인 홍보 활동을 펼칠 예정이다.

2006 축산물브랜드전 참가

회원사 브랜드 및 품질보증마크 홍보



2006 축산물브랜드 전시회 및 경진대회가 오는 9월 7일부터 9일까지 서울 삼성동 코엑스 태평양홀에서 108개 업체, 308개 부스가 참가한 가운데 개최된다.

본회도 이번 축산물브랜드전에 참여해 본회 회원사 브랜드 및 제품 소개와 아울러 품질보증마크 등을 흥

보할 계획이다.

또 닭고기 소비확대를 위한 판촉물(포스트잇 노트) 3천개를 구구데이 행사와 함께 이번 브랜드전에서도 소비자들에게 배부, 닭고기 브랜드를 홍보할 예정이다.

닭고기 '품질보증마크' 무단 사용 조치

대림수산(주), 즉시 사용중단 조치



국내산 닭고기와 외국산 닭고기의 차별화로 우리나라 육계산업을 보호하고, 신선하고 위생적인 본회 회원사 상품과 비회원사 상품을 차별화 하기 위해 본회는 지난 2002년부터 국내산 닭고기임을 나타내는 '품질보증마크' 제를 실시하고 있다.

그러나 최근 '품질보증마크'를 무단 사용하는 사례가 늘고 있으며, 대림수산(주)의 경우 당사 생산제품인 '스모크치킨 180g' 포장재에 본회 '품질보증마크'를 무단으로 사용한 것이 확인돼 본회는 품질보증마크 사용을 중단 할 것을 대림수산에 통보했다.

이에 대해 대림수산(주)는 공문을 통해 본회 '품질보증마크'의 상표권 침해와 관련 심히 깊은 유감의 뜻을 나타냈으며, 기존 포장재의 '품질보증마크'를 삭제하는 등 즉시 시정조치를 취했다고 밝혔다.

'품질보증마크'는 축산물가공처리법에 의한 도축장(도계장) 시설 기준 외에 본회가 인정하는 항문절제기(벤트커터) 및 닭 수송차량, 어리장, 닭고기상자(컨테이너 박스)의 세척소독시설을 갖추고 정상 가동되는 곳

이어야 하며 또한 축산물가공처리법 제9조 규정에 의한 위해요소 중점관리기준(HACCP) 지정을 받아 시행하는 회원사만이 사용할 수 있도록 되어 있다.(관련기사 '홍보' 78P 참조)

냉장닭고기 제품 보관 및 유통온도 표기변경에 대해

대형 할인매장에 현행 -2~5℃로 표기할 것 요구



국립수의과학검역원 고시 제2005-2호(2005. 2. 28) "축산물의가공기준및성분규격" 중 제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격, 8. 보존 및 유통기준 '바'에 식육가공품 및 포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃로 표기토록 하고 있으나, 닭고기의 경우 타 육류(쇠고기, 돼지고기)와 다른 특성(고단백, 저지방, 미세섬유질)으로 인해 상위법인 축산물가공처리법 시행규칙 제2조(가축의 도살처리 및 집유의 기준)에 별도로 가금류에 대해서는 "도축장에서 반출되는 식육의 온도는 5℃ 이하로 유지되어야 하며 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃ 이하로 유지되어야 한다"라고 규정하고 있다.

이와 관련해 본회는 최근 이마트와 홈플러스 등 대형 할인매장에서 요청한 냉장 닭고기 제품 포장지 보존온도 표기 변경과 관련 닭고기의 경우 현행 -2~5℃로 표기하는 것이 식품의 안전성 확보와 소비자 보호를 위해 타당한 것으로 사료된다고 의견을 제시했다.

'숨은 그림 찾고 상품 받고' 이벤트 종료

당첨자 50명에게 닭고기 선물세트 발송



2006년 7월, '월간 닭고기' 창간 11주년을 맞이하여 실시한 '숨은 그림 찾고 상품 받고' 이벤트가 지난 8월 20일자로 종료됨에 따라 본회는 지난 8월 28일 정답자 중 50명을 추첨했다.

이번 추첨은 양계전문지 기자들이 직접 뽑았으며, 추첨을 통해 당첨된 50명에게는 9월 중순까지 본회 회원사인 (주)하림과 (주)마니커의 닭고기 가공품 선물세트를 우송해준다.

당첨자 명단은 본지 69P 또는 본회 홈페이지 (<http://www.chicken.or.kr>)를 통해 확인 가능하다.

제4차 편집위원회 개최

월간 닭고기 편집방향에 대해 논의

본회는 오는 9월 12일 (주)삼양사 회의실에서 2006년도 제4차 편집위원회를 개최한다.

이날 회의에서는 과월호 월간 닭고기 평가와 아울러 10월, 11월호 편집내용 및 육계업계 현안문제 등에 대해서 논의할 예정이다.

본회 박영인 고문 및 회원사 임직원들

미국계육협회 닭고기유통세미나 참가

본회 박영인 고문(한국자조금연구원 이사장)과 회원사 임직원들 다수가 지난 7월 16일~18일 개최된 '미국계육협회 닭고기유통세미나(NCC Chicken Marketing Seminar)'에 참가하고 이어 미국계산물수출협회(USAPEEC : USA Poultry & Egg Export Council)와 조지아, 캘리포니아에 있는 여러 곳의 도계 및 계육가공 공장을 방문했다.

NCC는 미국계육부문이 계열체제로 구조 개혁하던 1950년대부터 오늘날 닭고기 소비가 미국 제1의 식육(1인당 소비 약 40kg)이 되도록 산업발전을 지속하는데 견인차 역할을 해온 계육산업 구심단체로 해마다 유통세미나를 주관하고 있다.

이 협회는 계열주체를 정회원, 연관 산업체를 준회원으로 하는 계육업계 조직으로 주변상황에 따른 산업변화를 적절하게 종합 조정해 오는 바, 근래에는 소비시장 각종 닭고기 최종상품과 요리계육, 안전성 및 조류인플루엔자 문제를 집중적으로 다루고 있다.

이번 세미나에는 계육의 소비홍보, 푸드서비스, 소매, 요리개발, 계육가공, 통합경영 관계인사 200여명이 참가하여 조화로운 브랜드형성(building brand harmony)에 관한 특강과 계육소비의 세계동향, 식품유통전망, 시장내부분석, 계육유통전략, 신속 서비스 레스토랑(QSR), 편의 닭고기 식사개발, 소비자 기호도출, 슈퍼마켓/푸드 서비스 라운드 테이블, 닭고기 먹는 달 9월, 가금질병상황 검토 등 다양한 과제를 다루었다.

USAPEEC에서는 닭고기의 세계교역과 미국계육수출증대 프로그램, 브라질의 위력적인 국제시장 등장과 수입국 여러 나라의 수요 전망도 살펴보았다. 또 Pilgrim's Pride, Gold Kist, Foster Farms 등을 방문하여 도계, 가공, 부가가치계육(VA chicken), 냉동



(IQF) 및 신선(IFF) 계육, 콘독(corn dog), 계육수출 등에 관해 자세히 알아보았다.

이와 같은 미국 스케줄을 통해 닭고기는 영양, 건강, 기호, 편의, 가격상의 장점과 요리용 부분육, 신속

계육서비스, 요리계육식사, 다양한 소비홍보로 인해 소비가 계속 증가하고 생산, 도계, 가공, 요리, 유통, 푸드서비스 부문의 네트워킹을 효율화하여 소비확대가 지속되고 있다는 점을 다시 확인했다.

이러한 과정에서 협회는 공적(정부), 사적(산업) 관심사를 조정하여 소비자 복지향적인 대책강구 및 실현에 중심역할을 담당하고 있다.

한편 시가 세계적인 관심사로 되어감에 따라 지난해 10월에 11개국의 계육산업 대표기구가 중심이 되어 결성한 국제가금협회(IPC : International Poultry Council)는 OIE, FAO 등과 연계하여 여러 활동을 전개하고 있다. 현재 파리에 본부를 두고 있는 IPC는 세계 가금문제를 광범하게 다루기 위해 회원국을 확대하고 있으며, 연회비는 1,500불이다. 

우리말 나들이 | 영계

보양식으로 땀 좀 흘리고 났더니 가을이 성큼 다가왔다.

한결 투명해진 햇살이 아직 따갑기는 하지만 아침, 저녁으로 부는 선선한 바람에 시흥(詩興)이 절로 난다. 예년보다 삼계탕 매출이 늘어난 식당 주인의 얼굴엔 미소가 흐르고, 더위에 늘어졌던 사람들의 걸음걸이에도 힘이 붙는다.

삼계탕을 먹고 난 후 재료로 쓰인 '영계'를 놓고 한참 입씨름이 벌어졌다. 한쪽에서 '영계'의 어원 분석을 재빨리 했다. '어리다. 젊다'라는 뜻의 영어 영(young)에 '닭'을 뜻하는 한자어 계(鷄)가 합성됐다는 것이다. 주변에서 '나이 어린 이성(異性)'을 '영계'라 하고 '나이 든 사람'을 노계라 일컫는 것

을 들어보지 못했느냐며 제법 힐문도 했다.

'영계'는 '연계(軟鷄)'에서 비롯했다. 병아리보다 조금 큰 어린 닭을 뜻하는 말로 약계(藥鷄) 또는 약병아리라고도 한다. 이렇게 아직 덜 자란 닭을 삼계탕 재료로 쓰다 보니 고기가 부드러우며 구수한 맛이 강하다. 표준발음법에 따르면 '연계'는 [연:계/연:계]로 발음된다. 그러나 이와 다르게 발음한 '영계'도 이미 굳어진 단어로 인정해 사전에 표제어로 올라 있다.

김준광 기자 illsank@joongang.co.kr