

## 일본의 양계업

### 산란계

#### 이바라기켄(茨城縣) 산란계 농장 경영 재개 순조

2005년 이바라기켄(茨城縣)에서 발생한 조류인플루엔자는 미확인 백신의 부정사용에 의한 가능성이 지적되는 가운데 감염원인을 확실하게 밝히지 못하였다. 감염이 확인된 양계농가는 불안을 감추지 못하면서도 정상경영에 노력하고 있다. 그러나 닭의 살처분 후유증은 심각하여 계란 출하처가 없어지는 등 발생 전의 경영 상태로 회복하기에는 아직도 먼 상태이다.

「확증이 없다면 감염 원인을 알 수 없어 원인규명에 다른 방법이 없다.」 「어떠한 방법을 취해야 할지 불안감이 있지만 결국 소독이나 계사내로의 야생조류의 침입을 방지하는 등 가능한 범위에서 방역을 철저히 하는 방법밖에 없다.」는 피해 농장주의 말대로 야생조류, 야생동물, 차량, 사람 등의 양계장으로의 질병 침입경로는 다양하므로, 꼼꼼하게 예방에 전력을 기울이는 방법으로 농장의 경영재개를 시작하였다. 한 농장의 경우 작년 8월 살처분(강제폐기) 이후 1년 만에 36,000수를 회복하였으나 피해 발생 전 자연식품매장으로 일반계란보다 비싸게 판매되었으나, 농장 재개의 비용보다 계란 판매처가 없어져 그 손실금만 따져도 「경영 중단의 영향이 크다.」고 한다.

이바라기켄은 감염 원인이 무엇이든지 「강화된 감시체계를 계속하여 혹시 감염된 경우이라도 조기에 발견하여 만연 방지에 노력한다.」는 의지로 방역체계 강화를 중시하여 지역 내 40개의 농장을 대상으로 정점관측(定点観測) 형태로 월 1회 감염 유무를 검사하기로 하였다. 또한 1,000수 이상을 사육하는 양계장(280호)에는 검사와 위생관리 지도로 연 2회 순회점검을 시작하였다. 질병 발생 전에는 지자체의 검사나 지도를 반대하던 농장이 지금의 절반 정도인 138개 농장이 지자체 해당직원 방문을 받아드리고 있다. 한편 이바라기켄에서는 약독형 바이러스임에도 불구하고 중앙정부의 방역지침에 따라 568만수 정도의 처분이 추진되고 있다(일본농업신문 발췌).



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원  
농학박사

#### 계란가격 안정화 대책사업에 131억원 책정

난가의 대폭적인 폭락이 있을 경우 전국 난가안정기금과 전일본난가안정기금으로부터 가격차 보전을 통해서 양계경영의 안정과 계란가격의 안정을 추구하면서 수요에 알맞은 생산을 추진하고 양기금의 기금을 조성하기로 하였다.

일본산 농축산물의 경쟁력강화를 위한 생산면에서의 강화사업으로 (1) 기간산지의 식육센터나 닭고기 처리 시설에 대한 처리 효율화, 품질향상·개선 등을 위한 시설정비, (2) 계란처리시설에 대한 처리 효율화, 품질향상, 기능향상·개선 등을 위한 시설정비, (3) 선진적인 고도의 위생관리기능을 갖춘 기간산지식육센터 혹은 닭고기처리시설의 정비, (4) 계란의 수집 출하·처리공공의 거점이 되는 선진기술과 고도의 위생관리기능을 구비한 계란처리시설의 정비 등 튼튼한 농업 만들기 교부금 4267억8000만원과 신규 미래지향형기술혁신대책사업에 758억6000만원을 책정하였다(계명신문 발췌).



## 육 계

### 11월 일본산 닭고기 축제 계획

일본닭고기협회(食鳥協會)는 제2회 이사회를 개최하여 2006년도 일본산 닭고기경쟁력 강화종합대책사업과 닭고기유통합리화사업의 진척상황, 일본산 닭고기축제 등에 관하여 승인하고, 「맛있는 닭 신선, 안심, 건강」을 슬로건으로 하여 11월 23일부터 25일까지 각지부단위로 일본산 닭고기의 맛과 안전성을 소비자에게 전달하고 소비확대에 노력하기로 하였다. 이번 축제는 전국 닭고기판매업 생활위생협동조합과 공동으로 계획하였다(계명신문 발췌).

### 일본햄 자사농장 토종닭 판매

일본햄(주)은 그룹 내 일본화이트팜(주)에서 사육한 계육을 사용한 「자사농장 토종닭」을 발매하였다. 닭고기 생산농장인 일본화이트팜(주)의 4개 생산농장은 안전한 고품질의 식품을 확보하기 위하여 국제인증인 SQF1000을 획득하였다. 원료육은 독자적인 계열농장에서 사육하여, 안전·안심·고품질의 토종닭고기만을 사용한 것이다. 고단백질에 저지방으로 칼로리가 낮은 닭고기를 사용하여 담백하고 부드러운 맛이 특징이다.

조미는 자사제품인 달고 매운 조미료에 담가 조미하였고 고기를 망으로 감고 시간을 들여 천천히 가열하였다. 고기와 조미료가 잘 맞아 격조 높은 풍미가 나며 밥반찬, 샐러드, 술안주 등 다양한 용도로 사용된다. 중량은 200g이고 소비자가격은 4,300원이며 연간 120억원 매출을 목표로 판매가 시작되었다(계명신문 발췌).

### 일보 전진한 쿨링시스템 기사

도요오(東洋) 시스템(주)은 금년 여름 계사의 쿨링시스템 개선에 노력하여 쿨링패드와 안개분무 시스템을 합친 상표명 「쿨링패드 안개분무」를 개발하여 내년 여름 판매를 목표로 하는 사업을 추진하기로 하였다. 쿨링패드는 물을 쉽게 구할 수 있는 농장의 여름대책으로 패드의 공기 통과속도, 기사 기밀성 등에 유의하면 효과가 크다. 또한 터널식 환기로 계사의 길이가 60~70m를 넘는 계사의 경우 뒤쪽 부분의 내부온도는 닭에서 발생하는 체열로 인하여 3℃ 정도 상승하는 경향이 있다.

예를 들어 외부온도가 26℃인 경우, 기사전면의 내부온도는 29℃정도이고 뒷부분으로 갈수록 온도가 상승하여 뒤쪽의 내부온도는 32℃정도까지 상승하게 된다.

「쿨링패드 안개분무」 시스템은 안개분무시스템을 기사 후반부에 설치하여 쿨링패드와 함께 하나의 시스템으로 만들어 조절하는 것으로서 후반부의 내부온도 상승을 1℃정도에서 억제하여 기사전체를 시원한 상태로 개선하는 것을 목적으로 개발한 것이다. 이 시스템은 신설계사와 함께 기존에 설치된 쿨링패드 기사에도 설치가 가능하다. 도요오시스템에서는 개발 중에 얻어진 자료를 바탕으로 기사별 최적설계를 제안하기로 하였다. 이 밖에도 입자가 15 $\mu$ 로 작고 기기를 쉽게 적시지지 않고 공기대류에 실려 가기 쉬운 특징의 안개분무 시스템도 판매하고 있다(계명신문 발췌).