



릴레이칼럼

단미사료 30년사 ⑧



오 상 집 교수
강원대학교 동물생명과학대학장

내년이면 한국단미사료협회가 창립 30주년을 맞는다. 옛말에 십년이면 강산이 변한다고 하는데, 어언 강산이 3번이나 변할 수 있는 역사를 쌓아온 것이다. 우선 사료인의 한 사람으로서 한국단미사료협회가 걸어온 30여년의 노정에 박수를 보내며, 또한 앞으로의 노정에 큰 발전과 공헌을 기원한다.

약 2주전 월간 「피드저널」로부터 다소 의외의 원고 청탁을 받았다. 단미사료협회 30년을 돌아보는 의미에서 회고 칼럼을 부탁한다는 이야기였다. 이제까지 회고 칼럼을 이어오신 분들에 비하여 약관인 필자로서는 이 요청을 간곡히 사양하였으나 결국에는 낮 두껍게 펜을 들게 되었다. 굳이 변명을 하고자 한다면, 아마도 회고의 시각을 다양하게 할 필요가 있다는 칼럼 기획진의 의도를 거절하지 못했기 때문이라고 스스로 대변해본다.

그러나 막상 회고 칼럼을 쓰려하니 막막해지는 것은 어쩔 수가 없다. 이제까지 살면서 별로 회고라는 형식을 글을 써 보지 못했기 때문이다. 그럼에도 이 글을 쓰게 된 것에 옹색한 의미를 부여한다면, 필자가 사료분야와 전문적 인연을 시작한 해가 우연히 단미사료협회가 출범한 해라는 점이다. 따라서 단미사료와 필자와의 지난 30여년을 돌아보다 보면 나름대로 회고에 가까워지겠지 하며, 무모한 도전을 하기로 했다.

지난 30여년, 단미사료산업은 크게 3단계를 거치며 발전해 왔다고 할 수 있다. 이에 따라 한국단미사료협회의 소임도 이와 맥을 같이 해 왔다고 하겠다.

우선 협회가 출범한 1978년에서부터 80년대 중반까지는 다양한 단미사료의 개발 단계였다고 할 수 있다. 당시는 배합사료 산업이 양적으로 성장하기 시작하고 현대적인 시설이 확장되던 시점이었다. 따라서 다양한 단미사료에 대한 정보는 턱없이 부족하였고, 해외는 물론 국내의 단미사료 수급에 관한 정보도 매우 제한적이었다. 그러므로 협회나 업계는 물론 학계도 새로운 단미사료를 소개하고 그 사료적 가치를 평가하고 소개하는데 주력하던 시절이었던 것으로 기억된다. 당시 여러 가지 단미사료의 사료가치 평가 실험을 주로 하던 필자도, 이런 것도 단미사료가 되는구나 하고 놀라기도 했고, 평가 대상 사료의 종류가 바뀔 때 마다 유사한 실험을 하면서 그 시간 새로운 것을 배우지 못하는 것이 아닌가 안타까워했던 것이 생각난다.

80년대 후반에서 90년대 중반까지는 단미사료산업의 발전 단계로 볼 때, 영양소 함량 또는 화학적 성분 개념이 실용화 되던 단계라고 할 수 있다. 이즈음부터 단미사

한국단미사료협회 - 그 창조적 변모를 추억하며

료의 생산 장소, 수확시기, 가공 및 저장 방법에 따라 영양소의 함량이나 사료적 가치에 큰 차이가 있음을 업계가 스스로 경험하며 절실히 인식하게 되었다고 할 수 있다. 이에 따라 단미사료의 품질 영역까지 그 취급 업무가 확대되고, 나름대로 책임이 수반되면서 한국단미사료협회로서도 질적 성장이 이룩된 시기라고 할 수 있다. 당시 필자로서도 배합사료 및 단미사료의 가공기술에 관해 특강을 할 때, 사료 가공의 중요성이나 역할에 반신반의하던 업계의 분위기를 꽤나 느낄 수 있었던, 그야말로 품질관리 초보 단계였다고 할 수 있다.

90년대 후반으로 들어서면서 우리나라 사료산업의 양적 성장이 둔화되고, 전 세계적으로 단미사료의 수급이 불안정해지기 시작하였다. 또한 국내 축산의 경우 사육 기술이 선진화되고 사료제조의 노하우가 쌓이면서 사료제조에 쓰이는 단미사료 및 보조사료의 종류는 더욱 다양화되었다. 이러한 변화로 단미사료협회나 업계는 새로운 단미사료와 보조사료에 주목하게 되었다. 국내적으로는 부산물 자원의 사료화가 재조명되기 시작하였고, 단미사료자원의 수급상황이 전 세계적으로 정보화되어 제공되는 한편, 새로운 개념의 단미사료 및 보조사료 제조기술이 개발되기 시작하였다. 따라서 90년대 후반에서 2000년대 중반까지는 가히 새로운 단미·보조사료의 출현과 그 활용기라고 불릴 수 있을 것이다. 이에 따라 단미사료협회의 관장 업무도 급증하기 시작하였고, 관련 당사자간의 이해관계 조정업무까지 관여하는 명실상부한 회원을 위한 협회로 발돋움하게 되었다.

한편, 이 시기 단미사료협회는 국내 사료산업의 양적 발전이 정체함에 따라 협회차원에서 그 대응책을 강구해야하는 매우 중요한 전기를 맞게 되었다. 이를 위하여 협회는 대책과 활로를 연구하기 시작하였고, 그 방편의 하나로 발전 방향 심포지엄이 다양하게 기획되었다. 필자도 그 당시, 남은 음식물 사료화 심포지엄이나 단미·보조사료산업 발전을 위한 국제심포지엄에 연사로 참여하면서 단미사료협회 유동준 회장님과 좋은 인연을 맺게 되었고, 이번에 이 칼럼을 청탁받게 된 것도 그 인연이 아닐까 생각한다.

그 후 또 10여년이 흘러 바야흐로 소비자가 주도하는 2000년대 후반으로 접어들었고 단미사료업계 또한 새로운 전환기를 맞게 되었다. 이제 앞으로의 주요 화두는 사료의 위생 안전성 확립이고, 나아가 지속가능하며, 소비자의 웰빙, 건강과 맥을 같이하는 축산이다. 이미 소비자들이 원하지 않는 단미·보조사료가 구체적으로 적시되고 있고, 단미·보조사료업계의 HACCP를 요구하는 목소리도 높아지고 있다. 지난 30여년, 크게 3번의 전기를 맞으며 능동적으로 변모해온 단미사료협회가 우연히 또 다른 10여년을 맞으며 새로운 변화의 선두에 설 수밖에 없게 되었다. 비단 역사가의 명언을 인용하지 않더라도 역사는 도전과 응전 속에 이루어 왔고, 앞으로도 그럴 것이라는 엄숙함에 홀연히 자세를 가다듬는다. 한국단미사료협회의 꾀꿀했던 지난 30여년 성장에 다시 한번 경의를 표하며, 앞으로 더욱 큰 발전을 기대해 본다. ㉞