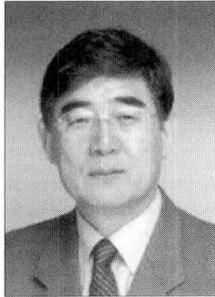




릴레이칼럼

단미사료 30년사 ⑨



지규만 교수
고려대학교 생명과학대학

한 국단미사료협회 역사 30년은 우리나라 사료산업 발전사와 마찬가지로 볼 수 있을 정도로 중요한 시대였다. 단미사료협회가 발족한 시점이 바로 우리 1인당 국민 소득이 \$1,000대에 진입하고, 국민 1인당 육류소비량은 10kg 수준에 들어가면서 축산발전의 기반이 다져지기 시작하는 때였다. 지난 30년간의 놀라운 발전 결과 현재 국민 1인당 연간 육류소비량 45kg에 도달하였고, 또 세계 여러 나라에 우리 사료산업의 활발한 진출이 이뤄지고 있다. 이런 수준에 이르기까지 모든 것이 단미사료협회를 포함한 사료산업 분야에 종사하는 단체와 개인들의 노고와 열성 때문이었다고 생각한다.

우리 사료산업 발전에 기여한 것이 무엇인지 얼른 머리에 떠오르는 것이 없는 본인의 입장에서 단미사료 30년사를 위해 경험하고 느낀 것을 글로 나타낸다는 것이 여간 부담스러운 것이 아니다. 이 기회에 동물영양학 교수로서 본인의 연구 생활이 가능하도록 도움을 주신 여러 선배, 동료들에게 감사를 드리며, 지난 30년간 본인의 미미한 경험과 생각을 같이 나누고자 한다.

본인의 첫 직장 이었던 KIST 동물사료연구실에 근무하던 60년대 말 우리나라 배합사료 연간 생산량은 30~40만 톤 수준이었다. 김춘수 박사님(실장)의 지도하에 동물사료연구실에서 가장 중점을 두었던 연구 주제는 당연히 사료자원의 개발과 확보를 위한 것이었다. 강유성 연구원 등과 함께 국내부존자원의 사료화를 목적으로 닭 불가식내장을 이용한 발효사료와 우모분 사료를 개발하였고, 심지어 사람 모발분의 사료화 까지 시도할 정도로 온갖 부존자원의 사료화가 주 관심사였다. 국내 자원이 워낙 부족한 당시에는 임자박(들깨묵)이 식물성 박류에서 차지하는 비중이 상당히 큰 편이었을 정도였다. 임자박에 대한 연구에서 특별히 기억나는 것은 대부분의 식물성 박류들이 유해인자를 갖고 있는데 임자박도 유해인자를 갖고 있는 지 여부가 궁금해서 그것을 확인해본 결과 특별히 유해한 인자가 발견되지 않았다.

당시 KIST 동물사료연구실은 초창기로서 연구실 시설이 매우 미비한 상태여서, 실험사료 배합도 강 연구원과 마주서서 삽으로 한 삽씩 떠서 마치 시멘트와 모래를 섞는 작업하는 방식으로 배합하는 수밖에 없었다. 하지만 연구실의 연구 분위기는 당시 우리 연구실에 대한 축산분야의 기대에 대한 책임감과 KIST 연구원들의 전반적인 열성적인 분위기 등에 힘입어 건강을 돌보지 않을 정도의 강행군 이었고, 본인의 일생에 가장 보람 있는 시간이었다는 생각을 갖고 있다.

70년대 초 당시 국내에는 서울대 한인규 교수님과 KIST 김춘수 실장님 및 동년배 되시는 몇 분 영양학자들께서 영양사료학 분야에서 활동하고 계셨다. 본인 같은 어린 연구자들은 그분들의 활동 모습을 보면서 그분들의 존재와 학문적 능력이 우리나라 영양사료학 분야의 발전에 크게 도움이 되리라는 희망을 가졌었다. 그러나 당시 축산업계의 현실적인 문제로 다시 외국으로 돌아가시거나 타계하시는 등 불행한 일

한국단미사료 30년사를 회고하며

이 발생했던 것을 매우 안타까워했던 기억이 난다.

80년도에 유학생활동을 마치고 귀국한 후 least cost formulation에 의한 사료배합표 작성방법을 소개하기 위해 당시 KIST 전산실 정연근 씨의 도움을 받아 2년에 걸쳐 여름 방학에 학교 시설을 이용하면서 workshop을 열었던 적이 있었다. 80년대의 사료분야 연구비 사정은 말할 수 없을 정도로 열악했지만 몇몇 단체의 연구비 지원을 받아 학생들을 지도할 수 있었던 것에 대해 이 자리를 빌려 감사드리고 싶다.

그 단체 중 미국 대두협회(ASA), 미국사료곡물협회(USFGC), 미국동물유지협회(NRA) 한국지부들의 기여를 잊을 수 없다. NRA를 제외한 두 단체는 지금도 활발한 활동을 통해 국내 사료산업의 선진화를 위하여 끊임없는 많은 기여를 계속하고 있는 것은 누구나 다 알고 있을 것이다. 특히 미국 대두협회 한국지부 전 대표였던 이경원 박사과 현재의 조세영 대표, 또 사료곡물협회 박영인 전 회장 등이 대두박과 옥수수의 사료적 가치를 알리기 위한 사양 실험과 미국의 옥수수, 대두 생산과 품질관리 제도, 무역제도 등의 이해를 위한 현장 방문 프로그램의 지원 등을 통해 국내의 수많은 산업체와 전문가들에게 헤아릴 수 없을 정도의 도움을 주었다.

우지의 영양적 가치를 이해시키기 위한 NRA 강관용 한국지부장님의 노력도 빼놓을 수 없다. 강 지부장님과 함께 전국의 사료공장들을 방문하며, 소규모 세미나를 통해 닭, 돼지에서 우지의 에너지 가치와 육골분의 사료적 가치를 전달할 수 있었다. 사료용 유지에 관한 많은 자료들이 번역 출판되었는데 서양화에 일가견이 있는 강 부장님의 솜씨에 힘입어 맛있는 표지 장정을 갖추곤 했던 것이 기억난다.

80년대 중반에 태국에 tapioca 수입과 관련된 구매사절단 비슷한 성격의 방문 팀에 합류한 적이 있다. 본인은 당시 일행 중 유일한 교수 멤버였기 때문에 타피오카의 사료적 가치에 관한 자료 확보를 위한 책임감을 크게 느끼고 있었다. 일행과 별도의 일정으로 카셋사 대학 축산학과를 찾아가 교수들과 토론하며, 타피오카의 사료적 가치에 관한 많은 자료를 수집할 수 있었다. 물론 귀국 후에 사료협회강단에서 세미나를 통해 우리 사료업계에 타피오카의 사료적 가치를 충분히 전달할 수 있었다고 자위한다.

맹원재 전 총장께서 2006년 12월호에 언급한 눈 덮인 설악산에서의 세미나는 거기에 동참하였던 본인에게도 매우 인상 깊은 모임이었다. 영양사료학 분야 전문가들이 다양한 주제에 대해 각자의 최신 연구결과를 발표하고, 충분한 시간을 갖고 진지한 토론에 임했었다. 그 후 어느 장소에서 이와 비슷한 모임이 있었는지 모르지만 설악산 모임은 전문가들의 의견을 모으는 하나의 모델 방법이 될 수 있을 것 같다는 생각을 하고 있다. 당시 모임을 주선하였던 한국사료향미양행 유창열 사장님의 깊은 뜻에 감사를 드린다.

어느 분야나 발전된 현재의 모습은 초기 단계 개척자들의 노력이 있기에 가능했다. 그 개척자들이 아직 우리 주변에 건재하고 계신다. 그분들은 한국사료산업 발전의 살아있는 역사이며, 이들의 경험과 지식은 앞으로의 발전을 위한 귀중한 안내자 역할을 할 것이다.

한국단미사료협회 유동준 회장님도 그 개척자 반열에서 빼놓을 수 없는 분이다. 축산분야 학회 모임에 참석할 때 마다 늘 단골로 만나게 되는 분이 바로 유 회장이셨고, 회의에선 항상 뛰어난 의견을 제시하거나, 방향을 바로잡아주시면서 적극적인 참여의식과 리더십을 보여주시곤 하셨다.

한국의 사료산업이 수많은 고비를 넘기고 현재의 발전을 이루는 데 기여한 개인과 단체들에 감사를 드리며, 이 시점에서 앞으로의 30년을 미리 생각해 보는 한해가 되기를 기원한다. ㉮