

맛 좋은 계란위해 심 없는 도전을

발명왕 에디슨은 주변의 놀림에도 불구하고 도전을 마다하지 않았기에 지금의 발명왕으로 거듭날 수 있었다. 에디슨 같은 발명가가 있었기에 우리가 살고 있는 현재도 발전을 거듭할 수 있었다. 우리 양계분야에서도 좋은 계란의 생산을 목표로 역경에서도 굴하지 않고 에디슨처럼 끊임없이 새로운 제품개발에 도전을 하고 있는 양계농가 현장이 있어 소개하고자 한다.



▲ 김경식 만나농장 대표

연구하는 양계농가

1984년 300수를 가지고 자연란을 생산하면서 양계를 시작한 김경식 만나농장 대표는 30년이 지난 지금에도 연구하는 양계농가로 청주 지역에서는 잘 알려져 있다.

지금도 현장에서 유기농계란 생산을 위해 닭 3천수 규모로 평사를 이용하여 유기농 사료를 급이하여 지난 2월에 충북지역 산란계에서는 처음으로 유기축산으로 친환경축산물 인증을 받았으며 유기농계란 출하를 목전에 두고 있다.

한편 만나농장을 유명하게 만든 계란인, 홍삼란은 다양한 사양시험을 거치며 나타난 결실이라고 말한다. 예산에 3만수 규모로 위탁관리를 통해 10개동에서 다양한 배합사료를 이용하여 특정 성분이 함유된 홍삼란(품질인증), 아담홍삼란(사료제조특허), 한방란, 이브생계란 등 각각의 다양한 계산생산을 하고 있으며 이중에 홍삼란, 아담홍삼란은 소비자들로부터 큰 호응을 받으며 언론매체를 통해 유명세를 타기도 했다.

홍삼란 개발

과거 누에 농장을 경영할 당시 인삼 부산물을 이용하여 누에에 공급하면서 우수등급의 누에를



▲만나농장의 유기농 계란을 생산되는 현장모습

생산한 경험이 계기가 되면서 계란에도 적용하게 된 것이 시초가 되었다.

충북 청원에서 친환경 양계를 해온 김경식 대표는 인근 증평의 고려인삼공장에서 계약을 통해 부산물인 홍삼박을 안정적으로 공급받아 톱밥과 등겨, 흑설탕, 유산균효소 등 12가지를 배합한 사료를 이용하여 홍삼란 생산에 돌입하게 되었다.

개발 당시에는 홍삼란 제조를 위해 여러번의 시행착오도 겪어야만 했으나 농협중앙회 품질고급화 아이디어 상품으로 채택된 이후 농협중앙회 사료연구소와 함께 사양시험 통해 적정한 배합비율을 연구하면서 지금의 홍삼란이 탄생하게 되었다. 또한 홍삼란의 우수성 인증을 위해 전문기관에 달걀 사포닌 성분을 의뢰한 결과, 홍삼란에 100g당 16.72%,

홍삼 유정란에는 16.84%의 조사포닌이 함유된 것으로 나타나면서 본격적인 판로를 개척하는데도 큰 도움을 얻을 수 있었다.

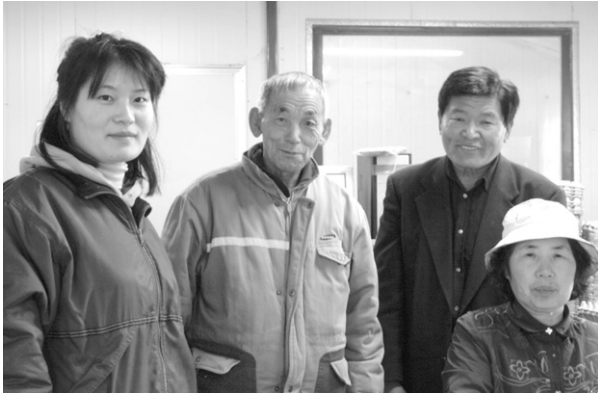
현재 만나농장에서 생산되는 계란은 충북지역 외에도 서울 양재동 농산물종합유통센터에 입점해 있으며 창동, 용산, 성남, 분당, 대전지역에서도 그 판로를 확대해 나가고 있다.

한편 지난해 12월에는 미국 샌프란시스코의 한국계 업체로부터 홍삼란의 가치를 인정받아 현지에서 생산하여 판매하고 싶다는 제의가 있어 홍삼란 생산에 필요한 홍삼발효사료를 외국으로 보내기도 하였다.

맛좋은 계란 생산위해 시작

김경식 대표의 연구의지는 맛 좋은 계란 생산에서 출발했다. 맛있는 계란 생산을 위해서 몸에 좋은 산물을 첨가한 사료개발을 시도했으며 이로써 균을 접목시켜 발효과정을 거쳐 만들어진 사료를 급이하게 되었다. 이렇게 사육된 닭에서 면역력 형성이 강화되면서 질병에도 강한 면모를 보였으며, 그 결과 우수한 산란율을 유지하면서 자연적으로 우수한 품질의 계란 생산을 가능





▲ 김경식 대표와 함께 일하는 가족들 모습

하게 만들었다고 한다.

실제로 농장 창고에는 만나농장에서 생산하는 계란에 쓰이는 사료를 만들기 위한 갖가지 재료들이 여러 구역으로 나누어져 있으며 약재는 물론 사료에 첨가하는 재료들이 즐비했다. 또한 균주를 이용한 발효사료를 이용하여 시험해 보면서 품질 좋은 계란생산의 쉽 없는 사양시험현장을 직접 확인할 수 있었다.

이러한 결과 김경식 대표는 1995년 한국유기농업협회 주관 농산품평회에서 우수한 성적으

로 수상하였으며, 1997년에는 KBS와 각종 매스컴을 통해 소개되기도 했다. 또한 2001년에는 농림부 장관상을 수상하였고 홍삼박을 이용한 사료 특허를 받기도 했다. 현재 충북대학교 협력농장으로 좋은 계란 만들기에 노력하고 있다.

‘홍삼란 사와’ 말 나오도록

만나농장은 가족이 함께 농장을 운영에 참여하고 있다. 생산된 계란을 자체 집하장에서 세척, 살균, 건조, 코팅, 마킹, 포장까지 온 가족이 힘을 모아 업무를 분담하면서 피땀으로 생산한 계란 출하에 열을 올리고 있다.

과거 김 대표는 일반계란사업이 아닌 기능성 계란 연구를 위해 많은 시행착오를 겪어야만 했다. 과거 한방란을 생산했지만 그 판매처를 확보하지 못하면서 사업에 실패하면서 농장과 부지가 넘어가는 고초를 겪기도 하였다. 그러나 여기서 포기하지 않고 쉽 없는 도전으로 재기에 성공하면서 정상궤도에 다가왔으며 홍삼란에 이어 신제품 개발에 또 한번 도전하고 있다.

김 대표는 소비자들이 가정에서 계란을 구입할 때 “홍삼란 사와”라고 꼭 집어 말할 수 있을 정도로 김 대표가 만든 계란을 소비자로 하여금 강한 인식을 남길 수 있는 맛 좋은 계란으로 만들어 내고 싶다고 전하며 앞으로 보다 철저한 품질관리로 기능성 계란 생산에 주력하겠다고 밝혔다. (취재 | 기영훈 기자)



▲기능성 계란에 사용되는 사료를 만드는 창고