

일본의 양계업

산란계

계란 생산량 감소 필요

계란생산은 「과거 5년 평균가격에 가까운 2002년 수준(1,720원)을 지표로 한다면 2006년보다 1.2% 정도, 가장 높은 2004년 수준(2,050원)을 지표로 한다면 4% 정도의 감산이 필요」하다고 발표하였다.

농협에서는「사료가격의 인상에 따라 높은 가격에서 안정된 추이를 보일 것으로 예상되어, 비용 인상분을 가격에 반영시킬 수 있는지가 과제이고 수용에 맞는 생산과 외식이나 점심을 포함한 소비확대를 위해서도 철저한 원산지표시가 중요하다고」 하였다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

일본산 계란의 공정경쟁규약안 제출

중앙계란규격거래협회((사)일본양계협회내 계란관계 10개 단체로 조직)는 3월 6일 브랜드 계란의 표시 적정화를 위한 「일본산계란의 공정경쟁규약안」을 공정거래위원회에 제출하였다. 작년 7월에 정리한 제1차안 이후 공정거래위원회와 협의를 거듭한 것으로 특히 「특정사항 표시기준」이나 「특정용어 사용기준」 「부당표시 금지」의 내용에 대하여 소비자의 오해가 없도록 개정하였다.

앞으로, 공정거래위원회와 결정한 부분은 아직 남아있는 부분은 거의 완성될 것으로 보인다. 공정거래위원회는 이번 가을에도 소비자위원이 참가하는 공청회를 개최하여 심사할 뜻이 있고 순조롭게 진행된다면 금년 중 예라도 관보에 고시할 가능성이 있다. 시행이 된다면 공정거래협회의회를 조직하여 사업을 추진하게 된다.

표시사항의 명칭, 원산지명, 내용량, 상미기간, 보존·사용방법, 사업자의 성명이나 명칭, 주소 등은 기존의 농림수산성규격이나 JAS법, 식품위생법 등에서 정하고 있는 것을 기본으로 하였다(계명신문 발췌).

계란밥 - 지역진흥상 수상

「2006년도 지역 만들기 총리상표창」 지역진흥부분의 수상단체에 일본 계란밥심포지움실행위원회가 선발되어, 3월 14일 동경(東京)의 도도부궤회관에서 포창식이 열렸다.

이 표창은 지역의 개성을 풍부하게 활용하여 매력 있는 지역 만들기를 적극적으로 추진하는 단체 등에게 수여되고 있으며, 금년으로 24회째이다. 2006년도에는 지역진흥, 국제화, 정보화, 개인 각 부분에 31개 단체·개인이 수상하였다. 「일본계란밥심포지움」을 운영하는 이 위원회는 「계란밥 유행」을 전국적으로 일으키고 계란 밥전용의 소스 등의 관련 상품을 다수 개발하여, 시장의 활성화에도 기여한 것을 높이 평가되었다. 표창시에 출석한 일본계란밥 임원진은 「설마 상을 받으리라고는 생각하지도 못했다」며 기뻐하는 이외에 「아침밥의 형태가 빵에서 밥으로 바뀌고 있고 이러한 점에 적게나마 공헌한 것」이라고 말하였다. 차기 제3차 일본계란밥심포지움은 10월27일과 28일 양일간 시마네궤(島根縣)에서 개최될 예정이다(계명신문 발췌).



육 계

전년대비 육계출하량은 1.2% 증가 예상

농림수산성·식육계란과는 지난 3월 29일 전국 육계수급조절위원회와 전국계란수급연락회의를 개최하고 2007년 육계출하계획수수는 전년대비 1.2% 증가할 것으로 보여 「사료가격 인상등 비용을 고려하면, 수급에 맞는 생산이 필요」 하다고 하였다. 28개 지자체의 보고에 기초한 2007년도의 육계 출하계획수수는 5억9천 149만 수이며 이것을 전국기준으로 환산하면 전년대비 1.2% 증가한 6억3천 464만수가 된다. 주산지인 이와데(岩手) 0.2% 증가, 미야자끼(宮崎) 2.3% 증가, 가고시마(鹿兒島) 1.2% 증가가 예상된다. 출하계획 등에 기초한 수급 예상량은 수요량은 전년대비 0.5% 증가한 171만2천톤(가정소비가 0.5% 증가한 59만 9천톤, 이중 일본산이 1.4% 증가한 135만 9천톤, 수입량은 전년수준인 34만3천톤으로 기말재고량은 10% 감소한 10만 6천 톤이었다.

일본 식육수출입협회에서는 「냉동닭고기의 재고량은 1월 10만 톤 가까이 되기 때문에 수입량은 감소할 것으로 예상하였고, 가공품은 가공수준이 높아져 고급화되었기 때문에 중량기준의 신장물은 감소하지만 금액기준으로는 약간 상회할 것 예상된다」고 하였다. 일본닭고기협회는 「배합사료 가격의 높은 가격은 생산면에도 영향을 주어 비용 상승분을 흡수할 수 없다면 생산량은 감소할 수밖에 없고 커다란 전환기를 맞게 될 것」 이라고 하였다(계명신문 발췌).

닭 설정

일본성계처리유통협의회는 처리작업이 어려운 소형으로 골격이 연약한 도태계가 자주 발견됨에 따라 부가가치가 낮은 도태계를 규격 이외의 닭으로 정하여, 출하농장에 대해서 처리비용의 부족분이나 폐기분의 부담을 요구하고 있다. 규격이외의 닭을 별도로 취급하는 이유에 대하여 이 협의회에서는 「닭고기는 식품제조에서 양질의 단백질 공급원으로서 귀중한 자원이기는 하지만, 최근 닭의 소형화, 사료품질, 먹이중단 등의 영향으로 처리작업이 곤란한 소형으로 골격이 연약한 도태계가 발견되게 되었으며, 한편으로는 성계육과 경쟁하는 육계 가슴고기의 가격이 하락하여 닭고기를 사용한 제품의 판매가격도 하락하는 가운데 제경비가 상승하고 있다는 것 등을 열거하였다. 규격외의 닭으로 결정하는 것으로는 (1) 도체중 1.2kg 미만(생체중 1.4kg 미만), (2) 연약한 뼈의 닭(탈우시 골절되기 쉽고 작업이 어려우며 품질불만의 요인이 되는 것), (3) 과도한 먹이중단(탈우불량, 이물질혼입의 요인이 되는 것), (4) 주사흔적이 현저한 닭이다(계명신문 발췌).

혼합사료 「미노톨」 면역력 강화 품질개선 효과

미노톨은 지상에 많이 존재하고 있는 400여 종류의 균종에서 종합적으로 가장 우수한 3종류의 바실러스·서브틸러스(고초균)과 락토바실러스(유산균)을 이용하여 장내 증식이 가능한 유용한 균종을 기본으로 만들었다. 미노톨의 첨가에 의해 (1) 산란율이 안정적으로 향상되고, (2) 산란기간이 연장되며, (3) 파란율이 감소한다, (4) 난질·육질의 품질이 향상, (5) 악취감소로 사육환경 개선, (6) 면역력이 높아져 튼튼한 닭으로 성장, (7) 장내 균총이 유익균으로 우점, (8) 폐사 감소 등의 효과가 기대되어 양계농가로부터의 주문이 서서히 증가하고 있다고 하였다(계명신문 발췌).