12 장 2009.1.9 3:7 PM 113 일3 HP LaserJet 5100 Series 120DPI 72LPI T

국립축산과학원, 15년간의 연구로 토종재래닭 복원

'우리맛닭'을 정성껏 키워 공급하는 엘림농장

옛날부터 국내에서 사육되어온 토종닭은 우리나라 국민식성에 알맞은 독특한 맛과 육질로 기호성이 높아 사육수수가 증가되고 있으나 대부분의 토종닭은 혈통이 불분명하고 잡종상태로 생산체계가 확립되지 않아 품질의 균일성이나 신뢰성이 결여되고 생산성 저하로 애로점이 많다.

또 일부에서는 근본을 알 수 없는 유사 토종닭의 사육 · 유통으로 소비자들에게 혼란을 야기시켜 정상적인 사육농가에게 피해를 주는 사례가 빈번한 실정이다.

이에 최근 양보다는 질 좋은 축산물을 선호하는 추세에 따라 토종 산물의 규격화 및 품질 고급화가 필요하게 되었고, 외래종과 차별되는 고유 생산영역을 확보하여 경쟁력을 높일 필요성이 대두됨에 따라 농촌진흥청 국립축산과학원(원장 이상진)에서는 15년간의 연구 끝에 토종재래닭인 '우리맛닭' (상표출원번호 : 2008-0030289)을 개발하게 되었다.

12 장 2009.1.9 3:7 PM 114 일3 HP LaserJet 5100 Series 120DPI 72LPI T

❶ '우리맛닭' 실용계 ❷ 최근 신축한 현대식 부화장

기존의 토종닭 순계는 성장이 늦을 뿐만 아니라 성장이 되었더라도 체중이 가벼워 경제성이 낮다는게 단점이었는데, 이를 보완하기 위해 개발된 '우리맛닭'은 토종닭 고유의 맛과 육질을 가지면서 산육능력이 증대된 외래종과 차별되는 고품질 닭고기를 생산할 수 있는 기반을 마련했다는 데에서 그 의의가 크다.

현재 원종계는 종계보급을 위한 것으로 국립축산과학원에서 사육하며, 종계의 수요가 확대됨에 따라 종계농장인 엘림농장(대표 김홍명)에 공급하고 있다(홈페이지 : www.elimhf.com).

'우리맛닭'을 정성껏 키우는 '엘림농장'

자연습지로 유명한 우포늪이 지척인 곳에 위치한 엘림농장(대표 김홍명)은 경남 창녕군 대합면 도개리에 인근 부락과 떨어져 돌아 들어간 곳에 자리 잡아 아늑한 느낌을 주어 한눈에 보아도 닭사육의 적지이다.

엘림농장은 4천여평의 대지에 종계사 4동과 실용계사 17동의 시설에서 종계 6천수와 실용계 10만수를 동시에 사육할 수 있는 수용능력을 갖추고 있다. 또한 최근 신축한 현대식 부화장의 최신 부화기에서는 월 20만개 입란으로 16만수의 병아리를 생산할 수 있다.

엘림농장은 국립축산과학원에서 생산한 종계 병아리를 2007년도에 6,000마리, 2008년도에 11,150마리 분양받아 사업을 확장시켜 왔다. 이는 실용계를 재생산하여 보급할 사육농장과 아울러 농장 자체에서 사육한 '우리맛닭' 닭고기의 판매처 확보를 위해 그동안 김홍명 사장이 직접 발로 뛰면서 양면으로 고생한 결과이다.

올해에는 50만수를 생산하여 10만수는 자가사육하고, 40만수는 분양했으며 내년부터

12 장 2009.1.9 3:7 PM 115 일3 HP LaserJet 5100 Series 120DPI 72LPI T

는 100만수 생산을 목표로 하고 있다.

병아리 분양처는 평균 10농가이며, 현재 분양범위 확대를 추진 중에 있다. 지금은 주로 경남과 전남지역을 중심으로 분양하고 있으나 앞으로는 경북 등 지역에 관계 없이 여건이 되는 곳까지 범위를 확장해 나갈 계획이다.

무항생제 인증 재래닭알

김일환 · 김홍명 부부

현재 자가사육한 실용계의 경우 삼계용은 6주령에 출하하고 닭고기용은 생체중 2kg을 기준으로 수탉은 75일, 암탉은 85일 정도에 출하하고 있으며, 주요 판매처로 토종닭 가든 전문음식점 15여 곳과 계약하여 연중 납품하고 있다.

판매는 대부분 도계품으로 이루어지며 육계의 2배 이상 가격으로 거래되고 있어 판매처만 확보된다면 수익성은 확실히 보장된다고 한다.

확실히 다른 맛, '우리맛닭'

'우리맛닭' 닭고기에는 조단백질 함량이 높고 닭고기의 쫄깃쫄깃한 느낌을 내는 콜라겐 성분이 육계에 비해 높으며, 풍미에 영향을 미치는 메치오닌과 시스틴 등 황함유 아미노산이 풍부하고 다즙성, 연도, 기호성도 우수하여 외래종과 차별되는 닭고기로서의 경쟁력을 가지고 있다.

국립축산과학원에 따르면 '우리맛닭'은 성장이 빠르고 더 잘 크도록 육용으로 적합하게 개량된 것으로서 토종닭 순계 자체보다 증체 1.8배, 연간수익에서 2배 이상의 경제성이 있는 것으로 나타났다.

김홍명 사장은 "'우리맛닭' 사육시 애로점 해결을 위해 여러 차례에 걸쳐 국립축산과학원에서 수행한 연구결과, 종계 사양관리 요령, 실용계 암수분리사육 효과 등의 영농활용 자료를 사양관리에 적극 활용하여 질 좋은 규격품의 닭고기 생산을 업그레이드함으로써 경영합리화와 보다 많은 수익을 창출해 낼 수 있었다"면서 그동안의 국립축산과학원의 연구업적을 높이 평가하기도 했다.

또 "한번 '우리맛닭'을 접해본 사람은 잊을 수 없는 닭고기의 맛 때문에 다른 닭고기는 먹지 못한다"며 "'우리맛닭'에 대한 선호도가 높아져 지금까지 마련된 기반을 활용해 꾸준히 사업을 하다보면 지금보다 더한 발전을 이룰 수 있을 것으로 확신한다"고 강조했다.

믿을 수 있는 우리의 토종닭, '우리맛닭'을 정성껏 키우는 엘림농장. 엘림농장이 토종닭 산업의 견인차 역할을 톡톡히 해내길 기대해 본다.

– 글 · 김효진 기자(hj@chicken.or.kr)