

경제사업에 중점두어 농협 활성화 기대

– 최신 집하장, 계분 발효장 사업에 역량 –



▲ 안병철 조합장

- 1976. 우남양계장(산란계)
- 1995. 대전충남양계농협 이사
- 2004. 대전충남양계농협 감사
- 현재. 대전충남양계농협 제 8대 조합장
가금수급안정위원회, 전국양계관련조합장협의회,
전국축협운영협의회, 충남축협운영협의회 위원 활동 중

안병철 조합장은 32년 전 천안시 북면에서 산란계를 시작으로 그간 대전충남양계농협 이사와 감사로 지내왔다. 금년 2월에는 대전충남양계농협 제 8대 조합장으로 취임하면서 농협 활성화와 양계산업 발전을 위해 바쁜 날을 보내고 있다.

지난 9월 9일 서울 명동에서 개최한 구구데이 행사에서 안 조합장을 만나 대전충남양계농협의 활동사항과 앞으로의 계획에 대해 들어보았다.

20년간 조합원과 함께 한 농협

1988년 설립된 대전충남양계농협(충남 천안시 소재)은 대전 및 충남·북, 경기, 전북 지역 중심으로 양계업을 경영하는 조합원에게 기술·자금·정보 등 제공하기 위해 설립된 양계전문 농협이다.

현재 266명의 조합원 중 70%가 산란계 농가이고, 나머지는 육계, 육용종계 회원으로 평균 3.5만수, 총 870만수 정도의 규모를 자랑한다. 한편, 전국 1,500개 농축 협 중에서 대전충남양계농협은 1인당 평균 800만원 이상으로 평균출자금액이 1위인 농협으로 꼽히기도 했다.

계분발효장

안 조합장은 취임당시 “계분공장 건설과 경제 신용 지도사업의 종합적인 운영을 통해 조합원 소득증대와 경쟁력 강화를 위한 기반을 조성해 조합원이 주인이 되는 대전충남양계농협을 만들어가겠다.”고 밝힌 바 있다. 현재 천안시에서는 생계분 처리 비용이 평균 수당 50~60원/월 가량 든다. 4만수 규모의 농장이라면 월 200만 원의 계분처리 비용이 발생되어 큰 부담이 있는 것이 사실이다. 계분발효사업은 특히 양계농가에게 필요한 사업임을 인지하고, 현재 사업추진을 위한 토지매입 마무리 단계이다. 천안시 양계농가의 65%이상이 본 농협의 회원인 만큼 계분발효공장을 우선 천안시에 설립하고, 추후 타 지역에도 공장을 세울 포부를 내세운다.

장기간으로 내다 봤을 때 조합원이 생산한 계란은 전량 농협에서 판매할 수 있도록 판매로를 개척하고, 현장의 소리에 귀를 기울여 조합원과 함께하는 자리를 통해 판매전략을 강구할 것이라 전한다.

최신 집하장에 역량

안 조합장은 조합원 대부분이 산란계 농가이기에 이들이 겪는 계란유통구조 문제점을 우선적으로 해결하고자 한다.

이를 위해 본 농협에서 기존 운영하던 집하장은 금년 9월로 대대적인 개보수에 들어갔다. 집하장은 대지 4,600m²(1,400평), 2,000m²(600평)으로 선별 규모를 20만개/일까지 확대하고, 최신형 선별기 및 저온저장 시설 구축을 통해 신선한 축산물 공급으로 소비자를 겨냥할 포부를 전한다. 앞으로 등급란 선별에 중점을 두어 고품질 일등급 계란의 ‘향계촌’ 브랜드의 입지를 굳혀나갈 계획이다.



▲ 천안시 원성동에 위치한 대전충남양계농협 본소

향계촌 사료 사업 확대 계획

경제사업 분야에서 자체적으로 생산하는 ‘향계촌 사료’는 고품질의 원료만을 엄선해 닭의 유전 개량에 맞는 고수준의 영양(아미노산, 에너지) 공급으로 영양 균형 유지에 중점을 두고 생산하고 있다. 특히, 고영양으로 사료 섭취량 감소로 적은 계분량이 생성되고, 산란율의 증가와 피크기간 연장으로 평균 산란율 82%를 보이면서 현재 월 4,500톤이 꾸준히 판매되고 있다. 앞으로 인기받아 브랜드 사료로 출품할 계획에 있어 올해 안에 월 5,000톤을 목표로 앞으로 활성화를 기대해 본다고 전한다. 특히, 2006년부터 인삼엽과 한약제, 김치유산균을 급이해 생산된 계란을 판매하면서 특화상품개발에도 집중할 것이라 밝힌다.

‘골드에그’ 비누, 치약

안 조합장은 계란소비 활성화를 위해 조리식품 이외에 앞으로는 생활필수품으로 활용하는 방법도 강구해야 한다고 전한다.

농협은 호서대학교와 산학협동으로 기능성 단백질의 생리활성의 연구 끝에 계란 내 유용물질을 추출해 향균, 항산화 기능을 첨가해 ‘골드에그’란 제품으로 계란비누와 계란치약을 개발했다. 골드에그는 난백 단백질에서 오브뮤코이드, 콘알부민 등을 추출해 개발한 상품으로 이미 써본 사람들은 인정한 제품이다. 앞으로 홍보활동을 활발히 해 보다 많은 사람들이 애용하고 양계산물소비가 보다 활성화되길 바란다고 전한다. (정리 | 장성영 기자)