

일본의 양계업



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

산 란 계

큐피 반숙계란판매

큐피(주)는 흰자가 반숙이나 난황은 생란에 가까운 상태의 난각이 붙어 있는 가열멸균란 「큐피 반숙란 4개 포장」을 6월부터 수도권을 중심으로 판매하기로 하였다.

이 회사는 계란을 난각이 있는 상태로 가열하여 살모넬라를 사멸하는 특수한 가공법을 1998년에 개발하여 199년부터 업소용을 중심으로 「3분 계란」, 2003년부터 시판용으로 「큐피드계란(6개 포장)」을 발매하여 좋은 반응을 얻었다. 이번에는 소비자의 세세한 요구에 대응하기 위하여 4개 포장의 추가한 것이다.

난각이 있는 상태로 가열살균하기 때문에 살모넬라 등 식중독의 염려나 생란 특유의 이취가 없고 진하고 맛있는 계란 맛을 느낄 수 있으며, 식재료와 잘 조화되어 계란밥, 청국장(納豆)밥, 국수, 우동 등의 면류 사라다의 도핑 등 다양한 메뉴에 사용할 수 있다. 유효기간(賞味期限)은 제조일로부터 13일(냉장보관)이며 소비자 가격은 200엔(¥) 정도이다(계명신문 발췌).

전농(全農) 브랜드계란 가격인상

전농계란(주)는 「신계란(しんたまご)」 등의 정가상품을 8월 1일 출하 분부터 1개 3엔(¥) 정도 인상하기로 발표하였다. 배합사료, 포장재, 유통비(휘발유나 배송비)가 대폭 상승하여 비용 상승분의 일부를

가격에 반영하기로 하였다. 이번 브랜드란의 가격인상이 일반란의 경매가격에도 연결되기를 기대하고 있다.

전농계란(주)가 인상하는 정가판매의 브랜드란은 「신계란」 「QC계란」 등 각종 브랜드로 1팩의 계란 수, 판매처의 차이 등을 포함하면 상품수로는 450개 정도가 된다.

이번 인상가격은 사료가격 뿐만이 아니라 포장자재나 유통비용의 상승분도 더한 1개 당 약 3원의 인상은 1kg 환산으로 약 50엔(¥) 수준이며 비용 상승분 정도에 지나지 않는다.

많은 생산자나 유통업자도 비용 상승분 가격전가에 함께 해 왔지만 대규모계란취급자가 동참하지 않아 가격인상의 효과는 실현되지 않은 것이 현실이다. 단지 배합사료가격은 곡물가격의 폭등으로 더욱 인상될 예정이며 대규모 생산자도 브랜드란의 가격전가에 찬성하고 있다. 예를 들어 (주)아키다(アキタ)에서는 1개 3~4엔(¥), 이세(伊勢)식품(주) 역시 거의 같은 수준의 인상을 추진하고 있다. 또한, 계란유통으로 커다란 점유율을 갖는 사료회사에서는 아직 태도를 표명하지 않고 있으나 각 사의 브랜드란에 대하여 가격인상을 검토하거나 검토할 예정이라고 한다.

일정한 가격으로 거래되는 브랜드계란은 최근 저난가의 영향도 증가하여 가정용계란의 30% 전후, 금액기준으로 50% 가까이 인상이 추정된다(계명신문 발췌).

육 계

미쯔이(三井)물산그룹 닭고기관련 4개사 합병

미쯔이물산그룹의 닭고기관련 4개사가 합병하여 「하라이푸드주식회사」를 설립하였다. 합병하는 회사는 육계지방계열회사인 다이이찌(第一)육계(주), 닭고기를 구매하는 (주)이치레이(一冷), 닭고기처리기를 생산하는 고택스(ゴトックス)주, 중돈과 육계병아리를 생산·판매하는 일본바이보(주)의 4개 회사이다.

합병회사 하라이푸드(주)는 본점소재지로 합병 존속회사가 되는 다이이찌 육계(주)의 본사인 아오모리(靑森)에 도오쿄(東京) 본사는 (주)이찌레이의 도오쿄 사무실에 두기로 하였다.

이번 합병에 대하여 4개사는 「합병에 의해 경영기반을 일층 강화하고 거래처에 대한 고부가가치상품·서비스를 제공하면서, 동시에 기업의 대응력을 포함한 내부통제강화라는 높아지는 사회적 요구에 대응할 수 있는 회사를 지향한다.」고 밝혔다(계명신문 발췌).

퇴비원료조정기 「AJS-10」 수분조절로 발효조건 충족

(주)오까다(岡田)제작소는 6월 3일부터 6일까지 도오쿄(東京) 에서 열리는 2008 신환경전·도오쿄회장에서 신제품인 퇴비원료조정기 「AJS-10」을 출품하여 내방객들에게 관심을 모았다.

가축배설물 등의 유기물의 퇴비발효처리에서 수분 65% 이하로 조정하는 것이 일반적이다. 퇴비원료조정기 「AJS-10」은 주원료(축분, 유기오

니 등)와 부원료(톱밥, 왕겨 등), 퇴비를 적당히 혼합하여 수분을 조절하고 발효조건을 갖추는 장치이다. 이 장치의 중요한 특징은 다음과 같다.

【혼합기로 이용하는 경우】 주원료와 부원료, 퇴비를 각각의 수분함유량을 고려하여 「AJS-10」에 층층이 겹으로 투입하여 혼합과 교반을 겸한 교반기 날로 45° 각도로 비산시켜 효소와 수분, 원료를 효율적으로 잘 혼합시켜, 발효조건을 갖추 수 있다. 더 나아가 비산되어 축적된 혼합원료를 초기발효열이 발생할 때 까지 양생시켜 발효를 촉진시킬 수 있다.

【믹서기 겸용 호퍼로 이용하는 경우】 건물내부 등 밀폐된 발효조에 원료를 자동 투입하는 경우 통상적으로 투입 호퍼로부터 벨트콘베어 등으로 발효조에 이송하든가, 투입호퍼에 넣기 전에는 수분조절이 필수이다. 이를 위해서 「AJS-10」을 믹서기겸호퍼로 이용하는 것에 의해 로터 등으로의 혼합작업을 생략할 수 있어 원료투입과 혼합을 동시에 수행할 수 있다. 또한, 배출구가 높은 위치에 있어 벨트콘베어 등으로 연결이송이 용이하다

이 회사의 담당자들은 「로터 등으로 혼합작업은 적지 않은 노력이 필요하고, 혼합 시 점도가 강해지면 안 되므로 적당한 수분으로 조절할 수 있는 「AJS-10」은 퇴비화 발효처리 현장에서는 단일한 목적으로 사용한계가 있으나 믹서기를 겸한 호퍼로 사용하는 경우에는 각각의 장점을 다 가지고 있으므로 겸용으로 검토해볼 만하다」고 말했다(계명신문 발췌). **양계**