

01 News

Monthly Korean Chicken MKC

시·도 소식

경기도

성남시, 남한산성 닭죽 '즉석식품' 개발 시판

남한산성 주변 식당에서 인기리에 판매되고 있는 닭죽이 즉석식품으로 개발돼 시판됐다.

경기도 성남시는 남한산성 주변 닭죽촌에서 판매 중인 닭죽의 맛을 그대로 재현한 '성남 남한산성 인삼닭죽'을 개발해 분당구 서현동 삼성프라자에서 지난해 11월 28일부터 시범판매하고 있다.

이 닭죽은 한국식품연구원이 연구결과로 내놓은 요리법에 따라 동원F&B가 국내산 닭과 쌀, 금산인삼을 재료로 써서 캔 형태로 2만5천개를 생산했다. 가격은 285g 1인분에 2,600원으로 이미 시중에 판매 중인 유사한 형태의 즉석식품 가격과 비슷한 수준이다.

성남시 남한산성 입구 주변에는 1970년대부터 닭죽 판매업소가 하나둘 들어서기 시작해 현재는 38개 업소가 성업중이며, 남한산성 닭죽은 맛과 영양이 좋아 시민들의 사랑을 받고 있다.

강원도

청결·건강·안전 축산물 생산체계 강화

강원도는 강원도지사가 '청결(Cleans), 건강(Healthy), 안전(Safety)' 축산물 생산을 보증하는 '축산물청정농장인증제'를 1997년부터 운영해 왔으나 최근 조류인플루엔자 발생, 광우병, 멜라민 파동 등으로 안전하고 위생적인 축산물을 바라는 소비자 욕구가 증가하여 이에 적극 대응하고자 '청정농장인증제 업무처리지침'을 전면적으로 개

정하고 청결, 건강, 안전 축산물 생산체계를 강화했다고 밝혔다.

개정된 주요 내용은 인증농가의 차별화를 위하여 기존의 인증지침보다 더욱 엄격한 기준을 적용했고, 인증 신청시와 인증 후의 검사항목·기준 및 방법을 별도로 규정했으며, 일부지침은 세분화했다고 밝혔다.

또한 법정가축전염병이 발생했거나 인증 후 사후관리검사에서 적정 기준 이하인 농장에 대해서는 인증을 취소하도록 하는 등 사후관리에 만전을 기하도록 했다.

춘천시, 닭·메밀 퓨전요리법 보급

닭갈비와 막국수의 고장인 춘천시가 닭과 메밀을 주재료로 하는 다양한 퓨전요리를 개발, 시내 음식점에 보급함으로써 향토음식의 재도약을 이루어내겠다는 포부를 밝혔다.

춘천막국수닭갈비축제조직위원회(조직위)는 시내의 닭갈비·막국수 음식점 500여 곳을 대상으로 '닭냉채와 메밀전병' 등 31가지 퓨전요리법을 무상으로 제공하겠다고 지난해 12월 11일 발표했다.

이들 퓨전요리법은 지난해 8월 30일 열렸던 제1회 '춘천향토음식 전국요리대회' 본선에 진출한 25개팀이 선보인 것으로 춘천의 대표적 향토음식인 닭갈비와 막국수의 주재료인 닭고기와 메밀을 활용했다.

신 메뉴에는 닭 날개살을 넣은 토마토 함초소스와 산수유 소스를 곁들인 메밀 치킨 튀김, 초계 메밀 묵 신선로, 닭갈비 해산물 그라탕, 닭냉채와 메밀전병, 메밀 먹은 치킨 탕수육, 메밀후르츠젤리 등이 있다.



사·도·소·식

닭·메밀 퓨전요리법에 대한 권리는 조직위에 있지만 요리법을 신청하는 업체는 '춘천밥상'이라는 브랜드명을 명기할 경우 각자 자율적으로 음식명을 붙일 수 있고, 관광객자 및 인터넷을 통한 홍보도 받을 수 있다.

일부터 기존 쇠고기와 쌀 등 2종에서 돼지고기와 닭고기, 배추김치 등 5종으로 확대 실시되고 있다.

이에 따라 대전시는 음식점 원산지 표시가 돼지고기, 닭고기, 배추김치까지 확대 시행을 앞두고 단속에 앞서 홍보전단을 배포했다.

충청남도

AI 상시방역체계 강화

충청남도 가축위생연구소는 조류인플루엔자(AI) 상시방역 추진을 위해 지난해 12월 16일부터 도내 닭·오리 등 가금류 사육농가를 대상으로 AI 감염여부 검사를 실시하고 있다.

또 서산 천수만, 천안 풍세천 등 철새도래지 6곳과 집중관리 대상지역인 논산시, 천안시, 아산시 지역 농장인근 소하천 3곳에서 분변을 채취해 모니터링 검사를 실시한다.

이에 앞서 충남도 가축위생연구소는 지난해 9월 29일부터 11월 4일까지 한 달여에 걸쳐 도내 오리농가와 관상조류 사육농가를 대상으로 AI 검사를 완료했으며, 이 과정에서 충남 예산의 종오리 사육농장에서 H5형의 저병원성 조류인플루엔자를 조기 발견한 바 있다.

대전광역시

음식점 원산지 표시관련 홍보전단 배포

음식점 원산지 표시제도 대상이 지난해 12월 22

충청북도

5개 도축장, HACCP우수 인증

충청북도 축산위생연구소는 지난해 12월 8일 도축장의 위생수준을 가늠하는 한국소비자연맹의 2008년도 도축장 HACCP 운용수준 평가에서 도내 5개 도축장이 올해의 우수 도축장으로 선정됐다고 밝혔다.

이번 평가에서 상위등급을 받은 도축장은 ▲체리부로 ▲농협목우촌 ▲음성 팜스코 ▲대성실업 ▲박달재LPC 등 5개 업체이며, 모란식품 등 4개 업체도 중위 등급을 받았다.

또 도내 중·상위 도축장 비율도 전체 18개소 중 10개소(53%)로, 지난해 8개소(44%)에 비해 높아졌다.

전라남도

화순군, 백신산업 메카로 부상

화순군이 2002년 '생물의약품연구원'을 정부사업으로 선정 받아 추진해온 이후 국내 백신산업의 중심지로 부상하고 있다.

사·도·소·식



생물의약품연구원은 총사업비 251억원을 투입해 조성, 의약품 제조업 허가를 획득해 국가 R&D 과제 6건을 수행하며, 연관 기업 6개사를 유치하는 한편 우수약품제조기준(KGMP) 인증 및 '생물의약품 완제라인 구축' 사업을 추진하고 있다.

또한 2010년까지 A 백신, A 감염증 치료제, 탄저백신도 개발할 계획으로 연구를 진행 중이다. 현재 녹십자는 조류인플루엔자 감염증 치료제 '페라미비르 주'를 개발해 임상 3상 시험허가를 진행 중이며, A 백신, 탄저백신과 함께 2010년까지 개발을 완료할 예정이다.

영광군, 맥아보리로 닭·돼지 사육

전라남도 영광군이 국내에서 처음으로 맥아보리를 가축 사료로 사용하는 방안을 추진한다.

영광군은 맥아보리 가축 사료화 사업에 5년간 약 100억원을 투입키로 하는 등의 내용을 담은 '2009~2013 농업발전 5개년계획'을 지난해 12월 10일 발표했다.

그동안 보리 사료화는 소나 양 등 되새김질을 하는 반추동물을 위해 청보리(총체보리)를 발효시키는 방법이 주로 이용됐지만 보리 열매를 본격적으로 사료화하지는 못했었다.

그러나 최근 보리 전문 연구소인 '바우연구소'를 통해 맥아보리 사료의 문제점으로 지적돼 온 60~70%의 낮은 소화율을 90% 이상으로 끌어 올리는데 성공, 2009년도부터 돼지나 닭 등 비반추동물 사육에도 보리 사료를 사용할 수 있게 됐다고 영광군은 설명했다.

제주도

뉴캐슬병 청정지역 선언

제주도가 돼지전염병 청정지역 선포 및 구제역 청정지역 인증, 소 전염병 청정지역 선포에 이어 가금 뉴캐슬병 청정지역으로 확인, 가축전염병 무균지역임을 입증했다.

제주도 동물위생시험소(소장 김병학)는 폐사율이 100%에 이르는 가금 뉴캐슬병 근절을 위해 도내 전 가금류를 대상으로 2차 모니터링 검사를 실시한 결과, 전혀 이상이 없는 것으로 나타났다고 지난해 12월 30일 밝혔다.

닭·오리뿐 아니라 기타 가금류에 속하는 꿩·메추리·철새에 대해서도 검사를 벌였지만 모두 '음성'으로 판명됐다. 이로써 제주도는 지난 1999년 2월 돼지전염병 청정지역 선포 및 구제역 청정지역 인증(2001. 5), 소 전염병 청정지역 선포(2003.12)에 이어 가축전염병 관련 청정지역을 인증하는 4개 타이틀을 거머쥐게 됐다.

모니터링은 2007년 11월부터 지난해 1월까지 1차로 진행한데 이어 8월부터 11월까지 4개월 동안 2단계에 걸쳐 진행됐다.