

농업회사법인(유)금강L.F 채란 HACCP 인증 농장

부가가치 높은 사업으로 자리매김



▲ 금강L.F는 금년 10월에 HACCP 인증 획득하면서 보다 위생적인 생산에 중점

충남에서 3대에 걸쳐 51년간 산란계를 전문적으로 사육하는 양계농장이 있다. 74만수 규모로 세계에서 손꼽힐 만큼 최신 자동화 시설과 사양관리에 대한 노하우를 축적한 농업회사법인(유)금강L.F(금강 Layer Farms)가 그곳이다. 충남 연기군에서 오랫동안 금강농장으로 운영해왔고, 금년에 논산에서 새 동지를 틀어 지난 10월에 HACCP 인증을 받는 등 양계사육농장의 친환경화를 고수하는 이양의 사장을 만나보았다.

3대에 걸친 양계가족

51년 전 이양의 사장 부친인 故이만영 사장은 충남 연기군에서 산란계 300수로 농장을 시작했다. 이양의 사장은 초등학교 때부터 닭을 키우는 것이 취미라고 할 만큼 어린 시절 보고 배운 양계사업에 흥미를 갖고 대전 소재 농업고등전문학교(현, 우송대학교)로 진학해 1977년부터 사업에 본격적으로 뛰어들었다.

생산과 집하장 관리를 책임지는 아들 이봉기 씨 역시 경상대 축산학과를 졸업해 3대째 가업을 이어받고 있다. 앞으로 이양의 사장의 뜻을 총괄해 국내 양계생산의 선두자로 우뚝 올라설 포부를 갖고 있는 신진 양계인이다.



농업회사법인(유)금강L.F 이양의 사장



▲ 논산에 위치한 금강L.F - 계사 6개동으로 산란계 60만 수 보유



▲ 금강L.F 이양의 대표, 부인 이광자 여사, 생산과 집하장을 책임지는 아들 이봉기 과장(오른쪽부터)

관리 · 자동화 · 능력면에서 최우수 자부

금강L.F는 충남 논산시 광석면 소재에 농장 부지 12만2천㎡(약 3만7천평), 무창계사 6개동 (6열8단)으로 산란계 60만수와 연기군 서면 소재 무창육성계사 2개동(4열8단) 14만수로 총 74만수 사육규모이다.

무항생제 사료를 원칙으로 공급하고, 오후 4시 이후 사료에 골(석화)껍질을 첨가해 급이 하고 있다. 사료에 0.5~2%까지 첨가해 난각 강화를 통

한 파란 감소 효과를 보고 있었다. 또한 알끼리의 충

격으로 파란이 생기는 것을 막기 위해 Egg saver를 설치했다.

이양의 사장은 계사관리에서 집중해야 할 부분은 환기라고 말한다. 호흡기 질병의 원인으로 작용할 수 있기에 집중적으로 관리하고 있다. 계사를 6열 8단으로 설치하면서 많은 사육수수로 쿨링패드 및 사계절이 뚜렷한 한국기후를 고려한 복합환기 방법으로 계사내 상·하단 및 앞·뒷면의 환경을 쾌적한 상태로 유지하며 2002년 독일 빅터치만사가 개발한 분진포집시설을 설치하여 계사 내부의 먼지 및 닭털을 75% 이상 포집하여 계사 주위환경을 개선하였다. 또한 자체 폐수처리장(25톤/일)을 설비해 계란세척에 쓰이는 기타수질까지도 모두 정화를 통해 배출하고 있다.



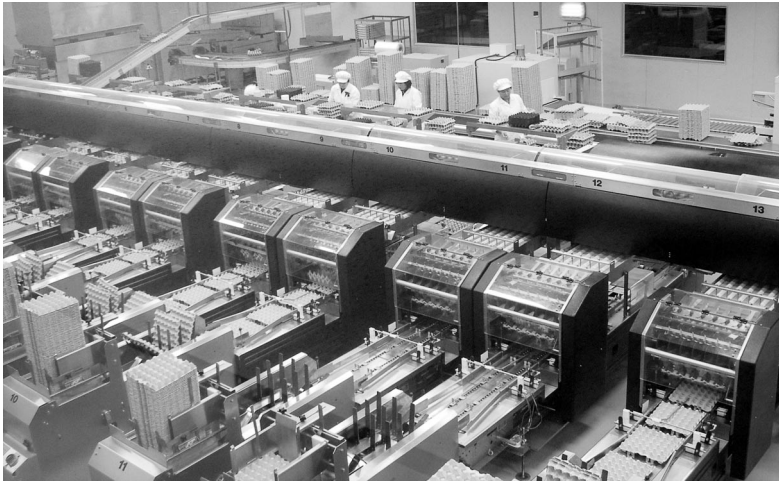
▲ 여름철 온도 조절을 위해 쿨링패드 설치, 필요 이상의 빛을 차단해 사료섭취를 막기 위해 라이트패드 설치



▲ 분진포집 시설을 설치해 계사내부의 먼지·닭털을 포집, 계사 주위환경 개선



▲ 난각 강화를 위해 골(석화)껍질을 사료에 첨가해 급이



▲ 금강L,F 집하장-시간당 최대 14만4천개까지 처리 가능



▲ 집하장은 출입구를 따로 두어 방역 관리

집하장시설

집하장은 선별, 포장, 저장, 액란, 출하대기, 출하실 등 총 6단계의 과정이 별도 분리된 작업장에서 진행된다. 현재 하루 평균 생산되는 52만개의 계란을 처리하기 위해 자동세란 선별기는 국내는 물론 아시아에서 유일하게 '다이아몬드이노바400'을 설비해 12대의 포장기로 시간당 최대 14만4천개까지 처리하고 있다.

한편 일정량의 정상란과 파란 및 등외란을 처리할 수 있는 액란기(36,000란/시간당)를 가동하여 판매처를 확보, 부가수익을 높일 계획을 갖고 있다.

친환경고수

금강L,F는 3년간의 준비 기간 끝에 금년 6월에 현재규모로 충남 논산으로 농장을 이전했다. 아름다운 농장만들기를 실천하기 위해 농장 주변을 석축을 쌓고, 잔디와 소나무, 단풍나무, 이

팝나무 등으로 조경을 다지면서 2~3년내 완공할 계획이다. 외관에서 보기에 농장의 개념보다는 앞으로 질병으로부터 안전한 일정기간 개방하여 모든 사람이 구경할 수 있도록 주변환경을 조성할 계획을 갖고 있다.



▲ 집란실 입구부터 철저한 방역 관리

이양의 사장 내외는 세계를 다니며 수집한 닭과 계란에 관련된 수집품을 200여점 보유하고 있고, 앞으로 양계 관련인 뿐 만 아니라 닭에 관심을 가진 사람들까지 방문해 눈을 즐겁게 할 수 있도록 양계박물관을 조성해 볼거리를 제공할 계획을 전했다.



무항생제 · HACCP인증

금년 1월에 무항생제인증과 함께 10월에 HACCP인증을 획득했다. 논산시에 새 부지를 설계하면서 HACCP으로 가야한다는 생각으로 보다 위생적인 생산라인을 설계했고, 그 보다 더 중요한 것은 사후관리라고 말한다. 앞으로 지속적인 기록관리와 철저한 방역관리를 통해 양계전염성 질병으로부터 벗어나 안정적인 생산에 힘쓸 것이란 말을 남겼다.

부가가치 높은 양계산업으로 자리 잡을 것

이양의 사장은 1990년도에 국내최초 무창계



▲ 이양의 사장은 세계를 다니며 닭과 계란모형을 수집. 추후 양계박물관을 조성 할 계획을 갖고있다.

사, 직립식케이지, 자동화시설 등 남보다 먼저 도입하면서 그만큼 시행착오도 수차례 겪었다.

하지만 자신만의 시설과 사양관리의 노하우를 획득하면서 현재는 양계 생산자 가운데 선두자로 우뚝 섰다고 해도 과언이 아니다. 74만수를 사육하는 농장에서 많은 직원들이 있지만, 이양의 사장은 아직까지도 매일 5시에 일어나 오전 2시간은 계사를 둘러보면서 하나하나 체크하는 것을 놓치지 않는다.

한편, 이미 선진국에서 동물복지에 대해 강조하고 있는 것처럼 차후 복지형 케이지를 도입할 계획을 전했다. 수당 사육면적을 넓히고, 케이지내 햇대, 난상, 모래공급장치 등을 갖춘 복지형케이지 사육시설을 도입하여 소비자에게 보다 폭 넓게 완전식품 계란을 선택할 수 있게 하고 축산물도 부가가치를 높이는 방향으로 생각을 전환할 계획이다.

이양의 사장은 좋은 계란을 생산하여 신선한 축산물을 소비자에게 공급하기 위해 항상 노력할 것이라고 말한다. 또한 앞으로 브랜드란 공급에도 역량을 기울여 나갈 포부를 밝혔다.

정리 | 장성영 기자
ch-spirow@hanmail.net

