

## 일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원  
농학박사

### 산 란 계

#### 11월 5일「좋은 계란의 날」제정 및 언론발표회 개최

(사)일본양계협회는 『좋은 계란의 날』 제정기념 언론발표회를 11월 5일 오후 1시부터 도쿄(東京)의 「도오교가스 스타디오 프라스디-긴자」에서 개최하기로 하였다. 『좋은 계란의 날』은 양계, 계란산업계의 각 단체가 하나가 되어 이벤트 등을 실시하고, 계란의 올바른 지식보급이나 소비를 확대하는 기회로 되도록 한다는 것을 목적으로, 계란소비촉진문제검토위원회가, 전국계란소비촉진협회 구성단체의 합의를 얻어 제정한 것이다.

영양가가 높고, 낮은 가격으로 간단하게 요리할 수 있고, 소화·흡수가 우수하며 아기는 물론 노인까지 폭넓은 연령층의 사람이 맛있게 먹을 수 있는 계란의 가치를 다시 한 번 바로 보게 되고 이로 인하여 식생활이 “더욱 맛있고 더욱 건강하게 더욱 풍요롭게” 되도록 하는 염원을 담아 「11월 5일 좋은 계란의 날」 「매월 5일은 계란의 날」의 캐릭터와 로고마도 제작하였다.

언론발표회는 일본양계협회와 (사)일본난업협회가 공동으로 개최하여 신문이나 텔레비전 등의 보도관계자를 초청하여, (1) 계란 소비에 브레이크를 걸고 있는 「콜레스테롤 문제」를 불식하는 강연, (2) 「계란의 추억」을 테마로 한 에세이 콘테스트 입상자 표창, (3) 「계란 소말리에검정제도(다말리에검정)」의 소개 등, 많은 내용으로 계란의 매력과 특징을 소개한다(계명신문 발취).

#### 산란성계도태 긴급지원사업 2차 모집

(독)농축산업진흥기구는 10월 6일부로 (사)일본양계협회가 실시주체로 되어 있는 「계란수급안정긴급지원사업」의 요강을 일부 개정하여 2차 모집을 개시하기로 하였다. 산란성계도태 긴급지원사업은 계사별로 성계를 식조검사법에 의거한 대규모 도계장으로 출하하고 60일 이상 공실기간을 설정한 후에, 부화장 또는 육추업자로부터 병아리(큰 병아리, 중병아리 포함)를 재 입식한 생산자에게 도계한 닭 1수당 100엔(¥) 이내, 10만수 미만의 생산자에게는 1수당 46엔을 추가하여 합계 146엔 이내(단지 가산금액의 총액은 5억 엔 한도)의 교부금을 지불하는 것이다.

1차 마감결과 예산(약 36억 엔)의 1/3인(약 1,000만수)이 참여하였다. 사업의 참여가 부진한 배경은, (1) 3월의 난가하락을 계기로 자율적으로 도태를 추진한 생산자가 많아 결과적으로 난가를 인상시켰다, (2) 계사별 도태조건에서는 다수의 소규모 생산자에게는 어려운 것이어서 참가할 수 없었다, (3) 실시요강·요령이 확정된 것이 5월 중순으로 늦어져, 6월 15일 마감에서는 병아리 입식으로부터 출하까지의 사육순환의 변경이 어려웠던 것 등이 문제로 지적되었다.

2차 모집에서는 산란성계도태에 의한 교부금의 대상이 되는 기한을 2010년 3월말까지이고, 중소규모의 생산자로부터 “곤란하다”는 소리가 많았던 계사단위별 올인·올아웃도 계산 안이 커튼이나 금속그물로 설치되어 있다면, 그 구획에서의 올아웃으로 인정하도록 기대된다(계명신문 발취).

## 육 계

### 히나이토종닭(比内地鶏)의 맛은「아라키돈산」이 관여

(독)농연기축산초지연구소와 (주) J-오일밀즈 유지기반기술연구소, 아끼다깡(秋田縣)농림기술센터축산시험장의 공동연구팀은 9월 30일, 히나이토종닭의 맛은 불포화지방산인 아라키돈산이 관여하고 있음을 확인하였다고 발표하였다. 축산초지연구소와 아끼다깡(秋田縣) 농림수산물기술센터축산시험장은 공동으로 히나이토종닭의 맛의 요인을 밝히기 위하여, 부화일이 동일한 육계와 히나이토종닭을 동일한 사료로 사육하여, 아미노산, 이노신산, 지방산 등 닭고기의 생화학성분을 분석한 결과 히나이토종닭의 고기에는 아라키돈산이 많이 함유되어 있는 것을 확인하여 학회에 발표하였다.

히나이토종닭의 맛에 대한 아라키돈산의 관여를 검토하기 위하여, 3자 공동의 연구에 의해 아라키돈산 함유량을 각각 첨가하여 지방산조성이 다른 사료를 히나이토종닭에 급여하여, 얻어진 닭고기의 성분 분석과 관능평가를 수행하였다. 닭고기의 생화학성분에서 급여한 사료 중의 아라키돈산 함유량을 조정하여, 아라키돈산 함유량이 크게 다른 닭고기를 얻을 수 있었다. 그 밖에 지방산, 수분, 조지방, 글루타민산의 함유량의 커다란 차이는 없었다. 관능평가에서는, 히나이토종닭의 넓적다리고기를 스프와 수증기로 찐 고기로 비교한 결과 아라키돈산을 다량 함유한 고기는 「맛 좋음」이나 「진한 맛」이 강하고 전체적으로 맛이 진한 것이 밝혀졌다.

이러한 결과로부터 히나이토종닭에서 좋은 맛 요인의 하나로서 아라키돈산이 관여하고 있다는 것이

나타났고, 아라키돈산을 첨가한 사료를 닭에게 급여하는 것으로 닭고기를 더욱 맛있게 할 수 있다는 가능성이 나타나, 「소비자가 요구하는 맛있는 닭고기 만들기에 응용이 기대된다.」고 한다.(계명신문 발췌).

### 와카나이시(稚内市) 야생오리분에서 조류인플루엔자바이러스 검출

일본 환경성은 10월 26일 홋카이(北海道)도 와카나이시 호수에서 채취한 오리의 분변에서 H5N1아형의 강독형의 조류인플루엔자바이러스가 검출되었다고 발표하였다. 환경성은 관계부처와 지방정부, 지방자치단체, 홋카이도대학과 연대하여 큰 호수로부터 반경 10km 이내 지역에서 (1)야생조류에 이상이 없는지 감시를 강화하고, (2)고니 등 기러기, 오리류의 분 채취·분석과 바이러스 보유상황의 추가조사를 실시하는 한편, 26일 오전 10시부터 큰 호수에 사람과 차량의 출입을 금지시켰다. 농림수산성은 반경 10km 이내에 있는 가금사육농장 1호에 입회조사를 실시하여 이상이 없는 것을 확인하였다.

이 문제로 인해 정부와 관계부처에 의한 대책회의를 열어 감시강화 등 각 부처의 대응을 확인하고, 농림수산성은 각지방전부에 대하여, (1)방조(防鳥)그물 등에 의한 야생조류의 계사 내에 침입방지와 방조그물의 점검, (2)적합한 병성감정의 실시, (3)위기관리체제의 재점검 등, 방역대책을 다시 철저히 하도록 통지하였다. 와카나이시에서 동쪽으로 약 6km 떨어진 큰 호수는 시베리아에서 남하하여 일본해연안에서 월동하는 작은 고니와 큰 고니의 중계지로 되어 있다(계명신문 발췌). **양계**