

일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

산 란 계

계란교육용 DVD교재 제작

일본양계협회는 초등학교학생을 대상으로 한 계란교육용 교재 『계란은 좋은 것이네』라는 DVD를 만들었다. 제작 목적은 학교의 교사나 지도자에게 수업이나 이벤트에서 교재로 활용하도록 하기 위함이다. DVD내용은 (1)계란은 어디에서 생기는 것일까? (2)일본계란은 대단하다! (3)여러분이 매우 좋아하는 것도 계란이 재료! 등의 3가지 소재로 나누어 각 소재별로 비디오를 본 다음의 감상, 질의응답, 실습이 되도록 되어 있다.

「계란은 어디에서 생기는 것일까?」는 주로 양계장을 중심으로 계란이란 무엇인가? 계란을 낳는 닭은 이런 장소에서 살고 있어요, 닭이 계란을 낳는 것은 언제?, 닭이 계란 낳는 것을 보자, 사육농가에서는 닭을 소중하게 생각하고 있어요, 등을 소개하고 있다.

「일본계란은 대단하다!」는 주요유통을 중심으로 계란은 매일매일 어느 정도 낳고 있는가? GP센터를 보자!, 계란이 포장되기까지, 슈퍼마켓에 진열되는 계란, 일본의 계란은 「깨끗하다」 「신선하다」등을 소개하고 있다.

「여러분이 매우 좋아하는 것도 계란이 재료!」는 요리 편으로 기본적인 계란요리(삶은 계란, 계란후라이, 계란구이), 여러 가지 계란요리(돈카츠, 부침, 볶음밥 등), 간식(팬케익, 난백과자,

케익 등), 음료(밀크쉐이크), 조미료(마요네즈) 등을 소개하고 있다. 이밖에 DVD에 동봉된 팜플렛에는 어린이들이 물어 볼만한 예상 질문과 대답(31개)과 계란의 지식 등이 게재되어 있다 (계명신문 발취).

1일 계란 2개 먹기, 계란 싱글빙글 이벤트

미야자끼끼(宮崎懸) 양계농업협동조합 청년부는 작년 연말 미야자끼시 농협 홀에서 『계란 싱글빙글 대작전』이벤트를 열어, 「건강에 좋은 계란, 1일 2개 이상 섭취하세요!」라고 소비자들에게 홍보하였다. 「계란 퀴즈」에서 (1) 일본의 연간 1인당 약 330개의 계란 소비, (2) 계란의 일본 자급률 96%, (3) 생계란을 먹는 습관을 가진 나라, (4) 계란은 살아있는 생물로 가열되어 있는 상태로 장기보존이 어려움, (5) 계란은 1일 1개까지 먹으면 좋다고 알려져 있으나 이것은 잘못된 지식, (6) 좋은(HDL)콜레스테롤이 너무 작아도 대사증후군(성인병의 총칭)이 될 가능성이 있다며, 계란의 우수한 기능성과 영양가, 올바른 지식, 소비확대 등을 적극적으로 알렸다.

이밖에 「계란잡기」, 「삶은 계란 껍질 빨리 벗기기」와 처음으로 시작한「오믈렛요리체험」도 어린이부터 어른까지 커다란 인기를 얻었다. 특히 어린이들이 특별히 만든 "웃는 계란 앞치마"를 직접 입고 오믈렛 만들기에 도전하기도 하였다(계명신문 발취).

육 계

「초오슈구로가시와(長州黒かしわ)」상품화

후카가와(深川)양계농업협동조합은 농림수산성에 농림수산물·식품지역브랜드화지원사업의 지원을 받아 2008년부터 3개년 계획으로 야마구찌계의 전통 토종닭 「초오슈구로가시와(長州黒かしわ)」 상품화와 브랜드화에 열심히 노력하고 있다.

야마구찌계농림종합기술센터 축산기술부가 야마구찌와 시마네 지방에서 옛날부터 길러져온 관상용 닭으로 1981년에 정부로부터 천연기념물로 지정된 구로가시와를 소재로 10년 이상의 개발 기간을 거쳐 산란성과 육질의 관점에서 로드 아일랜드레드와 군계(鷄:샤모), 경제성의 관점에서 육용종의 화이트플리머드록을 교배하여 종모계「야마구찌구로계(黒鷄)」를 작출 하였다.

후카가와양계농협은 종모계 「야마구찌구로계」에 로드아일랜드레드를 교잡한 닭을 「초오슈구로가시와」라고 명명하여 브랜드화를 추진하였다. 「초오슈구로가시와」는 (1)재래닭의 혈액비율이 75%, (2)사육밀도는 3.3㎡당 10수 이하, (3)사육기간은 평사로 약 100일 등 특정 JAS 재래닭의 규격을 충족하고 있다. 항생물질이나 합성항균제를 사용하지 않은 독자의 배합사료로 닭을 키우고 있어, 육질은 (1)일반 육계에 비하여 붉은 색이 더하고, (2)운동을 많이 하고 있어 지방분이 적고, (3)적당한 존덕거림이 있고, (4)맛있는 성분인 이노신산이 많고, (5)사람의 건강에 좋은 것으로 알려진 기능성성분(안세린:anserine,

칼노신:carnosine)을 함유하고 있다는 특징이 있다(계명신문 발췌).

「변화」에 대한 기민한 대응을

(사)일본식조(육계)협회는 지난해 12월 제3회 이사회를 열어 2010년 각 사업의 추진상황 등을 승인하였다. 인사말을 한 하가 히토시(芳賀仁) 식조회장은 소비자의 먹을거리에 대한 안전·안심에 대한 의식이 경제성과 낮은 가격을 우선시하는 경향으로 되돌아오고 있다고 이야기하였다.

히토시 회장은 어느 슈퍼마켓 경영자의 업적 부진의 원인이 경영자의 상품 갖추기와 소비자의 요구가 서로 다르기 때문에 생겨난 것으로, 세상의 움직임에 매우 민감하지 않으면 이 시대에는 여간해서 살아남기 힘들다는 이야기를 전했다.

닭고기의 우수성에 대해서는, 철새가 1만km를 쉬지 않고 계속 날아갈 수 있는 이유를 연구한 오오사카(大阪)시립대학대학원의 연구자가, 철새의 가슴고기와 안심에 포함되어 있는 『이미다졸펩티드(imidazole peptide)』가 우수한 항(抗)피로효과를 발휘하기 때문인 사실을 밝혀내어 가슴고기나 안심을 1일 50g씩 2주간 계속해서 먹으면, 피로를 확실하게 완화시켜주는 효과가 있음을 과학적으로 증명하였다고 역설하였다.

이것을 소개하는 일반소비자용 팸플릿은 이미 인쇄되어 배포되었고, 이번에 영양사 등을 포함한 전문가용으로 자세한 자료를 넣은 팸플릿을 별도로 작성·배포하였다(계명신문 발췌). **양계**