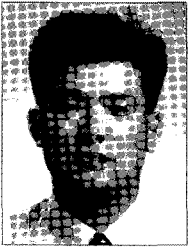


2010년 육계산업 분야별 총정리

2010년 사육부문 TREND



최용순 부장
(주)마니커 사육본부

2010년은 연초부터 폭설과 한파로 인해 좋지 않은 사육환경이 조성되었고, 혹서기에는 8월 평균 온도가 34℃를 기록하는 등 여름 한철은 한증막을 방불할 정도로 사육환경은 비유적 표현으로 냉탕과 열탕을 경험한 해였다.

2009년 이상기온현상 발생으로 옥수수 주산지인 미국 아이오와주의 곡물작황 부진으로 사료용 미산 수입 옥수수의 품질 문제 때문에 사료 효율 저하로 사육성적을 유지하기 어려운 상황에 2010년 1월 4일 50년만의 한파와 폭설까지 겹쳐 육계 생산성이 급격히 위축되었다. 심지어 시설이 열악한 농가는 사육을 포기하고 조기출하를 요청하는 등 이상기온현상으로 한바탕 흥역을 치러야 했다.

물론 육계시황 면에서 6월 한달은 우리나라의 월드컵 16강 진출 신화로 인해 육계 소비가 폭발적으로 늘어나 닭고기 공급이 수요를 충족하지 못하는 닭고기 산업의 호황을 느끼게 해준 고마운 해이기도 했다.

그러나 사육부문 측면에서는 이상기온 앞에 육계 생산성 극복의 한계를 느끼게 했으며 앞으로 육계 산업에서 개선해야 할 시설 부분을 중점적으로 생각해야 했다.

1. 생산성 향상 제고 노력

가. 시설에 대한 기본적인 투자를 통한 생산성 향상

금년 우리 업계의 관심은 생산성 향상, 대닭 사육, 친환경(무항생제)사육, 친환경 무상급식, 사료 내 항생제 첨가 금지 등 과거 시세위주의 화두에서 대부분 육계 생산성과 품질문제로 관심이 옮겨지고 있음을 느낄 수 있다.

우리는 육계 생산성의 평가 기준을 생산지수, 단위면적당 출하중량, 출하수수 등 여러 가지 지수로 관리를 하고 있다. 현재 생산지수는 약 3~8% 수준에서 개선되고 있지만 이상기온현상이 발생한 해에는 생산지수가 오히려 떨어지는 현상을 반복하고 있다. 대닭이든 생산성 향상이든 우리의 시설 부분에서 개선해야 할 부분이 많다고 생각한다.

또한 시설부분의 개선도 필요하지만 우리의 사고 전환도 필요하다고 생각된다. 사육관련 원재료의 품질개선 노력이 지속되고 있는지,

우리 농장의 생산성 부분에서 개선해야 할 부분이 있는지, 사양관리부분에서 경쟁력이 있는지, 시설부분에서는 개선의 여지가 없는지 등 여러 측면에서 사고의 전환이 필요한 시기라는 판단이 든다.

최근 5년간 계육협회 회원사의 생산지수를 분석해 보면 다 인지하고 있는 사실이지만 동절기와 하절기에 생산지수가 급격히 떨어지는 현상이 보이는데 이런 현상은 여러 원인이 있겠지만, 특히 우리나라의 날씨문제를 극복할 수 있는 시설의 중요성을 알게 해준다.

물론 농장 시설이 좋다고 해서 성적이 다 좋은 것은 아니지만 최소한 혹한기와 혹서기를 견딜 수 있는 시설을 갖추고 있다면 다른 사양가 보다 생산성에 영향을 미치는 팩트를 2개 정도는 줄일 수 있다. 숫자상으로는 2개 정도이나 아래 도표에서 보여지듯 혹한기와

혹서기의 상기 팩트는 상당히 중요한 요소이기도 하다.

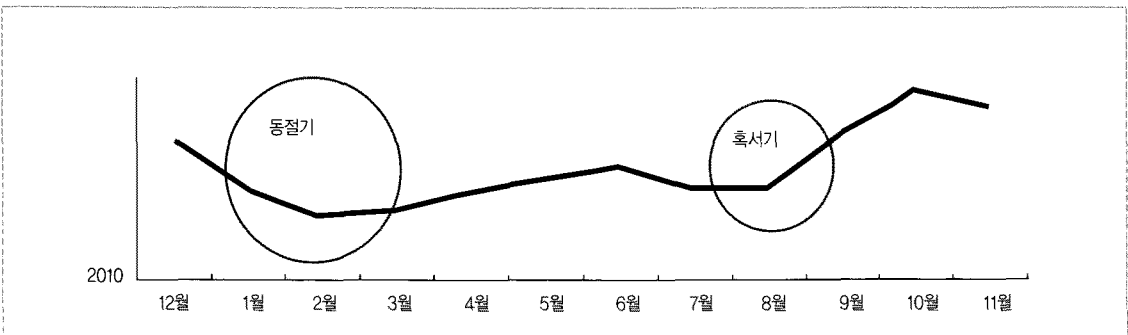
〈표 1〉에서 생산성 저하 요인을 분석해보면 혹한기와 혹서기의 약 40~50%가 시설 문제로 인한 원인으로 생산성이 저하되는 것으로 추정되며 시설부분 보완이 이루어지면 생산성이 상당히 회복되리라 판단된다.

특히 단열부분의 보완은 최근 국제유가로 인한 유류비 부담을 덜어줄 뿐만 아니라 성적 개선도 가능하므로 우선적으로 고려되어야 할 부분이다.

나. 선진 사례를 통한 생산성 벤치마킹 필요

최근 대담사육과 FTA 체결 등으로 정부에서 시설 현대화 자금지원 등 정책자금의 지원 방안이 보도되고 있다. 이런 시기가 시설개선

〈표 1〉 계육협회 회원사 최근 5년 생산지수



2010년 육계산업 분야별 총정리

2010년 사육부문 TREND

을 위한 호기라고 판단된다.

우리나라 육계 생산원가의 국제 경쟁력은 구조적인 문제를 안고 있는 부분이 있지만 생산성 개선의 여지는 우리의 사고와 행동에 따라 경쟁력을 유지할 수도 있고 국제 경쟁력을 잃을 수도 있기 때문에 우리가 어떻게 준비하느냐에 따라 달려 있다고 생각된다.

최근 업계에서는 가금산업 선진국의 생산시설 등을 벤치마킹하기 위해 외국을 방문하는 경우가 많이 늘어나고 있는데 실제 외국 사례 중 가장 가까운 일본의 경우 우리나라와의 육계 생산성은 약 20~30% 수준 높은 격차를 보이고 있다.

물론 육계 사육 활성화 시점의 차이도 있겠지만 실제 기후와 시설수준이 비슷한 상황에서 우리와의 생산성이 20~30% 격차가 발생하는 차이를 우리가 세밀히 분석해서 우리 업계에 적용할 수 있다면 생산성 개선이 빨라질 것이다.

무엇이 우리의 생산성을 저해하는 요인으로 작용하는지를 분석하여 하나씩 개선해 나간다면 우리 전자업계가 현재 일본의 과거 아성을 추월했듯이 우리의 양계산업이 일본과의 생산성 격차를 극복한다면 신선육도 일본에 충분히 수출할 수 있을 것이다.

2. 친환경(무항생제) 사육 확대



금년은 육계산업에 있어서는 친환경 축산(무항생제 닭) 활성화의 해이기도 했다. 금년 지방자치단체장 선거 때 4대 화두로 세종시, 4대강, 고용 창출과 더불어 친환경 무상 급식이 부각되면서 육계산업에 종사하는 사람으로서 발걸음이 더욱 빨라지지 않았나 하는 생각이 든다.

친환경 사육의 확대 시점에서 “무항생제 사육을 어떻게 안정화 시킬 것인가?”라는 과제를 안고 무수히 많은 사양시험 시도를 통해 해결방안을 하나씩 찾아가고 있는 시점이며 가까운 시일 내에 생산성의 안정 및 사육의 문제점 해결방안을 찾을 것으로 예상하고 있다.

처음 무항생제 사육시도가 있을 때 만해도 대부분의 업계분들께서 무항생제 사육은 우리나라 환경과 기후에서는 불가능하다라는

이야기를 많이 했다. 하지만 최근 몇몇 계열 회사 및 앞서가는 사양가에서는 무항생제 사육으로도 일반 육계와 비슷하거나 우수한 성적을 유지하고 있다.

‘盡人事待天命’이라는 말처럼 최선을 다하면 무항생제 사육도 결코 어렵지 않으며 우리가 충분히 극복 가능한 부분으로 자리잡아 갈 것으로 판단된다. 아마도 몇 년 후면 우리는 다른 국가보다 생산성이 높은 무항생제 닭을 생산하고 있을 것이다.

내년 7월부터는 사료내 항생제 첨가가 금지되며 농가에서의 항생제 사용도 수의사 처방을 받아야 사용할 수 있는 제도가 현재 검토 중에 있다. 항생제의 사용 제한은 선택이 아닌 필수의 문제로 다가오고 있다.

3. 부분육 활성화대비 대담사육 검토

최근 육계산업의 트렌드중 하나는 부분육 시장의 확대일 것이다. 2010년 8월부터 배달 음식의 원산지 표시가 의무화되면서 프랜차이즈 업체의 부분육 원료가 수입육에서 국내산 닭고기로 급속히 전환되고 있다.

또한 급식물량과 가슴육 소비량의 증가 등 부분육의 국내산 비중이 늘어나면서 사육부문에서는 향후 대담사육이 트렌드가 될 것으

로 대부분 예상을 하고 있다.

대담사육을 위해 준비해야 할 부분으로는 백신프로그램, 대담 사육용 사료, 암수 감별 사육, 대담 사양관리 프로그램, 대담 운반장치 등을 준비하여 소비자 NEEDS를 충족하는 국내산 닭고기 사육준비를 해야 할 시기가 앞당겨질 것으로 예상하고 있다.

최근 사육규모의 확대를 통한 수익증대와 시설개선을 통한 사육성적 향상 등 사양관리 강화보다는 시설적 요인을 통한 수익과 성적의 변화를 시도하는 사양가가 증가하고 있다. 사육관리 부분에서 원재료의 개선 추세 등이 강화된다면 향후 시설부분에서의 경쟁은 불가피할 것으로 예상된다.

혹한기와 혹서기를 큰 문제없이 넘길 수 있는 시설준비가 생산성을 향상시키는 중요한 요인이므로 동절기를 앞둔 요즘 사육시설의 단열을 강화하는 작업이 필요하다.

금년 겨울의 경우 이상기온이 예고되어 있으며 최근 이상기온 발생률이 지속적으로 증가하고 있으므로 사전준비가 각별히 필요한 시기라고 할 수 있을 것이다.