

## 일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원  
농학박사

### 산 란 계

#### 요시다식 케이지 헨 환기시스템

요시다엘시스(주)가 개발한 『요시다식 케이지 헨 환기시스템』이 지난 11월 16일 (사)발명회 근기지방발명표창식에서 와가야마쵸(和歌山縣)지사상을 수상하였다. 『요시다식 케이지 헨 환기시스템』은 요시다엘시스 독자의 환기시스템으로 여름에는 외기를 충분히 넣을 수 있고, 태양광선도 비출 수 있는 개방계사의 특징을 유지하면서, 종래의 개방계사 대비 2~4배의 사육수수, 인건비, 에너지 비용의 삭감을 실현한 것이다. 1989년에 개발되어 실용화를 거쳐 2006년 특허를 취득하였다(양계케이지 유니트에 대한 양계와 계분수취 구조, 특허 2585115).

최대의 특징은 직립다단케이지 상부에 탑재된 인버터제어의 자동환기헨으로 항상 신선한 공기가 케이지 뒷면과 상부에 설치된 에어덕트를 통해 각 케이지에 골고루 보내지는 구조이다. 헨은 온도와 연동해서 자동 제어되기 때문에, 개방식계사에서 케이지를 8단까지 쌓아도 계사상하부의 온도차가 커지지 않는 구조로 되어 있다.

에어덕트 바람은 닭에게 직접 닿지 않고 계분판이나 계분벨트에 쓰여지기 때문에, 닭의 건강을 해칠 걱정이 없이 계분건조가 더욱 잘되게 되므로, 퇴비사에서 계분처리 수고와 비용이 절감된다. 자동급이장치나 자동집란장치와의 연결로 인건비 등 비용을 삭감할 수 있는 장점도 있어 양계업계로부터 높은 평가를 받고 있다(계명신문 발췌).

#### 굳어지는 살균액란 장치

각종식품의 가열장치 등을 제조·판매하고 있는 (주)프론티어엔지니어링은 이번에 「가열식연속액란 살균장치」를 새롭게 개발하여 판매하였다. 이 장치는 살균하는 액란 등의 대상물에 전기를 직접 통전하여, 자기 발열시켜 살균하는 시스템으로 고형물이 들어 있는 잼, 치즈, 드레싱, 소스, 농축과즙 등 식품의 살균에 폭 넓게 이용되고 있다. 이 회사가 개발한 가열식연속액란살균장치는 기존의 액란제조라인에 부착하는 것만으로 사용할 수 있고, (1)가열 매개체를 사용하지 않아 단시간에 살균온도가 상승, (2)살균액란의 열 손실을 저감, (3)가열부에서 (칼슘이나 마그네슘 등의)퇴적물이 부착하지 않고, (4)세척이나 보수작업이 단시간에 가능하다는 특징이 있다.

식품의 안전·안심에 관한 관심이 높아짐에 따라 살균액란의 수요도 매년 높아지고 있는 가운데 종래의 살균방법보다 단백질이 변성하기 직접의 높은 온도에서 살균하기 때문에 더욱 안전한 고품질의 살균액란의 제조가 가능하다.

더욱이 가열식연속액란살균장치로 살균한 액란은 종래의 살균액란에서는 조리가 어렵다고 이야기되는 계란스프나 오므라이스 등, 각종 계란요리에도 이용할 수 있다. 이 회사 전무는 「최소한의 열손실로 살균하기 때문에 (かき玉) 계란도 조리가 가능한 『굳어지는 살균액란』이 만들어질 수 있다. 가열식의 살균장치가 앞으로 폭 넓게 이용된다면 살균액란의 용도도 크게 변화할 것 같다」고 기대하였다(계명신문 발췌).

## 육 계

### 가슴고기 가격 상승기대

(사)일본식조협회는 3월 20일 이사회를 열어 각 부회로부터 최근의 닭고기 수급동향을 보고 받았다. 그 내용을 요약하면 2010년 각 부위의 품귀현상이 해소되어 닭고기의 연한 가슴살고기 등 비선호부위의 누적이 나타나고 있으나, 판매면에서 해외 냉동닭고기와 브랜드 닭고기만이 점포에 전시되고 일본산 영계가 없는 점포도 있어 가격상승은 어려울 것으로 전망된다. 가공육으로의 판매면에서도 제작년 대비 95~98%로 판매가 어렵고 거래처에서도 지금까지의 가격을 우선 적용하고 있다.

넓적다리고기 정육은 안정되어 있고 가슴살의 가공수요도 안정되어 있다. 한편 연한가슴살고기, 간, 사냥은 판매가 좋으며 날개고기는 그럭저럭 판매되고 있고 날개끝 고기는 판매가 줄어드는 감이 있다. 많은 할인매장에서는 단가가 높은 상품은 판매가 어려운 상황이 계속되고 있으며 브랜드 닭고기의 움직임도 느리다.

생산가공부분에서는 북일본지역에서 일시적으로 보였던 육성률 저하와 폐사율 증가는 개선되었지만, 아직 만족할 만한 수준은 아니어서 기온 차이가 큰 지역의 육계사육 성적에도 그 영향이 나타나고 있다는 말이 들리고 있다. 판매동향은 지금까지 좋은 조건이었으나 넓적다리고기의 판매가 둔화되었으나 가슴고기는 가공육부분에서의 수요가 있어 지금과 같은 시기에 판매가 순조롭게 이어져 가격은 조금 상승할 것으로 기대한다(계명신문 발췌).

### 육계 출하계획 1.1% 증가

농림수산성·식육계란과는 3월26일 전국 육계 수급조정회의를 열어 2010년도 육계 출하계획(27 지자체 집계)을 전년도 대비 1.0% 상회하는 6억2천440만수의 생산량으로 결정하였다. 생산량순위 1위 이와테(岩手), 2위 미야자끼(宮崎), 3위 가고시마(鹿兒島)이다.

병아리 수급상황에 대하여 일본종계부화협회는 「계절적으로 부족한 감」도 있고, 닭고기 수입전망은 「수입업자는 큰 손실이 나는 닭고기 재고를 줄여왔기 때문에 금년에는 전년과 같은 정도나 줄어들 전망이며, 조제품은 전년 정도의 수준이거나 조금 증가하는」 정도라고 예상을 보고하였다.

넓적다리, 가슴고기 합계로 800엔(¥) 이상의 정매가가 필요하며, 특히 「가슴고기가 250엔(¥)의 안정된 가격으로 팔리기 위해서는, 소비자에게 맛있게 먹을 수 있는 요리법을 제공하거나 소비촉진이 과제」라고 하면서 일본 육계산업을 지키기 위해 (1) 가공식품의 원산지표시의 의무화, (2) 닭고기처리장의 설비변경에 대한 보조제도의 강화를 요청하였다.

일본식조협회는 가슴고기에 항피로성분의 이미타펩티드가 풍부하게 함유되어 있는 것을 표시하는 팜플렛을 만들어 소비확대에 노력하고 있다는 것 등을 보고하고 「일본닭고기는 닭고기 검사제도를 통해 안전·안심할 수 있다는 것을 행정에서도 홍보하여 지원해주시기 바란다.」고 하면서 토종닭이나 사료용쌀 이용촉진에 협력하기로 하였다(계명신문 발췌). **양계**