

## 일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원  
농학박사

### 산 란 계

#### 계란 소비 확대 대책 「좋은 계란의 날」 「계란리에」 실시

(사)일본양계협회는 계란의 소비촉진대책이 일환으로 「좋은 계란의 날」을 제정하여 업계의 통일된 이벤트 실시를 제안하는 안을 검토하고 있다. 구체적인 계획으로 계란소비촉진문제검토위원회에서는 오는 11월 5일을 「좋은 계란의 날」로 정하여 도쿄(東京)에서 소비자 참가형 계란요리실연회, 계란에 관한 올바른 지식의 강연, 「계란」에 대한 추억이 담긴 에세이를 모집하여 우수작품 표창, 계란을 좋아하는 저명 인사표창 등의 행사를 실시하고 언론매체를 통해서도 계란소비촉진운동을 전개하는 것을 검토하고 있다. 이미 전국계란소비촉진협회나 일본계란생산자협회 이사회에서는 기본적으로 승인된 상태이다.

10월 하순에는 미국의 오믈렛 왕으로 알려진 미국 계란위원회 직원인 하워드·헬루마씨가 2009년에 이어 2010년에도 각지에서 오믈렛 만들기를 통한 식육(食育) 이벤트를 실시할 예정이다. (사)일본란업협회는 『계란 소믈리에 검정제도(계란리에)』를 금년 가을부터 실시한다. 『계란리에』는 와인전문가 『소믈리에』와 같이 계란의 매력에 대해 잘 알고 있고 널리 전달하려는 사람을 『계란리에』로서 자격을 인증하는 것으로, 금년에는 일반소비자를 대상으로 한 『별 하나(일성) 계란리에 검정』을 시작으로 내년 이후에는 『별 셋(삼성) 계란리에 검정』 『별 다섯(오성) 계란리에 검정』등 고도의 검정을 순차적으로 만들어 갈 예정이다.

계란검정은 종래의 강습형 계몽활동이 아닌, 소비자에 의한 자주적, 능동적으로 검정문제에 참여함으로써, 계란의 매력이나 계란에 관하여 더욱 정확한 지식을 재미있고 확실하게 익히도록 하는 것이 목적이다. 이렇게 함으로서 소비자가 자신을 가지고 계란의 매력을 적극적으로 전달하는 전도사가 되어 전도사 역할을 하고 소비확대에도 기여하는 것을 기대하고 있다(계명신문 발췌).

#### 계란표면 온도감사장치 발매

이시노(石野)산업은 온천란 등의 제조시에 계란 표면온도를 측정하는 「건조계란표면온도검출장치」를 개발하여 이번에 발매하였다. 온천란이나 삶은 계란을 연속 생산하는 경우 제조기본체의 가열상태는 기록하고 있으나 상품이 되는 계란의 표면온도를 측정·기록하는 것은 지금까지 없었다. 식품가공업계에서도 상품의 생산이력제가 요구되는 가운데 온천란도 예외 없이 납품처 등으로부터 가열온도기록의 표시를 요구하는 사례가 증가하고 있다.

이러한 이유에서 방상온도 센서를 이용한 「건조계란표면온도검출장치」를 개발하였다. 온천란 제조기의 가열로 입구와 출구에서 계란 표면온도를 하나씩 하나씩 측정·기록하여 계란의 가열상태를 한눈에 알 수 있게 되어 상품의 전수검사가 가능하게 되었다. 이 회사에서는 「만일 사고가 발생한 경우에도, 생산한 모든 온천란의 가열온도를 측정·기록하고 있어, 사고원인의 구명 뿐 만 아니라 기업의 위생방역에도 도움이 될 것으로 기대한다.」고 말하고 있다(계명신문 발췌).

## 육 계

### 일본산 닭고기 축제 실시

(사)일본계육협회는 닭고기 축제 실행위원회에서 10월 29일(1029는 일본어로 “닭고기”로도 발음됨)을 「일본산 닭고기의 날」로 정하여 10월 29부터 31일까지 3일간 일본산 닭고기 축제를 개최하고 소매 특별 판매는 젠초렌순鳥連(젠초렌: 全國食鳥肉販賣業生活衛生同業組合連合會)과 연대하기로 결정하였다.

각 지부(지구)가 지역의 실정에 맞게 계획하여 소비를 촉진시키는 것으로, 그 중 이와데(岩手) 닭고기협동조합(회원 9개사)은 초등학교에서 닭고기가 중요한 지역산업으로서의 중요성과 함께, 맛있고 안전·안심의 닭고기를 어린이들에게 알리는 『식육(食育)교류 사업』과 10월 29일 「이와데 닭고기의 날」에 지역 내 초등학교의 급식재료로서 닭고기를 제공하는 『학교급식사업』을 금년에도 실시한다.

한편 식조(계육)협회 본부에서는 「초(鳥 : 닭을 포함한 조류 전체를 일컫는 말로 “초”로 발음됨) 맛있고 신선하며 안심할 수 있는 일본산 닭고기」를 통일된 전국의 슬로건으로 포스터나 (자동차 앞 유리)햇빛가리개를 만들어 배부하고 작년부터 시작한 맛종기로 소문난 일본산 토종닭 선물을 금년에도 실시하기로 하였다(계명신문 발췌).

### 일본산 닭고기 사용비율 식품소매업 89%, 외식산업 51%

일본농림수산성이 조사한 2008년도 식품산업계가 생산자와 수집출하단체 등으로부터 직접 납품

받은 일본산 닭고기는 126만 8천 톤이었다고 7월 29일 발표하였다.

일본산 닭고기에 대한 업종별 납품량을 살펴보면 식품제조업체가 사용량의 73.8%를 생산자나 수집출하단체 등으로부터 받았고, 식품도매업 15.0%, 식품제조업 10.9%, 식품소매업 0.3%로 나타났다.

한편 2008년도 식품산업계가 해외로부터 직접 수입한 닭고기는 25만 톤이었으며 업종별 사용량은 식품제조업 10만 1천 톤, 식품도매업 53만 3천 톤, 식품소매업 6만 4천 톤, 외식산업 5만2천 톤으로 조사되었다. 이로서 일본산 닭고기와 수입산 닭고기의 사용비율(납품량 기준)은 식품소매업의 일본산 닭고기 사용비율이 88.8%로 가장 높았고 수입닭고기는 11.2%였다. 외식산업계에서는 일본산 50.9%와 수입산 49.1% 이었다(계명신문 발췌).

### 양계시책 충실화 기대

양계단체 총회에 현직 아까마츠(赤松廣隆)농림수산성장관이 참석한 것은 처음으로 아까마츠장관에 대해 양계업계는 살처분과 이동제한을 중심으로 하는 방역대책이 주요한 대책인 현행의 가축전염병예방방법으로는 고병원성가금인플레인지(AI)의 발생과 피해구제에 유효하게 대응할 수 없었기 때문에 개정에 대한 기대감이 매우 크다.

「사료용 맥류의 옥수수 수준의 수입자유화」에 대해서는, 일본의 식량관리제도의 근간에 관련된 문제이기도 하여, 농림수산성 차원에서도 검토하여 「더 자유롭고, 더 저렴한 가격으로 수입할 수 있도록 지원하고 싶다」고 말했다(계명신문 발췌). 양계