

국가별 동향



영국

‘열 받은 닭 머리’ 사진... 닭도 연민을 느낀다.



CREDIT: Joanne Edgar

흔히 머리가 나쁜 사람을 닭대가리 또는 새대가리라고 부르며 바보 취급을 한다. 이는 사람들이

닭은 머리가 나쁘다고 생각하기 때문이다. 하지만 머리가 좋은 나쁜 든 엄마는 여전히 엄마이다. 병아리들이 고통을 느끼면 엄마 닭은 이를 인식하고 스트레스를 받는다는 연구 결과가 발표됐다고 영국 데일리메일이 보도했다. 실험에서 병아리들에 강한 바람을 쐬 깃털이 구깃구깃하게 되자 엄마 닭은 심장 박동수가 높아지고 스트레스를 받는 증상인 안구 온도가 떨어지는 등 눈에 보일 정도의 반응을 보였다. 실제로 병아리들이 괴로움을 당하면 엄마 닭은 스트레스를 받는 것으로 밝혀졌다고 영국 브리스톨 대학의 조 에드가 교수는 왕립자연과학회지를 통해 발표한 연구보고서에서 밝혔다. 지금까지 상대방의 고통이나 입장 고려는 오로지 인간에게만 국한된 능력인 것으로 생각했었다. 하지만 최근 여러 연구에서 다른 동물들도 상대방과 감

정적으로 공감한다는 사실이 드러났다. 이번 연구는 또 자연 상태에서 자라는 닭과 양계농장에서 자라는 닭이 느끼는 삶의 고뇌가 다르다는 점을 입증한 셈이라 할 수 있다. 닭도 다른 존재의 고통을 이해하고 그것에 공감 또는 연민을 느낀다는 증거라는 설명이다. 조 에드가 교수는 보도 자료를 통해 ‘열 받은 닭 머리’ 사진도 공개했다. 어린 닭의 수난을 목격한 어미 닭의 얼굴은 달아오르고 눈은 온도가 내려갔다. [뉴시스]



미국

계란 깨보니 그 안에 또 계란...세상에 이런 일이



계란 속에 작은 계란이 껍질째 들어 있는 것이 미

국에서 발견됐다. 은퇴한 농부인 존 펠로우(68)가 스스크램블 달걀 요리를 위해 큰 계란을 깨뜨렸더니 그 안에 작은 계란이 껍질째 들어 있었다. 펠로우는 “20년 농부 생활 동안 이런 계란은 한 번도 본 적이 없다.”며 “후대를 위해 이 미니 계란을 보관할 것”이라고 말했다. 전문가들은 “이런 현상은 자연적으로는 매우 접하기 어

려운 일”이라며 “계란이 생산되는 동안 충격을 받는 경우 발생할 수 있다.”라고 말했다. 또 “이 중 껍질은 자연의 특징이며 먹어도 안전하다.”라고 밝혔다. 이 계란은 미국 메사추세츠 동부에 있는 웨이머스의 한 쇼핑센터에서 산 것이다. [경향신문]



## 인도

### 계란소비 증가로 생산량 증가

Namakkal에서의 계란 생산량은 2011~2012년 계란 소비량이 약 10% 증가하여 생산량이 늘어날 것으로 예상했다. NECC(National Egg Coordination Committee)의 회장인 P. Selvaraj 씨는 “Namakkal 지역의 계란소비는 지난 5년 동안 해마다 꾸준히 6~7%씩 증가하였으며 같은 기간 닭고기 소비는 10% 증가 하였다.”라고 말했다. 이러한 주요 원인으로는 생선을 비롯한 소고기와 돼지고기의 가격 상승으로 닭고기와 계란 소비가 늘어난 것으로 보았다. [asian-agribiz]



## 태국

### 일본에 닭고기 수출 재개

태국 농수축산부는 일본과의 재협상 끝에 냉동 닭고기를 일본에 다시 수출하기로 됐다고 발

표했다. Surasak Riangkrul 수출담당자는 일본 닭고기 수입업체단체 대표가 직접 정부를 방문하여 태국산 냉동 닭고기를 수입할 의향이 있다고 밝혔으며 일본은 냉동 닭고기 수입을 오로지 브라질을 통해서만 하므로 여러 문제가 발생하고 있는 것 같다고 전했다. [asian-agribiz]



## 벨기에

### Petersime사(社) 새 웹 사이트 개시

Petersime사(社)는 더욱 역동적이고 감성적이며 쉽게 정보를 찾을 수 있는 새로운 웹 사이트(www.petersime.com)를 오픈 했다. 새 웹 사이트는 최근 방문자 설문조사에 따라 요청사항을 반영하여 웹 사이트를 디자인하였다. 새로 단장된 웹 사이트는 전 보다 더욱 많은 정보를 제공할 수 있으며 부화장, 종계장, 사육기술 및 서비스 부분까지도 제공하며 생산에 관련한 세부사항 등을 PDF 파일로 내려 받을 수 있다. 또한, 뉴스와 포럼회, 질의응답 코너, 교육, 투자 정보까지도 제공한다. 전략기획팀장 Geert Callens 씨는 “우리는 소비자의 눈으로 즐거운 웹 사이트를 위해 역동적이고 혁신적인 웹 사이트에 초점을 맞췄으며 생산자, 유통인, 기술자, 과학자 등 모든 관계된 사람들이 어디서든지 우리의 정보를 공유할 수 있게 하였다.”라고 말했다. 현재 웹 사이트는 영어로만 표시되었는데 앞으로 프랑스, 스페인, 포르투갈, 러시아 어(語)로도 볼 수 있게 만들 예정이다. [The Poultry Site] 양계