

일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

산 란 계

민주당 행정쇄신프로젝트팀에 피해구제 요청

일반계란생산자협회는 4월 15일 민주당농림수산 부분 낙농·축산팀에 대하여 동일본대지진에 관한 요청을 하였다. 특히, 도오교전력후쿠시마(福島) 제1 원자력발전소의 사고에 따라 반경 30km의 제한구역 내에는 100만수를 넘는 닭이 있다. 인접한 이바라기 켄(茨城県)과 지바켄(千葉県)은 전국 제1위와 2위의 대규모 사육단지로서, 이러한 혼란기에 고병원성조류인플루엔자의 발생이 관계기관에 커다란 우려요소로 되어 있다.

이에 따라 (1)고병원성조류인플루엔자 진단에 실시간 PCR(유전자증폭)의 즉시 실시=8시간 이내의 계란 이동제한 해제와 소비·안전국의 가축위생부회, 가금질병소위원회 운영개선, (2)전기 사용량 제한의 완화=전기 공급부족에 의한 대규모 수요가구 25%, 소규모 수요가구 20%의 억제가 계획되어 있다. 계란 산업은 전형적인 장치산업으로 상시 시설을 가동시켜 닭의 생명을 유지하고 있어 규제에 대해서는 과도한 제한과 벌금이 부과되지 않도록 배려가 필요하다.

오가타협회장은 이와테켄(岩手縣)의 피해자들로부터 들은 결과에 대하여 추가 발언하였다. 배합사료 수송비가 지금까지 톤당 1,500엔(¥)이었으나, 「서일본에서 공수하기 때문에 10,000엔이 되었다. 또한 수도권으로의 계란 수송비는 지금까지 1kg당 12엔이었으나, 일본해 쪽으로의 수송으로 24~25엔이 되었다. 더욱이 지진에 의해 계란을 약 2주간 출하되지

않아서 폐기하거나, 거래처 상실 등 상권을 잃었다. 등의 어려운 실정을 보고하였다. 계란생산자협회는 3월 25일에도 양계용 사료와 연료의 조기 확보와 후쿠시마 원자력발전사고에 의한 방사능오염의 헛소문 피해대책의 철저, 고병원성조류인플루엔자 대책의 철저 등을 강력하게 요구하였다(계명신문 발췌).

아침메뉴 중 계란요리가 2위

건강시스템생활협동조합연합회가 15세부터 59세까지의 남녀 1,000명을 대상으로 3월 실시한 「아침밥에 관한 조사」한 결과 매일 먹는 아침메뉴는 밥, 빵, 계란요리로 나타났다. 아침밥을 먹는 빈도는 67.4%가 매일 먹음으로 응답하였고, 먹지 않음은 5.0%였다. 아침밥을 먹는 914명에게 아침 메뉴(복수응답형식)를 물어보았더니 1위는 된장국(33.9%), 2위는 계란요리(29.8%), 3위는 야쿠르트(23.1%)로 응답하였다.

계란후라이에 무엇을 함께 먹는가라는 질문에, 1위 간장(43.7%), 2위 소금·후추(24.6%), 3위 소스(9.4%)로 대답하였다. 동일본(新潟, 長野, 静岡 이상 동쪽)에서는 53.4%가 간장이라고 대답하였으나, 서일본은(富山, 岐阜, 愛知 이상 서쪽) 간장(33.3%)과 소금·후추(30.4%)가 30% 이상이었다.

좋아하는 계란후라이의 조미는 1위 단맛 계란후라이(41.3%), 2위 다시국물이벤 계란후라이(39.0%), 3위 새콤한 계란후라이(10.8%)였다. 동일본은 단맛, 서일본은 다시맛, 남자는 다시맛, 여자는 단맛을 선호하는 것으로 나타났다(계명신문 발췌).

육 계

신육계 「거래규격」과 「소매규격」 4월 1일부터 적용개시

2011년 1월부터 품종개량에 따른 생체중 증가와 유통되지 않았던 부위가 판매되기 시작하였다. 주요 개정내용은 다음과 같다.

육계거래규격=(1)영계의 생체, 도체(신선품) 각 크기별 1수당 중량구분을 각각 100g씩 증강시켰다. (2) 도체와 내장제거(신선품)의 품질표준을 「A급」과 거기에 해당되지 않는 「등외」로 구분하였다(구, 기준으로 A급과 B급으로 분류). (3) 날개 붙은 가슴고기, 뼈있는 넓적다리 I 형과 II 형에 중량으로 구분하였으나, 위날개, 아래날개, 날개중간, 안심의 1개당 중량 구분은 삭제, (4) 「날갯죽지」 「뱃살」 「연골」을 신선식품의 부위명에 추가, (5) 「간」은 심장과 간을 별도로 취급하는 경우, 심장은 「심장」 또는 「하-트」, 간은 「간」 또는 「레바-」로 표시한다, (6) 「뼈있는 가슴고기」를 「날개 붙은 가슴고기」로 명칭 변경, (7) 껍질을 제거한 정육류는 「껍질 없는 넓적다리고기」등으로 표시한다, (8) 「날개중간 반 토막」 「큰 토막」 「자른 고기」 「다진 고기」 「다져서 으갠 고기」를 2차 품목으로 분류하였다.

육계소매규격 = 현행의 「영계」 「어미」 이외에, 비(非)육계와 토종닭에도 적용하며, 닭고기 규격의 개정에 따라서 (1) 「날갯죽지」 「내장」 「연골」 「날개중간 반 토막」을 신선식품 부위명에 추가, (2) 「뼈있는 가슴고기」를 「윗날개붙은가슴고기」로 명칭변경, (3) 신선식품의 품질표준을, 특선품과 표준품을 단일의 「품질표준」으로 변경하는 등 냉동품도 현실에 맞추었다(계명신문 발췌).

니이가다토종닭생산연구회 개최

니이가다(新潟)토종닭생산보급연구회(사무국은 (주)시바다폴트리센터)는 2004년 3월에 탄생한 「니이가다토종닭」의 좋은 맛을 더욱 알리기 위해 여러 가지 이벤트에 참가하여 홍보활동을 계속하고 있다. 1939년에 국가 천연기념물로 지정된 니이가다깡산의 긴 울음소리를 내는 닭인 「蜀鷄(촉조): 당닭」의 수탉과 나고야(名古屋) 종의 암탉을 교배시킨 교잡종 수컷에 황반플리머드록 암탉을 교배시켜 작출한 토종닭이다. 맛있는 성분인 이노신산과 글루타민산 등의 분석과 관능검사를 반복한 결과 평가가 가장 높은 교배배합을 선택하였다.

닭고기 본래의 좋은 맛과 확실한 씹는 맛이 특징인 니이가다토종닭은, (살이 없는) 닭뼈국과 정육으로 만든 닭고기 백숙, 토종닭 냄비요리, 니이가다산 고시히카리(越光)를 사용한 닭고기 죽으로 먹는 것이 권장하는 요리이다.

이 연구회에서는 「니이가다토종닭의 맛있는 요리」로 「닭고기 혼입 도시락」 「토종닭 전골」 「니이가다토종닭 목련잎 찌기」등을 소개하고 있다. 현재 연간생산수수는 대량생산을 하지 않아 약 5,000수이고 사육일수는 수탉이 90일 암탉이 110일 이상으로 길고, 28일령 이상부터 3.3㎡ 당10수 이하로 넉넉한 환경에서 평사로 사육하고 있다.

생산농장은 철저하게 위생관리를 실시하고 (사)니이가다깡산축산연구회의 「축산안심브랜드생산농장」으로 인정을 받는다. 사료에는 니이가다산 고시히카리(미숙미포함)를 활용하여 1마리 1마리씩 손으로 만드는 “작품”으로 매우 중요하게 육성해 가고 있다고 한다(계명신문 발췌). **양계**