

일본의 양계소식



윤 병 선

한경유기인증센터(주) 전임연구원
농학박사

산 란 계

계란 - 에코피드(식품 부산물 이용사료) 급여 축산물 인증

JA(전국농협)계란(주)은 식품부산물을 원료로 만든 에코피드를 급여하여 생산한 계란 「대지의 풍양」을 관동지방을 중심으로 하는 대형슈퍼마켓(SSM) (주)이나계약외를 통해 판매하여 소비자로부터 호평을 받고 있으며 중앙축산회로부터는 에코피드 급여 축산물인증서를 취득하였다.

닭에게 급여하는 에코피드의 주요 구성성분은 과자 부스러기, 일본산 콩의 껍묵, 일본산 쌀의 탈지장 등으로 JA동일본배합사료 가시마(鹿島)공장에서 배합사료로 생산되고, (사)일본과학사료협회로부터 에코피드 인증을 취득하였으며 계란의 유통은 도마루(トマル)그룹이 담당하고 있다.

9월 상순부터 패키지로 에코피드 급여 축산물인증마크를 첨부한 「대지의 풍양」을 판매하고 있으며, 에코피드를 사용한 계란으로 브랜드 인지도 향상과 농업의 이해촉진과 관련된 홍보활동을 열어 사료자급율의 향상에 노력하고 있다(계명신문 발췌).

계란경매가 상승 노계도태·계사공실사업정지

7월에서 8월에 걸쳐 전국적인 혹서에 의한 산란율이나 난중저하에 따른 크기가 감소하였으나, 저가에 머물던 계란 경매가격이 8월 28일 도오코(東

京)와 8월 29일 오오사카(大阪)에서 각각 163엔(¥)/1kg으로 상승하였다. 이로 인하여 5월 21일에 발동한 (사)일본양계협회의 『산란노계 도태·계사공실(빈계사) 연장사업』은 8월 22일에 표준거래가격이 안정기준 가격(158엔)을 상회하는 160엔이 되어 8월 21일부로 동사업이 정지되었다.

이 사업은 계란 생산자가 노계를 조기에 도태하고 신계군의 입식 전 60일 이상 계사를 비우면 규정에 따라 사육규모별로 도태장려금이 협회와 정부로부터 수당 150~200엔씩 교부되는 제도로 164농가의 390만수가 이 교부금을 받을 것으로 예상된다(계명신문 발췌).

계란관련 상품 판매회사 이후시(IFS)주식회사 설립

(주)나벨(ナベル)은 계란관련기와 소모품을 적절한 가격에 판매하기 위하여 통신판매 회사를 설립했다. 취급상품의 반자동난좌세척기「TRW500」은 시간당 최대 500매의 미국산 플라스틱 난좌를 세척할 수 있다. 조작에는 세척과 탈수 버튼만으로 난좌의 오염정도에 따라 세척시간을 조정할 수 있다.

계란세척기는 「NEW401」은 세척브러시와 건조브러시를 각각 4개씩 장착하여 시간당 360개 처리가 가능하며 유지보수의 편리성을 위해 전기제어를 최소한으로 하였으며, 조작 스위치는 1개만 설치하였다. 이밖에 세제, 계란세척 브러시, 밀폐용 테잎, 봉인지 등 소모품도 순차적으로 판매할 예정이다(계명신문 발췌).

육 계

닭고기수출 검토, 일본닭고기(食鳥)협회

일본닭고기협회 하가 히도시(芳賀 仁)회장은 8월 협회 회의실에서 닭고기 수출에 관심이 있는 회원 22개사와 함께 일본산 닭고기수출연구회를 열고「일본의 농업 중에서도 최고의 생산성 합리화로 근대화된 브로일러 산업이 일본에만 머무르지 않고 해외에 진출하기 위해 일본무역진흥기구로부터 지원가능성도 있다.»고 하여 회원 여러분들에게 설명을 하고, 앞으로 어떻게 추진해 나아갈 것인지 검토하고 싶다고 개최요지를 설명하였다.

니시즈카(西塚)전무는 수출국 후보로 한국을 들어「한국은 하카다(博多)항에서 부산항에 웨리(냉장)로 수송할 수 있는 장점이 있고, 거리적으로는 규슈(九州)에서 오오사카(大阪)로 출하하는 것과 다르지 않다. 생육뿐만이 아니라 가공품의 수출도 가능할 수 있다. 수출이 가능한 다른 나라와도 동시에 추진하여 단품(one-menu) 등을 수출하는 루트에 가습고기를 수출하는 등의 방법도 고려할 수 있다.»고 설명하였다.

일본무역진흥기구(JETRO)의 닭고기 수출지원대책은 최대 3년이며, 최소 5개 기업이 응모하면 지원이 가능하며 (1) 1년차에는 경험자나 수출조연자 등의 강사를 불러 수출 후보국의 닭고기 시장에 대한 연구회 개최, (2) 2년차에는 수출후보국에 대표단을 파견하여 현지바이어와 상담, 시식회, 시찰 등을 실시, (3) 3년차에는 전년에 상담한 바이어 등을 일본으로 초청하여 산지방문, 일본의 닭고기 제품의 이해촉진, 판매를 위한 재상담 실시 등의 방안을 제시하였다.

출석한 각 닭고기 관계사들로 부터「일본의 닭고기

수급이 느슨해지고 있는 시기에 수출방법이 있다면 배우고 싶다.»등의 다수의 의견이 나왔으며, 앞으로도 연구회를 계속 개최하여 일본산 닭고기의 수출실현을 위하여 검토할 예정이라고 하였다(계명신문 발췌).

아와오도리(阿波尾鶏)

‘아와오도리’는 옛날부터 도쿠시마깡에서 사육해오던 아카사사샤모(赤笹系軍鶏)를 도입 축산연구소에서 10년에 걸쳐 육종·개량하여 탄생한 토종닭(아와오도리)을 수탉으로 하고, 백색 프리머드룩 암탉을 교잡하여 생산한 육용계 품종으로, 지역 민속춤의 이름인 아와오도리에서 그 명칭을 따왔다. 1990년 2월부터 판매를 시작한 이래, 2011년 출하수수는 1,927,206수를 기록하였고 75%가 삼림인 자연의 넉넉한 은혜 속에 80일에 걸쳐 세심하게 공을 들여 사육한 고급 닭고기로 다른 닭고기와 차별화를 목표로 생산하고 있다.

1998년도에 “토종닭특정규격” 생산량이 전국 1위를 차지하여 일본의 최고 브랜드로 성장하였으며, 2001년에는 토종닭 특정 JAS인증을 취득하여 전국 최초 토종닭 JAS 인증품으로 판매를 시작하였다. 아와오도리의 육색은 약간 적색의 띠가 있고 저지방으로 적당한 씹는 맛과 단맛과 깊은 맛이 있는 도쿠시마깡의 특산물로 안심하고 먹을 수 있는 고품질 육용계이다. 육질의 맛을 구성하는 성분으로 글루타민산과 아스파라긴산이 타지역 육용계에 비하여 높은 함유량을 보이고 있다.

‘아와오도리’는 체질이 강건하고 더위와 추위에 강하고 닭의 성격은 약간 난폭하며 3.3㎡에 20~30수를 사육한다. 사료요구율은 수탉이 2.6, 암탉이 2.7에 출하체중은 약 3개월에 3kg이고 연 3회 사육한다(도쿠시마깡양계협회 발췌). **양계**