

축산기술 개발·보급의 기수



▲ 수원소재 국립축산과학원 전경(2014년 전주 혁신도시로 이전을 앞두고 있다. 성환의 축산자원개발부는 이전하지 않는다.)



▲ 신뢰기관 구축을 약속하는 장원경 원장

구제역, AI 아플을 딛고

국내 축산연구의 중심역할을 담당하고 있는 국립축산과학원(원장 장원경)은 축산인들과 소비자들의 중심에 서서 축산연구에 진력하고 있다.

국립축산과학원은 1952년 농림부 중앙축산기술원으로 발족하여 1962년 농촌진흥청 축산시험장으로 개편되었고, 2001년 책임운영기관으로 지정되어 현 축산과학원에 이르고 있다. 현재 조직은 2부 12개과 1팀 3시험장이 있으며 총 319명의 직원 중 연구직만 172명이 활약하고 있는 국내 축산기술의 메카이다. 국립축산과학원은 수원에 본원을 두고 축산생명환경부(수원)와 축산자원개발부(성환)의 2개부와 대관령에 한우시험장, 제주도에

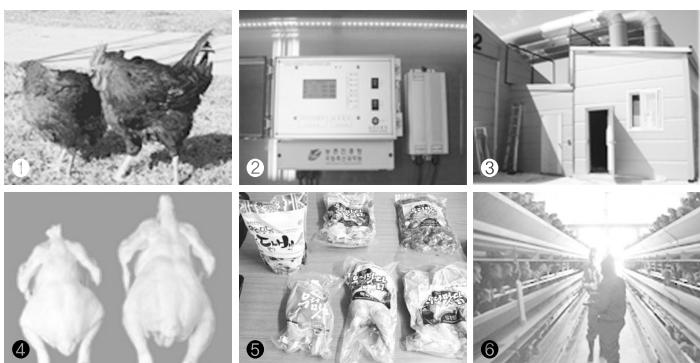
난지시험장, 남원에 가축유전자원 시험장 등 3개 시험장을 통해 축산 기술을 연구, 보급하고 있다.

국립축산과학원은 지난 해 AI와 구제역(FMD) 악몽을 잊을 수가 없다. 경북 안동에서 발생한 구제역이 전국적으로 확산되면서 전 직원의 출퇴근을 전격 금지하는 등 차단방역을 강화했음에도 불구하고 축산자원개발부내 실험돼지에서 구제역이 발생한 것이다. 이후 직원들은 자체방역메뉴얼을 수정하고 가축사육공간과 연구행정 공간을 분리하는 등 차단방역시스템을 한층 더 강화하였다. 수원 본원에도 지난해 이후 후문을 폐쇄하고 정문옆에 주차장을 만들어 2~3층의 방역대를 설치, 출입을 통제해 오고 있다. 특히, 원내로 유일하게 들어오는 사료차량은 바퀴에서 모든 균이 사멸된 후에 통행이 될 수 있도록 완벽을 기하고 있다.



▲ 가금분야 정책 협의회를 통해 축산자원개발부의 활동을 설명하고 있는 양창범 부장

축산과학원 가금과 연구실적 및 연구 추진현황



① 우리맛닭 개발 ② LED 생산성 연구 ③ 지열난방 시스템 보급 ④ 대형닭 생산기술 ⑤ 명품화 사업 ⑥ 농장 컨설팅 사업

종자개발 등 실용화 연구 보급

축산과학원은 2011년 국가연구개발 우수성과 100선에 3가지가 선정되었는데 그중 가금분야에서 지열과 LED를 이용한 에너지 절감형 친환경 양계기술(에너지, 환경 분야)이 선정되었다. 가금과는 충남 성환 축산자원개발부(부장 양창범)내에 있으며, 우리맛닭 개발, 대형 닭고기 생산기술, 각종 컨설팅 연구사업 등 양계산업 발전을 위해 한층 노력하고 있다.

가금과 식구는 총 19명으로 연구관 5명, 연구사 9명, 기능직 5명으로 구성되어 있다. 가금육종·번식 연구실(실장 강보석)에는 총 6명이 있는데 가금 육종·번식 연구는 물론 가금 종자 산업화 연구를 주로 하고 있다. 가금사양 연구실(실장 황보종)은 총 9명으로 가금사양연구 및 친환경 대형육계 생산 연구 등을 수행하고 있다. 현재 가금과에서 보유하고 있는 종자는 6품종 13계통으로 13,493수(닭 11,729, 오리 1,764)를 보유하고 있다.

국립축산과학원은 지난해 우리맛닭 1호에 이어 삼계탕 전용 우리맛닭 2호를 개발하였는가 하면 FTA체결 등에 따른 경쟁력 확보차원에서 수출을 겨냥한 대형 닭고기 생산기술 보급에 나서고 있다. 또한 생산비 절감 차원에서 지열을 이용한 계사 냉·난방 시설을 농식품부의 지원과 함께 20개소를 시설, 운영하고 있으며, 가금전용 LED 점등장치를 지경부의 지원을 받아 400개소를 설치한 바 있다. 대규모 양계단지 맞춤형 컨설팅 또한 큰

성과를 가져오고 있으며, 이를 토대로 확대 보급을 추진하고 있다.

닭고기 수출상품화 개발 계획

금년에는 가금산물 차별화 및 생산비 절감 등 FTA 대응기술 개발을 목표로 차별화 고품질 가금 종자를 개발하고, 국산 종오리 계통 조성 및 교배체계를 확립하는 한편, 가금산물 소비층 다양화 및 고부가가치화를 위해 ‘우리맛닭’ 이용 명품 브랜드 신제품을 개발해 나갈 계획이다. 또한 친환경 가금생산 기술을 개발·보급하기 위해 지열냉난방, LED 점등 등 이미 보급된 보급기술의 실태를 분석하고 효율을 개선할 예정이다. 그리고 닭고기 수출상품화를 위해 산란계 수출확대 및 상품성 증진 기술을 개발하고, 베트남 사람들이 좋아하는 토종닭 생산을 위한 기능성 사료 첨가제를 개발하고



▲ 출입자 및 차량에 대한 철저한 방역이 이루어지고 있는 축산과학원 현장

동시에 일본, 러시아, 중국 등의 주요 수출대상국 맞춤형 신선 냉장 닭고기 생산체계를 확립한다는 계획이다.

국립축산과학원 가금과 최희철 과장은 ‘지속적으로 현장의 목소리에 귀를 기울여 가금 산업 여건 변화와 요구에 맞춰 효율적으로 대응하여 수요자중심의 연구를 지속적으로 수행할 것’이라고 밝혔다.

맞춤형 컨설팅 실시

축산과학원은 지난해부터 축산현장 애로기술 해결을 위한 권역별 맞춤형 현장컨설팅을 실시하고 있다. 지난해는 양계분야에 134명을 대상으로 3회를 실시한 바 있으며, 금년에는 3월 8일 경남산청에, 9월 5일 전남 영광에서 컨설팅을 실시할 예정이다. 본 프로그램은 전국을 대상으로 수요를 조사하여 지역을 선정하고 오전에는 분야별로 함께 질의응답을 하는 공동컨설팅이 이어지고 오후에는 맞춤형 개별컨설팅이 진행된다. 농가의 요청이 있을 때 현장컨설팅도 이어진다.

비록 금년에 양계분야에 2번 현장컨설팅이 계획되어 있지만 컨설팅을 받고자 하는 지역이 있다면 요청을 통해 가능하기 때문에 119 지원센터를 통해 충분한 서비스가 될 수 있도록 한다는 방침이다.

장원경 원장은 ‘스마트한 친환경 축산기술 개발과 보급으로 신뢰받는 기관 구축’의 비전을 제시하였다. 이러한 비전을 바탕으로 생산자들과 소비자들을 연결시키는 국립축산과학원의 역할을 기대해 본다. (취재 | 김동진 편집장, djkim300@hanmail.net)



▲ 수요자 중심의 연구를 강조하는 신임 최희철 기금과장