

일본닭의 산업적 이용의 현황과 미래(1)

일본의 재래닭(일본닭)에는 40개 정도의 품종이 있다(小穴, 1951; Tsudzuki, 2003). 이 중, 15 품종과 2 그룹이, 그 형태나 성질의 특이성으로부터 일본의 천연기념물(혹은 특별 천연기념물)로 지정되어 있다.

15품종과 2그룹이란 [小國鷄(Shokoku), 矮鷄(Chabo) 烏骨鷄(Ukokkei), 聲良鷄(Koeyoshi), 比內鷄(Hinaidori) 蜀鷄(Tomaru), 蓑曳鷄(Minohiki), 河內奴鷄(Kawachi-Yakko), 黒柏鷄(Kurokashiwa), 土佐のオナガドリ(Tosa-no-Onagadori); 尾長鷄, Onagadori, 東天紅鷄(Totenko), 鶉矮鷄(Uzura-Chabo), 蓑曳矮鷄(Minohiki-Chabo), 地頭鷄(Jitokko), 薩摩鷄(Satsumadori), 地鷄 그룹 [土佐地鷄(Tosa-Jidori), 岐阜地鷄(Gifu-Jidori), 三重地鷄(Mie-Jidori), 岩手地鷄(Iwate-Jidori)] 및 투계용 그룹 [大軍鷄(Oh-Shamo), 八木戸鷄(Yakido), 大和軍鷄(Yamato-Gunkei), 金八鷄(Kinpa), 小軍鷄(Ko-Shamo), 南京軍鷄(Nankin-Shamo), 越後南京軍鷄(Echigo Nankin-Shamo)]이다(그림 1). 이러한 품종은 그 대부분이 관상용 품종이다.

따라서, 일본계의 대부분은 생산성(산란량, 산육량, 성장 속도 등의 전부 혹은 일부)이 낮고, 외국의 상용 품종에 밀려 그 수가 줄어들고 있다.



황보종

농촌진흥청 국립축산과학원 가금과 박사

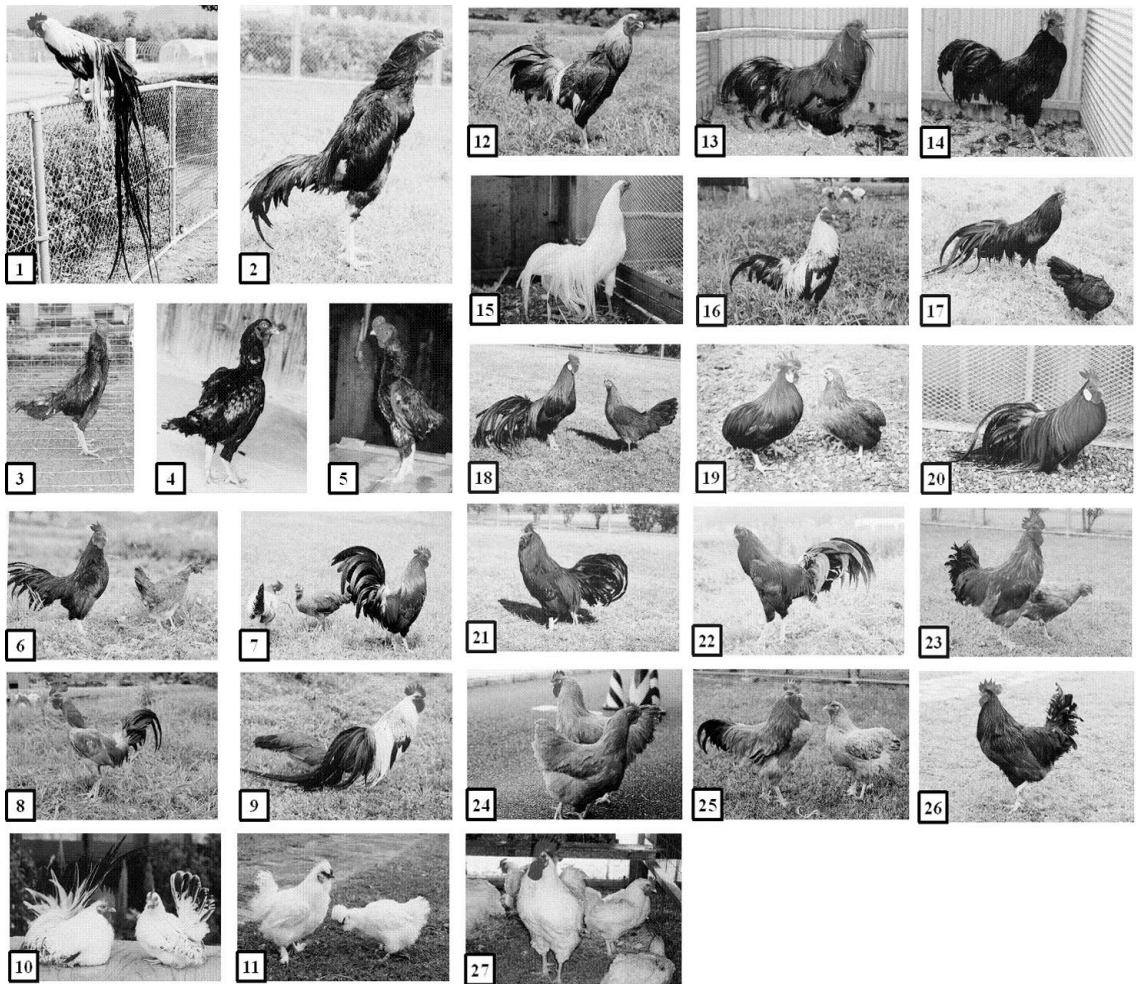


그림 1. Native Japanese chicken breeds and foreign commercial breeds.

1: Tosa-no-Onagadori 2: Oh-Shamo 3: Yakido 4: Kinpa 5: Ko-shamo 6: Tosa-Jidori 7: Gifu-Jidori (continued)
 8: Mie-Jidori 9: Shokoku 10: Chabo 11: Ukokkei 12: Koeyoshi 13: Hinaidori 14: Tomaru 15: Minohiki 16: Kawachi-Yakko
 17: Kurokashiwa 18: Totenko 19: Uzura-Chabo 20: Minohiki-Chabo 21: Jitokko 22: Satsumadori 23: Nagoya
 24: Kumamoto 25: Tosa-Kukin 26: Rhode Island Red (from USA) 27: White Plymouth Rock (from USA)

1. 일본닭의 산업적 이용

일본에서 일반적으로 유통되고 있는 계란은 주로 백색 레그혼으로부터, 닭고기는 주로 백색 코니쉬의 수컷과 백색 프리마스룩 암컷의 1대 잡종(이른바 브로일러)의 고기이다.

즉, 일본에서 계란과 닭고기 생산을 위해서 대규모 사육되고 있는 닭은 난용계, 육용계 모두 외국 유래의 품종이다. 계란이나 닭고기를 생산하는 닭의 최고상위 그룹을 「엘리트 스톡(Elite stock)」이라고 한다. 이 엘리트 스톡으로부터 차례로, 원원종계(Grand grand parents), 원

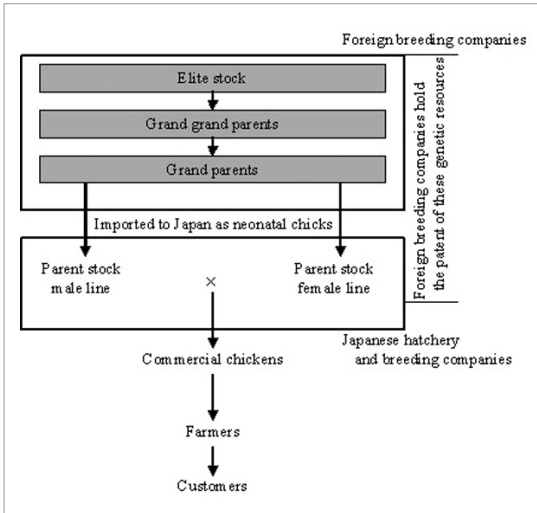


그림 2. The typical distribution system of chicken meat and eggs in Japan.

종계(Grand parents), 종계(Parent stock), 코머셜계(Commercial chickens)로 불리는 닭이 만들어져 마지막 코머셜계가 계란과 고기를 생산한다(그림 2). 일본은 외국으로 원종계나 종계를 병아리 상태로 수입하고 있다.

이러한 닭에는 모두 특허가 걸려 있기 때문에, 일본은 특허료를 지불하고 수입하고 있는 현실이다. 그 때문에 수입 상대국과의 사이에 국가간 문제가 발생했을 경우, 혹은 수출국에 고병원성 조류인플루엔자 등의 전염병이 발생했을 경우에는 병아리의 수입이 끊어져 일본의 계란과 닭고기 공급의 차질로 시장에 큰 혼란을 초래할 수 있다.

한편, 1980년대 무렵부터 이러한 외래 품종보다 더 맛있는 계란과 닭고기를 요구하는 소비자가 증가하기 시작했다. 따라서 소규모이지만 일본 전국 각 현에 있어서 일본닭을 이용한 계란과 닭고기의 생산이 시작되었다.

일본닭의 산업적 이용에는 1) 일본닭 그 자체를 이용하는 경우, 2) 일본닭과 외국의 상용 품종의 잡종을 이용하는 경우, 3) 일본닭을 이용한 신품종을 생산하는 경우 등의 3가지 방법을 생각할 수 있다. 현재 일본닭의 산업적 이용에 대해서는 일본닭과 외국의 상용 품종의 잡종을 이용하는 것이 주로 이용되고 있다. 다음, 각각의 경우에 대해서 기술코자 한다.

1) 순수품종의 산업적 이용

앞에서 기술했듯이, 일본닭의 상당수는 관상용 품종이지만, 일부 품종은 소규모로 순수 품종을 이용해 계란과 닭고기 생산을 목적으로 이용되고 있다. 유명한 것 중에는 나고야코친(Nagoya, 아이치현 원산), 쿠마모토종(Kumamoto, 쿠마모토현 원산), 토사쿠킨(Tosa-Kukin, 고치현 원산) 등이 알려져 있다. 이러한 품종은 모두 천연 기념물에는 지정되어있지 않고, 상업적 목적으로 유통이 가능하다.

이들 품종은 중국으로부터 도입된 코친(Cochin)과 일본 재래종과의 교잡에 의해 메이지 시대 이후 생산된 것이다. 모두 원래는 난육 겸용종이지만, 나고야코친의 일부 계통은 알(egg) 전용종과 고기 전용종으로 구성되어 유전적으로도 명확하게 분화되어 있다(Tadano 등, 2008).

또, 아마쿠사 대왕(Amakusa-Daiou)과 같이 일찍이 멸종한 품종이 복원되어 육용계로서 유통하고 있는 사례도 있다. 아마쿠사 대왕의 복원에는 중국의 란산, 일본의 오샤모(大軍鷄)와 쿠마모토종이 이용되었다.(다음호에 계속)

양계