

일본의 양계소식



윤 병 선

한경유기인증센터(주) 전임연구원
농학박사

산 란 계

하이라인 개량과 설명회

지난 10월 19일과 20일 기후썩에서 겐코퍼레이션 주최로 전국 계약 부화장의 종계관리, 부화업무, 영업에 종사하는 관계자 다수가 참가하는 제8회 하이라인 회의가 열렸다.

첫째 날에는 주최측의 기술정보부에서 「하이라인 닭의 특징」에 대하여 야외자료를 기초로 설명하였고, 미국 하이라인사(社)의 육종담당 책임자로부터 육종 최신정보를 제목으로 육종프로그램과 노스캐롤라이나 대학의 샘플 시험결과를 제시하며 주요형질의 개량 정도의 진척상황을 설명하였다. 또한, 기술영업부 수의사는 「보리스 브라운의 사양관리」로 보리스 브라운의 산란성적을 더욱 향상시키기 위한 체중유도와 영양관리에 대하여 설명하였다.

기술정보부에서는 2009년 9월부터 2010년 8월까지 부화한 하이라인 종계 76계군 중에서 계약 부화장으로부터 계군을 집계한 성적을 소개한, 각 계종의 25~64주령의 상위 3위 성적의 헨하우스 산란개수는 다음과 같다.

하이라인 마리아 (1) 245.3개, (2) 245.0개, (3) 243.9개 / 보리스 브라운 (1) 242.5개, (2) 240.7개, (3) 240.3개 / 하이라인 소니아 (1) 250.0개, (2) 248.4개, (3) 242.9개이다.

둘째 날의 일정은 기술정보부에서 「하이라인 종계(하이라인 마리아, 보리스 브라운)의 사양관리

가이드 개정(제 8 판)」에 대하여 설명한 이후, 사전에 계약 부화장으로부터 부탁 받은 하이라인 닭의 종계관리, 부화관리, 실용계 사양에 관한 의견이나 질문에 대하여 정보를 교환하였다(계명신문 발췌).

계란의 효능

계란에는 단백질 합성에 중요한 필수 아미노산이 균형이 좋으며 그 중 메치오닌은 동물성단백질 중에서도 계란에 대단히 많이 함유되어 있으며, 이 메치오닌이 암 예방에 커다란 기능이 있어 주목을 받고 있다. 또한 계란의 메치오닌은 간에서 알코올을 분해할 때 필요한 아미노산이 계란 100g에 약 400mg이 함유되어 있고 알코올에 의한 간염을 억제하는 효과가 있는 비타민 B군도 풍부하게 함유되어 있는 계란요리를 술안주로 하면 몸에 좋다.

비타민 E나 카로틴 등에는 발암을 억제하는 작용이 있는 것이 연구결과를 통해 밝혀졌다. 암 예방에 불가결한 메치오닌이나 비타민류를 함유한 계란을 매일 먹는 것으로 암으로부터 건강한 세포를 지킬 수 있다.

골다공증과 관련된 뼈를 만드는데 필요한 칼슘의 기능이 충분히 발휘되려면 단백질, 비타민, 철분, 마그네슘, 아연 등의 많은 영양소의 도움이 필요하다. 계란에는 비타민 C와 식물성유 이외에 모든 영양소를 함유하고 있어 매일매일 계란을 먹으면 건강한 뼈 만들기에 도움이 된다(일본난(卵)업협회 발췌).

육 계

닭고기 가격 경매시장 730엔(¥) 정도

지난 10월 16일의 닭고기 경매시장은 넓적 다리고기 528엔, 가슴고기 205엔으로 합계가격이 730엔에 도달하였고 20일까지도 같은 수준을 유지하고 있다. 기후가 가을이 된 것 같아서 행락수요 등으로 슈퍼의 닭고기 판매장은 넓적 다리고기를 구입하려는 손님이 늘고, 일부 할인판매점이나 업소·가공용 수요로 가격이 하락했던 일본산 넓적 다리고기의 거래량을 늘은 것이 경매가격 인상의 요인으로 보인다.

업소·가공용의 주체인 가슴고기의 경매시장도, 2012년 1월 이후 200엔대에 놓여 있다. 대규모 식육회사 중에는 「재고가 감소하고 있어 한번 더 가격상승의 가능성도 있다」는 견해도 있다.

산지 생산성은 금년 하반기 들어 성장률이 둔화 경향을 보이고, 일본닭고기(食鳥)협회 또한 육계 처리수수는 전년대비 10월 2.3% 증가하였으나, 11월은 0.4% 감소로 예상된다고 한다.

농축산업진흥기구(ALIC)가 추정한 8월말의 일본산 닭고기 재고는 4만 1,200톤으로 과거 5년간 평균보다 3% 이상 많고, 현재 산지의 재고는 일시적으로 감소하는 것으로 보이나 전체의 재고량은 줄어들지 않았다는 지적도 있다.

수화물 관계자 사이에서는 연말 상장가격의 약세 예견이 대세이다. 넓적 다리고기는 600엔을 넘지 않는 수준, 가슴고기도 200엔 수준이 유지될 것으로 많이 예상하고 있다. 상사관계자도 생산과

재고가 많아 가격이 급상승할 요소가 없다는 지적이 있으나, 일본 내 인티관계자는 앞으로 본격적인 전골 수요 등이 있어 상승이 기대된다고 기대하고 있다(계명신문 발췌).

『일본산 닭고기 축제』 쓰끼지(築地)에서 개최

(사)일본닭고기(食鳥)협회 간도우(關東)지부는 지난 10월 6일 도쿄(東京)의 쓰끼지시장 주차장에서 열린『2012 쓰끼지 가을축제』에 참가하여, 신선한 일본산 닭고기를 사용한 「닭고기찜」과 「날개끝과 닭고기 오븐구이」를 한컵에 서비스 가격 100엔(¥)에 판매하는 행사를 가졌다.

각 회원사들은 아침 일찍부터 준비하여 오전 9시에 판매를 개시하였으며, 상품을 구입한 가족나들객이나 관광객, 쇼핑객들에게 일본산 닭고기의 매력과 가슴살에 풍부한 아미노산의 장점을 소개한 전단지, 닭고기와 채소의 요리방법을 모은 「닭고기채소요리달력 2013」등을 선물하면서 소비확대를 호소하였다.

일본닭고기협회의 금년 「일본산닭고기축제」는 지난 10월 25일부터 27일까지 전국 통일 이벤트 기간으로 실시되었고, 각 지방자치단체에서는 지역이벤트와 함께 공동으로 실시하는 곳도 많았다. 또한 협회에서는 전국의 소비자를 대상으로 「10월 29일에는 『일본산○○고기의 날』의 ○○에 해당하는 2 문자를 컴퓨터, 이동전화, 엽서 등으로 답하면, 추천으로 5,000엔 상당의 토종닭고기에 당첨되는 캠페인을 실시하고 있다.(주: 29는 일본어로 고기를 뜻하는 발음임)(계명신문 발췌). 양계