



양계안테나

김동진 본지 편집장

육계 계약사육 보수 턱없이 부족하다 현재보다 20%이상 인상해야

육계 계열농가들이 계열화 사업을 통해 받는 보수가 턱없이 부족한 것으로 밝혀졌다. 본회가 닭고기제조업의 일환으로 애그리비즈니스경영연구소(소장 김정주)에 용역을 의뢰해 발표한 최종보고서에 따르면 1990년 육계계열화가 시작된 이후 현재 계열화 비율이 89%로 높아졌으며, 계열화사업에 대한 불만이 10년전에 비해 더욱 높게 나타나고 있는 것으로 나타났다. 특히 그 불만의 주 요인은 사육보수인데 20년 전에 정한 사육보수가 생체 kg당 140원으로 지금도 동일하게 적용되고 있으며, 계열업체에서 주장하는 사육보수 300원과 큰 차이를 보이는 것으로 나타났다. 계열사들은 기본 사육보수에다 생산자재비 지원금, 각종보너스 등을 합하면 충분히 300원이 넘어 연간 억대의 사육보수를 받는 농가수가 늘어나고 있다고 설명하고 있지만 3년간 계약사육 사례를 통해 연구, 조사한 결과 기본 사육보수(146원), 각종보너스(50.6원), 깔짚비 등 생산보조비(103.1원)로 300원에 가깝지만 생산보조비는 농가의 소득과 하등 관계가 없고 오히려 농가가 사육비를 더 지급하는 형편이기 때문에 농가 소득은 kg당 110.6원에 불과한 것으로 나타났다.

실제 4만수 규모에 연간 5회전을 가정할 경우 연간소득은 33,180천수로 전국 평균 축산농가 소득인 45,780천수에도 훨씬 못 미치고 있기 때문에 사육보수를 20~30%를 올려야 한다고 주장했다.

사육방식에 대해서는 절대평가 방식만을 쓰다가 2000년대 초부터 상대평가로 전환하면서 불만이 고조되는 것으로 나타났다. 하지만 서로간의 장단점이 공존하기 때문에 일부 회사에서는 절대평가 방식에 사료요구율 연동제(상대평가이면서 사료요구율 하나만 평가지표로 씀)를 적용시키는 방식을 채택하기도 하는데 분석결과 사료요구율 연동방식에 좋은 평점을 주었다.

이번 연구는 그 동안 농가 보수지급에 대한 계열사들의 횡포가 드러나면서 향후 적절한 보수책정에 이정표를 제시할 것으로 기대되고 있으며, 평가방식에 있어서도 상대평가와 절대평가를 조합하여 우리 실정에 맞는 제도가 강구될 것으로 기대되고 있다.

우후죽순 생겨나는 '닭강정' 시장 원산지 표시 단속 등 근본대책 시급

금년 닭고기 수입이 크게 증가하고 있다. 지난 5월까지 수입된 닭고기 물량은 62,195톤으로 지난해 같은 기간보다 20%가 증가한 51,896톤이 들어왔다. 대부분의 닭고기는 브라질과 미국에서 수입되고 있으며, 수입형태는 닭다리가 대부분을 차지하고 있고, 닭가슴살, 닭날개가 일부를 차지하고 있다. 국내 닭고기 가격이 낮게 형성되고 있음에도 불구하고 수입이 지속적으로 증가하는 요인은 가격이 국내산보다 싸기 때문이다. 실제 국내 닭고기 가격은 kg당 3,000~3,500원선에 형성되는 반면 수입닭고기는 1,900~2,500원선에 들어오고 있는 실정이라 가격에서 상대가 되지 않는다. 또한 대부분 수입닭고기를 사용하는 것으로 알려진 '닭강정' 시장이 급속도로 전국에 확산되면서 닭고기 수입이 늘어나는 요인으로 작용하고 있는 것으로 분석되고 있다.

현재 수입 닭고기 유통업체는 국내 유명 유통회사를 비롯 40여곳이 되는 것으로 조사되고 있으며, 닭강정 체인점도 29개업체에 653개가 전국에 분포하고 있는 것으로 나타났다. 문제는 닭강정이 학생들을 중심으로 선풍적인 인기를 얻으며 팔려나가고 있으며, 이 대부분이 수입육이라는 것이다. 닭강정은 가슴살을 주 원료로 사용하고 있으며, 양념을 섞어 만들기 때문에 수입산과 국산을 구분하기 어렵다는 이유로 값이 싼 외국산 닭고기 사용이 늘어나고 있다. 국내 닭고기 냉동비축 물량도 재고로 쌓여 밀려가는 현 시점에서 국내 닭고기의 지속적인 증가는 향후 닭고기 시장을 매우 불안하게 만들고 있다.

본회를 비롯한 양계관련 단체들은 수입 닭고기의 국내 잠식을 막기 위해 머리를 맞대고 방안 모색에 나섰다. 닭강정과 닭갈비가 대부분 수입육으로 대체되면서 국내 육계산업이 위기를 맞게됨에 따라 외국산 닭고기에 대한 원산지 표시를 강화할 필요성을 제기한 것이다. 양계관련 단체들은 먼저 수입 닭고기에 대한 명단파악에 들어갔으며, 닭강정을 판매하는 업체를 방문해 원산지 표시를 제대로 지키는지에 대한 실사에 들어갔다. 더 나아가서는 수입 닭고기 유통과정에서 비위생적으로 해동하는 과정 등이 알려짐에 따라 방송과 연계하여 보도하는 방안도 논의되었으나 자칫 국내 닭고기 소비 감소에 영향을 줄 수 있는 소지가 있어 신중히 접근하기로 하였다. 국산 닭고기 소비에 대한 대 국민 홍보가 절실하다 하겠다.

계란 콜레스테롤에 대한 인식 바꾼다 소비자, 의사, 영양사 대상 홍보 필요

계란자조금 사업이 활성화되면서 계란에 대한 연구가 어느 때 보다 활발히 진행되고 있다. 최근 한국영양학회가 자조금사업의 일환으로 연구한 '계란 기능 및 효능에 대한 조사연구' 최

종 발표회가 있었다. 연구의 주 내용은 계란의 영양학적 우수성 및 콜레스테롤에 대한 국내외 연구문헌조사 및 결과분석, 선진국과 장수국의 계란섭취 실태 및 우리나라 식생활 적용방안, 계란소비에 따른 건강실태 파악, 계란의 오해와 진실 등 다양한 내용들이 연구 및 조사되었다.

지금까지 다양한 연구·조사가 이루어졌지만 이번 연구는 보다 심층적이고 구체적인 발표가 있었다는데 큰 수확이 있었다. 이번 발표에서는 외국문헌은 물론 우리나라 국민건강영양조사 자료 내용을 토대로 심층 분석하였는데 계란은 하루 1개씩 매일 먹어도 건강에 아무런 문제가 되지 않는다는 것을 재 확인시켰다.

계란소비 성향에 대한 연구에서는 새로운 사실들이 발표되었다. 우리나라 국민들은 아직도 계란내 콜레스테롤 문제로 계란소비를 꺼려하고 있는데 특히 나이가 들수록, 고혈압 환자나 지병이 있는 사람들이 계란을 꺼려하는 것으로 나타났다. 또한 외국의 경우는 GDP가 높은 선진국일수록, 장수국가 일수록, 학력이 높을수록 계란소비가 늘어나는 것으로 나타났다.

계란은 단백질, 비타민, 철, 콜레스테롤 등 다양한 영양성분이 들어있는 누가 뭐래도 완벽한 식품중의 하나이다. 계란을 섭취하면 머리가 좋아지고, 다이어트식품 이며, 정력제이고, 항암효과, 노화방지 효과 등 계란의 우수성은 이미 잘 알려진 사실이다. 문제는 콜레스테롤에 대한 인식을 어떻게 바꾸어 소비를 늘리느냐에 있다.

지금으로부터 10년전 지인의 도움을 받아 일본 계란소비 현황에 대해 볼 기회가 있어 일본을 방문한 적이 있다. 당시만 해도 1인당 계란소비량이 330개로 전세계 계란소비 1, 2위를 달리고 있는 일본에서 소비자, 의사, 영양사를 대상으로 순회 세미나를 개최하는 것을 보게 되었다. 그 자리에는 미국계란위원회(IEC)에 근무하고 계란 권위자인 맥 라마라 박사를 비롯하여 일본 학자 등이 참석하여 계란의 우수성에 대한 심포지움을 개최하였다. 주제는 '계란 콜레스테롤에 대한 이해' 라는 제목이었다. 미국의 저명한 전문가를 초빙하여 콜레스테롤에 대한 오해를 불식시키는데 심혈을 기울이고 있었다. 과거 미국의 계란소비가 350개까지 증가했던 적이 있는데 계란이 심장병 등 심혈관계 질환의 원인으로 꼽히면서 미국심장학회에서도 계란소비를 제한하기까지 하였다. 소비하락으로 어려움을 겪으면서 이를 불식시키기 위한 연구가 다시 진행되었고 결국 '계란내 콜레스테롤은 건강에 아무런 문제가 없다'는 것을 밝혀내기에 이르렀다. 이후 250개까지 소비가 다시 증가하는 결과를 얻었다. 이 처럼 계란소비가 많은 선진국에서도 소비를 유지시키기 위해 노력하는 모습을 엿볼 수 있었다.

우리나라도 이제 이러한 분위기가 찾아온 느낌이다. 미국과 일본 등 저명한 이사들을 초빙하고 소비자는 물론 계란콜레스테롤에 대한 인식을 잘못 가지고 있는 의사 및 영양사들에게 이러한 실질적인 홍보가 필요한 것이다. 지금 이러한 준비와 계획을 세우더라도 일본에 10년이 뒤진 일이긴 하지만 분위기가 무르익은 만큼 자조금 등 계란관련인들이 나서서 계란에 대한 오해를 하루속히 불식시키는데 노력을 기울였으면 한다. **양계**