

일본의 양계소식



윤 병 선

한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

산 란 계

일본의 계란 비빔밥 역사

계란은 불교의 「살생금지」와 관련되어 나라(奈良)시대에 법령으로 「육식금지령」이었고, 헤이안(平安)시대에는 신불(神佛)에게 바치는 것으로 먹으면 벌을 받았으나, 서민들에게는 영양의 혼으로 간주되어 환자의 체력강화를 위한 묘약으로 비밀리에 먹고 껍질은 땅속에 묻었다. 그러다가 「계란은 살아있는 것이 아니다」라는 소문이 퍼지면서 사육이 급증하였고 에도(江戸)시대에 「계란 판매 행상」이 생겼다.

1785년에 출판된 「만국요리비밀상」의 「계란부」에 「계란백진」이라는 103종류의 계란요리법이 기재되어 있었고 다른 요리보다 비싼 요리였다. 이 시대의 노래 속에 계란 행상의 존재를 증명하였고 계란의 신선도를 알아보기 위해 계란을 쥐어보거나 햇빛에 투과시켜 보았다는 가사가 있다.

근대에 들어 중근기자이면서 사전이나 신문 등 다양한 부분에서 선도적인 업적을 남긴 기시다(岸田 吟香)씨는 「일본에서 처음으로 계란 비빔밥을 먹은 남자」로서 그는 죽염과 고추를 넣어 비벼서 늘 먹었다고 한다(개인 통신원(원저자: 伊丹由字)).

조류인플루엔자 위로금 상호부조 사업실시

아이지켄(愛知縣)양계협회는 4월부터 독자적으로 시작한 조류인플루엔자 위로금사업은, 조류인

플루엔자 발생하여 살처분 조치를 받은 농장이나, 이동제한조치를 받은 농장에 상호부조에 의해 위로금을 전달하여 경영안정을 도모하는 것이다.

대상은 산란계, 종계, 육용계, 메추리 기타 가금으로, 아이지켄에서 사육하는 생산자는 누구라도 가입할 수 있다. 1인당 생산자 납입금은 산란계(육성계 포함)와 종계(육성계 포함) 각 2엔(¥), 육용계와 기타 가금은 각 1엔, 메추리(육성추 포함) 0.4엔이다. 1인당 금액은 산란계와 종계가 각 20엔, 육용계와 기타 가금이 각 10엔, 메추리 4엔이다. 이동제한조치를 받은 가입생산자에게 1수당 위로금은 산란계와 종계가 각 1엔, 육용계와 기타 가금이 각 0.5엔, 메추리 0.2엔이다.

납입금은 연차계약수수에 생산자 납입금의 단가를 곱한 금액으로 사업연도 사이에 조류인플루엔자의 발생이 없거나, 발생규모가 소규모로 위로금 지불 준비금의 잔여금액이 계약수수의 2개년분을 상회하는 경우에는, 차년도의 생산자 납입금을 면제하거나 혹은 감액할 수 있다. 다만 별도의 납입금 증액 대상은 전년도보다 계약수수를 확대한 경우에는 확대한 사육수수 만큼과, 신규로 가입한 경우에는 신규가입수수에 대하여 적용된다.

생산자와 정부가 1/2씩 적립하는 조류인플루엔자 상호부조금제도는 산란성계(120일 이상)와 산란육성계(120일 이하), 육용계, 종계성계(120일 이상)와 종계육성계(120일 이하), 메추리가 대상이며 가족형인가 기업형인가에 따라 생산자적립금과 지원 금액이 다르다(계명신문 발췌).

육 계

「후지소형투계」 통닭요리에 적합

시즈오카켄(静岡県)축산기술연구소 중소가축연구센터는 작은 체형의 토종닭 「후지고샤모(小軍鶏)」를 통째로 먹을 수 있도록 개발하여 2년 전부터 본격적인 생산·판매를 시작하였다. 지역중소가축연구센터, 지방정부의 축산과, 생산자, 유통업자 등으로 구성된 「후지소형투계보급추진연구회」가 주최하고 외식, 소매, 보도관계자를 초청하여 고품질의 육질과 좋은 맛을 선사하였다.

이 연구회의 스기야마(杉山)회장은 「후지소형투계는 소형의 육용 토종닭으로, 한 마리를 전체로 요리해도 좋은 크기이고, 시즈오카켄의 특산품으로 보급하기 위하여 생산자, 유통업자, 음식관계자, 행정이 뚝뚝 뭉쳐, 6차(식품~음식~체험) 산업화에 연결할 수 있는 브랜드로 육성하고 싶다.」고 하였고, 중소가축연구센터의 마쓰이(松井) 주임 연구원이 판매시 강조할 상품의 특징을 알기 쉽게 소개하였다.

개발 배경에 대해 토종닭이나 육계는 너무 커서 취급하기 어렵고, 적은 인원이 먹기에는 너무 큰 문제점이 있으나, 시장에서는 작은 육용계가 유통되고 있으나 이것은 제대로 크지 않은 닭으로 『너무 작은 닭』이며, 육질이 별로 좋지 않아 중소가축연구센터에서는 육질이 우수하고 통요리에 적합한 닭의 개발에 착수하였다고 설명하였다.

후지소형투계의 가슴고기 훈제, 넓적다리고기 *테리느(고기를 잘게 갈아 조미하여 찌 요리), 한 마리를 전체를 요리하는 닭고기 오븐구이, *포토펜(고기와 채소를 넣어 푹 끓인 맑은 스프)를 시식하였으나 관

심이 집중된 것은 통닭 오븐구이였다. 참가자 전원이 몸을 내밀고 크기를 확인하고, 탄력감이 있는 육질에도 관심이 모아졌다. 후지소형투계는 체중 1.5kg 정도이고 100일간 사육하며 육질은 샤모종 특유의 씹는 맛을 가지고 있고, 맛있는 성분인 이노신산이 일반 육계의 1.2배 함유되어 있다. 1수당 2,000엔(₩)에 판매되고 있으나, 판매처가 확보되고 생산량이 늘어난다면 가격은 조금 낮아질 전망이다(계명신문 발췌).

육계농장 유해미생물 감시모니터링

농림수산성이 식품안전성을 위해 육계 농장단계를 중심으로 한 유해미생물 감시모니터링 실시하기로 하였다. 우선검사 항목에는 최근 식중독 발생사례가 많은 공장 감필로박터·대장균, 살모넬라가 포함되어 있다. 닭고기 부분은 농장의 오염 상황조사(음용수, 사료, 깔짚 등)로 (1) 미소독 음용수를 사용하는 농장은 감필로박터의 오염도가 높고, (2) 육계농장의 감필로박터 오염율은 계절변동(동계 40%, 하계 60%)이 있고, (3) 육계농장의 살모넬라 오염율은 약 90%로 혈청형의 60%가 살모넬라·인핀디스(SD)였다, (4) 닭고기의 살모넬라 오염은 60% 정도였음이 밝혀져 농장에서의 감필로박터와 살모넬라 대책이 중요하여, 농림수산성은 2011년 8월에 「닭고기 생산·위생관리 핸드북」을 작성하여 위생관리를 철저히 하도록 지도하였다. 도계장에서는 닭고기의 감필로박터 오염농도를 조사하고 있다.

2012년도 닭고기 감필로박터와 살모넬라 감시에서 육용계 농장에 균 보균상황의 파악과 침입경로의 규명, 도계처리장에서의 교차오염실태와 오염경로의 규명을 계속하고 있다(계명신문 발췌). 양계