일본의 양계소식

윤 병 선
한경대 친환경농림축산물인증센터 전임연구원
농학박사

산 란 계

계란 넣은 아침밥 「스기야」 발매

㈜젠쇼(ZENSHO)가 판매하는 소고기 덮밥 체인점 「스기야」는 지난 5월 15일부터 전국의 점포에서 『계란넣은 아침밥』을 판매하였다. 오전 5시~10시 30분까지 껍질이 있는 갈색 전란(全卵)과 따끈한 밥, 된장국, 멸치즙 내린 국물 세트에 「스기야 특제 계란 넣은 간장」을 저렴한 가격 200엔(¥)정도에 판매하고 있다. 양이 많은 고봉밥도 동일한 가격인 180엔으로 된장국은 돈을 추가하면 돼지고기와 채소를 넣은 된장국으로 변경이 가능하다.

스기야에서는 지금까지 아침밥이나 「파계란 소고기 덮밥」등으로 계란을 사용한 다채로운 메뉴를 제공하였으며, 『계란 넣은 아침밥』은 다른 아침밥 메뉴와 차별화하여 도야먀껭(富山縣)산의 적색 계란을 사용하고 있는데 식중독 예방대책으로 『계란 넣은 아침밥』은 매장내 식사용만 판매하고 있다.

㈜젠쇼홀딩스홍보실의 오오다니(大谷)씨는 「지금까지 아침밥을 밖에서 먹는 습관이 없었지만 이 가격이라면 환영한다는 손님이 많다」라며, 발매 개시로부터 얼마 되지는 않았지만 「히트상품의 반응을 느끼고 있다」라며 기간을 한정시키지 않고 당분간 판매를 계속할 예정이라고 하였다.

소고기 덮밥 체인점을 운영하는 각 회사는 각각의 아침메뉴에 계란을 사용하고 있으나 일본 최대의 점포수 1,795 매장을 자랑하는 스기야가 『계란 넣은 아침밥』을 적극적으로 판매하는 것으로 일본산 계란의 더 많은 소비확대를 기대하고 있다(계명신문 발췌).

계란GP(집하장) 폐수 처리시설

폐수처리시설시스템 제조회사인 후지크린공업㈜은 계란GP센터의 폐수처리시설 『FG시리즈』를 국제양계 · 양돈전시회에서 소개하였다. 기존의 시설은 간이처리와 일반의 병합처리 정화조를 운용하여 왔으나, 세척수에 포함되어 있는 차아염소산수의 영향으로 폐수처리에 유익한 미생물을 사멸하여 유익균의 수를 감소시키는 단점이 있었다. 이점을 개량한 것이 『FG시리즈』이다.

수동과 자동으로도 GP센터에 연결되며 계란선별기, 계란세란기, 플라스틱 난좌 세척기 등에서 나오는 폐수를 안정시켜 주변의 환경보전에 공헌한다. 폐수처리능력은 대표적인 수질지표인 「생물화학적 산소요구량(BOD)」로 120㎎/ℓ 이하의 『표준형』과 정화능력이 더 우수한 20㎎/ℓ 이하의 『고급형』 2종류가 있다.

이 회사는 1961년 창업하여 「아름다운 물을 지킨다」라는 기업이념으로 가정용부터 산업용까지 각종 정화조의 판매, 농업폐수처리시설의 설계 · 시공, 폐수처리시스템의 유지 · 관리, 수질분석 등을 사업 분야로 하고 있다. FG시리즈를 담당하는 제2영업부는 시간당 3만개부터 12만개까지 다양한 계란 선별기를 취급하고 있으며 농장규모에 따라 최적의 소요예산을 산출하여 준다. 맞춤설계나 관리 · 유지를 위한 컨설팅도 진행하고 있다(계명신문 발췌).

육 계

수질 안정제 「가스트백」 판매

백신접종에 최적의 물을 조정하는 효과와 백신접종이 적절하게 이루어졌는지를 간단하게 확인할 수 있는 획기적인 기능을 갖는 음수 투여용과 분무 접종용 수질 안정제 「가스트백」을 지난 5월 15일부터 판매를 시작 하였다.

양계현장에서는 종계, 산란계, 육계를 막론하고 방역상 닭의 면역을 부여하는 방법으로 생독백신의 음수투여가 널리 이용되고 있다. 음수투여는 시간이나 사람의 노동력의 절약과 사육관리의 수고가 절감되는 등 많은 이점이 있으나, 사용하는 물의 수질에 따라 용액중의 백신 바이러스의 생존에 악영향을 주어, 백신접종 항체 역가를 얻지 못하는 경우가 종종 문제가 된다.

닭이나 계란 · 닭고기에도 안전하고, 식품첨가물이나 식용색소, 보건기능식품첨가물 등으로 구성되어 있는 「가스트백」은 백신접종에 이상적인 물의 조건을 갖추고 있다. (1) 강한 산성이나 알카리성을 중화하여 pH 7.1~7.4로 조정한다. (2) 백신의 용해도를 저하시키는 경수(미네랄성분이 많은 물)의 경도를 낮추어 300ppm미만으로 한다. (3) 1ppm이상의 염소농도에서 백신을 역가를 잃을 수 있는 점을 고려하여, 염소중화 목적으로 탈지우유가 사용되는 경우가 많았으나 가스트백은 물속의 염소나 요오드 농도의 약 20ppm분을 제거하여 거의 0으로 만든다(수돗물은 살균목적으로 물속에 염소농도가 통상 2~5ppm). (4) 효과적인 마커(표시물)는 물을 청색 색소로 착색하는 것 이외에 백신접종이 끝난 닭을 착색하기 위하여 보기 쉽고 효과적이다. (5) 배관파이프 내부, 음수기, 분무기의 노즐과 호수의 막힘의 원인이 되는 바이오필름(세균 등)에 의한 오염물질을 낮추는 등의 특징을 갖는 특별한 수질 안정제이다(계명신문 발췌).

일본산 닭고기 안정공급대책(긴급닭고기처리정비대책사업)

일본 정부는 긴급 닭고기처리정비대책사업을 시행키로하였다. 본 사업은 고병원성 조류인플루엔자 등의 긴급사항 발생 시 가금육(家禽肉)의 원활한 집출 · 하, 도계처리, 유통의 원활화를 촉진하기 위하여 경비의 일부를 보조(소용비용의 50%)하는 것을 목적한다.

지원대상은 (1) 도계육의 일시보관에 필요한 설비의 대여료 등에 대한 지원 : 이동제한 구역내 닭고기 처리업자가 도계육 보관에 소요되는 수수료 및 일시보관시설까지의 수송에 필요한 차량의 대여와 적재비용에 대한 보조이다. ① 일시 보관지원 대상의 도계육은 원칙적으로 이동제한 구역내의 도계처리업자가 이동제한조치에 해당되는 기간 동안 도계한 닭고기와 이동제한 조치 후 유통된 닭고기(정육 및 식용으로 시장유통의 가치가 있는 부산물 포함되며 화학제품의 원료가 되는 것은 제외한다)가 해당된다. ② 대상기간은 이동제한 조치가 내려진 날부터 제한조치가 해제된 날 이후 21일까지이다.

(2) 도계장의 운영재개에 필요한 기기의 대여료 등에 대한 지원: 이동제한 구역내 도계처리업자가 고병원성조류 인플루엔자 등의 발생으로 방역지침에서 규정하는 도계장의 운영재개 요건을 충족하는데 필요한 소독기기의 대여료 등에 대한 보조이다(독립행정법인농축산업진흥기구발췌). 양계