

## 일본의 양계소식



윤 병 선  
농학박사

### 산 란 계

#### 아이다(會田)공동양계조합의 직판장 「계란역」 준공

나가노켄(長野縣)의 아이다공동양계조합은 농림수산성으로부터 6차산업화법 「종합사업계획」을 인정받아 마요네즈, 구운 계란, 산란 성계 고기를 이용한 조미고기 등의 신상품을 개발하였고, 「계란역」에서는 이러한 가공품이나 평사 유기 자연란 등을 직판하여 양계의 6차 산업화를 통하여 경영체질을 더욱 강화하려고 한다.

「계란역」은 택지면적 2,000㎡에 매장면적은 420㎡이고 매장 안에는 갈색란, 평사란, 쌀계란 등 다양한 계란 이외에 계란과 닭고기 가공품, 각종반찬, 지역농가에서 출하한 신선한 채소 등 30~40 종류의 제품이 진열되었고, 계란덮밥 코너도 있지만, 전국 도처에 있는 직판장과 한 가지 다른 것은 산란이 종료된 산란노계를 이용한 제품 만들기과 판매에 힘을 쏟고 있는 것이다. 매장 내 절반 정도는 두꺼운 계란말이, 조미 계란과 닭고기 등의 가공품을 제조하고 그 작업을 유리를 통해 모두 볼 수 있도록 되어 있어, 조리공간을 공개한 것이 또 하나의 특징이다(계명신문 발췌).

#### 산란계 계분 연료용 결합제 오-브(Orb) 발매

와다(和田)공업에서 발매하는 결합제 오-브는 계분을 상온에서 건조하여 고히열연료로 만든다. 결합제 오브의 특징은 (1)상온 건조만으로 과립형, 펠렛의 생산이 가능, (2)생물자원 연료로 연소한 소각재의 토양오염에 관한 환경기준을 통과, (3)결합제의 소취효과로 악취대책에도 효과, (4)내수성, 내습성이 뛰어나 장기간 보관이 가능, (5)열량은 결합제의 혼합비율로 변경이 가능하다.

현재 계분발전은 육계분만을 사용하는 이유는 깔짚으로 톱밥 등을 사용하기 때문에 육계분의 열량이 높지만(약 2,500kcal 정도), 와다공업에 따르면, 수분함유량이 높은 산란계 계분을 현재에 있는 하우스 건조시설에서 냄새제거를 겸하여 결합제 오-브를 혼합하여 자연 건조시키면 3,500kcal 정도의 과립형 연료가 되어, 육계 계분보다 높은 열량의 연료로 계분발전에 이용하는 한편, 지역의 연료로서 한 곳에 모으면 생물자원연료를 3% 사용하도록 권고되고 있는 화력발전소용 연료로서 산란계분의 이용 가능성이 있다고 예상하고 있다.

결합제 오-브를 계분에 혼합한 것을 미생물퇴비처럼 2~3회차 계분연료 만들기에 반복 사용해도 육계분보다 높은 열량의 연료가 된다(계명신문 발췌).

## 육 계

### 일본생물과학연구소(日生研) 닭대장균증백신 발매

일본생물과학연구소(日生研)는 일본 내의 닭대장균증 발병사례에서 분리된 닭대장균혈청형 O78형에 속하는 AESN1331균주를 동결 건조한 닭대장균증대책용 생백신『가루에누테크토CBL』를 발매하였다.

균주의 염색체DNA에 단백질유전자가 부분적으로 결손 되어 약독화 된 것으로 닭에 대한 병원성이 약화되는 것뿐만이 아니라, 균주의 증식능력이나 대사능력이 부분적으로 저하되어 있어, 환경이나 닭의 신체내에서 단기간에 소실되기 때문에 안전하고 안심할 수 있는 닭에게 좋은 것이 특징이다. 유전자결손변이균주가 있지만, 유전자재조합체에는 해당되지 않는다.

사용방법은 백신을 1,000수당 생리식염수 100~300ml에 녹여서 3~4주 간격으로 2회 투여한다. 처음에는 분무기, 2회째는 분무기 또는 산무기를 이용한다. 일령제한이나 생산물의 출하제한이 없어 브로일러뿐만이 아니라, 산란계나 종계의 대장균증예방에도 이용할 수 있다. 사람에게 대한 병원성이 없으나 사용에 있어 사용설명서에 기재된 주의사항을 지켜서 사용해야 한다(계명신문 발췌).

### 홋카이도 나카사쓰나이(中札内) 시골닭

홋카이도 나카사쓰나이 시골닭은 일본산 브랜드닭 인증을 받은 닭으로, 사료에 지양소(地養素)를 첨가하여 「고기의 냄새를 낮추고」 「지방이 적지만 진한 맛」있는 색다른 닭고기가 탄생하였다. 휴약기간도 40일로 다른 닭과 비교되지 않는 안전하고 특출하게 맛있는 건강한 닭고기이다. 유전자재조합(GMO)사료를 사용하지 않아서 더욱 안전하다.

다른 말로 시골 닭이라고 불리는 나카사쓰나이 닭을 생산하는 곳은, 홋카이도(北海道) 도카츠(十勝)평야의 남서부에 위치하며, 맑게 흐르는 수질은 일본 제일을 자랑하고, 1985년 「유기농업의 마을」을 선언한 이래 모두가 안전하고 양질의 농축산물을 생산하는데 열중하고 있는 곳에서 생산된다.

닭고기에는 지방간 예방에 도움이 되는 메치오닌을 다량 함유하고 피부에 좋은 효과가 있는 비타민A을 함유한 건강식재료이다.

닭의 품종은 장키이고 월 생산량은 암수 110,000kg으로 출하일령 60일, 충하체중 2.75kg이고 평사에서 사육하며, 출하형태는 정육, 부산물, 내장제거 통닭이다. 바베큐로 간단하게 구운 소금으로 간을 해서 먹어도 맛있다(일본 토종브랜드닭 안내서 발췌). **양계**