

## 닭고기 사랑을 이어가는 벼락부자!!



▲ 대성농장 전경

서울에서 자동차로 한시간반정도 경기도 연천방향으로 달려가다 보면 한탄강 인근 길가에 세워져 있는 대성농장이라는 커다란 표지판이 보인다. 표지판을 따라 우측을 바라보면 낮은 산이 보이는데 대성농장은 그곳에서 넓게 자리를 잡고 육계를 사육하고 있다.



▲ 이상욱 씨

### 가족이 행복한 농장

서른다섯의 나이에 세 아이에 아빠인 이상욱 씨는 젊은 후계경영인으로 아버지 이용하 사장의 대(代)를 이어 육계사육을 이어가고 있다. 올해로 8년째 농장일을 이끌어나가고 있는 이상욱 씨는 육계 9만수 규모에 6개동 계사를 일일이 혼자 다 돌보다보니 처음에는 정신도 없이 잠시 쉴 틈도 없었지만 이제는 매사 바쁘게 움직이는 것이 습관이 돼서 생각도 하기전에 먼저 몸이 움직여 일

## 특집 · 신진양계인을 찾아서 - 대성농장(육계)



▲ 계사 내부

을 찾아서 하고 있다고 너스레를 늘어 놓았다.

이상욱 씨는 처음부터 양계장을 할 생각은 없었다고 한다. 육계농장을 운영하시는 아버지 밑에서 자라면서도 축산과는 거리가 먼 서비스업 쪽에 눈을 돌려 아르바이트를 시작하였고, 나름대로 보람을 느껴 정식 직원으로 채용되면서 점장까지 승진하여 10여년 가량을 프랜차이즈 회사에서 근무하였다. 하지만 직급이 올라갈수록 업무보다는 경영성과와 직원관리 등으로 인한 압박으로 직장의 스트레스가 심해지면서 가정생활까지 영향을 미치자 이씨는 가족과 가정을 지키기 위해 직장생활을 중단하고 아버지의 권유와 본인의 희망에 따라 자연스럽게 양계장을 이어받아 닭을 키우게 되었다.

이상욱 씨가 닭 사육에 대해 전혀 모르면서도 무조건 축산업에 뛰어들었던 것은 외식업종에 종사하던 그의 경험을 바탕으로 국내 외식산업은 관광산업과 더불어 성장 잠재력이 커져가고 해외시장 개척으로 판로를 끊임없이 확대하고 있어 원재료인 축산물의 소비증대와 필요성으로 육계산업의 미래를 긍정적으로 내다보고 앞으로

비전있는 축산업을 하자고 결심을 하였기 때문이었다.

### 경영분석은 육계농장에 필수요소

초창기 대성농장은 수익을 내기보다는 어떻게 하면 손실을 조금이라도 줄일 수 있을까?에 모든 노력을 기울였다. 고양과 파주시에 있던 농장이 한꺼번에 도시

지역 확장으로 인해 농장부지가 수용되면서 어쩔 수 없이 농장을 이전하게 되었는데 급하게 농장 매입을 추진하다보니 현 농장에 대한 계사 특성과 환경조건, 노후시설 수리·교체 등에 대해 충분히 검토하지 못하고 첫 계군을 입추하게 되었다. 이상욱 씨 또한 육계사육 경험이 전무한 상태에서 일단 무조건 현장에서 부딪쳐 보아야 모든 일을 내것으로 만들 수 있다는 아버지의 경영철학으로 간헐적인 도움만을 받으며 닭을 육성하게 되어 수없이 많은 시행착오를 겪게 되었다.

농장 사정이 이렇다보니 생물인 닭은 원하던 원하지 않든 논공행상(論功行賞)이 확실한 축종으로 사육성적이 불량하게 나올 수 밖에 없었고 농장은 스스로 손실을 감수해야만 했다. 이후 계속적으로 봉입체성감염과 IB(전염성기관지염) 등 전염성 질병이 순차적으로 발생되면서 농장 경영에 크고 작은 피해를 발생시켰으나 계속적인 백신과 환기 보완, 농장 방역을 철저히 하면서 지금은 어느 농장과 비슷한 성적을 나타내고 있다.

올해 11월에는 개방계사에서 무창계사로 계사시설을 교체하면서 생산지수(PI) 340~350, 출하중량 33일에 1.750kg, 사료요구율(FCR) 1.5 초반을 목표로 열심히 사육중인 이상욱 씨는 “지금의 성과는 나쁘지만 나중에는 오히려 좋은 결과를 보이게 될 것이라는 긍정적인 생각을 갖고 최선을 다해 농장의 문제점을 해결하기 위해 노력하고 있으며, 이제까지 한번도 빼놓지 않고 경영일지를 꼼꼼히 기록하여 적자가 나는지, 불필요한 지출은 없는지, 개선의 여지가 있는지 등을 철저히 분석하고 있다.”

육계사육은 노력하는 대로 결과가 나온다는 점이 가장 좋다고 하며 몸은 힘들지만 스트레스는 크지 않으니 어찌면 힘들다고 말하면 안된다고 이상욱 씨는 웃음 지으며 말했다.

### 건강하고 안전한 먹거리를 생산한다는 자부심

이상욱 씨는 계사내 온도를 체크할때는 매서운 칼바람이 부는 겨울에도 꼭 반팔과 반바지 차림으로 농장에 들어간다. 계사내 온·습도를 기계의 수치로만 의지하면 구석구석까지의 미세한 온도의 차이와 섯바람 등이 어디서 들어오는지 알 수가 없어 본인이 직접 피부로 감지하기 위해 반드시 하루에 4번 이상은 직접 계사에 들어가 닭의 발육상태, 노는 모습, 분변 등을 점검한다. 이상욱 씨는 농장의 생산성 개선을 위해서는 기본 사양관리를 교과서에 나오는 이야기 정도로 치부하지 말고 설마하는 마음이 들더라도 농장의 기본 점검사항은 매일 꼭 충실하게 실천해줄 것을 당부했다.

또한 마지막으로 “국내 소비자들은 경제수준



▲ 비상 발전기

이 향상되면서 웰빙과 안전한 먹거리에 대한 관심이 나날이 높아지고 있으며, 이제는 단순한 먹거리가 아니라 위생적이고 안전한 먹거리를 원하고 있다”며, 건강 및 환경을 생각하는 변화에 따라 채식주의자들은 채식만을 웰빙시대에 걸맞는 식생활로 소리치고, 이에 편승한 일부 기업은 영리적인 목적으로 건강에 대한 지나친 홍보로 육식은 무조건 해롭고 채식은 무조건 이롭다는 잘못된 방법으로 소비자들을 기만하고 있어 걱정이라고 했다. 건강 웰빙의 기본은 건강으로 균형 잡힌 식사, 규칙적인 운동, 충분한 휴식이 기본으로 건강한 식단을 짤 때는 채식과 육식이 적절히 조화를 이룬 식단이 중요하다고 말하며 육류중 닭고기는 백색육으로 지방이 적고 필수영양소와 단백질이 풍부해 성장기 어린이, 임산부와 노인들에게 균형잡힌 영양소를 제공하므로 다양한 요리를 통해 많이 섭취하여줄 것을 부탁하였다.

취재 | 이상욱 과장  
cocker@korea.com

