

일본의 양계소식



윤 병 선

농학박사
전, 한경유기인증센터(주) 전임연구원

산 란 계

양계농장의 사육위생관리기준 준수상황조사 결과

농림수산성은 고병원성 조류인플루엔자 등의 발생예방을 위해 9,149개 농장의 입회조사를 실시하여 74%의 농장이 사육위생관리기준 준수하고 있다고 발표하였다.

가금류의 사육위생관리기준에 의하여 다음과 같은 내용 (1) 위생관리구역의 설정, (2) 사람·차량의 출입제한, 진입차량·물품·장갑·신발(장화, 이하 동일 함) 등의 소독, (3) 위생관리구역 전용의 작업복, 신발 등의 준비, 가금류 축사별 전용 신발의 준비, (4) 가금류의 축사별 소독약 살포, (5) 가금류 축사별·기구의 세척 또는 소독, (6) 적절한 음용수 공급여부, (7) 적절한 방법에 의한 방조망 설치여부, (8) 쥐의 침입방지 대책, (9) 매일 사육하는 가금류의 건강상태 확인, (10) 위생관리구역 내의 출입자 기록·보존 등이 적절하게 실시되고 있는지를 확인한다.

조사결과 대상농장의 8,950농장(98%)을 조사하여 적절한 농장이 5,692(62%), 가축위생연구소의 지도로 개선된 농장은 1,097농장(12%)이었다. 그 밖에 사육위생관리가 부적합한 농장의 경우는 (1) 대상농장 중에서 「적절한 방법에 의한 방조망의 설치」, 「가금류 축사별 전용화(장화)의 준비」, 「위생관리구역의 출입자 기록·보존」등의 사육위생

관리에 부적합 농장이 2,161농장(24%)이었다. (2) 이러한 농장에 대하여 광역지자체의 가축위생연구소가 지도하여 시설이나 사육위생관리를 개선하고 있다(농림수산성 소비·안전국 발표 발췌).

조류인플루엔자 경영재건보험 모집

(사)일본계란생산자협회는 조류인플루엔자 발생으로부터 경영재건을 지원하기 위하여 모집하고 있는 「조류인플루엔자 경영재건보험」의 제 9기(2013년 2월 1일부터 2014년 1월 31일까지) 가입자 모집을 시작하였다.

조류인플루엔자 경영재건보험은 조류인플루엔자 발생한 농장이 정부로부터 살처분 명령을 받았을 때의 지급받는 살처분 수당금과 (사)일본양계협회가 실시하는 가축방역보조기금사업(조류인플루엔자 보조기금)으로부터 보조금을 받는 것으로는 충분하지 않아, 경영재건을 보완하는 제도로 일본계란생산자협회의 회원을 대상으로 2005년 2월에 발족되었다.

가입자격은 일반사단법인 일본계란생산자협회 회원이고 2013년 1월 18일까지 가입하여 산란계 성계는 1수당 2엔(¥)40전, 산란계 육성추는 1수당 1엔20전을 이달 25일까지 입금하면 된다. 보상금액은 연간 지불한도 5억 엔으로 산란계 성계 1수당 430엔, 산란계 육성추는 180엔이다(계명신문 발췌).

육 계

육계전용 LED전구 「에코팜 프로 SB50」 발매

LED전구, 태양광발전설비, 물 정화장치 등 양계용 에너지절약과 환경보호를 위한 에코결합(Eco-Junction)™는 2012년 6월 발매한 양계용 LED전구(에코팜 프로)보다 더 밝은 「에코팜 프로 SB50」을 2013년부터 판매한다.

에코팜 프로는 2010년부터 대군 양계사육자와 공동으로 개발한 양계용 LED전구로 지금까지의 LED전구와 달리 모든 방향이 밝고, 조광이나 방수 등 양계용 전구로 필요한 구성을 갖추고 있다. 이러한 성능이 높기 평가되어 이미 대군 사육농장을 포함하여 전국 60개 이상의 농장에서 2만 6천 개 이상이 사용되고 있다.

신제품 「에코팜 프로 SB50」은 현행의 「에코팜 프로」가 갖고 있는 전방향(全方向)조사, 조광, 방수 등의 성능을 구비하면서도 밝기는 백열전구 30W(272루멘)에서 50W(532루멘) 정도로 밝아졌다. 이러한 결과로 육계사육 농장에서 요구하는 좀 더 밝은 LED전구의 요청에 대응하게 되었다.

소비전력은 6.77W로 백열전구 50W의 약 1/8, 형광전구 13W의 절반이다. 사용수명은 3만 시간으로 길고 색상은 전구색, 백색, 적색, 청색, 갈색(오렌지색)의 5가지이다.

2012년 9월에 갈색전구를 사용하여 2년간 나고야(名古屋)코친을 시험 사육한 결과 닭들이 싸우는 등의 부작용이 없어 닭의 스트레스 해소에 도움이 되었고, 현재는 계란 생산량에 대한 시험사육을 계속하고 있다.

농장 종업원들에 의하면 계사 안에서 잘 보여 작업이 쉬워졌다는 평가가 있었다(계명신문 발췌).

닭고기 경쟁력 강화 시급

가정용 소비량이 38%를 차지하는 닭고기는 소비자가 안전하고 안심할 수 있으면서도 맛있는 고품질의 닭고기를 기본적으로 선택하고 있어, 소비자의 눈길이 닿고 이용하기 쉬운 상품 만들기로 차별화해야 한다.

이를 위해 농장단계의 계사설비, 계사내 온도나 습도, 사료, 물, 점등 등의 관리까지 포함하여 살펴보는 생산비용을 절감한다면 수입닭고기를 충분히 대응할 수 있다.

일본내 소비량의 56%를 차지하는 업소 및 외식용 닭고기는 대형 외식체인점이나 편의점이 수입한 닭고기제품(치킨너겟이나 튀김 등)으로 대량유통에 의한 가격 경쟁을 추구하고 있다.

그러므로 「안전·안심」은 물론이고 생산부터 유통까지 일관되고 통일된 안전기준의 확립하여 소비자에게 보여준다면, 일본산 닭고기의 가치와 매력력이 일층 높아져 가정용 뿐 만이 아니라 외국산 업소용, 가공용 닭고기와의 차별화가 더욱 가능하다.

더 나아가 높아지고 있는 배합사료가격의 인하와 안정화도 노력하지 않으면 안 된다. 특히 겨우 정착되어 가고 있는 사료용 쌀의 활용을 후퇴시킬 수도 있다.

또한 일본 닭고기 생산의 고비용 요인인 계사의 건축기준법의 개정이나 양계용 자재 가격의 인하에 직결되는 규제완화 등에도 적극적으로 과감하게 임해야 한다(계명신문 발췌). **양계**