

일본의 양계소식



윤 병 선
농학박사

산 란 계

난용종 나고야코친 개발

메이지시대(明治)에 일본 각지에서 사육중인 닭을 모아 교잡시험을 거쳐 산란능력이 우수한 품종을 작출하고 보급한 것이 나고야(名古屋)코친이다. 그 후 1967년 일본에서는 처음으로 산란용실용계(아이지(愛知系))를 개발하여 조숙성, 대란, 높은 산란량, 강한 난각강도의 계통이 조성되어 생산비의 절감과 품질향상을 이루었다. 2000년 색깔이 진하고 맛이 깊은 난황, 벚꽃색의 난각, 육반과 혈반 출현율을 감소시켜 사육농가 직판용으로 적합한 산란용 나고야코친을 개발하였다. 산란용 나고야코친은 식탁용 계란 이외에 계란국, 푸딩, 카스테라 등의 과자원료로 이용된다.

나고야 코친은 타 품종에 비해 신경질 적이라서 인위적인 소음이나 급격한 움직임을 피하는 것이 밀집사고를 예방하는 것이다. 디비킹은 필수이고 평사사육의 경우 3.3m²당 30수 정도가 적당한 사육밀도이다.

최근에는 환경오염문제에 대응하기 위하여 저단백질사료 급여로 질소배출량을 30% 절감시켰고, 배설량을 35% 낮춘 저인산 사료, 아연과 구리의 배출량을 50~60% 저감시키는 기술을 도입하여 환경에 좋은 사육관리기술을 정착시키고 있다

(아이지계 농업시험장 발췌).

성계 고기속의 계란알러지 유발물질 제거

산란계 성계처리기업인 다카이(高井)산업은 전국의 우수 산란계 농장이나 종계농장에서 나온 성계를 모아 시간당 5,000수(연간 약 700만수)를 처리하여 닭고기를 제조하는 회사로 각종 정육, 넓적다리고기, 부산물, 양식·중식용 스프 등으로 완전한 물류체제를 갖추어 전국의 대형 햄이나 소시지 회사 또는 가공회사, 가정 이외용 상품으로 공급되고 있다.

아오끼(青木大二郎) 사장은 「학교급식 뿐 만이 아니라 각종 가공식품에서 알러지 유발물질이 없는 식재료를 요구하고 있다. 성계고기는 맛과 씹힘 등의 식감은 높게 평가되지만, 다진고기 중의 계란알러지 유발물질을 제거하려고 포도상의 난소를 수작업으로 제거하다가 기계화를 검토하여 네덜란드 메인사의 신장제거기를 도입하였다」고 설명하였다.

아오끼 사장은 「산란계 어미닭의 가치를 높이기 것이 양계생산자의 경영기반 강화에도 도움이 된다고 확신하여, 착실한 노력을 거듭하여 신선, 맛, 안전을 추구하는 식재료로서 『다카이마더치킨』 브랜드의 확립과 판로확대에 연결되었다」면서 더욱 노력할 것임을 강조하였다(대명신문 발췌).

육 계

산소물산(三昌物産) FSSC22000과 ISO 22000 동시 취득

닭 종합회사 산소물산(三昌物産)은 2월 15일 닭고기 가공시설 「Pack Center」에서 식품안전유지시스템인증의 국제규격 『FSSC22000』과 『ISO22000』의 취득을 발표하였다. 심사등록기관은 일본가스기기검사협회QA센터이고 컨설팅기관은 (재)식품분석개발센터가 담당하였으며 2가지 인증은 지난 1월 21일부터 등록되었다.

와다나베(渡邊)사장은 「우리 회사는 지금까지 ISO9001 인증과 HACCP를 기본으로 품질관리를 추진하였으나, 판매처의 확대와 다각화가 진행되는 가운데 식품안전의 객관적인 신뢰성을 더욱 높일 필요성이 있어, ISO뿐만이 아니라 FSSC의 인증취득을 위해 노력해 왔다.

중소기업에서 ISO22000을 취득하는 사례는 많지만 FSSC는 ISO의 요구사항에 더욱 엄격한 전제조건프로그램의 기술시방서와 추가요구사항이 더해져, 국제식품안전주도국(GFSI)로부터 적절한 식품안전인증의 한 가지 틀로서 승인되고 있다. 인증취득을 위한 준비기간은 약 2년 정도이고 사내 추진팀과 컨설팅회사와 협력한 활발한 활동으로 2가지 인증을 동시에 취득하였으며, 이러한 활동을 통해서 판매처의 대규모할인점으로부터 높은 평가를 받아, 패키징센터에서 생산한 각 상품의

판매도 순조롭게 늘어나고 있다. 앞으로도 식품안전 향상에 더욱 노력하여 지금까지 이상으로 손님들로부터 신뢰를 받도록 사원이 일체가 되어 노력하겠다」고 말했다(계명신문 발췌).

뉴캐슬병 청정국 회복

국제수의사무국은 2013년 2월에 발행한 공보를 통해서 2012년에 뉴캐슬병 청정국으로 회복 신고가 승인되었으며 일본이 국제적으로 청정국임을 인정하였다.

농림수산성은 (1) 일본에서 2010년 7월 애히메쨩(愛媛縣)에서 뉴캐슬병이 발생한 이후 추가발생이 없었고 (2) 양계장의 사육관리위생기준을 설정하여 농가에 필요한 위생대책이나 야생동물의 침입방지, 가금의 건강 확인 등과 함께 가축위생연구소를 통한 정기적인 방문검사와 질병위생연수를 실시하여 방역대책을 철저히 하고 (3) 각 가축위생연구소에서 가금질병의 조기발견 감시체제로서 모니터링을 하고 있으나, 지금까지 뉴캐슬병이 발생하지 않아 2012년 9월 국제수의사무국에 청정국 회복을 신고하였다.

이러한 노력의 결과 인근의 한국이나 대만 등으로 닭고기 수출 등의 협의가 쉬워질 것으로 기대하고 있으며, 일본으로부터 닭고기 수입이 허가되지 않은 나라는 베트남과 홍콩 2개국인데 홍콩은 애히메쨩으로부터의 수입을 아직도 허가하지 않고 있다(계명신문 발췌). **양계**