

일본의 양계소식



윤 병 선
농학박사

산 란 계

교와(共和)기계 팩란 검사장치 신발매

계란 생산현장에서는 제품의 품질확보가 최우선시 되어 집란에서 출하까지의 각 공정에서 다양한 검사를 하고 있는 가운데 교와기계에서 팩란 검사장치 「KC-PD 3000」을 출시하였다.

팩란 검사는 작업자가 팩을 뒤집어서 (1) 계란이 빠져 있어 숫자가 모자라는 계란 빠짐, (2) 난각 파손으로 내용물이 팩의 밑바닥에 고여 있는 누수액란, (3) 난각만 있고 알맹이 없는 계란 등을 육안으로 검사하였으나, 「KC-PD 3000」는 3개의 카메라로 촬영한 팩란의 영상을 분석하는 비접촉식 검사다. 난각 색에 상관없이 검사할 수 있고 처리능력은 10개의 팩을 기준 시간당 4,000개로 크기가 1m의 소형으로 기존의 라인에 쉽게 추가로 설치할 수 있다.

또한 LED조명을 채용하여 교환부품의 장수명화를 실현하였으며, 검사대상 팩의 설정변경 등이 필요 없어 조작이 쉽다.

카메라는 (1) 소비자로부터 불만이 많은 계란 빠짐, 누수액란, 알맹이 없는 계란을 찾아내어 팩란의 품질이 향상되고, (2) 검사품질의 안정화로 작업자의 부담경감과 직결된다, (3) 팩의 봉인 전에

검사를 실시하여 자재의 손실을 막을 수 있는 장점이 있다(계명신문 발췌).

도태계의 절식기간 준수 요청

도태처리유통협의회는 육계가 아닌 산란계 성계 고기의 「맛과 깊이」가 최근에 재평가 되어 가공원료로서 일정한 평가를 받고 있다. 이 가운데, 산란계 성계 도태계의 유익한 이용과 가치향상은 산란계 성계 도태 도계장 뿐만이 아니라 산란계 농장의 경영에도 일조하게 되므로 도태계를 출하하는 농장 중에는 아직도 수일간의 절식이나 제한급이가 행해지고 있어 이를 처리하는 도계장에서 닭의 사망률이 증가하고, 고기가 타거나 탈모불량이 발생하고 있다.

특히 최근 소형 닭에서는 이러한 경향이 심각하여 「절식은 도태계의 수율저하나 골절에 의한 가공불량을 일으켜 상품가치를 저하시키고 있다」고 주장한다.

체력이 떨어진 닭은 저항력이 낮아져 조류인플루엔자나 세균감염율이 높아질 우려가 있어, 산란계 농장에 대하여 (1) 도태시 절식은 출하전일 아침 급이 이후로 할 것, (2) 제한급이는 실행하지 말 것, (3) 도태시까지 급수를 계속할 것 등을 요구하였다(계명신문 발췌).

육 계

브랜드 1호 오야마(小山) 닭

오야마(小山) 농장의 닭은 산속에 고립된 형태에서 사람과 차량의 출입을 제한하고 야생조류의 침입을 막고 있다. 출입구의 진입차량의 소독, 계사별 소독조 설치, 출하 후 청소와 소독 후 병아리를 입추하는 등의 위생관리도 철저하게 하고 있다.

맛있는 닭의 기본인 건강을 위하여 병아리의 배가 따뜻하도록 무창계사를 「계분 보일러」로 바닥을 난방하며 온도, 습도, 공기 등의 사육환경을 최적의 상태로 조절하고, 사육밀도 감소로 닭의 건강한 환경을 만드는 것이 오야마 「磐井鶏(이와이 닭)」의 기본 생산방식이다.

「감칠맛에 맛의 깊이가 있고 육질이 단단하며 식감이 좋으면서도 닭 특유의 냄새가 없고 뒷맛이 깨끗한 오야마 농장의 닭 중에서 「안전하고 맛있는 닭고기 만들기」의 결과물인 『地養鶏(지요오게이)』는 육계 브랜드 제1호가 되었다. 오야마의 「이와이닭」은 유기산이나 고초균을 혼합 급여하여 유해미생물이나 유해균의 서식을 막아 장기간 휴약 사육이 가능하다. 또한 활엽수의 수액과, 해조, 천연허브를 첨가한 특수사료를 급여하는 건강한 닭 사육방법을 자랑하고 있다.

가공장은 에어샤워 시설을 갖추고 오존과 자외선을 이용한 살균, 금속탐지기를 활용한 이물질 혼입방지, 자동화장치를 이용한 도계, 자동계량, 진공포장 공정의 빠른(약 1시간) 처리, 닭고기 내

부온도를 1℃까지 냉동하는 방법으로 신선도를 유지한다. 작업장은 HACCP기준을 적용하며 종업원과 작업장의 위생과 품질을 관리하여 수도권을 비롯한 전국의 음식점으로 출하하고 있다(일본 토종브랜드닭 안내서 발췌).

일본산 닭고기시장 활성화 노력

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

농림수산성은 (1) 일본에서 2010년 7월 애히메 켄(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 애히메켄으로부터의 수입을 아직도 허가하지 않고 있다(계명신문 발췌). **양계**