

## 삼계탕용 백세미, ‘방역관리 요령’ 제정 시급!



### 삼계 소비 연중 1억2천만수



김동진  
본회 정책기획부 부장

더위가 예전보다 일찍 찾아오고 복철이 다가옴에 따라 우리의 보양식 삼계탕을 찾는 소비자들이 늘어나고 있다. 삼계탕은 주로 여름철에 원기회복 및 영양보충을 위해 선조 때부터 즐겨찾는 우리 고유의 보양식이다. 과거에는 국내 순수 재래닭이 삼계탕 재료로 쓰여졌으나 1990년대 이후부터는 맛도 쫄깃하고 성장도 빠른 삼계탕 원료인 일명 ‘백세미(종계수탉과 산란계 암탉의 교배에서 생산된 닭)’가 공급되면서 우리의 입맛을 길들이기 시작했다. 응추(산란계 수평아리) 또한 시중에 많이 유통되고 있지만 국내 대부분의 삼계탕 원료는 ‘백세미’가 주를 이루고 있다. 2012년 국내 닭 도계 수수는 총 7억8,795만수로 나타났으며, 이중 삼계용은 1억2,507천

수로 15.8%를 차지하고 있는 것으로 나타났다. 삼계용 닭은 복을 전후한 성수기와 비수기의 편차가 매우 심하다. 복이 끼어있는 7월에는 2,500만수가 소비되었고 비수기에는 월 650만 수가 소비된 것으로 나타났다.

### ‘백세미’ 방역관리 사각지대

문제는 백세미 생산에 대한 방역관리가 아직도 허술하게 관리되고 있다는데 있다. 백세미 생산이 본격적으로 이루어지기 시작한 1990년 대 중반 대한양계협회를 중심으로 한 생산자들은 백세미 생산에 대해 종계에 준하는 관리가 이루어질 수 있도록 수 차례 정부에 건의한 바 있지만 아직까지 ‘백세미 방역관리요령’ 조차 손을 놓고 있는 상태이므로 심각성을 더해주고 있다. 정부에서는 2000년에 들어서면서 삼계산업에 백세미가 차지하는 비중이 커지고 수출산업에 주요한 역할을 담당하게 되면서 ‘종계부화장 방역관리’ 요령에 ‘백세미용 알’을 삽입하고 부화, 판매를 공식적으로 인정하게 되었다. 농가와 업계에서도 이를 받아들일 수밖에 없었고,

대신 백세미에 대해 종계에 준하는 방역관리가 이루어질 수 있도록 ‘백세미 방역관리요령’ 을 제정해 줄 것을 강력히 요청하였다. 2008년 정부에서 본 요령에 대해 깊숙한 논의와 법제정을 검토하였으나 실무담당자가 바뀌면서 더 이상 진전되지 못하고 아직까지 백세미 방역은 사각지대에 놓이게 되었다.

### 케이지 종계장의 애로사항

육계병아리를 생산하는 종계장의 경우 대부분 평사로 바뀌었지만 아직도 케이지 사육을 하는 곳도 일부 남아있으며, 평사보다 경제성이 있는 것으로 알려지면서 다시 케이지를 선호하는 농가가 늘고 있는 것으로 나타났다. 케이지는 경제성을 떠나 종란을 위생적으로 생산할 수 있다는 장점이 있는 반면 인공수정을 수시로 해야 하는 번거로움도 있다. 본격적인 백세미 생산시기에 돌입하는 5월부터는 수정사들을 구하기 힘들어 애를 먹는 것으로 나타났다. 인공수정 수수료도 높게 올라가 생산비 상승을 부추기고 있다. 또한 이들에 따르면 백세미에 사용되어지는

산란계는 생산주령이 넘어 도태하기 전의 닭들이 쓰여지고 있기 때문에 생산성이나 위생적인 측면을 고려하지 않아 관리가 매우 열악한 것이 사실이다.

일부 방역, 위생을 철저히 지키면서 백세미를 생산하는 곳도 늘어나고 있지만 전혀 규제를 받지 않는 백세미의 사각지대가 하루빨리 제거돼야 건전한 삼계산업이 발전할 수 있을 것으로 본다. **양계**

