일본의 양계소식

윤 병 선
농학박사

산 란 계

팩란조사 부적절한 계란표시 지도

「계란표시에 관한 공정경쟁규정 · 시행규칙」에 기초하여 규정을 철저히 주지시키고 적정한 표시지도를 수행하고 있는 계란공정거래위원회는 시판되고 있는 팩란이 공정규정에서 정한 필요표시사항이나 특정사항과 특정용어 사용기준 등을 준수하고 있는지를 조사하기 위하여, 전국에서 구입한 51개의 팩란을 (1)중량과 품질, (2)스티커 표시내용, (3)영양 강화란 등에 대하여 조사하였다.

구입한 계란은 택배로 사무국으로 발송하여 도착일에 계란검사기로 42개 상품의 중량과 품질을 측정하였으나 중량에는 특별한 문제가 없었고 품질 면에서 평균 신선도는 79.5이었으며 70이상이 39개 상품, 60이하가 1개 상품이었다.

상미기간은 51개 상품 모두에서 표시되어 있었고, 구입일 시점에서 남아있는 상미기간은 4~20일이었고 10일 이내가 11개 상품, 10일 이상이 40개 상품이었다. 포장일이 표시된 것은 6개 상품, 집란일을 표시한 것이 3개 상품이었다.

스티커 표시내용은 공정규정에 기초하여, 필요표시사항, 특정사항과 특정용어 사용기준의 준수상황을 조사하였다. 공정마크 부착 상품에는 위반사례가 없었으나, 14건(회원 10건)의 부적절한 표시가 보였다(계명신문 발췌).

난가회복을 위해 생산조정 더욱 필요

계란경매시장의 가격하락으로 일본양계협회의 계란생산자경영안정대책사업의 가격보전단가는 6월에 기준가격이 186엔과 안정기준가격 159엔의 가격차의 약 90% 보전으로 24.3엔이 되었다. 이러한 상태로 난가가 계속된다면 7월까지는 보전이 가능하지만 8월의 시점에서 재원이 고갈되어 작년에 이어 보전은 중도에서 중단되게 된다.

하루빨리 보전금을 받으려면 작년과 같이 생산자적립금을 조기 납부할 필요가 있지만 생산자들 사이에서는 「자금회전이 어렵다」는 비명에 가까운 소리도 들리고 있다. 지난 5월 13일부터 시작된 산란계성계도태공실연장사업은 6월말까지 참가신청수수는 450만수를 넘었으나 현단계에서는 경매가격의 가격하락을 막아 주어도 경매가격을 반전시킬 힘을 없다. 따라서 현재의 가격회복을 위해서는 더 많은 도태가 필요한 것으로 보인다(계명신문 발췌).

육 계

닭고기 섭취는 당뇨병에 영향이 없음

일본 국립국제의료연구센터와 국립암연구센터 등의 연구팀은 지난 5월 21일『소고기나 돼지고기를 1일 83g 정도 먹는 남성은, 1일 15g 정도만 먹는 남성과 비교하여 당뇨병발생의 위험이 42% 높아진다.』라는 연구결과를 발표하였다.

연구팀은 1990년대 후반부터 이와테껭(岩手縣), 됴오꾜도(東京都), 나가노껭(長野縣), 오오사까부(大阪府), 고지껭(高知縣), 나가사끼껭(長崎縣), 오끼나와껭(沖繩縣) 등의 45~75세의 남녀 약 6만 4천명의 생활습관과 식습관을 조사하여 고기 섭취량에 따라 평균 5년간 추적한 결과 1,178명이 당뇨병이라는 진단을 받았다.

당뇨병 발병에 관련되는 비만도, 흡연유무, 음주 등의 영향은 최대한 배제하고 분석하였지만, 남성으로 소 · 돼지고기 섭취량의 중앙값이 가장 많은 그룹(1일 83g 섭취)은 가장 작은 그룹(1일 15g 섭취)에 비하여 발병위험이 42% 높았다.

연구팀은 닭고기 섭취량이 발병위험에 영향을 미치지 않는 것은 닭고기가 '건강'에 좋은 영향을 나타내는 것이라고 말하였다(계명신문 발췌).

넓적다리고기 판매부진 지속

생산가공부분에서 문제는 일부 대장균증의 발생하고 있으나, 생산은 순조로운 편이고 넓적다리고기보다 가슴살의 수율이 좋다, 사료가격의 상승과 닭고기 경매가격의 인하로 재생산도 어렵다. 생산량 감소나 계약내용의 변경 등으로 생산비 감소에 노력하고 있으나 계열회사의 경영은 위험상태이다.

유통부분은 산지에서 재고가 증가하고 있어 가격을 인하하여 판매하는 곳도 있지만. 가슴고기, 날개 끝, 안심은 많은 수가 판매되고 특히 가슴고기는 가공용을 중심으로 유통되고 있으나 날개 끝이나 간은 판매량이 많지 않다. 육계의 육성이나 증체의 개선이 경매시장의 가격인하와 연결되어 있어 넓적다리고기를 중심으로 판매의 어려움이 우려된다. 수입닭고기 가공품에 대한 주간지의 비난보도도 있어 가공품을 중심으로 수입품에서 일본산 닭고기로 교체가 계속되고 있다. 대형할인매장이 일본산 닭고기로 크게 방향을 바꾸면 가슴고기를 중심으로 경매시장이 변하지만 가슴고기는 일정한 가격을 넘으면 가공용으로 사용할 수 없게 된다.

소매부분은 연휴 전까지 판매는 좋았으나 연휴 이후 장마가 시작되면서 판매는 1~2% 떨어졌다. 업소판매용으로는 고급양식 레스토랑이나 호텔에서의 판매량이 약간 늘어나고 있다. 브라질 닭고기처럼 일정한 크기의 수요는 많지만 일본산은 크기에 차이가 있어 판매량은 많지 않다(계명신문 발췌). 양계