

〈웰빙 축산 · 사료 이야기〉

지속 가능한 양돈산업을 위한 사료회사의 역할



권영웅

Future & Technology Consulting

1. 양돈장 환경문제 해소에 적극적 개입

농진청에 따르면 돈사에서 발생하는 나쁜 냄새는 폐놀류, 인돌류, 이성체휘발성지방산, 암모니아태질소 등으로 구성되어 있으며 이외에도 웅취 등이 있을 수 있다. 대부분 재래식 양돈장은 원치커튼 형태의 돈사와 분뇨처리시설이 외부로 노출되어 있고 바닥이 슬러리 형태가 약 70%로 분뇨처리시 악취 발생 가능성이 매우 높다.

악취 민원은 2003년 이후 연평균 14.5% 증가하고 있고 축산 관련 악취도 약 7%로 해마다 증가하고 있으며, 이중 양돈관련 악취 민원이 54%를 차지하고 있어 대부분의 양돈농가들이 악취 민원을 경험하였다고 보면 된다.

분뇨살포로 인한 악취 민원은 주민을 설득하거나 단기간에 발생하는 것이지만 돈사나 분뇨저장으로 발생하는 민원은 보다 근본적인 대책 마련이 필요하다고 본다.

첫째로 사료회사별로 양돈장 악취저감 연구지역 운용.

양돈장 악취에 대하여 축산과학원에서 연구하고 있고 일부 민간업체에서도 악취저감 제품 판매를 위하여 다양한 시도를 하여 왔으나 근본적인 대책이 되지 않았고 또한 체계적이지 못하여 그 효율성에 의문을 제기할 수 밖에 없으며 체계적인 데이터가 없어 정확한 진단을 내리기가 쉽지 않다.

따라서 종합적인 정부의 양돈장 악취저감 대책은 행정기관 주도로 추진하지만 이를 지원하기 위하여 사료회사별로 특정지역을 정하여 돈사형태별, 환기시스템별, 퇴비 처리형태별, 사료 영양소별, 계절별, 시간대별로 악취발생 데이터를 조사하여 정보화하고 이를 토대로 양돈농가별 저감대책 추진과 정부에 대책 마련을 건의할 필요가 있다.

전국적으로 악취로 인한 민원의 증가로 양돈농가가 어떤 형태로든 지자체와 주민들로부터 외면 받는 것을 사료회사가 관심

을 가져 보는 것이다. 체계적으로 데이터를 마련하고 통계처리를 하면 나름대로 최소 비용의 투자로 해결방안을 마련할 수 있지 않을까 생각한다.

그리고 근본적인 해결을 위하여 친환경 양돈사육 특구를 마련해야 한다. 양돈업을 둘러싸고 있는 가축사육업, 사료공장, 도축장, 육가공공장 등을 턴키로 하여 특구에 입주하는 것이다.

정부에서 지원되는 축사시설현대화 자금을 기초로 냄새를 최소화 할 수 있는 현대식 양돈장을 신축하되 과거의 단지는 한곳에 모여 있는 방식으로 단지화를 하였지만 지금 시도하려는 양돈단지는 양돈장을 분산하여 신축하되 양돈장에서 발생하는 분뇨를 비료화하여 주변의 경작지에 살포할 수 있는 면적을 계산하여 양돈장을 신축하는 것이다.

새로이 신축되는 양돈장은 가족농 중심으로 양돈장을 할 수 있도록 하여 양돈을 희망하는 사람들의 신청을 받아 이주시킴으로서 대규모 양돈장은 관리가 소홀할 수 있지만 가족 중심의 양돈장을 최선을 다해 관리한다면 현재의 양돈장의 문제를 대부분 줄일 수 있다고 본다.

그리고 관련 산업이 모두 특구로 이전되기 때문에 지자체로서는 외부 인구 유입, 고용확대, 토지에 대한 부가가치 증대, 친환경 농산물 생산, 돈육브랜드 활성화로 지자체 인지도 상승 등 여러가지 긍정적인 요소가 많다고 생각한다.

계열주체나 사료회사가 중심이 되어 행

정기관을 설득한다면 이상적인 아이디어가 현실화로 되어 네덜란드나 덴마크 이상의 수준으로 국내 양돈산업의 새로운 지표가 될 수 있다고 본다.

2. 질병관리

미국에서도 PED발생으로 돼지고기 수급이 원활치 않아 돈가가 폭등하여 소비자들로부터 불만 요소가 되어 오고 있으며 국내에서도 PED를 포함한 4P 질병으로 양돈장의 생산성이 낮아 돼지고기 생산비의 상승 요인과 양돈장 수입 감소 요인이 되고 있으며, 상당한 전문적인 지식과 지속적인 관심과 철저한 농장 관리가 필요하다. 지속가능한 양돈업을 위해서는 사료공장이 중심이 되어서 소모성 질병에 접근해 보는 것이다.

첫째로 농장별로 맞춤형 소모성 질병 컨설팅을 실시하여야 한다.

국내 양돈장은 대부분 4P로 부터 자유스러울 수 없고 농장마다 여건이 틀리기 때문에 동일한 방법의 접근은 실패할 수 있으므로 양돈 현장에서 직접 수의 경험이나 사양경험자 중에서 소모성 질병에 대한 전문가와 해외 전문가들로 구성된 팀을 구축하여 현장 방문이나 화상상담을 통하여 각 농가에 적합한 대응방안을 마련해야 한다고 본다.

둘째로 농장별로 차단방역 기준을 강화하여 스스로 방역관리를 체크할 수 있도록 양돈농가의 역량을 키우고 연 1회 방역 평가회를 실시하여 우수한 양돈농가에 대해

서는 포상을 하고 그분들의 노하우를 여러 양돈농가들이 공유하도록 하여야 한다.

셋째로 가축 수송 차량에 대한 실태를 파악하여 어떤 차량이 가축 수송에 투입되는지, 경로는 어떤지, 바이러스의 전염원이 될 가능성이 있는지, 그리고 있다면 대응책은 무엇인지 등을 선진국 사례를 통하여 제주도에 적합한 가축수송 대책을 만들어야 한다. 필요하다면 전문 수송차량 등도 고려해 볼 필요가 있다.

넷째로 칠레나 덴마크의 SPF Control System(질병방역체계) 구축도 연구하여 벤치마킹 할 필요가 있다.

그들은 PSY가 30두를 넘어 서고 있어 그들의 농장 내 질병방역 체계, 질병방역 부문에서의 정부, 협동조합 및 농가의 역할, 질병과 관련된 돈사건축 규정과 동물복지와 작업자의 효율 위주 설계 사례 및 동물의 건강과 생산성 극대화 결과 등이 벤치마킹되어야 할 부분이라고 본다.

질병은 농장별 환경에 따라 여러 가지 양상으로 나타난다. 이러한 질병에 대하여 사료공장이 중심이 되어 농장별 개별 맞춤형 전력을 마련하여 계획, 실행, 체크, 평가를 반복적으로 수행할 필요가 있으며 나아가서는 사료회사가 질병분야의 피해 방지를 위하여 선진국들의 이러한 보이지 않는 노하우를 조사하여 국내에 보급할 필요가 있다고 본다.

3. 대일 돈육 수출 시도

일본 양돈업은 세계 최고의 돈육 수입국이며 가장 돈육 생산비가 비싼 나라이다. 일본의 양돈관련 내용을 요약하여 보면 1971년 돈육을 수입자유화 하였고 가정에서 소비하는 돈육은 냉장육으로 일본 자국산을 거의 대부분 소비하고 있고 가공용이나 외식용은 주로 수입돈육을 이용하고 있다고 보면 된다.

돈육 구입시 고려사항이나 육질 고려사항은 우리와 비슷하나 선호부위는 등심, 안심, 후지, 삼겹살 순이다. 젊은 세대를 중심으로 삼겹살의 소비가 증가하고 있으나 아직까지는 미흡하다.

돼지고기 3대 요리는 샤브샤브, 돈가스, 구이이며 돈육시장의 특징은 일본 자국산의 경우 안전성과 맛에 의한 차별화 전략이 이루어지고 있으며, 그래서 품종과 사양관리를 통한 우수한 육질을 유지하려고 일본 양돈인들은 많은 노력을 하고 있다. 브랜드 중심의 유통구조가 정착되어 있고 가격을 떠나 맛, 상품성을 매우 중요시 한다.

일본 내 돈육의 가격 구조를 보면 최상위 브랜드와 수입돈육 사이에 2~3배의 가격 차이가 형성되어 있으며 쇠고기 같은 마쓰자카포크나 사이보꾸 브랜드는 100g 기준으로 우리나라 가격으로 환산하면 4,500원으로 평균적으로 지육가격이 우리나라를 100으로 보면 일본은 160정도 된다.

대일 돈육 수출의 저해요소로는 낮은 생산성, 표준화 되지 못한 물류시스템, 양돈농

가 도축장 종돈장 등 관련 인프라의 영세성으로 품질 미흡, 위생 안전을 위한 설비와 의식 부족 및 관리시스템 미비, 돈육 품질 미흡(맛, 외관, 마블링, 경도, PSE, 연지방율 등), 육질표준화 미흡 및 낮은 수준의 포장과 디자인 등으로 볼 수 있다.

따라서 자금력과 기술력이 우수한 계열업체를 중심으로 대일 돈육 수출 TFT를 구성하여 일본인들이 요구하는 지육중량, 육질 등 돈육 품질보증프로그램을 새롭게 만들되 Food Safety규정, 동물복지 도입, 고품질사양관리 지침, 상품생산지침, 새로운 Logistics시스템(운송허가 조건, 차량규격 등) 등 까지 포함한 새로운 시스템을 만들어서 수출을 시도해 보아야 한다.

영세한 도축장이나 계열주체가 추진하기에는 시간과 비용이 많이 소요되기 때문에 사료회사를 보유한 양돈계열주체가 중심이 된다면 실현 가능하다고 본다.

아마도 초기에는 수익보다는 비용이 많이 발생하겠지만 수출을 실현했다는 보이지 않는 자긍심과 국내를 찾는 중국인과 일본인 관광객에 까지도 마케팅 대상에 포함시킨다면 한번 추진해 볼만 하다고 생각한다. <국내 최고의 돈육이 일본시장에 진입하다.> 이러한 기사가 우리 양돈인들의 자긍심 회복에 많이 영향을 미치지 않을까? 하는 생각이 든다.

4. 국내산 종축개량이다

바야흐로 종자전쟁 시대이다. 국내 축산

업종에서 중소가축은 대부분 외국에서 종자를 수입해 오고 있으며, 머지않아 양돈농가가 종돈에 대한 지적소유권 부담을 해야 할 날이 멀지 않았다. 국내에서는 일부 종돈업계 중심으로 종돈을 개량하고 있지만 속도나 효과면에서 많이 미흡한 실정이다.

우리나라는 선진국처럼 종돈분야 우수한 유전자원을 가지고 있지는 않지만 제주도에서는 우리나라 재래 돼지의 고유품종을 보유하고 있다.

1920년대 발간된 조선농업 편람에는 “재래 돼지는 피모가 흑색으로 체격이 왜소하고 체중은 22.5kg~32.5kg이며 머리는 길고 뿔족하며 배는 심히 하수되어 있고 만숙에다 비만성이 없으나 체질은 강건하고 번식력이 양호하며 특히 육미는 조선 사람들의 입맛에 적합하다고” 기술하고 있다.

행정기관의 도움을 받아서 재래 돼지를 일본인들의 입맛에 적합한 고기 생산으로 개량을 한다면 또는 중국인들의 입맛에 적합한 종돈으로 개량한다면 그 부가가치는 어떻게 될까? 중국이 일년에 필요한 종돈이 몇 두나 될까? 아마 연간 5천만두 이상이 아닐까 싶다.

5. 돈육 부산물의 부가가치에 대한 연구

최근에는 도드람양돈조합에서 돼지 도축 부산물로 만든 순대 프랜차이즈를 추진하고 있다는 기사와 도축부산물 중에서 혈액부산물을 활용하기 위하여 도축장에서 많은

노력을 기울이고 있다는 기사를 접했다.

과거에는 도축부산물인 식용으로 또는 아시아 국가로 수출되어 부산물로 인한 소득이 많이 있어왔다. 그러나 점차적으로 도축부산물에 대한 소비부진 등으로 부산물의 처리가 새로운 문제로 부각되고 있다. 식용으로의 활용 확대 방안, 국외 수출방안 및 랜더링 방안 등을 종합적으로 검토할 필요가 있다.

그래서 수출 중심의 국가에서는 이들 부산물의 처리를 어떻게 하고 있고 앞으로 어떻게 처리할 것인가에 대하여 칠레 아그로슈퍼, 덴마크 테니쉬크라운, 네덜란드 소낙 등 전 세계적으로 부산물 활용을 잘하는 도축업체를 대상으로 리서치를 하여 국내에 도입하여 육가공업체에 제공하거나 계열주체에 실용화함으로써 돈육의 부가가치를 높이는 역할에 대하여도 관심을 가져야 한다.

6. 사양관리나 질병위주 고객 사양가

지원에서 토털 컨설팅으로 확대 사양가에 대한 사료회사의 서비스는 사양관리, 질병, 여신, 출하 문제로 국한되어 왔다. 앞으로는 생산성 및 돼지출하 위주에서 환경, 민원 대응, 인력관리, 부동산 투자, 인력양성 등 양돈장 운영 전반에 관한 토털 컨설팅이 필요하다. 아무리 생산성이 우수한 농장이라도 주변으로부터 민원이 발생하여 농장을 폐쇄한다면 그간의 노력이 물거품이 되고 만다.

따라서 양돈장 운영에 관한 전반적인 문제에 대하여 회계사, 노무관리사, 수의사, 부동산개발업자, 리쿠르트, 인재파견업 등 다양한 분야의 전문가들의 도움을 받아 양돈장에서 발생하는 여러 문제점 유형에 대한 모범답안을 만들어서 유사한 문제가 발생하는 농장으로 지원을 확대해야 한다. ☞