

소규모 도계장의 필요성

우리는 AI로 인하여 엄청난 경제적 손실은 물론 매몰처분(살처분) 농가들은 극심한 정신적 피해까지 겪고 있다. 이러한 상황들을 극복 할 수 있는 방법이 있지 않을까 고민하다가 마이스터대학에서 알게 된 일본의 소규모 도계장이 생각나 교육 자료를 참고하여 우리나라의 소규모 도계장의 필성에 대하여 이야기 하고자 한다.

우리나라는 도계장의 형태가 대부분 대형 도계장이다. 도계를 누가 더 많이 할 수 있는지 경쟁을 하고 있는 듯 하다. 소위 탈모기를 놓고 소규모로 도계를 하여 닭고기를 판매하는 소규모 도계업자들은 모두 불법 행위를 하는 범법자가 되었다. 이는 방역상의 문제이기도 하지만 필자가 보는 관점은 기업들의 이기심과 정부의 업무 편리성에 의한 것이기도 한 것 같다.

옛부터 쇠고기, 돼지고기는 숙성을 해야 맛있고 닭고기는 바로 잡은 신선한 것이 맛있다고들 했다. 일본은 신선한 닭고기를 바로 먹을 수 있는 인정소규모 식조처리장이 2,823개로서 94.2%나 된다고 한다. 반면 대규모 식조처리장은 174개로 5.8%에 불과하다고 한다(전북마이스터 양계전공 교육자료 참고).

결국 일본사람은 신선한 닭고기를 먹을 수 있는 조건이 매우 높은 편이지만 대형도계장이 100%인 우리나라 사람은 그에 비하여 신선육을 먹기는 어렵다는 이야기며 도계한지 2~3일 이상 된 닭



전 종 귀
두륜중계장 대표
/ 본지 편집위원

고기를 먹을 수밖에 없다는 것이 현실이다.

소규모 도계장이 시군 지역에 2~3개씩 있다면 시군 지역에서 사육한 닭을 구매하여 도계하며 판매하면 살아있는 닭의 장거리 이동이 줄고 그만큼 닭의 스트레스가 줄어 고기의 질을 높일 수 있고 살아있는 닭의 장거리 이동으로 인한 오염을 줄일 수 있어 차단 방역의 효과도 있을 것으로 생각된다. 오염원이 줄면 그만큼 질병 발생을 막을 수 있고, 사람들은 지금보다 더 신선한 닭고기를 먹을 수 있을 것이다.

또한 일정한 지역에서만 살아있는 닭의 이동이 이루어지므로 AI 등 심각한 질병이 와도 그 지역만 이동 제한을 하면 오염원이 외부로 유출되는 것을 막아 심각한 질병이 나라 전체로 퍼지는 것도 막을 수 있는 효과가 있을 것이다.

우리나라도 소규모 도계장을 허가하고 활성화



하여 국민에게 신선한 닭고기를 먹을 수 있는 기쁨도 주고, 방역도 할 수 있고, 본의 아니게 생계형 불법 도계를 하여 범법자가 되는 것도 막을 수 있는 소규모 도계장의 법제화가 하루속히 이루어 졌으면 하는 바람이다. **양계**

부리절단기 ♣ 님플 전문

최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다



님플

수입품에 비해
가격이 저렴하다

보령산업

전 화 : (02)461-7887(주·야)
휴대폰 : 010-8934-6887