

소래영농조합법인 부화 · 가공공장 준공

— 전문 토종 종계장 · 부화장 시설 갖추고 산업화 선언 —



▲ 경기도 고양에 위치한 소래영농조합 본사 전경

토 종닭 유통시장에 새 활기를 불어넣어 줄 신품종이 올해부터 첫선을 보여 주목받고 있다. 토종닭산업은 그동안 한협축산의 '한협3호'가 종자 시장에 주류를 이뤘으나 올해부터는 소래영농조합법인의 '소래 토종닭'이 가세해 벌써부터 종자 시장이 후끈 달아오르고 있다.

소래영농조합법인(대표 김연수, 이하 소래축산)은 지난 2일 본사(경기도 고양시 덕양구 혜음로254-6)에서 이홍재 대한양계협회장, 정병학 한국육계협회장, 문정진 한국토종닭



▲ 소래영농조합 김연수 대표

협회장, 심순택 닭고기자조금관리위원장 등 내외빈 300여명이 참석한 가운데 소래축산 제2부화장·가공공장 준공식과 함께 비전 선포식을 가졌다. 특히 이날 소래축산은 토종닭 신품종으로 등록된 ‘소래토종닭’의 본격적인 산업화 추진을 선언했다.

‘소래토종닭’은 지난 2015년 11월 (사)대한양계협회에서 개최된 종계검정위원회에서 종계검정, 토종닭인증 등 관련절차를 모두 통과해 토종닭 신품종으로 최종 승인됐다. 통상적으로 종계검정 절차는 매우 복잡하고 신품종으로 인정받기 위한 과정 또한 매우 까다롭기 때문에 현재까지 신품종으로 등록된 사례는 한협축산의 한협3호와 긴꼬리닭 밖에 없을 정도다. 특히 소래축산 김연수 대표가 국내 토종닭산업의 안정적이고 지속적인 발전을 위해서는 신품종이 반드시 필요하다는 소신에 따라 10여년이 넘도록 흔들림 없이 ‘소래토종닭’ 육종에 매진해 왔고 종계검정위원회에서도 이를 높이 평가했다는 후문이다.

‘소래토종닭’은 소래축산이 지난 1998년 (주)

마니커에서 인수해 현재까지 육종 과정을 거쳐 이번 종계 검정 과정까지 마쳤다. 소래축산은 ‘소래토종닭’을 1998년부터 2008년까지 매년 1세대씩 18년 동안 유지 보존했고 2009년부터 매년 1세대씩 외모특성과 주요형질의 유전능력에 따른 선발과 유전적 특성을 조사해 능력별로 4계통 조성한 끝에 지난 2015년 11월 19일 (사)대한양계협회에 PL(순계) 등록을 완료했다.

‘소래토종닭’은 생육기간이 70일 전후로 기존 토종닭과 비교해 사육기간이 짧은 것이 특징이다. 토종닭 고유의 육질을 갖고 있는 ‘소래토종닭’은 삼계탕, 백숙요리, 볶음탕 등 다양한 요리 뿐만 아니라 레스토랑 등 가공상품으로 개발돼 토종닭 유통시장에 새로운 활기를 불어넣을 것으로 기대된다. 업계에서도 당장 올해부터 토종닭 유통시장에서 새로운 반향이 일어날 것으로 내다보고 있다.

소래축산은 지난 2015년 11월 종계검정을 마친 이후 ‘소래토종닭’의 산업화를 위해 현재까지 동분서주 행보를 이어왔다. 안정적이고 품질 좋은 종계분양을 위해 전용 종계장과 부화장 시설 신축에 나섰다. 특히 파주시 적성면에 소재한 전문 부화장은 네델란드에서 직접 공수해온 부화기를 설치하는 등 18억원을 투자해 전국 최고의 시설을 갖췄다는 평가를 받고 있다. 주당 15만 5천수의 병아리를 부화할 수 있는 규모를 갖췄다.

여기다 가공산업에도 적극적인 행보를 이어가고 있다. 최근 정부 차원에서 추진하고 있는 삼계탕 중국 수출도 예의 주시하고 있다. 시장 반응도 발 빠르다. 농촌융복합산업사업장 인증, HACCP 인증, 무항생제 인증 등 본격적인 시장



▲ 소래토종닭(좌)과 공곶오골계(우)

공략에 앞서 필수 인증 취득을 완료한데 이어 소래축산은 경기도 고양시 소재 본사 터에 최근 삼계탕 가공장 설치를 완료하고 HACCP 인증까지 마쳤다.

종계만 분양하는 단순 기업이 아니 종계부터 다양한 가공제품까지 아우르는 종합 기업으로 도약해 나가고 있는 것이다. 최근에는 오골계 숯불구이, 오골계 백숙 등 다양한 요리로 프랜차이즈 사업에도 차분하게 추진하고 있어 향후 업계의 집중 조명을 받게 될 전망이다.

국내 토종닭 연간 종계분양 시장 규모는 40만 수 내외다. ‘소래토종닭’은 2016년부터 종계 분양을 시작하여 시장에서 좋은 평가를 받았으며, 앞으로도 시장 점유율을 높여 지속적으로 성장할 것으로 기대하고 있다. 무엇보다 ‘소래토종닭’은 육종에 세심한 부분까지 집중해 암탉과 수탉의 사육기간을 일정하게 유지했고 기존 종계시장은 물론 토종닭 유통시장에서 선풍적인 인기몰이를 하게 될 것으로 자신하고 있다.

가금육종은 닭의 복부지방을 적게 하고 육질

을 개선하는 육종, 질병에 대한 저항성이 유전적으로 높은 육종, 식우성을 비롯한 특정 행동 습성에 대한 유전적 계통선발, 사료효율 향상을 위한 육종 등 다양한 목적을 두고 추진된다. 무엇보다 육종은 시대의 변화, 환경의 변화, 소비패턴의 변화 등을 충족할 수 있도록 쉽 없어야 하기 때문에 비용, 시간, 인력 등이 지속적으로 투입될 수밖에 없다. 이런 과정을 소래축산은 포기하지 않고 묵묵히 수행해 왔던 것은 투철한 사명감이 없었다면 불가능했다는 것이 업계의 공통된 의견이다.

김연수 대표는 “혹여 AI(조류인플루엔자) 등 가축질병 발생이 발생한다 해도 ‘소래토종닭’과 ‘한협3호’ 등 2종으로 분산돼 토종닭산업의 근간을 뒤흔드는 큰 위기는 겪지 않게 됐다”면서 “무엇보다 ‘소래토종닭’이 성공적으로 안착하기 위해서는 결국 소비자들의 선택을 받는 것이 중요한 만큼 철저하게 품질로 승부해 당당하게 소비자들의 선택을 받겠다”고 말했다.

(취재 | 김동진 편집장 djkim300@hanmail.net)