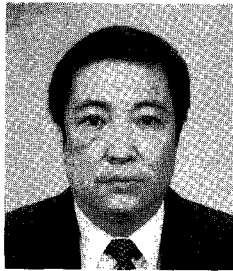


한국 양계산업의 경쟁력과 국산계 육종



박 준 규
미원마니커(주)대표이사

작년 한해를 돌이켜 보면 대외적으로 올해 7월 축산물의 수입자유화 일정이 코 앞에 닥쳐 있고 대내적으로는 축산물의 안전성 문제가 대두되는 한편, 닭고기와 계란 가격은 폭등과 폭락을 거듭하고 있는 상황을 보면서 답답한 마음이 들곤 했다.

이런 외중에 접한 지난번 월간양계의 연도별 주요 기사를 보면서 그래도 우리에게 양계협회가 있어 업계의 어려운 상황을 선도자적 입장에서 헤쳐 가고 있고, 월간양계가 있어 업계를 견인하고 그 역사를 충실히 기록하고 있음을 보았을 때, 다소나마 위안을 가질 수가 있었다.

정축년 새해는 우리 양계업계가 지금의 짙은 어두움을 새벽이 멀지 않다는 희망으로 맞을 수 있기를 바라며, 월간양계가 그 새벽을 밝히는 큰 횃불이 되어 주었으면 한다.

축산물의 수입개방과 관련하여 우리 양계업계의 현실을 외국과 비교하여 보면, 높은 지가, 높은 이자율, 높은 인건비 등 고비용구조 및 원재료의 높은 수입의존도가 문제가 되어 있다. 이는 좁은 국토와 높은 인구밀도가 근본적인 원인으로 생각된다.

부가적으로 환경 오염의 문제가 외국보다 심각하고 유통구조가 뒤떨어진 반면, WTO와 OECD 가입으로 농업과 축산 등 특정 분야에 대한 정부 지원 제한을 받게 되어 헤어날 길이 없어 보인다.

그러나 한편으로는 우리와 비슷한 환경에서 우리보다 먼저 이러한 문제를 겪은 일본의 경우를 보면 어느 정도 우리나라 양계업의 나아갈 방향을 짐작케 한다.

일본의 양계산업은 단적으로 시설양계이고 집적인 양계라고 할 수 있다. 이 중에서 집중적인 시설투자와 자동화로 생산성을 높이고 인건비를 절감하는 시설양계는 일본의 이자율이 세계적으로 가장 낮기 때문에 가능한 것이다.

반대로 이자율이 높은 우리나라에서는 시설양계로 성공하기가 어렵다. 결국 우리 양계업

계가 나아갈 방향은 우수한 두뇌와 근면성을
 자원으로 한 질적인 양계라고 할 수 있을 것이
 다.

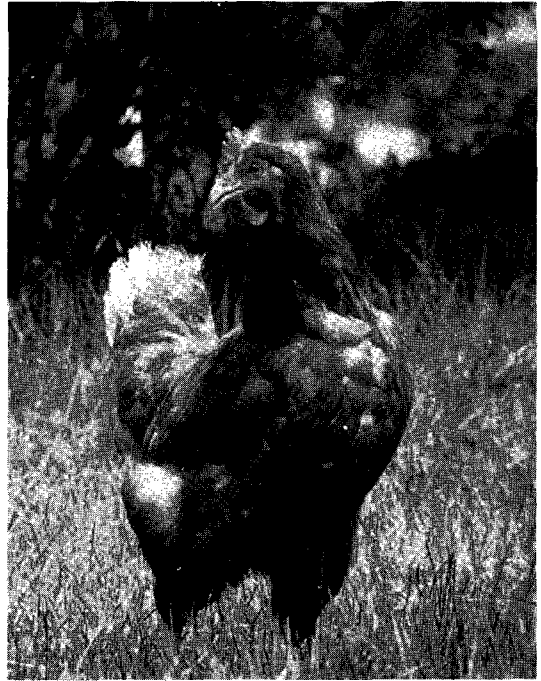
즉, 환경(자원보유 등)이 우위를 결정한다는
 비교우위이론 보다는 환경에 대한 인간의 적응
 력이 우위를 결정한다는 경쟁우위이론에 그 근
 거를 찾을 수 있다.

식품의 생명은 신선도와 안전성이므로 닭고
 기 및 계란에서는 위생적이고 깨끗한 신선육
 과 계란으로 수입품과 차별화하는 전략이 필요
 하며, 나아가서는 맛과 기능성을 높힌 제품 개
 발에 의한 고부가가치 전략으로 발전해야 할
 것이다.

전면적인 수입 개방이 아니더라도 냉동 계육
 과 칠면조육 등의 수입으로 닭고기의 수요가
 크게 잠식되었으며, 가공용 계란 제품의 수입
 도 상당한 수준에 있어, 양계업의 양적인 팽
 창은 이미 성장속도가 둔화되어 정체 내지 소
 폭의 성장을 한 것으로 보인다.

앞으로 국내 양계업계는 신선육과 신선란 생
 산은 어느 정도 경쟁력을 유지할 수 있을 것으
 로 보이나, 그 이상의 성장은 질적인 우위를
 확보하지 않으면 불가능할 것이다. 또한 위생
 적이고 깨끗하고 신선함으로 대표되는 품질에
 대한 관리를 소홀히 한다면 최후의 보루처럼
 생각되는 신선육과 신선란에 있어서도 경쟁력
 을 잃고 말게 될 것이다.

그러면 질적인 양계란 무엇인가? 이는 맛이
 좋고 영양이 풍부하며 위생적인 제품을 만들
 고, 이들 제품을 소비자가 선택할 수 있도록
 차별화된 전략을 의미한다. 다시 말하면 경쟁
 력 제고의 대상이 품질과 가격과 서비스 등이
 라고 할 때 품질에 중점을 둔 전략이라고 할



수 있다.

그리고 이러한 차별화는 품종, 사료, 사육방
 법, 가공, 유통 등의 방법을 통하여 이루어질
 수 있다. 이러한 제반분야를 어느 특정인이 단
 독으로 할 수 없으며 업계 전체가 공동 노력을
 통해서 가능하다는 것은 두말할 나위 없다.

특히 정책적으로는 상기의 제부분중에서 일
 정수준 이하의 부분을 행정지도 등을 통하여
 제고시키는 방향보다는 최상의 목표 수준을 정
 하고 이를 선도업체 등을 통하여 달성시키는
 방향으로 나가야 할 것이다. 이 중에서 미원마
 니커(주)는 국산계 육종의 중추를 이루고 있는
 회사로서 국산계 육종의 의미 및 필요성 등에
 대하여 간단히 언급하고자 한다.

첫째로 육종사업은 그 자체로 기술력을 바탕
 으로는 질적인 사업이다. 얼마전 농업 분야에
 서 육종을 개발한 것에 대하여 고유한 권리를

부여하며 공무원에게도 장려금을 지급한다는 보도가 있었다. 선진국에서는 일찍부터 반도체 등과 같이 기술집약적인 고부가가치 사업으로 인식하여 훨씬 강도 높은 지원책을 펴오고 있다.

현재 국산계 육종사업은 손익을 맞추기에 급급한 것이 현실이지만 일단 손익분기점을 넘어서면 부가가치가 매우 높은 구조를 갖고 있으며, 앞으로의 가능성은 무한하다고 할 수 있다. 그러나 국가기관에서 관장하는 타 분야의 육종사업에 대해서는 많은 투자를 하고 있으면서 민간 육종사업에 대해서는 별다른 지원이 없는 실정으로, 앞에서 언급한 국내의 여러가지 불리한 사업 환경에서 외국과 경쟁해야 하는 현실이 매우 안타깝다.

둘째로, 육종사업은 각각의 환경과 시장 요구에 부응할 수 있는 중요한 수단이다. 우리나라에서 전체 육류 소비량 중 닭고기의 소비량이 25%에도 못미치는 것과 육계의 평균 출하체중이 1.5 ~ 1.6kg에서 움직이지 않는 것도 우리나라 고유의 환경에 의한 것이다.

입맛이 까다로운 프랑스에서는 고품질 닭고기 품종이 전체 닭고기 생산의 20%정도를 점유하고 있고, 대만에서도 토종닭 종류의 생산이 거의 비슷한 정도이며, 일본은 오래전부터 고유의 닭 품종개발에 노력을 기울여 높은 시장점유율은 아니지만 서서히 입지를 넓혀가고 있는 것으로 보인다. 토종닭 종류의 품종이 아닌 일반 백색 육용계에 있어서도 육계의 출하체중, 질병, 환경, 기후 및 기타 사업환경에 따라서 적합한 품종이 있을 수 있다. 이에따라 우리나라에 가장 적합한 닭은 국산계 육종에 의해서만 개발될 수 있을 것이다.

셋째로, 육종사업은 남이 모방할 수 없는 차별화 전략을 가능하게 한다. 우리나라의 한우나 일본의 화우가 수입개방에 흔들리지 않는 사업 영역을 갖고 있는 곳도 내부적으로 보면 육종에 의한 인식의 차별화가 큰 몫을 차지하고 있다.

사료나 사육 방법 또는 가공방법 등을 통한 제품의 차별화가 용이하기는 하지만 쉬운만큼 특별한 노하우로서 가치를 발휘하기가 어려우며, 육종에 의한 품종의 차별화는 비록 그 차이가 적다 할지라도 다른 사람이 쉽게 모방할 수 없는 것이다. 우리 양계산업의 나아갈 길이 고품질 방향이고, 차별화를 통하여 고부가가치를 실현해야 한다면 육종사업은 단순히 원가차원 이상의 중요성을 갖게 될 것이다.

넷째로, 육종사업은 독자적인 기술 개발과 해당 산업의 존재 당위성을 제공한다. 크기의 차이는 있지만 모든 농업 생산 기술은 품종과 연관이 있으며, 육종에 대한 이해가 없이는 타 분야의 기술도 제약을 받게 된다. 닭의 사양관리 기술은 육종회사의 지침을 따르는 것이 통례이며 나아가서는 시설까지도 품종에 따른 특성을 고려할 필요가 있는 것이다.

따라서 국산계 육종이 없는 양계산업은 사육 기술과 기타 관련 분야에서 외국에 대한 의존도를 더욱 심화시킬 것이며, 종계, 사료, 약품, 설비, 기술 등 거의 모든 분야에서 해외 의존도가 높은 현실에서 국내 양계업은 단순한 임가공 산업으로 평가 절하될 우려가 있다. 임가공 산업이란 단순 인력에 대한 투가가치만 기대하는 것으로서, 인력마저 외국인의 고용이 늘어 난다면 환경 오염 등 희생을 치루어야 하는 소비자에게 한국 양계산업의 존재

당위성을 설득하기 어렵다.

미원마니커(주)는 1994년 처음 시작부터 닭고기 생산의 계열화를 주력 사업분야로 사업을 운영하여 왔으며, 전체 사업에서 육종이 차지하는 비중은 매우 낮음에도 불구하고 국산계 육종에 대한 역할을 고려하여 육종 시설의 확충과 혈통 갱신 등 경쟁력 확보에 남다른 정성을 기울여 왔다.

그러나 이러한 국산계 육종에 대한 회사의 애정과는 반대로, 영업양수도의 과도기에서 방역에 대한 회사의 실수가 있기는 했지만, 현실을 도외시한 일련의 조치에 의해 국산계 육종이 오히려 회사 경영에 심대한 타격을 입히는 결과가 되고 말았다.

결과적으로 어쩔 수 없이 국산계 육종 규모를 축소할 수 밖에 없었으며, 관련업계 사람들의 국산계 육종에 대한 인식에 대하여 의구심을 갖지 않을 수가 없었다.

이러한 일련의 시련에도 불구하고 국산계 육종이 우리 양계업계의 활로를 개척함에 있어 도움이 될 것이라는 회사의 신념에는 변함이 없으며, 그동안 문제가 되었던 질병 문제는 1년여 동안 종계 생산을 중단하고 시설 개선과 수차에 걸친 검색 등 집중적인 노력을 기울여 국내에서 가장 깨끗한 수준으로 개선하였다. 현재 미원마니커(주)에서는 백색육용계 마니커와 개량토종닭 천금계 육종을 치중하고 있으며, 산란계는 소수의 갈색산란계 기초 계통만을 유지하는 정도로 축소하였다.

마니커는 국내 육계 출하체중이 작고 사육환경이 열악한 점을 고려하고 고품질 닭고기 생산에 방향을 맞추고, 종계 생산성과 생존율이 높으며 항생제를 적게 쓰고 닭고기의 맛이



마니커는

국내 육계 출하체중이 작고 사육 환경이 열악한 점을 고려하고 고품질 닭고기 생산에 방향을 맞추고 종계 생산성과 생존율이 높으며 항생제를 적게 쓰고 닭고기의 맛이 좋은 방향으로 개량하고 있다.



좋은 방향으로 개량하고 있다. 천금계는 왜소성 유전자를 도입하여 종계생산성을 개선하는 동시에 실용계의 능력도 개선시켰으며, 토종닭 고유의 외모 특징을 갖도록 지속적인 선발을 실시하고 있다.

국산계 육종은 한번 포기하면 새로 시작하는 것이 거의 불가능하며, 우리가 지향해야 할 기술 농업의 길이 멀어지게 될 것이다.

미원마니커(주)는 국산계 육종을 고품질 닭고기 생산에 활용하여 국산계 육종과 닭고기 계열화 사업을 동시에 활성화시키는 계획을 수립하고 있다. 이러한 국산계 육종계획은 양계업계 구성원 다수의 이해와 협조가 없이는 불가능하며 정부와 학계, 업계의 따뜻한 관심을 바란다. 끝으로 양계협회의 월간양계의 무궁한 발전을 기원한다. 양계