



■ 취재부 ■



<최경삼씨>

활짝 피어나는 신록과 함께 화창한 5월 서늘을 성동구 둔촌동에 자리잡은 정화계원을 찾았다. 인근에서는 불도저가 주택구획정리를 하고 있었으나 앞으막한 언덕을 넘으니 아늑한 녹음속에 정화계원이 나타난다. 너무나 급변하는 자연에 멈춰있는 기자의 발걸음은 환한 미소를 머금고 맞아주는 최경삼씨부부에 자연스럽게 풀려버린다.

양계는 갈수록 험하다

최경삼씨의 양계역사는 약 6년정도 된다고 하지만 그 기원은 코흘리개 소년시까지 거슬러 올라간다고 한다. 어릴때부터 농장정영을 꿈꾸던 한 소년은 1965년도에 제대하자 험프흔 100수를 마련해서 양계가로의 험한 첫걸음을 디뎠다. 그뒤 67년도까지 자체연구와 노력으로 성장을 계속하고, 또한 양계업의 호경기에 힘입어 짝잡한 재미를 보았다고 미소를 감추지 않는다.

「그 호경기가 계속되었으면 지금 아마 저는 크게 성공했을지도 모릅니다. 그러나 여의업종이 다 그렇듯이 좋은일만 계속될 수 있겠습니까? 69년도부터 마력병이 나타나기 시작해서 1년간 50%의 폐사율을 나타내 5,000수 이상을 죽였습니다. 정말 양계업을 계속할것이나? 무릎을 꿇고 드중하차해 버리느냐 하는 문제로 시간과 자신과 무척이나 싸웠죠」 최씨의 얼굴은 점차 긴장하는것 같다.

정화계원은 기자의 눈에 대규모양계장이라고는 할 수 없으나 그규모보다 더 중요한것은 수당수익이 다른곳에 비해서 얼마나 높은가 하는데 있겠다. 그의 양계장은 1966년도에 100수, 1967년도에 500수, 1968년도에 1,600수, 1969년도에 1,200수규모로 성장하였으나 이해에 대부분이 마력병이거나 그의 합병증상으로 말미암아 6,000수이상 폐사하였다니 최경삼

씨의 그때의 고통을 이해할만 하다고 하겠다.

마력병을 퇴치하자—곤경을 딛고

말이 그렇지 금싸라기 같은 병아리들이 반이나 죽어가는데 당황하지 않을 양계가는 없을 것이다. 그래서 그는 관리면에 신경을써서 70년 9월부터 노천양계를 시작하였다. 또한 금년도 부터 전번에 소개된바 있던 경기도 양주군 갈매리의 김호명씨의 도움을 받아 한병 육추방식을 도입하여 육추를 하였다. 그러나 그는 노천양계방식으로 마력병을 100% 퇴치하기는 힘들것 같다고 그 나름대로의 소견을 조심스럽게 피력한다.

「저는 이 시점에서 양계를 그만두느냐 아니면 계속 싸워나가느냐 하는 점에서 무척 번민했습니다. 다른 양계가처럼 부화장이나 사료공장을 핑계삼아 욕이나 하며 반자포자기 상태로 들어가는 정말 싫었죠. 그래서 일본의 鶏의研究와 養鶴世界등의 전문잡지를 참고로 하여 효소자료를 만들어 계군에 급여하기 시작했습니다.」

최씨가 안내하여 주는 그의 계사는 이상하게도 계분냄새가 전혀 나지 않았고 파티도 별로 볼수 없었다. 그는 계분냄새가 나지 않는 이유를 효소의 특수작용으로 말미암아 소화율이 95%까지 올라가기 때문이라고 설명한다. 그리고 기자가 확인하여 보아도 계분의 상태가 아주 좋았으며 효소사료를 급여하는 닭은 혈

색이 매우 좋았다.

최씨는 「저의 양계는 한냉육추, 노천양계, 균체사료등으로 50%에 달했던 마력병의 피해를 금년도에는 10%로 줄였으며 앞으로 관리의 개선으로 폐사율을 더 내릴수 있을 것으로 확신합니다」 그는 기자에게 솔직한 표정으로 이 세가지의 특수관리가 자기를 살린것 같다며 웃음을 감추지 않는다. 한냉육추와 노천양계는 양계잡지를 통하여 많이 소개되었으므로 효소사료에 대하여 느낀 장단점들을 이야기 한다. 그는 일본의 특허품인 원균(原菌)을 입수해서 이런 장단점을 확인했다고 한다.

효소사료의 장단점과 제조방법

그의 균체사료제조방식은 우선 균체사료를 만들어 10~40%를 완전배합사료에 섞어서 급여한다고 하는데 각병아리의 일령에 따라서 균체사료의 급여율을 다르게 급여하고 있다. 중추시기부터 균체사료를 30%선으로 계속급여하여도 효과가 있다고 한다. 균체사료를 제조하는 것은 첫째, 균증식단계로서 ① 황색균 백색균의 분달 1회분량을 규모에 맞추어 배분하고,

② 물 28°C에서 6시간 증식시키며 전시간 산소공급을 한다.

③ 물의 양은 7.5l로 하며 6시간후 균은 활성균으로 변화한다.

둘째, 증중제조법단계로서 ① 첫째방법으로 제조된 균을 값이 싼 대추사료 25kg에 배합한후 콩고루 배합되도록 채로 친다.

② 발효시간은 12~24시간인데 겨울에는 48시간이며

③ 사료내부의 적온은 30~35°C이며 30°C 일때 산소공급을 위해서 뒤집기를 한번한다.

뒤집기를 종료시까지 3회 실시한다

④ 온도가 35°C정도로 오를 경우 얹게 퍼준다.

⑤ 이를 암실(어두운 방)에서 건조한후 10일간을 유효하게 사용할수 있다.

셋째, 균체발효사료 제조법단계로서

① 증중(둘째방법) 25kg+발효재료(대추사료 혹은 생미강 톱밥 백강도 가능)+수분(전

중량의 30%)

② 12~24시간을 35°C~45°C로 처리한후 건조시키면 10개월 사용이 가능하다.

대강의 제조법의 설명을 들은 다음 제조과정을 살펴보았는데 발효과정에 필요한 기구는 가열기(히터) 1개, 온도조절기 1개, 온도계 1개, 산소기 1개, 균 1봉지로서 5,000원정도가 소요된다고 한다. 발효재료를 대추사료로 한 이유는 가장 구하기가 쉽고 값이 싸기 때문인데 숙달되며는 생미강, 백강, 밀기울, 계분과 톱밥까지 사용할수가 있으며 사료비를 많이 절약할수가 있다고 한다.

그의 기별급여방식은 초생추기(4일~42일)에 균체사료(인칼 0.5%, 패분 2%를 보충첨가, 때때로 어분추가)를 배합사료에 10%첨가하여 급여한후 10일 간격으로 5%씩 물려준다 95일에는 되면 30%의 균체사료를 급여하게 된다. 95일~115일에는 균체사료(패분 2% 인산칼슘 1%를 보충첨가)를 50%수준까지, 115일~130일에는 40% 수준으로, 초산시에는 30%로, 본격 산란시기에는 균체사료(인산칼슘 1%(동질)~1.5%(하질), 패분 5%를 보충첨가) 30%를 완전배합사료와 섞어서 급여하되 그는 산란율을 85% 이상 올리지 않고 있다고 한다. 무리하게 피크에 올리려는 산란지속성이 떨어지기 때문이라고 한다. 이렇게 급여해보니 장점으로 ① 2주부터 계분의 냄새가 나지 않는다. (소화가 잘된다)

② 3주부터 혈색이 좋아진다(혈액의 증화).

③ 노계에서 폐계발생율이 저하된다.

④ 마력병도 많이 막아준다.

⑤ 사료비가 절감된다.

단점으로는 시간이 많이 소요되는데 1개월 소요사료제조에 처음에는 4시간이 걸렸으나 숙달되면 20~30분이 소요되어 별문제가 되지 않는다고 한다. 그는 이방법은 초심자도 안심하고 할수있으며 부작용이 없다고 하며 그의 사육경험으로 보아 마력병발생율이 10% 미만으로 저하되었으며 초생추 4일령부터 발효사료를 급여하기 시작하며는 마력병발생율을 더 저하시킬수 있다고 일본에서 말하고 있다고 하며 자신이 급여시험중인 계군으로 시험

현
지
르
번

중이며 8월이면 이 결과를 확인할 수가 있다고 한다. 만약 마백병에 효과가 있다면 이는 효소로서 닭의 몸을 건강하게 해주는 것이 아닌가 하고 생각되었다. 최정삼씨의 부인인 나 여사는「계분냄새가 나지 않아 무엇보다도 좋다고 주부다운 환한 웃음으로 發言一席」.

발효사료 사용시의 문제점

기자가 돌아본 정화계원과 농장주인 최정삼씨의 설명으로 보아 효소사료에 대한 연구가 필요할것임을 느꼈다. 현재 한국에서 시행되고 있는 노천양계나 한냉육추, 발효사료등의 문제점등이 학계(學界)의 연구와 검토없이 일 본에서 그 기법(技法)을 도입한 관계로, 발생 할수 있는 문제점과 개선할것을 개선하여 국내양계업계에 보급하기 위한 지름길을 막고 있기 때문이다. 실제로 노천양계가 마백병을 100% 예방할수 있지 않나 생각하는 양계가가 많으며 이는 기대하기 힘들것 같고 한국처럼 겨울의 혹한기에 닭들이 스트레스 없이, 계란의 파손없이 사용할수 있을지도 매우 의심이 되기 때문이다. 국내의 학계가 이런 문제를 한번 검토해 주었으면 하고 바라는 마음이 간절 하였다. 최정삼씨의 경우 발효사료사용으로 마백병의 발생율이 현저히 감소되고 있어 만족한 표정을 감추지름 않으나 장기간 급여 시에도 이런 효과가 지속될수 있을지도 연구해 볼 과제가 아닐까 생각되었다.

효소사료 사용시의 관리문제

우선 제기되는 문제점이 배합사료 제조공장에서 100%급이 계획에 의거하여 첨가한 목시 들에방제와 류코싸이토준에방제등의 효과문제이다. 즉 10~50%의 발효사료첨가로 인하여 배합사료에 포함되어 있는 약효도 10~50% 부족될 것이기 때문이다.

최씨는「그점이 큰 문제점이 되겠습니다. 현재로서는 부족되는 약을 보충첨가하는 수밖에 없습니다」라고 솔직히 애로점을 시인한다. 그 외에 뉴캐슬과 계두에방접종 계획에 의거하여 실시하고 있으며 영양첨가제의 추가첨가는 필요 없다고 말한다.「효소에는 비타민 B군이 많

이 함유되었고, 미지성장인자(U.G.F.)도 많으므로 필요가 없습니다」.

그러나 비타민 A와 D등의 공급에는 문제점이 있을수 있겠으나 그들이 녹사료를 많이 급여한다고 하는데는 일단 수궁이 갔다. 이점도 역시 검토되어야 할 문제라고 생각된다.

양계가로서의 입지관(立志觀)은?

최정삼씨는「외람된 말씀이 될지도 모르겠으나 100수로 시작하여 험한 양계인의 길을 걸어온 결과 이런 말씀을 드리고 싶군요. 첫째 관리와 경영면에서 정밀양계를 할것, 둘째 무리한 확장은 금물이며 셋째 신용있는 제조업자(사료, 부화, 약품)와 거래할것, 넷째 어떤 역경이 닥쳐와도 이를 뚫고 나가는 부단히 연구하는 자세가 요구되며, 다섯째 책을 많이 읽으라는 점을 부탁하고 싶단다. 양계에 있어서 기본 시설을 완전히 갖추되 계사는 10,600수 규모인데 닭을 5,000수정도 기르는 양계가를 흔히 볼수 있는데 이런 주먹구구식 경영은 피해야 되겠다고 한다. 또한 육추계획을 엄밀히 하여 육성율이 95%이상, 초산시까지의 생존율이 90% 이상은 되어야 계속 상승하는 사료값과 인플레이에 비추어 볼때 하락하고 있는 계란값과의 합수관계를 찾을수 있지 않겠느냐고 반문한다.

에필로그

정화계원의 이름은 최씨부부의 이름한자씩을 따서 지었다는데 현재 따님 한분과 함께 단란한 생활을 꾸며 가느듯 하였다. 최씨의 부인인 나 여사도「양계인의 아내로서 만족하며 생산하고 거두는 생활이 무척 보람있다」고 행복한 웃음을 머금는다. 기자는 문앞에 버티고 선 도벨만중의 개들때문에 인사도 변변히 못한채 귀로에 오른다. 오늘의 탐방에서 기자는 효소의 특이기전보다는 역경을 뚫고, 자포자기하지 않고 전진하는 양계인 최정삼씨의 인간을 탐방했다는데 만족감을 느끼며 귀로에 오른다. □□

<기사내용은 확보참조 요망>

<최정삼씨의 주소는 서울 성동구 둔촌동 26-2정 화계원입니다. — 편집자주>