

肉鷄流通의 현황과

문제점 및 개선방안

윤 효 직

〈진국대학 축산대학교수〉

I. 서 론

1. 문제의 제기

우리 나라의 육계생산은 채란용 老鷄가 주된 供給源이었으나 1965年을 기점으로 專業用 規模 肉鷄農家가 增加함에 따라 육계생산이 급속히 성장하게 되었다.

이와같이 육계생산이 급속한 성장은 1962년 이후 牛肉 및 豚肉生産이 감소되고 미국 剩餘農産物의 順조로운 도입에 의한 사료의 안정적 공급 및 우수한 외국계의 도입과 이와 병행하여 국민소득수준이 향상됨에 따라 육계수요가 증가된데 緣由된 것이다.

이리하여 1965년부터 1971년까지 7개년간의 성장율은 275%로서 年平均 39%의 높은 성장율을 나타내었으나 1973年 사료가격의 急騰으로 인하여 이러한 성장율은 鈍化되는 경향을 나타내었다. 물론 이러한 육계산업의 급속한 성장은 상기한 바와같이 여러가지 요인에 크게 영향을 받았으나 소비자의 기호변화에 가격면에서 鷄肉의 他肉類나 代替食品에 比하여 유리한 조건을 구비하고 있는데도 크게 영향을 받은 것이다.

이와 같이 우리나라의 肉鷄産業은 1965年 이후 生産面에서 눈부신 成長을 하여 왔으나 反面 流通面에 있어서는 아직도 前近代性을 탈피하지 못한채 많은 問題點이 提起되어 왔고 아직도 流通過程에는 많은 缺陷이 介在되고 있다. 특히 鷄肉은 위생적이며 現代的인 流通施設을 要求하고 있음에도 불구하고 아직도 在來的인 流通方法이 支配되어 왔으므로 이에 대한 流通改善策이 時急히 要求되어 왔다.

이리하여 政府는 消費者에게 위생적인 肉鷄를 供給하고 都市公害를 줄이기 위해 畜産物加工處理法을 改正 公布하여 肉鷄의 流通改善를 시도하였다.²⁾ 그러나 同法施行後 肉鷄의 流通效率이 增大되기 보다 오히려 流通機能을 마비시키므로 生産者와 消費者에게 커다란 피해를 줌으로 여러가지 問題가 提起되었다.

이리하여 本 論稿에서는 肉鷄의 流通改善를 위한 畜産物加工處理法의 改正이 肉鷄流通에 어떠한 問題點을 提起시키고 있으며 이러한 問題點의 해결을 위한 流通改善의 方案을 摸索코저 한다.

2. 研究의 目的

生産과 消費面에 있어서의 急激한 變化는 특히 養鷄部分에서 두드러지게 나타나고 있는 流通效率의 增大方案은 生産된 肉鷄를 適正價格水準으로 最終消費者의 需要變化에 適應시키는 한편 最少의 費用으로 流通시킴으로써 生産農家에 有利한 受取價格을 保障하여 增産을 위한 誘引을 계속적으로 提供하는 問時에 消費者에게 肉鷄에 대한 支出을 最大限度로 輕減시키는 方向에서 摸索되어야 함은 再論을 要치 않는다.

그러나 政府는 肉鷄流通의 近代化를 위하여 1974年 12月 26日 法律 第 2738 號로 畜産物加工處理法을 改正 公布하고 1975年 9月 25日 同法 第 2條 2項에 依據 獸畜의 適用地域이 農水産部 告示 第 2698 號로 서울, 釜山, 水原, 城南, 大田, 光州 大邱等 7個 都市를 同法의 一次 適用對象地域으로 指定함에 따라 우리나라 肉鷄의 大消費地인 同地域은 流通效率의 增大 보다는 오히려 流通機能을 마비시키는 結果를 招來하게 되었다.

물론 政府의 이러한 施策은 前近代의인 流通施設을 위생적이며 現代의 流通施設로 代替하여 生産者 消費者를 保護하려는 目的을 두었으나 結果에 있어서는 生産者價格의 下落과 消費者價格의 昂騰을 招來하였으므로 여러가지 問題點을 惹起시켰던 것이다.

그러므로 本研究는 畜産加工處理法이 施行으로 惹起되고 있는 問題點과 流通現況을 分析하여 流通改善의 方向을 設定하므로써 流通效率의 增大를 통한 肉鷄産業의 發展을 摸索하고자 한다.

3. 研究方法

1) 調査範圍와 調査方法

本 調査의 範圍는 生産者의 流通構造, 商人段階에 있어서의 流通構造, 消費者段階의 流通 및 消費構造와 屠鷄場의 流通構造를 調査對象으로 設定하였다.

肉鷄生産者 消費者 中間商人에 대한 母集團을 把握한다는 것은 매우 어려운 問題이므로 消費對象地域 및 被調査對象을 生産 및 消費規模 市場條件을 參照하여 有意選定한 標本에 대하여 既作成한 調査表에 의하여 聽取調査를 하였다.

調査對象이 生産者인 경우 大韓養鷄協會를 통하여 調査表를 分配하여 聽取調査하였고 消費者의 경우 調査表를 5個 國民學校 3, 4學年 學生들에게 分配하여 主婦들로 하여금 記錄케 하는 方法을 擇하였다. 또한 商人들의 경우는 商人協會를 통하여 調査表를 分配하여 商人들이 記錄케 하는 方法을 택하였다. 屠鷄場의 경우는 農産部和 서울시에 있는 資料를 이용하였다.

2) 調査對象地域과 標本規模

調査地域은 生産者의 경우 서울 近郊와 京畿道를 選定하였으며 消費者 및 商人調査에 있어서

는 서울에 限定시켰다.

標本の規模는 生産者의 경우 生産의 規模別로 10,000首 이하의 農家를 36戶, 10,000~20,000首의 農家를 45戶, 20,000~30,000首의 農家를 36戶, 30,000首 이상의 農家를 24戶로 總 141戶의 農家를 選定하였고 消費者의 경우 所得階層別로 50,000원 이하의 家口를 124戶, 50,000~80,000원의 家口를 179戶, 80,000~100,000원의 家口를 245戶, 100,000~150,000의 家口를 169戶, 150,000~200,000의 家口를 124戶, 200,000원 이상의 家口를 71戶로 總 912家口를 選定하였다. 그리고 中間商人의 경우는 蒐集商을 12戶 都散賣商을 195戶 總 207戶를 選定하였으며 이를 地域別로 보면 道봉구 25戶, 영등포구 20戶, 강남구 24戶, 성동구 25戶, 성북구 20戶, 마포구 14戶, 서대문구 21戶, 동대문구 18戶, 관악구 13戶, 종로 중구 15戶이다.

標本選定方法에 따라 選定된 標本을 調査하였으나 實際調査가 불가능한 調査對象者도 많았으며 調査된 調査表도 集計不可能한 數가 많았으므로 各標本數와 調査되어 集計에 利用된 數에는 多數의 差異가 있다.

3) 調査研究期間

기존 통계자료에 문헌에서 인용된 것 외에 모든 자료는 1975년 7월 20일 부터 1976년 7월 20일을 기준으로 조사된 결과이며 조사는 1976년 7월 20일부터 1976년 8월 10일까지 20일간을 실시하였다

II. 要 略

1. 政府는 都市公害를 없애고 衛生的인 肉鷄를 供給하기 爲하여 1974年 12月 26日 法律第2738號로 畜産物加工處理法을 改正 公布하고 同法 第2條 2項에 依據 獸畜의 適用地域이 農水産部 公示 第2698號로 서울, 釜山, 城南, 大田, 光州, 大邱 等 7個 都市를 一次對象地域으로 指定함에 따라 同地域은 生鷄流通은 禁止되고 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄만 流通케 되었다. 이로 因하여 肉鷄流通에 여러가지 問題가 提起되고 있는 바, 生産者, 消費者, 商人屠鷄를 對象으로 調査한 結果를 通하여 流通現況과 問題點을 要略하면 다음과 같다.

2. 畜産物加工處理法 實施後 肉鷄流通의 問題點을 把握하기 爲하여 生産農家 141戶, 消費者家口 912戶, 中間商人 207戶를 選定하여 調査하였다.

3. 畜産物加工處理法이 施行된 後 生産者는 全量을 屠鷄場에 販賣해야 하나 High Broiler의 경우 屠鷄場에 販賣한 農家數가 11.3%에 不過하고 蒐集商에 27.5%, 都散賣商에 23.1% 都賣商에 19.8%, 委託商에 23.4%, 大量消費者에 2.3%, 畜協에 1.2%이며 Semi Broiler는 蒐集商에 26.9%, 都散賣商에 19.3%, 都賣商에 38.28%, 委託商에 15.4%이다.

4. 現在 契約生産을 하고 있는 農家數가 3.1%에 不過하고 96.9%가 契約生産을 하고 있지 않으며 契約生産을 하고 있는 경우 契約主는 屠鷄場이 47.6%, 大量消費者 42.3%, 飼料會社가 9.5%이다.

5. 生鷄流通을 團束할 때 商人이 生鷄를 購入하지 않는다고 하는 農家數가 83.1%이고 終前과 같이 購入한다는 農家數는 16.9%로서 團束時 生鷄의 滯貨現象이 나타나고 있다.

6. 團束時 農家の 戶當 平均 High Broiler가 2,467首, Semi Broiler가 1,800首가 滯貨되

므로 價格이 크게 下落한다는 農家數가 98.5%이고 價格變動이 없다고 하는 農家數는 1.5%에 不過하며, 價格이 下落할 때 kg當 169원이 平常時 보다 떨어지고 있다.

7. 畜產物加工處理法에 對한 生産農家の 反應은 肉鷄가 滯貨되어 價格이 下落하므로 過去와 같이 生鷄流通狀態로 還元해야 한다는 農家數가 98.5%이고 1.5%만이 屠鷄流通을 贊成하고 있다.

8. 商人이 運營하는 店舖의 位置는 市場內가 調査商人數의 88.3%이고 商街가 6.8% 住宅街가 4.4%이며, 肉鷄流通에 가장 큰 役割을 擔當하는 都散賣商은 90.1%가 市場內에 位置하고 있다.

9. 商人은 40~50歲의 年齡層이 가장 많고 學歷은 中卒以下가 74.9%이며 戶當家族數는 6.35人이며 43.4%가 他人을 雇傭하고 있고 雇傭勞賃은 平均 月 90,000원이다.

10. 店舖는 全部 他人所有로 되어 있고 店舖의 面積은 5~10坪이 支配的이고 冷蔵및 冷凍施設을 갖추고 있지 않은 商人이 99%이다.

11. 年間 店舖의 運營費는 都散賣商이 466,595원, 都賣商이 497,500원이며 가장 커다란 費目은 雜費 및 其他 運營費이다.

12. 畜產物加工處理法이 實施된 後, 團束을 하지 않을 때 商人의 肉鷄購入處는 의뢰꾼이 38.7%, 委託販賣者 37.9%, 生産者 15.4%, 屠鷄場 1.2%로 거의 生鷄流通을 敢行하고 있다

13. 自家屠鷄한 肉鷄의 販賣處는 一般家庭 消費者에게 販賣하는 商人數가 35.9% 飲食店에 32.2%, 치킨센터 및 大量需要者에 26.4%, 小賣商에 3.1%를 販賣하고 있다.

14. 一般家庭消費者的 肉鷄 購入方法은 都散賣商에 一時 계류되어 있는 生鷄의 外形을 보고 購入하는 消費者數가 93.6%, 屠鷄된 닭을 購入하는 數가 1.5%, 生鷄를 購入하여 自家屠鷄하는 數가 5%이다.

15. 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 싫어하는 理由는 맛이 없다고 生覺하는 消費者가 76.8% 價格이 비싸기 때문이라고 하는 數가 4.4% 品質이 나쁘다고 生覺하는 數가 18.7%이다.

16. 商人이 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 取級하는 數는 29%이고 全혀 販賣하지 않는 數가 21.2%, 처음에는 조금 팔다가 消費者가 願하지 않으므로 販賣치 않는다는 商人數가 49.7%이다.

17. 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 販賣上 問題는 冷凍施設이 없기 때문이라고 하는 商人數가 82.9%, 變質되기 때문이라는 商人數가 13.7% 商業利潤이 적다고 하는 商人이 3.4%이다.

18. 屠鷄場에 屠鷄를 依賴할 때 即時 屠鷄할 수 있다는 商人數가 1.7%, 오래 기다려야만 屠鷄된다는 商人數가 98.3%로 商人이 要求하는 時間과 屠鷄場의 屠鷄時間이 一致하지 않는다.

19. 屠鷄場에서 屠鷄品을 運搬할 때 冷凍車輛으로 運搬하는 경우는 0.6%에 不過하고 99.4%가 그대로 運搬되므로 非衛生的이다.

20. 商人이 所有하고 있는 屠鷄施設의 1日 屠鷄能力은 平均 971首이고 이에 投下된 資本은 287,277원이다.

21. 團束時 商人의 肉鷄流通方法은 단골에게 暗去來하고 있는 商人數가 39.3%, 去來를 全혀 하지 않는다는 商人數가 54.6%이고 나머지屠鷄品을 取級하고 있다.

22. 暗去來를 할 때의 價格은 同一한 價格으로 販賣하는 商人數가 6.4%이고 93.6%가 平常時보다 비싼 價格으로 販賣하고 있으며, 이 때 都散賣商은 kg當 207원을 더 받음으로 肉鷄의 消費는 縮少되지 않을 수 없다.

23. 畜產物加工處理法에 對한 商人의 意見은 이 법이 消費者의 嗜好를 전혀 考慮하지 않았다고 하는 商人數가 80.8%이고 消費者를 爲한 政策이라고 生覺하는 商人이 0.5%, 屠鷄場만을 爲한 政策이라고 生覺하는 商人數가 13.3%이다.

24. 앞으로의 肉鷄流通方法에 對한 商人의 意見은 過去의 方法으로 還元해야 한다는 商人數가 40.6%, 漸進的으로 이 法을 施行했으면 좋겠다는 商人數가 58.4%이다.

25. 肉類를 구입하는 사람은 主婦가 83%,

家庭婦가 5.1%, 집안어른이 6.6%로써, 이들主婦의學歷은高卒以上이 61.1%, 中卒이 24.8%, 國卒이 10.3%였다. 그리고 이들의年齡은 30~40歲가 55.2%, 40~50歲가 32%로서比較的學歷水準이 높고年齡이 많은主婦들이肉鷄를購入하고 있다.

26. 畜産物加工處理法이施行되기前消費者들의肉鷄購入處는94%가市場內의都散賣商에서購入했고이法이施行된後73.8%로줄어든反面수퍼마켓, 치킨센터 및食肉小賣商에서購入하는比率이높다.

27. 現在肉鷄를購入할때消費者가擇하는方法은從前과같이닭전에서살아있는닭을골라그자리에서屠鷄하는것을보고산다는數가77%,屠鷄場에서屠鷄되어冷凍된닭을산다는數가11%,生鷄를購入하여집에서屠鷄한다는數가6.9%,이미닭전에서屠鷄된닭을購入한다는數가5.1%이므로아직도肉鷄의購入은傳統인方法에依存하고있다.

28. 이러한屠鷄品을購入하지않고傳統인方法에依存하고있는理由는죽은닭이나病든닭이아니라는것을믿기때문이라고生覺하는消費者가67.5%,屠鷄되어冷凍된닭은맛이없기때문이라는消費者가10.4%,外形으로보아嗜好에맞는닭을購入할수있기때문이라는消費者가11.6%이므로一般消費者가屠鷄品에對한그릇된認識을가지고있다.

29. 團束時消費者의購入狀況을보면暗去來價格으로購入하는消費者가9.8%,屠鷄品을購入하는消費者가12.2%,他肉類로代替하는消費者가46.7%,價格上昇으로全히肉鷄를購入하지않는消費者가31.3%로서團束時의消費가크게縮少하거나他肉類로代替되고있다.

30. 他肉類로代替될때쇠고기로代替한다는消費者가60.1%,돼지고기19.0%,生鮮19.1%로서生鷄流通을團束할때쇠고기의需要가늘어남을알수있다.

31. 닭의料理形態는고아서먹는比率이

48.4%, 볶아서 먹는 比率이 33.4%, 기름에 튀겨서 먹는 比率이 13.1%, 굽거나 찌서 먹는 比率이 5.2%이다. 이들料理方法中屠鷄되어冷凍된닭이고울때가장맛이없다고하는消費者가36.7%,어떤料理를하여도맛이없다고하는消費者가30.7%,굽거나찜때맛이없다고하는消費者가12.8%,볶을때맛이없다고하는消費者가10.2%,기름에튀길때가9.5%로서大部分의消費者가料理前冷凍된닭의處理方法을모르고있다.

32. 屠鷄場에서衛生處理하고믿을수있는肉鷄를流通시킨다면앞으로購入하겠다는家口數가64%,過去의方法대로購入하겠다는家口數가31.9%,다른고기로代替하겠다는家口數가4.1%로서屠鷄品에對한P.R가積極的으로推進된다면그에對한需要는現在보다늘어날것이다.

33. 現畜産物加工處理法에對한消費者의反應은앞으로強力히團束하여生鷄流通을禁止시켜야한다는消費者가22.5%,過去의方法으로還元해야한다는消費者가37.8%,過去의方法和現在の方法을併行했으면하는消費者가38.9%로서現在の消費者反應으로보아本法施行에多少無理가있음을알수있다.

34. 앞으로強力히團束하여그流通을食肉小賣商을通해販賣한다면그곳에서購入하겠다는消費者가65.3%,利用하지않겠다는消費者가22.9%,利用하기에不便하다는消費者가11.8%로서食肉小賣店을通한肉鷄流通의可能性을보여주고있다.

III. 結 論

以上畜産物加工處理法이施行된以後우리나라의肉鷄流通에어떠한問題點이提起되고있는가를生産者, 中間商人, 消費者, 屠鷄場의側面에서調査資料를通해서分析해보았다.

生産者の側面에서 살펴보면 이 法施行後 生鷄流通을 團束할 때 商人의 購入量이 減少하여 生産物이 滯貨되고 이로 因하여 生産者의 販賣價格은 暴落하였고 反面 出荷日齡이 지나 滯貨된 肉鷄에 投入되는 費用의 加重으로 生産費 以下の 低廉한 價格으로 肉鷄를 販賣하지 않을 수 없었다.

그러나 生鷄流通을 強力히 團束하드래도 肉鷄流通의 機能을 主로 擔當하는 商人이 屠鷄場에서 屠鷄品을 購入하여 販賣하는 것을 원하지 않고 生産者도 과거와 같이 生鷄를 主로 都散賣商에 販賣하고 있으며 屠鷄場에 販賣하는 數가 極히 제한되어 있다.

그러므로 畜産物加工處理法이 目的하는 바 屠鷄場을 통한 屠鷄品의 流通은 먼저 美國과 같이 屠鷄場과 生産者間의 契約生産이 이루어지고 모든 肉鷄는 屠鷄場에 集結되는 體制가 갖추어져야 한다.

한편 消費者의 側面에서 보면 數千年間 답습하여온 消費者의 慣習과 冷蔵 冷凍된 닭을 싫어하는 消費者의 嗜好가 畜産物加工處理法의 施行으로 根絶되지 않고 있다. 환언하면 畜産物加工處理法은 消費者의 嗜好와 慣習을 고려하지 않았다는데 커다란 誤謬를 범한 것이다.

이리하여 強力히 生鷄流通을 團束할때도 消費者는 暗去來市場에서 暗市場價格을 支拂하고서라도 과거의 관습대로 肉鷄를 購入하고 있으며 이러한 理由는 屠鷄品에 對한 그릇된 認識과 冷蔵 또는 冷凍된 닭이 맛이 없다는 잘못된 판단에 緣由된 것이다. 또한 屠鷄品이 外形上 屠散賣商에서 屠鷄한 것 보다 商品價値가 없는 것 같이 보이며 그 價格이 多少 비싼데도 그 理由가 있는 것이다. 그리고 우리나라의 肉鷄料理方法도 몇가지로 制限되어 있고 料理時 冷凍 冷蔵된 肉鷄의 處理方法을 알고 있지 못한 것도 하나의 原因이 되고 있다.

그러므로 屠鷄品流通을 爲해서는 먼저 一般 消費者들이 屠鷄場에서 屠鷄되는 過程을 正確하게 알 수 있도록하여 屠鷄品이 이미 죽거나 病든 닭이 아니라는 것과 冷凍 冷蔵된 닭을 料理時 잘 處理하면 맛에는 支障이 없다는 認

識을 갖도록 해야 한다. 이와 併行하여 屠鷄場에서는 屠鷄하는 過程이 衛生的이며 法에 規定된 冷蔵 冷凍施設을 갖추어 商品이 價値가 있도록 노력해야 할 것이며 經營의 合理化를 通하여 屠鷄品의 價格을 가능한 限 낮추고 新聞放送을 通하여 屠鷄品에 對한 消費者의 올바른 認識을 갖도록 努力해야 할 것이다.

특히 肉鷄의 購入者가 40代의 年齡層에 거의 限定되어 있고 이들의 教育程度가 他食品 購入者들 보다 높기 때문에 이러한 그릇된 認識을 바로 잡기는 그렇게 어려운 問題는 아닌 것이다.

그리고 마지막으로 中間商人의 側面에서 보면 우리나라의 경우 肉鷄流通機能을 遂行함에 있어 가장 重要한 位置를 차지하고 있는 것은 都散賣商과 蒐集商, 委託商이다. 이들은 古來로부터 답습하여온 消費者의 慣習과 嗜好에 맞추어 市場內에 非衛生的이나마 계류장과 屠鷄施設을 갖추고 肉鷄의 流通機能을 遂行하여 왔고 이것을 그들의 生業으로하여 왔다.

畜産物加工處理法의 施行으로 이들의 流通行爲를 不法으로 規定하드래도 이들이 肉鷄流通에 擔當하던 重要한 機能만은 消滅될 수 없고 누군가가 이 機能만은 遂行해야 하나 이들을 代身해서 肉鷄의 流通機能을 圓滑히 遂行하는 流通主體가 없이 法만을 強力히 施行한 것이 肉鷄의 流通을 마비시킨 主要한 理由가 된 것이다.

畜産物加工處理法의 施行과 同時에 이들 屠鷄品流通을 擔當했던 이들 상인이 極히 적은 것은 消費者가 屠鷄品을 購入하기를 싫어하므로 去來量이 極히 縮少된다는 것도 하나의 重要한 原因이 되었으나 이들은 屠鷄品을 販賣할 수 있는 冷蔵施設을 갖추지 못했다는 것도 하나의 原因이 되고 있다. 보다 正確히 말하면 屠鷄品만을 取扱할 때 그들의 商業利潤이 生鷄流通을 擔當하던 것과 比較하여 極히 적다는 것이 屠鷄品 取扱을 거부하는 根本的인 原因이 되는 것이다. 이 施設은 屠鷄品만을 取扱할 때 經濟的 價値가 소멸되는 데도 또 하나의 原因을 찾을 수 있다.

한편 이들이 固定資本 特別 屠鷄施設에 投

資한 額數는 比較的 크며 이러한 여러가지 原因으로 因하여 生鷄流通을 團束할 때도 그들의 生計를 유지하기 위하여 不法의으로 暗市場을 形成하여 暗市場價格으로 生鷄를 단골에게 去來하고 있으며 強力히 團束할 때는 商行爲를 전혀하지 않고 團束이 緩和될 때 다시 生鷄를 取扱하는 例가 허다하다. 그러므로 이들 在來의 商人을 通하여 屠鷄品流通機能을 遂行한다는 것은 冷蔵施設을 갖춘 小數의 商人을 除外하고는 不可能하며 屠鷄品流通을 圓滑히 遂行하는 새로운 流通主體가 出現하지 않는 한 이 法을 통한 肉鷄流通에는 여러가지 問題가 일어나지 않을 수 없다.


以上 열거한 問題點을 해결하고 肉鷄流通에 圓滑化를 期하기 위해서는 먼저 短期的인 對策으로 本法의 適用對象地域을 澈廢하고 對象者를 規定토록 해야 하며 屠鷄場과 肉鷄의 大量消費者인 食堂이나 치킨센터 間에 賣買 계약이 이루어지거나 그렇지 않으면 制度的으로

이들에게 屠鷄品을 義務的으로 購入토록 하는 조치를 取하여야 한다.

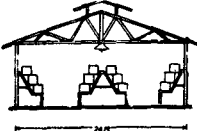
이들 大量消費者들은 料理된 形態로 消費하기 때문에 오늘날에 屠鷄品流通에 問題가 되고 있는 消費者의 嗜好와 소비관습을 고려하지 않아도 되기 때문이다. 그리고 長期的인 對策으로 美國과 같이 生産者와 屠鷄場과의 계약생산이 이루어지게 하고 屠鷄品에 對한 그릇된 認識을 바로 잡도록 弘報活動을 展開하며 冷凍된 닭에 對한 料理方法이 改善되도록 善導해야 할 것이다.

이와 같은 短期對策과 長期對策을 圓滑히 遂行할 수 있도록 現行法의 改定이 이루어져야 하며 이러한 對策을 通하여 屠鷄品에 對한 그릇된 消費者의 認識이 해소되고 屠鷄品流通機能을 充分히 遂行할수 있는 새로운 流通體系가 確立될 때 畜産物加工處理法의 施行過程에는 오늘날과 같은 問題點이 提起되지 않을 것이다. (끝)

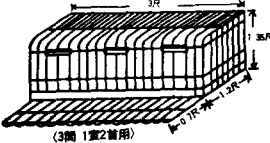
完全自動 亞鉛메기 · 自動스포이트용접에 의한 實用的인 케이지




(중층용)
完成 1 층용
폭 3尺 길이 1.8尺
30-15층용 높이 1.05尺
30-70일



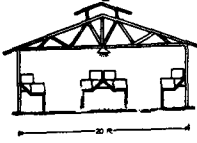
24尺



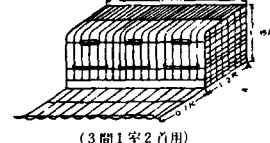
(3間 1 층2層용)
3尺
3.5尺
1.35尺



(중층용)
完成 1 층용
길이 1.5尺 폭 3尺
높이 0.8尺 30-35층용
1-30일



24尺



(3間 1 층2層용)
2.7尺
3尺
1.1尺

광주 케이지

주소 : 전남 광주시 동구 우산동 478번지
전화 : 5-1-2-73