

生産者들의 天國, 계열화체제속의 미국채란양계

— 美國 채란업계 시찰팀 좌담회 —

참 석 자

류 종 래 (팀리더 대한양계협회장)
박 영 인 (USFGC 한국지부장)
구 능 완 (농수산부 사료계장)

김 중 경 (본회 부산·경남지부장)
이 중 춘 (본회 전남지부장)
조 동 석 (한일사료 기획부장)

生産자는 생산에만 전념할 수 있어

류종래 : 먼저 10월 18일 부터 11월 2일 까지 보름 남짓한 미국 채란 양계업계 시찰 팀을 시종 안내 해주신 박영인 지부장과 또 그밖에 도움을 주신분들께 감사 드립니다. 이번 시찰은 역시 한국과는 판이한 차이가 나는 발전된 시설, 진보된 제도 등을 보고 배우는 좋은 계기가 되었다고 보는데 그 중에서도 인테그레이션 시스템은 생각보다 훨씬 더 생산, 기술, 품종 등 모든 것에 중대한 영향을 미치는 아주 좋은 제도였다고 느꼈습니다. 우리나라와 같이 영세하고 비조직적인 상태에의 양계산업에서 중국에는 그렇게 발전해야 한다고 느껴지는 모델과도 같았다고 할까요?

생산자재 즉 사료, 병아리외에도 기술까지 완전히 공급해 주는 것은 물론 산물처리, 판매 까지도 계열화 주체가 이루어 주는 체제

는 생산자로서는 정말 부러운 일이 아닐 수 없었습니다.

구능완 : 그렇습니다. 계열화의 장점은 뭐니 뭐니 해도 생산자는 생산에만 전념할 수 있다는 것입니다.

계열화 주체가 모든 생산에 필요한 자재를 선택 공급하기 때문이죠.

사료만해도 완전히 믿을 수 있는 품질과 성분이 보증된 사료를 계열 사료 공장이 만들어 내니 얼마나 바람직한 일입니까.

이중춘 : 저희가 방문한 각 주의 양계장을 볼때 완전 자동화된 생산, 산물처리, 포장, 기계 시설은 과연 한국의 양계 업계가 언제 쯤이나 따라갈 수 있을까. 놀랍고 부러운 일이 아닐수 없었습니다. 특히 계란은 기계로 세척되고 소독옷을 입은 사람들에 의해 소독한 뒤 포장되어 완전 냉장 차량에 의해 수송 되어 슈퍼마켓의 냉장 쇼케이스로 들어 갑니다. 이렇게 생산품을 소비자에게 위생적

으로 전달해 주고자 하는 시스템은 시급히 도입되어야 할 것입니다.

박영인: 참고적으로 미국 양계 산업이 전체 농업에서 차지하는 비중을 말씀드리 보면 전체 농업 생산액 중 계란이 2.7% 브로일러가 3.5%입니다.

축산물은 53%이니까 전체 축산업 중 양계 산업은 12% 정도가 되는 것이지요.

미국도 1940년대까지는 50마리에서 100마리씩 부업으로 기르는 농가가 대부분 이다가 50년대 이후 기업화 되기 시작하여 지금의 양계 산업은 완전 공장생산 체계화 되어 있지요.

공장에서 규격품을 만들 듯이 상품을 생산해 나가는 시스템이 되었고 대 규모화에 따른 노동력 부족으로 기계화 되고 또 시장을 독과점할 수 없기 때문에 여러 양계업자들이 모여 계열화 되고 대규모화 되어 생산비를 절감하고 경영을 합리화 시키는 것입니다. 미국의 양계 산업은 타 기업 발전과 더불어 완전 기업화된 것입니다.

위생적인 상품화 과정 놀랍고 부러웠다

박영인: 계란을 생산하여 수집, 등급화 하는 과정 즉 상품화 과정 중에도 정말 인상깊게 느껴진 일이 많아요.

계란을 생산해 내면 규모가 적은 사람들은 별도 회사에 의뢰하거나 집중 시설을 해 공동 관리를 하고 있고 대규모 농장은 자체에서 등급화까지 하고 있습니다.

계란을 수거한 뒤 씻고 오일코팅을 하고 캔들링(검란)이 끝나면 우리나라와 같은 등급체제로 중량별 등급을 합니다.

그뒤 슈퍼마켓이나 소매상으로 가는 것은 1타스씩 박스에 넣어 냉장 차량으로 수송하여 슈퍼마켓이나 소매상의 냉장쇼케이스로 들어 갑니다. 또한 제과제빵 공장이나 회사 식당, 호텔 등 대량 소비처로 가는 것들은 360개 1박스 포장으로 옮겨 집니다. 신선란으로 거래하는 모든 달걀은 이 과정을 거치지



소비촉진 대회에서 오렌지와 꿀 계란을 띠스한 음료를 마시고 있는 시찰단 일행. 왼쪽으로부터 오른쪽 회장, 김영경 지부장, 박영인 지부장, 이종찬 지부장, 구기원 계장.



AEB의 각종 소비촉진 홍보물

않는 것이 없습니다. 미국은 지금 말씀 드린 것과 같은 시스템을 60년대 초부터 시작 하였고 일본도 요즘은 한창 이러한 방식으로 상품화 하고 있습니다.

류종래 : 네 그 신선란으로 나가는 외에 가공란의 형태로 상품화 되는 과정이 있죠. 가공란의 주종은 액란과 분란인데 일단 파란하여 흰자와 난황을 서로 분리하거나 통째로 카튼팩 등으로 포장하여 소비자에게로 갑니다. 주로 대량 소비처에 스크램블드에그등을만들 때 쓰이는데 가정에서 파티가 있을 때도 이 액란을 구입하는 경우가 많습니다.

액란 저장 1개월 가능 우리 나라도 시설, 자금 시급히 필요하다

조동석 : 분란은 스프레이 드라이어의 과정을 거쳐 분말 상태이므로 수송이나 보관 또 장기 보존이 가능하나 에너지 사용에 따른 비용 증대로 수요가 줄고 있습니다. 우리 같이 수급이 불균형된 나라에서 파잉될 때 저장할 수 있는 능력만 있으면 성수기에 제과업자들

이 관세를 80% 썩이나 물어 가며 분란을 수입하지 않아도 될 것입니다. 이렇게 가공란으로 장기 저장할 수 있는 시설을 갖출 수 있다면 좋겠습니다.

김중경 : 파잉 생산에 대비하여 저장 시설을 갖추는 것은 무엇보다 중요한 일이라고 봅니다. 액란으로 해도 1개월의 보관이 가능한데 1개월이란 기간은 대단한 것이 아닙니까?

이에 따른 시설과 자금이 시급히 필요하다고 생각합니다.

박영인 : 여기서 한가지 주목하고 지날 것은 포장과 등급화가 대부분 농장에서 이루어지고 있다는 것인데 손을 거칠 수록 파손이 많아나는 1차산업 생산품은 생산자손에서 포장이 이루어 지는 것이 가장 이상적입니다.

미국은 55%의 농장이 계열화체제를 이루고 있고 나머지 45%가 비계열화인데 계열화체제를 갖춘 농장은 가격이 보장되어 있습니다.

비계열화된 농장은 대부분 규모가 큰 농장으로 나름대로의 판매망을 가지고 있으며 가격이 오를 때는 오른 만큼 이익이고 떨어지면 그만큼 손해를 보는 거죠.

선물거래 성행하는 미국의 계란시장

류종래 : 계란의 선물 거래가 이루어지고 있어 여러가지 이점이 있던데요?

박영인 : 좀 더 구체적으로 말씀드리면 선물거래란 생산되기 전에 생산될 것을 전세로 거래가 이루어지는 것입니다.

가격이 기준이 되어 선물거래 가격이 형성되는 것인데 유리한 점은 누구든지 팔 수 있고 누구든지 살 수 있어 거래에 참여하는 사람들이 많이 모여 공정한 가격을 형성할 수 있다는 점입니다. 현재 미국의 모든 농장은 선물시장에 손을 뻗고 있다고 해도 과언은

아닐 것입니다.

이것은 미국의 계란가격 역시 우리 나라와 비슷한 폭의 월별 등락이 심한 편이기 때문에 생긴 현상일 것입니다.

이종춘 : 미국은 전국을 단위로 등록, 허가제가 이루어지고 있으며 제열화 주체에 의해 수급이 안정되어 있어 제열화 농장은 늘 안정가격을 받는 거죠.

구능완 : 생산자들은 생산이 과잉 되었을 때 적극적으로 생산조절을 합니다.

강제환우, 강력한 도태 등을 통하여 경영의 합리화를 도모 하는게 우리나라의 양계인들도 이를 본받아야 할 것입니다.

박영인 : 미국에서의 업계 조직에 관해 말씀드려 보면 지역별 주별로 생산자 단체가 있는 것이 아니고 있는 곳이라 할지라도 생산자 단체에서 생산기술지도 사업 같은 것은 하지 않습니다. 그러나 공통적으로 모든 주에 다 있는 것은 소비촉진 단체입니다. 지역별 American Egg Board가 있어서 소비촉진 기능을 전담하고 있는 것이지요.

류종래 : 미국의 계란소비가 2차대전 후 1인당 400개 이상을 소비 하다가 최근 270개 까지 떨어 졌었는데 현재 AEB의 꾸준한 활

동으로 현재 285개 까지 올라 갔습니다.

이렇게 매년 소비가 증가하는 것은 다양하게 계란 소비를 위한 아이디어를 개발하고 신문이나 T·V를 통한 광고를 많이 하기 때문입니다.

AEB가 주도하는 소비촉진사업에 열성적인 미국의 채란업계

박영인 : 체크오프(Check-Off) 계란 생산자들의 자발적인 발의에 의해 생긴 부과금제도로 정부가 뒷받침하여 입법화시켰습니다.

3,000수 규모 이상 농가(99%)는 의무적으로 계란 1상자당(12×30=360개) 5센트를 내게 되어 있습니다.

이 돈은 일종의 세금과 같으므로 어디에 써야 한다는 운용세칙을 이사회가 만들어 민주적인 방법으로 운영하고 공개적으로 쓰입니다. 이는 주로 정보교환, 조사연구 사업, 소비촉진 사업으로 쓰여 궁극적으로 채란업계의 발전을 위해 사용하는 거죠.

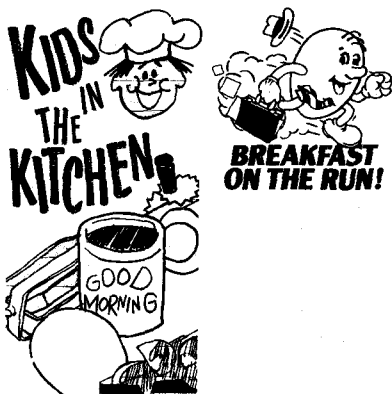
이종춘 : 저희가 이번에 펜실바니아에 갔을 때 마침 소비촉진 대회가 열리고 있어서 주 대표들이 다 모였습니다.

회의진행 방식이 자유롭고 유쾌해서 분위기가 아주 좋게 느껴 졌었습니다.

먼저 들어가면 계란과 오렌지 꿀을 믹스한 쥬스를 마시게 하며 점심 때는 30분 동안 275개의 오므렛을 만들어 기네스북에 올라 있다는 요리사가 아주 코믹한 몸짓으로 오므렛을 만드는 시범을 보이고 모든 사람들이 직접 후라이팬에다가 만들어 먹게 하더군요.

아주 인상 깊은 대회였습니다.

류종래 : 네, 이번에 저희들이 보고 느낀 것은 정말 많지만 특히 그중에서도 계란의 위생적인 상품화 과정과 소비촉진 사업은 정말 한시바빠 우리나라에서 시행 되기를 바라는 마음 간절합니다. 감사합니다.



어린 아이들이 스스로 만들어 먹을 수 있는 계란요리 팍플렛과 바쁜 시간에 간단히 먹을 수 있는 계란을 이용한 아침 식사 안내 팍플렛