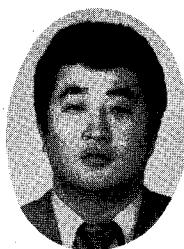


# 생산자가 생산자를 위해 운영하는 부로일러 처리장



— 三一농장 부로일러유통에 참여 —

(편집부)

이보연사장

1975년 국민소득이 1인당 500\$을 넘어서자 닭고기 수요가 급증하고 있으며 이제 현재의 유통 구조로는 급증하는 닭고기의 유통을 감당할 수 없게 되었다.

## 연도별 닭고기 소비량

년도별	1인당 국민소득	육류소 비량(g)	증가율	닭고기 소비량
1969	208	4,843	760	1,357
1975	531	6,370	100.0	1,580
1976	700	6,754	106.0	1,698
1977	864	8,123	127.5	2,005
1978	1,279	10,100	158.6	2,200
1979	1,594	11,210	176.0	2,381

현재 서울시에는 약 2,000여개의 생계를 취급하는 가게가 있어 이들이 닭고기의 유통을 담당하고 있는 실정으로 1일 서울 시에서 소비되는 10만~20만(비수기와 성수기)의 닭 중 대중요식 업소에 납품되는 절반을 제외하면 5만~10만 수를 2,000여개 가게가 소비하는 것으로 되어, 1일 25수~50수의 일반 가정용 소매가 이루어지는 계산이 되고 있어, 자연 마리당 유통 비용이 높아지지 않을 수 없게되어 있다.

더욱이 쾌적한 주거 환경에 대한 관심이 높아져 앞으로는 도시 공해 때문에도 2천여 개의 생계 판매상이 더 이상 현상태로 유지하기가 어려운 형편에 놓이게 되었다.

우리 업계에 종사하거나 관련된 분들이면 이구 동성으로 우리나라 부로일러 산업의 획기적 발전을 위하여는 무엇보다도 유통구조의 개선이 시급하며, 위생적인 도계유통이 이루어지지 않고서는 부로일러 산업은 이제 막 다른 꼴목에서 벽에 부딪혀 어찌할 수 없는 상황에 이르게 된다는 것이다. 매년 되풀이 되는 뉴캣슬의 피해, 각종 감모성 질병피해, 생계 유통으로 인한 감량등 눈에 보이는 손실만도 엄청난 액수인 것을 우리가 알면서도 지금까지 생계 유통이 되는것이 오히려 이상할 정도이다.

1976년 정부에서 도계유통을 시도 하였다가 실패한 이유도 여러가지가 있겠으나 그中最 큰 이유는 많은 도계장들이 너무 성급히 부로일러 산업의 특성을 전혀 모르면서 이윤 추구에만 급급하였기 때문이다. 아니었나 생각되어 진다.

우리나라에도 일찌기 최신 선진 외국의 처리장 시설에 조금도 뒤지지 않은 우수한 시



설을 해놓고도 그간 매년 경영자만 바뀌어 오고 실제 유명무실한 운영으로 뜻있는 양계인의 가슴을 아프게 하여왔다.

아직도 부로이러 유통에 관한한 운반 수단이 차량으로 바뀌고, 소형 탈모기가 타 가게에 등장한 것 외에는 구한말이나 별로 달라진 것이 없는 것이 현실이다.

이러한 우리 업계의 다행히도 삼일 농장에서 환교에 있는 부로이러 처리장(대한부로이러)을 이번에 인수하게 된 것은 여간 다행한 일이 아니다. 이 도계장을 인수하게 된 취지에 대해서 삼일농장 이보연 사장은 다음과 같이 말한다.

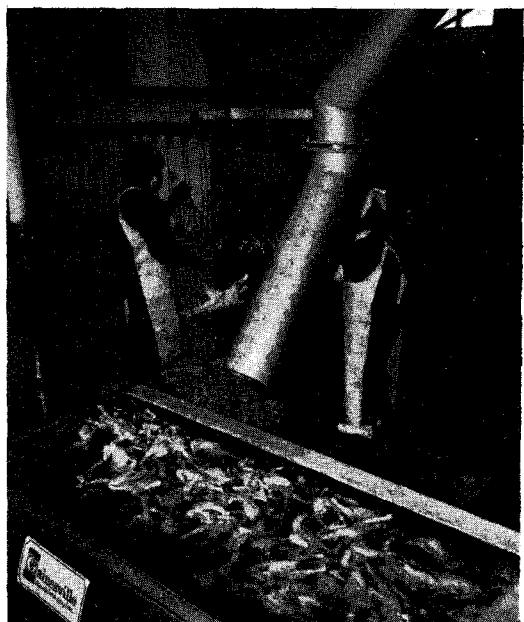
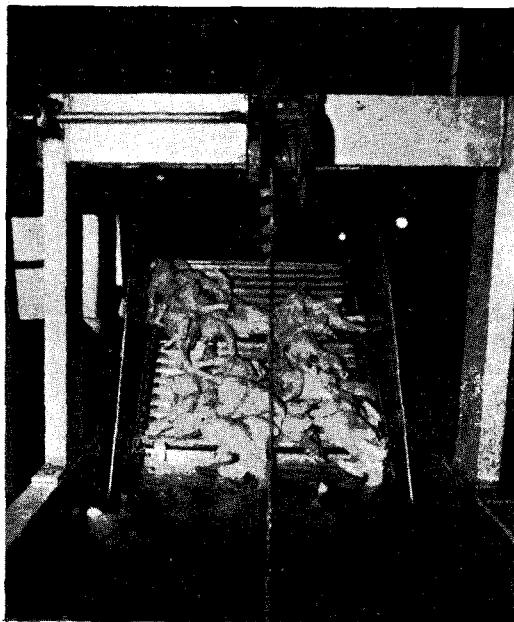
「외국에서의 생활과 그간 수차에 걸친 선진국들의 부로일러 유통부문에 대한 시찰에서 도계 유통의 필요성을 평소에 느껴왔습니다. 우리나라도 이제 상위 중진국이 되었고, 언젠가는 도계 유통이 이루어 질 것이고 반드시 되어야 된다는 소신에는 변함이 없었읍니다.

평소 도계장은 생산자가 되어서 운영되어져야 되며 잘못되면 오히려 중간 상인의 횡포가 오히려 지금보다도 더 심할수도 있기 때문에 하루빨리 부로일러 단지나 또는 생산자 단체, 대규모 생산자가 도계장을 운영하여 주기를 바라 왔읍니다.

그러나 제가 79년 극심한 부로일러 업계의 불황을 조금이라도 타개하여 보려고 대한 부로이러 공장을 임대한 적이 있었습니다.

당시 제가 느낀것은 대한 부로이러 처리장의 위치나 기계 시설은 훌륭한데 우리의 현실이 도계장 만의 운영은 어렵다는 것을 느꼈읍니다.

그간 곰곰히 생각한 끝에 양축가를 위하여 양축가가 직접 도계장을 운영하는 것이 바람직하다고 생각되어 삼일농장에서 많은 애로 점을 물리치고 인수하기로 결정 했습니다.」 양축가들의 대한부로이러에 대한 기대는 대단하며 앞으로 이 공장이 우리나라 부로일러 산업 발전을 위해 선도적 역할을 다해 줄 것



(대한부로일러 도계작업 시설들)

을 바라는 마음 간절하다. 이 공장의 규모를 보면 다음과 같다. 위치는 경부 영동 호남등 모든 고속도로의 관문이며 성남에서 광주 이천 장호원 충주 등지와 연결되는 산업도로와 연결되는 환교 인터체인지를 위치하여 있으며 주위는 녹지로 되어있어 가금 위생면에서도 최적지로 손꼽히고 있다. 부지는 총 7,800여 평에 달하며 건평은 812坪에 이르는 국제 규모의 현대식 공장이다.

주위에는 개천이 흐르고 있으며 처리 능력은 54,000수에 달한다.

-60°C까지 내려가는 급속냉동시설이 되어 있어 장기간 저장이 가능하며 냉장 능력은 300t에 이른다. 또 이 공장은 미국의 게인스빌 회사에서 설계 시공 감리를 맡아 건설하였으며 저온탕적 탈모를 하므로써 상품의 품질을 높이어 일반적으로 도계품은 병든 닭이나 폐제를 잡은 것이라는 인상을 불식할 수 있게 되었다.

특히 도계장에서 탈모후 신속히 도체를 냉각시키는 것이 중요한데 2층에 제빙 시설이 되어 있고 냉각수의 온도를 내리기 위해 얼음 가루 (snow ice)가 계속 쏟아져 내려오도록되어 있다. 도체는 자동계근기에 의해 무게별로 분류가 되어 균일한 닭이 상품화 되도록 되었다. 공해 방지시설도 완벽하게 되어 있는 이 도계장이 위치 시설면에서 세계 정상급으로 벌써 三一농장에서 인수하고 부터 제품의 품질과 가격면에서 우수성을 보여 정상가동을 하고 있는 것은 앞으로 생산자의 입장에서 양심적으로 하는 도계장의 무한한 가능성을 보이는 것으로 양계 업계의 앞길을 밝게 비추는 것이다. 앞으로 도계장의 횡포를 방지하고 생산자의 입장에서 도계장을 운영한다는 취지를 계속지켜 주면서 부로이러 산업을 수출 산업으로 발전 시키는데도 앞장서 주기를 바란다.