

이야기였으니 축산에 특히 양계업을 경영하는 나로서는 민망할 뿐이었다.

그러나 그의 이야기가 전적으로 옳다 치더라도 첫째, 계란과 계육이 국내에 없어서는 안될 상품이니 이의 지속적인 조달을 위한 기반을 유지하기 위해서 둘째로, 농민들의 소득 증대는 물론 전업축산인들의 자립기반을 조성, 중산층 확대자는 국민경제의 안정적 기반 구축을 위해서 축산업은 꾸준히 장려될 수 밖에 없는 것이 아니냐고 다짐해둔다.

그래서 나는 “혹 모자라면 늘리되 남는것 같으니 줄이자. 커다란 명분도 없이 더 먹기

나 바랄수는 없지 않느냐?”하는데서 본제를 택한 것이다.

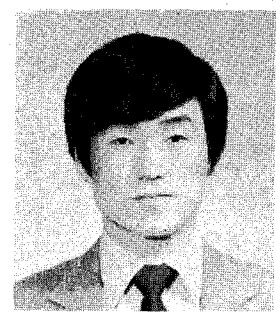
그러면 적정생산을 어떻게 실현해야 할까?

최근 서울 경기양계조합에 중부양계협동조합(가칭)의 설립추진위원들이 병합하여 발전적 개편을 보기로 하였다. 이 양계조합은 서울이라는 대소비 시장을 지녔을 뿐만이 아니라 국내양계산물의 약60%(계란은 약50%, 계육은 약70%추산)를 생산하는 경기인천지역을 지녔으며 특히 중부양계협동조합이 그 구역을 강원, 충남북까지를 포함시켰던것으로 보아 족히 중부권의 양계조합으로 발돋움할 것으로 생각되니 이 구역내

에 있는 모든 양계인(산란5,000, 육계10,000수이상 사육자)들이 이 조합에 참여하고 이 조합이 양계산물의 유통에 중심이 될 때 이 조합은 우리나라 계산물의 적정량을 쉬 파악하게될 것이고 따라서 적정생산을 위한 조치는 마련이 될 것이다.

「생산의 적정화」 이는 양계산업의 안정화를 뜻한다.

양계산업의 안정화는 우리양계인의 한결같은 염원이었던만 언제나 과잉생산으로 인한 불황에 울부짖는 나날이었기에 오늘 서울·경기양계조합의 개편을 앞에 놓고 양계인의 좌표를 더듬어 보며 큰 소망을 피력해 본다. ■



계열생산을 통해 효율적인 산업 육성

이 창 원
해오교역상사 근무/건대 축산과 조

소비 없는 생산구조는 사상누각이다.

도가의 사상이나 음양오행설 등에 의해 닭고기가 일종의 금기로 여겨졌던 인식이 아직도 남아있으나 현대의 식품가공업의 발달로 그러한 인식은 점차 사라져가고 있다. 그러나 아직도 우리국민들은 닭고기보다는 쇠고기와 돼지고기를 더 좋아

하는 경향이 있으며 그것은 특히 여자보다 남자가 또 나이가 많을수록 그러한 경향이 크게 나타난다.

지난 70년대에 닭고기의 소비증가는 타 축산업의 발전속도에 비해 훨씬 완만했다. 일인당 년간 육류소비량이 닭고기는 1970년에 1.4kg에서 1980년에 2.2kg으로 57%증가한

반면 쇠고기와 돼지고기는 3.0kg에서 6.6kg으로 150%가 증가했다. 또한 지난해 총 육류소비량 11.8kg중에 닭고기는 2.4kg으로서 20.3%를 차지하고 있다. 반면 가까운 일본의 경우 79년에 전체 육류소비량 22.5kg중 닭고기는 33%인 7.5kg을 차지하고 있다.

그러면 닭고기에 대한 소비성을 증가시키기 위해서는 어떻게 해야되는가. 첫째는 생산조직의 계열화 체제의 성립에 의한 생산성 증대와 원가절감이며, 둘째는 유통경로의 단축과 효과적이고 지속적인 홍보활동이고, 셋째는 새롭고 대중성있는 닭고기상품의 개발이라 할 수 있겠다. 기술의 축적과 혁신, 기술자의 육성, 대자본의 투자, 불황에 대한 예견

과 대처방법 및 세계적인 최신 정보의 획득 등은 계열화된 대규모의 시스템이 아니고서는 이루어질 수 없다.

간단히 미국의 일반적인 계열화 생산조직의 예를 들면 부화업자, 사료업자, 도계업자 또는 유통업자중의 한사람이 주체가 되어 사육자와 계약생산하는 것이 통례이다. 이 경우 계열화 주체는 대개 병아리, 사료, 약품의 공급은 물론 판매와 손실까지도 책임을 진다.

유통면에서는 100%의 도계유통이 이루어져서 철저한 검사와 유통시설의 현대화로 마

진의 감소, 고기의 품질보전 및 신선도를 향상시켜야 한다.

미국의 경우 도계육의 92%는 냉장상태로, 8%는 냉동육으로 거래되며 이들은 금방 요리할 수 있는 상태로 통채 또는 부위별로 분할해 놓은 것이거나 각종 가공원료로 쓰일 수 있도록 준비된 것이다.

유통단계는 생산자→도계장→소매상→소비자로 거래되는 유통구조가 바람직하다. 아울러 효과적이고 지속적인 홍보활동은 닭고기의 소비증대를 위해서는 필수불가결한 요소이다. 마지막으로 새롭고 대중성

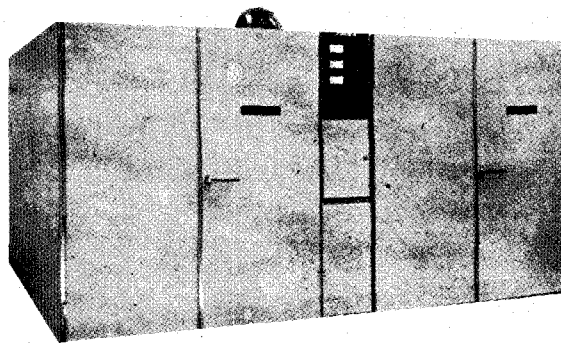
있는 닭고기 상품의 개발이 요구된다.

발골한 닭고기, 단위 진공포장된 부분육, 바베큐 치킨, 스모크 치킨등을 비롯한 새롭고 신선한 상품을 소비자의 기호에 맞도록 개발하여 국민의 주식 또는 간식으로 먹을 수 있도록 하여야겠다.

이들 모두가 함께 종합적으로 이루어질 때 비로소 좋은 성과가 나타나는 것이며 그러기 위해서는 구체적이며 단계적인 실천계획이 양계인들에 의해서 장기적으로 추진되어야 할 것이다. ■

 **Petersime**
PROVEN PERFORMANCE

**국내에서 7년간 사용중에 온습도 조절기에
고장한번 없었던 유일한 부화기입니다**



50,400 卵용

33,600 卵용

16,800 卵용



과학축산시스템

서울·성동구 능동 246-10
☎ 445-0212