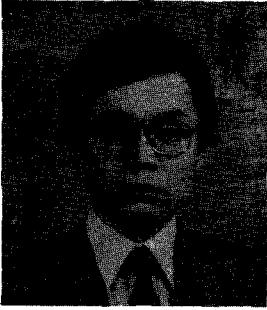


日本 채란양계농장 실습기 (3)

V. G. P. 및 판매



이 건 표

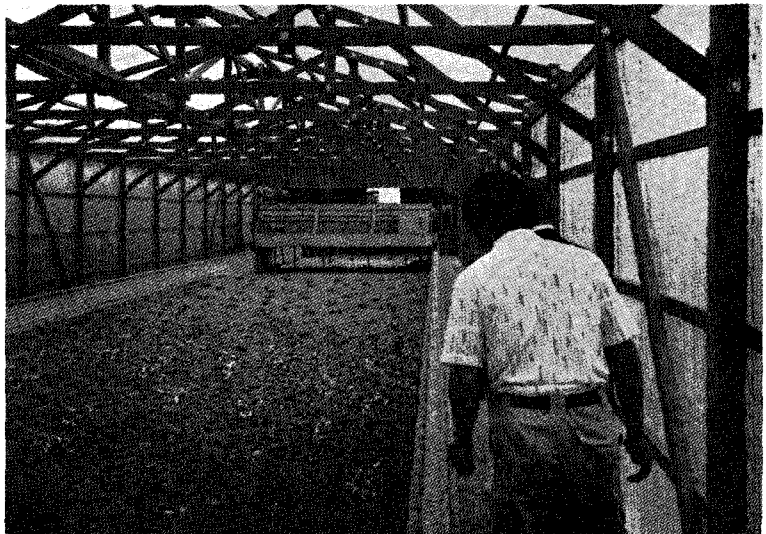
유일농원

이번호에 소개하고자 하는 부분은 주로 업계 전반에 걸쳐 제도적으로 우리 나라보다 앞선 판매유통부문과 과란의 가공 그리고 계분처리 등에 이용되고 있는 기계시설 등이 되겠다.

현재 일본의 계란판매는 전량이 완전 포장되어서 이루어지고 있으며 대부분이 우리나라의 농협구판장과 비슷한 방식의 「生活協同組合」이라는 소비자센타를 통해 생산자와 소비자간의 직접 거래가 이루어지고 있다. 「생활협동조합」이라 함은 소비자인 주부들이 주체가 되어 모든 생활필수품을 생산지로부터 직접 구매함으로써 중간유통과정을 모두 없애고 생산자 출하가격에 소비자들이 구입할수 있게 만든 단체로서, 전국 도시 마을에 골고루 잘 발달되어 있다고 한다.

그리고 계란판매 단위가 우리나라와 같이 특, 대, 중, 소, 경란 등으로 구분되기는 하나, 판매시는 kg 단위로 이루어지고 있는 점이 우리나라와는 근본적으로 다르다.

현재 일본의 계란판매단위는 LL : 73g 이상, L : 67g 이상, M : 61g 이상, MS : 55g 이상, S : 49g 이상 등으로 구분되어지는데 계란가격은 kg당 가격으로 대개 M 사이즈와 MS 사이즈가 가장 높게 형성되고 LL 사이즈는 kg당 계란갯수가 몇개 되지 않아서인지 SS 사이즈와 함께 언제나 가장 낮게 가격이 형성된다.



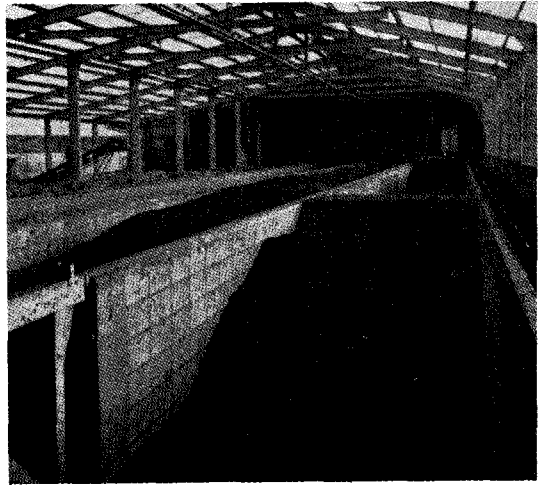
이와같이 kg단위로 계란판매가 이루어지기 때문에 우리나라의 계란유통단계에서 생산자와 상인, 상인과 소비자간에 언제나 시비의 쫓점이 되는 특란이 잘다느니, 왕란을 뺏다느니 저울눈금이 약하다든가 하는 등의 문제가 있을수 없으며, 상인들이 겪는 가장 큰 애로사항인 소위 "구색"문제도 그다지 큰 문제가 되지 않는 합리적이고 편리한 방식으로 생각되었다.

따라서 외견상 제도적으로 우리나라와 다른 점은 첫째 G.P. 과정에 의한 포장판매, 둘째 각 사이즈별로 분류되기는 하지만 kg 단위로 판매가 이루어지는점, 셋째 생산자와 소비자간의 직접 거래가 될 수 있는 주부클럽인 「생활협동조합」이 활성화되어 잘 운영되고 있는 점등을 들 수 있다.

그러나 필자가 생산농장에 근무하면서 실제 체험한 느낌은 일본의 판매제도와 함께 생산자 한 사람 한 사람이 내가 생산한 계란을 보다 신선하고 좋은 품질로 소비자에게 값싸게 공급함으로써 계란 소비를 촉진시키고 생산자에게 이익이 돌아올 수 있는 방향으로 부단한 연구와 노력을 아끼지 않는 분위기였다.

우선 「생활협동조합」에 생산자들이 모여 주부들을 끊임없이 설득하고 홍보활동을 펴서 바로 나와 내 주위의 양계산물을 인근 소비자에게 서로가 유리한 여건에서 주고 받을 수 있게 만든 실천의지가 참으로 부럽게 느껴졌다.

우리나라 양계업계의 현실로 비추어 볼때 흔히 생산자들은 계란홍보만 하더라도 양계협회나 정부 혹은 기타 단체에만 의존하고 개인들은 전혀 생각조차 안하고 있는 실정인데 반해 그들은 일개 양계장에서 자체 유인물을 만들어 마을이나 인근 도시에 배포하고 판촉을 적극적으로 함으로써 업계의 현실이나 제도적인 여건등을 타하기 이전에 스스로 자신의 양계산물의 질을 향상시키고 포장방식을 여러가지로 바꾸어보고 신선도를 유지함으로써 높은 가격의 계란을 팔고 소비도 촉진시키고자 애쓰고 있는 모습을 볼 수가 있었다.



필자가 근무한 청명양계의 경우 자체내에 G.P. 시설이 되어 있어 대개 오후 1시부터 4시정도까지 3시간동안 7명이 한 조가 되어그날 그날의 주문에 따라 약 4만개에서 5만개의 계란을 포장하고 그 다음날 아침 모두 배달이 되는데 G.P. 센타에 의뢰하는 것보다 저렴한 원가에 소비자에게 신선한 계란이 직접 배달됨으로써 신선도 높은 품질을 비싼 가격에 판매하고 있었다. 단순히 이에 그치는 것이 아니고 연말이나 기타 명절 혹은 결혼식장 등에 선물용 계란을 멋지게 포장해서 상품가치를 높인 다음 고가에 판매하기도 하고, 매일 아침 이루어지는 우유배달부로 하여금 계란 3개 정도씩을 끼워서 배달판매하는 방식을 연구하는 모습도 볼 수가 있었다.

이와같이 제도적으로 합리적인 부분이 많겠지만 일본 양계농가에서 배워야할 점은 내가 만든 계란의 효율적인 소비를 위하여 내가 직접 실천 가능한 점부터 하나하나 개선해서 보다 좋은 품질로 소비자에게 만족을 줄 수 있는 방안을 강구해서 실천함으로써 합리적인 경영을 꾀해나가는 것이라고 생각되었다.

VI. 가 공

앞에서도 말했듯이 일본에서는 계란판매가 모

두 포장이 되어서 이루어지고 또한 상품의 질을 중요시하기 때문에 자연히 G.P. 과정에서 선별된 파란의 처리가 큰 문제로 남게 된다. 우리나라에서는 현재 웬만큼 깨지고 흐르지 않는 정도면 양계장에서 적당히 상인에게 넘어가고 상인 또한 적당히 소비자에게 팔아치우고 있는 실정인데, 이로 말미암아 특히 여름철에는 심하면 난좌에 구데기까지 끓게 되어 자연히 소비자로부터 계란 전체가 외면되어 좀처럼 소비 증가가 이루어지지 않고 있는 하나의 요인이 되고 있다. 이런 상태로 계속 나가다가는 점점 높아지고 있는 국민생활수준이나 소비자의 의식 속에 계란은 가장 더럽고 비위생적인 식품으로 낙인이 찍혀 오히려 소비가 줄어들 수도 있다. 그렇다고 농장이나 상인이 파란을 모두 빼고 나면 그 파란들을 반값에도 처리할 수 있는 길이 그다지 쉽지 않은 실정이다.

파란의 별도처리, 난좌의 청결, 포장판매, kg단 위의 판매 등이 시급히 개선되지 않으면, 국제 행사에 대비해 유통구조의 개선을 서두르고 중요하고 있는 정부당국의 문제이기 이전에 우리 양계인 자신이 어려운 상황으로 들어가 소비위축으로 하루가 다르게 노출되게 될 것으로 우리가 애써 외면하고 적당히 넘기려해도 넘어갈 문제가 아닌 것이다. 그리고 현재 한국 냉장이나 몇몇 군데에서 시도하고 있는 G.P. 포장이 확산되어 가면 곧 현실로 나타나게 되어 있다.

여기서 참고로 G.P. 과정에서 선별되는 파란의 선별강도는 운반 중에 깨질 가능성이 있는 계란은 모두 빼야하는 정도로 엄밀하게 하기 때문에 현재 우리나라 유통과정에서의 파란파는 현실적으로 그 선별도가 다르다. 따라서 난좌에 약간만 요철이 있어도 전혀 포장속에 들어갈 수가 없고 빼내야 하기 때문에 적어도 전체 계란의 5%~10% 정도가 파란으로 처리되어야 한다.

이와같은 파란을 특별처리하는 가공의 한가지만 예로 들어서 설명하면 청명양계에서는 파

란을 모두 깨서 액란을 만든 다음 우유, 설탕, 초콜렛, 기타 향료 등을 섞어서 계란 아이스크림을 만들어 이것 역시 「생활협동조합」이나 슈퍼마켓 등지에 납품하고 있다.

이 크림공장 역시 양계장내에 위치하고 있어 계사내에서 집란과정의 물알이나 파란을 직접 깨서 그릇에 담고, G.P. 과정에서 파란가능 계란까지 모두 선별해서 역시 액란으로 하고, 그래도 모자라서 왕란(액란이 많이 나오고 왕란은 kg당 단가가 가장 싸다)을 일부러 깨뜨려서 계란크림으로 가공판매하고 있다.

그 판매고는 월평균 6백5십만엔 정도에 이르고 있으며 우리나라 돈으로 월 약 2천만 원 정도의 매출을 파란으로 올리고 있다는 계산이 나온다.

농업차원의 양계업에서도 사료의 배합, 계란 판매방식의 다양화, 파란의 가공 등을 통해 공업적차원을 동시에 이룩해냄으로써 양계업이 갖고 있는 약점을 보완하고 한걸음 나아가 경쟁력있는 업종으로 살려나가는 실천노력의지를 볼 수 있었다.

Ⅷ. 계분 처리

우리나라 양계농가에서도 가장 골치를 앓고



있는 문제가 계분처리일텐데 계분은 늘어나고 계분을 사용하는 경지면적은 자꾸 줄어드는 것이 구조적 문제로 점차 대두되는데다 양계장에서 사육수수만 늘리고 그에 따르는 계분 건조장은 늘기는커녕 줄어들고 인건비는 고사하고 계분을 만지기조차 싫어하는 경향 등등 심각한 문제가 아닐 수 없다.

현재 스크래퍼에 의해 어느정도 계분수거가 기계화되어 있지만 문제는 건조과정의 더 어려운 것 같다. 따라서 해결방법은 역시 기계장치 및 시설과 그에 따르는 막대한 투자외에는 없게 되는데 청명양계의 경우도 워낙 막대한 시설과 기계장치이기 때문에 현재 우리나라의 양계장 형편으로는 실천이 불가능하다고 밖에는 생각되어지지 않는다.

글로 설명하기도 어렵지만 간단히 소개해 보면 우선 계사의 구조가 고상식인데 계분탱크 부분의 높이가 2m 이상으로 밑으로 트랙터모양의 로다라는 장비가 들어가서 계분을 수거해서 1m 높이의 기다란 저장탱크에 갖다 부으면 그

위에 터어빈이 왕복운동을 하며 저어(교반)하며 계분을 건조시켜 거기에 특정한 효소를 첨가하면 비료가 되어 나오는데 전혀 계분냄새가 안 나는 양질의 완전비료로서 15kg들이로 포장되어 연간 1억원 이상의 매출을 하고 있다.

고상식 계사이지만 높이에서 우리나라의 계사와 현격한 차이가 있고 계분이 직접 바닥에 떨어지는 것이 아니라 케이지 조금 아래 부분에 얇은 나무조각이 있어 일단 그 위에 떨어져서 통풍으로 어느정도 마른 다음에 떨어지므로 계사내에서 거의 마른 계분으로 나오는데, 그것을 다시 첨가제를 섞어 처리하는 기계설비가 엄청나게 비싸므로 지금의 우리나라 형편으로는 적용하기에 어려운 점이 많은 실정이다.

그러나 투자와 장비가 문제가 되는 것이지 실행이 가능하기만 하다면 앞으로 점점 심각해질 계분처리에는 일대혁신이 될 수 있을 것으로 생각되는바 관심이 있으신 분은 필자와 직접 상담에 응해 주시면 같이 연구해 볼 과제로 생각된다. *