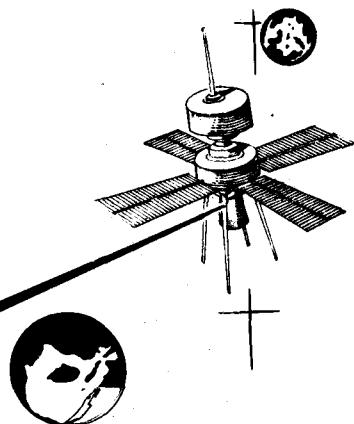


# 안테나



盧 永 翰  
(본지 편집국장)

## 계분처리에 세심한 주의를

계분을 비싼값으로 판매하던 시절이 어제께 같은데 어느사이 계분이 양계인을 괴롭히는 무서운 존재로 변하고 말았다.

규모가 대형화되면서 계분의 생산량이 많아지고 많은 양을 처리할 수 있는 시설을 하려면 막대한 자금이 소요되어 돈을 주고 또는 돈은 받지 않고 연중 처리하도록 하기도 하지만 여름철에는 계분의 수분함량이 높아져 더욱 애를 먹게 된다.

그동안 계분이 고등소체나 과수, 원예에 사용되어 왔으나 생분(生糞)을 그대로 사용하거나 건조시켜 판매하여 왔기 때문에 계분에 대한 인식이 잘 못되어 계분의 비료로서의 시장도 점차 약어가고 있다.

늦게나마 발효시설을 해서 계분을 발효건조 시킴으로써 최근 발효계분에 대한 인식이 높아지고 있다.

일반적으로 산란계 한마리가 상품화된 계분을

연간 약 15kg을 생산한다고 볼때 돈으로 환산하면 1,000원 정도가 되어 1만수 규모인 경우에 약 1,000만 원의 계분수입을 올릴 수 있어 경제성도 검토할 만하다.

2만수 규모이면 발효처리시설에 약 2~3천만원이 소요되어 일시 투자에 목돈이 필요하지만 이것도 연구에 따라서 해결할 수 있는 방법이 있으리라고 생각된다.

일본의 경우는 계분처리의 합리화로 공해문제를 해결하기 위해서 이에 필요한 기계·기구를 임대하여주는 환경정비리스사업이 활발히 운영되고 있기 때문이다.

재단법인 축산환경리스협회를 설립하고(1976. 9. 16.) 이 기구가 리스업무를 담당하고 있다.

우리나라도 정화시설에는 장기처리 용자가 있는데 축산환경정화시설에도 쉽게 사용할 수 있도록 하는 방법과 우리도 축산진흥기금을 일본처럼 공해문제를 해결하는 시설구입에도 용자하는 방법 등이다.

앞으로 환경오염 문제는 점점 심각하여질 것으로 예견되어 미리 준비가 필요하다.

보건사회부는 지난 5월30일 보건사회부령 제802호로 폐기물관리법 시행규칙을 공포하였다.

내년 6월 1일부터는 양계장의 경우에 (5월호 참조) 계사시설이 1,000m<sup>2</sup> 이상이면 (특별 청소지역은 500m<sup>2</sup>) 다음의 시설을 하도록 동시행규칙 8조

에 되어있다.

제8조(축산폐수정화시설) 법 제2조제9호의 규정에 의한 축산폐수정화시설은 다음 각호의1에 해당하는 시설을 말한다.

1. 협기성균에 의한 발효설비 및 그 부대설비를 조립하여 만든 협기성 소화처리시설
2. 호기성균에 의한 산화설비 및 그 부대설비를 조립하여 만든 호기성 산화처리시설
3. 호기성균 또는 협기성균에 의한 퇴비화설비 및 그 부대설비를 조립하여 만든 퇴비화시설
4. 토양균에 의한 호기성 산화처리설비 및 그 부대설비를 조립하여 만든 산화처리시설
5. 매체를 이용한 호기성 산화처리설비 및 그 부대설비를 조립하여 만든 산화처리시설
6. 환경청장이 제1호 내지 제5호 각호의1에 해당하는 시설에 준하는 처리효율을 가진 시설로 고시하는 시설

환경청 실무진들이 닦의 경우에는 별도로 오줌(尿)을 배설하지 않기 때문에 폐수가 문제가 되지 않으므로 계분창고 등으로 대치하는 방법도 연구 중인 것으로 알려지고 있어 8조 6항에 따라 계분창고 활용도 기대할 수 있으나 근본적으로 계분을 발효처리하여 상품화 하는 것이 문제해결의 빠른길인 것으로 생각된다.

또한 계분을 처리하여 비료나 사료로 사용코자 하는 경우에 이들은 시도지사에 신고하여야 하며 양계업자는 계분을(처리하지 않은 것) 처분할 경우 신고업자에게만 판매 또는 처리하도록 하여야 한다.

그렇지 않고 현재대로 아무에게나 계분을 가져가도록하면 공해물질의 무단 폐기처분으로 처벌을 받게된다.

이제는 계분을 아무에게나 처리할 수도 없게 되었다.

한강유역에 접한 곳은 계분이나 오물이 한강에 유입되지 않도록 특별 주의를 하여야 하는 등 세심한 주의가 필요하다.

양계 관계의 공해로는 계분에서의 악취와 관리 소홀로 흘러나가는 것과 계분으로 인한 유해온충



의 발생 및 계군의 소음 등을 들수 있는데 앞으로 계사신축에 참고하여야 할 것이다.

## 수입개방시대가 의미하는 것들

칠면조와 기타 가금육이 수입개방된 후 이번 7월 1일부터 닭고기 및 돼지고기 통조림과 소세지와 유사한 기타 조제식료품이 수입개방되었다.

이번 수입자유화된 내역은 다음과 같다.

그간 양축가들의 어려움을 생각해서 농림수산부 중소가축과가 관계기관에 수입개방을 보류하여 줄 것을 여러차례 강력히 요청하였으나 전체 경제정책의 윤용과 국제적 현실이 어쩔수 없어 통조림의 경우 개방되고 말았다.

CCC N	品 名	自由化 内 譯	備 考
0206-0101	햄	當初 '86年以後 自由化品目으로 예시, 保留	
0206-0102	베이컨	"	
1601-0100	소세지	"	
* 1601-0200	기타(소세지와 유사)	'87. 7. 1日字로 輸入 自由化 한 기타 조제 식료품)	• 전품목의 관세율 35% • 당초 수입 부가금 부과 조건부였음.
1602-0101	쇠고기통조림	當初 '86年以後 自由化品目으로 예시, 保留	
* 1602-0102	돼지고기통조림	'87. 7. 1日字로 輸入 自由化	
* 1602-0104	가금고기통조림	'87. 7. 1日字로 輸入 自由化	

◎ 주) 금차 수입자유화된 1601-0200 : 소세지와 유사한 기타 조제식료품의 정의는 모호하나, 수입자유화된 1602-0102 : 돼지고기 통조림과 관련하여 돈육을 주원료로 하여 기타 채소류, 면류등과 혼합한 CAN제품은 수입자유화 품목으로 간주됨.

우리나라는 가공산업의 역사가 짧고 아직은 통조림에 소비자들이 익숙하지 않아 국내 육가공 시장 규모가 1천억원 정도에 머무르고 있으며 이중 가장 피해가 클 것으로 예상되는 돼지고기 통조림 시장 규모가 115억원 정도로 돼지고기 소비의 4~5%밖에 안되고 닭고기 통조림은 거의 무시할 정도 이기 때문에 이번 개방이 별것 아니라고 간단히 생각해버린다면 실수이다.

일반적으로 축산물 소비가 많은 선진국의 경우에 축산물 소비량 중 가공식품으로의 소비가 약 30% 가 되어 우리도 축산물 소비가 젊은 세대의 인구층이 넓고 가격만 합리적으로 절감되면 폭발적으로 증가할 잠재시장으로 볼 수 있다.

이러한 황금시장의 개방은 육가공업자들의 원료 육개방 요청이 뒤따르게 되고 이러한 조치의 확산이 과거 목화농사나 콩농사처럼 축산업에서 축산인이 떠나가는 것을 더욱 빠르게 앞당기지 않을까 우려되기 때문이다.

수입개방을 요구한 나라들도 현재의 150억시장이 아닌 90년대의 1조원 시장을 보았기 때문에 그 렇게도 강력히 요청한 것으로 보인다.

이번 개방중 특히 우리의 관심을 끄는 항목은 소세지를 제외한 기타 소세지와 유사한 기타 조제 식료품의 개방이다.(CCCN번호 1601~0200)

조제식료품의 범위가 어디까지인지는 관세청의 해석에 따라 달라질 수 있겠지만 어떤 방법으로 조리(끓이거나 증기로 찌거나 석쇠로 굽거나 후라이하거나 또는 볶은 것)된 肉 및 설육, 빵가루를 입힌

것을 포함한 조제식료품이 포함되어 이 조항을 원용하면 상당한 물량의 완제가공품 축산물이 수입될 것으로 예상되는 것이다.

다행히 농림수산부 중소가축과에서 시기적절하게 관세청의 유권해석을 받아 햄버거 패티(patty)는 이번 개방에서 제외되었지만 현재 일본은 개방된 상태로 우리도 언젠가는 개방될 가능성이 많다. 이렇게 되면 우리나라로 본격적인 햄버거시대가 도래하게 되어 식문화의 큰변천을 가져올 것으로 보인다.

축산물의 점진적인 수입개방은 우리의 전통식 생활에 변화를 가져올 것이고 제품과 소비의 다양화는 생산구조의 개편이 불가피하게 되어 축산업의 새로운 변화가 예상된다.

생산비를 최저화하고 품질을 높이는 길이 아니고는 살아남을 수 없는 시기가 가까이 와 있다. 『

난좌를 청결히 하여  
질병을 예방하고  
생산성을 높이자