

닭고기 따뜻한 약성으로 여성에게 좋다

—한의학 문헌상 닭고기 권장 식품, 민간 보양식으로 으뜸—

한의학에서 닭고기는 따뜻한 약성으로 소화력을 강화시키고, 골수를 튼튼히 하고 기운을 나게 하며 부인들의 냉 대하증, 자궁출혈, 산후 쪼이 잘 나오지 않을때, 질병 후 원기회복에 예로부터 약용으로 널리 이용되어 민간요법으로의 보양식으로 알려지고 있다.

한국 양계박람회 "한의학적으로 본 닭고기 효능"을 강의한 백구한의 원 강재만 원장은 (서울시 한의사회 부회장)한의학에서 필요에 따라 닭고기를 약용으로 이용하여 왔다고 밝히고 닭고기의 문헌상 약성은 비장과 위장을 따뜻하게 보하여 소화력 강화와 빠른 원기회복에 이용되어 왔다고 전했다. 비장은 우리 몸에서 소화흡수를 돕는 기관으로 빈혈방지, 피로회복 불면증 방지 등에 관여하고 있다.

닭고기는 그 맛이 연하고 향(풍미)이 있을뿐 아니라 에너지 원으로 단백질의 구성상태가 풍부하고 영양성분이 충분한데 지방이 불포화 지방산으로 성분이 건실하고 분리가 쉬워 선별섭취가 용이한데다 맛이 연해 동·서양을 불구하고 요리사들의 인기 재료로 널리 이용되어 왔으며 특히 소화흡수가 잘되어 소비자 기호에 부응해 왔다.

이밖에도 닭고기는 빈뇨, 오줌소태, 설사병에도 이용되며 기를 내려 상기 된기운을 안정시켜 정신안정에 약효가 있다. 놀렘방지나 양기의 상승, 성인병 예방에도 효과가 있다. 또한 소화흡수가 잘돼 빠른 원기회복과 소화기능의 강화에 좋아 병후회복, 소아의 살이오르는데 노인의 강장식에 널리 이용된다.

그러나 항간의 임신중 닭을 먹으면 닭살이 된다거나 혈압이 높아져 중풍이 걸린다거나, 닭날개를 먹으면 바람이 난다거나 하는 것은 전혀 근거없는 속설로 과학적인 근거가 없다고 밝혔다.

그러나 열이 많은 사람이나 특별한 질병이 있는 경우 전문가의 지시에 따라 조심할 필요가 있다고 전하며 닭날개에 있는 콜라겐 성분은 여성피부 미용에 좋고 냉한 사람에게 좋은 닭고기는 여성에게 특히 권장할 식품이라고 밝혔다.

육계산업 경쟁력제고 방안 워크숍 개최 불합리한 제도개선 및 실질적인 금융지원 필요

한국 농어민 신문 (사장 황민영)이 주최하고 본회가 후원한 세계화시대 육계산업 경쟁력제고 방안 워크숍이 지난 8월31일 축협중앙회 강당에서 전국의 관련인사 400여명이 참가한 가운데 개최되었다.

계육산업의 국제경쟁력 제고를 위해 정책추진방향, 제도개선, 수입에 따른 문제점, 계열화산업의 경쟁력제고방안등이 논의된 이날 모임은 육계 관련 모임으로 드물게 많은 참석자가 운집해 밀도있게 현안 문제와 나아갈 방향을 논의하였다.

특히 점차 늘어나는 사육농가와 안정되어가는 계열화 사업 주체간 상반

되는 대립적 관계에서 서로의 약점을 보완해 가는 동반자적 관계로의 발전이 필요하다는데 의견을 모으고, 경쟁력제고 차원에서 축사표준설계 등 불합리한 제도의 개선과 자금조달에 있어 자기자금 비중이 낮은 계열주체에 각종 금융제도의 지원과 계열화 자금의 금리를 현행 8%에서 5%이하로 낮춰야 한다고 밝혔다.

이밖에도 원가절감을 통한 능동적인 수출촉진 방안모색과 행정기능의 일원화, 계육산업 단체의 조직 안정과 홍보기능이 강화되어야 한다는데 의견을 모았다.

종합토론에서는 사육농가의 입장과

단 신

대연식품 회사창립 10주년 기념 사보 "새물내 소식" 창간

(주)대연식품(대표 한형석)은 오는 9월 28일 회사 창립 10주년을 맞아 제2의 창업을 다짐하며 사보 "새물내 소식" 창간호를 발행 하였다. 동지는 계간으로 발행될 예정이다.

한편 동사 종계장이 경기도 용인군 외사면 신천리에 6만 5천수 규모로 준공됨에 따라 지난 8월초 1차로 로스종계 1만8천수가 입추되었다. 계열농가에는 96년 봄 부터 자사 종계에서 생산될 병아리가 공급될 전망이다.

닭고기 우수성 홍보라디오광고

본회는 양계협회와 공동으로 닭고기 우수성 홍보광고를 계속 실시하고 있다. 9월 중에는 여성지 FEEL(조선일보사) 리빙센스(서울문화사), 식육계(미트저널사)등 잡지계와 KBS-2라디오 및 MBC-FM라디오에 각각 방송하고 있다. 내용은 영양사로 하여금 고단백 저칼로리의 닭고기를 많이 먹자는 내용으로 전국적으로 방송하고 있다.

· KBS-2R (09:10~09:30)김수미·강남김의 행복 만들기 1부
· MBC-FM (10:00~10:30)김성명의 음악살롱 3부

축산물 시사정보지 "미트저널 뉴스"발행

미트저널사(사장 이기복)는 9월 부터 일간 "미트저널 뉴스"를 발행 가입자에게 매일 팩시밀리로 시세정보를 전달하고

있다.

내용은 전국도매시장을 소고기 돼지고기 경락가격과 산지 가격 동향, 육계, 노계, 병아리 시세 등이 소개되며 주요뉴스가 게재되어있다. 당일 시세를 받아볼수 있는 신속체계 구축을 마치고 가입신청자를 받고 있다.

구독문의 : (02) 489-0361-3
FAX: 489-0360 미트저널사

미원 마니커 43회 육용계 능력검정 1위

미원 마니커(대표 서형교)의 마니커 품종에 대한 양계협회 제43회 (95-1차) 육용계 경제능력검정에서 종합성적 1위를 차지했다.

국산계 품종인 마니커는 사육환경이 좋지않은 국내계사 시설에 외국계에 비해 잘 적응된 면모를 보여 외국 종계 일반

계열주체간 입장의 차이로 긴장감이 느껴지기도 했으나 발전적인 계육산업의 역군으로 동반자적인 발전지향적 의지를 표출하였다.

300여 참석자들은 끝까지 자리를 지키며 모임의 열기를 고조시켰는데 이 모임을 통해 계육산업의 확고한 발전의지가 표출됐다고 입을 모았다.

미국, 러시아 닭고기 수출 급증

94년 미국의 닭고기 수출량은 총 130만톤으로 그중 28%인 37만톤이 러시아로 수출되었다. 러시아는 닭고기 뿐만 아니라 육류모두가 증가되었는데 육류 전체 수출은 50만톤 이상으로 93년도에 비해 3배 이상 증가한 수치다. 그 원인은 러시아의 시장경제 도입에 따른 과도기 상태에 기인하며, 현지 육류가격 상승, 육류 소비 증가 등이 요인으로 분석된다.

미농무성(USDA)은 이 밖에도 닭고기 수출은 홍콩 25%, 일본 9%, 멕시코 8%순으로 나타났다고 밝혔다.

일본, 닭고기 도계처리 위생 관심도 높아져

일본은 최근 닭고기 수요가 증대하고 있는 가운데 도계장의 닭고기 위생처리의 관심이 높아지고 있다.

동경근교 지방현 중앙 식육 위생검사소는 도계장에서 육계 소화기내 병원성 세균의 보유상태를 조사한 결과

2개 양계장의 171수의 맹장내용물중 살모넬라균, 캄피로박터균, 황색포도상구균을 조사 하였다.

검사결과 살모넬라균은 49.1% 황색포도상구균은 2.3%가 검출고 양계장에 따라 검출율이 살모넬라균과 캄피로박터균은 0~27%로 차이가 많았다.

이에 따라 소화장기 내용물에서 병원성세균이 다수분리 되기때문에 일본에서는 장기 내용물의 누출에 따른 닭고기, 기구 등의 오염방지 대책이 필요하며 위험요소중점관리제도(HACCP)방식을 도입해 해결해 나가는 것이 금후의 과제로 대두되고 있다.

세계 제2위 수출국 브라질의 브로일러 산업

-정부·가금업계·생산자 단합해 소비자 지향적 생산-

브라질은 세계에서 3번째로 큰 브로일러 생산국으로 넓은 땅에 알맞은 기후, 많은 인구, 풍부한 사료곡물 생산으로 생산비가 낮고, 국가 산업 하부구조 즉 고속도로, 운송수단 발달 전기·전화·도매시장·공중보건·대학 등이 가금산업 발달에 밑거름이 되고 있다.

브라질은 미래의 생존의 길은 품질이라고 믿고 가금회사들의 제품에는 「ISO 9000」이라는 인정서로 세계적으로 만족할 만한 품질임을 보증하고 있다. 이외에도 TQM(Total Quality Management)등 브로일러 산업은 오랜기간 품질에 관심을 기울이고 있다.

브라질 소비자는 2Kg의 큰 닭고기를 원하는 반면 국제적으로 0.8~1Kg의 작은 닭을 원하므로 고객의 입장에서 소비자가 원하는 제품생산에도 관심을 보이고 있다.

수출을 위해 이슬람국가의 요구에 부응해 알라식 도계라든가 회사의 자부심을 창출하기 위해 각종 통계와 기업공개에도 인색하지 않고 경쟁에 두려움이 없는 자신감에 차 있다.

생산구조는 계열화체제가 잘 이루어져 있으며 생산자의 능력에 맞는 보너스에 인색하지 않고, 육종에서 기계·기구 등 실험장치를 운영해 원하는 품질을 좋은 능력으로 생산하는데 노력을 기울이고 있다. 또한 기본적으로 국내 제조에 의한 기계·기구를 사용하지만 국제적인 고객만족을 위하여 외국의 기계등을 수입하는 영업적인 면도 간과하지 않고 있다.

또한 정부는 가금산업에 대한 온정주의를 펴 계열사가 시골에서 고용인들에게 삶의 질을 높이는 주택, 식품, 탁아, 학교시설을 설립하는데 적극 지원하여 노동력을 잘 활용할 수 있도록 하고 운송수단, 도로시설 등의 기간시

도의 국내계육시장에 국산계 육종의 자부심을 느끼게 하고 있다.

가축전염병 발생 경보 발령

농촌진흥청은 지난 8월 3일 닭뉴캐슬 병 발생경보와 가금 디프스 발생주의보를 발령했다.

뉴캐슬병(ND)은 전염성이 강해 감염되면 예방접종 하지 않은 닭은 폐사율이 100%가 되는 등 무서운 제1종 법정 전염병으로 백신 등 방역에 만전을 기해야 한다. 한편 가금디프스는 추백리와 특성이 유사한데 특히 산란체와 중계에서 그 피해가 크다.

VIV-ASIA '95 방콕 국제축산 박람회 개최

네델란드 ROYAL DUTCH FAIRS가 주최하는 VIV

-AISA '95 국제축산박람회 오는 11월 15일부터 4일간 태국 방콕에서 개최된다. 유럽의 각종 축산기기가 소개되는 이번 박람회는 아시아에서 격년으로 개최되는 행사로 특히 부로일러 사육시설, 도계시설, 폐수처리 시설, 육가공 시설 등이 관심거리이며 육계 계열화농장 방문 등 일정이 포함되어 있다. 관심 있는 회원사는 본회(전화 536-9855~6)로 문의 하기 바란다.

냉동 닭고기 수입 저조

냉동 닭고기 최소시장 접근(MMA)물량 7천7백톤의 수입권 공매의 과열에도 불구하고 8월말 현재 닭고기 수입은 매우 저조한 것으로 나타나고 있다. 8월말 현재 수입 완료된 물량은 25개 업체에서 약2천 5백여톤이 수입되었으며 국내 닭 값 하락에 따라 수치를 맞추기 어려워 포기물량은 늘어나

수입권 판매량의 37%에 이르는 2천 8백여톤에 이를 것으로 전망하고 있다.

삼계탕 꾸준히 소비증가

여름철 대표적인 보양식품인 삼계탕 소비가 꾸준히 증가하고 있다. 주로 청년층에서 인기리에 판매되던 삼계탕이 X세대대로 밀려서 저는 10대 젊은 층에서 이번 여름 폭발적인 인기로 판매되고 있으며 삼계탕 전문식당이 꾸준히 자리를 잡아가고 있는 추세로, 일부 전문점의 경우 비수기인 가을 겨울철에도 꾸준히 매출이 증가하고 있으며, 수출역시 계속 증가하고 있어 세계적인 식품화 경향으로 바뀌고 있다.

한편 (주)화인 코리아는 소비자의 구매편의를 위하여 전국 우체국을 통한 우편주문 판매를 우선로 회사부담으로 전천후에 판매하고 있다. 문의 ☎(0613)31-8383

설의 확충을 돕고 있다.

기술면에서는 진보된 상태이나 기술적인 진보와 자동화가 혼동되고 있으며 절단 등 아직 많은 부분에 노동력을 활용하고 있다. 환경에도 관심을 보여 랜더링 후 폐수처리를 거쳐 깨끗한 물을 내 보내고 있다.

닭고기 관련 전체 산업의 이익은 모든 관련인에게 있다고 믿는 브라질의 -브로일러 업체는 중앙연합회(UBA)산하에 ABEF(생산수출업자 연합회) APINCO(브로일러 생산자 연합회) ANAB(가금처리 연합회) 등이 있으며 UBA는 모든 관련단체를 같은 방향으로 움직이도록 하는데 많은 노력을 하고 있다. (Poultry Int'l 95.7)

'95 한국양계박람회 성황리에 마쳐

-8. 23~26 한국종합전시장-

95한국양계박람회가 8월23일 부터 4일간 한국종합전시장 태평양관에서 성황리에 개최되었다.

1991년 부터 격년제로 개최되어 3 번째 개최된 이번 박람회는 각종 대회 및 세미나 개최, 홍보전시 행사 기자재 등 전시행사로 다채롭게 진행되어 양계인은 물론 일반 소비자들의 관심이 높았다.

닭고기와 관련하여 요리솜씨대회, 요리강습회, 닭고기 및 닭고기 가공제품 전시 시식 등 각종행사로 많은 소

비자들의 이목이 집중되어 닭고기 소비시장에 많은 가능성을 보였다. 특히, 본회 회원사인하림, 마니커, 대연, 한일, 영육, 풀그린, 화인코리아 등 7 개사에서 35개 부스를 설치하여 다양한 닭고기 제품은 물론 계열화 생산, 닭품종 소개를 통해 참가한 많은 소비자의 관심이 집중되었다.

15개국 130여개 참가업체의 다양한 품목전시에 참가한 많은 축산인들은 양계업의 위상제고에 찬사를 아끼지 않았다.

참가한 일부 육계인들은 채란계관련 시설에 비해 육계농가의 불거리가 적어 아쉬워하며 현재 낙후된 사육시설과 경쟁력제고 차원의 육계관련 시설의 관심이 고조되기를 희망했다.

한편 많은 주부들이 방학을 이용해 자녀들과 참가해 전시장을 돌아보며 본회 회원사들 전시장의 닭고기 제품에 많은 관심을 보였다. 소비자들은 이구동성으로 깨끗하고 위생적이인 닭고기 제품과 각 회사의 다양한 가공품에 놀라며 좋은 이미지를 갖게 됐으며 영양식과 간식을 위해 주변에서 쉽게 구입할수 있는 방법을 물어왔다.

이런 관측행사가 일과성으로 끝나기 보다는 회원사의 제품홍보 보급을 위해 닭고기 제품 전문전시장판매를 상설화하여 소비자들의 욕구를 충족시키고 닭고기 소비를 계속늘려나가는 방안이 모색되어야 하겠다.

닭고기 수요증가에 정책 대응 적극 대처 필요

향후 국내육류소비 형태가 소-돼지-닭고기의 소비순위에서 닭-돼지-소의 소비행태로 변하고 닭고기 수요량 증가추세는 계속되어 2천년 까지 연간 1만 5천톤 이상씩 증가될 전망이다.

농촌경제연구원장 정영일 박사는 양계박람회 기념세미나에서 '94국내 전체 육류생산 100만톤 중 닭고기는 25만톤을 생산해 축산업 중 점차 중요한 위치를 차지해 가고 있음을 시사하고 닭고기 생산은 계속 증가할 것임을 밝혔다.

그럼에도 닭고기 산업은 현재 사료비, 노동집약적 경영 시설미비 등에 기인해 생산비가 높고, 품질등급의 기준이 없는데다 도매시장 기능이 미흡해 발전에 저해가 되고 있다고 전하고 정부는 식품산업으로서 닭고기 산업을 육성할 필요성을 역설하였다. 생산기반정비와 규모화, 농업인력육성, 기술개발 보급, 농지제도의 개선등을 통한 농업의 체질 강화를 위한 정책 대응과 농정추진체계의 개선, 투융자 제도 개선을 통해 산업의 경쟁력을 키워주는 한편 농정추진을 행정편의주의에서 탈피해 농어민을 상대로 하는 서비스 위주로 개선해야 한다고 밝혔다.



우리의 것을 소중히하는 육계계열화 업체



(주)대연식품

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주)TS해마로

TS HAIMARROW Co., Ltd.