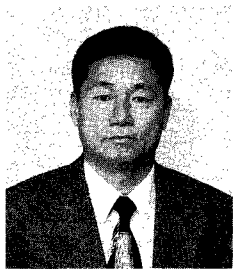


# 육계산업 문제점과 개선방안



최길영  
영남농장 대표

**병**자년 한해도 서산에 지는 해를 보듯 저  
물어 간다.

작년말 기대에 못미치는 육계 가격으로 생산  
의욕을 잃고 표류하던 육계산업이 금년 3월 들  
어 2,000원 하는 시세가 나오자 너도 나도 입  
식열기가 불기 시작했다.

그 열기가 삼복으로 이어졌다. 그러나 그 기  
분은 일시적이 되었다. H사의 종란수입과 금  
년 북경기에 대비해서 틀에 짜놓은 듯한 병아  
리 생산이 과잉되었다.

그것으로 인해 육계업자들은 마음에 갈피를  
못잡고 머리 싸움을 하지 않을 수 없었다.

사료 값 인상, 인건비 상승, M.M.A 물량  
등 여러가지를 계산해도 소비가 대폭 증가하지  
않는 한 인건비도 건지기 어려운 것으로 예측  
했다.

예측이 빗나가길 기대 하였지만 적중하고 말  
았다. 삼복에 닭출하를 하지 못하고 냉동 비축  
하는 사태가 발생 하였다. 공산품이 아닌 축산  
물을 시세(가격)에서 세일까지 해서 팔아야 하  
는 시대를 맞이하게 되었지 않은가.

금년에는 금수강산이란 말에 걸맞게 기후가  
좋아 육계에는 모처럼 큰 질병이 없고 생산성  
이 뛰어났다.

설상가상으로 국내 경기가 침체 되었다. 또  
영국의 광우병, 일본의 O-157 보도, 국내 도  
계장의 죽은닭 시판과 옆친데 닭친격으로 살모  
넬라 검출 등 언론 보도까지 전파를 타고 말았  
다. 어떻게 표현할 수 없는 상태와 생존에 위  
협까지 하는 육계가격이 되고 말았다.

돌이켜 보면 우리 조상들이 아주 귀한 손님  
이나 백년 손님접대에 빼 놓을 수 없었던 닭고  
기였다.

식품을 먹어서는 앓되는 닭고기로 전략하게  
하였다.

우리는 수수방관만 하고 있을때가 아니라고  
생각한다.

뿌리 깊은 나무가 그 생명력이 견고하듯이  
우리는 사명감을 갖고 이 어려운 난관을 헤쳐

나가야 한다.

필자 나름대로 몇 가지 문제점을 짚어보고 개선방안을 모색하고자 한다.

### 1. 정확한 통계자료가 필요하다

통계자료는 소비에 필요한 자료가 있어야 하고 생산에 필요한 통계자료가 있어야 한다.

물론 통계 자료가 없는 것은 아닐 것이다. 통계자료를 활용할 수 있는 창구가 일원화 되어 있어야 한다.

때론 닭고기 수급을 조절하지 못해서 상인들이 어려움을 겪게 되고 과잉 생산으로 인해 생산자가 닭출하를 하지 못한다.

그로인해 엄청난 비용을 투자하여 냉동 비축을 마냥하는 악순환이 계속되는 육계업으로 전락하고 말았다.

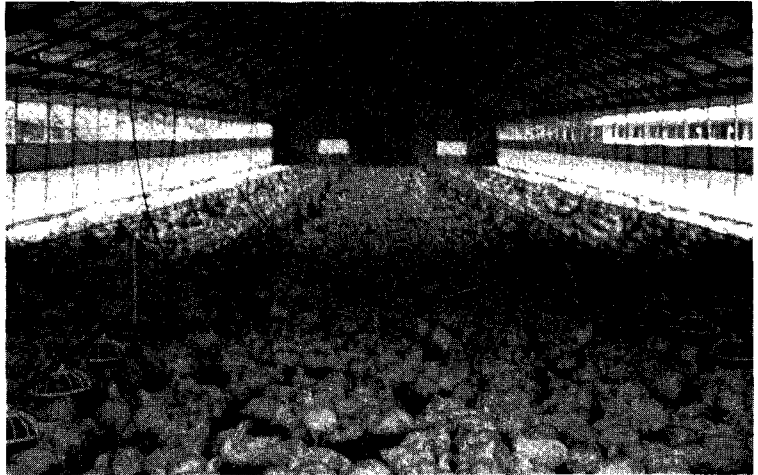
이제 우리나라도 정보 통신을 이용한 계획성이 있는 생산을 할 때가 오지 않았나 싶다.

먼저 소비를 생각하고 뒤이어 생산할 수 있는 정보가 구축 되었을 때 한탕 주의에서 벗어나 생산자는 오직 생산에만 전념 할 수 있다고 본다.

'97년 7월 수입 자유화가 되더라도 우리 육계업은 계속 발전하지 않겠는가.

### 2. 가격 연동제가 필요하다

쇠고기나 돼지고기는 몇년전 부터 가격 연동제가 실시 되고 있다. 지금은 가격 연동제가 정착되고 등급별(부위별, 부산물)시세를 놓고 소비자에게 홍보하고 있다. 그러나 닭고기는 어떠한가! 닭고기는 소비자 가격이 한번 오르



면 내려 갈 줄 모른다.

금년 들어 원가를 웃도는 가격이 석달정도 밖에 안되었는데도 한번 올라간 소비자 가격은 한 차례도 내리질 않았다.

육계생산자로서는 도저히 이해가 안된다.

가격 연동제가 실시 된다면 닭가격이 하락 되었을 때 소비를 촉진시킬 수 있는 요인이 될 것으로 생각된다.

### 3. 위생적인 닭고기 생산이라고 생각한다

소비자가 마음놓고 사 먹을 수 있게 모두가 심혈을 기울여야 한다. 하루살이 육계업 닭고기 생산으로 생각하고 팔고 보자는 식은 안된다. 확실한 믿음을 갖고 소비자가 사계절 상관 없이 가장 위생적이고 안전성이 보장되는 닭고기라는 것을 소비자에게 홍보를 통해 인식될 수 있게 해야한다.

우리 국민은 1만불 시대에 살고 있다.

닭고기생산과 식품개발도 선진국 수준으로 가야 한다.

각 도계장, 식품회사도 안정성 위생법에 저촉되는 고기는 폐기처분 하는 과감한 자세가

있어야 한다고 생각한다.

#### 4. 제품 개발 투자를 아끼지 말아야 한다.

현재 우리나라 닭고기 소비 형태를 보면 그렇다. 단 몇 가지가 기본적으로 인식되어 있고 그 외 제품은 몇 가지에 불과하다.

지난 '80년 중반 미국의 식품 영양학을 전공한 톰슨박사를 만나게 되었다. 단순한 우리나라 닭고기 식품에 비해 미국은 어떠한가 궁금했다. 그래서 미국에는 어떠한 닭고기가 가장 많이 판매되고 있습니까? 라고 질문 했다. 톰슨 박사는 오리혀 반문해 왔다.

“저 사람이 무슨 업종에 종사하는 사람인가” 하고 물어온 것이다. 왜냐고 반문 했더니 “현재 미국에서는 1,200~1,400 종류의 닭고기가 미국내는 물론이고 세계시장에 판매되고 있다” 고 했다. 질문한 나 자신은 부끄러웠다.

한편 국내에서 알려진 계열업체는 있다. 그 업체를 대표할 만한 식품은 없다.

물론 업체 나름대로 개발에 최선을 다하고 있지만 소비자는 모르고 있는 실정이다.

소비자를 만족 시키려면 많은 투자와 노력이 필요하다. 노력하지 않고는 결과를 바랄 수 없지 않는가!

닭 한마리가 각종 요리가 되는 제품으로 무한한 성장이 될 수 있도록 다시 한번 생각해야 한다.

#### 5. 육계생산은 기초적이고 중요한 사업이다.

축산기술연구소와 수의과학연구소를 내 집 드나들 듯 한다.

축산기술연구소에서 여러가지 기술 지원을 받고 있기 때문이다.

계사내의 환경에 많은 도움을 받는다. 즉, 우리 생산자가 눈에 잘 보이지 않는 먼지, 습도, 암모니아가스 농도 등 생산에 저해 되는 모든 요소를 알려주고 지도를 해준다.

또한 수의과학연구소도 자주 찾는 기관중에 하나이다. 각종 질병 예방에 많은 도움을 주고 받고 있다. 또 우리 고장에는 최고의 생산을 하여 고품질을 만들고자 하는 그 생산자와 수의 과학 연구소와 자매결연 마을(농장)로 지정 받게 되었다.

질병에 관한 모든 정보를 알 수 있게 되었고 병아리 입추가 되면 혈청검사를 비롯해서 백신 프로그램까지 제공 받고 있다.

필자 역시 자료를 FAX로 받아 자매결연 농가에 전해주는 것도 아끼지 않고 있다.

축산기술연구소의 기술지원과 아울러 수의 과학연구소의 질병퇴치, 자매결연 농가 지정 등으로 닭고기 생산에는 큰 어려움 없이 고품질로 생산하였노라고 자부한다.

#### 6. 전문인력 양성이 필요하다.

육계산업에서 문제점으로 지적되는 것 중의 하나는 각 계열업체의 무분별한 농가 선정이다.

계열 업체 농가에 선정되면 연수교육과정(회사소개)과 축산기술연구소, 수의과학연구소 초청강의 수련과정을 거쳐야 된다고 본다.

농사짓던 사람이 감언이설에 속아 천직을 하루 아침에 버리고 뛰어 들어 많은 손해를 보는 경향도 있다.

전문적인 지식없이 옆집에서 하니까 나도 한번 해보자는 식이 되어서는 안된다. 특히 겨울이 되면 소모성 질병으로 5~10% 심지어 20~

30%폐사를 내고 있어도 생산자는 이것을 일상 통념으로 생각하고 있다.

내 나름되로 이야기 해 보지만 안타까울 뿐 이라 계사 구조물 환경적 요인(사계절)탓도 있 겠지만 생산자의 사명감과 지식이라고 본다.

병아리만 받으면 된다는 식은 벗어나야 한 다. 육계업에 큰 비중을 차지하고 있는 사료 품질도 무시 할 수 없다. 또 생산하기 위해 세 밀하고 복잡한 과정이 있다.

닭이 필요한 온도, 습도, 산소요구량, 암모 니아 농도, 깔짚상태, 분진량, 음수, 심지어 농 장주위 배수, 바람방향까지도 피부로 느껴야 한다.

단순하게 이번에는 많은 폐사와 시세(가격) 가 없으면 재수가 없었다는 식은 벗어나야 한 다. 원인 파악과 전문적인 지식으로 한걸음 나 아가야 한다.

끝으로 한해를 뒤돌아 보면 형언할 수 없는 무거운 것이 가슴을 억누르게 한다.

질기고 절절한 삶을 연상케 하고 있다.

더불어 함께 사는 업계를 만들자고 강조하고 싶다.

이제는 모든 소리를 깊이 받아 들이고 기쁨 을 함께 나누는 멋진 업계의 화음을 듣고 싶 다.

새해에 수입 자유화라는 높은 파도를 넘어야 한다. 새벽을 알리는 화려한 수탉 해치는 소리 가 은은히 들리는 것 같다.

육계산업 발전이 한 단계 발전할 거라는 예 시 같기도 하다.

부지런한 삶을 창조하는 닭의 습성에 걸맞게 우리 다함께 어깨를 나란히 할 미래를 생각하 며 조용히 이 글을 마무리 한다. 양계

# 우량중추 선택이 농장성공의 열쇠



- 고객의 신뢰속에 우량중추만을 생산해온 무지개농장이
- 초현대식 시설의 무창 자동화 중추계사를 신축,
- 국내 중추업계에 새로운 장을 열었습니다.



## 무 지 개 농 장

주 소 : 경기도 안성군 삼죽면 미장리 170  
TEL : (0334) 72-3322

- \* 완전주문생산제실시
- \* 완벽한 방역프로그램
- \* 철저한 올인 올아웃
- \* 완벽한 무창 중추 농장