

계육산업의 건전한 발전위해 도계장 신규허가 자제되어야

—신규 계열화사업도 지원 억제 필요—

계육산업 경쟁력 강화와 산업의 건전한 발전을 위해서 미래 지향적으로 닭고기 산업이 변화해야 한다.

정부는 그동안 적극적인 의지로 생산구조 개선, 도계장 시설 개선, 계육유통의 현대화에 꾸준한 지원을 아끼지 않아 최근 그 성과가 가시적으로 나타나고 있다. 이는 국제수준에 손색이 없는 10여개 계열주체 도계장들에서 소비자들이 선호하는 고품질의 닭고기 생산이 잘 이루어지고 있기 때문이다. 그러나 최근의 닭고기 생산시설이 소비량에 비해 월등하게 많아 업체간 과당경쟁으로 국제곡물가격의 상승에도 불구하고 닭고기 값의 급격한 가격하락으로 이어져 산업의 건전한 발전을 저해하고 있다.

95년도 닭고기 수급자료에 의하면 연간 4억5천만수(지육기준

68만톤 상당) 생산으로 일일 120만수 정도가 생산되었는데 반해 년도말 닭고기 처리·가공 시설은 전국의 도계장 60여군데의 8시간 기준 생산능력이 6억3천만수(일일 210만수 상당)가 되어 현재 국내 소비수준에 비해 도계시설이 과잉되어 있는 것으로 조사되고 있다. 이러한 생산시설의 과잉으로 채산성이 악화돼 94년도 15개, 95년도에는 6개 도계장이 문을 닫았다.

업계는 적극적인 닭 소비촉진 홍보 또는 외국 수출 방안 모색으로 닭 수요를 창출해야 하겠지만 정부도 더 이상의 신규 계열화 업체의 지정이나 도계장 신규 허가를 억제해 계육산업의 안정화를 유도해야만 할 것이다.

아울러서 정부는 기존의 닭 계열화 생산업체가 소비자들이 즐겨찾는 닭고기 생산과 국제경쟁력 제고차원의 생산비 절감이

이루어질 수 있도록 종계능력의 향상, 계열사육농가 시설개선, 질병방역, 닭고기 유통선진화를 위한 유통구조 개선사업 등에 지원을 서둘러야 한다.

현재 국내의 허가도계장이 외국의 경우와 같이 2교대(16시간 작업)하는 경우 현재 닭고기 수요의 3배인 국민 1인당 18kg 닭고기 소비까지도 현업계에서 수용할 수 있는 만큼 닭 계열화사업의 신규지원이나 도계장 신규허가 보다는 위생적인 측면이나 생산비 절감을 위한 지원만이 국가백년대계를 위한 안정적인 동물성 단백질 공급 산업으로서의 계육산업이 지속적인 발전이 기대된다.

정부, 11월 11일 농어업인의 날로 제정

정부는 지난 5월 28일 국무회의에서 기념일 규정을 수정해 11월 11일을 농어업인의 날로 지정했다. 이로서 5월 4째 화요일의 권농일은 폐지되어 법정기념일이 연간 36일이 되었다. 정부는 또한 바다의 날(5. 31), 환경의 날(6. 5), 소비자보호의 날(12. 3)을 새로 제정해 정부의 환경 및 소비자 보호의 관심사를 표명했다. 그러나 축산인은 그 산업규모가 큰데 비해 농업인의 범주에 들어 아쉬움을 보였다.

별도의 '축산인의 날'을 기념일로 지정할 수 있도록 축산인의 노력이 요구된다.

축협중앙회, 육계계열화 사업추진

축협중앙회의 육계계열화 사업이 지난 3년간 장고끝에 적극 추진중에 있다. 축협중앙회는 그간 지역이기주의로 어려움을 겪는 가운데 충북 음성군 금왕 지방공단에 도계장 및 계육가공공장을, 강원도 홍천군에 증계장, 부화장을 총 250억원의 사업비를 들여 도계장 일일 6만4천수 생산규모와 연간 초생추 850만수 생산규모로 지을 예정이다. 자가 개별입식은 30%정도가 될 예정이다. 동 사업은 축협중앙회 가공식품사업본부에서 담당하고 있으며, 계열사육농가는 기존 육계농가보다는 신규농가 위주로 선정할 예정이다.

98년말 준공 목표로 금년 중 설계를 마치고 96년말에 착공할 예정이다. 도계가공공장은 1만3천평 부지위에 약 4천여평의 건평에 세워질 전망으로 가공공장은 특히 2차 가공라인설치에 많은 관심을 나타내고 있다.

"3저 1고" 백색육 닭고기 우수성 홍보 퀴즈 잔치

- 18만 3천통 응모, 경기도 오산의 간호사 1등에 당첨 -

백색육 닭고기의 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤과 고단백의 '3저 1고' 우수식품임을 널리 알리기 위해 지난 해에 이어 2번째로 개최된 자동차타기 현상퀴즈에 전국에서 18만2천7백79통이 응모해 1등 아반떼 승용차는 경기도 오산시의 나미선 간호사에게 돌아갔다.

대한양계협회 주관으로 실시된 이번 퀴즈잔치는 백색육 닭고기의 우수성을 소비자들에게 널리 알리기 위해 지난 해에 이어 4대 일간지와 젊은이들이 즐겨 보는 스포츠지에 11회를 게재하고, 축산전문지와 소비자단체 여성전문지에 6회를 게재해 전국 소비자들의 관심을 유도하는 한편, '3저 1고 백색육 닭고기'의 우수성을 자세하게 읽어본 후 정답을 찾아낼 수 있도록 배려해 많은 응모가 이루어졌다.

추첨은 사법 경찰관 임회하에 지난 5월 27일(월) 오후 5시 축산회관 대강당에서 개최되었는데 양계협회 육계분과위원들과 최준구 회장이 엄정 추첨해 1등 1명, 2등 2명, 3등 20명, 행운상 200명 등 당첨자를 뽑았다.

이번 제2회 자동차타기 현상퀴즈 잔치의 소요비용 1억1천여 만원은 본회 계열분과 회원사가 특별회비(광고비)를 규모별로 분담하여 각출한데다 별도의 협찬사 협찬을 받아 신문 게재 회수를 늘렸다. 본회는 앞으로도 지속적인 닭고기 소비촉진 홍보를 위해 라디오, 신문광고, 식품 및 과학부 담당기자에 대한 자료제공, 학교 급식 프로그램 개

발, 닭먹는 주간 행사, 닭고기 제품 보급 등 사업을 전개해 닭고기 우수성을 계속 알리고 소비증진을 꾀해 나갈 예정이다.

닭고기 소비촉진 홍보를 위한 본회 회원사들의 특별회비 분담 외에도 회원사들과 육계분과위원, 닭고기 관련산업 종사자들이 십시일반으로 본 사업에 적극 참여하기를 바란다.

냉동 닭고기 수입 어려워

올 5월까지 닭고기 MMA(최소시장접근)물량 수입량이 극히 저조한 것으로 나타났다. 축협자료에 따르면 올 MMA물량 1만4백톤 가운데 3월말 현재 도착량 기준으로 6백20톤이고 4월달에는 7백67톤이 수입되었고 5월 15일까지 총 1천7백73톤이 수입되어 총 수입물량의 10% 수준에 그친 것으로 밝혀졌다.

이처럼 수입량이 미미한 것은 국내 닭고기 소비부진으로 지속적인 닭고기 가격하락이 예상됨에 따라 닭고기를 수입해도 국내산 닭고기와 가격 경쟁이 되지 않기 때문이라는 것이다. 또한 지난 3~4월달 국내 닭고기 가격이 2천원대를 유지하는 동안 수입업체들이 값싼 닭고기를 대량수입할 것으로 예상되었으나 국제사료 곡물가격이 상승, 수입국의 생산비가 높아져 수입량이 늘어나지 않은 것도 한 요인이 된 것으로 알려지고 있다. 특히 국내 수입닭고기의 대부분을 차지하고 있는 미국은 평균 10%이상 닭고기 가격이 상승하

는 등 수입닭고기의 평균가격이 전년대비 약 25%나 상승한 것으로 나타났다.

이러한 수입닭고기 가격상승으로 현재까지 7백76톤을 해태상사를 통해 수입, 공급받고 있는 대도매상들은 단체급식소 등에 물량을 공급하면서 국내 닭고기 가격이 높을 경우 kg당 2백원의 이익을 남기고 있으나 대부분 적자를 면치 못하고 있는 실정이다. 이에 따라 일부 수입업체는 닭고기 수입에 따른 적자로 인해 수입권을 포기하거나 수입시기를 계속 연기하고 있는 것으로 알려지고 있다.

닭고기 수입 미이행분 6백톤 공매

닭고기 MMA물량 수입미이행분 6백톤에 대한 재공매 결과 성도물산 1백톤, 해태상사 5백톤 등으로 전량 낙찰됐다.

축산물 유통사업단은 수입부과금을 성도물산이 kg당 2백10원, 해태상사가 2백12원을 제시, 지난 공매시 부과금은 상당한 차이를 보였다고 밝혔다. 전년도에 이어 올해도 닭고기 MMA물량 낙찰사들이 수입을 기피하는 양상이 나타나고 있는 가운데 실시된 재공매결과 미이행물량 전량낙찰은 의외의 결과로, 받아들여지고 있다.

미원마니커 사무실 이전

미원마니커(주)(대표 서형교)가 5월 16일 사무실을 이전했다. 변경주소는 성동구 용답동 235-8(영축빌딩 8층)이다. 전화 (02)242-2221, 팩스 (02) 217-8750~1이다.

계육가공 및 소비홍보 세미나 성료

회원사 개별방문으로 관심사에 대한 자문 실시

선진 각국의 백색육 소비가 적육소비를 추월하고 있는 추세에 발맞추어 국내 닭고기 산업도 역동적으로 발전하고 있다. 본회는 이에 따라 ASA, USFGC 협조로 미국의 전문가를 초빙해 지난 5월 13일 부터 2주간 회원사들을 개별 방문해 자문을 실시하고 계육가공 및 소비홍보 세미나를 개최하였다.

강사로 초빙된 미국 미시시피 주립대 Dr. T. C Chen(식품공학 및 닭고기 가공기술)과 미국 브로일러협회(NBC) 자문위원 Mr. R. N. Gregory(식품 마케팅)는 전국의 도계가공공장을 현장방문해 각 회사의 기술 및 마케팅에 대한 의견교환과 성실한 자문으로 97년 7월 닭고기 전면개방을 앞두고 국내 닭고기 가공기술 향상과 대소비자 판촉활동에 대한 의견을 피력하고 변화하고 있는 국제 닭고기 시장과 미국의 닭고기 산업 발전 및 비전에 대해서 깊은 논의가 이루어졌다.

미국에서 닭고기 소비증가는 지난 20년 동안 ▲고단백 저지방의 건강식품 ▲값이 싼 경제성 ▲요리하기 편한 간편성으로 무려 2배 이상이 신장되었으며 건강·경제적 식품으로 소비자 인식이 확실해 최근에 2차 가공품의 개발, 공급과 생산 비용의 상승에 따른 닭고기 가격의 인상 반응은 긍정적이라 전했다. 소비행태의 변화는 튀김닭(Fried Chicken) 소비는 줄고 야채와 결들인 닭요리나 기름을 뺀 전 기구이 소비가 늘고 있으며 접

차 뼈없는(Boneless), 껍질을 제거한 살코기(Skinless)를 선호하는 방향으로 전환하고 있다고 밝혔다. 최근 의식업체에서 닭날개 요리(핫 윙, 버펄로 윙) 개발로 폭발적인 소비가 일어 날개 값이 가슴육 가격에 근접하고 있는 추세로 닭 생산회사는 소비자 생활패턴 변화에 즉각적인 빠른 대응을 보이고 있다.

또한 지난 10년간 통닭 유통은 35%에서 10%로 급격히 줄고 부분육은 40%대에서 정체하는데 비해 정육은 8~9%, 2차 가공육은 6~7% 정도 상승했다. 95년도 닭고기 소비는 슈

퍼마켓 49%, 음식점 소비 31%, 단체급식소(학교, 병원 등) 12%, 수출 7%로 이어졌고 슈퍼마켓의 닭 전시 공간이 소비자 요구에 부응해 10피트에서 50피트로 늘어났으며 닭 공급은 상위 8개사가 35%를 점유하고 있다(20개사 점유율은 65~75%).

한국의 닭고기 산업은 산업주체인 계열사의 노력으로 역동적으로(Active) 발전하고 있다고 소감을 밝히고 연구활동 미비(R&D), 도계처리 중 기본사항이 지켜지지 않아 경영적인 손실 발생, 부분육 도계수율 향상, 적육에 비해 상대적으로 적은 닭고기 소비촉진 홍보 강화에 더 관심을 기울인다면 수년내 2~3배 소비 신장이 쉽게 이루어 질 수 있을 것으로 전망했다.

배합사료 생산 급증

옥수수 등 국제곡물값의 강보합세에도 불구하고 가축사육마리수 증가 등에 힘입어 국내 배합사료 생산량이 크게 늘고 있다. 지난 5월 16일 한국사료협회가 조사한 4월의 축종별 배합사료 생산량은 양계용 33만5천3백50t으로 지난해 같은 때보다 7.5%, 3월보다 15.2% 증가했다. 이중 육계용은 11만9천1백12t으로 각각 10.2%, 36.8%가 늘어 최근 공급과잉에 따른 육계값 하락세를 뒷받침하고 있다.

美, 닭고기 신포장기술 개발

미국에서는 최근 닭고기 포장시 내부의 공기성분 조절을 통해 1~2개월까지 저장 가능한 신기술을 개발, 냉장닭고기 수출도 가능한 것으로 알려졌다. 특

히 진공포장 냉장닭고기의 생산은 자국내 유통보다는 한국, 일본 등에 대한 수출 확대를 전제로 추진되고 있다는 것이다.

이에 대해 서울산업대 식품공학과 이영현 교수는 '실험실내에서는 장기간 3~4℃ 정도의 온도로 저장이 가능하겠지만 실제 국내에서 유통될 경우 적정 온도의 유지가 불가능하기 때문에 아직까지는 상업적인 이용차원에서 냉장육 수입가능성은 희박하다'고 평가했다. 닭은 다른 축종에 비해 신진대사가 빨라 항생제 등이 빠른 시간내 외부로 빠져 나오기 때문에 유해물질에 의한 닭고기 오염보다는 세균을 통한 오염 가능성이 큰 실정이다. 이와 관련 우리나라는 냉장 닭고기의 적정 유통기간은 설정돼있지 않아 냉장닭고기가 수입될 경우 논란이 발생할 소지가 다분한 실정이다.

축산물 안전성 확보 순회교육

-본회주관 답에 이어 소, 돼지 분야 실시-

한국농어문신문이 주최한 '축산물 안전성 확보를 위한 순회교육 및 캠페인'이 5월 21일 축협 충남도지회 강당, 22일 축협 경북도지회 강당, 23일 축협 경남도지회 강당, 27일 축협 전북도지회 강당, 29일 축협중앙회 강당에서 각각 개최되었다.

5월초 본회가 닭과 관련해 전국의 도계장, 관계공무원을 대상으로 실시한 위생 교육에 이어 소, 돼지 분야에 대해 실시한 이번 교육은 한국농어민후계자중앙연합회(회장 엄홍우)의 주관으로 실시해 안전 축산물 생산

을 통한 품질경쟁력 향상으로 양축가에게 안정적인 소득을 보장하고 소비자에게는 위생적인 축산물 공급을 유도하는데 초점이 맞춰졌다. 더욱이 미국이 쌍무협상에서 위생 및 검역에 관한 협정(SPS)을 들어 한국의 육류내 잔류물질 검사 결과 제시와 검역완화를 요구하는데 국민소득의 향상에 따라 소비자들의 안전 축산물 생산에 대한 요구 또한 거세어지는 실정에서 이번 교육의 의미는 크다고 하겠다.

닭 전염병 주의보 발령

농진청은 5월 22일 가금티푸스와 닭 전염성기관지염 등 전염병에 대한 발생주의보를 발령, 피해방지를 위한 방역조치를 당부했다.

가금티푸스는 금년 4월과 5월 사이 경기도 남양주군, 대구시 달성군 등 3개 양계장에서 발생, 전국 확산이 우려되고 있다.

가금티푸스의 주요 증상은 비늘이 창백하고 웅크리고 있으며 황색 또는 푸른색의 설사를 한

다. 사료섭취량이 줄고 산란율이 떨어지며 폐사가 지속적인 경향을 보인다. 예방책으로는 종계를 제외한 중추의 경우 백신접종을 철저히 실시해야 하며 양계장내 외부인 차량 등을 통제하고 철저한 소독 및 야생조류 등의 접근을 막는다. 또한 성계와 병아리를 분리 사육하며 종계를 통한 전염방지를 위해 가금티푸스가 발생되지 않은 농장에서 병아리를 구입해야 한다.

닭 전염성 기관지염은 금년 4월 중순부터 경기도 화성, 수원,

이천, 양평군 일대의 양계장에서 발생, 증가되고 있으며 최근까지 약 4만수가 발생하여 많은 피해를 끼치고 있다. 주요 증상은 산란중인 닭의 경우 호흡기 증상은 심하지 않으나 기형란, 파란등을 동반하는 산란저하가 나타난다. 예방대책은 계사 청결 및 발육 단계별 백신접종과 위생관리가 중요하다. 그리고 외부인의 출입을 철저히 통제하고 생독백신이나 오일백신의 경우 사용설명서에 준수, 올바른 보관 및 접종을 해야 한다.

가금 인플루엔자 살처분

경기지역 3개 종계장 완료

가금인플루엔자가 발생한 경기 지역의 3개 종계장이 5월 12일로 발생계군을 모두 살처분 완료했다.

관계당국에 따르면 그동안 가금인플루엔자 발생 3개 종계장들은 살처분 보상금이 현실과 거리가 멀다는 이유를 들어 정부의 살처분 지시에 응하지 않다가 살처분 보상기준에 28주령 육용종계를 추가로 포함하자 12일부로 살처분을 완료했다는 것이다. 살처분농장은 S농장 1만6천수, T농장 1만7천수, SH농장 2만1천수 등으로 총 5만4천수이며 종계장이 살처분한 것도 이번이 처음이다.

국내 도계기기업체 최초!!!

- 정부 품질인증(EM마크)획득!
- 국산 신기술(KT마크)획득!

-태진기계는 정부에서도 품질을 보증합니다.-

- | | |
|-------------------|--------------|
| ▲ 자동도체 이양기 | ▲ 자동도체 향문절단기 |
| ▲ 자동도체 개복기 | ▲ 자동도체 내장적출기 |
| ▲ 자동도체 가슴절개기 | ▲ 자동도체 최종검사기 |
| ▲ 자동도체 기도 및 소낭제거기 | ▲ 자동도체 중량선별기 |

✧ 허가보증기간 : 3년 ✧ 즉각적 부품조달 및 A/S
✧ 국산기계구입자금대출 대상품목(3년거치 5년분할상환)



주식회사 태진기계

본사, 공장 : 경기도 양주군 광직면 덕도리 832
TEL : (0351)871-9001~4, FAX : (0351)871-9005

전국규모의 위생닭고기 생산교육 실시

위생 닭고기 생산과 안전성 문제 집중 논의

본회가 주관하고 농림수산부가 후원한 위생닭고기 생산 교육이 전국의 도계장 관계자, 닭고기 유통 담당자, 축산 및 가축 위생시험소 담당 공무원들을 대상으로 대전과 서울에서 각각 개최되었다.

연인원 326명이 참석해 위생 닭고기 생산의 의지를 다짐한 이번 교육은 내년 7월 닭고기 수입 전면개방을 앞두고, 년초부터 소비자관련 단체와 국내 매스컴에서 닭고기의 안전성 문제 제기와 닭고기 유통 중 오염에 대한 관심이 높아지고 있는 시기에 실시되어 계육산업의 수준 향상과 경쟁력 제고 차원에서 좋은 계기가 되었다.

5월 8일(수) 대전 유성관광호텔에서 개최된 교육에는 부산, 대구, 광주, 대전, 전남·북, 경남·북, 충남·북에서 187명이 참석해 닭고기 품질향상에 대한 높은 의지를 반영했는데 본회 김홍국 회장은 인사말에서 적색육(red meat)에 비해 상대적으로 우수한 백색육(white meat) 닭고기의 소비확대의 필요성을 역설하고 외국의 예에서와 같이 닭소비 증가는 계속 될 것으로 전망하고 관련산업 종사자 모두의 노력을 당부했다.

강사로 초빙된 서울산업대 이영현 교수는 '위생계육 생산을 위한 제언'에서 닭고기 도계과정 중 제품에 관련된 설비, 도계기술, 작업상의 문제를 일일이 나열하고 그 해결책을 제시하는 한편 닭고기 도계, 가공 중 발생

되는 미생물 오염방지에 주의를 기울일 것을 당부했다. 특히 최근 미국 닭고기에서 문제가 돼 관심이 높아지고 있는 살모넬라 문제에 언급, 낮은 온도(4℃)에서 저장하는 경우 균의 성장이 억제되는 만큼 도계 후 도체육의 품온을 급격히 낮추는 것이 필요하다고 강조하는 한편 수백종에 이르는 살모넬라 균주가 공기중에도 널리 퍼져있는 만큼 식품중 살모넬라의 검출이 바로 식중독을 유발하는 것으로 오도하는 것은 지양되어야 하며 병원성이 있는 수종의 균주에 대해 과학적인 접근이 어렵다고 전했다.

이밖에 한국부인회 장임순 대전 지부장은 '소비자가 원하는 위생닭고기'에 대하여, 농림수산부 가축위생과 광형근 위생계장은 '위생닭고기 생산을 위한 정부시책 방향'에 대하여 각각 강의가 있었다.

한편 5월 10일(금) 서울 축협 중앙회에서 개최된 교육에는 서울, 인천, 경기, 강원지역에서 139명의 관계자가 참석하였다. 강사로는 농림수산부 가축위생과 배상호 과장과 '소비자 문제

를 연구하는 시민의 모임' 강광파 상임이사, 이영현 교수가 각각 초빙되었다.

강광파 강사는 소비자단체에서는 지난 10년간 국산과 외국산에 대한 차별화로 국산농산물 먹기에 앞장섰다고 전제하고 그러나 먹거리의 안전성문제에 대하여 생산자 노력이 미흡했음에 안타까움을 전하며 국민소득 1만불 시대에 안전성있는 닭고기 생산에 노력해 줄 것을 당부하였다.

교육 참석자들은 교육을 마친 후 이구동성으로 위생닭고기 생산에 앞장설 것을 다짐하는 한편, 소비자단체들이 무분별하게 매스컴에 편승해 문제화 삼기보다는 과학적인 접근을 통해 정확한 지식의 전달로 지혜롭게 개선해 나갈 것을 주문하며 고름우유, 간장, 돈지 파동 등과 같은 어리석은 전철을 밟지 않기를 희망했다.

한편 이번 위생닭고기 생산 교육에 이어 쇠고기, 돼지고기, 우유 등에 대한 교육은 5월중 전국 5개 지역에서 한국농어민신문 주관으로 별도로 실시하였다.

농수축산신문 창간 15주년 기념행사

농수축산신문(대표 강신수)은 동지 창간 15주년 기념행사를 23일 오후 6시 30분부터 서울교육문화회관에서 가졌다. 1부에서는 내빈소개, 연혁보고,

기념사, 축사, 축가 등의 행사와 2부에서는 관련업계 인사들을 총 망라한 기념지축연을 가졌다.

양계용 기자재 표준·규격화 추진

한국축산시설환경기계협회 양계전문위원회가 지난 5월 17일 생산기자재 표준화, 규격화를 추진키로 결의하였다. 기존의 양계 관련제품은 관련기자재가 많고 제품이 다양해 제작업체들의 난립으로 제품규격이 제각각으로 양계농가에서 사용에 혼선이 발생해왔다.

한축기협의 양계기자재 생산업체들은 업체증가에 따라 제품규격의 도량형을 단일화하고 원자재 공동구매를 통해 생산방식

을 통일하여 신속한 A/S가 가능하고 원자재 구입가격이 인하될 것으로 전망하고 있다. 이를 위하여 농업기계화연구소에 표준화와 규격화의 기준을 의뢰해 향후 양계관련 기자재의 사용규격을 통일하여 양계농가가 어디서나 표준제품을 구입, 교체할 수 있도록 한다는 것이다.

수입품이 범람하는 국내 양계여건에 규격화, 표준화는 국산화율을 높이고 경쟁력을 제고하는 좋은 계기가 될 것이다.

환경 피해로 인한 가축 폐사 인정

경기도 연천군 청산면 대진리 주민 4명은 D개발을 상대로 소송, 진동으로 인한 가축폐사에 대하여 피해분쟁 제정신청을 냈다.

이번 사건의 재정은 신청인들이 골재생산 및 운송과정에서 발생한 소음, 진동 및 먼지 등으로 인하여 심한 정신적 고통과 함께 사육중이던 닭, 꿩 등이 대량 폐사하였기 때문이다. 또한 골재생산 과정에서 유출된 석분이 소하천을 오염시킴으로써 동하천수를 이용하여 사육중이던 닭 등 가축이 폐사한데 따른 것

이다.

이에 신청인 4명은 D개발을 상대로 2억8천여만원의 배상을 신청하였으나 채석장은 방음벽 설치 등 방지시설을 설치하고 살수차를 운행하는 등 피해절감을 위해 다각적인 노력을 하였다고 밝히며 신청인들의 주장은 인정할 수 없다고 주장하였다. 이와 같은 양 당사자의 주장에 대해 중앙환경분쟁조정위원회는 이 사건의 인과관계를 인정하여 신청인들에게 1천8백여만원을 배상토록 결정하였다.

이번 사건은 환경오염으로 인한 피해를 근본적으로 해소시키지 못할 경우에는 피해배상책임

을 면할 수 없음을 다시 한번 일깨워 주는 계기가 되었다.

사료곡물 0% 할당관세

재정경제원은 5월 27일 『할당관세의 적용에 관한 규정 개정령』을 공포, 시행에 들어갔다. 이 개정령에 따르면 6월말까지 옥수수과 밀, 호밀, 수수 등 4개 곡물에 대해 올해 상반기 할당관세물량 한도내에서 1%이던 옥수수와 호밀, 밀에 대한 할당관세를 0%로, 2%이던 수수에 대한 할당관세는 1%로 각각 낮춘다는 것이다.

이에 따라 사료곡물에 대한 수입관세의 0% 시대가 부분적으로 개막됐으며 국제사료곡물 가격의 급등에 따른 배합사료 업계와 축산농가의 생산비증가 부담을 다소나마 줄일 수 있게 됐다.

또한 이번 4개 사료곡물에 대한 할당관세 하향조정은 하반기 할당관세 운용계획 확장을 1개월 앞두고 이루어 졌다는 점에서 더욱 주목되고 있다.

농림수산부의 한 관계자는 '이번 할당관세의 하향조정으로 오는 6월말까지 약 31억원의 관세경감 효과가 예상되며 하반기에도 똑같이 할당관세가 적용되면 2백71억원의 관세경감 효과를 거둘 수 있다'고 밝혔다.

깨끗하고
신선한 닭고기-



MIWON 미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주) TS 해마로
TS HAIMARROW Co., Ltd.

고온에 따른 육성온도 조절 필요

육계농가의 입추가 증가하고 있는 가운데 평년을 웃도는 고온의 날씨로 인한 폐사가 우려되고 있어 농가의 주의가 요구되고 있다.

예년보다 3~4도 높은 기온으로 인한 초생추 온도관리 미흡으로 초생추의 폐사가 증가되고 있어 입추 일령에 따른 적정 온도관리에 주의가 요망되고 있어 전문가들은 육계육추시 온도 관리는 생산성 유지와 밀접한 관계를 맺고 있어 항상 적정 온도유지에 신경을 써야 하는데 입추후 처음 2일간은 충분한 육추온도를 유지하여 약추라도 물과 모이를 쉽게 먹을 수 있도록 해야한다고 지적하고 있다. 그러나 입추후 3일 이후까지도 높은 온도를 유지하면 식욕감퇴로 사료섭취량이 떨어지고 성장이 저하되므로 4일째되는 날부터는 1일 0.5도 정도 육추온도를 조금씩 저하시켜 식욕을 증진시켜야 한다.

육계의 육성적정 온도는 19~25도이며 5.5도 내려갈 때 마다 사료섭취량이 5~8% 증가함에 따라 정확한 온도측정이 요

구되는데 육추온도 측정은 가장자리 깔짚으로부터 5cm 정도 위에서 측정하며 여름철 폐온적기는 2주령부터 조정해야 한다는 것이다.

특히 폐온시에는 주간폐온, 야간폐온을 2~3일간 하면서 외기온에 충분히 적응토록 한 후 완전히 폐온한다. 또한 스트레스를 받았거나 예방접종을 실시할 경우에는 병아리가 정상적인 건강을 찾을 때까지 약 2.5도 정도 높여주는 것이 필요하고 때때로 온도계가 틀리는 경우도 있으므로 온도의 측정은 물론 병아리의 행동 관찰도 필요하다고 지적했다. 권장 적정육추온도가 1~2일령에 34도, 3~5일령 32도, 5~7일령 30~32도, 2주간 28~29도, 3주간 26~27도, 4주간 24~25도, 5주간 22~23도, 6주간 21~22도, 7주간 18~21도가 최적 성장온도인 만큼 관심을 기울여야 한다.

복 병아리 입추 과열현상

육계병아리 가격이 3백원대 이하를 유지하면서 공급에 안정세를 보이고 있어 복경기를 겨냥한 농가 입추량이 증가하면서 육계농가들의 입추시기 선택에 주의가 요망되고 있다.

5월말과 6월초까지 복 특수경기를 겨냥한 육계농가의 병아리

입추량은 증가하고 있으나 말복 이후 병아리 부족으로 중복이후 육계가격이 다소 상승할 것으로 전망하고 있다. 현재 육용병아리 생산량에 영향을 미치는 작년 3/4분기 중계입식량은 재작년 대비 약 15~20% 증가세를 보인 가운데 5월과 6월의 병아리 생산 잠재력은 95년과 94년 대비 5~6%가 상승해 육계농가의 복경기 입추열기가 불붙기 시작하고 있음을 반증하고 있다.

이러한 가운데 올 2월중에 신청한 육용종란 약 6백만개가 복을 전후해 대량출하 될 전망을 보이고 있어 생산량은 6~7% 증가될 전망이다.

덴마크, 뉴캐슬병 발병

덴마크는 농장에서 뉴캐슬병이 발병하여 충격을 주고 있다. 아직 감염원은 밝혀지지 않았고 이로 인해 발병된 농장의 반경 10Km내에서 생체판매와 운송이 금지되었다. 뉴캐슬 청정지역이었던 덴마크는 향후 가금수출에서 커다란 타격을 입을 것으로 보인다.


협회 회원 가입현황

정회원 29명, 준회원 44명,
특별회원 9명(총 82명)

96.5.31 현재

에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95 2년 연속 1위!
에이비안은 육계농장 계열주체 에 더 많은 이익을 드립니다.

 (주)중원농장

영업부 TEL (0417)567-7792, FAX (0417)554-0771

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주)하림
HALIM & CO., LTD.