

# 배합사료 부가세 전면 영세율 적용방침

## -신한국당 추진-

신한국당 김 철대변인은 지난 10월 23일 고위 당직자회의를 통해 “내년 7월 1일 이후 쇠고기를 제외한 모든 축산물의 완전 개방을 앞두고 축산업의 경쟁력을 강화함은 물론 배합사료값 인상으로 어려움을 겪고 있는 축산농가에 도움을 위해 배합사료의 부가세 영세율을 현재 부업규모 축산농가에서 내년 1월 1일부터는 전업양축농가까지 확대 적용키로 방침을 정했다”고 밝혔다.

이를 위해 신한국당은 당정회의를 요청해 놓았고, 관련부서와 공동으로 조세감면 규제법과 농어촌 구조개선 특별회계법 등 관련법 개정애 나설 방침이라고 한다. 이에 축산생산단체들과 양축농민들은 크게 환영하고 있다.

배합사료 부가세 영세율은 81년 업계가 처음 요구한 이래 정 부당국과 축산단체간 공방이 지속되어온 축산농가들의 숙원사업이었다. 그러나 아직 재정원 등 관련부처와 협의할 해야하며, 관련법 개정이 이루어져야 하는 과정이 남아 있다.

배합사료 부가세 영세율 적용에 따라 정부의 재정수입감소로 인한 투자재원 확보가 어렵게 될 것이라는 지적도 대두되고 있지만, 축산물 시장 개방으로 증가하는 관세수입으로 충당하면 가능할 것이라는 대안도 제시되고 있다.

뿐만아니라, 배합사료 부가세 영세율이 적용될 경우 축산물 생산비 절감효과가 평균 5%까지 나타난다는 분석이다.

이를 축협중앙회 95년 자료

중 축산물생산비 조사보고서를 기초로 육계생산비의 절감효과에 적용해 살펴보면 생체 10kg 당 생산비 9,641원, 사료비 5,

472원에서 사료비 구성은 56.8%로 배합사료가격 인하효과 8.7%, 생산비 절감효과 4.9%가 될 것으로 분석되고 있다.

# 식품위해요소 중점 관리제도

## 우리나라는 제도보완·지도요구수준

지난 10월 18일~22일 서울 무역회관에서 미국육류수출협회 주최로 「식품안전의 시작」이란 주제의 세미나가 개최되었다.

주제발표는 미국 HACCP(식품위해요소 중점관리제도)를 제도화 하는데 큰 역할을 한 러셀 크로스 박사가 하였다. 크로스 박사는 “식품안전은 우리 모두의 문제라고 전제하고 농장에서 식탁까지 안전한 식품이 공급되기 위해서 생산, 가공, 유통, 소매, 소비자에 이르는 HACCP의 연결망을 구축하기 위해 모두가 각 부문의 역할에 노력해야 한다”고 하였다. 그는 특히 HACCP의 중요성을 강조하면서 이의 적용을 위해서는 정부와 업계의 지속적인 노력이 필요하다고 하였다. 미국의 경우 육류 및 가공육 HACCP 커리큘럼을 만들어 이를 각국 정부기관도 포함 되어 있는 회원들에게 가르치는 교육프로그램을 개발 시행중에 있다. 미 농무성은 94년부터 식품유래성 질병으로부터 소비자들을 보호하기 위해 모든 육류, 가공육 제품에 대하여 포장에 안전취급법 안내문 부착을 의무화하고 있다.

한편, 우리나라는 식품의 안정성을 확보하고 식품위생 감시체

제를 강화하기 위한 대책으로 식품의약품 안전관리본부의 6개 지방청을 신설했으며, 지난해 12월에는 HACCP 제도를 식품산업에 도입, 적용할 수 있는 제도적 장치를 마련했다. 이에따라 농림부는 식육처리장과 유통과정에서 축산식품에 대한 안전성대책 마련을 위해 종합적인 조사연구를 실시하고 있다. 따라서 정부는 이 제도의 성공적인 도입을 위한 업체의 경비 최소화 대책과 식품의 계통적이고 합리적인 감시체계 구축 등 감시방향이 지도체제로 전환함이 요구되고 있다.

한편 생산업체에서도 농장 단계에서 부터 철저한 방역관리와 도계위생의 강화로 오염원을 차단해야 하며 무엇보다도 도계과정중 내장적출, 칠링 과정 등의 관리가 강화되어야 하며 이를 위해 현실비용에 못미치는 값싼 도계수수료는 없어져야만 한다.

## KFC, 중국에 100번째 점포

KFC가 중국에 100번째 점포를 개설했다. KFC측은 1999년 말까지 약 400개 이상의 점포를 개설할 계획이라고 한다. 1987년 첫 문을 연 후 현재까지 83개 도시에 100개의 점포가 개설된 것이다.

# "식중독유발 닭고기살모넬라는 극히 일부"

농진청 수과연, 최근 보도관련 공식입장 밝혀

닭고기의 소비부진과 과잉공급 등으로 육계산업 전반에 불황이 장기화 되고 있는 가운데 시중에 유통 중인 생닭에서 살모넬라균이 검출됐다는 일간지 및 TV보도의 파급으로 육계산업을 더욱 어렵게 하고 있다. 보도와 관련 농진청 수의과학연구소는 검사 닭고기중 살모넬라균이 43% 검출되었다고 하나 식중독을 유발하는 닭고기 유래 살모넬라균은 극히 일부이며, 생고기로 먹지 않는 한 식중독 감염우려가 없다는 공식입장을 밝혔다. 즉, 살모넬라균은 71.7°C에서 15초만에 사멸되므로 생고기로 먹지 않고 익혀 먹을 경우 식중독에 문제가 없으며 4~5°C 냉장상태에서 보관시 균증식이 되지 않는다는 것이다.

한편, 서울산업대 식품공학과 이영현교수는 살모넬라와 같은 병원성 세균에 의한 식중독 발병은 유통중 저장온도 상승과 식품조리때 도마나 칼 등을 통한 재오염에 의한 것이라는 지적을 하고 있다.(현대양계 11월호)

미국공익과학센터(CSPI 90) 조사자료에서 살피어도 식품 유래성 질병을 유발하는 원인은 부적절한 보관, 저장온도 및 식품을 다루는 사람의 위생불량이 주요요인으로 나타나고 있다.

마케팅 전문조사기관인 인사이트리서치와 본회가 96년 하절기에 조사한 바에 따르면 조사건수 183건중 상온 유통닭 16% 29건, 비포장 상태 판매 닭 53% 97건의 구성 비율을 나타내고 있으며, 구매하는 곳은 재래시장

닭집 37.2%, 백화점내 수퍼 18.6%, 동네수퍼 17.5%, 인근 정육점 13.7%인 점을 보더라도 닭의 유통 과정에서 많은 문제점이 나타나고 있다.

실제 수의과학연구소의 검사 자료에서도 사육중인 가금의 살모넬라 감염율은 17%이나 시판 중인 닭의 감염율은 43%로 나타난 것을 보더라도 유통과정중 오염이 급속히 늘어나는 것을 알 수 있다.

그러나 비위생적인 도계과정도 살모넬라균 오염의 원인을

제공하고 있다고 보고, 본회는 이와 관련 내장적출과정, 냉각과정 등에 만전을 기해줄 것을 회원사에 당부하고 있다. 특히 도계장들이 자체물량보다는 임도계 물량에서 도계비 절감을 위해 정상적인 냉각 방식을 생략하는 사례에서 문제 발생소지가 크다고 지적하고 지도감독 및 홍보 대책마련에 적극적으로 나선 것을 당부하고 있다.

식품안전에 대한 소비자의 인식이 높아지고 수입개방과 함께 위생적 계육생산에 대한 개선대책 마련이 시급한 현실을 감안, 육계농가, 도계장, 유통상인의 철저한 위생관리로 이 어려움을 극복해 나가야 할 것이라는 것이 본회의 입장이다.

## '97년 닭 MMA 물량입찰

97년에 의무적으로 수입해야 하는 닭, 돼지고기의 최소 시장 접근 물량(MMA)에 대한 수입권 공매를 11월 15일에 실시기로 했다. 농림부는 돼지고기 14,620톤 닭고기 6,500톤을 10일 입찰공고 절차를 거쳐 11월 중 입찰을 실시, 97년 1월 1일부터 4월 30일까지 수입키로 했다. 농림부가 이처럼 수입공매를 11월에 앞당겨 실시하는 것은 97년 7월부터 닭고기가 수입자유화됨에 따라 최소 시장접근물량 수입이 상반기 중 수입되어야 자율화 이전에 판매가 가능하기 때문이다.

또한, 국내가격이 너무 높게 형성될 경우 개방이후 과도하게 수입증가를 유발할 우려가 있어 가격안정을 통한 양돈 및 양계업의 발전을 도모하기 위한 것으로 풀이 되고 있다. 그러나 닭의 경우 금년도 MMA 물량이 소진되

지 않은데다 장기불황 여파로 관심은 매우 낮아 보인다.

### 미원마니커(주)박준규대표취임

지난 10월 12일 미원마니커(주)에서 박준규 신임대표이사 취임식이 거행됐다.

새로 임명된 대표이사 박준규 사장은 71년 중앙고, 75년 중앙대 법학과를 거쳐 77년 전남대학교 경영 대학원을 졸업하여 (주)미원에 입사했다.

취임식에서 경영 정상화를 위하여 전 임직원의 합심단결과 각자가 국민건강에 기여한다는 자긍심을 가지고 업무에 임해야 한다고 밝혔으며, 또한 전 임직원 간과 부서간의 격의 없는 대화를 통해서 당면과제를 조속히 해결하여 미래 예측능력을 배양하고 아울러 새출발 한다는 각오로 맡은 바 직무를 완수해 줄 것을 당부했다.

# 계열농가 입식물량 20%감축키로

업계 장기불황으로 자구책 마련 부심

96년 들어 지난 9월까지 생산된 육계는 94, 95년 동기 대비 각각 8%, 3%가 증가했으며 육용종란은 520만개가 수입되어 병아리 증산에 가세, 과잉생산을 부추킨 반면 경기 침체 등으로 소비측면은 10%이상 감축되어 매년 평균 6% 신장에 비해 감소폭이 예상보다 컸기 때문에 불황의 파장이 오래 지속되고 있는 것이다.

여기에도 살모넬라 검출보도 악재까지 겹쳐 10월 초 현재 비축물량은 연간 소비량의 약 20여일 분에 해당하는 막대한 양이 있다. 뿐만아니라 11월부터 매년 2~3월까지 육계값에 영향을 미칠 수 있는 지난 1/4분기의 육

용종계 입식마리 수는 117만9천여마리로 95년 동기대비 53.3% 증가 등을 고려한다면 폭락한 육계값의 전망은 더욱 어둡다. 이에 본회에서는 육계가격 불황이 장기화 됨에 따라 지난달 15일 계약사육농가 입식물량을 20% 줄이기로 결의, 주간 300만수 입식물량 중 60만수를 감산키로 했다. 또한 능력이 떨어지는 중계노계를 과감히 도태시키고, 강제환우는 하지 말것, 덩핑 병아리는 판매하지 말고 폐기처분 할 것 등을 합의하는 등 자구책을 마련하고 있다. 계육업계에서는 군납물량확대, 적극적 소비홍보 마련과 함께 수매가 이루어지길 희망하고 있다.

## 미국 옥수수 등 사료곡물생산량 팽작

국제곡물가격 안정세

미국의 올해 옥수수 등 사료곡물 생산량이 사상 세번째로 많아 내년도 국제 사료곡물 가격은 하향 안정세일 것으로 예측되고 있다.

이에 국내 사료업계는 국제곡물가격이 안정적인 내림세를 지속할 경우 내년 상반기 사료값을 인하할 방침으로 알려지고 있다.

한편, 국내기업들은 사료용 원료의 구매선 확보가 현안으로 등장하고 있는 가운데 최근 중국내 옥수수 작황도 호조를 띠어 각 생산지역은 수출 쿼터량 확대를 요청하고 있는 실정이며 배합사료뿐만 아니라 업체(양축업계)들의 관심이 높아

지고 있다.

## 국내 닭고기생산비 미국의 2배

최근 축협중앙회의 축산물별 국내외의 가격 비교에 따르면 생체가격의 경우(96. 6 기준) 닭생체 1kg당 한국 974원, 미국 722원으로 한국이 1.35배가량 비싸게 나타났으며 도매가격은 1,940원으로 미국 1,168원보다 1.66배가, 소매가격은 닭고기 2,655원대 1,726원으로 1.54배의 높은 수준으로 나타나고 있다.

한편, 계열사 금년도 하반기 닭 생산비는 병아리 및 사료가격 인상과 제 인건비 상승으로 96년 10월 현재 kg당 1,200원에 달하고 있는 실정이다.

## 영육농산(주)김태웅 부회장취임

본회 김태웅 부회장이 영육농산(주), 영건산업(주) 부회장에 취임하였다. 동사는 망우동 사무실에서 전 임직원이 모인 가운데 지난 10월 21일 취임식을 갖고 영육계열기업의 지속적인 정진을 다짐했다.

## 닭고기 소비행태 조사보고서 발간

본회에서는 96년도 닭고기 소비측진 홍보사업의 일환으로 효과적인 마케팅 전략 수립을 위해 서울특별시 및 수도권 소비자에 대한 닭고기 소비유형을 전문 조사 용역기관인 인사이트리서치(Insight Research)를 통해 조사, 분석하였다.

현재 이 보고서 한정물량이 배포됨에 따라 추가분을 제작중에 있다. 구입을 희망하는 업체에서는 인사이트 리서치(Insight Research)로 연락바란다.

전화 : (02)562-1216

FAX : (02)501-2509

## 동물검역소, 정밀검사실험실 준공

수입 동물 및 축산물에 대한 검역을 강화하기 위한 동물검역소정밀검사실험실이 지난 10월 말 완공되었다. 정밀검사실은 지하1층 지상2층 연면적 530평으로 전염병 및 위생검사 장비, 유해 잔류물질 분석을 위한 시료자동전처리 로봇시스템, 고성능 액체크로마토그래피 등 첨단 시험장비 등 694점이 확보되어 있다. 이번 정밀검사실 완공으로 검역기술이 향상되어 해외 악성가축전염병의 국내 유입차단과 외국산 축산물의 안정성 확보에 크게 기여할 것으로 기대된다.

# 주한 외교대사관 부인 초청 '96국제 닭고기요리 경연대회 개최

국내 최초로 세계 18개국 닭고기요리 한자리에, 닭고기 소비촉진 및 이미지 향상에 도움

본회는 지난 11월 12일(화) 오전 10시부터 힐튼호텔에서 농림부, 외무부 부인회, SBS서울방송의 후원을 받아 '96국제 닭고기요리 경연대회(International Chicken Cuisine Competition 1996)를 한국에 체류하고 있는 17개국 주한 외교 대사부인을 초청해 성황리에 개최하였다.

본회가 닭고기 소비촉진 홍보사업의 일환으로 개최한 이번 국제 닭고기 요리 경연대회는 3저1고의 우수한 동물성 단백질인 닭고기가 문화와 종교를 초월한 세계적인 식품이라는데 착안해 주한 대사부인들을 한자리에 초청해 각국의 문화적인 특성이 담긴 닭요리를 현장에서 조리해 독특한 음식문화의 이해와 한국인의 닭고기 조리방법 개선을 통한 식생활수준 향상에 주안점을 두었다.

이날 행사는 한국어와 영어로 순차통역되는 가운데 김홍국 본회 회장의 인사말에 이어 외무부장관 부인 서복자 외무부부인회 회장의 격려사, 농림부장관 부인 이덕희 여사 소개 등의 순서에 이어 17개국 주한 외교 대사 부인들의 열띤 경쟁이 이어졌다.

브루나이, 엘살바도르, 그리스, 인도, 이스라엘, 이탈리아, 슬로바키아, 튀니지, 가봉, 남아공화국, 카

자흐스탄, 우즈베키스탄, 멕시코, 모로코, 루마니아, 태국, 자이르, 에콰도르 등의 대사 부인들은 2인 1조가 되어 자국의 전통과 문화가 깃든 닭고기요리를 만들어 출품하였다.

이날 출품된 닭고기요리중 으뜸상은 슬로바키아 대사관 상무관 리포브스카 여사가 출품한 스테이핑된 닭구이(Baked Chicken With Stuffing)가 차지하였는데 닭염통과 닭간을 결들여 만든 닭요리가 매스컴에 집중 스포트를 받았다.

이밖에도 솜씨상, 정성상, 맛깔상 등을 각각 3점씩 시상하고 닭관련 업계 및 본회 회원사에서 준비한 특별상 8점에 대한 시상도 있었다.

요리심사는 전국조리학과 교수협의회 회장 윤은숙 교수, 한복선 요리연구가, 경희대 한의대 안덕균 교수, 서울 힐튼호텔 박희남 총주방장 등 4명이 수고했다.

이날 닭요리 대회는 인기MC 이홍렬씨가 현장진행 리포터의 도움으로 단상의 힐튼호텔 주방장 닭요리 중계 및 출전자 요리과정을 전면 멀티비전에 생생하게 생중계하여 참관인들의 관심을 풀어주고 힐튼호텔 주방장 3인의 한국식 닭고기 요리도 함께 선보였다.

국내의 매스컴 보도도 치열해 많

은 방송, 신문, 취재진의 열띤 취재 경쟁으로 행사 분위기가 고조되고 조리대회 출전자들의 진행에 지장을 줄 정도였다.

요리과정 중간중간에 현장리포터는 심사위원인 경희대 한의대 안덕균 교수 인터뷰를 통해 "한방에서 닭고기 기피는 속설"임을 자세히 설명하고 닭고기의 우수성 등을 인터뷰를 통해 계속 홍보하였다.

조리가 끝나고 출품요리가 전시돼 최종심사가 이어지는 동안에는 러시아 민속무용단의 축하공연도 절찬리에 공연되어 참가자들의 탄성을 자아냈다.

이번행사는 다양한 나라의 전통이 깃든 닭고기요리 소개로 국내의 한정된 닭고기요리법을 개선하고 소비자들의 닭고기 기호를 높이는데 좋은 반응을 보였다. 본회는 출품되었던 다양한 닭고기요리를 책자로 제작해 국내에 널리 보급할 예정이다.

이번행사의 비용은 본회회원사 특별회비(광고회비)로 전액 충당하였으며 특별상은 양계협회, USFGC, ASA, 하림, 미원마니커, 체리부로식품, 영육농산, 화인코리아 등에서 특별협찬하고 대표자들이 직접 시상하는 순서도 가졌다.

육계업의 국제경쟁력 강화

오메가3지방산 강화

## 퓨리나 디자인 삼계탕



퓨리나 코리아

## 도계장·도축장 폐기물 처리 회소식

털·내장·피 등 기타 부산물 일체, 음식물 찌꺼기까지 완전처리 재활용 할 수 있는 시설

특수공법으로 제작되어 저렴하게 공급되고 있습니다.

- 실용신안 등록원 제20842호
- 발명특허 등록원 제28391호

(주)태양환경 ■ 경북 경주시 외동읍 냉천리 176번지  
전화 : (0561) 748-1095~6

## 육계업계, 수매비축자금지원 절실

### 비축물량 이미 500만수 넘어 지속적 수매 불가

불황을 타개하기 위한 일환으로 업체에서는 비축을 통해 수급안정을 꾀하고자 하여 하림 270만수, 해마로 60만수, 미원마니커 32만수 등 비축물량이 500만수를 넘어섰다. 이에 따라 계열주체들의 자금과 자정능력이 이미 포화상태에 이르러 지속적인 수매가 불가능하다는 입장이다. 더욱이 10월 중순 현재

닭고기 재고량이 약 1천6백마리 중 40%~50%가 시장접근물량 수입권 공매를 통해 들어온 물량이어서 내년 수입개방 이후 값이 폭등하는 경우보다 값이 급격히 하락하는 경우가 많은 것으로 예측됨에 따라 수매비축자금지원이 절실하다는 지적이다.

## '97년 미국 가금육산업 낮은 성장률 예측

미국의 연간 가금육 생산증가율이 97년도에는 약 5%일 것으로 예측되고 있는데 이는 올해의 높은 사료가격으로 인해 낮은 수입이 발생, 97년도 확장계획을 연기시킬 것으로 전망되기 때문이다.

1996년 1/4분기중 브로일러에 대한 순수익은 거의 30% 가까이 감소하였으며, 사료가격 인상으로 생산비용이 6C/Lb까지 치솟았다. 반면 도매가격은 단지 4~5% 증가에 그쳐 올해 수익은 손익분기점에 머무는 정도에 그칠 것이라고 한다.

## 브라질, 사료가격 폭등 계열농가는 증가추세

브라질의 브로일러 사육자들은 지난해에 비해 약 50%이상 높아진 사료가격 특히 옥수수가격으로 많은 어려움을 겪고 있다. 이로써 금년도 국내수요는 95년 20% 증가에 비해 단지 5% 정도의 수준에 머물 것으로 예측되고 있는 가운데 수출은 지

난해에 44만2,000톤에 비해 훨씬 많은 50만톤으로 회복될 것으로 전망되고 있다.

사료비의 높은 인상은 가금산업 집약화에 영향을 줄 것으로 보여지고 있다. 현재 계열회사 큰 곳 5군데의 시장점유율이 36%로 1980년 17%에 비해 증가된 것을 알 수 있는데 이는 비계열 농장들보다 훨씬싼 사료를 이용할 수 있기 때문으로 보인다.

## 영, MOYPARK사 미국 OSI에 팔려

영국의 닭고기 회사인 MOYPARK사가 미국 그룹인 OSI사에게 팔렸다.

OSI사는 북·남미지역, 유럽, 남아프리카, 중국, 극동아시아 오스트레일리아 등에서 주요 닭고기 회사를 경영하고 있다.

## 국제닭고기 요리경연대회 매스컴 보도

지난 11월 12일 본회가 개최

한 국제닭고기 요리경연대회 관련기사가 KBS-TV, SBS-TV, 4대일간지 보도에 이어 영자지, 연합통신, 경제지, 시사지, 주부관련지, 주간지, 월간지에 계속 보도되고 있다. 11.6까지 보도된 자료에 의하면 TV뉴스와 주부프로 3종에 총 40분 정도가 방영되고, 조선, 중앙, 동아, 한국일보와 문화, 국민, 한겨레, 서울, 경향, 세계일보, 매일, 환경, 제일경제, 코리아타임즈, 코리아헤럴드, 서울스포츠 등 전일간지에 5단에서 1단기사로 게재되었으며 주간지, 월간지의 기사보도가 계속 이어지고 있다.

## 국제닭고기요리 경연대회 준회원, 특별회원 전원 초청

지난 11월 12일(화) 힐튼호텔에서 개최된 주한외국대사 부인 초청 '96 국제닭고기요리 경연대회에 본회 정회원은 물론 준회원, 특별회원들이 모두 초청되었다.

국가를 대표하는 각국의 대사 부인들이 요리대회에 참가해 장서관계로 많은 참관인 동원이 어려운 가운데 초빙된 본회회원들은 계육협회가 '96년 4월부터 회원을 계열주체뿐만 아니라 전계육업계로 확대가입케 된 이후 첫번째로 모이게 되어 본회회원으로로서 자긍심과 계육산업발전의 출발선상의 소속감으로 기쁨을 감추지 못했다.

본회는 앞으로 회원들의 참여 기회는 물론 정회원사들과의 경제적 이익을 위해 준회원, 특별회원 가입회사의 우선적인 권익 보호에 최선을 경주할 예정이다.

이날 참관한 준회원, 특별회원들은 요리대회가 끝난후 출품된 요리와 힐튼호텔에서 준비한 푸짐한 부패를 즐겼다.

# 닭고기 소비촉진홍보사업 활발히 전개

-회원사 미디어트레이닝, 기자간담회, 프레스키트 개발-

최근 장기화되고 있는 닭고기 가격하락으로 계육산업이 어려움을 겪고 있는 가운데 본회는 근본적인 해결방안으로 종계숫자 증가에 대해 병아리 입식을 자제하거나 노계 조기도태 등 생산측면의 노력과 닭고기시장의 확대방안으로 소비촉진 홍보사업을 지속적으로 전개하고 있다.

신문 또는 라디오를 통한 직접 광고 홍보에서 올해 하반기부터는 매스컴의 기사보도를 통한 간접홍보 방법으로 전환해 일간지, 식품전문지, 여성지, 축산관련지 등에 종사하는 기자들에게 각종 닭고기 관련자료를 수시로 전달하거나, 관심높은 이벤트행사를 만들어 취재를 적극 도와 닭고기의 상대적 우수성과 영양적 장점, 가격면에서 유리한 각종자료를 제공하고 기자간담회를 통하여 닭고기산업의 정확한 이해를 돕는 자리를 마련해 홍보하고 있다. 그동안 한국계육협회의 지명도나 닭고기산업이 일반기자에게 기사화되기에는 많은 문제점이 있던 것이 사실로 최근 2~3회의 접촉을 통해 닭에 대한 새로운 사실과 영양학적, 경제적 측면의 새로운 이해가 제고되고 있는 실정이다.

본회는 지난 10월 8일(화) 이의 효율적인 수행을 위해 회원사 대표 및 임원과 관련업계 관계자를 모시고 미디어트레이닝을 가졌다. 이날 참석자들은 전문홍보사 KPR강사로 부터 기자대응요령, 관심사, 속성 등에 대한 교육과 비디오실습으로 기자들과의 인터뷰 대응요령, 부정적인 이미지 전환방법, 인터뷰 주도 방법 등에 대한 교육을 가졌다.

또한 11월 5일에는 롯데호텔에서 주요 일간지, 주간지, 여성지, 식품지 기자 29명을 초청해 회원사 대표들이 배석한 가운데 기자간담회를 개최하고 협회 소개, 계육산업소개, 닭고기 우수성과 각종 속설에 대한 설명, 질의응답 등으로 기자들의 궁금증과 문의사항에 대한 자세한 설명을 했다.

이를위해 본회는 프레스키트를 개발, 닭고기의 모든 자료가 함축된 60여쪽에 달하는 기사제작용 자료를 만들어 배포하는 한편, 국내 최초로 개최되는 주한 외교대사 부인 초청 국제 닭고기 요리 경연대회 개최 안내를 실시했다.

이러한 일련의 홍보방법 전환은 우수한 동물성 단백질원인 닭

고기가 소비자들로 하여금 적색육인 돼지고기나 쇠고기에 비해 기호도가 떨어지는 것으로 조사되고(96.10 본회와 인사이트리서치)계절별 편중소비로 산업발전에 저해요소가 큰데 반해 10대~20대 소비층과 여성들의 닭고기 선호경향이 뚜렷해 단시간내 큰 성장잠재력을 지니고 있어 닭고기의 전반적인 이미지 개선과 소비저변확대에 사회의 공감대형성이 꼭 필요하다는데 착안된 것이다.

차제에 정부에서도 닭고기소비촉진 홍보사업에 좀 더 관심을 가져 단기간내 값싸게 생산이 가능해 국내축산업 발전과 국민보건향상에 기인한다는 명분과 수출산업화 육성이 가능한 잠재력을 지니고 있는 닭산업에 적극 뒷받침이 있어야 하겠다.

현재 닭고기 소비촉진 홍보사업은 회원사 특별회비로 전액 조

### 직원초빙

본회는 경력사원(또는 신입사원) 약간명을 다음과 같이 초빙합니다.

- 경력(신입)사원 약간명
  - 보다 높은 보수를 원하는 분
  - 발전하는 계육산업의 일익을 담당하고자 하는 분
  - 계육업계에 본인 이름을 뚜렷히 남기실분
- 지경
  - 축산업 관련학과 졸업자(전문대졸 이상)
  - 경력자는 3년이상 8년 이내 경력소지자
  - PC활용가능자
- 필요서류(각1부)
  - 이력서
  - 자기소개서(PC로 작성 A4용지 2매이내)
- 마감일 : 96.11.29(금) 18:00
- 연락처 : 한국계육협회(Tel:536-9855~6)
- 연결일 : 개별연락

깨끗하고  
신선한 닭고기-



MIWON 미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주)TS해마로  
TS HAIMARROW Co., Ltd.

# 계열주체와 계약조건 개선 희망

출하체중, 사료요구율은 대체로 만족 의견

축협중앙회 조사부의 연구보고에 따르면 계열농가 32가구를 표본으로 행해진 조사에서 계열농가의 계열주체에 대한 만족도가 25%정도인 반면 신뢰정도는 65.5%로 나타났다. 세부적으로 살펴보면 계약내용에서 계열농가들은 출하체중, 사료요구율은 대체로 적당하다고 응답했지만, 병아리 폐사율 및 육성률을 약간 불리하고 또한 소득과 관련 있는 사육수수료, 절차비용 보조, 약품비 보조, 병아리 폐사율 및 육성률에 대해서는 높은 불만을 나타내고 있는 것으로 보고 있다.

그러나 이번 자료는 표본농가 수가 적어 신뢰도에 문제가 있으며, 육계업계는 장기불황이 겹쳐 계열농장 희망농가는 계속 증가추세이며, 계열주체의 어려움으로 수용하는 데는 한계가 있는 것으로 알려지고 있다.

## 수입축산물 불합격 증가

농림부가 국회에 제출한 국정 감사자료에 따르면, 금년 8월까지 국내에 수입된 축산물중 검역과정에서 불합격 판정을 받은

비율은 전체의 4.8%로 지난해 2.8% 보다 높게 나타나고 있다. 닭고기, 생고기 등을 포함한 기타 육류의 불합격율도 지난해의 7.1%에 비해 올해는 11%로 증가한 것으로 밝혀졌다.

## 육계실용계 병아리 16만수 폐기처분

지난 10월 10일 전북 익산 하림 사료공장에서는 (주)하림과 종계부화산업발전협회의회가 랜더링시스템을 이용 육계실용계 병아리 16만수를 폐기처분했다. 폐기처분된 16만수는 종계부화발전협회의회가 지난 9월 19일부터 하림측과 공급계약을 체결한 주당 40만수의 40%에 해당하는 것으로 각각 20%씩 병아리처리 비용을 나눠 부담토록 했다.

병아리 폐기처분에 동참한 종계부화발전협회의회에 소속 병아리 납품업체는 성현부화장, 신기농장, 삼화농원, 연동축산, 충청부화장, 강남농장, 경인축산, 한일농원, 하나축산, 신영부화장, 도원종장, 양지부화장, 영진부화장, 경원농장, 서흥인터 등 15개 업체이다.

## 프, 계열사 수입확보지원 곤란


높은 인플레이션으로 비용 증가에 직면하고 있는 BRETON지역의 브로일러, 칠면조 생산자들은 가공 및 육류업계 계열회사를 상대로 톤당 50프랑 증가를 요구, 생산자들은 이 증가분이 수입을 확보하는데 최소한 필요하다는 주장이다. 그러나 협상회의에 큰 그룹들이 참가하지 않아 무산되었다. 이에 생산자들은 6시간동안 DOUX사 부화장 입구를 막고 데모를 벌였다. 그럼에도 불구하고 DOUX사는 수출보조금뿐 아니라 최소한의 운송비도 유럽 공동체가 인정하지 않고 있으므로 생산자들에게 그 어떠한 보조금도 선불일 수 없다는 입장을 밝히고, 1995년은 닭고기 등 가공업자들에게 재난의 시기였다고 덧붙였다.

## 러시아, 농업지원 강화

러시아 정부는 농업에 대한 지원을 강화하기로 하고, 수입에 대한 보호로써 쌀 이자의 융자금과 더 많은 보조금을 지원할 것을 생산자들에게 약속했다. 즉 농업생산에 따른 세금 50% 삭감, 2005년까지 이전에 대한 대출이자 지불면제 등의 지원이다.

# 에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95 2년 연속 1위!  
에이비안은 육계농장 계열주체에 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.