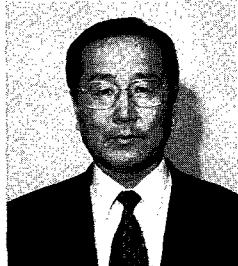


# 환경친화적인 양계산업으로 변화



정 선 부

• 축산기술연구소장  
• 한국기금학회장

금년 7월 1일부터 닭고기와 계란의 수입이 자유화되어 우리나라 양계산업은 본격적인 국제경쟁 시대를 맞이하게 되었고 수입 자유화 이후 4개월이 지난 지금 일부 양계농가에서는 수입자유화 바람을 실감하지 못

하고 고식적인 경영을 하는 사람도 있는데 이러한 양계농가는 점차 거세지는 수입자유화 바람을 맞고 파산될 수도 있으므로 이제 양계농가 스스로가 살아남을 수 있는 방향을 찾아야 할 때라고 생각된다.

## 1. 환경친화적인 양계산업으로의 변화시도

한국기금학회와 대한양계협회 공동으로 '97 한국양계박람회 행사의 한 부분으로 '환경친화적인 첨단 양계산업' 발전방향에 대한 심포지움을 개최하여 참석자들로 부터 많은 관심을 보였던 바와 같이 앞으로 우리나라 양계산업이 건실하게 발전하기 위해서는 환경친화적인 산업으로 변화해야 한다고 본다.

### 가. 환경친화적인 양계산업의 입지선정

1) 닭사육 농장의 입지선정시 고려해야 할 사항

- 상수도 수원지 등과 같이 수질오염이 우려 되지 않는 곳을 선정할 것
- 주택지 등 민가와 상당한 거리에 떨어진 곳을 선정할 것
- 농경지는 잠식하지 않는 산간지 및 비농경 지로 선정할 것
- 인근에 닭을 사육하는 농장과 일정 거리를 유지하여 닭의 전염성 질병의 감염 우려가 없는 지역을 선정할 것

2) 환경친화적인 양계장 입지선정을 위한 정책적 배려

- 비농경지 또는 산간지에 종계장 채란계농장 또는 육계농장을 신설하는 농가에 대하여 정부에서 정책적으로 지원해 줄 것

- 인허가 절차의 간소화
- 정책자금 우선지원
- 취득세를 감면해 주고 일정기간 동안 면세 혜택 부여
- 전기시설, 진입도로 개설 포장 등 기반시설의 지원
- 종계장의 경우 주변에 같은 종계장이 입주 할 수 있는 최소 거리의 명문화

#### 나. 환경친화적인 닭 사육시설

##### 1) 환경친화적인 닭 사육시설 요건

- 닭에게 쾌적한 온도, 습도 및 환기를 유지 하여 닭의 생산성을 최대로 발휘할 수 있는 시설
- 닭 사육장으로부터 발생하는 먼지와 냄새 등이 외부로 배출되어 인근 주민에 피해를 주지 않고 동식물에 피해를 주지 않는 시설
- 닭 배설물이나 폐수가 장마철이나 고온 다습기간중에 외부로 유출되지 않는 시설
- 양계장 주변에서 모기나 파리가 발생하여 인근 주민에게 피해를 주지 않는 시설

##### 2) 환경친화적 닭 사육시설

- 가급적 밀폐식 계사로 외부와 차단되어 여름에 시원하고 겨울에 따뜻하여 닭에게 쾌적한 환경을 제공할 수 있는 시설

#### 다. 환경친화적인 닭 사육관리기술

##### 1) 닭에게 스트레스를 적게 주는 사양관리

- 일교차를 적게 할 것
- 환기를 잘 되게 할 것
- 사료영양소의 불균형으로 질병에 대한 저항성이 약해지지 않는 사료 영양관리

- 닭에게 지나치게 많은 종류 또는 많은 양의 화학물질을 투입하지 않는 사양관리
- 안전성이 높은 닭고기나 계란을 생산할 수 있는 사양관리
- 중금속에 오염된 사료 급여중지
- 필요없이 화학물질을 투입하지 말 것
- 청결한 환경을 만들어 계란이나 닭고기에 각종 세균이 없도록 할 것

#### 라. 환경친화적인 닭 배설물의 처리 및 이용

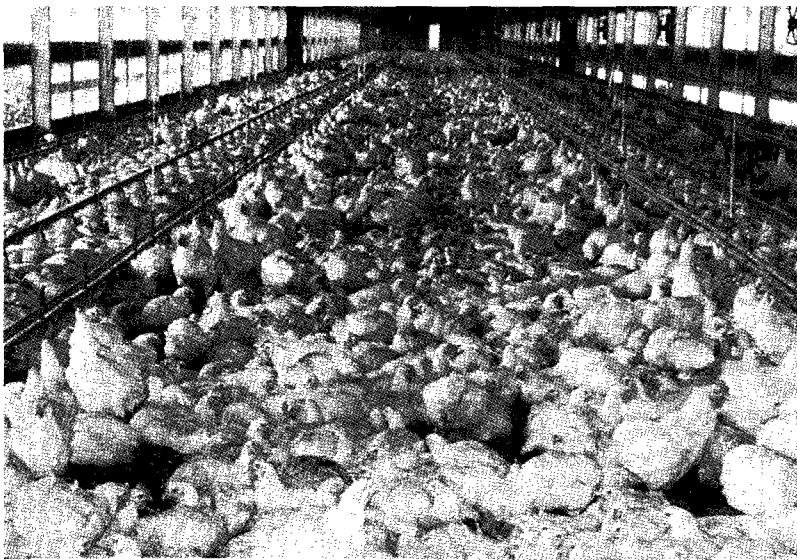
##### 1) 현황과 문제점

닭의 배설물은 분뇨가 혼합되어 배설됨으로 분뇨가 분리배설되는 다른 가축보다 환경오염이 적지만 닭 배설물을 환경친화적으로 처리, 이용할 수 있는 방안 기구가 필요하다.

- 농촌진흥청 축산기술연구소에서는 계분을 처리하여 유기질 비료를 생산할 수 있는 연구를 집중적으로 실시하고 있다.
- 민간 축산기자재 회사에서는 계분을 발효 건조시키는 새로운 시설을 꾸준히 개발하고 있다.
- 그러나 일부 소규모 양계농가는 계분을 약적 방치하여 계사 인근 주민으로부터의 항의를 받는 경우도 있다.
- 계분을 발효시키지 않고 생분상태로 농토에 사용함으로써 계분속에 포함된 각종 세균의 토양오염과 토양을 산성화시킬 우려가 있다.

##### 2) 계분의 처리이용 방법 개선방안

- 지금까지 계분은 화력건조 또는 발효건조에 의해 처리되어 유기질 비료로 사용되어 왔음
- 계분건조를 위한 시설이 다양하여 계분 유



기질 비료의 성분도 천차만별이기 때문에  
유기질 비료의 공정 규격제정

- 각종 방법으로 건조된 계분의 부숙도를 검정할 수 있는 기준 마련
- 계분의 발효건조 방법 개선에는 많은 관심을 가지고 있으나 발효 계분의 유기질 비료로서의 가치를 높이는데는 관심이 적어 앞으로는 계분 유기질 비료의 각종 작물에 대한 비료효과, 생산물의 품질향상 등에도 연구개발이 필요

## 2. 위생적인 고품질 닭고기와 계란생산 시도

### 가. 닭의 위생적인 사양관리 실시

우리나라 국민소득이 1996년에 1만불을 넘어서고 있어 국민의 식생활은 물량에서 품질로 변화되고 있다. 따라서 닭의 사양관리 시설도 지금보다는 위생적으로 변화하여 자기농장에서

생산된 닭고기와 계란이 각종 병원균이 없는 위생적인 상태로 출하되도록 해야 한다.

따라서 간이계사의 불결한 사육환경에서 육계나 산란계를 사육하는 농가를 빠른 시일내에 깨끗하고 위생적인 닭 사육시설로 전환할 수 있도록 여건을 만들어 주어 닭고기나 계란 소비자가 양계농장을 방문하여도 거부감 없는 인식을 가지도록 해야한다.

### 나. 닭고기 품질의 고급화 유도

닭고기의 품질은 사육품종, 출하일령, 급여사료에 따라 차이가 있는데, 일본의 경우 수입 닭고기와 차별화를 위해서 일본 고유 품종을 지역적으로 개량하여 특수 닭고기를 생산 보급하는 산업이 정착되고 있으며 일부 농가는 전용 육계를 제한급여 방법으로 100일간 사육하여 닭고기의 품질을 고급화시켜 '100일 닭'이라는 상품으로 판매하고 있다.

우리나라 육계산업도 외국 닭고기와 품질차별화를 위해 노력하고 우리나라 고유품질인 '재래닭의 육용화 연구결과'를 조속히 산업화하여 재래닭을 이용한 고급 닭고기 생산을 도모하여 소비자가 값싼 수입 닭고기 보다는 값은 조금 비싸도 위생적으로 안전하고 품질이 좋은 닭고기를 생산할 수 있도록 학계 및 연구기관에서는 기술을 개발하고 양계농가에서

는 이 기술을 적용하여 닭고기를 생산하고 협회 및 조합에서는 고품질 닭고기의 홍보 및 유통에 동참해야 한다. 육계의 출하체중을 1.5kg에서 2.5~3.0kg으로 증대시켜 수입 닭고기와 차별화를 하는 한편 계란에 있어서는 수입개방의 영향을 비교적 받지 않지만 우리나라 채란계 산업도 현실에 만족하고 새로운 변화를 시도하지 않을 경우 머지 않아 수입개방의 거센 파도에 휩쓸려 도산할 수도 있기 때문에 지금부터 만약의 사태에 대비하여 위생적인 계란생산, 고품질의 계란생산에 많은 노력이 있어야 한다.

### 3. 사육규모 확대와 경영합리화 유도

#### 가. 사육규모의 확대

정부에서는 양계산업의 경쟁력 제고방안의 일환으로 2004년까지 3만수 이상 규모의 채란계 농가와 육계농가를 각각 1,000호를 육성하여 육계는 전체 닭고기 생산량의 70%를 그리고 계란은 전체 생산량의 80% 수준까지 이들 규모화된 농장에서 생산하도록 정책방향을 수립하고 있으며 앞으로 이와같이 규모화된 농장에 정책자금이 집중적으로 지원될 전망이므로 양계농가는 사육규모를 전업농가 규모로 확대하는데 노력을 기울여야 한다.

#### 나. 경영합리화 유도

양계산업의 경영합리화는 최적 시설을 갖추고 최적의 사양환경을 만들어 최소의 생산비로 최대의 수익을 올리는 것이 중요하겠지만 그보다도 더 중요한 것은 첫째 개별경영 보다는 단지화 또는 계열화 경영에 참여하는 것이

고, 둘째는 자기농장의 경영상태를 종합적으로 평가, 진단하여 경영합리화의 걸림돌을 초기에 제거하는 것이고, 셋째는 현실에 머물지 말고 지속적으로 발전적인 변화를 추구해야 한다.

### 4. 생산성 향상과 생산비 절감 유도

#### 가. 생산성 향상

닭의 생산성은 계종이나 사양관리 환경에 따라 크게 달라질 수 있는데 육용계의 경우 최적의 사육환경하에서 최대의 생산성을 발휘할 수 있기 때문에 육계 사육시설을 환경조절형 계사로 건축하여 생존율을 높이고 일당증체량을 45g 이상으로 증대시키면서 사료요구율을 2.0선으로 낮추도록 해야 하며 산란계의 경우 수당 연간 산란수를 285개 이상이 될 수 있도록 산란계의 사양관리를 과학적으로 실시해야 수입개방화 시대에서 살아남을 수 있다.

#### 나. 생산비 절감

육계나 닭고기의 생산비는 사육규모, 경영형태, 사양관리 규모에 따라 크게 차이가 있는데 정부에서 육계 1kg의 생산비를 2004년에 1,103 원으로 절감시키는데 목표를 두고 있으나 실제 사양관리기술 상위권 농가에서는 이보다 20% 정도 낮게 생산이 가능함으로 육계생산비 절감 목표를 890원선에 생산가능토록 도전해야 되며 계란의 경우 10개 계란 생산비를 2004년에 585 원이지만 사양관리 수준 상위권 농장에서는 이보다 15% 정도 낮은 500원선에 생산할 수 있도록 도전해야 한다. **양계**