

# 닭 가슴살, 최고의 다이어트식으로 인기

- 한식연,우석대팀 닭고기성분 분석결과 발표 -

**연** 회가 한국식품개발연구원(유익 중 박사팀)과 우석대 식품연구소(고하영 박사팀)에 공동 의뢰한 닭고기의 성분에 대한 연구 결과가 발표되었다.

이번 연구결과 단백질 함유량이 돼지등심(23.8%), 닭가슴살(22.9%), 쇠고기우둔(22.3%), 고등어(20.2%), 정어리(20.0%) 순으로 분석됐다. 지방질이 가장 낮은 육류는 닭가슴살(1.2%)이며 다음이 돼지등심(2.0%), 닭넓적다리살과 쇠고기우둔(2.8%), 닭다리살(3.2%) 순이다. 지방질이 높은 육류는 돼지삼겹살(28.5%), 쇠고기등심(16.9%) 순이며 고등어(10.4%)와 정어리(9.1%), 콩치(8.7%) 등 생선의 지방함량이 의외로 높게 나타났다.

또한 칼로리 함량은 닭가슴살(101.8kcal)이 가장 낮고 닭다리살(104.0kcal), 돼지등심(113.2kcal), 쇠

고기우둔(114.4kcal) 순이며 돼지삼겹살(310.1kcal)과 쇠고기등심(224.5kcal)이 매우 높은 것으로 나타났다. 또한 필수지방산은 닭가슴살(16.8%)이 가장 높고 불포화지방산은 닭다리살(68.4%)과 닭가슴살(67.1%)이 높으며, 특히 리놀레산은 닭가슴살(15.9%)에 가장 많이 함유된 것으로 분석됐다.

따라서 육류 다이어트식으로는 고단백, 저지방, 저칼로리에 필수지방산 등의 함량이 풍부한 닭가슴살이 가장 좋다. 또한 수입산 냉동 닭고기의 경우 수용성단백질의 파괴로 맛이 나쁘고 필수지방산과 불포화지방산이 포화지방산으로 변화돼 영양가치가 크게 저하된다고 밝혔다.

특히 최근 부위별 가공육의 발달로 개인의 취향이나 필요에 따라 부위별 닭고기를 섭취하는 것이 좋

다는 의견이 제시돼 관심을 끈다. 다이어트 중이거나 활동량이 적은 노인은 가슴살로 만든 후라이드, 너겟을 먹는 것이 좋다. 성장기 어린이와 청소년은 고단백, 고칼로리의 날개살로 만든 윙후라이드가 좋으며, 회복기 환자에게는 다리로 만든 후라이드, 훈제, 패티가 좋다.

이번 연구로 인해 여름 보양식으로도 인기를 끄는 닭고기가 생선에 비해 전혀 손색이 없는 화이트미트(White meat)란 것이 식품영양학계의 새로운 관심사로 떠오르게 됐다. 특히 작년도 국민 1인당 연간 닭고기 소비량은 6.2kg으로 전년의 5.9kg에 비해 늘어나는 추세이며 부분육 및 육가공품 다양화와 함께 선진국형 육류로 자리잡게 될 것으로 전망된다.

## '97 재해복구비용 산정기준단가 인상 고시

자연재해로 인해 피해를 입은 축산인들에 대한 지원이 확대된다. 농림부는 자연재해로 피해를 입은 농업인들에게 실제 복구비용에 미치지 못했던 비닐하우스, 초지 등의 농업시설과 가축입식비 인상 등을 골자로한 농업분야의 「'97재해복구비용 산정기준단가」를 관계부처와 협의를 거쳐 인상 고시했다.

특히 육계의 경우 병아리는 427원/마리, 중추는 670원/마리로 정해졌으며 산란계의 경우 병아리는 553원/마리, 중추는 1,700원/마리 이다.

한편 농림부는 앞으로도 자연재해로 피해를 입은 농업인들의 피해 최소화를 위해 복구지원단가의 현실화를 위해 적극적으로 추진해 나갈 계획으로 알려졌다.

## 닭 계열사육 생산 수 증가세

계열사의 계열사육 생산량이 증가하고 있다.

96년도 11개 계열생산주체는 삼계 포함 주당 280만수(년평균) 정도 생산했는데 금년도는 계열사육 생산량이 6월말까지 10개사 주당 평균 약 340만수를 생산하는 것으로 잠정 집계되어 조합, 유사계열화 등을 합산하면 계열농가와 일반 육계농가 사육이 50:50 수준이 되는 것으로 알려지고 있다. 한편 97년 6월 말 계열주체 7개사의 P·S보유수수는 138만수로 집계되어 전체 종계수의 1/3 수준이 못되는 것으로 알려지고 있다.

## 세계 곡물 생산량, 안정세 유지

세계 곡물 위원회(International Grain Council)는 지난 7월 발표한 보고서에서 세계 곡물 생산량은 크게 변동을 보이지 않는 안정세를 유지하고 있다고 보고하였다.

범 세계적 기구인 동 위원회는 1997~98년 시즌(7월부터 6월까지)의 조곡과 소맥의 생산량을 1,480백만 톤으로 발표하였다. 이러한 추정량은 지난달에는 1,481백만 톤이었고 1996~97년의 생산량은 1,479백만 톤으로 추정하고 있다. 한편 1995~96년 시즌의 생산량은 1,339백만 톤이었다. 1996~97년의 소비량을 1,476백만 톤으로 추정하고 있어 재고가 4백만 톤 정도 상승할 것으로 예상되어 전체적인 재고량은 222백만 톤에 이를 것으로 보인다.

동 위원회는 세계 소맥의 생산량을 579백만 톤으로 이전의 추정량보다 1백만 톤을 증가시켰으나 조곡의 추정 생산량은 2백만 톤을 삭감하여 901백만 톤으로 추정하였다. 그러나 옥수수가 주종을 이루는 상기 조곡의 생산량이 추정한대로 생산된다면 이는 기록적으로 높은 생산량이 된다.

1996~97년의 소맥의 수확은 582백만 톤으로 예상되며 이는 1995~96년 시즌에는 540백만 톤 이었다. 한편 조곡의 생산량은 1996~97년 시즌 897백만 톤으로 예상되며 그 전년도의 생산량은 799백만 톤이었다. 위원회의 최근 1997~98년도 소맥의 생산량 중에는 중국의 생산량이 112백만 톤이 포함되어 있다.

### 독일, '96년 가금육 생산 크게 증가

독일 육류 시장이 96년에 광우병 파동으로 큰 타격을 입었다. 일인당 쇠고기 소비량은 15.0kg으로 96년 봄 이후 1.5kg 감소했고, 90년대 초의 20kg에 비해 크게 감소한 수준이었다. 반면 쇠고기 수요 감소는 다른 육류소비에 연쇄적인 증가세를 불러일으켰다. 전체적으로 96년 독일의 국민 일인당 육류 소비량은 91.0kg으로 95년보다는 700g, 93년보다는 4.2kg 감소했다.

육류 수요 변화에 따라 가금육 소비에 가장 큰 반사이익이 발생했다. 가금육 국내 총생산량은 4% 증가했으며 소비는 6%증가하여 주로 수입이 12% 증가하였다. 가금육 중에서는 칠면조 소비가 가장 크게 증가했다.

### 일본, 다리부분 발골작업 자동화

일본의 가금육 작업장 중 닭다리 발골 기계시설이 약 40%, 가금육 부분발골 기계시설이 약 10%를 차지하고 있는 것으로 나타났다.

기계적 발골시설은 몇몇 가공공장 설비팀에 의해 여전히 실험적 수준에서 이루어지고 있다. 그러므로 브로일러의 대부분은 수작업에 의해 포획되고, 플라스틱 어리장에 평균 10수로 운반, 트럭에 옮겨진다. 트럭 1회 상차시 1,200수, 평균 중량 3kg(55일령)이다.

일본에는 267개의 가공장이 있고 이중 196개가 연간 30만수 이상을 처리하고 큰 규모로 연간 백만수를 처리하는 가공장이 111개소가 있다. 이중 가장 큰 규모로 5개사는 3천4백만수, 4천5백만수를 가공하고 있다. 작업라인 속도는 시간당 1천8백수에서 3천6백수, 큰 규모는 6천수에서 8천수이며 모든 공장이 한 개의 슈프트를 기본으로 하고 있다.

KFC시장만을 목적으로 한 곳도

있는데 KFC는 4천2백만수를 소비하여 국내 생산의 7%를 차지하며, 9조각으로 분할, 기계로 절단한다.

전통적으로 손으로 발골되어지지만 다리 부분 발골은 일본 회사에 의해 개발된 발골기계가 우수함이 입증되어 현재 150대가 이용되어지고 있다. 이 수치는 올해중으로 250대로 증가될 것으로 보이며, 이는 일본 가공장의 40%이상이 다리 발골을 자동화 할 수 있음을 뜻한다.

미국산 가금육 발골기계도 이용되지만 아직은 약 10%정도에서 이용되어지고 있다.

95년중 107,900톤은 전체육으로 유통되어졌고, 845,400톤이 발골 혹은 부분육 상태로 판매되었다. 브로일러의 약 60%는 식품 서비스분야에서 소비되고, 가정에서 소비되는 30%는 주로 발골육 형태로 이용되고 있고 10%는 가슴, 다리, 날개 등으로 가공처리하여 이용되어지고 있다.

## 중국, 가축 생산물의 수출입 증가

**중** 국은 지난 96년 1월~10월까지 10개월 동안 가축 생산물의 수출·입의 총 가치가 3백45억달러에 이르렀으며 이는 95년 같은 기간에 비해 2% 증가된 것이라고 한다.

수출분야는 24억7천만달러 어치로 95년에 비해 5%이상 증가되었고, 수입은 9억8천5백만달러로 5% 감소로 순 수출의 가치가 14억8천5백만달러에 이른다고 한다.

수출·입의 주요패턴을 살펴보면 생축의 수출이 4억달러에 이르렀고, 이는 2% 감소를, 육류수출이 8

억9천2백만달러로 7.8% 증가하였고, 이는 총 수출의 36%에 해당한다. 육류수입은 1억3천2백만달러로 80% 증가세를 보인다.

수출·입에는 대체로 다음 두가지의 특징이 있다. 먼저 신선, 냉동 쇠고기 수출이 큰 반면(56.8%+), 신선, 냉동 돼지고기 수출은 하강(6% -)하고 있으며, 육류수입은 큰 증가를 보이고 있는데 특히 신선, 냉동돼지고기 수입이 1만3천톤으로 28.3% 증가하였으며 냉동 닭고기 수입이 26만톤 24.2% 증가하였다.

## 미국, 브로일러 시장 호경기 전망

미 브로일러협회(NBC)측에 따르면 금년도에 브로일러시장은 6% 정도 증가가 예측되는 반면 소비자가격은 거의 평년 수준일 것으로 보고 있다.

국내 소비량 면에서 '90년 국민 1인당 연간 소비량 28.6kg에 비해 금년도는 34kg으로 증가가 예측되고, 2000년대에는 37.7kg에 이를 것이라고 보고 있다. 금년도 생산량중 약 20%정도는 수출될 것으로 보고 있다.

## 태국 CP 그룹 미국 진출

태국의 CP그룹은 국내·외 시장에서 미국의 브로일러 회사들과 경쟁하기 위해 미국 알라바마 바버에 브로일러 계열사를 설립하는데 투자할 것이라고 발표하였다.

미국에 설립하는 이점은 첫째, 비교적 싼 곡물을 쉽게 얻을 수 있고, 또한 농장을 할 수 있는 광활한 대지가 있는데 있다고 하였다.

CP그룹이 계획하고 있는 계열사는 최초투자가 8천8백만달러이고 시설계획은 다음과 같다.

- 52만5천수의 64개동의 종계 농장.
- 백만수/주 병아리 생산의 부화기 48대.
- 20만수/일 도계처리시설
- 60만수/주 가공처리시설
- 6천5백톤/주 사료생산
- 4백개 사육농장, 8백만수의 브로일러 사육

## 제5차 생산책임자회의 개최

**지** 난 7월 23일 본회 회의실에서는 97년도 제5차 생산책임자회의가 개최되었다.

미원 김용성 팀장을 비롯해 5개사에서 참석한 이번회의에서는 지난 회의때 논의되었던 배합사료 부가제 영세율 적용에 관한 문제가 다시 거론되었는데 미원, 영육, 해마로 등 관련된 업체에서 대응방안에 대한 논의가 있었다. 특히 각 회원사가 사육시 손해가 나는 부분에 대한 계약농가에 대한 지원에 대해서는 통합적인 방안을 마련키로 했다.

또한 수입개방 이후 닭고기 수입에 대해서는 모든 회원사가 많은 관심을 가지고 있었으며 앞으로 협회차원에서 자료를 수집하여 수급을 조절해 나가기로 하였으며 수입품에 대한 국내 생산제품의 개발 및 홍보방안을 마련하기로 하였다. 국내 계육산업의 경우 생산분야는 발달되어 있으나 개별 품목별 유통

분야로는 아직도 개발의 여지가 많은 상황이다. 한편 본회에서는 닭고기 소비 촉진 홍보활동의 일환으로 일간지 기사를 통한 홍보를 하고 있다.

하반기경기에 대한 전망에서는 예년과 달리 소비가 감소하기는 하였지만 소비감소외에 종계의 성적이 향상된 것에 많은 영향을 받고 있다고 판단하고 있다. 특히 지난 96년 9월 이후 입식된 종계가 생산성이 향상되었으며 초생추 발생숫자도 5%이상 향상되었다고 분석되는데 이는 종란에 직접 항생제를 접촉한 것도 한 원인이 된 것으로 보고 있다.

한편 모임에 대한 건으로 앞으로 갖게될 모임의 일정을 마련하였는데 우선 다음 6차 회의는 9월 24일(주)하림에서, 11월에는 체리부로서, 98년 1월에는 영육농산에서, 3월 한일농원, 5월 동우에서 각각 개최하기로 하였다.

# 2004년 닭고기 소비량 41만톤, 자급율 95% 추정

- 2단계 경쟁력제고 대책 공청회 개최 -

정부는 2004년 육계산업 발전지표를 96년 닭고기 총소비량 28만3천톤에 비해 46% 증가한 41만4천톤을 소비하고 이중 국내산으로 39만4천톤을 생산해 95%의 자급도를 이를 예정이라 밝혔다.

지난 83년도 이후 닭 경쟁력제고 사업의 추진 성과를 검토하고 98년 이후 양계산업 2단계 경쟁력제고 사업 추진을 위해 축협에서 개최된 지난 8월 1일 「양계산업 경쟁력제고 대책 공청회」에서는 축산기술연구소 정선부소장의 주제발표와 지정토론자 김정주교수(건국대), 이기동조합장(전북양계축협), 홍광표상무(영육농산), 장대석사장(쌍용농장), 이규성전무(양계협회), 이관용 축산국장(농림부)의 토론과 참석자들의 의견교환이 있었다.

사업추진 성과로는 △생산기반 확충 및 생산성 향상, △양계산물 유통·가공산업 선진화 촉진, △배합사료 부가가치세 영세율 적용에 따른 생산비 절감, △양계산물의 품질 및 위생수준 점진적 향상, △닭 질병 공동방역사업단 구성 등에 대한 발표가 있었으며, 미흡한 부분은 생산부문에서 개별농가단위의 시설 자동화·현대화 등 시설 편중지원에 따른 경영부담 지원 미흡과 전업농의 체계적 관리 또는 선도농가 표준모델 제시가 미흡해 규모화에 따른 공동경영 보다는 질병전파의 문제 또는 계열화 성공사례 등이 나타나지 않았다고 지적했다.

또한 유통·소비·방역·위생 부문에서 체계적인 브랜드 육성사업 및 관리제도 확충과 도계시설에서의 오염, 가축질병방역, 안정성 확보를 위한 검사체계 미흡 등이 지적됐다.

이날 공청회에서는 앞으로 양계산업 경쟁력제고를 위하여 기본방향으로 전문경영체 육성에 의한 생산유통기반확보, 안전하고 위생적이고 품질 양계산물 생산·공급, 닭고기를 수출산업으로 육성 등으로 설정하고 생산부문, 시설·환경부문, 종계부문, 유통·소비부문, 방역·위생부문, 제도개선 부문, 수출 부문으로 나누어 경쟁력을 이루어 나갈 뜻을 밝혔다. 특히 육계산업에 있어서는 육계생산의 규모화, 계열화 체제 정착을 통해 위생적인 도계시설에 의한 위생 닭고기 생산·공급 뿐만 아니라 유통과정의 콜드체인화, 통닭 위주의 유통에서 부분육·가공육 위주 유통으로 전환할 예정이며 이를 위한 각종 불합리한 제도를 과감히 개선해 나가 수출산업으로 육성해 나갈 예정으로 △수출전문육계단지 조성, △규격계 생산(2.5kg 닭생산), △수출용 도계가 공시설 확충, △축협·계열업체 수출전문 주체 육성, △해외시장 개척 위한 홍보 추진 정책 등을 펴 나갈 뜻을 밝혔다.

현재 계육업계는 국제경쟁력 차원에서 사육시설이 열악한데다 호당 사육수수가 적어 육계 생산비가 높고 질병·방역의 어려움으로 출하율이 낮고 체중을 2kg 이상 올리기에 문제점이 많은데다, 도계장 위생 또는 유해잔류물질에 대한 대책 또한 시급한 현실이다. 게다가 유통의 콜드체인화가 제대로 이루어지지 않고 통닭 위주의 소비행태 또한 닭소비에 한계를 느끼게 하고 있으며 업계일부에서 닭고기 가공품에 대한 노력이 이어지고 있으나 외국산 수입품에 대한 경쟁력이 문제점으로 지적되고 있는 현실이다.

## 특수목적 양축자금 규모 2배 확대

농림부는 지난 6월 25일 작년에 50억원이었던 특수목적 양축자금을 올해 100억원으로 2배 증액시켰다고 밝혔다.

종전에는 지원대상이 자연재해로 피해를 본 축산농가에 국한되었으나 올해부터는 정전이나 화재 등의 사고로 손실을 본 축산농가들도 혜택을 받게 됐다.

특수목적 양축자금의 농가당 융재지원액은 최저 3백만원에서 최고 1억원까지이며, 자연재해의 경우에는 피해액에서 자연재해 보상기준에 따른 정부지원액(보조와 융자)을 뺀 금액의 범위 안에서, 기타 사고는 피해액의 50%범위 내에서 지원해준다. 이자금의 융자조건은 1년 이내 상환에 연리 5%로 되어있다.

농림부는 올해 100억원으로 증액된 특수목적 양축자금이 지난 1월 1일 이후 발생한 모든 피해에 소급 적용된다며, 특히 재해가 아닌 기타 사고를 당한 축산농가들이 자금을 지원받고자 할 경우, 관할시장·군수에게 조속히 신청해줄 것을 당부했다.

참석자들은 그 동안 사업별 접근, 지원 정책으로 생산기반 확충, 생산성향상에 역점을 두었으나 이제는 계육산업의 경쟁주체가 생존 또는 경쟁력을 이룰 수 있는 총체적인 접근이 필요하다는데 공감하고 2단계 경쟁력제고사업 추진은 유통의 현대화, 국내산 닭고기 소비기반 확대 등에 초점이 맞추어져야만 닭고기 산업이 꾸준히 존립해갈 수 있다는데 동감했다.

## 하절기 육류위생관리에 대한 협의회 개최

지난 7월 25일 농림부 가축위생과 주관으로 농림부 소회의실에서 하절기 육류위생관리에 대한 협의회가 개최되었다.

이날 협의회에는 농림부 가축위생과장외에 동물검역소, 수의과학연구소, 서울시 및 경기도, 충남도 위생담당관 그리고 본회 고문을 비롯한 관련 협회 담당자들이 참석한 가운데 축산물의 검사, 육류 유해 잔류물질 검사, 육류 미생물 검사, 축산물 작업장 위생관리 등에 대한 현황 보고 및 검사실적에 대한 발

표가 있었다.

특히 WTO / SPS 협정에 의한 국내·외 동등한 검사를 요구, 도축장 시설 낙후, 작업장경영자 및 종업원의 육류위생에 대한 인식 부족, 정밀검사 인원 및 기술교육 부족 등 여러 가지 문제점에 대한 협의가 있었다.

이에 대한 대책으로 먼저 WTO / SPS 협정에 의한 국내·외 동등한 검사 이행을 위해서는 검사항목 및 건수를 확대하는 것을 대책으로 하는데 유해성 잔류물질 및 미생물

검사를 위해 국내육류유해 잔류물질 잔류분포 조사를 실시하여 필요 물질검사를 확대하고 '97년 현재의 17종에 '98에는 홀몬제 30종을 추가하여 검사하도록 하며, 미생물검사는 '97년 4종에서 '98년에는 6종으로 확대 검사하도록 할 예정이다.

또한 도계장 경영자 및 종사자의 작업위생관리를 강화하기 위하여 관계자 교육 및 현지점검을 실시하며, '97. 12월 말까지 도계장으로 시설기준 미달시 폐쇄등의 조치를 취하기로 하였다.

한편 가축위생시험소 정밀검사 요원의 기술교육을 확대 실시하며 오는 9월중에 축산물검사원 및 검역관등에 육류 위생검사 지침서를 배포할 예정이다.

## 수입닭고기 불법유통 신고센터 운영

- 포상금, 10만원부터 최고 100만원까지 지급 -

본 회에서는 지난 7월 1일부터 12월 31까지 1차적으로 수입닭고기 불법유통 신고센터를 운영한다.

97년 7월 1일부터 닭고기 수입개방에 따라 무분별하게 수입된 닭고기가 불법적으로 유통될 우려가 있으며 특히 수입닭고기는 반드시 원산지 표시를 해서 유통하게 법으로 규정되어 있음에도 잘 이행되지 않는 사례가 있어 닭고기의 정상유통을 기하고자 위반한 사람이나 업체를 신고한 사람에게 포상금을 지급하기로 하였다.

위반사례는 다음의 세가지가 해당되는데 먼저, 수입닭고기의 원산지를 허위로 표시하여 판매한 경우, 둘째로 수입닭고기를 국산품으로 위장하여 판매한 경우, 또한 수입닭고기를 국산품과 혼합하여 국산품으로 위장하여 판매한 경우를 들

수 있는데 신고, 고발되어 처벌될 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금(농수산물 가공산업 육성 및 관리에 관한 법률 제22조)에 해당된다.

신고요령으로는 최종 판매처 또는 중간 유통단계에서 외국산 닭고기 부정유통에 해당하는 경우를 발견했을 때 본회로 발견일시, 장소, 내용 (품목, 수량 등), 인적사항 등을 신속히 서면 또는 구두 (전화 : 02 - 536 - 9855)로 신고한다.

처리 절차는 신고접수 즉시 본회 직원이 사실을 확인하고 농산물 검사소에 의뢰하여 현장확인후 수사기관에 고발조치하며 수사기관의 고발조치 결과 통지 접수 후 소정의 포상금을 지급하게 된다.

※ 신고처 : 사단법인 한국계육협회 닭고기 불법유통 신고센터 (02-536-9855)

## 모래, 브로일러 바닥자리깃으로 이용가능

모래와 소나무 톱밥을 브로일러의 자리깃으로써 비교하였을 때, 두 처리구간 체중, 폐사율 또는 사료효율에 있어서 차이가 없다는 연구결과가 나왔다.

자리깃의 수분 함량, 자리깃의 온도 또는 발바닥 손상에 있어서도 전혀 차이가 없었다. 모래바닥에서 사육되 브로일러는 복강 지방 축적량이 유의적으로 낮았다.

살코기 생산량 및 도체등급에서의 차이는 없었다. 대장균 수는 소나무 톱밥 자리깃 처리구보다도 모래바닥에서 유의적으로 낮았다.

< Poultry Science, Assn Annual Meeting '96 >

## 상반기 삼계탕 수출 증가추세

올해 들어 삼계탕의 수출이 작년에 비해 2배 이상 증가하는 등 호조를 보이고 있다.

지난 6월까지의 누계로 본 수출 물량은 총 80톤에 수출액은 37만달러어치로 작년 동기 대비 236%가 증가하였다.

본회 회원사인 화인코리아, 하림, 미원등 3개사에서 전체 수출 물량의 약 90%를 차지하고 있는데 특히 화인코리아의 경우 지난해 1,457kg 에 불과하던 것이 올해에는 39,462kg으로 올해들어 활발한 수출을 하고 있다.

한편 계정육 수출에 있어서 금강종합식품과, 동방물산에서 각각 8,060kg , 14,996kg을 주로 일본으로 수출한 것으로 밝혀졌다.

## 닭고기 가공품 시장 활기

지난 7월 1일부터 닭고기 완전 수입개방이 되면서 닭고기 시장에 많은 변화가 예상된다.

아직은 통닭 상태의 소비가 전체적으로 많이 차지하고 있지만, 부분육으로서 닭다리, 날개 등이 국내 소비자들의 기호도가 높아 닭가공품의 원료육으로 많이 쓰이고 있다.

전체 닭고기 시장의 가공제품은 3%의 비중을 차지하고 있어 국내 닭고기 가공품 시장은 아직은 초기 단계에 불과하지만, 2차가공품이라 하면 보통 반조리, 완전조리 상태로 포장되거나, 먹기에도 편리한 간편 조리제품 햄버거, 패티, 팝콘치킨, 너겟, 핫윙 등이 장기보존 및 유통

이 용이해 가공품 제품은 앞으로 소비가 늘어날 좋은 제품으로 선호되고 있다.

이에 일부 식품업체에서도 기존 육가공 제품기술을 토대로 적극적인 닭가공품 개발에 나서 소비자 입맛에 맞는 다양한 신제품 개발에 있다.

국내 육계 업체들은 수입개방으로 인한 신선육의 타격이 불가피하게 따른 대책으로 가공육 공장의 증축과 신제품 개발에 많은 시간을 투자해야 외국 닭고기제품이 국내 닭고기 시장에 침투되어 오는 것을 막을 수 있다.

### 본회 홍보비 협조 활발

본회의 홍보비가 7월말 현재 총 1억 8백만원으로 집계되었다. 현재 각 회원사에서 자발적으로 납부하고 있는 홍보비는 닭고기 소비촉진을 위한 홍보사업 등 회원사 권익을 위해 쓰이고 있으며 하반기에도 활발한 협조가 요망된다.

(주) 하림	45,000,000원
전북양계조합	1,000,000원
(주)중원농장	1,000,000원
(주)신기	1,000,000원
(주)대연식품	6,000,000원
(주)우인산업	3,000,000원
(주)화인코리아	3,000,000원
미원마니커(주)	30,000,000원
(주)한일농원	4,500,000원
(주)TS해마로	3,500,000원
(주)체리부토	10,000,000원
계	108,000,000원

깨끗하고  
신선한 닭고기-



미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주)TS해마로식품  
TS HAIMARROW FOODS Co.,Ltd.

오제가3  
축시!!

# 7월 한달 닭고기 수입 1천1백50톤에 달해

**금**년 7월 1일 닭고기 수입 전면 개방에 따라 7월중 닭고기 수입량이 (검역기준) 1천1백50톤에 달하는 것으로 집계돼 육계업계의 우려를 나타내고 있다.

본회가 동물검역소를 통해 잠정 집계한 자료에 따르면 1달 기간중 닭고기는 중국·미국·태국에서 각각 685톤, 375톤, 28톤 등 약 1천88톤이 수입되었고, 닭고기 가공품은 주로 미국·태국에서 57.6톤이 수입되었다. 금액으로는 약 2백만불에

달하며, 통닭으로 환산해 약 1백20만수 상당에 이르러 이러한 추세라면 연간 닭 소비량에 약 4%정도를 외국산 닭고기가 잠식할 것으로 보인다. 그러나 육계생계 가격이 kg당 1,300원 이상의 경우에는 외국산 닭고기의 경쟁력이 있어 무분별한 수입업자들의 수입경쟁은 계속 이어질 전망이다.

한편, 가금육 수입은 오리의 경우 중국·미국·태국에서 664톤이 (1백6십만불상당) 칠면조는 미국·

캐나다 프랑스 등지에서 994톤 (1백6십2만불상당)이 각각 수입돼 7월중 가금육은 2천8백여톤 수입되어 5백2십여만불 상당이 지불되었다.

수입상들은 전면 수입개방에 따라 당분간 국내 소비시장 규모를 저울질 하기 위하여 무차별 수입에 나설 것으로 예상하며 특히 닭고기의 경우 그동안 수입선이 미국 일본도에서 가까운 중국산 닭고기 수입량이 계속 증가 추세에 있다.

## 1. 7월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(검역기준)

종류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계		비고
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	
미 국	375,259	489,068	36,356	94,800	411,615	583,868	
중 국	685,356	1,313,179	1,260	5,823	686,616	1,319,002	
태 국	27,824	75,542	20,000	85,000	47,824	160,542	
합 계	1,088,439	1,877,789	57,616	185,623	1,146,055	2,063,412	

## 2. 7월 오리고기 및 칠면조고기 수입실적(검역기준)


종류 수입국별	오리고기		칠면조고기		가금육총계		비고
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	
미 국	19,038	53,753	957,851	1,543,833	1,388,504	2,181,454	
중 국	635,568	1,484,769	1,260	5,823	1,323,444	2,809,594	
태 국	10,000	66,300			57,824	226,842	
캐 나 다			23,087	42,456	23,087	42,456	
프 랑 스			11,920	24,752	11,920	24,752	
합 계	664,606	1,604,822	994,118	1,616,864	2,804,779	5,285,098	

### 닭고기 및 가금육 수입실적 통보

닭고기 수입 전면개방에 따라 중국·미국·태국 등 외국산 닭고기 수입량이 늘고있어 본회 정회원, 준회원 들에게 신속하게 닭고기 수입 현황을 통보하고 있다. 방법은 매월 2회씩(15일, 30일) 닭고기 검역실적을 조사해 계육산업뉴스 또는 FAX로 긴급 전송하며 닭고기 및 가금육 검역실적, 업체별 수입량, 수입 가격 등이다.

# 에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 94, 95, 96 3년 연속 1위!  
에이비안은 **육계농장**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.