



**무인년 양계업  
기반약화 대책마련 소홀**

외환위기로 비롯된 IMF구제금융 체제는 양계업계에도 큰 변화를 미쳤다. 정책자금이나 금융권으로부터의 대출금을 먼저 쓰는 사람이 주인이며, 쓴 만큼 경제력이 발생한다는 논리가 퇴색한 해가 아니었나 생각된다.

농민인 양계업자들이 무슨 경제력이 그렇게 좋길래 몇 십억 또는 몇 백만 달러씩 빚을 얻어 양계업을 하느냐고 더러 의아해 하는 주변 사람도 있었다. 알고 보면 다 부채가 아니었나 할 정도로 수입개방에 대응하기 위해 국제경쟁력을 높이려는 지구수단으로 시설자동화를 하

다보니 결과는 빗쟁이로 전락된 것이 아니냐 하는 의문을 갖게 된다.

시설을 하면서 끌어들인 자금은 경제가 안정되었다면 상환에 큰 문제는 없었다는 것이 채무액이 많은 양계인들의 항변이지만 시행 초기부터 상환 가능성이 없을 만큼 무모한 투자를 한 곳도 있다는 얘기가.

어쨌든 소비는 줄고 리스회사를 통해 자금을 썼거나 기계를 넘겨받고 상환 중에 있던 농가는 외환위기로 환율이 60% 가량 높아진 현실을 맞이하여 그간 들여온 공을 포기해야 하는 비운에 잠긴 곳도 여러 군데가 있었다. 설사 버티고 있다해도 그 고통은 이만저만이 아니다. 그렇다고 환율이 1천원대 이하로 쉽게 내려갈 분위기가 아니라는 경제 전문가들의 예측이 나

오고 있어 산물가격이 생산비선 이하로 장기간 처진다면 부실농가는 계속 증가할 것으로 보인다. 한 번 시설된 농장은 수명이 다할 때까지 가동되게 마련이다. 이런 연고로 양계산물 생산시설은 총 가동이 될 경우 만성적인 과잉생산을 불러 일으킬 수 있다. 금년은 다행히 연초 사료공급난 등으로 생산량이 줄었고, 질병 발생도 많아 산물 출하가는 생산비선을 유지해왔기 때문에 질병 발생이 적은 농가들은 그런 대로 상황도 해가며 농장유지가 가능했겠지만 연말로 오면서 생산량은 증가할 조짐을 보이고 있어 근본대책이 마련되지 않는 한 어려움은 계속될 것으로 보인다.

국가적으로 경제위기가 발생하여 저마다 구조조정을 하느라 온 나라가 시끄러운 판에 양계업계는 상대방의 도산만을 기다리는 모습 외엔 구조조정의 노력은 매우 미약했다고 볼 수 있다. 현찰결제로 유통을 획기적으로 바꾸어야 한다는 분위기도 가격 상승으로 모두 잊어버리고 다시 외상이 더 길어지는 결과를 보였다. 한 차례의 소비홍보, 생산감축 운동 외에는 그저 생산이 증가하면 가격은 떨어지고, 줄어들면 인상된다는 안일한 생각으로 버텼다.

그러나 경기는 더 악화될 조짐을 보이고 있다. 소비가 안되기 때문이다. 생산량은 감소한 소비량 보다 많을 여지가 높은데 반해 소비확대 노력은 지지부진하여 양계산물 가격상승은 질병발생 여하에 달려 있다고 보아야 하는가 묻지 않을 수가 없다.

양계산업의 기반이 악화된다고 주변에서 걱정을 해줄 사람은 없을 것이다. 모자라면 수입하면 된다는 생각들이 지배적이어서 심각성을 인식하지 못하고 있다. 결국 양계인들만 투자

한 재산을 잃을 수밖에 없다. 양계업은 양계인들이 책임을 진다는 각오로 무인년의 소홀했음을 각자가 반성하여 양계농가의 경쟁력이 높아질 수 있는 기반강화에 총력을 기울여야 할 것이다.

### 양계산물 위생대책 새로운 인식이 필요하다.

지난 10월 TV와 각종 매스컴에서 닭고기에 세균이 감염되어 유통된다는 기사를 다루어 육계가격에 치명타를 가한 사건이 있었다.

말미에 끓여 먹으면 해가 없다는 전제를 달았다고는 하지만 소비자들이 느끼는 거부감은 매우 위력적이어서 육계 가격이 생산감소로 상승세로 이어질 때였지만 그 후유증은 컸다고 보여진다.

매년 늦 봄부터 늦 가을까지 양계산물을 비롯한 각종 식품은 세균감염으로 몸살을 앓는다. 어느 나라나 식품에 세균이 전혀 없게 소비자에게 공급하기 위해 노력을 하지만 완벽한 나라는 없을 것이다. 그래서 일정 수준 이하의 기준을 정해 놓고 지도와 단속을 하는데 우리나라도 제도는 있으나 검사자나 검사기관에 따라서 인체에 해를 입히는지의 여부를 정확히 가려서 결과를 알리는 경우는 많지가 않다.

식품이 세균으로부터 감염되어 이를 섭취한 사람이 피해를 입는 경우는 대개 살모넬라와 대장균인데 각 균마다 수백종에 이른다. 살모넬라와 대장균이라고 모두가 인체에 해를 미치는 것은 아니고 이중 병원성이 있는 세균은 극소수에 불과하여 대개 70℃ 이상으로 끓여 먹

으면 큰 문제는 없다는 것이 전문가들의 견해인데 매년 경험하는 일이지만 닭고기나 계란에서 병원성이 없는 세균이 검출되었더라도 무조건 인체에 해를 입히는 것으로 보도가 되어 결국 소비감소로 양계인들은 엄청난 고통과 피해 당사자가 되고 만다.

축산물의 위생강화는 소득수준이 높아질수록 더 강도를 높여야 마련이다. 인체에 해를 입히지 않는 세균이라 할지라도 검출이 되었다면 우선 소비자들은 불결하다는 생각을 갖게 된다.

닭고기의 경우에는 주로 도계시 내장처리에 문제가 생기면 비위생적인 제품이 되기 쉽고, 계란은 식란 자체로 볼 때 내용물에 세균이 침투될 가능성은 희박하지만 가공품의 경우 안전대책이 소홀하면 감염이 될 수 있다는 지적이 있어 하루 빨리 종합적인 위생대책이 수립되어 소비자들이 안심하고 먹을 수 있는 양계산물이 생산되어 공급되도록 양계인들이 관심을 가져야 할 것이다. 안전한 양계산물이 생산되기 위해서는 부화장, 농장, 도계, 가공, 유통, 진열 등 많은 단계에서 각자가 체크해야 할 중점 사항을 점검하여 관리가 되도록 기준이 마련되어야 한다. 선진 외국에서는 이미 시행이 되고 있는 만큼 우리도 농장에서 해야 할 것은 농장에서 차단을 시켜야지 그렇지 않으면 서로가 책임전가가 되어 위생적인 양계산물 생산은 확립될 수 없기 때문이다.

제도적으로도 위생적이고 안전대책이 수립된 곳에서 생산되는 상품은 보호를 받고, 비위생적인 제품은 불이익이 돌아가도록 유통의 변화를 기해야 할 것이다. 위생적인 산물생산은 그만큼 비용이 추가될 수 있기 때문에 부가가치를 인정받을 수 있는 분위기 조성이 필요하다.

## 양계장 흑자와 적자경영 사양관리 수준에 비례한다.

어려운 한해를 지내온 양계농가들은 한해를 어떻게 넘겼나 감회가 새로울 것으로 여겨진다. 그만큼 경제난과 맞물려 어려움이 많았기 때문이다. 양계장을 경영하는 것은 돈을 벌기 위해서이다. 돈을 번다는 것은 흑자를 의미한다. 적자가 되면 끝내 도산하는데, 그간 몇 곳의 도산 농가를 보면 늘 질병에 시달린다는 소문이 끊이지 않고 사전에 부실 조짐이 나타난다. 굳이 장부를 볼 필요도 없다. 질병은 사양관리 수준의 척도이므로 질병 발생이 연속적으로 나타난다면 머지 않아 도산에 이르는 것은 뻔한 이치이다. 요즘 웬만한 농장들은 사료부터 급수, 집란에 이르기까지 자동화 시설이 갖추어져 있다. 어떤 농가는 아예 출퇴근을 하면서 육계를 사육하는 곳도 생겨났다. 편하면서 돈을 버는, 즉 흑자경영이 되면 금상첨화라 하겠으나 도체에 복병이 많다.

고밀도 사육시에 표준에 맞는 사양관리는 기본이다. 닭이 건강해야 병원균이 득실거리다시피한 우리의 환경하에서 그나마 육성이 가능하다. 그렇지 못할 경우에는 늘 질병에 시달리기 마련이다. 우선 닭이 건강해야 하는데 건강한 닭으로 만들기 위해서는 농장주의 관심이 우선되어야 할 것이다. 관리자만 믿고 맡긴다면 생산성은 기대할 수가 없다. 관심이 적기 때문이다. 간단하면서도 쉬운 것 같지만 안하던 일을 확 바꾸려면 습관상 어려움이 따르게 마련이다. 모든 양계농가가 질병이 없어 흑자경영 시대를 열었으면 한다. **양계**