

소비기반 확충 · 수출산업 육성되어야

- 본회, 농림부에 계육산업발전을 위한 정책 개선 의견 제출 -

지난 4월 17일 본회에서는 계육 산업발전을 위해 각종제도개선 및 사업에 대한 의견을 농림부에 건의 하였다.

이번 건의서는 닭고기 수입개방 등 국내의 시장여건의 변화에 대응하여 계육의 품질향상과 안전성을 강화하여 경쟁력을 갖추고, 유통체계 개선으로 소비자에게는 위생적이고 저렴한 닭고기를 공급하고 생산자에게는 적정한 소득을 보장하여 산업발전을 유도하기 위한 정책을 실시해야 한다는 내용을 골자로 하고 있다. 또한 최근 IMF사태 이후 국민소득감소에 따른 소비위축 시대에 영양적으로 우수하고 상대적으로 값이 저렴한 닭고기의 소비기반 확충과 수출산업으로의 육성이 적극 추진되어야 함을 건의하였는데 내용은 다음과 같다.

첫째, 닭고기 수급조절을 위해 「닭고기 수매비축 사업」을 지속적으로 실시해야 한다. 닭고기는 생산주기가 짧고 계절별 소비가 뚜렷해 가격의 등락이 심한데, 생산비 이하일 때는 냉동비축하고 가격이 폭등하면 방출해 물가를 안정시키고 생산자와 소비자를 모두 보호해야 한다. 이를 위해서는 닭고기 가공·냉동시설을 갖춘 계열주체에 수매·비축을 위한 수매자금 및 냉동시설(냉동창고) 설치자금을 지원해야 한다.

둘째, 닭고기 및 가공품 직판매장을 설립해야 한다. 생산자·소비자 직거래로 물류비를 절감하고 중간마진을 배제하여 소비자가격 인하 및 안전한 닭고기를 공급할 수 있어야 하며 이를 위해 브랜드 닭고기 신선육, 부분육, 가공제품을 생산자들이 직판할 수 있는 직판장을

백화점, 할인매장, 슈퍼마켓 등 상권형성 지역에 설치하고, 냉동설비차량을 지원해 아파트 등 인구밀집 지역에 이동판매 할 수 있도록 해야 한다.

셋째, 방역에 대한 국가적인 지원이 있어야 한다. 대단위 농가, 종계장, 계열주체 등에 소모성 닭전염병 근절을 위해 국가방역 차원에서 공동방역사업단을 구성하여 방역활동을 지원해야 하며 이를 통해 생산성을 향상시키고 생산자 소득증가 뿐만아니라 국가자원 낭비방지 및 수출산업화를 앞당겨야 한다.

넷째, 닭고기 수출산업화를 위한 지원이 있어야 한다. 삼계탕, 계정육 등 현재 소량 수출되고 있는 품목에 대한 수출물량 확대와 새로운 수출지역 개발을 위한 지원 뿐만아니라 닭고기의 수출산업화를 위하여 수출규격닭(2.5kg이상)생산을 위한 기술개발, 사육시설과 도계설비 자금지원, 원료육 구매비, 시장개척 보상금 지원이 요망된다.

다섯째, 닭고기 소비촉진 홍보에 대한 적극적인 지원이 있어야 한다. 닭고기 우수성 홍보물 제작, 대중매체 광고 실시 등 소비촉진 홍보를 적극 지원하여 영양적으로 우수하고 가격이 저렴해 IMF시대 적합한 닭고기 소비를 통한 국민건강증진과 가계에 도움을 주고 계육산업의 건전한 발전 도모해야 한다.

여섯째, 각종 제도가 개선되어야 한다. 현행 도계검사제도를 소·돼지의 경우와 같이 공영화하여 공정하고 엄격한 검사가 이루어져야 수입개방화시대에 HACCP육류검사제도·SSOP관리로 생산된 양질의 외국산 닭고기와 경쟁에서 이길 수 있다. 그리고, 현재 유통 닭고기의 품질 및 규격제도가 없어 유통구조 개선이 어려우므로 소·돼지의 경우와 같이 닭고기 등급제도를 확립하여 품질에 따른 가격차별화가 이루어져야 한다. 또한, 축사도 원예·경종농업과 같이 농지로 간주하여 농지전용에 대한 허가요건이 완화되어야 하며, 축사신축시 과도한 세금부담(취득세, 등록세, 재산세 등)으로 경쟁력 확보에 어려움이 많아 축사신축에 대한 세금 감면이 절실히 요구된다.

GSM-102자금 보증수수료율 인하

GSM-102자금에 대한 정부지급보증 수수료율이 대폭 인하됐다.

재정경제부는 지난 4월 16일 배합사료업계의 어려움을 고려, GSM-102 자금에 대한 정부지급보증 수수료율을 인하해 줄 것을 건의한 한국사료협회의 의견을 받아들여 지난 4월 1일부터 소급적용키로 했다고 밝혔다.

재정부는 GSM-102 프로그램 관련 정부지급보증 수수료 해당 요

율을 보증기간이 1년이상인 경우는 종전 0.5%에서 0.2%로, 6개월 이상은 1.0%에서 0.4%, 3개월 이상은 1.5%에서 0.8%로 각각 인하했다.

이에 따라 국내 배합사료업계는 약 21억원의 이자부담을 경감할 수 있게돼 자금난 부담이 줄어들게 될 것으로 보인다.

한편 이와관련 한국사료협회는 환율상승 등의 영향으로 막대한 환차손 발생과 고금리등으로 어려움을 겪고 있는 회원사의 자금난 완화를 위해 농림부, 재정경제부등 관련부처에 적극 건의 추진한 결과 시행토록 결정된 것이다.

습도 관리에 초점을 맞추자!

- 1주령 동안의 폐사 감소, 빠른 증체에 영향 미쳐 -

온도와 습도 관리는 병아리 육성의 가장 기본적인 핵심 관리 항목이다.

옛날 연탄으로 육계를 키울 때는 연탄을 갈아주는 때와 활발히 연탄이 타고 있을 때와의 온도차가 많아 온도 유지 관리에 엄청난 신경을 썼었다. 밤을 새우면서 때 맞추어 연탄을 갈아주어야 했다. 그 만큼 온도 관리가 어려웠던 시절이 있었다. 물론 IMF의 여파로 기름 또는 가스 열풍기 보다는 비용이 덜 드는 연탄으로 바꾸어 사육하는 분들은 지금도 마찬가지일 것이다.

하지만 대부분의 육계 농장은 옛날에 비해 사육 규모가 커져 가스나 기름으로 가동되는 열풍기로 온도 관리를 하고 있다. 그 결과로 1인당 관리 수수가 늘어 인건비 절약도 가능하게 되었다. 열풍기로 온도관리를 하다 보니 종전에 비해 매우 편해지면서 중요한 습도 관리에도 별 관심을 갖지 않게 되었다. 입추 후 처음 1주일 동안의 습도 관리는 육계 사육에서 온도보다도 더 중요하다. 습도 관리

가 안되어 건조하게 되면 폐사가 많아지게 되며, 증체도 느리고 균일된 성장을 기대 할 수 없게 된다.

병아리에게는 병아리의 위치에서 상대습도가 적어도 50~60% 정도가 유지되도록 해야 한다. 특히 온도가 높아지는 시기여서 건조해지기 쉬우므로 바닥에 물을 뿌려주거나 안개 분무 시설을 설치하여 분무 함으로서 습도를 맞추도록 해야 한다. 온도와 습도의 효율적인 관리를 위해서 처음 1주일 동안은 24시간 온도와 습도를 기록해 주는 「자동 온도·습도 기록기」를 계사 내에 설치하여 24시간 온도와 습도의 변화를 점검하면서 특히, 습도 관리에 만전을 기해야 한다. 특히, 야간의 온도와 습도 변화에 세심한 주의를 기울여 보완해야 한다.

습도 관리에 대한 결과는 직접적으로 눈에 드러나지 않아 소홀히 하기 쉬우나, 사료 효율과 육성율에 많은 영향을 미치므로 기본적인 것에 충실한 관리를 해야 한다.

육계 깔짚 연속이용법 개발

농촌진흥청 축산기술연구소는 최근 육계용 깔짚을 연속 이용하는 방법을 개발, 깔짚 구입이나 교체에 필요한 일손 절감등에 크게 기여할 것으로 기대된다.

축산기술연구소에 따르면 지금까지는 닭을 출하한 다음 깔짚을 교체했지만 이를 바꾸지 않고 1~2년동안 계속 이용하는 방법으로 깔짚을 50%이상 절감하면서 사육성적은 오히려 개선할 수 있다는 것이다.

이 방법은 ▲육계를 출하한 뒤 윗부분의 계분만을 걷어낸 다음 ▲깔짚위에 포르말린을 조금만 물로 분무소독을 하고 ▲발효를 위해 1백평당 물 0.5~2.2ton을 뿌리고 뒤집어 섞은 다음 ▲톱밥이나 왕겨 등 깔짚재를 5cm두께로 보충한 뒤 ▲포르말린이나 연막소독액 등으로 훈증소독해 쓰면 된다.

시험결과 49일령 출하때까지의 총 증체량의 경우 깔짚을 4회 연속 사용한 것은 2천1백36g으로 매번 깔짚을 바꾼 경우 2천16g보다 성장률이 6% 높았다. 총 폐사율은 4회 연속 사용구가 6.8%로 2% 감소했으며 사료효율도 8% 개선됐다.

'98전국 닭고기 부분육 요리경연대회

영양적으로 우수하고 가격이 저렴한 닭고기의 부위별로 새로운 요리를 개발함은 물론 대중적인 요리를 알리고자 '98전국 닭고기 부분육 요리경연 대회를 마련하였습니다. 가슴살, 다리육, 날개육, 통닭 및 기타 등 4개 부문에 걸쳐 각계 요리전문가들이 행사 당일 조리과정을 직접 심사하여 수상자들에게는 최우수상에 자동차 1대를 비롯하여 총 1천만원 상당의 푸짐한 상금이 주어집니다.

■일 시 : 1998년 6월 9일 (화) 13:00 - 16:00

■장 소 : 63빌딩 국제회의장

■주 최 : 사단법인 한국계육협회

■후 원 : 농림부, (사)대한양계협회,

조선일보 FEEL

■시 상

최우수상	1명	5,000,000원 상당의 승용차 1대
금 상	2명	각 1,000,000 원
은 상	3명	각 500,000 원
동 상	5명	각 300,000 원
특 별 상	5명	상패와 부상

98년 세계 브로일러 생산 증가 예상

- 미농무성, 생산·소비 전년대비 4%, 수출업 8% 증가 전망 -

미농무성은 98년도 세계 브로일러 수급에 대해 생산은 3천8백79만톤 소비는 3천7백39만톤으로 전년대비 각각 4%, 수입은 4백47만톤 수출은 5백39만톤으로 전년대비 각각 8%가 증가할 것으로 전망했다.

다른 축종과 달리 브로일러의 경우 최근 10년 이상 계속 생산, 소비, 수출, 수입이 모두 확대되고 있는데 이는 건강지향의 소비자 수요 증가와 가격이 저렴한 때문인 것으로 보인다.

생산량 세계1위인 미국의 경우 전년대비 77만톤, 2위인 중국이 전년대비 40만톤, 3위 브라질이 전년대비 26만톤의 증가가 예측되며 이들 3개국의 생산량 신장 예측은 1백43만톤으로 전체 1백59만톤의 90%에 이르고 있으나 일본의 경우는 생산 감소가 예측된다.

수출은 94, 95년 공히 전년대비

20%이상의 높은 신장이 있었으나 96, 97년에는 10%대 98년에는 한자리 수준에 그칠 전망이다.

수입은 94, 95년이 30%대의 높은 신장, 96년 10%수준, 97, 98년에는 한자리 수준으로 신장이 축소되고 있으나 타 축종에 비해서는 아직 신장폭이 큰 편이다. 최근들어 수출입은 특정국가에 집중되는 경향이 있는데 98년에는 미국 40%, 홍콩·중국 25%, 브라질 13%, EU 14%로 이들 국가에서 전체의 92%를 점유할 것으로 전망된다.

중국의 경우 가격경쟁력을 무기로 일본중심의 아시아를 대상으로 수출을 확대하고 있으며 미국은 대아시아, 러시아 수출에 있어 브라질, 태국, EU, 중국과의 경쟁으로 97년대비 3%정도 증가하는 것에 그칠 전망이다.

작지만 선진양계 추구하는 뉴질랜드

인구 3백70만의 섬나라인 뉴질랜드의 육계산업은 대부분 종계회사나 도계장, 부화장, 사료회사가 연계된 수직적 계열화로 이루어져 있는 선진국형이다.

96년 계육생산량은 9만1천톤으로 대부분 국내에서 소비하였으며 1인당 평균 계육소비량은 25kg으로 10년전 14kg에 비해 거의 2배가까이 성장했다. 하지만 같은 기간동안 전체 축산물소비량은 큰 변화가 없어 상대적으로 계육의 비율은 15%에서 25%로 증가하였다. 계육소비는 주로 신선육과 가공육으로 나

누어지는데 신선육유통이 대부분으로 70%를 차지하고 있으며 이중 40%는 통닭의 형태로 유통되고 있다.

계육의 생산비를 분석해 보면 사료비를 포함한 사육비가 50%를 차지하고 있으며 다음으로 도계관련 제비용이 22%, 판매비·일반관리비·물류비가 16%, 종계관련 비용이 8%, 원종계관련 비용이 2%, 부화 비용이 2%를 각각 차지하고 있다.

특히 뉴질랜드는 높은 수준의 수직계열화가 이루어지고 있는데 계열화업체 및 생산자들은 전체 생산량의 조절과 고품질의 계육생산, 생산성 향상 등의 성과를 거두고 있으며 닭의 유전학적인 개량, 집약적인 토지사용 가능, 상대적으로

낮은 물류비, 계절적 변이 없는 지속적인 사업영위 및 자동화 용이, 품질우수 이미지 등의 요인으로 다른 축산업 보다 경쟁력을 갖추고 있다.

호주, 수출식육 검사제도 개혁추진

호주연방정부의 검역검사국(AQIS)은 96년부터 HACCP방식에 근거하는 검사 체계를 구축하고 검역검사국의 감독하에, 각 기업의 직원 대신 검역검사국의 검사관을 배치한다는 것을 골자로 하는 수출식육 검사제도의 개혁을 추진하고 있다.

이를 위해서는 검역상의 문제로 수입국측의 동의가 필요한데, 공식 타진을 받았던 미국은 97년 11월에 이미 검사원의 배치문제에 대해 식육의 안전성이 확보되어야 받아들일 수 있다는 입장을 표명했었다.

호주는 그 후 교섭을 통하여 98년 2월에 ▲검사표준은 정밀도를 향상시켜 객관적인 확인을 할 수 있어야 하며, ▲호주정부가 인정하는 직원이 검사의 책임을 지며, ▲검사의 공식적인 확인체제를 확립하고, ▲HACCP 검사체계의 구축에 관하여 미국의 식품안전검사국(FSIS)과 공동 연구를 하는 것 등을 전제 조건으로 미국과 합의하였다.

그러나 식육업계는 고수준의 검사경비가 수출 시장에서의 가격 경쟁력을 약화시키고 있으며, 미국정부가 교섭은 계속중이라는 입장을 가지고 있고, 금후 미국을 포함한 각 수입국측 정부와의 교섭에 따라서는 결과가 달라질 가능성도 있어, 개혁실현까지는 여전히 많은 장애물이 있을 것으로 예상하고 있다.

중국, 육류 유통·판매 체제 개선 요구

개혁·개방 정책에 의한 경제 발전에 따라 중국에서의 식육의 소비는 계속 증가하고 있다.

96년의 식육 생산량은 5천9백15만톤으로 전년대비 12.5% 증가하였고, 97년에는 6천2백만톤으로 전년대비 4.8% 증가가 예상되어 신장율은 둔화되고 있지만 생산의 확대가 지속되고 소비는 안정적으로 증가할 것으로 보인다.

그러나 소비의 증가에 반하여 유통·판매 단계에서 다양한 문제점이 제시되고 있다. 가격면에서는 식육생산량의 70%를 차지하는 돼지고기가 여전히 소규모 농가의 생산에 의존하고 있어 공급이 안정적이지 못하여 가격의 불안정 요인이 있으며, 품질면으로는 개인생산 식육의 증가로 제품의 품질을 보장할 수 없게 되었으며, 경제활동의 활발화에 따라 도축이 다양한 루트에서 행해짐에 따라, 도축·냉장 설비를 갖고있는 국유식육가공장의 조업율이 저하하고 있어 국영시설, 식육가

공장, 냉장시설 등이 부채로 인한 경영압박으로 식육산업발전의 걸림돌이 되고 있는 것 등이다.

현재 중국에서는 식육의 위생 상태 확보, 질병 전염 방지, 환경 오염 방지등의 관점에서, 정부가 지정한 장소에서의 도축을 추천하여 장려하고 있는데 각지에 현존하는 국유의 도축·가공 설비를 충분히 활용하여 식육의 위생기준을 일정수준 이상으로 보장하겠다는 것이다.

이런 문제의 해결을 위해서는, 도축, 가공 부문을 소유하는 기업이 중심이 되어 생산에서 유통까지를 총괄하는 계열화가 필요하다. 생산, 도축, 가공, 유통, 판매의 각 단계를 포함하는 계열화의 이점은 시장 동향을 감안하여 공급하는 것이 가능하다는 것에 있다. 또한, 연구·개발 부문과 생산·유통부문을 접목시킨 기술관리체계를 구축하여 품질관리를 철저히 함으로써 식육의 품질을 높이는 것도 가능하다.

다. 또, 97년의 생산액은, 닭고기 2백48억페소(전년대비 9.2%증가, 1페소=33원), 계란 64억페소(전년대비 9.1%증가)로, 농업총 생산액의 10%을 차지하는 등 양계 산업이 확대되고 있다.

한편, 사료 원료의 수입은 95년에는 옥수수 20만8천톤(전년의 약 3.3배), 대두 밀이 89만8천톤(동일 37%증)으로, 국내 생산의 부족분을 수입 사료에게 의존하고 있다.

작년 태국 바츠화의 하락으로 시작됐던 동남 아시아의 통화 위기에 따라 사료 가격은 급상승하고 있다. 게다가 엘니뇨 현상의 영향을 받아 옥수수 등의 사료 작물의 생산이 타격을 받아 사료의 수입량이 증가할 것으로 보여지며 사료 가격

또한 한층 상승할 것으로 예상되고 있으며, 결국 닭고기·계란의 생산비 상승으로 이어질 것으로 보인다.

정부는 현재 수입 옥수수에 부과되는 관세를, 35%에서 무관세로 내려 사료 가격의 상승을 억제하려 하지만, 폐소화의 하락폭이 커짐에 따라 수입 가격은 상승하고 있다.

지금까지 순조롭게 확대를 계속해 왔었던 양계산업은, 올해에는 닭고기·계란 가격의 상승에 따라 소비의 감소는 피할 수 없을 것으로 보이며, 따라서 생산량 감소로 이어질 것으로 전망된다.

계열사육농가 유류대 현수준 유지키로

지난 4월 23일 본회의회의실에서는 98년 제4차 생산책임자 정례회의가 난방비 조정 및 복경기에 대한 예측 및 전망을 주제로 개최되었다.

올해 연초에 경유 면세유의 경우 5백90원 선이던 것이 지난 4월20일 기준으로 3백40원으로 40%이상 하락하여 이에대한 유류대 조정 필요성이 대두되었으나 동절기와는 달리 난방비 비중이 그리 크지않은 계절이며 잦은 거래조건 변경으로 굳이 농가와와 신경전을 벌일 이유가 없다는 판단하에 성수기인 여름 이후에 다시 검토하여 조정하기로 하였다.

한편 올 여름 성수기 전망에 대해서는 전년대비 닭고기 소비량이 40%이상 감소한 것에 대해 종계입식숫자도 약 40%가까이 감소한 것으로 집계 되었으나 종계사료 생산량의 경우 20%감소에 그쳐 적정 일령의 종계가 도태되지 못하고 불법 환우한 계군이 많은 것으로 보이며 여전히 소요량에 대해 생산량이 많은 것으로 조사되 올 복경기는 그리 낙관적이지는 못한 것으로 예측된다.

필리핀 양계산업 감산 추세

필리핀의 양계 산업이 근래의 급속한 경제 성장을 배경으로한 소비의 증가에 따라 확대 경향을 보여 왔으나 닭고기·계란의 생산비 상승에 따라 소비의 감소와 생산량 감소가 우려된다.

닭고기의 생산량은 92년 이후 증가하고 있는데 96년에는 45만5천톤으로 전년대비 13.9% 증가했다. 97년 닭고기를 포함한 식육 전체의 생산량은, 96년 목표치에 못미치는 93만톤으로 전년대비 8.1%가 증가했으며, 계란에 관하여도 전년대비 8.4% 증가의 경향을 보여 주고 있

IMF체제이후, 저단가 메뉴 선보여

- 고객중심의 사고가 확산되어야 -

IMF한파로 영업에 큰 타격을 받아 경영악화가 심화되어 폐점에까지 이르고 있는 외식업체들이 저가격대의 메뉴를 내놓고 판매증대를 꾀하고 있다.

치킨전문점인 P사는 저가격대의 치킨버거류를 내놓아 IMF체제 이전인 지난해에 비해 매출이 50% 정도 증가하였다.

이처럼 가격파괴는 매우 바람직한 현상으로 받아들여져 각 업체별로 다양한 치킨버거를 선보임에 따라 합리적인 소비패턴의 확산으로 저가격대 버거류에 대한 호응이 점차 높아지고 있다. 하지만 무조건식의 가격파괴는 오히려 역효과를

볼 수 있는 지적도 나오고 있다.

우리보다 8~9년 앞서 심한 경기불황으로 인해 타격을 받았던 일본 외식업체의 경우도 지난 90년도에 가격파괴점포가 늘어남에 따라 처음에는 영업을 활성화되는 듯했으나, 얼마가지 않아 폐점 사태로 이어지는 일이 있었다. 이는 질적수준을 유지하지 않는 무조건식의 가격파괴는 성공할 수 없다는 것을 단적으로 보여주는 예라고 할 수 있다.

오늘날의 외식산업은 일상생활과 사회생활 측면에서 가정이라는 범위뿐 아니라 가정밖의 체험이나 욕구를 요구하게 되면서 외식산업

의 고유영역을 확보하며 비약적인 발달을 해 왔다. 따라서 소비패턴의 다양화는 식생활의 질적인 성장을 가져오게 되는데 이를 위해서는 차별적인 전문화가 요구되며 이는 고객중심의 사고가 확산되어야 가능하다.

어느 업체에서 가격을 내렸다고 해서 모방하는 것은 부작용을 일으킬 수 있으며, 더군다나 IMF체제 이후 경영악화가 심화되면서 가격을 내리는 것이 판매전략의 하나가 될 수 있으나, 여기에 기존의 것보다 질과 가치를 더 올린다면 외식업체의 불황을 이겨낼 수 있는 방법이 될 수 있을 것이다.

사료원료사용 대두박은 감소 채종박은 증가

- 배합사료 원료배합비율 실태 조사결과 -

지난 24일 농림부는 배합사료원료 배합비율에 대한 실태조사 결과를 발표했다.

이 실태조사 결과에 따르면 주원료인 옥수수 사용실적은 큰 변화가 없으나 대두박 사용량은 감소한 반면 상대적으로 가격이 저렴한 채종박 사용량이 증가하고 대두박도 수입산보다는 국내산 사용이 감소하는 경향을 보인 것으로 밝혀졌다.

특히 IMF이후 L/C개설이 순조롭지 못함에 따라 사료원료간의 수급 불안정으로 배합비율표 변경횟수가 업체별로 다소 차이는 있지만 IMF이전보다 2배정도 증가한 것으로 드러났다.

이같이 사료원료간 대체하여 배합비율표를 변경할 경우 조단백질, 조회분등 일반 영양성분함량은 변화가 없으나 기호성이 떨어진다는

것이 전문가들의 진단이고 보면 생산성이 저하되는 등 축산농가 소득에 적지 않은 영향이 미칠 것으로 우려되고 있다.

이번 배합비율조사는 7개공장에서 공장별로 주요 20개품목을 조사한 것으로 사료업체의 잦은 배합비율 변경과 저렴한 외국산 원료 사용으로 사료의 품질이 저하되어 가축의 생산성이 떨어진다는 지적이 일자 농림부가 불시에 조사에 나서게 된 것이다.

이번 조사 결과에서 나타났듯이 배합사료의 품질이 저하된 가장 큰 요인은 역시 배합비율의 수시 조정으로 기호성이 떨어지는 데다 저가원료의 사용으로 기호성이나 사료효율이 떨어지고, 인도산 수입대두박 사용으로 인한 품질이 저하된 것으로 분석됐다. 일부 배합사료

업체가 인도산 대두박을 들여온 것은 환율상승으로 인한 국내산 대두박의 가격상승에 따라 가격이 저렴한 인도산 대두박의 수입이 증가한 것인데 때마침 최근 수입된 인도산 대두박이 인도의 우기철에 생산되어 수분함량이 많고 과다 열처리로 인해 영양소 파괴가 많았기 때문이다.

또한 배합사료 판매가격이 환율 1천4백원을 기준으로 결정됨에 따라 일부배합사료업체가 경영수지를 맞추기 위해 대두박보다 가격이 저렴한 채종박 사용량을 확대함으로써 이로 인한 품질이 저하된 것으로 분석되고 있는데 실제로 채종박은 대두박보다 기호성 및 아미노산 이용효율등이 낮은 것으로 알려지고 있다.

닭고기, 건강한 식생활 유지에 효과 만점

요즘같이 바쁜생활속에서는 건강을 유지하는 것이 무엇보다도 중요한데 이에 저가로 적절한 영양을 공급해 줄 수 있는 것이 바로 닭고기이다.

닭고기는 우리 몸에 필요한 영양소 즉 단백질, 당질 그리고 지방질로 공급되어 신체기능을 정상적으로 유지하여 적절한 양의 비타민과 무기질 등의 균형잡힌 영양섭취를 도와준다.

닭고기는 부위별로 요리가 다양하여 손쉽게 요리할 수 있는 장점이 있는데 그중에 닭가슴살은 소화흡수가 잘되 잘게 찢어서 치킨샐러드를 만들면 좋다. 닭가슴살과 완두콩에 소스를 얹어 섭취하게 되면 위에 부담도 적고 소화가 잘되어 쉽게 섭취할 수 있다.

한편, 닭고기의 피하지방을 꺼리는 사람은 요리시 쉽게 지방을 제거할 수 있어 지방분의 부담없이 즐길 수 있는 것이 닭고기의 자랑 가운데 하나이다. 또한, 닭고기에 많이 들어있는 불포화지방산의 섭취를 늘리면 콜레스테롤치를 낮출 수 있으며, 닭을 무와 함께 조리하면 살이 부드러워져 위장병환자에게 훌륭한 단백질 공급원이 될 수 있다.

이밖에도, 닭고기는 다이어트 하는 사람에게 매우 좋은 식품이다. 일부 다이어트 하는 사람들은 육류

를 먹게 되면 무조건 살이 찐다고 알고 있어 육류를 기피하게 되는데 간편하게 많은 사람들이 즐겨 먹는 햄버거도 기피하게 된다. 하지만, 버거 안에 들어가는 패티를 닭가슴살로 대신해 야채와 함께 먹으면 살찔 걱정이 없다. 닭가슴살은 타 육류에 비해 근육섭유가 가늘어 소화흡수가 잘되며, 필수아미노산이 많은 식품이기 때문이다.

또, 닭살을 발라내어 배춧잎에 말아서 찜을 하게되면 담백한 맛을 즐길 수 있으며, 요즘같이 날씨가

더워 입맛을 잃었을 때 닭가슴살에 상큼한 오렌지소스를 뿌려 먹게 되면 입맛을 돋구어 주게 된다. 이처럼 모든 육류를 지방과 칼로리가 높다는 상식으로 무조건 기피하기 보다는 고단백 저지방인 닭고기를 섭취함으로써 보다 경제적으로 건강을 유지할 수 있다.

닭고기를 조리할 때는 조미료를 줄이며 튀김보다는 석쇠나 전자레인지에 이용하는 것이 다이어트는 물론 건강한 식생활을 유지하는 좋은 방법이다.

「닭고기 우수성」 포스터 제작 배포

본회는 지난 5월 6일 닭고기 소비 촉진 홍보 사업으로 「닭고기 우수성」포스터 2만부를 제작해 협회 회원사들을 통해서 배포했다.

“최고의 다이어트 식품 닭고기”라는 제목으로 닭고기의 우수성인 암예방, 피부미용, 애주가들의 가경변증 예방 등에 좋다는 것을 널리 알리기 위해 제작되었다.

한편 협회에서는 조선일보사 여성지 “Feel” 에 5월부터 「닭고기 우수성」에 대한 광고를 실시하고 있다. 아울러 MBC-AM 과 CBS-AM을 통한 라디오 광고도 계속 시행중에 있다.

	방송국	프 로 그 램	시 간	요 일	지 역
라 디 오	MBC-AM	강석, 김혜영 싱글벙글쇼 3부	13:05~13:30	매일	전국
		1804 SB	18:04	매일	서울권
	CBS-AM	양희은의 정보시대 3부	09:35~10:00	매일	전국
잡 지	Feel	여성지	5월~10월		

깨끗하고
신선한 닭고기-



대상마니커주식회사

신선하고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**

Chicken



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

냉동닭고기 4월 1백58톤 수입으로 개방이후 최저

지난 4월중 수입된 냉동닭고기는 1백58톤으로 지난해 수입개방 이후 가장 적게 수입되었다.

4월 전반기에는 아예 수입된 실적이 없으며, 후반기에도 전체 7건으로 수입국도 전량 미국산으로 집계되었다. 가격은 kg당 1.12불로 지난달과 거의 같은 수준을 보였다.

현재 냉동수입육(대부분 닭다리)의 경우 환율 1,400원/1불으로 계산할 경우 kg당 1천5백68원이 되며 관세율 29%를 적용하면 2천23원, 여기에 경비 5%를 추가하면 2천1백24원, 여기에 이윤 10%를 더하면 최종적으로 수입도매가격은 2천3백36원이 된다.

■97~98 냉동닭고기 수입실적

종류 월별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
97년1~7월	8,000,194	14,453,478	468,873	1,417,526	8,469,067	15,871,004
8월	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317
9월	1,908,000	3,712,000	40,000	173,000	1,948,000	3,885,000
10월	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768
11월	2,256,812	3,514,753	21,466	86,916	2,278,278	3,601,669
12월	2,174,168	3,508,659	44,389	116,363	2,218,557	3,625,022
합 계	18,214,744	31,403,207	778,056	3,330,573	18,992,800	34,733,780
98년 1월	1,147,164	1,811,022	10,780	48,163	1,157,944	1,859,185
2월	752,299	1,125,792	8,981	34,844	761,280	1,160,636
3월	794,612	1,133,838	43,798	157,629	838,410	1,291,467
4월	157,766	177,485	0	0	157,766	177,485

동물검역소 검역기준

미 농무부, IBP사 쇠고기 회수조치

지난 4월 30일 미 농무부는 미국 IBP사의 쇠고기에서 O-157 박테리아균이 검출됨에 따라 28만여 파운드의 쇠고기를 회수토록 조치했다고 밝혔다.

문제의 쇠고기는 지난 4월 14일 미국 일리노이주에 있는 IBP사의 육류가공시설에서 생산된 같은 쇠고기이며 보건당국이 20

여개 주에 대해 박테리아 감염 사실을 통보했다고 전했다.

미 농무부 대변인은 박테리아가 검출된 쇠고기는 소시지형태로 포장돼 주로 대형상점등에 공급됐기 때문에 일반소비자에게 곧바로 팔리지는 않았기 때문에 피해사례는 없었다고 밝혔다.

미국내에서는 지난해에도 허드슨사의 같은 쇠고기에서 O-157 박테리아가 검출되어 2천5백만 파운드가 폐기처분됐다. (YTN)

계육산업뉴스 구독방법

- 정(준, 특별)회원 : 본회에서 무료 발송
- 비회원 : 발송료 연간 30,000원(우편발송 제비용)
- 구독신청 : 02)536-9855~6

회원사에 소속된 계열사육농가, 대리점은 회원계열사를 통해 무료구독 가능

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농업

Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



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