

98년 도계량 전년 대비 10.6% 감소

농림부에서 집계한 월간 도계현황에 따르면 올해 1월부터 10월까지의 도계물량은 총 2억6천2백만수로 지난해 동기 대비 10.6%가 감소한 것으로 나타났다.

각 월별로 살펴보면 1~2월은 전년과 같은 수준이었으나 3월들어 전년대비 83%, 4월 77%, 5월 85%, 6월 88%로 지난해에 비해 큰 폭으로 생산이 줄었음을 알 수 있다. 이는 IMF 이후 경기 불황과 함께 대량살육이 양산되면서 축산물 소비가 크게 위축되었으며 비교적 경기에 민감하게 반응하는 닭고기의 경우에도 외식산업 부진

등으로 소비가 20~30%이상 감소함에 따라 업계에서는 소비감소에 신속히 대응하였으나 생산이 20%정도 감소된 것에 불과하여 사료가격, 유류대인상 등에 따른 생산비 상승을 고려한 육계가격은 전년동기에 비해 낮은 수준을 보였던 것이다.

7월을 지나면서 전년대비 92%선을 유지하였고 9월을 지나면서 「가마솥통닭」이라는 특수상황이 발생하여 그나마 얼어붙어 있던 소비를 자극해 비수기임에도 불구하고 생산비 이상의 가격을 유지하였다. 여기에 지난 연말 생산여건이 악화되면서 다수의 영세부하

장이 문을 닫는 등 구조조정이 일어났으며 연초에 과감히 줄였던 종계의 영향으로 병아리생산량이 급속히 감소하였고 이런 현상은 99년 상반기까지 계속될 것으로 보인다.

실제 지난 7월에서 9월까지의 종계사료 생산실적은 전년대비 17%가 감소하였으며 특히 8월은 24%가 감소하여 이같은 사실을 뒷받침하고 있다.

한편 본회가 조사한 통합경영분과회원사 생산실적 자료에 의하면 전년 1~10월 동기간 1억7천3백만수 생산실적 대비 금년도는 1억4천3백여만수로 17.5%가 줄은 것으로 조사되었다.

종란등급제도입 필요

- 육계농가에서 좋은 반응 -

육계생산자들은 일부 종계, 부화장들이 약추와 불량추를 섞어 육계농가에 병아리를 공급함에 따른 공급자와 사육자간의 생산성 시비를 원천적으로 차단하기 위해서는 종란등급제 시행이 필요하다는 의견을 제시하고 있다.

특히 종란등급제가 시행되면 점차적으로 병아리등급제도를 정착, 약추와 불량추 자체를 별도로 구분할 수 있어 육계농가도 생산성 저하만큼 병아리를 저가에 구입해 생산비를 조정할 수 있는 장점이 있다.

실제 (주)하림은 5개월 전부터 종란을 A,B,C 및 등외품 등 4등급으로 구분, A등급은 평균가격에서 3원을 추가해 지급하고 C등급과 등외품은 3원을 빼는 등의 방법으로 외부종란을 구입, 좋은 평가를 받고 있다. 동사는 등급별로 구분된 종란을 부화, 육계농가에 공급결과 생산성 향상은 물론 사육농가와 약추 공급의혹을 해소해 계약사육농가와 관계개선까지 성과를 이루고 있다. 또한 C등급이나 등외종란에서

부화된 병아리를 공급받는 농가는 구입비용은 각 3원씩 줄어들지만 사육성적이 떨어지는 것을 사전에 감안할 수 있는 거래 투명성을 확보할 수 있다.

이러한 종란등급제는 52g이상 종란에 대해 균일도, 종란의 상태, 오염도 등을 기준으로 구분함에 따라 철저한 품질구분으로 병아리의 성장 균일도를 유지할 수 있는 장점이 있으며 생산성 향상을 위해 병아리등급제도 아울러 추진되어야 할 것이다.

농림부, 가금인플루엔자 고병원성 살처분 조치

농림부가 지난 12일 방역실시요령을 제정 고시했다.

내용에 의하면 가금인플루엔자에 대해서는 고병원성 바이러스로 판명된 경우에 대해서만 대상 계군을 살처분하기로 하였으며, 발생 농장에서 생산된 식란과 종란은 가축방역관 입회하에 소각 또는 매몰된다. 또한 고병원성 가금인플루엔자 병원체에 오염된 시설이나 기구 및 사료도 소독을 실시하거나 소각 또는 매몰토록 되어 있으며, 방역조치가 완료될 때까지 시·도지사는

가축 및 물품 등의 이동이나 반입·반출을 제한하게 된다. 가금인플루엔자가 약병원성일 경우나 비병원성으로 분류가 되면 발생농장에 대해서는 소독, 격리, 이동제한 명령, 정기적인 임상관찰 등을 실시하도록 되어 있다.

농림부, 내년 경쟁력제고 사업 폐지

98년까지 지원되던 경쟁력 제고사업이 폐지되고 종합자금이 시범사업으로 신설됐으나 축산분야에 총 80억만 배정, 사실상 양축농가들은 정부의 시설자금 활용이 어렵게 됐다.

농림부는 99년 정부시책을 통해 99년부터 경쟁력제고사업을 폐지하고 농정국 금융과가 관리하는 종합자금을 신설, 축산 80억원과 원예특작 70억원 등 1백50억원을 배정했다.

이번에 신설되는 종합자금은 전국의 각 도별로 특정 시·군을 각 1개소씩 선정, 양축농가에 자금을 지원하는 데 시설자금은 5년거치 10년 상환 연리 6.5%로 농특회계자금으로 지원하고 운영자금은 1년내에 갚도록 하고 있다.

● 사양정보 ●

브로일러의 사료효율을 높이려면?

육계업에 있어 수익을 좌우하는 요소는 여러 가지가 있으나 그 중에서도 가장 중요한 것은 사료효율이다. 육계 생산비중 가장 많은 부분을 차지하는 것은 사료비이며 사료비를 줄이는 것은 생산비를 절감시키는 가장 좋은 방법이다.

그러나 사료비를 절감시키는 것은 상당히 어려운 일이며 우리가 할 수 있는 것은 관리를 개선시켜 사료효율을 높임으로서 생산성을 올리는 방법 밖에 없다. 그럼 사료효율에 영향을 미치는 요소가 무엇인지 알아보고 그 개선점에 대해 살펴보면 아래와 같다.

1. 병아리

건강하고 우수한 병아리는 장차 여러분의 수익을 높여주는 근본이 된다. 만일 좋지 않은 병아리를 받았다면 도태폐사율이 높고, 성장이 더디며 사료효율도 나빠진다. 그러므로 여러분의 수익에 일차적인 영향을 주는 병아리 선택에 신중을 기해야 한다. 좋은 병아리의 선택은 완전한 종계관리와 위생적인 부화를 하는 믿을 수 있는 부화장을 선택함으로써 해결될 수가 있다.

2. 계절 (환경 온도)

계절 (환경 온도) 에 따라 사료효율은 상당히 달라진다. 사료효율은 일반적으로 여름철에는 좋으며 겨울철에는 나빠진다. 이것은 겨울철에는 체온 유지를 위해 사료를 열로 전환시키기 때문이다. 그러나 겨울철에는 여름철보다 많은 사료를 섭취하기 때문에 증체는 빠르게 된다. 따라서 사료이용성을 높이기 위해서는 여름철에는 환기를 잘 시켜 신선하게 해주고 겨울철에는 보온에 신경을 써 주어야 한다.

3. 입자의 굵기

사료 입자가 너무 고우면 사료효율은 떨어진다. 따라서 자동 급이 시설인 경우 불필요한 분쇄가 일어나지 않도록 조절해 주어야 한다.

4. 질병

극도로 춥거나, 여름철에 너무 덥고 습하거나, 적절한 환기가 되지 못하면 닭이 질병에 대한 저항력이 떨어지게 되며, 일단 질병에 감염되면 사료효율이 급격히 나빠지고, 도태 폐사율이 증가되어 여러분의 수익은 감소된다. 따라서 적절한 관리와 환기, 철저한 위생 관리로 질병발생을 사전에 방지해야 한다.

5. 사양관리

적절하지 못한 사양관리 역시 사료효율을 나쁘게 한다. 이를 위해서 적당한 급이 관리와 급수관리를 하여야 한다.

- 급이관리

급이기는 처음 2~3일간은 병아리 박스를 이용하고 그 후 점차 큰 병아리 모이통으로 교체하여 10~12일 경에 완전히 바꾸어 주며 큰 병아리 급이기는 천정에 매달아 사료의 흐름을 좋게 해주고 높이는 병아리 등높이가 되도록 조절해 주어야 하며 급이기에 담기는 사료량은 사료통의 1/3정도가 되도록 사료의 흐름을 조절해 주어 해실이 가장 적도록 해주어야 한다. 사료통의 필요한 크기는 수당 2.5cm 이상이 되어야 한다.

- 급수관리

급수기는 한 마리 당 최소 물을 먹을 수 있는 길이가 1cm 이상이 확보되도록 넣어주어야 하며 병아리가 3m 이상 걷지 않도록 해준다. 자동급

수기의 높이는 병아리 등높이에 맞추어 주어 물이 급수기 바닥으로 떨어지지 않도록 해주어야 한다.

이상으로 사료효율에 영향을 미치는 요소에 대해 알아 보았다. 현재 여러분의 육계업의 제반 문제를 다시 한번 살펴보고 문제점들을 개선하여 최대의 사료 효율로 수익의 증대를 가져오도록 하십시오.

협회, 인턴사원 모집키로

본회에서는 협회 업무 확대에 인력보강이 필요하여 인턴사원을 모집키로 하였다.

회원사에 대한 폭넓은 정보전달을 위하여 국제 닭고기 정보 및 자료검색, 회원사 정보전달체제 강화(계육산업뉴스 불륨화), 닭고기 관련 시세 조사 사업 강화, 소비확대를 위한 대 소비자 교육 프로그램 개발 등의 업무를 확대할 예정이며 특히, 회원사들의 지속적인 발전으로 신규직원 채용시 협회 인턴사원을 활용해 각사 업무에 바로 활용 할 수 있는 인력 pool 제도로 활용할 계획이다.

노동부에서는 고학력 미취업자에 대한 대책으로 전공과 관련된 현장경험을 통해 사회적응력 제고와 장래 취업능력 배양지원을 위해 대학을 시행주체로 기업, 협회, 연구소, 실험실, 해외지사 등에 위탁해 다양한 경험 제공하게 하는 인턴제도를 시행 중에 있어 취업난속에 정부 정책에 적극 호응키로 한 것이다.

미국 닭고기 생산 둔화 경향

- 상위 10개사가 전체생산의 70% 차지 -

미국의 브로일러의 생산은, 80년대 후반 이후, 매년 5%을 넘는 성장률을 유지해 왔지만, 97년부터는 둔화 경향이 계속되고 있다.

미농무성(USDA)에 따르면, 98년 1~8월의 생산량은, 전년 동기대비 2.9% 신장에 그쳤다. 98년에 들어 완만한 신장의 주된 요인은, 올 봄으로부터 여름에 걸쳐 브로일러의 주요 생산지인 남부 지역이 혹서에 휩싸여 증체율이 저하했었던 것을 들 수 있다. 이 때문, USDA는 98년 생산이 전년대비 1.9%증가하는 것으로 전망했었다. 그러나 근래 드물게 고수익을 올리고 있어 생산자들의 증산 의욕은 한층 촉진되는 것이 예

상되기 때문에, 99년의 생산 증가는 5%정도로 회복할 수 있는 것으로 기대하고 있다.

이러한 가운데 미국브로일러협회(NBC)는 주간 평균 브로일러 생산량을 비교한 기업 랭킹을 발표했다. 이에 따르면, 1위는 타이슨푸드이고, 이어 골드키스트, 팜팁, 필립 프라이드, 콘아그라등이 차지했다. 1위를 차지한 타이슨푸드는 2위업체와 비교해 생산규모가 3배 가까이 되는 것으로 나타났다. 또한 시장 점유율을 보면, 상위 5사에서 54%, 상위 10사에서 대략 70%를 차지하고 있다. 20년전에는 상위 8사에서 약 25%을 차지한 것과 비교하면 시장

의 과점화가 현저해지고 있는 것으로 보인다. 또한, 이들 대규모 기업 중에는, 중계도 갖고 있는 경우가 많아, 시장에서 요구하는 다양한 브로일러를 생산할 수 있는 능력이 있어 더욱 더 과점화가 진행될 것으로 보여지고 있다.

한편, 최근 타이슨푸드는 경쟁력이 떨어지는 칠면조나 수산물산업 등 브로일러 이외의 부문을 청산하겠다고 발표했는데, 먼저 칠면조 생산 시설을 타사에 매각하는 것을 결정했었다. 본업인 브로일러 생산을 전문화하기 위한 조치라고 하는데 이로 인해 업계에는 잔잔한 동요가 일고 있다. 그러나, 생산 확대를 유지해 왔었던 수출 부문이, 최대의 수출지역인 러시아 시장의 상황 악화에 의해 지금까지와는 양상을 달리 하고 있어 앞으로 다른 회사들로 대폭적인 경영 재편성이 있을 가능성이 있다.

일본, 수입닭고기에서 슈퍼세균 발견

일본후생성은 프랑스와 태국에서 수입된 닭고기에서 항생제 내성이 강한 세균(슈퍼세균)이 발견되었다고 발표했다.

후생성은 벤코마이신 저항성 장내구균의 소화기내 세균의 오염원인 파악과 닭고기로부터 확산되는 것을 방지하기 위하여 노력하고 있다. 전문가들은 벤코마이신 저항성 장내구균(VRE)이 일부 국가에서 양계사료에 성장촉진제로 첨가되는 이보파신에 의해 생긴다고 믿고 있다. 일본의 관계기관에서는 태국의 닭고기 120개 표본 중 3개가 VRE에 오염되었다고 하였으며 이 검사결과로 인해서 모든 닭고기는 벤코마이신 잔류량 뿐만 아니라 세균까지 조사할 것이라고 하였다.

일본의 결과에 대응하기 위하여

태국은 가축사료에 벤코마이신의 사용을 금지조치 하였고 일본은 1997년에 성장촉진제로서의 벤코마이신 사용을 금지하였다. 태국 양계산업에서는 이와 같은 조치가 생산비를 상승시키지만 일본이 14만4천톤의 닭고기를 태국에서 수입하고 있어 이는 태국의 닭고기 수출물량의 60%에 해당하기 때문에 태국으로서는 적극 협조해야만 할 것이다.(WP)

홍콩, 1인당 닭고기 소비량 1위

홍콩이 지난해에 이어 올해에도 1인당 닭고기 소비량이 세계에서 가장 높은 것으로 나타났다.

미농무성(USDA)이 발표한 금년도 국별 가금류 소비량 추정 보고에 의하면 홍콩의 1인당 가금육 소비량이 지난해 보다 1.3kg 증가한 46.2kg이 될 것으로 추정하였다.

2위는 지난해 보다 2.3kg이 증가, 40.9kg을 소비할 것으로 예상된 미국이 차지하였고, 중동국가인 사우디아라비아가 32.3kg으로 3위를 차지할 것으로 전망되었다. 닭고기 생산량으로 보면 미국(1천95만8천톤), 중국(6백55만5천톤), 브라질(3백88만톤)순으로 각각 예상되었다.

카자흐, 닭고기 인기 상승

카자흐공화국에서는 최근 닭고기가 타 육류에 비해 저렴하고 저지방 고단백 식품이라는 것이 국민들에게 홍보가 이루어지면서 닭고기 소비가 늘고 있는 것으로 나타났다. 지난해의 1인당 닭고기 소비량을 보면 1993년에 비해 12%가 증가한 15.3%을 기록하였다. 그러나 올해는 러시아의 모라토리움의 영향으로 1인당 겨우 0.4kg증가에 그칠 것으로 내다보았다.(PI)

(주)마니커, 새로운 출발 선포

21세기 홍보전략 심포지엄 개최

지난 12월 4일 서울 미아동에 소재한 (구)대연식품의 관계회사인 연이개발(주)의 한마음 예식장에서 대연식품 창립 13주년 기념 및 (주)마니커(대표 한형석) 출발 선포식을 가졌다.

이날 행사에는 국회의원 이한동씨를 비롯 양계업계 원로 오봉국 박사 등 학계 및 업계원로와 계열사 임직원 등 5백여명이 참석한 가운데 (주)마니커의 현황보고를 시작으로 관계회사 소개 및 우수협력업체 포상, 만찬 등 약 3시간 여 동안 성대하게 진행되었다.

업계 중견기업으로서 내실을 다져오던 (구)대연식품은 지난 10월 (주)대상마니커의 동두천 도계장, 당

진 부화장 및 종계장, 기존 마니커 1백20여개 계약 사육농가 등을 인수하여 1일 처리물량 15만수 규모로 명실상부한 닭고기업계 2위 업체로 도약하는 계기를 마련하였다.

한형석 사장은 21세기를 향한 비전을 선포하였는데 가장 높은 품질의 닭고기를 가장 저렴하게 소비자에게 전달하는 것을 최상의 목표로 삼을 것이라고 하였다.

또한 이를 위해 닭고기 시장을 늘리기 위한 소비촉진 홍보사업에 매출액의 1%를 계속적으로 투자할 것이며 이러한 일련의 일들이 바로 기업인으로서 업계의 발전과 국가에 애국하는 길이라고 강조하였다.

지난달 18일 서울 팔래스호텔에서는 한국농어민신문 주최로 21세기를 향한 효율적 홍보전략 심포지엄이 열렸다.

홍보전문가, 농업·축산관련 시군 관계자, 농·축협, 협회, 일반인 등이 참가한 가운데 개최된 이날 심포지엄은 농업계에서 최초로 대량생산-대량유통에 따른 소비촉진 및 홍보의 필요성이 광범위하게 논의되어 참가자들과 업계의 주목을 받았다.

농산물의 판촉과 홍보, 이벤트, 업체·단체의 사례발표 등이 이어졌는데 본회에서는 남두회 상무가 양계산업의 홍보활동 및 닭고기 소비촉진 사업에 대한 사례발표와 제안이 있었다.

신선·위생적인 닭고기는 바를 이런...

- 믿을 수 있는 업체에서 생산하여 냉장 보관되어 있는 닭고기 -

최근 시중에서 유통되는 닭고기에서 식중독균이 검출됐다는 보도 이후 소비자들의 구매 행태가 많이 변화하였으나 아직 단지 관능적인 판단으로 닭고기를 선택하고 있다.

닭고기는 영양학적으로나 경제적으로도 그 우수성이 입증되고 있는데 닭고기를 구입할 때 가장 우선적으로 고려되어야 할 부분은 바로 위생과 신선도이다. 위생적인 닭고기의 구매요령은 다음과 같다.

- 1) 반드시 냉장고(5℃이하)에 보관되어 있는 제품을 구입한다.
- 2) 고기가 촉촉한 정도의 수분을 느낄 수 있는 것이 좋다.
- 3) 살이 두툼해 폭신한 느낌을 주며 껍질이 크림색으로 윤기가 있고 털구멍이 울퉁불퉁 튀어나온 것이 좋다.
- 4) 껍질에 주름이 잡혔거나 축 늘어진 것 혹은 메말라 보이는 것은 살이 찌지 못한 것이다.
- 5) 냉장보관되어 있는 통닭은 몸이 딱딱하게 경직되어 보이는 경우가 있는데 신선한 냉장육을 이용하는 것이 위생적으로도 좋고 맛있게 먹을 수 있다. 냉동품은

육즙이 빠져나와 맛도 떨어지고 조리해 놓으면 딱딱하다.

- 6) 특정한 부위만을 필요로 하는 경우 닭 한 마리를 구매하는 것보다 부위별로 구매하는 것이 경제적으로 현명한 구매방법이다.
- 7) 삼계탕용 닭고기는 삼계탕 전용품종(350~450g)을 고르는 것이 바람직하다.
- 8) 목, 발, 내장(허파, 식도, 심장, 근위 등 포함)이 완전히 제거되어야 한다.
- 9) 모래주머니가 제거되고 항문은 완전히 절개되어야 한다.
- 10) 믿을 수 있는 위생닭고기 생산업체의 브랜드 닭고기를 구입하는 것이 좋다.
- 11) 냉동육(수입 닭고기)보다는 냉장육이 맛있다. 냉동품은 불포화지방산과 필수지방산이 해동시에 빠져나와 산패취(닭버린내)가 나고 맛이 딱딱해진다. 해동 후 변질이 쉽고, 미생물 번식이 우려되며 윤기와 탄력이 떨어지고 해동 조리하면 필수 헤모글로빈이 파괴돼 밖으로 나와 뼈가 검어진다.

98-28차 통합경영분과위원회 개최

지난 11월 25일 본회의회의실에서 98년 28차 통합경영분과위원회가 개최되었다.

이날 회의에서는 새로운 협회마크를 만들어 회원사에서 만든 제품의 포장지에 표시하여 한차원 높은 위생닭고기라는 이미지를 소비자들에게 알리는 계기를 만들기로 했다. 현재 사용중인 마크가 협회를 상징하거나 회원사의 제품을 대표한다는 의미가 약하고 대외적으로 홍보도 이루어지지 않아 새롭게 심볼마크를 제작하기로 한 것이다.

이는 최근 위생적인 닭고기를 찾는 소비자들이 늘어감에 따라 위생적인 도계장에서 생산된 품질좋은

닭고기로 인정한다는 뜻으로 출하되는 모든 제품에 협회마크를 인쇄하여 소비자들이 선택할 때 기준이 될 수 있도록 할 방침이다.

또한 지난 2차 제작한 요리카드에 대해 소비자들의 반응이 좋아 신규로 3차분을 제작하기로 했다. 수도권 대형 식품매장에 배보했던 기존 1차분과는 달리 2차분에서는 회원사의 영업거래처 및 매장에 주로 배포하였는데 닭을 사러오는 소비자들을 대상으로 하여 1차분에 비해 목표로 하는 소비자층에게 정확하게 집중할 수 있어 훨씬 효과가 큰 것으로 나타났다. 앞으로는 계속 배포처를 확대하여 일반인들에게

닭고기 요리에 대해 쉽고 편하게 접할 수 있는 먹거리라는 인식을 가질 수 있도록 할 계획이다.

한편 지난 회의때 결의한 협회시세의 외부발표는 최종안을 검토하여 12월 중순부터 실시하기로 하였으며, 통합경영분과위원회 윤리강령에 대해서도 검토하였다.

협회관련사항으로 업무확장에 따라 협회에서 인턴사원을 활용키로 하였으며 본회 사무실을 분당의 수의과학회관으로 이전키로 최종 결정하였다.

차기회의는 육계산업 선진지 시찰로 실시되는 태국에서 개최키로 하였다.

도계폐기물 사료화해 일본수출

지난 11월 17일 신라환경기계(대표 한인열)는 경기 고양시에서 「유기성 폐기물 재활용 사료화 공개 시연회」를 개최하여 도계폐기물을 사료화하는 방법을 선보였는데 저렴한 가격에 완벽하게 부산물사료로 처리해 일본으로 수출까지 한다고 밝혔다.

도계폐기물을 고온멸균, 분쇄, 교반, 건조, 탈취 등의 간단한 공정으로 가공처리해 함유율 30~40%의 사료로 만드는 것이다.

이러한 도계폐기물 처리방법은 시설비용이 일일 닭 3만수 폐기물 기준 3억원으로 저렴하고, 이폐기물이 재활용돼 만들어진 사료는 신라환경기계에서 전량 kg당 1백40~1백80원에 구입해 일본으로 수출하고 있어 도계장으로서의 일석이조의 효과를 얻을 수 있다.

한인열사장은 초기 투자비용인 3억원도 도계폐기물 처리시 소요경비와 폐기물 사료화 생산시 수익성을 감안하면 2~3년이면 빠진 다며 여기서 생산된 사료도 유기성 폐기물 사료의 경우 판매처가 마땅치 않은 것과 달리 일본으로 전량 수출하고 있어 외화획득에도 일익을 담당하고 있다고 밝혔다.

신라환경기계는 현재 월 3백톤의 폐기물 재활용 사료를 일본의 우모분 생산전문 단미사료회사에 수출하고 있다.

이날 시연회 참석자들은 저렴한 비용으로 도계장 폐기물을 사료화해 환경보존에 기여할 뿐만 아니라 생산된 사료는 전량 일본으로 수출까지 되고 있어 향후 국내 도계장들의 호응이 클 것으로 예상했다.

회원계열사 1백여명 신규취업

유사이래의 실업률로 인해진 산업계가 어려운 상황에서 취업난에도 불구하고 계속업계에서 신규직원을 채용해 화제가 되고 있다.

최근 업계 1, 2위 업체인 하림과 마니커에서 총 1백 30여명을 신규 채용했는데 하림의 경우 1백여명의 경력 및 신입사원을 마니커는 20여명의 경력사원을 충원하였다.

이같은 사실은 IMF이후로 대부분의 업계가 신규투자를 자제하고 구조조정을 하는 등 긴축운동을 하고 있으나 계속산업의 경우 내년도 산업의 확장을 예견할 수 있는 지표로 받아들여지고 있으며 어려운 가운데서도 성장산업임을 보여주고 있다.