

## 국산 농축산물, 수입산보다 안전한 것으로 인식

### - '농수축산물 안전성에 관한 설문조사' 결과 -

농수축산신문은 창간 18주년을 맞아 전국의 농수축협과 학계 및 연구기관, 공영도매시장 종사자, 소비자단체 등 전문가집단 3백명을 대상으로 지난 4월29일부터 5월8일까지 「농수축산물 안전성에 관한 설문조사」를 실시하였다.

조사 결과 소비자들은 농수축산물 및 가공식품을 구입할 때 가격보다 신선도와 품질을 우선적으로 고려하며 수입산보다 국내산을 더 선호하고 있으나 농수축산물의 안전성과 관련한 정부의 검역·검사는 신뢰하지 않았으며, 생산·가공·유통종사자들이 안전식품을 제공한다고 믿지도 않는 등 안전성에 대한 불신의 골이 깊은 것으로 조사됐다.

국내소비자들은 농수축산물 및 가공식품을 구입할 때 품질과 신선도를 최우선으로 고려한다는 대답이 전체 응답자의 36.5%와 37.6%로 안전성(14.5%)과 가격(8.6%)보다 훨씬 높

게 나타났다.

응답자의 98%는 농수축산물 및 가공식품의 안전성에 대해 생각해본 적이 있으며 59.6%는 적어도 한번이상 변질·부패되거나 유해물질이 잔류된 안전성에 문제가 있는 식품을 구입한 경험이 있다고 대답해 국민들의 안전성에 대한 관심이 높은 것으로 조사됐다.

연령별로는 20대, 학력은 고졸이 가장 많아 학력이 낮고 젊은 수록 안전성에 둔감한 것으로 조사돼 소비자들의 불안정농수축산물에 대한 신고정신 및 정부의 신고체제의 미흡이 나타났다.

특히 축산물의 경우 안전성 비교에서 국산이 안전하다는 응답이 83%, 수입은 5.4%로 조사됐다.

또한 소비자의 98.8%가 정부가 검역 및 검사를 실시하는 사실을 알고 있으나 37.3%만이 검역·검사를 신뢰한다고 응답해 정부가 국내의 농수축산

물 및 가공식품에 대한 검역과 검사를 강화해야 할 것으로 지적됐다. 교수·연구원의 34.1%, 농수축협 30%, 소비자 21.7%, 공무원 4.5% 순으로 공무원을 제외한 전계층이 정부검역을 불신하고 있으며 학력이 높을수록 불신한다는 응답이 높게 나타났다.

국내 축산물은 항생제등 유해물질이 원인이라는 응답이 63.9%로 조사됐으며 가공(37.1%), 생산(34.3%), 유통(25.7%) 순으로 안전성을 침해한다고 응답했다.

반면 수입품에 대해서는 현지검역을 강화해 안전한 제품을 수입해야 한다는 의견이 49.8%, 통관과정의 검역 강화(22.5%)와 검역기관의 검역능력 제고(12.6%)등으로 국내상륙이전의 조치를 대폭 강화해야 한다는 의견이 지배적이었다.

그러나 소비자들은 안전성과 관련해 생산자 유통업자등을 신뢰하지 않는다는 응답이 30.6%로 신뢰한다(10%)는 의견보다 훨씬 높게 나타났다. 농수축산물 및 가공식품이 국민의 신뢰를 받기 위해 유통종사자들의 직업의식을 고양하고 안전불감증을 치유해야 할 것으로 지적됐다.

## 2004년까지 축산분야 4조5천억 투입

99년부터 오는 2004년까지 축산 분야에 4조5천억원이 투자된다. 이 자금은 그동안 축사 등 생산시설 중심에서 벗어나 축산농가의 경영안정과 유통개선 쪽에 중점 지원된다.

또한, 과거 농업투융자 과정에서 나타난 문제점을 보완하기 위해 축협에서 지원대상을 선정하고 경영지도까지 책임지는 '축산경영종합자금제'를 도입, 축산전업농 2만 가구를 집중 육성한다.

그동안 지원대상은 시장·군수가 선정하고 자금지원은 축협에서 맡아 부실에 대한 책임 소재가 불분명했으나 앞으로는 지원대상 선정과 자금지원·회수를 축협으로 일원화하고 실명제를 도입해 분명하게 책임지도록 했다.

이번 발표는 농·축협중앙회 통합 이후에도 축산분야 진흥에 대해 정부가 의지를 갖고 있다는 점을 알리기 위한 것으로 불과 1년 7개월 남은 축산물 완전 수입개방과 연달

부터 시작될 세계무역기구(WTO) 후속 협상에 대비하기 위해서라도 축산업을 이대로 두어서는 안된다는 위기의식도 반영된 것으로 보인다.

## HACCP 업무 수의과학검역원으로 이관

농림부는 지난 5월 20일 그동안 주관해 오던 HACCP 업무를 국립수의과학검역원으로 이관한다고 밝혔다.

'축산물위해요소중점관리기준개정안'을 통해 국립수의과학검역원이 HACCP 교육기관을 지정하는 한편 HACCP 팀 구성원 및 HACCP 관련 공무원에 대해 교육 훈련을 실시할 수 있도록 했다. 그러나 HACCP 교육기관 지정이나 취소시에는 즉시 농림부에 보고토록 했다.

이는 2000년 7월 1일부터 닭 10만수, 돼지 1천두, 소 1백두 이상의 도축장에 의무적으로 HACCP제도가 시행되는데 따라 전반적인 업무를 전문기관이 전담토록 한 것으로 풀이된다.

# 온도 및 습도관리를 철저히 하자

육계 사육에 있어서 온도는 가장 어려운 관리사항 중에 하나이다. 그러나 일반적으로 온도에 대한 개념보다 관리자체는 소홀히 취급되는 경향이 있다. 그것은 육추실 내에 온도계가 없는 곳도 있고 있어도 제 위치가 아닌 아무 곳이나 달려있는 경우를 볼 수가 있다.

온도계는 육추기의 샷갓을 기준으로 샷갓 가장자리로부터 15센티 정도 떨어진 곳의 병아리 등 높이를 기준으로 읽는다. 육추온도는 병아리가 발생할때의 온도와 실온과의 격차를 줄여 주는데 신경을 써야 하며 처음 1주 동안은 30℃정도로 맞춰주고 다음 매주 2~3℃씩 내려주어 5주가 되면 18~22℃에 고정시킨다. 육성온도는 5주 이후 출하시까지의 온도관리를 의미하며 흔히 쓰는 페온이란 말은 실제로 열

공급을 중단한다는 의미가 아니라 일정한 수준으로 조정한다는 뜻으로 알아야 할 것이다.

이와같은 육성 온도의 유지는 정상 기온이 18~20℃이하인 계절에 특히 문제가 되며 이때 보온으로 온도를 유지시켜주지 못하면 닭은 사료 섭취량을 늘려 이를 해결함으로 경제적 손실이 따르게 된다. 일반적으로 4주 이전의 보온관리는 생존율과 관계되며 5주부터 출하시까지는 증체 및 사료 섭취량과 직결된다.

습도는 첫주간은 온도와 같이 중요하며 적어도 상대습도가 60% 이상 유지 되도록 해야한다. 특히 건조한 계절에 습도가 낮으면 탈수 현상이 일어나 병아리가 걸마르고 폐사율이 높아 지는데 이때에는 바닥에 물을 뿌려 준

다든가 수증기를 발생시켜 습도를 조절해 주어야 한다.

### ● 육추시 온도조절

주 령	병아리 등높이 온도(℃)	1m 위의 온도(℃)
1	30	26
2	28	24
3	25	22
4	23	20
5-출하시	20	18

현재 우리나라에서는 열원을 거의 가 가스 및 기름을 이용하므로 온도의 강약을 조절하기가 비교적 쉬우나, 실제 닭의 활동 상태를 관찰하여 조정해 주어야 한다. 또 육추초기에 지나치게 보온에 신경을 써서 열의 조절의 불가능 할 정도로 밀폐시켜 사육해서는 안 된다. 어떤 경우도 사육 목적이 닭이 잘 자라는 환경을 만들어 주는데 있으므로 지켜야 할 관리사항은 지키도록 해야한다. 온도와 습도는 환기가 밀접한 관계가 있다.

## 본회, 소비홍보위원회 개최

1면 이어서 ↓

본회에서는 지난 6월 3일 효과적인 홍보사업을 위해 회원사 임원 중 홍보위원을 위촉하여 홍보계획에 대한 사전검토 및 자문을 하기로 하고 소비홍보위원회를 개최하였다.

위촉된 홍보위원은 (주)마니커의 서대진 부사장, (주)TS해마로식품의 장덕진 사장, (주)한일농원의 차상협 사장, 우인산업(주)의 이찬모 전무 등 4명으로 하였으며 이외에 대한양계협회의 함경숙 과장이 참석하였다.

이번 위원회에서는 현재 본회에서 추진하고 있는 광고용 포스터 시안 및 잡지 광고용 시안 19점을 검토하였는데 닭고기 우수성 홍보용 포스터는 다이어트를 강조한 '24인치 다이어트'가 선정되어 보완 작업을 거쳐 제작 배포하게 되며, 잡지 광고용 시안은 'Clean Chicken, White Meat, Best Meat 시리즈'가 선정되어 오는 7월에 요리전문잡지인 '에센'과 '쿠켄'에 실리게 된다.

한편 홍보계획에 대한 자문에서는 그동안 타육류와의 차이점에 대한 홍보에 치중하던 것에서 벗어나 최근 급증하고 있는 수입닭고기에 대한 국내산의 차별화, 냉동육(수입산)과 냉장육(국내산)의 차별화, 회원사 위생처리 닭고기에 대한 차별화 등을 추가로 홍보키로 하였으며 기타 마스크 캠페인, 요리카렌다 제작, 협회 캐릭터, 위생닭고기 인증마크에 대한 의견을 제시하였다.

따라서 계열주체는 도계처리장에 기술종합실험실을 설치하여 모든 생산과정의 기술을 한곳에서 조정 통제하는 사령탑으로서 진솔한 계열화의 주체가 될 수 있을 뿐만 아니라 지금 바로 시행해야 할 HACCP의 실행을 앞당길 수 있다.

지금 바로 실시가 어려운 계열주체는 뜻이 맞는 몇 개의 계열주체가 연합해서 공동으로 운영하는 방안도 모색할 필요가 있다. 이미 우리 나라에서는 육계산업분야에서의 생산저하요인에 대하여 여러 각도에서 조사된바 있으므로 각 계열주체의 상황만 파악되면 개선책은 쉽게 마련될 것으로 판단된다.

대한수의사회에서는 그 동안 양계산업을 포함한 산업동물분야에 대한 수의료(獸醫療)서비스의 문제점을 분석 파악하여 이에 대한 대책의 일환으로 수의직무활성화방안을 마련하고 그 실천 계획안에 가축 가금방역 개혁안으로 이미 당국에 건의하여 입법단계에 있으며 양계전문수의사 양성 과 임상센터를 설치할 계획을 세우고 있다.

이제 양계분야도 시야를 넓혀서 국내수요의 담을 넘어 닭고기 소비가 우리보다 앞질러 늘어나고 있는 일본의 시장으로 진출하는 계기를 마련하는데 우리모두가 지혜를 모아 값싸고 품질 좋은 닭고기로 가장 소비가 떨어져있는 국내소비를 높이는데도 우리 육계인의 자존심을 걸고 도전합시다.

# 미, 계육업계 러시아와 최초의 합병기업 설치

- 연간 1천만~1천1백만수 도축 목표 -

미국 가금계란수출협의회는 지난 3월 23일 농무부에서 미국 업계 연합이 러시아와 닭고기 업계 최초의 본격적인 합병기업 설치의 조인을 완료하였다고 밝혔다. 합병 신기업은 러시아에서 닭고기의 계열생산으로 연간 1천만~1천1백만수의 도축을 목표로 하고 있다.

미국의 대러시아 닭고기 수출은 급격히 확대되어 러시아 생산자로부터 비판의 표적이 되었고 이에 따라 러시아측은 「미국의 닭고기는 러시아의 식품안전기준에 부적합하다」는 담화를

발표하였다. 러시아측은 닭고기의 다량공급이 필요한 시기였고 미국도 러시아와의 유대를 두텁게 하는 것이 가금기업을 위해 불가피하였다. 문제 해결책으로서 러시아측 제안의 합병기업 구상을 양국 업계가 검토하기 시작하였다. 1997년 미국 닭고기 생산의 85%를 점하는 33기업이 연합조직으로 「미국 가금계란수출협회 국제가금개발 프로젝트」를 결성, 미국 업계 대표로서 러시아측의 파트너인 에리나폴트리팜(Eliner poultry Farm)과 조인을 했다.

합병회사는 양국 50%씩의 대등한 투자로 자금총액은 최저 1천만불로 되어 있으며 미농무성도 지원을 약속하고 있다.

미국측은 합병기업이 궤도에 오르게 될 거라고 생각되는 향후 5~7년 시점 이전에 러시아측에 주식을 양도, 다시 다른 기업과의 합병을 실시해서 러시아 국내 생산을 순차적으로 확대해 나갈 방침이다. 미국의 대러시아, 닭고기 수출은 지난해 8월의 러시아 경제 위기전의 월평균 8만톤이 이후는 평균 2만1천톤으로 급락하였다.

## 일본, 브라질산 닭고기에서 항생물질 내성균 검출

일본 후생성은 브라질에서 수입한 닭고기에서 항생물질이 듣지 않는 반코마이신 내성균(VRE)이 검출되었다고 밝혔다.

올해 1월부터 3월까지 요코하마와 고베검역소에서 채취한 구미와 아시아 등의 6개국에서 수입한 닭고기 샘플 127가지에 대한 조사 결과, 타이와 프랑스, 브라질산의 총 13개 샘플에서 VRE가 발견되었다.

이 중 브라질산은 2개 샘플에서 검출되었고, 일본식육연감에 의하면 1996년의 전체 닭고기수입량은 약 55만톤으로 이 중 브라질산은 약 20%를 차지하였다고 한다.

이번 VRE 검출에 대해 후생성은 대책회의를 열어 브라질산 VRE오염 닭고기가 어느 지역에서 생산된 것인지를 조사할 예정이며, 이 문제에 대해 브라질정부에 상세한 조사를 의뢰할 예정이라고 밝혔다.

## 벨기에, 시판 닭고기 · 달걀 전량 회수

벨기에 보건부는 지난 5월 28일 가금류 사료가 다이옥신에 오염됐기 때문에 벨기에에서 시판중인 벨기에산 닭고기와 달걀 등을 전량 회수 중이라고 발표했다.

다이옥신은 고열제 성분에서 발견되는 폐놀의 부산물로 독성이 강한 오염물질이다. 지난 97년 세계보건기구(WHO)는 가장 많이 사용되는 다이옥신인 TCDD가 인간

의 암을 유발하는 것으로 분류했다.

이에 따라 농무부는 성명을 내고, 시험결과 사료에서 고농도의 다이옥신이 검출됐으며 정확한 오염원은 아직 밝혀지지 않았고 조사가 계속되고 있다고 발표했으며 다이옥신에 오염된 동물성 지방이 벨기에의 9개 사료공장과 프랑스와 네덜란드의 사료 공장 각각 1개소에 배달되었다고 밝혔다.

한편 보건부는 오염의 위험은 매우 적으며 닭고기나 달걀을 먹는다고 해도 급성으로 질병에 걸릴 위험은 없다고 강조했다.

## 요리전문지에 기사게재 및 광고실시

본회에서는 지난 이번 6월부터 요리전문지인 '에센'과 '쿠켄'에 닭고기관련 기사 게재 및 광고를 실시한다.

'에센'과 '쿠켄'은 신세대 주부들에게 인기가 높은 요리전문잡지로 알려져 있는데 '에센'에는 3저1고를 제목으로 닭고기의 영양차별화에 대한 광고가 실렸고, '쿠켄'에는 광고외에 현직 한의사의 닭고기관련 기사가 게재되어 흔히 알고있는 잘못된 상식을 바로잡을 수 있도록 하고 있다.

'에센'과 '쿠켄'에는 다음달에도 광고와 함께 한의사, 피부과 의사 등 전문가들의 닭고기에 대한 기사를 계속 게재할 예정으로 있다.

## 미국, 패스트푸드점 '장난감전쟁' 치열

미국의 패스트푸드점들이 치열한 '장난감전쟁'을 벌이고 있다. '장난감전쟁'을 벌이는 이유는 맛으로 승부를 걸기보다는 히트 장난감을 사은품으로 주는 것이 판매신장에 더 효과적이기 때문이다.

미국 CNN방송은 맥도널드와 버거킹 등이 장난감으로 어린이들을 유인, 판매량을 대폭 늘렸다고 보도했다. 어

린이용 해피밀 햄버거로 유명한 맥도널드는 미국에서 곰돌이푸 장난감을 사은품으로 제공, 짝잘한 수입을 올렸다. 장난감 1개당 1달러(1200원)가 들었지만 매출은 10%이상 늘어난 것이다.

맥도널드는 6월 디즈니가 개봉하는 애니메이션인 타잔 장난감을 끼워 팔면서 대대적인 홍보를 할 계획이다.

텔레토비 인형을 사은품으로 줬던 버거킹은 아이들 햄버거 뿐만 아니라 다른 식품(어른 햄버거)의 매출도 크게 늘었다고 밝혔다. 아이들을 따라 온 부모들로 인해 매출이 급신장 했다는 것이다.

이에 뒤질세라 KFC와 피자헛, 타코벨(멕시코 음식)등은 스타워즈 영화에 나오는 로봇인 R2D2를 비롯, 28가지 장난감을 끼워 팔고 있다.

## 말레이시아, 돼지 매개 전염병 유행으로 닭고기 가격 상승

말레이시아에서는 돼지를 매개로 하는 일본 뇌염 등 전염병의 유행으로 돼지고기의 수요가 닭고기로 옮겨져 가격이 상승하고 있다.

정부는, 가격통제품인 닭고기의 가격을 지키도록 지도를 하고 있지만, 사태의 수습에는 시간이 걸릴 것으로 보여지고 있다.

말레이시아에서는, 공급의 안정과 물가고등의 역제를 목적으로 닭고기 등의 식료품을 시작으로 하는 13품목을 가격통제품에 지정하고, 정부가 결정하는 가격 이하로 판매하는 것을 의무화하고 있다. 닭고기에 관하여는, 생계와 도계품에 있어서, 농가 판매가격, 도매가격, 소매가격 각각에 통제 가격이 결정되어 있다.

지난해 10월로부터 돼지를 매개로 하는 일본 뇌염 등의 전염병이 유행하여 사망자가 1백명을 넘어 비상이 걸렸었다. 이로 인해, 돼지고기의 소비가 급감하고 이 수요가 닭

고기로 이동해 닭고기의 수요가 급증했는데 정부는 전년 비 30%이상 증가했다고 발표하였다.

소비자단체 등은, 자국내의 수요를 충족시키기 위해 국내 1일에 생산량의 20%를 차지하는 싱가포르에 대한 수출을 중단해 달라고 정부에 건의하기도 하였으나 양국간의 관계악화를 우려한 정부는 수출은 계속 유지하되 국내 수요를 위해 태국에서 실용계와 냉동 닭고기의 수입을 고려하고 있다.

그러나, 실제로 시장에서 닭고기가 유통되기까지는 최저 1개월 정도 시간이 필요하며 종교적인 문제 등이 있어 사태가 수습되는에는 시간이 걸릴 것으로 보인다.

## 하림, 패스트푸드 외식업 시작

육계계열화업체인 하림이 패스트푸드 외식업에 뛰어들었다.

하림은 최근 전주시 효자동에 치킨 전문점 '하림치킨익스프레스' 1호점을 열고 치킨버거, 핫도그, 스파게티 등의 판매를 시작했다.

하림의 패스트푸드 외식업 참여는 하림이 원료의 신선도와 가격등에서 타업체들보다 높은 경쟁력을 가질수 있다는 점에서 관심을 끌고 있다.

하림은 KFC, 파파이스 등 기존 치킨 전문점들과의 차별화를 위해 '하림치킨익스프레스'에서 치킨뿐만 아니라 닭고기 신선육과 반제품도 파는 등 매장을 복합형태로 운영키로 했다. 또한 매장내 판매는 물론 고객이 원하면 배달도 해주기로 했다.

하림은 7월초 전북지역에 10개의 매장을 추가로 열고 서울 강남지역에도 수도권 1호점을 오픈할 예정이며, 연말까지는 매장수를 30개로 늘리기로 했다. 매장 규모는 6~15평으로 잡고 있으며 주로 아파트단지나 상가 주택가 등지에 매장을 열기로 했다.

### 8차 요리카드 '딸기잼 닭구이' 배포

이번에 8차로 제작·배포하는 요리는 '딸기잼 닭구이'로 딸기잼을 사용한 양념장을 이용한 요리이다.

본회에서 제작·배포하고 있는 요리카드는 지난 5월부터 10만부로 늘려 배포하고 있으며, 배포 매장도 20개소로 수도권 지역과 부산권에 분포하고 있다.

현재 닭고기 요리카드를 구할 수 있는 20개 매장은 이마트 5개소(창동, 분당, 부평, 안산, 안양), LG마트 1개소(고양), 그랜드마트 1개소(화곡), 롯데마그넷 2개소(분당, 관악), 2001 아울렛 1개소(중계), 메가마켓 2개소(부산, 언양), 현대백화점 2개소(신촌, 삼성), 그랜드백화점 2개소(도곡, 일산), 신세계백화점 1개소(미아), 경방필백화점 1개소(영등포), 갤러리아백화점 2개소(압구정, 잠실)등이다.

## 닭고기 가공품 매장에서 인기 높아

공장에서 닭고기를 가공, 집이나 식당에서 간편하게 조리할 수 있게 만들어진 제품이 백화점이나 할인점 매장에서 인기를 끌고 있다.

이에 따라 하림, 마니커, 해표푸드서비스, TS해마로식품 등 전문업체들이 시장 선점을 위해 치열하게 경쟁하고 있다.

닭가공품시장은 지난해 IMF불황도 아랑곳없이 전년대비 25% 증가한 4백50억원에 달했고 올해는 1천억원을 넘어설 전망이다. 닭가공품 수요가 급증하고 있는 것은 학교 단체급식이 급속히 확산된데다 오븐식 가스렌지가 널리 보급됐기 때문이다.

하림은 '중고생치킨'을 비롯 50여종의 각종 닭가공품을 팔고 있는데 최근에는 닭고기를 갈아 별이나 하트 모양의 성형제품을 잇따라 내놓아 눈길을 끌고 있으며, 6월중 개그맨 심형래씨의 공룡 캐릭터 '용가리' 모양을 띤 너겟 '용가리 치킨'을 내놓을 예정이다.

마니커는 '닭불꼬치'를 비롯, 30여종의 가공품을 팔고 있는데 우방과학과 기술 제휴, 어린이들의 성장발육에 좋은 DHA가 함유된 닭가공품을 개발하고 금년초 '마니커

DHA'란 이름으로 내놓았다. 마니커는 이 제품을 일부 지방도시에서 시험판매중이나 연내에 판매지역을 수도권으로까지 넓힐 예정이다. 지난달에는 숯불구이 맛을 내는 '데코 바베큐'도 선보였다.

해표푸드서비스는 지난해부터 닭고기 분쇄육으로 만든 '영너겟'과 '팝콘치킨', 닭날개 부위를 가공한 '핫치킨봉'과 '하트윈' 등을 팔고 있는데 이중 '핫치킨봉'과 '하트윈'은 물건이 없어 팔지 못할 정도로 인기를 끌고 있다. 해표는 이달말이나 6월초에는 닭 다리살을 가공한 도시락용 '치크치크'를 내놓고 하림의 '중고생치킨'과 경쟁시킬 예정이다.

그동안 단체급식업소를 중심으로 닭고기를 공급해온 TS해마로식품은 지난 3월부터 인천에서 가정용 닭가공품의 본격판매를 시작했다. 가정용으로는 '해마로 왕꼬치'를 비롯해 11가지를 내놓았으며 지난 5월초에는 닭허벅지살에서 뼈를 빼고 양념을 발라 가공한 도시락용 '파인애플치킨'을 선보였다. TS해마로식품은 올 하반기에는 가정용 판매지역을 서울로 확대할 예정이다.

## 브랜드 파워를 높여야 산다!

지난 5월 12일 본회의회의실에서 개최된 '닭고기 수요촉진을 위한 마케팅 전략 세미나'에서 스마트 임항순 대표는 계열업체들이 먼저 브랜드를 키울 것을 강조하였다.

그동안 생산을 어떻게 해야 원가를 낮출 수 있는가에 회사의 모든 역량을 기울였지만 앞으로는 어떻게 소비자에게 전달할 것인가를 연구해야 한다는 것이다. 새롭게 변해가는 소비자의 라이프 스타일에 주목하여 제품을 만들고 홍보해야 무한경쟁시대에 살아남을 수 있다는 말이다.

현재 계열업체의 경우 별도의 브랜드를 가지고 있는 회원사는 많지 않고 또한, 소비자들 역시 상품을 선택할 때 아직은 브랜드를 가지고 선택하지는 않는다. 하지만 점차 가격 경쟁에서 차

별화된 질의 경쟁으로 옮겨가고 있는 상황에서 소비자들에게 어필할 수 있는 방향으로 브랜드를 개발하고 홍보 활동을 전개해야 할 것으로 보인다.

아울러 '신도불이' 같이 일반인들에게 널리 알려질 수 있는 슬로건으로 '삼저일고', '화이트미트' 등을 지속적으로 홍보하여 일반인들 사이에 인지도를 높여나가야 한다는 점도 강조하였다.

## 99-5차 통합경영분과 위원회 개최

지난 5월 12일 본회 회의실에서 개최된 99-5차 통합경영분과위원회에서는 닭고기 호수 규격 기준 마련, 군납제도 개선방안 등 업계 현안에 대한 논의가 있었다.

닭고기 호수 규격의 경우 지난 97년

도에 논의가 되어 적용하고 있었으나 일부 회원사의 경우 수급상황이나 영업상황에 따라 차등 적용되어 오고 있어 실제 거래시나 회원사간 거래의 경우 혼선을 빚기도 하여 이번에 다시 논의하게 된 것이다.

이번 규격은 7호부터 16호 까지 1백g 단위로 나누며 특히 적용 시점을 공장 출고 시점으로 하여 시점 적용에 따른 혼선도 방지키로 하였다.

또한 군납제도 개선의 경우 현재 범국가적으로 규제개혁작업이 진행되고 있는 시점에서 본회 회원사들은 군납제도도 시장경제원리에 맞게 공개경쟁입찰방식으로 전환되어야 한다고 의견을 모으고 앞으로 타당성을 정리하여 관계기관에 제출키로 하였다.

한편 매월 본회 회의실에서 개최하던 통합경영분과위원회를 앞으로는 회원사별로 돌아가며 회의를 개최, 서로 회원사 시설에 대한 견학도 하고 정보도 교환할 수 있는 시간을 갖기로 하였다.

## 한의학적으로도 권장할 만한 닭고기

한의학에서도 문헌상으로 보면 오래전부터 필요에 따라 닭고기를 약용으로 이용해왔다.

닭고기는 육류중에서도 조식이 연하고 자극성이 적으며 소화가 잘된다. 풍부한 단백질에 비해 지방이 적은 편이라 맛이 담백하다. 더구나 비장과 위장을 따뜻하게 하여 소화력을 강화시키며 골수를 튼튼하게 하고 기운을 북돋아준다. 따라서 식욕이 떨어지고 소화가 안되거나 설사병, 몸이 마르고 갈증이 나는 병, 몸이 잘 붓고 소변을 시원하게 보지 못하는 병, 부인들의 냉대하증, 자궁출혈, 산후에 젖이 잘 나오지 않거나 질병후의 허약증세 등에 효과적이다.

닭고기는 칼로리와 영양섭취가 좋아야 하는 태음인은 물론 체질적으로 위장과 소화기능이 약하며 여름철이 되면 다른 체질의 사람보다 빨리 지치

고 식욕이 떨어지는 소음인에게는 적격이다. 특히 소음인에게는 삼계탕과 같이 찹쌀, 인삼, 대추, 마늘 등 성질이 따뜻하거나 열성식품이 많이 들어간 음식이 좋다. 이러한 음식은 위기를 회복시켜 주고 피로를 풀어주며 식욕을 돋궈줄 뿐만 아니라 속이 냉하고 배탈, 설사 등을 잘 일으키는 소음인의 비위를 따뜻하게 하므로 삼계탕을 비롯한 닭죽, 영계백숙, 닭고기 무침, 닭육개장 등이 좋다.

그러나 소양인이나 태양인에게는 열성식품이 많이 들어간 삼계탕보다는 열성양념을 넣지 않은 닭죽, 후라이드 치킨, 라조기 등이 더 좋다.

이처럼 닭고기는 음식이나 약효면에서 무척 유용하다. 그런데 향간에는 닭고기에 대한 여러 가지 잘못된 전해진 속설 때문에 무조건 닭고기를 기피하는 사람도 있다.

예를 들면 임신했을 때 닭고기를 먹으면 아이의 살결이 거칠어져 닭살과 같이 된다든지, 산모가 먹으면 젖이 귀해진다거나 닭고기를 먹으면 혈압이 높아지고 중풍이 걸린다는 등의 말이 있는데 과학적으로 전혀 근거가 없다. 오히려 영양학적으로 볼 때는 닭고기를 넣고 끓인 미역국은 아기와 산모에게 좋으며 단지 몸에 열이 많은 사람이나 특별한 질병이 있을 때만 한의사의 지시에 따라 조심할 필요가 있는 것이다. 땀을 많이 흘리고 식욕이 없으며 몸이 나른한 여름철에 찹쌀, 밤, 대추, 마늘 등을 넣은 영계백숙이나 황기, 인삼 등을 넣은 삼계탕은 좋은 영양식품이 되며 성장기 어린이, 수험생, 노약자 등의 영양식으로 권장할 만하다.

강재만(백구한의원 원장)

## 오는 11월 국제축산박람회 개최

오는 11월 12일부터 4일간 COEX에서 '환경친화적 축산업의 전개'라는 주제로 99한국국제축산박람회가 개최된다.

그동안 (사)대한양계협회가 주최하여 '한국양계박람회'라는 이름으로 개최되어 오던 것이 (사)한국낙농육우협회, (사)대한양돈협회, (사)한국축산시설환경기계협회와 함께 전 축종을 대상으로 한 범 축산박람회로 개최된다.

이번 박람회는 환경친화적인 축산업 육성, 안전하고 위생적인 축산물을 공급, 한국형 축산업의 모델을 제시하고 해외 선진기술 및 국내 우수기술을 홍보하기 위하여 마련되는 것으로서 생산자와 소비자의 만남의 장이 되어 궁극적으로는 소비가 확대될 수 있도록 할 예정이다.

기본적인 전시행사 외에 각 축종별 소비촉진을 위한 홍보행사로서 요리솜씨대회 및 시식회가 개최되며 축산인대회 및 학술세미나, 우수축산인, 기자재업체 선발 및 시상 등이 계획되어 있고 안전축산물 홍보를 위한 소비자 교육, 축산물 홍보관 설치·운영 등이 계획되어 있다.

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

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



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이  
열었습니다.



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