

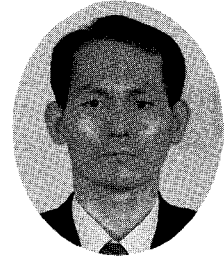
● 일본의 양계소식

산 란 계

□ 새로운 날자 인쇄기 판매

날자 인쇄기제조의 선두업체인 (주)신메이(シンメイ)는 지금까지의 체크스탬바를 대폭 개량하여 날자 인쇄방식을 (활자가 없는)전자식으로 바꾸면서 라벨을 2중으로 찍어보내면 자동 검출되는 『체크프린터 CPS-85E형』을 발매하였다.

체크프린터의 주요 특징은 (1)포장일, 상미기간, 포장번호, 일련번호, 포장장소, 농장 명 등의 인쇄정보를 스마트카드로 관리할 수 있다. (2)상품권, 쿠폰의 인쇄에서 배양한 기술을 응용하여 2중 발매를 자동검출 할 수 있도록 되었다. 이에 따라 결번 확인 작업이 불필요하게 되었다, (3)달력기능을 가지고 있어 손이 가는 날자 맞추기 작업을 하지 않는다, (4)터치 패널로 조작하므로 작업이 대단히 쉬운 점 등이 있다(계명신문 발췌).



윤 병 선
한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

□ 난가 최저 85엔(850원)에서 출발

2004년 계란 도매시장은(농협·동경M) 지금까지 최저 가격이었다던 1994년 당시 110엔보다 25엔이나 낮은 사상최저 가격 85엔으로 파란(波卵)의 1년을 예감하는 출발로 시작이 되었다.

년말년시에도 영업을 하는 할인점이나 외식산업이 증가하여 일부에서는 계란이 부족하기도 하였으나 사상최저의 개시가격에 대하여 유통쪽에서는 「쌓여있는 계란을 조금이라도 빨리 판매하기 위해서는 이런 가격이 될 수 밖에 없었다」라고도 말하고 있다. 1월 8일 일본계란업협회·전국계란산업협동조합의 합동 신년축하교류회(新年賀詞交歓會)에서도 화제는 저난가가 주제였다.

연휴가 지난후의 가격은 가격인상의 기대감이 높았지만 연휴 최종일날인 12일의 조류독감 발생이 발표되어 13일에는 보험세를 보였고 그후 16일까지 가격인상으로 반전되어 오오사카(大阪), 나고야(名古屋)에서는 110엔까지 회복하였었다. 이러한 원인은 수도권에서의 계란 유통의 움직임이 의연 둔한 가운데 추위가 심하여 냄비요리가 늘어나 1월20일에는 10엔 오른 95엔이 되었다(계명신문 발췌).

□ 일본계란생산자협회 발족

생산자에 의한 생산자를 위한 조직으로 준비되어 왔던 일본계란생산자협회의 설립총회가 1월21일 동경의 그랜드파레스호텔에서 열렸다. 총회에서는 설립취지와 정관, 회비, 설립년도(2003)의 사업계획·예산 등을 승인하고 임원선임에서 회장(梅原宏保)을 선임하였다. 또한 고병원성 조류독감의 만연방지와 피해 생산자의 경영구제에 관한 특별결의와 이상 저난가의 타개책과 계란의 신뢰 회복을 목적으로 하는 신청을 결의하였다(계명신문 발췌).

표. 동경계란가격

(단위: 엔, 일본 계명신문 발췌)

크 기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가 격	135	145	130	125	120	70	900t



목 록

□ 양계산물 안전성 포스터 제작

일본양계협회는 야마구찌쨩(山口縣)에서 발생한 고병원성 조류독감으로 인하여 중국지방을 중심으로한 뜯소문 피해를 커다란 위기감으로 받아들이고 다시 한번 소비자들에게 닭고기 안정성을 홍보하기 위하여 안내문과 포스타를 작성하여 전회원에게 발송하였다. 한편 야마구찌쨩에서는 1월 21일에 조류독감 발생농장의 방역조치를 완료하였다고 선언하고 지역의 모든 농가에서 실시하고 있는 현장조사에서도 이상한 징후는 없었다고 발표하였다. 따라서 조류독감 발생에 대한 조치는 성공하였다고 생각하고 있지만, 텔레비전 등에서 농장내 폐사계 상황 등을 반복 방송하여 일부의 소비자와 판매점등에서 과잉 대응하는 사례가 있어 소비자들에게 닭고기 안정성을 재확인시키기 위해 아래와 같이 “닭고기를 애용하는 고객 여러분에게 드리는 안내와 부탁”이라는 내용의 안내문과 포스타를 제작·배포하였다.

이번 야마구찌쨩에서 고병원성 조류독감(H5N1형)이 발생하였습니다. 이에 대하여 소비자 여러분들에게 다시 한번 닭고기의 안정성에 대하여 이해와 인식하시기를 부탁의 말씀을 드립니다.

①계란·계육 등 식품을 통하여 조류독감이 사람에게 감염된 사례는 다른 외국에서도 없었습니다. 또한 조류독감 바이러스는 조리시 가열(75℃에서 1분)에 의해 사멸됩니다(근거:국립감염증연구소 홈페이지). ②조류독감 바이러스는 조류독감은 pH(수소이온농도) 6.0에서 불활성되며 만일 계란·계육 내에 바이러스가 존재하더라도 위내(pH3 정도)를 통과하면서 모두 사멸됩니다(근거:북해도대학 수의학부장 喜田 宏 教授). ③사람이 조류독감 바이러스에 감염되려면 병계(病鷄)와 근거리에서 접촉한 경우, 혹은 이러한 내장이나 배설물에 저촉하는 등의 경우가 많고, 닭고기나 계란으로부터 감염된 보고는 없습니다(근거:국립감염증연구소 홈페이지). ④이러한 병원성이 높은 조류독감은 가축전염병상 전염병으로 설정되어 있어 발생한 경우에는 조류간의 감염확대를 방지하기 위하여 발생신고, 격리, 살처분, 소각 또는 매몰, 소독 등의 만연 방지조치를 실시하게 됩니다. 따라서 이러한 감염조류나 그알이 식품으로 시장에 나오지는 않습니다(근거:농림수산성, 후생노동성 발표자료 등, 국립감염증연구소 홈페이지). ⑤아울러 야마구찌쨩의 경우, 이동제한 구역내에서 닭고기의 출하는 없습니다(일본식조협회 자료 발췌).

□ 조류독감 예방 대책

나가사끼쨩(長崎縣)에서 육계농가에 배포한 내용을 소개하면 다음과 같다. ①들새(野鳥)가 올 수 있는 물고임, 음수장을 없앨 것, ②계사내 들새가 들어오지 못하도록 할 것, ③물탱크의 뚜껑 확인, ④차륜이나 양계기구의 충분한 세척과 소독으로 청결유지, ⑤농장입구의 차량소독 철저, ⑥외부인용 장화준비와 계사별 장화착용, ⑦물새요리를 제공하는 장소를 피할 것, ⑧계사내·외부용 작업복의 준비 소독철저, ⑨ 사육에 관여하는 사람의 애완동물(조류 등) 사육금지, ⑩농장의 방역예방 조치 준수, ⑪거래처에 소독부탁 ○출입차량 전체에 소독제를 분무하고 타이어 주위에 특히 주의하여 소독, ○소독제는 역성비누를 사용할 것, ○배율은 500배이며 물 1L에 소독제 200cc을 혼합할 것, ⑫들새(특히 철새)와 접촉하는 장소에는 절대 가지 않도록 할 것(일본식조협회 자료 발췌).