

# ● 일본의 양계소식

## 산란계

### 기토크(キトク)푸드 동양계란과 업무제휴

새로운 “가공용계란”의 확대를 위하여 계란출하회사인 동양계란(주)으로의 자본참가 등에 대하여 협의해온 기토크푸드(주)는 주식취득과 임원파견 등에 대하여 협의하였다.

동양계란(주)는 3월30일에 열린 임시주주총회에서 기토크푸드(주)에서 파견되는 임원 등을 승인할 예정이었다. 기토크푸드(주)의 계란사업은 이전에 계란팩 이외에 액란이나 상자포장 등 상당히 폭넓게 계란을 취급하였지만, 현재는 이토요카도오(イトヨカ堂)가 주요 납품처로 되어있다.

이번의 임원파견과 업무면으로 제휴강화에 의하여 「가정용계란」(계란팩)에서 「가공용계란」(상자포장)까지 폭넓게 업무가 확장되게 되어, 계란사업 내용의 충실과 강화가 종전보다 확대되고 강화 되었다.

동양계란(주)은 1951년(昭和26년) 9월에 설립하여 계란 및 계란가공품의 판매하는 회사로 종업원 85명(파트타임 포함), 자본금 10억 810만원, 매상액 431억 4000천만원(2003년 8월)을 올렸다.

기토크푸드(주)는 1983년(昭和 58년) 8월에 설립한 (도시락)반찬의 제조판매, 계란판매, 식품가공품을 판매하는 회사로 종업원 250명(파트타임 포함), 자본금 15억원, 예상 매출액(금년 9월)은 700억원이다. 기토크푸드가 취득한 동양계란(주)의 주식비율은 44.7%이다.

### 체인세정기 발매

(유)테크놀러지재팬은 이탈리아테크놀러지사가 개발한 「체인세정기」를 발매하였다. 체인에 붙는 먼지나, 깃털, 난황, 난백은 청결하고 안심할 수 있는 계란을 생산하는데 커다란 방해가 되고 있다. 집란벨트 위에 깨끗한 계란이 올려졌을 때 체인에 부착된 난황이나 난백에 의해서 오염되는 수가 있다. 테크놀러지사가 개발한 「체인세정기」는 체인을 자동으로 세척, 행굼, 건조하는 것으로 체인이 움직이는 동안 자동적으로 세정기 속을 통과하여 항상 청결하고 깨끗함을 유지한다.

세정기는 세척→행굼→건조의 3가지 부분으로 구성되어 있고 이러한 탱크는 모두 스테인레스로되어 있어 내구성이 우수한 구조로 되어 있다. 세척부분은 16개의 노즐이 부착된 봉이 상하에 부착되어 있어 깨끗한 물 또는 세제를 넣은 물을 강하게 분수시켜 오염을 제거한다. 다음의 행굼부분은 6~7개의 노즐이 부착되어 있어 분수시킨 깨끗한 물로 행구고 건조부분으로 옮겨간다. 건조는 강력한 송풍기(2.2㎾)를 사용하고 있으며 온수의 이용도 가능하다. 발매회사에서는 「매일체인을 반복세정하므로 물로 오염물질을 충분히 제거할 수 있고 체인은 종래에 비하여 약 30% 커졌지만 세정이 가능하여 항상 청결하게 유지할 수 있는 스테인레스를 권하지만, 아연유래물이라도 행군 후 곧바로 건조시키므로 부식되기 어렵다」고 말한다.

### 표. 동경계란가격

(단위: Kg/엔, 일본 계명신문 발췌)

크기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가격	125	135	135	130	125	70	1,620t



윤 병 선

한경대 KRRC 전임연구원/농학박사



## 하바드 e시리즈 비육성적 발표

세계 3대 브로일러 중의 하나인 하바드 품종은 세계 각 시장에서 가장 적합한 닭을 공급한다는 방침으로 육종개량을 하고 있다. 특히 레귤러 타입의 브로일러는 미국은 물론 아시아 시장에서 호평이 높다. 수입발매원인 (주)야자와구미(野澤組) 축산부 양계팀은 일본 시장에서도 레귤러 타입의 브로일러가 희망 품종이라고 하면서 3번째가 되는 비육성적을 발표하였다.

발표한 브로일러의 비육성적은 지금까지 「클래식타입」이 아닌 새로운 타입의 「e시리즈」이다. 작년 2월에 실용계 병아리 암수 각각 5,600수를 유럽에서 수입하여 2주간의 검역기간을 거쳐 일본의 계열농장에서 타品种과 동일한 조건에서 비육시켰다.

결과는 하바드 수닭이 52일령의 평균출하체중이 2,922kg 육성을 93.21%, 암닭이 59일령의 평균출하체중이 3,271kg, 육성을 94.91%였다. 지육성적은 하바드 수닭이 넓적다리 20.30%, 가슴육 18.68%, 안심 3.81%, 날개끝 4.31%, 날개 25%이고 암닭은 넓적다리 19.00%, 가슴 18.31%, 안심 3.67%, 날개끝 3.55%, 날개 3.71%였다. 유럽에서 공수·검역, 검역시설로부터 수송 등의 스트레스를 고려하여도 중체, 사료요구율, 정육율 등을 타 품종과 손색이 없는 성적이었다.

「e시리즈는」 evolution의 머릿글자로 「e」를 사용한 것이다. 하바드는 지금까지 품종의 능력이 우수하다는 정평이 있었으나 「e시리즈」의 품종도 강건성이 뛰어나고 사육하기 쉬운 닭이며 표준능력을 보도록 HH종 랭크수는 170.08개, HH총병아리 생산수는 142.69수, 평균부화율 83.90%으로 높다. 아시아 시장에서 늘어나고 있는 레귤러 타입의 브로일러는 2004년 아시아 지역의 GPS 판매가 암닭계 암닭이 35만수 이상 계획되어 있어 아세아 지역의 점유율은 41%가 될 전망이다.

## JAS 토종닭고기 구마모토(熊本)코친 인증

구마모토(熊本)양계농협은 2월 27일부로 「구마모토코친」이 토종닭고기로서 JAS인증(생산행정관리자)을 받았다고 발표하였다.

구마모토종은 메이지(明治)시대에 종래의 바브코친종을 교배하여 착출한 전신이 등황색 띠를 띠는 대형종으로 육질이 우수한 전용육용종이다. 2차 대전전에는 구마모토전지역에서 폭넓게 사육되고 있었지만 양계농가가 감소하여 전멸직전에 이른 것을 지역 양계시험장이 1976년(昭和 51년)부터 보존개량과 증식에 노력하여 왔다. 시험장에서 양질의 고기를 생산한 육용계의 개량과 연구를 계속한 결과 원종계보다 더 큰 대형으로 강건한 육용계인 「구마모토코친」을 완성하였다.

현재 구마모토(熊本)양계농협이 깽에서 지정한 부화장으로 종계의 사육에서 병아리 생산, 실용계육성까지 일관된 생산체계를 갖추어 년간 입추수는 25,000~30,000수, 육성기간 16주(112일)에 암수 평균 체중은 2.8kg(수닭 3.3kg, 암닭 2.3kg)이다. 고기의 특징은 탄력성이 있으며 고기를 썹는감이 적당하고 맛이 진하여 회로 먹어도 좋다고 한다.

특정 JAS의 인증은 이번 구마모토코친으로 11번째 브랜드가 된다. 농협에서는 구마모토코친의 맛을 인식시키기 위하여 일반 소비자를 모아 시식회 등을 열어 앞으로 더욱 보급시키기 위하여 노력하면서 수요에 맞춘 생산을 계획하고 있다. 현재 판매처는 관동지방의 대형백화점이나 도매점에 70%, 나머지 30%은 구마모토 지역에서 지역업자를 통하여 백화점에 판매되고 있다.