

일본 외 양계업

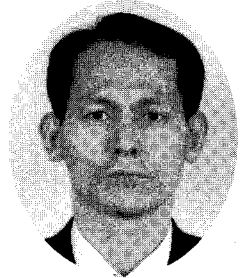
산란계

성황을 이룬 「계란 웨스티발」

(사)도오쿄난업(東京都卵業)협회는 4월18일 도오쿄 신주큐(新宿)의 신주큐역 서쪽광장 이벤트코너에서 매년 실시하는 「제21회 계란 웨스티발」을 개최하였다.

이 웨스티발은 품질 좋고 저렴한 일본산계란의 소비를 확대시키기 위하여 도오쿄난업협회가 농림수산성생산국, 도오쿄도(都), 농축산업진흥기구의 후원으로 매년 개최하는데, 금년에는 일본에서 발생한 조류 인플루엔자 발생에 따른 소문의 피해로 계란소비가 급감하여 계란의 안전성 홍보에 힘을 쏟았다. 「이번 웨스티발을 계기로 계란의 소비회복·확대와 난가가 조금이라도 상승하기를 기원한다」는 회장(高杉)의 인사로 시작되었다. 회장에는 가족을 동반한 구매손님을 중심으로 폭 넓은 연령층의 소비자가 많이 방문하였다.

계란 특별판매는 물론「계란퀴즈」에서는 ① 상미기간이 지난 계란의 요리방법?(답, 충분히 가열한다면 먹을 수 있음), ② 조류 인플루엔자가 일본에서도 발생하였지만 계란, 계육을 먹어도 괜찮을까?(답, 계란, 계육은 먹어도 됨), ③ 고병원성 조류 인플레인가가 발생하면 그 주변의 일정지역은 조류와 그 생산물 등의 이동이 금지되는 이유는?(답, 조류에게 감염이 퍼지지 않도록), ④ 「뇌를 활성화시켜 기억력을 증가시키는 것」으로 주목을 받고 있는 계란의 성분은?(답, 콜린), ⑤ 감기약에 배합되는 리조치움은 계란의 어디에 함유되어 있을까?(답, 흰자) 의 질문에 악전고투하면서 답하는 사람들도 있었다(계명신문 인용).



윤 병 선
한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

불활성 백신 「타로팩EDS」 발매

(주)퀵퍼레이션 산란저하증후군-1976 불활성화 백신인 「타로팩EDS」을 발매하였다. 타로팩EDS는 독일·로만애니멀헬스사제품으로 1991년 독일에서 인기를 받은 후 유럽, 아프리카, 중동, 남아프리카공화국에서 발매되었다.

북아일랜드에서 분리된 EDS-76 바이러스 McFerran 127주(株)를 불활성화하여 유성아주밴드를 첨가한 불활성화 백신으로 일본에서도 안전성, 유효성이 확인되었다. 주요 특징은 ① 1회주사로 14개월 이상 면역 지속, ② 주사부위는 목뒤쪽피하와 흉부근육에 가능, ③ 항체응답에 우수한 McFerran127주(株)를 사용, ④ 일본 유행주(株)에 대한 우수한 방어효과 등이다(계명신문 인용).

표. 동경계란가격

(단위: Kg/엔, 일본 계명신문 발취)

크 기	LL	L	M	MS	S	SS	입하량
가 격	175	186	186	181	175	120	890t



목 계

일본 멕시코 FTA에서 닭고기 무관세로 협의

일본과 멕시코의 자유무역협정(FTA)이 3월 12일 논의의 초점이던 닭고기에 대하여 작년 10월 장관 협의보다 양보하여 수입실적이 거의 없는 닭고기는 첫째 시장개척을 위한 무관세로 10톤을 설정한 후 5년째까지 저관세 수입으로 8,500톤을 합의하였다(계명신문 인용).

폐사계 전용 소각로 개발

구마모토현(熊本縣)의 노나카(野中) 농장에서는 브로일러 사육 28년째인데 폐·사계 처리가 가능한 소각로를 개발하여 관계자의 주목을 받고 있다. 노나카 대표는 지금까지 브로일러 사육현장에서 폐·사계 처리에 고민하여 땅에 묻거나 퇴비처리, 노천 소각등으로 처리하였지만 그때마다 개나 야생조류가 농장으로 들어오거나 작업이 어려워 문제가 되었었다. 이의 해결을 위하여 기술자의 협력을 얻어 장기간 사용해도 부서지지 않는 닭전용 소각로 「LONG RUN」을 개발, 농장환경이 깨끗해져서 일상 관리가 쉽다고 하였다.

소각로의 특징은 ① 간단한 구조 내화벽돌, 화로·배연에 특수강재를 사용하여 내구성이 좋고, ② 국가의 구조기준에 적합하여 안전하며, ③ 연속 소각형으로 소각능력이 높고, ④ 무연무취·저소음, 깨끗한 환경유지, ⑤ 보조연소버너의 적정화로 연료소비를 억제하며 폐유 등의 겸용으로 운전비용의 저렴, ⑥ 공냉식으로 냉각능력이 높고 소각재가 1/50 이하로 작아져 위생적이고 간결함 등이다(계명신문 인용).

호응 좋은 브로일러 급이 시스템 - 동서산업무역

동서산업무역(주)는 최신기술을 사용한 브로일러 시스템을 판매하고 있는데 전국의 농장에서 좋은 성적을 내면서 높은 평가를 얻고 있다. 성적이 좋은 이유 중의 하나는 세계에서 평가받고 있는 독일 빅터치만사의 조절급이시스템의 채용으로 입붙이기에서 출하까지 닭의 성장에 맞추어 사료섭취가 쉬우면서도 사료손실이 없도록 설계되어 있어 안정된 고성능이 기대된다.

이러한 특징에 더하여 이 회사에서는 작업 성력화에 공헌하는 획기적인 급이시스템을 개발하였다. 이시스템은 사료급이를 중단하고 싶은 부위에 전용 파이프회전연결기를 부착하여 전용핸들을 회전시켜 개구부를 위쪽으로 올려 먹이를 완전하게 중단시키는 것이다. 이 시스템을 사용하고 있는 사람의 말에 따르면 「필요이상의 작업이 없어지고 사료를 간단하면서도 완전하게 중단할 수 있어 대단히 편리하다」고 평가하였다(계명신문 인용).

표2. 수입 닭고기 도매가격

(단위: 엔, 일본식조협회)

구 분		도오쿄	오오사까	구 분	도오쿄	오오사까	
넓적다리	미 국	350	284	구이용 꼬치	태 국	650	650
	태 국	445	408		중 국	-	800
발골	태 국	380	360	조각살	태 국	486	428
넓적다리	브라질	408	325		브라질	483	450