



양계안테나

김용화 본지 편집장

복(伏)경기 소비가 최대 변수 질병 이후 어려움 견히도록

이미 6월 기온이 30°C를 넘나들며 사람들을 지치게 하고 있다. 땀이 흐르고 기온이 약해지는 여름철이면 의례히 몸보신을 위해 삼계탕을 먹는 것은 오랜 우리들의 전통이다. 닭고기 소비는 삼계탕 이외에도 백숙, 매운탕, 후라이드치킨은 물론 찜닭에 이르기까지 다양한 형태로 공급되어 소비되고 있는데, 소비량은 대개 초복에 정점을 이루게 된다. 금년 초복(初伏)은 7월 20일이다. 10일 후 인 30일에 중복, 다시 10일 후인 8월 9일 말복으로 이어지게 된다.

복경기는 매년 되풀이되지만 금년 복은 매우 중요한 의미를 담고 있어 많은 양계인들이 저마다 경기활황을 기대하고 있는 것 같다. 봄부터 수입육의 국내반입이 중단되어 수급에 변수가 생기면서 가격이 상승한 것도 복경기에 대한 기대감을 높이는 요인이 되고 있다. 그러나 사료가격 상승폭을 감안하면 육계업 역시 가격 상승폭만큼 농가소득은 높아지지 않고 있어 만성적인 피로감에서 벗어나지 못하고 있다.

복병아리 생산에 절대적으로 영향을 미치고 있는 8월, 9월, 10월에 입추되었던 종계 사육 추이는 '01년 1,417,700수, '02년 1,346,952수, '03년 1,245,300수를 나타냈다. 종계수수가가 가장 많았던 '01년에 비해 '02년에는 13%가 감소하여 복중 육계가격은 6월 853원, 7월 706원, 8월 696원을 나타냈고, 지난해는 전년에 비해 약 8%가 감소하여 618원, 1,258원, 928원을 보여 약간 상승하는 모습을 보였으나 생산비에는 접근하지 못하였다. 동기간에 수입된 닭고기 양은 97,327톤, 81,920톤으로 국내생산량의 약 30%에 육박하는 수준이었다.

다행히 금년 복 기간 중에 출하될 육계물량은 종계와 닭고기 수입 감소로 산술적으로는 생산 감소 폭이 큰 것으로 나타나고 있지만 최근 들어 경기 부진으로 내수 소비가 얼어붙어 20~30%정도의 소비감소가 나타날 것으로 유통업계는 내다보고 있다. 결국 소비자들이 닭고기 소비에 특별한 관심을 보여 소비가 현 수준 이상으로 증가한다면 종계수수와 수입량 감소 결과는 가격 상승에 큰 영향을 미칠 것으로 예견되나 경기 침체 여파대로 소비

가 정체되거나 부진할 경우에는 현재 육계 생산 수준으로도 자칫 과잉공급 현상이 유발될 수 있음을 간과해서는 안 된다.

국내 육계산업을 보호하기 위해서는 소비자들을 설득하기 위한 끊임없는 홍보교육이 필요하다. 수입닭고기와 국내산 닭고기의 차별화를 홍보하기 위해 의무자조금 설치에 각 단체가 합의를 이끌어낸 것은 육계산업 발전을 위해 참으로 다행스러운 일이다. 가격 상승에 대한 막연한 기대감만 가지기보다는 농가마다 안전성 확보와 생산성 향상을 통해 내실을 기하고, 전체적으로는 소비 확대에 계속 관심을 기울이는 것이 복경기에 활기를 불어넣는 최선의 방책이 될 수 있다.

난황 국내생산 침체로 수입 증가 수요 증가에 대한 대비책 마련

계란 소비 형태가 바뀌게 되면서 가공란 소비도 점진적으로 증가하고 있는 실정이다. 이중 난황제품에 대한 수요는 꾸준히 증가하는 것으로 전해지고 있지만 국내 생산이 제대로 이루어지지 않아 수입량이 늘어나는 모습을 보이고 있다.

가공란 중 난황분은 제빵, 조미료, 과자류에 사용되는 양이 많고, 난황액은 마요네즈 원료, 난백분은 육가공제품의 결착제, 전란분은 제과용으로 사용되고 있으며, 보존제를 첨가하여 공급하는 삶은 계란이나 완제품 형태의 계란수우프, 계란찜, 계란두부, 계란컵케익 등 점차 다양성을 추구해가며 일반 소비자를 대상으로 시장을 넓혀 가는 추세이다.

그러나 국내 육가공업 발전이 늦어짐으로 인해서 난가공업 또한 발전이 더딘 행보를 하고 있는데, 과거에는 난황 사용처가 적었기 때문에 난백 수요를 생산·공급하는데 어려움이 초래되었다. 2000년대 이후에는 마요네즈나 기타 제과용 과자류 유통량이 늘어 난황수요는 증가하는데 반해 난백 수요는 상대적으로 증가하지 못하여 난황 수요는 계속 증가하고 있지만 난백 판매가 원활하지 못하여 난황 생산에 지장이 초래되고 있는 것으로 전해지고 있다.

2003년에 수입된 난황관련 제품은 약 1,300톤에 이르러 난백 400톤에 비해 약 70% 정도가 많아지게 되었다. 만일 이대로 난황 수입이 지속적으로 증가하게 된다면 결국 난백 생산도 타격을 받아 국내 채란업에 영향을 미칠 수 있다. 식료품 소비 추이를 감안할 경우 가공상품의 소비는 계속해서 증가할 것으로 보인다. 난황이든 난백이든 국내 소비가 증가한다는 것은 채란업계로 보아서 바람직한 일이지만 제품이나 가격적인 면으로 인하여 수입량이 증가하게 된다면 오히려 난가에 압박을 가하는 결과가 초래되어 채란업 발전을 저해시키게 된다.

생산농가들도 난가공업에 대해 새로운 인식을 하여 접근하고 있지만 아직까지는 미미한 수준으로 보인다. 난가공업은 허가 조건도 까다로워 수도권 경우 신규사업을 하려해도

쉽지 않은 면도 활성화에 걸림돌이 되고 있다. 정부도 농가나 업체들이 난가공 시설을 할 경우 적극적으로 토지 매입은 물론 자금지원에 이르기까지 불편함이 없도록 배려해줘야 한다. 수입 난황을 국내산으로 대체시키는 기반 조성이야말로 채란업의 국제경쟁력을 한 차원 더 높일 수 있는 지름길이다.

여름철 계사관리 에너지 절감 정전 대비 소홀함 없도록

여름철 양계장 관리의 핵심 요인은 바로 적정온도유지와 정전 대비일 것이다. 보통 닭의 체온은 40.6~41.6℃를 유지하는 것으로 알려져 있는데, 외부온도가 29.4℃에 이르면 체열을 발산시키기 위해 닭은 헐떡거리게 된다. 닭이 가장 높은 생산능력을 발휘하는 온도는 22~26℃로 여름철 계사는 늘 강제환기를 통하여 쾌적한 온도 유지가 중요한데 만일 정전이라도 된다면 온도가 급상승하여 계사 내에 있는 닭은 단지 심여 분이면 족히 고온스트레스를 이기지 못하고 모두 폐사할 수도 있다.

사료가격이 급등하면서 여름철 닭 생산성 향상은 더할 나위 없이 중요해지고 있다. 또한 기온 상승으로 계사 관리비가 높아지는 것도 양계산물 수출국에 비해 국제경쟁력을 저하시키는 직접적인 원인이 되고 있다. 계사내 온도 관리를 위해 크고 작은 웬 작동과 함께 쿨링패드, 휘깅 시스템까지 가동해야 하는 실정이므로 이래저래 여름철 계사관리는 농가에 큰 부담이 되고 있다.

많은 농가들이 정전에 대비하기 위해 비상 발전기를 갖추고 있지만 정비가 제대로 되어 있지 않을 경우 정전이 되면 한순간에 황폐화되는 만큼 늘 유비무환의 정신으로 계사 관련 시설물에 대해 사전 점검을 해야 한다. 비상발전기뿐 아니라 정전에 대비하여 설치한 원치 커튼도 마찬가지이다. 정전과 동시에 순간적으로 떨어지도록 설계되어있지만 평소에 오작동이 잦아 끈으로 묶어놓아 정작 정전이 되면 사고로 이어져 변을 당하는 경우가 많다.

현대화된 계사는 관리자는 물론 종업원에 이르기까지 전기적인 장치와 각종 기계를 종합적으로 관리해야 한다. 어느 한 부문도 소홀히 해서는 안될 요인들이 대부분이다. 이 기계들은 닭의 생산성을 고려하여 관리자에게 다소 불편이 초래되는 점을 감수하여 제작된 것들도 많다. 이해가 부족하여 사람에게 편리하도록 작동을 바꾸어놓게 되면 사고시 대처가 어려울 뿐 아니라 생산성 저하와 아울러 자칫 대형사고를 부를 수 있다는 점을 명심해야 한다.

벌써부터 무더위가 시작되어 한낮 전력 소모량이 기하급수적으로 증가하여 곳곳에서 정전소동이 벌어지고 있다. 전력 사용이 많아지면 전기질이 급격히 저하될 수 있어 전기로 작동되는 모터관리에 각별한 관심을 기울여야 한다. 적절한 온도 관리와 함께 에너지 절감으로 비용을 줄이는 문제가 여름철 농장경영의 가장 중요한 과제이다. **양계**