

## 일본의 양계업

### 산란계

#### 교와(協和)식품 계란수프 신상품 개발

교와F·T 식품(주)은 뜨거운 물만을 부어 맛이 풍부한 계란 수프를 만드는 「교와의 본격 계란수프(종이 포장 1,050원, 컵포장 1,370원)」를 전면 개량하여 8월29일부터 새롭게 판매하고 있다. 이번에 새롭게 만든 계란수프는 원료에 히나이도리(比内地鶏)축출액을 사용하여 진한 맛의 수프를 만들었고 독자적인 제조법에 의해 계란이 부풀어 오름을 증가시켰다. 이 회사는 1987년 최초로 냉동 건조법으로 만든 「교와 본격 계란수프」를 업계에서 처음으로 제조·판매하였다(계명신문).



윤 병 선

한경대 GRRC 전임연구원/농학박사

#### 난유 일관생산체제 정립

캡슐업계에서 오래된 마쓰야(松屋)상점은 현안인 난유의 일관생산체제를 정립하였다. 이 회사는 지금까지 고객으로부터 난유를 위탁받아 여러 가지 부드러운 캡슐로 만드는 캡슐 제조회사로서 알려져 있었으나, 난유를 생산하는 공정으로의 요청이 많아 자사공장에서 난유 제조 장치를 새롭게 도입하였다.

이로서 난유의 제조 캡슐화, 각종포장까지 제조라인을 모두 갖추고 제품소개서의 작성 등 다양한 요청에 대응할 수 있게 되었다. 난유 제조를 희망하는 양계기업이나 농가의 강한 힘이 될 것으로 기대되어(난유 제품에 대해서는 최근 소비자의 엄격한 선별의 눈에도 충분히 대비하여 각종 규칙에 정통한 노하우를 축적하고 있어 모두에게 도움이 될 것으로 생각하고 있다. 난유의 캡슐은 원추형, 구형, 삼각형이 일반적이는데 이 회사의 주력상품은 (1) 복용 후 냄새가 없는 캡슐, (2) 부드럽지만 달라붙지 않는 캡슐, (3) 아이들에게도 좋은 맛있는 캡슐, (4) 충치예방으로 알려진 성분이 함유된 냉동감의 단 맛의 캡슐, (5) 난유 냄새가 없는 캡슐 등이 있다(계명신문).

#### 신형 계란 팩케이지 발매

계란 팩의 일관생산시스템을 구축하고 있는 오오사까(大阪) 팩케이지는 새롭게 개발한 계란 팩「스냅·피이드(snap·feed)」의 발매를 시작하였다. 특허출원중인 스냅·피이드는 「대폭적인 비용 절감, 「안심할 수 있는 간편함, 「쓰레기 발생이 없는 자원절약」을 주요 내용으로 개발하였다.

신제품의 주요한 특징은 (1) 본체에 스냅형의 특별한 요철가공으로 요철을 딱 맞게 맞추어 패키징(packaging)에 드는 비용의 대폭적인 삭감 가능, (2) 끈이나 테잎은 쓰레기가 되어 재이용 불가능하나, 바느질한 바늘구멍, 끈, 테잎 등이 필요 없는 스냅·피이드는 손이나 기계로도 개봉할 수 있으며, (3) 개봉구 주위가 부드러워 개봉 후에 잘린 면이 거칠지 않아 손가락을 다치지 않고 누구라도 간단하게 개봉할 수 있으며 그 상태로 냉장보관이 가능, (4) 열접착식의 안전봉입으로 안심하고 사용, (5) GP에서 재사용이 가능 등이며, 종류는 쌀을 위에 붙이는 TF형과 옆에 붙이는 SF형 2가지가 있다(계명신문).



### 일본에서의 AI(조류인플루엔자) 감염경로

미국의 전문가가 발표한 일본에서의 고병원성 조류인플루엔자(H5N1) 감염경로는 다음의 4가지 가능성이 제기되었다. ① 야생조류에 의한 전파 가능성- 중남미지역의 철새가 일본에 오는 경우가 없어 가능성이 매우 낮음, ② 수입된 살아있는 조류(특히, 애완조류) 혹은 가금육이나 계란 유래- 일본의 경우 발생지역으로부터 수입한 애완조류가 없고, 또한 수입한 가금생산물의 경우 H5 아형 약독성 바이러스에 의한 닭고기나 계란의 감염이 없음, ③ 사람이나 사람의 휴대품에 의해 중남미 여행자, 중동지역 노동자 방문자 등에 의한 전파 가능성- 발생지역의 조사를 통해 바이러스가 없다면 가능성이 낮음, ④ 미승인 백신 등 인위적인 것에 의한 전파가능성- 미승인 백신을 사용한 것이 전염의 원이라면 생백신이 사용된 가능성과 불활성화가 불충분하여 불활성화 백신 중에 포함되는 감염성 바이러스가 원인인 2가지 가능성이 있다.

일본에서 발생한 약독성 AI(조류인플루엔자)의 역학적 특징과 이에 대한 설명은 4 가지로 요약할 수 있다. ① 발생지역의 항체 양성을 100%의 계사가 존재하고 또한 그 항체가의 차이가 적다- 자연감염의 경우 항체 양성이 100%가 될 수 없다. ② 산란계 농가만이 발생하고 인근의 육계농장에서의 발생이 없는 이유- 산란계 농장으로부터 육계농장으로의 접촉이 없었다면 지리적으로 가까워도 육계농장에서는 발생하지 않는다, ③ 2003년과 2004년 멕시코에서 분리된 바이러스 균주의 가능성- 이바라기(茨城)균주는 2002년 과테말라균주와 가장 가까운 것으로 판단되나 1999~2003년 사이의 바이러스에 대한 유전자정보가 없어 알 수 없음, ④ 중남미에서 유행한 균주의 항원변이(變異)- 중남미에서는 오랜 기간에 걸쳐 불활성화 백신이 사용되어 바이러스가 항원변이를 일으키고 있고, 근년 중남미 유행균주에 대한 멕시코정부에서 승인된 백신이 유효하지 않다는 실험적인 결과를 얻었다(개인 통신원).

### 아사히(アサヒ)브로일러 ISO 14001 취득

(주)아사히브로일러의 사이다마(埼玉)공장은 지난 10월 21일부로 환경유지에 관한 국제표준규격 「ISO14001(2004년용)」의 인증을 취득하였다. (주)아사히브로일러는 작년 10월부터 인증취득을 위한 활동을 시작하여 금년 7월과 9월 2회의 심사를 거쳐 (재)일본규격협회로부터 10월 21일부로 인증을 취득하였다.

사이다마 공장에서는 계육가공품(닭고기 등그랑뎡, 경단, 튀김닭, 찜닭, 냉동식품)을 제조하는 과정에서 환경보전에 관한 법규를 준수하면서, (1)에너지절약(전력, 연료) (2)폐기물 감축과 자원화 (3)자원절약(종이, 용수) (4)수질 오염부하와 대기오염물질의 저감 (5)지역사회와의 공생을 적극적으로 추진하고 있다.

2007년까지 전력 사용량을 19,200kw, 중유 13,740L, 물 사용량 8,820m³, 산업폐기물 배출량 900kg, 복사·인쇄용지 사용량 39,000매를 각각 삭감하고 수질기준을 준수한 배수, 공장주변의 청소 등도 추진할 계획이다. 산업폐기물로 처리된 비닐류 등은 아스팔트 원료로, 동물의 잔유물은 비료로 재활용화를 시도하고 있다(계명신문).