

2009년도 각 분야별 결산 – 사육

2010년도에는 기필코 달라지길 기대한다



이종길 고문
한강CM(주)

우리나라에 전용 육계가 들어온 지도 벌써 45년이 지났으며, 그 동안의 사육성적도 천지 개벽을 했다고 해도 과언이 아닐 정도로 발전 했다.

초창기에는 사육규모도 몇 백수였으나, 지금은 평균 규모가 5만수 이상으로 대형화되었으며, 첨단 설비를 자랑하는 무창계사의 비중도 20% 이상 된다고 한다.

이는 육종 기술의 발전과 사료산업의 눈부신 성과가 이룬 쾌거라고 생각한다.

본고를 통해 매년 연말만 되면 반복적으로 외쳐왔던 일들에 대해 반성해보고, 앞으로 2010년에는 이런 점들이 개선되어 생산성이 향상되길 기대한다.

1. 초창기의 사육 성적과 현재의 성적 비교

1970년도 제1회 육용계 경제능력검정성적(대한양계협회)은 10주령(70일) 사육에 평균체 중 1,688g, 사료요구율 2.83으로 당시로서는 엄청나게 좋은 성적이었으나, 2009년도 로스

매뉴얼에는 70일 사육할 경우, 평균 체중 4,764g, 사료요구율 2.32로 되어 있으므로 40년 동안에 평균 체중이 3배로 늘어난 셈이다.

참고로 로스 매뉴얼에 의하면 2kg 도달일령이 1995년에는 48일령, 2005년에는 38일령, 2010년에는 33일령으로 매 1년마다 1일씩 단축되고 있으나, 사육농가들의 수준은 별로 달라진게 없는 것 같아서 안타깝기 짜이 없다. 매번 육추준비를 할 때마다 전보다 더 잘하려고 노력하는 것이 성공의 지름길이다.

옛날에는 부화해서 72시간 → 48시간 → 24시간 안에만 첫 모이를 주면 된다고 했으나, 지금은 알에서 깨어나자마자 가급적 빨리 물을 먹고 사료를 먹어야 최고의 능력을 발휘할 수 있으며, 8일령(만 7일령) 체중이 병아리 무게의 4.5배~5배가 되어야 최고의 능력을 발휘할 수 있다. 뿐만 아니라 7일령 체중 10g의 차이는 32일령에 100g의 추가 증체 효과를 가져올 수 있다.

그러기 위해서는 충분한 급이면적(100수당 1m²의 면적 확보), 충분한 급수기 확보(병아리가 어디에 있더라도 1m 안에 급수기가 있어야 함)가 되어야 하며, 급수기와 급이기 밑에 종 이를 깔아 주면 가장 빠른 시간에 효과가 나타난다.

2010년부터는 병아리가 가장 좋아하는 육추실의 환경을 쉽게 볼 수 있기를 간절히 소망 한다.

2009년도 각 분야별 결산 – 사육

2010년도에는 기필코 달라지길 기대한다

2. 겨울철 사육이 걱정된다(1월~5월까지)

해마다 가을부터 연말까지는 무난한 성적이 나오지만 1월부터 5월까지는 심각한 문제가 많이 발생한다. 사육성적이 여의치 않으면 많은 농가들이 원재료 탓으로 치부하는 경우가 많은데, 자신의 탓이 아니라고 하니까 책임질 것도 없고, 개선할 것도 없을 것이다.

겨울철 관리의 가장 큰 문제는 대부분 환기 때문에 발생한다. 단열은 미흡한 상태에서 날씨가 추워지면서 열풍기는 계속 돌아가고 연료비는 부담이 되고 하니까 최소환기도 못시키는 경우가 많다.

근본적으로 환기시설이 과학적이지 못하고 개방계사의 경우 주먹구구식이다. 규모에 맞는 환기시설을 갖추어야 하며, 닭에는 직접적으로 영향을 주지 않으면서 자연스럽게 환기가 되어야 한다.

최근에 사육농가들을 모시고 선진지 견학을 하면서 많은 지적을 했는데 하루 빨리 환기시설이 개선되어야 할 것이다.

3. 소비자의 눈높이에 맞는 시설과 관리가 되어야 한다

소비자들이 ‘이런 농장에서 사육한 닭이면 안심하고 먹어도 되겠구나’ 하는 반응이 나와야 한다.



모산목장 음악회 모습

계사 내부의 환경은 물론이고, 농장 주위의 환경에도 심혈을 기울여야 한다. 정리, 정돈, 조경에도 관심을 가질 때가 되었다.

지난 여름 경기도 파주의 모산목장에서는 음악회가 열렸는데, 참석자들은 감탄사를 연발했다고 한다. 축산업의 부정적인 이미지를 불식시키려는 목장 주인의 ‘아름다운 반란’ 이었다는 찬사가 쏟아졌다.

정부에서 친환경, HACCP 등을 지원하면서 별도로 축산물 축하 장려금까지 지원하는 것도 같은 맥락이다.

2010년도에는 기필코 달라지길 기대한다

근본적으로 환기시설이 과학적이지 못하고 개방계사의 경우 주먹 구구식이다. 규모에 맞는 환기시설을 갖추어야 하며, 닭에는 직접적으로 영향을 주지 않으면서 자연스럽게 환기가 되어야 한다.

그리고 AI 등 각종 질병의 유입을 막기 위해 농장 주위의 소독을 자주 해야 한다.

4. 근본적인 것은 육계산업의 경쟁력이다

쇠고기, 돼지고기는 가격의 등락이 크지 않다. 그러나 닭고기는 농장의 생계가격으로 계육협회와 양계협회에서 매일 발표를 하면서 폭등과 폭락을 수없이 반복한다.

이러한 와중에서 수많은 농가들이 도산을 했으며, 많은 계열업체들도 부도가 나면서 업계에 많은 손실을 끼쳤다.

육계산업이 안정화되고, 경쟁력을 갖게 되고, 천직의식을 가지고 자랑스럽게 후손에게 물려주기 위해서는 양 협회가 기득권을 훨훨 털어버리고 머리를 맞대고 중지를 모아서 적정한 가격의 도계육시세로 전환하지 않으면 안된다.

현재의 상황으로는 계열업체도 항시 불안하고, 사육농가도 마찬가지다. 언제 곤두박질 칠지 아무도 모르기 때문에 항상 걱정스럽고, 초조하다보니 여유가 없어 인색할 수밖에 없다.

이제는 마음을 비우고 생각을 바꾸지 않으면 안된다. 누구를 위해 이렇게 고집스럽게 버티고 있는지. 이것 한가지만 양보해서 결정할 수 있을 때 다른 것은 간단하게 해결되리라고 생각한다.

육계산업 자체가 경쟁력을 확보할 수 있다고 판단될 때 마음의 문은 열리게 마련이라고 장담한다. 농가협의회 결성, 상생의 길, 시설 현대화, 대닭 사육도 정착시켜서 원가도 절감하고, 주변국들에 신선 냉장육도 고가에 수출이 가능하다.

그렇게 되면 사육물량도 과감하게 늘려 나가야 한다. 그러기 위해서는 정확한 통계자료를 제시하여 사전에 충분한 검토를 거쳐야 될 것이며, 산업의 초석이 되는 일이므로 정부와 관련업계의 협조는 당연시 되어야 한다.

서로가 제 탓이라고 생각하고, 마음의 문을 열고, 서로의 응집력을 발휘했을 때 지금까지의 앙금은 봄 눈 녹듯이 해소되리라고 생각하며, 2010년에는 기필코 달라지길 간절히 기원 한다. 