



1930년대 그러니까 대략 7, 80년 전, '당시 닭고기와 계란은 축산물 중에서 가장 값이 비싼 식품으로서 닭 한마리 가격이 일화(日貨) 기준 2원으로 쇠고기 4근, 즉 2.4kg와 같은 값이었고, 계란 10개의 가격은 50전으로 쇠고기 1근 값과 같았다'고 한다. 2002년도에 한국계육협회에서 발간한 '한국계육 산업발전사'를 훑어보다가 읽은 내용이다. 이 책에는 우리나라 양계산업의 한 분야로서 육계산업이 어떻게 등장했는지, 그리고 산업, 정책이 변해온 과정과 선진기술의 보급 활동을 전개한 내용들이 담겨있다.

또한 우리나라 양계산업의 근대화 과정을 이끌었던 초창기 양계분야의 상록수라 할만한 분들이 지녔던 열정과 함께 겪은 어려움도 기술되어 있다. 꼼꼼한 사람이 정성껏 적어 내려간 기록을 보는 듯한 느낌을 주는 책이다. 이 책이 아니었더라면 지금쯤 많은 사실들이 이 계절의 낙엽같이 흩어져 이리 저리 텅굴고 있을 것이다.

육계산업이 스스로 걸어온 흔적을 정리한 기록을 지니고 있다는 것은 참으로 자랑스러운 일이고 산업 전반에 큰 힘이 되는 것이라 생각한다. 그것들이 과거의 사실일 뿐 그 이상의 기능은 없는 것이라는 반문도 있을 수 있겠으나, 역사는 현재 우리가 처해 있는 어려움이 어디에서 시작된 것인지 그리고



서 옥 석 과장 / 농학박사  
농촌진흥청  
국립축산과학원 기금과

이를 해결하려면 어떠한 태도를 지니고 어떻게 행동해야 되는가, 또 바람직한 미래는 어떻게 만들어 나갈 것인가 하는데 분명한 도움을 주는 것이라고 믿기 때문이다.

우리 주변에서 많은 변화가 시작되고 있다. 필자는 지금 소개한 이 한 권의 책을 어떤 여건 하에서라도 그동안 좋았던 것을 더욱 좋게 만들 수 있는 경륜이 우리 산업에 이미 내재되어 있음을 알리는 징표로서 받아들이고 싶다.

## 1. 변하는 것들

1963년 천우사 난지도 농장에서 미국산 육용 실용계 사육을 필두로 시작된 우리나라 육계산업은 최근까지 눈부신 성장을 이루었다. 얼마 전 발표된 2008년도 농림어업생산액 가운데 육계의 생산액은 1조4,294억원으로서 200여개의 작목 가운데 다섯 번째이다. 대견한 성적이다.

그러나 부가가치액으로 따져보면 평가가 좀 달라진다. 육계산업이 만들어낸 총생산액은 1조4,294억원 가운데 부가가치액은 3,716억원으로서 총생산액 대비 25.9%이다. 부가가치액이란 생산액에서 생산에 투입된 원재료와 기타비용을 공제한 산출물의 순가치로서 국민경제에 대한 기여수준을 의미하는 것이다.

부가가치액으로 순위를 매긴다면 육계산업의 국민경제기여도는 생산액에서 한참 아래인 사과, 인삼, 고추농사에 뒤쳐진다. 부가가치액이 낮은 것은 결국 육계생산이 자원소모가 큰 방식으로 이루어지고 있다는 반증이다.

부가성을 높이는 방식의 육계산업을 만들어 나가는 일, 이것이 첫 번째 과제이다.

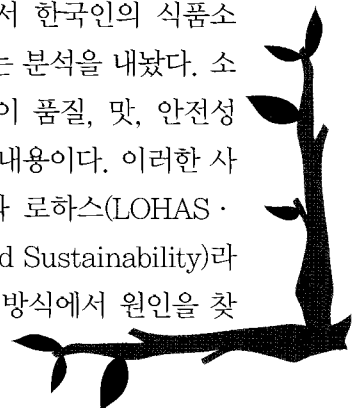
「녹색성장」이란 단어가 등장했다. 지난해 건국 60주년 기념사에서 대통령의 입을 통해서 향후 60년간의 국가발전 패러다임으로 자리매김된 말이다.

패러다임(paradigm)이란 말의 의미는 매우 크다. 미국의 과학사학자이며 철학자인 토마스 쿤(Thomas Khun)에 의해 우리 사회에 맨 처음 제시된 ‘옳음되는 틀’ 또는 ‘모범이 되는 틀’을 뜻하는 이 용어는 한 시대를 지배하는 가치나 원리로서 작용하는 힘을 지닌다.

가령 실천 도덕과 인격 및 학문의 성취를 요구하는 주자학이 조선시대 패러다임의 근간이었다 할 때 이 시대를 살았던 어느 누구도 이 가치관을 뛰어 넘을 수 없었을 것이다. 개인은 물론 가문의 평가 기준도 이것이었기에 이를 거스르는 것은 패륜이고, 이 정신으로 뚫뚫 뭉쳐진 사대부는 시대의 금지옥엽이었다.

우리산업도 이 패러다임의 간섭에서 절대로 자유로울 수 없을 것이다. 산업 각 분야에서 ‘녹색성장’을 이루기 위한 구체적인 방법들을 속속 내놓고 있다. 우리도 준비해야 한다.

한국농촌경제연구원에서 한국인의 식품소비트렌드가 변하고 있다는 분석을 내놨다. 소비자의 먹거리 선택기준이 품질, 맛, 안전성 중심으로 변하고 있다는 내용이다. 이러한 사조는 웰빙(well-being)과 로하스(LOHAS·Lifestyles of Health and Sustainability)라 불리어지는 새로운 삶의 방식에서 원인을 찾



을 수 있다.

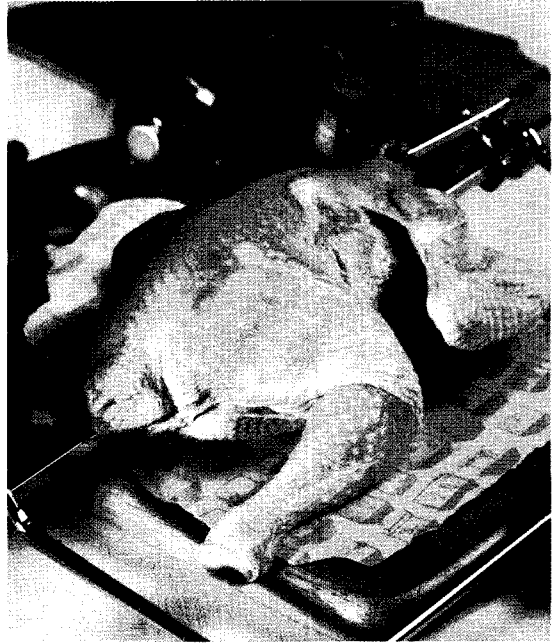
‘웰빙’이란 육체적·정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 영위하려는 사람들이 추구하는 문화이며, ‘로하스’란 사회적인 웰빙으로서 신체적·정신적인 건강은 물론 환경과 사회정의 및 지속 가능한 소비에 높은 가치를 두고 생활하는 사람들의 라이프스타일을 말한다. 우리의 고객인 소비자들의 생각과 생활방식이 이렇게 변하고 있다. 생산자인 우리도 변해야 한다.

## 2. 준비할 것들

아직까지 육계농장의 화두는 생산지수에 머물러 있다. 그러나 다른 차원의 관심을 가질 것을 농가에게 요구하는 것은 무리이다. 우리나라의 육계생산과 시장공급체계는 계열화로 고착되어 있기 때문이다. 기업이 변하면 생산농가가 따라서 변하는 시스템이다.

육계분야에 있어서 국립축산과학원의 연구방향도 철저하게 기업에서 수용할 수 있는 기술개발에 초점을 맞추고 있다.

중요한 내용을 소개하면 ① 안정적으로 무항생제 닭고기를 생산하는 방법 ② 생산비를 20% 이상 절감하면서 체중 2.5kg의 육계를 생산하는 기술 ③ 5만수농장에서 연간 6만 리터를 소모하는 난방용 연료를 절반이하로 줄이는 방법 ④ 2012년도부터 생산이 중단되는 백열구를 대체할 친환경 점등장비 개발 ⑤ 농가단위 HACCP 인증을 받기 위한 실행프로그램 ⑥ 해외에 종속된 종자를 대체할 수 있는 고급형 토종닭 종자 개발 ⑦ 가축복지에



대한 사회적 요구를 수용할 수 있는 육계생산 기술 ⑧ 비정상 도체를 5% 이하로 줄이는 기술 등이다.

소비자의 요구가 변하고 있다. 법, 제도, 정책도 공급자 중심에서 수요자 중심으로 변한다. 소비자들은 야속하리 만큼 무한의 권리행사를 요구한다. 값이 싸다고 해서 잘 팔리는 시대는 지나갔다. 원하는 품질 좋은 제품을 보다 값싸게 구입하기를 기대하는 것이 소비자들의 바람이다.

생산자인 우리도 따라서 변해야 한다. 이것이 육계산업이 당면한 환경이다. 우리는 그동안의 노력을 통해 박수를 받을 만한 산업으로 성장을 이루면서 선행학습을 경험했고 상당한 내공도 쌓았다. 국립축산과학원도 산업이 가는 길을 함께 걷는 반려자로서 역할을 다할 것을 다짐한다. 