

국제적 규모와 경쟁력을 갖춘 태국의 육계산업 시찰

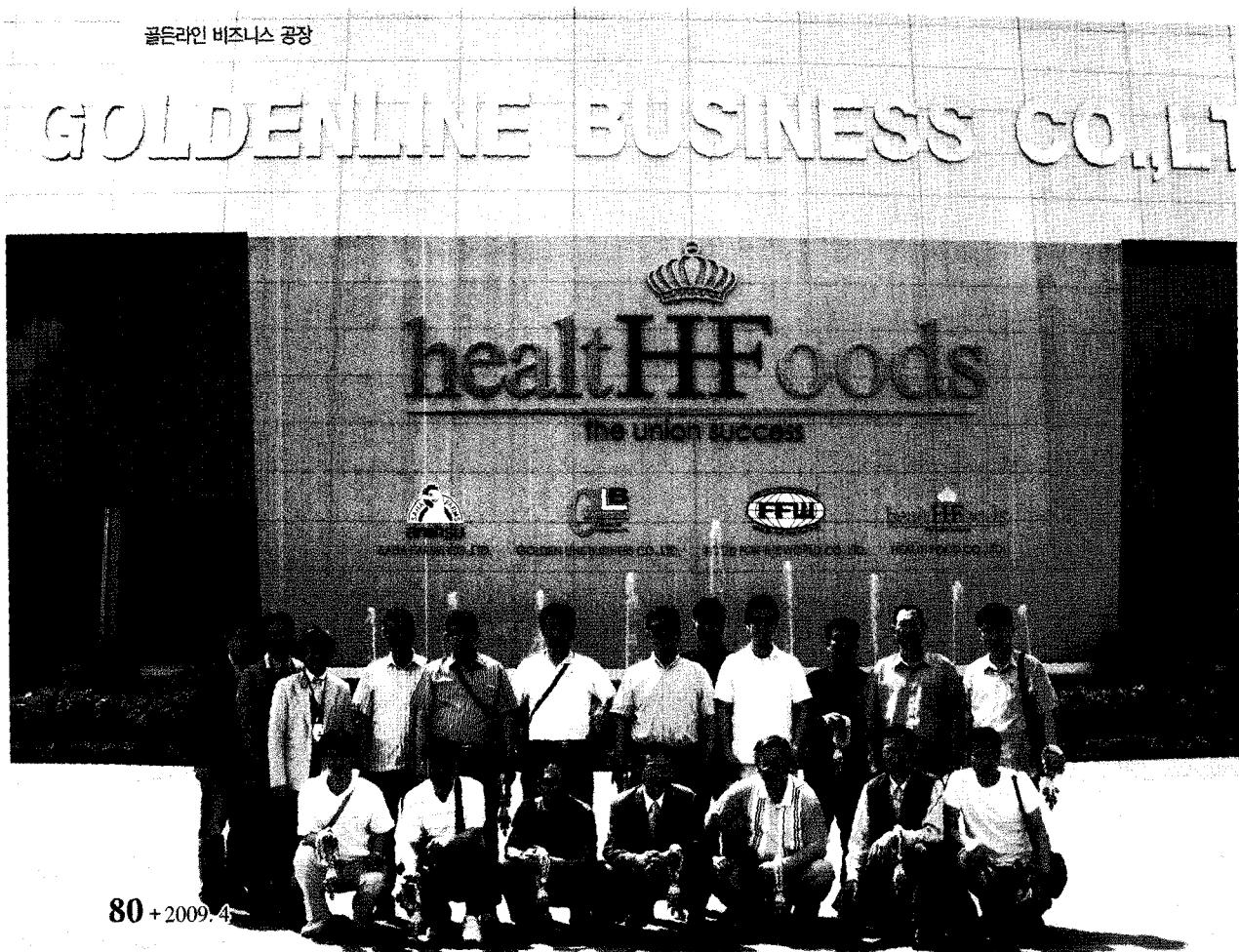
글 | 김한웅 부정(hw@chicken.or.kr)

본회를 비롯 회원사 임직원 등 16명은 지난 3월 8일부터 13일까지 'VIV-ASIA 2009'와 태국의 육계산업을 둘러볼 수 있는 기회를 가지게 되었다.

태국은 가금산업 중에서 특히 육계산업이 크게 발전돼 있는 나라로 연간 27억5천만수의 육계가 사육되고 있어 우리나라의 4배 규모에 달한다.

당초 'VIV-ASIA 2009' 태국 방콕 종합 축산 박람회 개최를 계기로 박람회에 출품된 육계산업 전반에 걸친 최신 설비를 둘러볼 목적으로 구성된 태국 방문단은 전시물 이외에도

풀온라인 비즈니스 공장





VIV-ASIA 박람회장 입구



박람회장 전경

실제 산업 현장에서 어떻게 적용되고 운영되는지도 함께 살펴보기 위해 유코브릿지 박준완 사장의 도움을 받아 태국의 사하 팜 그룹을 방문하게 되었다.

세계 각국으로 닭고기를 수출하는 '사하 팜 GLB'

지난 3월 8일 저녁 인천국제공항을 출발한 방문단은 늦은 시각에 태국 수완나품 국제공항에 도착했다.

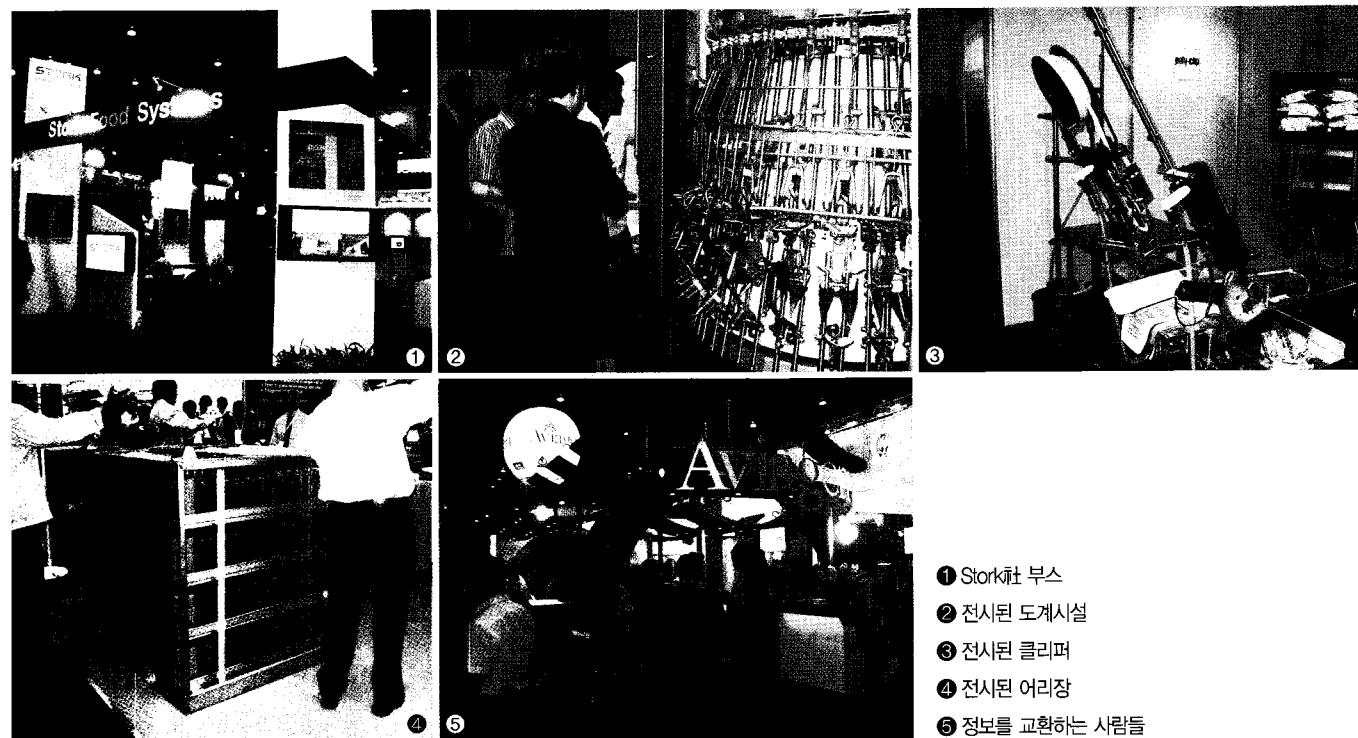
태국은 한국과 정확히 2시간 시차가 있어 태국 수완나품 공항에 도착하니 한국시간으로 밤 11시 10분(태국시간으로는 9시 10분)이었다. 지금부터 2시간을 앞서서 당분간 지내야 한다는 설명을 들으며 호텔로 이동했다. 다음날 고된 일정이 기다리고 있는 관계로 일찍 취침에 들어가기로 했다.

우리나라 전체면적의 2.5배인 태국의 중부

지역에 위치한 폐차분의 사하 팜 그룹 GLB(Golden Line Business) 공장은 태국 방콕에서 버스로 4시간 정도 가야 하는 관계로 아침 5시 30분에 기상해 6시 30분 태국 방콕을 출발했다. 태국 전 국토의 70% 정도가 평야와 습지로 이루어진데 반해 폐차분은 약간의 산악지대를 끼고 있으며 방역문제 등을 고려해 이 지역에 농장 및 도계·가공장을 설립한 것으로 보여진다.

국립수의과학검역원에서 HPAI에 대한 주의보가 3월 8일 발령된 관계로 태국의 농장과 도계장 등을 방문하게 되는 우리 일행에게 짐복기간을 고려하여 15일간 농장 출입을 자제해 줄 것을 고지했다.

현지 한국인가이드는 태국의 육계사육 농장에는 AI 발생이 없다며 AI는 샤모 등 일부 애완용 닭에서 발생하는 것이라고 설명해 오히려 우리 일행을 놀라게 하기도 했다.



① Stork社 부스
② 전시된 도계시설
③ 전시된 클리퍼
④ 전시된 도계장
⑤ 정보를 교환하는 사람들

지루할 정도로 장시간에 걸쳐 도착한 사하팜 그룹 GLB 공장은 입구에서부터 우리 일행의 눈을 휘둥그레 놀라게 했다. 단순 도계 규모만으로는 (주)하림 수준이지만 도계장 규모는 접근을 하지 못할 정도로 대단했다.

광활한 대지위에 위치한 GLB는 2004년도에 완공해 도계장 면적만 10만m²에 달한다. 시간당 1만수를 도계·처리하는 라인 3개를 가동 중인 GLB의 도계장에는 약 3천명이 근무하고 있다.

우리 방문단 일행을 반갑게 맞이한 사하 팜 그룹의 초티타반 회장은 한국에도 쿠킹 또는 반쿠킹 상태의 사하 팜의 닭고기 제품이 수출되고 있다며 판매되는 곳이 미니스톱, 훠

미리마트 등이라고 설명했다.

사하 팜 그룹은 태국의 육계산업 부문에 있어 CP그룹에 이어 2위 회사이지만 CP그룹이 여러 산업 분야에 진출해 있는 것과는 달리 육계 수직계열화 사업만을 하고 있는 전문 농업회사임을 강조하기도 했다.

사하 팜 그룹은 총 2만5천여명의 직원이 근무하고 있으며 550여개의 직영농장을 가지고 있다. 이는 사하 팜의 전체 육계 생산의 60%를 차지하고 있으며 나머지 40%는 계약 생산에 의해 공급을 받고 있다.

또한 직영농장은 AI 등으로 인한 경영리스크를 줄이기 위해 2천~4천 에이커로 구획을 나눠 계획적으로 농장을 조성하고 있으며 관



⑥ 사하 팜 GLB 전경
⑦ 사하 팜 전시실
⑧ 사하 팜 GLB 도계장 견학
⑨ 견학 후 토론하는 모습

리자들이 농장에 상주하지 못하도록 농장과 관리자의 거주 지역을 분리하여 운영하고 있다고 설명했다.

사하 팜 그룹이 생산하는 육계의 출하체중은 1.9~2.4kg으로 닭고기 수요자의 주문 스팩에 따라 생산하고 있으며 연간 평균 6.5회 전으로 사육하고 있다고 했다.

생산물량의 대부분은 외국으로 수출하고 있으며 한국과 마찬가지로 반쿠킹 또는 쿠킹 제품을 생산해 일본, 유럽등지로 수출하고 있다.

도계장은 방역관계로 현수(hanging) 부분에서부터 살펴볼 수는 없었지만 대부분의 라인이 현대화 시설로 설계됐으며 다만 부분육

작업부분은 직원들에 의한 수작업으로 이루어지고 있었다. 이는 태국의 저렴한 인건비가 원인인 것으로 보여지며 1개 도계라인에서 작업하는 인원도 수백명에 달해 GLB 도계장 종사자 3천여명의 대다수가 발골 및 부분육 작업라인에 종사하고 있음을 알 수 있었다.

한때 국내 육계산업의 커다란 위협으로 인식되던 태국의 육계산업 현장을 둘러볼 수 있었던 기회를 가진 것은 우리 일행들에게 소중한 경험이기도 했지만 한편으로는 지금의 국내 육계산업 기반으로는 국제 경쟁력에서 뒤쳐질 수밖에 없다는 자괴심이 들 정도로 허탈했다. ■■