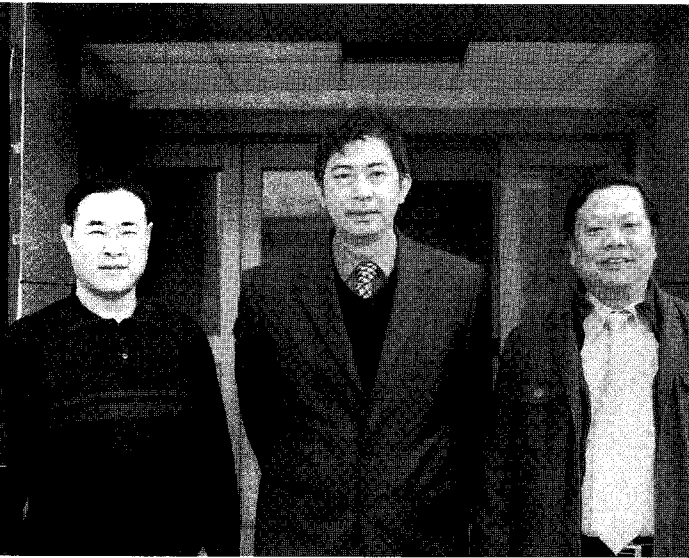


출처 Feed Livestock 2008년 5월호

침구용품 시장에 눈을 돌린 중국의 도입업체 Xiang He Chia Tai



2004년 조류인플루엔자 발생에 따라 육가공사업이 위축됨에 따라 Xiang He Chia Tai는 사업을 다각화하기로 하였다.

이곳은 오리털을 대량으로 판매 할 뿐만 아니라 베개와 담요 등의 자체생산라인 또한 갖추고 있다.

오리의 가슴부위에서 나오는 부드러운 깃털은 보온과 절연효과가 좋아 침구용품 생산업체에서 좋은 반응을 얻고 있으며 오리털 산업은 왕성한 속도로 성장하며 회사에 많은 기회를 가져다주고 있다.

중국에서 오리고기소비는 5월과 11월 말까지 주기적으로 높게 나타나며 오리털에 대한 수요는 최근 몇 년간 오리고기수요의 2배를 보였으며 앞으로도 계속 경쟁력이 있을 것으로 기대되고 있다.



▲ 진공포장된 훈제오리

오리털은 탄력성과 부드러움이 뛰어나 베개나 깃털이 블로 많이 사용되고 겨울에는 가볍고 방한효과가 뛰어나 점퍼에 상당량 이용되고 있다. 이곳의 오리털의 원활한 구매를 위해서는 구매 예약을 해야 한다. 이곳은 하루 4000kg의 오리털을 생산해 내는, 중국 최고 수준이자 세계에서 손꼽히는 오리털, 거위털의 생산업체이다. 최근 중국은 전 세계에서 오리와 거위털의 65%를 소비하고 있다.

Xiang He Chia Tai의 침구용품들은 상하이, 베이징, 곤명, 선양 그리고 내몽골 등지에서 판매되고 있다. 상하이 한곳만 보더라도 58개의 직판장을 운영 중이며 이들은 고객들이 보는 앞에서 침구용품에 오리털과 깃털을 충전하는데, 이는 고객들이 구매하는 상품에 대한 투명성을 보장하기 위함이다.

이러한 마케팅은 과도하게 느껴질 수도 있지만 완제품의 경우 뜯어보지 않고서는 내용물의 품질을 확인할 길이 없고 많은 고객들은 비양심적인 상인들이 저질의 오리털을 고가에 판매하는 경우가 많기 때문에 의심스러워하기 마련이어서 별다른 방법이 없다.

이 회사의 체제는 잘 정립되어 있다. 오리를 직접 사육하여 가공된 오리를 판매하는 것을 주로 하면서 깃털과 오리털을 생산하여 의류와 침구류를 제조한다.

이 침구용품은 최상위계층을 타겟으로 하며 지속적으로 조류인플루엔자의 우려가 있는 식육사업에 비해 회전이 좋다라는 장점이 있다.



▲ 오리솜털

Chavalit Na Muangtoun 사장은 오리털과 깃털이 혼합된 대부분 상품들 중 오리털의 비율이 더 높을수록 가격이 높아진다고 한다. 최상의 오리털제품은 톤당 최고 300,000RMB까지 가격이 나가며 낮은 생산성과 까다로운 취급 및 채취과정은 자연스럽게 고가상품으로 연결된다. 그러나 거위의 날개와 꼬리에서 생산되는 저질의 깃털은 총 깃털의 86%에 달하며 이는 단지 우모분으로 사용하기에 적당하다. 오직 14%의 깃털만이 침구류나 의상의 충전재로 사용될 수 있으며 이중 단지 30%만이 오리털이다.

지저분한 깃털들은 기름을 제거하기 위해 비누로 세척한다. 또 부식되지 않도록 완전히 건조시키며 깃대가 있는 깃털은 솜털과 분리한다.

원형건조기에서 건조된 오리솜털과 깃털의 분리는 공기의 흐름에 따른 무게 차에 의해 이루어진다. 이 분리는 3층 건물 정도의 높이로 무게가 무거워 가장 빨리 떨어지는 깃털이 낮은 등급의 깃털이며 그 반대가 높은 등급의 오리솜털이라고 한다.

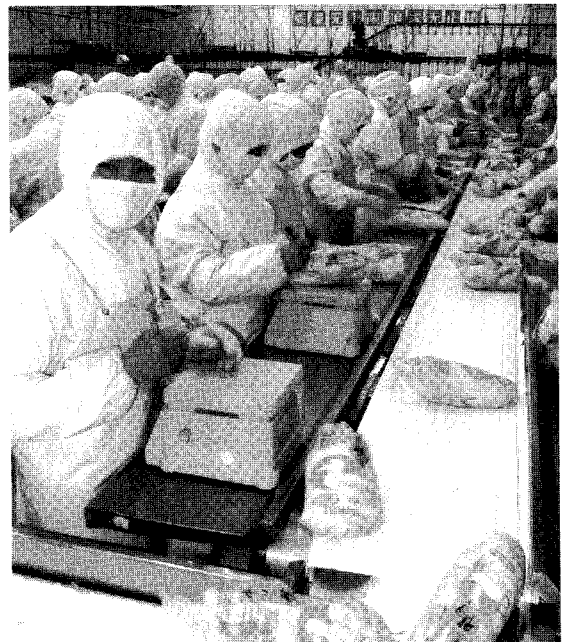
◎ 육가공

이곳은 2006년 재발했던 조류인플루엔자 이후 소비자의 신뢰가 점차 회복됨에 따라 2007년 판매량이 40% 증가하며 강력한 오리육 브랜드로 자리 매김하

였으며 2008년 육류의 소비가 대폭 상승할 것으로 예상함에 따라 2007년 10월 육가공 공장을 추가로 신설하기로 하였다.

Xiang He Chia Tai는 오리육의 생산과 별개로 닭고기 생산라인을 보완하기로 했다. 산란계와 육계를 이중 교배한 이 회사의 닭은 소비자가 토종닭의 색을 띄는 육질의 고기를 선호하는 고객들을 위한 틈새시장으로서 개발되었다.

Pollasak Ruongpanyarot 부사장은 Xiang He Chia Tai가 현재 연간 16,000톤의 가금육을 공급하고 있으며 베이징에서의 유통을 책임지는 기반을 마련하였다고 설명하였다. 2005년에는 오직 26%의 제품만이 베이징에 유통된 반면 지금은 전체 제품의 50% 이상이 베이징에서 판매된다.



▲ 통오리 생산 현장

중국에서의 오리육의 소비는 계절의 영향을 많이 받으며 특히 5달간의 하절기에 최고에 이른다. 이곳은 이 기간에 저렴한 가격으로 보다 많은 판매율을 기록할 수 있을 것으로 예상, 이 전략은 성공적이었으며 2007년에는 전년대비 38% 상승한 규모인 1633만 마리의

새끼오리를 생산, 3400톤의 오리고기를 생산하였다. 또 이곳은 바로 먹을 수 있는 즉석제품이 성장함에 따라 고객에게 제품을 보다 잘 인식시키기 위하여 더 많은 소매직판점을 열기로 했다. Xiang He Chia Tai는 1860년 문을 연 북경의 Quan Ju De 등지의 식당에 2.2kg대의 오리고기를 공급하기로 했다. 생오리가격의 변동폭은 상당하며 생체중 1kg미만에서부터 2kg이상까지 다양하다.

◎ 부화업

가축들은 총 120,000마리의 종오리를 보유한 3개의 직영농장에서 사육되며 연간 17만 마리의 새끼오리와 병아리를 생산한다. 이 농장 중 Xiang He가 있는 지역의 농장이 가장 크며 베이징에 나머지 2개의 농장이 있으며 몇몇의 계약농가도 있다.

사육농가의 축사 3분의 2는 슬레이트 바닥이며 나머지는 바닥에 깔집을 깔았다. 암수의 비율은 암컷 110 마리당 수컷 30마리이며 특정 수컷오리는 능력이 떨어지는 수컷들과 교체하기 위해 따로 보존한다. 사육 밀도는 1평방미터 당 2.5~2.6마리이다. 품종은 체리 밸리사의 종을 이용한다.

오리는 대개 6개월경 산란을 시작하며 산란개시 5주 안에 산란율 90%에 이른다. 오리는 75주간 산란이 가능하지만 생산성과 출하가격을 고려하여 더 키울 것인지 도태시킬 것인지 결정하게 되며 산란율이 60%로 떨어지면 도태시킨다.

33주령에는 95~96%의 산란피크에 도달하고 8주간 지속되며 평균 난중은 75g이다.

알은 새벽 5시부터 오전 11시까지 하루 4번 수거한다. 이 알은 같은 날 부화장으로 수송되고 세척과정을 거쳐 18도에서 조건에 따라 부화까지 5일정도 소요된다.

◎ 위탁사육

오리의 사육은 가공장으로 부터 반경 65km이하인 지

역, 360개의 계약농장에서 이루어지며 이들은 각각 약 10,000마리의 오리를 대부분 개방형축사에서 사육한다. 이들은 그들의 오리를 구매하는 회사에서 역으로 사료와 기타 장비를 구입한다. 1.5kg의 오리는 32일안에 5RMB/apiece 이상 되며 이들의 사료요구율은 2.1, 생산비용은 약 7 RMB/kg이다.

◎ 도압

대부분 도압시설로 이루어진 7000평방미터의 공장은 더 많은 도압시설과 오리털생산시설을 확충하기로 했다. 이들은 교차오염을 방지하게 위해 각각 다른 건물에 위치하게 된다.

일반적으로 오리는 도압 6시간 전 절식시키되 물은 제한하지 않으며 도살 전 충분히 계류시킨다.

가장 고가로 여겨지는 오리털을 생산하는 화염처리된 페킨종은 껍질의 손상을 방지하기 위해서 예리한 칼로 혀 근처에 있는 동맥을 잘라 방혈한다. 그 이유는 오리고기 소비자들이 부드럽고 신선한 껍질을 원하기 때문이다. 오리껍질은 일반적으로 목구멍에 공기를 주입하여 살코기와 분리해 낸다.

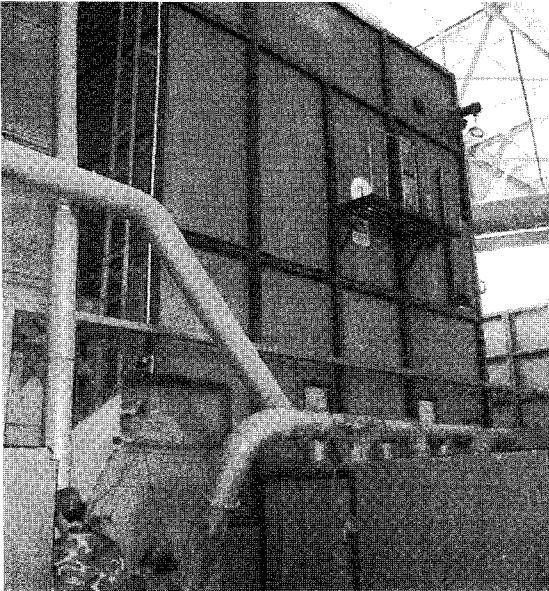
경정맥을 절단해 내는 일반적인 도압공정은 절단 시 생기는 구멍에 의해 껍질분리공정이 불가능하다. 또한 명이 잘 드는 오리껍질의 특성과 맞지 않으며 털의 분리과정이 까다롭다.

따라서 방혈된 오리는 신중하게 다루어진다. 방혈 후 도체는 섭씨 60도의 물탱크에 들어간다. 저질의 깃털들은 일단 제모기에 의해 제거되며 pin과 오리털을 제거하기 위해서 뜨거운 석랍에 담겼다가 wax를 굳게 하기 위해 차가운 물탱크에 넣는다. 굳은 wax는 깃털과 함께 손으로 제거된다. 또한 절개부를 최대한 적게 하여 향문을 적출한다.

부산물들은 수동으로 제거되며 도체는 분쇄된 얼음이 채워진 spin chiller에서 신속하게 냉각되며 이 공정에서 심부의 온도는 6℃까지 급격히 내려간다. 도체는

이후 공기냉각실로 옮겨지고 절단, 포장된다. 포장 이후 창고나 이후 시장으로 보내기 전 금속이나 기타 외부 이물질의 유무를 검사한다.

◎ Marketing



▲ 오리털 저장시설

사육농가와 가공장은 베이징에서 가까이 위치하고 있으며 이는 경쟁업체보다 빠른 유통을 위함이다. 또 이곳은 도합장으로부터 60km정도 떨어진 베이징 외곽 지역과 텐진지역으로 가공육이나 냉동육을 수송하는 유통업자들과 함께 일한다. 다른 회사의 가공장의 경우 베이징으로부터 멀게는 500km이상 떨어져 있어 경쟁력을 갖추기 힘들기 때문이다.

모든 오리들은 부위별로 절단되고 이는 최근 인기가 있는 Lotus와 Ito-Yokado, 뿐만 아니라 자사의 소매 체인인 Magical Aroma에도 유통된다. 24개 이상의 새로운 직판점들은 최근 베이징과 화베이지역에서 개점하였으며 이곳은 훈연오리, 삶은 오리 뿐만 아니라 간장과 함께 삶은 오리, 오리볶음, 찐 오리 등 바로 조리 가능한 오리고기 제품을 판매한다.



봄

— 詩人 김광섭 —

나무에 새싹이 돋는 것을
어떻게 알고
새들은 먼 하늘에서 날아올까

물에 꽃봉우리 진 것을
어떻게 알고
나비는 저승에서 펄펄 날아올까

아가씨 장인 줄은
또 어떻게 알고
고양이는 울타리에서 저렇게 올라