

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - 이레농장

무항생제 사육은
신념과 철학을 가지고 가야 하는 길
자연 그대로의 환경에서
정성껏 키우는 것이 관리 포인트

김 효 진 기자
본지

경북 예천군 풍양면 흔효리에 위치한 이레농장은 무항생제 사육을 하기에 최적의 입지를 자랑한다. 주변 1km 이내 닭을 비롯 타 축종의 가축을 기르는 농장이 단 한 곳도 없다. 그만큼 질병으로부터 조금은 자유로운 곳이다. 그야말로 청정자연과 어우러진 이레농장에서는 8만5천수(평당 70수)의 닭이 사람과 자연과 하나 되어 사육되고 있다.

다년간 쌓인 사육의 노하우는 다름 아닌 '정성'

이레농장의 노비봉 사장은 1988년도 양계업계에 뛰어들었다. 물론 처음부터 무항생제 사육을 한 건 아니다. 종계 사육과 부화 관리를 하면서 육계 계열화업체에서 지역소장으로서의 일을 병행하다가 정부에서 자금 지원을 받아 2008년 8월 무항생제 사육의 길로 접어들었다. 2009년 HACCP 인증을 받았으며, 2009년 친환경 농장 인증을 받았다.

노비봉 사장은 약 2년간의 사육을 통해 무항생제 사육에서 가장 중요한 것은 '앞으로 가야만 하는 길'이라는 '철학'을 가지고 '농장주의 정성과 자연이 함께' 닭을 기르는 것이라는 의외의 답을 내놨다. 가장 원론적인 얘기지만 또 가장 쉽게 잊을 수 있는 부분이라고 한다. 농장주의 정

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - 이레농장

성과 자연이 함께 이뤄내는 기적의 선물과도 같은 것이 무항생제 사육의 성공이다.

노비봉 사장은 무항생제 사육으로 병아리를 잘 기르는 중요 요소들을 계절 > 시설(환경) > 관리 > 사료 > 병아리 등 5가지 순으로 꼽았다. 그 중에서 계사가 어디에 위치해 있는지와 가을철을 만들어줄 수 있는 환경이 가장 중요한 것 같다고. 농장 주변에 다른 계사가 많이 있는 곳에서의 무항생제 사육은 결코 쉬운 일이 아니기 때문이란다. 그런 면에서 이레농장은 그야말로 무항생제 사육을 하기 위한 최적의 입지이다.

직접 설계한 무창계사

이런 환경을 받쳐주도록 시설한 이레농장은 걸모습이 다른 농장과 확연히 구분된다. 이 계사는 노비봉 사장이 직접 설계한 무창계사로 국내 유일무이하다.

먼저 계사 구조가 2중으로 되어 있다. 안쪽 계사의 벽면 높이가 2m70cm, 넓이 13m, 길이 100m로 이 계사를 기준으로 60cm 정도 띄워서 갈바름으로 또 하나의 계사가 둘러싸고 있다. 그리고 안쪽 계사 윗 부분을 10cm 두께로 우레탄을 도포했다. 이는 평균 1.5배 두꺼운 두께다.

이처럼 우레탄을 계사 안쪽이 아닌 윗부분에 도포한 것은 먼지나 청소의 용이성과 단열의 유리함 그리고 지붕 공간의 열을 이용하기 위함이다.

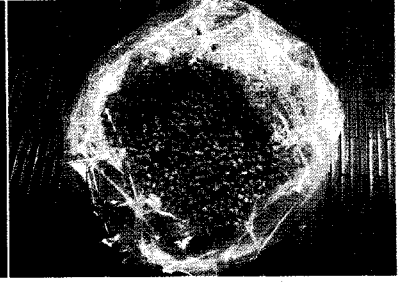
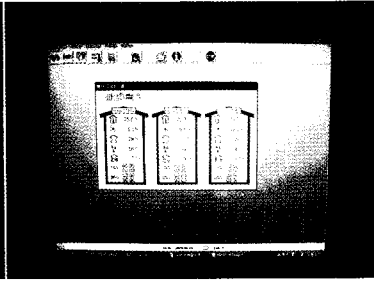
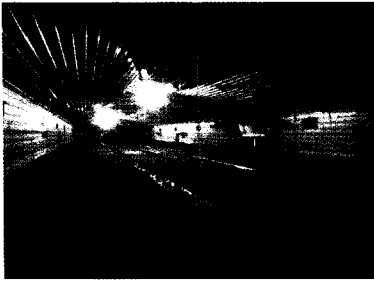
또 계사 벽면 높이를 낮게 한 것은 내부 용적을 최소화시켜 환기를 용이하게 하고, 최소 환기 시 한겨울 찬바람이 들어오는 것을 막기 위해 천정에 입기구를 설치했다.

계사 안 천정에 직경 700mm의 입기구가 17개 설치되어 천정으로 신선한 공기를 불어넣어 풍선 효과와 음압에 의해 최소 환기로 이용된다. 우리나라, 특히 내륙에서는 새벽과 낮의 일교차가 심할 때는 20℃ 이상 차이 나는 경우도 있기 때문에 이 입기구가 천정으로 신선한 공기를 불어넣어 최소 환기로 이용된다.

이 시설은 반자동화로 사무실에서 컴퓨터 프로그램에 의해 계사 안 상황을 실시간으로 체크할 수 있도록 되어 있기 때문에 관리에 큰 어려움은 없다. 현재는 매뉴얼을 만들어가는 중이라고 한다. 연료비는 일반 무창 자동화 시설에 비해 현저히 적게 드는 장점이 있다.

친환경 사료, 건강한 병아리는 필수 요건

계사 환경이 무항생제 사육의 첫 번째 조건이라면 둘째는 사료와 병아리라고 말한다. 병



계사 내부

컴퓨터로 계사 내 상황을 알 수 있다.

복분자와 막걸리를 이용한 사료첨가제가 섞여있는 사료

아리와 사료는 회사에서 공급해 주는 것이기에 농장에서는 선택할 수 없지만 어떻게 잘 키우느냐는 농장의 몫이기 때문에 노비봉 사장은 이에 대해 농가들끼리의 모임에서 사육 방법의 기술에 대한 의견을 자주 교환하고 있다.

무항생제 사육은 사료 내 항생제가 들어있지 않기 때문에 사육 시 콕시듐증과 괴사성 장염이 가장 큰 문제라고 한다. 이에 대해선 계열회사인 (주)올폼에서 공급하는 사료의 품질을 전적으로 믿고 사용한다고 한다.

(주)올폼은 천하제일사료에서 생산하는 친환경 사료를 농가에 공급하고 있다. 천하제일사료에서 생산 공급하는 '에코시리즈'는 친환경 축산물 무항생제 닭고기 생산을 목적으로 개발된 육계전용사료로서 성장촉진용 항생제(AGP) 및 항콕시듐제를 배제하고 하림중앙연구소 자체 사양시험과 유럽의 기술협력을 통해 선정된 대체물질을 적용한 제품이다.

노비봉 사장은 이 사료에 직접 개발한 사료첨가제를 추가한다. 바로 복분자와 막걸리를 이용한 첨가제인데, 복분자와 설탕을 1대 1 비율로 섞은 후 30일 후 20kg와 막걸리 60l를 섞은 후 사료 톤당 500ml 정도 넣어준다.

면역 증강제인 유프로텍이라는 첨가제도 8일령(전기)부터 1파스당 200l 정도 사용하고 있으며, 콕시듐증 예방을 위해 일본에서 생산

되는 사료첨가제를 구입, 전기사료에 톤당 0.5kg 정도 넣어준다.

이러한 첨가제 사용에 대해 노비봉 사장은 큰 의미는 두지 않고 있다. 사실상 사료첨가제가 닭에게 어떤 역할을 하는지 검증된 바도 없고, 그 효능과 효과에 대해 정확하게 입증되지 않았기 때문이다.

그러므로 자칫 사료첨가제 남용으로 인한 제2의 피해가 나오지 않기 위해서는 계열업체에서 많은 연구와 실험을 통해 제대로 된 제품을 선정, 농가에서 선택해서 사용할 수 있도록 제시해 주어야 한다고 강조했다. 무항생제 사육이 현재까지는 농가의 몫으로만 남겨져 있다는 게 아쉬운 면이라고 한다.

병아리의 경우 입추 당일 날 자체적으로 반석가금진료연구소에 살모넬라 검사를 의뢰하고, 면역 기능 향상 및 항병력 증가, 도체 균일도 개선 및 살모넬라 도체 오염률 감소 등에 효과가 있다는 경쟁적 배제제를 급여하고 있다.

자연 그대로의 상태 유지

노비봉 사장은 뭐든 자연 그대로의 상태를 유지하는 게 가장 좋은 것이라고 강조한다.

그렇기 때문에 계사 내 화학제를 사용한 소독도 일체 하지 않는다. 계사 내 세균이 먹고

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 축산물 인증 농가를 가다 - 이레농장



노비봉 사장

살 수 있도록 오히려 좋은 미생물제제를 넣어 준다. 그 안에서 닭이 세균과 공존하면서 스스로 면역력을 기를 수 있도록 하는 것이다.

닭에 음수소독도 하지 않는다고 한다. 음수소독 시 닢플이 막힐 우려가 있고, 아무리 청소를 잘 한다고 해도 물때로 인해 오히려 깨끗한 물이 공급되지 못할 수 있기 때문이다. 물은 공기가 들어가지 못하도록 직수로 연결되어 있다.

외부 소독의 경우 외부 사람들이 오지 않는 것만으로도 방역이라고 생각하기 때문에 방문객은 농장 내 들어가지 못하도록 통제한다. 계분 재활용 역시 하지 않는다.

수익은 비슷, 하지만 보람은 더 커

입추 85,700수, 출하 81,390수, 육성률 94.97%, 평균 체중 1.66, 출하 일령 31.1일, 사

료요구율 1.65, 생산지수 305. 지난 2월 16일 출하한 성적이다.

일반 사육과 비교할 때 생산지수가 평균 약 10포인트 정도 낮다고 한다. 사료요구율 부분은 0.03포인트 낮다. 실질적으로 따지면 수익은 kg당 약 20원 정도 낮은 것에 해당한다.

그러나 노비봉 사장은 이에 크게 신경 쓰지 않는다고 한다. 무항생제 사육의 길로 들어선 이상 일반 사육과 비교한다는 것 자체가 의미 없는 일이기 때문이다. 그 대신 더 잘 키울 수 있는 방법, 바르고 쉽게 기를 수 있는 방법 등에 대해 연구하는 게 더 값진 일이라는 생각이다.

이에 상주지역의 육계농가들 10여명이 모여 '이레영농조합법인'을 설립, '그 사람들'이라는 브랜드를 만들고 있는 중이다. '그 사람들'은 '그 사람들의 정성과 자연이 함께 기른 닭'이란 뜻으로 네이버 블로그 '그 사람과 웃는 병아리'에 그 사람들의 철학과 가야 할 길의 내용들이 담겨져 있다고 한다. 무항생제 사육과 걸맞는 그럴싸한 브랜드가 아닐 수 없다.

무항생제 사육의 성공 노하우를 차곡차곡 쌓아가고 있는 노비봉 사장의 '그 사람들'이 친환경 닭고기 대표 브랜드로 널리 알려지길 기대한다. 