

청정 제주에서 제주인이 생산한 한라산 친환경 닭고기



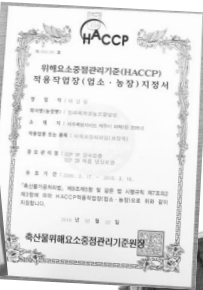
한라육계영농조합법인(조합장 백영종)은 1981년 8월 10일 제주 가금처리장으로 출범하여 지난 2005년 5월 1일 법인으로 전환하였다. 26명의 조합원이 가입되어 있으며 제주시 화북동에 부지 6,772㎡(2,053평), 건물 1,774.2㎡(528평)로 지상 2층 건물에 65명이 근무하고 있다. 조합원 26명이 공동출자하여 운영하고 출자배분에 따라 병아리를 입추, 사육하고 있다. 일일 도계량 40,000수, 가공 5,000수로 월 300,000수 규모로 한라육계영농조합법인을 방문하여 제주도 육계산업현황과 앞으로 계획에 대해 들어 보았다.



▲ 백영종 조합장

청정 제주 닭

한라육계영농조합법인은 제주도내 육계 생산량의 70%(연간 3,500만 수)를 생산하고 있고 수도권 판매로는 700,000수이며 올해 계획은 120만 수 판매 계획을 세우고 있다. 하지만 몇해 전부터 대형 계열사가 제주도내에서 유통함으로써 시장 점유율이 떨어지고 있어 이를 극복하기위해 지난 6년 전부터 친환경(무항생제)닭



- ① 제주산 닭고기 판매점 현판
- ② 한라산 닭고기 상표등록증
- ③ HACCP인증서



▲ 2006년 9월 한라산닭고기를 일본 수출 당시 모습

▲ 차량 소독 장치

고기 생산에 돌입. 작년 12월부터 전면 친환경제품으로 공급하고 있고 빠른 시일내에 HACCP인증을 전농가가 완료할 예정이다. 이전보다 시장 상황이 좋지 않지만 조합원의 단합과 협동심, 제주특성에 맞는 사양관리 체계로 이겨내려고 노력하고 있다. 조합가입 농가들은 평균 500평 규모로 보았을 때 연간 6.2회전 정도 하고 있다.

수평계열화

국내유일 수평계열화 업체로 26농가가 생산한 생산물을 수매, 도제, 판매하는 도계장을 운영하고 있으며 유통망으로는 제주도내 대형마트(이마트3곳, 롯데마트, 홈플러스, 하나로마트)를 독점 공급하고 있다. 또한 학교급식, 일반 도·소매업체에 주로 공급하고 있다. 어떠한 사항이든

공개 입찰을 통해 사업을 운영한다. 예를 들어 공개 입찰로 사료업체 3곳을 선정하여 이 중 각 농장마다 원하는 사료업체와 거래를 하는 방식이다. 한 곳만 선정하여 진행하게 되면 불평과 불만이 생길 수 있어 이를 최소화 시킬 수 있는 방법을 모색한 결과이다. 그리고 생산과 수요량을 맞추기 위해 농가마다 사육수수를 배정하여 사육하는 방식으로 운영되고 있다. 병아리 수급 문제에 대해 아직도 많은 문제점이 있지만 대책 마련을 위해 여러 방안을 검토 중이다.

육계산업현황

제주도는 전체육계농가가 40농가로 이중 26농가가 한라육계영농조합이며 계열주체로 보면 3계열이 있다. 도계장은 2개소로 한라육계영농



▲ 지난 7월에 있었던 제주 육계인 교육



▲ 한라육계영농조합에서 생산하는 포장제품

표1. 인증현황

인증명	인증기관	인증년도
ISO 9001:2000	(주)기업인증진흥센터	2003
KSA 9001:2001	(주)기업인증진흥센터	2003
HACCP 도축부분	국립수의과학검역원	2003
HACCP 육가공부분	국립수의과학검역원	2003
수출검역시행장 지정	국립수의과학검역원	2006
친환경 축산물(무항생제)생산인증	(사)제주생태도시연구소	2009
친환경 축산물(무항생제)취급인증	국립농산물품질관리원	2011
성장유망중소기업 선정	제주도	2011
청정제주(J마크) 상표등록	제주도	2011
제주마싹 상표등록	제주도	2009

조합의 체리부로 계열의 한라CFN이 있고 3개 계열주체가 제주도내 소비량 850만수를 공급하고 있다. 그 중 60%(약 500만 수)정도를 한라육계영농조합법인이 제주도내 생산·공급하고 있는 상황이다.

농가당 사육규모는 1~2만 수 규모로 육지와 비교하면 소규모로 제주도만의 특징이 있다. 이에 백 조합장은 “만약 제주도에서 육계농장을 한다면 제주도 사정과 환경을 잘 이해해야 하며 육지 기준으로 생각하면 실패할 것이다.”고 했다.

한라산 닭고기

한라산 친환경(무항생제) 닭고기는 친환경 인

증 농장에서 사육 전 과정에서 항생제, 성장촉진제, 호르몬제 등을 전혀 먹이지 않고 깨끗한 환경에서 위생적으로 생산한 닭을 HACCP지정 및 친환경농산물 취급인증 한라육계영농조합에서 가공포장한 닭고기로 등급판정 및 생산이력 확인이 가능한 안심하고 먹을 수 있는 닭고기이다.

2006년부터는 일본에 2010년부터는 베트남에 닭고기를 수출하기도 했지만 현재는 작년에 기승했던 AI로 수출이 중단된 상황이다. AI청정국 지위회복과 동시에 올해부터 일본과 베트남에 수출을 위해 꾸준히 준비 중이다.

백 조합장은 “제주도 육계산업은 독특한 특징이 있다. 육지에서의 잣대로 산업을 보면 안 된다. 앞으로 자조금 거출에 관련해서도 적극 협조할 계획이며 제주도만의 닭고기로 육지뿐 아니라 해외 진출을 목표로 두고 있다.

또한 자조금 사업에 있어 제주도 육계산업을 잘 이해해 주길 바라며 제주도에 맞는 사업을 진행해 주길 희망한다.”고 했다.

(취재 | 최인환 기자, enani85@naver.com)