

농가에 활용될 수 있는 연구개발에 역점



▲ 최희철 과장

2003 충남대학교 가축영양학(농학박사)
1986~1993 농촌진흥청 농촌지도사
1993~2004 국립축산과학원 농업연구사
2004~2012 국립축산과학원 축산환경과, 가금과 농업연구관
2012.2.1~ 국립축산과학원 가금과장
2012~ 본지 편집위원, 한국가금학회 부회장

지난 2월 농촌진흥청 국립축산과학원 신임 가금과장에 최희철 연구관이 임명되었다. 최희철 과장은 한·미 FTA 등 개방화와 AI 위협 등 어려움을 겪고 있는 시기에 과장직을 맡게 되어 부담을 느끼지만 한편으로는 정책부서, 관련 협회 및 업계 등의 다양한 의견을 모아 시대적으로 필요로 하는 연구를 수행할 수 있도록 노력해 나갈 뜻을 밝혔다. 본고는 신임 최희철 과장을 만나 금년 축산과학원 가금과의 활동과 업무 추진방안을 들어보았다.

가금산업 발전에 중추적 역할

최희철 과장은 1986년 충남대학교에서 낙농학과를 졸업하고 농촌진흥청에 농촌지도사로 입사하면서 축산업과 인연을 맺었다. 평소 가금에 애착이 깊었던 최희철 과장은 축산과학원에 26년간 몸을 담으면서 양계농가에 접목할 수 있는 실용적인 연구에 많은 노력을 아끼지 않았다. 1991년에는 건국대학교에서 수의학 석사학위를 취득하였으며, 2003년에는 충남대에서 가축영양학을 전공하여 박사학위를 취득하였고 지금까지 주로 가금시설, 환경관리, 동물복지 분야에서 기술개발 및 정부의 법규제정 등의 업무를 수행하였다. 특히 친환경 축산 모델개발, 축사 표준설계도 개발, 농업용 면세유 지급기준 제정, 산란계농장의 복지 인증기준 제정, 축산업 등록

제 기준 제정 등에 참여 하였으며 한국기후에 적합한 환기 기술, 깔짚 연속 이용기술, 축사 지열 냉난방기술, LED 점등기술 등 여러 가지 기술을 개발하여 가금산업 발전에 기여하였다. 대외적으로도 표준설계도 자문위원, 한국가금학회 부회장, 축산시설환경학회 이사, 유기농업학회 이사, 중앙환경분쟁조정위 전문위원을 맡아 다방면에서 고른 활약을 하고 있다.

농장컨설팅 현장접목 성공

최희철 과장은 지난해 구제역과 조류인플루엔자 발생 등 어수선한 분위기였음에도 불구하고 가금과에서는 많은 연구성과를 도출했다고 설명했다.

국립축산과학원은 지난해 우리맛닭 1호에 이어 삼계탕 전용 우리맛닭 2호를 개발하였는가 하면 FTA 체결 등에 따른 경쟁력 확보차원에서 수출을 겨냥한 대형 닭고기 생산기술 보급에 나선 바 있다. 또한 생산비 절감 차원에서 지열을 이용한 계사 냉·난방 시설을 농식품부의 지원으로 20여개소에 시설중에 있으며, 가금전용 LED 점등장치를 개발하고 그 결과를 토대로 지정부의 지원사업을 유도하여 612개소에 설치한 바 있다.

특히 최희철 과장은 산란계농장 종합 컨설팅 기법을 현장에 접목시키는데 중추적인 역할을 담당해 왔다. 생산성 저하, 질병발생 등으로 어려움을 겪고 있던 동원 양계단지를 모델로 선정하여 종합 컨설팅을 실시한 결과 산란수 21% 향상, 질병발생 90% 저하, 조수익 27억을 증가시키는가 하면 전 농장에 무항생제 축산물과 HACCP 인증을 받게 하면서 모범사례에 꼽힐 정도로 성공한 케이스를 이끌어 냈다.

FTA 대비 생산비 절감 방안 노력

최희철 과장은 금년도 주요추진 사업으로 가금산물 차별화 및 FTA 대응방안, 친환경 기술개발, 닭고기 수출 상품개발 등에 주력할 뜻을 밝혔다.

지속적으로 추진하고 있는 지열난방 보급사업은 시행 초기인 만큼 문제점을 파악하여 효율적으로 정부 시책사업이 추진될 수 있도록 지원할 예정이며, 특히 2012년도에 3년차 사업으로 종료되는 지식경제부의 에너지 절감형 LED 점등시설 보급 사업이 2013년 이후에도 확대 추진될 수 있도록 노력하겠다고 말했다.

2008년도부터 보급하기 시작한 우리맛닭 종자 보존 및 보급에도 앞장설 계획이다. 또한, 2011년 7월 1일부터 사료첨가용 항생제가 사용 금지되면서 육계에서의 장염 발생 등 많은 어려움을 겪고 있어서 축산과학원에서 그동안 개발한 항생제 대체제의 보급에 힘쓰고 현장의 문제점을 파악하여 대안을 제시하도록 하겠다는 방침이다. 그리고 그동안 개발을 완료한 대형육계 생산기술을 제주, 전남지역 등에서 현장 적용한 후 그 결과를 토대로 농가보급을 계획하고 있다. 이와 함께 노계수출 확대 및 상품성 증진 사양기술을 개발하고 우리맛닭 삼계탕의 수출상품화, 대형육계 등을 활용하여 닭고기 수출을 확대하는 제반 기술을 개발하는데 노력하겠다고 밝혔다.

최희철 과장은 양계산업 생존을 위해 새로운 제품을 개발함은 물론 생산비 절감과 차별화된 안전한 닭고기 생산기술을 지속적으로 개발하여 어려움을 극복할 수 있도록 뒷받침 하겠다는 뜻을 밝혔다.

(취재 | 김동진 편집장, djkim300@hanmail.net)