

일본의 계란산업 현장을 다녀와서

승중원 평가사업본부 평가관리팀 팀장



농림성 후생성 관계자와 기념 촬영

지난해 액란의 위생관리 현황이 우리 사회에서 크게 문제로 제기됐다. 이후 이를 개선하기 위한 대책으로 산란된 계란의 껍데기에 전량 산란일을 표기하고,

선별과정을 거친 오판란(껍질이 오염되거나 깨진 계란)을 액란 처리 또는 살균가공용으로 분류·관리해야 한다는 개선방향에 대한 논의가 있었다.



축산업진흥기구와 상호 현황에 대한 질의응답



유통 현황을 둘러보고 있는 출장단

이번에 공유하고자 하는 것은 이와 관련한 다양한 사례를 수집하기 위해 지난 2월 21일부터 26일까지 5박 6일 일정으로 일본 계란산업 현장을 다녀온 결과에 대한 이야기다. 필자는 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 대한양계협회, 한국계란유통협회, 산란계 사육농가 등과 함께 이웃나라 일본의 농림성,

후생성, 축산진흥기구, JA 전농계란주식회사, 일본난업협회, 일본양계협회, SOSA GP 센터 (Grading&Packing center, 계란선별작업장), 큐피 계란 가공회사, 도매시장 및 재래시장 등을 방문하여 국가 정책사례 수집과 계란산업 현장 시찰 등을 하고 돌아왔다.



SOSA GP CENTER 입구



SOSA GP센터 센터입구에 설치된 계란 자동판매기



SOSA GP센터에 표시된 계란 1년 소비량

일본은 2014년을 기준으로 사육농가가 2,560호, 산란계 사육두수 1억 3,300만수, 농가당 평균 사육수수 5만 2,200수에 이른다. 이번 출장을 통해 1인당

1년간 계란 소비량은 329개, 자급률 약 95% 정도인 일본 산란계의 사육·유통·소비 현황을 들여다 볼 수 있었다.



계란을 원료로 만들어 진열 판매중인 제품



계란 전문 식당의 계란을 주재료로 만든 메뉴

특히, 높은 소비량이 말해주듯 계란을 활용한 상품들이 시장에 다양하게 있음이 눈에 띄었다. 아예 계란 전문 식당까지 있을 정도로 계란을 소재로 한 메뉴도 다양했다. 일본인들은 계란에 대해 "맛을 더해줄 뿐만 아니라 빨리 먹을 수 있는 제품"이라고 인식하고 있다고 했다.

이에 비해 우리나라는 어떨까! 사육농가 1,149호, 산란계 사육수수 7,200만수, 농가당 1곳당 평균 사육규모 6,500수다. 한 사람이 1년에 소비하는 계란의 양도 254개 정도다. 전체적으로 일본의 딱 절반 수준이다.

그럼 계란에 대한 관리는 어떻게 이뤄지고 있을까?



겉포장에 상미기간 표시



계란 포장용기 내에 상미기간 표시

일본에서는 산란일 표기, 오판란 및 유통기한 관리 등에 대해 정부에서는 관련 정책만 수립하고 생산부터

소매단계까지의 관리는 민간 자율적 기능에 의해 작동되고 있다. 농림규격으로 등급제도로 마련되어

있지만 등급보다는 중량 단위로 거래되는 유통 상황을 감안하여 중량규격에 상미기간(賞味期間, 제품의 맛이 좋은 상태로 유지될 수 있는 기한, 계란의 경우에는 산란

후 품질변화 없이 생계란으로 소비 가능한 기한으로 21일)을 표기해 생산자의 책임 하에 유통되고 있는 것을 볼 수 있었다.

大玉	LL	L	M	MS	S	SS
-131	132 -142	143 -156	157 -172	173 -192	193 -217	218 -250
賞味期限		16.03.16				
名称	國産鶏卵	等級	特級			
卵重計量責任者	齋藤 快太		農林水産省規格			
選別包装者	株式会社 愛たまご 茨城県小美玉市中郷字池向2260					
保存方法	お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。					
使用方法	※で煮る場合は賞味期限内に煮沸し、賞味期限経過後は必ず目視にての確認を行い、品質に異常がある場合は、必ず食べ止めるようにして下さい。					
重量 10kg詰						

오타와 도매시장 중량규격 유통기간 표시



아메요코 시장에 진열·판매되고 있는 염지란

상미기간 표기는 계란의 개체마다 표기하지 않고 소비자의 식별이 용이한 곳에 생산자단체에서 자체적으로 정하여 표기하고 있었다. 아울러 유통 중 품질에 심각한 문제가 발생되면 1차적으로 생산자가 전적으로 책임을 지는 시스템을 갖추고 있었다. 유통 중에 상미기간이 경과한 경우에는 전량 회수하여 폐기 처리하고 있었으며, 만약에 이를 지키지 않고 유통하여 문제가 발생하는 경우 판매자와 소비자에게 똑같이 책임을 묻는 관리 시스템이 작동되는 것으로 파악되었다.

오파란에 대해서는 농장과 집하장에서 집란 및 선별하는 과정에 분류하여 액란과 살균가공관으로 활용하고 있으며, 정상란과 함께 유통하지 않고 있었다. 우리나라에서도 계란에 대해 신선도를 확보하기 위해서는 산란 후 농장이나 집하장에서의 포장과 유통기간 설정, 이후 유통 가능기간 설정을 통해 소비자에게 신선란에 대한 정확한 정보를 전달하고 올바른 소비지표를 제공할 필요가 있다는 생각이 들었다.



치바에그팜 농장 전경



큐피 계란공장의 자동화 시스템을 활용한 원료란 관리

이를 위해서는 산란 후 집란과 선별과정을 거친 오파란에 대해 액란과 살균가공용으로 활용될 수 있도록 하는 위생관리 기준 마련도 필요하다. 더불어, 계란산업의 활성화 유도, 품질을 토대로 한 산업경쟁력 제고, 농가에게 또 다른 부가가치를 높여주기 위해 등급판정제도의 적용을 확대하는 것도 긍정적으로

검토할 필요 있다.

참고로 우리나라는 2003년부터 계란에 대해 등급판정제도가 적용되고 있지만 2015년 등급판정물량은 생산량 152억 개 중의 10억 6,700만개를 판정하여 6.9%의 등급판정율을 보이고 있다. 농림수산