



국가별 동향



미국

병아리 부화율 ‘뚝’…과식 탓? 나이 탓? 원인은 아리송

미국에서 병아리 부화율이 10년 만에 최저로 떨어져 축산업계가 고심하고 있다고 월스트리트저널이 보도했다. 라보뱅크 추산에 따르면 고기를 얻으려고 기르는 브로일러 닭의 알이 인큐베이터에서 깨어나는 비율은 1~5월은 81.5%로 10년 만에 가장 낮았으며, 최근 5년 평균에 1%포인트 가까이 못 미쳤다. 업계 관계자들은 달걀을 낳는 닭의 과식과 나이 등 복합적 요인을 지목한다. 닭이 너무 많이 먹으면 효율적으로 병아리를 얻는데 부적합하다는 것이다. 또 닭이 나이가 들면 생식능력이 감소한다. 현 상황은 축산업체와 소비자 모두에 영향을 미친다. 현재 가격에서 달걀의 부화율이 1% 낮아지면 올해 1~5월 양계업계 매출은 1억2천100만 달러 줄어든다고 애널리스트들은 추산했다. 소매업체와 식당, 소비자 등에는 부화율 하락이 가격 상승의 요인이다. 낮은 부화율과 수입 증가, 수요 강세 등이 결합해 뼈 없는 닭가슴살 도매가격은 68% 올랐으며 소매가

격은 3% 상승했다. [연합뉴스]

버거킹·팀 호튼 “항생제 먹인 닭 사용하지 않겠다”

레스토랑 브랜드 인터내셔널(RBI)이 자회사인 미국의 패스트푸드업체 버거킹과 캐나다의 커피·도넛업체 팀 호튼에서 앞으로 항생제를 먹이지 않은 닭을 사용할 것이라고 밝혔다. RBI는 내년 말까지 미국과 캐나다에서 항생제를 사용하지 않은 닭으로 공급선을 변경할 계획이다. 의료계 연구원들은 농장에 항생제가 남용될 경우 인체에서의 약효는 줄어들 가능성이 있다고 우려한다. [로이터, 뉴스1]



인도네시아

발리 시장서 파는 ‘RW닭꼬치’, 독극물 포함보다 더 소름 듯는 진실은?

세계적 휴양지 인도네시아 발리의 시장에서 흔하게 맛 볼 수 있는 ‘RW닭꼬치’의 충격적인 진실이 공개됐다. 영국 일간 데일리 메일은 동물단체 ‘동물 호주(Animals



Australia)'의 수사 결과를 인용해 발리에서 판매했던 일부 닭고기 중 독극물이 들어간 ‘개고기’가 섞였다고 보도했다. 보도에 따르면 최근 동물 호주는 발리에 비밀 수사관을 투입해 길거리 자판에서 판매되는 육류를 조사했다.

수사 결과 발리 길거리에서 판매되는 닭꼬치의 일종인 ‘닭고기 사테이(Satay)’ 중 일부가 개고기인 것으로 드러났다. 동물 호주 관계자인 린 화이트는 “관광객들이 발리 시장에서 쉽게 사테이를 사 먹는다”며 “사테이 중 일부는 개고기로 만들어졌으며 이를 알리는 ‘RW’라는 비밀스러운 표식도 있었다”고 전했다. 애초 발리 주민들은 개고기를 먹지 않았다. 하지만 발리가 관광지로 개발되면서 유입된 사람 중 일부가 개고기가 정력에 좋고 값이 싸다면 비밀리에 유통하면서 개고기 문화가 시작된 것으로 보인다. [매일경제]



에서 설립된 치킨 체인점 ‘난도스 치킨’은 30년 만에 글로벌 브랜드로 성장했다. 전 세계 35개국에 진출한 난도스 치킨은 매콤한 맛을 내는 페리페리소스로 전 세계 유명 인들의 입맛까지 사로잡았다. 지난 2013년 6월 남아프리카 순방에 나선 버락 오바마 전 미국 대통령은 “미국에서도 남아프리카 문화를 쉽게 접할 수 있다. 백악관에서 나와 몇 블록만 가면 ‘난도스 치킨’을 맛볼 수 있기 때문”이라고 말하기도 했다. 난도스 치킨의 역사는 한 세기 전 포르투갈 탐험가들이 남아프리카 지역에서 ‘아프리카 새의 눈’이라고 불리는 칠리를 찾으면서 시작됐다. 남아프리카 사람들은 칠리로 다양한 소스를 만들어 음식을 즐겼고, 이 특별한 요리법은 여러 세대를 거쳐 전해졌다. 첫 레스토랑이 문을 연 지 30년째인 지금은 영국, 미국, 호주, 인도, 아랍에미리트, 말레이시아 등 세계 35개국에 1000개가 넘는 가게가 운영되고 있다. 특히 난도스 치킨은 1992년 영국에 진출했는데, 현재는 영국 내 가장 인기 있는 프랜차이즈다. [조선비즈]



남아프리카공화국

**설립 30년 만에 35개국 진출, 남아공
‘난도스 치킨’**

1987년 남아프리카공화국 요하네스버그