

본 정보지는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다.



육계자조금

2010. 10

자조금소식 '계열업체 위탁사육계약서 불공정 여부' 토론회 통해 시비 가린다

외고 육계산업을 위해 생산자가 적극 자조금에 참여해야

닭요리 매콤한 닭찜 & 닭고기 떡라면 볶음



육계자조금관리위원회
Korea Poultry Board



육계품목 전문조합 시대 열린다

대한양계협 육계분과위, 오는 12월 21일 창립총회 개최 예정



올해 안에 육계품목 전문조합 시대가 열릴 것으로 보인다.

대한양계협회 육계분과위원회(위원장 이홍재)는 지난 22일 대한양계협회 회의실에서 육계조합설립을 위한 발기인 대회를 개최해 육계품목 전문조합 시대를 열었다.

이 날 회의에서는 회의 참석자 총 21명 발기인의 동의를 얻어 새로 설립된 조합의 이름을 ‘한국육계조합’으로 결정하고 발기인 모두를 ‘한국육계조합’의 조합원으로 구성하기로 합의했다.

또한 먼저 회의의 원활한 진행을 위해 육계조합설립 추진위원장은 선출하고 육계조합설립 추진위원장에는 육계분과위 이홍재 위원장을 선임했다. 이어 그동안 진행된 육계조합설립 추진사항과 육계조합의 필요성 및 설립절차에 대한 보고가 있었다.

협의사항에서는 육계조합의 정관 제정(안)에 대해 논의하고 추후에 소위원회를 개최해 정관을 확정한 후, 창립총회에서 의결하기로 결정했다. 소위원회는 경기, 충남, 경남·북, 전남·북 등 지역별 안배를 통해 추진위원장은 포함하여 7명으로 구성했다. 소위원회는 조합의 출자금 시기 결정, 정관제정 및 육계조합사무소 설치, 직원 채용시까지 한시적으로 운영될 방침이다.

육계조합 사업계획서(안) 의결에서는 육용종계농가, 농업회사, 영농조합법인 등을 포함해 1만수 이상의 사육농가를 대상으로 200명 이상의 조합원을 구성하기로 합의하고 조합원 구성에 있어 발기인들의 많은 협조를 부탁했다.

이어 발기인들은 육계조합의 빠른 출범을 위해 연내에 창립총회를 개최하는 의견에 모두 한 목소리를 내고 오는 12월 21일(화) 대전에서 육계조합 창립총회를 열어 육계조합설립위원회들의 의견 수렴한 후 연말까지 농식품부에 조합설립 인가 신청서를 제출할 예정이다.

한편, 지난 13일 대전에서 열린 육계분과회의에서는 육계품목 전문조합 설립을 위한 육계조합설립계획(안)을 승인했다.

육계분과위원회는 이날 육계조합설립계획(안)을 승인함에 따라 각 노에서 1~2명의 추천인을 뽑아 육계조합설립위원회를 구성하기로 하고 오는 10월 22일 한국육계조합(가칭) 발기인 대회를 개최키로 했다.

육계조합설립(안)에 따르면 한국육계조합은 수직계열화사업의 장·단점을 활용, 보완해 계열업체에 의한 농가의 피해를 최소화하고 농가와 조합, 생산·유통주체 간의 협력을 통한 새로운 협동조합형 육계사업으로의 변화를 목표로 하고 있다.

육계조합의 설립인가를 받기 위해서는 설립동의자의 수가 200명 이상 또는 설립동의자의 출자금 납입 합계 총액이 3억원 이상이어야 하며 이를 위해 육용종계농가, 농업회사, 영농조합 법인 등을 포함해 1만수 이상의 육계사육 농가 200명 이상으로 조합원을 구성하기로 했다. 출자는 5천원을 1구좌로 해서 조합원은 20구좌를 출자하고 법인은 100구좌 이상을 출자할 예정이다.

육계조합설립(안)의 연도별 출하계획(도체수수 기준)을 살펴보면 2011년 2천만수를 시작으로 2015년까지 총 6천만수로 확대하는 목표를 잡고 이를 통해 국내 육계유통시장을 선도하고 육계산업의 안정적인 발전을 노보할 방침이다.

또한 2015년까지 조합원의 수를 400명까지 늘리겠다는 목표를 잡고 경기도권에 본소를, 전국권역에는 7개의 지소를 설치해 유기적인 협력관계를 유지할 예정이다. 이밖에도 종계장 및 부화장, 사료공장(2만 톤), 도계가공장(2~4개소) 등을 확보키로 했다.

이홍재 추진위원장은 육계조합설립추진에 대해 “이번에 출범되는 한국육계조합은 목우촌 등 계동조직을 최대한 활용하여 사업을 확장할 방침”이라고 밝히며 “육계조합은 생산자 중심의 수평적 협력관계를 기반으로 하는 만큼 농가들에게 넓은 도움이 될 수 있도록 최선의 노력을 다하겠다”고 덧붙였다. ❤





'계열업체 위탁사육계약서 불공정 여부' 토론회 통해 시비 가린다

국회 농식품위 국정감사장에서 대한양계협회·하림그룹 설전

4
육계자조금·

사육농가와 계열주체간의 위탁사육계약서 불공정 여부 논란이 국회 국정감사의 이슈로 부각되자 국회는 농림수산식품부의 검증을 통해 각 이해당사자가 참여한 가운데 토론회를 개최함으로써 이에 대한 논란을 종식시킬 것을 주문했다.

지난 4일 농림수산식품부 대회의실에서 열린 국회 농림수산식품위원회의 농식품부 국감에 김학용(한나라, 경기 안성) 의원의 증인 신청으로 참석한 이준동 대한양계협회장, 이홍재 대한양계협회 부회장과 김홍국 하림그룹 회장, 정분성 하림 전무 등은 위탁사육계약서 불공정 여부를 놓고 팽팽한 설전을 나누었다.

먼저 이날 김학용 의원은 질의를 통해 “하림 계열 농가에서 농가는 생산성을 높이면 높일수록 농가는 손해라는 이야기를 하고 있는데 상식적으로 이해가 가지 않는다”며 “왜 이런 갑본을 박아 벌어지는지 설명할 것을 요구했다.

이에 대한양계협회 이홍재 부회장은 “하림에서 농가와 위탁사육 계약을 체결하면서 상대평가를 실시하는데 이는 농가간 순위를 매기는 것이어서 생산비를 줄여도 오히려 농가는 kg당 90원의 불이익이 날 수 있다”며 차트를 통해 설명했다.

이에 하림 정분성 전무는 “1999년도 농가 조수익에 비해 현재 125%가 올랐는데, 이는 물가상승률 등을 감안하

더라도 33% 상승된 것이며 실질적으로 수당 100원이 올라갔다”고 반박했다.

김학용 의원은 대한양계협회측과 하림간의 공방이 이어지자 김 의원의 주관 하에 각 주체와 농식품부가 참여한 자리에서 토론회, 공청회를 개최할 의향이 있는지 물었고 양측이 이에 동의함에 따라 토론회 개최에 대한 구두 협의가 이루어졌다.

신성범 의원(한나라당, 거창·함양·산청)은 질문을 통해 수직계열화 기업에 대해 일반농가들이 본능적인 의구심이나 거부감을 가질 수 있다며 수직계열화 업체 대한 농가들의 불안감에 대해 물었다. 이에 대한양계협회 이준동 회장은 “대형패커(가공·유통업체)를 해서 유통을 하는 것에 대해 현재 상황에서도 농민들이 불만이 극에 달해 있는데 더 이상은 안 된다고 생각한다”며 “현재 하림이 수입닭고기를 취급하고 있는데 수입품을 취급한다면 더 큰 문제로 발전할 수 있다”고 답했다.

김홍국 하림 회장은 “수입품은 매출액의 1%에 불과하다”며 “이는 국산 소비를 늘리기 위해 구색으로 수입하는 것”이라고 해명했다. 또한 “수직계열화를 통해 계속해서 농가 소득을 올렸고 현재 600농가 평균 소득이 1억 600만원인데 앞으로 5년 뒤에는 1억 5천만원의 소득을 목표로 잡고 상생결의대회를 했다”고 답변했다. 신 의원은 이

에 “양계농가들이 갖는 의구심을 해소하기 위해 노력해 달라”고 주문했다.

강석호 의원(한나라당, 영양·영덕·봉화·울진)은 “하림은 정책자금을 많이 받았는데 농가의 생산비를 올려준 적이 있는가”라고 질의하자 김홍국 하림 회장은 “하고 있다”고 답변한 반면 이홍재 부회장은 “현재 협회측에서 가지고 있는 자료에 인상한 적이 없고 2003년에 사육비가 깎인 것으로 알고 있다”고 답했다. 이에 강 의원은 김학용 의원 주관 하에 열리는 토론회를 통해 검증해 보라고 말했다.

김성수 의원(한나라당, 양주·동두천)은 상대평가를 실시했을 때 농가나 기업 중 누가 더 이익이 높은지, 인센티브를 받는 농가들이 많은지 패널티를 받는 농가들이 많은지에 대해 질의하자 정문성 하림 전무는 “농가의 이익이 더 높으면 인센티브를 받는 농가가 더 많다”고 답변한 반면 이준동 회장은 “94%가 현재의 위탁사육계약서를 바꿔야 한다는 자료를 가지고 있다”고 말했다. 이에 하림측은 “협회의 자료를 보지 못했다”며 상대평가의 경우 “지금 우리나라를 제외한 OECD 회원국 전체가 육계계약사육에 있어 상대평가를 한다”고 주장하고 “토론회에서 구체적으로 이야기하면 명백히 드러날 것”이라고 말했다.

서로의 상반된 견해가 이어지자 최인기 국회 농림수산식품위원회 위원장은 “양계협회와 하림이 서로 소통 없이 자기 주장만 하고 있어 여기서 결론을 얻기가 어렵다”며 “국감에서 이처럼 문제가 되었으니 킬로그램당 사료가 얼마나 들고 농민과 기업에 이익이 어떻게 나눠지는지 등에 대해 농식품부가 검증을 거친 후 토론회를 개최해 달라”고 요청했다.

황영철 의원(한나라, 홍천·횡성)도 2008년에도 하림의 위탁사육계약서 문제가 불거졌었는데 당시 농식품부는 무엇을 했느냐며 질타했다.



“
현재 하림이 수입닭고기를 취급하고 있는데 수입품을 취급한다면 더 큰 문제로 발전할 수 있다고 생각한다
”

김학용 의원은 추가 질의를 통해 유정복 농식품부 장관에게 “공정사회 대기업과 중소기업의 상생협력이 화두가 되고 있는 상황에서 육계산업에서 볼 때 하림이 대기업이고 하림 계열화 농가가 중소기업 정도가 되는데, 농가와 하림의 반목이 상당히 골이 깊고 완전히 남과 북의 이념 차이보다 크게 나타나고 있는데도 농식품부에서는 너무 소극적”이라고 질타하고 장관에게 이를 시정해달라고 당부했다. 이어 “위탁사육계약서의 불공정 여부에 대해서는 지난 2008년도 국감이후에 농식품부에서 불공정 여부에 공정위에 질의를 한 결과 공정위에서 약관의 경우만 심사대상에 포함된다는 답변을 듣고 같은 날 농식품부 지문변호사에게 이를 질의한 결과 약관에 해당될 수 있다는 답변을 얻어놓고 아직도 공정위에 심사를 의뢰하지 않았다”며 “축산계의 오랜 불공정 논란을 종식시키고 옥석을 가리기 위해 지금이라도 위탁계약서를 공정위에 의뢰해야 한다”고 촉구했다.

유정복 농림수산식품부 장관은 이에 대해 “계약 내용이 무효화에 이르는 사안이나 당사자 간의 문제로 조정될 수 있느냐 정도의 문제라고 보여졌으나 오늘 중인 신문과정에서 양자간의 주장이 극명하게 대립되는 것을 보고 이 문제는 공정계약이나 거래의 문제도 있겠지만 산업발전 차원에서 이를 검토해볼 여지가 있다”고 밝혔다.

2010.10.5

한편 이날 국감에서는 최근 논란이 됐던 대형패커 육성과 관련한 정부의 입장을 밝혀달라는 의원들의 질의가 있었다. 특히 신성범의원은 “지난 8월 농식품부에서 이 문제를 위해 남미에 다녀왔는데 우리나라 대형패커 육성에 정부가 개입할 것인지 시장에 맡길 것인지, 대형축산기업 육성에 대한 정부의 입장은 무엇인지 밝힐 것”을 종용했다. 이에 이창범 농림수산식품부 축산정책관은 “최근 남미의 대형패커 관련 실태조사차 갔었고 아직 국내는 어떻게 육성할지에 대해 구체적 계획을 마련하지 않았다”고 답했으며 “남미의 경우 민간기업 중심의 대형패커가 아주 경쟁력 있게 잘 운영되고 있었다”고 밝혔다. ❤



“
수입품은 매출액의 1%에 불과하며 이것은 국산 소비를 늘리기 위해 구색으로 수입하는 것
”

“농가들에게 실질적인 혜택이 돌아온다는 것을 피부로 느낄 수 있는 육계자조금사업이 되었으면 합니다”

전라북도 남원에서 한문축산을 운영하고 있는 한용문 대표. 한 대표는 1개농협 계사에서 10만수 규모의 닭을 키우면서도 포도농장을 함께 운영할 만큼 부지런하고 열성적인 육계농가인으로 평가받고 있다.

그는 현재 진행되고 있는 육계자조금사업에 대해 냉정하게 평가하며 자신의 의견을 피력했다. “저를 포함한 주변 농가들 모두 자조금은 당연히 내야 하는 것으로 인식하고 있다”고 밝힌 한 대표는 “그러나 자조금 납부를 통해 농가에 돌아오는 실질적인 혜택을 피부로 느끼지 못하고 있는 것이 사실”이라고 말했다. 이어 “현재의 위탁사육 시스템에서 농가들은 계열업체의 눈치를 볼 수밖에 없는 처지라 자조금에 부정적인 계열업체의 농가들은 자조금 납부에 적극적으로 나서기가 어렵다”고 밝혔다. 따라서 “육계자조금 납부가 농가들을 하나로 결집시킬 수 있는 힘을 가질 수 있다는 것을 보여주는 동시에 농가에게 실질적인 이득이 돌아올 수 있도록 해야 한다”고 강조했다.

전북 남원 한문축산 한용문대표

“농가에게 혜택이 돌아가는 자조금사업되어야”

상대평가, 표준계약서 등 현재 계열업체와 농가들이 갈등을 빚고 있는 문제에 대해 한 대표는 “나도 한때는 계약서 문제로 계열업체와 심한 갈등을 빚을 만큼 어려움이 많았지만 결국 육계농가들이 성공하기 위해서는 내 안에서 문제 해결의 실마리를 찾아야 한다”고 강조했다. 그는 “계약서상의 이익과 불이익을 떠나 천천히 자기관리를 통해 좋은 닭을 길러내는 것이 계열업체와의 문제를 극복할 수 있는 하나의 해결책이 될 수 있다”고 밝혔다.

한 대표는 대형 닭 사육에 대해서는 조심스런 의견을 내놓았다. “생산성 향상을 위해 대형 닭을 육성하려는 정부의 정책에는 동의하지만 대형 닭을 기우기 위해서는 종계, 사료, 농가시설의 3박자가 모두 갖춰줘야 한다”고 밝히며 “현재의 농가시설로는 대형 닭을 길러내는 데에 한계에 부딪힐 수 있어 시설의 재정비가 선행되어야 한다”고 강조했다.

마지막으로 한용문 대표는 육계자조금에 바라는 점으로 “현재 무창계사는 밀도 사육을 하기 때문에 질병에 매우 취약하다”고 말하며 “육계자조금에서는 질병으로 인한 어려움을 겪고 있는 농가들을 위해 많은 노้ม이 되어 달라”고 당부했다. ❤

‘전문육계 CEO과정’ 교육 성공적 마무리

8월 11일부터 총 10주간 진행, 47명의 교육생 배출



육계농가들이 지도자로서 갖추어야 할 자질향상과 경영 능력을 배양하기 위한 ‘전문육계 CEO과정’ 교육이 성공적으로 마무리됐다.

육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 지난 8월 11일 충남 홍성 축산회관에서 열린 ‘전문육계 CEO과정’ 1주차 교육을 시작으로 10월 20일 수료식까지 총 10주간의 교육 과정을 모두 끝마치고 47명의 교육생을 배출하는 성과를 거뒀다.

육계자조금사업의 일환으로 진행된 이번 교육은 틀에 박힌 교육과정을 벗어나 교육생들의 의견을 적극 수렴하여 육계농가에게 실질적인 도움이 될 수 있는 교육 프로그램을 마련해 교육생들의 높은 호응을 이끌어 냈다.

교육생들은 총 10주간의 다양한 교육 프로그램을 통해 육계산업의 전체적인 흐름을 파악하고 자신이 운영하고 있는 육계농장의 합리적인 경영방법을 습득, 여기에 육계 산업을 미래·친환경산업으로 발전시킬 수 있는 의식을 함양할 수 있는 좋은 기회를 갖게 되었다.

지난 9월 29일 진행된 7주차 교육에서는 인성교육 두 번째 시간으로 ‘뇌 과학을 통한 창조적 대화기법’에 대해 배우고 이어 계약 시 농가에게 유리한 조건으로 이끌 수 있는 협상 전략으로 육계분과위원회 이홍재 위원장의 ‘육계계열화사업 개선방안’에 대한 강의가 이루어졌다.

10월 6일(8주차 교육)에는 사양심화기술 여섯 번째 시간으로 위생 및 차단방역교육과 세균·바이러스에 관한 질병관리 교육이 진행됐고 농가를 대상으로 한 비즈니스 교육의 하나로 육계를 제외한 타축종의 성공사례 및 블루오션을 창출하는 방법에 대해 배워보는 시간을 가졌다.

10월 13일(9주차 교육)에는 현장견학의 일환으로 모든 교육생들이 이번 교육에서 질병관리에 관한 강의를 맡고 있는 손영호 원장이 운영하는 반식가금연구소를 방문해 육계를 키워내는 데 매우 중요한 요소인 미생물에 관한 실 험을 진행했다.

10월 20일에 열린 마지막 교육에서는 ‘농장의 생산성 개선을 위한 학습도입방법’에 대한 주제발표가 있었고 이어 수료식을 통해 47명의 교육 참가자들에게 하나하나 수료증을 전달해 주는 것으로 총 10주간의 모든 교육과정을 끝마쳤다. ❤



자조금소식 육계자조금관리위, 지역축제서 ‘닭고기 먹는날’ 행사 실시



우리 국산 닭고기가 최고예요!

육계자조금관리위,
지역축제서 ‘닭고기 먹는날’ 행사 실시

우리 국산 닭고기가 최고예요!

지난 9월에 이어 10월에도 육계자조금관리위원회(위원장 이준동)는 전국적으로 열리고 있는 지역축제에 참가해 ‘닭고기 먹는 날’ 행사를 개최하고 관람객들을 대상으로 국산 닭고기 소비홍보를 위한 시식회를 가졌다.

육계자조금사업의 일환으로 진행되는 ‘닭고기 먹는 날’ 행사는 소비자들에게 국산 닭고기의 영양학적 우수성을 널리 알리고 오프라인 행사를 통해 소비자들과 교감을 나누어모여서 닭고기 소비 진작에 기여하는데 그 목적이 있다.

대한양계협회 부산경남지회는 지난 10월 11일 경남 산청 한방클러스터에서 열린 ‘2010 경남 축산사랑 한마음대회’에 참가해 국산 닭고기를 이용한 닭튀김을 비롯해 다양한 닭고기 요리 소비홍보 시식회를 진행하고 관람객들에게 국산 닭고기의 우수성을 적극 홍보했다.

파주육계지부는 지난 10월 16일부터 17일까지 이틀간 임진각 광장에서 열린 ‘2010 파주개성인삼축제’에 참가해 국산 닭고기의 소비촉진을 위한 시식회를 갖고 관람객들에게 무료로 닭튀김을 나눠 주었다.

한편, 육계자조금관리위원회는 11월에도 남원에서 열리는 지역축제에 참가해 국산 닭고기 소비홍보를 위해 ‘닭고기 먹는 날’ 행사를 진행할 예정이다. 🐔

2010 가금 생산비 절감 아이디어 공모 공고

1. 공모개요

- 공모내용 : 가금 생산비 절감을 위하여 현장에 접목할 수 있는 우수 아이디어로 농가, 산업종사자, 학생, 일반인 등 공모자격에 제한 없음(단체 공동 응모 가능)
- 공모기간 : 2010년 10월 12일 ~ 10월 31일
- 시상 : 총 23명(응모작품수 및 응모수준에 따라 조정될 수 있음)

구 분	계(24명)	최우수상(1명)	우수상(3명)	장려상(20명)
상 장		농식품부장관(1)	농협 축산경제대표이사(1) 대한양계협회장(1) 한국오리협회장(1)	상장 없음
상 금	11,500천원	3,000천원(3,000천원×1명)	4,500천원(1,500천원×3명)	상품권 4,000천원(200천원×20명)

2. 응모요령

- 다음의 홈페이지에서 '가금 생산비 절감 아이디어 제안서' 양식을 다운받아 작성 후 제출
 - 농협중앙회 축산사이버컨설팅(<http://livestock.nonghyup.com>)
 - 대한양계협회, 육계자조금관리위원회
- 제출처 : 마감 당일 도착분에 한함
 - 우편집수 : 서울시 중구 충정로1가 75번지 농협중앙회 축산지원부 양계팀
 - e-mail집수 : pqpk@hanmail.net

3. 수상자 발표

- 2010년 11월 중 수상자에게 개별통지(시상 일정 포함)

4. 기타사항

- 응모서류는 반환하지 않으며, 수상작품에 대한 일체의 권리는 농협 및 협회에 귀속됨
- 수상작이 제3자를 보방했을 경우 수상 이후라도 수상이 취소되며 이에 따른 일체의 책임은 응모자에게 있음
- 시상수는 응모수 및 내용에 따라 조정될 수 있음
- 상금의 제세공과금은 수상자가 부담
- 기타문의 : 전화 02-2080-6580(농협중앙회 축산지원부 양계팀 백삼령 차장)



2010 / 10 . 9

| 외고 육계산업을 위해 생산자가 적극 자조금에 참여해야

육계산업을 위해 생산자가 적극 자조금에 참여해야



노금호

축산신문 기자

육계자조금의 역사

육계자조금은 1992년 축산업계 중에서는 처음으로 임의자조금 제도를 도입, 실시했다. 그 후 육계자조금은 산란계보다 먼저 시행을 서둘러 지난 2004년 11월 의무자조금 추진을 위한 육계자조금 공동준비위원회를 결성했다. 2005년 10월 육계자조금 대의원 135명을 선출하고 자조금 대의원회를 개최했다. 하지만 정족수 부족으로 연기됐다. 2006년 4월에는 2차 대의원회를 개최하고 1수당 거출금액(육계5원, 종제 50원, 재래닭 7.5원, 삼계 2.5원)까지 확정했다. 하지만 관리위와 감사위측이 통과되지 못한 채 폐회됐고 그해 11월 3차 대의원총회에서도 정족수 부족으로 부결됐다.

이렇게 아픔을 겪은 육계자조금은 2008년 10월 전국양계인대회에서 계열업체를 제외한 생산자들만 자조금을 거울기로 결의하며 새로운 국면을 찾게 됐다. 2009년 4월 육계자조금 사업이 정식 출범하고 공식적으로 육계자조금 관리위원회가 처음 개최됐으며, 6월 1일부터 도계물량에 대해 본격적인 거출이 시작됐다. 2004년에 시작한 육계

자조금은 4년이란 시간이 흘러 11월 제2기 육계자조금대의원을 새롭게 선출하고 12월 대의원총회를 열어 농가들의 의견을 수렴한 금액 3원(육계)으로 확정해 2010 육계자조금 사업이 본격적으로 실시되었다.

육계자조금의 활용

육계자조금 사업이 본격적으로 시작됨에 따라 농가들의 피부에 와 닿도록 도움이 많이 되고 있다. 육계자조금은 처음으로 생산농가 자질 향상을 위해 전국 양계인 심포지엄과 육계인 순회 세미나를 개최하는 등 농가교육에 사용되고 있다. 자조금 농가교육에서는 정부의 육계정책 방향, 국내 신종질병 현황과 대책에 대한 강의 등으로 생산성 향상에 대한 교육이 이뤄지고 있다. 특히 'HPAI 대비 전국 양계인 심포지엄' 등을 통해 농가의 방역 의식 고취에도 기여하고 있다.

조사연구를 통해서는 소비자가 쉽게 즐겨 찾을 수 있는 닭고기 요리 개발, 닭고기 섭취와 다이어트의 관계 연구





등으로 닭고기 소비촉진에 사용되고 있다. 한편 농가들을 위해서는 육계사양관리지침서를 제작하고, 대형닭 생산과 유통확대 방안 연구를 통해 생산비 절감과 생산성 향상으로 수익 창출에도 도움을 주고 있다.

또한 소비활성화를 위해서 TV·라디오 광고와 PPL 및 협찬을 통해서 닭고기 우수성을 알려 소비 촉진에 앞장서고 있다.

한우·낙농·양돈의 의무자조금 활용

한우자조금을 살펴보면 지난 2005년 5월 1일 자조금 두 당 2만원 거출과 함께 첫 달만 52%를 거출했으며 그해에 67%로 마감을 했다. 1년이 지난 2006년도에는 빠른 자조금 사업 정착을 위해 한우 유통 상인들에 대한 홍보와 도축장 관리감독, 시·도청 협조 등으로 인해 90%까지 올라왔으며, 1998년도부터 현재까지 95% 이하로 떨어지지 않는 안정화된 산업으로 비약 발전했다.

현재 한우는 포화상태이지만 자조금 사업으로 TV광고 등 언론 노출을 통해 높은 값을 유지하는데 일조를 하고 있다. 자조금의 다양한 사업을 통해 한우는 외국산과 차별화된 품질의 이미지를 전달하고 단순한 먹을거리가 아닌 자존심과 자긍심을 위해 노력했다.

2006년 5월에 의무자조금을 시작한 낙농자조금은 전체 사업 예산의 규모는 얼마 되지 않지만, 농가 거출률이 무려 100%에 육박하고 있다. 낙농도 의무자조금에 대해서는 농가의 불만과 오해 등이 발생해 자조금 사업 진행의 어려움도 있었지만 지역 지도자와 농가들이 사업의 필요성에 공감해 거출률을 높여나갔다.

또한 낙농자조금은 TV광고를 통해 ‘우리 우유’를 강조하고, 도심 속 목장나들이 행사를 통해 소비자들이 직접 젖짜기 등에 참여할 수 있는 프로그램으로 흰 우유에 대한 인식이 높아졌다.

양돈은 2004년을 기점으로 의무자조금이 생겨났다. 양돈자조금은 1기에 거출금액을 두당 400원으로 시작했지만 소비홍보에 힘입어 2008년부터는 두당 600원으로 거출금을 올려 사업에 임하고 있다.

자조금 거출금액을 보더라도 한우 300억원 이상, 낙농·양돈 100억원 이상으로 자조금 사업을 이어나가고 있다.

육계자조금 주인은 생산자다

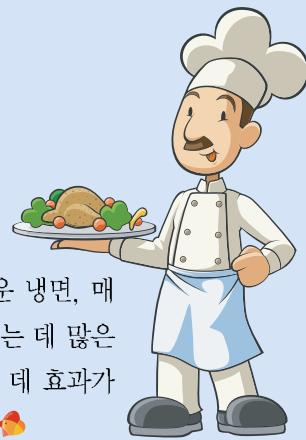
하지만 육계자조금은 어떠한 실정인가? 현재 올해 거출금액인 15억원 중에 도계장에서는 지난 1월부터 6월까지 15% 정도만 참여하고 있고 농가 또한 27%만 참여하는 실정이다. 육계농가들이 잘 살기 위해서는 산업을 부흥하게 만들어야 한다.

또한 육계 자조금의 주체는 바로 농가란 사실을 잊어버려서는 안된다. 산업이 고도화 되고, 무수한 육계 관련 업체들이 생겨도 육계산업의 주체는 육계인(생산자)이라는 사실을 주지하고, 산업을 이끌어 나가야 할 것이다.

농가들이 주인이라는 생각으로 참여해 산업을 살리고 농가도 발전할 수 있도록 보다 적극적인 자조금 참여가 절실하다고 강조하고 싶다. ❤

입안 얼얼 매운 닭요리 열전

매콤한 닭찜 & 닭고기 떡라면 볶음



매운맛을 메인요리로 내 놓는 식당을 주위에서 흔하게 볼 수 있다. 불닭, 불 떡볶이, 매운 냉면, 매운 갈비찜 등 화끈하게 매운맛을 선호하는 사람들이 많다. 실제로 매운맛은 스트레스를 푸는데 많은 도움이 되고 매운맛을 내기 위해 사용하는 고추에 들어있는 캡사이신은 지방을 연소시키는 데 효과가 있어 다이어트에도 도움이 된다고 한다. 입안이 얼얼해지는 매운 닭요리 속으로 빠져보자. 🌶

매콤한 닭찜

재료

닭 1마리, 미나리 100g, 대파 1대, 미더덕 150g, 콩나물 400g, 감자녹말 3큰술, 육수 1/2컵

양념(고춧가루 8큰술, 분말육수 1작은술, 참기름 1큰술, 통깨 1큰술, 물엿 3큰술, 다진마늘 3큰술, 다진생강 1큰술, 간장 1큰술, 소금, 후추 약간)

만들기

- ① 닭은 먹기 좋은 크기로 잘라 깨끗이 씻어 물기를 뺀다. 콩나물은 다듬어 씻어 건진다.
- ② 미더덕은 얇은 소금물에 씻어 건지고 미나리는 5cm 길이로 잘라 놓으며, 대파는 어슷어슷 썰어 놓는다.
- ③ 고춧가루에 물(육수)을 동량으로 놓아 불린 후에 분말육수, 물엿, 마늘, 생강, 간장, 참기름, 소금, 후추를 섞어 양념을 만든다.
- ④ 넓고 깊은 냄비에 ①의 닭고기와 육수를 붓고 뚜껑을 덮어 끓여 닭이 거의 익으면 미더덕과 콩나물을 넣어 익힌다.
- ⑤ ④에 미나리, 대파, ③의 양념을 넣고 뒤적여 골고루 양념한 다음 물녹말을 줄여 걸죽해지면 통깨를 뿌려 접시에 담아낸다.



닭고기 떡라면 볶음

재료

닭 1마리, 감자 2개, 양파 1개, 당근 1/2개, 양송이 5개, 마늘 1통, 청양고추 3개, 대파 2대, 통깨 1큰술, 떡볶이떡 300g, 라면 1개

양념소스(간장 4큰술, 굴소스 2큰술, 맛술 2큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 6큰술, 매운고추 6개, 다진마늘 2큰술, 생강즙 1큰술, 후추 약간, 물 1컵)

만들기

- ① 닭은 깨끗이 씻은 다음 먹기 좋은 크기로 토막내어 끓는 물에 넣고 살짝 대친 후 찬물에 헹궈 물기를 뺀다.
- ② 감자, 양파, 당근, 매운고추, 양송이, 대파는 썰어 놓는다.
- ③ 라면은 절반만 삶아 찬물에 씻어 건져 물기를 빼고 떡볶이 떡은 물에 담갔다 건진다.
- ④ 간장, 굴소스, 맛술, 물엿, 다진마늘, 설탕, 참기름, 후추, 고춧가루, 매운고추, 생강즙, 물을 섞어 소스를 만든다.
- ⑤ ①의 대친 닭고기에 양념 소스를 넣어 버무리고 감자, 당근, 양파를 함께 절반가량 익도록 끓여준 다음 떡, 양송이, 마늘, 대파를 넣어 볶는다.
- ⑥ ⑤가 거의 다 볶아졌을 때 라면을 넣고 다시 볶아 접시에 담고 통깨를 뿌린다.



닭고기

대표적인 다이어트 식품으로 각광

저지방 식품, 단백질 공급원으로 제격

TV에서 단기간에 몸짱이 되어 돌아온 연예인에게 다이어트의 비결을 물어 보면 한결같이 닭가슴살 섭취가 다이어트에 큰 도움이 됐다고 말하는 것을 볼 수 있다. 뿐만 아니라 방송과 신문 등과 같은 언론에서도 닭가슴살은 다른 육류에 비해 지방이 적고 칼로리가 낮아 다이어트에 꼭 필요한 식품이라고 연일 보도하고 있다. 그런 영향 때문인지 몇 해전부터 닭가슴살 통조림 제품이나 닭가슴살을 이용한 요리가 선풍적인 인기를 끌고 있다. 닭가슴살을 비롯해 닭고기가 실제로 다이어트를 하는데 어떠한 도움이 되는지 알아보자.



닭고기는 최고의 단백질 공급원

다이어트를 할 경우 급속한 체중감량은 자칫 몸에 무리가 따를 수 있고 요요현상이 오기 쉽다고 한다. 충분한 영양섭취와 꾸준한 운동만이 다이어트에 성공할 수 있는 지름길이다. 특히 단백질은 몸의 필수적인 기능을 수행하는 데 있어 뼈대 역할을 하고 세포조직의 생성은 물론 각종 질병을 예방해 준다고 한다. 이러한 이유에서 단백질 섭취는 다이어트에서 가장 중요하게 생각하는 부분이다. 닭가슴살은 다른 육류에 비해 단백질 함량이 높고(표 참조) 육질이 연하기 때문에 소화흡수가 용이해 많은 사람들에게 다이어트 식품으로 인기를 끌고 있다.

대표적인 저지방 식품

다이어트는 식이요법과 운동을 통해 지방을 연소시키고 근육량을 늘리는 데 목적이 있다. 따라서 지방은 다이어트 최대의 적으로 불리기에 손색이 없다. 실제로 지방은 몸속에 공급된 에너지를 저장하는 역할을 하고 다른 영양소에 비해 열량이 월등히 높은 편이다. 닭고기는 단백질은 높은 대신 지방성분의 함량이 매우 낮아 체중조절을 하는 사람에게 권장할 만한 식품이다.

칼로리 걱정은 NO!

적당한 칼로리 섭취는 다이어트의 성공여부에 큰 영향을 미친다. 충분한 영양섭취도 다이어트 성공에 필요조건이지만 과도한 칼로리를 섭취하게 되면 그 효과는 반감될 수 있다. 닭고기는 대표적인 저지방식품답게 다른 육류에 비해 칼로리가 매우 낮은데 100g당 126kcal의 열량을 낸다고 한다. 매식사마다 칼로리 걱정을 할 수는 없는 노릇. 체중조절에 어려움을 겪고 있는 사람들에게 칼로리 걱정 없는 닭고기는 적극 추천할 만한 식품이다. 🍗



배달용 닭고기 등 원산지표시제 전국 순회 설명회 개최

농식품부, 음식점·공무원 등 대상… 다양한 의견 수렴키로

배달용 닭고기와 쌀, 배추김치, 오리고기 등까지 확대·강화된 원산지 표시제도에 대한 올바른 이해를 돋기 위해 전국 순회설명회가 개최되고 있다.

농림수산식품부(장관 유정복)는 지난 10월 13일 경북지역을 시작으로 11월 3일까지 전국 8개 지역을 순회하며 새롭게 개정된 원산지표시제에 대한 전국 순회 설명회를 실시하고 있다.

이는 지난 8월 11일부터 시행되고 있는 ‘농수산물의 원산지 표시에 관한 법률’에 따라 확대·강화된 원산지 표시제도를 조기에 정착시키기 위한 것으로 음식점, 가공·유통·판매업자, 공무원 등을 대상으로 하고 있다.

농식품부는 이번 전국 순회설명회를 통해 ▲배달용 닭고기, 쌀, 배추김치, 오리고기 등 확대된 음식점 원산지표시 대상품목 ▲식용소금, 주류 등 8월 11일자로 추가된 품목에 대한 표시방법 ▲혼동·위장판매 금지규정 등 강화

된 원산지 표시제에 대한 상세한 내용 ▲현장에서의 단속 사례 등을 설명한 후 참가자들의 다양한 의견을 수렴할 예정이다.

이번 개정된 ‘농수산물의 원산지 표시에 관한 법률’에 따라 음식점 원산지 표기의 경우 쌀과 배추김치는 모든 음식점에서 표기가 의무화되었고, 오리고기와 배달용 닭고기에도 이를 확대·적용하고 있다.

또한 음식점 현수막이나 간판에는 ‘국산 닭고기만 취급’, ‘우리 농산물만 취급’ 등으로 표시해놓고 실제로는 수입산을 판매하거나 원산지 표시간판을 소비자에게 잘 보이지 않도록 은폐하는 경우 처벌 대상이 되도록 법률을 구체화하였다.

농식품부 관계자는 “이번 전국 순회설명회 이후에도 음식점 및 관련단체 등을 대상으로 지속적인 설명회를 추진하는 등 원산지 표시제도가 조기에 정착될 수 있도록 노력하겠다”고 밝혔다. 🍗





국산 닭고기 인증제 실시

「국산 닭고기 인증제」는 닭고기 판매에 대한 소비자의 신뢰확보와 안정적인 소비촉진을 위하여 생산자단체인 대한양계협회가 국산 닭고기를 취급하는 닭고기 외식업체 및 전문음식점에 대하여 원산지 인증을 부여하는 제도입니다.

* 「국산 닭고기 인증제」는 육계자조금 사업으로 (사)대한양계협회가 사업을 운영하며, 국립수의과학검역원·농식품부·소비자시민모임·축산물품질평가원 등으로 인증위원회를 구성해 인증의 가치와 공정성이 높습니다.



설립

대한양계협회



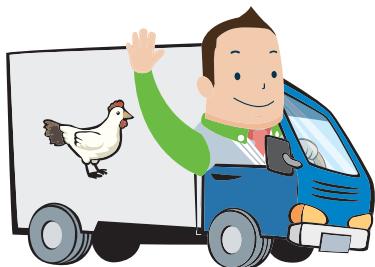
육계자조금관리위원회

육계자조금

비매품 / 제2권 제10호 통권12호 / 등록번호 서초 라00269 / 발행 2010년 10월 15일 /
발행인겸 편집인 이준동 / 발행처 (사)대한양계협회 : 서울시 서초구 서초동 1516-5 축산회관 5층,
Tel : (02)588-7651, Fax : (02)588-7655 / 인쇄처 삼원정판사 / 편집 인포아트 /
육계자조금관리위원회 사무국 Tel : (02)585-9974 Fax : (02)585-3548

육계자조금 거출기준 및 납부처리절차

- **거출시작일** : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- **수납기관** : 전국 도계장 대표자
- **거출금액** : 육계 3원, 삼계 1.5원, 재래닭 4.5원, 육용종계 30원(수당)
- **농가 직접 납부시 계좌번호** :
농협 301-0017-6070-01(육계자조금관리위원회)



농가출하

육계, 삼계, 재래닭, 종계 도계장으로 출하



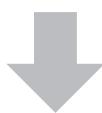
거출금 징수 위탁(도계장)

수납기관: 축산물가공처리법에 의한 작업장
(수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를
거부하거나 중단할 수 없다. 법제11조제3항)



농가 직접 납부

도계 수를 기준으로 농가가 직접 자조금 납부
자조금 송금 후 관리위원회로 연락 필수



거출금 징수

수납기관(도계되는 전수에 대하여 도계장에 의무징수)



고지서 발송

관리위원회에서 수납기관(도계장)

수납기관 또는 농가가 직접 육계자조금관리위원회에 납부
(수납익월 5일까지)