

닭고기자조금관리위원회

www.ichicken.or.kr

H O T
ISSUE

축산물에 대한 위해론 증폭! 이대론 안 된다

채식주의 선봉자들 동물성 단백질 부정발언 잇달아

이상구 신드롬의 재현?

한 여름 복정기를 맞이하여 닭고기 소비가 크게 늘어나고 있지만 축산물에 대한 사회 전반적인 기류(?) 탓에 소비가 예전같지 않다. 매년 여름철에 접어들면 축산물에 대한 부정적인 내용이 매스컴을 타면서 한 번씩 홍역을 치른다. 축산물 항생제 검출, 고름우유 파동, 광우병, 멜라민색소 등등... 이 같은 일들은 소비자들 사이에서 요구하는 품질과 안전성에 대한 관심이 높아지면서 나타나는 현상이라 볼 수 있다. 과거에는 수요를 맞추기 위해 품질과 안전성에 소홀했던 부분도 있었으나 이제는 엄격한 조건에 맞지 않으면 출하를 할 수 없어 생산농가들도 소비자 입장에 서서 축산물을 생산하고 있다.

최근 들면서 축산물에 대해 노골적으로 '먹지말라'는 주장을 하는 학자들이 늘어나면서 과거 '이상구 신드롬'이 다시 재현되지 않을까 심히 우려되고 있다.

1989년 당시 KBS1-TV에서 황금시간대인 8~10시 사이에 국민의 건강을 위한다는 차원에서 미국에서 자연요법연구소를 운영하는 이상구 박사가 출연해 새로운 건강론을 강연하면서 전국을 '이상구 신드롬'으로 만든 적이 있다. 주요 내용은 '동물성 식품은 건강에 나쁘고 채식만이 좋다'는 것이다. 국내 매체를 통해

10회에 걸쳐 방송되다보니 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 우유 등의 축산물 소비가 줄고 섬유질이 많은 채소나 현미, 잡곡 등이 잘 팔리면서 주부들의 시장바구니 문화를 장기간 바꾸어 놓았다. (사)대한양계협회 등 생산자 단체들이 방송국에 공식 항의서를 제출하고 대책을 요구하고 나선 이후에야 다소 수습되긴 했으나 정상을 회복하는데 오랜 기간이 소요되었다.

동물성 단백질 섭취 부정

이 같은 이론이 최근 들어 간간히 등장하면서 다시금 사회 문제로 대두되고 있다. 금년 2월에는 신경외과 황성수 박사가 '목숨 걸고 편식하다'라는 책자에 '고기, 생선, 계란, 우유 먹지말라!'는 내용을 노골적으로 피력하였으며, 3월에는 채식을 바탕으로 한 '식이의사'로 활동하고 있는 방기호 원장이 4050세대가 건강한 생활을 유지하려면 "우유와 계란부터 끊어라!"라고 언급하면서 자기들만의 일방적인 주장을 펼치고 있다. 또한 지난 6월 27일에는 EBS에서 특집 다큐멘터리 '내 아이 건강, 단백질 적색주의'란 제목으로 방영되면서 축산물에 대한 무조건적인 반대목소리를 내놓고 있다. 소위 채식주의에 물들어 있는 부류

의 사람들에 의해 간혹 제기되는 이러한 이론들은 국민들에게 필요한 단백질은 물론 완전식품으로 알려진 계란과 우유를 비하하는 발언으로 축산물 소비에 큰 영향을 끼치고 있다. '고기, 생선, 계란, 우유 먹지 말라'고 주장하는 황성수 박사는 현대 과학과 접목시켜 기존에 알려진 '완전식품 계란', '건강식품 우유', '힘쓰려면 동물성 식품을 먹어야 한다'는 등의 이론을 부정하고 현미, 채소, 과일로 우리가 몸에 필요한 영양소를 충분히 공급받을 수 있으니 식물성 식품을 먹자는 주장이다. 식이 학자인 방기호 원장 역시 동물성 단백질을 부정하고 계란과 우유, 고기를 과단백 식품으로 분류하고 먹어서는 안 될 음식으로 치부하고 있다. 물론 과학계 음식을 먹는 것은 좋지 않다. 모든 음식을 균형있게 섭취하라는 게 영양학자들의 주장이기 때문에 한쪽으로 편향된 생각은 바람직하지 못하다.

잘못된 이론 더이상 발 못 붙이게 해야...

EBS에서 방영한 다큐멘터리 역시 단백질의 지나친 섭취가 인체에 해로우며, 오히려 우리 몸속에 소화를 돕는 단백질을 분해효소인 '액티니딘'은 특히 '키위와 같은 과일'에 많이 들어 있고 채소가 좋다는 것은 두말하면 잔소리!"라고 단정

짓고 있다. 우리나라에도 일부 생산은 되지만 대부분 외국으로부터 수입해 들여오는 키위를 노골적으로 선전하고 있는 데는 모 외국계 기업의 협찬으로 제작되었을 개연성이 다분한 것으로 나타나면서 공영 교육방송이 축산업계의 어려움을 대변하기보다는 이익만 챙기는 쪽으로 비추어지면서 비난을 피할 수 없게 되었다.

한·중 FTA 등 축산업계는 날로 어려움이 더해가고 있다. 특히 양계업계는 AI가 여름에도 발생하면서 상시 발생지역으로 되지 않을까하는 우려가 깊어지고 있다. 이런 가운데 과히 정신적인 치료(?)가 필요할 정도의 종교적인 신앙심으로 채식주의를 강조하다 보면 자칫 국민에게 단백질 섭취 자체에 대한 오해를 불러 일으켜 축산업계에 심각한 피해를 가져올 수 있다는 것을 명심해야 할 것이다. 각 생산자 단체들은 EBS에 정정요청을 하는 등 축산물과 축산업의 인식개선을 위해 자조금을 이용해 '동물성 단백질에 대한 긍정적인 내용'을 준비하고 있다. 위에 언급된 잘못된 인식을 갖고 있는 이론가들에게는 다시는 망언을 하지 못하도록 강력한 항의와 대응도 반드시 필요할 것이다.

(사)대한양계협회 홍보부장 김동진

닭고기자조금 거출기준 및 납부절차



농가출하

육계, 삼계, 토종닭, 육용종계
도계장으로 출하

농가직접납부

도계수를 기준으로 농가가
직접 자조금 납부, 자조금
송금 후 관리위원회로 연락 필수

거출금 징수 위탁

수납기관 : 축산물가공처리법에 의한 작업장
(수납기관은 농가의 자조금 납부 의사를
거부하거나 중단할 수 없다. 법 제 19조 제2항)

거출금 징수

수납기관 : 도계되는 전수에 대하여
도계장에 의무 징수

거출금 송금

수납기관 또는 농가가 직접
관리위원회에 납부
(수납 익월 20일 까지)

고지서 발송

관리위원회에서 수납기관
(도계장)

[거출시작일]
2009년 6월 1일 도계물량부터

[수납기관]
전국 도계장 대표자

[거출금액]
육계 5원, 삼계 3원, 토종닭 10원, 육용종계 30원(수당)

[농가직접납부 계좌번호]
농협 301-0017-6070-01 (예금주 : 닭고기자조금관리위원회)

닭고기의무자조금은 2009년 6월 1일부터 '축산자조금의 조성 및 운영에 관한 법률'에 의해 시행되고 있는 제도로서 양계를 사육하고 있는 농가라면 모두 참여해야 합니다. 닭고기자조금은 양계산업 발전을 위해 쓰여져 농가들에 더 많은 혜택이 돌아갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 농가 여러분의 적극적인 참여 바랍니다. 닭고기자조금 납부 현황은 소식지와 닭고기자조금 홈페이지(www.ichicken.or.kr) 자조금 납부현황조회에서 확인할 수 있습니다.



한국 닭산업의 한류열풍을 기대되는 '2014 대구치맥페스티벌'

산업홍보관 통해 닭고기 관련 단체의 역사와 변천과정 소개할 예정
SNS와 스마트폰용 '치맥톡' 앱 통해 세계적 축제로의 도약 준비

■ 올해도 '대박' 조짐을 보이는 치맥축제

작년에 처음 개최되었던 대구 치맥페스티벌은 그야말로 대성황을 이뤘다.

치맥페스티벌 조직위원회 측이 예상했던 방문객 10만 명을 훌쩍 뛰어 넘어 27만 명이 다녀갈 정도로 큰 인기를 누렸으며, 약 2만 마리로 예상됐던 시식 및 판매용 닭은 하루 만에 동이 나면서 닭 13만 마리를 긴급공수하기도 했다. 이번 축제에는 참여업체만 100여 업체가 등록했으며, 드라마 '별그대'를 계기로 시작된 중국 내 치맥열풍으로 중국 언론들이 앞다퉈 치맥페스티벌을 취재했으며 중국관광객들의 문의가 쇄도하고 있다.

치맥페스티벌이 작년의 성공에 이어 올해에도 '대박' 조짐이 보임에 따라 치맥페스티벌 조직위원회 측에는 새로운 고민거리가 생겼다. "과연 어떻게 하면 그 많은 방문객들이 긴 줄을 서지 않고 맘껏 축제를 즐길 수 있을까?"라는 점이다.

작년 행사에서는 각 부스마다 사람들이 몰리면서 긴 줄이 이어져 방문객들이 불편해 하던 점을 상기한 조직위 측은 새로운 대안을 제시했다. 세계인에게 인정받고 있는 한국의 첨단 IT기술을 적극 활용해 방문객들에게 축제를 편리하게 즐길 수 있도록 하고, 축제 자체의 규모를 키워 방문객들

의 불편함을 해소하기로 한 것이다.

■ 닭고기 관련 단체 소개하는 '산업홍보관' 돋보여

조직위 측은 우선 두류공원 내 두류야구장에서만 진행하던 축제를 두류공원 전 지역으로 확장하기로 했다. 두류야구장에서는 프리미엄 홍보관이 설치되고 각종 주요 행사가 진행되며, 보조행사장(야외음악당)에서는 젊은 층들을 위한 아이돌그룹이나 힙합그룹 등의 각종 문화공연이 펼쳐지며, 두류공원 내 주요 도로에서는 각종 홍보 및 전시행사가 펼쳐진다.

이번 축제에서 가장 주목할 것은 '치맥톡'이라는 스마트폰용 앱을 제공한 것이다. 젊은 층의 소비자들이 많이 사용하는 스마트폰으로 각종 프로그램을 다운받는 플레이스토어에서 '치맥톡'을 다운받으면 여러 가지 혜택을 누릴 수 있다. 작년에는 맥주 무료 시식을 위해 현장에서 긴 줄을 서야 했지만, '치맥톡'에서는 쉽게 성인인증을 할 수 있다. 또한 행사 기간 중에 KTX 요금 20% 할인, 대구 시내 주요 맛집 15% 할인, 대구 놀이공원인 이



일시 : 7월 16일 전야제 (14:00~22:30)

7월 17일~20일 (총 5일간)

장소 : 대구 두류공원 일원

(메인무대 : 두류야구장, 보조무대 : 야외음악당)

목적 : 닭 산업 특화 및 대구 여름밤 젊음의 축제

내용 : 치킨업체, 맥주업체, 음료업체 전시·홍보·체험·판매 치킨 프랜차이즈 창업 상담관, 역사관, 산업관, 홍보관문화예술공연, 체험행사, 시식코너, 이벤트 등



미니인터뷰



■ 치맥페스티벌의 규모가 커진 계기는 무엇인가요?

지난해에는 50~60여 업체 정도였다면 올해는 100여 업체가 참여할 것으로 보입니다. 이렇게 참여업체가 많

(사)한국식품안전협회 이수동 회장 아진 것에는 먼저 중국에서 드라마 '별그대'를 통한 치맥열풍으로 중국 언론과 중국관광객의 문의가 쇄도하고 있기 때문입니다. 이런 인기를 반영하듯 지난 7월 10일~13일에는 중국 닝보에서 대구시의 후원으로 '치맥페스티벌 in 닝보'가 개최되기도 했습니다. 대구 치맥페스티벌을 통해서 중국 유일의 김정·인

중 등의 시험기관인 CCIC(China Certification & Inspection Group Co., Ltd)와 치킨업체 및 식품업체의 중국진출 협력을 위한 업무협약을 체결하기도 했으며, 중국의 인민일보 등 각종 중국언론들이 치맥페스티벌의 준비과정을 담아가기도 했습니다.

또한 작년 치맥페스티벌에서도 국내 젊은 층들의 방문이 눈에 띄게 많았으며, 올해에도 젊은 층의 문의가 많아 SNS나 스마트폰용 앱(치맥톡)을 활용해 행사를 진행할 예정입니다.

이렇듯 중국 내에서 관심을 치맥페스티벌에 대한 관심이 높아지면서 행사 기간 내에 중국관광객들의 방문이 늘어날 것으로 기대되며, 젊은 층들의 치맥페스티벌에 대한 뜨거운 관심이 행사규모를 확장하는데 큰 역할을 했다고 생각합니다.

■ 치맥페스티벌을 어떤 축제로 만들고 싶으신가요?

현재 치맥열풍을 계기로 해외에서는 한국치킨에 대한 관심이 높아지고 있습니다. 특히 현재는 중국권 내에서만 치맥열풍이 조성되고 있으나, 한류

열풍이 중국에서 시작해 동남아나 일본으로 퍼져나갔듯이 치맥의 인기도 조만간 세계 속으로 확장할 수 있으리라 봅니다. 미국의 맥도날드가 닭산업의 중심인 것처럼 인식되고 있지만 이제는 한국의 닭산업이 치맥페스티벌을 통해 세계인에게 주목받는 계기가 될 것입니다. 조직위에서는 이를 위해 '치맥톡'이라는 스마트폰용 앱을 개발하고 SNS를 적극 활용하는 등 세계적 축제로의 도약을 위한 시스템을 구축해 나가고 있습니다. 치맥페스티벌을 통해 한국 닭산업의 한류열풍을 기대하며 많은 닭 관련 종사자분들의 독려와 참여를 부탁드립니다.



많은 인파가 몰렸던 지난해 치맥축제 모습

HOT
ISSUE

0 0 2

수입산 닭고기의 국내시장 잠식에 대비한 FTA 대책 시급하다

건실한 계열화사업을 통한 경쟁력 강화 방안 마련해야

FTA 협상에 따른 닭고기산업의 위기

지난 7월 3~4일에는 중국 시진핑 국가 주석의 방한이 이뤄졌으며, 정부에서는 이를 계기로 한·중 FTA를 연내에 추진 하겠다고 밝혔다. 그동안 한·중 FTA 추진의 최대 난관은 한국 측의 농수산업 및 에너지 산업, 중국 측의 자동차, 기계, 정보통신, 가전 등 제조업의 개방에 따른 피해 우려였다. 특히 농수산업의 경우 국민의 먹거리를 담보로 하는 것이어서 FTA 협상에 앞서 정부의 신중하고 정책적인 보호가 필요한 상황이다. 이번 한·중 정상회담을 계기로 정부에서는 농축산물에 대한 수입제한 품목을 최대한 많이 지정하고 검역기준도 엄격하게 적용한다고 했으나 한·중 FTA가 체결되면 값싼 중국 농산물의 국내 유입은 더욱 더 심화될 것으로 보인다.

앞으로 협상이 진행 중인 한·중 FTA 뿐만 아니라 이미 협상 타결된 한·EU FTA(2010년 11월), 한·미 FTA(2012년 1월), 한·호주 FTA(2014년 4월)가 닭고기에 대해 각각 12~18년 후에는 관세가 철폐됨에 따라 이에 대한 대책이 시급한 상황이다.

특히 중국의 경우 가금류 사육두수는 1980년 9억 3,624만 마리에서 2010년 53억 5,000만 마리로 5.7배 증가했을 정

도로 폭발적인 산업발전이 이루어지고 있어 FTA 협상 체결 후에는 국내 닭고기 산업을 위협할 것으로 여겨지고 있다.

FTA 개방화에 따른 가금산업 대책

현재 닭고기산업은 계열화사업이 95%까지 확대되었으며 계열화사업을 중심으로 닭고기산업이 진행되고 있으므로, 계열화사업의 내실화가 곧 FTA 대책과 일맥상통하는 것으로 드러나고 있다.

먼저 생산성 향상을 위해서는 사육농가의 규모화와 전문화, 생산성 향상 기술의 개발이 필요한 것으로 나타났다. 농림축산식품부에 따르면, 현재 무창계사는 40~45%, 유창계사 25~30%, 하우스 등 30%의 비율로 육계 시설이 형성되어 있으며, 무창계사에 대비해 유창계사는 85~90%, 하우스 등은 60~70%의 육계 생산성이 나타나고 있다. 따라서 축사시설현대화사업을 통해 규모화와 현대화된 사육기반을 마련해야 하는 상황이므로, 이를 위한 정부의 지원책 마련이 시급할 것으로 보인다. 생산성 향상을 위해서는 전기값을 절약할 수 있는 고효율 LED 조명 보급의 확대도 필요할 것이다. 하지만 얼마 전 불량 LED 조명을 보급한 업체가 적발된 만큼 업체 선정 및 사후 관리에 대한 정부의 철저

한 감독·관리가 요구된다. 또한 생산성 향상을 위해 자연친화적인 닭고기 생산을 위한 사육모델을 개발하는 것이 필요하나, 이에 대한 전제로 친환경 사육에 따른 농가의 비용증가 및 친환경 닭고기에 대한 소비자들의 소비의향을 신중히 검토하며 사업을 확대해 나가는 해안이 필요할 것으로 보인다.

두 번째로는 유통구조 개선을 들 수 있다. 최근 대형닭 사육에 대한 관심과 언론노출이 많이 되고 있다. 하지만 현재 계열화사업자의 생산라인이 소형닭 위주로 되어 있으므로, 대형닭으로 도계라인을 신설해야 하는 걸림돌이 남아있다. 이를 극복하기 위한 선결과제는 닭 가슴살 등 부분육에 대한 소비자들의 수요증가여부이다. 정부와 계열화사업자에서는 소비자들의 부분육 추이를 검토함과 동시에 FTA 개방화에 따른 대형닭고기의 수입확대에 대비한 대형닭 생산라인 증설을 신중히 고려해 봐야 할 것으로 보인다.

세 번째로는 닭고기의 수출 활성화와 소비확대 방안이다. 최근 미국에 우리나라의 삼계탕이 수입허용 됨에 따라 올해 하반기부터는 삼계탕의 미국 수출이 가능하게 되었다. 삼계탕의 미국시장 진출은 여타 선진국으로의 수출확대로도 이

어질 수 있는 긍정적인 기대효과를 얻을 수 있을 것이다. 정부와 닭고기 산업계는 이에 그치지 않고 외국인의 입맛에 맞는 닭갈비 등 가열조리식품에 대한 개발에 박차를 가해야 할 것으로 보인다. 또한 최근 AI 발생으로 인해 닭고기 소비에 대해 불안해 하는 소비자들에게 올바른 국내산 닭고기에 대한 안정성 및 우수성에 대한 홍보도 강화해야 할 것이다. 특히 대형마트 등에서 유통기간이 긴 냉동 수입산 닭고기가 국내산에 비해 비싼 가격에 팔리고 있는 점을 고려할 때, 소비자에게 보다 신선한 닭고기를 제공하기 위해 도축일자 표기를 의무화하는 방안도 검토되어야 할 것으로 여겨진다.

마지막으로 국내 닭고기산업의 경쟁력 제고를 위한 계열화사업의 내실화가 필요할 것이다. 안정적인 사육기반 구축을 위해 표준계약서의 이용률(2014년 현재 11% 수준)을 확대해야 할 것이다. 농가와 계열화사업자의 상생발전을 위해 정부에서는 계열화사업의 불공정 거래행위를 조사하고 개선 및 권고 명령도 철저히 진행하며, 이에 대한 반대급부로 모범 계열화사업자에 대한 지원을 확대해 건실한 계열화사업자의 확대를 유도해야 할 것으로 보인다.

농촌진흥청, 혹서기 계사별 사육방법 발표

농촌진흥청 축산과학원에서는 지난 2010~2013년까지 '육계의 폭염피해 최소화 기술 개발' 연구과제를 수행했다. 이번 과제를 통해 혹서기에 고온스트레스 방지를 위한 무창 및 개방계사의 사육방법에 대한 연구결과를 도출해 냈다.

연구를 이끈 강원대학교 박병성 교수는 "기후변화로 인해 혹서기 육계농가의 피해 발생이 빈번하지만, 혹서기 육계대책이 정립되어 있지 않은 점에 주목해 연구

과제를 수행했다"고 밝혔다. 또한 혹서기 개방계사의 현장적용 기술이 거의 없고 폭염사료와 냉각수, 역전점등 방법 개발이 필요함을 느꼈다고 덧붙였다.

이를 해결하기 위해 다음 표 [계사별 사양관리법]과 같은 방식으로 연구를 진행했으며, 그 결과 혹서기에 폭염피해 양계농가에 적용 시에 수당 증체량 194g의 증가 및 사료요구율 0.20 절감 효과를 얻은 것으로 나타났다.

[계사별 사양관리법]

1. 혹서기 무창계사에서의 사양방법

- 22일~출하 일령 : 음수(+비타민 C 200 ppm)
- 28일~출하일령(폭염기간)
 - 역전점등 : 소등(08:00~20:00), 점등(20:00~08:00)
 - 주간절식 : 08:00~18:00, 야간사료급여 : 18:00~08:00
 - 냉각수 급여 : 폭염시간(11:00~16:00) 동안 14℃ 냉각수 (+비타민 C 200 ppm)

※ 폭염사료 제조 :
일반사료 원료+대두유 5%+
당밀 2%+메티오닌 0.45%+
라이신 0.45%+비타민 C
200 ppm 혼합 제조

2. 혹서기 개방계사에서의 사양방법

- 22일~출하 일령 : 음수(+비타민 C 200 ppm)
- 28일~출하일령(폭염기간)
 - 점등방법 : 소등(20:00~23:00), 점등(23:00~20:00)
 - 냉각수 급여 : 폭염시간(11:00~16:00) 동안 14℃ 냉각수 (+비타민 C 200 ppm)

※ 냉각기 도입으로 일정한 온도의 냉각수를 계속하여 공급

삼계탕, CODEX 국제규격화 나선다

국제적 인지도 제고 및 기술장벽 해소 기대

농림축산식품부와 한국식품연구원에서는 지난 6월 12일 한류와 더불어 K-food의 대표식품으로 부상하고 있는 삼계탕에 대한 코덱스(CODEX) 규격화를 추

진기로 했다고 밝혔다.

삼계탕은 최근 미국 농무부가 한국산 삼계탕 등 가금육가공품의 수출을 허용함에 따라 올 하반기부터 미국 수출이 가능할 것으로 보이고 있다. 또한 우리

나라를 대표하는 고유의 전통식품으로서 아시아지역으로 주로 수출되고 있으나, 교역 당사국과의 축산물 검역협정으로 인해 여전히 수출상의 기술장벽이 존재하고 있다.

코덱스는 공산품에 적용되는 ISO(국제표준기구) 인증처럼 농수산물 가공식품

분야에서 국제 유통의 기준이 되는 인증이다.

이처럼 삼계탕을 코덱스 국제규격에 맞추으로써 저가·저질 제품의 국제유통을 방지하고 삼계탕의 위생안전성을 부각시켜 향후 삼계탕 수출이 원활해질 것으로 기대된다.

HOT
ISSUE

0 0 3

닭고기 부정유통문제 근절 안 됐다!

백세미, 산란노계가 토종닭으로 둔갑해 유통돼



일부 도계장에서 산란노계나 백세미 대닭이 도계되어 토종닭으로 둔갑하고 있는 것으로 나타나고 있어 토종닭 종사자들의 원성이 높아지고 있다.

지난 2012년 농림축산식품부와 토종

닭 관계자들은 FTA에 대응해 토종 종자를 보호하고 육성하여 미래의 종자전쟁에서 대비하기 위해 토종닭 종자 보호 법안을 추진했다.

이에 지난해 3월 23일 축산법 제2조가 개정되어 토종가축에 대한 정의가 마련되었다. 축산법 제2조 1의2에 따르면 “토종가축이란 제1호의 가축 중 한우, 토종닭 등 예로부터 우리나라 고유의 유전특성과 순수혈통을 유지하며 사육되어 외래종과 분명히 구분되는 특징을 지니는 것

으로 농림축산식품부령으로 정하는 바에 따라 인정된 품종의 가축을 말한다”라고 명시되어 있다. 이를 근거로 축산물위생관리법 제6조 축산물의 표시기준 1항에는 “식품의약품안전처장은 판

매를 목적으로 하는 축산물의 표시에 관한 기준을 정하여 고시할 수 있다. 이 경우 「축산법」 제2조 제1호의 2에 따른 토종가축에 대한 표시를 구분하여 정할 수 있다”라고 규정했으며, 2항에는 “제1항에 따라 표시에 관한 기준이 정하여진 축산물은 그 기준에 적합한 표시를 하여야 한다”고 명시하고 있다. 또한 이를 위반하여 적합한 표시를 하지 않거나 거짓으로 표시할 경우에는 1년 이하의 징역 또는 2천 만원 이하의 벌금에 처하도록 규정하고 있다.

따라서 토종닭이 아닌 닭을 판매할 시에는 ‘토종닭’이라는 명칭을 사용해서는 안 된다. 하지만 일부 도계장에서 삼계탕으로 사용될 백세미가 대닭으로 도계되어 토종닭으로 둔갑하며 싼 값에 판매되는 행태가 자행되고 있어 (사)한국토종닭협회에서는 이에 대해 전국의 도계장에 도계 금지를 요구하고 있다.

이에 더해 시중에서도 ‘3마리 당 만원’이라는 터무니없는 가격으로 산란노계

나 백세미를 토종닭이라고 속여 파는 행태가 적발되고 있다. (사)한국토종닭협회는 이같은 부정유통으로 인해 토종닭의 이미지가 악화되고 실제 토종닭에 대한 소비자의 불신이 높아질 뿐만 아니라 토종닭 시장 자체의 교란이 발생할 것을 크게 우려하고 있다.

(사)한국토종닭협회 관계자는 “축산물 위생관리법에서 축산물 표시기준이 마련된 만큼 백세미를 토종닭으로 둔갑시켜 판매하는 악행을 고발할 수 있는 근거가 생겼다”면서 “뿌리조차 확실하지 않은 백세미를 토종종자인 토종닭으로 둔갑시켜 판매하는 비도덕적인 행태에 대해 그 책임을 묻고 강력한 조치를 취할 것”이라며 토종닭 산업 지키기에 앞장설 것임을 밝혔다.

FTA, DDA 등 세계 시장 개방화 속에 식량자급률을 높이고 식량안보의 첨병 역할을 수행할 토종닭 산업의 안정적인 성장을 위해 부정유통 문제가 하루 빨리 근절되어야 할 것으로 보인다.

농경연, 닭고기 총 공급량 증가로 7월 육계 산지가격 1,600~1,800원/kg 전망

7월 도계 마릿수 전년 동월보다 7.0% 증가한 9,888만 마리로 사상 최고치 경신

한국농촌경제연구원(이하 농경연)은 7월 닭고기 육계 산지가격이 전년 동기보다 9~20% 하락한 1,600~1,800원이 될 것으로 전망했다.

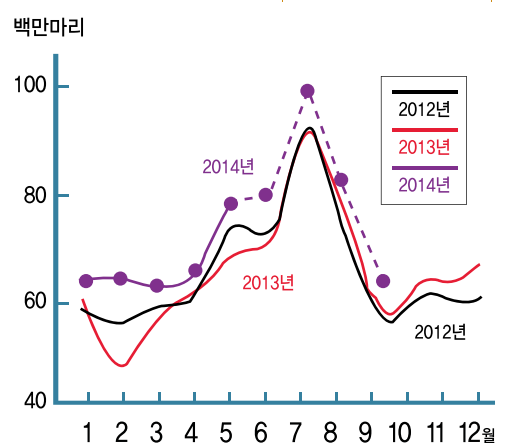
농경연은 7월 육계 사육 마릿수가 전년 동월보다 7.5% 증가하여 7월 도계 마릿수도 전년 동월보다 7.0% 증가한 9,888만 마리로 사상 최고치가 될 것이라고 전망했다. 7월 닭고기 수입량도 닭고기 수입업체들의 경쟁 심화로 전년 동

월보다 3.3% 증가한 9,387톤으로 전망했다. 냉동비축물량 증가세는 닭고기 생산증가와 수요 감소가 지속되어 지속되고 있으며 6월 8일 기준 닭고기 냉동 비축물량은 전년보다 38% 증가한 1,068만 마리였다. 특히 농경연은 중앙자문회의 결과 계열화사업체들의 비축능력이 한계에 달한 것으로 판단된다며 우려의 목소리를 냈다. 농경연은 도계 마릿수와 비축물량, 수입량의 증가로 7월 닭고기 총 공급량은 전년 대비 8.7% 증가한 12,176만 마리로 전망했다.

농경연은 7월 닭고기 수요가 소폭 증가할 것으로 전망했다. 7월에는 비가 오고 대체로 흐릴 것으로 예보되고 있어 닭고기 수요 증가는 크지 않을 것으로 예상했다. 하지만 돼지고기 가격 상승에 따른 닭고기로의 대체효과가 지속되어 7월 닭고기 수요는 전년보다 증가할 것으로 전망했다.

따라서 농경연은 닭고기 수요가 전년보다 증가하지만 공급이 더욱 크게 증가해 육계 산지가격은 전년보다 9~20% 하락한 1,600~1,800원/kg으로 전망했다.

도계 마릿수 전망



자료 : 농업관측센터 전망치

(주)참프레, 캄보디아 시장으로의 닭고기 직접 수출길 열려

닭고기 250톤 수출 라이선스 획득 후, 7월부터 100만 달러의 가금육 수출키로

최근 (주)참프레(대표 김동수)는 캄보디아 정부로부터 국내산 닭고기에 대한 수출 라이선스를 획득했다고 밝혔다.

(주)참프레에 따르면, 캄보디아 정부 관계자가 지난 6월 24일부터 25일까지 이틀간 전북 부안의 (주)참프레 본사를

방문해 사육농장과 도계장, 가공장을 직접 시찰하며 자국 수입을 위한 생산 공정, 위생상태 및 검역절차 등을 확인한 것으로 알려졌다.

(주)참프레는 캄보디아 정부의 본사 시찰 후 캄보디아에 대한 닭고기 250톤의 수출 라이선스를 획득했으며 7월부터 100만 달러 이상의 닭·오리 고기 및

가공품을 수출할 계획이라고 밝혔다.

(주)참프레 관계자는 “우선 산란노계에 대한 라이선스를 획득한 상황이나 추후 육가공 및 삼계탕에 대한 추가 공급도 가능할 것으로 기대한다”고 전하며 “특히 일반 유통뿐만 아니라 호텔 등 고급육 분야에 대한 수요도 예상되고 있어 우수한 국내산 닭고기의 수출길이

열린 것에 큰 보람을 느낀다”고 밝혔다.

이번 캄보디아 수출이 다른 나라를 거치지 않고 직접 수출하는 첫 물량인 만큼, 앞으로 캄보디아뿐만 아니라 라오스 등 동남아 시장으로의 국내산 닭고기 수출확대가 기대되는 대목이다. 따라서 향후 국내 양계농가 및 육가공업체의 국제경쟁력 향상에 기여하고 국내산 닭고기의 가격을 안정시키는 효과를 발휘할 것으로 보인다.

삼계탕 열전



삼계탕은 여름철 대표적인 보양식으로 체력보강과 원기회복을 돕는 우리네 전통식품이다. 동의보감에서 닭고기는 속을 따뜻하게 데워주고 원기를 돋우며 소

화기와 호흡기의 기능을 튼튼하게 하는 효용이 있다고 했다. 삼계탕 속의 인삼은 원기를 북돋아 주고 허탈해진 기름 안으로 끌어들여 회복시켜주며 몸 속에 마른 진액을 생겨나게 하고 소화기능을 도와 위를 튼튼하게 한다고 전해진다. 정다운 이웃과 삼계탕을 나누며 삼복더위를 이겨내는 지혜가 필요한 때이다.

■ (주)하림 즉석삼계탕

특징

직접 사육한 삼계용 닭을 당일 도계하여 인삼, 대추, 찹쌀 등과 함께 조리한 후 급속 냉동한 제품으로, 가정에서 직접 만든 것과 같은 맛을 즐길 수 있다. (중량 : 800g)

구입방법

주문전화 : 063) 860-2369

하림 삼계탕 브랜드 사이 : www.k-samgyetang.com

판매처 : 전국 할인점 및 슈퍼



■ 농협목우촌 누룽지오곡삼계탕

특징

쌀, 보리, 조, 콩, 기장을 넣어 영양이 풍부하며 싱글족을 겨냥한 제품이다. 간편하게 조리할 수 있고 소량으로 포장되어 있어 한 끼 식사에 제격이다. (중량 : 600g)

구입방법

주문전화 : 1544-0092

농협목우촌 전용인터넷마켓(엠마트) : www.m-mart.co.kr



■ 소래영농조합법인 우리맛닭

특징

국립축산과학원에서 우수 토종 재래닭 만을 선별하여 복원한 토종닭을 기초로 생산된 제품으로, 손쉽고 간편하게 즐길 수 있도록 조리된 즉석식품이다. (중량 : 1kg)

구입방법

주문전화 : 031) 964-2147

GS샵 : www.gsshop.com



■ (주)올품 엄나무 삼계탕

특징

엄나무 추출액 첨가로 육수의 개운하고 진한 맛과 영양을 즐길 수 있으며, 피로에 지친 몸을 회복시켜 주는데 으뜸인 국내산 수삼을 첨가한 제품이다. (중량 : 900g)

구입방법

주문전화 : 054) 450-8867

농수산 홈쇼핑 : www.nsmall.com

판매처 : 올품 전국 대리점



■ (주)체리부로 전통 삼계탕

특징

단백질이 풍부하고 신선한 삼계육에 인삼, 대추, 찹쌀 및 밤을 넣고 오래 끓여 국물이 진하며, 가정이나 야외에서 간편하게 이용할 수 있는 제품이다. (중량 : 800g)

구입방법

주문전화 : 043) 533-6630

판매처 : (주)델리퀵 진천매장(직판장) 및 델리퀵 전 매장



■ (주)마니커 닭터의 자연 삼계탕

특징

서울대 친환경 닭고기과학 프로젝트 '닭터의 자연' 기술력을 그대로 살려 만든 제품으로, 항균력이 증진된 유산균제를 통한 제품생산을 특징으로 한다. (중량 : 800g)

구입방법

주문전화 : 080-617-3000

마니커몰 : www.maniker.net/MallPG

판매처 : 이마트 친환경 코너



■ (주)사조화인코리아 궁중 삼계탕

특징

삼계탕 전용닭인 백세미를 주원료로 하여 고려인삼, 대추, 마늘, 밤, 찹쌀 등을 넣어 완전히 조리한 후 레토르트 파우치로 포장한 간편식 제품이다. (중량 : 800g)

구입방법

주문전화 : 061-330-6663

11번가 : www.11st.co.kr



■ 해선식품 칠갑산 구기자삼계탕

특징

신선한 칠갑산 토종 삼계육과 구기자, 수삼, 방풍뿌리, 당귀, 대추, 황기를 넣고 해선식품만의 고유한 기술로 푹 고아 만든 여름 보양식 제품이다. (중량 : 600g)

구입방법

주문전화 : 011-9422-1579

G마켓 : www.gmarket.co.kr



■ 성실축산 토종삼계탕

특징

한강 이남의 최고 궁중약백숙 명가라는 명성을 얻었던 큰나무집의 삼계탕은 약재냄새가 거의 나지 않고 기름기가 적어 여성에게도 인기있는 제품이다. (중량 : 1kg)

구입방법

주문전화 : 011-506-2676

판매처 : www.sungsilchuksan.co.kr



단체소식 양계관련단체 업무추진 활동

닭고기자조금관리위원회



개인 닭고기자조금 납입 현황(2014년 6월)

(단위 : 원)

대표자	농장명	납부금액	주 소
이봉재	경인농장	185,000 (185,000)	충남 천안시 동남구 경천면
문종길	성우농장	149,580 (441,450)	경북 영천시 북안면
정운광	다운농장	50,000 (190,000)	충남 논산시 가야곡면
이옥례	해피농장	197,160 (798,480)	전남 곡성군 검면
박순종		690,000 (690,000)	
김영세	영광농장	144,000 (285,141)	충남 천안시 동남구 수신면
이순준	노티농장	800,00 (240,000)	충남 논산시 노성면
안창우	정원농장	101,000 (219,520)	충남 홍성군 갈산면

※ 2014년 6월 자조금 납부금액 총계는 1,596,740원이며, ()는 자조금 납부금액의 누계입니다.
※ 명단에 주소가 없는 분들은 닭고기자조금 사무국에 전화주시기 바랍니다. (☎ 02-585-9974)

(사)대한양계협회



회장단·도지회장단 연석회의 개최



회장단 및 도지회장단 연석회의 진행모습

당면현안 논의

(사)대한양계협회(회장 오세을)는 지난 7일 본회 사무실에서 회장단·도지회장단 연석회의를 개최하고 본회 당면 현안에 대해 논의를 가졌다.

이날 회의는 그동안 채란, 육계, 종계업종별 추진사항과 협회 주요 사업설명 및 당면 현안이 논의되었다. 특히 농림부 고시로 지난 1985년부터 실시되고 있는 종계일반검정과 관련하여 일부 계열사에서 종계일반검정 불참을 통보한 데 대한 논의가 주요 논의사항이었는데 종계일반검정을 받지 않을 경우 AI 발생 등으로 보상비가 나갈 때 10% 밖에

보상이 되지 않는다는 점을 주지시키고 불참의사를 밝힌 계열사를 대상으로 다시 동참해 줄 것을 설득키로 했으며, 종계일반검정에 대한 고시를 의무사항으로 바꾸는 작업을 농식품부와 협의해 나가기로 했다.

한편 2014 전국 양계인대회는 오는 9월 26~27일 전북 모악산 인근에서 1,500명 규모의 양계인 및 관련인들이 참여한 가운데 개최기로 확정하였다. 또한 오는 10월 19~23일 제주도에서 개최되는 APPC(아태가금학회)와 관련해 많은 농가들이 참여할 수 있도록 노력하기로 하였다.

(사)한국계육협회



협회 사무실 이전

경기도 분당에서 안양으로 이전

본회는 근무환경 개선을 위해 지난 6월 26일(목) 경기도 분당에서 안양으로

사무실을 이전했다. 이전한 주소는 아래와 같으며, 전화번호와 팩스번호는 전과 동일하다.

- 아 래 -

- 이전주소 : 경기도 안양시 동안구 별말로 123(관양동 792-2) 평촌스마트베이 A동 605호
- 전화번호 : (031)707-5722~4(전과 동일)
- 팩스번호 : (031)707-5725(전과 동일)

2014년도 정기총회 개최



2014년도 정기총회

도가 시행되는 등 어려움이 많을 것으로 예상되므로 협회에서는 이 같은 어려움을 해결하는데 역량을 집중할 것”이라고 강조했다.

먼저 올해 중점추진 사항으로 검사공영화에 따른 문제점 해소를 위해

올해 1,177백만원의 사업계획 확정

본회는 지난 6월 27일 경기도 안양시 동안구 소재 협회 회의실에서 2014년도 정기총회를 개최하고, 2014년도 주요사업 추진계획 및 수지예산(안)을 승인했다. 올해 협회 정기총회가 늦어진 것은 지난 1월 16일 발병한 AI가 장기화 되면서 그동안 협회에서는 모임을 자제해 왔었다. 그러나 더 이상 미룰 경우 협회 운영에 차질이 빚어질 것을 우려해 이번에 사무실 이전과 함께 총회를 갖게 된 것이다.

이날 정병학 회장은 인사말을 통해 “먼저, 오늘 회의는 협회 창립 이래 처음으로 육계사육농가협의회장이 참석하는 회의라 더욱 의미있다”고 밝히고, “지난 한 해 협회에서는 원종계 및 종계감축, 12차례에 걸친 수급조절회의 등을 통하여 회원사들의 적자경영을 면하였으며, 제도개선 차원에서도 닭고기 재냉동의 허용, 닭고기 외부창고 이용 허용, 부산물 처리방안 정리 등 나름대로 바쁜 한해를 보냈다”며, “올해도 7월부터 검사공영제

식약처, 농림축산식품부와 함께 유럽과 미국의 선진제도를 둘러보고, 검사원 문제, 검사수수료 문제, 도축금지조항에 대한 문제, 외부냉동의 문제, 닭고기 유통 온도의 문제 등을 개선토록 법개정 작업을 강력히 추진할 계획이다.

또한 생산비 이하로 떨어진 닭값의 회복을 위해 종계감축과 성적이 떨어지는 병아리의 농가 공급 중지, 신규로 부당하게 입식하는 계열업체에 대한 대응 등도 할 예정이다.

아울러 AI SOP 개정안에 업계의 의견이 최대한 반영되도록 하여 산업이 정상적으로 발전될 수 있도록 할 예정이며, 육계산업의 경쟁력 제고를 위해 종계장의 시설현대화, 하우스피커 지원, 도축장 사용전기로 농사용 적용, 가축통계시스템 개선 등을 적극적으로 추진할 계획임을 분명히 했다.

한편 협회는 올해 일반회계 895백만원, 간행물특별회계 282백만원 등 총 1,177백만원의 사업계획을 확정했다.

제1차 육계사육농가 분과위원회 개최

초대 위원장에 백승립 회장 선출

본회 육계사육농가 분과위원회를 이끌어 갈 수장으로 (주)체리부로 백승립 회장이 선출됐다.

본회는 지난 6월 12일 경기 성남시 분당 소재 수의과학회관 5층 회의실에서 2014년도 제1차 육계사육농가 분과위원회를 개최하고, 육계사육농가 분과위원회 위원장, 부위원장 및 협회농가 임원을 선출했다.

이에 분과위원장에는 (주)체리부로 백승립 회장이, 부위원장에는 (주)하림 이광택 회장이 선출됐다.

또 협회 농가 부회장에는 육계사육농가 분과위원장이 선출됐으며, 이사는 분과위원 전원, 감사는 (주)올품 이부환 회장이 선출됐다.

이날 정병학 회장은 인사말을 통해 “오

늘 회의는 우리 육계산업이 농가와 계열 주체가 한마음 한뜻으로 힘을 합치지 않으면 안 된다는 뜻에 따라 지난 5월에 총회 개최를 위한 이사회에서 각 계열사 농가협의회 대표님과 농가 대표님들 등을 대의원으로 확정된 바 있어 대의원 선출 규정에 의거 농가 대의원님들은 육계사육농가 분과위원이 되셨으므로, 오늘 육계사육농가 분과위원회를 개최하게 된 것”이라고 설명하고, “오늘 회의가 우리 육계산업이 한 단계 발전할 수 있는 계기가 되었으면 하는 바람”이라고 말했다.

한편 이날 회의에서는 2014년도 협회 주요사업 추진 계획 FTA 축산대책 요구사항, AI SOP(긴급행동지침) 개정 추진사항 등 업계 현안에 대해 설명하고 함께 고민하는 뜻 깊은 시간이었다.

한·중 FTA 체결에 대비해 중국시장 현지조사

농림축산식품부 주최로 『수출농업 경쟁력강화 농업인단체 중국시장조사』관련 현지조사가 지난 6월 23일부터 동월 27일 4박5일 중국(북경, 산둥성 일대)에 축산 25명, 원예 75명이 파견되어 진행되었다.

대한양계협회, 한국토종닭협회, 한국오리협회, 한국농업경영인, 한국농촌지도자, 전국새농민회, 전국한우협회, 한국낙농육우협회, 대한한돈협회, 한국중축개량협회, 한국양봉협회, 한국사슴협회, 농협중앙회 관계자 등으로 이뤄진 농축산 조사단은 북경 왕징재래시장, 롯데마트, BHG(고급마켓), 축목업협회, 신발지육우 도매시장 등을 방문해

중국 농축산물 실태를 조사 하였다.

현지조사단 간담회에서는 “대 중국 수출 확대 전략”으로 △한·중 FTA를 도약의 큰 지렛대로 활용 △한국 농식품의 안전성 △한류 마케팅 적극활용 △중국 소비자의 기호 반영으로 제품 다양성 등을 주중한 국대사관 조일호 농무관이 참석하여 설명하였다. 이에 현지조사를 통해 △중국시장 현지조사단은 중국산 농축산물 생산유통구조 현황 및 수출유망 농식품 발굴 △한국 농축산물의 경쟁력파악 및 중국산 농축산물의 생산, 가공, 유통 등 6차산업화 현황 조사를 하였다.

(사)한국토종닭협회



수급안정대책회의 개최



수급안정대책회의에서는 다가올 복 시즌까지 덤핑을 자제하자는 데 합의했다

육농가는 생산비 이하로 극심한 피해를 보았다. 본 협회에서는 농가, 회원사 소득을 위해 소비촉진행사 등 노력으로 생산비 이상으로 올리기 위해 노력을 했다.

본 협회에서는 수급안정대책회의에서 앞으로 다가올 복 시즌까지는 덤핑자제를 당부하며, 참석자 모두 적극적으로 협조하기로 하였다.

수급안정대책회의는 지난 7월 1일 대전 유성 소재 한 식당에서 개최했다.

AI발생으로 지난 6개월간 토종닭 사

마사회 용산 장외발매소의 입점 및 정상운영 기자회견 참석



마사회 용산 장외발매소 정상운영을 촉구하는 집회 및 기자회견 모습

“반대단체 불법행위 중단하라”

본 협회는 지난 7월 1일 농축산 단체, 한국마사회 직원과 유관단체 직원 500여명이 모인 마사회 용산 장외발매소의 정상운영을 촉구하는 집회 및 기자회견

이 열렸다.

이날 집회 및 기자회견에서는 ‘경마산업의 순기능’과 ‘반대단체의 불법행위’ 지적하며, 마사회 용산 장외발매소의 정상 운영을 촉구하였다.

본 협회 문정진 상임부회장은 “축산발전기금은 AI의 방역 등 축산업 발전에 기여하고 있으며, FTA 등 고통을 겪고 있는 농가들에게 큰 힘”이라고 말했다.

육계질병가이드 /
육계에서의 다리이상증

사양관리기술, 환기시설 등이 발달함에 따라 예전만큼 고온스트레스로 인한 피해가 크진 않지만, 여전히 더운 여름날 닭을 잘 키우는 것은 쉽지 않습니다. 이는 닭 자체가 고온에 적응하기 힘든 생리적 특성을 가졌기 때문입니다.

일반적으로 닭 사육에 적절한 온도범위는 16℃~24℃입니다. 하지만, 닭은 조류의 특성상 땀샘이 없어 아무리 더워도 땀을 흘리지 못하므로 다른 방법을 통해 체온을 내리는데, ① 호흡을 통해 수분을 증발시키거나, ② 날개를 벌리고 체표의 혈류순환을 늘려서 열을 배출하고자 합니다. 따라서 기온이 높아질수록 체열을 발산하기 위해, 호흡은 더욱 가빠지는데 최종적으로 개구호흡(panting)의 양상으로 들어갑니다. 사람의 경우 땀을 배출하면서 따로 근육을 사용하지 않지만 닭은 호흡의 형태로 열을 배출하기 때문에 가빠게 숨을 쉴수록 근육을 사용하여 몸에서 열이 발생하는 모순적인 상황에 처하게 됩니다. 이러한 점이 닭이 고온에 적응하기 힘들게 만드는 생리적 특징이라 할 수 있습니다.

또한 호흡이 가빠짐에 따라 혈액에 있는 이산화탄소가 더 많이 배출됩니다. 사이타에서 김(이산화탄소)이 빠지면 멍멍해지듯이, 닭의 체액 또한 이산화탄소가 빠지면서 약염기 쪽으로 기울어집니다. 고온으로 빠지는 수분을 보충하고 열을 내리기 위해 수분섭취량은 늘고, 높아진 체온으로 인해서 체내대사가 빨라지면 서 연변이 발생함에 따라 체내의 균형을 맞추는 중요한 전해질들이 손실됩니다. 이렇게 손실된 전해질로 인해 고온스트레스를 받은 닭들은 활력을 잃고 증체율이 떨어지게 마련입니다.

이러한 닭의 생리적 특징을 살펴보면 고온스트레스에 대처할 수 있는 몇 가지 팁을 얻을 수 있습니다.

- ① 공기 유속을 높여줘서 호흡 외의 방법으로 체열을 빼줌(순환 팬 활용, 계사 내부에 팬 설치)
- ② 손실된 전해질을 보충하여 닭의 활력도를 증가시킴(전해질 제제 투여)

문의처: powerseeker@hanmail.net.

(제공 : 고려비엔피 정윤석)

Today's
맛 있는
닭고기 요리

닭갈비라이스 롤

닭고기를 이용해 만든 매콤하고 감칠맛 나는 닭갈비를 라이스 롤 속에 넣어 한 끼 식사로 손색없는 요리이다. 닭갈비에 많이 곁들여 먹는 양배추를 롤로 만들어 아삭한 양배추와 매콤한 닭갈비가 어우러져 맛이 일품이다.

재료 닭 1마리, 계란 3개, 김 2장, 깻잎 10장, 양배추 50g, 밥 1공기(소금 1/2작은 술, 참기름 1작은 술, 깨소금 1작은 술), 생강즙 1작은 술, 청주 1큰 술

닭갈비 양념장 고춧장 2큰 술, 고춧가루 2큰 술, 간장 2큰 술, 청주 1큰 술, 맛술 1큰 술, 설탕 1큰 술, 물엿 1큰 술, 다진 마늘 1큰 술, 생강즙 1작은 술, 참기름 1/2큰 술, 후추 약간, 양파즙 1큰 술

Cooking

1. 닭 1마리는 뼈를 발라내어 먹기 좋은 크기로 썰어 청주 1큰술, 생강즙 1작은 술로 1차 양념을 한다.
2. 끓는 물에 소금을 약간 넣고 양배추를 3분 정도 투명해질 때까지 데친 뒤 찬물에 담가 물기를 제거해 준비한다.
3. 깻잎은 먹기 좋은 크기로 썰고, 달걀은 황, 백으로 나누어 지단을 부친다.
4. 분량의 닭갈비양념장 재료를 섞어 양념장을 만들고, 1차 양념을 한 닭고기에 버무려 재운다.
5. 팬에 식용유를 약간 두르고, 양념한 닭고기를 지지다 마지막에 깻잎을 넣어 향을 살린다.
6. 밥 1공기에 분량의 양념을 섞어 밥에 간을 한다.
7. 김밥에 데친 양배추를 깔고, 그 위에 황, 백 지단, 김을 순서대로 깔고 그 위에 밥을 편 후 닭갈비를 넣고 만든다.
8. 잘 말아 준비한 닭갈비롤을 한 입 크기로 썰어 완성접시에 담아 완성한다.



자료제공 : (사)대한양계협회

퀴즈 낱말맞추기

1		12			11
2				10	
3	4		7		9
	5				
6			8		

◇ 가로풀이

- 2 경찰서의 관할 지역 안에 있는 동마다 경찰관을 파견하여 경찰 업무를 일차적으로 처리하도록 만든 곳
- 3 치아와 그 주변 조직 및 입안의 생리·병리·치료 기술 따위를 연구하는 의학, 또는 병원의 그 부서
- 5 그림을 그리는 데 쓰는 종이
- 6 식용하는 온갖 동물의 살
- 7 학용품과 사무용품 따위를 파는 곳
- 8 기관차에 여객차나 화물차를 연결하여 궤도 위를 운행하는 차량
- 10 학생이 되어 공부하기 위해 학교에 들어감
- 12 매우 강하여 겨룰 만수무박이 없음, 또는 그런 사람

◇ 세로풀이

- 1 축산관련 법규를 위반하는 자를 신고해 포상금을 받는 사람들을 일컫는 말
- 4 한 상태에서 다른 새로운 상태로 옮겨가거나 바뀌어 가는 도중의 시기
- 7 드나드는 문을 지키는 사람
- 9 낮에 끼니로 먹는 음식
- 10 농장 내에서 신선한 공기를 갈아넣는 구멍
- 11 외국에 머물면서 공부함
- 12 어느 단체나 정당에도 속하여 있지 않음, 또는 그런 사람

75호 정답

	하	이		이	고
하		이	하	고	
하	하	고		하	이
	이		하	하	
하	하	고	하	하	하
하		하	고		하



양계비법전수 닭에서 음수를 이용한 백신 접종 방법은?

- ① 급수라인의 물때를 벗기고 청결하게 한 후 항생제 또는 비타민제를 급여한다.
- ② 백신하기 전에 급수기와 니플이 올바르게 되어 있는지 확인하여야 하며, 청소할 때에는 비누나 소독제를 사용하여서는 안 된다.
- ③ 백신하기 전에 30분에서 90분 정도는 단수를 실시하여야 한다.
- ④ 니플급수기의 경우는 급수탱크를 완전하게 비워야 한다.
- ⑤ 급수 소요량을 정확히 예측하여 2시간 이내에 모두 소비될 수 있도록 하여야 한다. 2시간에 먹을 수 있는 양의 산출은 1일 소비량의 1/7정도가 적당하다.
- ⑥ 음수백신에 이용되는 물에는 2.5g/l의 탈지분유를 용해하여 이용한다.
- ⑦ 계군의 일령 및 접종수수에 알맞은 백신을 일반적인 증류수에 희석하여 미리 준비된 음용수에 고르게 희석한다.
- ⑧ 급수기에 백신 희석액을 채워 급수라인에 내려 보내고 라인 끝의 마개는 개방시켜놓고 백신액이 다 채워질 때까지 기다렸다가 닫아둔다.
- ⑨ 계사 내부를 서서히 돌아다니면서 백신액이 고르게 도달하는지 그리고 모든 개체가 섭취하는지를 확인하여야 한다.
- ⑩ 백신액이 모두 소비되면 염소소독제가 함유되지 않은 깨끗한 물을 급수탱크 끝까지 채워준다.
- ⑪ 최종적으로 정상적인 급수를 실시한다.

〈출처 : 농촌진흥청 국립축산과학원 '닭기르기 100문100답'〉

AI의심축 신고전화(1588-4060)

방문자 등 외부인

- ⇒ 농장출입구에 '방역상 출입금지' 안내문 부착
- ⇒ 발판소독조, 분무소독시설 설치, 운영
- ⇒ 외국인의 가금류농가 출입제한
- ⇒ 동물약품·사료·채혈요원 등 방문자의 사전 약속 및 청결한 의복·신발 착용
- ⇒ 계사 출입 시 깨끗한 방역복·장화를 착용하고 출입문에서 장화 침지 소독

출입차량 ⇒ 모든 차량은 농장 출입구에서 세척 및 소독 실시

AI 차단방역 철저
AI 예방을 위해서는 철저한 차단방역과 주기적 소독 필수

농장주, 관리인 등 농장근무자

- ⇒ 주 1회 이상 소독을 실시하고, 농장 출입자를 철저히 통제
- ⇒ 계사출입시 발판소독 및 장화 갈아신기 생활화
- ⇒ 철새도래지 및 서식지, 가축시장, 부화장, 집하장, 도계장, 사료공장, 분뇨처리장 등의 방문 자제
- ⇒ AI발생국 여행 자제(베트남, 캄보디아, 미얀마 등)
- ⇒ 외국인 근로자 고용 시 철저한 소독 및 교육 실시
- ⇒ 살충 및 구서(쥐잡기) 실시