

## 양계업의 허브를 꿈꾸며, 세계 시장 진출 가속화



▲ 새롭게 도약하는 태국의 양계산업(집하장 모습)

태국은 지난 2004~5년 고병원성시의 여파로 해외 닭고기와 계란의 수출이 중단되면서 양계산업이 큰 타격을 입었다. 하지만 정부의 노력과 농가들의 방역의식고취 등으로 1년이 넘게 시가 발생되지 않아 예전의 모습을 되찾는 듯 했으나 금년 다시 시가 발생하면서 다시 긴장이 감돌고 있다. 정부 관계자에 따르면 시와 관련하여 태국은 3개월에 한번씩 전 계군에 대해 지속적으로 모니터링을 실시하고 있으며, 이상 징후가 나타나더라도 가까운 지역의 실험실을 이용하여 쉽게 결과를 얻을 수 있고 발생지역 5km 내의 가금류는 국가의 지침을 받아 살처분을 하고 있는 것으로 나타났다. 1년간 청정지역이 유지되면서 닭고기 수출도 많아지고 있으며, 시 발생에도 불구하고 국내 소비는 정상수준을 되찾아 가고 있다는 것을 느낄 수 있었다.

### 규모는 작아도 위생개념은 완벽

태국의 채란업을 보면 전체 3만농가에서 3,800만수의 산란계가 사육되고 있다. 계란 생산개수는 1

년에 98만개로 우리나라와 비슷한 물량이 생산되는 것으로 파악되었다. 계란 1개당 생산비는 49원(1.9바트)이며, 1인당 1년에 145개의 계란을 소비하는 것으로 나타났다. 계란 수출은 홍콩과 아프리카에 1억4천만개(전체 1.42%)가 수출되고 있는 것으로 나타났다.

저널리스트 행사 기간중 방문한 곳은 태국 북부지역의 치앙마이 인근의 채란농장이었다. 영농조합의 한 구성원으로 활동하고 있는 이 산란계농장은 1개동을 운영하고 있는데, 사육규모는 9,990수로 우리나라에 비해 크지 않지만 외부차량 소독기는 물론 농장내에 진입하는데도 장화를 갈아신고 들어갈 수 있도록 되어 있어 방역에 대한 인식이 철저하였다.

내부시설은 A형케이지 2단 8열로 되어 있고 무창 터널식으로 환경적으로 훌륭한 시설을 갖추고 있었다. 계사내에는 음악이 지속적으로 흘러나와 생산성 향상을 위한 노력을 엿볼 수 있었다. 규모는 작았지만 방역, 환경 등 경영관리 면에서는 어느 곳 못지않음을 느낄 수 있었다. 이 농장은 그동안 싸움닭을 전문으로 기르다가 산란계로 전업한지 1년여 밖에 안 되었는데 이는 AI여파로 싸움닭 시장이 줄어들면서 나타나고 있는 태국 양계업의 한 면을 엿볼 수 있었다.

이 농장에서 생산된 계란은 조합에서 운영하는 인근 집하장으로 이동되는데, 선별기를 통해 난좌에 담겨 시중으로 유통된다. 한편에는 직접 자가배합을 하는 사료배합 작업장이 있었다. 태국은 모든 사료원료를 자급할 수 있기 때문에 생산비 절감효과를 가져올 수 있는 강점이 있다. 난좌는 플라스틱 난좌를



▲ 치앙마이 인근의 9,900수 규모의 산란계 농장



▲ 농장 입구를 통과하기 위해서는 소독시설을 통과해야 한다.



▲ A형 2단 케이지면서도 무창, 단열을 통한 터널식 환기로 환경관리가 완벽히 이루어지고 있다.

사용하고 있었다. 질병에 민감하면서도 1회용 종이 난좌를 사용하지 않는 것이 궁금하여, 문의를 해 본 결과 1년전 AI가 전국으로 확대될 당시 1회용 난좌로 거의 바꾸었으나 이제는 AI에 대한 공포심이 사라지면서 다시 플라스틱 난좌를 사용하는 추세라 설명하였다. 태국에서는 AI에 대해서 크게 신경을 쓰고 있지 않는다는 것을 알 수 있었다.

### AI이후 개인사육업자 사라져

육계산업의 경우 과거에는 개인사육업자들도 있었지만 조류인플루엔자(AI) 발생 이후 계열화로 흡

수되면서 이제는 개인 사육업자들이 태국에는 존재하지 않는 것으로 나타났다. 조류인플루엔자가 낳은 새로운 변화이다.

태국에는 25개정도의 계열사들이 있는 것으로 파악되고 있다. 전체 사육수수는 1년에 832백만수에 달하며, 106만톤의 닭고기가 생산된다. 닭고기 생산비는 kg당 754원(29바트)으로 1년에 약 11.5kg을 소비하고 있다. 현재 수출은 26만톤의 열처리 닭고기를 수출하고 있는데 한국을 비롯해 일본, EU, 싱가포르 등이 주요 수출국으로 자리 잡고 있다.

우리나라에 가열 닭고기를 수출하고 있는 베타그로 그룹의 가공공장을 방문할 기회를 가졌다. 2개 지역에 30만수의 도계시설과 3개의 가열 닭고기 생산공장을 갖고 있는 베타그로그룹 가공공장에서 생산되는 가열 닭고기는 유럽과 아시아 지역에 수출되고 있는데 아시아는 우리나라를 비롯해 일본, 싱가포르에 주로 수출되고 있다.



▲ 베타그로 그룹의 열처리 가공공장 내부광경(상), 열처리된 닭고기의 이동과정(하)

닭고기 제품은 TH10과 TH49의 이름으로 생산되고 있으며, 2006년 3만톤의 열처리 닭고기를 생산한 바 있으나 앞으로 2년 후 5만톤으로 그 물량을 늘려갈 예정임을 밝혔다.

베타그로 그룹은 태국의 최대 식품회사인 CP그룹 다음으로 큰 회사이다. 1967년에 설립된 이 회사는 현재 국내의 35개 지사에서 17,000명이 종사하고 있으며, 식품안전보증 시스템(FSQA)을 통해 ISO 9001(2000), GMP, HACCP와 TQM(전제품 품질관리) 시스템, ABCP(닭고기 생산보증) 프로그램을 바탕으로 식품의 안전성을 최우선으로 삼고 있다. 이를 증명하듯이 74명의 연구진이 근무하고 있는 BSC(베타그로과학연구센터)에서는 사료, 동물 질병, 생산품에 대한 연구가 이루어지고 있으며, 고병원성AI에 대해 진단할 수 있는 장비도 갖추고 있다는 설명을 들을 수 있었다.



▲ 베타그룹 연구소(상), 안전성에 중점을 두어 어떤유해요소도 차단할 수 있는 시설을 자랑한다.(하)

## 두 마리 토끼를 잡기위해

지난 1월호에 이어 2회에 걸쳐 아시아에서 세계규모로 개최되는 VIV Asia 홍보와 태국의 양계산업을 살펴보았다. 단면을 보고 전체를 판단하기는 어렵겠지만 전체적으로 둘러본 태국의 회사 및 농장들은 철저한 위생관리와 소비자를 위한 배려로 식품의 안전성을 최우선으로 지향하는 느낌을 받았으며, 세계시장 진출을 위한 부단한 노력이 이루어지고 있다는 것을 알 수 있었다.

특히, AI 발생에도 불구하고 다시 양계 강국의 면모를 자랑하고 있는 태국이 아시아의 허브로 자리매김하려는 느낌을 강하게 느낄 수 있었다. 박람회를 통해 그들은 태국 양계산업 홍보 및 수출시장 확대 등 두 마리 토끼를 잡고 있었다.

취재 | 김동진 편집장  
dj@poultry.or.kr

