

치솟는 치킨값, 육계값 하락 부추겨

소비위축에 육계 평균 산지 가격 1kg 1088원...생산비보다 낮아져 양계농가 "치킨값 상승 소비 위축 불러...수입산 할당관세 등 검토해야"

소비자들이 사먹는 치킨 가격은 계속 오르는데, 양계농가가 도매상 등에 공급하는 닭고기 가격은 오히려 하락하면서 농민들이 아우성이다. 기특이나 생산비도 오르는 상황에서 수입 닭고기에 대한 정부의 할당 관세 정책, 치킨 소비자 가격 상승으로 소비까지 줄다보니 '닭은 키워 팔면 팔수록 손해 보는 구조'가 개선되지 않고 있는 실정이다.

17일 축산물품질평가원 축산유통정보에 따르면 육계(1kg) 산지 가격은 지난 15일 기준 906원을 기록했다. 지난 2021년 6월 이후 가장 낮은 수준이다.

육계 산지 가격은 이달 들어 지속적으로 하락하고 있다. 지난 10월 중순까지도 육계 산지 가격은 1kg 당 1300원을 웃돌았지만, 지난 12일 1171원, 13일 1025원을 기록한 데 이어 지난 14일 910원, 15일 906원으로 1000원 선도 무너지면서 연일 급락하고 있다.

이달 1~15일 육계(1kg) 평균 산지가격은 1088원으로, 지난해 동기(1512원)와 지난 2022년 동기(1811원) 대비 각각 28.04%, 39.92% 하락했다.

해마다 육계 산지 가격은 대폭 하락하는 반면, 생산비는 국제 곡물 가격 상승 등으로 지속 상승해 왔다.

통계청의 '축산물 생산비' 자료를 보면 육계(1kg) 생산비는 지난 2022년 기준 1431원으로 전년 대비 119원(9.0%) 증가했다. 이어 이듬해인 지난해 육계 생산비 역시 1561원으로 130원(9.1%) 상승했다.

정부 역시 이같은 상황을 감안해 육계 도축 등 생산량을 줄이는 등 육계 수급 안정 대책을 마련했지만 효과를 보지 못하고 있다.

대한양계협회가 지난 12일 발표한 '양계속보'에 따르면 지난 1~11일 육계 도축 마릿수는 2355만 8000마리로 전년 동기(2527만 2000마리) 대비

6.8% 감소했다. 생산량은 대폭 줄었지만, 육계 가격은 끝없이 추락하고 있다.

이처럼 육계 산지 가격 하락과 생산비 상승이 맞물려, 국내 양계업계에서는 키워서 팔 수록 손해만 보고 있는 실정이다.

뿐만 아니라 양계업계에서는 올해 역시 육계 생산비가 더 상승할 것으로 전망하고 있다. 대한양계협회는 최근 올해 육계(1kg) 생산비를 1600원으로 추정했다.

양계업계에서는 정부의 수입 닭고기 할당관세 유지, 코로나19여파 등 경기침체 장기화로 인한 외식 등 소비 위축, 매년 경쟁하듯 치킨 가격을 올려 닭고기 소비를 둔화시키고 있는 치킨 프랜차이즈 등을 육계 산지 가격 하락의 원인으로 꼽았다. 현재 저렴한 수입 닭고기 할당관세 물량이 3년째 누적된 가운데, 소비 침체로 재고 물량까지 증가했기 때문에 육계 산지 가격이 하락했다는 것이다.

농림축산식품부 육계 수급 관계자는 "육계 가격 하락에 대해 비축량, 재고량 등을 파악하고, 업계 의견을 수렴하겠다"면서도 "수입산 할당관세 등에 대해서는 검토하고 있지 않다"고 밝혔다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr



광주축산농협 종합타운 본격 운영

광주지역 축산인들의 숙원인 축산종합타운이 준공, 본격 운영에 들어간다.

광주축산농협은 지난 15일 광주시 서구 상무대로 축산농협 종합타운에서 강기정 광주시장과 김호상 축산농협 조합장, 조합원 등 700여명이 참석한 가운데 준공식을 갖고 새로운 광주축산농협의

로의 도약을 선언했다.

1년 6개월만에 준공한 종합타운은 지하 1층·지상 3층(연면적 5701.18㎡) 규모로, 육가공작업장·마트사무실 및 창고(지하 1층), 하나마트(1층), 사무실·대·소회의실(2~3층) 등을 갖췄다.

축산농협측은 종합타운을 통해 축산물유통 및

판매, 금융업무를 제공하는 등 조합원과 고객편익을 높이는 데 공을 쏟을 예정이다.

김호상 광주축산농협 조합장은 "광주축산농협 종합타운은 교육과 상조금융, 정보공유의 토털 허브로 농·축산인들에게 사랑받는 공간이 될 것"이라며 "도시형 축협으로 농·축산인의 복지와 권익 증진 뿐 아니라 도농상생과 지역사회를 위해 더 많은 역할을 할 것"이라고 말했다.

/김지음 기자 dok2000@kwangju.co.kr

올해 햅쌀 생산량 358만5000 t ...5만6000 t 초과 생산 전망

올해 햅쌀 5만6000 t이 초과 생산될 것이라는 전망이 나왔다. 정부가 예상했던 초과 생산량보다도 감소 폭이 커 부실한 통계에 대한 비판이 다시 제기된다.

17일 통계청이 발표한 '2024년 쌀 생산량조사 결과'에 따르면 올해 햅쌀 생산량은 358만5000 t으로 전년(370만2000 t) 대비 3.2% 감소했다.

지난 10월 쌀 예상 생산량이 전년보다 1.2% 감소할 것이라는 예상보다도 훨씬 큰 감소폭으로, 이로써 올해 쌀 생산량은 지난 2021년(350만7000 t) 이후 최저 수준을 기록했다.

앞서 농림축산식품부(농식품부)는 내년 쌀 소비량을 지난해보다 7만8000 t 감소한 352만 9000 t으로 예측한 바 있다. 이에 따라 농식품부는 올해 햅쌀 5만6000 t이 남을 것으로 예측했다. 정부와 통계청은 매년 쌀 생산량과 소비량 등을 조사하고 있지만, 일부 표본조사 등의 한계로 쌀 수급대책은 틀어지고 있는 실정이다.

정부는 쌀 과잉 공급으로 산지 쌀값이 지속 하락하고, 1가마니(80kg) 당 20만원이라는 정부의 쌀 값 약속도 지켜지지 않으면서 벼 재배면적을 줄이는 등 쌀 생산량 줄이기를 3년째 지속하고 있다.

실제 국내 최대 쌀 생산지인 전남의 경우 올해 쌀 생산량이 70만9368 t으로 전년보다 3.8% 감소했다. 이밖에도 충남(-2.9%), 전북(-6.4%), 경북(-4.3%) 등 쌀 주요 생산지 뿐만 아니라 전국 17개 시도 가운데 13개 시도에서 쌀 생산량이 감소했다.

올해 재배면적 역시 69만7713ha로 지난 1975년 이후 최저치를 기록했다. 지역별로 전남(-1.4%), 충남(-1.4%), 전북(-2.8%) 등을 비롯해 11개 시도에서 줄어든 것으로 집계됐다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr



농산물품질관리사 김대성 기자의

'농사만사'

콩 수확은 베는 것이 아니라 꺾는 것?

소규모 콩 농사 고전적 수확 방식...탈곡기 사용·콤바인 쓰는 세상

논에 심었던 콩을 수확하면서 애를 먹고 있다. 옆에서 일을 돕던 아내도 "잘못 지어서 망정이지, 잘됐으면 큰 일 날뻔했다"라며 핀잔을 한다. 기계를 써서 해야지만 수확할 양도 시간도 여의지 않아 수작업으로 하는 통에 푸념하는 것일 텐데, 농사를 잘 짓지 못한 장본인인 이상 대꾸할 여지도 없다. 할릴없이 콩대를 낮으로 베고 말려 털기를 반복하는 수작업에 나섰지만 '콩 털기 지옥'에 빠진 듯 하다.

'콩 수확은 베는 것이 아니라 꺾는 것'이라는 말이 있다. 콩은 콩잎이 떨어지고 콩깍지가 누렇게 변할 때 예초기나 낫 등을 이용해 수확하기도 하는데, 콩대가 잘 말랐다면 직접 손으로 꺾는 방법도 있다. 예전에 기계화가 되지 않았을 때 콩을 수확하는 고전적인 수확법인데 요즘 기계화된 농가에서는 콤바인을 이용해 수확하기에 '콩은 꺾는다'라는 말은 옛말이 되어가고 있다.

콩 농사를 쉽게 봤다는 게 문제였다. 그냥 심어 놓으면 자라고 노랑게 익으면 털어 내면 되는 줄 알았는데 알아야 할 게 너무 많다. 콩 종류도 햇갈리는 사람이 공부도 없이 콩 농사를 하겠다고 나섰으니 오죽하겠는가.

콩의 종류는 용도와 크기, 빛깔에 따라 다양하게 나뉜다. 용도에 따라서는 단백질 함량이 많아 된장이나 간장을 담그는 데 쓰이고 두부를 만드는 데도 쓰이는 일반콩, 미국 등지에서 기름을 짜기에 알맞은 콩으로 발달한 유지용콩, 알갱이가 크고 영양가도 높아 밥에 넣어 먹기에 알맞은 밥밀콩, 크기가 작고 수량이 많아 콩나물 기르기에 알맞은 콩나물 콩으로 나눌 수 있다.

또 콩의 크기에 따라 왕콩, 굵은콩, 우렁콩, 중콩, 좁콩, 나물콩 등이 있고, 껍질 빛깔에 따라 검점콩, 황색콩, 파랑콩 등으로 나누기도 한다. 하지만 이러한 분류방식이 뒤섞이기도 하는데, 농가에서 재배하는 콩은 흰콩(백태) 서리태 작두콩, 동부가 대표적이다.

좀 더 구체적으로 설명하면 흰콩은 된장과 두부 등을 만들 때 주로 이용되며 단백질과 수분이 풍부해 밥에 넣어 먹으면 좋다.

검은콩 종류로는 일반 흑태, 늦기를 서리 내

릴 때 수확하는 서리태, 알곡이 작고 쥐눈처럼 까만 쥐눈이콩 서목태가 있다.

밥에 넣어 먹는 콩으로 밤콩이 있는데 삶으면 고소한 냄새가 나고 삶은 밤처럼 부드러운 밤콩이란 이름이 붙었다.

청태라는 것도 있는데 흰콩과 성분은 같지만 껍질 색깔이 파란색이어서 붙여진 이름이다. 주로 삶아서 먹는데 추석날 송편에 이 콩을 넣기도 한다. 콩서리를 해서 먹는 게 바로 이 콩이다. 메주나 두부를 만든데도 쓰인다.

울타리콩이라는 것도 있다. 강남콩의 한 종류로 얼룩덜룩한 무늬가 있는 것이 특징인데 단백질이 많이 들어있으며 떡이나 고물을 만들 때 주로 이용된다.

흔히 차로 우려내 먹는 작두콩은 흰색이며, 다른 콩에 비해 크기가 매우 크다. 흔히 '도두'라고도 불리는데 비타민 B1과 B2가 다른 콩의 3~5배 정도 더 들어있다고 알려져 있다.

꼬투리가 가장 긴 콩으로 수확후 햇볕에 말려서 먹는 동부도 빨 수 없다.

이 외에도 우리 속담 '콩 심은 데 콩 나고, 팥 심은 데 팥 난다'와 콩이 팔리려면 생각나는 팥도 콩농사의 주요 작물이다.

이번 고초가 콩의 종류가 많다 보니 심는 시기도 익는 시점도 제각각이어서 콩 농사 초보로선 감당할 수 없는 일이라는 생각도 했다.

어쨌든 콤바인으로 베어내는 것은 아닐지라도 탈곡기를 대어해 콩 수확을 해보려면 꿈은 허무하게 사라지고야 말았다. 하지만 수확이 없는 것은 아니다. 쉬운 농사는 없다는 것을 알았기 때문이다. 콩은 심어만 놓으면 잘 자라지만, 말 그대로 심어만 놓으면 수확이 거의 없다는 점과 물도 주고 거름과 비료도 하고 정성 들여 관리해야만 당당하게 기계화 수확의 혜택을 누릴 수 있다는 것도 깨달았다. 결국, 콩 털기 지옥에서 빠져나올 방법은 오직 콩농사라고 선

불리 보지 말고 잘 짓는 방법밖에 없는 것이다. 그래서 콩 수확은 꺾는 것이 아니라 결국 베는 것, 정확히는 기계로 하는 것이라는 게 정답이다. /bigkim@kwangju.co.kr

전남도농업기술원, 양파 활용 캐러멜소스 상품 출시

전남도농업기술원이 최근 전남 대표 특화작목인 양파를 활용해 개발한 캐러멜소스 '브라운어니언 소스' 제품을 출시했다. 한 병에 양파 6개를 담았다.

무안에서 생산한 양파를 캐러멜라이징(당류의 열분해로 인한 비효소적 갈변반응) 과정을 통해 양파가 가진 천연 당으로 풍미를 높이고, 양배추

를 첨가해 양파의 불쾌한 냄새를 줄였다. '브라운어니언 소스'는 첨가물 없이도 육류나 생선 요리의 잡내를 제거하고, 볶음이나 면 요리의 감칠맛과 향을 살릴 수 있는 특징이 있다.

김행관 전남도농업기술원장은 "이번 제품이 다양한 유통채널에 입점되도록 지원해 농가소득 향상에 기여하겠다"고 말했다. /윤현석 기자 chadol@

[대한의사협회 의료광고심의필 제 240326-중-166833호]

[광고]

허리 통증이 심할때는 첨단우리병원



허리 디스크 협착증

미세현미경 수술
척추 내시경 수술
고주파 수핵 감압술
척추 유합술

튼튼한 척추 튼튼한 관절
첨단우리병원

대표전화. 970-6000
광주과학기술원 / 호수공원 앞

신협이 활짝 피었습니다

든든한 금융의 힘으로
따뜻한 협동의 힘으로
당신을 평생 어부바 하겠습니다



평생 어부바
신협