

채식가가 되어야 하는 101가지 이유들

1. 미국 농무성의 공식발표에 의하면, 미국의회에서 통과된 동물보호법의 적용에 있어서 "식용으로 길러진 동물들은 동 법에서 특별히 제외된다"고 한다. 사실상 주정부나 연방정부로부터 가축동물들에 대한 보호대책이 전혀 없는 상황에서, 제도적인 잔인성과 학대는 아직까지 보통으로 여겨지고 있다. 소득이 위주가 되는 사회에서 으레 그러하듯이, 법적으로 말해서 미국에서는 가축동물들에 대한 잔인성과 학대는 대개의 경우 불법이 되지 않는다.
2. 공식적인 정부보조방침에 힘입어, 미국 축산업은 불과 한 세대 동안에, 상상할 초월하고 믿을수 없을 만큼 극악무도한 법인단체가 되었다. 미국에서 매해 도살되는 70억이 넘는 가축들은, 사실상 오늘날의 전례없이 위험스럽고 도저히 인정될수 없는 농물위주의 방법들이 모두 동원된 고도로 기계화된 공장 시스템의 산물이다.
3. 지구상에는 항상 약 13억 마리의 가축들이 있는데, 이것은 고기와 그 부산물을 얻기 위한 인간의 과도한 수요를 만족시키기 위하여 인공적으로 그렇게 엄청난 숫자를 이루며 존재하는 것이다. 그들의 몸무게를 모두 합한 것이 전 세계 인간의 몸무게를 합한것 보다 더 무거운 셈이 된다. 이러한 엄청난 숫자에 달하는 가축들은 세계 식량자원에 대한 필연적인 식욕으로 인하여, 환경파괴의 주된 원인이 되고 있다. 미국 가축공장의 경우, 소 한마리에게 16파운드의 먹이를 주어야, 한 파운드의 고기를 얻을수가 있는 것이다. (1992년 이전의 12년 동안에는, 전 세계의 닭의 숫자가 무려 132 퍼센트 까지 증가하여, 172억 마리에 달하였다.)
4. 육식 위주의 식생활은 콜레스테롤, 동물성 단백질 (13번 참조), 그리고 포화 지방을 항상 많이 포함하며, 또한 이 세가지는 혈액 속의 콜레스테롤 수치를 높히게 되는데, 이것은 심장병과 뇌일혈의 적신호가 된다.
5. 소고기 한 파운드를 생산하려면 평균 2,500 갤런의 물이 소용된다. 뉴스위크지에 따르면, 1000 파운드 짜리 소 한 마리가 일생동안 마셔야 하는 물의 총량은 해군 구축함을 띄울 수 있을 정도라고 한다. 반면에, 한 파운드의 밀을 생산하는데는 불과 25 갤런의 물 밖에는 소용되지 않는다.

6. 3천 명의 내과외사로 구성된, 내과외사협회에서는, 미국이 육식위주의 식생활이 직접적인 이유가 되어 일년간 지출하는 건강복지 비용이 236억불에서 614억불 사이로 추산하고 있는데, 이것은 담배 흡연으로 인한 건강복지비용과 거의 같은 액수에 해당한다.
7. 육식을 하는 보통 미국인 한 사람이 일년간 먹기 위하여는, 3 1/4 에이커의 토지를 필요로 한다. 그러나, 육식을 전혀 하지 않는 사람의 경우에는 단지 1/6 에이커의 토지만이 필요할 뿐이다. 최근들어 점차 부유해 지고 있는 개발도상국들의 경우를 보면, 단지 약간에 불과한 동물성 단백질 소비량의 증가로 인하여, 사료곡식에 대한 수요량이 상당히 크게 증가하는 현상을 보이고 있다. 1995년에는 중국이 갑자기 곡식수출국에서 곡식수입국으로 전환되었다. 별로 달갑지 않은 일인, 인구와 육류 소비량의 동시 증가는 전 세계를 앞으로 식량 부족 현상을 겪게 할 것으로 예측된다. 1996년 초반에 벌써, 전 세계는 곡식 공급량이 불과 48일분 수준으로 떨어진 적이 있었다. Worldwatch Institute의 레스터 브라운씨에 의하면, 세계는 이미 최대한의 정부 차원의 노력으로도 곡식 재고량을 가질 수 없는 시기의 경계선을 넘었는지 모른다는 것이다.
8. 오늘날 돼지공장의 실내 시설물 안에서의 돼지들은, 모퉁지기 제 몸보다 아주 약간 넓은 정도의 (2층 내지 3층으로 쌓아 올려진) 철창 속에 각각 한 마리씩 들어 있는 것이 보통이다. 이러한 돼지들은 계속되는 스트레스와 공포를 해소하기 위해서, 우리 안에서 왔다 갔다 하며 안절부절 하거나, 계속 몸을 좌우로 흔들고, 끊임없이 철창을 입으로 물어 뜯거나 아니면 머리로 들이받는 행위 등을 하게 된다. 가축산업은, 이러한 행위들을 "나쁜 버릇들"이라고 일컬으며, 동물들을 비난한다. (58번 참조)
9. 노스 케롤라이나 주에서는 근래에, 돼지고기 대량생산을 위한 기업 운영을 옹호하는 지방 법률들이 통과 됨에 따라, 돼지 생산량에 있어서 불과 하룻밤 사이에 전국 2위의 순위로 오르게 되었다. 돼지 배설물의 양으로 따지자면, 노스 케롤라이나 주는 해안 평원지대에 뉴욕 시 인구 전체를, 그것도 두배로, 옮겨 놓은 꼴이 되는 것이다. 노스 케롤라이나 주립대학에서 행한 연구에서는, 그곳의 돼지 생산에 꼭 필요한 부분인, 약 2,500 개의 노출된 분뇨 구덩이들(소위 "개펄"이라고 완곡하게 표현된)의 절반 정도에서 블루 베이비 신드롬을 유발하는 질산염과 같은 오염물질이 지하수로 새어 들어가고 있을 것으로 판단하고 있다. 1995년에는 여름에는, 적어도 다섯 개의 소위 말하는 개펄(분뇨 구덩이)들이 무너져 내려, 수천만 갤런의 돼지 분뇨가 강물이나 인접한 농가 토지로 흘러 들어 갔다. 현재로서는, 지하수에서 오염물질을 제거할 수 있는 아무런

기술적인 방법이 존재하지 않는다. 오직 자연 만이 모든 것을 다시 정화 할 수 있는데, 아마 수 세대는 걸릴 것이다

10. 전 세계적인 어류에 대한 수요량과, 수중 옴과 담지기, 유망(그물), 그리고 냉장 시설을 갖춘 물 위에 떠 있는 생선 포장 공장과 같은 어업 기술의 발달로 인하여, 해양 어류들은 하나 하나 멸종 위기를 맞고 있다. 1995년 11월 호의 Scientific American지 에서 칼 사피나씨는 이렇게 서술하고 있다. “지난 두 세기 동안 어류 산업은 점차로, 어류 숫자가 번식하는 속도 보다 더 빠른 속도로 생선을 잡아 들이는 결과에 직면 하고 있다.” 이의 해결책으로서 강구된 양식업(어류 농사)이, 실제로는 어류 멸종의 경향을 오히려 더 촉진함과 동시에 섬세한 해양 자연 환경을 파괴 하고 있다고, 한 연구 보고서는 밝히고 있다.
11. Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE), 이 병에 걸린 소에게서 죽기 전에 볼 수 있는 정신적 광란 때문에 광우병 이라 불리우는 이 병은, 프리온이라는 지극히 유독한 정체불명의 전염성 단백질에 원인이 있는 것으로, 100 퍼센트 치사율을 보이는 퇴행성 신경 질환이다. 영국에서 발생한 이 광우병은, 1996년 초반 까지 약 16만 마리의 소들을 강타했다. 상황 증거에 의하면, 영국에서는 뇌와 뼈를 포함한 양고기 찌꺼기를 가축사료에 섞어 사용하는 것이 그 발생 원인으로 지적되고 있다. 이렇게 명백한 종에서 종으로의 접촉 때문에, (다른 동물들에게도 또한 영향을 미치는 것으로 알려진) 모든 종류의 광우병을 상당히 무서운 병으로 간주하는 것이다. 그러면, 소고기를 먹는 우리 인간은 다음 희생자가 될 것인가? 한 기자회견에서는 Creutzfeldt-Jacob Disease (CJD)의 어떤 한 특성이 인간에게 옮겨진 광우병의 변형인 것으로 증거를 제시한 적이 있다. 앞으로 약 50만 명의 영국인이, 과거에 광우병에 걸린 소의 고기를 먹었던 관계로, 이 Jacob Disease에 걸릴 것이라고 무서운 예측을 하고 있다. 프리온에 근거한 질병은 잠복기간이 수 십년 까지 되기 때문에, 앞으로 계속 문제거리가 될 것으로 생각 된다. 한편, 미국에서는 사료에 죽은 동물의 찌꺼기를 섞는 쓰는 것이 목축업에서 필수적으로 다년간 행해져 왔으므로, 광우병은 (혹은 미래의 미국식 광우병은), 불에 구워진 햄버거를 입에 넣기 전에 다시 한번 생각해야 하는, 또 하나의 이유가 되는 것이다.
12. 짐 제이슨과 피터 싱어는 그들의 공저인 Animal Factories에서 다음과 같이 서술하고 있다. “공장 농부들은 사람의 일손을 고용하는 대신에 펌프기, 선풍기, 스위치, 금속판이나 철망으로 된 바닥, 그리고 자동 사료 공급기와 급수 설비를 고용한다.” 다른 자본 집약적인 씨스템에서와 마찬가지로, 경영자는

“자본투입과 생산량에 관심을 둘 것이다. 차이점이 무엇인가 하면, 동물공장에서는 생산품이 살아있는 동물들이었다.”

13. 콜린 켈벨 박사는 중국 연구 (The China Study)--이제까지의 식생활과 건강에 관한 연구 중에서 가장 광범위한 연구--에 참여한 주요 연구원의 한 사람이다. 그에 의하면, “우리는 앞으로 10년에서 15년 후에는 동물성 단백질이 가장 유독한 영양소 중에 하나가 된다는 말을 듣게 될 것이라고 한다. 식생활에 포함된 동물성 단백질은, 아주 적은 양이라도, 병을 유발할 위험성이 급격히 높아지고 있다.
14. 1976년 산업 간행물인 Confinement지에서 한 과학자가 계산해 내기를, 만약 전 세계가 모두 미국의 식생활과 미국 농업의 기술적 방법을 사용 한다면, 앞으로 13년 후에는 지구의 모든 석유 비축 양이 완전히 바닥이 날 것이라는 것이다. (7번 참조)
15. 미국 뿐 아니라 전 세계는 고기 생산을 위하여 놀랄 만한 속도로 나무들을 벌목 하고 있다. 만약 내일 당장 부터 미국인들이 육식을 전혀 하지 않는다면, 텍사스 주 전 지역과 오클라호마 주 대부분이 산림 숲으로 환원될 수 있을 것이다.
16. 닭들을 지칭하는 말로서 소위 “redskins”라는 것이 있는데, 구체적으로 말하면, 콘베이어 벨트 위에서 죽음으로 실려 가는 도중에, 전기를 통해 높은 소금물 통에 용케도 빠지지 않았고, 또 닭들의 목을 자르는 칼날을 운 좋게 피할 수 있었던 닭들을 말하는 것이다. 그런 닭들은 끌내는 닭털을 뽑기 쉽도록 하기 위한 끓는 물 탱크 속에서 죽음을 맞이하게 된다. 양계 산업들은 매일 산더미 같이 닭털을 쏟아내고 있다.
17. 닭 사료에는 항생제, 설피제 및 다른 화학 약품들이 일상적으로 섞여 들어간다. 닭들을 약품으로 관리하는 것은 20세기 중반 부터 시작된 것이며, 오직 이러한 방법으로만이 농업 관련 산업으로서 엄청나게 많은 숫자의 닭들을 사육하고 집중 수용을 할 수 있는 규모와 농도를 얻을 수가 있는 것이다. 또한 오늘날에는, 이렇게 약품이 섞인 사료를 사용함으로써 50년 전 사료양의 3분의 2 만으로도 시장성이 있을 만한 무게의 닭들을 절반의 시간 안에 생산해 내고 있다. (45번 참조)

18. 육식 위주의 식생활은 많은 종류의 암을 유발 하며, 그중 가장 주목할 만한 것은 결장암, 유방암, 경부암, 자궁암, 난소암, 전립선암, 그리고 폐암 등이다.
19. 미국에서는 목축업에 의한 공해가 산업공해 보다 두 배나 더 심각한 것으로 평가 되었다. 미국 가축들의 배설물 양은 미국 총 인구의 배설물양의 20배나 된다. 오늘날의 농장 가축들은 살아있는 기간 대부분 아니면 전부를 공장 우리나 사육장에서 보내기 때문에, 목초지에 조금씩 쓰여지는 비료로서는 더이상 활용 되어질 수가 없다. United Poultry Concerns에서 발행한 책자에 의하면, 한 양계 전문 연구가는 이렇게 설명 한다. “백만 마리의 닭이 있는 닭 사육장에서는 하루에 125톤의 배설물이 쏟아져 나오고 있다. 이 어마어마한 양의 배설물을 철저히 보관하고 분산 또는 퇴화 시키는 것은 간단히 말해서 불가능한 일이다. 따라서, 어쩔 수 없이 대부분의 배설물을 강이나 하천으로 쏟아 버리고 있다. 채식가가 되는 것 만으로도, 미국의 상수도를 그 어느 조치 보다도 더 깨끗이 정화시킬 수 있는 것이다.
20. 1995년에 제정된 가축 식품 보호법 (S.515), 2항에 보면, “병원성 박테리아에 오염된 육류나 육류 가공식품, 그리고 양계나 양계 가공식품들은 식중독의 주된 원인이다.”라고 되어 있다. 그 법안에는 또한, 식중독으로 인하여 매년 9천 명이 죽고 650만 내지 8천만 명이 병을 앓는다고 진술되어 있다. 미국무성 장관인 덴 글리크만씨에 의하면, 매년 500명 가량이 E.coli (대장균)로 오염된 소고기로 인하여 죽는다고 한다.
21. Diet for a New America라는 책의 저자 존 로빈스씨에 의하면, 오늘날 현대적 시설을 갖춘 우유 공장에서는 젖소들을 “단 한가지 목적을 위해 번식시키고, 사료를 먹이고, 인공 수정을 시키며, 관리하고 있는데, 그것은 바로, 최소한의 비용으로 최대한의 우유생산량을 얻는 것이다.” 젖소들의 유방은 부자연스러울 정도로 크게 부풀어 올라 불안정 한데다가, 소들은 모를지기 평생을 소우리간에 갇혀 지내면서, 하루에 매일 3번씩 젖을 짜이고, 평생동안 새끼를 배고 있으며, 송아지들은 낳자마자 어미소와 격리된다. 젖소들을 흔히 사람들은 온순하다고 표현 하지만, 오늘날의 우유 공장에서는 스트레스 쌓인 젖소들을 온순하게 하려고 진정제를 먹여야만 하는 실정이다.
22. 영양분으로 따지자면, 시금치의 철분 함유량은 스테이크의 철분 함유량의 14배가 된다. 철분이 흡수 되려면 비타민 C를 필요로 하는데, 동물성 식품은 비타민 C가 전혀 들어 있지 않다.

23. 숫소들은 좀더 온순하게 하기 위하여 난소를 제거시켜 버린다. 난소 제거 방법은 또한, 더욱 무게가 나가고 수익성이 좋은 소를 만든다. 난소를 제거하는 방법은, 짧은 시간 내에 해 지우기도 하고, 시간이 좀 더 걸리는 방법으로써, 고리를 채워 시일이 지남에 따라 고환이 떨어져 나가도록 하는 방법을 쓰기도 한다. 약품들은 오늘날의 농업에서 빼 놓을 수 없는 부분이지만, 미국의 경우 이 난소 제거 과정에 있어서만은 마취제를 거의 쓰지 않고 있다.
24. CBS TV 방송국 프로그램 "48 Hours"에서는, South Dakota 주에 있는 Rapid City의 한 도살장 백정의 몸에 카메라를 몰래 숨겨 놓고 촬영을 한 비디오 테이프를 방영한 적이 있다. 그 비디오 테이프에는, 300명이 넘는 백정들이 불과 네명의 미국 농무성 검사과원이 있는 가운데, 시간당 평균 50 마리의 소를 쉬지않고 어떻게 막힘 없이 처리하고 있는지를 잘 보여 주고 있다. 예를 들어, 그들은 소 어깨살 토막에 있는 종기에서 터져 나온 종기 분비액을 위협스럽게도 아주 빠른 방법으로 처리 해 버리는 것이었다. 이것은 장기간의 세척 과정을 요구하는 농무성 규정에 엄밀히 위반 되는 것이다.



The National Cancer Research Institute에서는, 육류를 매일 먹는 여자들이 육류를 거의 또는 전혀 먹지 않는 여자들 보다 유방암에 걸릴 확률이 네 배나 높다는 사실을 밝혀 냈다.

26. 오늘날의 닭 사육 공장에서는, 가로 12 인치, 세로 18 인치 정도 되는 우리 한 칸에 네 다섯 마리의 닭들을 같이 집어넣는 것이 보통이다. 양계 생산자들은 의례 뜨겁게 달궈진 칼이 달린 기계로 병아리들의 부리를 잘라 버리는데, 이것은 전혀 고통 없이 행해지는 과정이 아닌 것이다. 부리를 자르는 이유로서는, 닭들이 미친듯이 마구 다른 닭들을 쪼아서 해를 입히는 것에 대한 기업들의 해결책인 것이다.
27. 후진국들은 자기나라 국민들을 굶주림에 허덕이게 하는 댓가로, 고급 식품인 육류를 선진국들에게 수출하기를 선호하고 있다. 그 이유는, 육류가 쌀이나 콩, 야채 등과 같은 자급 농작물 보다 훨씬 수익성이 좋기 때문이다.
28. 메탄 가스는 지구 온난화라고 알려진 환경적 경향에 기여하는 네 가지 온실 효과 가스들 중 하나이다. 전 세계에 있는 13억의 가축들은 대기 중에 있는 총 메탄 가스 량의 5분의 1을 분출 하고 있다.

29. 육류에는 식물성에서 직접 얻을 수 없는 어떠한 필수 영양소도 들어 있지 않다. 곡류를 가축들에게 먹임으로써, 우리는 90%의 단백질과 96%의 칼로리, 그리고 탄수화물과 섬유질의 영양분을 모두 잃고 있다.
30. 산성비, 불화염화탄소 (CFCs), oil spills (석유 기름 유출)...모두 익히 들어 온 것들이다. "죽음의 지대"에 불어 가다. 매년 여름, 멕시코만의 해저에서 산소가 전혀 없는 지역이 생겨나고 있다. 1994년에는 그러한 지역의 크기가 거의 뉴저지 주와 같을 정도였다. 워싱턴에 있는 Competitive Enterprise Institute의 환경 정책 분석가에 따르면, 그 죽음의 지대라는 것은 "미시시피 강에 모이는 빗물에 의해 시작되는, 생태계 반응의 마지막 결과"라는 것이다. 그 주된 원인은 바로 목축업에 의해 비롯된 영양 공해 때문이다.
31. 200년 전 미국의 농지에는 평균 깊이 21 인치의 상층토가 있었다. 오늘날에는 불과 6 인치 정도만이 남은 실정이다. 미국은 상층토의 부식작용으로 매년 커네티컷 주 만한 땅을 잃고 있는데, 이 상층토부식의 85%는 가축동물 생산과 관련이 있는 것이다.
32. 생선은 살아있는 자석처럼, 유독성 화학물질을 아주 잘 흡수 한다. Consumer Reports (소비자 보고서)의 92년 2월 호에는, 몇몇 종류의 생선들을 검사한 결과, 허용치가 훨씬 넘는 양의 폴리 염화 비페닐(PCBs)과 수은이 발견되었다고 하는데, 이것은 매우 주목할만한 일인 것이다. (85번 참조) 미국 남성들의 정자 감소증의 주된 원인은 바로 이 폴리 염화 비페닐의 섭취 때문으로 간주되고 있는데, 30년 전에는 이것이 남성 정자 감소증의 원인들 중 70%를 차지 했었다고 한다.
33. 오늘날에는, 최종 소비품으로 포장되어 나온 육고기 속에 약품 찌꺼기가 남아 있지 않도록 하기 위하여, 공장 가축 동물들을 도살 하기 전, 정해진 시간적 간격마다 약품 공급을 중단 하도록 되어 있다. 그러나, 이러한 스케줄들이 항상 잘 지켜지는 것은 아니다. 워낙 사용하는 약품 종류가 많고, 투여 방법이 복잡하며, 설명서가 제대로 붙어 있지도 않다. 또한, 오늘날 콘베이어 사료 공급 시스템의 기계화로 인하여, 오래전의 약품이 섞인 사료 찌꺼기가 약품 공급을 중단해야 할 시기에 까지도 콘베이어에 남아 있는 경우가 많다. 게다가, 농장 동물들에게 다른 죽은 동물의 살코기 뿐만 아니라 배설물 까지도 사료로 공급하므로, 약품과 농약 찌꺼기는 계속 recycle되고 있는 것이다.

34. Fit for Life란 책의 공동 저자인 하비 다이아몬드씨는 이렇게 쓰고 있다. "우유제품에 기인한 만성질환의 종류는 너무도 광범위하여, 적어도 우유제품이 연 관되지 않은 병이 거의 없을 정도이다. 우유의 섭취는 대장염, 갑상선 기능장애, 두통, 심지어 유아 급사 신드롬, Lou Gehrig's disease, 그리고 여러가지 복합적인 경화증의 원인이 된다." 벤자민 스파크 박사의 말에 따르면, 젖소의 우유는 "내출혈, 알러지, 그리고 소화불량을 일으키고, 종종 아동 당뇨병의 원인이 되기도 한다."는 것이다. 그는 심지어, 젖소 우유가 유아 빈혈증을 일으킬 위험성 까지도 있다고 한다. 먼지, 고양이, 꽃가루에 대한 알러지 뿐 아니라 보통 감기도 식생활에서 우유를 제거해 버리므로써 없어지는 경우가 많다.

인간의 내장은 육류 소화에 적합하도록 만들어지지 않았다. 자연 육식동물은 내장이 비교적 짧고 (자기 몸 키의 3배 정도) 내장 벽이 매끈하게 생긴데 비하여, 인간의 내장은 비례적으로 육식동물의 내장 길이 보다 4배가 더 길고, 상당히 구불구불하게 이어져 있으며, 매우 주름이 많다. 육류는 자체내에 섬유질이 전혀 없기 때문에, 인간의 들들 감긴 소화기 통로를 아주 힘겹게 천천히 통과하며, 최종 소화기관에 다다르기 전에 음식물은 이미 부패 해서 인체에 유독한 것으로 변하게 된다. (18번의 절장압과 72번 참조)

36. 그 옛날의 소들은, 미국의 서부 지역 보다도 더 푸르고 축축한 땅에서 서식하였으며, 그 때의 자연 환경(ecosystems)은 가축들을 방목하더라도 거의 아무런 영향을 받지 않았다. General Accounting Office에 따르면, 오늘날의 가축 사육은 미국 땅에서 자라는 식물들이 멸종하거나 멸종위기에 처하게 되는 주된 원인이 된다는 것이다. 게다가 서부의 자연 환경은 미국 정부의 도움으로 더욱 더 파괴 되고 있다. 소위 동물 피해 방지 프로그램이라는 것으로서, 오로지 서부 지역 한 곳에서만 일년에 무려 2천 2백만 불이란 돈을 들여서 육식동물들을 모조리 몰살하여 가축 사료로 쓰게 하는 일을 공식적으로 행하고 있는데, 이것은 빈곤과는 거리가 먼 목장주들에게만 꽤 큰 이득을 주게 되는 것이다.

37. The American Journal of Clinical Nutrition지와 식품 영양 위원회에서는, 한 사람에게 필요한 총 칼로리 중, 오직 2.5% 내지 6% 정도만을 단백질로 섭취하도록 권장하고 있다. 반면에, 오늘날 미국인들은 보통 총 칼로리의 40%에 해당하리 만큼 단백질을 과잉으로 섭취하며, 그 중 28%는 동물성, 12%는 식물성에서 얻고 있다. (13번 참조)

38. 미국에서 소비되는 우유는 거의 98%가 공장식 방법에 의해서 생산되고 있다. 젖소들의 공장 생활의 일부는 우유 산출량을 늘리기 위해 위험 수준으로 까지

부여되는 약품들이 포함된다. 요즈음은 품종을 선택하여 젖소들을 사육하기 때문에, 이미 젖소들은 옛날 방목지 젖소들의 적어도 2배 반에 해당하는 우유를 산출해 낼 수 있다. 그런데도, 1994년 2월 부터 가축 농부들이 유전학적으로 처리된 홀몬인 Bovine Somatotropin (BST)을 젖소들에게 임의로 사용하도록 하고 있다. 이러한 조치는 우유 산출량을 추가로 15% 더 늘리기 위한 것으로, 젖소 한 마리당 산출되는 우유양의 통계 자료를 보면, 이미 전국적으로 효과를 드러내고 있다. 자연적으로는 젖소의 수명이 적어도 20년은 된다. 오늘날의 스트레스 많은 젖소들은 그러나, 현대적 시설물이나 조건 속에서는 젖을 산출하는 능력이 빨리 감소하기 때문에, 4년 안에 "햄버거가 되어 버리는 것이다."

39. 오늘날 목축업자들은 개인 땅 주인에게 내는 돈의 3분의 1도 되지 않는 돈으로 국유지에서 가축들을 방목시키고 있다. 게다가, 연방정부는 목축업자들에게 그러한 국유지의 관리비용까지도 지불해 준다. 결국 납세자들이 짊어지게 되는 연간 총 비용은 대략 5천만 불에서 1억 5천만 불이나 된다. 또한, 가뭄이 든 해를 위해 마련된 연방의 "비상 사료 공급 정책"으로 인하여, 납세자들은 가뭄이 든 해이건 아니건 무조건 매해 평균 2천 6백만 불이란 돈을 부담해야 하는 것이다.

40. 공장에서 사육된 가축들은 옛날의 넓은 방목지에서 풀을 뜯으며 자란 가축들보다 30배나 포화지방을 더 많이 함유한다.

● 소비자 연합에서 행한 6개월간의 조사에서는, 검사된 바다생선들의 거의 절반이 인간이나 동물의 배설물 속에 있는 박테리아에 의해 오염되어 있는 것으로 드러났는데, 이는 생선을 다루는 과정의 한 두 군데에 있어서 위생처리가 소홀했던 때문으로 의심 되고 있다. (85번 참조)

42. 오늘날의 공장식 닭장에서는, 영원히 불철인 것으로 착각 하도록 특정한 시간에 만 불을 켜는 스케줄을 적용하는데, 이것은 닭의 제란 생산을 가속화 하기 위한 것이다. 알을 낳는 생산성이 떨어지게 된 닭들은, 수일 동안 잔인하게 굶기고 어둠 속에서 지내게 하여 털이 빠져 버리도록 하며, 또한 상당수의 닭들은 이 과정을 통해서 어쩔 수 없이 죽게 된다.

43. 육류는 채소류 보다 약 14배나 더 살충제가 많이 함유되어 있다; 유제품들은 채소류 보다 5 1/2배 더 살충제 함량이 많다.

44. 임시 가축 수용장에서는 잔인성이 보통으로 드러나고 있다. 병들고 불구가 된 농장 동물들은 소위 "진정제들"이라고 불리우는데, 이들은 몇일이고 고통을 참으며 누워있다가는 쇠사슬에 묶여 도살장으로 끌려가게 된다. 만약 모든 임시 가축 수용장들이 목축업자에게서 그러한 동물들을 전혀 사들이지 않는다면, 이러한 진정제 현상들은 현저히 줄어들게 될 것이다. (목축업자들은 살아있는 소를 도살장에 팔아 넘기는 것이, 이미 죽어있는 고기를 파는 것 보다는 더 좋은 값을 받는다.)
45. 미국에서 사용되는 모든 항생제들 중 95%를 농장 동물들에게 부여하고 있는데, 이는 감염된 병의 치료를 위한 것이 아니라, 동물들이 적은 사료로도 더 빨리 자라게 하기 위한 것이다. (17번, 101번 참조)
46. 육류 산업 대변인들이 주장하기를, 가축들은 인간이 먹을 수 없는 마초를 먹기 때문에, 인간의 음식을 축내지 않는다고 말한다. 그러나 사실상, 미국에서 생산되는 모든 곡식의 70%가 가축들의 먹이로 사용되고 있다.
47. 옛날 농장의 동물들은 운동을 하고, 햇빛을 쏘이고, 자유롭게 먹이를 쪼고, 코를 땅에 박고 흙을 헤집는 등의 행위를 통하여 건강이 유지 되었다. 반면에, 오늘날의 가축동물들은 실내에 비좁게 콕 배워져 있고, 약품과 비타민 주사로 생명을 유지하고 있다. 게다가, 공장 우리 안에서의 박테리아와의 싸움은 끊임없는 골치거리인 것이다. 따라서, 자동적으로 가축우리 속은 살충제가 뿌려지게 된다. 심지어, 배설물 더미 속에서 서식하는 파리들의 유충을 죽이기 위한 방법으로서, 닭들에게 배설물 속에서도 효력을 활발히 나타낼 수 있는 화학약품을 먹이기 까지 한다.
48. 전국 곡창 지대로 물을 공급하는 거대한 Ogallala Aquifer는, 농업 관련 산업들에 의한 가축사료용 곡식 농사 때문에 거의 물이 마를 지경에 이르렀다. 이것은 중서부 지방의 8개 주에 걸쳐 있는, 마지막 빙하시대로 부터 얻어진 자연의 은총인데, 앞으로 몇 십년 내에 사라져 갈지도 모를 일이다.

식용 동물들의 고통스런 삶은 백정들의 손에 의한 죽음의 공포에서 극치를 이룬다. 보기 좋고 정갈하게 비닐 포장된 햄버거나 T-bone 스테이크들은, 도살장으로 보내진 소들의 공포심을 감추고 있는 것이다. 메스꺼운 악취, 광적인 소울음소리, 도살 대기 장소, 공포에 질린 희생물들에게 행해지는 한참 동안의 전기 자극 (앞서간 소들의 죽음을 자주 지켜보는 동안), 도살 현장에서의 공포, 절명시킨 다음 고리로 꿰어 올림, 쏟아지는 피의 용솟음, 살과 뼈를 찢르는 전

기 풀날의 채질 듯한 소리. 산더미 처럼 쌓인 잘려 나간 머리, 발, 젓이 아직 들어 있는 유방 ... 대부분의 사람들은 이러한 것들을 거의 보지 못하는 것이다. 정말로 도살장을 한번 다녀오는 것 만으로도 채식가가 되기에 충분하다.

50. 1985년에 발간된 미국 의회 보고서에서는, 한때 사용되고 있던 동물용 약품의 숫자가 2만 내지 3만 종류나 되며, 그 중 90%가 FDA(식품 및 약품 관리국)에서 허가되지 않은 것들이라고 보고했다.

51. 1991년, 내과외사협회에서는 "새로운 4가지 식품군"을 제시했는데, 그것은 과일류, 채소류, 정제되지 않은 곡류, 그리고 콩류로 되어 있다. 육류, 양계류, 그리고 어류는 건강에 필수적이 아닌 선택적인 식품이라고 지칭하고 있다. 뉴욕대학의 영양학과 교수인 메리온 넷슬씨는, 미국 농무성이 발표한 식품 피라미드에 대하여 언급하기를, "식품군에 유류가 포함된 것은 전국 낙농업 위원회의 활동 때문이고, 육류가 포함된 것은 거대한 힘을 행사하는 육류 로비 활동 때문이다."라고 말했다.

52. 오늘날 가축 공장 돼지들의 자연 본능들은 하나같이 제한되고 충족되지 못하기 때문에, 그들은 서로의 꼬리를 물어 뜯는 행위를 보이고 있다. 정신분열증, 파분합, 그리고 욕구불만, 이러한 것들이 본래 영리하고 장난스러운 동물인 돼지들을 서로의 꼬리와 엉덩이를 신경질적으로 물어뜯는 상황으로 몰고 가는 요소가 된다. 이것을 방지하지 않으면, 상처를 입은 돼지가 공격을 당하여 죽을 수도 있다. 상처를 입은 돼지들은 팔 수도 없어, 생산자들한테는 문제거리가 된다. 따라서 그 해결책인 즉, 돼지 꼬리를 외베것 모두 잘라 버리고, 먹이 주는 시간 이외에는 짹짹한 어둠 속에서 지내도록 하는 것이다.

53. 양계 산업은, 매년 100명의 full-time 노동자들 중 23.2명 꼴로 다치거나 병을 앓는 사례가 발생하기 때문에, 전국에서 11번째 순위로 가장 위험한 산업으로 꼽히는데, 이것은 석탄 광산이나 건축 공사장에서와 위험률의 거의 2배가 된다는 말이다. 이런 높은 발병율의 원인은 사실상, 작업 와중에서 병든 동물들로부터 병이 전염되기 때문이다. 육류 포장 산업의 노동자들은 전국 평균 수치의 10배나 되는 확률로 일터에서 부상을 입는데, 그 주된 원인은 같은 동작을 시간당 8천번이나 반복함으로써 인해 힘줄이나 신경이 손상되기 때문이다. (64번 참조)

54. 전국에 있는 제란 공장에서는 숫병아리를 제거하는 인부들이 숫병아리들을 하나하나 끌라내어 처분하는데, 하루에 50만 마리 이상의 숫병아리를 한꺼번에

비닐 백 속에 넣어서 압착시켜 질식하여 죽게 하거나, 또는 가축사료나 비료로 쓰기 위하여 살아있는 상태에서 잡아버리기도 한다.

55. 작가이자 영양 교육 연구원장인 마이클 콜래퍼 박사는 이렇게 서술한다. “수퍼마켓의 스테이크에 붙어 있는 가격표는 되살릴 수 없는 상품트의 값어치가 포함되어 있지 않다. 그러나, 미래의 우리 후손들이 그 값을 똑똑히 치루게 될 것이다.” (99번, 31번 참조)

미국 식품에 들어 있는 모든 유독성 화학약품의 찌꺼기 중 적어도 95%가 육류, 어류, 유제품, 그리고 계란에서 나오고 있다. 왜냐하면, 그런 찌꺼기들은 주로 지방질에 축적되기 때문이다. 위의 4가지 식품은 각기, 먹이연쇄를 통하여 독소가 흡수되는 범위를 훨씬 확대시키고 있다. 특히 어류는 상당히 긴 먹이연쇄를 이루고 있다. 그러나, 독소 찌꺼기의 흡수를 피하기 위하여 생선의 섭취를 피하는 것은 충분한 예방법이 되지 못하는데, 그 이유는 전세계 고기잡이의 3분의 1을 가축동물들에게 먹이고 있기 때문이다. 살충제와 석유 화학 비료 등을 농작물에 과잉으로 사용하고, 농장 동물들에게는 홀몬과 항생제를 주사하고, 바닷물은 많은 양의 폴리 염화 비페닐 (PCB)과 수은으로 오염되어 있기 때문에, 사람이 먹는 동물의 모든 살 속에는 독소가 포함되어 있는 것이 된다. 따라서, 지금은 그 어느 때 보다도 먹이연쇄 중에서 낮은 순위의 것, 즉 가장 낮고 안전한, 식물에서 음식을 섭취하는 것이 현명하다고 할 수 있다.

에서트 셀러의 저자인 딘 오니쉬 박사는 그의 연구에서 밝혀내기를, 기타 다른 생활 습관들을 바꾸는 것과 더불어 채식하게 되면, 심장병의 진행이 멈출뿐 아니라 오히려 호전된다는 것이다. 육식을 뺀 식생활은 당뇨병을 방지하는데 도움이 되고 당뇨병의 증상을 감소시키며, 인슐린 치료가 필요 없게까지 만든다고 한다.

58. 돼지농장이나 닭농장에서 가장 놀랄만한 것 중의 하나는 바로 소음이다. 천여 마리의 돼지들이 들어 있는 실내 우리 안에서 일을 하는 일꾼들은, 날카로운 비명을 지르며 쇠창살을 강타하는 동물들의 소음으로 부터 귀를 보호하기 위하여 귀마개를 해야 한다. 이 소음이 어느 정도인지 들어볼 수 있는 전화번호는 919-549-5100 x4647 이다.

59. 오늘날 우리가 볼 수 있는 것은 “육류 산업 기지”이다. 2,000불 짜리 출판물을 홍보하기 위하여 주로 고도의 기술 연구 보고서를 출판하는 출판사에 의해 발간된 한 보도 자료의 내용은, 알더스 헉슬리의 Brave New World란 책의 한

페이지를 연상케 한다. 그 보도 자료는 “미국 식용동물 건강생산품 시장: 실 수요자 집단은 생물공학의 발전에 박차를 가한다.”라는 제목으로 되어 있으며, 그 의도는 보조 생산품 시장들이 점차 법인농장들의 새로운 일관작업체열의 세계로 등장하고 있음을 독자들에게 알리려는 것이다. 그 보도 자료에는 다음과 같이 쓰여 있다: “경영의 복잡성은 식용동물 생산 시설의 규모와 더불어 함께 성장하고 있다. 컴퓨터는 고도의 기술적 사육법과 예방접종 및 관리 스케줄을 농장에 제공해 왔다.....새로운 컴퓨터 제품들은 우유와 고기 생산량의 증대, 개량된 품종의 동물생산, 그리고 약신의 개발을 위하여 유전공법을 사용할 것이다.....실수요자들은 특히 한가지 종류의 동물에 대해서만 전문적으로 개발된 컴퓨터, 그리고 여러가지 문제들을 모두 한꺼번에 해결할 수 있도록 광범위하게 개발된 컴퓨터 제품을 요구하고 있다.”

60. 자연 육식동물들의 소화기관은 고기를 소화하기 적합하도록 되어 있으나, 인간의 소화기관은 식물성, 음식에 알맞도록 형성되어 있다. 인간의 타액 속에는 산도가 약하다는 것, 간에서는 담즙이 나온다는 것, 위에서는 위산이 나오는 것, 또 상대적으로 콩팥의 크기가 작다는 것 등으로 미루어 보아, 인간의 본래 식생활이 채식이었다는 것을 확실히 알 수 있다.
61. 젓소가 낳은 송아지--이러한 쓸모없는 부산물을 농부들은 어떻게 하겠는가? 곧바로 도살하거나, 그렇지 않으면 대부분의 경우 송아지고기 공장으로 끌고 간다. 거기에서 그들을 우리에게 가두고, 평생 뒤를 돌아볼 수 없도록 머리를 쇠사슬로 묶어 둔다. 그리고는 철분이나 섬유질이 들어있지 않은 특별한 먹이를 준다. 생명 유지와 성장을 위해 항생제와 호르몬을 주사하며, 먹이 제공 시간을 제외하고는 항상 불을 꺼서 어둡게 해 둔다. 그러면 결과는 어떤가 하면, 거의 어른소처럼 크고, 살이 갓 태어난 송아지처럼 연하고, 우유처럼 뽀얀 동물이 되는 것이다. 송아지 고기 산업의 관점에서 본 사회제도의 훌륭함이란, 오늘날 소위 “상자” 속에서 키워진 송아지의 고기는, 아기 송아지의 살코기의 경우 항상 그래 왔듯이, 여전히 더 높은 이윤을 가져다 준다는 것이다.
62. 농업 공학자들은 양계나 양돈, 그리고 그밖에 다른 육류를 생산하는데 드는 에너지 비용들과, 몇몇 식물성 식품들을 생산하는데 드는 에너지 비용들을 서로 비교한 적이 있다. 그 결과, 제일 효율적이지 못한 식물성 식품이라 하더라도, 가장 에너지 효율이 좋은 동물성 식품 보다 식품에너지 환원에 있어서 거의 10 배로 더 효율적이라는 것이 밝혀 졌다.

63. 아무리 많은 양의 포화지방을 먹어도 동맥이 막히거나 하는 일이 없는 자연 육식동물들과는 달리, 인간은 초식동물과 마찬가지로 포화지방을 과잉섭취하게 되면 동맥경화증에 걸릴 것은 분명한 것이다. (4번, 100번 참조)
64. Beyond Beef라는 책의 저자 제라미 리프킨씨는 The Jungle이라는 책을 인용하여 이렇게 서술하고 있다. “육류 포장 산업은 얼른 싱클레어의 성명서 이후에도 개선된 점이 거의 없다.” 육류 포장 공장의 작업 조건은 도저히 참을 수 없으리 만큼 위험한 상황이라서, 다른 일자리를 구할 선택의 여지가 거의 없는 착취된 노동자들 까지도 그 산업을 떠나고 있다. 이렇게 높은 이직율에 따라서, 외국어를 하는 이민자들로 이루어진 고용인들 때문에 단지 최소한의 육류 검사 작업만이 이루어지며, 그것도 농무성 검사관들에 의해서가 아니라, 점차로 육류 포장 공장 고용인들에 의해서 검사가 행해지고 있다.
65. 우유를 비롯하여 동물들, 근원으로 하여 얻어진 식품들은, 식물로 부터 얻어진 대부분의 식품들과는 달리, 혈액을 산성화 시킨다. 이렇게 되면, 신체는 혈액 속에 좀더 알칼리성을 공급하기 위하여, 뼈로부터 칼슘을 거두어 간다. 이런 과정은 혈액의 수소 이온 농도가 균형을 이루도록 하지만, 결과적으로는 골다공증을 가져다 주는 하나의 요인이 되는 것이다.
66. 육류나 양계 처리 과정에서의 박테리아는 끊임없이 문제가 되며 또한 매우 큰 관심사이다. 항균성 액체 (염소와 염수)와 (소 유방 소독을 위한) 스프레이 종류의 증식, 수중기 살균법 (소고기), 암모니아 중화제 (양계 배설물), 그리고 오염 물질 진공 소제기--몇가지 예를 들자면, 겨우 이런 것들으로써, 육류나 양계산업들은 값싸게 비위생적으로 공장을 운영하는 것이 허용되는 것이다. 화학약품으로 털을 제거하는 과정의 시험적 테스트가 미국 농무성의 인가를 얻어 1996년 초기 부터 실시 되었다. 그 절차는--도살 직전 기절한 가축에게 박테리아를 죽이는 뜨거운 털각기를 하는 것인데--아마도 시험적 테스트에서는 효과적인 것으로 증명이 될 것이다. 그러나 실제로는 아직 감각이 있는 동물들이 화학약품으로 화상을 입는 고통을 당할 것이 분명한 것이다.
67. 미국에서는 소고기나 닭고기로 인한 식중독으로, 의료비용과 임금 손실이 매년 20억 내지 40억불이나 된다.
68. 불과 35년 전만 해도 공개시장에서 가공업자들에게 독자적으로 닭들을 판매하던 가족 단위 농부들이, 오늘날에는 거의가 단지 “계약 사육자”로서만 일하게 되었다. “올드 맥도날드”가 아직 완전히 망해 버리지 않았다면, 그는 아마

요즘 어느 회사와 계약을 맺고, 자기 시설과 자기 노동력만을 제공하여, 그 회사의 닭들을 그 회사의 사료를 먹이며 그 회사의 명세서에 따라 사육하는 일을 하고 있을 것이다. 또한 그는 오늘날의 집약적 육류 방식의 필요 시설들에 대한 투자로 인하여 좀처럼 부채에서 벗어나기 힘든 지경일 것이다. 가족 단위 농부들은 양계 산업에서는 벌써 완전히 사라져 갔고, 양돈 산업에서도 서서히 사라져 가고 있다.

69. 인간은 본래 육식동물인가? 일반적으로 말해서, 인간이 야생동물을 몰래 추적하여 손톱으로 몸통이를 낚아 채어, 목을 물어 뜯으며 뜨거운 피와 날고기 맛을 부담없이 즐긴다는 것은 그리 보편적인 이야기가 아닌 것이다.

70. 오늘날의 농업은 소수의 손에 완전히 집중되어 있다. 미국의 경우, 여덟개의 회사들이 양계산업의 절반(약 35억 마리의 닭)을 소유하고 있고, 육류 처리의 90%가 네개의 육류포장 산업들에 의해서 이루어 지고 있다. 1996년 초반에 통과된 소위 농업 자유화 법안에 따르면, 앞으로 7년 동안에 걸쳐 시장가격을 불문하고 어떤 종류의 농사를 하건 전혀 상관 없이 미국의 가장 부유한 농업자에게 360억 불이란 돈을 지급한다는 것이다. 이 법안은 궁극적으로 중소 규모의 농장들을 완전히 없애 버리는 역할을 할 것이다.

71. 돼지 생산의 증대를 위하여 사용하는 한가지 방법은 새끼돼지들을 낳은 후 곧바로 어미돼지와 격리 시키는 것이다. 강제로 젖을 떼게 함으로써 암돼지는 젖이 나오지 않게 되고 또 다시 새끼를 뱉 수 있게 된다. 정신적으로 상심하여 새끼들이 죽는 것을 방지하기 위하여 대신 기계로 젖꼭지를 물린다. 어미돼지의 정신적 상심을 배려 하는 것은 아무런 경제적 가치가 없기 때문에 아무런 고려도 하지 않는다.

72. 변비, 치질, 탈장, diverticulosis, 경련성 결장, 그리고 맹장염 등의 높은 발병률은 오늘날 보편적으로 확산되어 있는 고지방, 저섬유질, 육류 중심의 식생활과 매우 밀접하게 상응하고 있다.

73. 상수도 공급량의 감소는 직접적으로 육류 소비와 관계가 있다. 미국에서 소비되는 전체 상수도 양의 절반 이상을, 가축들을 먹이기 위한 사료 곡식을 심은 땅에 물을 대기 위하여 사용되는 것이다.

74. 소고기를 생산하는 데는 상당히 많은 양의 연료가 소용되기 때문에, 소고기는 석유 생산품으로 간주될 수 있다. 거대한 양의 에너지가 소용되는 석유화학비

료의 생산과 더불어, 공장식 가축 우리, 관개, 트랙 운송, 냉장 시설 등을 모두 고려할 때, 곡식사료를 먹여 생산한 소고기의 한 파운드 당 약 1 갈론의 게슬린이 소용된 셈이 된다.

75. 제 1차 세계대전이 진행 중이던 1917년, 연합국이 독일 점령 지역들에 대해 해군 봉쇄를 했을 당시 덴마크는 전면적으로 채식에 돌입하지 않을 수 없었다. 그 결과, 그 기간 동안에는 병으로 인한 사망율이 34%가 감소되었었다.
76. 우유산업에서 하는 것 처럼, 지방분을 음식의 물리량 무게의 백분율로 표시하는 것은 눈 속임에 불과 하다. 우유는 거의가 단순히 물이기 때문에, 지방분은 무게로 따지면 겨우 3% 내지 3.7% 정도 밖에 되지 않는다. 그러나, 열량으로 계산 했을때 지방 함유량은 50%나 되는 것이다.
77. 정상적으로는 버려야 마땅할 닭뿔, 닭내장, 그리고 찌꺼기 등등이, 늘상 알 낳는 닭 사육장이나 구이용 닭 사육장으로 보내져서 사료로 "재활용" 되고 있다. 이렇게 강요에 의한 서로 잡아 먹기는, 비위생적인 도살 및 가공 기술과 더불어, 양계 공장에서 만연하는 살모넬라 유행병을 유발하는 하나의 요인이 되고 있다.
78. 유기농법이나 통합된 해충관리법과 같은 효과적인 농사 방법들이 있음에도 불구하고, 농업관련산업들은 계속적으로 살충제들을 사용하고 있다. 살충제들이 분해되는 데는 수백년이 걸린다. 살충제 사용량은 급격히 증가한데 반하여, 해충들로 인한 농작물의 손실은 오늘날, 20세기 중반 보다 실제로 20%가 더 높아졌다.
79. 1978년에 행해진 어느 한 연구에서는, 채식을 하는 안식일 예수 재림 교도들의 혈압이 육식을 하는 물론표교도들의 혈압 보다 현저하게 더 낮은것으로 나타났다.
80. 1984년 3월호 타임지의 표지 특집 기사에서는, 콜레스테롤과 심장병에 관한 조사 결과에 대하여 보도했었다. 거기에는 "육고기가 아주 귀한 지역에서는 심장 및 혈관 질환의 발생이 전혀 없다."라고 적혀 있다. (100번 참조)
81. 식용으로 소비될 동물들을 운송하는 데에는 단속법규가 전혀 없다. 특히 트랙 운송의 경우가 그러하기 때문에, 이것이 육류산업에서 선호하는 운송방법이 된

다. 혹심한 운송 여행 끝에 죽은 많은 동물들은, 사업 도중에 발생하는 비용으로 처리한다. (84번 참조)

82. 로스 앤젤레스에 있는 fast food restaurant들의 식의에서는 LA시의 모든 버스들 보다 더 많은 연기를 뽑아 내고 있다.
83. 동화책 속에 그려진 미국 농부의 모습은 이제 더이상 존재하지 않는다. 오늘날 농장 동물들과 실제로 가까이에서 일하는 사람은 농업관련산업에 고용된 일손일 뿐이다. 예를 들면, 수천 마리의 구이용 닭들에게나 알 낳는 닭들이 있는 사육장에서 해야 할 주된 일이란, 우리안에서 죽은 닭들을 골라내는 것 뿐이다. 비용의 극소화를 위하여 사육장 안의 조건을 극심한 상태로 유지하지만, 닭의 사망율이 수익을 감소시킬 만큼 극심하지 않은 범위 내에서 유지 되도록 아주 치밀한 재산을 하는 것이다.
84. 가축 생산에 있어서, 각각의 개발 단계마다 갈수록 상업 전문화를 꾀하고, 생산자는 가축들의 성장 과정의 매 단계마다 최상의 가격을 추구하는 관계로, 사람들이 먹고 있는 햄버거는 사실상 멕시코와 미국 사이를 옮겨 다니며 수난을 당한 소들로 부터 얻어진 것인지도 모른다. 풀을 먹는 소들은 멕시코로 풀을 뜯으러 보내고, 멕시코 소들은 미국 가축 공장의 우리안에서 살찌우기 위하여 미국으로 운송 된다. 그리고 미국 소들은 다시 도살하고 가공하기 위하여 다시 멕시코로 보내진다. 미국 농무성이나 재정 공동체는 이러한 가축 동물의 이동을, 여러 “가축 부문”이 자유무역으로 어떻게 서로 “보완”할 수 있는가를 잘 보여 주는 발전 사례라며 쌍수를 들고 환영하고 있다. 그러나, 그러한 여행의 수난을 겪는 소들은 그 말에 전혀 동의할 것 같지 않다.
85. 1995년 후반, 식품 및 약품 관리국 (FDA)은 생선 가공 규정에 관한 새로운 규칙들을 삼입했다. 그 규칙들은 FDA가 미국에 있는 6천개의 생선 가공 공장들을 하나하나 검사 한다는 것인데, 기껏해야 일년에 한 번, 적게는 3년에 한 번 정도, 나중의 평가를 위해 몇몇 sample을 따오는 것 뿐이다. 각각의 생선은 여전히 미국정부의 어떤 기관에 의해서도 검사되지 않을 것이다. 비록 모든 생선 가공업자들은 각각의 작업에 따른 안전처리에 관하여 계속적으로 기록을 해 두도록 요구될 것이나, 시장으로 해산 식품을 들여 오는 10만개의 어선들에 대하여는 아무런 규정도 없는 것이다. 이러한 새로운 시스템은 소비자와 입장에서 본다면, 그전 보다 조금 낫아진 것으로 간주될 수도 있다. (32번, 41번 참조)

86. John Robbins의 책 Diet for a New America에 의하면 “돼지나 닭들은 제외하더라도 전세계의 소들만 해도 87억 인구가 필요로 하는 칼로리에 해당하는 음식의 양을 소비 한다.”고 한다. 전세계에서 매년 굶주림으로 죽어가는 1,500만 명의 어린이들을 적절히 먹일 수 있는 곡식은 겨우 5백만 톤에 불과 한데, 동물들에게 소비되는 곡식의 양은 수억 톤이나 되는 것이다.
87. 생선을 먹음으로써 얻을 수 있을 것으로 생각되는 긍정적인 면의 건강적인 이점들도, 완전 채식을 함으로써 훨씬 더 좋은 효과를 볼 수 있다. 생선에는 탄수화물, 섬유질, 그리고 비타민 C가 없다. 또한 생선은 동물성 단백질의 함량이 많은 관계로 암이나 당뇨병 질환의 위험을 높이게 된다.
88. 미국 농무성은 돼지고기에 있는 선모충병에 관한 검사는 전혀 하지 않고 있다. 돼지고기는 먹기 전 완전히 익혀야 한다는 것은 널리 알려진 사실이다. 그러나 아직도 4%에 해당하는 미국사람들은 근육에 선모충을 가지고 있는데, 이것은 주기적으로 독감 증세를 일으켜거나, 심지어는 죽음을 초래 하기도 한다.
89. 닭들을 도살하기 전 30 시간 동안은 먹이를 공급하지 않는다. 이 기간 동안에 공급하는 먹이는 살로 변화되지 않기 때문이다.
90. 의학박사이자 프레밍햄 심장연구 팀의 지도자인 윌리엄 카스텔리 박사에 의하면, 채식주의자들은 다른사람들 보다 대략 6년 정도를 더 오래 산다고 한다.
91. 어떤 한 사람이 식탁에서 동물성 식품의 식사를 한다고 가정 할 경우, 그는 사실상 실제로 접시에 담긴 내용물 보다 그 이상의 것을 섭취하는 것이라고 할 수 있다. 왜냐하면, 오늘날의 목축업에서 행하는 숫병아리 처리 방법 (54번 참조), 목축업자들을 위한 야생 육식동물 관리법 (36번 참조), 가축사료로 쓰이는 생선 (56번 참조), 그리고 심지어 강요된 서로 잡아 먹기 (77번 참조), 이와같은 것들로 인하여 접시에 담긴 음식에는, 보기 보다 실제로 동물성의 비율이 더 높은 셈이 된다. 그러므로, 오늘날의 현대화된 가축 사육법들로 인하여, 유명 동물들은 저녁식사 때의 죽음의 조리법에 있어서 자동적으로 요리 재료가 되고 있는 것이다.
92. UN에 따르면, “규모의 대중소에 관계 없이 황폐화”는 지구 땅덩어리의 29%에 영향을 미친다고 한다. 그 파괴의 원인은 전세계의 가축 사육 수요에 크게 기인한다. 지구 인구의 3분의 2는 주로 채식으로 살고 있으므로, 이러한 황폐화 경향은 미국과 같은 육식 위주의 부유한 나라들이 소고기를 수입함으로써 더

더 가속화 되는 것이다. 제 3세계 수출국들은 몇세대에 걸쳐서 계속 땅을 경작하며 살아온 토착인구들을 그들의 땅에서 몰아내고 있다. 근래에는 전세계적으로, 쫓겨난 시골 피난민들이 인구 폭발을 도심지로 계속 몰려 들고 있는 추세에 있다.

93. 동물성 식품의 무역은 평화공존을 위해 노력하는 세계 정부들에게 필요없는 압력을 가한다. 예를 들면, 미국에서는 가축소몰에 대한 높은 무역을 허용하고 있기 때문에, 1980년대 후반 부터 유럽 동맹국들은 미국 소고기 수입을 금지시켰다. 그후, 관세와 무역에 관한 일반협정이 체결됨에 따라, 미국 농무성은 일제히 유럽 동맹국들에게 미국 소고기를 수입 하도록 압력을 가하는 일에 열을 올리고 있다. 아마도, 이러한 논쟁은 결국 제네바에 있는 세계무역기구의 논쟁 해결 회의에서 다루어져야만 해결 될 수 있을 것이다. 또한 언젠은, 미국과 소련 사이에서도 있었던, 양계에 관한 이와 비슷한 쟁쟁한 사례를 크게 다룬 적이 있다. 소련이 보건위생에 대한 열려 때문에 모든 양계 수입을 전면적으로 거절 했을 때에, 양계산업은 미국 농무성과 Gore 부통령에게 심한 압력을 가했었던 것이다.

94. 1995년 Humane Farming Association에 의하여 실시된 비밀조사에서는, 식용 송아지들의 3분의 1 이상이 clenbuterol 약품이 투여된 것으로 드러났는데, 이것은 매우 유독성이 강한 불법적인 동물 약품인 것이다. 미국의 많은 송아지고기 생산자들이 5년 이상의 기간에 걸쳐 그 약품을 고의적으로 구입하여 가축들에 사용해 왔었다는 사실도 또한 후속적으로 밝혀 졌다. 이것 만으로도 가공할 일거늘, 더욱 나쁜 것은, FDA와 미국 농무성이 이 사실을 은폐 함으로써 송아지고기산업들을 구설수로 부터 보호해 주려고 노력했다는 것이 드러난 것이다.

95. 파드레 아일랜드 국립해안(텍사스 주 남동쪽 해안에 위치한)에서 실시한 해양 쓰레기에 관한 7년간의 연구에 의하여, 미국 내무성은 새우산업이 해양 쓰레기를 쏟아내는데 있어서 단연코 제일 큰 역할을 한다는 것을 알아 냈다.

96. 미국 농무성은 양계가공업자들에게 양계들을 대상으로 Salmonella 박테리아의 감염 여부를 조사 하도록 요구하지 않고 있다. 아직도 유효한 1978년의 농무성 규정은, 죽은 닭들을 "냉각 탱크"에 담겼다가 꺼내는 정도를 충분한 대응책으로 받아 들이고 있다. 죽은 닭들을 이렇게 담겼다 꺼내는 것을, 지금은 "배설물 soup"이라고 불리우는데, 또한 물로 배설물을 씻어 내리는 변기라고도 지칭되어 왔다. Center for Science in the Public Interest (공공의 이익을 위한

과학 센터)에 의하면 미국에서 매해되고 있는 닭들의 25%가 Salmonella 박테리아에 감염되어 있다고 하는데--이것은 아주 출중한 어림에 불과하다. 미국 농무성의 발표로는, Salmonella 종류가 4백만 명이 병을 앓고 3천명이 죽는데 대한 원인일 수도 있다는 것이다.

97. foie gras를 생산 하려고, 오리나 ~~오리를~~ ~~죽여~~ 사료류브로 많은 양의 곡식을 강제로 먹인다. 이러한 고통스러운 과정을 도살하기 전까지 28일간 동안이나 계속되며, 간혹 위가 파열 되는 수도 있다. 병들고, 정상 크기 보다 몇배로 부어 오른 간은, 온스 당 약 12불에 팔리는 진미의 음식으로 간주 되는데, 매년 이것이 전세계적으로 8천 ~~톤이나 생산되고 있다.~~
98. 영양 환자들에게는 칼슘 성분이 들어 있는 우유가 임시적 구제 방법은 될지 모르나, 결국 위에서 위산을 방출하게 하기 때문에 위벽을 더욱 상하게 만든다.
99. 미국에서의 토양 부식과 유출로 인한 직접 간접의 손실은, 주로 가축과 사료 곡식 생산에 기인하는 것으로, 일년에 약 440억불이나 되는 것으로 추산된다. 가축 공장에서 얻은 소고기 한 파운드는 35 파운드의 토양과 같다고 볼 수 있다.
100. National Heart, Lung and Blood Institute에 따르면, 1993년에는 심장 및 혈관 질환으로 954,000 명(총 사망자의 42%)이 사망하였다고 한다. 환자들에게 소용되는 직접적인 의료비용은 총 1,264억 불이 된다. 그중 72%의 사망자는 동맥경화증이 원인이 되는데, 이 병은 육식 위주의 식생활에 아주 크게 연관되는 것이다. (63번, 80번 참조)
101. 사람이 식용으로 하는 동물들에게 직접 먹이고 주사함으로써, 항생제가 무절제하게 남용되고 있기 때문에, 항생제로 인간의 병을 치료하는 것이 점점 곤란해 지고 있다. 육식을 하는 사람들은 소우유, 햄버거, 그리고 닭고기를 단지 먹는 것 만으로도 의약품에 대한 인간의 면역성을 매우 둔화시키고 있는 것이다.