

수입육과 우리나라 육우고기의 경쟁력 비교

주	I. 우리나라 육우 산업의 현황
요	II. 미국의 비육우 사업 현황
내	III. 수입육과 국내산 육우의 가격 경쟁력 비교
용	IV. 육우의 국제경쟁력 향상 방안

박인수

(주)에그리브랜드 퓨리나코리아 부장

I. 우리나라 육우 산업의 현황

우리나라 육우 비육사업은 낙농업의 부산물인 홀스타인 젖소 송아지를 비육함으로써 유래되었다. 2001년 현재 우리나라 육우 사육두수는 대략 18만두로 추정되며, 낙농 목장에서 생산된 송아지를 비육농장에서 구입, 비육하는 사업 형태를 취하고 있다. 육우 비육은 한우에 비해 단위 농장 당 사육규모가 훨씬 대형화되어 대부분 100두 이상의 전업규모를 갖춘 농장이 많다. 이는 한우보다 저렴한 밑소 값으로 인해 같은 자본으로도 많은 사육 두수의 확보가 가능하며, 사양관리 형태 또한 벗짚을 급여하지 않는 비아이알(BIR) 형태의 사료가 개발됨으로써 편리하게 다두사육이 가능하기 때문이다. 최근에는 수입육과의 품질 경쟁력 향상을 위해 많은 농가가 거세를 함으로써 육질 등급 향상을 위해 노력하고 있다. 거세우 사양이 육질 등급을 향상시키고, 고기를 연하게 하면서, 풍미를 개선시킨다는 사실을 감안한다면 최근의 이런 거세 확산 추세는 앞으로 우리나라 육우 고기와 수입육과의 육질 경쟁력을 더욱 향상시킬 수 있을 것이다. 특히 육우고기의 품질 고급화를 위해 정부 당국에 육우 거세우 장려금이 지급이 되도록 각고의 노력을 다해 주신 낙농육우협회의 노력에 경의를 표한다.

II. 미국의 비육우 사업 현황

1. 미국의 비육우 사육 두수

최근 3년간 미국은 비육우 총 사육두수가 약간의 감소세를 보이고 있다. 1999년 약 9000만두이던 비육우 총 사육두수는 2001년말 현재 8800만두로 약간의 감소세를 보이고 있으며, 가임 암소

는 1999년 3380만두에서 2001년 3340만두로, 250Kg 미만 송아지 두수도 1999년 1730만두에서 2001년 1620만두를 기록, 앞으로도 당분간은 지속적인 감소세를 보일 것으로 생각된다.

2. 최근 3년간 도축 두수 및 소고기 생산량

1999년부터 2001년까지 매년 평균 소 도축두수는 3700만~3800만두에 이른다. 이는 지육 기준 약 1100만톤에 해당되며 이중 약 절반 정도가 우리나라 2등급인 초이스급에 해당된다. 또 미국은 매년 해외로 약 110만톤 정도의 쇠고기를 수출하고 140만톤 정도의 쇠고기를 해외에서 수입한다.

Ⅲ. 수입육과 국내산육우의 가격경쟁력 비교

육우의 수입육과의 경쟁력 비교는 미국내 육우 생산비에 의해 크게 좌우된다. 1999년 이후 최근 3년간 미국의 비육우 사업은 지속적인 호황을 누리고 있으며, 이미 언급한 바와 같이 앞으로도 사육두수가 감소할 것으로 전망되기 때문에 시세는 다소 강세를 유지할 것으로 전망된다. 1999년 미국 비육우 농장 출하가격은 생체 기준 1.5달러/Kg, 2000년도 1.55달러/Kg, 2001년도는 상반기 현재 1.65달러를 기록 중이며 내년 2002년도는 약 1.7달러를 넘어설 것으로 전망된다. 내년도 전망치 1.7달러를 예상 환율 1300원으로 곱해 보면 내년 미국의 비육우 농장 출하 가격은 생체 기준 약 2200원을 넘어설 것으로 예상된다. (이를 지육으로 환산하면 275달러/지육 Kg (3580원/지육 Kg) 이 된다.) 미국산 쇠고기의 국내 수입의 경우 여기에다 제반 수송비, 보험료, 팩커(중간 유통업자) 마진, 관세 40%등을 포함하면 미국산 수입 쇠고기의 Kg당 원가는 적어도 생체 기준 Kg당 4000원 이상, 지육 기준 6500원 이상이 될 것이다. 물론 이 가격은 미국과 한국의 부위별, 등급별 가격 차이 등을 감안하지 않고 계산한 것이지만 국내산 육우의

수입육과의 가격 경쟁력은 충분하다는 것을 알 수 있다.

IV. 육우의 국제 경쟁력 향상 방안

비록 국내산 육우 고기가 미국산 수입 쇠고기와 가격 경쟁이 가능하다 하더라도 이는 단순 원가만 비교해 본 것이다. 앞으로 우리나라에 수입되는 쇠고기의 대부분이 2등급(일부 1등급)인 초이스급임을 감안할 때 지금까지 비거세로 사육된 3등급 육우 고기로는 육질면에서 오히려 수입육보다 떨어질 수도 있다. 따라서 수입육과의 경쟁에서 이기기 위해서는 2등급 이상의 중등육 생산이 반드시 이루어져야 한다. 국내산 육우 고기의 육질 등급을 2등급 이상으로 끌어 올리기 위해서는 육우도 반드시 거세를 실시하고 그에 맞는 사양관리 프로그램을 실천해야 한다. 국내산 육우의 육질 등급을 향상시키기 위해 퓨리나는 이미 지난 2000년에 육우용 사료와 프로그램을 전면 개편하여 육우의 육질 등급 출현율을 향상시키는 데 주력하고 있다. 퓨리나 육우 거세우 프로그램은 육질 등급 향상을 위해 입식기 충분한 반추위 발달이 되도록 제품과 프로그램을 설계하고, 육성기 조사료 급여량을 보장하였으며, 비육기에는 최대의 에너지 공급으로 비육 마무리 효과를 극대화하도록 설계하였다. 최근 퓨리나 육우 거세우 프로그램에 의해 육우를 사육한 서산 농장의 경우 생후 17개월령에 출하된 16두의 출하 성적을 보면 2등급 이상 중등육 출현율이 무려 75%에 이르고 있어 앞으로 우리나라 육우 고기의 품질 고급화에 매우 희망적인 메시지를 던져 주고 있다. 수익성 측면에서도 거세우 사양의 경우가 육우농가에 더 큰 이익을 가져다 주리라 본다. 따라서 완전 수입개방 시대를 맞아 우리나라 쇠고기 시장의 경쟁력을 확보할 수 있도록 농가 스스로 육질향상을 위해 육우 거세 및 사양관리 프로그램을 적극 실천해야 할 것이다.