

부로일러 유통과정의 문제점



김 훈 만
 <태평케미칼 영업부장>

1. 부로일러? 영계? 통닭?

우리 나라의 부로일러 생산업은 역사가 대단히 짧다. 우선 부로일러라는 용어가 우리의 주변에서 들기 시작한 것이 필자의 기억이 정확하다면 1965년도부터일 것이다. 그러나 불과 5년 남짓되는 기간에 그 발전 속도는 타 양계산업에 비하여 엄청나게 발전하여 이제는 양계산업 중 가장 중요한 부분을 담당하고 있다. 그러나 그 발전상에 비하여 당연히 같이 굳혀 나아가야 할 체제는 아직 잡히지 않은 것 같다. 여기에 필자가 육계업을 경영하면서(1965년) 느꼈던 여러가지 문제점들과 불균형한 점들을 미비한 통계와 재료들을 간추려서 검토해 볼까 한다.

우선 제일 먼저 선행되어야 할 것은 용어의 규정이라고 하겠다. 현 국내 시장의 부로일러에 대한 용어는 상인마다 다 제 각각 달리 쓰고 있고 그것이 통용되고 있는 것이다. 품질의 규격화를 위해서는 우선 용어를 규정짓지 않고는 안 될 것이다.

<표 1> 국내 시장과 외국 시장에서 사용되는 용어의 비교

| 현 국내 시장의 용어 | 외국의 경우(美) |
|------------------------|------------------|
| 1kg 이상의 전용종 : 부로일러 | 부로일러 (2.5-3lb) |
| 100원에 출하되는 육계 : 영계 (g) | 후라이어 (2.5-3.5lb) |
| 난용종 X 전용종 : 세미 | 로스터 (3.5lb 이상) |
| 난용종 X 난용종 : 세미 (화이트) | |

표 1에서 보는 바와 같이 아직 국내의 용어는 제대로 규정되어 있지 않은 형편이며 여기에서 특기할 것은 “화이트”라는 용어가 있다. 이것은 필자도 처음 듣는 용어기에 상인들에게 문의하

였더니 난용종의 수탉을 “화이트”라고 한다니 웃고만 넘길 수는 없는 일이다. 이 용어의 규정과 함께 병행되어 실시되어야 할 것은 도계의 규격 문제이다.

도계(屠鷄)의 규격은 1965년도에는 약 4가지의 종류로 나뉘어져 있었다. 즉, 털만 뽑은 채 목, 다리, 내장은 그대로 남긴채로 납품되는 상태와 닭의 머리와 다리만 끊고, 목과 내장, 다리를 끊은 뒤 몸통이(body)만 납품하는 상태, 목, 내장 중의 근위, 간, 심장은 넣은 채의 4가지 형태였다. 그러나 이러한 형태들을 규정할 만한 용어는 없었고, 그때그때 계약자간의 구두계약에 의하여 계약이 성립되었다. 이 규격문제에 대해서는 1969년도에 우리 나라의 육계업자들이 모여서 임시로 제정한 도계 규격에 대한 용어 제정이 있었으나 앞으로의 용어 제정에 참고가 되리라 생각되어 여기에 표로 정리한다.

<표 2> 도계의 구분

| 시장용(80%) | 내장 제거(목, 다리 포함) |
|----------|------------------------|
| 80% 도계 | 내장 제거(근위, 간 포함)다리 제거 |
| 70% " | 머리 제거, 내장 제거(간, 근위 포함) |
| 60% " | 내장, 목, 다리 제거 |

2. 생산자——소수집자——대수집자——상회——소비자

유통과정을 살펴 보면 1965년도 육계의 초창기에 비해서 1969년도의 유통과정은 엄청나게 큰 발전을 가져왔다고 볼 수 있다. 그러나 아직도 교통이 불편한 곳, 더구나 소수 양계업자들은 구태의연한 방식을 취하고 있으며, 따라서 그 중간 상인을 한·과정 더 거치므로서 생기는 마진은 약

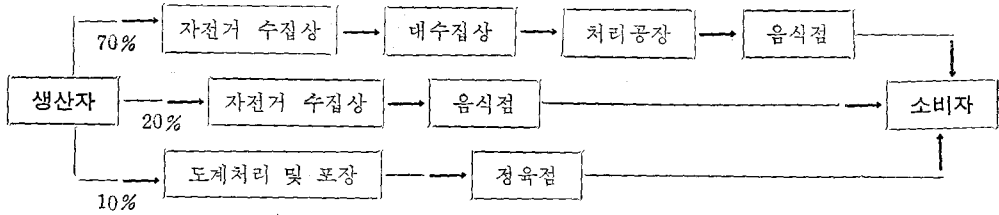
■ 특집 : 부로일러

5~10월(kg당)뜰이 되는 것이다. 앞으로 이러한 유통과정은 제거되어야 하며, 도계장, 혹은 소비자에게 직매할 수 있는 직매소의 설치, 각 정육

점에서 직접 도계장에 주문, 판매할 수 있는 방법이 연구되어야만 하겠다.

〈표 3〉 1965년도와 1969년도의 유통과정 비교표

1965년도



1969년도

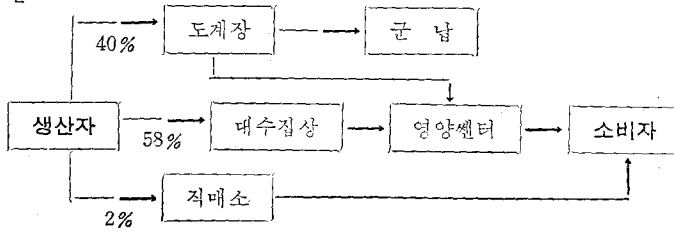


표 3에서 보면 알 수 있지만 한 과정을 거치지 않으면 거기에서 생기는 수익은 각각 5~10원씩이기 때문에 앞으로는 중간 상인을 거치지 않는 생산자→직매점→소비자간의 유통과정이 필수적으로 요청된다 하겠다. 초창기에는 여기에서도 몇 가지 문제점이 있었으니 그 예를 들면 물주사(水注入)라는 것이다. 물주사라고 하면 모르는 분들은 고개를 갸웃거리겠지만 도체에다 투관침을 이용하여 물을 주입시켜 무게를 늘이는 것이다. 일반적으로 수도꼭지에다 호스를 대고 그 끝에 투관침을 연결하여 그 압력으로 나오는 물을 도계의 살이 많은 부분에다 주사하면 1.2~1.5kg짜리 닭이면 약 200~300g(cc)의 물을 주입시킬 수 있는 것이다. 만일 이 도체를 그대로 냉동시켜서 판매할 경우에는 약간의 감량이 있다고 하더라도, 20원~30원씩의 사이비 이익(?)을 남길 수 있는 것이다. 물론 이러한 문제점들은 지금은 없으리라고 생각하지만, 그 당시(1965년도)에는 누구나 할 것 없이 이러한 비양심적인 판매를 하였다. 또 하나의 문제점은 도육의 품질문제에 있어서 탈모기를 사용하여 위생적인 처리를 실시한 도계는 탈모기가 털을 제거시에 피부에

닿는 면적이 많고, 따라서 피부가 상하는율이 높아서 오랜 저장이 불가능하다는 점이다. 반면에 드럼통에 끓인 물에 넣어서 튀긴 닭은 숙련된 사람이면 약 1분만에 한마리의 닭의 털을 완전히 제거하기 때문에 닿는 면적도 적고, 피부도 매끄럽게 보이며 저장기간도 탈모기를 사용한 닭보다 길어진다는 것이다(확실한 기간은 정확한 실험을 해보지 않아서 모르겠지만 보통 12~24시간은 저장기간이 더 길다고 한다). 이러한 문제점들은 앞으로 위생적인 처리를 하여 냉동시킨 후 포장한 뒤 규격에 맞추어 판매를 한다면 충분히 시정될 수 있으리라 생각한다.

3. 복날(伏日)·소풍 시즌·명절

다음은 부로일러 판매에 있어서 판매가격이 계절에 따라서 크게 차이가 난다는 점이다. 주지하는 바이지만 우리 나라에서는 복날에 개, 닭고기를 섭취함으로써 한 여름의 무더위를 이길 수 있다는 영양학적인 문제도 결들인 일종의 관습이 전해 내려오기 때문에 항상 일년 중 복날을 전후한 6월 20일께가 되면 부로일러가격은 앙등하고, 그때에는 부로일러의 품귀현상을 나타내는 것이

다. 물론 이러한 높은 가격을 받는 것은 좋은 일이라 하겠지만 호경기 뒤에 오는 불경기시의 가격이란 생산가도 내기 어려운 덤핑이 되기 때문에 문제는 발생하는 것이다. 참고로 표 4를 보면 표

〈표 4〉 육계 생산자 출하 가격

| 중 량 별(g) | 가 격(원) |
|----------|--------|
| 500 | 120 |
| 600 | 140 |
| 700 | 160 |
| 800 | 190 |
| 900 | 220 |
| 1,000 | 250 |
| 1,100 | 280 |
| 1,200 | 310 |
| 1,300 | 340 |
| 1,400 | 370 |
| 1,500 | 400 |
| 1,600 | 430 |
| 1,700 | 460 |

〈표 5〉 월별 부로일러가격과 처리수량(kg)

| 연 월 | kg당 가격(원) | | | | 처리수량(추정치) |
|---------|-----------|-----|-------|------|---------------|
| | 최고 | 최저 | 평균 | 지수 | |
| 1968. 4 | 220 | 250 | 238 | 100 | 3,000~3,600 |
| 5 | 220 | 250 | 230 | 96.6 | 1,500~1,800 |
| 6 | 200 | 230 | 217 | 91.2 | 3,000~3,600 |
| 7 | 200 | 230 | 221 | 92.9 | 11,500~13,800 |
| 8 | 210 | 250 | 234 | 98.3 | 10,500~12,600 |
| 9 | 200 | 250 | 223 | 93.7 | 3,500~4,200 |
| 10 | 205 | 220 | 215 | 90.3 | 3,000~3,600 |
| 11 | 205 | 230 | 218 | 91.6 | 1,500~1,800 |
| 12 | 160 | 230 | 200 | 84.0 | 4,500~5,400 |
| 1969. 1 | 160 | 180 | 166 | 69.7 | 2,500~3,000 |
| 2 | 145 | 200 | 179 | 75.2 | 7,500~9,000 |
| 3 | 200 | 220 | 211 | 88.7 | 4,000~4,800 |
| 4 | 200 | 220 | 213 | 89.5 | 5,000~6,000 |
| 5 | 200 | 210 | 202 | 84.9 | 5,000~6,000 |
| 6 | 200 | 210 | 202 | 84.9 | 6,000~7,200 |
| 7 | 200 | 250 | 216 | 90.8 | 12,000~14,400 |
| 8 | 210 | 255 | 232.5 | 97.7 | 6,000~7,200 |
| 9 | 210 | 230 | 220 | 92.4 | 4,500~5,400 |
| 10 | 200 | 210 | 203 | 85.3 | 3,000~3,600 |
| 11 | " | " | " | " | " " |
| 12 | " | " | " | " | " " |

4는 1968년 5월 10일 서울지구 육계생산업자들이 모여서 육계에 대한 협정가격을 설정한 것인데 부로일러 판매 성수기(즉 초, 중, 말복, 소풍, 명절)가 되면 이러한 협정가격은 곧 무너져 버리고 마는 것이다. 그리고 부로일러가 잘 팔리지 않는 계절에도 최소한 협정가격은 지켜져야 되겠지만 이것 역시 잘 지켜지지 않고 덤핑 시세로서 결국 부로일러 판매업자들은 협정가격을 무시하고 말기 때문에 부로일러의 판매가격은 그날그날의 시장 동향에 따라서 가격이 결정되어 버린다.

앞으로 이러한 월별에 따르는 가격의 심한 불균형은 대군업자들이 모여서 생산을 조절할 수만 있다면 가장 이상적인 얘기가 되겠지만 현실적으로는 극히 어려운 문제라 하겠으니 최소한 협정가격만이라도 지켜져야 한다고 생각한다.

4. 위생적인 처리

이러한 모든 문제점들과 함께 가장 중요시 되어야 할 문제점은 도계의 위생적인 처리이다. 현 국내시장의 도계상의 도계처리 방법은 원시적인 방법 그대로 드럼통에 물을 끓여서 한번 끓인 물에 약 300~500수의 닭을 튀겨 털을 뜯고 있으며, 이러한 품질의 제품이 언제까지나 소비자의 눈을 가릴 수 있으리라 생각해서는 안 된다. 하루라도 빨리 위생적인 도계장에서 최소한의 시설이라도 갖춘 후 완전 냉동된 제품을 규격별로 판매할 수 있어야 하며 타 제품과 같이 포장된 제품에는 반드시 생산공장의 상표가 붙어야 한다. 만일 아직까지의 방식대로 소비자가 파손, 이미 변질된 상품에 대해서 교환, 손해배상을 청구할 수 없게 축산물을 계속 판매한다면 반드시 언제인가 한번쯤은 축산인들이 자기의 기업을 무너뜨려야 할 계기가 될 것을 믿어 의심치 않는다.

5. 육계의 전망

이상 필자가 너무나 박약한 자료와 경험을 가지고 기술한 것 이외에도 솔한 문제점들이 많은 것으로 생각되나 만일 앞으로, 제시한 문제점들만이라도 시정된다면 앞으로 쇠고기, 돼지고기에 비하여 육계의 전망은 극히 밝은 것이다.