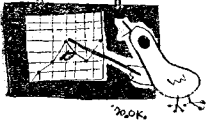


닭고기의 유통현황과 개선방안

— 서울을 중심으로 —

황 인 옥

<서울시축산계장>



금년들어 서울의 육계값이 폭락하여 생산자는 생산원가에도 미달되는
 값으로 출하하고 있으며 일부 양계 초심자나 영세업자는 생산물의 체
 화로 판매처가 없어 위탁판매, 외상판매 등으로 막대한 손해를 보고
 있다는 여론이 있어 축산물의 유통을 담당하는 실무자로서 방관할 수
 없어 대책을 연구하고자 생산자, 소비자, 중간상인, 거래장소, 도계
 장, 치킨센터 등을 찾아다니며 현황을 확인한 바 다음과 같은 사실을
 파악하여 대책을 연구 미흡하나마 확인된 자료를 공개하는 바이다.

20,100톤(20,100,000수)

1. 닭고기의 유통현황

1일간 소비 추정 55톤(55,000수)

(1) 서울시 연간 총 소비 추정

닭고기의 소비는 매년 급증되고 있으며 육류
 총 소비량의 35%를 차지하고 있다.

<표 1> 1970년도 서울시 육류 소비 추정

구 분 종 별	두 수	중 량	비 율	생 산 지 별				시 민 1인 당 소 비 량
				시 내 생 산	비 율	타 도 반 입	비 율	
쇠 고 기	127,750	19,163	34	160	0.8	19,003	99.2	kg 3.7
돼 지 고 기	292,000	14,600	26	893	6.1	13,707	93.9	2.8
닭 고 기	20,100,000	20,100	35	5,289	26.3	14,811	73.7	3.9
기 타		2,693	5	599	22.2	2,094	77.8	0.5
계		56,556	100	6,941	12.3	49,615	87.7	10.9

(2) 닭고기는 계절에 따라 소비량의 차가 심
 하고 생산회전이 빨라 시세의 기복과 공급의 과
 부족이 심하다.

※ 성수기(4~9월) 1일 6~10만수 소비

비성수기(10~3월) 1일 3~5만수 소비

(3) 금년도(70년도)는 생산가(kg 180원~200
 원)에도 미달되는 작년도 시세(kg 200~250원)
 의 70%선(kg 160원~180원)에서 거래되고 있어
 대책이 시급하다.

(4) 닭 상인들은 생산물(생닭)의 체화를 이유
 로 위탁판매 또는 외상으로 구입하여 치킨센터
 요식업소에 외상으로 판매 거래하므로써 생산자
 에게 막대한 피해를 주고 있음.

(5) 중간 상인 및 도계업자들이 지나친 판매
 경쟁으로 가격저락을 초래하는 경향이 있음.

(6) 닭고기의 유통체제가 불합리하여 생산자
 와 소비자간의 중간마진이 54~71%로서 생산자
 는 생산원가에도 미달되는 험값으로 팔고 소비

< 표 2 >

육계시세 일람표

연도	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1968	210~230	210~230	220~250	220~250	220~250	200~230	200~230	210~250	200~250	205~220	205~230	160~230
1969	160~180	145~200	200~220	200~220	200~210	200~210	200~250	210~255	200~230	200~210	200~210	200~210
1970	170~210	200~210	190~210	175~200	170~190	170~180	160~180					

자는 비싼 값으로 사먹고 있음.

※ 생산자 판매가격(kg당) 160~180원

소비자 구입가격(도계) 280~300원(중간마진 110~130원)

(치킨센타) 400~450원

(중간마진) 230~280원

(7) 시내 생계 판매소 400여개소(영세상인 50%) 중간상인(위탁상) 20여개소

(8) 현재 닭 거래 방법의 70%는 도계 거래이고 30%는 생닭으로 거래하여 축사에서 도계하여 가는 바 비위생적으로 처리하므로 환경위생에 문제점이 제기되고 있으니 안심하고 사먹을 수 있는 위생처리 및 판매제도 개선과 시민에 대한 계몽이 시급함.

2. 대 책

(1) 도매시장 거래

수요공급에 원활을 기하고 공정한 거래와 정당한 시세형성을 위하여 도매시장 조수육부에서 닭고기도 우, 돈육과 같이 경매제도로 거래되어야 한다.

(2) 생산조절

과잉생산을 방지하기 위하여 정부에서는 원종계 수입을 제한하고 관계 단체는 정확한 수요추정을 양축가에게 정기적으로 주지하여 생산조절을 지도하여야 한다.

(3) 소비증대

“매스콤”을 통하여 소비증대 P.R을 대대적으로 전개하여야 하며 군납을 확대하고 시내 전 식육 판매업소에서는 닭고기를 판매토록 조치하여야 한다.

(4) 비축제 실시

가격안정을 위하여 관계기관에서는 비축제를 실시하여야 한다.

3. 도매시장 거래시의 문제점

(1) 생산자는 먼세 대상이므로 출하는 용이할 것이나 중간상인 및 대량소비자들은 세원이 노출되므로 도매시장 거래를 기피할 우려가 있음.

(2) 축산업자에 대한 먼세기간 이후(1976년도) 월천세 징수, 기타 세금이 부과된다면 생산자도 도매시장 출하를 기피할 우려가 있음.

(3) 도계는 위생적인 도계장에서 처리해야 하며 수송 수단도 개선되어야 하므로 명확한 법적 규제가 없어 단속에 혼란을 야기할 것임.

(4) 상품의 위생적인 보관 관리 및 수송문제 등에 전문적인 지식과 기술적인 검토를 요함.

4. 결 론

(1) 우리 나라의 양계산물은 정확한 소비추정과 가격 정보를 주기적으로 양축가에게 공지하여 양축가 자신들이 생산 조절하도록 지도가 필요하며,

(2) 닭고기가 가장 싼 고기라도 아직 닭고기는 값이 비싸고 특수한 육류로 인식하고 있는 경향이 있으니 관계당국이나 관련 단체에서는 소비증대 P.R을 폭 넓게 하여야 한다.

(3) 그리고 현 공황기 타개책으로는 군납확대가 가장 빠른 방법이나 잘 이루어지지 않고 있

으니 정책적인 배려가 있어야 될 것으로 생각된다.

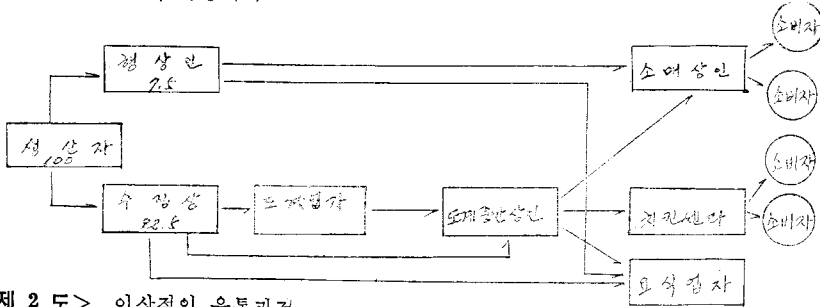
(4) 현행 불합리한 유통체제의 개선과 공정한 시세형성을 위하여 소매상의 폭리를 견제하여야 할 것으로 생각된다.

<표 4> 육류시세 비교표

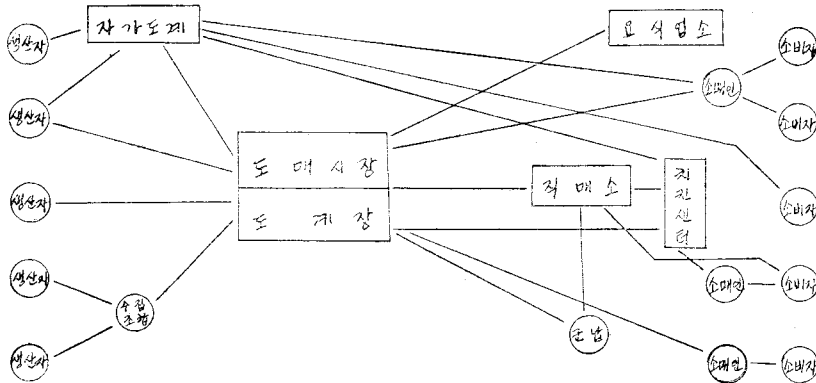
(7월 20일현재)

종 류 별	지육 kg당 도매 가격	정육 600g당 소매 가격	적 요
쇠 고 기	550원	500원	순이익 10%
패 지 고 기	267 "	250 "	
닭 고 기	300 "	280 "	적정가격 230

<제 1 도> 현재의 유통체제



<제 2 도> 이상적인 유통과정



<표 5> 닭고기 유통마진 현황

구 분	금 액	중 간 마 진 륜 비	산 출 륜 기
생계구입가격(kg)	170원		생산자 판매가격
수집상마진	20 "	7~15%	운반비 5원, 감량(3%) 5원, 이익금 10원
도계상인 마진(중간상인)	40 "	14~31%	도계비 10원, 이익금 30원
소매이익금(생계 또는 도계소매)	50~70 "	54%	
치킨센터가공소매	170~220 "	79%	
시판가격(도계소매가격)	280~300 "		
치킨센터가격	400~450 "		

※ 중간 마진 합계(생산자→소비자)

도계판매 110~130원

치킨센터 230~280원

※ 도계상 마진(생산자→중간상인)

생계 1,000g × $\frac{60}{100}$ = 600g(0.6kg) 도계 중량

지육 수입 kg 300원 × 0.6kg = 180원

부산물 수입 수당 25원

합 계 205원

마진 = 205원 - 170원 = 35원

(본고는 황인옥씨 원고 중 발췌한 것임)