



대한 양계협회 편집부장  
이 흥 재

앞 이야기

우리나라와 같이 급성장하는 경제하에서는 생산, 유통, 소비면과 가격, 보건위생등에 정부의 깊숙한 개입이 효율적인 경우가 많다.

이런 면에서 행정은 업계의 증지를 모아, 행정의 의도하는 방향으로, 합리적인 방법과 선도적인 입장에서 이끌어 나가는 것이 중요하다.

그러나 행정인원의 부족, 자료의 부족업무량의 과다등의 원인으로 생산, 유통 소비등의 실패파악을 정확히 못하여 한쪽으로 치우침으로 각부처간의 횡적인 교류마비가 온다면, 그 여파는 한 산업을 소용돌이까지 몰고가 막대한 피해를 입히기 쉬운 것이다.

작년 9월 30일, 농수산부령으로 공포된 축산물 가공처리법 시행령은 양계발전을 위하여 바람직한 일이라고 생각하고, 환영하는 바이

나, 1월부터 7월말까지의 시행방법에서는 책임감 있는, 임무수행의 행정에는 찬사를 보내나, 단속에만 급급하고 장기 대책이 없는 단순감을 주는 행정에는 여론의 불쾌지수를 높여 주고있다.

얼마전, 주요 일간지를 통하여 수차례 보도된 바 있지만, 금년 7월에 실시된 서울시의 강력한 밀도계단속은 생닭의 유통마비를 가져왔으며, 생산자의 생산원가이하의 판매, 소비자가격의 상승이란 기현상을 야기 시켰고, 양계관련업계의 위축, 쇠고기파동의 재요인, 구나정착민들의 사회적문제까지 등장시킬 가능성을 지니고 있다.

병아리와 사료는 막대한 외화를 주고 수입하고 있다.

그러나, 8월 초순까지 경기, 서울주변 15여개 육계단지에는 5~6일안에 35만수(1일 4~5만수)육계를 출하해야 된다.

이 기간에 출하를 못하면 1마리당 1일 10

액 적자를 보게된다.

이러한 문제는 대통령각하의 자립과 번영, 내핍경제의 길에서 어긋나는 일이 아닌가?

또 하나, 육계의 적정 생산원가는 1kg당 544원(이윤 12% 가산, 607원), 중간 수집상인의 구입가격은 550~630원, 도계장은 530~550원 선에서 구입되어, 소비자는 900~1,200원 선에서 구입하는 실정이다.

바로 이런 현상이 유통의 구체적인 준비없이 성급한 목적달성만 하려는데서 빚어진 현상이라면, 행정이 단순하게 흐른감이 있다고 보며, 약자인 농민과 소비자를 보호하는 뜻에서 유통상의 문제점을 재검토하여 단계적이고, 선도적인 방법으로 유통체계를 확립이 되기를 모든 양계가들과 함께 바라고 있다.

### 경제성장과 축산정책

우리나라는 60년대부터 시작된 1, 2, 3차 경제개발 5개년 계획이 순조롭게 성공적으로 진행되어 국민소득이 60년에 94\$, 65년, 114\$, 70년, 233\$, 75년 531\$, 76년 617\$ (농수산부추정)로 매년 증가하고 있다.

또 얼마전 정부에서 발표한 내용에 의하면 76년의 경제성장률이 당초예상했던 7~8%보다 3~4%가 더 높아질 것으로 전망하고 있다.

이렇게 국민소득이 증대함에 따라서 생활수준도 향상했고 식생활의 패턴도 서구화되어 식품중 곡물에 의존하던 것이 76년초는 60%로 줄어, 상대적으로 축산물의 소비가 표 1과 같이 급증하고 있다.

〈표 1〉 육류소비동향 (단위: %)

구분 연도	후 육	돈 육	계 육	계
'71	39,484	80,880	49,997	170,361
'72	40,299	90,230	54,226	184,685
'73	44,919	90,126	51,801	186,846
'74	51,506	95,353	53,269	200,128
'75	70,292	98,848	55,594	224,734
년평균 증가율	16.2%	5.3%	2.8%	7.3%

〈자료〉 농수산부

이러한 추세에 따라 정부는 식량정책에서 식품정책으로 전환하고, 축산, 경제작물, 수산물, 임산물등을 장려, 증대시키는 방향으로 나

가고 있다.

그중에서도 고단백식품인 축산물의 소비급증에 대비, 축산국은 1,722,240,000원의 막대한 예산을 책정하고 있으며, 77~81년까지의 표 2와 같이 4차 5개년 계획을 세워, 국민소득 1,000\$의 81년대에 희망을 얹고 박찰을 다하고 있다.

〈표 2〉 4차 5개년 가축증식계획(단위=천마리)

年度別	韓牛	肉牛	乳牛	豚	鷄	兔
1977	1,597	14	135	1,319	24,658	1,315
1978	1,643	16	163	1,510	26,804	1,644
1979	1,694	18	197	1,629	27,780	2,055
1980	1,751	20	238	1,774	29,329	2,568
1981	1,813	23	285	1,983	31,304	3,102

### 쇠고기 파동

이와 같은 경제성장과 축산정책과는 반대로 지난 10년동안 쇠고기 소비율은 한우 증식율보다 10배나 되는 540%로서 절대량이 부족되어 왔는데 설상가상으로 육류자원의 주축을 이루던 돈육이 일본 시장으로 표 3과같이 수출확대됨에 곧 풀기현상을 이뤘고 4-5월의 농번기가 더욱 가속화의 원인이 되어 쇠고기 파동까지 이르게 되었다.

〈표 3〉 76년 상반기 돈육 수출 실적

	수 량 %	단 가 \$	금액 \$
수출량	3,770,287	3,167	752,732,134

정부는 이에대한 방안으로 장기 거액투자하여 외화절약과 효율적인 국토자원 이용을 목적으로 초식성가축의 증식장려책을 마련하게 되었으나 단기적인 방안이 없었다.

결국 경제기획원은 물가안정이라는 입장에서 쇠고기 수입을 강력히 주장하고 나와 15억 원을 투입, 겨우 몇일분의 호주및 뉴질랜드산 쇠고기 3천톤(처음 2천톤계획)을 도입하기로 결정했다.

모두가 자기의 권한과 임무를 다하려는 의도의 소산이긴 하지만 축산인으로서 15억원을 축산진흥에 투자하는 것이 더 바람직한 일일 아닐가? 하는 아쉬움이 있다.

여기서 현실성없는 계획과, 번식, 육종등 증식 과정미비, 각부처간의 횡적교류의 불조화등의 문제점을 재검토할 필요가 있다고 보며, 쇠고기의 부족은 한동안 계속될 것으로, 대치육의 강구가 시급한 것이라 본다.

**대치육으로서의 닭고기의 영양가**

이렇게 쇠고기의 품귀가 된반면 닭고기의 수요량은 (표4참조)매년 급증되고있으며 올드러 30%나 증가되고 있다.

여기에는 육류의 부족도 있지만 타식품의 가격 상승에 비하여 싸다는데도 원인이있다. 표5에서 보는 바와 같이 타식품은 국내 원료에 의하여 생산되고 고도의 기술과 노력이 과히 필요치 않으나, 양계는 도입에 의존하는 배합사료와 외국계병아리에 비한다면 타식품에 비하여 가격이 저렴하다는 것이다.

표 6에서 보는 바와같이 양계업의 GNP가 가장 떨어지고 있다.

이렇게 타 산업보다 수익은 적으며, 경영주

〈표 4〉

△ 축육생산실적및 축산물가공생산실적

내역 연도	축육 생산실적 (톤)				국민인 1 당소비량 (gr)				신장율 (%) (1973: 1974)
	1972	1973	1974	1975	1972	1973	1974	1975	
총 별									
쇠 고 기	40,229	44,191	65,885	70,292	1,243	1,368	1,976	2,103	147
돈 육	90,230	90,126	126,518	98,848	2,744	2,774	3,795	2,994	140
닭 고 기	54,266	51,801	53,209	55,594	1,630	1,602	1,334	1,680	83.3
소 세 이 지	1,179	1,299	2,990	3,598	35	40	90	112	230
햄	142	234	287	293	4	7	9	9	123
베 이 켄	—	14	7	47	—	0.4	0.2	1.5	50
쇠고기통조림	184.5	10	41	11	8	0.3	1.2	0.3	410
돈육통조림	2.2	0.9	—	7	0.07	0.03	—	0.2	—
햄 버 거	—	—	1,353	1,843	—	—	41	5.7	—

표 5 축산물과 채소류의 물가시세 (6.23일내외경제)

① 축산물

kg	최 고	최 저	평 균
우 지 육	1,799	1,600	1,783
돈 지 육	1,036	670	890
토 끼 지 육	1,200	—	—
(kg)	세 미	하 이	노 계
육 계	467	493	450
(10개)	특	대	중
계 란	230	200	190

② 채 소 류

상 치	3,75kg	200
도 마 도	"	450
호 박	"	200
생 강	"	2,300
참 의	"	1,000
마 늘	100통	3,600
수 박	1개 (6kg)	800

는 경영에, 고용인은 보수에 불만을 느끼는요인이 되는 것이다. 이러한 문제는 우리업체모두가 시급히 타결해야할 문제점으로 생산자보장가격의 시급한 방안이 촉구된다.

닭고기는 여름철에 최적, 최량의 식품으로서 옛부터 삼계탕, 닭찜, 닭퇴김등으로 전해 내려온 식품이다.

총화단결과 용기, 애국심으로 경약심을 주는 이스라엘민족도 총육류의 83%가 닭고기

— 6 養鷄産業의 比重

	GNP對比		農業對比		産業對比	
	(1965)	(1974)	(1965)	(1974)	(1965)	(1974)
畜産業	5.4	4.3	11.4	15.5	100	100
養鷄	2.2	1.5	4.9	5.3	42.6	34.4
韓牛	1.3	1.6	2.7	5.7	24.1	36.5
略農	0.1	0.3	0.1	1.2	0.8	7.8
養豚	1.6	0.8	3.4	2.7	30.1	17.2
其他	0.2	0.1	0.3	5.3	2.4	4.1

資料...1975 農林 統計年譜

표 7

닭, 돼지, 쇠고기의 영양가 비교

식품명	수량	열량	단백질	지방질	칼슘	vit			
						A IU	B1mg	B3	C
성계육	100g	135cal	21.09g	5.0g	4mg	40	0.14	0.37	0
약계육	"	122	24.9	1.7	11	0	0.08	0.16	0
쇠고기	"	260	17.5	20.5	6	25	0.04	0.11	0
돼지고기	"	451	12.0	44.3	9	0	0.40	0.10	0

소비이며 내뿜적이며 민족성이·독한 독일도 85%가 닭고기 위주로서 민족성이 강한나라 일수록 소비량이 많다. 여담이지만, 일본 야구계의 왕, 제일교포 장훈씨도 어머니가 해준 삼계탕만 먹는 날이면 연속 흡연을 날린다는 재미난 이야기도 있다.

### 서울시의 육계소비동향

서울시의 닭고기 소비량은 성우기에 8-21만수(1일소비) 비수요기 5만수 정도가 된다. 쇠고기는 불고기나 로스구이등 요식점위주로 소비가 된다.

우리나라는 아직도 도시집중 소비형으로 서울은 전국의 45%의 소비를 찾아하고 있다. 구입자는 고졸이상의 30~40대의 주부가 많고, 생활수준도 5~10만원의 중류층의 가정이 많다. 쇠고기의 상승에 닭고기를 구입하고 고품종 약령층의 보신용, 생일등과 파티, 초복, 중복, 대복, 특정일, 선물용, 야외여행등에 구입하며, 고아먹거나, 찜, 부음요리를 주로해 먹는다.

이런 요리방법과 기호성으로 주부들은 70%가 생닭을 구입해가는데, 또 하나는 도계품에 불신감을 갖고 있다는 점이다. 시중 거래되는 20%는 도계품, 65%밀도계, 15%기타이다. 이런 기호성과 인식부족은 속전속결식의 유통 확립에 큰 지연요인이며, 소비 위축을 막으면서 유통 확립을 해야된다는 것이 문제점이라 보겠다.

### 76년의 양계업

현재 양계업계는 전공분야 출신들이 많이참여한 가운데, 지난 10년간 5.6배나 성장해서 52.8%가 2,000수 이상의 전업화, 기업화 형

태로 전환되어 가고 있다.

그리고 국민 소득에 따라 매년 사육두수와 소비량이 급증하고 있으며, 쇠고기 파동과 돈육수출이후 닭고기가 주축을 이루어 왔으며 앞으로는 닭고기의 수요는 계속 늘 것이다. 농수산부 김영진식산차관보(76.3.2일 본회 회장단및 이사들 방문시)도 단기간에 발육하여 육류의 부족에 대처할 수 있는 것은 닭고기 증식뿐이라는 언지도 있었으며, 서울시 산업국장도(75.10.30 서울시, 본회공동주최 강습회 강의 내용중, 600명 참석)같은 뜻의 말을 했다.

양축가들도 76년 육계전망을 밝게 보고 작년보다 45%나 증가한 입추계획을 세워 성수

표 8 육계 초생주 출하수수

	1976년	1975	1974
1 月	91만수	119만수	75만수
2	124	150	22
3	196	198	182
4	234	251	212
5	234	283	236

※ 씨미가 45% 더늘고 있음

표 9 배합사료 생산실적 &lt; &gt;속은 전년대비 %

	육추용	성계용	육계용	소 계
76. 1	11, 119 <60.4>	38, 664 <57.2>	6, 286 <39.2>	56, 096 <48.7>
2	9, 002 <24.0>	35, 844 <14.1>	6, 279 <8.4>	51, 143 <14.9>
3	9, 772 <39.2>	42, 730 <50.0>	8, 808 <36.5>	61, 310 <46.1>
4	11, 887 <84.0>	43, 535 <35.4>	12, 947 <105.6>	68, 371 <78.9>
5	15, 022 <98.4>	44, 120 <57.2>	14, 880 <93.1>	74, 022 <70.8>
계	56, 706	204, 867	48, 819	310, 392
증 가 율	75.9	46.6	58.6	50.9

기만 기다리고 있다.

이러한 때에 지난 7월 5일, “육계유통이 100% 마비라는 불연속선이 뚫렸다.

경기, 서울지역 15여개 양계단지마다 10~30만수가 입식되어 있는데, 몇일간의 출하 정대로 각 생산자는 병아리, 사료, 방역비등의

대금지불에 압박을 받고 있으며 1일 1마리에 10원 정도씩 적자를 보면서도 울며겨자먹기식으로 기르지 않을 수 없는 실정이다. (표 10)

특히 나환자 자활정착촌의 주업은 양계인데 출하정대가 더 계속된다면 생업을 잃게되어 거리를 방황하는 불가피한 사회문제까지 봉착

표 10 본회 육계분과 회원 각단지별 출하 예정숫자(8월 1~6일까지)

지 역	구 분	숫 자	지 역	구 분	숫 자
인천지역	하 이	31,250	수원이북	하 이	4,500
천호 "	"	26,900	동부계우회	"	5,000
연천 "	"	16,500	김포고촌	"	5,000
고양,서부 "	하 이	85,000	포 천	하 이	4,550
	세 미	40,000		세 미	2,550
의정부	하 이	35,000	안 양	하 이	4,000
상 계	"	35,000	과 천	"	3,000
관 교	"	15,200	용인(의왕)	"	—
영동포오류동	"	—	부 천	"	23,00
마석정착단지	"	10,500			

하게된 것이다.

그리고 2-3개월후면 육계부족으로 쇠고기의 파동을 재연시킬 가능성도 있다. 생산자가 당장 원하는 것은 체하물량의 처분이며 장기적으로 계약이나 계획생산에 의한 계절적인 변동의 폭을 축소하고 안정된 가격에 출하하는 것이다.

그러나 유통의 마비와 소비자의 기호와 인식부족 때문에 소비위축이 올 것이므로 단계적인 유통회립이 필요하다고 생각하고 있다. 의이번 육계유통마비로 생산자도 보완해야 될 점이 많다는 것을 느꼈고, 5월부터 매주 금요일, 각단 지회원들이 모여 가격, 전망 정보 등에 대한 토의가 있었다.

소업자가 모여 단합협동하여 효율적인 힘을 내어 업계를 조직화해 나가면 강력한 발언력이 생기게 되며 생산자 위주로 유도될 수 있다. 그러나 사전에 이런 모임이 없었고, 급할 때만 참여하는 타성으로 항상 생산자는 약자의 위치에 처해 있는 것이다.

이번 문제는 생산자에 국한된 것이 아니다. 사료, 부화, 약품, 모루가 직접 연쇄 반응이 있는 문제로서 작업계의 협조와 위로가 있어야 했으며 모임에 의해 대책이 수립되어 있어

야 했었다.

앞으로 생산자는 적립금이나 안정기금 등으로 이러한 시련기에 대체하여 나가야 할 것이며 계약이나 계획생산의 방향으로 유도되어야 하며 생산자의 등록의 필요성이 대루될 때도 멀지 않았다고 생각한다.

### 가공처리방법과 단속과 유통마비

축산행정은 정확한 통계로 산출된 시책에 의해서 육류의 수요증대에 맞춰, 1차산업이란 위험 부담을 안고 있는 생산자에 이익을 주고 가공공장이나, 중간상인들의 농간을 배제해서 저렴하고 위생적이고 안정적인 가격으로 소비자에게 공급해 주는 것이 궁극적인 목표이다.

그러나 양계는 다른 축산업보다 역사가 긴 반면 가장 선행되어야 할 유통이 원시적인 방식이란 취약점을 안고 기성장을 해나왔다.

이러한 면에서 정부는 수년전부터 계획한 축산물 유통체계확립의 일환으로 1974년 12. 26일 축산물가공처리법의 모법을 법률 제2738호로 공포하고, 다시 '75.9.23일, 법률 제2조 2항에 의거, 농수산부 고시 제2698호로 재

정 동법의 시행령을 9.30일 공포, 서울, 부산 수원, 성남, 대전, 광주, 대구등 7개도시에 허가된 도축장 도계장에서만 도살하도록 지역 고시를 하여 동년 11.1일 부터 정화에 나서기를 결정했으나 기존생계업자와 생산자의 건의에 의해 2개월의 준비기간을 취서, 76.1월 부터 단속을 (가축 전염병 예방법; 축산물가공처리법, 시장청소법, 식품위생법, 공해예방법 등) 강화 했으나, 유통체제의 미비, 소비자 인식부족, 판매망의 혼선, 단속인원 및 강화를 부족, 처벌의 경미등으로 크게 실효를 못 보아 왔다.

6 월까지의 서울시의 단속건수는 186건 (3,353 수압 수) 중 180건은 고발. 나머지는 즉심에 넘겼고, 7월의 성수기에 드러와서 매년 실시되는 유탄식품 특별단속에 드러가 167명 (20일경까지)을 고발조치 했다.

※ 유탄식품 특별단속은 정부당국(6개부처)이 총 소요예산 29,000,000원, 인원 640명(서울시, 각도 240명)을 동원하여 제1단계는 7.1~31 2 단계는 8.1~39 3 단계는 9.1~30일까지 강력히 단속하고 그후는 근절될때 까지 계속 단속할 방침이다 ※

이렇게 단속이 강화됨에 생산자는 630원 (7월 4일)에 출하하던 것이 갑자기 520~530원의 (7월5일) 생산원가 이하로(본회산출 544원) 가격이 하락했고, 3~4일 후부터 출하정대가 왔으며, 소비자는 암거래 닭을 kg당 1,000~1,200원선에서 구입해야되는 현상까지 야기되고 소비량이 줄어들고, 쇠고기, 돈육의 수요가 늘고 있는 실정이다.

서울시 218개 시장에는 아직도 689명의 밀 도계업자가 있으며, 이들은 세무노출을 매우 두려워하고 있다(서울시청조사).

앞으로 서울시의 방침은 법의 취지대로 단속을 강화할 것이며, 농협을 통한 계통판매나 1,700개 식육점을 이용한 판매, 신도기업의 300여 판매점을 이용할 방침이며, 도계장에 자원지원, 처벌강화, 생산자의 도계장 이용을 권장하겠다는 것이다.

서울시의 입장에서 보면, 이번 성수기를 기해 단속을 강행하여 유통체계를 확립하자는

의도가 뚜렷하나 연초에 양축가에 큰 영향을 끼치지 않고 단속에 임하겠다는 약속은 어디로 갔는지?

앞으로 좀더 빠르게 유통체계확립을 하자면 생산자위주로 방향을 바꾸고, 생업을 잃은 생계판매상인의 살길을 모색해 줘야 하는데, 유통개선은 단계적으로 하여, (즉 허가제나, 지역제) 기존판매상인을 선도하며 나가야 할 것이다.

닭고기의 유통은 부화, 사양관리, 가공, 판매, 소비까지 전과정에 상관관계를 이뤄야만 합리화란 말이 된다.

생산자는 공동판매망이 없으면 언제나 가격의 등락을 감수해야 된다.

2차산업인 가공업자나 3차산업의 판매업자는 가공과 판매중의 손실비용을 생산자나 소비자에게 전가시킨다.

과거는 상인을 위주로 하여 일방적인 가격이 결정됐고, 현재는 도계장을 위주로 가격이 형성되고 있다.

실지 결정해야 할 생산자는 권한박탈을 당하고 그나마도 같은 흥물은 당하면서 출하해야 하는 슬픈 입장에 있다.

도계장은 상품화과정의 한 단계로서 시설의 능률화와 다양한 상품의 개발과 소비확대를 위한 선전을 해야되며, 공급과 수요의 기능을 전부할 수는 없다.

공급은 생산자이기 때문이다. 유통이 원활하려면, 생산자와 유통전문가로 이뤄진 유통전담기구가 설립, 공급과 수요와 가격의 통제를 해야될 것이다.

### 한국가금처리 협회

작년 1월16일 서울 시내 각 도계장이 회원 상호간의 친목도모와 업무량의 쟁탈의 지양, 처리기술의 향상, 가공식품의 개발, 소비확대 선전등의 유통합리화에 방대한 목적을 두고 발족했으나 6개월이 지만 지금은 자금난에 허덕이며 유동 자금마저 고갈된 상태로서 큰 운영난에 처해 있으며 영육도계장만 제하고, 1~3번씩 경영주가 바뀌었다.

### 도계장의 시설규모

서울시내의 8개 도계장이 8시간 가동시 105,000수 도계된다고 하지만 콤바 평형식 시설 1,000수 처리시 내장만 적출하는 시간이 1시간 걸리며, 허파까지 적출하는 1시간 30분, 걸린다고 하며, 10만수 처리시는 5시간 정도 소요된다고 하나 현재까지 처리능력의 10%선(2,000~3,000)밖에 처리 않하다가 8월 5일 이후부터는 육계업자가 몰려 올 것인데, 과연 1~10만 수를 처리할 수 있을지의문이다.

급속냉동기는 영육도계장이 10% 1대, 증원대한도계장이 10% 1대이나, 현재는 도계품의 20%만 처리하는 실정, 80%는 후대쉬로 출하하고 있다.

공급용 보냉차는 8대인데 이것으로 서울시내를 다 담당할 수 있을까? 대리점은 25개소로 1일 30~50마리 정도 판매부진실정(7.5일 조사 자료)

도계용물은 보통 상수도로 사용하나 몇몇 도계장은 아직도 지하수를 쓰고 있는 실정이다.

용자비용 3억은 정부에서 얹받고 있는데 용자금을 받을시 현 도계실적으로는 환불해 나가지가 곤란한 입장이다.

닭고기의 대량공급시간은 오전 7~8시, 판매는 12시 이전에 이뤄져야 되는데, 공무원 시간에 출퇴근하는 검사원과, 처리인원의 부족으로 오전 6시에 작업개시, 11~12시에 작업완료 하여 오후에 판매점에 가게 되는데 이것이 소비위축의 큰 원인이되고 있다.

공휴일은 쉬고 있으나 공휴일에 보통 소비가 많이 되고 있다.

그동안 계약사육을 (영육경우) 해 왔는데, 500~1,000수 규모도 초생추와 사료를 공급해 주고 530원 (7월 9일)에 구입해 주고 있고 위탁도계는 중간상인 10여명으로 부터 2,000~3,000 수씩 처리 해주고 있으나 단속이 심하면 좀 늘고, 심하지 않으면 줄어드는 실정이다.

그동안 도계장은 생산자에게 520~550원에 구입, 처리수수료 30원 원천세 21원 검사수수료 1원등을 붙이고, 내장, 털등의 감량 30%를

처서 대리점과 직매장에 넘겨주고, 소매상에 800원선에 전달되어 다시 소매상에서 10~15%의 마진이 붙어 소비자에 전달된다(7월 5일 전후)

여기서 530~550원의 가격형성은 생산자 원가 544원에 비해 절대 상식밖의 가격 형성이 다.

7월5일 단속하기전 생산자 가격은 630원선에서 거래되던 것이 단속후 530~550원으로 폭락된 것은, 일년중 성수기를 바라보고 생업을 영위하는 생산자에게는 큰 타격이 아닐수 없다.

앞으로, 도계장은 빠른 시일내에 시설의 보완과 처리기술의 향상과, 상품의 다양화와 각 지역별로 가격의 상한선, 하한선을 결정하여 잡음없는 거래가 되야 겠다.

## 구·신판매의 교체와 문제점

### 중간 수집상인과 문제점

작년 9월 9일, 서울시내 상계업을 생업으로 하는 중간수집상인과 생계 판매상인 1,000여 명이 모여, 축산물 가공 처리법에 호응하고, 생산자를 보호하고 상인간의 우의도모를 목적으로 생계협의회를 발족했으나 단합의 미비, 도계품의 판매 부진과 소비자의 생닭요구에, 처음 목적과는 다른 상행위를 행할 수 밖에 없었다.

현재 서울시내 수집 상인은 50여명으로 대·소 판매상인에게 닭을 공급해 주는 것이 생업이 있다.

이들 수집상의 거래방법은 6~7년간 양계업자와 친분과 신용거래를 해오고 있던 처지, 그러나 계중에는 생산자 착취형의 업자가 다수 있어 선량한 양계업자를 우롱해 온 상인도 있기는 하다.

이렇게 거래하던 상인들이 7월초의 강력한 단속으로 판매상인은 물론 수집상인도 수집을 전면금지하여 100%유통이 막히게 되었다.

7월 중순부터 눈치작전으로 구입, 숨겨 판매해 왔다.

수집상인들은 그동안 작년보다 30%나 증가

한 판매를 해오고 있으며, 생산자에게 580~630원에 구입, 마진 10%을 붙여 판매 상인에게 공급해 왔다.

위탁도계는 10%정도로서, 상인들에게 공급해 오고 있던차지인데, 도계품은 마진도 작고 판매가 힘들게 됨에 단속이 강화될 때만 공급해 왔다.

또하나 수집상들이 두려워하는 것은 거래액에 따른 30/1,000이라는 원천 징수세라는 자료에 불안감을 갖고 있다.

일찌기 1월부터 서로 단합했어야 되겠지만 지금이라도 간이도계장을 양계단지 주변에 설치하여, 몇몇한 상행위를 해나가는 것이 필요하며, 어느때이고 실현해야 될 것이니 과감히 실현해야 될 입장으로 본다.

### 생계판매상인과 문제점

서울시내 생 닭장사는 218여 시장내에 1,000여명의 생닭장사가 있으며 작년 성수기 부터 평균 1일 300수 이상 판매하여 12월까지 좋은 경기를 유지해 왔다.

1~5월까지는 단속으로 인해 약간 침체해서 단속안 할 때는 100~200수 판매되고 단속이 되면 50~100마리 판매를 해 왔는데, 단속을 피하기 위해 도계품을 진열해 놓고 뒤에서 생닭을 판매했다.

6월에 와서 1일 300~400수씩 판매가 급증해서 7~8월의 성수기의 판매에 큰 기대를 걸고 있던 중 갑자기 7월 5일 부터 시작된 집중단속으로 문을 닫을 수 밖에 없었다.

근간에는 몰래 생계를 눈치작전으로 단골손님에게 판매하고 있는데, 주로 중류층의 주부들이 구입해 가며, 상인들도 원천세의 부담을 줄이고 마진이 큰 생닭을 판매하기를 원하고 있다.

4월의 경우 생산자는 430원에 판매했는데 소비자 가격은 1,050~1,100까지 kg당 거래됐다.

상인은 100수를 판매하거나 50수를 판매하거나 마진을 소비자에게 전가시키기 때문에 이익금은 거의 같은 것이다.

그동안 수집상과 상인을 거치는 마진율은

33% 정도였었다.

그동안 중간 수집상과, 판매업자들은 6~0년간적 양제가의 닭을 사서 판매행위를 해 왔으며 많은 고객을 유지하고 있다.

이러한 이들에게 한 시민으로서 허가제나 지역제도를 적용, 단계적인 방법으로 유통에 참여할 수 있도록 선도적으로 유통에 참여 시킴으로서 전환기에 큰 소비위축은 안가져 올 것이다.

### 신체제와 판매망

① 농협직판 : 농협조합원인 생산자가 공동출하하여 위탁도계하여 농협직매장에서 도계품을 판매하는 것을 말한다.

② 신도기업 판매점 : 도계장에서 닭을 인수 일정한 마진을 붙여 판매 담당하는 기업체,

③ 서울축산기업조합 : 1,900여 정육업자에게 (현재는 300여명 가입, 도계품을 판매토록 하는 것)

### 신도기업이란?

탁주협회 회원 700여명중, 육계판매업에 적격자로서 밀주단속에 유능하고 열의가 있는 회원 150여명이 설립한 단체, 작년 12월부터 육계판매를 구상하여, 행정기관과, 가금처리 협회를 통해 밀도계를 근절시키고 세금증대 및 거래를 자료화하여 국가공익에 기여하고, 유통질서를 체계화하여 폭리를 없애고, 생산자와 소비자의 권익보호와 회원의 수익성을 겸하기 위해서 육계판매를 전담하기로 결정을 보아 7월말까지 회원 150여명과 기존생계업자, 150여명을 선도하여 서울시내 300여개 점포를 설치하여 소비자가 부담없이 구매토록 8.5일부터 일제히 시판예정이라 한다. (7월말 현재 250개 설치, 판매개시중)

유통개혁비로 (점포, 전화, 쇼케이스등) 6억원을 투자하였다는데 과연 우리 생산자들의 생산물량을 잘 팔수 있을지 궁금하고 기대가 크다.

판매대행 수수료는 도계장에서 kg당, 1수당 15원 받고, 소비자에게 15%의 이윤을 붙여 가격정찰제로 하여 판매할 예정이다.



8.1일, 현재 생산자 가격 540원에, 소비자 가격 833원이 판매 가격이다. 생닭은 생산자 가격 580원에 중간수집상 10%마진, 생계판매상인들 150원의 판매 마진이 붙는다면 788원 꼴이다. 과연 이런 면과 기호와 습관과 가격 면에서 보아 소비자의 태도가 어떨지 의문이다.

또한 신도기업은 168개 일반시장안에 1개의 판매소를 설치하고 있는데 이유는 경쟁판매로 인한 덤핑판매를 막기 위함이라고 하나 소비확장이란, 많이 눈에 띄고, 판매경쟁속에서 판매량이 느는 것인데, 생산자는 소비위축을 가져오지 않을까 염려 한다.

또 기존상인을 보호하기 위하여 150여명을 50%씩 각각 투자하여 공동판매 하기로 했는데 6~7년간의 판매망의 구축이 신도기업으로 넘어가는 입장인 것이라고 상인들은 말하고 있다.

기존상인들도 신도기업과 같은 체제를 구상 6~7년간의 생업을 계속 유지함을 우리 생산자들은 바라고 있다.

### 서울 축산기업조합과 문제점

이 조합은 1,900여 정육업자의 단체로서 1월에 판매를 시도하다 중단한 적이 있다. 이 조합이 다시 7.15일 부터 판매에 들어갔다.

현재, 300여개 업자가 판매에 참여하고 있다. 시세의 등락안정화와 유통의 원활을 기하고 가격표시제로해서 판매마진을 적용하여 소비자에게 공급할 예정이라 한다.

과연 쇠고기와 돼지고기, 닭고기 등 어는 것이 주로 나가느냐는 판매이윤에 따라 달라질 것이며, 타육보다 부패성이 강한 닭고기가 정전시에 어떻게 처리해야 될 것인가가 문제이다.

술과 담배같이 기호나 습성은 일석 이조에 바꾸기 어려운 것이기 때문에 상품을 개발하거나 선전을 통하여 소비자에게 적극적인 인식주입이 필요하며, 판매점의 판매원도 닭고기의 지식을 갖도록 교육이 필요하다.

그리고 판매는 사람, 물건, 돈의 관계이므로 다각적인 판매력의 증가가 요구된다.

또 유통마진의 절감과 수집과 분산의 전담기구가 조직되어 생산단체를 위주한 유통전문가와 학제, 업계의 분들로 이뤄져야 한다.

### 위생의 문제점

1. 구체제의 경우, 닭통, 케이지의 불순감, 깃털과 오물등의 도시 공해의 요인을 없애고, 아니면 가축병원의 원도우같이 하여, 닭을 진열한 뒤, 생닭을 손님이 선택하게 한뒤, 작업실에서 깨끗하게 잡는다면, 도계품보다, 부패성도 없고, 위생적이고, 소비기호에 맞지않을까 생각한다.

2. 도계 유통시의 냉동기는 전국 618도축장에 3대 뿐이고, 도계장에는 2대나 있다. 그러나, 냉동량은 20% 안밖, 앞으로의 많은량의 신속한 처리에 대비하여 더욱 냉동 시설의 준비가 있어야 겠다.

보온차가 8대가 있으나 그것도 소·중형 차량으로서 서울 전역을 공급한다는 것은 무리이다. 빠른 시일내에 증차하여 신속히 운반되는 것이 소비자를 보호하는 길일 것이다.

쇼케이스내에서의 문제거리도 있다. 소비자는 물건을 사려면 이것 저것 아니면 풀러보기까지 하는 것이 습성이다. 이러한 도계품이 다시 쇼케이스를 들어 갔을 경우와 부패시의 도계는 반품이 될 것인가? 아니면 소비자에 팔 것인가?

일전에 (7월 20일경) 면목동 도계품직매장이 고발을 당했다. 이유는 상한닭의 판매로 소비자가 고발한 것인데, 이런 실례는 생닭판매시는 없었던 것이나 앞으로는 많이 사회문제로 대두될 것이다.

이러한 면에서 가공처리공장이나, 판매자는 위생면에서 더욱 세밀한 대책이 세워져야 될 것이다.

### 협회로 모이자!

그동안 본회도 가공처리법 시행에 따른 대책을 모색코져 1~7월까지, 행정기관 및 관련기관, 생산자, 유통상인, 도계창등의 분들을 방문하거나 좌담회, 간담회, 긴급회의 등의 형식으로 수십차례 소집했으며, 그때 그때 사

항을 농수산부나 관련기관과 검토 및 협의, 건의를 해왔으며, 7월에 들어와서 생산자의 출혈이 심해지매, 지난 7월27일 긴급 이사회를 개최하여, 행정기관 등에 방문, 생산자 보호를 위한 건의를 한바도 있다.

또한 유통의 전문연구자인 윤희직 교수가 생산자, 소비자, 도제장, 중간상인들의 실태 파악에 나서고 있으며, 본지도 통제가 잡히는 대로 제제할 예정이다.

이렇게 사태가 심각해짐에 농수산부 김강식 축산국장은 지난 31일 본회와 가금처리협회를 방문, 실태조사에 나서 생산자와 가공업자간의 간격을 좁히는데 노력한 결과 양자간의 원만한 합의를 보겠끔 했다.

이날 결의된 내용은 다음과 같다.

① 닭거래시의 대금지불은 50%는 현찰, 50%는 1개월내의 어음거래, (단 어음은 사료공장에서 신용거래 되도록 한다)

② 8월 5일부터 11일까지는 생산자 가격이 540원, 11일부터 10일간은 580원, 그후부터는 적절한 생산원가의 산출후에 거래되도록 한다.

③ 계군은 생산자가 원하는대로 현장계군을 원칙으로 하고, 지불 대금액의 1%를 삭감한다. 공장계군은 1%를 증가하여 계산한다.

④ 8월 4일부터, 체하량을 각 단지별로 집계하여 양계협회에 보고, 가금처리협회와 협의하여 배정한다.

⑤ 서울시에 생계도입을 막기 위해서 각 검문소에서 검문하도록 하고, 반드시 반출증을

발부받겠끔 한다.

⑥ 생산자는 전량을 도제장에 출하토록 해야 된다. (1일 5만수 정도)

⑦ 1.2kg이상 납품규격으로 정한다.

그러나 이런 결정이후에도 양측가는 도제장이 현금의 팽창부담을 어떻게 감당할 것인가? 현재는 1일 5만수 도제된다지만, 반출증없는 나머지 5~7만수 분의 닭은 어떻게 해야 될 것이며, 이량이 모두 도제장으로 몰렸을 때 도제능력이 과연 있을 것인가? 또 5일 이후 540원에 사서 냉동했다가 580원 대에 팔 경우는 생산자 가격이 분명히 떨어지게 될터인데 하는 의문점을 안고도 있다.

## 대 책

단기적인 대책 : 현재 생산자의 재고를 시급히 정리돼야 되며, 유통질서가 확립될 때까지, 생계와, 도제품을 병행 판매토록 하거나, 가공 및 판매개선에 대량투자 하거나 철저한 단속으로 생산자, 소비자를 강제를 끌어다가 맞추는 식의 단속만이 최선의 방법은 아닌 것이다.

장기적인 대책 : 유통전담기구가 설립되어 부화부터 생산과정, 가공과정, 상품개발, 판매 소비자확대등을 도맡아 해야되며, 단속보다는 단계적으로 개혁해 나간다면 생산자의 아우성, 유통의 혼란, 소비자의 위축도 초래 안하면서 명랑하고 밝게 목적달성을 할 수 있을 것이라고 본다.

—끝—

## ■ 토막뉴스 ■

### 서울 시육류소비량 강세

서울시 육류소비가 지난 5년동안 57%가 증가한 것으로 나타났다.

서울시가 조사한바에 의하면 75년말 현재 서울시내 연간 소비량을 보면

최 고 기 3만4천7백20만톤(70년비 81.1%증) 돼지고기 2만8천6백20톤(70년비 96%증)

닭 고 기 2만2천1백톤( " 10%증) 기 타 3천3백68톤( " 25%증)

서울시민 1인당 연간 육류소비량을 보면 쇠고기 5.1kg, 돼지고기 4.2kg 닭고기 3.2kg, 기타 0.5kg으로 나타나고 있어 전국 1인당 평균소비량 6.4kg에 비하면 2.1배가 더 많이 소비하는 것으로 나타난다.

### 돈육수출에 난관

—8월부터 관세부과—

지난 5일 돈육수출업계에 따르면 일본은 돈육의 수요가 떨어지기 시작하는 8월부터 수입돈육에 대해 10%~15%의 관세를 부과할 방침이라며 세율조정을 하고 있다는 것이다.

양돈업계는 현재도 돈육수출가가 점차하락세를 보이는데 관세마저 부과하면 관세부과율만큼의 수출단가가 떨어질 것이 추정돼 앞으로 매일 돈육 수출은 어렵게 될것 같다.