

8월의 안테나

盧永翰
(본지 편집국장)

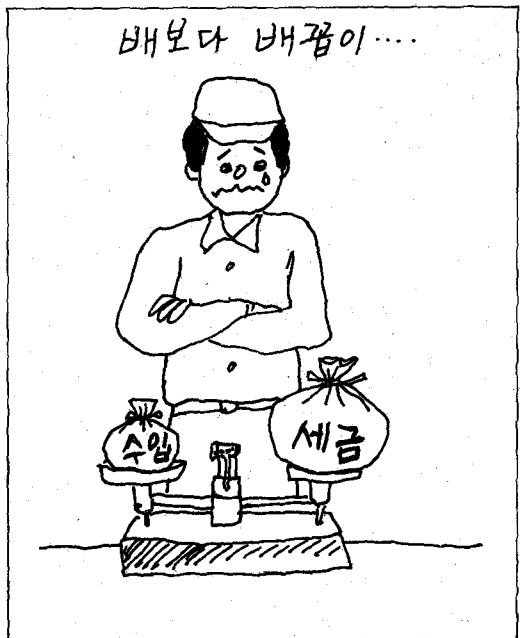
추계(推計)로 세금과다징수 할수 없어

양계업계의 당면한 어려움 중에 종합소득세 문제가 있다. 일부 철저한 기장을 하여 소득에 따른 적정 세금을 내는 양계업자도 있지만 아직도 많은 수의 양계업자들은 추계(인정과세)로 종합소득세를 납부 하기때문에 부당하게 많은 세금을 내지 않을 수 없는 경우가 있었다. 또 양계산업은 한 해가 경기가 좋으면 다음 해는 나쁘고 하여 년중 경기의 진폭이 다른 대가축 보다도 더욱 심하다. 그렇지만 지금까지는 경기의 좋고 나쁜 것에 관계없이 일률적으로 추계 과세를 하기 때문에 적자를 보거나 흑자를 보거나 세금을 내어오고 있었다. 이러한 불합리한 모순 때문에 그간 협회에서 기장을 권유하여 왔으나 현실적으로 적은 규모의 농장에서는 불경기에 경리담당 직원을 따로 채용하기도 어렵고 또 규모가 좀 큰 농장에서는 기장하는데 각종 증빙서류(영

수증) 갖추기가 어려워 포기하는 경우가 있었다. 특히 사표를 비롯한 각종 물품구입에 대한 것은 그래도 괜찮으나 제란·닭고기를 판매할 때 증빙서 갖추기가 곤란 하였다.

대법원 특별부는 지난 30일 한 부동산 임대업자가 용산세무서장을 상대로 낸 종합소득세 취소 청구소송 상고심 공판에서 종합소득세를 부과할때 장부일부가 미비 되었다더라도 무조건 추계조사로 소득을 정해 과다한 세금을 물려서는 안된다는 판결을 하였다.

이와같이 원심을 깨고 사건을 서울 고등법



원에 되돌려 보냄으로서 추계과세에 의한 새로운 판례를 남겼다. 재판부는 지출내용을 산출할 수 있는 장부가 없더라도 수입을 산출할 수 있는 장부가 있다면 이를 근거로 수입액을 실제 조사해 세금을 물려야 한다고 하였다. 앞으로 우리는 기장을 철저히 하여야 함은 물론이지만 추계로 부당하게 과세될 경우 구제 받을 수 있는 새로운 길이 열렸다고 볼 수 있다. 정확한 기장만이 문제를 완전히 해결함은 물론이다.

소비자는 닭고기의 진가를 모르고 있다

지난 3월 한달동안 소비자보호단체협의회(회장 정광모-양계인들에게는 소득약 냄새나는 계란 고발로 친근해진 단체임)에서는 식육 소비에 대한 식생활 의식을 조사 발표하였다(주관은 한국소비자 연맹, 서울중앙 우체국 사서함 776 Tel 324-0563~4 323-4541)

이번 조사는 소비자 단체가 주관해서 일반 소비자 1,917명 외에도 한의사 150명, 의사 150명을 합해 2,217명을 대상으로 실시하였고 일반소비자도 주부, 학생, 회사원, 공무원, 자유업등 직업별로 광범위하게 조사하였기 때문에 우리나라민들의 식육소비에 대한 의식구조를 생산자들이 올바르게 알고 이에 대처하여야겠기에 소개한다.

닭고기 기호도 최하위

기호도의 순위는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기

의 순이고, 남성이 돼지고기를 닭고기보다 2배가량 좋아하는 반면에 여성의 경우는 닭고기를 돼지고기 보다 1.5배가량 더 좋아하는 것으로 나타났다. 그러니까 남성은 돼지고기, 여성은 닭고기를 좋아한다.

1. 남자들 돼지고기 좋아해

연령층 기호도 분포를 보면 여성들은 10~20대에서는 눈에 띄게 닭고기의 기호도가 높았으나 나이가 들어감에 따라 돼지고기의 기호도가 차차 높아졌고 남성들은 돼지고기에 대한 기호도가 노소전반에 걸쳐 높았다. <도표 1 참조>

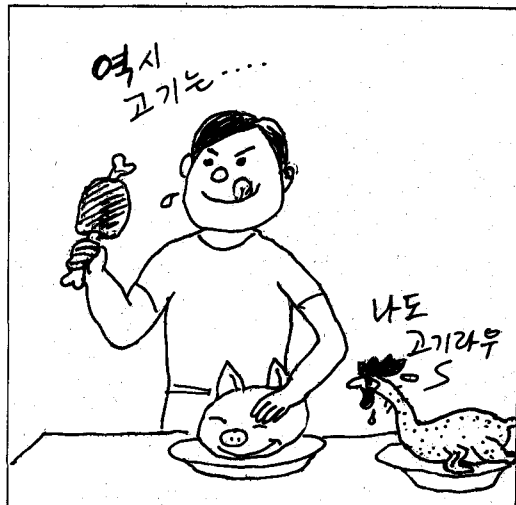
2. 직업별로 본 기호도 분포

직업별로 분석해 본 결과는 회사원이나 의사, 공무원, 자유업에 종사하고 있는 사람은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 순으로 나타났으며, 주부나 학생은 돼지고기와 닭고기의 기호도가 비슷한 비율로 다음과 같이 나타났다 <도표 2>

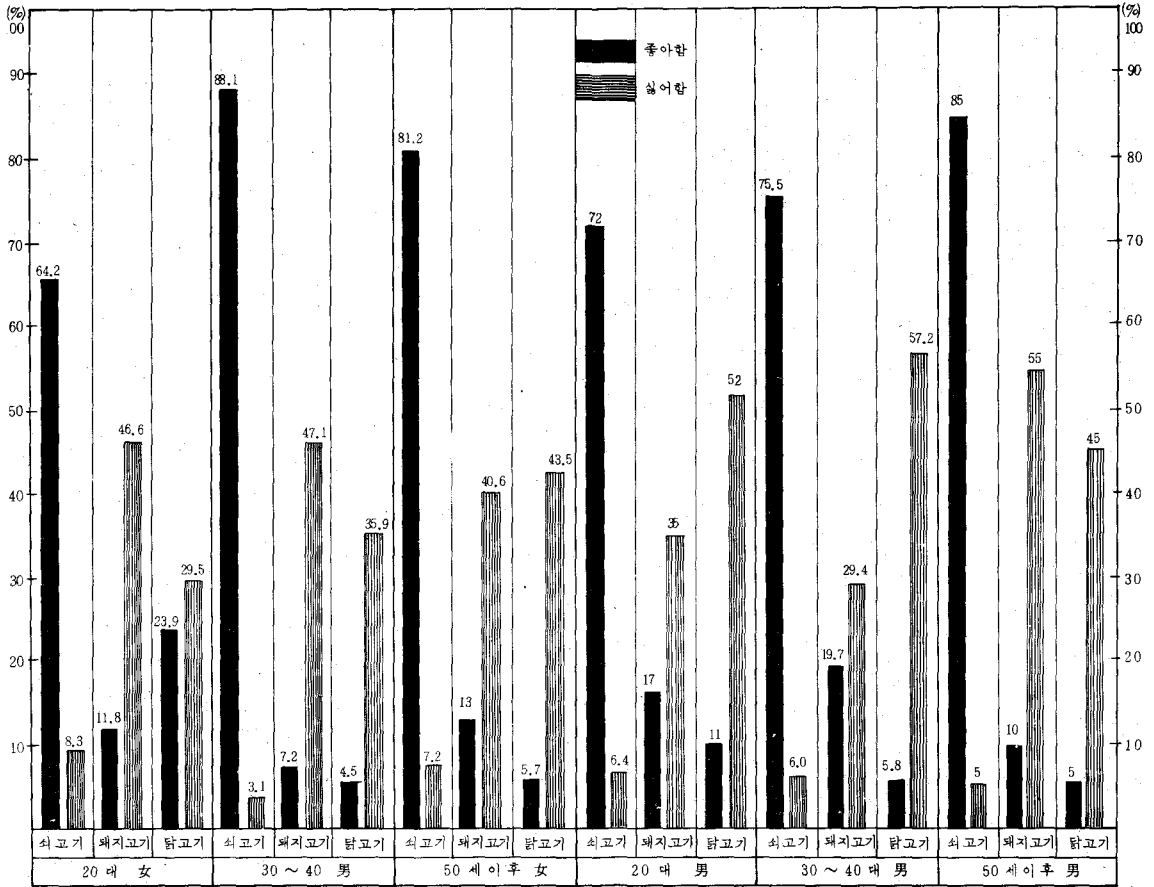
한달에 1~2회 47% 5회이상 14.3%

3. 닭고기는 열등재로 인식되어가

육류 섭취면에 있어서 한달에 각 육류를 1~2회정도 먹는 가정이 조사대상 가구중 47%로 가장 많은 비율을 차지하고 있으며 5회이상 먹는 가정도 14.3%나 되었다.



(도표 1) 성별과 연령에 따른 분류



한달에 평균 1회도 안먹거나 1~2회 먹는 가정은 닭고기를 우선으로 하고 다음이 돼지고기 쇠고기순이나 3~4회이상 먹는 가정은 쇠고기의 비율이 월등히 높아지고 다음이 돼지고기, 닭고기순이다. 즉 경제적으로 어려운 가정은 값싼 닭을 많이 먹고 여유가 있는 가정(3~4회이상 먹는 가정)일수록 쇠고기를 주로 찾고 다음이 돼지고기, 닭고기로 되어지는 것을 볼 수 있다. 의사 역시 경제적으로 안정된 위치인 만큼 쇠고기에 대한 기호가 월등히 높음을 나타냈다. (도표 3)

한 가구당 쇠고기를 안먹는 비율은 1.87% 돼지고기 12%, 닭고기 9%로 거의 대부분의 식구가 쇠고기는 즐기고 있으나 10명중 1

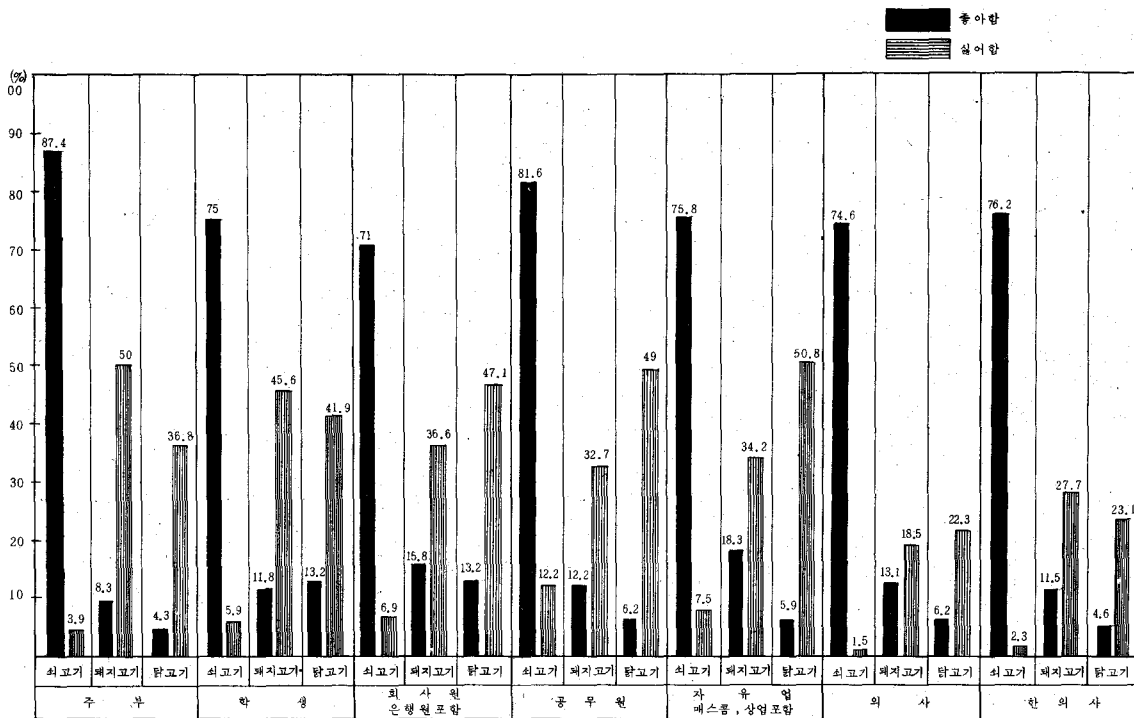
명꼴로 돼지고기와 닭고기를 안 먹는 것으로 나타났다.

소비흥보에 따라 닭고기 소비증가전망

그러나 싫어하는 고기에 대하여 '사정이 달라지면 먹겠다'가 84.2%이고, '맛있게 조리하고 해로운것이 아니라는 과학적인 증거가 있다면 먹을 용의가 있다'가 86.7%로 나타나고 있어 앞으로의 돼지고기나 닭고기의 소비가 늘어날 조짐을 보인다.

좋아하는 고기를 먹는 이유로는 맛이 있어서가 53% 영양분이 많아서가 26.7%로 건강에 좋아서 19.9%보다 훨씬 앞서 있다. 싫어하는 고기의 이유도 비위에 안 맞아서가 33%, 가족전체가 안 먹어서가 22.7%로 높은

〈도표 2〉 직업별로 본 분포



비율을 나타내고 있어 식육섭취는 건강이나 영양을 생각하는 것보다는 입맛 위주로 흐르고 있음을 보여주고 있다.

식성 굳어지면 고치기어려워 어려서부터 닭고기 먹어야

의사들의 의견으로는 식성은 매우 보수적이어서 한번 굳어진 입맛은 바꾸기가 어렵기 때문에 자라나는 어린이에게는 앞으로의 식품수급과 관련시켜 합리적인 식생활을 하도록 하지 않으면 안된다고 말하고 있다. 또한 이미 굳어진 기성세대들도 조금씩 노력하면 입에 익지 않은 음식도 좋아질 수 있기 때문에 식생활의 개선을 꾀하는 것도 시대적 요청이라고 말한다. 한의사들도 2, 3개월간 새로운 음식을 자주 먹으면 식성은 금새 바뀔

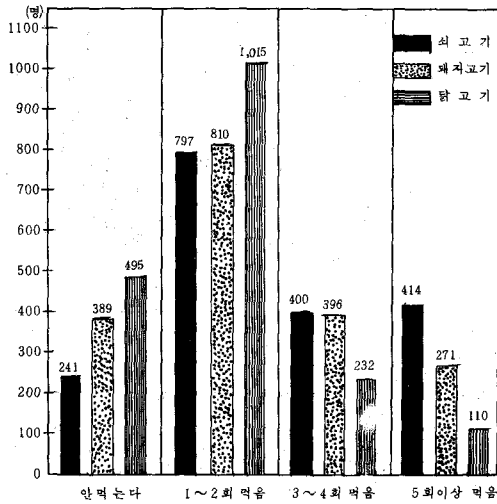
수 있다고 말하고 있다.

닭고기 45%, 의사로부터 권고받어

식육섭취에 있어서 의사의 권고를 받은 경우는 쇠고기에 있어 2%로 아주 드물고, 돼지고기 52.7%, 닭고기 45%로 나타났는데 이중에서도 의사 35%보다는 한의사 65%로 더 많은 권고를 받고 있다.

한편 의사들의 투약시 금기하는 식육에 대한 비율은 양의 쪽에서는 86.4%가 관재없다고 대답하였고 한의사는 쇠고기는 거의 금기하지 않으나 돼지고기(64.6%), 닭고기(63%)를 금기시키고 있다. 단, 한방에서의 금기는 투약시와 투약후 1주일간만 금기할 뿐, 그 이후부터는 건강회복을 위하여 권장하는 입장이지만 대부분의 한약복용자는 평

〈도표 3〉 한달에 먹는 회수



상시에도 돼지고기, 닭고기를 피하고 있는 것은 다분히 심리적인 이유이다.

특별한 질환, 예를들어 고혈압, 당뇨, 간장 질환같은 성인병에 대하여 한의사는 83.7%가 금기시키고 있어 한방에서는 거의 절대적인 것으로 나타나고 있다. 양의사는 금기시킨다가 58%, 그렇지 않다가 42%로 식육이 직접적인 영향을 미치지 않는으나 간접적으로 영향을 미치고 있음을 보여주었다.

고기를 섭취하여 생긴 에너지를 운동으로 충분히 발산하여 체내에 축적되지 않으면 관

계가 없으나 지나친 섭취로 몸안에 여분의 에너지가 쌓이게 되면, 성인병의 원인이 될 수 있다고 밝혔다.

한편 화농과의 관계에서는 양의는 89%가 관계가 없고, 소아과, 피부과, 내과, 산부인과 등에서만 '피지선에서 피지분비가 증가되어 감염 및 화농될 우려가 있다' '알레르기체질에 관계가 있다' 등 극히 미소하게 관계가 있는 것으로 나타난 반면 한방에서는 72%가 관계가 있다고 답변해 의사들과는 대조적인 입장을 취하고 있다.

한방에서 내세우는 화농과 관계있는 이유는 '지방질이 많으므로 혈관에 혈액순환이 잘 안되어 산소공급이 저하되고' '소화되는 시간이 길어 체내에서 수분대사가 잘 안되어 '지방의 불용해로 콜레스테롤이 증가되어 약과 상반된 작용을 하여 치유기간을 길게한다'와 '포화지방산과 염분이 많으므로 염증에 나쁘다'등을 들고 있다.

그러므로 요리방법의 개선과 돼지고기와 닭고기에 대한 잘못된 편견을 버리면 적은 비용으로도 충분한 영양가를 섭취할 수 있는 경제적인 가계를 꾸려 나갈 수 있으며, 자주 일어나는 쇠고기 파동과 함께 쇠고기를 대량수입하는 처지에서 벗어 날수 있을 것이다.

영양가 분석표

구분	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지방 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	치아민 mg	리보플라빈 mg	나이아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기물 %
					당질 g	섬유 g										
쇠고기	116	75.8	22.8	3.7	0	0	1.0	19	142	4.8	15	0.12	0.63	16.3	0	0
돼지고기	135	72.4	20.7	4.6	0.2	-	1.1	4	218	3.0	10	0.95	0.11	5.0	0	0
닭고기	126	73.5	20.7	4.8	-	-	1.3	4	302	-	40	0.09	0.15	5.0	0	0
계란	160	74.0	12.7	12.1	-	0	1.2	67	264	2.7	920	0.10	0.30	0.1	0	14