

우리의 자세 브로일러 산업 발전의 의의와 미국과 일본의



이 찬 모
(한국원종농원 상무)

1. 미국과 일본의 브로일러 산업 발전의 의의

제자리 걸음을 하고있는 현 우리의 브로일러 유통 실정에서 하루 속히 탈피해야 한다는 생각에서, 그 일면을 미국과 일본의 브로일러 산업 발전 의의에서 찾아 보고 싶다. 미국과 일본은 입지적인 조건과 배경에서 부터 다르나 두 나라가 공히 브로일러 산업의 큰 발전을 했다. 그리고 브로일러 산업을 발전시킨 의의는 시초부터 다르나 현재의 목표는 두 나라가 같다.

미국은 광활한 토지를 가지고 세계 1차대전 전후로하여 곡물의 생산량이 많으면서도 유향지가 많은 실정이었다. 이에 비해 일본은 1차대전 당시 좁은 땅에서 인구폭증을 예상하면서, 산이 70%를 차지하는 환경에서 각각 브로일러 산업의 의의를 찾아 보고자 한다.

(1) 먼저 미국의 양계산업 발전의 양상을 보면, 미국은 잉여 농산물과 이 부산물 처리 문제가 등장한다. 이 해결의 방법으로서 농후사료 가축에 역점을 두게 되어 비육우 양돈 양계를 시작하게 된 동기로 볼 수 있다.

이때부터 대농들이 자기 자기 농장에서 나오는 부산물을 이용하여 좀더 효율성 있는 가축을 선정하여 기르기 시작하였다. 그후 양계산물이 늘어남에 따라 판매에 힘을 쓰게 되고, 경쟁을 하게 되며, 이로 인하여 몇몇 농장들끼리 화합하여 자구책을 강구하는 과정에서 요리의 개발과 지역적인 홍보 활동을 시작했다.

그후 판매량이 증가하면서 제 2차 대전을 맞게 되었다. 여기서 육류의 큰 부족상태가 되어 고심중에 브로일러의 장래성을 크게 인식 정부 의 정책적인 배려로 은행가, 곡물업자 (J. D. Jewell) 등이 조지아주를 중심으로 적극 생산 장려한 결과 그 당시 홀리농장 (Holly Farms) 같은 농장은 전국 사육수수 30억마리의 10%인 3억마리를 사육하여 군수 물자로 공급했다.

세계 2차대전이 끝난 1946년경 부터 계열화를 추진하는 등 브로일러 산업의 운영의 합리화를 위해 노력했으며, 안전자금과 각종 협회가 조성되었다. 한편 1927년 "바커씨 (Barker)는자



동 타적기(湯績機)를 개발하고, 1940년에는 동인에 의하여 최초로 고무로 만든 finger를 부착한 지금의 탈모기를 개발하여 제 2차대전에 양계산업발전에 크게 공헌했다. 이후 생산원가절하 운동을 벌이기 시작하여 1950년 초부터 품종개량은 그리스티씨, 니콜스씨, 반드레스씨, 하바드씨, 세그리오씨, 코브씨 등이 시작하였고, 사료효율을 위한 연구, 약품, 사육기술과 시설 등의 발달로 브로일러 산업이 경이적인 발달을 했다.

그 결과 1952년 부터 브로일러 산업은 장족의 발전을 해서 효과적인 생산과 판매를 위해 계열화를 더욱 추진하여 유통을 개선하고, 도계기계의 발달로 브로일러의 대량사육과 판매에 크게 기여 했다. 따라서 소비층의 저변 확대를 위해 국민학교 급식이나, 업무용, 군수용등에 정책적인 배려를 함과 동시에 요리의 전통성과 요리법을 개발할 목적으로 지금까지도 매년 새로운 요리 경진대회를 열어 상금을 주는등 소비촉진에 노력하고 있다.

그러나 미국은 입지적인 유리한 조건으로서 초식가축인 젖소나 비육우가 브로일러 보다 우위를 이루고 있다. 표 1의 미국 국민 1인당 육류의 연간 소비를 보면, 소고기가 52.1kg 으로 그 구성비를 보면 50.4%로 단연 1위다. 2위가 돼지고기로서 29.9kg의 소비에 28.9%이며, 닭고기는 16kg를 연간 1인당 소비하면 구성비로는 15.5%에 달한다.

표 1. 미국의 육류소비

미국국민 1인당 연간소비량(1968~1970년평균)

구 분	소비량kg	구 성 비
소 고 기	52.1kg	50.4%
돼지고기	29.9	28.9
양 고 기	1.9	1.6
닭 고 기	16.0	15.5
칠 면 조	3.7	3.6
합 계	103.6	100.0

* 미국농림성자료

(2) 일본의 브로일러 산업 발달을 보면 제 1차 세계대전후 서구 문명이 급속히 들어와 식생활의 서구화로 인하여 단백질의 부족으로 "양계 10개년 증산 계획"을 당시 농림부 축산계장, 과장이 "식음을 전폐"하고 각계 인사들에게 설득을 펴, 이로 인하여 그 10년째인 1936년에는 "세계 양계 생산국 제 2위"로 등장함에 아직도 업계에 이 두사람의 "후손이 영웅 칭호를 받고 있다"고 일본양계 50년사에 기록하고 있다.

위의 이 두사람은 1936년이후 양계산물이 갑자기 많이늘자 소비 촉진을 위해 양계산물의 상품화운동과 더불어 홍보와 요리법을 개발하여 보급시켰다.

그후 2차대전의 패전으로 식량부족과 육류 부족으로 큰 혼란을 가져왔다.

이때 이들은 토지는 한정돼 있고, 인구는 폭증할 것으로 판단, 미래 지향적인 축산의 방향을

제조정하여, 지금까지의 닭고기가 고급요리나, 업무용 수요에서 국민 전체의 보편적이고 중요한 단백질원으로서 보급시킬 것을 정책적으로 결정을 했다. 이후 꾸준히 브로일러 산업에 역점을 두었다. 이 결과 표 2 와 같이 1960년의 32,539,000수를 기점으로 5년후인 1965년에는 5.1배로(1960년의)사육수수가 늘고 1970년에는 20.2배, 1975년에는 무려 34.2배가 증가하는 상당한 발전을 보았다.

표 2. 일본 브로일러 생산량

연도	1960년	1965년	1970년	1975년
생산량 (수)	17,496톤	32,539천수	110,968 "	435,105 "
1960년 생산량 1로한 배분		5.1배	20.2배	34.2 "

브로일러의 생산량의 증가는 정부의 정책적인 배려와 1965년의 전용종 육계를 수입함에 따라 극대화되었고, 브로일러의 소비 촉진은 1960년부터 농림성에서 실시한 도소매 규격 설정에 힘 입었다. 이 도소매 규격은 1960년 처음으로 설정하여 1977년에 이르기까지 4 차례에 걸쳐 개정하여 지금에 이르렀다. 이 규격의 목적은 닭고기 소비자에게 적절한 닭고기의 가치판단의 기준을 제시해주고 소매업자의 공정한 판매 등을 통해 정확한 상품지식으로 소비촉진에 그 목적을 두었다.

부연하여 브로일러 유통형태를 보면, 1955년까지는 생계유통을 했으나, 브로일러 생산수수가 증가함에 따라 소비지에서 생계처리 모서는 대량소비가 어려워 이후 도계품으로써 유통되게 되었다. 그러나 이때는 생산지가 소비지에 가까운 곳에 위치해 있어 냉장기술이 없어도 유통이 잘 되었으나, 1965년경부터 생산지가 소비지에서 멀리 떨어짐으로 인해 도계품의 수송이 곤란해 졌다. 이로 인해, 한편에서는 냉장기술을 연구하고, 한편으로는 소비지에 가까운데서 생산하는 브로일러는 도계품의 해체기술, 시설, 시간등이 없는 소매점에 판매하도록하고,

생산지의 도계장에서는 정육, 부분육등의 해체품을 저온처리된 제품으로 체인점, 슈퍼, 정육점에 팔게 되었다.

이러한 도계 유통으로 대량소비가 이루어졌음에도, 정부는 꾸준히 브로일러 산업의 발전을 위하여 소비촉진 후원과 민간 레저산업의 생산후원 및 농협(전농)이 생산과 판매에 적극 참여하도록 했다.

이와 병행하여 곡물상사와 사료회사들은 사료의 안전 판매와 사료공급의 안정을 위하여 정부의 정책적인 배려와 지도아래 안정기금을 형성하는 한편 브로일러의 도계품 판매에 참여케 했다. 이것이 바로 일본의 제 1단계 계열화 형성으로 본다. 상사와 사료업자들이 판매만 하다보니 판매리스크가 생기며, 일정량의 공급이 힘들자 이들은 생산까지 참여하게 됨이 계열화 완성단계였다. 이로써 생산자는 상사측의 계약생산을 하거나 아니면 농협측의 계약생산을 하는 등으로 양분하게 되었다. 일본 정부는 닭고기의 중요성에 따라 소비촉진에 계속 후원하면서 농협과 상사와의 상호 견제 세력을 형성시켜 생산자 보호와 소비자 보호를 하면서 발전을 도모하고 있다.

일본의 육류소비 형태를 보면 미국과는 달리 닭고기 소비가 전육류중에서 32%나 차지하고 있다. 돼지고기는 거의 비슷한 양이나 소고기는 닭고기의 반정도에 불과하다. (표 3)

(3) 결론으로써 미국의 브로일러 산업은 넓은 국토를 배경으로 초식가축을 위주로 하면서, 잉여농산물과 부산물의 유효적절한 사용으로 단백질원을 보충하는데 그 의의가 있다고 볼수있다.

한편 일본으로서는 좁은 국토와 많은 인구 증가를 배경으로 경제적인 가치가 가장 많은 브로일러산업을 정책적으로 계속 추진하고 있음을 알 수 있다.

2. 우리의 방향

먼저 브로일러의 그 영양성분을 다른 쇠고기와 돼지고기와 비교해 볼때 월등히 우수하다는

표 3. 1972년 일본 각종식육생산, 수출입 소비량

식 육	국내생산량	수 출 량	수 입 량	소 비 량	구 성 비
쇠 고 기	294,680톤	17톤	57,609톤	352,272톤	17.2%
돼지고기	769,056 "	7 "	67,923 "	836,981 "	40.8%
말 고 기	6,986 "	0 "	46,580 "	53,548 "	2.6%
양 고 기	923 "	0 "	151,456 "	152,379 "	7.4%
닭 고 기	626,024 "	661 "	29,278 "	654,641 "	32.0%
계	1,697,651 "	685 "	352,855 "	2,049,821 "	100.0%

일본농림성 축산국 식육계란과자료
 소비량=생산량-수출량+수입량
 닭고기중 브로일러는 485,950톤 노계는 140,074톤

점을 알게되고, 또한 그 경제적가치는 관련자는 물론 행정부에서 더 잘 알 것이다.

“브로일러의 고기는 다른 고기 보다 양질의 단백질이 많으며, 지방이 매우 적은 것이 특징으로 매우 좋은 식품이다. 또 동물성 지방이 함유하고 있는 콜레스테롤의 양도 다른 고기 보다 적으며 육질이(肉質) 부드러워 소화율이 높아 어린이, 병인(환자)뿐만 아니라 현대병의 원인이 되는 비만과 성인병(成人病)의 예방에 가장 좋은 식품이다.”라 하여(근거: ① 일본과학기술청 ‘자원국 자원 데이터 2호, ② 일본계육요리 541의 110페이지) 일본은 타가축에 비해 브로일러산업이 우선하고 있다. 닭고기(육계)의 단백질과 지방성분을 쇠고기, 돼지고기와 비교해 보면 다음과 같다.

구 분	단 백 질	지 방
브로일러	24.9%	1.7%
쇠 고 기	21.0%	6.1%
돼지고기	16.7%	22.9%

주: 쇠고기와 돼지고기는 단백질이 가장많은 부분인 다리고기분석치임.
 (근거: 일본과학기술청 자원국)

이러한 브로일러의 영양적 가치와 우리의 입지적 조건 즉, 좁은 국토에 많은 인구를 예상할 때 지금은 물론 미래의 식량자원으로써, 단백질원으로써 최우선 한다고 본다. 우리는 옛부터 큰일은 돼지나 소를 잡아야 했고, 적은 일은 닭을 잡아먹는 습관으로 지금은 누구나 쇠고기

를 더 좋아하는 기호이나, 지금부터라도 닭고기를 넓게, 쉽게 그리고 맛있게 먹도록 요리법을 개발하는 등 닭고기 소비에 만전을 기한다면 닭고기의 기피현상과 우리나라 의사들의 물지각한 편견도 없어질 것으로 본다. 본인이 일본 체류중 다음과 같은 얘기를 듣고 놀랜 일이 있었다. 그당시 일본의 국민소득은 9,000\$ 이었다. “너희는 부국인데 왜 쇠고기를 많이 먹지 닭고기를 권장하느냐?”는 본인의 질문에 현(縣)의 축산관계자는 닭고기가(브로일러)영양이나 맛 그리고 가격으로 보아 제일 좋은 고기 자원인데, 왜 비싼 돈을 주고 쇠고기를 수업해다 먹느냐”면서 오히려 반문하길래 “기르면 되지 않겠느냐? 하고 물었더니 그사람이 하는 말에 “우리는 소를 기를 데가 없다”고 하여 한마디로 침을 맞은 일이 있었다.

이에비해 우리는 쌀을 비롯하여 고기까지 들여다 잘 먹는(고소득자) 실정에 비추어 아이러니컬 한다.

우리는 브로일러산업에 대한 한 생산자와 소비자를 보호하고, 산업의 안정을 위하여 정부는 제 관련자의 중지를 모아 정책적인 과감한 결정과 이에 따른 효과적이고 실질적인 후원을 유도함과 동시에, 생산자나 모든 관련업계는 앞으로의 식량 동을 막기 위해서라도, 브로일러에 대한 중요성을 새롭게 인식하여 식량자원 확보의 기수로서의 중지를 갖고 브로일러 산업의 발전을 도모함이 최선의 길이라고 생각한다. 1973년 원유파동을 거울 삼아 다시 한번 주저함이 없는 모두의 결단만이 남아 있다고 본다.