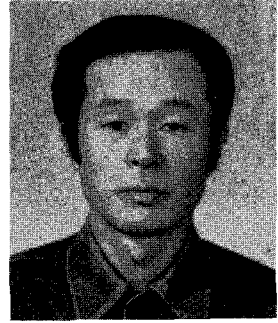


# 도계유통과 육계산업



신정일  
(구랑랜드 대표)  
(본지 편집위원)

## ●육계경기 불황의 장기화 예상

지난 3월 1일부터 실시된 도계유통 이후 농장의 육계시세는 생체 kg 당 700원~900원 사이에서 형성되어 오고 있다.

필자가 원고를 쓰고 있는 오늘이 양력 9월 17일로 추석(9월 21일)을 나흘 앞두고 있는데, 그동안 육계가격이 800원선으로 형성되고 있으며, 추석대목이 가까워지면 더욱 약세일 것으로 예상되어 양계인마다 코가 석자나 빠져 있는 상황이다.

초복을 지나면서 중복, 말복까지 육계가격이 떨어진 예는 올해뿐으로서 사상 최초의 경우가 되었다. 현재의 상황 —월별 육계전기사로 생산량이 3만톤을 넘는 생산량과 현재와 같은 닭고기 유통의 시장구조— 에 어떤 다른 변화요인이 발생하지 아니할 경우, 육계업자는 삼복이나 명절 등의 닭고기 대량소비의 호황이나, 또는 평소의 좋은 경기를 기대하기가 어려울 것이다. 육계업자에 있어서의 대목(삼복이나 명절)에는 닭고기가 집중적으로 소비되는데, 시장에 생닭이 유통될때 소비자에게 닭고기를 선택

하게 하는 구매력의 포인트는 싱싱한 「생(生)고기」라는 점에 있었다. 이것은 마치 강물에서 펄쩍펄쩍 뛰는 생선을 잡아 올려 도마위에 그대로 회쳐서 초간장에 찍어먹는 상황을 연상케 하는 매력이 있었기 때문에, 삼복더위에 체력보강으로 혹은 추석명절때 친지에게의 선물용으로 닭고기를 선택 택하게 되는 동기가 되었고, 육계업의 대목은 그야말로 집중소비가 가능하였던 것이다.

장기불황의 터널에서 벗어나 호황쪽으로 치달리고 있는 국내경제와 연관되어 나타나고 있는 수많은 특징적인 사회현상중의 하나로서 육류와 영양식품을 많이 섭취코자 하는 식품소비 고급화 경향의 뚜렷한 변화가 있다. 3대 육류중 급격한 소비신장으로 공급이 부족되고 있는 쇠고기는 항상 정부의 정책적인 배려속에 가격이 형성되고 있으며, 급격한 생산량증가에 따라 동시에 급격한 소비증가를 수반한 돼지고기는 계속 좋은 가격균형을 유지하고 있으나, 닭고기는 생산량증가에 비해 소비신장의 폭이 매우 낮아 올해는 계속 불황속에 허덕이고 있다.

닭고기의 생산량 증가는 81년, 82년, 그리고 올해 3년간을 비교할 때 사실상 많은 신장

을을 보이고 있다. 한가지 예로서 연중 가장 성수기인 5월과 6월의 전기사로 생산량을 보면 81, 82, 83년 5월이 각각 21,000톤, 26,000톤, 29,000톤, 6월이 21,000톤, 28,000톤, 32,000톤으로 나타나고 있다. 그러나 국내경기의 활성화에 따른 정상적인 소비신장이 이루어질 때 위의 생산량증가세는 결코 무리한 수치가 아닐 뿐더러 오히려 수요예측에 따른 자연스럽고도 적절한 공급량이 될 수 있다.

81년에 비해 급격한 생산증가를 보인 82년도에는 돌발적인 사건(전염성 후두기관염)으로 자연감소의 영향이 있었다지만, 생계유통이 이루어졌기 때문에 소비의 정상적인 패턴은 유지되어 왔다. 그러나 도계유통이 시행된 올해는 2월 18일의 구정을 지나면서 육계가격형성 사상 최초의 맥빠지는 시세경향이 지루하게 계속되고 있다. 물론 보신탄의 함몰로 삼계탕의 소비가 팽창된 것은 사실이지만, 아직까지 닭고기 소비의 대종은 주부에 의한 가족용 대닭소비인 까닭에 전체가격 형성의 흐름에는 크게 영향을 끼치지 못하고 있다.

800원대에서 왔다갔다 하는 이와 같은 완만한 현상을 혹자는 가장 안정된(물가측면에서) 상태라고도 하고, 육계원가가 800원이하이니까

그만하면 충분하다고 하기도 한다. 지면관계상 이러한 견해에 반대하는 필자의 의견을 자세히 기술하지 못하고, 다만 필자는 올해의 가격과 소비형성상황을 비정상적이라고 생각하고 있으며, 바람직한 가격형성은 900원에서 1,000원의 사이가 된다고 생각함을 밝혀 둘 뿐이다.

어쨌든 앞에서 말한 현재의 상황 즉 생산량과 소비경향에 대한 어떤 변화—장기불황에 따른 생산기반붕괴로 나타나는 생산량의 감소나 유통구조의 개선으로 소비를 진장시키는 변화가 없이는 현재와 같은 맥빠지는 불황은 장기화할 것으로 예상된다.

## ●문제는 도계상품의 품질(냉각 처리)이다

7~8년간 도계유통 시행을 두고 씨름해오던 당국과 시장상인은 결국 올해 3월 1일부터 전격적으로 도계유통을 잡음없이(?) 실시하고 있다. 이번에는 과거와 같이 대대적인 단속도 없었고 시끄러운 다툼도 없었다. 이제 서울시장의 닭고기 유통은 그 과정은 어떠한간에 도계유통이 정착화되고 있다.



이렇게 된 가장 큰 원인은 벌금 즉 법(法)에 있다. 10만원의 벌금은 시장 생계상인에게 큰 위협이 되지 않았지만, 50만원~100만원의 벌금은 상인들을 아찔하게 만들었다. 때문에 단속없이 도계유통이 이루어지게 되었던 것이다.

그러나 시장의 주도권은 옛날이나 지금이나 변함없이 예전의 생계상인들이 잡고 있다. 시장의 생계상인들이 도계유통이 이루어질 때 그들의 상권을 도계장측에 빼앗길 것을 가장 두려워했다. 그러나 상권은 그대로 옛날의 중상이나 소매상으로 갔고 도계장측은 수수료를 받고 위탁도계하는 사업으로 이어지고 있다.

도계유통이 전면 실시되면서 나타난 또 다른 몇가지의 사항들을 간추려 보면 중상과 시장의 소매상이 많아졌고, 중상들간의 경쟁이 치열해졌으며, 따라서 그들의 마진(이윤)이 낮아지고 있다. 그러나 가장 중요한 사실은 도계품의 품질저하로 해서 그렇지 않아도 도계닭을 기피하는 우리나라 주부소비자들을 더욱 멀리하게 하는 현상이다. 도계품의 품질이 낮은 이유는 대체적으로 두가지로 대별된다.

첫째가 도계장의 시설문제이다. 닭의 경동맥을 잘라 충분히 방혈하고 적절한 온도의 물에 탕적하고 원형이든 디스크형이든 탈모를 한 뒤에 내장을 충분히 적출하고 찬물에 충분한 시간 냉각처리를 하는데, 이러한 과정중 가장 소홀히 잘 되지 않고 있는 것이 냉각처리이다.

뉴욕드레스드(New York Dressed)상태의 도계품은 말할 것도 없고 충분히 내장적출된 도계품도 냉각처리가 잘 되지 않으면 시장에서 판매하는 동안 부패속도가 빠르다.

둘째, 도계장의 시설이 잘 되어 있어 도계품을 충분히 냉각시킬 능력이 있으나, 모든 상인들이 한꺼번에 몰려들어 도계한 뒤 새벽에 일시적으로 상품출하를 원하는 우리나라 특유의 닭고기 유통현상때문에 도계품을 냉각시킬 시간적인 여유를 가질 수 없다는 데 또 하나의 문제가 있다. 이렇게 특정시간대에 몰리는 도계시간의 러쉬(rush)현상은 도계장에서 냉각처리할

시간도 없게 할뿐 아니라, 명절이나 삼복 같은 육계의 대목에 집중소비할 수 있는 능력을 없애 버린다. 예를 들어 초복에 서울시민이 닭고기를 모두 먹으려고 할 때 소비자가 구매할 수 있는 최대의 시간은 하루 24시간뿐이며, 시장이 형성되는 시간은 그나마도 길어야 12시간 정도에 그친다.

시장의 소매상은 그날 하루동안 판매할 수 있는 닭을 새벽에 배달되도록 중상에게 주문한다.

그러나 중상은 도계장 사정이나 본인의 운반기구능력때문에 그 주문량을 소화할 수 있는 양에 한도가 있다. 한마디로 요약하면 현재의 도계상품은 소비자에게 죽은 고기로 인식되어 적극적인 구매의욕을 상실했을 뿐 아니라, 시장구조적으로 한 사람의 중상에게 10명 혹은 20명의 칼잡이(소매상)가 붙어있어 육계성수기의 집중출하가 가능했지만, 지금은 칼잡이가 도계장으로 압축되어 병목현상(Bottle Neck)화 되어있기 때문에 불가능한 상태이다.

결과적으로 주요의 양에 적절히 조절할 수 있는 유통성이 배제되어 버린다.

## ● 「죽은고기」를 「생(生)고기」로 살려야 한다

닭고기 소비의 지속적인 증가를 도모하기 위해서는 도계육은 죽은고기로 기피하고 있는 소비자에게 신선하고 좋은 생고기를 원하는 시간 아무때나 가져다 주어야 한다. 소비자가 원하는 시간에 기꺼이 닭고기를 선택할 수 있도록 하기 위해서는 죽은 닭고기를 생도계육으로 살려야 한다.

먼저 생각할 수 있는 방법이 위탁도계형태를 벗어나서 도계장이 자체도계품을 시장에 판매하므로써 상품의 품질을 향상시킬 수 있다는 것이다. 그러나 이러한 방법은 현재의 상황으로는 거의 불가능하다고 필자는 생각한다. 바로 현재의 중상과의 치열한 시장쟁탈전이 전제되기 때문이다. 시장의 상권은 자유경쟁원칙하에

서 자연스럽게 해결되어야 바람직하다. 위탁도  
계형태의 현 상황이 소망스럽든 아니든간에 과  
도기적인 형태로 감수될 수 밖에 없다.

다음에 생각할 수 있는 것이 수많은 도계장을  
허가해 주어서 중상이 쉽게 아무때나 도계할 수  
있는 것이 있지만, 이것도 또한 도계산업의 도  
산이나 붕괴로 혼란을 초래케 할 우려때문에 도  
계장측의 심한 반발에 부딪힐 가능성이 크다.

지역적인 안배나 혹은 도계능력이 측정으로  
적절하게 조정해야 할 정책적인 문제가 된다.

도계장의 도계능력에 대해서는 지금까지 항  
상 많은 논란이 있었지만, 어차피 도계장은 차  
츄 증가될 것이고 언젠가는 도계장끼리의 사업  
경쟁이 치열하게 이루어질 가능성이 충분히 있  
다.

가장 소망스러운 생고기도계육의 방법으로서  
필자는 현재의 도계장시설을 보완하여 도계장  
에서 도계된 상품부터 싱싱한 양질의 도계품이  
우선적으로 생산되어야 하고, 이것을 받아 판매  
하는 소매상의 냉장고 성능이 좋아야 한다는 것

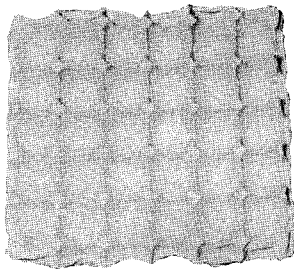
을 말하고 싶다. 충분히 냉각처리된 도계품이  
소매상에 배달되어 좋은 쇼케이스에 보관될 때  
이들 동안 판매해도 상품의 품질이 저하되지 아  
니하며, 따라서 소매상인이 닭고기 보관과 판매  
에 여유를 가질 수 있다. 다음에 도계장에서 냉  
장실을 보유하여 잘 냉각된 도계품을 냉장실에  
잘 보관했다가 중상에게 인도하므로써 중상들  
의 도계시간 러쉬현상을 없애야 한다. 그러므로  
써 도계장의 도계능력도 일정한 제한된 시간에  
서 더욱 많은 시간으로 확장될 수 있을 것이다.

다음 단계가 중상들의 닭고기 운반도중 냉장  
된 닭고기의 신선도가 떨어지지 않도록 개선되  
어야 한다는 점이다.

이와같은 도계상품처리과정이 개선되어 죽은  
고기가 생고기로 도계품이 살려질 때 도계장의  
도계능력도 증가되고, 중상들의 도계시간 러쉬  
현상을 없애고 정상적인 소비증가를 도모할 수  
있으며, 양계산업의 안정적인 발전을 꾀할 수  
있게 될 것이다.

## 종란, 왕란, 오리알용 종이난좌

- 알집이 큰 난좌가 새로 나왔습니다



질병 예방  
파란 방지  
신선도유지  
부화율 향상 등  
경제성이 높다

## 제 일 성 형 공 업 사

공 장 : 경기도 양주군 은현면 운암리 536-3(한림바위 앞)

연락처 : ☎ (성남) 3-6239 대표 고 무 식