



미국의 육류 유통 실태

권 원 달
(충북대 농대 교수)

1. 서론

미국은 1920년대부터 농업생산이 급격하게 발전되고 시장환경의 변경으로 농산물 유통도 혁신적인 변혁을 하게 되었다.

농산물 유통 근대화 과정의 보편 1920년대부터 활발하게 전개된 유통의 분산화와 1930년대 이후 본격적으로 발전한 슈퍼마켓, 1940년대에 들어서서부터 급진적으로 진전되고 있는 수직적 통합등이 특징적인 과정이다.

유통의 분산화는 1차대전 이후 1920년대 초기부터 나타난 현상으로서 농산물이 대도시 도매시장을 경유하지 않고 직접 가공업자나 소매상에게 이전하는 현상이 두드러지게 나타난 것이다.

이러한 유통 분산화 현상을 촉진시킨 요인은 트럭과 도로의 발달로 수송사정이 호전되었으며 통신시설의 확충, 저장기술의 발달과 규격화의

개선, 생산단위의 특화와 대형화, 그리고 대형 소매상의 발달을 들 수 있다.

1930년대 이후 발전된 슈퍼마켓의 발달은 1930년대의 대공황 이후 경제생활은 악화되었으며 이러한 배경하에서 소비자들은 생활 필수품을 보다 저렴하게 구입하려 원하였으며 슈퍼마켓은 대량의 재고품을 보유하여 경비 절약과 영가판매를 통한 소비자 욕구를 충족시킬 수 있었던 것이다.

2차대전 이후 점차 전체 소득수준이 향상됨에 따라 소비생활 수준이 향상되고 식생활이 고도화됨에 따라 슈퍼마켓 이용율이 크게 높아지게 되었다.

특히 2차대전 이후 도시의 교외와 주변지역으로 인구가 이동되고 도심권을 형성함에 따라 도시주변에 쇼핑센터가 설립되어 슈퍼마켓은 발달하게 된다.

소비자측면에서도 자동차, 전기냉장고, 가정

용냉동기 등이 크게 보급됨에 따라 생산자들도 인스탄트식품, 냉동식품이 개발됨에 따라 소비자의 생활양식이 변경되어 슈퍼마켓은 발전되었다.

특히 생산측면에서도 대량생산방식에 의한 대량판매방식이 요구되었으며 상품표준화와 광고선전등 판매촉진책이 발달되고 슈퍼마켓은 기업으로서 정착되었다.

1940년대에 들어와서 유통기관이 고도의 자본집중에 의하여 단일지배체제하에 통합됨에 따라 수직적 통합현상이 나타나게 된 것이다. 수직적 통합은 농업생산자가 가공업자나 판매업자와 생산계약을 맺어서 일정 품질의 농산물을 일정기일에 인도하는 계약 농업이 발전되어 새로운 형태의 유통형태로 나타났다. 부로일터를 중심으로 발전되어 점차 식품가공업자나 대형 소매상이 상업자본과 기능적 통합이 이루어 졌다. 특히 주요 육류가공업체의 3분의 2 이상이 수직적 통합방식을 도입하게 되었다.

수직적 통합이 진전되게 된것은 대기업 측면에서 보면 규격화된 농산물의 적량확보, 생산자재의 공급, 판매시장의 계열화에 의한 시장의 확대, 생산, 유통, 판매과정의 위험분산을 통한 종합적 이윤의 극대화를 들 수 있다.

생산자측면에서도 수직적 통합은 농업소득과 경영을 안정화시킬 수 있고 판로를 확보할 수 있었다.

2. 식육의 유통실태

미국의 식육 유통은 가축이 식육도축 가공업자를 통해서 도축되어 지육화한 다음 유통되고 있다. 가축이 생산자에서부터 터미널시장, 산지가축상 또는 산지경매시장을 통하여 유통되고 있으나 일단 식육도축 가공업자를 통해서 지육화한다. 지육은 다시 도매시장을 통해서 업

무용으로 판매되거나 소매업자를 통해 일반가정에 유통된다. 그리고 다른 과정은 지육이 가공업자 지점을 통해 소매업자를 거쳐 일반가정에 유통되고 있다.

일반적으로 소매업자는 식육 가공업자로부터 구입하는 비중이 크며 도매업자로부터의 구입이 적다. 미국의 식육 소매업자는 대부분 식료품점으로서 식육전문점은 아니며 식료품점에서 슈퍼마켓이 대부분이다.

식육은 일단 전량이 식육 가공업자의 손을 경유하게 되는데 이는 지방자치단체의 공설도축장 제도가 없기 때문에 식육가공업자가 구입한 육축을 자기 공장에서 도축, 해체 가공하게 된다.

미국의 식육 소매업체는 대형화되어 있을 뿐만 아니라 조직화되어 있다. 이는 식료품 점이 대부분 슈퍼마켓으로 되어있고 숫적으로 많으며 대형화되어 있다.

슈퍼마켓의 경영방법은 철저하게 셀프서비스, 일괄구입, 현금 무배달의 원칙을 채택하기 때문에 비용절감과 편의성을 위주로 운영되어 있어 소비자 구매욕구를 충족시켜 주고 있다.

슈퍼마켓에서 취급하는 상품은 표준화, 균질화되어 있으며 체인화되어 있기 때문에 체인본부의 집중 구입을 통해 대량구입의 경제성을 가능하게 하고 있다. 또한 슈퍼마켓의 집중도 현저하며 전국 규모의 대형슈퍼가 크게 늘어나고 있다.

미국의 식육 가공업자는 대단히 큰 규모로서 시설 도축장 및 식육 가공 공장이라 할 수 있다. 따라서 식육 유통상 가공업자의 위치는 매우 중요시 되고 있다. 식육 가공업자는 두가지 유형이 있다. 하나는 전국 규모의 대형 식육 가공업자로서 이들은 산지와 터미널시장 근처에 가공공장을 설치하여 여기서 생산된 제품을 소비지에 소재하고 있는 영업지사를 통해 소매업자에

육류 등급제도의 실시는 육류 유통의 효율을 증진하고 공정한 가격 형성과 육류 품질개량에 이바지하는데 그 목적이 있다.

게 판매하고 있다.

이들 대형 식육 가공업자는 도축, 가공, 소비지 도매의 기능을 수행하고 있으며 이들이 취급하는 상품은 햄, 소세지등의 가공품과 지육, 부분육, 포장육 등을 모두 취급하고 있다. 이들은 슈퍼마켓 체인이 발달하여 자체적으로 도매기능까지도 수행함에 따라 그 범위는 광범하다.

식육 가공업자의 다른 유형은 지방의 국지적 시장을 대상으로 하는 독립식육가공업자가 있다. 이들은 지방의 식육 공급을 주로 하고 있으며 1개 공장만을 경영하는 경우가 대부분이다. 독립 식육 가공업자는 최근 증가되고 있는데 이는 슈퍼마켓 체인의 규모가 확대됨에 따라 자사의 상표품을 판매하게 되어 그 수가 증가되고 있다.

식육 유통의 또다른 형태는 산지 경매시장을 통해서 거래되는 가축을 도축 가공하여 판매하는 과정이다. 산지 경매시장은 식육 가공 공장이 산지에 진출되면서 최근에 증가되고 있다. 식육 가공 공장의 산지 진출은 산지 경매시장은 활성화되고 있으나 터미날 시장은 감소되고 있으며 육축 생산자와의 직접거래를 증가시키고 있다.

식육 가공업자와 슈퍼마켓 체인과의 기능적인 연계면에서 보면 슈퍼마켓 체인의 집배 센터와 가공업자의 영업지점간에는 경합되는 경우가 많다. 특히 슈퍼마켓 체인이 자기점포 상표품을 제조하는 경우에는 전국 규모의 가공업자 보다

는 독립 식육 가공업자와 결합되는 경우가 용이하게 때문에 오히려 늘어나고 있다.

3. 식육 유통과 육류 등급제도

미국 식육 유통의 특징은 철저한 육류 등급제도라 할 수 있다. 1926년 농무성의 공식 육류 등급제도가 공고된 이래 수차에 걸쳐 일부 내용이 수정되었으나 1965년에 현행 2원적인 등급제도가 실시되었다. 2원적인 등급제도란 양적등급과 질적등급을 병행한 제도로서 미국이 시행하고 있는 특징적인 제도이다.

육류 등급제도 실시는 육류 유통의 효율을 증진하고 공정한 가격형성과 육류 품질개량을 그 목적으로 실시하고 있다.

육류 등급은 8등급으로 되어 있으며 육질과 형태에 따라 분류하고 있다. 즉 US Prime, US Choice, US Good, US Standard, US Commercial, US Utility, US Cutter, US Canner 등이다.

육류의 등급 기준은 육질을 기준으로 한 질적 기준과 양적 형태를 기준한 양적기준으로 구분하고 있다. 이 2가지 기준도 육안으로 볼 수 있는 물리적 기준을 중심으로 분류되고 있다.

질적 또는 육질을 기준한 등급은 고기 근육내의 지방질 줄무늬(marbling), 고기의 질, 지방이 적고 견고함, 그리고 성숙도 등에 따라 결정된다.

양적 또는 형태를 기준한 등급은 고기의구성, 모양, 각 부분의 구성으로 분류된다. 양적 기준에 영향을 미치는 요인은 육종, 사육방법, 사료 급여방법에 따라 영향을 받는다.

육류의 질적등급과 양적등급은 동시에 등급기준으로 이용되고 있는데 질적등급과 양적 등급을 절충하여 결정하고 있다. 예를들면 질적등급은 최고인 Prime이나 양적등급은 2등인 Good

일때 이 식육의 등급은 최고와 2등의 중간인 1등인 Choice로 결정된다.

질적등급을 보다 자세하게 설명하면 질적기준으로는 소의 연령을 나타내는 성숙도, 등심부위에 나타나는 지방교잡도, 등심 근육의 색깔이나 구조, 그리고 단단함을 말하는 상태로 구분되고 있다.

도축된 소의 연령을 표시하는 성숙도는 지육에서 살고기의 색깔이나 뼈의 구조와 연하고 딱딱함을 기준으로 판단되는데 5종으로 분류하고 있다.

지방교잡도는 질적등급의 기본으로서 지육의 12번째 갈비에서 횡으로 절단하여 들어나는 등심의 표면을 관찰하여 지방의 반점이 내부에 나타나있는 정도와 상태에 따라 10종으로 분류하고 있다.

근육의 색깔이나 구조 그리고 단단한 정도는 등심 근육의 상태를 기준으로 평가되고 있다.

양적등급은 지육으로 부터 얻을 수 있는 정육의 양을 기준으로 결정된다. 양적등급은 지육량에 대한 정육율의 차이에 따라 5등급으로 분류되고 있는데 지방 두께, 정육 면적, 지방 비율, 그리고 도축되는 가축의 정육 무게에 의하여 결정된다.

돼지고기의 등급은 쇠고기처럼 엄격하게 시행되지는 않고 있으나 자발적인 시행을 하고 있다. 돼지고기 등급도 쇠고기 등급처럼 질적 등급도 양적등급으로 시행되었으나 상품성이 있는 돼지고기에 대해서만 시행하고 있다.

육류의 등급을 상하로 조정함에 따라 농가와 소비자에게 미치는 영향은 상반된다. 같은 우유 등급을 기준하더라도 등급별 정육비율을 높이거나 낮게 함으로서 가격수준에 차이가 생긴다.

1975년도 미국이 개정한 육류 등급기준에 의하면 과거의 등급기준에 비하여 Prime, Choice 부분의 비율을 높인데 비하여 Good은 낮추었

육류 등급제는 사육농가에 사육 의욕을 증대시키고 소비자에게는 소비를 증대시키며 유통업계에는 공정거래의 기초를 제공해 준다.

다. 이것은 동일등급에 가격은 1등급씩 높여 줌으로서 사육농가의 수취가격을 높여줌으로서 사육 의욕을 증대시키려는 장려책으로 볼 수 있다. 농가는 개정된 등급에 의하여 1등급 가격을 추가로 보상받는 결과가 되었다.

특이한 것은 미국의 육류 등급제가 생축의 등급제를 실시하고 그 다음에 생축 등급에 따라 육류가 등급화되고 있다.

생축의 등급도 질적등급과 양적등급을 기준으로 실시되고 있으며 도축할 가축의 연령별 등급 기준을 철저히 지키고 있다.

육류 등급제는 자발적인 실시를 하고 있으나 거래상의 공정성과 공익성을 감안하여 등급제 실시에 관하여 농무성이 관장하고 있다. 등급사는 공무원 신분을 갖고 있으며 연간 소를 기준으로 3,000두 도축을 기준으로 1명씩 등급사를 배정하고 있다.

미국의 육류 등급제는 사육농가에 대해서는 등급별 가격을 보장해 줌으로서 사육 의욕을 증대시켜 주고 소비자에게는 등급별 가격을 유지함으로써 전체적으로 소비를 증대시키고 있으며 상인에게는 공정거래의 기초를 제공해 주고 있다.

4. 식육 유통상의 당면과제

미국의 육류 유통제도는 다른 농산물에 비하여 철저하게 잘 지켜지고 있다. 그 이유는 육류가 미국인의 주식에 해당되고 생산자와 소비자 그리고 상인이 육류 유통에 대해 공정거래를 유

지할 수 있는 여건이 잘 되어있기 때문이다. 특히 슈퍼마켓이 발전되어 소매단계에서 공정거래가 이루어지고 식품 안전에 대한 세심한 주의를 하고 있기 때문이다.

그러나 식육 유통상에 당면한 문제들은 많이 있고 특히 생축과 관련한 식육유통 문제들은 현재나 장래에도 계속 개선해야할 과제들이다.

첫째 농민들이 축산물 유통에 있어서 보다 적극적인 역할을 수행할 수 있도록 자극을 줄 수 있는 방법은 무엇이겠는가이다. 특히 직거래와 같은 유통과정을 단축할 수 있는 방법을 적극발전시키고 관습적인 거래방법을 개선하는데 농가가 적극 참여하는 일이다.

둘째 적절한 시장정보와 감시가 어떤 방법으로 적절하게 제공될 수 있는가 이다.

많은 시장정보와 감시 기능이 있지만 이것을 어떤 방법으로 이용자에게 적절하게 제공할 수 있는지가 중요한 과제로 지적되고 있다.

세째 등급제도는 생산자에서 부터 소비자에게 바람직한 형태로 발전되고 있는나이다.

육류 등급제는 철저하게 시행된다 하더라도 소비자 욕구는 수시로 변화되기 때문에 그때그때의 욕구에 맞는 등급제도가 융통성있게 시행되느냐가 중요한 과제로 지적되고 있다.

네째 얼마나 많은 유통기관이 있어야 적절하겠느냐이다. 가축시장과 식육시장이 통합되어 점차 규모화되기 때문에 비용면에서는 경제성이 있지만 이용자의 입장에서 보면 편의성이 중요시 된다. 따라서 유통기구를 어느정도로 유지하며 직접거래하는 직거래시스템은 어떤 단계로 대체시키느냐 이다.

다섯째 육류가공 및 유통과정에서 유통구조 변화에 따라 가격결정과 경쟁관계가 유지될 수 있는나 이다. 과거에는 육류가공업이 독과점법의 규제를 크게 받았으나 현재는 슈퍼마켓과 같은 소매기구의 발전에 따라 육류 가공업이 어

떻게 비용을 줄이고 효율적인 운영을 할 수 있겠느냐가 중요시되고 있다.

여섯째 축산물 유통과정에 통합의 형태는 얼마나 진전될 것이냐이다.

그 외에도 철저한 식품 안전문제와 수입육이 국내 사육농가에 충격을 주지 않도록 하는 정책등이 이들이 당면하고 있는 과제인것 같다.

5. 맺는말

미국의 육류 유통제도는 세계에서 가장 잘 발달되어 있다. 육류는 필수식품이기 때문에 널리 알려져 있고 사육면에서 규모화되어 있으며 기술수준이 고도화되어 있기 때문에 소비자들의 욕구에 맞는 상품을 생산하고 있다.

유통 구조상에서도 유통환경 변화에 적응하여 변화되고 있으며 상인들이 거래과정에서 철저한 공정거래를 주도하기 때문에 거래분위기는 명량하다. 따라서 사육, 유통, 소비과정이 균형적으로 조화되어 있으며 생산자, 소비자, 상인등 유통 관련인에게 균형적인 발전이 이루어지고 있다.

제도면에서도 농산물 유통제도는 엄격하게 시행되고 있으며 공익성과 공공성을 최대화하고 있다.

식품 안전면에서도 위생검사가 철저하며 식품 보전을 위한 유통기구의 철저한 관리는 잘 되어 있다.

그러나 소비자 기호는 다양하고 변덕 스럽기 때문에 소비자 기호에 적응할 수 있게 육류 유통이 이루어지게 하는 것은 보다 세심하고 보다 철저한 연구와 노력이 필요하다. 따라서 생산자는 소비자 욕구에 맞는 상품을 개발하고 정부는 적절한 제도와 시책을 통해 생산자와 소비자 그리고 상인기능을 조화있게 발전시키고 있다.