

## 2,000年代 肉加工業의 展望

韓 錫 絃

〈建國大學校 畜產大學 教授〉

### 1. 緒 論

2000년까지 向後 15年間은 科學技術의 急進的 發達로 政府는 科學技術發展 長期計劃의 基本方向을 樹立, 公表한 바 있다. 앞으로의 課題는 지금까지 쌓아온 우리의 畜產技術基盤을 발판으로 하여 이와 같은 科學技術 發展目標을 향해 우리의 力量과 可用資源을 가장 잘 效率的으로 投入活用하여 착실하게 前進해 가는데 있을 것이다.

2000年代初엔 우리나라의 人口가 6천만에 육박하게 될 것이나 반대로 農耕地의 面積은 지금의 60% 水準으로 줄어들 것으로 보고 있다. 따라서 현재 50%미만인 食糧自給度가 점점 감소하게 되어 앞으로 畜產物은 食糧으로서의 比重이 相對的으로 크게 上昇하게 되었다.

우리의 食生活은 國民所得의 向上과 더불어 지난 날의 糖質爲主의 食生活에서 점차 蛋白質 質 지향적인 質的改善이 이루어져 그 중에서도 肉類의 消費量은 年平均 30~40%의 伸張率을 가져오고 있는데 반하여 과거 10年間의 穀類 消費는 그동안 계속적인 增加勢가 反轉되어 오히려 8%가 減少되고 있으나 이러한 趨勢는

상당기간 계속될 것으로 전망된다.

肉加工이라고 하면 보통 햄, 소세지와 같은 肉製品에만 局限해서 생각하는 傾向이 적지 않으나 실은 肉畜動物의 生産에서부터 加工適性의 提示, 選拔, 屠殺解體, 技肉 및 部分肉 生産, 規格等級, 檢査, 包裝, 貯藏, 加工, 製造, 流通, 調理 및 利用方法의 提示에 이르기 까지에 關聯된 產業을 肉加工業이라고 하며, 오늘날 우리나라에서도 大企業들의 參與로 食肉產業(Meat industry)의 主役으로서 發展 可能性과 그 터전을 다져가고 있음을 느낄 수 있다.

國民經濟는 점점 國際化되고 있고 食糧의 輸入依存度가 이미 높아진 오늘날 肉加工業의 安定은 國內生産基盤의 擴充을 통하여 潛在的 自給力을 높이는 동시에 生産性 및 技術向上을 통한 品質向上의 命題를 풀어가야 할 重要한 時期이므로 2000年代의 肉加工產業을 接近해 보는 것은 食糧自給을 圖謀하는 戰略設計에 意義가 있을 것이다.

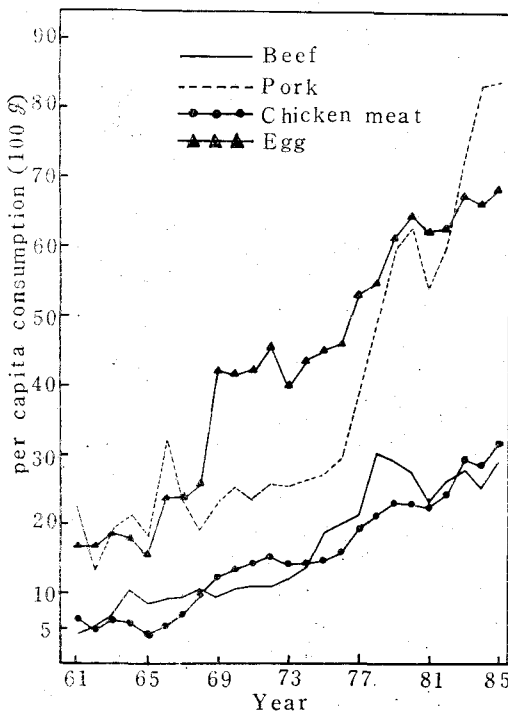
### 2. 食肉類의 生産 및 消費動向

우리 國民의 食肉消費傾向을 보면 '61年度 國民 1인당 所得이 83\$에 불과한 당시 食肉

의 消費量은 9만 1천M/T으로 1人當 3.6kg를 消費하였으나 '85년에는 國民 1人當 GNP가 2002\$로 크게 늘어남에 따라 총 60만 2천M/T로 6.6배를 消費하였으며, 1人當 消費量도 14.6kg로 4배가 늘어났다. 과거 25年間の 年度別 1人當 GNP와 食肉消費動向은 1人當 GNP가 500\$이 넘어서 '75年度 이후 下半期부터 肉類의 爆發的 需要增大에 當面하면서 일부 肉類는 輸入供給으로까지 치닫게 된 바 肉類는 所得彈性值가 큰 것을 알 수 있다.

한편 同一期間에 있어서 肉類別 1人當 消費量을 살펴보면 쇠고기는 '61년에 0.52kg에서 '85년에는 2.97kg로서 年平均 伸長率은 108.3%, 5.7배를, 마찬가지로 돼지고기는 '61년 2.33kg에서 '85년에는 8.41kg로서 伸長率은 107.8%, 3.6배를, 닭고기는 0.72kg에서 3.23kg로서 伸長率 107.4%, 4.5배의 需要增加를 나타내주고 있다(그림참조).

또한 肉類間的 年度別 消費實績에 심한 不均衡을 나타내고 있으나 그 原因은 國民所得



1961~1985년까지 國民 1人當 肉種別 消費量

增大와 國民生活의 向上으로 食生活 消費性向이 穀類에서 肉類로 轉換되고 있으며, 그에 따른 需給不均衡에 起因된 것으로 思料된다.

이상과 같은 畜産物의 消費傾向을 外國과 比較해 보면 우리의 畜産物消費量은 外國보다 크게 낮으며 그 構成比도 다르다는 것을 알 수 있다. 食生活樣式이 다르고 所得水準에 差異가 있는 外國의 경우와 比較한다는 것은 無意味할지 모르나 환경이 비슷하고 穀類爲主의 食生活를 하고 있는 대만이나 日本에 비해서도 낮은 편이다. 肉類別 價格面에서 쇠고기는 역시 일본 다음으로 높은 편이다.

우리나라의 전국 家畜市場數는 '85年 현재 329個所와 203個의 屠畜場(特別地 屠畜場 54個, 一般屠畜場 146個, 簡易屠畜場 3個) 및 中間段階에서 屠畜을 하는 곳도 10個, 主要一級屠鷄場만도 30個所로 분산되어 있다. 肉類만을 專門적으로 販賣하는 小賣店(精肉店)도 全國에 26,567個所나 된다. 한말로 표현해서 規模經濟의 有利性을 찾아 볼 수 없는 分散零細性 그대로그 畜産物 市場流通의 特徵이라고 할 수 있다.

또한 肉類의 貯藏機能도 아직 미숙한 段階에 있다. 畜産物을 備蓄할 수 있는 專用施設(冷凍 및 冷蔵倉庫)은 '85年 현재 8,427坪에 總積載能力 23,185M/T으로 나타나 있다. 이 가운데 畜協의 直營施設은 2,440坪에 8,940M/T의 積載能力을 가지고 있으며 나머지는 韓冷이나 기타 民間業體들이 所有하고 있는 것이다. 그런데 畜産物價格의 安定을 위하여 肉類를 收買하여 備蓄하려고 할 때 施設不足도 問題가 되지만 더 重要한 것은 貯藏 및 肉加工 技術의 開發이 낙후되어 있다는 사실이다. 현재 20여개소의 肉加工場이 있으나 5~6年前부터 大企業들이 食肉加工産業에 進出하고 있다는 사실은 바람직한 일이다.

### 3. 肉加工品の 生産動向

國內에서 햄, 소세지등 西歐式 肉加工品이 生産되기 시작한 것은 1915年 日本人이 設立

〈表 1〉

外國과의 肉種別 消費傾向比較

Countries	Beef		Pork		Chicken Meat		Total	
	Per capita	Index	Per capita	Index	Per capita	Index	Per capita	Index
Korea	2.8kg	25%	5.9kg	53%	2.5kg	22%	11.2kg	100%
Canada	28.3	37	25.4	34	22.1	29	75.8	100
U. S. A	34.2	38	27.4	30	28.7	32	90.3	100
Brazil	11.7	42	6.6	23	9.8	35	28.1	100
Denmark	9.9	16	44.5	71	8.2	13	62.6	100
W-Germany	16.9	25	40.4	60	9.8	15	67.1	100
Taiwan	0.6	2	29.8	98	—	—	30.4	100
Japan	3.4	14	11.4	45	10.3	41	25.1	100
Australia	35.1	50	13.0	19	21.8	31	69.9	100

\* 1983 Data: Ministry of Agriculture and Fisheries

〈表 2〉

外國과의 肉種別 價格比較

Countries	Beef	Pork	Chicken Meat	Milk	Egg
Korea	4,459Won/600g	2,052Won/600g	1,521Won/kg	722Won/kg	497Won/10units
W-Germany	3,320	2,053	1,440	302	863
Brazil	1,057	1,708	1,015	281	491
Australia	2,256	2,359	1,569	390	976
Denmark	2,909	2,230	2,421	391	1,006
Canada	1,600	1,889	1,694	473	629
U. S. A	1,806	1,078	—	439	531
Japan	9,579	3,814	2,510	610	703

\* 1983 Data: USDA Foreign Agriculture

한 朝鮮畜産(株)이 처음이며 韓國人으로서는 1926年 仁川에 設立한 勤強畜産食品會社로서 解放後 1957年 쿠키標 仁川햄·소세지라는 商標를 내걸고 처음에는 家內手工業的 形態의 生産體制에서 1961年 畜産物加工處理法이 公布되어 改定補完을 進行的 가운데 '70年代 접어들자 魚肉混合소세지를 中心으로 肉加工品이 生産될 수 있었으며, 이것이 오늘날의 肉加工業의 礎를 築게된 動起라 할 수 있다.

表 3에서 보는 바와 같이 '70年代 初半까지도 肉加工品의 生産이 적었으나 '75年 이후부터 經濟와 비약적인 成長으로 所得이 늘고 食生活이 高級化됨에 따라 그 消費가 急增하게 되었다. 특히 '80年 이후 肉加工業의 發展性을 인식한 大企業들의 參與로 最新施設과 積極적인 홍보활동 등을 展開하면서 급격한 발전을 가해 왔다.

'60年代 中盤인 '65年度까지도 年間 500M/T 정도의 生産能力에 지나지 않았던 肉加工業은 '84年度の 경우 48,183M/T의 製品을 生産함으로써 '65년에 비해 85배가 增加하는 急成長을 보였다. 한편 國民 1人當 肉加工品의 消費量을 보더라도 '65년의 19.6g에서 20年이 지난 '84년에는 1,187.4g로서 약 59배로 늘었으며, 肉加工品 總量에 대한 年平均 伸長率을 보면 144.7%씩 增加한 셈이다.

또한 주요 肉加工品別 生産實績을 보면 햄은 年次別 平均 伸長率이 138.6%, 生産量은 23倍, 1人當 消費量은 17.2倍로 增加하였고 소세지의 경우 120.3%의 伸長率에 生産量은 8.8倍, 1人當 消費量은 6.2倍로 增加하였다. '81년까지 主宗品目이던 소세지는 점차 그 比重이 낮아지고 있는 傾向을 보여주고 있다.

한편 混合소세지의 경우 畜肉對 混合肉의

〈表 3〉

1965~1984년까지 肉加工品の年間生産率과 増加率

(unit M/T)

	Total	Increases (%)		Ham		Increases (%)		Sausage		Increases (%)		Bacon		Increases (%)		Canned Meat		Increases (%)		Mixed Meat		Increases (%)		Cut Meat		Increases (%)		Other		Increases (%)		Per capita consumption		
'65	563	100	111	100	374	100	37	100	42	100	100	42	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19.6			
'66	681	120.9	147	132.4	353	94.3	4	10.8	177	421.4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23.1				
'67	1,441	211.6	169	115.0	741	209.9	6	150.0	526	297.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	47.8				
'68	1,730	120.1	160	94.7	611	82.5	0.2	3.3	959	182.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	56.0				
'69	1,583	91.4	97	60.6	920	150.6	2	—	565	58.9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50.1				
'70	1,896	119.7	129	133.0	1,336	145.2	2	100.0	429	75.9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	58.8				
'71	1,284	67.7	92	71.3	939	70.3	2	100.0	251	58.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	39.0				
'72	1,511	117.7	142	154.3	1,179	125.6	4	200.0	187	74.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	45.0				
'73	1,558	103.1	234	464.5	1,299	110.2	14	350	11	5.9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	45.6				
'74	4,656	289.8	269	115.0	3,249	250.1	6	42.9	5	45.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
'75	5,799	124.5	293	108.9	3,598	110.7	47	783.3	18	360	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	134.2			
'76	5,904	101.8	289	98.6	4,090	113.7	53	112.8	383	127.8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	164.6			
'77	4,764	80.7	317	109.7	3,830	93.6	60	113.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	130.8			
'78	5,066	106.3	392	123.7	2,480	64.8	70	116.7	683	178.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
'79	3,866	76.3	773	197.2	1,473	59.4	72	102.9	331	48.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	102.9			
'80	6,608	170.9	728	94.2	1,895	128.6	80	111.1	3,076	929.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	173.3			
'81	6,977	105.6	1,101	151.2	3,083	162.7	155	193.8	248	8.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	180.1			
'82	30,079	431.1	1,480	134.4	2,335	75.7	183	118.1	885	356.9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	764.7			
'83	69,815	232.1	2,499	168.9	2,620	112.2	503	274.9	1,541	174.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,747.7			
'84	48,183	69.0	2,661	106.5	3,295	125.8	307	61.0	2,567	166.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,187.4			
Average		144.7		183.6		120.3		207.6		309.4																							263.6	
																																		248.7
																																		365.1
																																		252.2
																																		365.1
																																		248.7
																																		263.6

〈表 4〉

肉類의 需要展望

	Consumption per capita per year(kg)				Total demand (1000 M/T)			
	1981	1992 1	2001	Increase (%)	1981	1991	2001	Increase (%)
Meats	10.2	17.6	24.7	242	394	782	1,231	312
Beef	2.4	4.3	6.4	266	93	192	319	343
Prok	5.4	8.7	11.6	241	210	389	578	275
Chicken	2.4	4.5	6.7	279	91	201	334	367

Data: Korea rural economics Institute

〈表 5〉

肉加工品의 需要展望

	Total	Ham	Sausage	Bacon	Canned meat
1985	48,000	14,400	15,360	3,360	14,880
1991	225,992	67,798	72,317	15,819	70,058
1995	645,453	193,636	206,545	45,182	200,090
2000	1,298,236	389,470	415,435	90,876	402,453

比率이 調査된 바에 의하면 '81年 17대83, 82年 20대80, 83年 23대77, 84年 26대76, 85年 28~30대 70~72로서 점차 質的改善이 이루어지고 있다.

카트미트(Cut meat)의 生産은 '82년부터 급격히 增加하여 '83년에는 전체 生産量의 81%, 84년에는 76%나 차지하고 있으나 쇠고기輸入이 가장 많았던 當時 韓牛肉과의 價格差로 인한 包裝肉 生産에 60여業體가 참여하였기 때문이며, 쇠고기輸入이 全面禁止된 오늘날에 와서는 豚·鷄肉 및 韓牛肉의 일부가 包裝肉으로 生産되고 있다.

#### 4. 肉加工業의 展望

##### (1) 原料肉의 需要展望

韓國農村經濟研究院의 2000年을 향한 農業部門長期發展 構想案에 의한 國民 1人當 GNP의 增加推定에서 '84年 1,978\$, '88年 2,580\$, '91年 3,071\$, 2000年 5,103\$로 增加하도록 되어 있고 이에 따른 肉類의 需要展望을 보면 表 4와 같이 肉類 總需要量은 1,231천 M/T으로 '81年度에 비해서 약 3倍 增加할 것으로 예측되고 있다. 이 總需要量의 構成比는

쇠고기 343%, 돼지고기 275%, 닭고기 367%가 增加될 것이고 1人當 總消費量은 24.7kg로서 242%, 그 構成比는 쇠고기 266%, 돼지고기 214%, 닭고기 279%의 消費展望이 推定된다.

우리나라의 경우 畜肉의 生産費가 높고 肉類의 流通構造가 前近代의이고 非合理的인 點이 많기 때문에 肉加工業體는 보다 安定된 原料肉 確保를 위하여 自體의 畜肉生産體制를 가지거나 契約生産體制를 가지고 系列化된 生産 System으로 轉換되어 갈 것이다. 또한 肉類賦存資源인 廢鷄肉 기타 副産物利用이 활발해질 것이다.

##### (2) 肉製品의 生産展望

肉加工製品의 需要豫測은 原料肉의 生産과 加工處理, 流通問題등이 복잡하며 이들과 均衡的인 發展이 뒤따라야 할 뿐만 아니라 하나의 商品이 開發되어 市場定着이 되기까지는 많은 어려움이 있고 生産과 供給에 영향을 주는 變數가 다양할 뿐만 아니라 可變的인 要因이 作用하기 때문에 매우 어려운 問題이다.

따라서 肉加工産業의 現代的 施設을 갖추고 成長期로 접어든 '80년부터 '84년까지의 대메이커 8個社의 年平均 生産量을 80%로 보고

나머지 군소메이커의 生産량을 20%로 본 總生産량에 91년까지는 35%, 95년까지는 30%, 2000년까지는 15%의 伸長率로 計算해 본 結果는 表 5와 같다.

肉製品의 品目別 豫測量은 과거 25年間의 年平均 伸長率을 基準으로 하여 人口增加率을 감안 調整計算하였다.

國內 肉加工業體 가운데 제대로 生産체제를 갖춘 8個社의 肉製品 生産량과 販賣價格을 調査한 바에 의하면 '81年 15,200M/T 生産에 290억원, '82年 20,000M/T에 400억원, 83年 26,000M/T에 540억원, '84년에는 35%가 늘 어난 32,830M/T에 720억원, 85년에 40,000 M/T에 900억원의 販賣實績을 올렸다. 따라서 이들 maker들은 다른 變數要因이 發生하 지 않는 한 '86년에는 42,000M/T을 生産해 서 1천억원, 91년에는 105,000M/T에서 2,500 억원, 2000년에는 1,050,000M/T을 生産해 서 25,000억원 규모의 市場을 開拓할 것으로 예 측된다.

84年 韓國은 豚肉을 基準으로 한 肉加工 原 料肉의 使用比較, 즉 加工率은 3.2%, 美國은 30%이며 이웃 日本의 경우 84年度 日本 國內 豚肉 總生産量 1,001,083M/T(A) 中 加工量 148,096M/T(B)로서 加工率(B/A)은 14.8%에 豚肉 輸入量 194,464M/T(C)에서 加工量(D) 134,614M/T(D)로서 加工率(D/C)은 69.2%로 서 豚肉 總供給量에서 차지하는 加工率(B/A +D/C÷2)은 23.6%에 이르고 있다. 1960年 日本의 肉加工生産量은 175,638M/T으로 1/3 의 人口比로 나누면 58,546M/T으로 우리나라 의 現在와 類似한 生産量이 된다. 向後 2000 年이면 15年後인 日本의 1975年 生産量 412, 583M/T 中 1/3 人口比로 나누면 137,527M/T 이 되며, 이때는 GNP成長率도 우리와 비슷한 5000\$ 수준이다.

政府는 '86~88年 輸入自由化計劃에서 603個 品目을 年次的으로 自由化하기로 決定한 바 금년에 七面鳥고기, 기타 食用副産物과 '87年 에는 豚肉통조림, 家禽肉통조림, 動物의 膀胱, 소세지와 類似한 製造食品類가 對象品目이며

牛肉통조림, 햄, 베이컨등의 開放은 89年 이 후로 미룬 것은 國內 畜産農家의 保護的 側面 에서 다행한 일이나 어쨌든 90年初쯤에는 畜 産物에 대해서도 國內市場의 門을 거의 열어 놓게 될 것이다.

### (3) 肉加工技術發達の 展望

國內 肉加工業은 노하우 측면에서 先進國水 準에 크게 뒤져 있었으나 재벌그룹들의 同業 系 進出은 水準높은 製品開發에 크게 기여할 것으로 기대되고 있다. 肉加工業에 있어서 技術水準은 순수한 製品技術에 맛과, 包裝, 流通, 衛生, 安定性 側面등 각 分野에서 완벽해 야만 하기 때문에 大企業들의 참여는 急成長 을 豫告한다.

오늘날 肉加工製造에 있어서 새로운 傾向은 簡便食品의 하나로 生産한다는 點을 들 수 있 다. ① 너무 많은 脂肪 등 不要組織의 切除 (Trimming), 整形(Shaping), 包裝(Packaging) 의 處理로서 크기(size)와 모양(From, Shape) 등이 같고 品質이 均一한 製品을 만들며 크기는 小型化 되어가고 即席式(Ready to seave, ready to eat)의 簡便食品(Convenience food)으 로 되어 간다.

② 전통적인 食加工은 맛보다는 貯藏性에 重點을 두고 高度의 乾燥, 燻煙處理, 食鹽濃 度가 높은 鹽漬處理를 하였으나 오늘날은 貯 藏보다는 맛위주로, 多汁性(Juiciness)이고 E- ating quality가 좋고 저작성이 유연하고 風味 가 좋으며 低濃度鹽分의 製品이 生産된다. 따 라서 單味品の 品質向上, 非加熱 肉製品의 育成, Emulsion type saurage와 燒豚(Roast por- rk), meat loaf 등의 再檢討製法이 開發될 것 이다.

③ 多樣性있고 經濟的인 製品이 生産될 것 이다. 小形肉片을 原料로 하여 大型肉의 새로 운 製品(Chunched and reformed products), Mechanically deboned meat(MDM), Beef tis- sue, Non-meat protein 등 新素材의 登場으로 서 原資材의 完全利用으로 製品의 多樣化와 더불어 經濟的인 生産을 할 것이다. Sülze 및

Aspik(一種의 片肉製品), Lebe wurst, Blut Wurst 등 副産物의 商品性 向上과 商業的 無菌 包裝食品(Commercialized aseptic packaging food) 등이 급속히 導入될 것이다.

#### (4) 肉加工機械의 發達展望

Pickle Pumping, 혹은 Tombler, Massager cutter curing 등 새로운 機械의 發達로 製造 時間을 短縮시키고 Hot pork sausage라고 하여 屠殺後 1時間 이내에 製品化시킬 수 있는 것으로 에너지 節約面에서 바람직한 生産方法으로 전환될 것이다. 製品의 大量生産에 따른 大型의 自動式 加工機械의 出現, 品質管理 및 最小價格으로 最大收益을 올리기 위한 豫備配合(Preblending), 最小價格化(Least cost formulation)를 위한 컴퓨터의 導入, 機械的 骨拔機의 使用, 再組織化 製品의 開發 및 包裝後의 再加熱은 液汁을 分離시키고 風味의 저하를 초래하기 때문에 無菌의으로 眞空包裝하여 再加熱하지 않고서도 長期保存할 수 있는 無菌化包裝이 도입될 것이다. 이 機械에는 Gas 充填包裝機, Inline無菌包裝機, Off-line 無菌包裝機와 Skin pack包裝機가 美國에서 開發使用되고 있다. 또한 枝肉의 評價에 있어서 皮下脂肪層의 두께, Loin의 크기, Loin의 脂肪交雜 등은 현재 屠殺解體하지 않으면 觀察할 수가 없다. 따라서 超音波를 利用하여 生體狀態에서 肉用牛나 肉豚의 肉質을 測定할 수 있는 裝置를 開發하였다.

#### (5) 其他의 展望

畜産物의 消費增加勢와 더불어 原料肉 生産의 增大와 肉類의 원활한 流通이 더욱 強化되면서 養畜家의 受取價格을 提高하고 流通效率을 向上시키며, 또한 消費者保護를 위한 肉類의 等級制 必要性을 認識하면서도 아직 實施되고 있지 않다. 枝肉 및 部分肉은 물론 肉製品의 消費가 늘어남에 따라 우리나라 실정에 알맞은 等級 및 部位別 差等價格制가 곧 成案 公表되리라 믿는다.

이와 관련해서 食肉等級師를 養成하는 食肉 學校가 設立될 것이고 所定의 練修가 끝나면 技術公團이나 協會가 施行하는 等級師 技能試驗에 合格된 者에게만 資格證을 授與하고 屠畜場이나 肉加工場에 配置되게 될 것이다.

현재 肉加工製品에 대한 KAS나 KS規格標示制度의 적용이 확실시되고 있어 이에 대한 業界의 技術開發 및 技術蓄積을 통한 製品의 品, 質向上이 어느때 보다는도 要求될 것이다. 또한 88올림픽大會 開催의 계기로 外食産業등 肉加工産業과의 關聯業種의 進出이 활발해 질 것으로 展望된다.

## 5. 結 論

우리 나라의 肉加工業은 영세성을 면하고 이제 成長期로 접어들기 시작하였으나 生産과 消費量은 先進國에 크게 뒤져 있다.

變遷하고 있는 食生活에 부응하여 새로운 製品의 開發, 品質向上, 多樣한 製品의 開發, 生産效率의 增進, 賦存資源의 效率的 利用, Cold chain system의 確立, 規格等級制와 差等價格制의 定着, 肉加工技術의 蓄積과 普及, 協會 및 食肉學校의 設立, 政府의 政策的 支援 등 해결해야 할 일이 산적되어 있다. 肉加工業體는 製品의 衛生과 品質向上, 創意性 있는 新製品의 開發, 消費者의 公信力增進, 最小生産費節減을 위하여 效率性 增進에 힘써야 하며 學會와 業體間의 產學協同이 필연적으로 要請될 것이다.

韓國의 增大되는 國民所得과 더불어 2000年의 肉加工業은 크게 發展할 것으로 展望된다.

#### 〈參 考 文 獻〉

1. 高坂和久. 1985. 肉의 科學. Vol. 26 No. 2 P. 207.
2. 橫山理雄. 1978. New Food Industry Vol. 20, No. 7. p. 29~38.
3. 農林水産技術情報協會. 1985. 最新技術情報シリーズ. p. 73.

4. 金東熙. 1982. 國家安保와 食糧問題, 畜協中央會. 肉類消費構造를 爲한 論高集. p. 7~39.
5. 권태완. 1985. 우리國民의 바람직한 食사목표 國民營養. No. 73. p. 2~8.
6. 農水産部. 1984, 1985. 農林水産統計年報.
7. 農水産部. 1984. 農政主要指標
8. 農協中央會. 1985. 농협연감. p. 84.
9. 李轉明. 1981. 韓國食肉加工業의 變遷過程과 展望, 食肉研究會報. No. 2(1), p. 29.
10. 崔永煥. 1986. 과학과 기술. No. 19(1), p.18.
11. 畜協中央會. 1986. 1985. 畜産物價格 및 需給 資料. p. 85.
12. 許信行. 1985. 畜産物市場流通改善의 原論의 接近. 韓畜誌. 27(9), 603~609.
13. 韓國農村經濟研究院. 1985, 2000年을 向한 農業部門長期發展構想案.
14. 韓國開發研究院. 1982. 主要農業政策改善方案.
15. 韓錫紘. 1981. 美國의 食肉産業, 食肉研究會報 Vol. 2(1), p. 57~63.

〈식품수출정보〉

## 일본, 오징어가공품 수요 증가세

—마른오징어 가공품 수요가 많아—

### 1. 조미가공 오징어시장 8만톤 규모

일본은 세계 최대의 오징어 소비국으로 오징어에 대한 일본인의 기호는 전통적으로 강하며, 식료품중에도 오징어는 고급품으로 인식되고 있다. '85년도 일본의 오징어 어획량은 52만톤으로 최고 수준인 78년의 77만톤에서 크게 감소했는데 오징어 소비구성을 보면 생선식용이 전체의 약 58%, 나머지가 가공제품으로 소비되고 있으며, 일본의 연간 조미가공오징어 제품의 시장규모는 약 8만톤으로 추산되고 있다.

술안주는 물론 여성과 어린이들의 기호식품으로 인기가 높은 오징어는 조미가공식품(일본에서는 진미식품이라 함)의 대종상품으로 수요가 꾸준히 증가하고 있다.

일본의 오징어 가공식품은 오징어 원형대로 훈제가공한 제품과 마른오징어를 원료로 완전가공한 제품으로 구별되는데 완전가공품(사끼이까)수요가 호조를 보이고 있다. 또한 오징어는 가공제품이 다양하며, 노동집약적인 생산으로 인해 영세기업이 생산의 90% 이상을 차지하고 있다.

상품유통을 보면 전문도매상을 경유하여 종합식품도매상, 과자도매상, 주류도매상을 통해 소매업체에 유통되고 있으며 메이커의 브랜드비중이 낮으며 전문도매상이 포장가공하여 자체브랜드로 판매하는 비중이 높다.

### 2. 완제품보다 반제품 수입이 높아

일본의 가공오징어 수출은 전무하며, 수입은 완제품형태보다는 주로 반제품형태로 수입되고 있

다. '85년도 일본의 오징어조제품 수입은 7,870톤으로 83년대비 3배 이상 증가했으며 올해에 들어서도 상반기 수입이 물량기준 144%나 급증하고 있다.

주요국별 수입실적(오징어조제품)  
(단위 : ¥천)

국 별	1985	1986
총 계	2,914,127	5,714,214
한 국	1,534,096	3,367,003
태 국	942,811	1,704,921
대 만	435,683	630,931

\*US \$ 1=¥ 220(85), 170 (86)

우리나라는 동품 수입시장의 60%를 공급하는 최대공급국이며 태국, 대만이 일부를 공급하고 있는데 우리나라와 대만은 완전가공품의 원료인 반제품(다루마)이 증가되고 있으며, 태국으로부터의 수입은 훈제가공용이 대부분이다.

일본은 국내수요가 증가되고 있으나 일본 자체의 어획량감소로 향후 반제품 수요는 증가될 것으로 보인다.

우리나라의 오징어가공품 수출은 반제품이 중심이 되고 있어 향후에는 부가가치가 높은 완제품 수출비중을 높여야 하는데, 이를 위해 전문도매업체들을 대상으로 한 시장진출시도가 요망된다.

\* 관련수입상 명단은 KOTRA 해외조사부에 전산입력되어 있어오니 관심업체는 문의바람. (전화 : 753-4181~9 (교) 291, 강)

〈보건사회부, 대한무역진흥공사 대만무역관 제공〉