

한우 쇠고기의 소비향상방안

- 등급별 포장육을 중심으로 -

편집실 김봉석

1. 개 화

'84년 이후부터 급속한 외국산 소 및 쇠고기의 수입으로 소값 과동을 가져 왔으며 그 불황은 아직까지 계속되고 있다. 그래서 산지 소값 안정과 한우의 육질개선 및 쇠고기 소비 촉진을 향상시키기 위하여 외국의 수입 쇠고기에만 등급별 포장육에 실시 하였는데 한우도 지난 '85년 4월부터 축협 중앙회와 한국 냉장(주)에서 등급별 포장육을 실시 판매를 하고 있다. 이미 선진국에서는 오래 전부터 등급제를 실시하고 있으며 미국은 1927년부터 또한 가까운 일본은 1963년에 시작하고 있다. 실시 목적은 등급제로 인하여 육질을 개선 하며 효율적인 유통과 공정한 가격 형성으로 생산자와 소비자를 보호하는데 있다.

2. 우리나라 축산물 소비의 전망

우리나라 고도의 경제 성장과 더불어 1인당 국민 소득이 높아 감에 따라 (별표 1)에서 보는 바와 같이 곡류의 수요는 점차 감소 추세에 있음에 비하여 축산물의 수요는 증가함을 볼수 있다.

쇠고기 소비량의 경우 '65년과 '85년의 소비

비율은 보면 305%로 증가 하였다. 그러나 미국 49kg, 호주40kg, 일본 6kg, (1984년도 기준) 를 볼때 아직 소비량은 미흡 하다고 볼수 있으나 앞으로 우리나라라는 쇠고기의 소비량은 계속 증가한다고 전망 할 수 있다.

3. 등급별 포장육의 반응과 이용

쇠고기 소비량이 증가함에 따라 쇠고기에 대한 맛의 감각도 예민해 지며 소비자들도 기호에 맞고 용도에 따라 이용을 하고 있다. 그래서 부위별 포장육은 호평을 받아 날로 증가해가고 있다. 그러나 아직 일부 소비자들은 안심과 등심 정도로 알고 있어 부위별 포장육을 용도에 따라 이용하지 못하고 안심과 등심을 국거리나 장조림에 이용하고 사태나 양지를 불고기나 로스 구이로 이용하여 부위 고유에 맛을 잊게 되는 것이다.

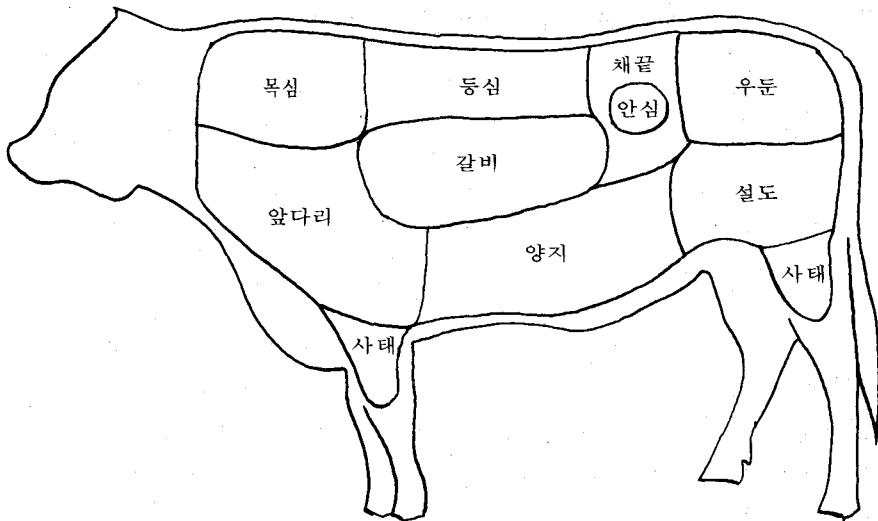
그러므로 소비자들은 포장육에 대해 좀더 많은 지식을 갖고 있을때 포장육을 선호할 것이며 소비량은 더욱 증가할 것이다.

4. 등급별 부위별 용도

우리나라에서 실시하고 있는 등급별 및 부위별 용도를 보면 다음과 같다.

등급별	상 등 육	중 등 육	보 통 육	갈 비
부위명	안심·채끝 등심	설도·우둔 목심·앞다리	양지 사태	갈비
용도	로스구이 스테이크	불고기 장조림	국거리 장조림·탕류	갈비 구이,탕

부위별 포장육 이외의 부위에 이용도를 보면 쇠머리는 고아서 살코기를 숙육(熟肉)으로 편육해서 이용하며 족(足)은 족탕으로, 쇠꼬리, 등뼈, 궁둥이 뼈는 곱탕과 설렁탕의 원료로, 심장, 콩팥은 양이라 해서 불고기로 구어 먹고, 피는 선지



국의 원료로, 위, 장은, 간과 함께 회(膾)로 창자는 곱창과 곰탕 재료로, 뇌, 고한 등은 술 안주로 고급 요리로써 이용하고 있다.

5. 부위별 포장육의 좋은점과 보완할점

가. 좋은점

①부위별 이용도에 따라 생산 공급하므로 소비자들이 기호에 맞게 손쉽게 구입 할 수가 있다.

②등급별로 가격 표시가 되어 있어 상호 공정거래가 보장 된다.

③위생적이다.

④부위별로 포장되어 있어 품질이 보장 된다.

⑤휴대가 간편하다.

⑥부위별로 가격차등 제거 되어 소득의 수준에 맞게 이용할 수 있다.

나. 보완할점

①포장육이 일반적으로 시중에는 500g 단위로 포장되어 있는데 포장 단위의 다양화가 필요 하다고 하겠다.

②부위별 포장육의 인식과 지식이 낮은 편이어서 앞으로 적극적인 홍보가 있어야 하겠다.

③직매점, 백화점, 수퍼마켓에서 판매하고 있는데 판매점의 부족으로 널리 보급을 못하고 있어 판매점을 늘려야 하겠다.

별표 1. 국민 1인당 축산물 소비량(년간)

(단위 : kg)

구분	1965	1970	1975	1980	1985
곡류	188.8	219.4	207.3	195.1	181.3
우육	0.95	1.18	1.99	2.62	2.90
돈육	1.94	2.62	2.80	6.34	8.40
계육	0.50	1.43	1.57	2.38	3.10
계란	1.65	44.23	4.56	6.54	7.20
우유	0.36	1.58	4.60	10.8	23.30

(1985. 농수산부 통계연보)