

닭고기(통조림) 수입에 어떻게 대처할 것인가?

□ 일 시 : 1987년 6월 17일 (수) 오후 3시

□ 장 소 : 본회 회의실

□ 참석자 : 김순재 (건국대학교 축산대학 수의과 교수) 김영환 (한국양계연구소 소장)

김정인 (신촌사료 전무)

오경록 (천호부화장 상무)

장경국 (두산곡산 사료생산부장)

송상정 (아람농장대표)

임병국 (서울사료 전무)

□ 사 회 : 노영한 (본지 편집국장)

□ 정 리 : 김용화 (본지기자)

사회: 오는 7월 1일부터 닭고기 통조림이 국내시장에 수입되게 되었습니다. 크게는 국제 경쟁력을 키워나간다는 긍정적인 의미도 있지만 현실을 감안하여 볼때 국내 양계업계에 미치는 파급효과가 클 것으로 예상되어 오늘 편집위원 여러분을 모시고 광범위한 의견을 들어가며 대처방안을 모색코자 좌담회를 개최하게 되었습니다.

국내의 닭고기(원료육)의 품질향상이 이루어지지 않는 한 육가공 산업은 발전이 어렵습니다. 이번에 수입개방으로 국내 육가공산업이 쓰러지느냐 아니면 원료조달을 국으로부터 받아야하느냐 하는 소위 국내 생산하고는 유리현상이 일어날 수 있는 시기이기 때문에 수입

개방은 중요한 의미가 있읍니다.

김영환: 닭고기나 돼지고기 통조림이 들어오면 가공기술이 발달한 제품을 선호하게 될까 염려가 됩니다. 원료육은 그 등급이 아주 많읍니다. 값싼 것부터 고급원료까지 있어 이런 값싼 원료육이 가공되어 국내시장에 들어올 경우 국내가공 기술의 발전을 저해할 우려도 있는데 실상은 육가공 산업이 경쟁이 될 수 없음이 큰 문제입니다.

임병규: 현재 닭고기나 계란의 소비를 위해서 홍보를 대대적으로 하고 있는데 이상하게 생산에 참여하는 양계인은 오히려 잘 먹질 않는 것 같읍니다. 이것을 양계인이 스스로 깨닫게 잡지를 통해 홍보를 해야 합

니다.

장경국: 닭고기나 돼지고기의 가공품이 들어오고 국내 가공업체는 원료육을 수입하겠다면 이것을 제한하는 방법도 연구를 해야 할 것입니다. 사실 국제 경쟁력을 키워나가는 일이 제일 중요한데 일부 원료육을 수입 개방하고 배합사료까지 수입개방 해놓고 사료원료를 뛰어 제로 실시한다는 것은 논리에 맞질 않읍니다.

관세정책 개선 되어야

김정인: 정책적인 측면과 양축 가의 경영관리 측면으로 나누어 볼때 정책적인 측면에서는 사료원료 뷔터제 실시와 관세율 문제입니다. 같은 목물이지만 옥수수는 7%, 소맥은 5% 아닙니까? 국가적 차원에서 원

가절감을 하려면 관세가 같거나 없어야 합니다.

임병규: 실제 대만은 관세가 같고 일본은 관세가 없잖습니까?

사료원료 관세를 철폐하는 지 균일화 되어야

김정인: 바로 그겁니다. 관세가 일률적이어야지 외화절감도 가능합니다.

한가지 예로 같은 곡물이 100원짜리는 관세가 5%이고 다른 하나는 98원인데 관세가 7%이라면 구매자는 100원짜리 곡물을 구매할 것입니다. 그리고 외채 절감의 제도하에서 실시되고 있는 쿼터제를 좀더 형평의 원칙을 찾아서 국가적인 이익으로 전환시킬 때 양축가에게도 도움이 되는 것이라 봅니다.

정부의 정책적인 배려가 빨리 이루어져야지 그렇지 않으면 통조림이나 칠면조육이 들어와서 경쟁이 되면 국내 브로일러산업이나 채란업이 국제경쟁력을 잃게 됩니다. 만일 관세가 평균 7%로 낮아질 경우 양축가에게는 4%의 원가절감이 이뤄되며, 쿼터제도가 없어지면 4%가 더 인하되니까 결국 8% 정도가 인하될 수 있습니다.

생산비 절감할 소지 많다

사회: 계사신축을 통하여 기계화를 하면 생산비가 상당히 절감되는 것은 누구나가 다 아는 사실이 됐는데 신축을 억제한다는 것은 무리가 있는 것 같읍니다.

달걀의 경우 수입개방은 돼

있고 다만 감시 품목으로 둑여 있는데 감시품목을 앞으로 점차적으로 없앤다는 방침 아닙니까?

1차로 금년에 한 50%를 감시품목에서 해제하고 단계적으로 다 없애겠다고 하는데 내년쯤이면 전부 개방이 되는 셈입니다. 식탁용은 아니더라도 액란형태로건 다른 여러가지 형태로 들어올 것 아닙니까. 이점에 대해 채란업자도 신경을 써야 할 것입니다. 이 분야에서 사업을 하시는 송사장님 의향은 어떠신지요.

경쟁력 갖도록 육성하고 그때까지 막아야

송상정: 생산자 입장에서 생각할 때 무엇보다 정부의 확고한 정책의지가 일괄적으로 시행되었으면 합니다. 과거 우리나라의 경우 양계산물 뿐만 아니라 모든 것이 경쟁력이 약해서 경쟁이 되면 밀려나기 일쑤였습니다. 대비책이 없으면 도산하지 않는다는 보장이 없다고 생각합니다. 겨우 생산기반체계가 이루어진 상태인데 국제경쟁력에 맞는 수준이 얼마만큼 있겠느냐가 의문입니다. 그렇다고 경쟁력이 없으니 사업을 하지 말라고 할 수도 없으니 정부에서 정책적인 방법을 모색해 나가야 하는 길 밖에 없다고 봅니다. 생산자도 단순히 정책적인 배려만 기대할 것이 아니라 생산성 향상을 위해 노력을 해야 합니다.

그리고 사료가격 문제에서 내릴 요인이 많은데도 불구하고



김순재 교수

고 내려주지 않고 있다가 1가지라도 인상요인이 있다면 생산자를 의식하지 않고 인상을 시켜왔습니다. 그러니까 생산자가 '인하요구'를 해도 제조원료비의 변화에도 관계없이 가격 결정이 다루어져 왔습니다. 그만큼 국가가 생산자에게 너무 소홀했던 것이 아니라하는 감이 듭니다. 그러다보니까 대부분의 생산자가 경기가 좋아서 사업을 한다기보다 사료부채를 안고 허덕이다보니까 다음달 사료비를 갚기 위해 사업을 하는 셈입니다. 개인적인 문제로 발생되기도 하지만 대부분이 그렇다면 시급히 정책적인 개선이 있어야 한다고 생각합니다.

무역적자시대에서 흑자시대에 적응해야

사회: 우리나라 양계산업이 대만의 양계산업처럼 수출산업으로 자리를 굳혔으면 별 문제인데 이제와서 그렇게 시도하고 하니까 좀 문제가 있다고 여겨집니다. 이제는 가득울 위주의 수출이다 해서 해외 의존이 높은 수출은 정부에서도 좋아

하지 않는 것 같습니다. 그렇기 때문에 닭고기 수출은 더 많은 연구가 필요합니다. 그리고 부가가치가 높은 품목만을 수출 장려하는 입장이기 때문에 더욱 그렇습니다.

가공식품을 직접생산하고 계시는 입장에서 오상무님이 하실 말씀이 있을 것 같은데 닭고기 대신 값싼 칠면조육을 수입해다 쓰는 업체가 증가하지 않을까요?

원료육 수입개방되면 엄청난 피해

오경록: 어차피 들어오게 됐으니까 경쟁할 수 밖에 더 있습니까?

가공식품은 농림수산부와는 관계가 없고 보사부나 상공부에서 관여를 하기 때문에 수입에 대한 통제는 없습니다. 그렇기 때문에 일본이나 대만의 농축산물 수급정책을 알려줄 필요가 있습니다. 이왕 터진것 막을 수는 없고 그렇다고 수급조절 까지 안해주면 도저히 살아날 길이 없습니다. 현재 축산물 자급율이 100% 이상 되니까 수입 개방을 시도하기 전에 자급율의

한도를 얼마만큼으로 잡을 것 이냐 분석이 있고나서 유동성 있게 변동을 시켰거나 일본처럼 외국상품이 들어오기가 어렵게 제도를 마련했어야 한다고 봅니다.

원료육도 곧 수입개방 되지 말라는 법도 없습니다. 지금처럼 아무 수입업체에서 수입하게 하는 것보다 현재 가공업체만이 수입할 수 있는 쿼터제 형식을 통해 규제가 엄격히 이루어져야 그렇지 않으면 국내 산업은 허우적댈 것 같읍니다.

수입규제 방법도 연구되어야

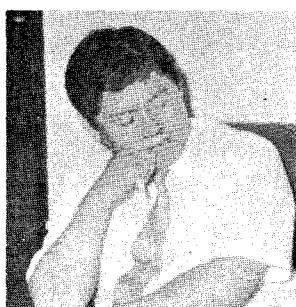
사회: 말씀 잘 들었습니다. 다음에는 관세청에서 품목해석을 요령있게 내려서 수입을 까다롭게 하거나, 보사부에서 식품위생법을 강화해서 막는 방법이 있는데 문제는 부처간의 협력입니다. 지금의 상황 아래서는 좀 어렵다는 판단입니다. 그러나 우리도 시도를 해봐야 되지 않겠느냐 하는 생각입니다. 앞으로 관세청하고도 접촉을 많이 가져야 합니다.

생산자인 농민보다는 소비자를

의식하여 값싸게 들여와 값싸게 먹게 할 계획을 우선하려는 사람을 이해시킬 필요가 있습니다. 위생적인 측면에서 외국산이 문제점은 없습니까? 대부분 선진국 제품이 많을 것 같은데요.

외제도 문제있어, 검사 철저히

김순재: 꼭 그렇다고 생각진 않습니다. 우리나라 축산은 기술 면에서는 발전이 많이 됐지만 위생이라는 개념은 복합적인 것입니다. 시설, 사료, 사양기술 등이 포함돼서 나타나기 때문에 우리나라의 경우 외국에 비해 이 같은 면에서 약간의 문제는 있을 수도 있지만 질병이라는 것은 어느 나라를 막론하고 발생하고 있습니다. 이것은 관리여하에 따라 차이가 있는 것입니다. 해결방안은 정책적인 측면과 양축가 측면에서 같이 일관되게 행하는걸밖에 없읍니다. 정책적인 측면은 국제경쟁력에 도달할 수 있도록 여건을 조성해주는 것이고 사양가는 그 여건속에서 생산비를 절감하는 것입니다. 그렇게 되다보



김영환 소장



김정인 전무



송상정 사장



오경록 상무



임병규 전무



장경국 부장

면 위생적인 면도 해결이 됩니다. 앞으로는 위생적인 생산이 되지 않으면 소비자에게 직접 배척을 받아 경쟁력이 떨어지게 되므로 시급히 외국처럼 세심한 신경을 써야 할 것입니다.

우리보다 여건 나쁜 나라들도 잘해나가.

사회: 축산물을 수출하는 덴마크, 영국, 화란이 우리나라보다 여건이 좋아 되는 것이 아닙니다. 문제는 정책개발입니다. 우리도 정책적인 뒷받침을 근간으로 양축가들이 노력만 하면 충분히 발전할 소지는 있다고 봅니다. 우리 실정에 맞게 선진국의 전례를 적용시켜 나가면 비판만 할 필요는 없을 것 같습니다. 지금처럼 생산측면에서 조절만 하는 소극적 방법이 아니라 수요측면에서 어떻게 새로운 해외 수요를 창출해야 할 것이냐가 문제입니다. 양계업이 발전되려면 양계에 관한 생산기술 경영정보의 공급체계가 발전되어야 하며, 교육부분, 경영지도 등이 발전되어야 하고 위생문제가 양계장에서 뿐만 아니고 유통부분에서도 개선되어 생산품의 위생

문제까지 발전이 돼야 경쟁력을 가질 수 있습니다.

계란의 유통구조를 개선해야

임병규: 계란의 경우 지금과 같은 유통구조로는 상품화시킬 수가 없습니다. 한계점에온 것을 독자적으로 해결하기는 어렵고 여러단체들이 노력한다면 이루어질 수가 있습니다. 수입 개방을 규제하는 방법의 한 예로 일본이 한국산 라면 규제시 관민 합동으로 6개월간 연구를 했듯이 우리도 여러가지 방법을 동원하여 해결점을 찾아야 한다고 생각합니다.

양계장 시설개선과 수급 불균형 해결이 문제

김영환: 양계장에서 생산원가 절감만으로 국제경쟁력 향상이 안됩니다. 과거에는 생산량의 커브는 항상 일정한데 소비량의 커브는 아주 급격히 변화하게 되어 생산과잉이란 용어를 써왔습니다. 그러나 이제는 생산과잉이란 용어가 적합치 못하고 계란 수요공급의 불균형 현상이라 해야 적합합니다.

그래서 유통부분에서 이런 불

균형 현상을 어떻게 흡수할 수 있느냐가 문제인데 이 문제를 해결하는 방법은 가공시설이나 저장시설을 확대 발전시키는 것입니다. 현재의 시설일 경우로는 파란문제와 식생활에 맞는 육질을 해결할 수 없으므로 이 부분도 연구 검토해야 합니다.

전화위복의 기회로 만들자

사회: 지금까지 말씀을 듣고 보니 부정적인 견해만으로 수입 개방을 받아들일 필요가 없다는 생각입니다. 그러나 분명한 것은 변화하는 새로운 여건에 우리가 적응해야 한다는 것입니다. 어떻게 해야 국제경쟁력을 키워나갈 수 있느냐를 신중히 검토하고 생산자는 소비자를 의식하여 생산비절감에 진력하여 우수한 품질생산에 박차를 가해야 하리라고 봅니다. 옛날처럼 적당히 돈이나 별자는 생각으로는 국내시장을 노리는 외국 수출주도국의 입장만 유리하게 만들어 준다는 사실을 이번 좌담회를 통하여 이해하리라 생각합니다.

지금까지 말씀해 주신 편집위원 여러분께 감사드립니다. ☺