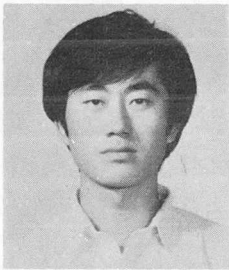


향후 일본의 돈육수입전망

- 우리나라 돈육수출과 관련하여 -



김 동 민

(한국농촌경제연구원 국제연구실)

I. 서 론

우리나라의 돈육생산은 여타 축산물과 비교해 볼 때 또는 여타 수출경쟁국과 비교하였을 때 상대적으로 토지조방적이고 자본 기술집약적일 뿐만 아니라 일본(1987년 돈육수입량 27만8천톤(부분육), 수입금액 약 17억불)이라는 거대한 돈육 수입시장이 지척에 있기 때문에 돈육수출 가능성은 크다고 하겠다. 특히, 우리나라와 생산자원 부존 여건이 유사한 대만은 1987년 일본으로 13만2천톤(6억5천만불)을 수출하고 있는데 반해, 우리나라는 3천톤에 불과함을 볼 때 일부 문제점들을 보완한다면 돈육은 수출전략 품목으로서 매우 유망한 것으로 전망된다. 그럼에도 불구하고 우리나라 돈육수출의 주요시장인 일본에 대한 철저한 분석이 아직 미흡한 실정이다.

따라서, 무엇보다도 우리나라 돈육수출의 향후 가능성 분석을 위해서는 우리나라 주요 돈육수출시장인 일본의 돈육소비 형태 및 수입돈육의 대부분을 소비하는 식육가공품의 소비형태 등을 면밀히 검토 분석할 필요가 있다. 이와 관련하여 본고에서는 간략하게 일본의 돈육소비 및 식육가공품의 소비형태를 분석하여 향후 일본의 돈육수입을 전망해 보고자 한다.

II. 본 론

일본의 돈육소비를 알기 위해서는 일본인의 식생활 구조를 파악해 볼 필요가 있는데, 특기할만한 점은 동물성 단백질섭취량의 약 절반을 어패류가 차지한다는 점이다. 따라서 이 어패류가 향후 어떠한 소비성향을 나타내느냐에 따라 육류소비에 큰 영향을 미칠 것으로 보인다. 일본경제기획청 자료에 의하면, 연령별로 육류와 어패류간에 그 기호성이 반비례하고 있어 향후 육류소비가 늘어날 것으로 전망되나, 식생활패턴의 서구화로 구미처럼 육류소비의 정체현상도 고려할 때 육류소비의 급증은 어려울 것으로 전망하고 있다.

더 나아가 육류중 닭고기는 건강지향 식품으로서 계속 그 소비가 증가할 것으로 보이며, 쇠고기도 1991년 자유화 조치 및 이행기간 동안 킬로그램 증가가 합의 됨으로써 향후 그 소비가 계속 증가해 나갈 것으로 전망되고 있다.

일본의 쇠고기 수입자유화 일정을 보면, 1991년 4월 1일로 자유화 하되 이행기간 동안 매년 6만톤씩 킬로그램을 늘려 나가며, 축산진흥사업단에 의한 매입판매 비율을 줄이고 수입하는 즉시 구매자가 인수 판매하는 방식인 동시판매입찰방식 비율을 매년 15%씩 증가시키기로 미국 및 호주와 합의하였다(표1 참조). 따라서 향후 일본의 쇠고기 수입증가에 따라 돈육전체(고급부위 및 저급부위) 소비는 감소할 것으로 전망된다.

한편, 돈육에 대한 소비자 조사결과들을 보면, 먼저 일본식품수급연구센터의 축산물 소비경향 조사결과에 의하면, 쇠고기는 맛이 좋아서 선택하는 소비자가 많은 반면에 돈육은 다른 축산물가격에 비해 저렴해서 일상 먹어 버릇하였다는 소비자가 대부분이었고, 맛이 좋아서 구매한 소비자는 극히 적었다. 따라서 쇠고기는 값이 싸면 저급부위판매가 가능하나 돈육은 값이 싸도 저급부위판매가 부진한 실정이다. 또한 최근 소비자의 생활패턴의 특징은 되도록 지방을 줄이는 경향으로 급후에도 돈육의 소비량은 그다지 크게 늘어나지 못할 것으로 전망하고 있다.

〈표1〉 일본쇠고기 수입자유화 추진일정

(미국 및 호주와의 협상내용임 : 1988년 6월 협상타결)

1. 자유화 시기	1991년 4월 1일(이행기간 3년)		
2. 이행기간의 수입량	1988년	1989년	1990년
(1) 총 수입량	274	334	394천톤(매년 킬로그램 6만톤씩 증가)
(2) 호텔용	10	13	16천톤
(3) 축산진흥사업단의 동시 판매 입찰방식 비율(현행 10%)	30	45	60%
3. 국경조치	1991년	1992년	1993년
(1) 관세 (현행 25%)	70	60	50%
(2) 긴급조정 조치	(1994년 이후는 93년 수준보다 낮게 하고 UR 관세교섭결과에 따른다) 1 발표기준은 전년도 수입실적(또는 수입예상 가능량)의 120% 초과시 또는 초과할 위험이 있는 경우 2 수출국과 협의를 하고 협의가 된 경우 수량제한을 할 수 있다. 3 30일 이내 협의되지 못하고 수입량이 초과될 경우는 협의요청 45일이 경과한 후부터 아래 조정관세를 적용한다.		
	1991년	1992년	1993년
	95	85	75%
	1994년 이후의 국경조치는 UR 교섭결과 및 GATT 규약에 따른다)		

둘째, 돈육요리에 대해 농협유통연구소의 조사결과에 의하면, 돈육의 요리형태가 변천함에 따라 육질의 요구형태도 육질의 치밀성이 좋고 기름기가 적으며 육색이 좋은 것을 선호하고 있는 것으로 나타났다.

마지막으로 일본 식육형태의 조사결과에 의하면 소비자가 어떤 기준에 따라 점포를 선택하는지를 알 수 있게 하는데, 품질과 위생을 가장 중요시 하고 가격은 별로 중요시 하지 않는 것으로 나타났다. 즉, 품질이 좋으면 다소 비싸더라도 구매하는 경향을 보이므로써 가격만 저렴하다고 소비가 증가하는 시대는 이미 지나갔고 품질을 중시하고 있는 시대임을 알 수 있다.

예컨대 위생적이며 품질이 좋은 SPF 돈육이 일반 돈육보다 비싸게 팔리고 있으며 소비자의 선호가 높다는 점과 수입돈육은 안정성이 떨어지고 자국(自國) 돈육은 안정성이 높다고 홍보하고 있는 점에 비추어 볼 때 소비자들이 안전하고 위생적이며 품질이 좋은 돈육에 관심이 높음을 알 수 있다.

한편, 일본의 식품소비패턴의 서구화와 소득향상에 따라 돈육의 소비도 생육소비(가계소비)는 80년 1인당 5.4kg에서 계속 감소하여 86년 5.0kg으로 감소한 반면 햄, 베이컨 등 식육가공품은 크게 늘어나고 있고 식육가공품의 소비가 정착되고 있어 식육가공품의 소비가 안정적인 상승을 보이고 있다. 현재 일본의 돈육가공 비중은 25% 정도인데, 향후 1995년에는 50~60%로 증가될 것으로 전망하고 있으며, 장기적으로는 구미(가공비중 70~80%)와 유사한 수준까지 도달할 것으로 전망하고 있다.

현재 일본의 수입돈육중 가공용은 약 70%이며, 나머지 30%가 업무용(음식점 등) 및 가정용인데 업무용이 대부분이고 가정용은 수입냉장육으로 그 비중이 낮다.

따라서 우리나라에서 수출하고 있는 냉동돈육의 대부분은 가공용으로 쓰이고 있기 때문에 일본의 식육가공품의 생산량 추이 및 소비특성에 관해 이해하는 것은 향후 우리나라의 대일수출에 중요한 의미를 지닌다고 할 수 있다.

먼저 일본의 식육가공품 생산량 추이를 보면, 1976년 34만2천톤에서 1986년 50만4천톤(우리나라의 30배 : 우리나라의 경우 1만7천톤)으로 연평균 3.4%의 성장을 보이고 있다(표2 참조).

특히 단미제품인 로스햄과 베이컨의 연평균 성장율이 10% 이상으로 큰 신장을 보이고 있는 반면 혼합제품인 프레스햄은 계속 감소하고 있다. 이는 혼합제품

〈표2〉 일본 식육가공품 생산량 추이(1976~86)

(단위 : M/T, %)

연도	구분					베이컨	소세지	합 계
	로스햄	본레스햄	프레스햄	기 타	계			
1976	27,570	11,013	114,808	4,548	157,939	20,071	163,796	341,806
1977	33,141	14,496	124,860	4,600	177,097	25,213	179,108	381,418
1978	38,893	16,898	120,438	5,564	181,793	29,928	177,088	388,809
1979	46,189	19,218	113,175	7,892	186,382	34,526	181,358	402,266
1980	51,787	20,646	101,515	8,851	182,799	38,181	181,311	402,291
1981	57,993	21,702	94,705	9,275	183,945	40,963	189,279	414,187
1982	58,534	24,346	90,466	9,042	182,388	43,620	189,451	415,459
1983	59,215	26,747	89,186	9,823	184,971	46,268	206,501	437,740
1984	65,244	25,752	84,230	10,692	185,918	51,452	221,927	449,297
1985	70,766	24,066	77,700	10,542	183,074	54,987	233,036	471,097
1986	75,377	23,273	71,149	12,361	182,166	58,795	262,692	503,647
85+86 76+77	10.3	7.1	△5.2	10.7	1.0	10.8	4.2	3.4
85+86 80+81	5.9	2.3	△5.4	4.8	△0.1	7.5	6.0	3.6
80+81 76+77	16.0	13.5	△4.9	18.6	2.3	15.0	2.0	2.7

* 연평균 증가율 임

자료 : 일본 농림수산성 축산국 「식품가공품 생산량 조사보고서」 각 년도

〈표3〉 식육 가공품 월별 생산량 추이(연평균치=100, 1986)

(단위 : M/T, %)

	연평균치	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
로 스 햄	6,196	47.5	55.9	73.5	83.9	81.8	85.8	111.8	95.6	89.5	83.6	139.1	252.1
본레스햄	1,954	57.4	68.4	79.9	93.3	87.5	106.9	121.2	97.1	97.1	86.9	114.8	189.4
베 이 콘	3,776	67.8	88.8	99.9	104.0	99.4	105.9	112.7	92.2	100.2	111.9	108.6	108.5
소 세 지	21,112	70.6	82.7	93.9	107.7	104.1	97.8	104.3	101.0	114.7	114.4	102.2	106.6
합 계	41,465	66.1	78.2	90.4	102.7	99.9	99.4	110.1	101.2	106.2	103.8	107.9	134.1

자료 : 농림수산성, 「식육유통통계」, 1987

의 원료인 양육과 마육의 수입가격이 상승함으로써 상대적으로 싸진 돈육만을 사용하는 단미제품으로의 대체현상과 식육가공품에 대한 소비가 고급화 되어 가고 있음을 반영하는 것으로서 이러한 추세는 더욱 가속화 될 것으로 보인다. 로스햄, 본레스햄, 베이콘 등 단미제품이 11, 12월에 생산이 크게 집중되고 있음을 알 수 있다(표3 참조).

예컨대 로스햄의 경우 12월 생산량은 1월 생산량의 5배가 넘고 있다. 이것은 가공원료로서의 돈육이 특정시기에 특정부위의 사용량이 집중되어 있음을 뜻하는 것으로서 특히 로스햄, 본레스햄의 주원료인 등심은 그 연말 수요가 극히 큼을 알 수 있다. 이러한 가공원료의 부위별 수요가 특정부위에 편중되기 때문에 자국산 돈육만을 원료로 하여 사용할 경우 저급부위의 잔여육이 대량 발생할 뿐만 아니라, 연말에 대량의 등심부위를 필요로 하기 때문에 자국산만으로는 가공용 충당이 불가능하다. 이에 따라 연말의 등심수요는 일본내 도매가격과 무관하게 수입되고 일본 돈육수입이 10, 11월에 각 부위별로 수입이 증가하게 되는 것이다.

또한, 수입돈육의 주된 실수요자인 식육가공메이커들은 필요한 때 필요한 부위를 확보할 수 있고, 연말에 집중된 대량생산을 위해서 규격이 일정한 수입돈육을 사용함으로써 작업이 수월하고 비용절감을 통한 고수익 실현이 가능하기 때문에, 일본의 식육가공 메이커는 수입을 계속 원하고 있으며, 그로 인해 부분수입은 계속 증가되어 왔다고 할 수 있다.

따라서 등심을 비롯한 고급부위에 대한 수입은 식육가공품의 수요증가와 더불어 증가해 나갈 것으로

전망된다.

Ⅲ. 요약 및 결론

일본의 돈육소비는 소득증대 및 식품소비의 서구화 추세에 따라 생육의 소비는 감소하고 식육가공품의 소비가 증가해 나갈 것이며, 생육의 소비는 지방이 적고 육색이 좋으며 품질이 좋은 고급부위에 편중되고 있음을 알 수 있다. 특히, 수입돈육의 대부분은 식육가공용으로 소비되고 있으며, 소비의 계절적 편중현상으로 특정시기에 특정부위의 소비가 높다는 특징을 보이고 있다. 즉, 돈육의 수입수요(고급부위)는 생산의 주기변동에 따른 수요 충족적인 측면이 아니라, 식육가공품의 수요증대 및 소득증대에 따른 고급부위 선호도 증가에 따라 도입되고 있기 때문에 일본내의 수급과는 관계가 적다고 할 수 있다.

따라서, 일본의 최고기 수입자유화로 인해 일본내의 돈육전체(저급부위 및 고급부위)의 수급은 돈육소비의 감소로 돈육부족분이 크게 완화될 것을 전망되어 수입이 감소할 것으로 전망된 고급부위만을 놓고 볼 때는 큰 영향이 없을 것으로 보이기 때문에, 향후 일본의 돈육수입은 계속될 것으로 전망된다. 그러므로 장기적으로 우리나라 돈육의 수출촉진을 위해서는 일본 소비자가 선호하는 위생적이고 안전하며 질 좋은 고급부위생산에 주력해야 할 것이고, 일본의 식육가공품 수요증가에 맞추어 돈육제품의 균일성 및 품질 향상에 노력해야 할 것이다. 圖說