

돼지 지육과 정육 유통상의 문제점



권 원 달

(충북대 농경제학과 교수)

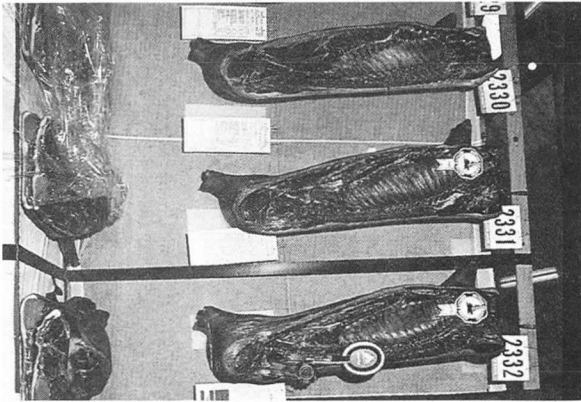
1. 문제의 제기

최근 쇠고기 수입이 늘어나면서 양돈산업은 상당한 영향을 받고 있다. 소비자는 수입쇠고기를 값싼 가격으로 구입할 수 있기 때문에 소비량이 크게 늘어나고 있다. 반면, 돼지고기 가격과 쇠고기 가격과의 차가 점차 커지고 있지만, 돼지고기 소비가 수입 쇠고기로 대체되는 현상이 뚜렷해지고 있기 때문에 돼지고기의 유통 및 소비증대를 위한 연구개발이 요구되고 있다.

쇠고기 수입이 장기적으로는 돼지고기 소비에 영향이 없을 것으로 보는 측면도 있다. 그것은 돼지고기 수

요가 약간 감소되더라도 최근 증가되는 외식산업이 증가되고, 햄·소시지 가공품이 크게 증가되어 원료용 돼지고기 소비량이 늘어날 것이다. 또 돼지고기는 한국인의 체질에 맞는 단백질식품으로서 최근 비계를 제거하는 박피기술이 발달되어 돼지고기 소비가 늘어날 것으로 보고 있다. 이밖에 양돈농가의 사육기술 발달로 경영 및 기술 측면에서 생산원가를 계속 절감하고 있기 때문에, 값싸고 품질좋은 돼지고기 생산공급체계가 발전될 것으로 전망하고 있어 수요증가를 전망하고 있다.

그러나, 돼지고기 유통과정은 생산기술 수준보다 뒤떨어지고 있으며, 특히 소매과정에서 정육의 판매방식



과 소비형태는 개선되어야 할 과제들이 많다.

2.유통실태

돼지고기의 유통실태는 쇠고기와 비슷하게 되어 있다. 돼지고기 유통은 크게 2단계로 되어 있다. 하나는 지육유통단계이고, 다른 하나는 정육의 유통단계이다.

돈육은 식육도매시장과 도축장을 통하여 도살되어 지육 형태로 공급되고 있다.

식육시장은 지방도축장을 중심으로 한 지방도축장과 소비지 가축시장에 병설된 식육도매시장을 거쳐서 유통된다. 지방도축장은 점차 통합되어 규모가 커지고 있으나, 시설형태는 미미하다. '87년의 경우 지방도축장에서 도축된 돼지는 4백 36만 3천두로서 전체 돼지 도축두수 6백 47만 5천두의 67%에 해당된다.

1976년 1월 29일 지방 지육의 대도시 반입을 허용하면서 지방도축장의 도살규모는 증가되고 있다.

소비지 가축시장에 병설된 식육 도매시장은 전국에 9개소가 있으나, 서울의 3개소를 제외하면 부진한 실정이다. 서울의 돼지 도살두수는 '87년말 현재 2백 11만 1천두로 전국의 33%에 해당된다.

서울의 1일 돈육 공급두수는 '87년말 현재 6천 6백 47두였으나, '88년 12월은 8천 3백 6두로 증가되었다. 이 중 도매시장 경락두수는 86%인 7천 1백 50두였으며, 지방육 반입두수는 14%인 1천 1백 56두였다.

도매시장별 돼지고기 경락두수를 보면, '87년말 현재 1백 72만 3천두로 축협공판장이 전체의 29.2%, 우성 45.3%, 협진이 25.4%로 되어 있다.

식육 소매시장은 전국에 1만 7천 6백 32개소가 분포되어 있는데, 이중 일반 정육점이 1만 6천 6백 27개소, 농협종합직매장 6백 16개소, 축협직매장이 3백 89개소로 영세한 형태로 분산되어 있다.

돼지와 돼지고기의 유통경로를 보면, 축협을 통한 유통경로와 상인유통경로로 대별된다. 축협의 유통경로는 사육농가가 축협을 통해 출하하면 축협공판장을 거쳐 도축 경매되어 축협직매점과 일반정육점을 통해 소비자에게 유통된다.

상인유통경로는 사육농가가 수집·반출상을 거쳐 도매시장에서 도축경매하여 정육점이나 대량 수요자를 거쳐 소비자에게 유통되는데, 지방의 경우 지방도축장에서 도축하여 법정도매시장에 반입하거나 지방시장에 유통된다. 또한, 상당수의 정육점과 수집상, 또는 반출상들이 지육 형태로 유사 도매시장을 거쳐 정육점에 공급하는 경우도 많다.

돼지 및 돼지고기의 유통 비용은 일정하지는 않으나, 도매시장을 경유할 때의 농가수취가격 비율은 80.3%이며, 단계별 총 유통마진율은 19.7%로 조사되었다. 총 유통마진중 수집반출 및 소매단계에서의 마진율은 각각 5.7%, 5.8%이며, 수익은 각각 3.7%, 4.5%로 나타나고 있어, 쇠고기 보다 마진율이 높은 것으로 나타나고 있다.

돼지고기 유통과정에서 축협이 서울공판장에 최신 도축시설을 갖추고 1일 소 3백 50두, 돼지 1천 5백두를 처리할 수 있는 시설을 설치하고 있으나, '87년의 경우 1일 평균 돼지 도축두수는 1천 3백 80두에 불과하였다. 여기서는 국내 최초로 가공시설을 설치하여 포장육을 생산·공급하는 한편, On-Rail System에 의한 식육의 위생적 생산과 돼지고기 비계의 Fleshing처리, 판매를 통하여 상품성 향상을 도모하고 있으나 처리능력이 적다.

또한, 축협이 산지도축장의 도축시설을 개선하여 비



**돼지고기 유통상의 문제점은 규모가 영세하고 시설이
근대화 되지 못했을 뿐만 아니라 운반상의 위생,
교통 문제등으로 개선할 점이 많다.**



축·가공·판매 시설을 동시에 설치하여 식육유통센터를 설치·운영하고 있으나 수적으로 제한되어 취급물량이 적다.

정육점의 규모는 영세하고 난립되어 있으나 수적으로는 오히려 증가되고 있다. 특히 돼지고기는 정육형태로 판매되고 있으며 일부 슈퍼마켓에서는 돼지고기 가공제품을 판매하고 있으나, 일반적이지 못하다.

유통조성기능을 보면, 등급 및 표준화 실태는 부진하다. 돼지 및 돼지고기의 등급기준으로 생돈은 목측 또는 계체량에 의해 두당으로 거래되고 있다. 돼지고기는 지육판매시는 지육, 내장, 머리, 발 등으로 구분하여 판매하고 있으며, 정육점에서는 등급 구분없이 중량에 따라 균일하게 판매하고 있다.

3.유통상의 문제점

돼지고기를 비롯한 식육유통상의 문제점은 규모가 영세하고 시설이 근대화 되지 못한 점이 공통적인 실태이다.

지육을 중심한 식육시장이 규모가 영세하고 시설이 부족하다. 지방도축장을 중심한 지방도축시장은 행정단위로 분산되어 있어 규모가 적고 시설이 부족하다.

일부 지방도축장이 소비지 지육 반입이 허용되면서 시설개체가 이루어지고 있으나, 도축규모가 적고 특히, 간이도축장은 시설과 기능이 미비하여 부정도축 가능성이 크다.

대도시 소비지에 산재해 있는 식육도매시장은 9개소

가 있으나, 서울의 3개소를 제외하면 시설과 기능이 부진하다. 특히, 최근 소비지로 생축을 반입하는 것이 위생관계나 교통상의 문제로 제약을 받고 있다.

지방도축장은 56개의 특별지 도축장을 제외하면 시설이 부족하며, 지방육의 소비지 반입에 따른 도축시설 근대화도 축협이 식육유통센터를 제외하면 구비되어 있지 않다. 따라서, 지방도축장 가동율이 크게 떨어지고 있다.

실제로 돼지의 연간 거래실적은 서울지역에 집중되어 있고, 주로 서울·경기지방에서 반입되고 있다. 따라서, 계절간 반입량 차가 커서 시설비용의 차가 크다.

최근 슈퍼마켓이나 식당 등 지육의 대량 수요처는 직거래와 같은 거래방법을 원하고 있으나, 집배센터와 같은 기관이 없기 때문에 대부분 도매시장을 거쳐서 구입하며 유통단계가 축소되지 못하고 있다.

돼지고기의 도매시장 경유율은 지방육 반입이 허용되는 서울과 부산이 각각 83%, 76%로서 상당량의 지방육이 반입되고 있기 때문에, 도축장 시설이 근대화되어야 한다.

정육의 소매과정은 규모가 영세하고 취급물량이 적기 때문에 생업적인 형태가 많고 대부분 정육형태로 거래되고 있다.

최근 축협이 도체등급제를 실시하여 객관적인 등급기준을 설정하여 공정거래를 촉진하려 하고 있으나, 객관적인 등급기준이 없다. 일부 정육점이 나름대로 부위별 판매방식을 채택하고 있으나, 대부분 재래식 정육 판매방법을 행하고 있다.



정육점에서 취급하는 돼지고기의 비율도 23% 정도였으나, 최근 수입쇠고기의 증가로 비율은 낮아지고 있다.

돼지고기 소매가격도 경직적이며, 부위간 또는 등급간 차별가격이 적용되지 않고 있다. 돼지고기 가격연동제는 물가안정의 일환으로 채택되고 있으나, 수입쇠고기의 증대는 돼지고기 가격을 안정시키지 못하고 있다.

또한, 유통조성기능이 활성화 되지 못하고 있다. 돼지고기는 지육, 내장, 머리, 발 형태로 분류되고, 정육소매는 균일한 형태로 등급화 되지 않은채 판매되고 있다.

4. 돼지고기 유통의 새로운 동향

돼지고기 유통형태도 쇠고기 유통형태와 같이 유통환경변화에 따라 새로운 형태로 변화되고 있다.

그것은 식육점들이 단일형태에서 종합전문점화 하여 판매관리나 상품보완과 재고관리를 유도하고 있다.

또한, 슈퍼와 같은 대량소매기관의 진출은 부분적으로 부분육 및 포장육 취급이 늘어나고 있으며, 식육도매시장을 거치지 않는 장외거래 즉, 사육지의 지방도축장 또는 식육센터와의 거래형태가 늘어나고 있다.

부분육 및 가공포장육의 발달은 식육소매방법의 구조적 변화를 초래하고 있으며, 등급제도 실시되기를 원하고 있다.

부분적이지만, 사육규모의 거래화로 표준화나 규격화가 이루어지고 사육기술개선으로 생산원가가 절감되고 유통규모의 거대화에 따라 육가공 자본이 점차 사육,

가공, 유통부분을 통합하는 현상이 일어나고 있다.

특히, 대도시 근교나 집중 사육지역에 대규모 자본에 의해 지육을 직접 산지에서 구입·가공함으로써 원가 절감 및 지육 처리의 집중화를 통해 생산비를 절감하고 유통과정에 직접 참여하여 대량공급·대량판매로 총영업 수익율을 올리려는 경향이 나타나고 있다.

5. 유통개선 방향

돼지고기 유통체계는 쇠고기의 유통형태가 발전되면서 개선되게 될 것이다. 지육과 정육 단계로 분리하여 지육 과정은 도축장 특히, 지방도축장을 규모화 하여 도축·가공하고, 지육을 소비자 식육도매시장에 상장하여 거래하는 체계로 발전되어야 할 것이다. 즉, 산지의 식육센터 형태의 지육을 소비자 식육도매시장에서 거래하고, 대도시 식육시장은 도축기능과 연계되지 않아야 한다.

따라서, 지방도축장의 시설이 근대화 하여 주요 도축장은 식육센터의 역할을 하여 지육과 가공육이 생산되어 반출되어야 한다.

소매과정에서 정육점은 규모화 하되 종합전문점화하고 슈퍼 등 대량 소매기관의 식육판매기능을 활성화 하여 능률화하여야 한다.

돼지고기도 부위별로 판매하고 포장육화 하되 등급별 차등가격을 적용하여야 한다. 부분육의 세분은 어개, 등심, 삼겹살, 볼기살, 안심 형태로 부위별로 분류하여 차등가격제를 적용하여 단일가격제의 경직성을 해소해야 한다.

축협의 유통기능을 강화하여 공판장을 확대하고 식육센터를 확대하며 민간자본에 의한 집배센터를 지원하거나 양돈협회와 같은 농민단체가 자체 직판센터를 개설하여 전시적인 판매를 통해 소비증대를 주도해야 소비가 증대될 것이다.

특히, 돼지고기는 요리기술이 적극적으로 개발되어 소비자가 돼지고기에 대한 선입관을 불식하여 소비량을 증대하는 적극적 개발이 바람직 할 것이다. **■**