

國內肉加工業 現況

이 성 기

(한국식품개발연구원 응용연구실)

1. 背 景

肉加工製品이란 가공정도에 따라서 生畜을 도살하여 원료육 상태로 포장하는 카트미트(cut meat)나 분쇄육 등이 있고 또 이들을 主原料로 하여 복잡한 가공이 요구되는 햄, 소시지, 베이컨, 육통조림 등이 있다. 광의의 의미에서는 모두다 肉加工製品이지만 협의의 의미에서는 後者만 해당된다고 할 수 있다.

肉加工의 발달은 원래 原料肉의 貯藏에서부터 출발하였으나 오늘날은 맛과 영양, 편리성과 기호성 증진면에서 중요하며 低肉質의 활용도 증진을 위해서도 의의가 있다.

인류가 최초로 고기를 食品으로 이용했다거나 加工하였다는 문헌상의 기록은 없으나 이집트에서 B.C. 3400년경, 중국대륙에서 B.C. 2900년경부터 시작된 것으로 추측하고 있다. 肉加工製品 중에서 가장 오래전부터 가공되어 졌던 것이 소시지이다.

소시지라는 말은 비교적 근래에 사용되어 온 것으로 라틴어중 살서스(salsus)에서 유래된 것이다. 살서스는 “소금에 절인다”는 뜻이므로 肉加工製品의 시초는 소금등에 의한 貯藏과 밀접한 관련이 있음을 알 수 있다. 바빌로니아인들이 B.C. 1500년경부터 소시지와 유사한 제품을 만들었다는 기록도 있으나 가장 확실한

문헌상의 기록은 B.C. 9세기경에 쓰여진 호모의 오딧세이이다. 이 기록에 의하면 당시 염소의 脷에 피와 지방을 채워 가열하여 먹었다고 하였다. 그 이후로 햄, 베이컨 등 기타 제품이 제조되었으며 본격적으로 중세시대부터 산업화 되었다. 제조 기술면에서는 인류가 큰 전쟁을 치르면서 군대식량을 개발하기 위한 발전이 가속화 되었다.

오늘날 우리나라의 肉加工製品도 대부분이 서구에서 도입한 햄, 소시지, 베이컨 등을 총칭한다고 보아야 할 것 같다. 우리나라에서 최초의 肉加工 會社는 일제치하인 1915년에 일본인에 의해 설립된 朝鮮畜産(주)이었다.

그후 1926년에는 한국인에 의해 최초로 勸強畜産 食品會社가 설립되었다. 이 회사는 해방후 1957년에 쿠키포 인천햄 소세지라는 상표를 내걸고 家內手工業의 제조방법으로 소규모의 肉製品을 생산하여 특수계층에서 공급했던 것이다. 그후로는 몇개 회사가 신설되었으나 모두 폐업되었고 현존하는 食肉會社는 1960년 이후에 설립되었다. 특히 1961년에는 畜産物 加工處理法이 공포되어 肉加工産業의 새로운 전환기를 맞이하였다.

1960년에 서울특별시 朝日食品工業社가 설립되어 1976년까지 여러 육제품을 생산하였고 그중 돈육 통조림 제품을 최초로 외국에

수출한 회사이기도 했다. 1950년대 말에 인천축산 식품연구소에서 1968년에 상호를 변경한 크라운 식품공업주식회사는 소시지와 햄등을 생산하다가 1982년에 폐업할 때까지 우리나라의 食肉産業發展에 많은 기여를 하였다. 그리고 1963년에 부산 평화상사로 발족하여 1966년 동일상역(주)으로 상호를 변경한 후 현재 대기업으로 성장한 진주햄(주)은 베이컨, 햄, 축육 및 어육소시지 등을 대량 생산해 온 선도업체이다.

1970년도에 들어서는 1971년에 대전의 대한종합식품과 부산의 한국냉장이 설립되어 본격적인 肉加工製品을 생산하기 시작하였으며 1975년에 서울 구로구의 한국식품공업, 1978년에 부산의 상지식품이 설립되어 오늘에 이르고 있다.

1960년에는 소수의 기술자들이 군납용 육제품이나 일부 특수층을 위한 영세한 기계설비로 소규모의 제품을 생산한 시기였고 1970년대에는 국민의 소비가 확대되고 일반화 됨에 따라 본격적인 생산 및 시판체제가 확립되어 일부 공정의 기계가 자동화된 시기라 볼 수 있다.

1980년대에 와서는 국민의 소득수준의 향상과 식생활의 변혁에 힘입어 肉加工製品 폭발적인 소비가 증대되었다. 그러므로 1980년에 최신

기계 설비를 갖추고 대량생산 할 목적으로 제일제당 육가공 공장이나 롯데햄과 같이 대기업이 출현하였다. 이 외에도 점차 고급 축육제품이나 특성에 맞는 제품들을 생산하기 위해 남부햄, 삼원농역, 천일식품 등의 회사가 설립되었다.

기존 우리나라 육가공 회사에서 생산하는 肉製品은 본인햄, 본래스햄, 로인햄, 프레스햄 등 햄류와 비엔나소시지, 발효소시지, 푸랑크 후르트소시지, 고명소시지등 소시지류가 주종을 이루고 있으며 이외에도 베이컨, 건조육, 육통조림 등이 있다.

앞으로 국민소비의 증가로 인해 제품이 다양화 되고 있으며 생산량도 급증하고 있다.

2. 業界概況

국내 육가공업계는 1980년대를 기점으로 연 평균 27%라는 고도성장을 해 왔으나 1986년에는 11%로 약간 주춤한 상태였고 1987년에 들어 또다시 고도성장을 하고 있다. 업계가 추정하는 1987년도 시장형성은 1986년에 비해 14.4%가 增加한 1,250억원을 예측하고 있다.

肉加工業體는 끊임없는 新製品 개발, 관측할

표1. 육가공 업계의 성장성 지표

자산규모	총자본 증가율		매출액 증가율		자기자본 증가율	
	84 / 83	85 / 83	84 / 83	85 / 83	84 / 83	85 / 83
5억 미만	1.62	2.06	1.83	3.07	1.65	1.85
5억-10억 미만	2.09	2.79	1.47	2.53	1.43	2.53
10억 이상	1.19	1.59	0.90	1.06	0.99	1.09

자료 : 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(I)(1986)

표2. 연도별 생산량, 총 매출액 및 당기 순이익의 변화

구 분	1983(A)	1984(B)	1985(C)	B / A	C / B
생산량(M / T)	24,597	24,569	95,556	1.00	3.89
총매출액(백만원)	75,850	74,318	94,066	0.98	1.27
당기순이익(백만원)	287	-1,637	1,626	-	-

자료 : 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(I)(1986)

동의 강화, 제품에 대한 홍보 등에 힘입어 외적 성장을 계속해 왔다. 각 업체들의 總資本이나 賣出額이 전체적으로 증가하고 있으며, 自己資本 증가율도 1984년 불황기를 제외하고는 增加하는 경향이다(표1). 일반적으로 증가율이 資産規模 10억 미만의 중소기업에서 더 높았다. 표2에서 보는 바와 같이 肉加工製品이 생산량은 1983년의 24,600톤에서 1985년의 95,600톤으로 무려 4배정도 증가하였고 총 매출액도 1983년의 758억원에서 1985년 955억으로 1.3배 증가하였다.

그러나 이와같은 외형상의 증가와 달리 실제적인 순이익은 규모에 비해 빈약하며 특히 1984년에는 16억 이상의 적자를 보았다. 아직까지 우리나라의 肉加工産業은 그 역사가 짧고 시장기반이 약하기 때문에 계속적으로 어려움을 겪고 있다. 그러나 가장 근본적인 원인은 製品의 原料가 되는 豚肉가격이 비싸고 다른 원료에 비해 가격의 등락폭의 크기 때문에 안정적인 수급이 어렵다는 점이다. 이와같은 여건으로 인해 지난 1985년 하반기에 진주햄의 경영권이 조양상선 그룹으로 넘어 갔고 지난해에는 부산의 상지식품이 대림수산으로 그 경영권이 넘어 갔으며 주원농산이 문을 닫기도

표3. 지역별 肉加工業體數 (1987년 3월 현재)

지역	업체수	구성비(%)
서울	51	33
부산	11	7
대구	9	6
인천	4	3
광주	1	1
경기	26	17
강원	8	5
충북	4	2
충남	6	4
전북	4	2
전남	11	7
경북	8	5
경남	10	6
제주	1	1
계	154	100

자료 : 한국육가공 협회(1987)

했다.

1987년 3월 현재 우리나라 肉加工業體는 표 3에서 보는 바와 같이 전국에 154개 업체가 있다. 그중 서울에 51개 업체와 경기도에 26개 업체가 있어 서울·경기지방에 전체 업체수의 50% 이상이 모여 있다. 이들 업체중 햄, 소시지, 베이컨 등 고차축육가공 식품을 생산하는 업체는 제일제당, 롯데햄, 진주햄, 한국냉장, 대한종합식품, 남부햄, 상지식품, 한국식품, 삼원농역 등 9개 업체이다. 그리고 카트미트나 분쇄육 등 통칭 포장육을 제조하는 업체가 60여개 되고 이외에도 돈까스, 치킨너트 등 冷凍食品이나 乾燥肉, 델리카티슨 제품, 축육을 이용한 다양한 식품을 만드는 업체도 있고 관련 流通業體들도 있다.

대표적인 9대 肉加工業體의 생산실적을 보면(표4) 제일제당이 1986년도 5,756톤에서 1987

표4. 국내 수요 육가공업체의 '86, '87 생산량 증감 (축육제품)

	1986(A)	1987(B)	B-A	B/A
한국냉장	1,023	1,217	194	119
제일제당	5,756	7,823	2,067	136
롯데햄	4,764	7,204	2,440	151
진주햄	1,795	2,878	1,083	160
남부햄	662	426	-236	64
대한종합식품	756	531	-225	70
상지식품	319	421	102	132
한국식품	162	191	29	118
삼원농역	136	180	44	132
천일(코델리)	26	32	6	123
주원농산	1,796	32	-1,764	2
계	17,195	20,956	3,761	122

자료 : 축협중앙회, 축산물 가격 및 수급자료(1988)

7년도에 7,823톤으로 2,067톤 만큼 증산하였고, 롯데햄은 1986년도의 4,764톤에서 1987년의 7,204톤으로, 진주햄은 1,795톤에서 2,878톤으로 각각 增産하였다(표4). 이들 3대 대기업의 총생산량 면에서 볼 때 1986년도에 71.6%에서 1987년도에 85.4%으로 사실상 육가공시장을 주도해 가고 있으며 점점 심화되고 있다. 다시

말하면 대기업의 급성장과 반대로 기존 중소기업은 점점 위축되어 균형있는 육가공 산업 발전에 어두운 그림자를 던져주고 있다. 아무튼 전체적인 규모로 볼 때 전년에 비해 1987년은 22% 증가하였다.

각 업체의 생산장비 현황을 보면 외국산 기계류가 298대로 70% 이상 점유하고 있다(표5). 그중 일본산이 38%, 미국산이 20% 차지하고 있다. 자산규모별 장비보유 현황을 보면 5억 미만의 소규모 공장일수록 외산 및 국산 비율이 54:46으로 국산기계류를 많이 가동하고 있으며 10억 이상의 비교적 큰 공장일수록 외산 및 국산비율이 71:29로 외국산을 많이 이용하고 있다. 소유하고 있는 생산장비의 사용연수를 보면 표 6에서와 같이 구입한지

3년 이내의 것이 60% 정도 차지하고 있어 대부분 성능이 좋은 新種機械들 임을 알 수 있다. 그러나 자산규모가 10억 이상의 업체에서는 15년 이상된 裝備가 4%나 있고 10년 이상된 것도 29%나 되어 소규모 업체에 비해 노후화 된 것으로 나타났다(표6).

肉加工業體의 고정자산은 1985년 현재 약 50% 정도 차지하고 있고 自己資本率은 자산 규모별로 큰 차이를 보이고 있다(표7).

고정자산의 구성비율에 있어서 10억 이상의 회사에서는 50% 이상 상회하고 있으나 10억 미만의 회사에서는 구성비가 점점 낮아지고 있다. 그러나 소규모 회사일수록 자기자본 비율이 높다. 자산규모가 10억 이상되는 큰 회사일수록 自己資本 比率이 매우 낮고 또 해마다

표5. 주요 생산장비의 제작국별 현황(1985년 현재) (단위: 대)

자산규모	외 산					국산	계
	미국	일본	유럽	기타	소계		
5억 미만	15	38	—	—	53	63	116
5억-10억미만	1	23	3	—	27	26	53
10억 이상	70	100	47	1	218	34	252
계	86	161	50	1	298	123	421

자료: 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(I)(1986)

표6. 주요 생산장비의 사용연수별 구성비(1985년 현재) (단위: %)

자산규모	1년미만	1년이상	3년이상	5년이상	10년이상	15년이상	20년이상	계
5억 미만	—	58.6	31.9	8.6	0.9	—	—	100
5억-10억미만	—	47.2	43.4	9.4	—	—	—	100
10억 이상	—	16.3	27.0	23.4	29.4	4.0	—	100
계	—	31.8	30.4	17.6	17.8	2.4	—	100

자료: 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(1986)

표7. 자산, 자본의 구성 (단위: %)

자산규모	고정자산 구성비			자기자본 비율		
	1983	1984	1985	1983	1984	1985
5억 미만	56.8	54.6	51.4	74.4	75.9	66.9
5억-10억미만	70.5	63.4	54.0	25.9	17.8	23.5
10억 이상	53.3	51.7	56.0	20.3	17.0	14.0

자료: 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(1986)

감소추세에 있어 건실하지 못한 경영조건이 요인이 되고 있다. 이들 회사들은 總賣出額의 극히 일부를 기술개발에 투자하고 있다(표 8). 5억 미만의 소규모 회사는 총 매출액의 0.1% 이하로 거의 투자하지 못하고 있는 실정이며 10억 이상의 회사도 0.53~0.76%로 선진 외국의 2~5% 수준보다 미흡한 실정이다. 그러나 최근에 들어 점차 投資比率가 증가하고 있다.

3. 생산 및 소비동향

肉加工製品의 생산 및 소비동향을 보면 1

970년대 이후부터 소시지가 주종을 이루었다(표 9). 1971년도 소시지 생산량은 939톤이었는데 1980년에는 1,895톤으로 약 2배 가량 증가하였고 1987년에는 7,748톤으로 약 8배 가량 급증하였다.

1970년대까지만 해도 소시지의 주종은 어육 혼합소시지였다. 그러나 1980년 중반이후로 畜肉소시지의 비율이 점차 증가하고 있는 실정이다. 햄류는 1971년에 92톤으로 수요가 극히 한정되어 특수층 일부 사람들만 소비하였다. 1970년대를 지나면서 계속적으로 증가하여 1980년의 728톤 생산되어 8배 정도 증가하였다. 1980년대에 와서는 增加幅이 더 커져 연간

표 8. 총매출액대비 기술개발비의 변화

(단위 : %)

자산규모	1983(A)	1984(B)	1985(C)	B/A	C/A
5억 미만	0.03	0.07	0.05	2.33	1.67
5억-10억미만	-	-	-	-	-
10억 이상	0.53	0.70	0.76	1.32	1.43
계	0.47	0.58	0.59	1.23	1.26

자료 : 한국식품공업협회, 식품산업기초조사(1986)

표 9. 연도별 육가공품 생산량

(단위 : 톤)

연도별	품목별				소 계	분쇄육	카트미트	기 타	계
	소시지류	햄 류	베이컨류	캔류 및 기타					
1971	939.1	91.7	2.0	251.4	1,284.2	-	-	-	1,284.2
1972	1,179.0	142.0	3.6	186.7	1,511.3	-	-	-	1,511.3
1973	1,299.0	234.0	14.0	10.9	1,557.9	-	-	-	1,577.9
1974	3,249.0	269.0	6.0	5.0	3,529.0	-	-	1,127.0	4,656.0
1975	3,598.0	293.0	47.0	18.0	3,956.0	-	-	1,843.0	5,799.0
1976	4,090.0	288.5	52.6	382.9	4,814.0	-	1,090.0	0.2	5,904.2
1977	3,830.4	317.3	60.3	-	4,208.0	-	132.0	424.3	4,764.3
1978	2,479.8	391.8	70.2	683.0	3,624.8	52.2	82.0	1,306.6	5,065.6
1979	1,473.3	773.0	72.3	339.0	2,649.5	113.1	240.0	863.6	3,866.2
1980	1,895.2	728.2	79.5	3,076.4	5,779.3	30.5	247.0	550.9	6,607.8
1981	3,083.0	1,101.0	155.0	248.0	4,722.0	135.0	1,164.0	591.0	6,977.0
1982	2,335.0	1,480.0	183.0	885.0	4,883.0	178.0	24,663.0	355.0	30,079.0
1983	2,620.1	2,498.6	503.3	1,541.2	7,163.2	783.1	56,774.9	5,091.5	69,814.7
1984	3,295.0	2,661.0	307.0	2,567.0	8,830.0	2,044.0	36,668.0	641.0	48,183.0
1985	5,338	4,369	280	3,673	13,707	-	-	-	-
1986	5,904	4,849	387	2,618	13,750	-	-	-	-
1987	7,748	7,203	417	3,301	18,669	-	-	-	-

자료 : 축협조사 월보(1988)

1,000톤 이상 더 많이 생산하게 되었다.

1987년도 햄류의 생산량은 7,203톤으로 1971년에 비해 80배 이상 증가한 것이다. 베이컨도 1970년대 초반까지 극히 일부에서 소량 소비되었으나 1975년에 47톤을 기점으로 1980년에 80톤까지 생산되다가 1983년도에 503톤으로 최대를 기록한 후 약간 감소한 상태이다. 그러나 1987년도 베이컨 生産量을 보면 417톤으로 1971년에 비해 200여배 증가한 값이다. 이외에 캔류도 1980년도 이후부터 급증하였고 분쇄육이나 카트미트와 같이 저차가공식품도 급격히 증가하고 있다. 우리나라 육가공 생산현황은 1970년대를 기반으로 1980년대에 이르러 도약하였으며 소시지류보다는 햄이나 베이컨 등에서 더 높은 增加率을 보였다. 그러므로 좀더 고급화된 畜肉加工製品의 소비가 증가되고 있음을 알 수 있다. 뿐만 아니라 종래의 일반 정육점에서 판매하던 무작위 原料肉을 부분적인 부위별로 포장하여 생산한 카트미트로 그 판매양상이 변하고 있다.

업체별 肉加工生産 현황을 보면 표10에서와 같이 제일제당, 롯데햄, 진주햄, 한국냉장, 대한종합식품, 남부햄, 상지식품, 한국식품, 삼원농역 등 9개 업체에서 대부분을 생산하고 있고

천일식품에서 소량의 제품을 생산하고 있다. 1986년도 햄의 생산량은 총 4,849,373kg에서 제일제당이 36.4%, 롯데햄이 25.7%로 두 회사가 62%이상 점유하고 있고 소시지, 베이컨, 캔류도 압도적으로 점유하고 있다. 대부분의 가공제품은 豚肉製品으로 牛肉製品에 비해 16배 이상 많은 양이 출하되고 있다. 특이할 만한 것은 주원농산에서 오리고기를 이용한 1차 가공제품이나, 고차가공제품을 1,800여톤을 生産하여 새로운 식육제품 생산에 도전하였으나 불행히도 1987년에 들어와 실패하고 말았다.

여기서 일본의 육가공제품의 생산량을 비교해 보면(표11) 최근에도 계속적으로 꾸준히 증가하고 있으며 총량이 우리나라에 비해 몇십 배나 된다. 1986년도 소시지 생산량은 253,341톤으로 전년대비 14.4%나 증가하였다. 이 양은 우리나라 생산량의 43배나 된다. 뿐만 아니라 1986년도 기준으로 햄류도 37배, 베이컨류는 149배나 차이가 난다. 일본의 肉加工業界는 1960년대 말에서 1970년대 초에 이르러 급성장하였으며 1970년대 말 후로는 완속단계에 이르고 있다.

표10. 86년도 업체별 육가공제품별 생산실적(연육제품 제외)

(단위 : kg)

업체별	돈 육 제 품					우 육 제 품			기 타	합 계
	햄 류	소시지류	베이컨류	캔 류	계	캔 류	기 타	계		
한국냉장	489,110	221,300	4,700	102,500	817,600	96,500	109,000	205,500	-	1,023,100
제일제당	1,764,000	2,015,000	146,000	1,420,000	5,346,000	-	9,000	9,000	401,000	5,756,000
롯데햄	1,247,000	2,272,000	89,000	949,000	4,557,000	39,000	168,000	207,000	-	4,764,000
진주햄	627,589	761,830	104,674	108,278	1,602,371	-	134,492	134,492	58,358	1,795,221
남부햄	222,999	95,697	9,191	-	327,887	-	5,180	5,180	329,375	662,442
대한종합식품	203,845	236,156	16,086	29,330	485,417	-	270,398	270,398	-	755,815
상지식품	130,703	168,206	11,162	9,184	319,255	-	-	-	-	319,255
한국식품	62,273	84,025	5,214	-	151,512	-	-	-	10,385	161,897
삼원농역	90,957	37,002	-	-	127,959	-	8,359	8,359	-	136,318
코델리 (천일)	10,907	11,351	1,500	-	23,758	-	540	540	1,406	25,704
주원농산	-	-	-	-	-	-	-	-	1,795,618	1,795,618
계	4,849,373	5,903,567	387,527	2,618,292	13,758,759	135,969	704,960	840,469	2,596,142	17,195,370

자료 : 한국육가공 협회(1987)

표11. '86년도 일본의 육가공품 생산량

(단위: 톤)

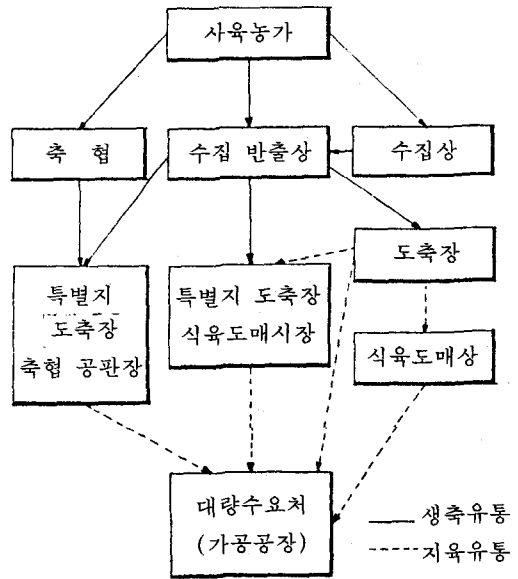
연 도	소시지류	햄 류	베이컨류	혼합제품	합 계
1984	204,830	182,085	50,593	10,010	447,518
1985	221,429	181,311	54,272	9,087	466,100
1986	253,341	179,373	57,606	7,260	497,581
전년대비 (%)	114.4	98.9	106.1	79.9	106.8

자료: 일본 식육계(1987)

4. 유통구조

畜産物의 (생축 및 원료육)의 유통구조는 生畜이 屠畜되어 食肉으로 유통되기 때문에 각 단계마다 相異한 유형이 형성되므로 실제로 매우 복잡하고 다양하다(그림 1,2,3). 국내 식육은 屠畜되어 枝肉으로 식육도매시장에 上場去來되어 精肉으로 판매되고 있다. 축산물의 유통마진은 크게 높지 않으나 도축과정 및 유통중에 양적 또는 질적 마진이 생길 요인이 많다. 육류유통은 일정한 시설을 구비하도록 법으로 규정하고 있다. 식육도매시장 기능도 법에 의해 규정되고 있으나, 일부 기능만 수행되고 있다. 소매시장에 있어서 食肉은 포장육을 제외하면 精肉형태로 거래되고 있으며 등급화 되지 못한 채 유통되고 있다. 식육 소매기간은 일반 정육점, 슈퍼마켓, 축협직판장, 농협종합식품점, 백화점으로 되어 있으나 일반정육점이 지배적이고 유형간, 지역간에 차이가 크다. 일부 백화점 및 대형 슈퍼마켓에서는 나름대로 부위별, 용도별 등급을 나누어 차등가격으로 판매하고 있으나 아직 가격과 명칭이 통일되어 있지 않고 있어 혼란이 크다. 앞으로 국가기관에서 우리실정에 맞는 등급제도 시행이 요구된다고 하겠다. 副産物 유통실태도 지극히 제한된 범위에서 비위생적으로 유통되고 있고 유통과정도 도매상, 소매상, 노점상 등의 과정을 거치고 있으나 공정한 가격 형성이 되지 못하고 있다.

肉加工製品의 流通經路는 생산업체의 영업소를 경유하는 경우와 지역대리점을 통하는 경우가 있다. 영업소를 통하는 경우는 대부분 대기



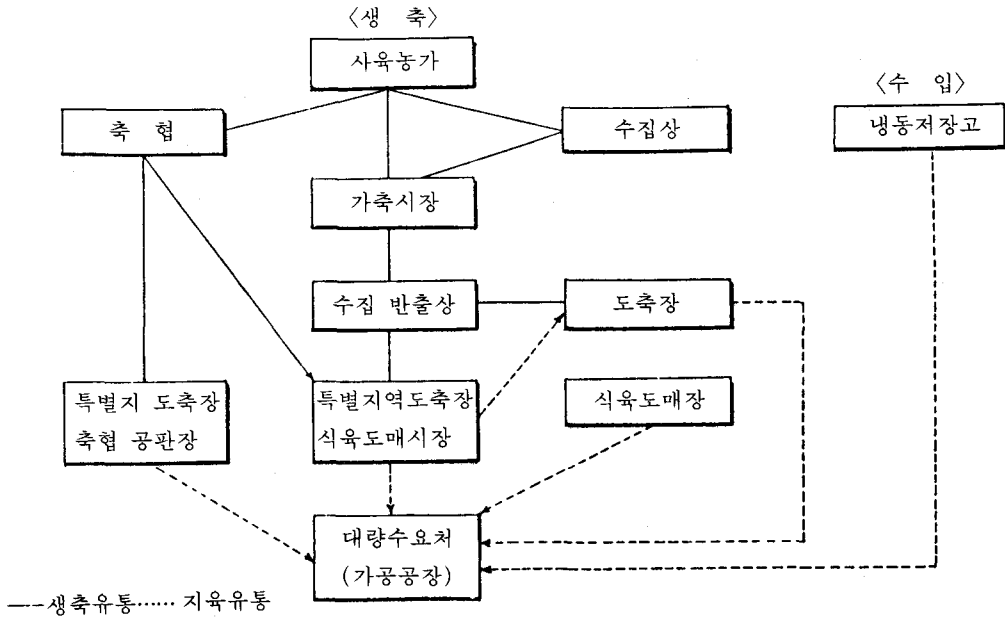
자료: 축협중앙회(1982)

그림1. 돼지 및 돼지고기의 유통경로

업의 판매방법으로 72%나 되며 지역대리점을 통하는 경우는 중소기업들이 택하는 방법으로 28%정도 차지하고 있다. 營業所나 地域代理店에서 직접 대량소비자로 가는 비율은 5%와 2% 밖에 되지 않고 대부분이 다음 중간단계의 유통경로를 밟게 된다. 주로 대기업들이 취하는 영업소를 통한 판매전략이 시장점유율이 높은 것으로 나타났다.

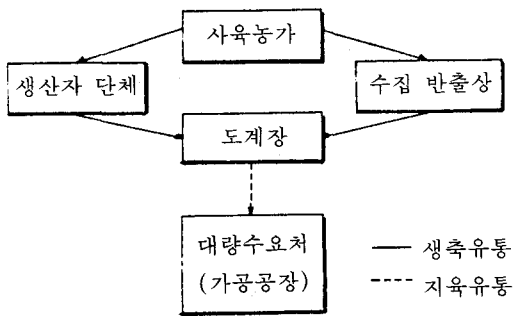
5. 市場事情

1980년대 이후 급진적인 발전을 해왔음에도



자료 : 축협중앙회(1982)

그림2. 소 및 쇠고기의 유통경로



자료 : 축협중앙회(1982)

그림 3. 닭 및 닭고기의 유통경로

불구하고 매출액은 1986년도 현재 약 1,000여억원에 머물고 있다. 한국 육가공협회의 추정에 의하면 표12에서 보는 바와 같이 육가공업계의 총출액은 1983년도에 540억원, 1984년도에 718억원에, 1985년도에 865억원, 1986년도에 960억원으로 증가하였다. 그러므로 1983년도에

표12. 육가공 시장규모(연간) (단위 : 억원)

구분 \ 연별	1983	1984	1985	1986
시장규모	540	718	865	960
업체 수	8	8	9	10
업체당 평균매출액	67.5	89.8	96	96

자료 : 한국 육가공협회(1987)

비해 거의 2배 가까이 증가를 보였다. 그러나 육제품의 단위무게당 가격은 다른 식품보다 비싼 것을 감안하면, 아직도 市場占有率이 매우 낮은 편이라 할 수 있다. 업체당 평균 매출액은 1983년도의 67.5억원에서 1986년도에 96억원으로 증가 추세에 있다.

1986년 한국축산 연감의 집계에 따르면(표13)1986년도 우리나라 8대기업의 총출액은 한국 육가공협회에서 집계한 것보다 조금 더 많은 1,092,5억원이었다. 즉 제일제당 300억원, 롯데햄 300억원, 진주햄 260억원, 대한중식 64.5억원, 한국냉장 52억원, 상지식품 48억원,

표13. 육가공 업체의 시장점유율 현황

업체명	1일생산능력 (M/T)	시장 점유율		비 고
		금액(억원)	구성비(%)	
제일제당	35	300	27.5	대 기업
롯데햄	35	300	27.5	대 기업
진주햄	30	260	23.8	대 기업
대한중식	13	64.5	5.9	대 기업
한국냉장	15	52	4.8	대 기업
상지식품	13	48	4.4	중소기업
한국식품	12	38	3.5	중소기업
남부햄	4	30	2.6	중소기업
합계(8)	157	1,092.5	100	

자료 : 한국축산 연감(1986)

한국식품 38억원, 남부햄 30억원이었다. 이들은 1987년도에 작년에 비해 33.2%가 증가한 1,455억원을 목표로 돌진하고 있다. 최근 경기호재와 원료육 가격의 안정에 힘입어 1987년에는 1,300~1,400억원으로 추정되었으며 1988년에는 1,800억 전후가 되리라 예측된다.

肉加工業界는 1986년도와 1987년도에 들어와 판촉활동을 강화하고 업체간 치열한 경쟁을 벌이고 있다.

새로운 제품을 개발하여 광고선전 활동을 강화하고 대리점 확충을 통하여 냉장쇼케이스 등 장비 보급경쟁에도 치열한 양상을 보이고 있다.

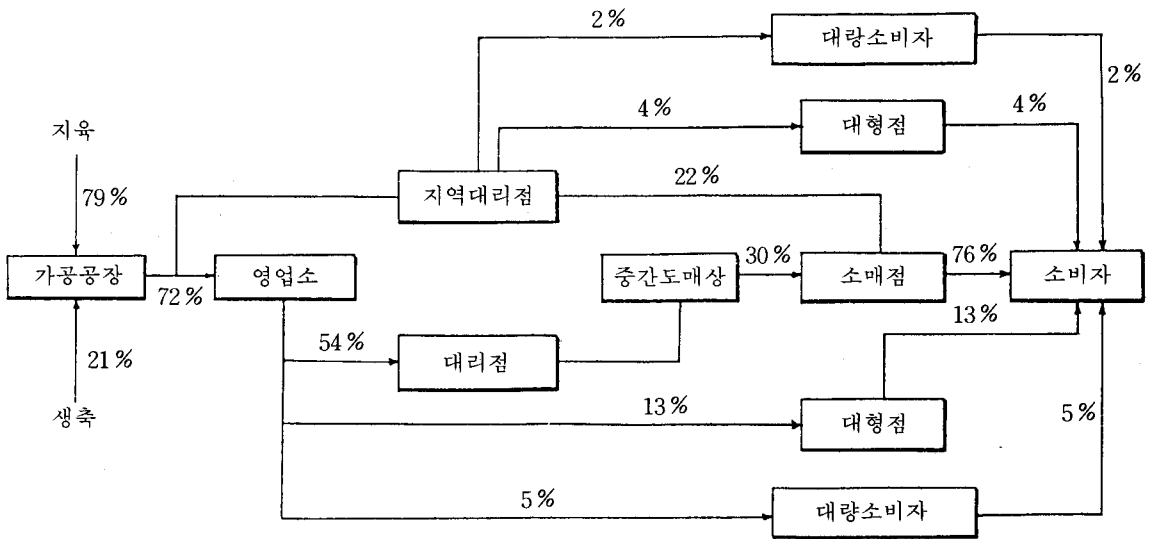
또한 각 제품에 조미료 등 여러 판촉물을 끼워 팔기도 하거나 지역에 따라서 10~20%까지 할인까지 하면서경쟁을 벌이고 있다. 1987년 7월부터 외국산 캔 제품의 자유화가 시작되자 각業體들은 130억원에 해당하는 캔 시장의 확보와 할당을 위해 치열한 경쟁을 하고 있다. 지금까지 롯데햄에서 살로우만 로스팸으로 캔 제품을 주도해 온 것을 더욱 품질을 향상시키고 국내순수 브랜드라는 기업이미지 부각과 함께 시장방어에 총력을 기울이고 있다. 제일제당은 이에 맞서 1986년도에 미국 호멜社와 상표 및 기술제휴로 지난 4월부터 340g 짜리 스펀 제품을 생산하여 시판하기 시작했으며 200g 짜리 소형 스펀도 선을 보이며 캔 시장에 뛰어들었다. 또한 1987년 들어와 제일제당,

롯데햄, 진주햄 등 3社에서는 자체적으로 제품의 품질을 높이고 이들을 국가공인 기간에서 축육소세지나 프레스햄에 한해 KS 마크를 획득하였다. 앞으로 계속해서 표준화사업 및 品質高級化에 박차를 가하고 있다.

6. 문제점, 대책, 전망

肉加工제품의 生産 및 消費가 최근 들어 계속적으로 증가하고 있지만 아직 육가공 역사가 짧고 수요에 비해 과잉투자의 영향등으로 생산기반이 아직 취약한 편이다. 무엇보다도 우리나라 사람들의 肉類消費量이 급증한 이래로 가축사육업자의 무계획적인 사육과 유통업자의 횡포, 정부의 무분별한 수입정책때문에 原料肉 수급의 불안정과 가격의 불안정이 가장 큰 어려운 점으로 지적되고 있다. 뿐만 아니라 원료육 부위별, 품질별 차등가격이 잘 시행되지 못할 뿐 아니라 획일적인 가격규제 정책으로 加工用 원료육은 製品의 目的에 맞는 부위육을 쓰지 못하고 있다. 또 국민들의 선호에 영향을 받겠지만 주고 가공용 원료육으로써 돈육에만 거의 의존하고 있어 가격파동에 대한 업계의 완충력이 약한 실정이다. 업계에서도 아직 냉장, 냉동시설이 미비된 곳이 많아 원료육의 수급 및 가격변동에 적절히 대처하지 못하고 있다. 또한 원료육외에도 케이싱이나 포장재, 향신료, 첨가재 등 많은 부원료가 아직도 외국으로부터 수입하고 있어 최종 제품가격의 상승요인이 될 수 있고 수입가격의 등락에 따라 영향을 많이 받는 형편이다. 그리고 대부분의 기계 설비들이 미국, 일본, 유럽 등 외국산들이고 중소기업보다 대기업에서 더 많은 비율로 수입하여 加動하고 있으므로 재정적인 어려움의 요인이 되고 있다. 특히, 외산기계류 도입에 따라 제조기술의 도입도 병행되고 있어 국내자체 개발연구의 기반을 약화시키고 있다.

이와같은 문제점을 해결하기 위하여 안정적인 原料肉의 공급과 가격형성이 무엇보다 필요하다. 국내에서 사육하고 있는 家畜數를 조절하고 이에 맞게 적절한 수입을 단행함으로써



자료 : 조용희, 식품유통연구, 4-1(1986)

그림4. 육가공 제품의 유통경로

加工用 原料肉을 확보해야 할 것이다. 특히 현행 價格調節方式인 연동제를 개선 또는 폐지하고 부위별, 품질별 가격차등제를 실시하여 업자가 필요한 原料肉을 경제적인 가격으로 구입하여 제조할 수 있도록 해야 할 것이다. 또한 原料肉으로 기존 돼지고기에서 탈피하여 양고기, 토끼고기, 칠면조고기, 닭고기, 오리고기 등의 활용범위를 넓여 기호성 다변화와 가격안정 및 원가절감에 기여해야 할 것이다. 정부는 가공육제품의 수입자유화에 따른 충분한 심의와 탄력적인 정책운용으로 국내 육가공 산업의 보호장치로 마련해야 한다.

업체측에서도 냉동, 냉장설비를 갖추고 原料肉에서부터 最終製品까지 유통시스템하에 위생적이고 경제적으로 운영하여야 한다. 그리고

끊임없는 자체개발과 기술 축적으로 수요창출과 원가절감에 기여하고 품질을 증대시켜야 한다. 특히 시장점유를 위해 과잉경쟁 일환으로 판촉물을 끼어 판다든지 또는 가격할인 등 자극적인 영업방법을 배제해야 한다. 肉加工과 관련된 기계설비도 가능한 국내에서 제작하고 케이싱, 포장재도 우리의 기술로 제작하여 좀더 저렴한 가격으로 공급되어야 할 것이다.

우리나라의 육가공 산업은 비록 무수한 난관은 있지만 국민소득향상과 식생활 변화에 힘입어 계속적으로 발달할 것이다. 앞으로도 飼育業者나 加工業者, 정부, 국민들의 공동노력이 필요할 것이다.

(식품기술 1권 2호 발췌)