

# 육류등급제도에란 무엇이며 왜 시행하는가

육류등급사업부장 송성현

필자가 육류등급사업부를 맡고 있는 관계로 사단법인 대한양돈협회로부터 원고청탁을 받고 다음과 같은 내용을 투고하였기 회원여러분께서도 과연 육류등급제란 무엇이며 앞으로 어떻게 시행될것인가를 알고 계신다면 많은 참고가 되지 않을까 싶어 이를 다시 옮겨 쓰고자 한다.

육류에 대한 등급제는 전세계적으로 축산선진국에서는 오래전부터 실시해 오고 있는 제도로서 생산자와 소비자를 보호한다는 목적을 지니고 있다. 다시 말해서 소나 돼지를 양축하는 생산자가 열심히 노력하여 양질의 고기와 육량이 많은 소나 돼지를 생산하였을 때에는 이에 부응하는 댓가를 받도록 하고, 소비자 입장에서는 양질의 고급육은 고소득층이 그리고 보통육은 보다 저렴한 대중적 가격으로 형성 거래되도록 유도함으로써 생산자와 소비자를 동시에 보호한다는 뜻을 내포하고 있다.

그러면 가까운 일본국의 등급제도를 우선 살펴보고자 한다. 일본국의 육류등급제도(주로 쇠고기에 대하여 설명)는 1961년 10월에 제정하여 실시해 오다가 1964년, 1971년, 1976년, 그리고 최근인 1988년 4월, 4회에 걸쳐 개정·실시해 왔다. 이 등급제도를 제정할 당시만 해도 분명히 고기는 육질이 다르고, 또 수율이 많고 적고, 이러한 점에 관련하여 형성되는 가격(도매시장에서 경락되는 관행가격)에 차이가 생기고 있었다. 그것은 반드시 정확한 것은 아니고 수율이 많고 육질이 좋을 것이라고 판단하여 사들인

판매상(소나 돼지를 도매시장에서 지육상태로 구매하여 소매하는 경우)이 막상 발골 해체해 보니 수율도 적고 육질도 예상외로 좋지 못하여 손해를 보는 경우와 반대의 경우도 있었을 것이다. 그래서 목측에 의한 폐단을 시정하기 위하여는 이러한 사항(수율이나 육질의 양부(良否)을 정확히 재기 위한 자(尺)가 필요하게 되었고, 그 자(尺)가 바로 등급이란 제도인 것이다.

이와같은 연유로 해서 1988년 4월 개정이전의 등급제도를 보면, 지육의 최소중량(最少重量)과 지육의 외관 즉 균형, 살붙임, 지방의 부착도 등으로 대충의 수율(지육상태에서 먹을 수 있는 고기를 얻을 수 있는 양)을 판단케 하였고 주로 육질을 위주로 그 등급을 사정하였는데, 그 내용을 보면 지방의 교잡도, 육의 색과 광택, 단단함과 결, 그리고 지방의 섹택과 질 등 네가지에 중점을 두어 등급을 구분하였다. 이를 간략하게 설명하면 다음과 같다.

## ① 지방의 교잡도

육질이 아주 좋다고 표현되는 고기는 빨간 적육(赤肉)이 아니고 그 육조직안에 섬세한 지방이 설이(霜)가 내린 것 같은 모양으로 침투되어 있는 상태의 많고 적음으로 구분하여 등급을 부여하다. 이는 주로 등심(芯)의 절단면을 보고 판단하여 설이가 내린 것 같다하여 상강도(霜降度)라고도 하며, 흔히 마-블링(Marbling)이라고 부르고 있다. 여기서 잠깐 언급하고자 하는 점은 과거 우리들은 빨간 살코

기만을 선호했던 무지의 시대도 있었다. 그러나 요즘에 와서는 「맛있는 고기, 부드러운 고기」를 찾는 손님이 많아졌다(식당이나 식육점포에서). 바로 이것은 마블링이 잘되어 있는 고기를 찾는다는 뜻과 같은 것이다.

## ② 육의 색과 광택

사육할 때 사료의 영향과 도축할 때 방혈(放血)의 정도, 그리고 도축 순간의 장단(목숨이 끊길 때의 쇼크의 장단) 등에 많은 영향을 미치고 있는 육의 색은 아주 열은 선홍색으로부터 아주 짙은 암적색으로 구분하는데 중간정도의 선홍색이 좋다. 그리고 광택은 그 도(度)를 육안으로 판정한다.

## ③ 단단함과 결

고기의 탄력을 보고 판단하는 것으로서 겉으로 보기에 아주 탱탱하게 보일수록 “단단함”이 좋다고 표현하고 있다. 그러나 아주 불행하게도 우리나라는 소에 강제로 급수(給水)하는 몰지각한 중간상인들로 인하여 고기의 질을 떨어뜨리고 있다.

우리는 흔히 로-스구이 집에서 고기를 구워 먹을 때 많은 물이 고기에서 배어 나오는 경우를 종종 볼 수가 있다. 이러한 상태의 고기는 “단단함”에서 아주 좋지 못한 등급으로 분류되어, 물을 먹여 조금이라도 돈을 더 벌어 볼까 하는 몰지각한 상인의 작태로 말미암아 좋은 고기를 먹을 수 없는 불행한 시대를 살고 있다. 우리나라에 등급제가 실시된다면 이런 것부터 시정할 수 있는 기능을 갖추도록 노력해야 할 것이다. 그 다음에 “결”은 아주 가는 것 일수록 좋다.

## ④ 지방의 색택과 질

지방 역시 사양하는 사료의 영향을 받는다고 한다. 아주 흰색에서부터 아주 짙은 황(黃)색으로 구분하고 있는데, 그 중간 정도의 색을 좋은 색으로 분류하고 있으며, 색택은 윤빛을 내고 그 질은 부스러지지 않는 것이 좋다고 한다.

이와같은 네가지의 사항을 종합적으로 판단하여 등급을 부여하고 있다. 최근(1988년 4월)에 개정된 등급을 보면 과거 수율을 판단하는데 다소 부족했던 점을 이번에 1,020두라는 많은 소를 직접 도살 해체하여 완벽한 수율등급(일본어로는 “歩留: 부도마리”라고 한다)을 만들었다. 수율이 좋은 것 부터 A, B, C 등급으로 분리했고, 육질등급은 가장 좋은 것을

5등급으로 하여 4,3,2,1로 분류하여 수율과 육질등급을 병행했다. 이러한 등급의 특징은 쉽게 말해서 고소득층이 밀집된 곳에 소재하고 있는 식육점이 수율은 좋지 않아도(고기량은 적어도) 육질은 최고로 좋은 고기를 단골에게 팔아야겠다고 할때 “C-5”등급의 지육(도체)을 사오면 된다(“C”는 수율등급에서 고기량이 적게 나온다는 급이며, “5”는 육질등급에서 가장 상위등급으로 제일 좋은 육질의 고기등급). 그 반대로 저소득층을 상대로 영업을 하고 있는 점포는 육질은 좋지 않아도 고기양이 많이 나오는 즉 수율이 좋은 것을 원할 때는 “A-3 내지 2,1”을 사오면 되는 것으로 아주 합리적인 등급제도라고 생각한다.

그러면 여기서 우리나라의 등급기준안은 어떤 방향으로 검토되고 있나를 간략하게 소개한다면 다음과 같다.

### ① 소의 경우

정육율(수율과 같다), 도체중량대 도체장의 비(比), 등지방의 두께 등 3가지 조건으로 최고 1등급에서 5등급과 등위로 분류했다. 이는 주로 수율을 계산하는 각각의 요인이며 품질면에서는 육질(성숙도, 육색, 지방색, 품종 등)에 따라 최고 5점에서 1점까지 감점하는 것으로 되어 있다.

### ② 돼지의 경우

도체중량을 1등급(최고)에서 4등급으로 분류했다. 그의 등지방의 두께는 최후척추골, 최후늑골, 제1늑골의 3개 부위를 수평으로 지방층을 측정하여 평균한 두께를 활용하는데 등지방이 얇을수록 좋은 등급이다. 기타 육색(선홍색이고 광택이 좋은 것), 지방색(백색), 지방부착도(부착이 양호하고 광택이 좋은 것), 외형(각 부분이 충실하고 균형이 잘 잡힌 것), 끝손질(방혈이 양호하고 청결한 것) 등 제반조건을 육안으로 판단하여 좋고 나쁜 것을 구별하도록 되어 있다.

이상과 같이 시험연구기관이 조사한 기준안이 마련되어 있으나 소의 경우 수율에 치중하여 육질에 대한 평가가 다소 미진한 것으로 판단되어 육질에 대한 평가기준을 보완하기 위하여 축협중앙회의 서울공판장(축산물 도매시장)의 협조를 얻어 도살 경매되어 출하되기 이전에 하주의 양해하에 특성조사와 해체조사를 병행하여 실증시험을 수행한 바 있다.

가장 주요한 관심은 현행 도매시장에서 경락되고 있는 가격형성 관행에 의하면 우리나라 한우고기는 젓소(숫소 또는 노페우)나 기타 육우(교잡종 포함)에 비하여 월등히 높은 가격으로 경락 거래되고 있음을 볼 수 있다. 이것은 우리들이 한우고기를 선호하고 있음을 알 수 있고, 반면에 한우의 육질이 젓소나 그 외 고기에 비하여 우수하다는 것을 입증하고 있다.

따라서 앞으로 쇠고기수입 문호가 개방된다고 할 때(현재 매스컴을 통한 농축산물의 완전개방 시기는 1998년으로 보도되고 있다) 외국쇠고기와 경쟁할 수 있는 방법은 우수한 육질을 가지고 있는 한우의 특성을 최대한으로 활용하여 우리 한우 사육농가가 딛고 일어설 수 있는(국제경쟁력 배양) 땅을 마련하는데에도 본 육류등급제도는 큰 힘을 발휘해야 할 것으로 본다.

일본국은 해마다 막대한 물량의 외국산 쇠고기가 수입되어 유통되고 있어도 고유의 소인 화우(和牛: 우리나라 한우와 같은 재래소로서 꾸준히 개량해 오고 있음)는 국내 거래가격면에서 수입쇠고기 가격과 비교할 수 없을 만큼 비싼값으로 유통되고 있어도 그 두수는 감소하지 않고 증가되고 있다. 그 나라의 육류등급제로 자기나라 화우를 보호하고자 얼마나 많은 노력을 기울였나를 알 수 있다. 가격이 비싸도 이를 기꺼이 소비 선호하고 있는 소비자의 애국심(?)도 엿볼 수 있지만, 화우고기는 외국산 수입육과 달리 소비자의 구미에 맞는 좋은 육질의 쇠고기라는 점이 강점이라고 한다. 그 강점이라는 것이 바로 "마블링"이 잘 형성되는 인자를 일본화우가 보유하고 있다는 것이다. 그렇다고 볼 때, 이 "마블링"에 관한 한 우리나라 한우는 일본화우에 비하여 결코 뒤지지 않는 우수한 능력을 가지고 있다는 것은 한일축산전문가들 사이에서도 인정받고 있는 터이므로 우리나라의 등급기준에도 이 사항을 반영하여 수입쇠고기와 싸울 수 있는 강점을 충분히 반영해줘야 할 것이다.

돼지에 있어서는 앞에서 기술한 바와같이 도체증량을 위주로 많은 고기를 생산해야 하는 사항을 중요시 하고 있으며, 지방층은 3개 부위를 측정하여 그 평균치로 등지방 두께를 평가하고 있다. 현재 축산선진국에서는 「전자식 도체등급 측정기」를 활용하여 <등심부위에 수직으로 측정기에 달려있는 바늘을 꽂으면 자동으로 그 바늘이 전자감응에 의하여 그 돈지육(도체)의 수율을 숫자(디지털)로 표시되는 기

계를 말함> 그 등급을 부여하고 있다.

우리나라의 경우도 돼지의 등급사정에는 이러한 기계에 의한 사정방법을 도입하고자 축산시험장이 기계를 얼마전에 외국으로부터 수입하여 현재 현장적용 실증시험을 추진하고 있으므로 돼지의 도체등급 사정은 기계화될 것으로 전망하고 있다. 다만, 돼지등급 기준설정에 반영되어야 할 점은 현재 도축되고 있는 생체증량이 80~85kg가 보편적인 체중으로서 규격돈(100kg 내외)의 중량기준에 미달되는 돼지가 출하되고 육질을 떨어뜨리고 있어 돼지 한마리의 단위생산량면에서 볼 때도 이는 큰 손실이라고 본다. 돼지고기는 생육으로 많은 양이 소비되고 있지만, 앞으로는 육가공의 원료로도 막대한 물량이 매년 소비증가될 전망임을 볼 때 결코 80kg 내외의 생돈 출하는 가공산업원료로서도 바람직하지 못하다고 본다. 앞으로 돈도체등급 기준설정에는 이러한 불합리한 제도가 개선, 유도될 수 있는 방안이 모색될 것으로 본다.

그리고 양돈가 여러분이나 도축장에서 돼지의 도살처리작업에 종사하고 있는 분이 참고로 알아두어야 할 국제적인 돼지고기 표준 색깔에 대하여 잠깐 언급하고자 한다. 돼지고기의 색깔 구분에 있어 "표준색1"은 「극히 창백한 색」으로 아주 연하고 분비물이 많은 것으로 되어 있고, "표준색2"는 「창백한 색」으로 연하고 분비물이 있으며, "표준색3"은 「정상적인 색(선홍색)으로 분비물은 없고 아주 정상적인 고기상태의 것을 말하며, "표준색4"는 조금 「검은색」으로 단단하고 마른상태인 것을 말한다. 또 "표준5"는 「극히 검은색」으로 아주 단단하고 마른상태인 것으로 구분되어 있다.

이러한 사항은 사양조건과 양돈장과 도축장 사이의 운송에 의한 스트레스, 그리고 도살할 때 순간적으로 절명하지 못하고 오랜시간 버둥댈 때 얻는 스트레스 등으로 고기의 색깔이 변화한다고 하니 관련 업계에 종사하는 분은 양질의 돼지고기 생산에 기여할 수 있는 자세가짐에도 유념해야 할 것으로 본다.

끝으로 등급제도의 실시일정과 전망을 살펴보면 축산법을 위시한 축산물위생처리법, 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법률 등 관계법령에 등급검사 업무의 보장, 등급검사의 자격부여, 등급검사 수수료의 징수, 등급검사 대상지역의 지정 등 등급검사 업무를 수행함에 있어 극히 필요한 법적 뒷받침이 따라야 할 것으로 본다. 현재의 진전 상황으로 보아서

는 1990년초에 이루어질 것으로 전망되며, 법개정에 뒤따라 검사원의 채용과 교육이 수반될 것이며 등급 기준은 검사원의 채용 이전에 확정될 것이다.

이 원고를 마무리 하면서 독자 여러분에게 알려드려야 할 사항은 “왜, 육류등급제를 한국종축개량협회가 담당하고 있는가?”라는 의문에 대한 해답이다. 그것은 바로 「육류등급기준은 가족개량의 목표가 되기 때문이다」. 이러한 예는 바로 일본국이 1961년도에 우육등급제를 실시하면서 일본화우에 대한 개량

업무를 전담하고 있는 일본의 화우등록협회가 담당 (돼지는 종돈등록협회)하여 시행해 오다가 정착된 후, 지금은 일본식육격부협회 (日本食肉格付協會)를 창설하여 소·돼지 공히 이 협회가 담당 실시하고 있다.

우리나라도 예외는 아니다. 한국종축개량협회가 초창기에 사업기초를 굳건히 다지고 정착이될 때 등급사업전담기관(단체)을 설립하여 이관한다는 것이 또한 정부의 기본방침이기도 하다.



## 복잡함에서 얻는 교훈

총무부 이복순

새해 복 많이 받으세요!

1979년 2월에 종축개량협회에 근무하고자 시골생활에 젖은 환경을 벗어나 너무도 생소하고 거부감 느끼는 서울에 도착했을 때 럭키빌딩 앞에 고가도로 밑 건널목을 걷는 순간 왜 그렇게도 추웠던지 그 이미지가 모든 서울의 이미지로 받아 들였던 기억을 하게 된다. 서울역앞 조그마한 사무실에 열대여섯분의 직원, 너무도 가족스러운 분위기였다고나 할까!

이젠 그때와는 달리 사업도 엄청난 성장을 했고 그 반면 많은 인원이 증원되어 조그마한 집에서 대궐같은 집으로 옮겨 근무하게 됨은 많은 분들의 노력한 만큼의 보람이 아니겠는가 싶다.

협회의 많은 성장과 더불어 개인의 발전은 말할 나위없는 성장과 많은것을 배웠고, 뾰족한 돌과 같은 성격이 둥그스름한 돌로 변한듯함은 이젠 제법 서울인이며, 협회 식구임을 증명해주는 듯 싶어 자부심을 가져본다.

아침마다 지하철을 이용해야만 하는 출근길, 아무런 생각없이 집을 나서다가도 지하철역에만 도착하면 정신이 맑아짐과 긴장감의 솟구침, 한발을 들여놓지 못하여 몸부림치는 순간 던지 못하면 치열한 경쟁과도 같은 경쟁의 대열에서 낙오해 버릴것 같은 두려움에 그 행렬에 끼고자 안간힘을 써 몸을 들여 밀어 넣는다.

문이 닫긴 그 순간 옆과 뒤에서 “지겨워”라는 말

이 자신도 모르는 사이에 튀어나옴은 누구도 부인할 수 없고 공감이가는 말이지만, 지겹다는 생각보다는 하루가 시작되는 이 아침에 생동감을 찾아볼 수 있는 곳이라고 표현하고 싶고, 누구보다 먼저 앞서고 싶어하는 욕구심이 있기에 한발을 힘껏 내딛는것이 아닌가 싶다.

지겹다 생각하면 하루가 지겨울것이고 활기가 넘친다라고 생각하면 적극적인 자세로 모든 일에 임할 것이라는 긍정적이고 진취적인 생각을 갖게해 주고 모르는 사이에 질서의식과 양보심도 길러져 복잡함 속에서 얻는 교훈이야말로 그 진가를 느낄 수 있는 것 같다.

우리 축산이야말로 어렵고 복잡함 속에서 1년을 지나온 것 같은 느낌이 와 닿았다. 미국 무역대표 칼라 힐스가 우리나라에 와서 많은 압력을 넣어 긴장감을 맴돌게 했던적도 있었고 이일저일 많았던 것으로 기억한다.

복잡하고 어려웠던 한해였던 만큼 좋은 교훈을 얻어 우리 축산도 이젠 외국의 압력을 뚝뚝히 물리칠 수 있는 우리의 힘, 우리의 능력을 발휘할 수 있게 차곡차곡 다져나가는데 함께 노력하여 더불어 잘 살 수 있는 축산인, 나아가 부강한 나라가 되었으면한다.

새해에는 모든 회원여러분들의 노력한 만큼에 댓가의 그래프가 수직을 이룰 수 있기를 바라면서 덕내 행운이 가득하길 바랍니다.