

## 육가공제품의 수입과 소비전망



김 동 곤  
(한국육가공협회 부회장)

우리나라도 국민소득이 증가함에 따라 생활수준이 향상되어 고급식품인 육류 소비량은 연간 1인당 18.6kg으로서 상당히 증가하고 있으나 선진국인 미국 105.4kg, 일본 39.5kg 등에 비하면 아직도 후진성을 면치 못하고 있다.

〈표1〉과 같이 우리나라 돈육소비량은 10년전인 80년에는 1인당 6.3kg 소비하던 것이 89년엔 2배가 증가한 11.1kg이었으며, 매년 7%씩 증가했다. 반면 육가공제품은 과거 10년간에 16배가 증가하고, 매년 평균 33%씩 증가했으며 최근 5년간은 38%씩 증가하고 있어 페스트 후드시대임을 입증하고 있다.

이같이 육가공제품의 소비가 돈육소비에 비하여 급증하고 있으나, 육가공제품은 원료로서 돼지고기를 90% 이상 사용하여 제품화 하는데, 그 제품에 소요되는 돼지고기의 사용량은 한국이 총 돈육소비량의 8.1%, 일본 31.6%(돈육 80%, 양고기 10%, 말고기 7%, 쇠고기 3%), 미국 65%를 사용하고 있으며, 선진국일수록 생돈육 유통보다는 주로 육가공제품으로 간편하게 유통하고 있음을 알 수 있다. 그러나, 우리나라에서의 돈육유

통은 주로 생육으로 유통하고 있으며, 육가공제품의 소비신장이 생돈육 소비신장보다 매년 5배 정도씩 급신장하고 있으므로 앞으로 돈육소비가 선진국과 같이 주로 육가공으로 제품화되어 유통될 것은 자명한 사실이다. 이러한 육가공 제품의 수요가 급신장하여 가는데 당국에서는 87년 7월 1일부터 돼지고기 통조림을 수입개방하고, 90년 1월 1일부터는 또 다시 소시지의 수입자유화 조치를 취했다.

수입자유화 된 육가공제품은 국산 육가공제품보다 값이 반값 밖에 되지않아서 국산품과 경쟁이 되지 않으므로 육가공협회에서는 정부에 대하여 수차에 걸쳐서, 아래와 같은 사항을 건의하였다.

첫째, 정부는 국제경쟁할 수 있는 여건을 갖추는 때까지 육가공품의 수입자유화를 중지하고 여건을 조성해 줄것.

둘째, 국제무역마찰상 부득이해도 수입자유화는 적어도 5년이상 유예하고, 동(同) 유예기간중에는, ①가축사료에 대한 관세 및 부과세의 영세율을 적용 ②양돈산업 육가공산업에 소요되는

## 신년특집 / '91 양돈산업 어떻게 전개될 것인가?

〈표 1〉 돈육소비 대비 육가공제품생산 및 돈육수출량과 국내돈지육 가격

연도별	한 국								일 본				
	돈 육 소비		돈육수출과국내가		육가공제품		B/A 비율	돈 육 소비		육가공제품		B/A 비율	
	총량(A)	전년대비 증가율	1인당 소비량	수출량	지육가격	생산량(B)		전년대비 증가율	총량(A)	전년대비 증가율	생산량(B)		전년대비 증가율
천M/T	%	kg	M/T	원/kg	M/T			천M/T		천M/T			
1979	225.3		6.0	324	1,079	2,650			1,618.7		577.0		
80	241.8	108	6.3	252	1,576	2,779	105	1.6	1,630.1	101	584.4	101	
81	209.8	87	5.3	-	2,559	4,587	165	2.2	1,661.2	102	594.0	102	
82	237.5	113	6.0	-	2,527	4,883	106	2.1	1,629.1	98	596.4	100	
83	294.9	124	7.4	-	2,198	7,165	147	2.4	1,665.2	102	634.2	106	
84	339.5	115	8.4	296	1,894	8,830	123	2.6	1,702.0	102	659.0	104	
85	346.3	102	8.4	226	2,341	13,707	155	4.0	1,820.0	107	693.6	105	
86	320.4	93	7.7	892	2,436	17,195	125	5.4	1,846.8	101	755.4	109	
87	372.6	116	8.9	3,161	1,880	20,951	122	5.6	1,982.0	107	783.9	104	
88	425.4	114	10.1	7,937	1,894	32,659	156	7.7	2,039.8	103	807.0	103	
89	471.7	111	11.1	12,279	1,648	42,279	129	9.0	2,085.6	102	822.9	102	
매년증가율													
79~89	2배	108				16배	133	4.3	1.3배	103	1.4배	104	
84~89	1.3배	107				5배	138	6.3	1.4배	104	1.3배	105	

수입자재에 대한 관세등의 감면, 또는 면세 ③기타 국제경쟁할 수 있는 금융지원 등 제도적 개선 및 지원 ④5년후 이러한 제도적 개선을 하더라도 상존하는 가격차는 완제품 수입시 SLID 관세, 또는 차액관세제도 운영으로 가격차를 상쇄, 조치해 줄 것 등을 건의한 바 있다.

그러나, 정부 각 부처마다 정책에 참조 하겠다는 회시가 있을뿐 아무런 사전 조치없이 정부 일방적으로 수입자유화 조치를 감행하므로써 반값밖에 되지 않는 수입 육가공제품은 우리나라 시장에 홍수처럼 유입되고 있다. 즉, 돼지고기 통조림의 경우 수입개방 한 지 2년6개월 밖에 안되는 짧은 기간에 수입통조림의 국내시장 점유율은 87년에 12%, 88년에 28%, 89년에 44%, 90년 상반기까지 46%를 점유하는 급신장을 보이고 있다. 또한 소시지는 90년초부터 수입자유화 되어 상반기까지 398M/T밖에 수입되지 않았으나 소시지는 우리나라 전육가공품 생산량의 약 50%를 점유하는 중요한 제품으로서 수입자유화로 인하

여 국내 시장을 상당수 유린케되는 것은 불 보듯 이 뻔한 일이다.

국제 무역마찰의 압력에 의해 값싼 외국산 육가공제품을 수입자유화 하고 있으나, 그 값싼 원인을 살펴보면 주로 육가공제품의 원료로 사용하는 돼지고기 값이 <표2>와 같이 84년부터 89년까지 외국에 비하여 평균 2.1배가 비싸고, 더우기 90년에는 3.1배가 비싸며, 수입해가는 일본보다도 16%가 비싸서 돈가가 가장 높은 국가로 되었는데, 육가공 제품의 원료로는 돈육을 90% 내의 사용하고 원료 돼지고기가 제품의 원가에 미치는 비율은 65%정도 차지하기 때문에 당연히 국산 육가공제품은 비싸진다.

이러한 상황에서 우리나라 육가공산업의 국제 경쟁력은 더욱 상실됨은 물론 돈육수출은 중단 상태이며 더우기 국내수요에도 부족하여 업체들은 큰 충격속에서 심한 시련을 받고 있으며 운영상 진퇴양난의 입장에서 서 있다.

미국의 통상압력에 육가공품의 수입개방이 연

## 신년특집 / '91 양돈산업 어떻게 전개될 것인가?

〈표2〉 주요국의 돈지육 가격

(단위 : 원/kg)

국명	84	85	86	87	88	89	연평균	'90년 월평균				'90 평균
								1월~3월	4월~5월	7월~9월	10,11월	
한국	1,894	2,341	2,436	1,880	1,894	1,648	2,016	2,084	2,835	2,752	2,501	2,550
일본	2,278	1,996	2,704	2,727	2,813	2,114	2,439	1,905	2,293	2,452	2,062	2,201
미국	1,085	1,148	1,265	1,137	747	509	981	671	950	819	959	828
호주					1,157	1,095	1,126		925	1,170		1,048
한국대미국대비(%)	175	204	193	165	254	324	206	311	298	336	261	308

〈표3〉 '90 돈육수출량과 돈지육가격 대비

구분	월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	합계또는 평균	비고
수출량	M/T	973	842	850	535	497	349	331	253	214	312	513	5,669	
지육가	원/kg	2,032	1,974	2,245	2,564	3,009	2,932	2,368	2,895	2,998	2,499	2,524	2,550	2,780
수출업체	개소	12	12	15	13	14	10	10	9	7	10	12	11	평균치

류되어서 정부는 졸속한 수입개방으로 많은 허점을 도출하는 판단의 오류를 범하고 있다. 즉, 캔은 국내시장에서 육가공제품중 10% 내외 밖에 점유하지 않은 소량 생산에 불과하다 하여, 1차적으로 수입개방 대상 품목으로 선정함은 다음과 같은 사유로서 시행착오를 범하고 있다.

첫째, 캔의 가격은 국산품의 반값 밖에 안됨.

둘째, 통조림은 상온에서 유통 할 수 있어 장기간 유통 및 저장되므로 반품이 없음.

셋째, 캔은 폴드체인 유통이 필요치 않아 많은 소매상에 침투됨.

넷째, 외제선호 심리를 이용하고 염가이므로 수입품 고정고객 대량 확보 가능.

다섯째, 수요자가 이용확대시 맛의 보수성도 확대되어 정착화됨.

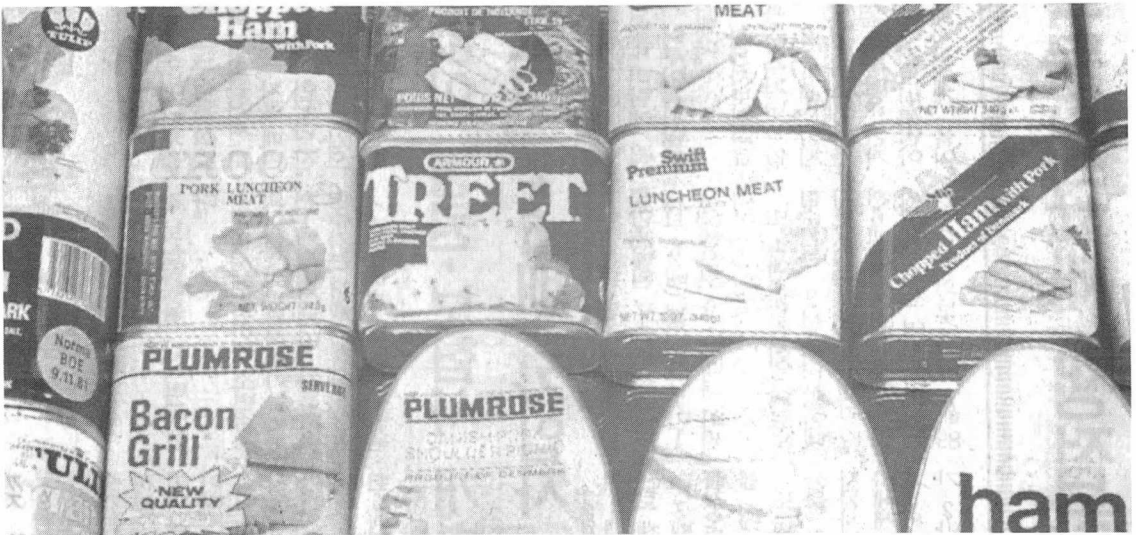
여섯째, 큰 캔에 돈육을 넣어 멸균하여 수입하므로 원료돈육 수입개방과 동일시 됨.

또, 2차적으로 소시지도 단지 냉장 보존하에 유통기간이 30일 밖에 안되어 짧다는 점에서 무방비 수입개방으로 유통기간이 90일인 냉동소시지를 수입해서 냉장상태로 90일간 유통하고 있는 오류를 범하고 있으며, 한국육가공협회에서는 냉

동소시지를 수입하여 냉장 상태로 판매하는 업체를 당국에 고발하여 행정조치를 받게 하고 있으나, 사전 조치없이 선뜻 수입개방 품목으로 지정한 것은 납득이 가지 않는 점이 많다.

우리나라와 조건이 비슷한 일본의 육가공제품 수입개방 조치는 먼저 돼지값 안정을 위해 61년부터 인정기준가격을 설정하여 10년간 안정시키고, 제품수입자유화 조치 전인 70년에 가공용 원료육을 먼저 개방하여 충격을 완화시킨 후, 71년에 유통기간이 짧은 소시지를 냉동, 냉장제품으로 구분 수입자유화하고, 72년에는 햄, 베이컨을 자유화했으며, 14년후인 86년에 캔제품을 수입자유화 조치를 취했음을 볼때 부작용을 없애기 위해 사전에 모든 조치를 취하고 시행하므로서 양돈업체나 육가공업체의 충격을 완충시키고 국제경쟁에 대비하는 운영의 묘를 감행한 바 있다.

돼지가격 안정책의 일환으로 축산인들은 누구나 축산물중 국제경쟁할 수 있는 축종은 닭과 돼지라고 한다. 그런데 앞의 표에서 보는 바와같이 국내 돈지육 가격이 kg당 1,000원대가 되면 일본에 돼지고기를 수출하고, 2,000원대 이상이 되면 중단하고 있다. 물론 수출로 인하여 적자를 초래



하면 중단해야 하겠으나 수입국의 수입상들은 특히 우리나라의 돼지고기는 사계절이 뚜렷한 나라에서 사육했기 때문에 냉동육은 물론 냉장육을 더욱 대환영하고 있으며, 일본에 냉장육 수출하는 입지적조건은 세계에서 우리나라가 가장 좋은 조건에 처해 있다. 이러한 호조건을 가진 수출업체도 수출선을 확보하려면 일본의 수입상이 현재 타국과 거래하고 있는 거래처를 중단하고 수출선을 우리나라로 변경하여야만 하기 때문에 하루아침에 돈가가 내렸다고 수출되는 것은 아니다. 따라서 국내 생산량 부족시에는 수출선을 확보하는 선에서 수량을 조정 수출하고 국내 생산량이 많으면 확보된 수출선에 배가하여 수출해야 하나, 우리나라 수출업체는 일부를 빼고는 돼지가격 여하에 따라 상도덕 상관없이 즉시 중지하므로써 일본의 수입상에게 상거래 신용이 적다.

그 예로, 89년 지육값 평균 1,648원/kg할때에 겨우 12,279M/T 밖에 수출 못 했다. 이것은 상당히 많이 수출할수 있는 여건임에도 수출선을 사전에 많이 확보하지 못했기 때문이다.

그러나 과거 81~83년에는 지육가격이 2,000

원/kg선 이상이면 수출량이 全無였으나 90년에는 표3과 같이 고돈가로 수출량이 급격히 감소하고는 있으나 수출량이 많은, 적든간에 수출선을 확보하기 위해 수출을 계속하고 있는 업체는 (주)동남육가공, (주)롯데햄·우유, (주)제일농장, (주)제일제당, (주)진주햄, (주)은광실업 정도이다.

앞으로 현재처럼 계속하여 고돈가 유지된다고 볼 수 없으며 돈가가 하락하고 수출할 수 있는 적정가격으로 양돈을 영위할 수 있을때를 감안하여 유비무환의 조치를 해야 한다. 근래 일본의 돈육수입량은 연 35만~40만M/T로서 우리나라 1년간의 돈육소비량과 비슷한 양이나 이중 대만에서 40~50%를 수출하고 있음을 감안할때 우리나라가 대만에 불리한 것이 무엇이었는가, 다만 수출할 수 있는 제도적 조치를 체계있게 수립하고, 관세, 부과세 금융지원 및 도축시설, 수출업체의 시설등 일련의 수출 체계를 지원하는 동시에 수출업체가 수출적자를 보충하는 자조금제도등 운영이 필요하고 이 제도가 정착될 때까지 정부에서 선도적 역할로 지원해야 할 것이다.