

수입쇠고기 이대로 좋은가?

농학박사 정 일 호(알프스운동가)

1. 서론

정부는 최근 산하연구기관을 통하여 "쇠고기 얼마나 좋은가?"라는 원고를 작성토록 하여 보사부 보건주보(91. 5. 17)에 게재, 쇠고기 소비증가를 억제하기 위해 쇠고기가 특별히 우수하지 않다는 점을 부각시켜 대국민 홍보를 하고 있다.

이는 참으로 시대착오적인 억지행정의 일단을 보여 줄 뿐 이를 국민이 믿고 따른다고 판단하였다면 큰 오류를 범한 것으로 보여진다. 지금 그렇지 않아도 하절기를 맞아 돼지고기와 계란을 덜 소비하여 축산소득에 막대한 손실이 되어 축산농민들이 울상을 짓고 있는데 여기에 쇠고기마저 "성인병에 감염될 확률이 높다는 자료"(CBS 뉴스보도 (91. 5. 29))를 농림수산부에서 보사부에 요청하여 쇠고기 소비억제를 꾀하고 있으니 그러면 우리는 소, 돼지, 닭을 포기하고 무엇으로 생업을 하라고 하는지 정책당국에 반문하고 싶다.

한동안은 소를 도입하여 축산농가를 명들게 하고, 외세 압력을 내세워 비교우위론에 입각한 쇠고기 수입에 앞장섰던 농림수산부, 이제는 쇠고기 소비억제 정책을 펴고 있다. 본인은 몇년전에 축산관계 신문을 통하여, 한우소고기의 우수성과 소입식 장려를 통한 한우 사육기반 조성을 역설한 바 있으나 오히려 해가 거듭하면서 농림수산부의 악수를 지켜 보게 되었고 이것이 바로 "자충수"가 되지 않을까 우려하는 바이다.

보도자료를 내놓고 언론기관에서 문제를 다루면(국민일보 91. 5. 21 CBS뉴스 보도 91. 5. 29) 아나라고 오리발 내미는 농업정책이 참으로 한심스럽지 않을 수 없다.

정부는 소 사육을 억제 시키면서 동시에 쇠고기가 부족하니 수입할 수 밖에 없다는 당위론을 내세우며 한우 쇠고기 값(소 산지값)이 내려질 때까지 무제한 방출하겠다고 주장하였는데 정말 농림수산부의 소원대로 수입 쇠고기 방출량은 전체 쇠고기 시장의 74.4%(국민일보 91. 5. 21)까지 점하게 되었으나 아직도 한우 산지가격이 떨어지지 않고 있으니 아마도 국내 쇠고기 수요량 전량이 수입 쇠고기로 되었을때 다시말하여 한우 사육기반이 완전히 붕괴되었을때 한우 산지가격이 낮춰지리라고 생각하고 있는 듯하다.

바로 이 점이 두려워 농림수산부는 새로운 아이디어를 냈으니 쇠고기 소비억제를 위한 보사부의 "쇠고기 영양가 별로다"의 보도 자료이다. 이것도 농림수산부가 직접하지 못하고 보사부 한국식품 연구소 M박사를 통한 3단 논법의 역순인 결론을 정하고 본론을 기술한 참으로 학자적인 양심이 의심되는 보도자료를 낸 것이다. 그렇다면 이 자료가 어떤점이 학술적으로 옳지 아니한가 밝히는 것이 중요하리라 생각된다.

2. 학술적인 면에서 보도자료의 비교 검토

주요 항목	보도 자료 (보건주보, 91.5.17)	검 토 의 견								
제작동기	쇠고기 소비억제	보도자료문안에 왜 쇠고기가 수입되었으며, 무엇이 문제이며, 쇠고기 소비억제가 어떠한 파문을 가져 올 것인가를 검토 하였어야 한다.								
영양소비패턴	단백질이 권장량의 137%.....	마치 쇠고기를 많이 섭취하여 권장량을 초과할 정도로 쓸데없는 쇠고기를 먹는다는 인상을 주고 있는데 사실은 그렇지 않고 동물성 단백질은 31% 내외로(이중 육류는 9%에 불과) 일본 49%, 미국 70%에 비하여 훨씬 낮아서 동물성 단백질을 더욱 많이 섭취하여야 하는 사실.								
수입의 당위성	다른 식품들은 국내 공급이 가능하나 쇠고기를 외국에서 수입해서까지 먹어야 한다면.....	쇠고기 수입은 소비자가 원했던 것이 아니고 정책당국의 외세를 앞세운 자율적인 결정이다.								
수입쇠고기와 한우쇠고기	지방산자료를 비교하기 위하여 미국 USDA식품성분표를 이용함. 한우는 지방함량이 적은 것외에 별 차이없음	문제의 초점은 바로 여기에 있다. 국내에 쇠고기 분석 데이터가 그렇게도 없으며 한우가 수입 쇠고기와 별 차이가 없다고 표현한 것은 단적으로 자료의 빈곤이다.								
지방산	쇠고기는 포화지방산이 많다.	<p>쇠고기는 우수한 불포화 지방산 고급식품으로 특히 w-3 지방산인 리놀레인산(18 : 3)을 1% 함유하고 있다.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th></th> <th>포 화</th> <th>불포화(리놀레인산)</th> <th>기타</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>쇠고기</td> <td>43</td> <td>54(1)</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Bitman 등, 1974)</p> <p>그리고 단백질이 높고 지질함량이 낮아 고급 단백질 식품이다.</p>		포 화	불포화(리놀레인산)	기타	쇠고기	43	54(1)	3
	포 화	불포화(리놀레인산)	기타							
쇠고기	43	54(1)	3							

		구 분	열량(Kcal)	단백질(g)	지질(g)
		쇠 고 기	116	22.8	3.7
		돼지고기	135	20.7	4.6
(한국보건사회연구원 '89)					
쇠고기기호도	특히 문제가 되는것은 많이 섭취하는 사람은 많고 적게 하는 사람은 적게하는 식으로 편중되는 우려	마치 쇠고기를 섭취하면 무엇이 문제가 되는 것처럼 기술하였는데 이것이 아니고 국민의 식품소비는 소득과 기호에 따라 자유로 선택하며 꼭 쇠고기 섭취가 무슨 문제가 되는 것은 아니다.			
쇠고기의 경제적인 면	특히 쇠고기의 경우는 많은 사료를 필요로 한다.	천부당 만부당한 일이다. 보사부 식품연구소는 식품에 대한 연구를 하는 것이지 가축의 사료효율을 따지는 기관이 아니다. 소같은 되새김질 하는 가축은 유일하게 사람이 먹지 못하는 풀등을 섭취하여 고기와 우유를 생산하는 것이 특히 우수한 점이다.			
쇠고기 소비다시한번 생각해 봐야 한다.	단순한 기호의 만족을 위해 여러가지로 비싸고 영양적으로 특별히 우수하지 못한 쇠고기 소비에 대해 다시한번 생각해 봐야 한다.	그렇다면 국민의 식습관을 정부에서 홍보를 통하여 바꾸겠다는 생각인데 이는 "브루셀라"가 많이 들어있는 개고기 왜 날개 돌힌듯이 팔리고 있으며 ('88올림픽 당시 홍보) 선조대대로 손님이 오시면 쇠고기를 대접하였던 오랜 전통(또는 지혜)을 무시하지는 발상이 아닌가? 사실은 쇠고기의 우수성이 확실히 있으며(위의 표 참조) 문제는 수입 쇠고기에 있는 것이다.			

3. 결론

지금이라도 당국을 수입 쇠고기의 방출을 중지하고 한우의 사육기반을 조성하여 농민들이 즐거운 마음으로 한우를 생산토록하여 쇠고기 자급률을 높히도록 하여야 할 것이다. 이를 위하여 아래와 같은 제안을 해 본다.

- 1) 단기적 방안으로 수입 쇠고기의 방출을 40%(현재75%)에서 제한하여 대체 육류인 돼지고기 계란의 소비를 촉진시킨다.
- 2) 장기적 방안으로 한우 사육기반을 조성하기 위하여 송아지 입식 자금을 1/3정도 정부가 보조(50만원)하여 농민이 위험 부담없이 비육을 시작하도록 유도하며
- 3) 산지 소값 상하한선이 실질적인 의미를 가지고 있지 않기 때문에 폐지하든지 꼭 있어야 정책이 유지가 된다면 현실화 하여 상한선 210만원, 하한선190만원으로 재조정한다.
- 4) 한우의 고급육 생산(brand)을 유도하여 좋은 고기를 생산하려는 연구개발 의식을 고취하여 농민의 한우 사육 기반을 조성한다.

이러한 방안을 통하여 수입 소고기는 점차 이땅에서 손을 떼게 될 것이며 한우 사육의욕 고취로 쇠고기의 자급도는 높아지리라 확신한다.