

전환기

양돈산업의

나아갈 길

소비자 중심의 생산·유통체계 확립해야

1. 양돈업계의 인식전환 이 필요한 시기

양돈 산업과 관련한 개방화는 '94년 1월 신선·냉장돼지고기, '97년 냉동돼지고기가 예상되고 있는 바, 수입자유화했을 때 그 영향에 대해 우선 육가공업계의 수입자유화 사례에 비추어 살펴보기로 하자.

육가공산업과 관련된 개방화는 '87년 7월 돼지고기통조림에 이어, '90년 1월에는 소시지제품이 수입자유화 되었다. 또한 베이컨이 '94년부터 수입자유화 예시되어 있으며, 현재 수입자유화된 수입육가공 제품은 국내제품 대비 낮은 가격을 무기로 세계 각국으로부터 국내 시장에 공급되고 있다.

이에 대비하여 수입자유화 이전부터 국내 육가공업계는 소비자가 구매시 중요하게 생

각하는 선도 및 맛의 향상을 위해 막대한 규모의 냉장쇼케이스 투자 등을 비롯, 고객만족도를 높이기 위한 자체 혁신활동과 아울러, 산업피해구제신청 등 제도에 의한 시장방어를 전개해 오고 있다.

그럼에도 불구하고 해외수출업체 대비 원료 단육가격의 근본적인 차이로 인한 제품가격의 격차로 일부 시장 상실은 피할 수 없어 '92년 8월 현재로 전체 돼지고기통조림 시장 중 17.3%, 소세지시장 중 7.3%가 수입제품에 의해 잠식당하고 있는 현실에 비추어 볼때 현재의 양돈산업 경쟁여건을 감안시, 수입자유화에 대비하여 양돈업계도 조기에 일대 혁신을 하지 않으면 안되는 시점으로 생각된다.

현시점에서 명확히 알 수 있는 것은 수입돈육에 비해 국산



남 창 현

(주) 제일제당 육가공사업본부 전무

〈표 1〉 국가별 생체 가격 비교('92년 9월 현재) (천원/90kg생체 두당가격)

| 구 분 | 한 국 | 덴 마 크 | 미 국 | 네델란드 | 대 만 | 일 본 |
|-----|-----|-------|-----|------|-----|-----|
| 가 격 | 126 | 81 | 61 | 87 | 140 | 208 |
| 지 수 | 100 | 64 | 49 | 69 | 110 | 165 |

돈육이 가격경쟁력에서 열세를 면치 못할 것이고, 또한 이제까지 국내 양돈산업을 위해 제한되고 보호받아 왔던 국내 돈육시장이 개방되어 소비자가 가격 및 품질을 고려하여 수입돈육과 국내 돈육을 자유로이 선택할 수 있다는 점이다. 이는 정부의 수입물량 제한 및 예전부터 소비자의 한우고기 선호에도 불구하고, 수입쇠고기의 국내 시장점유율이 '92년 8월 현재 58.1%에 달하고 있는 사실에서 입증되고 있다.

즉 이제까지의 수입이 금지된 상태에서 국내 생산, 공급에만 안주해 왔던 양돈산업이 수입개방 시대를 맞아 이제는 소비자의 욕구에 부합되도록 소비자 지향으로 인식이 전환되어야 하고, 또한 품질차별화 및 비용절감을 통해 경쟁력을 높이지 않으면 안되는 시점이라 하겠다.

2. 돈육수입자유화가 국내시장에 미치는 영향

우선, 수입돈육은 물량면에서 국내시장을 많이 잠식할 것이다. 육가공제품, 우육의 수입자유화 사례에서 볼 수 있듯이 관세가 부담되더라도 국내제품 대비 우세한 가격 경쟁력으로 시장확대가 예상되고, 특히 '94년 수입자유화되는 냉장육의 경우, 냉장육 보존기한 연장기술의 보편화로 인해 유통기한이 종전 30일에서 60일로 연장되어 운송에 15일~25일 소요되는 미국으로부터도 수입이 가능하기 때문에 수입자유화 초기부터 상당 물량의 수입이 예상된다.

한편, 수급측면에서는 종전과 같이 국내의 일시적 수급불균형으로 인한 가격등락이 해소되어 비교적 안정적 가격수준이 유지될 것이며, 부위별로는 종전에 국내 소비자가 선호하는 부위로서 해외제품 가격에 비해 높은 가격을 유지해왔던 일부 부위육 가격의 인하가 예상된다. 이로 인해 타 부위에서의 원가 가중이 되어, 지금

“
 지금까지 수입이 금지된 상태에서 국내 생산, 공급에만 안주해온 양돈산업은 이제 수입개방시대를 맞아 소비자의 욕구에 부합되도록 인식을 전환하는 것이 무엇보다 중요하다.”

까지 상대적으로 원가가 낮아 수출이 가능했던 등심, 안심부위의 원가 상승을 초래하고 이로 인해 수출경쟁력이 낮아져 돈육수출이 안될수도 있겠다.

수입돈육이 부위별로 수입가능하기 때문에 가공용, 업무용, 가정용, 수출용 등 국내 부위별 수급운용체제 또는 판매체제에 큰 변화가 예상된다. 특히 수입돈육의 품질 다양화에 경쟁키위해 부위별로 조리 및 가공방법 등 용도 적합성에 대응해야 할 것인 바 부위별 세분화 및 다양화가 필요할 것이다.

또한 해외 돈육 수출국이 국내 소비자에게 해당국의 철저

〈표 2〉 부위별 가중치 추정

(햄육을 100으로 기준시)

| 구 분 | 등 심 | 안 심 | 햄 | 어깨등심 | 삼겹살 | 잡 육 | 갈 비 | 갈매기 | 족 발 |
|-----------------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 일 본 수 입 가 격 기 준 | 134 | 168 | 100 | 108 | 96 | 68 | | | |
| 국 내 판 매 기 준 | 100 | 100 | 100 | 137 | 145 | 73 | 123 | 200 | 55 |

한 품질관리에 대한 홍보강화 등에 의해 국내 소비자는 돈육 품질에 대한 관심 및 인식이 높아질 것인 바 국산 돈육의 위생관리 및 유해잔류물질 등의 안전성에 대한 소비자 요구 품질에 부합하기 위해 양돈의 사양관리부터 가공(도축, 골발, 정형)에 이르기까지 전부분의 개선이 필연적으로 진행되어야 할 것이다.

3. 돈육수입자유화에 의한 일본 양돈업계의 변화

그러면 '71년 돈육 수입자유화에 의해 일본 양돈업계에서는 어떤 변화가 있었는지에 대해 살펴보자.

돈육수입자유화가 시행된 1971년 당시만 해도 소규모 양돈농가가 많고 돼지 품종도 잡다했으며, 또한 사육기술에도 차이가 있었기 때문에 육질이 나 지육이 동일하지 않았다. 그러나 일본 양돈업계는 국내 수요증가 가능성에 비추어 국내시장에서의 입지향상을 목표로, 좋은 자돈의 생산과 비육 기술의 향상을 통해 품질을 향상시키고 경영합리화, 규모화에 의해 성력화 및 생산 비용 절감을 기하므로 국제경쟁력을 확보하게 되었다.

특히 시장 유통구조의 특이

성(냉동육, 냉장육)을 감안하여 냉동육 대상의 대형 가공업자 시장보다는 일반 소비자를 대상으로 냉동육 대비 육질차별화 소구점이 크고 부가가치가 높은 신선냉장육에 주력한 결과 자유화 이후 현재 자급률은 70~80%선에서 안정적으로 유지되고 있다, 시육두수 또한 '90년 현재 11,816천두로서 수입자유화 당시 '71년 6,904천두에 비해 1.7배 증가되고 있다.

4. 향후 나아가야 할 길

국내 양돈산업은 국내돈육 1인당소비량이 약 13Kg으로 일본에 비해 75%수준이고 또한 국내 1인당 육류소비량중 돈육의 비중이 '86년 49%에서 '91년 57%로 지속 증가하고 있는 점에 비추어 향후 성장 잠재력이 있다. 그리고 돈육 선호부위 차이로 국내 시장과 보완역할을 할 수 있는, '92년 수입규모가 45만2천톤, 약 2,700억엔규모에 달하는 거대한 일본수출시장을 지척에 두고 있는 좋은 입지여건을 갖추고 있는 점과

〈표 3〉 용도별 사용현황

(천톤)

| 구 분 | 1971년 | | | 1990년 | | | | |
|------|-------|-----|-----|-------|------|-------|------|-------|
| | 가공용 | 일반용 | 계 | 가공용 | % | 일반용 | % | 계 |
| 수입돈육 | 93 | 617 | 27 | 189 | 49.5 | 177 | 16.6 | 366 |
| 국산돈육 | | | 683 | 193 | 50.5 | 887 | 83.4 | 1,080 |
| 계 | 93 | 617 | 710 | 382 | 100 | 1,064 | 100 | 1,446 |

자료원 : 식육통신사, 농림수산성 축산국

〈표 4〉 일본의 돼지 사육 상황

| 구 분 | 사양호수 (천호) | 사육두수 (천두) | 호당사육두수 (두) | 지육가격 (엔/KG) |
|-----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 1971년 (A) | 398 | 6,904 | 17.3 | 431 |
| 1990년 (B) | 43 | 11,816 | 274.8 | 456 |
| B/A | 0.108 | 1.71 | 15.9 | 1.06 |

자료원 : 농림수산성 통계 정보부 「축산통계」

〈표 5〉 양돈업계의 개선항목별 기대 효과

| 개 선 항 목 | 기 대 효 과 |
|--------------------------|--------------------|
| 국제규격돈 육성 | 수출물량 증대, 국내시장 안정확보 |
| 안정성 확보 | 가격경쟁력 제고 |
| 위생적인 품질 | 일부 국가에서의 수입 제한 |
| 생산 COST 절감 | 국산 냉장육 유통기반 구축 |
| 소비자 요구사항 대응 (규격, 서비스) | 해외제품과 대비 고객만족도 증대 |



아울러, 일본 양돈업계가 돈육 수입개방이후 국제가격보다 높은 일본국내 돈육가격에도 불구하고 품종개량을 통한 육질 개선, 국내돈육을 냉장상태로 고가품으로 유통시키는 등 자구노력을 통해 현재까지 착실히 성장해 온 점에 비추어 볼 때 향후 양돈산업의 성장가능성은 충분하다고 할 수 있겠다.

그러나 양돈업계는 품질 및 규격 등 문제점을 인지하고 있으면서도 조기에 개선하기보다는 시장방어를 위한 외부경영 여건 개선에 노력을 집중해온 현실을 비추어볼 때 향후 개방화까지 남은 기간에 어떤 획기적인 변신을 이룩하는지에 따라서 지속적인 성장여부가 달려있다고 하겠다.

우선 시장 개방이 변화될 시

장구조를 면밀히 파악하고, 어떤 제품을 누구에게 판매될지를 인식하여 소비 주체에 맞는 규격품질 및 사업방향 설정이 필요하다고 생각되며 모든 경영활동이 종전의 생산 중심에서 소비자지향으로 전환해야 한다.

또한 품질개량 등을 통해 국제제화에 대응할 수 있는 국제규격돈을 생산공급토록 하고 소비자의 품질안정성 요구에 대비 유해물질 잔류방지 사양으로 전환하며, 경영합리화 및 규모화를 통해 생산 비용을 절감하는 자구노력이 우선 수행되어야 할 것이다.

특히 우선 시급히 요구되는 규격돈 사양에 있어서는 종전의 90Kg 내외의 생체중량은 105Kg~110Kg내외로 증체되

어야 하고, 거세를 반드시 해야 하며, 출하전 비육후기사료를 급여하는 약물잔류를 방지하도록 해야 할 것이다.

한편 소비자의 구매시점에서의 품질은 적합한 사양관리가 기본이 되나, 가공업체에서의 위생적 관리 또한 중요한 바 가공업체의 규모화, 위생처리, 부산물처리의 효율화 등 가공업체의 구조개선과 연계되어 추진되도록 정부의 정책방향이 필수적이라 생각된다. 해외 돈육수출 이해단체의 대대적인 홍보실시에 앞서 개방화 이전에 확립된 품질규격을 기준으로 국산돈육의 우수성을 국내 소비자를 위해 체계적으로 홍보 및 판촉활동을 해야 할 것이다.

상기의 양돈업계 지구노력에 대해, 정부에서도 중장기 계획에 의거 양돈농가가 안정적인 경영을 할 수 있도록 확고한 단계적인 제도개선 및 정책을 수립, 지원해 나가야 할 것이며, 특히 정책방향은 규격, 품질개선에 우선 집중후 원가절감을 위해 제도를 지원해 나가야 할 것이다. 

