

일본의 작은 계육가공 공장과 양계세계



김 정 인
신촌사료(주) 부사장

목은 해가 저무는 작년 12월 일본 시고쿠에 있는 다카마쓰(高松)행 아시아나 여객기에 몸을 실었다.

깔끔한 새 비행기에 친절한 승무원들, 한국비행기를 타고 일본의 남쪽 작은 공항에 내리니 한겨울인데도 초록빛이 가득한 공항 주위가 전연 다른 일본의 냄새를 풍겨주었다. 동경이나 오사카 등 대도시의 일본과는 다른 세계의 일본을 볼 수 있었다.

그곳에 간것은 우리나라에도 한때 「이시이」란 이름으로 산란계와 육계·종계를 수출하였고 최근까지도 부화기를 수출하고 있는 이시이 그룹의 이시이 후드 초청 때문이

었다. 이시이 그룹은 1961년도를 시발로 하여 현재 주식회사 이시이 통상, 이시이 후드 등 5개회사로 구성되었으며 축산관련 기자재의 판매와 무역 냉동기계 제작설치 브로일러의 생산판매 계육 및 가공품의 생산판매 등의 사업을 하고 있는 전체 종업원 200여명의 크지않은 회사이다. 시작은 물론 양계업이었다고 한다.

우선 이시이 후드의 도계장 및 계육가공 공장을 방문하고 일본인 특유의 청결함에 다시 놀라고 전적으로 수작업에 의존하고 있는 계육분리, 발골작업 등에 종사하고 있는 아주머니들의 바쁜 손놀림, 옆의 내방객

에게 따뜻하게 미소를 띄면서도 절대로 일손을 멈추지 않는 친절함과 근면성에 놀라지 않을 수 없었다. 인건비가 높기때문에 주로 가정주부들에 의존하여 작업한다고 하였다. 우리나라도 금년부터 냉장육의 수입이 허용되고 앞으로는 냉동육도 수입될 것으로 예상되어 걱정이 많다. 이곳에서도 이미 중국과 태국 미국 등지에서 냉동계육을 수입하여 가공하고 있었다.

일본은 전체 소요되는 닭고기의 약 23%를 외국에서 수입하고 있으며 수입가격은 국산품의 50%정도라고 한다. 참고로 작년도의 일본산 육계(발골후의 순 정육) 1kg 가격은 466엔(3,066원)이었고, 태국산은 234엔(1,540원)이었다고 하며 태국산은 일본산보다 크기가 작으나 품질은 좋은편이고 중국은 상하이 등 남쪽은 크기가 작고 북경 만주 등 북쪽은 일본과 동일 크기로 생산하며 가슴고기는 kg당 1,274원 다리는 1,512원으로 태국산보다 저렴하였다고 한다. 그리고 미국과 브라질에서도 수입하고 있다고 하였다.

여기에서 필자는 한가지의 질문을 던졌다. 그러면 어떻게 일본의 육계산업이 아직도 존재하고 있는가?(한국의 경우 이런 상황에서 육가공 공장은 전적으로 수입품에 의존하려고 하는 공장이 많을 터이기에...) 그러나 일본의 육계는 평균 수당 2,750g으로서 2.7~2.9kg으로 키우기 때문에, 마리당 사육비를 최대한 절약하고 있고 또한 고급품의 가공에 적합하고 육질이 좋기 때문에 최고급품의 생산에 사육하고 있으며, 수입품은 주로 저가품에 사용하고 있다고 하였

다. 즉 소비자가 비싼 제품을 고급품질을 인정하고 구매하고 있다고 한다. 또한 우리나라에서도 큰 문제가 되고 있는 노계처리 문제에 있어서 농장에서는 처리업자에게 무상으로 주고 있으며 이들은 이를 도계처리하여 1kg당 250~260엔(약 1,680원)에 납품하고 있다고 한다.

이 노계육은 미트볼로 가공·처리되어 훌륭한 상품이 되어 팔리고 있었다. 최근 우리나라도 노계처리가 되지 않아서 큰 고민이라고 하는데 참고가 될 것 같았다.

이들은 급변하는 국제경제동향에 잘 순응하면서도 자국내 육계산업이 존재 필요성을 인정하고 육계업자와 계약생산을 하여 수입품보다 배이상 비싼가격으로 구입하여 고급품을 만들어서 공급하고 있었고, 또한 수입계육은 값싸고 영양높은 제품으로 제조되어 그것을 찾는 소비계층에 공급하고 있었다. 천덕꾸러기인 노계도 잘 가공하여 영양높고 맛있는 미트볼로 바뀌고 있었다. 무엇보다도 기본적으로 같이 호흡하고 공생하려 하는 기운이 일본에는 높은 것 같다.

쇠고기도 돼지고기도 국산품의 높은 품질을 인정하고 수입육보다 훨씬 고가로 소비해주는 국민 값싼 원료의 유혹에도 불구하고 국산육으로의 고급품생산을 고집하는 생산업자, 묵묵히 최고급의 육계를 좋은 사료 효율로 생산코자 옆눈을 팔지않는 생산업자들 이런 조화가 우리나라에서 불가능할것은 없다고 생각한다. 단지 이런 조화가 하루 이틀 혹은 일년이나 이년내에 이루어졌을 것이라는 성급한 판단을 하지 않는다면. **양14**