



# 한국육계업, 왜 불안한가!

□ 정리/김용화 편집부장

**우리** 나라 육계산업이 축산업 중에서 차지하는 비중은 날로 높아만 가고 있는 가운데 생산비를 어떻게 인하하여 안정화시켜 나갈 것인가에 관심이 쏠려 왔다.

불현듯 세계경제는 자국의 실리를 위주로 하는 수출지향적 기류로 변화해 가는 가운데 닭고기 시장도 여타 농축산물처럼 개방의 예외가 될 수는 없는 형편에 처하게 되었다.

그런 가운데 부분적이긴

하지만 '70년대 중반부터 소개되어 시도를 했던 육계계열화 사업이 사회제반여건의 미비로 소강상태를 맞이하였다가 수입개방이 본격 거론되던 '80년대 말경부터 생산비를 인하시킬 수 있는 최대의 경영기법으로 판단하여 '90년대 초기에 참여했던 숫자면에서도 알 수 있듯이 지역적으로 계열화 사업이 번창하는 듯 하였으나 수년이 지난 현재의 시점에서 볼 때 국제경쟁력을 갖추고, 계열주체로서 역량

을 발휘하여 영세한 육계농가의 소득을 보장하는데까지는 아직도 거리감이 있다는 지적이 나오고 있다.

생산자들이 조합형태로 모여 회사를 설립하고 계열화 사업을 추진하고 있는 서울인티 강석부 대표이사를 통해 우리나라 육계산업이 왜 불안해져 가고 있는가를 들어본다.

▲요즈음 육계인들은 너나할 것 없이 우리나라 육계산업이 지리멸렬해 가는

것이 아니냐고 침통한 표정으로 반문을 하고 있습니다.

이렇듯 육계산업의 불황이 예년과는 달리 장기화되었다고 생각이 되는데 이점에 대해서 어떻게 생각하시는지요?

강석부 : 어려움을 어떻게 말로 다 표현하겠습니까만 우선 어려웠던 점을 한번 짚어 본다면 '91년 육계생산비가 998원이라고 축협중앙회가 분석을 하였습니다. 실제 '92년도의 육계 하이출하 가격은 연 평균 886원으로 나타나 만일 일년내내 입추를 하였다면 1수당 112원씩 적자를 본셈이어서 어려웠던 것이 입증되고 있습니다.

특히 7월부터 11월까지 입추를 많이 한 농가들일수록 더 큰 적자를 본 것으로 알고 있으며, 이들 대부분이 부채에 시달리고 있어 생산 여력이 저하되어 있다고 봅니다.

불황이 된 원인을 찾자면 첫번째는 '92년에 종계의 과잉입식으로 말미암아 병아리 생산이 무계획적으로 되어 생산과잉을 유발케 했다는 점을 지적할 수 있습니다. 과거와는 달리 종계장도



강석부 대표이사

켜졌고, 계열주체의 자체 병아리 확보, 계약사육 등으로 우리 시장에서 필요한 물량이상이 확보되어 있다 보니 판매경쟁이 생길 수 밖에 없었고, 이로 인해 병아리값은 생산비에도 못미치는 수준으로 되었으므로 자연히 농가에 입추가 많아질 수 밖에 없었다고 보입니다.

두번째는 소비측면을 분석해서 불황의 원인을 밝혀야 합니다. 그간 양념통닭이 외식산업을 주도할 만큼 소비는 절대적이었으나 '91년 후반부터 선호도가 급격히 저하되면서 소비는 더욱 둔

화되었습니다. 여기에 출하증량도 400~500g이 증가되어 실제 병아리의 필요한 숫자는 같은 닭고기를 생산한다해도 전보다 약 15%는 감소가 된 셈입니다.

이같은 변화를 무시하고 무계획적으로 종계를 생산했고, 농가에서도 키우면 돈벌이가 된다는 생각이 겹쳐 결국 육계업계가 흔들릴 만큼 어려움에 처하지 않았나 보고 있습니다.

**▲결국 소비에 대한 예측이 잘못되어서 육계업은 서로가 생산과잉을 하였다는**

점이 이 시점에서 재고가 되어야 할 것으로 보고 있습니다.

한가지 우리가 검토해야 할 것이 있다면 그간 계열화사업이 분주하리 만큼 진행이 되어 정부에서도 정책자금까지 지원하였는 데도 과거 보다 육계인들은 더 어렵다는 이야기 뿐인데 이유가 어디에 있다고 보십니까?

강석부 : 저도 그점에 대해서는 계열화사업을 하고 있는 입장이지만 요약해서 정의를 내릴 수는 없습니다. 요즘은 혼한말로 경기가 침체되어서 모두가 “죽겠다”라고 말하는 사람 뿐인 것 같습니다. 그렇기 때문에 양계업도 어려운 것이 당연하다고 생각할 수는 없습니다. 지적하신대로 좋게 살아보자고 더 나은 제도를 정부에서도 지원하고, 업계에서도 갈등과 고통을 겪으면서 계열화사업을 해왔으나 날이갈수록 동업자는 빚더미에 앉게 되고, 계열주체들도 연이어 부도설에 휘말리어 자금상 압박을 받는다거나 거래처의 불신을 받는 수도 있는게 사실인것 같습니다.

그러나 사이버계열업자를 제외하고는 나름대로 살아남기 위해 모든 계열화업체들은 불철주야 뛰고 있기 때문에 다소 생산이 안정되면 정리가 되지 않겠나 보고 있습니다.

계열화사업 이라고 해야 물량 비중에서 볼 때 조절 능력까지 갖추지는 못한 상태에서 일반 닭 소개소보다 체계적인 사업을 해야 했기 때문에 불어오는 폭풍에 문고리잡고 버티는 꼴과 같아 어려운 점이 많았던게 사실입니다.

즉 질적인 수준을 위해 전념한다기 보다 현상태 유지에 급급했었고, 유사계열업자들도 부도가 나면 없어지는 것이 아니고 그 조직 내에 누군가가 다시 이어받아 기본사업을 유지하기 위해 생산을 계속해왔기 때문에 악순환을 거듭하면서 어려움을 더욱 가중시켜 오지 않았나 생각해 봅니다.

▲한국육계산업이 불안정한 원인을 지금까지 지적해 주셨는데 생각 같아선 종계수를 줄이거나, 입추를 조금만 자제한다면 생산 측면에

서는 쉽게 해결이 가능하지 않느냐고 이론적으로 생각이 되지만 수십년간 지켜질 수 없었던 이상론에 불과했던게 사실인 것 같습니다. 그렇다면 앞으로도 우리나라 육계산업은 누군가가 도산해야 자기 몫이 커진다는 원리로만 바라볼 것인지, 아니면 어떤 방안이 있는지 궁금합니다. 이점에 대해서 견해를 듣고 싶습니다.

강석부 : 육계업이 점차 생산만 해서 출하한다는 생각은 버려야 합니다. 예전에야 닭고기가 주로 농촌에서 소비가 되었으나 이제는 서울에서만 약30% 이상이 소비되고 있는 점만 보아도 도시위주로 소비가 급속히 증가해 가고 있음을 시사하고 있지않습니까?

몇년전에는 양념통닭이 선풍적인 인기를 누리 닭고기 소비가 신장되었으나 수입쇠고기, 돼지고기, 수산물 등이 저마다 상품을 개발하고 소비를 신장시키는 가운데 양계인들은 소비증가에 대한 관심 보다는 생산성향상, 인력난 등으로 시설자동화에만 전념해왔지 않았나 느껴지고 있습니다. 어느새

인지 고기뷔페가 번창하는 가운데 양념통닭은 사양화되었고, 이에 대한 대체 상품이 따라주지 못하여 생산 증가는 계속되었지만 소비가 이를 흡수하지 못한 것이 육계업을 아주 병들게 하였다고 생각합니다.

다시 고기뷔페가 불경기 탓인지, 소비자들의 입맛이 고급화 되어서인지 장사가 안된다고 야단법석인 것 같은데 제가 생각하기로는 이와 같은 일은 계속해서 반복될 것으로 보여집니다. 이는 양계산물도 차별화가 되어 간다는 것을 시사하고 있는 증거라 볼 수 있습니다. 어느 업체의 조사에 따르면 튀김닭고기와 가공(너겟, 햄버거 등)상품이 절반씩 팔리고 있다는 분석에서도 알 수 있듯이 같은 도계품이라도 상표화를 통해 이미지를 제고하여 선택을 받도록 해야 한다는 것입니다.

이같은 인식이 우선 생산자들의 머리속에 자리를 잡아야 육계업은 계열화사업을 성공적으로 정착시켜 발전이 가능할 것으로 보고 있습니다. 지금까지는 밥이 익지도 않았는데 손가락만

들고 먼저 먹겠다고 싸움만 한 것과 똑같은 행동을 계속해 왔습니다. 밥이 익어야 먹는 것이지 익힐 생각은 안하고 먹을 궁리만 한다면 결국 같이 굶을 수 밖에 없을 것입니다.

밥을 같이 만드는 것은 양계에 관련된 모든 부분들이 함께 문제를 해결하는 것입니다. 종계는 적정량을 유지해 가면서 병아리의 생산비를 최대한 낮추어야 하고, 생산자들은 자재를 유효적절하게 활용하여 최적의 닭고기를 생산한다면 계열주체, 가공식품, 유통회사들이 소비를 극대화 시킬 수 있는 방안을 강구하여 나가야 하는 것이 바람직 합니다.

**▲결론 지어 육계인들은** 이제까지 자기주머니 사정만 생각했지 않았느냐 하는 감입니다. 앞으로는 좀더 지혜를 발휘해서 수입개방이 되더라도 걱정 없이 살아남을 수 있는 연구가 있어야 하리라고 봅니다.

좀 더 육계업의 불황을 조기에 해결하고 생산기반을 다져 육계업이 불안하다는 인식을 불식시킬 수 있

는 방법이 있다면 지적해 주셨으면 합니다.

**강석부 :** 요즘 한국사회가 온통 정화작업에 이목이 집중되어 있질 않습니까. 사회가 안정되고 부조리가 척결되어 경제가 회복이 된다면 닭고기를 포함한 축산물 소비도 원래의 모습을 찾아가리라고 믿고 있습니다. 지금까지는 계열화사업이 업체 내지 기업을 상대로 육성되어 왔으나 앞으로는 생산자들이 위주가 되는 계열주체에 그간의 사업성을 분석하고, 신용위주로 자금지원은 물론 세제혜택도 과감하게 해야 합니다.

문은 열려 있다고 하지만 물건을 꺼내올 도구가 없다면 무용지물 아니겠습니까. 정부는 생산자가 됐던, 업체가 됐던 계열화사업이 정착되게끔 노력하는 곳에 집중적으로 투자를 해서 자생력을 키워 갔으면 합니다.

유통에 있어서도 막대한 자금력이 있어야 하고, 가공 및 외식업은 대도시에 점포 하나만 내려해도 천문학적 인 숫자의 돈이 확보되어야 하기 때문에 생산기반에 지원되는 정책자금도 대부분

담보능력이 없어 신청조차 못하는 실정으므로 제도적으로 유통이나 외식시장의 능력을 갖춘 업체와 유대관계를 맺어가며 계열화사업을 유도해야지 현재와 같이 능력을(담보력)갖춘 신규업체에 투자한다면 결국 신규농가만 양산하여 생산만 계속해서 증가시키는 결과를 낳을 것이란 생각이 앞서고 있습니다.

어쨌든 조직적으로 체제정비가 되어야 수입량도 감안하고, 소비신장도 파악하여 공급을 결정하지 않겠는가 하는 견지에서 볼 때 수입개방에 대비하여 경쟁력

을 키울 수 있는 방법은 제시가 된 셈이고 이를 어떤 방법으로 역할분담을 하여 접근해 가느냐가 중요한 과제입니다. 육계업자들도 명심할 것이 있습니다. 국제사회도, 국내사회도 급속히 변모하고 있는 만큼 양계업도 분명히 이에 맞게 변모해야 한다는 사실입니다. 내가 생산을 감축하지 않는한, 어느누군가 폐업을 한다해도 막연한 기대심리에 연연한다면 생산량은 줄지 않고 누군가가 계속 확보하고 있다는 점을 먼저 이해해야 합니다.

또한 산물값이 상승한다

고 무조건 좋아할 것이 아니라 수입이 최소화 되거나 아예 되지 못하게 적정 소비자가격을 유지해 주는 일이 급선무라는 점입니다.

어쨌든 금일의 육계업은 매우 불안하여 위기를 맞은 것은 사실입니다. 증가한 생산량을 적정수준까지 끌어내리는데 다같이 동참하면서 다소 안정이 되면 세계무대를 향하여 뿔 준비를 해야 할 것으로 생각하고 있습니다.

▲감사합니다.

## 양계 용어 정리

### 31. 펠릿사료(Pelleted feed) :

부피가 크거나 가루형태의 모이는 닭이 요구하는 충분한 에너지요구량을 충족시키기에 필요한 사료섭취량을 저하시킨다. 이러한 부피가 크거나 가루형태의 사료에 밀도를 높이기 위하여 증기로 가압하여 여러가지 형태, 즉, 환제나 각 형의 사료를 만드는 과정을 펠레팅(pelleting)이라고 하며, 이렇게 만들어진 사료를 펠릿사료(pelleted feed)라고 한다.