

육가공제품의 소비실태



김 동 곤

((사)한국육가공협회 부회장)

고영양식품인 식육은 신선육 그 자체로서 우리나라 고유의 전통요리 방식(구이, 찌개, 국 등)으로 대부분 소비되고 있고, 돼지고기는 19% 정도가 육가공품으로 소비되고 있다.

우리나라의 '94 국민 1인당 축산물 소비는 약 27kg으로서 돼지고기가 전체 육류의 약 55% (14.8kg) 정도를 차지한다. 이와 같은 소비는 '85~'93까지 정부가 조사한 내용중 쇠고기는 7.8%, 돼지고기는 6.5%, 닭고기 7.4%씩 성장하여 전체 육류소비는 7.9%, 1인당 육류소비는 7%씩 성장한 것으로 나타났다.

〈표 1〉 연도별 축산물 소비현황

구 분	'85	'90	'91	'92	'93	'94 (추정)	년평균증가율 ('85~'93)
육류전체	593 (천톤)	860	950	1,062	1,087	1,172	7.9%
1 소 계	14.4kg	19.9	21.8	23.9	24.7	27.0	7.0%
인 쇠 고 기	2.9	4.1	5.2	5.2	5.3	5.7	7.8%
당 돼 지 고 기	8.4	11.8	11.8	13.4	13.9	14.8	6.5%
닭 고 기	3.1	4.0	4.8	5.3	5.5	5.9	7.4%

이와같은 육류에 대한 소비의 증가는 특정한 날에 치중하여 다량 섭취했던 과거와는 달리 국민들의 생활이 점차 윤택해지고, 복잡한 생활속에서 간편하고 영양성있는 식품으로 소비자들의 식생활에 대한 의식이 변화하면서부터 급격히 증가 되고 있으며, 80년대 가장 부각된 식품이 육가공품이다.

1. 육가공 산업의 현황과 소비실태

우리나라의 육가공 산업은 1927년부터 수공업 형태로 출발하여 1961년에 이르러 대륙축산(주)이 1일 250kg~600kg을 생산하여 시중에 유통시킨 것을 육가공 산업의 시발로 본다면 약 35년의 역사를 가지고 있다.

우리나라 육가공산업이 가내수공업 형태에서 기업화, 전문화 제품의 다양화가 이루어진 것은

육가공제품의 소비실태

<표 2> 연도별 국내 육가공품 생산량

구 분		1981	1985	1990	1991	1992	1993	1994(6)
소시지	총 량	3,083.0	5,385.0	27,698.0	33,506.0	35,222.0	34,422.0	17,722.4
	전년대비		63.4%	35.1%	21%	5.1%	-2.3%	3.0%
햄	총 량	1,101.0	4,369.0	23,013.0	32,025.0	39,687.0	47,336.5	24,737.3
	전년대비		64.2%	40.0%	39.2%	23.9%	19.3%	4.5%
베이컨	총 량	155.0	280.0	601.0	696.4	766.8	892.7	491.1
	전년대비		-8.8%	13.4%	15.9%	10.1%	16.4%	10%
캔류 및 기타	총 량	248.0	2,661.0	7,179.0	8,543.0	11,438.0	9,826.2	5,635.4
	전년대비		-0.2%	74.3%	19.0%	33.9%	-14.1%	14.7%
소 계	총 량	4,587.0	13,707.0	59,772.0	74,770.4	87,113.8	92,477.4	48,586.2
	전년대비	118.1%	53.5%	41.4%	25.1%	16.5%	6.2%	5%
어육혼합 소시지	총 량	16,749.0	32,430.0	37,589.0	32,346.0	24,390.1	22,612.3	11,305.4
	전년대비			3.0	-13.9%	-24.6%	-7.3%	0%

1980년 이후부터로써, 1981년에 두 대기업(롯데햄, 제일제당)의 참여가 이루어졌을 때부터라고 본다.

따라서 이때부터 돈육을 주원료로 한 제품과 육가공의 역사가 오래된 구미 선진국으로부터 각종 제조설비가 도입되어서 육가공품의 품질향상과 대량생산체제가 구축되었고, 각종 매스컴을 이용한 판매전략 등을 적극 추진하므로써 그동안 커다란 잠재력을 가지고 있던 국내 소비자들에게 호응을 얻기 시작했다.

그러나, 이때 당시만 해도 육가공 제품의 소비는 주로 어육 혼합 소시지에 편중되어 있었다.

<표 2>에서 보는 바와 같이 1981년 육가공품의 생산량을 살펴보면, 1981년 국내 전체 총 생산량은 21,336MT으로서 어육혼합소시지가 16,749MT를 차지하고 있어 어육 혼합소시지가 78.5%를 차지하였다. 1987년에는 62%로 줄어들었고 90년에는 38.6%로 저하되는 반면, 상대적으로 돈육을 주원료로 생산한 식육 가공품은 81년 21.5%에서 90년 61.4%로 높아졌음을 알 수 있다. 또한, 이 과정에서 축육 가공품인 햄, 소시지의 소비구조 변화도 볼 수 있는데, 81년 소시지의 생산비율은 67.2%, 89년 48.5%, 94년 29.6%로 낮아지고 있는 반면, 햄은 81년 24%였던 것이 89년 38.9%, 94년 40.5%의 성장률을 보이고 있다.

이와같이 국민들의 소비추세는 육 함량과 영양분이 많은 고품질인 육가공품 소비가 늘어나고 있는 반면, 어육 소시지나 전분 함량이 많은 저질 육가공품 소비가 급격히 감소되고 있음을 알 수 있다.

그러나 80년대까지 육가공 산업은 저가위주의 육가공품 생산이 불가피해지게 되었는데, 그 배경에는 육가공 업체들의 판매 경쟁이 치열했던 점도 간과할 수 없지만, 더 큰 이유는 80년대 후반에 들어서면서 육가공품이 수입 자유화되는 과정에서 국내 가격 경쟁에서 비교 우위를 차지한 외국의 육제품들의 시장 점유율이 높아지자 국내 육가공 업체들은 가격 경쟁을 위하여 고가인 돈육의 함량을 줄이고 비교적 염가인 닭고기, 칠면조 고기 등을 혼합한 육가공 제품들을 출시하게 되었다. 그러나 제조원가에서 오는 가격 차이를 극복하지 못한 채 외국 가공품의 시장 점유율은 여전히 높아졌으며, 이로 인한 국내 산업피해가 커지게 됨으로써 육가공 업체들은 정부에 산업피해 구제신청을 하였고, 이 조치로 말미암아 수입돈육 통조림에 대하여 긴급관세 50%를 적용하여 한시적으로나마 치솟던 수입품의 범람을 줄일 수 있었다.

그러다가 약간의 안정기미가 있자, 긴급관세를 40%로 인하하고 또다시 30%로 인하하였으므로

또 수입 돈육 통조림의 수입은 증가될 것은 자명한 사실이다.

'90년대 들어서 육가공 산업은 전반적인 경기 침체와 더불어 저가격 육가공품 위주로 품질저하, 첨가물에 대한 소비자들의 거부감으로 소비가 둔화되기 시작했다.

그러나 더욱 중요한 것은 육가공 산업은 원료비의 비중이 타 제조업에 비해 높은 산업으로서 원료육인 돼지고기의 제조원가 비율이 60%를 차지함으로써 돼지 고기에 대한 육가공품의 의존도는 매우 높다고 할 수 있는데, '89년 이후 돼지고기 가격이 계속 상승함에 따라 육가공품의 저가화 정책은 '90년 이후에도 계속 이어졌다.

〈표 3〉 국내 돈육 소비량과 육가공품 사용량

(단위: 톤)

구 분	'92	'93	전년대비 증가율	비고
국내 돈육 소비량	601,296.0	602,172.0	0.14%	
육가공원료 사 용 량	111,503.9	115,089.5	3.2 %	
육가공원료 사 용 비	18.5%	19.1%	

* 원료사용량=(육제품 생산량×85%)+포장육(돈육 소비량의 5%+냉동식품(육제품 생산량의 10%))

〈표 4〉 연도별 돈지육 가격과 육가공품의 제품원가

구분	년도별	'89	'90	'91	'92	'93	'94	'95. 3
지 육 가	(원/kg)	1,647	2,574	2,697	2,050	2,140	2,356	2,510
지 수		100	156	164	125	130	143	152
제품원가			33.8%	38.3	14.7	18.0	25.8	31.2
영 향								

그 이유는 〈표 4〉에서 보는 바와 같이 '89년 돼지고기 가격 1,647원에 비해 '90년 56%가 상승된 2,574원을 기록하였는데 제품 원가면에서 약 33.8%가 상승되었으나, 제품의 출고가격은 8.5%인상에 그쳤으며, 91년~95년 현재까지도 원가상승은 두자리 숫자로 상승되는데 반해, 육가공품의 출하가격은 원가상승에 비해 1/3~1/4정도만 상승되어 원가부담에서 오는 적자를 해소하지

못한 채 '87년 돼지고기 통조림에 이어 '90 소시지가 수입 자유화되어 '93 소시지와 캔의 성장율은 마이너스 성장을 기록하였으며, '94년 급기야 몇몇 업체가 도산하는 등 가공산업의 존립을 위협하고 있다.

2. '95 냉동 돼지고기 수입

국내 돼지고기 가격형성은 국내생산 공급량이 절대부족한 상황에서 특수 부위인 삼겹살 공급 여하에 따라 생돈 가격상승 및 돈육 가격상승을 주도하여 왔었다. 따라서, 94년에 국내돈가가 상승하므로써 '94에 축산무역을 통해 특수 부위인 삼겹살, 목살, 갈비의 냉동 돼지고기만 25,000 MT를 수입하여 국내 돈가 안정을 꾀하였지만, 이 수입한 특수부위의 국내가격은 어느 정도 안정되었으나 육가공품 원료로 사용하는 전, 후지육 가격은 오히려 상승되어 육가공업체는 원료육가격 상승 및 수입 자유화된 육가공품과의 국제 경쟁차원에서 이중고를 겪고 있다. 그러므로 '94반기 이후 국내의 공급부족 구조가 정착, 심화되면서 가공용 부위인 전, 후지 부위의 공급 부족이 돈가 상승을 주도하였기 때문에 국내 돈가안정하기 위한 냉동 돼지고기 수입은 특수 부위는 물론, 가공용 전, 후지도 균형있게 수입하여 공급해야 한다.

'95부터 MMA 쿼타(Quota) 제도로 수입되는 냉동 돼지고기 입찰에서도 특수 부위인 삼겹살, 목살, 갈비가 88.4%인 15,516MT이 낙찰되었으며, 가공용 이용부위인 전지부위는 2,018MT이 낙찰됨으로써 육가공 전체 돈육원료에 1.7%에 지나지 않아 육가공업체들의 아쉬움을 더욱 가중시켰다.

〈표 5〉 '95 MMA 쿼타(QUOTA) 부위별 낙찰내역

삼겹살	목 살	갈 비	전 지	계	비 고
14,958MT	350MT	208MT	2,018MT	17,544MT	

66

식생활 개선에 따라 고품질이면서
간편하고 이용에 편리한
육가공품의 소비증가는
지속적으로 증가될 것이나
우리나라의 소비자들이 국산
육가공 제품을 구매할 것이나, 수입
육가공 제품을 구매할 것이냐에
따라서 국내 육가공 산업은 흥망의
기로에 서있다는 것을 강조하고
싶다.

99

돼지고기 수입은 수입권 공매제도로 수입하게 되는데 공매 납입금(수입원가와 이익을 제외한 차액금)을 많이 납입하는 자에게 수입권을 주는 제도이다.

그러나 이 수입방식은 국내 소비량이 많고 외국과의 가격 차이가 많은 특수부위에 치중되어 낙찰되는 것은 당연한 일이며, 외국에서도 가공용으로 쓰이는 전, 후지 부위는 국내와 가격차이가 거의 없는 품목으로서 특별한 조치 없이는 낙찰될 가능성은 거의 없다고 볼 수 있는데 이런 입찰방식은 양돈산업이나 육가공 산업에 이로울 것이 없는 수입방식이다.

따라서, MMA QUOTA외에 정부가 수급 조절용으로 추가 수입이 불가피할 경우 가능한 한 가공용 부위도 균형있게 수입하는 방법으로 전환하여 수입할 수 있게 하는 것이 바람직하다.

왜냐하면, 수입권 공매에 참가하는 업체나 단체들 중 식육을 전문적으로 취급, 유통하는 업체도 있겠지만, 식육과는 거리가 있는 일부 상업체들이 참가함으로써 국내유통 체계의 허점을 이용하여 국내산 돈육으로 둔갑시킬 요인이 있으며, 특수부위만 수입될 시 작년처럼 삼겹살 부위

가격은 다소 안정될 지 모르지만 전체적인 돈가의 상승을 부추긴 결과를 초래함으로써 정부의 당초 취지에 맞지 않고, 90년대 들어 전, 후지 부위의 가격상승으로 적자폭이 커지고 있는 육가공업체들의 부담을 더욱 더 가중시킬 요소가 되기 때문이다.

3. 맺음말

위에서도 언급한 바와 같이 육가공 산업은 원료육의 안정적인 수급과 건강 지향적인 식품을 추구하는 소비자들의 변화되는 식문화에 부합되는 제품의 개발이 이루어져야 한다.

“같은 값이면 품질이 좋은 제품, 같은 품질이면 저렴한 가격”의 상품을 구매하는 것이 소비자들의 구매 효용 가치 기준이고 보면 당연한 일이 아닐 수 없다.

육가공제품에 있어 '87 캔제품, '90 소시지, '94 베이컨 순으로 이미 수입 자유화 되었으며, 햄은 '97년에 수입개방과 더불어 돈육의 수입자유화도 '97년에 함께 이루어질 예정인데, 앞으로 이 기간 동안의 수입 육가공품이 어느정도까지 국내시장을 잠식할지 미지수이나 '94년초 소시지, 베이컨 제품의 냉동상태의 수입 및 유통이 정부에 의해 규제됨으로써 수입이 억제되었으나, 미국의 통상압력에 의하여 가열소시지의 유통기간이 냉동상태에서 90일로 정해짐이 확실시됨에 따라 소시지와 베이컨의 수입이 대폭 늘어날 것으로 전망된다.

일본의 경우를 보더라도 1967년 가공용 원료돈육의 쿼터(QUOTA)로 수입할 수 있게 조치된 이후 1971년 돈육이 완전 수입 자유화 시키고서 그 다음해인 1972년도에 햄, 베이컨 등 육가공제품이 수입자유화되었기 때문에 외국산 육가공품에 대한 육가공 업체들의 대응이 가능해졌지만, 우리나라는 일본과는 역순으로 육가공제품은 수입 자유화되는 반면, 원료육에 대한 수입조치가

없이 제품부터 개방하므로써 육가공업체들은 국제 경쟁력 배양은 고사하고 늘어나는 적자폭을 감당하기 어려울 것은 자타가 공인하는 바이다.

또한, 햄을 제외한 육가공품이 수입 자유화된 시점에서 국내시장을 점차 잠식하고 있는 외국의 값싼 육가공품과의 경쟁에서 살아남을 수 있는 길은 육가공품의 고급화와 아울러 제조원가 이하로 출고가격을 낮출 수 있도록 끊임없는 연구와 노력이 요구되는 반면, 정부에서는 현행의 수입관세에 있어 육가공제품은 28.8%~30%이나 가공용 원료육은 37%인바, 국제 경쟁력 배양차원에서도 육가공제품 관세를 37%로 인상하든지 이것이 불가능하다면 가공용 원료육의 관세율을 28.8%~30%로 인하하여 균형적인 경쟁을 할 수

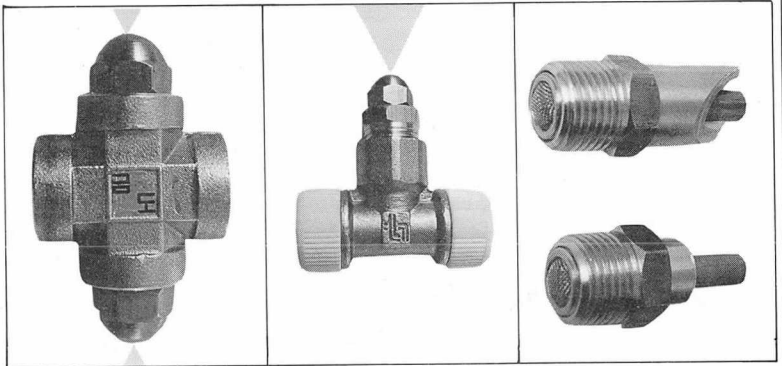
있는 조치를 취해주어야 할 것이다.

이러한 육가공 산업의 상황은 앞으로 원료육의 수급이 어떻게 진행되느냐에 따라서 우리나라의 양돈산업과 더불어 육가공제품 산업이 발전하느냐 퇴보하느냐의 기로에 서 있다고 보아야 할 것이다.

즉, 식생활 개선에 따라 고품질이면서 간편하고 이용에 편리한 육가공품의 소비증가는 지속적으로 증가될 것이나 우리나라의 소비자들이 국산 육가공 제품을 구매할 것이냐, 수입 육가공 제품을 구매할 것이냐에 따라서 국내 육가공 산업은 흥망의 기로에 서있다는 것을 강조하고 싶다.

안개분무 쌍노즐 벨브

- ① 시공에 필요한 부품 일체 공급
- ② 카플링 호스는 고압용이며, 호스길이는 사양가의 요구에 맞게 주문제작도 가능함.



- 취급품목 :**
- ① 안개분무용 쌍노즐 벨브, T자형 벨브 및 부품일절(수입노즐)
 - ② 양돈넛블 : 자돈용, 습식용, 육돈용 스텐가공품은 4월부터 생산 판매함.
 - ③ 분무기 모타 펌프 컨트롤 시스템 제작 판매
 - ④ 양계용 스텐넛블, 산란계, 육계, 종계

金道畜産

서울 구로구 고척동 103-4번지
가동 라열 268호 고척공구상가
TEL: (주) 682-7563 야) 688-9353
FAX: 682-7563