

사단법인 **대한국금처리협회**

발행 및 편집인 : 김 홍 국

137-044

서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)

TEL(02)536-9855~6 FAX(02)595-6028

8

1995

제1권 제2호 통권2호

계육산업 발전을 위한 제언

닭고기소비를 위한 독특한 문화연출이 필요

소주 한잔에 참새구이 한 점...

식육축진을 위한 애플타이저 같아서 양보다는 질감을 느낍니다.

육류중 풍미가 뛰어난 닭고기 소비가 늘어나지 않는 이유는 무엇일까?

계육산업에 관계되는 인사뿐 아니라 많은 소비자의 의문 사항이기도 할 것입니다.

닭잡아 사위대접 할 정도로 깊은 애정이 있는 우리의 대표적인 위치를 찾기 위해서는 그 해결방안이 먼데에 있는 것이 아니고, 우리의 기본에서 단서를 찾아 봅시다.

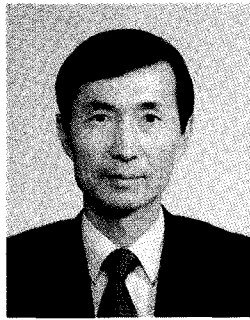
보리 음료가 큰 히트를 쳐 콜라의 위기가 있던 시절이 있었습니다. 우리 국민은 감정의 폭이 커서 쉽게 달아 오르기도 하고, 또한 쉽게 식어 버리기도 합니다. 계육산업 발전에 대한 제언 역시 혁명적이고 획기적인 방안이 아니고 우리의 여건을 재정비, 재구성하여 시간을 가지고 꾸준히 노력해야 할 것입니다. 그러기 위해 몇가지 제안을 드리고자 합니다.

첫째, 계육산업 관계자의 마음가짐입니다.

닭값이 너무 비싸면 소비가 둔화되고 닭값이 너무 싸면 생산기반이 문제가 되고 이러한 변동 커브는 본 산업이 갖고 있는 투기성과 불안전성이라 보아 기본바탕이 흔들릴 수 있는 점입니다.

그래서 우선 닭고기는 일정한 금액 범위에서 생산해 낼 수 있어야 합니다. 그러면 소비와 적절히 연계되어 발전할 수 있는 계기가 됩니다.

둘째, 생산기반에 많은 투자가 따라야 됩니다.



서 형 교

미원 마니케(주) 사장
본회 부회장

한국에서 사업하기는 점점 어려운 상황이 되어 갑니다. 토지가격, 건설비용, 인건비 상승, 사회 간접 시설이 열악하여 추가되는 물류비 등 어느 하나 희망적인 것이 없습니다.

실사 이러한 조건을 감수하고 투자하려 해도 높은 금리와 자금확보 또한 쉽지 않은 현실입니다. 그래서 이 산업에 종사하는 관계자들의 통합, 보완, 협조 등이 필요합니다. 종계, 부화시설에 많은 투자를 한 회사는 아직 투자하지 않은 업체와 과감히

제휴하여 서로의 강·약점을 공유하여 전체를 강점화해 가는 길입니다.

그리고 새로운 투자가 필요하면 업계가 제휴하여 협력하는 것입니다.

셋째로는 체계적인 상품개발과 유통망의 확보입니다.

후라이드 치킨, 양념구이, 바베큐, 소금구이, 훈제구이, 닭갈비, 삼계탕, 백숙 등 다양하게 유통이 될 수 있는 기반은 갖추어져 나가고 있는 상태입니다. 유통망과 레스토랑 모두 닭고기 전문점으로서의 독특한 문화와 연출이 필요합니다.

깨끗한 주방, 위생적인 요리, 닭고기의 풍미 개발, 가고싶어하는 분위기 창출 등이 필요한 것입니다.

이제 닭고기 수입은 개방 되었습니다. 우리는 경쟁 체질로 바뀌어야 합니다. 생산, 유통, 소비를 절묘하게 조화 시켜 닭고기가 우리 국민들 정서에서 가장 사랑 받는 위치로 바뀌어 나갑시다.