

# 한우와 고급육

한 우 개 량 부  
차 장 이 종 현

## 1. 머리말

이제 올해도 서서히 해를 넘기고 1년여전 이맘때 UR협상 반대를 위하여 전국 방방곡곡에서 데모를 하던 기억은 아스라히 사라져 간다. 우리 국민은 참 좋은 면이 있는 것 같다. 그것이 뭐냐 하면 뭐든지 잘 잊고 살아간다는 것이다. 골치 아픈일, 가슴 아픈일, 어려움이 닥치는 일, 커다란 사건들도 몇달만 지나면 쉽게 기억에서 지워 버린다. 때문에 편하게 살고 있는지도 모른다.

이제 U.R태풍은 국회비준만 남겨 놓았는데 정국 회가 개원되었으니 막판에 통과되는 것은 불보듯 뻔한 일인 것이다. 행여나 축산인을 생각하고 농촌을 진실로 위하여 피눈물을 토하면서 몸부침이라도 치고 통과를 시킬지도 알 수 없는 일지만 우리 양축가는 이미 통과된 것이나 다름이 없다고 생각한다. 그리고 눈앞에 닥쳐올 위기에 대한 의식은 전혀 느끼지 못하고 살아가도 있는 것이다. 36년간 일제치하에서 버텨왔었고 6.25 난리통에도 살아왔는데 까짓거 U.R 태풍이야 못견디겠는가? 쇠고기 수입이 자유화 된다고 해도 설마 죽기야 할라구!

1993년 12월 15일 전후 U.R협상이 타결되고

2001년부터는 쇠고기 완전자유화가 된다는 보도가 나오자 양축가들 중에 많은 사람들은 우시장에다 소를 쏟아냈다. 다른 사람보다 빨리 팔아야지 그렇지 않으면 다 망하겠다 싶어 앞서거니 뒤서거니 소고삐를 몰고 시장으로 향했다. 덕분에 송아지를 싸게 구입한 사람은 요사이 아주 재미를 많이 본 모양이다.

이제는 소값이 하늘 높은 줄 모르고 치솟고 있으니 송아지가 없어서 난리들이다. 정부에서는 추석전에 물가잡는 방망이(주인은 경제기획원 임)을 휘두르며 올해 계획된 106,000t(약 530,000두분)이외에 20,000t(약 100,000두분)을 더 들여 온다고 한다. 쿼터량이란 것이 최소한 그 정도는 들여와야 한다는 것이고 그이상 들여오는 것은 관계가 없다는 것인가? 방망이 주인은 특별히 쇠고기 소비촉진운동도 하지 않으면서 물가운 하면서 들여온다는데 우리 한우사육농가는 또 도깨비방망이 장단에 춤을 추어야 하는가?

자! 이제는 우리 한우 사육농가 여러분께서 항상 머리속에 넣고 다닐 것이 있다.

첫째 : 매년 늘어나는 수입쇠고기의 양과 2001년도의 완전개방이라는 생각을 항상 기억하고 있어야 한다.

둘째 : 쇠고기시장이 개방되면 어떻게 될까?가 아니라 어떻게 할 것인가를 생각하고 있어야 할 것이다.

세째 : 혼자 힘으로 한우를 사육하면서 고민하는 것 보다는 여럿이 뭉쳐서 단체를 만들고 만들어낸 물건은 품질을 보증하여 판매하는 비즈니스맨(장사꾼)이 되는 것이다.

어떻게든지 노력하고 연구를 하면서 수입개방

에 대처하여 살아남을 수 있는 양축가가 되어야만 한다.

또한 행정기관, 축협, 지도소, 단체등 일선의 축산을 맡고 있는 분들은 규제보다는 도와주는 행정을 하며 도와주는 단체가 되는 일이다. 즉, 양축가를 위한 일을 보다 적극적으로 추진하면서 한우도 밝은 내일이 있다는 것을 믿고 적극 도전하는 길만이 살아남는 길일 뿐이다.

〈표 1〉 UR 타결내용

년도 구분	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
수입량(t)	99,000	106,000	123,000	147,000	167,000	187,000	206,000	225,000	자 유 화		
SBS(t)		21,200	36,900	58,800	83,500	112,200	123,600	157,000			
관세율(%)			43.6	43.2	42.8	42.4	42.0	41.6	41.2	40.8	40.4
Mark-up(%) (수입부과금)	100	95	70	60	40	20	10	0			

※ 수입부과금 : 93년 100이면 수입가격에 100%의 부과금을 붙여서 판매가격은 200이 되지만 2000년에는 수입가격이 100이면 부과금을 붙이지 않기 때문에 국제시장의 변동이 없는한 공급 및 판매가격은 점점 낮아지게 됨

## 2. 고급육이 무엇인가

수입개방에 대처하여 살아 남을 수 있는 길은 한우를 고급육으로 만들어야 한다고 모두를 귀가 따갑게 이야기 한다. 이 길만이 우리의 살길이고 수입개방에서 이겨나갈 수 있다고 한다. 그러면 도대체 무엇이 고급육이며 한우는 그 고급육의 가능성이 있을까? 하는 것도 문제가 되는 것이다. 그런데 이 고급육이라는 것이 국화빵 뜰에서 찍어내면 그냥 나오는 쉬운 물건이 아닌가 보다. 고급승용차는 자동차공장에서 만들어 내면 되고 고급양복은 좋은 양복지로 만든다. 고급육은 결

국 소를 키우는 사람손에 의해서 나와야만 하는데 이것이 다 똑같지가 않아서 문제인 것이다.

정부에서는 고급육생산 목표를 정하여 놓고 있다.〈표2참조〉

〈표 2〉 고급육생산목표

내용 구분	현 재	목 표
육 질	보통육(B2,B3 60%)	고급육(A1,B1.60%이상)
사육기간	15~18개월	24개월령 전후
출하시체중	450kg	550kg
유 통	기존식육점	전문점설치, 직매장(차별)

고급육이란 것은 일반적으로 고기맛이 좋다고 하는 것이며 맛이 좋다고 하는 것은 양보다는 고기의 질이 좋다고 하는 것이다. 이는 시대와 환경에 따라서 다를 것이고 나라마다 그 기준이 다를 것이며 소비자의 연령별로도 차이가 있을 수 있다. 좋은 고기라는 것을 부위별로 본다면 안심, 등심, 채끝 등으로 구별할수가 있고 현재의 육질등급으로는 1등급, 2등급, 3등급등 객관적으로 표현할 수 있는 방법이 있다. 그러나 이외에도 고기의 부드러움, 다즙성, 풍미등 등급으로 표현할 수 없는 것도 있을 것이다. 수입고기는 양내가 난다든가 너무 질겨서 먹기가 나쁘다든가 고기가 부드럽게 씹히지 않는다든가 하는 것 등은 여간에서 눈으로 구별하기가 힘들다. 물론 고기의 질과 결, 색깔등 손으로 만져 보거나 눈으로 보고 판단을 할수는 있겠지만 보기좋은 사과가 반드시 맛이 좋다고 볼수가 없듯이 눈에 좋아 보인다고 맛이 반드시 좋다고 할수가 없을 것이다.

이런저런 것들을 객관적으로 나타낸 것들이 육질 항목중에는 [근내지방도] [육색] [지방색] [조직감] [성숙도]등으로 판단기준을 정하여 놓고 등급을 판정하는 기준을 마련한 것이다.

### ① 근내지방도

육질판정기준 항목중 가장 비중을 높게 차지하는 항목으로 고급육생산에 절대적인 조건이라고 할만큼 중요한 항목이다. 고급육(특히 근내지방)에 영향을 미치는 유전적인 요인으로는 품종, 성별 같은 품종간의 계통, 종모우등이 있다.

우선 품종별로 본다면 일반적으로 육용종은 육용종보다 우수하며 육용종 가운데서는 앵거스종

과 쇼-트혼종이 헤어포드종보다 우수하다. 헤어포드종은 홀스타인이나 샤로레 보다는 고급육의 가능성이 더 높은 것이다.

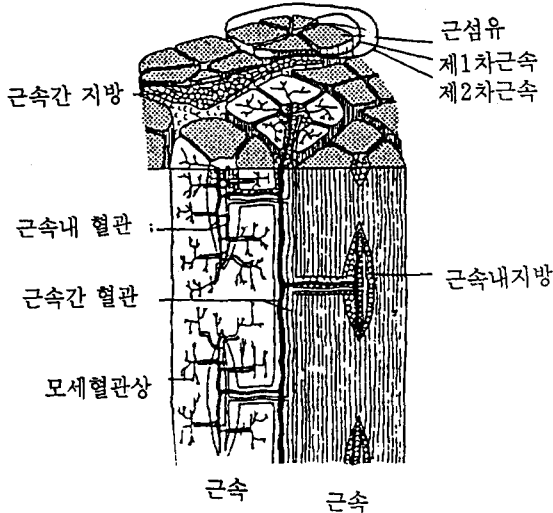
일본의 화우 품종 중에서는 흑모화종이 일본 단각종이나 갈모화종 보다는도 우수한 유전적 능력의 가능성이 높은 것이다. 그다음 성별로 본다면 수소보다는 거세한 것이 고급육생산에 적합할 것이다. 세계적으로 이름이 나있는 고배육(Kobe Beef)은 미경산의 젊은 암소를 장기간 비육시킨 것이다.

계통별로 본다면 우리나라에서는 아직 육질계통, 육량계통등 계통이 형성되지 않아서 확실하게 나타나 있지 않지만 일본에서는 5대 이상의 혈통을 가진[다지마우시] 계통을 고르고 있다. 그리하여 유전적으로 고급육생산 가능성이 높은 종모우와 계획적으로 교배를 하여 확실한 고급육을 생산할 수가 있는 것이다.

우리나라도 후대검정을 마친 종모우 중에서 근내지방도가 높은 종모우로 교배한 수송아지를 약 200여개소의 한우개량단지에서 구입할 수가 있을 것이다. 그러나 아직 전국적으로 혈통등록이 되지 않고 있기 때문에 본인이 직접 종모우를 선택하여 계획교배를 할수는 있을 것이다. 이를 형태적으로 살펴 본다면 일반적으로 대형종보다는 소형종이 고급육생산 가능성이 높은 것이다. 물론 한우도 이 범위에 속하여 있다. 그 이유는 소의 세포수가 같다면 대형종이나 수소는 소형종이나 암소보다 세포의 크기가 클 것이며 근내지방은 근육중 근섬유가 모여진 제1차 근속사이와 제2차근속사이에 지방이 들어가는 것으로 같은 면적안에는 근육이 많을 것이고 지방이 들어갈

수 있는 공간이 많이 형성될 것이다.(그림1참조)

〈그림 1〉 소 근육의 구조



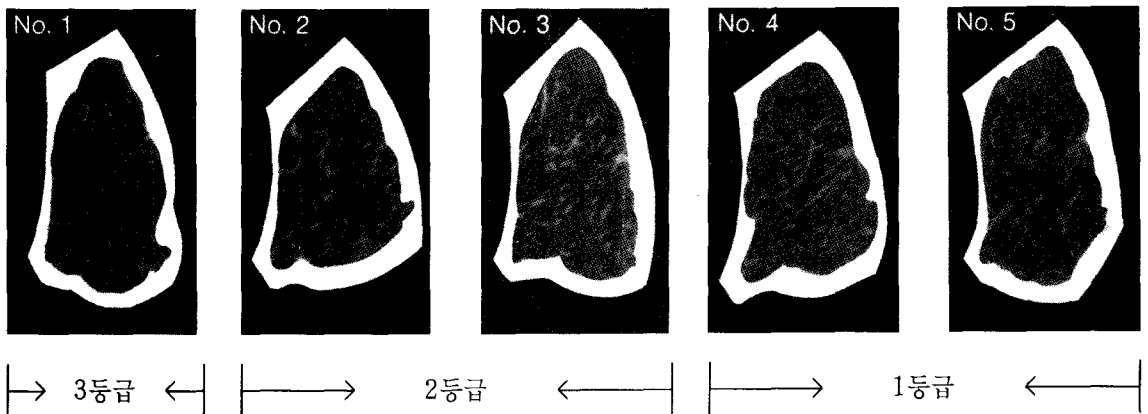
〈자료 : 일본전농→육질중시형 전용 메뉴얼중〉

비육을 하면 체내에 지방이 많이 붙게 된다. 처음에는 큰 혈관주위, 그다음에 근육내의 커다란 근속간 그다음에 소 근속간에 들어와서 고기로 채워주며 근섬유간에도 지방이 들어오게 되는

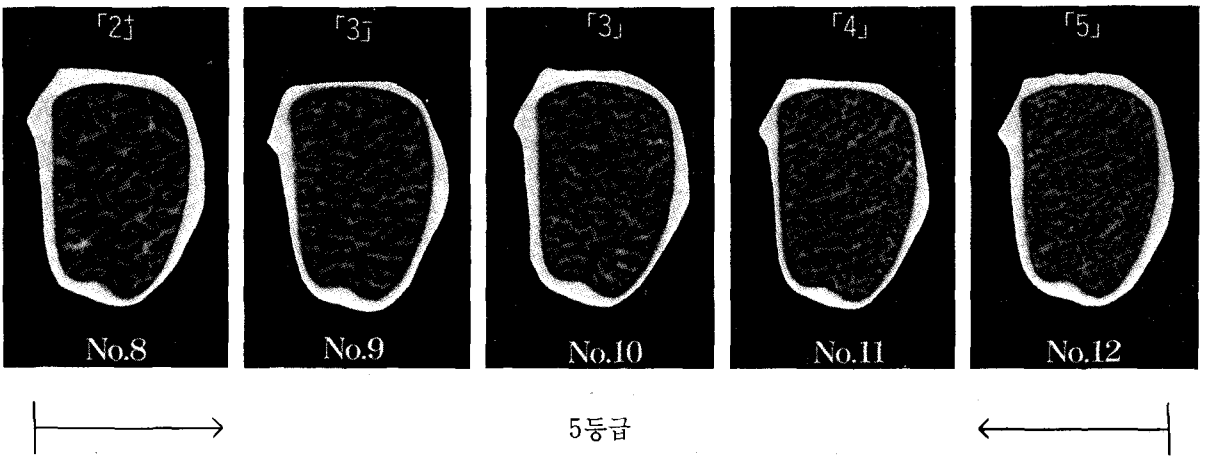
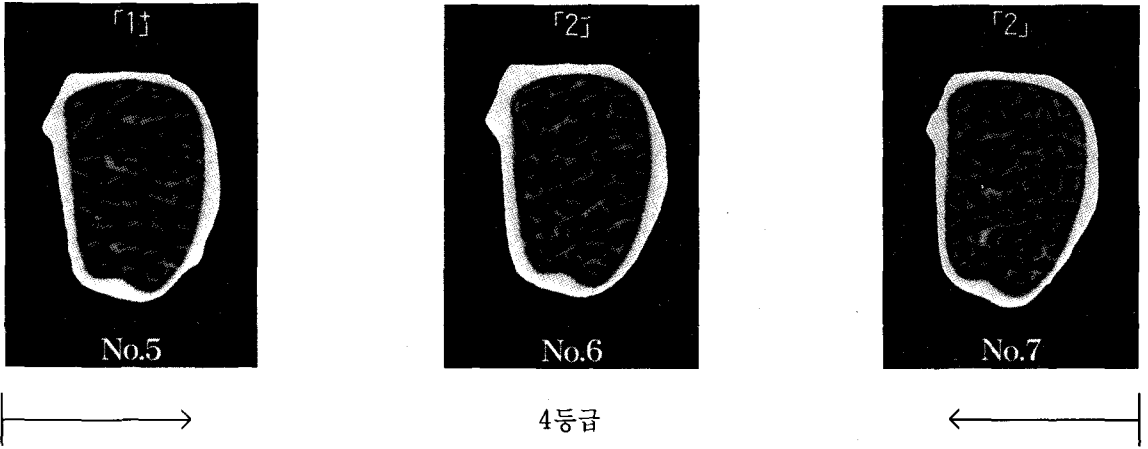
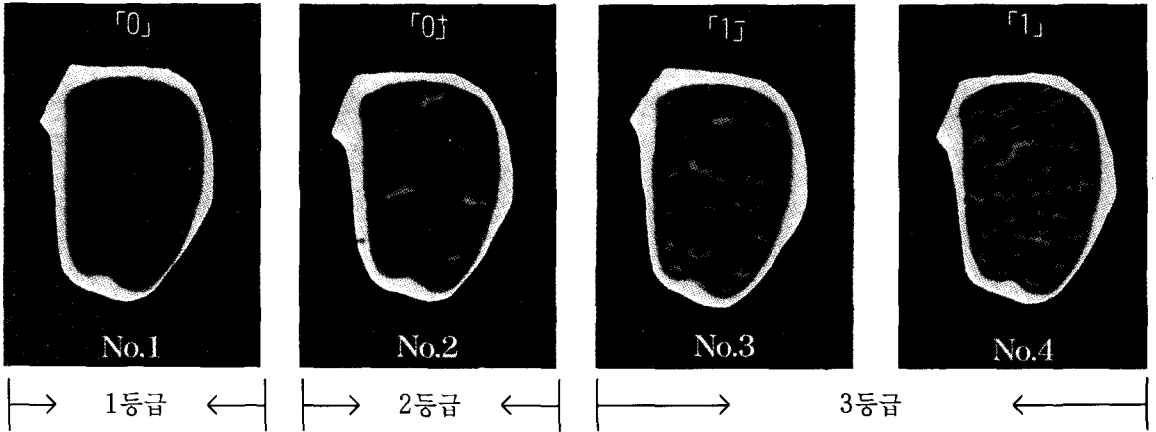
것이다. 이렇게 근육가운데 지방이 골고루 잘 들어 있는 것을 [대리석고기] [상장육] [마블링] [지방교잡도]등 여러말로 표현을 하기도 한다.

현재의 우리나라 등급판정상 그 상태를 판단하는 위치는 제13늑골과 제1요추 사이의 배최장근(背最長筋) 단면적에서 판단하고 있다. 이것도 도살 직후에는 지방이 잘 굳지 않기 때문에 가느다란 교잡상태는 판단하기가 어렵고 도축후 1-5℃ 정도의 냉장고에 18-24시간 냉장시켜 보관하였다가 판단하는 것이 가장 바람직하다. 그런 이유에서 소의 도체 판정을 18시간 이상 냉장 보관하는 것이다. 이러한 경우에는 근육내 지방교잡 상태는 지방의 양과 조밀도에 대하여 본다. 가능한한 점상(点狀), 분상(粉狀)으로 많이 들어 있는 것이 좋으며 우리나라에서는 1, 2, 3, 4, 5로 분류하고 있으며 4, 5는 1등급이 된다.

〈그림 2〉 근내지방도 표준



〈그림 3〉 일본의 근내지방도 표준



## ② 조직감

조직감을 다른 말로 표현하면 근육조직의 탄력성과 결이라고도 할 수가 있다. 우선 고기의 조직은 치밀한 것이 바람직하다. 이것은 냉동상태에서는 구별하기가 어렵지만 온도체 일때는 비교적 쉽게 판단을 할 수가 있을 것이다. 지육의 표면을 눌렀을때 물렁한 느낌이 드는 것은 조직이 치밀하지 못하고 수분함량이 많다는 것이며 이러한 고기는 육색도 연한 것이 많다. 일반적으로는 육질도 좋지 않다. 현행의 소도체 판정기준에서는 등심의 단면적에서 판단하고 있고 조직이 나쁜 고기는 감량이 좀더 많을 경우도 있다.

다음에 결이라 함은 제1차근속(筋束)의 크기를 말할 수 있다. 이 결이 가는 것은 근내지방이 잘 들어가기 쉬운것과 함께 할 수 있다. 육안으로 판단하는 결의 좋고 나쁨은 일본에서도 논란이 많았다고 한다. 이의 판정도 등심단면적에서 판정하는데 눈으로 볼 뿐만 아니라 등심의 단면을 손끝으로 만져 보아서 비로-드(Veludo : 우단)와 같은 감이 드는 것이 결이 가는 증거가 되는 것이다.

이는 또한 한우의 외모심사부분의 자질과도 관계가 깊다고도 한다. 예를들어 뿔의 조직이 치밀하다거나 피모가 가늘고 부드러우다거나 하면 육질이 좋을 가능성이 있다고 한다. 그러나 자질이 좋은 소가 반드시 육질이 좋다거나 자질이 나쁜 소가 육질이 나쁘다거나 하는 것이 아니고 자질이 좋은 소는 육질이 좋은 가능성이 높다는 것을 의미하며 자질이 좋아도 육질이 좋지 않을 가능성도 있다는 것이다.

결국 조직감이란 고기의 결이 고우며 탄력성이 있으며 윤기가 흐르는 감이 드는 것으로 의미가

통할 수 있을 것이다. 조직이 거칠면 결이 곱지 못할 것은 당연한 것이다. 물론 이러한 부분은 육류등급을 판정하는 기술자의 노련한 경험에서 좀더 세밀하고 정확하게 판단 되어질 것이다.

## ③ 육 색

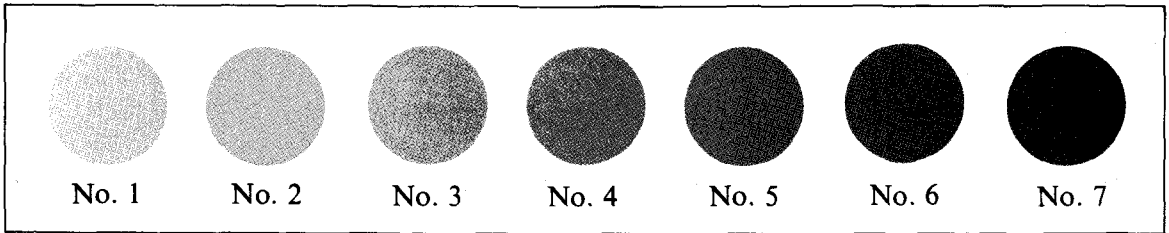
육색을 좀더 자세하게 나눈다면 고기의 색과 광택(光澤)인데 이 두가지는 상호 연관성이 있다.

현재의 판정기준은 육색을 1-7번까지 밝은 적색에서 어두운 적색으로 표시하며 3-4번을 가장 좋은 것으로 판정하고 있을 것이다.

근육의 색은 복합단백질인 미오글로빈의 성상과 양에 따라서 결정된다. 소가 성숙함과 같이 육색은 짙어지게 되는데 이도 일정한 기간이 지나면 더 진하게 되지 않는 시기가 있다. 이는 주로 미오글로빈의 농도 증가에 의한 것이라고 한다. 육색은 아주 젊은 소의 도체에서는 옅은 회색이나 옅은 적색을 가지며 성숙한 도체에서는 농적색으로 된다. 신선한 육색의 이상으로서는 선홍색 또는 그에 가까운 것이라고 할 수 있는데 젖소는 일반적으로 한우보다 좀더 옅은 적색을 지니고 한우는 아무래도 농적색 쪽이 가까울 것이다. 일부에서는 지육의 피하근육(皮筋)의 색으로 판정도 가능하지만 현행 규격으로는 등심단면적의 육색을 표준으로 하고 있다. 등심의 단면적의 색을 표준으로 삼을때 근내지방이 가늘고 희게 잘 들어가 있으면 주위의 근육은 선홍색으로 나타나며 그색이 광택이 있는 색으로 되는 것이다. 고기의 단면이 건조한 느낌이 들지 않고 윤기가 흐르는 것이 좋을 것이다. 일반적으로 늙은소나 수소는 좀더 진하게 보일 것이며 어린소나 젖소는 담색으로 보일 것이다.

〈그림 4〉

〈육 색 표 준〉



④ 지방색

지방색은 순백색에서 황백색의 순서로 1-7번까지로 나누어 판정하고 있다. 현행의 규격으로는 13늑골과 제1요추 절단 부위의 피하지방을 보고 판정을 하는데 이외에도 피하, 신장지방도 세밀하게 관찰하는 것이 바람직하다. 지육에서 지방색은 현행 거래에서 상품가치에 영향을 미칠 수도 있다. 공판장이나 도축장에서 종종 볼 수 있는 젓소노폐우(현장에서는 절절이 고기라고 함)의 피하 및 전체지방을 보면 기분 나쁠 정도로 누런황색을 지니고 있는 것을 볼 수 있으며 이는 여지없이 경락단가에 영향을 주게 될 것이다. 백색지방이 최상으로 되어 있으며 연크림색 정도까지는 지장이 없을 것이다. 너무 순백색의 지방은 오히려 광택이 풍부하지 못하고 딱딱하며 푸석거리는 것이 있는데 색에서는 몰라도 지방의 질로 판단한다면 오히려 좋지 않을 수도 있다는 것이다.

먹는 맛에서 보면 연크림색이 지방이 맛이 있으며 지방의 색은 소가 가지고 있는 유전을 보다는 사료에 의하여 지배되고 있는 편이다. 보리를 주체로 비육을 하면 일반적으로 지방색이 희고

좋은 지방이 될 수가 있다고 한다. 이제 사료용 보리가 수입되고 있으니 우리도 지방색에 관심을 가질만 하다.

국내의 일부에서는 사료와 육질과 아주 밀접한 관계가 있는 것이라 판단하여 고급육에 사료가 거의 대부분을 기여하는 것 같은 판단을 하는 사람도 있을테지만 사료와 육질과의 관계는 아직 불분명한 점이 많으며 육질의 좋고 나쁨, 송아지의 자질, 혈통등은 거의 유전적인 것이다. 시험적으로도 맛이나 풍미에 대한 과학적 근거는 확실하지 않고 육안이나 촉감등에 의하여 이루어지고 있다. 물론 사료는 소의 몸조직 발육상태에 알맞게 급여하는 것은 생리적으로 기본적인 사항이다. 사료가 육질에 미치는 영향을 보면 지방의 색과 질이 가장 깊은 관계가 있다. 지방의 질은 단단하고 차진 것이 좋다. 냉각한 지육에서 큰 팔알만큼 지방을 떼어서 손에 오그려 놓았을 때 바로 퍼지는 것이든가 반대로 단단하게 부서지는 것은 좋지 않다. 탄력이 있고 차진것(점도가 있는것)이 좋다. 일반적으로 소의 지방은 비육시작에는 단단하다가 비육이 점차 진행되어 나가면서 연하게 되는 경향이 있다. 지방이 많은 유지사료

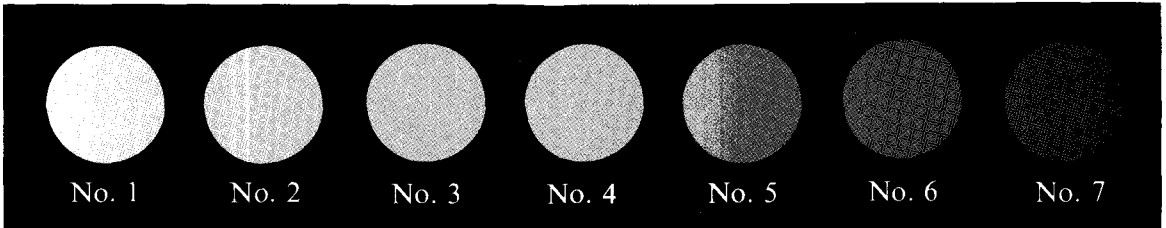
나 청초등에 포함되어 있는 카로틴 성분을 비육 말기에 많이 급여하거나 나이가 많게 되면 지방의 색은 황색으로 되는 경향이 강하게 되는 것이다.

이상의 4가지가 모두 고급육에 관계를 하고

있는데 그중에 가장 관련이 깊은 것은 근내지방도이며 육색, 지방색, 조직감, 성숙도등도 모두 복합적으로 관계가 있는 것이니 앞으로 고급육 생산시에는 이점에 대하여 특히 유의하는 것이 좋을 것이다.

〈그림 5〉

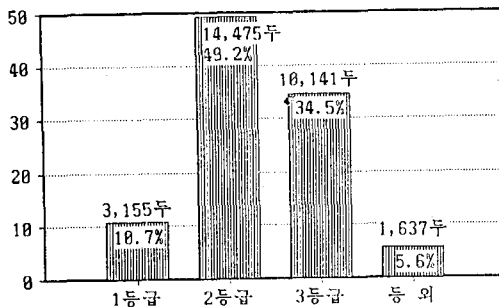
〈지방색표준〉



### 3. 한우는 모두 고급육인가?

1993년도 1.1-12.31일까지 1년동안 등급판정을 받은 소에 한해서 비교하여 보면 1등급(근내번호 4-5)이 전체 판정 29,408두중 10.7%인 3,155두, 2등급(근내번호 2-3)은 49.2%인 14,475두, 3등급(근내번호 1)은 34.5%인 10,141두, 등외는 5.6%인 1,637두 이었다.〈그림6참조〉

〈그림 6〉



이를 1993년도 한우 전체 도축두수에 대입하여 보면  $487,871\text{두} \times 10.7\% = 52,202\text{두}$  전국의 한우 중에서 약 52,000두 정도 밖에는 육질 1등급이 나오지 못한다는 이야기가 된다. 나머지 89.3%에 해당하는 435,669두는 2등급, 3등급 혹은 등외품이기 때문에 현재로서는 고급육이 될 수가 없는 것이다.

94년도에 들어서도 1월-3월까지 서울에 있는 공판장(축공, 우성, 협진) 및 서울로 반출하는 지방도축장에서 한우를 10,939두 도축하였는데 그중 A1은 31두(0.3%) B1은 898두(8.2%)등 아주 낮은 편이다. 2001년도의 고급육(A1, B1)을 60%이상을 목표로 한다면 앞으로 획기적인 고급육생산 방법을 연구 개발하지 않으면 안될 시급한 과제라고 볼수가 있다.

위와 같은 내용으로 본다면 한우 고급육은 10%내외 밖에는 생산되지 못하고 있는 현실이다.



#### 4. 고급육 생산의 근본은 혈통이다!

본회에서는 한우 능력평가대회를 준비하고 있다. 여기에서 가장 중요시 하는 부분은 혈통이며 그 다음에 ~~식세, 사양관리조건등을 들수가 있다.~~ 이중에 혈통은 유전이요 나머지 부분은 환경 또는 사양관리의 개선이다. 따라서 엄격한 의미의 개량은 혈통에 의해서만이 가능할 것이며 나머지 부분은 혈통을 모르고도 할 수가 있을 것이다.

사양관리의 개선이라함은 개체의 능력을 최대한으로 발휘하도록 도와주는 보조적인 역할이며 아무리 개선을 한다 하여도 물려 받는 능력 이외로 탁월함을 발휘하지는 못할 것이다. 반대로 좋은 능력을 가진 개체라 할지라도 능력을 발휘하도록 환경 개선으로 도와주지 않으면 안되는 때고 싶어도 뭘수 없는 관계에 있는 것이다. 혈통에 대하여 강조하는 것은 부·모와 외할아버지등 선대의 능력을 물려 받아 후대에 물려줄 수 있는 가능성을 유전율( $h^2$ )이라고 하는데 이러한 것들이 등심단면적, 등지방두께, 지방교잡(근내지방도)등 등급에 영향을 끼치는 것들의 유전율이 매우 강하다는 것이다.

1993년도 일본에서 40년 이상 육우공진회를 개최한 곳의 예를들어보면 제1부(암소)에서는 35두, 제2부(거세우)에서는 65두를 출품하였다. 그런데 제1부에서는 18두(51%)가 일본 효고현(兵庫縣)산의 순수 다지마우(但馬牛)계통이었으며 나머지 반의 아버 또는 어미의 혈통이 다지마우의 혈통구성과 관계가 있었다. 제2부에서도 34두(65%)가 효고현산이며 나머지 출품우도 계통간 교배의 다지마우를 사용하였으며 이전에는

80%정도의 출품우가 효고현산 소들이었다 한다.

일본 쇠고기중 대표적인 고급육은 고베고기(神戸肉)와 마스사카고기(松阪肉)이다. 이 양대 메이커의 전통은 아주 오래전부터(약100여년 전)육질개량을 하였다. 마스사카의 예를들어 본다면 이들의 혈통이 주로 효고현산의 5대조 이상으로 되어 있다는 것이다. 그래서 우선 1차적으로 혈통을 중시하며 그 다음에 지역의 조건, 사양기간조건, 비육우조건등을 맞추어 내는 것이다.

참고로 일본의 최근 송아지 시세표만 보더라도 화우거세우 가격평균이 324,000엔(약 2,592,000원)인데 비하여 혈통이 좋고 비싼것은 약 100만엔(한화 800만원정도)에 거래되는 것도 있다. 이는 모두 혈통에 의한 가격이 형성되는 좋은 예를 나타내주는 것이다.

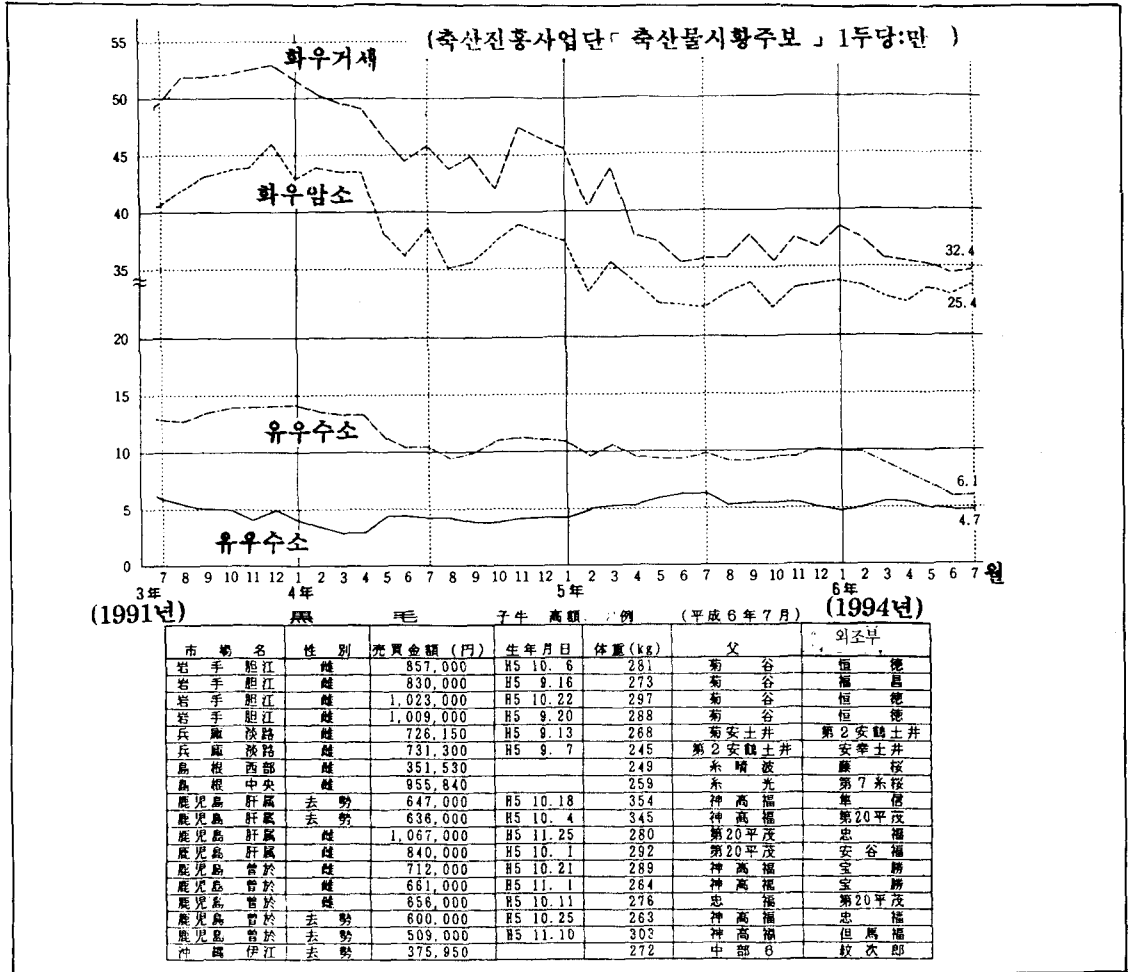
이제 한우는 모두 혈통등록을 시켜야만 한다. 외국에 비하여 시기적으로 늦은 감은 없지 않지만 이제부터라도 시작을 해야 한다. 여기에 종모우 선발도 보다 세심한 배려가 필요함을 느낀다. 왜냐하면 이제까지 우리의 선발방법에 개선을 하면 더욱 좋을 것이다. 실제로 당대검정시에는 후대의 능력을 볼수가 없다. 어찌면 우리는 고급육 생산 가능성이 높은 계통을 우리도 모르는 사이에 버리고 있었는지도 모르기 때문이다. 따라서 혈통등록우를 전 두수 실시한다면 암소든 수소든 모두 언젠가는 도축장에 가게 될 것이다.

등록시에 이표, 바코드, 전자칩등 도축시까지 개체확인을 할 수 있는 장치를 만들어 놓고 어느 종모우에서 태어난 것이 가장 좋은 등급을 받을

수 있는가를 조사분석하여 이의 자료를 한우사육 농가에 되돌려 주는 작업을 실시해야 한다. 이의 작업은 하지 않고 환경개선이나 사양관리에만 치

중한다면 한우의 고급육생산 작업은 점점 늦어지게 될 것이 확실하다.

(표 3) 일본의 송아지 가격현황



5. 한우전문판매점과 고급육

최근에 한우전문판매점이 우후죽순처럼 늘어나고 있다. 수입쇠고기에 대항하여 살아남을 수 있는 방법은 이 길 밖에는 없다는 것이다. 물론 한우전문판매점에서 현재 판매되는 고기는 순수한 우고기 일 것이다. 그렇다고 모두 고급육을 판매하는 것이 아니기 때문에 문제가 있는 것이다.

지금과 같은 판매방법을 계속해서는 앞으로 어려운 일이다.(축협매장, 개군한우등 일부에서는 1, 2등급만 판매하는등 아주 잘하는 곳도 있음)

현재까지는 수입고기, 젓소고기에 대한 순수한우고기라는 이미지에서 소비자의 선호도가 높았을 것이다. 소비자의 형태도 앞으로는 변해갈 수가 있다. 이제까지의 소비자는 정말 한우고기인가? 수입고기나 젓소고기에 속으면서 한우고

기값을 치르고 있는지 모른다! 진짜 한우고기를 먹어야겠다는 심리도 작용했을 것이다. 그러나 앞으로는 같은 한우고기라도 좀더 맛이 있는 고기로 만드는 작업 즉, 진짜의 고급육을 만들어 나아가야 하는 것이 커다란 문제이다.

현재까지의 한우전문판매점의 이로운 점은 산지특산을 강조하였다. 이는 소비자의 신뢰도와도 깊은 관계가 있는 산지의 지명을 붙인 것이 특징이다. 소비자는 그곳에서 생산된 한우가 확실하다고 판단되면 기분 좋게 믿고 사먹을 수 있으며 가격적으로 약간 비싸도 별 문제가 되지 않는다. 이는 곧 믿음이다. 확실한 한우고기라는 것 말이다. 그러나 확실한 한우고기라는 것은 밝혀졌지만 특산이라고하여 모두 고급육이라는 것은 입증할 수는 없는 것이다. 그래서 앞으로는 이에 대한 제2단계의 도약을 필요로 한다. 확실한 한우를 우리나라의 어디에서 생산하였는데 어떻게 만들어서 고급육이 되었다면 이야말로 믿을 수 있는 제품일 것이다.

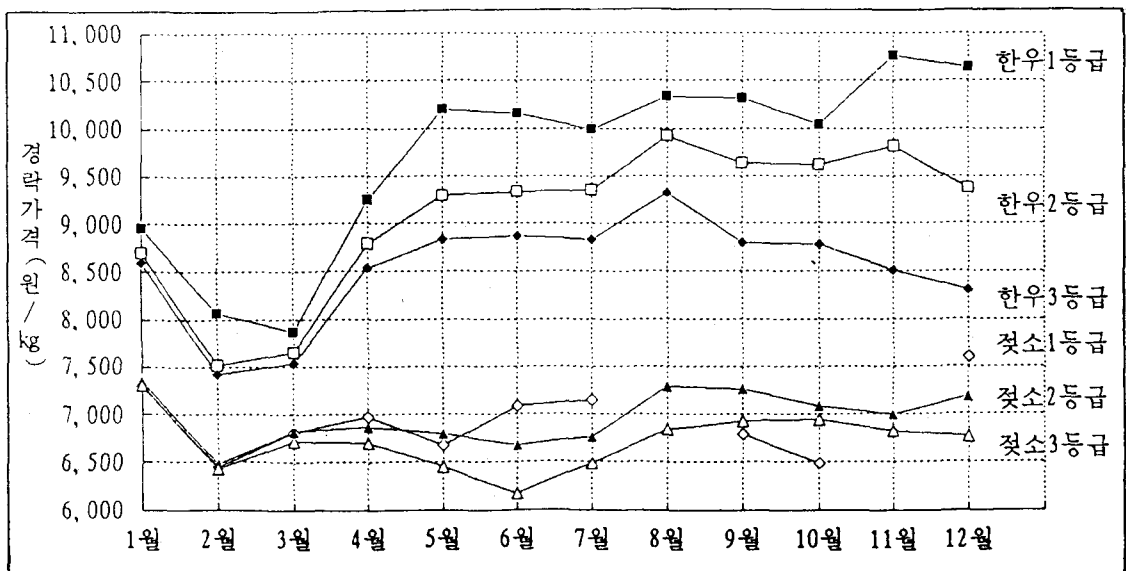
송아지를 생산하는 양축농가도, 비육을 하는 농가도, 쇠고기를 파는 농가도 같은 사람이 되는 것이다. 이를 일관생산체제라고도 하는데 이는 앞으로 점차 확산해야 보다 많은 이익을 볼 수가 있을 것이다. 자기가 생산한 물건은 자기가 파는 것이다. 이렇게 되면 소가격이 하락할 때에도 생산에서는 손해를 보지만 판매시에 이익은 그대로 일 것이다.

또한 한우개량사업을 담당하는 기관이나 단체 등에서도 한마음 한뜻을 가지고 움직여야만 그 성과가 빠를 수 있을 것이다. 생각같아서는 모든 기관이 하나로 뭉쳐서[축산청]이나 가축개량사업단을 만들어서 움직이는 것이 바람직한 일이 될 것이다.

자! 이제는 같이 땀시다. 그래서 오천년 역사를 우리와 같이한 한우가 고급육으로 우리들의 곁에서 살아남을 수 있기를 바라며 수입고기에 강력하게 대응하는 힘을 기릅시다. 이는 누가 가져다 주는 것이 아니라 우리가 만드는 것입니다!

끝

## 6. 맺 음 말



1993년도 축협서울공판장 소도체 경락가격 변화추이