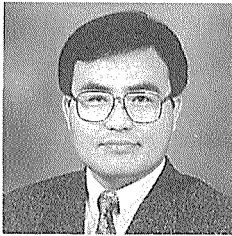


우리 나라 육가공 산업의 세계화 방안



임 성 천 / 건국대학교 건국협 사업부장

1. 우리나라 육가공의 현주소

햄·소시지·베이컨 하면 제일 먼저 떠오르는 것이 무엇일까?

호랑이×?, 파란 깡통? 빠알간 막대기? 줄줄이~? 아니면 빠바방!

우리나라 극히 일부를 제외한 40대 이상의 성인 남녀들에게 육가공품은 분명 낯선 음식이었다.

일제 시대때부터 어느 식품회사가 호텔용으로 만들어 내고 있었다고는 하지만 '60년대 이후에 생선살로 만든 어육 소시지가 고급 도시락 반찬으로 쓰여지기 시작하면서 '소시지'라는 말이 귀에 익게 되었고, '80년대 들어서 대기업이 참여하여 TV광고를 통한 대대적인 홍보로 비엔나, 후랑크라는 단어와 기존의 붉은 소시지와 차별화된 이미지로서의 햄(실제로는 소시지면서 법규의 허술했던 점을 이용하여 프레스햄으로 분류한 것)이라는 단어가 쓰여지게 되었다. 한 술 더 떠 '80년대 중반 수입 쇠고기를 대량 판매할 목적으로 포장육을 일반 슈퍼마켓에서도 취급할 수 있게하면서 커트미트 군소업체들이 등장하게 되었고, 때마침 유행하기 시작한 어느 맥주회사의 선술집 안주로 돼지 족발이 인기를 끌자 너도

나도 족발 가공공장을 차려놓고 육가공장이라는 간판을 걸게 되었다.

커트미트 업체도 육가공장, 싸구려 햄버거 업체도 육가공장, 돼지족발 하나 만드는 업체도 육가공장, 고기만 조금 취급하면 모두 육가공장이라 이름붙여 난립하기에 이르렀던 것이다. 물론 이들 모두가 육가공장이 아니라는 이야기가 아니다.

다만 고기를 다룰 수 있는 체계적인 교육과 훈련을 받지 못한 사람들이 남들 얘기만 듣고 너도 나도 흉내내기에 급급하니 어찌하면 싼 제품을 만들어 많이 팔 수 있을까에만 혈안이 되어 육가공 시장을 모두 망가뜨려 놓게 되었으니 이것이 큰 일이라는 이야기이다.

2. 무한 경쟁, 세계화의 의미

우리에게 주어진 시간이라도 충분하다면 자격없는 업체에서 만들어진 육제품들이 시장에 돌아다니다가 경쟁력을 잃고 제품에 없어질 때가 언제인가 오리라 기다리더라도 하겠지만, 유감스럽게도 우리에게는 그럴 여유조차 주어지지 않을 것 같다. 돼지띠의 올해년 벽두부터 무한 경쟁의 시대를 알리는 WTO 체제가 출범하게 되었다.

이것은 우리네 집앞에 있는 슈퍼마켓 진열장에도 세계 제일가는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 햄, 소시지, 베이컨들이 휘황찬란한 옷을 입고 버젓이 자리잡게 되는 것을 말함이며, 더 이상 '국산품 애용'이라는 단어 '신토불이'라는 감정에 호소해서 해결될 일이 아님을 의미하는 것이다. 소비자들은 선택의 폭이 그만큼 확대되어 같은 값이면 좋은 것, 같은 품질이면 싼 것을 구입하게 되는 시대를 예고하는 것이다. 자! 그렇다면 우리는 어떻게 대처하여야 살아남을 수 있을까? 좁은 땅덩어리에서 영세한 자본으로 제아무리 발버둥 쳐보아야 축산 선진국의 대량 생산에 의한 원가 싸움에 이길 수 있는 방법은 대책이 묘연하다. 다행스러운 것은 식품이라는 것의 특성이, 만들어 놓으면 시간이 지날수록 맛이 변하고 질이 변하게 되어있다는 사실이다. 따라서 수입 식품들과 경쟁하여 이길 수 있는 길은 가능한 생산으로부터 소비까지의 시간을 최소화하며, 우리 전통의 맛을 최대한 살릴 수 있는 기술 즉, 신선함과 건강함 그리고 우리의 맛으로 승부를 걸 수밖에 없는 것이다. 예를 들어 서울에서 만든 육제품을 부산 시장에 가져다 파는 경우 그 시간이면 호주에서 날라오고, 캘리포니아에서 날라올수도 있다는 얘기이다.

그렇다면 새벽에 만든 육제품을 아침식탁에 올려 놓을 수 있는 기술을 확보하지 않고는 살아남을 수 없다는 극단적인 가설이 성립되는 것이기도 하다.

3. 우리의 선택

차체에 우리나라 육가공 산업이 살아남을 수 있는 길 몇가지를 대안으로 제시하고자 한다.

첫째, 육가공이라는 업(業)의 개념을 재정의하여야 하겠다.

육가공이란 소, 돼지, 닭 등의 축육을 위생적으로 도살하여 고급부위는 정육으로 팔고, 부스러기육 또는 비인기부위를 육제품으로 가공하여 부가가치를 극대화 시키는 제반 활동을 말한다. 정육을 취급하는 사람이 가공기

술을 확보하지 못하였거나 육제품을 만드는 사람이 정육을 취급할 줄 몰라가지고는 돈 버는 사업으로서의 육가공을 영위할 자격이 없다는 이야기이다. 한 사람이 지육구매로부터 정육상품 및 육가공품의 제조와 이들의 판매 기술을 모두 습득하여 업을 영위할 때 비로소 국제 경쟁력을 갖출 수 있고 살아남을 수 있게 될 것이다.

둘째, 체계적인 직업 교육과 훈련으로 전문인의 양성을 서둘러야 하겠다. 앞서 언급한 경쟁력을 갖춘 전문인이 길러지기까지는 오랜 시간을 필요로 한다. 이론과 실제, 어느 한쪽에만 치우치지 않고 종합적이면서도 균형이 잡힌 기술인력을 하루빨리 양성해 내는 길만이 시행착오를 줄이며 우리 나라 육가공 산업의 경쟁력을 확보하는 현명한 선택이 될 것이다.

우리나라 사람들의 기술에 대한 손재주나 눈썰미는 세계 어느 나라 국민들보다 훨씬 뛰어나다.

이들에게 새로운 직업으로서의 육가공 산업을 소개하고, 이들의 직업세계를 훌륭히 가꾸어 나갈 수 있도록 끊임없는 후원을 아끼지 말아야 할 것이다.

셋째, 규모의 경쟁에서는 외국 기업과 싸워 이길 확률이 지극히 희박하다.

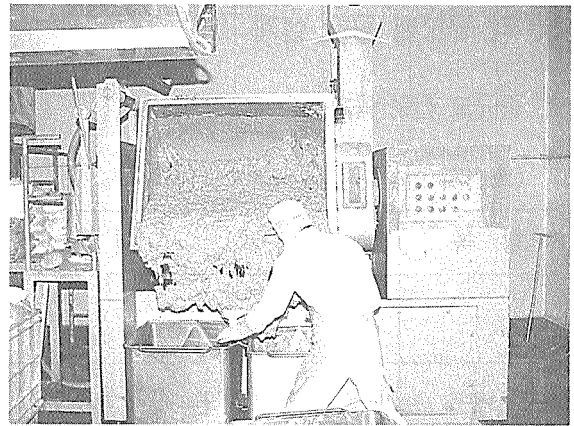
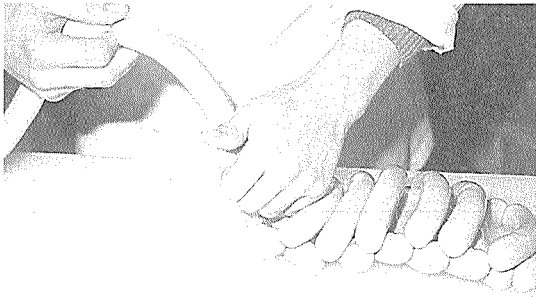
중소 규모 육가공공장의 지방 분산화를 적극 유도하고 이들에게 원가 절감, 제품 개발, 품질 관리등의 기술 지원을 체계적으로 추진할 수 있는 공동 노력이 절실히 요청된다.

백억원 이상의 설비투자를 한 육가공장 몇몇보다는 일억원짜리 육가공 전문업체 수백, 수천개가 우리나라 육가공 산업을 더욱 견고히 지탱해 줄 수 있을 것이다.

이러한 의미에서 육가공협회가 수입원료나 증개하여 주고, 대판로비 업무나 대행하여주는 단체로 머물러서는 그 존재 가치를 상실하게 될 것이다.

4. 중·소 규모 육가공 공장의 다양한 선택

고기를 주식으로 하였던 서양에서는 오래



전부터 가족들의 일용할 양식을 준비하는 작업으로서의 식육 처리와 그 가공법이 전래되어 왔던 것이므로, 그 규모에 있어서 결코 거창했던 것은 아니었다. 그러다가 15~16세기 경부터 식육과 육제품을 전문으로 만들어 파는 가내 수공업 형태의 식육점이 등장하게 되었고, 이어서 18세기 산업혁명의 결과로 각종 기계들이 만들어지면서 오늘날의 산업화된 육가공공장의 기초를 다지게 되었던 것이다.

지금도 독일에 가보면 가내 수공업 형태의 식육전문점과 기업 형태의 대규모 육가공 공장들이 공존하면서 전체 식육시장을 양분하고 있는 것을 알 수 있다.

우리 나라의 경우는 앞서도 언급하였다시피, 대기업의 참여로 육가공 산업이 활성화되는 과정에서 식육 따로 육가공품 따로 시장을 개척하여 왔고 4만 여개소가 넘는 정육점에서는 여전히 고기만 썰어 팔고 있는 실정이다. 이러한 추세대로라면 육가공품 위주의 육가공장이나 기존의 정육점들은 모두 상대적으로 이윤을 더 얻을 수 있는 수입육을 전량 취급하게 될 것이다.

어찌되었건 식육을 유통시킴에 있어 부가가치를 높일 수 있는 방안으로서의 육가공 산업은 개방화시대에 있어 거스를 수 없는 대세가 될 것이다. 단, 수입 육가공품과 견주어 경쟁력을 갖춘 업체만이 살아남을 수 있다는 전제 하에 서이다.

따라서 경쟁력을 갖춘 중·소규모의 육가공 공장 규모와 운영 방식을 살펴보면,

첫째, 소품종 다량 생산 체제의 중규모 전문 육가공 공장

둘째, 다품종 소량 생산체제의 중·소규모 육가공공장,

셋째, 소품종 소량 생산체제의 소규모 식육 전문점등으로 구별할 수 있다.

이를 좀더 쉽게 설명하여 보면 첫번째의 경우 비엔나 소시지나 후랑크소시지류만 전문적으로 생산하던가, 베이컨이나 바베큐류만 전문으로 하는 육가공공장등을 예로 들 수 있고, 두번째의 경우는 육가공기술의 노하우가 충분히 확보되어 세번째의 식육 전문점들을 가맹점으로 모집 운영할 수 있는 육가공공장을 말한다. 이때의 규모는 가맹점의 수에 비례하여 크고 작을 수 있을 것이다.

세번째, 식육 전문점이라 함은 정육은 물론이고 조미육제품과 즉석가공품 및 패스트 푸드까지도 취급할 수 있는 가내 수공업 형태의 업소를 일컫는다.

이때 가공 공정이 복잡하거나 보존성이 긴 제품은 두번째 형태의 육가공공장에서부터 공급받고, 보존성이 짧고 간단히 제조할 수 있는 품목만 소형 제조 설비들을 갖춘 매장에서 직접 자가 생산하는 시스템이 되겠다.

그 어떠한 형태의 규모를 선택하든 가장 기본이 되어야 하는 것은 경쟁력을 갖춘 기술이다. 아니 그러한 기술을 습득할 사람이다.

5. 각 규모별 공장 설계

1) 중규모 전문 육가공장

(소시지 전문)

항 목	내 역	비 고
생산 품목	비엔나, 후랑크, 보로나 등 소시지류	
입지조건	고속도로 진입이 용이한 곳으로서 대도시 외곽 지역(반경 20km이외)	
소요 면적	대지: 500~1,000평 건물: 작업장(제조및 포장)-100평내외 원료예냉실(0~2℃) - 10평 동결보관실(-18℃) - 5평 염지실(5℃) - 5평 제품냉장실(0~4℃) - 15평 기계실(보일러 등) - 10평 실험분석실 - 10평 편의시설 - 15~20평 자재창고 - 10평 사무실 - 20평 폐수 처리장 - 20~30평	* 총 건평: 200평 * 건축비: 3~4억원
소요 설비	가공설비: 분쇄기φ 140, 1대 혼합기:200 l, 1대 세절기:200 l, 1대 충전기:200 l, 1대 자동결찰기:2대 훈연기:2TR 2대 자동포장기:-1대 냉동설비: 원료예냉실:5Hp 동결실:7.5Hp 염지실: 3Hp 제품보관실: 7.5Hp 보일러 설비: 1.0TON/cm ² 폐수처리 설비 실험분석설비: 성분분석 미생물검사용	* 설비투자비: 약 6억 ~7억원

항 목	내 역	비 고
생산능력	2톤/일(일 8시간 근무 기준)	
소요인원	관 리: 4명 생 산: 12명 영 업: 3명	

(햄 · 베이컨 전문)

항 목	내 역	비 고
생산품목	본인햄, 본레스햄, 로스햄, 통돼지 바베큐, 베이컨 등	
입지조건	대도시 외곽 지역	
소요면적	대지: 500평 건평: 100평(작업장 및 부속실 포함)	* 건축비: 1.5~2억원
소요설비	가공설비: 염지액 주입기: 10또는 20바늘 1대 텀블러: 600 l, 2대 훈연기: 2TR, 1대 진공포장기: 2CH, 1대 냉동설비: 냉장고: 5 Hp 1대, 7.5Hp: 1대 냉동고: 7.5Hp 1대 보일러 설비: 0.5톤/cm ² 실험분석 설비: 성분 분석, 미생물 검사	* 설비투자비: 약 3억원
생산능력	1.5톤/일(일 8시간 근무기준)	
소요인원	관리 4명, 생산 8명, 영업 3명	

(건조 숙성 육제품 전문)

항 목	내 역	비 고
생산품목	페파로니, 썬머소시지, 살라미 락스햄 등 건조 소시지류와 장기숙성 비가열 햄류	
입지조건	연중 기온차가 적고 건조한 곳(자연 건조로 비용 절감)	
소요면적	대지: 500평 건평: 100평(부속실 포함)	* 건축비: 1.5~2억원
소요설비	가공설비: 동결육 절단기: 1대 분쇄기: φ 140 1대 세절기: 120 l 1대 충전기: 200 l 1대 저온 혼연기: 2TR 5대 숙성설비(공기조화기): 30평 진공포장기: 2CH 1대 냉동설비: 냉장고 10평(3Hp×2대) 냉동고 20평(20Hp×2대) 실험분석설비: 성분 분석	* 설비투자비
생산능력	300~500kg/일(일 8시간 기준)	
소요인원	관리 3명, 생산 5명, 영업 2명	

2) 식육 전문점 가맹 사업본부 육가공장

항 목	내 역	비 고
생산품목	① 정육 상품: 냉장 숙성시킨 소·돼지고기 ② 조미육상품: 양념 조미된 PORTION CUTS ③ 육가공품: 햄·베이컨·소시지	
입지조건	대도시 인접 지역(반경 20km 이내) * 규모에 따라 공급 구역을 축소, 신속 배달 가능 지역	◦ 건축비: 3~4억
소요면적	가맹점의 규모에 따라 좌우될 수 있으나 종업원 30명이 넘지 않는 규모로 운영함이 경영 효율을 극대화할 수 있음 ◦ 건평 200평 ◦ 대지 500~1000평	

항 목	내 역	비 고
소요설비	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 가공설비: 골절기 1대 박피기 1대 양념주입기 10바늘×1대 텀블러 600 l ×1대 분쇄기 140φ ×1대 혼합기 200 l ×1대 세절기 120 l ×1대 충전기 200 l ×1대 훈연기 2TR×2대 자숙기 200 l ×2대 진공포장기 2 CH×2대 	◦ 설비투자비:
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 냉동설비: 지육 예냉실(0~2℃)10평, 5Hp 원료보관실(0~2℃) 5평, 3Hp 동결실(-18℃) 5평, 7.5Hp 염지실(5~7℃) 10평, 5Hp 제품보관실(0~4℃)10평,5Hp ◦ 보일러 설비: 1.0톤cm² ◦ 실험 분석 설비: 성분 분석, 미생물 검사 ◦ 폐수 처리 설비: 생화학적 처리방식 	
생산능력	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 육가공품: 1.5톤~2.0톤/일(8시간 기준) ◦ 정육 및 조미육 상품: 소 3두, 돼지 20두분 처리 	
소요인원	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 관리: 5명 ◦ 생산: 20명 ◦ 영업: 5명 	

3) 식육 전문점

항 목	내 역	비 고
취급 품목	<ul style="list-style-type: none"> ① 정육 및 조미육 상품 ② 육가공 완제품 ③ 육가공 즉석 제품 	
입지 조건	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 대도시 아파트 상가(5000세대 이상) ◦ 중소도시 시장 상권 지역 	

항 목	내 역	비 고
소요면적	<ul style="list-style-type: none"> 슈퍼마켓: 5~15평(즉석코너:3~5평) 단독 매장: 20~30평(즉석코너:5~10평) 	지역에 따라 임대료의 변동폭이 심함
소요설비	<ul style="list-style-type: none"> 매장 설비: 냉장 진열대 온장 진열대 컨백션 오븐 로타리 오븐 그리들 후라이어 햄슬라이서 저울 즉석 가공 설비: 소형 분쇄기(70ℓ) 소형 세질기(15ℓ) 수동 충전기(15ℓ) 자숙기(100ℓ) 작업대 냉장설비 냉장고: 2000ℓ~5평 인테리어 	설비투자비:5~15천만원 매장 규모에 따라 진열대와 인테리어 비용이 변동됨
생산능력	<ul style="list-style-type: none"> 즉석가공: 5~10kg/회, 25~50kg/일 	
소요인원	<ul style="list-style-type: none"> 판매: 1~3명 제조:1~2명 	

6. 작은 것이 아름답다

식육을 취급한다는 일은 살아있는 생명을 다루는 것이다.

아무리 푹푹 얼어있는 고기라 할지라도 가공하려면 녹여야 하고 녹기 시작하면 질이 변화하게 되어 있다.

그런데 그 변화의 원인과 결과를 제대로 알지 못하고 취급할 경우 그 상품은 이미 생명을 잃어버리기 마련이다.

만드는 사람의 정성과 정신이 배어 있지 않은 식품을 내 부모, 형제, 자녀들이 취식하게 되었을 때 과연 그들이 온전히, 건강하게 살아갈 수 있겠는가?

돈만 벌면 그만이라는 상술로는 수백년 전통을 이어온 서구의 식육상품과 견주어 이길 수가 없다.

내 자식에게 마음놓고 먹을 수 있는 육가공품을 만들겠다는 굳은 의지가 오랜 경험과 정확한 지식으로 뭉쳐져, 만드는 사람의 손끝을 통하여 제품에 옮겨질 수 있을 때, 우리는 비

로소 세계 어디에 내어 놓아도 한 점 부끄러움 없는 경쟁력을 갖게 될 것이다.

‘육가공’이라는 기술이 도축을 포함한 원료처리 정육상품만들기, 육가공품 제조 및 이들의 판매에 이르기까지 전 과정에 걸쳐 종합적으로 습득되어질 때 비로소 꽃을 피우게 되는 것이다. 이러한 전문 인력을 길러내는 일부터 서둘러야 한다.

태극의 제일 작은 부분이 제일 큰 부분과 맞물려 있음을 우리는 알고, 지금의 가장 귀찮고 하찮은 일이 그 다음 세계의 가장 고귀한 일이 될 수 있다는 하늘의 뜻을 명심하고 싶다. *

■ 약 력

- 1981.2 : 건국대학교 축산대학 축산가공학과 졸업
- 1981.6~1984.9 : 독일 BONN 육가공 기술연수 및 직업학교 3년 졸업
- 1984.10~1989.5 : 제일제당 백설햄 개발팀 근무
- 1987.4.30 : 독일 식육MEISTER 자격 취득
- 1991.7~현재 : 건국대학교 건국햄 사업부장