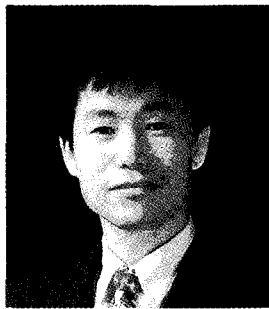


소 도체등급 결과 분석으로 본 농가소득 증대 방안



윤 영 탁
축산물등급판정소 업무부장

1. 소 도체등급은 소 산업에 필요한 것인가

소를 기르는 목적이 어디에 있다고 생각하느냐는 질문을 한다면 당연히 바보취급을 할 것이다. 영리추구가 그 궁극적인 목표인것을 누구나 다 알고 있기 때문이다. 이러한 영리추구는 소득에 의해 가지적으로 나타나게 되는데 소득을 높이는 방법은 생산비를 절감시키고 생산량을 높이는 내부적인 노력과 수요와 공급에 의한 외부적인 결과에 영향을 받게된다.

특히 한우의 경우 산업발달과 함께 종래의 역용우로서의 중요성이 사라지고 순수한 고기 생산만을 그 목적으로 할때 그 방법은 보다 더 단순해 질 수 밖에 없다.

소득증대를 하기 위한 생산비의 절감은 절대적인것 이지만 과잉생산(외국에서 수입되는 쇠고기도 포함)에 의한 가격폭락에는 어떻게 대처하여야만 되는가가 중요 관심 사항이 아닐수 없다. 실례를 하나 들어보기로 하자. 사과의 경우 홍옥, 후지등 그품종이 다양하다. 그

러나 사과에 대한 상품적 평가는 후지가 홍옥과 비교가 되지 않을 정도로 높이고 있어 가격적인면에서도 그만큼의 차이가 나고 있다. 그이유는 어디에 있는가. 말할 것도 없이 소비자들이 후지사과의 맛이 좋다고 평가해 수요의 편중화로 가격이 비싸졌기 때문이다. 그러나 후지품종이라 해서 가격이 똑 같을수는 없다. 왜냐하면 기후, 토질, 관리등에 따라 당도와 크기, 색깔등이 달라 지기 때문이다. 마찬가지로 한우고기를 소비자들이

높이 평가하는 이유는 한우고기보다 품종의 고기에 비해 맛있기 때문이다. 또한 같은 한우고기라 하더라도 도매시장에서의 등급별 거래가격이 차이가 있는것을 품질적 차이가 있기 때문이다.

소 사육농가는 보다높은 소득을 얻기위한 노력을 할 필요성은 인정하고 있으면서 그 적절한 방법을 등급제 실시 이전에는 찾지 못했던것이 사실이다. 등급별 거래가 이루어지고 있지않은 상황에서 소비자의 기호성 변화를 알수 없었고, 기른소의 자체평가가 사실상 불가능했기 때문이다. 등급별 거래가격이 몇십만원에서 백만원 이상 차이가 날 경우 누구나 그 가격차이에 매력을 느끼고 보다 높은 가격을 받으려고 할 것이다. 이러한 노력을 위한 지표가 등급이라 한다면 소 산업에 꼭 필요한 제도라고 생각된다.

2. 우리나라 소비자들은 어떠한 쇠고기를 맛있다고 느끼고 있는가

소비자들이 좋아하는 맛을 지닌 고기를 생산하는 것이 중요함은 앞서 언급한바 있다. 소비자들이 어떠한 품질의 고기를 맛있다고 느끼고 있는가를 알아보기 위해 축산물등급판정소에서는 시식과 설문조사 및 그 고기에 대한 일반성분 조사를 실시한바 있다.

조사방법은 육질 1등급, 2등급, 3등급으로 판정된 한우등심을 후

라이펜을 이용해 구워 맛소금을 찍어 먹는 방법으로 했으며, 동일한 고기를 축산기술연구소에 일반성분 분석(수분, 조지방, 조단백, 회분)을 의뢰해 고기맛과의 상관관계를 알아보았다.

시식후 설문 응답자 326명중 55.2%가 1등급이 맛있다고 했으며 2등급은 30.4%, 3등급은 14.4%가 맛있다고 응답했다. 재미있는 사실은 연령이 높을수록 1등급이 맛있다고 응답하는 사람이 많아 40대이후는 70%이상을 차지했다. 이는 10대들의 왕성한 식욕과 맛에대한 변별력이 떨어지는데 비해 나이가 들수록 고기를 먹어본 횟수가 많아져 맛에대한 차이를 민감하게 느끼기 때문인 것으로 분석된다.

로 분석된다.

등급별 일반성분 결과를 보면 고기내지방(근내지방)이 많을수록 수분의 함량이 상대적으로 줄어들고 있음을 나타내고 있다. 이는 고기내 수분이 지방으로 치환되었음을 의미하며 이러한 결과로 볼때 1등급은 고기내 지방이 높으므로 소비자들이 1등급고기를 선호하는 것으로 보아 고기내지방이 알맞게 있는 고기를 소비자들은 맛있다고 느끼고 있음을 알수있다.

실제 학자들의 연구결과도 지방이 적당히 들어있는 고기가 고기의 식감이 좋은것으로 보고하고있어 이조사의 결과에 신뢰성을 더해주고 있다.

고기의 맛은 단백질의 성분조성

표 1 근내지방도에 따른 일반성분(등심)

등 급	2 등급			1 등급		평 균
	3 등급	No2	No3	No4	No5	
근내지방	No1	No2	No3	No4	No5	
수 분	71.61	70.88	69.43	68.11	65.73	69.15
조 지방	5.59	6.16	8.22	10.19	13.13	8.66
조 단 백	22.01	22.07	21.68	21.04	20.12	21.38
회 분	1.00	1.04	1.01	1.03	0.95	1.01

표 2 고기맛 선호도

구 분	10 대	20 대	30 대	40 대	50 대	60 대	계
1 등급 응답자수 (비율)	24 (38.7)	37 (50.0)	70 (57.4)	36 (72.0)	10 (71.4)	3 (75.0)	180 (55.2)
2 등급 응답자수 (비율)	20 (32.3)	29 (39.2)	36 (29.5)	11 (22.0)	2 (14.3)	1 (25.0)	99 (30.4)
3 등급 응답자수 (비율)	18 (29.0)	8 (10.8)	16 (13.1)	3 (6.0)	2 (14.3)	0 (0.0)	47 (14.4)
계 응답자수 (비율)	62 (100)	74 (100)	122 (100)	50 (100)	14 (100)	4 (100)	326 (100)

과 지방에 의해 결정되는데 특히 지방은 고기의 독특한 냄새를 내게 할뿐 아니라 조리시 고기의 부드러움을 주게된다.

3. 소 도체등급 어떻게 판정하나

살아있는 상태에서 소의 품질등급을 정확하게 알 수만 있다면 가장 좋은 방법이기도 하나 현재로서는 어려움이 많이 있으며 많은 두수를 거래하는 도매시장에서는 거의 불가능한 일이다. 소 도체등급은 도축후 뼈를 바르지 않은 상태에서 생산될수 있는 고기량과 고기품질을 판단하는것으로 이는 도체의 여러특성을 분석하여 결정하게 된다.

육질등급은 1등급, 2등급, 3등급의 3개등급이 있는데 측정항목은 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감, 성숙도가 있다. 근내 지방도는 고기내 지방이 들어있는 정도를 나타내는 것으로 유전력이 높으며 암컷이 수컷보다 높고, 연령이 많을수록 높게 나타난다. 수소를 거세하는 이유중의 하나가 이러한 근내지방도를 높이기 위한 수단이라 할수 있다. 육색은 고기의 색을 일컫는 말로 지나치게 옅거나 짙은 경우 문제가 되는데 나이가 많은 소이거나 스트레스에 약한 소일경우 광택도 없고 검게 나타나게된다. 이러한 고기는 소비자가 고기를 살 때 시각적으로 기피하는 원인이 되

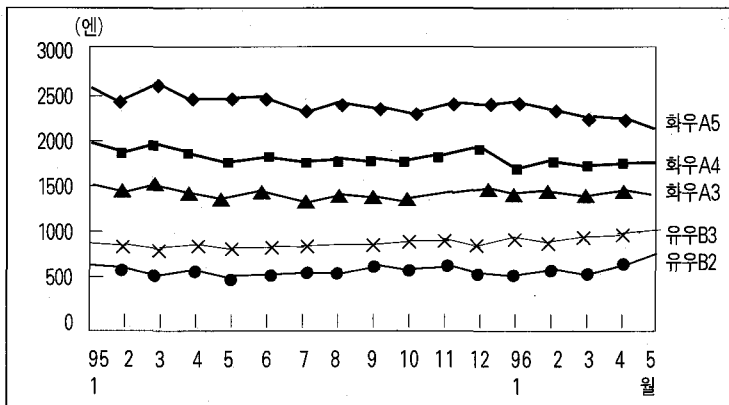
게된다. 지방색과 광택은 고기의 건강상태를 알 수 있는 것으로 우유빛색을 띠고 윤기가 있으면 좋다. 일반적으로 나이가 든 소일수록 지방색이 노란색을 띠게되는데 이는 지방에 불순물이 많이 혼재되기 때문이다. 또한 여름철 풀을 많이 먹으면 일시적으로 노란색을 띠게되나 이는 시간이 지나면 없어지게 된다. 정상적으로 비육출하는 경우 지방색은 큰 문제가 되지 않고 있다. 조직감은 고기의 결과 보수력등을 보는것으로 근내지방도 및 육색과 밀접한 관계가 있다. 일반적으로 근내지방도가 높을수록 조직감이 좋아지고 육색이 짙으면 보수력이 높아져 조직감이 떨어지는 경향을 나타낸다. 성숙도는 소의 나이를 보는것으로 비육우의 경우 대부분이 30개월 미민으로 문제가 되지 않는다.

육량등급은 도체(지육)에서 얻을 수 있는 고기량(울)을 지수로 나타

내는 것으로 A등급, B등급, C등급으로 구분판정 한다. 소의 발육단계는 뇌 및 신경조직에서 뼈, 근육, 지방 순으로 이루어 지게되는데 발육단계마다 과도한 열량은 지방화하는 것으로 알려지고 있다. 따라서 발육단계에 따른 적절한 사양관리가 필요하다. 그러나 근육이 발달이후 지방 발달과 함께 고기내 지방 침착도 이루어지게 되어 비육후기의 관리여하에 따라 육량등급에 큰 영향을 주게된다. 육량등급 측정항목으로 등지방두께, 등심단면적, 도체중량이 있으나 이중 지방두께가 고기 수율에 절대적 영향을 끼친다. 한편 등심단면적은 넓을수록 고급부육이 많이 생산되어 좋을 뿐만 아니라 고기생산량도 높다. 이들은 모두 유전력이 높아 밀소 구입시 이러한 유전인자를 갖고 있는 소를 구입하는 것이 중요하다.

그림 1. 일본의 도체등급별 가격추이

(단위 : 엔/kg)



소도체의 등급기준

I. 등급기준 가. 육량등급

등급	지 수	육 량
A	77이상	부분육 량이 표준보다 많은 것.
B.	74.5이상-77미만	부분육 량이 표준인 것.
C.	77이상	부분육 량이 표준보다 적은 것.

* 육량기준지수산식

- 육량등급 결정을 위한 육량기준 지수는 다음과 같이 계산 한다.
- 육량기준 지수 = $74.80 - [2.001 \times \text{등지방두께}(\text{cm})]$
 $- [0.075 \times \text{배최장공단면적}(\text{cm}^2)]$
 $- [0.014 \times \text{도체중량}(\text{kg})]$

[단, 육용종우 도체는 1.58을 가산하여 육량기준 지수로 한다.]

나. 육질등급

(1) 근내지방도기준에 의한 등급

(2) 육의 색과 광택이 현저하게 나쁘거나 육색이 부도2의 육색 기준 NO.1 또는 NO.7에 해당 될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(3) 지방의 색, 광택 및 질이 현저하게 나쁘거나 지방색이 부도 3의 지방색기준 NO.7에 해당 될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(4) 육의 조직감은 보수, 탄력성이 없고 결이 거칠어 부도의 4의 조직감기준 NO.3에 해당 될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

(5) 성숙도는 연골의 골화정도가 심하여 흉추 및 요추절단면의 상태가 부도의 성숙도기준 NO.3에 해당 될 때는 근내지방도기준에 의한 등급을 조정한다.

근내지방도	근 내 지방 도
1	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 No. 4이상인 것.
2	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 No. 2 또는 No. 3인 것.
3	배최장근 단면에 있어서 근내지방이 부도 1의 근내지방도기준 No. 1이하인 것.

다. 등외등급

육량, 육질등급 기준에도 불구하고 다음 각호의 1에 해당하는 도체는 등외등급으로 한다.

- (1) 노폐우도체에서 비육도가 매우 낮은 것.
- (2) 절박도살우로서 방혈 불충분, 심한 오염 및 손상이 큰 것.
- (3) 하자로 인한 절제의 정도가 심한 것
- (4) 극히 왜소한 것.
- (5) 기타 도체상태 및 육질이 현저하게 나쁜 것.

2. 등급 표시

육량	육질	1	2	3	등 외
A		A1	A2	A3	
B		B1	B2	B3	
C		C1	C2	C3	
	등 외		D		

4. 쇠고기 수입이 완전 자유화된 일본의 소 산업은 어떻게 변화되었나

1991년 일본은 쇠고기수입이 완전 자유화되었다. 자유화된 해의 육용우 사육두수는 2,805천두였으나 올해는 2,901천두로 오히려 96천두가 증가되었다. 수입이 완전 자유화 된후의 소 산업은 가격 경쟁에서 외국의 값싼 쇠고기에 밀려 붕괴될지 모른다면 우려는 기우에 지나지 않았다. 왜 이렇게 소 사육두수가 감소되지 않았을까. 이러한 의문을 이해하는 데는 자유화 이후의 쇠고기 수급추이를 보면 쉽게 이해할수있다. 자유화 당시 소비량은 부분육 기준으로 789천톤이었으나 작년(95년)에는 1,069천톤으로 무려 280천톤이나 증가되었고. 증가분의 대부분은 수입육이었다. 따라서 국내산 쇠고기의 시장 점유율도 51.5%에서 38.7%로 줄어들긴했지만 국내생산량이 감소된것은 아니다. 다시말해 소비증가분 만큼 수입육이 증가되었을뿐 국내산이 감소된것은 아니다.

일본은 자국의 소산업의 안정적 기반유지를 위해 오래전부터 이에 대한 대비를 했다고 볼수있다. 송아지 생산을 위한 보증기준가격제도를 마련하였고, 생산의 개관적 지표를 제공하기위한 등급제도를 1962년부터 실시하여 생산의 품질 고급화를 유도하였다. 최근에는 지나친 품질 고급화는 생산비의 양

등을 가져와 가격경쟁에서 절대적 불리함을 알고 이를극복 하기위하여 사육기간을 단축시키도록 유도하고 있으며 이를위해 유질등급을 완화시켰다.

작년과 금년 5월까지 동경도 도매시장에서의 등급별 경락가격을 보면 화우 A5가격은 하락폭이 약간 있었으나 A4등급의 경우는 하락폭이 그다지 크지않았고 A3의 경우 거의 변화가 없었다. 젓소의 경우는 오히려 가격이 상승되는 현상을 보이고있는데 일본식육통신(신문)에서는 이러한 현상을 등급기준 완화로 지나치게 과도한 고급육생산 (A5)이 자제되고 있고 올해 발생한 영국산 소의 광우병 파동으로 수입육과 경쟁관계에있는 젓소고기가 상대적으로 많이 소비되었기 때문으로 풀이하고있다.

이와같이 일본의 등급제도는 소 생산에 있어서 없어서는 안될 중요한 지표를 제공하고 있다는점을 우리도 깊이 깨달아야 할것이다.

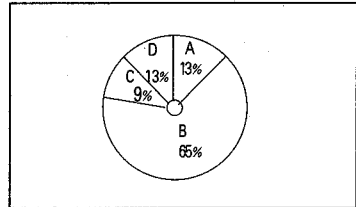
5. 등급결과로 본 농가소득 증대방안은 무엇인가.

1990년 소값의 안정에 힘입어 한육우의 사육두수가 늘어나 96년 9월 현재 2,890천두에 이르고 있고 향후 사육두수를 예측할 수 있는 암소도 계속 증가하고 있어 당분간 사육두수는 계속 증가될 전망이다. 그러나 이미 정부가 전망하고있는 사육두수(한육우 2676천

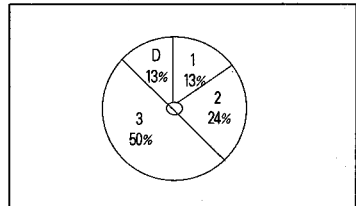
두)를 넘고있어 소값 폭락에 대한 불안감이 상존하고 있는것이 사실이다. 이렇게 과잉공급이 우려되는 시점에서 고급육을 생산할수 있으면서, 생산비를 줄일수 있는 노하우를 갖고 있다면 불황을 극복할수 있는 하나의 방법이 될 것이다.

96년 9월 등급화거래지역 고시 확대에 힘입어 금년 10월말 현재 등급판정된 소는 423,994두였다. 이는 10월기준으로볼때 전국도축두수의 90%에 해당하는 두수로 이제 명실상부한 전국적인 등급판정이라 할수있다. 한우의 1등급 출현율도 점차 늘어나 95년 10월(1~10)말 현재 18.3%(93년 10.7%, 94년 12.7%, 95년 12.8%)에 이르고있다.

(그림) 등급별 출현율(96. 1~9, 전국)



(육량등급)



(육질등급)

이렇게 고급육 생산비율이 늘어

표 3 한우 등급별 경락단가

(단위 : 원/kg, (en))

구 분	A	B	C	D	평균(계)
1	11,824 (531)	11,240 (2,834)	9,389 (744)	5,620 (1,024)	9,513 (24,383)
2	10,589 (2,065)	10,329 (4,700)	8,732 (770)		
3	8,991 (5,464)	8,836 (5,910)	7,626 (341)		

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

표 4 도체중대별 출하두수

(단위 : 두)

구 분	150미만	150~200	200~250	250~300	300~350	350이상	계
암	2	113	1,099	1,860	656	97	3,737
수	4	60	412	4,106	8,733	4,771	18,086
거 세		1	24	269	793	449	1,536
계	6	174	1,445	6,235	10,182	5,317	23,359

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

표 5 도체중대별 경락단가

(단위 : 원/kg)

구 분	150미만	150~200	200~250	250~300	300~350	350이상	계
암	6,791	8,527	9,546	9,862	9,491	9,035	9,648
수	6,768	7,075	8,654	9,647	9,775	9,390	9,609
거 세		9,788	10,534	11,028	10,748	10,238	10,644
계	6,776	8,034	9,308	9,771	9,832	9,455	9,684

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

표 6 도체중대별 등심단면적

(단위 : cm)

구 분	150미만	150~200	200~250	250~300	300~350	350이상	계
암	38.0	54.4	64.5	71.2	76.8	82.8	70.1
수	45.7	53.3	68.1	76.5	82.2	88.2	82.1
거 세		50.0	64.9	72.1	77.9	83.1	78.1
계	43.1	54.0	65.5	74.7	81.5	87.7	79.9

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

나는것은 도매시장에서의 거래가 격이 등급별로 뚜렷이 나고있어 1 등급을 생산하면 높은 소득을 얻을수 있다는 지표가 마련되었기 때문이다. 축협 서울공판장에 있어서 육량

B등급을 기준으로한 육질등급별 거래가격을 비교해보면 1등급과 2등급사이에는 kg 당 1000원의 차이가 있고, 2등급과 3등급 사이에는 kg당 1,500원의 가격 차이를 나타내고있다. 500kg 정도되는 소를 도축할경우 약 300kg 의 지육중량이 나오므로 등급간 거래가격 차이는 30만원에서 75 만원정도가 된다. 이러한 거래가격 차이는 생산자들로 하여금 고급육을 생산하도록 유도하고있다.

다음은 등급을 이용한 농가소득 증대방안을 생각해 보기로하자.

1)수소, 거세의 출하는 500~600kg에 출하하는 것이 높은 가격을 받을 수 있다.

축협서울공판장에서 가장 출하빈도가 높은 출하체중은 500~600kg대로 이 중량 범위에서 수소는 48%, 거세는 52%가 출하되고 있고, 경락단가도 이 체중대가 가장 높았다. 그러나 암소의 경우 400~500kg 사이가 가장 좋았다.

2) 500~600kg (지육중량 300~350kg)범위에는 등심 단면적이 80cm² 이상이 필수있는 우수한 밀소를 구입하는것이 좋다.

일반적으로 동일한 체중대에서는 수소의 등심단면적이 암소, 거세에 비해 넓다. 거세를 할경우 고기질이 암소화 경향을 나타나게 되어 등심단면적이 넓은것은 120cm²

표 7 도체중대별 근내지방도

(단위 : No)

구 분	150미만	150~200	200~250	250~300	300~350	350이상	계
암	1.0	2.5	3.3	3.8	4.0	4.0	3.7
수	1.0	1.0	1.2	1.5	1.7	1.8	1.6
거 세		3.0	3.4	3.5	3.9	4.1	3.9
계	1.0	2.0	2.7	2.2	2.0	2.0	2.1

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

표 8 도체중대별 등지방 두께

(단위 : mm)

구 분	150미만	150~200	200~250	250~300	300~350	350이상	계
암	3.0	6.1	8.7	11.1	13.8	16.9	10.9
수	3.2	3.3	4.0	5.5	6.5	7.8	6.6
거 세		4.0	6.5	8.7	10.9	13.6	11.2
계	3.1	5.2	7.3	7.3	7.3	8.4	7.6

축협서울공판장, 96. 1~10(등외등급은 제외)

이상되는것도 있지만 90cm 정도는 밀소의 선택을 잘하면 충분히 가능하다. 등심은 고급부위로 생산량이 많으면 많을수록 좋다. 등심은 유전력이 50~70 정도 되므로 우수 종모우에서 생산된 송아지를 고르는것이 중요하다.

3). 근내지방도를 높이려면 수소를 거세하라.

고급육의 중요지표인 근내지방도는 유전력이 상당히 높다. 그러나 수소의 경우 높은 유전적 자질을 갖고있다 하더라도 거세하지않을 경우 그 발현이 미약해 1 등급으로 판정받을 확률이 희박하다(5%정도) 그러나 거세를 할 경우 1등급으로 판정받을 확률이 희박하다(5%정도). 그러나 거세를 할 경우 1등급으로 판정받을 확률은 상당히 높아지게 된다. (700%정도).

거세시 생각하여야 될점은 비거세시 보다 피하지방량이 많아지고 증체속도가 떨어진다는점이다.

4) 단계별 사양관리를 적절히하여 과도한 지방이 끼지않도록하라.

500~600kg(지육중량 300~350kg)범위에서의 평균 등지방께는 암소 13.8mm, 수소 6.5mm, 거세지육은 20mm이상 되는것도 있어 육량등급이 낮아질뿐 아니라 사료의 낭비를 초래하게된다. 따라서 단계별 사양관리가 적절히 이루어질수 있도록 하여야한다. 주위하여야할점은 노무등지방두께가 알브을경우 근내지방침착이 저하되는 경향이 있다.

5) B2등급이상으로 판정받을 자신이 있으면 도매시장에 출하하라.

을 1월부터 9월까지 축협서울공판장에서 등급판정된 한우 수소를 산지가격과 비교해보면 부산물 가격을 제외하더라도 B2등급이상으로 판정받으면 산지에서 출하한 것보다 좋은 가격을 받을 가능성이 높다. 특히 가격회복기에는 산지보다 도매시장에서의 가격회복력이 높은것으로 분석되고있어 출하시기의 선택이 중요한 것으로 나타났다.

집에서 팔것인가, 도매시장에 출하할 것인가를 정하기 위해서는 등급정보(농가정보)를 통해 자신이 생산한 소의 등급을 정확히 분석한 후 실행에 옮기는 것이 효과적일것이다.

6. 소산업발전에 유통체계의 문제점은 없는가?

소득향상이 이루어지면 소비경향이 양에서 질 그리고 안전성(위생적인면 포함)으로 변화하게 된다. 최근에 지상에 보도되는 식품의 안전성에 대한 검사제도 강화가 그 대표적인 예라하겠다. 일단 소가 도축장으로 들어오면 도축후 해체하여 수송, 판매되게 된다.

고기에서의 항생제, 설파제 등의 검출은 살아있는 상태에서 잔류되어 온것으로 어쩔수 없는 일이지만 도축후 유통과정에서의 세균오염 등은 상도덕과 철저한 지도, 단속으로 미연에 예방할 수 있다.

사실 살아있는 소의 근육상태는

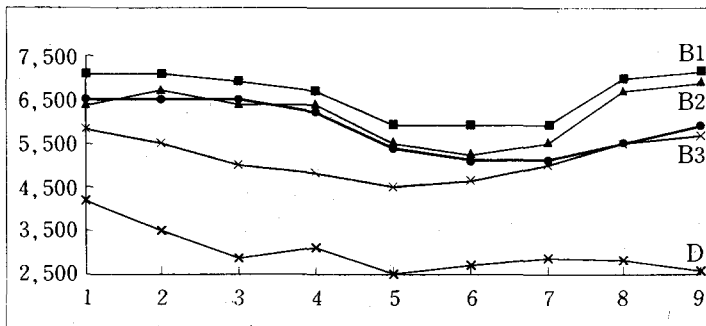


표9 한우등급별 가격비교

(단위 : 원/ kg)

구 분	B1	B2	B3	D	산지가격
'96년. 1월	7,109	6,430	5,846	4,087	6,474
2	7,131	6,570	5,642	3,476	6,390
3	6,828	6,099	5,041	2,955	6,164
4	6,582	6,060	4,940	3,105	5,852
5	5,965	5,462	4,397	2,541	5,360
6	5,999	5,190	4,511	2,763	5,028
7	6,161	5,647	4,833	2,963	5,100
8	7,032	6,591	5,402	2,931	5,486
9	7,251	6,882	5,567	2,589	5,730

축협 서울 공판장, 96. 1~9



특별한 문제가 없는 한 무균상태이다. 이러한 근육이 도축되어 고기화 되는 과정에서 오염되게 되는 것이다.

앞서 언급했지만 소비자들은 시간이 갈수록 안전성이 있는 쇠고기를 원하게 되므로 현재와 같은 우리나라의 도축, 수송, 판매체계는 위협할 수밖에 없다.

지금까지 국내산쇠고기, 특히 한우고기가 그나마 안정된 가격을 형성하고 있는 것은 정부의 수입 물량통제 및 수입고기가 냉동상태로 들어오기 때문인데 수입자유화되어 냉장된 쇠고기가 싼 가격으로 판매되어진다면 문제가 되지 않을 수 없다. 이를 사전에 예방하기 위해서는 국내 쇠고기의 유통을 냉장체계로 전환시켜야 한다. 냉장유통체계구축을 위해서는 도축단계에서의 철저한 수세 및 냉장과 냉장차량수송 등이 중요하다. 그러나 일부 도축장 및 정육점업자들은 생고기 사용을 이유로 쇠고기의 냉장을 거부하는 일이 일어나고 있어 쇠고기 유통의 혼선을 빚고 있는데 이는 국내 소산업 전체에 대한 걱정은 하지 않고 당장의 개인 이득만을 생각하는 것이 아닌가해 우려하지 않을수 없다.

이제 우리도 거시적으로 보고 일을 추진하여야 될것이다. ☺

〈필자연락처 : 02-574-2541〉