

계육산업뉴스

Broiler industry



상설 한국위생계육산업협회 (Korea Broiler Council)
발행인 : 김 홍 국 편집 : 남두희, 김윤호
(우137-044) 서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
☎ (02)536-9855~6 FAX(02)595-6028
기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598, 3599

제2권 제8호 통권14호

계육산업 발전을 위한 제언

양적 팽창 시대에서 질적 고도화 시대로 전환해야 할 때

국민소득 1만불 시대를 맞이한 현시점에서 최근 축산물을 포함한 먹거리 문화가 "양 중심에서 질"로, "가격 중심에서 품질·안전성"으로 빠르게 변모하고 있으며 최근 국내시장에서 건강·다이어트 관련 산업이 연일 광고와 신제품 출시로 호황을 누리는 것을 볼 때 소비자 욕구 및 소비형태는 빠르게 선진국형으로 바뀌어가는 느낌이다.

닭고기는 근래 그 수요가 현저히 증대되어 국민의 단백질 공급원으로서 식생활에서 차지하는 비중이 커지고 있으나 닭고기 생산과 처리, 가공 및 유통상에서의 미생물의 오염 등으로 식품 위생상 문제가 제기되고 있는 바 업계에서는 닭고기의 위생적인 처리와 최상의 품질의 제품을 공급하여 국민보건 향상에 기여할 책임이 있으며 닭고기의 유통체계를 확립하여 생산자와 소비자를 동시에 보호하는 한편 수요와 공급을 적절하게 조정하여 육계산업을 건전하게 육성, 발전시켜 소비자에게 동물성 단백질 중에서는 닭고기가 가장 값싸고 맛있는 그리고 건강식품으로 지방, 칼로리, 콜레스테롤이 낮고 단백질 함량이 높은 "3저 1고"의 우수한 식품이라고 소비자에게 인식될 수 있도록 다함께 하는 소비촉진 운동이 필요하며 한편으로는 식생활의 다양화, 여성의 사회진출, 독신자 증가 등 생활패턴의 변화에 따라 소비자는 간편식, 완전 조리품, 식사대용품을 선호하고 다양한 제품 개발을 요구하고 있으며 소비자 주문은 꾸준히 늘어갈 것으로 예상된다.

이웃나라 일본의 경우 가정에서 먹는 식사, 식당, 레스토랑에서 먹는 식사(外食) 외에 소비자가 사가지고 가서 곧바로 먹을 수 있는(中食) 것으로써 조



김 동 수

(주)화성사료(화성식품(주))
대표이사

리가 완전히 끝난 상품(ready-to-eat)의 규모가 점점 비대해지고 있음을 볼 때 우리나라의 경우도 사회가 복잡해 감에 따라 점차적으로 늘어날 것으로 보인다.

최근 육류소비량은 꾸준히 증가되고 있으며 지속적으로(연평균 5~10%) 증가하리라 예상되지만 국내 닭고기 소비가 타 육류에 비해 외국보다 절대적으로 적다는 것을 인식하고 계육 관련 업체가 머리를 맞대고 소비촉진을 시킬 때만이 계육 관련 산업이 안정된다고 확신하며 또한 닭고기 우성 및 제품의 메뉴개발과 홍보에 게을리 할 수 없다고 본다.

폭발적으로 증가 및 신장율(%)을 자랑하는 외식업체(패스트푸드, 레스토랑)등을 볼 때 닭고기 제품이 절대적으로 우위를 차지하고 있으며 다양한 제품 맛이 한국인에게 아무 거부감없이 호황을 누림을 볼 때 우리의 노력여하에 따라 무한한 계육 소비 가능성이 있다고 생각되어지며 역전의 기회가 현시점이 아닌가 보면서도 현실은 그러하지 못한 듯하다.

최근의 수급 불균형으로 인한 가격 폭등으로 소비자 외면, 과잉생산으로 인한 생산비 이하 판매 등이 모든 상황이 지속 및 반복적으로 이어지는 것을 당연하게 받아들이고 또 때를 기다릴 때 우리는 악순환에 악순환을 거듭하는 것이 아닌가 생각된다.

우리가 추구하는 완전계열화 생산체계 조성도 못하고 투자 여력 상실까지 이어질까 우려되는 부분이며 지금은 양적 팽창 시대에서 소비자가 요구하는 질적 고도화 시대로 때맞추어 서서히 변해야 할 때가 아닌가 생각된다.