

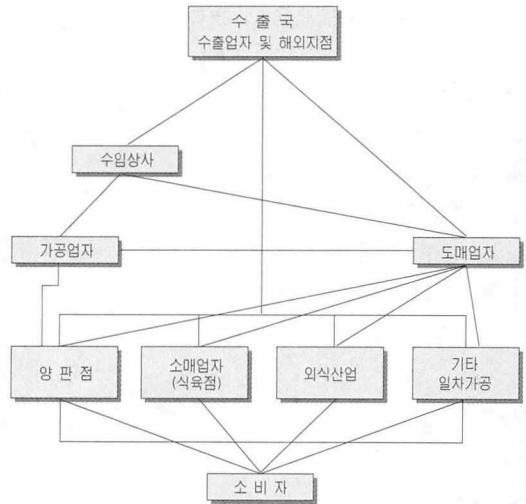
일본의 돈육수급 전망과 국별 수입돈육의 특징

加藤泰三
((주)식육통신사)

◇...본 고는 지난 8월 9일부터 14일까지 한국육류수출입협회와 축협중앙회가 주관하고 농림부가 후원한 「한국산 식육 품질개선 세미나 및 가공기술연수」에서 일본 (주)식육통신사의 加藤泰三씨가 “일본의 돈육수급 전망과 국별 수입돈육의 특징”에 관해 발표한 내용을 발췌한 것입니다...〈편집자 주〉◇

월부터 6월말까지는 SG가 발동되고 있다. 일본의 차액관세제도에 있어서 기준수입 가격은 약 24% 통상보다 인상되어 수입의 억제가 시도된 셈이다.

가. 수입돈육의 유통



1. 일본의 국별 돈육수입물량

일본의 식육수입은 1995년 1월 1일부터 세계 무역기구(WTO) 체제하에 새로운 수입제도도 크게 전환하였다. 일본은 WTO 우루과이라운드에 의해 돈육수입에 있어서는 긴급조정조치(Safe Guard)의 도입이 인정되면서 1995년 4월 1일부터 새롭게 출발하였다. 돈육의 수입량은 <표1>에서와 같이 크게 증가했기 때문에 SG발동요건이기도 하다. 「연도초(年度初)부터 각 4반기의 종료까지의 누계 수입량이 이전 3년간 동기의 119%를 초과한 경우, 연도의 잔여기간에 대해 분기점 가격을 GATT의 양허(바인드) 수준까지 인상할 수 있음으로 SG가 발동된다. 그 결과가 1995년도의 경우 SG가 11월 1일부터, '96년도는 7월 1일부터, '97년 1월 1일부터는 SSG, '97년 4

나. 1995년도, 1996년도의 돈육수입량의 추이

일본에서 각국별 돈육의 특징을 보면 다음과 같다.

〈표1〉 돈육의 주요국별 냉동·냉장별 수입량

(단위 : 부분육 베이스)

		'95	'96	전년대비
합 계	냉 장	164,604[30.8]	168,102[25.3]	102.1
	냉 동	369,902[69.2]	495,236[74.7]	133.9
	총합계	534,645[100.0]	663,380[100.0]	124.1
덴 마 크	냉 장	142[0.1]	64[0.1]	44.8
	냉 동	108,678[99.8]	121,404[99.9]	111.7
	소 계	108,935[20.4]	121,468[18.3]	111.5
한 국	냉 장	3,192[19.3]	4,591[13.3]	143.8
	냉 동	13,079[80.4]	29,924[86.7]	228.8
	소 계	16,271[3.0]	34,515[5.2]	212.1
대 만	냉 장	78,506[31.6]	78,610[29.5]	100.1
	냉 동	170,042[68.4]	187,878[70.5]	110.5
	소 계	248,549[46.5]	266,490[40.2]	107.2
캐 나 다	냉 장	4,865[17.2]	7,827[19.1]	160.9
	냉 동	23,488[82.8]	33,207[80.9]	141.4
	소 계	28,354[5.3]	41,035[6.2]	144.7
미 국	냉 장	77,816[71.6]	76,975[53.9]	98.9
	냉 동	30,846[28.4]	65,707[46.1]	213.0
	소 계	108,683[20.3]	142,682[21.5]	131.3
기 타	냉 장	82[0.3]	35[0.1]	42.7
	냉 동	23,769[99.6]	57,116[99.9]	240.3
	소 계	23,853[4.5]	57,191[8.6]	239.8

주 : 총합계, 소계에는 잡육을 포함. ()안은 총합계를 100으로 한 비율.
[]안은 잡육을 공제한 냉장, 냉동비율

煮)나 구이돼지용으로 사용되고 있다.

(2) 덴마크산 : 수입의 주력은 거의가 냉동육이다. 컨테이너나 수송으로 35~40일이 소요되기 때문에 냉장육수출은 비행기로 조금한다. 이것은 냉장육 수출에 필요한 치링구루무 설치가 되어 있기 때문이다. 등심, 삼겹살, 목살이 주된 수출부위로 등심, 삼겹살은 햄, 베이컨의 원료로 이용되고 목살(어깨등심)은 테이블미트로도 활용되고 있다. 등심은 MM 주체로 대량생산용 로스햄의 원료로서 활용되고 있다. 삼겹살은 일본의 삼매육(三枚肉)과 같은 육질로 산부(山付) 베이컨으로서 품질이 좋은 제품이 제조가능하다.

(3) 미국산 : 냉장육의 수요가 현

(1) 대만산 : 국제역 발생으로 적어도 3년간 확산접종이 종료후 1년 이후의 수입 해금만으로는 당분간 수입은 할 수 없다. 그러나 일본은 거리가 가까워 냉장육수입이 유리하다. 육질도 일본 돼지와 비슷하여 같은 수준이라 해도 좋다. 미각, 육색, 지방색, 고기의 마무리가 양호하다. 냉장육은 테이블미트로서 높은 평가를 하고 있다. 냉동육은 안심, 등심, 어깨등심은 테이블미트의 주체로, 전지는 소세지 원료로, 삼겹살은 지방이 많아 베이컨 용으로는 규격이 맞지 않아 부적당하다고 했는데 많이 개선되고 있다. 그리고 각자(角

〈표2〉 관세긴급조치의 발동기준수량 및 수입실적

(단위 : 톤)

S G		'95	'96	'97	
		도리가	도리가	년월	수입량
생산·냉동 우육	제1사분기	111,541	102,162	9.4	30,061
	제2사분기	224,064	188,049	5	27,665
	제3사분기	337,489	281,975		
	제4사분기	430,921	366,467		
냉동 우육	제1사분기	97,244	142,906	9.4	47,315
	제2사분기	191,678	234,338	5	18,219
	제3사분기	276,325	299,005		
	제4사분기	338,506	349,553		
돈육 등	제1사분기	152,488	254,431	9.4	42,155
	제2사분기	311,736	407,643	5	34,410
	제3사분기	482,268	575,208		
	제4사분기	594,000	677,074		
돈(豚)	等 SSG	537,199	626,576	9.4~5	99,985

<표3> 1997년 5월의 돈육국별 수입량

(단위 : 톤, %)

		대만	덴마크	미국	캐나다	한국	기타	소계	
연 장 단 위	지 육	-	-	-	-	-	-	-	
		-	-	1	-	-	-	1	
	골부모 견 육	-	-	18	-	-	-	18	
		75	-	46	-	-	-	121	
	기 타	종 량 세	-	-	505	198	93	-	797
			3,371	-	1,149	845	362	-	5,727
		종 가 세	-	9	9,805	1,876	866	115	12,671
			8,886	20	32,497	4,138	2,392	152	48,085
	소 계 누 계	-	9	10,310	2,074	959	115	13,467	
		12,257	20	33,646	4,983	2,754	152	53,812	
5월 계	-	9	10,328	2,074	959	115	13,486		
	(-)	(39.1)	(109.8)	(226.9)	(199.8)	(230.0)	(70.0)		
1~5월 누계	12,331	20	33,693	4,983	2,754	152	53,933		
	(40.0)	(87.0)	(100.4)	(185.9)	(159.8)	(723.8)	(78.4)		
연 단 위	지 육	-	-	0.4	-	-	-	0.4	
		-	1	0.4	1	-	-	2	
	골부모 견 육	-	-	40	-	-	2	42	
		70	-	40	-	-	4	114	
	기 타	종 량 세	-	666	448	525	312	698	2,650
			1,446	1,619	992	1,373	1,250	4,370	11,050
		종 가 세	31	7,064	3,363	2,869	1,833	2,949	18,109
			30,542	21,873	9,647	8,820	6,630	10,718	88,231
	소 계 누 계	31	7,730	3,811	3,395	2,145	3,647	20,759	
		31,988	23,492	10,640	10,194	7,880	15,088	99,281	
5월 계	31	7,730	3,851	3,395	2,145	3,648	20,802		
	(-)	(24.9)	(30.3)	(63.9)	(64.0)	(46.4)	(27.8)		
1~5월 누계	32,059	23,493	10,680	10,194	7,880	15,092	99,397		
	(44.2)	(36.4)	(32.7)	(53.8)	(58.5)	(66.6)	(44.2)		
5월분 합계	31	7,739	14,179	5,469	3,104	3,763	34,287		
	(-)	(24.9)	(64.1)	(87.5)	(81.1)	(47.9)	(36.5)		
1~5월 누계	44,390	23,513	44,373	15,177	10,634	15,244	153,330		
	(43.0)	(36.5)	(67.0)	(70.1)	(69.9)	(67.2)	(52.2)		

주 : 사사오입, 상단은 당월분, 하단은 누계, ()은 전년비

저하다. 특히 일본이 희망하는 등심, 안심의 수출
력이 대단히 크고 수출 마인드도 높고 품질개선
도 향상되고 있다. 냉장육의 안심, 등심은 전부
테이블미트 수요이다.

(4) 한국산 : 그러면 한국산에 대한 평가는 어
떤가 하면 각 국별의 돈육가격을싼 가격순으로

열거하면 북미산, 캐나다산, 덴마크산, 한국산, 대
만산 순이다. 한국산 돈육은 냉장육이 지정공장
으로 부터의 수출만은 규격이 좋아서 경쟁력이
있다. 냉동육은 일본과의 무역업무가 확립되었다
고 할 수 있어 기술지도나 공장지정이 불충분하
고 품질과 규격의 불균형이 보인다. 등심 심도가
가늘다.

2. 대만의 구제역 발생 이후의 변화와 수입전망

금년 3월 대만의 돈구제역 발생으로 일본이 대만산 돈육의 수입을 금지하고 있다는 것을 알고 있는 바이다. 끝으로 대만산의 돈육수입 해금이 실시되기까지의 전망과 한국산 돈육에 기대하는 점에 대해 말하고자 한다. 한국산 돈육은 수년전부터 서서히 대일수출량을 증가시켜 오고 있다.

한국에서 불수요 부위인 등심과 안심을 중심으로 수출을 신장시켜 왔는데 새삼스럽게 한국산 돈육의 평가를 해보면 냉장육은 레귤러 규격에서 대만산과 경합이 되는 품질이고 가격면에서도 충분히 경쟁이 된다. 단 생체중량이 90kg으로 다소 적기 때문에 조기에 110kg 수준까지 끌고 가도록 새로운 노력이 필요하다. 대만산의 수입금지로 미국산 냉장육이 급증하고 있는데, 육색, 미각, 지방색, 고기 끝마무리 등 규격면에서 보더라도 미국산과 경합이 가능하다. 단 이것도 일본과의 cut 기술교류, 일본시장의 사용자 의견의 피드백과 개선노력이 필요하다. 단 냉동육은 등심의 심이 가늘고 규격이 불균형하다는 평가를 서둘러 개선하지 않으면 금후의 수출대응에서, 시장평가의 면에서 마이너스 이미지를 심어 주지 않을 수가 없다. 금후 대일본 한국산의 돈육수출량을 확대해 나가는데 개선할 점을 들여보면 ① 품질 ② 안전 ③ 수율 ④ 좋은 맛 ⑤ 안정공급 등이 지적된다.

① 품질 = 한국정부가 1993년부터 힘을 기울이고 있는 「고품질육돈생산단지(품질개선단지 =

수출규격돈생산단지)」에 기대하고 싶다. 품질이 야말로 시장평가인 것이다.

② 안전 = 잔류농약 등의 검사체제에 만전을 기한다. 위생면에서는 도축처리까지 일련의 과정에서 미생물과 세균배제와 품질관리가 엄격히 요구되고 있다. 일본에서는 식육가공에서 HACCP(위해분석중요관리점) 제도의 도입이 진척되고 있고 도축장이나 cut처리공장에서의 HACCP 제도 도입도 검토에 포함되어 있다. 세계의 조류도 「Farm through Table(농장에서 식탁까지)」를 기본으로 해서 생산에서 유통소비의 전과정에 HACCP 제도 도입이 검토되고 있다. 금회 대만에서의 구제역 발생은 수입재개 후에 이미지적으로 마이너스일 것이다.

③ 수율 = 품질이 좋은 돈육은 수율도 좋다.

④ 맛 = 고품질이라도 맛이 없으면 평가받지 못한다.

⑤ 안정공급 = 수출용 규격돈 생산단지의 확립으로 당초 계획의 1600호에서 180만두

를 비육생산, 연간 2회전해서 360만두로 계획과 같이 모범적 지정단지의 기술을 전양돈농가에 보급하면은 연간 육돈생산은 1200만두가 되어 잉여부위인 안심, 등심, 어깨등심으로 10kg정도, 연간 6만 1800톤 수출이 가능하다고 하는데 수출공급능력이 어디까지 보증될 수 있는냐의 문제이다.

3. 일본의 돈육자급률과 주요수출국의 동향

일본의 돈육자급률은 해마다 감소하고 있어 1990년도는 74%였으나 '92년도에 68%로 낮아

**한국에서 불수요 부위인 등
심과 안심을 중심으로 수출을 신장시켜 왔
는데 새삼스럽게 한국산 돈육의 평가를 해보면 냉
장육은 레귤러 규격에서 대만산과 경합이 되는 품질이
고 가격면에서도 충분히 경쟁이 된다. 단 생체중량이
90kg으로 다소 적기 때문에 조기에 110kg 수준까지 끌
고 가도록 새로운 노력이 필요하다. 대만산의 수입금지
로 미국산 냉장육이 급증하고 있는데, 육색, 미각,
지방색, 고기 끝마무리 등 규격면에서 보
라도 미국산과 경합이 가능하다.**

지고 그 후도 감소해서 '95년도에 62%, '96년도는 식육통신시산으로 57.9%까지 떨어지고 있다. 정부의 「2005년도 농산물 수요와 생산의 장기전망」에서는 추세가 58%인 것을 보면 일본의 21세기에는 자급율이 50%까지도 충분히 될 가능성이 있다. 그만큼 수출국에게는 기회가 많은 것이다. 단기적 전망에서는

(1) 대만 : 금후 3~5년 정도는 수입재개는 없을 것이다.

(2) 미국 : 금년말부터 착실하게 돈육증산에 돌입, 대만을 능가하는 대일수출이 확립되느냐, 특히 일본으로부터의 개발수입도 일단 증진할 것이다. 단 '97년의 대일수출량은 생산량이 뚝 떨어지고 있고 가격도 상승할 기미를 보이고 있어 20만~22만톤 정도가 되지 않을까 한다.

(3) 덴마크 : EU권역내의 돈육수급에 의해 좌우되나 기본적으로 대일수출은 우선되기 때문에

현상태보다 증가할 것이다. 17만에서 20만톤의 수출이 되지 않을까 한다.

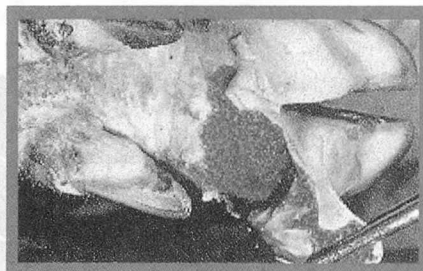
(4) 캐나다 : 미국 수출 우선으로 4~5만톤 정도

(5) 한국 : 최대 4~6만톤 정도

(6) 기타국 : 아일랜드가 6000톤 정도이고 홀랜드는 1만톤 정도, 멕시코, 3만톤, 영국 1만 1000톤 정도

끝으로 직언을 하자면 최근 「한국으로 부터의 돈육수입에서 한국의 관계자는 친절미가 없다」라는 말을 들었다. 덴마크에서는 일본을 하드·네고시에이트라고 말하고 있으나 후렌드리(friendly)라고 이해도 나타낸다. 귀국과는 오랜 우호적인 무역체제를 확립하기 위해서라도 한국 관계자의 후렌드리(friendly)한 우호관계확립을 기대하는 바이다. **養豚**

분지캠페인



**“대만 돼지 구제역 발생
‘강견너 불’이 아닙니다”**