

협회 한국계육협회 (Korea Broiler Council)

발행인 : 김홍국 편집 : 이재하

(우137-044) 서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)

☎ (02)536-9855~6 FAX(02)595-6028

기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598

제3권 제3호 통권23호

계육산업 발전을 위한 제언

국내 육계산업은 건전하게 발전할 수 있는가?

1989년 10월 GATT 국제수지위원회에서 한국농산물 수입제한 406품목을 97년 7월까지 연차적으로 수입을 개방하도록하라는 결정에 따라 정부는 수입개방에 따른 경쟁력 강화사업의 일환으로 가축별 계열화사업을 추진, 96년까지 육계 계열화사업 16개소를 육성지원하고 97년도 신규 3개소를 선정·지원하도록 되어 있는 것을 알고 있다.

한편 WTO체제하에서 97년 7월 이후 쇠고기를 제외한 전 축산물을 완전개방하도록 되어 있으니 7월 이후 부터는 닭고기 수입이 자유화

됨으로써 국내가격보다 수입육 가격이 싸고 품질에 대한 소비자의 거부반응이 없다면 수입 유통될 것은 자명한 현실이다.

여기에서 육계를 생산하기 위한 종계농가, 육계사육농가, 도계처리공장, 유통업체가 통합된 계열생산공급체계를 조속히 정비하기 전에는 우리 육계산업은 상당히 어려울 것으로 판단되고 있다.

그러나 다행히도 수출가능국의 닭고기유통은 대부분 부분육 또는 완전가공식품 상태로 유통되고 있으며 부분육제품을 생산하기 위한 육계의 출하체중이 2.5~3.0kg인데 반하여 우리의 소비형태는 출하체중 1.2~1.6kg에서 생산되는 통닭형태로 유통되기 때문에 당장 계육수출국의 육계생산체계를 우리 한국 소비자가 선호하는 출하체중에 맞추어 생산공급한다는 것은 불가능할 것으로 사료된다.

그러나 일부 외식사업체에서 이용되고 있는 부분육과 육가공품 제조유통업체에서는 육류중에서



김강식 회장
한국육류수출협회
본회 고문

값이 제일 저렴한 계육 및 완전가공품을 수입유통할 가능성은 충분히 있다고 본다.

그러나 장기적으로 볼 때 통닭 소비형태에서 부분육 소비형태로 소비성향이 변할 수 있다는 것을 가상하고 대응하지 않으면 안된다고 생각되며, 외국의 다양한 닭고기 가공품을 먹어봤을 때 이제 자라나는 신세대 소비자가 어떠한 소비형태의 닭고기를 좋아할 것인가도 생각하면서 우리 계육생산의 국제경쟁력 강화를 위하여 다음 몇가지 사항에 대하여 노력하지 않으면 안

된다고 본다.

첫째, 사양기술에 의한 생산비의 절감이다. 1994년도 육계kg당 생산비에 있어 미국은 약 450원인데 비해 우리는 약 960원으로 이를 어떻게 낮출 것인가를 사양기술측면에서 노력하지 않으면 안된다.

둘째, 제도개선에 의한 생산비 절감이다. 다행히 배합사료 부가세가 7월 1일부터 영세율로 적용토록 되어 6.2%의 생산비를 절감할 수는 있게 되었으나 배합사료 생산비중 판매 관리비가 차지하는 비율(18%)을 50%만 줄인다고 하면 육계생산비의 5.5%를 절약할 수 있는 방법이 있다.

셋째, 완전 통합계열화사업체제로 생산효율증진과 생산자재, 계육가공유통비용 등 생산비 20~30% 절감으로 연간 50만톤, 13억불을 수입하는 인접 일본시장에 한국산 계육을 수출할 수 있었을 때 외국의 계육수입에 대응할 수 있다는 것을 명심하여 각계가 노력할 것을 제언한다.