

계육가공제품 대거 출시

금년 7월에 닭고기 수입 전면 개방에 따라 국내 주요 계육업체들은 가공제품 종류의 개념변화와 품종 다양화가 예년에 비해 크게 두드러진 추세이다.

중반정부부터 국내주요 계육업체들은 육가공 공장 증축으로 설비첨화에 힘입어 공장자동화율이 대폭 개선되었으며 신제품을 개발하는 등 사업확대를 서두르고 있다.

동양최대의 닭고기 업체인 (주)하림은 국내 닭고기 소비량의 30%를 공급하고 있으며, 이중 60%가 외식업체로 납품되고 있다. 지난 6월말부터 출시에 들어간 중고생치킨과 맥주치킨은 특수층을 겨냥한 신개념 치킨으로 이외에 치킨탕수육, 직화치킨불, 장작구이치킨, 순살치킨버거패티 등 6종도 이번 9월부터 출시할 예정이다. 또한 현재 개발이 완료단계에 접어든 불고기팝콘, 세터데이치킨, 바베큐통닭 등 치킨가공품 20여종을 10월중순까지 출시할 계획에 있다.

국내에서 가장 오랜 역사를 가진 영육농산(주)는 지난 90년 가공산업을 시작해 올해 1월 용인에 제 2 육가공 공장을 준공, 본격 가동에 들어갔다. 현재 생산하고 있는 가공육제품은 10종류로 가슴살을 원료로한 팝콘치킨, 영치킨바, 영너겟, 영치킨까스, 해피링, 치킨핫, 닭다리 후라이드 등이 생산되고 있는 가운데 올 상반기 신제품으로 팝콘치킨, 뼈없는 닭갈비, 치킨핫 등을 선보이고 있다. 한편, 영육농산은 금년말까지 뼈없는 닭튀김, 원적외선 구이꼬치, 치킨볼, 치킨찰 등 신제품을 선보일 계획에 있다.

미원마니커(주)는 85년 동두천공장을 가동하면서 가공육 생산을 시작해 날개튀김, 스모그치킨, 치킨너겟, 치킨패티, 닭불고기 등을 생산 판매 하고 있으며, 백화점 및 대형할인점, 외식업체 등으로 유통시키고 있다. 전체 도계량중 6~7%가 가공품으로 출시되고 있으며 이를 올해 말까지 20%선으로 끌어올릴

계획에 있는 미원마니커는 기존 6가지 제품을 중량 및 패키지를 변경할 예정이며, 과거 출시되다 중단된 제품을 선별과정을 통해 재출시할 계획에 있다.

(주)대연식품은 커트렛, 치킨핑거, 버거패티, 닭불꼬치, 불고기맛 동그랑땡, 소시지 등을 생산하고 있으며, DHA성분을 함유한 DHA직화치킨과 DHA후라이드를 출시해 가공품의 차별화를 시도하고 있다.

삼계탕 전문회사인 (주)화인코리아는 집에서 간편히 요리해서 먹을 수 있는 즉석삼계탕과 도리탕 등을 생산·판매하고 있으며, (주)TS해마로는 맘스터치라는 독자브랜드를 내세워 닭불고기, 닭고기산적, 닭고기너겟 등을 선보일 예정에 있다. 이외에도 한일농원, 우인산업, 체리부로식품 등에서도 가공품을 선보일 계획에 있다.

이처럼 소비자들의 소비성향이 통닭위주에서 부분육, 가공육으로 전환되고 있으며 이에 발맞추어 각 업체에서는 새로운 가공방법을 개발해 계육가공시장을 계속 신장시켜 나가야 할 것이다.

☞ 1면에 이어

따라서 미래의 생산계획의 전제조건은 마케팅에서 흔히 예기하는 4P-제품(Product), 가격(Price), 유통경로(Place), 판매촉진(Promotion)-에 근거하여 가장 적정하고 효율성있는 단위사업으로 전개해 나아가야 한다고 믿으며 남이 하니까 나도 한다는 주먹구구식의 발상은 버려야 한다고 생각한다.

마지막으로 제품개발(Product Development)측면이다. 위에 언급한 여러 가지 측면에서 보듯이 향후 사업 방향을 계육가공으로 초점을 맞추는 것은 당연하다고 볼 수 있으나 현재의 시장크기는 기업의 체산성 면에서 매우 작다고 공감할 것이다. 그렇기 때문에 시장 진입을 위해서는 반드시 시장(Market) 즉, 소비자에서 그 무엇을 반드시 찾아내야만 한다. 절대로 기업 내부에서가 아니라 소비자가 원하는 바로 그 제품을 만들 수 있는 노력을 경주하지 않으면 안된다. 과거에는 저원가 전략이 어디에서나 통할 수 있었다. 이제는 이와 더불어 차별화 전략이 병행되어야 할 시기이다. 이제 투기산업에서 건전한 산업으로의 전환에 견인차 역할을 계열주체(Integrator)가 담당할 때이다. 정부를 비롯하여 농장, 기업, 학계와의 전략적 제휴를 통해 현안 문제들을 충분히 해결해 나갈 수 있으리라 확신한다. 일종의 컨소시엄(Consotium) 형태도 좋은 방법 중의 하나이다.

최근 모든 경제활동이 위축되어 있는 불황기에 직면해 있다. 하지만 경영혁신 및 구조조정은 불황의 기점에서 이루어지는 것이기 절대로 호황기에는 이루어질 수 있는 산물이 아닌 것이다. 호황속에서는 비효율의 결과를 낳게되기 때문에 지금이 육계산업발전의 재도약의 기회라 볼 수 있다. 우리모두가 합심하고 동참하여 오늘의 리더십을 발휘하여 미래의 비전을 현실로 만들 수 있도록 노력해야 한다.

계육시장 꾸준한 증가세 유지

우리나라 계육시장은 지난 90년부터 소득증가에 따라 연평균 11.3%의 성장을 보였으며 앞으로 2002년까지는 연평균 9%대의 안정 성장이 예상된다.

90년의 국내 유통 냉장 통닭 계육시장 규모는 4천6백억원 이었으나 92년에는 5천2백40억원, 94년에는 7천6백50억, 96년에는 8천7백50억원으로 94년까지는 연평균 13.5%의 성장을 보였으나, 지난 2년간은 성장이 둔화되어 7%의 성장을 보였으며 앞으로 2002년까지는 약 1조4천6백억원으로 규모가 늘어날 것으로 예상된다.

이와 함께 조리냉동시장은 90년에서 94년까지는 24.2%의 고도성장을 보였으나 지난 2년간은 구조조정 및 품질논쟁으로 5.2%의 성

장에 그쳐 지난 6년간 연평균 성장률이 17.5%의 성장을 나타냈다. 하지만 조리냉동시장은 앞으로 2002년까지는 소득증가와 맞벌이 부부의 증가 등 사회 환경의 변화로 연 11%의 고성장이 지속되어 4천8백억원의 규모가 될 것으로 예상된다.

한편 레토르트시장도 마찬가지로 90년부터 94년까지는 간편성, 레저 문화의 증가와 대기업의 본격 시장참여로 성장폭이 22.7%로 높았으나 지난 2년간은 일시적으로 성장이 둔화되어 보이지만 앞으로 2002년까지는 10%가까운 성장이 예상되며 총 1천2백40억원 정도로 규모가 늘어날 것으로 보인다.

치킨버거 매출 성장세 보여

올해 들어 패스트푸드 전문점과 고속도로휴게소, 외식업소의 위생점검에서 대장균이 검출되는 등 위생상태가 불량하다는 것이 사회 전반적인 문제가 되고 있는 가운데, 미국의 패스트푸드 체인점에서 판매하는 햄버거에서 박테리아균이 발견되었다는 보도가 있는 후 햄버거대신 치킨버거를 구매하는 소비자가 늘어나면서 치킨버거의 매출이 성장세를 보이고 있다.

치킨버거는 햄버거와는 달리 패티를 해동하거나 그릴에 굽지 않고 후라이어에 튀겨내는 조리방식으로 만들기 때문에 대장균 검출요소가 배제된다는 것과, 최근들어

소비자들의 후라이드 치킨 선호 경향이 높아지는 것도 치킨버거 판매증가의 하나의 원인으로 보고 있다.

한편, 외국 브랜드를 수입, 운영하고 있는 국내업체들에게 까지 그 영향을 끼치고 있는데 버거킹을 운영하고 있는 (주)일경식품과 하디스를 운영하고 있는 (주)세진푸드시스템 등은 매출이 떨어지고 있는 가운데 이들은 사용원료의 90% 이상이 호주산이라고 하며, 맥도날드 역시 미국산 고기는 전혀 쓰지 않는다고 하지만 소비자들의 생각을 바꾸어 놓을 수 있을지는 좀 더 지켜봐야 할 일이다.

닭고기는 좋은 단백질 공급원

- 美최고영양학자 피셔박사,
좋은음식 10가지 발표 -

스포츠서울 9월 4일자 신문은 미국 영양학자 피셔박사의 건강유지를 위한 좋은 음식과 나쁜 음식 10가지를 발표했다.

좋은 음식 10가지중에 포함된 닭고기는 좋은 단백질의 공급원으로 타육류에 비해 지방과 칼로리, 콜레스테롤이 낮아 그 우수성이 널리 인식되고 있으며 식생활에 차지하는 비중이 커지고 있다.

이 외에 섬유질이 많은 사과와 불포화지방산이 풍부한 아보카도와 생선, 칼륨의 좋은 보급원인 바나나, 비타민C가 풍부한 브로콜리와 오렌지, 그리고, 감자, 탈지우유, 현미가 좋은 음식에 포함되었다. 좋은 음식의 공통점은 섬유질이 많고 비타민과 미네랄이 풍부한 것으로서 몸에 좋은 음식을 많이 먹는 것이 각종 질병으로 부터 피할 수 있는 방법이라고 강조했다.

반면, 나쁜음식에는 쇠고기와 같은 적육은 대부분 포화지방산과 콜레스테롤이 많이 함유되어 있으며, 베이컨과 캔디, 초코릿, 콘비프(쇠고기 통조림의 일종), 달걀노른자, 프랑크소시지, 감자칩, 훈제음식, 유제품 등을 꼽았다. 나쁜음식의 공통점은 콜레스테롤과 포화지방산이 많은 것으로 나타났다.

EU, 미국의 닭고기 수입제한 WTO에 제소

유럽연합(EU)은 미국의 닭고기 수입제한 조치에 대해 세계무역기구(WTO)에 제소하고 정식으로 중재를 요청했다고 무역 관리들이 밝혔다.

이번 분쟁은 지난 봄 양측이 가진 협상에서 일부에 대해서만 합의를 하였기 때문이며 동 일부 합의 협상이란 동물 검역 및 식품 기준에 관한 동등성을 인정한 것을 말한다. 미국과 EU측은 닭고기에 대한 협상에서 합의를 하지 못하였기 때문에 협상의 일부에만 합의에 도달할 수 있었던 것이다. 유럽측은 염소가

포함된 물로서 닭고기를 세척하는 위생 기준은 안전한 것이 아니라고 말하고 있다. 양측은 쇠고기, 돼지고기, 낙농 제품 등에 대해서는 합의에 도달하였지만 닭고기 문제는 아직 해결되지 않았다.

미국과 EU측은 닭고기에 대한 협상이 난국에 부딪히자 상호간 서로의 닭고기 수입을 금지하였다. 미국측은 EU의 닭고기 수입을 4월 30일 금지하였다. EU는 미국측이 6월 30일 까지 수입 제한 조치를 철회시키지 않았기 때문에 EU로서는 WTO에 제소할 수밖에 없다고 EU

농업 위원회회의에서 발표한 것으로 전해지고 있다. EU의 이러한 결정은, EU가 WTO에 제소하면 더 많은 손실 가능성이 있기 때문에 WTO에 제소하지는 못할 것이라고 말한 많은 사람에게는 놀라운 결정이었다. EU는 약 1백만불의 미국 시장을 봉쇄 당하였지만 약 5천만불에 달하는 대 유럽 미국산 닭고기 시장을 봉쇄하고 있다.

미 농무부의 자료에 따르면 미국은 아직 세계 닭고기 시장에서 가장 큰 수출국가이며 제 2위 수출국인 브라질보다 4배나 규모가 크다. 한편으로는 EU 15개국 중 4개국은 닭고기 수출 상위 10개국안에 포함된다.

일본 가금협회, 가격폭락에 대응 감산키로

일본가금협회 생산가공부는 지난 7월 15일 「생산가공부 긴급선언」을 발표했다.

일본의 닭고기 시장은 금년 5월이후 지속되고 있는 닭고기 가격 폭락으로 생산비에도 미치지 못하는 가격을 형성하고 있다. 현상태가 지속된다면 일본의 브로일러 생산 가공분야는 파멸의 위기에 직면하게 될 것이다. 최근 소비자가 식품의 안정성 및 위생상태를 중시함에 따라 국내산 닭고기 선호경향이 두드러지고 있으므로 일본 브로일러 업계는 소비자가 보다 안심하고 소비할 수 있는 국내산 닭고기 공급체제를 유지해나가야 하며, 이러한 국내산 닭고기의 생산체제를 지키기 위해서 다음과 같이 선언하였다.

첫째, 파멸의 위험을 타개하는 방법의 하나로 생산량을 삭감하여 수요에 맞는 생산을 실시한다. 둘째, 중국산 냉장 닭고기, 미국산 닭다리의 엄격한 원산지 표시를 유통 및 소매 관계자들에게 강력히 요구한다. 이와 함께 원산지 실태조사를 실시하여 이에대한 엄격한 대응을 당국에 촉구한다. 셋째, 일본에 인티그레이션을 가지고 있으면서 중국산 냉장육을 수입하고 있는 상사에 수입 자제를 강력하게 촉구한다. 넷째, 중국산 냉장육과 일본산의 유통기간 비교, 그리고 처리공정 및 살균 등의 문제에 대한 긴급 조사실시를 후생성에 요구한다. 다섯째, 식육협회 등에 감시체제 강화를 요구한다.

호주, 타조고기 수출에 관심 고조

최근 호주에서는 타조고기 수출에 대한 관심이 높아지고 있다.

96년 11월에 타조 새끼 약 270마리를 중국에 수출한 것을 시작으로 97년 6월에는 처음으로 프랑스에 타조고기 6톤을 수출했다. 그리고, 97년 2월이후 일본으로도 소량씩 수출하고 있다.(1회 선적분 400~800kg).

타조협회에서는 앞으로 일본을 포함하여 외국으로 수출을 확대할 계획이다. 타조고기 맛은 쇠고기와 닭고기를 섞은 듯한 맛으로 육질이 부드럽다. 그리고, 영양면에서 보더라도 지방, 칼로리, 콜레스테롤 함량이 모두 낮다. 따라서 비록 현재 호주국내의 시장규모는 작지만 건강식품으로 인기가 높아질 것으로 예상된다.

타조의 산란기는 8월부터 3월로 1마리당 한 시즌에 약 20개에서 80개의 알을 낳는다. 알 크기는 계란의 약 20개분으로 900~1,400g 정도이다. 새끼가 자라서 식용으로 출하될 때까지 걸리는 기간은 약 12~13개월로 1마리당 약 25~30kg의 고기를 생산한다. 올해 6월의 타조고기 1kg 당 FOB 가격은 20~25호주\$로 쇠고기보다 상당히 높았으나, 앞으로는 생산량이 늘어남에 따라 가격도 하락할 것으로 전망된다.

아시아, 가금육 4배이상 증가 예상

뉴질랜드에 모인 60여명의 가금영양학자들은 앞으로 2000년 혹은 2010년경에는 가금육의 소비가 놀랄만큼 성장할 것이라고 예견했다.

전세계 총 인구 57억2천만명 중 아시아 지역에 33억9천만명이 살고있으며, 2010년에는 총 세계인구 70억3천만명, 아시아 지역에 41억7천만명으로 증가하는 가운데 가금육 소비도 연간 10%씩 증가하여 2010년에는 1인당 15.5kg 정도가 될 것이라는 예측이다. 같은 기간 아시아 총 가금육 소비가 1천6백만톤에서 6천4백만톤으로 증가할 것이라고 한다.

이처럼 소비증가는 아시아지역에서 양적인 면에서 4배 이상 증가를 보일 것이며, 이에따라 사료소비도 증가할 것이지만 이 사료를 어디에서 보충할 것인가에 대한 것이 연구과제라고 한다.

전세계 사료생산량은 95년 5억5천만톤이며 이 중 아시아지역에서 1억3천만톤이 생산되고 있다.

가금의 경우 사료생산의 32%를 섭취하고 있으며 아시아지역은 특히 56%에 이른다. 이 지역에서 옥수수와 대두의 상당량이 생산되고 있으며 일부 이 곡물들을 수출한다 하더라도 많은 나라에서는 사료원료를 수입하여야 충당할 수 있다.

반면 이 지역이 어떤 나라의 곡물생산지와 생산량을 증가시킬 수 있지만, 대부분은 사료산업의 성장유지를 위해 수입에 의존하고 있는 실정이다. 미래에는 수입의존에 의한 공급문제를 자급생산증가로 물고 가야 할 것이다.

이집트, 양계산업 급신장

이집트의 양계산업은 지난 4년 동안 소비자들의 생활 수준이 나아지고 정부의 닭고기 공급 지원 정책으로 인해 급신장하는 추세를 보이고 있다.

최근에 집계된 자료에 의하면 이집트의 닭고기 생산은 지난해 32만톤으로 92년 보다 2배의 성장을 보였으며 1인당 소비량은 10kg으로 알려졌다. 사료원료중 옥수수의 수입도 매년 증가추세를 보이고 있는데 94년부터 96년까지 해마다 평균 2백60만톤의 옥수수가 수입되었으며 대부분은 미국으로부터 수입되고 있다.

이처럼 늘어나는 닭고기들은 대도시의 소형 슈퍼에서도 현대식으로 포장된 닭고기를 어디에서나 신선하게 구할 수 있는 체제를 갖추어 소비자들의 구미를 돋우고 있어 소비를 촉진시키고 있다. 소비가 신장되면서 지난 몇 년 동안 패스트푸드점이 붐을 일으켰으며 계속적으로 인기를 누리고 있는 것으로 알려졌다.

석유 수출국이면서 고급 인력들이 외국으로 진출, 고국에 외화를 벌어들이는 등 부유한 나라로 주목받고 있는 이집트의 양계산업, 특히 닭고기 산업은 계속적으로 성장할 것으로 예견되고 있다.

미국, 96년도 가금육 수출증가

지난해 미국의 양계산업은 높은 사료가격에도 불구하고 전세계적인 수요증가에 힘입어 전년대비 20% 늘어난 20억 달러를 수출하였다.

이에 따라 1996년도 미국의 가금육 수출총액은 25억불에 이르렀고, 세계 최대의 닭고기 수입국인 러시아, 중국(홍콩)으로의 수출을 중심으로 2백만톤 이상의 닭고기를 수출하였다.

시장개방에 대한 염려에도 불구하고 러시아에 대한 수출은 전년대비 26% 증가한 85만톤이었으며 금액은 8억2천6백만달러에 이르렀다.

중국과 홍콩으로의 수출은 전년대비 6% 증가한 51만톤이었으며, 그중 중국으로의 직접수출은 7만6천

톤으로 전년대비 2배 증가하였다. 이지역으로의 수출가격은 톤당 715불로 러시아로의 수출가격인 톤당 968불에 대비 저렴한데 그 이유는 중국에는 닭발과 닭날개를, 러시아에는 닭다리를 수출하는 등, 두 시장으로 수출되는 제품간의 구성비율이 상이하기 때문이다.

미국의 세 번째로 큰 닭고기 수출시장인 일본으로의 수출은 다소 줄어들었지만 노폐산관계의 수출 호조에 힘입어 대일본 가금육 수출총량은 약간 늘어났다. 지난해 카리브해 연안국, 중남미 국가 및 유럽 국가 등에 대한 수출은 줄어든 반면, 이웃국가인 멕시코로의 수출은 계속 늘어났다. 중동지역으로의 수출은 전년대비 27% 감소한 2만7천톤에 머물렀는데 이는 수출강화프로그램(EEP)에 따른 보상금이 없어졌기 때문이다.

한편 전체 닭고기 수출량 중 통닭의 비중이 1991년의 8%에서 1996년에는 1%로 감소함에 따라 미국의 닭고기 수출 구성비도 달라졌다.

체리부로치킨, 체인사업 소비자 호응 높아

체리부로식품(주)가 복합매장 형태의 새로운 체인사업으로 소비자들로부터 좋은 반응을 얻고 있다.

지난 96년 한해동안 시험운영을 거쳐 올해 1월부터 정식 체인사업으로 출발하였는데 현재 서울 및 수도권, 부산 및 경남권을 중심으로 20개의 매장을 확보하여 사업을 진행중에 있다. 지금까지의 여느 매장과는 달리 후라이드치킨, 양념치킨외에 최근 인기를 얻고 있는 닭강정을 비롯한 가공제품 뿐만 아니라 공장에서 직송해온 신선육을 직접 소비자에게 공급하고 있는데 철저한 신선도 관리로 소비자들의 좋은 반응을 얻고 있다.

특이한 점은 다른 외식 매장과는 차별화하여 Take Out방식으로 운영된다는 것이다. 매장에서 취식하는 것이 아니라 완

제품을 포장하여 판매하는 것이다. 물론 배달도 하지 않는다. 그 이유는 매장관리에 소요되는 인건비를 포함한 제반 비용을 절감하기 위함이고 여기서 절약된 비용을 다시 소비자에게 돌려준다는 방침이다. 때문에 가격이 저렴하다. 후라이드치킨의 경우 1마리에 5천원, 양념치킨은 6천원, 닭강정은 400g 기준으로 4천원을 받고있기 때문에 소비자들에게 좋은 반응을 얻고 있는 것으로 보인다.

매장에는 본사에서 원자재 뿐만 아니라 소스등 각종 부자재를 공급하고 있으며 현재는 취급하는 품목이 얼마 되지 않으나 앞으로 닭바베큐를 비롯하여 품목을 점차 확대해 나갈 방침이며 체인점도 계속 확대해 나갈 예정이다.

하림, 동양 최대 규모 육가공 공장 준공

지난 9월 1일 하림은 하루 2백톤을 처리할 수 있는 동양 최대 규모의 육가공 공장을 준공함으로써 향후 가공육 위주로 재편될 닭고기 시장에서 경쟁력을 갖출 수 있게 되었다.

부지를 제외한 공장건설에만 4백20억을 투입한 육가공 공장을 부지 7천7백64명에 지상 3층, 지하 1층, 연면적 9천1백16평으로서 전공정이 완전자동화 되어 있으며, NASA기준에 의한 무균무균 포장설비를 갖추고 있으며 전 라인이 일자형으로 되어 있고 라인별로 제품을 1백여종을 생산할 수 있도록 설비되어 있으며 모든 제품은 바코드 시스템에 의한 실시간 생산관리가 이루어 지도록 설계되어 있다.

현재 닭고기 가공품의 시장이 전체의 3~4%에 불과하지만 수년내에 30~40%까지 높아질 것으로 전망되는 가운데 현재 30여종에 불과한 제품의 종류를 앞으로 1백여종으로 늘려갈 예정이며 특히 외식전용 주문형 생산라인을 가동하여 외식업체를 집중공략할 예정이라고 한다.

원종계업체, 종계 수급 조절 필요

지난 9월 4일 팔레스호텔에서 원종계 사업자들이 모여 수입개방에 따른 대책회의를 가졌다.

이날 모임에 계열주체중에서는 하림, 미원, 한일이 원종계 업체에서는 중원농장, 삼화농원, 신기농장이 참여하였는데 주로 논의된 사항은 수입개방에 따른 국내 병아리 수요량 변화 예측, 향후 적정 GPS 수급 방안, GPS 환우의 문제점, 불법 종계 (무허가 종계장) 유통에 대한 대응방안, 종계 법적 사육기간 준수 문제, PS·CC 수입개방에 따른 대응방안, 종계 분양 수수 제고에 따른 문제, 외상거래에 따른 부실 거래처 양산 문제 등 원종계 산업의 문제점에 대하여 논의하였다.

이번 모임에서는 참여한 6개사가 산업안정을 위한 종계 수급조절이 필요하다는 뜻을 같이하였으며 앞으로 종계문제를 다각적으로 분석 접근할 상설기구(가칭, 원종계 산업발전회의)를 조직키로 하였으며 정례적인 대표자 회의를 개최하여 수급조절에 필요한 의견조정을 해나가기로 하였다.

태국, 1/4분기 대일본 닭고기 가공품 수출 증가

태국 브로일러 가공수출업자협회가 공포한 97년 1/4분기 닭고기 가공품 수출량은 6,884톤으로 전년동기대비 20% 늘어나 지속적으로 큰 폭의 증가를 기록하였다. 대 EU 수출의 감소에도 불구하고 일본으로의 수출이 6,238톤으로 24%나 크게 증가하였다. 따라서, 일본으로의 수출비중도 88%에서 91%로 높아졌다. 한편, 냉동채지 고기도 34,001톤 수출하여 10%의 증가를 기록하였는데 이는 작년부

터 크게 증가하고 있는 대 EU 수출 증가 때문이다. 대EU 수출은 8,176톤으로 63% 증가하여 태국의 냉동 닭고기 수출량의 약 25%를 차지하였다. 대 일본수출은 22,636톤으로 2% 감소하여 대 일본 수출 비중이 74%에서 67%로 낮아졌다. 전체적으로는 닭고기 가공품 및 냉동닭고기의 총수출량은 40,885톤으로 11% 증가하였다. 냉동 닭고기는 대EU 수출이, 닭고기가공품은 대일본 수출이 크

게 증가하는 양극화가 진행되면서 호조의 출발을 보이고 있다. 그러나, 대일본 닭다리 수출가격은 금년초부터 약세를 보여 1,700~1,800\$ / M/T 으로 채산성이 악화되고 있다. 업체별 수출량을 보면, CP그룹이 6,348톤(수출점유 15.5%), 베타그로 5,839톤(14.3%), 사하팜 5,499톤(13.4%), 골던 폴트리 3,716톤(8.7%)으로 상위 4개사가 50% 이상이다. 앞으로 태국은 닭고기 수출분야에서 중국, 브라질 등의 경쟁국과의 경쟁에서 살아남기 위해서 닭고기 가공기술을 한층 더 발전시켜 고부가가치제품 수출비중을 확대하여 제품 차별화를 도모하고 있다.

수입개방에 따른 계육산업 발전 전략 세미나 개최

지난 9월 9일 본회와 축협중앙회 공동주최로 축협중앙회 소회의실에서 수입개방에 따른 계육산업 발전 전략 세미나를 개최하였는데 최대 계육수입국인 일본의 계육산업 변천과 수입대책을 통해 개방화시대를 맞은 국내 계육산업의 발전전략을 모색하는 한편 계육산업의 수출산업화를 꾀하는데 목적을 두고 있다.

미국 대두협회가 후원한 이 세미나는 육계농가, 계열주제, 축협계열화사업조합, 도계장, 사료업체등 관계자 80여명이 참석한 가운데 일본의 에이지 이지마씨, 건국대의 김정주 교수가 각각 주제발표를 하였는데 일본의 에이지 이지마씨는 전농 치킨푸드(주) 사장, 일본식조협회 회장을 역임하였으며 현재 축산진흥심의회 특별위원으로 활동하고 있다. 이번 세미나에서는 수입개방 이후 일본 계육산업의 변천 및 수입대책에 대하여 발표하였다.

농림부 이효계 장관 취임

지난 8월 5일 개각을 단행한 정부는 신임 농림부 장관으로 이효계씨를 임명했다.

이효계 농림부 장관은 '61년 행정고시를 통과, 공직생활을 시작했으며 내무부 차관보를 거쳐 전남지사, 국무총리비서실장, 내무부 차관 등을 역임했다.

실무경험을 바탕으로 광주직할시장 재직시 광주민주화 보상문제를 원만히 해결해 주민들로부터 두터운 신뢰를 받기도 했으며 차관재직시 35개 시·군 통합 개혁입법을 추진, 어려운 업무를 무리없이 수행했다는 평가를 받기도 했다.

'95년 1월부터 한국토지개발공사 사장으로 재직, 금번 개각때 농림부 장관으로 임명됐다.

깨끗하고 신선한 닭고기-



MIWON 미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한 HAIMARROW **에마로치킨**
Chicken



(주) TS 에마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

8월한달 닭고기 1천9백67톤 수입

- 7월에 비해 70% 증가 -

지난 7월 1일 닭고기가 전면 수입개방된 이후 7월에는 1천1백50톤이 수입되었으나 이후 8월한달 동안에 무려 1천9백67톤이 수입되 7월에 비해 70%이상 증가하였다.

현재 동물검역소를 통해 잠정적으로 집계한 바에 의하면 미국에서 7백83톤(약 1백만불), 중국에서 1천1백5톤(약 2백만불), 태국에서 78톤(약 24만불)이 수입되었으며 지난 7월과 마찬가지로 중국에서 전체의 60% 가까이가 수입되었으며 평균 가격으로는 지난 7월에 비해 미국, 중국에서 공히 4%정도 하락된 것으로 나타났다. 기간동안 닭고기를 가장 많이 수입한 회사는 해태상사로 20건 4백9톤(56만6천불)으로 알려졌으며 이어서 성도물산 2백12톤(33만6천불), 우진교역 2백2톤(32만2천불), 국제운송 1백50톤(25만4천불), (주)진한농축산 1백41톤(17만4천불)의 순으로 집계되었다.

반면에 오리고기는 5% 증가한 7백톤이, 칠면조고기는 11% 감소한 8백44톤이 각각 수입되었다.

1. 8월 닭고기 및 닭고기 가공품 수입실적(검역기준)

수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합 계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	753,582	946,571	29,900	118,650	783,482	1,065,221
중 국	1,105,479	2,039,608	0	0	1,105,479	2,039,608
태 국	58,656	156,678	19,720	83,810	78,376	240,488
호 주	0	0	3	0	3	0
합 계	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317

2. 8월 오리고기 및 칠면조고기 수입실적(검역기준)

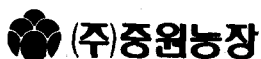
수입국별	오리고기		칠면조고기		가금육 총계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미 국	18,959	53,857	844,344	1,234,243	1,646,785	2,353,321
중 국	657,072	1,369,486	0	0	1,762,551	3,409,094
태 국	23,999	112,614	0	0	102,375	353,102
호 주	0	0	0	0	3	0
캐 나 다	0	0	38	0	38	0
프 랑 스	0	0	20	0	20	0
합 계	700,030	1,535,957	844,402	1,234,243	3,511,772	6,115,517

알 · 림 · 방

주소가 변경된분은
연락주시면 변경된 주소로 발송에 드리겠습니다.

에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95, '96 3년 연속 1위!
에이비안은 육계농장
계열주체 에더 많은 이익을 드립니다.



영입부 TEL.(0417)567-7792, FAX.(0417)554-0771

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사
하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주)하림
HALIM & CO., LTD.