

## 미국·캐나다 육가공업계 산업시찰을 다녀와서

홍국표 / (주)홍선코퍼레이션 대표

필자는 육가공협회 소속 회원사의 임직원 15명과 함께 8박 9일 일정으로 (96.9.1~9.9) 육가공협회에서 주관한 미국, 캐나다 육가공업계를 시찰하고 왔다.

매년 상·하반기로 해외 육가공업계 시찰단을 운영하고 있는 육가공협회 차기 시찰단 회원들의 여행에 도움이 될까하여 기고를 하는 바이다.

이번 여행에 방문한 육가공업체는 캐나다의 CAGILL FOODS, SCHNEIDER HAM, M.G.I. PACKER 그리고 미국의 EXCELL INT'L이었고 주요 시찰지에서 느낀 소감을 일차별로 적기로 했다.

지난 9월 1일 일요일 오후 김포공항 제1청사의 우신향공 깃발 아래 모인 회원들은 시찰단 창단식을 갖고 16시간 이상 소요되는 긴 여행길에 나섰다. 처음 기착지인 미국 서부를 경유하여 88년 동계 올림픽이 개최된 켈거리와 다시 동계 휴양지로 유명한 벤프 국립공원으로 직행하였다.

소음과 먼지에 찌들어 살던 시찰단원들은 모든 공해로부터 해방된 천연 그대로의 이곳 환경이 그저 부러울 뿐이었다. 에머랄드빛 및 아름다운 루이스 호수와 호수 위쪽에 위치한 눈과 빙하로

덮힌 산은 그저 바라보기만 해도 순수하고 인간적인 마음으로 돌려놓는 듯하고, 우리 일행은 그저 분위기에 압도될 뿐이었다.

특히 벤프 컨트리클럽 FAIR WAY 잔디에서 풀을 뜯고 있는 미국 북부의 큰사슴 엘크는 정말 평화로웠다. 또한 농약을 쓰지 않고 짐승들이 마음껏 풀을 먹게 하는 이곳 국립공원 직원들의 여유있는 자세와 항상 급하게 서두르는 우리의 모습이 큰 대조를 이뤘다.

다음날 아침에는 시내 한복판에 있는 켈거리 동계올림픽 기념공원에 갔다. 이 공원의 보도블록에는 수많은 이름이 새겨져 있는데 이것은 올림픽을 위해 일정금액을 시에 기증한 사람들의 이름을 새겨놓은 것이라고 한다. 시민의 참여 동기와 재원 염출을 위해 좋은 아이디어라고 생각되었다.

9월 3일 오전에 CAGILL FOODS를 방문하였는데 규모가 클 뿐 아니라 보안관계 절차도 철저하였다. 이 회사가 바로 얼마전 북한에 곡물 50만톤을 수출하겠다는 회사로 기억된다. 본사는 미니애폴리스에 있다. 9월 6일 방문한 덴버 소재 Excell 회사는 자회사이고 미국에서 비상



① 카길사에서 시찰단 일행  
(앞줄 세번째 필자)

장법인으로는 제일 큰 유태계 미국회사로 필자는 알고 있다.

1일 2교대 근무로 3천5백두의 소를 도축하고 보리로 사육하고 있다고 하며, 도축하여 부분육으로 가공하는데 소요되는 시간이 1시간 반이다. FDA에서 파견된 검역관들이 현장에서 등급판정을 하고 있었는데 60% 이상이 AA, AAA 등급이었다. 특히 이 회사는 STEAM PATEURIZING 기술을 홍보하고 있었다.

195°F의 고온 수증기로 살균하고 36°F의 냉각수로 씻어내어 균을 저하시킨다는 위생기술로서 그동안 학계와 공동으로 연구된 것으로 최근에 시행하고 있다고 한다. 필자는 이번 육가공업계 시찰이 처음이기 때문에 꼭 전자조립회사에서 컨베이어에 움직이고 있는 부품을 조립하듯이 커다란 도축소가 매달려 밀려오면 일일이 사람의 손으로 해체되는 작업광경이 매우 인상적이었다. 이 공장의 작업인원은 결국 선진국도 수작업을 벗어나지 못하는 더럽고 힘든 3D의 작업공정에 서 벗어날 수 없는 것이 안타까웠다.

아무튼 최선식 시설로 도축한 소를 우리나라에 매우 열심히 판매하고자 하는 선진국의 업계를 보면서 우리나라는 이 현상을 어떻게 현명하게 대처할 수 있는지, 과연 대항할 수 있는 힘이 있는지 우려되었다.

9월 4일 토요일은 대단히 날씨가 좋았다. 마릴린 먼로가 출연했던 영화의 그 유명한 폭포 나



① 카길사 방문시 담소를 나누고 있는 육가공업계 시찰단

이아가라를 가보았는데, 때마침 폭포관광 100주년 기념행사를 하고 있었다. 이 거대한 폭포는 미국측 폭포와 캐나다측 폭포 두개가 합쳐진 폭포로써 캐나다측에서 미국측 폭포를 바라보고 있는 풍경이 더 멋있었다(필자는 81년도에 미국에서 캐나다측 폭포를 구경한 적이 있음).

특히 현지 가이드가 소개한 이곳 나이아가라 지방에서 나는 ICE WINE(빙점의 온도에서 탄포도를 가지고 담근 포도주)을 캐나다 토론토 공항 면세점에서 구입했는데 황망중에 미국 덴버 호텔에 놓고와서 맛을 보지 못한 것이 못내 아쉽다. 이쪽을 여행할 기회가 있는 분들께 권하고 싶은 특산물이 아닌가 한다.

개인적으로 토론토에서 기뻐던 일은 교환학생으로 캐나다 몬트리올 MACGUIL대학에 유학

① 수입  
육가공품



와 있던 큰딸 아이와의 상봉이었다.

미국으로 떠나기 앞서 돈육가공처리업체인 J.M. Schneider 회사를 방문했는데 회원중에 돈육가공처리업체가 있어 기술하고자 한다. 이 회사는 총 작업인원이 1백75명인데 1일 2교대로 작업을 하고 있다.

점심 휴식시간은 겨우 30분이고 도축에서 가공제품(Ham 등)의 원료육으로 소요되는 시간이 6분이라고 한다. 시간당 도축처리 능력은 3백50두이며 1일 처리 능력은 2천5백두이다.

사료는 옥수수를 먹고 두당 중량은 약 72kg 인데 35% 이상 외국으로 수출하고 있으며, 주로 일본, 대만, 멕시코, 러시아로 수출한다고 한다.

여행중에는 많은 활동을 요하기 때문에 충분한 숙면과 영양공급이 필수적이므로, 오랜만에 호텔내에 있는 실내 수영장에서 협회 성민경 씨와 함께 수영을 즐겼다.

9월 6일은 시카고를 경유하여 록키산과 콜로라도강을 끼고 있는 덴버에 도착하였는데 새로 개설된 엄청난 규모의 공항시설(Terminal에서 Gate까지 지하철로 운영되고 있었음)과 인디언 캠프처럼 설계된 공항건물이 매우 인상적이었다. 우리도 영종도에 새로 건설되는 국제공항시설이 이 정도라면 좋겠다는 생각이 들었다.

덴버에서 멀리 떨어진 EXCELL INT'L을 방문하였는데 여기에 지사를 두고 있는 아시아농산 이사장님과 EXCELL 한국대리점 김창환 대표가 안내를 했다. 이 회사는 캐나다에서 본 CAGILL과 같은 계열 회사로 매우 큰 규모였다. 전체 종업원수는 1천9백80명이고 마찬가지로 2교대 근무이며 1일 도축능력은 5천두로써

당시에 4천2백두를 도축하고 있었다.

특히 도축우(CARCASS)인 한 마리마다 고유번호, 도축일자, 중량, 구입처 등이 명기된 딱지가 붙어있는 철저한 관리 시스템이 되어 있었다. 우리나라도 이런 시스템이 있는지 필자는 궁금했다. 이 EXCELL은 한국에 쇠고기를 많이 수출하고 있는데 SBS는 전체 물량의 23%, LPMO에는 26%를 납품한다고 이곳 수출 책임자가 브리핑을 하였다.

여기서 공항으로 이동하는중 버스안에서 나이 별로 각자 소개를 하게 되었는데 제일 연세가 많은 청림식품의 광청웅 사장께서 일본지역으로 돈육수출을 많이 하고 있어 이번에 수출유공상을 기대하고 있다고 한다.

아시아농산의 이위형 사장, 삼원농역의 김남숙 사장, 새한식품의 김학구 사장, ROOM MATE 였던 삼성식품의 황건복 사장, 그리고 군납을 하고 계시는 맛샘의 김현구 이사, 신미식품의 김기수 상무, 필자 등의 순서로 매우 자연스럽게 의미있는 자리가 되어 서로가 가까워지는 계기가 되었다.

마지막 9월 8일 일요일 오후 미국 샌프란시스코 공항에서 해단식을 마칠 때까지 모두 즐거운 여행을 하였다고 생각된다. 특히 이번 여행에서 줄곧 현지 여행사 직원들과 수고하였던 우신항 공여행사의 이선권 사장님, 육가공협회 성민경 씨 그리고 단체행동에 항상 질서를 지켜주신 다른 시찰회원들께 감사를 드리며, 새해를 맞이하여 건강하고 보람된 생활이 되기를 이 자리를 빌어 기원한다.

또한 이런 만남의 기쁨을 3월경 다시 갖고자 회원 여러분들께 제안하오니 많은 호응이 있기를 부탁드립니다.

조금 아쉬운 점이 있었다면 8박 9일 동안 뻑뻑한 스케줄과 잦은 이동으로 연세가 많은 회원들에게는 좀 힘들지 않았나 생각된다. 물론 회사를 대표하여 참관한 회원들에게 많은 곳을 보여 줄 필요가 있지만 좀더 여유있게 선진문화를 익힐 수 있는 시간의 배려가 있도록 제안하여 본다.