특별기고

육가공 산업의 현황과 전망

양정권/ 축산신문사 기자

국민소득 향상으로 육류 소비가 크게 늘어나면서 국내 육가공도 매우 빠른 속도로 발전해 왔다.

2001년 축산물완전개방이 눈앞에 다가온 이 시점에서 국내 육가공산업이 외형적 규모면에서는 거대해졌지만 고품질의 다양화된 제품생산과 유통문제 등 제반적인 문제점을 안고 있는 것은 주지해야 할 것이다.

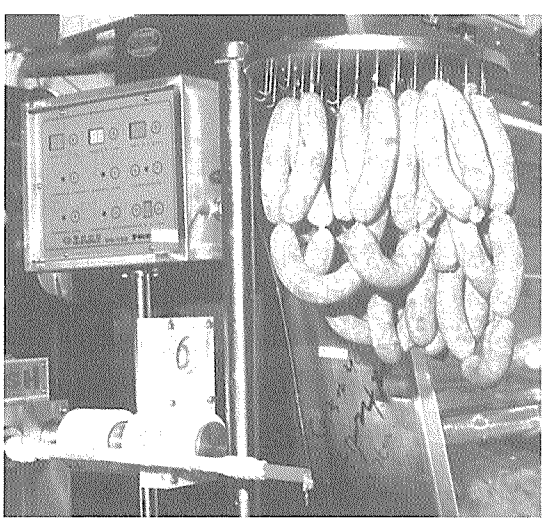
최근 외국 선진국 육가공업체들이 국내시장 잠식을 위해 국내시장 사전분석을 하고 있고, 일부 외국업체들이 이미 국내 시장을 상륙해 국내 일부 대규모 육가공업체

가 경영에 어려움을 겪고 있기도 하다.

따라서 이 시점에서 국내 육가공산업의 지금까지의 발전형태와 현황 그리고 육가공산업이 안고 있는 문제점을 살펴 이에 대한 대책안이 마련되어야 할 것이다.

국내 육가공공장이 처음 설립된 것은 1915년 조선축산이 시작인데 이는 일제시대에 일본인이 경영한 회사였기 때문에 국내 최초의 육가공회사로 보기는 어렵다. 한국인에 의해 최초로 설립된 회사인 1926년 근강축산식품공사는 군납을 위주로 한 납품형태로 출발했다. 이런 형태로 이루어져 왔던 국내 육가공산업이 6.25전쟁으로 인해 미군의 육통조림이 들어와 국내에 본격적으로 육가공을 접하게 되면서 육가공업체가 생기기 시작했다.

60년대~70년대에는 가내수공업형태를 띤 몇몇 소규모 육가공업소가 도축장주변에서 자리잡기 시작해 축산물 재래시장이 형성되어 일반소비자들을 직접 대면하기 시작했다. 이때 생겨난 회사가 한냉, 진주햄, 펭귄, 한국식품 등이다.



한국인에 의해 최초로 설립된 회사인 1926년 근강축산식품공사는 군납을 위주로 한 납품형태로 출발했다.다. 이런 형태로 이루어져 왔던 국내 육가공산업이 6.25전쟁으로 인해 미군의 육통조림이 들어와 국내에 본격적으로 육가공을 접하게 되면서 육가공업체가 생기기 시작했다.

60년대~70년대에는 가내수공업형태를 띤 몇몇 소규모 육가공업소가 도축장주변에서 자리잡기 시작해 축산물 재래시장이 형성되어 일반소비자들을 직접 대면하기 시작했다. 이때 생겨난 회사가 한냉, 진주햄, 펭귄, 한국식품 등이다.

80년대 들어서는 국내 육가공이 경제성장과 함께 고도의 성장기를 걷기 시작하면서 육가공 회사들의 육가공 기계설비, 유통부분 등의 대규모 투자가 시작되었고, 제일제당(주), (주)롯데 햄·우유 등 대형 업체들의 탄생과 함께 육가공품 대량생산체제가 구축되었다.

90년대 들어서는 정부 및 육가공업체들이 시설설비의 집중적인 투자로 인해 육가공장의 현대화, 대형화가 이루어지면서 최근에는 완벽한 시설을 갖춘 김제육가공공장, 한냉 중부공장, 신양유통(주) 화성 육가공공장 등 2000천년대까지 최첨단 시설을 갖춘 육가공공장들이 들어서 국내 육가공의 시설면에서는 외국 어느 나라에도 견줄 수 있을 정도로 충분한 국제 경쟁력을 갖추게 되었다.

그러나 육가공공장들이 최근까지 다양화된 신제품으로 94년까지 연 20%이상의 고도의 성장을 하면서 많은 문제점을 가지고 있는 것이 지금의 현실이다.

특히 지난해부터 불기 시작한 경기침체의 여파가 육가공업계에도 파장이 있어 육가공 생산량 및 판매량이 줄어들면서 저성장의 기로에 처해 있기도 하다. 94년 12만1천3백

38톤으로 최대 생산량을 보였는데 그 이후 95년 11만5천8백7톤, 96년 11만9천23톤, 금년도에는 지난해와 비슷할 것으로 예상되어 생산이 오히려 감소됐고, 94년 11만9천6백12톤, 95년 11만5천40톤, 96년 12만2백29톤으로 나타났다.

이는 사회의 전반적인 경기침체에 의한 가계비 지출억제의 원인도 있겠지만 육가공품제품 자체의 품질 열악화와 돼지고기를 비롯한 원료육 가격의 상승, 인건비 상승 등 기타 제반적인 사항이 대두되고 있는 반면, 유통시장에서 시장을 선점하기 위해 다양화된 고품질 제품보다 저단가의 저품질로 경쟁이 이루어 지는 등 소비자들이 육가공품에 대한 인식이 저하되어 있기 때문이다.

따라서 국내 육가공업체가 개방화시대에 경쟁력을 갖추기 위해서는 해결되어야 할 문제점으로는 육가공품 원료수급문제, 신제품 및 절감문제, 시설 개선문제, 기술인력 및 종사자들의 의식변화 및 유통상의 문제 등이 해결되어야 할 것이다.

육가공품에서 제조원가 등 재료비 비율이 80% 정도이며 이 중 60% 정도가 돈육가격이 차지하고 있으며, 국내 돈육 생산의 20% 정도가 육가공의 원료로 쓰이고 있다. 10년전인 87년 도매시장에서 돼지지육 가격이 kg당 1천7백원대였는데 97년도에는 2천6백원대로 큰 등락폭을 보이면서 육가공업체의 경영에 가장 큰 애로점으로 작용하고 있다. 이와 같이 육가공과 양돈산업은 불가분의 관계를 가지고 있는데 돈육가격의 등락폭이 심한 것과, 원료육의 가격이 너무 높게 작용하고, 국내 돈가가 선진외국에 비해 2배내지 3배 정도 비싸기 때문에 우리 육가공이 개방화시대에 선진 외국에 비해 국제 경쟁력을 뒤지게 하는 요인이다. 따라서 국내 양돈농가의 전업화 및 안정화가 이루어져 원료육의 가격 안정과 육가공과 양돈농가간의 안정적인 계약체결이 이루어져야 하겠다.

> 외국산 육가공제품에 대응하기 위해서는 현재 육가공업계 특히, 육가공제품의 주원료로 쓰이는 돈육가격이 안전성을 유지해야 할 것이다. 돈육가격의 등락폭이 심해 육가공이 불안정한 점도 있지만, 원료육 가격이 많이 든다는 문제점을 해결할 수 있도록 육가공과 양돈산업이 같이 발전해 나갈 수 있어야 할 것이다. 아직까지 양돈산업이 국제 경쟁력을 충분히 가지고 있다고 하지만 지난 7월 돈육시장 완전개방을 맞아 국내 양돈산업도 어느 선에선가 위기에 봉착할 소지도 다분히 내포하고 있다.

육가공품에 대한 신제품 개발에 있어서는 국내 대기업 육가공업체들이 고속성장을 한 80년대 후반부터 많은 종류의 제품이 탄생하여 지금은 햄, 소시지, 캔, 베이컨 등의 제품명이 소비자들로 하여금 아직 한번도 들어보지 못한 생소한 제품명을 접착하게 만들었다. 즉, 유럽 등의 육가공 선진국과의 기술제휴 등으로 고급화된 일부 수제품도 선보이고 있다. 이같이 육가공품이 초기에는 저가화로 소비자들의 구매를 유도하기는 하였지만 제품의 육질, 풍미, 육색 등 품질을 저하시켜, 94년이후 들어 소비자, 특히 육가공의 주고객이라고 할 수 있는 어린이들이 육가공제품에 대한 선호도가 매우 떨어져 제품의 판매량이 줄어들고 있는 현실이다. 따라서 육가공품의 경쟁력 강화를 위해서는 지속적인 홍보로 소비자에게 어필하고, 고급제품을 생산, 고급시장으로 유도해 나가야 할 것이다.

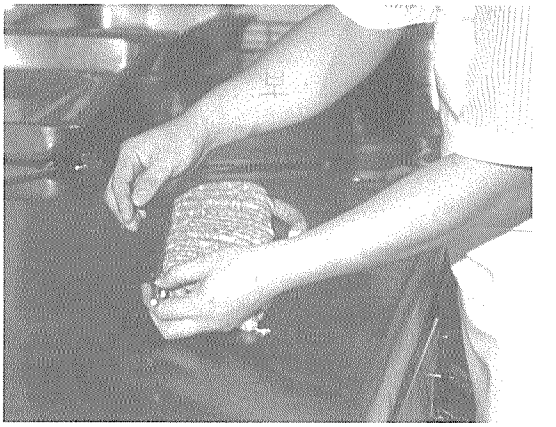
국내 육가공 제조 설비에 있어서는 외국 선진국과 비교해도 뒤떨어지지 않고 있다는 것은 육가공업체들이 공통으로 인식하고 있으나, 고가의 육가공 기계들을 설치해 놓고 이것을 관리하고 응용하는 육가공 기계 관리 기술 인력의 부족함과 설비수준에 비례한 기술력은 뒤지고 있는 상황이다.

특히 일부 중소규모의 육가공업체들은 육가공의 각종 기계들이 고가이다 보니 설비에 대해 투자할 여력이 없어 시설이 아직도 미약한 실정이다. 따라서 제품의 고급화와 안전하고 위생적인 제품생산에 문제점을 안고 있기도 하다.

이런 문제점을 해결하기 위해서는 정부의 육가공 기계 설비를 제작·생산하는데 어려움을 가지고 있는 중소육가공기계생산업체에 대한 지원이 있어 비싼 외국산 육가공 기계 설비로 인한 원가절감이 있어야 하고, 올해 2년째 시행하는 식육처리기능사시험을 활성화해 체계적인 교육훈련을 시킬 수 있어야 할 것이다. 현재 실정으로는 전문인력을 양성해 도축, 발골, 가공, 유통 및 모든 공정관리 등에 활용해 육가공산업의 기틀을 튼튼히 다져나가야 할 것이다.

또한 고임금시대에 위생적으로 수송해야 하는 육가공제품 수송비용 등으로 인해 물류비가 급격히 증가함에 따라 물류관리의 문제을 안고 있기도 하다. 육가공품은 매일 판매량의 변동폭이 심하고 제품의 특성상 엄격한 선도 및 위생관리가 요구되며, 제품의 유통기간과 보관방법이 달라 상이한 저장 및 배송이 이루어져야 하는 등 물류관리에 많은 어려움을 가지고 있다.

따라서 소비자가 원하는 어떠한 장소에서도 양질의 제품을 최소의 비용으로 소비자에게 제공할 수 있도록 혁신적인 수·배송



체계확립, 생산, 판매 물동량의 적기공급 등 물류 기능별 시스템을 구축해야 할 것이다.

따라서 국내 육가공업계가 개방화시대에 물밀듯이 밀려 들어올 외국산 육가공제품에 대응하기 위해서는 현재 육가공업계가 안고 있는 각종 문제점을 하나씩 풀어나가야 할 것이다.

특히, 육가공제품의 주원료로 쓰이는 돈육가격이 안전성을 유지해야 할 것이다. 돈육가격의 등락폭이 심해 육가공산업이 불안정한 점도 있지만, 원료육 가격이 많이 든다는 문제점을 해결할 수 있도록 육가공산업과 양돈산업이 같이 발전해 나갈 수 있어야 할 것이다. 아직까지 양돈산업이 국제경쟁력을 충분히 가지고 있다고 하지만 지난 7월 돈육시장 완전개방을 맞아 어느 선에선가 위기에 봉착할 소지를 다분히 내포하고 있다.

국내 육가공산업과 양돈산업은 불가분의 관계로 서로 공존·발전할 수 있는 대책마련과 육가공업계가 현재 안고 있는 문제점을 하나씩 풀어 갈 수 있는 중장기적인 전략이 수립되었을 때 국내 육가공업계는 한층 더 발전 할 수 있을 것이다.