

돼지고기 수출을 확대하기 위한 선결조건

1. 서론

한국의 경제가 IMF체제하에서 많은 어려움을 겪고 있다. 양돈산업도 사료가격의 인상, 각종 물가의 폭등으로 생산 원가가 상승되고, 일부는 양돈을 포기하는 사태까지 있었다.

앞으로 얼마간 계속될 미약한 경제성장, 대량실업사태, 소비자 물가의 상승이 결과적으로 양돈산업에 어떻게 나타날지 모를 초조한 상황에 있다.

그러나 한국은 돼지고기 “최대 수입국인 일본”이 가까이에 있음을 한번 더 생각해 볼 수 있다.

농업부문의 가장 유망한 수출품목이 돈육인 것을 감안하고, 그동안의 수출 경험이 오늘의 이 난국을 타개하는 가장 현명한 방법이 되고 있음을 감안해 볼때 우린 가능성 있다는 생각이 든다.

그간 실적을 근거로 반성하고 계획하여 일본에 돈육수출을 더욱 활성화 하는데 있어서 우선해야 될 선결 사항에 대해 생각해 보고자 한다.



하 병 국 공장장
(목우촌 김제육가공장)

2. 부위별 유통관리 체계로 한국인과 일본인의 서로 다른 성향을 수용하자.

한국은 수년전부터 돈육을 수출하면서 많은 시행착오를 겪었고 1998년에는 약 7만톤을 계획하고 있다.

〈'98년 수출계획 및 추진 사항〉

- 수출목표 : 70,000톤(월 5,836톤)
- 수출액 : 350,000천 달러(월 29,000천 달러)
- 출하규격돈확보 : 3,500천두(월 292천두)

- * 한국인의 선호 부위 : 삼겹, 어깨등심, 갈비.
- * 일본인의 주요 수입 3개부위 : 안심, 등심, 뒷다리 (3 PCS)

한국인의 돼지고기 선호 부위와 일본인이 주로 수입하는 부위는 서로 달라 한국의 대일 돈육 수출은 더욱 긴요한 것이라 볼 수 있는데, 이것은 1차 고객인 정육 판매자의 입장을 편안하게 해주고 보다 신선한 유통구조를 가지게 하는 장점이 있다.

그래서 유통단계에서는 돼지 한마리의 개념에서 떠나 각 부위별, 등급별 유통되는 패러다임을 가지고 임해야 할 것으로 사료된다.

3. 대일돈육수출에서 가장 문제되는 사항은 수출규격화 관리 미흡이다.

출하일령 - 182일령.
 비육돈 사료급여(약 70kg 부터)
 수택지 거세, 항생물질 잔류제한,
 PSE(육색이 창백하고, 탄력없으며, 물빠지는 돼지고기)

* 수출규격돈의 기준 : 출하 중량 - 110kg(105kg~120kg).

수출에 이용할 수 있는 돼지는 110kg수준으로 등심의 크기가 7kg/두 이상이 되어야 한다.

또한 중량과 일령의 조화가 필요한데 너무 조급하게 키운 돼지는 조직감, 육색 등의 품질이 떨어져 가격을 상대적으로 낮게 받게 하는 요인이 된다.

이른바 PSE (PALE, SOFT, EXUDATION : 육조직이 연약하고 과다하게 육즙이 빠지는 돈육) 라고 하는 것으로 구분 하는데, 이런 돈육은 가공상 부적합하여 최근 수출하는데 중량 다음으로 문제가 제기되고 있다.

가. 출하시에는 반드시 개체별 선별관리 해야 한다.

돼지는 성장이 빠른 동물로 개체별 성장의 속도의 차이가 크게 나타나 <표1>에서처럼

110kg 출하 시점에서는 최고 체중과 최저 체중의 차이가 2배 가량 나타난다.

육성 단계에서 크기별 구분해서 수용한다고 해도 출하시에는 선별해야 하는데 선별시 구체적인 방법을 소개해 본다.

모든 동물의 세계에는 무리중 리더가 있기 마련이다. 농장주는 이 리더를 찾아야 하는데 행동양상이 의젓하고, 주위경계를 유난히 잘하며, 다부진 모습을 보이는 경향이 있다.

1차 선별 출하시 리더는 대상에서 제외하고, 큰 개체들을 선별하며, 2차 출하시 성장지연 개체만 골라 별도의 돈방으로 모아 관리하고 리더를 포함한 모든 개체를 출하한다.

양돈장에서 품질의 가장 중요한 부문이 중량임을 감안 저율이 구비되어야 하겠다<표1>.

나. PSE는 스트레스의 최소화가 관건이다.

개선할 수 있는 방법으로 여러가지가 있지만 우선 규격돈을 운반할때 스트레스를 최소화 하는데 노력해야 한다. 출하전 절식, 전기봉의 사용금지, 무리한 상차관리, 운행중 부주의 등 스트레스를 가할수 있는 요인을 줄이고, 육가공 공장에서는 도축전 계류를 8시간 정도 충분히 실시하도록 양돈 사양가가 먼저 요구해야겠다. PSE는 등급에 직접 영향을 주게되고 등급은 정부 지원자금 등 농장의 수익에도 직결되기 때문이다.

(수출 규격돈 장려금 : A등급 - 7,000원/두, B등급 - 5,000원/두)

항생제나 거세에 대한 관리 필요성은 이미 널리 숙지된 사항이고 출하일령, 비육말기의 사료

<표1> 규격돈까지의 성장 상황

() : 생후 일자, ± : 표준 편차.

구 분	5kg(21일)	10(41)	15(52)	50(97)	90(149)	110(176)
최고체중(A)	5.7kg	15.5	22.0	63.5	116.1	138.5
최저체중(B)	4.8	8.0	11.0	33.5	62.0	78.5
(B)-(A)	0.9	7.5	11.0	30.0	54.0	60.0
평균체중(kg)	5±1	11±2	17±3	50±7	89±10	109±13
일당증체(g)	-	303±80	500=110	721=120	750=130	730=220

선택, PSE에 대한 관심이 요구된다.

일본의 수입 가격 비교 (한국 : 미국)

- 3 개 부 위 육 : 냉장육 한국 515 → 미국 602엔/kg, 냉동육 373 → 480엔/kg.
- 등심 수입가격 : 냉장육 한국 600 → 미국 650엔/kg, 냉동육 530 → 520엔/kg.
- 후지 수입가격 : 냉장육 한국 440 → 미국 550엔/kg, 냉동육 270 → 440엔/kg.

다. 비육돈 사료 급여 체계를 준수해야 한다. (젓먹이~육성 ~ 비육후기)

사양관리에 있어서 돼지가 성장하는 단계마다 필요로 하는 영양소가 있고, 품질강화를 위해 급여해야할 단미사료가 있다. 지방을 단단하게 하고, 고기의 탄력을 강하게 하기 위한 단미사료 및 첨가제가 필요한데 이를 위해서 반드시 비육돈 후기 사료공급이 요망된다.

일반적으로 70kg정도부터 비육돈후기 사료를 급여토록 권장하고 있다. 비육돈 후기를 급여하면 출하 일령이 180일령이상으로 나타나고, 돈사가 모자라는 농장의 경우에는 적용 하기가 불편할 수 있는데, 이를 극복하는 방법은 비육단계에서 초기 돈방당 관리두수와 후기 관리두수의 차이를 조절 관리하면 된다.

다시 표현해 보면, 비육후기를 급여 하기전에는 밀도를 높이고 비육후기 급여 직전 각돈방에서 성장이 지연되는 개체를 모아 한방에 수용관리 하면 돈사의 효율을 높이면서 위축돈 관리까지 함께 관리할 수 있다.

양돈장에서 시작되는 돈육의 1차 품질관리를 종합해서 표현해 보면 "180일령 이상 110kg의 규격돈" 이라 할 수 있다.

180일령 이상의 110kg 규격돈은 사료급여 프로그램도 적절하게 운영된 경우라고 짐작해 볼 수 있다. 일본 식육 전문가들의 얘기를 들어 보면 "180일령 이상 110kg의 규격돈"은 등심의 크기, 마블링 및 육색 등 품질에서 거의 문제가 없다고 한다.

그동안 이런 품질의 불균형 등으로 인해 우리는 상대적으로 낮은 가격으로 돈육이 일본에 수출되고 있었다는 것을 상기해 앞으로 발전의 계기가 되길 희망한다.

4. 육가공 공장에서는 위생관리 및 품질 고급화를 위한 설비 및 인력 양성이 필요하다.

품질을 이야기 할 때 양돈장에서 해야할 부문과 육가공 공장이 해야할 부문으로 나누어 볼 수 있다. 실질적으로 소비자의 구매력을 높이는 품질은 육가공 공장의 역할이 크다고 볼 수 있다. 대표적인 것이 위생관리 부문인데 위생은 가공장의 대장군수로 관리되고 있고, 이는 설비의 보완이 따라야 하는 것으로 수출을 위해서는 설비 투자와 함께 작업자의 위생 개념이 철저히 이행되도록 해야 한다.

도축부문의 공정 관리는 양돈장의 규격화 이후 가장 중요한데 이곳에서 50%의 품질을 좌우한다 해도 틀림이 없을 정도로 위생, PSE 등 전반 품질의 2차 완성 단계라 할 수 있다.

하차시 안전한 관리, 계류시 안정을 취하고, 도축시 스트레스를 줄이고, 신속한 방혈, 도축실의 실온 및 도체온도 관리, 내장적출시 세련된 위생관리, 신속한 도축 공정의 마무리 등 시설과 작업자의 유효 적절하고, 능숙한 동작에 의해 돈육의 품질이 결정된다는 것을 감안, 인력의 체계적인 양성이 요구 된다.

도축 이후 예냉고에 들어가게 되면 지육은 냉각되어 뒷다리 부위 심부 온도가 2~4℃가 되도록 해야 되는데 이를위해 예냉고의 풍속, 지육간격, 온도관리가 정확히 관리되어야 한다.

발골단계는 소비자 (고객)의 성향을 생각해야 하는데 요구하는 형태와 수율을 같이 생각해 최종적인 부가가치를 결정하는 부문으로 특히 위생 및 작업자의 세련된 기술이 필요하다.

5. 다양한 형태의 농장에서 균일한 규격돈을 공급받기 위해서는 지도사업 확충이 요구된다.

가공공장은 체계화된 방법을 제시 강력한 관리 체계로 품질의 발전이 가능하다.

그러나 양돈장은 관리방법 및 환경 상황이 천태만상으로 표준화 하기가 무척 어렵다. 그렇기에 돈육 품질에 있어서 제시하는 것이 가장 간단한데 비해 가장어려운 부문이라 여겨진다.

이를 체계화 하기 위한 방법으로 현재 널리 보급되고 그 인식정도가 발전하고 있는 돼지 지육 등급제도가 더욱 활성화 되도록 해야할 것이다.

등급을 통해 품질에 대한 방향이 올바르게 설정이 되면 양돈장에서는 이를 위한 온갖 여러가지의 관리가 수반되어야 하는데 이를 효율적으로 지원하고 인도하는 지도사업이 활성화 되도록 해야할 것으로 생각한다.

6. 정부는 경영자금 등 품질의 가치 척도인 등급제도를 적극 수용해야 할 것이다.

육가공 공장에서는 규격돈을 구매하는데 나름대로의 경쟁력을 가지기 위해 여러가지가 동원된다. 도매시장 총평균 가격을 이용하기도 하고, 비육돈만의 평균가격을 이용하기도 하며, 등급별가격을 이용하기도 한다. 어느 방법이든 경쟁이 되는 것이 자본사회의 당연한 이치인데 농장에서 추구 해야 할 방향은 일치되도록 하는 기준이 필요하다. 각 부문별 사업을 운영하는데 있어서 공통된 품질에 대한 인식이 있도록 유도해야 하는데 정부의 역할이 기대된다.

그 구체적인 방법이 이미 거론되고 있지만 돼지 지육 등급제와 연계하여 경영자금, 품질개선자금으로 더욱 강도높게 추진되어야 할 것으로 생각한다.

7. 결론

한국의 양돈인은 복을 많이 받은 사람들이다. 대만의 양돈상황이 수출에 긍정적인 결과를 가져오게 하고, 최근에는 일본과 미국의 화폐가치의 변화가 생겨 미국으로 향하던 일본의 바이어가 한국으로 찾아오고 있다.

ஏ차피 WTO시대는 국제 경쟁력 없이 어느사업이든 존속할수 없는 상황이고 보면, 이제 IMF도 기꺼이 견디어 품질에 대한 실력을 갖추는 계기로 삼고, 스스로 노력하는 시기로 삼아 보았으면 한다. 돈육의 품질은 여러 분야가 함께 힘을 모아야 하는 상황으로 각자의 분야가 무엇인지 인식하고 우선 "나는 무엇을 실천해야 하는지" 적극적으로 임해야 한다.

양돈장에서는 "110kg의 규격돈"이 어떻게 만들어져야 하는지!, 왜 "180일령"이상이 요구되는지!, 그렇게 하기 위해 "사료와 단계별 관리"에 무엇을 필요로 하는지 인식하고 실천하여 돈육 품질의 초석"이 되어주자. 이미 거세와 항생제 문제는 모두가 인식되어진 이야기이고 이제 PSE 등 육질의 향상을 위한 이야기를 실천하자.

내 농장은 덴마크의 어느 농장과 무엇이 다른지 생각하고, 돈육을 사고자 하는 고객을 생각하자.

육가공 공장에서는 순간 순간 요동치지 않고 신뢰감 있는 규격돈 구매 정책을 수립하여, 기왕 키워진 규격돈을 부가가치 있게 만들어 넓은 의미의 소비자를 유혹할 수 있어야 한다.

설비와 인력양성에 기꺼이 투자하고 작업의 효율성과 위생, 그리고 깔끔한 제품으로 소비자에게 어필하는 방법에 대해 연구하자.

정부는 양돈산업과 관련된 모든 이들의 지휘자라 생각해 보고 싶다. 좌중을 정리하여 시선을 집중시키고, 정확한 박자로 힘있고 리듬있는 지휘자가 되어야 한다.

각자의 양돈산업 주자들은 어떤것이 요구되고 있는지 알아야겠고, 지휘에 따라 성실히 임하여 아름다운 하모니를 이루는 즐겁고 훌륭한 "한국 양돈 인티그레이션"이 되길 기원한다. **養豚**