

고부가가치 육가공제품 대일수출을 위한 제언

김 일 석/한국육류수출입협회 부장 · 농학박사

1. 서 론

우리나라의 육가공산업은 짧은 역사에도 불구하고 괄목할 만한 생산량과 매출액의 증가현상을 보여왔다. 그러나 해외의 선진 육가공회사에 비하면 아직까지도 전반적인 육가공제품 관리 및 제조기술면에서 다소 뒤떨어지고 있다고 평가되고 있다.

WTO 체제하에서 육가공제품의 수입 개방도 예외는 아니어서 87년 캔 제품, 90년 소시지, 94년 베이컨이 자유화되었고, 전년도에는 육가공품의 주원료인 돼지고기 완전개방과 아울러 햄 제품의 수입도 개방됨으로써 우리 육가공 업계의 대응전략 마련 여부에 따라 발전과 퇴보가 결정되는 그 어느 때보다도 어려운 갈림길에 처해 있는 상황이다.

지금까지 국내에서 식육산업의 국제경쟁력을 높이기 위한 여러 가지 연구들이 진행되었

으나 대부분 생산비 절감과 식육 그 자체의 가격 측면에서 수입개방 이후 살아남기 위한 소극적인 대응방안들이었고 그나마 고부가가치 육가공제품 수출을 통한 육가공산업의 발전방안에 대한 조사분석은 거의 없는 실정이다. 그러나 다행히도 우리와 가장 가까운 거리에 있는 일본은 97년도에 육가공품의 주원료인 돼

지고기 51만톤(냉장육 13만톤·냉동육 38만톤)을 수입하여 97년 11월 현재 전년 대비 0.5% 증가한 물량인 수입산 247천톤을 육가공 원료용으로 사용함과 동시에 햄, 베이컨, 소시지 및 계육 조제품류의 육가공제품도 미

국, 대만, 덴마크, 스위스, 독일, 중국, 태국 등지로부터 대량 수입하였다.

우리나라는 원료식육 생산기반 조성의 미비에 따른 원료돈가의 불안정 및 제조기술상의 문제점 등 몇 가지 요인에 의해 한국산 육가공제품은 본인후랑크(호네쯔기) 1종에 국한되어



수출물량도 60톤에 불과한 상태이다.

그러나 우리나라는 그 어느 대일 수출국보다도 유통기한면에서 지리적인 유리한 이점을 가지고 있어 대일 육가공품 수출 노력여하에 따라 육가공산업의 지속적인 발전을 위한 새로운 해외시장을 개척할 수 있는 좋은 조건을 구비하고 있다고 본다.

일본은 자국산과 수입산 식육을 사용하여 97년도에 햄·소시지류 530,995톤, 베이컨류 78,305톤, 햄버거류 등 27,621톤의 육가공품을 생산하고 있어, 우리로서는 육가공제품의 주된 원료육인 돼지고기 그 자체의 수출보다는 일본 소비자의 기호에 적합한 육가공품을 제조하여 부가가치를 높여 수출할 수 있는 방안과 간이 가공품류 등의 수출 가능성을 면밀히 조사 분석하고 수출가능 품목에 대한 기술풀을 집중적으로 향상시켜야 하는 필요성이 대두되고 있다.

II. 수입 육가공제품의 관세제도와 유의점

일본은 74년에 소시지류, 75년에 햄류 및 베이컨류의 수입을 자유화시켜 현재 가축전염병 예방법에 의해 규제를 받지 않는 세계 30여 개국으로부터 가공제품을 수입하고 있다.

식육 가공품 중 햄류 및 베이컨류의 단미제품은 1994년의 UR 농업협약서 협상 결과에 의해 94년도 기준 차액상당 금액을 종량세의 기준으로 1995년부터 2000년까지 15% 삭감하도록 되어 있어 정율관세 부분 및 기준수입가격이 매년 인하되고 있다. 분기점 이하시 차액관세는 $(1.5 \times \text{기준수입가격} - 0.6 \times \text{CIF가격})$ 의 식에 의해 산출하거나 또는 수입가격의 9.0%(98년 기준) 상당액보다 높은 금액이 적용된다. 상기 식중 1.5는 돼지고기로 만든 햄

류 및 베이컨류의 대표비가율(代表比價率)을 수율로 제(除)해서 얻은 수치로 98년 기준수입 가격 429.71엔/kg을 곱하고 여기에 CIF가격에 0.6을 곱한 것을 빼 준 것이 관세이다.

염장, 염지침지, 건조, 훈제된 식육 중 돼지의 것(햄, 베이컨), 또한 소시지를 제외한 식육조제품 중 햄, 베이컨 등, 돼지고기 덩어리육으로 제조되는 돈육 단미제조품에 대해서는 원료 및 제조 코스트의 내외가격차를 고려한 차액관세 제도가 채택되고 있었으나, 1995년부터는 UR 합의에 의한 새로운 제도가 도입되었다. 새로운 제도는 앞서 기술한 바와 같이 차액관세부분을 운영하는 것으로서 우선 차액부분을 종량세로 대체하는데 가공품의 경우에는 관세 상당량으로서의 종량세가 제법 크기 때문에 차액관세(= $1.5 \times \text{기준수입가격} - 0.6 \times \text{CIF}$)는 육돈(肉豚)과 돼지고기의 경우와는 달리 완전하게 그 범위내에 들어감으로써 종량세 과세후의 수입가격이 지육의 기준수입가격에 1.5를 곱하고 다시 CIF가격에 0.4를 곱한 금액을 더한 금액(= $1.5 \times \text{SIP} + 0.4 \times \text{CIF}$)을 상회하는 몫의 세액(稅額)에 대해서 면세했을 경우 현행과 완전히 동일한 차액관세가 적용되게 된다.

UR 합의에 의한 식육 가공품의 상세한 관세제도는 <표 1>과 같으나, 실제 식육 가공품에 관한 관세는 가공정도의 차이, 고깃덩어리의 크기나 부위차 또는 향신료 등을 비롯한 첨가제의 사용 유무에 따라 상당한 차이가 발생하므로 일본의 수입상사와 수출가공품에 대한 해당년도의 기준수입가격 또는 관세율 등을 사전에 상호 협의하여 관세상 불이익을 당하는 사례가 발생하지 않도록 주의하고 CIF가격을 설정하는 것이 가장 바람직하다.

〈표 1〉 UR 합의에 의한 일본 수입 식육가공품의 관세제도

연도	정 을 세 분			관세상당량(TE)분			증량세적용					
	증가세 %	SG 발동시	SSG 발동시	SG+ SSG	한도가격 엔/kg	SG 발동시	SSG 발동시	SG+ SSG	한도가격 엔/kg	SG 발동시	SSG 발동시	SG+ SSG
1995	9.8	9.8	13.1	13.1	1,187.50							
1996	9.5	9.5	12.7	12.7	1,157.00	분기점	분기점	분기점	분기점	분기점	분기점	분기점
1997	9.3	9.3	12.4	12.4	1,126.50	이하	이하	이하	이하	이하	이하	이하
1998	9.0	9.0	12.0	12.0	1,096.00	차액	차액	차액	차액	차액	차액	차액
1999	8.8	8.8	11.7	11.7	1,065.50	관세	관세	관세	관세	관세	관세	관세
2000	8.5	8.5	11.3	11.3	1,035.00							

연도	기준수입가격				분기점가격			
	엔/kg	SG 발동시	SSG 발동시	SG+ SSG	엔/kg	SG 발동시	SSG 발동시	SG+ SSG
1995	460.01	565.15	481.76	591.87	988.56	1,214.50	1,214.50	
1996	450.02	548.59	470.74	573.85	971.27	1,184.00	1,184.00	
1997	440.06	532.92	459.75	556.76	952.51	1,153.50	1,153.50	
1998	429.71	516.58	448.39	539.04	934.15	1,123.00	1,123.00	-
1999	419.79	501.09	437.48	522.22	915.24	1,092.50	1,092.50	
2000	409.90	484.98	422.65	504.80	897.59	1,062.00	1,062.00	

※ 가공품 「분기점 이하시 차액관세」의 차액관세는 (1.5×SIP-0.6×CIF)

Ⅲ. 육가공품의 수입동향과 전망

일본의 양돈농가는 2000년까지 ‘축산물의 가격안정 등에 관한 법률’에 의해서 양돈의 재 생산이 보호를 받게 되어 있다. 그러나 축산업을 육성하기 위한 각종 정책을 발표하여도 수출형 공업정책의 그늘에 가려 원료육 생산은 매년 그 규모가 축소되고 있다.

이러한 현상을 반영하듯 최근 일본의 육가공 메이커 중에서는 자국내 절대량의 원료육 부족을 근본적으로 해결하기 위해 외국에서 돼지를 키우고 가공하여 테이블 미트에서 햄·소시지까지 일본으로 수출하려는 계획들이 구

체화되고 있는 실정이다.

이러한 요인들과 함께 현재 일본에서 수입하고 있는 제품들은 앞서 언급한 차액관세제도에 의해 일본내에서 수요가 강한 것만이 수입되는 패턴이 반복되고 있고, 이와 같은 이유들 때문에 일부 제품을 제외하고는 축육 가공품 생산량이 매년 감소하여 현재 여러 나라로부터 수입이 증가하고 있다고 생각된다.

따라서 자국산 원료육 부족 심화에 의해 가공제품 수입량은 향후에도 계속적으로 늘어날 것으로 전망된다. 심지어 돼지, 소, 양 등 우제류의 식육에 대해 가축의 방역상 구제역 오염국으로부터의 식육류의 수입이 금지되어 있어 가열처리한 것 이외에는 수입이 안되는데

도 불구하고 어떤 가공제품류인지 또는 어떤 형태의 제품인지 파악할 수 없는 상황에서 구제역 오염 가능 국가인 중국, 태국, 필리핀 국가로부터 수입량은 점차 늘어나고 있다.

일본 농수성은 98년 2월 17일자 관보에 가축전염병예방시행규칙 제43조에서 농수대신이 지정한 가열처리시설을 일부 개정하였다. 이것은 작년 10월 우루과이가 구제역 등 악성가축전염병의 오염지역에서 청정지역으로 격상되어 우제품의 생체, 햄·소시지 등의 대일 수출이 해금됨에 따른 것으로 또한, 구제역 발생으로 전년도 5월 이후 가공제품 수출이 완전히 중단되었던 대만도 앞으로는 그 동안 축적된 가공기술 노하우를 바탕으로 최근 가열처리된 제품의 수출에 박차를 가하고 있는 것으로 알려져 있다. 최근 품목별 수입현황을 소개하면 다음과 같다.

가. 햄·베이컨 제품류

96년도 햄·베이컨 수입량은 전년대비 944%가 증가한 1,350톤에 이르렀다. 특히 덴마크는 전년대비 20배 이상의 놀라운 신장률을 기록하였다. 국별 수입물량 점유비율을 보면 미국 53.2%인 717톤으로 95년도에 이어 96년도에도 선두를 유지하였고, 대만은 16.5%, 덴마크 12.1%로 이들 3개국이 81.8%를 차지하고 있다.

97년은 자료집계가 국별로 이루어지지 않고

또한 햄·베이컨과 프레스햄을 통합하여 통계 발표하므로 국별 수출량은 파악할 수 없었다. 프레스햄을 포함한 전체 수입량은 97년도에 59,560톤으로 전년대비 47.4% 감소하였다.

나. 소시지 제품류

소시지 수입량은 95년 7,005톤, 96년 13,786톤, 97년 12,012톤으로 96년도부터 연평균 1만톤 이상 수입되어 유통되고 있다. 97년도 상반기 실적을 국별로 보면 미국이 3,711톤으로 최고 수준이며, 덴마크, 대만, 캐나다 순으로 많았다. 특히 전년도 5월 이후에는 대만으로부터의 수입이 정지됨에 따라 미국을 비롯한 덴마크, 캐나다, 독일 등이 대만산 물량을 대체한 것으로 나타났다.

수입 육가공제품의 가격은 수입 판매자가 자율적으로 정하고 있어 정확한 가격은 알 수 없으나 수입업체에서 제시한 96년도 연간 평균 kg당 CIF가격은 미국산 505엔, 대만산 534엔, 덴마크산 430엔, 독일산 784엔, 호주산 597엔, 캐나다산이 474엔이었다.

한편, 97년도 6월말 기준 CIF가격은 미국 535엔, 덴마크 433엔, 독일산 758엔, 호주산 748엔, 캐나다산은 517엔으로 조사되었다.

가공제품의 일본내 수입량 중에서 수량, 금액 및 단가를 비교해 보면, 동일한 관세적용 육가공제품이라도 수출국별로 수출단가에 차이가 발생하고 있다.

〈표 2〉 햄·베이컨 제품류 수입량

(단위: 톤)

구 분	미 국	대 만	덴마크	스위스	중 국	태 국	합 계
1996	717	223	163	65	60	33	1,350(90,940)
1997	(59,560)						

※ ()는 프레스햄류 포함
 ※ 자료: 일본 식육속보

〈표 3〉 소시지 제품 수입량과 CIF가격

(단위: 톤·엔/kg)

구 분		미 국	대 만	덴마크	독 일	호 주	캐나다	합 계	
1996	물량	8,837	1,421	1,784	522	497	725	13,786	
	CIF	505	534	430	784	597	474	-	
1997	물 량	1 ~ 6	3,711	472	819	189	123	454	5,768
		1 ~ 12	12,012						
	CIF	535	-	433	758	748	517	-	

※ CIF가격은 96년은 연간 평균, 97년은 6월말 기준임.

※ 자료: 물량→대장성 '일본무역월표'·CIF→일본식육속보

이러한 현상은 일반적으로 부분육 제조에 따라 발생하는 잡육 또는 수출제품에 부가가치를 높이는 수단으로서 여러 가지 가공이 이루어진 결과라고 생각되나, 동일 관세코드(HS) 중에도 그 차가 큰 것은 수출국측에서 유리한 관세를 적용받으려는 결과 때문인 것으로 사료된다.

따라서 소시지류의 CIF가격 차이는 품질수준에 따른 것이라기 보다는 수입제품의 가공 정도 및 형태에 의한 차이라고 판단된다.

다. 계육조제품류

계육 조제품은 94년도 34천톤에서 95년에는 전년대비 61.8%가 늘어난 55천톤이 수입되었고 96년부터 연평균 6만톤 이상이 수입 유통되고 있다.

〈표 4〉 계육조제품 수입량 국별 추이

(단위 : 톤)

구 분	미 국	태 국	중 국	기 타	합 계
1994	7,690	17,243	7,072	2,076	34,081
1995	10,874	23,009	18,394	2,622	54,899
1996	9,483	29,486	23,778	1,826	64,571
1997	8,022	31,907	27,610	1,113	68,652

※ 1997년은 1~11월 누계실적 기준임

※ 자료 : 일본식육속보

국별 수입량을 보면 제일 높은 마켓셰어(46.5%)를 차지하고 있는 태국이 32천톤, 그 다음이 중국으로 40.2%인 27천톤을 점유하고 있으며, 수출국가 중 가장 높은 신장률을 나타내고 있다. 특히 태국은 육계산업을 국가주력 수출산업으로 육성하고 있으며 국내의 풍부한 사료자원과 저렴한 노동력을 이용하여 앞으로 세계적인 닭고기와 계육조제품 수출국가로 자리잡을 것으로 판단되므로 우리나라도 업계의 수출용 제품개발에 대한 지속적인 투자와 아울러 국가차원에서 이에 대항할 수 있는 중장기 대응전략을 수립해야 한다고 판단된다.

라. 기타 가공제품류

일본에서 수입유통중인 기타 가공제품류로는 그 수입량은 얼마되지 않으나 쇠고기를 기

〈표 5〉 기타 가공제품 수입량 동향

(단위 : 톤)

구 분	조미건조우유	콘비프	자비우유	특정우유조정품
1994	874	1,855	2,111	888
1995	1,311	1,637	2,188	1,064
1996	1,021	1,238	2,100	575
1997	734	3,543	1,033	513

※ 1997년은 1~11월 누계실적 기준임

※ 특정우유조정품에는 시즈닝비프, 로스트비프, 파스트라미, 햄버거 등 우유함유율 30% 이상의 것

※ 자료 : 대장성 '일본무역월표'

초로 한 조미건조우유, 콘비프, 자비우유, 특
정우유조정품 등이 있다.

최고기를 사용해서 얼마만큼 부가가치를 높
여 수출할 수 있을지는 모르나 원료우유의 국
내 가격 등을 고려할 때 그 가능성은 매우 희
박하다고 생각된다. 일본내 수입 유통되는 가
공품의 종류를 소개, 대일 수출 아이템 확보차
원에서 참조하기 바란다(표 5).

IV. 수출 육가공품의 품목선정과 고려사항

가. 햄류

97년 햄류 전체 생산량은 121,599톤으로 전
년대비 3.3% 감소하였다. 햄류 중 로스햄 생산
량은 97년 85,188톤으로 총 생산량의 70%를
점유하여 일본에서 독보적인 위치를 차지하고
있다고 해도 과언이 아니다. 생산량 자체에서는
압도적으로 많은 로스햄도 유통형태를 보면 크
게 변화하고 있다. 일본의 생활 관습에는 中元
과 세모라는 상품을 주고받는 시기가 있다. 즉,
7~8월의 중원기나 11~12월의 세모기에는 로
스햄의 원형인 “太物”의 상품 유통량이 많아지
나, 이 시기를 지나서 평상월이 되면 슬라이스
팩한 것과 슬라이스한 것을 필요량 수입하는 구

매형태로 돌아가고 있다.

따라서 로스햄은 햄류 중에서 큰 비율을 차지
하면서도 생산량, 판매량은 크게 신장을 하지
못하는 실정으로 전년대비 3.9% 감소하였다.

이러한 로스햄은 대부분 대형 메이커에 의해
서 제조 판매되고 있으나, 소규모 가공업자에
의해서 독특하게 제조된 제품이 일본 소비자
에게 인기를 끌고 있다. 한편, 본레스햄은 햄
류 중 생산량이 유일하게 전년대비 0.7% 증
가(21,231톤)하였다.

일본에 있어서 본레스햄 수요는 뒷다리육을
소분할해서 제조한 소형의 본레스햄이 주종을
이루는 가게소비용과 본래의 용도인 레스토랑
등의 업무용으로 구분된다. 제품특성을 고려
한 소비용도 차별화에 의해 본레스햄의 생산
량은 향후 다소 늘어날 것으로 일본 육가공업
계는 보고 있다.

따라서 대일 로스햄 제품 수출 검토시 소규
모 가공업체에서 제조·판매되는 상품의 동향
에 주목함과 동시에 이들과의 기술제휴 모색
도 필요하다고 판단된다. 또한 본레스햄류는
보다 까다로운 가게소비용 제품보다는 대형,
대량으로 소비되는 업무용으로 제품을 개발하
여 일본에 공급해 주는 제품형태가 더 바람직
할 것으로 사료된다.

그러나 햄류의 경우 가공 기술적인 측면에서



의 애로점 때문에 업무용 제품의 완제품 수출보다는 반제품을 수출하는 것이 유리할 것으로 사료된다. 햄류의 반제품 제조공정 사례를 들어보면, 원료육 해동·정형 → 염지 → 충전 → 결찰까지의 공정을 한국에서 한 후, 해동 → 건조·훈연 → 스티밍 또는 보일링 → 냉각 → 포장의 공정을 수입국인 일본에서 하는 방법을 들 수 있겠다.

나. 베이컨류

일본에 수입되어 유통중인 베이컨류는 햄류나 소시지류와는 달리 용도면에서 한정된 수요에 국한되어 대부분 업무용으로 야채류를 둘러 감은 것이나 볶음밥의 재료에 사용될 수 있는 간편성이 강조된 가공식품의 소재(예를 들면 토핑용 베이컨)로 이용 판매되고 있다. 베이컨은 아직까지 일본의 주식인 쌀로 지은

밥을 상대로 할 때 식재로서 잘 어울리지 않아 베이컨의 수요는 크게 기대할 수 없다고 일본의 육가공업계는 예측하고 있다.

그러나 최근 사용의 편의성을 향상시킨 슬라이스한 베이컨이 보급되어 아웃도어 식품으로서 혹은 여러 가지 신수요 창출을 위한 부단한 상품개발의 추구로서 식육관련 개발자에 의하여 어느 정도 새로운 수요 창출에 기대를 걸고 있다는 기사를 읽은 적이 있다. 어쨌든 일본시장 예로의 베이컨 수출은 우리나라에서 특별한 메리트를 부여하지 않는 한 그리고 한국에서 가장 고가이면서 인기있는 삼겹살을 원료로 한다는 면에서 그 가능성은 거의 희박하다고 생각된다.

다. 소시지류

소시지류가 가공식품 생산량 중 차지하고 있

는 비율은 55% 내외로서 압도적인 지분을 수년간 계속 유지하고 있다. 그 중에서 97년도 소시지 생산량 300,482톤 중 원나소시지는 189,428톤으로 소시지류의 63%를 점유하고 있다. 원나소시지의 특색은 가공식품 중에서는 수요자의 연령이 넓은 범위에 걸쳐 있고 또한 조리방법이 간편하다는 것과 후랑크 타입 소시지에서 느낄수 없는 씹는 맛 등을 꼽을 수 있다. 이러한 소비자의 요구에 부합하는 특성이외에도 일본에서의 원나소시지의 독특한 유통체계를 들 수 있는데 “日配物”이라고 칭하는 매일 배송계획이 수립되어 있어 날마다 새로운 제조월일의 상품이 항상 판매점두에 진열되어 팔리고 있다는 것이 더 한층 수요의 저변을 확대시키는 요인이 되고 있다.

이러한 유통특성을 고려하여 소규모 수입상사는 일일 배송시스템의 판매조직을 보유하고 있지 못하므로 당장은 수수료의 부담이 생기더라도 대형 메이커의 기존 판매조직을 활용할 수 있는 방안이 좋을 것으로 생각된다.

소시지류는 항상 간단하게 요리하여 식사에 이용할 수 있는 특색을 갖춘 상품으로서 그 수입량도 상당량에 이르고 있으나, 소시지 제품 대일 수출 고려시에는 천편일률적인 서구 지향적인 맛을 탈피하여 일본인이 선호하는 맛 차별화와 형태 차별화를 통한 지속적인 연구 개발로 대일수출 가능성을 모색하여야 된다고 본다.

천연케이싱을 사용한 원나소시지는 더 많은 기술개발이 뒤따라야만 일본으로의 수출이 가능할 것으로 보인다. 일본에서 큰 인기를 끌고 있는 미국의 Armour사의 ‘스킨레스 아메리칸 소시지’와 유사하게 국내에서도 유통중인 그릴타입의 불고기 맛 누드 소시지 등을 보다 잘 개발하면 수출 가능성이 매우 높을 것으로 사료되어 업계에서는 이에 대해 적극적으로

검토할 필요성이 있다.

생산성이 극히 저조한 본인후랑크류의 수출은 엔고 메리트에 의해 당분간은 수출이 가능할지 몰라도 인건비 상승 등의 요인을 고려하면 지속적인 고부가가치 소시지 수출을 위해서 무엇보다도 일본시장과 차별화된 제품개발을 통한 수출 아이템을 개발하는 것이 바람직하다고 여겨진다.

햄과 마찬가지로 반가공형태의 소시지 수출도 고려해 볼 수 있을 것이다. 소시지류(비가열)는 원료육의 선별 → 염지 → 세절 → 컷팅(믹싱) → 충전 → 동결 또는 칠드로 수출하고, 건조 → 훈연 → 스티밍(보일링) → 냉각 → 포장을 수입국에서 한다. 한국과 일본의 수송거리를 고려해 볼 때 반제품의 수출뿐만 아니라 냉장제품의 수출도 가능할 것으로 보인다. 이를 위해서는 일본측의 수입식품 검역기준에 적합한 제품을 제조하고 품질관리를 철저히 해야 할 것이다.

라. 꼬치류

꼬치류 분야는 일본에 있어 돈육 수입과 관련된 차액관세제도에서 파생적으로 생긴 것으로 1995년 이후 UR 합의에 기초하여 수입기준가격과 관세긴급조치제도(SG)에 의해 간이 가공식품의 수입이 급속히 진행되었다. 수출하고 남은 잔여육을 어떻게 처리하느냐, 어떻게 부가가치를 높여 상품으로서 제조해 내느냐가 어떻게 보면 돼지고기 수출을 원활하게 추진하는 한 방법이기도 하다.

꼬치류 원료로서 돼지고기는 삼겹살(일반적으로는 삼겹살 부위에서 스페어리브를 제거한 잔여의 부분) 및 어깨등심이 이용되고, 닭고기는 다리살 및 가슴살, 염통, 근위 등이 사용되고 있다. 이들 원료육 그 자체를 일정 모양으

로 절단하여 야채류 등과 함께 꽃이에 조화롭게 꽂은 후 대부분 동결상태에서 수입 유통되고 있다. 다만, 삼겹살을 사용한 꽃이꼬치의 문제점은 지방이 현저하게 많은 부위는 제거하여 살코기와 지방이 50:50 혹은 60:40 정도의 조합이 되도록 리테이너 조립의 단계에서 조정해두는 것이 중요하다. 그렇지 않을 경우 지방이 너무 많기 때문에 수입업자와의 신뢰관계를 잃을 위험이 있기 때문에 주의하여야 한다.

또다른 꼬치류의 제조방법은 잡육을 이용하는 것으로서 원료(잡육)에 접착제(일례로서 팔미트 등)를 이용하여 리테이너로 일정한 형상으로 성형한 후 동결을 시킨다. 해동은 완전해동을 하지 않고 슬라이스가 용이하도록 고기의 중심온도를 -4~-5℃ 정도 되게 해동한다. 이것을 한 조각의 크기가 10g 정도 되게 절단하여 대나무 꼬치를 사용하여 1본에 3개(30g) 정도를 꽂아 포장 후 재동결시킨다. 공정상 극히 간단한 이러한 꼬챙이 꼬치 제품류는 주로 외식산업의 도시락용 부식으로 유통되고 있다.

현재 일본에서 유통되고

돈가스가 일본에 뿌리내린 이유는 일본인의 주식인 쌀밥과 잘 어울리고 또한 식사의 부식으로써 간편하고 볼륨감이 있어 식사를 만족시켜 소비자에게 강한 수요를 일으키고 있기 때문이다. 수출 가능성이 있다고 여겨지는 한입 사이즈의 돈가스 원료는 햄육이며, 부위는 우찌모모를 사용한다. 제조방법은 우선 우찌모모(넓적다리) 주변의 가시지방을 정성껏 제거한다. 정형한 우찌모모를 균등하게 3~4쪽으로 분할한다. 분할한 우찌모모를 근섬유에 대해서 직각으로 절단하지 않고 기울게(경사지게) 절단한다. 일본에서는 이를 소기리 방법이라고 한다. 이 방법으로 절단하면 한 조각의 육편은 크게 보이고 또한 근섬유가 연하게 된다. 두께는 3~5mm에서 한 조각의 크기는 30g 정도이면 된다. 꼬치류와 한입사이즈 돈가스는 현재 차액관세제도의 적용을 받고 있으나 가격면에서는 차액관세의 장벽이 있다고 하더라도 신상품의 개발 등 업체의 노력 여하에 따라서는 큰 기술과 자본투자 없이도 수출 가능성은 충분히 있다고 생각된다.

있는 것은 단지 고기 절편을 꼬챙이에 꽂는 것뿐이지만 머지않아 간단하게 소금을 사용, 빵가루까지 부친 제품이 요구될 것으로 생각된다.

꽃이꼬치를 비롯한 간이 가공품은 각 팩커들이 부분 육생산의 부차산물을 효율적으로 이용하는 차원에서 그 제조에 더욱 신경을 써야 할 것이며, 향후 부분육의 제조를 보완하는 중요한 식품분야로 다가올 것으로 보인다. 남은 과제는 일본 소비자의 입맛에 맞는 적합한 상품으로 제조하느냐의 문제로서 이를 해결하기 위한 방안이 모색된다면 좋은 결과가 있을 것으로 사료된다.

마. 돈가스류(한입 돈가스)

돈가스의 일본내 수요동향을 보면 가장 보편적으로 소비되고 있는 대표적인 가공식품으로 자리잡고 있다. 돈가스가 일본에 뿌리내린 이유는 일본인의 주식인 쌀밥과 잘 어울리고 또한 식사의 부식으로써 간편하고 볼륨감이 있어 식사를 만족시켜 소비자에게 강한 수요를 일으키고 있기 때문이다.

돈가스의 원료는 돈육의

등심이 주(主)이고, 일부 뒷다리육을 이용하는 경우도 있으나 어디까지나 돈가스의 주류는 등심육을 이용한 것이다.

수출 가능성이 있다고 여겨지는 한입 사이즈의 돈가스 원료는 햄육이며, 부위는 우찌모모를 사용한다. 제조방법은 우선 우찌모모(넓적다리) 주변의 가시지방을 정성껏 제거한다. 정형한 우찌모모를 균등하게 3~4쪽으로 분할한다. 분할한 우찌모모를 근섬유에 대해서 직각으로 절단하지 않고 기울게(경사지게) 절단한다. 일본에서는 이를 소기리 방법이라고 한다. 이 방법으로 절단하면 한 조각의 육편은 크게 보이고 또한 근섬유가 연하게 된다. 두께는 3~5mm에서 한 조각의 크기는 30g 정도이된다.

한 조각의 중량에 대해서는 꽃이꼬치와 같이 현재로서는 차액관세제도의 적용을 받기 때문에 수출에 있어서 가격을 어느 정도 설정하느냐가 과제로 남는다.

그러나 작업성이 비교적 용이하고 수출 돈육 중 잔여육 발생량이 비교적 많은 뒷다리육의 이용을 고려한 한입 돈가스의 상품은 꽃이꼬치와 같이 금후의 수출 가공식품으로서 충분히 검토할 가치가 있다고 본다.

앞서 언급한 꼬치류와 한입사이즈 돈가스는 현재 차액관세제도의 적용을 받고 있으나 가격면에서는 차액관세의 장벽이 있다고 하더라도 신상품의 개발 등 업체의 노력 여하에 따라서는 큰 기술과 자본투자 없이도 수출 가능성은 충분히 있다고 생각된다.

또한 대일 돈육 수출시 잔여육으로 남는 뒷다리고기를 이용한 한입 돈가스와 꽃이꼬치 등은 반가공 제품 형태로서도 수출 가능성이 있을 것으로 여겨진다. 일본인의 식육가공제품 주 1회 구입빈도율은 돈가스가 89.3%로 가장 높고 햄, 베이컨, 소시지 등도 80% 이

상으로 구입빈도가 높았다.

따라서 우리나라와 기술수준이 많이 차이나는 햄, 베이컨, 소시지류 제품보다는 보존성이 어느 정도 확보될 수 있는 돈가스나 햄버거 위주로 시장개척을 하는 것도 좋은 방안이 아닐까 한다.

바. 햄버거류

부분육 제조상 발생하는 잡육, 앞다리육 등을 이용한 햄버거는 조리품, 반조리품을 포함한다. 동결한 상품, 혹은 레토르트 제품으로 만드는 등에 의해서 높은 부가가치 상품이 기대된다. 제조방법은 햄버거패티, 햄버거 공히 원료를 민칭하여 조미료, 향신료를 첨가 가열해서 동결하든가 그대로 동결하든가 혹은 레토르트로 하든가 해 조리자체가 간편하여 일본 가공식품에서 더욱 수요량이 늘어날 것으로 전망되는 냉동가공식품 중의 하나이다.

햄버거패티는 돈육 외에 우육, 마육, 양육 등을 거칠게 간 것을 육과 같은 조직의 식물성 단백질을 첨가한 것에 조미료, 향신료, 쓰나기 등을 첨가하여 골고루 섞어 형태를 만든것으로 동결하거나 또는 가열처리해서 사용되는 업무용의 패스트푸드로 햄버거에 사용되는 일이 많다. 수요의 경향은 어디까지나 가정용이 아님으로 수요자와의 사이에 충분한 스펙을 협의하는 것이 필요하다.

햄버거패티, 햄버거는 조리자체가 간편하며 보존성 측면에서도 냉동 가공식품이기 때문에 별 어려움이 없고 또한 일본의 수요량이 더욱 늘어날 전망으로 수출가능성이 매우 높은 제품이다. 따라서 부가가치 향상 측면에서 냉동식품 라인을 이미 구축하고 있는 냉동식품 업체에서는 보다 적극적으로 고려해 볼 만 하다고 생각된다.

V. 맺는말

97년 11월 현재 식육가공용으로 사용한 모든 원료육에서 일본산의 자급비중이 떨어지고 있으며, 육가공원료육으로 가장 많이 사용하고 있는 돼지고기는 70.9%, 닭고기는 42.6%를 수입산 물량으로 보충하고 있다. 일본의 유통업계에서 추정한 2005년까지의 축산물 장기수급계획안에 의하면 축산물 수입량은 292~336만톤으로 자급률 50% 수준으로 예측하고 있다.

따라서 일본은 테이블미트용인 신선냉장육과 육가공원료육으로 쓰이는 냉동육을 대량수입하게 될 것이며, 아울러 완제품인 육가공제품도 상당량 수입할 것으로 전망된다. 지리상 일본과 밀접해 유통기한 측면, 다시 말해 일본 수입업자가 점두에 진열하여 판매할 수 있는 기간 확보 면에서 가장 유리한 위치에 있는 한국의 육가공업체는 수출입 병행 무역 체제하에서 고부가가치 육가공제품을 수출하기 위한 대책 마련이 시급하다고 생각된다.

현재 식육가공품의 가격은 수출국과 일본과의 사이에 큰 가격차가 있고 이러한 경향은 2000년까지 계속될 것으로 예상되어 육가공품 수입량은 계속 증가될 것으로 보인다. 따라서 식육가공품을 수출하기 위해서는 일본의 판매조직에 대한 구체적인 접근방법 또는 단독 시장개척에 의해서만 수출의 활로가 열릴 것으로 사료된다.

현재 보유하고 있는 식육가공시설로 제조한 상품을 어떻게 일본 육가공업체와 기술 제휴, 자본제휴할 것이냐에 대해서도 적극적으로 검토해야 한다. 어떤 편성에 의한 협력이 가능한 것인지 해결점을 찾기는 어렵지만 우리의 현재 제조기술 등을 참조할 때 햄·소시지류보다는

간이가공품, 조리식품이나 냉동식품 등에서부터 착수하여 점차로 햄·소시지로 확대해 가는 방법이 자본협작의 가능성을 높이는 적절한 방법이 아닐까 생각한다.

일본시장 진입방법은 생산 및 판매 협작방식과 유기적인 관계를 갖고 있으므로 이를 종합적으로 고려하여야 될 것이다. 현 상황에서 일본 유통시장에 진입하는 바람직한 방법은 일본의 수입상사와 협작형태로 시장참가를 시도하는 것이 가장 유효한 방법이라고 생각한다. 일본 수입상사는 시장정보를 갖고 있어도 판매망은 대부분 갖고 있지 않다. 판매망을 구축하기 위한 장기적인 방법으로는 특정지역에 거점(안테나 스퍩, 예를 들면 불고기+김치 전문 레스토랑 등)을 개설하고 그 거점을 토대로 수입상사가 한국산 제품을 일본시장에 소개하고 판매를 알선해서 상품의 지명도를 높여 시장을 확대하는 방법이 장기적으로 볼 때 바람직한 것으로 생각되었다.

WTO 체제하에서 다른 식품과 마찬가지로 모든 육가공제품도 국경없는 수출입 완전 경쟁시대에 돌입하였다. 고객들에게 식품으로서의 안전성과 품질 우수성을 바탕으로 국내 소비를 확대할 뿐만 아니라 수입산 육가공 제품과도 당당히 대응하기 위한 발전방향 목표를 재정립하고 이를 체계적으로 추진할 수 있는 명실상부한 산·학·관·연 협력 체제로 전환되어야 한다. 이러한 토대를 바탕으로 앞으로 보다 구체적인 수출 아이템이 개발되어 우리나라 육가공산업을 수출산업의 한 부분으로 발전시켜 나가야겠다.