

수입육 증가로 국내산 큰 닭 소비 지속적 감소속에 부분육 증가 예상



김 동 관
(주)하림 구매관리부 차장

1998년에는 환율상승으로 인하여 사료가
격이 인상되고 병아리가격 및 약품, 연
료가격의 인상으로 육계 생산원가가 1,400원대
로 형성되었고, 생계시세는 소비의 지속적인
둔화로 1998년 9~10월에는 900원에서 1,200원
대로 생산원가에도 미치지 못하는 상황이 되었
다. 경제적으로 어려움을 겪다보니 닭고기 소

비의 대부분을 차지하던 양념치킨 및 후라이드
치킨이 가격경쟁력을 잃어 소비는 더욱 둔화되
었다. 그래서 등장한 것이 1998년 9월 3마리
(600g)에 10,000원 하는 가마솥치킨이 개발되어
붐을 이루었고, 이로인해 1998년 9월초 100~
200원하던 초생추가격이 10월에는 450~500원
까지 올라갔다. 육계생산업체들은 생계를 세미
물량에서 소비하다보니 센타, 하이 물량의 부
족으로 생계시세가 11월에는 1,400~1,500에 형
성되었고 군납작업에도 많은 지장을 주어 육계
물량이 장기적으로 부족하여 고시세를 형성하
는 계기가 되어 그동안 어려움을 겪고 있던 계
육관련업체종들이 고수익을 올리며 어려움속에서
조금이나마 도움이 되었다.

그러나 1999년 1월 들어서 낮은 가격 때문에
많은 물량을 소화해내던 가마솥치킨이 품질과
맛의 경쟁력에서 점차 뒤지고 이를 생산하던
업체들이 부가가치가 없다고 판단하여 대체상
품으로 원가가 저렴한 백세미를 이용하여 판매
하였으나, 품질과 맛의 경쟁력에서 뒤져 소비
자들에게 점차 외면당하고 있는 상황이 되었다.

현재 각 도계장에서는 소비촉진 차원에서 원
가 이상만 되면 가격 DC 판매를 시행중에 있
으며 일부 도계장에서는 아예 IMF 이전 원가
인 1,000원대에 연중단가로 계약판매를 시행하
고 있으며 연중단가가 아닌 일반계약도 당일
시세에서 100원 DC하여 판매하는 것이 보편화
되고 있다. 이는 종계의 부족과 생산성 저하로
병아리가격이 500원을 지속적으로 유지하고 있
어 현재 생산원가가 1,200~1,300원대를 형성하
고 있지만 3월에는 병아리가격과 사료가격의
하락으로 생산원가가 1,000원대로 떨어질 것
으로 전망되기 때문이며 일반농가에서 생계 구매

시 현금결제로 시세에서 50~100원 가량 DC 구매가 가능하기 때문이다.

하지만 1월에 환우종계를 도태시켜야하고 신계는 3월경에 나오므로 2월에 입추되어 3월에 출하되는 생계는 그리 많지 않을 것으로 보이며 부화업체에서는 1998년 9월부터 초생추 판매가를 조정하기 위해 자체적으로 계열사업을 시행하고 있어 초생추 가격이 생각보다 장기적으로 갈 경우 종계 및 부화장이 없는 일부 도계장에서는 막대한 적자가 발생할 수도 있을 것으로 보인다.

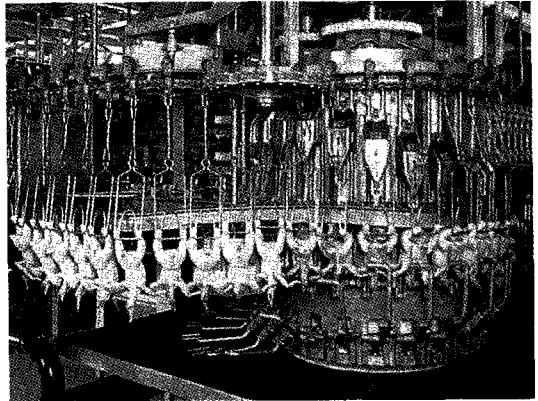
최근 계육에 대한 소비자들의 선호도가 위생, 품질, 가격을 중요시하고 있으며 이러한 소비자들의 욕구에 맞춰 각 도계장 및 외식업체들은 다음과 같은 정책을 펴고 있다.

1) 양념치킨 및 후라이드치킨의 판매가격이 kg에 9,000원에서 6,500원까지 소비자 가격대가 매우 다양해졌으며 치킨의 크기별로 대(9,000원)·중(7,000원)·소(5,000원)로 구분되어 가격에 차이를 두고 판매하고 있고 백화점 및 외식업체에서는 지속적으로 세일행사를 시행하고 있다.

이러한 현상은 1999년들어 환율이 크게 떨어지고 사료가격이 하락하여 육계 생산원가가 IMF 이전 수준으로 돌아가고 있어, 각 도계장들이 매출 활성화를 위하여 도계육 판매가를 내리기 때문인 것으로 나타났다.

2) 일반 통닭의 경우 재래시장에서의 소비는 크게 줄어들 것으로 보이며 백화점 및 대형할인점에서의 소비는 점차 증가할 것으로 보인다. 알뜰 소비자들이 가격이 싼 할인점을 주로 찾고 있기 때문이다.

할인점 업계에서는 1999년에 전국 40곳(경기



6, 충남4, 전북2, 전남1, 서울4, 경남4, 강원1, 경북2, 대구1, 울산1, 부산7, 기타)에 새로 개점할 것으로 보여 각 도계장마다 입점에 치열한 경쟁이 예상된다. 그러나 할인점의 경우 가격 지원을 도계장에서 전액 책임져야 하는 부담을 가지고 있다.

3) 위생적인면에서는 소비자들이 위생, 신선도 보관상태 등을 꼼꼼이 따지기 때문에 백화점에서는 자체위생검사를 실시하고 있으며 일부 백화점에서는 유통기간을 제조일로부터 3일로 표시하도록 요구하고 있는 상황이며 각 도계장에서는 이러한 소비자 욕구를 충족시켜주고, 국민위생에 기여하기 위해 다음과 같은 위해요소중점관리(HACCP)의 7가지 원칙에 총력을 기울이고 있다.

① 위해분석-인체에 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적, 물리적 인자를 말하며 공정단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 모두 확인한다.

② 중요관리점-HACCP를 적용하여 식품의 위해를 방지·제거하거나 안정성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말하며 확인된 위해를 제거하는데 필요한 중요관리점을 도출한다.

중요관리점으로는 검열·냉각·소독·살균 2차오염방지 작업원위생, 환경위생 등이 포함된다.

③ 관리기준설정-위해요소 관리점에 의한 개치를 설정한다. 관리기준으로 자주 이용되는 것은 온도, 시간, 습도, 수분활성, pH, 유효염소 농도 등이다.

④ 모니터링 선정-중요 관리점에 대한 관리를 누가 언제 어떻게 등에 대한 기준을 설정한다.

⑤ 시정조치장구-모니터링 결과가 관리기준을 벗어날 경우 시정조치에 대한 기준을 설정한다.

⑥ 검증방법확립-HACCP의 적정성 여부를 검증 평가하는 생물학적, 이화학적, 관능적, 방법 등을 확립한다.

⑦ 기록유지 및 문서화방법 확립-원칙 1~6에 대한 사항의 기록유지, 문서화 방법을 설정한다.

하지만 지금도 특급도계장을 제외한 일부도계장에서는 전혀 위생시설이 없이 비위생적인 도계육을 시중에 유통시키고 있어 당국의 적절한 조치가 요망된다.

4) 닭고기 시장은 가공육 부분육이 점차 소비가 확대되고 있는 상황이며 우리나라의 가공육·부분육 소비가 육계소비에 비해 5~10% 정도밖에 되지않아 무한한 성장 잠재력을 가지고 있으며 특급도계장들은 육가공제품이 3~4년내로 육계소비의 대부분을 차지할 것으로 보고 미리 선점을 확보하기 위해 고품질 육가공제품 개발에 총력을 기울이고 있으며, 실제 소비자들이 이러한 육가공 제품을 살려면 백화점을 제외하면 어디에서 구매하여야 하는지 잘

인식하지 못하는 상황을 개선하기 위하여 육가공제품 판매인원을 대량 충원하고 각 지역마다 지점을 설치하여 일반외식업체 및 슈퍼, 직매장, 휴게소 식사제업체 등에 직접 밀착관리로 판매망을 넓혀가고 있는 상황이다.

가공육 부분육의 소비증가 이유로는 ①소비자들이 이러한 제품들을 간식이나 식사대용으로 간편하게 먹을 수 있다. ②원하는 부위만 저렴한 가격에 구입할 수 있다. ③누구나 쉽게 요리하여 먹을 수 있다. ④ 가공육은 주로 특급도계장 및 전문가공업체에서 생산되어 판매되기 때문에 통닭에 비해 위생적이다.

도계육 크기별 소비형태는 큰닭의 소비는 단기적으로 군납 작업이 지속적으로 이루어지겠지만 일반시장에서는 통닭의 소비는 줄 것으로 예상되며 부분육과 가공육의 소비가 점진적으로 늘어날 것으로 예상된다.

이는 대부분이 가격대가 저렴한 수입에 의존될 전망이다며 환율이 떨어진 1월부터 외국으로부터 가공육 및 부분육을 수입하여 국내에 공급하게 되어서 국내에서 생산되는 큰닭의 소비는 지속적으로 둔화될 전망이다.

특히 문제시되는 부분이 통다리를 수입하여 식자재 도리육으로 사용하고, 복채를 띠고 나머지 부분으로 정육을 생산하여 국산으로 둔갑되어 판매될 경우 국내산 큰닭의 소비는 더욱 줄어들 것으로 보여지며 수입품의 경우 정확한 원산지 표기가 요망된다.

초생추 생산원가의 절감과 사료 생산원가의 절감, 각 도계장마다 구조조정을 통하여 육계 생산원가를 900원 이하로 유지시켜야만 수입품과 가격경쟁력을 가질 수 있을 것 같다(수입품 통다리의 경우 국내 생계시세로 환산하면 700

~900원대임).

중간닭의 경우 맛과 가격 경쟁력에서 뒤진 가마솥치킨 대신에 양념통닭과 후라이드치킨 가격경쟁력이 다시 살아나면서 소비가 점차 증가하고 있어 육계소비에 밝은 전망을 비추고 있다. 작은 닭의 소비는 가마솥치킨의 경우 맛과 가격 경쟁력을 살리기 위하여 백세미 품종 대신 육계를 공급하고 공급중량도 6호에서 7호로 대체시키고 있고 마리당 공급가도 1,600원대(생산원가 kg에 1,100원)에 연중계약을 실시하고 있는 상황이라 3월경부터는 점차 소비가 되살아날 것으로 예상된다.

봄·가을에는 농가에서 세미물량 출하를 잘 하지 않기 때문에 가마솥 치킨용으로 따로 사육을 하여야 한다. 종합적으로 분석하면 종계는 금년도에 전반적으로 부족하며 초생추 역시 전반기에는 다소 부족하여 초생추가는 원가이상선에서 형성될 것으로 보이고 일반 사육농가의 경우 사료가격의 하락으로 원가는 다소 떨어져 1,100~1,200원대로 예상되고 소규모 계열사업의 경우 1,200~1,300원대로 예상된다(사료공장 부화장을 가지고 있는 계열사업체는 생산원가가 다소 적게 들어간다).

생계시세는 하이물량의 소비둔화로 높은 시세를 형성하기는 어려울 것으로 보이며 각 도계장 및 일반상인들이 생계구매시 현금작업으로 50~100원 가량 DC 작업을 하고 있어 일반 사육농가에서 크게 고소득을 올리는 것은 어려울 것으로 보인다.

지금 출하되고 있는 생계물량도 병아리 입추시 병아리의 엄청난 부족으로 생계 출하시 1,800~2,000원대의 시세를 예상하고 병아리를 구하려고 선금까지 지급하며 구입한 병아리인

데 실제 출하시세는 1,300~1,500원 사이에 머무르고 있어 정상적으로 사육하지 못한 농가는 오히려 손해를 보는 농가도 많이 있는 것으로 나타났다. 1999년에도 육계소비의 주류를 이루고 있는 중산층이 줄어들고 있고 실업지수는 계속 증가할 것으로 예상되어 소비는 전년에 비해 증가할 것 같지는 않다.

이러한 시점에서 각 도계장의 경우 위생과 품질의 향상을 위해 시설을 보완하는 업체가 늘고 있으며, 1999년 3월에는 충북 음성에 축협도계장이 생겨나고, 대상마니커를 인수한 대연에서는 금년도 판매물량을 상향 조정하였고, 국내 제일의 도계업체인 (주)하림에서는 육가공 판매 증가에 최대의 노력을 기울이고 있으며, 동우에서도 금년도 판매물량을 상향 조정하였고 성화식품에서도 판매물량 확보에 최선을 다하고 있다. 또한 1998년에 부도처리되었던 일부 도계장들이 다시 정상적으로 운영되거나 금년에 운영될 예정이다(익산팔봉도계장, 공주도계장, 예산153도계장, 보령도계장, 천안삼청산업, 장성도계장). 장성도계장의 경우 이미 시설보완을 마치고 육계는 하루 15,000~20,000수를 도계하고 있으며 울여름엔 백세미도계도 추진중에 있는 것으로 알려지고 있다.

육계소비에 비해 생산량은 점차 늘어날 것으로 보여 도계육시장은 시장확보 차원에서 과열경쟁이 예상된다. 이러한 관점에서 볼 때 금년도에 가마솥치킨이 육계소비에 지대한 영향을 줄 것으로 보인다. 생산원가를 줄이고 고품질의 제품으로 소비를 촉진시키면 타제품보다 3배의 소비효과를 가져와 1998년 10월 이후처럼 전반적인 육계산업이 튼튼한 기반을 다질 것으로 기대된다. **양계**