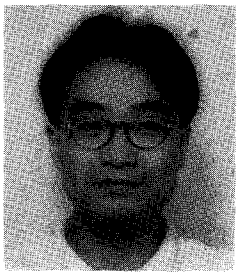
일본의 양계산업을 진단한다(Ⅰ)



이 일 호
(주)축산신문사 기자

이번 일본계육업계 시찰은 국내 육계계열화업체 대표 및 임원들과 함께 일본 식조협회를 비롯 후꾸시마현청 및 현지 육계계열화업체인 다테물산과 계열식품사, 계약농가 등을 방문하는 3박4일(11월9일~11월12일)의 다소 짧은 일정으로 이뤄졌다.

그러나 국내 육계업계가 닭고기 수입의 급증과 소비부진, 그리고 공급과잉에 따른 닭고기 가격 폭락 등 대내외적인 악재 속에 허덕이고 있는 실정에 국내 산업의 미래를 짐작하는 한 기준으로 삼고 있는 일본을 대상으로 함으로써 우리 업계가 최근의 난관에서 벗어날 돌파구를 찾을 수도 있다는 어떤 기대감을 버릴 수가 없었던 것이 사실이다.

특히 새로운 천년의 지상목표로서 대일수출이 지목되며 그 어느 때보다 일본에 대한 관심이 증폭되고 있는 시기였기에 일본 계육산업을 이해하기도 힘든 짧은 일정이었음에도 단순히 외국업계에 대한 견학으로 시야를 넓힌다는 가벼운 마음으로 임하기에는 무리가 아닐 수 없었다.

1. 엄청난 물류비 부담

첫날 일본의 나리따 공항에 도착한 후 전용차 편으로 동경방면으로 가던 중 한 간이휴게소의 우동전문점에서 점심식사를 하게 됐다. 놀란 것은 이 음식점주의 태도. 점포 밖에서 전화중인 기자에게 직접 나와서 『우동이 나왔으니 빨리 식사를 하라』며 채근했다. 시간이 지나면 맛이 떨어진다는 것이다. 물론 친절이라는 상술로 볼 수도 있으나 자기제품에 대한 평가를 중요시하는 상인의 의지를 엿볼 수 있는 부분이 아니었는가 생각된다.

이러한 점들은 일본에 닭고기 수출을 추진하고 있는 국내 업계도 생각해볼 문제다. 국내 시장 뿐 만 아니라 신선육이 아닌 가공용으로의 대일 수출이 이뤄지더라도 그만큼 품질에 대한 관심이 낮아져서는 안된다는 것이다.

△ 판매장에 진열된 닭고기 제품들

한편 일본의 각 고속도로는 특별한 경우를 제외하고는 거의 정체가 없다고 한다. 일본의 주고속도로와 도심고속도로 지방도로 등 대부분이 도로이용비가 상당히 비싼 편에 속하기 때문에 업무용 외에 근본적으로 차량 통행량이 적기 때문이라는 것. 특히 이들 도로들은 동경시내에 접어들면서 각종 유료도로와 합류, 원활한 연계가 이뤄지고 있으나 비용 부담이 클 수 밖에 없다.

표1. 육류의 연간 1인당 소비량(가계비 조사)

연 도	계 육		우 육		돈 육	
	실수 (g)	전년비 (%)	실수 (g)	전년비 (%)	실수 (g)	전년비 (%)
1989	3,747	98.9	2,980	102.0	4,881	100.7
1990	3,645	97.3	3,082	103.4	4,840	99.2
1991	3,614	99.1	3,201	103.9	4,697	97.0
1992	3,607	99.8	3,253	101.6	4,698	100.0
1993	3,637	100.8	3,411	104.9	4,723	100.5
1994	3,522	94.8	3,568	104.6	4,610	97.6
1995	3,591	102.0	3,612	101.2	4,705	102.1
1996	3,668	102.1	3,205	88.7	4,775	101.5
1997	3,580	97.6	3,276	102.2	4,720	98.8
1998	3,525	98.5	3,173	96.9	4,851	102.8
1999(4~7)	1,125	103.1	1,042	98.9	1,620	103.9

실제로 동경으로 진입하는 동안 고속도로에는 대부분 트럭과 버스가 주류를 이루고 있었는데 얼마전 일본에 닭고기를 수출한 경험이 있는 국내 육계계열화업체의 한 관계자가 일본 수출의 어려움을 털어놓으며 물류비가 전체의 35%에 해당한다고 밝혀 주위를 놀라게 한 기억을 다시 한번 떠올리게 한다.

물론 철도와 함께 하루에 크고 작은 선박 3천여척이 오가며 오사카와 구주지방을 잇는 내륙해운도 중요 운송수단으로 포함되나 닭고기의 경우 차량(트럭)이 주요 운송수단으로 이용되는 것을 감안할 때 일본수출에 있어 물류비용 절감대책 선결의 중요성을 암시하고 있다.

2. 별다른 수입육 대책 없어

첫날 방문지인 식조협회(회장 井島榮治)는 일본의 식조산업계를 대표하는 유일한 전국기관이라고 한다.

식조협회는 1960년 소매업자를 중심으로 태동해 지금은 종계 등 생산에서 부터 가공유통업체는 물론 기자재 약품업계에 이르기까지 닭고기 관련 전 업계가 참여, 회원수가 1천7백여명(찬조회원 34명 포함)에 달하며 각 기능에 따라 부회를 조직화, 식조산업에 있어서 생산 유통개선 및 소비의 보급증진을 도모하여 축산발전과 함께 국민식생활의 개선향상에 기여함으로 목적으로 하고 있다.

△ 다테물산의 계육처리 장면

특히 회원들에 대한 정보제공과 함께 정부업무의 대행(식조검사 등)이 주요 사업으로 알려져 있다.

그러나 각 부문이 회원으로 참여함으로써 어느 한 부분에 대한 권익보호와 업무에 집중할 수 없다는 점이 국내의 양계협회나 계육협회와는 확실히 차별화 된다고 할 수 있다.

실제로 식조협회의 한 관계자는 이같은 이질적 요소의 회원조직으로 인해 정부차원의 관리는 용이하지만 협회는 상당히 애로를 겪고 있음을 시인하기도 했다.

다만 소매회원(1천4백37명)을 비롯한 유통부문의 회원이 대부분을 차지, 이들 중심으로 협회가 운영되고 있음을 알 수 있었다.

이 때문인지 식조협회는 수입닭고기의 자국내 시장 점유율 확대에 따른 대책에 대해서는 적극적인 모습을 드러내지 않았다.

물론 수입자유화가 이뤄져 별다른 대책을 마련할 수 없기 때문에 소비자들의 자국산 닭고기 선호추세를 충분히 활용할 수 있는 방안을 모색하고 있다는 것이 식조협회측의 설명이었으나 국내 생산자단체들과 같은 열성은 느낄 수 없었음을 부인할 수 없다.

3. 수입육의 급격한 증가

현재 일본은 식생활의 외식화 경향에 따라 닭고기 수요가 꾸준히 증가해 왔으나 지난

표2. 축종별 소비구성 비율(단위 : %)

	계 육			우 육			돈 육		
	가계소비	가공용	업무용 등	가계소비	가공용	업무용 등	가계소비	가공용	업무용 등
1989	33	6	61	50	12	38	41	31	28
1990	32	8	60	48	9	43	40	30	30
1991	32	9	59	48	10	42	39	32	29
1992	31	10	59	47	8	45	39	32	29
1993	32	11	57	46	8	46	40	30	30
1994	31	11	58	44	8	48	39	30	21
1995	30	11	59	43	8	49	40	31	29
1996	30	11	59	41	9	50	40	31	29
1997	31	11	58	41	9	50	41	31	28

1997년도 이후 경기위축 등의 영향으로 정체 및 감소 추세를 보이고 있는 것으로 나타났다.

한편 전체 소비량의 약 30%를 점유하고 있는 일본인들의 일인당 연간 가계육류소비량을 살펴보면 지난 1989년 이후 다소 감소추세를 보이다 1997년부터 회복기미를 보이며 올들어 4~7월까지는 전년동기 보다 다소 늘어난 것으로 나타났다.

따라서 가공 업무용의 육류소비량이 증가하고 있는 가운데 가계소비 점유율이 꾸준히 감소해 왔으나 1997년도에는 그 비율이 다소 회복됐다고 할 수 있다.

주목할 점은 지난 1988년 이후 닭고기 수입이 증가함에 따라 국내 생산은 점차 감소하고 있다는 것. 물론 가공용수요 신장과 더불어 꾸준히 증가하던 닭고기 수입도 1997년도 경기위축 및 국내 재고의 증가로 다소 주춤하긴 했으나 지난해부터 회복되어 올해 4~7월까지 수입량이 전년대비 106.7%나 늘어났다.

실제로 일부 육계인티회사와 상사 등 40여업체가 관여하고 있는 닭고기 수입량은 1984년도 이후 증가해 왔으며 특히 중국산 닭고기의 수입이 대폭 증가했다.

물론 1993년도는 수요감소로 인해 일시적으로 전년 수입량을 밑돌기도 했으나 다음해부터 대폭 증가, 그 추세가 이어졌으며 1997년도 경기침체와 엔화가치 저하에 따라 주춤하다 다시 증가세를 회복했다.

올해들어서는 레알저하와 국내수요 저하 등으로 브라질로부터의 계육수입이 급증하고 있는 것이 특징이다.

따라서 일본의 닭고기 자급율은 사육수수로 계산할 때 70%에 달하나 그나마 정육으로 환산할 경우 60%선에 머물고 있는 것으로 나타났다.

이 같은 추세에 대해 일본의 업계관계자들은 『자국내생산농가에 상당한 타격이 예상되고 있다』며 우려를 감추지 못하고 있는 실정이다.

특히 수입 가운데서도 중국산 냉장육이 무서운 속도로 늘고 있을 뿐 만 아니라 소비자들의 다리살 선호 경향이 큰 상황에서 중국산 신선 다리육이 싸게 공급되고 있으며 여기에 엔화가치 상승도 더해 문제라며 두려움을 표출했다.

다만 자국산에 대한 신뢰가 높은 일본 소비자들의 인식으로 인해 중국산 신선육 가격이 정육기준으로 현지산의 60%수준에 불과함에도 이를 외면하고 있는 추세에 다소 안심하는 듯한 느낌이었다.

실제로 일부 양판점에서 반냉동으로 들어온 중국산 계육을 해동해서 팔다가 실패, 지금은 가정용 조리용이 아닌 대부분 가공용으로 사용되고 있는 것으로 나타났다.

4. 자급율 지속 저하 예상

그러나 중국산 계육은 일반적으로 훼리호편으로 일본에 수입되고 있으며 약 3일정도가 소요되나 품질상태는 양호한 것으로 알려진 반면 생육에 대해서는 원산지표시를 하고 있음에도 불구 관리감독에 어려움을 겪고 있어 불씨는 여전히 남아있는 상태다.

더욱이 우리와 같이 가공이나 조리를 했을 경우 원산지를 알 수 없는 실정이어서 가공용

소비가 늘고 있는 추세를 감안한다고 하더라도 일본의 닭고기 자급률은 계속 떨어질 수밖에 없는 상황인 것으로 분석된다.

이와 함께 한국에서 미국산 닭고기를 수입, 뼈없는 치킨으로 판매해 선풍을 일으켰던 것과 마찬가지로 일본에서도 상인들이 마진률이 높은 수입육을 발골, 정육으로 판매하는 것도 자국산시장에 악영향을 미치고 있는 것으로 나타났다.

이에 따라 일본 후생성의 적정검사기준을 기준으로 중국에 대한 검사가 실시됐으며 앞으로 한국측에 대해서도 실시할 예정인 것으로 알려져 일본 수출에 관심이 높은 국내 육계업계의 사전 대비책 마련이 시급한 상황이다.

한편 계육에 대한 관세는 뼈가 붙은 넓적다리의 경우 지난 1979년부터 1986년까지는 단계적으로 인하됐으며 다시 GATT와 UR협상에 근거 2000년까지 세율을 8.5%로 인하할 계획이다.

이밖에 기타 부위의 경우 종합경제대책에 따라 1983년도에는 관세의 18%로 인하가 이뤄졌으며 1985년에는 「액숀프로그램」에 따라 14 %, 4년뒤에는 일본 및 아세안 수뇌부 회의에 의해 도체통닭을 제외하고는 모두 12%로 각각 인하했다.

그러나 GATT와 UR협상에 따라 2000년에는 각기 11.9%까지 인하가 이뤄질 전망이다.

5. 생계가격 도매상이 주도

일본의 생계가격은 현지 유수의 11개 도매사에서 시장상황을 감안, 신문에 게재, 일본 육계시장을 주도하고 있는데 가슴살의 경우 1991년도 이후 가공 업무쪽에 경합이 이뤄진 수입육(주로 넓적다리)의 재고가 증가, 전년수준을 밑도는 추세였다.

△ 일본내 KFC 매장

특히 1996년도 부터는 가공 및 업무용을 중심으로 한 수요의 증가로 전년을 상회하는 높은 수준을 유지하기도 했으나 1997년도 이후 수요감소로 인해 다시 전년수준을 밑돌고 있는 실정이다.

특히 육계 출하체중이 증가하면서 해체비용은 감소하고 있으나 가슴살의 잉여분이 많아 수출까지 생각할 정도에 도달한 것으로 알려졌다

(일반적으로 53일령 2.7kg까지 사육).

다만 KFC용의 경우 46일령에 2.2kg까지 키우는 데 조각으로 가공에 판매가 이뤄져 별다른 문제는 없는 것으로 나타났다.

반면 1992~1993년도에는 수급균형이 무너지며 하락추세를 보였던 넓적다리 가격은 회복과 하락을 거듭하다 지난해 수급이 안정을 이루며 회복됐다.

6. 고급육 소비 및 사육증가

이런 가운데 일본의 육계농가 및 총사육규모는 계속 감소하고 있다. 1992년 4천7백20호에서 1억3천7백1만9천수가 사육되던 것이 1999 2월 현재 3천1백71호, 1억3백94만2천수로 모두 감소했다.

그러나 호당 사육규모는 3만2천8백수로 1992년의 2만9천수 보다는 늘어 꾸준한 전업화가 이뤄지고 있음을 짐작할 수 있었으며 특히 10만수 이상 사육농가의 점유율이 점차 높아지고 있다.

일본의 육계 주 사육지역은 구주지방과 동북지방에서 대부분 이뤄지고 있는데 구주지역이 도시에서 많이 떨어져 있다보니 수도권 인구밀집 지역에서 지리적으로 가까운 동북지역이 신선도를 앞세워 경쟁력을 높임으로써 이 지역에서의 사육비중이 점차 높아지고 있는 것으로 나타났다.

특이할 사항은 5~6년전 부터 고급육 수요가 급격히 늘어남에 따라 토종닭을 포함한 브랜드닭의 사육이 크게 증가하고 있는 추세로 일본 소비자들은 가격이 비싸더라도 이들 고급육 구매를 기피하지 않는 것으로 분석됐다.(다음호에 II편이 계속됩니다) 양계

부화장 임대

입란수 주당 : 130,000 수 규모
부화장을 임대해서 사용하실 분
연락 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.

※중고 환풍기 36″ 휀 판매

연락처 : 충남 천안시 성환읍 매주리 370-35
전 화 : (0417)582-2532
휴대폰 : (017)268-2532