

삼계사업의 합리적인 발전방안

본고는 지난 3월 3일 유성 리베라호텔에서 축산신문사에서 주최하고 본회에서 후원하여 개최한 “삼계사업의 합리적인 발전방안 모색을 위한 워크숍”에서 유철호(농촌경제연구원)박사가 발표한 “삼계사업의 합리적인 발전방안” 원고를 발췌·요약·게재한 것이다. - 편집자주 -

우리의 전통식품인 삼계탕 소비가 대중 식품으로 일반화되고, 연중 소비가 이루어지면서 삼계탕 소비가 증가하고, 외국으로 수출이 증가함에 따라 원료육인 삼계 수요가 증가하여 왔다. 삼계 중에서 백세미 삼계가 삼계전용닭을 의미하게 되었고, 사육이 크게 늘고 있다.

그러나 종계업계에서는 백세미 생산은 양계 생산성 향상 방향인 계군의 형질을 최대한 활용하여 생산성을 극대화하는 방향과는 달리 비정상적으로 병아리를 생산하는 것으로 보며, 현실적으로는 백세미 병아리가 무허가 종계·부화장에서 생산되어 종계입추관리와 방역에서 뿐만 아니라 계육 수급관리상에도 문제시하여, 백세미 생산은 즉각 중단시켜야 한다는 입장이다. 이미 백세미 수요가 증가하면서 백세

미 사육농가들이 증가하고 국내 유수의 육계계열업체들도 백세미 계약 생산에 적극적으로 참여하고 있으나, 백세미 사육에 대하여 종계업계의 부정적인 입장은 수그러들지 않고 있다.

한편 백세미 사육자들과 관련업계에서는 백세미 삼계사업을 보다 발전시키기 위하여서는 백세미 종계 인정으로 사육 양성화가 시급하고, 나아가 백세미 전문사료 개발, 질병방지, 표준사양관리 체계정립, 삼계탕의 상품성을 보다 높이기 위하여, 장기 유통을 위한 저장, 가공 기술의 향상, 삼계탕 수출확대를 위한 해외 시장 조사와 홍보 등을 위한 체계적인 조사 연구와 정부지원의 필요성을 제기하여 왔다. 이와 관련하여 국내 백세미의 생산, 유통, 소비에 대한 체계적인 통계구축과 관련 조사 연구 사업에 대한 수요도 높다.

최근 삼계용 수요 뿐만 아니라 백세미에 대한 수요가 증가하면서 소비자들이 원하는 품질의 백세미를 원활하게 공급하기 위하여 백세미를 종계에 준하는 닭으로 인정하여 예외적인 상표로 등록 추진, 집단 사육단지 조성 등 생산 기반 조성, 백세미에 대한 적정방역프로그램설정과 적용, 상품성 향상과 수출확대 방안과 이와 관련 사육농가, 업계, 정부의 공조체제 확립 방안에 대한 관심이 높아지고 있다.

이 자료에서는 이용 가능한 자료를 이용 백세미 삼계 생산을 둘러싸고 제기되어온 문제점 등 관련 자료를 정리하여 삼계사업의 안정적인 발전 방안을 제시하였다.

1. 현황과 문제

가) 현황

삼계탕의 원료로 사용되는 원료육으로는 육계, 토종, 웅추, 백세미 등이 있으나, 시중 판매되는 삼계탕의 원료는 거의 백세미(유색 세미 포함)이고, 수출 삼계탕은 모두 백세미를 원료로 하고 있다.

백세미는 육용종계(수)와 산란계(암) 인공수정을 통하여 종란을 생산 부화한 병아리를 사육한 것으로 삼계용으로는 5주령 생체 800g(도체중 480g)에 출하되고 있다. 이렇게 출하체중이 낮은 것은 소비자들이 선호하고, 가공, 포장에 적합한 것으로 보고 있다.

삼계탕용 닭으로는 주로 산란계에서 폐기된 웅추와 사육에서 치진 육계등으로 이용되었다.

그러나 1980년대 초에 왕병아리 중에 백세미가 서울, 부산 등지에서 소비가 되고 있었고, 서울지역의 유통업자들이 백세미 왕병아리가

삼계탕용으로 소비자들이 호응이 좋은 것을 알고, 서울 지역의 삼계상인들이 목포지역 양계업자들에게 백세미 왕병아리를 사육하여 삼계로 조달하여 줄 것을 요청하여 사육하기 시작하였다. 1982~83년경에는 이미 백세미가 삼계의 70~80%를 차지하고, 육계나 웅추는 삼계용 닭에서 외면당하기 시작하고 있다(김승제 외, 1996).

1982년에 백세미 삼계농가 십 수명을 중심으로 삼계협의회가 발족하였고(1984년 대한양계협회 광주전남삼계분과위원회로 개칭), 1990대 중반에 이르러 도계장을 소유한 회원을 포함하여 11명의 회원들의 삼계시장 점유율은 30~40%에 이르고, 비회원들에게 삼계위탁도 증가하여 위탁농가수는 50여호에 이르렀다. 이 시기에 지역 삼계탕 전문 가공업체인 나주 화인 코리아가 50%를 차지하고 있다.

점차 백세미 사육은 인근 전북지역으로 확대되어, 전북과 전남지역이 우리나라 백세미 삼계 생산 중심지가 되었다.

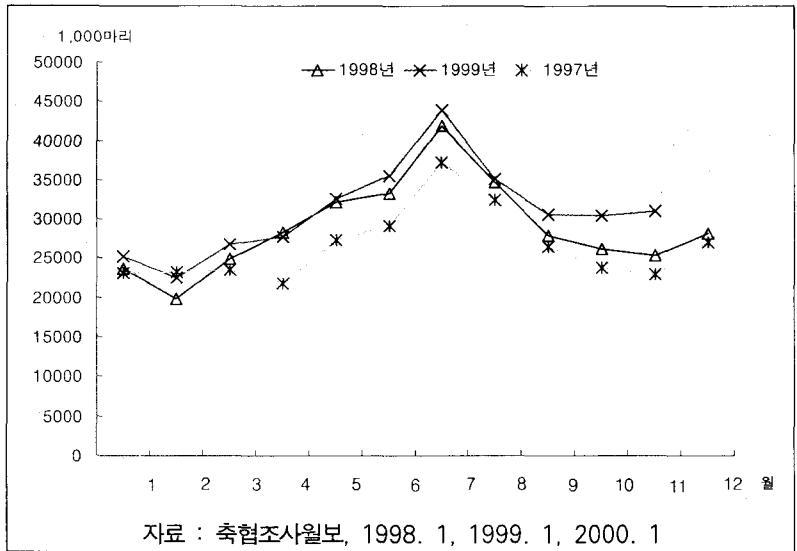
전남에는 백세미 삼계탕업체인 화이코리아를 거점으로 나주, 영암, 곡성, 강진, 무안, 함평, 영광지역에, 그리고 전북에는 육계계열업체인 하림에서 익산, 고창 등에 업체와의 백세미 계약 사육농가들이 많이 분포되어 있다.

근년에는 화인 코리아는 전북지역으로, 그리고 하림은 전남지역으로 백세미 계약 사육농가를 확대하여 나아가고 있는 추세이다.

김승제 외(1996)에 의하여, 전·남북지역 백세미 사육 농가수, 백세미 사육형태, 초생주 구입, 도계 후 유통경로 등 백세미 사육과 유통에 관련된 조사 결과를 개략적으로 정리하면 다음과 같다.

1992~95년간 백세미 삼계 사육농가수는 302호에서 580호로 크게 증가하였다. 백세미 삼계는 주로 육계 계열화 농가에서 주로 많이 사육되고 있고 연차적으로 사육호수가 증가하면서 육계 계열화 업체와의 계약사육농가가 증가하여 왔다. 구체적으로 연차적인 백세미 사육농가수와 이중 육계 계열화 농가수비율을 ()에 표시하면 다음과 같다 : 1992년 302

호(17.2%), 1993년 532호(15.2%), 1994 558호(18.6%), 1995년 580호(22.4%). 조사지역인 전남과 전북지역 105호 백세미 사육 조사 농가 중 계약사육농가는 80%, 계약사육과 독자사육병행 농가는 13.3 %, 독자 사육농가는 6.7%였다. 계약사육 주체로는 전문가공업체 80%, 산지수집상 6.7%, 도계업자 3.8%, 기타 9.5% 였다. 계약사육농가의 초생추 구입처는 계열화 사업체 80%, 백세미 부화장 13.3%, 육용종계 부화장 4.8%였다. 사육과 관련된 사항으로 ; 백세미삼계의 사육 회전율은 연 4회전, 사육기간 35일, 출하중량 761.5g, 사료요구율 2.03 이었고, 소득 관련 사항으로 ; 2.4인이 46,574수를 사육하고, 계사동수와 면적은 6동 610평, 연소득은 1,928만원이었다. 대표적인 도계가공업체에서 백세미 삼계가 도계후 신선 상태로 유통되는 경로를 보면, 화인 코리아의 경우는 공장에서 큰 도매상인에 판매 60%, 중간 도매상 25%, 소매상 15%를 판매한다. 이 다음단계로 큰 도매상인



(그림1) 월별 육계도계 수(1997~1999)

들은 하루 4천~6천수 규모로 사육 청량리나 노랑진 등지로 판매하며, 중간도매상은 하루 1천~1천 5백수 규모로 인근 식당이나 좌판상인, 소비자들에게 직접 소매한다. 하림에서는 도계된 백세미는 육계와 함께 거의 전량을 대리점을 통하여 백화점, 체인점과 소매상으로 공급한다. 목포삼계협회에서는 회원농가들이 위탁도계 후 중간상인들과 거래하거나, 대량수요처나 소매상에 판매하고 있는 것으로 조사되었다.

백세미 삼계탕 가공판매업체로는 화인코리아, 하림, 153우성식품, 금토일 식품, 남일종합식품, 한국냉장 등이다. 화인코리아와 하림을 제외하고 다른 삼계탕 가공업체들은 화인코리아, 하림, 목포 삼계협회로 부터 원료를 조달받고 있다. 백세미 삼계 도계업체로는 화인코리아, 하림, 목포 삼계협회 회원사, 대구 대경, 전남 남원도계장, 광주도계장 등이다.

백세미 사육수수나 출하량에 관한 체계적인

조사를 한 적이 없어, 백세미 출하량은 육계사 육수수와 도계수수에 기준하여 그 중 몇 퍼센트가 될 것이라는 방법으로 추정하고 있다. 잘 알려져 있는 바와 같이 육계소비는 전통적으로 계절적으로 하절기가 성수기이고 다른 계절은 비수기로 이는 월별 육계 도계 수수 분포에 잘 나타나 있다. 육계도계 수수는 연초에는 낮은 수준에 있다가 증가하여 7월을 정점으로 감소하는 추세를 보여왔다(그림 1). 이러한 연중 육계 소비 패턴에 기준하여 백세미 사육수수는 비수기에는 육계사육수수의 5% 내외를 차지하다가 계육의 최대성수기인 하절기를 전후하여서는 대략 15%이상 차지한다는 것이 업계의 공통된 추정이다. 실제 백세미 출하량은 육계 사료 생산량으로 육계생산량을 추정하고, 성수기와 비수기 육계출하량 중 백세미 출하량 비율을 감안하여 추정하여 볼 수 있다. 이 방법에 의하여 1996년 육계출하량을 4억 7천만수로 산정하여, 백세미 출하량을 추정하면, 비수기에는 월 1백 4십만수, 복을 전후한 시기에는 월 8백만수가 넘는 것으로 추정되고 있다.

1999년 백세미 삼계 소비량은, 최근 관련업계에 의하면, 하루 비수기 13만수(공급업체 : 하림 3만수, 화인코리아 4만수, 목포 삼계협회 4만수, 기타 2만수), 성수기에는 35만수(하림 10만수, 화인 코리아 10만수, 목포 삼계협회 및 기타업체 15만수) 정도로 추산되고 있다. 하루 육계소비량이 평균 1백만 수 정도로 볼 때 삼계소비의 비중은 크다(1999년 육계와 종계, 산란계 노계 등 포함 도계수수는 3억 7천 3백만수로 집계).

삼계탕수출은 1992년 국제식품박람회 출품하여 각국으로부터 독특한 맛으로 호평을 받아

홍콩, 일본, 대만 등 동남아 지역과 호주 등지로 수출이 시작되었다. 이후 농수산물 유통공사가 유럽국들을 대상으로 삼계탕 가공절차와 성분 분석 결과등 검역에 필요한 자료를 제출하고, 해당국가 검역관을 한국에 초청, 현지 가공공장 실사를 통하여 수입검역 규제 완화 노력을 벌여 왔다. 그 결과 1997년부터 네덜란드를 비롯 다른 유럽국가와 싱가포르가 수입을 허가하기로 하는 등 삼계탕 수입국가들이 증가하여 왔다. 그 동안 화인 코리아와 하림 등의 업체들도 수출시장 개척에 노력하여 왔다.

이러한 관련 기관과 업계의 노력의 결과 우리나라 계육 수출은 수입국들의 까다로운 품질, 위생과 안정성 기준 등으로 육계고기 수출은 정부와 업계의 의욕에도 불구하고 매우 부진한 반면, 삼계탕 수출은 증가하여 왔다.

삼계탕 수출은 계육 수출 중에서 큰 비중을 차지하고, 수출 부가가치가 높다. 다른 계육 수출 물량은 수입국에서 육가공 원료로 수입하는 산란계·종계 노계육이 대부분이다. 특히 작년 계육 수출이 크게 증가한 것은 국내 계란 가격이 폭락하여 산란계 도태 수수가 전례 없이 크게 증가하였기 때문이다. 앞으로도 다른 계육 제품 수출 전망은 불투명하지만 삼계탕 수출 신장세는 정부의 지원과 업계의 수출시장 확보 노력에 따라 지속될 수 있을 것이다. 삼계탕 수출이 신장되면 백세미에 대한 수출 수요도 따라 증가하게 마련이다.

1999년 삼계탕 수출은 전년에 비하여 크게 증가하였는데, 구체적으로 삼계탕 수출 물량은 278.4톤, 수출액은 미화 1,183.3천 달러였다. 삼계탕 수출량은 계육 수출량의 27.4%를 차지하지만, 수출 금액은 전체 수출액의 54.1%를 차

지하여 삼계탕 수출부가가치가 매우 높다(표1). 수출업체별 삼계탕 수출량 비율은 화인코리아 40.6%, 하림 30.0%, 마니커 28.3%, 홍식품 0.6%, 기타 0.4%등이다.

표1. 계육수출 (1994-99)

구 분	1994	1995	1996	1997	1998	1999
삼계탕(톤)	n.a	n.a	159.5	264.5	164.2	278.4
-수출액(천\$)	n.a	n.a	719.0	1,164.0	665.1	1,183.3
계육수출계(톤)	133	208	227	417	530*	1,017.7
-금액(천\$)	39.0	24.0	69.0	1,200.0	1,187.2	2,188.7

자료 : 1) 육류수출입정보, 1997. 2, 1998. 1, 1999.1, 2000.2
2) 축산물가격 및 수급자료, 1999

주 : * 육류수출입정보 1999. 1월호 수치

* 1994~97년간 계육수출금액은 농림부 무역진흥과 자료

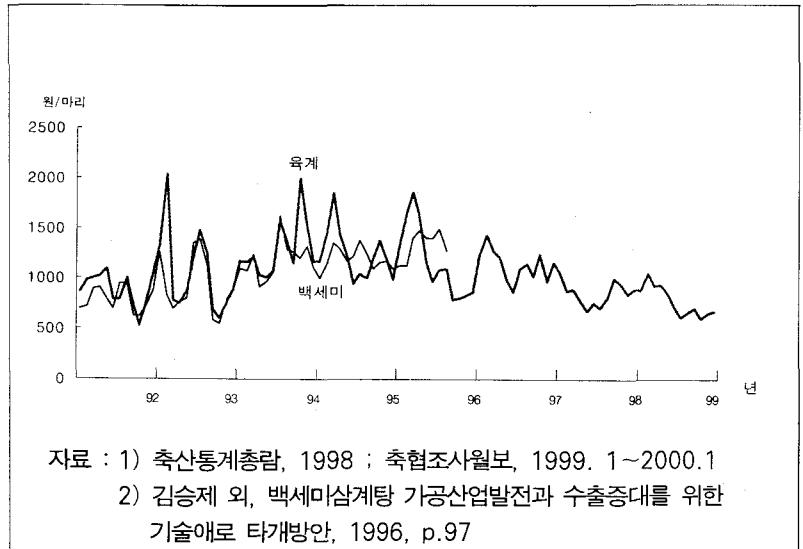
백세미 사육이 증가하는 주요 이유는 다음과 같다. 첫째는 삼계탕에 대한 수요의 증가이다. 20여 년 전 까지만 해도 삼계탕은 겨울철에 소비되었던 전통식품으로 소비층도 제한되어 있었다. 그러나 소득이 증가하면서, 삼계탕소비는 계절과 관계없이 연중 소비가 이루어지게 되었고, 특히 삼계탕소비는 정부가 1986년 올림픽에 앞서 개고기 소비를 억제한 결과 여름 삼복더위 때 보신 대체식품으로 크게 증가하기 시작하였고(김승제 외 1996), 1998년 하반기부터는 소위 '가마솥 치킨' 수요가 증가 등으로 백세미 수요가 증가하였고, 외국으로부터 수출 수요가 크게 늘었다. 소비자들은 삼계탕에서도 백세미 삼계탕을 선호하고, 삼계 공급업체들은 이러한 시장의 신호에 따라 백세미 삼계 공급에 주력하여 왔다. 수출 가공용으로는 백세미가 적합하기 때문이다.

백세미가 삼계탕 원료육으로 선호되는 이유

는 다른 원료육에 비하여 삼계탕을 끓일때 고온 가열에도 소비자들이 선호하는 육질이 유지되기 때문이다. 소비자들이 좋아하는 육질의 특성이란 첫째, 고기가 무르지 않아 어느 정도 단단해야하고, 씹을 때 쫄깃쫄깃한 씹힘성이 있어야 하고, 둘째 기름기가 적어야 할 것이다. 백세미는 바로 이러한 탕의 제조에 적합한 육질의 특성을 가지고 있다. 특히 수출 삼계탕 원료로는 백세미가 선호되는 이유도 바로 같은 육질의 특성 때문이다. 수출용 삼계탕은 포장 용기로 파우치 가공이 일반적인데 이를 위하여 120도의 고온과 고압상태에서 가공이 되고 가공일로부터 18개월의 유통기간동안 이러한 육질을 유지할 수 있는 삼계 중의 하나가 백세미이다. 이러한 백세미의 육질 특성은 교잡에서 나타난다. 이에 따라 일부 종계장에서는 백세미 생산용 종계 수컷을 따로 사육하기도 한다.

둘째는 백세미 사육이 육계사육보다 소득이 높고 안정적이다. 백세미 사육은 육계사육에 비하여 적은 면적에서 집약적 사육이 가능하고, 사육기간이 짧아 자본투자 회전을 높고, 비교적 가벼운 노동으로 사양이 가능하고, 질병에 강하여 질병관리가 용이하다는 점이다. 김승제 외(1996)의 105호 농가조사에서 백세미삼계와 육계사육시 소득 비교에서 백세미 사육이 육계사육보다 소득이 많았다는 응답한 농가는 조사농가의 21.9%, 비슷하였다는 농가 36.2%인 반면에 백세미 사육소득이 오히려 육계사육소득보다도 낮았다는 농가는 8.6%로, 백세미사육 소득이 육계보다 같거나 또는 높았다고 응답한 농가들이 많았다. 백세미 가격은 화인코리아와 하림 등이 백세미 사육농가와 계약사육시 계약에 의하여 결정된다. 이에 따라 백세미 가격

은 수요와 공급에 따라 수시로 그리고 큰 폭으로 등락을 거듭하여온 육계시세와 비교하여 안정적이다(그림 2). 이러한 계약가격은 지역 백세미 가격 형성에도 주도적인 영향을 주게 되어 비 계약사육농가들도 비교적 안정적인 가격하에서 생산하고 안정적인 소득확보가 가능하게 된 것이라고 볼 수 있다.



(그림2) 백세미와 육계의 가격추이(1992~1999)

나) 문제

백세미 사육 증가에 따라 업계의 우려도 크다. 전·남북 지역을 중심으로 백세미 사육 붐이 일어나면서 백세미 병아리가 무허가 종계·부화장에서 생산되어 종계입추관리와 방역에서 뿐만 아니라 사육수수 파악이 어려워 계육 수급 관리상에도 문제시되어 왔으며, 이제는 국내 유수의 육계 계열업체들이 백세미 계약 생산에 참여하고 있으나, 백세미 사육에 대하여 부정적인 입장은 수그러들지 않고 있다.

1997년부터 대한양계협회를 중심으로 종계 업계에서는 백세미 생산을 '불법'으로 규정 농림부에 백세미 생산을 중단시켜줄 것을 수 차례 요구하여왔다. 백세미 생산의 문제와 요구 사항을 정리하면 첫째, 백세미는 계군의 형질을 최대한 활용하여 생산성을 극대화하는 방향과는 달리 비정상적으로 병아리를 생산하는 것으로 보고, 축산법 시행규칙에서 정하는 가축의 '알'을 '종란'으로 고쳐 불법 백세미 생산을 막아 기존 종계인들이 품질이 우수한 종란 생산

에 전념토록 조치를 바라고, 둘째, 실제 백세미를 생산하는 어미닭(산란실용계 암컷)은 기존의 종계와는 달리 방역을 제대로 하지 않은 가운데 병아리를 생산하고, 실용계에서 생산되어 유전적으로 추백리 등 질병에 약하여 실용계 생산농가에 막대한 피해를 주고, 인근 육계농장에까지 각종 질병을 옮겨 막대한 피해를 주고 있다는 점이다.

그러나, 백세미는 육계에 비하여 항병성이 강하여 질병관리가 상대적으로 용이하여 농가들이 선호한다는 주장도 있고, 백세미가 개체별 항병성은 높을 지는 모르지만 영세한 부화장에서 살모넬라에 의한 가금티푸스 등 각종 질병의 온상처로 작용할 소지가 많다는 지적도 있다. 소득과 방역 등 체계적이고 과학적으로 이루어지지 않은 영세한 부화장에서 종계능력이 저하되는 계군을 백세미 생산에 활용하는 경우가 많아 난계대전염병의 원인으로 작용할 수 있다(유세중, 1997).

셋째, 근년에는 백세미 사육농가들이 점차 사육일수를 늘려 증체하여 백세미가 육계세미와 하이브리드 시장까지 잠식하게 되어 질병의 확산 문제뿐만 아니라 육계의 수급조절에도 문제가 되고 있다고 보고 있다. 이에 대한 양계협회의 대안을 정리하면, 산란실용계 부화장에서 생산되는 부산물인 웅추를 이용하여 삼계수요를 충족시켜나가고, 국산과 외국산 겸용종계 입식농장으로부터 초생추를 공급받아 종계로 인정된 모계로부터 종란을 부화하여 사육토록 하고, 부화장에 대한 특별관리 강화하거나, 추백리 확인검사를 강화하고, 백세미를 800g 이상 사육하지 못하도록 하고, 축산기술연구소에서 작출하고 있는 새로운 삼계탕전용 종계가 양산될 때까지 일체의 백세미 생산을 중단하여 더 이상 질병이 확산되지 않도록 해야한다 등이다.

2. 합리적 발전방향

백세미 사육수수가 증가함에 따라 백세미에 대한 정확한 이해와 사양관리와 방역 프로그램 개발, 생산동향 및 소비동향 파악을 위한 조사체계 구축 등, 제도적인 개선과 지원이 시급하다는 주장이 최근 빈번하게 제기되어 왔고, 앞으로는 쉽게 가라앉지 않을 전망이다.

백세미 사육이 거의 20여년전 시작이 되어 사육수수가 꾸준하게 증가하면서, 특정 질병발생으로 큰 피해가 우려되어 왔음에도 불구하고, 종계업계가 백세미 생산 전면 중단이라는 강력한 요구를 제기하기에 이르기까지 방역당국은, 왜 지금까지 종계업계의 질병발생 우려를 해소할 수 있는 효과적인 방역대책을 내놓지 못하였는지 의아스럽다. 백세미 사육에 대하여 농

림부의 입장은 백세미를 이용한 삼계탕 등 식품은 우리나라 고유의 식품으로 백세미가 학술적이나 이론적으로 모순이 있다 하더라도 산업화를 위해 '양성화' 입장으로 정리하여 종계업계의 반발을 사고 있다. 백세미 삼계업계에서는 백세미는 소비자가 선호하는 육질의 특성을 갖춘 하나의 교잡종으로, 국내 수요와 수출수요가 증가하고 있는데 이를 전면적으로 생산을 중단시키기는 현실적으로 어려울 것이라는 입장이다. 종계업계가 주장하고, 현실적으로 당면하고 있는 질병발생의 우려를 해소시키고 피해를 최소화하기 위하여서 조속히 추진하여야 할 과제는, 정부와 업계가 공동으로 영세한 부화장, 종계장, 백세미 사육농가 등 전 백세미 생산라인에 대하여 종계농가에 준하는 사양관리체계와, 체계적이고 과학적인 방역프로그램을 개발 등 방역대책을 수립하고 강력하게 추진하는 일이라 하겠다. 철저한 방역대책 수립과 추진은 백세미 양성화 문제를 차치하고서도, 질병에 의한 피해를 최소화하고, 최근 소비자들이 관심이 고조되고 있는 축산물에 대한 안전성을 제고하기 위하여서도 절실하다.

우리나라 육계산업의 지속적인 발전을 위하여서는 삼계탕용 종계의 개발 뿐만 아니라 우리 소비자들이 기존 육계보다 더 좋아 하게될 육질과 내병성이 우수한 종계 개발도 최근 각 부문에 실용화되고 있는 생명공학 기술 응용 등으로 서둘러야 할 것이다. 이 체계에 양계사업의 경쟁력 제고에 걸림돌이 되고 있는 각 분야 당면 문제점들을 도출하여, 종합적이고 체계적인 해결 방안을 모색하기 위한 양계농가, 정부, 학계, 업계가 공조체계 수립의 필요성을 모두가 절감하여야 할 것이다. **양계**