

종계 생산성 향상 방안 모색을 위한 닭고기 수급 및 유통실태에 관한 연구

본고는 본회가 지난 5월부터 용역사업으로 추진해온 '수입 닭고기 국내 유통경로 조사'가 지난 8월 15일 완료됨에 따라 연구책임을 맡아온 김정주(건국대학교 농업경제학과) 교수가 '종계 생산성 향상방안 모색을 위한 닭고기 수입 및 유통 실태에 관한 연구'를 주제로 발표한 내용중 주요(결론) 부분을 발췌·요약 게재한 것이다. - 편집자주 -

1. 닭고기의 생산 및 유통

- 우리나라 육계산업은 뚜렷한 규모 확대현상을 보이니(호당 사육규모 1991년 9천수 → 1999년 19천수) 아직도 기술·자본 집약적인 계사 시설의 자동화와 더불어 경영의 내연적 확대가 필요하다.

- 1997년 닭고기 수입자유화 이후 자급율은 하락하였어도 절대 공급량은 늘어 국내산 닭고기 공급이 증가하는 추세에 있어서 육계산업의 위기론은 성급해 보인다.

- 원래 육계는 자본의 회임기간이 가장 짧은 공업적 농업이라고 말할 만큼 생산의 진입과 탈퇴가 용이하여 산지가격 진폭이 심하다. 이러한 경제적 변화에 대처가 어려운 중소 규모 육계 농가는 계열화 사업에 참여하는 쪽으로 유도되고 있다.

- 닭고기의 소비는 꾸준히 증가, 1991년에 207천 톤이던 것이 1999년에는 283.9천 톤이 되었고 2005년에는 505천 톤의 닭고기가 필요할 것이며(1인당 소비는 7,947g으로 늘어날 것으로 추정), 이를 공급하기 위하여 63,593천수의 육계와 1,300여 호의 농가가 필요할 것으로 추정된다.

- 1997년 7월 닭고기 수입자유화 이후, 닭고기 수입이 매년 늘어 1999년에는 46천톤이, 2000년 상반기에만 35천톤이 수입되어 2000년에는 전년대비 50% 증가한 7만여톤이 수입될 전망이며, 2010년에 168천톤이 수입, 자급률은 65.8%까지 하락할 것으로 전망된다.

- 닭고기가 수입자유화 되면서 관세는 20%에서 30.5%로 일시 상승하였다가 매년 1.5% 포인트씩 낮아져 2004년에는 다시 20%로 환원되며, 2000년 현재 관세는 26%이다.

표1. 닭고기 수입 실적

(단위:톤)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	합계
97	〈수입자유화 이전 수입 합계 6,911 톤〉						1,088	1,918	1,908	1,958	2,257	2,174	18,214
98	1,174	752	795	158	628	678	775	930	900	1,226	1,476	2,263	11,728
99	2,344	1,906	3,544	3,920	5,966	5,742	4,442	2,976	2,559	3,824	3,998	4,755	45,976
00	5,900	5,655	7,221	5,052	6,087	5,141	4,913	5,874	6,027	6,179	6,332	6,485	71,874

* 음영 부분은 예측치

- 우리 나라에서 생산된 닭의 67%정도는 반출상, 30%정도는 계열 주체, 나머지 3%는 군납 축협에 의하여 수집되고, 반출상에 의하여 수집된 닭 중 22% 포인트는 다시 계열주체로 넘어가 계열주체가 전체 물량의 55%를 도계하고 있다. 이렇다 보니 생닭의 유통과 가격결정이 상인들에 의하여 좌우되고 있는 실정이다.

- 전체 닭고기의 50%는 외식 업체에, 47%는 소매점을 통하여 소비자에게 전달되는 것으로 추산된다.

- 전국에는 60여개의 도계장이 있으나 소수의 계열 업체를 제외하면 대부분 시설이 낙후하여 비위생적 처리를 할 수밖에 없는 상태이어서 위생적인 닭고기 생산을 저해하는 요인으로 작용하고 있다(불가식 부분을 도체에 포함, 향문 제거불이행 등).

- 엄정해야 할 닭고기에 대한 위생 검사가 자체검사로 이루어지고 있어서 검사의 공정성에 문제가 있으므로 공영 검사체로의 개선이 요구되고 있다.

2. 닭고기의 소비

- 서울시내 거주 206명의 주부를 대상으로 1996년 12월에 실시한 필자의 설문조사에서

닭고기를 “좋아한다”는 긍정적인 반응은 50.5%나 되었으나, “싫어한다”는 부정적 반응은 6.3%에 불과하였고, 87.3%는 닭고기를 중급 식품으로, 8.3%는 고급 식품으로, 4.4%만이 저급 식품으로 평가하여 닭고기는 아직도 소비자에 의하여 선호되고 있다고 볼 수 있다.

- 닭고기 구입시 고려할 사항으로 66.6%가 신선도, 18.4%가 위생적인 처리 상태를, 6.8%가 가격을, 6.3%는 제품크기를 꼽았으며 닭고기 가격이 “적당하다”는 반응이 57.8%, “싸다”는 반응이 15.4%, “비싸다”는 반응은 20.0%로 나타나 닭고기가 가격보다는 신선도나 위생적인 조건에 의하여 그 소비가 좌우될 것으로 보인다.

- 닭고기 부위별로는 58.7%가 닭다리를, 18.5%가 날개를 선호하였으며, 닭고기 요리 중 간식용으로는 후라이드 치킨(54.8%), 양념 통닭(36.4%) 순으로, 식사 대용으로는 닭도리탕(51.0%), 삼계탕(25.2%)순으로 선호되었다.

- 응답자들은 TV광고(35.2%), 팜플렛(20.3%), 주위권고(16.2%), 신문광고(12.1%), 기타 다른 이유(13.5%)로 국내 브랜드 닭고기를 선택하였으며, 품질 좋은 국내 브랜드 닭고기 제품이 있으면 “값이 싸거나 같으면 구입하겠다(76.3%)”고 응답하였다.

- 외국 브랜드 닭고기 가공제품을 구입한 적이 있는 응답자는 56.3%에 달해, 국내 브랜드 제품 구입 경험자(35.9%) 보다 많았으며, 그 가격이 비싸(65.5%)나 맛이 있다

(56.1%)는 반응을 보였다.

- 앞으로 닭고기 소비에 대하여 현재 수준을 유지하겠다는 반응이 78.6%로서 월등히 높았다.

- 2000년 8월 서울시내 거주 137명의 주부를 대상으로 실시한 수입 닭고기에 대한 설문조사에서 84.0%는 수입 닭고기를 구입한 적이 없고, 15.3%만이 구입한 적이 있으며, 그중 47.7%가 특별한 이유 없이 구입한 것으로 나타났다.

- 응답자의 52.6%가 수입 닭고기 요리를 먹어본 경험이 없고, 43.8%만이 먹어본 경험이 있다고 응답하였으며, 28.4%는 국산 닭고기에 비하여 맛이 나쁘다고 응답하였고, 15.0%는 “보다 좋았다”고, 13.2%는 “대동소이”하다는 반응을 보였다.

- 응답자의 14.6%는 기회가 되면 수입 닭고기를 “소비하겠다”는 반응 보였다.

3. 닭고기 수입자유화 영향

- 1997년 7월 단행된 닭고기 수입자유화가 우리나라 닭고기 시장에 어떤 영향이 미치고 있는지를 파악하기 위하여 수입 자유화 전·후 자료에 부분 균형 분석(Partial Equilibrium Analysis) 이론을 적용, 생산자, 소비자, 정부의 손익을 계산한 바, 생산자 손실액은 640억원에 비하여 관세수입액이 155억원, 소비자잉여의 증가분이 776억원이 되어 사회적 순이익은 291억원에 이르고 있다. 이는 정부가 육계산업을 지원하여야 하는 충분한 이유가 있음을 의미한다.

- 생체중 1.6kg 이상의 국산 닭고기 수요량의

50% 이상이 수입 닭고기로 대체되지만 국산 닭고기의 가공육으로서의 수요는 불투명한 가운데 출하체중 증가의 필요성이 대두되면서 7주만에 2.8kg의 닭을 생산하는 기술이 선보이는 등 각종 대책이 시도되고 있다.

- 우리 나라에 수입되는 닭고기의 88%는 미국산이며, 앞으로 환율이 하락하고 관세율이 점차 낮아지는 등 수입조건이 변함에 따라 수입량은 계속 증가하고 미국의 닭고기 수입시장 주도권은 당분간 지속될 것으로 전망된다.

- 2년전 중국의 가금인플루엔자 문제로 중국산 닭고기 수입이 금지 조치되었다. 우여곡절 끝에 2000년 7월부터 수입금지조치가 해

표2. 미국산 닭고기 부위별 수입단가

(2000년 8월 기준)

부 위 별		가격(CIF) US\$/M/T	비 고
날 개	Whole Wing(통날개)	1,300(1,560)	
	Drumlette (몸통쪽 날개쪽지 살)	1,700(2,040)	
	Middle Wing (날개 가운데 마디)	1,700(2,040)	Middle Joint, Flatter 등 별칭이 있음.
	Tip(끝날개)	-	우리 나라에서는 포치로 소비되지만 아직 수입된 바 없고 주로 중국에서 수프용으로 수입
다 리	Whole Leg (넓적다리외 장단지)	750~900 (900~1,080)	전체 다리에서 닭발만 제외됨
	Thigh(넓적다리)	600~700 (720~840)	다리의 몸통 쪽
	Drumstick(장단지 부분)	700~1,200 (840~1,440)	
	Paw(닭발)	-	수입된 바 없고 오히려 수출하고있음
가 슴	Breast(가슴살)	1,750(2,100)	태국산C&F 가격임(해상보험료 콘테이너(235톤) 당 60,000원)
	Tender Loin(닭안심)	1,700(2,040)	태국산C&F 가격임(해상보험료 콘테이너(235톤) 당 60,000원)

· 주 : 수입가격의 ()내 숫자는 kg당으로 환산한 원화 가격임.
(통관세비는 CIF 가격 31%가 추가됨)

· 자료: 전문가 청문조사

표3. 닭고기 수입업체별 수입량

(1999년 1월~2000년 6월)

업체명	건 수 (건)	수입량 (M/T)	수입금액 (천 US\$)	Kg당 단가 (US\$)	비고
Q	403	9,402.1	7,156.8	0.76	
C	329	8,058.6	7,340.2	0.91	
X	282	6,613.3	5,683.7	0.86	
S	202	4,745.0	4,254.4	0.90	
O	136	3,144.5	2,352.6	0.75	
W	132	2,765.7	2,480.8	0.90	
I	124	2,724.1	3,518.9	1.29	
L	76	1,798.3	1,424.7	0.79	
E	77	1,683.1	1,240.9	0.74	
T	76	1,583.2	2,183.1	1.38	
J	51	1,441.3	977.3	0.68	
M	91	1,094.9	1,654.4	1.51	
소계	1,979(59.6)	45,009.1(55.4)	40,267.8(56.6)	0.89	
기타	1,341(40.4)	36,224.0(44.6)	30,851.5(43.7)	0.85	
합계	3,320(100)	81,233.1(100)	71,119.3(100)	0.88	

제되었고 금수조치 해제 이후 중국산 닭고기 수입은 아직 없으나 한국에 냉장 닭고기 수출이 가능한 나라는 중국 밖에 없으므로 앞으로 중국이 한국의 육계산업에 미칠 영향은 지대하다 할 것이다. 그러나, 일본에 수입되는 중국산 닭고기 수입단가는 냉장 닭다리의 경우 톤당 2,000 \$ ~ 2,500 \$ 정도로 추정되어 중국이 일본시장에서 가격으로 차별화 시키기에는 역부족으로 보인다.

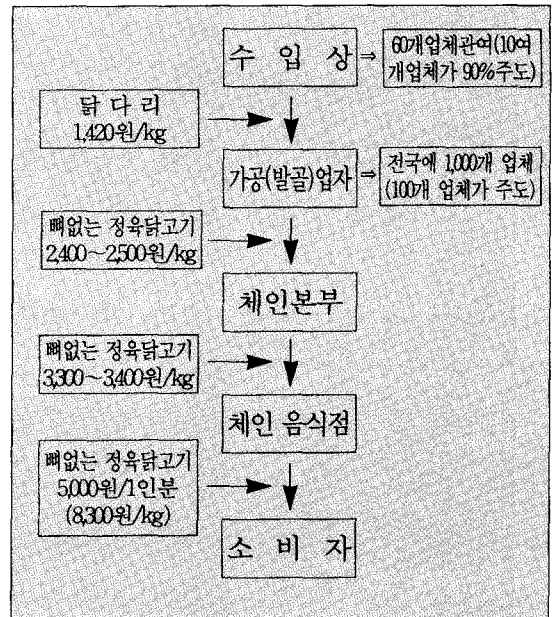
- 닭고기의 최대 수출국인 미국의 닭고기 수출가격은 날개와 가슴 부위가 상대적으로 비싸고 다리부위는 싸다. (날개 톤당 1,700 \$, 다리 톤당 1,200 \$) 같은 부위라도 원형대로면 싸고(통날개 톤당 1,300 \$), 절단하여 세분할수록 비싸짐(날개 가운데 마디 톤당 1,700 \$)을 알 수 있다(표2).

- 우리나라 닭고기 수입업체는 2000년 8월 현재 60여개가 되나 대부분 업체의 수입량은

미미한 수준이며, 실제로 닭고기 수입을 주도하는 업체는 JS, WI, DM, FC 등 10여개 업체가 전체 수입량의 90%를 담당하고 있고 육계 계열화 업체가 직접 수입한 물량은 전체 수입물량의 5%정도의 미미한 수준으로 수입내용도 단가가 높은 날개육이나 가슴살인 것으로 추정된다(표3).

- 닭고기 수입에 따른 부대비용으로는 관세, 해상보험료(C&F 조건일 경우), 검사료, 상·하차료, 컨테이너 야적장 사용료, 운반료, 보세창고 사용료, 보관료(통관 소요기간 약15일간) 등이 소요되어 관세(26%)포함 31.5%의 비용이 발생하고 입항 후 15일간의 검역기간이 소요된다.

- 통관된 수입 닭고기는 뼈를 발골하여 대부분(약 70%) 뼈없는 닭갈비용으로 소비되는데 이를 위한 발골장이 전국에 1,000여개가



<도표 1> 뼈 없는 수입 닭갈비 유통흐름도

표4. 국내산 닭고기 소비자 가격

(200년 8월 10일 현재)

	상표 및 형태	판매 중량	판매가격 (원)	표준가격 (kg/원)	회 사		상표 및 형태	판매 중량	판매가격 (원)	표준가격 (kg/원)	회 사
냉 장 닭 고 기	통닭(생닭)	1kg	3,400	3,400	해 표	닭 고 기	치킨너겟	720g	5,400	7,500	하 립
	통닭(생닭)	500g	2,510	5,020	수도축산		용가리치킨	720g	7,200	10,000	하 립
	통닭(생닭)	600g	1,900	3,166	하 립		닭다리	1kg	4,700	4,700	마니커
	통닭(생닭)	600g	2,950	4,916	국내농산		후라이드윙	720g	9,120	12,666	하 립
	통닭(삼계탕용)	550g	4,000	7,272	하 립		치킨윙거	1,000g	5,700	5,700	하 립
	생닭(토막)	210g	2,950	14,047	국내농산		치킨너겟	650g	7,400	11,384	백 설
	생닭(토막)	1.2kg	3,190	2,658	수도축산		치킨스틱	580g	8,200	14,137	하 립
	닭 장각	460g	2,944	6,400	국내농산		치킨버거패티	500g	3,990	7,800	하 립
	닭 단각	493g	3,204	6,498	국내농산		해마로 순살너겟	650g	7,630	11,738	TS해마식품
	통닭(토종)	900g	4,900	5,444	국내농산		해마로 핫윙	800g	7,100	8,875	TS해마식품
	생닭(토막)-토종	400g	4,900	12,250	국내농산		해마로 너겟	800g	6,440	8,050	TS해마식품
냉 장 닭 고 기	통닭	600g	2,000	3,333	국내농산	가 공 제 품	피자용가리치킨	720g	8,040	11,166	하 립
	통닭	400g	2,250	5,625	화인코리아		중고생치킨	720g	6,600	9,166	하 립
	통닭(인삼먹인토종닭)	1.5kg	5,940	3,960	연산농원		후라이드치킨(Ⅱ)	600g	4,920	8,200	하 립
	통닭(토종삼계탕)	700g	5,900	8,428	연산농원		치크치크-다리	800g	7,100	8,875	해 표
	닭다리	1000g	5,700	5,700	우인산업		요글로-다리	800g	7,900	9,875	해 표
	닭날개	1,000g	5,500	5,500	우인산업		꼬마닭강정	700g	5,100	7,285	백 설
냉 장 부 편 류	윗날개 봉	500g	2,540	5,080	수도축산	치킨너겟 짱	720g	4,850	6,736	백 설	
	닭봉	532g	3,893	7,317	국내농산	조이텐더-가슴	600g	7,950	13,250	서도물산	
	닭날개	555g	3,458	6,230	국내농산	치킨까스	600g	2,280	3,800	백 설	
	넓적다리	500g	2,080	4,160	수도축산	치킨까스	600g	2,980	4,966	두콩식품	
	가슴살	440g	2,190	4,977	수도축산	치킨 핫	750g	6,300	8,400	해 표	
	닭안심	400g	2,030	5,075	수도축산	핫 치킨 봉	600g	5,400	9,000	해 표	
	닭안심	599g	3,893	6,499	국내농산						



후라이드, 스모크, 구이 등의 요리를, 나이 든 소비자들은 삶거나 찌 요리를 선호하고 있으므로 신선하면서도 값싸고 안전한 닭고기를 생산하여 한편으로는 닭도리탕이나 백숙, 삼계탕 등과 같은 전통적 요리의 우수성을 홍보하고, 다른 한편으로는 프라

있으나 그 중에서 100여개는 300평정도의 작업장에서 70~50명의 인부를 고용하고 있다.

- 발골장으로 보내진 수입닭고기는 갖가지 방법으로 해동되는데 대부분은 상온에 방치하거나 물에 담그어 해동하는 방법을 쓰고 있어서 해동과정에서 닭고기의 질적인 변화와 위생적인 문제가 야기될 가능성이 크다.

- 해동 발골된 수입 닭고기는 정육상태나 꼬치구이로 가공되어 소비처로 보내지는데, 공장 → 체인본부단계에서 2,400~2,500원/kg, 체인점 → 체인음식점단계에서 3,300~3,400원/kg, 음식점 → 소비자단계에서 8,300~10,000원/kg을 받는 유통체계를 가지고 있다.

4. 육계산업의 대응

1) 소비자 기호에 맞는 식품의 개발

닭고기 소비패턴을 보면 젊은 소비자층은

이드치킨, 닭고기 구이 등 패스트 푸드 요리를 개발하되, 육계 계열주체가 주도하면서 생산자 단체도 자조금 등으로 일익을 맡아야 한다.

- 국내 프라이드 치킨 점의 상품 중 절단 셋트제품은 국산 통닭을 쓰지 않을 수 없으므로 이러한 제품의 소비가 있는 한 국내산 닭고기의 수요는 그만큼 창출될 것이므로 이에 대한 적극적인 대처가 필요하다.

2) 가격경쟁력 증대를 위한 노력

육계 생산비 중 53%이상이 사료비, 25%이상이 병아리대, 5%정도는 자가 노력비로서 83% 이상이 이 세가지 요소에 의하여 좌우되므로 사료비 절약에 최우선 초점을 맞추어야 한다.

이를 위하여 통합농협중앙회의 사료시장 참여로 사료업계의 새로운 돌파구를 찾아야

할 것이다.

중계 및 부화업계의 합병인수의 구조조정
으로 생산성을 향상시키고 품질을 높여 병아
리 생산비를 낮추어야 한다. 이를 위한 기초
연구가 이루어져야 한다.

육계농가에게 부과되는 각종 세금의 감면,
전기 가스 등 농업용 자재의 원활한 조달 등
으로 제비용을 절감할 수 있게 하여야 한다.

3) 품질경쟁력 증대를 위한 노력

위해 요소 중점 관리제도(HACCP) 도입
을 모든 도계장에 예외 없이 적용하고 닭고
기 검사의 공영화를 실현하며, 닭고기에 대한
검역 및 검사 기능의 강화, 원산지 표시 의무
화, 농장단계에서의 방역 및 위생수준의 향
상, 육계 출하차량에 대한 세차규정 준수 등
을 지키도록 하여야 한다.

육계산물의 소비·홍보를 강화하고 HACCP
를 도입한 도계장 제품, 냉동 및 냉장제품, 국
산 및 수입제품 등에 따라 소비자들이 선택
할 수 있도록 하여 가격 차등화가 이루어지
도록 하여야 한다.(현재 서울에서는 냉동 닭
고기와 냉장 닭고기가 가격의 차별 없이 팔
리고 있음. 냉장 통닭 kg 당 3,400원, 냉동 통
닭 kg당 3,333원 임)

이러한 홍보재원을 위하여 육계 자조금 제
도의 정착이 시급하며 정부의 지원도 빼 놓
을 수 없는 요소가 된다.

육계 계열화는 우리 뿐 아니라 세계에서
인정하는 미래 육계산업의 나갈 방향이다. 다
만 도입 초기단계에서 야기되는 부작용을 슬
기롭게 극복하여야 한다. 미국은 육계 계열화
에 의한 생산이 99%인 점을 보면 우리라고

못 할 것도 없다.

5. 결론

우리 나라 육계산업이 수입 닭고기 증가에
의하여 시장이 잠식되는 등 심각한 도전을
받고 있음은 사실이다. 그러나 수입 닭고기가
아직 소비자의 호응을 받지 못할 뿐 아니라
수입 닭고기의 유통체계가 허술, 위생적으로
문제가 있으며 수입 닭고기가 가격 면에서도
크게 유리한 점이 없는 것으로 조사되었다.
따라서 국산닭고기의 생산, 유통, 소비과정
에서 신선도와 위생수준을 높이면서 생산비를
절감시키기면 그렇게 절망적이지만은 아닐
것으로 판단된다.

따라서 정부는 닭고기 수입자유화로 감소
된 생산자 잉여(연간 640억원)를 능가한 재
정적 지원과 함께 앞서 언급한 각종 제도를
개선하는데 앞장서 주어야 한다.

생산자 단체는 닭고기 자체의 우수성은 물
론 국산닭고기와 수입닭고기의 차별화를 위
하여 지속적인 대 소비자 홍보를 실시하여야
하며, 이를 위하여 육계 자조금 사업을 적극
추진하여야 한다.

생산농민은 원래 불안한 닭고기 시장의 특
성을 이해하고 투기성 생산 참여를 지양하여
야 하며, 각자 능력에 따라 직영 내지는 계열
사업에 참여하여 육계업을 생업으로 영위하
는 직업의식을 가져야 할 것이다. 특히, 생산
농가는 대형 닭(생체중 2.8kg) 생산 등 신기
술에 도전하면서 그 동안 허술했던 위생관념
에 대한 반성과 함께 청정 닭고기 생산의 주
역이 되는데 앞장서야 할 것이다. **양계**