

# 올해 국내 돼지고기

## 수출입 구조 변화 전망

### I. 서 론

**느** 군가 “금년 돈가가 얼마가 될 것 같습니까?”라고 물었다. 이에 대한 답으로 “글쎄요 작년 수준 정도가 아닐까요?”라고 했다. 예상되는 돈가를 뚜렷하게 설명할 만한 근거나 자료가 부족하였기 때문이기도 했지만 사실 어떠한 요인들이 돈가를 결정하고, 얼마만큼 작용하게 될지 알 수 없기 때문이다.

똑같은 형식으로 “올해의 수출은 어떨 것 같습니까? 올해의 수입은 어떠한 방향으로 전개될 것 같습니까?”라고 묻는다면 나는 자신있게 대답할 수 없을 것이다. 식육수급의 기본이 되는 돈가를 결정짓는 요인들인 향방을 모르듯이 기본요인을 통한 2차적 전망인 수출입의 전망이라니....

분명 어떻게 전개될 것인가에 대한 해답은 알 수 없다. 시간이 지나고 나서 해답풀이 단계에서나 설명할 수 있지 않을까?

그러나 분명한 것은 앞으로의 전망, 거창하게는 미래의 전망은 현재를 통해서 가능하다는 것이다. 미래는 현재의 연장선에 있기 때문이다. 또한 역으로 현재는 과거의 연장선 상에 있다. 지금까지 식육의 수급부문의 한 축인 수출과 수입은 여러 변동요인에 의해 변화와 발전을 이루어 왔다.

1997년 수입자유화 이전은 MMA, CMA의 수급 시스템의 변화를 통해 양돈산업 및 식육시장은 변화하여 왔다.



최동수 부장

(제일제당 육가공업무팀)

그 이후 수요과 공급의 치열한 공방을 통해 수급구조, 산업구조는 변화되어 왔다. 앞으로 언급하게 될 수입과 수출의 구조변화와 방향은 미래 변화된 모습을 단언하지 않는다. 다만 현재를 이야기 할 뿐이다.

많은 기대를 하고서 보시는 분에게는 그만큼 실망도 크리라 생각된다. 그러니 기대치를 낮추고 보아주길 바랄 뿐이다.

결론 부분에서 다시 언급하게 되겠지만 양돈산업구조에서 그 부분 요소인 수입, 수출구조의 변화를 조심스럽게 전망해 보면서, 또한 의문을 품어보면서 구조변화의 핵심은 무엇인가 다시 한번 생각해 본다는데 의의가 있다 할 것이다.

현재를 이야기하면서 변화가 필요한 부분과 어떻게 변화시켜 나갈 것인가 생각해야 한다. 각자 분야별 보는 위치가 다르기 때문에 어떤 부분에 있어서는 동의할 수도 있고, 또 그렇지 않을 수도 있다. 새로운 천년을 맞으면서 어떻게 변화되어 갈 것인가 궁금하였기에 생각해 보았다.

## II. 본 론

### 1) 수출의 구조변화와 방향

수출구조 변화의 요인을 듣다면, 국내 양돈산업에 있어서의 변화와 함께 국내 식육시장의 변화, 주요 수출국인 일본시장 상황, 수출경쟁국의 시장상황 및 대응방향을 들 수 있다.

일정부문 한국 식육산업, 특히 양돈산업의 발전은 대일 돈육수출을 통해서 많은 발전이 있어온 것이 사실이다.

생돈규격과 육질의 개선방향은 고객인 일본소비자의 필요를 충족시키는 방향이었으니까.

지난 98, 99년을 통하여 단적으로 표현한다면 변화의 방향은 안전과 위생 그리고 일정한 품질과 적정 수급이 가능한 향상성에 있다.

#### 【안전과 위생, 그리고 향상성】

우리의 현실은 심심찮게 돈콜레라가 발생하고 있고, 수출량의 50% 이하만이 수출규격돈으로 생산되어 위생 및 품질 수준이 심각하다.

따라서 구조변화의 방향은 생산 단계에서가 아닌 양돈, 더 나아가 종돈, 사양단계에서부터 관리·개선되지 않으면 안된다.

종돈관리에서 최종 수출계약 단계까지 각 주체별 유기적인 협조체제가 시급히 요구되고 있고, 한분야의 주체가 타분야의 주체를 인정하고 적극적인 협조와 자기개선을 게을리 해서는 안된다. 이제는 주체별 견제와 경쟁의 시대가 아닌 협조의 시대, 보완의 시대이고, 국가간 경쟁시대이기 때문이다.

일본에 있어서도 쇠고기와 닭고기의 큰폭으로 증가함과는 달리 돼지고기는 가계소비의 변화와 관계 없이 거의 일정한 수준을 보이고 있고, 오히려 향후 외식 분야에서는 돈육의 소비는 감소가 예상되고 있어, 이는 일본에서의 수입물량의 구조변화를 염불 수 있다.

외식 또는 테이블미트용 보다는 가공용 수입물량이 증가하리라 예상된다. 그동안 우리나라의 대일수출의 장점을 통해 냉장육 수출의 급격한 증가 및 M/S확대, 후지부위의 대량 수출, 다양한 규격 수출이 가능하였고, 이는 앞으로도 개선 발전시켜 나아가야 하겠다.

#### 【수출전략의 차별화】

차액관세제도 하에서의 수출은 관세율 하락폭 만큼이나 판가하락은 불가피 할 수 있어 부가가치 창출 측면에서 여러방면으로 고려해 볼 수 있는 부분이 없지 않다.

결국은 수출구조의 한 변화의 방향으로 첫째가 냉장육 수출의 확대를 들 수 있다.

대일 수출을 통해 국내 양돈 및 식육산업이 한단계 레벨업이 가능했었던 것처럼 냉장육 수출의 전문화를 위한 국가적 노력을 통해 국내 유통에서의 정착과 파급효과를 기대해 볼 만하다.

둘째는 수출부위 및 규격의 다양화 전략이다.

냉장육을 기본으로 주 수출부위인 등심, 안심, 후지외에 부산물을 포함한 전부위 수출을 의미하는 것은 물론 규격을 다양화하여 부가가치를 높여야 한다.

참고로 부산물을 부위육 가치보다 높게 평가하고 있는 대만 및 중국으로의 수출이 2000년부터 가능할 것으로 예상되므로 부산물의 위생적인 가공방법도 고려해야 할 것이다.

대형화된 선진국에서 하는 규격을 상대해서는 물량에서나 가격적인 경쟁력 우위를 점할 수 없기 때문에 우리 현실에 맞는 우리들의 장점일 수 있는 섬세한 규격의 다양화와 테이블미트용이건 가공용이건 그들의 구미에 맞는 규격을 개발해야 한다.

### 셋째는 전략적 수출지원이다.

그동안 정부지원이 과연 수출지원책으로서 실질적이고 장기적인 실효성이 있느냐는 의문이다.

이제 수출보조금 명목의 지원은 불가능해졌을 뿐만 아니라 그 규모가 정부지원금만으로 해결할 수 있는 수준이 아니다.

따라서 효율을 따져서 구조적인 경쟁력 확보에 주력해야 한다. 지금보다 철저한 분석과 평가가 있어야 한다. 직접적인 개별기업에 대한 지원을 넘어 개별기업뿐 아니라 관련협회나 국가차원의 홍보와 마케팅 지원이 뒤따라야 한다.

## 2) 수입 구조 변화와 방향

국내 돈육 수급 구조상 수입은 수출과 연계하여 생각해야 될 부분으로 어느 한쪽이 상대적으로 치우쳐서는 안되기 때문이다.

수출이 많다면 국내돈가 상승으로 이어져 채산성이 떨어지게 되고, 또 수입이 많으면 국내 돈육시장(1999년 하반기가 그 예)은 물량이 넘쳐나 업계는 고전을 면치 못하게 될 것이다.

따라서 수급에서 보면, 적정 수입은 국내 자급도와 수출상황을 고려한 수준에서 이루어져야 함은 요 몇년 동안 보아온 사실이다.

수입구조를 변화시키는 요인을 듣다면, 우선은 대내적 요인으로 돈가를 포함한 수출상황과, 환율과 관세율을 들 수 있는데 무엇보다도 수입은 판매와 가공 원료사용을 전제로 하기 때문에 국내 소비 상황이 가장 크게 좌우한다고 할 수는 있으나 이런 여러 요인들이 복합적으로 작용하고 있다

### 【냉장육의 시장정책】

지난 1999년 수입물량을 보면 특징적으로, 그동안 삼겹위주에서 벗어나 가공원료로 사용되는 부위인 전지 및 트리밍육의 괄목할 만한 성장이다. 이의 배경은 해당부위가 국내 부족현상을 보이고 그동안 지속된 고돈가 행진으로 원가 측면에서 국내산은 가공원료육으로서 경쟁력이 떨어졌다고 볼 수 있다.

또 하나의 특징은 냉장육의 완전한 정착을 들 수 있는데, 이는 여려요인이 있을 수 있겠으나 무엇보다도 부가가치의 창출이라는 측면이 설득력이 있다. 또한 동결제품 보다는 상대적으로 정형로스 또한 줄어든다. 이 부분이 지난해 가공원료육으로서 트리밍이 급격하게 수입하게 된 배경일 수 있다. 국내산 냉장육의 정착은 역으로 냉동육의 퇴조를 불러 일으켰다.

### 【수입육은 국내산 냉동육과 경쟁】

이제 대부분이 냉동육인 수입육은 국내산 동결육과 경쟁을 할 수 밖에 없다.

국내산 신선육 및 냉장육의 유통 및 수급은 인프라의 한계를 감안한다면 어찌피 나머지 부분은 냉동육이 차지할 수 밖에 없기 때문이다.

지난해 특징중에 수입육의 부위가 다양해졌다는 것 외에 수입한 국가도 예전에 비해 다양해 졌음을 볼 수 있는데, 이는 국내소비자의 요구가 다양해졌음을 알 수 있고, 또한 이제는 국내소비자가 요구하는 품질 및 사양을 페커가 생산할 수 있다는 것이다.

수입육은 점차 증가되고 보다 글로벌화 되어 가격과 위생, 안전에 있어 점차 경쟁력을 확보해 나가리라 전망된다. 이를 통해 국내소비자도 수입육이라는 거부감이 상쇄되고, 국내산 동결육과 동일한 높이로 다양하게 선택할 수 있는 권리를 찾아갈 것이다.

이제는 국내산이라 한다면 신선육 또는 냉장육을 칭하게 될 것이다. 가격도 그 폭이 확대되고 브랜드별 차별화도 더욱 가속화 될 것이다. 수급조절 차원에서 그동

안 여러 비관세장벽으로 수입육의 물량을 경제했으나, 이제는 동일한 기준을 요구받게 되고, 동일한 수준의 차별을 받게 될 것이다.

### 【육가공 생존열쇠는 원가 경쟁력】

수입구조의 변화는 국내 수급구조의 결과로 나타난다. 국내 돈육산업은 1차 육가공과 2차 육가공산업이 상호 균형있는 발전을 도모함으로써 발전할 수 있다.

양돈산업 발전과정에서 2차 육가공산업은 1차 육가공 산업의 발전을 위해서 즉 확대 재생산을 위한 필요한 파트너로 존재의의가 있다. 그러나 불행하게도 국내 현실은 그동안 2차육가공업체에 대한 배려가 없었다. 존재를 인정치 않은 분위기였다. 오히려 경쟁관계로 보아온게 사실이 아닐까?

국내 2차 육가공시장은 정체내지는 부분적인 퇴보를 보이고 있다. 점차 어려워지는 경영현실속에서 여러형태의 전략을 구사하고 있지만 구조적인 모순이 지속되는 한 어려움은 지속될 것이다. 생존의 열쇠를 원가경쟁력에서 찾을 수 밖에 없어 결국은 시기에 맞춘 비축으로 안정적 공급을 통해 가능하다.

이에 대한 대책중의 하나가 원료육의 수입대체일 것이다. 앞으로 수입은 현 구조가 개선되지 않은 한 일본의 경우처럼 가공원료육의 70%수준까지 지속적 접근이 있을 것이다.

## III. 결 론

이상 본론에서 언급한 식육 수급의 한 축을 이루는 수입과 수출의 변화를 통해 우리 식육산업은 분명 변화 할 것이다.

그 변화는 발전적일 것이다. 식육산업 기본구조의 줄기를 타고 여러요인이 물리적, 상호 역학적으로 작용하여 변화를 형성하여 갈 것이다.

그것이 수입이든 수출이든 식육에서의 유통변화는 지금까지 변화되어온 것 보다 그 이상의 속도로 그 이상의 폭으로 이루어 지리라 예상되는데, 이를 가능케 하는 것이 인터넷을 통한 사이버 식육시장의 출현이다.

과거 컴퓨터의 기능(사용의 편리, 신속한 업무처리) 수준, 즉 단말기 2차원적 평면구조에서 이제는 3차원적 영역으로 발전되어 선이 닿는 곳이라면 그리고 공간적 개념에서의 전자기파가 닿는 곳이라면 정보교류가 가능하다. 양방향 정보교류, 인터넷을 통한 가치창출은 급속하게 진행되어 식육부문의 변화를 가속화 시키기에 충분 할 것이다.

식육 유통의 근대화 1단계가 포장육으로의 유통전환이고, 2단계가 냉장육으로의 전환이라면 이제는 식육과 사이버 세계의 만남인 3단계의 유통변화를 예고케 한다.

또하나의 변화를 예상케 하는 것이 중국의 WTO가입이다. 2000년, 새로운 천년을 시작하면서 거대 중국의 움직임은 주변국가의 관련산업 전체의 변화를 동반할 수밖에 없다.

특히 돈육부문에 있어 중국은 세계 최대 생산국임에도 불구하고 위생과 안전성의 문제로 그에 상응하는 영향력을 행사하고 있지 못하고 있으나 향후 중국은 세계 최대 수입국으로 부상할 가능성성이 있다.

이는 미국을 포함한 북미 지역의 초과 돈육생산량을 전부 해결하고도 남을 만큼 양적규모는 어마어마하다. 중국은 세계기준에 맞추기 위해 국가적 변신을 시도하고 양돈 선진국에서의 직, 간접투자가 연이을 것으로 예상된다. 이미 준비단계로 대형 육가공회사들이 투자 및 검토를 완료하여, 수출입 가능국가로 탄생된다면 중국의 영향은 우리에게 직접적인 영향을 미칠 것이다.

거대중국의 식육시장의 매력은 양적인 데 있는데 한국과 비교시 돈육수출국 입장에서나 수입국 입장에서나 비교평가는 무의미 할 뿐이다. 그것이 지금 당장이 아니라고 하나 투자의 전제는 개방에 있기 때문에 이에 대한 대책이 절실히 요구된다.

중국의 값싼 경공업제품 및 전자제품이 한국산을 대체하고 있는 상황에서 우리의 양돈 산업 특히 돈육수출은 산넘어 산인 셈이다.

우리의 양돈산업에서 수출부분이 차지하는 비중은 결코 작다고 할 수 없기 때문에 이에 대한 우리의 대책은 수립되어야 한다. 그 대책이 곧 변화해야 할 방향인 것이다. 양돈