

양계산업발전종합대책

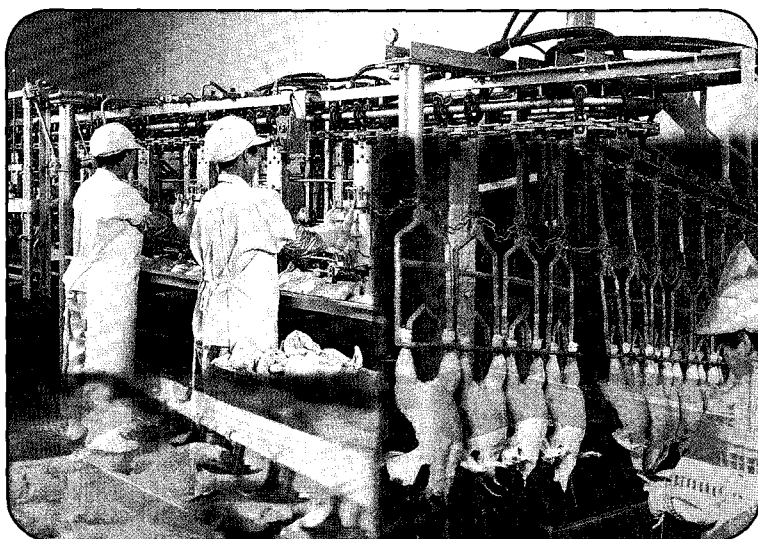
〈농림부〉

농

림부는 지난 7월 양계산업발전종합대책을 발표했다. 본 대책은 「Ⅰ. 양계산업 현황」 「Ⅱ. 그동안 추진시책」 「Ⅲ. 양계산물 수급전망」 「Ⅳ. 양계산업발전대책」 등 크게 4가지로 구분되어 있다.

본고는 「Ⅳ. 양계산업발전대책」에 대한 내용을 발췌하여 개재한 것으로 ▲생산판매의 계열화 생산체계 구축 ▲닭고기 수출산업 적극 육성 ▲계란의 품질향상을 위한 계란집하장 중심으로 유통구조개선에 대한 내용 중 육계 및 계육산업에 관한 사항을 조명한다.

육계 발전대책



1. 육계의 생산성 향상

□ 전업규모의 종계 및 부화업 육성을 위해 시설을 현대화하여 값싼 병아리 생산 공급

전업 종계장 지원

- 지원대상 : 업소당 2~5만수 이상규모의 100개소를 지원하여 현재 223개소의 종계업수를 45% 수준으로 감축
- 지원내용 : 종계사 시설, 케이지 등 기자재 시설 등
- 지원규모 : 업소당 3 ~ 5억원

< 기대효과 >

- 종계 생산성을 향상시켜 값싸고 우수한 병아리 안정생산 공급체계 구축
- 연간 종란 생산량 : 135개 → 165개
- 일반종계장의 연간 종란 생산량은 115개로 20개정도 차이가 남(15%)
- ※ 미국의 경우 연간 종란 생산량 165개입

전업 부화장 지원

- 지원대상 : 업소당 20~40만수/주 이상규모의 100개소를 지원하여 현재 225개소의 부화업수를 45% 수준으로 감축
- 지원내용 : 부화장 시설, 부화기(24기)등 기자재 시설 등
- 지원금액 및 조건 : 업소당 5~10억원

< 기대효과 >

- 부화율 향상 : 78% → 82%
- 병아리 생산수수 : 105수 → 135수
- 일반종계장의 병아리 생산수수는 90수로 15수정도 차이가 남(15%).
- ※ 미국의 경우 부화율 82%, 병아리생산수수 135수임.

2. 닭고기 유통구조개선

- 닭고기 등급제 도입 실시

- 품질등급 : 닭도체의 외관, 살붙임, 지방부착 등의 상태를 종합하여 3개 등급(1, 2, 3)으로 구분
- 중량규격 : 닭도체의 중량(5~17호)에 따라 13개 등급으로 구분
- ※ 닭고기 등급제는 2003년부터 시행(축산법시행규칙 부칙규정)

-도·소매 단계의 닭고기를 포장하여 위생적으로 유통하도록 제도화

유통과정 중의 각종 세균과 미생물의 오염경로를 차단하고 수입닭고기 포장을 해체하거나 미포장 닭고기와 차별화를 위한 포장닭고기 제도 정착

- 2003년 7월까지의 권장사업으로 추진하고, 2004년부터 축산물가공처리법' 개
정하여 HACCP제도 및 닭고기 등급제와 연계하여 단계적으로 추진

- 닭고기 포장업체에 대해 2003년부터 용자금 지원

- 지원내역 : 8개소, 개소당 1억원(시설비 70백만원, 포장비 30백만원)

※ 닭고기의 위생적인 유통을 위한 포장 유통은 닭 도축장에 『축산물가공처리법』
을 준수토록 철저히 지도하고 시설이 필요한 도계장은 시설개선 자금 지원

-닭고기 전문 브랜드 체인점 설치

계열화 업체 또는 조합에서 생산하는 국내산 닭고기 브랜드 체인점 설치 지원

- 사업량 : 2010년까지 100개소, 1,350억원(개소당 13.5억원 용자)

· 지원대상 : 닭고기 브랜드 등록이 되어 있는 계열화 업체 또는 일반 브랜드 업
체로서 국내산 닭고기 브랜드 체인점 설치 희망하는 자

· 지원내용 : 식육보관시설, 가공시설, 진열장 등

· 지원비율 : 용자 70%, 자담 30%

□ 수입닭고기에 대한 원산지 단속 강화

농림부, 농관원, 검역원 등으로 기동단속반을 편성 취약지역 집중단속

- 닭갈비 집의 수입닭고기 원산지를 집중 단속

축산물명예감시원(1,000명)을 활용한 지도단속

- 명예감시원에 활동비를 지급(1회 3만원)하여 효과 거양

신고 포상금 지급 : 건당 최고 300천원

□ 닭고기 전자상거래제도 도입

닭고기 등급제와 연계하여 중량 및 품질규격 표준코드 개발

- 2003년까지 축산기술연구소와 등급판정소로 하여금 표준코드개발 보급

· 닭고기 : 품질 3개 등급, 중량 13개 등급(5~17호)

- 2004년부터 생산자 단체 및 유통업체에서 전자상거래 홈페이지 개설 추진

· 전자상거래 추진방법 : 생산자단체 · 유통업체 → 대량 소비자(정육점 · 식당)

3. 닭고기 수출산업화 전략

1) 닭고기 수출여건 분석

- 냉장다리육은 일본산 보다 가격경쟁력이 있으나, 기타부위는 경쟁력 미흡

〈표 1〉 계육 수출가격과 일본산 가격비교

(단위 : 원/kg)

구분	다리육		가슴육		날개육	
	냉장	냉동	냉장	냉동	냉장	냉동
수출가격	4,946	4,378	7,216	5,797	6,223	5,797
국내외운임	3,200	2,800	4,800	3,800	4,100	3,800
관세	285	285	285	285	285	285
기타경비	415	367	605	486	522	486
일본산가격	1,046	926	1,526	1,226	1,316	1,226
	7,109	4,295	2,100	1,785	-	2,604

※ 주 1) 관세는 국내가격 및 운임의 11.9%, 기타경비는 30% 적용

2) 엔화의 원화환산율은 10.5원/엔 적용

〈표 2〉 일본의 국가별 계육 수입량 추이

	국가별 수입량(천톤)					비고 (기타)	
	계	중국	태국	미국	브라질		
1989	286	30	95	106	-		
1995	529	192	109	126	74		
1999	553	218	130	96	105		
2000	수입	568	238	128	87	113	
	전년대비	103	112	98	83	114	
	비율	100	42	23	15	20	
생산비(월/kg)		-	780	732	650		

2) 닭고기 수출시장 개척추진

〈수출시장 여건〉

(1) 일본육계업계의의 간담회요지

- 대일 닭고기 수출활성화를 위해서는 한국산 닭고기에 대한 일본 현지업체 및 소비자에게 적극적인 홍보가 시급
 - 일본에서 한국산 닭고기에 대한 홍보는 전무하기 때문에 일본의 닭고기 유통업체는 물론 소비자들도 잘 알지 못하고 있다고 지적
 - 일본의 닭고기 수입 및 유통업자, 소비자들은 한국의 닭고기 산업수준을 중국보다도 낮게 보고 있어 한국산 수입을 거부하는 등 일본수출에 가장 큰 걸림돌이 되고 있음
 - ⇒ 일본시장의 인식부족으로 한국산 수입 호응도가 낮으므로 마케팅의 중요성을 강조
 - 일본 마쓰다브로일러(주) 테추야끼 마쓰다 대표 일행은 국내 닭고기 계열업체 및 도계시설 등을 보고 선진화된 시설과 위생상태에 만족을 표시하였으나, 부분육 처리기술등 Soft Ware 기술은 개선이 필요하다는 지적
 - ⇒ 한국산 닭고기 실태를 알리기 위해 2~3개월내에 닭고기 업체들이 방문하겠다고 약속
 - 한국은 지리적으로 중국보다 대일 닭고기 수출이 훨씬 유리
 - 중국은 대일 수출에 5~7일이 소요되나, 한국은 2일 이내에 가능

(2) 일본의 닭고기 수출시장 개척 필요성

- 지난해에 닭고기 소비량 1,755천톤중 32%에 해당하는 569천톤 수입
 - 닭고기 수입량중 40%인 227천톤은 다리육 수입
 - 다리육 국내도매가격은 3,200원/kg인데 일본도매가격 5,800원/kg임.
- 2000년 일본큐슈지역은 617천톤으로 전국생산량의 53.4%점유하고 있으며, 소비량은 258천톤으로 전국소비량의 15% 점유차지
- 큐슈지역에서 생산하는 다리육 253천톤은 도쿄지역으로 5,800원/kg판매되기 때문에 큐슈지역에 한국산 다리육 4,946원/kg 수출가능(5~10만톤)

닭고기 수출업체 중심으로 구성되어 있는 『닭고기수출위원회』기능을 활성화하여 실질적인 수출확대 기능 수행

한국육류수출입유통협회 내에 관련기관, 단체, 산업체, 학계 등 15인 이내로 『닭고기수출위원회』구성

닭고기의 수출을 위한 애로사항, 수출규격품 생산 및 원가 절감방안, 마케팅, 국제정보수집 등 수출전략 업무수행

닭고기 수출시장 개척지원 : 162백만원

(다음호에 이어서...)