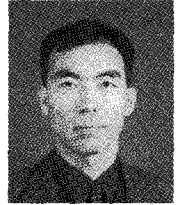


수입 완전개방과 한우 비육사업

박인수



(주)애그리브랜드 푸리나코리아
축우사업부 부장

신사년 새해가 밝았다.

하지만 새해도 그리 밝은 분위기는 아니다. 정치는 정치대로, 경제는 경제대로 우리 국민을 안심시키고 희망을 심어주기엔 너무나 어렵고 힘든 상황이다.

축산업 또한 예외가 아니다. 양돈은 지난해 구제역 파동 이후 수출 중단으로 인한 공급 과잉과 소비 위축으로 심한 몸살을 겪은 후 올 한해도 그리 밝지 않은 전망을 주고 있으며 닭고기 및 오리 고기도 값싼 수입육에 밀려 장기간 고전을 면치 못하고 있다.

예외적으로 한우 비육 사업은 지난 한해 줄곧 초호황 시세를 구가하며 높은 수익성을 올렸다. 올해부터 생우까지 완전 개방되는 시점에서 한우가 이렇게 초호황 시세를 누릴 수 있었던 원인은 과연 무엇이었으며 수입 완전 개방 이후 우리나라 비육우 사업은 어떻게 될 것인가?

1. 2001년 쇠고기수입 완전개방과 우리나라 비육우사업

지난 3,4년간 우리나라 비육우 시장은 줄곧 수입 자유화에 대한 우려속에 급격한 사육두수의 감소가 진행되어왔다. 이는 지난 80년대 쇠고기 시장 개

방에 따른 시장 붕괴를 겪어본 한우 비육 농가의 경험으로 인해 너도 나도 입식을 기피하고 번식우 사육 농가는 번식용 암소를 비육시켜 도축함으로써 급속한 사육 두수 감소를 초래하여왔다. 반면 쇠고기 소비 시장은 IMF 이후 빠른 회복세를 보이면서 1998년 1인당 7.5Kg이던 소비량이 1999년에는 8.5Kg, 2000년도는 약 9Kg(추정)을 넘어 서고 있다.

특히 고급육 소비 시장은 더욱 급속히 증가하여 암소 및 거세수소로 이루어진 고급육시장은 연간 약 60만두 이상을 소비하면서도 고급육 시세는 계속 상승하여 급기야는 지육 Kg당 13,000원을 넘어서는 등 과열 조짐까지 보여 왔다.

그 결과 1998년 최고 290만두에 이르던 한육우 사육 두수는 최근 170만두대로 급락하였으며, 이런 추세대로라면 150만두 이하로까지 하락할 수밖에 없는 매우 심각한 상황이다.

쇠고기 수입 완전 개방시 우리나라 한우 비육의 국제 경쟁력은 과연 어떨까? 많은 사람들이 일본의 경우를 비교하여 그 해답을 제시하여 왔다. 맞는 말이다.

일본의 쇠고기 시장개방 과정과 화우비육 역사를 보면 우리도 그 답을 찾을 수 있다. 하지만 굳이 일본의 경우를 살펴 보지 않더라도 그 해답을 쉽게 찾을 수 있지 않을까?

이 자리에서는 굳이 경제성 자료를 통해서가 아닌 상식적인 개념에서 수입 완전 개방시 한우 비육 사업의 생존 가능성과 전망을 따져 보고자 한다

(1) 품질 차별화

한우의 품질을 수입육과 비교할 때 품질 가격 지

수라는 말을 흔히 쓴다. 즉, 이는 한우고기의 가격과 품질을 수입육의 가격 및 품질과 비교할 경우 쓰는 말이다.

참고로 농림부에서 조사한 우리나라 소비자들의 한우 품질 가격 지수는 약 1.7정도다.

이는 수입육의 품질을 100으로 가정할 경우 한우의 품질은 170 즉 1.7배 정도 품질이 뛰어나다는 뜻이다. 따라서 한우 쇠고기의 가격이 수입육에 비해 70% 정도 비싸더라도 우리나라 소비자가 충분히 한우고기를 사 먹을 수 있는 적정 가격이란 뜻이다.

1.7의 한우 품질 가격 지수는 수입 냉동육 대비 한우 고기 전체를 비교한 것이므로 이를 다시 세분화하여 알아보면 한우 B2 등급 신선육과 수입 냉동육 셀렉트급(우리나라 3등급)의 품질 가격 지수는 2.2이상으로 매우높은 실정이다. 즉 이는 현재 수입되는 수입육 정도의 품질이면 우리나라 한우 B2등급 한우 고기의 가격은 2.2배의 가격으로 판매되더라도 충분히 경쟁력이 있을 정도로 품질이 뛰어나다는 것이다.

앞으로 우리나라에 수입되는 쇠고기는 초이스급(2등급)냉장육 위주가 될 전망이며 이 경우 한우 B2 등급 신선육과의 품질 가격 지수는 약 1.3~1.5로 상당히 가격 경쟁력이 약화될 수 있다. 반면 초이스급 냉장육과 한우 B1등급과의 품질 가격 지수는 1.8 이상으로 한우 고기의 품질 경쟁력이 지금 현재보다 오히려 다소 나아질 수 있다.

즉 초이스급 냉장 중등육의 수입에 대비한 한우의 판매 경쟁력 향상을 위해서는 지금보다 향상된 품질의 한우 고기를 생산해야만 할 것이다.

(2) 거세 고급육 생산

지난 3년간 우리나라 쇠고기 시장은 암소 도축을 통해 연간 약 60만두의 한우 고급육을 공급하여 왔다. 이는 우리나라 고급육 공급량의 약 70~80%에 해당한다.

그 결과 130만두에 육박하던 가임 암소는 불과 80여만두 수준으로 급락하였다. 만약, 앞으로 한우 암소를 완전히 씨를 말릴 작정으로 잡아먹지 않는다면 한우 암소로 공급되는 1등급 고기의 공급량은 지금까지보다 급속히 줄어들게 될 것이다.

반면 한우 숫소 거세 두수는 현재 약 10만두로 추정하고 있으며, 점진적으로 늘어난다 하여도 30만두 이상 거세우를 확보하기까지는 2년 이상의 시간이 걸릴 것으로 보고 있다.

즉, 앞으로 우리나라 한우 고급육 시장은 그 공급량이 절대적으로 부족하게 될 것이다. 2003년 우리나라 쇠고기 총 소비량은 거의 45만톤 이상이 될 것이다. 이중 거세우 1등급 쇠고기 공급 가능량은 30만두 거세우가 100% 1등급을 받는다고 가정하여도 불과 35,000여톤에 불과하며 이는 전체 쇠고기 소비량의 8%에도 못미치는 물량이다.

따라서 향후 고급육 시장은 생산량이 턱없이 모자라며 따라서 거세 고급육의 시세는 지속적인 강세가 예상된다. 따라서 수입육과의 경쟁에서 보다 확실한 수익성 향상방법은 바로 거세를 통한 고급육 생산인 것이다.

2. 1등급 출현율 향상을 위한 프로그램 방법

거세를 통한 고급육 생산만이 우리나라 비육우 사업의 국제 경쟁력을 향상시킬 수 있다는데 이를 제기하는 사람은 아무도 없을 것이다. 그러나 우리나라 거세 비육우 사양프로그램은 지난 몇년간의 많은 노력에도 불구하고 아직도 시행착오를 거듭하고 있다. 짧은 거세우 사양 역사, IMF 기간의 비육우 시장의 급속한 변화등 많은 어려움속에서 많은 다양한 프로그램이 제시되었으며 그 결과 또한 천차 만별의 성적이 나타나고 있다.

다음은 1등급 출현율 향상을 위한 일반 관리 몇가지를 알아보자.

(1) 한우 수소 고급육 생산을 위해서는 무엇보다 먼저 거세를 실시해야 한다. 물론 송아지 시기 고급육 생산 자질이 뛰어난 소를 선별하는 것도 중요한 요소지만 우리나라 실정을 감안해 볼때 모든 송아지를 100% 거세해서 사육하는 것이 더욱 중요한 요소라 할 수 있다. 비록 고급육 생산 자질이 다소 떨어지는 소라할지라도 수소는 무조건 거세후 유전적 능력에 따라 최대한 육질 등급을 향상하여 출하함으로써 우리나라 한우 전체 육질을 개선하여야 한다. 또한 장기적인 안목에서 지속적인 종축 개량을 통해 고급육 생산 자질이 뛰어난 번식우를 개량해 감으로써 한우의 고급육 생산을 촉진해야 할 것이다. 고급육 생산 자질이 뛰어난 번식우 선발을 위한 보다 효과적인 방법으로 DNA Marker 등과 같은 첨단 연구 기술을 적용함은 매우 효과적일 것이다.

(2) 거세는 고급육 생산을 위한 최소한의 필요조건에 불과하다. 거세한 소를 체계적이고 효율적인 방법으로 사양할 수 있는 사양 관리의 확립은

매우 중요한 요소이다. 이를 위해서는 과학적인 거세우 사양 프로그램의 확립이 필수적이며, 또한 정기적인 계근을 통한 사양 프로그램의 점검, 그리고 출하전 초음파 검사를 실시하여 출하시 발생할 지 모르는 C 등급 및 2등급 출현율을미연에 방지하는 등 세심한 관리를 하여야만 1등급 80% 이상의 좋은 성적을 올릴 수 있다.

(3) 거세우에게 최적의 환경을 제공해 주어야 한다. 적어도 두당 2.5평의 적정 사육 밀도 유지, 깨끗하고 건조한 바닥 관리, 그리고 너무 춥지도 너무 덥지도 않은 온도 관리등은 1등급 출현율에 커다란 영향을 미친다. 환경이 부적절할 때 거세우는 심한 스트레스를 받게되며 그로 인해 등급의 저하를 초래하게 되기 때문에 사육자는 쾌적한 환경 관리를 위해 세심한 관리를 해 주어야 한다.

(4) 질병 관리를 철저히 해 주어야 한다. 특히 입식기 호흡기 및 설사등의 질병은 비육 전기간 생산성에 심대한 영향을 끼칠 수 있다.

(5) 출하 일령 또한 1등급 출현율 향상을 위해 매우 중요하다. 한우는 생리적으로 최대 마블링 효과를 얻기 위해 적어도 24~25개월령 이상의 비육 기간을 필요로 한다.

퓨리나 한우 사양 프로그램은 27개월령 출하를 권장함으로써 한우의 생리를 고려해서도 마블링 효과를 극대화하도록 설계되었다.

따라서 1등급 80% 이상의 좋은 성적을 얻기 위해서는 『우수한 가축』, 『합리적 관리』, 『철저한 방역』, 『완전한 영양』 등의 4가지의 계획을 반드시 실천해야 한다.

▶ 1등급 90%의 성적을 얻기 위해서는

품 종	질 병	관 리	영 양	결 과
90	80	70	90	70
90	80	80	90	80
90	90	80	90	80
90	90	90	70	70
90	90	90	90	90

3. 결론

거세 한우 고급육 생산은 선택 사항이 아닌 필수 사항이다. 문제는 실천력이다. 지금까지 우리나라 거세우 사양은 막연한 수익성만 기대하면서 보다 체계적인 사양관리에는 다소 소홀한 감이 없지 않다. 또한 정부와 학계, 연구소, 축산 업계등의 유기적인 공조와 노력이 절실히 필요한 시점이다.

사료업계 또한 지금까지의 실적 위주의 사업 방향에서 탈피하여 한우 고급육 생산을 위한 각고의 노력을 경주해야 할 것이다. 이를 위해 끊임없는 연구 노력, 이를 통한 기술 개발이 이루어져야 한다. 이렇게 함으로써 우리나라 비육우 사업은 수입 완전 개방에도 계속적인 생존 발전을 추구할 수 있으며 사료 업계의 장래 또한 보장 받을 수 있다.

막연히 거세만 함으로써가 아닌 과학적인 사양 프로그램의 실천과, 나만의 독특한 방식이 아닌 보편 타당한(누구나 적용 가능한) 프로그램의 개발이야말로 우리나라 한우 고급육의 1등급 출현율을 향상시킬 수 있으며 아울러 균일한 한우 고급육 생산을 가능케 할 것이다.