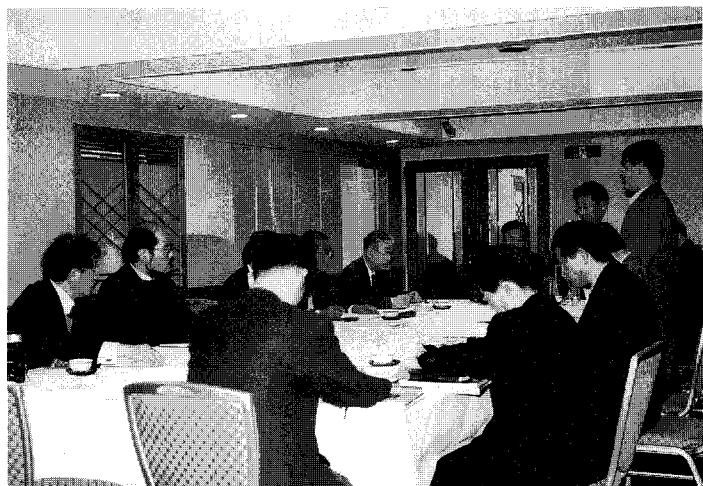


일본 육우산업 변천 및 시사점

-일본 소고기수입자유화 전·후를 중심으로-

한경대학교 동물생명자원학과
장 경 만 교수

한·육우산업의 지속적이며 안정적인 발전전략과 추진방향을 조기에 수립하고자 하는 노력은 그동안 다양하고 폭넓게 추진되어 왔고 앞으로도 계속되어야만 한다는 것에는 변함이 없을 것이다. 그동안 한·육우산업의 최전선(전방)에 배치된 생산자 및 생산자단체는 물론 후방지원을 하고 있는 관련업계와 정책담당자, 학계 등은 작년 소고기 수입자유화 원년을 전·후



▲ 일본을 방문한 화우산업시찰단이 화우산업에 대한 설명을 듣고 있다.

로 하여 우리나라보다 10년 앞서 1991년 쇠고기와 생우시장 자유화로 이행한 일본의 육우산업 현황과 결과, 또는 자유화를 전후로 하는 주요 대응방안을 모색하고자 자료수집은 물론 일본 현지 방문조사를 다양하게 실시되어 왔다는 것은 모두가 주지하고 있는 사실이다.

대부분의 조사목적은, ① 일본 육우산업 전반에 대한 정보 및 자료수집, ② 고급브랜드육 생산지역과 번식지역 등의 농가 기술수준 및 경영관리수준 등을 확인·점검, ③ 수입자유화 전후의 육우산업에 대한 추진정책 및 효과에 대한 평가 등으로 정리할 수 있다. 결과적으로 한·육우산업의 존립 기반의 유지 및 발전을 위하여 일본의 육우산업의 경험을 뒤돌아보고 서로 다른 문제점에 대한 해결방안이 그대로 적용하는 것은 어려울 것이다. 하지만 일본 육우산업이 다양한 문제에 직면했을 때 최선이라고는 할 수 없으나 어쨌든 처방전을 만들어 나름대로 대응하는 과정에서 무엇인가 실마리가 될 수 있을 것이다. 그런 의미에서 또는 반면교사로의 의미도 포함하여 그동안 일본육우경영 전문가와의 토론내용의 일부를 소개하고자 한다.

1. 일본의 쇠고기 수급동향의 개관과 특징(栗原, 아자부대 명예교수)

(1) 수입자유화 이후, 소고기 수급 변화(동향의 개관과 특징)

수입이 급증하여 자급률은 35% 수준으로 대폭 저하
그러나 국내 생산량은 종전의 수준을 유지

- 국내 생산량은 소고기 수입 자유화 후에도 약간 증가하는 경향을 나타냈으나 1993년 이후 송아지 생산 두수가 감소한 것으로 나타남. 그러나 1998년도에는 전년 대비 수준으로 회복되어 1999년 4~12월에는 전년 동기를 조금 상회하고 있다.
육전용종(화우)은 1995년 이후 전년도 수준을 밟돌고 있었으나 1997년에는 전년도 수준을 상회하여 1998년 이후로는 거의 전년도 수준을 나타내고 있다. 특히, 화우고기의 증가는, 송아지 생산 두수의 증가에 의한 출하두수 증가, 암소 성우 두수 증가, 출하 체중의 증대에 의한 생산량의 증가 이외에, 교잡우(F1) 흐름에 따른 증가도 일부 포함이 되었다고 사료됨.
- 한편, 유용종의 감소는 경산우의 감소에 따라서, 송아지 생산 두수 감소에 따른 출하 두수의 감소, 폐용유우와 사육 두수 감소 이외에, 교잡우의 증가에 의한 감소의 영향으로 1987년 이후 감소되고 있으나, 1998년도에는 전년도 수준을, 1999년도 4~12월은 전년 동기를 약간 상회하고 있는 것으로 나타났다.

(2) 지육 가격 동향의 특징(자유화 이전인 1985년/1999년 대비)

「젖소고기」 가격은 대폭 하락
「화우(흑모)」「육용송아지는」 종전의 수준을 유지

- 젖소고기(↑) : 자유화 후 최저 가격 1995년 가격 72.0% 생산량 106.9%

: 자유화 전 생산 최고 1988년 가격 97.6% 생산량 112.8%

- 화 우(거세) : 자유화 후 최저 가격 1995년 가격 92.9% 생산량 129.9%

특히, 저가 수입소고기의 유입으로 인하여 국내 가격의 하락으로 국내 생산의 축소와 자급률의 저하가 예상되었지만, 1996년 이후, 수입소고기의 감소는 「광우병」「O157」에 의한 소비 감소와 경제 불황의 영향에 의함.

- 도매가격은 소고기 수입 자유화 후 저하되었으나 1993년 여름 이후 안정적 추이를 보였고, 1996년 이후에는 전년도를 상회하고 있다. 1998년 1월 이후에는 전년 동기를 밟돌았으나 1999년 여름 이후에는 회복이 되는 경향을 나타내고 있다.

- 육용송아지 가격의 동향

육용송아지 생산자 보급금제도(1990년도~)에 관한 지정 육용 송아지의 평균 매매가격은 육전 용종에 있어서, ①「흑모화종」은 1994년도 제1, 2/4분기에는 보증기준가격을 밑돌았으나 제 3/4 분기 이후에는 보증기준가격을 상회하였으며, ②「갈모화종」은 1995년도 제 2/4분기 이후에 보 증기준가격을 상회하는 수준에서 추이되었으나 1998년도 3/4분기 이후에는 보증기준가격을, 1999년도 제 2/4분기 이후에는 합리화 목표 가격을 밑도는 수준이며, ③「기타육전용종」은 1996 년도 제 2/4분기 이후에는 합리화 목표 가격을 상회하는 수준에서 추이되었으나 1997년 2/4분기 이후에는 합리화 목표 가격을 대폭 밑도는 수준에 있고, ④「육전용종 이외의 품종」(유용종 등) 에 있어서는 1996년 제3, 제4/4분기 보증기준가격을 밑돌았으나, 1997년 제1/4분기 이후에는 보 증기준가격을, 1998년도 제2/4분기에는 합리화 목표 가격을 밑도는 수준에 있다.

(3) 수입자유화 후 쇠고기 소비는 급증, 돼지고기·닭고기 소비는 감소

- '98 / '87년 [소고기] 총량 162.2% 가계소비 112.1%

[돼지고기] 총량 103.0% 가계소비 96.6%

[닭고기] 총량 106.6% 가계소비 89.3%

- 값싼 소고기가 범람하면서 수입이 적은 계층일수록 돼지고기, 닭고기의 소비를 줄이고 소고기 소비를 증가시킴. 일반 가정용 소고기의 소비도 신장되었으나 보다 외식업 또는 업무용 소비 증 가가 소고기 수요 증대를 가져옴

(4) 국내 생산의 유지·존속을 가능하게 한 조건

- 소고기 소비의 특수성으로 품질 격차에 따른 가격 격차

(단위 : kg당 / 엔)

- 화 우 암 소(A5) 2,543엔 (B2) 842엔 (a)/(b) 3.02배

거세우(A5) 2,445엔 (B2) 967엔 (a)/(b) 2.53배

- 유용우 수 소(A5) 1,984엔 (B2) 808엔 (a)/(b) 2.46배

- 「양」보다도 「질」을 요구하는 소비 형태의 특징이 나타남

- 식육 소비에 관한 소비 동향의 조사 결과, 「싼 것을 많이 먹겠다」「비싼 것을 많이 먹겠다」는 의식은 현재, 또는 장래에도 전체의 1.7%~7.6%밖에 안되며, 「비싼 것을 적당히 먹겠다」「값 이 저렴해도 적당량을 먹겠다」 84.8%~92.7%를 차지, 일본의 소고기 소비의 특징을 잘 나타 내고 있음.

- 소고기의 지육 규격별 큰 폭의 가격격차가 나타나는 이유
 - ① 국내산 소고기의 품질이 폭이 넓다는 것
 - ② 요리, 조리 방법이 다양하다는 것 등을 알 수 있음
- 국내 생산이 유지가 되고 있는 근거
화우고기 생산에 있어서는, ① 수입 자유화 전, 소득 수준이나 기타 식육에 비하여 소고기의 비중이 높았다는 것→낮은 가격 대 소고기 유입→수요증가를 가져옴으로서 경합이 완화, ② 전형적인 가계 소비는 지금까지 슬라이드 고기 중심의 「복합조리재료」소비, 외식 패턴인 스테이크 등 「단품조리재료」의 소비는 경합을 회피하는 이중구조, ③ 품종, 성차(암, 수, 거세), 사육월령 차, 지방교잡도 등에 의한 다양한 품질 격차에 의하여 경합을 회피.
- 낙농에서 고기 생산이 존속된 근거로는, ① 젖소고기 가격과 연동하는 송아지 가격이 형성된 것, ② 가격과는 관계없는 송아지 공급의 계속성을 들 수 있다.

(5) 수입 자유화 후, 수급·가격의 동향으로부터 교훈

- 가격이 낮아지면 수요는 급증한다.
- 국내산 소고기는 수입소고기에 비하여 커다란 차별성을 가지고 있다.
- 국내산 소고기 생산비용을 절감하여 가격을 인하하면 인하한 만큼 수입.
소고기에서 국내산 소고기로 소비가 이동하는 가능성이 있다.

(6) 수입자유화 이후 동향

사육동향(사육 호수·두수)

- 사육 호수는 감소 경향
- 사육 두수는 소고기 수입 자유화 이후도 증가하는 경향을 나타내었으나 1993년까지 송아지 가격 하락을 반영하여 1995년 이후에는 약간 감소하였으나 1998년도 이후로는 보합 추세에 있음. 한편, 번식용 암소는 1994년 이후, 비육우는 1996년 이후 감소의 경향을 나타냈으나 근년, 보합 추세에 있음.
- 육용 송아지의 분만 두수는 증가 경향을 보였으나 1993년 이후에는 감소하는 경향을 나타내고 있으며 1998년 전체 두수는 115만두가 되었음.
- 호당 평균 사육 두수는 증가하고 있음

(7) 쇠고기의 소비량

- 1996년에 있어서는 광우병, O157 문제에 의하여 안전성에 대한 관심이 고조되어 전년도에 비하여 대폭 감소하였다.
- 또한 1999년도에는 경기의 침체 등에 의해 전년 동기를 약간 밀돌았으나, 소고기 수입 자유화(1991년도) 이후에는, 관세율의 저하에 의한 가격하락 등으로 거의 일관되게 증가하는 경향을 나타내고 있다. 수입에서는 1996년도에는 광우병 등의 영향으로 인하여 감소는 하였으나, 1992년 이후 수입은 증가하는 경향
- 1999년 4~12월에는 전년 동기간을 약간 밀드는 경향을 나타내고 있다.

2. 육용우 경영의 수익성(新井, 동경농업대학교수)

(1) 송아지 생산 부문

● 화우 송아지 번식 경영

1992년 이후 송아지 가격 하락의 영향으로 수익성은 저하되었으나 「육용 송아지 생산자 보급금 제도」 및 「송아지 생산 확대 장려사업」을 기초로 보급금의 교부에 의하여 실질적인 수입을 확보 또한, 1995년 후반기부터 송아지 가격의 회복에 따라 수익성은 안정적인 경향

● 유우 송아지 육성 경영

1991년 이후, 유우 송아지 가격은 떨어지고 있으나 「육용 송아지 생산자 보급금 제도」에 의하여 실질적인 수입을 확보. 최근에는 송아지 가격이 대폭 하락하고 있으나 보급금에 의한 수입이 확보 가 됨.

(2) 육용우 비육 경영의 수익성

● 거세 화우 비육 경영

지육 가격의 하락과 도입시의 송아지 가격이 높은 수준에 있었기 때문에 수익성은 1993년 이후 하락하였으나 그후, 도입시의 송아지 가격이 하락하는 경향을 나타내고 있는 가운데 지육 가격의 회복 등으로 인하여 개선되었다.

● 비육 경영 1호당 소득

비육 경영의 1호당 소득은 생산물 판매 가격의 변동 등에 의하여 증감은 있었으나 지속적인 증가 경향. 전업 경영으로 볼 수 있는 50두 이상 육전용 종 농가는 도시근로자 세대 소득을 상회하는 수준

3. 일본 육용우 생산 문제의 소재와 내용(栗原, 新井)

- (1) 국제화 대응을 의도한 시장 원리를 기본으로 하는 농업정책에 의하여 번식 경영은 피해가 상당히 큼
사육 두수 4두 이하 농가 수 71.0% / 암소 두수 32.9%
사육 두수 10두 이하 농가 수 10.4% / 암소 두수 41.7%
수도작+육용우 복합경영이 압도적(수도작 65.4%)
영세 소규모 경영의 퇴출 정책이 번식우 감소를 촉진 한 결과 1999년/1993년 대비 암소 10만두 감소

(2) 육용우 정책의 문제점 및 과제

수입자유화 이후, 시장 개입 방식(보증가격수준)에 의한 소고기 가격 안정 대책은 안정 기능 역할을 못함

송아지 가격보증 수준이 낮았던 관계로 흑모화우의 경우 보증기준가격 304,000엔으로 1994년 1/4분기~2000년 2/4분기까지 30기 중 2기에 불과함

확대 장려금 교부 기준가격수준 또한 낮았던 관계로 흑모화우의 경우 350,000엔 이하 수준은 같은 기간 동안 8기뿐, 30기 중 암·수 평균 36만엔. 이것에 의하여 증가하지 않는 것에 문제가 있음. 따라서 유용한 시책은 「비육경영안정대책」이라고 할 수 있다.

4. 송아지 생산비 절감의 조건(島津, 일본대학대학원교수)

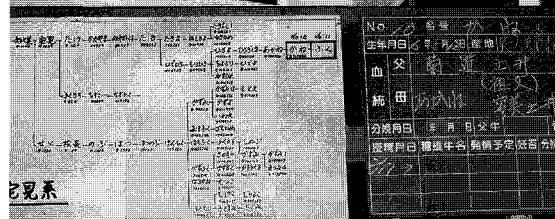
(1) 지역의 특색을 살린 송아지 생산의 최적지역을 선정

예를 들면, 경사가 완만한 산림 또는 들판을 이용하여 방목, 목초 생산이 가능한 지역을 선정.



(2) 한(육)우 송아지 생산경영 후계자 육성의 다양화

청·장년의 경영인으로 하여금 매력 있는 경영이 기본적 생산력이 되는 경영 후계자를 육성하며 생활(생계)중시형 경영의 육성이 바람직하다.



▲ 고급육의 원조 가지마우, 혈통조작계 (아래)

(3) 기본적 생산력의 후계자는 경제성, 수익성 중시의 경영을 의미

타 산업과 동등한 1인당 1,500~2,000만엔 이상 수준의 높은 소득을 추구하는 경영으로 차입금에 의해 경영규모 확대지향형을 밀하며 차입금이자 상환을 위한 사육규모의 확대를 추구

(4) 안정추구형 경영

「여유」와 소득을 향상을 추구하는 경영으로 자기자본, 자가육성 축적형 견실 경영으로 자신의 축산 경영 철학을 기초로 하여, ① 자신의 생활·취미를 중요시하며, ② 가족의 재생산, ③ 가축의 재생산, ④ 경영의 재생산으로 경영의 안정적 지속성을 중시하는 적정 규모를 검토하여 차입금 의존을 줄이면서 노동력에 여유가 있는 경영을 전제로 함.

(5) 생활중시형 경영

비경제적이지만 가정생활의 안정과 지역사회에 있어서 사람들과의 교류를 중시하며 지역환경 보전에 공헌하는 한편 가축에 대한 애정과 노동력 절감형 사양관리에 배려하는 고령자 부부 주체의 중소규모경영으로 축산 + 연금 등 잡소득에 의하여 생활을 유지

(6) 주부 주체형 중소규모 경영

지역의 부인 모임의 상호협조와 지역의 지원조직의 협력체계가 전제가 되며 축산소득 + 세대주 겸업소득 등에 의한 생활유지.

5. 기타 의견교환 요지(일본 축산경영경제 연구회)

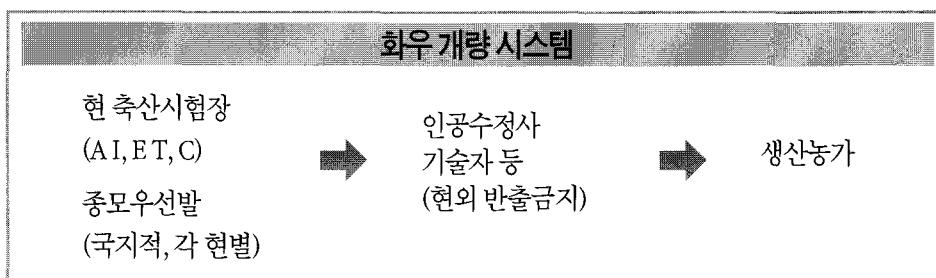
(1) 일본의 안정적 번식 기반 확보 대책의 요점은 무엇인가.

송아지생산에 있어서 기본적으로 ① 번식경영주체 육성방안 ② 토지이용·자급 사료 이용 방안 ③ 육우 개량 방안의 세 가지에 중점을 두고 있다.

번식경영 육성방안에 있어서는 대부분의 화우번식경영이 산간지 소규모 복합경의 고령자, 부인이 주체가 되고 있으나 앞으로 5~15년은 지속 가능하다고 판단을 하고 있으며 열악한 노동조건, 체력을 필요로 하는 일시적인 작업등에 헬퍼를 적극 활용하면서 그 동안 같은 지역의 젊은 후계자그룹(협동 협력조직)을 보완·육성하여 제작, 판매 등의 지원활동과 조사료 수탁 생산을 보조하는 한편, 규모확대에 필요한 대책을 마련하여 안정적인 토대를 마련하도록 한다.

토지이용·자급사료의 이용방안에 있어서는 낙농부문에서도 토지조건 등의 문제로 수입조사료에 의존을 하고 있으나, 육용우 부문에 있어서는 공공초지 이용율이 높아 지역자원의 활용 면에서 토지 이용에 접근을 하고 있다. 예를 들면, 옥수수, 목초(흔합), 이타리안라이글래스를 생산하여 주년 사일 레지 및 야초 곤포사일레지를 이용하거나 논, 밭, 야산 및 전작에 의한 콩 등의 작물을 생산하여 자급 사료기반을 활성화한다.

육우개량에 있어서는 번식우의 산육능력의 향상에 중점을 두고 있다. 지금까지의 종모우 능력을 높이는 단순한 방법에서 번식암소의 능력 향상에 관심을 가지고 데이터 휘드백 시스템을 도입하여 낙농 부문의 발달된 수준을 육용우에 접목하여 번식 및 비육을 분리하여 추진하고 있다.



(2) 일본의 육용우에 관한 정책별 추진 과정 및 성과

송아지 가격 보급금 제도(품종별)는 실제로 고급금이 교부된 횟수는 적지만 무엇보다도 생산농가에 안심감을 주고 있는 것은 사실이다. 그밖에 유전적 능력이 좋은 송아지(우량우)의 자가보류에 따른 장려금제도 역시 좋은 반응을 얻고 있다.

또한, 정부 및 지방자치단체단위 공동우사(시설)에 대한 보조금과 퇴비센터의 리사이클 사업에 대해서도 고율의 보조금을 지급하고 있다.

(3) 농업 대책의 방향을 신「농업법」과 연계하여 개략적인 설명을 바람

기본방향은, ① 소비자·농업인의 공생을 추구, ② 토지이용형 농업의 활성화 대책, ③ WTO대책은 3자 일체론, ④ 예산은 기준산업에 중점투입 등으로 이루어져 있다.

(4) 일본의 화우송아지 신·구 산지의 생산비용에 대하여

구(舊) 생산지는 효고현(다지마)을 비롯, 브랜드화가 정착된 곳으로 히로시마, 돛도리, 시마네, 오카야마, 토아마(히아마)등으로 비육보다는 번식경영이 중심이며, 가축시장이 정기적으로 열리는 곳을 말한다. 신(新) 생산지란 이곳으로부터 송아지를 구입하여 비육경영을 하고 있는 곳으로 북해도, 나가사끼, 구마모토, 오오이타, 미야자끼, 가고시마, 오끼나와를 말한다.

구(舊) 산지의 생산비용은 생후 9개월 봉 300kg(♂), 250kg(♀)의 경우, 30만엔 대로 두당 10만엔 이상의 이익을 나타내고 있으며(효고, 기후현), 신(新) 산지의 생산비용은 20만~25만엔이 대부분을 차지하고 있으며(가고시마, 오오이타) 오끼나와, 아소지방은 우사를 가지고 있지 않은 경우, 8만-10만엔 대를 나타내고 있다.

번식 경영의 경우, 사육규모면에서 보면, 사육호수면에서는 소규모가 압도적으로 많이 차지하고 있으나 10두이하 영세 소규모, 40-50두 중규모, 100두 이상을 대규모로 계층을 구분하고 있으나 400-1,000두 규모의 경영 또한 나타나고 있는 실정이다.

(5) 일본의 생우(생체)수입 자유화의 영향에 대하여

검역관계상의 제약은 물론 있으나 자유화 전에는 생우를 들여와 돈을 벌 수 있었으나 자유화 이후 급속히 감소하였다. 초창기에는 품종에 따른 외국산과 국내산의 품질격차가 없었으나, 부분육(선흐 부위)소비에 따른 소비면에서의 격차는 갈수록 커져 생체수입의 경우, 팔리지 않는 부위에 대한 처리가 어려워 생우 수입을 기피하고 있는 것이 사실이다.

(6) 소고기 부정유통의 근절대책에 대하여

기본적으로는 JAS법(일본식품규격)과 전국의 식육거래업자(점포수 25,000)가 회원으로 가입된 공정거래위원회에 의하여 관리가 되고 있다.

종류별로 화우, 국산, 수입(원산지 표시의무)표시를 하게 되어 있으며 적어도 도매 단계에서는 화우, F1, 훌스타인 소고기의 구분이 명확하게 구별이 되고 있으나 소매단계의 부정유통을 막기 위하여 위반업소에 대해서는 벌금이 대폭 강화가 되어 건당 500,000엔을 부과하는 것으로 되어 있다.

일본의 육용우산업은 지난 1991년 소고기 시장개방 이후, 육용우 커다란 변모를 하고 있다. 수입자 유화와 이에 따른 관세율은 매년 저하되어 수입량의 증가 → 가격하락에 따른 채산성의 악화는 새로운 경영대응을 필요로 하게 되었으며, 경기후퇴에 따른 소비의 정체로 최근에는 사육농가수의 감소, 사육두수 감소경향을 나타내고 있었으며 국내산 소고기의 점유율은 저하 일변도를 나타내고 있다.

이러한 배경을 바탕으로 일본 육우산업 변천 및 시사점, 추진대책을 요약해 보면 다음과 같다.

- ① 육우부문의 자급률 목표 설정과 육우 진흥을 위한 일관성 있는 대책
- ② 정책적인 지원에 따른 규모확대의 진전과 대규모 비육경영의 출현
- ③ 화우와 훌스타인 비육의 생산으로부터 화우 및 잡종(교잡종)으로 전환
- ④ 지역 일관생산의 지향
- ⑤ ET, 1대 잡종의 생산공급에 있어서 낙농농가와의 연계

- ⑥ 벗짚, 왕겨, 퇴비공급의 지역 내 경종농가와의 연대강화 및 상품화
- ⑦ 육우, 송아지의 브랜드화(제품개발)와 직접판매(판로개척) 시장전략
- ⑧ 송아지 공급처, 비육농가로부터 출하성적정보의 수집에 의한 육종가의 파악과 개량에의 관심 등이다.

이상과 같은 대응의 대부분은 일관된 정부(농림수산성)의 축종별 자급율의 목표설정과 지방자치단체단위의 행정기관과 농협을 중심으로 하는 지역단위(도부현)의 집단적, 조직적인 대응과 함께 육우 경영의 경영개선을 위한 조사, 연구, 지도사업이 중앙으로부터 지방단위까지 체계적이며 조직적으로 이루어지고 있는 것이 일본 육우생산에 가장 큰 특징이라 할 수 있다.

이와 같은 육용우산지는 예로부터 번식(산촌지역), 비육(평탄지대), 육성(중산간지대)이 구분되어 전개되어 왔으나, 역용우(역축)에서 용축(고기생산)으로 전환이 되면서 번식과 비육의 시대를 거쳐, 최근에는 효고현, 기후현으로 대표되는 화우(Brand)산지는 그 지위가 떨어지면서 다두화가 진전되고 있는 큐우슈우(九州), 훗카이도(北海道)의 비중이 증대가 되면서 위치의 변동이 일어나고 있다.

육용우산지는 또한 지역의 경제나 농업과 연계한 지역 특산물의 생산지로써 어떠한 작물과 결합하여 작물의 유기물을 공급하며, 지역의 미(未)이용자원을 활용하는 등, 농업의 일부, 지역물질 순환의 일익을 담당하는 작목으로서의 성격을 가지고 있다는 것과 번식지대에서는 이러한 것이 특별히 강하며 우리들이 조사한 지역의 비육산지에서도 이러한 역할을 완수하기 위한 노력을 느낄 수 있다는 것이다.

✿ 생활의 지혜

손에 물을 기를때는 설탕으로 염안다.

난방기구를 손질할 때는 손에 기름이 묻기 쉽다. 기름때는 비누로 씻어도 잘 없어지지 않는데 이럴 경우 설탕을 약간 묻혀 손에 비비면 감쪽같이 때가 빠진다. 또한 기름냄새가 없어지지 않아 역거울 때는 밀감껍질이나 차잎으로 문지르면 냄새가 쉽게 빠진다.



마늘냄새, 술냄새 없애는 요령

생마늘을 먹고 나면 그 냄새가 아주 오래가기 때문에 곤란하다. 그러나 마늘을 먹고 난 다음에 곧 창호지를 입에 넣고 몇번 씹은 다음 버리고 물로 입안을 가시면 마늘 냄새가 씻은듯이 없어진다. 또한 술 냄새는 생김이나 생쌀을 씹으면 가셔진다.