

- 목 차 -

1. 농업연관 1,2,3차 산업
- ➔ 2. 계육산업과 삼장통합
3. 통합경영과 삼장통합
4. 소비지지향 계육산업
5. 삼장통합과 농장기능
6. 삼장통합과 공장기능
7. 삼장통합과 시장기능
8. 부분통합과 완전통합
9. 기업통합과 협동통합
10. 소유통합과 계약통합
11. 통합주제와 사육주제
12. 삼장통합의 이익배분

이 시리즈 강좌는 2002년동안 12회에 걸쳐 매월 계속된다. 박영인박사는 우리나라에 통합경영과 자조금 제도를 맨 처음 소개하여 그 실현에 앞장섰고 삼장통합(三場統合)이란 새로운 용어도 만들었다.

〈편집자주〉

**계** 육/닭고기(chicken)는 산란계(hen, spent fowl), 수탉(cock, rooster), 육계(broiler)등, 모든 종류의 닭에서 나오는 고기이다. 그 가운데 닭고기의 주된 공급원은 브로일러 육계(한국에는 1960년대 초에 도입시작)이다.

그래서 닭고기 산업을 흔히 브로일러/육계산업(broiler industry)이라 불러 왔다.

그러나 생산자중심의 경제체제가 소비지지향적(consumer oriented)으로 변함에 따라 육계산업의 명칭도 계육산업(chicken industry)으로 바뀌게 된다. 소비자가 먹을 수 있는 형태의 계육/닭고기(도계된 통닭, 절단계육, 조리된 계육 등)만이 상품이고, 그 이전의 육계/생계는 가식성계육의 원료에 불과하기 때문이다.

다시 말하면 오늘날의 계육산업은 소비계육이 만들어 지기까지의 육계사육, 도계, 가공, 유통은 물론 소비자 만족을 위한 서비스까지, 닭고기 관련 전과정을 통틀어 관리해야 한다는 의미이다. 계육산업은 많은 사업(enterprise)으로 구성되어 있다. 중요한 횡적/수평적(horizontal)사업을 보면, 사육자재(종계, 병아리, 사료, 약품, 기자재 등)의 공급, 농장사육(생산관리), 공장가공(도계, 절단, 발골, 즉식용 조리 등), 시장유통(도소매, 기관공급, 수출입 등), 외식업(음식점, 즉석/간이 식당, 기관소비처 등)을 들 수 있다. 병아리를 키워 닭고기로 소비하기까지는 무려 10여 단계의 많은 기능과 비용이 수반된다. 이들 각 사업은 전통적으로 개별 수행되는 것이 일반적인 현상이다.

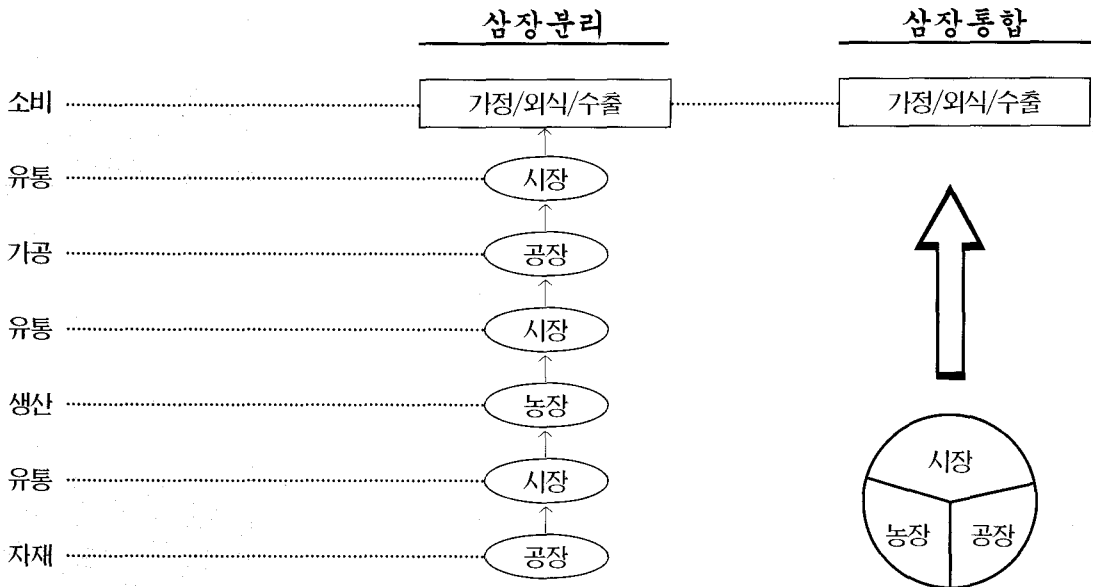
이러한 다단계 사업과 기능 가운데 핵심이 되는 과정은 육계사육(1차산업), 도계가공(2차산업) 및 계육유통(3차산업)의 3단계이다.

이 과정에서 1차산업기능만이 농장안(on-farm)에서 이루어지고, 2,3차 기능은 농장밖(off-farm)인 공장과 시장에서 수행되므로, 농장단계의 완전경쟁(perfect competition)과 공장/시장 단계의 불완전경쟁(imperfect competition)상태에서 농장단계는 항상 불리한 경쟁관계에 있게 된다. 그래서 소비지지향산업으로 정착하기 위해

계육관련 1,2,3차산업 기능을 개별경영으로부터 종적/수직적(vertical)인 통합경영체제(integrated structure)로 정비하게 된다.

계육산업의 3대기능은 ①사육 ②가공 ③유통이고 이들 기능의 수행장소는 ①농장 ②공장 ③시장이다. 따라서 ①사육/농장 ②가공/공장 ③유통/시장은 하나의 통합된 체계에서 소비지향으로 경영하는 것이 합리적이다. 이와 같은 통합/계열화체계의 개념을 이해하기 쉽게 하고자 필자가 새로 만들어낸 용어가 바로 삼장통합(三場統合, Integrated Three Components/Sites: farm, plant and market)이다. 즉, 삼장(농장, 공장, 시장)을 통합/연계하여 상호의존/보완하는 총체적 경영(total management)체제로 묶는 것이다.

〈삼장통합체계구도(한국농업의 통합경영)〉



한국계육산업은 지난 30여년의 노력끝에 이제는 삼장통합의 체계(hardware)를 거의 갖추게 되었다. 앞으로는 체계의 합리적인 경영(software)에 심혈을 기울여야 한다. 사업간에 상호유대(단골거래, OEM, 컨소시엄, 퓨전 등)하는 부분통합과정을 거쳐 완전통합하는데 목표를 두되, 어떤 형태이던 각 사업의 단계별 전문화(specialization)와 사업간의 경영적 연계(coordination)에 의하여 최종 소비 상품의 다양화, 생산비 절감, 품질/위생/안전성 향상, 그리고 소비자 서비스에 최선을 다함으로써 국내의 경쟁력을 제고해야 비로서 생존하는 계육산업으로 정착할 수 있다. C