

- 목 차 -

- 1월호 / 농업연관 1,2,3차 산업
- 2월호 / 계육산업과 삼장통합
- 3월호 / 통합경영과 삼장통합
- 4월호 / 소비자 지향 계육산업
- 5월호 / 삼장통합과 농장기능

6월호 / 삼장통합과 공장기능

- 7월호 / 삼장통합과 시장기능
- 8월호 / 부분통합과 완전통합
- 9월호 / 기업통합과 협동통합
- 10월호 / 소유통합과 계약통합
- 11월호 / 통합주체와 사육주체
- 12월호 / 삼장통합의 이익배분

이 시리즈 강좌는 2002년동안 12회에 걸쳐 매월 계속된다.

박영인 박사는 우리나라에 통합경영과 자조금 제도를 맨 처음 소개하여 그 실현에 앞장섰고 삼장통합(三場統合)이란 새로운 용어도 만들었다.

〈편집자주〉



박영인 박사
〈미국곡물협회〉

삼

장통합의 농장, 공장, 시장기능 가운데 농장과 시장을 연계하는 것은 바로 공장기능이다. 자급단계에서는 공장기능을 농장에서, 산업화 이전에는 공장기능을 시장에서 수행하는 것이 일반적인 현상이다. 그러나 산업화 양계가 되면 공장기능이 별도로 특화하게 된다.

공장기능은 도제와 가공과정을 담당한다. 도제는 육계(날닭, live broiler)를 도살(slaughtering)하여 가식성 계육인 통닭(edible whole chicken)으로 형태를 바꾸는 기능이다. 산업이 고도화하기까지는 대개 통닭 형태로 거래한다. 소비형태가 다양해지면 통닭은 다시 분할(cutting)하여 부분계육(chicken part)으로 판매한다. 또 필요에 따라서는 발골(deboning)하던가 더욱 소량으로 세분하여 소비자 기호에 맞춘다.

이러한 모든 가공은 조리를 위하여 계육(ready-to-cook chicken)을 준비하는 과정이다. 여기서 도제과정을 1차 가공(primary processing)이라 한다면 그 다음의 조리육 가공과정은 2차 가공(secondary processing)이라 할 수

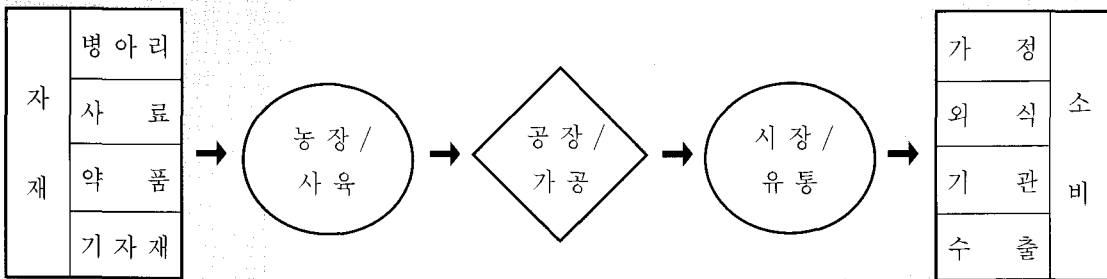
박영인 박사의 삼장통합 특강 시리즈

있다. 3차 가공(tertiary processing)은 아예 조리하여 즉식형태의 계육(ready-to-eat)으로 만드는 단계이다. 가정이나 음식점에서 요리하는 것이 아니라 공장에서 금방 먹을 수 있는 형태의 닭고기로 추가가공(further processed)하는 것이다. 즉석식품(fast food)이 일반화되면서 개발되는 형태이다.

공장은 육계를 도계, 가공하여 가식, 즉식계육으로 형태효용(form utility)을 창조하는 과정이다. 농장사육과 시장유통을 연결하는 기능을 맡고 있다. 이러한 공장은 삼장통합체계에서 양팔(농장과 시장)을 이어주는 몸통에 해당한다. 한팔은 공급라인, 또 한팔은 수요라인이라 한다면 수급을 조정하는 것이 공장기능인 것이다.

삼장통합과정상의 공장기능은 다음 그림과 같이 농장사육과 시장유통을 연계시켜 준다.

그림. 통합체계의 공장기능



한국의 계육산업은 이제 공장기능이 완전 독립된 형태를 갖추고 있다. 농장에서는 사육만 하고 시장에서는 유통만 하도록 공장의 도계, 가공기능이 전문화되어 있다. 그래서 통닭, 부분육, 발골육, 요리육이 다함께 공장에서 손질되어 나온다.

50년대까지는 자급자족·산업화 이전이라 거의가 자가사육하여 자가도계, 자가소비하였고, 60년대는 시장상인이 즉석 도계하여 유통하는 체제이다가 70년대 중반 이후에 도계장이 독자적으로 공장기능을 수행해 왔다.

삼장통합의 공장기능은 통합주체에 의하여 단순한 도계, 가공뿐 아니라 수급조절의 보관기능도 맡게 된다. 계육의 특성상 수요와 공급은 항상 불안한 까닭에 도계품 또는 가공품 형태로 냉동하여 공장에서 저장하는 것이다. 더욱이 수출입이 자유화된 WTO체제에서는 통합주체가 공장기능을 통하여 국내외를 총망라한 수급조절 대책을 세우는 것이 바람직하다. ☺