

# 최근의 돼지고기 품질변화와 개선 방향

김 중 인 대표 (유니푸드)

## 1. 돈콜레라 타령

원고를 의뢰받고 얼마되지 않아 돈콜레라가 일어나 원료돈 수급, 판매 때문에 혼란을 겪었다. 특히 TV 뉴스에 여러번 보도되는 바람에 멧모르는 보통 사람들은 “요즘 돼지고기 먹으면 안된대요” “아니, 어디서 그런 말을 해?” 라고 되물으니 TV에서 그랬다고 한다. “돈콜레라가 발생했다”는 말이 “돼지고기 먹지 말라고 했다”로 바뀐다.

그러니 원료돈 공급이 안되어서 걱정, 물건이 안팔려서 걱정, 미국-이라크 전쟁까지 가세해서 1주일 동안은 평소의 반도 안나가기도 했다. 봄이 되니 평소 같으면 돼지고기 성수기가 되어가는데 과거와 달리 계절에 비해 영 소비가 신통치 않다.

하루 빨리 내수도 살아나고 대일 수출도 풀



려 양돈 농장, 1차 육가공장 모두 살만한 시절이 왔으면 하고 기원한다. 바이러스 정말 질긴 놈이다. 최근의 사스(SARS), 구제역, 돈콜레라 모두 바이러스의 작품이다.

이번 기회에 돈콜레라 하나라도 끝장을 보아야겠다. 특히 돈콜레라는 사람에게 일어나는 세균성 질병과는 상관도 없이 콜레라라는 병명 하나 때문에 일반 사람들이 느끼는 공포심은 대단하다. 만약 어느 지역에서 브루셀라병이 발생했다고 하면 뭐 그런 일이 있나 보다 할 것을 콜레라라고 하니 귀가 번쩍 뜨인다. 지금의 사스 공포처럼 걸리면 안되니까. 그나마 지금이라도 병명을 돈열병 등의 이름으로 명칭을 변경하려고 검토 중이라니 다행이다. 진작 고쳐야 했다.

## 2. 고기를 만드는 곳은 농장이지, 가공장이 아니고 가공장은 고기를 자르는 곳이다.

소비자가 돼지고기를 사서 먹기까지의 과정을 보면 사료를 만들어서 농장에 공급하고 농장에서는 잘 키워서 도축장으로 보내서 도축한 다음 1차육가공업체, 정육점 또는 마트, 식당을 거치게 된다. 살아있는 동물에서 식품, 즉 고기로 바뀌는 곳은 도축장과 1차육가공업체다.

고기를 먹는 소비자는 자신들의 요구 사항을 자신이 고기를 구입한 곳 식당이나 정육점, 마트에 이야기하고, 이 이야기는 1차육가공업체나 중매인 등에 전달이 되나 도축장에서 일어난 작업 실수라거나 하는 문제는 도축장에 개선을 요구하지만 그 보다 근본적인 문제에 부딪치면 육가공업체로서는 현실적으로 해결할 방법은 없다.

고기를 만드는 곳은 도축장이나 1차육가공업체가 아니고 농장이기 때문이다. 도축장이나 가공장에서 할 수 있는 일이라야 깨끗하게, 수요자가 원하는 규격으로 가공해서 신선하게 관리하는 일 밖에는 없다.

따라서 가공업체가 할 수 있는 일은 돼지고기가 생산되는 과정 중에서 일부에 지나지 않으나 고기를 소비자에게 파는 부분을 담당하고 있기 때문에 이유도 잘 모르며 적당히 처리하는 경우가 많은 것이 현실이고, 이러다 보니 근본적인 해결은 어려운 상태다.

큰 돼지가 나왔으면 그 삼겹살은 클 것이고 작은 돼지가 나왔으면 그 삼겹살은 작을 것이다. 수퇘지가 나왔으면 수퇘지 삼겹살이 나오고 모돈이 나왔다면 모돈 삼겹이 나오지 2차육가공 같이 가공을 통해 균일한 제품을 만들 방법은 없다. 고기의 품질관리는 농장에서 거의 다 이루어지는 것이고 가공장 입장에서는 농장의 관리가 품질관리의 열쇠라고 할 수 있다. 그러나 육가공장은 고기를 매일 쳐다보며 고기가 좋다 나쁘다 이야기하지만 어떻게 키운 것인지 종자는 무엇이었는지 잘 모르고, 농장에서는 자신이 출하한 돼지가 좋다는니 나쁘다는니 이야기는 듣지만 고기가 어떻게 나왔는지 스스로 보지는 못하는 단절 상태라고 볼 수 있다.

아직 출하하고 나면 그만 이라는 인식이 있

는 농장도 있는 것 같다. 돼지가 잘못되었다고 고기 같이 반품을 받을 수 있겠는가? 출하할 곳은 얼마든지 있으니 살려서 돼지로 돌려보내라...라고 한다면 이야기는 더 이상 나가지 않는다.

내 자신도 제대로 못하지만 많은 농장과 육가공장 사이에 많은 교류와 협력이 있고 이해가 필요할 것으로 생각된다. 일본의 경우 가공업체와 출하농장들이 정기적인 만남을 가지고 농장별로 출하한 돼지에 대한 품평회(지육품평회)도 갖는다고 한다.

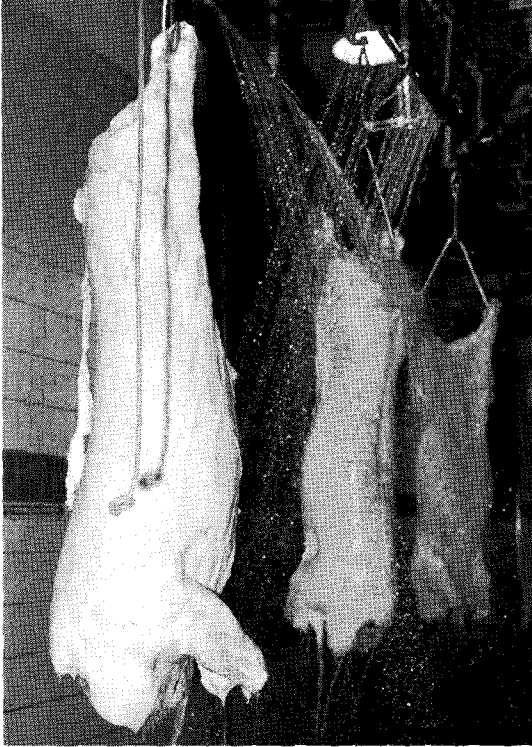
우리도 어떤 식으로든 출하농가와와의 만남을 통해 서로가 자신들의 고객임을 인식하고 어려움을 같이 풀어나가는 공동의식을 만들어야 하겠다.

### 3. 최근의 돼지고기 품질 변화

최근이라고 제목은 달았으나 최근 몇 달 사이 같은 짧은 기간이 아니라 대일 수출이 중단되며 일어난 일이라고 본다. 수출이 중단된 사이에 등심의 육질에 대해 문제를 제기하는 사람이 없었다. 그도 그럴 것이 수출부위의 가격이 형편없이 떨어졌으니 가공업체에서도 별로 신경을 쓰지 않는다.

지방을 벗겨내고 다듬은 등심 유통가격이 1,600~1,700원, 후지가 1,300~1,400원이니 이견 무슨 생돈 가격도 아니고 말이 안된다. 덕분에 신나는 곳은 햄, 소세지를 가공하는 2차육가공업체다.

수출이 되지 않는 동안의 최대의 수혜자이다. 그리고 수출할 때처럼 도축장에서 항생, 항균제 검사도 철저히 하지 않으니 소위 비육 후기에 해당하는 사료를 최소 한달은 먹여야 육질이 좋아진다고거나 하는 잔소리도 별로 없



을 것이다.

그러는 사이에 등심 육질만 나빠진 것이 아니고 목살(목심, 목잡, 어깨등심이라고도 한다)의 품질도 같이 떨어졌다. 과거에는 목살 생육 가격이 삼겹살보다 더 비싸기도 했다. 그 이유는 삼겹살처럼 지방이 두껍지도 않으면서 고기의 맛이 좋았기 때문이다.

고기 맛이 무엇이겠는가? 고기 근육 속의 아미노산 맛이러던가, 지방의 맛이 아니겠는가? 살이 여물어야 살코기도 맛이 제대로 날 것이고 살코기들 사이(속지방, 근간지방)나 바깥쪽이 아닌 살코기 속에 적당한 기름이 끼어야 상강(마블링)이 되어 고기가 맛있지 않을까? 그러는 몇 년 사이에 소비자들 목살을 외면하게 되었다. 구워먹으니 맛이 없기 때문이다.

이쯤되면 전지(앞다리살)와 큰 차이도 없다. 그러니 목살가격은 삼겹살보다 1,000원 가

까이 떨어졌다.

그나마 냉동시키면 또 1,000원은 더 떨어진다. 등심, 후지 가격 형편없고 목살마저도 가격이 떨어지니 삼겹살 가격만 올라간다. 바람직한 방향이 아니다.

예를 들면 겉보기에는 크고, 먹음직스러운데 막상 잘라보니 색, 맛이 엉망인 수박을 생각하면 돼지도 마찬가지다.

돼지 미끈하게 잘 생기고 지방도 얇아서 등급도 잘나온다. 그러나 도축 후 냉각을 시켜도 고기가 단단해지지 않고 드립은 많고 마블링이 전혀 없어 목살은 생고기로 팔기 어려워 냉동시켜야 하고 등지방이 너무 얇아서 껍질을 벗기니 삼겹살이 제대로 만들어지지 않는다. 이러면 돼지 좋다고 비싸게 사서 최악이다. 이런 돼지가 등급은 좋지만 이런 것을 좋은 돼지라고 말할 수 없다.

#### 4. 개선방향

육가공 공장이 바라는 돼지는 무엇일까요?

업체마다 다소 생각이 다를 수는 있겠지만.

“밝은 선홍색에, 살이 충분히 여물어 고기는 차지고 적당히 굳으며(물기가 있고 무르 것이 아니고 찰기가 있고 적당히 단단한 지육), 지방은 회고 단단하고, 등지방 두께는 20~25mm(너무 얇으면 맛이 없다), 중량은 110~115kg, 속지방이 두껍지 않고, 상강이 좋은, 냄새 없는 돼지를 원한다. 살이 여물기 위해서는 180일 정도의 사육기간은 필요하지 않을까 한다.”

이런 돼지를 키우기 위해서는 양돈 전문가가 아니니 어떻게 하면 된다고 말할 수는 없지만 이런 돼지를 기본적 목표로 종자, 사료, 사육환경을 연구해 나가면 되리라 생

각한다.

이런 기본적인 목표 이외에 현재 농장에서 비교적 쉽게 고칠 수 있는 기본적인 개선방향에 대해 이야기하고자 한다.

우선 돼지 크기의 편차를 줄여야 한다. 30~40마리가 생체 85~125kg까지 있으면 이런 돼지로 어떻게 상품 가치를 올릴 수 있겠는가? 요즘은 농산물도 다 크기별로 분류하여 포장한다. 85kg 돼지의 삼겹살과 125kg 돼지의 삼겹살이 같은 크기의 상자에 들어갈 수 있겠는가? 중량도 4kg과 6kg으로 차이가 날 것이다. 농장에서 사육할 때 단계별로 돼지 크기를 맞추어 출하시 중량 편차가 생기지 않도록 해야 한다.

돼지에 스트레스가 없게 해야 한다. 사육 중에도 그렇지만 출하시 특히 중요하다고 본다. 운송밀도라던가 난폭 운전, 특히 구타 같은 것은 피명을 듣게 해서 도축 후에도 남아 있고 요리를 하면 그 부위가 검게 된다.

깨끗한 환경에서 키워 냄새 없는 돼지를 만드는 것은 물론 항생·항균제의 잔류 없는 돼지를 키워 향후 전 가공업체들이 제품(고기)에 출하농가 표시를 했을 때 농가에서는 안전성에 대해 보증할 수 있어야 한다. 즉 요즘에 자주 거론되는 추적가능성(traceability)에 대한 대비도 있어야 한다.

그리고 상식적인 이야기이지만 규격돈을 가공하는 육가공업체에 수패지나 도태돈을 출하하는 일은 없어야 한다. 농장에서 처리하기 힘들어서 그러는지 몰라도 육가공업체 또한 소비자의 원성을 듣게 된다. 나 편하고자 거래선을 죽이는 것이다.

그리고 출하두수나 날짜 등 약속을 지키는 일이 중요하다. 아직도 계약 관념이 희박한 경우가 많다.

## 5. 개선된 도축장과 후퇴한 육질

과거 비위생적이었던 도축장은 최근 몇 년 사이 정부의 강제적 조치였지만 HACCP(에치에이씨씨피)도입을 통해 위생 상태가 많이 개선되었다. 그러나 수출이 중단되어 있는 사이 돼지의 육질은 도리어 나빠졌다.

돼지의 등급은 수출에 의한 구분인 A, B, C 등이다. 그러다 보니 육질이 크게 고려되어 있지 않다.

시험적으로 실시중인 것으로 알고 있지만 육질도 지방두께, 근간지방, 근내지방, 육색, 지방색, 고기의 굳기 등을 보아 1, 2, 3등급으로 구분을 했으면 한다. 그러지 않고는 육질에 대한 객관적 평가가 되지 않는다. 특정 몇 업체의 힘으로는 육질개선을 하기 어려울 것 같다. 지금까지의 등급제 시행이 나름의 효과가 있었다면 한 단계 발전을 위한 개선이 있었으면 한다.

## 6. 자랑스런 양돈 농가

돼지를 잘 키운다는 이야기는 무엇일까요? 아니면 무엇을 자랑스럽게 생각하나요?

출하일령 150일... 빠르게 키우는 것?(삼계탕용 영계가 아닙니다) 아니면 많이 키우는 것? 지급율을 잘 받는 것?(내가 저 친구보다 못한 게 된데...) 위생적인 환경에서 항생제 잔류 없는 안전한 고기 만드는 것? 좋은 종자에 좋은 환경에서 맛있는 돼지를 만드는 것?

답은 양돈 농가 여러분들이 잘 알 것입니다. 최근 여러 달 대단히 어려운 시기를 지내는 것으로 알고 있습니다.

건승을 기원합니다. **양돈**