

육우농가 경영안정 및 생산성 향상 방안

제1장 서론

육우는 한우와 더불어 국내산 쇠고기의 안정적인 공급원이라는 인식 아래 우리나라 실정에 맞는 위상을 확립하고 건전한 다수의 육우 경영체를 육성하는 것이 중요하다.

이를 위해서는 먼저 개별 육우 경영체의 자발적인 노력을 기본으로 하면서 낙농업 및 지역의 농업관계자와 연계해 나갈 수 있는 방안을 모색하고, 다음으로 국가 및 지방자치단체가 필요한 시책을 강구해야 할 것임.

나아가서 생산자와 소비자를 연결하는 중요한 역할을 수행하고 있는 도축, 유통 및 판매부문 상호간 연계를 강화하여 소비자의 니즈(needs)에 부응한 육우 고기의 생산·공급체계를 확립할 필요가 있음.

특히 최근 국민식생활이「양(量, quantity)에서 질(質, quality)」로 변화함과 동시에, 외식(外食), 중식(中食, take-out)등 다양화가 진전되고 있는 가운데, 국민의 폭넓은 지지 아래 생산기반을 확보해 나가기 위해서는 WTO교섭의 진전 등 국제화에 대응할 수 있는 생산성의 향상을 도모해



교수 한 성 일
건국대학교 동물생명과학부

나가는 것이 중요함.

이와 동시에, 상대적으로 수입 축산물과의 경합이 적고 품질 면 등에서 유리함을 확보할 수 있는 쇠고기의 생산을 기본으로 하고, 수입축산물과 경합하고 있는 외식부문 등에서는 국내 생산의 유리함을 살려 가능한 한 육우고기의 수요 확대를 도모하는 것이 바람직함.

앞으로 육우 관계자들은 혼연 일체가 되어 육우 생산 실태 및 역할에 대하여 매스컴 및 학교교육 등을 통하여 호의적인 여론 형성에 노력함과 동시에, 양질의 안전한 식품을 원하는 소비자에게 쇠고기에 관한 폭넓은 정보를 제공하고 정확한 지식을 보급하는 등의 노력을 경주해야 할 것임.

위에서 언급한 내용에 입각하

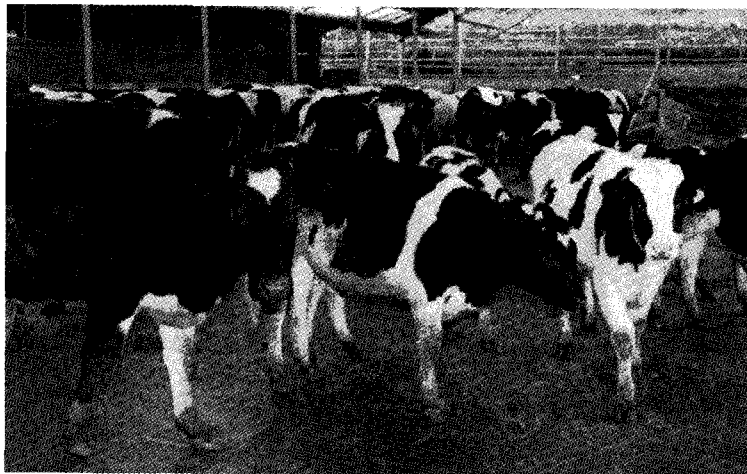
여 앞으로 품질이 좋으면서 소비자의 지지를 받을 수 있는 적절한 가격의 쇠고기 공급 및 육우농가의 경영안정을 도모하기 위하여 각 지역의 입지조건에 적합한 자원순환형 육우 생산·유통의 효율화 및 합리화를 종합적으로 추진해 나가야 할 것임.

제2장 육우농가의 생산성 향상 방안

1. 생산성 향상의 기본 방향

육우산업 관계자는 현재 시행되고 있는 '한우산업발전종합대책'을 참고로 하여 낙농경영으로부터 공급되는 젖소 수송아지를 유효하게 활용함으로써 육우농가의 경영안정 및 생산성 향상 방안을 모색하여야 함.

이를 위하여 첫째, 경영감각이 뛰어나고 생산성이 높은 경영체가 생산의 대부분을 담당할 수 있도록 생산구조를 재편하고, 효율적이면서도 안정적인 출하·유통 방안이 모색되어야 하며, 이와 동시에 현재 시범적으로 도입되고 있는 쇠고기 이력추적 시스템을 육우경영에도 적용하여 한층 강화된 위생·안전성 대책을 추진해야 할 것임.



둘째, 소비자의 니즈(needs)에 부합하는 품질(등급)의 쇠고기를 적절한 가격으로 제공하는데 노력함과 동시에, 다양한 매스컴, 학교교육 등을 활용하여 쇠고기(육우고기)의 영양성분, 조리방법, 제품특성, 표시방법 등에 관한 정보를 제공하여 소비자가 건강하면서도 풍요로운 식생활을 하는데 도움을 주도록 노력해야 함.

셋째, 육우경영인 스스로 소비자의 니즈(needs)에 대응하고 고부가가치화를 도모하기 위한 대책의 일환으로 외식 사업에 참여하는 것을 적극 고려할 필요가 있음.

2. 생산성 높은 경영체 육성

(1) 각 지역의 입지조건에 걸맞은 경영체 육성

비용(cost)을 절감하여 육우경영의 안정화를 도모하고, 가축분뇨를 유용하게 이용할 수 있는 사료작물의 생산을 확대해 나가

며 각 지역의 토지여건에 걸맞은 경영체를 육성하는 것이 중요함.

① 사료기반의 확충

벼짚 등의 자원을 적극 활용해 나가면서, 논 및 경작포기지에 사료작물을 심어 사료자원 확보에 힘쓰도록 노력할 필요가 있음.

② 양질의 저비용 자급사료생산 추진

우량 목초 품종을 도입하고 재배관리기술을 향상시켜 사료작물의 수확을 증대함과 동시에, 양질의 저비용 자급사료생산을 추진해 나가야 할 것임.

③ 조사료유통 활성화 추진

지역내에서 경종부문과 연계할 수 있는 방안을 모색하여 조사료유통 활성화를 도모하는 것이 바람직함.

④ 한국형 방목의 촉진

공공목장, 경작포기지, 야산·임야를 활용하고 다양한 목초(종자)를 이용하여 집약적으로 방목 관리하는 등 우리나라의 자연·입지조건에 맞는 방목을 추진해 나가야 할 것임.

(2) 생산성 높은 경영의 실현

점진적으로 사육규모를 확대해 나가면서 토지조건, 경영실태를 고려한 다양한 경영(체)의 발전을 유도하도록 함.

육우농가는 날로 다양해지는 소비자의 니즈(needs)에 정확하게 대응해 나가면서 국내생산의 유리함(예 : 품질, 안전성 등)을 살린 생산방식을 적극적으로 도입하여 증체량 향상, 사료급여방법 개선, 정확한 개체능력 파악, 적정비육기간 설정 등을 통하여 생산비 절감에 힘써야 할 것임.

이와 동시에 수입쇠고기와 치열하게 경쟁하고 있는 점을 고려하여 품질 고급화 및 규격 균일화에 힘쓰는 것이 중요함.

3. 환경문제에 대한 대응 방안

환경보전에 대한 국민의 관심이 높아지고 있는 가운데, 경영의 건전한 발전, 지력의 증진 및 지역사회, 자연환경과 조화를 이루는 육우를 생산하기 위해서는 환경보전 관련 제도를 정확히 이해함과 동시에, 가축분뇨를 적절히 관리할 수 있도록 시설을 정비함은 물론, 퇴비를 만들어 농지·초지 등에 환원할 수 있도록 노력하는 것이 필요함.

이를 위하여 관계자가 합심하여 가축분뇨 처리 및 이용시설의 계획적인 정비, 지역내 축산과 경종의 연계체제의 정비 등에 의한 퇴비의 광역이용을 촉진함과 동시에, 축산경영에 대

한 조언 및 지도를 충실히 하기 위하여 관계기관간 상호연계 강화, 축산환경 컨설팅트 육성 등을 중점적으로 추진해 나갈 필요가 있음.

4. 생산자와 소비자의 동반자 인식 (partnership) 구축

소비자의 건강과 풍요로운 식생활에 이바지하기 위하여 쇠고기(육우)에 관한 정보의 제공 및 지식의 보급(영양성분, 조리방법 등), 표시 철저 및 적정화를 추진함과 동시에, 생산현장에서 생산자와 소비자가 직접 만나고 농장 및 공공목장에서 가족과 어울리며 어린이들이 실제로 작업을 체험해 볼 수 있도록 프로그램을 만들고, 나아가서 인터넷을 이용하여 서로 정보를 주고 받음으로써 소비자의 신뢰를 구축할 수 있는 육우 생산을 추진해 나가는 것이 바람직함.

특히 상대적으로 자급사료를 많이 급여한 쇠고기 소비의 정착, 확대를 통한 자원순환형 축산의 진흥을 도모한다는 취지 아래 생산과정에 대한 자세한 정보를 제공함과 동시에, 소비자단체 등과 제휴하여 육우고기가 적절하게 평가될 수 있는 생산·유통 시스템 구축에 힘쓰는 것이 바람직함.

5. 기타

육우 (및 낙농) 산업의 발전을 위하여 지속적으로 가축을 개량

하고 신기술을 개발·보급하며 가축의 위생 및 축산물의 안전성을 확보하고, 국내 사료자원을 유효하게 이용할 수 있도록 노력하는 것이 중요함.

제3장 육우 목표사육두수 설정 및 육우경영 지표 설정

1. 쇠고기 생산량 목표

쇠고기는 앞으로도 수요가 완만히 증가할 것으로 예상되는 가운데 육우경영규모 확대, 노동부담 경감, 산육·번식능력의 향상 등을 통한 생산비의 절감이 과제가 되고 있음.

또한 품질을 향상시켜 가정용은 물론, 수입쇠고기와 경합의 정도가 큰 외식용, 급식용에 대해서도 국내산의 수요를 확대하고 국내 생산을 증대시켜 나가도록 노력해야 함.

쇠고기 생산량 목표는 위에서 지적한 과제가 해결됨으로써 비로소 실현이 가능한 것으로 최근 육우 및 유우의 사육두수 변화 등을 감안하여 설정하는 것이 바람직함.

또한 육우 및 유우의 지역별 사양두수는 원유 및 쇠고기 생산 노력 목표 달성을 감안하여 낙농경영 및 육우경영의 지역별 동향, 사료생산기반의 지역차, 지역내·경영내 일관생산의 진전 등을 고려하여 설정하는 것이 바람직함.

2. 육우경영의 발전을 위한 지표 설정

1) 육우경영지표 설정을 둘러싼 기본 발상

생산목표를 달성하기 위해서는 효율적이면서도 안정적인 육우 경영체를 집중 육성하고 이들이 육우생산의 대부분을 담당하는 생산구조를 확립함으로써 생산성이 높은 육우생산을 독려하는 것이 필요함.

이를 위하여 이들 육우경영의 위상을 명확히 하면서 경영자의 창의력을 살린 육우경영을 장려하고, 주 종사자가 다른 산업과 동일한 연간노동시간으로 다른 산업종사자 수준의 생산소득을 확보할 수 있는 경영을 실현하는 것을 취지로 하여 10년 정도 앞을 내다보고 경영목표를 설정하는 것이 중요함.

경영목표란 경영자에게는 입지조건, 자신의 경영상태, 품질·가격 등 시장의 니즈(needs)를 감안하여 선택·실현해야만 하는 경영의 미래상이고, 국가, 지방자치단체 등에게는 국가전체의 식량자급률을 높이기 위한 바람직스러운 육우경영의 모습이므로 이러한 경영(체)의 실현을 위하여 다양하면서도 실천 가능한 유형을 설정·제시해야 할 것임.

또한 국내자원을 효율적으로 이용하고 환경과 조화를 이룬 육우생산을 확보하며 토지기반에 입각한 순환형 육우경영을 확립

한다는 차원에서 '사료생산 - 가축사양 - 가축분뇨의 환원'을 종합적으로 고려하여 각 부문에 관한 기본적인 지표표를 제시하도록 해야 함.

특히 국내 생산을 늘릴 필요가 있는 사료에 대해서는 경영내 생산을 기본으로 하면서 경종농업과 연계하여 사료작물, 볏짚 등을 공급받을 수 있도록 노력하는 것이 바람직함.

2) 경영지표 항목

- ① 경영개요(작부체계, 작부면적, 사양규모, 사양관리방식, 사료급여방식)
- ② 생산성지표(출하월령, 출하시체중, 생산비, 1두당 사양관리노동시간 등)
- ③ 사료생산지표(조사료급여율, 사료자급률, 생산비 등)
- ④ 환경지표(가축분뇨처리방식, 퇴비이용방법, 처리비용)

제4장 육우 및 쇠고기 유통의 합리화 방안

1. 육우 유통의 합리화

육우의 유통비용을 절감하기 위하여 번식에서부터 비육까지 지역내·경영내에서 일관생산 및 산지내 도축처리를 추진하도록 함.

2. 쇠고기 유통의 합리화

쇠고기 유통비용을 절감하고 적절한 가격으로 안정적으로 공

급하기 위하여 아래 시책을 추진함으로써 쇠고기 유통 단계별 합리화를 도모함과 동시에, 소비자 니즈(needs)에 대응한 국내산 쇠고기 유통체제의 정비를 추진해 나가야 할 것임.

1) 도축 및 식육처리시설은 지역별 생산·출하동향에 대응한 배치의 적정화를 통하여 안정적인 집하두수의 확보 및 시설의 가동률 향상을 도모할 필요가 있음.

이를 위하여, 시도 단위를 대상으로 하는 광역적인 식육처리시설 재편정비 및 대규모화를 추진하도록 함.

이는 쇠고기 도축·유통관계자의 자발적인 참여를 기본으로 하여 지역의 실정을 감안한 다음 행정기관 등도 포함한 관계기관 및 단체의 종합적인 협력지원 아래 시행되는 것이 바람직함.

2) 이와 동시에, 도축 및 식육처리시설의 대규모화에 따른 효율적이면서도 위생적인 식육처리·가공을 위하여 식육의 자동화·생력화시스템을 개발·도입하도록 해야 함.

3) 수송비용을 절감하고 처리효율을 향상시키기 위하여 산지 식육처리시설의 부분육 출하비율을 늘려나가고, 고도의 처리가공부문을 도입함으로써 고부가가치화를 추진하도록 함.

4) 부분육 유통의 정착에 대비하여 산지식육처리시설과 소비자의 도매업자 등이 연계하여 기능분담을 도모하면서, 소비자

니즈(needs)에 대응한 합리적인 부분육 유통체제(소분할, 포장유통을 위한 가공처리기능, 냉장보관기능, 효율적인 배송기능 등)의 정비를 추진하도록 함.

5) 수입축산물의 증가, 부분육 유통의 진전 등에 즉각 대응하여 집하·판매력의 향상을 도모하는 등 가격형성시장으로서의 기능이 충분히 발휘될 수 있도록 도매시장 정비 기본방침에 근거하여 도매시장을 정비하고 운영을 개선해 나가도록 함.

3. 국내산 쇠고기 안전성 확보

국내산 쇠고기가 품질 및 위생면에서 유리하다는 점을 홍보하기 위하여 도축장업에 근거한 위생관리기준을 준수하는 등 HACCP을 도입한 식육처리의 고도 품질관리수법을 보급해야 함.

4. 국내산 쇠고기 소비 확대

외식 소비량 증가, 수입쇠고기의 증가 등 국제화의 진전에 대비하여 쇠고기의 적정표시(부위별 표시 및 원산국 표시 등)를 철저히 함과 동시에, 다음의 시책을 추진하여 국내산쇠고기의 유리함을 홍보함으로써 소비확대를 도모하여 국내산 쇠고기의 시장점유율 확대에 노력함.

첫째, 국내산쇠고기의 소비확대를 위하여 소비자를 대상으로 광고를 하고 다양한 정보를 제공하며 육우에 관한 올바른 지식을

전달하도록 노력함.

둘째, 육우브랜드를 확립하기 위하여 생산기준을 가일층 명확히 하는 등 브랜드의 보급·확산에 힘쓰도록 함.

셋째, 가공, 외식 및 중식(中食, take-out)의 수요가 증가하는 등 소비자의 니즈(needs) 변화를 정확히 파악하여 품질, 물량, 가격의 면에서 이에 대응할 수 있는 쇠고기를 안정적으로 공급할 수 있도록 노력해야 함. 또한 비인기부위·부산물을 제대로 이용하기 위하여 신상품·신규용도의 개발·보급 등도 동시에 추진해야 할 것임.

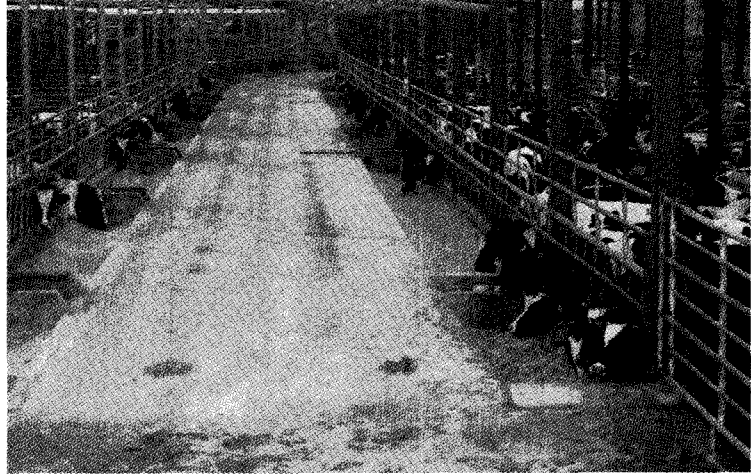
5. 외식산업 등에서 국내산 쇠고기 수요 확대

수입쇠고기와 경합 정도가 특히 높은 육우고기는 품질·규격의 균일화를 높이기 위하여 생산단계에서 사양관리기술을 개선할 필요가 있고, 이와 동시에 정량·정품을 계획적으로 공급함으로써 외식, 대형할인점에서의 수요확대를 도모해 나갈 필요가 있음.

제5장 육우 생산 활성화를 위한 정부의 정책

1. 생산비 절감 방안 - 가축개량·신기술개발 등

1) 육우개량은 산육능력(육질, 증체, 사료효율)의 향상과 균일화를 추진함과 동시에, 사료



자급률의 향상, 방목 등에 따른 사양규모 확대에 이바지하기 위하여 번식성, 강건성, 방목 적성 및 조사료이용의 향상을 추진하도록 함.

2) 육우의 생산성 향상을 위하여 암수 구별 생산 등 수정란 이식관련기술, DNA 해석기술 등 사양관리기술, 한국형 방목기술 및 새로운 목초(품종)의 개발 등 신기술을 개발하여 보급하도록 함.

3) 또한, 바이오 테크놀로지(bio technology) 등 새로운 축산기술의 개발·보급에 대해서는 소비자의 이해를 얻어 추진할 수 있도록 안전성 확인, 인터넷을 통한 관련정보의 제공 등에 노력해야 함.

2. 경영실태에 대응한 지도·교육 방안

1) 경영자의 경영판단, 기술 향상, 우군 개량 등에 기여하기 위하여 및 육우의 개별경영체에

관한 경영관리정보를 데이터베이스화함과 동시에, 경영자 상호간의 정보교환, 경영자와 소비자 상호간의 정보교환, 지역연계에 의한 산지육성을 위하여 인터넷을 활용한 정보교환 인프라를 구축하도록 함.

2) 의욕이 넘치는 경영자에 대해서는 경영실태에 걸맞은 경영지도를 효율적으로 하기 위하여 컨설팅등의 기술력·지도능력을 높여나감과 동시에, 축산관련단체, 생산자단체 등과 연계를 강화하여 정보네트워크를 구축하도록 함.

3. 축산물의 안전성 확보 방안

축산물의 안전성을 확보하기 위하여 농장단계에서 HACCP을 도입하고 사료 및 사료첨가제 제조·사용 등을 철저히 관리하도록 함. 또한 해외로부터 침입할 우려가 있는 악성전염병 및 질병을 대상으로 한 위기관리체제를 구축하도록 함.