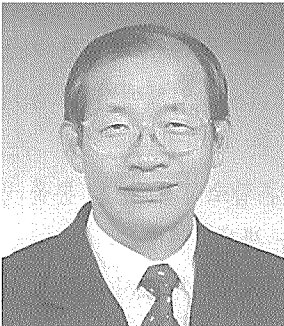


육가공업 어떻게 해야 발전 할 수 있나?



(社)한국육가공협회 상근부회장 정 동 흥

1. 머리말

국민경제가 발전되고 소득수준이 높아남에 따라 우리의 식생활은 곡물소비는 감소되고 축산물의 소비가 늘어나, 국민보건의 향상과 평균수명이 길어지는 등 인간의 삶의 질 향상에 크게 기여하고 있다.

식육은 인간이 살아가는데 필연적으로 필요한 단백질과 아미노산을 공급함으로써 생명을 유지하고 건강한 삶을 유지하는 필수 영양분이 된다.

그러나 근래에 각종 매스컴에서 광우병, 조류독감등 축산물에 대한 부정적인 면만을 과잉 보도하여 식육소비량이 크게 감소되어 있어 안타까운 심정이다.

이는 귀중한 영양섭취의 제약과 동시에 관련 업계 및 산하생산단체의 생산량 위축으로 이어져 많은 어려움이 생기고 있다.

또한 최근 돈가가 지난해 평균보다 60% 상승하여 육가공업계에는 내부 소비부진과 겹쳐

원가상승으로 경영에 큰 어려움을 겪고 있다.

본래 식육은 생육형태 보다는 좀더 맛있게 하고 저장성을 높여 오랫동안 먹을 수 있도록 하기 위하여 가공이라는 과정을 거치게 되었다.

식육가공품을 주식으로 하는 선진국에서는 가축을 도축한 후 부위별로 다양한 가공품(햄, 소시지, 베이컨등..)을 생산하여 이용하고 있다.

근래 들어 웰빙(well-bing) 붐을 타고 식육을 비롯한 식육가공품의 생산, 소비가 위축되고 있다. 웰빙의 참 뜻은 식육제품을 기피하는 것이 아니라 웰빙'은 말 그대로 건강한(well, 안락한·만족한) 인생(being)을 살자는 의미이다. 소비자들은 '채식이 곧 웰빙이며 가공품은 몸에 대한 잘못된 인식은 바로 잡혀야 한다.

따라서 식육과 식육가공품에 대한 올바른 지식과 정보를 제공함으로써 생산과 소비를 늘려야 하며 생산자는 위생적이며 소비자들이 요구하는 제품을 생산하여 서로 Win-Win하는 모습이 정착되어야 한다.

식육가공업은 가축을 도축하여 생산된 지육을 절단하거나 발골하여 부분 육으로 처리 하는 1차 가공과 이들의 부분 육을 원료로 하여 염지, 가열, 발효, 훈연 등의 가공과정을 거쳐 생산하는 2차 가공으로 구분된다.

정부의 통계에 의하면 2002년 현재 모두 2315개의 업체가 있으나 대부분이 1차 육가공업이며 2차 육가공업은 본 협회 회원사 38개 중 18개사가 대부분을 차지하고 그외에는 소수업체가 있다.

2. 육가공품 생산 현황

육가공 산업은 지난 70~80년대에 비약적인 경제발전을 계기로 대기업이 참여하게 되면서 80년대에는 축육제품(햄, 소시지, 베이컨등)이 크게 늘어나 연간 30.5%의 큰 성장을 나타냈으나 90년 이후에는 연간 13.6%로 2003년에는 1.5% 한자리 숫자성장에 머무르고 있으며 2004년도에는 광우병, 구제역등 가축질병과 원료 돈가의 급등, 경기침체에 의한 소비감축등으로 마이너스 성장이 될 것으로 본다.

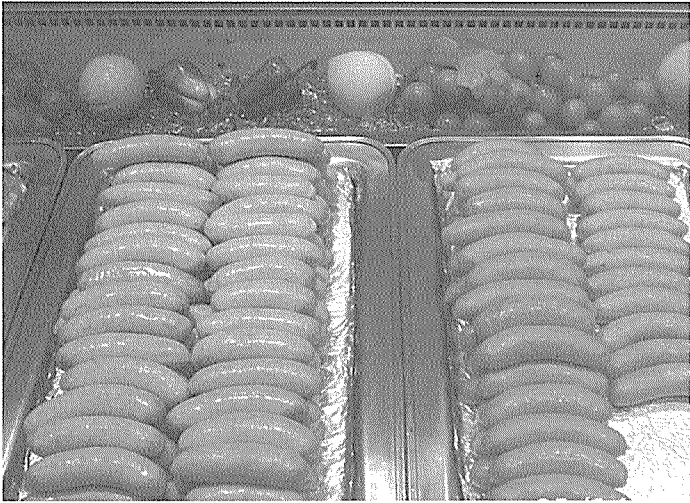
지난해의 경우 축육을 이용한 가공품은 육가공협회 소속 18개 업체에서 햄 59천 톤, 소시지는 41천 톤 베이컨은 1.8천 톤 캔 제품이 28천 톤과 혼합소시지 28천 톤을 합하여 모두 159천 톤을 생산하였다.

식육가공품중 햄과 소시지류는 일부 수출이 이루어지고 있으며 수입은 유통기간이 짧은 일반 햄은 제외한 캔 햄과 소시지가 수입되고 있다. 지난해의 수출입상황을 보면 소시지류 5,469(11,651톤), 캔류 3047톤(7285톤)이 수입되었다.

품목별 생산동향을 보면 축육을 이용하는 햄이 37%, 소시지 26.9% 베이컨 1.2% 캔류가 17.7%로 82%를 차지하고 혼합소시지는 18.0%를 차지하고 있다. 그리고 업체별로는 동원F&B, 롯데, CJ, 진주햄 BIG4 업체에서 55.5%를 기타 14개사에서 44.5%를 차지하고 있다.

육가공품의 매출액은 축육가공품이 5996억

육가공업 어떻게 해야 발전 할 수 있나?



원, 혼합소시지가 997억을 합하여 총 6993억원에 이른다.
 한국과 일본간의 식육가공품 생산량(2002년)을 비교하여 보면 한국이 햄류 87천 톤, 소시지류는 68천 톤에 비하여 일본은 139천 톤, 289천 톤으로 햄류는 일본의 62.5% 소시지류는 23.6%로 나타나고 있다.

[표1. 식육가공품 생산량]

(단위 : 천 M/T)

| | 축육 가공품 | | | | | 혼합소시지 | 합 계 |
|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|---------|
| | 햄 | 소시지 | 베이컨 | 캔 | 소계 | | |
| '70 | 129 | 1,336 | 2 | 429 | 1,869 | - | 1,869 |
| '80 | 728 | 1,895 | 80 | 3,075 | 5,778 | - | 5,778 |
| '90 | 23,013 | 27,698 | 601 | 7,179 | 58,491 | 37,589 | 96,080 |
| '00 | 55,855 | 34,562 | 1,483 | 18,369 | 110,293 | 20,009 | 130,302 |
| '02 | 60,159 | 40,431 | 1,925 | 26,882 | 129,197 | 28,032 | 157,229 |
| '03 | 59,255 | 41,491 | 1,865 | 28,223 | 130,834 | 28,821 | 159,655 |
| (전년대비) | (1.5) | (2.6) | (Δ3.1) | (5.8) | (1.3) | (2.8) | (1.5) |

주1) (사)한국육가공협회 회원사 집계자료

[표-2. 연도별 식육가공품 생산증가율]

(단위: %)

| (%) | 축육 가공품 | | | | | 혼합소시지 | 합 계 |
|---------|--------|------|------|------|------|-------|------|
| | 햄 | 소시지 | 베이컨 | 캔 | 소계 | | |
| '70~'80 | 56.4 | 14.2 | 400 | 71.7 | 30.5 | - | 30.5 |
| '90~'00 | 24.3 | 12.5 | 24.7 | 25.6 | 18.9 | 5.32 | 13.6 |
| '02 | 3.4 | 5.0 | 7.0 | 24.9 | 7.8 | 19.8 | 9.8 |
| '03 | 0.15 | 2.6 | Δ3.1 | 5.8 | 1.3 | 2.8 | 1.5 |

주1) (사)한국육가공협회 회원사 집계자료

◆ 기획 특 집 3

[표-3. '03 식육가공품 수급상황]

(단 위:톤)

| | 햄 류 | | | 소시지류 | | | 베이컨류 | 계 |
|-------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------------|------------------|
| | 일반햄 | 캔 햄 | 소 계 | 축 육 | 혼 합 | 계 | | |
| 수 요 계 | 59,255 | 31,317 | 90,572 | 45,443 | 30,730 | 76,173 | 1,865 | 168,610 |
| ○국내소비 | 59,255 (35.2) | 31,270 (18.6) | 90,525 (53.8) | 45,074 (26.8) | 30,707 (18.3) | 75,781 (45.1) | 1,865 (1.1) | 168,171 (100) |
| 국내생산 | 59,255 | 28,223 | 87,478 | 41,491 | 28,821 | 70,312 | 1,865 | 159,655 |
| 수입 | - | 3,047 | 3,047 | 3,583 | 1,886 | 5,469 | - | 8,516 |
| ○수출 | - | 47 | 47 | 369 | 23 | 392 | - | 439 |

주1) 수출입 : 통관자료

2) 국내생산 : (사)한국육가공협회 회원사 집계자료

[표-4. '03 식육가공품 매출액]

(단 위:억원)

| | 축육 가공품 | | | | | 혼합소시지 | 합 계 |
|--------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|---------------|----------------|
| | 햄 | 소시지 | 베이컨 | 캔 | 소계 | | |
| '02 | 2,492 (36.9) | 1,753 (25.9) | 224 (3.3) | 1,320 (19.6) | 5,789 (85.7) | 966 (14.3) | 6,756 (100) |
| '03 | 2,493 (35.6) | 1,798 (25.7) | 229 (3.3) | 1,476 (21.1) | 5,996 (84.7) | 997 (15.3) | 6,993 (100) |
| (전년대비) | (1.5) | (2.6) | (-3.1) | (11.7) | (3.5) | (3.3) | (3.5) |

주1) (사)한국육가공협회 회원사 집계자료

3. 육가공업의 발전방안

가. 원료돈육의 안정적인 공급체계 확립

육가공제품의 주원료는 돼지고기로서 국내 양돈업이 안정적으로 발전되어 가격 안정적으로 이루어져야 육가공업이 발전 할 수 있다. 육가

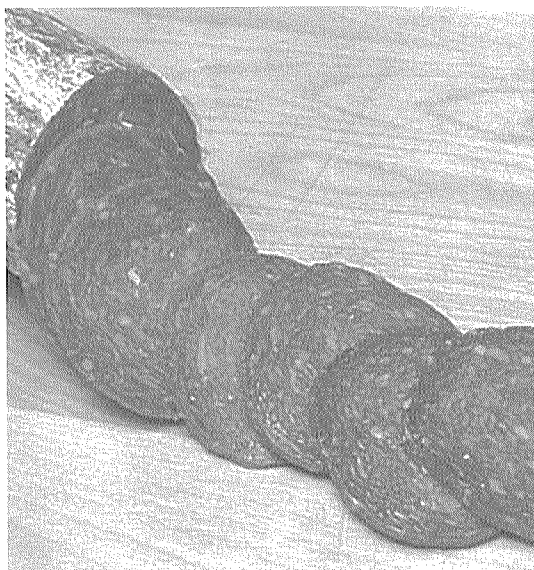
공원료로 이용하는 돼지고기 주요 부위는 앞, 뒷다리인데 이 부위는 국내에서는 생육으로 소비가 잘 이루어지지 않아 가격이 낮은데 비하여 외국에서는 이 부위가 가격이 비싸기 때문에 국내에서 공급하는 것이 유리하다. 그러나 국내양돈업은 국내외 환경에 따라 가격이 매우 불안정함으로 육가공업 역시 불안정한 상태에

있다.

최근 들어 돼지콜레라, 구제역 발생으로 돼지고기 수출이 중단되면서 돈가가 하락하더니 금년 들어서는 미국의 광우병 발생으로 쇠고기 수입이 중단되면서 쇠고기 대신 돼지고기의 대체 소비현상이 나타나 돈가가 지난해보다 60%이상 큰 폭으로 올라 육가공업체의 경영에 지속적으로 압박을 가하고 있어 어려움에 처했다.

금년 들어 국제적으로 옥수수등 사료곡물 가격과 유류가격인상이 운송비 상승으로 이어져 배합사료 가격이 97년도 IMF 당시보다 높은 24%로 크게 올라 돼지가격 상승을 부추기고 있다.

이외같이 국내외 여건변화에 민감하여 원료돈 가격과 수급이 불안정한 실정 하에서는 육가공의 안정적인 발전을 기대하기 어려운 실정이



다. 육가공업이 안정적인 발전은 돈가의 지속적인 안정이 이루어져야만 한다. 따라서 육가공업체와 양돈농가간의 계약생산에 의한 안정적인 원료공급과 가격이 보장되는 이러한 두 산업간의 특성상 보완적 관계로 서로 발전하여야 한다.

나. 소비자가 요구하는 제품의 생산

육가공협회에서 지난해에 조사전문업체인 Research & Research에 식육가공품에 대한 소비자조사를 실시한 결과를 요약 해보면 다음과 같이 많은 개선점을 시사해 주고 있다.

- 식육가공품의 구입 및 이용형태를 보면
 - 식육가공품 구매이유는 조리의 간편성과 편리성
 - 구입 시 선택은 맛이 가장 중요하며 원료, 브랜드이미지가 중요
 - 시식코너 이용 후 구입하고, '하나 더' 행사보다 가격 할인행사를 선호
 - 이용감소 요인은 비만, 질 낮은 원료, 방부제를 우려 하고 있다.
- 개선요망 사항
 - 원료의 순도 및 고급제품 생산
 - 천연, 자연식품이며 첨가물이 무해하다는 인식제고 시켜 → 육가공품생고기를 먹기 편하고 맛있게 한 거시다는 인식제고
 - 제품 개봉 후 보관이 용이 하도록 포장을 개선하여 개봉 편의성 제공

◆ 기획특집 3

- 제품의 용량은 소량 개별 포장하는 등 용량의 다양화로 통해 나누어 먹기 편하도록 함
- 기름기를 제거하고 담백하고 깔끔하게 하여 느끼한 맛이 없는 제품 생산
- 다양한 조리 방법에 맞는 신제품을 개발, 연구를 요구하고 있다.

90년 이전까지는 육가공산업의 성장기로서 생산기술력 향상을 장점으로 시설을 높이고 경제성 성장을 바탕으로 생산량증대에 노력하여 육가공산업의 발전을 도모 할 수 있었으나 WTO체제하에서 모든 축산물의 수입이 자유화 되어 외국으로부터 값싼 육류와 가공품수입이 자유화 된 이 시점에서는 위생적이고 안전한 제품을 생산하여 수입품과의 차별화를 통한 경쟁력을 높이는 등 소비자의 신뢰를 높여야 한다.

다. 신제품의 개발과 다양한 소비홍보 활동 전개

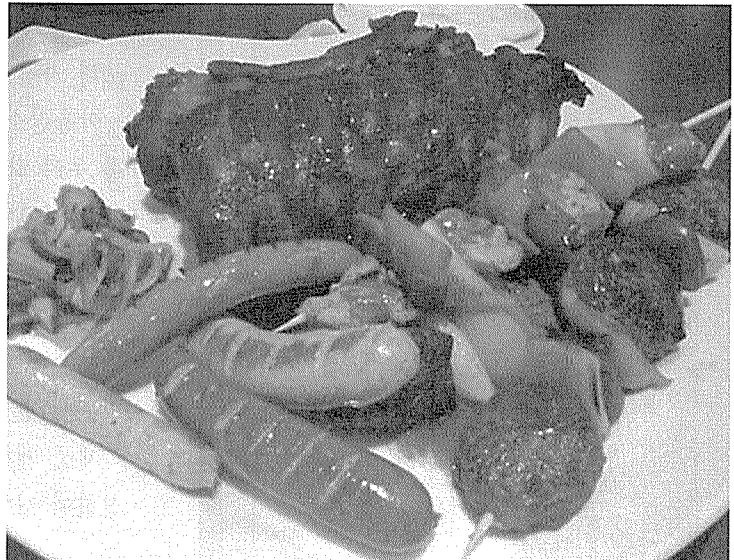
식육가공품의 생산도 전통방법에서 벗어나 최근 불고 있는 웰빙 추세에 맞추어 녹차, 허브, 두류등 식물성원료를 가미한 자연친화적 상품과 생햄 및 즉석 소시지같은 신선한 제품, 고기 함량을 더 높인 고급제품등 같이 새로운 특성을 가진 제품을 개발하여야 한다.

용량이나 포장과 관련하여 포장형태를 열고 닫기 편한 제품, 소포장 단위 제품, 용량을 줄여 1회에 먹을 수 있는 제품, 캔 용기나, 비닐 포장지의 경우 개봉의 편의성을 제공하여야 할 것이다.

건강과 관련하여 저지방, 저칼로리 다이어트 제품, 고단백 영양제품, 소화흡수 기능이 향상되고 어린이 성장발육에 좋은 제품, 당뇨병 성인에게 도움이 되는 제품등 다양한 제품을 개발하는 아이디어가 필요하다.

또한 식육가공품은 요리의 간편성에 비추어 다양한 요리방법을 이용함으로써 소비촉진이 가능 하다고 본다.

따라서 다양한 요리에 맞는 제품을 개발하는 궁합에 잘 맞는 요리에 대한 설명서등 책자를 만들어 각종전시회, 요리 강의를 통하여 지속적으로, 대대적인 소비자 홍보활동이 필요하다.



라. 소비자의 안전을 우선하는 제품의 생산

최근 들어 식품의 안전에 관한 관심이 고조되고 있으며 소비자의 불신을 가져오는 여건이 생기면 그 제품의 소비는 아주 외면당하는 시대에서 살고 있다.

지난4월에는 서울환경연합에서 육가공품에 대한 아질산염 잔류를 조사하고 기자회견을 한 공표와 함께 아질산염의 사용 등을 금지해달라는 요청이 있었다.

아질산염은 육가공생산에 있어 무서운 식중독균을 방지하고 고기 고유의 색상을 유지 하는 기능을 가진 첨가물로서 외국에서는 이의 유해성에 대한 논란이 해소되고 국내외적으로 안전성이 보장되는 기준 내에서 사용하는 첨가물인데도 불구하고 이의 유해성 문제를 제기 하고 있으며 앞으로 이의 사용을 금지하는 등의 무리한 요청을 하고 있는 안타까운 실정이다.

육가공품은 가공처리 과정의 특성상 아질산염 이외의 첨가 보존제등 여러 종류의 첨가물이 있을 수 있고 인공포장지 등에 대하여도 많은 문제를 제기할 소질이 있다고 본다.

따라서 오늘 안전한 기준이 언젠가는 안전을 벗어난 기준이 될 수 있다는 점을 생각하고 변함없는 국내외 정보를 수시로 조사하고 소비자 안전을 먼저 생각하는 제품의 생산에 부단한 노력을 기해야 할 것이다.

4. 맺는말

육가공업은 국민의 건강증진과 삶의 질을 풍요하게 해주는 아주 중요한 산업임을 누구나 부인 할 수 없다.

그러나 도처에 리스크를 갖고 있어 나의 사소한 방심은 큰 화를 불러 오게 되고 산업전반을 저해하는 요인이 된다.

더욱이 소비자 수준이 높아질수록 안전성에 대한 관심이 높아지게 되고 수출입이 자유화와 FTA체결에 의한 관세철폐등은 국제 경쟁력을 키우지 않고는 지속적인 산업 발전이 어려운 시기에 처해있으나 우리나라는 외국에 비하여 식육이나 식육가공품 소비수준이 낮고 경제가 발전 할수록 곡물소비가 동물성 식품으로 대체 되는 현상이 나타나 산업의 전망은 밝다고 본다.

또는 외국의 육가공품의 경우에도 우리국민의 식성에 잘 맞지 아니하는 등의 특성이 있어 수입량에도 큰 영향을 받지 않고 있다.

따라서 위에서 언급한바 같이 안정적인 원료공급체계를 확립하고 소비자 위한 신제품의 개발과 안전성을 최우선으로 하는 제품을 생산한다면 육가공산업은 내수확대와 수출산업으로 까지 발전이 가능하다고 본다.

오늘의 어려움을 슬기롭게 극복하여 육가공업을 지속적이고 안정적인 성장산업으로 발전시켜야 할 것이다.