



한우산업과 축산물등급제

규격개발팀장 황도연

을 해로 축산물등급제가 시행된지 어느덧 15년이 경과하고 있다. 1980년대 말 IIR 농산물협상이 본격화 된 후 농산물뿐만 아니라 축산분야에서도 수입자유화에 대비한 경쟁력 향상 방안들이 논의되었고, 그 결과 선진국에 비해 다소 낮은 감이 있었지만 우리나라도 축산물등급제를 도입하게 되었다.

지금은 당연하고 보편적인 것으로 알고 있지만 등급제 시행초기 기억을 더듬어 보면 많은 것들이 변했다는 것을 느낄 수 있다. 당시에는 고급육이란 단어조차 낯설었음은 물론이고 극히 일부 농가를 제외하고는 거세는 시험용으로 밖에 이루어지지 않았다. 또한 하루가 멀다하고 부정육 유통이 틈틈이 다루어졌고, 냉장육 유통은 생각도 해볼 수 없었던 분위기였으나 지금은 이 모든 것들이 생소하게 느껴지는 것은 그 만큼 발전을 했다는 반증이 아닌가 싶다. 이 과정에서 등급제는 축산물의 고급화는 물론 축산업 전반에 대한 발전을 견인하는데 밑줄을 해왔다는 평가를 받고 있다. 본고에서는 한우산업과 축산물등급제의 관계에 대해 다시 한번 정리함과 아울러 향후 축산물등급제의 발전방안에 대해 살펴보고자 한다.

1. 고급육 생산분위기의 확산

우리 한우는 산육량(肉肉量)보다 육질에서 유전적으로 뛰어난 경쟁력을 갖추고 있음은 누구나 잘 알고 있으리라 생각한다. 그러나 한우가 유전적으로 우수한 혈질을 갖추고 있었지만, 과거에는 이것을 활용하지 못했다. 송아지를 구입하여 하루라도 빨리 시장이 팔 수 있는 큰소로 비육시키는 것이 가장 소득을 높

될 수 있는 방안이었으며 그 결과 '84년도의 1등급 출현율은 12.7%에 불과하였고, 이것조차도 고급육 생산을 염두에 둔 결과가 아닌 주로 암소비육에 의한 결과였다.

잠 알다시피 고급육 생산을 위해서는 어느 특정 부분만 잘 한다고 해서 될 수 있는 것이 아니다. 육종부터 질병·사양관리 및 출하·도축단계에 이르기까지 전 부분에 걸쳐 최상의 노력을 경주해야만 만족할 수 있는 등급을 받을 수 있기 때문이다.

그 대표적인 지표가 수소의 거세율이다. '94년도 1.1%에 불과했던 거세율이 금년도에는 49.0%로 높아졌는데 이것은 소비자가 고급육을 선호하고 농가들도 이에 대한 의식변화의 결과라 볼 수 있다.

수소의 거세율과 같이 육질 상위등급 출현율이 증가와 떨어 수 없는 현상 중 하나가 출하체중이 커졌다는 것이다. 등급제 시행초기인 '93년도의 평균 출하체중이 498kg이었으나 '04년도에는 624kg으로 126kg이나 증가한 것이 이를 증명하고 있다.

〈표 1〉 연도별 1등급이상 출현율 변화 추이

구 분	1994	1997	2000	2003	2004	2006.8
1등급이상	12.7%	18.4	24.8	33.3	35.9	48.5

〈표 2〉 연도별 거세율 변화 추이

구 분	1994	1997	2000	2003	2004	2006.8
거세율	1%	3.9	8.5	27.8	36.1	49.0

2 품질에 따른 가격차동화로 농가소득 증대

한우농가들이 거세율과 출하체중을 증가시켜온 이유는 이것이 더 많은 소득을 보장해 주고 있기 때문이다.

〈표 3〉은 농협 서울축산물공판장에서서의 한우의 경락가격을 등급별로 나타내준 것이다. 등급별로 821원에서 1,721원의 가격차를 형성하고 있으며 1'와 3등급 사이에는 4,320원의 가격차를 보이고 있다. 이를 1마리로 환산(도체중 380kg 기준)할 경우 산술적으로 164만원의 소득차를 가져다 주고 있다.

이와 같은 소득의 차이는 고급육 생산 확대를 위한 가장 큰 요인으로 작용하고 있을 뿐만 아니라 이 추세는 앞으로도 지속될 것으로 전망된다.

또한 도체중의 증가 등과 같은 추세에 맞추어 그동안 등급판정기준도 수 차례 개정되어 왔고, 특히 지난해에는 농가의 고급육 생산의욕을 고취시키기 위하여 1'등급을 신설하기도 하였다.

그 결과 농협 서울축산물공판장에서 정매된 한우 1'와 1등급의 경락가격 차이가 '05년 8월에는 kg당 1,650원으로 기준 가격자인 '04년 11월 1'와 1등급의 가격차인 774원에 비해 월등히 크게 나타났다.

〈표 3〉 한우의 육질등급별 경락가격

(2005. 8월 기준, 서울축산물공판장, 서울농협축산물공판장)

구 분	1'등급	1'	1	2	3
경락가격(원/kg)	16,821	15,992	15,171	14,230	12,509

3 새로운 패러다임의 유통 - 소비문화 정착

축산물등급제가 실시는 생산단계 뿐만 아니라 유통과 소비단계에서도 새로운 패러다임을 갖춘 문화를 창출·정착시키는 데 큰 역할을 했다.

그 첫 번째 예가 축산물 유통의 형태 변화라고 말할 수 있다. 과거의 축산물 유통은 생축을 중심으로 이루어졌으며 유통업자 종사자가 소 돼지를 사기 위해서는 산지를 직접 돌아다녔으나 등급제 도입 시 행은 생축유통을 지육유통으로 그리고 다시 부분육 유통시대를 여는데 직·간접적인 영향이 미쳤다. 그 결과



축산물의 유통이 하점 위황해지고 선진화되었다.

그리고 등급제 추진이 있어 가장 큰 걸림돌 중 하나였던 도축예납이 완전히 정착되었다는 것이다. 예납을 통해 강제급수와 같은 부정유통을 근본적으로 차단시키는 효과를 얻었을 뿐만 아니라 냉장유통시대를 여는 결정적인 역할을 하였다. 과거와 같이 도축후 바로 정육점으로 유통할 경우 도착상태에서 미생물의 급격한 증식은 피할 수 없이 냉동저장으로 이어졌지만, 위생적인 예납은 초기 미생물 오염을 감소시켜 위생적인 쇠기기를 생산할 수 있는 기쁨을 형성하였다.

이외에도 소비자가 지불하는 가격이 상응하는 품질의 한우고기 소비기반을 마련한 것이라든가 용도

에 따라 부위를 선별 조리할 수 있는 소비여건을 조성한 것 등은 축산물등급제의 정착과 따로 생각할 수 없게 되었다.

이외같이 축산물등급제도는 그 결과 뿐만 아니라 기준을 적용하는 조건을 갖추어 나가는 과정을 통해서도 우리나라 축산물 유통과 소비에 대한 패러다임을 바꾸어 놓았다는 사실을 위에서 알 수 있다.

지금까지 축산물등급제가 한우산업에 미친 영향을 간략히 살펴봐왔지만 이외에도 도축장 및 육가공장의 현대화 및 HACCP도입을 촉진시킨 것이라든가, 더 좋은 품질의 한우고기 생산을 위한 사료의 품질 개선과 육종산업 및 사양기술 등 관련산업의 발달은 축산물등급제의 정착과 따로 생각할 수 없을 것이다.

4. 향후 과제

물론 앞으로 해결해야 할 부분도 적지 않다.

먼저, 생산자가 원하는 수준 이상의 서비스 제공이다. 지난 2003년 등급관정에 따른 수수료를 납부하게 된 이후 축산농가는 축산물등급판정소에게 보다 높은 품질의 서비스를 요구하고 있으며, 2006년 등급판정 수수료가 인상될 경우 이러한 현상은 더욱 심화될 것으로 판단된다. 이에 등급판정소에서는 인터넷이나 휴대폰 등을 통한 등급판정결과와 실시간 제공 체계 구축, 등급판정결과 분석자료 제공 뿐만 아니라 출하농가별 맞춤형 정보제공 서비스와 함께 등급판정 현장 견학의 기회를 확대하고 있다. 이와 같이 생산자가 등급제를 통해 필요로 하는 리케츠가 무엇인지 적극적으로 발굴해 나가는 것이 필요하다고 본다.

또 하나는 생산 유통 소비자간의 균형있고 발전적인 등급판정기준의 개발이다. 1992년 등급판정기준이 제정된 이래 수차례에 걸쳐 등급판정기준을 개정해 왔다. 그렇지만 앞으로는 우리나라의 변화하는 축산환경과 함께 소비자의 요구사항을 적극적으로 반영할 수 있도록 등급판정기준은 지속적으로 보완되어야 할 것이다. 특히, 소비자가 다소 혼란스러워하고 있는 등급의 표기치계를 개선하는 것 등은 우선적으로 주도권에 있으며, 등급판정의 객관성 제고를 위한 장비의 과학화는 장기간에 걸쳐 지속적으로 도입되어야 할 것이다.

‘한우고기 맛 왜 좋은가?’

한우고기 맛을 결정하는 요인은?

우리나라 소비자는 한우고기의 맛에서 ① 연한 정도 ② 우수한 향미 ③ 다즙한 정도를 가장 중요한 요인으로 인식하고 있다.

즉, 한우고기의 맛이 우수한 것은 우리의 입맛에 맞는 부드러움과 향미 그리고 씹는 동안 다즙한 느낌이 비슷하게 작용하며, 불고기 요리에서는 다즙한 느낌을 좋아하고, 스테이크에서는 향미가 우수한 것을 선호하고 있다.

한우고기가 맛이 좋은 이유?

한우고기는 외국의 품종과 달리 고기조직이 가늘어 전통적으로 우리나라 식문화에 맞는 쫄깃한 감촉이 느껴지며, 근육 조직이나 지방함량의 많고 적음이 나타내는 근내지방(마블링)의 축적도가 높아 한우고기를 씹을 때 윤택하게 역합을 하여 촉감이 부드럽고 마블링이 포함되어 있는 여리가지 지방산에서 좋은 향미를 제공하기 때문에 맛이 우수한 것이다.

쇠고기 맛을 결정하는 요인은?

쇠고기의 경우 연도, 향, 다즙성이야말로 맛을 결정하는 가장 중요한 요인으로 꼽을 수 있다.

연도, 향미, 다즙성과 같은 요인들은 소의 유전적 요인, 영양·환경적 요인, 도축전후 관리 방법과 최종 소비자가 섭취하기 전 조리방법 등이 따라 좌우된다.

근내 지방도는 맛에 어떤 영향을 주는가?

맛에 있어서 근내지방은 매우 중요한 요소로서 품종, 성장시 급여되는 사료의 종류 및 고기 부위에 따라 다르다. 근내 지방은 가열조리시 근섬유 조직을 변형시키고, 산코기의 양을 상대적으로 줄여, 연도를 향상시키는 역할을 한다.

요리 방법에 따라 맛이 달라지는가?

고기를 끓이거나 굽거나 하는 요리방법에 따라 색외 변색정도가 다르게 나타나며 각기 다른 풍미성분이 발생되어 소비자의 기호도에 크게 영향을 주는 것으로 알려져 있다.

가열 조리시 생성된 다양한 종류의 휘발성 복합 불질들이 후각과 미각을 자극하여 풍미를 높이는 역할을 한다.