



계열화사업이 육계산업의 발전에 미친 영향과 향후 변화

서론

한국의 육계산업은 그 역사가 삼국시대까지 거슬러 올라가지만 실제 한 산업으로서의 발전은 최근 1980년대부터 시작된 육계계열화 산업과 같이 성장해 왔다고 볼 수 있다.

1997년 7월부터 수입 닭고기 개방이 이루어져 국내 육계산업 생존을 위해서 육계산업의 국제 경쟁력 확보가 최우선 과제로 떠올라 산업 전반에 걸쳐 구조조정을 통한 생산성 향상과 원가절감에 전 육계계열화 업체, 계약 사육농가, 정부 관련 기관 등이 전력투구하여 현재의 모습으로 발전해 왔다.

육계산업의 주요 부문별로 계열화 산업 이전

과 현재의 모습을 비교하여 우리 육계산업의 발전된 모습을 확인하고, 브라질, 미국, 태국 등 육계 선진국과 비교하여 우리가 더 매진해야 할 부문과 할 일을 찾아내서 산업 발전에 박차를 가해 보는 기회로 삼아보자.

1. 사육부문

〈농가별 사육규모 및 계사〉

80년대 육계농가는 전업농과 부업농이 병존하여 농가당 5,000수~100,000수까지 사육규모가 다양했고, 계사 형태는 보온덮개 형태로 1개동에 3,000수~5,000수 정도 입추 가능한 계사가 대부분을 차지했었다.

〈표 1〉 농가 평균 사육 규모 및 계사시설

구분	80년대	최근	비고
농가평균 사육규모	10,000수 미만	40,000~50,000수	4배이상 증가
계사크기	50~100평	400평	규모화
급수, 급이시설	수동	자동	자동화
계사형태	보온 덮개형	미국식 표준계사	표준화

〈표 2〉 2004년 도시, 농촌가구의 소득 금액 비교

(단위 : 천원)

구분	도시가구	농촌가구	육계 계약 농가	비고
소득금액	37,360	29,000	42,000	사육규모, 사육회전수에 따라 변화됨

※ 출처 : 통계청 자료 참조

〈표 3〉 사육성과 사육비용

구분	1990년대 초(A)	2004년(B)	차이(B-A)
출하체중(kg)	1.52	1.57	0.05
육성률(%)	90.5	94.4	3.9
사료요구율	2.06	1.77	-0.29
출하일령	41일	35일	-6일
생산지수	163	239	76

그러나 최근에는 표준계사로 12m(가로)×120~150m(세로)=1,440~1,800㎡(430~540평)으로 1개 동당 20,000수 이상 사육 가능한 현대식 계사신축이 급격하게 늘어나고 있다.

이런 사육규모의 대형화와 계사 등 사육시설의 현대화는 사육 성적을 급속하게 향상시켜 사육 생산비의 절감과 농가의 소득향상에 절대적 기여를 했다.

사육환경 개선 및 원자재 품질의 강화 등 시스템적 사육을 통해 농가들의 불안정한 소득이 〈표 2〉에서와 같이 일반 농촌가구 보다는 약 13,000천원, 도시가구 보다는 약 4,000천원 더 많은 소득을 얻고 있다.

계열화 사업의 생산성 효율개선은 〈표 3〉에서 알 수 있듯이 사료요구율 부문은 2.1에서 1.8로 약 15% 이상 개선되었고, 생산지수가 163에서 239로 개선되어 육계 전체 생산성이 약 46% 정도 개선되었음을 알 수 있다.

이는 사육시설의 현대화와 사료와 병아리 품

질의 개선 및 사육농가의 사육기술 향상을 통해서 나타난 결과이다. 그리고 성적이 우수한 농가에서는 출하체중 1.5kg에 사료요구율이 1.5까지 나오고 생산지수가 300이상 나오는 농가가 있어서 향후 우리 육계산업은 브라질, 미국 등과도 경쟁이 가능하다는 것을 알 수 있다.

2. 도계부문

농가에서 사육한 육계를 가식부위와 불가식부위로 나누는 도계가공 공정은 닭고기 품질에 직접적인 영향을 미친다. 과거의 도계장들은 연중 꾸준한 가동보다는 성수기를 중심으로 주로 야간에 작업을 실시했고, 도계 이후의 품질 관리 공정이 매우 미흡하였다. 야간에 도계된 육계는 새벽에 차량으로 운반되어 각각 재래시장에 도착되어 소비자들에게 판매되는 형태였다.

그러나 계열업체를 중심으로 미국과 유럽 등의 선진 도계공장을 견학하고 최신식의 도계라

〈표 4〉 도계실적별 도계가공 공장 현황

(단위 : 백만수, %)

구분	2000		2004		비고
	개소	비율	개소	비율	
30 이상	1	2	4	9	
20~30 미만	1	2	2	5	
10~20 미만	10	18	10	24	
5~10 미만	9	16	10	24	
5 미만	34	62	16	38	
계	55	100	42	100	

인, 콜러, 냉동창고, 콜드체인 등 현대화된 시설의 중요성을 인식하고, 과감하게 시설투자에 많은 금액을 투자하여 위생적인 설비를 구축을 통한 신선한 제품을 생산 공급하게 되었다.

도계가공 공장의 철저한 품질관리뿐만 아니라 유통과정 중 품질관리의 중요성을 인식하여 냉동창고, 냉동차량 등 콜드체인 시스템을 구축하여 유통에 만전을 기하고 있다.

또한 전국 도계가공 공장에 HACCP 인증을 받도록 하였고, 2004년 7월부터는 HACCP 인증을 받지 못한 도계가공 공장은 가동을 중단토록 함으로써 소비자에게 안전한 식품을 제공할 수 있도록 시스템화하였다.

〈표 4〉에서 보는 바와 같이 연간 5백만수 미

만 도계장은 34개소에서 16개소로 절반이하로 줄어들고, 1일 6만수 이상 도계하는 대규모 도계장은 2개소에서 6개소로 증가했음을 알 수 있다.

3. 유통부문

과거의 육계 유통은 생닭 유통과 재래시장에서의 유통이 전부였으나, 최근에는 이마트, 까르푸 등의 대형 할인점을 통한 유통량이 급속하게 증가하고 있다. 지금은 약 15% 정도를 차지하고 있지만 향후 소비문화의 변화 및 대형 마트 중심의 시장형성 영향으로 30% 이상으로 증가되어 유통되는 것은 시간문제라고 생각된다.

〈표 5〉 유통채널별 닭고기 유통 현황

(단위 : %)

구분	일반 대리점	대형유통점 (백화점/할인점)	체인점	비고
비율	55	15	30	

〈표 6〉 닭고기 형태별 유통현황

(단위 : %)

구분	통닭			부분/절단육	비고
	통닭	양념통닭용	계		
비율	50~55	30	80~85	15~20	



최근 대형 마트에서 닭고기 소비촉진 행사 모습을 자주 볼 수 있다.



에서 커다란 영향을 주면서 육계산업을 발전시켰다.

최근 육계 산업은 저육과 천당을 오가는 상황이다. 2002년부터 2003년까지는 공급과잉과 조류인플루엔자 발병에 따라 생산비에 훨씬

왜냐하면 소비자들이 위생과 품질 및 유통 가격을 고려하여 닭고기를 구매하기 때문이다.

〈표 6〉에서 알 수 있듯이 우리나라 닭고기 시장에도 부분육, 절단육 시장이 형성되어 15~20%의 시장점유율을 차지하고 있다. 이는 우리나라 소비자들도 닭고기에서 각각 선호하는 부위가 정해지고 있음을 보여준다.

과거에는 통닭을 사서 통째로 요리하는 경우가 많았지만, 이제는 닭다리보다는 오히려 닭날개와 닭가슴살을 더 선호하는 계층이 형성되었다. 이는 선발 계열업체들이 지속적인 광고선전을 통해 소비자들에게 어필하였기 때문에 가능했다.

아직까지 미국이나 일본처럼 95% 이상이 부분육 형태로 유통되는 시장으로 변화하기 위해서는 시간이 필요하지만 부분육 시장과 통닭 시장의 역전현상은 가까운 시일내에 나타날 것이다. 특히 최근에 불고 있는 ‘몸짱’ 신드롬과 건강식, 웰빙문화는 부분육 시장 확산에 박차를 가해 줄 것이다.

못 미치는 저가 형성으로 모든 업체가 적자경영으로 자금난을 겪었고, 일부 업체는 부도가 난 경우도 있었다.

그러나 이런 어려움 속에서도 계약 사육농가가 육계시세에 관계없이 사육에만 전념할 수 있었던 이유는 육계계열 주체가 리스크를 흡수해 주었기에 가능했다. 즉, 육계계열화 사업은 위기 관리 경영이라 말할 수 있다.

이제 미국산, 태국산, 유럽산에 이어 브라질산 닭고기까지 국내 시장에 들어오게 되었다. 생산비만 비교한다면 우리나라 생산비의 절반에도 못 미치게 싼 가격으로 생산되고 있어 시장에 미치는 파급효과는 매우 클 것으로 생각된다.

그러므로 사육농가와 계열주체는 WIN-WIN 전략을 통해 ‘생산비 절감’과 ‘품질 향상’을 꾀하여 소비자 취향에 맞는 제품을 생산함으로써 국제 경쟁력 확보에 전력을 다해야 할 것이다. C

결언

이상에서 살펴본 바와 같이 육계산업에서 계열화 산업은 사육, 도계, 유통 측면 등 모든 부분



박 희 권 수석부장
(주)하림 기획조정실