



해외 닭고기 시장동향 및 전망



박진호 대표이사
(주)메리트무역

6월 시장은 놀이동산의 롤러 코스트와 같았다고 본다. 6월초 전반적인 시장은 침체 분위기였으나, 2006년 독일 월드컵과 관련해서 매출은 급등하기 시작했고, 아쉬운 16강 탈락과 대규모 식중독 파문으로 시장은 다시 침체되었다.

새벽 4시에 시작되는 한국과 타 국가와의 경기는 닭고기 소비에 큰 영향을 주지 못했다는 여론도 있었으나, 저녁부터 새벽까지 거리응원이 계속되면서 닭고기 업계의 소비량은 급속히 증가했고, 토고전과 프랑스전까지는 모두가 행복했다. 모처럼 맛보는 '닭이 없어서 못 파는 상황'이 연출되었기 때문이다. 스위스전까지 좋은 결과가 도출되었다면, 닭고기 재고량이 급감했겠지만, 16강 탈락과 함께 찾아온 사상 유래 없는 대규모 식중독 사건은 식품업계 모두를 긴장시키고 있다. 피해 학생수도 1,000명을 넘어 3,000명에 육박하고 있고, 이 숫자는 계속해서 늘어나고 있다.

일각에서는 이미 예견된 사건이라고 말하고 있으나, 이러한 계기를 통해 닭고기를 포함한 식품업계가 한 단계 더 위생적으로 변모할 수 있다는 이야기도 거론되고 있다. 사실, 닭고기 관련 공장을 다니다 보면 무허가는 물론 가족들에게는 도저히 먹일 수 없는 상품을 만드는 공장도

일부 있다. 생계형 창업이라 어쩔 수 없다고 하지만 속이 불편한 것은 사실이다.

한편, 인도네시아에서는 사람 대 사람 감염이 확인되었다. 전 세계의 여론이 독일 월드컵에 집중되면서 단편 보도가 되었지만, 큰 문제가 아닐 수 없다. 작년까지만 해도 사람 대 사람 감염은 가능성이 거의 없다고 발표했으나, 6월 WHO에서는 사람 대 사람 감염을 공식 발표했다. 이제는 단순한 조류인플루엔자가 아닌 H5N1에 의한 사람 대 사람 감염의 중요한 문제로 전환되었다.

올 겨울 장사도 질병으로부터는 자유롭지 못할 것 같다. 6월 한 달 동안만 해도 헝가리, 러시아, 중국에서 꾸준히 발병하고 있으며, 홍콩과 대만도 상당히 민감해져 있는 듯하다. 홍콩은 자체적으로 연간 20만톤의 가금육을 소비하고, 중국내륙으로 수송되는 장소이기에 이들의 소비량에 따라 국제시세가 변할 수 있다.

미국

5월과 비교해서 20~30% 정도 가격이 상승했다. 6월 선적분의 경우 왕장각(Jumbo Whole Legs)은 900~1,000불, 사이즈된 장각(Sized Whole Legs)의 경우 1,200~1,250불 정도이다.

최근 미국산 닭고기가 일본으로 대량 수출되면서 이러한 가격흐름을 보이고 있으나, 일본 무역회사들이 브라질과의 원만한 관계가 다시 지속될 경우 미국의 가격은 하락할 수도 있다고 본다.

하반기 미국시장의 경우 통제 불가능한 변수가 너무 많아 미국의 업체들도 상황에 따라 가격을 탄력적으로 운영하는 듯하다. 미국 내에서 발간되는 신문들을 살펴보면, 언제 AI가 발병할 것인지, 소비는 얼마나 침체할 것인지를 상당히 우려하고 있다. 한국 무역업체들의 경우 식자재 시장의 파문과 비수기 철을 대비해 20~30% 정도 감소한 수량을 주문한 것 같다.

브라질

매월 수백 톤씩 공급되었던 덴마크산 날개(Wings)가 수입금지됨에 따라 날개(Wings)수입에 관심이 고조되어 있다. 브라질 팩커들은 3월에 개최되었던 '2006 Seoul Food Show'를 통해 한국의 시장동향을 정확히 이해했고, 이를 최대한 이용하고 있다. 또한 수출되는 공장이 3개에 불과해 꾸준한 가격 상승이 야기되고 있고, 한국의 수입업체들은 날개(wings)를 공급받기 위해서 정육(Bone Less Leg Meat)이나 가슴살(Breast Meat)을 계속해서 세트로 구매할 것으로 보인다.

한 가지 재미있는 것은 브라질 팩커들과 한국 무역업체들과의 관계가 썩 좋지 않다는 것이다. 한국의 경우 신속성에 기본으로 속전속결에 익숙해져 사업을 하는 반면, 브라질의 경우 계약된 물건이 부산에 도착하기에 너무 오랜 시간이 걸린다는 것이다. 심지어 4월에 계약된 컨테이너가 9월에 도착하는 경우도 있고, 브라질 업체들은 Confirmed L/C를 거래 원칙으로 내세우고 있는 것이 한국 무역상의 자존심을 손상시키

는 역할을 한다.

덴마크

의외로 덴마크의 가공육 시설이 세계적으로 인정받아 한국과 일본을 제외하고는 꾸준히 해외로 수출되고 있다. 정부차원에서 청정국 승인을 얻기 위해 꾸준히 노력하고 있으며 내년 상반기 정도에 한국과 일본수출을 기획하고 있다.

중국

한국의 무역상들이 추진했던 신제품들이 시장에서 큰 호응을 얻지 못해 다소 침체된 분위기이다. 국내의 도매가격 또한 생산원가보다 낮은 수준에 머물러 있다. 자숙된 꼬치와 데리야끼의 국내가격이 상승되지 않는다면 수입량은 다시 감소할 것으로 보인다.

결론

닭고기를 업으로 사회생활을 한지 7년이 되었다. 그 동안 방문했던 크고 작은 공장들은 대략 200개가 넘는 것 같다. 닭고기 관련해서 정말이지 다양한 공장들이 있다. 세계적인 위생수준의 공장이 있는가 하면, 지하 3평의 공간에 칼 하나, 도마하나, 아주머니 한 명이 작업하는 공장도 있다. 작업을 할 때 깨끗한 위생복을 입고, 위생규칙에 의해 작업하는 공장이 있는가 하면, 지저분한 작업복에 담배를 피우며 작업하는 공장도 있다. 닭고기를 손으로 다루는 공장도 보았고, 장화 신은 발로 다루는 공장도 보았다.

6월 한 달 사이 식중독 피해자수가 3,000명이 넘어서고 있고, 피해는 더 커질 전망이다. 어찌 보면 당연한 결과이다. 부디 이번 기회를 계기로 가족들에게 먹일 수 있는 닭을 생산하고 가공했으면 하는 바람이다. 