

FTA시대, 돼지고기 품질 차별화가 살 길이다



이재식 조합장
부경양돈농협

얼마 전 미국산 쇠고기가 대형 할인매장에서 대대적으로 판매되면서 축산인들과 소비자 그리고 유통업자간이 희비가 엇갈리는 현상이 발생했다.

일부 축산 단체에서 대형마트에 쇠똥을 뿌려서 생산자의 어려움과 고통을 호소하려던 것이 오히려 언론과 소비자들은 소비자를 외면한 적절치 못한 대처방법이라는 여론이 흘러나오고 있는 것이 현실이다.

어느 일간지에는 소비자가 직접 다음과 같은 글을 올린 것을 보았다

“한우는 가격이 너무 비싸서 구매하기 어려워 미국산 쇠고기를 구매하려고 했는데 축산인들의 시위로 구매하지 못해 아쉽다 호주산 쇠고기 구매하다가 미국산이 값싸고 맛있어서 구매하려고 했는데 아쉽다”는 소비자의 심정을 솔직히 토로한 글이었다.

이러한 상황을 보면서 우리 축산인들이 어떻게 FTA를 슬기롭게 대처해야할 것인지 다시 한 번 되짚어 보아야 할 것이다

한미 FTA가 타결 되면서 농축산업 부분이 가장 피해가 클 것으로 예측되고 있으며 그중에서도 양돈부분에 많은 피해가 예상된다는 것이 여러 전문가들의 견해이다.

미국의 돼지 생산비는 우리나라 생산비의 51% 수준에 머물고 있다고 한다. 만약 미국에서 돼지

고기가 대량 수입된다면 우리 양돈산업의 존망은 어떻게 될 것인가. 냉철하게 생각해 보아야한다.

객관적으로 비교해보면 생산비 비교로는 우리나라가 경쟁 우위를 차지하기 어려울 것이다.

최근 우리나라의 배합사료가격이 불안정하여 생산비 상승 요인으로 작용하고 있듯이, 미국 내에서도 옥수수를 이용한 바이오에탄올 산업이 증가되어 자국 내 곡물 가격이 오르고 있다. 이로 인하여 대체 원료로 DGGS사용이 늘어나고 있는 실정이며 미국의 양돈인들 역시 생산비 증가로 고민하고 있는 실정이다.

또한 기업형 계열화 업체의 성장과 더불어 양돈인 소유의 연합 형태의 계열화 사업이 한창 성장하고 있으며, 이러한 계열화 업체들이 도축장 운영까지 직접 장악하는 형태로 발전하고 있다고 한다. 이러한 양돈시스템의 변화는 양돈을 규모화하면서 전문성을 향상시키고 생산비를 절감하기 위한 방향으로 진행되고 있는 것이다.

우리나라 양돈 농가가 FTA경쟁 시대에 대응하기 위해서는 생산성 향상이라는 점은 누구나 다 알고 있는 사항이다.

그러나 규모화를 추진하고 생산비를 낮추려고 해도 근본적으로 미국 및 수입국들의 생산비를 따라잡기는 어렵다고 본다.

그러면 경쟁할 수 있는 요인은 차별화라고 본다.

우리나라 돼지고기와 미국산 및 수입산 돼지고기와의 차별화를 할 수 있는 요인이 무엇일지를 생각해야 한다. 단순히 국산이라는 이유만으로 소비자 선택을 기대한다는 것은 어리석은 일이라고 본다.

우리가 수입돈육으로부터 경쟁할 수 있는 가장 큰 요인은 품질의 차별화인데, 우리는 지금까지 양적으로 성장하는데 너무 치우쳐 있었다. 종돈의 개량 방향도 성장 속도 위주로 추진했었고, 배합 사료의 품질 평가도 효율성에 너무 치우친 사료를 생산했다고 솔직하게 인정해야 할 것이다.

물론 양돈을 직접 하는 사람들도 소비자를 생각하기 보다는 생산성 및 경제성 위주로 사양을 해 온 것이 사실이다.

그러나 지금이라도 늦지 않았다고 본다.

돈육 품질을 향상시킬 수 있는 방향으로 우리 양돈산업의 방향을 전환하는 것이 우리가 살길이라고 본다.

최근 5~7년 전후부터 우리나라 돈육시장에서는 돈육의 마블링이 서서히 줄어드는 현상이 나타나고 있었다. 우리나라 돈육 소비 형태는 구이 문화이기 때문에 돈육내의 마블링이 돈육품질을 차지하는 요인이 매우 크다고 할 수 있다.

그럼에도 불구하고 최근에는 목살에도 마블링이 되지 않아 목살조차도 양념육으로 판매되는 실정이다.

이정도 되면 전지나 후지를 양념육으로 처리해도 맛이 살아나지 않게 되는 것이다. 그러므로 이러한 돈육내 마블링을 향상시키는 것이 수입 축산과의 품질 차별화를 가져다 줄 수 있는 한 요인이 될 수도 있다.

왜냐하면 미국이나 수입국들의 양돈산업은 저지방 돈육 시장으로 발전했기 때문에 우리만의 돈육 시장을 개척하고 활성화할 필요가 있는 것이

다. 이러한 돈육 품질위주로 전환하기 위해서는 종돈장 및 배합사료공장 그리고 육가공 업체들이 하나가 되어야 가능하다고 본다.

또한 종돈 개량에 있어서도 맛을 차별화할 수 있는 품종을 선택해야 할 것이다. 생산성에서 약간 떨어지더라도 소비자의 입맛을 잡을 수 있는 품종 개량이 시급하다고 본다.

그리고 사료회사에서도 맛있는 돼지고기를 생산하는데 도움이 되는 사료연구가 절실하다. 우리는 너무 사료효율성 위주로만 성장해왔다고 본다.

물론 사양가들이 효율성이 좋은 사료를 찾았기 때문이기도 할 것이다. 그러나 지금은 양돈 농가가 찾는 사료 생산보다는 맛있는 돼지고기를 만드는 사료 생산이 필수적이라고 본다.

그리고 양돈 농가에서도 사료를 구입하는 기준이 바뀌어야 할 것이며, 영양수준이 높은 사료를 많이 먹여 빨리 출하하는 습관을 버리고 돈육의 품질을 안정화 시킬 수 있는 사양관리에 최선을 다해야 할 것이다.

요즘은 웰빙 시대라고 해도 과언이 아니다. 그러므로 우리 축산물도 친환경 축산물을 생산할 때 소비자를 감동시킬 수 있다는 것은 자명한 사실이다. 더불어 소비자가 안심하고 찾을 수 있도록 농장단계에서 도축 및 가공 유통 단계까지 HACCP가 확립된 축산물을 생산할 때 진정으로 경쟁력 있는 축산물이 될 것이다.

이제 어느 한부분에서 노력해주길 바라기 보다는 양돈산업과 관련된 모두가 함께 소비자가 찾는 돈육생산에 전력을 기울일 때 우리 양돈산업이 나날이 발전할 수 있을 것이다.

친환경 축산을 너무 거창하게 생각하기 보다는 내 농장에 나무 한 그루 심는 것에서 부터 출발하면 된다고 본다. **양돈**