

일본의 계육산업 현황

본고는 지난 8월 일본식조협회로부터 받은 일본 계육산업의 전반에 대한 자료를 번역 정리한 것으로 우리나라의 계육업계에서도 참고할 내용이 있다고 보여진다. 내용 중 엔환율은 일본 엔화 100¥당 한화 800원으로 환산해 바로 볼 수 있도록 표를 편집한 것이다. 아울러 개념적으로 조금은 다른 부분들이 있어(예를 들면 출하 중량 : 일본의 출하 중량 1.7kg KFC 출하를 위한 부분 출하 후 생계중량 3.0kg까지 사육 : 정육 유통 개념) 이를 감안하여 자료를 보아야 한다는 점이다.

이러한 자료를 통해 구체적인 일본의 계육산업을 돌아보고 피상적인 일본 시장이 아닌 실제적인 일본 시장에 보다 접근하는 계기가 되었으면 한다. 아울러 본 자료에는 유통 시장에 대한 내용이 보다 많이 소개되어 있다. 유통을 한번쯤 되돌아 볼 수 있는 기회가 되길 바란다.

〈표 1〉 육계(생계) 생산비용 지표(육계생산비용/생계중량 3kg 기준)
(엔환율 : 100¥당 800원으로 계산)

항목	비용(¥)		원화환산비용(원)	
	수당	Kg당	수당	Kg당
초생추	62	21	496	165
사료	215	72	1,720	573
약품	12	4	96	32
물, 연료, 전기	15	5	120	40
갈집, 기타	8	3	64	21
인건비-육성관리인	35	12	280	93
상차, 운송	16	5	128	43
계분처리	8	3	64	21
감개(건물, 장비)	20	7	160	53
금융비	3	1	24	8
수선보수비	7	2	56	19
합계	401	134	3,208	1,069

※ 초생추단가 : 61¥/수, 육성률 98% 초생추단가 : 61¥×8 = 480원/수
 ※ 사료단가 : 35¥, 사료요구율 2.05 사료단가 : 35¥×8 = 280원/kg

일본 생계비용지표를 보면 한국의 생계 조달 단가와 비교해 볼때 크게 경쟁력이 낮다고 할

수 없음. 특히 생계중량이 국내의 2배에 달하며(국내 생계중량 1.5kg, 일본 3kg), 정육으로 대부분 유통되고 있는 일본 내의 닭고기 소비 시장을 우리도 다시 한번 생각해봐야만 할 것 임.

〈표 2〉 계육의 생산수율(생계중량 3kg 기준)

계육제품	수율(%)	중량(g)	비율(%)
가슴살(스킨유)	17.3	519	34.6
다리살(스킨유)	18.7	561	37.4
안심	3.4	102	6.8
날개(Stick:1st joint)-봉	3.8	114	7.6
날개(Tip:2nd & 3rd joint)-왕+윙팁	3.8	114	7.6
간 & 염통	1.8	54	3.6
근위	1.2	36	2.4
합계	50	1,500	100.0

* 참고 : 2006년도 자료

육계 생계 생산수(수)	621,820,000	05년 대비 102.5%
육계 생계 생산중량(톤)	1,750,297	05년 대비 102.8%
육계 생계 평균 무게(g)	2,815	
육계 사육농가(가구)	3,065	
육계 호당 사육수/년(수)	202,877	

* 참고

- 대략 육계 생산량의 6%가 일본 KFC에서 사용된다. 그리고 나머지의 대부분은 발골육으로 가공되며 평균 생체 무게는 발골을 위해 3kg 수준으로 사육된다.

<표 3> 생산되는 닭고기의 종류

구분	비율	평균 생계 중량(kg/수)
일반육계	62.3%	2.84
브랜드육계	35.5%	2.95
토종닭	2.2%	2.78
합계	100.0%	

* 브랜드육계 : 특수 배합사료 급여사육 - 식물성 사료원료, 비타민 미네랄 강화 사료, 허브물질 등, 레드 코니쉬 교잡종, 사육기간을 60일까지 연장한 육계

* 토종닭 : 주로 일본 투계종과 교잡하여 사용 - 일본 투계(Shamo) x Rhode Island Reds종 또는 Barred Plymouth Rocks종, White Plymouth Rocks 종(육용종계 모계), Nagoya Cochins종의 순계도 이용. 이들 토종닭은 120~160일령까지 사육된다.

일본 브랜드 육계 : 기능성 닭고기 또는 특별 사육한 닭고기의 비중이 35% 수준까지 개발되어 있는 점에 주목해야 할 것으로 보임.

국내에서도 기능성 닭고기 등이 시도되고 있으나 시장의 35% 수준까지 개발하지는 못하고 있는 실정임.

<표 4> 유통 형태별 사용량(40개소 계육처리 공장의 소비처(Receivers) 조사, 2005년 9월 기준)

소비처	(단위 : %)		
	일반닭	브랜드닭	토종닭
1차 도매상 (First Receivers)	42.4	39.4	18.7
육류 도매상	14.4	9.8	24.5
육류 소매상	6.7	9.9	13.9
슈퍼마켓	18.0	28.2	27.8

소비처	일반닭	브랜드닭	토종닭
기타 소매상	2.6	4.4	2.8
레스토랑	2.3	2.5	9.0
조리된 음식 취급점, Deli	0.7	0.3	-
가공처리육, 통조림	3.8	1.8	0.4
직판	4.3	1.2	2.2
자체 처리	4.0	2.7	0.3
기타	0.4	-	-
합계	100.0	100.0	100.0

* 참고 : 일본에서의 최종 소비자 비율

일반가정용, 가정 요리용	30%
레스토랑 & 조리음식용	60%
음식 제조업자용	10%

* 120만개의 레스토랑과 음식점, 조리된 음식취급(Prepared foods-Deli cooking) 음식점, 소매점의 대부분은 소수의 사장과 종업원이 운영함.

<표 5> 중간규모 계육처리 공장 5개사의 계육가격

(2006년 1~12월 기준) (연환율 : 100¥당 800원으로 계산)

계육제품	가격 (엔/kg)		가격 (원/kg)		가격차이 (B-A) /A%
	일반닭	브랜드 닭	일반닭 (A)	브랜드 닭(B)	
가슴살(스킨유)	240	430	1,920	3,440	79.2%
다리살(스킨유)	565	713	4,520	5,704	26.2%
안심	462	536	3,696	4,288	16.0%
날개(Stick:1st joint)-봉	293	336	2,344	2,688	14.7%
날개(Tip:2nd & 3rd joint)-왕+왕팁	359	383	2,872	3,064	6.7%
간 & 염통	313	360	2,504	2,880	15.0%
근위	346	381	2,768	3,048	10.1%

* 2006년 1월~12월 중간규모 계육처리공장에서 판매된 닭고기(신선육)의 평균 가격
* 중간규모 계육처리공장 : 연간 육계 5백만~1천만수 처리 공장

* 참고 : 도쿄내 대형 1차도매상(First Receivers)의

계육 평균가격(06년 1~12월, 니혼게이지이 신문)
- 뼈가 제거된 가슴살(스킨유) : 216¥/kg → 1,728원/kg
- 뼈가 제거된 다리살(스킨유) : 552¥/kg → 4,416원/kg

〈표 6〉 유통경로별 일본 국내/수입 닭고기의 판매비율 (15개의 1차도매상(First Receivers)을 통해 공급되는 물량) (2005년 10월)

소비처	일본 국내산	수입산	합계
일반 슈퍼마켓	90%	10%	100%
식품전문 슈퍼마켓	89%	11%	100%
닭고기 도매점	75%	25%	100%
적색육 도매점	65%	35%	100%
닭고기 소매점	95%	5%	100%
적색육 소매점	79%	21%	100%
레스토랑	52%	48%	100%
조리된 음식 취급점, Deli	36%	64%	100%
식품 제조업자	35%	65%	100%
자가 처리	67%	33%	100%
전체	69%	31%	100%

※ 참고 : 냉동육이나 열처리 가공육(아까도리&후라이드치킨) 같은 대부분의 수입 육은 수입업자, 무역회사로부터 바로 소비처로 팔린다.

* 참고 : 일본내 닭고기 수입량(2006년 1~2월 기준)

구분	수입량(톤)	비고
냉동육	370,672	브라질 91%, 미국 7%
열처리 가공육	344,985	중국 56%, 태국 43%

일본내 닭고기 냉동육의 주 수입국은 브라질로 우리나라의 주수입국인 미국과 다르다.

최근 우리나라도 브라질산 냉동육의 물량 비중이 점차 높아지는 경향을 보이고 있다.

열처리 가공육의 경우 우리나라와 같은 중국, 태국산이 주류임.

〈표 7〉 가슴살, 다리살 도매 평균가(스킨 유) (2006년 1~12월 기준, 6개 상위 1차 도매상(First Receivers) 조사) (엔환율 : 100¥당 800원으로 계산)

구분	가격(엔/kg)		가격(원/kg)	
	가슴살	다리살	가슴살	다리살
육계	204	514	1,632	4,112
브랜드닭	488	857	3,904	6,856
토종닭	1,833	2,162	14,664	17,296

※ 도쿄 기준

일본내 다리살은 가격이 높아 이에 대한 대응책을 수립한다면 수출의 방법도 강구할 수 있다고 본다. 냉장다리살의 일본 수출에 대해 적극적인 검토가 필요한 시점으로 보이며 향후 품질의 차별화 전략을 사용할 수 있다면 일본내 시장을 크게 개척할 수 있다고 본다. 국내에서 재고 처리로 고심하고 있는 다리살을 일본에 가격 경쟁력과 품질 경쟁력으로 수출되는 날을 기다려 본다.

〈표 8〉 일본 국내 닭고기 신선/냉동육 공급비율과 가격 차이(도쿄 상위 5개 1차 도매상(First Receivers)의 공급물량기준 : 2006년 1월~12월)

구분	공급비율(%)		가격차이(%)
	신선육	냉동육	
가슴살(스킨유)	72	28	34
다리살(스킨유)	92	8	25
안심	68	32	50
날개(Stick:1st joint)-봉	84	16	26
날개(Tip:2nd & 3rd joint)-왕+왕팁	91	9	21
간 & 염통	76	24	79
근위	89	11	23

※ 가격차이 : 냉동제품의 도매가격은 신선육 값보다 x % 낮다는 의미임.

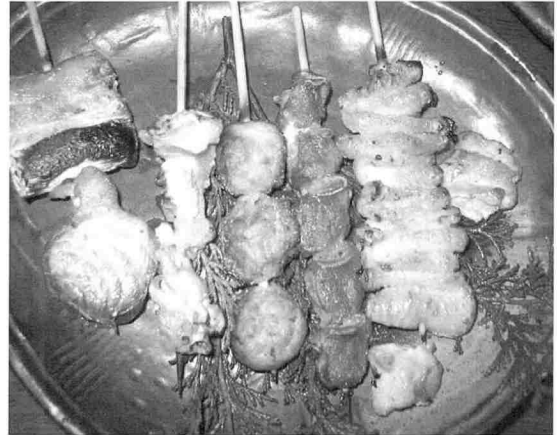
〈표 9〉 다리살(스킨유)의 소매점 마진(도쿄 2002년~2006년) (엔환율 : 100¥당 800원으로 계산)

연도	엔/kg			원/kg		
	도매가	소매가	소매마진	도매가	소매가	소매마진
2002	653	1,250	597	5,224	10,000	4,776
2003	580	1,250	670	4,640	10,000	5,360
2004	562	1,230	668	4,496	9,840	5,344
2005	585	1,230	645	4,680	9,840	5,160
2006	552	1,230	678	4,416	9,840	5,424
평균	586	1,240	654	4,688	9,920	5,232

※ 도매가 : 도쿄 내 주요 1차 도매상(First Receivers)의 다리살 평균 종량별 도매가격
 ※ 소매가 : 도쿄 내 소매가격의 정부 통계치

〈표 10〉 도쿄내 닭고기 판매점의 닭고기 소비자 가격
(2007년 1월 기준) (엔환율 : 100¥당 800원으로 계산)

구분	가격(엔/kg)	가격(원/kg)
가슴살(스킨유)	1,000	8,000
다리살(스킨유)	1,300	10,400
안심	1,400	11,200
날개(Stick:1st joint)-봉	900	7,200
날개(Tip:2nd & 3rd joint)-왕+왕팁	900	7,200
간 & 염통	800	6,400
근위	800	6,400



일본의 닭꼬치 구이

〈표 11〉 제조업자/도매업자/소매업자간 닭고기 가격 차이
(2007년 1월 기준) (엔환율 : 100¥당 800원으로 계산)

구분	가격		전단계와의 차이		차이/소매가 %	소비자가 대비 비중
	엔	원	엔	원		
제조가	552	4,416				32.10%
도매가	631	5,048	79	632	4.6%	36.70%
소매가	1,718	13,744	1,087	8,696	63.3%	100%

※ 가격 : 3kg 생개로 부터 얻는 총 제품(가슴살, 다리살, 안심, 윗, 날개골, 간, 심장, 근위)에 지불된 금액의 총액
 ※ 제조가 : 제조업체에서 만들어지는 신선육 생산을 위해 제조업체에 지불된 가격 (도착도:FOB DESTINATION)
 ※ 도매가 : 신선육 공급을 위해 1차 도매상(First receivers)에게 지불된 가격(도착도:FOB DESTINATION)
 ※ 소매가 : 상점이나 소매점에서 신선육 공급을위해 소매업자에게 지불된 가격

최근 국내 육계 경기는 그 끝자락이 보이지 않는 터널을 지나가고 있는 것으로 보인다.

우리나라의 닭고기가 바로 옆에 있는 일본에 인삼, 김, 김치처럼 제대로 인정받고 수출될 날을 기다려 보며 일본 계육 정보 자료의 번역 정리를 마친다.

- 번역 : (주)마니커 전략기획실 최충집 축산기획 이사

‘월간 닭고기’ 광고게재 안내

본회에서 매월 발행하는 ‘월간 닭고기’는 생산·가공·유통·소비 등 국내 계육산업에 대한 총체적인 정보를 제공하는 국내 유일의 닭고기 전문지입니다.

‘월간 닭고기’에 광고를 원하시는 광고주께서는 편집부(031-707-5722~4)로 연락주시면 성심 성의껏 상담해 드리겠습니다.

〈월간 닭고기 지면별 광고금액〉

[2007년 10월 현재]

광고 게재면	광고료(원)	비고
표2(표지 2면)	900,000	칼라 ※ 부가세 없음. ※ 연간 계약시 광고료 조정 가능 ※ 광고게재시 책 증정
표3(표지 3면)	800,000	
표4(표지 4면)	1,000,000	
표2연결면(대면)	700,000	
표3연결면(대면)	600,000	
내지	500,000	

광고문의 (031)707-5722~4 ‘월간 닭고기’ 편집부