

육계 계열화 사업을 재조명한다



최 충 집 축산기획이사
(주)마니커 전략기획실

향후 계열업계가 나아가야 할 방향 (제도적 부문 - 사육 부문)

국내 육계 계열화 사업의 효시는 1971년 영육농산(주)의 'YY치킨' 과 1973년 대한사료(주)의 '대한브로이러' 사업으로 알려져 있으며, 1980년대를 거치면서 계열화 업체들이 등장하여 수직통합 계열화 사업을 전개, 산업적으로 크게 성장해 자리를 잡기 시작했다.

1990년도 정부에서도 육계산업의 안정을 위해서 통합경영체계 구축이 필요하다고 인정, 1991~1997년도까지 14개 사업체에 촉발기금과 농발기금에서 535억의 자금을 지원해 계열업계의 통합 경영체계 구축을 지원했다(한국계육산업발전사 자료 제1편 육계산업 발전 개요 -

오봉국 교수).

국내 육계 계열화 사업은 20~30년의 역사를 지내 오면서 질적, 양적 발전을 해 왔으며 WTO 체계 출범에 따른 시장 개방에서도(1997년 7월 1일부터 국내 육계시장 완전 개방(관세율 30.5%), 2004년 이후 현재까지 관세율 20%) 국내 육계산업을 지켜오고 있다.

〈표 1〉에서 보면 수입자유화의 완전 개방 시기인 1997년 7월 1일 이후 30.5%이었던 관세율은 매년 1.5%씩 낮춰져 2004년 20.0%로 조정됐으며 7년간 총 10.5%의 관세를 감축했다. 1997년 수입자유화 이후 닭고기 자급률의 변화를 보면 〈표 2〉와 같다.

〈표 2〉에서 보면 1997년 개방 당시 자급률은 94.6% 수준에서 매년 빠른 속도로 수입이 증가해 국내 시장을 잠식했으나, 2001~2003년에는 자급률 76~75% 수준에서 소강상태를 나타냈었다. 물론 2002년 하반기부터 시작된 국내 육계산업의 불황으로 닭고기 가격이 생산비를 밀도는 수준에서 유지되었다고 하지만 75% 수준의 자급률로 수입산 닭고기의 공세를 막아낸 것은 계열업계의 경쟁력이 크게 작용하지 않았나 싶다.

〈표 1〉 WTO 체계하에서의 관세율 변화 및 쿼터량

구분	1997년	1998년	1999년	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년
관세(%)	30.5	29.0	27.5	26.0	24.5	23.0	21.5	20.0
쿼터량(톤)	6,500							
쿼터량관세(%)	20							

* 완전 개방시기 1997년 7월 1일
* 자료 : 한국계육협회 홈페이지

향후 계열업계가 나아가야 할 방향 (제도적 부문 - 사육 부문)

2004년도 90.0%, 2005년도 84.3%로 자급률이 올라간 것은 세계적인 HPAI 발생으로 당시 닭고기 주 수입국이었던 미국과 태국의 닭고기 수입 중단에 따른 것으로 우리의 경쟁력으로 자급률이 상승한 것은 아니라는 점을 명심할 필요가 있다.

그러나 WTO 체계의 관세율과는 차원이 다른 새로운 시장 변화 상황이 다가 오고 있다. 한·미 FTA 협상 타결 및 EU 및 중국, 일본 등과의 FTA 협상 개시 등이 그것이다.

현재까지 알려진 한·미 FTA에서 타결된 닭고기 부문의 협상 내용은 다음과 같다.

〈표 3〉에서 보면 우리나라에 가장 영향을 미칠 것으로 보여지고 있는 미국산 닭고기는 냉동 닭다리, 기타 절단육이며 관세율은 20%, 10년 철폐로 되어 있다. 이는 매년 2%의 관세를 인하해야 한다는 것을 의미하며 10년 뒤에는 미국산 닭고기와 아무런 보호 장치도 없이 1:1로 경쟁해야 함을 의미한다.

그러므로 우리는 종전 WTO-UR체계(매년 1.5% 관세 인하 - 20% 관세유지)와 근본적으로

〈표 3〉 한·미 FTA 닭고기 부분 협상 내용

구분	관세(%)	협상결과
통닭	18~20	12년 철폐
냉동(가슴, 날개)	20	
냉장육	18	10년 철폐
냉동(다리, 기타 절단육)	20	
닭고기 가공품	30	

차원이 다른 경쟁체계에 돌입한다는 점을 명심해야 하겠다.

이제 우리는 미국과의 한·미 FTA를 대비해 국내 육계산업 사수를 위하여 매년 2% 이상의 경쟁력 제고를 전제로 철저한 준비를 해야만 한다.

1. 제도적 부문

1) 축사 건축, 개축 관련 법령 정비

농지법(법률 제8179호, 2007. 1. 3. 공포, 2007. 7. 4. 시행)이 개정되어 기초적 토대는

〈표 2〉 연도별 닭고기 생산량 - 소비량과 자급률의 변화

구분	1997년	1998년	1999년	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년
생산량(천톤)	264	248	236	261	267	291	287	287	301
소비량(천톤)	279	260	282	327	350	383	375	318	356
수입량(천톤)	15	12	47	66	83	92	88	32	56
자급률(%)	94.6	95.4	83.4	79.8	76.3	76.0	76.5	90.0	84.3
비고								시 상황	

* 자료 : 농림업주요통계, 2006년도(농림부) 및 한국육류유통수출입협회 통계자료 참조

육계 계열화 사업을 재조명한다

준비가 되었지만 아직도 국내에서 축사를 건축·개축하기에는 어려운 일이 많다. 축사 건축, 개축과 관련된 법령을 정비하여 미국과 경쟁할 수 있는 축사를 빠른 시일 내에 확보해야만 하겠다. 재래식 계사(비닐 보온덮개 계사)와 20,000~30,000수 작은 규모의 농가로는 미국과 경쟁이 불가능하다. 보호와 규제의 개념에서 경쟁과 축진의 개념으로 법령이 개정되어야만 한다.

2) 계열화 업체의 통합경영체계 발전을 위한 제도 수립

90년대 정부의 주도로 계열업계의 통합경영체계 구축을 지원했다면 이제는 통합경영체계를 보다 발전시킬 수 있는 제도를 수립할 필요가 있다.

특히 생산자재, 사육, 도계, 가공, 유통, 무역, 외식 등 각 경영요소별로 효율을 극대화 할 수 있는 제도와 수직완전 통합을 유도할 수 있는 정책적 제도가 수립되었으면 한다. FTA 체제 이후 감소하는 수입을 보전하는 수세적 정책 제도로는 국제 경쟁력을 확보할 수 없다.

3) 수출 산업으로 육성할 수 있는 제도 수립

한·미 FTA와 향후 진행될 다른 나라와의 FTA 체결에 대해 국내 닭고기 시장을 수동적 입장에서만 바라보아야만 할 것인가? 미국의 저

가 닭다리살에 대항할 우리의 무기는 없는 것인가? 우리나라의 전체 소비량 보다 많은 닭고기를 수입하고 있는 일본이 바로 우리나라 옆에 있으며 최근 급격한 경제 성장으로 축산물 생산량이 소비량을 따라가지 못하는 중국도 우리나라 옆에 있다.

또한 국내에서 소비량이 작아 재고 처리로 골치 아파하는 닭가슴살을 미국에 수출할 수는 없는가? 한국의 음식으로 외국에 잘 알려져 있는 삼계탕 수출은? 이제 닭고기산업을 수출 산업으로 육성할 수 있는 제도를 적극적으로 수립할 필요가 있다고 본다.

4) 자조금 제도 운영

자조금 사업은 국내 계육산업을 발전시킬 수 있는 중요한 제도이다. 아쉽게도 타 축종에서 성공적으로 진행되고 있는 자조금 제도를 현재까지 진행하지 못하고 있다는 점은 관련업에 종사하고 있는 사람으로서 애석함을 금할 길이 없다. 빠른 시일 내에 자조금 사업이 진행되었으면 하는 바램이다.

2. 사육 부문

1) 계열 육계 농장의 시설 설비

(1) 규모화

현재 많은 계열 육계농장의 시설은 상당 부

분 규모화가 이루어졌지만 아직도 미흡한 수준이다. 현 사육 규모 40,000~50,000수/호에서 100,000수/호로 빠른 시일 내에 규모 확대가 필요하다. 더 이상 20,000~30,000수 규모의 계열 농장으로는 외국과 경쟁할 수 없다.

(2) 현대화

① 급수 시스템 : 유량계와 자동 투약 시스템이 설치된 자동 급수 시스템 - 님플

② 급이 시스템 : 급이 간격과 급이량을 컨트롤 할 수 있는 자동 급이 시스템

③ 환기 시스템 : 환기량과 유속을 공기의 질과 온도에 따라 컨트롤 할 수 있는 환기 시스템 - 쿨링패드 고려 필요

④ 가온 시스템 : 닭의 호흡기관의 섬모세포를 보호할 수 있는 시스템 - 가스육추기 또는 간접 가온 시스템, 바닥 가온 시스템, 면상 가온 시스템 등

⑤ 가습 시스템 : 온도와 습도와 연계하여 습도를 컨트롤 할 수 있는 시스템

⑥ 모니터링 경보시스템 : 환경 감시 또는 전원차단 등에 대응할 수 있는 시스템

(3) 무창화

자연환경 변화와 질병차단을 위한 무창 설비 시스템

(4) 자동화

컴퓨터 연결 컨트롤 시스템, 원격 모니터링 및 제어 시스템

2) 계열 육계농장의 운영 관련

(1) 도체 품질의 제고

창상(SCRATCH), 피부염, 가피 등 도체 품질의 저하 문제

(2) 차단 방역 및 백신

전염성 질병감염을 사전 차단할 수 있는 차단 방역에 주력 필요

- AI, ND, IBD, IB 등

(3) 사육밀도 - 생산성 부문

높은 생산성을 위한 적절한 사육밀도 정립 필요

3) 항생제, 항균제 최소량 사용을 위한 사양 기술 수립

무항생제 닭고기 생산을 위한 사양 기술 수립 필요

4) 농장 HACCP 및 농가 사육 이력제 등 준비 필요

5) 출하관련 시스템의 재정립

출하 및 상차 방법의 개선 - Hardware 및 운영방법

- 차량의 대형화

- 포획 방법의 개선

- 차량 상차 방법 등의 개선 등 