

닭고기 소비확대로 국민건강·국부창출



강보석 연구관
농촌진흥청
축산과학원 기금과

국제유가와 사료가 격의 폭등으로 국내 축산업도 새로운 국면으로 치닫고 있다. 이제는 생산에만 머물던 단계에서 벗어나 새로운 부가가치 창출을 위해서 2·3차산업으로의 진출을 본격화해야 살아남을 수 있게 되었다. 축산업의 패러다임이 변화하고 있는 것이다. 즉 가공(2차)뿐만 아니라 유통과 급식·외식 등 식품서비스(3차) 전반에 축산인이 주체적으로 참여해야

한다는 것이다.

식료품 판매액 중 생산·가공업자에게 돌아가는 몫은 20% 정도에 지나지 않고 있고, 나머지 부가가치는 포장과 운송·광고·이윤 등의 몫으로 지불되고 있는 것이다. 다행히 계육산업은 계열화 체계가 정착되면서 어느 정도 2차에서 3차산업으로의 진출이 진행되었고 프랜차이즈 등이 활성화되면서 닭고기 소비도 지속적으로 증가하고 있다.

닭의 사료효율은 돼지의 2배, 소의 5배 정도로 우수하여 동일 육류 생산대비 사료가 적게 소요되고, 단백질 함량이 높고, 닭가슴살은 백색육으로 타육류에 비해 지방함량이 1/4 정도로 낮아 다이어트 건강식품으로 인식되어 있다. 곡류사료를 전량 수입에 의존하고 있는 현실에서 닭고기의 소비증대에 의한 원료사료 수입 감소와 국민 건강 증진을 위해서는 닭고기의 소비 확대가 어느 때보다 절실한 시기이다.

〈표〉 주요 육류의 영양성분(%)

구분	쇠고기	돼지고기	닭고기
수분	70.62	71.95	74.86
단백질	20.78	20.22	23.20
지방	6.16	6.75	1.65
광물질	1.00	0.90	1.10

우리는 고곡물가 시대에서 국가적 이익이 되는 '닭고기의 소비 확대를 도모하려면 어떻게 해야 하는가?'에 대해 고민해야만 한다. 필자는 다음과 같은 항목에서 이에 대한 답을 찾아야 한다고 생각한다.

첫째, 국민들의 안전식품에 대한 관심이 고조되면서 안전한 식품의 생산과 유통이 우선되어야 한다.

실제로 올해 초 전국적으로 발생한 조류인플루엔자(AI)로 인해 닭·오리고기, 계란 등 가금산물의 소비가 크게 위축되어 가격이 일시에 폭락하여 업계가 도산위기에 처하는 등의 현상에서 직접 체험한 것처럼 조금이라도 안전성에 문제가 있어서는 결코 생존할 수 없다.

한국농촌경제연구원에 따르면 올 AI 발생으로 최소 6,324억원의 피해를 입은 것으로 추산됐다. 그나마 이 같은 피해액은 가축 살처분과 농가 생계 안정자금 등으로 집행된 직접적인 비용만을 계상한 것으로 소비부진 등 관련산업에 미친 간접적인 피해액을 합치게 되면 그 피해는 엄청난 것이다.

둘째, 다양한 요리개발에 적합한 닭고기의 생산이 이루어져야 한다. 후라이드, 삼계탕, 백숙, 닭갈비 등 정형화된 소비패턴에서 벗어나 가공을 위한 여러 가지의 상품, 즉 한식·중식·일식·양식요리의 요리 목적에 알맞은 특성을 지닌 다양한 닭고기의 생산이 이루어져야 한다.

또한 닭고기가 값싼 음식의 이미지를 벗고, 외식산업의 메뉴에 당당하게 오를 수 있는 다양한 용도에 맞는 닭고기의 생산과 가공이 이루어져야 한다.

셋째, 닭고기를 이용한 다양한 외식산업의 발전이 이루어져야 한다. 계열업체는 신선

닭고기의 생산·유통 단계를 벗어나 다양한 프랜차이즈 업체로 진출해야 한다. 서두에서 언급한 바와 같이 식품산업에서 생산과 가공이 가격에 미치는 비중은 20% 정도로 미미하기 때문에 고부가가치를 창출하고 산업이 발전하려면 외식산업인 3차산업에 진출해야 한다.

넷째, 무한경쟁 시대에 타육류와 경쟁하려면 브랜드화를 선택하지 않을 수 없게 됐다. 소비자 인지도가 높은 브랜드의 경우 고정 소비층을 형성, 수입육이나 경기 불황에도 큰 영향을 받지 않는다.

다섯째, 프랜차이즈와 브랜드 및 개발된 제품을 여러 경로를 통해 효과적으로 소비자에게 홍보해야 한다. 전통적인 홍보방식인 TV, 라디오의 단계에서 벗어나 근래 대중화에 큰 역할을 담당하고 있는 인터넷을 이용한 광고, 홍보, 이벤트 등으로 청소년에게 닭고기의 우수성을 널리 알려야 한다.

우리나라의 1인당 닭고기 소비량은 1998년 5.61kg에서 2007년에는 9.0kg으로 지속적으로 증가하고 있다. 닭고기의 소비확대는 저지방 다이어트 식품의 공급으로 국민 건강을 증진시키고 사료효율이 높은 닭의 특성상 원료사료 수입량을 감소시켜 외화 절약으로 국부창출에도 큰 도움을 줄 것이다. 