



‘닭고기 천국’
미국 계육시장을 둘러보다

아틀란타 양계박람회 참관기



김경철 대표
에프엠에스

닭이 새벽을 깨우는 가축인 것처럼 식품 및 축산관련 전시회 중에서 매년 가장 처음 열리는 전시회 또한 아틀란타 양계 박람회이다.

지난해 계육업계는 힘든 환경이었지만 그 중에는 어려운 환경을 이겨내고 괄목할 만한 매출 신장 및 경영성과를 이루어낸 회사들도 있다. 그 중 (주)동우의 가족들과 함께 미국 아틀란타 양계박람회를 참관하게 되어 보람되었다.

더군다나 지금은 개인사업을 하고 있지만 20여년 동안 닭고기 생산업체에 몸을 담고 있었어도 아틀란타 양계박람회 참관은 처음이라 더 설레이는 마음으로 동행을 하게 되었다.

이번 미국 방문목적은 시장조사, 선진 도계장 방문 그리고 전시회에 참관하는 것이며 일정은 지난 1월 19일 출국하여 25일 귀국했다. 계육산업이 발달한 미국을 보면서 우리나라 계육산업의 미래를 볼 수 있어서 재충전의 기회가 되지 않을까 생각한다.

19일, 여정을 풀다

19일 미국에 도착하니 저녁 6시 30분. 입국심사시 손가락 10개 찍어야 하고 눈동자도 촬영하고...

일년에 2~3번 미국을 방문하지만 무엇이 궁금한 지 별도의 사무실에 불러가 다시 똑같은 질문에 답하고 공항을 나오니 저녁 9시나 되었는데 현지 가이드인 김호성 사장이 반갑게 맞이해



주었다.

공항을 나오니 배가 출출하고 이국땅이지만 늦은 시간이라도 어디를 가든 한국식당이 있기에 대구탕이 유명한 한인타운의 한 식당으로 가서 대구탕에 해물탕, 김치찌개 그리고 된장국에 저녁을 먹고 호텔에 도착하니 저녁 11시다.

20일, 닭고기 포장기법에 대해 살펴보다

20일은 일요일이므로 아침은 간단한 서양식 뷔페로 해결하고 아틀란타 시내의 코카콜라 홍보관을 방문했다. 그 곳에서 코카콜라 개발 및 제조과정 그리고 마케팅 전개과정을 볼 수 있었는데 마케팅 담당자라면 반드시 방문하여 코카콜라의 마케팅 전략을 공부할 필요가 있는 유익한 곳이다.

일요일이어서 우리는 아틀란타에서 가장 큰 3천여명이 예배를 드리는 한인교회에 가서 점심도 먹고 예배도 드리는 유익한 시간을 가졌다. 그리고 Stone Mountain을 관광하던 도중 멋진 골프장을 보았으나 유혹을 뿌리치고 시장조사에 나섰다.

세계적인 월마트 매장을 방문하여 식품코너에 갔는데 역시 미국은 닭고기 천국이다. 통닭, 부분육 그리고 가공품 등 다양한 제품들을 보면서 우리나라의 계육산업이 너무 초라함을

느꼈으며 앞으로 가장 전망이 있는 산업으로 발전시켜야겠다는 각오를 다지게 한다.

닭고기 포장유통 의무화 시행으로 포장방법에 대한 관심이 많아서 유심히 살펴보았는데 신선육 포장은 진공수축 백(bag)을 이용한 통닭포장, 알루미늄 클립으로 밀봉한 통닭포장 그리고 수축필름을 이용한 트레이 포장제품 등이 대부분이며 가슴살 한 조각씩 포장해 놓은 새들백(Saddle bag) 포장형태도 많이 보인다. 그리고 통다리는 두꺼워서 조리시 많은 시간이 필요한데 뼈채 얇게 두 조각으로 잘라놓은 제품도 있다.

그리고 가정에서 바로 오븐을 이용, 조리해서 먹을 수 있는 양념육 제품들이 트레이에 포장되어 있었는데 이는 우리나라의 포장기법이 좀 더 발전해야 가능할 것으로 보인다.

가공품의 경우 우리나라는 제품군이 단순한데 반해 이곳은 정말 다양하다. 이 제품들을 다 소개하려면 한 권의 책을 집필해도 될 정도로 말이다.

올해 중에 다시 이곳을 방문할 기회가 있다면 가공품을 종합적으로 정리를 해 볼 계획이다. 가공품 시장은 우리나라의 계육가공업체들이 안정적인 수익구조를 가져가기 위해서 필요한 분야인데 아쉽게도 아직 한 두 업체를 제외하고는 도전하기를 꺼리는 분야이다. 그러나 몇몇 업체에서 이 분야에 관심을 가지고

준비하고 있는 것은 우리나라 계육산업의 발전에 긍정적인 일이다.

오늘은 현지 가이드인 김호성 사장의 한 번 간 식당은 두 번 가지 않는다는 지론에 따라서 쇠고기집으로 갔는데 6명에서 4인분을 먹었는데도 배부르다. 고기품질은 A+++이다.

21일, 코스트코 매장을 가다

21일은 마틴 루터킹 목사의 기념일로 공장 방문이 취소되어 ROCK CITY 관광에 나섰는데 거제도의 외도처럼 너무나 환상적인 관광지이다.

그 후 코스트코 매장을 방문하여 닭고기 육포제품을 유심히 살펴보았는데 너겟 저키도 있다. 우리나라는 육포하면 딱딱한데 이곳 제품은 너무 부드럽다. 이러한 차이는 건조기술에 있는데 우리나라의 경우 새로운 기술을 설명하면 이해는 하지만 설비투자시 실패에 대해 상당히 두려워하므로 결국 현재 건조방법을 고집하는 안타까운 현실이 슬프다.

22일, 도계장 견학

22일은 Athen시에 소재한 Pilgrim's pride社의 도계장을 견학하는 날이다. 공장에 도착하니 스타플렉스社의 팀 모건과 공장장 앤디 해리스씨가 마중나와 있었다. 이 공장은 55년이 지났다고 하는데 여전히 공장은 신축건물처럼 관리가 잘 되어 있었다.

도계설비의 경우 생계걸이부터 내장적출기까지는 스톡社, Cropper는 린코社 그리고 In-outside washer는 존슨社 그리고 냉각칠러는 CAT社 설비이다. 그리고 부분육 라인의 경우 컷업은 스타플렉스社, 가슴살 발골기는



푸드크라프트社 그리고 날개 절단기는 캔ترل社이고 계량 및 포장설비는 스타플렉스社 제품이다.

생산능력은 라인당 10,500수로 2개 라인이 설치되어 있으며, 일 33만수를 도계하여 전량 발골한다. 작업은 3교대로 16시간은 생산하고 8시간은 공장 전체를 Clean-In-Place와 설비를 유지 보수한다. 우리나라는 대다수 시간을 생산에 집중하지만 이들은 위생과 설비관리에 만전을 기하고 있어 이 점은 우리가 배워야 할 내용이다.

도계후 발골전에 4℃의 창고에서 8시간 숙성하는데 이는 육질을 부드럽게 하기 위함이다.

부분육 작업은 몸통부위와 다리부위로 나누는데 다리부위는 통다리 상태로 벌크포장하고 몸통부위는 발골기에서 날개와 가슴살을 발골 후 정선과정을 거쳐서 자동 중량선별기 및 계량기를 이용하여 벌크포장한다.

이곳도 조각 가슴살을 작업하는데 기계로 하지 않고 수작업으로 하고 있으며 역시나 사람들이 많다.

생산된 제품은 냉관리를 위해서 냉동보관실에서 일정시간 보관 후 전량 출하하므로 창고공간이 많이 필요하지 않다. 그리고 각 공정을 거칠 때마다 반드시 이산화염소를 분무하는 박스를 통과시켜 위생에 만전을 기하고 있다.

사육농가는 공장에서 90km이내에 있으며 비정상품, 사계 그리고 감량 등의 문제는 어느

곳이나 똑같은 고민인 것 같다. 그래서인지 공장장이 우리나라를 방문하여 도계공장을 견학하고 싶단다.

오늘도 H-Mart, ALDI 등 매장을 방문하고 다시 월마트를 방문하여 혹시 놓친 제품이 있는지 다시 한번 눈여겨보았다. 그곳에서 꽤에 담긴 액란제품을 보았는데 가족용과 액란 1개를 요구르트처럼 포장한 제품이 특이했다. 미국에서 계란제품중 보지 못한 것은 훈제란과 맥반석 구이란인데 이곳에서 가공사업을 한번 해보면 어떨까 하는 생각을 해본다.

23일, 박람회에서 도계·가공·포장설비를 살펴보다

23일은 양계박람회가 개최되는 첫날인데 북적거리지가 않다. 매년 참가업체나 방문자가 줄어든다고 하니 안타깝다. 그러나 지금은 정보홍수 시대이다. 굳이 이곳을 방문하지 않더라도 얼마든지 정보를 얻을 수 있고 상담이 가능하기 때문이 아닐까 생각한다.

첫날은 주로 도계, 가공 및 포장설비를 중점적으로 살펴보았다.

통닭 유통에서 부분육 유통으로 변화하는 우리나라의 시장변화에 따라 Cone 컨베어, 수율 및 생산성 측정 발골 컨베어 시스템, 계량 시스템 등 간이 자동화 설비 그리고 자동 발골기 등을 중점적으로 둘러보았다.

부분육 설비중 자동 발골기가 어떤 게 좋은 것이냐가 아니라 인력수급, 유통 채널, 품질수준 기대치, 수율 그리고 생산성 등을 감안해 우리 회사에 적합한 라인구성이 무엇이냐를 고민해야 할 것이다. 특이한 것은 1대의 기계에서 통다리, 넓적다리 그리고 북채까지 발골

하는 발골기인데 우리나라에 적합한 설비가 아닐까 생각한다.

포장유통 의무화 관련 설비를 보면 가스치환 기능이 개선된 CVPSYSTEMS의 전자동접착식 벌크 포장기와 G.MONDI社의 CHIC-IN 트레이 실러가 새로이 소개되었으며, 가공기계는 커튼식 후라이어와 오븐 그리고 새로운 기계 생산업체는 과거 SYSTEMATE社의 사장이 독립하여 설립한 도계 및 CUT-UP 설비를 생산하는 FOODMATE社로 새로운 도약을 다짐하고 있다.

25일, 귀국길에 오르다

25일은 귀국하는 날이다. 아침 일찍 일어나 출발하여 10시 30분 비행기로 미국땅을 떠나 인천공항에 도착하니 오후 4시이다. 오는 중에 비디오 상태가 좋지 않았는데 미안하다며 비행기에서 내리니 뺏뺏한 100불짜리 한 장씩 나누어준다.

미국시장을 둘러보며 계육산업의 밝은 미래를 보았으며 이를 바탕으로 우리나라의 계육업체도 계육시장이 어렵다고 할 때 새로운 기회를 창출하는 지혜가 필요할 것으로 보인다.

대부분의 우리나라 계육업체 관련자들이 유럽시장을 둘러보는데 필자의 개인적인 의견으로는 세계에서 계육산업이 가장 발달한 미국시장을 둘러보는 것이 우리의 밝은 계육산업의 미래를 이끌어 내는데 도움이 되리라 생각된다. 그리고 개인적으로는 (주)동우의 우수한 품질을 바탕으로 한 매출증대 및 흑자경영 기법을 배울 수 있는 좋은 기회가 되었다.