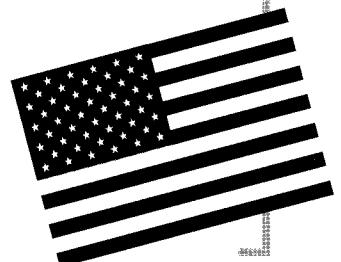


연·중·기·회

국가별 육계산업 현황

제4편

미국의 육계산업(Ⅱ)



- 지난호에 이어...

3. 미국의 닭고기 수출



김정주 교수
건국대학교

미국 닭고기 총 수출량은 1990년에 527.8천톤(전체 생산량의 6.4%)에 불과하던 것이 2002년에는 2,177.6천톤으로 늘어났으며 2008년에는 2,834.4천톤(전체 생산량의 18.1%)으로 늘어날 것으로 예측되고 있다.

미국의 닭고기 주요 수출 대상국가는 2007년의 경우 러시아가 720천톤

으로 가장 많았고 다음이 일본(707천톤), 홍콩/차이나(553천톤), 멕시코(257천톤)의 순이다.

한국은 2007년 연간 약 60천톤의 닭고기를 수입했는데, 그 중 80%는 미국산이 차지하고 있으므로 미국 전체 닭고기 수출량의 약 2.1%를 한국이 수입한 셈이다.

미국의 닭고기 수출량은 1990년까지는 크게 성장하지 못하다가 1990년 초반부터 상승하기 시작하여 최근에 이를수록 해마다 다소의 줄곡은 있지만 계속 빠른 성장을 보였다.

미국은 세계 닭고기 시장을 놓고 치열한 경쟁을 벌이고 있는 바, 주요 수출국인 브라질,

중국, 태국에 비해 닭고기 수출 가격경쟁력은 닭다리를 제외하고는 모든 부위에서 열악하지만, EU와 비교하면 날개를 제외하고 가격 경쟁력이 있다.

미국에서 한국에 닭고기를 수출하는 회사는 타이슨, 퍼듀, 타운젠트, 피코 등 다양하다.

미국의 닭고기 회사는 도계 및 가공 공장마다 취급하는 닭고기 중량이 서로 다른 것이 특징인데, 타이슨의 경우 취급도체중이 3.5~7.0파운드(1.6~3.2kg), 퍼듀(Perdue)는 3.8~4.5파운드(1.7~2.0kg), 타운젠트는 6~7파운드(2.7~3.2kg), 피코(Peco)는 6파운

〈표 7〉 미국의 연도별 닭고기 수출실적

연도	천 파운드	톤	연도	천 파운드	톤
1965	87,912	39,824	1987	751,552	340,453
1966	90,998	41,222	1988	765,500	346,772
1967	79,518	36,022	1989	816,412	369,835
1968	86,026	38,970	1990	1,165,180	527,827
1969	83,949	38,029	1991	1,260,785	571,136
1970	93,707	42,449	1992	1,489,290	674,648
1971	100,543	45,546	1993	1,965,714	890,468
1972	94,120	42,636	1994	2,875,511	1,302,606
1973	93,798	42,490	1995	3,894,036	1,763,998
1974	115,342	52,250	1996	4,420,102	2,002,306
1975	137,730	62,392	1997	4,403,000	1,994,559
1976	287,408	130,196	1998	4,361,000	1,975,533
1977	313,287	141,919	1999	4,585,000	2,077,005
1978	331,137	150,005	2000	4,918,000	2,227,854
1979	402,002	182,107	2001	5,555,000	2,516,415
1980	567,050	256,874	2002	4,807,000	2,177,571
1981	719,144	325,772	2003	4,920,000	2,228,760
1982	501,009	226,957	2004	4,784,000	2,167,152
1983	431,755	195,585	2005	5,203,000	2,356,959
1984	406,766	184,265	2006	5,205,000	2,357,865
1985	416,874	188,844	2007	5,772,000	2,614,716
1986	566,157	256,469	2008	6,257,000	2,834,421

※자료 : Poultry Market News/AMS/USDA

드(2.7kg) 등으로 작은 닭을 선호하는 아시아에서는 타운젠트 보다는 타이슨이 상대적으로 잘 알려져 있다.

4. 미국의 닭고기 소비

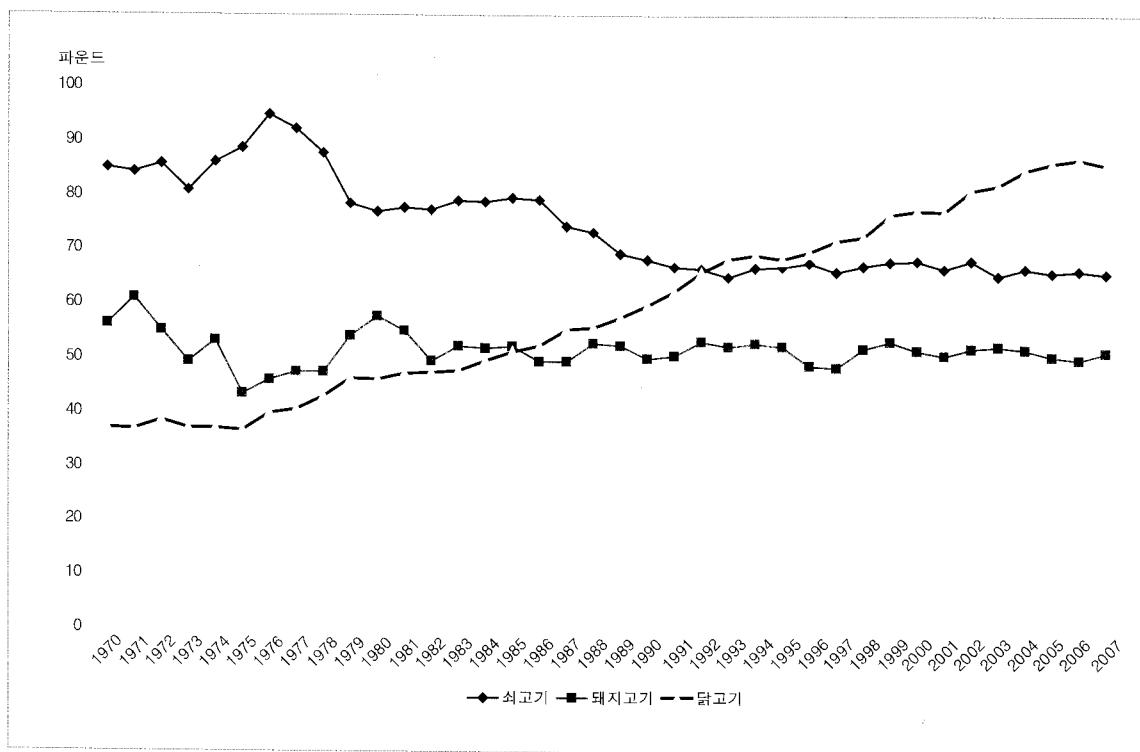
미국에서의 육류 소비행태는 완전히 닭고기 위주로 바뀌고 있다. 1970년대 말 이전까지만 해도 돼지고기, 쇠고기 시장에 비해 비교가 안 될 정도로 저조하던 미국의 닭고기 시장이 1985년부터 돼지고기 시장을 능가했고 1992년부터는 쇠고기 시장을 앞질렀다.

이는 양계분야의 우수한 경영능력과 소비자의 백색육 선호 경향이 맞아떨어진 결과이

다. 한국에게도 이러한 현상이 곧 벌어질 것으로 보는 견해가 있다.

미국의 연도별, 형태별 닭고기 시장 점유율을 보면 패스트푸드/음식점, 소매/식품점, 가공을 위한 발골의 비율이 1995년에는 38%, 44%, 18%이던 것이 2007년에는 24%, 57%, 19%로 패스트 푸드/음식점 비중이 줄고, 소매/식품점 비중이 커졌음을 알 수 있다. 이는 맞벌이가 일반화 되어 있는 미국사회에서 외식산업이 발전한 결과로 보이지만 패스트푸드에 대한 인식은 나빠지면서 닭고기를 구입해 집에서 요리하는 경향이 다소 살아나는 징조로 보인다.

미국의 닭고기 소비는 주로 부분육(Cut-



〈그림 2〉 미국 육류 1인당 소비량 추이

〈표 8〉 미국의 닭고기 형태별 주요시장 점유율(%)

연도	패스트푸드/ 음식점	소매/식품점	기공을 위한 발꼴	합계
1995	38	44	18	100
1996	35	42	23	100
1997	34	39	27	100
1998	34	35	31	100
1999	31	30	39	100
2000	31	31	38	100
2001	30	27	43	100
2002	29	25	46	100
2003	26	26	48	100
2004	28	23	49	100
2005	23	25	52	100
2006	26	20	54	100
2007	24	19	57	100

※자료 : Poultry Market News/AMS/USDA

〈표 9〉 미국의 닭고기 소비형태 변화 추이

연도	통닭	부분육	2차 가공	연도	통닭	부분육	2차 가공
1962	83.0	15.0	2.0	1986	22.1	57.0	20.9
1963	81.0	16.0	3.0	1987	22.0	56.0	22.0
1964	80.0	18.0	2.0	1988	19.5	57.0	23.5
1965	78.0	19.0	3.0	1989	19.0	57.0	24.0
1967	74.0	22.0	4.0	1991	16.0	56.0	28.0
1968	72.0	23.0	5.0	1992	15.0	55.0	30.0
1969	71.0	25.0	4.0	1993	13.0	54.0	33.0
1970	70.0	26.0	4.0	1994	12.0	54.0	34.0
1971	66.0	28.0	6.0	1995	10.7	53.0	36.3
1972	65.0	30.0	5.0	1996	11.0	50.5	38.5
1973	62.0	31.0	7.0	1997	12.0	47.5	40.5
1974	63.0	31.0	6.0	1998	12.0	47.0	41.0
1975	61.0	32.0	7.0	1999	10.0	46.5	43.5
1976	58.0	35.0	7.0	2000	10.0	44.0	46.0
1977	54.0	38.0	8.0	2001	11.0	42.5	46.5
1978	54.0	38.0	8.0	2002	9.5	42.5	48.0
1979	54.0	37.0	9.0	2003	9.0	42.0	49.0
1980	50.0	40.0	10.0	2004	9.0	43.0	48.0
1981	45.0	44.0	11.0	2005	11.0	43.0	48.0
1982	39.5	48.0	12.5	2006	11.0	43.0	46.0
1983	33.5	51.7	14.8	2007	11.0	42.0	47.0
1984	30.7	52.0	17.3	2008	11.0	41.0	48.0
1985	29.1	53.4	17.5				

※자료 : Poultry Market News/AMS/USDA

up) 위주로 이루어지고 있다. 1962년에만 해도 미국의 닭고기는 83%가 통닭 형태로 소비되었다. 그러나 그 후 통닭 소비는 점차 줄어들고 부분육(Cut-up)과 2차 가공육(Further Processing)은 계속 늘어나 2003년에는 통닭이 9%, 부분육과 2차 가공육이 42%와 49%를 각각 차지했다.

그러나 2008년에는 통닭 소비율이 11%로 오히려 증가했고 부분육과 2차 가공육의 증가율이 둔화되는 경향을 보이고 있다.

이러한 증거는 미국계육협회(American Broiler Council)가 최근 조사한 닭고기 소비형태 조사 보고서에 나타나 있다. 즉, 미국에서 닭고기를 많이 소비하는 계층은 뼈와 껍질이 없는 가슴살을 가장 선호하고 있으며 다음이 통닭 형태, 닭다리, 장단지 살의 순으로 닭고기 부위를 선호하고 넓적다리와 날개는 그 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

한편, 미국 치킨 카운슬의 조사자료를 보면 미국에서 최근 통닭구이(Rotisserie) 소비가 늘어나고 있는 것으로 조사되었다. 이는 맞벌이로 요리할 시간이 없는 가정에서 쉽게 구할 수 있고 신선할 뿐 아니라 맛까지 좋으며 간식이 아닌 식사(Main Dish)가 될 수 있는 통닭구이에 대한 인기가 높아지고 있다는 것이다.

한국은 한국 소비자들의 통닭 소비관행을 개탄하면서 하루 빨리 부분육 소비패턴으로 바꾸어야 한다고 이구동성으로 주장하고 있다. 그러나 이러한 통닭 형태의 소비관행이 유지되고 있는 것이 오히려 다행일지도 모



허브 로스트치킨과 스파이시 피넛 소스

〈표 10〉 미국 소비자가 통닭구이를 선호하는 이유

설문내용	응답률(%)
빠르게 요리할 수 있고 편리해서	29
맛이 좋아서	21
요리가 되어 있어서	20
가족들이 좋아해서	9
시간을 절약할 수 있어서	7
맛도 좋으면서 돈도 절약할 수 있어서	4
영양이 풍부해서	4
요리할 시간이 없어서	3
통닭집 냄새가 너무 좋아서	3
합계	100

른다. 왜냐하면 수입 닭고기로 충당할 수 없는 백숙이나 삼계탕 등의 전통식품 덕분에 국내산 닭고기의 소비가 늘어날 수 있을 것

이기 때문이다. 잘못된 것이 오히려 잘된 것이다.

5. 맷는말

오늘의 미국 문제는 미래의 한국 문제가 될 것임을 부인하기 어려울 것이다. 그만큼 정치적으로나 문화적으로 한국은 미국과 밀접하게 관련되어 있다. 오죽하면 미국에서 기침하면 한국에서 태풍이 분다는 농담까지 나왔겠는가? 미국의 현실을 통해서 한국의 미래를 예측하여 미리 대책을 세우는 지혜를 발휘할 때이다. 