

# 닭고기 산업 발전을 위한 제언

육계 사육 마리 수는 닭고기 소비 증가로 지속적으로 증가하여 왔다.

1인당 닭고기 소비량은 2001년 7.3kg에서 2011년 11.2kg으로 연간 4.3%씩 증가했으며, 닭고기 공급량은 2001년 35만 2천 톤에서 2011년 57만 3천 톤으로 연간 5%씩 증가했다.

동 기간 동안 닭고기 수입량은 8만 5천 톤에서 10만 9천 톤으로 2.5%씩 증가하여 국내 소비량 증가분이 국내 생산량 증가로 이어져 닭고기 자급률은 2001년 75.9%에서 2011년 81.0%로 향상되었다.

닭고기 산업은 소비증가에 힘입어 지속적으로 성장하여 왔으나 실질 산지 닭 가격은 상승하지 못했다. 지난 20년 동안 육계의 실질 산지가격은 하락한 반면 소비자 실질가격은 상승하여 닭고기 유통마진은 확대되어 왔다.

1991년 1월부터 2012년 9월까지 산지 닭 가격은 연 평균 0.5%씩 하락한 반면 닭고기 소비자가격은 1.6%씩 증가하여 닭고기 소비자가격과 산지 닭 가격의 차이인 닭고기 유통마진은 동 기간 동안 연 평균 4.7%씩 확대된 것으로 분석되었다.

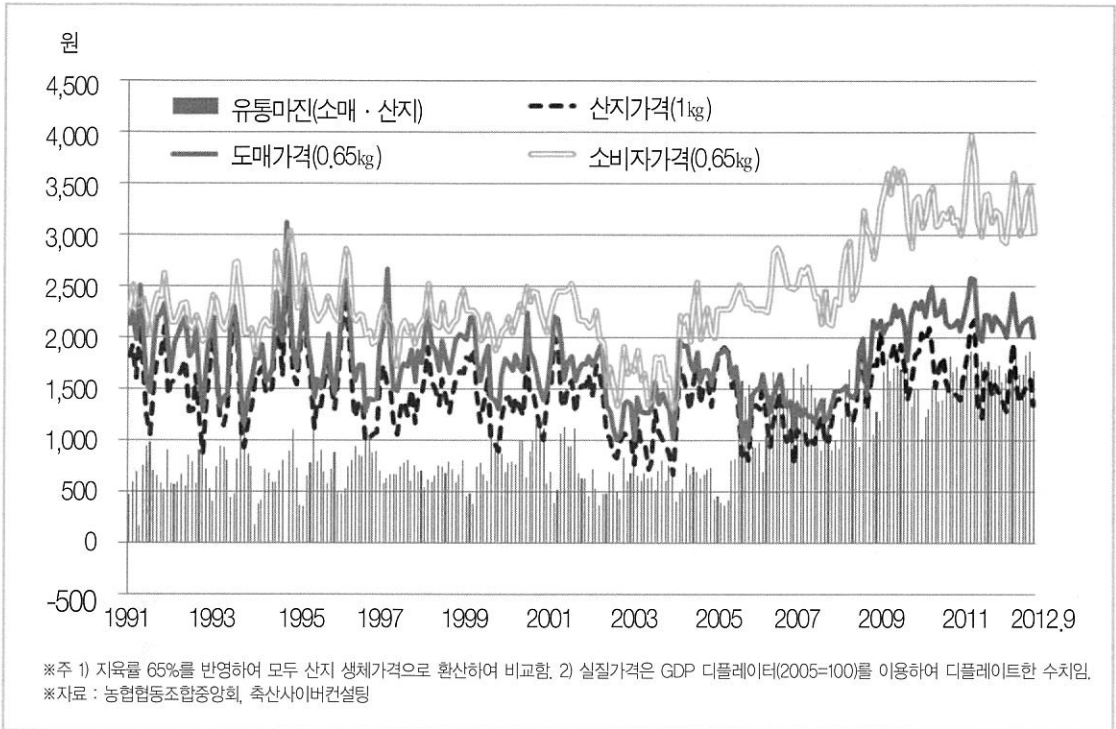
닭고기 산업이 그 동안 양적으로 성장하여 왔으나 지속적으로 발전해 나가기 위해서는 여전히 해결해야 할 과제도 많다.

산지 닭 가격과 소비지 닭고기 가격의 연동성이 낮아 닭고기 수급조절에 여전히 어려움이 있으며, 닭 가슴살 등 부분육 수요가 증가하고 있으나 대형 닭 생산이 저조하여 부분육 수요의 많은 부분을 수입에 의존하고 있다.

그리고 축사시설의 노후화로 인해 계절적인 육계 생산성의 편차도 매우 큰 상태이다. 계열주체와 계열농가의 평가체계 및 생산요소를 둘러싼 품질



정민국 축산실장  
한국농촌경제연구원



<그림> 닭고기 유통단계별 가격 및 유통마진 추이(실질가격 기준)

문제에 대한 갈등도 조속히 해결해야 할 과제이다.

닭고기 산업이 지속적으로 발전해 나가기 위해서는 먼저, 산지 가격과 소비자 가격의 연동성을 제고해 나가야 할 것이다. 산지가격이 하락할 때 소비자가격이 제때 하락하지 못할 경우 산지가격 하락에 따른 소비증가 효과가 나타나지 않아 시장기능이 약화되는 문제점을 가진다.

축산물 유통단계별 가격의 연동성을 제고하기 위해서는 생산자 단체의 유통참여나 수

직계열화 체계 구축 등 생산과 유통의 수직 통합을 고려할 수 있다.

닭고기 산업은 계열화 체계가 이미 상당부분 구축되어 있으나 닭고기 시장의 가격불안정성은 크게 개선되지 못하고 있다. 주요 원인 중 하나로 거래물량이 작고 불안정한 산지시장에서 거래되는 비계열물량의 산지 닭가격이 닭고기 시장의 중심가격이 되고 있기 때문이라는 지적이 있으며, 다른 하나는 닭고기 계열업체들의 과다경쟁 때문이라는 지적이 있다.

닭고기 산업의 가격안정을 위해서는 현행 산지 생닭 중심의 가격 결정 방식이 도계육(지육)중심의 가격결정 방식으로 전환될 필요가 있다.

전체 육계 생산량의 90% 이상이 계열화된 물량이고 이들 물량이 도계 후 거래되는 현실을 고려할 때 도계육(지육)의 수급이 반영된 가격결정 체계가 구축되어야 하며, 도계육 중심 가격이 육계 계열업체와 닭고기 유통업체의 거래 기준가격으로 역할을 할 수 있도록 해야 할 것이다.

그리고 육계 계열업체들의 과다경쟁이 해소되고 닭고기 수급조절 능력이 향상되기 위해서는 계열업체들의 협력체계 구축이 무엇보다 중요하며, 계열업체들의 갈등해소와 협력 증진을 위한 한국계육협회의 역할이 한층 더 강화될 필요가 있다.

둘째, 계절성으로 인한 닭고기 가격의 불안정성을 완화해나가야 할 것이다.

닭고기 가격은 2~3월에 육계의 생산성 저하로 도계물량이 감소하여 높게 형성되는 반면 7~8월의 경우 복(초복, 중복, 말복) 수요 증가로 출하물량이 증가하고 닭고기 가격도 높게 형성된다.

닭고기 가격의 계절성을 완화시키고 생산비를 절감하기 위해서는 생산성 향상을 위한 계사시설의 현대화가 적극적으로 추진되어야 할 것이다. 전국 대부분의 종계장이 영세하고 시설이 노후화되어 있어 생산성이 낮으

며, 많은 육계 사육농가의 계사시설이 낙후되어 있어 계절별로 생산성 차이가 크다.

계사시설의 현대화는 사육환경 개선을 통한 질병예방과 생산성 향상을 통한 축산농가의 소득증대 및 경쟁력 제고를 위해 필수적인 요소이다.

셋째, 계열주체와 계열농가의 신뢰가 구축되어야 한다.

계열주체와 계열농가의 갈등요인중 하나는 닭고기 생산요소에 대한 불신이다. 이러한 불신을 해소하기 위한 방안으로 병아리 등급제 및 이력제 도입을 검토해 볼 수 있다. 종계 능력에 따라 병아리 품질차이가 매우 커 병아리 등급제 도입은 농가의 피해를 최소화하고 갈등해소에도 크게 기여할 수 있을 것으로 판단된다.

병아리의 품질 제고와 균일성을 확보를 위한 종계(PS : parental stock)군과 양계농가의 병아리 입식 매칭시스템(matching system) 구축도 적극 고려해 볼 필요가 있다.

넷째, 도계장의 위생관리를 강화하고 닭고기 수출 기반을 구축해야 할 것이다.

2004년 이후 미국으로 삼계탕 수출이 지속적으로 추진되어 왔으나, 제품에 대한 공정절차 및 성분규격 기준 등을 비롯하여 국내 수출작업장의 위생관리 수준이 미국의 기준에 부합하지 못해 삼계탕의 대미 수출이 본격적으로 추진되지 못하였다.

현재 도계장 위생검사를 자체 직원이 수행

닭고기 산업의 가격안정을 위해서는 현행 산지 생닭 중심의 가격 결정 방식이 도계육(지육) 중심의 가격결정 방식으로 전환될 필요가 있다.

전체 육계 생산량의 90% 이상이 계열화된 물량이고 이들 물량이 도계 후 거래되는 현실을 고려할 때 도계육(지육)의 수급이 반영된 가격결정 체계가 구축되어야 하며, 도계육 중심 가격이 육계 계열업체와 닭고기 유통업체의 거래 기준가격으로 역할을 할 수 있도록 해야 할 것이다.

하고 있으나 미국 수출용 닭고기를 생산하는 도계장에 대해서는 위생기준 검사관을 공무원으로 지정하여 운영토록 하는 등 미국과의 동등성 조건을 충족시키기 위한 적극적인 노력이 필요하며, 닭고기의 수출시장 확대를 위한 도계장의 위생관리에 대한 지속적인 기술지도가 필요하다.

중장기적으로 계열업체의 판로확대 및 수급안정 차원에서도 수출시장 확보는 매우 중요하다.

다섯째, 닭고기의 부가가치를 제고하고 수요기반을 확대해 나가야 할 것이다.

닭고기산업은 계열화를 통해 생산성은 향상되었지만 품질 개선 및 다양한 가공품 개발을 통한 부가가치 창출은 상대적으로 미흡한 상태이다.

우리나라는 여전히 통닭 유통의 비중이 높고 부분육 유통비중은 낮은 상태이다. 육계 계열업체 조사결과, 닭고기 유통물량 중 통

닭 유통비중이 60% 이상이다.

반면 미국의 경우 부분육 및 가공품 소비가 89%에 달한다. 우리나라도 닭 가슴살 등 부분육 수요는 지속적으로 확대될 것으로 전망된다.

대형 닭 생산 비중을 확대하여 부분육 수요에 적극 대응해야 하며, 다양한 가공품 개발을 통해 특정 계절에 편중된 소비구조를 개선하고 부가가치를 높여나가야 할 것이다. 