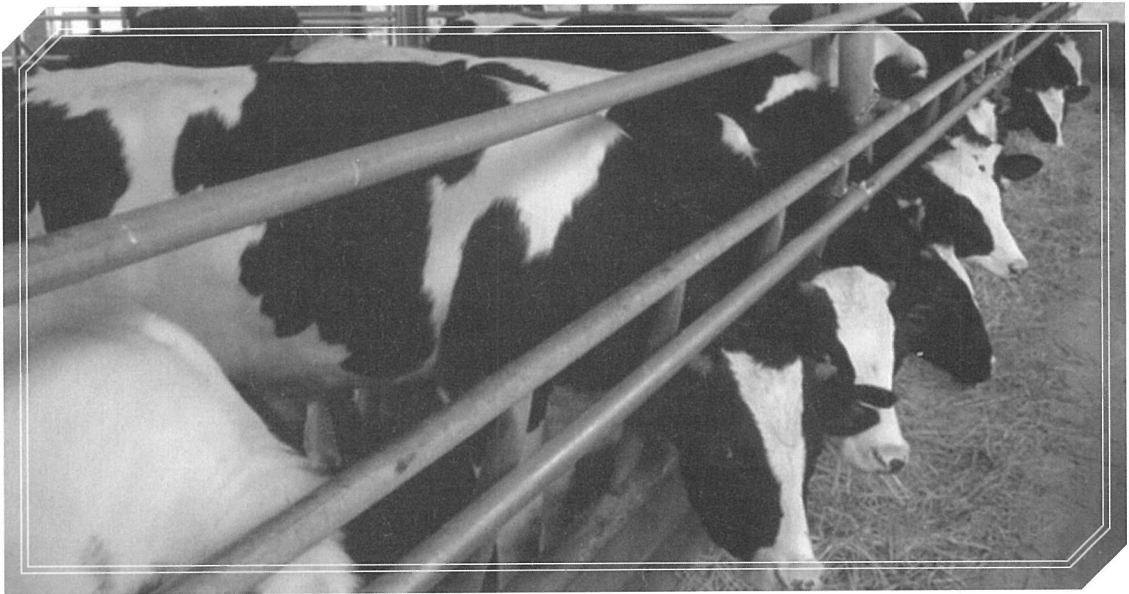


쉽게 접하지 못하는 육우고기, 무엇이 문제인가



육우고기는 국내에서 생산되는 국내산쇠고기지만 한우고기에 비해 일반소비자가 쉽게 접하지 못하는 유통구조를 가지고 있는 것이 현실이다. 소비처를 찾지 못한 육우고기는 가격의 등락폭이 크고 생산비에도 미치지 못하는 가격형성으로 농가의 어려움이 가중되고 사육두수의 변화를 초래하여 사상초유 1만 원대의 송아지 가격이 형성되기도 하였다.

이러한 생산측면에서의 변화는 소비가 활성화되어 가격유지 및 상승이 되는 것이 아니라 사회적인 환경(사육두수 감소, 구제역, 수입육 감소 및 군납)에 따른 변동이 더 크게 작용하고 있다. 이러한 현실을 극복하기 위해서 육우산업의 발전방안이 절실히 요구된다 할 수 있다.



이상욱

본회 육우분과위원회
경북도위원장
(농학박사)

소비를 생각한 생산에서 출하까지

첫째, 육우의 품질 경쟁력 향상방안

생산에 있어 품질의 균일적인 생산 및 향상은 소비를 활성화 할 중요한 요인이다. 이에 생산능가는 현재(17년 2월, 축산물품질평가원 참조)의 전국평균 2등급이상 출현율 55.1%를 80% 이상까지 향상시킬 수 있는 생산기술이 필요하다. 이러한 생산기술을 생리적인 단계별로 몇 가지로 요약하면 첫째, 입식우(육성우)의 사양관리 및 스트레스 예방 둘째, 비육전기 시 증체에 맞는 농후사료의 선택 및 급여량 셋째, 비육후기 시에 살붙임과 지방침착이 잘 이루어질 수 있는 사양관리 및 농후사료가 뒷받침이 된다면 출하월령을 증가시키지 않아도 2등급이상 출현율은 증가되어 농가의 수익성은 향상될 것이다. 구이용이 대부분인 국내소비를 고려한다면 2등급 이상은 되어야하고 3등급을 숙성 없이 소비하기는 쉽지 않은 부분을 고려해야 할 것이다. 결국 등급출현율의 향상에는 지속적인 연구와 사료검증 등이 이루어져야 할 것이며, 따라서 농가의 경쟁력 및 소비의 활성화도 재고될 것이다.

둘째, 일정한 출하가 어려운 현실

육우의 출하는 전국으로 H식품 외 5개의 도축장(6개)에 국한되어 있어 농가의 출하는 제한적일 수밖에 없으므로 이를 고려한다면 출하정보 공유 및 출하처 확대 등이 뒤따라야 할 것이다. 한편 6개의 도축장에 출하가 된다하더라도 상장경매두수에 따라 전체물량이 200두가 넘어가면 항상 가격 하락을 우려해야 하는 것이 현실이다. 이러한 부분을 대비한 출하물량 조절을 관계당국 및 단체에서 우선적으로 추진해야 할 사업으로 사료되며, 추가사업비가 투입된다하더라도 필히 추진되어야 할 것으로 본다. 아울러 송아지 생산량과 가격, 도체두수와 가격변동에 대한 정확한 정보제공이 생산농가의 입식과 출하문제를 해결할 수 있을 것이다.

아울러 총괄적인 역할을 수행할 수 있는 육우조합설립도 신중히 검토되어야 할 것으로 본다.



육우고기 쉽게 접할 수 있는 방안



로드매장의 활성화

육우고기 판매점을 소비자가 구매하기가 쉽지 않을 것이다. 이는 육우고기를 아는 사람도 마찬가지인 현실이며, 인터넷쇼핑몰 통해 소비자가 구매해 보아도 실망하는 경우가 많다. 이는 홍보물에 비해 품질이 떨어지는 제품을 송달받기 때문이다. 또한 일부 육우 취급업소를 가더라도 육우고기의 정확한 명칭과 특징을 들을 수가 없을 것으로 본다. 이는 육우쇠고기의 소비활성화에 문제가 될 것이므로 투명한 판매를 할 수 있는 로드매장을 증가시켜 소비를 활성화할 수 있는 방안을 관계자 모두가 모색하여 추진하여야 할 것이다.



도축장 상장경매의 활성화

육우의 상장경매도축장은 한정되어 있어 유통업자가 원료육 구입에 많은 애로점이 있으며, 일반적인 정육사업자가 쉽게 접하기가 어렵고 도축물량 및 품질의 변동이 크므로 소비자에게 일정한 품질의 쇠고기의 공급이 힘든 것이 현실이다. 따라서 물량을 일정하게 도축하여 품질이 균일한 도체를 항상 취급할 수 있는 여건을 만들어 주어야 할 것이다. 이것이 도축장의 입장에서도 환영 받는 것이 될 것이고 중매인도 활성화가 이루어져 육우쇠고기 소비확대에 큰 도움이 될 것으로 사료된다.



소비 활성화 방안

일반적인 2분 도체의 경우 선호부위인 등심, 갈비, 생고기 및 특수부위를 제외한 정육이 발생하기 마련이다. 비선호부위의 판매방안을 고려하기 전에 함께 생각해볼 것이, 젓소고기가 한우 및 육우의 가격이 하락할 때에도 도체 kg당 5,500원 정도로 2년 전부터 유지되고 있다. 올해 상반기에 육우 3등급이 7,000원대로 떨어졌을 때도 젓소고기는 가격을 그대로 유지하여 온 것을 보면 소비처는 충분히 있을 것으로 보이고, 육우고기는 대량판매점 위주의 유통체계보다는 소규모의 판매점 확대가 유리할 것으로 보인다. 특히나 군납이 시행되면서 도축물량은 증가하는 반면 일부 정육만 군납이 되므로 육우고기 시장에서의 여유물량이 넘쳐나 더

육 시장을 어렵게 만드는 것으로 보인다. 이를 해결하기 위해서는 다양한 부위를 군납할 수 있는 방안도 모색되어야 하며 아울러 일부 등급이 낮은 정육 등은 숙성을 거쳐 판매하는 방안도 함께 연구가 되어야 할 것이다. 이로써 소비자는 맛과 가격의 합리적인 믿을 수 있는 쇠고기를 선택하여 줄 것으로 판단된다.

육우고기를 웰빙식으로 하기 위한 농가의 노력이 필요

2년간 육우가격 상승현상으로 착유농가의 송아지 육성률 또한 높아져 현재의 사육두수는 꾸준히 증가하여 최저점의 사육두수에 비하여 5만두 정도가 증가하였고 내년 상반기면 10년 전의 사육두수인 16만8천두까지 증가할 것으로 전망된다. 앞으로 육우생산량은 꾸준히 증가하여 연말에는 현재보다 추가적인 출하가 예정되어 지속적인 가격의 하락을 가져올 것으로 전망되며 농가는 이에 대비한 경영전략이 필요할 것이다.

따라서 “육우고기는 웰빙 쇠고기”로 소비자들이 인식할 수 있도록 철저한 관리에 대한 노력이 절실하다. 사육방식과 사료 등은 검정을 통해 등급출현율의 향상(2등급이상 85%)과 사육기간도 최소한의 21개월은 지켜주어야 할 것이다. 이와 더불어 도체중량의 목표가 설정되어야만 소비자가 찾는 육질을 기대할 수 있을 것으로 사료된다. 육우는 한우에 비해 사육기간이 짧고 증체량이 높으므로 비육이 완료되지 않은 개체가 많이 발생하므로 농가에 맞는 기술이 필수적으로 요구된다 할 수 있다. 향후 생산성 향상 및 유통발전방안 등 여러 가지 발전방안에 대해서도 추가로 필요하겠지만 육우산업의 발전을 위해서는 우선되어야 할 것이 최일선에 있는 육우생산자 및 단체의 결집력이 최우선 되어야 하고 이에 대한 정부와 지자체의 적극적인 정책지원이 필요하며 아울러 소비자단체, 학계, 산업계 등에서도 노력이 뒤따라야 산업의 일환으로 자리매김 할 수 있을 것이다. ☺

