

» 양계 자조금 문제 및 활성화 방안

양계 자조금 활성화 방안



김 정 주

건국대 명예 교수
계란자조금 관리위원

1. 자조금의 이해

축산물 자조금은 특정 단체의 공동이익이나 특정 품목 또는 산업의 문제를 해결하기 위해 법이나 단체의 결의를 통해 자발적, 또는 의무적으로 생산물을 출하할 때마다 소액의 금액을 징수하여 공통 과제에 사용하는 목적기금이며, 특정 산업의 자주적인 발전을 도모하기 위한 유용한 수단으로 평가되고 있다.

국내 축산 자조금은 미국의 상품 체크오프 프로그램(Commodity Checkoff program)을 근간으로 2006년 “축산자조금의 조성 및 운용에 관한 법률”의 탄생과 함께 본격적으로 시작되었다. 국내 축산물 자조금은 특정 축산물 생산자로부터 자조금이라는 이름을 통해 자금을 모으고 특정 축산물에 대한 소비를 촉진하고 연구를 수행하며, 해당 축산물 생산자들에 대한 교육 훈련을 위하여 이 자금을 사용토록 엄격히 규제하고 있다. 특히 국내의 축산물 자조금은 거출금액에 비례해서 정부가 일정 비율의 자금을 매칭펀드의 형식으로 지원하고 있다. 축산자조금은 품목별로 자조금 관리위원회를

표 1. 축종별 자조금 운영현황

구 분	2017	2017	2016	2017	2016	합 계
	계란	한육우	한돈	우유	닭고기	
농가거출금 (백만원)	2,250	14,454	17,667	4,303	2,353	41,027
국고보조금 (백만원)	1,260	9400	6,033	5,102	1,720	23,515
지원금 등 기타 (백만원)	30	6,000	6,549	2,088	0.4	14,667.4
전년도이월금 (백만원)	106	7,055	121	1,183	0	8,465
합계(A) (백만원)	3,646	36,909	30,370	12,676	4,073.4	87,674.4
생산액(B) (억원(2016))	17,072	50,570	67,565	21,751	19,986	176,944
A/B(%)	0.21	0.73	0.45	0.58	0.20	0.50

자료 : 축종별 홈페이지 및 농림축산 주요 통계자료(2017)

조직하여 사업을 추진하는바, 특히 소비 홍보 과정에서 특정 생산자나 제조업체를 언급하지 않고 일반적인 방법으로 상품을 홍보해야 하며, 정부 보조금으로는 소비촉진 광고는 못 하도록 규제하고 있다.

국내 축산물 자조금은 기부금 등을 통하여 자금을 동원하는 임의 자조금제도가 아니고 법으로 강제하는 의무자조금이라는 특징이 있다. 물론 구성원들이 자조금이 더 이상 필요치 않다고 판단하면 특별결의를 통하여 자조금을 중단할 수도 있다.

국내 축산물 자조금은 계란, 한육우, 한돈, 우유, 닭고기 등 5개가 시행 중이며 2017년 연간 880억원을 조달했고 이중에서

정부의 보조금은 235 억원으로 26.7%에 달했다. 정부로서도 축산물 자조금이라는 제도를 통해서 정부 예산의 3배에 해당하는 축산업발전을 위한 자금을 조달한 셈이니 이를 마다할 이유가 없을 것이다.

5개 축종별 자조금 운영실태를 보면 축종별 생산액에 따라 자조금 조성액이 좌

우될 것인데 한육우가 0.73%로 가장 많고 다음이 우유(0.58%), 한돈(0.45%), 계란(0.21%), 닭고기(0.2%)의 순이었다.

2. 계란 자조금

앞서 말한 5개 축종별 자조금 거출기관을 보면 계란을 제외하고는 모두 도축과정(우유는 가공과정)을 거쳐 상품화되는 특성 때문에 자조금 거출이 비교적 쉬운 환경임을 알 수 있다. 그러나 계란의 경우는 유통의 길목을 지킬만한 장소가 마땅하지 않다는 약점을 안고 있었다. 전국에 계란 GP센터를 구축하고 이를 통하여 자조금을 거출하자는



의견이 당시에도 있었으나 계란 GP센터를 건립하는 일이 쉽지 않았다. 많은 논의 끝에 궁여지책으로 산란성계 도축장에서 계란 자조금을 거출하기로 결의했던 것이다.

얼마 전까지만 해도 국내 산란 성계육(노계육)이 베트남, 홍콩 등지로 수출이 잘 되어 한동안 무리 없이 계란 자조금이 거출되었다. 그러나 최근에 이틀수록 수입국 국내 사정이나 조류인플루엔자의 빈번한 발발로 수출길이 막히자 효자 노릇을 하던 산란성계가 지금은 생산 농가에 천덕꾸러기가 되어 그 영향이 계란 자조금 거출에 치명적인 영향을 주고 있다. 따라서 앞으로 계란 GP센터 설립계획은 지속적으로 추진하되, 산

란 성계육의 꾸준한 수출전략과 함께 기존 소비시장을 키우는 방안을 강구해야 할 필요가 있다.

산란 성계육은 식감이 질기다는 것을 제외하고는 닭고기로서 하등 손색이 없는 고단백질 닭고기임에도 노계니, 폐계니 하는 부정적인 이미지가 산란 성계육 소비증대에 걸림돌이 되는 것으로

보인다. 따라서 산란 성계육이 갖는 고유의 특징을 이해시키고, 이를 바탕으로 식품으로 활용할 수 있는 방안을 모색할 수 있다면, 저평가되고 있는 산란 성계육을 이용하여 고부가가치 식품으로 활용할 수 있을 뿐 아니라, 안정적인 공급 조절 기능으로 인해 양계농가와 식품업체에도 이로운 결과를 가져올 수 있을 것이다.

현재, 평택이나 오산 등지에 산란 성계육 전문식당이 성업 중이라는 소식이나 최근 요리 TV 프로그램에서 산란 성계육을 이용한 새로운 메뉴를 선보여 네티즌들의 관심을 끌었다는 소식은 매우 고무적이라 할 것이다. **양계**