

닭고기 판매장에 대한 소비 성향 조사

채현석*, 김진형, 박범영, 유명모, 조수현, 안중남, 윤상기, 김영태, ¹최양일
 농촌진흥청 축산기술연구소, ¹충북대학교 축산학과

최근에는 소비자의 기호성이 향상됨에 따라 대형 도계장을 위주로 닭고기의 품질을 향상시키기 위하여 K.S 규격 인증이나, 국가적 위생규격인 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)의 기준에 맞추어 위생적인 닭고기를 생산하는 업체가 증가하고있지만, 그러나 국내에서는 도계의 품질등급에 대한 규정이 설정되지 않고 있다. 그러나 닭고기의 품질등급 제정은 국내 닭고기의 품질을 고급화시키고 수입 닭고기와 차별화를 할 수 있고 닭고기의 소비를 촉진시킬 수 있기 때문에 이에 대한 대책이 필요하다고 하겠다. 본 연구는 닭고기 품질 등급 제정을 위한 기초 자료를 수집하기 위하여 시중 닭고기의 품질과 관련한 유통실태를 조사하고자 서울, 경기를 중심으로 대형백화점 8개소, 식품전문판매점 10개소, 슈퍼마켓 8개소를 대상으로 설문지에 의한 방문 조사를 실시한 결과는 다음과 같았다. 소비자들이 닭고기 구입 시 고려사항은 백화점의 경우 1순위가 브랜드이었으나 슈퍼마켓에서는 가격을 우선 시하였다. 통닭의 판매형태는 백화점은 냉장유통이 100%인 반면 슈퍼마켓에서는 75% 수준에 머물렀다. 닭고기 품질에 대한 불만 사항은 백화점의 경우 드립 발생을 우선으로 꼽은 반면 슈퍼마켓에서는 신선도에 대한 불만이 높았다. 현재 닭고기의 판매 형태는 백화점, 식품전문판매점, 슈퍼마켓에서는 89% 이상이 닭고기의 중량별 무게(호수)를 고려한 마리 당 판매를 실시하였다. 닭고기 구입 후 판매기간은 백화점이 3일, 슈퍼마켓은 4일 내에 전부 판매하는 것으로 조사되었다. 품질을 고려한 등급별 판매에 대한 만족 여부는 백화점의 경우는 대부분이 만족하는 경향이었으나 슈퍼마켓에서는 불만족하다고 응답한 곳이 50%를 나타냈다. 닭고기의 품질 등급을 제정한다면 몇 단계가 바람직한가에 대한 설문 결과는 백화점의 경우 주로 2단계로 구분한 것을 선호하였다. 부분육의 판매 비율은 백화점과 식품전문점의 경우 복채와 봉이 가장 많이 판매되는 것으로 나타났다. 닭고기 판매량 중에 부분육이 차지하는 비율은 백화점의 경우 21~30%가 7개소(88%)인 반면 식품전문판매점이나 슈퍼마켓에서는 부분육 판매비율이 15%이하가 대부분으로 조사되었다.