

## II. 계육 산업 발전과정과 소비 형태의 변화

김 인 식

(주) 체리부로

### 1. 우리나라 육계산업 발전사

#### 1) 태동기(1960년 이전)

폐계이용시대 : 먼저 계란 생산후 노계, 폐계로 계육 공급

닭1마리 = 소고기 4근값

계란10개 = 소고기 1근값

난도살수난기 : 1945~1955년(10년간)

1940년말 600만수(닭사육수수)

1950년 72만수

1955년 600만수

한국전쟁 이후 닭 개량종란 22만개 도입(백색레그혼, 뉴햄프셔, 로드종)

영계사육업 성행 : 서울 근교(암수 감별 가능)

#### 2) 기반조성기 (1961년~1970년)

겸용종 도입 : 뉴햄프셔, 로드종, 프리머스룩종

교잡종(햄프로드, 햄프룩고)

전용육계 도입(1963) : 天友社의 Kimber 농장(미국)

1966년 : 아바에이커, 벤가드 도입

준전용육계시대: 브로일러(Broiler)용어 사용 시작

세미브로: 송(코니쉬)+우(뉴햄프셔 또는 로드종)

대한양계협회(1969): 산육능력 검정사업 실시

원종계 수입 육용계 육종사업 수행(천호, 한일, 한협)

육계전용 배합사료 제조판매(1960중반)

사육방식 : 배터리 입체 사육방식→ 평면사육과 케이지식

#### 3) 성장기(1971년~1980년)

- 제1·2차 경제개발 5개년 계획 성공적

(국민소득 향상으로 닭고기 수용 크게 증가)

- 축산업에 대한 소득세법 감면 조치(1969)

☆ 전용육계 시대로의 전환(박정희 대통령의 축산진흥책)

1968년 - 육계 130만수

1970년 - 육계 1,741만수

1979년 - 육계 1억 4천만수

- 오일쇼크(1973년) 산업전체의 불경기

→생산조절에 대한 필요성 대두

- 1970년대초 새로운 사업 형태 등장

① 계열화 사업체 등장(부분통합 경영형태)

1971년 영육농산 YY 치킨

1973년 대한브로일러

② 육계전용 도계처리장 설치 운영

상품가치 제고와 소비촉진 계기

- 1974년 도계 규제 지역 고시제

- 1977년 축산물 가공처리법 개정·고시(도계검사제도 도입)

- 1983년 전국 간이 도계장 13개소

4) 성숙기 (1981년 이후)

- 1980년 후기 : 육계단지 조성 사업과 계열화 사업 가속화

① 육계산업의 규모화와 시설현대화(원가절감)

② 국제경쟁력 제고와 농가의 경영효율화(수익성)

- 초기 계열화 사업의 문제점

① 도계품에 대한 거부감

② 시세변동에 따른 계열 주체의 위험 부담

③ 계열주체간 계약 불이행

- 1980년대 육계산업의 성장과 더불어 부분계열업체 등장

① 친호인티그레이션 설립 - 수직통합 경영체제 구축

② 현재의 계열업체들 등장 (1986년~1991년)

이후 통합경영체제 구축 필요성에 따른 정부자금지원

(육계산업 선진화 박차) 약 535억 지원

1997년 : 16개 계열업체 중 11개 업체(기업 중심)

5개 업체(사육 중심)

국내 생산량 38만톤중 59% 차지

- 육계산업 발전의 저해 요인

① 수급 불균형과 가격 불안정

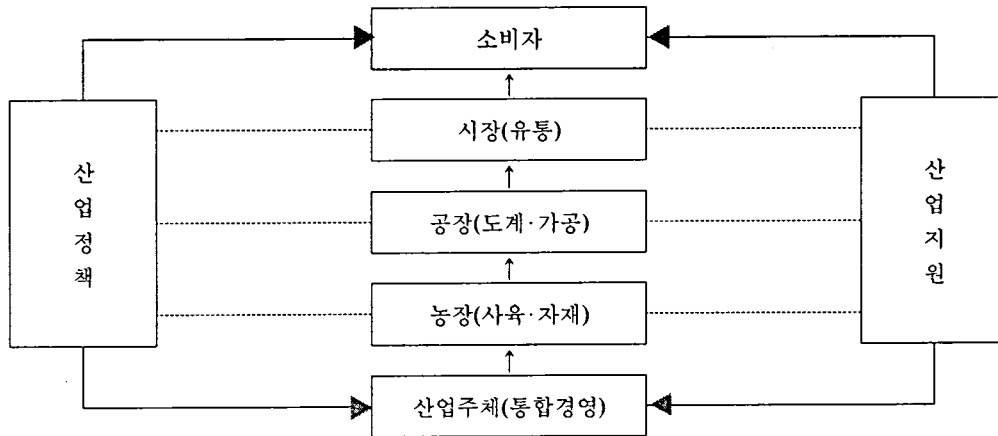
② 비효율적인 유통구조

③ 제품개발과 소비 홍보

④ 생산성과 국제 경쟁력

⑤ 방역체계와 질병 만연

☆ 계육산업의 조직·경영체계



2. 닭고기 소비

1) 외식산업 시장규모 : 1997년 국가 경제의 7%(25조원), 2000년 30조원

- ① 1980년대의 고도 경제성장기와 각종 국제행사(올림픽)
- ② 식생활 패턴 변화와 여성의 사회 진출 증가
- ③ 새로운 세대 진출(젊은세대, 미시족, 실버세대 등)

2) 프랜차이즈 시스템 발달 : 패스트푸드(신속성, 편의성)

→ 패밀리 레스토랑 등장

3) 단체급식 시장의 성장과 발달 : 1989년 이후 (공장, 병원, 학교 중심)

1990년 (1조 2,800억원 시장)

1996년 (2조 3,500억원 시장)

2004년 (5조 7,000억원 시장)

※ 서울시내 초등학교 육류급여 횟수(1998)-월간 소고기 7.9, 돼지고기 4.2, 닭고기 2.7

4) 가구당 외식비 차지 비중(식료품비 中)

1982년	7,987원	7.2%
2000년	3,075원	20%

뚜렷한 경향- 기업화, 첨단화, 체인브랜드화

5) 닭고기 생계 시장 규모 : 약 1.5조원

후라이드치킨 → 바비큐 치킨,  
양념치킨 → 너겟, 햄버거패티,  
퓨전스타일

6) 닭고기 전문 외식업체

- ① 도입브랜드 : KFC(1984년), 파파이스(1994년), 케니로저스 치킨, 체스터 프라이드치킨
- ② 국내브랜드 : BBQ, 처갓집, 교촌, 페리카나 등

7) 2000년 이후 패스트푸드 업계의 특징

- ① 치열한 경쟁으로 인한 차별화 부재
- ② 고질적인 할인 경쟁
- ③ 새로운 신제품 출시 범람
- ④ 인터넷을 활용한 마케팅 구사

8) 국내 단체급식 현황

- 1980년대 중반부터 시작
- 1990년 전후 대기업 본격 진출  
현재시장 규모 2.8조원(위탁급식시장기준) 추산, CJ푸드, 신세계푸드, 아라코, 아워홈 등
- 부분별 경쟁에서 실익위주 경영 전환
- 단체급식의 필수 조건(위생)
  - ① HACCP,
  - ② 코스닥상장,
  - ③ 영업급식 진출,
  - ④ 실익위주 운영

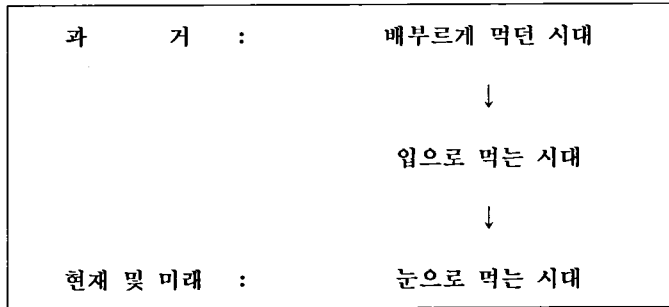
□ 외식업체에서 주로 먹는 닭고기 요리 (중복응답)

구분	전체	후라이드치킨	양념치킨	삼계탕	너겟	닭갈비
응답자수	(893)	69.4	57.4	19.5	14.9	14.2
사례수	(1,898)	(620)	(513)	(174)	(133)	(127)
백분비(%)	100	32.7	27.0	9.2	7.0	6.7
연령별						
20대	(186)	30.1	24.7	9.1	4.3	8.6
30대	(1,051)	33.9	27.2	8.2	7.5	6.9
40대	(593)	32.4	28.2	9.4	6.9	6.1
50대 이상	(68)	23.5	20.6	22.1	7.4	4.4
거주지별						
대도시	(776)	32.3	26.9	9.8	7.5	7.1
중도시	(509)	33.4	25.1	8.3	6.5	7.5
소도시	(613)	32.6	28.7	9.1	6.9	5.5

구분	전체	닭도리탕	핫윙	백숙	치킨샐러드	버팔로윙	기타
응답자수	(893)	11.5	7.2	6.7	5.7	5.0	0.9
사례수	(1,898)	(103)	(64)	(60)	(51)	(45)	(8)
백분비(%)	100	5.4	3.4	3.2	2.7	2.4	0.4
연령별							
20대	(186)	4.8	5.9	5.4	3.8	3.2	0.0
30대	(1,051)	5.5	3.2	2.7	2.12	2.3	0.6
40대	(593)	4.9	2.9	3.0	3.4	2.5	0.3
50대 이상	(68)	10.3	2.9	5.9	2.9	0.0	0.0
거주지별							
대도시	(776)	3.6	3.9	2.4	3.2	2.8	0.5
중도시	(509)	4.3	4.1	3.3	3.5	3.7	0.2
소도시	(613)	8.65	2.1	3.9	1.3	0.7	0.7

9) 외식산업 미래의 유망산업 발전 전망

- ① 사회, 문화 혹은 환경변화에 따른 복합사업으로 기대
- ② 국민소득 증가에 따른 소비 지향적 생활 패턴 가속화
- ③ 서구식 체인브랜드의 견인차와 토종브랜드의 제품 개발
- ④ 소비자 기호에 부합된 맛이 성공 비결
- ⑤ 마케팅 정보의 시스템화에 따른 인터넷 활용 기대



□ 주요 국별 1인당 육류소비량

(단위 : kg)

		89	90	92	93	94	95	96	98	99	00	01	02	03
쇠 고 기 (지육)	한국	4.9	5.9	5.2	5.3	6.1	6.7	7.1	7.4	8.4	8.5	8.1	8.5	8.1
	미국	43.7	44.4	43.7	43.3	44.3	45.1	43.9	48.6	45.3	44.9	43.5	45.0	42.0
	일본	8.4	9.1	9.6	9.9	11.2	11.8	11.0	10.4	10.4	10.7	12.0	10.9	10.4
	호주	37.2	37.9	36.7	35.8	28.9	29.1	35.1	38.5	40.2	35.2	36.1	30.4	36.9
돼 지 고 기 (지육)	한국	13.9	14.8	13.4	13.9	14.2	14.8	15.3	15.1	16.1	16.5	16.8	17.0	17.3
	미국	31.1	30.5	31.1	32.0	31.1	31.6	28.6	31.0	31.8	31.0	31.2	30.3	30.5
	일본	17.1	17.1	16.8	16.6	16.5	16.4	14.9	16.6	17.0	16.9	17.5	18.3	18.6
	호주	18.1	17.7	18.9	18.7	18.8	16.6	18.5	19.4	19.1	17.7	19.0	18.0	-
가 금 육 (정육)	한국	3.7	4.0	5.3	5.5	5.5	5.9	6.3	5.6	6.0	6.9	7.3	8.0	7.9
	미국	-	-	30	31	36.0	37.8	40.5	38.3	41.0	42.7	40.8	41.2	42.6
	일본	-	-	13	13	-	-	11.0	12.7	12.8	12.7	12.8	14.1	14.4
	호주	-	-	23	23	24.2	24.8	23.7	27.6	28.3	29.2	29.9	30.6	33.0

자료 : 축산국 축산물위생과

주 : 한국(정육기준), 기타 국가(USDA : 지육기준, 추정치)

□ 축산물 소비량

년도	소 비 량			
	합계	소고기	돼지고기	닭고기
70	5.2	1.2	2.6	1.4
75	6.4	2.0	2.8	1.6
80	11.3	2.6	6.3	2.4
85	14.4	2.9	8.4	3.1
87	15.7	3.6	8.8	3.3
88	17.0	3.4	10.1	3.5
89	18.2	3.4	11.1	3.7
90	19.9	4.1	11.8	4.0
91	21.8	5.2	11.8	4.8
92	23.9	5.2	13.4	5.3
93	24.3	5.3	13.9	5.5
94	25.8	6.1	14.2	5.5
95	27.4	6.7	14.8	5.9
96	28.7	7.1	15.3	6.3
97	29.3	7.9	15.3	6.1
98	28.1	7.4	15.1	5.6
99	30.5	8.4	16.1	6.0
00	31.9	8.5	16.5	6.9
01	32.3	8.1	16.9	7.3
02	33.3	8.5	17.0	8.0
03	31.7	8.1	17.3	7.9

자료 : 축산국 축산물유통과, 주: 1인당 소비량은 정육기준임.