

육계의 마케팅 현황과 방향

송 원 준

<농협중앙회 조사부>

1. 개 황

계육과 계란은 우리 생활의 주요 단백질 식품으로서 그 수요가 날로 증대하여 왔고 오늘날 양계업은 하나의 기업으로 발전하기에 이르렀다.

세계 최대 사양(飼養)국가로는 미국, 브라질, 영국, 서독 등의 순위(順位)인데 이들 국가에서는 식관습상(食慣習上) 계육과 계란은 하나의 생활품으로 등장하여 국내수요가 계속 증대되고 있어 양계업의 기업화가 일찍부터 이루어 졌다.

우리나라도 양계업은 그 경영이 소자본으로 운영이 가능하고 자본회전이 빠르다는 이점 때문에 사육이 활발해지고 있으며 또한 계육의 가격이 비교적 저렴하고 일반 소비자의 기호에 알맞아 그 소비가 날로 급증해 가고 있다.

그 결과 육류 공급원으로서 육계의 비중이 매년 증가하여 주요 육류생산량 중 계육생산이 1965년의 15%에서 1969년에는 28%나 차지하게 되었고 육계생산 형태도 전업 내지 기업화의 형태로 발전되고 있다.

주요 제국의 연도별 사육동향

단위: 천마리

연도	1965	1966	1967	1968	1969
벨기에	32,875	32,192	35,030	35,268	37,626
서독	77,563	82,296	89,128	88,556	89,104
영국	112,125	113,525	120,147	121,753	120,611
캐나다	67,440	71,738	80,102	76,871	83,269
미국	394,118	393,019	428,746	425,158	419,635
브라질	238,189	254,434	255,795	263,037	270,591
일본	132,501	131,020	126,043	140,069	157,292
필리핀	56,929	68,122	66,489	68,403	62,528
터어키	29,255	28,449	30,387	32,020	32,313

자료: F.A.O. Production yearbook, 1970

(1) 사육동향

우리나라에서 양계는 한우 및 돼지사육 다음가는 주요 가축으로 전 농가의 48% 이상이 사육하고 있으며 또한 최근의 축산물 수요의 급증에 힘입어 사육마리수의 증가와 함께 경영규모도 점차 대규모화되어 가고 있다.

즉 양계사육 농가호수는 1965년의 1,320천호에서 1969년도에는 1,199천호로 9.2%가 감소했지만 사육마리수는 오히려 2배 이상 증가됨으로써 호당 평균 사육마리수는 1965년의 9.0마리에서 1969년도에 18.9마리로 규모가 커지고 있다. 그리고 기업양계에 있어서도 1965년에 비하여 1969년에는 농가호수면에서 3배, 사육마리수는 5.5배 그리고 호당 사육마리수도 2배에 가까운

연도별 양계사육 동향

구분	사육농가호수		사육마리수		호당 평균 사육마리수	
	호수	지수	마리	지수	마리	지수
연도	천호	천마리	천마리	천마리	천마리	천마리
1965	1,320	100.0	11,893	100.0	9.0	100.0
1966	1,298	98.3	14,008	117.8	10.8	120.0
1967	1,293	98.0	17,079	143.6	13.2	146.7
1968	1,259	95.4	25,968	218.4	20.6	228.9
1969	1,199	90.8	22,651	190.5	18.9	210.0

자료: 1971년도 농림통계연보

증가현상을 보여 주었다.

이에 따라서 1969년도의 계육 생산량은 1965년도에 비해 약 3배가 증가한 42,251 M/T를 실현함으로써 연평균 7,000 M/T씩 증가하였는데 같은 기간 중의 쇠고기과 돼지고기의 생산량은 각각 1.2배와 1.4배가 증가되었다.

(2) 가격동향

1970년도 육계의 농가 판매가격은 마리당 500원으로서 1965년도 보다 57%가 상승하였는데 이 상승률은 동기간 중의 쇠고기 가격상승률 200%와 돼지고기 가격상승률 103%에 비하면 가장 적게 오른 것으로 전국 도매물가지수의 상승률 50%를 약간 상회하는 것이었다.

주요 육류가격 동향

단위 : 원

년 도	쇠고기(600g)		돼지고기(600g)		닭(중종계 암탉 1마리)	
	가격	지수	가격	지수	가격	지수
1965	147	100.0	116	100.0	319	100.0
1966	164	111.6	122	105.1	355	111.3
1967	211	143.5	141	121.6	424	132.9
1968	318	216.3	191	164.7	456	143.0
1969	379	257.8	201	173.3	418	131.0
1970	442	300.7	235	202.6	500	156.7

주 : ① 쇠고기·돼지고기는 5대로서 평균소매가격임

② 닭은 농가판매가격임

자료 : 농업협동조합중앙회

1971년 1~7월간의 평균 주요 육류가격과 대비해 보면 600g당 쇠고기는 528원, 돼지고기 328원, 그리고 계육은 219원(4~7월)으로서 이 가격은 쇠고기 가격의 41%, 돼지고기 가격의 67%에 불과한 것인데, 이러한 현상은 계육이 쇠고기나 돼지고기에 비해 영양면에서 거의 차이점이 없음을 감안해 볼 때 계육의 가격이 대단히 저렴함을 보여주고 있다.

2. 유통 현황

(1) 육계의 종류

육계란 본래 육용종의 닭으로서 여러 종류가 있으며 보통 생체 중 1kg 이상되는 닭을 말한다. 그러나 시중에서 유통되고 있는 육용계를 체중의 기준에 관계없이 육용형태별로 구분해 보면 다음과 같다.

① 부로 일러(Broiler) : 외국(주로 미국과 일본)에서 도입한 육용종계에서 생산해 낸 종란을 부

화하되 약 60일 동안의 비육으로서 1.5kg대외의 체중을 올릴 수 있는 닭으로 암수의 구별이 필요없는 육용에 가장 적합한 부류이다. 가끔 세미가 부로일러라고 하여 유통되는 경우가 있어 이를 구별키 위해 일명 하이부로일러(High-broiler)라고도 한다.

② 세미부로(Semi-broiler; 육용잡종계) : 도입해 온 순 육용종계(♂)와 재래 암탉을 교배시킨 것으로 약 66일 동안 비육하여 1kg 정도의 체중을 갖게 할 수 있는 닭을 말하며 현재 시중에서 가장 많이 유통되고 있다.

③ 백숙용 영계(白熟用嬰鷄) : 소위 약병아리라고 하는 것으로 산란용 숫병아리를 50일 전후의 기간동안 500~600g의 체중으로 비육시킨 닭을 말한다.

④ 폐계(廢鷄) : 산란기가 다한 재래계나 도태한 육용종계를 말하며 그 외에 숫놈의 성계(成鷄)와 일반산란계 등이 유통되고 있다.

(2) 유통경로

육계의 유통경로는 농가의 개별적인 사정 즉 입지조건, 산지와 소비자와의 거리, 생산량의 다소 생산지의 시장구조 등 여러가지 사정에 따라 다양하지만 대체로 사육자→수집상→도, 소매상 등을 거쳐 유통되고 있는데 그 외 다음과 같은 경로가 있다.

① 도매상이 육계를 생산자로부터 직접 수집하여 도매상 자체에서 운영하는 도계장에서 도계처리한 후 일반소비자, 음식점, 라면공장등에 판매하는 경로.

② 행상인이 자전거나 오토바이를 타고 다니면서 생산자로부터 육계를 수집해 생체 또는 도체로 음식점에 판매하는 경우

③ 생산자(대부분 대규모사육자)가 소비처에 직접 판매하는 경로

④ 생산자 조합인 축협에서 육계를 수집하여 임대계약에 의해 사용하고 있는 도계장에서 처리한 다음 균의 급양대에 납품하는 경로 등이 있다.

그런데 유통경로 별 거래량 비율을 보면 ①의 경로가 전체 육계판매량의 71%를 점유하고 있고 ②의 경로가 17% ③이 9%이며 나머지 3%

정도가 ④의 경로로 균납되고 있다.

(3) 유통 마아진

육계의 유통마아진은 유통경로와 입지지역에 따라 큰 차이가 있는데 양주군→서울 경우의 총 유통마아진은 220원으로서, 마진을 48.9% 농가 수취율 51.1%였다.

그런데 이것은 수집기능을 함께 갖고 있는 도매상과 판매상(치킨센터)의 개입만을 인정한 것으로서 유통단계 별 구성비율을 보면 생산자 단계는 도매상들이 직접 와서 구입해 가기 때문에 자체에서 수송이나 포장할 필요가 없어 유통마아진이 나타나지 않고 있으며 도매상과 치킨센터가 각각 41%와 59%의 마아진을 점유하고 있다.

한편 총 마아진에 대한 유통비용과 순마아진

육계의 유통마아진

(양주→서울, 1970.9.15) 부로일로 1kg기준

구분	판매가격	유통 마 아 진			마아진 구성비
		유통 마아진	순마아진 (중간이익)	계	
생산자	230	—	—	—	—
도매상	320	11	79	90	41
판매상	450	75	55	130	59
계	—	86	134	220	100.0

주: 판매상은 치킨센터를 말한다.

자료: 농협중앙회 조사부

(이윤)의 비율을 보면 각각 39%와 61%로 중간상인의 이윤의 폭이 상당히 높음을 알 수 있게 한다.

(4) 계육의 등급 및 검사규정

우리나라의 축산물매매는 등급 및 규격이 미분화상태에서 매매 당사자간의 임의적인 흥정에 따라 규격과 가격이 결정되고 있는 것이 관례로서 육계도 예외가 아니다.

이것은 주로 생체매매에서 비롯되는 것이나 소비지역에 있어서의 계육도 품질에 따라 등급화되는 것이 아니라 중량이 같으면 모두 동일가격으로 매매되고 있다. 그런데 실제 계육에 대한 품질의 등급화는 매우 곤란한 것으로 미국에 있어서도 엄밀한 의미의 등급규정은 없고 다만

다리부분, 가슴부분품등으로 구분하여 판매하고 있는 정도로 현재 우리나라에서는 수요자의 종류에 따라 다음 3가지로 구분하여 거래하고 있다.

① 가정용: 털만 뽑은 채 목, 다리를 그대로 남기고 내장중 간, 위, 심장을 넣은 상태.

② 요식업용: 다리, 내장제거 품뚱이만 남긴 상태

③ 균납용: 털만 뽑은 채 목, 다리, 내장을 그대로 남긴 상태

한편 육계를 도, 소매상에서 소비자에게 판매하는 형태는 도계가 78.5% 생계가 12.9% 튀김닭이 8.6%로 대부분 도계로서 거래되고 있다. 따라서 위생적인 처리문제가 제기되는 바 우리나라의 계육검사는 농림부령 288호 가금류의 의뢰검사규칙에 의해 일반 도계업자가 검사들의뢰했을 경우에 한해서 농림부 검사원이 검사하게 되어 있는 임의적인 것이므로 실질적인 성과가 없다. 그런데 역시 미국의 경우는 계육의 유통량중 85%는 연방검사기관이 나머지 15%는 주나 지방기관에서 전량 검사하고 있다.

시장상인 도계와 도계장 도계와의 도계비용 비교

단위: 마리당, 원

구분	시장상인 의 경우	근대적 도계시설을 갖춘 도계장 (인산농원)의 경우		
		현재도계량 1일 3,000마리 도계할 경우	가능도계량 1일 8,000마리 도계할 경우	최대가능도 1일 10,000마리 도계할 경우
금액	8.60	9.37	3.96	3.30

주: ① 연간 가동일수는 300일로 기준

② 시장상인 도계시 1인 1일 도계량을 200마리로 기준

자료: 농림부 농업경영연구소

3. 앞으로의 과제

육계생산은 대체육으로서 크게 기대될 뿐만 아니라 양계농가의 소득증대에 있어서도 매우 중요한 위치에 있다.

따라서 육계생산능가의 소득증대에 기여하고 소비자를 보호한다는 관점에서 육계의 마아케팅(상에 게재하는 주 문제점을 기술하고 그 방향을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 과도한 유통마아진으로 인해서 생산자 수취율이 낮고 소비자 지불가격이 현저하게 높다. 물론 유통마아진은 중간유통과정에 개입되는 수송비, 가공비, 서비스료 등 제 유통비용을 포함하고 있는 것이므로 이것이 높다하여 반드시 나쁘다고만 말할 수는 없을 것이다.

그러나 앞서 본 바와 같이 육계유통과정에서 중간 도매상이 취하는 유통마아진 90원 속에는 유통비용이 11원이고 나머지 79원(87.7%)이 순마진으로 되어 있으며 판매상인 치킨센터의 경우 유통마아진 130원속에는 유통비용 75원 순마진 55원(42.3%)으로서 중간 상인들의 순마진의 폭이 커서 상대적으로 유통마아진의 폭을 크게 하고 있다.

이것은 생산농가에 압박을 주고 있을 뿐만 아니라 소비자에게 타격을 주고 있음이 분명한 것으로 유통마아진의 폭을 적정수준으로 줄여 생산농가의 수취율을 높이고 소비자를 보호하는 대책이 강구되어야 할 것인 바 생산자 협동조합을 육성 확대해서 이를 통해 공동출하토록 하여 일반 상인과의 경쟁력을 강화하고 아울러 계약사육 및 생산자와 소비자와의 수직적 결합형태의 유통조직을 개발해야 할 것이다.

둘째, 현재 시중에는 질보다 양을 취하는 소비자의 선호(選好)와싼 값으로 구입하여 이익

을 남기려는 중간 상인들 때문에 폐계나 폐사가 적지 않아 유통되고 있으며 또한 육계는 노점상이나 시장상인들에 의하여 도계처리된 도계가 판매되고 있는데 이는 국민보건상 위해(危害)가 되고 있을 뿐만 아니라 도계비용이 과다하다는 점 불합리점을 내포하고 있다.

그러므로 국민보건보호와 위생적인 처리 및 도계용의 절감을 위해서 검사규정을 강화하고 상도덕을 양양하는 동시 일정한 시설기준을 갖춘 도계장에서 도계처리한 계육만을 판매할 수 있도록 함이 좋을 것이다.

셋째, 계육의 거래단위는 「마리」인 바 마리당 중량은 보통 1~1.5kg으로 쇠고기나 돼지고기 1근(600g)보다 월등히 단위가 커서 소비자의 부담을 늘게 할 가능성이 있고 아울러 육계판매장은 대부분 시장이기 때문에 소비자가 구입하는데 불편이 많다.

따라서 판매촉진과 수요개발을 위해서 거래단위를 세분화 하도록 하여 같은 중량하에서는 계육의 값이 쇠고기나 돼지고기 값보다 월등히 저렴하다는 것을 널리 인식케하고 또한 도시의 모든 식육점에서도 계육을 판매하도록 하여 소비자가 시장까지 찾아가지 않더라도 손쉽게 구입할 수 있도록 하는 등의 제 대책이 요구되고 있다.

필취원종농장

양지농장 부화장

55-4854·4954

- 육용계만 전문으로 부화하는
신용있는 부화장이며
- 부로일러 사양가에게 철저한
기술지도를 보강하는 부화장
입니다.
- 제 1종계장 : 서울 성동구 방
이동 148 번지
- 제 2종계장 : 경기도 광주군
동부면 천현리 456