

◆인간의 육구충족의 단계를, 판매관리를 전공하는 학자분에게 물었더니 제1단계는 무엇(what), 제2단계는 얼마나 많은지(How much), 제3단계는 품질에 관하여(which)라고 얘기들은 적이 있다. 그런데 이것은 생활의 정도가 높은 선진국일수록 더욱 빨리 각 단계별 변천을 한다.

◆우리나라 소비자들의 구매의욕 충족을 위의 단계에서 비교하여 본다면 참으로 다양하다. 어느 소비품에 관해서는 3단계에 까지 이르렀는가 하면 어느 소비품에 관하여는 제1단계에 머물러 있는 경우가 있다.

이 현상은 지방에 따라 연령에 따라 사회계층에 따라 각각 다르다.

서울에서는 제3단계의 충족 단계에 들어섰는가 하면 시골에서는 아직도 제1단계를 벗어나지 못하고 있는 경우가 많다.

달걀이나 닭고기의 경우는 아직도 제1단계를 벗어나지 못하고 있는 것 같다. 아직도 우리나라 사람들은 달걀이나 닭고기면 별로 규격이나 등급을 가리지 않는다. 즉, 제1단계를 벗어나지 못하고 있는 상태라고 할 수 있다. 무엇(what)을 먹는가?— 닭고기다. 혹은 계란이다. 라는 정도이다. 그러나 쇠고기의 경우는 다르다.

양지머리살인지, 헛밀고기인지를 구별한다. 즉 닭고기는 아직 1단계에 머물러 있고 쇠고기는 3단계에 와 있다는 얘기이다.

◆외국의 경우는 달걀이나 닭고기에 대한 등급이 상당히 엄격하다.

달걀에 대해서도 무게에 따라서 구라파의 경우는 7등급, 질(質)에 대하여는 4등급으로 나누어져서 Extra. class I, class II, class III 등으로 나누어 저서 신선도나 계란의 품질자체에 대해서 엄격한 구분을 두고 있다.

닭고기도 A 등급과 B 등급으로 나뉘어져 A 등급의 닭고기가 완전한 상품으로 취급되는 것이

다. B 등급의 닭고기는 대량으로 쓰는 곳 이외에는 상품으로 내놓지는 않는 모양이다.

미국의 경우, 달걀은 무게에 따라서 Jumbo, Extra large, Large, Medium, Small, Peewee 등으로 나누어지고 질에 의해서는 AA quality, A quality, B quality, C quality 등으로 나누어지며 닭고기도 A quality, B quality, C quality 등으로 나누어 진다.

우리나라에서도 소비자에게 대해 달걀이나 닭고기의 판매과정에 있어서 빨리 1단계를 벗어나서 품질위주의 달걀이나 닭고기를 찾을 수 있도록 교육시키지 않으면 안되겠다.

현재 시장에서 (주로 서울지방) 닭고기를 도계처리를 하여 판매하는 곳을 가보면 다시는 닭고기 먹고 싶은 생각이 나지 않을 정도로 지저분한 처리를 하고 있다.

또 당국에서 이를 강력히 단속하려 하면 닭을 처리하는 생계상인들은 물론 양계인들도 싫어 한다.

왜냐하면 닭고기의 채화가 이루어지므로 소비가 되지 않기 때문이다. 그러나 이것은 너무나 근시안적인 처사다.

우리는 소비자들의 생활정도가 자꾸 높아지고 있는데 유독 닭고

인간의 육구충족과 닭고기

김 영 옥

<한국가금협회 편집부장>

기의 기호를 가진 사람만이 육구충족의 제1단계에 계속 머물러 있으리라고 착각해서는 안된다.

언제든지 꼭 한번은 겪어야 할 진통이라면 닭고기의 비 수요기를 택하여 전 도계처리 과정을 탈바꿈하여 더 많은 닭고기 소비자를 우리가 창조하지 않으면 안된다.