

肉鷄流通의 問題點과 改善方案

Problems to be Solved in Broiler Marketing

建國大學校 畜產大學
College of Animal Science, Konkuk University

尹 孝 稷
Hyo Jik, Yoon

1. 序 論

우리나라의 鷄肉供給은 1960年代에 이르기까지 採卵用老鷄가 主된 供給源이었으나 1965年을 起點으로 專業的 大規模의 肉鷄農家가 增加함에 따라 肉鷄生産은 急速히 成長하게 되었다.

이와 같은 急速한 成長은 1962年 以後 牛肉 및 豚肉生産이 減少되고 剩餘農産物의 順調로운 導入에 依한 飼料의 安定的 供給 및 優秀한 種鷄導入과 이와 併行하여 國民所得水準이 向上됨에 따라 鷄肉의 需要가 增加된데 緣由된 것이다.

이리하여 鷄의 飼育首數는 1965年 以來 10年동안 2倍로 擴大되었고 鷄肉生産은 3.8倍, 鷄卵生産은 4.5倍로 늘어나게 되었다. 그러나 1972年 後半부터 飼料價格의 急騰으로 因하여 이러한 成長率은 鈍化되는 傾向을 나타내었다.

이와 같이 우리나라의 肉鷄産業은 1965年 以後 生産面에 있어서 눈부신 成長을 하여 왔으나 反面 流通面에 있어서는 前近代性을 脫皮하지 못한 채 많은 問題點이 提起되어 왔고 아직도 流通過程에는 많은 矛盾이 介在되고 있다. 特히 鷄肉은 衛生的인 流通施設을 要求하고 있음에도 不拘하고 아직도 在來的인 流通方法이 支配되고 있음으로 이에 對한 流通改善策이 時急히 要求되어 왔다.

이리하여 政府는 都市公害를 없애고 衛生的인 肉鷄를 供給하기 爲하여 1974年 12月 26日 法律 第2738號로 畜産物加工處理法을 改正 公布하고 同法 第2條2項에 依據 獸畜의 適用地域이 農水産部 公示 第2698號로 서울, 釜山, 城南, 大田, 光州, 大邱 等 7個 都市를 一次對象地域으로 指定함에 따라 同地域은 生鷄 流通은 禁止되고 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄만 流通케 했다. 이로 因하여 肉鷄流通에 여러가지 심각한 問題가 提起되고 있는 바 生産者, 消費者, 商人, 屠鷄場을 對象으로 調査한 流通現況과 問題點을 要略코저 한다.

2. 調査內容의 分析結果

畜産物加工處理法 實施後 肉鷄流通의 問題點을 把握하기 爲하여 生産農家 141戶, 消費者家口 912戶, 中間商人 207戶를 選定하여 調査하였다.

畜産物加工處理法이 施行된 後 生産者는 全量을 屠鷄場에 販賣해야하나 High-Broiler의 경우 屠鷄場에 販賣한 農家數는 11.3%에 不過하고 蒐集商에 27.5%, 都散賣商에 23.1%, 都賣商에 19.8%, 委託商에 23.4%, 大量消費者에 2.3%, 畜協에 1.2%이며, Semi Broiler는 蒐集商에 26.9%, 都散賣商에 19.3%, 都賣商에 38.28%, 委託商에 5.4%이다.

現在 契約生産을 하고 있는 農家數가 3.1%에 不過하고 96.9%가 契約生産을 하고 있지 않으며 契約生産을 하고 있는 경우 契約主는 屠鷄場이 46.6%, 大量消費者 42.3%, 飼料會社가 9.5%이다.

生鷄流通을 團束할 때 商人이 生鷄를 購入하지 않는다고 하는 農家數가 83.1%이고 終前과 같이 購入한다는 農家數는 16.9%로서 團束時 生鷄의 滯貨現象이 나타나고 있다.

團束時 農家の 戶當 平均 High-Broiler가 2,467首, Semi-Broiler가 1,800首가 滯貨되므로 價格이 크게 下落한다는 農家數가 98.5%이고 價格變動이 없다고 하는 農家數는 1.5%에 不過하며, 價格이 下落할 때 kg當 169원이 平常時 보다 떨어져지고 있다.

畜產物加工處理法에 對한 生産農家の 反應는 肉鷄가 滯貨되어 價格이 下落하므로 過去와 같이 生鷄流通狀態로 還元해야 한다는 農家數가 98.5%이고 1.5%만이 屠鷄流通을 贊成하고 있다.

商人이 運營하는 店舖의 位置는 市場內가 調查商人數의 88.3%이고 商街가 6.8%, 住宅街가 4.4%이며, 肉鷄流通에 가장 큰 役割을 擔當하는 都散賣商은 90.1%가 市場內에 位置하고 있다.

商人은 40~50歲의 年齡層이 가장 많고 學歷은 中卒以下가 74.9%이며 戶當家族數는 6.35人이며 43.4%가 他人이 雇傭하고 있고 雇傭勞賃은 平均 月 90,000원이다.

店舖는 全部 他人所有로 되어 있고 店舖의 面積은 5~10坪이 支配的이고 冷蔵 및 冷凍施設을 갖추고 있지 않은 商人이 99%이다.

年間 店舖의 運營費는 都散賣商이 466,595원, 都賣商이 497,500원이며, 가장 커다란 費目은 雜費 및 其他 運營費이다.

畜產物加工處理法이 實施된 後 團束을 하지 않을 때 商人의 肉鷄購入處는 依頼군이 38.7%, 委託販賣者 37.9%, 生産者 15.4%, 屠鷄場 1.2%로 거의 生鷄流通을 敢行하고 있다.

自家屠鷄한 肉鷄의 販賣處는 一般 家庭消費者에게 販賣하는 商人數가 35.9%, 飲食店에 32.2%, 치킨센터 및 大量需要者에 26.4%, 小賣商에 3.1%를 販賣하고 있다.

一般 家庭消費者의 肉鷄의 購入方法은 都散賣商에 一時 계류되어 있는 生鷄의 外形을 보고 購入하는 消費者數가 93.6%, 屠鷄된 닭을 購入하는 數가 1.5%, 生鷄를 購入하여 自家屠鷄하는 數가 5%이다.

屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 싫어하는 理由는 맛이 없다고 生覺하는 消費者가 76.8%, 價格이 비싸기 때문이라고 하는 數가 4.4%, 品質이 나쁘다고 生覺하는 數가 18.7%이다.

商人이 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 取扱하는 數는 29%이고 全혀 販賣하지 않는 數가 21.2%, 처음에는 조금 팔다가 消費者가 願하지 않으면 販賣하지 않는다는 商人數가 49.7%이다.

屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 販賣上 問題는 冷蔵施設이 없기 때문이라고 하는 商人數가 82.9%, 變質되기 때문이라는 商人數가 13.7%, 商業利潤이 적다고 하는 商人이 3.4%이다.

屠鷄場에 屠鷄를 依頼할 때 即時 屠鷄할 수 있다고 하는 商人數가 1.7%, 오래 기다려야만 屠鷄된다는 商人數가 98.3%로 商人이 要求하는 時間과 屠鷄場의 屠鷄時間이 一致하지 않는다.

屠鷄場에서 屠鷄品을 運搬할 때 冷凍車輛으로 運搬하는 경우는 0.6%에 不過하고 99.4%가 그대로 運搬되므로 非衛生的이다.

商人이 所有하고 있는 屠鷄施設의 一日 屠鷄能力은 平均 971首이고 이에 投下된 資本은 287,277원이다.

團束時 商人의 肉鷄流通方法은 단골에게 暗去來하는 商人數가 39.3%, 去來를 全혀 하지 않는다는 商人數가 54.6%이고 나머지가 屠鷄品을 取扱하고 있다.

暗去來를 할 때의 價格은 同一한 價格으로 販賣하는 商人數가 8.4%이고 93.6%가 平常時보다 비싼 價格으로 販賣하고 있으며 이때 都散賣商을 kg당 207원을 더 받음으로 肉鷄의 消費는 縮少되지 않을 수 없다.

畜產物加工處理法에 對한 商人의 意見은 이 법이 消費者의 嗜好를 全혀 考慮하지 않았다고 하는 商人數가 80.8%이고 消費者를 爲한 政策이라고 生覺하는 商人이 0.5%, 屠鷄場만을 爲한 政策이라고 生覺하는 商人數가 13.3%이다.

앞으로 肉鷄流通方法에 對한 商人의 意見은 過去의 方法으로 還元해야 한다는 商人數는 40.6%, 漸進的으로 이 法을 施行했으면 좋겠다는 商人數가 58.4%이다.

肉鷄를 購入하는 사람은 主婦가 83%, 家庭婦가 5.1%, 집안 어른이 6.6%로서 이들 主婦의 學歷은 高卒以上이 61.1%, 中卒이 24.8%, 國卒이 10.3%이다. 그리고 이들의 年齡은 30~40歲가 55.2%, 40~50歲가 32%로서 比較的 學力水準이 높고 年令이 많은 主婦들이 肉鷄를 購入하고 있다.

畜產物 加工 處理法이 施行되기 前 消費者들의 肉鷄購入處는 94%가 市場內 都散賣商에서 購入했고 이 법이 施行된 後 73.8%로 줄어드는 반면 슈퍼마켓 9%, 치킨센터 및 食肉小賣商에서 購入하는 比率이 높다.

現在 肉鷄를 購入할 때 消費者가 擇하는 方法은 從前과 같이 닭전에서 산닭을 골라 그 자리에서 屠鷄하는 것을 보고 산다는 數가 77%, 屠鷄場에서 屠鷄되어 冷凍된 닭을 산다는 數가 11%, 生鷄를 購入하여 집에서 屠鷄한다

는 수가 6.9%, 이미 닭전에서屠鷄한 닭을 購入한다는 수가 5.1%이므로 아직도 肉鷄의 購入은 傳統的인 方法에 依存하고 있다.

이러한 屠鷄品을 購入하지 않고 傳統的인 方法에 依存하고 있는 理由는 죽은 닭이나 病든 닭이 아니라는 것을 믿기 때문이라고 生覺하는 消費者가 67.5%, 屠鷄되어 冷凍된 닭은 맛이 없기 때문이라는 消費者가 10.4%, 外形으로 보아 嗜好에 맞는 닭을 購入할 수 있기 때문이라고 하는 消費者가 11.6%이므로 一般 消費者가 屠鷄에 對한 그릇된 認識을 가지고 있다.

團束時 消費者의 購入狀況을 보면 暗去來 價格으로 購入하는 消費者가 9.8%, 屠鷄品을 購入하는 消費者가 12.2%, 他肉類로 代替하는 消費者가 46.7%, 價格上昇으로 全혀 肉鷄를 購入하지 않는다는 消費者가 31.3%로서 團束時는 消費를 크게 縮少시키거나 他肉類로 代替되고 있다.

他肉類로 代替될 때 쇠고기로 代替한다는 消費者가 60.1%, 돼지고기 19.0%, 生鮮 19.1%로서 生鷄流通을 團束할 때 쇠고기의 需要가 늘어남을 알 수 있다.

닭의 料理形態는 고아서 먹는 比率이 48.4%, 볶아서 먹는 比率이 34.4%, 기름에 튀겨서 먹는 比率이 13.1%, 굽거나 찌서 먹는 比率이 5.2%이다. 이들 料理方法中 屠鷄되어 冷凍된 닭이 고을 때 가장 맛이 없다고 하는 消費者가 36.7%, 어런 料理를 하더라도 맛이 없다고 하는 消費者가 30.7%, 굽거나 질 때 맛이 없다고 하는 消費者가 12.8%, 볶을 때 맛이 없다고 하는 消費者가 10.2%, 기름에 튀길 때가 9.5%로서 大部分의 消費者가 料理前 冷凍된 닭의 處理方法을 모르고 있다.

屠鷄場에서 衛生處理하고 믿을 수 있는 肉鷄를 流通한다면 앞으로 購入하겠다는 家口數가 64%, 過去의 方法대로 購入하겠다는 消費者가 31.9%, 다른 고기로 代替하겠다는 家口數가 4.1%로서 屠鷄品에 對한 P.R.이 積極的으로 推進된다면 그에 對한 需要는 現在보다 늘어날 것이다.

現 畜產物加工處理法에 對한 消費者의 反應은 앞으로 強力히 團束하여 生鷄流通을 禁止시켜야 한다는 消費者가 22.5%, 過去의 方法으로 還元해야 한다는 消費가 37.8%, 過去의 方法과 現在의 方法을 併行했으면 하는 消費者가 38.9%로서 現在의 消費者 反應으로 보아 本法施行에 多少 無理가 있음을 알 수 있다.

앞으로 強力히 團束하여 그 流通을 食肉小賣店을 통해 販賣한다면 그 곳에서 購入하겠다는 消費者가 65.3%, 利用하지 않겠다는 消費者가 22.9%, 利用하기에 不便하다는 消費者가 11.8%로서 食肉小賣店을 통한 肉鷄流通의 可能性을 보여주고 있다.

3. 結論 및 建議

肉鷄의 流通效率을 增大할 수 있는 方案의 模索은 生産된 肉鷄를 適正價格 水準으로 最終消費者의 需要變化에 適應시키는 한편 最小의 費用으로 流通시키므로써 生産農家에 有利한 受取價格을 保障하여 增產을 爲한 誘因을 계속적으로 提供하는 同時에 消費者에게 肉鷄에 對한 支出을 最大限度로 輕減하기는 方向에서 模索되어야 한다.

그러나 畜產物加工處理法은 이러한 流通效率을 向上시키기 보다 以上에서 列擧한 바와 같이 肉鷄의 流通效率을 크게 低下시켜 流通機能을 蕪痺시키는 結果를 招來하고 있음으로 이 法의 施行은 保留되어야 한다.

그렇다면 오늘날의 問題點을 解決하고 肉鷄流通의 圓滑化를 期하기 爲해서는 本法適用對象地域의 規定을 澈底하고 短期的인 對策으로 屠鷄場과 肉鷄의 大量消費處인 食堂이나 加工業者 및 치킨센터間에 賣買契約이 이루어지도록 하거나 그렇지 않으면 制度的으로 이들로 하여금 義務的으로 屠鷄品을 購入하도록 하는 措置를 取하는 反面 一般 家庭消費者들에게는 過去와 같이 生鷄流通이 可能토록 해야 한다. 왜냐하면 大量消費處인 이들은 料理된 形態로 消費하기 때문에 오늘날 屠鷄品 流通에 問題가 되고 있는 消費者의 嗜好와 消費價習을 考慮하지 않아도 되기 때문이다.

그리고 長期的인 對策은 美國과 같이 生産者와 屠鷄場間에 契約生産이 이루어지게 하고 屠鷄場에서 屠鷄되어 冷凍된 닭에 對한 그릇된 消費者의 認識을 바로 잡고 冷凍된 닭의 處理方法에 對한 消費者의 教育을 強力히 實施해야 한다.

그러므로 이와 같은 流通改善의 方案이 圓滑히 遂行될 수 있도록 現行法의 改正이 이루어져야 하며 이러한 對策을 通하여 屠鷄品에 對한 그릇된 消費者의 誤解가 解消되고 屠鷄品의 流通機能을 完全히 遂行할 수 있는 流通主體가 確固하게 될 때 오늘날과 같은 畜產物加工處理法을 實施하고 이의 適用對象地域도 現在의 7個地域에서 보다 擴大되어야 한다.