육계유통의 현황과 문제점 및 개선방안

윤 효 직
<건국대학교 축산대학 교수>

目 次

要 略
Ⅰ. 序 論
1. 問題의 提起
2. 硏究目的
3. 硏究方法
1) 調査方法
2) 調査對象 選定과 標本規模
3) 調査期間
Ⅱ. 調査農家의 生産現況과 販賣上의 問題點
1. 調査農家의 槪況
1) 肉鷄의 飼育現況
2) 肉鷄의 販賣現況
2. 契約生産現況
3. 生鷄流通團束時 流通上의 問題點
4. 畜産物 加工 처리법에 對한 생산자의 반응
Ⅲ. 中間商人의 肉鷄 販賣現況과 問題點
1. 調査商人의 槪況
1) 店舖의 形態 및 位置
2) 經營主의 學力 및 年齡
3) 經營主의 家族과 雇傭人員
2. 店舖의 施設 및 運營費
3. 肉鷄의 購入 및 販賣現況
1) 肉鷄의 購入現況
2) 中間商人의 肉鷄販賣現況
4. 屠鷄品의 販賣上의 問題點
1) 肉鷄의 購入方法과 屠鷄品에 대한 消費者의 認識
2) 屠鷄品의 販賣現況
3) 屠鷄品 取扱上의 問題點
5. 商人의 屠鷄施設과 投資現況
6. 屠鷄場의 屠鷄施設과 屠鷄能力
7. 團束時 肉鷄의 流通現況
8. 畜産物 加工 처리법에 對한 商人의 반응
Ⅳ. 調査家口의 肉鷄消費現況과 問題點
1. 調査家口의 槪況
肉鷄 購入人의 年齡과 學力
2. 肉鷄의 消費現況
1) 肉鷄의 購入處
2) 肉鷄의 購入形態
3) 團束時 肉鷄의 購入現況 및 代替現況
4) 肉鷄의 消費形態
5. 畜産物 加工處理法에 對한 消費者의 반응
Ⅴ. 結論 및 建議

要 略

1. 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 되었다. 이로 因하여 肉鷄流通에 여러가지

問題가 提起되고 있는 바, 生產者, 消費者, 商人屠鷄를 對象으로 調査한 結果를 通하여 流通現況과 問題點을 要略하면 다음과 같다.

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

3. 畜產物加工處理法이 施行된 後 生產者는 全量을 屠鷄場에 販賣해야 하나 High Broiler의 경우 屠鷄場에 販賣한 農家數가 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 15.4%이다.

4. 現在 契約生產을 하고 있는 農家數가3.1%에 不過하고 96.9%가 契約生產을 하고 있지 않으며 契約生產을 하고 있는 경우 契約主는 屠鷄場이 47.6%, 大量消費者 42.3%, 飼料會社가 9.5%이다.

5. 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.

6. 團束時 農家의 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 떨어지고 있다.

7. 畜產物加工處理法에 對한 生產農家의 反應은 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.

8. 商人이 運營하는 店舖의 位置는 市場內가 調査商人數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.

9. 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을 雇傭하고 있고 雇傭勞賃은 平均 月 90,000원이다.

10. 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 冷藏및 冷凍施設을 갖추고 있지 않은 商人이 99%이다.

11. 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.

12. 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 의뢰군이 38.7%, 委託販賣者 37.9%, 生產者 15.4%, 屠鷄場 1.2%로 거의 生鷄流通을 敢行하고 있다.

13. 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% 飮食店에 32.2%, 치킨센터 및 大量需要者에 26.4%, 小賣商에 3.1%를 販賣하고 있다.

14. 一般家庭消費者의 肉鷄 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.

15. 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.

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

17. 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 販賣上 問題는 冷凍施設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.

18. 屠鷄場에 屠鷄를 依賴할 때 卽時 屠鷄할 수 있다는 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.

19. 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.

20. 商人이 所有하고 있는 屠鷄施設의 1日 屠鷄能力은 平均 971首이고 이에 投下된 資本은 287,277원이다.

21. 團束時 商人의 肉鷄流通方法은 단골에게 暗去來하고 있는 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 取級하고 있다.

22. 暗去來를 할 때의 價格은 同一한 價格으로 販賣하는 商人數가 6.4%이고 93.6%가 平常時보다 비싼 價格으로 販賣하고 있으며, 이 때 都散賣商은 kg當 207원을 더 받음으로 肉鷄의 消費는 縮少되지 않을 수 없다.

23. 畜産物加工處理法에 對한 商人의 意見은 이 法이 消費者의 嗜好를 전혀 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.

24. 앞으로의 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가 40.6%, 漸進的으로 이 法을 施行했으면 좋겠다는 商人數가 58.4%이다.

25. 肉類를 구입하는 사람은 主婦가 83%, 家庭婦가 5.1%, 집안어른이 6.6%로써, 이들 主婦의 學歷은 高卒 以上이 61.1%, 中卒이 24.8%, 國卒이 10.3%였다. 그리고 이들의 年齡은 30~40歲가 55.2%, 40~50歲가 32%로서 比較的 學歷水準이 높고 年齡이 많은 主婦들이 肉鷄를 購入하고 있다.

26. 畜産物加工處理法이 施行되기 前 消費者들의 肉鷄購入處는 94%가 市場內의 都散賣商에서 購入했고 이 法이 施行된 後 73.8%로 줄어든 反面 수퍼마켙, 치킨센타 및 食肉小賣商에서 購入하는 比率이 높다.

27. 現在 肉鷄를 購入할 때 消費者가 擇하는 方法은 從前과 같이 닭전에서 살아있는 닭을 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한다는 數가 6,9%, 이미 닭전에서 屠鷄된 닭을 購入한다는 數가 5.1%이므로 아직도 肉鷄의 購入은 傳統인 方法에 依存하고 있다.

28. 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 때문이라는 消費者가 11.6%이므로 一般消費者가 屠鷄品에 對한 그릇된 認識을 가지고 있다.

29. 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 않는 消費者가 31.3%로서 團束時의 消費가 크게 縮少하거나 他肉類로 代替되고 있다.

30. 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.

31. 닭의 料理形態는 고아서 먹는 比率이 48.4%, 볶아서 먹는 比率이 33.4%, 기름에 튀겨서 먹는 比率이 13.1%, 굽거나 쪄서 먹는 比率이 5.2%이다. 이들 料理方法中 屠鷄되어 冷凍된 닭이 고울 때 가장 맛이 없다고 하는 消費者가 36.7%, 어떤 料理를 하여도 맛이 없다고 하는 消費者가 30.7%, 굽거나 찔 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.

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

33. 現 畜産物加工處理法에 對한 消費者의 反應은 앞으로 强力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 消費者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.

34. 앞으로 强力히 團束하여 그 流通을 食肉小賣商을 通해 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 通한 肉鷄流通의 可能性을 보여주고 있다.

Ⅰ. 序 論

1. 問題의 提起

우리나라의 肉鷄生產은 採卵用 老鷄가 主된 供給源이였으나 1965年을 起點으로 專業的 大規模 肉鷄農家가 增加함에 따라 肉鷄生產이 急速히 成長하게 되었다. 이와 같이 肉鷄生產의 急速한 成長은 1962年 以後 牛肉및 豚肉生產이 減少되고 美國剩餘農產物의 順調로운 導入에 依한 飼料의 安定的 供給및 優秀한 外國鷄의 導入과 이와 併行하여 國民所得水準이 向上됨에 따라 肉鷄需要가 增加된데 緣由된 것이다.

이리하여1965年부터 1971年까지 7個年間의 成長率은 275%로서 年平均 39%의 높은 成長率을 나타내었으나 1973年 飼料價格의 急騰으로 因하여 이러한 成長率은 鈍化되는 傾向을 나타내었다. 勿論 이러한 肉鷄產業의 急速한 成長은 上記한 바와같이 여러가지 要因에 크게 影響을 받았으나 消費者의 嗜好變化와 價格面에서 鷄肉이 他肉類나 代替食品에 比하여 有利한 조건을 具備하고 있는데도 크게 영향을 받은 것이다.

이와 같이 우리나라의 肉鷄生產은 1965年以後 生產面에서 눈부신 成長을 하여 왔으나 反面 流通面에 있어서는 아직도 前近代性을 탈피하지 못한채 많은 問題點이 提起되어 왔고 流通過程에는 많은 缺陷이 介在되고 있다. 特히 鷄肉은 위생적이며 現代的인 流通施設을 要求하고 있음에도 불구하고 아직도 在來的인 流通方法이 支配되어 왔음으로 이에 對한 流通 改善策이 時急히 要求되어 왔다.

이리하여 政府는 消費者에게 위생적인 肉鷄를 供給하고 都市公害를 줄이기 위해 畜產物加工處理法을 改正 公布하여 肉鷄의 流通改善을 지도하였다. 그러나 同法施行後 肉鷄의 流通效率이 增大되기 보다 오히려 流通機能을 마비시키므로 生產者와 消費者에게 커다란 피해를 줌으로 여러가지 問題가 提起되었다.

이리하여 本論稿에서는 肉鷄의 流通改善을 위한 畜產物加工處理法의 改正이 肉鷄流通에 어떠한 問題點을 提起시키고 있으며 이러한 問題點의 해결을 위한 流通改善의 方案을 提示코자 한다.

2. 硏究의 目的

生產과 消費面에 있어서의 急激한 變化는 特히 養鷄部分에서 두드러지게 나타나고 있는 바 流通效率의 增大方案은 生產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 最少의 費用으로 流通시킴으로써 生產農家에 有利한 受取價格을 保障하여 增產을 爲한 誘引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시키는 方向에서 摸索되어야 함은 再論을 要치 않는다.

그러나 政府는 肉鷄流通의 近代化를 위하여 1974年 12月 26日 法律 第 2738號로 畜產物加工處理法을 改正 公布하고 1975年 9月 25日 同法 第2第 2項에 依據 獸畜의 適用地域이 農水產部 告示 第2698號로 서울 釜山 水原 城南 大田 光州 大邱等 7個 都市를 同法의 一次 適用 對象地域으로 指定함에 따라 우리나라 肉鷄의 大消費地인 同地域은 流通效率의 增大 보다는 오히려 流通機能을 마비시키는 結果를 招來하게 되었다.

勿論 政府의 이러한 施策은 前近代的인 流通施設을 위생적이며 現代的 流通施設로 代替하여 生產者 消費者를 保護하려는데 目的을 두었으나 結果에 있어서는 生產者價格의 下落과 消費者價格의 昂騰을 招來하였으므로 여러가지 問題點을 惹起시켰던 것이다.

그러므로 本硏究는 畜產加工處理法의 施行

으로 惹起되고 있는 問題點과 流通現況을 分析하여 流通改善의 方向을 設定하므로써 流通效率의 增大를 通한 肉鷄産業의 發展을 摸索하고져 한 것이다.

3. 硏究方法

1) 調査範圍와 調査方法

本調査의 範圍는 生産者의 流通構造, 商人段階에 있어서의 流通構造, 消費者段階의 流通 및 消費構造와 屠鷄場의 流通構造를 調査對象으로 設定하였다.

肉鷄生産者 消費者 中間商人에 對한 母集團을 把握한다는 것은 매우 어려운 問題이므로 消費對象地域 및 被調査對象을 生産 및 消費規模 市場條件을 參酌하여 有意選定한 標本에 對하여 旣作成한 調査表에 依하여 聽取調査를 하였다.

調査對象이 生産者일 경우 大韓養鷄協會를 通하여 調査表를 分配하여 聽取調査를 하였고 消費者의 경우 調査表를 5個 國民學校 3,4學年學生들에게 分配하여 主婦들로 하여금 記錄케 하는 方法을 擇하였다. 또한 商人들의 경우는 商人協會를 通하여 調査表를 分配하여 商人들이 記錄케 하는 方法을 擇하였다. 屠鷄場의 경우는 調査가 되지 않어 農産部와 서울市에 있는 資料를 利用하였다.

2) 調査對象地域과 標本規模

調査地域은 生産者의 경우 서울 近郊와 京畿道를 選定하였으며 消費者 및 商人調査에 있어서는 서울에 限定시켰다.

標本의 規模는 生産者의 경우 生産의 規模別로 10,000首 以下의 農家를 36戶, 10,000~20,000 首의 農家를 45戶, 20,000~30,000首의 農家를 36戶, 30,000首 以上의 農家를 24戶로 總 141戶의 農家를 選定하였고 消費者의 경우 所得階層別로 50,000원 以下의 家口를 124戶 50,000~80,000원의 家口를 179戶, 80,000~100,000원의 家口를 245戶, 100,000~150,000의 家口를 169戶, 150,000~200,000의 家口를 124戶 200,000원 以上 家口를 71戶로 總 912家口를 選定하였다. 그리고 中間商人의 경우는 蒐集商을 12戶, 都散賣商을 195戶, 總 207戶를 選定하였으며 이를 地域別로 보면 도봉구 25戶, 영등포구 20戶, 강남구 24戶, 성동구25戶 성북구 20戶, 마포구 14戶, 서대문구 21戶, 동대문구 18戶, 관악구 13戶, 종로 중구 15戶이다.

標本選定方法에 따라 選定된 標本을 調査하였으나 實際調査가 不可能한 調査對象者도 많았으며 調査된 調査表도 集計不可能한 數가 많았으므로 各標本數와 調査되어 集計에 利用된 數에는 多數의 差異가 있다.

3) 調査硏究期間

旣在 統計資料나 文獻에서 引用된 것 外에 모든 資料는 1975年 7월 20日 부터 1976年 7월 20일을 基準으로 調査된 結果이며 調査는 1976年 7월 20일부터 1976年 8월 10일까지 20日間 實施하였다.