



食肉의 消費構造와 問題點

金榮教

(高麗大教授)

경제발전과 인구증가에 따라서 식육소비량은
은 년년 증가일로에 있으며, 이와같은 현상은
우리 국민의 체력향상과 식생활개선이라는 점
에서 볼 때 매우 바람직한 일이라고 생각된
다.

“건전한 정신은 건강한 육체에 있다.”는 말
이 있드시, 우리 국민 모두가 고영양가인 식
육을 많이 섭취할 수 있다면 온국민의 건강증
진은 물론이거니와 눈에 보이지 않는, 개인생
활 뿐만 아니라 국가발전의 큰 에너지원이 될
것이다.

그러나 우리 국민이 쇠고기에 대한 각별한
기호성은 식육소비구조의 불균형을 초래하여
쇠고기의 수급에 차질을 일으키게 되었으며,
그 해결책으로 부득이 외화를 낭비하면서 쇠
고기도입을 하지 않을 수 없게 되었다.

우리나라의 현실에서 과연 쇠고기를 도입하
면서까지 먹어야 되느냐 하는 문제에 대해서
는 찬반의견이 있을 것으로 생각된다. 한편
쇠고기의 수요공급을 원활히 하기 위한 방안
으로서 한우의 증식사업, 유통구조의 개선,
소비절약, 가격조절등 여러가지 방안이誌上
에提示되고 있는 줄로 생각되나, 여기에서는
식육소비의 구조면과 식육가공면에서 장기적
인 해결책을 모색해 보고자 한다.

우리나라의 食肉消費構造

우리 국민의 식육소비량은 선진국과 비교해
볼 때 아직도 국민 1인당 소비량은 비교할 수
없을 정도로 소량에 불과하지만 현재까지 소
비된 식육량의 내용을 년도별로 보면 다음의
표 1과 같다. 식육소비총량은 1965년을 기준
으로 할 때 1976년에는 1인당 소비량이 6.8kg
으로서 2배로 증가하였고, 소비량의 내용을
보면 쇠고기소비량은 같은 기간에 약 2.8배로

년도별 육류 소비량

<표 1>

(단위:톤)

년 도	육류총량	1인 당 (kg)	우 유		돈 육		계 육	
			소 비 량	총 량에 대 한 %	소 비 량	총 량에 대 한 %	소 비 량	총 량에 대 한 %
1965	97,600	3.4	27,261	27.93	55,881	57.26	14,458	14.81
1966	143,943	5.1	29,443	20.45	95,800	66.55	18,700	12.99
1967	128,067	4.5	31,943	24.95	72,154	56.34	23,960	18.71
1968	131,265	4.3	35,809	27.28	61,760	47.05	33,696	25.67
1969	151,464	4.8	33,133	21.88	76,080	50.23	42,251	27.90
1970	165,063	5.2	37,340	22.62	82,546	50.00	45,177	27.37
1971	170,361	5.3	39,484	23.18	80,880	47.48	49,997	29.35
1972	184,725	5.6	40,229	21.78	90,230	48.85	54,266	29.38
1973	186,846	5.6	44,919	24.04	90,126	48.24	51,801	27.72
1974	200,128	5.9	51,506	25.74	95,353	47.64	53,269	26.62
1975	232,842	6.4	70,292	30.19	106,956	45.94	55,594	23.88
1976	249,062	6.8	76,384	30.67	112,790	45.28	59,888	24.05

돼지고기는 약 2배, 닭고기는 약 4.1배로 증가했다.

한편 식육총소비량에 대한 각종 식육의 소비율을 보면 쇠고기는 1965년도 및 1968년도에는 각각 27.93% 및 27.28%이나, 1973년까지는 24% 미만이던 것이 1974년부터 증가하기 시작하여 1975년도와 1976년도에는 전체 식육소비량의 30% 이상을 차지하고 있다.

돼지고기의 소비율은 1966년의 66.55%를 고비로 계속 하강하여 1976년도에는 전체 식육 소비량의 45.28%로 감소되고 있다. 닭고기도 전술한 바와 같이 양적으로는 과거 10여년 사이에 4배이상으로 증가하였으나 전체소비량에 대한 비율을 보면, 1972년도의 29.38%를 최고로 해서 그후 계속 감소일로에 있으며, 1976년도에는 24.05%로 떨어지고 있다. 이와 같은 결과를 볼 때 우리국민이 얼마나 쇠고기를 즐기는지를 알 수가 있다.

쇠고기파동은 1968년도에도 있었던 것으로 알고 있으며 작년과 금년 쇠고기를 도입하지 않으면 안될 원인으로서는 쇠고기 소비율이 급격히 증가해서 수요가 따라가지 못한다는 것은 잘 알려진 사실이다. 그러나 식육총량이

떨리는 것은 아니므로 여기에 어떤 적절한 방법을 강구할 수 있는 가능성은 있다고 본다.

세계선진국에서도 쇠고기는 값이 비싸서 마음대로 먹을 수 없는 실정이고 이에 대한 대책의 하나로 인조육을 연구개발하는 실정인데 우리나라와 같은 입장에서 맛이 좋다고 쇠고기를 도입하면서까지 먹어야 될는지 열려가 된다.

다음에 한 예로서 이웃나라인 일본의 식육 소비구조를 살펴보는 것도 참고가 되리라고 생각된다.

표 2는 일본 농무성이 작년 1~12월동안의 식육수급량을 概算集計한 것이다.

이 표에 의하면 쇠고기의 소비율은 식육총량의 14.80%이고, 돼지고기는 43.40%로서 우리나라보다 약간 낮으며, 닭고기 소비율은 29.31%로서 우리나라보다 높다. 여기서 주목할 것은 말고기와 양고기의 소비량이 전체 식육량의 약 12.5%를 차지하고 있다는 사실이다. 표 2의 자료는 지육량을 기준으로 했기 때문에 우리나라의 실정과 엄밀히 비교하기에는 다소 차이점이 있겠으나 지육량에 대한 정육량을 감안할 때 전체 식육량에 대한 쇠고기

일본의 식육수급의 추이 (枝肉)

〈표 2〉

(단위 : 톤)

년 도	구 분	우 유	돈 육	마 육	양 육	계 육	합 계
1965	생 산 량	216,261	407,238	19,896	2,018	204,340	849,753
	수 출 량	73	16	—	—	2	91
	수 입 량	15,449	100	18,629	107,716	6,135	148,029
	계	231,637	407,322	38,525	109,734	210,473	997,691
	육류 총량에 대한 비율 (%)	23.2	41.2	3.7	10.9	21.0	100.00
1976	생 산 량	297,931	1,056,078	6,122	145	820,644	2,180,920
	수 출 량	11	1	—	—	2,302	2,314
	수 입 량	134,619	212,531	86,796	271,916	38,274	744,136
	계	432,539	1,268,608	92,918	272,016	856,616	2,922,742
	육류 총량에 대한 비율 (%)	14.80	43.40	3.18	9.31	29.31	100.00

소비율은 우리나라의 1/2이하가 된다는 것을 알 수 있다. 또 1665년도와 1976년도를 비교하면 쇠고기 소비율이 약 8% 떨어졌고, 그 대신에 닭고기 소비율이 약 8% 증가했으며, 기타 식육소비율에는 큰 변동이 없다는 것을 알 수 있다.

우리나라의 육가공품 생산실적

다음에 우리나라의 식육가공품실적현황을 보면 표 3에 표시된 바와 같다.

식육가공제품은 수년사이에 약간씩 증가하고는 있지만, 전체 육류소비량에 대한 비율을 본다면 1975년도에 이르러 불과 2.49%에 지

우리나라의 육가공품 생산 실적

〈표 3〉

(단위 : 톤)

종 류	1972	1973	1974	1975
쏘오세이지	1,179	1,299	3,249	3,598
햄	142	234	269	293
베이 콘	3.6	14	6	47
햄버어그	—	—	1,127	1,843
우육통조림	184.5	10	4	11
돈육통조림	2.2	0.9	1	7
합 계	1,511.3	1,557.9	4,656	5,809
육류 총량에 대한 비율 (%)	0.82	0.83	2.33	2.49

나지 않는다.

이와같은 실정은 우리나라에서의 식육은 거의 가공되지 않은채 소비되고 있으며, 단조로운 식육조리방법이 더욱 쇠고기 소비량을 증가시키는 것으로 생각할 수 있다. 그러므로 앞으로 식육가공제품의 다양한 개발과 질적향상을 꾀함으로써 우리 소비자로 하여금 기호에 맞는 식육제품을 자유롭게 선택 이용할 수 있도록 해야 할 것이다. 음식의 기호성이란 쉽게 바꿀 수 없는 것이지만 가공과정에서의 처리방법과 또 적당한 조미료와 향신료의 첨가는 새로운 맛의 제품을 생산해 낼 수 있을 것이며, 현재까지의 육가공제품이 돼지고기를 주원료로 해서 기타 육류를 혼합한다는 점을 고려할 때, 식육자원이 충분치 못한 우리나라에서는 쇠고기소비를 억제하고 돼지, 닭등 기타 육류의 이용도를 높여야 할 것이므로 식육가공제품의 개발은 더욱 중요성을 갖고 있다고 할 수 있다.

양고기는 우리들의 식육공급원이 될수 없을까?

양고기는 우리나라에서는 보약으로 먹을 정

도로 밖에 이용되고 있지 않지만 외국에서는 많이 이용되고 있다. 특히 새끼양고기는 서구에서는 진미한 것으로 알려지고 있다. 이 양고기는 특이한 냄새가 나기 때문에 꺼려하는 경향이 있지만 부드러운 육질이나 영양면에서는 다른 고기에 비해서 결코 손색이 없다고 할 수 있다. 양은 반추동물이고 粗食으로 사육할 수 있으므로 우리나라의 산간유희지를 개간 이용한다면 다른 어느 가축에 비해서 사육이 용이하고, 값싼 식육을 생산할 수 있을 것으로 생각되며 장기적인 안목에서 진지하게 연구해 볼 문제라고 할 수 있다. 우리들의 생활구조상 쇠고기음식은 우리국민 모두가 즐겨먹는 음식이긴 하지만 우리나라의 경제성장과 인구증가율로 볼 때 앞으로 계속 국내산 쇠고기로 수요를 충족시키는 어려운 문제일 것이며, 그렇다고 계속 비싼 쇠고기를 수입할 수도 없는 일이다. 이와같은 점에서 양고기 또는 기타 육류의 이용개발은 돼지고기, 닭고기와 더불어 가공제품의 원료나 불고기등으로서 싼값으로 좋은 영양식이 될 수 있을 것이다.

식육의 소비구조를 바꾸는 대책이 강구돼야 한다

우리가 고기를 먹을 때 영양가를 생각해서 먹는 것 보다는 우선 맛이 좋으니까 먹게 되는 것이고 무슨 고기를 먹을 것인가를 결정할 때는 값을 생각하고 또 맛있는 것을 선택하게 마련이다. 또 음식점에서 흔히 소비되는 것이 소갈비, 불백, 로스구이, 곰탕, 설렁탕, 갈비탕 등 거의 모든 음식이 쇠고기를 이용하고 있다. 생활구조와 우리의 기호성이 이렇고 보니 자연히 쇠고기 소비량은 증가하게 마련이다. 그러나 위에서 지적한 바와같이 우리나라

의 한우와 비육우의 사육실정을 볼 때 생산자의 이익과 소비자의 보호를 양립시켜가면서 쇠고기의 수요량을 원활히 공급한다는 것은 우리나라의 경제가 발전되고 쇠고기 소비량이 증가할수록 더욱 어려워질 것으로 본다. 또 농촌의 기계화가 가속화되어 갈수록 한우사육두수는 감소될 가능성이 많다. 왜냐하면 1974년도의 우리나라 한우두수는 175만두로 최고두수에 이르렀으나, 그 후 감소현상을 나타내고 있다.

그 원인은 1975년의 쇠고기소비량 7만톤과 1976년도의 7만 6천톤의 고기를 공급하기 위해서 도살소의 두수가 생산두수를 초과했기 때문이다. 앞으로 어떤 대책이 강구되지 않는 한, 쇠고기 소비량이 감소될 것을 기대하기는 어려운 것이다. 그렇다고 다른 가축과는 달리 한우두수를 급증시킬 수도 없는 일이다. 그러므로 결국 쇠고기공급을 수입에 의존하든지, 그렇지 않으면 쇠고기 소비율을 억제하는 대책이 강구되어야 할 것이며, 그 하나로서 기타 육류의 소비를 확대 촉진시켜야 할 것이다. 필자의 생각으로서는 세계의 식량사정과 우리나라의 실정을 고려할 때 후자의 길을 택하는 것이 바람직하다고 본다. 모든 고기의 영양가에는 큰 차이가 없으므로 우리가 쇠고기를 애용하는 것은 우리들의 기호성을 만족시키기 위한 것이라고 해도 과언이 아닌 것이다. 음식에 있어서 기호성이 중요하다는 것은 누구나 잘 아는 사실이지만 그때문에 의화를 낭비할 수는 없는 일이며, 그 보다는 실용적이면서 합리적인 기타 육류의 영양식품을 섭취하게끔 장기적인 개선방안이 확립되어야 할 것이다.

그런점에서 특히 식육가공제품의 다양화와 질적향상문제는 중요한 과제의 하나라고 할 수 있을 것이다.