

# 육계유통의 현황과

## 문제점 및 개선방안 <其II>

윤 효 직  
<진국대학교 축산대학 교수>  
경제학 박사

### 目 次

#### 要 略

#### I. 序 論

1. 問題의 提起
2. 研究目的
3. 研究方法
  - 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 概況
  - 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. 畜產物 加工 처리법에 對한 生産자의 반응

#### III. 中間商人의 肉鷄 販賣現況과 問題點

1. 調査商人의 概況
  - 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 對한 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. 畜產物 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 概況
  - 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. 畜產物 加工處理法에 對한 消費者의 반응

#### V. 結論 및 建議

#### II. 調査農家의 肉鷄生産現況과 販賣上의 問題點

우리나라의 肉鷄生産은 1960年代에 이르러 優秀한 外國鷄의 導入과 飼料의 順調로운 供給 및 國民所得水準이 向上으로 急速히 成長하였다. 因此하여 닭의 飼育數는 1961년에 比하

여 1971년에는 무려 234%나 增加하였고 同期間의 年平均 成長率은 19%로서 比較的 높은 成長率을 나타내었다.

한편 肉鷄의 專業 및 企業化로 因하여 肉鷄의 飼育規模는 1961년에 比하여 1973년에는 267%가 增加하였고 이에 따라 1人當 鷄肉의 消費量은 1960년에 732gr이었으나 1975년에는

1,580gr로 2 배의 增加를 나타내었다.

이와 같이 1960年代 以後 우리나라의 肉鷄 産業은 生産面에 있어서 비약적인 發展을 하여 왔으나 流通面에서는 契約生産이 이루어 지지 않아 많은 問題點이 提起되어 왔다. 特히 1976年 畜産物加工處理法의 施行으로 消費縮小가 惹起되었고 이로 因한 生産物의 滯貨現象은 肉鷄의 價格을 暴落시켜 肉鷄農家에 커다란 경제적 손실을 超來케 했다.

그러므로 畜産物加工處理法의 施行後 生産者의 側面에서 肉鷄의 流通에 어떠한 問題點이 提起되고 있는가를 調査資料에 依하여 分析檢討하고자 한다.

### 1. 調査農家の 概況

#### 1) 肉鷄의 飼育現況

調査農家は 農家副業의 形態를 떠나 專業 또는 企業經營을 하고 있는 農家만을 對象으로 하였으며 規模別 調査農家數는 10,000首 以下가 36戶, 10,000~20,000首 45戶, 20,000~30,000首 36戶, 30,000首 以上 24戶로 總 141 農家이다.

이를 調査農家의 肉鷄種類別 平均飼育 規模는 High Broiler가 6,528首, Semi Broiler가

3,600首, 老鷄가 2,300首이며 昨年度의 平均戶當 入趨量은 29,450首, 今年度 7月까지의 入趨量은 20,267首이다.

또한 今年度의 肉鷄의 種類別 月別 平均 入趨量을 살펴보면 表1에서 보는 바와 같이 1월에 10.9% 2월에 13.3% 3월에 11.4% 4월에 11.8% 5월에 16.0% 6월에 15.4% 7월에 13.7%이며 同期間 High Broiler와 Semi Broiler의 入趨比率은 平均 High Broiler가 72.96%, Semi Broiler가 27.04%이다.

#### 2) 肉鷄의 販賣現況

生産된 肉鷄는 主로 農場에서 生鷄의 形態로 蒐集商과 都散賣商, 委託商에게 販賣되고 있으며 이들 販賣處別 販賣狀況을 살펴보면 表2에서 보는 바와 같이 High Broiler의 경우 蒐集商에 販賣하는 農家數가 27.5%, 都産賣商에 23.1%, 都賣商에 19.8%, 委託商에 23.4%, 屠鷄場에 11.3%, 大量消費者에 2.32%, 畜協에 1.2%, 軍納 1.2%, 其他 1.7%이며 Semi Broiler의 경우 蒐集商에 販賣하는 生産

表 1 月別入趨現況 單位; 首

區分 月別	區分		計
	High Broiler	Semi Broiler	
1	28,644 (77.0)	8,550 (23.0)	37,194 (11.0)
2	26,165 (58.1)	18,850 (41.9)	45,015 (13.3)
3	27,426 (70.8)	11,316 (29.2)	38,742 (11.4)
4	26,662 (66.2)	13,614 (33.8)	40,276 (11.9)
5	39,848 (73.3)	14,482 (26.7)	54,330 (16.0)
6	39,737 (75.6)	12,800 (24.4)	52,537 (15.5)
7	34,630 (74.2)	12,000 (25.8)	46,630 (13.8)
計	247,195 (73.0)	91,612 (27.0)	338,807 (100.00)

( ) 內는 %임

表 2 生鷄의 販賣處別 販賣現況 單位; 首

販賣處	區分	
	High Broiler	Semi Broiler
蒐集商	23,751 (27.5)	18,250 (26.9)
小賣商	9,681 (11.2)	5,666 (8.3)
都散賣商	10,310 (12.0)	7,500 (11.0)
都賣商	17,140 (19.9)	26,000 (38.9)
委託販賣商	20,222 (23.4)	10,500 (15.7)
屠鷄場	9,722 (11.3)	
大量消費者	2,000 (2.3)	
畜協	1,000 (1.2)	
軍納	1,000 (1.2)	
其他	1,500 (1.7)	
計	86,326 (100.00)	67,916 (100.00)

( ) 內는 %임

者의 數가 26.9%, 都散賣商에 19.3%, 都賣商에 38.28%, 委託商에 15.4%이다.

위의 販賣現況에서 살펴볼 때 畜產物加工處理法이 施行된 後 屠鷄場에 販賣한 農家數가 High Broiler의 경우 11.3%에 불과하고 Semi Broiler의 경우는 전혀 없음으로 生産者가 主로 生鷄業者인 商人에 肉鷄를 主로 販賣하고 있으며 屠鷄場에 肉鷄를 販賣하는 것이 不振함을 알 수 있다.

## 2. 契約 生産現況

美國의 肉鷄産業이 急速도로 發展하게 된 重要한 하나의 要因은 1945年 以後 現在까지 계속되고 있는 統合的 生産體制(Economic Integration)라 하지 않을 수 없으며 이러한 統合的 生産은 처음에 몇개의 孵化場이 結合된 水平結合(Horizontal Integration)이 이루어지고 다시 이를 孵化場이 大規模 屠鷄場에 吸收되는 垂直合結(Vertical Integration)으로 발전하게 되었다.

이리하여 미국에서 생산되는 肉鷄의 75%가 계약생산에 의하여 供給되므로 大部分의 肉鷄가 屠鷄場에 集結되어 여기서 95%는 냉장 또는 냉동되어 판매되고 있다. 그러므로 肉鷄의 價格은 식품연쇄점과 屠鷄工場の 協定에 依해서 결정되고 있다.

그러나 우리나라의 경우 現在 契約生産을 하고 있는 農家가 3.1%에 불과하고 96.9%의 農家가 契約生産을 하고 있지 않고 있다. 契約生産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% 임을 表3에서 알 수 있다.

또한 이를 契約한 肉鷄의 數는 一戶當 平均 3,350首에 불과하다.

## 3. 生鷄流通團束時 流通上의 問題點

畜產物加工處理法이 施行된 후 生鷄의 流通을 團束할 때 商人들은 生鷄를 販賣할 수 없으므로 生産者의 販賣量은 減少되고 出荷日令이 넘은 肉鷄가 農場에 滯貨되어 生産者의 販賣價格을 暴落시켰다.

表 3 生産農家の 契約生産與否

區分	規模				計
	10,000 首 미만	10,000 ~ 20,000	20,000 ~ 30,000	30,000 以上	
하고 있음	105	12	6	3	126
	83.3	9.5	4.8	2.4	96.9
	97.2	92.3	100.0	100.0	
	80.8	9.2	4.6	2.3	
하지 않음	3	1	0	0	4
	75.0	25.0	0	0	3.1
	2.8	7.7	0	0	
	2.3	0.8	0	0	
計	108	13	6	3	130
	83.1	10.0	4.6	2.3	100.0

※ 첫번째 列의 數字는 標本數임

두번째 列의 數字는 橫列을 100으로 했을때의 比率임

세번째 列의 數字는 縱列을 100으로 했을때의 比率임

네번째 列의 數字는 總體의 100%를 基準으로 했을때의 比率임

맨밑의 첫번째 列의 數字는 縱列의 標本數를 合한 것임

밑열欄의 두번째 列의 數字는 縱列의 比임

맨열欄의 첫번째 列의 數字는 橫列의 標本數를 合한 것임

맨열欄의 두번째 列의 數字는 縱列의 構成比임

이는 모든 表에 適用됨

그러므로 生鷄流通을 團束할 때 生産者가 어떠한 영향을 받는가를 좀 더 具體的으로 살펴보면 表4에서 보는 바와 같이 生産規模에 따라 差異가 있으니 商人이 전혀 生鷄를 購入하지 않는다고 하는 農家數가 平均 83.1%이며 終前과 同一하게 購入한다는 農家 16.9%로서 飼育規模가 큰 農場에서는 거의 구입하지 않고 있으므로 이러한 경우 消費減少는 불가피하며 이로 因한 價格下落은 必然的인 것이다.

그러므로 商人은 이러한 消費量의 減少와 肉鷄生産의 弱點을 이용하여 農場으로 부터의 그들 購入價格을 더욱 下落시켜 暗거래에서 發生하는 위험과 團束時 去來量 減少에서 오는 손실을 生産자에게 轉稼시킬려고 할 것이다. 즉 團束時 農家の 販賣價格이 어떠한가를 表5에서 살펴보면 크게 下落한다고 하는 農

表 4 團束時商人的 生鷄購入現況

區分	規模				計
	10,000 首以下	10,000 ~ 20,000	20,000 ~ 30,000	30,000 首以上	
不 購 入	95	11	5	2	113
	84.1	9.7	4.4	1.8	83.1
	83.3	84.6	83.3	66.7	
	69.9	8.1	3.7	1.5	
購 入	19	2	1	1	23
	82.6	8.7	4.3	4.3	16.9
	16.7	15.4	16.7	33.3	
	14.0	1.5	0.7	0.7	
計	114	13	6	3	136
	83.8	9.6	4.4	2.2	100.0

家數가 98.5%, 價格의 變動이 없다고 하는 農家數가 1.5%로서 生鷄流通을 團束할 때 農家は 반드시 平常時보다 低廉한 價格으로 販賣해야 함을 알 수 있다.

表 5 團束時農場價格의 變動狀況

區分	規模				計
	10,000 首以下	10,000 ~ 20,000	20,000 ~ 30,000	30,000 首以上	
終前과 同一	2	0	0	0	2
	100.0	0	0	0	1.5
	1.8	0	0	0	
	1.5	0	0	0	
價格 下落	110	13	5	3	131
	84.0	9.9	3.8	2.3	98.5
	98.2	100.0	100.0	100.0	
	82.7	9.8	3.8	2.3	
計	112	13	5	3	133
	84.2	9.8	3.8	2.3	2.3

한편 團束時 價格이 變動한다면 平常時보다 얼마나 下落하는 가를 살펴보면 飼育規模別로 多少 差異를 나타내고 있으나 平均 kg當 169 원으로 10,000首 以下の 規模는 164원, 30,000首 以上 規模의 農家は 150원으로 規模가 큰에 따라 多少 줄어들는 傾向을 나타내고 있다 이와 같이 團束時 價格이 下落하고 消費가 減少함에 따라 農家に 滯化되는 肉鷄의 數를 보면 7월을 前後하여 農家戶當 平均 High Broiler가 2,467首, Semi Broiler가 1,800首이

며 經營規模가 커짐에 따라 滯貨量이 크게 나타나고 있다. 이러한 現象으로 出何日齡이 넘는 육계에 投入되는 飼料費와 그 외 費用의 增加와 規格이 넘는 肉鷄生産品 販賣時에 發生하는 損失은 肉鷄生産 農家に 3重의인 부담이 되지 않을 수 없다. 그러나 生産農民은 이러한 부담을 多少나마 경감시키기 위하여 비록 低廉한 價格이라 하더라도 肉鷄를 販賣하고 있다.

#### 4. 畜産物加工處理法에 對한 生産者의 反應

위에서 畜産物加工處理法이 施行된 後 生産者 側面에서 肉鷄流通에 어떠한 問題點이 提起되고 있는가를 살펴보았으나 이 法 施行에 對한 生産者의 直接的인 反應을 살펴보면 表 6에서 보는 바와 같이 中間商人의 肉鷄購入量이 減少되므로 肉鷄가 滯貨되고 여기서 오는 피해가 크다고 하는 生産者數가 24.1%이고 위생적인 肉鷄品이므로 流通이 원활하다고 생각하는 生産자가 1.5%, 과거의 유통형태로 還元했으면 좋겠다고 생각하는 生産자가 74.4%로서 大部分의 生産자는 과거의 生鷄流通 方法을 바라고 있다.

이와 같은 生産者 側面에서 提起되고 있는

表 6 畜産物加工處理法에 對한 生産者의 反應

區分	規模				計
	10,000 首以下	10,000 ~ 20,000	20,000 ~ 30,000	30,000 首以上	
生産物의 滯貨로 被害가 크다	29	2	1	0	32
	90.6	6.3	3.1	0	24.1
	25.7	15.4	25.0	0	
	21.8	1.5	8	0	
流通이 圓滑하다	2	0	0	0	2
	100.0	0	0	0	1.5
	1.8	0	0	0	
	1.5	0	0	0	
過去의 流通形態로 還元	82	11	3	3	99
	82.8	11.1	3.0	3.0	74.4
	72.6	84.5	75.0	100.0	
	61.7	8.3	2.3	2.3	
計	113	13	4	3	133
	85.0	9.8	3.0	2.3	100.0

問題點을 檢討할때 畜產物加工處理法 施行으로 가장 커다란 피해를 보고 있는 것은 生産者이며 이러한 流通政策은 앞으로의 肉鷄生産을 크게 縮少시킬 可能性도 濃厚하게 지니고 있는 것임을 指摘하지 않을 수 없다.

### Ⅲ. 中間商人의 肉鷄販賣現況과 問題點

우리나라 養鷄産業은 生産面에 있어서 優秀한 種鷄導入과 飼育技術의 革新으로 눈부신 발전을 하여 왔으나 流通面에 있어서는 前近代性을 벗어나지 못하고 生産과 流通間의 乖離現象은 날로 커져가고 있다.

특히 肉鷄流通을 담당하고 있는 商人은 衛生施設面에서 落後된 狀態를 벗어나지 못하고 流通의 効率化를 期하지 못하므로 生産과 流通間의 乖離現象은 社會的 批判의 對象이 되어 왔다.

그러나 生産物의 急激한 增加를 流通시키는 過程에서 비록 그들의 經營과 衛生的인 施設面에서는 社會의 批判을 받았으나 이러한 施設로서 그들이 담당한 流通機能을 수행한 것에 對해서는 過少評價할 수 없다. 다만 生産者와 消費者의 立場에서 그들이 담당한 流通機能을 效率的으로 수행하지 못한 點에 對한 不滿은 가지지 않을 수 없다.

오늘날 우리나라의 肉鷄流通過程에서 流通을 담당하는 主體는 蒐集의 機能을 擔當하고 있는 의뢰꾼과 都賣機能과 小賣機能을 함께 擔當하고 있는 都散賣商이다. 이들만이 生産된 肉鷄를 消費者에게 流通시키는 重要한 役割을 擔當하고 있다.

또한 市場構造에 있어서도 他畜產物과 같이 中央都賣市場에서 價格이 形成되는 것이 아니고 先進國과 같이 大規模屠鷄場에서 價格이 形成되는 市場構造를 가지고 있지도 않다. 다만 數個의 大規模 都賣商과 都散賣商에서 價格이 決定된다. 이리하여 流通過程에 支配的인 比重을 차지하고 있는 都散賣商은 中央都賣市場이 擔當해야 할 價格形成의 機能과 分

配의 機能을 擔當하고 이를 수행하고 있으므로 이들의 役割은 肉鷄流通에 重要한 比重을 차지하고 있다.

#### 1. 調査商人의 概況

##### 1) 店舖의 形態와 位置

우리나라에 있어 肉鷄의 流通을 擔當하고 있는 商人은 의뢰꾼, 小賣商, 都散賣商이며 調査된 種類別 商人의 數는 都散賣商이 192人 都賣商이 2人, 의뢰꾼이 12人이며 이들 商人은 모두 兼業의 形態가 아닌 專業의 形態로 店舖를 運營하고 있음을 表1에서 나타나 알 수 있다.

그런데 이들 商人이 運營하고 있는 店舖의 位置를 보면 表2에서 보는 바와 같이 市場內에서 店舖를 運營하고 있는 商人의 數가 가

表 1 商人의 兼業有無

區分	兼業有無			計
	都賣商	散賣商	都散賣商	
專業有無				
專業	191	2	12	205
	93.2	1.0	5.9	100.0
	100.0	100.0	100.0	
	93.2	1.0	5.9	
計	191	2	12	205
	93.2	1.0	5.9	100.0

장 支配的인 88.3%이며 商街에서 運營하는 商人數가 6.8%, 아파트 등 밀집된 住宅街에 位置된 점포數가 4.4%로서 大多數의 店舖가 消費者가 많이 集結되는 食品市場 附近의 市場內에 位置하고 있음을 볼 수 있다.

그러나 商人의 種類에 따라 多少 店舖의 位置가 相異하게 나타나고 있는바 都散賣商은 90.1%가 市場內에 位置하고 있으나 都賣商은 50%가 市場內에, 50%는 商街에 位置하고 있으며 의뢰꾼의 경우는 66.7%가 市場內에 位置하고 있다.

##### 2) 經營主의 學歷과 年齡

經營主의 年齡은 表3에서 보는 바와 같이 40~50歲까지의 年齡層이 平均 50.2%이나 商人別로 보면 都散賣商이 48.2%, 都賣商이 100

表 2 - 店舖의 位置

位置	區分				計
	都賣商	散商	都賣商	蒐集商	
市場內	172		1	8	181
	95.0		0.6	4.4	88.3
	90.1		50.0	66.7	
	83.9		0.5	3.9	
商街	11		1	2	14
	78.6		7.1	14.3	6.8
	5.8		50.0	16.7	
	5.4		0.5	1.0	
住宅街	8		0	1	9
	88.9		0	11.1	4.4
	4.2		0	8.3	
	3.9		0	0.5	
其他	0		0	1	1
	0		0	100.0	0.5
	0		0	8.3	
	0		0	0.5	
計	191		2	12	205
	93.2		1.0	5.9	100.0

表 3 經營主의 年齡

年齡	區分				計
	都賣商	散商	都賣商	蒐集商	
30歲 미만	6		0	0	6
	100.0		0	0	2.9
	3.1		0	0	
	2.9		0	0	
30~40歲	63		0	3	66
	95.5		0	4.5	31.9
	32.6		0	25.0	
	30.4		0	1.4	
40~50歲	93		2	9	104
	82.4		1.9	8.7	50.2
	48.2		100.0	75.0	
	44.9		1.0	4.3	
50歲以上	31		0	0	31
	100.0		0	0	15.0
	16.1		0	0	
	15.0		0	0	
計	193		2	12	207
	93.2		1.0	5.8	100.0

%, 의뢰군이 75%이며 30~40歲까지는 平均 都散賣商이 32.6%, 의뢰군이 25%이다. 그리고 50歲 以上의 경우는 平均 15%이나 都賣商이 16.1%로서 都散賣商과 의뢰군을 除外하고는 40~50歲 以上의 階層에서 主로 이 직업에 從事하고 있음을 알 수 있다. 이러한 現象은 肉鷄의 流通은 比較的으로 많은 經驗을 가져야 함을 入證하고 있다.

한편 이들 經營主들의 學歷을 살펴보면 表 4에서 보는 바와 같이 全體的으로 보아 國民學校 卒業者가 37.7%로서 가장 많고 中卒이 37.2%, 高卒이 22.7%로서 中卒以下가 全體의 76.3%를 차지하고 있다. 商人別 學歷을 살펴보면 都賣商의 경우 다른 商人에 比하여 多少 學歷水準이 높게 나고 있는데 이는 價格形成과 分配의 機能을 수행함에 多少의 知識이 要求될 뿐만 아니라 많은 資本을 所有해야 하기

表 4 經營主의 學歷

學歷	區分				計
	都賣商	散商	都賣商	蒐集商	
大卒	2		0	0	2
	100.0		0	0	1.0
	1.0		0	0	
	1.0		0	0	
高卒	43		1	3	47
	91.5		2.1	6.4	22.7
	22.3		30.0	25.0	
	20.8		0.5	1.4	
中卒	73		1	3	77
	94.8		1.3	3.9	37.2
	37.8		50.0	25.0	
	35.3		0.5	1.4	
國卒	72		0	6	78
	92.3		0	7.7	37.7
	37.3		0	50.0	
	34.8		0	2.9	
其他	3		0	0	3
	100.0		0	0	1.4
	1.6		0	0	
	1.4		0	0	
計	193		2	12	207
	93.2		1.0	5.8	100.0

表 5 雇傭勞賃支拂現況

都散賣商	90,833원
都賣商	140,000 "
蒐集商	75,500 "
平均	90,362 "

때문인 것이다.

3) 經營主의 家族과 雇傭人員

經營主의 家族數는 平均 6.35人이며 各商人別 家族數는 都散賣商은 6.35人, 都賣商은 7人, 의뢰꾼은 6.33人이며 經營을 위하여 雇傭하고 있는 雇傭者數는 都散賣商이 2人, 都賣商이 4人의, 의뢰꾼이 1.5人으로서 總 6~7人의 家族를 扶養하고 있다.

한편 商人의 種類別 雇傭與否를 살펴보면 他人을 雇傭하고 있는 商人의 數가 43.4%이며 이를 雇傭人에 對하여 支拂되는 勞賃은 表5에서 보는 바와 같이 平均 90,362원으로서 都散賣商의 雇傭勞賃은 90,833원, 都賣商은 140,000원, 의뢰꾼의 경우는 75,500원을 支拂

表 6 店舖의 賃現況

賃	區分	區分			計
		都賣商	散賣商	蒐集商	
其他		8	0	1	9
		88.9	0	11.1	4.3
		4.1	0	8.3	
		3.9	0	0.5	
專賃		43	1	8	52
		82.7	1.9	15.4	25.1
		22.3	50.0	66.7	
		20.8	0.5	3.9	
月賃		32	0	1	33
		97.0	0	3.0	15.9
		16.6	0	8.3	
		15.5	0	0.5	
삭월賃		110	1	2	113
		97.3	0.9	1.6	54.6
		57.0	50.0	16.7	
		53.1	0.5	1.0	
計		193	2	12	207
		93.2	1.0	5.8	100.0

하고 있다.

2. 店舖의 施設및 運營費

調査商人의 店舖는 全部가 自己所有가 아닌 他人所有로 되어 있으며 專賃로 利用하고 있는 商人의 數가 25.1%, 月賃로 利用하고 있는 商人의 15.9%, 삭월賃가 가장 많은 54.6% 임을 表6에서 알 수가 있다. 이를 商人 種類別로 보면 都散賣商의 경우 專賃가 22.3%, 月賃가 15.5%, 삭월賃가 57.0%이며 都賣商의 경우 專賃가 50%, 삭월賃가 50%이며 의뢰꾼의 경우는 專賃가 66.7% 삭월賃가 16.7%를 차지하고 있다.

한편 이들 商人이 營業을 하고 있는 店舖의 面積을 보면 表7에서 보는 바와 같이 5坪以下가 調査된 全體店舖數의 21.7%, 5~7坪이 37.2%, 7~10坪이 30.9%, 10~15坪이 9.2%,

表 7 店舖의 坪數

坪數	區分	區分			計
		都賣商	散賣商	蒐集商	
5坪以下		43	0	2	45
		95.6	0	4.4	21.7
		22.3	0	16.7	
		20.8	0	1.0	
5~7坪		76	0	1	77
		98.7	0	1.3	37.2
		39.4	0	8.3	
		36.7	0	0.5	
7~10坪		61	2	1	64
		95.3	3.1	1.6	30.9
		31.6	100.0	8.3	
		29.5	1.0	0.5	
10~15坪		11	0	8	19
		57.9	0	42.1	9.2
		5.7	0	66.7	
		5.3	0	3.9	
15坪以上		2	0	0	2
		100.0	0	0	1.0
		1.0	0	0	
		1.0	0	0	
計		193	2	12	207
		93.2	1.0	5.8	100.0

15坪 以上이 1%에 不過하며 大體로 店舖의 坪數는 5~10의 小規模임을 알 수 있다.

그러나 商人의 種類에 따라 店舖의 坪數는 多少 相異하게 나타나고 있는 바 都散賣商은 10坪이하가 73.3%이며 都賣商과 의뢰군은 10坪 以上이 支配的인 比重을 차지하고 있다.

또한 商人이 運營하고 있는 店舖에서 冷蔵 및 冷凍施設을 갖추고 있는 지의 與否를 살펴 보면 表8에서 보는 바와 같이 冷蔵및 冷蔵施設을 갖추고 있는 商人은 1%이고 나머지 96%가 이 冷蔵및 冷蔵施設을 갖추고 있지 않으며 都散賣商의 1%만이 冷蔵施設을 갖추고 있을 뿐이며 이들의 貯藏 能力은 150kg이다. 그러므로 屠鷄場에서 屠鷄되어 冷凍된 닭이 小賣行爲를 한다는 것은 전혀 不可能하며 屠鷄場에서 屠鷄된지 얼마되지 않는 닭을 短時間內에 販賣하거나 消費者가 生鷄를 購入하여 그 場所에서 屠鷄하거나 飲食店에서 注文한

닭을 屠鷄하여 즉시 販賣하는 機能만을 擔當할 수 있을 뿐이다. 이리하여 屠鷄場에서 屠鷄되어 冷凍된 肉鷄는 冷凍施設을 갖춘 食肉 小賣商을 통하여 流通시키거나 아니면 이의 流通을 擔當하는 새로운 主體를 開發하여야 할 것이다.

商人이 一年間 店舖를 運營하는데 支出되는 運營費의 內容을 보면 表9에서 보는 바와 같이 燃料費는 平均 29,788원으로서 都散賣商은 26,935원, 都賣商은 25,000원, 의뢰군은 106,285원이다. 電氣料는 平均 37,989원이고 都散 都商이 38,208원 都賣商은 30,000원 의뢰군이 35,500원이다. 營業稅는 平均 49,220원으로서 都散賣商이 48,793원, 都賣商이 42,500원, 의뢰군이 59,444원이다. 그리고 所得稅와 其外 稅金으로서는 平均 75,349원이며 都散賣商이 73,600원 都賣商이 75,000원, 의뢰군이 109,444원이며 電氣料는 平均 66,837원으로 都散賣商이 61,000원, 都賣商이 13,000원, 의뢰군이 83,750원이다. 또한 水道料는 36,994원이고 各 商人의 種類別로 보면 都散賣商이 36,934원, 都賣商이 55,000원, 의뢰군이 32,000원이며 其外 運營費및 雜費는 平均 149,471원이며 都散賣商은 146,265원, 都賣商이 140,000원, 의뢰군이 198,333원이다.

한편 商人 種類別 年間 運營費의 總額을 보면 都散賣商이 466,595원, 都賣商이 497,500원, 의뢰군이 625,590원이며 가장 커다란 費目을 차지하고 있는 것이 雜費 및 其他 運營費가 30.5%이고 電話料가 17.3% 稅金이 25.7% 燃料費가 10%이다.

表 8 冷蔵 및 冷凍施設保有現況

區分 冷凍有無	都 散 賣 商		都賣商	蒐集商	計
	都 賣 商	散 賣 商			
冷蔵施設 없음	186	2	11	199	
	93.5	1.0	5.5	99.0	
	98.9	100.0	100.0		
	92.5	1.0	5.5		
冷蔵施設 保有	2	0	0	2	
	100.0	0	0	1.0	
	1.1	0	0		
	1.0	0	0		
計	188	2	11	201	
	93.5	1.0	5.5	100.0	

表 9 店舖의 運營費

單位: 원

區 分	費 目	燃料費	電氣料	營業稅	所得稅	電話料	水道料	組合費	雜 費	計
都 散 賣 商		26,936 (1.7)	38,207 (2.4)	48,794 (3.1)	73,600 (4.6)	61,000 (3.8)	36,935 (2.3)	34,857 (2.2)	146,266 (9.2)	466,595 (29.4)
	都 賣 商	25,000 (1.6)	30,000 (1.9)	42,500 (2.7)	75,000 (4.7)	130,000 (8.2)	55,000 (3.5)		140,000 (8.8)	497,500 (31.3)
小 賣 商		106,286 (6.7)	35,000 (2.2)	59,444 (3.7)	106,444 (6.9)	83,750 (5.3)	32,833 (2.1)		198,333 (12.5)	625,590 (39.4)
	計	158,286 (10.0)	103,707 (6.5)	150,738 (9.5)	258,044 (16.2)	274,750 (17.3)	124,768 (7.8)	34,857 (2.2)	484,599 (30.5)	1,589,685 (100.0)

( )內는 %임



### 3. 肉鷄의 購入 및 販賣 現況

#### 1) 中間商人의 肉鷄 購入 現況

畜産物加工處理法이 施行되므로써 모든 肉鷄는 屠鷄場에서 屠鷄되어 消費者에게 連結시켜주는 流通主體를 通하여 流通되도록 되어 있다. 그러나, 이러한 屠鷄場과 一般 消費者를 連結시키는 流通機能은 새로운 流通主體가 擔當할 수도 있고 食肉小賣商이나 過去부터 肉鷄의 去來를 擔當했던 商人에 依하여 수행될 수 있으나 現實적으로 볼 때 가장 效率的으로 이의 機能을 수행할 수 있는 流通主體는 과거 부터 많은 去來線을 가지고 있는 都散賣商이다.

그렇다면 畜産物加工處理法이 施行된 後 이들이 얼마만한 屠鷄品을 取扱했고 過去에 比하여 流通過程에 어떠한 變化가 惹起되고 있는 가는 관심의 對象이 되지 않을 수가 없다. 이는 肉鷄의 流通機能 수행에 큰 役割을 擔當해 왔던 이들 都散賣商이 肉鷄의 購入 現況에서 알 수 있는 바, 이는 表 10에서 보는 바와

같이 의외준으로 부터 購入하는 比重이 가장 많은 38.7%이고 委託販賣者로 부터 購入하는 比率이 37.9%, 生産者로 부터의 購入比率이 5.4%이며 屠鷄場은 1.2%에 不過하다.

이러한 肉鷄의 購入 現況에서 볼 때 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 流通에 各市場에 散在하고 있는 都散賣商이 전혀 關여하고 있지 않음을 알 수 있으며 또한 이 法 施行後에도 屠鷄場에서 屠鷄된 닭이 支配的으로 流通되는 것이 아니라 過去와 같이 生鷄의 流通이 支配的임을 알 수 있다. 이는 屠鷄品이 流通에는 現實的으로 여러가지 어려움이 있음을 입증해 주고 있으며 또한 이들 都散賣商이 生鷄流通을 계속하는 限 屠鷄品의 流通은 그 만큼 制限을 받게 되는 것이다.

#### 2) 中間商人의 肉鷄 販賣 現況

앞에서 肉鷄의 購入 現況을 살펴 보았으나 이들 都散賣商이 購入한 生鷄를 주로 自家 屠鷄하여 어떤 消費層에 販賣하고 있는가의 內容을 살펴보면 表 11에서 보는 바와 같이 消

表 10 肉鷄의 購入處

區分	購入處	生産者	屠鷄場	蒐集商	畜協	大量蒐集者	委託販賣者	其他	計
都散賣商	63 (13.35)	5 (1.06)	180 (38.14)	1 (0.21)	126 (5.51)	169 (35.81)	2 (0.42)	446 (94.49)	
都賣商	1 (0.21)		1 (0.21)			2 (0.42)		4 (0.85)	
蒐集商	9 (1.91)	1 (0.21)	2 (0.42)		2 (0.42)	8 (1.69)		22 (4.66)	
計	73 (15.47)	6 (1.27)	183 (38.77)	1 (0.21)	28 (5.93)	179 (37.92)	2 (0.42)	472 (100.00)	

( )內는 %임

表 11 肉鷄의 販賣處

	小賣商	都散賣商	都賣商	치킨센터	消費者	食堂	호텔	軍納	計
都散賣商	7 (1.3)	1 (0.2)	1 (0.2)	139 (25.7)	191 (35.3)	171 (31.6)	3 (0.6)		513 (94.8)
都賣商	1 (0.2)			1 (0.2)	1 (0.2)	1 (0.2)		1 (0.2)	5 (0.9)
蒐集商	9 (1.7)	5 (0.9)		3 (0.6)	2 (0.4)	2 (0.4)		2 (0.4)	23 (4.3)
計	17 (3.1)	6 (1.1)	1 (0.2)	143 (26.4)	194 (35.9)	174 (32.2)	3 (0.6)	3 (0.6)	541 (100.0)

( )內는 %임

費者에게 가장 많은 35.9%를 販賣하고 飲食店에 32.2% 치킨센터에 26.4%를 販賣하고 小賣商에 3.1%를 販賣하고 있다.

이와 같은 販賣現況을 살펴 볼 때 肉鷄의 一般 消費者는 勿論 大量 消費者인 食堂이나 치킨센터에서는 畜産物加工處理法이 施行된 以後 市場內 散在하고 있는 都散賣商에 肉鷄 購入을 依存하고 있음을 알 수 있다. 그러므로 畜産物加工處理法만으로 數千年以來 답습되어 온 消費慣習을 一時에 變化시키는 것은 不可能하며 이는 一次의 一般家庭消費者 보다 料理된 形態로 販賣하는 飲食店이나 치킨센터에서 시도되어야 한다.

#### 4. 屠鷄品の 販賣上 問題點

##### 1) 肉鷄의 購入方法과 屠鷄品에 對한 消費者의 認識

消費者가 肉鷄를 購入할 때 擇하는 方法은 表 12에서 보는 바와 같이 市場內 散在하고 있는 都散賣商에서 一時 계류되고 있는 닭의

表 12 消費者의 肉鷄購入時 擇하는 方法

方法	區分			計
	都賣	散商	都賣商	
닭장에 生鷄를 보고 購入 그 場所에서 屠鷄	178	1	10	189
	94.2	0.5	5.3	93.6
	83.2	100.0	100.0	
生鷄를 購入 家庭에서 屠鷄	80.1	0.5	5.0	
	1	0	0	10
	100.0	0	0	5.0
닭전에 屠鷄한 것을 購入	5.2	0	0	
	5.0	0	0	
	2	0	0	2
屠鷄場에서 屠鷄 되어 冷凍된  닭購入	100.0	0	0	1.0
	1.0	0	0	
	1.0	0	0	
計	1	0	0	1
	100.0	0	0	0.5
	0.5	0	0	
計	0.5	0	0	
	191	1	10	202
	94.6	0.5	5.0	100.0

外形을 보고 自己의 嗜好에 맞는 生鷄를 選擇하여 그 場所에서 屠鷄된 닭을 購入하고 있는 것이 93.6%로서 이러한 購入方法이 一般化되어 있음을 알 수 있다. 또한 自己의 嗜好에 맞는 닭을 購入하여 自己집에서 屠鷄하는 比率이 5%이고 都散賣商에서 이미 屠鷄된 닭의 색깔과 무게를 기준으로 하여 購入하는 比重이 1.0%이고 이미 屠鷄되어 冷凍또는 冷蔵된 닭을 購入하는 比率은 9.5%로서 一般家庭消費者의 嗜好를 볼때 屠鷄品の 流通可能性은 1.5%에 불과함을 알 수 있다.

한편 消費者가 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 싫어하는 理由를 商人側에서 調査한 結果 맛이 없기 때문에 消費者가 싫어 한다고 생각하는 比率이 76.8%로서 支配的이고 價格이 비싸기 때문이라고 생각하는 消費者가 4.4% 品質이 나쁘다고 생각하는 消費者가 18.7%를 나타내고 있음을 表13에서 알 수 있다.

그러므로 屠鷄品이 맛이 없다고 하는 消費者의 認識을 바꾸지 않고 屠鷄品の 質을 向上시키지 않는 限 屠鷄品の 流通은 一般家庭消費者에게는 不可能함을 分明히 알 수 있다.

表 13 屠鷄되어 冷凍된 닭을 싫어하는 理由

理由	區分			計
	都賣	散商	都賣商	
맛이 없음	146	1	9	156
	93.6	0.6	5.8	76.8
	76.9	50.0	81.8	
	71.9	0.5	4.4	
값이 비싸다	9	0	0	9
	100.0	0	0	4.4
	4.7	0	0	
	4.4	0	0	
품질이 나쁘다	35	1	2	38
	92.1	2.6	5.3	18.7
	18.4	50.0	18.2	
	17.2	0.5	1.0	
計	190	2	11	203
	93.6	1.0	5.4	100.0

##### 2) 屠鷄品の 販賣現況

畜産物加工處理法이 施行된 지난 2月 以後 市場에 散在하여 肉鷄流通에 重要한 機能을 수행하고 있는 都散賣商이 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 取扱하고 있는 數를 보면 表14에서 보는 바와같은 屠鷄品을 販賣하고 있는 數는 29% 이고 전혀 販賣치 않는 商人數가 21.2% 처음 에는 조금 팔다가 消費者가 屠鷄場에서 屠鷄 된 肉鷄를 찾지 않아서 現在는 전혀 取扱하지 않는 商人數가 49.7%로서 強力히 團束하는 경우에만 屠鷄場에서 屠鷄된 小數의 屠鷄品을 取扱하며 그 數도 全體의 29%에 不過하며 70 %의 商人은 團束時에도 전혀 屠鷄品을 取扱 하지 않고 있다.

表 14 2月以後 屠鷄品 取扱與否

取扱與否	區分				計
	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	
取扱했음	56	0	0	0	56
	100.0	0	0	0	29.0
	29.9	0	0	0	
	29.0	0	0	0	
取扱치  않았음	40	0	1	4	41
	97.6	0	2.4	21.2	
	21.4	0	20.0		
	20.7	0	0.5		
처음에는 取扱했으나 現在는 販賣치  않음	91	1	4	4	36
	94.8	1.0	4.2	49.7	
	48.7	100.0	80.0		
	47.2	0.5	2.1		
計	187	1	5	193	
	96.9	0.5	2.6	100.0	

이와 같이 都散賣商이 屠鷄品을 忌避하는 理由는 消費者가 屠鷄品을 원하지 않기 때문 이며, 한편 屠鷄品을 販賣하는데 필수적인 冷藏, 또는 冷凍施設을 갖추고 있지 않고 屠鷄 品을 販賣하는 것보다 自家屠鷄하는 경우 순 마진(Net Margin)이 크다는 것이 主要한 原因인 것이다.

3) 屠鷄品 取扱上의 問題點

都散賣商이 屠鷄되어 冷藏 또는 冷凍된 닭을 取扱할 때 現實의 여건으로 보아 여러가지

어려움에 부딪치게 된다. 屠鷄品 取扱上에 가장 어려운 點은 冷藏 또는 冷凍施設이 없기 때문이라고 생각하는 商人數가 82.3%로 支配 的인 比重을 차지하며 冷藏庫에 屠鷄品을 넣 었다가 消費者가 찾을 때 자주 꺼내보니 팔리 지 않는 닭은 販前賣에 變質된다고 하는 商人 數가 13.7%이고 순마진(Net Margin)이 적다 고 생각하는 商人數가 3.4%임을 表 15에서 알 수 있다.

表 15 屠鷄品 取扱上의 問題點

問題點	區分				計
	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	
取扱途中變質	23	0	1	24	
	95.8	0	4.2	13.7	
	13.5	0	25.0		
	13.1	0	0.6		
長期貯藏不能	141	1	3	145	
	97.2	0.7	2.1	82.9	
	82.9	100.0	75.0		
	80.6	0.6	1.7		
마 진이  적음	6	0	0	6	
	100.0	0	0	3.4	
	3.5	0	0		
	3.4	0	0		
計	170	1	4	175	
	97.1	0.6	2.3	100.0	

이와 같은 販賣過程에서 發生하는 손실을 補充하기 위하여 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 價格을 自家屠鷄한 肉鷄의 價格보다 高價로 販賣하지 않을 수 없다. 調査結果에 依하면 이들은 kg 당 166원이나 높게 販賣하고 있다.

한편 商人이 屠鷄場에서 屠鷄를 依賴한 때 直時屠鷄되는 경우가 調査商人의 1.7%에 不 過하며, 오래 기다려야만 屠鷄된다는 商人數 가 98.3%이고 이들이 기다려야 하는 時間은 平均 6時間이며 屠鷄된 닭을 運搬할 때 冷凍 또는 冷藏된 狀態로 運搬하는 경우는 0.6%이 고 99.4%가 그대로 運搬된다.

이렇게 冷藏施設이 없는 大部分의 商人은 이를 直時 消費者에게 販賣하여야만 되나 그

렇지 못할 때는 이로 인하여 發生되는 손실을 一般消費者에게 轉嫁시키지 않을 수 없다.

### 5. 商人의 屠鷄施設과 投資現況

古來로 우리 나라의 肉鷄消費者들은 市場內에 散在해 있는 都散賣商에 가서 自己들의 嗜好에 맞는 生鷄를 選擇하여 在來의인 屠鷄方法으로 屠鷄한 닭을 消費하여 왔던 것이다. 이리하여 닭전에서 手動式인 간편한 屠鷄施設을 갖추어 왔으나 肉鷄需要가 增大됨으로서 大量的의 肉鷄를 屠鷄할 수 있는 施設을 갖추게 되었다. 이들이 갖추고 있는 屠鷄施設을 보면 表16에서 보는 바와 같이 小量의 自動式 機械로 屠鷄하는 施設을 갖춘 商人의 數가 92.7% 이고 在來의 手動式 屠鷄施設을 갖춘 商人數가 4.7% 大量的의 屠鷄處理를 할 수 있는 商人數가 2.6%로서 大多數의 商人은 과거와 같은 在來의 方法으로 屠鷄하는 것이 아니라 近代의인 屠鷄施設을 갖추고 있음을 알 수 있다.

表 16 商人이 所有하고 있는 屠鷄施設

屠鷄施設	區分	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	計
칼을 使用		9	0	0	0	9
		100.0	0	0	0	4.7
		4.8	0	0	0	
		4.7	0	0	0	
小數의  닭을 屠鷄할 수 있는 機械施設		172	1	4	4	177
		97.2	0.6	2.3	2.3	92.7
		92.5	100.0	100.0	100.0	
		90.1	0.5	2.1	2.1	
大量을 屠鷄할 수 있는 機械施設		5	0	0	0	5
		100.0	0	0	0	2.6
		2.7	0	0	0	
		2.6	0	0	0	
計		186	1	4	4	191
		97.4	0.5	2.1	2.1	100.0

이들 商人이 갖추고 있는 屠鷄施設로서 하루에 屠鷄할 수 있는 能力은 平均 971首이며 이 施設을 爲하여 投資된 資本은 한 店舖에 287,277원으로 比較的 많은 資本을 投入하고 있다.

### 6 團束時 肉鷄의 流通現況

畜產物加工處理法이 施行된 後에도 法으로 금지된 生鷄流通이 一般化되고 있음은 위의 調查資料에서도 分明히 나타나고 있으나 生鷄流通을 強力히 團束할 때 肉鷄流通의 機能을 擔當하고 있는 商人은 肉鷄流通에 여러가지 變則의인 方法을 擇하고 있음을 表17에서 알 수 있다.

表 17 團束時 生鷄販賣方法

區分	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	計
生鷄販賣中止	4	0	0	0	4
屠鷄品만 販賣	100.0	0	0	0	2.0
	2.2	0	0	0	
	2.0	0	0	0	
단골에게 生鷄販賣	75	0	2	2	77
	97.4	0	2.6	2.6	39.3
	40.5	0	20.0	20.0	
	38.3	0	1.0	1.0	
一切販賣中止	98	1	8	8	107
	91.6	.9	7.5	7.5	54.6
	53.0	100.0	80.0	80.0	
	50.0	.5	4.1	4.1	
屠鷄品과 生鷄販賣	6	5	0	0	6
	100.0	0	0	0	4.1
	3.2	0	0	0	
	3.1	0	0	0	
計	2	0	0	0	2
	100.0	0	0	0	1.0
	1.1	0	0	0	
	1.0	0	0	0	
計	185	1	10	10	196
	94.4	0.5	5.1	5.1	100.0

生鷄流通을 強力히 團束할 때 屠鷄場에서 屠鷄된 닭만을 販賣하는 商人數가 2%에 不過하고 단골 去來者에게 自己가 保有하고 있는 生鷄를 屠鷄하여 暗去來하고 있는 商人數가 39.3%이며 一切 肉鷄의 去來를 하지 않는 다는 商人數가 54.6%이며 屠鷄品도 販賣하고 닭장에 있는 生鷄를 屠鷄하여 販賣한다는 商人數가 4.1%로서 強力히 團束하더라도 6.1%

의 商人만이 屠鷄品의 流通을 擔當하므로 屠鷄品의 流通이 在來의 流通經路를 通하여서는 現實的으로 어려움을 알 수 있다.

이와 같이 屠鷄品만을 流通하는데 提起되는 現實的 問題點은 一般消費者들의 傳統的인 消費價習과 또한 商人들이 많은 資本을 投下하여 屠鷄施設을 갖추어 두었다는 點과 屠鷄品流通時에는 순마진(Net Margin)이 적다는 등 여러가지 複合的 原因에 緣由되고 있으며 이러한 問題點이 解決되지 않는 限 앞으로는 屠鷄品流通에 많은 問題點이 提起될 것이다.

한편 生鷄流通을 團束할 때 肉鷄市場에서는 暗市場이 造成되어 暗去來價格이 形成되고 있음을 表18에서 알 수 있는 바 同一한 價格으로 販賣하는 商人數가 6.4%에 不過하고 93.6%가 比싼 價格으로 販賣하며 이들 間의 價格差는 都散賣商이 1kg當 206원, 의뢰꾼은 187원이나 比싸게 去來하므로 消費者는 보통때에 比해서 高價로 肉鷄를 購入하지 않을 수 없다 이와 같이 肉鷄의 小賣價格이 上昇되므로 肉鷄의 消費量은 減少되지 않을 수 없고 이로 因하여 生産物의 滯貨는 農場價格을 暴落시키는 結果를 招來하게 되는 것이다.

表 18 團束時의 肉鷄販賣價格

價格變動	區分	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	計
同一價格으로 販賣		11		0	1	12
		91.7		0	8.3	6.4
		6.1		0	16.7	
		5.9		0	0.5	
高價로 販賣		168		1	5	174
		96.6		0.6	2.9	93.0
		93.3		100.0	83.3	
		89.8		0.5	2.7	
其 他		1		0	0	1
		100.0		0	0	0.5
		0.6		0	0	
		0.5		0	0	
計		180		1	6	187
		96.3		0.5	3.2	100.0

### 7. 屠鷄場의 屠鷄施設과 屠鷄能力.

畜産物 加工 處理法의 施行에 따라 農家에서 生産된 肉鷄는 반드시 屠鷄場에서 屠鷄되어 市場에 流通하게 되어 있다. 그렇다면 무엇보다도 屠鷄場은 農家에서 生産된 肉鷄를 屠鷄할 수 있는 施設能力을 갖추어야 하고 一般消費者가 屠鷄된 肉鷄를 主로 消費해야 하며 또 衛生的인 屠鷄處理로 消費者가 願하는 時間에 屠鷄하여 이를 供給해야 한다.

뿐만 아니라 屠鷄場은 屠鷄된 肉鷄를 販賣할 수 있는 그들의 販賣網을 갖추어야 하며 이를 갖추지 못할때 肉鷄의 流通에서 混亂이 야기 된다. 그리하여 美國의 경우는 生産者의 肉鷄生産은 屠鷄場과 契約生産을 하고 여기서 屠鷄된 肉鷄는 冷蔵·冷凍되어 15%가 食堂, 3%가 軍納, 4%가 輸出, 75%가 食品小賣商으로 流通되고 있다.

그러나 우리나라의 경우 契約生産量은 全體 肉鷄生産의 3.1%이며, 이중 屠鷄場과의 契約은 47.6%에 不過할 뿐만 아니라 그들 自體가 販賣網을 保有하고 있지 않다.

또한 그들의 현재 屠鷄能力은 調査될 수 없으므로 正確히 把握할 수 없으나 現在 서울의 경우 近郊에 5個 屠鷄場이 있고 서울市의 一日 需要量 90,000~100,000首를 適正時間에 全量屠鷄할 수 없는 것으로 推定된다.

이는 지난 7月 31日 農水産部, 家禽 處理協會, 生産者 代表間의 協議下에 生産된 肉鷄의 全量을 屠鷄場에 販賣할 것을 合議하며 生産者는 市場에 生鷄出何를 中止 시키고 生産된 肉鷄의 全量을 家禽處理協會에 依賴하였다.

8月 4日 99,850首(High Broiler 88,000首, Semi Broiler 11,550首), 8月 5日 96,150首(High Broiler 85,150首, Semi Broiler 11,000首), 8月 6日 73,800首(High Broiler 71,800首, Semi Broiler 2,000首), 8月 7日 High Broiler 53,700首의 物量 販賣計劃을 屠鷄場에 通告하고 이를 引受할 것을 要求했으나 實際 屠鷄場에서 購入 屠鷄한 量은 8月 4日 15,800首, 8月 5日 6,500首로 購入은 但 2日에 그쳤으며 2日間의 販賣 依賴量 196,000首의 11%에 不過한 22,300首만을 購入했다. 더우기 이 購入量마저 生鷄代金은 50%가 現

金, 50%는 15日 延어음의 外上 決濟條件이었다.

이러한 點으로 보아 屠鷄場의 屠鷄能力 및 資金不足과 그들 販賣網이 아직도 未備한 狀態임을 알 수 있으며 屠鷄場이 生産者가 販賣하려는 量의 全量을 引受해 주지 않으므로 肉鷄가 滯貨되어 飼料費 負擔을 加重 시켰다.

또한 一次 適用對象의 地域으로 選定된 7 個 都市의 屠鷄場은 地域의 適地地域에 位置하고 있지 않으며 冷凍冷藏施設 및 冷凍車輛이 없어 輸送中 腐敗의 問題가 發生하고 있다.

그리고 上下水道의 施設이 未備되어 있고 停電時 屠鷄할 수 있는 自家 發電機가 設置되어 있지 않다.

또한 國·公休日이나 夜間에 恒時 檢査할 수 있는 檢査員도 常駐하고 있지 않으므로 그 時間에는 屠鷄할 수 없다.

또한 屠鷄의 負擔으로 消費者가 市場의 都散賣商에서 肉鷄를 購入하는 것 보다 屠鷄場에서 屠鷄된 닭을 購入할 때 kg당 160원이나 비싼 價格으로 購入하고 있다.

以上 屠鷄場의 屠鷄過程에서 提起되고 있는 여러가지의 問題點을 列舉하였으나 現在의 屠鷄施設과 그들이 保有하고 있는 販賣網 및 消費者의 屠鷄品에 對한 嗜好로 보아 畜産物 加工 處理法의 施行으로 肉鷄流通의 能率化는 期할 수 없고 오히려 流通過程의 混亂만을 야기시키는 結果를 招來함이 不可避하게 되어 있음을 알 수 있다.

#### 8. 畜産物加工處理法에 對한 商人의 意見

위에서 畜産物加工處理法의 施行을 爲하여 生鷄流通을 強力히 團束할 때 提起되는 여러 가지 問題點을 열거하였으나 앞으로 계속해서 強力히 團束할 때 商人들은 어떠한 反應을 보일 것인가에 對해서 살펴보면 表 19에서 나타내고 있는 바와같이 그렇게 되면 屠鷄場에서 屠鷄된 닭단을 販賣하겠다는 商人數는 2.0%이고 他商業으로 轉向하겠다는 商人이 42.9%, 昔去來를 하더라도 계속 生鷄를 取扱하겠다는

表 19 계속強力히 團束할 때 取할 態度

態 度	區 分				計
	都 賣 商	散 賣 商	都 賣 商	蒐 集 商	
屠鷄品만을 取扱	4	0	0	0	4
	100.0	0	0	0	2.0
	2.1	0	0	0	
	2.0	0	0	0	
他商業으로 轉換	82	1	4		87
	94.3	1.1	4.6		42.9
	43.4	50.0	33.3		
	40.4	0.5	2.0		
生鷄를 取扱	102	1	8		111
	91.9	0.9	7.2		54.7
	54.0	50.0	66.7		
	50.2	0.5	3.9		
他地域으로 移動	1	0	0		1
	100.0	0	0		0.5
	0.5	0	0		
	0.5	0	0		
計	189	2	12		203
	93.1	1.0	5.9		100.0

商人이 54.7%, 團束을 받지 않는 他地域으로 옮기겠다는 商人이 0.5%로 나타나고 있음으로 屠鷄品流通機能은 在來의 商人을 通해서 수행할 수 없음을 알 수 있다.

한편 畜産物加工處理法에 對한 商人의 意見은 表20에서 보는 바와같이 이 법이 消費者의 嗜好를 고려하지 않았다고 생각하는 商人이 30.8%이고 生産者 消費者를 爲하여 現實적으로 잘된 政策이라고 생각하는 商人이 0.5%, 屠鷄場만을 위한 施策이라고 생각하는 상인이 13.3%, 現在 屠鷄場의 屠鷄施設이 全體消費量을 屠鷄할 수 없다고 생각하는 商人이 4.9%이다. 그러므로 畜産物加工處理法의 施行이 消費者는 勿論 商人의 側面에서도 좋은 反應을 보이지 않고 있음을 알 수 있다.

그렇다면 合理的인 肉鷄의 流通에 對한 商人의 意見은 表20에서 나타나고 있는바 過去의 方法이 좋다고 생각하는 商人이 40.6%이고 過去의 未備點을 改善하되 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄만을 流通케하는 政策은 是定하고 消費者와 生産者를 保護하고 流通의 潤滑化를

表 20 畜産物加工處理法에 對한 意見

區分 意見	都賣商	散賣商	都賣商	蒐集商	計
消費者的 嗜好를 考慮치 않았음	154	2	8	164	
	93.9	1.2	4.9	80.8	
	81.5	100.0	66.7		
	75.9	1.0	3.9		
屠鷄場의 施設不足	10	0	0	10	
	100.0	0	0	4.9	
	5.3	0	0		
	4.9	0	0		
合理的인 政策	1	0	0	1	
	100.0	0	0	0.5	
	0.5	0	0		
	0.5	0	0		
漸進的인 實施	1	0	0	1	
	100.0	0	0	0.5	
	0.5	0	0		
	0.5	0	0		
屠鷄場에만 有益한 政策	23	0	4	27	
	85.2	0	14.8	13.3	
	12.2	0	33.3		
	11.3	0	2.0		
計	189	2	12	203	
	93.1	1.0	5.9	100.0	

期하기 爲하여 漸進的으로 이 法을 施行하였으면 좋겠다고 생각하는 消費者가 58.4%이다.

以上 畜産物加工處理法이 施行된 後 商人의 側面에서 肉鷄의 流通上 어떠한 問題가 提起되고 있으며 이러한 問題를 해결하기 爲해서 어떠한 方法을 講究해야 할 것인가에 對하여 調查結果를 通하여 여러가지 側面에서 살펴 보았으나 이 法施行이 現實的인 여건을 고려할 때 肉鷄流通의 合理化를 期하는 것보다 오히려 流通效率을 低下시키는 結果를 招來하고 있음으로 生産者 消費者를 爲하여 時急히 이 法의 改正을 通하여 肉鷄의 流通效率을 增大시키는 方案을 摸索해야 될 것이다.

- ◎ 가축 예방약
- ◎ 치료제
- ◎ 소독약
- ◎ 사료첨가제
- ◎ 기타국내외약품

## 총판

상담수의사: 연 두 희

★ 가축질병상담

★ 지방주문환영

TEL. 주간 97-8779  
야간 96-9231

서울 동대문구 제기동 654  
청량리 오스카극장 앞,  
한일은행 청량리지점 옆

# 협성가축약품회사

