

육계유통의 현황과

문제점 및 개선방안 <其Ⅲ>

目次

Ⅳ. 調査家口の 肉鷄消費現況과 問題點

1. 調査家口の 概況
2. 肉鷄의 消費現況

Ⅳ. 調査家口の 肉鷄消費現況과 問題點

肉鷄의 消費는 一般의 人口 및 可處分所得의 增加, 自體 및 代替財의 價格과 消費者의 嗜好變化에 따라 影響을 받으나 우리나라의 경우 屠鷄方法의 變化가 消費에 커다란 影響을 미치고 있음을 畜產物加工處理法 改正으로 分明히 입증되었다. 卽 肉鷄가 市場內에 散在하고 있는 生鷄業者의 在來의인 屠鷄方法에 依한 流通이나 그렇지 않으면 最近畜產物加工處理法에 依한 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄의 流通이나에 따라 消費量에 커다란 變化를 招來한다는 것이다.

특히 과거 10年間(1960~1970) 우리나라의 肉鷄消費는 人口 및 所得增加와 代替財의 價格變化와 消費者의 嗜好變化로 3培의 增加를 나타내었으며 1980年代의 食生活 Pattern이 總熱量 2,600cal로서 動物性 蛋白質이 12.9%, 脂肪質 11.1~13.1%로 改善될 것이 豫측되고 있으므로 肉鷄消費는 계속적인 增加趨勢를 나타낼 것으로 思料된다.

그러나 畜產物加工處理法의 改正이 이와 같은 계속적인 肉鷄消費의 增加趨勢를 鈍化시키는 傾向을 나타내고 있으므로 이로 因하여 肉鷄의 消費가 어떠한 影響을 받고 있으며 肉鷄의 消費增加와 流通合理化를 爲하여 어떠한 方案이 講究되어야 하는가를 現時點에서 重要한 問題로 提起되고 있다.

1. 調査家口の 概況

윤 효 직
<건국대학교 축산대학 교수>
경제학 박사

肉鷄 購入人의 年齡과 學歷

肉鷄의 消費는 比較的 高所得層에서 잘 나타나고 있으므로 서울市에 局限하여 912戶를 調査하였으나 그 中 集計 可能한 家口는 890戶였던바 이를 所得階層別로 分布를 보면 5

表 1. 肉鷄購入人

所 得 階 層	購 入 人	主婦	家庭婦	家長	집 어 른	其他	計
5만원以下		35	4	1	3	1	44
		79.5	9.1	2.3	6.8	2.3	4.9
		4.7	8.9	2.7	5.1	10.0	
		3.9	0.4	0.1	0.3	0.1	
5~8만원		156	5	6	16	3	186
		83.9	2.7	3.2	8.6	1.6	20.9
		21.1	11.1	16.2	27.1	30.0	
		17.5	0.6	0.7	1.8	0.3	
8~10 만원		74	8	6	6	0	94
		78.7	8.5	6.4	6.4	0	10.6
		10.0	17.8	16.2	10.2	0	
		8.3	0.9	0.7	0.7	0	
10~15 만원		229	19	11	17	6	282
		81.2	6.7	3.9	6.0	2.1	31.7
		31.0	42.2	29.7	28.8	60.0	
		25.7	2.1	1.2	1.9	0.7	
15~20 만원		95	3	9	10	0	117
		81.2	2.6	7.7	8.5	0	13.1
		12.9	6.7	24.3	16.9	0	
		10.7	0.3	1.0	1.1	0	
20만원 이상		150	6	4	7	0	167
		89.8	3.6	2.4	4.2	0	18.8
		20.3	13.3	10.8	11.9	0	
		16.9	0.7	0.4	0.8	0	
計		739	45	37	59	10	890
		83.0	5.1	4.2	6.6	1.1	100.0

만원 以下の家口가 44戶로 4.9%, 5~8만원의 家口가 186戶로 20.9%, 8~10만원의 家口가 94戶로 10.6%, 10~15만원의 家口가 282戶로 31.7%, 15~20만원의 家口는 117戶로 13.1%, 20만원 以上の 家口가 167戶로 18.8%이다.

肉鷄를 主로 購入하는 人들을 보면 表 1에서 보는 바와 같이 主婦가 83.0%로서 他畜産物과는 달리 肉鷄의 購入은 主婦에 局限하고 있음을 알 수 있다.

이를 主婦들의 學歷別 分布狀況은 表 2에서 보면 大卒이 17.9%, 高卒이 43.2%, 中卒이 24.8%, 國卒이 10.3%로 高卒以上이 61%를 차지하므로 比較的 學歷水準이 높은 人들이 肉鷄를 購入하고 있음을 알 수 있다.

表 2 肉鷄購入人の 學歷

學歷	大 卒	高 卒	中 卒	國 卒	其 他	計
5만원 이하	5 11.4 3.2 0.5	7 15.9 1.8 0.8	16 36.4 7.3 1.8	14 31.8 15.4 1.6	2 4.5 5.9 0.2	44 5.0
5~8만원	1 5.4 6.3 1.1	72 38.7 18.8 8.1	63 33.9 28.8 7.1	30 16.1 33.0 3.4	11 5.9 32.4 1.2	186 21.0

表 3 肉鷄購入人の 年 齡

年 齡	20歲 미만	20~30歲	30~40歲	40~50歲	50~60歲	60歲 以上	計
5만원 이하	1 2.3 5.3 0.1	1 2.3 2.9 0.1	18 40.9 3.7 2.0	22 50.0 7.7 2.5	2 4.5 4.9 0.2	0 0 0 0	44 4.9
5~8만원	3 1.6 15.8 0.3	8 4.3 22.9 0.9	122 65.6 24.8 13.7	43 23.1 15.1 4.8	5 2.7 12.2 0.6	5 2.7 28.3 0.6	186 20.9
8~10만원	2 2.1 10.5 0.2	5 5.3 14.3 0.6	60 63.8 12.2 6.7	21 22.3 7.4 2.4	5 5.3 12.2 0.6	1 1.1 5.3 0.1	94 10.6
10~15만원	8 2.8 42.1 0.9	13 4.8 37.1 1.5	148 52.5 30.1 16.6	92 32.6 32.3 10.3	12 4.3 29.3 1.3	9 3.2 47.4 1.0	282 31.7
15~20만원	3 2.6 15.8 0.3	6 5.1 17.1 0.7	60 51.3 12.2 6.7	37 31.6 13.0 4.2	9 7.7 22.0 1.0	2 1.7 10.5 0.2	117 13.1

8~10만원	8 8.5 5.1 0.9	45 47.9 11.8 5.1	35 37.2 16.0 4.0	5 5.3 5.5 0.6	1 1.1 2.9 0.1	94 10.6
10~15만원	48 17.3 30.4 5.4	127 45.7 33.2 14.4	70 25.2 32.0 7.9	22 7.9 24.2 2.5	11 4.0 32.4 1.2	278 31.4
15~20만원	26 22.4 16.5 2.9	59 50.9 15.4 6.7	15 12.9 6.8 1.7	11 9.5 12.1 1.2	5 4.3 14.7 0.6	116 13.1
20만원 이상	61 36.7 38.6 6.9	72 43.4 18.8 8.1	20 12.0 9.1 2.3	9 5.4 9.9 1.0	4 2.4 11.8 0.5	166 18.8
計	158 17.9	382 43.2	219 24.8	91 10.3	34 3.8	884 100.0

한편 이들 肉鷄를 購入하는 人들의 年 齡을 보면 30~40歲의 階層이 55.2%, 40~50歲 階層이 32.0%로서 主로 이 두 年 齡層에서 肉鷄의 大部分을 購入하고 있음을 알 수 있다. 以上에서 主로 肉鷄를 購入하고 있는 階層과 이들의 年 齡과 學歷을 살펴볼 때 他產品의 購入과는 달리 主로 學歷이 比較的 높은 30~50

	20才미만	20~30才	30~40才	40~50才	50~60才	60才이상	計
20만원이상	2	2	83	70	8	2	167
	1.2	1.2	49.7	41.9	4.8	1.2	18.8
	10.5	5.7	16.9	24.6	19.5	10.5	
	0.2	0.2	9.3	7.9	0.9	0.2	
計	19	35	491	285	41	19	890
	2.1	3.9	55.2	32.0	4.0	2.1	100.0

歲의主婦들이肉鷄를購入하고 있으며一定한階層에限定되어 있으므로流通改善의速度를短縮시키기에는他畜産物の경우보다容易함을알수있다.

2. 肉鷄의消費狀況

1) 肉鷄의購入處

美國의 경우肉鷄는大部分契約生産(contracting Farming)에依해서供給되고 있으며出荷된肉鷄는 거의屠鷄場에集結되어여기서屠鷄되어85%는冷藏되어販賣하고10%는冷凍되고나머지5%는加工工場에販賣되고있다. 이와같이屠鷄되어冷藏또는冷凍된肉鷄는75%가小賣商, 15%가飲食店, 3%는軍納學校給食刑務所에販賣되고4%는輸出된다.

그러나우리나라는美國과는달리大部分市場內의都散賣商에서大部分의肉鷄가屠鷄되고이를家庭消費者和大量需要者및飲食店에販賣하는것이一般化되어있다. 卽表4에서보는바와같이畜産物加工處理法이施行되기以前調査家口들의肉鷄購入處를보면94%가市場內에서小規模로屠鷄施設을가지고屠鷄하여肉鷄를販賣하는商人들에게肉鷄를購入하고있음을알수있으며所得階層別로볼때20만원以上の高所得層에서食肉店과슈퍼마켓에서冷藏된닭을多少購入하고있음이나타나고있다.

한편畜産物加工處理法이實行된1976年2月以後肉鷄의購入處를보면市場內의닭전에서購入하는比率이과거의94%에서73.8%로줄어들고食肉店과슈퍼마켓치킨센터에서購入하는比率이多少늘어나고있다.

그러나이러한法施行에도불구하고消費者들은不法의인닭전에서肉鷄를購入하는比

表 4 畜産物加工處理法 施行前 購入處

購入處 所得階層	購入處					計
	都賣	散商	都賣商	小賣商	食肉店	
5만원 이하	32	8	3	0	0	43
	74.4	18.8	7.0	0	0	4.9
	3.9	36.4	23.1	0	0	
	3.6	0.9	0.3	0	0	
5~8 만원	178	3	4	1	0	184
	95.7	1.6	2.2	0.5	0	20.8
	21.2	13.8	30.8	25.0	0	
	19.9	0.3	0.5	0.1	0	
8~10 만원	90	2	0	0	0	92
	97.8	2.2	0	0	0	10.4
	10.8	9.1	0	0	0	
	10.2	0.2	0	0	0	
10~15 만원	269	3	5	0	4	281
	95.7	1.1	1.8	0	1.4	31.8
	32.4	13.6	38.5	0	28.6	
	30.6	0.3	0.6	0	0.5	
15~20 만원	113	2	0	0	1	116
	97.4	1.7	0	0	0.9	13.1
	13.6	9.1	0	0	7.1	
	12.8	0.2	0	0	0.1	
20만원 이상	150	4	1	3	9	167
	89.8	2.4	0.6	1.8	5.4	18.9
	18.1	18.2	7.7	75.0	64.3	
	17.0	0.5	0.1	0.3	1.0	
計	830	22	13	4	14	683
	94.0	2.5	1.5	0.5	1.6	100.0

率이支配的이며食肉小賣店에서購入하는比重은0.5%에서4.9%로늘어났으며슈퍼마켓에서購入하는比率은1.6%에서7.4%로增加했음을表5에서지준하고있다.

이러한現狀은一般消費者의肉鷄에對한消費嗜好가屠鷄場에서屠鷄되어冷藏된肉鷄를싫어하는結果이며이法施行이消費者의嗜好를고려하지않았음을입증할수있다.

2) 肉鷄의購入形態

肉鷄를購入할때擇하는方法은市場內都散賣商에서산닭을골라그자리에서잡는것을보고購入하는경우와近代화된屠鷄場

表 5

畜産物加工處理法施行後 肉鷄購入處

購入處 所得階層	都散賣商	都賣商	小賣商	食肉店	수퍼마켓	치킨센터	計
5만원 이하	25 56.8 3.9 2.9	6 13.6 24.0 0.7	4 9.1 8.9 0.5	3 6.8 7.0 0.3	3 8.8 4.6 0.3	3 6.8 5.9 0.3	44 5.0
5~8만원	144 79.1 22.4 16.5	4 2.2 16.0 0.5	13 7.1 28.9 1.5	11 6.0 25.6 1.3	5 2.7 7.7 0.6	5 2.7 9.8 0.6	182 20.8
8~10만원	71 76.3 11.0 8.1	3 3.2 12.0 0.3	7 7.5 15.6 0.6	3 3.2 7.0 0.3	5 5.1 7.0 0.6	4 4.3 7.8 0.5	93 10.7
10~15만원	222 80.7 34.5 25.4	3 1.1 12.0 0.3	12 4.4 26.7 1.4	5 1.8 11.6 0.6	21 7.6 32.3 2.4	12 4.4 23.5 1.4	275 31.5
15~20만원	85 73.9 13.2 9.7	3 2.6 12.0 0.3	4 3.5 8.9 0.5	5 4.3 11.6 0.6	7 6.1 10.8 0.8	11 9.6 21.6 1.3	115 13.2
20만원이상	97 59.1 15.1 11.7	6 3.7 24.0 0.7	5 3.0 11.1 0.6	16 9.8 37.2 1.8	24 14.6 36.9 2.1	16 9.8 31.4 1.8	164 18.8
計	644 73.8	25 2.9	45 5.2	43 4.9	65 7.4	51 5.8	873 100.0

表 6 肉鷄의 購入方法

方法 所得階層	生形	鷄態	冷狀	凍態	生鷄購入家庭屠鷄	닭전의屠鷄品	計
5만원 이하	24 55.8 3.5 2.7	10 23.3 10.3 1.1	3 7.0 4.9 0.3	6 14.0 13.3 0.7	43 4.9		
5~8만원	142 77.2 20.9 16.1	20 10.9 20.6 2.5	10 5.4 16.4 1.1	12 6.5 26.7 1.4	184 20.8		
8~10만원	67 71.3 9.9 7.6	9 9.6 9.3 1.0	17 18.1 27.9 1.9	1 1.1 2.2 0.1	94 10.6		
10~15만원	221 79.2 32.5 25.0	25 9.0 25.8 2.8	23 8.2 37.7 2.6	1 3.6 22.2 1.1	279 31.6		
15~20만원	101 86.3 14.9 11.4	10 8.5 10.3 1.1	5 4.3 8.2 0.3	1 0.9 2.2 0.1	117 13.3		

20만원이상	125 75.3 18.4 14.2	23 13.9 23.7 2.8	3 1.8 4.9 0.3	15 9.0 33.3 1.7	166 18.8
計	680 77.0	97 11.0	61 6.9	45 5.1	883 100.0

에서 이미屠鷄되어 冷蔵 또는 冷凍된 닭을 購入하는 두가지 方法이 主軸을 이루고 있다. 調査에 依하면 前者의 경우가 77%이고 後者의 경우는 11.0%이며 市場에서 산닭을 購入하여 집에서屠鷄하는 경우가 6.9% 이미 닭전에서屠鷄된 닭을 購入하는 경우가 5.1%로서 肉鷄의 購入은 아직도 傳統적인 方法에 依存하고 있음을 表6에서 分明히 알 수 있다.

非衛生的인 在來의 方法을 比揚하고 近代의 인屠鷄를 通하여 위생적인 肉계의 流通을 試圖하였으나 아직도 一般消費者가 이에 應하지 않고 있음은 消費者의 購入 慣習에 基因된 것이다. 이의 理由를 좀더 具體的으로 살펴보면

表7에서 보는 바와 같이 닭전에서 購入하면 죽은 닭이나 病든 닭이 아니라는 것을 믿기 때문이라고 생각하는 消費者가 67.5%이고 屠鷄場에서 屠鷄되어 冷凍 또는 冷蔵된 닭은 맛이 없기 때문이라고 생각하는 消費者가 10.4%, 屠鷄場에서 屠鷄된 닭이 變質되었다고 생각하는 消費者가 1.5%, 在來의 方法에 依하면 外形으로 보아 기호에 맞는 닭을 購入할 수 있다는 消費者가 11.6%로서 아직도 屠鷄場에서 屠鷄된 닭에 對한 一般消費者의 그릇된 意識이 支配되고 있으며 이러한 意識構造의 變化를 爲한 積極인 活動이 없는 限 一般家庭에 있어서 屠鷄品의 流通은 어려울 것이며 畜産物 加工處理法이 試圖한 위생적인 肉鷄流通을 爲해서는 屠鷄品의 質과 屠鷄과정에 對한 消費者의 精確한 認識이 前提가 되어야 한다. 그러므로 屠鷄品의 流通은 屠鷄品에 對한 精確한 認識이 확립될 때까지 一般家庭主婦를 對象으로 하여서는 안될 것이며 飲食店이나

表 7 肉鷄購入鷄를 選擇하는 理由

理由 所得階層	믿을수 있었음	맛 있음	이 치 않음	변질 되지 않았음	관습 상	기호 에 맞음	計
5만원 이하	24	2	3	7	7	43	
	55.8	4.7	7.0	16.3	16.3	5.0	
	4.1	2.2	23.1	9.3	6.9		
	2.6	0.2	0.3	0.8	0.8		
5~8 만원	126	16	3	20	19	184	
	68.5	8.7	1.6	10.9	10.3	21.3	
	21.6	17.8	23.1	26.7	18.6		
	14.6	1.9	0.3	2.3	2.2		
8~10 만원	57	18	1	8	9	93	
	61.3	19.4	1.1	8.6	9.7	10.8	
	9.8	20.0	7.7	10.7	8.5		
	6.6	2.1	0.1	0.9	1.0		
10~15 만원	181	35	1	25	32	274	
	66.1	12.8	0.4	9.1	11.7	31.7	
	31.0	38.9	7.7	33.3	31.4		
	21.0	4.1	0.1	2.9	3.7		
15~20 만원	83	13	2	3	15	116	
	71.6	11.2	1.7	2.6	12.9	13.4	
	14.2	14.4	15.4	4.0	14.7		
	9.6	1.5	0.2	0.3	1.7		
20만원 이상	112	6	3	12	20	153	
	73.2	3.9	2.0	7.8	13.1	17.7	
	19.2	6.7	23.1	16.0	19.6		
	13.0	0.7	0.3	1.4	2.3		
計	583	90	13	75	112	873	
	67.6	10.4	1.5	8.7	11.8	100.0	

加工工場등 家庭以外的 消費者를 對象으로 하여야 할 것이다.

양지

가
축
안
품

가
축
병
원

- ◇ 전문수의사에 의한 출장진료
- ◇ 경연·사양관리상담
- ◇ 동물약품염가도산매

네오크로 } 고농도분말
판옥시

네오크로 } 산란강화제
판옥시

서울·성동구 천호동 413
전화 : 55-2208