

육계유통의 현황과

문제점 및 개선방안

〈完〉

윤 호 직

〈건국대학교 축산대학 교수  
경제학 박사〉

3. 團束時 肉鷄의 購入狀況 및 代替現況

畜産物加工處理法이 施行된 以來 8個月에 걸쳐 生鷄流通을 團束하므로서 流通過程에 여러가지 問題點이 惹起되었다. 즉 團束時 生鷄의 市場出荷量이 減少되고 生鷄의 暗市場이 形成되어 消費者價格은 上昇함으로 肉鷄의 消費는 크게 縮少되지 않을 수 없었다.

生鷄의 流通을 團束할 때 肉鷄의 購入狀況을 보면 表8에서 보는 바와같이 단골 닭전에 서 暗市場價格으로 닭을 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의 比率이 46.7%, 全혀 肉鷄를 購入하지 않는 消費者가 31.3%로서 團束時 肉鷄消費가 大幅的으로 縮少하거나 他肉類로 代替하고 있음을 알 수 있다.

表 8 團束時肉鷄購入處

所得階層	團束時 屠鷄品 購入處	市場內 屠鷄品 購入處	代 替	不購入	計
5만원이하	2	11	18	9	40
	5.0	27.5	45.0	22.5	5.1
	2.6	11.5	4.9	3.7	
	0.3	1.4	2.3	1.1	
5~8만원	11	20	84	48	163
	6.7	12.3	51.5	29.4	20.8
	14.3	20.8	23.0	19.6	
	1.4	2.6	10.7	6.1	
8~10만원	12	3	34	32	81
	14.8	3.7	42.0	39.5	10.3
	15.6	3.1	9.3	13.1	
	1.5	0.4	4.3	4.1	
10~15만원	28	25	113	85	251
	11.2	10.0	45.0	33.9	32.6
	36.4	26.0	30.9	34.7	
	3.6	3.2	14.4	10.8	
15~20만원	10	17	55	30	112
	8.9	15.2	49.1	26.8	14.6
	13.0	17.7	15.0	12.2	
	1.3	2.2	7.0	3.8	
20만원이상	14	20	62	41	137
	10.2	14.6	45.3	29.9	17.5
	18.2	20.8	18.9	16.7	
	1.8	2.6	7.9	5.2	
計	77	98	366	245	784
	9.8	12.2	46.7	31.3	100.0

또한 他肉類로 代替할 때의 代替現況을 表

9에서 살펴보면 어느 所得階層에서나 代替現狀이 나타나고 있으나 쇠고기로 代替하는 消費者가 60.1%로 가장 많고 돼지고기로 代替하는 경우가 19.0%, 魚類로 代替하는 경우는 19.1%, 통조림이 1.7%로서 生鷄流通의 團束은 쇠고기 消費增加를 惹起하고 있음을 알 수 있다.

表 9 代替現狀

所得階層	代替肉				計
	쇠고기	돼지고기	생선	가공품	
5만원이하	16 37.2 3.1 1.9	19 44.2 11.8 2.2	7 16.3 4.2 0.8	1 2.3 6.7 0.1	43 5.0
5~8만원	80 44.7 15.4 9.3	47 26.3 28.7 5.5	45 25.1 27.3 3.2	7 3.9 46.7 0.8	179 20.8
8~10만원	52 56.5 10 6.0	20 21.7 12.2 2.3	18 19.3 10.9 2.1	2 2.2 13.3 0.2	92 18.7
10~15만원	189 69.2 38.5 21.9	44 16.1 26.8 5.1	40 14.7 24.2 4.8	0 0 0 0	273 31.7
15~20만원	72 62.5 13.9 8.4	18 19.7 11.0 2.1	21 18.3 12.7 2.4	4 3.5 26.7 0.5	115 13.3
20만원이상	109 68.1 21.0 12.6	16 10.6 9.8 1.9	34 21.2 20.6 3.9	1 0.6 6.7 0.1	160 18.6
計	518 60.1	164 19.0	165 19.1	15 1.7	862 100.0

#### 4. 肉鷄의 料理方法

우리나라는 肉鷄의 料理方法이 多樣하지 못하므로 몇가지의 料理方法으로 大部分의 肉鷄가 一般家庭이나 飲食店에서 消費되고 있다. 一般家庭에서 주로 使用하는 料理方法은 高아서 消費하거나 기름에 튀기거나 볶거나 찌서 消費하는 方法을 擇하고 있다.

이들 料理形態別 肉鷄의 消費量을 보면 表 10에서 보는 바와 같이 어느 所得階層을 莫論하고 高아서 먹는 比率이 가장 支配的으로 48.8%이고 볶아서 먹는 比率이 所得階層別 共히

33.4%로서 이 두가지 전통적인 料理方法에 依해서 一般家庭消費의 81.8%가 消費되고 기름에 튀겨먹는 比率은 13.1%로서 主로 高所得階層에서 이 料理方法을 擇하고 있으며 굽거나 찌서 먹는 比率은 5.2% 에 不過하다.

表 10 肉鷄의 料理方法

所得階層	料理方法				計
	高아서	튀겨서	볶아서	구워서	
5만원이하	16 36.4 3.8 1.8	7 15.9 6.1 0.8	13 29.5 4.4 1.5	8 18.2 17.4 0.9	44 5.0
5~8만원	95 51.6 22.3 10.8	13 7.1 11.3 1.5	69 37.5 23.5 7.8	7 3.8 15.2 0.8	184 20.9
8~10만원	43 46.2 10.1 4.9	12 12.9 10.4 1.4	36 33.7 12.2 4.1	2 2.2 4.3 0.2	93 10.6
10~15만원	143 51.4 33.6 16.2	30 10.8 26.1 3.4	93 33.5 31.6 10.6	12 4.3 26.1 1.4	278 31.6
15~20만원	57 49.1 13.4 6.5	16 13.8 13.9 1.8	38 32.8 12.9 4.3	5 4.3 10.9 0.6	118 13.2
20만원이상	72 43.4 16.9 8.2	37 22.3 32.2 4.2	45 27.1 15.3 5.1	12 7.2 26.1 1.4	166 18.8
計	426 48.4	115 13.1	294 33.4	46 5.2	881 100.0

한편 이들 消費者들이 擇하고 있는 料理方法中에서 屠鷄된 닭이 어떠한 料理方法을 擇할 때 가장 맛이 없는데 對한 消費者의 反應을 살펴보면 表II에서 시준하는 바와 같이 肉鷄의 主消費形態인 高을 때 가장 맛이 없다는 消費者의 數가 가장 많은 36.7%이고 어떤 料理方法을 擇하더라도 屠鷄된 닭이 맛이 없다는 消費者가 30.7%를 차지하고 굽거나 찌 때 맛이 없다는 消費者가 12.8%, 볶을 때 맛이 없다는 消費者가 10.2%, 기름에 튀길 때 맛이 없다는 消費者가 9.5%로서 國民嗜好에 맞는 料理形態의 變化에 따라 屠鷄品の 消費擴大가 어려움을 알 수 있다.

또한 消費者들이 屠鷄品에 對하여 맛이 없

表 11

料理方法中屠鷄品이 맛이 없는 料理

料理方法 所得階層	고울 때	튀길 때	볶을 때	구울 때	모든요리		計
5만원이하	16	1	7	12	6	0	42
	38.1	2.4	16.7	28.6	14.3	0	5.3
	5.5	1.3	8.6	11.9	2.5	0	
	2.0	0.1	0.9	1.5	0.8	0	
5~8만원	53	14	20	24	46	0	157
	33.8	8.9	12.7	15.3	29.3	0	19.8
	18.2	18.7	24.7	23.8	18.9	0	
	6.7	1.6	2.5	3.0	5.8	0	
8~10만원	22	11	7	12	32	0	84
	26.2	13.1	8.3	14.3	38.1	0	10.6
	7.6	14.7	8.6	11.9	13.2	0	
	2.8	1.4	0.9	1.5	4.0	0	
10~15만원	99	24	25	25	82	1	256
	38.7	9.4	9.8	9.8	32.0	0.4	32.3
	34.0	32.0	30.9	24.8	33.7	100.0	
	12.5	3.0	3.2	3.2	16.4	0.1	
15~20만원	41	13	5	8	39	0	106
	38.7	12.3	4.7	7.5	36.8	0	13.4
	14.1	17.3	6.2	7.9	16.0	0	
	5.2	1.6	0.6	1.0	4.9	0	
20만원이상	60	12	17	20	38	0	147
	40.8	8.2	11.6	13.6	25.9	0	18.6
	20.6	16.0	21.0	19.8	15.6	0	
	7.6	1.5	2.1	2.5	4.8	0	
計	291	75	81	101	243	1	792
	36.7	9.5	10.2	12.8	30.7	0.1	100.0

表 12 맛이없다고 生覺하는 理由

所得階層	理由					計
	冷 凍	오 래 되 었 기 때 문	번 질	내 장 이 없 음		
5만원이하	25	4	8	5		42
	59.5	9.5	19.0	11.9		5.2
	4.1	10.8	7.6	9.8		
	3.1	0.5	1.0	0.6		
5~8만원	122	12	23	8		105
	73.9	7.3	13.9	4.8		20.4
	19.8	32.4	21.9	15.7		
	15.1	1.5	2.8	1.0		
8~10만원	64	2	13	4		83
	77.1	2.4	15.7	4.8		10.3
	10.4	5.4	12.4	7.8		
	7.9	0.2	1.6	0.5		
10~15만원	209	8	30	15		262
	79.8	3.1	11.5	5.7		32.4
	33.9	21.8	28.3	29.4		
	25.8	1.0	3.7	1.9		
15~20만원	84	5	16	4		109
	77.1	4.8	14.7	3.7		13.5
	13.6	13.5	15.2	7.8		
	10.4	0.6	2.0	0.5		

20만원이상	112	6	15	15	146
	75.7	4.1	10.1	10.1	18.3
	18.2	16.2	14.3	29.4	
	13.8	0.7	1.9	1.9	
計	616	37	105	31	809
	76.1	4.6	13.0	6.3	100.0

다고 생각하는 原因을 살펴보면 表12에서 보  
는 바와 같이 冷蔵 또는 冷凍되었기 때문이라  
고 생각하는 消費者의 數가 76.1%로서 支配  
的인 比重을 차지 하고 있으며 市場에 出荷  
되었을 때 時日이 경과되어 多少變質되었기  
때문이라고 생각하는 消費者가 13%, 內藏을  
포함하지 않았기 때문이라고 생각하는 消費者  
가 6.3%, 屠鷄過程에서 너무 심하게 움직여서  
맛이 없다고 생각하는 購費者가 4.6%로서 冷  
藏 또는 冷凍된 닭을 料理할 때 處理하는 方  
法을 一般消費者가 알지 못하고 있으며 料理  
時 冷凍된 닭을 處理하는 方法의 계몽이 되지  
않고서는 屠鷄되어 冷凍된 닭의 流通에는 여

러가지 어려움이 있음을 알 수 있다.

이와 같이 肉鷄가 冷凍 또는 冷蔵되었을 때 맛이 없다고 생각하나 어떠한 料理方法으로 이 맛을 살릴 수 있다고 생각하는가에 對한 消費者의 반응을 보면 表13에서 나타내고 있는 바와 같이 料理形態別 肉鷄消費量の 13.1%를 차지 하고 있는 料理方法인 기름에 튀길 때 그 맛을 살릴 수 있다는 消費者가 63.8%로서 支配的이며 볶을 때 그 맛을 살릴 수 있다고 생각하는 消費者가 22.1%이고 가장 많은 肉鷄를 消費하는 料理方法인 고을 때는 不過 7.7%이며 구울때가 6.4%를 차지하고 있다.

表 13 맛을 살릴 수 있는 料理方法

所得階層	料理方法	튀길때	구울때	볶을때	고을때	計
5만원이하		21	2	15	4	42
		50.0	4.8	35.7	9.5	5.2
		4.1	3.9	8.5	6.5	
		2.6	0.2	1.9	0.5	
5~8만원		109	11	34	10	164
		66.5	6.7	20.7	6.1	20.5
		21.3	21.6	19.2	16.1	
		13.6	1.4	4.2	1.2	
8~10만원		55	6	15	5	81
		67.9	7.4	18.5	6.2	10.1
		10.8	11.8	8.5	8.1	
		6.9	0.7	1.9	0.6	
10~15만원		172	17	51	19	259
		86.4	6.8	19.7	7.3	32.3
		33.7	33.3	28.8	30.6	
		21.5	2.1	6.4	2.4	
15~20만원		62	2	30	13	107
		57.9	1.9	28.0	12.1	13.4
		12.1	3.9	16.9	21.0	
		7.7	0.2	3.7	1.6	
20만원이상		92	13	32	11	148
		62.2	8.8	21.6	7.4	18.5
		18.0	25.5	18.1	17.7	
		11.5	1.6	4.0	1.4	
計	511	31	177	62	801	
	63.8	6.4	22.1	7.7	100.0	

위에서 볼 때 屠鷄品이 冷凍 또는 冷蔵되어 流通될 때 現在의 消費慣習과 消費者嗜好로서는 消費의 縮少가 불가피하며 現在料理方法을 바꾸드래도 消費縮少를 크게 방지할 수 없음을 알 수 있다.

그러나 屠鷄場에서 屠鷄品을 冷蔵 또는 冷

凍시키지 않고 믿을 수 있는 品質의 肉鷄를 流通시키다면 購入하겠다는 家口數가 64%이고 그렇게 流通키시드래도 都散賣商에서 生鷄를 골라 그 자리에서 잡는 것을 보고 사겠다는 數가 25.2% 다른 고기로 代替하겠다는 家口數가 4.1% 닭의 購入量을 줄이겠다는 家口數가 6.7%임을 表14에서 볼 수 있다.

表 14 品質을 保障할때 屠鷄品購入에 對한 反應

反應階層	屠鷄品購入	生鷄購入	代替	消費縮少	計
5만원이하	34	3	5	2	44
	77.3	6.8	11.4	4.5	5.0
	6.1	1.4	13.9	3.4	
	3.9	0.3	0.8	0.2	
5~8만원	127	35	7	15	184
	69.0	19.8	3.8	8.2	21.0
	22.6	15.8	19.4	25.4	
	14.5	4.0	0.8	1.7	
8~10만원	41	39	7	3	90
	45.6	43.3	7.8	3.3	10.3
	7.3	17.6	19.4	5.1	
	4.7	4.4	0.8	0.3	
10~15만원	158	90	8	20	276
	57.2	32.6	2.9	7.2	31.5
	28.2	40.7	22.2	33.9	
	18.0	10.3	0.9	2.3	
15~20만원	69	34	5	9	117
	59.0	29.1	4.3	7.7	13.3
	12.3	15.4	13.9	15.3	
	7.9	3.9	0.6	1.0	
20만원이상	132	20	4	10	166
	79.5	12.0	2.4	6.0	18.9
	23.5	9.0	11.1	16.9	
	15.1	2.3	0.5	1.1	
計	561	221	36	59	877
	64.0	25.2	4.1	6.7	100.0

그러므로 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄를 冷凍시키지 않는 狀態에서 流通시킬 때 屠鷄品에 對한 消費量の 위축을 防止할 수 있으나 이를 爲해서는 屠鷄場에서 消費者에게 直去來할 수 있는 流通過程이 이루어져야 하며 이는 一般家庭消費者보다 많은 肉鷄를 消費하는 음식점이나 슈퍼마켓만이 可能할 것이다.

### 5. 畜産物 加工處理法 施行에 對한 消費者의 反應

肉鷄消費者들의 消費는 農村과 都市를 莫論하고 市場에서 自己가 좋아하는 生鷄의 色과

크기를 考慮하여 自由로히 選擇하며 直接 家庭에서 屠鷄하거나 그렇지 않으면 市場에 散在하고 있는 都散賣商에서 屠鷄하여 消費하는 數千年間 踏습하여온 古來의 方法에 依存하여 왔다.

그런데 經濟가 發展하고 都市衛生과 公害에 問題가 提起됨에 따라 都市에서 在來의 非衛生的인 屠鷄過程에 여러가지 問題點이 露呈되었고 이의 是正에 對한 社會的 輿論이 높아지자 政府는 畜產物加工處理法을 改正하여 이에 對한 解結을 試圖하였던 것이다.

이로 因하여 數千年間 되풀이 하여온 우리나라 肉鷄의 流通構造에 一大變革을 가져 왔으며 生産者와 消費者를 共히 爲하는 立場보다 오히려 肉鷄의 流通過程에 많은 問題點을 惹起시키므로 이에 對한 社會的 批判이 적지 않다.

1976年 2月 以後 施行되어온 畜產物加工處理法에 對한 消費者의 意見을 살펴 보면 이 법이 施行되고 있음을 잘 알고 있는 家口數가 7월 20일 現在 71.3%이며 잘 모르고 있는 家口數가 24.9%로서 아직도 상당한 家口數가 畜產物加工處理法의 施行內容을 잘 모르고 있다.

한편 이 畜產物加工處理法의 內容을 잘 알고 있는 消費者에 對하여 本法 施行에 對한 意見을 調査한 結果 表15에서 나타나는 바와 같이 앞으로 強力히 團束하여 過去처럼 都散賣商에서 生鷄를 販賣하지 못하게 하고 屠鷄場에서 屠鷄된 肉鷄만을 流通해야 한다는 家口數가 22.5%이고 過去처럼 都散賣商에서 닭을 살수 있게 해야 한다는 家口가 30.8% 過去의 方法과 現在의 方法을 併行해야 한다는 消費者가 38.9%로서 많은 數의 肉鷄消費家口가 畜產物加工處理法의 施行을 願하지 않고 있으며 肉鷄流通의 合理化를 爲해서는 이 法의 補完을 하지 않을 수 없다.

또한 이들 屠鷄品 流通時 앞으로 小賣行을 食肉小賣店인 육고간에서 販賣한다면 어떠할 것인가에 對한 消費者의 意見을 調査한 結果 購入하겠다는 家口數가 65.3%이며 購入하지 않겠다는 家口數가 22.9%, 利用하기에 不

表 15 畜產物加工處理法에 對한 消費者의 意見

所得階層	意見 强推	力進 過去로 還元	併行	其他	計
5만원이하	17 41.5 8.7 2.0	11 26.8 4.1 1.3	10 24.4 3.0 1.1	3 7.3 4.4 0.3	41 4.7
5~8만원	50 27.5 25.5 5.7	62 34.1 23.1 7.1	60 33.0 17.8 6.9	10 5.5 14.7 1.1	182 20.9
8~10만원	11 11.8 5.6 1.3	39 41.9 14.6 4.5	34 36.5 10.1 3.9	9 9.7 13.2 1.0	93 10.7
10~15만원	54 19.6 27.6 6.2	89 32.4 33.2 10.2	99 36.0 29.3 11.4	33 12.0 48.5 3.8	275 31.6
15~20만원	20 17.4 10.2 2.3	40 34.8 14.9 4.6	51 44.3 15.1 5.9	4 3.5 5.9 0.5	115 13.2
20만원이상	44 26.8 22.4 5.1	27 16.5 10.1 3.1	84 51.2 24.9 9.7	9 5.5 13.2 1.0	164 18.9
計	196 22.5	268 30.8	338 38.9	68 7.8	870 100.0

便하므로 購入하지 않겠다는 家口數가 11.8%로서 앞으로 食肉小賣店을 통한 肉鷄流通의 可能性을 보여주고 있다.

위에서 나타난 消費者의 反應을 볼때 古來의 傳統的인 消費者의 嗜好를 考慮하지 않고 다만 都市公害와 衛生만을 解決하기 위한 畜產物加工處理法의 施行은 많은 肉鷄의 消費者들에게 상당한 不滿을 자아내게 하며 肉鷄流通에 많은 問題點을 提起시키고 있음으로 이에 對한 適切한 補完策이 時急히 講究되어야 할 것이다.

## V. 結 論

以上 畜產物加工處理法이 施行된 以後 우리나라의 肉鷄流通에 어떠한 問題點이 提起되고 있는가를 生産者, 中間商人, 消費者, 屠鷄場의 側面에서 調査資料를 通해서 分析해 보았다.

生産者の 側面에서 살펴보면 이 法施行後 生鷄流通을 團束할 때 商人의 購入量이 減少하여 生産物이 滯貨되고 이로 因하여 生産者의 販賣價格은 暴落하였고 反面 出荷日齡이 지나 滯貨된 肉鷄에 投入되는 費用의 加重으로 生産費 以下の 低廉한 價格으로 肉鷄를 販賣하지 않을 수 없었다.

그러나 生鷄流通을 強力히 團束하드래도 肉鷄流通의 機能을 主로 擔當하는 商人이 屠鷄場에서 屠鷄品을 購入하여 販賣하는 것을 원하지 않고 生産者도 과거와 같이 生鷄를 主로 都散賣商에 販賣하고 있으며 屠鷄場에 販賣하는 數가 極히 제한되어 있다.

그러므로 畜産物加工處理法이 目的하는 바 屠鷄場을 통한 屠鷄品의 流通은 먼저 美國과 같이 屠鷄場과 生産者間의 契約生産이 이루어지고 모든 肉鷄는 屠鷄場에 集結되는 體制가 갖추어져야 한다.

한편 消費者의 側面에서 보면 數千年間 답습하여온 消費者의 慣習과 冷蔵 冷凍된 닭을 싫어하는 消費者의 嗜好가 畜産物加工處理法의 施行으로 根絶되지 않고 있다. 환언하면 畜産物加工處理法은 消費者의 嗜好와 慣習을 고려하지 않았다는데 커다란 誤謬를 범한 것이다.

이리하여 強力히 生鷄流通을 團束할때도 消費者는 暗去來市場에서 暗市場價格을 支拂하고서라도 과거의 관습대로 肉鷄를 購入하고 있으며 이러한 理由는 屠鷄品에 對한 그릇된 認識과 冷蔵 또는 冷凍된 닭이 맛이 없다는 잘못된 판단에 緣由된 것이다. 또한 屠鷄品이 外形上 屠散賣商에서 屠鷄한 것 보다 商品價値가 없는 것 같이 보이며 그 價格이 多少 비싼데도 그 理由가 있는 것이다. 그리고 우리나라의 肉鷄料理方法도 몇가지로 制限되어 있고 料理時 冷凍 冷蔵된 肉鷄의 處理方法을 알고 있지 못한 것도 하나의 原因이 되고 있다.

그러므로 屠鷄品流通을 爲해서는 먼저 一般 消費者들이 屠鷄場에서 屠鷄되는 過程을 正確하게 알 수 있도록하여 屠鷄品이 이미 죽거나 病든 닭이 아니라는 것과 冷凍 冷蔵된 닭을 料理時 잘 處理하면 맛에는 支障이 없다는 認

識을 갖도록 해야 한다. 이와 併行하여 屠鷄場에서는 屠鷄하는 過程이 衛生的이며 法에 規定된 冷蔵 冷凍施設을 갖추어 商品이 價値가 있도록 노력해야 할 것이며 經營의 合理化를 通하여 屠鷄品의 價格을 가능한 限 낮추고 新聞放送을 通하여 屠鷄品에 對한 消費者의 올바른 認識을 갖도록 努力해야 할 것이다.

특히 肉鷄의 購入者가 40代의 年齡層에 거의 限定되어 있고 이들의 教育程度가 他食品 購入者들 보다 높기 때문에 이러한 그릇된 認識을 바로 잡기는 그렇게 어려운 問題는 아닌 것이다.

그리고 마지막으로 中間商人의 側面에서 보면 우리나라의 경우 肉鷄流通機能을 遂行함에 있어 가장 重要한 位置를 차지하고 있는 것은 都散賣商과 蒐集商, 委託商이다. 이들은 古來로 부터 답습하여온 消費者의 慣習과 嗜好에 맞추어 市場內에 非衛生的이나마 계류장과 屠鷄施設을 갖추고 肉鷄의 流通機能을 遂行하여 왔고 이것을 그들의 生業으로하여 왔다.

畜産物加工處理法의 施行으로 이들의 流通行爲를 不法으로 規定하드래도 이들이 肉鷄流通에 擔當하던 重要한 機能만은 消滅될 수 없고 누군가가 이 機能만은 遂行해야 하나 이들을 代身해서 肉鷄의 流通機能을 圓滑히 遂行하는 流通主體가 없이 法만을 強力히 施行한 것이 肉鷄의 流通을 마비시킨 主要한 理由가 된 것이다.

畜産物加工處理法의 施行과 同時에 이들 屠鷄品流通을 擔當했던 이들 상인이 極히 적은 것은 消費者가 屠鷄品을 購入하기를 싫어하므로 去來量이 極히 縮少된다는 것도 하나의 重要한 原因이 되었으나 이들은 屠鷄品을 販賣할 수 있는 冷蔵施設을 갖추지 못했다는 것도 하나의 原因이 되고 있다. 보다 正確히 말하면 屠鷄品만을 取扱할 때 그들의 商業利潤이 生鷄流通을 擔當하던 것과 比較하여 極히 적다는 것이 屠鷄品 取扱을 거부하는 根本的인 原因이 되는 것이다. 이 施設은 屠鷄品만을 取扱할 때 經濟的 價値가 소멸되는 데도 또 하나의 原因을 찾을 수 있다.

한편 이들이 固定資本 특히 屠鷄施設에 投

賣한 額數는 比較的 크며 이러한 여러가지 原因으로 因하여 生鷄流通을 團束할 때도 그들의 生計를 유지하기 위하여 不法的으로 暗市場을 形成하여 暗市場價格으로 生鷄를 단골에게 去來하고 있으며 強力히 團束할 때는 商行爲를 전혀하지 않고 團束이 緩和될 때 다시 生鷄를 取扱하는 例가 허다하다. 그러므로 이들 在來의 商人을 通하여 屠鷄品流通機能을 遂行한다는 것은 冷蔵施設을 갖춘 小數의 商人을 除外하고는 不可能하며 屠鷄品流通을 圓滑히 遂行하는 새로운 流通主體가 出現하지 않는 한 이 法을 통한 肉鷄流通에는 여러가지 問題가 일어나지 않을 수 없다.

以上 열거한 問題點을 해결하고 肉鷄流通에 圓滑化를 期하기 위해서는 먼저 短期的인 對策으로 本法의 適用對象地域을 澈廢하고 對象者를 規定토록 해야 하며 屠鷄場과 肉鷄의 大量消費者인 食堂이나 키친센터 間에 賣買 계약이 이루어지거나 그렇지 않으면 制度的으로 이들에게 屠鷄品을 義務的으로 購入토록 하는 조치를 取하여야 한다.

이들 大量消費者들은 料理된 形態로 消費하기 때문에 오늘날에 屠鷄品流通에 問題가 되고 있는 消費者的 嗜好와 소비관습을 고려하지 않아도 되기 때문이다. 그리고 長期的인 對策으로 美國과 같이 生産者와 屠鷄場과의 계약생산이 이루어지게 하고 屠鷄品에 對한 그릇된 認識을 바로 잡도록 弘報活動을 展開하며 冷凍된 닭에 對한 料理方法이 改善되도록 善導해야 할 것이다.

이와 같은 短期對策과 長期對策을 圓滑히 遂行할 수 있도록 現行法의 改定이 이루어져야 하며 이러한 對策을 通하여 屠鷄品에 對한 그릇된 消費者的 認識이 해소되고 屠鷄品流通機能을 充分히 遂行할수 있는 새로운 流通體系가 確立될 때 畜産物加工處理法의 施行過程에는 오늘날과 같은 問題點이 提起되지 않을 것이다. (끝)

◎ 가 축 예 방 약

◎ 치 료 제

◎ 소 득 약

◎ 사 료 첨 가 제

◎ 기타국내외약품

## 총판

상담수의사: 연 두 회

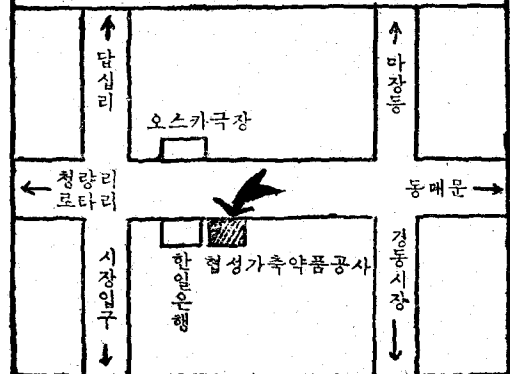
★ 가축질병상담

★ 지방주문환영

TEL. 주간 97-8779  
야간 96-9231

서울 동대문구 제기동 654

청량리 오스카극장 앞,  
한일은행 청량리지점 옆



# 협성가축약품공사