

닭고기소비촉진을 위한 소비자 홍보, 상설 기구 설립이 시급 하다

때 : 1979년 4월 12일 오후 2시

장소 : 본회 회의실

사회 : 오 세정 본회회장

오세정 : 최근 국민경제 성장과 더불어 식생활 패턴이 육류위주로 전환하고 있으며 아울러 쇠고기, 돼지고기 등의 수입육류의 저렴한 판매로 축산물의 소비가 급증하고 있음은 모두가 다 아시는 사실입니다. 그러나 물가안정이라는 전제 하에 쇠고기가 다량으로 수입되고 있는 것은 국내 축산기반을 흔들리게 하며 또 국제 쇠고기 값이 상승하는 추세에 있어 쇠고기위주의 축산물 소비성향은 이대로 낙관 할 수 없는 실정입니다.

반면에 육류중 국내생산이 무한히 가능하고 단백질의 함량이 높으며 가격이 저렴한 닭고기로의 소비유도는 국가적 차원에서 꼭 필요한 일이며 더구나 최근 양계업계의 불황을 고려할 때 닭고기의 소비촉진은 시급한 일이라 아니할 수 없다 하겠습니까. 외국에서는 양계산물 소비촉진을 위해 매스컴등을 이용하여 끊임없이 노력하고 있으며 또 그 효과도 누리고 있습니다.

우리나라에서는 아직 소비촉진의 구체적인 동이 활발히 행해지고 있지 않는 형편입니다.

본 회에서는 지난해 「닭요리 70선」을 발행, 소비자에게 무상으로 배포함으로써 닭고기요리의 다양함을 널리 선전하여 좋은 호응을 받은 바 있습니다.

소비촉진 방안으로 이 요리책자의 발간 외에도 매스컴을 통하여 홍보를 하거나, 요리강습회를 여는 등 여러가지가 있을 것으로 보는데 오늘 이 자리에는 정부, 학계, 관련기관에 계신 여러분을 모시고 닭고기의 소비촉진에 관한 방안을 좀 더 세밀하고 진지하게 검토해 보고자 합니다. 먼저 박영인지부장님께서 소비촉진의 개괄적 의견을 말씀해 주십시오.

—생산만 해 놓으면 얼마든지 소비된다는
생각에서 탈피할 때—

박영인 : 오늘날의 기업들이 소비·유통위주의 생산이라는 것을 감안할 때 양계산물도

《참석자》

오세정(대한양계협회 회장)
 유윤수(축산단체연합회 회장)
 박영인(미국사료곡물협회 한국지부장)
 왕준연(한국식생활개발연구회 회장)
 전승규(농촌진흥청 농촌영양개선 연수원 원장)

최원식(서울시청농축과 가축위생계장)
 신현규(축산진흥회 업무부장)
 이유방(KIST 축산물가공연구실장)
 박근식(가축위생연구소 지역과장)
 오봉국(서울농대 교수)
 김경남(농수산부 축산과 중소가축계장)

그 예외는 아닐 것 입니다. 생산만 해 놓으면 얼마든지 팔릴 수 있다는 식의 생각 때문에 양계분야의 유통질서가 자꾸 어긋나고 있는것 같습니다. 이런 면에서 양계협회에서 발간되는 월간양계에서 이제는 생산위주의 기술보급 보다는 대량소비를 전제로 하는 생산이후의 단계에 관심을 갖고 이에 대한 사명을 다해야 할 때라 생각합니다. 생산이후의 문제에 관한 의식이 있어야만 건전한 발전이 가능할 것 입니다.

77년도에 돼지고기, 닭고기 소비촉진에 대한 심포지움을 한 일이 있었는데 그 당시 최대 관심사는 수급물량, 가격형성이었고 돼지고기, 닭고기에 대한 올바른 인식과 유통개선에 관한 문제가 주로 얘기된 것 같습니다.

그 이후 대한양계협회에서 「닭요리 70선」을 만들어서 소비촉진의 좋은 시도와 계기를 마련하였는데 이는 단일화된 닭요리 책자로는 처음이었던 것 같습니다. 이 닭요리 책자의 발간 의의는 닭고기의 요리법이 다양하다는 것을 소비자에게 알린 것이라 보는데 이제 예산이 허락하는 범위 내에서 소비촉진 운동을 구체화하고 행동화시켜야 하겠습니다. 어떤 경우에 정부의 판단과 업자의 관심은 상반될 수가 있습니다.

한 동안 육류 파동때 옥수수수의 부족으로 정부에서 도입사료를 적게먹는 초식가축을

적극 장려하고 양제·양돈의 증가를 억제할때 업계는 먼 장래를 바라보고 계속적 발전을 위해 돼지고기의 소비확대선전을 하였으며 한국 양돈업의 장래는 국내소비 시장에 달려 있다고 생각 잠재수요의 개발에 힘쓴적도 있었습니다. 그러나 지금은 74~76년 처럼 어려운 시절에 비하여 입장이 많이 달라졌습니다. 돼지고기 소비촉진때의 분위기 보다는 현재 시기적으로 좋은 때라 생각합니다. 지금은 오히려 축산발전과 쇠고기를 닭고기로 대체해야 한다는 생각으로 정부, 업계의 관심이 일치되어 있습니다. 이러한 면에서 볼때 업계의 단일적 이익만을 위한 것이 아닌 어디까지나 산업적인 차원에서 이야기 해야 할 것 같습니다.

오세정 : 좋은 말씀이십니다. 현재 정책당국의 분위기도 닭고기가 쇠고기의 대체육으로 이용될 수 있도록 지원할 수 있는 입장임은 여간 다행한 일이 아니겠습니까? 유윤수 회장님께서서는 이러한 축산시책에 관해 어떻게 생각하십니까?

—우리나라 축산은 조강지처와 같으므로
 항상 돌보아야 할것—

유윤수 : 공식적 얘기는 아니지만 최근의 풍조는 국제경쟁력이 없는 농업이나 축산은 투자를 하지 말라는 것입니다.

지난 3월16일 농수산부에서 열린 축산인간담회에서 추 장관께서 업계 각분야의 의



오
세
정

견을 청취, 생산자위주 보다는 소비자와 쌍방이 좋을 수 있는 길을 모색하였으며,

4월4일 농수산부 주도하에 열린 회의에서도 이회일장관계서 앞으로 축산정책을 재검토하고 수입과 국내 생산대책을 재고할 것이라 하였으며 야산의 초지개발, 배합사료의 방향, 가축개량 사료작물 개발증산책, 위생, 방역, 세제, 자금금융지원 문제, 축산단체 낙농진흥등 현 장기계획을 재조정하기 위한 모임을 가졌읍니다만 우리나라의 농업축산은 조강지처와 같다생각을 모두가 가져주었으면 좋겠읍니다. 미우나 고우나 잘 돌보아야하며 술집여자가 이쁘다고 그쪽을 택하여 패가망신하지 않도록 하는 것이 우리 축산인의 슬기가 아닐까요?

정부나 학계에서 장기수요 추정을 한 것을 보면 작년에 육류를 2.7kg을 먹었으니 금년에는 3.2kg을 먹으 예정이고 90년도에는 3배(9kg)로 먹어야 할 것이다. 하고 추천하는 것이 가치판단에 문제가 있다고 생각합니다.

공급정책이 너무 과대하지 않은가? 하고 생각해 봅니다.

1할만 생산증가가 되도 가격은 반값으로 떨어지니 항시 적당량 정도로 생산하여 자급자족원칙에 따라 우리나라민이 좀 서서히 먹었으면 하는 느낌도 듭니다. 그래서



유
윤
수

제 견해로는 소비촉진 보다는 유통개선·생산조절에 신경을 쓰는 편이 좋지 않겠나 생각됩니다.

정부에서 10개년 계획이라 하여 계산기를 돌리는 것 보다 10년 후의 계획이 아닌 전망을 발표하는 것이 좋을 것 같습니다. 초지개발을 위해 산림청을 농수산부산하로 환원하고 축진의 조사사업을 확대 하여야 할 것입니다.

자급사료 부업축산의 원칙을 장려하며 축산진흥회와 생산자단체가 일관성있게 힘을 합쳐 나가야할 것입니다. 그래서 과대한 공급에서 탈피한 소비촉진 수급조절, 가격정책, 유통개선이 이루어 져야 할 것입니다.

오세정 : 유회장님 말씀대로 정부측에서도 계속적으로 양계진흥을 위한 유통개선, 수급조절, 가격정책에 신경을 써 주시길 바랍니다.

이제 얘기를 좁혀서 닭요리 방법을 통한 소비촉진 문제에 현실적으로 선행되어야 할 문제로 그간 분식, 돼지고기, 닭고기, 소비촉진, 닭고기 먹기 운동의 기수로서 식생활 개선에 주력하고 계신 왕준연회장께서 말씀해 주시면 감사 하겠습니다.

— 닭고기에 대한 인식개선과

대중급식으로서의 소비유도가 시급—

왕준연 : 닭고기를 요리해 봤을때 맛있게 잘



박영인



왕준연



전승규

먹을 수 있어야 하는데 우선 인식면에서 한약 등 여러가지 핑계로 삼가는 일이 많아 이러한 것은 자라나는 어린이들에게도 많은 영향을 줄 수 있습니다.

이러한 것은 하루 속히 시정되어야겠지요. 중국에서는 한약을 먹으면서도 돼지고기, 닭고기를 먹어도 무관합니다.

옛부터 날개는 바람이 난다 하여 잘 먹지 않는 것도 전혀 근거없는 말인것 같군요. 이러한 인식을 바로하는 것이 우선 중요하며 그 다음 닭고기를 맛있게 조리하는 것이 중요합니다.

「닭요리 70선」에 있는 바와 같이 튀김이나 도시락 찬 등으로 애들이 먹기 좋고 맛있게 요리를 하는 방법이 무척 중요할 것 같군요. 작게 썰어 튀김 등을 만들면 등산, 야유회놀이에서는 잘 먹지만 집에서는 잘 먹지 않는 것도 문제지요.

싱가폴에서는 닭 불고기를 많이 만들어 먹는데 기호성도 매우 높은 것 같습니다. 우리나라에서도 이용도를 좀 더 다양하게 할 필요성이 있겠지요. 예로부터 서울 남부지방에서는 닭고기가 기호성이 낮고 귀한 음식으로 되어 있었는데 이제는 흔한 음식으로 되어 있긴하나 쇠고기나 돼지고기가 워낙 흔하기 때문에 닭고기를 먹을 기회는 별로 없는 것 같습니다.

저희 식생활 개발 연구회에 많은 주부들

이 드나들고 있어 때로 닭고기에 대한 의견을 들어보면 동물성 단백질로는 닭고기가 가장 가격이 싸다는 것을 모두 시인합니다. 이에 정부, 학계, 생산자가 一心合체가 되어 소비자에 관심을 기울일 필요가 있다고 생각하며 소비의 초점을 큰 식당등 단체급식의 방향으로 유도할 필요가 있다고 생각합니다.

또 주부들에게 설문을 이용 의견을 들어 자문을 받는 법도 좋은 방법이라 생각합니다.

오세정: 말씀 감사 합니다. 홍콩에서는 닭날개를 비삼(飛參)이라 하여 인기가 있으며 우리나라에서도 닭다리는 보신에 더욱 좋다하며 강원도에서는 닭갈비가 유명하여 문전성시를 이루기도 하였습니다.

여러 그릇된 지식중에 우선 시급한 것이 한의사들의 인식이 문제입니다. 과학적 근거로 하루속히 사실을 사실대로 인식할 수 있어야 하겠습니다.

그러면 이렇게 닭고기의 소비를 저해하는 요인과 그 해결책에 관해 오봉국교수님께서 말씀해 주시겠습니까?

—안심하고 먹을 수 있는 위생적처리와 부분육 판매가 이루어져야 할 것—

오봉국: 먼저 주부들이 안심하고 구입할 수



최
원
식



신
현
규



이
유
방

있는 닭고기의 위생적인 처리가 문제입니다.

한 가정에서 구입시 외국처럼 도제할 때 2분 또는 4분제 판매로 1/2 또는 1/4로 등분하여 핵가족도 필요한 양만의 닭고기를 사먹을 수 있는 판매방법 개선이 필요합니다. 또한 現 닭전에서 구입하는 것 외에도 동네 골목마다 손쉽게 구할 수 있게 정육점, 연쇄점, 슈퍼마켓 등과 수입쇠고기·돼지고기를 취급하는 농협축산물 공판장에서도 닭고기를 판매하게 되어야 할 것입니다.

요리방법에서도 통닭구이가 어떻게 상륙했는지 잘 모르겠으나 질기고, 맛이 없어, 그 인식이 별로 좋지 않은 것 같습니다.

조리법을 통한 소비촉진으로는, 가정요리의 보급도 중요하지만 대중식품으로의 요리개선도 급선무인 것 같습니다. 캔터키후라이 치킨과 같이 맛있게 즉석에서 사먹을 수 있는 대 중급식이 필요합니다.

오세정 : 그렇습니다. 이제 도계유통이 5월 1일부터 실시됨으로 정육점에서 닭고기를 쇠고기, 돼지고기와 함께 판매 했으면 합니다. 비축차제에 부분육 등도 팔 수 있는 경영의 묘도 있음직 하군요.

김경남 : 닭고기를 정육점에서 팔기 위해 서는 축산물 종합적매장화가 제도적으로 되어있으나 시행면에서 여러가지 문제점이 있어 현재 실시하지 않는 것 같습니다.

—도계유통 질서 확립으로

정육점 판매를 유도—

최원식 : 제가 보충해서 말씀드리면 정육점에서 조수육류 또는 그 가공류는 전부 팔 수 있게 되어있어 당연히 팔아야 하겠으나 닭고기를 정육점에 비치 했을 때 소비자가 구매습관에 의해 닭전에서 사가지 정육점에서 구입하지 않아 장시간 보관하면 상하게 되어 손해가 많고 또 식육업자는 마진이 적다는 이유로 팔기를 꺼리고 있습니다.

때문에 소비촉진이 되기 위해서는 우선적으로 도계유통이 확립되므로서 생계유통이 근절되어야 가능하다고 봅니다.

전승규 : 저는 이러한 모임에 오늘 처음 참석하여 외람된 느낌이나 저희 기관을 소개하는 것으로 대신하고자 합니다. 농촌진흥청 내 농촌영양개선연수원은 우리나라 최초의 농촌의 영양조리의, 종합적 교육기관으로 하루먹는 양의 단백질식품을 어떻게 대처하며, 국민의 영양을 위해 연구하고 앞으로의 지역, 소비별 조사업무를 시행하며 국민영양 수준을 균형있게 밀고나가 줘야 나온 국민 생활에 이바지하고자 노력하고 있습니다.

앞으로 대중교육 지도사·영양사의 요리방법 훈련 교육 때 닭고기를 많이 이용하겠습니다. 최근 지나치게 육류를 많이 소



오
승
중



박
근
식



김
경
남

비하는 것 같은데 앞으로 국민영양을 조화 있게 유도해 나갈 계획입니다.

오세정 : 여러 말씀 감사합니다. 하루먹는 양의 단백질 대체식품을 값싸고 영양많은 닭고기로 대체해 주시면 감사하겠습니다. 다음은 KIST의 이유방박사님께 의견을 들어 보기로 할까요.

— 닭고기의 가공식품 다양화로
대량소비를 유도 해야 될 것 —

이유방 : 앞에서 여러분이 좋은 말씀을 많이 해 주신 것 같습니다.

국내 단백질 식품중 계육의 가공이용 문제는 생산·유통 등 많은 난제가 있으며 그 체계가 없는 것 같습니다.

그 이유는 근본적으로 소비촉진이 안되는 기본조사자료가 없는 것이 큰 문제입니다. 기금을 형성해서라도 하루속히 과학적인 자료를 만들 필요가 있습니다.

닭고기의 정육점판매 등도 중요한 문제이겠으나 이제는 정책적으로 기업적인 소비가공업이 필요한 시기인것 같습니다. 진흥회에서 조사한 바 도계제품은 병들어 죽은 닭이라는 인식과 그릇된 한방의 영향등에는 근본적 소비자 홍보가 필요한 것 같군요. 소비자 홍보로는 팜플렛을 만들어 가정에는 물론 대중음식점 등 대량 소비처에 배포하는 것이 효과적일 것 같습니다. 또한

외국에서는 양념을 섞어 잘 숙성시켜 맛있는 요리를 만들어 파는데 비해 우리나라에서는 건조하게 그대로 구어서 상품화 하는 것은 소비를 위축시키는 요인이 되지요.

켄터기 후라이 치킨 등 맛있는 요리를 Chain store 형식으로 공급할 수 있는 체계를 추진할 필요가 있겠습니다. 몇 년전만 해도 우리나라의 아이스크림이 대중화되지 않았을 때 몇몇 유가공업체가 경쟁으로 소비를 리드하는 한편 제품의 다양화로 소비자 기호가 변하여 가공할 만큼 소비가 조장되지 않았습니까? 이와같이 이제는 가공업자가 소비를 리드해 양계생산업자가 협동해서 같이 살 수 있는 공생의 길을 모색할 필요가 있습니다. 물론 기금형성문제라든가 국민 인식의 변환 등에는 난제가 많겠지만 적극적이고 꾸준한 홍보 활동과 기업의 적극적인 지원으로 제품의 다양화를 통해 소비를 촉진 시켜야 되겠습니다.

오세정 : 네, 소비선전, 홍보활동이 매우 중요한 문제지요. 항상 관심을 가지고 많은 협조와 협력을 기대 해 봅니다. 또한 속히 계육가공의 전문기업이 생겨서 소비를 리드해 나갔으면 좋겠습니다. 다음은 축산진흥회 신현규 부장님께서 말씀 해 주시면 감사하겠습니다.

특집좌담

— 닭고기 전문음식점 설치로 대량소비처를 만들어야 —

신현규 : 「닭요리 70선」책을 보니 닭고기요리가 매우 다양하다는 것을 알았습니다. 요리법에 고추장, 김치, 된장 등을 함께 사용할 수 있는 것이 있으면 더욱 좋았을 것 같습니다.

한방에서의 그릇된 인식은 심포지움등을 개최해 한의학을 강의 하시는 분들로 하여금 이유를 철저히 구명해 밝힐 필요가 있습니다. 또 그러한 방면에 연구비를 들여서 정확한 학술연구로 올바른 지식을 보급함도 매우 시급한 문제라 생각합니다. 즉 연구조사자로 하여금 서울시 전 한의사를 초청하여 홍보할 필요가 있습니다. 고속도로 휴게실 등에서 판매하는 캔터기 후라이 치킨등도 매우 좋은 소비라고 봅니다.

축산진흥에서는 대도시 중심가에 닭요리 전문 음식점을 낼 것을 구상하고 있습니다. 어려움이 있으면 점포는 축산진흥기금에서 용자해 주고 운영비는 상인 자담으로 운영하는 방법도 계획하고 있으며 근간 축진에서 닭고기 200여톤을 수매비축한 바 중간 마진을 배재하여 이런 업자에 지원할 수도 있습니다.

또한 소득별, 기호성에 맞게 아파트 소단위 가족들을 위한 부위별 판매도 시도하려고 하고 있습니다.

아울러 큰 회사의 구내식당 병원등 대량 소비처에서 닭고기를 소비할 수 있게 유도할 계획이며 기관 소비처에는 닭곰탕 등의 메뉴를 넣도록 권장할 계획입니다.

양계협회내에 소비를 전담하는 소비상설기관 등을 설치 해야 할 것이고 소비촉진전담기관에서 사업을 추진할 때 저희 축산진흥회에서도 적극적인 지원을 아끼지 않을

것 입니다.

오세정 : 한의사 문제, 소비촉진기구 등 좋은 말씀 감사합니다. 다각적인 연구로 좋은 방안을 계획, 추진할 때 행정적인 측면에서 적극적인 지원을 바라마지 않습니다. 다음은 박근식과장님께서 말씀해 주시면 감사하겠습니다.

— 도계품에 대한 소비자교육 홍보가 시급히 이루어져야 할 것 —

박근식 : 이제 5월 1일부터 서울 중구·종로 지역과 아파트 지역에 도계유통이 본격적으로 실시 될텐데 현재 도계시설에 너무적어 문제점이 있는 것 같습니다.

먼저 양계업자들이 반신반의 하고있어 그들에 대한 교육 홍보가 시급 합니다. 현재의 사육 환경에서 과연 도계 검사기준에 맞는 닭을 몇 퍼센트나 생산할 수 있는지는 큰 의문 입니다.

도계장이 마치 양계업자의 적으로 인식되어서는 곤란하며 큰 부화장 등이 도계에 적극 참여 하여야 되겠습니다.

최원식 : 유통의 근본적 취지는 위생적인 처리에 의한 유통을 의미하는 것으로서 소비자, 생산자를 함께 보호하자는데 근본취지가 있습니다.

매사에 교육과 지도가 잘 되면 바람직한데 그것이 잘 안될 때 그 사항을 법으로 규제하고 있는 것입니다. 76년도에 시도했다가 많은 문제점을 내고 다시 보완해 이제 재차시행 함에 역시 난제가 많습니다. 정부와 업자가 함께 협력해 생산자, 소비자가 함께 전재할 수 있도록 최선을 다 해야겠습니다.

도계시설 설치에 대하여는 도계장이 서울시 관내에 2 개곳, 경기도에 4 곳, 또 준비중에 있는 곳이 3~4 군데 이어서 9~10 개 도계장이 5월 1일부터 가동하기 위해

닭고기 소비촉진에 관한 좌담회

준비를 하고 있으나 그 결과는 의문입니다. 간이도계장 문제는 생계상인들은 노력하고 있으나 간이도계장 시설은 근본적으로 용도규제상 건축법에 저촉 문제점을 안고 있습니다.

때문에 현재 유통을 담당할 건전한 주역이 없는 상태인 것이 문제이며 하루 빨리 소비자의 인식 구조가 바뀌어서 도계품을 이용할 수 있어야 되며 소비가 너무 계절적으로 편중되어 있어 대량수요기 등에 문제가 있습니다.

도계장에서 처리된 것이 처리 제비용의 가중으로 값이 비싸지는 것도 문제입니다. 이번 법의 시행에 있어 닭을 위생적으로 처리하는데 관한 법규인 축산물가공처리법 하나만으로 닭고기의 유통개선 문제까지 다루는데 문제도 있습니다. 앞으로 유통개선에 관한 법적 뒷받침이 있어야 되겠습니다.

—닭고기 소비촉진을 위한 전담기관을 설치하여 업무를 적극추진토록 해야 할것—

박영인 : 지금까지의 모든 말씀들 모두 저희가 오랫동안 관심을 가졌던 얘기였습니다. 더구나 아주 구체적인 얘기까지 나온 것은 매우 고무적이라 생각합니다. 여러가지 의견을 다음 세가지로 집약하면

첫째는 닭고기만을 전제로 한 조사사업을 실시하는 일입니다. 진흥회에서 실시한 조사는 전축산물에 대한 조사이므로 닭고기만을 전제로 한 유통소비자조사사업을 상품준비 단계부터 소비자 기호등에 걸쳐 조사를 실시해야할 것입니다.

둘째는 닭고기요리를 상품으로서의 가치

를 느낄 수 있도록 실수요자들에게 좋은 식품이라는 인식을 주어야 할 것입니다. 그러기 위해서는 부분육, 위생적처리, 포장 등에도 많은 신경을 써야 겠지요.

셋째는 소비자 교육입니다. 소비자는 두 가지 형태로 기관소비자 즉 대량소비자와 최종소비자 즉 가정소비자를 대상으로하여 팜프렛, 포스터등 유인물을 통해 홍보하는 한편 새로운 요리법을 도입하거나 또는 현실적으로 손쉽게 할 수 있는 요리방법을 닭고기 요리 강습회 등을 통해 교육하는 일이 바람직 하지요.

우선 최종소비자 교육부터 실시 하여야 합니다. 그러면 이러한 일들을 누가 주도하겠습니까? 물론 정부, 학계, 연구기관 모두가 힘을 합쳐야겠지만 닭고기 소비촉진 사업은 바로 생산자 자신이 앞서 주도를 해야 겠지요. 이에 저는 양계협회 내에 닭고기 소비촉진을 위한 닭고기 소비촉진 협의체를 상설기관으로 설치 하였으면 합니다. 이 기구에서는 전담직원을 두어 모든 닭고기 소비촉진 사업을 주도하여 추진 할 수 있도록 적극 지원을 아끼지 말아야 겠습니다.

(일동 만장 일치로 찬성)

오세정 : 매우 좋은 의견입니다. 앞으로 빠른 시간내 실무진을 구성, 가칭 닭고기 소비촉진 협의회를 4월19일 개최하여 적극 추진 하겠습니다.

정부행정기관은 물론 여러분들도 많은 협조를 아끼지 마시길 부탁드립니다.

장시간 좋은 말씀 감사합니다.