

美國의 家禽肉消費 豚肉消費量을 능가

李 由 方
(KIST 축산물가공 연구실장)

美國의 「Broiler Industry」잡지는 최근의 기사에서 시카고의 미연방준비은행이 발표한 통계자료를 인용하여 美國 역사상 최초로 1978년에 1인당 가금육소비량이 豚肉소비량을 능가하였다고 발표하였다. 물론 이들이 소비하는 육류의 약 48%가 우육이기는 하지만 1976년 이후 점차 감소하고 있으며 특히 1978년 이후의 계속적인 쇠고기 가격상승은 소비를 더욱 격감시켜 금년에는 10~15%의 소비 감소가 있을 것으로 추정되고 있다. 이에 반해 지난 20여년 동안 닭고기의 소비증가율은 쇠고기 소비증가율의 거의 두배에 달하였고 특히 쇠고기 소비가 감소하기 시작한 1976년 이후 보다 빠른 성장을 보여 1978년 한해 만도 연 10%의 소비증가율을 나타내었다. 이 동안에 돼지고기의 소비는 거의 일정한 수준에 유지되어 소비증가율이 없었으므로 사실상 감소된 쇠고기 소비가 거의 닭고기로 대체되었다고 볼 수 있다. 브로일러, 산란노계, 칠면조를 전부 합친 가금육의 현재 소비량은

전체 육류소비량 107kg의 28%에 해당하는 29kg 정도라고 추정되고 있다.

특히 금년의 가격양동에 의한 쇠고기 소비량의 감소의 약 半은 돼지고기에 의해서, 나머지 半은 닭고기에 의해서 충당되리라 보며 앞으로 2년동안 양계업은 好況을 누릴 것으로 내다보고 있다. 즉 금년의 브로일러생산은 적어도 10% 이상 11~12%로 성장될 것이고 1980년에는 약간 둔화되어 4%정도가 되어서 1980년도의 브로일러만의 소비량이 연 1인당 23~24kg에 이르러 史上 최고소비량을 나타낼 것으로 예상되고 있다. 이와 같은 好況을 예상하면서도 양계업체는 지나친 사양수수의 증가를 경고하고 있으며 특히 예상될 지도 모르는 가격통제에 대비하여 자중할 것을 요구하고 있다.

그러면 이와 같은 닭고기의 소비증가 추세의 근본적 이유는 무엇인가? 첫째는 닭고기 가격이 다른 육류보다 싸다는 점이다. 즉 도계된 닭고기 1 파운드(0.45kg)당 65센트(320원)인데 돼지고기는 1 파운드당 1불 55센트(770원), 쇠고기는 2불 16센트(1080원)로 커다란 격차를 보이고 있다. 미국의 양계업체가 이처럼 낮은 닭고기 가격을 유지할 수 있었던 것은 농장당 사양수수 규모를 크게 증가시키고 생산효율을 높이 유지하기 때문이라고 하겠다.

두번째의 큰 이유는 닭고기가 켄터키프라 이치큰, 처치스(church's), 지노 등의 속성간이음식점(fast food chain)을 통하여 여러가지 보기 좋고 맛있는 형태로 조리되어 판매되고 있기 때문이다. 최근의 통제에 의하면 미국내 닭고기 소비의 약 30%가 속성간이음식점을 통해 소비되고 있음을 볼 수 있다. 이들 속성음식점은 많은 사람이 간편하게 식사하러 올 수 있는 편리한 곳에 위치하고 중산층 가족을 상대로 하고 있으며 프 라이치큰 이외에도 다양한 제품이 선택 제공

되고 있다. 이들 음식점체인이 가장 많이 위치하고 있는 곳은 대학교 주변, 쇼핑센터, 교통요지의 주변등이다.

부로일러 부분육	도체구성비율 %	kg당판매가격 원	도체가치에의 기여도, 원	
가	슴	27.7	880	244
다	리	32.0	660	211
날	개	12.0	528	63
등,	목	20.0	165	33
간		2.5	715	18
근위, 심장		3.3	660	22
잡	량	2.5	—	
계	100			591

이와 같은 속성음식점체인에서의 요구와 슈퍼마켓에서의 소비자의 요구에 따라 부분육의 생산 판매량은 급증하고 있는데 1978년도에 가금처리장에서 부분육으로 해체된 것이 전체 브로일러의 38%로서 이는 10년전의 23%에 비하면 크게 증가한 셈이다. 물량으로 보면 1968년도의 부분육생산량은 64만톤이던 것이 1978년에는 170만톤에 이르렀으며 1979년엔 더욱 증가하리라 예상되고 있다. 이들 부분육의 대부분은 슈퍼마켓의 소매육으로, 또 속성간이음식점으로 판매되고 일부는 대량으로 포장되어 도매상 및 소매상에게 판매되고 있다.

참고적으로 이들 부분육의 도체 구성비율과 판매가격을 보면 위 표와 같다.

이와 같은 미국의 닭고기 소비증가 추세는 우리에게 도움이 될 수 있는 몇 가지 교훈을 주고 있다.

1. 국내의 닭고기 값이 다른 육류에 비해 열가이기는 하나 앞으로 경제적으로 더욱 압박을 받는 대중에의 소비 촉진을 위해서는 닭고기 가격을 되도록 저렴하게 유지해야 할 것이고 이를 위해서 사육규모의 대형화, 기계화, 생산효율의 증대, 생산비 절감등에 더욱

노력을 경주해야 할 것이다. 또한 하루 빨리 유통구조를 근대화하여 생산자와 소비자를 직결시키는 체제를 형성하므로써 중간유통마진을 최소화하여 소비자가격의 저렴화 및 안정화를 꾀해야 할 것이다.

2. 부화업자와 생산업자 공히 자체의 생산조적기능과 조직을 체계화하여 안정된 양계업의 지속적 성장을 유도하고 현재 양계협회가 추진하고 있는 소비촉진운동을 계속 지원, 추진할 수 있는 제도를 수립해야 할 것이다.

3. 근간 경제소식에 의하면 국내 기업이 미국의 맥도널드 회사와의 합작으로 햄버거 체인이 도입될 전망이다라고 하는데, 이와 상응한 닭고기요리 체인음식점의 출현이 있기를 기대하며 양계업에 종사하는 기업가의 적극적인 진출을 바라고 싶다.

4. 국내의 소비자는 보다 요리하기에 편리한 형태로 갖추어진 고기상품을 요구하고 있다. 쇠고기를 사는데도 불고기감, 지짐감, 볶음감등으로 잘라서 달라고 요구하고 있어 가정에서 번잡스럽게 칼을 쓰는 것을 기피하고 있다. 닭고기도 통닭보다는 부분육, 또 각종 요리하기에 적절한 상태로 처리되어 있는 것을 포장, 판매한다면 커다란 소비촉진 효과를 가져오리라 본다. 하루 빨리 적절한 가공처리시설의 설비, 유통구조의 개선을 위해 정부의 행정적, 제도적지원이 아쉽고 양계업계의 적극적인 참여가 요청된다. 단체급식장소, 체인음식점 등에서의 닭고기 이용을 증진키 위해서는 무엇보다도 요리, 급식에 편리하고 규격이 일정한 상품을 값싸게 제공해 주어야 할 것이다.

5. 정부는 하루 빨리 수입쇠고기를 비롯한 우육협정가격을 철폐하고 쇠고기 가격을 현실화하므로써 국내 육류소비패턴을 우육편향성에서 돈육, 제육, 토육등의 균형된 소비형태로 유도해야 할 것이다.