

# 日本の鶏肉 價格 형성과

## 國內 도계의 문제점

李 贊 模

(韓國原種農場 常務)

일본의 계육가격 형성에 있어서는 도계후 이를 해체하여 정육을 닭고기전 문점이나 슈퍼마켓, 소매점까지 도계공장에서 도착시켜 주는 가격을 서술하도록 하고, 이에 비추어 국내에서의 계육가격에 따른 문제점들을 생각해 보기로 한다.

본인의 이 의도는 너무나 할 것없이 도계공장을 설립하여 위생적인 닭고기를 공급하면, 유통구조를 개선하여 앞으로 80년대에는 안정된 양계를 위해 그 필요성과 중요성을 느껴왔지만 실질적으로는 어려운 문제가 있음으로 인해 현재 설립된 도계공장도 영위하지 못하고 있는 실정에 있는 형편이다. 또 우리가 듣기에는 서울 시내에 하루 필요한 닭을 도계할 수 있는 공장이 하루 2만수를 처리할 수 있는 공장이 5개는 있어야 한다고 한다. 이러한 실정에 비추어 반대로 도계장의 가동이 안되는 이유중의 하나가 본인이 생각 하는 계육 및 돈육 가격에 있다고 본다.

이에 따라 본인은 현재 일본에서 계육 가격의 형성되는 과정과 국내의 현실을 비교해 보고자 하며, 나아가서는 당국을 위시하여 양계업자의 앞으로의 자세에 대해 서술하고자 한다.

### 1. 일본의 계육가격의 형성

먼저 일본의 신문의 물가시세란에 보면 도체한 계육가격이 큰 시장별로 나타난다. 이 시세는 全農과 商社들에 의해 결정된다. 즉, 우리나라의 큰 도시별로 나타나는 시세와 같다.

여러 시세중 제일 큰 시장인 동경, 나고야, 대판등의 시세에 준하는 것이 통상예이다.

최고가격, 최저가격이 발표되며, 농장에서 생계를 구입계약시는 그 평균가격을 기준으로 하는 도계공장도 있으며, 어느도시의 최

고 가격으로 생계의 구입가격을 산출 계약하는 경우도 있다.

한편 도계공장에서 계육 도매상에게 출하 계약시도 같은 방법으로 계약하며 이때의 판매계육은 반드시 도체(屠體)된 상태이다.

도체라함은 羽毛와 혈액만 제거한 것을 말한다. 이를 상세히 말하면 농장에서 생계를 구입하여 50% 정도는 도체만 하여 냉장처리한 것을 도매점으로 발송하고 나머지 50%의 도체된 닭은 공장에 설치한 해체실에서 해체를 거쳐 도매상 소매상에 신선한 정육(正肉)으로 출하된다.

1976년부터 1일 50,000수를 도제하는 큰 공장에서는 완전 해체형식을 취하고 있다. 위의 도체로 50%가 도매점으로 도착되면 이 도매점은 해체실을 갖추고 정육으로 해체하여 부분육으로 판매하게 되며, 일본에서는 95% 이상이 해체품으로 유통된다.

그럼 실제 정육가격의 산출예를 1978년 12월 3일자 시세로 계산해보기로 한다. (원화로 환산 2.2 : 1)

신문의 발표된 도체 1kg당 가격이 한화 660원이라면 농장으로부터

① 생계의 구입가격은 660-110원=550 원이 된다. 이 550원은 농장구입가격이며 (1kg당) 110원은 공식화된 도체비이다.

② 해체품의 가격 산출

해체품의 가격은 각 부위별 가격이 다르나 대표적으로 정육에 한해서 아래 공식을 공통적으로 사용하고 있으며, 이때 (正肉)이라 함은 다리고기와 가슴살을 더한것을 통칭 정육(正肉)이라 칭한다.

[산출공식 : 2A+176~286원]

(註) A : 신문에 나타나는 도체시세 : 660원 (한화) 176~286원은 시세가 낮을때는 176원을 더하고, 도체시세가 높을때는 286원을 더한다.

이 공식에 의해서 정육가격이 결정되면 이하 부분육의 가격이 결정된다.

간단히 서술하면

- |           |                |            |
|-----------|----------------|------------|
| ① 사 사 미 : | 정육가격의 129~130% | 겉살         |
| ② 기 모 :   | " 43%          | 간과 신장      |
| ③ 즈 리 :   | " 43%          | 사냥         |
| ④ 테바사끼 :  | " 43%          | 기죽지        |
| ⑤ 레바모도 :  | " 79~80%       | 기죽         |
| ⑥ 세 세 리 : | " 64~65%       | 목살         |
| ⑦ 시리가와 :  | " 43%          | 복강내 엷은살    |
| ⑧ 구비가와 :  | " 43%          | 목의 겉살      |
| ⑨ 테 루 :   | " 29~30%       | 기름 (퐁지에불은) |
| ⑩ 가 라 :   | " 1.4~1.5%     | 살을 발린뽕통    |

그러면 正肉이라 하면 이는 보통 35%~36%가 나온다. 이 정육가격을 위의 산출공식에 의해 구해보기로 한다.

$2 \times 660 + 176 = 1496 \rightarrow$  공장생산원가임.

이공장 생산원가에 회사마진 44원을 더한가격 즉 1,540원이 도계공장에서 판매하는 가격이 된다. 이를 구입한 소매상은 소비자에게 2200원 (1kg당)에 소매하고 있다. (마진을 42.8%)

일본의 돈육, 우육의 소매가격과 계육의 소매가격을 비교해 본다면

우육 1kg소매가격  $5500 \times 2.2 = 12,100$ 원 550%

돈육 "  $1500 \times 2.2 = 3,300$  " 150%

계육 "  $1000 \times 2.2 = 2,200$  " 100%

계육가격을 100%로 본다면 돈육은 150% 우육은 550%나 된다.

## 2. 국내 계육가격과 문제점

국내의 계육가격을 산출하는 방법을 일본과 같은 방법으로 산출하여 비교해보면 국내의 우육과 돈육은 매우 싼것으로 나타남을 알 수 있다.

산출공식에 의해 계산해 본다면, 우선 농장생계가격을 최저선인 1kg당 600원으로 계산한다.

$(600\text{원} + \text{도체비 } 110) \times 2 + 176 = 1,596$

$1,596\text{원} + \text{공장마진 } 44\text{원} = 1,640\text{원}$

1,640원이 공장에서 판매금액이라 할수 있다. 소비자 가격은 2,340원이 된다. (마진 42.8%)

그러면 우리나라의 돈육 우육 가격과 계육 가격을 비교해보면

우육 600gr당 2,500 1kg당 4,167원 178.1%

돈육 600gr당 1,200 " 2,000원 85.5%

계육 " " 2,340원 100%

위 표에서 보는바와 같이 계육가격을 100%로 보면 오히려 돈육가격은 85.5%에 불과해 닭고기가 더욱 비싸다는 결론이고, 우육은

178.1%밖에 안되어 일본의 550%에 비해 370%나 싸다는 결론을 얻을 수 있다.

이는 물론 우리나라의 도계과정중의 경비가 차이가 있을수 있으며, 계산에 불과하지만 시장에서 생닭을 구입해 먹는 닭을 해체된 정육으로 계산해 봐도 역시 돈육보다 비싼 닭고기를 먹는 결과가 된다. 이러한 결과는 매우 중요한 의미로서 시급히 수정하지 않으면 안될 긴박한 사정이다. 본인은 이러한 이유로 인해서 현 도계공장의 운영이 힘들며, 새로운 공장 설립이 늦어진다고 본다.

### 3. 우리의 자세

(1) 당국은 高牛價정책을 써야 할것으로 믿어진다. 한 일본인이 한말이 생각난다. “일본사람은 먹는것은 부실해도 집을 마련하는 일이라던지 돈을 모으는 일에 열중하나, 중국사람들은 우리와는 반대로 먹는것은 잘먹으면서도, 집과 돈을 모으는 일에는 열중하지 않는데 너희 한국사람은 어찌냐”는 얘기를 듣고 멈칫해 졌었다. 아직도 일본은 GNP 8000불(1978) 답지 않게 덜먹고 모으는 관념이 철저함을 알수있다. 또 이들은 “자원과 시간이 부족하다”고 자주 떠들어 댈다.

① 우리는 영양면에서 돈육, 우육보다 월등히 좋은 닭고기를 재인식하고 생산효율면에서 우수한 닭고기 생산을 적극적으로 추진하기 위해서는 돈육은 물론 쇠고기값을 현실화 하여 계육을 대체육으로서의 본격적인 작업이 필요하다고 본다. 사실 닭고기는 쇠고기 돼지고기보다 지방이 적고 단백질이 많으며 콜레스테롤 함유량도 보다 적다는 점을 강조하고 싶다. (표 1 영양분석표 참조)

표 1. 영양분석표

		카로리 수 분 단백질 지방			
계 육	성 계	135	72.8	21.0	5.0
	부로일러	122	72.1	24.9	1.7
우 육	다 리	146	71.6	21.0	6.1
	몸	260	60.9	17.5	20.5
돈 육	다 리	279	59.2	16.7	22.9
	몸	451	42.9	12.0	44.3

일본의 식육생산량중 계육이 차지하는 비중은 37%나 된다.

이러한 점을 미루어 보아 대동물의 정책보다는 닭고기의 정책에 더욱 노력해주시기를 바라는 마음이다.

② 양계업자로 하여금 실질적이면서도 합

표 2. 식육생산량중 계육의 위치

(단위 : 톤, %)

구분	육 류 계		계 육				우 육	돈 육	비 율						
	생 산 량 전년비	생 산 량 전년비	부로일러	성 계	우 육	돈 육			B/A	C/B	D/B				
1965	849,753	204,340	116	89,253	121	115,082	113	216,251	407,238	24.0	43.7	56.3			
70	1,514,044	122	490,075	122	353,913	128	136,162	111	278,010	118	734,294	125	32.4	72.2	27.8
71	1,690,468	112	539,965	110	400,689	113	139,276	102	296,173	107	843,244	115	31.9	74.2	25.8
72	1,832,659	108	622,228	115	482,154	120	140,074	101	317,445	107	885,306	105	34.0	77.5	22.5
73	1,905,978	104	684,624	110	544,341	113	140,283	100	245,769	77	970,520	110	35.9	79.5	20.5
74	2,148,362	113	724,700	106	584,981	107	139,719	100	321,070	131	1,097,923	113	33.7	80.7	19.3
75	2,137,706	100	739,873	102	601,196	103	138,677	99	352,644	110	1,039,642	95	34.6	81.3	18.7
76	2,184,703	102	824,318	111	687,028	114	137,290	99	297,881	84	1,056,229	102	37.7	83.3	16.7
77	2,439,534	112	903,093	110	767,175	112	135,918	99	361,213	121	1,169,021	111	37.0	84.9	15.1
78			1,004,574	111	870,016	113	134,558	99					86.7	13.3	



리적인 유통구조와 사료효율을 높이기 위한 방안을 모색하도록 유도하며, 방역에 있어서 기본적인면과 실리적인면에서 해결 할 수 있도록 함으로서 GPS사육이나 국내 육종사업에 접경이 되도록 하고, 건강한 육계를 생산하도록 한다.

## (2) 양계업자의 자세

우리 양계업자로서는 무엇보다도 중요함이 축산물의 생산비 절감이다. 생산비를 줄이지 않으면 안정된 양계를 바랄수가 없다. 이 생산비를 줄이려면 먼저 ① 철저한 기록을 해야 하고 이를 빈틈없이 검토 평가하여 수정및 건의하는데 앞장서야 한다.

② 방역에 철저를 기하여 생산과 출하효율을 높이는데 최선을 다해야 한다. 여담이지만 일본에 있을때 지난 2월 국내 육계가격이 몹시 하락한다는 얘기를 듣고 일본의 큰회사를 찾아가 “너희가 한국의 육계를 사지 않겠느냐”고 수천리를 달려가 말했으나 이들은 “너희 닭은 병이 많고 수집이 어렵다”라는 얘기를 듣고 “왜 수집이 안되느냐”했더니 하는말이 한국내에서 “수출한다”고 말이 퍼지면 현지 농장가격이 터무니 없이 올라 계약자가 망했다는 얘기를 듣고 놀랜바도 있었다.

③ 공동구입과 공동판매를 시도해야 한다. 능력이 우수한 품종과 질이 좋은 사료를 구입 평가하며, 공동 판매를 추진함이 선진국에서 전부 실시하고 있는 인테 그레이션이며, 양계안정은 위한 최선의 방법이다.

④ 네번째로 할일은 양계의 현대화 즉 운영 관리비가 많이드는 부분부터 시행착오가 없이 기계화를 꾀해야 하며, 앞으로 인력난을 해소하기 위해서도 양계판리는 여자를 채용함이 바람직 하다.

⑤ 질적인 향상을 받침하여 양적인 생산에 돌입하게 됨에 경영에 있어서도 합리화를 해야 한다.

이상과 같이 일본의 계육가격 형성과 돈육 우육의 가격과 비교해 보면서 국내 닭고기값에 비하여 우육의 가격은 매우 싸편이며, 돈육은 오히려 닭고기 값을 밀도는 결과를 보았으나 우리는 앞으로 닭고기를 대체육으로서의 중요성을 재인식하고 생산비를 절감하여 더욱 이익을 올리고 생산효율을 높이는데 다같이 노력해야 하며, 아울러 당국은 高牛價 정책으로써 오히려 싸고 영양가 좋은 닭고기의 생산과 보급에 매진할 것을 믿어 의심치 않는다.