닭고기는 왜 덜 먹히는가

— 전국주부대상 설문지 조사결과를 中心으로 —

편 집 부

이제 우리 한국의 양계산업이 생산위주산업으로 부터 소비, 유통위주산업이 되어야하는 시대가 왔다는 주장이 78년 중반기부터 내세워 지면서부터 누누히 많은 사람들의 글이나 말을 통해 양계산물의 소비촉진이 얼마나 중요하고 필요한 일인가에 대하여 강조되어 왔었다.

생산에서부터 유통, 소비, 종국에는 그 맛까지 책임을 져야하는 양계생산자들이 세계 각국에서 양계산물의 소비촉진을 위해 분투하고 있으며 또한 괄목할 만큼의 성과를 거두고 있는것도 사실이다.

이웃의 일본에서도 매월 28일을 "닭의 날"로 제정하여 닭의 이미지를 국민들에게 완전히 정착시키는 적극적인 소비촉진 활동을 벌이고 있는 것은 어제 오늘의 일이 아니다.

시작은 되었다. 그러나 보다 적극적으로

우리나라에서 닭고기의 소비촉진에 대한 실제적인 사업이 시작된 것은 지난 78년부터 대한양계협회가 미 사료 곡물협회의 지원으로 「닭요리 70선」을 발간, 요리책자 2만부를 발행, 전국의 주부들을 대상으로 무료 배포한 것을 스타트로 하여 팜플렛, 신문광고, 닭요리엽서 또 전국순회 닭고기, 계란요리강습회(2회)를 통한 주로 요리방법교육을 통한 소비촉진을 시도한 것이었다.

이는 실제적인 것으로 이보다 더 중요한것은 시작했다는 사실이며 쉽게 뚜렷한 효과를 보지 못하는 채 끊임없이 어둠속을 파고 들어야하는 소비촉진 사업의 첫 광구를 열었다는데 그 의의가 있다고 보아야 한다.

記者는 지난 8월 11일부터 16일까지 전국순회 닭, 계란요리 강습회를 취재하며 요리강습회에 참가한 주부 600여명 중 닭고기에 대한 기호도 조사설문에 응답한 주부 346명의 설문응답지를 통해 닭고기 소비촉진의 실제적인 요점과 문제점을 분석해 보았다.

닭고기 소비패턴… 도계품으로, 부분육으로

닭고기의 가정용 소비량을 알가위해 조사한 가구당 닭고기 소비량의 평균치는 1가구 5

표 1 년도별 계육소비추세

	62	63	64	65	66	67	68	69	70
총소비량(천M/T)	15,730	20,254	18,836	14,458	18,700	23,960	33,696	42,251	45,177
1人당소비량(kg)	0.6	0.7	0.7	0.5	0.6	0.8	1.1	1.3	1.4
1인당 GNP($)	8.7	9.7	102	106	124	140	164	203	234
인 구(千名)	26,513	27,262	27,984	28,705	29,436	30,131	30.838	31,554	32,241

	71	72	73	74	75	76	77	78	79
총소비량(천M/T)	49,997	54,266	51,801	53,269	55.594	60,886	73,052	82,189	89,723
1인당소비량(kg)	1.5	1.6	1.5	1.5	1.6	1.7	2.0	2.2	2.4
1인당 GNP($)	266	293	361	481	532	698	864	1,279	1,624
인 구(千명)	32,883	33,505	34,103	34,692	35,281	35,860	36,436	37,019	37,605

표 2 우리나라와 일본 선진국의 1人당 닭고기 수요예측 (kg)

국별 \ 년도	80	81	82	83	84	85	86
한 국 (총수요 (M/T))	2.30 (87,794)	2.45 (94,712)	2.59 (102,200)	2.75 (110,004)	2.92 (118,460)	3.09 (127,411)	3.26 (136,686)
일 본	4.1	4.1	4.4	4.5	4.5	4.6	4.7
선 진	5.1	5.3	5.6	5.9	6.2	6.5	6.8

※농촌경제연구원

人가족 14일에 1 마리로 나타났는데 1 회구입시 95.7%가 1 마리를 구입하는 것으로 나타났다.

이 수치로 환산하면 1人당 년간 닭고기 소비량은 8.8kg이 되는 셈으로 이는우리나라 79년말 1 人당 계육소비량 2.4kg보다 훨씬 웃도는 수치였다.

또한 닭고기의 판매형태로서 원하는 것은 58%가'산 닭을 직접 사먹었으면 좋겠다.' 나머지 42%가 '도계품이 좋다'고 했으며 또한 전체의 60%가 통째로 사먹는 것이, 40%가부분육이 좋다라고 응답했다. 그러나 닭고기를 잘 먹지 않는 이유중 '요리를 하기가 귀찮게 되어있다'는 응답자가 15%나 있으며 특히 전체의 95.7%가 1 회 구입량은 1 마리라고 응답하고 있어 더 작은 단위인 부분육 판매가 절실하게 필요함을 느끼게 해 준다.

금년 4 월 1 일 생계판매금지를 중심으로 한 일련의 닭고기 유통개선을 위해 축산물가공처리법을 강력하게 집행하기로 했었으나 한동안 마비상태를 지속하다가 현재 다시 원점으로 돌아가 생계로 유통되는 것은 많은전문가들이 지적했던 문제점들이 해결되지 못하는 채였기 때문이었다.

그러나 장기적으로 결국 도계유통만이 중간마진을 줄여 싸게 공급할 수 있는 면에서 반드시 도계유통이 이루어져야 하며 현재 58%가 생계를 원한다는 것은 절대적인 홍보활동의 미비에서 비롯되어 진 것이며 아울러 홍보할 내용에 책임을 질 수 있는 유통 체제가

〈닭고기·계란요리 강습회 광경〉

한시바삐 선결되어야 할 것이다.

외국의 계열화 생산체제와 같이 우리나라 몇몇의 대규모 공장들은 현재의 위탁도계 체제에서 벗어나 직접 상품판매기능까지 담당할 수 있는 체제가 이루어져 이 단계에서 소비자들에게 슬라이드 방영 등 시청각 재료를 통한 도계품의 이점과 부분육의 선전이 담당되어져야 할 것이다.

닭고기가격… 싸게, 균일하게

닭고기의 가격에 대한 응답도는

다른고기에 비해 싸다	58%
영양가에 비해 싸다	32%
영양가나 다른고기에 비해 싸다	8%
기타	2%

로서 가격이 비싸다는 주부의 수는 적었으나 가격에 관한 기타의견 중 가격이 균일했으면 좋겠다는 의견이 지배적이었다.

닭고기의 판매가격을 장기간 일정하게 하는 제도는 현재 시점에서 매우 가능성이 희박한 얘기일른지는 모르나 비교적 자주 변동하는 닭고기의 가격이 주부의 예산편성 또한 정해진 가격으로 음식을 판매하는 요식 업소에서 선택을 망설이게 하는 큰 요소가 되고 있다는 것이다. 늘 "닭고기 가격은 kg당 1,000원" 하는 식의 고정된 인식이 있어야지만 계획된 지출을 하는 사람들의 소비를 돕기 때문이다.

미국의 경우 다음 표 4.5.6에서 보는 바와 같이 계열화 생산에 따른 효율향상과 유통비용 절감으로 점차 가격을 내리고 있으며 아울러 가격도 비교적 균일하게 공급하고 있어 많은 발전을 가져오고 있음은 주지의 사실이다.

닭고기요리… 간편하고 다양하게

주부들이 평시에 즐겨하는 닭고기 요리는 찜, 튀김구이, 백숙, 볶음, 삼계탕순으로 전통적으로 내려오는 형식의 닭요리에서 아직 한정되어 있음을 보여주었고 그외 자주 하는 요리는 닭고기 냉채, 라조기, 닭육계장, 치킨라이스, 닭고기양념장조림, 닭불고기, 닭죽, 닭매운탕, 닭불고기, 닭도리탕, 닭곰탕, 닭전골 치킨샌드위치, 치킨크로켓, 닭미역국, 닭잡채, 닭고기덮밥, 순이었다. 닭

표 3 년도별 육계가격변동표

월별 / 년도	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	평균	증가율
1969	195	286	200	181	222	220	232	238	230	206	196	184	212	-
1970	196	210	200	192	183	195	188	226	225	207	231	193	203	100
1971	224	196	215	215	210	215	210	230	220	170	140	150	199	98
1972	185	224	226	221	171	175	210	229	234	207	216	204	208	102
1973	252	261	256	254	287	294	322	340	280	250	285	316	283	139
1974	342	362	461	479	408	339	412	430	356	312	361	349	384	189
1975	446	422	428	467	480	444	473	545	452	377	450	449	453	223
1976	551	564	688	673	512	497	559	546	472	416	556	519	441	267
1977	596	618	521	537	614	609	688	728	658	562	658	640	619	305
1978	794	658	517	496	578	586	698	731	668	654	830	434	637	314
1979	523	444	486	484	616	625	688	767	511	391	447	392	531	261

표 4 미국육계 생체의 시장가격의 변화 1940~78

연도	육계 생체 1 파운드당 실제 시장가격 (센트)	농산물전체의 농장수취가격 지수 (1967= 100)	육계생체파운드당시장가격, 센트 (1967 불변가격기준)
1940	17.3	40	43.2
1945	29.5	83	35.5
1950	27.4	103	26.6
1955	25.2	93	27.1
1960	16.9	95	17.8
1965	15.0	98	15.3
1970	13.6	110	12.4
1975	26.3	185	14.2
1978	26.3	210	12.5

표 5 미국육계의 평균 소비자 가격의 변화1950~78

기 간	평균소비자가격 (현행시세) 파운드당 센트	소비자물가지수 (전품목)1967= 100	평균소비자가격 (1967년 불변가격) 파운드당 센트
1950-54	59.1	78.0	75.8
1955-59	47.9	84.0	57.0
1960-64	40.0	90.7	44.1
1965-69	40.1	101.1	39.7
1970-74	47.8	128.7	37.1
1975-78	62.4	177.1	35.2

고기 요리보급에는 닭고기 구입동기가 연관되어져야 하는데 닭고기는 언제 사게 되는가 하는 설문에

주기적으로 26%
더울때 10%
손님오실때 40%
식구 생일이나 경사에 4 %
야유회 용이나 선물용 4 %
기타 먹고 싶을때 14%

였으며 먹으며 닭고기 요리를 잘 선택하지 않는 이유로는

밥반찬으로 부적당하다 10%
요리를 하기가 귀찮게 되어있다15%

표 6 미국육계의 농장가격과 소비자 가격간의 격차

기 간	농장가격과 소비자가격의 격차(현행실제가격)	소 비 자 물 가 지 수 (전 품 목)	농장가격과 소비자가격의 격차(1967불변가격 기준)
	파운드당센트	파운드당센트	1967= 100
1950-54	19.8	78.0	25.4
1955-59	19.3	84.0	23.0
1960-64	17.8	90.7	19.6
1965-69	19.5	101.1	19.3
1970-74	22.8	128.7	17.7
1975-77	26.5	177.1	15.5

값이 비싸다	5%
맛이 느끼하다	22%
한약에 금기식품으로 되어있어 꺼림칙하다	40%
고혈압과 동맥경화에 좋지 않기 때문에	15%
기 타	3%

로 나타났는데 이를 하나씩 살펴보면

첫째 밥반찬으로 부적당하다는 내용으로는 흔히 튀김, 구이, 반숙등 밥없이도 간식으로 먹을 수 있다는데서 온 맵고 짜고 조금씩 집어먹는 밥반찬용으로 부적당 하다는 인식이다. 아울러 맛이 느끼하다는 것도 역시 양념개발이 중요한 것을 말하는데 이는 식생활개발 연구회장 왕준련씨가 권하는 새우젖국 양념이나, 간장 1컵, 설탕 ½컵 정종 ½컵 에 조미료를 넣어 걸쭉하게 만든 특수 간장사용을 유도하는 것이 좋겠고 닭불고기등 밥과 어울리는 요리 또한 더 많이 보급되어야 할 필요성을 느끼게 한다.

닭고기의 소비를 좀더 확대할 수 있는 가능성에 관해서 타 육류와의 맛선호도를 조사해 보았는데 맛있는 순서로서

쇠고기〉 닭고기〉 돼지고기	74%
쇠고기〉 돼지고기〉 닭고기	12%
닭고기〉 쇠고기〉 돼지고기	4%
돼지고기〉 쇠고기〉 닭고기	4%
닭고기〉 돼지고기〉 쇠고기	6%
돼지고기〉 닭고기〉 쇠고기	0%

로서 대부분이 쇠고기 다음이 닭고기가 맛있다고 평했으며 영양가가 더 많다고 생각하는 순서로 이 수치와 비슷하게 나타났다. 79년 말 현재 닭고기 1人당 2.4kg, 쇠고기 3.0kg 돼지고기 6.0kg로 나타나 있으므로 소비촉진 운동으로 닭고기를 훨씬 더 소비시킬 수 있는 가능성을 볼 수 있었다.

한의학적면에서의 닭고기 인식개선 무엇보다 시급하다

한약과의 관계때문에 닭고기요리를 하지 않는 주부가 40%라는 것은 심각한 문제가 아

〈일본의 「닭의 날」 행사광경〉

표 7. 가종 매스콤을 통해 본회와 식생활개발연구회 공동으로 닭고기, 계란요리를 홍보한 내용(80년도)

신 문

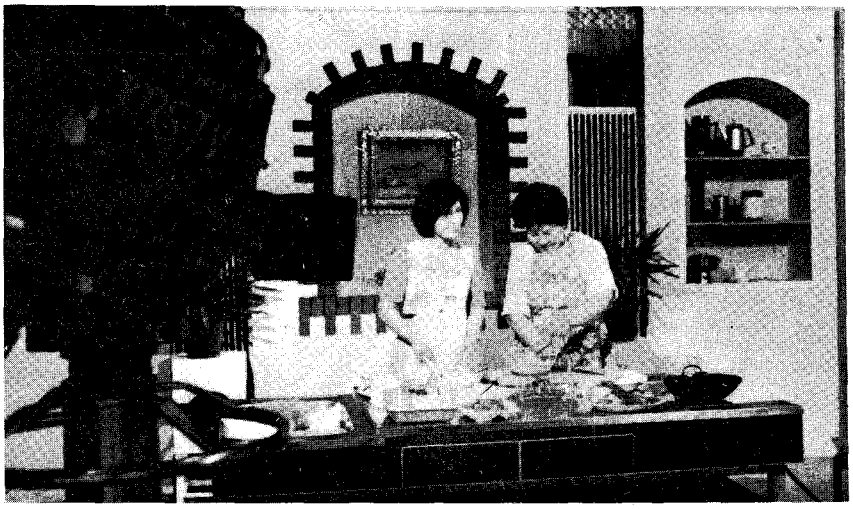
월 일	신 문 명	내 용
4.30	신 아 일 보	야외 도시락용 닭튀김
5.30	매 일 경 제	손쉽고 영양많은 달걀요리
6. 5	조 선 일 보	여름철 영양식 '닭고기 마늘쫑튀김'
7.14	전 남 일 보	더위를 이기는 복날음식 '닭밀국수'
	경 남 매 일	〃 〃
7.17	조 선 일 보	〃 〃
7.16	제 주 신 문	〃 〃
	강 원 일 보	〃 〃
7.16	신 아 일 보	〃 〃
7.26	강 원 일 보	달걀을 이용한 롤 케이크
7.27	주 간 중 앙	더위를 이기는 복날음식 '닭밀국수'
7.30	신 아 일 보	아동건강식 '닭튀김'
8. 4	신 아 일 보	달걀구입 및 보관요령

잡 지

월 일	잡 지 명	내 용
1월호	여 원	계란을 이용한 정월상차림 '전유어, 튀김'
2월호	여 성 중 앙	닭고기를 이용한스프
3월호	새 농 민	계란을 이용한 민속요리(떡국, 전유어)
	주 부 생 활	계란을 이용한 나물요리(고착리튀김, 달걀초무침)
	여 학 생	계란을 이용한 영양간식(케익, 쿠키종류)
	새 어 민	어촌의 식단(계란덮밥)
	주 간 여 성	닭고기를 이용한 영양요리
4월호	여 학 생	계란을 이용한 해산물요리(게다리튀김, 게살파전)
	여 원	닭고기 안심구이
	여 성 동 아	계란을 이용한 도시락 반찬
	새 농 민	봄철 도시락반찬(계란장조림)
	여 성 중 앙	엄마가 만드는 영양간식(달걀개튀김, 고로케)
	새 농 민	어린이 별식(삶은 계란튀김, 샌드위치)
	여 원	도시락 소개(닭튀김 도시락, 도시락 반찬)
	여 학 생	계란을 이용한 1주일의 도시란 반찬
5월18일	주 간 여 성	닭고기 샐러드
5월호	여 성 동 아	계란을 이용한 새우요리
	주 부 생 활	중국식 닭요리(라조기)
6월호	새 어 민	계란을 이용한 새우요리(튀김, 전, 월견양)
8월호	여 성 동 아	계란을 이용한 샐러드, 소스류

텔레비젼

월 일	방 송 국 명	내 용
3. 8	KBS	초봄의 영양식
4. 5	〃	미역, 계란을 이용한 샐러드
4.26	〃	봄철 도시락반찬
5.31	〃	봄철 영양식
6.28	〃	〃
8. 9		우유와 계란을 이용한 영양간식



〈TV를 이용한 닭고기요리 방영광경〉

널 수 없다. 닭고기는 유난히 한약과 못사귀었다. 한방의 원조인 중국에도 한약복용시 먹지 말라는 얘기가 없으며 한국의 한의사들이 뚜렷한 실험예도 없이 구전(口傳)으로서 닭고기의 복용을 금지시킨다. 한약을 평시 복용해 본 사람과 그 가족들은 평소에도 "왠지 닭고기를 먹으면 이로울 것이 없을것 같아서" 닭고기를 먹는것은 주저하게 된다고 한다. 또한 고혈압과 동맥경화로 마찬가지이다. 기타 의견중 감기나 피부병에 안좋대서 날개를 먹으면 바람이 나거나 중풍이 온다고해서, 눈병이 있는 닭을 모르고 먹으면 눈병이 난다고 해서 못 먹는다는 등 아무 근거없는 말들이 날개를 달아 닭고기의 소비를 저해 시키고 있다. 그러한 「타부」바람을 그 보다 더한 강풍으로 한시 바삐 막아야 될 것이다.

결 론

소비촉진사업은 누차 강조되듯이 쉽게 효과를 보지 못하는 사업이다 그러나 생산자들의 특별한 노력으로 기대하는 만큼은 반드시 거둘 것이다.

닭고기를 사람들의 주식선까지만 그 인식을 끌어올릴 때까지 소비촉진을 주도하는 사람들에게 적극 협조하고 그들에게 개인적으로도 좋은 충고를 아끼지 말아야 할 것이다.

국내에서 쌀의 자급이 어렵자 농민들의 영농의식을 고취시키기 위해 정부차원에서 보리 혼식을 적극 권장하여 눈에 띌 만큼의 성과를 거두었듯이 자급이 어려운 쇠고기를 닭고기로 대체하기 위해 정부차원에서 노력하게 하기위한 생산자들의 아우성 또한 잊지 말아야 할 일이다.

정확하고 신속한

시세엽서

주2회 발행

대한양계협회 발행