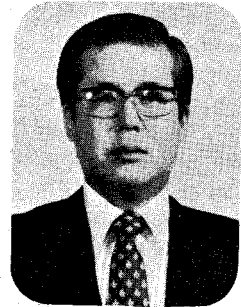


육류소비구조는

바뀌어야 한다

이 중 민

(축산업협동조합 중앙회부회장)



최근 세계적인 식량위기론의 대두와 국제적인 식량무기화 등 세계식량사정은 불투명해지고 있어 우리나라도 식량 자급도 향상이라는 과제가 시급하고도 중대한 당면 문제로 제기되고 있다.

그래도 우리나라 축산부분은 총체적인 육류자급도가 98.8%로 비교적 높은 편에 있어 다행스러운 일이라 하겠으나 국민의 육류 소비구조상 다른 나라에 비하여 쇠고기의 편중도가 높음으로써 한우 두수는 감소하고 반면 돼지고기와 닭고기는 수급이 불균형한 모순점을 안고 있는 것이다.

돼지고기와 닭고기는 영양가 면에서나 가격면에서 쇠고기 보다 유리함에도 불구하고 오랜 인습때문에 선호도가 낮은 것은 시급히 개선되어야 할 문제가 아닐 수 없다.

따라서, 우리나라 축산업의 균형적이고 안정적인 발전과 대체식량 자급도를 높이는 한편 국민에 대한 영양향상을 도모하기 위해서도 범국민적인 차원의 대책이 요망되는 것이다. 이러한 이유에서 우리나라 육류 소비구조상 편중되어 있는 쇠고기 소비 비중을 낮추고 돼지고기와 닭고기로의 소비대체를 유도하기 위하여 범국민적으로 대대적인 육류 소비구조 개선 추진운동을 전개하게 된 것이다.

육류소비 추세

〈표 1〉에서 보는 바와같이 우리 국민의 1인당 쇠고기 소비량은 지난 20년 동안 5.1배가 증가했다. 지난 '60년 1인당 0.51kg이던 쇠고기 소비량이 10년후인 '70년에는 2.3배인 1.17kg으로, 5년후인 '75년에는 1.99kg으로 '80년에는 2.6kg으로 늘어났다.

〈표 1〉 육류소비추세 1인당

연도	구분	쇠고기 (kg)	돼지고기 (kg)	닭고기 (kg)	계란 (개)	우유 (kg)
1960		0.51	2.317	0.732	33	-
1965		0.961	1.969	0.509	30	0.304
1970		1.174	2.596	1.421	75	1.431
1975		1.99	2.800	1.580	82	4.580
1978		3.099	4.808	2.220	101	8.803
1980		2.617	6.331	2.379	119	10.781
1981(계획)		2.614	6.420	2.528	128	12.404

'80년 한해동안 소비한 쇠고기는 정육환산 10만 3천톤으로 한해동안 61만 8천두의 한우가 희생된 것이다. 한우는 '80년 말 전국에서 사육되고 있는 1백 38만 두 정도인데 소 1마리의 연간 증식률이 0.8 마리 끌이어서 매년 60만~70만두 분의 부족되는 쇠고기를 충당하기 위해서는 최소한 200만마리 이상을 사육해야

하는데, 현재 사육두수로는 62만두 정도가 부족한 셈이며 부족한 소를 수입으로 보충하지 않으면 국내 소는 '86년에 가서는 거의 찾아보기 어렵게 된다는 결론이 나온다.

우리나라는 인구증가와 식생활수준의 향상으로 쇠고기 수입 물량이 계속 늘어날 추세에 있다.

닭고기, 돼지고기로 어느 정도 대체가 가능한 쇠고기 도입에 너무도 엄청난 외화를 소비하고 있는 것이다.

소비구조

식생활 양식이 비슷한 동양권에서 한국, 일본, 대만인들의 1인당 연간 육류 소비량은 <표 2>에서 보는 바와같이 일본이 우리의 2배, 대만이 우리의 3배를 소비하고 있으나 소비구조에 있어서 쇠고기 소비량은 한국인이 3.1kg으로 1인당 연간 소비량의 31%에 달하고 있으며 일본인은 15%, 대만인은 0.6kg으로 2%에 불과하고 있다.

이와같이 일본이나 대만인들은 우리보다 육류소비량이 훨씬 많으면서도 쇠고기를 먹는 대신 돼지고기, 닭고기 등을 많이 먹는 것으로 나타나고 있다. 돼지고기의 경우 우리나라 사람이 1인당 연간 4.8kg을 섭취하고 있는데 비해 일본인은 8.5kg, 대만인은 무려 26.5kg을 각각 소비하고 있다. 또한 닭고기 등 저타 고기 섭취량은 한국인이 2.6kg, 일본인이 9.8kg, 대만인 3.2kg으로 일본인들은 쇠고기보다는 돼지고기, 닭고기 등을 고루 섭취하고 있고 대만인들은 주로 돼지고기를 즐기고 있다.

<표 2> 나라별 육류 소비구조

나라	육류별 총소비량(kg)	쇠 고 기		돼 지 고 기		닭고기 및 기타	
		소비량(kg)	비중(%)	소비량(kg)	비중(%)	소비량(kg)	비중(%)
한 국	10.1	3.1	31	4.8	47	2.2	22
일 본	21.6	3.3	15	8.5	40	9.8	45
대 만	30.3	0.6	2	26.5	87	3.2	11

국민적인 식성 및 식생활 구조가 다르기 때문에 육류에 대한 기호도 차이는 있겠지만 어쨌든 우리나라의 육류소비가 쇠고기에 편중되어 있음은 분명한 사실이다.

부족한 쇠고기는 수입으로 충당해야 하는데 문제는 쇠고기 수출국인 호주, 미국, 아르헨티나, 브라질, 캐나다 등의 소 사육 두수가 계속 줄어드는 탓으로 공급량 축소 및 가격 등귀 등이 계속되고 있다.

영양가 비교

중요식품 성분의 비교에서 나타난 것과 같이 단백질 함량에 있어서 돼지고기는 쇠고기보다 높다는 것을 알 수 있다. 즉, 인체에 없어서는 안 될 필수아미노산의 조성비율이 인체에 가까울수록 이용효율이 높은 셈이다.

<표 3> 각종식품의 단백질

품 명	단 백 가
난 백	100
난 황	100
닭 고 기	84
돼 지 고 기	84
쇠 고 기	81
어 육	69
우 유	79

따라서 계란, 돼지고기, 닭고기의 단백질은 쇠고기보다 높은 양질의 단백질이라 할 수 있다.

영양가 분석표<표 4>에서 주목해야 할 점은 돼지고기, 닭고기가 일반 곡류식품에서 부족

〈표 4〉 영양가 분석표

'80 F. A. O 자료

구 분	열량	수분	단백질	지방	탄수화물		회분	칼슘	인	철	비타민 A	치아민	리보플라빈	나이아신	아스코르빈산	패기울 %
	Kcal	%	g	g	당질 g	섬유 g										
최 고 기	116	75.8	22.8	3.7	0	0	1.0	19	142	4.8	15	0.11	0.63	16.3	0	0
돼지고기	135	72.4	20.7	4.6	0.2	-	1.1	4	218	3.0	10	0.95	0.11	5.0	0	0
닭 고 기	126	73.5	20.7	4.8	-	-	1.3	4	302	-	40	0.09	0.15	5.0	0	0
계 란	160	74.0	12.7	12.1	-	0	1.2	67	264	2.7	920	0.10	0.30	0.1	0	14

되기 쉬운 지아민, 나이아신 등을 많이 함유하고 있다는 점이다. 지방은 쇠고기가 3.7g, 돼지고기가 4.6g, 닭고기가 4.8g으로 나타나 있는데 지방은 에너지의 농축물이다. 이와같은 근거로 보아 돼지고기, 닭고기: 영양상 하등의 결합이 없고 오히려 쇠고기 보다 월등한 식품이라는 것을 알 수 있다.

그리고, 단백질 100g을 섭취하는데 드는 비용을 비교해 보면 쇠고기는 닭고기, 돼지고기 보다 2배 이상의 비용이 든다.

쇠고기는 한가지 맛밖에 없지만 돼지고기는 옛말대로 50가지 맛이 있으며 닭고기도 다양한 요리가 가능하므로 요리방법만 개발한다면 값싸고 몸에 좋고 맛있는 돼지고기로 식도락의 효과까지 올릴 수 있을 것이다.

의 학 적 인 면

돼지고기에 대한 한방적인 기피경향은 우리에게 깊이 뿌리를 내리고 있다. 지방중에는 포화지방산과 불포화지방산이 있고 불포화 지방산 중에는 리놀산이 있는데 포화지방산 리놀산의 값이 쇠고기는 30, 돼지고기는 8, 참기름이나 들기름등의 식용유는 0.4로 되어 있으며 의학적으로 고혈압이나 동맥경화 위험선은 10이상일때인데 다른 육류는 거의 10이상으로 양고기 기름과 쇠기름은 가장 높은 수치를 나타냈으나 돼지고기는 10이하인 8로 나타내고 있다. 닭고기의 경우는 비만증환자에게는 닭고기를 기피하도록 하고 있

으나 그 지방이 인지질(磷脂質)로 이루어져 있으며 인지질 중에도 레시틴이라는 특수인 지체로 이루어져 있어 이것은 체내 콜레스테롤 축적을 제거해주는 작용이 있다. 또한 돼지고기에는 비만증, 동맥경화 고혈압의 원인이 되는 콜레스테롤이 쇠고기에 비해 반밖에 없어 동맥경화, 고혈압의 위험성도 덜하다.

그간 우리는 육류소비 및 유통과정에서 주기적으로 많은 문제와 수급의 불안으로 물가 안정에도 적지않은 물의를 야기시켰고 소비자 와 양축가의 원성을 들어온 것도 사실이다.

물론 우리나라의 지리적 여건과 식생활의 인습적 여건이 수급불안의 절대적 지배요인이 되었으나 이제 우리는 보다 개선된 소비구조를 찾으면서 식생활을 개선하고 물가도 안정시키도록 노력할 때가 되었으며 식생활 개선에 도움이 될 수 있는 맛있고, 편리하고 한국고유의 대중성이 있는 요리를 개발 보급토록 해야할 것이다.

한편으로는 소비구조에 부응하여 생산기반을 더욱 확대조정하면서 유통구조를 개선하여 적시적절한 수급조절 대책도 강구되어야 하겠다.

그러나, 이러한 계획의 성공 가능성 여부는

첫째, 행정기관에서는 축산물 수급 안정을 위한 적극적이며 일관성있는 시책의 강력한 추진

둘째, 생산자는 국민이 기대하는 위생적이고 품질이 우수한 가축의 생산과 적당한 이윤

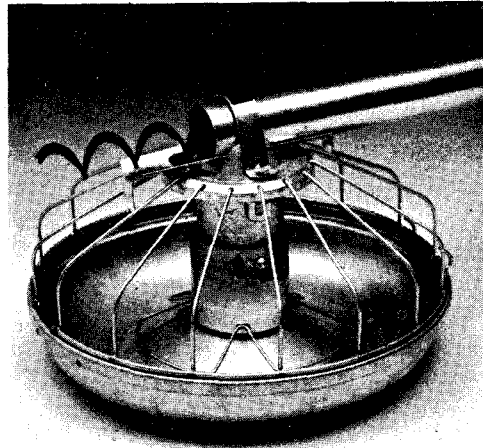
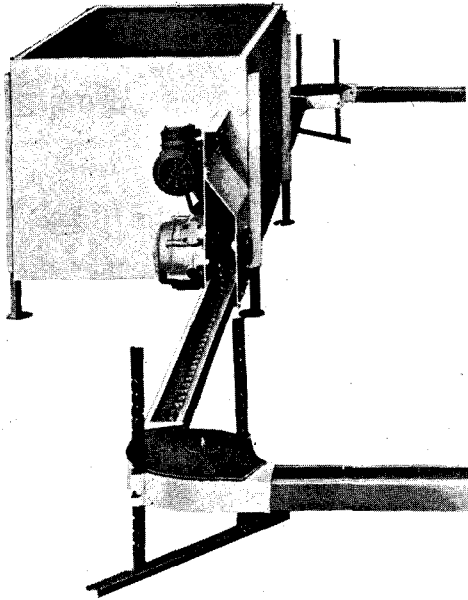
의 보장으로 국민이 신뢰할 수 있는 생산자의 자세를 가져야 하며

세째, 상인은 공정한 거래행위로서 소비자가 믿고 거래할 수 있도록 풍토를 혁신하여야 하고

네째, 소비자는 이 사업이 국가의 발전과 국민복지 향상을 향한 노력이라는 사실을 인식하고 적극적으로 참여하여 조속히 소비구조개선의 뿌리가 내리도록 해야할 것이다.

이렇게 함으로써 우리의 식생활은 보다 개선될 것이며 물가안정으로 국민생활을 보호하려는 정부 정책에 모두 참여하여 값싸고 영양높은 육류로 소비구조를 대체함으로써 국민 체위 향상에 기여하게 될 것이다.

이와같은 과정의 수행은 범국민적 참여 없이는 불가능하며 일시적인 운동이 아니라 그 뿌리가 정착할 때까지 지속적으로 전개되어야 할 것이다.



오가금이기는 육계의 평사사육에,
체인금이기는 종계의 제한금이와
케이지 산란계의 자동금이에 적합합니다



Cyclone 과학축산시스템
INTERNATIONAL, INC.

서울 용산구 한강로 3가 40-152
전화 : 792 - 7212 · 7887

수입 판매
엔지니어링