

육류의 소비성향과 소비구조 개선의 필요성

韓 昌 洙
(축협중앙회 진흥과장)

1. 서 론

우리 나라는 최근 국민경제의 향상으로 영양식품인 축산물의 수요량이 급증하고 있다. 그러나 우리 나라 사람들은 아직도 영양적인 면에서 고기 섭취량의 절대량이 부족한 실정이다.

이와같은 현상은 경제적인 여건 때문이라고 볼 수도 있겠으나 주된 원인은 예로부터 국민의 식습관이 곡류 위주였기 때문에 곡식만을 식량으로 알고 있고 쌀과 보리를 마치 식량의 대명사처럼 알고 고기를 먹어보지 않았던 때문이라고 할 수 있겠다.

이렇게 고기의 섭취량이 부족하면서도 돼지고기와 닭고기가 남아돌아가는 기현상을 맞기도 하고 반면 쇠고기는 많은 외화를낭비하면서 까지 외국에서 수입을 해야만 하는 안타까운 실정에 처해있다.

따라서 우리 국민들은 국내 자급이 어려운 쇠고기는 적게 먹어 소비량을 줄이고, 국내 자급이 가능한 돼지고기, 닭고기 그리고 계란은 많이 먹어 육류의 소비 구조를 개선하므로써 충분한 영양섭취에 의한 국민 보건의 향상을 도모하고 나아가서는 축산진흥에 의한

국민 경제의 균형적인 발전을 도모해야 하겠다.

이와같은 이익의 도모는 우리의 현 실정에서 국민 개개인에게는 물론 국가적인 차원에서 극히 중요한 일이 아닐 수 없다.

그러므로 이와같이 중요한 육류소비구조 개선의 필요성을 우리 모두는 인식해야 하겠다. 즉 수요자인 소비자나 공급자인 생산농민이나, 유통을 담당한 식육업자가 다 같이 깊은 관심을 가지고 추진하여야 할 과제라고 본다.

여기서 축산업협동조합 중앙회 육류소비구조개선 추진본부에서 일하는 동안 얻어진, 우리 국민의 육류소비 성향을 2,300명의 소비자를 대상으로 한 설문조사 결과를 중심으로 알아 보고, 육류소비구조 개선의 필요성을 강조하고자 한다.

2. 우리 나라 사람의 육류소비 성향

가. 육류의 구입과 소비 실태

육류의 구입은 월 평균 2-3회씩 호당 약 11kg 정도를 구입하고 있었으며, 육류별 소비량을 보았을 때는 닭고기를 47%정도로 가장 많이 구입했고 돼지고기를 28%, 쇠고기를 25%

정도씩 각각 구입하고 있는 것으로 나타나 역시 절대량으로 보았을 때는 값싸고 영양가 높은 닭고기를 많이 소비하고 있었다.

그러나 이와같은 닭고기의 소비비율은 일본이나 대만에 비하여 너무나 낮은편이고 반대로 쇠고기 소비량은, 너무나 높은 비율을 보이고 있는 셈이다.

한편 일본의 경우를 보면 소득수준이 높을수록 쇠고기를 적게 소비하고 닭고기를 더 많이 소비하는 경향으로 있어 향후 닭고기의 소비량은 국민소득 향상과 더불어 더 많아질 것으로 보여지기도 한다.

나. 육류별 기호도

일반적으로 육류별 기호도를 설문결과를 중심으로 분석하여 보면 역시 쇠고기를 좋아하는 편으로 나타났으며 그 이유를 보면 맛이 좋기 때문이라고 응답한 사람이 35%로 가장 많고 식구들의 체질에 맞기 때문이라고 응답한 사람이 24%, 영양가가 높기 때문이라고 대답한 사람이 20% 순서로 나타나고 있다.

· 한편 닭고기나 돼지고기를 싫어하는 이유를 알아보면, 한방에서도 금하고 체질에도 안맞아 관습적으로 싫어한다고 응답한 사람이 제일 많았으며 맛이 좋지 않은 편이고, 요리하기가 까다로우며 반찬이 안되기 때문이라고 응답한 사람도 12% 정도로 높은 편이다.

특히 돼지고기의 경우는 냄새가 나서 싫다는 사람이 22%나 되었으며 닭고기의 경우는 도계하여 냉동육으로 처리된 닭이 위생적으로 믿어지지 않아서 사먹기를 꺼린다는 응답자도 14%나 되어 생각보다도 많은 편이다.

다. 육류별 주요 이용방법

고기의 종류에 따라서 그 요리방법이 각기 다른 것이 특징이다. 설문을 통해본 육류별로 이용되고 있는 요리방법을 보면, 우선 쇠고기의 경우 주로 국을 끓여 이용하거나 불고기를 만들어 이용하고 있는 것이 대중을 이루어 약 68%를 차지하고 있었으며, 돼지고기의 경우는 불고기나, 찌개, 볶음등으로 주로

소득에 따른 육류 소비 비율

구 분	한 국	일 본	
	1979	1970	1978
1인당GNP	\$ 1,600	\$ 1,600	\$ 8,400
총 육 류	11.3(100%)	18.0(100%)	28.0(100%)
쇠 고 기	3.0(27%)	3.0(17%)	4.3(15%)
돼지고기	5.9(52%)	7.3(41%)	11.8(42%)
닭 고 기	2.4(21%)	4.8(27%)	8.4(30%)
양 고 기		2.1(12%)	2.6(9%)
말 고 기		0.7(4%)	0.6(3%)

이용되고 있었으며 국으로는 거의 이용되고 있지 않다.

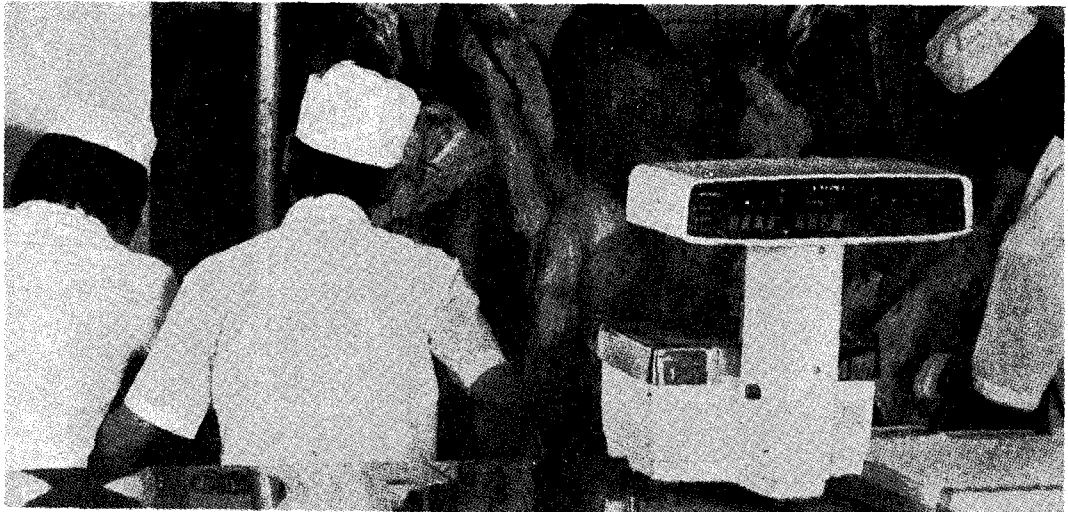
한편 닭고기의 경우는 튀김이나 백숙으로 이용하고 있다고 응답한 사람이 각각 21%, 20%로 나타나 가장 많았고 이 밖에도 찜, 볶음, 도리탕 등으로 이용되고 있어 다른 고기에 비하여 비교적 다양하게 이용되고 있었다.

여기서 한가지 생각해 볼 것은 고기의 이용방법인데 쇠고기는 주로 국을 끓이는데 이용할 수 있으나 돼지고기와 닭고기는 국을 끓여 이용한다고 응답한 사람이 거의 없어 국을 끓이는데 이용되고 있지 않다는 것이다. 우리나라의 식생활 습성은 예로부터 국을 즐겨 먹어왔기 때문에 돼지고기와 닭고기의 소비량을 늘리기 위해서는 국을 끓여 이용할 수 있는 새로운 요리방법을 개발해내는 것도 중요한 과제라고 할 수 있겠다.

3. 육류소비구조 개선사업 추진에 대한 저해 요인

가. 인습적인 식습관

우리나라 사람은 단순한 인습이 “고기” 하면 쇠고기를 제일로 생각하고 “반찬”이라면 국이나 찌개를 빼놓지 않는 습성이 있고, 손님대접을 하거나 집안에 큰 일이 있을 때도



△ 우리나라 사람의 육류별 기호도에 의하면 압도적으로 쇠고기를 선호하는데 그 이유는 맛이 좋고 체질에 맞기 때문인 것으로 알려졌다

쇠고기를 안내어 놓으면 크게 결례(欠禮) 나 한 것인양 잘못 생각하는 것과 같은 비실리적인 일이 저해요인이 되고 있다.

나. 한방(漢方)에서의 오인

돼지고기나 닭고기의 섭취는 “풍(風)”의 원인이 된다는 그릇된 인식이 또한 큰 저해요인이 되고 있다. 풍이라면 고혈압과 동맥경화를 의미하는데 이것은 이론적으로 포화지방산에 들어있는 “코레스테롤”이 원인이 되고 있는데 우리 나라 사람의 경우는 포화지방산의 절대섭취량 부족으로 “코레스테롤”의 과잉섭취는 전혀 염려가 없다는 사실이 영양학자나 의학자에 의하여 이미 판명되었을 뿐 아니라 돼지고기나 닭고기에는 포화지방산이 소고기보다 훨씬 적게 들어 있고 오히려 “리놀산” 함량이 많아서 심장병환자나 고혈압환자에게 유리한 건강식품이라는 사실이 사실대로 알려져 있지 않다는 점이다.

다. 값싼 수입 쇠고기에 의한 쇠고기의 수요증대 자극

경제안정의 원칙을 주장하여 지난 1978년과 1979년의 경우는 쇠고기의 다량수입과 다량 방출로 인하여 쇠고기 값이 생선이나 야채

값 보다 싸다는 말이 나올 수 있을 만큼 수요 증대를 자극했음도 이번에 전개하고 있는 육류소비 구조개선 사업에 큰 저해 요소로 손꼽을 수 있겠다.

라. 돼지고기 닭고기의 요리법 개발부진과 닭고기 유통 체제 미흡

돼지고기와 닭고기는 소비의 대중을 이루는 요리법인 국거리나 찌꺼거리로의 이용이 적은 편이고 대중음식점의 각종 요리도 대부분 쇠고기로 편중되는 경향 역시 문제가 되고 있다고 보아야 하겠다. 또한 TV 등 각종 요리강습도 쇠고기 위주의 요리법이 진행되고 있음도 가볍게 넘길 일이 아닐 것으로 생각된다. 특히 닭고기의 경우는 대량판매를 위한 식육소매점에서는 대중적 판매가 이루어지고 있지 않는 점도 중요한 문제점이다.

4. 육류소비구조 개선에 대한 대책

가. 닭고기 및 돼지고기의 상품성 제고

지금까지 돼지고기를 싫어하는 인습이 남아있는 것은 한방에서의 금기식 취급에도 원인이 있겠지만 기호성이 떨어지고 설사를 자

주 일으키는 등의 원인도 크게 작용한다고 보겠다. 따라서 돼지를 도살할 때 탕박(끓는물에서 털을 뽑는 방법)에 의한 도축을 줄이고 박피(가죽을 벗겨서 잡는 방법)에 의한 도축을 확대하여 비계없는 돼지고기의 생산을 더 늘려야 하겠다.

또한 닭고기는 인습적으로 산닭을 사다 잡아먹거나 그 자리에서 잡아 주는 것을 사다 먹어온 습관이 있기 때문에 냉동계육(冷凍鷄肉) 등의 죽은 닭 구입은 선뜻 안심스럽지 못한 잠재의식이 있다. 따라서 많은 양의 닭고기를 소비자가 마음 놓고 구입할 수 있도록 하는 위생적 처리와, 신뢰성 있는 판매구조가 이루어져야 하겠다.

또한 통닭채로가 아닌 부위별 판매제를 도입하여 소비자가 좋아하는 부위만을 조금씩도 사서 쉽게 요리하여 먹을 수 있도록 해야 하겠다.



△ 닭고기의 소비확대를 위해서는 우선적으로 국민 식관습과 인습적인 의식의 재고가 선행되어야 할 것이다.

나. 돼지고기 닭고기의 가격에 비해 쇠고기가 유리

쇠고기의 가격과 돼지고기, 닭고기에 대한 가격차이를 정책적으로 확대하므로써 쇠고기

로부터 돼지고기, 닭고기 쪽으로 소비가 바뀌어 나아가도록 유도하여야 하겠다.

이를 위해서는 수입 쇠고기의 방출량과 가격의 조정이 필요하다고 본다. 즉 수입쇠고기의 방출량을 줄이면서 가격을 인상하면 한우고기의 가격이 따라서 인상될 것이고 이렇게 되면 소비자는 자연적으로 돼지고기와 닭고기를 더 많이 소비하게 될 것이다.

다. 닭고기 돼지고기에 대한 대중적인 요리법 개발과 대중음식점에서의 닭고기, 돼지고기 음식의 확대 판매

일반 요리강습이나, TV, 라디오, 잡지, 신문 등을 통한 요리강습, 그리고 각급학교의 교과과정에서의 교재에도 닭고기 돼지고기를 주재료로 하는 요리법을 많이 다루도록 해야 하겠다.

라. 진실된 홍보의 계속적 실시

세상사는 아직도 사실이 사실대로 알려지지 못하고 그릇되게 알려져 있는 일이 많다. 바로 닭고기와 돼지고기의 한방에서의 오인이 그 예라 하겠다.

이제 가격면에서나 영양면에서 유리하고 국가 경제 발전면에서도 유리한 돼지고기, 닭고기의 소비를 늘릴 수 있는 방안들을 우리 모두 모색해 보고 이용하도록 노력해야 하겠다. 또한 과거와는 달리 국가 시책상 필요해서가 아닌, 국가나 국민이 다 같이 이익을 볼 수 있는 진실된 홍보를 해야 하겠다. 과학적근거를 둔 확고한 사실이 국민들에게 그대로 주지되도록 해야 하겠다. 즉 육류소비구조 개선에 따른 홍보를 다양화 해서 심층홍보가 되도록 TV, 라디오, 신문, 잡지 등의 전 매스콤은 물론 교육기관이나 반상회를 통해서 적극적인 홍보를 해야 하겠다.

특히 식습관은 짧은 기간내에 바뀌어질 수 없다는 사실을 명심하여 꾸준하고 지속적인 홍보를 전개해야 하겠고 육류소비구조개선의 대상을 어른 보다는 아이들로 하는 것이 더욱 효과적일 것으로 생각된다. □