

日本の 계육 거래규격 형성과정과 현재의 계육 거래규격 (2)

위생적인 도계유통체제를 위한 우리의 노력은 '86년 아시안게임과 '88년 올림픽경기 개최를 계기로 많은 발전을 기대하고 있다. 이에 본고는 현재 일본에서 실시되고 있는 鶏肉의 도매규격과 거래규격 등을 전호에 이어 소개하여 닭고기 유통에 대한 새로운 활로를 찾고자 한다.

목 차

- I. 계육 거래규격 형성과정
 - 1 계육 도매규격 형성과정
 - 2 계육 소매규격 형성과정
- II. 현재 일본의 계육 거래규격
 - 1. 계육 도매규격
 - 2 계육 소매규격



이 찬 모
(한국 원종농원 상무)

2. 계육 소매 규격 형성과정

鶏肉의 소매 규격에 대해서는 1972년 5월 농림성이 주관하여, 주부 연합회위원, 소비자과학 연합회 위원, 주부 연합회 물가조사 위원, 요리 연구가, 日本 계육협회장 전국식육사업 협동조합장, 日本체인스토아 홍보부장, 전농연합회 계육과장, 브로일러 생산자 협회장, 브로일러 산업 연구소장, 〈동경都 소비생활 대책실 소비 생활부 소비 환경과장〉 등 16명에게 위촉하여 〈계육 소매 규격 설정 연구회〉를 설치하여 다음의 실시요령에 따라 계육의 소매 규격을 작성했다.

〈계육소매규격설정

조사연구회 실시요령〉

(1) 目的

계육에 있어서 현재 도매까지는 거래규격이 설정되어 거래가 이루어지고 있는데 이 거래방법은 일보 진전하여 말단 소비자까지 소매 규격을 설정하여 소매 단계에서 소비자가 적정하게 판단하여 선택이 가능하도록 태세를 갖추고, 공정거래의 추진 및 유통을 합리화 하고자 함을 목적으로, 이 요령을 기본으로 계육 소매 규격 설정조사 연구회를 설치하여 조사 연구를 행한다.

(2) 연구회 구성
이 연구회는 위원 16명으로 구성하여 농림성 축산국장이 위촉한다.

(3) 검토사항

- ① 전국 각 지역의 실태파악에 대하여.
- ② 소매규격의 설정 및 보급상의 유의점에 대하여.
- ③ 소매규격의 설정에 대하여.
- ④ 소매규격의 보급 촉진에 관해서.
- ⑤ 기타.

(4) 연구회의 운영

- ① 이 연구회에 회장을 두되 회장은 회원이 선출한다.
- ② 회장이 필요하다고 인정하면 이 연구회에 부회(部會)를 둘 수 있으며, 部會長 및 部會에 속하는 것은 會長이 指名한다.
- ③ 이 연구회의 운영 방법에 대해서는 이

요령이 정하는 바에 따라 회장 또는 部會長이 이 연구회 또는 部會에서 정한다.

④ 연구회의 사무는 농림성 축산국계육계란과에서 처리한다.

계육 소매규격의 작성에는 먼저 현재 전국 주요 소비지에서 계육이 어느 형태, 명칭으로 소매되고 있는가를 아는 일이 필요하다.

이를 위해서 농림성 및 연구회는 1972년 8월 表 1과 같은 양케이트 조사 용지를 作成하여, 이것을 소비 과학 연합회, 주부연합회, 日本계육협회 각 주부협회, 지역부인단체연합회, 전국식육사업협동조합 등의 6개 단체를 통하여 東京, 大板, 福岡市, 瀧嶋市 등의 4 都府市の 상업지 및 주택지에서 영업하는 전문소매점, 식육소매점, 슈퍼, 백화점에 계육이 어느 형태로 또는 어떤 명칭으로 판매되고 있는가를 조사하였다. (표 별지 참조)

표 1. 계육 소매실태 양케이트 조사표

(농림성 축산국 식육계란과 : 육계소매규격설정조사연구회)										조사년월일 : 19 년 월 일	
기입자 소속단체 :					성명						
조사장소	1	2	3	4	지역	A	상업지역	B	주택지역		
판매점	A	계육전문소매점	B	식육소매점	C	슈퍼-퍼마켓	D	백화점	점명		
구입선	A	B	산지처리장	C	햄과 소세지 공장	D	상사	E	기타		
구입형태	A	도체	B	도체하여 내장만을 제거한 닭고기	C	도체하여(도계)내장을 제거한 닭고기 이외의 해체품	D	수입품	E	생체	
조사항목	①명칭	② 내용(형태) A. 정육(뼈가없는 순살고기) B. 뼈가 붙어있는 상태의 닭고기 C. 위 A와 B항 이외의 고기.	③ 종류(부위) A. 다리고기. B. 날개고기 C. 날개의 제일 끝부분 관절부터 날개끝부분.	④ 소매단위 A. 중량 B. 수량	⑤ 포장형태 프레-박(프라스틱 제품포장)	⑥ 용도별 표시가 있는 경우는 그 내용	⑦ 품질 등급 표시가 있는 경우는 그 표시내용	⑧ 소매가격(④번의 단위당 가격)	⑨ 그외 특기사항.		
조사결과											

위의 6개 단체가 열심히 조사한 결과 321통에 달하는 조사표가 1972년 11월까지 모여, 연합회는 타합(打合)회를 열어 조사표를 모두 집계 정리하였다. 이 양케이트·조사결과를 볼 때 계육이 실제로 각 都府市에서 한가지의 계육이 세가지의 명칭으로 불리는 등, 150종류 이상의 형태, 명칭이 세분화되어 판매되고 있는데 세분화는 특히 닭고기 전문 판매점에서 현저하게 나타났다.

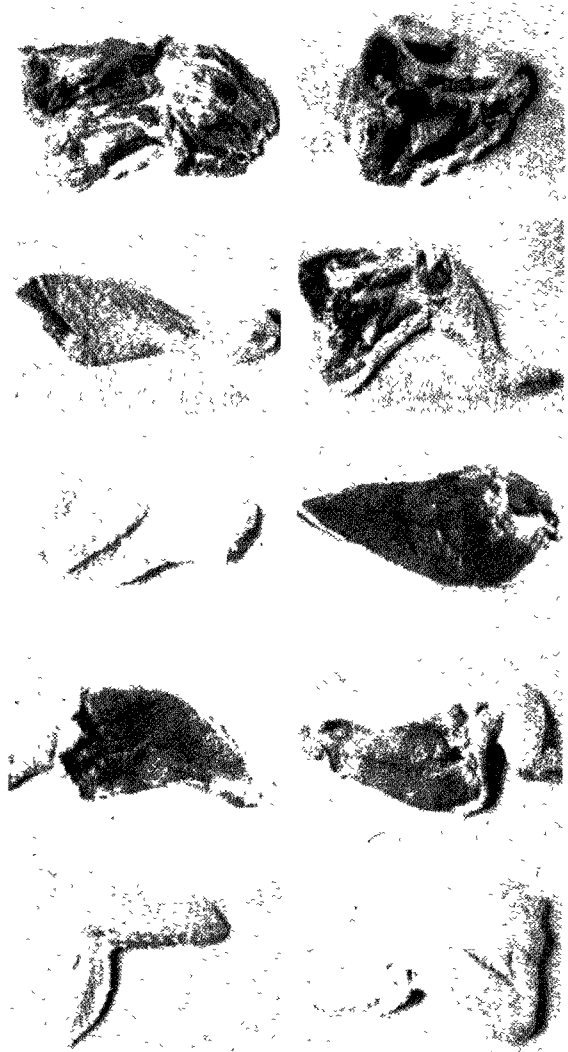
이러한 조사 결과를 종합하여 이 연구회는 현재 전국에서 소매되고 있는 닭고기의 형태, 명칭을 가능한 간단 명료하게, 그리고 일부는 정리하여 소비자에게 이해가 쉽게 소매 규격을 작성하여, 검토 및 심의한 결과 1973년 3월 26일 부로 원안을 농림성 축산국장에게 상신했다. 소매 품목을 정리하여 가능한 적은 품목수로 줄이는 것은 소비자를 위한 포장보급 등 생산과 유통의 합리화를 위해 필요한 일이나, 이로 인하여 소비자에게 불편을 주는 결과가 되어서는 안되며, 현재 소매점포에서 실시 사용하고 있는 품목, 명칭은 오래 전부터 내려오는 필연성과 必要性을 가지고 있어 이를 무시할 수는 없다

그러나 소비자가 사용이 편리하고 선택이 쉬운 형태로 가능한 정리하여 이 품목을 판매함이 소매점 합리화를 위해 필요하다.

또 품질에 관해서도 소매 단계에서는 어떤 기준이 없어 닭고기 소매업자 각각의 품질을 표시하여 소매하는 것으로, 이는 당연히 품질 표준을 설정하여 공정한 품질 표시를 하지 않으면 안된다.

닭고기의 소매 규격은 소비자를 對象으로 하기 때문에 소매 규격의 범위는 해체된 닭고기에 限한다.(즉 닭고기의 소매 규격에 있어서는 닭을(生体) 도제하여 내장만 제거한 통닭이나, 이후 해체시킨 상태의 닭고기만 취급)

1974년 4월부터 실시한 닭고기의 소매 규격은 해체된 닭고기로서, ① 통닭(이는 도제



△ 소비자가 요리하기 편하게 부분육으로 만들어 유통시킴으로써 닭고기 소비의 혁신이 이루어 질 것이다

하여 내장만 제거한 상태의 닭고기를 말함), ② 부분육, ③ 부분육을 필요에 따라 더 찢은 닭고기, ④ 정육(正肉: 도제하여 뼈(骨)를 전부 발골한 살고기) 및 ⑤ 기타의 고기로 하여, 위의 통닭은 한가지 종류로 하고, 부분육으로는 날개類, 가슴類, 다리類 등 세가지로 나누었다. 세번째 부분육을 필요에 따라 더 찢은 고기는 3鍾類로, 또 정육(正肉)類도 3

가지로 區分하여, 正肉, 가슴육, 다리고기 등으로 하고, 기타의 고기로는 흉골에서 빼낸 닭고기(사사미)와 목과 배 및 가슴, 다리의 껍질(皮), 심장, 간장, 근위 등을 기타肉으로 정하여 총 13가지 종류로 설정했다.

이를 표로 그려보면,

소매규격(해체품)

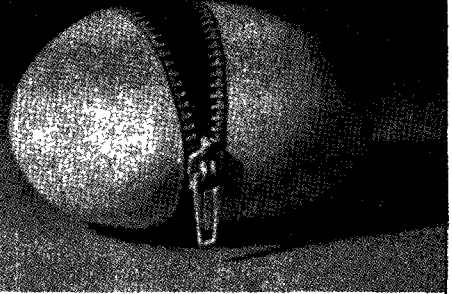
- ① 통 닭 : 1 종류
- ② 부분육 : 날개류 · 가슴류 · 다리류
- ③ 부분육 더 짜른것 : 3 종류
- ④ 정육류 : 정육 · 가슴육 · 다리육
- ⑤ 기타육 : 흉골에서 빼낸고기(사사미)
껍질(皮)
심장, 간장, 근위

해체품 즉 소매 규격의 닭고기 품질표준은 품질의 좋고 나쁨에 따라 特級, 一級, 二級 등 3등급으로 하여, 名 10項의 품질 표준을 정했다.

닭고기의 소매 규격을 위위 같이 설정하여 실시한 후에는 닭고기의 해체품은 이 소매 규격이 정하는 것에 따라 종류 및 명칭, 품질 표준을 기준으로 판매하게 되었다.

이상으로 닭고기의 도매 규격 형성 과정과 닭고기 소매 규격 형성과정을 끝내면서 첨언한다면, 먼저 다른 고기에 비해 닭고기의 입지적 조건과 단백질자원으로써의 근본적인 중요성을 인식하고, 닭고기의 다량 생산을 유도 했고, 바로 유통과 소비 촉진을 위하여 제도적인 방안을 쉽고 가능한 일로부터 한 가지씩 행정부가 주관하여 관계자들에게 용역을 주어 연구토록하여 도소매 규격 및 품질 용어 등을 설정했으며, 수차에 걸쳐 개정하여 나감으로써 오늘날의 유효 적절한 도매 소매 규격을 설정하였음을 볼 수 있다.

The simple solution ...



부화의 고민은 Jamesway 가 해결

1. 발육기 속에서 이란을 하지 않고 집란후 트로리만 밀어 넣으면 작업이 끝난다.
2. 터널시스템이다.
3. 전자회로로 된 온습도와 환기조절장치는 고장이 기계식의 1/10에 불과하다.
4. 복잡하지 않으며 부화기 내에 세균감염이 극소하다.



부화를 알고 부화기를 공급하는

과학축산시스템

서울 · 성동구 능동 246-10

(우성빌딩 101호) ☎ (445) 0212