

# 소비자는 신선하고 위생적인 닭을 쉽게 구할 수 있기를 바란다

南 斗 熙

(본지 편집과장)

열쇠는 결국 소비자의 손에 쥐어져 있다. 생산자가 닭을 잘키워 위생적인 도계장을 거쳐 도계품으로 처리된 닭고기가 싼가격에 소비자에게 공급된다해도 구입자가 외면하고 생닭을 찾는다면 단속이 아무리 강경해도 도계법은 그 뿌리를 내리기가 어려울 것이다.

1979년 축협이 전국을 대상으로 조사 발표한 자료에 의하면 생닭과 도계된 닭에 대한 구입비가 각각 69%, 31%로 집계되었다. 자료에 의하면 시장에서 산닭을 사서 그자리에서 도계한다가 56.7%로 가장 많았고, 다음이 통닭집에서 통닭을 구입 16.8%, 도계된 닭을 시장에서 산다가 11.7%, 닭집이나 양계장에서 구입한 산닭을 구입해 집에서 도계한다가 8.2%의 순으로 밝혀졌다.

〈표 1〉 닭고기의 주 구입처

주 구입처	구성비
닭 집	56.7
통 닭 집	16.8
시장, 노점	15.5
양 계 장	8.2
정 육 점	2.4
기 타	0.4
계	100.0

\* 자료 : 축협중앙회 (1979년)

닭고기의 구입동기는 가족의 건강과 영양을 위해서가 46.5%, 제사, 혼례, 생일 등 특별한 행사에 13.4%, 손님접대를 위해 11.8%, 간식 및 식사대용으로 11.2%, 선물용 9.5%, 소풍 및 놀이용 9.4% 등의 순으로 조사되었다.

여기서 우리는 닭고기를 구입하는 소비자는 가족의 건강을 위한 영양식으로 닭고기를 사다 먹으며 그 구입처는 대부분 시장의 닭집에서 산닭을 눈대중에 의해 적당히 골라그자리에서 직접 잡아달래서 구입하는 것을 알 수 있다.

기자가 직접 만나 본 소비자들 중 많은 수의 주부들이 아직도 서울시 전역에는 법으로 도계유통만을 허용한다는 사실을 잘 모르고 있었다. 지난 7년간 소비자에 대한 꾸준한 홍보가 없었기 때문에 많은시간 도계유통의 줄다리기가 계속되었던 것이 아닐까? 지금이라도 시정홍보 사항으로 반상회나 지하철 광고등 매체를 통한 소비자 홍보가 절실하다.

한 주부는 산닭을 직접 잡아다 먹는 이유는 구입시 도계된 닭의 신선도를 잘 파악할 수 없고, 보다 신선한 고기를 먹기위해서이며 도계된 닭은 혹시 병들은 닭일지도 모른다는 의심도 생긴다.

그런가 하면 도계품 판매점의 냉장고 또는

(표 2) 닭 및 닭고기 구입형태

구 분	구 입	구성비 (%)
산 닭 구 입	닭에서 산닭을 사서 그 자리에서 도계한다.	56.7
	닭집이나 양계장에서 산닭을 구입하여 집에서 도계한다.	8.2
	시장에서 산닭을 구입하여 집에서 도계한다.	3.8
	소 계	68.7
도계된닭구입	도계된 닭을 시장에서 산다.	11.7
	도계된 닭을 정육점에서 구입한다.	2.4
	통닭 집에서 통닭으로 구입한다.	16.8
	소 계	30.9
	기 타	0.4
	계	100.0

\*자료 : 축협중앙회 (1979년)

(표 3) 닭고기 구입동기

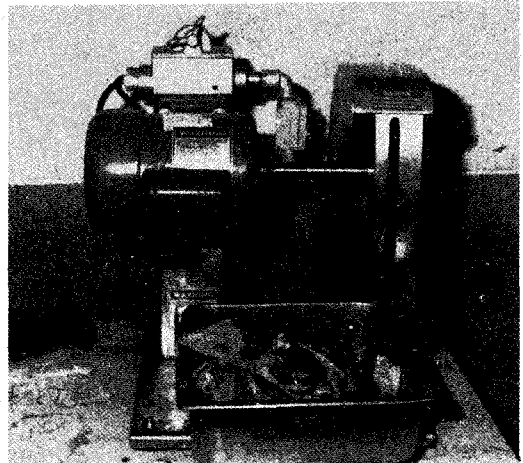
설 문 항 목	닭고기 (%)
가족의 건강과 영양을 위해	46.5
손님접대	11.8
선물용	9.5
제사, 혼례 및 생일	13.4
소풍 및 놀이용	9.4
간식 및 식사대용	11.2
기 타	0.2
계	100.0

\* 자료 : 축협중앙회

진열대 (show case)의 고기 색깔이 방혈이 잘 안되 핏기가 많은가 또는 허영계 변해 있든가 하는 것이 구매의욕을 떨어뜨린다.

이는 소비자에게 정확한 지식의 전달과 도계품의 상품성 향상을 통해 시정이 되어야 할 사항인 것이다.

그밖에 다른 소비자는 닭가게에 저울을 비치해 날개를 꼬아서 형식적으로라도 무게를 달아서 파는 경우도 있지만 대개는 눈대중, 손의 감각을 통해 구입을 하다보니 과연 싸게 사는 것인지 아니면 비싸게 사는지도 모른다. (사실 닭상인은 눈치껏 사람에게 따라 기울

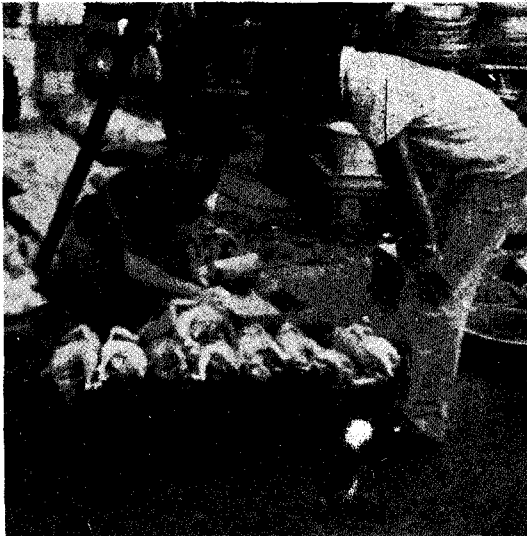


△ 상품성이 높은 부분육은 핵가족 시대에 소비촉진의 큰 역할을 담당할 것이다

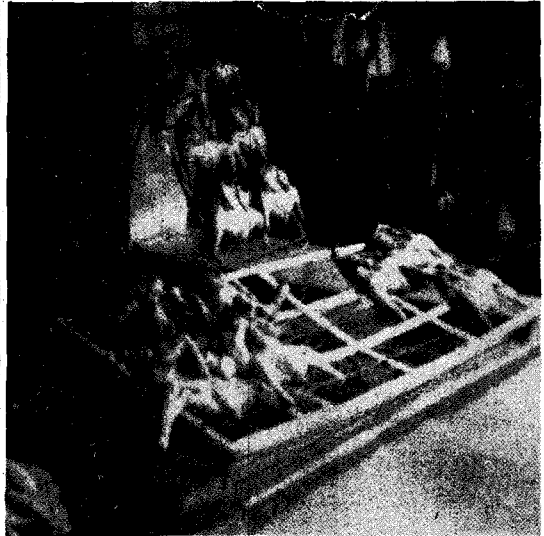
적으로 50~100%의 마진을 보기도 한다)

공정거래를 통해 실제로 닭고기가 타 육류에 비해 싸다는 것이 입증될 수 있도록 하기 위해서라도 정확한 무게를 달아서 매매 될 수 있도록 시정되어야 할 것이다.

퇴근길에 또는 어린애를 데리고 닭을 사러 왔다가 닭가게 주위에 죽은 닭의 피, 내장조각, 닭털 등이 널려있는 것과 닭상인의 지저분



△ 시장 바닥에 어디서 도계된지도 모르는 닭이 노점을 통해 판매되고 있다 (소비자는 상품가치가 떨어지는 닭을 외면한다)



△ 닭전에서 상하기 직전에 기름에 튀겨 싸게 판매하는 닭고기는 집에 가져가서도 대부분은 버리기가 일수다.

한 복장을 보면 구매의욕에 앞서 속히 그 자리를 벌어나고 싶다고 말하는 구매자는 닭을 잡을때 털을 뽑기위해 끓이는 물에서 냄새가 나고, 방혈중 채죽기 전에 닭이 드럼통에서 피를 사방에 뿌리는 등 너무도 비위생적이면서도 탈피해야 할 것을 주장한다.

최근 핵가족화가 되면서 소단위 가족들이 한마리씩 구입하는 방법에 불편을 느끼고 있다. 3~4인 가족이 한자리에 모여 먹기에는 양적으로 약간의 부담이 되는가 하면 처음에 먹는 맛과 냉장고에 보관했다가 재차 꺼내서 먹을때 그 맛의 차이로 물릴 수도 있다.

생닭을 구분해서 기호 것 먹을 수 있도록 부위별로 부분육을 판매한다면 소단위 가족형태에서 능력껏 구입해서 소량의 신선한 닭고기를 먹을 수도 있을 것이다.

이밖에도 소비자는 일부 닭장사들이 통째로 튀겨서 파는 닭고기(잡아놨다가 팔리지 않아 상하기전에 튀긴 것)에 대해서 썩맛에 구입해다 먹으려다보면 너무도 느끼한 맛에 먹

지못하고 보관했다가 얼마가 지난후 결국에는 버리게 되는데 이런것 말고도 물려서 먹지 못할 정도의 느끼한 맛을 제거하지 않은 요리법 등은 시정되어야 한다고 요구한다.

결론적으로 가정의 건강생활과 영양 섭취를 위해 특별한 가정행사에, 손님접대를 위해 닭고기를 구입하는 소비자는 신선하고, 가격이 싸고, 위생적이며, 맛있는 고기를 주위에서 손쉽게 해서 먹을 수 있는 닭고기를 요구하고 있다.

도계법의 최종적인 성공은 열쇠를 쥐고있는 소비자가 요구하는 위의 조건을 효율적으로 충족시킬 수 있는 방향으로 갈 수 있을 것이다.

위생적으로 처리된, 상품성이 높은, 신선한 닭을 유통시키고 닭고기 전문 판매점, 슈퍼마켓, 정육점 등 판매처를 다양화 시킨다면 타육류에 비해 값이 싼 닭고기는 조리법개발과 함께 우리나라민의 식육 선호도를 바꿔 놓을 것이다.