



## 영양상 편견, 소비자 오해해소 시급

조 세 영  
미국대우협회 한국지부

**옛날** 부터 貴한 손님을 대접하는 때에는 닭이 그만이었던 것 같다. 그래서 백년손님(白年之客)이라는 사위를 극진히 맞기 위해 “씨암탉을 잡는다”고 하지 않았겠는가. 역설적으로 말하면 농업이 생업의 거의 전부였을 그 시대에는 잡을 소(牛)도 없었겠거니와 그 엄청난 값어치 때문에 소 따위를 희생시킬 수 없었을 뿐 아니라 오늘날처럼 다양한 식품을 필요한 양 만큼 구입할 수 없었던 경제적 여건하에서 썩 큰돈 들이지 않고 생색을 낼 수 있었다는 점에서 씨암탉이 귀인을 대접하는 데는 그만이었다고 말할 수도 있겠다. 그러나 이러한 논리적인 타산을 떠나서, 가난했던 그때에는, 생계 수단이기도 했을 씨암탉을, 귀한손님 위해 즐거운 마음으로 대접할 수 있었던 선인들에게서 은근하면서도 도타운 정을 훈훈히 느낄 수가 있다. 거기다가 각종 고단위 영양제가 없던 당시로서는 영양도 만점이었으니 대접을 받는 쪽이나 하는 쪽이나 다같이 흐뭇하

고 만족스럽지 않았겠는가. 과학의 발달과 함께 오늘날 우리들 생활은 편의성·능률성·이동성으로 특징지어 질 수 있으며, 동시 발생적으로 경제적 여유도 많이 축적되게 되었다. 이제는 건강하게 일하고, 개인에 따라 그 개념이 상대적이긴 하겠으나 생활을 즐길 수 있도록 건강관리를 위하여 시간적·경제적 투자를 많이 하고 있는 현상도 오늘의 또 한 특징이라 할 수 있겠다. 우리의 식생활에서도 어느덧 편의, 효율, 건강우주의 원칙이 지배하게 된 것도 당연한 시대적 귀결이리라. 그러나 오늘날의 이러한 식생활의 뚜렷한 특징에도 불구하고, 오랜 세월을 두고 특히 여름철이나 병약자에게 훌륭한 영양 공급원이 되어왔던 닭고기에 대한 소비자들의 선호도가 다른 대체식품(代替食品)보다 상대적으로 낮은 추세를 보이고 있다 한다. 월간양계 8월호(통권 154호)에 보면, 식생활의식 조사에서 닭고기등을 안먹는 사람들중 86.7%가 그 이

유로 맛과 영양상의 불만족을 들고 있다고 한다. 소비층의 저변 확대와 심화를 통해서만 닭고기나 계란의 소비촉진이 가능하고 보면 그를 위한 한 방면으로서 닭고기나 계란의 영양가에 대한 일반 소비자들의 편견이나 오해를 해소하면서 동시에 간편하고 다양하면서 맛있는 조리법의 개발·보급이 뒷받침 되어야 할 것이다. 조리법의 개발·보급은, 필자가 몸담고 있는 ASA등에서도 자체 프로그램의 일환으로 후원을 하고 있고 또 다른 유관단체에서도 채택하는 방법이기 때문에 여기서는 더 이상 언급을 피하고자 한다. 문제는 소비자들이 갖고 있는 영양상의 편견을 해소하면서 이들 식품이 왜, 얼마만큼 필요한가 하는 점을 과학적으로 객관적으로 제시하여 주는 일이다. 지금까지 우리가 들어왔던 것은 “닭고기나 계란은 영양이 풍부할뿐 아니라 경제적이다” 식으로, 막연하고 성급한 결론만이 우리에게 전달된 느낌이 없지않다. 현재 아침 T·V 프로그램의 축산물 광고에서 조차 닭고기, 돼지갈비등을 먹으면 운동회에 일등 할 정도로 몸이 튼튼해진다는 결론과 일정한 금액을 가지고 다른 식품에 비해서 많은 영양가를 얻을 수 있다는 경제적 측면을 강조하고 있을 뿐, 과잉섭취시 건강상의 문제가 있다는 의구심을 가진 소비자를 자신있게 안심시켜 줄 수 있는 내용은 없

는것 같다.

바꾸어 말하면 우리의 식생활 및 신체구조 등의 특성이 고려된 과학적 연구의 결과치로써 우리는 최소한 얼마만큼

의 닭고기와 같은 육류와 계란을 섭취해야 한다는 과학적 증거를 소비자에게 함께 제시하여 주었으면 하는 아쉬움이 남는다.

이러한 과학적인 결과에 바탕을 둔 소비자 계몽이 지속적으로 이루어질 때 닭고기 및 계란의 소비층이 다변화되고 심화될 것이다. ■

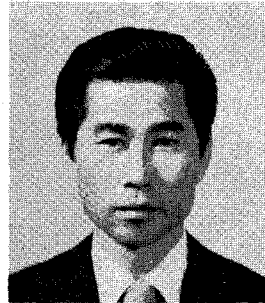
**우리** 나라 국민의 육류소비구조는 다른 나라에 비하여 쇠고기의 편중도가 높으므로써 한우 두수의 감소로 인한 쇠고기의 수입과 도입우의 사육등으로 인하여 농가소득증대사업으로 전개한 비육우사업이 흔들리게 되고 돼지고기와 닭고기수급의 불균형한 소비 패턴을 가져오고 있다.

우리나라 축산업의 균형적이고 안정적인 발전과 대체식량의 자급도를 높이고 국민의 영양향상을 도모하며 범국민적인 차원에서 그 대책이 요망된다

육류소비구조의 모순을 없애기 위하여 쇠고기의 소비를 억제하고 돼지고기와 닭고기로 그 소비 대체를 유도해 나아가야겠다. 우리나라 국민 1인당 연간 육류총소비량인 10.1kg에 대하여 쇠고기는 3.1kg으로 31%, 돼지고기는 4.8kg으로서 47%이며 닭고기등은 2.2kg으로 22%이 비중을 차지하고 있다.

연간 1인당 닭고기 소비량은 1960년대 0.732kg이고, 1980년은 2.379kg로 3.25배이며 계란은 1960년에 33개이던 것이 1980년에는 119개로 3.6배 소비가 증가된 셈이다.

닭고기나 계란할것 없이 20



## 육류소비 관습의 구조개선에 노력

곽 종 형

경성대학교 농과대학교수/농학박사

년이란 세월이 흘러가는 동안에 그 소비가 3배남짓 증가되는 실정임을 알 수 있다.

현재 우리나라 육류의 소비 패턴은 1위가 돼지고기 다음이 쇠고기, 닭고기의 순으로서 영양가면에서나 가격면에서 닭고기가 쇠고기보다 유리함에도 불구하고 오랜 인습때문에 선호도가 낮은 것은 시급히 개선되어야 하겠다. 대량소비와 지속적인 소비를 위해서는

첫째, 유통 조직의 체계화와 공급조정으로 가격안정을 유도하여 닭고기와 계란 구입이 용이케 하고

둘째, 닭고기와 계란의 규격화의 등급화로 상품질을 향상시키고,

셋째, 제품의 다양화로 조리와 급식에 편리하도록 하며,

넷째, 소비 저변확대를 위하

여 음식점 호텔등 단체급식 장소에서 급식이 용이토록하고,

다섯째, 제산물과 한방과의 관계를 과학적으로 규명하여 필요한 오해를 불식시키고,

여섯째, 생산효율 및 유통구조개선으로 소비자가격을 최소화하여 소비를 촉진한다.

일곱째, 지속적인 방송, 매스컴, 유인물 등을 통하여 제산물에 대한 인식을 바르게 한다.

여덟째, 소비촉진활동을 전개하기 위하여 양계안정기금을 확보하여 지속적인 활동을 전개해야 한다.

이상 지적한 점을 효과적으로 수행키 위해 생산자, 유통상, 관련업계, 소비자의 노력이 가세해 대량소비뿐만 아니라 제산물이 지속적으로 소비되고 양계산업이 크게 발전할 것으로 믿는다. ■