

도계유통의 문제점과 개선방향

육계유통기구의 재고

육계생산농가에 유리한 수취가격을 보장해 증산을 위한 유인을 계속적으로 제공하고 육계에 대한 지출을 경감시켜 소비자의 구매의욕을 높이는 방향에서 유통효율에 대한 개선이 급선무다.

윤 호 직
(건국대학교 측산대학 교수)

1. 서 론

정부는 도시공해를 줄이고 위생적인 육계의 공급은 물론 육계유통의 근대화를 위하여 지난 1974년 12월 26일 법률 제 2738호로 축산물 가공처리법을 개정 공포하고 동법 제 2조 2항에 의하여 수축의 적용 지역이 농수산 공시제 2698호로 서울, 부산, 성남, 대전, 광주, 대구 등 7개 도시를 1차 대상지역으로 지정함에 따라 동지역의 생계유통은 금지되고 대규모 근대시설을 갖춘 도계장에서 도제된 육계만 유통케 하였다.

그런데 동법 시행 후 서울의 경우 육계의 유통효율이 증대되기보다 오히려 유통기능을 마비시켜 생산자 가격의 하락과 소비자 가격의 앙등을 초래하여 사회적 문제를 야기시킴으로써, 동법 시행을 위한 유통 여건이 조성될 때까지 이를 유보케 했다.

그 후 당국은 도계능력 확대를 위한 간이도계장의 양성화와 일부 지역에 대한 도계품유통의 시도 등 여건 조성을 하였으며, 최근 도계장의 도계능력이 확대됨에 따라 지난 3월 1일을 기해 생계유통을 강력히 단속하였다.

생계유통을 금지하는 축산물 가공처리법이 공포된 후 10년 만에 이를 전면 시행하는 오늘날

에도 과거에 제기된 문제점들이 다시 노출됨에 따라 생산자는 물론 연관업체들의 관심이 집중되고 있다.

이리하여 본 논고에서는 왜 도계품 유통에 이러한 문제점이 다시 야기되며, 이 문제 해결을 위하여 어떠한 접근 방법이 강구되어야 할 것인가를 다루고자 한다.

2. 도계품 유통상의 문제점과 개선

생산과 소비면에 있어서의 급격한 변화는 특히 육계 부문에서 두드러지게 나타나고 있는 바 유통효율화의 방안은 생산된 육계를 적정가격 수준으로 최종 소비자의 수요 변화에 적응시키는 한편, 최소의 비용으로 유통시킴으로써 육계 생산 농가에 유리한 수취가격을 보장하여 증산을 위한 유인을 계속적으로 제공하는 동시에 소비자에게 육계에 대한 지출을 최대한으로 경감시키는 방향에서 모색되어야 한다.

물론 정부의 조치는 전근대적이며 비위생적인 육계의 유통기구와 시설을 근대적인 유통기구와 시설로 대체하여 유통효율을 증대 시킴으로써 생산자와 소비자를 보호하려는 데 목적이 있었으나, 결과에 있어서는 생산자 판매가격하

락을 초래하였으며 유통효율을 저하 시키는 결과를, 또 유통기능을 마비시키는 결과를 가져 오게 했다.

무엇보다 육계의 유통 주체들에 있어 무시할 수 없는 위치를 차지하고 있는 것은, 서울의 경우 전근대적인 도계시설을 갖추고 산지에서 생계를 수집하여 자기 도계장에서 도계하여 소비자에 판매하는 생계상인과 산지에서 생계를 수집하여 이들에게 판매하는 수집상이다. 이들이 감행하는 불법적인 거래 행위나 파다한 유통마진의 수취, 비위생적인 도계는 사회적 지탄의 대상이 되나 그들이 수행하고 있는 수집, 분산의 기능 즉 산지의 생산자 소유로 되어 있는 생계를 여러 곳에서 수집하여 육계를 소비코자 하는 소비자에게 분배시켜 주는 기능은 육계 유통상 중요한 비중을 차지하고 있다.

그러므로 생계상인의 행위와 그들이 수행하는 기능은 분명히 분리하여 시책에 배려되어야 한다. 그런데 이번의 생계 단속조치는 이들의 행위와 기능을 분리하여 시책에 반영하지 않으므로써 빚어진 것이다.

생계상인의 재래식 도계판매를 단속했을 때 그들이 수행하고 있는 수집 기능과 소비자에게 분배하는 분산 기능을 다른 유통주체(상인)로

하여금 대체할 수 있다면 유통상의 문제는 발생하지 않을 것이다.

바꾸어 말하면 과거 생계상인이 산지의 생산 농가에서 수집한 양을 근대적인 도계시설을 갖춘 상인이 수집하고, 또 생계상인이 도계한 양을 이들이 적기에 도계하여 소비자가 불편없이 신선한 생계를 가까운 시장에서 구입할 수 있다면 유통상 커다란 문제는 발생하지 않는다는 것이다.

더우기 1976년 처음으로 축산물 가공처리법이 시행된 후 생계를 시장 내에서 도계하여 판매하는 것을 단속하자, 생계상인과 수집상(생계 상인에게 판매)이 농가로부터 구입하는 양이 줄어들어 생체일령이 넘는 육계가 농가에 체화되므로써 생산자의 가격이 폭락하였다. 뿐만 아니라 생계상인은 단속시 거래량 감소에서 오는 손실과 암거래에서 오는 위험을 생산자와 소비자에 전가시켜 생산자의 판매가격 하락에 박차를 가하였고, 소비자에게는 암시장 가격으로 판매하므로써 이로 인한 소비 축소는 생산자 가격을 더욱 폭락케 했다.

오늘날 우리나라의 육계 유통과정에서 유통을 담당하는 주체는 산지에 분산된 육계를 수집하여 판매하는 수집상과, 도매 기능을 담당하는



△원형탈모기에 의한 밀도계(左), 도계장에서 처리된 닭고기가 체온도 식기전에 차에 실리고 있다(右, 이순간 부터 닭은 썩어가고 있다)

도매상과, 소매기능을 담당하는 소매상과 이 두 기능을 함께 담당하고 있는 도산매상(생계상)과, 도계처리하는 도계업자 들이다.

또한 시장구조에 있어서도 타생산과 같이 중앙 도매시장에서 경매에 의하여 가격이 형성되는 시장구조를 가지고 있지 않다. 다만 소수의 대규모 도매상과 생계상 및 수집상이 생산자와 상호 협의에 의하여 가격이 결정된다.

더우기 도매와 소매기능을 담당하고 있는 생계상인이 분배 기능은 물론 가격형성의 기능마저 담당하고 있으므로, 이들이 수행하는 기능을 타 유통주체로 하여금 원활히 수행할 수 있을 때 이들에 대한 규제를 가해야 할 것이다.

또한 수 천년간 답습하여온 소비자들의 생계장에서 구입하는 관습과 도계장에서 도계되어 냉장 냉동된 닭을 싫어하는 소비자의 구매 태도를 바꿀 수 있도록, 재래적인 도계장에서의 비위생적 도계처리 과정과 근대적인 도계장에서 도계되어 냉장 또는 냉동된 닭의 위생적인 처리 과정을 홍보하여 소비자들이 바른 인식을 갖도록 해야 한다.

무엇보다 생계상인들이 과거 그들이 수행하던 수집과 분산을 원활히 수행할 수 있도록 유도해야 하며, 재래적인 비위생적 방법은 감행치 않도록 강력한 조치를 하되 위생적인 시설을 갖추도록 하여 이를 합법적으로 양성화해야 한다. 축산물 가공처리법 시행에 있어 제기되는 또 하나의 문제점은 도계장의 도계능력과

생계의 수집 및 도계품의 판매망이다. 축산물 가공처리법이 시행된 후 농가에서 생산된 육계는 반드시 근대화된 도계장에서 도계되어 시장에 유통하게 되어 있다. 그러므로 이들 도계장의 도계능력이 부족하거나 농가로부터 도계할 생계의 수집과 도계된 닭의 판매망이 갖추어지지 않을 때 육계유통에 커다란 혼란이 야기된다.

미국의 경우 생산자의 육계생산은 대부분 도계장과 계약 생산을 하고 있으므로 수집에는 전혀 문제가 없고 충분한 도계능력을 가지고 여기서 도계된 육계는 냉장 냉동되어 75%가 식품 소매상에, 15%가 식당에, 3%가 군납, 4%가 수출되어 분산 기능의 수행에도 전혀 문제가 제기되지 않는다.

그러나 우리나라의 경우 1982년말 현재 서울 근교의 도계능력을 조사한 결과<표>에서 보는 바와 같이 1일 도계하고 있는 양은 88,847수이고 1일 8시간 조업시 도계능력은 370,358수이며 최대 도계능력은 539,577수이므로 도계능력에 있어서는 현재 서울의 1일수요량 15만수 이상을 처리할 수 있는 것으로 나타나고 있다.

그런데 도계능력에 못지 않게 중요한 것은 이들 도계장에서 도계하는 생계를 수집하는 것과 도계된 후 육계를 최종 소비자에 판매하는 판매망이다. 오늘날 우리나라의 도계장은 과거 불법적인 간이 도계장을 양성화 하므로써 도계

〈표〉 조사된 도계장의 도계능력

1982년말 현재

| 구분 | 도계능력 | 구분 | | |
|-----------------------|------------|------------|----------|---------|
| | | 합법적 간이 도계장 | 대규모 도계장 | 계 |
| 1 일 평 균 도 계 량 | 총 도 계 량 | 19,570 수 | 69,277 수 | 88,847수 |
| | 도계장당 1일 평균 | 1,151.2 | 5,329 | 6,480.2 |
| 1일 8시간 조업시 도 계 능 력 | 총 도 계 능 력 | 95,499 | 274,859 | 370,358 |
| | 도계장당 1일 평균 | 5,677.6 | 21,143 | 26,760 |
| 최 대 도 계 능 력 | 총 도 계 능 력 | 157,000 | 382,577 | 539,577 |
| | 평균 도계능력 | 9,235.3 | 29,429 | 38,664 |



△위생적으로 처리된 닭에 검인도장을 찍고 있다(左), 도계된 닭은 냉장처리된 후 포장된다(右), 이러한 위생적인 시설규모로 처리된 닭만이 소비자에게 환영받을 수 있다.

능력은 충분하나 이들 도계장에 생계가 집결될 수 있는 수집기능이 불분명하고, 또 충분한 생계가 수집되어 도계되었다 하더라도 이를 최종 소비자에 연결지워 주는 판매망이 부족하여 산지에 생계일령이 넘은 육계가 체화되고, 소매상에 도계품이 분배되지 않고 있어 가격이 폭등하고 있다.

그러므로 도계장은 수집상이나 농가가 생계를 도계장에 가져올 수 있도록 유도를 해야 하고 도매나 소매망을 확보(擴保)하며, 도계품을 원활히 유통되도록 판매조직을 강화해야 한다.

위탁도계만을 하는 소극적 자세에서 벗어나 생산자와의 계약생산은 물론 판매망을 확대하는 적극적인 자세를 가져야 한다.

뿐만 아니라 적정한 시간에 도계품을 공급해야 하며 도계처리 과정에서 상품의 질을 높이고 도매상과 소매상에 냉장시설을 갖추도록 지원을 해야 한다.

3. 결 론

이상 축산물 가공처리법이 시행된 후 육계유통 과정에서 제기되고 있는 몇가지 문제점과 이에 대한 해결방안을 제시하였다.

무엇보다 유통합리화의 속도는 정부, 생산자,

소비자, 유통주체가 협력하는 가운데 가속화될 수 있다. 서로가 각자의 영리만을 추구한다면 유통합리화는 성취될 수 없다. 서로가 얼마나 협조하느냐에 따라 합리화의 속도는 달라진다.

1975년 축산물 가공처리법이 시행된 후 서울을 제외한 타 도시는 생계유통이 아닌 도계품 유통이 정착되었다. 10여 년이 지난 오늘 아직도 서울에서만 도계품 유통이 문제가 제기되는 것은, 자기의 영리 추구만을 생각하는 생계상인의 강력한 반발과 도계장의 소극적 태도 및 소비자의 그릇된 의식에서 연유된 것이다.

그러나 비위생적인 생계유통을 더 이상 지속하기에는 그 한계성에 온 것 같다. 이는 소비자 뿐만 아니라 육계산업과 생산자의 측면에서도 안정적인 가격기반을 갈망하기 때문에 더 이상 지속할 수 없다.

이번의 기회를 통하여 미국처럼 도계장과 생산자 간에 계약생산이 이루어지고 도계장에서 적기에 상품성이 높은 육계를 생산하여 소비자가 만족할 수 있는 저렴한 육계를 공급하여 육계산업이 안정화 될 수 있는 유통기반이 조성될 수 있도록 이에 연관된 사람은 적극적인 협조를 아끼지 말아야 할 것이다.