



한국 돈육생산자팀 동남아시찰 직담회

한국 양돈산업지도자와 가정경제학자들이 5월중순 약 2주간에 걸쳐 대만, 홍콩, 일본 양돈산업의 최근 모습과 이들 국가의 육가공품개발 및 육가공 그리고 분배제도등을 연구하고 최근의 돼지고기 조리법·요리활용·판촉활동등을 조사할 목적으로 동남아국가들을 다녀온바 있다.

본지에서는 시찰팀으로 참석한 이인혁 본회 부회장(제일종축대표), 박영인 미국사료곡물협회 한국지부장, 왕준연 한국식생활개발연구회장을 모시고 시찰중 느낀 이모저모를 소개하고자 한다. —편집자주—

여행일정

- 5 월13일 서울출발 대북시도착
 - 5 월17일 대북시출발 홍콩도착
 - 5 월20일 홍콩출발 동경도착
 - 5 월25일 동경출발 서울도착
- ### 시찰팀

팀장 이인혁(본회부회장, 제일종축, 선진축산, 인성수산 사장)

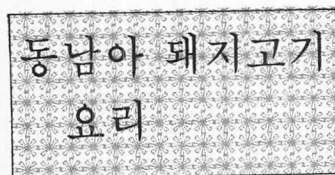
왕준연(한국식생활개발 연구회 회장)

박재근(경남 부산 양돈업협동조합 조합장)

박희관(김해양돈 사장)

박영인(미국사료곡물협회 한국지부장)

정연수(선진축산 이사)



왕준연 - 대만 홍콩 일본의 돼지고기요리에 대해 이야기를 해볼까 합니다.

대만

대만에서는 돼지고기요리가 대중화된 느낌이고 쇠고기 선호의식이 없는 것 같았습니다. 대만의 돼지고기 가공품중 육포라는 것이 있는데 간장에 재웠다 말린 세절형태이며 저장



성이 좋고 부패성이 없는 것이 특이했습니다.

삼겹살찜같은 살코기요리의 경우 고기와 국물을 분리해서 먹고 국물은 좋아하지 않는 경향이었습니다.

쏘세지와 햄은 우리나라보다 못한 느낌이고 일반가정에서 돼지고기를 요리할때 일반적으로 삶아서 기름에 튀겨 먹으며 뼈는 꼭 고아서 국물을 만들어 먹고 있었습니다.

기름기 있는 고기요리는 지방을 제거하고 삶아서 먹는데 그 맛은 담백한 편이었습니다.

한국식 편육도 보였는데 채소 줄기를 넣어 볶아 맛이 괜찮았고 조미료, 향신료가 우리와 다른 맛을 냈습니다.

북경 사천 관동등 지역별로

요리솜씨가 달랐습니다.

대만에는 암차식(吞茶式)이라는 일종의 이동식 음식점이 인상깊었는데 여기에서는 찌요리, 조린요리, 구운요리등을 만들어 파는데 그중에서도 불링찜은 일품이었으며 돼지고기요리가 냄새가 나지 않고 기름기가 위로 뜨며 채소를 섞어 만들고 있었습니다.

그런데 대만에서는 쇠고기요리를 거의 볼 수 없을 정도로 돼지고기가 요리의 왕자 역할을 하고 있는 느낌이었습니다.

홍콩

홍콩의 돼지고기요리 조리법은 대만과 거의 유사했으며 특히 내장요리가 발달하였습니다.

한국에서 냉채로 조리하는

*보살감투요리를 홍콩에서는 삶아 튀겨 썰으면 거죽이 바삭 바삭하였는데 이 요리를 한국에 보급하고 싶습니다.

내장볶음도 저항감없이 먹을 수 있는 특이한 맛을 가지고 있었는데 역시 기름을 제거하여 조리하고 있었습니다.

탕요리도 밀반찬용으로 다양하게 발달했으며 어린돼지 족발요리도 볼 수 있었습니다.

중국인이 많아서 홍콩요리도 대만과 유사하였으며 중국국수에 돼지고기 덩어리를 얹혀 먹을 정도로 돼지고기가 인기였고 앞에서 언급한 내장요리는 영양학적으로 볼때 비타민 A가 다량 함유되어 있어 신경계통과 시력에 좋습니다.

* 돼지똥집에붙은 고기조각

일본

일본의 지육 및 정육유통은 도매시장에서 지육이 등급화되어 경매되고 용도별 부위별로 된 부분육으로 소비자에게 팔리고 있었습니다.

일본의 지육 및 정육유통은 도매시장에서 지육이 등급화되어 경매되고 소매업소에서는 용도별 부위별로 된 부분육으로 소비자에게 팔리고 있었습니다.

지방에 있는 만세(万世)라는 소매점의 경우 가상 식단을 짜 붙여 놓고 소비자들에게 나누어 주기도 하는데 용도별 부위별로 전시되어 스파게티요리법을 모르는 가정주부도 고기를 구입하여 스파게티를 만들 수 있도록 고기 관촉이 다양하며 진열장만 봐도 구매욕을 불러

메이가라돈(銘柄豚)협회

동경식육시장에 소속돼 있는 협회의 활동에 관한 설명을 듣는 왕준연 회장(좌)과 이인혁 본회 부회장(가운데).



대만구 육품 기금발전 기금회

육제품의 원료·소비·연구·기술등 모든 활동분야의 설명을 듣고.

일으켰습니다.

銘柄豚(유명한 돼지)이란 식육업자들이 운영하는 식당은 전국 수십군데에 연쇄점망을 갖고 있었고 육류음식판매 단체로 유명하였습니다.

이상 동남아시아요리를 대략살펴

보았는데 대만의 육포, 홍콩의 내장요리등 식생활에서 돼지고기요리는 기본적인요리로 여겨졌으며 일본은 대만 홍콩보다 소비촉진체계가 잘되어 있고 가정주부들이 편리하고 손쉽게 요리를 할 수 있도록 부위별 등급별 용도별로 깨끗하고 잘 진열되어 있는 인상을 받았습니다.

동남아 양돈경제 및 경영

이인혁 - 일본의 양돈산업은 장치산업이라고 볼 수 있습니다. 좋은 시설과 우수한 종돈을 보유하고 여기서 생산한 육돈과 종돈을 좋은 가격에 팔고 있었습니다.

대만은 육품발전기금회가 조

한국 돈육생산자 팀 동남아시찰 좌담회



대만의 생돈 경매광경

머리위의 대형 화면에는 컴퓨터로 처리된 상장돈의 번호·체중등의 명세와 입찰자가 버튼으로 누른 입찰가격이 표시된다.

직되어 있어 여기서 수급조절을 조정하는데 원가가 20% 이상 떨어지면 200두미만의 부업농내지 현대화농의 돼지를 협동조합을 통해 수매해주고 돼지수출시 kg당 40원씩 공제하여 정부보조 1억원과 합쳐 현재 약 50억원의 기금을 조성하여 비축자금과 비축시설자금으로 빌려주고 있습니다. 부업양돈농가는 배합사로 급여로는 경쟁력이 뒤떨어져 사탕수수, 옥수수, 감자등을 재배하여 자급사료로 이용하는 것을 보았습니다.

일본의 경우 돈가때문에 걱정해 본 적이 없다고 합니다. 따라서 돈가보다는 방역과 생산성 제고에 노력하고 있습니다.

대만의 경우 과잉생산시에는

정부와 양돈인들이 대화를 통해 해결하고 53개의 대규모농장중 정부에서 운영하는 대당공사 농장이 28개 있는데 이들을 조정하마로서 나머지 민간업자들도 조정되며 또 관측결과 약 2%의 오차가 있다고 들었습니다. 또 79년 과잉생산이

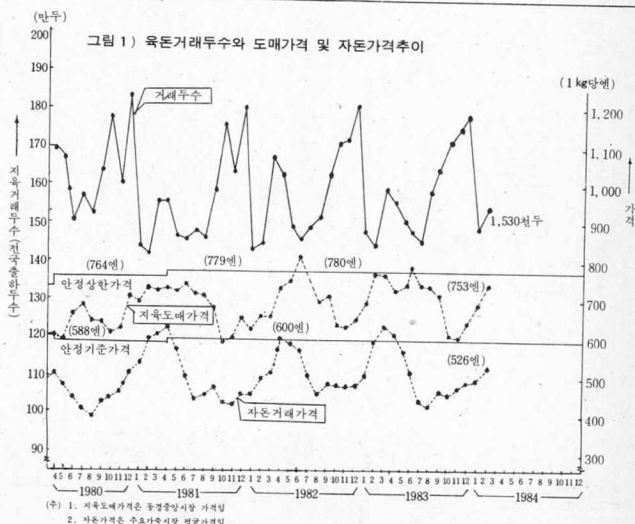
후 사육두수 증감을 할 수 없도록 묶어 놓는 조치를 취했고 비농업자본의 침투를 방지하는 동시에 기존대규모농장의 기득권을 보호하고 있었습니다.

일본에서도 처마밑이나 마당에 돼지를 기르던 1950년대에는 정부에서 얘기하는 것의 반대로 하면 수지가 맞다는 인식이 있었답니다.

일본정부는 도축장에 연간 6억원을 지원해줘 계류현상이 없었고 그림 1에서 보는 바와 같이 가격하락이 몇개월씩 지속되는 현상이 없었습니다.

왕회장님께서 말씀하셨습니다만 우리나라도 등급제를 정착시켜야 하고 농장은 생산성 제고를 위해 노력하여야 될 것입니다.

박영인 - 대만의 돈육수급 조절부터 말씀드



한국 돈육생산자 팀 동남아시아철 좌담회



일본의 통합(계열화)에 관한 브리핑을 경청하는 방문단

리면 1979년 돼지과잉생산이후 80년 5월 행정위원회에서 통과된 돈육수급조절방안에 따라 기본정책으로 양돈농가를 크게 규모별로 4분해서 첫째, 50두 이하는 농민부업양돈 둘째, 50두 이상~1,000두 미만은 농민현대화양돈 셋째, 1,000두 이상 500두 미만은 대규모 양돈 넷째, 5,000두 이상은 대기업양돈이라 정하고 가격이나 수매정책 대상은 첫째, 둘째규모로 하고 셋째, 넷째 규모는 수출산업으로 유도하고 있었습니다.

또 대만은 생산이후의 과정에 대한 처리체계가 잘되어 있습니다. 도살 가공부문이 현대화되어 있어 우리나라와 같은 병목현상(bottle neck)이 없었습니다.

생체경매를 예로들면 농가가 중간상을 배제하고 협동조합에

생체를 공동출하해서 이들이 생체경매장에 반출되어 전산처리가 된 경매체계에 의해 경매가 되는데 각 매참인은 1개의 버튼을 차지하고 있고 앞에 전광판이 있어 타인의 입찰가격을 경쟁자들이 볼 수 있게 되었고 전광판엔 돼지개체번호 출하자성명 출하체중등이 적혀져 공정경매를 하고 있었으며 입찰인으로 등록된 사람이 1,000여명정도라고 합니다. 이와같이 생산과 소비를 이어주는 물동량이 원활하게 유통되고 있었고 모든 각 단계가 정상적 기능을 나타내고 있었습니다. 일본의 돼지가격은 생산비기준으로 상한선과 하한선을 설정해 놓았는데 3년간 가격변동폭을 보면 최고상승 34%, 최저하락 27%를 나타내 우리나라와같이 배로 등락하는 현상이 없었고

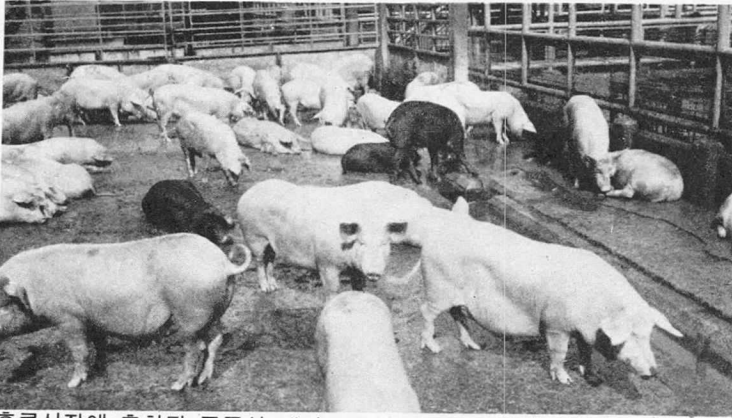
소비자가격은 거의 일정했습니다.

가격하락시에는 재단법인 대만구 육품발전 기금회에 조성된 기금으로 협동조합을 통해 과잉물량을 200두이하 농가를 대상으로 수매합니다. 이 기금회는 앞서 이부회장님께서도 말씀하셨습니다만 1973년에 만들어 현재 약 50억원의 기금을 조성하였는데 그 재원은 수출물량에서 1g당 40원씩 공제하고 연간 약 12억원의 기금이 조성되는데 이를 가지고 가격하락시 수매비축사업·가격조성내지는 손실보진을 해주고 있습니다. 이 기금회의 역할은 수급조절, 도체등급평가, 생산개량, 시장조사등의 업무를 하며 미국의 마케팅 보조드나 일본의 축산진흥사업단의 기능과 유사했습니다.

이상 좌담회를 마치고 시찰단이 가져온 대만, 일본의 양돈관계자료를 소개하고자 한다.

대만의 양돈생산구조는 표 1과 표 2에서 보는바와같이 1984년 현재 10만호에서 590만두를 사육하여 호당 55두를 보유하고 있고 이중 100두이하의 호수와 두수비율이 89%, 18%, 100두이상의 호수와 두수비율이 11%, 82%로서 우리나라와 비슷한 구조를 보이고 있습니다

한국 돈육생산자 팀 동남아시아 진출대회



홍콩시장에 출하된 증공산 돼지

한배 산자수가 22두나 되는 이 다산종은 우리의 주목과 연구의 대상이다.

표 1) 대만의 돼지사육호수 및 두수 동향

년 도 별	호 수	두 수	호당평균두수
1969	63만 (100%)	300만 (100%)	5
1974	34만 (55%)	350만 (117%)	10
1984	10만 (17%)	590만 (197%)	55

표 2) 대만의 돼지 사육 구조

규 모 별	호 수	두 수
100두이하	89%	18%
100두이상	11%	82%

다. 그러나 10년전인 1974년의 전체 사육호수와 두수가 각각 34만호, 350만두로 호당평균사육두수가 10두로 나타났었고 15년전인 1969년의 사육호수와 두수는 63만호, 300만두로서 호당평균 5두를 보유하고 있었던 점으로 미루어 보아 사육구조면에서 우리나라보다 약 10~15년정도 앞서가는 것으로 볼 수 있다.

앞의 좌담회에서도 언급되었지만 대만은 총생산물량의 10~15%를 외국에 수출하고 있다. 대만의 육돈 생산비는 kg 당 약 1,100원으로 추정되고 이

중 자돈비 31.9%, 사료비 57.1%, 인건비 5.5%, 기타 5.5%로 생산비비목을 철저하게 계상하였기 때문에 우리나라보다 높은 경향을 나타냈다.

일본의 양돈생산구조는 표 3

표 3) 일본의 돼지 사육 호수와 두수 동향

년 도	호 수	두 수	호당평균두수
1969	50만 (100%)	400만 (100%)	12
1974	27만 (54%)	780만 (195%)	29
1984	10만 (37%)	1,030만 (257%)	102

표 4) 일본의 돼지 사육 구조

규 모 별	호 수	두 수
100두이하	68%	14%
100두이상	32%	86%

과 표 4에서 보는 바와같이 1984년 10만호에서 1,030만두를 사육하고 있고 규모별로 보면 100두이하가 호수면에서 68%, 두수면에서 14%를 차지하는 반면 100두이상은 호수 32%, 두수 86%를 점하여 우리나라의 생산구조와는 반대경향을 나타내고 있는데 경영형태

를 고찰해보면 일관경영농이 71%, 자돈전문경영농이 14%, 육돈전문화농이 15%를 차지하고 있는데 우리나라도 이런 방향으로 가야 하리라고 생각한다.

이상의 내용을 종합해 보면 첫째, 이들 나라에서는 문제가 발생하면 적당한 시기에 적절한 대책을 장기적으로 세워 하나의 불행이 그 이상의 불행으로 만들지 않는다는 것을 배워야 하겠고 둘째, 생산과 소비를 양팔로 조정하고 과잉 과소물동량을 흡수할 수 있는 수급 조절의 거점을 설치운영하고 있다는 사실이다. 세째는 장기적으로 산업발전을 조장할 수 있는 제도구축이 잘 되어 있다는 사실이다. 예를들면 생산자보호단체라든가 시험 연구지원사업, 도축장 현대화, 상품의 등급화내지는 표준화 요리방법, 소비촉진활동등의 기능이 분화되어 움직이고 있다.

