



# 양돈산업진흥을 위한 국제토론회

본란에 소개되는 4 편의 논문은 1983년 4월 29일 개최된바 있는 양돈산업 진흥을 위한 국제 심포지움과 한국 축산과학 연구보고 (제 3 집, 한국 축산과학연구소)에서 발표된 자료임을 밝혀 둡니다. - 편집자주 -

## 식육 소매시장 육성에 관한 연구

\* (문 · 팔 · 용 · 권 · 원 · 달) \*\*

1. 식육의 수급규모는 증대되고 있으며 식육 수급구조도 변화되고 있다. 식육 공급량중 국내 생산비율은 1976년의 99.7%에서 1981년에는 92.6%이며 쇠고기는 같은 기간에 99.9%에서 77.7%로 감소되었다. 식육수요량은 1976년에 비해 1981년에는 56.6%증가되었으며 같은 기간에 쇠고기는 29.3%폐지고기는 77.5%닭고기는 49.8% 증가했다.

2. 월평균 가구당 식육소비량은 5.6kg 이고 쇠고기비율은 57.8% 쇠고기중 수입육 비율은 63.1%로 되어 있다. 고소득층은 한우소비가 많았으며 중간계층이 수입육 소비가 높았다. 식육구입동기는 가족건강과 영양을 위해 구입하

는 것이 가장 많아 건강식품으로 정착되었으며 주부 단독으로 구입하는 경우가 많다. 식육구입은 단골거래로 정착되어 가고 있으며 식육점에 대한 태도는 좋아지고 있다. 식육가격변동에 대해서는 민감하게 반응했다. 부위별 선호는 등심이 가장 많았다. 등급제에 대해서는 찬성하는 응답자가 많았으며 부위 및 육질에 따른 등급제를 찬성했다.

부분육 및 포장육에 대해서는 찬성측이 많았다. 수입육에 대해서는 찬성측이 많았으며 맛 냄새 색깔에 대해서도 긍정적이다.

3. 식육도매시장은 상대적으로 그 기능이 축소되고 있다. 서울의 3개도매시장 지육거래실적은 오히려 감소되고 있으며 이는 지방육반입과 수입육 증가에 그 원인이 있다. 식육소매시장은 일반정육점 슈퍼마켓 축협직매장이 있으며 전국에 17,632개소가 산재해 있어 영세분산적이다. 식육의 유통경로는 복잡하며 소비단계

\* 건국대 상경대학 교수  
\*\* 중북대 농과대학 교수

**식육소매점은 점차 대형화시키고 일반 정육점은 일반종합식료품점으로 개편하여 경영수지를 개선시켜 불공정거래를 막아야.**

에서 지육 또는 정육형태로 유통되며 수입육과 대형 슈퍼마켓에서 부분육 또는 포장육형태로 점차 유통되고 있다. 식육의 유통마진은 타농산물에 비해 높지 않으며 유통마진율도 상대적으로 낮고 소매이윤율도 높지 않다. 따라서 이윤증대를 위한 불공정거래의 소지가 많다.

4. 식육가공업은 연평균 4.2%의 높은 증가를 보이고 있으며 특히 부분육과 포장육 생산이 늘어나고 있다. 부분육과 포장육은, 대량소매기관이 발전되고 식육점측과 소비자의 수요를 충족시킬 수 있고 소매시장 유통관리면에 유리하기 때문에 크게 증가할 수 있으며 칼 없는 식육점을 육성할 수 있는 전제로 발전의 잠재력이 크다. 특히 돈육의 부분육화는 기름기가 많은 비계부분을 제거하여 정육만 유통시킬 수 있기 때문에 증가할 것으로 전망된다. 포장육과 부분육은 현재와 같은 2원적 식육공급하에선 식육점이 불공정거래를 할 수 있는 원천을 제거할 수 있다.

5. 현재 우리나라에는 8개 육제품 가공업체가 있는데 소세지 햄등 주종제품의 생산에 있어서는 해마다 상당한 적자를 보고 있는 실정이다. 그 주된 원인은 원료육의 가격이 높아 원가를 보상 못 받는데 있고 더우기 원료 돈육가의 불안정은 육제품가공업의 큰 장애요인이 되고 있다.

6. 식육소매점은 점업이 상당히 많고 평균 2.4인의 종업원을 보유한 자가노동에 의존하고 있다. 거래형태는 관행거래가 53.5%나 되었으나 부분육 및 포장육판매에 대해 긍정적인 태도를 갖고 있다. 식육별 거래실태를 보면 서울은 쇠고기 거래가 많고 지방은 돼지고기 거래가 많



았다. 식육점의 월반입량은 평균 5,658kg이었으며 경비면에선 인건비가 많았다.

7. 식육점의 등급제는 2등급제가 지배적이었고 정부 또는 축협권장 등급제를 따르지 않았다.

8. 우리나라 식육소매시장은 식육공급의 2원화, 지배적인 지육(정육)거래, 소매가의 경직성, 식육업자의 직업관이 확립되지 못한 점, 그리고 지나치게 단일품목으로 전문화되어 있다.

9. 최근에 와서 식육소매시장은 부분적이지만 종합전문점화 대량소매기관화 부분육 및 포장육 보급에 따른 식육소매방법의 변화, 부분적이지만 생산과 유통의 계열화현상이 일어나고 있다.

10. 일본의 식육유통은 식육센터 중심으로 유통구조 변화가 일어나고 있으며 부분육 포장육 중심으로 슈퍼마켓 체인등을 통한 소매거래가 늘어나고 있다.

미국의 식육유통은 대규모 식육가공업 중심으로 가공되어 슈퍼마켓 체인을 통해 부분육 포장육 형태로 유통되고 있으며 점차 소매시장이 규모화되고 있다.

## 돈육의 부분육화는 지방부분을 제거하고 정육만 유통시킬 수 있기 때문에 증가될 전망

11. 현재 우육에 대해서는 산지생축가격과 도매시장 경락가격은 자율화되어 있는데 반하여 소매가격은 표시제에 의하여 상한가격이 묶여 있다. 대개의 경우 도매시장 경락가격이 소매이윤을 보장할 수 없을 정도로 높게 형성됨으로써 각종 부정거래의 원인이 되고 있다. 소비자 보호와 물가안정에 기여하자는 본래의 취지에 어긋나고 있다.

12. 육질에 따른 등급제가 안되어 있고 등급간 가격차가 없기 때문에 소매단계에서 각종 부정거래의 소지가 되고 있다. 실제 상당수의 중간상인들이 상등육을 일반 식육 소매상 으로부터 수집하여 호텔이나 요식업체등에 고가로 판매하고 일반고객에게는 상등육의 판매를 기피하고 있다.

13. 현재의 저육가 정책은 (특히 우육에 대하여) 국내 생산기반을 위축시킴으로서 공급부족 현상을 심화시키는 한편 소비증대만 조장하고 있다. 그 결과 외육 의존도가 급격히 높아지고 있어 외화지출이 가속적으로 늘고 있다.

14. 쇠고기와 돼지고기의 가격차가 한우의 경우 2:1이고 수입육의 경우는 600g당 불과 500~600원 차이 밖에 없어 원래가 쇠고기에 대한 소비선호가 강한 우리나라 소비자들로 하여금 돼지고기 소비를 유도하기에는 불충분하다. 일본의 경우는 양육류간 가격차가 3:1 정도이다.

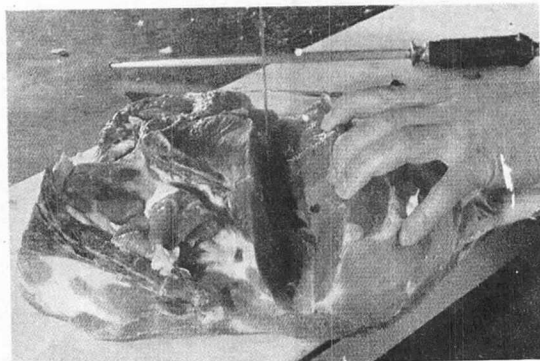
15. 식육도매시장은 기능적으로 약화되어 가고 있으며 도매시장에 병설된 도축장에서 생축의 도축, 지방육반입이 지방도축장이 개선되지 않은 상태에서 반입허용, 소매상의 도축의뢰등은 식육도매시장 유통 기능상에 문제가 있다.

식육공급이 국내육 수입육으로 이원화되어 있고 국내육이 식육종류별로 세분되지 않음으로써 식육점간에 수평이동할 수 있고 불공정거래가 일어날 수 있다.

16. 식육점이 영세규모이고 소매가격이 묶여 있고 유통마진이 적기 때문에 수익증대가 어렵고 따라서 양적 및 질적마진을 통한 불공정거래의 소지가 많다. 수입육 방출이 다양화되어 있고 포장육 가공비가 높다.

17. 식육의 부위별 등급제가 되어 있지 않고 부위별 가격차가 되지 않고 있다. 식육소매상의 직업관이 확립되지 못하고, 도매시장에서 매참인 수를 제한하고 있다.

18. 생축의 산지가격과 도매시장 경락 가격을 통제할 수 없는 이상 소매가격도 자율화해야만 소매 단계에서의 적정이윤이 보장될 수 있고 또 그러므로써 유통환경의 개선에 보조를 맞추어 현행 표시가격을 단계적으로 상향 조정해야 한다.



쇠고기 및 돼지고기의 가격차가 한우의 경우 2:1 수입육의 경우 600g 당 400~500원밖에 차이가 나지 않아 돼지고기 소비를 유도하기 위해 다각적인 검토가 필요하다.

## 우리나라 식육소매 시장은 식육공급의 이원화(국내육, 수입육) 지배적인 지육(정육)거래, 소매가의 경직성 식육업자 직업관 미확립, 단일 품목 전문화의 특징 가져

19. 선진국에서 실시하고 있는 부위별 등급별 차등가격제를 실시하고 이의 효율적 시행을 위하여 행정당국의 주도하에 계몽, 지도하고 외국의 경우처럼 식육편람이나 소비자 지침서를 배부하여 상인 소비자 뿐만 아니라 생산자의 이해도 증진시켜야 할 것이다.

20. 쇠고기보다 국내자급이 가능한 돼지고기의 소비를 증대하기 위해서는 양육류간의 가격차를 현재보다 훨씬 크게 해야 할 것이다. 돼지고기에 대해서는 연동제하에 이미 자율화가 되어 있으므로 쇠고기 가격을 상향조정할 필요가 있다. 쇠고기 가격이 돼지고기의 그것에 비하여 적어도 2.5~3배는 되어야 할 것이다.

21. 식육소매시장은 장기적으로 국내 공급 기반의 확충과 가격자율화 슈퍼마켓과 같은 대량소매기관을 통한 부분육 및 포장육화하여 판매해야 할 것이다.

22. 현실적으로는 식육유통구조는 생산지 식육시장과 소비지 식육시장으로 분리하여 생산지 시장에서는 생축을 지육화하여 소비지 시장으로 지육 부분육 포장육으로 유통시켜야 한다. 소매단계에선 지육 부분육 포장육을 병행유통하되 수입육은 전량 부분육 포장육화하여 국내육과 분리시켜 유통한다. 생산지 식육 가공시설은 생축 주산지 또는 도시근교에 입지하여 도시수요로 공급하고 지방 식육 가공시설은 2~3개군을 통합하여 입지시켜 지방수요를 충족한다.

23. 식육의 도매시장의 유통을 장려하여 식육센터 기능을 강화한다. 수입육은 전량 부분육 또는 포장육화하여 일반육화 할 수 없게 한다.



식육소매시장은 장기적으로 국내공급기반 확충과 가격 자율화 슈퍼마켓등을 통한 부분육및 포장육으로 판매되어야 한다.

국내육 공급은 식육 종류별로 구분하여 점차 차별가를 적용케 한다.

24. 식육소매점은 점차 대형화하고 일반정육점은 다종식료품을 취급할 수 있는 일반종합식료품점으로 개편하여 경영수지를 개선한다.수입육 가공비를 절하하고 포장육 단위를 다양하게 하고 지역별로 식육 등위를 차별 공급한다.육류의 등급제는 용도별 부위별로 점차 실시하고 식육소매상의 직업관을 확립할 수 있는 교육 기능이 수반되어야 한다.

25. 소득증대와 더불어 육류소비형태도 점차 서구화할 것이며 돈육의 경우 생육보다 햄 소세지등 가공육으로서의 소비율이 높아질 것이다 육제품 가공업은 축산업과 불가분의 관계사업으로서 정부 차원에서 지원책을 강구해야 한다. 첫째, 원료돈육가의 안정 둘째, 비축사업이 시행될 때까지 원료육의 안정적 공급을 위하여 축협창구를 통한 외육 수입 허가등 각종 시책이 요망된다.