

닭고기 유통은 관련업계의 공동체의식으로 발전 가능

박 태 권
(사단법인 축산기업조합)
계육분회 분회장

1. 서 론

국민경제 향상과 함께 식생활구조가 바뀌고 있다. 특별히 육류의 소비성향은 날로 늘어나고 있고, 그중 닭고기는 우리 생활주변에서 손쉽게 획득할 수 있을 뿐 아니라 가격도 타육류에 비해 저렴하기 때문에 대중식품으로 널리 애용되고 있으며, 다가오는 86아시아게임과 88 올림픽에 각광받는 유망식품으로 기대되고 있다.

따라서 닭고기의 위생적처리와 다양한 식품개발, 판매유통의 합리화가 어느 때 보다 더 절실하게 요구되고 있어 닭고기분야의 발전에 도움이 되고자 하는 심정에서 평소에 보고, 듣고, 느낀 바를 피력한다.

2. 현 황

1) 서울시 소비물량

서울시의 경우 1일 닭고기 평균 소비량은 18만 9천수(84년 5월)로 추정되는데 4%(8천 5백수 정도)만이 위생적으로 처리되며, 56%(약 10만 5천수)는 불량도계품(폐기물이 완전 제거되지 않은)으로, 27%에 해당되는 5만수 정도가 밀도계품으로 반입되고, 13%(약 2만 5천수) 정도는 번두리에서 생계로 거래되는 것으로 사료된다.

2) 수집상

계육은 생계수집상(중상)이 확보하고 있는 생

산지(양계장)에서 구입해 서울시로 반입하는데 대수집상(1일 3천수이상 취급)이 약 15명, 중간대상(2천수 내외)이 약 20여명, 중상(1천수~1천 5백수 내외)이 30여명, 700수 내외 취급수집상이 약 50명, 소상(50수~400수 취급)이 약 100여명으로 계절에 따른 변화는 있지만 총 300여명으로 추정한다.

이들 수집상의 대부분이 위생적인 생계와 도계품 운반에 소요되는 차량, 기타장비를 갖추지 못하고 있는 실정이며, 상인숫자에 비해 취급물량이 적다보니 생계구입, 도계, 운송, 판매에서 경비절감과 이윤을 많이 내기 위해 투매행위 등 경쟁이 심하기 마련이다.

3) 도계장

수도권의 도계장은 서울에 2개소, 인천에 2개소, 경기지역 18개소로 22개이다. 이중 3개소만이 완벽한(위생) 시설을 갖추고 양호한 도계품을 생산하고 있으며, 축협을 제외한 모든 도계장은 임대계(위탁도계)로 유지되고 있는 현실이다.

위생닭고기 공급이라는 측면에서 많은 도계장이 건립돼 그 창업주들은 막대한 손해를 보고 클러션 후 낮은감은 있으나 이제 폐도에 진입하기 시작한 것은 도계산업에 있어 그래도 다행한 일이다. 그러나 일부 도계장에서 고객의 주문에 의해 도계감량이 적게 나오는 방향으로 처리하거나 불결한 처리로 소비자가 구입해 불가식

부분을 제거하는 번거로움과 감량으로 불신감이 고조되고 있다. 이런 가운데 도계장은 채산성유지는 고사하고 투자비용에 대한 경비도 거두지 못한채 위생처리를 위한 시설보완 등에 고심을 하고있다.

4) 닭고기 판매점

지난 5월 계육분회에서 실시한 조사계통에 의하면 닭고기를 수집상으로 받아 판매하는 형태가 85%, 소수집상이 직접판매하는 경우가 15%로, 식품위생법상의 위생시설을 갖춘 점포 200여개소 등 모두 2천여개 점포(시장의 목노, 좌판 포함)가 서울시내 700여개 시장에 산재해 현대식 위생적인 수퍼로부터 비위생적인 점포에서까지 판매되고 있는 현실이다.

불결하든 비위생적이든 악취가 있든간에 결국은 팔리기에 생업이 유지되며 상인들은 나름대로 공급선(직매점, 통닭집, 캔터키치킨, 삼계탕 업소 등) 확보를 위해 혈안이 되어있다.

5) 소비자 구매

위생에 앞서 소비자들은 싸고 가까운 곳에서 편하게 구입하면 된다는 생각이니 닭의 생산, 수집, 도계처리, 판매에 이르기까지 각업자들은 고객의 비위만 맞추면 비위생적이건 장소야 어떻든 문제가 안된다. 보다 적극적인 대소비자 홍보가 시급한 현실이다.

3. 현안문제점 및 개선방안

1) 양계업자

닭시세의 진폭이 격심해 농가의 도산위기가 지 몰아넣는 파동을 사전에 막아주는 적극적인 대책강구가 요망된다. 이를 위해 양계 생산단지별로 조직망을 구성하고 단지별로는 소단위조직을 활성화해 연락을 유지하고 매일 또는 격일제로 병아리 입추량, 사육현황, 출하물량 등을 항시 기록·유지토록 하며, 협회를 중심으로 시장정보를 종합분석하여 중·단기 대책을 수립해 각 단지에 통보하여 물량조절을 통해 사

업안정을 꾀해야 한다.

닭거래 시세도 일부 악덕수집상(중상)의 농간에 의한 가격결정 보다는 협회에서 주관하는 시세에서 거래가 형성되도록 충분한 자료공급과 홍보활동이 요구된다.

2) 도계업

83년 부터 서울시 당국에서 축산물 가공처리법에 의거, 위생닭고기(도계품) 공급을 강력히 추진하고 있어 수도권 20여개 도계장에서 서울 일원의 소비물량의 도계작업이 잘 이루어지고 있어 다행한 일이다. 그러나 다음과 같은 선결되어야 할 문제점이 있다.

첫째 시설개선으로 대부분의 도계장이 위탁도계로 운영하며 일부 몇몇 도계장을 제외하고는 거의 시설이 낙후돼 있는 현실이다. 현재 완벽한 선진시설의 도계장은 업계를 선도하는 역할을 충실히 수행하고 기타 도계장은 시설보완계획을 수립해 선진도계장 시설에 따라갈 수 있도록 노력해야 한다.

둘째는 시설에 관계없이 종사자가 양질의 위생적인 도계품생산에 최선을 다해야 한다. 이를 위해서는 도계시간의 충분한 배정, 상품으로서의 닭고기 생산을 위해 올빼미작업(밤12시~새벽5시) 등을 지향해야 한다.

셋째는 직매점에서 상인에 의해 4~6 등분되어 납품(캔터키집 등)되는데 이는 도계장이나 가공공장에서 위생적으로 절단해 납품하고 위생적인 포장육생산과 가정용 부분육 판매에도 관심을 기울여야 할것이다.

도계장은 생산자와 소비자 사이에서 축산물을 식품으로 바꾸어 주는 교량적 역할을 담당하는 중요한 위치인 만큼 생산자와 판매업자간의 유대강화에 적극적으로 임해야 할것이다.

3) 판매유통업

서울의 닭고기는 90% 정도가 생계수집상→도계처리→소매점의 유통으로 공급되고 나머지는 도계장에서 자체 대리점으로 판매하고 있는

데 유통업자수가 300여명에 이르다보니 작은 물량을 취급하는 대다수의 상인들이 운반차량(생닭, 도계품) 등 장비소홀(냉장탑차)로 위생적인 유통에 더욱 어려움을 가중시키고 있다.

3~5명의 영세상인이 함께 공동으로 구매, 도계, 운반, 판매 등 협동체제를 운영키도 하지만 유통체제는 영세성을 벗어나서 못하고 있는 실정이다.

판매상은 여러가지 유형으로 수집상으로부터 공급을 받아 직접 소매하는 시장중심의 평범한 유형, 수집상이 직접 도매역할을 담당해 주변 요식업소(음식점, 통닭, 삼계탕 등)에 납품하거나 시장 소매상에게 넘기는 유형, 중·대상인이 직매점 또는 납품업을 경영하는 판매유형, 도계장에서 직관 대리점 운영, 축협직매점, 유통회사 직매점, 정육점의 포장육 판매 등 복잡한 양상을 이루고 있다.

이렇게 다양하고 복잡한 판매유형으로 상인은 거래처확보를 위해 많은 액수의 외상거래로 애로가 많고 새로운 유형의 유통은 생각할 수 없이 과거 거래관습을 탈피하지 못하는 실정이다.

새로운 판매 유통체제 도입으로 효율적인 닭고기 유통을 기대하는 모든 관련인의 여망에 부응해 이러한 부조리는 하루속히 개선되어야 할 것이다.

4. 협의체 구성의 필요성

닭고기관련산업이 안정적으로 발전하기 위해서는 양계업, 도계업, 수집상(유통), 판매업등 모든 과정의 종사자가 숙의하는 가운데 문제를 해결해 나가야 할 것이다. 이를 위해 하나의 중심점이 절실히 필요하다.

양계업자는 유일한 생산자단체인 대한양계협회를 중심으로 뭉쳐 현안문제해결을 위해 노력하고 닭가격의 심한 진폭을 줄여 안정된 닭사육으로 계육을 공급해야 한다.

도계업자 역시 좀 더 위생적인 닭고기를 소비자에게 공급할 수 있는 체제로 전환하고, 수집상은 경쟁으로 인한 출혈을 지양해 유통체제를 정립시키고자 하나, 이를 주선하려는 단체나 기관이 없어 날이 갈수록 그들 끼리의 출혈을 자초하고 있으며, 판매업자들 역시 수집상들의 현실과 비슷한 상황이다. 그러므로 현재 협의모임이 없는 부화업, 수집상들은 협의체를 구성해 자체 자구책은 물론 타분야와 협조체제를 이룩하는 것이 당면의 과제라 생각한다.

생산자는 양계협회를 중심으로, 판매업계에서는 적정수준의 도계업체와 위생시설을 갖춘 소매업자는 계육분회를 중심으로 모여 문제를 해결하며, 서로의 문제점과 정보의 교환으로 부족한 점을 보완하고 이익을 추구하기 위해 거국적인 협의체를 구성하여 균형있는 발전을 꾀해야 할 것이다.

5. 결 론

전술한 바와 같이 닭고기를 중심으로 한 계육분야의 제반문제들은 선진국으로 가는 중요한 역사적인 시점에서 관련된 모두의 피나는 노력에 의해 효율적으로 운영된다고 확신하는 필자는 관련단체관계자와 전문교수, 연구기관, 관계당국, 수집상, 상인 등의 자문과 협의를 거친바 발전대책을 개진하여 보면 △ 먼저 유통체제의 질서정립이 급선무이며 △ 업계에 관련된 모든 분야별 실무자(단체대표)들로 구성된 협의체의 구성 △ 낙후된 제반시설의 위생적인 개선과 소비자 홍보로 소비촉진 유도 △ 이를 위해서 관련인 모두의 협동과 단결이 필요하다고 본다.

관련업계 모두의 지혜와 슬기로 우리라는 공동체의식을 갖고 “하려고 하는 자만이 할수 있다”는 소명의식속에 계육관련업계의 발전은 가능할 것이다.

보리훈식으로 쌀의 영양적 결함을 보충하자