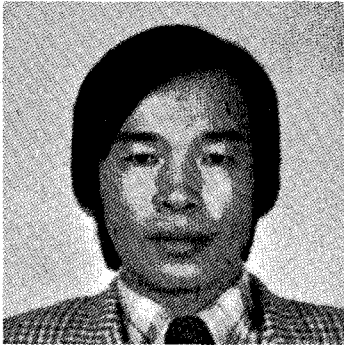


브로일러 소비시장의 가능성



이 승 우

한협축산 영업부장

국 가경제의 발전과 더불어 브로일러 산업은 급격한 발전을 해왔다. 1965년 이후 기업적인 생산체제로 전환되어 생산활동의 눈부신 발전과 우수개량 품종의 보급으로 실로 국제적이라 할 수 있을 만큼 발전해온 것이다.

근년에 이르러 육계의 산육능력을 보면 7주 전후로 출하체중에 도달하고 있어 불과 수년전에 비하여 1주일 정도는 단축되었다고 볼 수 있겠다. 이는 품종의 개량, 사료질의 개선, 사육환경의 개선 등등의 모든 관련산업이 발전했기 때문일 것이다.

그러나 생산측면의 발전에 비하여 유통과 소비측면에서는 아직도 전근대적인 성향을 탈피하지 못하고 있다. 수요와 공급의 불균형으로 인하여 많은 문제점들이 제기되고 있다. 모든 생산은 소비를 목적으로 하는바, 이제는 소비측면에 보다 많은 관심을 기울여야 할 때가 아닌가 생각한다.

생산에서 소비까지 모든 채널이 균형있는 발전을 해야만이 병목 현상이 없는 것이다. 오늘날 대량생산 체제에 맞추어 대량처리와 대량소비 채널을 갖추지 못한바 브로일러 산업의 발전은 더이상 기대할 수 없을 것이다.

특히 근년에 보이는 소비 감소현상은 설명되기 어려운 현상을 보이고 있다. 따라서 소비형태를 연구검토하여 소비의 가능성을 검토하는 것이 요구되는바 이에 대하여 약속하고자 한다.

● 브로일러 소비실태와 문제점

우리나라의 전통적인 육계소비 형태는 볶아 먹거나 삶아 먹는 방법으로 아주 근대적인 방법이라 할 수 있다. 이는 국민 식생활의 전통적인 관습으로 받아들이 수 있다. 그러나 식성은 전통적이면서 생활양식은 서구적이어서 장시간 삶는다거나 닭을 토막쳐서 갖은 양념을 다해서 볶는 등의 번거로운 요리방식은 현대 주부와 점점 멀어져가는 현실을 볼 수 있다. 따라서 현대 주부의 기호에 맞추어 간편하게 요리할 수 있는 단계로 가공처리 분야가 개선되어야 하겠다.

또 한 부분육과 발골육을 더욱 확대 개발하여 전통적 요리방식에 의한 소비를 확대 시켜 나가야겠다. 또한 서구 요리를 우리 식품으로 토착화하기 위한 노력을 해야 하겠다. 수년전에

국내에 소개된 후라이드 치킨과 바베큐 치킨은 전국적인 소비층을 형성했었다. 이는 무진장한 소비의 가능성을 시사하는 것이다. 그러나 일시적인 붐을 타고 영세 불량업소의 난립으로 맛의 전통성과 비위생적 처리로 소비자의 발길을 돌려놓는 어리석은 과오를 저질렀다.

윤 효직 교수의 「브로일러 소비형태에 대한 조사연구」에 의하면 요리된 브로일러 맛에 대한 반응조사에서 '맛이 없고 비위생적이다'라고 응답한 사람이 31%, '기호가 맞는다'가 12%로 43%가 요리된 닭고기에 대하여 부정적인 반응을 나타내고 있다. 가공된 브로일러를 소비하지 않는 주요인은 표1에서 보는바와 같이 튀김기름의 불량과 비위생적인 것이 가장 큰 이유로 나타나고 있다.

표 1. 가공된 브로일러를 소비하지 않는 주요인

구 분	가구수	비 율
요리내용을 몰라서	20	11.2%
튀김기름의 불량, 비위생적	91	51.1%
기호에 부적합	29	16.3%
판매장소가 멀다	17	9.6%
오래 기다린다	21	11.8%
합 계	178	100 %

이와같은 조사연구를 살펴볼 때 외식 산업의 발전과 더불어 밖에서 요리된 브로일러를 더 많이 소비하는 경향으로 변화되고 있으나 비위생적인 처리와 소비자 기호에 맞추지 못하여 무진장한 소비 여력을 이용하지 못하고 있음을 알 수 있다. 따라서 외식산업이 발전되는 시점에서 닭고기 소비는 급성장 할 수 있는 여력이 있는바, 소비자 기호에 맞는 소비대책이 강구되어야 하겠다.

계절적 소비를 연중소비로 분산

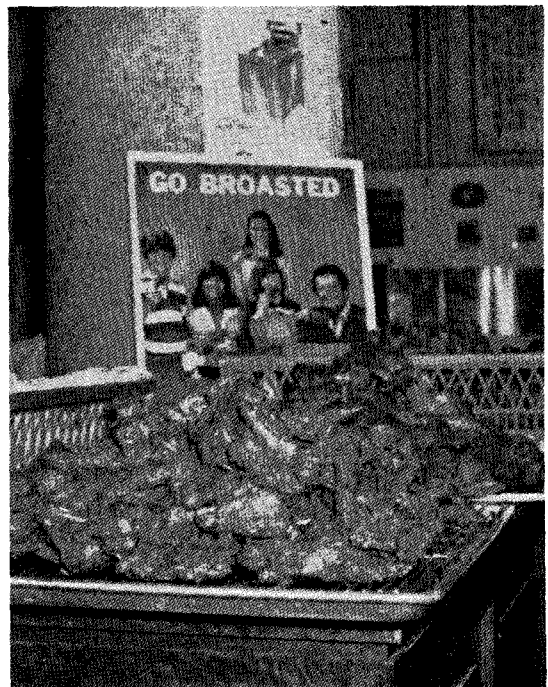
국내 닭고기 소비가 전통적인 소비관습에 따라 여름 복중에 집중되는 특이한 현상을 보이고

있다.

이는 브로일러 산업의 발전 저해요인중 가장 큰 요인으로 연중 소비를 균형있게 분산하지 않으면 어떠한 형태의 생산조절도 수급조절에 맞출 수가 없는 것이다. 경영구조상 계절생산을 할수도 없으며, 모계의 경제수명이 약1년 가까이 되는 생리적인 특성 때문이다.

생산측면이 이러하고 소비측면에서도 계절별 소비 불균형으로 심한 가격 진폭을 보이는데 닭고기는 타육류에 비하여 수요의 가격탄력성 또한 낮은 편이라(-0.745) 자체 가격변화에 따른 수요창출이 없는바 닭고기의 계절에 따른 편중 소비는 많은 문제점을 갖고 있다.

소비의 저변확대를 위해서는 소비자 기호에 맞는 브로일러 요리의 다양한 개발과 닭고기를 이용한 2차 가공품을 많이 개발해야 한다.



따라서 브로일러는 생산조절에도 한계가 있고 가격에 의한 수급조절도 어렵다는 결론으로 계절소비를 연중 균형있게 분산하는 것이 가장 좋은 안정 대책이라 하겠다.

균형있는 소비대책으로는 소비의 저변을 확보하여야 하겠다. 근래의 육계소비 경향을 살펴볼 때 주말이라든가 연휴 또는 명절, 잔치, 야유회 등등의 행사와 유흥성 소비에 편중된 경향을 볼 수 있다. 유흥성 소비는 경기 영향을 많이 받고 일기문제, 심지어는 학원사태까지도 소비에 영향을 주는 등 소비의 심도가 극히 얕다고 볼 수 있다.

소비의 저변을 확대하기 위해서는 계절성, 유흥성 소비를 식탁으로 끌어올려 식탁의 가운데 자리를 차지하여야 할 것이다. 그러기 위해서는 브로일러 요리의 다양한 개발과 닭고기를 이용한 2차가공품을 많이 개발하여야 할 것이다.

특히 닭고기는 값싸게 공급할 수 있는 동물성 단백질원으로 대량 소비될 수 있는 잠재력이 있는바, 소비자 기호에 맞는 제품개발에 노력을 해야 할 것이다.

● 브로일러 유통의 개선

83년도 국내 육계사료 소비량이 약 80만톤이던 것이 84년도에 63만톤으로 약 21%가 감소되는 고통이 있었고 85년도인 금년도도 작년 대비 크게 증가할 기미는 없다. 생산활동이 위축되고 소비가 위축되는 원인중 가장 큰 원인의 하나가 바로 도계유통에 따른 소비위축이라 생각한다.

1974년 소비자에게 위생적인 육계를 공급하고 도시공해를 줄이기 위해 축산물가공 처리법을 개정 공포하여 그 실행과정상 수년간에 걸쳐 많은 문제가 제기되어 왔었다. 문제점 보완이 되지 못한 채 도계법 실행을 강행하면 유통이 원활하지 못하여 생산물이 체화되어 가격이 폭락하는 전철을 수 없이 겪었던 것이다. 작금에 이르러 많은 희생은 대가로 오늘날 명실공

히 도계유통이 이루어졌는데 아직도 미비점이 많이 남아있어 소비는 좀체로 늘어나지 못하고 있는 것으로 보인다.

유통의 주체와 도계처리 및 가공의 주체가 이원화되어 있어 제품에 대한 품질을 규격화 및 상품화하지 못하는 문제점을 가지고 있다. 생산시설보다도 유통산업에는 보다 현대적인 투자가 선행되어 대량 소비체제에 따른 대량 유통체제를 갖추어야 할 것이다.

특히 앞으로 다가올 국제화 시대에 대비하기 위해서는 외국 산물에 뒤지지 않는 국산 닭고기를 내놓아야 할 것이다.

● 브로일러의 상품화와 소비홍보

원활한 소비를 전제로 생산하는 것이지 시장성이 없는 생산은 무의미한 것이다.

시장경쟁에서 타육제품과 경쟁하기 위해서는 보다 세련된 상품으로 개발되어야 한다.

우모를 가진 생닭 유통에서 탈모된 도계육으로 발전된 것 같이 이제는 도계육에서 부분육, 발골육 더 나아가서 2차가공품으로 발전되어야 한다.

모든 제품은 상표를 달고 시장에 나아가 시장 경쟁품목에서 과점품목으로 탈바꿈하여 소비자의 신뢰를 쌓아야 한다. 즉 상품화 하여야 하겠다.

상품화는 곧 제품의 홍보로 소비자에게 찾아갈 것이다. 업체와 당국은 품질의 향상, 제품의 규격화, 새로운 제품의 개발, 제품에 대한 소비홍보 등등의 연구가 계속되어야 할 것이다.

● 소비의 한계에 따른 생산제한

다음 표 2에서 보는바와 같이 경제발전과 더불어 육류의 소비는 급격한 증가를 거듭해 왔다. 그러나 축산물 소비는 일정한 수준에 도달하면 그 증가추세가 둔화되는 것을 볼 수 있다.

앞서 기술한 대로 근년에 들어와 계속소비의 감소현상은 많은 문제점을 해결하여 가리워진

소비를 회복시켜 나가자는 것이지 소득이 향상되는 만큼 소비가 무한히 늘어날 수는 없는 것이다.

산업의 발전으로 생산기반이 현대화, 대형화, 기계화되어 생산성을 계속 발전시켜 나갈 수 있는 반면 소비는 정체된다고 볼 때, 브로일러 산업

의 한계적 책정은 업자 스스로가 선택하여 자율적인 조절을 하여야 할 것이다.

따라서 생산자는 확장을 금하고 원가절감과 생산성 극대화를 통하여 국제경쟁력을 키워 나가는데 전력해야 할 것이다. *

표 2. 육류, 계육 및 계란의 소비추세

연도	총 비 소 량			1 인 당 소 비 량			
	육 류	계 육	계 란	육 류	계 육	계 란	
	M/T	M/T	백만개	kg	kg	%	개
1970	165,063	45,177	2,456	5.25	1.44	27.4	77
1971	170,861	49,997	2,536	5.18	1.52	29.3	78
1972	184,725	54,266	2,790	5.51	1.62	29.4	84
1973	186,846	51,801	2,500	5.48	1.52	27.8	74
1974	200,128	53,269	2,755	5.77	1.54	26.6	80
1975	224,734	55,594	2,896	6.37	1.58	24.7	83
1976	245,465	60,886	3,049	6.85	1.70	24.8	85
1977	295,987	73,055	3,552	8.13	2.01	24.7	98
1978	374,904	82,189	3,743	10.14	2.22	21.9	101
1979	428,857	89,723	4,231	11.43	2.39	21.0	113
1980	432,682	90,866	4,543	11.35	2.38	21.0	119
1981	393,679	90,646	4,431	10.17	2.34	23.0	114
1982	443,219	99,183	4,505	11.27	2.52		115
1983	530,280	119,871	4,936	13.27	3.00		124
1984	564,275	117,908	4,939	13.91	2.91		122

표 3. 농수산부 축산국 축산진흥 장기계획(육류, 계육 및 계란)

구 분	연 도	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991
인 구 (천 명)		38,807	39,437	40,084	40,741	41,418	42,088	42,778	43,480	44,193	44,914	45,654
육 류 총량(천M/T)		448.7	485.0	530.8	579.8	634.5	695.1	759.4	830.0	907.7	922.5	937.7
	1 인당(kg)	11.6	12.3	13.2	14.2	15.2	16.5	17.8	19.1	20.5	20.5	20.5
계 육 총량(천M/T)		98.1	112.4	130.8	150.6	172.8	197.6	224.6	254.4	287.5	292.2	297.0
	1 인당(kg)	2.5	2.9	3.3	3.7	4.2	4.7	5.3	5.9	6.5	6.5	6.5
계 란 총량(백만개)		4,967	5,363	5,812	6,315	6,875	7,450	8,085	8,826	9,590	9,746	9,907
	1 인당(개)	128	136	145	155	166	177	189	203	217	217	217