

이 성 기
(한국식품개발연구원 선임연구원)

우리나라의 가공 및

돼지는 성장이 빠르고 다산성이므로 많은 고기를 공급하는 가축이다. 돼지고기는 단백질과 무기질이 다량 함유되고 다른 육류식품보다 비교적 가격이 저렴하며 맛이 있는 것이 특징이다. 그러므로 우리나라 사람들이 가장 즐겨 먹는 축산식품이라 하겠다.

오늘날 경제성장에 힘입어 돼지고기 수요도 날로 급증하고 있는데, 이들 대부분은 가정에서 직접 조리되거나 음식점 및 야유회를 통해 소비되고 있다. 최근에 이르러 육가공품도 소비가 급증하고 있다. 햄, 베이컨, 소시지 등과 같은 육가공제품에서도 알 수 있듯이 원료육의 대부분이 돼지고기로 이용되고 있다. 그러므로 본란은 최근 우리나라의 돼지고기 가공과 업계 현황을 알아보고 돼지고기 소비실태를 파악코자 한다.

1. 원료육의 수급현황

최근 돼지고기의 수요 및 공급량은 각 연도마다 약간의 변화는 있으나, 1980년도 이후로는 대체적으로 안정적인 수급조절이 이루어지고 있다. 표1에서 보는 바와 같이 1980년도 총 돼지고기 수요량은 24만1천8백톤이었으나, 1987년도에 37만4천2백75톤으로 약 1.5배 이상 증가하였다. 올해 들어서도 계속적인 수요 증가가 되고 있다. 그러나 1970년대에는 수급조절이 매우 불안정한 시기가 있었다. 표2에서 보는 바와 같이 1972년에서 1976년 사이는 수요에 비해 공급이 절대 부족하여 매년 1천8백4톤에서 8천4백31톤을 수입하지

표1. 돼지고기의 수급현황

(단위 : 톤)

연도	공 급			수 요		
	전년 이월	당년 생산	총계	국내산	총계	차년 이월
1980	7,242	235,181	242,423	139,066	241,842	581
1981	581	209,250	209,831	209,607	209,831	-
1982	-	237,530	237,530	237,530	237,530	-
1983	-	294,912	294,912	294,912	294,912	-
1984	-	340,934	340,934	239,786	339,786	1,074
1985	1,148	345,206	346,354	346,274	346,274	-
1986	-	321,197	321,197	320,389	320,389	-
1987	-	376,157	376,157	372,133	374,275	-

축협 축산물가격 및 수급자료, 1988

않으면 안되었다. 그러나 1978년과 1979년에는 과잉공급이 되어 돼지가격이 급락하고 사육농가는 심지어 돼지새끼를 버리는 등 큰 피해를 입었다. 이때 과잉물량을 6천7백44톤과 1만3백23톤을 수출 했었다. 이 당시의 수출입은 생산자 및 소비자의 보호 측면에서 계획적으로 이루어진 것이 아니라, 불균형된 수급량을 조절해 보려는 다분히 긴급한 조치였다고 볼 수 있다.

최근에는 각 2차 육가공장에서 돼지를 도살한 후 안심, 등심, 어깨부위를 계획적으로 일본에 수출하고 있다. 1985년에 1백여톤에 불과하던 수출물량이 1986년도에 8백8톤, 1987년에 3천1백42톤으로 급격히 늘었다. 올해 들어 와서도 꾸준한 신장세를 보여 7월말

돼지고기 소비실태(I)

표2. 돼지고기의 수출입 현황

연도	수입		수출	
	수량(톤)	금액(천원)	수량(톤)	금액(천원)
1970	60	55	-	-
1971	35	40	-	-
1972	3,802	5,658	-	-
1973	1,804	3,752	-	-
1974	4,045	9,235	334	514
1975	8,431	22,626	437	695
1976	4,572	14,144	-	-
1977	4,955	15,399	-	-
1978	-	-	6,744	18,590
1979	324	1,126	10,323	27,691
1980	252	900	4	11
1981	-	-	12	46
1982	-	-	49	206
1983	-	-	47	175
1984	296	1,044	72	232
1985	226	768	96	253
1986	750	*	808	*
1987	*	*	3,142	*

* 미확인

현재 3천7백여톤을 이미 수출한 바 있다.

이처럼 수출이 활기를 띠는 것은 업체들의 신용도가 높아진데다가 정부의 정책에 의해 5천두 이상을 기르는 양돈장에 수출 의무량을 부여했기 때문으로 생각된다. 표3에서와 같이 수출을 담당하는 업체는 제일제

당을 비롯한 12여개 업체가 있으며, 전량 냉동육으로 선적하고 있다. 그러나 일본 구매자는 냉동육보다 냉장육을 강력히 요구하고 있고 또, 냉장육 값이 20% 정도 높게 형성되는 유리한 조건임에도 불구하고 수출작업장의 위생상태, 수출장비의 미비 등 때문에 냉장육을 수출하지 못하고 있다.

표3. 수출업체별 대일 돈육 수출 (단위: 톤)

업체명	'87누계	'88	
		1~3월	1~7월
제 일 제 당	714	103	
제 일 농 장	442	108	
동 남 육 가 공	557	183	
은 정 산 업	418	30	
청 양 산 업	415	25	
롯데 햄	162	87	
신 창 상 역	100	40	
남 부 햄	99	34	
한 국 냉 장	80	-	
구 일 산 업	51	30	
진 주 햄	37	10	
축 협	25	10	
기 타	-	-	
계	3,100	660	3,700

2. 원료육의 가격변화

돼지고기 가격은 급격한 수요증가에 따른 공급부족 또는 수요에 대한 과잉공급으로 말미암아 매우 불안정한 변화를 보여왔다. 그림1에서와 같이 1984년에 돼지육 도매가격은 kg당 1천8백94원에서 1986년에 2천4백34원으로 비교적 안정적인 증가 추세를 보여왔으나, 1987년에 1천8백80원으로 다시 떨어졌다. 올해 들어서도 작년 평균값과 비슷한 경향을 보이고 있다.

표4에 의한 지육의 도매가격 변동폭을 살펴보면, 1983년도 월별 최대 및 최저가격의 차이가 무려 1천4백94원이었고, 변동폭도 67.7%에 달하였다. 그후 차츰 안정세를 보이기 시작하여 1986년에는 변동폭이 37.5

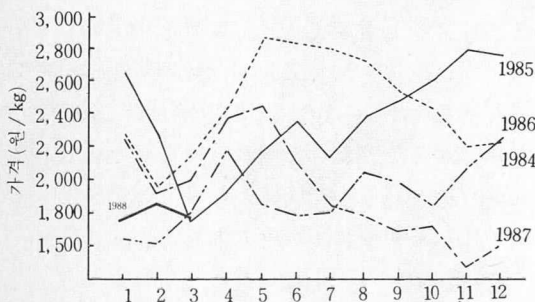


우리나라 사람의 육류 소비 성향은 쇠고기 59.0%, 돼지고기 27.1%, 닭고기 9.8% 순이며, 실제 소비되는 양은 쇠고기보다 돼지고기가 더 높다

표4. 연도별 돼지지육의 가격변동 폭 (단위 : 원/kg)

연도	평균가 (A)	최고가	최저가	최고가-최저가 (B)	변동폭 (B/A × 100)
1983	2,198	3,019	1,525	1,494	67.7
1984	1,894	2,346	1,521	825	43.6
1985	2,341	2,761	1,755	1,006	43.0
1986	2,434	2,868	1,957	911	37.5
1987	1,880	2,391	1,255	1,136	60.6

%로 상당히 줄어들었으나, 1987년도에 이르러 60.6%로 다시 증가하는 불안한 변화를 보이고 있다. 그러므로 앞으로 정부, 양축업자, 유통업자 등 관련인들이 모두 노력하여 생산자, 가공업자 및 소비자가 모두 만족할 수 있는 적정 단가를 유지시켜야 할 것이다.

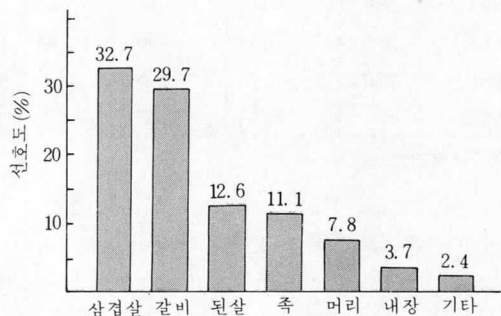


〈그림 1〉 연도별 돼지지육의 도매가격

3. 돼지고기의 기호성

1979년도 축협조사 보고에 따르면 우리나라 사람들의 육류 소비성향이 쇠고기 52.9%, 닭고기 23.1%, 돼지고기 21.0% 순이라고 보고한 바 있다. 그런데 비교적 최근에는(1986) 쇠고기 59.0%, 돼지고기 27.1%, 닭고기 9.8% 순이었다고 보고하여 돼지고기 선호도가 약간 증가한 결과를 보고하였다. 이와같은 선호정도는 각 조사대상자나 연령별로 각각 다를 수 있어 일괄적으로 단정하기 어려우나 우리나라 사람들은 대체적으로 쇠고기 다음으로 돼지고기를 좋아함을 알 수 있다. 그러나 실제 소비되는 양을 보면 쇠고기보다 돼지고기가 더 높은 것으로 나타났다.

표5에서와 같이 1987년도 국민 1인당 총육류소비량이 6.8kg에서 작년에 15.8kg으로 2.3배 이상 증가했다.



〈그림 2〉 돼지고기의 부위별 기호 성향 (축협조사보고, 1979)

표5. 연도별 1인당 육류소비량(정육기준)

연도	일인당 총육류 소비량(kg)	육류소비 구성비(%)		
		돼지고기	쇠고기	닭고기
1976	6.8	44.4	30.8	24.8
1977	8.1	47.8	27.6	24.8
1978	10.1	47.5	30.6	21.9
1979	11.4	52.6	26.6	20.8
1980	11.4	55.9	23.1	21.0
1981	10.2	53.2	23.7	22.7
1982	11.3	53.6	24.0	22.4
1983	13.3	55.6	21.8	22.6
1984	13.9	60.1	18.9	20.9
1985	14.4	58.4	20.3	21.3
1986	14.4	54.0	24.4	21.7
1987	15.8	56.1	22.8	21.1

이중 돼지고기 구성비는 76년도의 44.4%에서 작년의 56.1%로 11.7% 만큼 증가함을 알 수 있다. 그러므로 돼지고기가 우리나라민이 가장 많이 이용하는 고기임에 두말할 나위가 없다.

돼지고기내에서도 부위별 선호경향을 보면 삼겹살 32.7%, 갈비 29.7%, 뒷살 12.6%, 기타 부산물 순으로 나타났다(그림2).

특히, 서구인들이 즐겨하지 않는 즉, 머리, 내장 등 부산물도 상당히 선호하고 있음을 알 수 있다. 그러나 몇년후에 윤(1985)의 조사에 따르면 등심 63.0%, 안심 17.4%, 갈비 12.9% 순으로 서구의 경향과 비슷하게 점점 고급부위의 고기를 선호하고 있다. 이와같은 경향은 올해들어 더욱 두드러져 부산물의 소비가 갈수록 줄어들고 있어 오히려 문제가 되고 있다. 특히, 비성수기인 여름철에는 냉동보관비가 더 많이 소요되는 부작용을 빚고 있다.

4. 식육의 거래 및 조리이용 실태

소비자들이 돼지고기를 구입하는 곳은 아직도 재래시장이나 지방정육점에서 많이 구입하는 것으로 나타났다. 윤(1985)의 조사에 의하면 소비자가 정육을 구

입하는 곳이 일반정육점 53.7%, 슈퍼마켓 38.4%, 축협직매장 7.3% 순이었다고 하였다.

판매점별 식육거래 형태를 보면 일반 식육점에서 98% 이상이 관행거래를 하고 있다. 다만 축협에서 부분육 50%, 포장육 45%, 나머지 관행거래를 하고 있으며 슈퍼마켓에서 부분육 25%, 포장육 60%를 거래하고 있다(그림 3).

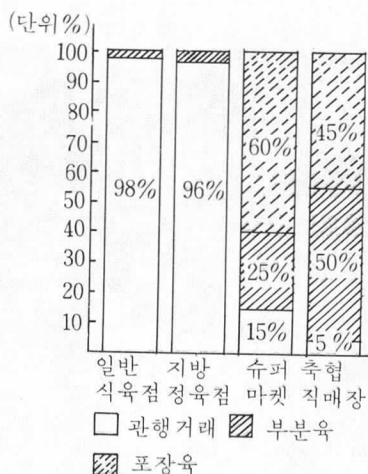


그림 3. 식육 거래 형태

표 6. 도시별 돼지고기의 조리이용 형태

(한등, 1987)

이용 형태	대도시 %	중도시 %	소도시 %	평균 %
로인구이	18.4	26.4	29.2	24.7
삼겹살구이	38.8	30.2	42.4	37.1
불고기	73.4	49.1	72.4	70.0
찌게	55.1	32.1	67.3	51.5
갈비구이	37.4	40.2	47.1	41.6

구입한 돼지고기의 조리이용 형태를 살펴보면 대부분 불고기(80.8%)와 국거리(13.1%)로 이용하고 있다. 이와는 조사대상기준이 다르긴 하나 한 등(1987)도 구입한 고기의 조리방법중 불고기로 가장 많이 이용되고 있다고 보고하였다. 다만, 등심구이의 선호도가 아직도 낮아 외국의 소비성향수준과는 차이가 나는 것으로 나타났다(표 6). * <다음호 계속>