

# 국제화시대에 따른 양돈업계의 효과적인 대응



유 철 호  
(한국농촌경제연구원)

## 1. 서론

우리나라는 과거 20여년동안 주로 일본에 돈육수출을 하여 왔으며, 작년 7월 1일부터 정부의 국내시장개방 일정에 따라 돈육통조림 수입자유화로 우리나라 양돈업계는 명실상부 국제화시대를 맞게 되었다고 할 수 있다.

돈육통조림의 수입자유화 시기를 전후하여 국내업계에서는 짠 돈육가공품의 수입으로 국내 육가공업계와 양돈업계에 미치는 역효과에 대한 우려가 컸다.

그러나, 하반기에 접어들면서 국내 돼지값이 과잉공급에 의하여 하락하자, 가격 회복을 위한 여러가지 방안 마련에 관심이 집중되는 한편, 수입개방에 대한 우려는 뒷전에 밀려나 있는 느낌을 주고 있다.

「국제화 시대에 따른 효과적인 대응」은 “국제 경쟁력을 어떻게 높여 나갈 것이냐”하는 물음에 대한 대답과 같은 뜻으로 풀이될 수 있다. 점진적인 생산규모의 확대와 생산비 인하추세만 보아도 우리나라 양돈생산은 외견상 긍정적 방향으로 발전하여 왔다고 볼 수 있다. 또한 오래 전부터 우리 양돈업은 다른 축종에 비하여 국제경쟁력이 있다는 의견 또는 연구보고가 보편화된 형편이다. 그러나, 그동안 얼마만큼 국제 경쟁력을 다져왔다는, 보다 구체적인 물음에 대하여서는 그동안의 수출실적 자료가 주요 답변자료가 될 것이다. 이제까지 돈육을 수출해 오면서 수출에 대한 경험도 축적이 되었고, 어느 돈육수출국보다 지리적으로 가까워 수송비를 포함한 제비용의 절감면에서 가장 유리하면서도 우리의 돈육수출 실적은 제일 부진하다.

이 글은 우리나라 양돈업계가 외형적으로

급속히 발전을 가져 온 과정에서 국제경쟁력의 향상 또는 지속적 수출 확대상 취약점으로 노출된 몇 가지 문제점과 개선책에 관한 것이다.

## 2. 우리나라 돈육수출의 현황과 문제점

우리나라는 1960년대에는 주로 홍콩으로 생돈을 수출하였으며, 1970년대에는 일본으로 지육과 부분육 형태로 수출하였다. 특히, 대일 수출량은 1974~77년간 총 2만2천톤에 달하여 전례없는 수출증대를 기록하였으나, 뒤이은 국내가격 상승으로 수출은 중단되었다. 1983년 하반기 극심한 돼지 과잉생산에 의한 가격파동을 겪으면서 1984년부터 대일 수출이 재개되어 냉동 3개 부위의 돈육이 기업양돈장과 수출증계상에 의하여 2백96톤이 수출되었으며, 1985년 수출량은 2백26톤이었고, 1986년에는 7백50톤, 1987년에는 11월까지 2천6백톤으로 늘어나 국내 돈육가격의 침체가 장기화 될 것으로 예상됨에 따라 수출량은 계속 증가할 것으로 보인다.

참고로 1986년도에 20만톤 이상의 돈육을 수입하는 나라는 8개국으로 프랑스·독일·이태리·영국 등 구라파 공동체 국가들의 역내 교역국과 미국을 제외하면 일본이 유일한 수출대상국이라 할 수 있다(나머지 두 나라는 소련과 홍콩으로 홍콩은 중공에서 수입함).

일본의 1986년 총 수입량은 20만7천톤으로(국내 소비량의 15% 정도) 대만으로부터 수입하는 양이 가장 많아 총 수입량의 40%를 점하고 있고 덴마크 38%, 캐나다 11%, 미국 7% 순이며, 우리나라는 0.4%에도 못 미치고 있다.

이제까지 우리나라 돈육수출이 부진한 이



유로는 국내 생돈가격의 주기적인 변동을 들 수 있다. 과거 15년간의 추세만 보더라도 국내 생돈가격과 수출은 밀접한 관계를 유지해 오고 있다. 즉, 국내 생돈가격이 상승하면 사육농가와 사육두수가 급증하여 생산과잉이 되고, 생산과잉으로 가격이 폭락하면 수출을 늘려왔다. 또한 가격 폭락으로 인한 영세 양돈농가들의 탈락에 의하여 공급물량이 감소하는 듯 하면 가격상승으로 수출이 중단되거나 줄고 마는 현상이 되풀이 되어왔다. 반면, 일본으로 수출을 계속하여 오고 있는 나라에서는 국내가격 변동 폭이 우리보다 훨씬 적고, 일본으로 수출하는 물량도 계속 늘고 있는 실정이다. 이들 나라들은 안정적인 수출선으로서 신뢰를 쌓아 왔고, 수입선과의 지속적인 거래로 일본 소비자의 돈육 소비동향과 경쟁국의 국내생산 및 수출전망 등에 대한 조사 등 시장조사를 하는 한편, 직접 일본에서 자국산 돈육 소비 홍보활동을 하기도 한다. 따라서 돈육수출을 증대하기 위하여서는 안정적인 돈육 공급국으로서의 신용이 중요하다는 점을 다시 인식하여야 하겠다.

둘째, 수출용 규격돈 확보에 차질이 있다.

일본은 과거 지육 수입에서 소위 수출용 규격돈에서 발골된 안심·등심 등 고급부위를 주로 수입하고 있다. 수출용 규격에 합격하려면 생체 97~110kg일 것, 암돼지는 미경산돈,

수확되는 거세돈일 것, 박되상태에서 등지방 두께가 규정치 이하로 얇을 것, 육질이 무르지 않아야 한다. 현재 수출용 규격돈은 허가업체에서만 일부 생산되고 있으며, 일반 양돈농가에서 출하되는 돼지중에는 거의 없다. 일반 양돈농가에서 출하되는 돼지의 생체 중량은 대부분 국내 규격돈 생체 중량 90kg에도 미달되고 있다. 1983년 1월~1987년 6월동안 전국 도매시장의 지육 경락 두수를 보면, 월별·계절별 또는 연도별 출하된 돼지의 지육 중량비는 뚜렷한 변동추세가 없으며, 지육 중량 63kg(평균 지육율 70%를 적용하였을 때 생체 90kg에 해당) 이하가 71.9%로 대부분을 차지하고 있어, 도살체중 이외의 품질기준 등에 합격할 만한 돼지 확보는 더욱 어렵다.

양돈농가에서 체중이 몇 kg일 때 출하하는 것이 유리하느냐 하는 문제는 증체에 따른 비용과 수익면에서 뿐만 아니라, 농가의 자금사정과 미래의 시장가격 변화에 따른 위험부담 등 여러가지 요인에 의하여 결정된다. 국내에서는 생체 84kg 정도의 돈육에 대한 소비자들의 선호도가 가장 높은 것으로 알려져 있으며, 출하시 판매단가도 높아 양돈농가들은 이에 맞추어 출하하는 경향이 뚜렷하다. 즉 국내 돈육 생산은 국내 소비자들의 기호에 따라 출하시기 및 체중이 조절되어 온 결과, 수출규격 품질에 부적합한 돈육을 생산하는 체제로 굳어져 있어 돼지 마리수는 과잉생산이 되도록 엄청나게 늘어났지만 수출용으로 쓸만한 돼지는 없는 실정이다. 이와 관련하여 심각한 문제는 조기출하의 경우 사료효율이 높을 때 출하하게 되므로 같은 양의 사료를 갖고 생산할 수 있는 총 돈육 생산량은 사료효율이 떨어지기 시작하는 어느 시점에서 출하 시보다 떨어져 생산성의 저하와 사료낭비를 초래케 된다. 양돈용 사료가 모두 해외에서 도입한 사료곡

물인 점을 감안하면, 국내 소비자들이 해외 양돈선진국에서 볼 수 없는 체중미달 돼지 출하가 일반화되어 있는 현실은 시정되어야 하겠다.

세째, 돈육수출이 잘 안되는 이유로는 수출부위를 제외한 잔여육의 처리문제가 꼽힌다.

우리의 식관습이 육가공 제품에 익숙하여 있지 않고, 육가공 산업발달이 늦어 잔여육이 나오는 대로 처리가 곤란하리라고 예상할 수는 있다. 그러나 일반소비자들은 정육점에서 사오거나 대중음식점 등에서 잔여육 뿐만 아니라 부산물의 소비가 일반화 되어 있다. 일본과 대만에서도 잔여육의 대부분이 정육점이나 슈퍼 등을 통하여 판매되고 있다. 더우기 우리나라 육가공산업이 점차 확장되고 있어 다량의 잔여육이 싼 값으로 수집되어 육가공 원료로 쓰이게 되면 제품값이 싸지고, 이에 따라 국내 소비가 늘면 육가공산업의 발달 뿐만 아니라 국제경쟁력도 다지게 될 것이다.

기타 우리나라의 돈육수출이 부진한 이유로서 현대적인 도축장을 비롯 수출작업장 시설(냉동·냉장 등)의 미비 등 여러가지 문제점을 지적할 수 있겠으나, 원료돈의 확보가 용이해지고 수출물량이 늘어 채산성이 높아지면 업계 스스로가 해결할 수 있는 문제들이 대부분이다.

**우리나라는 고품질의 돈육 생산농가에 대해 가격유인을 주는 구체적인 제도적 장치가 없어 산업발전과 돈육 수출에 커다란 문제점을 안겨주고 있다.**

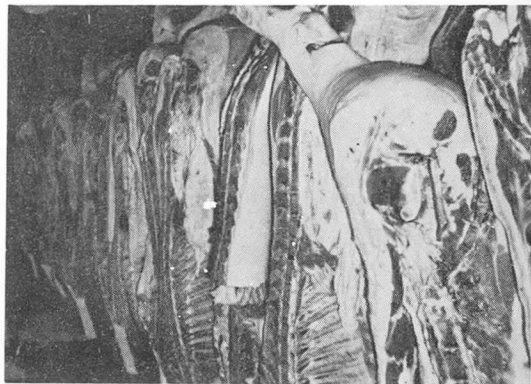
### 3. 앞으로의 대책

**앞**에서 대일 돈육수출시에 노출된 몇 가지 문제점을 정리하였는데, 이 문제점들이 해결되어 수출이 늘면, 우리나라 양돈업계의 국제경쟁력이 강화된 결과가 되어 육가공 제품이나 다른 어떤 형태의 돈육수입에 크게 우려할 바가 못된다. 점차적으로 우리 양돈업계의 국제 대응력은 외형상 크게 향상되었다고 볼 수 있다. 외국으로부터의 종돈수입이 활발해졌고, 사양관리의 개선과 방역사업 등의 강화로 생산성은 꾸준히 높아졌다. 또 생산 규모도 계속 커지고 있으며 생산자들의 시장 대응능력도 향상되었다고 볼 수 있다. 또한, 국내소비도 장기적으로 보면 지속적으로 증대되고 돈육가공업의 신장과 수매비축사업의 필요성에 대한 인식이 과거 어느 때보다 성숙되어 있다. 따라서, 종합적으로 보면 앞으로 우리나라 양돈업계가 해외 수출시장을 효과적으로 이용하게 될 때만이 과거와 같은 극심한 불황시 피해를 보다 줄일 수 있을 것이다. 1980년 이후 생산 및 가격 자료를 보더라도 보다 심한 가격등락이 발생하는 기간이 길어지고 가격등락 폭이 완화되는 현상을 보이고 있다.

그러나, 우리나라 양돈업계가 국제화 시대를 맞아 보다 효과적이고 근본적인 체질개선이 이루어져야 한다. 이를 위하여서는 자주 거론만 되고 실행이 못되고 있는 두 가지 사항을 다시 생각해 볼 필요가 있겠다.

첫째, 생산자 단체에 의한 돈육수급 조절능력의 강화이다.

개별 양돈가들이 자신들이 조직한 단체에 의하여 생산물의 가공·판매를 전담케 될 때, 자율적인 수급조절이 보다 원활하게 이루어질 수 있다. 양돈 선진국에서 총 돈육 출하량



중 생산자 단체 또는 조합에 의하여 출하되는 비중은 시장가격에 큰 영향을 줄 정도로 크거나, 사실상 시장가격을 지배하기도 한다. 가격조절수단으로 시장출하 시기 및 물량, 생산과 임시 비축물량, 또는 시장가격의 상승시 방출량, 가공용 물량을 결정하여 돈육가격의 안정과 조합원의 소득증대에 기여하고 있다. 과거 수 차례의 돈육가격 파동을 경험하면서, 우리나라 양돈업계가 생산자 단체를 통한 수급조절 능력의 강화가 필요하다는 점은 여러 관심 있는 인사들에 의하여 누누히 강조되어 왔다.

둘째, 도체등급 및 부위별 차등가격제의 도입이다.

이 제도는 좋은 품질의 돈육을 생산하는 양돈가에게 높은 판매가격을 받게 하여 고품질 돈육 생산 의욕을 주고, 소비자들은 사려는 돈육의 부위에 따라 결정되는 가격을 지불케 됨으로써 소비자를 보호하게 된다.

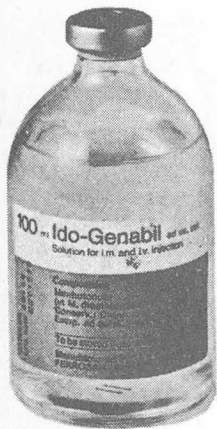
이 제도가 실시되면, 일반 양돈농가들도 좋은 돈육 생산의욕을 갖게되어 수출 규격돈 물량확보에도 기여하게 될 것이며, 수출하고 남은 잔여육 처리문제도 시장가격의 조절에 의하여 해결의 실마리를 찾게 될 것이다. 수출업계의 수지는 상등육 부위의 수출물량 증대로 수출비용을 포함한 전체 수출 단위의 인하, 즉 규모경제의 실현에 의한 이득과 도매시장에

서 잔여육의 공급과잉, 즉, 가격하락으로 인한 손실과의 비교에서 결정될 것이다. 그러나, 현재 일본의 돈육수입가격은 높게 유지되고 있으며, 엔고의 영향으로 안심·등심과 같은 고급부위 단독으로도 충분히 채산이 맞게 된다고 보고 있다. 차등가격제의 실시는 수출물량의 증대 뿐만 아니라, 국내에서 소비되는 돈육의 품질 고급화를 실현하는 계기도 될 것이다.

관계당국에서 언제쯤부터 이 제도를 실시한다고 발표까지 되어 있었으나 근래에는 잠잠하여졌다. 현 관행하에서 지육 뿐만 아니라 부산물의 가격결정과 거래방법의 부조리가 오랫동안 노출되어 왔으나 근본적인 개선책이 아직 없다. 지금까지의 관행을 바꾸어 새 제도를 시행하는 데는 여러가지 부작용이 따르고, 현 관행에 기득권자들이 반발을 하게 될 가능성도 있어 치밀한 준비와 계획수립의 중

요성은 아무리 강조하여도 지나치지 않다. 국내 양돈업이 전업 및 기업화 추세와 활발해진 종돈개량사업, 사육기술의 축적으로 단기적인 품질향상 여건은 되어 있다고 보여진다. 문제는 고품질의 돈육 생산능가에 대해 가격유인을 주는 구체적인 제도적 장치가 없다. 이런 관점에서 돈육 부위별 차등가격제 도입은 시급하다고 하겠다.

1986년도 전국 도매시장에서 경락된 돼지는 총 도축두수 5백9만6천두의 40.7%를 차지하여 도매시장의 기능이 점차적으로 중요한 위치를 차지하게 되었으므로, 우선 몇 개의 도매시장(도축장)을 지정, 도체등급 및 부위별 차등가격제를 실시하여 출하 양돈가의 반응을 조사하고 문제점을 발견·보완하는 시험적 단계를 거치는 것이 필요하다.\*



포장단위 : 100ml 이비바이알

소, 돼지의 위(胃)와 장(腸)을  
**씩-비워주는 소화제**  
 수입원제품  
**이도제나빌 주사**

이도제나빌은 소화액과 소화효소의 분비를 촉진시켜 주는 주사제로서 당질은 200%, 위(胃)와 장(腸)에서 분비되는 소화액 및 펩신, 트립신(단백질분해효소)의 양은 200~500% 증가됩니다.  
**효능** : 소와 돼지의 식체, 소화불량, 식욕부진, 위무력증, 급·만성고창증, 하리증, 변비증, 케토시스, MMA, 각종 중독으로 인한 간기능장애, 부패된 사료급여로 인한 장기능 저하 등의 치료.

**녹십자수의약품주식회사**

서울사무소 : 서울특별시동작구사당동 1031-29 ☎ 582-9181~5  
 본사·공장 : 경기도용인군기흥읍구갈리227 ☎ 수원@3423/4