



호텔용 쇠고기 수입 대처방안

이 영 진
축산기업 조합 중앙회

관 관호텔용 쇠고기 수입설이 보도되자 양축가들이 크게 반발하고 나섰다.

서둘러 수입보류 방침이 발표되긴 했으나 양축가들은 그 보류가 언제까지 지탱할것인지, 혹시 다가올 총선을 의식한 임시방편의 발표는 아닐까하는 의혹을 버리지 않고 있다.

호텔용 쇠고기 수입애기가 마치 게릴라 전사처럼 수시로 들락거리니 양축농민들이 의혹을 갖게 되는것도 무리는 아니겠다.

어차피 수입될 쇠고기라면 차라리 여차여차해서 수입개방이 불가피함을 설명하고 수입물량을 최소화 하기 위한 대응방안을 함께 모색하는 것이 진정으로 민의를 존중하는 정직한 정부의 태도가 아닌가 한다.

정부에서 고위 통상사절단을 미국에 파견하기 앞서 양축가들의 반발을 유도하여 협상의 배수진으로 삼고자하는 전략적 의도에서 쇠고기 수입설을 퍼뜨린 것이라면 일면 안도감이 없지 않으나 그렇다고 해서 호텔용 국산 쇠고기의 안정적이고 지속적인 공급방안을 마련하는데 게을러도 좋다는 법은 없다.

어느나라에서나 농업은 정부의 지원을 필요로 하고 있으며, 농산물은 자유무역주의 원칙에 방치할수 없는 구조적인 약점을 지니고 있다.

더 구나 생필품인 농산물의 소비자 가격을 낮은 수준에 묶어둠으로서 근로자의 임금억제가 가능했으며, 이러한 저물가 저임금이 공산품의 국제경쟁력을 높여 수출증대에 기여하므로서 그동안 자타가 공인해온 우리나라 경제의 눈부신 성장에는 크건 작건 농민의 희생이 밀거름이 되어 왔음을 부인할수가 없다.

그럼에도 무역상대국의 압력에 굴복하여 자급가능한 쇠고기를 수입하겠다고 하니 농민들 저항은 너무도 당연한 일이다.

차제에 생각해보고 넘어가야 할일은 왜 수입개방의 압력을 받고 있는 품목들이 주로 농축산물에 치중되느냐 하는 점이다.

이는 대부분의 선진국들이 농축산물 과잉생산의 진통을 겪고 있으며, 이들 과잉생산된 농축산물을 효과적으로 처분하기 위한 정책적인 배려가 절실하기 때문이라 볼수있다.

정부는 대책마련에 소극적이면서 기회있을때마다 쇠고기 수입은 하지 않겠다는 약속만 되풀이 해오다가 갑작스럽게 호텔용 쇠고기 수입 방침이 보도 되므로서 농민들로 하여금 정부에 대한 불신을 넘어 분통을 유발하는 사태로까지 발전

수출의존형으로 발전해온 우리의 경제구조가 과연 이와같은 무역 상대국들의 절박한 현실을 무작정 외면할수 있으리라는 전망이 어떻게 가능할수 있겠는가 이식점에서 취할수있는 우리의 현명한 대응은 무조건 폐쇄적인 수입억제가 아니라 상대국의 요구를 신축성있게 선별적으로 수용하면서 농축산물의 국제 경쟁력을 높일수 있는 장기적인 근본대책을 수립하는 일이다.

이런관점에서 호텔용 쇠고기 수입을 무조건 억제하려는 경직된 대응은 득보다 실이 많을 것으로 본다.

바람직하기로는 85년도에 호텔쇠고기 수입을 전면 중단하고 국내산으로 대처하기 시작할때 이미 오늘이 올것에 대비하여 국산 쇠고기의 경쟁력을 높이는 근본적인 방안이 마련되었어야 했다.

그 당시 필자는 정부 관계자에게 호텔용 쇠고기의 국내 공급을 위한 장기적인 대처 방안을 제시한바 있으나, 수입을 금지시키면 어떻

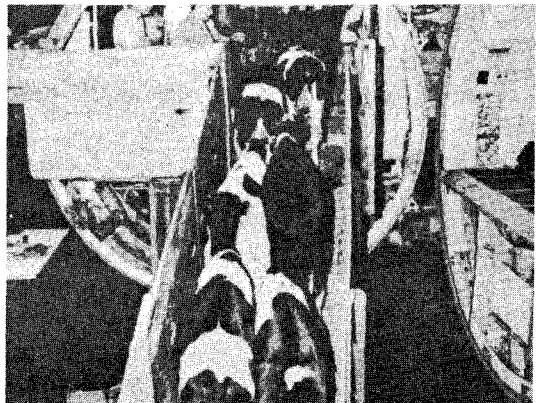
게든 국내에서 구입해 써야지 별수 있겠느냐는 소극적인 반응에 부닥치고 말았었다.

정부는 이와같이 대책마련에 소극적이면서 기회있을때마 쇠고기 수입은 하지 않겠다는 약속만 되풀이 해오다가 갑작스럽게 호텔용 쇠고기 수입 방침이 보도 되므로서 농민들로 하여금 정부에 대한 불신을 넘어 분통을 유발하는 사태로까지 발전하고 말았다.

우리의 축산정책이 언제까지나 언발에 오줌 놓기요, 손바닥으로 해가리기식의 임시 변통에만 급급해야 하는지 문제가 아닐수 없다.

정부가 그동안 매사에 지나치게 깊이 관여해오므로서 민간의 자율기능을 위축시켜왔다는 비난을 면키 어려우나 그렇다고 언제까지나 정부에게만 책임을 전가 할것도 못된다.

양 축가나 각종 생산자단체 또는 식육산업에 종사자들이 과연 오늘의 사태에 대비하여 무엇을 했느냐하는데 대해서도 깊은 반성이 있어야 할줄 믿는다.



일이 벌어진뒤에 소리높여 성토나 하고 있으면 할일 다했다고 생각해서는 허구현날 성토소리에 세상만 시끄러워진다.

이제라도 늦지않으니 호텔용 쇠고기의 효율적인 공급을 위한 근본적인 방안을 마련하는데 관계자들의 중지를 모아야 한다.

관광호텔의 쇠고기 수요량은 얼마나 되는지 국산 쇠고기 공급에 문제점은 무엇이며, 그 대책은 무엇인지 수입을 해야한다면 그양은 얼마나 추정되는지, 수입경로는 종전대로 관광호텔용품 센터에 맡길 것인지 아니면 생산자 단체나 정부가 어느만큼 관여할 것인지 하는 문제들에 대한 지상토론이 활발하게 이루어져야 한다.

언제까지 수입을 한다, 안한다, 된다, 안된다 하는 비타협적 공방에만 매달려 올것인가?

국내 관광호텔용쇠고기의 수입량은 1984년도에 총 2천 424톤이며, 1987년도 수요량은 2천 6백톤으로 보고 있다.

이중 안심과 등심부위의 수요가 각각 425톤과 160톤으로 전체의 16.3%와 6.2%를 차지하고 있다.

특히 안심의 수요가 425톤이면 소1두에서 안심 4~5kg이 생산된다고 볼때 소8만 5천 여두분에 해당되는 양이며, 서울 3개 도매시장의 연간 소도축수가 22만두 정도 남짓임을 고려할때 국내 공급에 문제가 없지 않다.

더구나 올림픽이 개최될 88년에는 1급 관광호텔만도 7~8개가 증설되어 호텔의 쇠고기 수요량은 크게 늘어날것으로 예상되고 있다.



따라서 안심부위에 대한 부분적인 수입은 쇠고기 수급균형을 유지하는데 도움이 될수도 있다.

공급가격은 85년도 수입금지 당시 1kg당 안심 1만 3천 170원, 등심 7천 940원, 뒷다리 부위가 4천 850원으로 국내 공급가격 안심 1만 5천 160원, 등심 1만 3천 360원, 뒷다리 1만 960원에 비해 낮은편이나 수입육이 동결상태에서 공급되는 반면 국산육은 냉장상태의 수시공급이 가능하므로 품질관리만 잘하면 수입육보다 우수한 육질의 국산 쇠고기 공급이 가능하다.

특히 안심부위만 수입을 허용한다면 공급가격에 현저한 차이가 나지 않을 수도 있다.

따라서 가격경쟁은 수입쇠고기에 비해 불리한편이나 육질경쟁에는 유리한 조건을 갖추고 있다하겠다.

문제는 미국산 수입육은 품질규격이 정해져 있으므로 공급되는 쇠고기의 육질이 일정한데 비하여 국산 쇠고기를 품질기준이 없으므로 육질이 천차만별인 경우가 많아 호텔측의 환영을 받지못하고 있다.

문제는 미국산 수입육은 품질규격이 정해져 있으므로 공급되는 쇠고기의 육질이 일정한데 비하여 국산 쇠고기를 품질기준이 없으므로 육질이 천차만별인 경우가 많아 호텔측의 환영을 받지못하고 있다.



국산 쇠고기의 품질관리를 철저히 하여 외국손님들에게 국산 쇠고기의 육질이 우수함을 과시할 수 있는 계기로 삼아야 할 것



중량규격도 수입육은 생체중 500kg 정도의 소에서 생산되어 부위별 단위 중량이 높아 정형손실이 적은데 비하여 국산 쇠고기는 400kg 전후의 소에서 생산되어 부분육의 단위중량이 낮아 정형손실이 약간 높은 편이다.

따라서 호텔용 쇠고기의 공급기반을 확실히 다지기 위해서는 쇠고기의 육질기준을 정하여 주고 숙성방법등 도살후 온도관리 기준을 마련하여 수요자인 호텔주방장의 기호에 맞는 고기를 공급할 수 있도록 배려할 필요가 있으며, 비육단계에서부터 육질을 조절하기 위하여 호텔용 쇠고기의 계약생산 방안도 검토해 봄직하다.

이 때 가격 경쟁의 열세는 축산진흥기금등으로 지원도 가능하다.

국산 쇠고기의 안정적 공급대책을 마련하지 않은채 수입을 억제하므로써 마지못해 국산 쇠고기를 이용하도록 강요해오다가 수입이 재개될 경우 호텔측에서는 너도나도 수입 쇠고기의 주문에 열을 올릴것은 불문가지이다.

서 울올림픽을 맞아 외국손님이 쇠도할것에 대비하여 부족물량을 정확하게 추정하여 안심과 등심부위에 국한된 최소량의 쇠고기 수입을 허용하는 한편,

국산 쇠고기의 품질관리를 철저히 하여 외국 손님들에게 국산 쇠고기의 육질이 우수함을 과시할 수 있는 계기로 삼아야 할것이다.

민간업자들을 선도해야할 축협이나, 한국냉장에서 공급되는 호텔용 쇠고기마저 아직까지

품질기준이 정립되지 못하였다면, 관계자들의 심각한 반성이 요구되는 일이다.

우리나라 전체 쇠고기 소비량에 비하여 호텔용 쇠고기가 차지하는 비율이 1.6% 정도로 지극히 미약하여 간과해도 좋다고 생각하는 견해가 있을지 모르나 관광호텔용 쇠고기 공급은 국산 쇠고기의 육질을 세계 수준으로 끌어올리는 좋은 계기가 된다는데 중요한 의의가 있으며 궁극적으로 국내 식육산업 육성의 기반 조성에 기여하게 된다.

또한 양축가들에게도 양질육 생산 의욕을 불러 일으키고 부분적인 쇠고기 수입이 불가피한 경우 관련업계와 정부간의 인식의 공감대속에서 수입이 허용되므로써 신뢰받는 축산정책이 뿌리를 내리게 된다.

국 내 쇠고기의 수급이 전반적으로 공급과잉내지는 자급단계에 있는데 국산 쇠고기의 육질이 만족스럽지 못하여 호텔에서 수입 쇠고기를 이용해야겠다고 한다면, 이는 전체 양축가의 수치요 식육인들의 망신이 아닐수 없다.

수입이 개방되어도 호텔 수요자들이 질좋은 국산 쇠고기를 선호하게 되는 시절은 과연 요원한 꿈이 될것인가?

