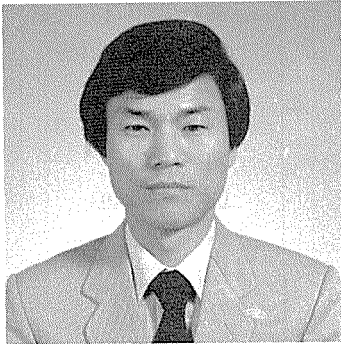


일본 육가공업의 현황과 전망



金彦玄
건국대학교 축산대학 강사

- 필자는 48년 5월 부산 동래에서 태어났으며 건국대학교 축산대학과 동대학원에서 축산가공학을 전공했다. 이후 일본 오비히로 축산대학에서 축육보장학 전공(농학수사)한 뒤 일본 북해도대학에서 축산식품제조학(근육생화학부문)을 전공, 농학박사학위를 취득했다. 지금은 건국대학교 축산대학, 농축개발대학원에서 후배들을 양성하고 있다.

일본인이 육식을 시작한 것은 꽤 오래전의 일이나 서기 552년 이후, 불교 전래의 영향으로 육식이 금지되어 오다가 1600~1700년 경부터 서민들도 본격적으로 고기를 먹기 시작한 것으로 알려져 있다.

1. 역사

1872년 11월 공장을 건설하여 본인햄을 생산한 것이 육가공업의 시발로서 1874년에는 「가마꾸라(兼倉) 햄」이 태동되어 햄, 베이컨을 제조하여 주재 외국인에게 호평을 받으면서 장차 유망한 업종으로 인식되기 시작하였다. 소시지의 상품화는 다소 늦어져서 1914년 경에 시작되었다. 외국인에 의해 전래된 제조기술을 내국인의 기호에 맞도록 개선해 소비를 늘려 나갔으나 전쟁기간 중에는 육자원의 고갈로 곤경을 겪었으며 패전후인 1950년 경부터 다시 활기를 띠기 시작했다. 패전으로 용도가 줄어들던 말고기와 토끼고기를 이용하여 값싼 육제품을 생산하여 서민생활에 파고들었으며, 1955~1962년 경에는 학교급식·식생활개선에 의한 국민체위향상 요구와 돈가하락에 힘입어 육가공업은 비약적인 발전을 거듭하였으며 일본 경제의 고도 성장기였던 1965년 이후 1972년 까지 매년 10%의 지속적인 성장을 거듭하였다. 이 시기에는 원료육 부족으로 돈육을 수입하였기 때문에 육가공업이 안정되었으나 1973년의 소위 오일쇼크의 영향으로 수요가 감소되어 한 때는 마이너스 성장을 기록하기도 하였다. 업계는 육가공품의 소비부진과 이익감소를 대차품목의 개발, 첨가물에 대한 불신감 해소, 품질저하와 유통기구의 개선, 적

〈표 1〉 식육수급의 추이

(단위: 톤)

| 년도 | 구분 | 종류 | 쇠고기 | 돼지고기 | 말고기 | 양고기 | 닭고기 | 합계 |
|------|--------|----|---------|-----------|--------|---------|-----------|-----------|
| 1965 | 생산량(a) | | 216,261 | 407,238 | 19,896 | 2,018 | 204,340 | 849,753 |
| | 수출량(b) | | 73 | 16 | - | - | 2 | 91 |
| | 수입량(c) | | 15,449 | 100 | 18,629 | 107,716 | 6,135 | 148,029 |
| | 계(d) | | 231,637 | 407,322 | 38,525 | 109,734 | 210,473 | 997,691 |
| | 지수 | | 100(23) | 100(41) | 100(4) | 100(11) | 100(21) | 100(100) |
| 1970 | 생산량 | | 278,010 | 734,294 | 10,697 | 968 | 490,075 | 1,514,044 |
| | 수출량 | | 21 | 17 | - | 2 | 903 | 943 |
| | 수입량 | | 33,181 | 24,499 | 65,060 | 221,716 | 10,686 | 355,142 |
| | 계 | | 311,170 | 758,776 | 75,757 | 222,682 | 499,958 | 1,868,243 |
| | 지수 | | 134(17) | 186(40) | 197(4) | 203(12) | 238(27) | 87(100) |
| 1975 | 생산량 | | 352,664 | 1,039,642 | 5,283 | 243 | 739,873 | 2,137,705 |
| | 수출량 | | 10 | 3 | - | - | 3,274 | 3,287 |
| | 수입량 | | 64,176 | 777,875 | 66,210 | 261,655 | 21,540 | 591,456 |
| | 계 | | 416,830 | 1,217,514 | 71,493 | 261,898 | 758,139 | 2,725,874 |
| | 지수 | | 180(15) | 299(45) | 186(3) | 239(9) | 60(28) | 273(100) |
| 1980 | 생산량 | | 418,062 | 1,475,005 | 3,741 | 117 | 1,128,037 | 3,024,962 |
| | 수출량 | | 14 | 89 | - | - | 3,944 | 4,047 |
| | 수입량 | | 177,075 | 154,554 | 79,104 | 157,282 | 72,172 | 640,187 |
| | 계 | | 595,123 | 1,629,470 | 82,845 | 157,399 | 1,196,265 | 3,661,102 |
| | 지수 | | 257(16) | 400(45) | 215(2) | 143(4) | 568(33) | 367(100) |
| 1983 | 생산량 | | 494,938 | 1,428,824 | 5,191 | 182 | 1,239,044 | 3,168,179 |
| | 수출량 | | 29 | 2 | 0 | 1 | 2,433 | 2,465 |
| | 수입량 | | 202,749 | 236,358 | 64,800 | 165,079 | 104,401 | 773,387 |
| | 계 | | 697,658 | 1,665,180 | 69,991 | 165,260 | 1,341,012 | 3,939,101 |
| | 지수 | | 301(18) | 409(42) | 182(2) | 151(4) | 638(34) | 393(100) |
| 1984 | 생산량 | | 536,061 | 1,424,204 | 5,520 | 218 | 1,308,720 | 3,274,723 |
| | 수출량 | | 30 | 8 | 0 | 0 | 2,397 | 2,435 |
| | 수입량 | | 213,174 | 277,806 | 61,579 | 149,403 | 107,412 | 809,374 |
| | 계 | | 749,205 | 1,702,002 | 67,099 | 149,621 | 1,413,735 | 4,081,662 |
| | 지수 | | 323(18) | 419(42) | 174(1) | 136(4) | 674(34) | 410(100) |
| 1985 | 생산량 | | 555,314 | 1,530,543 | 5,405 | 262 | 1,362,355 | 3,453,879 |
| | 수출량 | | 62 | 9 | 0 | 2 | 2,838 | 2,911 |
| | 수입량 | | 220,368 | 270,173 | 60,062 | 158,939 | 105,292 | 814,834 |
| | 계 | | 775,620 | 1,800,707 | 65,467 | 159,199 | 1,464,809 | 4,265,802 |
| | 지수 | | 335(18) | 442(42) | 170(2) | 145(4) | 696(34) | 428(100) |
| 1986 | 생산량 | | 558,620 | 1,551,651 | 5,757 | 301 | 1,386,659 | 3,502,988 |
| | 수출량 | | 51 | - | - | - | 2,912 | 2,963 |
| | 수입량 | | 261,986 | 295,097 | 53,024 | 158,605 | 180,110 | 948,822 |
| | 계 | | 820,555 | 1,846,748 | 58,781 | 158,906 | 1,563,857 | 4,448,847 |
| | 지수 | | 354(18) | 453(42) | 153(1) | 145(4) | 743(35) | 446(100) |

정이윤의 명확화로 한 때의 어려움을 극복하여 오늘에 이르고 있다.

2. 식육의 수급현황

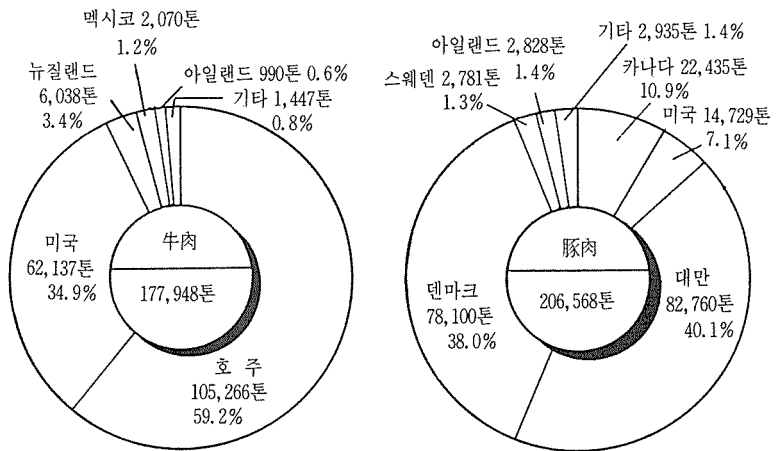
근년 일본의 농업에서 가장 발전한 것은 축산이라고 말하고 있다. 1965년에 생산된 식육량은 지육으로 약 85만톤이었던 것이 15년 후인 1980년에는 3백2만톤으로 약 3.6배가 되고 1985년에는 3백45만톤으로 비약적인 증가를 나타내고 있다. 이와같은 급속한 증가의 원인은 수요의 증가와 함께 새로운 농업의 일환으로 축산에 힘을 쏟았기 때문으로 분석된다. 그러나 일본은 초지가 부족하여 수입원료에 의한 고가의 배합사료에 의지하기 때문에 생산성이 낮고 또 생산이 늘어나면 가격이 저하되기 때문에 식육의 수요를 자급시키는 데는 문제점이 있다. 연도별 식육수급의 추이를 보면(표 1), 1965년에 약 1백만톤의 수급규모를 보인 이래 매년 증가일변도를 나타내었고 1985년에는 약 4.3배에 달하였다. 모든 축종의 수급량은 매년 증가하였으며, 축종별 구성비율을 보면(1985년) 돼지고기(42), 닭고기(31), 쇠고기(18), 양고기(4), 말고기(2)의 순서로서 돼지고기와 쇠고기는 매년 일정한 구성비를 유지한데 비해 양고기와 말고기는 감소하였으며 닭고기는 증가하였다. 식육가공품의 주원료인 돼지의 1965년 사육두수는 3백96만두였으며 1975년에는 7백68만두로 10년간에 2배의 증가를 나타내었고 1983

년에는 1천만 두를 돌파하였다.

따라서 돼지고기의 생산도 1965년 41만톤 1975년 1백4만톤 1983년에는 1백43만톤으로 급증하였는데 이는 돈가의 불안정을 시정하기 위하여 「축산물의 가격안정 등에 관한 법률」이 1961년에 실시되어 적절한 대책이 실시되었으며 소비자들의 왕성한 수요에 대응하였던 것이 큰 요인으로 생각된다. 쇠고기 생산의 특징은 젓소 사육의 증가로 인한 젓소 숫송아지 비육두 수 증가를 들 수 있다.

한편 생산부족에서 오는 수요를 보충하기위해 식육을 수입하는 의존도도 매년 높아지고 있다. 1956년 생산부족에서 오는 가격폭등으로 호주에서 우육을 수입하였다. 매년 급격히 수입량이 늘어나 우육유통이 혼란스러워져 자유 수입제도에서 수입할당제로 바뀌면서 수급상황과 가격의 추이에 따라 필요량을 수입하고 있

다. 축종별로는 돼지고기, 쇠고기, 닭고기가 해마다 수입량이 증가하는데 반해 수요의 대부분은 수입에 의존하고 있는 말고기와 양고기는 줄어들고 있으며 이러한 추세는 당분간 지속될 전망이다. 1986년의 쇠고기와 돼지고기의 수입량을 대상국별로 분류해 보면(그림 1), 쇠고기는 호주와 미국에서 94.1%를 수입하여 돼지고기는 대만과 덴마크에서 78.1%를 수입하여 주류를 이룬다. 돼지고기의 경우 1982년 구제역이 발생하여 덴마크로 부터의 수입량이 감소한 반면, 대만으로 부터 수입하는 양이 증가하였다. 국내 돼지고기 가격이 상승하게 되면 수입 관세가 감면되는 제도적 혜택이 있어 수급을 조절한다. 쇠고기는 일반소비용 이외에 호텔용, 학교 급식용, 기내식용 등이 할당되어 있으며 구제역(口蹄疫) 등 질병 유입을 방지하기 위해 육의 중심부를 70℃에 1분 이상 가열한 쇠



* 농림수산성 통계조사부
(그림 1) 수입국별 수입량(1986년)

고기도 수입하고 있다.

최근 미국·호주 등과 무역 마찰문제가 제기되어 이들 국가로부터의 수입량은 더욱 늘어 날 전망이다. 수입쇠고기에 대해서는 지금까지 「축산진흥사업단」이 전국의 3천개 지정매장에 직접 도매함으로써 항상 시세보다 10~20% 할인하여 공급하며 매월 1회

「고기의 날」을 정해 전국 1만개 점포에서 값싸게 판매하고 있다. 특히 엔화상승에서 오는 환차익을 소비자에게 돌리기 위한 가격인하조치를 상시 실시하고 있다.

각종 육류의 소비량을 보면(표 2), 구입량에 있어서는 돼지고기가 가장 많아서 연간 1세대당 약 19kg 정도이나 지출금액에 있어

서는 쇠고기가 연간 약 3만1천원 정도로 돼지고기(2만9천원)보다 약간 더 지출하고 있다. 지속된 엔고의 영향으로 지난 10년 동안 식육류의 가격이 극히 안정된 추세를 나타내고 있으며 세대당 구입량과 지출금액도 안정된 경향을 나타내고 있다.

(표 2) 각종 육류의 연간 1세대당 구입량과 지출금액

(단위 : 구입용 = g, 지출금액 = 엔)

| 연 도 | 쇠 고 기 | | 돼지고기 | | 닭 고 기 | | 총 계 | |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 구 입 량 | 지출금액 | 구 입 량 | 지출금액 | 구 입 량 | 지출금액 | 구 입 량 | 지출금액 |
| 1980 | 9,153 | 28,313 | 20,867 | 28,630 | 14,505 | 14,375 | 44,525 | 71,318 |
| 1982 | 9,854 | 30,978 | 19,661 | 29,521 | 14,654 | 15,111 | 44,169 | 75,610 |
| 1984 | 10,050 | 31,365 | 19,010 | 28,981 | 15,574 | 14,794 | 43,634 | 75,140 |
| 1986 | 9,912 | 31,836 | 18,603 | 26,440 | 14,556 | 13,791 | 43,071 | 72,067 |

* 총무청 가격조사보고

3. 식육가공품의 수급현황

전후 급격히 성장한 산업의 하나가 식육 가공업이다. 1953년부터 1963년 까지 10년간의 높은 신장율을 보였으나 그 이후 둔화되기 시작하여 1983년 이후는 10% 이내의 낮은 신장율을 유지하고 있다. 가공식품의 종류와 생산량이 근년 급속히 증가하여 「포식의 시대」로 불리울 정도가 되었으며 동물성 단백질의 지나친 섭취도 지적되고 있다. 그러나 1인당 연간 육제품 소비량은 약 4kg으로 서구의 30~40kg과 비교하면 1/10에 불과하여 계속 신장될 전망이다.

〈표 3〉은 근년 식육 가공품의 생산량을 나타낸다. 해를 거듭할수록 생산품목이 다양해지는 추세이며 제품의 질에 있어서도 서

구의 것에 손색이 없는 충실한 쪽으로 가고 있다.

① 햄

로인, 본레스햄의 생산량은 1970년 중반까지 높은 신장율을 보였으나 80년대부터 둔화되고 있다. 금후 로인햄은 다소 회복세를 보일 전망이다. 본레스햄은 저조할 것으로 보인다. 레귤러햄과 락스햄도 80년대 부터 증가추세를 나타내고 있으나 증가량은 다소 미약할 전망이다. 설날이나 추석선물로 햄류가 선호되고 있으며(표 4), 엔고에 힘입어 수제품 품의 고가품이 매상고를 올려주고 있다. 핵가족화가 심화되어 제품중량이 1개 2~3kg하던 본레스햄이 최근에는 400g에 이르는 소형화 추세를 보이고 있다. 때문에 외층 지방이 전혀 없는 본레스햄이 선

호되고 있으며 발색제나 염분이 적은 햄 제품도 선을 보이고 있다. 햄 제품의 과당경쟁은 로스햄·본레스햄 등을 값싸게 생산하기 위해 인산염을 사용, 보수성을 향상시켜서 20% 이상의 증량효과를 기하고 있으며, 젤라틴·알부민·검 등을 주입한 질이 낮은 제품들을 양산하는 경향이 늘어나고 있다. 저급품은 품질이 떨어지고 물분리가 빨리 일어나 소비자의 기피경향이 있기 때문에 금후 다양한 등급의 제품이 생산될 전망이다.

② 베이컨

지난 10년간 비교적 높고 안정된 신장율을 나타내었다. 최근에는 식육 가공품중 12%를 정하고 있으며(그림 2) 매년 그 구성비를 늘리고 있다. 이는 독특한 풍

〈표 3〉 식육가공품 생산량

(단위 : 톤)

| 품목 | 연도 | 1980 | 1982 | 1984 | 1986 |
|----|---------|---------|---------------------|---------|---------------------|
| 햄 | 류 | 81,083 | 91,832 | 100,029 | 109,780 |
| 레 | 쿨러 | 67 | 114 | 193 | 209 |
| 본 | 레스 | 20,561 | 3,813 | 25,948 | 23,446 |
| 로 | 인 | 51,411 | 58,900 | 64,149 | 74,350 |
| 락 | 스 | 23 | 242 | 194 | 363 |
| 기 | 타 | 9,021 | 8,764 | 9,545 | 11,775 |
| 프 | 레스 햄 류 | 101,246 | 87,517 | 82,056 | 69,693 |
| 베 | 이 컨 류 | 37,401 | 42,918 | 50,593 | 57,606 |
| 소 | 시 지 류 | 173,106 | 179,086 | 204,832 | 253,341 |
| 원 | 나 | 89,694 | 94,494 | 112,579 | 155,601 |
| 후 | 랑 크 | 32,800 | 34,473 | 39,633 | 47,000 |
| 보 | 로 나 | 15,700 | 17,983 | 18,498 | 19,048 |
| 건 | 조·반건조 | 15,907 | 13,980 | 12,540 | 10,602 |
| 간 | 소 시 지 류 | 31 | 43 | 67 | 73 |
| 기 | 타 | 18,974 | 18,156 | 21,515 | 21,017 |
| 혼 | 합 제 품 | 10,237 | 11,625 | 10,010 | 7,260 |
| 햄 | 버그·기타 | 40,537 | 45,991 | 68,051 | * (1985년) 71,663 |
| 식 | 품 통 조 립 | | (* 1983년) 58,050 | 58,812 | (* 1985년) 59,954 |

* 일본 식육가공협회(1987)

〈표 4〉 오사카 지역 백화점 연말 선물 매출 순위(1984년)

| 백화점명 | 제 품 명 | 순위(83년) | 전년비신장율 |
|-------------------|-------|---------|--------|
| 다 이 마 루 (大 丸) | 햄·쏘시지 | 5(6) | 120.6 |
| 한 규 (阪 急) | 햄 | 2(4) | 126.0 |
| 다 까 시 마 야 (高 島 屬) | 가공육 | 1(4) | 121.8 |
| 긴 데 쓰 (近 鐵) | 햄 | 6(8) | 111.3 |
| 한 신 (阪 神) | 햄 | 6(8) | 115.2 |
| 소 고 | 햄 | 4(7) | 130.0 |
| 마 쓰 자 까 야 (松 坂 屬) | 햄 | 5(5) | 123.1 |
| 미 쓰 꼬 시 (三 越) | 햄 | 2(3) | 115.2 |

* 식료 양계신문(1985.2.7)

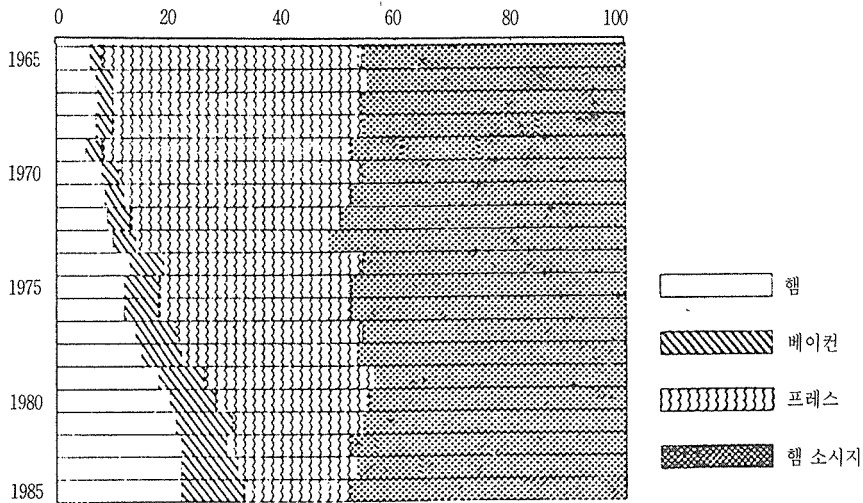
미·조리방법의 다양성이 소비자에게 기호되고 있는 듯하다. 생산종류로는 베이컨 이외에 로인·쇼올더베이컨 등이 있으며 금후 안정된 성장이 기대된다. 풍부한 요리방법의 보급 등이 금후의 과제이다.

③ 프레스햄

고래고기·어육 등 대차원료를 사용하여 육자원이 부족했던 1950년대에 육제품으로 개발되어 소비가 크게 신장되었던 일본의 육가공품이다. 식육 가공산업과 다양한 식육자원의 유효한 활

용방안으로 보고 있다. 고급품으로서의 로인햄과 구분하여 그동안 소비자에게 호응을 받아 왔으며 초창기의 대량 소비에서 해마다 그 구성비가 감소추세에 있다. 햄제품의 양극화를 명확히 함으로서 상품으로서의 위치를 확보

비율(%)



* 일본 식육가공협회(1986년)

〈그림 2〉 식육가공품의 종류별 구성비

햄이 시급한 과제이다. 프레스햄·혼합프레스햄·세절(細切)햄 등이 식육 가공품중 차지하는 구성비는 14.7%이지만 생산량은 7.3%가 감소하였다. 소비자의 요구에 응해 양(量)에서 질(質)로의 변화모색이 필요하며 업계가 로인햄으로 전환을 모색하기 때문에 금후의 생산량은 계속 줄어들어 90년대에는 그 구성비가 10% 이하로 떨어질 전망이다.

④ 소시지

소시지는 과거 10년간 순조로운 성장을 보이면서 소비자의 맛있는 오리지날(Original)제품 지향과 식생활의 간편화에 대응하여 순조롭게 매출을 늘리고 있다. 소시지는 육제품중 맛있는 제품으로서 위치를 지키고 있으며 부

가가치가 높은 육제품으로 금후도 성장할 것이 확실시 된다. 업계로서도 맛있는 상품의 규격을 정함으로써 소비자에게 선택의 여지를 부여할 수 있도록 신중히 검토중이다.

소시지의 56%를 점하는 원나는 도시락 반찬용으로 널리 쓰인다. 천연양장(天然羊腸)이나 콜라겐(케이싱(Collagen Casing))을 사용한 원나는 원나제품의 60%를 점하며 20%의 수제품 원나와 함께 20% 이상의 신장이 있었다. 외식산업에서도 다양하게 쓰임으로서 수요는 지속적으로 증가할 전망이다. 에멀전 타입(乳化型)의 원료육은 돼지고기의 함량이 높아지고 쇠고기, 말고기, 양고기의 함량은 줄어들고 있으며 최근에는 닭고기의 사용율이 증가하고

있다. 육가공품의 구입량과 구입금액은 햄의 경우는 줄어드는 경향을 보인 반면 소시지는 늘어나는 경향이다(표 5). 이는 꼭 일정한 양상으로 볼 수 없으며 그때그때의 생활패턴에 따라 변할 것으로 예측된다. 구입상황을 1회, 구입시 구입량이 200g 전후로 로인햄은 100g당 2백92엔, 베이컨 2백39엔, 원나소시지 1백71엔이며 구입방법은 무게로 달아서 파는 것이 61% 슬라이스 포장인 43%로 햄의 경우 한 덩어리로 사들이는 경향은 감소하고 있다.

⑤ 식육통조림

쇠고기통조림을 제외한 대부분의 제품이 수요의 정체현상을 보이고 있다. 주로 가정용과 업무용 수요로 유지되고 있으며 명절 선

〈표 5〉 육가공품의 연간 1세대당 구입량과 지출금액

(단위 : 구입량 = 그램, 지출금액 = 엔)

| 연 도 | 햄 | | 소시지 | |
|------|-------|-------|-------|-------|
| | 구 입 량 | 지출금액 | 구 입 량 | 지출금액 |
| 1980 | 4,633 | 8,872 | 3,660 | 4,722 |
| 1982 | 4,602 | 9,584 | 3,775 | 5,142 |
| 1984 | 4,252 | 9,120 | 3,756 | 5,137 |
| 1986 | 4,061 | 8,819 | 4,514 | 6,397 |

* 총무청 가계조사보고

물용으로 다른 통조림과 혼합으로 셀트를 만들어 팔리고 있다. 외식산업의 발달과 즉석 조리식품의 유통 개선으로 식육통조림의 필요성이 줄어드는 느낌이나 새로운 메뉴의 개발로 시장을 개척하면 잠재적 수요는 충분히 있다고 전망된다.

⑥ 금후의 수요동향

1985년 이후 육제품은 명절 선물용으로 백화점의 매상고를 크게 신장시켜주고 있으며 금후 이들의 활발한 판촉활동이 예상되기 때문에 선물용 수요가 늘어날 것으로 전망된다(표 4참고). 최근 수년간 육가공품의 신장은 각사가 원가절감, 신제품개발, 고급화 등에 박차를 가해 스킨레스(Skinless) 소시지, 초박질(超薄切) 햄, 수제품 타입의 소시지 등 신상품을 계속 만들어 내었던 것이 주효하였던 것 같다. 1986년은 엔고와 달러화 하락, 돈육가 하락으로 값싸고 질 좋은 신제품을 생산할 수 있었으나 금후의 경제여건에 따라 상당히 어려운 국면을 맞을 수도 있기 때문에 시장성을 속단하기는 어렵다. 그러나 지속적인 PR과 고급화 경쟁으로 육제품에 대한 이미지가 상당히 향상되었고

젊은 세대의 식생활 양풍화(洋風化)에 힘입어 식육 가공제품의 수요는 지속적으로 성장할 것이 전망된다.

4. 업계의 분석

1985년의 식육가공업계의 큰 특징은 소비자의 고급품 지향에 맞추어 수제품의 햄·소시지 제조가 눈에 띄었다. 1986년은 급격한 엔고·달러화 하락으로 사료가 저하하여 돈육 생산기반이 안정되었으며 수입육 가격이 저하되었기 때문에 가공원료가 윤택해져서 신제품 개발이 촉진되었다. 주부들의 알바이트에 의한 가정내 식사회수의 감소, 외식산업, 도시락산업, 즉석식품 및 냉동식품산업의 발전으로 간편하고 먹기 좋은 육제품이 업무용으로 많이 소비되었다.

식육 가공제품의 1985년의 시장규모는 약 6,117억엔이고(표 6), 금후 시장규모의 성장율은 2~4%로 전망되며 1990년의 시장규모는 6,600억엔으로 예측된다(그림 3). 식육가공품의 5대 메이커의 총 식육 가공식품 생산량은 수년내 일관해서 57%의 점유율을 유지하고 있다. 이들 대형 메이커

들은 원료조달의 안정화를 목표로 양돈 일관생산과 인티그레이션(Integration)화, 수입원료의 확보, 신제품의 개발, 유통시스템의 정비, 정보시스템의 구축, 판매점의 계열화, 판매의 강화, 매스컴에 의한 선전 등 종합적인 접근이 가능해져 규모의 잇점을 누리고 있는 듯 하다. 참고로 식육가공품의 5대 메이커별 생산량은 〈표 7〉과 같다. 각 회사별로 주력하는 제품이 조금씩 달라서 매출의 차이가 있으며 이들 5대 메이커의 총 시장점유율은 로인햄 약 69% 프레스햄 약 90%, 소시지 약 92%, 베이컨 약 69%를 점한다.

5. 맺는말

일본 식육가공업의 금후를 전망하기란 극히 어려울 것 같다. 우선 원료의 안정적 공급을 들 수 있으나 자의반 타의반으로 당분간 수입육에 의존하지 않으면 안되기 때문에 생산량·가격이 동시에 좌우되며 소비의 신장에도 많은 영향을 미칠 것으로 생각된다. 다음은 기업의 대처방안이다. 앞서 말한 바와 같이 기업근대화와 합리화, 에너지 절감을 달성하기 위해 고성능 기계의 도입에 의

(표 6) 식육가공품의 생산량과 출하액(1985년)

| 회 사 명 | 생산량(톤) | 생산점유율(%) | 출하액(백만엔) | 출하점유율(%) |
|---------------------|---------|----------|----------|----------|
| 이 도 (伊 藤) 햄 | 92,110 | 17.1 | 110,517 | 18.1 |
| 니 혼 (日 本) 햄 | 79,742 | 14.8 | 93,099 | 15.2 |
| 마 루 다 이 (丸 大) 식 품 | 82,858 | 15.4 | 90,240 | 14.7 |
| 프 리 마 햄 | 64,365 | 12.0 | 77,065 | 12.6 |
| 유 끼 지 루 시 (雪 印) 식 품 | 37,667 | 7.0 | 39,672 | 6.5 |
| 기 | 181,014 | 33.7 | 201,097 | 32.9 |
| 합 | 537,756 | 100.0 | 611.690 | 100.0 |

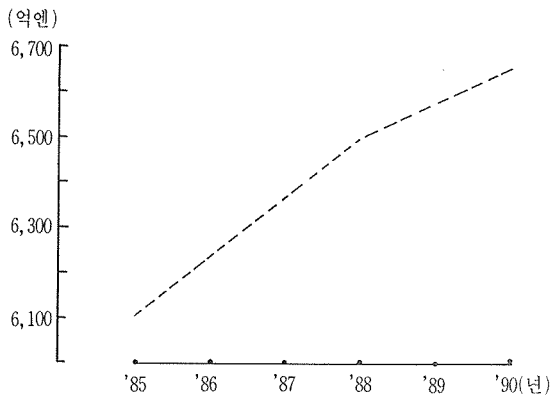
* 야노경제연구소(1986)

(표 7) 식육가공품의 생산량과 출하액(1985년)

| 회 사 명 | 로인햄 | 프레쓰햄 | 소시지 | 베이컨 |
|---------------------|---------|--------|---------|--------|
| 이 도 (伊 藤) 햄 | 17,174 | 11,809 | 53,358 | 9,7569 |
| 니 혼 (日 本) 햄 | 10,178 | 11,832 | 46,877 | 10,854 |
| 마 루 다 이 (丸 大) 식 품 | 12,160 | 16,235 | 49,524 | 4,939 |
| 프 리 마 햄 | 15,935 | 9,156 | 33,955 | 5,319 |
| 유 끼 지 루 시 (雪 印) 식 품 | 7,576 | 8,489 | 17,531 | 4,071 |
| 기 | 42,162 | 21,606 | 26,262 | 19,322 |
| 합 | 105,185 | 79,127 | 227,507 | 54,274 |

* 야노경제연구소(1986)

* 야노경제 연구소(1986년)



(그림 3) 식육가공품의 시장규모 추이(예측)

한 성력화(省力化), 단일품목을 생산하는 전업화 혹은 기업활동을 행해서 합리화를 꾀하는 등 적극적인 대처를 해 왔으며 위생면, 품질면의 향상에도 배려해 왔다.

한편으로는 식육에 관한 종합기업으로서의 성격을 높혀, 식육 가공품만을 만드는 것이 아니라 원료육도 포함하여 육축의 사육, 식육의 생산, 생육 판매용으로서의

포장육 등도 취급하게끔 되었다. 세제는, 식육 가공업이 1969년 3월 이래 자본자유화 시책에 의해 완전 자유화 업종으로 되어 있으며 1971년 7월부터 소시지가, 1972년 4월 부터는 햄, 베이컨이 수입 자유화 되어 외부로부터 많은 도전을 받고 있다.

이와같이 식육가공업은 기업체질의 개선강화, 제품의 품질향상과 적정가격의 유지에 힘쓰는 한편 상품지식의 계몽과 소비의 보급에 노력해야 할 필요성이 지적되고 있다. 지금까지는 순조로운 신장을 계속해 온 일본의 식육 가공업계는 1990년대 부터 원료육에서 완제품에 이르기까지 미국, 구라파는 물론 주변 아시아 국가들의 세찬 공세에 놓이게 될 것으로 보인다. □