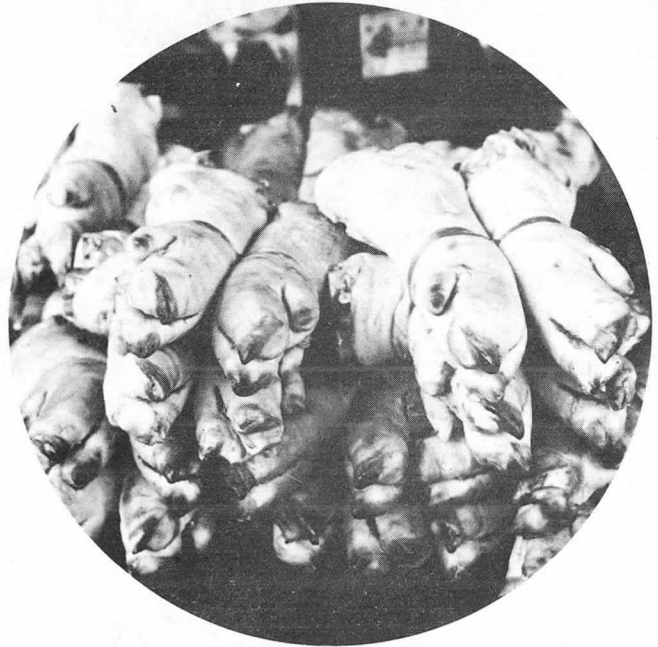


돼지 부산물 판매제도의 문제점



김 태 환
(축협중앙회 서울공판장)



1. 머리말

축산물 도매시장에서의 생체 도축시 일정량이 반드시 생산되고 있는 돼지 부산물은 우리나라의 경우 거의 대부분을 식용으로 소비하고 있다. 이것은 수요와 별무관하게 생산·공급됨으로써 비수기인 여름철에는 폐기량이 발생할 정도로 가격이 하락하는가 하면, 수요기에는 공급 부족으로 가격이 급격하게 상승하고 있다. 이의 수급안정, 적정거래가격 형성 및 이용도 제고면에서 문제가 제기되고 있다. 또한, 돼지 부산물중 비중이 제일 큰 머리와 내장은 지육과 소비대체관계에 있을 뿐만 아

니라 이의 적정거래가격은 농가수취가격과도 밀접한 관련성을 가지고 있다.

이러함에도 불구하고 돼지 부산물에 대하여는 아직까지 축산시책의 사각지대라고 해도 과언이 아닐 정도로 정책당국에서는 이 분야를 소홀히 취급하고 있는 실정이다.

여기에서는 축협중앙회 서울공판장(이하 축공으로 기술함)에서 생산하여 판매하고 있는 돼지 1차 부산물을 대상으로 하여 돼지 부산물의 생산에서부터 판매방법, 유통경로, 가격형성에 대한 간략한 서술을 통하여 현행 돼지 부산물 판매제도의 문제점을 살펴봄으로써,

〈표 1〉 연도별 돼지 부산물 생산량

(단위 : kg)

연도	품목	머리·내장	족	꼬리	혈	채장	돈피	합계	전년대비증감(△)		비고
									중량	비율	
'85년		15,344,184	2,557,364	255,736	2,557,364	118,917	7,672,092	28,505,657	—	—	
'86년		15,852,336	2,642,056	264,206	2,642,056	122,856	7,926,168	29,449,678	+944,021	+3 ³ %	
'87년		21,138,012	3,523,002	352,300	3,523,002	163,820	10,569,006	39,269,142	+9,819,464	+33 ³ %	
'88년		25,228,452	4,204,742	420,474	4,204,742	195,521	12,614,226	46,868,157	+7,599,015	+19 ⁴ %	

돼지 부산물의 유통개선은 물론 돼지 부산물의 이용도를 제고하는 방안을 검토해 보고자 한다.

2. 돼지 부산물의 일반 현황

가. 분류

현재 국내 축산물 도매시장에서 생산하여 판매하고 있는 돼지 부산물의 종류는 축산물 도매시장에 따라 조금씩 차이가 있다. 그러나, 대체적으로는 생산단계에 따라 머리·내장·족·꼬리·혈·채장·돈피의 1차 부산물과 잡뼈·지방의 2차 부산물로 구분할 수 있다. 또한, 용도에 따라 식용 부산물과 비식용 부산물(이는 다시 공업용과 의약용으로 나눌 수 있음)로 구분할 수 있다.

나. 생산과 유통

(1) 연도별 생산추세

국내 축산물 도매시장에서의 연도별 돼지 부산물 생산추세를 정확하게 조사·집계하는 것은 어려운 일이나, 서울시내에 소재하고 있는 3개 축산물 도매시장의 생체 도축두수를 부산물 종류별 두당 기준 생산증량에 적용하여 추정해 보면 〈표 1〉에서 보듯이 연도별로 생산량이 급증하고 있음을 알 수 있다.

(2) 상품형태와 거래단위

㉞ 머리 : 축산물 도매시장 및 부산물시장 도매단계에서는 생머리(통머리)가 kg당 가격으로 유통되고, 소매단계에서는 탈모생머리, 삶은 통머리고기, 탈골생머리고기, 탈골삶은머리고기, 눌린머리고기의 5가지로 유

통되고 있다. 거래단위는 대체로 생머리고기류는 600g 단위로, 삶은 고기류는 375g 단위로 거래되고 있다.

㉟ 내장 : 축산물 도매시장에서 1차 세척되어 공급된다. 부산물시장 도매단계에서는 kg당 가격에 의하여 거래되고 있으며, 소매단계에서는 대창·소창·조랑태·오스리감투는 600g 단위로, 간·허파·염통은 부위별 구분없이 한데 묶어 보당(두당)으로 거래되고 있다.

㊱ 족 : 축산물 도매시장 및 부산물시장 도매단계에서는 두당 단위로 크기에 관계없이 동일한 가격으로 판매되고 있으며, 소매단계에서는 두당 단위나 개당 단위로 거래되는데, 크기에 따라 거래가격도 상이하다.

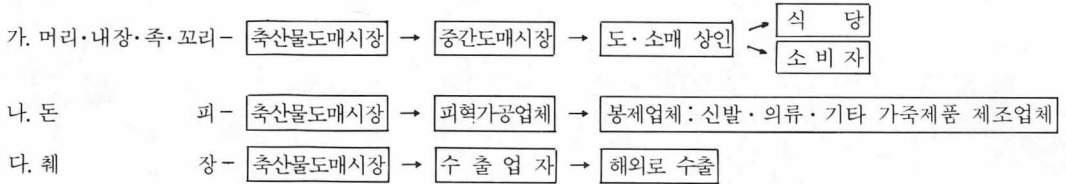
㊲ 돈피 : 축산물 도매시장에서 후쇄심처리(지방 제거)하여 피혁가공업체에 지육 중량을 기준으로 구분한 등급별 판매를 실시하고 있다. 피혁가공업체에서는 이를 원단으로 가공처리하여 평당(SF당) 단위로 주로 봉제업체에 납품하고 있다.

㊳ 채장 : 축공에서만 별도 분리하여 판매하고 있는 품목으로서(타축산물 도매시장에서는 내장에 포함시켜 내장업자에게 판매하고 있음), 축공에서는 두당 단위로 농축산물 수출업자에게 판매하고 있다. 농축산물 수출업자는 이를 의약품 원료로 kg 단위로 외국으로 수출하고 있다.

(3) 유통경로

돼지 부산물의 종류별 유통경로는 〈표2〉와 같다. 돼지 부산물중 머리·내장·족의 경우는 노점상들이 도·소매상들로부터 상당량을 공급받아 음식화하여 시장노점에서 판매하고 있는 것이 하나의 특징이라고 할 수 있다.

〈표 2〉 돼지 부산물 유통경로



다. 가격동향

(1) 가격형성 실태

가. 축산물 도매시장 판매가격

○ 머리·내장·족·꼬리: 축공은 6개월 단위로 공개 경쟁입찰에 의거 판매가격을 결정하고 있는바, 계약기간중에는 당초의 계약단가를 일체 조정하지 않고 있다. 우성농역과 협진식품은 1년 단위로 1인의 중간 도매상인과 수의계약을 체결하여 판매하고 있는바, 판매가격은 축공판매가격과 소매시세를 감안하여 수시로 조정하고 있다.

○ 돈피: 축공은 4개월 단위로 공개 경쟁입찰에 의거 판매가격을 결정하고 있는바, 계약기간중에는 당초의 계약단가를 일체 조정하지 않고 있다. 우성농역과 협진식품은 1년 단위로 1개 피혁가공업체와 수의계약을 체결하여 판매하고 있다. 판매가격은 축공판매가격과 수입피가격 및 원단 수출단가를 감안하여 수시로 조정하고 있다.

나. 부산물시장 도매가격

부산물시장에서 중간 도매상인이 머리·내장·족·꼬리를 도·소매상들에게 판매하는 가격은 축산물 도매시장에서의 인수가격과 소매시세에 의해 영향을 받아 결정되고 있다. 피혁가공업체들이 돈피가공원단을 봉제업체에 납품하는 가격은 신발 및 의류경기에 가장 큰 영향을 받아 결정되고 있다.

다. 부산물시장 소매가격

특별한 가격형성체계가 없고, 취급상인들에 의하여 자율적으로 형성되는 것이 일반적이지만, 서울의 축산물 도매시장 주변에 집단적으로 형성된 부산물시장에서는 부산물의 수급사정과 육류가격 등에 영향을 받아

형성되고 있다.

(2) 연도별 가격변동 추세

부산물시장 소매거래시세의 연도별 추세는 자료의 부족으로 조사가 어렵다. 여기서는 축공의 판매가격을 기준으로 하여 '85년도에서부터 '88년도까지의 가격변동추세를 살펴보기로 한다. 〈표 3〉에서 보듯이 머리와 내장 및 족의 판매 단위당 가격은 급격하게 하락하고 있으며, 돈피의 판매단가는 상당한 폭으로 상승하고 있다.

〈표 3〉 '85년~'88년 돼지부산물 가격 변동 추이

품목	연도	판매단위	'85년	'86년	'87년	'88년	비고
두내장		kg	410	460	300	140	
족		두	1,010	1,350	1,190	770	
꼬리		두	40	40	40	40	
돈피		두	1,190	1,810	3,260	3,360	
채장		두			77	122	

(3) 지육판매단가와 부산물가격과의 관계

〈표 1〉과 〈표 3〉 및 〈표 4〉의 비교에서 알 수 있는 것은 돈피 및 채장의 경우는 지육 단가나 생산량과 관계없이 가격이 형성된다는 것이다. 또, 머리와 내장가격의 경우는 생산량 및 지육 단가와 밀접히 관련되어 형성되고 있다. 이는 곧 머리와 내장가격은 부산물의 수급상황에 큰 영향을 받아 형성되며, 돼지 지육과는 소비대체관계에 있는 까닭으로 인하여 지육 단가와 연동되어 움직인다는 것을 말해주는 것이라고 하겠다

3. 문제점 및 개선방안

지금까지 돼지 부산물의 일반적인 현황에 대하여 간단하게 살펴보았는데, 돼지 부산물의 현행 판매방법에

〈표 4〉 '87년 지육판매 단가와 돼지 부산물 가격

(단위 : 원)

구 분	'87년 1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	비 고
지육(kg)	2,198	1,897	1,949	2,302	2,369	2,082	1,805	1,681	1,685	1,573	1,255	1,599	
두내장(kg)	337	300	313	350	355	420	379	304	268	280	168	117	
족(두)	1,274	1,200	1,200	1,200	1,293	1,370	1,370	1,288	1,208	1,250	946	627	
꼬리(두)	40	40	40	40	40	40	40	40	42	50	39	20	
돈피(두)	2,260	2,260	2,347	2,560	2,560	2,733	4,150	4,150	4,150	4,060	4,060	4,060	
채상(두)	—	—	—	—	—	77	77	77	77	77	77	77	

내포되어 있는 문제점은 무엇이며, 문제점에 대한 개선 방안은 어떤 것들이 있는가를 유통측면, 가격측면, 소비측면으로 나누어 살펴보도록 하겠다.

가. 유통측면

현재 축공에서는 돼지 부산물을 ① 머리·내장·족·꼬리 ② 돈혈 ③ 채상 ④ 돈피로 구분하여 공개경쟁입찰에 의거 판매하고 있다. 우성농역과 협진식품은 ① 머리·내장·족·잡품(꼬리·돈혈)과 ② 돈피로 나누어 1년 단위로 특정의 1인 도매상 및 피혁가공업체와 수의계약을 체결하여 판매하고 있다. 그런데 머리·내장·족·꼬리의 경우 소수의 중간도매상인이 서울 시내에 소재하고 있는 축산물 도매시장에서 생산되고 있는 부산물을 독점하여 중간마진을 취하고 있으며, 일부 도축장에서의 수의 계약방식에 의한 판매제도로 인해 특정업체 이외의 업체들에 대해서는 축산물 도매시장과의 거래의사가 있어도 거래참여 자체가 원천적으로 제한되고 있다.

따라서, 축산물 도매시장에서 생산하고 있는 돼지부산물에 소수의 중간도매상인이 아닌 다수의 실수요자들에 의해 취급될 수 있도록 품목의 분리판매 등이 이루어져야 할 것으로 생각된다. 일부 축산물도매시장에서 실시하고 있는 수의계약방식에 의한 부산물판매는 축산물도매시장과의 거래의사가 있는 사람은 누구나 참여할 수 있는 기회가 제공되도록 조속한 시일내에 공개경쟁입찰 방식에 의한 판매방법으로 전환되어야 하리라 생각된다.

또한, 머리와 내장 및 족의 거래가격은 수급사정에 가장 큰 영향을 받아 형성되고, 계절적으로 가격의 등락이 극심한바, "날 것"으로 유통되는 상품의 특성으로

인하여 홍수출하로 인한 부산물 생산량 급증이나 여름철 같은 비수기에는 수급조절이 불가능하다. 또 특정지역에 소재하고 있는 축산물 도매시장에서 생산되는 부산물은 대부분이 당해 축산물 도매시장에 소재하고 있는 특정지역내에서만 유통되는 등 광역유통이 이루어지지 않음으로 인하여 계절적·국지적으로 폐기량이 발생되고 있다. 이러한 문제점을 개선하기 위해서는 광역유통 및 수급조절이 가능할 수 있도록 냉장시설 및 수송시설의 확충이 시급하다고 하겠다.

나. 가격측면

머리·내장·족의 경우 생산물량은 증대되는데 비하여 식생활 고급화로 부산물의 수요는 점차 감소됨으로 인하여 부산물의 판매가격이 점차 하락되는 추세를 보이고 있다(예 : kg당 410원/'85년→kg당 140원/'88년).

이는 절대적인 판매가격의 하락추세에 대응하기 위해서 부산물의 부가가치를 높이는 가공품 연구개발에 투자를 아끼지 말아야 하겠으며, 시세에 적절한 가격을 농가로 돌려주기 위해서는 축산물 도매시장의 부산물 시장 조사기능이 더욱 강화되어야 하리라 생각된다.

다. 소비측면

머리와 내장의 경우 소비가 대부분 요식업 중심으로 이루어지고 있다. 또한, 일반인들의 부산물에 대한 이미지가 좋지 않은바, 앞으로의 부산물 소비촉진을 위해서는 현재 요식업 중심으로 이루어지고 있는 소비패턴이 가정 중심으로 전환될 수 있도록, 가정용 소매품의 개발·생산 및 요리방법의 개발 보급이 시급하다고 하겠다. 要 點