

서기 2000년, 미국의 돈육시장 전망

- 홍보부 -

전 식육시장의 활발한 발전으로 미국은 세계에서 가장 중요한 식육시장이 되었다.

미국의 1억4천4백만 인구는 1987년에만도 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등을 2천7백만톤이나 소비시켰다. 또한 미국은 세계 최대의 쇠고기, 돼지고기의 수입국이다. 그밖에 미국은 세계 최대의 잡육(雜肉), 설육(屑肉)의 수출국이기도 하다.

2000년까지의 일반적 경향으로 고기는 보다 값싸게 될 것이며, 인간은 보다 더 풍요롭게 된다는 것이다. 값싼 고기와 높은 수익으로 소비량은 따라서 점차 늘어나 가격의 유연성이 감소되어 오고 있는 경향이다.

「만약, 돼지고기나 닭고기가 오르면 양을 줄여 쇠고기를 먹는 쪽이 좋지!」하고 말하는 것이 소비자의 변화하는 자세인 것이다. Red meat(赤肉: 소, 양, 돼지)의 고지방분과 그 건강에 미치는 영향에 관한 자료

를 가끔 볼 수 있다. 그 결과로 과거 10년간 1인당 Red meat의 소비량은 실질적으로 감소해 왔으며, 이에 반해 훌륭한 건강 식이라는 평가를 받고 있는 닭고기류의 소비량은 증가하고 있다.

육우산업(肉牛産業)은 지방이 적은 고기생산을 시도해 오고 있지만, 그렇게 되면 맛이 없게 된다고 말하는 소비자도 있다. 미국에서는 사람들이 장보기와 요리에 그리 많은 시간을 할애하지 않고 있으므로, 여러 가지 편리한 특성을 가지고 있는 육제품을 필요로 하게 된다. 따라서 육제품은 다음과 같은 조건을 구비하고 있어야 한다.

- ① 보존력이 있을 것.
- ② 조리하기가 간편할 것.
- ③ 조리시간이 짧을 것.
- ④ 메이카의 제품일 것.

이상 몇 가지의 것들은 점차적으로 개발되어 가겠지만 편

리함과 건강함은 왕왕 양립될 수 없는 것으로, 이 양자의 특징을 결합시켜 생산자로서는 반드시 성공을 얻어내야 한다.

○ 양돈

소나 조류(鳥) 부문과 비교해 보면, 미국의 양돈은 과거 30년간을 지내오는 동안 조금씩 밖에 발전하지 못하고, 오히려 유럽에서 달성한 생산성에도 뒤지고 있는 실정이다. 양돈산업이 장기간 동안 반드시 이익이 있었던 것이 주 이유이기도 하지만, 이에 반해 EC제국에서는 1970년과 1980년 농장들이 위기에 처해 수익의 압박이 계속되어 2년간 그 위기를 극복하기 위해 생산성을 강구할 개선책이 요구되었었다.

수익의 감소는 현재 미국에서도 일어나고 있는데, 따라서 생산성의 개선에 손을 써야 할 시기가 되고 있는 것이다.

영국과 화란의 평균적인 농

특집 / 서기 2,000년, 세계의 돈육시장 어떻게 변할 것인가?

장은 미국보다 꽤 크다. 요컨대 영국의 농장주 쪽이 미국보다 대규모 경영을 즐겨 채택하고 있기 때문이나, 미국의 농장 규모도 급속도로 대규모화 되고 있다.

EC의 10개국과 미국의 축사당 생산성을 비교해 보면, 미국 쪽의 생산성 저하가 보다 더 확실히 눈에 뜨인다.

1976년 이후 미국의 생산성은 EC (포르투갈, 스페인을 제외한 EC 9개국) 보다 급상승했으나, 그래도 약 5%나 낮다. 총 돼지고기 생산량은 1987년부터 2000년까지 18.9% 증가 할 것으로 예상된다(표1).

식육 각 부문의 경향을 보면 다음과 같다.

① 쇠고기의 소비량은 1992년까지는 급속도로 감소, 그리고 1995년까지는 다소 회복, 그 후로는 안정된다.

② 돼지고기의 소비량은 2000년까지는 서서히 증가, 총 소비량은 18.7% 증가한다(표1).

③ Broiler의 소비량은 전기간을 통해서 증가하나, 상승율은 차선으로 떨어진다.

④ 칠면조의 소비량은 브로일러보다 다소 상승율이 높다.

미국의 식육시장은 포화상태로 지속되고 있기 때문이 아닌가 하는 논란이 많다. 그러나 Red meat 부분에서는 그렇다

(표1) 미국의 돈육수급표 (1987-2000년)

(단위: 천톤)

구 분	1987년	2000년	차 (%)
생 산 량	6,492	7,720	18.9
+ 수 입	542	625	15.3
- 수 출	97	114	17.5
= 소 비 량	6,937	8,231	18.7
일 인 당 소 비 량 (kg)	28.4	30.7	8.1
자 급 자 족 율 (%)	93.6	93.8	-

하더라도 조육산업(鳥肉産業)에서는 아직 포화상태의 조짐은 없다. 그렇지만 식육의 총 소비량은 그간 증가해 왔으나, Red meat나 조육시장에 비해 돼지고기의 점유율은 낮아지고 있다.

식육연구소(Meat Institute) 및 USDA 관계 당국은 Red meat가 갖는 이미지가 나쁘다고는 생각지 않고 있다. 식육산업계의 광범한 선전 덕택에 Red Meat에 대한 불건전한 선전을 다소나마 소산시키고 있다. 그래서 쇠고기와 돼지고기의 이미지가 실제로 좋아지기 시작한 것이라고 모두가 믿고 있는 것이다.

○ 국제 무역

미국은 세계 최대의 돼지고기 수입국이다. 1982년부터 1985년까지 국내에서의 공급부족과 \$고(高)로 인해 수입량이 2배 이상 되었다.

1985년 이래 총·무역량은 다소 내려갈 기미이지만, 냉동대 생육(FRESH/FROZEN

Meat)의 시장 점유율은 늘어났다. 「수입 돼지고기」는 생육으로든 가공용으로든 팔리고 있기 때문이다. 캐나다가 돼지고기의 「냉동생육」 공급에서는 지배적 위치에 있고 덴마크가 그 뒤를 따르고 있다. 「가공」 제품은 1987년 전 돼지고기 수입량의 32.4%에 달했으나, 85년에는 50%에 못미쳤다.

그 내역을 보면, ① 덴마크 공급 41.5% ② 폴란드 공급 25.1% ③ 기타 동유럽제국 20.1% 공급. 동유럽 제국의 냉동생육은 미국의 위생기준을 따르지 못하나 가공제품의 수입은 인정받고 있다.

Ham과 견육(肩肉)이 수입의 85%를 점한다. 총 수입량은 2000년까지는 17.5%나 증가할 것으로 예상된다(표1). 「미국」의 돼지고기 수출량은 지금까지 비교적 적어 주제품은 냉동생육과 설육(屑肉, OFFAL)이었다. 1979년까지는 캐나다가 최대시장이었지만 그 후로는 일본으로 바뀌었다(총수출량은 표1 참조). 資料