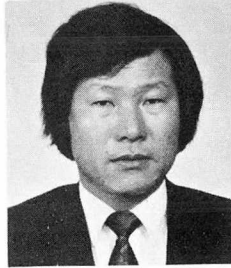


돼지 유통문제 이대로 둘수 없다



박 문 재
(본회 무안지부장)

우리나라 양돈산업의 생존은 국민이 얼마만큼 돼지고기를 소비하여 주느냐에 따라 결정된다. 정책차원에서도 돈육을 수출산업으로 해외시장에 수출할 수 있도록 제도적 장치 마련만이 양돈인의 생존이 보장되며, 국민소득 향상에 기여하는 일이라 볼 수 있다.

양돈산업은 국민소득 수준과 밀접한 관계가 있다. 농업중에서 식량작목인 쌀 다음으로 농가소득 증대에 기여할 수 있는 양돈산업이 불안정한 산업으로 전개된다면 어느 누가 그 책임을 감수하겠는가 한번쯤 생각해 볼 문제이다.

최근 쇠고기 수입이 늘어나면서 양돈산업은 상당한 영향을 받고 있는 실정이다. 소비자는 수입 쇠고기를 아주 싼 가격으로 구입할 수 있기 때문에 소비량이 크게 늘어나고 있다. 반면, 돼지고기 가격과 쇠고기 가격과의 차가 점점 커지고 있지만, 돼지고기 소비가 수입쇠고기로 대체되는 현상이 뚜렷해 지고 있기 때문에 돼지고기의 유통 및 소비증대를 위한 연구 개발이 요구되고 있다.

쇠고기 수입이 장기적으로는 돼지고기 소비에 영향이 없을 것으로 보는 측면도 있다. 그것은 돼지고기 수요가 약간 감소되더라도 최근 증가되는 외식산업이 증가되고, 햄·소시지 가공품이 크게 증가되어 원료용 돼지고기 소비량이 늘어날 것이라는 소견이다. 또 돼지고기는 한국인의 체질에 맞는 단백질식품으로서 비계를 제거하는 박피기술이 발달되어 돼지고기 소비가 늘어날 것으로 보고 있다.

그러나 우리나라의 돼지고기 유통과정은 생산기술 수준보다 훨씬 뒤떨어지고 있다. 특히 소매과정에서 정육의 판매방식과 소비형태는 빠른 시일내에 개선되어야 할 과제로 대두되고 있다.

돼지고기의 유통상은 쇠고기와 비슷한 현상을 보이고 있다. 하나는 지육단계로, 다른 하나는 정육단계로 유통되고 있다. 돼지와 돼지고기의 유통경로를 보면, 축협을 통한 유통경로와 상인유통경로로 대별된다. 축협의 유통경로는 사육농가가 축협을 통해 출하하면 축협공판장을 거쳐 도축경매되어 축협직매점과 일반정육점을 통해 소비자에게 유통된다.

상인유통경로는 사육농가가 수집·반출상을 거쳐 소비자에게 유통된다. 지방의 경우 도축장에서 도축하여 법정도매시장에 반입하거나 지방시장에 유통된다. 또한 상당수의 정육점과 수집상, 아니

돼지고기를 비롯한 식육유통상의 문제점은 규모가 영세하고 시설이 근대화되지 못한 점도 공통적인 현실이다. 또 돼지고기 소매가격도 경직적이며, 부위간 또는 등급간 차별가격이 적용되지 않고 있는 것이 문제다.

면 반출상이 지육형태로 유사 도매시장을 거쳐 정육점에 공급되는 경우가 많다.

정육점의 규모는 영세하고 난립되어 있으나 수적으로는 오히려 증가되고 있다. 특히 돼지고기는 지육형태로 판매되고 있으며, 일부 슈퍼마켓에서는 돼지고기 가공제품을 판매하고 있으나 일반적이지는 못하다는 지적이 소비자들로부터 쇄도하고 있다.

돼지고기를 비롯한 식육유통상의 문제점은 규모가 영세하고 시설이 근대화되지 못한 점도 공통적인 현실이다. 또 돼지고기 소매가격도 경직적이며, 부위간 또는 등급간 차별가격이 적용되지 않고 있는 것이 문제다. 돼지고기 가격연동제는 물가안정의 일환으로 채택되고 있고, 수입쇠고기의 증대는 돼지고기 가격을 안정시키지 못하고 있는 실정이다.

이와같이 돼지고기 유통형태도 쇠고기 유통형태와 같이 환경변화에 따라 새로운 형태로 변화되고 있다. 한가지 예를 든다면, 부분육 및 가공포장육의 발달로 식육소매방법의 구조적 변화를 초래하고 있으며, 등급제도 실시되기를 원하고 있다.

따라서 돼지고기 유통체계는 쇠고기의 유통형태가 발전되면 하루 빨리 개선될 것이다. 지육과 정육단계로 분리하여 지육과정은 도축장 특히, 지방도축장을 규모화 하여 도축·가공하고, 지육을 소비자 식육도매시장에 상장하여 거래하는 체계로 발전되어야 한다. 즉 산지의 식육센터 형태의 지육을 소비자 식육도매시장에서 거래하고, 대도시식육시장은 도축기능과 연계되지 않아야 한다.

이와 더불어 소매과정에서 정육점은 규모화하되 종합전문점화 하고, 슈퍼 등 대량 소매기관의 식육판매기능을 활성화 하여 능률화를 기하는 것은 필연적이라 하겠다.

농장을 떠난 돼지는 유통과정에서 제품(생육, 포장육, 육가공품, 기타 등)을 소비자의 구미에 맞게 생산하는 것이 최선의 길이다. 부위별 제품 유통을 정착시킴으로써 고급부위를 찾는 소비자와, 한편으로는 저급부위를 찾는 소비자를 발굴하여 돈육소비촉진을 도모해야 한다. 또한 저급부위를 가공용으로 용이하게 활용하여 육가공업의 발전을 돕고, 백화점·일반슈퍼체인·일반소비자상가 등의 매점에서도 판매망이 될수 있도록 양돈인이나 육가공업체가 공동 노력하여야 한다.

부산물을 판매하여 판매수수료, 도축세, 검사료 등 제반 수수료를 공제하고 얼마만큼의 이익금이 돌아왔는데, 몇년전부터 그렇지 않다. 가까운 일본만 보더라도 돼지창자를 이용하여 소시지를 만들고 있고, 여타 다른 부산물은 제각기 적기적소에 잘 활용하고 있는 것으로 알고 있다.

돼지 유통문제 이대로 둘 수 없는 우리나라는 그에 앞서 20만이상 도시는 소규모 도매시장을 개설하여 양돈농가가 이용할 수 있도록 하고, 군단위까지 생돈판매단가를 고시해 생산자의 권익을 보호하고 중간 상인의 농간에서 벗어날 수 있도록 해야 한다. 또한 거래단계 축소로 소비자도 보호할 수 있도록 해야 할 것이다. 美豚