

쇠고기 대중화시대의

고급화우시장

1. 화우는 국제화시대에서도 경쟁력이 있는 쇠고기다

(本 神戸肉森各상점 명치6년에 창업한 정육점)

“소량이라도 좋으니까 和牛의 맛 있는 고기가 먹고 싶다”는 의견이 많다. 화우의 공급량이 부족상태다. 앞으로는 화우의 공급량이 부족될 것은 틀림없는 사실, 소비자가 건강에 대하여 비상한 관심이 있다. 고기의 지방을 피하는 경향이다 지방을 많이 먹어서는 안된다. 그러나 맛있는 것은 지방이기 때문에 어느 정도는 필요하다.

앞으로 고기의 지방에 야채를 곁들여 먹는 시대가 온다고 본다. “연하고 맛 있고 지방이 적은 고기”가 소비자의 요구다. 그러므로 앞으로의 비육은 월령을 좀 짧게 사료효율이 제일 좋을 때 도축하여 고기로 출하하는 목장경영이 소비자에게 부각될 것이다. 그렇게 되면 원가절감효과도 있다. 소비자가 화우고기를 값싸게 찾는 것은 100g당 500엔부터 800엔정도다. 변화가의 정육점에서는 800~2,000엔이 중심이된다.

고급주택지에서는 1,000~3,000엔의 것이 잘 팔린다. 판매시 잘린 부분육은 280~350엔대 판매되는 것이 보통이다.

이와같은 소매가격의 지육가격은 kg당 2,000~2,600엔이 된다. 지육가격의 2배가 정육의 원가로 본다. 그러므로 kg당 2,000엔의 지육이면 정육원가는 평균 4,000엔이다.

이 원료육으로 100g 280엔부터 1,500엔의 상품을 만들지 않으면 안된다.

이중 어느 것이 많이 팔리느냐에 따라 마진이 결정된다. 만약 전부 500엔에 팔린다면 이익은 2할정도가 된다. 정육점의 이익은 최저 28%정도가 되지 않으면 안된다. 쇠고기 수출국에서는 화우에 지지 않는 쇠고기생산을 위한 노력은 하고 있으나 화우와 같은 정도의 좋은 고기를 생산하고자하면 비용도 같은정

이 기사는 일본 “미트저널” 10월호에 게재되어 있는 부분을 번역한 내용이다. 일본은 91년 4월1일부터 쇠고기 수입이 완전 개방된다. 개방이 되었을 때 일본의 토종소(육우형으로 많이 개량된 소)의 경쟁력에 대하여 정육업자, 요식업자, 비육우사육농가의 의견을 소개한 것이다.<편집자 주>

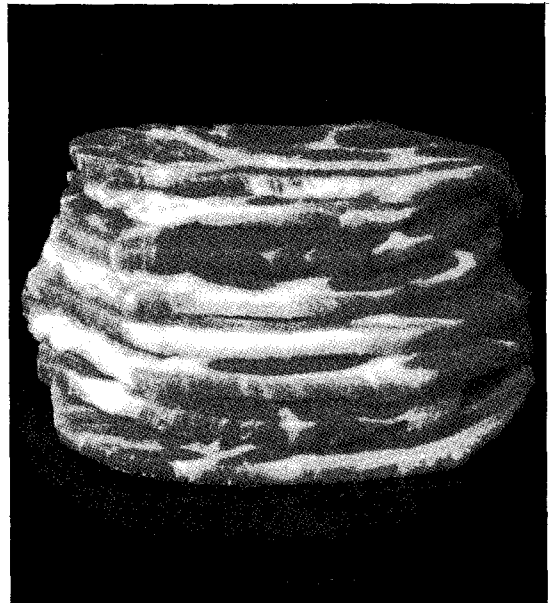
도로 든다. 조금 쌀지 모르지만 그 몫은 수송비, 사고 또는 품질저하 등으로 상쇄될 가능성이 많다. 결과는 값이 싸지 않다는 것이다. 육질도 화우와 틀린다. 외국의 소는 풀을 먹고 고기를 생산하도록 개량한 소지만 화우는 생후 2개월 정도 되면 곡류사료로 육성하기 때문에 생후 6~8개월에 200~250kg가 된다.

이에 반하여 외국의 소는 어미소의 젖을 먹을 생후 2개월정도는 같은 정도로 성장하지만 풀을 먹을 정도가 되면 성장이 떨어져 200~250kg정도가 되자면 화우이상의 월령이 필요하다. 일본의 화우는 200~250kg가 된 후부터 그 후 20개월정도 비육하여 생후 28~30개월에 도축한다. 외국의 소를 같은 조건으로 곡물로 사육하여도 고기 색깔이 진한 것등 결점사항이 있다.

화우와 같은 사육법을 사용하여도 사람손이 많이 인건비가 많이 들어 사료비가 좀 싸나 비용절감은 되지 못한다. 그러므로 외국에서 화우와 같은 고기를 생산하는데는 무리가 있다.

소비자가 맛 있는 고기를 먹고싶을 때는 값이 비싸더라도 일본의 화우고기를 살것이다. 침언하고자 하는 것은 지금 미국 쇠고기에 비육제가 상당히 사용된다고 하는데 이것을 사용하면 1일 증체 800g인 것이 2kg로 증체된다고 한다. 법적으로는 문제가 없다. 먹어도 신체에는 영향이 없다. 그러나 고기는 물이 많아지고 고기 색도 나쁘게 된다. 일본에서도 일시 사용한 적이 있으나 소비자가 "맛이 없다"고 외면하여 중지하였다. 미국이 계속하여 비육제를 사용하면 미국의 고기는 팔리지 않게 된다.

수입육과 국내산 쇠고기와의 구별을 위하여 수입육에는 "수입육"이란 표시를 하자는 것은 30년 전부터 논의된 것이나 수입육도 여러가지 품질의 종류가 수입되므로 수입육표시는 부적당하며 오히려 국내고기 표시를 하는 것이 좋다고 본다. 지금부터는 "일본의 고기는 맛 있다"는 것이 세계인들의 가슴에 새겨



지게 하여야 한다. 외국에 수출하는데 식육처리장이 부적당하여 수출을 못한다는 것은 말이 안된다.

하루라도 빨리 위생적처리장을 만들어야 한다. 미국에서 통용되지 않는 비위생적인 처리장에서 처리된 고기를 일본국민에게 먹일 수는 없다. 미국의 처리장의 기준에 합격되는 처리장 이 전국에서 3개소 밖에 없다는 것은 일본의 소비자와 업자를 바보로 취급하는 것과 다름이 없다.

최근의 쇠고기 연간 소비량을 보아도 전국평균 7kg데 대하여 북해도는 3.4kg, 관서는 16.6kg로 서로 다르다. 그러므로 화우육은 더 소비가 가능하다고 본다.

2 특수수요도 전망이 밝지만 새로운 메뉴를 구상하는데도 신경써야

(스��이크로 알려진 레스토랑에 15개 분점을 가지고 있는 스테이크로 알려진 레스토랑)

이 식당에서는 화우로는 神戸牛 近江牛로 비육후기 소를, 수입육은 미국 호주것을 사용하고 있다. 젓소 숫소는 전혀 쓰지 않고 있다. 메뉴는 스테이크, 스키야기, 샤브샤브가 주가되고 있다. 근자에는 “양으로 승부를 걸려하지 않고 적더라도 품질, 소량이라도 종류는 많게”의 메뉴가 인기다. 가격은 음식점에 따라 약간씩 틀리지만 4,000엔부터 1만5,000엔까지, 6,000엔 미만의 메뉴는 수입쇠고기를 6,000엔이상은 화우를 쓰고 있다.

수입우육을 사용한 메뉴는 4,000~4,500엔까지 스테이크로 젊은 층에서 많이 먹는다. 샤브샤브(4,500엔)도 매우 인기 있는 메뉴다. 많이 팔리는 것은 스테이크, 샤브샤브로 6,000엔짜리다. 다음이 8,000엔짜리로 이 두가지가 주류다. 6,000엔에 좋은 고기를 쓰면 상당히 많이 팔린다. 8,000엔의 메뉴에는 마실 것을 포함시켜 12,000엔 정도가 된다.

고기는 6,000엔의 메뉴에는 비육후기우, 8,000엔에는 神戸牛 近江牛를 쓴다. 이것은 전부 산지에서 직

송경로를 통하여 가져온다. 비육후기소는 사용하기 편한 소다. 흑모로는 이 가격으로는 안된다. 흑모를 쓰면 메뉴의 전부를 8,000엔이상으로 하지 않으면 안된다.

국산우육과 수입우육을 쓰는 비율은 계절에 따라 틀리나 보통 화우가 60%이다. 지금 9월에는 화우와 수입육의 비율이 50%씩이다. 10월부터는 화우의 비율이 10% 올라가고 연말이면 70%정도 된다. 지금까지처럼 좋은 고기하면 스키야기, 스테이크, 샤브샤브만이 아니고 여러가지 메뉴에 의한 음식을 먹도록 하는 것이 중요하다.

예를 들면 화식의 코스에 고기가 들어간다는가를, 특히 여성들이 좋아한다. “고기!”의 이미지가 아니고 “고기도 있다”는 메뉴가 늘어나고 있다. 며칠 전에는 가을에 내 놓을 새메뉴의 시식회가 있었다. 나오는 것은 생선류가 많은 것으로 새우, 게등 그중에 고기가 나온다. 또 고기를 호일로 포장 열로 구운 요리로 손님들이 호일을 벗기면 순간적으로 향이 나오게 된다.

그외 스테이크로 소스에 신경을 쓴다. 값이 비싼 음식을 먹을 필요가 있는 손님도 있다. 수입자유화를 당하여 우리들이 하지 않으면 안되는 것이 화우의 계속적인 보존이다. 물론 호텔 등에서도 사용하지만 우리가 화우고기를 사용하므로써 화우 생산농가에 용기를 줄 수 있다고 본다. 우리들 소비자의 기호는 변한다고는 볼 수 없다. 우리 식당에는 비싼 고기를 먹지 않으면 안되는 고객이 많이 온다. 접대를 하는 고객으로 그들은 “맛 있는 메뉴”에 의하여 “얼마나 접대를 하였느냐”에 따라 접대의 가치가 결정되기 때문이다. 1만엔의 접대냐, 3,000엔의 접대냐다.

수입고기로는 만족하는 접대가 되지 못한다. “좋은 것”의 수요는 결코 줄어들지 않는다. 해가 갈수록 더 증가한다. 잘 아는 바와같이 근자 2~3년 화우가 매우 높은 가격이지만 소비자는 감소한적이 없다. 접대

“

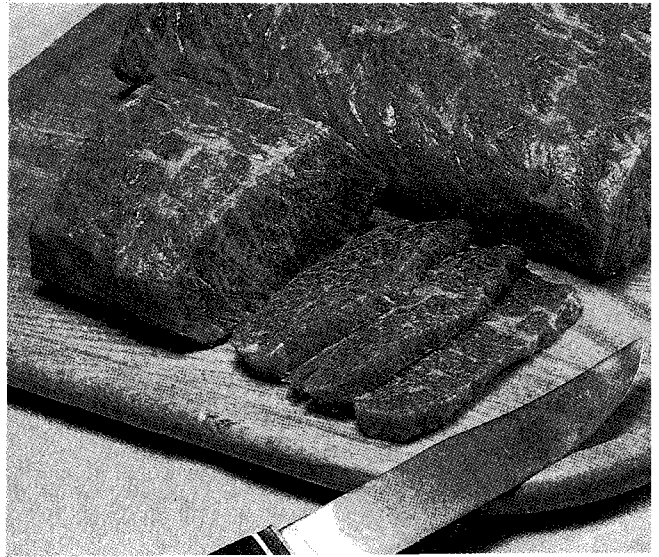
수입자유화를 당하여 우리들이 하지 않으면 안되는 것이 화우의 계속적인 보존이다. 물론 호텔 등에서도 사용하지만 우리가 화우고기를 사용하므로써 화우 생산농가에 용기를 줄 수 있다고 본다. 우리들 소비자의 기호는 변한다고는 볼 수 없다.

”

용은 더욱 그러하다. 일반 소매는 어떠한가, 흥미가 있는 것은 백화점이나, 슈퍼에 가봐도 고급취향은 확연하다. 얼마전까지만 하여도 100g 1,500엔의 고기가 팔리는 것이 한계라고 생각하였지만 바로 3,000엔, 5,000엔이 나오고 있다. 현 상태로 봐서 고급우육은 얼마든지 팔리리라고 생각된다.

앞으로 10년간에는 기호가 변화하지 않으리라고 본다.

쇠고기 중심의 접대로 돈을 많이 쓰는 것은 30대 후반부터 50대까지다. 쇠고기는 앞으로도 수요는 계속 증가될 것이다. 지가가 상승하므로 변화가에서의 식당에서는 더욱 고급 메뉴가 주류를 이루게 될 것이고, 고급 메뉴에는 화우고기가 주가 되므로 화우의 수요는 더욱 더 일게 된다.



3. 맛에는 변함이 없다. 화우미경산우의 고기는 부족현상이다.

(大阪市丸正시장 今西一成 : 창업 이래 화우의 미경산암소를 중심으로 취급하는 정육점, 이 정육점은 3대째로 조부때부터 변함없이 화우의 미경산암소 고기는 맛이 있다고 하여 미경산암소만 취급하였다. 그것도 庫縣庄의 계통의 암소가 옛부터 맛이 있다고 정평이 나 있다)

화우의 미경산우는 거세한 것에 비하여 마부링이 될 되나 먹었을 때의 풍미, 연한 고기에 끝된다. 이 고기는 샤브샤브와 불고기 보다는 스테이크에서 고기의 맛이 돋보인다. 이 근래 2~3년간 “송아지가격이 계속 상승하였다” 인하될 것이라고 가축상, 농협, 농가가 기대한대 반하여 인하되지 않았다. 이 결과 종래의 농가의 우사에는 화우가 매우 줄어 들었다. 소를 고르는데 어려움이 있었다. 내년 4월 쇠고기의

수입자유화를 의식하여 젓소의 비육농가가 화우비육으로 전환하고 있다. 젓소는 수입쇠고기와 완전히 결합이 되기 때문이다.

이런 경향으로 송아지 가격이 폭등 종래의 화우비육농가의 두 수가 감소하게 되었다. 최근 일부에서는 화우 암·수소를 구입 자기수정을 시켜 송아지부터 일괄비육 시키는 농가가 많아지고 있다.

이것은 송아지 가격의 변동에 관계없이 안정적으로 비육하고자 하는데서다.

수입육에 대항하여 육질이 좋은 화우치너암소고기를 취급하는 정육점이 점점 늘어나고 있다. 화우암소고기의 판매는 100g에 1,000엔전후의 것이 가장 잘 판매되고 있다. 또 이 정도에 판매되지 않으면 채산이 맞지 않는다. 쇠고기를 판매하는 측으로 보면 가격이 비쌀 수록 육질이 나쁜 것은 절대 취급 할려들지 않는다. 100g에 1,000엔, 또는 1,500엔 정도가 적정하다고 생각하는 정육점이 많다.

이것은 여담이지만 “수입육을 취급할 정도면 상점 문을 닫으라”고 하는 경영자도 있다. 연말이 되면 1주일에 반마리 정도 판매하던 곳이 매일 반마리로 증가하는 판매점도 있다. 손님들은 맛있는 고기를 판매하고 있는 상점을 잘 알고 있다. 이런 식육점을 선전도 하지 않고도 자기가 자신을 갖고 화우 암소고기만을 판매하고 있다. 매일 매일의 신용이 중요하다. 식육점에는 지육으로 납입되는 것이 90% 이상이다. 지육은 부분육에 비하여 우육의 보존이 좋다. 우육의 선도를 오래 보존할 수 있다.

화우암소를 취급하는 경영자는 노령층이 많이 있으며 젊은 층에서는 암소고기만을 취급하는 곳이 많지 않다. 암소고기는 맛은 있으나 거세 솥소의 고기색보다 쉽게 변하는 단점이 있다. 즉 거세한 솥소의 고기 색깔의 변화는 상당히 느리다.

4. 정육점에서 웃으며 높은 가격으로 사준다. 또 그런 소로 키우는 것이 우리 양축가의 임무다.

(長神목장 : 400두의 화우를 기르며 농협이사, 육우비육부 지도자)

홀스타인젓소비육을 시작 한 것은 1972년부터다, 농협에 비육부회를 만들어 밀소는 북해도에서 도입하였었다. 최고 땅았을 때는 270두까지였다. 그런데 80, 81년부터 젓소의 지육가격이 극단적으로 떨어져 계속 확대하여서는 토지대, 밀소구입비 등으로 부채만 지게되어 1억엔이상의 부채를 지게되었다.

젓소의 경우 밀소는 북해도로부터 화물차로 운송하기 때문에 현지에서 270~300kg의 밀소가 현지 도착하였을 때 220~250kg로 되기 때문에 50kg의 체중감소는 2개월정도 손해를 보게된다. 그런 시기에 가

축상으로부터 흑모화우비육을 권고 받았다. 화우에 대하여는 문의한이었다. 가축시장에 송아지를 구입하려고 갔다. 가축상이 구입한 암소, 거세한 소 등 평균가격은 1두 11만7천엔이었다. 화우는 비싸다고 생각을 하고 있었는데 너무나 값이 싼 것에 놀랐다. 현지 도착가격을 계산하여 보면 1kg 480엔, 홀스타인종의 밀소를 북해도에서 들이면 580엔, 화우의 경우가 kg당 100엔 싸다.

같은 축사에 홀스타인종은 6두 수용에 화우는 13두를 수요할 수 있다. 소가 먹는 사료의 량은 변함이 없다. 깃을 깎아주는 것도 화우가 적게든다. 구입비용, 노력 등 화우가 유리하다. 지육의 판매가격도 홀스타인 보다 낮은 가격은 되지 않는다.

그리하여 홀스타인비육에서 화우비육으로 전환하였다. 만약 화우에서 실패하면 축산은 끝이라고 생각하였다. 8명의 비육우부중 5명이 화우로 전환하였다. 홀스타인을 계속하는 사람이 2명 F₁ 이 1명이다. 화우비육을 시작하였을 당시는 생각대로 되지 못하였다. 13개월 비육하여 식육시장에 출하하였다. 규격판정은 보통이었다. 지육단가는 1,500~1,600엔이었다. 월령이 어린 소를 출하하면 로스도 적고 육색도 나쁘다. 사료에 신경을 쓰는 것이 좋겠다는 조언을 받았다.

당시 화우도 홀스타인과 같은 사료를 사용하였었으므로 좋은 소가 될 수가 없었다.

선진 화우비육농가를 방문, 사료급여를 공부하였다. 그러나 사료의 중요부분에 대하여는 알려주지 않았다. 그러므로 단미사료의 필요성, 비육기에 따른 급여량, 배합율, 사양관리 등을 자신이 배웠다. 비육기간도 20개월로 연장하였다. “이 지육이면” 하고 시장관계자에게 평가받기는 86년 후반부터였다. 단가는 1,800~1,900엔으로 상승하여 2,000엔 돌파를 눈앞에 두고 있다. 화우비육에 자신을 갖게 되었으며 우리 농장의 화우를 찾는 사람들이 많이 생겨나고 있다.