

돼지 유통구조 개선 방향



박 순 용
(축협 유통개발부장)

현 양돈업이 안고있는 고통스러운 부분이 있다. 그 내용을 살펴보자.

1990년 하반기부터 돈가는 상승되어 현재까지 가격면에 있어서 좋은 상태에 있다. 그런데 예년에는 찾아볼 수 없는 현상이 나타나고 있다. 예년엔 가격이 상승하면 의례적으로 사육두수가 증가하였다. 그런데 요즘은 이와같은 상태가 거의 나타나지 않고 있는 점이다. 그 이유는 사육규모를 크게 하기 위하여 시설투자를 할 경우 축사 허가가 어렵고, 환경위생법이나 폐기물 관리법 등의 법적인 강화로 환경위생 처리시설에 과다한 비용이 소요될 뿐만 아니라 목부구하기가 점점 어려워지고 있기 때문이다. 이러한 부분이 양돈업이 안고 있는 고통스러운 점인 것이다. 어찌 그뿐이라, 수입개방의 압력은 날이 갈수록 더욱 심화되고 있으니 이에 대한 양돈농가의 불안심리 등으로 가격이 좋아도 규모를 확대·생산할 수 없는 안타까운 속사정이 있다.

한편, 소비측면을 보자.

경제기획원 발표에 의하면, 2001년의 1인당 GNP는 \$18,000에 이른다고 한다. 이와같은 소득수준의 국민생활 중에서 두드러지게 나타날 부분이 식생활이라고 본다. 소득수준이 높아질수록 식생활 내용이 위생적이며, 질과 맛 중심으로 변화될 것이다. 점차로 더욱 고급화 될 것이고 다양화 추세로 바뀌어질 것이다. 그러므로 금후 소비자 성향에 알맞는 제품생산이 이루어져야 할 것이다.

이상과 같이 양돈업의 내부적인 문제와 외적인 문제 그리고 소비추세를 종합판단할 때 한국 양돈업이 국제적인 양돈업의 일부로 제 구실을 할 수 있도록 하기 위하여 유통부분이 개선되어야 할 것이다.

UR협상이후 양돈업이 살아남기 위하여 여러 분야에서 대안이 제시되었으며, 그 내용을 중심으로 제도를 변경 시행하는 분야도 있고 아직 계획중인 것도 있다. 시행된 분야이던 계획중이던 간에 총괄적인 유통구조개선 방향을 제시하

겠다.

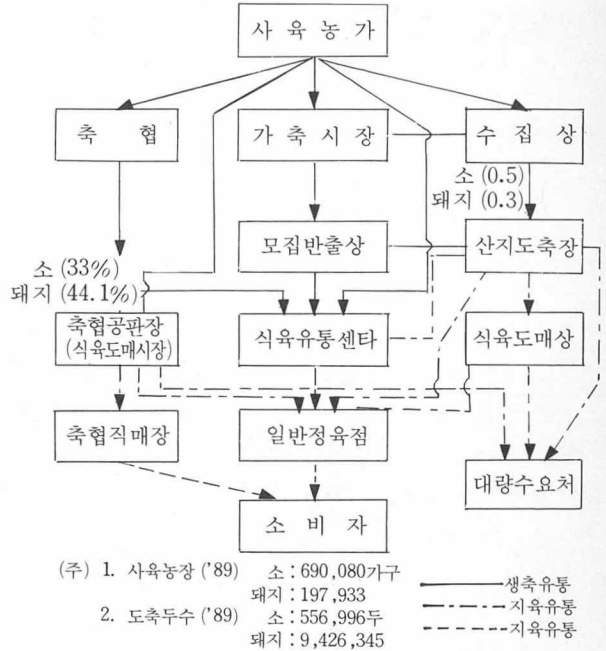
1. 유통상의 문제

양돈업은 국제 경쟁력이 있다고 본다. 이는 생산비 절감부분이 개량, 사양측면에서 이루어질 수 있기 때문이다. 이같이 생산이 원활히 이루어진다고 전제하여도 유통의 문제점을 해결하지 않는다면 돼지고기의 소비량은 증가하지 못하게 되고, 이는 곧 생산에 다시금 큰 손상을 주게 될 것이다. 유통에 있어 이러한 문제들이 있다.

가. 유통체계상의 문제

유통체계상 크게 문제가 되고 있는 것중 시장기능의 취약성을 지적할 수 있다. <그림1>과 같이 시장(도매시장, 공판장)을 통하여 거래된 수량은 전체 거래량의 44.1%에 해당한다.

이 물량은 현 도매시장 시설능력보다 훨씬 많은 물량이다. 나머지 부분은 일부(8.8%) 육가공 원료육으로 공급되고 있으며, 그외 대부분의 양은 정육 판매업자가 직접 생산농가 또는 수집상과 반출상을 통하여 생체 또는 지육으로 거래되고 있음을 나타낸 것이다. 나머지 부분의 거래상품은 주로 생체이다. 생체거래시 가격결정하는 방법이 문제이다. 객관성이 없기 때문이다. 이로인한 생산자 피해가 크다. 생체유통은 정육 판매업자가 직접 농가에서 생돈을 구입, 도축장에 의뢰도축(이용도축)후 자기점포에서 직접 판매하는 형태이다. 이와같은 유통체계는 유통비용의 계상이 불가능하다. 또한 유통단계별 기능이 전문화되지 않아 유통전체 발전 등에 저해요인이 된다. 이를 제도적으로 방지하는 것이 도매시장이다. 도매시장 기능중에 가장 중요한



<그림1> 유통단계별 체계도

것은 객관적인 가격을 결정하는 것이다. 국내 도매시장은 9개가 개설·운영되고 있다. 9개중 생산자단체가 운영하는 곳은 1개소이다. 따라서 견제기능이 부족하다. 지금까지 생돈이 소비지까지 수송되어 이곳에서 도축 판매되고 있다. 이러한 유통체계로 인하여 생산자는 수송비 과다와 수송감량, 수송중 폐사 등으로 손실이 너무 많다. 소비지 역시 환경오염, 교통체증 등 문제점들이 날로 심각하여지고 있다.

나. 돼지고기 소비패턴이 너무 단조롭다.

축산장기발전 계획 내용중에 돈육 소비전망은 '89년 47만1천톤(1인당 11.1kg)이 2001년에는 92만5천톤(1인당 19.6kg)으로 약 2배가 증가될 것으로 예측했다. 이와같이 돈육소비는 매년 증가될 것이나 소비형태를 보면 너무 단조롭다. 삼겹살, 갈비 등은 구워 먹던가, 국이나 찌개로

요리하여 먹는 것이 고작이다. 우리 식생활은 주로 국물위주이기 때문에 햄이나 소세지 등도 국을 끓여먹는 예가 흔하다. 결코 우수한 일이 아니다. 그러나 이러한 식생활은 앞으로 점차 서구화 되어짐에 따라 변화될 것이다. 육가공제품(햄, 소세지, 베이컨, 햄버거 등)의 소비성향이 연평균 24.1% 증가된 사실이 이를 증명해 주고 있다.

다. 돼지도축부산물 가격이 저렴하다.

족, 머리, 내장 등 돼지도축부산물 가격이 '85년에 두당 5,926원이었던 것이 '90년 8월 현재는 66%가 하락한 2,039원이다. 모든 물가는 5년 사이라면 몇배 올랐을 것인데 돼지도축부산물은 그와는 반대이다. 소비자의 기호성의 변화라고 판단할 수 있으나 이는 소비자 요구에 맞는 상품제공이 이루어지지 않은 것으로 보는 것이 타당할 것이다. 부산물, 유통체계와 구조 등이 새롭게 분석되어야 할 것이다. 특히 유통체계에서, 일반소비자가 직접 구입 할 수 있는 체계미비로 인하여 이와같은 현상으로 나타나고 있다고 생각된다.

라. 도축시설의 낙후성

생돈으로는 우리 식탁에 오를 수 없다. 중간도축장을 거쳐야 가능하다. 우리나라 도축장은 특급, 1급, 2급 등을 합하여 179개이다. 그 시설내역을 검토하면 시설등급에 따라 다소 차이가 있으나 대체로 너무 노후화 되었으며, 시설내역은 전근대적이다. 도축장시설도 비위생적이며 작업하는 잡업부도 위생관념이 희박하다. 앞으로 소비자는 더욱 고급육은 물론 위생육을 원할 것이다. 생산자가 심혈을 기울여 고급육을 생산하였다 하더라도 중간도축 과정에서 비위생적으로 처리하였을 때 소비자는 구매를 거부할 것

이다. 이러한 문제들이 전체 양돈산업발전에 크게 저해되는 부분이다. 심히 우려되는 바 크다.

2. 금후 개선해야 할 유통

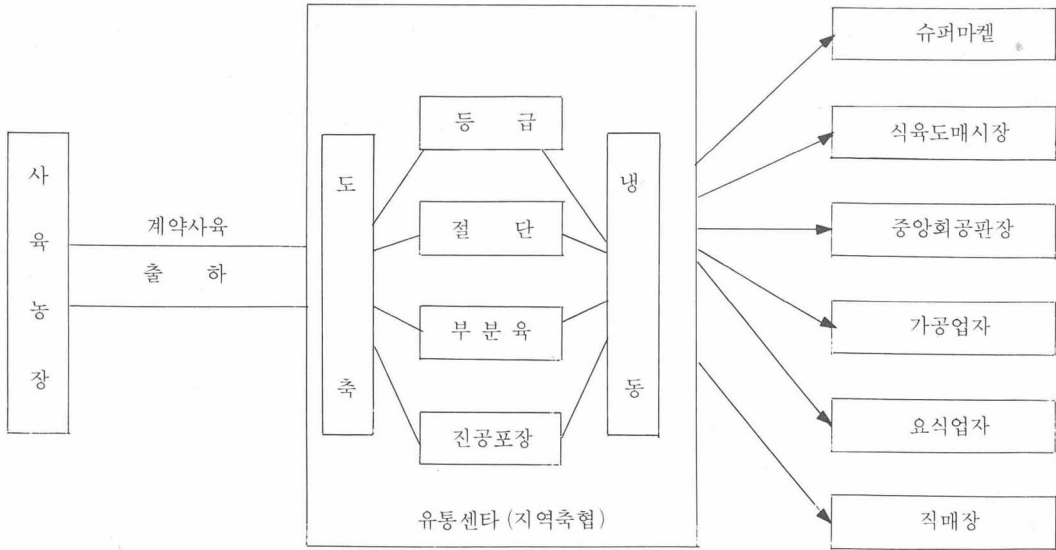
가. 유통구조개선

유통구조 개선 방향은 유통비용을 어떻게 절감할 것인가에 초점을 맞추어야 한다. 이를 이루기 위해서는 현 유통구조를 조정내지 축소하는 방안이 검토되어야 할 것이다. 앞의 문제점에서 지적한 바와 같이 생산지에서 소비지까지 생돈으로 장거리 수송되는 현체계를 개선하여 생돈수송거리와 시간을 최대한 단축시키는 방법이 강구되어야 한다. 금후 변화되어야 할 유통체계를 제시하여 <그림2>와 같다.

<그림2>와 같이 변할 때 현 4~5단계를 3단계로 유통단계를 축소시킬 수 있다. 이로인한 유통비용 절감으로 생산자 보호는 물론 소비자 보호에 크게 기여할 것이다. <그림2>와 같이 변화되기까지는 단시일 안에 이루어질 수는 없을 것이다. 이와같은 체계변화는 대혁신이다. 제도적으로 등급제도가 뒤따라 주어야 한다. 현 생체지육유통이 정육유통체계로 유통상품이 바뀌어지기 때문에 많은 변화가 수반된다. 이와같은 유통체계로 가기 위하여 도매시장 확대 설치와 산지 식육센터 확대설치가 선행되어야 할 것이다.

나. 유통조정기능 강화

유통기능 중 상거래기능이 중요하다. 중요한 상거래 기능이 원활히 이루어지기 위하여는 보조 또는 조성기능이 강화되어야 한다. 조성기능은 돈육 품질의 등급차를 위한 제도적 조치가 이루어져야 한다. 정부는 '91년 7월 1일 부터



〈그림2〉 산지 식육 가공센터와 축협공판장 (식육도매시장) 의 체계

실시한다고 발표하였다. 이를 실시하기 위해서는 먼저 문제점 등을 개선하여야 한다. 등급제를 실시하는 원칙에는 생산자, 소비자 유통업체나 모두 반대는 않을 것이다. 그러나 시행상 문제들로 이 제도가 실천에 옮겨지지 못하는 우를 범하지 않도록 사전에 대비하여야 할 것이다. 등급별 기준을 마련하는 것은 생산자도 고급육을 생산할 수 있는 지표를 갖고 있기 때문에 품질 향상에 크게 기여하게 될 것이다. 이와같은 맥락으로 부위별 차등가격제가 실시되어야 한다. 이는 품질에 따라 가격이 달라지는 것을 의미하고 소매가격의 자유화를 의미하는 것이다. 정부는 '91년 1월 1일부터 소매가격 자율화를 발표했는데 이것은 축산물 가격정책에 큰 전환을 가져다 줄 것이다. 이로 인하여 국내양돈업도 많은 발전을 가져올 것이라 믿는다. 한편 생산자나 소비자들은 유통업자만을 좋게 하는 제도로 운용될까 다소 걱정스러운 눈치이다. 다음은 유통시설 투자자금과 운영자금의 지원이다.

유통시설투자에는 많은 자금이 있어야 한다. 지금까지 유통부분을 담당하는 기업이나 단체가 침체되고 있는 원인은 자금이다. 이 부분에 유통금융자금 확보를 국가적인 측면에서 다액 확보하여 필요한 수요자에게 장기저리 융자하여야 할 것이다.

다. 돈육소비촉진을 위한 가공산업 육성

돼지고기는 지방성분이 타 축종의 고기보다 많은 편이다. 지방중에는 콜레스테롤 성분이 함유되어 있기 때문에 성인병을 일으키는 주원인이 된다고 알려지고 있다. 그러나 다른 고기보다 돼지고기의 맛은 50여가지 다양한 맛을 낸다고 하여 인기가 높다. 그래서 가공제품의 원료육으로는 가장 적합한 원료로 정평이 나 있다. 첨가되는 향신료나 조미료 등에 다른 맛을 낼 수 있기 때문이다. 그러므로 돈육소비대책은 육가공제품 생산을 다양화 하는 일인 것이다. 소비자가 요구하는 제품을 공급하기 위하여는 가



공산업을 육성하여야 한다. 문제점에서 지적한 바와 같이 돈육생산량 중에서 8.8% 내외의 양만 가공원료로 쓰여지고 있다. 가공제품의 양이 너무 적음을 보여주고 있다. 육가공제품 생산을 위하여 육성대책이 절실하다. 현재로 육가공기계류, 향신료, 포장재 등 원자재가 수입, 이용되고 있기는 하나 앞으로 육가공제품 생산 육성을 위하여 원자재의 관세를 인하조치를 해야 할 것이다. 돈육유통상품도 점차 부분육 유통체계로 바뀌어져야 가공공장에서 필요한 원료를 손쉽게 살 수 있어 더욱 활성화 될 것이다. 또한 가격이 하락되어 있는 부산물을 원료로 하여 편육이나 순대 등 재래식 제품을 고급화할 때 소비가 증가될 것이다.

3. 수출산업으로 기반조성

가까운 일본국은 외국으로부터 연간 30~35만톤의 돼지고기를 수입하고 있다. 그러므로 우리나라도 일본시장에 돈육을 수출할 수 있는 방안이 연구되어야 할 것이다. 우리나라는 대만보다 수송비가 저렴하고 도제지 사육조건도 좋고 생각되는데, 수출량이 비교가 되지 않을 정도로 적다. 이와같은 현상이 나오게 되는 이유를 들여보자.

첫째, 일본국의 소비시장을 집중 분석하고, 그 소비성향과 정책 등을 연구하여 그에 합당한 대책을 수립하지 못하고 있기 때문이다. 그동안 정부에서도 일관성이 있는 정책을 수행하지 못했다. 앞으로는 국내가격의 등락에 구애되지 않는 일관성 있는, 지속적인 지원정책이 요망된다.

둘째, 수출돈육 작업을 하는 도축장 시설이 노후화되어 위생육 생산공업이 되지 않아 일본으로부터 외면당하고 있는 점이다.

셋째, 유통구조가 지육유통체계이어서 수출잔여육처리가 어려웠던 점도 제기할 수 있다.

이외에도 양돈경영을 합리화 하기 위한 통합경영체계(계열화)를 추진해야 한다. 이것은 유통비용을 절감하는 방안으로 크게 권장되어야 할 체계이다. 각 분야를 통합경영하는 일은 매우 전문적인 경영기술이 요망된다. UR협상이 이루어지던 안이루어지던 간에 점차적으로 돼지고기는 개방될 것이 확실하다. 이를 대비하여 국내 양돈업은 국제적인 양돈업의 일부로 살아남기 위한 노력이 있어야 할 것이다. 외적환경은 정부나 단체에서 조성하고 내부적으로 해결해야 할 문제들은 양돈인의 지혜와 의지로 풀어나가야 할 것이다. **■**