

평양의 사육과 전망

3. 평의 시장성

최근 식품소비패턴의 변화와 함께 수요가 점차 증가되고 있는 추세이다. 아직은 평고기의 소비가 대중성을 나타내고 있지는 않지만 우리나라에서 평요리의 고기맛에 대해 알려진 것은 상당히 오래 되었다. 특히 겨울철에 들어서서는 더 많은 인기를 모으고 있는데 그것은 여름철의 평고기는 새콤한 맛이 나기 때문에 고기맛으로는 적당치 않으나 겨울철에는 부드러운면서 제맛이 나기 때문이라고 한다.

최근에는 서울근교를 중심으로 경기북부지방에서 평고기를 소재로 한 각종 요리가 단골손님을 확보하고 있다. 남한산성과 경기도의 서울근교 국도변을 가다보면 각종 간판으로 여러가지 요리를 적어 놓은 곳에 평탕이나 평로스구이가 들어있는 것

을 볼 수 있고 이곳에서는 평한마리에 2만원에서 3만원까지 하는데 요리방법도 여러가지다. 평의 가슴 부분은 보들보들하기 때문에 육회로 먹기도 하지만 샤브샤브라해서 육수에 살짝 익혀서 먹기도 한다. 대부분은 평탕이나 로스구이를 찾는 사람이 늘어나는 추세이다.

한편 보신탕, 추어탕, 흑염소탕과 같은 전통 고육식품들은 여성들이나 일부 남성들에게 혐오감과 불쾌감을 주고 있어 소비층이 넓지 못하나 평요리는 누구나 좋아하고 있기 때문에 식품으로써 개발 가능성이 충분하다.

그러면 평고기의 시장규모와 앞으로 개척할 수 있는 범위에 대해서 알아보면 전국의 평고기를 취급하는 요식업소는 집계가 어려우나 서울을 비롯하여 서울근교의 보이는 곳만 계산해 보아도 250여

업소는 능히 되리라 생각된다.

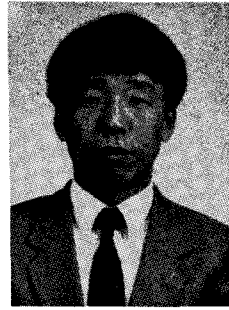
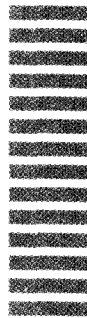
바베큐 또는 꼬치구이 등을 취급하는 유통업체에도 썩을 판매하고 있으며 신규로 참여하는 체인점도 썩고기의 필요성을 느끼고 있다.

작년초 생산을 개시한 썩만두공장은 풍부한 영양가와 그 맛이 담백하여 절찬리에 판매되고 있으나 그 물량의 한정성 때문에 특별한 홍보의 어려움과 주문량에도 공급차질을 빚고 있어 앞으로 대기업들의 만두개발에 상당한 촉진제가 되고 있다.

91년도 하반기에는 ○○○썩만두와 △△△썩만두의 생산계획이 세워져 있는 것으로 알고 있다. 이러한 업소들의 소비물량은 상당수이나 공급물량이 부족한 상태이며 공급방법 또한 체계화되어 있지 않아 작업소들의 불만이 팽배해 있다. 이러한 틈을 타서 많은 요식업소에서는 썩대신 타조류의 (호로 호로조) 고기를 썩고기라고 소비자를 속여서 공급하고 요리하여 대체시키고 있으므로 이를 막는 길은 원활한 공급으로 작업소들을 지도계몽하여 소비자들로부터 진짜 우리 고유의 썩고기가 찬사를 받도록 해야 되겠다.

앞으로의 소비촉진방향으로서는 현재의 썩을 취급하는 모든 업소들의 영업을 적극 지원, 사업이 더욱 활성화되도록 독려하고 전국적인 요식업소의 개발과 요리품목을 다양하게 개발 지도계몽하여 맛있는 요리를 공급하게 하고 백화점을 비롯 슈퍼마켓이나 연쇄점 등의 대형유통업체를 통해 일반 가정에서도 손쉽게 구입, 맛있는 요리를 먹을 수 있는 요리방법까지 제공하는 모든 분야의 서비스를 제공함으로써 썩고기의 대중화를 꾀할 수 있을 것이다.

사육농가를 중심으로 서울을 비롯한 전국 각처에 시식장을 개설하여 썩요리의 일대부를 조성함과 동시에 제2, 제3의 만두공장건설도 검토해 볼 수 있다. 현재 가동중인 만두공장은 썩사육농가를 중심으로 설립되어 판매망 또한 농협에서 책임지는 관계로 날로 번창하리라 보며 앞으로 만두시장



김 경 희
한국유통(오승농장) 대표

에 일대변화가 올 것이다.

또한 통조림을 비롯하여 썩의 독특한 맛을 내는 다시다, 썩라면, 썩스프 등을 개발한다면 무한한 시장을 형성하리라 본다. 상품의 개발이란 무한한 만큼 우리는 가능성에 도전해야 하고 특히 91년은 불꽃경쟁이 예상되는 외식산업 메뉴에 썩으로 다양한 요리를 개발, 외식문화에 일조를 할 수 있도록 해야겠다.

식문화란 그 나라의 경제수준과 국민의 의식수준에 비례하는 것인 만큼 좋은 여건을 잘 운용하면 썩은 우리 농가에 큰 소득을 주리라 확신한다. 그리고 현재 썩의 시장규모는 공급이 부족한 상태에서 시장이 형성되어 있기 때문에 관상용, 박제용, 약용으로 또한 겨울철 한때 식용으로 소규모시장이 형성되어 있다. 그러므로 앞으로는 식용으로 대량 공급할 경우를 대비해서 공급의 증가에 따른 새로운 시장의 개척과 원가절감을 통해서 생산성을 향상시킴으로써 공급과 수요를 늘려감으로써 시장이 넓혀질 것이다. 그렇게 되기 위해서는 현재 공급이 부족한 상태이므로 사육자를 보다 많이 늘려나감으로써 시장을 확대해 나가야 하겠다. 공급증가에 따른 새로운 시장의 개척과 생산원가 절감을 통해 궁극적으로 일반 소비자들이 저렴한 값으로 썩고기를 먹을 수 있는 선까지 썩가격이 인하되어

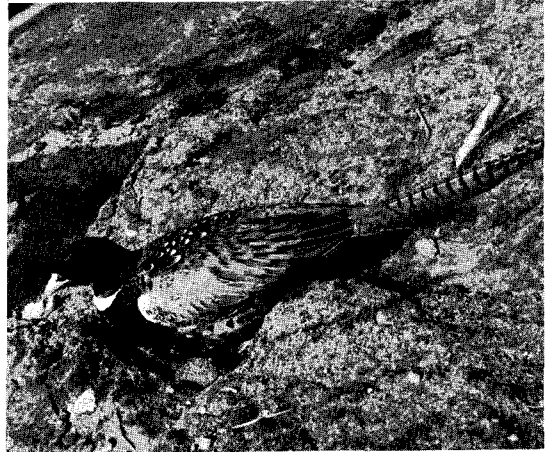
야 할 것이다.

즉 새끼평의 분양가가 현재보다 하락되어야 하고 그래서 성조(어미평)도 현수준보다 떨어져 1마리당 5,000~7,000원 선에서 거래되어야 할 것이다. 일시적인 평사육붐이나 호기심은 평사업 자체를 어렵게 할 수 있다는 것을 명심해야 한다.

오늘날 농축수산물의 수입개방시대 속에서도 다행히 평고기는 세계적으로 대량사육하여 고기를 수출한다는 보고는 없으며 평과는 판이하게 다른 조육이 수입품목에 포함되어 들어오는 경우는 있어도 우리 고유의 평고기시장을 침범하지는 못하리라 생각된다. 지금도 평고기의 일시적인 공급 부족으로 일부 요식업소에서는 유사조육(호로 호로조)을 평고기로 판매하는 경우가 있으나 본평사육협회를 중심으로 지도하여 개선된 곳도 여러업소가 있다. 전국의 회원농가에서 감독지도하게 되면 우리의 평시장은 튼튼히 지켜지고 무역자유화 시대에 발맞추어 영양가 높고 맛있는 우리 고유의 평을 세계의 미식가들에게 선보여 수출을 추진함으로써 살찌는 농촌을 건설할 수 있을 것이다.

특히 평고기는 일본인들에게 큰 인기를 끌고 있는 식육으로서 매년 제주도 수렵장에는 일본관광객들로 성황을 이루고 있으며 수렵후 평고기 맛을 즐기고 돌아가는 최고의 메뉴로 정착되고 있다. 일본현지에서의 평요리는 고급업소에서나 맛볼 수 있고 1인분의 가격은 60,000~80,000원 정도의 높은 가격의 고급요리로 정착되어 있다는 것이다. 사육현황은 식육공급보다는 방사의 목적으로 사육되고 있으며 우리나라와는 인건비나 환율의 차이로 수출을 접쳐볼 수도 있는 종목으로 손꼽히고 있다.

미국에서도 사육은 하지만 주로 방사목적으로 자연생태계 보존을 위하여 사육이 이루어지고 있다. 다만 각 나라의 기호도와 그 나라에 맞는 요리법을 연구하여 대책을 세운다면 수출은 현실로 연결되리라 보고 영세한 사육농가들의 자금압박으로 생산원가가 상승하는 요인발생과 소득증대를



돕기 위한 자금활용을 건의한 바 91년부터는 수렵장 운영으로 생기는 소득의 일부를 산림개발기금으로 조성하여, 야생조수 인공사육농가에 도움을 줄 수 있는 법개정이 확정된 상태이다. 매년 수렵장에서는 야생조수의 서식밀도를 높이기 위하여 사육농가들로부터 인공사육된 평을 수매하여 방사케하여 수렵을 할 수 있는 제도가 마련되어 있어서 앞으로 그 수요량은 대폭 증대될 것으로 기대된다.

또한 간이시설 수렵장 허용의 방안이 검토되고 있는데 장기적 전망으로 보았을 때 사설수렵장의 허용은 평사육과 밀접한 관계로 농가소득에 미치는 영향이 매우 클 것이다.

우리가 여기서 생각해야 될 것은 정부당국만을 믿어서도 안되며 의존하는 자세는 버리고 어려운 환경이지만 우리의 힘으로 홀로서기를 해야 되겠다. 작은 것이든 큰 것이든 우리의 힘으로 본 평사육협회를 중심으로 각 회사들의 힘을 합치고 좋은 아이디어를 창출해 낸다면 못할 일이 무엇이 있겠는가. 특히 평사육은 모자라는 농촌인손을 최대한 덜어주는 외에도 서울인구를 농촌으로 분산하는 역할과 함께 건강식을 찾는 현대인들에게 평고기야말로 건강식품으로 확고하게 정착할 것이며 분명 평사육은 날로 성장하리라 확신한다.

(다음호에 계속)