

# 우리나라 육가공산업의 현황

金寅相

(주)롯데햄·유유 이사

## I. 서론

농축산물과 UR 90년말을 시한으로 협상이 진행되고 있어 이 분야에 종사하는 가공업자나 생산자 모두 그 결과에 온 신경을 쓰고 있다. 육가공산업에 있어서 주 원료는 돈육으로 1989년까지는 가격의 불안정은 있었지만 국내자급은 가능했던 축산물이었다. 그러나 농촌의 인력난, 환경공해로 인한 축산폐수시설강화 등으로 그 기반이 무너져 버린 90년에 UR협상이란 농축수산 정책당국마저도 곤혹스럽게 만들어 버렸다. 이 시점에서 육가공산업의 발전과정, 현재의 문제점 및 그 대책을 중심으로 살펴보고 장래에 대한 전망을 해보는 것은 의미있는 일이라 생각된다.

우선 우리나라에서의 축산물과 육가공산업의 위치에 관해 알아보면 1981년 국민총생산의 4.3% 비중인 1조9750억원의 축산물 생산액이 해를 거듭할수록 양적 성장은 하였지만 그 비중이 낮아져 1988년에는 2.5%까지 떨어졌음을 표 1을 통해 알 수 있다. 그러나 국민소득 증대에 따른 식생활 변화는 생선식품에서 가공식품으로의 이행이 일반적 추이이듯이 육가공품 생산액은 1981년 280억규모에서 1988년 1700억원규모로 크게 성장했고 1989년에는 2000억을 상회하는 것으로 추계되고 있다. 또 가공비율면에서는 1981년 1.4%이던 것이 1988년에는 5.4%로 높아져 이 추세는 계속되어질 전망이다.

표 1에 추정된 육가공품 생산액은 햄, 소시지 등

의 2차 육가공품만을 추계한 것으로 식품위생법상의 육가공업에는 추계한 것으로 식품위생법상의 육가공업에는 부위육 및 포장육 등을 제조 판매하는 업까지 포함되고 있다. 1990년 3월말 현재 사단법인 한국육가공협회가 조사한 우리나라 육가공업체수는 251개소로 전년대비 53개소가 증가한 것으로 나타났는데 이중 2차 육가공품을 생산하는 업체수는 13개소에 불과한 것으로 집계되었다.

각 시도별 육가공업체 현황을 참고로 표 2에 정리해 보았다. 표 2에 나타난 육가공업체수는 3년간 계속 증가추세를 보이고는 있으나 업체의 개·폐업 또는 휴업이 빈번하며 규모의 영세성, 원료수급의 상황 변화에 민감하여(수입쇠고기 포장육만을 위해 설립되는 업체 등) 어느 시점에서 가공되고 있는 업체수의 파악조차 어려운 실정이다. 따라서 여기서는 2차 육가공품 생산, 판매업체인 13개소를 중심으로 기술하고 이에 국한된 발전과정, 당면과제 및 그 대책을 기술하고자 한다.

## II. 육가공산업의 현황

### 1. 업계 발전사

국내 최초의 육가공회사로는 1915년 일본인 경영의 조선축산(주), 봉천햄(주)가 소량주문 납품형태로 설립 운영되었다고 한다. 그 후 한국인에 의해 처음 설립된 회사는 1926년 근강축산식품공사였으나 판매 형태는 역시 일본인을 대상으로 한 주문납품형

표 1. 축산물 및 육가공품의 위치

단위 : 십억원

구 분	1981(A)	1982	1983	f1984	1985	1986	1987	1988(B)	B/A
국민총생산액	45,528	52,182	61,722	70,084	78,088	90,543	105,629	123,579	2.7배
축산물생산액	1,975 (4.3)	2,525	3,292	3,166	3,122 (4.0)	3,077	3,056	3,120 (2.5)	1.6배
육가공품생산액 <sup>1)</sup>	28							170	6.1배

자료 : 경제기획원, 주요경제지표(1989)

농림수산부 농림수산물통계연보(1989)

주1) 피자추정(부위육 및 포장육 등 제외)

표 2. 시, 도별 업체현황

단위 : 개소

구분	서울	부산	대구	인천	광주	대전	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	계
87.3	51	11	7	4	1	-	26	8	4	6	4	11	8	10	1	152
89.3	71	11	10	5	4	-	41	8	8	1	6	4	6	16	2	198
90.3	79	16	12	7	4	3	73	5	10	4	6	7	8	16	2	251
증감	8	15	2	2	-	3	32	43	2	3	0	3	2	-	-	53

자료 : 한국육가공협회 ; 육가공('90 여름)

식이었다고 한다.

이 회사의 생산규모는 지금의 육가공체내 pilotplant 규모인 일산 kg 정도로 가내공업 형태를 벗어나지 못해 이를 우리나라 육가공산업의 시작으로 보기는 어울 것 같다. 1961년에 대륙축산 등 6개사가 일산 250kg~4.5톤까지의 생산능력을 갖추고 시중판매, 군납, 수출 등을 함으로서 중소기업형 육가공산업으로 첫 출발을 했으며 수요확대를 위한 광고선전을 하기도 했으므로 우리나라 육가공산업의 첫출발로 간주해도 좋을 것 같다. 1960년대 말과 1970년대를 통하여 중소기업의 재편성(도산, 인수, 창업 등)이 이루어져 진주햄, 한국냉장, 팽귄, 한국식품, 대림식품(전 상지식품) 등은 현재까지도 생산, 영업활동을 계속하고 있다. 이들 업체들의 주도로 이끌어 온 1970년대의 우리나라 육가공산업의 특징은 혼합어육소시지의 유통이었다고 표현할 수 있다. 이어 1980년 10월과 12월에 준공된 롯데햄과 제일제당의 공장가동은 현재의 육가공산업으로 발전시킨 한 계기가 되어 육가공품의 다양화 및 축육햄, 소시지의 시장수요개발에 박차를 가하게 되었다. 이들

2개회사는 돈육을 주원료로 한 축육햄, 소시지의 생산과 구미선진국으로부터 수입한 진공 bowl-cutter 등의 최신 제조설비와 또 식품업계로서는 처음으로 무균무진설비의 포장실(bio-clean packaging room) 도입 등 육가공품의 품질향상과 대량생산체제의 구축, 잠재시장 수요개발을 위해 메스컴을 최대한 이용 광고, 선전에 박차를 가했으며 유통개선을 위한 냉장유통체계(cold-chain system) 확립을 목적으로 cold-jet 판매차량도입, 냉장 S/C의 무상보급 등에 많은 투자를 함으로써 1980년대의 육가공산업 발전을 주도해왔다.

1980년대의 대량생산, 판매방식과는 또 다른 하나의 육가공산업 움직임이 있었는데 남부햄, 코델리 등을 중심으로한 소량 특수제품의 지역국한 생산, 판매였었다. 이 업체들의 생산규모는 일산 5~20%규모로 고부가가치제품 개발에 주력함으로써 명실공히 우리나라 육가공산업의 다양화에 일익을 담당하게 되었다고 보아야 할 것이다. 지금까지 설명한 것을 요약하여 정리해 본 것이 표 3으로 설립년도별로 생산능력과 유통과정을 병기함으로서 쉽게 업계의 발

## □ 육가공업 발전방향 세미나 증계

전과정을 볼 수 있도록 해 보았다.

표 3에 나타난 생산능력은 제품의 생산구성비율에 따라 차이가 날 수 있으며 앞서 설명드린 바와 같이 90년 상반기 현재로 가동중인 업체는 1969년 설립된 진주햄부터 1990년 생산하기 시작한 미원햄까지 13개소로 이중 5개회사는 특수제품 위주의 지역국판판매에만 치중하고 있다.

### 2. 연도별 생산량 현황

앞서 설명한 한국 육가공업계 발전과정중 1980년

대에 이르러 대량생산 체제를 갖춘 2개사의 시장참여는 기존의 어육혼합소시지에서 축육가공제품으로의 전환을 의미한다고 했는데 표 4의 연도별 국내육가공품 생산량 실적을 살펴보면 그 사실을 뚜렷이 확인할 수 있다. 1981년 국내 총생산량은 21,336톤으로 이중 혼합어육소시지가 78.5%인 16,749톤을 차지하고 있는 반면 1989년에 이르러서는 총생산량 82,329톤중 혼합어육소시지와 축육육가공제품의 구성이 49.51로서 축육제품의 구성비가 높아졌음을 수 있다. 또 어육혼합가공품의 성장추이는 크게 둔화

표 3. 국내 육가공업계 발전사

년 대	회 사 명	생 산 능 력	특 기 사 항
1915	조 선 축 산 (주)	소 량	1. 일본인 경영
	봉 천 햄 (주)		2. 주문 납품
1926	근 강 축 식 품 공 사	20 kg/일	1. 한국인 경영
			2. 주한 일본인 대상주문 납품
1961	대 륙 축 산 (주) 외 6개사	250~600 kg/일	1. 매스컴 이용 광고 선전
			2. 시중 유통
1963	조 일 식 품 공 업 사	4.5 M/T/일	1. 군납 개시
	동 양 식 품	5	2. 동남아 수출 개시
	인 천 축 식 품	0.6	
1967	서 울 축 산	0.25	
	제 일 식 품	0.1	
	5 개사	10.45 M/T/일	
1960	진 주 햄 (69)	89생산능력 95 M/T/일	1. 대량 생산체제
	한 국 냉 장 (71)	20	2. 유통
	깡 권 (72)	40	메이커—대리점—소매점
1978	한 국 식 품 (75)	15	3. 어육 혼합제품
	대 립 식 품 (78)	20	
1980	롯데 햄·우유 (80)	145 M/T/일	1. 매스컴 최대 이용
	제 일 제 당 (80)	145	2. 메이커—소매점
	남 부 햄 (82)	10	3. 축육제품
	삼 원 농 역 (84)		4. 메이커—소비자
	코 델 리 (85)		
	스 위 스 식 품 (87)	2~5	
1978	설 성 식 품 (89)		
	미 원 햄 (90)		

참고자료: 1. 제경오: 한국 육가공 제조업의 판매 유통 경로에 관한 연구 (1967).

2. 필자 조사

표 4. 년도별 육가공품 생산실적

년도	축 육							어육혼합 소시지	총 계
	햄	소시지	베이컨	소계	통조림	기타	계		
81	1,101	3,083	155	4,339	248	-	4,587	16,749	21,336
82	1,480	2,335	183	3,998	885	-	4,883	26,937	31,820
83	2,449	2,620	505	5,624	1,541	-	7,165	30,004	37,169
84	2,661	3,295	307	6,263	2,567	-	8,830	31,489	40,319
85	4,369	5,415	280	10,064	2,661	982	13,707	35,826	49,533
86	4,849	6,704	338	11,891	2,678	2,636	17,195	32,399	49,594
87	7,203	9,491	417	17,111	3,301	544	20,956	34,999	55,955
88	11,977	15,068	516	27,561	4,171	927	32,659	39,984	72,643
89	16,435	20,499	530	37,464	3,989	826	42,279	40,050	82,329

자료 축협중앙회 : 축산물 가격 및 수급자료(1989)  
 한국육가공협회 : 육가공('90 여름)  
 경제기획원 : 한국 통계 년간(1989)

되고 있으나 축육가공품의 성장율은 81년 이후 년 평균 32%나 되어 이후 수요의 추세는 축육가공품 위주로 전개될 것임을 시사하고 있기도 하다.

축육가공품내에서의 변화를 분석해 보면 1981년 소시지가 67.2%로 가장 높고 햄이 24%, 통조림 4%의 순서이었다. 그러나 8년 뒤인 1989년에는 소시지의 비중이 48.5%로 18.7%가 줄어든 반면 햄의 비중이 38.9%로 14.9%나 높아져 있음을 알 수 있는데 이는 양보다는 질의 추구라는 식생활변화의 한 단면을 보여주고 있다고 볼 수 있다.

생산량 중 기타로 표시된 것은 주로 우육가공품으로서 햄버거패턴의 생산실적이며 1986년의 통계 중 1,796톤은 오리고기를 이용한 육가공품의 생산실적이었다. 이상과 같이 살펴본 생산제품의 원료는 우육, 계육, 오리고기 등이 있으나 주원료는 돈육으로서 생산실적에서 기타 부문을 제외한 숫자는 모두 돈육을 주원료로 한 육가공제품들로 보아도 무난할 것이다.

### III. 우리나라 육가공산업의 당면과제 및 대책

#### 1. 원료육 수급과제 및 대책

농축산물을 원료로 하여 가공, 판매하는 제조업의 공통과제는 무엇보다 원료의 균형적 공급과 안정적 가격의 유지에 있다. 육가공산업도 예외일 수는 없는

표 5. 육지동물 고기가공 및 저장업의 매출원가 및 재료비율

단위 : %

구 분	1987	1988	1989	비고
매출원가율	86.66	87.03	82.02	
제조원가중 재료비 비율	80.3	-	81.4	

자료 : 한국은행, 기업경영분석(1987, 1989)

제조업으로서 그 원료비율을 표 5에서 보면 제조원가 중 재료비 비율이 80%를 상회하고 있고 매출원가 비중이 82~87%의 고원가를 구성하고 있는데 이로 미루어 매출액 중 재료비 비율은 67~70%로 추정해 볼 수 있고, 또 원료비는 60% 내외를 점하고 있어 원료비가 경영수지에 미치는 영향은 지대하므로 원료의 균형적 공급과 안정적 가격의 필요성은 절실한 것이다. 육가공산업에서 주로 사용되는 원료는 여러가지가 있으나 우리나라는 거의 돈육에 의존하고 있는바, 돈육의 원료 수급현황을 중심으로 고찰해 보고자 한다.

#### 가. 원료육 유통체계

우리나라 돈육의 유통체계는 상당히 복잡하나 육가공업계에서 주로 이용하는 유통체계를 간략하게 그려본 것이 그림 1이다.

## □ 육가공산업 발전방향 세미나 증계

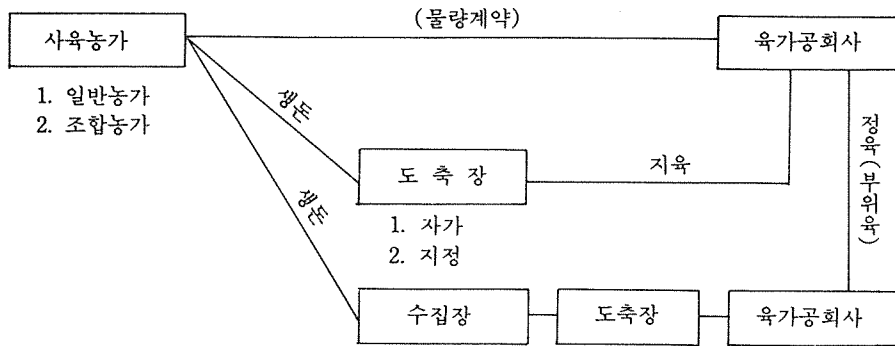


그림 1. 돈육의 유통체계도

표 6. 양돈 농가 규모별 현황

구분	돈지육 가격(원/kg)	사육 호수(천호)						사육 두수(천두)					
		100두 미만		100두 이상		계		100두 미만		100두 이상		계	
1981	2,559	423	100%	2	—%	425	100%	1,160	63%	672	37%	1,832	100%
1982	2,527	441	99	3	1	444	100	1,382	63	801	37	2,183	100
1983	2,198	535	99	4	1	539	100	2,314	63	1,335	37	3,649	100
1984	1,894	358	99	4	1	362	100	1,510	51	1,448	49	2,958	100
1985	2,341	246	98	5	2	251	100	1,144	40	1,709	60	2,853	100
1986	2,436	257	98	5	2	262	100	1,387	41	1,961	59	3,348	100
1987	1,880	297	98	6	2	303	100	1,930	45	2,352	55	4,282	100
1988	1,894	253	97	8	3	261	100	1,917	39	2,935	61	4,852	100
1989	1,646	189	96	9	4	198	100	1,581	33	3,220	67	4,801	100
1990	2,461	131	94	8	6	139	100	1,120	26	3,132	74	4,252	100

우리나라 돈육의 유통은 거의 지육의 상태로 유통되고 있으며 육가공산업용 돈육역시 지육유통이 대부분을 차지하고 있다. 육가공용 원료는 가공메이커와 양돈농가간의 물량공급계약의 체결상태에서 육가공메이커가 지정한 도축장(자가도축장의 경우는 당해회사)까지 생돈을 운반, 도축을 시켜 지육상태로의 공급이 주로 이용되는 원료육의 조달 또는 공급 체계이다. 일부이기는 하지만 선진국 유통체계면 부위육으로서의 유통도 있으나 일반적이지 못하며 주로 비축을 통한 조달방법으로 이용되고 있다. 거래가격은 통산 서울 3개 도축장의 평균지육시세를 감안하여 형성되나 육질과 등급에 따라 농장별 차등가격제가 계약당사간의 협의로 결정되어 유통되기도 한

다. 우선 원료육 유통상의 문제점으로서의 첫째, 지육유통이라는 점과 둘째, 물량계약에만 의존하고 있다는 점을 들 수 있겠다.

### 나. 돈육 수급 및 가격

우리나라 돈육은 수요, 공급의 조그마한 변수에도 크게 민감한 반응을 보이는 극히 불안정한 가격을 그리고 공급사항을 반복하고 있다는 특성을 지니고 있다. 표 6에서 볼 수 있듯이 1981년에는 지육 kg당 2,559원을 형성했던 가격이 1989년에는 1,646원까지 하락하는 등 그 등락폭이 상당히 커 과거 10년간 형성된 거래가격 내용을 보면 최고, 최저치에서 3배의 차이가 있었을 정도이다. 이러한 불안정 요인으로는 쉽게 증식 또는 감산을 할 수 있는 양돈산업의 구조

로부터 기안한다고도 볼 수 있으나 양돈농가의 규모의 영세성과 주업이 아닌 부업으로서 양돈에 참여하고 있는 농가가 절대 다수로 구성되어 있는 우리나라 양돈산업의 구조적 모순이 그 근본 원인을 제공한다고 보아야 타당할 것이다.

표 6에서 지난 10년간 사육호수의 변화를 보면 1981년 100두 미만의 부업농가가 전사육농가 425천호 중 423천호로 거의 다였고 금년 상반기의 경우도 94%를 차지하고 있어 우리나라 양돈농가는 거의 대부분이 부업형이라는 점을 쉽게 발견할 수 있다. 그러나 이들 부업농가가 사육하고 있는 사육두수는 1981년 1160천두로 전체 사육두수의 63%를 차지했으나 금년들어서는 26% 비중까지 떨어졌다. 이는 부업농으로 양돈산업 참여가 더욱 어려워져감을 의미하는 숫자로 해석해 볼 수 있을 것 같다. 사육두수 면에서 100두 이상의 전업 또는 기업농가의 사육두수는 꾸준히 증가한 반면 100두 미만의 부업농가가 사육하는 사양두수는 증감의 폭이 컸다는 것도 표에서 쉽게 읽을 수 있다. 10년간 최대 2314천두에서 최저 1120천두까지 오르내림으로서 가격의 불안정요인과 수급의 불균형 초래를 유발시켰던 것이다. 이는 양돈가에게도 결코 좋은 결과를 초래하지 못해 사육두수의 감소(1985년)-지육가격상승(1986년)-영세부업농참여(1996년)-지육가격하락(1987~1989년)-영세부업농포기 등 악순화의 되풀이 속에서 희생자만 되고 말았다. 이와 같은 악순화과 농가의 피해는 우리나라 농축산 정책의 부재에 더 큰 원인이 있었음은 두말할 나위조차 없다고 본다.

부업농가 의존형의 우리나라 양돈산업은 규모의

표 7. 돈육가격의 국제적 비교      단위: 원/지육kg

구분	1988		1990 상반기	
	한국	1,894	100	2,461
미국	1,005	53	1,313 <sup>1)</sup>	53
	(1\$ = 670원)		(1\$ = 720원)	
덴마크	983	52	1,066 <sup>2)</sup>	43
	(1 Dkr = 91원)		(100¥ = 510원)	

자료: 농수축산신보: 한국축산년감(1989~1990)

축산진흥사업단(日): 축산의 정보(1990. 7)

주1) 생돈가격 53\$/100 lbs 지육을 64%로 환산

2) EC지역 차육가격임(수출반환금 30 ECV/100kg 고려)

영세성은 물론 생산성면에서도 크게 낮아 국제적 경쟁력을 상실하고 있는데 표 7의 국제가격의 비교표에서 본다면 국내 돈지육가격은 국제시세에 비해 2배 이상 높게 형성되고 있다는 사실에서 이들을 원료로 사용하는 육가공제품의 국제적 경쟁력 상실은 당연한 결과일 수 밖에 없는 실정이다. 앞서 표 5에서 설명드린 바와 같이 육가공제품이란 그 원료비율이 60% 내외이므로 고원료 가격형성에 따른 제품의 경쟁력이란 제고의 여지가 없다.

고가격과 가격의 등락폭이 큰 문제점을 안고 있는 원료수급측면에서의 또 다른 하나의 과제는 지금까지 유지해온 국내자급기반을 여하히 존속시킬 수 있는가에 있다. 작년까지만 해도 공급부족, 수요초과는 일정기간내에 극복 할수 있어 국내자급기반 100%를 유지해 왔던 것이 양돈산업이었다. 그러나 날로 심해져 가는 이농현상으로 인력난이 심화되어가고 있고 1989년 수질자원보호 물결은 급기야 축산폐수 단속으로 이어져 양돈농가의 참여의사마저 상실케 만들어 양돈산업의 국내공급을 100% 기반이 흔들리고

표 8. 년도별 돈지육 가격, 사육두수, 수요량 및 적정사육두수

구분	돈육수요량 (천톤)	사육두수 (천두)	적정사육두수 (천두)	돈지육가격 (원/kg)
1981	210	1,832	(2,200)	2,559
1982	238	2,183	(2,500)	2,527
1983	295	3,649	(3,100)	2,198
1984	340	2,958	(3,600)	1,894
1985	346	2,853	(3,600)	2,341
1986	320	3,348	(3,400)	2,436
1987	376	4,282	(4,000)	1,880
1988	425	4,852	(4,500)	1,894
1989	472	4,801	(5,000)	1,646
1990	480	4,303	5,000	2,461
		(1990. 3)		(1990 상반기)
		4,252		
		(1990.6)		

자료: 농림수산부: 축산진흥 사업계획 및 실시요령(1986~1988)

축산장기 발전대책(1990. 6)

축협중앙회: 축산관측(1990. 5. 15)

주: ( )내 숫자는 수요량감안 필자의 추정

## □ 육가공산업 발전방향 세미나 중계

있다는 것이다. 표 8에 년도별 돈지육가격, 사육두수, 수요량 및 적정사육두수를 정리해 보았는데 고가격과 가격의 등락폭은 컸을지언정 1981~1989년까지 사육두수와 수요량에 필요한 적정사육두수에서 큰 차이가 없이 계절적 혹은 pig-cycle이라는 순환속에서의 차만이 있었으나 금년들어서는 3월의 경우 수요에 충족하기 위한 적정사육두수 500만두에 비해 사육두수는 430만두로 70만두의 절대부족현상을 보였으며 6월에는 사육두수가 더욱 감소한 425만두로 그 부족현상의 심화를 더해 가고 있다. 육가공업계는 고가격의 원료에 이어 원료공급부족이라는 심각한 당면과제를 더 안게되어 원료조달면에서의 심각성과 아울러 지육 kg당 3000원이라는 고가격시대에 봉착해 이에대한 대책 마련이 그 어느 때 보다 절실한 실정이다.

### 다. 원료육 가격 및 수급과 관련한 대책

지금까지 살펴본 원료측면에서의 당면과제는 ① 가격의 불안정 ② 국내공급기반의 붕괴 ③ 국제경쟁력 열세로 압축해 볼 수 있다. 이에 대한 대책으로는 첫째, 농림수산부가 금년 6월 발표한 「축산물 장기발전대책」 중의 축산물가격안정법의 제정시행을 조속히 실현시켜 정착시키는 것이다. 일본은 30년전인 1961년에 주요한 축산물(돈육, 우육) 가격의 안정을 꾀함과 함께 축산진흥에 밀거름이 되기 위한 사업을 조성하는 길을 여는 것에 의해 축산 및 그 관련산업의 건전한 발달을 촉진하고 더불어 국민식생활의 개선에 기여할 목적으로 축산물가격안정법(축안법)을 제정하여 운영해 왔는데 1962, 1966, 1967, 1980, 1985년도 등 5차례 정도만 축안법에 의한 매입 또는, 조정보관을 실시했을 뿐 기타 년도에는 안정적 가격을 형성했다는 좋은 실적이 있었음을 감안할 때 정부당국의 축안법 착상은 상당히 늦었을지언정 도입은 바람직한 일이다. 이 축안법의 주요내용은 우리나라 정부가 10월 5일부터 시행하겠다고 발표한 축산물가격의 상한가격과 하한가격을 설정, 가격의 안정화를 도모하는 것이다. 즉 상한가격을 넘어설 경우 정부 또는 관련기관 및 민간단체가 비축해 두었던 축산물을 방출하고 이 방출량으로도 부족할 경우는 수입에 의해 수요를 충족시키며 하한가격 이하시에 는 위에 열거된 각 단체들이 비축하여 가격을 상한

가격과 하한가격의 범위내에서 안정시키는 제도이다.

참고로 10월 5일부터 시행하겠다는 정부당국의 돈육 상한가격은 90kg 돈육기준 14만원이며 하한가격은 9만원을 설정 발표한 바 있다. 그러나 이 제도의 정착시키는 아직은 불분명하다.

둘째, 생산자와 가공업자간의 현재와 같은 물량공급계약체결에서 가격과 물량계약을 장기적으로 동시에 체결하는 것이다. 육가공업계가 돈육을 주원료로 육가공품을 만들기 시작한 것은 10년 전으로 짧은 시간속에 생산과 가공업자간의 공동체의식을 갖추기에는 부족한 세월이었다고 볼 수 있다. 그리고 중량 위주의 사양관리속에서 시중가격이 좋았던 양돈산업계는 번거로운 일이었으며 더우기 가격까지 묶인다는 관념에서는 더욱더 어려운 실정이었다. 표 9에 비교된 업종간 수익성을 살펴보면 양돈산업은 과거 10년간 두 해를 제외하고는 제조업의 몇 배에 해당하는 고수익성산업이었음에 반해 육지동물가공업은 경산수지면에서 상당히 나쁜 업종이었음을 알 수 있다. 이러한 상황에서 생산비에 일정이익을 감안한 장기공급계약이란 흥미밖의 일이었을 것 같다. 그러나 이 제는 양업계의 상호보완적 비중도 커져 병행발전이란 과제를 안고 있는 만큼 가격과 물량을 동시에 감안한 장기적 '공급계약'의 체결만이 수급상의 조절기능에 큰 보탬이 될 것이다.

세째는 원료육 유통의 선진화를 들 수 있는데 이는 부위별, 등급별 차등가격제도의 도입과 정착이다.

이 제도 또한 정부당국의 의지가 있는 만큼 조속한 시행을 기대해 본다. 현재는 지육유통에 의존함으로써 육가공산업계는 필요부위만을 구입치 못하고 한마리 개념으로 구입해야 함으로서 생기는 자금적

표 9. 각 업종별 경상이익을 비교 단위: %

구분	1961	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989
제조업				2.72	2.47	3.63	3.58	4.05	2.50
양돈업	31	28.6	5.7	-8.9	17	24.1	7.7	5.4	-15.7
육지동물가공업	-	-	-	-	-	-	-1.53	-5.17	2.90

자료: 농수축산신보: 축산년감(1989~1990)

한국은행: 기업경영분석(1987, 1988, 1990)

표 10. 육가공품의 계절지수(1989)

구분	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
계절지수	5.0	5.8	8.5	8.1	7.8	7.7	7.2	8.7	11.1	10.4	9.8	8.0

부담과 부가가치생산성의 향상 기대불가 등의 문제점이 있었던 바 선진국 유통형태인 부위별, 등급별 차등가격제도의 시행은 육가공업계 뿐만 아니라 소비자보호 측면에서도 바람직한 대책일 것으로 사료된다.

네째, 양돈원가의 절감 또는 경감책으로 양돈생산비를 낮추어 국제경쟁력 제고를 시켜야 한다. 우리나라 돈육가격은 표 7에 비교했듯이 국제가격에 비해 2배 이상의 고가이다. 이는 규모의 영세성, 생산성, 사양기술부족 등에 기인하는 바, 규모의 확대를 통해 양돈산업의 전업 또는 기업화를 도모해 사양기술의 향상을 기하고 생산성을 향상시킴으로써 양돈생산비의 절감을 시켜야 하며 생산자들의 계속되는 정부당국에의 건의사항 중 배합사료, 약품, 축산기자재 등의 부가세 영세율적용, 배합사료용 원료의 관세율 면세등의 경감책을 받아 준다면 고가의 양돈원가는 어느정도 국제적 비교가 될 수 있는 수준까지의 가격 유지도 기대해 볼 수 있을 것 같다. 이상과 같이 고찰해 본 원료육 유통상의 당면과제에 대해 대책은 정부당국의 실현의지의 강도에 따라 정착시기가 결정될 것으로 보이는 바 조기정착을 통한 안정화에 많은 기대를 해 본다.

2. 소비자 기호측면에서 본 당면과제 및 대책  
가. 식생활관습상의 차이로 인한 기호도

육가공품이란 동·서양을 막론하고 오래전부터 애호되었던 식품이라고 보아야 하나 일반적으로 서구화식품으로 인식되고 있다. 우리나라도 육포, 순대, 머릿고리 등의 육가공품이 있으나 유럽, 미국 등지의 육가공품에 비해 다양화되지 못했을 뿐 아니라 주, 부식으로서의 위치가 아닌 술안주 특히 대소사에 쓰이는 특별요리로서 인식되어 왔다. 이는 육류위주가 아닌 곡류위주의 식생활관습과 무관하지는 않으리라 보여진다. 더운 음식, 양념이 충분히 된 부식류가 일반화된 식생활관습과 세계유일의 숯가락문화를 형성하고 있는 우리나라에서 찬음식으로 분류되는 육가

공품이 그 자리를 잡기란 쉽지 않다는 문제점과 특히 한방에서 돈육을 금기식으로 자주 거론되어온 환경속에서 일반인의 육가공품 접근을 어렵게 만들었다고 생각된다. 그러나 국민소득의 증대와 해외여행의 자유화 등으로 식생활의 양풍화, 서구화 물결이 어린이와 젊은 층을 통하여 식생활의 변화가 크게 일고 있어 현재의 육가공품의 소비가 한정된 용도와 국한된 소비층을 대상으로 이루어지는 경향을 보여주고 있다.

표 10에 우리나라 육가공의 소비경향을 계절지수를 통하여 분석해 보았다. 주, 부식으로 자리를 굳히지 못하고 있는 우리나라 육가공품의 소비패턴은 봄, 가을을 중심으로 그 수요가 큼을 알 수 있는데 3, 4월과 9~11월의 두 시즌은 학생을 대상으로 한 도시락반찬용과 행락객을 대상으로 한 김밥용 육가공품의 수요가 겹쳐 있으므로 인한 결과이다. 이와 같이 용도의 폭이 좁고 또 두 시즌에 집중되어 있으므로 인해 생산설비의 가동율과 인력수급상의 애로요인을 안게 됨으로서 필요 이상의 투자를 유발, 경영압박 요인으로 작용케 되기도 한다. 또 제품형태의 기호적 측면에서도 생산성이 높은 원형의 햄보다는 생산성도 낮고 투자를 필요로 하는 사각형의 햄을 선호하고 있다는 데에도 육가공업계의 애로요인을 더해주고 있는 실정이다.

나. 외제 선호경향으로 인한 애로사항

요즈음 물가상승, 유가상승 등에 대한 대책으로 파소비추방운동이 전개되고 있다. 그러나 우리나라 소비자들의 외제 선호경향은 일상품의 외제 선호속에 육가공품도 들어가 있어 육가공업계는 어려움을 겪고 있다. 한국동란을 통하여 미국이 우리나라에 소개한 육통조림은 먹을 것이 없었던 시절에 맛이 있고 고급음식으로서 향수가 담겨있는 식품이었을 것이며, 아직도 먹거리문화의 일부를 차지하고 있는 것 같다. 미국의 육가공품 생산량 중 1/4 정도가 통조림이라는 사실과 우리나라 육가공품 생산량 중 통조림이 10%를 차지하고 있다는 통계적 자료에서 미국과 미국인의 통조림 선호를 읽을 수 있다. 이와 같은 강한 선호속에 수입이 허용된 1987년 이후의 돈육통조림 수요변화를 표 11을 통하여 살펴보자.

수입이 자유화된 1987년 첫해의 수입품의 비율은 14.6%에 불과했으나 3년 뒤인 1989년에는 41%를



## □ 육가공업 발전방향 세미나 중계

표 11. 돈육 통조림 수요변화 단위: M/T

구분	87		88		89		90上	
	수	%	수	%	수	%	수	%
국내산	3,301	85.4	4,088	71.1	4,300	59.2	2,269	58.5
수입	566	14.6	1,661	28.9	2,959	40.8	1,608	41.5
계	3,867	100.0	5,749	100.0	7,259	100.0	3,877	100.0

자료: 무역협회: 무역통계월보  
한국육가공업협회: 통계자료

차지함으로써 3배의 성장을 가져왔다는 실에서 가격이 싸다는 점도 있지만 품질면에서 우수하지도 않은 외제통조림의 선호란 무엇으로 설명해야 할지 답답하기만 하다. 이와 같은 외제선호도에 금년 1월부터 소시지마저 개방(수입자유화)됨으로서 육가공 산업계는 이에 대한 대응책 마련에 전전공공하고 있는 실정이다. 참고로 소시지의 국내시장 잠식정도를 90년 월별로 표 12에 정리하여 보았다.

### 다. 보수적 성향으로 인한 개발의 제한성

곡류식생활화 속에서 육식전환이란 상당히 어려운 과제일 것이다. 우리나라 소비자들은 육류에 접할 기회가 적었다는 점외에 새로운 육류에의 접근에 있어 상당히 보수적 성향을 가지고 있는 것 같다. 육가공업의 다양화를 위한 원료육의 다양화는 필연적 과제이나 우리나라 육가공업은 돈육, 닭고기육 그리고 일부의 쇠고기에 국한되어 사용되고 있는 실정으로 양고기로 원료육 다양화를 시도했던 제품은 표기 사항만으로 실패한 사례나 오리고기의 부진 등 다양화에 애로사항을 안고 있다. 90년 들어 공급량 부족으로 폭등한 돼지고기 가격을 감안할 때 원료의 다양화는 더욱이나 절실한 시점에서 일부 업체를 중심으로 칠

면조육, 토끼육 등의 다양화 시도를 통해 조심스럽게 시장출하를 하고 있으나 그 성공여부는 미지수이다. 이러한 소비자 기호측면에서의 애로사항 및 당면과제들은 성장세대의 육가공업에 대한 강한 선호도로 시간이 해결해 줄 것이나 업계로서의 대책으로서는 우리나라 전통음식속에서의 육가공품을 찾아내 제품개발의 아이디어로 삼거나 한국화시킨 맛의 육가공품을 생산, 수요확대를 기함과 동시에 육가공품을 이용한 요리방법의 적극홍보로 시장확대를 통한 소비자기호를 창출하는 것이라 본다.

### 3. 제품 유통상의 과제 및 대책

#### 가. 육가공업 유통경로

우리나라 육가공업의 유통경로는 그림 2와 같이 요약하여 표현할 수 있다. 직영영업소·실수요처, 중·대형슈퍼·소비자의 유통경로를 직조직 판매(direct sale system)라고 하며 대리점을 경유하는 간접조직 판매의 두 가지 형태가 주 경로이나 일부이긴 하지만 육가공업체 직영의 점포에서 직접 소비자에게 전달되는 delicatessen-shop의 유통형태도 있다.

#### 나. 유통상의 당면과제

##### 1) 냉장 유통체계의 미흡

육가공업은, 제조방법중 살균방법에 따라 상온 유통가능한 멸균제품(혼합어육소시지, 통조림 등 re-tort)과 냉장유통을 전제로 한 살균제품(smoking 혹은 cooking 제품·축육햄, 소시지 등)으로 나누어지는데 육가공업제품을 취급하던 도·소매상은 혼합어육소시지의 취급 경험이 축육제품보다는 많고 길어 냉장을 요하는 제품의 경우도 냉장고내 보관을 소홀히하고 있음을 쉽게 재래시장 등에서 찾아볼 수

표 12. 수입 소시지의 시장점유 변화(1990)

단위: 톤, %

구분	3월		4월		5월		6월		7월		계	
	수	%	수	%	수	%	수	%	수	%	수	%
국내산소시지	2,358	97.1	2,569	100	2,101	98.1	2,328	93.8	1,753	93.2	11,109	96.5
수입소시지	71.2	2.9	4.3	-	41.0	1.9	155.0	6.2	127.0	6.8	1,272.8	3.5
계	2,429.2	100.0	2,573.8	100	2,142	100	2,483	100	1,880	100	11,507.5	100

자료: 무역협회: 무역통계월보  
국내산소시지: 추정

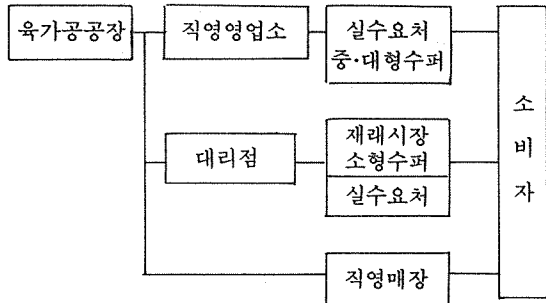


그림 2. 육가공품의 유통경로

있다. 이러한 현상은 냉장보관시설의 미흡함에도 그 원인을 찾을 수 있으나 육가공업계가 무상으로 공급해 준 냉장고의 경우도 전기료부담 등을 이유로 가동하지 않는 사례도 있고 유통 중의 제품하자 발생의 경우 그 책임이 제조자 혹은 유통업자 누구로부터 발생하더라도 제조업자가 부담한다는 상관습상의 거래관행과 살아있다는 제품의 특성을 충분히 인식하지 못하고 판매에 종사하는 정부들의 인식 등이 어울려져 나타난 결과로 보아야 할 것이다. 참고로 우리나라 식품위생법상 육가공제품의 보존온도 및 유통기한에 대하여 표 13에 정리해 놓았다.

### 2) 유통업계 원가부담의 전가

경제기획원 공정거래실에서 몇차례 논의된 바 있는 인적 판매촉진 형태로서의 판매여사원 지원에 관한 사항이다. 이는 육가공업계에만 해당되는 것은 아니지만 자사제품을 슈퍼 등에 팔기 위해서는 진열, 판매를 목적으로 하는 판매촉진 여사원의 제공으로 인한 원가부담이 제조업체에 부가되고 있다는 점이다. 육가공업계 대기업의 경우 업체당 400~600명까지 채용하고 있다. 이는 바이어 입장에서의 요구, 경쟁관계로 인한 증원 등에서 비롯되었다고 하나 판촉사원은 자사제품의 진열, 판매의 목적위에 슈퍼내의 인건비 절감에 더 큰 비중이 있다는 점과 일부 소비자들에게 경쟁적 판촉활동에 의한 혐오감마저 있다는 점을 감안할 때 필요 이상의 확대방지를 위한 정부관계당국과 업계들의 자제를 요하는 사항이다.

### 3) 유통업 전문가 부족으로 인한 매장효율관리에 대한 문제점

선진국의 경우 유통업체에 종사하는 전문가들은 자기가 소속한 유통업체의 매장효율관리를 위한 과

표 13. 육가공제품의 보존온도 및 유통기한

제 품 류	보존온도	유통기한
햄 류	0~10°	30일
베이컨	10° 이하	15일
소세지, 혼합소세지		
가열제품	0~10°	30일
비가열제품		
냉 장	0~5°	25일
냉 동	-15° 이하	3개월
멸균제품	실 온	90일
건조소세지, 건조혼합소세지, 건조저장육	실 온	3개월
반건조소세지, 반건조혼합소세지,	0~10°	3개월
육 지 물		
곱창전골류	-12° 이하	14일
편 육 류	-2~0°	10일
양념불고기류	0~5°	4일
분 쇠 육		
가열제품	0~10°	30일
비가열제품	-15° 이하	3개월
포 장 육		
우 육	-2~0°	14일
	-12° 이하	4개월
	-18° 이하	6개월
돈 육	-2~0°	10일
	-18° 이하	4개월
계 육	-2~0°	10일
	-12° 이하	45일
	-18° 이하	3개월
냉 동 육		
우 육	-20° 이하	12개월
돈 육	-20° 이하	6개월
양 육	-20° 이하	9개월
튀김육제품	실 온	10일
통조림, 병조림	실 온	3년
햄버거패티	0° 이하	25일
	-12° 이하	30일

\*자료 : 식품위생법

## □ 육가공업 발전방향 세미나 중계

학적 분석과 숫자적 데이터에 의한 상품을 선별 납품받고 필요량 이상의 사입을 거절하는 등 매장관리의 효율 및 특성있는 매장진열에 힘을 기울이고 있다. 그러나 우리나라의 경우 일부를 제외하고는 상당히 미흡한 실정인데 이는 상품종류의 단순성과 시장 규모의 협소 등으로 인한 매장특성이나 진열의 차별화를 기하기 어려운 점도 있으나 보다 과학적 관리 기법의 개발에 게을리하고 있음에도 원인이 있다고 보아야 할 것 같다.

이러한 결과는 수요량 이상의 상품을 진열대에 쌓아놓아 양적 전시효과만을 추구함으로써 재고의 과다를 초래, 매장효율의 저하, 메이커에게는 반품부담을 소비자에게는 보다 신선한 상품공여 기회를 상실하는 등의 부작용을 낳고 있다.

### 4) 유통상의 과제에 대한 대책

냉장보관 판매에 대한 유통업체의 책임의식 고취는 식품위생법상에 명기된 유통업자의 의무를 충실히 이행토록 하는 정부기관의 부단한 지도단속에 의해서 일부 시정될 수 있을 것으로 사료되며 인적 관측활동과 관련한 원가부담의 전가 등은 업계간의 자제에 의한 해결책 강구와 기 문제시 삼은 경제기획원의 보다 적극적 시정노력으로 해결되어야 할 사항이라 판단된다. 양적진열판매 치중은 시장규모의 확대와 다양화를 요구하는 소비자의 요구에 업계 모두가 적극 대응할 수 있는 방안을 모색해야 함은 두말할 나위조차 없는 사항으로서 정확한 수요예측을 바탕으로 납품 또는 사입을 하는 입장을 과학적이고도 합리적 바탕위에 정립시켜 나가야 할 것이다. 이는 사회전반적인 건전한 풍토조성과도 관계가 없지는 않을 것 같다. 또 유통업체에서는 상품별 전문지식을 갖춘인력의 확보 및 육성도 이루어져야 할 것이며 타인 자본에 의존하는 경영방식에서 탈피할 필요성과 유통의 근대화 투자에 보다 적극적이어야 할 것으로 사료된다.

### 4. 제도·관습적 과제 및 대책

우선 식품위생법상에 명시된 제도적 측면에서의 문제점으로서는

① 선진국에서 허용되는 계량판매를 육가공업의 경우에는 허용하고 있지 않고 반드시 개별 포장된 제품만을 팔도록 하고 있다는 점과,

② KS제품인 경우 허가기관이 달라 표기사항이 주관부서별로 정해진 기준에 따라 이중표기로 만족시켜야 하는 문제점.

③ 베이컨의 경우 유통기한을 15일로 규정하여 유통으로 요인과 업계의 반품부담을 증가시키고 있으며,

④ 축산물의 특이성을 충분히 고려치 않고 일반 공산품과 같은 인식 속에서의 법제도 운영 등의 경직성을 열거할 수 있을 것 같다.

관습상의 문제점으로는 소비자의 구매습관으로 제조일자에 민감한 것을 예로 들 수 있는데 유통기한 내의 제품이라도 월이 바뀐 제조일자의 경우 선택의 기피 및 통조림은 숙성된 제품이 풍미를 더해 주고 있고 또 반영구적 제품임에도 제조일자에 집착하여 구매하는 습관, 찬음식으로서 분류되는 햄을 반드시 구워먹거나 열을 일단 가했다가 먹는 요리관행등 짧은 육가공업 역사에 기인한다고만 해석하기에는 미흡한 관습적 문제점을 들 수 있겠다.

이러한 과제의 해결책으로서 선진국에서 허용되고 있는 계량판매가 가능토록 법적인 보완과 민원편의주의에 입각한 행정실무, 품목별 제조허가에서 영업허가에 의한 품목제조신고제도로의 검토가 실시된 유통기한 표시제도의 장기 안목에서의 추진 등을 제시할 수 있다.

### 5. 기타 과제

#### 가. 전문 기술인력 수급상의 과제 및 대책

우리나라 육가공업역사가 10년 혹은 20년으로 평가될 수 밖에 없는 짧은 역사속에서 기술인력양성이 시간적 여유가 없었음은 당연한 결과였다고 보여진다. 육가공업계의 영세성은 학교를 통한 인재배출이나 기타 교육기관을 통한 양성 또한 기대할 수 없었으며 사회적 환경요인으로는 과거의 역사속에 사농공상의 계급적 신분속에서 고기를 취급하는 업에 종사함으로써 천시받았던 경험을 잊지 않고 있음도 그 원인으로 분석해야 할 것 같다. 자기능력에 맞추어 살수있는 사회적 환경조성이 성숙되지 않아 모두 대학병에 걸린 현실속에서 독일의 마이스터제도나 일본의 기능사제도 등의 기능인력우대제도가 보다 빨리 사회적으로 인식되어질 때 위에 열거한 계량과제는 쉽게 해결되리라 기대된다. 또한 얼마전 거론되었

던 기능자제도의 확대방안강구, 축협을 중심으로 움직임 보이고 있는 육가공기술학교 설립추진 등의 소식은 기술인력양성을 위해 고무적 일임에 틀림 없다.

#### 나. 육가공산업 제조특성상의 과제 및 대책

육가공산업이란 일반가정에서 주부가 요리하는 주방시설의 규모확대산업이라 정의해도 좋을 것 같다. 고기를 다듬고 짜르고, 형태를 만들고, 찌거나, 삶거나 하는 고기요리방법을 기계화하여 대규모로 확대해 놓은 육가공산업의 특성으로 인해 사람의 손을 그리고 숙련을 요하는 기계산업으로서 자동화가 상당히 어렵다는 점이다. 소비확대가 점차 커짐에 따라 일부 선진국을 중심으로 자동화설비가 추진되고는 있으나 아직도 초기 투자부담이 과하게 요구되고 있는 실정인바 이를 극복하고 생산성을 향상시키며 보다 합리적인 투자규모의 장치산업으로의 전환을 위한 연구, 개발이 더욱 필요로 하고 있다.

#### 다. 관련업계의 발전지연

우리나라 육가공업의 또 다른 문제점은 원료육을 제외한 재료(포장재료, 부원료, 첨가물 등)를 수입에 의존해야만 한다는 점이다. 유통기한이 짧은 제품 특성으로 포장재료의 중요성과 이를 제조가공하는 설비의 위생문제와 관련해 수입에 의존해야 하는 문제는 원가상승의 요인을 발생시키고 있는 바 보다 빠른 육가공산업의 발전을 위해서는 포장재산업, 기계산업등의 병행적발전이 큰 도움을 줄 수 있을 것인데 이들 산업발전속도의 지연으로 인한 육가공산업의 해외의존도는 당분간 지속되어야 할 과제라고 생각된다.

#### 라. 관련산업계의 위생관념 미비

축육가공품을 비롯한 육가공제품들은 앞서도 설명했듯이 짧은 유통기한으로 인하여 위생적 제조 즉, 균과의 싸움이 치열한 제품인데 이는 원료에서부터 전 제조공정상에 걸쳐 해당되는 문제점이다. 가장 중요한 위생관리는 원료부문의 양돈장 사양관리 및 도축장의 위생관리라고 할 수 있겠는데 이 과정에서 위생처리만은 못해 육가공업체에서는 계약사육과 자가도축장 또는 지정도축장의 운영으로 위생관리에 임하고 있고, 이 분야에 종사하고 있는 종업원들의 위생의 일상생활화 교육훈련에 힘을 기울이고 있다.

## IV. 육가공산업의 전망

지금까지 살펴본 육가공산업의 위치, 발전과정, 당면하고 있는 과제 및 그 대책을 여하히 해결하고 전개시킬 것인가에 따라 육가공산업의 장래는 달라질 것이다. 그러나 주어진 환경을 토대로 그리고 선진 육가공국가의 수요변화를 참고로 우리나라 육가공산업의 장래를 전망해 보고자 한다. 크게 시장을 중심으로한 수요의 변화와 경상수지면을 고려한 육가공산업의 미래를 추정해 보고자 한다.

### 1. 기호와 관련한 육가공시장 수요 전망

수요확대 또는 개발이란 소비자기호에 어떻게 충족시켜 줄 수 있는지가 관건일 것이다. 일반적으로 서구화식품으로 인식되는 육가공제품의 수요개발 중 첫 걸림돌은 우리나라 국민들의 식생활 패턴에 있을 것 같다.

우리나라 국민들의 식생활양상은 첫째 곡류·채식 위주, 둘째 더운음식의 선호, 셋째 물과 친밀한 음식으로 숟가락문화, 넷째 복합적이고도 자극적인 맛을 지향하고 있다는 특징을 열거할 수 있겠다. 이를 전제로한 육가공품의 성장가능성이란 상당히 어렵다고 보아야 할 것 같다. 육류이면서, 찬음식에 속하고 마른음식의 유형에 가까우며 단백한 맛을 가진 것이 육가공 제품들이기 때문이다. 그러나 이러한 식생활문화가 ① 국민소득 증대, ② 해외여행 기회가 많아 서구음식에 접하는 빈도가 높아지고, ③ 주부취업기 회증대에 따른 편의식품 소비증대, ④ 한국적 멋을 지닌 제품개발, ⑤ 서구화, 양풍화 물결에 따른 환경 변화 등으로 변화가 이루어지고 있다는 점을 감안한다면 시장의 확대가능성이 있다고 판단하여도 좋을 것 같다.

그러면 육가공제품의 수요는 어떤 제품에서 얼마나 시장의 확대가 가능할 것인가를 추정해 보기 위해 외국과의 소비량 비교표를 표 14에 정리해 놓았다.

표 14에 미국의 가공비율이 낮은 것은 스테이크류를 중심으로 고기부위별 유통이 발달된 미국의 소비시장과 전체 육류를 대상으로한 가공비율로 계산한 결과이므로 육가공품의 주원료인 돈육만을 대상으로 한다면 상당히 높은 수치를 나타낼 것이다. 가공품을

## □ 육가공산업 발전방향 세미나 중계

표 14. 육류 및 육가공품 비교표(1988)

	육류소비량		육가공품 생산량(천톤)	가공비율 (%)
	총계(천톤)	1인당(kg/년)		
미국	25,941	105.3	2,420	14.6
독일	5,667	92.6	1,800	49.6
일본	4,726	38.5	602	19.9
한국	716	17.4	33	4.6

자료 : (주)식육통일사 : '90 숫자로 본 식육산업(1990)  
축협중앙회 : 축산물 가격 및 수급자료(1989)

주1) 육류소비량은 소비되는 육류 전체(소, 돼지, 닭, 칠면조, 말, 양 등)로서 한국은 정육, 기타 국은 지육임

2) 미국 육가공품 생산량은 1987년 판매량 추정치임

극히 선호하는 독일을 제외하고 같은 동양권 식생활 문화를 가진 일본의 가공비율인 20%를 참고로 하여 우리나라 육가공 시장 추정을 해보면 표 15와 같은 가정을 세울 수 있을 것 같다.

표 15에서의 육가공품 생산량 추정은 1981~1989년까지의 년 평균성장을 32%를 근거로 한후 10년간 임의 가정성장을 10~20%를 전체로 계산해 본 결과 2001년의 가공비율 17.6%가 타당할 것으로 보여 2001년에는 1988년 대비 8배 정도의 시장성장가능성을 보여줄 수 있을 것 같으며 금액으로서 시장은 1.4조원정도로 추정된다. 이와 같은 시장규모 확대는 육가공품 중 맛을 가지고 있는 제품 즉, 소시지, 조미햄, 통조림 등을 중심으로 성장을 주도해 나갈 것으로 전망된다.

### 2. 원료 수급과 육가공산업 전망

앞서 기호와 관련한 한국 잠재시장의 낙관적 성장기대에는 원료수급의 균형적 공급을 전제로 하고 있으나 원료수급과 가격에 있어 낙관적일 수는 없는데 이는 국내자급기반의 붕괴가 큰 요인이 되고 있다. 표 16에 국내 육류수요와 관련해 적정사육두수를 보여주고 있는데 이 사육기반이 큰 문제로 대두되고 있기 때문이다. 1989년까지 자급이 되던 국내 돈육이 급년들어 크게 흔들렸는데 이는 서두에 거론했던 수자원보호측면에서 축산폐수단속이 1989년부터 시

표 15. 한국 육류 및 육가공품 수요 추정

구 분	육류수요량 (천톤) <sup>1)</sup>	육가공품 (천톤) <sup>2)</sup>	가공비율 (%)	
	1988	716	33	4.6
1990	790	55	7.0	
2001	년 20%성장	1,504	400	26.6
	1991~1996 20% 1997~2001 10%	1,504	264	17.6

주1) 농림수산부 : 축산장기 발전대책(1990. 6)

2) 필자추정(전체조건 참조)

작되면서 축산농가의 신규참여의사가 전혀 없고 규모의 영세성으로 가격과동하에서 피해만 보던 영세 부업농가도 인력난 및 경영수지 악화로 양돈포기를 함으로서 늘어나는 수요에 국내기반만으로 충당하기에는 역부족의 상태로 전락하고 말았다는 사실과 여기에 UR로 인한 농가참여 의욕상실 등이 겹쳐 정부당국의 확고한 정책입안과 실현없이 양돈산업과 더불어 육가공산업의 장래를 크게 우려할 사태로 전개시킬 것이다. 원료공급의 부족사태는 고원료가격을 암시하며 이는 육가공제품의 고가를 유도함으로써 현재까지의 수급상황에도 국제경쟁력이 전혀 없던 양돈산업과 육가공산업은 육가공제품의 수입자유화가 이미 실시된 우리나라 시장현실에서 자리를 차지할 수 없으리라는 것은 쉽게 판단할 수 있을 것이다. 육가공산업의 전망은 원료수급과 가격의 안정이 전제로 되지 않은 한 낙관적 기대는 절대 불가함을 강조하지 않을 수 없다.

## V. 요약 및 결론

육가공산업과 양돈산업 등 축산물생산업은 서로 분리하여 정책을 강구할 수 없음을 재인식해야 하는바 원료수급과 가격안정을 위한 정책입안당국의 축산물 가격안정법의 실효성 있는 추진을 기대하며 축산업의 실수요자인 육가공산업과의 상호보완적 발전

표 16. 육류수요 및 적정 사육두수

구 분		1988	1989	1990		1991	1996	2001	비고
수요량 (천M/T)	육류	716	770	790		868	1,117	1,504	
	돼지고기	425	472	480		531	679	925	
사육두수 (천두)	적정	4,852	4,801	5,000		6,040	7,396	9,014	
	현황	4,852	4,801	3월 4,303	6월 4,252	?	?	?	
부족두수 (천두)		-	-	△700~800 (14~16%)		20%이상	?	?	

자료 : 농림수산부 : 축산장기 발전대책(1990. 6)  
 축협중앙회 : 축산관측('90 분기별 자료 참조)

을 위한 장기공급계약(가격과 물량을 상호협의를 체계화할 필요성을 축산물 생산업계는 재인식해 주어야 할 것이다. 유통현황에서의 업계에 대한 부담 전가는 유통근대화의 추진과정 중 해결해야 할 부문들로서 시장관리비용의 과다로 인한 육가공산업의 부담을 합리적으로 배분하여야 할 것이다. 소비자의 기호에 부응하는 제품의 개발과 보수적 성향을 가지고 있는 원료다양화 저해요인을 업계의 홍보노력으로 해소시켜야 할 숙제이며 기타 기술인력양성을 위한 교육기관과의 연대훈련과 관련업계와의 병행발전이란 과제는 상호 보유된 기술정보 등의 교류로 또 시장확대에 따른 규모의 경제성 호전 등에 힘입어 시간적 장애요인의 극복을 필요로 한다. 그러나 많은 당면과제 속에서도 호제가 많아 육가공산업의 발전 가능성은 높다고 결론지을 수 있을 것 같다.

**참고문헌**

1. 박용구 : 한국식품사
2. 제경호 : 한국육가공 제조업의 판매유통경로에 관한 연구(1967)
3. 축협중앙회 : 축산물 가격 및 수급자료(각 해당년도)
4. 축협중앙회 : 축산관측(각 분기)
5. 한국 통계 년감(1989)
6. 경제기획원 : 주요 해외 경제지표(1989)
7. 보건사회부 : 식품 등의 규격기준(1990)

8. 농림수산부 : 농림수산 통계 년보(1989)
9. 무역협회 : 무역 통계 월보(해당 월)
10. 한국 육가공 협회 : 육가공, '90 여름(1990)
11. 한국 육가공 협회 : 일본의 돈육 수급 정책과 육가공 산업 및 양돈산업(1990. 8)
12. 축산신보 : 개방화시대 맞은 한국 축산업의 나아갈 길(1990. 9)
13. 농수축산신문 : 축산 년감(1989~1990)
14. 한국식품유통학회 : 가공식품 유통의 종합적 발전 방향(1986)
15. 한국식품개발연구원 : 축산물 가공기술교육(1990. 6)

\* 이 원고는 1990년 11월 2일 사단법인 한국식품과학회 주최 육가공협회 후원으로 이루어진 “육가공산업의 발전방향”에서 발표된 내용으로써 한국식품과학회에서 발행하는 식품과학과 산업 제23권 제4호에 게재된 것임.