

일본식육학교의 개요

박 성 우

(주)봉림축산 생산과

I. 머릿말

선진국과 마찬가지로 경제가 발전하면, 보다 풍부한 식문화로, 보다 풍부한 생활양식으로 나아간다. 현재 『식육』은 더욱 그 풍부한 식문화를 지탱하고, 개척하여 새로운 생활방식을 산출해가는 시점입니다. 이때문에, 지금 식육산업계와 소비자로 부터, 새로운 식육의 지식과 기술이 요구되고 있다. 식육산업은 식육의 소비형태의 다양화, 앞으로 다가올 수입자유화, 국내외 경쟁의 격화, 우루과이라운드(UR), 식육의 불규칙한 가격 등으로 많은 문제점에 직면하고 있으며 이런 변혁의 시대에 혁신적인 개혁이 요구되고 있다.

이런 요구에 새로운 지식과 필요성을 느껴 짧은 기간이나마 일본 군마현(群馬)에 있는 전국식육

학교(全國食肉學校) 식육가공과를 졸업한 식육인의 한사람으로서 일본의 전국식육학교의 개요를 소개하고자 한다.

II. 사단법인 전국식육학교의 개요

1. 설립년월

1973년 11월 (개교 : 1974년 4월)

2. 설립목적 및 사업

일본의 식육생산, 유통은 1965년 후반부터 급속한 근대화가 이루어져, 식육산업계에서는 각종 관련시설의 정비와 식육기능, 기술자의 양성등의 체제정비가 급선무였다.

이와같은 정열속에서 업계의 강한 요망아래 전

국 유일의 사단법인 조직의 식육기능, 기술자들의 양성 등을 목적으로 하는 학교로서 설립되었다. 그동안 1,200명의 졸업생을 배출하고 업계의 발전에 공헌해 왔으며, 사업내용은 교육사업, 연구사업, 연수사업으로 크게 분류된다. 또한 이 학교는 1974년 『직업능력 개발 촉진법』(職業能力開發促進法)에 정해진 『인정직업훈련학교』(認定職業訓練學校)로 인정되었다.

3. 회원 및 출자금

1) 회원 : 축산진흥사업단(畜産振興事業團), 전농(全農), 전공연(全共連), 농림중금(農林中金), 전국농협중앙회(全國農協中央會), 각도도부현경제연(各都道府經濟連) 등 60회원 (출자회원 58, 찬조회원 2)

2) 출자금 : 31억 4,500만엔

4. 시설개요

1) 부지 : 20,713,7m²(캠퍼스 18,033m²)

2) 본관 : 대교실, 소교실, 계단교실, 조리교실, 해체실습실, 도서실, 사무실, 기숙사실

3) 실습동 : 교실, 가공·점포실습실, 검사실습실 등

4) 연구·연수소 : 연구실, 연수실 등

5) 체육시설 : 테니스코트, 축구장 등

5. 교육사업

5.1 교육과정의 개요

A. 기초코스 ~ 고교졸업 또는 동등이상 학력의 남녀대상.

* **종합양성과** (정원 30명, 1년제, 4월 입학, 3월 졸업)

1) 식육에 관한 폭넓은 지식과 기술을 몸에 갖춘 중견기능자의 양성을 목적으로, 식육 산업지방자에게 최적의 교육 코스로 식육의 처리, 가공, 판매, 조리 등의 기본기술을 체계적으로 교육훈련한다.

2) 교육과정은 전기와 후기로 구분되어 있고, 전기에서는 기초·기본을 습득하고 후기에서는 식육점포전공과 식육가공전공으로 나누어져 있고, 보다 전문적 지식과 기술을 습득함과 동시에 학교와 제휴한 우량기업 등의 현장(교육지정점)에서의 실천체험 실습에 따라 실천적 능력의 향상을 도모한다.

B. 전문코스 ~ 고교졸업 또는 동급이상의 학력 소지, 식육에 관한 실무의 경험이 있는 남녀대상.

* **식육점포과** (정원 20명, 3·5개월제, 4월 입학, 7월 졸업)

1) 점포경영, 판매분야의 실천적인 이론과 기술의 습득, 향상을 목표로한 실무 경험자에게 최적의 교육 코스이며, 2급 판매사 자격(일본상공회의소 인정자격)은 쉽게 뛰어 넘을 수 있는 교육과정으로 되어있다.

2) 상품제작, 진열, 상품관리, 조리, 식육 위생관리 등 점포판매 분야의 전문기술의 교육 습득을 목적으로 한다. 또 교육지정점에서의 판매 실습에 따라 실천 체험교육을 한다.

* **식육가공과** (정원 20명, 3·5개월제, 7월 입학, 11월 졸업)

□ 육가공산업 발전방향 세미나 중계

1) 점포레벨에서의 식육가공의 실천적인 이론과 기술의 습득, 향상을 목표로 하는 실무 경영자에게 최적의 코스입니다.

2) 햄, 소세지 등 식육가공품의 원료처리, 제조, 품질, 상품관리 등의 전문기술의 교육은 매우 자세한 실험실습으로 교육하고 있으며, 또 교육지정점에서의 제조, 판매기술에 의한 실천 체험교육을 하고 제조부터 판매에 걸친 식육 가공분야의 프로를 목표로 한다.

5.2 강사

전임강사 : 6인 (학교 직원)

교외강사 : 59인 (공무원, 대학교수, 관계단체, 우량기업 등의 전문가, 저널리스트 등)

6. 연구사업

교육 및 연구사업의 향상에 필요한 조사연구를 실시하며, 연구주제는 연간 5~6과제로 되어있다.

7. 연수사업

회원 및 관계단체직원, 본교 동창회원을 대상으로 공동주체 등을 포함 연수기간 2~5일의 각종연수, 강습회 등을 연간 15~20회 개최하고 있다.

III. 맺음말

일본 전국식육학교는

1. 공공적 식육학교, 직업 훈련학교(Public)
2. 연구사업과 연수사업(Research & Study)
3. 실천교육(Experimental Education)
4. 산학(産學)협동(Cooperation)
5. 마음이 풍부한 인간 형성(Ethical)
6. 개발과 창조(Development)

7. 숙련된 전문가(Expert)

이 7개의 요소를 특색으로 교육 훈련을 하며, 맨 앞자를 딴 PRECEDE의 의미인 『앞서 가다』, 『선행하다』, 『선도하다』라는 교육 이념으로 새로운 지식과 기술을 가진 인재를 배출해냄으로써 일본 식육산업의 기반을 다져왔다.

70년대 후반부터 양성된 인원은 직업면에서 학교의 상담과 지도를 통해 식육 관련업계에 취직함으로써, 원료육 생산 및 육제품 가공, 판매에 이르기까지 고품질과 다양한 식문화를 창출해내었다.

현재 우리나라는 수입개방, 유통시장개방, 우루과이라운드 등 많은 경제 문제에 직면하고 있다. 이 시점에서 외국 기술의 적극적인 도입과 국내 기술개발 촉진이 이루어져야 하며, 값싼 수입 외국 축산물의 대처 방안이 강구되어야 한다.

이를 위해 종축 개량을 통한 원가 절감과 육질 개선 및 원료 돈육의 가격 안정대 설정이 무엇보다도 먼저 해결되어야 할 문제이다.

이와 더불어 외국의 축산물에 비해 육제품을 고급화 시키고, 위생적인 생산 및 유통을 위해서, 또한 과거의 비능률적, 비생산적 방식을 탈피하고 육가공 분야의 활성화를 위해서도 실천 체험을 통한 전문적 지식과 기술을 지닌 전문 기술인을 양성할 수 있는 식육 학교의 설립도 하루빨리 이루어져야 될 부분이라 본다. 육가공 산업문제의 점진적인 해결 및 육가공 회사, 유통회사의 전문인원 부족확보와 육가공 전문기술 교육의 장이 될 수 있는 식육 학교의 설립이야말로 국민들의 올바른 식문화 창조를 위해서도 선행되어야 한다.

이에 육가공 관련기업과 정부의 협조 및 창조가 요구되는 것이다.