

# 일본의 도체등급제 연수

육류등급부 이정우, 박해천, 황도연, 이준철

## I. 머리말

외국의 축산물 수입개방 압력을 이제는 피부로 느끼면서 우리의 축산 농가와 소비자를 보호하고 육류유통의 근대화를 이루기 위하여 본 협회가 담당하여 실시하고 있는 육류의 도체등급제는 이제 집중되는 국민의 관심속에서 정착이라는 과제를 안고 있다.

제도 실시의 실무를 담당하고 있는 협회가 현장에서 근무하는 축산물 등급판정사를 대상으로 실시하고 있는 선진국 연수계획의 일환으로 '92년 하반기 해외연수를 실시하였다. 이번의 연수는 이미 30년전 부터 소, 돼지에 대한 등급제를 실시하여 자국의 축산업 보호와 축산물 유통의 근대화에 기여한 일본의 등급판정현장을 견학함으로써 우리의 등급제 조기 정착 방안을 모색함과 동시에 이론 및 실습에 대한 교육을 통하여 보다 공정하고 객관적인 등급판정 기술을 습득하는데 그 목적이 있었다.

비록 짧은 일정과 일정한 장소에 국한되어 실시되었던 연수였지만, 국내에서 보고 배울 수 없었던 많은 것들을 얻을 수 있었던 기회라 생각된다. 앞으로도 더 나은 형태의 해외 연수 기회가 여러분들에 돌아올 수 있길 바라며 현장에서의 등급판정 실습내용을 중심으로 본 연수단의 연수내용을 서면으로 보고한다.

### 1. 연수기간

1992년 11월 16일 - 11월 21일(5박6일)

### 2. 연수국 및 지역

일본국 군마현(사단법인 일본식육격부협회 관동지소 군마 사업소)

## II. 연수내용

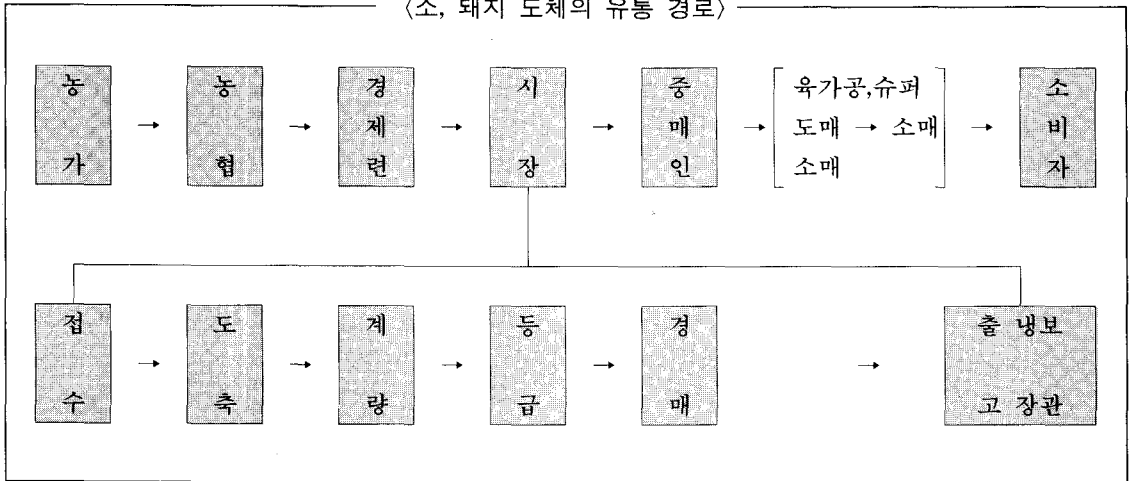
### 1. 개요

먼저 본 연수단을 초청해준 일본의 (사)일본식육격부협회는 동경에 위치한 협회 본부와 6개의 지소 아래에 91개의 사업소를 두고 있으며 34개의 분실을 포함하면 총 125개소(도축장)에서 소, 돼지에 대한 등급판정을 실시하고 있다. 125개소에서 이루어지고 있는 등급판정은 일본 전체의 도축두수중 돼지의 경우 52%, 소의 경우 65%정도인데 총 협회 인원 중에서 약 226명의 현장 근무자(격부원)에 의해서 이루어지고 있다.

연수단이 연수를 실시한 곳은 (사)일본식육격부협회 관동지소 군마사업소로서 일본의 91개 사업소 중에서 비교적 큰 규모의 사업소(도매시장)이다. 소장을 포함하여 6명의 격부원(이하 등급사)과 2명의 보조 인원등 총 8명이 근무하고 있는데 1일 평균 약 소 80두, 돼지 2,000두 정도를 등급판정 하고 있다.

연수장소인 群馬縣食肉御賣市場(이하 도매시장)은 11개의 각종 관련 단체가 공동 투자하여 만든 주식회사로서 1일 소 150두, 돼지 3,000두의 작업 능력을 갖고 있는 도매시장이다. 이곳에서의 소, 돼지 출하의 대부분은 농협을 통해 이루어지고 있는데, 출하(접수), 도축, 경매에 이르는 형태는 우리의 현실과 많은 차이가 없지만, 전 과정에서 위생에 대한 관념이나 상품(肉)의 부가가치를 높이기 위한 노력은 놀라운 정도였다.

〈소, 돼지 도체의 유통 경로〉



2. 연수내용

1) 豚

일본의 돼지고기 소비형태는 신선육과 가공육 형태의 소비가 7.5 : 3.5정도인데 군마 도매시장의 경우도 도매시장내에 豚肉加工場이 함께 위치해 있다. 신선육의 판매는 주로 소재지나 주변 도시의 슈퍼에서 부위별, 용도별로

가격표시와 함께 소포장으로 진열되어 판매되고 있는데 우리와 같은 정육점 형태의 판매는 찾아볼 수 없었다.

일본의 돼지 등급은 「극상」, 「상」, 「중」, 「병」, 「등외」 등 모두 5개로 되어 있는데 등급의 기준(육량)이나 출현 빈도는 표1과 같다.

〈반도체중별 등지방두께 범위와 출현빈도〉

등 급	중량(kg)	등지방두께(cm)	출현빈도(%)
극 상	32.0-37.0	1.4-2.0	0.7
	31.0-35.0	1.1-2.1	
중	35.0-39.0	1.3-2.3	43.3
	29.0-34.0	0.8-2.4	
	34.0-39.0	0.8-2.6	
	39.0-42.0	1.0-2.9	
중	-29.0		12.0
	29.0-34.0	0.8-2.4	
	34.0-39.0	0.8-2.6	
	39.0-42.0	1.0-2.9	
42.0-			
등 외	등의 6개 항목에 드는 것		7.3

주) ① 출현빈도는 군마사업소의 '92. 10. 통계임.

② 등의 6항목은 후반의 등의 부분에 있음

위의 표에서 보는 바와 같이 중량이나 등지방 두께의 범위(기준)가 우리의 기준보다 훨씬 높게 되어 있는데 이는 우리의 경우 보다 육질을 중시하고 있음을 보여주고 있다.

앞에서도 밝혔듯이 일본의 돼지 등급판정은 신선육 판매용과 가공판매육을 양분해 주는 또 다른 역할을 하고 있는데 「극상」, 「상」, 「중」은 신선육으로 「중」, 「병」, 「등외」의 경우는 가공용으로 분류하여 처리되는 것이 일반적이다.

물론 전자의 경우에도 육질에 하자가 있으면 가공용으로, 후자의 경우에도 육질 부분이 우수하면 신선육으로 판매되기도 한다.

군마 도매시장의 경우 거의 전부가 거세돈이며 65-75kg(평균 72kg)의 일정한 중량이 출하되고 있다. 12시간 이상의 충분한 계류가 이루어지고 있으며 계류장에서 Shower 시설도 충분히 활용되고 있는데 특히 병축이나 절박축의 경우는 분리된 장소에서 별도로 이루어지는 등 위생에 대한 부분은 어느 과정에서나 철저히 이루어지고 있다. 군마 도매시장의 도축시설은 자동전살 장치와 자동배할기, 수세장치를 갖추는 등 현대화가 이루어져 있으며 작업의 단계마다 충분한 수세가 이루어지고 최종의 단계에서는 적절한 냉각이 이루어지는 등 우리의 현실과 전혀 다른 작업 환경이었는데 특히 작업장 내의 청결상태나 종사자들의 위생관념은 놀라운 정도였다. 이와 같은 과정을 거쳐 완벽하게 처리된 도체는 보통 4명의 등급사(2개조)에 의해 등급판정을 받고 다시 체중별, 성별, 등급별로 분류되어 경매에 들어가게 되는데 군마 도매시장의 경우에는 경매는 동일등급 6두~8두정도를 한꺼번에 하는 방법을 통해 경매시간을 절약하고 있다.

물론 이와 같이 다두 경매가 가능할 수 있는 요인은 가축의 개량이 균일하며 출하체중이 일정하고 거세가 되어 있을 뿐 아니라 등급판정이 이루어지고 있기에 가능한 일일 것이다. 그리고 경매의 방법이 단 한번의 결정에 의해 이루어지는 우리의 경우(경매라기 보다는 입찰)와는 달리 수차례의 경쟁에 의해 이

루어지는 진정한 의미의 경매방법이 이용되고 있는데 상품(도체)에 대한 최적의 가격을 결정함과 아울러 생산자에게 보다 유리한 방식으로 생각되어 진다. 이러한 경매방식은 소의 경우에 있어서도 마찬가지이다.

경매가 끝난 도체는 1일 냉장을 하고 출고되는게 보통인데 가공용은 도체상태로 도매시장내의 육가공장이나 기타의 육가공장으로 보내지며 신선육 판매용은 도매시장내의 육가공장(발골실)에서 부분육으로 처리되어 BOX로 포장하여 출고 되고 있다.

현재 일본의 등급 규격은 1989년 3월 1일에 개정된 기준으로 중량(반도체)과 등지방(제9~13늑골 사이에서 가장 얇은 부위)을 측정하여 1차 등급을 판정하며 외관과 육질을 고려하여 최종 등급판정하는 것은 우리의 기준과 동일하나 외관과 육질의 각 항목 중에서 가장 낮게 평가된 항목의 등급이 최종등급이 되는 이른바 최저격부제(최저등급제)를 실시하고 있다.

따라서 중량과 등지방두께 뿐 아니라 8가지의 각 항목이 모두 중요한 등급요인으로 취급되고 있기 때문에 등급사에게 더 많은 Know-how를 요구하고 있다. 외관과 육질에 대한 평가기준은 우리의 등급판정에도 동일하게 적용되는 부분으로 이번 연수의 주 목적이기 때문에 각 항목별로 상세히 기술하겠다.

(주: 각 항목의 소재는 해석상의 오류를 피하기 위해 일본식의 단어를 그대로 직역하여 쓴다)

<외관>

① 균칭: 「균칭」은 「지방부착」과 함께 지육평가에 있어서 중요한 요소인데 “지육의 길이가 적당하다”고 하는 것은 四肢를 제외한 전체적인 체구가 長方形으로 길다는 것이고, “지육의 넓이가 적당하다”고 하는 것은 背線과 腹線과의 사이가 넓고 평행해야 한다는 것이며 “지육의 두께가 있다”는 것은 背側과 腹側에서 볼때 두껍고 겹부가 충실하며 갈비의 만곡도가 크고 길다는 것이다.

「균칭」에 있어서 중요한 결점은 肩部, 胛部, 腰部가 함몰한것, 中軀전반이 편평한 것, 퇴부가 빈약한것 등이다. 전체적으로 보아서 균칭이 좋다는 것은 길이와 넓이가 적당한 長方形이며 전체가 두껍고 각부위가 충실하여 체적이 넓어 육량이 많은 것을 말한다.

② 肉의 붙임: 「비육상태」의 판단은 前軀에 있어서는 주로 경추 상부肉, 흉골잡부의 흉근의 단면 노출부위를 보며, 中軀에 있어서는 늑골의 만곡도와 극돌기의 길이를 보아 등심의 크기를 측정하며 後軀의 경우에는 엉덩이부위와, 등심겹살(ラソジリ)의 상태를 보아 판단한다.

③ 지방부착: 등지방의 경우는 어깨, 등, 허리, 피하지방의 부착 상태를 보는데, 보통 어깨 부위가 제일 두꺼우며 다음이 허리, 등의 순을 나타내는데 부분적으로 특별히 두꺼운부분(1차의 등지방 측정부위와 비교하여)이 있다든가 전체적인 지방의 두께가 불규칙적이면 지방의 부착상태는 불량하다고 할수 있겠다. 복부지방의 경우는 하복부 주위의 지방부착 상태를 보게 되는데 등지방의 두께를 염두에 두고 판단을 하여야 한다.

④ 마무리: 이를 위해서는 도살전의 적절한 취급과 도살/해체 처리, 그리고 도체의 세심한 취급이 필요하다. 여기에 있어서 중요한 관점은 방혈, 질병에 의한 손상여부, 해체 처리 기술의 적절성 여부 등이다. 방혈의 정도는 肪間 및 赤肉 노출부의 殘血 상태 등을 보며 질병에 의한 손상은 위생검사에 따른 제거 부위의 정도를 보고 그 이외에도 피하출혈, 흉, 복강 내벽의 纖維性膜의 유착 등에 주의한다. 또한 주된 事故로 요추등의 골절이 있다.

처리기술 및 취급 방법의 잘못에서 오는 것으로는 박피 중에 일어나는 칼의흠집, 背割의 부정확, 수세의 불충분, 오염, 냉장 보관에 따른 육질의 변질 등이다.

〈육질〉

① 肉의 조직감 및 결: 양질의 지방이 적육까지 적당하게 교잡되어 있는 것은 赤肉의 조직감을 좋게하여 도체 전체가 품위 있게 보이며 점도가 강하고 탄력이 있으며 풍미가 있게 된다.

「육의 결」은 근육의 단면, 즉 근섬유속의 결이 섬세하여 근육의 단면이 매끄러운 것이 양질의 고기로서 연하고 부드러운 식육이 된다. 하지만 「육의결」은 동일 도체에서도 부위별, 근육별에 따라 차이가 있으며 또 월령, 영양 상태에 따라서도 차이가 있으므로 「육의 결」을 비교할 경우에는 동일 부위에서 이루어 져야 할 것이다.

이러한 비교는 등심의 단면을 보는것이 가장 효과적이거나 도체의 상태에서는 불가능하므로 이분할에 의한 기타의 근육 노출면을 보고 판단할 수 밖에 없을 것이다.

② 肉의 선택: 「육의 선택」은 고기의 풍미와 깊은 관계가 있으며 담회홍색의 선명한 육색을 가진 고기는 구매욕을 불러 상품으로써의 가치를 높게 된다. 「육의 선택」또한 동일 도체에 있어서도 부위에 따라 서로다른 색을 보이게 되는데 등심의 상태를 지육 상태에서는 관찰하기에 불가능하므로 주로 등심겹살(ラソジリ), 둔부의 안쪽부위, 그리고 어깨부위의 노출근육면을 보고 판단한다.

일반적으로 등심의 정상적인 담회홍색에 비교해서 등심겹살(ラソジリ), 엉덩이 어깨 순으로 육색은 짙어지게 된다. 그리고 苦豚, 미성숙돈 일수록 옅은 육색을 나타내며 번식 공용돈, 비거세돈 일수록 짙은 육색을 보인다. 육색이 선명하고 선택(색의 광택)이 좋은 것이 우수한 고기인데 이는 냉장 보관 등의 취급과정에서 변질될 수 있으므로 주의해야 할 것이다.

③ 지방의 선택과 질: 지방은 순백색에 가깝고 점도가 적당하며 광택이 있는것이 우수한 것이다. 「지방의 선택과 질」은 통상 복부지방과 피하지방(등지방)을 보는데 복부

지방은 피하지방에 비해 放冷이 빨라 일찍 굳어지게 된다. 지방의 선택과 질은 사료에 의한 영향이 크다.

예를 들어 쌀겨를 다량 급여하면 지방의 빙점이 낮고, 외관이 번들거리게 되며 경도가 나쁘게 되고 색도 담황색을 띠게 된다. 일반적으로 연성의 지방은 산화 산패하기 쉽다. 피하 지방이 얇거나 번들거리는 외관을 가진 도체는 질병이나 기타의 영양장애가 있는 경우가 많다.

우리의 경우는 수세가 불충분하여 외관이 불량하며 예냉 또한 잘 이루어지지 않아 정확한 지방의 질(지방의 색이나 경도)을 판단하는데 많은 어려움이 따르고 있으나 군마 도매시장의 경우는 일정한 도축소요시간과 예냉시간(15분 정도)을 거치게 되어 있어 지방의 질을 평가하는 일이 가능하게 된다.

- ④ 지방의 침착 : 우리 기준의 「근내지방」을 말하는데 어깨의 근육 노출부, 갈비사이, 극돌기 사이의 근육상태를 보고 판단한다. 하지만 이 항목에 대한 판단은 지육의 상태에서는 사실상 불가능 하므로 실제 일본의 경우에는 사문화 되어 있는 실정이다.

〈등외〉

현재의 우리 기준에는 없는 것으로 6개의

항목이 있다.

- ① 이상의 등급 어디에도 해당되지 않는 것
- ② 외관 또는 육질이 특히 나쁜 것
- ③ 황돈 또는 지방의 질이 나쁜 것
- ④ 위생검사에 의해 제거부위가 많은 것
- ⑤ 현저하게 오염된 것

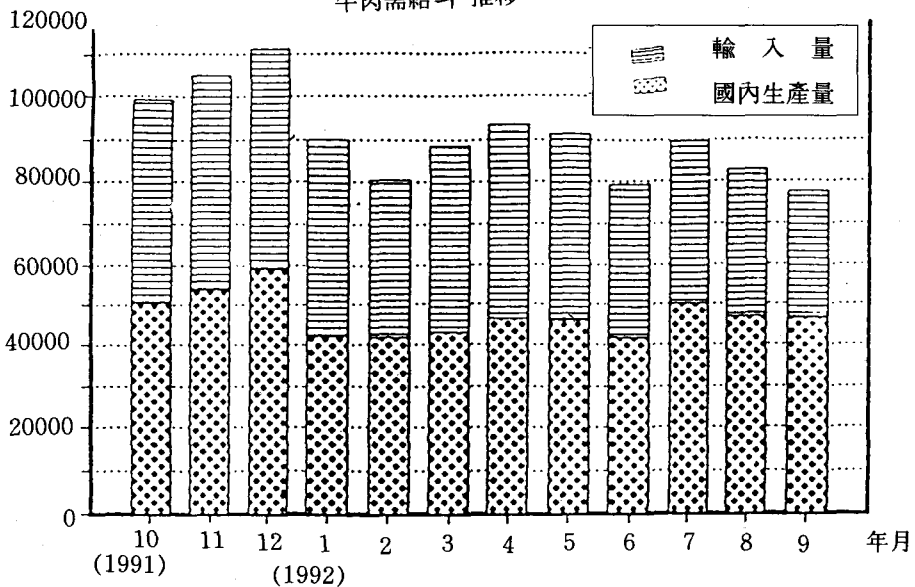
〈등급의 표시〉

돈도체에 대한 등급의 표시는 도체의 외부 표면에 부위를 서로 달리하여 표시하는 방법을 택하고 있는데 등급판정을 필한 도체는 도매시장 측에 의해 경매 개시 이전에 도매시장의 컴퓨터에 입력(군마 도매시장의 경우는 음성정보입력 장치를 설치 활용되고 있음)되어 경매시 이용되고 있다.

### 2) 소(牛)

일본에서의 쇠고기 소비형태는 번식공용우와 같은 일부를 제외하고는 대부분이 신선육으로 판매되고 있는데 이는 일본의 독특한 식생활과 크게 관련이 있는것으로 여겨진다. 일본의 등급제(牛)는 이와 관련하여 발전하여 왔으며 일본의 和牛는 세계 최고의 고급육(일본기준으로 볼때)으로 개량 됨으로써 외국으로 부터의 쇠고기 수입이 자유화된 오늘날에도 최소한의 자국 생산 기반(50%)을 지킬 수 있는 원동력이 아닌가 생각되어 진다.

牛肉需給의 推移



일본의 소등급기준은 수차례의 개정을 거쳐 현재는 88년에 개정된 기준을 사용하고 있는데 우리와 마찬가지로 육량과 육질을 구분하여 적용하고 있다. 이와같은 일본의 소도체 등급은 유통업자에는 거래의 지표를 제공하며 생산자에는 상품의 가치에 맞는 가격을 보상함과 동시에 개량의 지표를 제공한다. 이를 위하여 도체에 등급을 표시 함으로써 거래 단계에서는 가격결정의 편의를 제공하며 생산자에는 가축개량의 지표로서 등급판정 결과를 통보하고 있다. 이와 함께 일본 등급제의 큰 역할 중에 하나는 등급판정은 이루어지고 있으나 경매가 이루어지고 있지 않은 지역에서의 도체거래에 거래단가의 기준을 마련해 주는 것이다.

군매 도매시장은 1일 평균 80여두의 소가 도축, 판정 되고 있는데 오전 중에 2명(1개조)의 등급사에 의해 등급판정이 이루어지며 12:30분 경에 경매가 이루어지고 있다.

출하되고 있는 소는 고급육 생산을 위해 30개월 이상의 비육을 실시하며 도체중 420kg이상에 출하되고 있다.

경매가 끝난 도체는 대부분이 신선육 판매용(물론 신선육 판매가 적합하지 않은 것을 구태여 이런 도매시장에 출하 할 경우는 없겠지만)으로서 도매시장내의 가공실에서 부분육으로 발골, 포장되어(Boxed)출고 되거나 도체상태로 여타의 신선육가공장으로 보내지고 있다.

특히 A4이상의 도체로 육질이 4등급 이상의 최고 육질로 판정된 도체는 이지역(군마현)특산우인「上州牛」라는 이름으로 시판되어 호평을 받고 있는데 일본 전역에는 이런 형태의 Brand化가 많이 이루어져 고급육 생산 유도 및 생산자 보호에 크게 기여하고 있다.

우리나라에서도 등급판정 결과를 중심으로 한 이러한 형태의 지역 특산 축산물의 개발에 더 많은 노력이 있어야 할 것으로 생각된다.

앞에서도 밝혔듯이 일본의 소등급은「육량」부분과「육질부분」으로 나누어 있는데「육량」에 대한 것은 우리의 기준과 다소 차이가 있

고 특별히 문제될 부분 또한 없는 것이기에「육질」부분을 중심으로 내용을 밝히고자 한다.

#### 〈육량등급〉

「육량등급」은 좌반도체의 제6~7늑골간의 절개 단면에서 배최장근단면, 갈비의두께, 냉도체중(좌반도체), 피하지방 두께를 측정하여 A, B, C 세개의 등급을 결정하는데 측정방법은 갈비 두께의 측정과 그 측정부위가 틀리는 것이외는 우리의 경우와 동일하며, 다음의 경우에 해당하는 도체는 1개 등급을 하향하여 판정한다.

- ① 절개면에서의 근간지방이 지육중량 및 배최장근단면적에 비하여 상대적으로 두꺼운 것.
- ② 엉덩이부위가 빈약하고 어깨와 엉덩이부위의 균형이 현격하게 결여된 것.

일본의 경우 역시 육용종우(和牛)의 경우에 육량 지수의 결과에 가산점을 주고 있어 和牛의 A등급 출현비율이 높게 나타나고 있다. 하지만 육량등급 결과 자체 보다는 고급부위(등심)의 발달 정도(물론 등심면적이 크면 육량등급도 우수하겠지만)에 더큰 관심이 있는 것으로 보아 부위에 따른 가격의차등 또한 크게 나타나고 있음을 알 수 있다.

#### 〈육질등급〉

육질의 평가는 육량을 판정하기 위해 절개한 배최장근단면을 보고 판정하게 되며,「지방교잡」,「육의색택」,「육의 조직감 및 결」,「지방의 색택과 질」등 4개의 항목을 보게 되는데 우리의 기준과는 달리「성숙도」에 대한 항목은 들어 있지 않다. 하지만「육의색택」은 육의 색과 광택으로,「육의 조직감 및 결」은 육의 조직감과 결로,「지방의 색택과 질」은 지방의 색택과 질로 다시 구분되어 판정되기 때문에 실제의 내용에 있어서는 우리의 경우 보다 많은 항목이 판정의 기준으로 이용되고 있다.

그리고 우리나라의 육질등급은 근내지방도

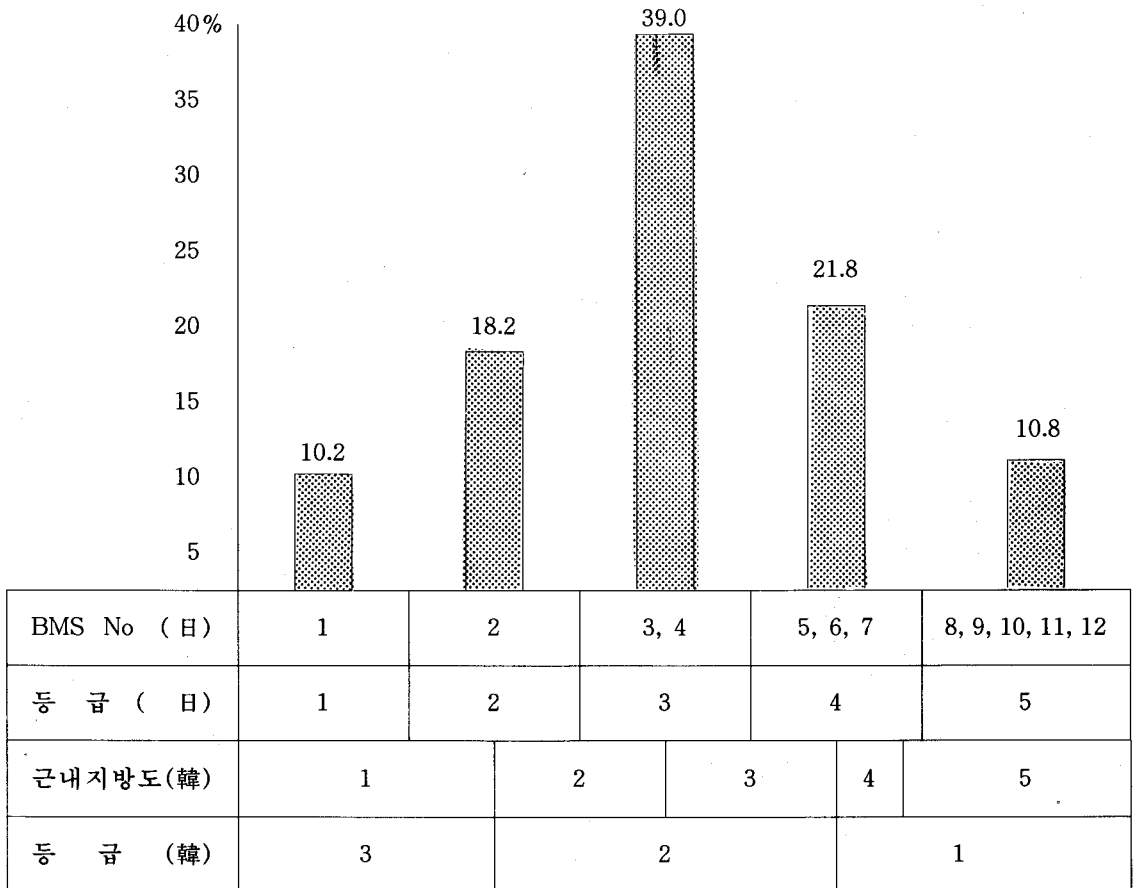
에 의해 1차적으로 등급이 결정되는 형태의 기준인데 반해서 일본의 기준은 4개의 항목이 똑같은 비중을 갖는 소위 「최저등급제」이다. 하지만 「지방교잡」은 4개의 항목 중에서 가장 큰 출현변이를 갖고 있으며 「육의 선택」이나 「육의 조직감 및 결」에도 상당한 영향을 미치고 있으므로 어느 항목보다 중요한 항목임에는 틀림이 없다 하겠다.

일본의 등급기준은 육질 부분에 있어서 특히 까다롭게 적용되고 있는데 이는 가축개량

정도나 사양방법의 양태를 잘 말해 주고 있으며 계류에서 해체 그리고 냉장에 이르는 작업 과정이 완벽한 까닭에 가능한 일이라 사료된다.

「지방교잡」에 대한 기준은 일본 전국의 식육도매시장에 출하된 육용종우 및 육용종 거세우 60,599두에 대한 조사 결과를 토대로 5개의 등급을 만들어 적용하고 있는데 우리의 「근내지방도」기준과 비교하면 다음과 같다.

〈지방 교잡의 분포〉



주) - 위 그림의 지방교잡 분포 그래프는 출현빈도가 아니라 지방교잡 기준을 만들기 위한 표본 조사의 결과 치임.

- 우리나라의 근내지방도와 등급은 본 연수단의 견해임.

위 그림과 같이 우리의 근내지방도와 비교하여 볼때 많은 차이가 있기는 하나 우리의 경우와는 절개부위(일본 : 6~7능골, 한국 : 최후능골)와 도축 월령에 많은 차이가 있기 때문에 일본의 경우와 직접적인 비교를 하는 것은 옳지 않을 것이다. 우리의 한우도 일본의 和牛와 똑같은 적용조건(비육방법, 비육기간, 해체, 처리, 냉장, 거세, 측정부위)에서 비교한다면 Marbling을 비롯한 여타의 육질측면에서 조금도 뒤지지 않으리라 생각 되어 진다.

### Ⅲ. 맺음말

일본은 이미 오래전부터 소, 돼지에 대한 등급제를 실시하므로써 생산자와 소비자 보호에 크게 힘써온 것이 사실이다.

소비자들의 요구에 맞추어 기준안을 개선해 나가는 한편 이에 따른 정보를 생산자에 다시 제공함으로써 가축의 개량 방향을 유도하는 등 눈에 보이지 않는 역할을 수행해 냈으며 축산물의 유통에 있어서도 전국에 걸쳐 축산물의 상품 가치에 대한 기준을 제시하므로써 올바른 가격 결정에 기여 하는 역할 또한 꾸준히 담당하고 있다.

일본의 소, 돼지에 대한 등급제의 커다란 특징은 량 보다는 質에 높은 주안점을 두고 있는 것이다. 돼지에 있어서 등급판정에 결정적인 요인이 되는 등지방 두께의 범위가 우리의 그것보다 작게는 0.4cm에서 크게는 1.0cm까지 높게 기준되어 있거 거의 100%거세를 실시하고 있다.

그리고 육질에 대한 항목이나 마무리 상태 등을 엄격히 규정하므로써 상품의 부가가치 제고에 많은 노력을 기울이고 있는데 이러한 노력없이 자국의 생산자나 소비자를 보호하고 외국의 수입개방에 대처하기란 불가능한 일로 여겨진다.

소에 있어서도 이는 마찬가지이며 같은 품종 같은 육량등급 간에도 최저의 육질등급(1등급)과 최고의 육질등급(5등급)에 대한 경락 가격의 차이가 5-10배에 이르고 있다. 이러

한 경락가격의 차이는 소비자들의 욕구를 알 수 있는 중요한 척도인데 우리의 경우 소비자들의 요구가 왜곡되므로써 축산물의 생산에 많은 혼란을 야기시키고 있음은 물론 소비자가 불신을 초래 하므로써 우리의 시장이 외국에 잠식당하는 현실을 볼때 안타까움을 느끼지 않을 수 없다. 물론 이와 같은 문제점을 개선해가기 위해 우리나라 소, 돼지에 대한 도체등급제를 실시하기에 이르렀다. 많은 어려움 속에서 조기정착이라는 과제를 안고 있는 우리의 현실이지만 이 시점에서 우리는 우리의 기준과 적용방법이 과연 소비자의 요구와 유통의 흐름에 비추어 볼때 현실과 동떨어진 점은 없지 않나 다시한번 점검해 보고 꾸준히 되돌아 보는 일을 게을리 하지말아야 할 일이다.

아름든 많은 것들을 보고 배울 수 있는 좋은 기회가 본 연수단에 주어졌던 것을 감사하며 연수기간 동안 물심양면의 도움을 주었던 일본식육격부협회 군마사업소 격부원 여러분에게도 감사드린다. 아울러 앞으로도 계속될 예정인 등급사 해외연수는 연수대상 지역을 다양하게 두어 좀더 풍부한 지식습득에 도움이 될 수 있으면 한다.

