

미국육류산업 시찰기

기간 : '93. 5. 30 ~ 6. 11

초청자 : 미국 육류수출협회

방문처 : 미국육류수출협회 총회 참석과 육가공업계 시찰
육가공업계 방문 - 버지니아주의 소·양 목장

IBP, Inc.

SKY LARK MEATS CO.

SHENSON Inter.

SUPER MARKETS

EXCEL FORT MORGAN COLORADO

LOGAN FEED-LOT

방문목적

세계는 바야흐로 국제경쟁시대로 접어들었고 무역압력 등으로 우리나라는 축산물의 축종과 품목이 해를 더할수록 늘어가고 있는 실정이다. 농가를 살리기 위하여 무역을 폐쇄하는 것만이 능사는 아니고 무조건 개방하는 것도 좋은 방법은 아니다. 한미 양자간의 쇠고기협상을 통하여 그 수입쿼터량은 해마다 늘어나고 있으며, 또한 국내에서도 국제경쟁력이 있다고 보는 돼지고기에 있어서도 '94년 냉장돼지고기의 수입을 앞두고 고심하고 있다.

이는 근본적으로 가격경쟁력에 기인하는 것으로 국내의 비합리적인 경영체계를 개선해서 생산비를 절감해야 하고 질을 우수하게 개선해야 할 것이다.

따라서 축산물의 주요수출국인 미국의 식육산업을 돌아보고 수입쇠고기의 효율적인 관리와 국내시장성 타진, 수입선의 확보, 국내식육업계·농가의 경쟁력 제고방안을 검토할 좋은 계

기가 될 것으로 판단하여 미국의 식육업계를 방문하게 되었다.

미국 육류수출협회의 활동

미국육류수출협회는 1976년 설립된 기관이고 회원은 곡물생산업자, 육우생산자, 정육가공업자, 수출업자, 농산물 관련업체들로 설립된 비영리기구로 전체 예산의 57%를 정부로부터 지원받고 있어 이들 모두가 똘똘 뭉쳐 해외시장 개척에 주력하고 있다.

이 협회는 해외시장에 미국산 쇠고기의 홍보와 정보제공 및 상호교류를 위한 각종 세미나, 소비자기호 조사, 수출입 상담, 교육활동 등을 전개하고 있고 각국에 미국산 육류를 수출하는 장애요인이 있을 경우 이를 타파하는 일도 하고 있다.

[재정구조]

U.S. MEF의 자금은 '93회계년도에 2천 1백

80만 달러로 계획됐고 예산비율은 양돈업계 자조금 2%, 회비 15%, 육우업계 자조금 26%, 정부 보조금 57%로 구성되어 있다.

[활동성과]

미국육류수출협회가 17년전 처음 문을 열었을 때 미국산 적육에 대한 무역장벽은 결코 두드러질 수 없을 것 같은 철옹성이었다. 대부분의 나라에서는 자국 생산자를 보호하기 위해 미국산 쇠고기와 돼지고기에 대해 관세 및 비관세 장벽을 설정하는 무거운 수입제한 조치를 취했다.

그러나 이 협회의 출범 이후, 지난 '85년 이래 미국산 적육수출은 2백60%나 늘어 '92년 현재 30억불을 넘어섰다. 향후전망 또한 낙관적이어서 오는 21세기에는 72억불에 육박할 것으로 기대한다. 이는 새로운 경제 사회적 조건에 대응하고 경직된 교역정책 및 무역장벽을 제거함으로써 실패율을 낮춰가고 있다는 의미가 된다.

[시장분석과 프로그램 개발 성과]

- 북미 자유지역 협정에 따른 멕시코에 대한 육류수출의 영향 분석
- 미국육류수출의 잠재적 시장인 구소련에 대한 특별 보고서
- 일본의 수입 돼지고기 과세제도에 대한 정밀분석
- 유럽공동체에 대한 미국산 고품질 쇠고기의 교역분석과 시장수요연구 보고
- 중동아시아에 대한 육류수출 가능성에 대한 교역분석

[한국시장을 겨냥한 미국육류협회의 예측]

전세계적으로 1인당 쇠고기 소비량이 폭발적으로 증가하고 있는 한국은 미국산 쇠고기와 송아지고기와 부산물의 수출시장으로 4번째 큰 시장이다.

한국소비자의 쇠고기 수요는 자국에서 공급할 수 있는 양을 초과하고 있어 1992년에 한국은 23만 5천톤의 쇠고기를 소비했고, 이는 자국 산육이 50%에 달하지 못하는 양이다.

1988년 한국의 쇠고기 시장이 열린 후 1989년과 1991년 사이에 국민 1인당 쇠고기 소비는 46%나 증가했다. 한국의 주부들은 쇠고기를 건강식으로 인식하고 있고 선호경향이 뚜렷하여 앞으로 10년 이상은 쇠고기 수입국 5위 안에 들 것으로 예측한다.

돼지고기에 있어서 '94년도에는 우리나라도 냉장돼지고기를 개방하였으나, MEF측은 큰 기대를 하지 않는다. 이유는 우리나라의 검역기간이 길고 냉장육을 유통시키기 어렵고 우리나라의 유통업자가 냉장돼지고기를 제대로 다루지 못할 것으로 판단하기 때문이다. 그러나 돈가의 폭등, 육가공업체의 요구 돼지수출국의 동향으로 미루어 수출가능성을 남겨 두고 있다.

참고) ※ 수입쇠고기의 총판매가격
 = CIF + 20%세금 +
 100~200%의 촉진기금
 ※ 소매가격
 = 총판매가격 X 20%

[일본에 대한 시장분석]

일본의 축산업구조는 우리와 비슷하고 대부분의 축산물 시장을 개방해 놓았으므로 좋은 본보기가 될 것으로 판단된다.

MEF측은 일본으로의 돼지고기 수출량이 주요 대상국의 생산변화로 인해 계속 증가할 것으로 예상하고 있다. 이유로는 일본과 대만의 돈육생산량이 환경과 인력문제로 계속 감소 추세에 있으며 일본의 돈육생산량이 1992년 예전년 대비 3.4% 감소하여 1천4백만톤 정도이며, 덴마크는 내년부터 유럽시장에 더 많은 관심을 갖을 것으로 예상된다. 일본의 인구 1인당 소비량은 계속적으로 증가되고 있으며 돈육생산의 감소와 함께 2001년까지 돈육수입량

은 150% 증가할 것으로 예상된다. 또한 미국 돈육업계는 일본수출용으로 고급의 냉장육을 일본의 수요에 적합하도록 별도로 가공처리 하고 있다.

일본은 전통적으로 가공용 돈육을 수입해 왔으며 일본 수입량중 78%가 가공육으로 사용되고 냉장육의 대일수출이 증가되면서 1991년에는 수입돈육 중 70%가 가공육으로 사용되었다.

각 육가공사 및 관계업계 방문

[IBP 본사 방문]

- 설립: 1960년
- 위치: 슈시티
- 1992년 총매출액: 1백10억1천만달러
BILLION 달러
- 종업원: 총 2만 7천 5백명

IBP의 11개 공장중 3번째로 큰 공장으로서 1일 4천두의 도축능력과 7천두의 가공능력을 갖고 있다. IBP 전체는 1일 소 3만두를 도축한다. 이는 미국전체의 생산량중 26 ~ 27%에 해당한다. 3만두의 90%(2만 7천두)는 박스육으로 만들어지고 나머지는(저급육)은 지육으로 판매된다. 소사육의 중심지에 위치하여 도축과 가공을 함께 하며 입실되는 소는 17 ~ 18개월된 1,150파운드의 미경산 암소, 거세수소로 도축을 한다. 지육을 이분한 후 검사원들이 내장검사를 한다. 등급은 1 ~ 5 까지로 1,2,3등급은 박스육, 4와 5등급은 지육으로 판매된다. 도축,지육,냉장고까지 1마리당 15분이 소요되고 48시간의 예냉이 소요된다. 냉장육은 냉동육에 비해 공장가격이 15 ~ 24센트/LB 고가로 포장비가 10 ~ 15센트, 수송비가 10센트가산되고 부가가치가 포함된다.

[J.HOPPER 농장방문]

- 농장규모: 60만평 부지에 소 500두, 양 1천두로 초지에 의존한 방목사육

- 평당 1달러로 6대째 가업이고, 송아지를 외부에서 구입 후 FEEDLOT에 판매
- 중간상인 없이 직접판매에 따라 이익이 많고 연간 5만달러의 소득을 올림

[FEED-LOT 방문]

- 900파운드의 소를 입식, 비육하여 1,200 ~ 1,350파운드에 출하한다. 총 1만 5천두를 비육할 수 있고 1FEN당 125 ~ 250두 사육.

[스카이라크 미트社 방문]

- 박스육을 구입후 이를 재가공하여 호텔에 완제품을 판매하는 회사임.
- 슈퍼나 식당 등 식품을 생산하는 회사가 이들의 고객으로 5천 가지의 제품을 만들어 공급한다. 전국을 커버하기 위해 우편으로 소비자에게 직접 배달한다. 한국, 일본, 대만, 멕시코, 중미, 캐나다, 유럽을 비롯 해 최근에는 러시아에도 수출을 시작했다.

[쉐슨社 방문]

1882년 샌프란시스코에서 설립되어 5대째 가업으로 내려오고 있다. 1992년 수출진흥에 공헌한 공로로 미국 대통령으로부터 Excellent 상을 수상하기도 했다. 이들 역시 스카이라크와 같이 박스육을 구입하여 쇠고기 주문자의 요구에 맞게 공급하는 것이 특징이다.

[카길의 엑셀社 방문]

미생물 연구소를 관리하며 소장 1명에 보조원 2명이 근무 중이다. 직원은 1천 5백명으로 1일 2교대로 작업을 한다. 1900년초만 하여도 중부의 소사육지에서 기른 가축을 시카고 등 도시의 가축시장을 통하여 도축되었는데 30년전부터 생산지로 이동하여 박스육으로 유통되기 시작했다.

등급별로는 Prime이 1%, Choice가 44%, Select가 11%, 43%가 등급받지 않은 것이

다. 미국내의 약 1천 1백개의 미농무성에서 공인받은 도축장중 전체 박스육생산의 80%가 4개 회사에서 생산되며, 이 중 3대 회사가 몽포드, 엑셀, IBP이다. 미국의 '91년수출량 40만톤중 절반이 일본으로 수출되었고 나머지가 캐나다, 멕시코, 한국 순이다.

시찰후기

1. U.S.MEF의 활동은 실로 광범위하고 세계에 그들의 제품을 수출하기 위하여 여러 업계, 단체, 정부가 합심하고 있으며 해외시장 개척을 위해 정보와 자료를 확보하고 있다.
2. 이들은 한국의 쇠고기 시장이 급부상할 것이라 예측하고 한국소비자의 특성, 미국산 쇠고기의 이용법, 구매 가이드 등 다양한 정보를

제공하고 있고 한국의 사정을 너무나도 잘 간파 하고 있으며 농산물의 수출에도 열을 올리고 있다.

3. 이들의 육가공공장은 우리나라와 달리 도축장과 가공장이 생산지에 위치해 있고 축산물의 가격경쟁력과 비가격경쟁력에서 앞서려면 도축장의 생산지 이동, 박스육의 유통 위생수준의 개선이 절실히 요구된다.
4. 박스육 구입으로 재가공하는 스카이 락과 웬슨社는 소비처의 요구에 부합되는 제품을 다양하게 공급하므로 매년 고도의 성장을 이루고 있으며 우리나라의 경우 유통의 합리화와 고급육으로의 전환을 고려해야만 할 것이다. *