

호주 식육산업 시찰기

백호현/한국육가공협회 기획·조사부

초청기간: 1993. 8. 14. ~ 8. 23.

초 청 자: 호주식육공사

방 문 처: 호주식육공사 본사 "호주산 쇠고기에
대한 설명회"

RIVERSTONE MEAT CO
(SMORGON MEAT GROUP)
GILBERTSON
OAKY
BEEF CITY
TEYS BROS
ROBSLEY 목장
AUS - MEAT 국립 연구소
DON SMALLGOODS
BIG COUNTRY
JOES MEAT MARKET

호주 방문목적

한·미, 한·호 간의 쇠고기 협상에 의하여 정부간에 이루어진 협정에 따라 새롭게 신 SBS SYSTEM이 도입되었고, 이에따라 당육가공협회를 비롯한 몇몇 단체들이 SUPER-GROUP으로 선정되어 94년 1월 1일 부터 외국으로 부터 쇠고기를 수입할 수 있게 되었다.

SBS제도하에 정부로 부터 당협회로 수입 배정된 킬터량은 94년에 4,676톤, 95년에 7,118 톤 으로 발표되었다.

따라서 앞으로 새로운 시장확대의 기회가 되는 수입쇠고기 분야에 있어서, 식육산업에 있어 우리보다 기술이 앞선 호주식육산업의 발전정도를 이해하고 시찰하므로써 수입쇠고기의 시장성을 타진하고 수입선을 다양하게 하는데 그 목적이 있어 호주의 식육산업을 시찰하게 되었다.

그리고 그들의 식육생산가공과정, 시설, 식육의 합리적인 유통과정을 살펴봄으로 우리의 육가공산업이 보다 합리적으로 진보할수 있는 계기가 될것으로 방문에 임하였다.

[호주의쇠고기산업에대한 AMLC측 설명회]

-장 소: AMLC 본사(SYDNEY)

-발표자: WENDY FISHER

-내 용: AMLC는 연방정부의 기관으로 1977년에 설립되어 정부의 자금지원을 받지 않고 산업체들로 부터 도축세, 소득세, 이익금으로 기관을 운영하고 있으며 세계에 호주의 식육수출시장을 넓히는 역할을 하고 있다.

소사육은 동부지역에 밀집하여 있어 QUEENSLAND주에서 42%, 뉴사우스 웨일즈주에서 23%로 가장 많다.

1992년에 소의 총사육두수는 2,510만 마리고 이중에서 2,480만 마리가 GRAS-SFED, 30만 마리가 GRAINFED 로 추정

한다.

호주의 식육산업은 1788년 이래로 호주발전과 경제성장의 중요한 역할을 하고 있으며, 1879년 부터 시작한 호주식육수출은 호주의 소득원 중 2위에 랭크되어 있는 산업으로 1년에 약 28억\$의 수출소득을 올리고 있다. 호주는 식육과 가축으로는 세계에서 가장 큰 수출국이고 현재 100개가 넘는 국가가 호주의 식육을 수입한다.

소의축종은 HEREFORD, GREY, ANGUS, SHORTHORN, CHAROLAIS, SIMMENTAL, LIMOSIN, BRAHMAN, 등이고 헤어포드, 그레이, 앵거스가 주요 축종이다.

1992년에 쇠고기생산량중 34%가 국내용이고, 66%가 수출되었다. 이 수출량중의 47%가 미국에 햄버거용으로 수출되며 캐나다에 7%, 대만 5%, 일본 28%, 한국 8%, 기타 6%로 1191톤이 수출되었다. 이들은 특히 고급육추세에 있는 육류시장에 발 맞추어 GRAINFED의 사육두수를 늘리고 있으며, 쇠고기를 선호하는 한국시장을 겨냥하고 있다.

호주 내수용 쇠고기는 생체중 160~220kg의 것을 출하하는데 쓰이며, 호주가 일본에 수출할 때에는 냉장의 경우 285kg, 냉동의 경우 300kg이며, EEC는 380kg, 우리나라는 225~340kg이며 4분도체를 요구한다.

호주의 식육산업

호주의 식육산업이란 대부분 계열화 되어있어 사육부터 feedlot, 도축장, 가공포장하여 판매까지 일괄하고있다. 우리나라와같이 도축업, 1차 육가공산업, 2차육가공산업 등으로 분리되어있지 않은것이 특징이다.

우리시찰단은 크게 5개소의 도축장, 1개소의 FEED LOT, 2개소의 2차육가공회사, 1

개소의 목장을 둘러 보았다.

그리고 호주쇠고기의 국제적인 수요경향에 대한 설명, 쇠고기 성형에 대한 세미나, 호주 수출업자와의 만찬으로 일정은 진행되었으며 중간에 간간히 여가선용을 할 수 있었다.

각 육가공사 및 관련업계 방문

우리 시찰단이 방문한 5개의 도축장은 대부분 크게 차이가 없으나, 한두가지정도의 작업공정, 시설, 수입국들에 대한 KNOW-HOW 등으로 정도의 차이를 발견할 뿐 이다. 그리고 도축장의 시설은 위생적이고 청결하며 현대화 되어 있다는 것이 특징이다.

[RIVERSTONE MEAT]

- 설립 : 1927년
- 위치 : 시드니 외곽 리버스톤
- 5개의 스모건그룹중 하나.

고급육위주로 생산하여 한국시장을 겨냥하고 있다. 1927년 멜버른에서 정육점으로 시작한 스모건 그룹은 25년이 지난 지금 호주에서 가장 큰 육가공회사로 성장하였다.

현재 호주육류수출량의 20%를 차지하고 있고 대부분이 GRASSFED로 향후 GRAINFED로 생산할 계획에 있다.

1년간 160,000頭の 쇠고기를 가공하며, 1日 750頭の 가공능력을 갖고 있다. 그들은 냉장육의 경우 90~120日 정도의 유통기간을 갖는다고 한다.

[GILBERTSON]

- 위치 : 멜버른

도축공정으로는 우리가 거의 알고있듯이, 도살 - 방혈 - 박피 - 내장적출 - 이분도체로 절단 - 골발 - 정형 - 정선 - 포장 - 박싱 - 보관 (냉장, 냉동)등으로 이루어 진다. 박스육으로 생산하여 고급레스토랑이나 호텔에 판매한다.

[OAKEY]

NIPPON MEAT社의 "OAKEY 도축장"은 1950년부터 소사육 중심지인 퀸즈랜드주에 위치해 있다. 축종은 헤어포드와 앵거스가 대부분이며 태어나자마자 거세하여 1년 6개월이 지난 숫소를 구입하고 FEEDLOT에서 6개월 정도 곡물사료로 비육한후 생체중이 600~650 kg이 되면 도살한다.

곡물사료로는 보리, 수수, 콩대, 옥수수를 이용한다. 하루에 750頭の 도축능력을 갖고 있고, 종업원수는 530명으로 오전, 오후반으로 편성되어 있는데, 오전반의 경우 발골에 40명, 성형에 50명, 박싱에 40명의 인원이 투입되고, 3-4개의 조로 편성되어 있다.

[BEEF CITY]

- 위치 : 톰바
- 부지 : 총 2만 에이커
- 설립 : 1974년

목장과 FEEDLOT, 도축장을 소유하고 있다. 도축장은 一日 515 頭 처리로 2교대로 작업을 한다.

우리가 방문한 1개소의 FEED LOT이 이곳으로 사일로를 포함, 2만5천頭를 수용하며 이곳에서 170日間 비육을 한다.

자연방목을 통해서 목초(GRASSFED)만을 위주로 사육한 호주 소는 지방과 냄새, 마블링이 부실하여 저급육으로 취급받는다. 따라서 쇠고기의 고급화를 위하여 FEED-LOT사육을 통한 곡물사료(GRAINFED)위주의 쇠고기 생산이 늘어나고 있다.

[TEYS BROS]

- 위치 : 퀸즈랜드의BEEN-LEIGH
- 설립 : 1946년

이 공장의 한가지 특징은 도체에 라벨을 붙이고 세척한후, 전기가극을 800 볼트에서 20초간 진행되고, 라벨링작업은 각 도체에 대한 정보가 기록되어 있어 관리가 용이하게 되어 있다.

[ROBSLEY 목장 방문]

장소는 퀸즈랜드주의 클리프톤 소재, 톰바에서 남서쪽 56.7km에 위치해 있다. 728헥타중 445헥타가 농장이고 300~400頭の 소를 사육하며 강을 소유하고 있는데 그들이 말하는 강이란 우리나라의 실개천 정도의 크기에 지나지 않는다. 지금호주는 오랫동안 가뭄으로 강은 거의 말라있다.

1867년에 이곳에 정착하여 5대째 내려오고 있으며 관광농원 비슷하게 목장을 운영하고 있는 것으로 추측된다.

사육되고 있는 축종은 대부분 헤어포드種으로 보인다. 소에게 공급되는 물은 풍차를 이용하여 지하수를 끌어 올리는데 소들은 주로 풍차근처에 몰려 있다.

[DON SMALLGOODS]

- 위치 : 멜버른
- 설립 : 1947년

1991년에 정부로부터 우수공장으로 價를 수여받았다. 생산품목은 햄, 살라미소시지, 훈제소시지, COOKED BEEF, BACON, 프랑크 소시지, FLYING SAUSAGES, 등이다. 또 우리나라에서는 보기 드문 "PATE"라는 제품을 생산하는데 호주에서는 일반적인 식품으로 식당이나 레스토랑에 많이 이용되고 있다. 이들은 훈제제품의 경우 현대식 스모그하우스 이외에 오동나무로 스모킹을하는 제레식스모그 하우스를 이용하는 특징을 가지고 있었다.

[BIG COUNTRY]

- 위치 : 퀸즈랜드의 IPSWICH

이들은 FAST FOOD 를 주로 생산하는데, 품목은 햄버거 패티, 양념한 쇠고기, 일본관광객을 겨냥한 BEEF JERKY 등이다. 원료는 도매시장에서 구입한다.

[식육 소매점 - JOE'S MEAT MARKET 방문]

시드니 근교 지역 위치. 쇠고기 3,000kg, 양고기 2,500kg, 돼지고기 1,200kg, 송아지 1,000kg, 닭 가슴살 1,000kg, 기타 200kg정도가 1주일에 판매되는 물량이고 이들은 블로냐, 살라미소시지, 햄, 베이컨도 판매하는데 그들이 직접 생산한다. 그리고 원료육의 공급은 도매시장으로 부터 구입한다.

[AUS-MEAT SEMINAR]

QUEENSLAND洲의 CANNON HILL 에 위치한 호주국립연구소에 방문하였다.

이곳에서는 호주쇠고기의 골격과 근육의 구조연구를 통하여 성형표준치를 규정하고 있다. 이들은 각 부위에 대한 용어가 규정되어 있고 표준치를 설정하고 있으므로 우리나라에서도 부위에 대한 용어와 규격의 규정이 시급하다.

시찰후기

1. AMLC는 호주산식육을 세계시장에 홍보하고 수출에 도움을 주는 기관으로 세계곳곳에 지사를 두고 있으며, 한국에도 역시 지사가 위치해 있으며 현재지사장으로는 ALLISTER LUGSDIN 담당하고 있다.

여러업계, 수출업자, 단체, 정부가 합심하여 해외시장 개척을 위해 정보와 자료를 교환하고 있다. 이들은 쇠고기, 송아지 고기, 면양,산양고기 부산물을 수출하고 있다.

2. 이들은 한국의 쇠고기시장이 급부상 할

것과 한국소비자들의 쇠고기에 대한 선호경향, 선호부위 등을 정확히 파악하고 있고, 호주산식육에 대한 요리법, 구매요령, 핸드북등의 정보를 유통업자나 대형소비처(식당,호텔)에 제공함으로써 호주산 쇠고기의 구매욕 증가를 위해 노력하고 있다.

3. 호주의 육가공공장은 소사육지에 모두 위치해 있고 도축으로 부터 가공까지 세균의 오염이 없도록 철저히 위생관리 하고있다. 가공된 정육은 박스육으로 유통되어 유통비용의 합리화를 추구하고 있다. 업체의 KNOW-HOW의 차이에 따라 약간씩의 가공과정의 차이가 있다.

4. 소매점은 쇠고기, 송아지고기, 양고기, 돼지고기, 닭고기, 직접만든 햄, 소시지 등을 판매하는데 부위별,크기별로 진열되어 있어서 소비자의 선택이 용이하게 되어 있다.

5. "AUS-MEAT 국립연구소"에서는 "HANDBOOK OF AUSTRALIAN MEAT" 라는 각도체의 부위와 규격에 대한 가공방법과 부위명을 규정해 놓고 상세히 설명되어 있어 가공자나 이용자로 하여금 편의를 도모하고 있다.

우리나라의 경우 용어의 사용이 단체, 업계, 학계 모두 난립되어 사용되고 있으므로 식육 교과서를 만들어 이들과 같이일괄된 용어의 수립, 각부위의 일괄된 규격의 정의가 시급함을 느낀다.