

신년특집

냉장돼지고기  
수입개방 파고뚫을 녀자

# 냉장돼지고기

## 수입에 대한 우리의 자세

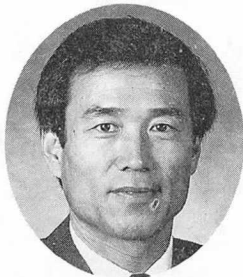
### 1. 한국의 양돈업

우리나라의 양돈업은 양적으로나 질적으로 꾸준한 성장 발전을 하여온 대표적인 산업중의 하나이다. '91년 축산분야 생산액은 농림업 전체생산액의 24.3%를 차지하는 거대한 산업 분야로, 그중 양돈분야는 1위를 차지하여 1조 3,631억원의 생산을 달성하였다.

지난 10여년 동안의 사육두수는 1980년부터 '90년 사이 무려 2.5배의 증가가 있었으며 돼지고기 소비량도 <표1>에서 보는 바와 같이 '60년의 2.33kg에서 '80년의 6.34kg 그리고 '90년의 11.93kg으로 몇배의 소비 증가가 있었다.

이러한 놀라울 정도의 생산

과 소비증가는 양돈업 종사자들과 그 관련분야의 여러 전문가들의 헌신적인 노력 때문이었으리라는 데 의심의 여지가 없다. 그러나 또다른 중요한 요인은 바로 우리나라의 경제 발전을 꼽을 수 있다. 경제발전에 의한 소득증가는 동물성 단백질 소비를 증가시켰으며, 돼지고기 생산은 이러한 육류수요를 충족시키는 데 매우 중요한 역할을 했던 것이다. <표2>에서 보는 바와 같이 한국의 돼지고기 육가 가격은 다른 몇 나라에 비해 비교적 높은 시세를 유지해 왔다. 이와 같이 양돈산업의 성장이 가능했던 것은 상대적으로 돼지고기 값이 높게 유지되고 그나마 제조업 분야의 수출이 있었고 이 수출로 벌어들인 외화



이 경 원

(문화일보 논설위원)

<표1> 경제발전과 양돈업

연도	사육두수	1인당 돼지고기 소비량	인구	1인당 GNP	국민총생산
1960	1,397,139마리	2.33kg	24,954천명	US \$ 79	19억 \$
1970	1,126,130	2.63	32,241	252	81
1980	1,783,536	6.34	38,124	1,592	605
1990	4,528,008	11.93	43,520	5,659	2,422

자료 : 일반경제자료는 한국은행 국민소득과, 양돈관계자료는 대한양돈협회

〈표2〉 주요경쟁국의 돼지지육가격

지육가격	한국	대만	일본	미국	덴마크
'91년 (비율,%)	1,895원/kg (100)	1,654원/kg (87.3)	2,849원/kg (150.3)	980원/kg (51.7)	1,506원/kg (79.5)
'92년 (비율,%)	2,039원/kg (100)	-	3,069원/kg (150.5)	711원/kg (34.9)	1,561원/kg (76.6)

자료 : 주간양돈정보, 1993. 8월 10일자

로 중돈도 수입하고 값싼 사료 원료를 해외로부터 수입하여 돼지를 기를 수 있었기 때문이다. 이렇게 보면 양돈산업은 제조업 분야의 수출신장과 그로 인한 외화가득의 덕을 본 셈이다.

그러나 축산물 뿐만 아니라 모든 농산물의 수입개방이 진행되고 있는 요즘 다른 나라보다 높은 생돈시세를 유지하기가 어렵다는 것은 자명한 이치이다. '94년에는 냉장돼지고기가 그리고 '97년에는 냉동돼지고기까지 수입이 자유화될 것이다. 더욱이 여러가지 비용 상승으로 인해 과거와는 달리 우리나라 제조업의 국제경쟁력이 불리한 위치에 서있고 이로 인한 수출부진이 경제성장둔화를 초래하게 되었다. 그뿐 아니라 환경보호에 대한 국민적 관심고조와 공해방지를 위한 비용요소까지 포함하면 우리나라의 양돈업은 수입자유화라는 해외로부터의 도전과 국내양돈산업 발전저해요소들의 양면으로부터 협공을 받고 있는 셈이

다. 그러나 여기서 우리의 양돈업이 그냥 주저앉을 수는 없을 뿐 아니라 아직도 발전의 여지가 많음을 인식해야겠다. 아니 오히려 국내외로부터 조여오는



도전을 우리 양돈업이 어떻게 하느냐에 따라 한단계 높은 수준으로 발전할 계기를 제공하고 있다고 볼 수 있다. 그런 의미에서 양돈인들은 수입자유화라는 새로운 도전의 의미를 깊이 새기고 극복해야 할 것이다.

## 2. 수입자유화라는 새로운 도전의 의미

수입자유화에 당면한 우리

양돈업계의 반응은 우선 수입 쇠고기가 국내시장을 잠식하게 되어 우리 양돈업의 장래가 그리 낙관적이지 않다는 것이다. 그러나 수입자유화의 의미를 생각해 보면 수입자유화란 그리 유별난 것은 아니다. 그것은 지금까지 양돈인이 돼지를 길러 시장에 내다 팔 때 한국의 양돈업자들만 염두에 두고 생산판매를 했으나, 수입자유화가 됨에 따라 외국의 양돈업자들

과 경쟁하며 생산판매를 해야 함을 의미한다. 이러한 새로운 경쟁은 분명 새로운 도전이다. 누구에게나 새로운 도전은 부담스러운 것이다. 그러나 도전은 새로운 자극을 주게 되어 또한 단계의 새로운 발전을 가져오는 계기가 되기도 한다. 그런 의미에서 수입자유화를 오직 공포의 대상으로만 생각하여 양돈업의 장래를 비관시해서는 안된다.

## 냉장돼지고기 수입에 대한 우리의 자세

〈표3〉 상위 10위 돼지고기 수출입국가(1992년)

순위	수 출		수 입	
	국 가	수 출 량	국 가	수 입 량
1	덴마크	1,030천 MT	일본	690천 MT
2	네덜란드	1,014	구소련	316
3	벨지움-룩셈부르크	446	미국	293
4	대만	315	홍콩	202
5	캐나다	300	EC-12	90
6	프랑스	300	멕시코	50
7	미국	185	폴란드	40
8	독일	150	싱가포르	23
9	중국	150	스웨덴	22
10	헝가리	110	유고슬라비아	15

자료 : USDA(EC 내부거래는 제외, EC 내부거래 총 2,802)

우리는 〈표3〉에서 보는 바와 같이 세계 돼지고기 수출국중 상위 5개 나라가 우리나라와 같이 국토면적이 매우 좁고 사료 곡물의 수입의존도도 높은 나라들이라는 것을 간과해서는 안된다. 그들 나라와 같이 우리도 외국 돼지고기와 충분히 경쟁할 수 있고 또한 역으로 수출할 수도 있는 것이다. 우리나라와 가장 가깝게 위치하고 있는 일본이 세계에서 돼지고기를 가장 많이 수입하는 나라인 것을 보고 우리 양돈업의 갈 길도 경쟁력 제고를 통해 국내외 돼지고기 시장을 목표로 해야 할 것이다.

### 3. 냉장돼지고기의 수입에 대한 우리의 대응자세

금년 1월 1일부터 냉장돼지고기 수입의 자유화가 되었다. 그러나 냉장돼지고기의 수입은 그의 포장, 운송, 저장 등의 물류과정에서 높은 비용이 발생한다. 일본의 경우 정육기준으로 보면 일본산 돼지고기와 냉장수입돼지고기의 값이 정육기준 kg당 약 4,400원으로 거의 비슷한 것으로 나타나고 있다. 이런 점으로 미루어 볼 때 우리나라의 경우 현상황이 크게 변하지 않는 한 냉장수입돼지고기 값이 국내산 돼지고기 값보다 높을 것으로 짐작이 된다. 이 때문에 냉장육 수입이 국내 돼지고기시장을 잠식할 가능성은 별로 없다. 그러나 앞으로 냉동돼지고기 수입이 가능하리라는 점을 고려하면, 우리 양돈산업은 그의 경쟁력 제고를 위해 부

단의 노력을 기울여야 할 것이다. 왜냐하면 냉동돼지고기가 수입될 경우에 국산돼지고기에 비해 값이 쌀 것으로 예상되기 때문이다. 경쟁력의 제고는 비용절감과 품질의 개선을 통해 가능하다. 비용절감은 정부의 지시에 의해서보다 각 양돈농가가 자신들이 국내경쟁에서라도 지지 않으려는 노력을 육종, 사양관리, 시설개선, 질병의 방제 등 제반분야에서 경주함으로써 가능하다. 그리고 사료원료의 수입, 운송, 가공, 판매과정에서 비용절감이 되도록, 물류분야에서의 개선, 세제상의 개선과 사료원료와 사료산업분야에서 독과점을 없애으로써 가능하다. 이에 더해 품질관리를 통한 돼지고기 품질의 개선을 위해 부단의 노력을 해야 한다. 이를 위해 다음의 제언을 하고 싶다.

수입된 냉장돼지고기는 분명 진공포장되어 국내로 반입 유통되어질 것이다. 이때 가장 문제시될 것은 수입돼지고기의 안전성일 것이다. 이러한 수입 냉장돼지고기와 우리 돼지고기의 경쟁에서 생존하기 위해서는 여러면에서 우리나라의 돼지가공산업의 발전방안을 고려해야만 한다.

수입냉장돼지고기의 유통기간은 제한될 수밖에 없다. 이를

겨냥한 우리 돼지고기 생산업자는 신선도 유지에 중점을 두어야 할 것이다. 이를 위해서는 첫째로, 도축장의 현대화가 시급하다. 도축장은 축산동물의 생체근육이 식품으로서의 고기로 전환되는 매우 중요한 과정이 행하여지는 장소로서 축산식품의 품질이 결정되는 첫번째 단계이다. 도축장의 위생상태는 축산식품의 위생상태와 직접적인 관계가 있기 때문에 매우 중요하다. 그러나 몇몇 대규모 도축장을 제외하고는 대부분의 도축장의 위생 및 시설이 미흡한 점이 많은 편이다. 국내 도축장 실태조사에 의하면 생축수집 및 운송도중에 충격이나 과밀운송에 따른 압사와 여름철 고온에 따른 열사 등이 문제점으로 생산성 저하와 도체의 품질저하를 초래한다고 지적되었다. 또한 도축후 도체의 저장조건이나 유통시 차량의 온도조절장치가 미흡한 점이 많아 위생적인 신선육 유통에 차질을 빚고 있다. 따라서 시설설비가 낙후된 도살장들을 통합하여 농민단체나 대기업의 투자를 통해 현대화 시설을 하루 빨리 설비해야 위생적인 고기를 생산할 수 있을 것이다. 도축장에서 소매점까지의 Cold-chain이 안전한 고기의 유통을 보장할 수 있을 것이다. 현대의

“  
**수입냉장돼지고기의 유통기간은 제한될 수밖에 없다.**  
**이를 겨냥한 우리 돼지고기 생산업자는 신선도 유지에**  
**중점을 두어야 할 것이다.**  
 ”

축산물 시장은 유통에 의해 좌우된다고 해도 과언이 아니다. 복잡한 유통경로를 거쳐 최종 소비자에게 판매될 때 까지의 불필요한 중간마진을 최소화하고 품질을 좋게 유지하여 소비자의 구매의욕을 증대시켜야 할 것이다.

둘째, 육제품의 상표화가 하루 빨리 자리잡아야 한다. 상표란 제품의 얼굴과 다름없다. 이를 위해서는 정육점 주인이 주는 대로 고기를 사먹기 보다는 소비자가 보다 위생적이고 품질이 우수한 고기를 선택할 수 있어야 될 것이다. 만약 소비자가 어느 특정상표를 구매한 후 좋지 않은 느낌을 갖게 되었다면 다시는 그 제품을 선택하지 않을 것이다. 또한 가공업자들은 자회사 제품의 품질향상에 힘을 기울일 것이다. 그러나 축산농가들이 자체상표를 붙여 제품을 만들기에 많은 부담이 따를 것이다. 따라서 이러한 상표화 판매는 여러 축산업체가 통합체제를 이루어 생산하든지 축산농민 몇몇이 모여 협

업방식으로 이루어지든지 업체의 필요성에 의한 자구적인 노력에 의해 이루어져야만 한다. 이를 위해 농민이나 단체들은 농장의 위치, 생산능력, 규모, 자본 등 여러가지 요소들을 고려해야 할 것이다.

셋째, 도체의 위생검사 및 등급제도의 현실화가 요망된다. 우리나라의 도체위생검사는 자체검사원에 의해서 행하여진다. 이러한 제도상의 결함은 공정한 검사를 할 수 없게 만들 뿐만 아니라 도체의 위생수준을 저하시킬 수 있는 요인이 된다. 도체의 위생검사는 독립된 재단을 설립한다든지 정부기관에서 공인수의사를 파견하여 검사를 해야 우리나라 신선육의 품질을 높이는 지름길이 될 것이다. 또한 도체의 등급제도도 하루 빨리 정착되어야 한다. 등급에 의한 도체의 가격차등제는 궁극적으로는 생산자를 위한 제도이다. 등급에 따른 가격차등제를 실시함으로써 축산물생산 농가 및 업체는 철저한 사양관리와 품질관리를 통해 산육을

을 높이기 위해 노력할 것이고 도살장에서 품질저하를 시키는 도체의 상처, 변색, 잔모, 냉동피해 등 여러가지 요인을 최소화하기 위해 노력할 것이다. 등급제를 위해서는 우선 도체의 표준화가 이루어져야 하고 등급은 생산자단체가 아닌 제3의 단체에서 주관하는 것이 가장 바람직하다. 이러한 제도상의 보완은 생산성 향상 뿐만 아니라 고기 품질향상에 크게 이바지할 것이고 고품질의 수입 축산물들이 들어오더라도 몇몇하게 품질로 대응하는 자신있는 축산업계가 형성될 것이다.

넷째, 축산가공업체들은 축산물 판매대상을 고려한 제품개발을 해야 한다. 최근 신세대의 식생활 형태가 간편, 신속, 또한 서구화 되어 가기 때문에 이들을 대상으로 하는 서구적 취향의 전문음식점, 또는 패스트푸드점 또는 24시간 영업하는 편의점들이 급증하고 있는 실정이다. 육가공업체들은 이러한 판매점을 통해 젊은 층의 기호에 맞는 육제품 개발에 힘을 기울여야 한다. 그러나 10대의 신세대 인구는 지난 '80년 이후 감소하는 반면에 50세 이상의 인구를 보면 계속 증가하여 전체인구의 16%인 약 700만명에 이르고 있다. 이러한 추세는 외국의 경우와 비슷하여 전체적

으로 고령화 시대를 맞고 있다고 해도 과언이 아니다. 따라서 이들을 대상으로 하는 제품개발에 소홀히 하면 안된다. 우리 양돈인들이 가장 잘 알고 있고 가장 가까이 있는 4천3백만이라는 한국인의 시장을 간과해서는 안된다. 이제 양돈산업의 개념이 '농장에서부터 소비자에 이르기까지의 산업'이란 것을 양돈인들은 깊이 인식하고 우리 소비자의 요구를 충족시킬 수 있는 제품을 생산하여야 한다.

다섯째, 돼지고기의 생산비 경쟁외에 최종산물인 고기의 유통·판매과정에서의 위생 및 품질관리도 매우 중요하다. 따라서 육가공업체들은 품질관리에 더욱 신경을 써야 한다. 소비자들이 축산물을 보고 가장 먼저 구매의욕을 느낄 수 있는 것은 포장부터 신선한 그리고 청결한 제품들이었다. 특히 생육의 경우 외관 즉 청결함, 잔모여부, 상처 등은 소비자들의 구매의욕을 결정하는 매우 중요한 요소들이다. 먹어보고 난 다음의 소비자들의 느낌은 차후의 구매충동을 결정할 것이다. 사실상 제대로 사육되어 위생적으로 보관되어온 고기들이라면 고기맛에 차이는 크지 않다. 따라서 생육의 운반부터 도살의 가공처리과정까지 관리인들은

생육의 품질을 떨어뜨리지 않게 주의해야 한다.

#### 4. 결론

그동안 우여곡절이 있었지만 국내경제성장에 바탕을 둔 돼지고기 시장은 지속적으로 성장하여 왔다. 외국으로부터 돼지고기 수입이 금지된 상태에서 양돈산업은 성장을 해오다 개방화 추세에 따른 돼지고기와 기타 축산물의 수입자유화는 양돈업계에 큰 도전이 되고 있다.

이 도전은 분명 양돈업계가 넘어야 할 큰 고비임에 틀림없다. 그러나 도전은 언제나 새로운 기회를 동반한다. 수입자유화는 우리나라 양돈산업 효율화와 국제경쟁력의 제고를 수반하게 될 것이다. 그리하여 수입자유화는 양돈업이 수출산업으로 전환할 계기를 제공하게 될 수도 있다. 그것은 마치 국제대회에 나가기 전에 외국선수들을 국내에 불러와 경기력을 다지는 이치와 비슷하다.

지금까지는 보호된 국내시장에서 경쟁을 통해 시장이 형성되어 왔지만 우리 양돈업이 살아남기 위해서는 身土不二만 외치고 있기보다는 가격경쟁, 품질경쟁에 온 힘을 다하여 업계, 학계가 협동하여 새로운 도전을 극복해 나가야 할 것이다.