

신년특집

냉장돼지고기

수입개방 파고를 넘자.

# 미국의 비육돈 생산비 분석

## 1. 매우 짝 생산원가

**미국**은 국토가 넓다. 일본처럼 전국 어디서나 같은 일관경영을 하고 있어서 한 집 한집의 두수나 생산성적이 일상적으로 집계되는 것과는 달리 좀처럼 전체의 상세한 통계를 얻기가 힘들다.

<표 1>은 미국에서 가장 양돈이 성하고 기술도 앞서있다고 생각되는 아이오와주의 조사결과를 요약한 것이다. 여기에서는 평균 모돈 100두의 일관경영 양돈장을 336개소 조사하여 이익별로 3개 그룹으로 나누었다. 상위 1/3의 양돈장에서는 육돈 100kg당 18.3달러의 이익을 내고 있지만 하위 그룹은 적자경영이다. 그 이유중 하나는 번식

성적이 좋지 않기 때문일 것이다. 하위 그룹의 1모돈당 연간 이유두수는 14.46두로 형편 없었다. 평균치인 15.51두라는 성적도 심각한 수치이다.

<표 2>는 켄터키주의 비육성적 목표를 나타낸 것이다. “엑셀런트”로 분류되는 성질을 대단하다고 생각하는 일본의 양돈가가 있을지도 모르겠지만 일본에서는 경영유지조차 할 수 없을 것이다.

미국의 양돈업은 일반적으로는 곡물을 주체로 하는 경종농업의 부업으로서 존재하고 있다. 포크/콘레시소가 돼지를 사육할지 말지를 결정하는 숫자인 것이다. 곡물시세가 좋으면 옥수수를 팔고 나쁘면 돼지고기를 판다. 따라서 돈사에는 돈

김충세 역

(본회 제주지부장)

<표 1> 아이오와주립대학에 의한 양돈경영조사의 요약

	고이익 양돈장 (상위 112농장)	저이익 양돈장 (하위 112농장)	평균 (336농장)
순이익(달러)	33,547	▲7,277	13,555
생체 100kg당 육돈판매가격(달러)	95.81	94.11	95.11
생체 100kg당 사료비(달러)	49.05	59.66	54.30
육돈생체100kg당 이익(달러)	18.30	▲8.30	5.73
평균재고 모돈수	109	104	107
1모돈당 연간이유자두수	16.25	14.46	15.51
생체 100kg당 사료량(kg)	351	401	373
생체 100kg당 노동시간(시)	0.58	0.82	0.68

내셔널 호그 파머 1993년 8월호

## 미국의 비육돈 생산비 분석

과 사람을 투자하겠다는 관념도 없다.

그런데 최근에 와서 추세가 약간 달라지고 있다. 타이슨후

즈, 캐롤후즈, 머피팜즈와 같은 식품회사들이 대규모 양돈장을 경영하기 시작한 것이다.

그들이 소유하는 모돈수는

각각 4만, 8만, 10만두라고 한다. 종돈에는 하이브리드를 사용하고 여기에서는 전문가에 의한 계수관리도 이루어지고 있다. 일본과 유럽에 비해 분뇨처리의 결정이 적다는 큰 장점이다.

이러한 집약적 관리형태의 양돈장에서는 높은 생산성적이 기대되고 있다.

## 2. 생활감각이 다르다.

〈표 3〉은 일관생산자를 이의 별로 5가지 그룹으로 분류한 것이다. 미국의 육돈가격(100kg 환산)은 시세가 좋은 해라고 해 봐야 불과 120달러로 싸고 생산원가도 평균 91.75달러로 상당히 낮다. 1달러를 105엔으로 환산하면 9,634엔이 되는 셈이다.

1992년도 일본 육돈(생체 100kg 환산)의 생산비가 29,228엔이므로 19,594엔의 차이가 생긴다. 이 가운데 금액면에서 차이가 큰 것이 사료비이고 비율이 큰 것이 노동비이다. 이 두가지에 대해 좀더 상세히 비교해 보자.

### 가. 사료비

미국에서 자가산 옥수수를 사용하는 경우 1부셀(25.4kg) 당 2.2달러면 톤당 약 86.6달러

〈표 2〉이익을 얻기 위한 육돈생산지표(켄터키주)

항 목	성 적 수 준			목표치
	우 수	평 균	불 량	
(1복당 이유두수)				
초 산(두)	>8.0	8.0~6.5	6.5>	9.0
경 산(%)	>8.5	8.5~7.0	7.0>	11.0
(평균중체량)				
생시→출하시(g)	>580	580~500	500>	625
18kg→출하시(g)	>635	635~545	545>	715
105kg 일령(일)	<180	180~210	210>	165
(사료효율)				
농장전체	<4.0	4.0~4.25	4.25<	3.5
18kg→출하시	<3.4	3.4~3.8	3.8<	3.00
(산육형질)				
105kg시 로스단면적(cm <sup>2</sup> )	>34.8	34.8~30.3	30.3>	36.1
105kg 최후늑골등지방두께(cm)	<2.8	2.8~3.5	3.5<	2.5
적육비율(%)	>56	56~52	52>	57

〈표 3〉 미국과 일본의 돈육생산비 비교(1991년)

항 목	일 본	미 국	일 본	
			미 국	미 국
육돈판매가격(엔/두)	31.177	16.029	1.95배	
지육판매단가(엔/kg)	443	224	1.95	
육돈생산비(엔/두)	31,075	13,194	2.36	
지육생산비(엔/kg)	442	184	2.36	
사료비(엔/중체1kg당)	152.8	14.1	3.25	
노동비(엔/%)	45.8	14.1	3.25	
건물·농기구·광열비(엔/%)	20.0	11.5	1.74	
수의·약품비(엔/%)	7.3	4.3	1.70	
부산물(엔/%)	△4.2	-	-	
이자·지대·수료(엔/%)	7.0	4.6	1.52	
육돈 1두당 소득(엔/두)	3,554	1,164	3.05	
육돈평균판매체중(kg/두)	108.3	110.2	0.98	
1복당 이유두수(두/복)	9.3	8.2	1.13	
1모돈당 연간이유두수	3.6	15.2	1.22	
이유까지의 사고율(%)	10.6	20.9	0.51	
사료요구율	3.88	3.74	1.04	
사료평균단가(엔/kg)	46.38	19.67	2.36	
육돈 1두당 노동시간	2.7	1.7	1.59	

자료: 농림수산성 「1991년 축산물생산비 조사보고」

아이오와 주립대 「SWINE RESEA RCH REPORT 1991」

<표 4> 사료가격 비교

일 본	옥수수 (동경 9월 1일, CIF엔/t)	13,670~13,690
	배합사료	
	공장건식(5일, 원/t)	
	자동육성용 CP 14% 이상	36,063
	육돈비육용 CP 12% 이상	34,389
	이종혼합 옥수수 98%	25,586
미 국	콘(시카고시장자료)	2.1~2.5 달러/부셀 = 82.7~98.4 달러/톤
	배합사료(켄터키주농가정선가격)	
	비육전기(CP 16%)	150~193 달러/톤
	비육후기(CP 16%)	190~210 달러/톤

<표 5> 미국에서의 종업원 연간수입

	종업원 응답	경영자 응답
\$ 10,000 이하	10.8%	( 4%)
\$ 10,000~15,000	17.0%	(23%)
\$ 15,000~20,000	25.6%	(41%)
\$ 20,000~25,000	23.7%	(20%)
\$ 25,000~30,000	10.5%	( 8%)
\$ 30,000~35,000	5.7%	( 2%)
\$ 35,000~40,000	1.6%	( 1%)
\$ 40,000 이상	2.1%	( 1%)

NPPC · 내셔널호그파머조사

가 된다. 또한 배합사료를 사는 경우 그 사료의 질에 따라 차이가 있지만 농가에서 톤당 150~200달러이다.

일본의 경우 옥수수의 CIF가격은 현재 톤당 13,000~14,000엔 사이. 그리고 공표되어 있는 배합사료의 건치는 톤당 35,000엔 전후이다<표 4>. 이 사료가격의 차이야말로 생산원가 차이의 가장 큰 이유라고 생각된다. 주원료인 옥수수에서는 5,000엔 이내의 차이가 있는 것이 배합사료로 되어 농가에 도착하면 14,000~20,000엔이나 차

이가 나게 된다.

유통경비라고 하는 것이 적절하겠지만, 다시 말하면 사료 공장이나 트럭업자에게 지불하는 인건비를 양돈가가 부담하는 것이다.

### 나. 노동비

미국의 양돈장에서 일하는 종업원의 급료를 살펴보면, 대부분의 종업원이 연수입 10,000~20,000달러를 받고 일하고 있다<표 5>.

어느 하이브리드회사의 경우 막 대학을 졸업한 매니저클래

스의 연수입은 18,000달러, 하즈먼은 14,000~17,000달러, 파트타이머는 인종에 따라 다르지만 시간당 4~5달러이다.

다만 농가에서 근무하는 경우 그 곳에서 생산되는 야채를 자유롭게 가져갈 수 있고 자동차도 사용할 수 있으며 주거도 제공받는 조건이 붙어 있다. 이싼 노동비가 건축경비와 다른 생산자재의 가격인하로 연결된다.

무엇보다도 미국에서도 이 정도의 급료로는 생활이 넉넉하지 않으므로 가족이 생활하려면 주부가 파트타이머로 일을 해야 한다. 그러나 식품가격은 일본의 1/2~1/5, 맥주나 휘발유도 1/4정도, 캘리포니아쌀 「國寶」는 10kg, 11달러로 판매되고 있다. 도시는 그렇다 치더라도 미국의 농촌은 모든 물가가 싸고 안정되어 있기 때문에 생활하기가 좋다고 한다.

### 3. 육질에 대해

미국산 돈육이라고 하면 품질이 떨어진다는 인상이 강하다. 지금도 그런 면이 있지만 미국의 육돈유통은 지육이 아니라 생체가 주류이다. 농가자신이나 업자가 트럭이나 트레일러로 스톡야드로 반입하여 생체를 시가로 환산한다. 스톡야

드는 그렇게 모인 돼지를 패커로 운반해 도축한다. 돼지의 개량도 지육가격보다 발육이 빠르면 좋다는 방향으로 오랫동안 진전되어 왔다.

그러나 이러한 안이한 사고방식은 변해가고 있다. 그중 하나의 계기가 된 것이 1990년에 NPPC(전미양돈가협회)의 간부가 참가한 덴마크 시찰여행이었다.

마케팅부문의 책임자였던 켄도일 씨는 그 때의 인상을 「미국의 양돈산업은 25년 이상 뒤쳐져 있음을 실감했다」고 말했다. 즉 육돈의 평가가 전국통일의 규격으로 실시되고 그것이 농가에 피트백되며, 게다가 구매가격도 동일하다는 점에서 큰 충격을 받았던 것이다.

현재 미국에서는 지방을 싫어하는 소비자의 영향을 받아 패커가 적육비율이 높은 육돈을 이전보다도 고가로 구매하게 되었다. 생산자도 당연히 적육비율이 높은 린타입의 육돈 생산으로 급속히 전환되고 있다.

미국은 육돈수입국이다. 그러나 연간소비량이 약 800만톤이나 되는 거대시장이다. 양돈가들은 국내보다 비싸게 팔리는 일본을 비롯한 해외시장으로의 진출에 적극적일 수밖에 없다.

66

미국에서 자가산

옥수수를 사용하는 경우

1부셀(25.4kg)당 2.2달러면 톤당

약 86.6달러가 된다. 또한 배합사료를

사는 경우 그 사료의 질에 따라

차이가 있지만 농가에서 톤당

150~200달러이다.

99

USMEF(미식육수출협의회)의 부회장이자 양돈가인 존 하딘 씨는 「1992년의 수출금액은 5억 2,200만달러였지만 2000년에는 18억달러로 증가할 것이다」라고 말한다. 수출국도 독일, 홍콩, 싱가포르, 멕시코, 한국, 대만, 일본에 이어 러시아나 카리브제도 추가할 계획이다.

가. 냉장돼지고기의 선도

그러면 실제로 일본에 상륙해 있는 냉장돼지고기의 품질은 어떠한가, 芝浦의 냉장단지에서 보통크기의 로스를 검품해 보았다.

가격은 850~900엔/kg, 진공팩되어 있고 촉감이 단단하며 육색은 하얗다. 그러나 양금이 보였다. 일본시장을 고려해서 품질을 선정하고 있는지도 모른다.

선도면에서는 조사팀이 본

품질은 도축후 25일째의 것이었다. 미국산의 경우 도축은 동해안이나 중서부에서 이루어지고 그것이 서해안으로 운반된 후 배로 일본으로 운반된다. 그리고 이 고기가 검역과 통관절차를 거쳐 매장에 진열된다. 이 기간은 약 4주간이다.

전문가에 의하면 미국산 냉장돈육은 도축장의 시설이 일본에 비해 현격히 위생상태가 좋고 세균수를 비교해 볼 때 미국산 30일째와 일본의 7일째가 같다고 한다.

조사팀이 일본 내에서 냉장돼지고기를 취급할 때 늦어도 도축후 2주간 이내에는 매장에 진열되고, 그 후 4~5일간 가정의 냉장고에 보관되어 식탁에 놓인다.

확실히 도축장의 차이를 지적하게 되면 한이 없다. 그러나 선도를 세균수만으로 따져서는 안될 것이다. 진공팩이기 때문

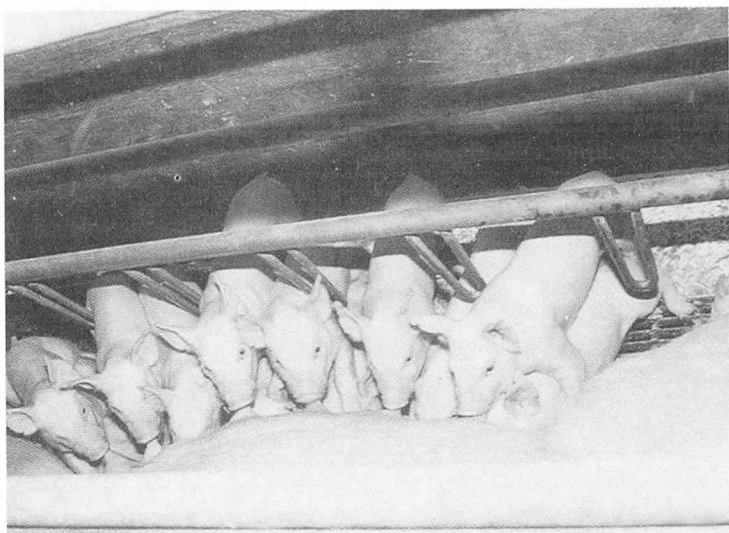
에 드립의 양은 많고 한번이라도 개봉되면 품질저하는 급속도로 이루어질 것이다.

#### 4. 어려운 농가실정은 마찬가지

일본의 돈육소비시장에 있어서 수입돈육의 비율은 30%를 약간 넘어서는 정도이다. 그러나 앞으로 미국을 비롯한 곡물 수출국이 원료가 아닌 식육 제품으로 팔게 되면 그 점유율은 조만간 현재의 쇠고기와 마찬가지로 50%정도가 될 것이다.

어쨌든 수출되는 일본의 자동차 및 부품이 9조 3,000억엔이나 되고 그에 비해 수입하는 육류는 전부를 합쳐도 불과 55억달러에 지나지 않는다. 그리고 이 금액을 포괄적으로 이해하는 것이 우루과이라운드이므로 어쩔 수 없다.

그러면 일본의 생산자는 어떠한 행동을 구체적으로 할 필요가 있을까? 사건이겠지만 가장 먼저 취할 태도는 정치적 압력단체를 포함한 생산자조직의 일원화와 체크오프에 의한 자금조성, 다음에 도축장 및 식육유통기구의 정비, 그리고 생산원가중 가장 큰 비율을 차지



하는 사료유통조직의 재편일 것이다.

한편 생산레벨에 있어서는 모든 100~300두의 일관경영을 중심으로 한 효율적인 생산체제로서 국제경쟁에 버틸 수 있는 원가, 즉 지육 1kg당 300~350엔의 원가를 달성하는 것이다. 이것을 실현하기 위해서는 생산성적을 높임과 동시에 분뇨를 처리하는 것이 아니라 지역내 경지에 환원하도록 하는 구체적인 시책과 사료가격의 하락이 필수가 된다.

또한 신선하고 맛있는 식품을 선호하는 일본인의 기호에 맞춘 돈육을 만들어내지 않으면 안된다. 수입냉장돈육보다 2

단계 이상, 고품질인 상품을 공급하는 기술이 요구될 것이다.

그런데 어느 국가에서나 농가의 사정은 심각하다. 미국의 양돈가 이익은 전술한대로 좋아봤자 1두 20달러 정도이며 절반은 적자라는 조사도 있다. 덴마크 등에서도 평년 1두 1,000엔 안팎에 지나지 않고 금년에는 돈가가 폭락하고 있어 모든 양돈가가 적자에 고심하고 있다고 한다.

누가 돈을 버는지는 모르겠지만 일하는 양에 비해 가장 수입이 적은 것이 생산자일 것이다. ●