

국제경쟁시대,
이제부터
다시 시작이다



김정주 교수
(건국대 농경제학과)

무한경쟁시대 양돈업이 나아갈 길

1. 머리말

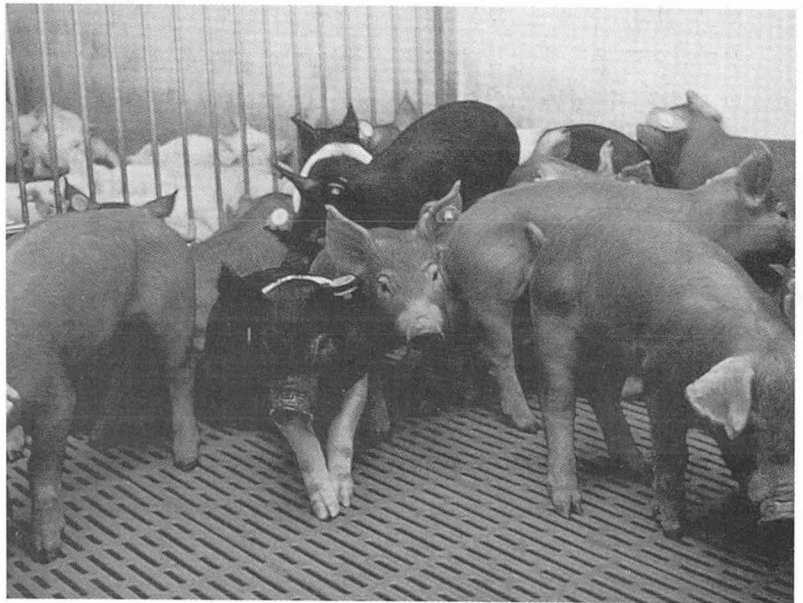
지난 12월, 7여년 동안이나 끌어오던 GATT/UR 협상이 극적으로 타결되면서 우리나라 농업에는 일대 회오리 바람이 일고 있다. 특히 우리나라는 쌀의 수입개방을 유리한 조건으로 이끌어 가려는 일념으로 축산물을 어이없이 양보해 주고 말았다.

양돈부문의 협상내용을 보면, 1995년에 냉동, 냉장을 불문한 21,930M/T의 돼지고기가 관세 25%의 조건으로 수입개방

되어 1996년에 29,240M/T, 1997년 상반기에 14,620M/T (연간으로는 29,240M/T)으로 쿼터량을 늘려 나가다가 1997년 7월 1일부터는 수입을 완전 자유화 한다. 이때의 관세율은 33%로 하되 2004년까지 점차 감축하여 25%로 인하하도록 한다는 것이다.

이러한 협상 결과에 대한 국회의 비준 등의 절차가 아직 남아 있다고는 하나 조건이 지금보다 좋아질 것을 기대하기는 어려워 보인다.

우리나라에 냉장 돼지고기를



수출할 수 있는 나라는 없을지 모르나, 냉동 돼지고기 수입 자유화가 농가에 주는 충격은 가히 살인적이다. 냉동 돼지고기가 수입개방 될 경우 가공용 돼지고기는 전량 수입 돼지고기로 대체될 것임은 불을 보듯 뻔한 일이기 때문이다.

그렇다면 앞으로 양돈농가가 살아 남는 길은 무엇인가? 이에 대한 대답은 크게 두가지로 요약된다. 하나는 현재의 생산비를 낮추어 수입 돼지고기보다 저렴한 돼지고기를 생산하는 일이고, 다른 하나는 가격 면에서 다소 비싸더라도 질적인 면에서 수입 돼지고기를 능가하는 돼지고기를 생산하는 일이다. 여기에서 두가지 일을 선택적으로 추진하는 것이 아니고 이를 동시에 추진하지 않으면 안된다.

2. 생산자 중심의 통합 경영으로 생산비 절감

우리나라에서는 1993년 9월 말 현재로 전국 7만 2천여 농가에 의하여 약 6백만두 정도의 돼지가 사육되고 있다. 그런데 이러한 돼지 사육농가수는 지난 1983년 이래 계속 급격히 감소하고 있으나, 사육두수는 오히려 증가함으로써 농가당 사육두수는 늘어나는 생산구조를

66

지금부터라도 도축단계에서부터 철저한 위생관리를 통하여 오염언어를 차단함으로써 신선한 냉장육 생산을 위한 유통구조를 구축하지 않으면 안된다.

99

보이고 있다. 이처럼 사육농가수가 급격히 감소하고 있는 것은 도시에 비하여 상대적으로 생활 여건이 불리한 농촌을 떠나는 이농현상 때문이다. 또한 GATT/UR 협상 타결에 따라 축산물 수입이 전면적으로 자유화 될 것으로 예정되어 있어서 사육농가가 장래 희망을 갖고 축산업에 종사할 수 없게 되고, 설상가상으로 우리나라 산업구조가 복잡해짐에 따라 환경오염에 대한 관심이 높아지면서 양돈농가가 수질을 오염시키는 주범으로 지목되고 있으며 이를 방지하기 위한 정화시설을 설치하는 데는 막대한 자본이 소요되기 때문에 이러한 양돈농가의 이농현상은 더욱 가속화 될 것으로 보인다.

또 하나 지적되는 것은 최근 우리나라 전역에 만연하고 있는 소위 3D현상 때문에, 양돈장에서 일할 노동력을 구하기 어려워진 것도 사육농가수를

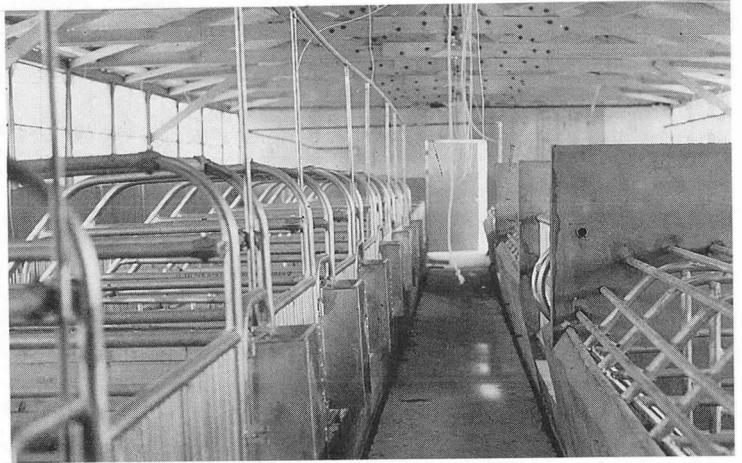
감소시키는 원인으로 작용했을 것으로 생각된다. 이러한 추세 또한 앞으로 더욱 가속화 될 것으로 보이고 있는데, 환경오염에 대한 규제는 갈수록 심해질 것이며, 농촌 노동력 부족 현상은 더욱 악화될 것으로 보이기 때문이다.

한편, 우리나라에서 1년에 소비되는 돼지고기는 1992년에 약 58만 5천톤 정도로서 국민 1인당 13kg을 소비하는 셈이 되어 쇠고기 5.3kg, 닭고기 5.2kg에 비하여 월등히 높은 편이며, 증가추세도 다른 육류를 압도하고 있다. 앞으로 이러한 추세로 간다면 2003년에는 돼지고기 소비량이 지금의 1.5배에 이를 것으로 예측된다. 이처럼 생산은 그 여건이 어려워져 가고 있으나 소비는 계속 신장되고 있으므로 돼지고기의 해외 의존도는 더욱 커질 것으로 예상된다.

지금까지 우리는 돼지고기

생산비를 인하시키는 노력을 기울여 왔으나, 각종 생산자재와 인건비 등의 상승으로 실효를 거두지 못하고 있다. 특히 생산비 중에서 큰 비중(비육돈 46%)을 차지하고 있는 배합사료에 대한 부가가치세의 영세율 적용은 말만 무성할 뿐 아직까지 실현되지 못하고 있다. 사료 원료곡물에 대한 관세의 면제도 마찬가지이다. 설령 이러한 세제의 개선이 이루어진다 해도 그만큼 농가 지불가격이 내려 갈지는 의심의 여지가 있다. 그것은 사료 제조회사가 이런 저런 이유를 들어 배합사료 가격을 인하시키지 않더라도 이를 통제할 방법이 없기 때문이다. 실제로 최근 사료 원료곡물의 수입선이 중국으로 바뀐에 따라 상당한 원가절감 원인이 있었음에도 농가들은 아무런 혜택을 받은 바 없다. 사료가격을 인상하지 않는 것만도 다행으로 알라고 할 지 모르나, 1992년 사료제조업의 총자본 경상 이익율이 3.17로 다른 제조업보다 높게 평가된 것은 무엇을 말하는가? 따라서 이러한 세제도 중요하지만, 절약된 세금만큼 사료가격을 인하시키는 일도 동시에 추진하여야 한다.

그러나 이러한 생산과정의 노력으로 생산비를 인하시키는 데에는 한계가 있다. 따라서 돼



지고기 생산을 사육에서부터 도축, 유통, 소비촉진까지를 망라한 생산자조직의 수평적 통합 경영을 도입하도록 노력하여야 할 것이다. 그렇게 함으로써 돼지고기 생산의 조절이 가능할 뿐 아니라, 돼지고기의 최종 소비자가격을 관행적 경영 방법보다 20% 정도 인하시킬 수 있을 것으로 분석된 필자의 연구결과가 있다.

3. 냉장 돼지고기 유통의 실현

우리나라에 돼지고기를 수출할 수 있는 나라는 미국, 대만, 덴마크 등으로 압축되며 이들 나라의 양돈 생산 여건이 우리와 비교할 수 없이 유리하여 가격 경쟁에서 이들을 능가하기는 어려울 것으로 알려져 있다. 따라서 냉동 돼지고기에 비하여 질적으로 앞선 냉장 돼지고

기 생산에 우리의 양돈농가들이 목을 걸어야 하는 수밖에 없다. 그런데 과연 지금 우리나라에 냉장 돼지고기가 유통되고 있는가?

실제로 우리나라에서 유통되는 돼지고기는 모두가 냉동상태로 유통되고 있는 실정이고 보면 문제는 매우 심각하다. 더욱 더 문제가 되는 것은 이처럼 냉동식육만 공급되는 유통구조 하에서는 소비자들이 신선한 냉장육을 접할 수 있는 기회가 없게 되고, 그러다 보면 앞으로 냉동육이 수입개방되어 냉동육에만 길들여진 소비자들이 굳이 비싼 국산 냉동육을 선택할 이유가 없기 때문이다. 더욱 심각한 것은 냉동육이나 냉장육에 따라서 그 가격의 차이가 없으므로 냉장육을 생산할 이유가 없기 때문에 문제는 더욱 어려워진다.

그렇다면 왜 우리나라에서는

냉장 돼지고기 유통이 어려운가? 우선 우리나라 가축의 도축 과정에서 돼지고기가 심하게 오염된다는 지적이다. 식육은 공산품과 달리 그 취급방법에 따라 육질이 크게 좌우되고 있으며, 고기의 질에 따라서 상품적 가치가 크게 달라진다.

돼지고기는 도축 직전까지는 모든 미생물로부터 완전무결한 상태이나, 도축과정에서 오염되기 시작하여 소비자에게 전달되기까지는 미생물 오염도가 심각한 수준에까지 이르러 부패할 염려가 있으므로 부득이 냉동상태로 유통시킨다는 것이다. 특히 돼지고기는 쇠고기에 비하여 조직이 연하므로 그 저장능력이 약하여 위생적인 처리에 더욱 유의하지 않으면 안되기 때문이다.

식육이 이처럼 도축과정에서 오염되는 것은 여러가지 기계적 시설의 원인도 있겠으나 무엇보다도 중요한 것은 인위적인 원인이 크다는 것이다. 우선 폐수처리에 대한 비용을 줄이기 위해서는 물을 아껴야 하고, 물을 아끼다 보면 그만큼 오염의 가능성은 커질 것이다.

또한 도축장 종사자들의 위생관념도 심각한 문제로 지적되고 있다. 더구나 작업환경이 열악하다 보니 노동력 구하기가 어렵고, 그러다 보니 시시콜

콜 위생적인 문제를 따지기도 어려운 분위기인 것으로 판단된다. 설상가상으로 우리나라에서는 돼지를 도축후 껍질을 벗기는 것이 관행으로 되어 있어 도체의 취급과정에서의 오염가능성이 더욱 커진다는 지적이다. 사실 돼지껍질이 어떤 의미에서는 훌륭한 오염방지막이 될 수 있을 것이기 때문이다. 따라서 지금부터라도 도축단계에서부터 철저한 위생관리를 통하여 오염원인을 차단함으로써 신선한 냉장육 생산을 위한 유통구조를 구축하지 않으면 안된다.

다행히 일부 젊은 경영자들에 의하여 이러한 장기적인 안목으로 냉장 돼지고기를 생산하고 있기는 하나, 그 물량이 미미한 수준에 머물러 있는 실정으로 이에 대한 지원대책이 요구되고 있다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 노후화된 도축장의 시설개선을 위한 과감한 투자도 병행하여 이루어져야 하며, 지역별 도축장의 통폐합을 통하여 체계적이고 위생적인 도축이 이루어지도록 하여야 할 것이다.

돼지고기가 냉장육으로 유통되기 위해서는 냉장일관체계(Cold-Chain System)가 도축장에서 소비자 가정에까지 확립되어야 한다는 것은 당연한 일

이다. 식육유통 종사자들에 대한 위생관념을 높이기 위하여 보수의 현실화는 물론, 위생교육을 주기적으로 시키는 일이 중요한 과제로 등장한다. 최근 축산기업조합을 중심으로 한 『식육학교』 설립 구상은 이러한 위생관념을 고취시키는 데 크게 기여할 것으로 보인다. 그리고 정부나 축산관련 기관에서도 생체, 지육, 정육 등에 대한 위생검사수준을 국제수준과 비교해서 손색이 없도록 향상시켜 나가야 할 것이다.

4. 맺음말

한국의 농업, 특히 축산업은 아무런 준비도 없는 채 길가에 팽개쳐진 처지이다. 아무리 책임있는 위정자의 약속이라 할지라도 믿기 어려운 세상이 되고 말았다. 믿을 수 있는 것은 농민 스스로의 힘 밖에 없다.

현재의 양돈수준에서 가공용은 수입 돼지고기에 내준다 하더라도 정육으로 거래되는 신선냉장육 부문은 우리 농가의 몫으로 남기기 위하여 서둘러서 대책을 세우지 않으면 양돈관련산업의 모두는 자멸을 앞서 맞을 수밖에 없을 것이다.

우리 모두 생존권 수호의 차원에서 나설 때이다. ■