

# 닭고기 대일 수출의 문제점과 전망

본고는 지난 12월 2일 속리산유스호텔에서 한국농어민후계자 중앙연합회가 주관하여 실시한 육류수출증대 방안에 관한 전략개발 워크샵에서 하림식품 김홍국대표가 「닭고기 대일 수출의 문제점과 전망」이란 주제로 발표한 내용을 게재한 것이다.  
—편집자주—

## I. 서언

오늘날 농업은 국제경쟁 시대에 돌입했다.

세계는 안보문제보다 경제에 더 관심을 갖게 되었으며, 우방의 정의도 자국의 경제적 이익에 부합되느냐, 부합되지 않느냐에 따라서 결정된다. 자동차를 우리손으로 만들면 국산이라고 하지만 부품의 상당량을 외국에서 수입, 조립하는 경우도 순수한 국산이라고 할

수 있을까? 우리의 농산물도 농약, 비료, 사료곡물이 외산이고 보면 우리 주변에 순수한 국산이 얼마나 있겠는가? 이와같이 모든 산업은 다국적인 추세로 빠르게 진행되고 있다. 우리농업 또한 빠르게 변하는 국제경제 질서의 대열에서 결코 예외를 주장하기 어려울 것이다. 또한 국제경제는 급변하는데 과거 타성이나 관행에서 헤어나지 못한다면 우리는 기회를 잃어 나옴할

것이다. 이러한 중요한 시기에 한국농어민신문사가 이러한 워크샵을 개최하는 것은 시기 적절하며 감사하게 생각하면서 닭고기 수출에 관한 본인의 생각을 피력하고자 한다.

일본은 세계 최대의 계육 수입국이며 그 양은 매년 증가하고 있다. 일본과 지리적으로 인접해 있는 우리나라는 계육의 일본 수출을 위한 유리한 위치에 놓여있다. 하지만, 계육의 일본 수출은 극히

미약한 실정으로 일본에 계육을 수출하고 있는 미국, 태국, 브라질, 중국 등과 좋은 대조를 보이고 있다. 그동안 국내 육계 산업은 타 축종에 비하여 소외 되어 왔으며, 또한 재래식 사육형태와 복잡한 유통구조 등 산업내 외적으로 발전의 기틀을 마련하지 못하여 경쟁국에 비하여 상대적 퇴보를 하여 왔으나, 80년대 후반 들어 육계 산업은 계열화하기 위한 노력과 외식산업이 발전하면서 안정된 육계산업으로의 기초를 마련하게 되었다. 국내 육계 산업은 현재 경쟁국에 비하여 비교 열위에 놓여 있는 것은 사실이며 계열주체를 중심으로 사육환경 개선사업을 통한 생산비절감 및 생산성 향상, 제품의 안전성 확보를 위한 노력이 추진되고는 있으나 매우 소극적인 상태이다.

따라서 완전한 국제 경쟁력 우위를 확보, 일본시장의 진출 및 시장 점유율을 높이기 위해서는 많은 문제점이 내재되어 있는 바, 다음은 일본시장의 특성 및 수입 형태를 살펴보고 일본 수출에 따른 제반 문제점을 진단하여 수출의 발전을 마련하고자 한다.

## II. 일본시장의 특성

### 1. 일본 육계 산업의 특성

일본의 육계 생산비는 세계 최고 수준으로서 육계산업의 특징은 계열업체가 생산에서 유통소비에 이르기까지 통합 형태를 갖추고 있으나, 각 단계별 사업이 별도의 독립경영체로서 수평적으로 연결되어 있기 때문에 수직 통합 체계에서와 같은 원가절감효과를 거두지 못하고 있다.

이러한 점이 일본 육계생산비가 세계 최고가 되는 원인이 되었고, 특히 수입 개방 이후 값싼 수입 닭고기가 일본시장을 급격히 잠식하는데 주요인으로 작용하고 있다.

일본 육계산업은 산업의 국제 경쟁력 제고를 위해서 계열 체계를 수직통합 체계로 전환해야 한다는 지적아래 변

화의 움직임을 보이고 있으나, 기회를 잃은 상태로 그 추진은 매우 미약하여 수직 통합 체계를 갖춘 미국, 태국 등의 나라와는 가격면에서 도저히 경쟁이 안되는 실정이므로, 신선육 유통 등으로 품질 경쟁에 의한 시장 지키기에 전력을 다하고 있다.

### 2. 일본 소비시장 동향

일본의 닭고기 소비는 꾸준히 증가하고 있으나, 생산량은 감소하고 있는 실정으로 수입의존도는 갈수록 높아지고 있다.

또한 일본의 수입육은 전량 냉동육으로서 신선육에 비하여 가격이 저렴하고, 부가가치가 적은 제품이다. 따라서 지리적으로 유리한 위치에 놓여 있는 우리나라는 고 부가가치 제품인 신선육을 일본시장에

표1. 국가별 육계생산비 비교

(단위: 원)

국가별	한국	일본	미국	태국	필리핀	하림	1997년 하림
생산비	983	539	965	586	755	752	580
(지수)	(131)	(72)	(128)	(78)	(100.4)	(100)	(77)

표2. 일본시장의 소비 및 생산량

(단위: 톤)

구분	1988	1989	1990	1991	1992	1993(예상)
소비	1,607	1,626	1,632	1,636	1,650	1,661
생산	1,346	1,350	1,332	1,315	1,325	1,320
수입	261	271	291	320	335	341
자급율(%)	83.8	82.1	81.6	80.4	80.3	79.5

**표3. 냉동육 및 신선육 가격비교**

(단위: 정육원/kg)

구 분	부 위 별	가 격
신 선 육	다 리	3,843
	가 슥	2,379
냉 동 육	다 리	3,050
	가 슥	1,525

※92년 1월말 현재

저렴하고 우수한 품질로 공급한다면 단기간에 일본시장의 진출 및 점유율을 높일 수 있을 것이다.

### 3. 일본시장의 수입동향

#### 1) 수입국별 계육의 특징

일본에 수입되는 계육은 나라별로 각각 독특한 특징이 있다.

**가. 미국:** 미국내의 닭고기 수요가 가슴살 위주로 다리의 경우 항상 공급과잉상태로 되어있고, 다리의 발골은 기계화가 어려워 낮은 가격에 일본에 수출하고 있다.

**나. 태국:** 일본의 노동력 부족과 생산비 등을 감안하여 부가가치 상품을 주로 수출하고 있으며, 현재 박피된 다리살, 가슴살, 꼬치, 치킨가스, 치킨 불을 생산 수출하고 있다.

**다. 브라질:** 정육 지향 시장인 일본의 기호에 맞춘 부분육 수출에 주력하고 있으나, 지리적으로 일본과 먼 거리에

있어 수송기간이 45일이나 걸리는 단점이 있다.

**라. 중국:** 주로 일본과의 합작사업이 이루어지고 있어서 일본 시장 진출이 타국에 비하여 용이하며, 과거에는 품질에 문제가 있었으나 점차 해결되어가고 있다.

#### 2) 수입국별 수입량

**표4. 일본시장의 주요 수입국**

국가별	브라질	칠레	중 국	프랑스	멕시코	대 만	태 국	미 국	기 타	계
비율(%)	17.2	1.1	15.0	0.8	0.8	0.02	36.3	28.4	0.38	100%

**표5. 일본의 국가별 수입량**

(단위: 톤)

구분/국가별		1989	1990	1991	1992
뼈 있는 닭다리	브라질	7,060	7,521	8,298	7,526
	태 국	8,949	6,847	7,924	7,376
	미 국	64,668	68,306	85,227	73,362
	기 타	613	102	306	391
	소 계	81,290	82,776	101,805	88,655
계 육	브라질	31,100	31,125	40,838	59,737
	칠레	3,020	2,372	4,502	4,324
	중 국	25,519	34,598	31,761	58,811
	프랑스	2,743	2,271	306	2,986
	멕시코	1,966	2,533	5,125	3,011
	대 만	63	306	194	78
	태 국	81,149	97,865	120,957	134,766
	미 국	39,141	31,544	31,742	37,754
	기 타	1,656	2,283	4,863	1,297
	소 계	186,357	204,987	240,288	302,764
총 계	267,647	287,763	342,093	391,419	

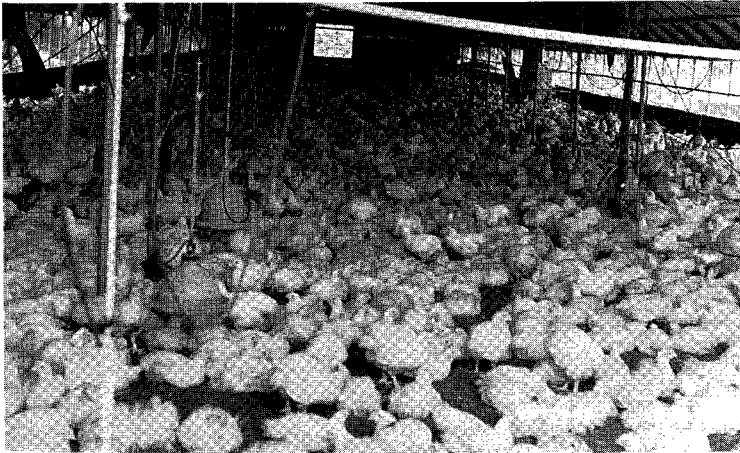
일본의 주요 수입국은 미국, 태국, 브라질, 중국 등이며 그 수입량은 아래 (표5)와 같다.

#### 3) 수입 형태

일본의 계육수입은 표5에서 보는바와 같이 다리육(미발골)의 수입은 점차 줄어들고 있으며 다리정육의 수입은 증가세를 나타내고 있다.

### Ⅲ. 수출의 문제점

일본 수출에 따른 가장 기본적인 요소는 가격과 품질로서 저렴한 가격 및 우수한 제품



은 일본 시장 뿐 만 아니라 세계 어느 곳에서나 경쟁력을 확보할 수 있는 중요한 요소이다. 그동안 국내 육계산업은 이 문제를 해결하기 위하여 노력한 결과 계열화의 정착으로 인한 산업의 구조적 모순을 개선함으로써 이로인한 비용의 증첩을 배제하여 원가절감을 이룩하였고, 도계·가공체계의 자동화 및 유통체계의 개선을 통한 품질 개선을 이룩하였으나 위생기준이 엄격한 일본 시장에서 완벽한 경쟁우위를 확보하기 위해서는 원가절감 및 제품의 안전성 확보를 위한 적극적인 노력이 경주되어야 한다.

### 1) 원가절감

현재 국내 일반 생산 농가의 생산비는 일본 생산비와

비슷한 수준이나 일부 앞선 계열업체의 경우는 일본 생산원가의 78% 수준으로 일본 수출을 위한 시험육의 생산 및 수출을 추진하고 있으나 농가 사육 부분에서 열악한 계사 환경으로 인한 위생문제로 어려움을 겪고있다.

국내 육계 산업의 생산비에 따른 일본시장에서의 경쟁력은 아직은 취약한 상황이다. 국내 생산비는 경쟁국에 비하여 비슷하거나 높은 상태로서 경쟁력 우위 확보를 위하여 원가절감과 제품의 위생 문제에 관한 노력을 하고 있으며 이를 위해 계열업체에서는 적극적 투자를 아끼지 않고 있

다. 그러나 그 규모가 방대하여 계열업체의 힘만으로는 어려운 일이므로 정부의 적극적 개입이 요망된다.

다음으로 원가절감을 위한 가장 효과적 방안은 사육환경 개선사업이다. 현재 일반 사육농가에서의 가장 큰 문제점은 생산성이 낮음으로써 원가가 상승되는 문제이다. 즉 각종 시설이 열악하여 사육성적이 불량하고, 인력의 투입이 과다하게 이루어지며 각종 질병이 빈번하게 발생하고 있는 실정이다. 따라서 사육환경개선을 통해 사육규모의 대형화를 꾀하고, 시설 개선을 통해 자연환경의 영향을 받지 않아 인위적 사육환경의 조절을 통한 최적의 사육 환경을 조성함으로써 최상의 생산성을 발휘하게 하는 등 계사구조를 조정하게 되면 원가절감과 위생문제가 동시에 해결될 것이다.

### 2) 품질의 향상

위생기준이 엄격한 일본시장에서 경쟁력 우위를 확보하기 위해서는 원가절감과 함께

표6. 일본 및 국내생산원가 비교

(단위 : 원)

구분	일본	국내 일반 농가	국내 계열 업체 평균	하림	향후 하림
원가	965	983	864	752	580
비율(%)	128	131	115	100	77

제품의 품질향상에도 적극적 노력이 이루어져야 한다. 제품의 품질향상을 위해서는 제품의 안전성 확보가 선행되어야 한다. 현재 국내 육계산업은 계육의 안전성을 위한 방안은 전무하다고 할 수 있으며 이는 결국 육계산업의 경쟁력을 약화시키는 요인이 되었다. 현재의 육계 사육 형태에서는 계육 안전성을 위한 약제투여의 금지, 휴약사료를 투여한 사육은 어려운 상황이며, 이는 결국 항생제 잔류, 계육내 혈반 발생 등의 문제로 이어져 안전성이 위협받음으로써 품질을 저하시켜 일본수출을 어렵게 만들 것이다.

따라서 계육산물의 안전성 확보를 위하여 사육환경개선은 절실히 요청되는 실정이며, 이는 일본 수출 뿐 아니라, 국민 건강 및 보건을 위해서는 꼭 필요하다. 즉, 질병발생, 환경의 제거를 통한 질병 발현의 근본적 차단은 국민의 안전을 위한 사업이다. 또한, 불법 도계 및 유통을 차단하고 위생기준의 엄격한 적용은 비위생 계육 발생을 억제하여 제품의 품질 향상을 도모 경쟁력을 강화할 것이다.

#### Ⅳ. 수출의 전망

현재 일본은 세계 최대의 수입국이며 계육의 가격또한 세계 최고 수준이다. 일본의 수입량을 국내 총생산량의 약 2배에 달하며 그 물량도 점차 늘어갈 전망이어서, 지리적으로 유리한 위치에 놓여있는 국내 육계 산업의 일본 시장의 진출은 그 전망이 매우 밝은 편이다.

현재 계열업체를 중심으로 원가절감이 이루어지고 있으나, 사육환경개선을 통한 보다 낮은 원가 및 제품의 안전성이 확보된다며 일본 시장의 수출은 크게 어렵지 않을 것이다.

또한 일본내 수입육의 전망이 냉동육이며 이는 신선육이 선호되는 일본시장에서 부가가치가 낮은 제품이다. 일본 시장에 신선육을 공급할 수 있는 가장 유리한 지리적 여건에 놓여있는 우리나라는 고

부가가치 제품인 신선육의 일본시장 진출을 피한다면 일본 시장의 점유는 어려움이 없을 것으로 전망된다.

#### Ⅴ. 사육환경개선사업의 필요성 및 수출량

##### 1. 출하중량

육계산업의 세계적 출하중량은 2.75~3.0kg으로서 이는 일본시장도 마찬가지다. 이는 국내 출하중량의 약 2배로서 국내 일반 사육 농가의 사육시설하에서는 사육이 어렵고, 생산성이 저하되어 사육환경의 구조적 개선이 있어야 경쟁국과 같은 수준의 사육성이 발휘되며 이미 정착되어 그 효과가 입증된 계열체계를 통하여 더욱 생산비를 절감함으로써 경쟁국 수준이상의 생산비로 낮춰야 할 것이다.

##### 2. 안전성

표7. 투자비 및 수출량 비교

구 분	내 용	비 고
총 사 육 면 적	177,200평	443평×400동
총 사 육 계 사 수	400동	12M×122M/동
총 투 자 금 액	400~500억원	
연 총 출 하 수 수	70,000,000수	
수 출 예 상 량	40,000,000kg	
수 출 예 상 단 가	2,000원/kg	
연간 수출 예상 금액	800억원(1억달러)	

현재 사육형태(재래식)로 사육을 지속할 경우 출하중량의 대형화에 따른 질병발생이 증가할 것이며, 또 사료효율의 저하는 막기 어려우며, 생산성을 제외하더라도 질병발생에 따른 계육안전성의 저하는 품질을 국제 수준이하로 떨어뜨리는 결과를 가져온다.

특히 수출 상대국인 일본의 위생기준이 까다로워 계육의 안전성에 대한 문제 해결없이는 수출이 불가능하다.

따라서 항생제의 잔류 계육내 혈반발생 등을 근본적으로 차단하기 위해서는 항생제를 투여하지 않는 사육을 하도록 하여야 하며 이는 생산비 절감과도 직결된다.

이러한 문제 해결은 사육환경의 근원적 개선만이 가능하다.

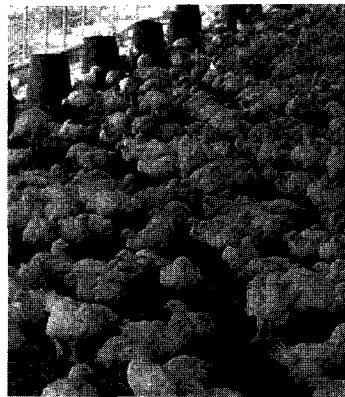
### 3. 추진방향

가. 모든 산업은 이제 국제 경쟁시대를 맞아 합리적 운영을 통한 경쟁력 강화를 최선의 과제로 삼아 각고의 노력을 경주하고 있으며 육계산업 또한 예외는 아니다. 이제 육계산업도 수출산업으로 성장하기 위해서는 전략적 목표의

수립 및 투자가 이루어져야 할 것이다.

이를 위해 육계산업은 그동안 각고의 노력을 경주한 결과 이제 국제 경쟁력 우위 확보를 위한 방안이 수립되었으며, 이를 위한 투자가 이루어짐으로서 육계산업은 수출산업으로 성장할 것이다.

나. 어떠한 산업을 막론하고 산업 전체가 일정하게 발전해 가는 것은 불가능한 일이다. 따라서 가장 선도적인 모델을 개발하고 이를 발판으로 산업 전체 발전의 기틀을 구축하는 것이다.



국내 육계산업을 포함한 국내 농축산업이 국제 경쟁력 우위를 확보 수출산업 및 국가발전의 주도적 산업으로 발전하기 위하여는 각 산업별, 축종별, 표준 모델을 개발하여 집중적 투자가 이루어져야 할

것이다.

## VI. 결론

계육의 일본 수출은 국제 경쟁력이 약한 국내 축산업의 새로운 나아갈 바를 제시해주는 좋은 예가 될 것이다. 국내 축산업이 세계 시장의 단일화에 따른 타 경쟁국들과의 경쟁에서 살아남을 유일한 길은 경쟁력 확보이나 그동안 전통적 산업 형태에 얽매어 발전의 기회를 포착하지 못했다.

육계 계열화 체계는 새로운 국제 경쟁 시대에서 축산업의 나아갈 방향을 제시하여 주었으며 국가 균형 경제 발전에 일익을 담당할 수 있게 되었다. 그러나 육계 산업의 국제 시장에서의 경쟁은 이제 시작에 불과하며 완전한 국제 경쟁력 우위를 확보하기까지는 험난한 과정을 거쳐야 할 것이다.

따라서 양축농가, 계열주체, 연관산업 및 정부당국은 힘을 모아 국제 경쟁력 우위를 확보하기 위하여 뚜렷한 목표를 설정하고, 이를 전략적으로 대응하기 위한 노력을 경주해야 할 것이다. 23