

# 닭고기 수출가능성과 해결방안



나 원 주

(주)화인코리아 대표이사

## I. 서언

이제 우리의 닭고기 산업도 구조조정이 불가피하게 되었다. 국내에서도 '90년대 이후 닭고기 생산을 위한 계열화 체제가 정착되어가는 듯 하지만 실상은 그렇지 못하다. 또한 전반적인

상황이 선진국에 비해 열악하고 경쟁력이 취약함에도 불구하고, 당장 '95년 이후 개방화 시대를 맞이해야 하는 현실에 처해 있다.

이에 우리는 닭고기 시장의 국제 경쟁에 어떻게 대응하고 우리의 생산기반을 확고히 다지면서 위기를 전환하여 수출산업으로 확대 발전시켜나갈 것인가 하는 중대한 기로에 서 있다.

현실의 생산기반을 총체적으로 점검 보완하고, 자질을 향상시켜 우수하고 독특한 고급계육을 생산해야 함은 물론, 가공 유통기술의 개발 및 도입으로 보다 높은 부가가치의 창출로서 양질의 식생활패턴의 유도와 국민보건 및 건강에 기여할 수 있는 닭고기 제품의 개발에 주력해야 할 것이다.

우리에게는, 고급화를 추구하는 소비자의 욕구를 충족시키고 오늘날의 어려운 위기를 적절



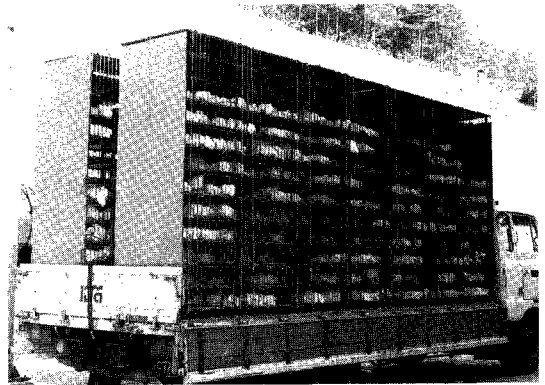
하게 대응함으로써 닭고기 산업의 안정된 발전을 도모해야 할 사명이 주어져 있다. 더불어 막중하게 주어진 임무는 자유경쟁체제하에서 전개될 닭고기 산업의 변화를 진단하고, 이에 앞서 우리의 현실에 비취 경쟁력을 제고시키는 일에 소홀함이 없는지 반성해야 할 것이며, '90년대부터 시작된 삼계계열화 사업으로 향후 계속생산 및 시장의 변화를 예고하면서, 삼계부문의 수출산업으로서 현실과 문제점 등을 함께 더듬어 보고자 한다.

## 1. 계속생산의 현실과 가능성

현재 우리 나라의 식량자급율은 30% 내외이며 모든 부분의 해외의존도는 해마다 증가하고 있다. 닭고기의 자급은 충분하게 이루어져왔고 생산기반은 유지할 수 있을 것으로 판단되지만 개방화, 세계화의 현실에서 우리의 시장만을 지키고 보호하기에는 현실적인 어려움이 있다.

육계 계열화사업이 도입된지 10여년이 지난 지금 업계 스스로 깊은 반성과 자구책이 전제되어야 할 것이지만 적절한 대안은 부재상태이다. 불안과 취약함 속에서 이제 개방의 문은 열렸는데 아직도 구태의연함과 눈앞의 이익에만 급급해 있다. 또한, 계열화사업의 도입은 생산기반의 확충과 관련산업의 전반적인 진보를 얻은 점이 없지 않지만 건전하고 안정적이지 못한 계열화 형태의 운용으로는 산업의 장기적인 발전을 기대할 수 없을 것이다.

그러나, 이 시점에서 우리가 주목해야 할 일은 단순비교우위론적인 발상과 이론 보다는 현재의 생산기반을 충분히 보완 활용하고, 특수



가금육의 발달과 품질의 향상, 사육형태의 개선과 계열화 형태의 적절한 운용이 지속된다면 우리 것의 우수성의 확보는 물론, 경쟁력 있는 산업으로 충분한 발전을 할 수 있다는 점이다. 이런 취지에서 생산여건에 대한 기술적인 투자와 보완책의 연구가 절실히 요구된다고 하겠다.

## 2. 계속시장의 변화

닭고기의 생산과 소비의 신장은 급속히 이루어지고 있다. 이는 최근들어 소비형태의 다변화를 위한 각종 가공 제품의 출현과 건강에 대한 인식의 변화와 가격 면에서도 타 육류에 비해 유리하며, 편리하게 이용할 수 있다는 장점 때문으로 판단된다.

우리 나라의 양계업 변천은 '50년대 채란 위주의 소규모 양계업에서 '60년대에는 양계사육업이 태동하게 된다. '70년대 들어서 전업육용계 사육을 실시하면서 도계육 유통의 기틀이 마련되었으며 획기적인 양계산업의 양적 증가를 가져왔으며 아울러 투기심으로 양계업을 인식하게 되는 부작용을 낳게 되어 오늘날도 계열화

체제의 정착에 지장을 초래하고 있다. '90년대 이후 가공닭고기의 출현과 시장의 다변화는 안정된 산업발전을 다지는가 했으나 '95년 이후 '97년부터는 완전시장개방으로 자유경쟁 체제에 돌입하게 되었다.

인간의 끊임없는 육구와 식생활의 발전은 계속될 것이며, 이에 맞춰 닭고기 시장의 변화로 다양하게 변화될 것이다. 이미 '60년대부터 본격적으로 시작된 우리나라의 영계사육은 현재 삼계전용 품종으로 발전되어 현재는 완전 계열화 체제로 정착 단계에 와 있다. 삼계육의 사육과 소비의 증가로 계열화 참여 농가의 안정된 수익을 보장하고 있으며, 품질의 고급화로 우리나라 계육 생산의 중요한 위치를 차지하고 있으며 순수한 한국적인 전통 식품으로서 삼계탕을 연중개발 보급하여 세계를 무대로 뛰고 있어 이는 계육시장의 현실과 소비형태의 변화는 물론 우리 닭고기를 포함 농산물의 수출 가능성에도 시사하는 바 크다고 할 수 있다.

### 3. 수출전략 및 현황

#### 1) 계육 소비 현황



국내의 닭고기 소비량은 매년 증가하고 있다. '93년 기준 30만톤 정도이고, 2천년 대에는 배로 증가하여 60만톤이 될 것이다. 1인당 소비량은 5.5kg에서 10.5kg의 수준이 될 것이다.

선진국인 미국과 비교하면 '92년도 1인당 소비량 32kg과 일본의 경우 13kg에는 훨씬 미치지 못한 수준으로 국내의 소비여건과 시장 잠재력이 클 것으로 생각된다. 현재 세계적인 육류의 소비 패턴이 적색 육에서 백색육 시장으로 기호성 변화가 급속히 진전되고 있으므로 이런 점에서 닭고기는 매우 유리한 입장에 있으며 '80년대 이후 닭고기 소비량은 돼지고기 및 쇠고기의 소비를 추월해가고 있으며, 이는 국내의 상황 또한 비슷하게 진행되고 있다.

#### 2) 수출현황 및 가능성

한국의 브로일러 형태는 외국으로부터 도입, 모방된 것이다. 이제 전면 수입개방을 눈앞에 둔 현실에 닭고기의 수출에 대한 필요성이 절실하지만 목청만 높인다면 무엇하겠는가? 이런 불합리한 점과 불충분함을 개선할 시간적인 여유마저 없다. 그러나 우리의 여건과 현실을 감안한 영계육 생산과 가공기술의 접목으로 질 좋은 삼계탕의 본격생산은 물론 자체의 노력과 투자와 계열화 사업의 정착으로 세계 각국에 다양하게 수출함으로써 완전한 닭고기의 차별화를 이룩하였다.

삼계육의 계절적 수요를 극복하고 가공기술을 도입 제품의 개발에 성공함으로써 '92년도 15만불의 수출실적을 얻었고 '93년에는 35만불 '94년에는 50만불의 목표를 달성하였다. 아직은 초보단계이지만 그간의 많은 투자와 노



력을 기울인 결과이고 가능성을 보여주는 일이었다. 우리의 삼계탕 가공품은 일본을 시초로 실적을 얻었으며 '92년 이후 계속 증가하고 있다.

일본 시장의 수출가능성은 자급율이 78% 수준이며 세계 최대의 닭고기 수입국인 현실을 감안할 때 생육의 수출 가능성도 충분히 안고 있으며, 이는 곧 실현될 수 있을 것이다.

중국의 시장 또한 무한한 생산의 잠재력을 보유하고 있으면서 동시에 수출 가능성 또한 국가간의 현실적인 보완책이 뒷받침된다면 다양한 형태의 수출이 이뤄질 수 있을 것이며 잠재력이 어느 지역보다 높다. 대만과 홍콩에 대한 여건은 현재 한국 삼계탕의 수출 전초기지 역할을 충분히 하고 있다. 여러 가지 가공제품의 호응과 판매도 어느 지역보다 높은 증가를 나타내고 있으며, 이를 근거로 동남아를 비롯 이 지역의 전망 또한 밝게 나타나고 있다.

중동지역 및 남미와 유럽지역도 충분한 홍보와 우리의 노력이 지속적으로 유지된다면 기대 이상의 성과를 얻게 될 것이다. 이에 대한 가능성은 충분히 검증되었으며, 오직 우리의 노력 여하에 따라 결정될 것이다.

## 4. 계육수출의 문제점 및 해결방안

### 1) 경쟁력의 취약성

우리의 현실은 생산기반의 낙후와 생산의육의 지하 속에서 제품의 표준화와 규격화를 체계적으로 진행시키지 못했다. 복잡한 시장구조와 불합리한 유통구조, 불안한 생산조절 기능으로 연간 계절별 높은 가격진폭과 높은 유통마진 등의 문제점을 안고 있다.

경쟁력의 취약성을 극복하기 위해서는 계열화 형태의 생산체제는 보호되어야 한다. 안정된 생산의 기초하에 가공 및 유통의 제산업 발전도 기대할 수 있으며 원가절감 및 농가의 안정된 수익보장에도 기여할 수 있기 때문이다. 유사계열업체의 난립, 도산 그리고 현재까지 시세차액의 급급한 계열화 형태의 운용으로 유통질서의 파괴 등 불신과 반목의 악순환 속에서 경쟁력 재고의 현실은 요원한 일이다.

눈앞에 주어진 이기와 업체간의 불필요한 소모전은 지양하고 취약한 생산시설을 점검함으로써 생산비 증가와 생산성 저하를 초래하여 전반적인 계육 생산에 막대한 지장을 초래하는 악순환의 바퀴를 끊고 스스로가 자신감을 갖고 품질의 고급화와 사양기술의 도입 및 습득에 전념할 때이다.

### 2) 품질의 차별화

삼계탕은 닭고기에서의 차별화를 이뤄낸 상품이다. 일반 브로일러와는 전혀 다른 삼계전용 품종을 선택하였으며, 이에 계열화 사육을 실시한 바 완전 자립을 할 수 있었다. 도계과정의 복잡함도 삼계육 고급화를 위한 수순으로 완전한 품질을 이루어 냈으며, 삼계전용의 대중



화와 세계화를 목표로 두고 있으며 이의 실현은 가능할 것이다. 일부 육용계의 삼계이용은 맛의 차이와 육질의 지방축적 과다에서 초래되는 다소 불합리한 점이 있으며 전용삼계에 대한 구태의연한 사고와 의식의 전환이 필요하다고 하겠다.

국민의 건강과 식생활의 향상에 부응한 품질의 차별화와 고급화를 추구해야 하며 꾸준한 노력과 연구가 이뤄져야 할 것이다.

### 3) 가공기술 및 제품의 개발

가공기술 및 신제품 개발에 대한 인식과 투자에 비례하여 닭고기 산업의 성패가 좌우될 것이다. 우리 닭고기 시장의 잠재능력은 무한하다. 우수한 제품의 개발과 가공에 의한 소비촉진 효과는 민감하게 나타날 것이며 더불어 유통구조의 개선이 소비자 위주로 전환되어 기존의 유통질서를 바로잡아 갈 수 있을 것이다.

삼계탕제품의 가공형태만 하더라도 여러 가지이며 냉동 삼계탕은 업선된 계육에 우리 농산물인 인삼과 찹쌀, 밤, 대추, 마늘 등의 양념을 넣어 익힌 후 통조림과 레토르트 파우치로 포장하여 제품화시켜 수출하고 있으며 삼계탕의 특

징은 동물성과 식물성이 조화를 이룬 한국전통의 궁중요리로서 인삼의 약리작용과 닭고기의 조화를 이룬 완전한 식품으로서 편리하게 먹을 수 있도록 제조된 상품이고, 냉동삼계는 익힌 것과 익히지 않는 형태로 포장만 유통판매할 수 있는 제품으로서 손쉽게 조리할 수 있으며, 즉석 도리탕은 선별된 닭고기에 감자, 마늘, 당근, 생강 등 14가지 양념과 야채로 조리된 제품이며 이들 제품이외에도 전통 닭요리 제품과 손쉽게 이용할 수 있는 제품의 개발을 서두르고 있으며 부산물을 이용한 닭고기 가공제품도 개발하고 있다.

또한, 아직 입지가 부족한 신선 육의 수출에 대해서도 가능성이 검토되고 있으나 이를 위한 품질의 개선과 품종의 다양화도 갖춰야 할 것이다.

### 4) 위생과 환경

낙후된 생산환경의 정비 및 도계처리의 위생 시설 개선과 정비는 시급히 이루어져야 한다. 이는 생산성을 증대시키는 일이 되는 동시에 닭고기의 위생과 고급화를 실현시키는 기초가 될 것이다. 사육환경의 개선은 사양관리의 효율성을 얻을 수 있으며 질병 및 재해를 방지할 수 있다. 도계처리 과정에서 위생문제는 지속적인 진전이 이루어지고 있으며 그 수준은 아직 선진국에 비해 미흡하다.

소비자의 기호에 맞는 품종의 개량과 국내 환경에 적합한 사양기술과 육종개발이 필요하고 급여된 모든 원료의 철저한 검사를 기초로 각종 항생물질의 규제와 제한은 물론, 도계한 후 바람직하지 못한 잔류물질 검사나 유기오염물 검사 등의 전제조건이 충족되어 완전한 식품으로서 소기의 목적을 달성할 수 있을 것이다.

## 5. 홍보활동 및 시장개척

삼계탕은 우리 전통식품으로 누구에게나 인식되어 있으나 그렇다 하더라도 우리의 정서와 기호에 부응하여 개발은 물론 세계화에 따른 서구식의 다양한 소비자의 기호를 충족시킬 수 있도록 제품의 개발이 점차적으로 이루어지고 이에 못지않게 효과적인 홍보활동은 성공적인 수출전략의 전초전이다.

품질의 안정성과 표준화를 근거로 홍보활동을 하여 올바른 소비패턴을 유도함은 물론 특성에 맞는 홍보전략이 필요하며, 여기에도 국가적인 차원의 해외활동의 필요성도 요구된다.

## 6) 제도의 보완과 지원정책

이제 우리의 계육시장은 전세계적이다. 삼계탕으로서 이미 우리는 그 가능성을 찾아냈다. 전체적으로 닭고기의 생산과 가공에 대한 인식의 변화를 이뤄내야하며, 과감한 투자와 꾸준한 기술축적과 연구가 이뤄져야 하겠다. 또한, 효과적이고 적절한 지원정책은 계열업체는 물론 농가의 생산기반을 선진화할 수 있을 것이며, 경쟁력은 증대될 것이다.

업계는 스스로 불합리한 제도의 과감한 철폐와 개선을 이뤄내야 하고, 그간 삼계탕 제품의 수출에 대한 미온적이고 소극적인 태도를 지양하고 문제점에 적극적인 대처가 절실한 때이다.

## II. 결언

닭고기 산업의 성패는 경쟁력에 있다. 닭고기의 소비 증가는 계속될 것으로 전망되고 있으며 식생활의 개선은 우수하고 고품질의 계육을

선호하게 될 것이다. 고품질의 값싼 수입 육에 대응하기 위해서는 생산비의 절감과 생산성의 향상을 기필코 이뤄내야 한다.

우리고유의 미각과 차별화를 부각시키고 건강한 식생활에 부응한 닭고기의 개량 및 각종 가공제품의 개발은 중요한 일이다. 우리 닭고기 산업의 앞날은 낙관적이지만은 않다. 그렇다 해도 우리 스스로 우리 것의 우수성을 개발하고 보급하는데 주저하고 외면한다면 그 어느 것도 얻지 못할 것이다.

우리 계육의 수출 목표는 품질의 향상과 안정성의 확보를 기초로 현대적이고 과학적인 생산방법의 고안과 노력을 계속해야 하며 각 소비자의 입맛과 정서에 부응하는 형태로 전개되므로서 새로운 닭고기 산업이 자리매김 될 것이다.  
(육류수출 활성화 전략개발 워크샵 발췌 12/16)

## 독일직립식 케이지

20년의 제작노하우+구동독의 낮은임금



### 쌀텍 케이지 한국상륙

- \* 자금에서 건축, 수입, 설치까지 책임집니다.
- \* 저가격 실현, 20년의 설계 노하우 + 구동독의 낮은임금.

한국양계시스템

**쌀텍사업부**

전화 (02) 452-8055  
팩스 (02) 452-2921