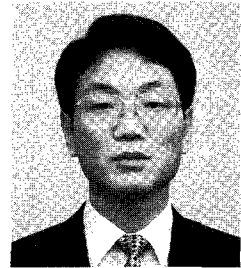


# 안정된 사회기반이 육계업 발전의 원동력



□ 취재/김용화 편집부장

「본고는 미국대두협회 한국사무소가 WTO의 출범으로 UR협상 내용에 의거 점차 수입개방 폭을 넓혀 나가야 할 한국의 육계산업이 맞고 있는 위기상황을 조기에 극복할 수 있도록 닭고기 생산과 소비에 있어 세계 최대 수준을 달리고 있는 미국의 육계산업과 닭고기 가공산업의 현실을 파악토록 하기 위해 양계관련자 9명을 시찰단으로 구성하여 지난 1월 14일부터 27일까지 14일간에 걸쳐 캘리포니아, 미시시피, 조지아, 아이오와 지역을 시찰할 수 있는 기회를 마련하였는데 필자는 미국대두협회가 후원하여 시찰단의 일원으로 참가해 육계산업 및 닭고기 가공산업을 취재한 내용이다.

이번 시찰이 있기까지 팀을 구성하고 지원한 미국대두협회 한국사무소 전성억대표, 통역 및 안내를 맡았던 정명섭 실장, 현지 방문업체 안내자에게 감사를 드린다.」

**미**국사회를 그저 영화나 소설을 통하여 이해하여 왔기 때문에 자칫 겉모습만 보면 영성하다는 생각이 앞서게 된다. 이웃 중국이 비행기를 만들면서도 자동차를 제대로 생산 못하는 실제 상황을 보면서 미국의 육계산업을 보다 자세히 관찰을 해야 할 필요를 느낀다.

북한민족에다 빈부의 격차가 심한 것처럼 보이지만 대개의 서민생활은 그 양상이 비슷한 특징을 지니고 있는 것이 미국사회인 것 같다. 오늘날 육계업이 발전한 것은 두말할 나위 없이 소비 덕분이라 볼 수 있는데 소비를 유도해 낸 것은 그들 나름대로의 사회생활이 닭고기를 수용할 수 있는 공감대가 형성되어 있기 때문으로 보아야 할 것이다.

어쨌든 미국사회는 하부조직이 매우 튼튼한 인상이 짙다. 쉽게 말하자면 상류사회와 서민층으로 사회구성이 대별되는 것 같다. 중산층이 적다는 얘기도 된다. 그렇기 때문에 편리성과 건강의식 때문에 닭고기 소비는 마음껏 부릴 수 있었고, 소비처가 있기 때문에 다양한 상품을 개발하여 공급이 가능했다는 분석과 함께 시찰에서 느낀 점을 중심으로 우리나라와의 경쟁력을 비교 분석코자 한다.

## 7. 생산비 비교 분석

미국에서 육계에 관련된 자료를 조사하다 보면 이상할 만큼 이해를 할 수 없는 부분이 생계 생산비이다. 계열화사업이 98%선에 이른만큼 개인사육은 존재하지 않는다고 보고 있기 때문에 닭고기 생산이 그 만큼 계획적이고 합리적일 수 밖에 없다.

어느 곳에서나 닭고기 kg당 생산비(도계육)

“

미국의 닭고기 생산비와 생계생산비는 업체와 환율 적용에 따라 차이는 있으나

대개 kg당 450~500원선으로 알려지고 있다.

여기에 도계비가 조미공정까지 거치는 것을 전제로 할 경우 370원선이 되어 도계육 1kg을 생산하는데 소요되는 비용은 820~870원 사이이다.

”

를 기준해서 비교하지 우리나라와 같이 생계 kg당 생산비의 중요성은 강조가 되지 않고 있다. 이것은 앞서 지적한 바와 같이 계열주체가 생산부터 닭고기 공급 일체를 관장하기 때문에 소비처에 보내지는 닭고기의 최종상품 생산비를 중시하며, 처리과정에서 약간의 하자가 발생하여도 폐기 처분하기 때문에 농장출하가격은 의미를 부여하지 않는 것으로 해석이 가능해진다.

현재까지 알려진 바로는 미국의 닭고기 생산비와 생계생산비는 업체와 환율 적용에 따라 차이는 있으나 대개 kg당 450~500원선으로 알려지고 있다. 여기에 도계비가 조미공정까지 거치는 것을 전제로 할 경우 370원선이 되어 도계육 1kg을 생산하는데 소요되는 비용은 820~870원 사이이다.

여기에서 한가지 우리가 눈여겨 볼 것은 사

계(死鷄)와 폐계(廢鷄)의 처리방법이다. 우리나라는 질병발생율이 상대적으로 높은 편이어서 출하체중을 높일 수 없는 지경이다. 이때 사계와 폐계, 균일도가 낮아 상품으로 활용하기 곤란한 비율이 높아서 이들을 전부 합산하여 생산비를 계산한다면 현재 발표된 수치보다 더 높아질 수 밖에 없다.



▲Wayme farms사에서 조미공정에 대해 자세한 설명을 마친후 시식회를 하는 장면

대개 계열주체의 집계를 보면 입고된 생계중 상품화 할 수 있는 규격의 비율은 60%대라 분석하는데 나머지 40%는 kg당 300~400원선의 손실을 감수할 수 밖에 없다는 것이 현실이다. 만일 우리나라 육계 생산량의 90% 정도가 계약사육이 된다면 어쨌든 규격미달의 닭도 계열주체의 것이기 때문에 출하시부터 대금지급의 차이는 인정될 수 밖에 없을 것이다.

미국이 이미 이같은 사실에 입각하여 육계를 생산하기 때문에 농가는 되도록이면 닭을 균일하게 키워야 소득이 높고, 계열주체도 규격미달의 닭이 적어 생산비가 낮아질 수 있다는데 바탕을 두고 있어 효과적으로 육계생산부터 닭고기 생산까지 할 수 있는 체계가 구축이 되어 있다.

표1. 한국과 미국의 육계 생산비 비교

(원/kg)

항 목	한 국	미 국
사료비	564.60	243.32
병아리비	170.10	57.64
사육비	120.00	79.64
관리비	110.50	84.04
약품비	18.00	
생계1kg생산비	983.20	464.64
도계비	294.41	152.26
도계품1kg생산비	1,769.21	849.22

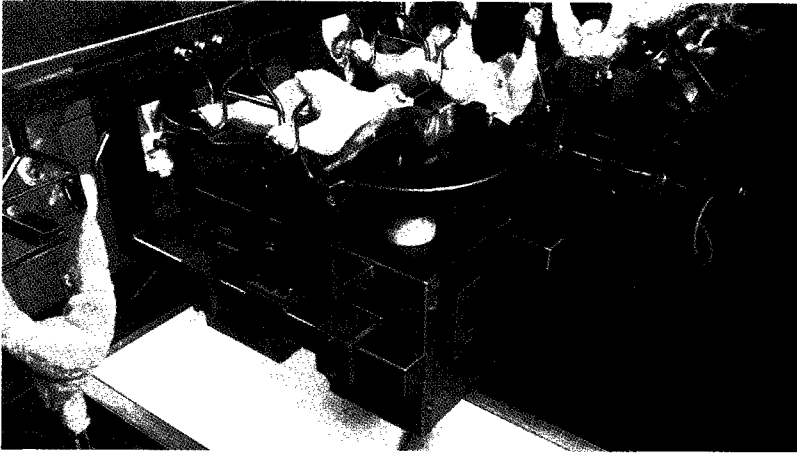
표2. 한국, 미국 육계농장 투자비

구 분	한 국(일반농가)	미 국(Tyson)
구 분	40,000,000원	20,000,000원(\$2,500)
	(2,000평×20,000원)	(2,000평×1,000원)
토목공사	20,000,000원	20,000,000원(\$25,000)
	(2,000평×10,000원)	토목, 지하수, 도로, 사계처리 시설 포함
계사건물	112,000,000원	59,840,000원(\$74,800)
	(12m×103m×2동, 747평×150,000원)	(12m×122m×2동, 887평)
사육설비 및 내부전기공사	66,000,000원	60,000,000원(\$75,000)
수전설비	10,000,000원	
발전기	15,000,000원(자동)	2,200,000원(\$2,750)(수동)
합 계	263,000,000원	144,040,000원

\*한국 계사 규격-축사표준설계도상 최대규모, 그이상 건축시는 일반설계 요.

자료: (주)하림

표1에서 나타나듯이 한국과 미국의 생계kg당 생산비는 큰 차이가 나고 있는데 미국은 한국의 47% 수준이다. 앞에서도 지적하였듯이 우선 출하체중이 적어 미국처럼 크게 키울 수



◀ 닭고기 가공시에는  
위생개념이 가장  
강조된다.

없는데서 오는 병아리값의 부담이 생산비를 높이는 가장 큰 요인이 되고 있으며, 규모에 따른 원가절감도 예외는 아니다.

다음은 종계의 병아리 생산성이 나빠서 병아리값의 부담이 또한 원가를 상승시키는 면도 무시할 수는 없다. 여기에 시설투자비 또한 한국이 미국 보다 월등히 앞서고 있다. 표2에서 보여지듯이 같은 규모의 계사를 건축할 때에 약 83%의 자금이 더 투자된다는 사실도 생산비를 인상시키는 한 몫이 된다.

한국의 닭은 생산성이 나쁘고, 계사건축 등 제반 비용이 많이 소요되어 일단 미국의 육계 산업과 대등한 규모의 개념으로 경쟁력을 비교한다는 것은 도저히 승산이 없다는 결론 뿐이다.

그러나 일본의 예나 기타 태국 등의 수출입 상황을 고려하고 우리나라의 특수성을 감안할 때 그리 비관만 할 것은 아닌듯 싶다.

## 8. 시찰 후 소감

필자는 이번 시찰을 통하여 2가지의 중요한

결론을 얻었다. 이제 '97년 7월이면 닭고기 시장은 30.5%의 인상된 관세로 완전개방이 된다. 이번에 1, 2차 수입권 공매를 보았듯이 미 절단에 대한 우려 보다는 절단육에 대한 철저한 대비책을 마련해야 한다고 보고 있다. 우리가 생각해야 할 2가지 중 첫번째 교훈은 바로 생산자들의 정신태도이다. 투철한 직업의식이



▲부위별로 소비성향이 다르기 때문에 다양한 제품 개발에 심혈을 기울인다.

부족하여 그날그날을 살아가는 환락가의 종사자들 처럼 외부에 그 모습이 비추어 지는 것이 개선이 되어야 한다.

누군들 그러고 싶어 그렇겠느냐고 할 지는 모르지만 어쨌든 사업을 경영하는 생산자들의 모습이 기회주의, 한탕주의로 분류되고 있기 때문에 연구와 도전의 기회가 없어서 발전이 되지 못하고 있음을 주지해야 한다는 점이다.

두번째는 소비를 증가시켜 공생의 길을 택하려 하기 보다 생산을 조절하여 이득을 챙기려는 범 업계적 의식이 문제가 아닐 수가 없다. 물고기를 계속 잡아내기 위해서는 잡을 줄도 알아야 하고, 키울줄도 알아야 하는데 생산능이나 관련업체가 다같이 고기만 잡으려고 하다 보니 어부나 횃집이 점차 쇠퇴하여 수입산 회를 소비자들이 먹을 수밖에 없도록 하는 상황과 다를 바가 없다고 볼 수 있다. 소비자가 먹어야 공급이 가능하다고 하지만 역으로 공급자가 소비자들이 현혹당할 수 있는 물건을 만들어 공급한다면 소비는 증가하는 것이 아닐까 하는 반문을 해 보며 이 점도 한시바빠 개선이 되어야 할 요인이라는 것을 알게 되었다.

어쨌든 미국의 육계산업은 미국의 육계인들이 발전을 시키는 것이고, 한국의 육계산업은 한국의 육계인들이 발전을 시켜야 할 당위성을 지니고 있음은 재론의 여지가 없다. 그렇다면 닭고기는 성격상 신선육의 유통이 기본이 되고 있다는 점을 착안하여 일본의 경우와 같이 유통경로를 빨리 신선육 공급체제로 바꾸어야 한다.

생산비에서 불리하기 때문에 가공용으로 가능한 냉동육의 시장은 다소간 떼어준다 하더라도 신선육의 공급은 국내산으로 한정될 수밖에

없으므로 더 노력하고 연구해야 할 것으로 보인다. 포장기술이 뛰어나 아이스크팅으로 신선육이 공급될 수 있다하나 아직은 초보적 단계이고 비용이 많이 소요되어 그리 걱정할 일은 아니다.

또한 수출은 생산비 비교개념에서 값싼 상품이 값비싼 쪽으로만 흘러들어가는 것은 결코 아니다. 미국인이 가슴육을 선호하고 다릿살을 싫어하면 우리는 가슴육은 수출하고 다릿살은 수입하여 소비를 증가시킬 수도 있을 것이다.

단, 전제조건은 미국 수준에 맞는 위생적인 처리방식이 구비되어야 하는데 이 문제는 쉬운 것 같아도 사양관리, 닭고기 처리, 가공, 보관, 포장에 이르기까지 포괄적으로 고른 관리기술이 발전되어야 가능하기 때문에 속히 단계적인 발전방안이 세워져야 할 것이다.

일본도 같은 여건을 가지고 있다. 삼계탕이든 또는 다른 부위를 즐겨먹는 것을 찾아서 수출과 수입을 함께 모색한다면 닭고기의 가공산업도 활성화 되어 간식으로만 인식되던 소비자의 인식을 바꾸어 하루 세끼중 1끼는 닭고기로 식사를 할 수 있게 유도한다면 상황은 매우 달라질 수 있을 것이다. 미국의 소비자들이 즐겨 먹는 닭고기 요리는 소비자의 주문에 의해 개발된 것이 아니라 편리성과 건강식이라는 이미지를 부각시켜 업체들이 개발하여 공급한 결과 오늘날과 같은 닭고기 최대 소비국이 될 수 있었다는 방문업체 안내자의 코멘트를 늘 상기할 필요가 있음을 강조하면서 미국 육계산업 시찰에서 느낀 점들을 정리하여 소개한 내용들이 한국 육계산업의 발전에 다소는 도움이 되었으면 하는 바람을 가지면서 연재를 마치고자 한다. 양 계