

위생적인 돼지고기 생산과 유통이 경쟁 열쇠

1. 고름우유 파동으로 유업계가 난리가 났다.

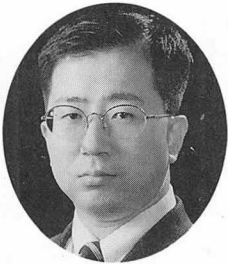
단 순히 신문이나 매스컴에서 한소리 한 것이 아니라 각 업체마다 매출이 10~20% 정도 감소했으니 대책을 마련하느라 밤잠을 설치지만 이미 소비자가 외면하는데 무슨 수가 있겠는가? 옆에서 강건너 불보듯 하면서도 남의 일같지 않다는 생각이 든다.

젖소에 있어 유방염은 흔한 병이다. 치료를 하는 중이나 아니면 모르는 상태에서 착유가 이루어지는 것은 어찌면 노태우말처럼 잘못된 관례에 불과한 것이다. 과거에도 그랬었고 앞으로도 아마 우리의 낙농산업의 현실상 완벽한 배제는 어렵지 않을까 생각된다. 역시 남에 말하는 것은 쉽다.

우리의 현실은 어떠한가?

무척 많이 망설이게 된다. 현재 우리의 현실에서 우리가 안고 있는 문제점을 하나하나 구체적 기술해야 하는데 혹 신문이나 매스컴에서 이 원고를 보고 기사화 했을때 소비자들이 우유처럼 돼지고기를 외면한다면 문제가 심각하지 않을까? 고기를 다루는 일은 유교적 전통의 우리사회에서는 아직도 부정적 요소가 많아 발전이 늦어지고 있는 것 같다.

한마디로 이야기하자면 전근대적인 요소를 그대로 가지고 있다. 1960년대였나 미국이란 육류선진국에서도 소비자운동이 한참일때 그 문제의 주요대상이 육류였다면 고기를 다루는 일이, 위생적인 품질의 고기를 생산 유통시키는 일이 얼마나 어려운 일인지 대변해 준다고 해도 과언이 아닐 것이다. 전근대적이란 산업구조의

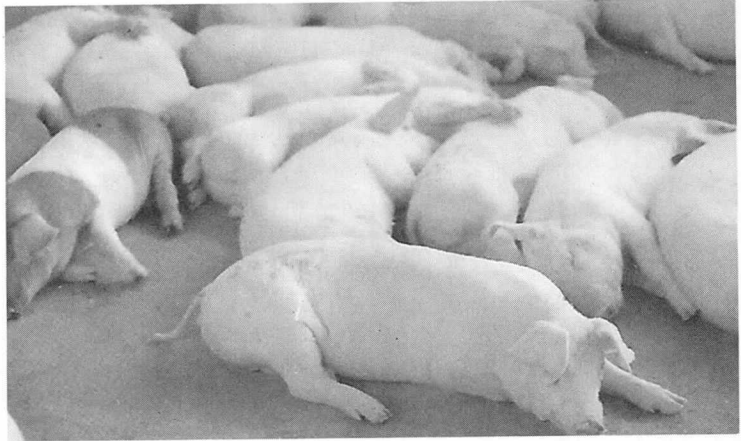


김 태 경 회장
(롯데햄·우유)

문제라 하겠다.

양돈산업이란 무엇입니까? 라는 질문을 해 본다. 양축가들은 당연히 돼지를 키워 시장에 파는 일을 양돈산업이라고 말할 것이다. 시내에서 고기 장사를 하는 사람들에게 양돈산업이 자신들과 어떤 관계에 있다고 묻는다면 원료의 공급정도라도 대답할 사람도 몇명 없을 것 같다. 공존의 관계라기 보다는 한 쪽은 다른 쪽을 죽을 놈이라고 생각하고 다른 쪽은 한 쪽을 나쁜 놈이라고 생각하는 것이 돼지를 키우는 사람과 돼지고기를 파는 사람과의 서로가 서로에게 가지는 감정인 것 같다. 필자의 이런 견해에 부정하는 이도 많겠지만 아니 필자의 이런 견해가 잘못된 것이길 필자 스스로도 바라고 있는지 모른다.

이런 적대적 관계의 현실에서는 위생적인 돼지고기의 생산을 기대하기 어렵기 때문이다. 아니 앞으로 설명하고자 하는 양돈산업의 구조개편이란 돼지를 키우는 사람과 돼지고기를 파는 사람과의 관계를 개선하는 것을 의미하는 것이고 이 양돈산업의 구조개편이 위생적인 돼지고기의 생산과 유통 즉 고품질의 돼지고기를 생산 판매함으로써 시장개방에 대비, 경쟁력을 강화할 수 있는



최선의 방법이기 때문이다.

2. 양돈산업의 구조개편이란 무엇인가

양돈산업의 구조개편이란 돼지를 키우는 사람과 돼지고기를 가공하는 사람 그리고 돼지고기를 파는 사람 그밖에 돼지와 관련된 모든 사람의 관계를 회복하는 것이다. 즉 어깨동무를 하고 수입개방의 거센 물결을 헤쳐나가자는 것이다.

생산과 유통에 있어서 축산물에 가지는 특징은 돼지 자체로는 소비자에게 상품가치가 없다는 것이다. 아무리 돼지고기를 좋아하는 사람도 시장에서 돼지고기를 사지 산돼지를 사는 사람은 없을 것이다.

농장에서 출하된 돼지가 소비자의 손에 돼지고기란 상품으로 판매되기까지의 과정을 유통이라고 하는데 이 유통과

정 속에는 돼지를 생산하는 축산업 즉 1차 산업과 도축 및 정육 가공하는 2차 산업, 서비스 산업 즉 3차 산업에 해당하는 판매까지 1,2,3차 산업의 전단계를 포함하고 있다. 이들 산업 간에는 상호 보조적인 측면 만 큼이나 상호 이질적인 측면이 많아 보인다. 이들 상호간의 시너지효과(상승효과)를 창출할 수 있을 때 산업이 경쟁력을 강화할 수 있는 것이다.

이런 산업을 연계의 산업이라고 하는데 양돈산업은 이제 돼지 생산만을 의미하는 것이 아니라 앞에서 이야기한 도축, 가공, 판매 모두를 포함하여 양돈 연계산업이라는 포괄적인 의미에서 공동의 목표를 가져야 할 때인 것 같다. 양돈산업이 양돈 연계산업이란 광의의 이름으로 정착되는 것이 양돈산업의 산업 구조개편이다.

3. 양돈 연계산업은 어떻게 품질경쟁력을 가질 수 있는가?

위생적인 생산을 위한 산업 단계별 과제를 우선 살펴보도록 하자.

양돈생산 분야에 있어서 첫째는 질병감염에 주의해야 할 것이다. 물론 이것은 기본이 아니라 더 이상 이야기하지 말자.

둘째, 사료 프로그램의 준수다. 갑자기 위생적인 생산 운운하면서 사료 프로그램 이야기를 하는지 의아해 할 것이지만 이 문제로 고름우유 파동같은 난처한 일을 우리도 만날지 모른다.

사료는 단계별 성분이 다르다. 일부 사료는 사람의 몸에 유해한 항생물질을 첨가하고 있다. 돼지를 시장출하 바로 전까지 항생물질이 들어간 사료를 먹어서 키운다면 도축, 가공 그리고 판매에서 아무리 위생적으로 관리해도 고기 원래의 성분 자체가 유해하면 무슨 소용이 있을까?

〈표1〉에서 우리나라의 양돈 사료 생산 실적을 보면 상식이 외의 현상을 목격하게 된다. 정상적인 사료 프로그램과의 생산량의 차가 사료 프로그램이 없다고 이야기 할 만한 수준이다. 특히 비육돈 사료의 생산실

〈표 1〉 연도별 양돈용 배합사료 생산량

구분	갓난돼지	젓먹이	젓넌돼지	육성돈사료	비육돈사료	계
92 (%)	78.7 (1.8)	1,076.8 (24.2)	120.0 (2.9)	1,844.8 (41.6)	165.2 (3.6)	4,437.1 (100)
93 (%)	80.6 (1.8)	1,059.8 (24.1)	186.6 (4.2)	1,815.8 (41.2)	148.7 (3.4)	4,396.8 (100)
94 (%)	88.7 (2.0)	849.7 (19.0)	605.2 (13.5)	1,756.7 (39.2)	84.1 (1.8)	4,476.0 (100)
95 (%)	38.7 (2.1)	316.7 (7.5)	243.6 (5.5)	681.6 (15.3)	36.0 (0.8)	1,806.2 (44.2)
4월누계	(2.1)	(17.5)	(13.9)	(37.7)	(2.0)	(100)
표준	1.3	3.7	10.6	40.3	44.2	100

적이 너무나 작은 것은 그리고 젓먹이 사료의 생산량이 많은 것은 무엇을 의미하는지 양돈에 조금의 상식이 있는 사람들은 다 알 수 있는 상식이다. 큰 문제가 아닐 수 없다.

이러한 사료 프로그램을 무시한 급여 행태는 냉장육유통에도 치명적인 피해를 입힌다. 젓먹이 사료만으로 키운 돼지, 거세를 하고 비육돈 사료를 먹이지 않은 돼지가 품질에 어떤 영향을 미치는가? 젓먹이만 먹인 돼지는 육질에 힘이 없다. 그래서 냉장 유통과정에서 쉽게 드립현상이 발생하여 빨리 부패하게 된다. 빠른 부패의 원인이 도축이나 가공과정에서의 비위생적인 처리에 의해 세균 오염만이라고 생각해서 어떤 세미나나 토론회장에서 힘주어 강조하는 사람들이 많다. 잘못된 생각이다.

고기 자체의 위생문제부터 해결되어야 하고 일단 도축된 돼지는 소비자의 입에 들어갈

때까지는 전 부문에서 위생관리를 철저히 해야 한다. 고기란 쉽없이 변화한다. 한번 오염된 고기는 절대로 회복될 수 없음을 기억했으면 한다. 순간의 관리가 전체를 결정하는 것이다. 어느 순간도 신중하지 않을 수 없다. 그런 이유에서 고기의 위생문제는 양돈연계산업 모두의 합심된 노력이 필요하다. 상호보완적이고 협력적인 관계의 유지없이는 위생관리는 불가능하다. 어느 한분야에서 가볍게 생각한다면 결코 회복할 수 없는 고기의 오염을 야기한다. 품질관리에 대한 상호 공동의 노력과 대화가 결실하다 하겠다.

거세하고 비육돈 사료를 먹이지 않은 돼지는 또 어떤가? 물론 품종에 기본적인 문제도 있지만 지방축적이 많아 120Kg 까지 키운 돼지의 지방을 칼로 고르고 나면 제대로 키운 95kg 짜리 돼지 등심보다도 작아 수출할 수 없는 현실이다. 이럴때 칼잡고 있는 사람 심정이 어떨

까? 상상해 본 적이 있는지 모르겠다. 경제성이 없는 돼지를 가공하면서 가공장의 위생까지 신경 쓸 여유를 가진 사람이 얼마나 있다고 생각하는가?

사료프로그램을 준수한 급여 체계로 생산된 돼지를 도축, 가공 과정에서 비위생적인 처리로 상품가치를 저하한다면 문제가 심각하다. 그런데 이점은 그렇게 걱정 안해도 될 것 같다. 올해부터 가동되기 시작한 부분육 공장들을 방문해 보면 필자의 말에 공감할 것이다. 꿈같은 공장들, 반도체를 생산하는 것같은 환경에서의 도축이 이루어지고 있다면 과장일까? 십년전 필자가 처음 보았던 도축장을 생각할 때 우리는 천국보다 낮은 꿈의 공장들을 만들어가고 있는 것이다.

양축가들에게 꼭 권하고 싶다. 기회가 주어진다면 부분육 공장을, 축협이나 한농을 한번 방문해 보라고... 그러면 필자가 왜 위생적인 돼지고기 생산과 유통이란 주제로 글을 쓰면서 그 부분을 별로 언급하지 않고 엉뚱하게 양축가들이 해야 하는 문제들에 대해서 강조하고 있는지 알 수 있을 것이다.

4. 품질, 위생 모두 소비자의 눈높이와 같아야 한다.

“고품질의 원료가 공급되어야 고품질의 제품이 생산된다.” 이걸 우리회사 생산부의 주장인데 요즘 필자는 우리회사의 생돈구매를 담당하고 있다. 농장과 계약해서 생산부에 원료를 공급하는 일을 한다. 항생물질검사, 거세, 생체중의 고르기 일치 등 최고의 생돈을 공급한다고 필자 스스로는 생각하는데 회의때마다 생산쪽에서 불만이 많다. 생산쪽의 불만은 또 영업쪽의 불만이 넘어온 것이고 영업 역시 소비자들의 반응을 대변하는 것이다.

필자의 생각으로는 우리나라 돼지의 1/3은 규격미달이다. 이런 규격미달의 돼지로는 경쟁력을 이야기하는 것이 부끄럽다. 돈이 참 좋은 세상이라 돈이 되면 무엇이든 사람들은 한다. 좋은 돼지 값싸게 사서 비싸게 판매할 수 있다면 남들과의 차별화하기 위해서도 냉장육을 판매하고자 노력할 것이고 그러다보면 당연히 유통기한을 연장하기 위해서는 위생에 신경을 쓰게 될 것이다. 불행하게도 이 땅의 양돈 연계산업 모두는 아직도 냉장육을 유통시키고 소비자의 만족도를 높이기 위한 위생에 신경 쓸 수준에 못 미치는 것 같다.

인간의 욕구란 배고픔에서 해방되면 무엇인가 가져보고

싶어하고 집도 가지고 자동차도 가지면 그 다음 단계보다 여유있고 건강한 삶을 살고자 노력한다. 많은 음식보다는 맛있는 음식을 찾게 되는 것이 사람의 욕구다. 소비자들은 맛있는 것을 찾는 수준이 되었다. 냉동육보다는 냉장육이 맛있다. 아니 맛을 찾는 다음 단계가 건강이라면 이제 소비자들은 건강을 생각하는 수준이다. 그런데 우리의 돼지고기는 그런 수준에 못 미친다. 소비자는 지금도 삼겹이 어딘지 목심이 무엇인지 모른다. 소비자들중에서도 축장에 가 본 사람이 얼마나 있을까?

성급하게 양돈 연계산업 내부에서 옆집 문제에 대해서 이야기하기 이전에 나 스스로의 문제부터 하나씩 해결하도록 하자. 그럴때 소비자가 무엇을 원하는지 정확히 파악하고 소비자의 눈높이까지 맞추어주면 된다. 괜히 전문가의 시각에서 100점을 꿈꾸면 너무나 불가능해 보이는 일도 소비자의 눈높이에 맞추면 쉽게 수지타산도 맞출 수 있어서 조금 더 높은 목표를 가질 수 있을 것이다. 다음엔 정말 생돈을 사는 소비자의 입장에서 양축가들에게 무엇을 바라고 싶은지에 대해서 구체적으로 언급할 기회를 가져보고 싶다.