



한우사육과 한우값 안정대책



김종산

(주)서산한우조합 대표

서론

1) 한우 사육 현황

국내에서 소비되는 쇠고기는 한우, 홀스타인, 잡우, 수입육으로 전체 쇠고기 소비량을 100으로 했을 때 한우 33%, 젓소 및 잡우 15%, 수입육 50%로 나눌 수 있다.

수요, 공급측면에서 한우값을 가늠할 때 전체 한우사육 마리수와 수입 쇠고기의 킬터량을 계산하면 수요가 많은가 공급이 많은가 예측 가능하다.

전국 한우사육 통계를 보면 '94년 9월 246만두, '95년 9월 258만두, '96년 9월 289만두, '97년 1월 현재는 거의 300만두로 육박하지 않을까 생각된다.

한우 사육두수에 따른 가격을

보면 '95년 숫송아지 180만원에 대비 큰소 생체 kg당 6,000원선, '96년 숫송아지 130만원에 큰소생체 kg당 5,500원선, '97년 1월 현재 송아지 120만원선에 큰소 생체 kg당 5,000원선으로, 앞으로 계속 이런 추세로 나간다면 올해 중반이 지날 때쯤 소값은 급락하지 않을까 우려된다.

2) 수입 쇠고기 물량

수입 쇠고기는 한우사육두수나 국내 쇠고기값에 관계없이 의무적으로 계속 수입해야 할 물량인데, '94년 106,000톤, '95년 123,000톤, '96년 147,000톤, '97년 167,000톤, '2000년 225,000톤 예정량을 보면 연간 2만톤 이상의 증가 수입을 볼 수 있다. 더구나

킬터량은 계속 늘어남에 비해 관세는 낮아지고 고급육과 냉장육까지 수입되어 올 것으로 볼 때 문제의 심각성은 더욱 커진다.

3) 유통 구조

'97년 1월 부터는 한우, 육우, 수입육으로 분리 구분판매하여야 함은 물론 부위별, 등급별로 판매하도록 되어 있으나 식육점의 영세성을 볼 때 지금까지 판매 해온 관행을 새제도로 얼마나 빨리 정착시킬 수 있을지 의문이다.

이와 더불어 대중 음식점에서도 한우와 육우를 구분하여 팔도록 한 제도가 빨리 정착될 수 있도록 적극적인 지도와 단속으로 선진국형 유통구조를 이루도록 서로가 노력해야 할 것이다.

4) 도축장

신선하고 위생적인 고기를 공급하려면 우선 도축장의 위생도가 큰 역할을 한다. 도축장에서 등급판정으로 인하여 도축 후 1일이 경과해야 매장으로 이송된다.

매장에서는 또 부위별로 나누고, 골발등 작업시간이 약 3시간이 소요되므로 생고기를 5~7일 숙성시키다 보면 이미 변색이 이루어져 상품으로서의 가치가 떨어져 판매에 어려움이 있다.

5) 소비자가 원하는 고기 생산

소비자는 값이 조금 비싸더라도 질 좋고 신선하며 위생적인 고기를 원하다. 요즘, 아니 그 이전부터 우리 매장으로 고기를 구입하려 처음 오는 손님들의 첫 질문,

“이 고기 진짜 한우요?”

이건 고기의 질이 문제가 아니라 진짜 한우인가 아닌가의 불신에 따른 질문인 것이다. 이같이 소비자가 불신으로 시작된 상거래라면 이것은 유통구조가 얼마나 문제점이 많은가를 보여주는 것이므로 모두가 생각해 볼 문제다.

앞으로의 과제는 한우나, 아니냐의 단계를 넘어서 몇 등급, 어느 부위로 라는 한 차원 높은 유통이 이루어지도록 소비자들에게 홍보, 인식시켜야 한다.

6) 고기의 질과 브랜드화

한우 고기가 인정 받으려면 품질이 차별화 되어야 한다.

고품질을 계속 유지하여 소비자의 상품구매시 어느 생산자의 한우 고기는 확실히 다르더라는 이미지

우리 매장으로 고기를

구입하려 처음 오는 손님들의 첫 질문,
“이 고기 진짜 한우요?”

이건 고기의 질이 문제가 아니라 진짜 한우인가 아닌가의 불신에 따른 질문인 것이다. 이같이 소비자가 불신으로 시작된 상거래라면 이것은 유통구조가 얼마나 문제점이 많은가를 보여주는 것이므로 모두가 생각해 볼 문제다.

앞으로의 과제는 한우나, 아니냐의 단계를 넘어서 몇 등급, 어느 부위로 라는 한 차원 높은 유통이 이루어지도록 소비자들에게 홍보, 인식시켜야 한다.

를 소비자에게 심어줄 수 있도록 사육 농가에서 연구하고 실천하여 고품질로 상품가치를 인정받을 수 있도록 브랜드화 하여야 한다.

이것을 지킨다는 것이 좋다는 것은 농가에서도 알고는 있지만 그에 따른 시간과 노력이 많이 소요되므로 이를 쉽게 이루기는 어렵다는 것이다. 더구나 지금같이 가격이 하락곡선에서는 폭락에 대한 두려움으로 쉽지가 않다.

이를 통해서서는 정부에서는 적극적인 지도와 지원으로 이끌어주어야 할것이다.

본론

한우사육 두수는 계속적으로 늘고 사료값, 약품대, 조사료비, 인건비 등의 상승으로 한우 생산비도 따라서 계속 올라가는 상황이다.

더구나 수입 쇠고기는 2001년 완전 개방을 앞두고 연간 20,000톤 이상 계속 늘려 들여와야 한다.

복잡한 유통구조와 정육점의 영세성은 부위별, 등급별, 냉장육 판매를 어렵게 하고 전체 쇠고기 소비의 절반이상을 차지하는 대중 음식점도 한우고기 보다는 가격이 저렴한 수입쇠고기를 더 선호한다는 점이 문제이다.

도축장은 도축장대로 시설 투자를 해야 하는데 도축량이 줄어 어려운 점이 있다고 시설 투자에 인색하다.

한우 사육과 고급육 생산은 농가의 몫이고 도축과 유통 단계를 개선하는 것은 정부의 책임이다. 특히 정부가 식육점과 음식점을 지도하고 강력히 단속하여 유통구조가 제대로 이루어 진다면 소비자는 자유롭게 원하는 고기를 적절한 가격에 구입할 수 있어 한우고기에 대한 불신을 갖지 않을 것이다.

결론

한우고기의 우수성을 소비자에

게 홍보하고 한우가 질, 안전성, 신선도가 확실히 다르다는 점을 인식 시켜주어야 한다.

똑같은 한우고기라도 등급에 따라 1두당 20~50만원까지 차이날 수 있는 시대가 오고 있다. 그렇기 때문에 우선 한우고기의 차별화를 시도하여 생산 원가를 낮추고 고급육 생산을 위해 생산에서 유통까지 책임지고, 나아가 부정육 판매를 감시하여 바른길로 갈 수 있도록 한우 사육농가의 힘이 되어 줄수 있는 한우 업종별 조합을 설립하여 추진해 나간다면 한 걸음 더 빨리 걸을 수 있으리라 본다.

한우사육 20두 이상 농가

200~500명이 모이면 5,000~10,000 두 이상의 한우를 관리하게 되는데 이중 2,000두 이상을 고품질로 브랜드화 하여 연간 일정량을 생산, 공급하고, 이와 더불어, 한우고기 직배센터나 직판장을 같이 운영한다면 한우 농가는 물론 한우조합이 한우 사업을 주도할 수 있고 나아가 수입 쇠고기와 경쟁력에서도 뒤지지 않는 그런 밑거름이 될 것이라 자신한다.

정부에서 유통구조 개선과 더불어 한우고기 둔갑을 방지하려면 정육 판매장에서 도축 확인서를 비치토록 하여 이를 점검하고 또한 음식점에서도 구입선을 확인할 수 있

도록 제시하여 고객이 안심하고 구매하고 이용할 수 있도록 지속적인 지도와 단속으로 정착화 하여야 하겠다.

앞으로는 무한경쟁시대이다. 품질에 따라 값도 정해지며 상품의 브랜드화로 한우의 우수성을 홍보하여야 하며, 정부의 지도와 단속으로 복잡한 유통문제가 선진국형으로 개선 정착되도록 하여야만 한우 농가도 살 수 있고 소비자도 원하는 고기를 마음대로 선택해서 구입할 수 있어 모두에게 밝은 오늘이 될 것이다. ☎

〈필자연락처:0455-64-2774〉

기성초지 대리관리자 지정을 위한 공고(1차)

초지법 제 22조 제 1항 및 동법 시행령 제 11조 제 2항의 규정에 의거, 아래와 같이 초지대 대리관리자를 지정코자 공고함.

1. 공고기간 : '97. 2. 1 ~ '97. 2. 20
2. 신청기간 : '97. 2. 21 ~ '97. 2. 28
3. 신청자격 : 본시 축산과로 문의 바람.

☎ 0443 - 40 - 6392

4. 공고 대상 초지

소재지			조성현황		소유 (관리)자		비고
읍면	리	지번	면적	년도	주소	성명	
봉양	구곡	98-10	69,440m ²	'86	봉양 구곡 3	김진두	(사유지)
	"	85	10,711	"	"	"	(사유지)
수산	오티	51	38,646	'86	수산 오티리	이대길	(사유지)
	"	51-1	19,141	'84	"	"	"

1997. 1. 24.

제 천 시 장