

일본의 닭고기 산업

본고는 지난 4월 4일 한국위생계육협회에서 주최한
“개방을 앞둔 한국 닭고기 산업 활성화 초청 세미나”에서
일본 양계산업연구소 오꾸무라(奥村由己) 소장이 강연한
“일본의 닭고기 산업과 수입 닭고기”
내용을 발췌·요약·게재한 것이다

-편집자주-

I. 일본의 닭고기 산업의 변천

일본의 닭고기 수입은 이미 1963년 이전부터 이루어지고 있었다. 본질적으로 수입은 자율적으로 이루어졌으며 당초부터 수입금지조치는 없었다. 당시 일본의 닭고기는 폐계육(산란계의 노계) 중심이었다. 또 난육겸용의 세미부로이러라고 불리워졌던 슛컷(암컷은 산란계)을 닭고기로 사육, 소비하였다. 따라서 일본산 닭고기는 당시 17,000톤 정도의 생산량 밖에 없었다.

1963년 미국과 유럽사이에 치킨전쟁이 일어났다. 유럽이 미국의 닭고기 수입금지조치를 내려 갑작스럽게 일본시장에 뛰어들게 되었다.

이후 일본내 닭고기의 수입이 시작되었다. 거의 연간 3,500톤 정도의 양으로서 지금과 비교하면 적은 양이다. 그후 일본의 육계산업도 발전하여 매년 10% 이상 신장하였고 1975년 닭고기 생산업체에서 75만톤, 육계만해도 60만톤이 되었다. 1985년에는 육계만 186만톤 생산으로 비약하였다(도체환산).

1996년이 되면서 역으로 일본에서의 생산량은 감소하여 약 120만톤이 되었다. 이는 수입 닭고기의 증가가 영향을 주었다.

수입 닭고기는 1965년경 20%의 관세였으나 수입량은 증가, 1964년 6,000톤이 1980년경에는 약 10만톤이 수입되었다.

수출국도 1970년대부터 태국, 중국 등이 가

세하여 그의 할당량이 신장된 데에, 1984년경부터 브라질에서도 들어 오기 시작하여 급격하게 수입량이 증가하게 되었다.

한편으로는 일본의 엔화는 US 달러에 대한 교환환율이 높았기 때문에 고기를 수입하기가 쉬게 되었

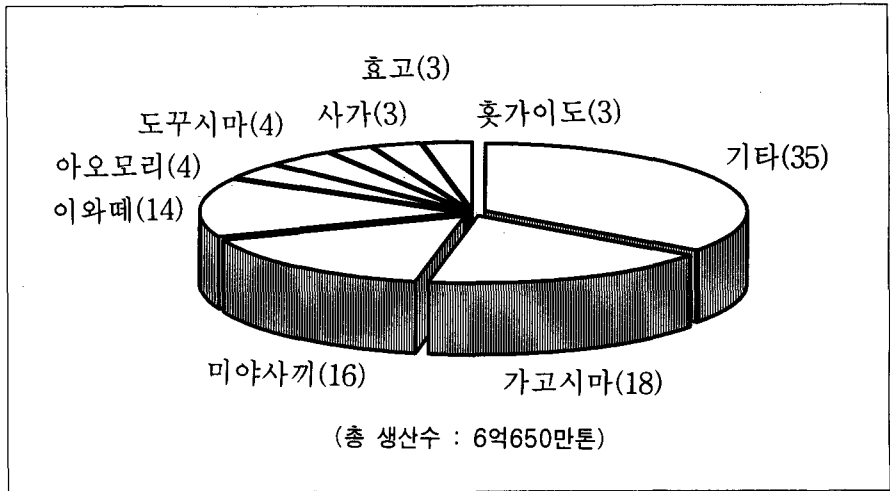
고, 매년 10% 이상 증가하여 1996년에는 54.7만톤 가깝게 되었다. 또 한편으로는 그동안 20%의 관세가 14%(빠쓰에 따라 10%도 있음)로 떨어졌다.

수입육은 가식부분(뼈와 내장을 제거한 것)으로 계산하면 일본국내의 소비량의 30% 이상이 된다.

특히 일본경제의 발전은 국민소득을 높여 닭고기 생산의 인건비가 높아 외국과의 경쟁에서 이길 수가 없었다. 또 제물가(전기, 가스, 기자재, 사료, 병아리, 약품 등)가 다른 나라와 비교해서 비싸기 때문에 이익을 올릴 수 없는 산업으로 되어버렸다.

닭고기 생산자도 도시 노동자에 비교해서 실질수입이 적어 농장을 그만두는 사례가 많아지고, 특히 도꼬, 오사까, 나고야 등의 대도시권은 지가의 상승으로서 폐업한 곳이 많아졌다.

또 도계장도 일정한 규모가 되지 않아 생산의 합리화, 품질의 향상이 되지 않기 때문에



〈도표1〉 '95년 일본의 각 지역별 닭고기 생산 수수(%)

실질적으로 가동을 중지한데가 많다. 따라서 지금은 도시권의 도계장은 거의 없는 실정이다.

일본의 부로일러의 2대 산지는 북(이와테 岩手, 아오모리 青森)과 남(가고시마 鹿兒島, 미야사끼 宮崎)이 대형화되고 있다. 물론 그 사이 각 현에도 많은 도계장과 육계 농장은 있다.

이들은 대소비자가 가까이 있다던가, 신선도와 납품의 편의를 선전하면서 영업을 계속하고 있다.

일본의 육계 계열화를 볼 경우 각각의 유의성이 있기 때문에 아직도 남아 있는 실정이다.

- (1) 토지확보가 쉽다
- (2) 공해문제로 야기되지 않는다.
- (3) 사료공장이 가까이 있어 사료값이 싸다.
- (4) 부화 및 종계의 설비가 가깝게 있고 또 인티그레이션이 직영하고 있다.
- (5) 노동인원을 모으기가 쉽다.
- (6) 전기, 물 등의 공급과 처리가 쉽다.
- (7) 다른 산업이 적다.

(8) 큰 소비지가 가깝게 있다.

(9) 수송거리가 짧다.

특히 북쪽과 남쪽이 별도로지만 1~7항까지의 조건에는 유의성이 있다.

지금 일본의 계열화실업(도계장)은 크게 변하고 있다. 매년 2~3명씩 국내 생산은 감소하고 수입육이 증가하고 있다. 이를 극복하기 위해서는 어떻게 하면 좋을까가 경영자의 가장 큰 고민이다.

(1) 생산비를 내리는 것

- ① 설비 및 종업원의 합리화
- ② 생산 원재료를 값싸게 수입(병아리, 사료, 약품 등)
- ③ 육계 농장의 생산성 향상

(2) 좋은 고기를 생산한다.

- ① 농장관리시스템을 만든다.(환경, 질병, 영양, 원료검사)
- ② 계약농가에의 기술지도와 협력 요청(품질이 좋은 계속생산)
- ③ 도계장의 위생관리(HACCP, 식조점사제도)
- ④ 가공식품의 제조(보다 부가가치가 있게 한다.)

(3) 영업 노력

- ① 큰 슈퍼마켓과의 협력하에 독특한 상표를 만든다.
- ② 수송의 합리화와 냉장, 냉동의 설비가 있는 차량완비, 보다 신선한 것을 판다.
- ③ 큰 수요가와 직접 거래한다.
- ④ 수입육도 취급하여 이익을 추구한다.

이상과 같이 수입육에 대항하는 수단을 취하고 있다.

현재 일본의 닭고기 소비의 가정에서 먹는 양은 약 40%이고 그 나머지는 식당, 가공에 사용된다. 따라서 가정의 식탁에 공급하는 것은 신선도가 중요하다는 이미지를 만들어 국내육을 소비자에게 인식시키는 노력을 하고 있다. 육계 관련 산업에서 만든 일본 식조합회도 국내산은 신선하고 안전한 고기라고 선전하고 있다.

지금부터 일본의 육계산업의 수입육과의 공존이 될 것이다. 수입육은 주로 가공품에, 국산육은 가정으로 구별되어 함께 발전될 것이다.

그리하여 국산 육계도 지금부터는 그렇게 감소하지 않을 것으로 기대한다. 특히 지금 남아있는 계열주체나 도계장은 대형이므로 특징 있는 생산물을 만들어 성공하고 있는데도 있다.

HACCP의 시스템은 적극적으로 도입하여 국민에게 세균없는 안전한 고기를 공급하는데 노력하고 있다. 일본인들은 가격은 다소 높아도 국산 고기를 안심하고 살 것이다.

2. 세계 닭고기 무역

세계의 닭고기 무역량은 1990년부터 1995년에 200만톤이나 지금은 약 400만톤으로 증가하였다. 닭고기의 수출국은 미국, 브라질, 중국, 태국 등으로 한정되어 있으며 기타 국으로 프랑스, 네덜란드이다. 이 두 나라는 거의 EU 지역 내에서의 무역이 주를 이루고 있으며 아시아 및 일본에는 적다.

또 수입하는 나라도 러시아, 홍콩, 사우디아라비아 등이 있으며 EU 중에서는 독일이 많다.

표1. 육계의 생산비와 판매 가격의 국별 비교

시양기준	미국	브라질	중국	태국	프랑스	일본
사육일도(수/㎡)	14	10-12	15-16	8-12	16-25	12-15
출하일령(일)	46	45	45-49	42-44	43	50-55
출하체중(kg)	2.0	1.8-2.2	2.0-2.5	1.8-2.0	1.7-2.0	2.7-2.9
폐사율(%)	5.0	5.0	5.0	5.7	3.0-7.5	3.0
사료요구율	2.0	2.0	2.1-2.2	1.9-2.1	1.8-2.0	2.1-2.3
사료가격(US\$환산)	176	165	289	280	315	390
육상비(kg/생체) (US.cent)						
사 료	35.2	33	58	60	60	86
병아리 (1수당)	8.3 (16.6)	14 (30)	15 (30)	15 (30)	16 (32)	26 (70)
인건비	8.0	-	7	25	35	8.6
기 타	5.1			-		43
출하비용	56.6	55	80	100	111	163
도매가격 (US.cent/kg) (중지도체)	123	94	133	140	205	326

※ 1. 조사기간 : 1995년 6월(US.\$1=¥90)
 2. 조사실시기관 : Watt Publishing Co.

수출국 중에서 1번은 미국으로서 1990년에는 50만톤이었으나 1994년에는 130만톤, 1995년에는 170만톤으로 되었고, 30개국에 수출하여 러시아, 홍콩, 일본, 멕시코가 주요 수출국이다.

브라질은 1990년 30만톤이 1995년에 43만톤이 되었고 그중 반은 중동, 특히 사우디아라비아이고 기타는 일본과 유럽이다.

프랑스는 브라질과 같이 약 47만톤 수출을 하고 있으며 유럽내가 30만톤 나머지가 중동이다.

네덜란드도 40만톤, 대부분이 독일 그리고 러시아, 홍콩, 중동 등이다.

아시아에서는 중국이 큰 수출국으로 되었다. 이전에는 태국이었으나 최근에는 줄어들었다.

1992년 17만톤이 1995년에 16만톤으로 감소하였고 특히 최대 수출국인 일본이 중국으로부터 수입선이 바뀌어진 것이 큰 요인이다.

수입국 중의 리더는 일본이다. 수량적으로는 러시아, 홍콩이 많으나 러시아는 저가격이 많고 그중에도 거의가 미국으로부터 수입하는 뼈있는 닭고기이다.

또 해에 따라 크게 수입량이 달라지고 있다. 홍콩은 중국의 창구로서 재수출원료가 포함되어 있다. 따라서 자국에서만 평균적으로 수입물을 소비하고 있는 나라는 일본이다.

매년 증가하는 이유는 일본 특유의 소비형태에 비추어 태국, 중국, 브라질 등이 상품을 발전시키기 때문이다.

예를 들면 야기도리(燒鳥) 레스토랑용 카트니크로 바로 가공할 수 있는 상품을 값싼 노동력으로 생산한 상품을 많이 수입하기 때문이다.

특히 뼈없는 고기 수요가 많은 일본에서는 손을 사용하여 부가가치가 높은 물품을 만들기 때문에 태국, 중국, 브라질 등은 계육산업이 신장하고 있다.

금후, 세계의 계육무역량은 커질 전망이다. 세계적으로 무역의 자유화가 정착하여 각국 모두가 수입금지조치를 폐지하게되면 경쟁력이 있는 나라는 지금보다 더 수출에 노력할 것이고 수입국의 계육산업은 지금보다 그 이상으로 경쟁력이 있는 계육을 생산하는 일만이 전쟁에서 이길 수 있는 조건이 된다. **양계**