

# 계육산업뉴스

## Broiler industry

대한민국 **한국계육협회** (Korea Broiler Council)

발행인 : 김홍국 편집 : 이재하  
(우 137-044)서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)  
☎ (02)536-9855~6 FAX (02)595-6028  
기획편집 : 민지미디어 ☎ (02)263-3598

제3권 제9호 통권27호



육계산업의 현주소와 향후 발전 방안

### 경영구조 조정은 불황의 기점에서 이루어진다

우리나라 국민들이 지금보다 3~5배 이상의 닭고기를 소비할 수 있는 때가 언제 올 것인가? 닭을 고기라는 단순개념에서 이제는 식품이란 관점으로 변해야 위 명제가 해결된다고 생각한다.

배와 입으로 먹는 시대에서 이제는 눈과 맛으로 먹는 시대로 바뀌고 있는 현실을 간과해서는 안된다. 또한 주변의 연관산업은 우리가 상상치 못할 정도로 빠르게 변화 발전하고 있다. 닭고기도 닭자체의 모양이 없어지는 가공육 형태의 소비가 급증해야 육계산업이 더 한층 발전의 계기가 될 것이다.

고소득 사회를 지향하는 요즘 소비자는 위생적으로 안전하고 신선해야 하며 자연에 가까운 식품을 원하고 있어 이러한 소비자의 욕구를 충족시켜 줄 수 있는 전략적 마케팅을 전개해 나아가야 함은 물론이다.

모든 산업이 세계화(Globalization)를 표방하고 있는 가운데 육계산업의 현 위치와 미래를 4가지 측면에서 요약하여 살펴보고자 한다.

첫번째, 시장이해(Market Understanding)측면에서 소비자의 닭고기에 대한 인식부족이다. 신선육과 냉동육의 구별 인지부족이나 목부위가 붙어야 닭이라고 생각하는 고정관념, 닭고기가 타육류보다 가격이 저렴해야 한다는 몰이해 등 여러 가지 오해나 닭고기가 갖고있는 특성을 관련 기관과 기업들이 보다 적극적으로 홍보할 필요와 의무를 다해야 한다. 또한가지는 제품의 가격보다는 이를 구성하는 원재료의 시세변동이다. 병아리와 생계가격을 결정하는 공식기구가 없기 때문에 수요와 공급의 경제원리가 특정 소수에 의해 좌우되고, 이 결과로 시세진폭이 너무 크기 때문에 기업과 농장의 존폐에 까지 영향을 준다는 것은 참으로 서글픈 일



장 덕 진 대표  
(주)TS해마로 식품

이 아닐 수 없다. 물론 일련의 유통경로에도 많은 문제를 안고 있는게 현실이다. 보다 중요한 점은 우리들이 실용계(CC)의 관점에서만 모든 것을 생각하고 있다는 것이다. 원종계(GPS)도입부터 해결의 실마리를 풀어 나아가야 하는 공통된 인식이 필요하다. 실용계 4억수에 비하면 원종계는 단지 몇 만수에 불과하기 때문에 이에 딸린 식구 즉 농장과 기업이 서로 같이 갈수 있는 지혜가 필요한 시점이다.

두번째 측면은 기술관리(Technology Management)이다. 병아리부터의 사육이나 이를 도계가공 및 유통을 통해 소비자 식탁에 이르기까지 우리의 기술이 뒤쳐져 있다고는 생각하지 않는다. 문제는 기본에 얼마나 충실하느냐이다. 예를 들어 육계농장을 방문하면 어느 누구도 육계사육에 있어서는 최고라고 자부하고 있으나 사육결과는 천차만별이다. 특히 생물을 다루는 산업에서는 절대로 경험과 과학을 앞설 수 없다는 것을 빨리 깨달아야 한다. 우리 모두는 과학을 응용하는 사람이지만 단순사육자나 근로자가 아니기 때문이다. 왜(Why?)라고 의문을 던지고 찾으려는 노력과 지도가 선행되어야하며 기술축적의 양과 질에 따라 미래의 성공여부가 달라지게 된다.

셋째로 생산계획(Product-line Planning)이다. 일반적으로 우리나라의 도계육 판매는 중량(훗수)단위이다. 과거에 가정용 소비가 많고 전통 닭고기 요리가 단순하다보니 그럴 수 있었겠지만 이로 인해 생산의 불균형 및 재고의 저장성 한계로 인해 적지않은 손실을 초래하게 되어 있다. 또한 도계산업의 경우 장치산업으로서 가동율과 생산효율성이 뒤따라야 하나 투자자본 회수기간이 길다는 어려움이 존재한다.

☞ 2면에 계속