

일본의 식육 및 육가공품 수급과 유통

絹川辰朗 / 군마미트주식회사 고문

이 글은 당 협회 후원의 '대일식육수출 확대를 위한 한국산 식육품질개선 세미나'에서 발췌한 것이다. <편집자 주>



1. 돈육 수입 현황

일본의 1995년 식육 수급량은 우육이 1백52만9천51톤으로 전체수급량의 27%를 점유하고, 돈육이 2백15만6백68톤으로 38%, 계육이 1백82만8천2백88톤으로 32%를 점유하였다. 이것이 전체 식육수급량의 97%를 점유하고, 양고기, 말고기는 얼마 되지 않는다.

그럼에도 일본 국내에서의 식육의 생산량을 보면 돈육의 생산량은 매년 감소하고 있는 것

을 알 수 있다.

돈육생산이 감소하고 있는 배경에는 여러가지 이유가 있겠으나 분뇨에 의한 공해, 약취에 의한 지역주민과의 마찰, 양돈 후계자의 부족 등을 들 수 있겠다.

이와 같은 생산감소는 필연적으로 수입에 의해 수급량을 조절하지 않으면 안된다. 돈육의 수입을 연도별로 추적해 보면 1990년에는 돈육 수요량의 23.9%, 1991년에는 28.5%, 1992년에는 32.3%, 1993년에는 31.2%, 1994년

(표 1) 도축두 및 지육생산량

(단위 : 두수=두, 지육량 = t, 전년대비 = %)

연 도	화 우		젖 소		성 우 계		자 우		우 계	
	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	전년대비
1992년	534,963	213,344	903,882	364,766	1,471,038	590,447	19,966	1,236	1,491,004	591,683
1993년	567,186	223,355	892,152	356,669	1,493,072	593,312	18,090	1,054	1,511,162	594,366
1994년	624,735	245,077	865,217	343,618	1,521,454	601,327	15,464	1,014	1,536,918	602,341
1995년	632,695	250,144	835,170	339,897	1,493,705	600,676	11,324	796	1,505,029	601,473
전년대비	101.3	102.1	96.5	98.9	98.2	99.9	73.2	78.5	97.9	99.9
1995년 12월	76,291	30,519	74,073	30,656	152,638	62,097	647	43	153,285	62,140
1996년 1월	42,788	16,982	59,962	24,618	104,265	42,091	578	39	104,843	42,130
2	44,877	17,844	62,325	25,611	108,867	44,031	718	52	109,585	44,084
3	46,248	18,375	63,769	25,953	111,285	44,832	773	61	112,058	44,893
4	50,129	20,059	65,828	26,743	117,427	47,409	865	57	118,292	47,466
5	46,060	18,387	64,704	26,279	112,268	45,299	921	68	113,189	45,367

연 도	성 마		돈		면 양		산 양		합 계	
	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	지육량	두 수	전년대비
1992년	14,883	5,310	19,159,060	1,434,148	9,412	242	7,674	218	2,031,621	98.5
1993년	17,201	6,293	19,168,810	1,439,613	9,167	241	7,696	248	2,040,779	100.5
1994년	20,014	7,597	18,654,747	1,390,288	9,144	238	7,174	220	2,000,706	98.0
1995년	21,472	8,387	17,604,764	1,321,992	7,893	208	6,227	154	1,932,257	96.6
전년대비	107.3	110.4	94.4	95.1	86.3	87.4	86.8	70.0		
1995년 12월	3,115	1,262	1,615,748	122,048	750	21	616	16	185,492	96.1
1996년 1월	1,334	522	1,422,770	108,318	263	8	424	8	150,987	94.9
2	1,408	548	1,416,105	106,206	352	10	423	8	150,857	97.3
3	1,557	601	1,390,949	103,672	318	9	480	9	149,187	88.0
4	1,735	673	1,432,691	107,212	509	14	527	11	155,380	98.4
5	1,639	1,210	1,400,326	105,427	545	15	511	11	152,031	97.2

자료 : 농림수산성 통계정보부 「식육유통통계」, 주 : 우계에는 「기타우·자우」를 포함, 95년 합계치는 개수

에는 33.6%, 1995년에는 수요량의 38.5%를 수입했다.

우선, 돈육수요의 주류는 Table meat이다. 돈육 수입은 햄·소시지 원료와 연관해서 생각하게 되나 수입냉장돈육의 존재는 Table meat용으로서의 활용의 길을 개척했다고 해도 과언이 아니다.

Table meat용으로 가장 많이 이용되고 있는 것은 등심, 안심, 어깨등심 등의 등중심부분(背中心部分)이 주류이다. 특정부위만 편중이용(偏重利用) 되는 것은 바람직하지 않지만,

돈육수요 신장을 위해서 판매가 용이한 부위로 편중되는 것은 불가피한 일로 이것이 냉장육 수입이 증가한 원인이 됐다고 할 수 있다. 최근 돈육수입의 실정은 <표 2, 표 3, 표 4>와 같다.

냉장육을 수입하기 시작한 것은 햄·소시지 등의 육가공 원료로서였다. 한 마리 돼지에서 생산되는 돈육으로는 가공에 부적당한 부분이 남기 때문에 수입에 의해서 가공 수요를 충당했다. 이 방법이 수입량을 확대하고, 동시에 편중된 부위의 수입을 조장해 왔다. 그 중에서

<표 2> 식육수입수량

(단위 : t. %)

연 도	우				육	
	신선 또는 냉장		냉 동		잡 육	우육계
	뼈 부 착	기 타	뼈 부 착	기 타		
1993년	4,502	270,079	6,207	230,756	100,457	612,001
1994년	5,345	331,312	8,168	243,783	106,428	695,036
1995년	5,290	359,005	7,341	277,103	119,806	768,545
전년대비	99.0	108.4	90.0	113.7	112.6	110.6

연 도	돈 육		계 육	마 육	양 육	산양육
	지 육	기 타				
1993년	115	457,095	390,318	27,040	56,125	166
1994년	55	493,818	442,183	19,015	46,929	127
1995년	137	580,448	530,787	20,118	47,735	172
전년대비	249.0	117.5	120.0	105.8	101.7	135.4

자료 : 대장성「일본무역월보」 주 : (1) 우 잡육은 장기 혀를 포함(code번호 0206.10-010~0206.29-090의 합계)

(2) 계육은 칠면조, 오리 등의 가금육을 포함하지 않음. (3) 양육은 자양육을 포함.

<표 3> 돈육수입의 내역(1996년 5월분)

		대만	덴마크	미국	캐나다	한국	아일랜드	기타	소계
냉 장	지 육	—	—	—	—	—	—	4	4
	뼈부착·후지	45	—	8	—	—	—	—	53
	어 깨	8,400	23	9,398	914	480	—	1	19,216
	기 타	8,445	23	9,406	914	480	—	5	19,273
	소 계	—	1	—	—	—	—	—	1
해 냉	지 육	17	—	—	—	—	—	4	22
	뼈부착·후지	14,392	31,105	12,718	5,312	3,349	1,045	6,810	74,731
	어 깨	14,409	31,106	12,718	5,312	3,349	1,045	6,814	74,754
	소 계	22,854	31,129	22,124	6,226	3,829	1,045	6,819	94,027

자료 : 대장성「일본무역월보」

〈표 4〉 중간가격(동경·냉장고도)

구 분 연 도	돈				육			
	텐더로인 (미국산)	본레스버트 (캐나다산)	숏박스 (캐나다산)	삼겹살 (덴마크산)	칼라 (덴마크산)	전지 (대만산)	삼겹살 (대만산)	등심 (대만산)
1996년6월3주	950~960	550중심	720중심	630~640	570중심	450중심	610중심	720이상
4주	950~960	550중심	720중심	630~640	570중심	450중심	610중심	720이상
1996년7월1주	950~960	550중심	720중심	630~640	570중심	450중심	610중심	720이상
2주	950~960	550중심	720중심	630중심	570중심	450중심	610중심	720중심

자료 : 일간 「식육속보」

으뜸이 등심(로스)부위이다.

원료돈육이 Table meat이든 가공용이든 등심, 안심 등에 편중되는 상황은 금후에도 계속 될 전망이다. 이 원료수입 사정을 변경하는 일은 어렵다.

단, 편중된 부위에 대해서 다음으로 요구되는 것은 부위의 크기와 균일성(均一性)이다.

이것에 대한 것은 후에 상세히 설명하겠지만 지육의 중량이 70kg~75kg 정도 크기의 것이 가공용으로는 좋고, Table meat용으로는 70kg~80kg 정도의 상한(上限)까지가 좋다.

2. 대일본 수출에 당면하여

최근 한국의 돈육수출이 눈에 띄게 달라지고 있다(표 3).

꽤 다행스러운 일이지는 하지만, 일본의 돈육소비는 주로 Table meat라는 점을 염두에 두는 게 좋다.

물론 일본의 유통시장 실태를 파악하고, 시장성이 높은 돈육의 수출이 바람직하다. 예를 들면, 등심의 두께, 육색, 지방색, 그리고 질(質) 등 미세한 사항이 시장성과 직결되고 있다.

한편으로 보면 일본의 식육유통시장은 규모가 큰 것 같아 보이나 식육에 관한한 미성숙한 면이 많다. 예를 들면, ‘슈퍼마켓’에서 볼 수 있듯이 돈육판매의 형태는 슬라이스육, 다짐육이 주류(主流)로 조리목적에 맞는 아이템이나 필요에 맞는 것을 구입하는 것보다도 판매하고 있는 돈육에 조리(調理)를 맞추고 있다고 함이 옳을 것이다.

〈표 4〉에 냉동돈육의 냉장고도 가격이 표시돼 있는데 이 표에서도 알 수 있듯이 등심, 어깨등심, 안심을 중심으로 거래가 이루어지고 있다. 물론 냉동육은 주로 가공용으로 생각되나, 물품에 따라서 해동후 업무용 Table meat로 이용된다. 〈표 4〉의 “텐더로인”, “본레스버트”, “칼라” 등은 그 한 예이다.

다음은 수출돈육의 품질 균일화(均一化)가 요구된다.

한국에서도 돈육생산에 지표(指標)가 있을 것으로 생각하나 일본시장에서 한국의 우위성을 높이기 위해서는 일본시장성에 대응할 품질의 규격이 필요하게 된다. 지육의 크기뿐 아니라 부위별의 크기, 육질 등의 규격 등이 수출돈육의 유리한 점을 발휘할 수 있다고 생각한다.

이와 같은 사항 이외에도 종돈의 개량을 통해서 산육성(産肉性) 이외에 육질개선을 병행함으로써 돈의 체형이나 육질 등을 균일화 하는데 크게 기여할 것으로 생각한다.

3. 수입돈육의 형태

일본이 수입하고 있는 돈육은 냉동육, 냉장육을 위시해서 햄이나 소시지류의 수입도 증가하고 있다.

수입돈육의 대부분은 대만, 미국, 덴마크로부터이다.

냉장육과 냉동육은 단순히 냉장상태로 수입하느냐 냉동육으로 수입하느냐의 차이가 아니라 전혀 다른 상품으로 봐야 한다.

냉장돈육이 일본에 하역되면 그대로 Table

meat로서 유통되고 있다. 그러므로 제조과정 중, 도살할 때 전살방법(電殺方法), 방혈방법이 불량하면 근육내에 혈액이 남게 된다든지 정맥내에 혈액이 남게 되면 진공포장에 의해서 혈액이 필름내에서 확산되며 세균오염을 확대시킨다. 경우에 따라서는 제품으로서 외관상 보기에 좋지 않다. 결국 냉장돈육으로서의 품질을 손상시킨다.

반면, 냉동육은 고깃덩어리내에 혈액이 남아 있어도 포장형태가 필름에 의한 간이포장 상태여서 품질이 송구(訟求)되는 일은 그다지 없다.

따라서 상품으로서의 크레임의 발생은 냉장육쪽이고 냉동육은 그다지 발생하지 않는다. 그리고 냉동육은 해동(解凍)해서 이용하게 되고, 해동의 방법은 물(水)해동이나 해동장치를 이용해서 해동하지 않으면 안된다.

(1) 돈육의 맛을 만족시키는데는 숙성이라고 하는 과정을 거치지 않으면 안된다.

즉, 냉장육은 온도 $-1.6\sim 1.7^{\circ}\text{C}$ 에서 돈육의 숙성에 이상적인 온도조건 상태로 수입되고 있다.

이와 같이 저온(低溫), 항온(恒溫)에 의한 완만한 숙성으로 돈육의 이상적인 품질이 만들어진다. 고기로서의 연한 맛, 씹히는 맛, 독특한 향기 등이 생겨 일본에 도착, 상점에 진열될 무렵에는 더욱 좋은 맛을 내게 된다. 이와 같이 돈육의 숙성이라는 효과가 소비자 사이에 정착되어 냉장육의 수요가 확대되고 있는 것이다.

(2) 냉장육을 제조하는데 어느 수출국도 고심을 하지 않을 수 없다고 생각한다.

예를 들면, 지육중량을 $75\text{kg}\sim 78\text{kg}$ 으로 크게하여 비교적 큰 지육을 원료로 쓰고 있는 것 같다. 작은 지육을 사용하면 고기내의 수분이 다소 많아 제품화했을 때 끝마무리가 좋지 못하고 제품도 보기에 좋지 않다. $75\text{kg}\sim 78\text{kg}$ 정도 크기의 지육이면 살코기내 수분함량도 적고, 숙성 과정중 Drip도 적어 양질의 냉장육 상태로 보존이 가능하다.

숙성에 필요한 저온관리를 해도 Drip이 많으면 냉장육을 제조하는 의미가 없어진다. 결국 지육의 크기가 갖는 의미는 대단히 중요함을 알 수 있다. 냉장육 제조상 중요한 수단의 하

나이기도 하다.

(3) 냉장육이 급격히 증가해온 과정에는 이 수요증가가 배경이기도 했지만 수송수단이 크게 변화한 것도 빼놓을 수 없는 원인의 하나이다. 즉, 컨테이너선이 증가하여 냉장육, 냉동육에 필요한 온도관리가 가능하게 된 것이다. 냉장돈육, 냉동돈육 각각 돈육에 필요한 온도의 관리가 될 수 있기 때문이다.

수출할 때 필요한 온도, 냉장육의 경우, 29°F 정도로 온도를 설정하면, 일본의 보세창고에 입고할 때까지 그 온도로 냉장 수송되어 보세창고에서 통관을 기다리게 된다.

(4) 일본이 수입하고 있는 냉장육은 주로 양판점(量販店)에서 판매해 왔다.

양판점에서는 이들을 수입 냉장육으로 특별히 구분하지 않고 판매하였다. 그리고, 도매상에서는 음식점을 비롯한 외식산업 부문에 판매하여 수요의 저변을 확대해 왔다.

냉장육에 대한 인식은 이들을 취급하는 양판점(量販店), 도매업(都賣業), 소매업(小賣業) 등에서는 냉장육이 갖는 특성을 충분히 이해하고 있으나, 소비자들은 품질하면 무조건 신선도와 결부시키기 때문에 숙성에 의해 얻는 돈육의 좋은 점을 이해 못하는 사람들이 아직도 많이 있다.

(5) 냉장육을 돈육수출의 주력 상품화하는데는 아직도 많은 관문이 있다고 생각한다.

우선 첫째는 어떻게 Drip이 적은 상품으로 만들어 내느냐이다.

생육이기 때문에 Drip 유출은 당연하다. 그러므로 세균오염으로부터 돈육을 지키기 위해서 진공포장을 하게 된다. 이때 진공률을 높이는 방법으로 필름내의 공기를 제거하는데, 당연히 그 압력은 돈육에 큰 충격을 주게 된다. 따라서 수분이 많은 어린 돼지는 많은 Drip이 나온다. 이 Drip을 되도록 적게 하기 위해서는 월령이 진행된 지육이 큰 즉, 수분이 적고 보수성이 높은 돈육이 냉장육의 원료로서 요구된다. 무리한 요구인지는 모르나 생산자(제조자)와 수요자 간에는 이와 같은 갭(gap)이 당연히 생기게 된다.

생산자가 지육이 큰 돼지를 출하하려고 하면 당연히 생산가격이 높아지기 때문에 냉장돈육 용으로 하지 않겠다고 하는 생각을 하게 되고, 지육의 크기 하나만을 놓고 보더라도 크기에 제약을 받게 돼서 작거나 지나치게 큰 돼지는 배제돼야 하는 점이 어려운 일이기도 하다.

다음 두번째는 육색이다.

돈육의 이상적(理想的)인 색은 로스 심(芯)이 「담회홍색(淡灰紅色)」이라고 돼 있지만, 실제 육색을 구별 평가하기란 어려운 일이다.

지표(指標)가 되는 로스의 육색이 흰색(白味)을 띠고 있든가 현저히 진한 즉, 흑색에 가까운 적색을 하고 있는 것은 바람직한 육색이라고 할 수 없다.

육색이 담색(淡色)인 것은 지육무게가 작은 것에서 볼 수 있는 것으로 출하시기에 돼지를 잘만 보면 이런 종류의 육색의 돼지를 출하할 걱정은 없다. 문제는 지육 중량이 너무 크거나, 최근 잘 나타나고 있는 현상이지만 품종의 교배로 생기는 육색이 진한 것이 있다.

어느 품종간의 잡종이 좋으나 하는 것은 사람에 따라 그 평가가 달라진다. 일반적으로 말할 수 있는 것은 L과 W와의 잡종에 고정하고, 수돼지를 유색종을 이용하면 육색이 현저하게 진한 육돈은 나오지 않을 것으로 생각한다. 유색종간(有色種間)의 잡종이라면 반드시 육색은 진하게 나타난다.

세번째는 지방의 질이 좋아야 한다. 당연한 일이지만, 지방의 질은 회면서 끈기가 있고, 냉각하면 잘 마무리가 돼야 한다. 지방의 질은 급여사료에 의해 크게 변화한다고 말하고 있다.

돈육의 본래의 맛은 적당한 지방의 양과 근육내의 지방침착으로 생긴다고 말하고 있다.

지방의 질에 대해서 관점을 바꾸어 생각해보면 오늘날 돈육생산에 급여하고 있는 사료의 실제 사정으로 볼 때, 너무 많은 요구는 무리라고 하는 설도 제기된다. 세계적으로 볼 때 용이하게 구입 이용할 수 있는 사료로써 옥수수를 들 수 있다. 옥수수는 돼지의 사료로써 값도 싸고 구입도 용이하고 비육효율(肥率效率)도 좋은 큰 효과를 기대할 수 있으나, 옥수

수를 다량 급여하면 연지방(軟脂肪) 돈육이 생산된다.

연지방은 지방색이 약간 황색을 띠고 지방의 용점이 낮다. 결국 돈육이 요구하는 지방의 흰색이 아니고, 끈기가 없고 지방이 쫄깃한 맛이 없다.

지방뿐만 아니고 살코기 안에도 이와 같은 지방이 근육내에 들어가서 살코기의 색도 붉은 색을 더 붉게 해서, 고기표면이 광택이 난다.

냉장육에 질이 좋은 지방을 요구하는 이유는 지방의 색과 지방의 질이 돈육전체의 질과 직결되기 때문이다.

4. 수출국측에 대한 기대

한국의 일본돈육 수출량이 해마다 증가하고 있어 반가운 일로 여겨진다. 일본에 돈육을 수출하기 위해서는 일본 유통사정(流通事情)에 대하여 충분히 조사했을 것으로 알고 있지만 두세 가지 점에 대해서 당부의 말씀을 드리고자 한다.

첫째, 개인적인 이야기로서 본인이 25년전에 대만에 주재하고 있을 때 일로, 대만 당업공사(台灣糖業公司)의 양돈시험장을 방문, 여러 가지 이야기를 나누던 중 시험장장에게 “현재 대일본 돈육수출이 제한된 수출을 하고 있는데 앞으로는 어떻게 될 것으로 생각하느냐”고 질문을 했더니 “일본은 돈육수요가 많은 나라이므로 장래 돈육수출이 더욱 용이하게 될 것으로 전망하고, 일본 유통시장을 잘 조사해서 대응하기 위한 양돈개량과 사양기술을 확립해 나가고 싶다”고 한 당시의 시험장장의 말이 지금도 기억에 남는다.

대만의 돈육수출은 그 예언대로 진행되고 있다. 당시 생각이 나서 감명스럽다. 대만뿐만 아니라 일본에 돈육을 수출하고 있는 나라는 그 나뉠의 일본의 유통시장을 숙지하고 수출진흥책을 세우고 있는 것으로 생각한다.

그러나 일본돈육 수요동향을 보노라면 우리들 눈에도 이상한 양상의 수요 변화가 보이는데 그것은 명병지향(銘炳志向-Bland志向) 현

상이다. 버-크셔를 닮은 흑돈(黑豚)붐이다. 흑돈이 지닌 특성을 충분히 이해해, 흑돈의 좋은 맛을 소비자가 요구해서 일어나는 붐인지 그 원인은 알 수 없으나 음식에도 흑시 유행성이 있기 때문인지도 모르겠다. 이와 같이 유통시장은 항상 유동(流動)하고 있다고 하는 것을 이해해 주었으면 한다.

시장성에 적합(適合)한 돈육을 어떻게 생산할 것인가, 이 점이 수출용 돈육생산의 열쇠가 된다고 생각한다.

다음으로 수출용 돈육으로서의 스펙(spec)이 확립돼 있느냐 아니냐 하는 점이다. 쇠고기와는 달리 근육의 덩어리가 적고, 후지부위(後肢部位)를 3피스(piece)로 어깨부위를 2피스로 분할할 정도로 세분할(細分割)하는 것이 돈육의 특색이다.

수입업자 중에는 지방은 3mm로, 골막(骨膜)은 박리(剝離), 정강이 고기와 목 부위는 불필요하다 등의 주문이 나오게 된다. 어느 선에서 스펙을 타협짓느냐 스펙에 알맞는 수출가격(CIF)은 얼마가 돼야 하는가 등 이와 같은 것을 종합으로 한 기본적인 수출용 돈육으로서의 지표 확립이 필요하다.

반면 일본에서는 주지하다시피 돈지육 거래규격이 10월 1일부터 개정된다. 지육중량이 「상(上)」규격의 상한은 80kg으로 「중(中)」규격은 84kg까지로 된다. 따라서 종래부터 지육중량이 적어 보이는 한국산 돈육과 일본산 돈육

은 지육중량에 큰 격차가 생긴다. 이와 같은 일본 돈육유통 시장의 변혁에 대해서 앞으로 어떻게 대응할 것인가, 수출시장의 확충을 위한 대책이 요구된다.

또 하나는 육질의 균일화 문제이다. 앞에서도 언급한 바와 같이 지방색, 육색 개개의 문제를 해결하는 것은 어려운 일이다.

하나가 개선되면 다른 한쪽의 개선은 어려운 일이다. 본인의 체험을 빌리자면 우선 종돈서부터 수태지 선택에 이르기까지 표를 만들어 통일(統一)한 일, 사료에 관해서는 표준에 따라 일정한 수준을 지키는 일 등 결국, 종돈의 개량과 그 효과를 공동으로 이용함에 따라 체형(體型), 자질(資質)의 공통화(共通化)가 이루어졌다.

여기에 육질개선을 위해 사료 첨가물의 공동구입, 첨가량의 규제(規制)에 의해서 지방색(脂肪色)과, 지방의 질(質), 그리고 쇠고기와 같은 지방교잡이 있는 돈육생산을 하기에 이르렀다. 육질을 균일화(均一化)하는 방책(方策)으로서의 기초는 종돈의 개량에 있다는 것은 틀림이 없다고 생각한다.

오늘날 수입돈육에 요구하는 관심은 육질쪽으로 크게 전환되어 가고 있다.

Drip으로 인한 크레임(claim)은 초보적인 것이고 그보다도 어떻게 해서 육질 전체의 개선을 생산 단계에서 실행(實行)할 수 있는가가 금후의 과제이다.

〈표 5〉 식육제품·조제품의 수입수량

(단위 : t, %)

연도	햄, 베이컨 프레스햄	소시지	조미간조 우육	콘비프	자숙우육	특성우유 조제품
1993년	27,556	4,159	807	1,614	2,505	831
1994년	15,738	5,151	874	1,855	2,111	888
1995년	54,405	7,005	1,311	1,637	2,183	1,064
전년대비	345.7	136.0	150.0	88.2	103.6	119.8
1995년 12월	5,922	852	132	102	115	107
1996년 1월	6,166	729	78	93	212	68
2	6,163	766	78	149	165	322
3	6,596	873	84	109	120	51
4	10,537	1,120	62	114	296	75
5	8,755	1,424	109	104	127	72

5. 일본의 돈육수요 (豚肉需要)전망

일본에 있어 돈육의 수요를 Table meat와 가공육의 양면(兩面)에서 보면, 우선 〈표 6〉에서와 같이 도시부(都市部)나 전국(全國), 다같이 최근 3년간 수요증가는 없다.

이것은 가계소비(家計消費)의 숫자이나 가공육의 생산량에 대해서도 같은 경향이다.

〈표 7〉과 같이 가공품의 생산량 중에도 전에는 「로스햄」이라고 하면 가공품의 주류(主流)였다. 수입돈육의 햄, 소시지의 원료로써 일본의 식육제조에 필수적인 원료이다. 가공용 원료가 「로스햄」에서 「소세지」로 이행(移行)함에 따라 수입원료의 콤비네이션(Combination)도 변화하고 있다.

「햄, 소시지」라고 하는 육가공품의 수요는 제자리 걸음을 하고 있지만 「햄, 소시지」 대신 제조량이 증가한 것은 소채(蔬菜), 조리식품(調理食品), 반조리식품(半調理食品) 등 돈육을 원료로 하는 냉동가공식품이다.

그 수량에 대한 명확한 숫자는 없으나, 「햄, 소시지」로서는 대체(代替)시기가 올지도 모르겠다. 「돈가스, 히레가스」에 대표되는 것부터 돈육을 주원료로 하는 이들 가공식품은 뿌리깊은 수요에 지배되고 있는 경향이 현저하다.

한편 〈표 8〉에서 보는 바와 같이 식육가공품의 소비도 신장하지 않고 있다.

1995년에는 「로스, 햄」이 약간의 신장을 나타내고 있지만, 소비실량(消費實量)이 아주 적은 양에 불과하다. 식육가공품의 생산량이 비약적으로 신장하지 않는 이유는 무엇 때문일까, 돈육수급량은 연 신장률이 3% 정도인데 가공품이 신장하지 않는 이유의 하나로 수입가공품의 급격한 증가 때문이라는 것도 놓칠 수 없는 일로 여겨진다. 상세한 사유를 열거하기

는 어렵지만 수요증가의 고민이 있는 것만은 사실이다. 다음에 말하고자 하는 것은 냉동식품과 관계되는 수요다.

냉동식품은 조리제(調理濟)로부터 반조리품(半調理品)에 이르기까지 그 Item은 여러가지로 다양하다. 양판점이나 편의점(CVS)에서도 냉동식품 진열에는 많은 공간을 확보, 판매하고 있다.

이와 같은 상품 중에는 양적으로 적지만 육류를 이용한 상품이 있다. 소비자가 냉동식품에 바라는 기호성은 간편하고 각종 영양분이 골고루 들어 있으며, 그 균형이 훌륭하게 갖춰져 있는 조리시간이 짧은 식품이다. 따라서, 열탕(熱湯)으로 가운, 혹은 전자렌지의 조작으로 될 수 있는 편리한 것이 냉동식품의 수요를 증폭시키고 있다.

이 냉동식품 중 돈육이 차지하는 비율은 특수한 것에 한정돼 있지만 돈육의 특성으로 요리(料理)에의 적응성, 가격 등을 봐도 큰 기대를 가질 수 있는 산업으로서 성장할 것으로 생각한다.

식품가공품의 맛이 단일적(單一的)인데 비해 냉동식품에 이용되는 돈육은 복합적으로 만들어진다는 것이다. 다른 각도에서 보면 냉동식품으로 이용되는 돈육은 소량일지는 모르나 어떤 요리에도 적응해서 결과적으로는 대량 소비로 연동(連動)해 간다. 이런 이유에는 새로운

〈표 6〉 □ 우육의 구입량과 지출금액

(단위 : 연간 1세대당 구입량=g, 지출금액=엔)

연 도	동 경			전 국			인구 5만 이상의 도시		
	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액
1993	10,917	105	37,799	11,767	103	34,101	11,897	103	35,155
1994	10,907	100	33,854	12,246	104	32,906	12,315	104	33,588
1995	10,780	99	32,866	12,335	101	32,385	12,367	100	33,097

□ 계육의 구입량과 지출금액

연 도	동 경			전 국			인구 5만 이상의 도시		
	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액
1993	10,392	92	11,256	12,637	99	11,800	12,459	98	11,831
1994	10,726	103	10,990	12,332	90	11,214	12,355	99	11,387
1995	10,242	95	10,740	12,165	99	11,020	12,154	98	11,196

□ 돈육의 구입량과 지출금액

연 도	동 경			전 국			인구 5만 이상의 도시		
	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액
1993	16,658	95	25,058	16,461	99	22,922	16,500	100	23,288
1994	16,662	100	23,449	16,029	97	21,413	16,118	98	21,792
1995	16,932	102	23,840	15,987	100	21,175	15,984	99	21,396

〈표 7〉 식육가공생산량

(단위 : 톤)

연도	구분	햄			베 이 킨	소 시 지	합 계
		로스본레스	프래스기타	계			
1990년		111,684	67,362	179,046	69,513	276,747	525,306
1991년		111,606	63,957	175,563	72,733	289,132	537,428
1992년		114,717	57,141	171,857	74,984	298,513	545,355
1993년		110,705	51,155	161,860	77,408	302,665	545,748
1994년		114,430	48,739	163,169	76,598	303,964	548,091
1995년		115,541	46,180	161,721	76,649	310,059	548,429

자료 : 일본식육가공협회 조사

(주) 동협회 회원의 생산분만임. 소시지계는 가공, 가열, 무염, 소시지 포함.

〈표 8〉 식육가공품의 구입량과 지출금액

(단위 : 연간 1세대당 구입량 = g, 금액=엔)

연 도	햄			소시지			베이컨		
	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액	구입량	전년비	지출금액
1993	3,523	93	8,353	4,901	103	7,290	1,430	100	2,522
1994	3,417	97	7,745	4,860	99	6,971	1,423	101	2,474
1995	3,507	103	7,615	4,816	99	6,760	1,370	96	2,355

자료 : 총무청 가계조사 보고에 의한.

수요의 개발에 냉동식품 부문의 발전을 기대하고 있다.

세번째는 Table meat의 수요에도 어두운 그늘이 보이기 시작한 것을 들 수가 있다. 고도경제 성장으로 "버블" 성장과 지속적으로 성장한 일본경제도 "버블"의 붕괴로 일본인 생활양식이 일변하였다.

그 결과가 생활에 빠르게 나타난 것이 식료품이다. 이 시기에 맞추어 외국 환율이 엔고(高)로 이어져 양관점에서는 「가격파괴」라고 하여 엔고차액(差額)을 환원하는 Sale을 실시한다든가 할인판매(Discount shop) 등 저렴하게 파는 공세로 전환하였으나 고객의 이탈현상은 여전히 계속 이어져 오늘에 이르고 있다.

또 하나는 일본소비자 인구 중에 노령화가 급증하고 있다. 이 인구의 노령화는 돈육이라고 하는 특정한 식료품의 감소뿐만 아니고, 식료품의 여러 분야에도 수요의 저조함이 나타나고 있다. 일본의 식육수요는 이와 같은 현상으로 전체의 수요가 증가하지 않고 보합(保合) 내지 한계점에 이른 것 같은 감이 있다.

그러나 전체적으로 보면 일본 국내돈육생산은 감소경향이고, 수급의 균형을 위해 외국수입에 의존이 불가피하다. 2000년도에 돈육의 자유화에 어떻게 대응할 것인가, 일본 국내에서의 돈육생산은 심한 규제로 생산자의 생산의욕의 감퇴 등으로 이제부터의 돈육수급을 예측하기가 어렵다. *