

깨어있는 육가공업계를 기대한다

(주)우신상역 대표이사 김형건

먼저 ‘육가공 가을호’의 출간을 진심으로 축하하면서 지난 4월 회원사로 가입한 당사의 대표로서 먼저 인사말씀을 드립니다.

현재 당사는 제품면에서 포장육을 위주로 생산하고 있으나 장차 신제품의 개발과 시설투자로 소비자의 기호에 부응할 수 있는 육가공업체로 발전할 수 있도록 노력을 계속하고 있습니다.

이번 회원사 가입을 계기로 지면을 통해 육가공 시장에 대한 저의 견해를 짧게나마 밝히고자 합니다.

세계 시장 겨냥한 육가공품 개발

육가공식품의 대표적 제품을 햄, 소시지 등이라 한다면 수입개방으로 외국상품이 저가공세로 나오더라도 사람의 식품에 대한 기호성은 계속 변하는 것이고 식품으로 인

한 건강문제에 대한 기호성도 계속 변하는 것이다. 또한 식품으로 인한 건강문제에 대한 인식도 날로 높아지므로 소비자의 선택도 다양하게 변화될 것이다.

비가공 원료육 형태의 육제품은 생산, 저장, 유통면에서 완벽하게 위생적 관리만 이루어진다면 원가면에서 가장 저렴하고 이상적인 식량원이 될 것이다.

외국의 저가 가공식품이 밀려들어도 비판적인 것만은 아니라는 것이 필자의 확신이다. 수입육가공품이나 국내제품의 수요공급의 형태가 어떻게 발전하고 진행되더라도 별 문제가 없다고 본다.

제품연구와 품질개선으로 순수 육류제품이 아닌 육가공품과 경쟁은 충분하다고 본다. 어떤 육류제품을 선호하는 경향으로 변하는가에 대한 전망과 분석이 가장 중요하리라 생각된다. 유통시장의 실태를 파악하

고 소비자의 변화가는 식성을 정확하게 전망하면서 식육의 부위별 가공방법을 더욱 세분화한 육류제품을 위주로 하여 각 소비자의 조리목적에 맞는 소량포장의 개발이 좋을 것이다.

질 좋은 원료육을 생산하는 한 방법으로 도축작업을 연구·개선하여 도축 즉시 지방을 최대한 제거하여 급속냉동 공급하면 지방산패 등으로 인한 육질의 변화도 방지할 수 있고, 따라서 고기의 맛을 그대로 유지하는 원료육을 가공회사에 공급할 수 있을 것이고 냉장시의 면적을 줄이는 데도 효과적일 것이다.

중소 육가공업체에서 포장육의 판로를 내수면에 치중하는 것보다 한우육을 주생산품으로 하여 소포장 저가품이나 일반 육우육으로서 저가·저품질의 제품을 개발, 생산하여 저개발국으로 진출을 모색하여야 할 것이다. 정부주도로 이와 같은 제품의 수출 지원정책을 추진하는 것도 수출확대의 한 방법일 것이다.

물론 오늘날 추세에 따라 생산, 가공, 저장, 유통 등 전문화가 이루어져야 할 것이며 제품생산의 결정권을 보장해 주어야 할 것이다. 다만 정부는 자금, 기술, 정보 등에 관해 측면적으로 지원하고 수출대상국에 환영받는 제품이 생산될 수 있도록 경쟁력을 갖출 수 있는 방향으로 지도해야 할 것이다.

좁은 국내시장만 바라보고 현실에 안주하면 결국 세계적인 육가공 식량화에 낙후될 것은 필연적이다. 따라서 이를 극복하기 위해서도 넓은 세계시장을 겨냥한 육가공품의 개발이 필요하다 하겠다. 수입개방시대에 육가공업계의 활로는 이 길뿐이 아닐까?

기술·제품개발 세계화의 초석

한우 원료육 역시 생산비를 낮추고 환경과 양질의 옥수수, 보리 등의 사료를 선택하는 등 고기의 맛과 품질을 고급화하는 노력을 지속적으로 전개하여 선진국 육가공품보다 월등하게 질 좋은 원료육이 생산되면 수출은 문제될 것이 없다고 생각된다. 다만 이를 실현하기 위해서는 계획생산 등의 정책으로 한우생산 농가들이 안정적으로 생산할 수 있도록 육성지원하는 것이 필요할 것이다.

이미 개방화시대에 진입한 세계적 추세에서 벗어날 수는 없을 것이고 우리나라 육가공업계의 역사가 짧기는 하나 육가공업계는 별다른 연구개발이나 전망없이 좁은 국내시장만 바라보면서 지난날의 명분과 공론으로 혼돈돼 왔던 느낌이다. 뜻이 있는 중소기업 경영자는 대기업의 그늘에서 숨을 죽였고 대기업은 연구개발은 뒷전으로 외국의 기술과 막대한 자본에만 의존하여 좁은 국내시장점유에만 급급한 점은 없었는지, 육가공품의 고품질화가 반드시 경쟁시대를 이기는 길만이 아니고 경영합리화와 원가절감을 위해 힘쓰면서 저소득층을 위한 저가 소포장 제품의 개발도 중요하다고 본다. 소포장제품을 장기적으로 판매함으로써 소비자와 생산자 모두의 이익을 도모할 수 있지 않을까? 수입개방시대가 본격화되면 국내생산량의 감소를 가져오고 상대적으로 수입량의 증가가 예상되며 따라서 정부의 경쟁력 강화를 위한 정책이 추진되어야 할 것이나, 타 산업분야와 더불어 육가공업계도 개방화시대에 살아남기 위해 진정으로 기술 및 제품개발을 본격화해야 할 것이다. 아직도 육가공업계는 잠에서 깨어나지 못하고 있는

실정이 아닌가 하는 것이 나만의 생각은 아닐 것이다.

확대된 육가공협회의 활동기대

서양인들은 오랜 세월 동안 유목민으로서 목축을 주로 하여 고기를 주식으로 하였고, 동양인은 농경민족으로서 곡류를 주식으로 하였으므로 서양인과 동양인은 기본적으로 고기에 대한 입맛이 다르다. 아무리 서양식 가공식품을 선호하는 경향이 있다 해도 한계가 올 것이 분명하다. 식성의 민족적 회귀라 할까? 그때야말로 자연육의 포장식품은 업계의 목표가 될 것이다. 이 점이 우리의 연구과제가 아닐지.

지상보도에 의하면 정부에서는 2만호의 한우 사육농가를 선정하여 경쟁기능을 강화한다고 한다. 그러나 한편 가까운 일본은 한국의 육류식품시장을 잠식시키기 위해 10년전부터 순수혈통 한우를 이미 3,000마리 사육중이라 하고 제주도산 한우의 생우 수입문제를 타진한 바 있다고 한다. 뜻이 있는 곳에 길이 있다고 했다. 눈앞에 닥친 21세기를 준비하기 위해 지혜를 모으고 앞서 언급한 대로 육가공업계와 사육농가의 조직적이고 체계적인 계획생산이 확대되고 시행되어야 하지 않을까. 수입개방을 두려워할 것이 아니라 낙후된 우리나라 육가공제품의 품질향상을 위한 좋은 기회로 활용하고 체계적으로 생각하며 혼신의 노력을 해야 할 것이다.

육가공협회가 회원사를 위하여 대변해 온 업적은 많으나, 이제는 지구가 전체시장으로 변해가는 점에서 더욱 새로운 발전전략을 모색하여 업계의 이익을 도모하고 국민식생활을 보장하면서 회원사의 경쟁력을 높

이는데 도움을 주고 유통과정의 합리화를 개선하는데 노력을 경주하며 기술인력의 양성제도(예컨대 덴마크형 육가공제품 생산기술자를 양성할 수 있는 교육제도) 등의 도입이나 회원사 상호간의 생산기술 정보교류 및 세계적인 육가공업계의 동향 등에 관한 정보를 회원사에 홍보하여 올바른 방향설정 등을 도와주는 일을 계속할 수 있기를 기대한다.

지구인구의 폭발적 증가로 앞으로 지구는 타민족을 지배하거나 영토를 넓히는 전쟁이 아니라 식량자원 혹은 식량을 수탈하기 위한 국제적 분쟁이나 식량전쟁이 금세기말에는 반드시 일어나지 않을까 생각되기도 한다. 또한 남북통일이 된 이후 육가공품을 주로 하는 식량원의 수요는 막대하게 늘어날 것이고 그 식량문제는 어떻게 될 것인지, 정책당국자의 준비는 어떤지, 모든 업계가 시련을 겪고 있으나 자신감이 없으면 두려워하게 마련인즉 새로운 길을 개척하고 극복해 나가면 도약의 발판이 될 수 있을 것이라 확신하면서 그것이 바로 우리 육가공업계를 지키는 길이라 생각되기도 한다.

끝으로 협회와 회원사에 힘입어 오늘날까지 성장해왔음을 지상을 통해 감사드리며 부담없이 회원사간 교류하고 협력하여 업계 발전을 위해 헌신하는 것이 회원 모두의 사명이자 책무로 생각하여 기탄없이 의견을 개진하였습니다. 성장과정의 저희 우신상역을 더욱 지도편달하여 주시고 아낌없는 격려 보내주시기를 다시 한번 부탁드립니다. 맑고 푸른 가을 하늘과 더불어 우리 육가공업계의 앞날이 밝기만을 기대하면서 두서없는 글로 회원사 여러분께 인사말씀으로 대신하겠습니다.