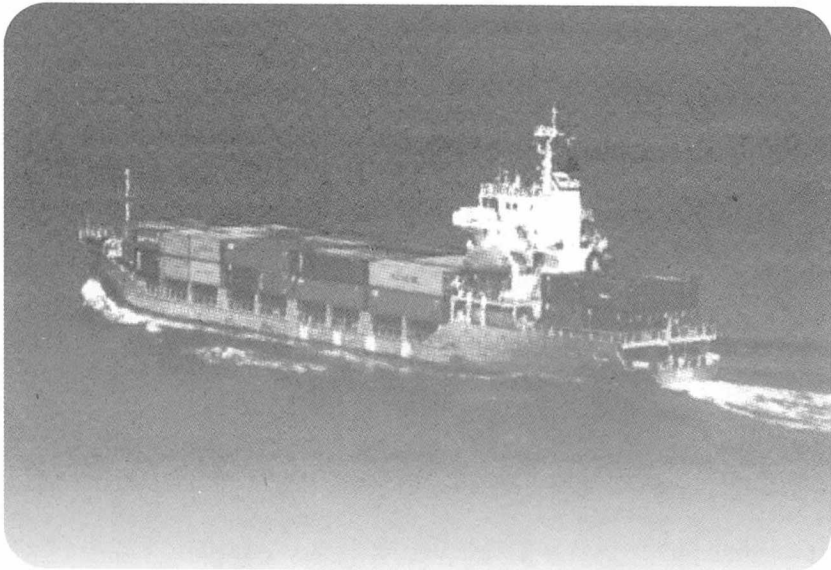


현장취재

# 돼지고기 수출의 선두주자 “대 상 능 장”



# 특집

취재 : 조진현

**세**계 최대의 돼지고기 수입국인 일본시장을 근거리에 둔 우리나라는 돼지고기 수출의 매력도가 상당히 높다. 특히 돈가가 하락하고 사육두수는 점차 늘어나는 현 추세에서 돼지고기 수출은 한정된 내수시장과는 달리 우리 양돈업계의 사활이 걸린 활로라고도 할 수 있다.

지난 97년 7월 1일부로 완전 개방된 돼지고기 시장에서 우리 양돈산업의 국제 경쟁력을 제고하기 위해서는 국내 돈육의 품

질 안정이 최대의 관건이다. 실제로 아쉽게도 우리의 돼지고기는 세계시장(특히, 일본시장)에서 질 좋고 위생적인 제품으로 인정받지 못하고 있어 많은 손실을 감수하고 있다.

최근의 비약적 수량증가(대일본 수출량:97년 48,500톤, 98년 1~8월 56,279톤)로 1998년 1~8월 현재 일본 총 돈육 수입 물량 311,748톤 중 18.1%에 달하고 있지만, 우리 돼지고기의 수출 물량을 더욱 더 늘리기 위한 주위의 여건은 충분하다. 우리

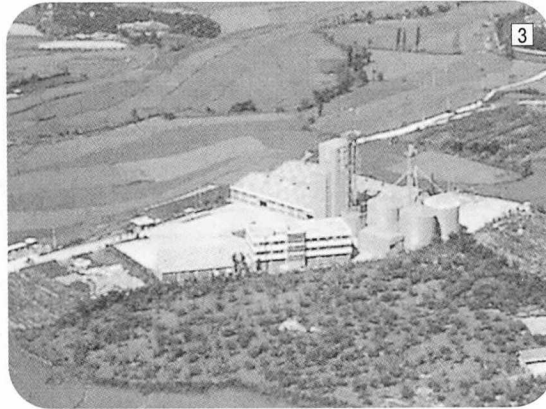
## 돼지고기 수출증대를 위한 품질향상 방안



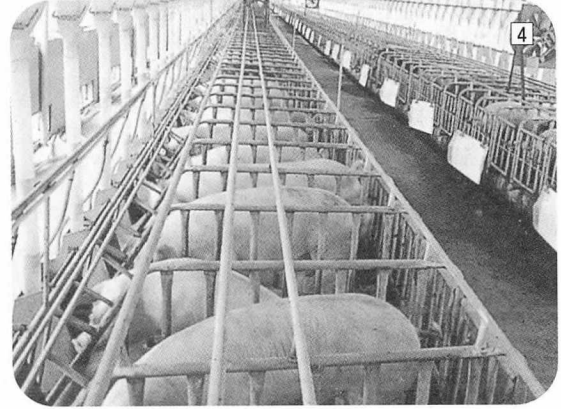
1



2



3



4

정부가 농수축산물 수출 장려 정책을 펴고 있으며, 원화의 환율인하로 상대적으로 수출이 용이하다. 일본인은 우리와 함께 돼지고기를 구워먹는 식문화를 가지고 있으며, 목살·갈비·삼겹 등을 전통적으로 좋아하는 우리와 상호 보완적으로 안심·등심등 부드러운 부위를 선호하고 있다. 따라서 수출과 내수가 상호 보완적이어서 양돈농가의 안정적 소득 확보가 가능하다.

수출을 증대하기 위해 가장 우선시 되어야 할 선결조건인 품질증은 돼지고기의 안정적인

공급을 국내 업체중 가장 선두에 서서 실천하고 있는 곳이 대상농장(주)이며, 믿을 수 있는 고품질 돼지고기의 브랜드화 사업과 계열화 시스템을 통해 돼지 생산에서 부터 수출까지의 모든 과정을 철저하게 품질 관리하여 돼지고기의 일본 수출에 앞장서고 있다.

### 생산에서 유통까지를 총망라한 계열화사업

1986년 일본에 돼지고기 수출을 시작한 대상농장(주)는 89년에 국내 최초로 냉장돈육을

#### <사진설명>

1. 이천 양돈 단지
2. 성남육가공공장
3. 이천 사료공장
4. 계열화 농장

수출하기 시작했고, 95년 냉장육 단일품목으로 국내 업계 최초로 수출 천만불탑을 수상하였으며, 올해 98년에는 수출 삼천만불탑을 수상하였다.

대상농장(주)의 가장 큰 강점은 축산물 부문의 1차적인 요소인 생산과 2차적인 요소인 가공, 3차적인 요소인 유통부문을 총 망라한 통합 경영체제인 계열화 사업이라 할 수 있다. 고부가가치 냉장육 수출을 가능

케 하는 계열화 사업은 품질이 높은 돼지고기를 안정적으로 생산하여, 안전한 축산물을 찾는 최근 소비자의 소비욕구를 만족시켜 줄 뿐만 아니라, 값싸게 공급할 수 있으며, 유통력을 강화시켜 국제 경쟁력을 증진시킬 수 있다. 또한, 일괄경영체제로 경영합리화를 통해 돈육생산 증대 및 생산원가 절감을 가능케 하며, 국제 경쟁력 확보에 기여하여 우리나라의 국제 무역수지 개선에도 일익을 담당하고 있다.

한편, 계열화 사업에 참여한 양돈농가는 가격의 변동에 관계없이 농가의 생산성 향상을 통해 안정적인 소득 증대가 가능하며, 철저한 컨설팅을 받을 수 있어 누구나 쉽게 양돈에 관한 정확한 정보를 얻어 양돈을 할 수 있다.

그러나 계열화 사업을 하고는 있지만 수출 원료돈이 부족

할 경우에는 여러 업체에서 원료돈을 확보하기 위한 경쟁이 일어나고, 농가들은 어려운 상황에서 한 푼이라도 더 많이 주는 업체에 돼지를 내어 계열화 농장의 의미를 무색케 하는 경우가 있다고 한다. 또한 이럴 경우 여러 업체에서 품질이 낮은 돼지고기를 일본에 무작위 수출하면서 전체 국내산 돈육의 가격을 떨어뜨리는 손해를 감수하기도 한다고 한다.

### 고품질 브랜드육 “하이포크(hypork)” 생산으로 냉장육 시대 열어

대상농장(주)는 대상농장 계열화 시스템을 통해 냉장 브랜드육 “하이포크”와 냉동 브랜드육 “참맛포크”를 생산하고 있다.

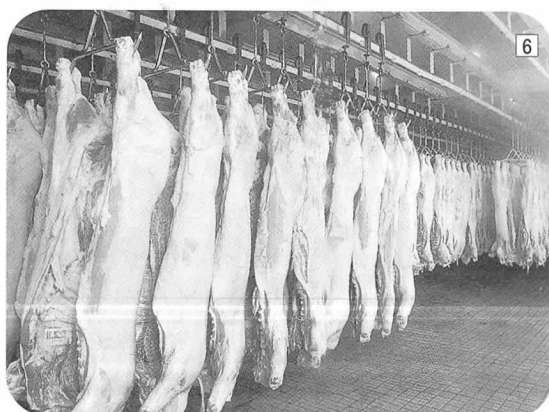
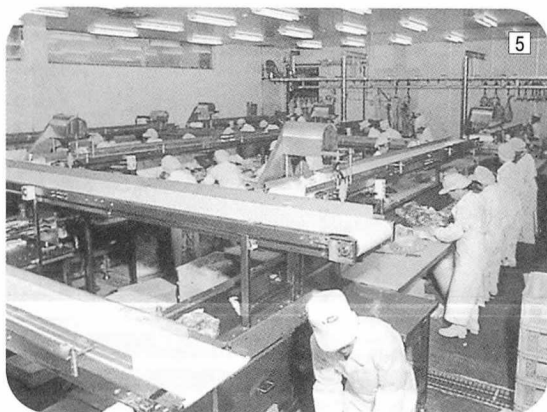
대상농장(주)에서 심혈을 기울여 추진하고 있는 냉장육 “하이포크(hypork)”는 93년 3월에 출시되었으며, 육종개량을 통해 완성된 우수한 종돈(hybrid돈)

으로 생산된 고품질 (high Quality) 돼지고기로 얼리지 않아 맛과 영양을 그대로 간직한 제품이다. 철저한 품질관리와 완벽한 위생체계 (Hygienic)를 거쳐 생산된 후 잔류 항생물질 검사기준에 합격한 제품만을 엄선, 특수 진공 포장한 후 콜드체인 시스템에 의해 배송, 판매된다. 대상농장(주)는 냉장 돈육 ‘하이포크’를 생산해 내기 위하여 전북 장수에 종돈장, 경기 이천에 사육단지, 충북 음성과 전남 함평에 가공공장, 경기 성남에 하이포크햄 공장을 가지고 체계적인 시스템으로 운영하고 있다. 계열화 시스템과 고품질 냉장육 브랜드 “하이포크”는 같은 맥락을 가지고 있으며, 계열화를 통해 생산된 수출용 돼지고기는 전량 충북 음성의 육가공장에 집결되어 일본으로 수출된다.

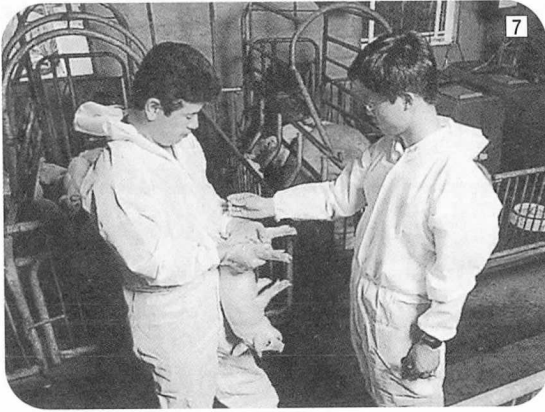
### 품질개선과 종돈장 설립 등으로 수출신장의 기반 마련

#### <사진설명>

5. 음성신선육가공공장 가공라인
6. 음성신선육가공공장 예냉실



## 돼지고기 수출증대를 위한 품질향상 방안



돼지고기의 주 수출대상국인 일본은 검역기준 및 식품의 안정성과 소비자의 식품소비가 까다롭기로 유명한 시장이다. 대상농장(주)는 제품 안전도 및 위생수준 향상을 위해 작업장 온도를 10℃ 이하로 관리하고, 돈육의 미생물 수를 10<sup>5</sup>/g 이하로 맞추고 있으며, 품질부문에서 규격의 균일화와 품미증진(숙성)을 위해 노력하고 있다.

그 외에도 97년 10월에 3-Site 방식의 장수종돈장을 신설함으로써 이를 통한 양돈의 생산원가 절감과 품질향상(육중개량에 따른 등지방의 두께, 사료효율의 증대) 효과를 얻어 수출신장의 기반을 마련하였으며, 돈육 수출에 있어 철저한 품질관리와 시장개척으로 고부가가치 냉장육 수출의 확대 및 일본 현지의 다양한 활동을 통해 한국산 돼지고기의 우수성을 홍보(현지 시식행사 및 국제 식품전 참가)하고 있다.

이러한 노력들로 대상농장(주)의 일본 돼지고기 수출물량

은 급수적으로 늘고 있다. 하지만 최근 들어 고부가가치의 등·안심보다 전·후지의 양이 많이 늘어 물량증가에 비해 수출액의 증가는 다소 모자란 아쉬움이 있기도 하다.

### 일본 돼지고기 수출 더욱 늘려나갈 계획

한국 축산업, 특히 양돈산업은 수출 유망산업으로 지속적인 성장 가능성을 내재하고 있다. 이를 위해 기존의 냉동 돼지고기 수출 패턴에서 냉장육 수출 위주의 전환은 현 시점에서 국내 양돈산업의 발전을 위해 꼭 필요한 요소로 느껴진다. 대상농장(주)는 고부가가치 냉장 돈육의 수출확대를 위해서는 축산 사업규모의 전업화 및 사육두수의 증대가 필요하다고 이야기 하며 이를 위해 노력하고 있다고 한다.

대상농장(주)는 일본이 요구하는 돼지고기를 생산해 내기 위해 계속해서 노력할 것이며,



#### <사진설명>

7. 계열화 농장에 사양지도 실시

8. 전국으로 신선육을 빠르게 공급하는 수송차량

원료돈의 안정화·안전화를 통해 일본 소비자들이 요구하는 안전한 축산물을 계속적으로 공급할 것이다. 또한 일본에서도 국내에서와 같은 통합적 마케팅을 실시할 계획으로 있으며, 일본 거래선과의 신의를 지키기 위해 더욱 노력할 것이라 한다. "품질자체가 가장 중요하죠. 하지만 그에 못지않게 거래선과의 신용이 중요합니다. 수지타산이 안맞아 손해를 보면서도 거래선 확보를 위해 수출을 계속 한 경우도 있습니다"라고 대상농장(주) 관계자는 이야기 한다. 돈육 수출의 확대와 함께 대상농장(주)는 국내 돈육의 소비형태를 일본 등과 같이 냉동육과 냉장육의 소비를 5:5로 맞추고 냉장육은 직접 소비, 냉동육은 가공하는 형태로 바꾸어 나가기 위한 노력도 계속해 나갈 것이라 한다. **養豚**