

우리나라 돼지고기 유통구조 현황

1. 돼지 및 돼지고기의 유통경로

가. 돼지고기 소비량

우 리나라 전체 육류의 소비량은 1990년 86만톤에서 1997년 138.4만톤으로 연평균 7.7%씩 늘어나고 있다. 1997년 육류 소비량 중 쇠고기가 36.2만톤이고 돼지고기가 73만톤, 닭고기가 29.3만톤을 차지하여, 돼지고기의 소비량이 타 육류에 비해 2배 이상된다.

본 고에서는 이렇게 많은 양의 돼지고기가 어떠한 형태로 어떠한 경로를 통해 유통되고 있는지?와 각 유통단계별로 어떠한 시장구조를 가지고 있으며 각 단계마다 해결해야 할 과제가 무엇인지?, 그리고 앞으로 어떠한 방향으로 나아갈 것인지?에 대해 간략하게 살펴 보고자 한다.

나. 돼지 및 돼지고기의 유통 경로

농가가 사육한 돼지의 73%는 도축장이나 부분육 가공장 또는 식육센터로 출하되며 나머지 27%는 도매시장이나 공판장으로 출하된다. 도매시장에 출하된 27%의 양은 일반 정육점으로 20%, 부분육 가공장이나 식육센터로 4% 정도가 이동되며, 나머지는 대형 소매점이나 직매점 그리고 음식점으로 유통된다. 한편 농가로부터 도축장(부분육 가공장 및 식육센터 포함)으로 출하된 양에 도매시장으로부터 들어온 4%를 합한 양은 정육점으로 29%, 대형 소매점으로 25%, 직매점으로 18%, 나머지 4%는 음식점으로 유통된다.

이렇게 정육점으로 유통된 물량은 전체의 반 정도를 차지하게 되는데, 32%는 소비자에게 팔리게 되고, 18%는 음식점을 통해 소비된다. 한편 대형소매점을 경유하는 물량 27% 중 18%는 소비자에게 전달되고 나머지 9%는 음식점으로 유통된다. 직매장을 경유하는 물량



허 덕 연구원

한국농촌경제연구원 부연구위원

20% 중 12%는 소비자에게 나머지 8%는 음식점으로 유통된다.

이렇듯 아직까지는 돼지고기 유통과정에서 가장 중요한 곳은 도축장과 정육점이다. 그러나, 중요한 만큼 문제가 가장 많은 곳도 이들 단계인 것도 부인할 수 없는 사실이다.

이후에서는 유통단계별로 현황과 문제점을 살펴 보도록 하자.

2. 유통단계별 현황과 문제점

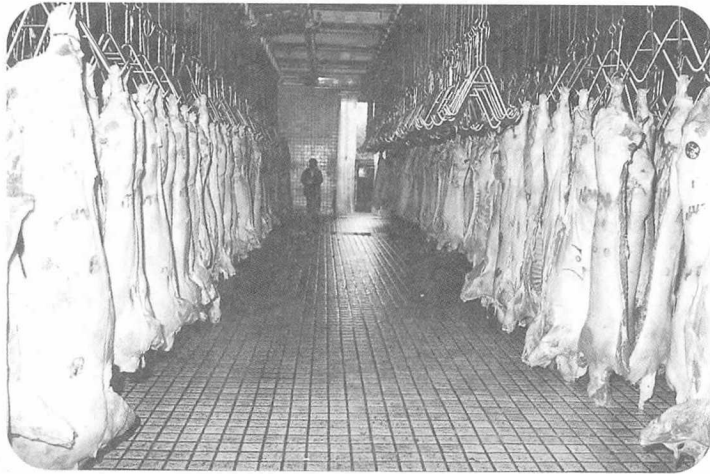
가. 농가단계에서의 유통 현황과 문제점

양돈 농가가 기른 돼지를 55%는 정육점을 포함한 수집상에 판매하고,

계통출하와 도매시장에 출하하는 농가는 35% 정도이다. 도매시장에 출하하는 비율은 규모가 클수록 높게 나타난다. 대규모 농가의 경우 도매시장에 출하하는 비율이 높은 이유는 수집상이나 정육점에 출하하는 것보다는 가격을 높게 받을 수 있고, 수집상이나 정육점에서 수요하는 양보다 출하되는 돼

지의 양이 많기 때문이다. 반면, 소규모 농가의 입장에서는 돼지를 도매시장에 출하하는 것보다 수집상이나 정육점 상인에 출하하는 편이 편리하기 때문에 도매시장 출하비율이 낮게 나타난 것으로 보고되어 있다.

나. 도축장단계에서의 유통 현황과 문제점



▲돼지고기 유통과정에서 가장 중요한 곳은 도축장과 정육점이다. 그러나, 중요한 만큼 문제가 가장 많은 곳도 이들 단계인 것도 부인할 수 없는 사실이다.

간이도축장의 통폐합 추진으로 도축장 수는 매년 줄어들고 있다. 도축장 수가 줄어들에 따라 계산상으로는 도축장 당 도축두수가 증가하는 것으로 나타나고 있지만, 아직까지도 도축장 가동률은 돼지의 경우 40~50% 정도에 불과하여 경영상 어려움이 있는 실정이다. 그럼에도 불구하고 일부지역에서는

지방세 수입을 목적으로 하여 영세 도축장을 계속적으로 운영하거나 신설하여 경영악화를 부채질하고 있다. 이러한 점은 부정행위를 유발하는 요인으로 작용되기도 한다.

대부분의 도축장은 이용도축에 의존하고 있어 부가가치 생산성이 매우 낮아 이 또한 부정도축의 소지가 되고 있다. 경영수지 악화는 시설 개선이나 부

가가치 증대를 위한 신규투자를 곤란하게 하여 유통 발전을 기대하기란 어렵다. 뿐만 아니라 도축장이 단순히 도축기능만을 담당하고 있기 때문에 가격의 안정이나 수급조절 능력을 기대하기도 어려운 실정이다.

부분육 가공업체를 포함한 식육 가공업체수는 700여개소로 대부분 적자를 면치 못하고 있다. 부분육 가공장에 관련해서는 각종 통계자료가 정비되어 있지 않아 상황파악에 많은 어려움이 있지만, 항상 지적되고 있는 또 하나의 문제는 대부분 가공장이 가내 수공업 형태로 운영되고 있어 식품의 안전성

및 품질, 규격 등의 통일이 전혀 되어있지 못하다는 점이다. 따라서 통명거래가 성립되지 못하고, 대형 유통업체에서 중복적으로 부분육 가공장을 운영하는 결과를 초래하고 있다.

다. 도매단계에서의 현황과 문제점

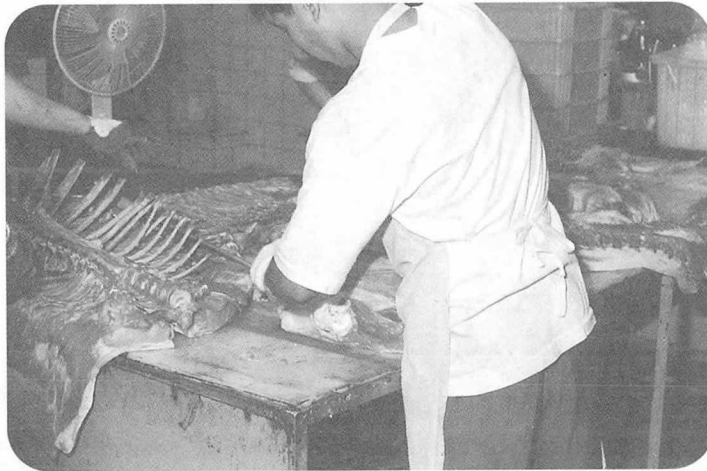
돼지의 국내 도축두수 중 도매시장 경유율은 1987년 42.6%에서 1996년에는 27.2%로 매년 낮아지고 있다. 계절적으로는 설날과 추석 전후, 연말에는 도매시장 가동률이 70% 이상으로 높지만, 그 이외의 달은 가동률이 떨어진다. 특히 여름철인 6~8월의 가동률은 매우 낮다.

도매시장의 입장에서 보면, 대부분의 도매시장이 가격형성을 위한 시장기능 보다는 도축수수료 수입을 위한 경영에 치중하게 되어 도축량 증대가 경영의 목표가 될 수 밖에 없다. 따라서 도축기능에 비해 판매기능은 상대적으로 소홀해지게 되어 중매인에 의존하지 않을

수 없는 상황이다.

라. 소매단계에서의 현황과 문제점

기존의 다른 유통시설들은 규모화되어 숫자는 줄어들고 있는데 반해, 육류 소비량 증가와 함께 정육점의 수는 지속적으로 증가하고 있다. 이 때문에 정육점 당 취급하는 돼지 두수는



▲부분육 가공업체를 포함한 식육 가공업체수는 700여개소로 대부분 적자를 면치 못하고 있다.

1990년 이후 16두 정도로 정체 현상을 보이고 있다. 1996년 정육점 당 취급두수는 소 1.3두, 돼지 17두 정도인데, IMF 구제금융 이후 소 취급두수는 다소 줄어 든 반면, 돼지 취급두수는 유지되었을 것으로 판단된다. 이러한 정육점의 영세화 문제는 유통마진이 커지게 된다는 또 다른 문제를 파생시키게 된다.

이러한 점은 다음과 같은 자료를 통해 확인할 수 있다. 정육점 월간 운영비용은 1985년 92.8만원에서 1994년 287.7만원으로 3.1배 증가하였는데, 그 중 인건비 평가액이 39.9만원에서 136.3만원으로 4.6배 증가하고 조세공과금이 3배, 임대료가 1.9배 증가하였다.

이처럼 점포당 판매물량은 제한되어 있고, 점포 비용이 상승하는 상황에서 정육점 경영주는 경영체 유지를 위해 단위당 유통마진을 높일 수 밖에 없을 것으로 판단된다.

또 다른 관점에서 영세한 정육점이 계속 증가하는 현상을 설명할 수 있다. 즉, 수익성이 높기 때문이라는 설명이다. 수익성이 좋다는 것은 단위당 판매이익이 높거나 단위당 이익은 적더라도 많은 양을 판매하여 총 이익이 많다는 이야기이다. 그러나, 손익분기점 분석을 해 보면, 1985년 소 4.3두, 돼지 45.9두로 나타난데 비해 1996년은 소 2.0두, 돼지 25.0두로 계산되어 계산상으로는 손익분기점이 낮아지는 추



▲정육점의 영세화 문제는 유통마진이 커지게 된다는 또 다른 문제를 파생시키게 된다.



▲정육점에서의 가격은 조합이나 본사의 영향력이 크다

세를 보인다는 것을 확인할 수 있다.

이러한 분석결과가 현실과 전혀 다른 것이 아니라면, 쇠고기 및 돼지고기 소매가격은 정육점에 자가노임을 포함한 충분한 이윤을 보장하는 것이며, 정육점의 단위당 이윤은 매년 증가하

고 있는 것으로 볼 수 있다. 따라서 정육점수가 매년 증가하는 이유도 단위당 이윤이 높기 때문인 것으로 설명한다.

이처럼 정육점수가 계속적으로 증가하고 있는 데도 불구하고 정육점의 이윤이 높게 유지되고 있는 현상은 육류 소매시장간의 경쟁이 아직 부족하다는 의미로 받아들일 수 있다. 즉, 정육점간의 내부 가격 담합의 의구심을 지울 수 없는 것이다.

정육점에서 가격을 결정하는 방법을 보면, 지육가격 변동에 맞추는 정육점과 조합·본사가 권장하는 가격을 따른다는 비율이 반반 정도인 것으로 나타나 조합이나 본사의 영향력이 큰 것을 알 수 있다.

3. 돼지 및 돼지고기 유통의 개선방향

이같은 돼지고기 유통구조를 볼 때, 각 유통단계마다 규모가 영세하기 때문에 파생되는 문제들이 많으며, 또한, 위생적인 축산물 유통 못지않게 경쟁적인 시장구조 형성이 중요하다. 이를 위해서는 규모화의 지속적 추진과 더불어 상품에 관한 보다 구체적인 정보를 생산자로부터 소비자에 이르기까지 유통의 전과정에서 명확하게 기재토록 함으로써 소비자들이 판단을 할 수 있도록 하여야 한다.

또한 가격을 외부에 의무적으로 표시토록 하여 점포간 경쟁을 유도하며, 적당한 시설만 구비한다면, 어디서든 육류 취급을 할 수 있도록 하여 담합이 어려운 환경을 만들어야 할 것으로 사료된다.

아울러, 부분육의 정형화를 위한 세부지침을 제정하고 품질 규격에 관한 거래기준을 설정하여 통명거래가 가능토록 하며, 부분육 처리에 있어 위생 수준을 높일 수 있는 조치를 필요로 한다. 종국적으로는 부분육 가공장을 축산물종합처리장으로 흡수하여 거래규모를 확대하고 유통경로를 단순화하는 것이 바람직하다. **養豚**