

비싼 병아리로 작은 닭 생산하는 체제 벗어나야…….

정리 / 김용화 부장

본고는 지난 9일 TS해마로 식품 장덕진 대표이사를 만나 최근 수입닭고기가 사상 최초로 반입되는 것과 관련하여 유통현황과 국내산 닭고기의 가격 경쟁력을 진단해 보기 위해 나는 대화내용을 정리한 것이다. - 편집자주 -

▲ IMF 이후 국내 육계 생산 현황과 닭고기 소비 변화는?

△ 장덕진 : 육계업은 IMF 이전에 이미 경기 침체로 구조조정이 상당한 수준으로 이루어졌습니다. 그 결과 생산량이 크게 감소하여 생산비를 상회하는 수준으로 유지가 되어왔다고 볼 수가 있습니다.

특히 지난해 9월부터 종계사육량이 대폭 감소하면서 병아리 공급량이 절대 부족하여 육계 생산비는 질병발생까지 감안할 때 약 1,300원 대로 높아졌습니다.



소비는 대략 1997년에 비교하여 10%가 넘는 수준으로 감소하였다고 보고 있지만 경영상 느끼는 감은 약 30% 가까이 되지 않나 생각됩니다.

▲ 환율이 안정되고, 국내산 육계가격이 높아지면서 수입닭고기가 계속 증가하고 있는데 현황은?

△ 장덕진 : 닭고기 수입이 계속 증가하여 금년 3월에는 3,544톤이 반입이 된 것으로 집계 되었습니다. 육계사육 기반의 붕괴가 가속화되는 신호가 아닌가 생각합니다. 육계 kg당 출하가격이 1,700원이면 도계품 1kg를 생산하는데 3,000원에 이릅니다. 부분육은 200~300원이 더 높는데 반해 수입육은 2,500원에서 심지어 다릿살의 경우에는 1,200원 짜리도 있으니 국내산 닭고기의 국제경쟁력은 말로 표현을 할 수가 없을 정도입니다.

▲ 수입닭고기가 폭발적으로 증가하고 있는데 소비는 어떻게 이루어 지는지와 반응은?

△ 장덕진 : 수입닭고기의 사용은 초기에는 가공이 주류를 이루다가 국내산 가격의 상승으로 닭갈비(다릿살), 외식점으로 확대되더니 이제는 후라이드 치킨에까지 사용이 되고 있으나, 원산지표시도 안되고, 냉동육으로 구분되어 소비자에게 공급이 되지 않고 있기 때문에 가격만 생각하고 닭고기를 이용하는 업소에서의 사용이 증가하고 있는 것 같습니다.

▲ 국내산 닭고기 가격이 높은 것은 생산량이 감소하여 그렇다고는 하지만 소비가 활기를 띠지 못하는 현실에서 본다면 다른 이유도 있을 것 같은데 핵심 이유는?

△ 장덕진 : 생산량 부족이 왜 생기고 있는지 알아야 합니다. 현재 가지고 있는 종계에서 생산된 병아리가 제대로

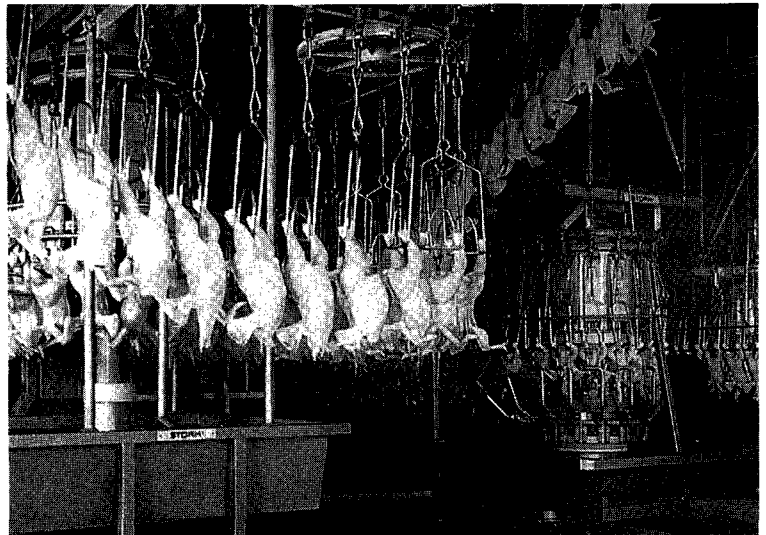
사육되어 출하된다면 육계 생산비는 낮아질 것이고 병아리 가격도 내려갈 것으로 예측을 합니다. 환우종계가 많고 질병발병이 높아 생산성이 최악의 상황일 뿐 아니라 사료가격도 IMF 이전 수준으로 내려가지 않고, 병아리 가격도 공급량이 적다는 이유로 국내 육계업이 존속하지 못할 정도로 높게 거래가 되고 있어 육계업의 장래는 불투명 합니다.

즉, 가장 비싼 병아리로 가장 적은 중량의 닭을 사육하기 때문에 가격이 높아 육계 농가도, 계열주체도, 업소나 소비자 모두에게 부담만 초래되는 결과를 낳게 하고 있습니다.

이에 비해 수입육은 상대적으로 가격이 낮아 계속 반입이 증가할 수밖에 없습니다.

▲ 닭고기 유통에 있어 개선점은?

△ 장덕진 : 닭고기 유통은 제품에 대한 가치 보다는 가격에 견주어 거래가 되기 때문에 위생적으로 처리하는데서 오는 비용 상승을 흡수하지 못하여 품질 고급화가 실현되지 못하고



있습니다. 물론 유통업자들간에는 냉장육과 냉동육을 구분하여 거래를 하고 있지만 소비자에게 전달되는 과정에서 구분이 없어져 소비자는 위생적인 정상 제품이나 냉장·냉동육을 구분하지 못하여 수입육의 사용량이 더 증가하는 것 같습니다.

▲ 닭고기의 가공업 현황은?

△ 장덕진 : 가공업이 발전해야 부가가치가 높아지는데 우리나라의 닭고기 가공시장은 초보적인 단계입니다. 생계 kg당 1,700원일 경우 도계품으로 판매를 하면 1,600원이 되고, 가공을 했다면 1,300원으로 낮아져 손실이 커지고 있습니다.

▲ 육계업이 발전하기 위해 개선되어야할 점은?

△ 장덕진 : 닭고기는 위생적으로 처리가 되어야 하는데 그렇게 하면 공정이 늘어나 비용이 추가됩니다. 제품의 차별화가 안되어 오히려 경쟁력이 저하됩니다. 도계장에서 제대로 처리가 되도록 관리를 철저히 해야 하며, 원종계부터 철저히 관리를 하여 환우계 문제, 출입차량소독, 어리장 소독 등을 제대로 하게 하여 사육단계에서 질병을 차단하고, 출하중량을 증가시켜 나가야 합니다. 또한 정부 차원에서 냉동비축자금을 방출하여 과잉시 비축을 해서 가격을 유지시키고 냉동육은 가공육으로 활용이 되도록 하는 배려 없이는 국제경쟁력이 향상될 수 없습니다. 금년 여름철 소비는 날씨와 연관이 커 아직 예상하기는 어렵지만 전년보다는 나아지지 않겠나 생각하여 수입육 시장이 급성장하지 못하도록 같이 생존의 길을 모색했으면 합니다. 양계



쌀멧에 납품하는 풍년 집란 벨트



공장 연락처
 서울시 동대문구 장안3동 439-12
 TEL : 02)2249-1085
 H.P : 011-894-8481