



**중국산 가금육 수입 재개
수입량 더 증가될 듯**

지난 1998년 1월 1일을 기해 홍콩에서 발생한 조류독감으로 인해 중국산 가금육에 대해 전면 수입금지 조치를 취해 왔었다.

현재 우리나라는 닭고기 수입과 관련하여 미국, 태국, 중국이 주요 수출국가로 부상하여 오다가 중국산에 대해 수입금지조치가 내려진 이후 미국산의 수입이 대폭 증가하였다. 중국은 태국과 마찬가지로 사료원료의 자급과 낮은 인건비로 한국에 저가육의 수출을 모색하여 왔는데, 이번 5월 2일부로 가금육 수입위생조건이 고시됨과 동시에 수입이 재개되어 여

름 삼복(三伏) 닭고기 성수기를 앞두고 수입량이 대폭 증가하지 않을까 생각된다.

닭고기는 지난 1997년 7월 1일을 기해 전면 개방이 되었으나 질병 증가에 따른 생산성 저하로 인하여 실제로는 수입개방 초년도에 비해 국제경쟁력이 더 저하되어 있기 때문에 중국산 가금육 수입재개에 더욱 긴장을 하는 것이 아닌가 생각된다.

닭고기 뿐만 아니라 계란에 있어서도 이미 지난해에 태국산이 수입 시판됨으로써 가격만 맞추어지면 계란도 식란 상태로 수입이 가능함을 보여주었는데 중국은 이미 일본에 식란 수출을 하고 있기 때문에 국내 계란과 닭고기 가격의 변동에 따라 얼마든지 반입될 가능성이 있다고 보여진다.

수입이 전면 허용된 상황에서 우리나라 양계산업은 닭 질병과 씨름을 하고 있음을 볼 때에 국제경쟁력과는 너무나 거리감이 있다는 현실을 지적하지 않을 수가 없다. 가금육의 수입위생조건 제 2조에 명기된 닭 질병은 제 1조의 고병원성 가금인플루엔자 이외도 뉴캐슬과 제 3조 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염병 F낭병, 마렝, 기타 주요 가금의 전염성 질병 발생이 없어야 수입이 가능하다.

만일 우리나라 가금육이 수출되기 위해서도 이 조건이 갖추어져 있어야 함은 재론의 여지가 없다. 불행하게도 우리나라는 근자에 들어 약병원성 가금인플루엔자의 발생과 더불어 뉴캐슬병은 전국적으로 만연된 실정이고 IBD, MD, SP에 이르기까지 다발하고 있어 그 만큼 국제경쟁력에 있어서 뒤쳐져 있다고 보여진다.

가격에서 다소 열세에 있다 하더라도 안전성이나 신선도를 앞세워 부가가치를 높여보자는 취지도 질병억제 없이는 불가능한 이야기로 남을 수밖에 없는 노릇이다.

여름 닭고기 성수기를 앞두고 중국산 가금육 수입재개가 갖는 의미를 다시 한번 되새겨 보면서 국내 육계산업의 위치를 조명해 나갔으면 한다.

**닭고기 · 계란 소비확대 모색
소비자 교육과 신상품 개발**

양계산물 소비가 몇 년간 답보상태로 유지되고 있는 가운데 새로운 돌파구를 찾지 못하고 있어 성장을 기대하기 어려운 입장이 아닌

가 하는 생각을 갖게 한다.

여기에 소비량 증가폭보다 더 크게 수입량이 압박을 가하고 있어 다소 양계인들은 “희망이 없다.” 라는 표현까지 할 정도이다.

얼마 전까지만 하여도 유원지에서 쉽게 볼 수 있었던 토종닭이나 백숙, 삼계탕 전문 음식점들이 어느새 사업성과 유행을 쫓아 오리집으로 간판을 바꿔 달더니 닭고기 요리는 아예 구색 갖추기에 머무르는 경향을 보이고 있어 자칫 양계산물이 가지고 있던 지위에 이상 징후가 나타나는 것이 아닌가 하여 걱정이 앞섰다.

지금은 축산물 소비가 일정한 기준이 없이 기회제공에 따라 옮겨 다니고 있다. 말 그대로 춘추전국 시대를 방불케하고 있다고 표현할 정도이다.

이런 매일수룩 양계인들이 나서서 소비자 교육에 가일층 힘을 쏟아야 하는데 본회에서 매년 시행하고 있는 자조금사업 추이를 보면 오히려 기금 조성 실적이 저조해져 가고 있어 소비활성화는 기대하기 어려운 것이 아닌가 생각된다.

그렇다고 신상품이 개발되어 소비자의 이목을 집중시켜 나가는 추세 또한 아니다. 그저 기업 차원에서 가공상품을 내놓고 자사 상품에 집중적으로 광고를 하는 수준이어서 소비자에게 양계산물에 대한 전반적인 차별화를 시도하여 소비를 유도하기에는 아직 역부족인 셈이다.

구제역의 여파로 축산물 소비가 낮아지고 뉴캐슬병이 매스컴에 부각되어 양계산물은 소비에 어려움을 겪고 있다. 양계산물 소비촉진을 위해 전 양계인들이 거리로 나가 홍보를 하기도 한계가 있고, 신상품을 개발하는데

주력할 수도 없는 입장이고 보면, 가장 손쉬운 방법이 일정액씩 자조금을 거두어 전문가에게 의뢰하는 것도 하나의 방법일 것이다. 다음은 계절적으로 소비 편차가 적도록 소비자가 원하는 제품을 공급해 나가는 일이다. 수입 양계산물이 증가하여 아우성인데도 국내산이 수입육과 품질면에서 큰 차이가 없다는 것은 불행한 일이다. 닭고기와 계란은 신선도가 생명이라는 말을 곧잘 하여왔다.

신선도와 안전성이 확보되는 일은 분명히 어려운 작업임에는 틀림이 없다. 이들을 위해 유통의 대변화도 필요하다.

양계인의 적극적인 대응자세가 필요 부가가치 높이는 농장경영 시대

양계산물이 단순히 삼계탕과 백숙의 형태 또는 계란찜이나 계란후라이 정도의 쓰임새로 생각하여 생산에 임한다는 것은 커다란 착오가 될 수 있다.

흔히 양계업은 계열화 사업에 의해 생산구조가 변화되어야 발전이 있다는 생각하에 10년이 넘도록 열과 성을 다한 듯한 인상을 주기도 하였다. 이 과정에서 실제로 변화가 된 것도 많고, 소비패턴도 많이 달라지게 하는데 기여한 것은 부인할 수 없는 사실이나 계열화 사업 이전에 엄밀히 말하자면 생산과 유통은 이미 역할 분담이 잘되어 있었다. 이 같은 흐름을 이용하지 못하고 전혀 없던 조직을 만든다는 가정하에 또 다시 생산과 유통에 대해 투자와 함께 기존의 틀을 깨고 시장을 장악하려는 과정에서 심한 반발과 대립으로 계열화 사업은 크나 큰

상처를 입어가며 정착을 위해 힘겹게 달려야 했던 것이 아닌가 하는 생각을 하게 된다.

결국 유통과 판매, 또는 신상품 개발에 재투자와 함께 조직 정비를 하지 못한 관계로 생산자와 또는 유통업자로 하여금 반발도 만만치 않았다. 이 배경에는 양계인들이 사실상 주체가 되지 못하는 새로운 경영기법을 도입한 것도 사실이다. 결과적으로 시간은 지나갔고, 수입개방은 일정대로 시행이 되었으나 정착 생산기반의 국제경쟁력은 오히려 더 저하되어 매년 예측보다 큰 폭의 수입량이 들락거리고 있어 이대로 가다가는 절반 시장도 지키지 못하는 것이 아니냐 하는 우려까지 하고 있다.

향후 10년을 생각하여 양계업에 애착을 가지는 양계인들이 탄탄한 경쟁력을 가질 수 있도록 경영 주체로 이끌어 낼 수 있는 대안이 마련되어야 할 것이다.

굵한 김에 불이나 끄고 보자고 물을 너무 많이 뿌리면 소화 후에 아무 것도 건질 것이 없다는 생각과 견주어 보는 것도 양계인들이 양계업 발전의 주체가 되어야 한다는 당위성을 이해하는데 도움이 될 수 있다는 생각이다.

경쟁력이 있다는 단지 하나의 이유만으로 수입산물 가공품은 물론 일반 소비용에까지 사용하는, 이윤추구가 가장 큰 목적인 기업에게 양계인을 보호하고 나아가 우리나라 육계업과 채란업을 항구히 안정적으로 발전시켜 나가도록 기대한다는 것은 거추장스런 말로 받아들일 수 있을 것이다.

어쨌든 모든 것은 양계인들이 주체가 되어 풀어가도록 기회를 제공해 주려는 제도과 분위기가 성숙되는 것이 가장 큰 국제경쟁력일 수도 있을 것이다. **양계**