

일본이 요구하는 돼지고기 품질은?

전 세계에서 연간 생산되는 농수산물중 일본은 약 46%를 소비하고 있고, 이것은 일본인구가 전 세계 인구중 약 2%를 차지하고 있으므로 산술적으로는 일본 1인당 세계 평균치의 2배를 소비하고 있다. 또 한편 일본은 농수산물 소비량의 약 1/2를 수입하고 있어 세계 농수산물 수입량의 약 10%로서 단연 수위를 차지한다. 이렇듯 일본의 식생활은 수입 농수산물이 없이는 성립될 수 없고 선진국중 식량의 자급률이 가장 낮으면서 수입의존도가 가장 큰 나라이다. 일본시장은 '98년도 우리 나라 전체 농수산물 수출액 30억470만달러 중 17억2천400만달러를 차지하여 56.6%의 비중을 가지며 우리 농가소득과 직결되는 신선 농축산물이 주로 수출되는 중요한 나라이다. IMF 경제 위기속에서 돈육수출은 3억1천만달러로 전년대비 29% 증가 됐으며 물량으로는 58%가 증가되었다.

〈표1〉에서 보듯이 우리나라의 대일 농수축산물 수출은 정부의 수출정책에 힘입어 꾸준히 신장되고 있고, '98년도의 경우 일본의 수입액 기준으로 32%의 비중을 점유하면서 순위에서도 7위의 지위를 지키고 있는 것이다. 또 하나는 우리나라의 농수축산물 수출에서 중요한 이유는 다른 수출 대상국과는 달리 최종소비자가 우리 교민이 아닌 현지인이라는데 있다. 교민시장을 겨냥한 수출은 확대에 한계가 있지만 현지인을 대상으로 하는 수출은 지금보다 더 큰 성장 가능성을 가지고 있기 때문이다.

돼지고기의 경우〈표2〉 '96년도 1억9천4백만달러, '97년도 2억4천2백만달러, '98년도 3억1천2백만달러 수출로 급신장하여 매년 25~30% 증가하고 있으며, 99%가 일본으로 수출된다. 전 세계 돼지고기 교역량 약 160만톤 중 30%나 되는 50~60만톤을 수입하는 일본이 우리나라 소비특성과는 달리 안심, 등심, 후지 부위를 선호함에 따라 국내가격보다 고가에 수출할 수 있다는 장점으로 정부, 양돈농

홍원식 팀장
(주)도드람 유통

<표1> 1998년 일본의 농수산물 주요 수입국 (단위:10억엔,%)

순 위		수 입 국	수입액	금액비중	전년대비
'98	'97				
1	1	미 국	2,166.9	28.6	90.1
2	2	중 국	771.2	10.2	94.5
3	4	호 주	499.8	6.6	93.1
4	3	캐 나 다	495.6	6.5	81.1
5	6	태 국	363.1	4.8	91.8
6	5	인 도 네 시 아	324.6	4.3	71.4
7	9	한 국	240.1	3.2	110.5
8	7	말 레 이 시 아	190.6	2.5	64.0
9	14	프 랑 스	190.2	2.5	127.6
10	8	러 시 아	178.8	2.4	80.0
11	11	뉴 질 랜드	166.4	2.2	90.3
12	12	칠 레	164.8	2.2	102.8
13	13	브 라 질	149.1	2.0	93.9
14	10	대 만	148.9	2.0	72.9
15	15	인 도	110.7	1.5	93.9
16	16	덴 마 크	99.3	1.3	86.4
17	17	필 리 핀	96.3	1.3	106.3
18	23	이 탈 리 아	73.7	1.0	129.0
19	18	화 란	70.2	0.9	84.9
20	20	영 국	67.7	0.9	95.8
상위 20개국 합계			6,568.0	86.8	89.4
농림수산물 합계			7,568.3	100.0	89.2

자료 : 일본 농림수산물성 통계정보부

<표2> 우리나라 돈육수출 실적 (단위 : 백만달러,천톤)

구 분	'96	'97	'98	'98/'97 증감률
금 액	194.0	242.3	312.7	29.1% 증가
수 량	38.1	57.4	98.5	58.2% 증가

자료 : 일본 농림수산물성 통계정보부

가, 수출업체 공동의 노력으로 이뤄낸 것이다.

우리나라 대일 돈육수출이 급신장을 보임에 따라 일본업체에서도 관심이 집중될 만큼 비중도 높아졌으며 '98년도 일본의 돈육수입국 3위에 이르고 있다. 그러나 올해 지속적인 고돈가 형성으로 양돈농가들은 웃고 육가공업체는 우는 반대적인 현상을 보였다. 따라서 육가공업체들은 어느 해 보다 어려운 시기를 거쳐야 했으며, 특히 이러한 어려움은 일본에 돈육을 수출하는 육가공업체에게는 더욱 힘든 해였다.

돈육의 고가현상은 결국 대일 수출하는 육가공업체로 하여금 대일수출 계약을 위반해야 하는 위기를 불러 일으켰으며, 일본 바이어들의 "한국사람들의 고질병이 또 발생했구나! 정말 믿을 수 없다."라는 의심을 다시 한번 받을 뻔 했다. 일본으로의 지속적인 수출을 하기 위해서 우리나라는 일본이 요구하고 있는 사항을 만족시켜야 할 책임과 의무가 있으며, 이러한 요구를 충족시켜줄 때 비로소 대일 돈육 수출은 안정적인 증대를 가져올 수 있다.

대체적으로 부분육의 정형 등 제품 사양은 점차 일본 요구 방향으로 이행되어가고 있으나 일본이 지속적으로(현재까지도) 요구하고 있는 것 중 아직도 PSE육 발현 감소와 지육중량의 중량화 문제는 계속해서 개선되어야 할 문제이다. 또한 실질적으로 돈육의 품질에 대해 궁극적으로 요구되는 것은 돈육의 "풍미"이다. 돈육의 풍미는 말로 표현하기는 쉬우나 실행하기는 어렵다. 그러나 돈

육에 대해서 일본 수요자의 요구가 돈육의 "풍미"라고 주장한다면 가능한 한 그들의 요구에 가까운 돼지고기 생산을 위해서 종돈개량, 사양, 도축, 가공, 유통이라는 일련의 사항에 대해 부분적으로 계속해서 개선해야할 것이다.

육질을 개선하는데는 종돈개량에 의해서 비육돈의 생산기반을 확립하는 일이 우선적으로 시행되어야 한다. 또한 사양표준에 의해 사양관리의 기본에 얼마만큼 충실하게 실행할 수 있는냐에 있다. 돼지는 원래 그 체형을 고기로 이용하는

〈표3〉 일본의 돈육수입액 및 주요 수입국 (단위 : 백만엔)

구 분	'96	'97	'98	'98 구성비
합 계	416,243	325,613	286,579	100.0
1. 미 국	94,003	94,412	95,377	33.3
2. 덴마크	68,596	85,633	68,649	24.0
3. 한 국	22,828	29,509	49,894	17.4
4. 캐나다	24,420	34,612	34,573	12.1
5. 멕시코	8,411	15,241	17,266	6.0
(대 만)	174,401	33,319	-	-
(기 타)	23,583	32,887	20,640	7.2

자료 : 일본 농림수산성 통계정보부

〈표4〉 일본시장에 유통중인 각국산 등심의 척도묘사 분석결과

구 분	미국산	대만산	덴마크산	캐나다산	한국산
냄새	3.88±1.36	4.25±1.16	4.63±1.30	4.50±1.69	3.88±1.81
풍미	4.88±2.42	5.69±1.83	4.50±1.93	5.38±2.05	4.94±2.24
연도*	7.50±2.14 ^a	5.63±1.85 ^{bc}	4.50±1.98 ^c	6.75±1.98 ^{ab}	5.19±1.60 ^{bc}
다즙성**	8.13±0.83 ^a	4.88±2.03 ^b	3.69±1.94 ^b	7.81±1.51 ^a	4.00±1.20 ^b

1) 0=매우 나쁘다, 5=보통이다, 10=매우 좋다

2) 같은 항목에서 다른 알파벳은 유의하게 다름(* p<0.05, ** p<0.001)

것이다. 체형이 고기이용에 부적당하면 어떠한 사양관리를 해도 결과는 좋지 않다. 즉 생산성이 낮고 시장성이 낮아지는 것은 명료하다. 고기생산성 효율이 높은 체형의 돼지로 개량해야 하며, 높은 가격으로 거래되는 부분육을 생산할 수 있는 돼지로 개선해야 한다. 이와 같은 돼지를 기본으로 한 종돈개량, 그리고 마블링이 높은 돼지를 선택, 도태 선발하고 이를 기초로 한 3원 교배를 만드는 일이 선결되어야 한다.

종래에는 육량이 주체의 종돈개량, 종돈생산의 기간이었다. 그 방법은 잘못된 것은 아니나 종돈개량은 시대의 요구에 따라야 한다.

또한 식육의 품질은 원료 돈육의 품질에서부터 출발한다. 우리 나라에서 일본에 수출한 돼지고기는 국제 규격돈 생산두수의 부족과 비규격 돈육의 대일 수출증가로 인해 한국산 돈육의 품

실제로 일본 전문가를 초청하여 수출 팩커들을 방문한 결과 육가공장에서 생산된 육질은 육가공장 자체의 관리 부실이라기 보다는 원천적으로 생산단계에서의 부적절한 사양에 의해 대부분 나타나는 문제점들이 많음을 볼 때 육가공장과 농장간의 의사전달 체계를 보다 유기적으로 구축하여 육가공장에서 요구하는 품질수준을 준수하여야 한다는 점을 농가에 인식시켜야 된다고 판단된다.

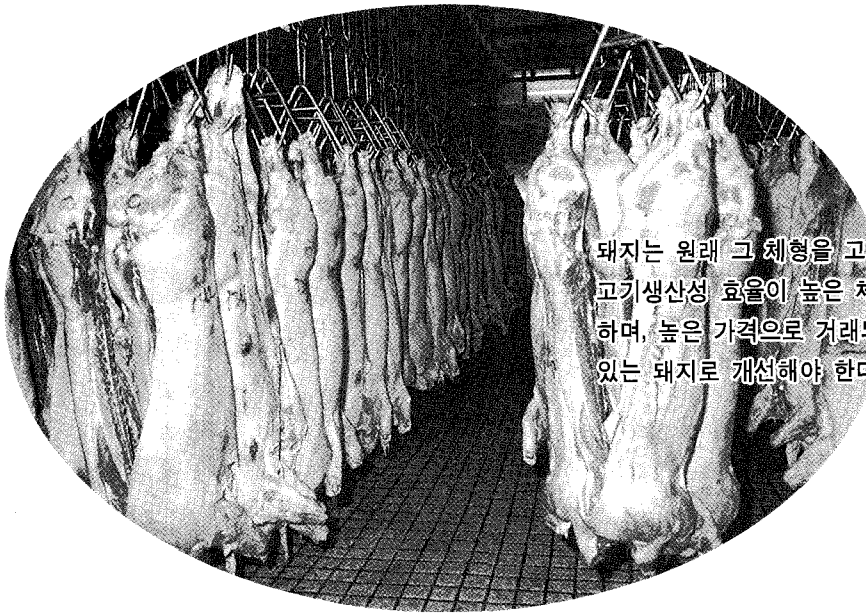
질 신뢰성이 하락하고 있다. 이것은 아직까지도 농가에서 왜 국제적 수준의 돼지를 생산하여야 하는지에 대한 의식이 부족하고 규격돈 생산체계 등이 전혀 개선되고 있지 않음을 의미한다.

실제로 일본 전문가를 초청하여 수출 팩커들을 방문한 결과 육가공장에서 생산된 육질은 육가공장 자체의 관리 부실이라기 보다는 원천적으로 생산단계에서의 부적절한 사양에 의해 대부분 나타나는 문제점들이 많음을 볼 때 육가공장과 농장간의 의사전달 체계를 보다 유기적으로 구축하여 육가공장에서 요구하는 품질수준을 준수하여야 한다는 점을 농가에 인식시켜야 된다고 판단된다.

또한 생산농가들에게 공장 방문기회를 부여하여 좋은 돼지 생산의 필요성 인식을 촉구하는 등 수출 팩커에서도 적극적인 역할을 할 필요가 있다고 생각된다.

이와 병행하여 출하 농가별로 출하돼지의 지육 품질을 분석하고 농가별로 사양지도를 강화할 필요성도 제기되고 있다.

또한 도체등급제를 수출 규격기준으로 과감히 변경하여야 하며, 유통기한(Shelf life)이 외국산에 비해 짧으므로 대부분 수출육가공장의 위생 상태 및 관리를 선진국 수준으로 끌어올리는 작업을 게을리 하면 안된다. 더불어 일본은 2001년부터 HACCP시스템을 적용하여 생산된 식육에 대해서만 수입을 할 계획에 있으므로 우리로서는 2001년을 대비한 수출가공업체의 HACCP 등 총



돼지는 원래 그 체형을 고기로 이용하는 것이다. 고기생산성 효율이 높은 체형의 돼지로 개량해야 하며, 높은 가격으로 거래되는 부분육을 생산할 수 있는 돼지로 개선해야 한다.

합적 위생관리 시스템의 구축과 이의 적용이 시급하다고 생각된다. 또한 돈콜레라 발생국가의 수입금지 조치가 실제로 발효된다면 정말 큰 일이다. 우리 모두 지혜를 모아야할 때이기도 한 것이다.

요약해 보면 일본이 요구하는 돼지고기 품질은 대체적으로 다음과 같다.

1. 규격돈을 생산하라.
2. PSE육을 최소화 하라.
3. 온도관리 철저히 하라.
4. 포장방법 및 형태를 개선하라
5. 일본규격의 발골 및 정형방법을 인지하라
6. 등심의 육질 및 육색을 개선하라.
7. 공급기한 등 기타 약속을 준수하라.
8. 돈육의 탄력성을 개선하라.
9. 내장적출속도를 빨리하라.
10. 육가공 라인을 짧게 하라.
11. 덤핑수출을 자제하라.
12. 일본시장을 충분히 연구하라.

일본의 요구사항에 대해 모든것을 즉각적으로 대응할 수 없는 것이 실정이다. 그것은 돼지의 사육형태가 쉽게 달라질 수 없고, 양돈특성상 간단히 돼지의 사료나 사양방법이 변경될 수 없는 것이 돈육생산의 어려운 점이기도 하기 때문에 돈육생산에 바라는 일본측의 요구를 만족시키기 위해서는 일정한 시간이 필요하다. 하지만 서둘러야 한다. 소비자의 특성상 일본 소비자들도 이 같은 일에는 무관심하며 기다려 주지도 않을 뿐더러 미국 등 경쟁 수출국의 견제 또한 만만치 않기 때문이다. **양돈**

