

다양한 제품 개발로 생산, 판매되는 닭고기 중량별 규격에 대한 균형 유지에 중점을...

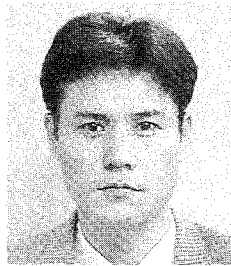
닭고기는 우리나라에서 예로부터 일반 가정에서 건강증진 및 기력회복을 위해 주로 애용되어 왔으며 칼로리, 지방, 콜레스테롤이 낮은 반면 단백질 즉, 우리 몸에 반드시 필요한 필수아미노산이 균형있게 함유되어 있는 건강식품이다.

최근에는 전세계적으로 화이트 미트 육류의 선호도가 증가함에 따라 국내에서도 닭고기의 소비가 꾸준히 증가되고 있으며, 닭고기 제품 또한 다양화되고 있는 실정이다.

국내 닭고기는 시중에 중량별로 구분 유통되고 있는데, 닭고기의 저장성이 떨어져 비축기간이 짧음으로 인하여 생산되는 중량별 규격과 판매되는 중량별 규격의 균형이 대단히 중요한 문제점으로 부각되고 있다.

따라서 본고는 판매되는 규격별 중량의 추이를 분석함으로써 사육방향과 향후 판매추이를 알아보려고 한다.

닭고기의 유통 형태는 체인본부, 유통점(할



윤 일

(주)마니커 판매1본부 판매총괄팀장

인점, 백화점), 대리점, 단체급식, 육가공업체 등으로 나뉘어지며, 중량별 분류는 크게 삼계, 세미, 센터, 하이로 구분할 수 있으며, 구체적인 규격별 중량은 표1과 같다.

삼계는 우리나라의 전통적인 식품으로 삼계탕

전문점의 증가와 가정에서의 소비량 증대로 매년 폭발적인 증가 추세에 있다. 또한 일본, 미국, 동남아시아 등으로 수출되는 삼계탕 물량도 꾸준히 증가하고 있어 한국을 알리는데 큰 역할을 하고 있다.

규격별 주 소비처를 살펴보면 4호는 수출용 삼계탕으로 소비되며, 5호는 삼계탕 전문점, 식당에서 소비하고, 6호는 유통점에서 가정용으로 판매되고 있다.

향후 삼계 소비량은 건강식으로 더욱 인식되어 계속적으로 수요증가가 예상된다.

세미는 최근에 각광받기 시작한 규격이며, 주요 소비처는 체인본부(림스치킨, 동키치킨 등)와 가족단위의 핵가족으로 인한 유통점



에서의 판매증량도 계속적으로 소량화되는
있는 추세이다.

또한 스모크치킨, 바베큐치킨 등 다양한 가

표1. 규격별 증량

| 구 분 | 규 격 | 증 량(g) |
|-----|--------|-------------|
| 삼 계 | 4호 | 351~450 |
| | 5호(삼계) | 451~550 |
| | 6호(영계) | 551~650 |
| 세 미 | 7호 | 651~750 |
| | 8호 | 751~850 |
| 센 터 | 9호 | 851~950 |
| | 10호 | 951~1,050 |
| | 11호 | 1,051~1,150 |
| | 12호 | 1,151~1,250 |
| 하 이 | 13호 | 1,251~1,350 |
| | 14호 | 1,351~1,450 |
| | 15호 | 1,451~1,550 |
| | 16호이상 | 1,551이상 |

* 삼계는 더욱 세분화되어 있으나 여기에서는 크게 3가지로 분류하며, 각 회사마다 규격별로 약간의 증량차이는 있으나 위 표는 일반적인 규격임.

공품으로의 개발로 수요가 확대되고 있으며,
가공품의 주요 소비처는 체인본부를 이용하는
소비자의 다양한 제품요구로 인해 체인점
에서 판매량이 증가하고 있으며, 한 마리의
원형을 제품화하고 있다.

세미 규격은 생산이 불안정하기 때문에 고
가의 가격이 형성되며, 특히 계절적으로 생산
이 안정적이지 못하기 때문에 가공품으로의
개발이 활발할 것이다.

센터는 국내 닭고기 시장의 최대 수요량이
집중되어 있으며, 소위 로얄규격으로 국민들
에게 인기있는 규격으로 자리잡고 있다. 9호
는 전기구이 닭고기용으로 소비가 많으며 유
통점에서의 판매도 주력판매 규격으로 자리
매김하고 있다.

과거 체인본부의 폭발적인 증가로 10호규
격의 소비가 집중되면서 10호를 포함한 인접
규격의 과잉생산을 불러 일으켰으며, 이를 소

비하지 못해 한때는 비규격으로 취급당하기 까지 하였다.

그러나, 현재는 숯불바베큐와 같은 가공품의 개발, 유통점의 주력판매 규격, 일부 체인본부의 사용 규격, 전기구이용 규격으로 판매량도 안정적으로 유지되고 있다.

10호 규격은 맥시칸, 페리카나, BBQ 등 전국적인 체인본부의 주력규격으로 시장에서 가장 판매량이 많은 로얄중의 로얄규격으로 생산량에 비해 공급요구량이 많은 규격이다. 이는 양념치킨, 후라이드 치킨의 대부분의 규격으로 사용되어지고 있다.

11호 역시 체인점의 주력규격으로 소비되고 있으며 특히, 수도권과 중부지역 체인점들은 9호, 10호를 주로 소비하고 있으며 강원도, 영남권 체인점은 11호와 같은 규격이 큰 닭

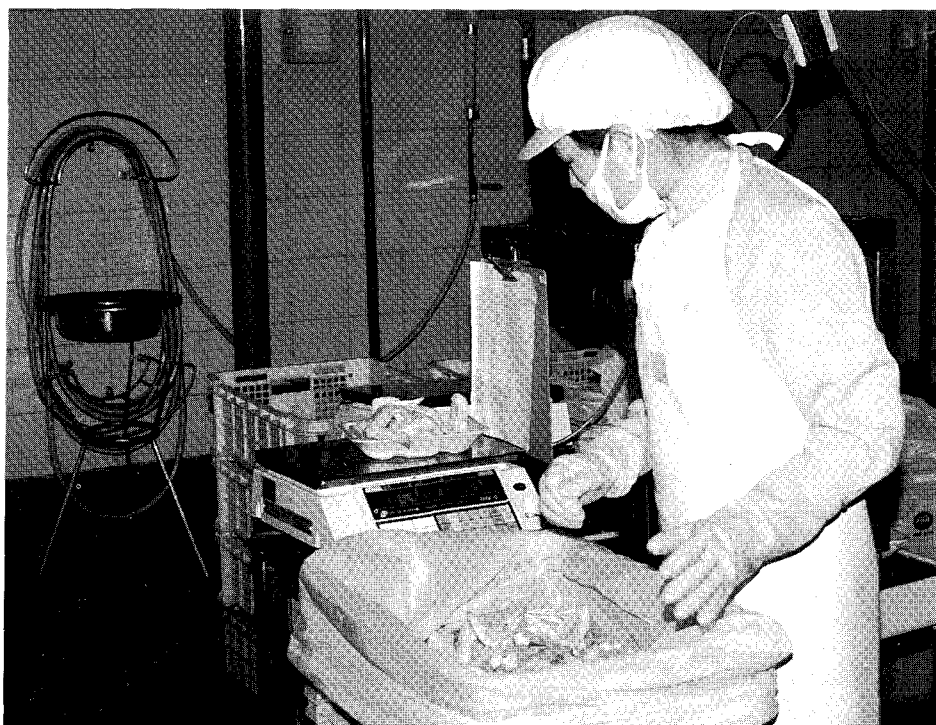
을 선호하고 있다. 최근에 지방경기의 침체로 인해 다소 소비량이 감소하였다.

대형치킨점중에서 11호규격을 파파이스가 사용하고 있으며, 역시 10호 인접규격으로 약간의 수요처 개발이 이루어져야 할 규격이다.

12호는 대형체인점에서의 소비가 이루어지고 있으며, 우리나라의 대표적인 대형 체인점인 KFC, 롯데리아 등에서 주로 사용하고 있으며, 양념치킨이나 후라이드치킨의 양을 선호하는 강원도, 영남권 체인점에서 11호와 같이 사용하는 규격이며, 생산량에 비해 소비량이 적기 때문에 소비창출이 필요한 규격이다.

최근에는 지방 재래시장에서 13호 이상의 큰 닭 판매중량에서 닭고기 소량화에 따른 12호 수요량이 점진적으로 증가하고 있다

가공품 시장에서도 디본바베큐의 개발로



인기리에 판매량이 계속적으로 증가하고 있으며, 우리나라 사육기반의 안정화를 위하여는 11호, 12호 규격의 소비확대가 중요한 해결점으로 부각되고 있는 실정이다.

12호 규격이 여기에서는 센터로 구분하였으나 일부지역에서는 하이로

구분하기도 한다.

하이는 부분육 해체작업을 통하여 각각의 부위별로 판매가 이루어지고 있으며, 유통점의 부위별 판매, 단체급식 시장의 부위별 판매 및 도리(볶음)육용으로 판매가 증가하고 있으며, 날개튀김, 치킨페티, 텐더스틱, 스모크치킨 등 가공품의 원료육으로 수요량이 증가하고 있다. 하이중량의 소비량이 계속 증가하고 있으나 상당부분의 가공품 원료육을 수입육으로 대체하여 사용하기 때문에 국내산 하이중량은 가격경쟁력이 있는 시점에서만 수요량이 증가하고 있는 실정이다.

그러나, 유통점에서 부위별 판매량의 지속적인 증가와 단체급식 시장에서의 국내산 선호경향으로 국내산 하이 시장도 전망이 비관적이지만는 않다. 최근에 선풍적인 인기를 끌고 있는 봉추찜닭의 규격중량이 12호, 13호를 사용하고 있다.

특히, 지리적으로 유리한 일본의 수출잠재 시장이 최근에 본격적으로 열릴 중요한 계기를 마련한 계약이 마니커와 일본 종합상사인 니쇼이와이 규슈지사가 닭고기 부분육 수출 계약을 맺고 1차 10톤을 선적하기로 하였으며, 중국산 보다 70%이상의 가격으로 가격메리트 경쟁력도 함께 갖추고 있어 국내 닭고기 산업의 중요한 전환점이 될 것으로 생각되며, 사용 중량은 16호 이상의 큰 중량이다.

종합적으로 정리를 하면 삼계, 세미, 센타 물량은 소비자 선호에 따른 소비량의 지속적인 증가가 예상되며, 하이물량은 수입대체 효과로 국내산 하이 소비량은 다소 위축되고 있으나, 수출과 같은 품질우위의 경쟁력으로 향후 전망을 밝게 한다. **양계**

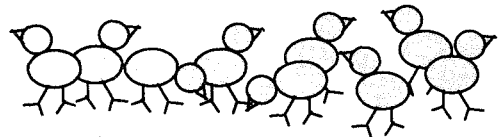
종계를 강제환우하면...

종계를 더욱 장기간 사용하여 환우 후 초생추의 생산원가를 150원까지 절감할 수는 있으나 ...

생산되는 초생추의 가금티푸스

양성율이 높아지고

식란의 살모넬라 오염율을 높입니다.



강제환우하지 않는 부화장...

다음 부화장에서는 종계를 강제환우 하지 않습니다.

△ 대구경북양계축협부화장

- 하이라인 브라운 생산

△ 봉산부화장 - 하이라인 브라운 생산

△ 신진부화장 - 하이라인 브라운 생산

△ 양지부화장 - 하이라인 브라운 생산

△ 한양부화장 - 하이라인 브라운 생산



Hy-Line