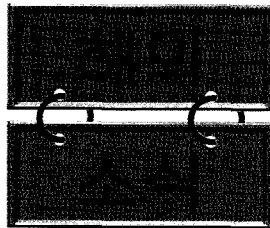


국내 닭고기산업이 살아나가는데 있어 최대과제가 국내산 신선 닭고기의 대일 수출여부가 최대 과제로 부각되고 있다. 따라서 본지는 최근 국내 닭고기 산업을 취재하고 돌아간 일본 「전국식조신문」기요시 다카꾸차장을 기사를 번역, 게재한다. (편집자 주)

## 대일수출공장 내년초 가동 한국의 하림 냉장다리살 수출 하카다에 하루, 오사카에는 이틀이면 도착

한국의 계육산업은 내년부터 대일 냉장수출에 본격적으로 박차를 가할 예정이다.

업계 1위를 달리고 있는 (주)하림의 김홍국사장(한국계육협회장)은 지난 7일 한국 본사에서 본지 기자와의 인터뷰를 통해, 일본 수출전진기지인 부산 근교에 부지를 확보 하루 10만수 처리 규모의 공장을 내달 착공하여 늦어도 내년 6월 완공 가동할 계획이라고 밝혔다. 하림은 이미 대일수출을 겨냥하여 작년 생닭 크기를 실험적으로 늘려, 2.5kg의 생닭을 처리하여 다리살 정육을 냉장상태로 일본에 수출한다면 채산성이 맞는지 여부를 검토해 왔다.



그 결과 김홍국사장은 “품질면에서 중국산 냉장닭고기와는 비교가 되지 않을 정도의 우수 닭고기를 후쿠오카의 시장에는 하루, 오사카와 도쿄시장이라 해도 이틀 이내면 공급할 수 있다”며 자신감을 표시했다. 또 서울시내 호텔에서 인터뷰에 응한 한국 농림부 축산경영과 정동홍과장은 “WTO를 벗어나지 않는 범위내에서 한국과 일본이 공존이라는 상호상생의 입장에 서서 한국 계육업계의 대일수출 움직임을 적극적으로 지원할 계획”이라고 밝혀, 한국산 닭고기의 대일수출 움직임이 얼마나 활발한지 보여주고 있다.

하림의 이선기부사장은 이미 미쓰이물산, 미쓰비시상사, 마루베니 등 일본의 3개 종합상사와 상담이 진

행중에 있다며 어느 곳과 파트너로서 사업을 전개할지는 알 수 없지만 일본의 소비자들로부터 신뢰를 받는 품질과 가격의 상품을 제공하고 싶다고 말했다.

한국의 닭고기시장은 통닭유통에서 부분육 유통으로 이행되고 있는 과도기상태임에도 불구하고 왜 대일수출을 겨냥하는지에 대해 한국육류유통수출협회 김강식회장은 다음과 같이 설명하고 있다.

“한국의 계육업계가 연락처하기 위해서는 닭고기의 대일수출을 병행하는 것이 필요하며, 한국의 닭고기를 냉장상태로 일본에 수출하는 것은 한일양국의 계육업계로서도 바람직한 일이고, 양국 업계의 우호적인 교류를 더욱 강화시켜 나가는 계기가 될 것이다.”

일본을 중심으로 아시아지역의 닭고기생산체계는 한국이 이처럼 대일수출에 심혈을 기울이면서 큰 변혁기를 맞고 있다. 일본의 계육업계도 변혁기에 맞는 체질강화가 무엇보다 시급한 실정이다.

한국과 일본의 닭고기산업을 비교할 때 결정적인 차이점이 하나 있다.

일본은 생닭중량 2.6kg 정도의 닭이 주종을 이루는데 비해 한국은 1.5~1.7kg의 작은 닭이 주로 유통되고 있으며, 부분육유통이 도입단계에 있어 대부분이 통닭상태로 생산 유통되고 있다는 점이다. 게다가 최근 미국이나 일본으로부터 패스트푸드업체가 붓물터지듯 유입되면서 젊은층을 중심으로 식생활패턴이 크게 변화하고 있다.

패스트푸드에 사용되는 닭고기 원료는 미국이나 일

본에서 표준이 되고 있는 크기와 형태가 요구되기 때문에 업체들은 전통적인 제품생산에서 벗어나 소비에 대응한 제품생산쪽으로 변화하지 않으면 안 되는 상황으로 몰려 있는 실정이다.

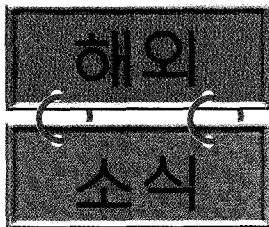
KFC 후라이드 치킨은 한국내에서 생산되는 닭고기를 원료로 쓰고 있지만 대다수의 패스트푸드업체들은 수입닭고기에 의존하는 경우가 많은데 이런 상황이 미국이나 태국으로부터의 닭고기 수입량을 크게 늘리는 역할을 해 왔다.

최근 들어 급격하게 젊은 층을 중심으로 식생활 기호가 전통적인 한국요리에서 가벼운 패스트푸드로 이전되고 있고, 이러한 경향이 가정내에서도 차츰 나타나고 있다.

때문에 닭고기를 통닭상태로 구입하던 주부들 사이에서도 요리에 합당한 부분육을 찾는 경향이 두드러졌다고 한국계육협회 황인옥 상임고문은 말한다.

이렇게 식생활패턴이 바뀌면서 주부들은 생산업체들이 이에 부분육으로 공급해 주길 원하고 있는데 이러한 소비욕구에 따라 한국의 계육산업도 크게 바뀌고 있다.

이를 반영하여 김홍국사장은 앞으로 업체가 지향해야 할 유통패턴은 '부분육 특히 정육으로의 생산 공급'이라고 강조하며, 내년 완공될 부산 근교의 공장은 바로 부분육 생산체계를 완벽하게 갖추게 될 것이라고 말했다.



한국에서의 생체중량은 1.5kg가 보통이고, 대부분 통닭으로 공급하며, 정육공급은 미미한 실정이다. 이러한 1.5kg의 닭으로부터 나오는 정육은 상품화되기 어렵기 때문에 일본과 같이 2.5kg대의 수준에 맞춰서 수출한다는 복안이다.

한편 한국의 계육업체들은 대부분 완전계열화를 이루고 있어 통닭 생산체계에서 부분육으로 전환하기 위해서는 막대한 자금이 투입되어야 하기 때문에 그에 맞는 소비의 패턴변화가 급격하게 따라오지 못하면 그 시기가 도래할 때까지 엄청난 손실을 감수해야 할 위험성이 농후하다.

때문에 한국내 닭고기 부분육 유통이 정착될 때까지 이미 부분육 유통이 정착된 일본시장에 의존할 수밖에 없는 것이 당연한 흐름이다.

하림은 그것을 위해 이미 수차례 일본진출을 모색해 오고 있다. 이미 2년전 미쓰이물산을 사업파트너로 하여 20피트짜리 콘테이너 5개물량의 냉동닭고기를 일본에 상륙시킨 바 있다.

### 목표는 한·일공존 대일수출을 시도하는 한국 가슴살 수입도 고려

생산비에 관해서는 하림이나 마니커도 통닭형태로

의 판매쪽이 부분육 유통보다 유리하다는 점에서는 일치를 보았다.

그러나 수출을 염두해 두고 하림이 새로 조성한 자사농장에서 작년에 실시한 시범사육에서는 평당사육두수 25마리(실제와는 차이가 나는 조건이지만)를 기준으로 했을 때 다리살 1kg생산비용은 생체중량 1.5kg에서 3450원, 2kg에서는 3300원, 2.5kg에서는 3100원, 3kg에서는 3000원이라는 결과를 도출해냈다.

이 수치는 한국계육유통수출입협회 김강식회장이 본지와와의 인터뷰에서 언급했는데 하림측으로부터 직접 확인받지는 못했지만 체중이 적은 닭에서 큰닭생산으로 사육체계를 바꿀 경우의 위험부담률은 생각만큼 크지 않은 수치였다.

김강식회장은 개인적인 입장을 강조하면서 “앞으로 머지않은 시기에 한국은 일본으로 다리살을 수출하게 될 것이며, 이것은 생산비를 낮추는데 기여할 가능성이 크다”고 말하고 “단지 장래

한국에서의 부분육 유통의 변화를 염두해 두고 손실분을 감수하면서 한국 계육산업의 미래를 위해 열정을 가지고 부분육 브랜드화와 대일수출에 과감하게 도전하는 기업이 존재한다는 사실이 자랑스럽다”며 자부심을 표시했다.

또 그는 한국측이 단지 사업적인 측면에서 생산비의 분산에만 관심을 가지면서 대일수출을 시도하려는 자세는 한일양국의 업계에 있어서는 바람직하지 않다고 지적했다.

김회장의 요지는 일본에서는 다리살과 가슴살의 가격격차가 다리살이 훨씬 높는데 반해 한국에서는 약간이라도 가슴살 가격이 높은 것을 주지시키면서 최근 광우병과 구제역의 영향으로 일본에서는 평상시

즐겨찾지 않던 가슴살 소비가 늘어 부족현상을 보이는 하지만 중장기적으로 볼 때 일본에서의 가슴살은 여유가 있으므로, 일본은 가슴살을 한국으로 수출하고 한국은 다리살을 일본으로 수출하는 사업형태를 구축하여 상호 상생의 방안을 모색하는 것이 바람직하다는 것이다.

한편 한국계육협회와 한국계육유통수출입협회는 공동으로 한국정부에 대일수출에 대한 지원을 요청하고 있다.

하림의 김홍국사장은 내년에 완공될 부산공장 시설비용 200억원중 자기자금 50억원을 제외하고 150억원을 차입자금으로 대체했는데 정부의 지원은 시설투자자금이 아니라 일본시장 개척을 위한 지원이라고 말했다.

일본시장을 공략하기 위해서는 현지의 소비자들에게 한국의 닭고기를 맛볼 수 있는 기회를 제공해야 하고, 하루 이틀이면 일본 소비자들 앞에 도달할 수 있는 한국의 우수한 닭고기제품을 신뢰할 수 있게 하기 위해서는 다양하고도 지속적인 홍보가 중요한데 여기에는 막대한 자

금이 소요된다는 것이다.

어차피 일개 업체의 주머니를 불리는 것이 아니라 한국 계육산업의 전체적인 발전을 위해서는 정부가 제도적·경제적 지원을 해주어야 한다는 것이다.

김강식회장은 인터뷰 도중 “올 가을이나 겨울쯤에는 1콘테이너정도의 한국산 닭고기를 일본시장에 시범적으로 유통시킬 계획”이라고 밝히고 있어 조만간 한국산 닭고기의 일본수출이 본격화될 전망이다. C

