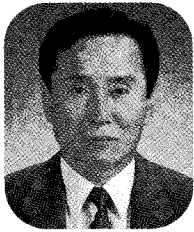


육 / 가 / 공 / 분 / 야

# 비인기 부위의 소비확대로 소비패턴 바꿔야



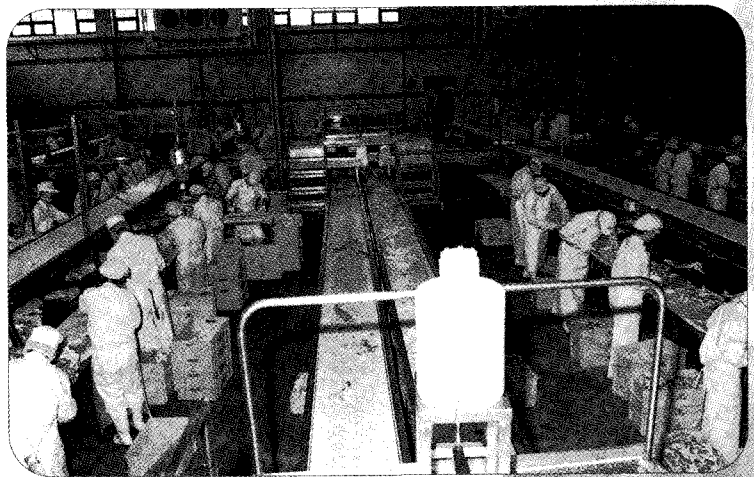
김 완 기 공장장  
김제 목우촌 육가공공장

구제역 파동으로 인한 대 일본 돈육 수출 중단, 전년대 비 사육두수의 증가(1999. 12월말 754만두 → 2000. 9월말 837만두), 경기침체로 인한 돈육소비 감소, 수출의존도가 높은 산업구조, 목심·삼겹살 위주의 소비구조등으로 인하여 돼지가격은 끊임없이 추락, 국내 양축농가, 도축 및 부분육 가공업체의 도산등 양돈업계는 건국 이래 최대의 위

기에 직면하여 고통의 나날을 보내고 있다.

이에 필자는 정부, 육가공업체, 양축농가가 서로 협력하여 불합리한 구조를 하나하나 개선하여 나간다면 현재의 위기는 충분히 극복할 수 있다고 보며, 육가공업체에서 수년간 종사한 경험을 바탕으로 몇가지 느낀점을 피력하고자 한다.

첫째로 돼지고기의 부위별



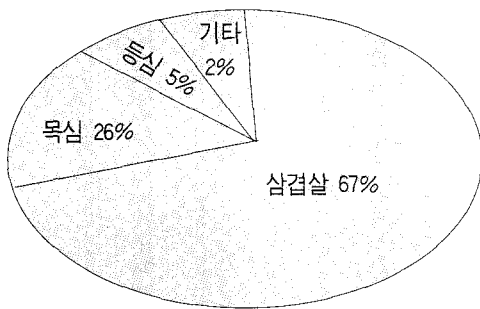
▶부단한 노력과 시설 현대화를 통한 위생적이고 과학적인 돈육처리로 유통기한(Self life)의 연장을 기하여 냉장육 유통체계를 확립

<표1> 연도별 가격동향 및 1인당 돈육소비량

구 분		1996년	1997년	1998년	1999년	2000년 9월
산지 가격	비육돈(천원/100kg)	171	171	179	199	141
	자돈(천원)	48	53	50	59	50
돼지 고기	도매가격(서울): (원/kg, 지육)	2,485	2,452	2,539	2,982	1,957
	소비자가격: (원/kg, 정육)	2,447	2,554	2,805	3,723	4,150
1인당 소비량(kg)		15.4	15.3	15.1	16.1	15.6

\* 도매가격 : 서울지역 도매시장 경락가격임

\* 소비자가격 : 삼겹살 기준가격임



국내소비자의 돼지고기 부위별 선호도 (이계임, 2000)

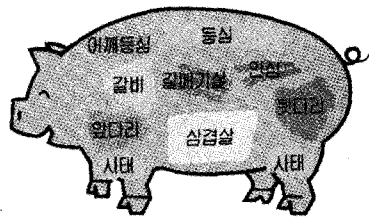
용도, 조리방법, 부위별 영양 가치등을 정부 및 육가공협회 주도하에 대 국민 홍보활동을 강화하여 지속적인 돈육 소비 촉진운동이 이루어져야 한다.

둘째로 목심·삼겹위주의 소비구조를 국내 비인기 부위인 안·등심, 뒷다리 부위의 부분육으로 소비가 이루어지도록 Portion Meat를 생산하여 소비자가 간편하게 요리하여 소비할 수 있도록 소단량(500g, kg단위)으로 공급이 이루어져야 한다.

셋째로 국내 비인기 부위인 안·등심, 뒷다리 부위를 이용한 육가공품의 개발(안·등심까스, 안심장조림, 스테이크)에 주력하여 Deli shop 및 돈까스 전문점의 활성화, 학교급식, 군부대 납품등을 통

**부위별 위치 및 용도**

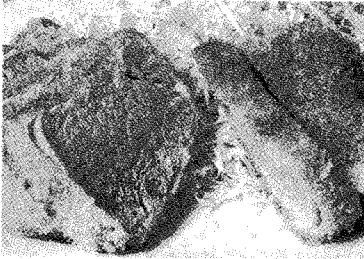
- 어깨등심: 구이, 보쌈
- 갈비: 찜, 구이
- 안심: 심:로스, 장조림
- 삼겹살: 수육, 수육
- 사태: 태:수육, 보쌈
- 등심: 심:돈까스, 잡채
- 갈매기: 구이, 주불력
- 앞다리: 리:불고기, 찜
- 뒷다리: 리:불고기, 탕수육



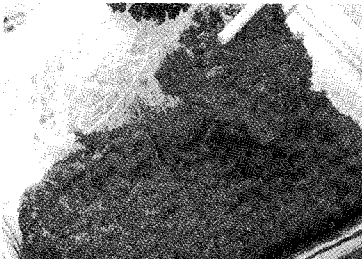
한 뒷다리, 안·등심의 소비가 이루어져야 한다.

넷째로 양축가는 돼지고기의 품질고급화가 이루어지도록 사양기술 및 사양방법의 끊임없는 개선이 필요하고, 육가공업체는 전문 인력의 양성으로 품질향상 및 제품의 다양화를 기할 수 있도록 부단한 노력과 시설 현대화를 통한 위생적이고 과학적인 돈육처리로 유통기한(Self life)의 연장을 기하여 냉장육 유통체계를 확립하고, 소비자에게 신선하고 위생적인 청정 돈육제품을 공급함으로써 수입돼지고기보다 국내산 돼지고기가 맛과 품질이 우수하다는 것을 소비자에게 입증시켜야 냉장육 중심의 소비가 증가될 수 있으며 수입 냉장육의 국내 진출에 대비할 수 있다고 생각된다.

다섯째로 「소 잃고 외양간 고친다」라는 국내 속담이 있듯이 구제역 파동으로 우리는 엄청난 경제적 손실을 경험하



〈안심 돈까스〉



〈등심 돈까스〉

였는바, 또다시 이러한 일이 발생되지 않도록 철저한 방역 시스템을 구축함으로써 수출이 하루속히 재개될수 있어야 국내 비인기부위(안·등심,

뒷다리)의 수출과 협회 중심의 지도·통제기능 발휘로 적정 사육두수가 유지 되어야 수요·공급이 균형을 이루어 돈육의 가격안정을 기할 수

있다고 본다.

이상으로 생산현장에서 느낀 점을 몇가지 기술한바, 아무쪼록 양축가, 정부, 육가공업체가 삼위일체가 되어 위기가 곧 기회라는 점을 명심하고 서로 최선의 노력을 다하여 국내 양돈업계의 발전과 소비자에게 안전하고 위생적인 먹거리를 제공할 수 있는 기회가 되었으면 한다. **양돈**

# 생석회 · 소석회

- 산성폐수 및 오수정화
- 축사소독 및 악취제거
- 총란 및 병원균 살균
- 유기질 분해촉진
- 산성 토양 개량 (pH안정)

**영월 석회공업사**

강원도 영월군 남면 창원리 250

전화: (033)372-5837,5618 / (033)372-5296,6878

FAX: (033)372-5889 야간: (033)372-5293

