

# 육가공산업의 현황과 문제점

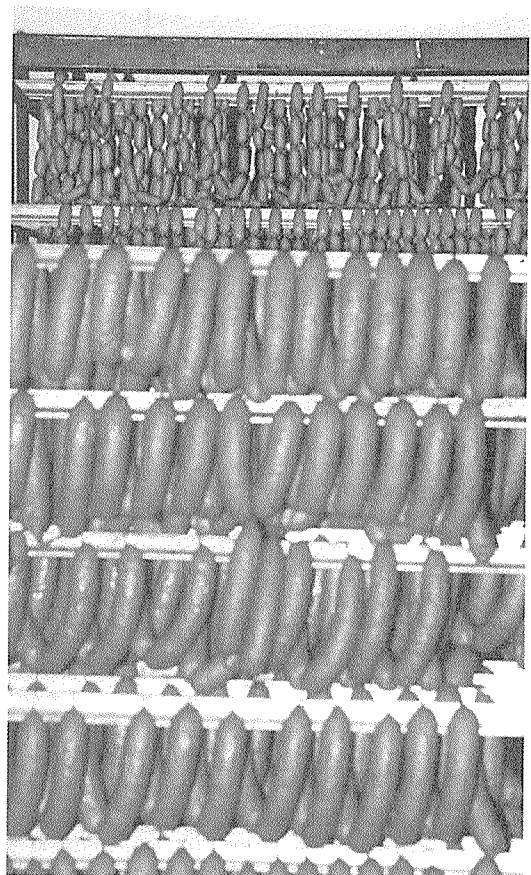


임 중 호  
롯데햄우유 기획실장

## 1. 육가공산업의 현황

우리나라의 본격적인 육가공산업은 1980년 롯데햄·우유와 제일제당이 대량 생산체제를 갖추고 소비자에게 햄·소시지에 대한 TV광고와 함께 여러 가지 축육가공품을 선보이면서 시작되었다고 볼 수 있다. 이때 무균, 무진 포장실 등 위생적 최신 제조설비를 갖추고 냉장유통이 가능한 콜드체인시스템이 구축되면서 비로소 축육가공품이 시장에 정착할 수 있는 전기가 마련되었다. 또한 두 회사는 이 시기에 독일, 일본 등의 세계적 육가공업체들과의 기술제휴를 통해 선진 육가공 기술을 도입하는 데에도 앞장섰고 그 결과 그때까지 해결되지 못하던 기술적 부분을 해결해 소비자에게 보다 많은 육가공제품을 접할 수 있는 기회를 제공하였다.

이 시기에는 네모난 소시지, 불고기햄, 로스팜, 로스구이햄, 야채소시지 등 매년 10여종 이상의 신제품이 개발, 출시되었고 이 중 상당수는 2001년 현재까지도 우리나라 육가공 제품의 간판 브랜드로 남아 있다. 1980년 이후 육가공품의 생산량



〈 표 1 〉 연도별 육가공품 생산량 현황

(단위 : 톤, %)

구 분	축육 소시지		햄		베이컨		캔류 및 기타		축육 소계		혼합소시지	
	증량	증감	증량	증감	증량	증감	증량	증감	증량	증감	증량	증감
65	374	-	111	-	37	-	42	-	564	9		
70	1,336	257	129	16	2	-95	429	921	1,896	236		
75	3,598	169	293	127	47	2250	18	-96	3,956	109		
79	1,473	-59	773	164	72	53	331	1739	2,649	-33		
80	1,895	29	728	-6	80	11	3,075	829	5,778	118		
81	3,083	63	1,101	51	155	94	248	-92	4,587	-21		
82	2,335	-24	1,480	34	183	18	885	257	4,877	7		
83	2,620	12	2,499	69	505	176	1,541	74	7,165	47		
84	3,295	26	2,661	7	307	-39	3,679	139	8,930	25		
85	5,385	63	4,396	64	280	-9	6,097	66	13,707	54	32,430	-
86	5,904	10	4,849	11	288	3	4,905	-20	17,095	25	34,500	6
87	7,748	31	7,203	49	417	45	6,383	30	20,956	23	35,100	2
88	15,068	95	11,977	66	516	24	4,868	-24	34,814	66	35,400	1
89	20,499	36	16,435	37	530	3	5,399	11	42,279	21	36,489	3
90	27,698	35	23,013	40	601	13	7,179	33	59,772	41	37,589	3
91	33,506	21	32,025	39	696	16	8,543	19	74,770	25	32,346	-14
92	35,222	5	39,687	24	767	10	11,438	34	87,113	17	24,390	-25
93	34,422	-2	47,337	19	893	16	9,826	-14	92,477	6	22,612	-7
94	35,944	4	49,211	4	1,053	18	13,343	74	99,551	3	21,787	-4
95	36,267	1	48,962	-1	1,268	201	10,987	-18	97,482	-2	18,325	-16
96	37,454	3	50,581	3	1,428	13	11,536	5	100,940	4	18,084	-1
97	39,055	4	48,230	-5	1,462	2	14,265	24	103,012	2	18,406	2
98	33,990	-13	44,123	-9	1,048	-28	9,366	-34	88,527	-14	18,787	2
99	31,341	-8	50,697	15	1,213	16	12,620	35	95,871	5	18,832	0
00	34,560	10	55,855	10	1,483	22	18,393	46	110,293	15	20,009	6

을 살펴보면 <표 1>과 같다.

<표 1>에서 보듯이 육가공산업은 거의 불모지대에서 신규시장을 계속 창출하여 1980년대에는 연평균 30% 이상의 고도 성장을 기록한 시기로서 1980년 5천778톤 생산에서 1989년에는 4만2천279톤으로 무려 7.3배의 양적 성장을 기록했다. 라인별로 소시지의 경우는 1천895톤에서 2만499톤으로 11배 성장, 햄류가 728톤에서 1만6천435톤으로 23배 신장했으며 어육 혼합소시지는 과거 통계자료가 거의 없다가 1985년부터 통계자료가 기록, 발표되기 시작했다. 이 밖에 특수 제품으로 분류되는 베이컨은 이 시기에 약 7배 정도 신장됐으며, 캔제품은 1980년에 정부의 비축정책의 영향으로 2.3배의 성장에 그쳤다. 그러나 80년대에 연평균 30% 이상의 고도 성장을 계속하던 육가공 시장은 90년대에 들어서면서 성장의 한계에 직면하게 되었으며 국한된 국내 소비시장만을 상대로 업계가 제품의 모방과 저가상품을 출시하면서 소비자로부터의 신뢰를 잃어가고 있다. 즉 소

비자들의 소득과 소비수준은 향상되었으나 육가공품의 품질은 이를 따라가지 못하고 있는 실정이라 하겠다.

## 2. 문제점

이상에서 살펴본 바와 같이 1980년 본격적인 육가공산업이 시작되어 10여년간 연평균 30% 이상의 눈부신 성장을 지속하던 업계가 90년대 중반부터 성장이 둔화되고 침체에 빠지게 된 것은 여러 가지 요인들이 복합적으로 작용한 것으로 볼 수 있다. 그 중 중요한 몇 가지를 요약해 보면 다음과 같다.

첫째, 원료수급이 불안정하다.

육가공제품은 생산비 구성 중 원료육, 특히 돈육의 비중이 매우 높다. 업체별로 다소 차이는 있겠지만 원재료비의 약 70% 이상을 돈육에 의존하고 있다. 따라서 값싸고 품질 좋은 원료육의 확보는 육가공업계의 성패를 좌우할 수 있는 가장

중요한 요인이라 할 수 있다. 그러나 <표 2>에서와 같이 국내 돼지고기의 과거 10여년간 연도별 가격을 비교하여 보면 등락이 매우 극심한 것을 쉽게 알 수 있다.

일례로 돈육 가격이 가장 낮았던 1989년의 경우 kg 당 1,648원으로 가장 비싼 시기였던



〈 표 2 〉 연도별 전국 평균 축산물 도매가격 추세

(단위 : 원/kg, %)

년 도	쇠고기		돼지고기		닭고기	
	가격	전년비	가격	전년비	가격	전년비
1987	3,904	100.7	1,880	77.2	1,438	97.2
1988	5,500	140.9	1,894	100.7	1,700	118.2
1989	6,243	113.5	1,648	87.0	1,759	103.5
1990	6,629	106.2	2,574	156.2	1,852	105.3
1991	7,328	110.5	2,697	104.7	1,776	94.6
1992	8,046	109.8	2,033	75.4	1,795	96.9
1993	7,153	89.2	2,151	105.8	1,698	102.7
1994	7,423	103.8	2,373	110.3	2,140	126.0
1995	8,245	111.1	2,298	96.8	2,088	97.6
1996	7,524	88.0	2,490	108.4	2,154	103.2
1997	6,078	80.8	2,422	97.3	2,205	102.4
1998	5,624	92.5	2,514	103.8	2,602	118.0
1999	7,274	129.3	3,017	120.0	2,453	94.3
2000	7,400	101.7	2,513	83.3	2,404	98.0

1999년의 kg당 3,017원과 비교하여 보면 무려 kg당 1,369원의 격차가 나는 것을 알 수 있다. 또, 1989년과 1990년 1년 사이에는 무려 kg당 926원이나 급등하는 사태를 빚기도 하였다. 이렇듯 육가공제품의 주원료인 돈육의 가격이 주기적으로 등락을 거듭하면서 육가공업체의 경영에 막대한 영향을 미치게 되었고 육가공업체는 이러한 경영상의 어려움을 타개하고자 저급원료를 대체 사용하여 전반적인 육가공제품의 품질이 악화, 결국 소비자들의 외면을 받게 되는 결과를 초래하였고 1997년부터 돈육 수입이 자유화됨으로써 고가

의 국내산 돈육 대신 값싼 수입산 원료의 사용비중이 높아지게 되었다. 〈표 3〉은 1999년과 2000년의 국내 돈육 수급현황을 나타내고 있다.

〈표 3〉에서 보는 바와 같이 1999년에는 전체 육가공 원료육중 수입육의 비중이 40%까지 차지하였으나 2000년에는 구제역의 영향에 따른 국내 돈육의 대일 수출중단 재고육의 가격 하락으로 베이컨 등 특수 부위와 전년에 수입 비축한 재고분의 사용에 지나지 않았고 2001년에도 비슷한 상황이 지속되고 있다. 그러나 최근에 우리 나라가 구제역 청정지역으로 선포되고 2002년중에는 돈

〈 표 3 〉 국내 돈육 수급현황

(단위 : 천톤)

구 분		1999년		2000년	
총소비량	내 수	755	100%	780	100%
	국내산	616		674	
	수 입	139		106	
	수 출	80		16	
육 가 공	계	68	9%	75	10%
	(국내산)	41	(60%)	60	(80%)
	(수입육)	27	(40%)	15	(20%)

육 대일 수출이 재개될 것으로 예상됨에 따라 국내 육가공업체의 경영환경을 고려해볼 때 수입육의 사용은 불가피할 것으로 전망된다. 구제역으로 인하여 2000년과 2001년에 육가공업계는 전반적으로 국내 고급 원료육을 저가에 구입하여 고품질의 육가공품의 개발을 시도하였고 소비자들도 국내산 돈육을 사용한 육가공제품에 친숙해져 있으며 다이옥신 파동, 구제역, 광우병 등 최근에 발생한 일련의 사건으로 인하여 수입육에 대한 불신이 고조되어 있는 것이 현실이다. 따라서 육가공산업의 성장과 육가공업체의 경영수지 개선을 위하여 수입육에 대한 소비자들의 잘못된 편견을 어떻게 바로잡을 것인지 육가공업계에 종사하고 있는 우리 모두의 공통된 과제라고 할 수 있다.

둘째, 업체간의 파다한 가격경쟁에 따른 품질의 저하

전술한 바와 같이 1990년에 접어들면서 국내 돈가가 전년대비 kg당 926원이나 급등하게 되자 각 육가공업체들은 경영수지를 개선하기 위해 이미 선진국에서는 보편으로 사용하고 있는 닭고기

와 수입개방이 되어 사용이 가능했던 칠면조육을 원료로 대체하였다. 특히 미국 등에서는 적육인 쇠고기, 돼지고기를 사용한 햄, 소시지에 대응하여 건강식품으로서 백색육인 닭고기, 칠면조육만을 사용하거나 적육과 혼합하여 만든 햄, 소시지의 제품이 상당 부분을 차지하고 있다. 그러나 국내 일각에서는 백색육인 닭고기와 칠면조육을 사용한 제품에 대해 이를 마치 저급 잡육을 사용한 것으로 잘못 인식되면서 육가공제품의 이미지에 커다란 타격을 입게 되었다. 그러나 육가공제품인 햄, 소시지는 모든 선진국가에서 그러하듯이 식육(돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 칠면조육 등)을 그대로 살리거나 이의 적절한 혼합으로 독특한 맛을 낼 수 있기 때문에 소비자의 인식을 바로잡을 수 있는 적절한 홍보가 절실한 상황이다.

반면에 90년대 중반에 접어들어 저가 제품을 무기로 육가공시장에 신규 참여하는 중소 규모의 업체들이 늘어나면서 업체간 가격 경쟁이 가열되기 시작하였다. 업체간 선의의 경쟁은 전체 시장의 발전을 위해서도 바람직한 일이지만 몇 년간 지속

된 가격 경쟁은 업체별로 원가의 절감만을 위하여 육가공제품의 품질을 극도로 악화시켰고 소비자들의 신뢰는 땅에 떨어지는 결과를 낳게 되었다. 또한 업체간의 무분별한 제품 모방과 베끼기 현상 역시 소비자들이 육가공제품에서 발길을 돌리게 하는 주요인이다. 현재 시중에서 판매되고 있는 육가공제품들은 제품의 특징과 상품명까지 유사해 소비자들은 어느 회사에서 출시한 제품인지 혼란스럽다. 지난 98년 L사에서 출시한 “떡갈비”가 히트하면서 타사에서도 포장디자인과 상품명까지 유사한 제품을 속속 선보였다. 그 결과 매장의 햄, 소시지 매장에서는 육가공업체 각 사의 떡갈비 제품이 판을 치게 되었고 결국 전체 떡갈비 시장이 조기 쇠퇴하는 양상을 보이고 있다. 이러한 업계의 무분별한 따라하기식의 신제품 출시는 당장 기업의 이윤과 직결된다고 할 수는 있으나 다른 업체와 차별성이 없을 뿐더러 소비자들은 쉽게 식상하게 돼 장기적으로 업계에 아무런 득이 되지 못하는 실정이다. 따라서 업

계는 제품 모방에서 탈피하여 장기적인 안목을 가지고 차별화된 제품개발에 노력을 경주하여 확실한 자사만의 제품과 품질로 특성화되어야 할 것이다.

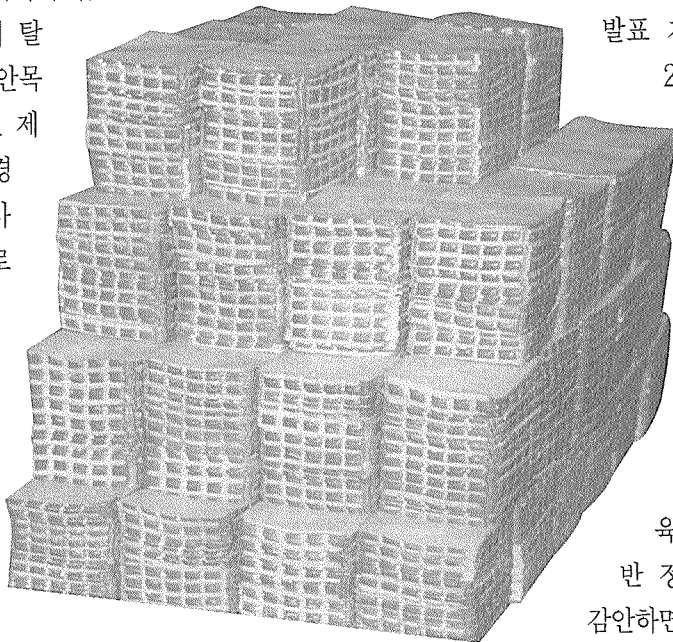
셋째, 지속적으로 발생하는 축산물 위생사건  
1990년대 중반부터 해마다 연속적으로 발생

하는 축산물 관련 위생사건 즉, 광우병, 대장균 O-157, 리스테리아, 다이옥신, 구제역 등의 발생이 육가공시장의 지속 성장의 발목을 잡았다는 데에는 이견이 없을 것이다. 축산물 위생사건은 그 피해가 일시적인 현상으로 그쳤던데 반해 지난해 3월 발생한 구제역은 인체에는 전혀 무해하고 육가공제품과는 직접적인 관련이 없음에도 불구하고 육가공산업의 기본이 되는 양돈산업의 뿌리를 흔들며 국내의 축산 관련업계에 커다란 영향을 가져 왔다.

넷째, 육가공제품 용도의 한계

우리나라에서 육가공제품의 용도는 매우 제한적으로 발전해 왔다. 선진 외국에서는 육가공제품이 주식의 한 형태로서 자리잡아 안정적인 소비가 이루어지는데 반해 식생활 문화가 전혀 다른 우리나라는 식사반찬 특히, 도시락 반찬용으로서의 소비가 주를 이루고 있었다. 1990년대 중반에 접어들면서 각급 학교에서는 학교 급식이 급격한 증가세를 보이고 있다. 교육부의 발표 자료에 의하면 93년

22%에 불과하던 학교 급식율이 99년에는 72%까지 증가되었고 날로 확대되고 있다고 한다. 같은 시기 육가공제품의 소비행태에 대한 한 여론조사 결과를 보면 93년 도시락 반찬이 육가공제품 소비의 절반 정도를 차지했던 점을 감안하면 학교급식의 증가에



따른 육가공제품의 소비 저하는 당연한 결과이며 단시간에 대량의 음식을 가공해야 하는 단체급식에서 손이 많이 가는 육가공품보다 조리가 간편한 냉동조리제품의 소비가 증가한 것 또한 같은 맥락에서 이해가 가능한 점이다. 이러한 결과는 물론 우리나라의 독특한 식생활 습관에서 기인하는 면이 있지만 육가공업계의 노력 부족도 간과할 수 없다. 새로운 용도의 개발이나 메뉴 제안 등 보다 적극적인 신시장 개척의 의지나 노력이 부족했다는 점에는 모두가 공감할 것이다.

### 3. 육가공업계 발전을 위한 대응책

육가공산업은 근본적으로 식육산업 전체적인 측면에서 생육 즉, 요리문화와 관련되어 식육으로 이용되고 남은, 부가가치가 낮은 식육을 이용하여 부가가치를 증진시킴으로써 식육과 경쟁할 수 있게 되는 것에서 출발하게 된다. 이러한 맥락에서 볼 때 우리나라의 육가공산업은 상당히 낙후되어 있다. 특히, 일본과 kg당 지육가 대비 kg당 육가공제품 단가의 비율을 비교해 보면 그 차이를 분명하게 느낄 수 있다.

〈표 4〉에서 보는 바와 같이 일본의 경우 kg당 389원의 지육을 kg당 1,489원의 육가공제품으로 가공, 판매하여 부가가치를 3.83배 상승시킨 반면 우리나라는 1.55배에 그치고 있다. 물론 한, 일 양

국의 경제규모의 차이 및 소비자물가, 임금, 기술 수준 등 여러 가지 환경 변수가 존재하겠지만 근본적으로 우리가 육가공산업에서 부가가치가 떨어지는 것은 인정할 수밖에 없다. 따라서 육가공산업의 부가가치를 높이기 위한 업계 공동의 노력이 절실하며 소비자 욕구에 부응한 품질 향상 노력 또한 지속적으로 전개해 나가야 한다. 그리고 현재 땅에 떨어져 있는 육가공제품에 대한 소비자의 신뢰를 회복하는 것이 무엇보다 중요하다. 지금처럼 저가제품의 가격경쟁으로 업계가 맞선다면 시장은 왜곡될 것이며 소비자는 육가공시장을 더욱 외면하게 될 것이다. 따라서 육가공제품도 식육처럼 등급제를 실시하는 것도 좋은 방법이 될 수 있다. 육가공제품의 품질에 차등을 주어 소비자들에게 제품에 대한 선택권을 주어야 한다는 것이다. 육가공산업은 우리 국민들의 건강 증진에 기여해 온 단백질 식품산업으로 관련 단체들의 노력 여하와 미래에 대한 비전에 따라 그 결과는 달라질 것이지만 업계가 장기적 안목을 가지고 고품질의 제품에 대한 연구 개발에 매진한다면 육가공시장이 앞으로 더욱 성장되어질 수 있다. 또한 육가공산업과 식육산업이 공존공멸 의식을 가지고 여러 정책이나 기술이 어느 한쪽으로 치우쳐서는 안되며 정부, 연구소, 학계, 기업 차원에서의 적극적인 홍보와 공동의 노력이 절실하다고 하겠다.\*

〈 표 4 〉 2000년 한·일 지육가 대비 육가공제품 단가 비율

(단위 : 원, ₩)

구 분	지육가	육가공제품 단가	육가공제품 단가/지육가
한 국	2,509	3,896	1.55
일 본	389	1,489	3.83