닭고기 시세고시 및 유통단계를 최소화해 소비자와 함께 하는 가격구조 이루어져야…

유 승 진 과장
(주)동우 기획실

최근 한국계육협회를 통해 지난번 가금인플루엔자로 인하여 국내 닭고기 산업이 매우 어려운 시기에 닭고기 소비촉진을 벌여 도움을 준 기업체 및 국민 여러분에게 감사의 마음을 전하고자 닭고기를 기증하자는 소리를 듣고 이제는 협회가 소비자를 중시하고, 미래지향적인 사고로 소비자와 밀접하게 관계를 유지하고자 노력하는 모습이 너무도 보기 좋았고, 이러한 행사자체가 소비확대를 이끌어내는 좋은 방법이 아닌가 싶다.

닭고기는 우리 시대 음식문화를 주도해온 대표적인 대중 식문화로 자리잡은 지 오래다. 이렇게 자리잡기까지는 국내 닭고기 산업과 관련된 모든 분들의 노력의 결과겠지만 아쉽게도 국내 닭고기 소비의 25~30%(2003년)는 수입산 닭고기가 자리를 차지하고 있다.

이런 시점에서 국내 닭고기 산업을 지키기 위해서는 생산원가 절감을 통한 국제경쟁력을 갖추는 일이겠지만 생산원가에 대해서는 「월간 닭고기」를 통해서 여러번 접할 수 있었기에 이번 기고에서는 원가만큼이나 중요한 소비확대에 대해서 말하고 싶다.

현재 국내의 닭고기 시장구조는 크게 체인점을 통한 치킨판매, 대형할인매장을 통한 신선육판매, 재래시장을 통한 신선육판매로 되어있다. 다른 육류도 비슷하겠지만, 소비자가 구매할 당시의 구

매가격과 생산업체에서 생산하여 출고한 단가는 천차만별이며, 현실적이지 못한 부분이 있다. 예를 들면 가금인플루엔자 발생당시 국내의 육계시세는 kg당 600원, 당사의 출고가격은 10호 기준 1,200이었다. 그런데 소비자가 할인매장에서, 재래시장에서 구매한 닭고기 가격은 출고가격보다는 훨씬 비싼 가격으로 구매하였고, 치킨점에서는 한 마리 기준 10,000원에 판매가 되었다. 당연히 제품 및 영업정책에 따라 가격의 차별화는 가능하지만 소비자가 받아들이기에는 현실적이지 못한 판매단가가 아닌가 싶고, 국내의 닭고기 판매단가는 닭고기 소비에 의해 결정되기 전에 생계의 상황에 더 큰 영향을 받기에 생계시세가 아닌 소비자가 현실적으로 받아들일 수 있는 닭고기 시세고시 및 유통단계를 최소화해 소비자와 함께 하는 가격구조를 이루었으면 한다.

둘째로 현재의 요리방법(치킨, 삼계탕, 도리탕, 백숙)으로 소비되던 닭고기 소비를 이어가면서 새로운 요리개발 및 아이템 개발로 폭넓은 수요층을 형성하는 게 중요한 대목이라고 생각한다. 즉 현재까지는 닭고기 소비가 가족 중심에서 이루어졌다면, 그 소비를 이어갈 수 있는 새로운 식문화를 개발해야 수요층이 형성될 것이라고 생각된다. 예를 들면 삼겹살의 경우 음주문화와 접목되면서 수요가 지속적으로 늘어 온 것으로 필자는 생각한다. 당연히 닭고기 시장에서도 이런 변화는 움직임이 있다. 얼마 전 안동찜닭이 전국으로 닭고기의 '붐'을 불러왔고, 최근에는 닭고기 고추장 볶음, 바베큐, 볶음류가 지속적으로 체인점을 형성해 나가고 숫자 또한 늘고있는 것을 당사의 부분육 판매 신장세를 보면서 느낄 수 있다.

하지만 각양각색의 소비형태의 소비자를 만족시키기 위해서는 새로운 메뉴 개발이 뒤따라야 할 것이며, 음주문화와의 접목 또한 무시하지 못할 것이다(예를 들어 현재 치킨의 경우 치킨전문점에서 음료수와 함께 판매를 지속해왔다. 하지만 최근 치킨의 종류가 다양해지면서 치킨과 주류를 함께 판매하는 프랜차이즈 사업체가 늘고 있으며, 닭갈비, 볶음, 바베큐 전문점에서 주류를 판매하면서 새로운 수요층을 형성해 나가고 있다).

"현재까지는 닭고기 소비가 가족 중심에서 이루어졌다면, 그 소비를 이어갈 수 있는 새로운 식문화를 개발해야 수요층이 형성될 것이라고 생각된다."

〈표 1〉 1인당 육류 소비량

구 분	닭고기	소고기	돼지고기
2002년 1인당 소비량(kg)	8.00	8.50	17.00

※ 한국육류유통수출입협회

마지막으로 우리나라에서 제일 쟁점으로 대두된 이슈는 바로 웰빙이다. 우리의 식문화는 웰빙을 추구하면서 빠르게 변화하고 있는데, 닭고기의 우수성에 대한 홍보부족으로 소비를 확대할 수 있음에도 불구하고 그렇게 하지 못하고 있다.

아래의 표에서 보는 바와 같이 닭고기는 타 육류에 비해 단백질이 높고, 지방이 낮으며, 칼로리도 매우 낮은 것으로 나타나고 있다. 또한 닭고기의 지방은 근육과 분리되어 있어 살코기내에 지방함량이 매우 낮으며, 리놀레산이라는 필수 지방산이 함유되어 있어 각종 성인병을 예방할 수 있다.

그리고 닭고기의 자랑은 불포화 지방산이 다량으로 함유되어 있어 혈액내의 콜레스테롤을 낮추어 심장질환의 발병을 억제하는 것으로 알려져 있다.

〈표 2〉 육류 부위별 성분분석

구 분	닭고기(가슴살)	닭고기(북채)	돼지고기(삼겹살)	소고기(등심)
단백질(%)	22.9	18.8	13.4	18.1
지방(%)	1.2	3.2	28.5	16.9
칼로리(kcal)	101.8	104.0	310.1	224.5
필수지방산	16.8	16.5	10.5	3.9
리놀레산	15.9	15.7	9.7	3.7
불포화지방산	67.1	68.4	57.3	59.2

우리의 식탁은 웰빙을 추구하는 방향으로 변화하고 있고, 앞으로도 변화할 것이다. 이에 닭고기가 대표적인 웰빙 식문화를 주도할 것이라고 생각한다. 그러기 위해서는 꾸준한 신 메뉴 개발 및 홍보가 뒤따라 준다면 육류소비 선진국인 미국과 같이 닭고기 소비가 증가할 것이라고 생각한다.