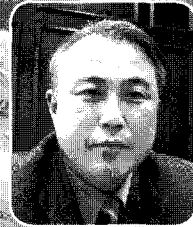


# 돼지고기 수출부위 소비확대와 상품개발에 대한 고찰



한 홍 득 대표  
(주)바이오제프씨

돼지고기는 동서양을 막론하고 인간이 섭취하는 육류 중 가장 많이 소비되는 대표적인 육류다. 전세계 육류 소비량의 40%를 돼지고기가 차지하고, 쇠고기 30%, 닭고기 24%의 순으로 이어진다. 식용을 위해 돼지를 가축으로 사육한 것은 기원전 7,000년경 중동지역에서부터라고 알려져 있다. 그러나 석기시대에도 야생돼지를 식용으로 이용한 증거가 발견되고 있으며, 돼지고기 요리가 가장 많이 발달한 중국에서는 2,000년 전부터 돼지고기 요리를 즐긴 것으로 보인다.

## 1. 우리나라의 돼지고기 소비성향

구미나 유럽에서는 지방이 적고 살코기가 많아 상대적으로 부드러운 안심이나 등심이 고급부위로 인식되어 소비량이 훨씬 많다. 이웃나라 일본의 경우에도 지방이 거의 없고 살코기가 많은 다리살(특히 뒷다리살)과 등심이 고급육이라는 인식이 일반화되어 있다. 돼지

고기의 지방이 비만의 요인이라는 판단 때문이다. 그러나 우리나라에서는 구이위주의 소비형태의 문화로 인하여 지방함량이 높은 삼겹살과 목살이 소비의 주류를 이루고 있다.

다리살의 경우는 상대적으로 저급 부위로 인식되어 그 소비량이 미미한 실정으로 소비패턴이 심각하게 편중되어 있다. 뿐만 아니라 뒷다리살과 등심은 수출부진과 맞물려 재고가 늘어나는 반면, 삼겹살과 목살은 수입을 하고 있는 실정이다.

이처럼 돈육의 소비형태가 삶거나 튀김요리에서 구이문화로 바뀐 것은 사회문화적인 생활형태의 변화가 그 원인이다. 하지만 삼겹살이나 목살 위주의 품질 개량에 치중해온 생산자와 정육 위주의 유통과 다양한 새로운 고급 제품의 개발을 등한시해 온 육가공업계의 책임도 적지 않다.

특히 2000년 이후 우리나라의 양돈 산업은 구제역과 돈열의 발생으로 인해 수출이 중단되다시피 한 실정이다. 수출의 대부분을 차지

하던 등심, 안심, 다리살의 재고가 누적되어, 국내 돈육수급의 불균형이 초래됐다. 이로 인한 가격 불안정으로 양돈농가 및 돈육 가공, 유통업계의 어려움이 가중되고 있는 것이 현실이다. 이러한 돈육의 수급 불균형을 해소하고 국민의 영양 증진과 양돈 산업의 안정적 발전을 위한 대책이 마련되어야 한다.

첫째, 소비자들의 수출부위에 대한 잘못된 의식을 개선하고 영양적 가치에 대한 인식의 변화를 유도해야 한다. 둘째, 생산자는 종자개량, 사육기술의 효율화 및 고품질, 기능성의 다양한 돈육을 생산하기 위한 노력을 기울여야 한다. 셋째, 육가공업계는 정육위주의 구조를 탈피하고 다즙성과 향미가 우수한 떡갈비형의 제품과 우리나라 고유의 양념을 가미한 소시지형의 제품 등 새로운 육제품 소비문화를 창출하기 위한 다양한 노력이 필요하다. 넷째, 정부나 유관기관의 실질적이고 효과적이며 보다 적극적인 지원이 필요하다.

## 2. 돼지고기의 우수성

비만이 모든 성인병을 유발하는 현대병으로 인식이 확산되면서 일부에서는 무조건 육류를 기피하는 현상도 나타나고 있다. 영양학적인 진실은 육류의 섭취가 곧 지나친 지방의 섭취라고 할 수 없다. 영양학적 측면에서 볼 때, 우리 몸에서 합성되지 않아 식품을 통해 섭취해야 하는 필수아미노산과 비타민B2, 비타민B12, 비타민D, 칼슘, 철분 등은 대부분 동물성 단백질에 충분히

들어 있다.

따라서 균형 있는 영양식을 위해서는 지방의 함량이 적은 양질의 동물성 단백질 - 육류를 섭취하여야 한다.

돼지고기에는 특히 혈관 내 콜레스테롤의 축적을 억제하는 불포화지방산(아라키돈산, 리놀산)이 많아서 동맥경화와 고혈압을 예방하는 효과가 탁월하다. 뿐만 아니라 돼지고기의 지방은 용점이 사람의 체온보다 낮아, 대기나 식수의 오염으로 자신도 모르게 체내에 축적된 공해물질을 배출한다. 탄광촌의 진폐증을 예방한다는 것은 이미 입증된 바 있다.

아울러 돼지고기에는 다른 육류에 비해 특히 비타민B군이 많이 들어 있어서 피부건강에 효과적이다. 또한, 돼지고기에 포함되어 있는 아연, 철분 등의 성분은 체내 흡수율이 높아 철분결핍성 빈혈을 예방하며, 간장보호와 피로회복에 도움이 된다.

이와 같이 영양학적으로 우수한 영양공급원인 돼지고기 중에서도 수출부위인 등심이나



▲ <자료사진> (주)바이오지에프씨의 축축살(돼지고기 수출부위 이용) 무료시식회 행사 장면

안심 및 다리살은 삼겹살 등에 비해 단백질이 나 비타민B군의 함량이 높다. 반면 콜레스테롤의 함량은 오히려 낮을 뿐 아니라, 살이 연하고 담백하며 소화흡수가 잘 되는 특징을 가지고 있다.

### 3. 수출부위 소비확대 방안

돼지고기의 소비구조가 심각하게 왜곡되어 있는 현 시장 상황에서 돼지고기의 비선호부위, 즉 수출부위의 소비를 확대하고, 양돈 산업의 안정적 발전을 위해서는 소비자, 생산자, 육가공업계 그리고 유관기관 간의 상호 체계적이고 적극적인 노력들이 필요하다.

#### 가. 소비자

현재 생육구이 위주의 간식, 술안주형의 고기 소비문화를 과거 우리 조상들이 즐겼으며 영양학적으로도 훨씬 유리한 삶거나 튀김형으로 바뀌어야 한다. 위생적이고 과학적으로 가공된 각종 가공육을 주 식재료로 이용한 균형 있는 식습관과 양질의 단백질을 식단에서 꾸준히 섭취할 수 있도록 하여야 한다.

아울러 수출부위 즉 등심, 안심, 다리살 부위의 영양적 가치를 재인식하고 비만의 주요 원인인 지방의 함량이 높은 삼겹살이나 목살 위주의 소비형태를 탈피하여야 한다.

또한 살코기의 비중이 상대적으로 높은 부

위의 육질도 알맞은 양념으로 가공, 숙성시키면 오히려 삼겹살이나 목살보다도 더 다즙성이 뛰어나고 저작감(씹는 맛)이 좋아 부담 없이 즐길 수 있다는 인식의 전환이 필요하다. 그리고 가공육의 식품 영양적 가치와 안전성을 믿고 우리 제품을 사랑하여야 한다.

#### 나. 생산자

요즈음 여러 양돈농가에서는 특정 성분을 첨가한 사료를 이용한 차별화된 돼지고기를 생산하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있다. 그러나 이런 노력들은 소비자들의 다양한 요구에 부합하기 보다는 생산자 입장에서의 차별화일 뿐이다. 너무 많은 종류의 브랜드육이 생산되어 오히려 소비자들이 고기를 선택할 때 혼돈을 가중시키고 특정성분의 전이에 대한 불신감만 만들어주는 결과를 초래하였다. 따라서 앞으로는 미량이 전이되는 특정성분의 환상에서 탈피하여 성돈의 육질을 개선하고 규격화하며 기능성을 부여한 고품질의 제품을 안전하고 위생적으로 생산하기 위한 노력을 기울여야 한다.

#### 다. 육가공업계

육가공업계에서는 사료의 특화 등으로 차별화되어 생산된 양질의 돈육을 부위별로 정

**돼지고기 수출부위의 소비를 확대하고, 국민의 영양 증진 및 양돈 산업의 발전을 위해서 첫째, 소비자들의 수출부위에 대한 잘못된 의식을 개선하고 영양적 가치에 대한 인식의 변화를 유도해야 한다. 둘째, 생산자는 종자개량, 사육기술의 효율화 및 고품질, 기능성의 돈육을 생산하기 위한 노력을 기울여야 한다. 셋째, 육가공업계는 정육위주의 구조를 탈피하고 다즙성과 향미가 우수한 떡갈비형의 제품과 우리나라 고유의 양념을 가미한 소시지형의 제품 등을 개발하기 위한 노력이 필요하다. 넷째, 정부나 유관기관의 실질적이고 효과적인 지원이 필요하다.**

육 상태 위주의 홍보, 판매구조에서 탈피하여 구미나 유럽형의 다양한 가공육을 생산하여야 한다. 예를 들면 뒷다리 훈제제품, 뒷다리 바베큐 또는 갈비 훈제제품 등의 다양한 육가공품을 개발하여 소비자의 식문화를 바꾸어 나가야 한다. 주 5일 근무의 정착 등 빠르게 변화하는 우리사회의 소비자들의 요구에 부합하는 제품의 개발이 필요하다.

바로 구워 먹을 수 있는 제품에서 나아가 별도의 양념이나 쿠킹(굽기)과정이 필요 없이 바로 먹을 수 있는 다양한 부위, 다양한 맛, 다양한 규격의 제품을 개발하여야 한다.

특별한 기회에 술안주로 소비되는 구조를 탈피하여 일상의 식단에서 상시 돼지고기를 기호별로 취식할 수 있도록 소비자의 식문화를 바꾸기 위한 부단한 노력이 필요하다. 아울러 선진 유럽의 육가공 기술의 습득과 신기술 개발을 게을리 하지 않아야 한다. 이에 더하여 각종 양념이나 첨가제들을 적극적으로 취하(우리 양념, 우리의 맛, 한방화 등)하는 노력이 필요하다.

### 라. 유관기관

정부당국자나 관계부처 및 유관기관 등은 당면하고 있는 소비구조의 왜곡과 수출부진으로 인한 특별한 부위의 재고 적체 등 각종 문제점에 대한 인식의 차원을 넘어 문제해결을 위한 실질적이고 적극적인 노력이 필요하다.

현재, 육가공업체는 소수의 대기업과 대다



▲ 지난 2003년 10월 31일부터 11월 2일 서울농업무역센터에서 개최된 2003 축산물 브랜드 경진대회 및 전시회에 참가한 (주)바이오지에프씨. 수출부위를 이용한 구이용 양념제품 촉촉살을 선보였다.

수의 중소기업으로 이루어져 있다. 시중에 판매되는 제품들을 살펴보면 대기업에서 생산되는 제품들은 포장이나 위생안전성은 신뢰가 가지만 순수한 돈육 가공제품만이 아니라 다른 고기를 섞은 제품, 외국산 고기의 사용 등 소비자들에게 제품의 돈육함량에 대한 불신을 키우고 있는 분위기이다. 반면 대다수 중소기업의 제품들은 포장상태가 상대적으로 빈약하여 저가품으로 분류되고 있으며 소비자들에게 위생안전상의 신뢰를 얻지 못하고 있는 실정이다.

정부당국이나 지방자치 단체는 경쟁력 있는 우수한 제품 개발력을 갖춘 중소 가공업체에 대해 공장부지의 확보, 설비 운영비용의 저리용자 등 금융지원 및 세제 지원 등 중소기업육성할 수 있는 다양하고 혁신적인 개별 기업에 맞춤형 지원이 필요하다.

양돈농가는 단순한 생산자의 입장에서 벗어나 적극적인 소비자의 입장에서 문제 해결을 시도하여야 한다. 개방된 시장에 있어서 서



▲ 돼지고기 미니 함박 그레이소스



▲ 돼지고기 편육쌈냉채

로 소모적인 경쟁만을 할 것이 아니라 상호보완적인 협력관계(기구)를 모색해야 한다. 규격화된 제품(성돈)을 생산하고 공동의 출자로 전문 매장을 확보하고 우수한 가공기술을 갖춘 가공업체와의 협력관계를 갖추어 생산과 아울러 적극적인 소비에 앞장서야 한다.

#### 4. 맺음말

2002년에 이어 2003년 개최된 축산물 브랜드 전에 우수한 여러 제품들이 전시되었었다.

그 중에서 특히 관심이 가는 제품은 단연 수출부위를 이용한 구이용 양념 제품이다. 현재 구이문화가 대세인 점을 고려하면, 삼겹살이나 목살만 찾는 우리 소비자들에게 비선호부위, 특히 뒷다리살을 특별히 양념하여 부드럽고 연하며 떡갈비 수준의 맛을 시현한 제품이다.

이는 제품의 우수성만이 아니라, 수출부진

으로 수요공급의 불균형이 생긴 우리나라 양돈 산업에 앞으로 특정부위의 내수 소비가 가능하도록 하여 수출에 의존해 오던 수출부위 또는 비선호부위라는 용어를 사용할 필요가 없게 하였다는데 커다란 의미가 있다. 이처럼 우리나라 양돈산업의 발전은, 위에서 언급한 바와 같이 문제에 대한 인식과 그 인식의 확산 공유만이 전부가 아니다. 실질적인 제품 개발 노력과 유망 중소기업의 육성, 유관기관 단체 및 생산자가 모든 지혜를 모아 소비자들의 식문화를 선도해 가려는 노력이 급선무이며 직접적인 실천이 필요한 때이다.

더불어 소비 형태를 변화시켜 소비를 증대시키려는 노력을 통해 삼겹살 등 지방부위 수입 대체효과와 비만 등의 주요인이 되는 지방이 적은 부위를 섭취함에 따라 국민 건강에도 일조한다는 생각을 갖고서 궁극적으로 양돈 산업의 안정적인 발전을 모색해야 한다. **양돈**

**심처럼 솟는 힘, 돼지고기 먹은 힘**