

소비자의 기호와 심리를 위한 돼지고기비 공급



이 위 형 소장
미트비즈니스컨설팅센터

미국산 쇠고기의 수입 중단과 조류독감으로 인하여 육류 소비가 연초 일찍부터 돼지고기 소비로 전환되면서 유래없는 돈가의 고공행진이 계속 이어지고 있다.

전통적으로 삼겹살 소비가 강세로 이어지면서 갈비와 목심살 등이 주도적으로 소비를 이끌어가는 모습이나, 전후지 가격 역시 원료육으로 사용하기에는 2차 가공품 제조회사로서는 부담스러운 가격이 이어지고 있다. 이에 따른 현상으로 돼지고기 수입량도 작년대비 증가하고 있어 향후 돼지고기 소비시장에 어떠한 현

상을 초래할지 관심을 갖지 않을 수 없다.

날씨가 점차 더워지면서 삼겹살 소비는 전통적으로 흔들림 없는 소비가 계속될 것으로 생각되나 돼지고기는 다소 소비가 감소될 것으로 생각된다.

이러한 현상은 소비자들이 더워지는 날씨에 숯불로 구워지는 돼지고기보다는 다른 품목을 선택하는 경향을 보이는 것 같고, 갈비구이는 양념액과 원료육의 모양이 간결하지 못하고 시각적으로 여름철에는 구매 욕구나 식욕을 강하게 자극하지 못하는 경향을 보이기 때문인 것 같다. 이러한 현상을 떨쳐내는 방법으로 시원스런 식당 분위기를 연출하기 위하여 숲이 있는 장소에서 개방형으로 여름철 한때 손님맞이를 하는 것 같다. 그러나 도심에서 실내 연출을 통하여 가능할지는 모르나 근본적으로는 배기 문제도 있어 어려울 것으로 판단된다.

따라서 돼지고기의 실내구이에 적응할 수 있도록 원료의 스펙을 새롭게 생산하여 새로운 구이용 돼지고기를 소비자에게 선보일 필

요가 있겠다.

물론 국내산 생산에서 기존 경쟁력 높은 품목인 삼겹살 생산으로 인하여 어려움은 있겠지만 발상의 전환을 통한 적극적인 모색이 필요할 것이다.

구이의 방법도 기존의 방법은 육수 속에 침지하여 사용하였으나 때로는 양념액을 발라서 다양한 맛을 제공하여 소비 간결성을 높이는 원료육을 선보일 필요가 있다.

1. 기존의 돼지갈비(Pork Rib)

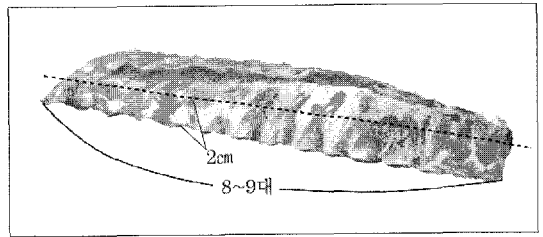
현재 국내에서 생산되는 돼지갈비는 삼겹살 이용가치에 따라 갈비뼈의 대수가 달라지기도 하나 전국 어디에서나 비슷한 모양을 유지하고 있다. 그러나 가공의 정밀도와 포장 방법 등에 따라 가격의 차이를 보이기도 한다. 현재 식당에서 이용되고 있는 갈비구이 방법이 목심살을 함께 많이 이용하고 있는데, 가능하면 작업장에서 목심과 주걱뼈 주변의 앞다리살을 붙여서 생산하는 “목전지살”을 공급함으로써 갈비구이의 풍미를 효과적으로 소비자에게 제공하는 모습을 보일 것으로 여겨진다.

2. 등갈비(Back Rib; Loin Rib)

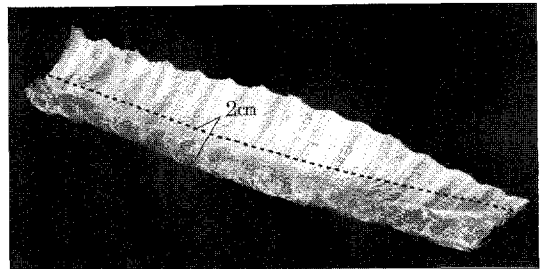
가. 짧은 등갈비(Mini Back Rib; CC Loin Rib)

이 등갈비는 국내에서도 생산이 가능하다. 국내 삼겹살은 등심의 부핵을 포함하여 생산함으로써 원 등심살 위에 남아 있는 늑골을 삼겹살과 분리하여 생산할 수 있다. 물론 생산시 삼겹살을 생산하기 위하여 늑골을 발골하기

전에 톱으로 등심과 삼겹살을 분리하여야 한다. 그 후 등심을 척추에서 발골후 약 2cm~2.5cm의 등갈비를 톱으로 분리하여 생산한다. 따라서 늑골과 늑간살이 함께 하는 8~9개의 짧은 등갈비를 얻게 된다. 용도로는 양념구이, 찜, 양념로스트 등으로 사용이 가능하며, 부드러운 갈비 맛을 느낄 수 있다.



점선 아래쪽이 앞등심에서 분리면(내측)



점선 아래부분 (분리전 외측)

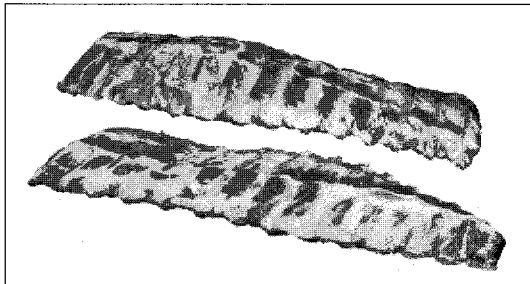
나. 등갈비(Back Rib; Loin Rib)

정상적인 등갈비는 정규등심(Regular Loin)에 위치하여 얇은 등심살과 국내 삼겹 스펙에 포함되는 등심 뒷살 표면근육과 늑간살이 함께 하는 사양이다. 따라서 국내에는 일부 늑간살과 일부 근육이 제거되어서 삼겹살 규격에 부적격 제품으로 인정되어 생산을 하지 않는다. 그러나 수출이 재개되면 충분히 생산이 가능하므로 그러한 때를 대비하는 생산을 기획해 두어야 할 것이다.

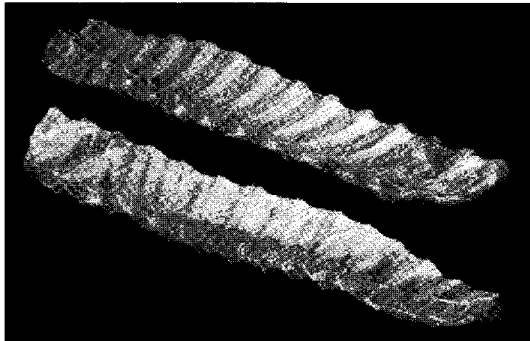
본 제품은 비싼 가격에 수입되어 휘밀리 레

스트랑에서 인기리에 팔리고 있다. 또한 향후 계절에 관계없이 소비자의 기호를 충족시킬 수 있는 갈비구이로 태어날 수 있기에 관심의 대상으로 충분하다. 현재에도 일부이기는 하나 구이용, 찜용 등으로 매장이나 식당에 공급되고 있으며, 원료는 국내산은 극히 일부이며 대부분 수입산으로 이용되는 형국이다.

찜용과 일반 구이용은 원료 상태로 이용되나, 불갈비는 쇠고기처럼 늑간살을 길게 펴서 (7~8cm 정도) 이용되고 있으며, 균일한 모양과 맛으로 소비자들의 선호도는 좋은 상황이 연출된다.



정상 등심(Regular Loin) 접합면



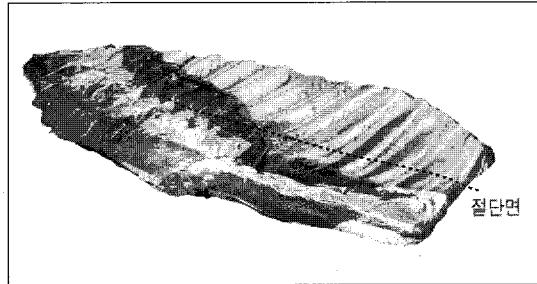
등심접합 외측면(복강면)

3. 평 갈비(Spare Rib)

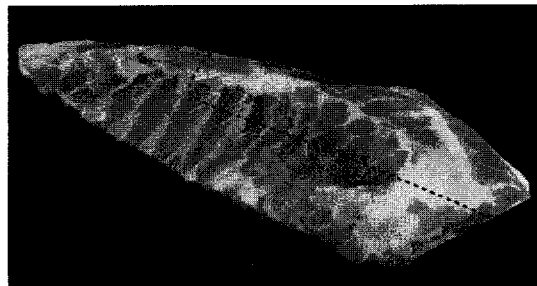
국내에서는 거의 생산된 적도 없고 지금도 생산하지 않으나, 일부 지방에서 돈피삼겹(Skin-On Sheet Belly)를 생산하여 보쌈 원료

를 생산하는 곳에서 생산된다고 한다. 이렇게 생산된 국내산 평갈비가 일부 지방에서 구이용으로 인기리에 각종 양념구이에 이용되고 있다. 국내에서는 삼겹살이 부진할 수 있는 여지가 많지 않아서 다량 생산체제는 어렵게 보인다. 사용 용도는 등갈비와 비슷한 방법으로 이용되어질 수 있으며, 갈비 길이가 등갈비 보다 길므로 1/2로 절단하여 사용하기도 하며, 다양한 방법으로 이용되어질 수 있다.

생산은 늑골과 늑간근육을 붙여서 미츄리 근육(Skirt Meat)까지 떼어낸 것으로 국내에는 6번~14번 늑골로 9개의 늑골이, 수입산은 12개의 늑골로 구성되어 있다.



12~14번 갈비를 제외하고 2분할 사용

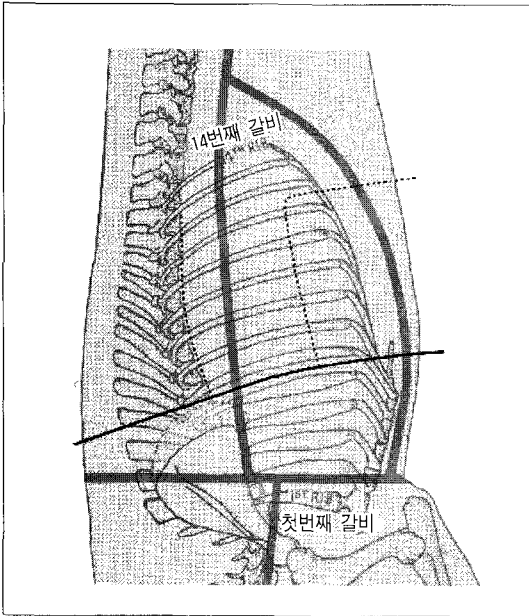


삼겹 내측 접합면 2분할 모습

4. 뼈 삼겹(Skin & Bone In Belly)

최근에는 뼈 삼겹으로 소개되는 돈피삼겹 부위가 소비시장에 소개되기도 하는데, 주로 수입산으로 재작업을 하여 삼겹살로 이용되나

짧은 등갈비(Mini Back Rib; CC Loin Rib)는 국내에서도 생산이 가능하다. 국내 삼겹살은 등심의 부핵을 포함하여 생산함으로써 원 등심살 위에 남아 있는 늑골을 삼겹살과 분리하여 생산할 수 있다. 물론 생산시 삼겹살을 생산하기 위하여 늑골을 발골하기 전에 톱으로 등심과 삼겹살을 분리하여야 한다. 그 후 등심을 척추에서 발골후 약 2cm~2.5cm의 등갈비를 톱으로 분리하여 생산한다. 따라서 늑골과 늑간살이 함께 하는 8~9개의 짧은 등갈비를 얻게 된다. 용도로는 양념구이, 찜, 양념로스트 등으로 사용이 가능하며, 부드러운 갈비 맛을 느낄 수 있다.



등지방이 많지 않은 것은 소 LA갈비 모양으로 소개되기도 한다. 이러한 패턴의 변화는 부족한 쇠고기 갈비를 중심으로 쇠고기 구이용

에게도 영향을 주어 다양한 돼지고기 소비형태가 자연스럽게 나타나고 있으므로, 이러한 배경을 십분 이용한 돼지고기 먹거리 시장을 개척하고 이를 정착시켜 안정된 돼지고기 소비문화 정착에 최선을 다하는 것이 양돈산업 발전과 돈육 유통산업 발전의 디딤돌이 될 수 있을 것이다.

정체된 모습보다는 새로운 먹거리의 개발과 아울러 새로운 스펙을 통하여 소비자에게 서비스함으로써 견전하고 신뢰를 쌓을 수 있는 범주 속에서 변신하는 것은 급변하는 이 시대의 논리가 아니겠는가?

단순히 우수한 동물성 단백질의 공급 차원의 원리만으로 소비가 진작되지는 않는다. 홍보와 패턴의 변화가 소비의 변화를 낳고, 그러한 변화는 안정된 생산과 공급에서 균형을 이루어 갈 것이다. **양돈**

본지 캠페인

내가 납부하는 자조금으로 양돈산업 안정 및 발전 이룩어낸다.