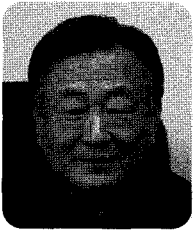


미국산 쇠고기 수입재개 동향과 국내 돈육시장에 미칠 영향



이 위 형 소장
미트비즈니스컨설팅센터

1. 수입쇠고기 동향과 소비성향

2003년 12월 크리스마스 이브를 맞으면서 흥겨운 캐롤 송이 곳곳에서 울려나오며 연말의 축제분위기 속에서, 미국발 뉴스에는 워싱턴주 도축장 한곳에서 BSE(일명 광우병)가 발견되었으며, 이로 인하여 한국을 위시하여 모든 수입국들이 일시에 수입을 중지하는 결과를 낳고, 중지이후 도착되는 미국 쇠고기가 부산부두에 하염없이 쌓여 수입업계를 아연 긴장하게 하였었다. 그리고 향후 수급의 어려움이 예견되면서 수입쇠고기 가격이 날개를 달고 치솟아 일찍이 이 땅에서 유례를 찾기 힘들 정도로 속등을 거듭 했었다.

그러나 쇠고기의 소비는 수입육을 중심으로 하여 계속하여 침체의 길을 지속하게 되었고, 소비자들은 쇠고기에서 돼지고기나 수산물 식품으로 방향을 바꾸어가는 모습을 보였다.

그러나 국내에서 생산되는 한육우 등 쇠고기는 큰 변화 없는 모습을 보였으나 높은 소비자 공급가격으로 쉽게 소비량이 증가하지 못하는 양상을 보여 왔다.

그러하기를 1년 8개월이란 기간을 넘기면서 매년 감소된 수입량과 이월된 재고량을 중심으로 소비시장을 겪고 있으나, 외식업계나 유통업계는 현격히 감소된 소비자들이 갖는 선택의 폭이 좁아짐으로 상당



〈표 1〉 쇠고기의 각 국별 수입량 현황(검역기준) (단위:톤)

국 가 별	2002년	2003년	2004년	2005년 6월
미 국	186,631	199,428	-	-
호 주	76,745	64,125	86,004	46,288
뉴질랜드	17,247	25,316	46,190	25,087
캐 나 다	11,594	4,757	-	-
멕 시 코	-	-	659	1,155
합 계	292,231	293,626	132,853	72,530

*자료 : 농림부

〈표 2〉 육류 년도별 소비량

(단위:톤/Kg)

구 분	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년	
쇠고기	총 량	402,381	384,054	402,683	390,247	327,776
	1인당	8.51	8.12	8.45	8.14	6.80
돼지고기	총 량	779,908	807,421	810,447	834,059	856,682
	1인당	16.50	16.80	17.00	17.40	17.90
닭고기	총 량	327,298	350,300	383,136	375,319	318,849
	1인당	6.92	7.30	8.00	7.90	6.60
1인당 합계	31.93	32.22	33.45	33.44	31.30	

*자료 : Dreamxfarm 자료실

한 어려움을 겪고 있음은 쇠고기시장의 공통적인 모습으로 보인다.

국내산 쇠고기 공급의 안정된 수량에 비하여 수입량은 2004년에는 전년 대비 45%에 해당하는 132,850톤이 수입되었고, 2005년에도 14만톤 정도에 이를 것으로 여겨진다.

그러나 2003년에는 10만 톤의 이월량으로 균형을 잡았으며, 금년에는 약 45,000톤 정도의 이월량으로도 재고량의 큰 감소 없는 소비시장을 이루어 보면 실질소비는 전년대비 3~4% 감소될 것으로 보이며, 다수의 관련 전문가들도 같은 예측하기도 한다. 금년에는 여러 정황으로 보아 미국산 쇠고기가 수입이 재개될 것으로 예측하고 협상을 지켜보는 가운데 미국의 광우병이 텍사스 한 농장에서 다시 발생됨으로 또

다른 확인과 제반 조치상황 등을 거쳐야 함으로 내년 구정 이후로 재개시기가 넘겨질 것으로 보이며, 2년을 훌쩍 넘기는 결과를 보이고 있다. 이러한 제반 이유로 2004년 국민 1인당 쇠고기소비량도 16.5% 감소된 6.8Kg으로 나타나 10년 전과 비슷한 양상을 보여주고 있다. 이러한 모습은 금년에도 회복하기에는 어려울 것으로 보이며, 쇠고기에서 돼지고기로 대체되는 모습은 2005년에도 계속되어 소비곡선의 최고치 갱신을 이어 갈 것으로 보이며, 닭고기는 조류독감의 영향만 없다면, 큰 진폭 없이 대체식육으로 행사할 수 있을 것으로 보인다.

2. 수입 돼지고기의 현황

수입돼지고기는 국내산으로는 부족한 삼겹살을 주축으로 목잡과 갈비를 중심으로 수입되어 소비시장에서 보완관계를 이루어 왔다고 생각되었다. 그러나 2003년 후반부터 국내산 생돈과 지육 도매가격의 상승으로 고돈가 시대를 맞이하게 되었다. 따라서 수입돈육에서도 삼겹살 수입량이 감소되면서 수입종목에서도 전 품목으로 확대되어 왔고, 부산물 수입에서도 목, 등뼈 수입량의 폭발적 증가를 이루며, 갈매기살, 직장(막창), 머릿고기 등의 수량도 꾸준한 수입이 이루어지고 있다.

다행히 양돈 자조금 사업으로 인한 홍보활동 영향 등으로 인하여 비수출부위의 이용이 확대되고 가격도 어느 정도는 합리적 가격의 조성이 되어 1차 육가공 산업에 긍정적으로



〈표 3〉 돼지고기 연도별 수입 현황(금액기준)

품 목	2002년		2003년		2004년		2005년	
	수입량(t)	비율(%)	수입량(t)	비율(%)	수입량(t)	비율(%)	수입량(t)	비율(%)
삼겹살	50,823	71.5	44,155	72.7	64,455	59.2	49,968	47.2
갈 비	4,267	6.0	6,140	10.1	12,315	11.3	15,581	14.7
목 잡	7,965	11.2	4,624	7.6	13,693	12.6	17,919	16.9
전 지	4,269	6.0	4,291	7.1	13,349	12.3	12,140	11.5
기 타	3,721	5.3	1,514	2.5	4,966	4.6	10,313	9.7
합 계	71,045	100	60,724	100	108,778	100	105,921	100

*자료 : Dreamxfarm 자료실

나타나기도 하였으나, 아직은 현실적 적응을 하기에는 상당한 거리감을 두고 있기도 하다.

특히 국내산은 냉장육으로 공급함으로써 상응하는 가격을 형성할 수 있으나 때로는 계절적 또는 일시적 요인으로 소비감소 시에는 냉동 처리하여 보관후 판매되기도 하며, 비수출 부위는 대부분 원료육으로 이용되는 경우가 많아서 대부분 냉동되기도 한다.

이때 육가공업계는 냉동된 부위는 품목과 시기의 차이에 따라 다르게 나타나기도 하지만 보통 비특수 부위는 700~1,000원/Kg의 차이, 특수부위는 1.5배~2배의 차이를 보이므로 하여 운영상 고충이 이만저만이 아니며 생산의 기로에 처하기도 한다.(사례 : 삼겹살 냉장 약 13,000/kg, 냉동 약 6,000~6,500원/Kg)

3. 미산 쇠고기의 국내돈육에 대한 영향

가. 미국산 쇠고기 수입의 재개는 2006년 구정이후로 보면서 금년 시장 상황

돼지고기의 기본적 소비는 쇠고기 대체용

으로 2004년에 약 2% 내외의 효과(?)가 있을 것으로 짐작되고, 이는 금년에도 이어져 갈 것으로 보인다. 보다 다양한 상품이 수입육을 중심으로 돈육 소비시

장에 선을 보이고, 이에 따른 국내 스펙에도 영향력을 발휘하고 있다.

1) 국내산 생산과 공급의 어려움이 크다.

연일 고공행진하고 있는 돈가로 인하여 육가공 업계의 경영손실이 커서 대단한 어려움을 겪고 있다. 일부신문에 양돈농가의 사육의 어려움으로 신음소리를 낼 정도로 어려움이 많다고 하는데 이는 고돈가의 가격에 표정관리 하는 듯하다.

육가공 업계는 신음소리 이상의 소리로 소비시존인 여름에도 고가의 공급가격으로 기피를 당하고 삼겹살을 냉동시키는 상황 속에서 통곡하고 있음을 이해하여야 한다.

2) 폭증했던 수입 돈육은 진정을 보이면서, 앞을 가늠 중이다.

한달에 2만 톤을 상회하는 폭발적 수입량은 진정세로 전환 되어 조정국면으로 전개되면서 삼겹살 수입비율이 떨어지고 품목의 다양성을 보이고 있다.

앞으로 더욱 하향세를 보여야 할 것이고, 그렇게 진행될 것으로 예측한다. 이에 따라 저가의 가격과 브랜드 삼겹을 중심으로 바캉스 소



비시즌을 넘기고, 재고가 안정되면서 국내산과 경쟁적 관계가 이루어져 갈 것으로 생각된다.

3) 금년 말과 내년 초까지는 과도한 돈육이 수입되어 재고가 무리한 축적을 하면 2006년 1/4기를 지나가기가 쉽지 않을 것으로 보여, 수입량은 꾸준히 일정량(1만톤 내외의 수량)으로 이루어져야 할 것이나 추이를 잘 살펴야 할 것이다. 10월 후반부터 국내산 돈육 가격이 안정세를 이루어 간다면 생돈 생산이나 육가공업계가 다소 소비시장에 안정감 있는 생산공급을 하겠으나, 금년 초 같이 돈가가 높으면 소비기피가 분명히 발생하여 쇠고기 소비대체 효과는 상실하고 전체 육류소비 감소 현상이 발생될 수도 있다.

나. 국내산 각 품목이 균형 있게 소비되는가?

여러 가지의 요인으로 비수출부위의 현실적 소비는 분명 옛날 보다는 개선되어 졌다.

냉동된 비수출 부위가 육가공 원료육과 기타 넓어진 수요처에 공급이 되어서므로 가격대가 2,000~3,000원대에 머물던 것이 요즘처럼 높은 지육시세의 90~100% 수준인 3,800~4,200원/kg에 이르고 있으니 말이다. 그러나 생산 원가 면에서 살펴보면 턱없이 낮은 가격으로 어려움이 크다 하겠다. 게다가 수입되는 앞다리살과 잡육 등 원료육은 이들 국내산 원료가 보다 훨씬 낮음으로 항상 관심있게 지켜 봐야 할 것이다.

삼겹살이나 목심살의 높은 가격만으로는 가공업계의 경제성 부족으로 어려움이 있고,

소비자로서는 쇠고기 가격에 육박하는 돼지고기를 쉽게 접근하지 않으려는 현실을 주시하여야 한다.

다. 2006년 미산 쇠고기 재개 이후 예상

국내산 쇠고기 시장이나 돼지고기 시장에 미치는 영향은 심각한 영향은 없을 것으로 본다.

폭넓은 선택 조건에서 각자의 특성이 존재함으로서 각각의 분야에서 좋은 경쟁관계가 설정되리라 본다. 물론 2~3%의 대체 소비시장의 원대복귀 같은 효과나 전체 육류의 소비증대에 따라 차지하는 구역의 크기는 2년 전으로 되돌아가기가 쉽지 않은 해외공급시장의 제반 조건도 변화하여 있기에 그러하다. 그러므로 국내 돈육은 특히 지금처럼 좋은 환경에 있을때 경쟁력 있는 양돈사육 환경을 개선하고, 배가하여 연구와 노력을 집중하여서라도 양돈의 생산성을 국제기준 이상으로 끌어 올려서 이익 개선을 추구하여야 할 것이다.

질병으로 죽어가는 돼지들의 손실을 살아서 큰 돼지가 이익까지 덩으로 갖는 시대가 절대로 영원할 수 없기 때문이다.

우리나라 고사성어 속에 “사공중곡(射空中鵠)”이라는 말이 있다. 이는 ‘무턱대고 쏘아 과녁을 맞추다’라는 말로서 ‘멋모르고 큰 의식 없이 한 일이 잘 맞아 떨어지면서 성공을 거두었을 때’를 두고 하는 말이다. 물론 무심코 또는 일상적으로 일을 진행하다 보면 황재하는 경우를 겪기도 하는데 항상 우연히 발생되는 이익경영을 하는 것이 사업의 본질은 분명 아니다. 굳은 땅에 물이 고이는 이치를 그 어느 때보다 성찰해 보아야 하지 않겠는가? **양돈**