

닭고기 부산물 시장 및 유통 현황

지난해 상반기까지 닭고기 수입제한과 생산량 감소로 닭고기 가격이 고공행진을 하면서 양계산업이 호황이었다. 그러나 우리 격언중 '호사다마(好事多魔)'라는 말이 있듯 지난해 추석명절 이후 소비감소와 10월초부터는 해외에서 발병한 조류인플루엔자(AI) 과잉 보도로 인한 국내 닭고기 소비침체로 육계산

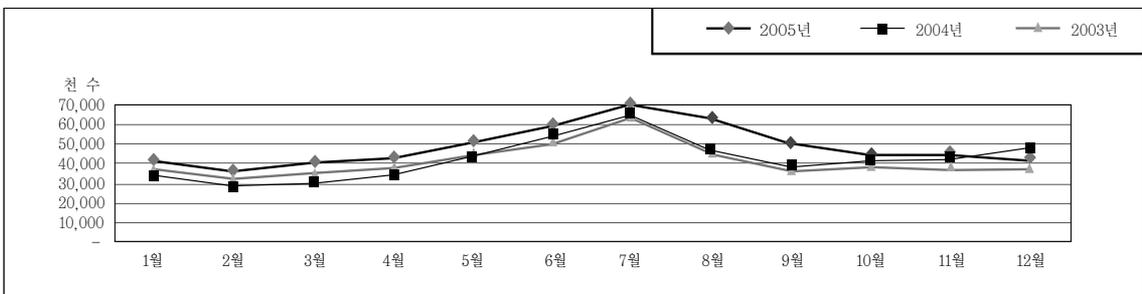


김병호 부장
(주)하림 연구관리팀

업이 또 한번 위기에 처하기도 했다.

하지만 이러한 위기를 슬기롭게 극복하고 2005년도에는 연간 닭고기 생산량이 최초로 5억만수가 넘게 생산되었다<표 1>. 이러한 경향을 보면 닭고기 시장의 블루오션인 '닭발', '근위(모래집)' 등 부산물 시장도 동반성장 할 것이라 추정한다.

<표 1> 연도별 도계 현황



구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계
2005년	40,155	34,898	39,965	41,568	50,569	58,442	69,328	61,452	50,442	44,184	44,315	41,496	576,814
2004년	34,340	27,966	28,706	35,115	44,670	53,086	63,117	45,489	38,814	39,600	42,131	46,731	499,765
2003년	37,077	33,245	34,583	39,276	43,425	50,469	64,014	42,320	35,196	37,874	36,791	39,055	493,325
2002년	35,890	31,409	35,280	39,351	46,315	51,421	59,580	49,945	37,139	38,320	35,376	37,288	497,314
2001년	30,823	28,236	30,324	31,788	39,730	45,077	53,631	44,516	36,678	33,359	32,838	35,870	442,870

* 출처 : 한국계육협회

02

〈표 2〉 연도별 근위(모래집) 생산량

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2005년	642	558	639	665	809	935	1,109	983	807	707	709	664
2004년	549	447	459	562	715	849	1,010	728	621	634	674	748
2003년	593	532	553	628	695	808	1,024	677	563	606	589	625
2002년	574	503	564	630	741	823	953	799	594	613	566	597
2001년	493	452	485	509	636	721	858	712	587	534	525	574

〈표 3〉 연도별 닭발 생산량

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2005년	1,968	1,710	1,958	2,037	2,478	2,864	3,397	3,011	2,472	2,165	2,171	2,033
2004년	1,683	1,370	1,407	1,721	2,189	2,601	3,093	2,229	1,902	1,940	2,064	2,290
2003년	1,817	1,629	1,695	1,925	2,128	2,473	3,137	2,074	1,725	1,856	1,803	1,914
2002년	1,759	1,539	1,729	1,928	2,269	2,520	2,919	2,447	1,820	1,878	1,733	1,827
2001년	1,510	1,384	1,486	1,558	1,947	2,209	2,628	2,181	1,797	1,635	1,609	1,758

1. 생산 및 시장 현황

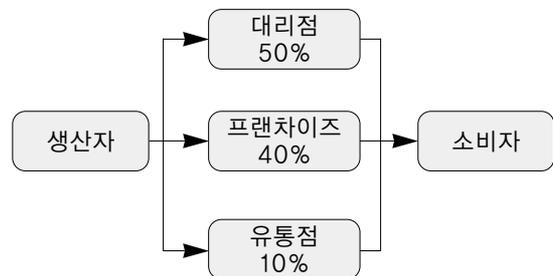
1) 가식 부산물 생산 현황

2004년말 매운맛 열풍이 프랜차이즈 업계를 강타하면서 일부 가식 부산물 물량부족으로 닭 발가격이 kg당 150원에 유통되어지는 것이 8배 까지 상승하기도 했다.

그러면 가식 부산물 생산량은 얼마나 될 것인가? 〈표 2〉, 〈표 3〉을 기준으로 연간 37,700톤으로 추정된다.

2) 시장 현황

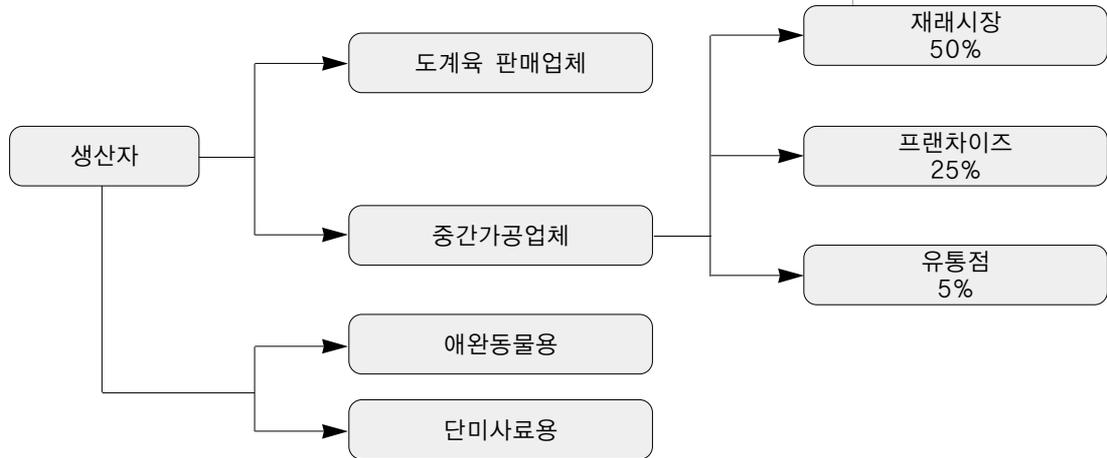
닭고기 생산과정에서 발생하는 가식부산물의



〈그림 1〉 닭고기 유통 경로

참정 시장규모는 〈표 2〉, 〈표 3〉 기준으로 2005년도에는 160억이라 추정할 수 있다.

가식 부산물은 각 나라별 특정 부산물을 선호하며 중국은 닭발을 육수용, 일본은 근위·염통을 꼬치용 직화구이로, 한국은 볶음용, 꼬치



〈그림 2〉 가식 부산물 유통 경로

용으로 부산물이 대부분 소비된다. 닭고기 유통경로 〈그림 1〉에서 볼 수 있듯이 대리점에 도계육 공급과 함께 동일수량의 미가공 부산물을 무상으로 공급하고 프랜차이즈, 유통점에 공급하고 남은 미가공 부산물을 중간 가공업체에 판매한다.

중간가공업체는 자체가공 및 임가공 방법으로 가공되어 〈그림 2〉와 같은 방법으로 소비자에 공급한다.

가식 부산물중 닭발은 삼계탕 수요증가와 함께 육수용 원료 증가로 여름철이 성수기이고 이와 반대로 근위는 겨울철이 성수기이다. 그리고 비수기에 발생한 잉여 부산물은 단미사료용으로 사용된다.

현재는 일부 도계장에서 중간 가공업체에 공급치 않고 직접 가공하여 자체 브랜드화 해 유통점에 공급하고 있다.

3. 맺음말

닭고기 가식 부산물도 미가공 상태의 유통을 도계장에서 위생적으로 가공처리하고 다양한 조리개발 및 홍보를 통해 과거 60~70년대 집에서 근위 한 개를 먹으면 닭 한마리 먹었다는 이야기처럼 프랜차이즈, 포장마차 등 외식문화에서 가정 식문화(Table meat) 형태로 발전하여 소비촉진이 되어야 하겠다. 🐔