



할인매장에서 바라본 소비자가 찾는 돼지고기



윤 병 수 MD
롯데마트

1. 서론

우리나라 돼지고기 시장을 둘러싼 환경은 좋지 않다. 내우외환(內憂外患)이라고나 할까? 안에서 치고 받고 싸우고 있고, 밖에서도 어떡하든지 잡아 먹으려고 아우성을 치고 있다. 돼지고기의 소비가 점점 줄어드는 반면에, 수입산의 거침없는 공세가 우리나라 돼지고기 산업에 큰 변화를 주고 있는 것이다.

작년부터 강의나 보고가 있을 때마다 '지금 돼지산업 위기다', '경기가 좋을 때 위기를 준비해야 한다'고 외치고 다녔다. 하지만 농가 분들의 반응은 별로였다. 3년간의 호황을 거치면서 돼지 키우기에 대한 감각을 잊어버리셨는지, 아니면 위기라고 인정을 안하시는 것인지...

할인점은 소매업이다. 돈을 내고 사먹는 최종 소비자에게 직접 상품을 파는 것이다. 그렇기에 소비자의 반응과 행동에 민감하다. 그들의 행동을 모르고서는 돈을 벌 수가 없다. 지금까지는 공급이 적은, 공급자 위주의 시장이었다. 돼지고기를 먹고 싶은 사람은 많은데 돼지고기는 모자라는 상황이었다. 돼지고기 가격은 올라가고, 품질은 내려가는 악순환의 연속이었다. 심지어 항생제 남용, 생산일령의 단축, 사육환경의 악화 등도 거침없는 돈가 앞에서는 묻혀버리기 일쑤였다.

그러나 이제는 그런 편만한 시대는 갔다. 소비자들은 이제 집에서 돼지고기를 구워먹지 않는다. 돼지고기를 구워먹으려면 준비가 너무나 복잡하다. 그리고 준비를 했어도 구울 때 집안에 냄새가 너무 나서 요즘같이 아파트에서는 잘 못해먹는다. 그리고 다 먹고 나서도 치우기가 너무나 귀찮다. 차라리 나가서 먹는다. 비슷한 돈을 주면 밖의 식당에서 다 준비된 돼지고기를 먹을 수 있다. 그냥 먹고 나오는 것이다. 그런데 한가지 문제점은 밖의 식당들은 수입산을 쓴

다는 것이다. 가격에서 국내산을 사용해서는 식당들의 수지를 맞출 수가 없다. 그럼 국내산 돼지고기는 점점더 갈곳을 잃어버리는 것이다. 이런 위기상황에서도 그나마 소비를 해주는 소비자들이 원하는 돼지고기는 무엇인가?

2. 저렴한 가격의 돼지고기를 원한다

저렴한 돼지고기이다. 가격이 저렴해야 사먹는다. 전단행사나 여러가지를 통하여 김토를 해본 결과 삼겹살의 가격이 980원/100g당 정도가 가장 좋아하는 가격대인 것 같다. 현재는 100g당 1,580원 수준으로 고객이 원하는 수준과는 차이가 있다. 이것은 왜 그런가? 바로 '생산비의 차이' 때문이다. 우리나라 현재 삼겹살의 생산원가는 12000원/kg당 수준이다. 수입산은 6천원~7천원 선에서 (미국산 냉장 삼겹살 원가) 거래가 되고 있다. 거의 2배가 차이 나는 것이다. 농장 - 가공장 - 할인점 등의 유통 시스템 각자가 원가를 줄여서 소비자 가격을 줄이려는 노력이 정말로 필요하다. 그런데 우리 농장 사장님들은 거꾸로 노력하고 있다. 가격을 내리려는 노력이 아니라 가격을 더 올리려고 노력하고 있다. 돼지를 출하하지 않는 방법으로 말이다... 그러한 시대는 금방 끝날 것이다. 이제 인위적으로 돼지가격을 조정할 수 있는 시대는 막을 내릴 것이다. 생산원가를 낮춰서 저렴한 돼지고기를 생산해야 한다.

3. 맛있는 돼지고기를 원한다

맛이 좋은 돼지고기이다. 이제 소비자들의 입맛도 고급이 되어 가고 있다. 한 번 먹어서 맛이 없는 것이나, 그런 물건을 판매하는 가게에는 다시는 가지 않는다. 뿐만 아니라 다른 사람에게도 거



기는 맛이 없으니 가지 말라고 말하고 다닌다. 100번을 잘했어도, 1번을 잘못하면 가차없이 외면하는 것이 지금의 소비자이다. 맛이 좋은 것이 무엇인가?

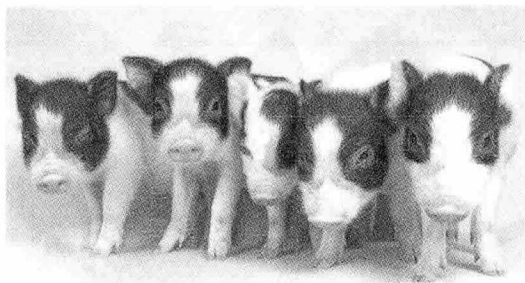
가. 옛날 시골에서 먹던 고소한 돼지고기의 맛이다. 제대로 된 도축 시설도 없었던 그때에 시골에서 잔치때 잡아먹던 돼지고기의 맛이 지금은 참으로 찾아보기 힘들다. 구울 때 돼지고기의 고소한 향이 나며(비린내나 돼지 옹취의 냄새가 아닌), 먹을 때도 그런 향을 유지하는 돼지고기이다.

나. 색이 좋은 것이다. 고기의 색은 빨갛고, 지방의 색은 하얀 것이다. 돼지고기는 돼지고기다운 색을 띄어야 한다. 물돼지처럼 붉으스름 한 것은 안된다. 보기만해도 먹고 싶을 정도로 색이 진해야 좋은 것이다.

다. 육즙이 잘 빠지지 않는 것이다. 육즙을 구울 때도 뺏어내지 않으며, 먹을 때에 배어 나오는 돼지고기가 맛있는 돼지고기이다.

4. 품질 좋은 돼지고기를 원한다

품질이 좋은 돼지고기이다. 품질이 좋다는 것



이 무엇인가? 우리는 이미 고품질의 돼지고기를 생산하기 위한 매뉴얼을 다 갖고 있다.

가. 좋은 종돈을 사용해야 한다. 품종이 좋은 것이 품질이 좋다. 이미 다 알고 있는 것이다. 그런데... 왜 그렇지 못한가?

나. 생산일령과 출하체중을 준수해야 한다. 돼지는 180일을 키워야 한다는 것은 다 알고 있다. 하지만 품질이 좋지않은 속성출하가 무슨 소용이 있겠는가? 소비자에게 좋은 돼지고기를 줘야 하지 않겠는가? 우리 자식들이 먹을 것인데 어떻게 해야 할 것인가?

다. 사육환경과 깨끗한 돼지고기의 생산이다. 청결하지 않는 환경에서 돼지가 건강하겠는가? 그것을 항생제나 약물의 사용으로 막을 수 있는가? 환경자체가 깨끗해야 한다. 깨끗하게 키워야 내 자식들 먹일 수 있는 안전하고 믿을 수 있는 먹거리가 되는 것이다. 내 자식에게 먹일 수 없는 것을 판매하는 것은 문제가 있지 않은가?

5. 맺음말

이것을 쉽게 말하면 다음과 같다.

첫째로 내가 돈을 내고 사먹을 만한 돼지고기를 만드는 것이다. 내가 돈을 주고 사먹을 정도의

돼지고기라면 할인점의 MD도 자신 있게 판매할 수 있지 않을까? 또한 팔기가 아까운 돼지고기를 생산해야 한다. 너무나 돼지고기가 좋아서 판매를 한다는 것이 아까울 정도의 돼지고기를 만들어 내야 한다. 그렇지 않고서는 절대로 팔릴 수가 없다. 자신 있게 팔아도 잘 안 팔리는 시대에 돼지고기에 대한 확신이 없어서 어떻게 판매를 할 수 있을까?

둘째로 내 자식에게 먹일 수 있는 돼지고기를 만들어야 한다. 내 자식에게 당당하게 먹일 수 없는 돼지고기라면 차라리 생산을 하지 말자. 돼지고기를 만들면서 '와 이런 돼지고기를 돈을 내고 사먹다니 정말 아이러니다' 라고 생각이 들 정도라면 생산을 하질 말자. 내 자식에게 자랑스럽게 아빠가 만든 돼지고기라고 내 놓을 수 있는 돼지고기를 생산하자

돈을 가진 사람이 장땡이다. 돼지고기를 돈을 내고 사먹는 사람의 입장에서 생각해보면 어렵지 않다. 아니, 내가 어떤 돼지고기를 돈을 내고 사먹을 것인지를 생각해보면 의외로 답은 쉽다. 지갑에 돈을 가지고 있는 사람이, 쉽게 지갑을 열 수 있도록 하는 것이 정답이다. 돈을 쓰면서도 속는 느낌을 받지 않고, 대접 받으면서, 정당한 가격이라고 느끼는 상품이 좋은 돼지고기이다.

이미 우리는 다 알고 있다. 다만 실천이 부족할 뿐이다. 매뉴얼도 있고, 각종 지침도 있다. 그냥 그대로 하면 된다. 그게 안되는 것이다. 왜 안되는지는 스스로가 잘 알 것이다. 머리로 아는 것은 아는 것이 아니다.

지금은 위기라고 했다. 돼지산업이 어렵다고 했다. 각자가 있는 곳에서 기본을 잘 지키려고 노력하는 것이 바로 소비자가 원하는 돼지고기를 생산하는 방법이고 소비를 확대할 수 있는 기본적인 방법이 되는 것이다. **양돈**