

삼겹살 한 점 덜 먹는 것의 의미

구이 편식이 육류 수입을 늘리고 있다

정병태

오마이뉴스 시민기자

한미FTA 반대 집회가 끝난 후.

“어이, 어디 가서 목도 축이고 먼지도 뺏어라지?”,
“그러, 더위에 목도 피곤한데 어디 삼겹살집에 가서
피살러 앉자고”.

삼겹살에 소주 한잔, 그보다 서민적인 풍경이
있을까? 그런데 그 뒤풀이 자리에서 먹는 삼겹살
이 미국산이라면? 이대로 가다가는 조만간 그런
상황이 벌어질 것 같다.

지난 6월 29일 경기도는 ‘부티나는’ 발표를 했
다. “축산농가에게 안정적인 소비처를 제공하고
학생들에게 질 좋은 경기도산 우수 축산물을 공급
하기 위해 ‘1등급 최우수 축산물 학교급식방안’을
마련하여 2학기부터 시행한다”는 것이다.

돼지고기 1426톤, 쇠고기 491톤, 합해서 1917
톤을 공급한다고 하니, 참여를 희망한 834개 학교
학생 91만8천여 명에게 한 학기동안 각각 2킬로그
램씩 돌아갈 양이다. 서민들은 먹기 힘든 1등급 고
기가 20여회, 그러니까 한 주에 한번은 반찬으로
나오는 셈이다.

얼핏 생각하면 경기도가 자라나는 학생들을 위
해서 큰 맘을 먹은 것으로 들린다. 하지만, 진짜
속내는 ‘축산농가에게 안정적인 소비처를 제공’
하기 위해서 - 좀 더 자세히 말하자면, 유통업체
가 안고 있는 구이용 이외의 부위를 처분하기 위
한 방법인 것이다.

학교급식에서는 번거로워서 구이를 할 수가 없
다. 따라서 학교 급식에 들어가는 고기는 등심이나
안심, 갈비, 삼겹살과 같은 구이용 부위가 아니라
대량 급식에 적합한 불고기나 국거리용 부위이다.
즉, 구이 이외의 부위를 대량으로 처리하기에는 학
교급식이 가장 적합하기 때문에 선택된 것이다.

그렇다고 이를 뭐라 하겠는가? 한미FTA로 어
려운 축산 농가와 학생 모두에게 좋은 일인데. 하
지만 이런 조치가 왜 나왔는지 속내를 알면 조금
썩쓸해진다. 어른들은 구이를 먹기 위해 고기를
수입하면서, 아이들에게는 나머지 부위를 떠넘기
고 있는 모양새이다.

한국육류유통수출입협회 홈페이지(<http://www.kmta.or.kr/>)의 ‘통계자료실/수입현황’에
서 월별로 나온 국가별/부위별 고기 수입량을 집
계하여 만들었다. 모든 축산물 수입은 국립수의과
학검역원을 거치게 되어 있는데, 그곳에서 집계한
것이니 국내로 수입되는 축산물의 총량이라고 보
면 되겠다.

필자가 최근 일년간(2006년 6월~2007년 5월)
의 축산물 수입량 통계를 내봤더니, 수입 쇠고기
의 44%와 수입 돼지고기의 83.6%가 구이용이었
다. 소 한 마리당 구이용 부위(갈비+등심+목심+
안심)의 비율이 28.8%, 돼지(삼겹살+목심+갈비)
가 23%임을 감안하면 구이용 부위의 수입 비중이

소비문화

<표 1> 최근 일년간(2006년 6월~2007년 5월)의 돼지고기, 소 수입현황

돼지고기 부위별 수입현황

(톤, %)

수입국	구분	삼겹살	목심	갈비	뒷다리	앞다리	등심	기타	계								
네덜란드	냉동	11,664	4.5	769	0.3	823	0.3	0	0.0	0	0.0	24	0.0	44	0.0	13,324	5.2
덴마크	냉동	8,303	3.2	2,615	1.0	755	0.3	0	0.0	8	0.0	8	0.0	155	0.1	11,844	4.6
미국	냉동	1,488	0.6	30,817	12.0	7,189	2.8	937	0.4	20,679	8.1	189	0.1	2,069	0.8	63,368	24.7
	냉장	5,580	2.2	2,248	0.9	16	0.0	0	0.0	1,096	0.4	34	0.0	12	0.0	8,986	3.5
벨기에	냉동	19,761	7.7	634	0.2	625	0.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	18	0.0	21,038	8.2
	냉장	84	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	84	0.0
칠레	냉동	18,630	7.3	3,429	1.3	1,047	0.4	584	0.2	1,463	0.6	588	0.2	2,594	1.0	28,337	11.1
	냉장	392	0.2	72	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	464	0.2
캐나다	냉동	211	0.1	14,777	5.8	315	0.1	622	0.2	5,693	2.2	19	0.0	3,877	1.5	25,514	10.0
	냉장	2,659	1.0	1,153	0.4	0	0.0	0	0.0	312	0.1	0	0.0	26	0.0	4,150	1.6
헝가리	냉동	5,371	2.1	2,742	1.1	3,126	1.2	0	0.0	11	0.0	26	0.0	55	0.0	11,331	4.4
기타	냉동	42,719	16.7	8,343	3.3	15,568	6.1	69	0.0	249	0.1	197	0.1	434	0.2	67,588	26.4
	냉장	207	0.1	14	0.0	4	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.0	98	0.0	324	0.1
합계		117,069	45.7	67,613	26.4	29,468	11.5	2,212	0.9	29,511	11.5	1,086	0.4	9,382	3.7	256,352	

부위/고기량(%)	삼겹살 12.53	목심 6.12	갈비 4.24	뒷다리 20.89	앞다리 12.86	등심 8.74	기타 34.62
용도	구이, 베이컨 (가공용)	구이	바비큐, 불갈비, 갈비찜	튀김, 불고기, 장조림	불고기, 찌개,	슈육(보쌈)	폭찜, 돈가스,

소고기 부위별 수입현황(구이용)

(톤, %)

수입국	구분	갈비	등심	목심	안심	소계(구이용)					
호주	냉동	23,938	11.6	22,461	10.9	5,615	2.7	360	0.2	52,374	25.4
	냉장	7,331	3.6	4,662	2.3	2,638	1.3	1,777	0.9	16,408	8.1
미국	냉동	15	0.0	26	0.0	1	0.0	0	0.0	42	0.0
	냉장	3	0.0	3	0.0	0	0.0	0	0.0	6	0.0
뉴질랜드	냉동	15,097	7.3	3,515	1.7	519	0.3	474	0.2	19,605	9.5
	냉장	139	0.1	87	0.0	123	0.1	66	0.0	415	0.2
기타	냉동	1,083	0.5	180	0.1	679	0.3	18	0.0	1,960	0.9
	냉장	1	0.0	4	0.0	0	0.0	0	0.0	5	0.0
합계		13,382	6.5	12,317	6.0	36,728	17.8	21,741	10.5	14,545	7.0

부위/고기량(%)	갈비 10.32	등심 9.72	목심 3.67	안심 2.02	소계 28.8
용도	불갈비, 찜, 탕, 구이	등심구이, 스테이크, 전골	스테이크, 구이, 불고기	스테이크, 로스, 구이, 전골	

소고기 부위별 수입현황(구이용외)

(톤, %)

수입국	구분	사태	설도	앞다리	양지	우둔	채끝	기타	소계(구이용외)	계									
호주	냉동	10,942	5.3	6,450	3.1	24,293	11.8	11,783	5.7	8,033	3.9	336	0.2	12,663	6.1	74,500	36.1	126,874	61.5
	냉장	541	0.3	2,482	1.2	3,443	1.7	3,917	1.9	2,174	1.1	1,261	0.6	507	0.2	14,325	7.0	30,733	14.9
미국	냉동	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.0	44	0.0
	냉장	0	0.0	0	0.0	1	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.0	7	0.0



수입국	구분	사 태	실 도	앞다리	양지	우둔	채끝	기타	소계(구이용외)	계									
뉴질랜드	냉동	1,787	0.9	3,129	1.5	8,574	4.2	5,304	2.6	3,971	1.9	397	0.2	1,599	0.8	24,761	12.1	44,366	21.5
	냉장	50	0.0	248	0.1	140	0.1	169	0.1	344	0.2	42	0.0	14	0.0	1,007	0.5	1,422	0.7
기 타	냉동	62	0.0	8	0.0	276	0.1	564	0.3	23	0.0	52	0.0	30	0.0	1,015	0.4	2,975	1.4
	냉장	0	0.0	0	0.0	1	0.0	2	0.0	0	0.0	1	0.0	1	0.0	5	0.0	10	0.0
합	계	13,382	6.5	12,317	6.0	36,728	17.8	21,741	10.5	14,545	7.0	2,089	1.0	14,814	7.2	115,616	56.0		206,431

부위(고기량%)	사태 4.72	실도 10.32	앞다리 6.85	양지 9.8	우둔 6.53	채끝 2.67	기타 30.28	소계 71.2
용 도	육회, 탕, 스테이크, 핏	산적, 장조림, 육포	육회, 스테이크, 장조림, 불고기	국거리, 스테이크, 분쇄육	산적, 장조림, 육포, 불고기	스테이크, 로스	구이	

상당히 높다는 것을 알 수 있다.

혹시 이런 질문을 할 수 있다. 수입량에서 구이용 부위의 비율이 높긴 하지만 다른 부위도 수입하는 것을 볼 때 전체적으로 고기의 자급율이 낮기 때문에 그런 것이 아니겠는가?

그건 아니다. 소 앞다리(17.8%)와 돼지 앞다리(11.5%)의 대부분이 각각 소불고기 제품과 햄을 만드는 식품제조회사로 넘겨진다는 점을 감안하면, 나머지 수입육의 대부분은 시중 음식점에서 구이로 소비된다고 봐야 한다는 것이 업계의 의견이다. (삼겹살의 경우 베이컨으로 가공되지만 시중 음식점의 소비량에 비하면 미미한 양이다.)

구이 부위는 모자라서 수입하고 다리 부위는 가격 때문에 식품제조회사가 수입하는데, 그 틈새에서 처분하지 못하고 남아도는 것이 있으니, 이것이 국내산 구이용 이외의 부위이다. 학교 급식으로 가게 된 바로 그 부위들 말이다.

구이용으로 가장 많이 소비되는 것은 돼지고기 삼겹살이다. 우리나라가 작년 한 해동안 수입한 돼지고기는 21만555톤으로, 이 가운데 삼겹살이 9만2638톤이다. 그런데 작년 6월부터 올해 5월까지의 수입량은 11만7069톤이다. 기준 시점을 다섯달 뒤로 했을 뿐인데 26.4%나 늘어났다. 무서운 증가율이다.

양돈협회는 지난해 국내 삼겹살 생산량이 14만

3,028톤임을 감안해서 시중에 유통되는 삼겹살의 39.3%를 수입산이라고 추산했지만, 5월말 시점으로는 45% 이상이 된다. 이제 우리는 두 번 중에 한번은 수입 삼겹살을 먹고 있는 것이다.

통계를 보면 현재는 수입육에서 미국산이 차지하는 비중이 무척 낮은 편이다. 하지만 한·미FTA가 발효되면 미국산 수입육의 비중은 광우병 파동으로 쇠고기 수입이 중단됐던 2003년 12월 이전보다 높아질 것이 분명하다(그 당시 미국산 쇠고기는 쇠고기 수입량의 70%를 차지했고 국내산보다도 더 많이 팔렸었다). 한·미FTA 반대 집회 뒤풀이 자리에서 먹는 삼겹살이 미국산이라는 웃지 못할 상황이 조만간 현실로 나타날 수 있는 것이다.

간디는 영국의 면직물에 대항하기 위해 스스로 물레를 돌렸다고 한다. 하지만 필자는 소를 키우고 풀을 베라는 주문은 하지 않겠다. 고기를 덜 먹자는 말도 않겠다. 딱 하나, 삼겹살이나 갈비 먹러 열 번 가던 것을 세 번만 불고기 집으로 바꾸자. 그러면 국산 축산물의 유통이 원활해지고 축산물 수입이 줄어들 것이다.

구이 덜먹기 운동이 한·미FTA 반대 운동이라고 말한다면 너무 거창할까? 여러분의 오늘 저녁 식탁에 삼겹살 대신 불고기가 오르기를 기대한다. 그리고 우리의 내일을 위해서 '씨주'도 한 잔, 건배! **양돈**