



계란가공산업

국내 가공산업 현황과 발전방안

1. 국내 계란가공 시장의 현황 및 문제점

1) 현 황

국내 계란가공산업의 역사를 잠시 들여다 본다면, 그 시발점을 명확하게 꼬집을 수는 없겠지만, 기업화 형태로 운영되어 온 기간이 대략 20년 정도로 볼 수 있다. 그동안 해를 거듭할수록 증가하던 업체수가 '04년 126개소를 정점으로 조금씩 줄어들고 있다.

이러한 현상은 영세한 사업체들이 원료구매 방식, 생산작업환경, 위생관념, 판매방식, 납품가격 등 여러 과정에서의 발생되는 구조적인 문제점들과 무관하지 않다.

이런 까닭에 길지 않은 난가공산업 역사에서 장수(?)하는 업체를 찾아보기란 쉬운 일이 아니다. 2~3년을 주기로 휴·폐업을 반복하거나, 파산으로 이어지는 경우도 적지 않다.

현재 국내 계란가공업체수로는 '05년 기준



박 정 오

한국양계농협 계란가공공장장

100여개 업체로 추정되며 지역적으로 경기 29곳, 충남 12곳, 경북 11곳, 기타지역 40여곳 정도이다. 이들 대부분의 가공업체들은 영세한 환경에서 운영하고 있으며, 단순히 1차 가공처리만 하여 제과·제빵업체에 공급하고 있는 실정이다. 연간 생산액을 기준으로 국내 40억원 이상인 업체수는 10곳 정도에 불과하며, 그나마 좁은 국내 가공 시장에서 이들 업체들이 차지하

는 비율이 60%이상인 것으로 집계되고 있다. 이는 국내 가공시장규모에 비하여 계란가공업체수가 지나치게 많이 운영되고 있는 단면을 나타내 주는 것인 반면에 인근 일본이나, 미국, 유럽 선진축산들의 계란가공시장에 비하여 그 규모가 턱없이 적은 시장임을 나타내는 것이다. 진행의 속도가 다소 느린 측면은 있지만, 점차적으로 급식업체 및 식·자재업체에 소포장 살균액란, 삶은계란, 훈제란, 맥반석란 등의 계란류 품목 증가와 후라이, 지단류, 패

스트푸드점 등의 분야에서 신규 가공품 진입으로 소폭의 증가세를 보이고 있다.

2) 문제점

국내 가공시장규모에 비해 너무 많은 업체들이 난립해 있다 보니, 동종 경쟁업체들 간의 지나친 경쟁으로 적자경영 업체들이 다수 생겨나게 되고, 이러하여 열악한 작업환경이나 재무구조를 견고히 함에는 한계가 있다. 또한 원가절감을 위해 안전성이 결여된 원료구입에 의존하려는 경향이 있고, 이런 과정들을 통하여 생산된 가공품들은 스스로의 모순에 의해 적정납품가 인정을 못 받게 됨은 물론이거니와, 국내 가공 산업발전에 역행하는 것이다.

가공업체들 대부분이 원재료 구입 시 현금을 지불하고 때에 따라서 농장 및 도매상들에게 선수금 제공하고서 원재료를 구입하지만, 납품처에 공급 후 납품처로부터 대금의 정산 방식이 현금 결제 비율은 극히 저조하며, 대부분이 짧게는 30일에서 길게는 120일이란 긴 정산방식을 적용받고 있어, 가뜩이나 어려운 업체들의 자금 사정을 가중시키고 있다. 최근 전자결제방식이 도입되어 적용을 받는 사례도 있지만, 이 역시 수수료(할인료)만큼 손해가 발생되어, 업체들에게는 도움이 안되는 실정



이다.

한편 가공업체들이 적정 생산비 조차 인정을 받지 못하는 측면이 있다. 허나 높은 생산비 절감이라는 이중적 과제도 남아 있다. 등락이 심한 국내 계란가격의 원인도 적지 않고, 국내는 물론 세계화 추세에 대응을 위해서라도 높은 생산비 절감에 지혜를 모으는 것 또한 절실히 요구된다.

일부 업체에서는 국내 가공산업의 변화에 발 빠르게 대처하여, 규모의 경제화, 첨단 생산시설 구축과 과감한 투자를 하는 사례가 있는 반면, 식품위생 기준은 나날이 강화되어가고, 소비자들의 의식수준 또한 과거와는 확연히 달라져가는 상황에, 대다수 가공업체들의 의식수준과 제반생산시설 재투자에는 인색하여, 소비자들의 요구수준에 적절히 따라가지 못하는 현주소를 볼 경우, 가공업체들의 진정한 자기반성이 필요하겠다.



2. 국내 계란 가공산업의 발전방향

서론에서도 언급한 바와 같이 해썹(HACCP) 수준에 준하는 생산작업환경 조성 및 시스템 도입에 능동적인 자세를 가져야 할 것이며, 이런 대세에 순응 하지않는 업체들은 자연스럽게 도태되어 설자리를 잃게 된다는 점을 간과해서는 안된다.

또한 질 좋은 원료를 바탕으로, 부가가치가 있는 신제품 개발에 지속적인 관심과 투자를 아끼지 않아야 하고, 소비자들의 먹거리 안전에 최우선 정책으로 가지 않으면 안된다. 이런 기초적이고 간단한 명제를 가벼이 여긴다면, 하루 아침에 기업이 도산할 수 있음을 반드시 직시해야 한다.

여전히 크지 않은 국내 가공시장의 작은 파이를 큰 덩어리의 파이로 키워 나가는 몫 역시 어느 특정 업체의 힘과 노력만으로는 한계가 있다. 업체들 모두의 인식이 현재 규모의 시장이 크지 않다는 점에는 이견이 없을 것이나, 이러한 파이를 정작 큰 덩어리로 키워 나감에는 소극적인 자세를 취한다. 적(동종업체들)과의 동침이 절실히 요구되는 부분이다. 이러한 일련의 윈-윈 전략 없이는 세계화에 맞서기 앞서 국내 가공 업체들의 내부의 갈등이라는 암초에 부딪혀 가공산업은 먼저 좌초 될 것이다.

국내 계란가공품을 소비하는 기업이 왜 국내산을 외면하고, 수입산으로 대체하고, 일부 기업들은 외국 현지에 공장을 설립하여, 제조한 식료품을 역으로 국내로 반입하는지에 대해서도 우리의 반성이 필요하다. 해법은 의외

로 간단한 것이다. 안전성이 확보된 품질 좋은 가공제품을, 생산비 절감으로 저가의 가공제품으로 그들에게 서비스를 제공한다며 서서히 빼앗겨 가고 있는 자리를 되찾을 수 있을 것으로 확신한다.

3. 세계속의 국내 계란 가공산업의 경쟁력 제고에 따른 방향과 대책

한미FTA가 발효 될 경우 국내 계란 가공 산물의 관세가 짧게는 8년에서, 15년이면 철폐된다. 현재 높은 관세율에도 불구하고, 난황, 난백, 분말(파우더), 냉동난황, 냉동난백 등 일부품목은 수입산과 비교하여 경쟁력이 떨어지는 실정이다. 관세가 완전히 철폐되는 8~15년 이후의 우리 가공산업의 결과 예측은 그리 어렵지 않게 그려진다. 더불어 한미FTA 체결 뒤에도 인근 아시아국들과도 경쟁이 예상되는 바, 국내 가공산업 경쟁력을 갖기 위해서는 국내 동종 업체들의 무조건식의 전투적 대립 양상을 지양하고, 곧 다가올 거대 외국 축산물 개방에 대응하여, 생존할 수 있는 공통분모를 찾아야 한다. 이러한 공통분모는 거듭 강조되어도 지나치지 않는다. 즉 안전하고, 품질 좋은 생산물을 공급하는 길만이 유일한 대안이다. 여기에 중앙 정부가 업체들의 시설자금 지원과, 위생적이고 안전한 생산물이 소비시장에서 자리잡을 수 있도록 제도적 장치 지원도 필요하다.

일례로 국내산과 수입산 불문하고 일정규모의 시설과 환경이 갖추어지고, 고품질의 생산물들이 의무적으로 판매·유통 될 수 있는 형

태의 지원이 필요하다.

4. 한국양계농협의 계란가공산업에 대한 비전

한국양계농협이 국내 난가공산업을 정착에 큰 역할을 했으나, 국내 계란가공업계의 모태라는 대명제에 고개를 가우뚱 거릴 이들이 극히 소수일 정도로, 현재 조합의 위상과 명성과는 달리 그 역할과 기능을 다하지 못한 면도 있다. 또한 시대의 변화에 스스로 능동적으로 대처하지 못한 점들도 있다. 가공생산 기술력만으로는 한계가 있음을 내부에서 제기가 되어왔고, 돌파구를 찾기 위한 노력도 기울였으

나, 본문에서 제기하고, 주장한 내용들을 근간에 와서야 행동으로 옮기고 있다. 이제는 어떤 길만이 무한경쟁시대에서 생존해 갈 수 있는지 해법은 나와 있다. 이 해법을 한국양계농협이 중심이 되어, 국내 가공산업을 한 단계 발전함에 초석이 되고자 한다.

금번 품질경영 혁신을 통한 고객만족 및 세계적인 대외 경쟁력 강화를 위한 HACCP 인증 시설기반이 완료되었고, 이제는 안전성이 확보된 질 좋은 계란 제품을 생산하여 어려움에 봉착해 있는 국내 계란가공산업 타개에 선봉이 되어 명실상부한 브랜드 계란가공산업에 선두 주자로 설 것이다. **양계**

깨끗하게 청소하여 질병에서 해방되자

자동화계사 청소대행

원적외선 산업

(맥반석, 견운모, 목초액)

동광축산컨설팅(구,동광공업)

대표 : 최 성 태

휴대폰 : 011-374-8461~2

사무실 : 경남 양산시 상북면 석계리

전화 : (055)374-8461~2

팩스 : (055)375-8461