

홍보 | 미리보는 VIV Asia 2009

아시아를 중심으로 성장하는 계란시장

- 가격 경쟁에서는 아직도 미국·서방에 밀려 -

본고는 3월 태국에서 개최되는 VIV Asia 2009에서 특별주제로 선정된 '계란'에 대해 전 세계의 이목이 집중되고 있다. 이와 관련 지난 12월 VIV Asia를 홍보하는 자리에서 계란 가공제품 생산으로 유명한 네덜란드 사노보 그룹의 크리스토퍼(Christoffer Ernst)씨가 발표한 '아시아를 중심으로 한 계란시장의 흐름' 내용 중 주요 내용을 발췌, 게재한 것이다. -편집자주-

무한한 잠재력을 가진 계란

우리는 평소에 계란에 대해 많은 이야기를 하지만 대부분의 소비자들은 낳은 계란을 단순히 먹을 뿐 그 뒤에 거대한 산업이 숨어 있다는 것을 모르는 경우가 많다.

계란은 종종 나쁜 식품으로 오인되고 있다. 소비자들이 계란에 높은 콜레스테롤이 있다고 믿거나 조류인플루엔자가 발생하였거나, 때때로 살모넬라균이 발견되거나 할 때 계란은 언론에서 매도당하기 일쑤다. 그러나 세계 심장학회와 의사들에 의하면 계란은 사실 몸에 좋은 콜레스테롤을 갖고 있고 콜레스테롤 위험이 없는 식품으로 잘 알려져 있다.

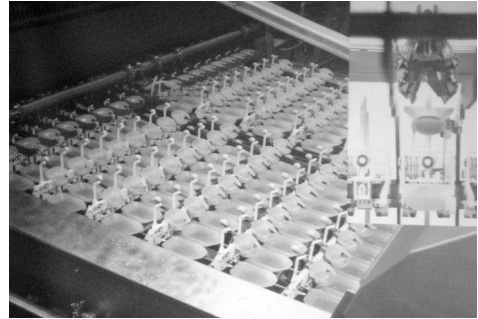
조류인플루엔자는 계란을 먹음으로써 전염되는 것이 아니며, 살모넬라균 역시 계란을 잘 처리하거나 살균 계란을 사용함으로써 예방할 수 있는 것이다. 따라서 계란은 완벽한 식품이며 값싼 단백질 섭취의 원천이며 비타민 C를 제외한 모든 비타민과 미네랄을 갖고 있다. 계란은 최고의 스낵식품이며 이용하기 편리하고 맛도 있다.



▲ 세계 계란시장을 설명하는 네덜란드 사노보그룹의 크리스토퍼 씨(오른쪽)

계란 GP · 가공의 다양성

전 세계에서 생산되는 계란의 65% 이상이 바로 아시아에서 생산되고 있다. 보통 아시아 전체를 한 지역으로 묶어 평가한다는 것은 큰 착각이다. 문화, 종교, 국부, 사회간접자본, 먹는 습관 등에 따라서 아시아를 구성하고 있는 16개 나라는 서로 다른 특성과 계란처리 방법을 갖고 있다. 우리가 계란산업을 이야기할 때 나라마다 다른 수준의 현황을 볼 수 있는 것이다. 예를 들어 한국, 일본, 말레이시아와 같은 나라는 계란의 등급을 구별하는데 있어서 앞서가고 있지만 인도네시아 같은 나라는 이 분야에서 아직 초기 단계



▲ 가공산업을 발달한 나라일수록 경쟁력이 높아진다

에 있다. 특히, 일본 같은 나라는 계란을 액체나 분말로 가공하는 비율을 보여주는 계란제품 생산율이 가장 높은 반면, 태국 같은 나라는 가공이 거의 없으며 가공제품을 전적으로 수입에 의존하고 있다.

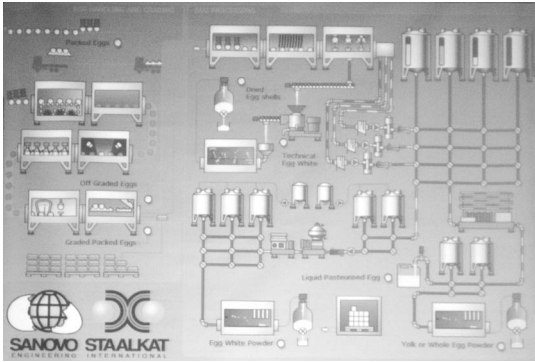
계란 등급 구분과 가공은 주로 EU, 미국, 일본에 집중되어 있는데 이곳에서는 60~100%의 계란이 등급을 매겨 포장되고 있으며 30% 이상이 가공되고 있다. 이는 단지 0.2%만 등급이 구분되어 가공되고 있는 중국과 좋은 대조를 이루고 있다. 대만에서는 비교적 높은 수준인 20%가 등급이 구분되고 14%가 가공되고 있다. 아시아 지역은 중국과 대만의 중간 수준으로 인도네시아와 베트남은 최저 수준이고 말레이시아는 등급 구분에 있어서 높은 편이며 한국과 일본은 가공 분야에서 높은 수준을 보여주고 있다.

앞으로 가공산업을 발전하는 나라일수록 양계산업에서 우위를 차지할 수 있을 것으로 본다. 가공산업을 발달한 나라일수록 경쟁력이 높아진다.

각국 특성에 따른 계란 가격의 차이

아시아 각국의 차이점을 알기 위하여 우선 계란의 가격 차이를 보면 큰 차이가 있다는 것을 알 수 있다. 이는 사료비용, 생산방법, 효율성, 국내소비, 수입의존도에 따라서 좌우되고 있으며, 이것이 생산비의 기준점이 되고 있다.

아시아에서 계란이 가장 비싼 나라는 싱가포르인데 이는 전적으로 수입(주로 말레이시아로부터)에 의존하고 있기 때문이다. 또한 계란 제품을 유럽, 인도, 미국으로부터 수입하고 있다. 일본도 계란 값이 비싼 나라 중의 한 곳에 속하는데 이는 국내 수요가 공급을 초과하기 때문이며, 결과적으로 계란제품을 수입하고 있기 때문이다. 사실 일본은 전세계에서 가장 많은 계란 제품을 수입하는 나라에 속한다. 베트남의 계란 가격도 비교적 높은 편인데 이는 주로 국내소비증가와 초기단계의 생산 시스템 때문으로 풀이된다. 중국은 흥미롭게도 높은 국내 소비에도 불구하고 계란 값이 낮은 편이다. 중국의 계란 생산 중 90%가 국내에서



▲ 계란 생산, 가공 체계도

소비되고 있으며, 1인당 연간 300개 이상의 계란이 소비되고 있다. 그러나 시장의 생산 능력은 과잉 상태이고, 중국 전체 계란 생산의 80%가 소규모 가족 단위 생산이다.

인도의 계란 생산비용은 낮은 사료비용 때문에 아시아에서 가장 낮은 수준이다. 인도의 계란 소비는 연간 1인당 50개로 아시아에서 가장 낮은 수준이다. 또 다른 관점에서 비교를 한다면 2008년 8월의 싱가포르와 인도의 1kg당 계란값은 US\$1(개당 75원)의 차이가 있었다.

계란 수출입 동향

계란과 계란 제품의 무역에 관해 점검해 보자. 계란은 전세계적으로 수출입되고 있으며 특히 EU국가간에는 많은 무역거래가 이루어지고 있고, EU 밖으로부터 수입되기도 한다. 독일과 네덜란드 그리고 미국 등에서는 홍콩으로 계란을 수출하고 있으며, 인도산 계란 분말 제품은 유럽과 중동, 일본 등지에서 판매되고 있다.

계란 분말 제품은 사실 전세계 모든 곳으로 수·출입되고 있는데 남미에서 유럽으로 유럽과 미국에서 아시아 지역으로 이동하고 있는 경향을 보이고 있다. 흥미 있는 것은 어떤 제품도 그 반대로 이동하지 않는다는 점이다. 즉, 어떤 계란과 계란 제품도 아시아에서 서구로 이동하지 않고 있다. 그 원인은 주로 낮은 수준의 산업화와 통제 및 현대적 시스템 이라고 할 수 있다. 그럼에도 불구하고 아시아 지역 내의 수·출입은 서서히 증가하고 있는 추세를 보이고 있다. 최근의 보도에 의하면 미얀마는 중동으로 계란 수출을 시작하였고, 말레이시아는 홍콩이 멜라민 파동 이후 중국 계란 수입을 금지함에 따라 홍콩으로 계란을 수출할 계획인 것으로 알려졌다. 계란가공 식품 분야에서 일본, 한국, 필리핀, 홍콩은 모두 냉동 액란과 난분제품을 미국, EU, 인도에서 수입하고 있으며, 인도네시아, 태국, 베트남, 말레이시아는 난분을 미국, EU, 인도 등지에서 수입하고 있다.

미국, 유럽에 밀리는 아시아 지역의 계란가격

아시아 각국은 액란 제품을 자기 나라에서 생산하거나 인근 국가로부터 수입하는 것이 유리하게 작용하고 있다. 문제는 가격 경쟁력인데 EU와 미국의 생계란 가격은 대부분의 아시아 국가보다 낮다. EU와 미국의 계란 가격은 아시아에서 가장 낮은 인도와 비슷하다는 것이다.

그러니 인도보다 kg당 65센트(개당 48원)가 더 비싼 말레이시아가 어떻게 EU나 미국과 경쟁을 할 수

있겠는가? EU와 미국은 여러가지 이유로 가격을 낮게 유지 할 수 있다. 일례로 미국은 가장 낮은 사료비용으로 총 생산비용을 줄일 수 있다. 더구나 미국은 수백만의 대량 가공기와 일관작업의 포장과 가공으로 아주 높은 수준의 산업화와 가공과정을 갖고 있다. 이는 그들로 하여금 규모의 경제, R&D, 생산 혁신 등에서 얻을 수 있는 이점을 가질 수 있게 하고 있다.

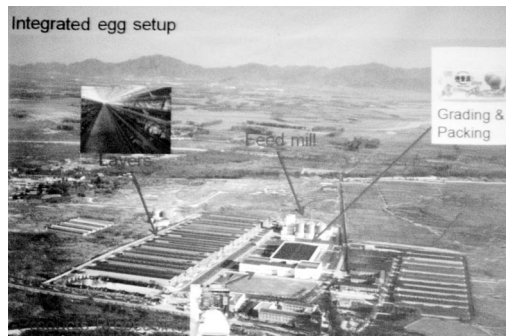
유럽에서도 점점 더 큰 가공공장을 갖고 있음으로 시장의 통합과 정리를 통한 규모의 경제를 지향하고 있는 추세이다. 계란 가공공장은 자국 시장에 신선한 살균 액체 제품을 공급하기 위하여 소규모로 설립할 수 있으며 액체와 분말제품을 공급하기 위하여 중간규모로도 세울 수 있거나 아니면 아주 대규모로도 건설할 수 있다. 계란의 등급구분과 포장도 마찬가지로 다양한 생산 능력을 갖추도록 시설을 할 수 있는데 두 가지 일반적인 방법은 자체적으로 계란 낳는 닭을 키우며, 포장 시설을 갖추거나 계란도매상으로 여러 양계장에서 계란을 수거하여 등급을 매기고 포장하고 브랜드를 붙여서 시장이나 계란가공 자에게 판매하는 방법이다. 규모의 크기에 불문하고 포장과 등급구분에 있어서 동일한 원칙이 적용되는 바 관련 기구가 단순하고 효율적이며 기구 생산자로부터 최소한의 보수 서비스를 받고 유지하고 활용하기 쉬운 것이어야 한다.

계란 등급구분과 포장시설이 대부분 농장에 설치되는 점을 감안할 때 고도로 발전된 컴퓨터 시스템을 설치하기에는 적절한 환경이 아닐 수도 있다. 이는 바와 같이 신란계는 기계에 고장이 나거나 다른 문제가 발생하였다고 해서 알 낳는 것을 중단하지 않는다. 그러므로 문제가 발생할 시 높은 교육을 받지 않는 현장직원이 처리하지 않으면 안 될 것이다.

VIV Asia 2009에서 해법을

2009년 3월 11일부터 3일간에 걸쳐 태국 방콕에서 개최되는 “VIV Asia” 박람회에서는 모든 축산업의 초점이 계란에 맞춰져 있고 계란 전시관과 특별행사인 Eggtrack(계란처리와 가공)이 준비된다. 계란 전시관을 방문하면 계란 생산업자들이 계란을 어떻게 더욱 발전시킬 것인지에 대하여 많은 좋은 아이디어를 보여 줄 것이다.

이번 개최될 “VIV Asia”박람회에서는 어떤 양계장이나 닭장을 선택하고 어떤 계분처리 시스템과 계란 회수 시스템을 갖추며 어떻게 포장하고 등급을 구분하며 가공할 것인가 등의 문제가 있다. 이와 같은 각 분야에서도 많은 선택을 할 수 있으며, 이 많은 정보를 이번 박람회에서 충분히 정보를 얻을 수 있을 것이다. (정리 | 김동진 편집장, djkim300@hanmail.net) **양계**



▲ 계란생산부터 가공까지 이상적인 계열화 체계