

# 지속발전 가능한 양돈산업이 되기 위한 수출활성화

(사)한국육류유통수출입협회 김강식 고문

지속발전 가능한 양돈산업을 만들기 위해 돈육 수출에 대한 중요성이 높아지면서 (주)한국육류수출입협회에서는 지난 6월 25일 '돼지고기 수출활성화를 위한 워크숍'을 열고 대일 돼지고기 수출가능성에 대한 방안을 토론했다. 보고는 육류수출입협회 김강식 고문이 발표한 '대일 돼지고기 열처리가공품 수출가능성'을 발췌해 게재한다.

## 1. 대일 돈육 수출 가능성

일본의 돈육 수급상황은 총 수요량이 '99년 1,511천톤에서 '08년 1,668천톤으로 10.4% 증가했으며 일본 자국 생산은 893천톤에서 867천톤으로 3.0% 감소, 수입량은 617천톤에서 802천톤으로 29.7% 증가, 수입액은 29.6억불에서 44.7억불로 51.0%가 증가해 일본 자국 내 돈육 물량은 부족한 실정이다. 국별 수입량은 '99년 수입량 617.9천톤 중 미국이 29.1%, 덴마크 22.1%, 한국이 16.3%를 차지했으나 '00년도에 구제역 발생으로 대일 수출이 중단되고 '07년 수입량 754.5천톤 중 미국이 36.8%, 덴마크 20.1%, 캐나다 21.9%였으며 평균 수입 단가는 '99년에는 4.79, '07년 5.80으로 21% 상승했다.

일본산 및 수입육 가격('08년 4월 기준)을 살펴보면 안심의 경우(엔/kg) 일본산 1,167, 수입 808, 한국 509, 등심은 일본산 1032, 수입 633, 한국 478, 후지는 후지: 일본산 576, 수입 462, 한국 352, 삼겹살은 일본산 898, 수입 681, 한국 1,299엔으로 삼겹살을 제외하고 한국은 일본산과 수입산에 비해 가격경쟁력은 충분하다.

### ▶ 기대 효과

'07년 부분육별 수급을 살펴보면 선회부위 지급률은 삼겹살은 54%, 목등심 50.3%, 전지는 82.1%였으며 비선회부위 재고량은 6.0천톤으로(등심 1.8톤, 후지 4.2톤) 대일 수출이 가능해지면 국내 비선회부위

재고량을 감소시킬 수 있다. 또한 '07년 비육돈 두당 소득 23,252원, 순수익 19,197원에서 비선회 부위 46% 수출시(두당 10.9kg) 두당 소득 50,716원, 순수익은 42,091원으로 2배 이상 수익을 얻을 수 있게 된다. 대일 수출이 가능하게 되면 '07년 국내돈육 총 생산량 687.9천톤 중 비선회부위 생산량 313천톤의 40%를 수출한다면 수출액은 530,721천\$가 될 것으로 기대된다.

### ▶ 대일 수출상의 문제점 및 대책

'00년 3월, 경기 충남북 6개 지역, 15개 농가에서 발생한 돈열로 인해 대일수출이 중단된 바 있다. 이에 돈열 청정화 전에는 대일 수출을 할 수 없는 상황이다. 현재 일본은 돈열 청정화 상태로 1986년부터 완전한 청정화까지 20년이 소요됐다.

일본의 안전한 돈육생산에 대한 이러한 노력으로 수출할 우리나라도 돈열 청정화에 적극 노력해 2015년까지 100% 예방주사를 실시, 도축장에서 돈열항체를 출하 농가별로 조사, 종돈은 종돈 농가에서 채혈 검사를 실시해야할 것이다. 이후 항체가 95% 이상 나타날 때 주발생도인 2~3개도를 제외하고 기타도의 예방주사를 정지하여 2~3개도에서 2~3년간 돈열 발병이 없을 때 청정화 선언을 해야 할 것이다.

## 2. 일본 돈육 열처리 가공품 수출 가능성

일본의 연간 연간 돈육 가공품 생산량은 '07년 기준 480,582톤(햄 27.6%, 소시지 56.0%, 베이컨

**국산·수입산 부위별 재고량**

구분	부위별(천톤)							
	안심	등심	후지	삼겹살	목등심	전지	기타	계
국산	15.4	94.3	198.1	137.6	68.4	122.8	51.0	687.6
수입		1.2	1.2	117.4	67.7	26.9	33.0	247.4
계	15.4	94.3	199.3	255.0	136.0	149.6	85.4	935.0
재고량	0.5	1.8	4.2	5.3	1.7	3.5	5.0	22.0

※자료 : 육류유통 및 소비실태조사 2008년 7월호(07년말 기준4교)

**비선호 부위 수출시 비육돈 두당 수익성**

구분	내수위주	비선호부위 46% 수출	비선호부위 100% 수출
지육단개원/kg	3,113	3,515	3,866
생돈가격(원/두)	213,100	260,262	284,924
경영비(원/두)		209,546	
생산비		218,172	
소득	23,252	50,716	81,010
순수익	10,197	42,090	66,752

16.4%) 생산으로 원료육 사용량 367,838톤 중 수입육 289,788톤(79%) 사용하고 있다.

우리나라는 일본산 냉장육 가공제품 원료육 가격에서 등심은 47.1%, 후지는 69.6%, 수입 냉동육에 대비해 등심 68.9%, 후지 75.9%으로 가격면에서 충분한 경쟁력이 있다.

**▶ 일본 수입상사 수입 C&F 제시 가격**

- 한국제시가격 소시지 : 750, 돈가스 650, 야끼부다 1170엔/kg
- 일본제시가격 소시지 : 450~500, 돈가스440~480, 야끼부다 900~950엔/kg

**▶ 수익성 검토**

소시지 : 지육가격 5천원/kg시에 제조원가 323엔, 수익률 39%(1366원) 수출 가능

돈가스 : 지육가격 5천원/kg 제조비 467엔까지 수

익률 29%(467원)로 수출가능

야끼부다 : 지육가격 5천원/kg 제조비 540엔, 수익률 66%(3873원) 수출가능

돈육 열처리 가공품을 수출할 경우 돈육 열 비청정하에서도 가공품 수출이 가능하다면 비선호부위 잔여육 10% 수출의 경우, 34.4천톤 열처리 가공 205천만\$ 수출 가능, 30%는 103.2천톤 열처리 가공 615천만\$ 수출이 가능해 돈육 수출보다 부가가치 54.6% 높은 가공품을 수출할 수 있다.

이 경우 비선호 부위 전량이 내수 소비가 가능하다면 양돈농가의 두당 소득은 25.2천원이나, 30%(103천톤 6.1억\$) 일본에 수출하게 된다면 두당 29.8천원 소득이 가능하다.

**▶ 열처리 가공품 수출 방향**

일본 정부의 열처리 가공장 승인 후 열처리 돈육 제품 일본 수입업체와 한일 팜스, 웰선 사업과의 연결을 추진해 오는 9월 말까지 일본 업체로부터 제품 제조 레시피를 받아 시제품을 생산할 것이다. 또 10~11월까지 시험수출 일본 가열처리 제품에 대한 유통업체 및 소비자 반응 탐지하고 11월 농림수산식품부와 육류수출입협회 공동으로 일본 현지에서 수입유통 업체 초청 제품시식회 및 설명회를 개최할 것이다. 현재 동 프로모션에 의한 일본 바이어의 수입 희망 물량에 맞추어 신규 공장 건설 및 수출 추진 계획서 제출했으며 목우촌 공장이 설계 중에 있다.

대일 수출 확대를 위한 전략적인 방안으로 시식회 및 설명회 결과에 따른 연차별 수출 계획, 가열처리 공장 건설 계획 수립과 일본식품 및 식육 산업 전시회 참가 홍보, 일본인 식성에 맞는 신제품 개발, 수출제품의 식품 안정성 및 위생관리 점검 체계 확립이 필요한 것이다.