

한국 닭고기 산업 발전 가능성 크다



▲ 마이클 프랭컴 농무관

최 근 한-미 FTA, 한-EU FTA 타결 등 자유무역협정으로 국제정세가 급박하게 돌아가는 가운데 양계업계가 미국수출을 모색하면서 새로운 돌파구를 찾는 움직임을 보이고 있다. 본고는 미국과 관련된 최근의 동향을 살펴보고 삼계탕 수출 가능성을 알아보기 위해 미국대사관에서 축산물과 사료곡물 분야를 담당하고 있는 마이클 프랭컴 농무관을 만나 인터뷰한 내용을 정리한 것이다.

국내외 축산동향 관심

마이클 프랭컴 농무관은 경제학, 무역, 금융을 두루 전공한 전문가로 대학을 졸업하고 국방부에 근무하다 대학원을 마친 후 2002년도에 미농무성(USDA)에 발을 들였다. 주한미국대사관으로 발령을 받고 한국에 발을 들인 것은 2006년으로, 지금까지 7년여 동안 미농무성에 근무하면서 축산물 및 가금육, 식품안전, HPAI(Highly Pathogenic Avian Influenza) 대책, 축산물 분석 등 축산과 가금분야 업무에 비중을 두고 업무를 보아왔기 때문에 미국과 한

국의 국내외 정세에 누구보다도 깊은 관심을 갖고 있었다.

삼계탕 수출 조만 간 현실로

최근 몇 년 사이에 한국에서 미국으로의 삼계탕 수출을 위한 준비가 한창이다. 프랭컴 농무관은 미국연방식품안전검사청(FSIS)과 연계하여 한국의 삼계탕 수출을 위한 절차를 점검하고 정보를 공유하고 있다. 마이클 농무관은 현재 한국에서 미국으로 삼계탕을 수출하기 위해 마지막 노력이 있는 것으로 안다며, 수입위생조건 등 미국에서 요구하는 수입조건을 충족시킬 경우 머지않아 수출이 이루어질 것으로 보았다. 수출 예정인 삼계탕은 미국에 거주하는 재미동포와 일부 일본인들의 수요를 감안할 때 수출이 이루어지게 되면 많은 인기가 있을 것으로 내다봤다. 하지만 미국인들은 쉽고 간편하게 먹을 수 있는 '치킨스프'를 즐겨먹는 습관이 배어있기 때문에 껍에 담겨진 인스턴트 삼계탕을 조리해 먹는 것에 익숙하지 않은 미국인들의 식탁에 삼계탕을 올리기는 현실적으로 어려울 것으로 분석했다.

사료곡물 수급 어려움 없어

미국은 2000년대 들어오면서부터 바이오에탄올 생산에 주력해 오고 있다. 사료분야도 담당하고 있는 프랭컴 농무관은 한국에서 사료원료의 대부분을 외국에 의존하는 한국에서 향후 옥수수를 원료로 바이오에탄올 생산에 주력하면서 사료식량의 부족 현상이 오지 않을까 우려를 보이고 있지만 이 또한 큰 우려를 하지 않아도 될 것이라 설명하였다. 에탄올의 원료를 생

산하고 남는 부산물인 DDGS(증류박)는 충분히 사료원료로 재사용이 가능하기 때문에 수급불균형은 크게 걱정할 일이 아님을 밝혔다. 하지만 한국에서도 대체 사료원료를 위해 꾸준한 노력이 필요할 것임을 언급하기도 했다.

프랭컴 농무관은 한국인들이 잘못 이해하고 있는 유전자변형(GMO) 옥수수과 대두박에 대해서 언급했다. 현재는 한국에서 동물의 사료에 한해서 GMO원료를 사용하고 있지만 미국에서는 GMO에 대해 안전성이 입증된 관계로 전혀 문제가 되지 않고 있음을 전했다. 미국에서는 옥수수는 86%이상, 대두는 90%가 GMO 원료를 사용하고 있으며, 식용으로도 자연스럽게 섭취하고 있어 한국에서도 이러한 불안을 없앨 수 있었으면 하고 희망했다. 이 문제는 현재 한국 정부와 지속적으로 논의가 이루어지고 있다고 밝혔다.

한국 닭고기 산업 희망적

프랭컴 농무관은 한국의 닭고기 소비가 현재 1인당 10kg으로 미국의 40kg에 비해 낮지만 닭고기 소비가 꾸준히 증가하는 추이를 보이기 때문에 향후 닭고기 산업의 발전 가능성을 희망적으로 전망했다. 특히 닭고기는 가격이 저렴하고 저칼로리의 백색육이기 때문에 미국에서는 닭고기의 소비가 돼지고기와 쇠고기 소비량을 앞선 지 오래됐다고 하며 한국도 이 같은 현상이 충분히 가능할 것임을 언급했다. 향후 FTA 등 다양한 변수가 한국시장을 위협할 수 있지만 소비자들이 원하는 안전한 양계산물 생산을 통해 경쟁력을 키워간다면 국제적 우위를 지킬 수 있을 것으로 낙관적인 전망을 내 놓았다.

(정리 | 김동진 편집장, djkim300@hanmail.net)