

* 등급정보 (소) *



■ 소 등급별 출현율

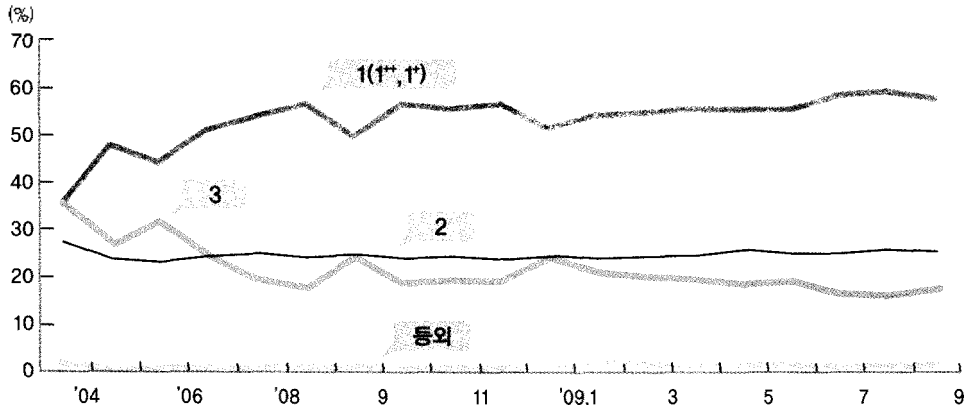
- ▷ 9월 소 등급판정두수 : 112,350두로 전월대비 52,023두(36.2%) 증가, 전년동기대비 28,093두(33.3%) 증가(한우 89,694두(79.8%), 육우 16,358두(14.6%), 젖소 6,298두(5.6%))
- ▷ 한우 육질 1등급 이상(1**, 1*포함) 출현율 : 57.1%로 전월대비 1.1%P 감소, 전년동기대비 7.0%P 증가(2등급 24.9%, 3등급 17.5%, 등외등급 0.5%)
- ▷ 한우 육량 A등급 : 36.7%로 전월대비 0.4%P 증가
- ▷ 한우 등급판정두수 : 89,694두로 전월대비 40,999두(84.2%) 증가, 전년동기대비 23,308두(35.1%) 증가(성별비율 : 암소 47.7%, 수소 14.6%, 거세우 37.7%)
 - 암소 출현율은 전월대비 1.7%P 감소, 수소는 전월대비 2.3%P 증가, 수소의 거세율은 72.1%로 전월대비 3.5%P 감소
- ▷ 육우 등급판정두수 : 16,358두로 전월대비 8,710두(113.9%) 증가, 전년동기대비 3,784두(30.1%) 증가(성별비율 : 암 4,281두(26.2%), 수 1,203두(7.4%), 거세 10,874두(66.5%))
 - 육우 육질 1등급 이상(1**, 1*포함) 출현율 : 10.7%로 전월대비 0.6%P 감소, 전년동기대비 1.1%P 감소(2등급은 34.5%로 전월대비 2.4%P 감소, 3등급은 54.2%로 전월대비 3.7%P 증가)

한우등급별 출현율

(단위 : 두, %)

구 분	판정두수		육질						육량				
	전 체	한 우	1**	1*	1	소계	2	3	A	B	C	D	
2003	582,908	360,796	-	14.1	19.2	33.3	29.1	36.9	43.0	45.0	11.3	0.8	
2004	576,785	324,306	1.3	16.3	18.3	35.9	27.4	35.8	42.3	42.3	14.6	0.9	
2005	611,642	390,593	9.8	15.2	22.9	47.9	24.1	27.3	47.4	41.4	10.6	0.6	
2006	630,380	425,515	8.0	15.2	21.3	44.5	23.5	31.4	49.1	40.3	9.9	0.6	
2007	681,695	492,115	7.5	18.4	25.0	51.0	24.5	23.5	40.2	46.5	12.3	0.9	
2008	767,671	588,003	7.5	19.5	27.0	54.0	25.2	19.9	36.4	49.8	12.8	0.9	
2008	9월(A)	84,257	66,386	6.9	17.7	25.4	50.1	25.0	23.9	39.5	48.8	10.6	1.0
	1~9월(B)	560,755	429,987	7.1	19.1	27.0	53.2	25.6	20.2	37.3	49.4	12.5	0.9
	8월(C)	60,327	48,695	8.8	20.9	28.6	58.2	25.3	15.7	36.3	50.8	12.1	0.8
2009	9월(D)	112,350	89,694	9.2	20.3	27.6	57.1	24.9	17.5	36.7	50.1	12.6	0.5
	1~9월(E)	636,499	504,374	8.2	20.0	27.2	55.4	24.7	19.2	37.8	49.0	12.4	0.7
D-C	52,023	40,999	0.4	Δ0.6	Δ1.0	Δ1.1	Δ0.4	1.8	0.4	Δ0.7	0.5	Δ0.3	
D-A	28,093	23,308	2.3	2.6	2.2	7.0	Δ0.1	Δ6.4	Δ2.8	1.3	2.0	Δ0.5	
E-B	75,744	74,387	1.1	0.9	0.2	2.2	Δ0.9	Δ1.0	0.5	Δ0.4	Δ0.1	Δ0.2	

한우 육질등급별 출현율



■ 한우 등급별 경락가격(농협서울공판장)

▷ 한우도체 kg당 평균경락가격 : 18,155원으로 전월대비 620원 상승, 전년동기대비 4,217원 상승

▷ 등급별 경락단가(육량 B등급 기준)

- 1*등급 : 20,432원으로 전월대비 246원 상승, 1*등급은 19,263원으로 전월대비 427원 상승, 1등급은 18,421원으로 전월대비 666원 상승
- 2등급 : 16,298원으로 전월대비 797원 상승, 3등급은 13,355원으로 전월대비 1,199원 상승

한우도체 육질등급별 평균 경락가격 추이

(단위 : 원/kg)

구분	2005	2006	2007	2008	08.9	10	11	12	09.1	2	3	4	5	6	7	8	9
1*	16,212	18,545	17,980	17,090	16,972	16,480	16,623	16,722	17,819	17,038	17,547	18,278	19,136	19,102	19,796	20,186	20,432
1	15,333	16,587	15,938	15,618	15,644	15,326	15,432	15,451	16,729	15,658	16,125	16,728	17,445	17,742	18,315	18,836	19,263
1	14,605	15,347	14,590	14,252	14,472	14,215	14,231	14,397	15,894	14,303	14,789	15,406	15,838	16,188	16,987	17,755	18,421
2	13,591	13,672	13,375	12,311	12,504	12,593	12,651	12,346	14,003	12,222	12,755	13,187	12,798	13,264	13,511	15,501	16,298
3	12,024	10,503	11,384	9,388	8,852	9,230	10,177	9,493	10,970	9,438	9,837	9,758	9,491	10,095	9,663	12,156	13,355
평균	7,343	5,805	6,752	5,491	4,184	4,968	6,355	4,850	5,027	5,713	6,024	5,363	5,709	4,557	5,434	6,639	6,739
평균	14,416	14,729	14,688	13,999	13,938	14,023	14,158	14,185	15,462	13,938	14,436	14,925	15,099	15,613	16,496	17,535	18,155

주) 육량 B등급 기준임

■ 육우 등급별 경락가격(농협서울공판장)

▷ 육우도체 kg당 평균경락가격 : 9,574원으로 전월대비 602원 상승, 전년동기대비 2,719원 상승

▷ 등급별 경락단가(육량 B등급 기준)

- 1*등급 : 13,733원으로 전월대비 1,768원 상승, 1*등급은 13,130원으로 전월대비 1,142원 상승, 1등급 12,188원으로 전월대비 953원 상승
- 2등급 : 10,363원으로 전월대비 743원 상승, 3등급은 8,529원으로 전월대비 433원 상승

육우 등급별 출현율 및 경락단가

(단위 : 원/kg, %)

구분	등급출현율	'09년 9월(A)	가격비중	'09년 8월(B)	증감(A-B)
1+등급	0.4	13,733	100.0	11,965	1,768
1등급	2.4	13,130	95.6	11,988	1,142
2등급	7.9	12,188	88.7	11,235	953
3등급	34.5	10,363	75.5	9,620	743
4등급	54.2	8,529	62.1	8,096	433
통외	0.6	3,362	24.5	3,723	△361
평균	100.0	9,574	69.7	8,972	602

주) 가격은 농협서울축산물공판장 육량 B등급 기준 경락가격이며 등급비율은 전국비율, 가격비중은 최상위등급을 100으로 기준.

■ 쇠고기 부분육

- ▷ 24개 대상업체에서 생산한 한우 및 육우 37,852박스(1,899두)에 대한 등급표시 확인결과,
 - 전월대비 12,408박스(48.8%) 증가, 전월 확인된 이월 물량을 포함한 40,250박스가 상장되어 31,726박스 낙찰

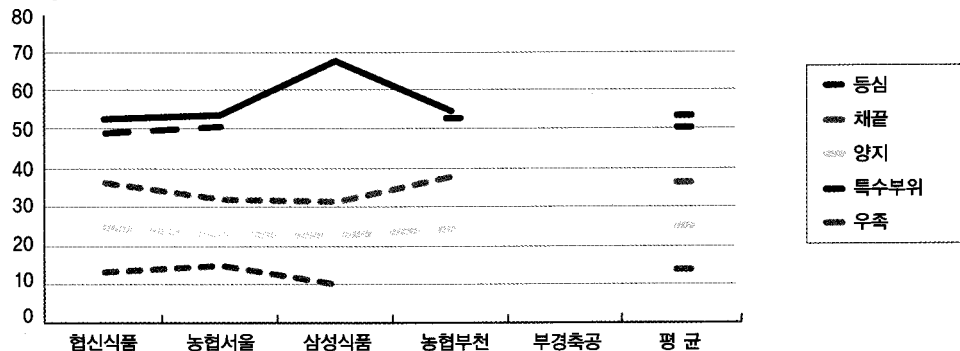
도매시장(공판장)별 상장 및 낙찰실적

(단위 : 박스, %)

구분	상장(A)	낙찰(B)	낙찰율(B/A)
'09년 1~9월	252,695	187,612	74.2
'09년 8월	26,291	18,933	72.0
'09년 9월	40,250	31,726	78.8
농협서울	3,388	1,732	51.1
부경축공	1,098	739	67.3
협신식품	31,499	26,916	85.5
농협부천	3,480	1,747	50.2
삼성식품	785	592	75.4

한우 부위별 평균 경락가격

(단위 : 천원/kg)



주) 가중평균가격임

가격전망

- 출하량 증가 하락세 전망

서울농공 한우거세 지육 kg당 가격이 추석이전인 10월 1일 현재 19,671원에서 12일 19,353원으로 추석 연휴가 지난 직후 6일 16,000원까지 떨어진 소값이 다시 오른 것은 공급량 감소로 인해 가격이 상승됐던 것으로 보인다. 향후 소값은 최근 가격 상승 영향의 출하량 증가와 명절로 인한 소비심리 위축으로 인한 수요 감소로 하락세가 전망된다.

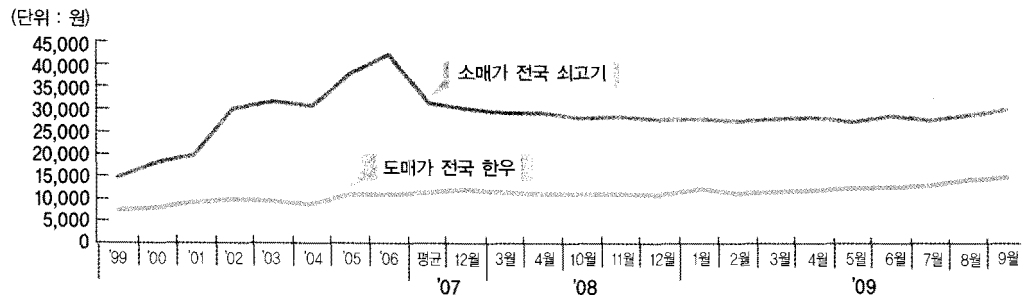
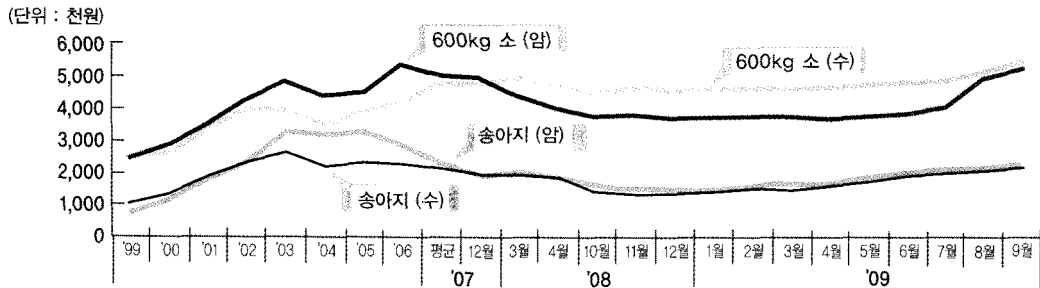
가격동향

- 소 호르몬별 시세변동 추이

(단위 : 원/두, 도매가 원/지육kg, 소매가 원/지육kg)

년	구분	산지시세				도매가	소매가
		송아지(한우)		600kg(한우)		전국 한우	전국 쇠고기
		암	수	암	수		
99년	평균	1,024	774	2,488	2,401	7,274	14,470
00년	평균	1,294	1,103	2,752	2,872	7,687	17,418
01년	평균	1,785	1,729	3,245	3,514	8,842	19,234
02년	평균	2,288	2,306	3,927	4,236	9,510	29,478
03년	평균	2,610	3,242	3,907	4,849	9,446	31,300
04년	평균	2,222	3,185	3,547	4,349	8,703	30,392
05년	평균	2,344	3,266	3,876	4,450	10,898	37,274
06년	평균	2,256	2,801	4,248	5,291	10,895	41,936
07년	평균	2,133	2,305	4,751	4,965	11,509	31,176
	12월	2,000	1,908	4,762	4,904	11,905	29,740
	4월	1,815	1,897	4,682	5,913	11,023	28,774
	10월	1,402	1,537	4,440	3,721	10,872	27,908
	11월	1,394	1,532	4,638	3,772	10,873	28,048
08년	12월	1,350	1,463	4,569	3,649	10,769	27,410
	1월	1,370	1,514	4,602	3,659	12,029	27,379
	2월	1,482	1,618	4,584	3,694	11,153	26,994
	3월	1,509	1,669	4,597	3,699	11,695	27,304
	4월	1,629	1,852	4,670	3,688	12,002	27,764
	5월	1,718	1,989	4,698	3,688	12,281	26,964
	6월	1,869	2,121	4,751	3,808	12,622	28,058
	7월	1,930	2,176	4,831	3,949	13,021	27,250
	8월	2,032	2,312	5,089	4,870	14,296	28,292
09년	9월	2,125	2,411	5,405	5,167	14,610	29,304

주) 1. 한우 산지시세는 '06년 4월부터 600kg 생체중임. 2. 소매가 쇠고기 조사가격은 '07년 1월부터 한우 3등급 볼고기 부위 기준



* 축산뉴스 (소) *

‡ 한우, 세계우(世界牛) 될 수 있다

"건강 기능성과 맛으로 볼 때 한우는 충분히 세계 시장에서 통할 수 있는 비육우다." 지난 9월 21일 경기도 수원 농촌진흥청 국립축산과학원에서 '비육우 연구의 그린오션'을 주제로 열린 제3회 한·미 국제공동심포지엄에 참석한 미국 텍사스 A&M 대학 스티븐 스미스 교수의 말이다. 미국의 대표적 고기소인 앵거스와 일본 와규(和牛), 그리고 한우 쇠고기 품질을 모두 연구한 스미스 교수는 최근 10년 동안 한우의 품질이 크게 발전했다고 밝혔다. 스미스 교수는 "뛰어난 쇠고기를 얻으려면 소 품종 개량과 사육기술 개발이 6대4 비율로 중요하다"며 "씨수소를 통한 과학적인 품종 개량과 효율성이 뛰어난 사료 개발을 통해 현재 한우에서 와규와 비슷한 보습성이 뛰어나고 부드러운 쇠고기가 나오고 있다"고 말했다. 특히 한우 등심의 근내 지방에 건강에 도움을 주는 불포화지방산인 올레인산이 와규와 비슷한 48%나 함유된 것에 스미스 교수는 주목한다. 이 날 심포지엄에서도 스미스 교수는 40%대 초반인 미국산 쇠고기의 올레인산 함유를 높일 수 있는 사육법에 대해 발표했다. 스미스 교수는 한우의 세계 진출을 위해 극복해야 할 단점에 대해서도 언급했다. "근내 지방인 마블링이 높을수록 고기는 부드러워지지만 지나치게 마블링만을 높이기 위한 개량은 오히려 독이 될 수 있다"며 "마블링을 높이려면 배합사료 급여가 늘어날 수밖에 없고 그런 과정이 반복되면 쇠고기 생산비가 높아질 수 있다"고 경고했다. 스미스 교수는 "지금보다 약간만 더 마블링을 높이는 개량과 사육기술이 필요하며 동시에 건강에 도움을 주는 불포화지방산 함량을 높이는 연구가 병행되면 한우는 미국 시장에서 인정받을 수 있을 것"이라고 말했다. 또 미국 소비자가 즐기는 스테이크는 최소 5주 이상의 숙성과정을 거친 고기이기 때문에 한우가 미국 시장에 진출하려면 이런 숙성 기간도 고려해야 한다고 조언했다.

‡ 원산지표시제 등 영향 한우고기 수요 7.4%P↑

음식점 원산지표시제 및 쇠고기 유통이력제 시행으로 한우고기 소비량이 각각 3.2%P와 4.2%P 증가한 것으로 나타났다. 이를 금액으로 환산했을 경우 원산지표시제 301억원, 이력제 279억원 등 총 580억이다. 여기에 정육점형 한우고기 식당에서의 수요증가 금액 179억원을 합할 경우 최근 정부의 잇따른 한우산업 경쟁력 강화 대책

으로 인해 발생한 한우고기 수요규모는 모두 759억원에 달하는 것으로 나타났다. 한국농촌경제연구원은 최근 산지 소값 동향과 쇠고기 가격 전망 자료를 통해 최근 한우 산지값 상승 요인을 분석했다. 농경연은 자료를 통해 음식점 원산지표시제 시행으로 60% 업소가 한우고기 사용 비율이 늘어났고 한우 대 수입산 비율도 시행 이전 46:54에서 시행 이후 75:25로 변화했다고 설명했다. 향후 한우고기 가격과 관련해서는 "추석을 정점으로 한우고기 소매가격은 하락할 것으로 보이지만 사육두수는 전반적으로 증가세를 보일 것"이라며 "이로 인해 지나친 송아지 입식은 자제가 필요하고 정육점 식량 활성화 방안도 노력해야 한다"고 주문했다. 농경연에 따르면 한우사육두수는 '09년 9월 265만두→'10년 281만두→'11년 295만두로 산지가격은 수소 600kg기준으로 '09년 420만원→'10년 410만원→'11년 390만원으로 각각 전망됐다.

‡ 농진청, 쇠고기 '구매상식' 소개

농촌진흥청이 최근 소비자가 알아두면 유익한 쇠고기, 돼지고기 구매상식을 소개해 눈길을 끌고 있다. 농진청에 따르면 쇠고기는 선홍색의 고기색과 우유빛의 백색 지방색이며, 살코기 안에 대리석처럼 박힌 근내지방(마블링)이 많으면서 만졌을 때 탄력이 있는 고기가 맛있는 고기다. 돼지고기는 육색은 미홍색을 띠면서 윤기가 나는 것이 좋고 지방색 또한 보기에 희고 단단하면서 탄력 있는 것이 육질이 연하고 향미가 좋다. 쇠고기 부위는 10개 대부분할과 39개 소분할로 나뉘는데 부위에 따라 육질과 맛이 달라 부위별 특징에 맞는 요리법 선택이 필요하다. 구이나 스테이크용은 안심, 등심, 갈비, 채끝, 보살살, 부채살, 차돌박이 등 쓰이며 국이나 탕용은 갈비, 목심, 양지, 도가니, 사태가 적합하다. 양념불고기용은 목심, 채끝, 설깃살, 도가니 앞다리, 우둔이 쓰이고 육회용은 푸리살, 흥두개살, 아롱사태, 치마살이 사용된다. 쇠고기를 맛있게 먹으려면 냉동육보다는 냉장육을 선택하고 질긴 고기에는 천연과일즙(파인애플, 키위 등), 팽이버섯즙 등 연화제를 사용하면 좋다. 냉장육도 숙성하면 더욱 연해지고 맛이 좋아지므로 1등급 한우고기의 경우 4℃에서 14일, 1℃에서 21일간 숙성한 것이 적당하다. 농진청은 소비자들에게 쇠고기와 돼지고기의 부위 및 활용에 대한 정보를 정확하고 이해하기 쉽게 알리고자 홍보영상물을 제작해 유통업체와 소비자단체 등에 배부키로 했다.