

지구촌 양계뉴스

●●● 일본

닭고기 가격 작년 대비 7% 증가

닭고기가 상승세에 올랐다. 닭다리살 도매 가격(농수성통계-동경지역, 중간 가격)은 10월 중순에 1kg당 620엔 전후로 작년과 비교해서 7%, 재작년과는 2% 정도 높은 수준이다. 도쿄전력 후쿠시마 원전 사고의 영향으로 소비가 감소한 쇠고기의 대체 수요로서 절약 지향으로 저가격지향의 요구에 맞은 상품으로서 판매가 안정되었다. 연말 크리스마스 시즌을 준비하는 업자도 늘어 날 것으로 보여 상승세는 계속될 듯하다.

닭고기의 상승세는 연초부터 조류인플루엔자와 동일본대지진의 영향으로 공급이 감소, 가격 상승이 계속 되고 있다. 7월까지 생산이 정상치까지 회복하고 8, 9월에는 재작년 같은 정도의 가격 수준이 되었지만, 10월에 들어서 다시 오르기 시작했다.

오사카시 본사의 식육메이커는 “가을 초부터 가격이 오른 것은 매년 같지만, 올해는 빠른 편”이라 전했다.

10월부터 사료가격이 실질적으로 오른 것과 생산현장에서 동일본 복구에 든 코스트 등이 도매가격에 영향을 미친 것에서 예년과 비교

해 볼 때 비싸게 거래되었다고 보여진다.

수요 면에서는 쇠고기의 대체수요로서 순조롭게 판매되고 있다.

오사카 식육메이커는 “크리스마스시즌에도 많은 수요가 예상되어 냉동재고 확보의 움직임이 눈에 띈다”고 전했다. 쇠고기 부진으로 감소한 이익을 닭고기로 조금은 보충하고 싶다는 목소리도 적지 않다. 닭다리 살에 비교해 이익의 폭이 넓지 않는 가슴살은 움직임이 둔해 질 가능성이 높다.

수입은 8월까지 19개월 연속으로 전년을 웃도는 추이였지만 국산의 생산 회복 등의 영향으로 10월부터 줄어 들 것이라 예상한다.

- 일본농업신문

●●● 美, 식품안전 강화로 일본은 수출에 영향

미국은 내년 1월부터 식품 안전을 강화하는 새로운 식품안전강화법을 시행한다. 미국 내에서 소비되는 식품을 제조, 가공, 포장, 보관하는 국내외의 시설은 연방 식품의약품(FDA)에 등록하고 원칙으로는 위해분석 중요 관리점(HACCP)의 도입이 의무화된다. 지금까지 HACCP를 도입하지 않은 미국 상대의 수출기업에 영향을 미칠 것이라 전망된다.

미국은 일본산 농림수산물의 제 2위의 수출국이다. HAPPC 도입이 미칠 영향은 확실히 클 것이다. 2010년 수출액은 전년 대비 6% 감소한 686억 엔. 그 중 70%(축산물, 수산물 제외)가 신법의 규제 대상이 되고 수출을 계속하기 위해선 HACCP의 도입이 요구되어진다.

이 새로운 법의 영향을 분석한 일본 무역 진흥 기구(JETRO)는 “검사 및 유통 코스트의 증가로 미국 상대의 수출기업에는 영향이 클 것”이라고 주장했다.

- 일본농업신문

●●● 정육상품 ‘트레이 NO사용’ 확대

많은 슈퍼마켓 회사가 식품트레이를 사용하지 않는 정육상품의 취급을 늘리고 있다.

토큐스토어는 9월말부터 약 90점포에 진공팩 포장의 돼지고기와 닭고기를 도입, 판매를 시작했다. 식품트레이에서 진공팩 포장으로의 교체로 포장자재의 사용량 절감, 이산화탄소(CO₂)의 배출량 억제에도 이어져 친환경 운영을 소비자에게 어필한다.

토큐스토어는 지난 9월 28일부터 16품목의 닭고기와 돼지고기의 진공팩 상품을 도입했다. 도입한 약 90개의 정육점에서는 매장판촉(POP) 등을 사용해 트레이를 사용하지 않은 상품의 도입을 공지, 환경보전에 노력하는 점을 손님들에게 어필하고 있다.

트레이에서 진공팩으로 교체함에 따라 포장


자재의 사용량은 종래의 사용량보다 약 40% 절감할 수 있다. 식품트레이와 비교해 보면 진공팩 포장은 유통기한이 4~6일 연장되어 기간 내에 팔리지 않은 상품의 폐기손실도 줄어들 것이라 예상된다.

진공팩 포장의 상품은 단신세대의 증가에 대응한다. 1~2인분의 소량, 조리의 번거로움을 줄이기 위한 간을 한 상품, 12품목이 대상이다.

피콕스토어는 닭고기 11품목을 진공팩 포장으로 판매하는 것에, 내년에는 돼지고기도 추가한다. 우선 몇 개의 품목을 준비 중이다. “동일본 대지진으로 보존기간이 긴 NON트레이 상품의 수요가 높아지고 있기 때문”이다. 피콕스토어는 순차적으로 품목 수를 늘려갈 방침이다.

이러한 변화는 세이유가 앞장섰다. 닭고기와 돼지고기의 일부에서 올해 3월부터는 쇠고기의 진공팩 포장 상품도 판매하고 있다.

포장자재의 사용량 절감을 목표로 하는 용기포장 리사이클법과 온난화가스의 배출량 억제는 소매업자에게도 큰 과제였다.

소비자들의 친환경에 대한 의식도 높아져 신선품의 판매에서도 식품트레이를 사용하지 않는 방식이 쉽게 통용할 수 있었기에 앞으로도 ‘NON트레이 상품’의 취급의 움직임이 확대될 전망이다. 

- 일본경제신문