

» 닭고기 수출입 현황과 대응방안

## 수급조절, 수출확대 등으로 대책 마련 필요



이 강 뮤  
농협목우촌 계육영업부장

1984년 가을 C회사에 취직하여 육계사육관련 업무를 맡게 되었고 미국의 육계 인터그레이션사업(계열화 사업)에 대해 접하게 되었으며 이 제도를 처음 국내에 도입하기 위한 노력을 했던 기억이 난다. 당시 미국의 육계사업은 100% 인터그레이션 사업을 진행하고 있었고 부부가 10~20만수를 사육하면서 사육수수료로 60원/kg을 받고 있었는데 입추, 출하, 방역관리 등은 계열주체에서 담당하고 사육농가는 사육에만 전념하는 시스템이었고 전체생산비가 우리나라 육계생산비의 절반 수준이었다.

계열화사업이 도입되고 26년이 흘러 많은 시행착오를 겪었지만 육계계열화 비율 80%内外의 선진국 대열에 들어섰으나 미국 등 선진국에 비해 사육여건, 생산능력, 생产业율 등 모든 면에서 50%선에서 밀돌고 있다. 닭고기 수출입을 논하기전에 우리나라 육계업 현실이 얼마나 열악한지 육계를 이용한 계육 수출은 전무한 상황이다.

닭고기 수입은 1995년 쿼터량을 시작으로 1997년 7월부터 본격 개방되었으며 2010년 수입량이 9만9천톤으로 국내만 생산량 60만톤(추정)의 17%를 차지하였고 2011년 7월까지 7만4천톤이 수입되어 전년 동기간대비 136% 증가되었으며 연간 닭고기 수입량 10만톤 돌파를 눈앞에 두고 있다. 2009년 이전까지 연간 수입물량은 5~6만톤 내외였으나 2009년 AI 발생이후 국내닭고기 생산의 수급 불안정으로 계육가격이 크게 오르자 수입물량도 크게 증가되었으며 2010년 8월 음식점 원산지 표기시행으로 잠시 주춤했던 수입량도 2010년 말 AI의 재발병으로 크게 증가되고 있으며 국내 닭고기 소비의 한 축을 담당하고 있다.

수입물량의 대부분이 미국산이 차지하고 있으며(80% 내외) 이외 브라질, 덴마크 등지에서 수입하고 있다. 품목별로는 닭다리(통다리)가 90%내외 차지하고 있으며 날개와 가슴살이 10%내외 수입되고 있다. 수입가격은(관세전) 가슴살이 3,200원/kg, 날개 3,000원/kg, 닭다리 1,800원/kg 선으로 관세 20%를 포함한 도매가격은 가슴살 4,000원, 날개 3,800원/kg, 닭다리 2,500원/kg 내외로 거래되고 있다. 수입육의 유통루트는 닭다리의 경우 발골하여 정육형태로 판매되고 있으며 닭갈비용, 순살치킨용, 닭꼬치용, 가공품 원료육으로 공급되며 가격은 4,000원~5,000원/kg 내외이고 날개의 경우 통날개나 윙, 봉으로 분리하여 치킨 체인본부, 식재료공급처 등에 공급되며 가격은 4,000원~5,000원/kg 내외로 공급된다. 닭가슴살은 미미하지만 식재료공급처, 가공업체 등에 공급되며 가격은 4,000원~5,000원/kg 내외로 공급된다. 2011년 6월 공시된 정부의 물가안정을 위한 할당관세 추진으로 닭고기를 무관세로 50천 톤이 년말까지 수입될 예정이어서 수입량의 증가와 가격하락을 예고하고 있다.

국내산 닭다리 정육이 8,000원~10,000원/kg 닭날개가 6,000원~8,000원/kg, 가슴살이 7,000원~9,000원/kg 거래되고 있어 수입닭고기의 가격 경쟁력이 상당하다고 할 수 있으며 계속 수입량이 증가되어 국내시장을 상당히 잠식 할 것으로 예측되고 있다.

작년 닭고기 소비량은 12.7kg/년, 1인당으로 미국 등 선진국에 비해 적은편이나 2000년 이후 소득증가와 웰빙 트랜드로 꾸준하게 증가되어 왔으며 H, M사 등 대형 계열화업체의 성장과 발전을 같이 이루었다고 볼 수 있다. 한편으로는 계

열업체의 수급의 불안정으로 인한 가격상승으로 수익이 증가되었고 이로 인한 수입물량의 증가를 초래하였다고 볼 수 있다. 닭고기 수입량의 증감은 국내 닭고기 수급 불균형에 따라, 가격 등락에 따라, 수입산과 국내산의 가격차가 크거나 작을 때 크게 좌우한다. 닭고기 수입물량이 국내 생산량의 20%를 넘을 경우 국내 업체에 미치는 영향은 과잉생산으로 인한 가격하락과 생산비 이하 거래로 수익감소와 적자로 어려움을 겪을 수 있다. 계열화 업체에서는 닭고기 수급안정화와 가격안정에 힘써야 하고 닭고기 가격을 생산비 선인 1,600원~2,000원/생계kg에서 안정화시켜야한다. 계육가격이 2,000원/kg 초과할 경우 일시적으로는 소수에게 이익이 되지만 장기적으로 소비감소와 과잉생산유도, 원재료 가격 상승으로 원가상승, 수입닭고기 물량 증가로 이어져 가격 폭락과 업체 경영 손실을 예고하는 등 어려움이 가중될 수 있다(표1).

닭고기 수출은 국내 닭고기 시장의 가격 상승과 국제 경쟁력 저하로 삼계탕과 노계육 수출에 치중하고 있다. 삼계탕은 완제품 수출이 대부분으로 일본, 동남아, 호주 등 교포사회와 한류열풍에 의해 점차 확대되고 있다. 2010년 1,916톤으로 전년대비 126%의 신장을 보이고 있으며 2011년에도 성장을 거듭하고 있어 앞으로 5년 내에 수출물량 10,000톤 돌파도 가능하리라고 본다.

삼계탕용의 공급가격은 5,000원/봉선으로 국내 판매가보다 낮게 형성되고 있으나 이는 국내

**표1. 닭고기 수입 현황**

구 분	2008년	2009년	2010년	2011년
년 간(톤)	62,141	58,466	98,984	74,426
월 간(톤)	5,178	4,872	8,249	10,632

## 특집 · 양계업 당면현안과 발전방안



삼계용닭 생산량의 변동과 성수기에 치우친 국내생산량에 비해 수출 물량은 비수기에 공급할 수 있어 생산원가 수준으로 낮추어져 있고 업체 간에 과잉 경쟁으로 인한 어려움이 아닌가 여겨진다.

노계육은 2007년 베트남 등 동남아 시장을 개척한 후에 꾸준한 증가를 보여 2010년 11,928톤으로 전년대비 133% 증가되었으나 2011년 초에 AI로 인한 산란계의 도태가 30% 이상 진행되어 산란노계 부족으로 인한 가격상승으로 2011년에는 6월까지 4,942톤으로 전년대비 20% 감소하였다. 노계육 수출가격은 1,700원/kg 내외로 2010년 1,420원보다 가격이 인상되었으나 국내 노계육 가격이 2011년 9월 현재 수당 1,450원으로 도계시 1.1kg 1,800원내외로 원가이하 수준이며 국내 노계정육 판매가 3,500원/kg과 비슷한 가격 수준이다. 장기적으로 노계가격의 폭락

**표2. 닭고기 수출현황**

품 목	기 간	물량(톤)	금액(천\$)	단가(\$)
닭고기 (노계)	2010년	11,928	15,379	1.29
	2011(6월현재)	4,942	7,614	1.54
삼계탕	2010년	1,916	8,683	4.53
	2011(6월현재)	1,214	5,501	4.53

(농림수산검역검사본부)

을 막기 위해서도 안정적인 노계육 수출시장 확보와 확대가 필요하다고 본다(표2).

국내닭고기 시장에서 수입물량을 최소화하고 수출물량을 최대화 하기위해 다음과 같은 방안을 제시 하고자 한다. 첫째 원재료 가격을 낮추어 원가절감을 통한 육계생산비를 미국 등 선진국 대비 1.3배 이하로 낮추어 국제 경쟁력을 키워야한다. 국내 계육업체에서는 계열화생산 체제를 갖추고 생산원가를 낮추려고 노력하고 있다. 수직계열화사업의 목적이 단계별 발생되는 원가를 최소화하여 최종산물인 계육에서 수익이 발생할 수 있도록 생산비를 절감하여 소비자에게 질좋고 가격이 저렴한 닭고기를 공급하여 소비량을 확대하고 확대된 판매량을 사육농가의 규모확대로 연결하여 농가, 계열업체, 소비자 모두에게 Win-Win하도록 하여야한다. 오늘날 미국의 육계산업이 축산업계의 최고의 산업이 된 원동력이다.

병아리 가격의 등락, 농가확보 경쟁으로 인한 사육비 증가, 2중 거래가격 등은 불안전한 계열화사업에서 오는 산물이다. 원종계, 종계, 부화장, 사료공장, 규모화된 현대식농가 등 모든 기본 단계를 갖추고 계열화 사업을 추진해야한다.

둘째 육계 생산성을 향상시키기 위한 지원이 필요하다. 육계농가의 60%이상이 기존 재래식 농가로 우리나라 기후에서는 생산성을 향상시키는데 한계가 있다. 국제 경쟁력 향상을 위하여 무창계사 등 현대식 완전 계사를 갖추어 전 천후 사육을 할 수 있도록 정부, 업계, 협회 등에서 지원을 하여야한다.

이렇게 함으로서 생체 2.5kg이상의 육계를 길러 가까운 일본 등에 수출 길을 열수 있다고 생각된다.

셋째 AI 청정국 유지를 위해 농가와 업체의 방역관리에 철저히 하여야한다. 청정국 유지만이 수출 확대를 꾀할 수 있고 육계산업을 발전 시킬수 있다,

넷째 소비자를 위하여 음식점 원산지 표기사항에 대한 정부와 관련단체의 지도와 단속이 필요하다. 수입닭의 국내시장 점유율이 20%에 이르고 있으나 시중에서 수입육으로 표기한 계육은 찾아보기 힘든 상황이다. 이는 수입육이 국내산으로 둔갑하여 소비자에게 판매되어 소비자의 닭고기 선호도를 반감시켜 소비를 감소시킬 수 있고 국내 육계산업을 보호하고 육성하기 위해 필요하다.

다섯째 닭고기 품질 향상과 다양한 가공품의 개발을 통한 수출선의 다변화를 꾀하여야한다.

삼계탕, 노계육으로는 수출에 한계가 있고 볶고기, 닭갈비, 바비큐치킨 등 한류를 이용한 새로운 제품 개발이 요구된다.

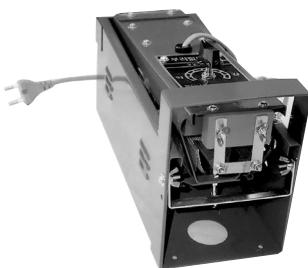
여섯째 삼계탕, 노계육 등 틈새시장 공략도 꾸준하게 확대하여야 한다. 현지의 시장 조사와 영업확대로 기존 제품의 판매량과 수익률을 증가시켜야 한다.

현재 육계업은 2~3년간의 호황기를 지나 서서히 내리막을 걷는 것 같다. 원종계 수량의 증가, 도계장 신축, 중설 등은 계육 생산량을 증가시켜 가격하락으로 이어질 수밖에 없다. 정부와 육계관련 단체와 업체, 농가 등 관련된 모두가 힘을 합쳐 국내 소비의 확대와 수급조절 협의, 더나아가 수출확대 등 대책이 필요하며 위기를 기회로 만드는 지혜가 필요하다. 양계

## 부리절단기 ♣ 닌플 전문

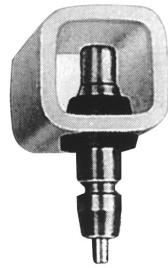
최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

부리절단기(국산품)



※ 사용중 고장난 제품을 수리해 드립니다.

닌플



수입품에 비해 가격이 저렴하다

# 보령산업

전 화 : (02)461-7887(주·야)  
휴대폰 : 010-8934-6887