

# 일본 닭고기 유통현황 및 수출가능성 검토(2)

☞ 지난 호에 이어 계속

## 10) 유통형태별 사용량

일본의 유통형태별 사용량은 일반육계의 경우 1차도매상에서 42.4%를 수거하고 육류도매상에서 14.4%를 사용하며 슈퍼마켓에서 18.0%를 사용하고 육류도매상에서 6.7%를 사용하였다. 브랜드육계도 비슷한 경향을 나타내었으나 토종닭의 경우는 약간 차이가 있었는데 슈퍼마켓에서 27.8% 육류도매상에서 24.5% 1차도매상에서 18.7%를 차지하여 일반육계나 브랜드육계와 유통경로가 약간 달랐다.

표10. 유통형태별 사용량(40개소 계육처리장 소비자 조사)

(단위 : %)

구 분	일반닭	브랜드닭	토종닭
1차도매상	42.4	39.4	18.7
육류도매상	14.4	9.8	24.5
육류소매상	6.7	9.9	13.9
슈퍼마켓	18.0	28.2	27.8
기타 소매상	2.6	4.4	2.8
레스토랑	2.3	2.5	9.0
조리음식취급점	0.7	0.3	-
가공처리육, 통조림	3.8	1.8	0.4
직판	4.3	1.2	2.2
자체처리	4.0	2.7	0.3
기타	0.4	-	-
합계	100	100	100

출처 : NDSL(일본의 계육산업 현황)



채 현 석

국립축산과학원 난지축산시험장  
연구관

### 11) 일본 최종 소비처 비율

일본의 최종 소비처 비율은 일반가정 요리용이 30%를 차지하였고 레스토랑 및 조리음식용이 60%로 가장 많았으며 기타 식자재 제조업자용이 나머지를 차지하였다.

표11. 일본 최종 소비처 비율

일반가정 요리용	30%
레스토랑 및 조리음식용	60%
제조업자용	10%

출처 : NDSSL(일본의 계육산업 현황)

### 12) 닭고기 부분육 도·소매가격

일본의 닭고기 부분육 도·소매가격에서 다리육의 도매가격은 2006년에 kg당 573엔에서 2011년에 707엔으로 23.3%가 증가하였으나 가슴육은 2006년에 216엔에서 2011년에 279엔으로 29.2%가 증가하여 가슴육의 가격이 다리육에 비하여 2.5배 이상 적었으나 도매가격 증가율은 다리육보다 더 높았다. 소매가격은 2011년에 다리육의 경우 1,290엔으로 도매가격 707엔보다 1.8배 이상 높았다.

표12. 일본의 닭고기 부분육 도·소매가격

구분	도매가격(동경)		소매가격(동경)	
	다리육 (엔/kg)	가슴육 (엔/kg)	다리육 (엔/kg)	전년대비 (%)
2006	573(5,787)	216(2,181)	1,230(12,420)	100
2007	650(5,005)	261(2,009)	1,260(9,700)	102.4
2008	688(10,664)	330(5,115)	1,350(20,920)	106.7
2009	617(9,995)	311(5,038)	1,280(20,730)	95.2
2010	674(8,492)	210(2,646)	1,270(16,000)	93.4
2011	707(9,615)	279(3,794)	1,290(17,540)	101.6

( ) : 원화 기준

출처 : 일본미트저널, 일본축산정보

\* 상기는 냉장육 기준이며 냉동육의 경우 가슴살 34%, 다리살은 25% 낮음

### 13) 한국의 닭고기 부분육 시세

한국의 닭고기 부분육 시세는 2006년에 넓적다리가 4,225원이고 가슴육이 4,749원으로 가슴육이 524원 정도 많았으나 2011년에는 넓적다리가 6,517원인 반면에 가슴육은 7,384원으로 867원 차이를 나타내며 가슴육의 가격 증가 폭이 더욱 커졌다.

표13. 한국의 닭고기 부분육 시세

(단위 : 원/kg)

구분	넓적다리	북채	날개	가슴	안심
2006	4,225	4,646	4,942	4,749	4,749
2007	3,935	4,310	4,578	4,401	4,401
2008	4,924	5,410	5,777	5,561	5,561
2009	7,039	7,758	8,301	7,980	7,980
2010	7,214	7,958	8,510	8,181	8,181
2011	6,517	7,180	7,679	7,384	7,384

출처 : 한국계육협회

### 14) 육계의 도체 수출

일본 육계의 도체 수출은 생계 2.5kg의 육계를 대상으로 실시한 결과 도체율은 1,755g으로 70.2%를 나타내었고 정육(가슴 및 다리)은 844g으로 33.75%를 나타내었다. 날개부위(아랫+위)는 192g으로 8.1%를 나타내었다. 뼈는 434g으로 17.37%를 나타내었다.

### 15) 닭고기 부분육 및 가식내장 생산 수출

일본의 닭고기 부분육 및 가식내장 생산 수출은 가슴살의 경우는 519g으로 34.6%이었고 다리살은 561g으로 37.4%를 나타내었으며 안심은 102g으로 6.8%를 나타내었다. 윗날개(봉) 및 아랫날개는 각각 114g으로 3.7%를 나타내었다.

표14. 일본의 육계의 도체 수출

구분	중량(g)	비율(%)	
생체 <sup>1)</sup>	2,500	100	-
도체 <sup>2)</sup>	2,250	90	-
도체(내장제거)	1,755	70.2	100
- 정육(살코기)	844	33.75	48.1
- 껍질	47	1.89	2.7
- 안심	81	3.24	4.6
- 잔육	83	3.33	4.7
- 기름	63	2.52	3.6
- 아랫날개	92	3.69	5.2
- 윗날개	100	4.41	6.3
- 뼈	434	17.37	24.7
가식내장	101	4.05	-
불가식내장	203	8.1	-
머리부위	191	7.65	-
깃털 및 혈액	250	10.0	-

출처 : (사)일본식조협회

- 1) 생체 = 도체+깃털 및 혈액  
 2) 도체 = 도체(내장제거)+가식내장+불가식내장+머리부위

### 16) 일본의 육계 생산비용 지표

일본의 육계 생산비용 지표는 생계 3kg 출하 기준으로 수당 3,609원(2007년 환율 기준)이었고 한국은 2010년 기준으로 1,933원으로 일본의 수당 생산비가 87% 정도 높으나 일본의 경우는 대형육계를 기준으로 잡았지만 국내는 소형육계 생산으로 일본과 우리의 닭고기 생산 체계가 서로 달라서 일본의 생산비가 비싸다고 말할 수 없는 입장이다. kg당 생산비는 1,206원(2007년)으로 한국의 2010년 1,342원보다 오히려 일본이 더 낮은 가격이 형성되었다.

## 2. 국내산 닭고기의 수출 가능성

일본 닭고기의 수당 생산비는 우리보다 높으나 kg당 생산비는 우리의 닭고기와 비슷하여 우리나라

표15. 일본의 닭고기 부분육 및 가식내장 생산 수출

부분육 및 내장	중량(g)	생산수율(%) <sup>1)</sup>	산출비율(%)
가슴살	519	13.00	34.6
다리살	561	18.00	37.4
안심	102	2.97	6.8
윗날개(봉)	114	3.62	7.6
아랫날개(왕+팁)	114	3.70	7.6
간,심장	54	1.80	3.6
근위	36	1.25	2.4
합계	1,500	50.0	100

출처 : (사)일본식조협회

- 1) 생체중(3kg) 기준, 날개는 지육, 나머지는 뼈를 제거하고 피부는 포함

표16. 일본의 육계 생산비용 지표

항목	비용(엔)		원(환산비용)	
	수당	kg당	수당	kg당
병아리	62	21	558	189
사료	215	72	1,935	648
약품	12	4	108	36
물,연료,전기료	15	5	135	45
깔짚, 기타	8	3	72	27
인건비	35	12	315	108
상차,운송	16	5	144	45
계분처리	8	3	72	27
감가상각비	20	7	180	63
금융비	3	1	27	9
수선보수비	7	2	63	18
합계	401	134	3,609	1,206

- \* 초생추 단가 : 육성율 98%, 61엔/수  
 사료단가 : 35엔, 사료요구율 : 2.05  
 \* 엔화 환율기준 : 900원(2007년 100엔당 기준)  
 \* 기준 : 생계 3kg 출하

표17. 한국의 육계 생산비용  
(1.44kg 출하 기준)

구분	생산비(원)	
	수당	kg당
병아리	480.9	333.9
사료비	1,146.6	796.2
수도광열비	44.4	30.8
방역치료비	40.2	27.9
수선비	8.1	5.6
소농구비	0.5	0.4
제재료비	42.6	29.6
차입금이자	7.9	5.5
임차료	5.0	3.5
고용노력비	16.8	11.7
기타잡비	5.4	3.7
분뇨처리비	2.8	2.0
감가상각비	61.2	42.5
자가노력비	56.2	39.0
고정자본이자	4.5	3.2
유동자본이자	9.3	6.5
토지자본이자	0.6	0.4
<b>합계</b>	<b>1,933</b>	<b>1,342</b>

출처 : 통계청 축산물생산비(2010)



라 닭고기를 수출하기 위해서는 생산단가를 낮출 수 있는 대형닭고기 생산이 필수조건이다. 생산비 측면에서도 소형육계(1.5kg)에서 대형육계(2.7kg) 생산시 kg당 생산비가 25% 이상 절감됨을 알 수 있다. 대형육계를 생산하였어도 부분육 중에서 가슴부위에 대해서는 일본산과 비교하여 전혀 경쟁력이 없으나 다리육은 충분한 경쟁력을 갖추고 있다. 특히 일본인이 선호하는 냉장 다리육은 국내산에 비하여 37% 정도 높은 가격이 형성되어

수출가능성이 있으나 냉동 닭다리의 경우는 25% 이상 저렴하여 수출 제반비용을 감안한다면 수익이 크지 않다.

닭고기 수출을 활성화 시키기 위해서는 보관 및 유통이 어렵더라도 냉동보다는 냉장 상태에서 수출을 해야한다. 또한 닭고기의 일본 수출을 위해서는 가공하지 않는 도체보다는 다양한 고품질 가공 육제품으로 변화를 시도하는 것도 필요한 전략이다. 일본인들은 뼈있는 지육보다 정육상태의 가공육(꼬치, 미트볼 등)을 선호한다.

우리나라는 세계 어느 국가보다 지리적으로 일본과 가깝기 때문에 고품질의 닭고기 가공제품으로 시장을 공략한다면 충분히 승산이 있으리라 믿는다. 또한 일본 수출을 위해서는 닭고기의 위생관리를 철저히 하여야한다. 육계의 출하단계에서부터 농가에서 출하 전에 절식시간을 철저히 준수하고 수출 도계장을 지정하여 도계장의 HACCP 관리에 만전을 기해야한다. 뿐만 아니라 닭고기의 품질면에서도 축산물품질관리원과 연계하여 1 등급 이상의 닭고기 만을 수출하여야 다른 수출국가에 비해 경쟁력을 확보할 수 있다. **양계**