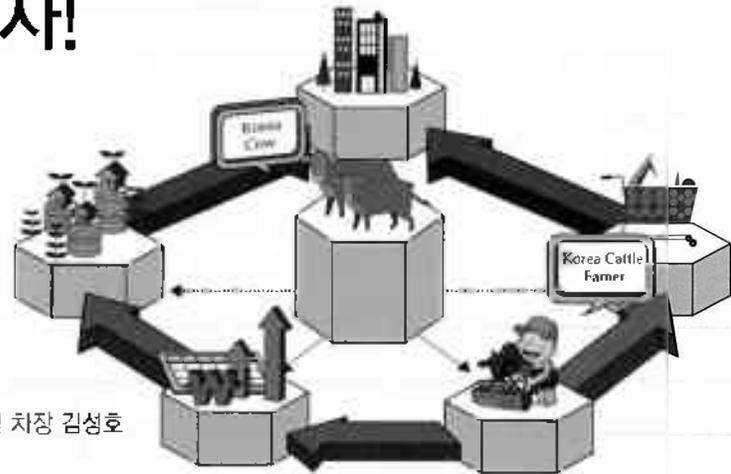


한우 시골국물을 맛보자!



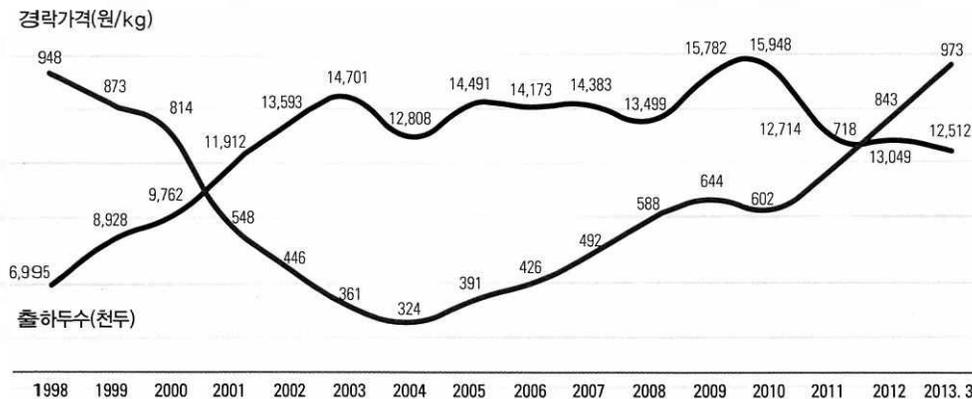
평가사업본부 창의사업팀 차장 김성호

높아진 공급량에 빨간불이 켜진 한우산업

2013. 3월 현재 한우는 2013년도 총 판정두수 973천 두가 예상되는 가운데, 출하 경락가격은 12,512 원/kg을 보이고 있다. 이는 14년 전인 1998년도에 948천 두로 고점을 찍었던 그 때의 상황을 떠올리게 한다. 출하두수가 많아 공급량이 높아지면 자급상황도 좋고 국민에게도 좋은 것이 아니냐는 질문을 할 수도 있겠지만, 소비되지 못하는 상황에 공급이 급격히 늘면 가격은 주저앉고 수급이 불안해져 소비마저 주춤거리게 되는 원인이 된다.

2011. 10월 구제역 발생에 따른 여파에 모두가 고심했던 이유가 저기에 있다.

1998년도 한우 출하두수는 총 948천 두로 출하 경락가격은 약 7천원/kg이었다. 당시 상황도 마찬가지로 이었다. 1980년대 후반부터 출하두수가 줄어들기 시작하여 1990년대 초에 약 300천두 (출하가격 약 7천 원/kg)로 저점을 찍은 후 다시 상승세로 전환되어 1998년 고점을 찍게 되었다. 이렇게 출하두수는 10여년 간격으로 크게 순환됨을 보여주고 있다. 2013. 3월 현재, 한우는 973천 두로 예상되는 가운데 그나마 1998년 고점을 찍었던 당시 가격인 약 7천 원/kg의 1.8배 정도 높아진 가격을 형성하고 있지만 어느 순간 주저앉을 수도 있는 긴장감이 도는 상황이다.



* '13년 출하두수는 '13. 3월 기준으로 골하기 48하여 단순 산출

[그림. 한우 출하두수에 따른 도매가격 변화]

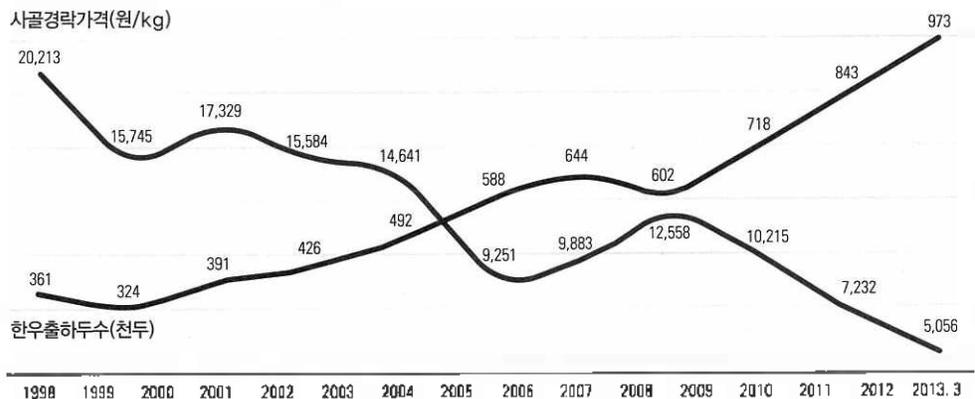
그래서, 현재 한우 업계는 암소번식우 도태사업을 벌여 공급량을 즉각 줄이겠다고 직접적으로 손대고 있고, 여기의 성패는 15만 호 한우농가의 참여에 달려있다.

높아진 공급량에 혁혁대는 부산물 유통시장

한우는 출하되어 상품화될 때 여러 가지로 변모한다. 우선, 우리가 즐겨먹는 고기(정육)가 있고 흔히 부산물이라고 부르는 머리, 내장, 가죽, 우족, 사골, 지방 등이 나온다. 버릴 것이 한 군데도 없는 것이다. 앞서 살펴본 것처럼, 한우의 공급량이 늘어났을 때 모두 다 소비만 된다면 더할 나위 없이 좋겠지만 가계의 상황 또한 그렇게 낙관적이지만은 않다. 오히려 웰빙 바람에 적색육이 직격탄을 맞으면서 소비가 주춤한 상황인 면도 있다. 한우고기의 공급량이 늘었다. 가격이 싸진 만큼 고기를 구워먹고 찌먹고 탕으로 해서 먹는다. 그런데, 늘어난 공급량 만큼 고기 소비는 어찌어찌 되고 있는 모양새인데, 늘어난 공급량 만큼 소비가 풀리질 않아 가격이 주저앉고 유통시장을 혁혁대게 만드는 주범이 있으니 바로 '부산물'이다.



한우 사골모듬, 꼭 과 먹으면 끝내줘요~



* '13년 출하두수는 '13. 3월 기준으로 골히기 4하이 단수 산출
* 자료: 축산유통통계정보센터

[그림. 한우 출하두수에 따른 사골 도매가격 변화]

사골국물 맛은 직접 끊어낸 한우가 최고여~!

우두, 우족, 우피, 우내장 등 많은 부산물이 쌓여 냉동고를 꽉 채우고 있다. 먹어 소비해야 하는 부산물이 오히려 돈을 잡아먹고 있는 형국이다. 알뜰살뜰한 우리, 버릴 수도 없고 팔리지도 않으니 냉가슴만 앓는다. 이렇게 어려울 때에는 원산지를 꼭 좀 보고, 사골농축액 보다는 부모님께 직접 끊여드리면 어떨까? **당첨!**



한우 사골과 저지방육 선물세트 예

