

세계인의 닭고기



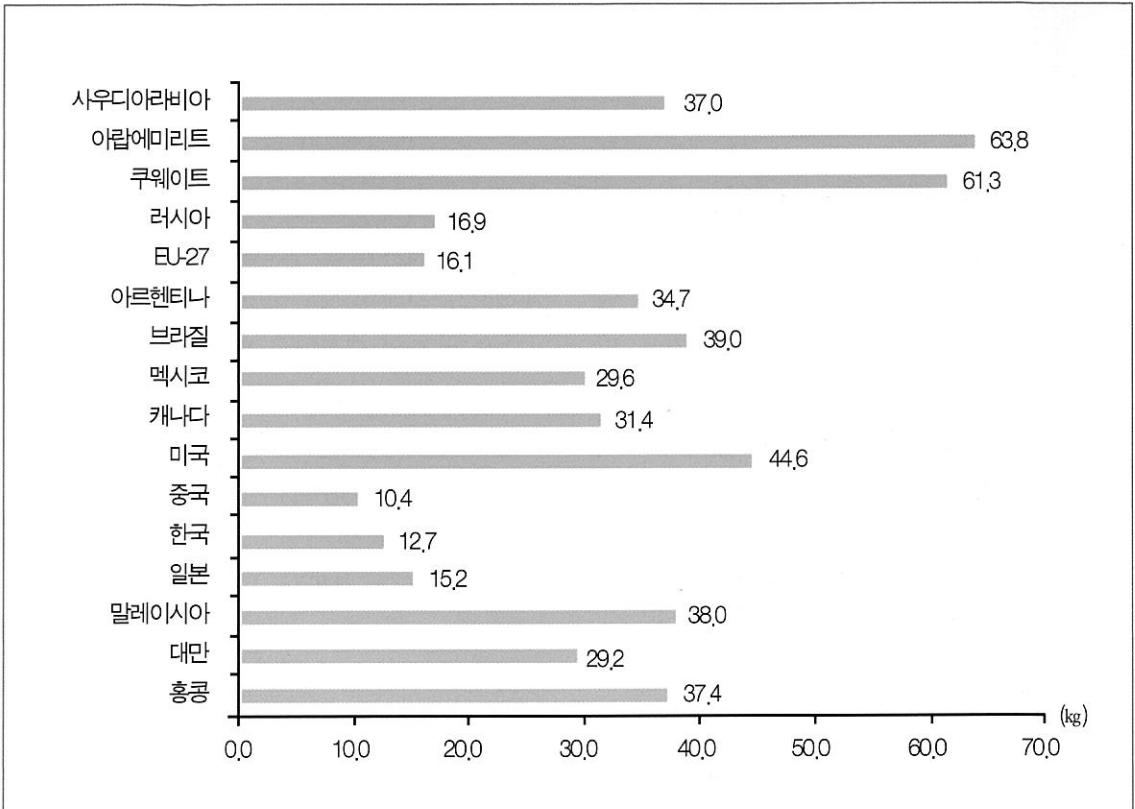
김 종 대 농학박사
국립축산과학원 가금과

국민소득이 향상됨에 따라 많은 사람들이 해외여행을 자유로이 다니게 되었다. 그러나 사람은 먹어야 사는 법! 외국을 갔을 때 가장 중요한 것은 먹을거리가 될 것

〈표 1〉 주요 국가 국내 육계 소비 현황

(단위 : 천톤)

국가	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
미국	13,435	12,946	13,470	13,655	13,269
중국	11,954	12,210	12,457	13,015	13,518
브라질	7,792	8,032	9,132	9,645	9,936
EU-27	8,579	8,710	8,954	9,102	9,280
멕시코	3,281	3,264	3,364	3,470	3,546
인도	2,489	2,549	2,648	2,890	3,190
러시아	2,841	2,982	2,961	3,040	3,185
일본	1,926	1,978	2,075	2,087	2,115
남아공	1,428	1,443	1,524	1,633	1,632
아르헨티나	1,275	1,327	1,475	1,570	1,610
인도네시아	1,355	1,412	1,465	1,515	1,540
기타	15,796	16,219	17,304	17,969	18,461
총계	72,151	73,072	76,829	79,591	81,282



<그림 1> 주요국 1인당 닭고기 소비량

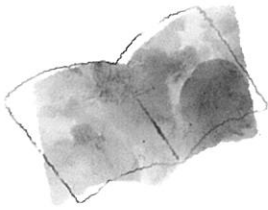
이며 심지어는 맛기행을 하는 사람들도 늘어나는 추세이다.

전 세계인 중 대다수의 사람들이 즐기는 고기는 나라마다 문화에 따라 좋아하는 고기의 종류나 섭취하는 방식이 다양하지만 세계 어느 나라를 방문하여도 먹을 수 있는 고기는 아마도 닭고기가 아닌가 한다. 힌두교에서는 소고기를 먹지 않고 이슬람문화에서는 돼지고기를 먹지 않으며 아프리카의 바다나 강이 먼 지역에서는 생선을 먹지 않는 등 나라마다 먹지 않거나 먹어본 경험이 적은 고기가 대부분 있

게 된다. 지금은 그렇지 않을 것이나 십수년전 처음으로 닭고기를 먹지 않는 몽고에서 온 사람들을 만난 경우를 제외하고는 전 세계의 사람들에게 닭고기는 가장 접하기 쉬운 고기일 것이다.

가. 세계의 닭고기 생산과 소비

주요 국가별 닭고기 소비량은 미국이 가장 많은 것으로 나타났으며 그 뒤로 중국과 브라질에서 소비가 많은 것을 알 수 있으나(표 1



참조) 인구를 고려한 국가별 국민 1인당 닭고기 소비는 특히 사우디아라비아(37.0kg), 아랍에미레이트(63.8kg), 쿠웨이트(61.3kg), 말레이시아(38.0kg) 등 이슬람문화권에서도 많은 소비가 되는 것을 알 수 있다(그림 1). 인도의 경우는 2012년도에 총 320만톤의 닭고기 소비가 예상되는데, 이는 중산층의 확대와 취향의 변화에 기인한다고 할 수 있으므로 국민 1인당 소비량이 미약한 상황인 인도의 소비량은 더욱 확대될 것으로 기대된다.

2012년도 전세계 총생산량은 약 8,200만톤으로 추정하고 있으며 이는 2008년에 비해 약 12%가 증가했으며 중국이나 인도와 같이 재

래시장이 활성화된 국가의 통계는 불완전하다는 점을 감안하고도 닭고기의 소비량은 전세계적으로 꾸준히 상승하고 있음을 알 수 있다.

주요 국가의 생산량은 미국(1,651만톤)과 중국(1,184만톤), 브라질(1,103만톤)에서 상당부분을 생산하는 것을 알 수 있는데, 이는 전세계 생산량의 약 53%를 차지하는 것으로 추정된다(〈표 2〉 참조).

비록 중국의 정확한 생산량은 나타나지는 않았으나 생산량과 소비량간에 차이가 없는 것으로 미루어 볼 때 생산되는 닭고기의 대부분이 자국내에서 소비가 되고 있으며 미국과 브라질이 주요 닭고기 수출국임을 보여주는

〈표 2〉 주요 국가별 생산량

(단위 : 천톤)

국가	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
미국	16,561	15,935	16,563	16,674	16,401
중국	11,840	12,100	12,550	13,200	13,730
브라질	11,033	11,023	12,312	12,863	13,250
EU-27	8,594	8,756	9,202	9,420	9,600
인도	2,490	2,550	2,650	2,900	3,200
멕시코	2,853	2,781	2,822	2,900	2,928
러시아	1,680	2,060	2,310	2,575	2,725
아르헨티나	1,435	1,500	1,680	1,770	1,850
터키	1,170	1,250	1,430	1,614	1,687
인도네시아	1,350	1,409	1,465	1,515	1,540
태국	1,170	1,200	1,280	1,350	1,420
기타	12,687	13,003	13,465	13,619	13,865
총계	72,863	73,567	77,729	80,420	82,193

※자료 : USDA

것을 알 수가 있다.

앞서 언급한 바와 같이 중동의 경우 닭고기 소비가 높은 반면에 생산이 적어 상당량을 수입하는 것을 알 수 있으며, 사우디아라비아의 경우 2012년도 수입 예상량은 약 82,000톤으로 2011년에 비하여 수입량이 늘어날 것으로 생각된다. 일본의 경우도 2012년도에 약 84,000톤을 수입할 것으로 예상되며 이는 우리나라의 닭고기를 일본과 중동에도 수출할 수 있음을 시사하는 부분이라 할 수 있다.

이 부분에서 고려할 사항은 러시아의 닭고기 생산증가인데 4년 동안에 닭고기 소비량이 61% 이상 증가했으며 그밖에 아르헨티나, 터키, 태국, 인도 등이 생산량 증가를 보이고 있다.

나. 닭고기 형태의 변화

닭고기 요리는 크게 삶거나 구이/튀김용으로 나눌 수가 있을 것이다. 정확히 분류되지는 않으나 대부분의 나라에서는 구이 혹은 튀김으로 닭고기 요리가 발달한 반면 아시아권에서는 주로 삶아 먹는다고 생각하면 편할 듯하다.

브로일러(Broiler)란 영어로 구이를 뜻하는 것으로 브로일러는 구이에 적합한 닭고기를 사용해야 하며 육질이 단단한 고기를 사용하게 되면 고기가 질겨지게 되므로 부드러운 육질을 가진 닭고기를 이용해야 한다. 한동안 브로일러에 대응하여 튀김에 적합한 닭을 일컬어 프라이어(Frier)라는 말이 나오기도 했다. 이는 튀김에는 부분육을 사용하므로 대형종을 일컫는 말이기도 했으나 최근에는 사용되지 않고 있다.

이와 같이 구이나 튀김에는 부드러운 육질이 요구되나 삶아 먹는 경우에는 육질이 너무 부드러우면 삶는 중에 고기의 형태가 뭉그러지고 씹는 맛이 전혀 없게 되어 삶아 먹는 경우에는 육질이 약간 단단한 닭을 요구하게 된다.

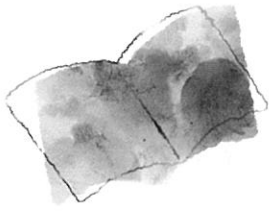
이는 최근 동남아에 약간 질긴 우리나라의 노계가 수출되는 것을 보면 알 수 있을 것이며, 가장 단적인 예로 삼계탕에 어린 육계를 쓰지 않는 이유라 할 수 있다. 대만의 경우에는 일반육계는 부분육으로만 활용을 하고 있으며 전체를 사용하는 경우에는 재래종을 쓴다고 한다. 우리나라의 경우에서 보면 삼계탕 전용닭과 브로일러 전용 닭고기 두 가지가 조

〈표 3〉 육계 수출 주요국가의 수출입 현황

(단위 : 천톤)

국가	수출		국가	수입	
	2011	2012(추정)		2011	2012(추정)
브라질	3,219	3,315	일본	895	840
미국	3,171	3,164	사우디아라비아	788	832

※USDA 통계자료



닭고기 소비의 가장 큰 소비자는 청소년들이라고 생각하며 이들이 원하는 닭고기의 형태는 삼계탕보다는 튀김을 더 선호하는 경향이 있기 때문에 그 부분에 대한 소비도 더욱 확대되어야 할 것으로 사료된다.

화롭게 소비되는 것을 알 수 있다. 특히 삼계탕은 한국인 뿐 아니라 외국인에게도 널리 알려진 음식으로 외국인도 쉽게 접근하는 음식이 되어 삼계탕 전용 닭고기생산도 중요하다.

그러나 닭고기 소비의 가장 큰 소비자는 청소년들이라고 생각하며 이들이 원하는 닭고기의 형태는 삼계탕보다는 튀김을 더 선호하는 경향이 있기 때문에 그 부분에 대한 소비도 더욱 확대되어야 할 것으로 사료된다.

현재 국내에서 소비되는 닭고기의 약 1/4은 수입을 하며 이들 대부분은 부분육으로 알려져 있다. 청소년들이 튀김이나 강정형태의 닭고기를 즐기면서 그들의 입맛이 길들여진 튀김용 닭고기의 소비는 지속적으로 증가할 수 있을 것이며 이는 앞으로도 부족한 부분육의 공급에 대해서는 지속적으로 수입에 의존해야 할 것을 의미하는 것이다.

이는 닭고기 생산량을 증대시키기 위해 닭

고기 소비를 확대하고자 하는 노력보다 소비자의 기호에 맞는 생산물을 생산하는 것이 생산자에게 더욱 많은 기회를 부여하는 것이 아닐까 하는 생각이 든다. 이에 국립축산과학원에서는 육계를 사육함에 수컷은 대형닭으로, 암컷은 1.5kg내외에서 출하하는 방법을 제시하기도 한 바가 있다.

최근 우리나라에서 외국인을 보는 것은 전혀 낯설지 않다. 많은 외국인들이 관광, 학업, 혹은 직장일로 우리나라를 방문한다. 따라서 다양한 요리가 제공되기 위해서는 우리 고유의 음식에 맞는 상품만을 제공하는 것보다 다양한 형태의 상품으로의 개발이 필요하다고 생각한다. 그리고 단지 국내소비만을 생각하는 것이 아닌 외국으로의 수출이라는 더 큰 시장을 바라보며 닭고기산업의 더 큰 발전을 기대한다. < >