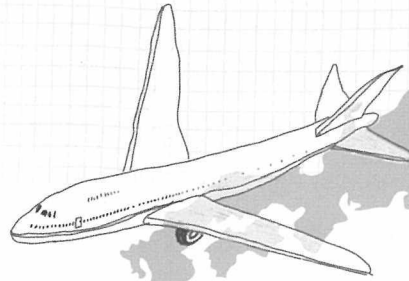


일본 축산관련 기관의 역할 및 쇠고기 시장 방문 후기



R&BD센터 연구개발팀 차장 선 창완



쇠고기 등급제는 UR무역협상 속에서 국내 축산업의 대외 경쟁력을 만들어 온 원동력이었으나 최근 다자간 자유무역협정이 논의되고 체결되는 현실에서 새로운 기능의 변화와 도약을 요구하고 있다. 우리나라와 축산현실이 비슷한 이웃나라 일본을 통하여 축산관련 기관의 역할, 시장현황, 등급판정, 식육 소비홍보기능, 축산물 유통정보 수집 및 공유 체계에 대한 사례를 배우고 우리기관의 지속가능한 역할과 발전 방향이 무엇인지 조사하였다.



일본은 홋카이도(北海道), 혼슈(本州), 시코쿠(四國), 규슈(九州) 4개 큰 섬으로 이루어진 나라이다. 지리적 특성으로 어업의 발달과 어류 중심의 소비문화가 형성된 나라이며 2차 세계대전 이후 축산업이 발달하기 시작하여 육류 소비가 늘어나게 되었다.

일본의 소 사육두수는 2011년 기준으로 430만두 수준이며 국내 생산량은 총35만 톤(화우 167천 톤, 유우 113, 교잡 75천 톤)으로 자급률 40% 수준을 유지하고 있으며 화우를 중심으로 품종의 우수성을 홍보하고 브랜드화 함으로써 수입육과 차별화를 유도하고 식육소비종합센터, 농축산업진흥기구, 식육격부협회 등 공공기관들의 협력으로 자국의 축산업을 발전시키고 보호하고자 노력하고 있다.

일본식육소비종합센터

일본의 식육소비종합센터는 1982년 소비자의 육류 이용 및 조리기술 부족이 육류소비 확대의 저해 요인이 될 것을 우려하여 국민의 육류 소비 생활 안정 및 향상에 기여하고 육류에 관한 지식 및 정보 제공, 육류 유통·소비에 관한 조사 연구 등을 실시할 수 있는 공공기관을 설립하였다.

주요사업으로 식육의 안전·안심·영양·기능에 관한 지식 정보의 수집 및 제공, 식육소비의 증진, 소비자 및 식육판매점 조사를 통한 식육소비 동향 조사 등을 수행하고 있으며 직원 6명과 홍보예산 1억 엔 및 기금 이자수익으로 운영되고 있다.

4개 분야(수의, 영양, 의학, 축산학) 외부전문가(위원회 15명) 회원으로 구성된 '식육과 건강 포럼 위원회'

를 개최하며 식육과 건강, 영양 등에 관한 정보를 제공하고 있으며 이벤트를 통해 식육소비 증진을 유도하고 영양데이터, 축산물 질병, 레시피 등을 제공하고 있다. 또한 식육소비 동향 파악을 위해 생산·유통·소비와 관련된 조사·연구를 수행하고 있다. 식육소비종합센터의 특징은 적은 인력으로 외부 전문가를 적극 활용하여 자료의 신뢰도를 향상하고 특정 집단에 대한 집중 홍보 방식으로 효과를 높임으로써 기관운영의 효율성을 극대화 하고 있는 것이 특징이었다.



농축산업진흥기구(ALIC)

농축산업진흥기구(ALIC)는 2003년 농축산업 및 관련 산업 발전과 국민소비생활 안정을 목적으로 설립된 기관이다. 직원 250명과 1,770억 엔의 사업비를 집행하고 있으며 이중 2억 엔은 정보수집제공 업무에 할당되어 활용되고 있다.

주요사업은 경영안정대책, 수급조절 및 가격안정대책, 긴급대책, 정보수집 제공, 기타 업무로 구분하고 있다. 경영안정대책은 각종 제도사업과 보조사업을 실시하여 농축산물의 생산자 경영안정을 지원하는 사업이다. 수급조정 및 가격안정대책 사업은 쇠고기, 돼지고기, 계란, 유제품, 채소, 설탕, 전분의 수급조절과 가격안정을 도모하고 있으며 긴급대책으로는 구제역, 고병원성 조류인플루엔자 등 가축질병 발생이나 경제상황의 변화에 따른 긴급상황에 대응함으로써 생산자에게 경영안정을 위한 긴급지원 등을 시행하고 있다.

정보수집제공 사업은 한국의 축산물유통조사와 유사하고 생산자의 경영안정이나 수급동향 판단에 도움이 되는 정보를 수집하여 제공하고 있으며 1,600여 명의 조사원을 통해 전국 각지 접점에서 조사가 이루어지고 있어 수집 자료의 정확도와 신뢰성이 높아 정책 수립의 근간이 되고 있다.

일본식육격부협회

일본의 식육규격 등급사업은 1961년 축산물의 가격안정 등에 관한 법률을 근거로 (사)일본 식육협회의회에서 처음 시작하였다. 설립목적은 육류수급 규모의 확대, 유통형태 다양화로 경제성이 높은 육류생산 및 유통을 위하여 표준 등급을 통한 거래지표의 필요성이 요구되었고 축산진흥사업단(현 농축산업진흥기구), 생산자단체, 유통단체를 회원으로 하는 일본 식육등급협회를 설립하여 육류표준 등급 사업을 전문으로 하고 있다.

2012년 기준 등급판정율은 소 83.6%(판정 1,005천 두, 도축 1,194천 두), 돼지 74.5%(판정 12,503천 두, 도축 16,775천 두)를 유지하였다.

일본의 소, 돼지 등급판정은 자율로 시행되고 지육 등급사업과 부분육 등급사업을 시행하고 있으며 지육 등급사업은 전국의 식육중앙도매시장, 식육지방도매시장 등의 요청에 따라 협회에서 정한 기준에 의해 지육등급(품질평가)을 실시하고 있다. 부분육 등급 사업은 부분육 가공공장의 요청에 따라 시설기준, 부위별



규격에 따른 가공처리 여부 등 적합성을 인증하고 자체 격부원을 두어 관리 감독케 함으로써 원활한 육류 거래를 유도하고 있다.

쇠고기 등급판정 결과는 부모의 유전 능력 추정 등 혈통 정보의 수집에 활용되며 분석결과를 생산자 및 개량기관 등에 제공함으로써 개량의 정확성과 기간 단축, 개량 비용 절감을 기대하고 있다.

쇠고기 이력 추적 업무 위탁 사업은 쇠고기 이력 추적 제도의 확실성을 담보하기 위해 DNA 검사 기관에 송부하는 사업으로 국산 쇠고기 안전·안심을 확보하고 소비자의 이익 옹호에 기여하고 있다.

식육의 원활한 거래를 위해 판매점에서 등급판정결과를 활용한 경우 '소도체등급결과증명서'를 등급판정사업소에서 별도로 발급받아야 한다. 등급판정결과를 생산에서 판매까지 연계하여 활용하고 있는 한국과 달리 일본은 생산 및 도축단계까지만 제공하고 유통단계에서는 자율적으로 활용케 하는 것이 차이가 있다.

판매 및 소비

일본의 식육판매장은 냉장, 냉동의 구분, 소포장 판매 등은 국내와 유사한 형태를 가지고 있고 규제 및 의무사항보다 시장(市場)의 판단에 맡김으로써 자율적인 운영형태를 띄고 있다.

식육판매장 마케팅 수단으로는 공급업체로부터 받은 브랜드 인정서와 식육격부협회를 통하여 확인받은 등급판정 인정서를 게시하여 등급, 브랜드, 품종에 따라 가격 차등을 두고 동일 등급에서는 브랜드에 가치를 우선 부여함으로써 생산 및 유통품질을 포함한 고품질화와 높은 가격으로 차별화를 유도하였다.

화우에 대한 높은 인지도와 등급이 높을수록 맛이 좋다는 인식은 우리나라의 한우와 유사하였으나 화우

쇠고기의 가격이 높아 구매빈도는 낮고 할인판매 기회 등을 이용하여 구입하는 경향이 많다고 하였다.

일본에서 쇠고기 근내지방에 대한 기피와 건강에 대한 우려는 찾아보기 어렵고 식육에 대한 올바른 홍보와 교육을 통하여 소비하는 것이 중요하며 선택의 판단은 소비자에게 맡겨야 한다는 입장이었다.

짧은 기간을 통해 느낀 일본사회에는 상호 신뢰 문화가 깊게 형성되어 있음을 알 수 있었다. 국가에 대한 절대적인 신뢰와 기업, 개인 간에 대한 상호 신뢰수준은 매우 높게 형성되어 있고 신뢰의 근원은 업무의 분업화, 정밀성, 전문성 그리고 책임감 등이 바탕이 되고 있다. 일본은 분업화를 통하여 다양함을 추구하고 정밀함을 통하여 전문성을 인정받고 책임감으로 존재이유를 만들어 감으로써 국가 정책을 비롯한 공공기관의

정책들은 국민의 절대적 신뢰 속에서 작동되고 있음을 느꼈다. 이번 일본 방문을 통하여 국민의 신뢰 속에서 축산업의 역경을 함께 해온 축산물품질평가 전문기관으로서 국내외 환경변화에 대응하고 국민의 신뢰를 한층 더 높이기 위한 역할과 변화의 방향 설정에 큰 도움이 되었다. **특허**

