

# 소도체 등급제와 한우산업

– 등급은 소비자 기호성의 척도로  
생산지표의 기준으로서 일관성이 있어야 –



**윤영탁**  
한우자조금 관리 위원회 사무국장

“소비트렌드가 어떻게 변하는 지를 정확히 분석하여  
생산지표로 제공하는 것이 중요하다. 우리 한우는  
세계적으로 우수한 육질을 갖고 있는 소이다. 민족의  
유산인 한우가 보존되고 나아가 경쟁력을 갖기 위해서  
무엇이 중요한지 깊이 생각하고 행동해야 할 것이다.”



향상된 식생활 속에 일부 소수의 극단적인 학자들이  
육류의 섭취가 마치 성인병의 온상인 냥 오도하며  
소비자들에게 혼란을 주고 있다. 이에 편승하여  
등급제도를 개선해야 한다는 말이 언론에 회자된 것이  
비단 어제 오늘의 일은 아니지만 소 값이 오른 요즘은 더욱  
심하다. 그 주된 이유가 비싼 곡물사료를 먹여 건강에 좋지  
않은 지방을 생산하도록 하는 등급기준에 문제가 있다는  
것이다.

우리는 이러한 언론보도에 두 가지 점에서 우려를 금할  
수 없다. 먼저, 첫 번째는 음식을 통한 영양에서 과연 어느  
정도의 지방섭취가 건강에 해로운 것이고 한우고기에  
들어있는 지방이 어느 정도인지를 제대로 알고 하는  
소리인가이다.

동물이 생명을 유지하기 위해서는 영양이 필요하다.  
그중 가장 기본적이고 중요한 영양소 즉 탄수화물,  
지방, 단백질을 3대 영양소라 부른다. 이와 같이  
지방은 생명을 유지하기 위해 꼭 필요한 영양소이기에  
한국영양학회에서도 영양소별 섭취 에너지양을 탄수화물  
65%, 단백질 15%, 지방 20%로 권장하고 있다.

문제는 동물성지방은 포화지방이고, 콜레스테롤이 많아  
성인병인 심장병이나 고혈압의 주원인이 되고 있다는  
잘못된 인식이다. 즉, 면역력 증진, 피부보호, 최고의  
에너지원 같은 지방의 순기능은 빼고 역기능, 그것도  
과도한 섭취와 운동부족이 발생했을 때 나타날 수 있는  
문제점을 부각시켜 이를 맹신한 일부 소비자에게서 영양의  
불균형으로 인한 건강문제가 나타나고 있다는 것이다.

한국인 한사람이 1년간 먹는 소고기의 양은 약10kg  
전후이다. 그 중에서도 한우는 5kg도 채 되지 못한다.  
그렇다면 한우고기에 들어있는 지방의 양은 얼마나  
될까? 농촌진흥청 축산과학원 조수현 박사 등의  
연구(한국축산식품학회지 제28권 제4호)에 의하면  
한우거세 1<sup>++</sup>등급의 부위별 지방비율은 지방이 많은  
등심이 24.74%였고, 지방이 적은 우둔은 9.21%인  
것으로 나타났다. 이것으로 볼 때 1<sup>+</sup>, 1, 2, 3등급의



지방함량은 이보다 많이 낮을 것이다.

지방이 가장 많다는 등심은 소 한 마리에서 생산되는 정육의 14%정도이다. 한우고기 평균으로 보면 지방 함량이 그리 많지 않고, 국민 1인당 1일 소비하는 한우고기양도 14g이하인 것이다. 1일 권장 칼로리(약2,100Kcal)로 볼 때 폭식과 운동부족인 사람을 제외하고는 한우고기에 포함된 지방의 섭취로 인해 성인병이 걸린다는 것은 이해가 되지 않는다. 그보다는 한우고기에 포함된 지방이 내는 맛과 에너지, 그리고 고단백질이 건강에 크게 도움이 된다고 봐야 할 것이다.

두 번째는 한우산업이 국제 경쟁력을 갖기 위해서 무엇이 필요한지를 진정으로 고민해 봤는가? 라는 점이다. 우리나라가 등급제도를 도입하게 된 것은 우루과이라운드 협상이 한창이던 90년대 초였다. 그 당시 우리나라의 한우는 산업이라고 부를 수 없을 정도로 낙후된 개량과 비육체계를 갖고 있었다. 그 상태에서 소고기 수입이 개방된다면 경쟁력이 없는 한우는 설 자리를 잃게 될 것이고, 그로 인한 농가의 피해가 불 보듯 뻔했다. 결론적으로 말해 한우가 살아남기 위해서는 품질로 승부를 할 수밖에 없었다. 그리고 그 결과로 만들어진 것이 현재의 등급체계다.

등급제도의 도입이 한우의 개량과 비육기술을 현저히 높였다는 것은 한우업계가 다 인정하고 있다. 그렇다면 현행의 등급제도를 바꿔야 할까? 하는 문제이다.

우선 등급제도의 선진국이라 할 수 있는 미국과 일본의 경우를 보자. 미국은 1916년, 일본은 1964년에 등급제도를 시행했고, 양 국가 모두 우리와 같이 등심을 평가의 주요부위로 하고 있다. 그리고 육질의 평가지표로서 등심 내 근내지방도(marbling)를 중시하고 있다. 이들 국가들이 근내지방도를 중시하는 것은 음식은 맛이 있어야 상품성이 있다는 기본에서 출발한다. 또한 그것은 건강하게 길러졌는지에 대한 지표가 되기도 한다.

이들 국가는 등급기준이 만들어진 이래 큰 변화를 주지 않고 오늘에 이르고 있다. 그 이유는 등급은 어디까지나

등급일 뿐 소비자의 기호성이나 국가정책에 의해 변화되어서는 안 된다는 것이다. 즉 거리를 재는 자(尺)나 무게를 다는 저울과 같다는 것이다. 예를 들어 우리나라 국민의 평균 신장(身長)이 커졌다거나, 몸무게가 늘었다는 것은 자나 저울의 기준이 예전과 똑같기 때문에 평가가 가능한 것이다. 이 같은 이유로 등급기준이 변하지 않기 때문에 소비기호성의 변화를 알게 되고 그 변화에 맞게 생산자는 개량과 사육을 하여 소득을 얻을 수 있는 것이다.

현행 등급체계는 과도한 곡물투여로 생산비가 많이 들고 그로 인한 소비자 부담이 커진다는 것도 이해가 되지 않는다. 소·돼지·닭 모두 곡물을 먹이로 사용한다. 이중 소에 곡물을 먹이는 이유는 조사료(풀)로 인한 부족한 영양을 보충시켜 소를 건강하게 하여 품질을 좋게 하려는데 있다. 품질이 곧 상품성이고 상품성이 높은 것이 소득을 보장해준다. 이러한 경제 원리를 누구도 무시할 수 없을 것이다.

현행등급제도하에서는 소비자가 높은 등급만을 찾게 되어 소비자 부담이 커진다는 것도 소비자를 무시하는 것이다. 소비자는 현명하다. 기름기를 좋아하지 않는 소비자가 1<sup>++</sup> 등심을 사지는 않을 것이다. 만약 지방이 많은 소고기를 싫어하는 사람이 많으면 1<sup>++</sup>등급이나 1<sup>+</sup>등급의 가격은 자연스럽게 내려갈 것이고, 1등급이나 2등급은 가격이 올라갈 것이다. 그러면 생산자는 가격을 잘 받을 수 있는 소를 생산하기 위하여 비육기간을 줄이거나 곡물사료를 덜 먹일 것이다.

결론적으로 말해 등급기준을 변경하는 것이 중요한 것이 아니라 소비트렌드가 어떻게 변하는 지를 정확히 분석하여 생산지표로 제공하는 것이 더 중요하다. 다만 등급기준에 대한 소비자의 올바른 이해를 위해 판정항목과 판정방법 등 충분히 홍보하고 교육할 필요성은 있다.

우리 한우는 세계적으로 우수한 육질을 갖고 있는 소이다. 민족의 유산인 한우가 보존되고 나아가 경쟁력을 갖기 위해서 무엇이 중요한지 깊이 생각하고 행동해야 할 것이다. **등급정보<sup>365+</sup>**