

# 한우의 수출, 와규보다 큰 가능성을 보다

편집실

1867년, 많은 일본인이 신문물을 배우겠다는 일념으로 영국, 독일, 프랑스, 미국 등으로 유학을 갔다. 흔히들 당시의 일본을 용광로라 표현할 정도로 일본의 집념은 대단했다. 그런 그들이 한 가지 넘지 못할 벽에 부딪혔는데, 그것은 체격과 체력이었다. 당대가 아니면 다음 세대에서라도 이 문제를 극복해야겠다고 생각한 일본인들이 찾아낸 해법은 육류의 섭취였다. 이때부터 일본의 식문화는 채식에서 육식으로 완전히 변하게 된다. 그로부터 140여 년 동안 일본의 '와규'는 고가의 식재료로 인정받으며 세계로 나아가고 있다.



“

육질이 연하다는 점에서  
와규를 높이 사지만,  
풍미와 식감 면에서는  
한우가 월등히 낫다고 한다.

”

불과 백 년 남짓 만에 이뤄낸 일본 고유 소품종인 '와규'의 성과는 체계적이고 치밀한 민관협력의 결과물이다. 1948년 '와규등록협회'를 결성하여 혈통관리와 품종개량 사업을 벌여 왔고 1971년 소고기 등급제를 시행, 5년에 한 번씩 '와규능력공진대회'를 개최해 최고의 와규를 선정하고 있다. 미국, 호주, 캐나다에도 '와규생산자협회'가 설립되고, 전 세계적으로 비싼 소고기로 자리 잡으며 수출을 시행하고 있다.

반면 한우의 수출은 이제야 세계 시장의 문을 두드린 초기 단계이지만, 그 성공의 가능성은 크게 평가받고 있다. 13억 중국 시장의 관문이자, 전 세계적으로 인정받는 홍콩 외식 시장에서 한우는 풍부한 육즙과 부드러운 육질의 마블링으로 높은 평가를 받고 있다. 2008년 홍콩에 진출한 와규가 6개월간 1톤을 판매했다면, 2015년 첫 수출을 한 한우는 6개월간 16톤의 판매량을 올렸다.

현지에서도 한우가 앞서 홍콩시장에 발을 먼저 들인 와규를 위협하기에 충분하다는 평가가 이어지고 있다. 육질이 연하다는 점에서 와규를 높이 사지만, 풍미와 식감 면에서는 한우가 월등히 낫다고 한다. 고기의 감칠맛을 결정짓는다는 근내지방의 올레인산 함유량이 한우는 49 정도, 와규는 54 정도이다. 한우보다 와규가 함유량이 많으나 입안에 맴도는 감칠맛, 한우 고유의 풍미는



와규의 과거와 현재로 한우의 미래를 알 수 있다는 박상현 맛칼럼니스트

와규와는 확연한 차이를 보여 준다. 그 풍미 때문에 홍콩시장의 호텔 및 레스토랑은 8년간의 와규 스테이크를 버리고, 과감하게 한우로 선택한 셈이다.

일본의 '와규'에 비해 해외 수출도 낮고, 소고기 이력제도 20여 년이나 늦다. 그럼에도 동급 이상의 평가를 받고 있는 것은 한우를 키우는 농가의 노력과 이를 지원하는 여러 단체들의 신뢰성이라는 생각이 든다.

역사적으로 육류 소비의 방식이 가장 뛰어났다고 자타가 공인하는 우리나라이다. 와규보다 늦은 점이 있지만, 첫 수출의 시작은 와규보다 높이 평가받고 있다. 이제 가격과 품질 면에서 초기 시장을 공략해야 한다. 홍콩 진출로 인해 베트남과 태국 같은 동남아 국가에서도 한우를 찾는 요청이 늘어나고 있다. 정부와 각 농가들의 해외 시장 개척을 위한 노력이 빛을 발하는 순간이 아닐까 싶다. 김영란법 시행으로 한우 판매량이 줄어들 것이란 우려 속에 이 같은 한우 수출은 고마운 효과 역할을 해낼 수 있을 것이다. ☺

※ 누리논단의 주석은 축산물품질평가원의 공식입장과 차이가 있을 수 있습니다.

※ 본 원고는 박상현 맛칼럼니스트의 기고와 축산물품질평가원의 자료를 참조하였음을 알려드립니다.