

편치라인

유

통



신 정 일
(유 일 농 부 원 장)

● 소용돌이

아마 양계인들의 뇌리속에 年中 육계 가격의 진폭이 3 복에 와서 떨어진 전례를 기억하고 있지는 아니할 것이다. 7월 21일 현재 520원/kg, 하루가 다르게 가격이 하락하고 있으므로 며칠 뒤 얼마까지 형성될는지 아무도 예측 못한다.

“여보세요, 우리집에 지금 개도 잡아 놓았으니 오셔서 보신탕도 자시고 닭 좀 뽑아 주십시오.” —삼북중에 양계인이 닭상인에게 하는 전화 내용이다.

단속만 없어 보십시오. kg당 700원선은 벌써 넘었습니다. 그러나 현재는 시장안에서 판매를 못 하는 걸 어떡합니까? 가격 싸다고 하지 마십시오” — 양계인과 흥정하는 시장상인의 말이다.

변두리 시장에서 눈치 보아 가며 조금씩 판매하는 광경, 문은 닫아 걸고 손님이 오면 안으로 들어가서 밀수품 매매하듯 판매하는 광경, 낮에는 문을 닫고 저녁에 살금 살금 판매하는 광경, 1976년 삼북중에 벌어진 닭판매의 진기한 시장풍경이다.

“아니, 왜 닭을 숨어서 팔고, 또 시장에 닭이 없습니까?”

“도계장에서 잡은 냉동닭만 팔고 시장의 생

닭은 판매금지라 되어서 그렇습니다.”

“아니 냉동 닭을 맛이 없어서 어떻게 먹어요? 생닭을 그 자리에서 잡아서 금방 삶아 먹어야 맛이 있지요.”

영문도 모르는 소비자는 답답한 소리만 한다.

양계업자, 유통업자, 소비자—육계가 생산되어 소비되기까지 관계되는 위 3계층 모두가 철퇴로 뒤통수를 한대씩 얻어 맞은 듯이 어안이 빙빙한 상태이다. 이통에 녹아나는 계층이 양계업자임은 말할 것도 없다. 메뚜기도 한철이람시고 年中 가장 기대를 모으고 있는 북중에 이렇게 되었으니 그들 입에서 한숨과 욕지꺼리가 나오지 않을수가 없을 것이다. 더구나 이렇게 푸대접 받는 북닭의 병아리적시체는 사상최고의 금액인 수당 200원~250원 짜리이다.

● 만들어진 “法”인데

축산물가공처리법이 제정되고 시행되기까지는 사실 매우 긴 세월과 여러번의 시행연기등의 과정을 거쳤다. 당국은 이것으로서 생산자에 대한 충분한 배려와 의무를 다 하였다고 생각하고 있으며 이상 더 연기할 수 없다는 확고한(?) 신념으로 이번의 도계단속에 임한

핀치라인

것 같다. 물론 필자도 축산물가공처리법의 입법취지는 진심으로 환영한다. 그리고 제정된 법을 집행기관이 시행을 무기한 연기할 수 없는 딱한 처지에 놓여 있는 것도 사실이다. 그러나 “만들어진 法인데 집행해야지.” 하는 업무수행자세이라면 다시 한번 심사숙고해야 할 필요가 있을 것이다. 法을 제정한 당사자도 국민인 우리들이며, 이에 의거해서 농수산부장관이 적용지역을 고시한 것에 불과하다. 法을 만들어서 수행하기까지 나타나지 않았던 근본적인 어떤 모순점이 시행도중에 발견된다면 이는 즉시 수정, 연기, 방향의 변경등 얼마든지 고칠 길이 있으며 또한 고쳐져야 마땅할 것이다. 유통개선과 위생에 입법취지를 두고 있는 本法은 언젠가는 시행되어야 할 것이다. 그러나 이 “언젠가”하는 시기가 매우 중요한 것이다. 이 “언젠가”하는 태도를 어떤일을 해야지, 해야지하면서 질질끄는 수동적이며 안일주의라고 규정되거나 새로운 법이 시행될 때는 다소의 희생이 있는 것이라고 생각한다면 큰 착오이다. 법의 수행은 그 입법취지에 가장 잘 맞으며 이의 적용을 받는 모든 사람들이 부작용 없이 원활하게 참여할 수 있는 가장 적절한 시기를 선택함이 매우 중요하다. 축산물가공처리법이 개정 공포된지 1년 반, 적용지역이 고시된지 약 1년 10개월, 법을 강력히 시행한지 8개월이 지났다. 물론 法이 제정되고 시행되기까지는 많은 연구와 충분한 자료를 뒷바침으로 이루어진 것임에는 틀림없을 것이다. 그러나 단순히 외국을 시찰하고 돌아온 공무원이 깨끗한 쇼케이스의 유리창에 비친 닭고기가 좋아 보이고 선진국에서 시행되고 있으니까 중진국의 대열에 있는 우리도 해야겠다는 동기에서 출발하여 공청회가 열리고 자료가 수집되고 연구가 진행되는 과정으로 나타난 결론이라고 한다면 얼마든지 판단잘못이 있을수 있고 선입관이 개재된 연구가 충분한 객관성을 띠지 않았을 가능성도

많다. 선진국에서 도계유통 과정이 그러하다 해서 우리의 실정에 아직잘 맞지 않는 우리가 꼭 해야 한다는 원칙은 있을 수 없는 것이다. 우리는 우리의 실정에 맞는 한국적인 도계법을 창안 시행해야 할 것이다. 축산물가공처리법의 시행은 아직 시기 상조이며 근본적인 수용태세가 생산자, 시장상인, 소비자의 삼자 모두에게 아직 조금도 인식이 되어 있지 않다는 사실은 명확하다.

● 600만 서울시민의 위생

당국이 단속을 강력시행하면서 항의하는 생산자들에게 답변한 명분중에 하나로서 “시민의 위생”에 있다. 이 말을 듣는 생산자로서는 시장의 생닭도계가 위생인지 아닌지를 떠나서 매우 섭섭함을 느끼지 않을 수가 없었다. 축산당국은 우선 생산자를 염려해 줘야 하지 않을까? 시민의 위생을 먼저 염려하는 곳은 보건위생당국이 있다. 생산자들이 시민의 위생을 저버릴려고 함은 절대 아니다. 그러나 생산자들이 믿고 호소해야 할 곳을 찾아간 축산당국이 “당신들이 키운 닭의 판매는 모른다. 우선 시민의 위생부터 생각해야겠다”라고 한다면 이것은 순서가 바뀐것이 아닐까? 생산자들은 버림받은 고아신세 같이 처량해져 버리고 만다. 또한 시민의 위생을 생각할 때 살아 있는 생닭을 현장에서 잡아 삶아먹는 이상 소비자에게 더 위생적인 것이 있을까! 도계장을 거쳐 비닐봉지에 싸여 운반 저장되어 있는 도계닭보다는 월등히 신선하고 위생적이라. 지금까지 시장에서 시민에게 피해를 끼친 식중독등도 어물전의 생선이나 기타식품에서 발생했지 결코 생닭 잡아 먹고 식중독을 일으킨 예는 없다. 생닭을 취급하는 상점의 위생문제도 있다. 물론 닭똥을 싸며, 깃털이 날리고, 내장등의 오물이 있어 매우 불결하다. 그러나 이러한 불결은 어물전에도 마찬가지이다

편치라인

만약 이것이 꼭 문제가 되었다면 생산자를 골탕먹이는 本法의 시행이전에 얼마든지 다른 개선 방법이 있을 것이다. 우선 취급하고 있는 어육장이나 케이지를 깨끗한 철제품이나 플라스틱제품등으로 바꾸게 하고 철제품등은 年 몇회의 케인트칠을 하게 한다든가, 깃털이 날리지 않게 차양이나 가리개를 하고 닭똥의 냄새를 없애기 위하여 탈취제, 소독제등을 사용하게 하고 현장 도계후의 오물처리시설등을 만들게 하면 된다. 더 나아가서는 한 시장의 모든 닭상점을 한쪽 부분으로 집중시킨 뒤에 근본적인 위생시설을 하게하고 생닭도계를 취급하게한다든지 혹은 서울 시내 곳곳에 생닭도계만의 시장을 개설케하여 위생시설을 하게 한다든지 등의 여러방법이 있다. 이렇게 되면 유통과정의 문제, 소비자가 원하는 생닭을 위생적인 시장에서 구입하는 문제, 생산자문제 등이 모두 해결된다.

● 독과점 형태

우리나라는 法으로 카르텔형성을 금지하고 있다. 국민소득의 증가로 고기소비는 증가되고 쇠고기공급이 잘 안되는 대체식품으로 닭고기가 그 임무를 수행해야 되며 따라서 상대적으로 생산이 증가되어야 한다. 방대한 서울 시장에 단순히 8개의 도계장으로서 유통을 전담케한다는 것은 보통의 무모함이 아니다. 생산과 소비는 증가하는데 그 통로인 유통과정의 목줄기를 팍 좁혀 버리는 경우가 되어 버린다. 밥은 많고 배는 고프는데 목구멍을 좁히면 어떻게 밥이 뱃속으로 들어갈 것인가! 물론 기존 도계장측에서 그러하지 않으리라 생각하지만 그러나 8개의 도계장 정도라면 의도만 있다면 카르텔형성이 매우 간단히 이루어 질 수 있다. 이렇게 될 때의 피해는 생산자와 소비자가 받으며 유통과정에서 폭리를 취할 수 있다. 도계장측에서의 도계처리능력

을 1개 도계장에서 주야 완전가동할때 하루 2만수씩 가능하며 따라서 7개 도계장 전부 1일 14만수이므로 성수기에 서울시민이 소비하는 1일 15만수를 충분히 소화할수 있다고 공식발표하였다. 물론 도계장을 보유하고 있는 당사자측에서 할 수 있다는데야 믿어야 하겠지만 생산자들이 직접 조사하고 도계의뢰한 결과 나타난 사실은 실로 어처구니 없을 정도로 차이가 많다. 그 외 도계의뢰과정의 잡음, 육계가격(도계장에서 양계장으로부터 구입가격)잡음, 도계닭의 판매방법의 미비등 本法이 시행되면서 문제점뿐이었다. 유통담당능력이 전혀 되어 있지 아니한 업자 몇몇에게 유통을 전담케한다는 것은 큰 착오이다. 도계시설 몇군데 설치해 놓았다고 해서 유통전담 능력이 있다고 판단하는 것은 천만에 말씀이다. 우리는 지금 생산자와 소비자를 같이 보호하기 위하여 8개 도계장으로 유통기구를 축소해야 하는 것이 아니라, 기존 시장상인과 이미 설치되어 있는 도계시설 모두를 포함하여 적절히 운용하므로써 수백 수천의 유통로를 개방해 놓고 자유영업경쟁을 시도해야 한다. 도계장에서 담당할 수 있는 시장도 상당히 많다. 호텔등을 위시한 각종 유통업소, 영양센터등은 도계회사의 시장이 충분히 될 수 있다.

● 국민 식생활의 취향

네델란드의 주부들이 냉동된 도계닭을 싫어한다는 내용의 기사가 얼마전 미국의 사료과학잡지인 Feed Stuff에 게재된 적이 있었다. 모든 고기들이 다 그러하지만 특히 닭고기의 성질은 생닭을 현장에서 잡아 먹어야 신선도와 제맛을 유지할 수 있다. 특히 우리나라 사람들은 닭이라고 하는 동물에 대한 소비 취향은 “산닭을 현장에서 잡아먹는 것”으로 고정화 되어 있다. 국민식생활의 경향을 하루아침에 法으로서 바꾸게 할 수는 없다. 현재 서울

편치라인

시내 각 정육점에 설치되어 있는 냉장시설은 그 냉장온도가 낮기 때문에 여름에는 쇠고기까지 부패하여 버리는 경우가 허다하다 하물며 닭고기는 어떠하겠는가! 국민들이 도계닭에 대해서 위생적인 과정을 거쳤으며 신선도 또한 생닭에 비해 많이 떨어지지 아니하며 시장보기도 도계닭 취급이 간편하고 좋다는 등의 인식이 되어 있을 때쯤부터 점진적으로本法을 시행해야 닭고기 소비위축이 없을 것이며 유통체제 또한 흔들리지 아니하고 가장 중요한 생산자들도 안심하고 생업에 종사할수 있을 것이다.

● 정책수행의 방향

축산정책은 우선 축산물생산자들을 보호해야 한다. 축산생산자들도 농민이다. 농민은 순박하다. 순박하고 모르는 농민들이 공청회할 때 반대하는 의사표시가 없었다고 해서 그 내용에 찬성한다고 간주한다면 잘못이다. 당국에서는本法을 시행하기 위하여 매우 많

은 노력과 성의를 다 하였다고 생각할지 모르지만 우리 생산자들의 눈으로 볼 때는 천만의 말씀이다. 생산이 없고는 유통문제를 논할 수 없다. 매우 긴 기간동안 메스컴이나 각종 요리강습등을 통하여 우선 국민들에게 도계닭에 대한 인식부터 심어줘야 한다. 이것은 한달 두달에 이루어지지 않을 것이며 매우 많은 비용과 노력이 필요할 것이다. 도계회사에서 지상을 통한 광고를 하게 하는 것도 바람직 하다. 모든 방법을 동원하여 꾸준히 국민들에게 인식시켜야 하며 도계회사는 다른 시장을 찾아서 자유영업을 해야 할 것이다. 생산자를 보호하고 소비자가 원하는 상품을 원활한 유통과정을 통하여 전달케 해주는 정책수행이 소망스러운 방향이라고 하겠다. 도계단속 강력시행 8개월의 결산으로 생산자와 소비자 및 유통자 모두에게 부작용을 나타낸다는 결론을 얻었다면 하루빨리 소망스러운 방향으로 정책수행의 방법을 바꾸는 것이 당국으로서의 훌륭한 태도가 될 것이다.

대만 75 곡물수입 300만톤 넘어

대만의 75년도 옥수수, 보리, 수수, 콩, 밀 수입총량은 4,101,486M/T으로 전년보다 10.7%가 증가했다.

(단위 : M/T)

	1974	1975	% (75/74)
옥수수	1,107,587	1,388,461	+25.4
보리	311,223	163,334	-47.5
수수	72,713	179,349	+146.6
콩	528,618	827,437	+56.5
밀	757,272	542,905	-28.3