

## ● 식육유통

# 우리나라 식육유통의 실태와 문제점

식육수요의 증가와 식육소비구조의  
변화는 필연적으로  
식육유통구조의 변화를 필요로 한다.  
이에 대한 개선 방안으로  
도매시장 기능을 산지로 이전시키고 식육센타를  
발전시키며,  
소매시장을 점차 대형화하며,  
부위별, 등급별로 부분육, 포장육화하며,  
돼지고기와 소고기의 가격차를 넓혀  
소비대체를 유도하며,  
닭고기의 요리기술을 개발하고  
각종 홍보, 교육, 전시활동을 적극화한다.



권 원 달  
(충북대 교수·경제학 박사)

## 1. 문제의 제기

우리나라의 육류 소비량은 국민소득증대와 식품소비구조의 변화로 최근에 와서 급격하게 증가되고 있다. 전체적으로 보면 1970년의 육류 총소비량은 165,063M/T이던 것이 1981년에는 138.5%가 증가한 393,679M/T으로 년평균 12%정도의 증가율을 보였다. 육류별로 보면 같은 기간에 쇠고기는 149.6%, 돼지고기는 154.1%, 그리고 닭고기는 100.6%의 증가를 가져왔다.

1인당 연간 육류소비량을 보면 1970년에 5.25kg이던 것이 1981년에는 93.7%가 증가한 10.17kg였으며, 식육별로는 같은 기간에 쇠고기가 102.5%, 돼지고기가 106.0%, 그리고 닭고기는 62.5%가 증가되었다.

육류소비량은 1979년에 절정에 이르렀으나 대체로 점진적인 증대가 되어왔음을 알 수 있다.

그러나 육류소비의 구조면에서는 상당한 변화를 보였다. 즉 1인당 육류소비량을 식육구성비로 보면 1970년에 총식육소비량중 쇠고기, 돼지고기, 닭고기의 구성비는 22.6%, 50.0%, 27.4%이던 것이 1981년에는 각각 23.7%, 53.3%, 23.0%로 닭고기 소비가 상대적으로 감소되는 결과를 나타냈다. 전체구성면에서 보면 쇠고기는 1978년을 정점으로 약간 줄어가고 있으며, 돼지고기는 1980년을 정점으로 약간 감소되어가고 있다. 닭고기의 경우는 1978년 이후 계속 비슷한 추세를 보이고 있으나 전체 육류구성비 면에서는 1971년 이래 계속 감소되고 있음을 볼 수 있다.

특히 최근에는 수입쇠고기의 증대로 수입육 가격이 상대적으로 저렴해지고 돼지고기와 가격비도 크게 차이가 없기 때문에 쇠고기 수요는 계속 증가되고 있으나, 상대적으로 닭고기 수요는 경제상태에 머물러 있어 양계산업은 일정한 성장추세를 찾기 어렵게 되어 있다.

식육 수요의 증가와 식육소비구조의 변화는 필연적으로 식육유통구조의 변화를 필요로 하고 있으나 유통구조나 기능면에서 보면 식육유통은 크게 발전되지 못하고 있는 실정이다. 특히

식육소매기능은 점차 발전되고 다양해지고 있는 소비자 형태를 충족시켜주지 못하고 있기 때문에 불공정거래의 소지를 많이 갖고 있다. 이런 점에서 식육유통개선에 대한 기능적이고 구조적인 발전책이 요망된다 하겠다. 본고는 필자가 조사한 식육소매기관 및 소비자 형태조사의 일부이다.

## 2. 식육유통의 실태

**식** 육유통은 식육의 종류에 따라서 다르지만 수집시장은 주로 생축의 형태로 거래되며 도매시장은 생축이 지육으로 변경되어 식육도매시장을 거치고 있다. 그러나 여기서는 주로 식육소매시장을 중심으로 식육유통실태를 살펴보고 도매시장에서 지육화된 식육이 식육점에서 정육으로 판매되는 경로를 알아보기로 하겠다.

식육소매시장은 통칭 정육점으로서 전통적인 정육점과 최근에 규모화된 슈퍼마켓과 슈퍼제인을 들 수 있다. 1981년말 현재 전국 식육소매상은 17,632개소에 이르고 있으며 그 중 일반정육점이 전체의 94%인 16,627개소로 가장 많고 농협종합 직매점이 616개소, 그리고 축협직매점이 389개소가 있다. 지역별로 보면 서울이 전체의 23%인 3,967개소로 가장 많다. 슈퍼마켓 식육점은 일반정육점 속에 포함되어 있으며 최근 식육점이 계속 늘어나고 있는 실정에 있다. 이들 식육점 중 일반정육점이나 슈퍼마켓에서 닭고기가 판매되고 있다.

닭고기의 경우 최근 도계장이 설치되어 유통과정상 커다란 혁신을 일으키고 있다. 일반적으로 육계는 생계 또는 도계육 형태로 판매되고 있으며 판매대상은 소매상, 정육점, 행사, 요식업자, 대량수요자와 소비자 직매 등 다양한 형태를 가지고 있다. 소매상은 생계소매상(속칭 닭집)과 계육소매상, 정육점, 슈퍼마켓, 노점상 등으로 구분되어 있으나, 도계를 하지않는 생 닭집과 도계된 형태로 거래되는 소매상의 두가지 형태로 볼 수 있다.

닭고기의 유통은 크게 나누어 도계장을 거쳐 직매점, 정육점, 계육소매점을 거친 후 소비자

에게 유통되는 경로와 수집반출상을 거친 닭이 생계소매상 즉 생닭집을 거쳐 소비자에게 유통되는 경로를 들 수 있다.

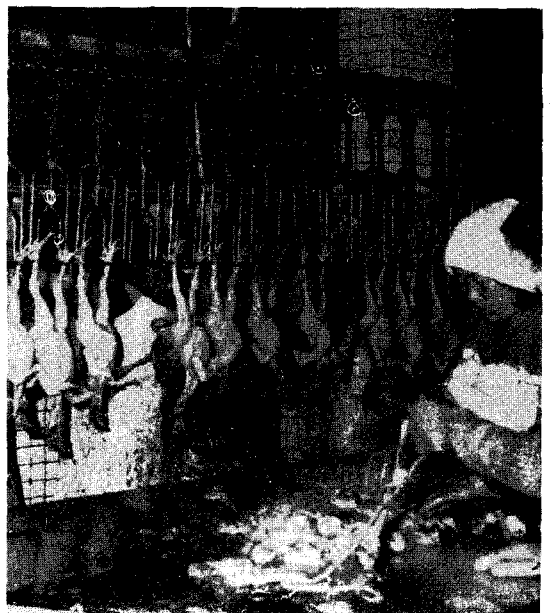
육계의 유통마진을 보면 생계와 도계육에 따라 약간의 차이는 있으나 전체적으로 보면 농가 수취율이 76.5%이고 유통마진율은 23.5%이다.

이 마진율 중 7.0%가 비용이고 16.5%가 이윤으로 조사되고 있다. 단계별로는 수집반출상의 이윤율이 2.1%인데 비해서 소매상 이윤율은 14.4%에 달한다.

닭고기의 유통은 도계장이 개선됨에 따라 도계방법이 크게 개선되고, 따라서 유통과정과방법에 있어서도 일반 식육점에서 다른 식육과 병행하여 판매하게 되는 변화를 가져왔다.

1981년말 현재 전국에는 39개소의 도계장이 있으며 지역별로는 인천과 경기도에 15개소로 가장 많으며 이는 대소비지인 서울을 끼고 있기 때문이다. 실제로 도계장은 계류사를 포함하여 각종 시설을 보유하게 되어 있어 어느 정도 위생처리가 가능하고 대량 도계를 할 수 있기 때문에 정육점이 닭고기를 취급할 수 있는 계기가 되었던 것이다.

이런 점에서 식육소매점의 각종 시설과 판매방법을 통해 식육유통개선의 가능성을 추정해 볼 수 있을 것으로 생각된다.



### 3. 식육 소매기관의 실태

47개 정육점의 조사 결과에 의하면 식육 소매점의 형태는 전업이 59.5%였고, 40.5%가 부업으로 운영되고 있었으며 점포당 점원 수는 1인이 40.4%, 2인이 25.5%, 5인 이상은 4.2%였다. 점포유형별로 평균인원은 일반식육점이 1.1인, 슈퍼마켓 3.7인, 축협직매점 3인, 그리고 지방식육점은 2.7인으로 영세했다.

식육점의 건물구조는 일반상가에 위치한 것이 83%였고 독립점포가 8.5%, 슈퍼마켓 내가 8.5%였다. 점포면적은 5~10평 규모가 전체의 42.6%로 가장 많았고 5평 이하도 21.3%나 되었다.

식육점의 주요시설은 쇼케이스를 비롯하여 슬라이서나 쇼파와 같은 시설을 비교적 갖추고 있었으며 지방정육점은 시설이 상대적으로 부족했다. 식육의 거래형태는 전체의 53.5%가 판행거래였고 포장육 거래가 26.3%, 부분육 거래가 20.2%로 나타났으며, 슈퍼마켓과 축협직매점을 통해서도 포장육과 부분육거래가 많았다.

식육별 거래형태를 보면 전체의 74.2%가 쇠고기였고 돼지고기와 닭고기는 각각 23.1%, 2.7%였다. 한편 슈퍼마켓과 축협직매점은 각각 전체거래량의 7.5%, 3%가 닭고기였다. 따라서 닭고기는 종합식육점의 중요한 품목으로 보완되고 있어 총수익율을 증대하는데 기여하고 있다.

식육점의 식육공급원별로 보면 전체적으로는 국내 공급이 66.8%이고 33.4%가 수입육이었다. 그러나 축협직매점과 슈퍼마켓은 수입육이 많고 일반정육점과 지방정육점은 국내육이 많았다.

식육공급지역별 거래실태를 보면 전체의 74.0%가 식육도매시장에서 공급되고 있었고 25.6%가 지방에서 반입되었다.

식육수송은 전체의 81.8%가 냉동차량에 의존하고 있었으며 12.9%는 일반차량을 이용하였다. 지방육의 반입방법도 81.8%가 냉동전용차량을 이용했으며 지방정육점은 일반차량의존도가 높았다.

정육점의 월간 식육거래량은 점포유형에 따라

차이가 심하나 평균 정육으로 5.658kg이었고 식육별로는 쇠고기가 전체의 23%였다. 월간 식육매상고는 점포당 274만 2천 6백원이었으며 식육점 유형에 따라서 차이가 많았다. 일반식육점과 지방식육점은 비슷하며 금액 구성면에서는 쇠고기가 88%나 되었다.

식육의 등급은 2등급을 채택하는 경우가 많았으며 등급설정방법은 판행거래가 80.8%, 부위별 실시가 19.2%였다.

식육점의 판매경비는 월평균 75만 4천원이었으며 구성비를 보면 인건비가 60.1%, 수수료 및 세금이 15.8%, 자본이자 13.7%, 감가상각 및 기타 장식·선전비가 각각 5.9%, 4.5%였다.

식육점 자산구조는 평균 1천 8백 7만 원으로 그 중 고정자산이 61.2%, 유동자산이 38.0%였다. 점포당 평균 운영자산은 1천 37만 원이었으며 자기 자본비율이 75.8%였고 차입자본이 24.2%였다.

그러나 최근에 와서 식육점이 닭고기를 함께 취급함에 따라 시설 및 수입면에서 보완성을 갖고 있다. 특히 단일 식육판매에 의한 전문화는 운영면에서 위험성이 높다. 따라서 닭고기의 병행판매는 증가될 것으로 보인다.

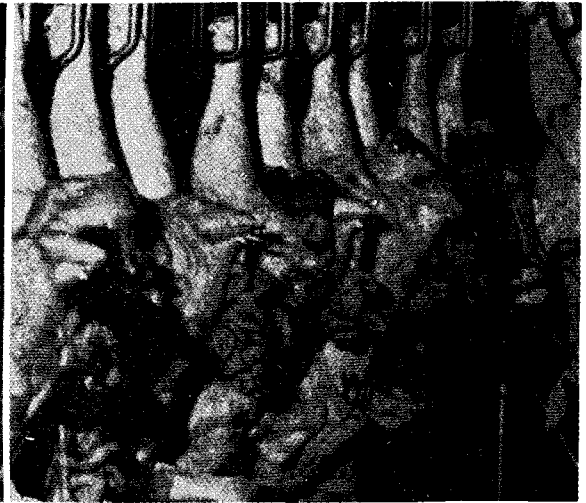
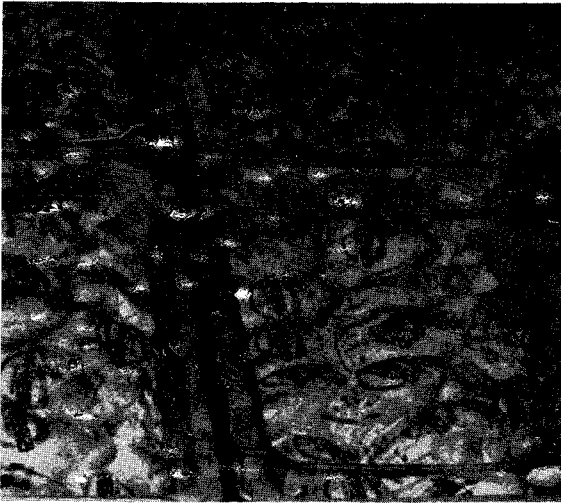
### 4. 식육소비자 형태

전체 조사된 108가구중 식육소비형태 결과는 앞으로 식육소비유형을 추정하는데 상당한 방향을 제시할 것으로 생각된다.

가구당 월별 식육소비량을 볼 때 5.6kg으로서 상당히 높았다. 식육구성비를 보면 쇠고기 전체의 57.8%로 가장 많았고 돼지고기 및 닭고기는 각각 26.4%, 15.8%였다. 닭고기 소비량은 888g으로 적지 않았으나 구성비면에서는 상대적으로 낮았다.

식육구입 동기를 보면 가족건강과 영양을 위한 동기가 가장 많았는데 식육별로는 쇠고기 75.9%, 돼지고기 33.3%, 닭고기 37.0%로 되어 있으며, 그 다음이 소풍 및 놀이용이었다.

식육구입량을 결정함에 있어서는 주부 단독으로 하는 경우가 지배적이었으며 닭고기의 경우는 37.0%나 되었다. 식육구입시기는 필요할 때



마다 구입한다는 응답이 가장 많았으며 쇠고기 64.8%, 돼지고기 55.6%, 닭고기 42.6%였다.

특히 닭고기는 야외 소풍용이 많았다.

1회 식육구입량을 보면 1근을 구입하는 경우가 많았으며, 식육별로는 쇠고기 1.28근, 돼지고기 1.12근, 닭고기 1.40근으로 나타났다.

닭고기의 경우 1근 구입이 72.2%, 2근이 14.8%, 3근이 13.0%였다.

월평균 식육구입회수를 보면 쇠고기 4.24회, 돼지고기 2.21회, 닭고기 1.05회였으며, 닭고기의 경우 1회구입이 55.6%, 2회 22.2%, 3회 14.8%, 4회가 7.4%였다.

식육구입처를 보면 쇠고기는 고르게 여러 정육점을 이용하고 있었으며 돼지고기는 일반정육점, 닭고기는 닭집거래가 많았다. 닭고기의 경우 일반정육점거래가 13.0%, 슈퍼마켓 13.0%, 축협직매점이 5.5%인데 비해 닭집은 68.5%나 되었다.

식육점의 단골에 대해선 85.2%가 단골이 있다고 했으며 그 이유는 좋은 고기를 구입할 수 있다는 이유가 압도적으로 많았다.

식육구입처에 대한 의견은 비교적 긍정적이었으며 비교적 양심적이고 위생적이며 친절하다고 응답했다. 특히 슈퍼마켓과 축협직매점에 대해서 긍정적이었으며, 일반정육점에 대해서는 다소 부정적이었다.

현행 식육가격수준에 대한 반응을 보면 쇠고기는 비싼 것으로 나타났고 돼지고기는 응답하

지 않은 가구가 많았다. 닭고기의 경우는 전체의 38.9%가 싸다고 했고 약간 비싸다와 적당하다가 각각 18.5%였으며 비싸다는 응답자는 13.0%에 불과했다. 현재의 수준보다 가격이 오른다면 어떻게 할 것인가에 대해서 쇠고기는 소비량을 줄이겠다는 응답자가 70.4%, 돼지고기와 닭고기는 응답하지 않은 가구가 각각 62.9%, 51.9%였다. 따라서 닭고기에 대해서는 가격수준에 의한 불만이 상대적으로 적다는 것을 알 수 있었다.

식육의 요리별 순위는 쇠고기는 불고기 및 탕이 많고 돼지고기는 찌개, 닭고기는 구이 및 튀김이 많았다.

따라서 식육소비의 형태는 상당한 정도로 닭고기 부분이 많았으며 선호하는 경향을 볼 수 있었다.

## 5. 식육유통의 개선 방향

**현**행 유통상의 문제점을 요약하면, 첫째, 식육유통체계 및 기능면에서 도매시장 기능취약, 지방육반입에 따른 시장의 거래, 수입육의 한우육으로 둔값 가능성, 폐유우 및 수입비육우의 한우육으로의 둔값 등으로해서 불공정거래의 소지가 크다.

둘째, 소매기관이 영세하고 식육점이 지나치게 전문화되어 있어 점포경영면에서 위험이 크며 보완성이 없다.

세째, 식육공급이 수입육과 일반육으로 2원화되어 있어 점포간에 수평이동이 가능하며 소비역간 차이도 있다.

넷째, 가격 제도상에도 식육가격이 2원화되어 있고 부위간, 등급간에 가격차가 없이 단일화되어 있으며 식육소매가격을 행정지도가격으로 묶어두기 때문에 식육도매시장 가격이 공정하게 형성되지 못할 뿐만 아니라 돼지고기와 쇠고기 가격 간의 가격차가 적기 때문에 소비대체가 어렵다.

다섯째, 닭고기 공급체계가 일원화되지 못하고 닭집에서 거래되는 비율이 높아 비위생적이고 비능률적이며 영세하다.

여섯째, 식육 소매상의 직업관이 확고하지 못하며 경제적인 이익증대로만 일관하고, 밀도살, 혼육판매, 큰 물량마진, 물 먹이기 등 식육점의 불공정 거래의 소지가 많다. 특히 공정한 유통마진이 보장되지 못하기 때문에 위험성이 가중되고 있다.

이런 점에서 소매시장 식육유통은 보다 능률

적이고 위생적이어야 하며, 경영관리면에서 유통상인의 이익이 객관적으로 보장되어야 한다.

이에 대한 개선방안으로

첫째, 도매시장기능을 점차 산지로 이전시키고 도축, 가공할 수 있는 식육센타를 발전시켜 식육도매기능을 공정화하며,

둘째, 소매시장을 점차 대형화하여 수퍼마켓 또는 종합식품점으로 육성하고 닭고기와 각종 식료품을 취급할 수 있게 대형화하여 품목간의 보완성을 갖게하며,

셋째, 부위별, 등급별로 분류하여 부분육, 포자육화 하되 수입육부터 적용케 한다. 부위별 가격제를 적용하고 불공정거래의 소지를 없앤다.

넷째, 점차 가격을 자율화 하되 돼지고기와 쇠고기의 가격차를 넓혀서 소비대체를 유도하며,

다섯째, 돼지고기, 닭고기 요리기술을 개발하여 소비를 증대시키고 특히 외식 산업부와 닭고기 이용을 확대할 수 있게 각종 홍보, 교육, 전시활동을 적극화한다.

# 축산 기구전문점이 마장동터미널에 문을 열었습니다.

※ 축산에 관한 모든기구를 전국 어디서든지 저렴하게 신속하게 보내드립니다.

급수기의 생명인 수입발보



취급품목 보온덮개, 난좌, 모이통, 배합기, 연속주사기, 브리절단기 기타

## 중전 급수기 모이통도 배달 수입분무기 장점

- 1) 전혀 소음이 없어 스트레스를 방지합니다.
- 2) 5분에 80평 분무합니다.
- 3) 4초에 20,000,000 방울을 안개처럼 분사합니다.
- 4) 건전지로 사용 간편합니다.

## 대동축산기구상사

서울 동대문구 용두동 39-811

전화: 966 · 2333

