

소값파동과 올바른 쇠고기 유통체계

소비자 및 상인의 부위별 식별능력 높일때 공정거래 가능

수입쇠고기가 가격하락 소리

소값이 95년 9월부터 계속 하락하여 농가를 불안하게 하고 있다. 95년 9월의 한우가격은 500kg을 기준으로 3백27만원 하던 것이 96년 12월에는 2백65만원, 97년 5월에는 2백30만원으로 떨어져 좀처럼 회복세를 보이지 않고 있다.

정부는 소값 안정을 위해 97년에도 가축시장을 통해 산지의 소를 수매하고 있으나 수매물량이 제한되어 있어 떨어진 소값을 회복시키기는 어려울 것으로 전망된다.

소는 농가자산중 언제나 현금화할 수 있다는 점에서 가장 중

요한 재산목록이며 농가경제를 지탱하는데 커다란 기여를 해 왔다.

소값은 산지시장에서 수요와 공급에 의해 결정된다. 즉 소비자 시장에서의 쇠고기 수요와 공급에 의해 결정되지만 최근 수입 쇠고기가 늘어나면서 근본적으로 수입쇠고기로 충당되는 소비 비율이 증가하여 결과적으로는 한우소비가 줄고 소값이 떨어지게 된 것이다.

지금 사육농가가 기르고 있는 소는 성우가 됐지만 송아지를 살 때는 높은 가격으로 사들인 것이다. 더욱이 계속 오르는 국제곡물가격은 사료값 앙등으로 이어

져 사육농가의 수지를 위협하고 있으나 당장 처분할 수도 없는 진퇴양난에 빠져 있고 실제로 소값의 상승은 예상할 수도 없다. 그것은 계속늘어나는 수입쇠고기와 고급육이 한우쇠고기의 소비를 대체하고 있기 때문이다.

최근에는 경제사정까지 나빠지면서 이에 민감한 쇠고기 소비량이 감소되고 소값하락을 더욱 부채질하고 있다.

소값은 근본적으로 쇠고기 지육가격에 영향을 받게 되는데 지육도매가격은 산지출하두수나 수입쇠고기 가격 및 돼지고기 가격에 따라 결정된다. 일부 소사육농가들은 쇠고기 수입이 엄청

나게 늘어날 것이며 소극적인 정부시책은 결국 소값을 불안정하게 할 것으로 전망하고 있다.

소값하락이 정육가격에 연동안되

과거에도 소값과동은 있었으나 지난 85년 소값과동은 쇠고기 수입이 개방되지 않았기 때문에 일시적 이었으나 2001년 쇠고기수입 완전개방을 앞두고 있는 현재의 사정은 장기화 될 전망이며 사료가격상승은 농가의 소사육기반을 크게 흔들고 있다.

국민소득증대로 1인당 쇠고기 소비량은 계속 늘어 96년의 경우 7천136g으로 최근 10년동안 1.8배로 늘어났다. 이에 편승하여 쇠고기 수입은 계속 늘어나 '95년의 경우 쇠고기 자급도는 51.4%로 떨어졌다.

수입쇠고기는 2001년 수입개방시가지 계속 수입될 전망이며 2000년에는 22만톤에 이를것으로 전망된다.

한우의 사육두수는 96년말 현재 2백84만두로 계속 증가추세이며 도축두수도 늘어나 '96년에 64만두에 이르는 등 결과적으로 소값은 계속 떨어지고 있는 실정이다.

그러나 소값은 떨어져도 쇠고기가격이 떨어지지 않는 이유는 가격체계상의 모순성 때문이다. 즉 소값과 지육가격은 자율적으로 결정되고 있으나 정육가격은 아직도 행정지도를 받고 있기 때

문에 소값과 연동되지 못하고 있다. 그 결과 소값은 떨어져도 쇠고기 가격은 떨어지지 않는 모순을 갖게 되는 것이다.

현재의 한우 사육두수나 수입육규모로 볼 때 소값하락은 지속될 전망이다. 따라서 정부는 장단기 대책을 수립하여 소사육기반을 구축하여야 할 것이다. 단기적으로는 한우의 수매비축량을 늘리고 송아지가격 안정제도를 도입할 필요가 있으며 한우 쇠고기의 품질개선과 소비촉진 대책을 마련해야 할 것이다.

산지·부위별 차별화 유통체계 필요

그동안 제기되고 있는 쇠고기 유통문제를 보면 한우고기, 젓소고기, 수입쇠고기가 뒤섞여 판매되고 있으며 수입고기가 한우고기로 둔갑하는가 하면 부위별 판매체제가 아직 정착되지 못하고 냉동육 유통체계의 후진성을 면하지 못하고 있는 것 등이다.

쇠고기 유통체계는 '97년부터 실시되고 있는 도체등급제도, 소매단계의 부위별 차등가격 제도 등 제도상으로는 개선되고 있다. 그러나 10개부위 5등급으로 구분하는 부위별 차등가격제도는 백화점이나 슈퍼, 전문점 등에서 실시하고 있을 뿐 많은 일반정육점은 기피하고 있다. 부위별 차등가격제도의 성공여부는 부위별 육질을 얼마나 잘 알고 있는냐에 달려있다. 현재 시행되고



있는 부위별 육질은 특등육은 안심, 상등육은 등심·채끝, 중등육은 목심·우둔·설도·알다리, 보통육은 양지·사태 그리고 갈비로 분류하고 있다. 따라서 소비자나 상인들이 부위별 식별 능력이 있어야 공정거래가 가능한 것이다.

농가는 소비자의 기호에 맞는 육질 좋은 소를 사육하여 소값을 높게 받고 소비자도 좋은 부위의 고기를 높은 가격으로 소비하여 소비자가격이 생산자가격과 연계가 되어야 한다. 특정사육방법을 따르는 육질 좋은 한우, 예컨대 강진맥우, 안동한우, 박달한우 등 브랜드화한 소와 쇠고기는 일반쇠고기와는 차별적으로 유통되어야 할 것이다.

또한 수입쇠고기, 젓소고기, 한우고기 등도 차별적으로 유통되고 냉장육 유통과 부위별 차등가격제가 적극적으로 홍보되어야 할 것이다. **농약정보**