》》 수출 확대를 통한 국내 닭고기 산업의 경쟁력 제고 방안

내수시장 안정화 필요...특화된 생산시스템으로 수출전략 세워야

안 병 기
건국대학교 연구교수
닭고기수출연구사업단 간사

닭고기는 지방과 칼로리가 낮고 아미노산 균형이 우수한 식품으로 서구사회에서는 오래 전에 이미 다른 육류의 소비량을 앞선 것으로 나타나 있다. 국민 1인당 닭고기 소비량에서도 우리나라는 10년 전과 비교하여 약 30% 이상 증가하였고, 경제 수준의 향상과 건강에 대한 소비자들의 관심이 증가함에 따라 소비량은 더욱 늘어날 것으로 예측된다. 육계의 사육기술 역시 비약적으로 발전하여 출하일령이 단축되고, 사료요구율이 향상되어 최근에는 1.5~1.6의 우수한 성적을 얻는 농가들도 크게 증가하였다. 닭고기 산업의 기회요인으로는 불포화지방산 함량이 높고 콜레스테롤이 적어 건강에 대한 소비자들의 관심에 부합하며, 즉석 식품화가 용이하여 바쁜 현대인들의 식생활에 적합한 동물성 식품이라는 점이다. 반면 닭고기 소비 패턴의 편중, 계절적 수요변동, 시장 개방에 따른 닭고기 수입 증가 등은 국내 산업의 약점 및 위협 요인으로 생각된다. 특히 국내 닭고기 산업의 지속적이고 안정적인 성장을 위해서는 생산 단계에서의 경쟁력을 확보하는 것도 중요하지만, 수출시장의 확대를 통해 수급 안정과 부가가치를 창출하는 노력도 필요하다. 본 고에서는 개방화 시대에 대응하여 수출 확대를 통한 국내 닭고기 산업의 경쟁력 제고 방안에 대해 생각해 보고자 한다.

1. 닭고기 수출 · 입 현황

2000년대 중반 우리나라의 닭고기 수입은 매년 60,000톤 수준을 유지하다가 2011년 이후로는 100,000톤을 넘어 약 2배 가까이

표 1. 연도별 닭고기 수출 · 입 현황

연도	수입 (톤)	수출	
		닭고기(톤)	삼계탕(톤)
2006	58,781	1,762	801
2007	37,812	2,451	749
2008	62,119	7,495	1,025
2009	58,300	8,982	1,526
2010	98,912	11,928	1,914
2011	108,593	10,518	3,076
2012	117,770	17,054	2,549
2013 (7월 기준)	60,939	14,303	968

(한국육류유통수출입협회 통계자료)

증가하였다(표 1 참조, 한국육류유통수출입협회 통계자료). 주된 수입 품목은 미절단 냉동육, 냉동 및 냉장 부분육 및 절단육 형태의 일반 계육인 반면 수출품은 냉동 산란 성계육과 레토르트 삼계탕이 주된 품목이다. 2008년을 기점으로 닭고기 수출이 급격히 증가하였는데, 주로 베트남, 홍콩 등지로 산란 성계육 수출이, 일본, 대만 등지로 삼계탕 수출이 늘어났기 때문이다.

산란 성계육은 매년 수출이 큰 폭으로 증가하고 있으며, 올 해 역시 작년과 유사한 수준이거나 소폭 상승할 것으로 예상된다. 그러나 삼계탕 수출은 주 수출 상대국인 일본과의 정치 · 외교적 마찰에 따른 문제로 다소 감소할 것으로 추정된다. 수출액 역시 2007년에 600만 불을 약간 상회하던 것이 2012년에는 3,500만 불 이상으로 6배 가까이 급증하였다. 향후 미국으로의 삼계탕 수출이 개시되고, 일본 및 중국과의 위생 협정이 마무리 되어 열처리 계육 가공품의 수출 길이 열리면 수출액과 수출 품목이 더욱 확대될 것으로 생각된다.

2. 닭고기 수출 확대 전략

우리와 지정학적으로 가까운 일본, 러시아, 홍콩 및 중국은 전 세계 닭고기 수입 물량의 약 25%를 차지하는 닭고기 주 수입 국가들이다(표 2 참조). 현재까지 이들 지역으로의 수출이 부진한 가장 큰 이유는 고병원성조류인플루엔자와 같은 질병 요인과 생산비 경쟁력을 갖추지 못하였기 때문이다. 가금산물 주요 수출입 국가의 산업현황(농협 가금수급 안정위원회, 2008), 축산물 수출시장 확대 방안(한국농촌경제연구원, 2010) 등 선행 자료에서도 우리의 닭고기 생산비, 산지 및 도매가격이 주요 수출국인 브라질, 미국, 태국 등과 비교하여 가격 경쟁력이 매우 낮다고 지적하고 있다. 그 외에도 해외시장 정보 및 마케팅 전략의 부재, 출하체중 등 사양관리의 문제, 안전성 및 위생검사 기준 미비, 수출상대국과의 검역 · 위생 협정의 미체결, 다양한 가공식품 개발 노력의 부족 등이 원인으로 판단된다.

닭고기 및 관련제품의 수출 확대를 위해서는 먼저 주요 닭고기 수출국가들이 시장 개척을 위해 어떤 전략을 사용하는지에 대한 정보를 통해 효율적인 수출전략을 수립해야 한다. 사전에 상대국의 소비 문화에 대해 이해하고, 개발 제품에 대한 소비자 반응 등 시장 분석을 실시하며, 한국산 제품에 대한 소비자들의 선호도를 향상시키기 위해 개선된 프로모션 및 마케팅 전략이 필요하다.

두 번째로 수출 상대국에서 요구하는 안전성을 확보하고 위생조건을 맞추기 위한 대책이 필요하다. 미국의 위생 검역 조건을 충족시키지 못해 삼계탕 및 가공제품을 오랫동안 수출이 불

가하였으나, 최근에 동등성을 확보하는 단계에 이르렀다. 이는 해외 전문가를 초청하여 체계적인 교육을 실시하는 등, 정부와 수출기업들이 위생 수준을 제고하고 검역 검사를 철저히 시행하기 위해 노력하였기 때문이다. 각 국가별 검역 체계 및 위생관리 제도에 맞는 조건과 더 나아가 국제적 수준의 관리 시스템 구축은 국내 소비자들에게도 제품의 안전과 품질을 보장하는 결과로 이어진다. 또한 상대국 검역 실무자들과의 인적 네트워크를 강화하고, 수시로 변하는 검역 · 위생 조건에 대한 정보를 얻는 선제적 대응을 통한 수출 장해요인을 해소해야 한다.

또한 할랄 닭고기 및 코셔(친환경) 제품 등을 개발함으로 새로운 수출 시장을 만들어 나가야 한다. 무슬림 국가를 대상으로 할랄 식품을 수출하기 위해 국내에서도 식품 대기업을 중심으로 인증을 받고자 노력하고 있다. 사우디아리비아와 이라크의 2012년 닭고기 수입량은 140만 톤(전체 교역량의 약 16.2%)에 달하는 거대 시장으로 할랄 닭고기 인증을 통해 수출이 가능한 국가이다. 일반 닭고기로서 가격 경쟁력을 갖추기 어렵다면, 블루오션 시장을 내다보고 생산 시스템을 특화시켜 나갈 필요가 있을 것이다.

산란 성계육은 국산 닭고기 수출의 주 품목으로, 산란계 판매를 통한 농가의 소득 보전에 기여하는 바가 매우 크다. 앞으로 대미 삼계탕 수출, 대일본 열처리 제품 수출, 대중국 닭고기 가공제품 수출, 할랄 닭고기 및 친환경 제품의 수출 등 닭고기 및 관련제품의 수출 확대를 통해 내수산업이 안정화되고 생산 경쟁력을 갖출 수 있기를 기대한다. 수출 장해 요인을 타개하고, 닭고기 및 관련 제품의 지속적 수출 확대를 위하여 정부의 정책부서, 수출기업 및 생산자 조직을 포함하는 정 · 산 · 학 · 연 협의체를 상시 운영하고, 전문화된 수출 정보 포털 시스템을 구축, 활용할 것을 제안한다. 양계

표 2. 인근 국가의 연도별 닭고기 수입 현황

구 분	2009	2010	2011	2012
	단위(천 톤)			
일본	645	788	895	876
러시아	929	656	463	560
홍콩	253	295	410	300
중국	401	286	238	254
인근 국가의 수입량 (A)	2,228	2,025	2,006	1,990
전 세계 수입량 (B)	7,338	7,833	8,270	8,628
A/B (%)	30.4	25.9	24.3	23.1

(Foreign Agricultural Service/USDA 통계자료)