碩士學位論文

濟州産 畜産物 流通에 關한 硏究

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

濟州大學校 大學院

動物資源科學科

康　大　平

110.990

2001年　6月

濟州産 畜産物 流通에 關한 硏究

指導敎授　康 太 淑

康　大　平

이 論文을 農學 碩士學位 論文으로 提出함

2001年 6月

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

康大平 農學 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長 _____

委　　員 _____

委　　員 _____

濟 州 大 學 校　大 學 院

2 0 0 1 年　6 月

Study on the Marketing of Jeju Livestock Products

Dae-Pyung Kang

(Supervised by Professor Tae-Sook Kang)

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF
THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF
MASTER OF AGRICULTURE

2001. 6.

THIS THESIS HAS BEEN EXAMINED AND APPROVED

DEPARTMENT OF ANIMAL BIOTECHNOLOGY
GRADUATE SCHOOL
CHEJU NATIONAL UNIVERSITY

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

目　　次

초 록 1

Ⅰ. 서 론 3

1. 연구의 필요성과 목적 3
2. 연구의 범위와 방법 4

Ⅱ. 도내·외 육류 생산 및 소비 동향 5

1. 가축사육현황 5
2. 육류생산 및 소비 6
3. 소득별 육류소비 구조 9

Ⅲ. 도내 육류의 유통현황과 소비자 실태조사 10

1. 도내 육류의 유통현황 10
2. 도내 육류(쇠고기, 돼지고기) 등급판정 분석 결과 19
3. 제주지역 소비자의 선호도 조사분석 27

Ⅳ. 제주산 육류 유통의 문제점과 개선방안 38

1. 제주산 육류의 유통체계 38
2. 제주산 육류유통의 문제점 41
3. 제주산 육류유통의 개선방안 43

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅴ. 요약 및 결론 50

ABSTRACT 54

참고문헌 56

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

表 目 次

表 1. 국내 가축 사육두수 5

表 2. 년도별 제주도 가축사육동향 6

表 3. 주요 축산물의 생산동향 7

表 4. 년간 1인당 축산물 소비동향 8

表 5. 소득계층별 축산물 소비지출액 비교 9

表 6. 제주지역 돈육 일본 수출현황 10

表 7. 2000년 업체별 도축 및 수출실적 11

表 8. 2000년 소, 돼지 출하현황 12

表 9. 쇠고기·돼지고기 도내 공급현황 13

表 10. 돼지가격 동향 14

表 11. 축산물 거래 가격비교 15

表 12. 도내 축산물 가공·판매업소 현황 16

表 13. 도내 브랜드업체 현황 16

表 14. 돼지고기 브랜드 등록실태 17

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

表 15. 도외 브랜드 지정현황 18

表 16. 도축 수수료 내역 19

表 17. 연도별 쇠고기 등급판정 결과 20

表 18. 연도별 등급별 경락단가 변화 21

表 19. 연도별 돼지고기 등급판정 결과 22

表 20. 연도별 등급별 돼지고기 경락가격 23

表 21. 등급 출현 현황 ('00. 1. 1~12. 31) 24

表 22. 육질 등급별 출현율 ('00. 1. 1~12. 31) 25

表 23. 육질 등급별 경락단가 ('00. 1. 1~12. 31) 26

表 24. 제주지역 소비자의 연령별 식육구매분포 27

表 25. 제주지역 소비자의 한우고기 부위별 선호도 28

表 26. 제주지역 소비자의 수입쇠고기 부위별 선호도 29

表 27. 제주지역 소비자의 돼지고기 부위별 선호도 29

表 28. 제주지역 소비자의 연령별 고기구입기준 31

表 29. 육류 구입시 품질 선택의 기준 32

表 30. 한우고기와 수입쇠고기의 구별기준 33

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

表 31. 쇠고기 냉장육과 냉동육의 선호도 34

表 32. 소비자 연령별 포장육, 비포장육에 대한 선호도 35

表 33. 육류의 품질만족도 36

表 34. 육류에 대한 소비자의 불만족 항목 37

그 림 목 차

<그림 1> 제주지역 육류의 연령계층별 선호비교 30

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

초 록

본 연구는 제주지역에서 생산되어 소비되고 있는 육류중 쇠고기와 돼지고기에 대하여 유통현황과 등급판정 및 소비자의 육류의 소비형태를 설문지를 통해 조사분석하였고 육류의 유통에 따르는 문제점을 도출하여 이의 개선방안을 제시하였다.

제주지역에서 소 사육두수는 1965년도 77천여두까지 증가되었다가 2000년도 22천여두로 감소한 반면 돼지 사육두수는 2000년도 336천여두까지 증가되고 있다.

제주도에서 육류 중 유일하게 수출되는 것은 돼지고기로서 1999년도에는 1,799톤까지 증가하였다가 2000년 3월에 타지방 구제역 발생으로 2000년도에는 888톤으로 수출물량이 급감하였다.

2000년도 제주도에서 출하된 소는 년간 7,859두이었고 돼지는 489천두가 출하, 도축되어 그 중 내수용으로 417천두(85.3%)로 구제역에 따른 수출중단 물량이 전량 내수로 소비된 것으로 나타났다.

2000년도 도내에 공급된 쇠고기와 돼지고기 물량을 조사한 결과 돼지고기는 수입산 반입량이 극히 소량으로 년간 19,671톤이 소비되었고, 쇠고기는 총 소비량 1,772톤 중 도내산은 1,215톤으로 도내산 점유율이 68.6%에 달하였고 수입산은 557톤(31.4%)으로 조사되었다.

제주도내에서 생산된 돼지고기는 브랜드 가맹점 지정 등을 통하여 도외 판매처에서 관리하고 있었고 상당수의 판매장에서 타도지방산 돼지고기를 제주도산으로 둔갑하여 판매한 것으로 조사되었다.

제주 지역의 축산물 공판장에서 경락가격은 육지부에 비해 상대적으로 한우의 가격은 낮고 교잡우, 유우가격은 월등히 높게 형성되어 교잡우 사육 농가들이 한우로 대체 사육하는데 장애요인이 되고 있었다.

등급제가 실시되기 전 제주지역의 돼지 가격은 육량에 의해 결정되었으나 2000년도에는 거세돈 경락단가가 약 18%가 높아져 거세를 통한 육질개선 효과가 뚜렷하게 나타남을 알 수 있었다.

제주지역 소비자 225명을 대상으로 설문지를 통한 소비자의 육류 선호도 조

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

사에서 소비자의 식육구매 장소의 분포현황으로는 대형물류 등을 이용한 소비자가 53.8%를 차지하여 가장 많았으며 인근 식육점을 이용하는 소비자도 38.2%에 이르고 있었다. 부위별 선호도 조사에서는 한우고기의 경우 등심이 35.6%, 갈비가 21.8%순이였으며 돼지고기 중 삼겹살을 50.7%로 가장 선호하고 있었다.

연령계층별 선호도에서는 쇠고기는 30~39세 연령층에서 가장 선호하였으며, 돼지고기는 40~49세의 연령층에서 가장 많이 선호하는 것으로 나타났다.

육류를 구매하는 정보를 입수하는 방법에 대하여는 직접 눈으로 확인하는 소비자가 가장 많았으며, 29세 이하의 연령층에서는 등급 등 라벨을 확인하고 구매하는 소비자가 가장 높게 조사되었다.

한우고기와 수입쇠고기 판별 기준으로는 육류의 신선도와 고기의 색깔을 고려하는 응답자가 52.0%로 가장 많이 나타났으며 쇠고기의 냉장육과 냉동육의 선호도를 비교하여 보면 전체 응답자의 70.2%가 냉장육을 더 선호하는 것으로 나타났다.

한우고기와 육우고기, 수입쇠고기, 돼지고기 별로 품질에 대한 만족도를 조사한 결과 한우고기와 돼지고기에 대한 만족도를 표시한 가구의 비중이 높은 반면 수입쇠고기는 불만족가구의 비중이 높은 것으로 나타났으며 불만족 항목으로는 한우고기의 경우 연한정도(고기결)가 수입쇠고기는 안전성, 돼지고기는 지방분포가 시급히 보완되어야 할 것으로 사료되었으며 수입쇠고기의 안전성 문제가 높게 조사된 것은 광우병, 구제역 파동 등에 기인하는 것으로 사료되어 앞으로 축산물의 안전성 문제가 크게 대두되리라고 분석하였다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅰ. 서 론

1. 연구의 필요성과 목적

우리나라의 축산업은 1970년대부터 경제발전에 힘입어 계속적인 성장을 이루었으나, IMF사태와 구제역 발생, 축산물의 완전 수입개방으로 큰 어려움에 직면하고 있다.

우리나라 한우산업은 2001년부터 시작된 생우와 쇠고기의 완전 수입개방에 따라 사육두수는 급감하는 반면, 양돈업은 2000년부터 발생된 구제역 파동에 따라 대일수출이 중단되고 그 결과 비선호 부위의 적체 등의 어려움이 야기되고 있다.

특히, 제주지역은 도서지역으로 타도시 소비지와의 거리가 멀리 떨어져 있어 항로(선박 또는 항공편)를 이용한 축산물의 운송출하가 이루어지고 있다. 이에 따라 산지에서 소비지까지 물류비용 지출이 타지방 보다 많아 이에 대한 유통상의 물류비용 절감방안이 마련되어야 할 것이다.

제주지역 한우산업은 60년대 이전에는 농가에서 2두 미만을 사육하면서 운반과 밭갈이 등 농경용으로 주로 사육되다가 '65년도에 77천여두로 최대 사육두수를 유지하였고, '94년도 제주지역 등급판정제도가 도입되기 이전에는 육량위주의 소비패턴을 유지하면서 교잡우 위주 정책 추진으로 제주도내의 소 사육두수의 90%이상을 차지하므로서 현재까지도 한우정책의 난맥상을 보여오고 있다.

또한 양돈산업은 90년대부터 정부의 적극적인 지원에 의하여 양돈단지 조성사업(14개소)을 추진한 결과 2000년말 총사육두수는 336천두로서 '90년도 109천두보다 3배나 증가하고 호당 사육규모는 852두로 전국의 345두에 비해 약 2.5배를 차지하고 있다. 또한 대일수출물량은 1993년 92톤에서 1999년 1,799톤까지 증가하였다. 그러나 2000년 발생한 구제역으로 인해 돼지고기의 대일수출이 중단이 되어 수출물량 전량을 내수로 전환됨으로서 국내소비시장에서 타지역 돼지고기들과 경쟁을 하지 않으면 안되게 되었다. 설문지를 통하여 소비자의 육류의 선호도를 조사한 바와 같이 소비자는 모양이 균일하거나 색상이 선명하고,

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

외부(표피)지방이 적은 것을 선호하고 있었으며, 그 중에서도 육질이 연하고 다즙성과 향이 좋은 것을 선호하는 것으로 조사되었다.

21세기 식육산업의 전개 방향은 소비자 주도형 고품질 안전식육생산 구조로 급속히 발전되어 안전성, 품질, 신선도가 강조될 것으로 예상되며, 특히 안전성에 있어서는 병원성 대장균(*E. Coli* O157:H7)에 의한 대규모 식중독 발생 등을 계기로 소비자의 관심은 매우 높아지고 있다. 그러므로 소비자 가치기준에 의한 축산물 생산이라는 시대적 흐름에 우리나라 축산업의 보호와 발전을 위해서는 지속적으로 안전하고 위생적인 고품질 축산물의 생산 및 유통기술 개발이 매우 중요한 과제로 대두되고 있다고 할 수 있다.

본 연구는 제주지역에서 유통되고 있는 쇠고기와 돼지고기를 중심으로 소비자의 반응도를 조사하고 농가 생산단계에서 부터 출하· 도축·가공·소비과정상의 문제점을 개선함으로서 양축농가의 소득향상과 육류소비자의 권익보호를 위한 기초자료를 제공함을 그 목적으로 하였다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 연구의 범위와 방법

본 연구의 범위는 제주지역에서 생산되어 소비되고 있는 육류 중 쇠고기와 돼지고기 두 종류로 한정하여 유통현황과 소비자들의 선호도를 중심으로 조사하였고, 또한 제주산 육류의 유통과정의 문제점은 어떠한 것들이 있는지를 구명하여 이에 따른 개선책을 마련하기 위하여 설문지를 통한 현장 조사 및 문헌자료를 이용하여 수행하였다. 현장 조사는 제주지역 소비자 225명을 대상으로 설문지를 작성하여, 직접 방문 및 육류구매현장을 탐방하여 육류의 소비형태에 관하여 조사하였으며 현장조사기간은 2000. 4. 11~4. 30까지 20일간 실시하였다.

Ⅱ. 도내·외 육류 생산 및 소비 동향

1. 가축사육현황

우리나라 한육우 사육두수는 1996년까지 2,843천두로 증가하다가 IMF를 거치면서 경영 여건의 악화와 생축과 쇠고기의 수입자유화에 대한 불안 심리로 감소추세가 지속되어 2000년 12월 현재 1,590천두까지 감소(2000년 농림부 가축통계)하였으며 돼지사육두수는 1990년도 4,528천두에서 2000년도 8,214천두(2000년 농림부 가축통계)로 2배가량 증가되고 있다(표 1).

표 1. 국내 가축 사육두수

(단위 : 천두)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

구 분	'90	'93	'96	'98	'99	2000
한육우	1,622	2,260	2,843	2,383	1,952	1,590
돼 지	4,528	5,928	6,516	7,544	7,864	8,214

※ 자료 : 가축통계 (농림부 2000)

제주지역의 소, 돼지 사육동향은 표 2에서 보는 바와 같다.

소의 경우 60년대 이전에는 농가 호당 사육두수가 2두 미만으로 밭갈이 등 농경용으로 주로 사육되다가 '65년도에는 77천여두로서 최대 사육두수를 유지하였고 IMF와 수입자유화 불안으로 사육농가 및 사육두수가 계속 줄어들어 2000년 말 1,055호에 21천두(2000년 제주도 가축통계)까지 감소하였다.

돼지의 경우에는 '81년 이전까지 농가 호당 2두 미만이 사육되고 주로 가정에서의 경조사용으로 키워 오다가 90년대에 접어들면서 전업형으로 탈바꿈하기 시작하여 2000년말 현재 394농가에 336천여두(2000년 제주도 가축통계)로 농가당 850여두까지 사육두수가 증가하고 있다.

표 2. 년도별 제주도 가축사육동향

(단위 : 호, 두)

년 도	소			돼지		
	농가수	두수	호당사육두수	농가수	두수	호당사육두수
'57	19,061	32,462	1.7	39,168	42,489	1.1
'60	23,064	43,234	1.9	44,165	48,794	1.1
'65	35,065	76,608	2.2	52,531	65,812	1.3
'70	22,940	47,411	2.1	41,432	54,700	1.3
'75	25,050	57,770	2.3	41,853	61,181	1.5
'80	17,720	42,669	2.4	26,556	48,822	1.8
'85	14,075	53,355	3.8	11,068	72,205	6.5
'90	8,351	38,040	4.6	1,572	109,192	69.5
'95	3,036	32,117	10.6	381	239,808	629.4
2000	1,055	21,732	20.6	394	335,645	851.9

※ 자료 : 각년도 제주도 통계 (소 두수 중 젖소 제외)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 육류생산 및 소비

우리나라 육류의 생산 및 소비는 1950년부터 1996년까지는 국내산으로 쇠고기와 돼지고기의 수요를 충당시켜 왔으나 1997년도부터 돼지고기, 닭고기 시장이 이미 개방되었고 2001년부터는 생우 및 쇠고기의 시장 개방으로 국내산 육류는 외국산과의 무한경쟁 체제에 들어서게 되었다. 국내산 육류가 수입육류와의 경쟁력에서 이기기 위해서는 변화하는 소비자 기호에 부응하는 방향으로 생산 및 유통체계가 개선되어야 하며, 이를 위해서는 소비자의 육류소비패턴 및

선호의 변화를 파악하고 수요를 전망하는 것이 필요하다고 하겠다.

국내 주요 육류의 생산동향을 보면 표 3에서 나타나는 것과 같이 1990년도 775천톤에서 1999년도 1,275천톤으로 1.6배가 증가하였으며 2010년에는 1,507천톤으로 증가할 것으로 예상하고 있다.

표 3. 주요 축산물의 생산동향

(단위 : 천톤)

구 분	'90	'97	'98	'99	'01	'04	2010
쇠 고 기	95	237	273	240	170	174	218
돼지고기	508	699	749	757	785	838	967
닭 고 기	172	264	248	278	294	299	322
합 계	775	1,200	1,270	1,275	1,249	1,311	1,507

※ 자료 : 농림업 주요통계(농림부 99), 농업전망 2000(한국농촌경제연구원)

2001~2010 자료 : 추정치

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

육류 중에서 소비가 가장 빠르게 증가한 품목은 표 4에서 보는 바와 같이 쇠고기이며, 그 다음에 돼지고기, 닭고기 순으로 되어 있었다. 1990~1999년(10년간) 1인 1년간 쇠고기 소비량은 4.1kg에서 8.1kg으로 2배로 증가되었으며 돼지고기는 11.8kg에서 17.5kg으로 1.5배로, 닭고기는 4.0kg에서 6.9kg으로 1.7배의 증가를 나타냈다.

1인당 연간 소비량을 기준으로 할 때 품목별 비중은 1999년의 경우 돼지고기가 17.5kg로 총소비량 32.5kg의 53.8%로 절반이상을 차지하고 있고, 쇠고기는 24.9%, 닭고기는 21.3% 수준이며, 2010년도 추정치는 돼지고기가 50.1%, 쇠고기가 26.2%, 닭고기가 22.9%로 연도별로 약간의 차이는 보이지만 크게 변동하지 않는 것으로 알려져 있다.

표 4. 년간 1인당 축산물 소비동향

(단위 : kg)

구 분	'90	'97	'98	'99	'01	'04	2010
쇠 고 기	4.1	7.9	7.4	8.1	8.7	9.4	11.1
돼지고기	11.8	15.3	15.1	17.5	18.0	18.9	21.5
닭 고 기	4.0	6.1	5.6	6.9	7.5	8.2	9.7
합 계	19.9	29.3	28.1	32.5	34.2	36.5	42.3

※ 자료 : 농림업 주요통계(농림부 99), 농업전망 2000(한국농촌경제연구원)

2001~2010 자료 : 추청치

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

3. 소득별 육류소비 구조

1998년도 통계청 도시가계연보 자료(표 5)에 의하면 소득수준이 높아질수록 육류소비지출액은 증가추세를 보이는 것으로 나타났다. 평균소득의 근로자 가구(조사된 근로자가구 평균 소득의 75~125%에 속하는 가구)를 기준으로 할 때 평균소득의 125% 이상인 고소득 근로자 가구의 식료품 지출지수는 133.9이며, 육류 지출지수는 127.2인 것으로 분석 보고되었다.

소득계층별로 소비지출 격차가 가장 큰 품목은 쇠고기이며 상대적으로 작은 품목은 돼지고기이다. 쇠고기의 경우 평균소득의 50% 미만 가구는 평균소득 가구의 54.7%를 지출하며, 평균소득의 125% 이상 가구는 평균소득 가구의 155.6%를 지출하는 것으로 나타났다. 닭고기의 경우 평균소득 50% 미만 가구는 평균소득 가구의 86.2% 지출하며 평균소득 125%이상 가구는 평균소득 가구의 110.9%를 지출하는 것으로 나타나 쇠고기에 비해 소득계층에 따른 지출격차가 크지 않았다. 돼지고기는 평균소득 미만 가구의 지출액은 평균소득 가구의 75.5~88.8%로 평균소득 가구에 못 미치지만, 평균소득의 125%이상 가구는 평균소득 가구의 99.1%로 평균소득 가구보다 적은 것으로 나타났다. 즉 고소득계층의 경우 소득 증가에 따라 돼지고기 지출은 오히려 감소하는 것으로 나타났다.

제주대학교 중앙도서관

표 5. 소득계층별 축산물 소비지출액 비교

(단위 : 원/월, %)

구 분	소득계층별 근로자 가구								비근로자가구	
	~50% (6,611가구)		50~75% (8,806가구)		75~125% (12,832가구)		125%~ (8,806가구)			
식 료 품	230,789	62.6	302,566	82.1	368,707	100	493,794	133.9	376,268	102.1
육 류	16,175	66.5	19,697	81.0	24,315	100	30,928	127.2	26,480	108.9
쇠 고 기	6,366	54.7	8,301	71.3	11,636	100	18,101	155.6	14,047	120.7
돼지고기	7,899	75.5	9,286	88.8	10,462	100	10,369	99.1	10,084	96.4
닭 고 기	1,910	86.2	2,110	95.2	2,217	100	2,458	110.9	2,349	106.0

※ 자료 : 1998년도 통계청 도시가계연보

Ⅲ. 도내 육류의 유통현황과 소비자 실태조사

1. 도내 육류의 유통현황

1) 수출현황

제주도에서 대일 돈육수출은 (주)한라식품에서 냉동육을 처음으로 '93년도에 92톤, 금액으로 507천불을 처녀수출을 시작하여 '94년부터 정상적으로 163톤·1,029천불, '95년도에는 248톤·1,531천불, '96년도에는 511톤·3,230천불, '98년도에는 1,425톤·5,830천불, '99년 1,799톤(전국 340천톤의 0.5%) 수출에 7,299천불 등 계속적인 증가세 였으며 2000년 3월말 구제역 발생으로 돈육수출이 전면 중단 이전까지만 해도 활발히 수출이 되어 외화를 획득하여 왔다. 또한 2000년 9월 8일 정록육가공업체에서 제주산 돼지고기 16톤을 홍콩으로 재수출함으로서 161일만에 수출길이 열리게 되어 타 년도에 비해 수출량이 저조하였으나 888톤을 수출하여 2,017천불의 수출실적을 올리기도 하였다(표 6참조). 한우고기의 수출은 1998년 3톤(21천불)을 시범 수출하였으나 1999년은 4톤(36천불)에 불과한 실정이며, 종돈은 필리핀 등에 1998년 515두(165천불), 1999년에 180두(69천불)에 그치고 있다.

제주대학교중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

표 6. 제주지역 돈육 일본 수출현황

(단위 : 톤, 천불)

구 분	'93	'94	'95	'96	'97	'98	'99	2000
물 량	92	163	248	511	875	1,425 (102)	1,799 (485)	888 (110.5)
금 액	507	1,029	1,531	3,228	4,183	5,830 (464)	7,299 (2,246)	2,017 (541.9)
증가율 (%)	-	100	149	314	407	567	709	196

※ 주 : ( )내는 냉장육 수출실적

자료 : 제주도 축정과 각년도 축산물 유통현황

제주도내 수출 육가공장은 4개소로서 수출 육가공장별 도축 및 수출 실적을 비교해보면 표 7과 같다. 주요 수출국은 일본, 홍콩, 필리핀이며 생산농가에서 수출규격돈으로 수출업체에 출하하였을 시 생산장려금으로 A 등급의 경우 두당 15천원, B 등급의 경우 두당 12천원이 지원되고 있으며 이와는 별도로 수출 농가에게는 출하촉진자금으로 두당 40천원이 융자 지원되고 있다. 특히 탐라유통 육가공장에서 110.5톤(전체물량의 12%)을 냉장육으로 수출함으로써 냉장육 유통의 새 전기를 마련하였다.

표 7. 2000년 업체별 도축 및 수출실적

업체명	수출품목	도축실적(두)	수출실적	
			물량(톤)	금액(천불)
계		71,750	888.3	2,017.46
남제주축협	돈육	14,599	210.71	309.11
탐라유통	〃	18,394	202.5 (110.5)	661.5 (541.9)
정록육가공	〃	17,084	177.26	183.79
제주양돈	〃	21,683	297.8	863.06

※ 주 : ( )내는 냉장육, 냉장육 비율

자료 : 제주도 축정과 2000 축산물 유통현황

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2) 소·돼지 출하현황

2000년 제주지역에서 생산된 소·돼지의 내수소비와 수출 및 반출된 현황을 보면 소는 7,859두가 출하되어 3,055두가 생축으로 반출되고 4,804두가 도내 공판장에서 도축되었으며 총 돼지 출하수는 489천두로 그 중 내수와 자가로 소비된 두수는 417천두(85.3%), 수출된 두수는 72천두(14.7%)로 2000년 3월 타지방 구제역 발생으로 수출이 중단됨으로서 1999년도에는 1,799톤 수출물량이 2000년도는 888톤으로 줄어든 바와 같이 거의 전량이 내수로 소비한 것으로 나타났다(표 8).

표 8. 2000년 소, 돼지 출하현황

(단위 : 두, %)

돼지						소	
총 출하돈	내수				수 출	생축 반출	도내 도축
	계	지육	생축반출	자가소비			
489,015 (100)	417,265 (85.3)	338,524 (69.2)	18,741 (3.8)	60,000 (12.3)	71,750 (14.7)	3,055 (38.9)	4,804 (61.1)

※ 자료 : 제주도 축정과 2000년 축산물 유통동향

( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

3) 쇠고기, 돼지고기 수급현황

2000년도 제주도내에 공급·수요된 쇠고기, 돼지고기는 표 9에서 보는 바와 같이 쇠고기의 경우 전체 소비된 1,772톤 중 도내산이 1,215톤(68.6%), 수입산이 557톤(31.4%)으로 도내산 점유율이 68.6%에 달하고 있었으며 돼지고기의 경우 수입산 반입량은 극히 소량이고 출처가 불분명하여 자료입수가 어려웠지만 제주도내에 공급·수요된 물량은 19,671톤으로 나타나고 있다.

표 9. 쇠고기·돼지고기 도내 공급현황

(단위 : 톤, %)

쇠 고 기						돼지고기
계	도내산	수 입				
		소 계	정 육	갈 비	호텔용	
1,772 (100)	1,215 (68.6)	557 (31.4)	254 (14.3)	142 (8.0)	161 (9.1)	19,671

※ 자료 : 제주도 축정과 2000년 축산물 유통동향

( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

4) 가격동향 비교

2000년 3월말 국내 젖소에 발생한 구제역은 돼지의 수출중단으로 이어지면서 국내시장으로 전환되어 오히려 제주지역 양돈 농가들에게는 소득을 높여주는 기회가 되었다. 그러나 도내 육가공업체들은 돼지고기 수출길이 막히면서 어려움을 겪고 있고 수출부위인 돼지 전·후지도 국내에서 소비가 원활치 못하여 처리난으로 경영에 어려움을 가중시키고 있다. 제주와 서울 축협공판장 경락가격을 비교해보면 제주지역의 '99년 12월에 208천원으로 서울지역(207천원)보다 큰 차이가 없었으나 구제역 발생전 3월에는 201천원, 구제역 발생시 181천원, 6월달 평균 232천원으로 서울보다 두당 24천원(12%) 높은 가격이 형성되었음을 알 수 있다(표 10).

또한 돼지생체가격은 4~7월이 높고 10월 이후 가격이 내리는 주기에 따라 2000년 12월말 현재 162천원으로 낮은 가격을 형성하고 있다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

표 10. 돼지가격 동향

(단위 : 천원/100kg)

구 분	'99. 12	2000. 3	2000. 4	2000. 5	2000. 6	2000. 12
제주(A)	208	201	181	234	232	162
서울(B)	207	178	170	203	208	140
대비(%)	101	113	107	115	112	116

※ 자료 : 서울공판장, 제주공판장 경락가격조사

소·돼지의 생체가격과 쇠고기·돼지고기 소비자가격을 2000년말 현재로 타도와 비교하여 보았는데 돼지생체와 소비자가격은 타도에 비해서 각각 9천원, 209원이 높은 반면 소 생체가격은 타도에 비해 62천원 높은 반면 쇠고기는 1,737원 낮은 가격으로 조사되었다(표 11). 이는 돼지고기의 경우 타도산에 비해 우위성을 확보하고 있으나 쇠고기의 경우 타도산에 비해 아직도 가격이 낮은 것으로 분석된다.

표 11. 축산물 거래 가격비교

(단위 : 천원/생체, 원/육류)

구 분		제주	평균	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남
생체	소 (500kg)	2,960	2,898	2,963	3,004	2,897	2,915	2,825	2,831	2,931	2,820
	돼 지 (100kg)	162	153	157	153	155	152	157	145	151	150
육류	쇠고기 (500 g)	11,867	13,604	12,701	14,000	12,766	14,848	13,205	15,517	12,465	13,333
	돼지고기 (500 g)	4,328	4,119	4,175	4,250	3,708	3,774	4,125	4,343	4,081	4,494

※ 자료 : 제주도 축정과 2000년 축산물 유통동향

제주대학교 중앙도서관

5) 도내 판매·공급업체 현황

제주도내의 쇠고기·돼지고기에 대한 가공업체 및 판매업소 현황을 보면 표 12와 같다.

표 12. 도내 축산물 가공·판매업소 현황

(단위 : 개소)

한우전문 판매점	축산물가공장	식육판매업소	수출육가공장
8	39 (수출 4)	657	남제주축협가공장, 탐라유통, 양돈축협가공장, 정록육가공장

※ 자료 : 제주도 축정과 내부자료

제주도내에서 브랜드를 등록한 업체는 쇠고기의 경우 제주축협과 남제주축협 2개소이고 돼지고기는 18개소였으며 브랜드육 가맹점 설치사업으로 지원을 받아 설치된 업체는 총 48개소인 것으로 조사되었다(표 13).

표 13. 도내 브랜드업체 현황

(단위 : 개소)

쇠고기 브랜드	돼지고기 브랜드	브랜드육 가맹점
2	18	48

※ 자료 : 제주도 축정과 내부자료

또한 돼지고기인 경우 브랜드 명칭도 업체별로 다양하여 사후관리가 잘 안되었을 때는 브랜드 남발로 육류소비시장이 혼란을 초래함으로서 소비자들을 당혹하게 만들 소지도 충분히 내포하고 있었다(표 14).

표 14. 돼지고기 브랜드 등록실태

업체명	소재지	브랜드명
제주양돈축협	제주시 노형	제주포크
탐라유통	북군 애월	한 라 산 도 야 지
남제주축협	서귀포 동홍	제 주 촌
태흥농장	제주시 해안	한방돈육
도뚜리식품	북군 조천	도 뚜 리
유명삼다도야지	북군 조천	유명삼다 도 야 지
정록육가공	남군 대정	제주보담 포 크
제주오렌지포크	제주시 삼도	할망포크
(주)제주삼다포크	북군 한림	제주비바리 도 야 지
제주삼다도야지유통	제주시 일도	송이포크
제주돌도새기식품	제주시 노형	제 주 돌 도 새 기
청정농장	북군 조천	제주청정 흑도야지
길갈축산	남군 남원	길갈흑돼지
수덕유통	제주시 노형	돈누리포크
(주)제주돈누리크	제주시 노형	현동그린
금강축산유통	제주시 일도	제주오름 포 크
영농조합법온누리	제주시 노형	아 빠 손
진양식품	북군 한림	한림청정 도 새 기

※ 자료 : 제주도 축정과 내부자료

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

6) 도외 판매·공급처 실태

제주도산 돼지고기의 선호도 증가로 내륙지역 대도시에서의 제주산 돼지고기 판매처가 급속도로 확산되는 바 있어 제주도 행정 당국에서는 유통질서를 확립하기 위하여 도내 육가공업체를 통한 브랜드 가맹점을 육성시키고 있는데 2000년도말 지정된 업체 현황을 보면 표 15와 같다. 지정 당시 조사된 판매업체는 338개소였으나 브랜드 지정을 하여 본 결과 102개소로 나타나 그동안 상당수 판매업소가 내륙지방산 돼지고기를 제주도 산으로 둔갑하여 판매하여 온 것으로 추정된다.

표 15. 도외 브랜드 지정현황

(단위 : 개소)

가공업체	조사업소 수	브랜드지정					
		계	서울	부산	광주	대구	기타
계	338	102	28	11	5	14	44
축협	-	24	11	-	-	-	13
육가공업체	292	45	12	10	1	3	19
이 용 도 축	20	11	-	1	3	4	3
유 통 업 체	26	22	5	-	1	7	9

※ 자료 : 제주도 축정과 내부자료

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

7) 유통경로별 비용조사

유통경로별 소요되는 비용을 조사한바 도외로 출하시에는 지육반출이든 생축반출이든 농가현장에서 문전거래가 이루어지고 제반비용을 중간상이 부담하여 도축장에서 도축후 반출하거나 생축으로 육지부 도축장으로 수송되고 있었다. 수출시에는 도축장 도착시까지 수송비(소 20,000원/두, 돼지 2,000원/두)는 농가에서 부담하고 도축 이후의 제반비용은 육가공업체가 부담하고 있다.

도내 유통시는 농가에서 도축장까지 수송비와 도축시 소요되는 비용을 농가가 부담하여 출하하면 경락된 가격을 3~5일 이내 제주축협 공판장에서 정산하여 농가의 통장으로 자동 입금되고 있었다(표 16).

표 16. 도축 수수료 내역

구분	금 액		비 고
	소	돼 지	
수 송 비	20,000원/두	2,000원/두	자체수송
도살해체수수로	55,000원/두	9,000원/두	
도축검사료	2,000원/두	500원/두	
도 축 세	18,800원/두	1,600원/두	
위탁상장수수료	판매대금의 1.5%	판매대금의 1.5%	
중매인수수료	지육가격의 3.3%	지육가격의 3.3%	
지육수송비	27,500원/두	8,140원/두	

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

· 출하자부담 : 수송비, 도축세, 도살해체수수료, 검사료, 상장수수료

· 식육판매업소부담 : 중매인 수수료, 지육수송비

※ 자료 : 축산물 공판장 업무관리 규정

2. 도내 육류(쇠고기, 돼지고기) 등급판정 분석 결과

1994년 7월 1일부터 제주지역에 등급제가 실시된 이후 제주지역 축산은 많은 변화가 있어 왔다. 등급판정제도가 도입되기 이전에는 쇠고기 육량 위주의 소비 패턴에서 서서히 육질위주로 변화하고 있으며 생산에서 육질면이 강조되어 이제는 육질등급이 좋지 않으면 경락단가가 낮게 형성되는 것이 당연시되고 있다.

돼지에서는 수출가공용 및 도외 반출 원료돈 가격 정산 방법이 평균가격 기준에서 성별, 등급별 차등가격으로 변화되어 생산자들은 좋은 등급이 곧 고소득과 직결됨으로서 등급의 중요성을 인식하고 있다.

1) 연도별 쇠고기 등급판정 결과 분석

한우의 도축비율이 높아지고 육질의 중요성이 강조되면서 고급육 출현율이 증가하고 있는데 1995년 1등급 출현율이 0.7%로 84.5%가 3등급이었으나 2000년에는 1등급이 12%로 증가하였다. 이는 육질의 중요성이 강조되면서 한우거세비육 및 출하 월령이 증가되고 사육방법이 개선되면서 육질이 급격히 좋아지고 있다는 것을 보여주고 있다.

특이한 사항은 1998년도에 등외 등급 출현율이 교잡우에서 25.8%로 높게 나타났는데 교잡우 사육을 한우로 전환시키기 위하여 교잡우 암소를 정부에서 도축 수매했기 때문이다(표 17).

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

표 17. 연도별 쇠고기 등급판정 결과

(단위 : %)

구분	1등급				2등급				3등급				등외				계		
	한우	유우	교잡	계	한우	유우	교잡	계	한우	유우	교잡	계	한우	유우	교잡	계	한우	유우	교잡
'95	0.1	0.0	0.6	0.7	0.5	0.7	10.1	11.3	2.8	7.7	73.9	84.5	0.1	1.5	1.9	3.5	3.5	10.0	86.5
'96	0.1	0.1	1.1	1.3	0.9	0.9	13.8	15.6	2.7	7.1	70.6	80.3	0.1	1.5	1.2	2.9	3.7	9.6	86.7
'97	0.6	0.0	1.3	1.9	2.1	0.1	13.2	15.4	8.1	3.6	67.5	79.2	0.2	0.5	2.8	3.5	11.0	4.2	84.8
'98	2.0	0.0	1.3	3.3	2.5	0.0	8.6	11.1	5.7	0.5	53.1	59.3	0.2	0.4	25.8	26.3	10.2	0.9	88.9
'99	3.9	0.0	2.1	6.0	5.7	0.1	9.1	14.9	12.8	2.2	32.7	77.8	0.1	0.6	0.6	1.3	22.6	2.9	74.6
'00	9.2	0.2	2.6	12.0	9.3	0.6	7.7	17.6	19.5	7.8	41.0	68.3	0.5	0.3	1.4	2.1	38.4	8.9	52.7

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

2) 쇠고기 품종별 등급별 경락단가 변화 분석

제주지역의 경락단가는 타도산에 비해 상대적으로 한우의 가격은 낮고 교잡우, 유우의 가격은 월등히 높게 형성되어 품종별 경락단가 차이가 적어 교잡우 사육농가들이 한우로 대체 사육하는데 장애가 되고 있다.

등급별 경락단가 차이도 크지 않아 한우 거세인 경우 지방과다로 인해 육량이 떨어짐으로 육질이 좋게 나타나더라도 타도보다 경락단가가 낮게 형성되고 있다. 이러한 이유로 인해 부작용이 나타나는데 한우 고급육 사육 의욕이 떨어지고 제주에서 사육된 고급육은 서울농공 및 타도로 반출되고 타도의 유우등 등급이 낮은 고기들이 정육상태로 제주로 반입되는 것으로 추정되었다(표 18).

표 18. 연도별 등급별 경락단가 변화

(단위 : 원)

구분	1등급				2등급				3등급				계			
	한우	유우	교잡	평균	한우	유우	교잡	평균	한우	유우	교잡	평균	한우	유우	교잡	평균
'95	10,997	7,860	9,010	9,997	9,892	8,032	9,032	9,003	9,675	7,854	9,025	8,840	9,698	7,818	8,975	8,830
'96	9,328	7,890	8,850	8,878	8,987	6,408	8,555	8,539	9,038	6,781	8,255	8,236	8,854	5,926	8,187	7,996
'97	8,520	7,000	7,698	7,823	7,801	5,945	7,209	7,227	7,601	4,989	6,539	6,493	7,425	4,697	6,585	6,493
'98	7,804	5,530	7,439	7,565	7,410	5,917	7,126	7,181	6,573	5,057	6,431	6,436	6,881	4,857	6,545	6,579
'99	8,934	0	9,167	9,046	8,059	7,810	7,726	7,797	7,609	7,544	7,529	7,542	8,041	6,936	7,671	7,728
'00	10,269	8,729	9,288	9,886	10,103	8,330	9,057	9,532	9,339	7,534	8,634	8,706	9,632	7,534	8,661	8,894

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관

3) 연도별 돼지고기 등급판정 분석 결과

1995년 A등급 출현율은 5.3%로서 낮았으나 2000년에는 26%로 증가하였고 상위등급인 A, B등급 출현율도 37.4%에서 58%로 증가하여 타도와 비슷한 수준을 보여 제주지역 양돈사육 기술이 발전되었음을 알 수 있다. 상위등급 출현율이 높아짐에 따라 하위등급인 D등급 출현율도 약간 높아 졌는데 이는 거세율이 증가하고 출하체중이 높아져 등지방이 두꺼운 도체들이 많아졌기 때문이다(표 19).

표 19. 연도별 돼지고기 등급판정 결과

(단위 : %)

등급	A			B				C				D				계			총두수
연도	암	거	계	암	수	거	계	암	수	거	계	암	수	거	계	암	수	거	
'95	5.1	0.2	5.3	21.8	8.8	1.5	32.1	14.2	36.1	2.1	52.4	3.5	5.2	1.1	9.8	44.9	50.2	4.9	179,588
'96	7.4	0.8	8.3	25.8	5.5	5.2	36.5	12.5	25.7	5.5	43.6	2.5	6.6	1.9	11	48.5	38	13.5	222,609
'97	8.7	1.8	10.5	22.2	4.2	8.4	34.8	13.4	18.6	9.2	41.2	3.5	5.8	3.8	13.2	48	28.7	23.3	257,362
'98	17.7	6.8	24.4	17.9	9.3	13.5	34.7	8.8	6.1	11.1	26	4	3.5	7	14.6	48.5	13.1	38.4	288,979
'99	17.7	8.4	26.2	16	1.5	14.5	32	7.8	2.5	11.7	22.1	4.8	2.4	11.4	18.6	47.4	6.5	46.1	368,562
'00	17.3	8.7	26	17	0	14.9	32	9.3	2.4	11.4	23.1	4.8	5.5	8.2	18.5	48.7	8	43.3	410,217

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관

4) 등급별 돼지고기 경락가격 분석

등급제가 실시되기 전 제주지역의 돼지가격은 육량에 의해 결정되었는데 1995년 거세 A등급보다 비거세 B등급 가격이 약 7%가 높았고 전체평균가격도 비거세돈이 거세에 비해 6%가 높았으나 2000년도에는 거세돈 경락단가가 약 18%가 높아져 거세를 통한 육질개선 효과가 뚜렷하게 나타남을 알 수 있다(표 20).

표 20. 연도별 등급별 돼지고기 경락가격

(단위 : 원)

등급	A			B				C				D				계			전체평균
연도	암	거	평균	암	수	거	평균	암	수	거	평균	암	수	거	평균	암	수	평균	
'95	2,656	2,254	2,653	2,563	2,408	2,346	2,506	2,372	2,310	2,151	2,322	2,118	2,011	1,825	2,036	2,469	2,295	2,162	2,369
'96	2,689	2,551	2,681	2,625	2,382	2,447	2,573	2,513	2,345	2,363	2,399	2,252	2,209	2,220	2,219	2,582	2,323	2,387	2,466
'97	2,718	2,433	2,693	2,682	2,404	2,371	2,604	2,533	2,352	2,261	2,406	2,197	2,138	1,949	2,124	2,605	2,309	2,256	2,463
'98	2,848	2,615	2,806	2,775	2,441	2,531	2,662	2,557	2,382	2,354	2,439	2,298	2,197	2,128	2,206	2,719	2,343	2,408	2,558
'99	3,144	2,938	3,091	3,092	2,775	2,872	2,984	2,900	2,688	2,715	2,780	2,637	2,544	2,498	2,548	3,014	2,651	2,740	2,864
'00	2,871	2,660	2,800	2,885	0	2,710	2,803	2,708	2,323	2,582	2,605	2,347	2,121	2,250	2,236	2,756	2,177	2,578	2,647

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관

5) 제주축산물 공판장과 서울공판장의 출하동향 비교 분석

2000년도 1월부터 12월까지 제주축산물 공판장과 서울공판장과의 한우고기에 대한 출하동향을 비교 분석하여 보았다(표 21).

(1) 등급별 출현두수

2000년도 서울공판장의 한우도축두수는 59,285두이고 제주축산물공판장은 1,843두로 나타났고, 성별 출현율을 보면 제주축산물 공판장은 비거세 수소가 1,205두(65.4%)로 많이 나타난 반면 서울공판장은 골고루 출하되고 있었다(표 21).

표 21. 등급 출현 현황 ('00. 1. 1~12. 31)

(단위 : 두)

구분	등급	1+	1	2	3	D	계	출현율
한우암소	제주축공	29	83	96	60	18	286	15.5
	서울농공	1,618	4,118	7,850	4,865	821	19,272	32.5
한우수소	제주축공	3	73	261	863	5	1,205	65.4
	서울농공	16	256	2,838	22,397	87	25,594	43.2
한우거세	제주축공	92	159	88	13	-	352	19.1
	서울농공	2,431	4,778	5,704	1,495	11	14,419	24.3
한우전체	제주축공	124	315	445	936	23	1,843	100.0
	서울농공	4,065	9,152	16,392	28,757	919	59,285	100.0

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

(2) 육질등급별 출현율

육질등급별 출현율을 비교해보면 한우 전체로는 비슷하게 출현되고 있으나 거세우에서는 제주축산물공판장이 서울공판장보다 1+ 등급은 9.2%, 1등급은 12.1% 높게 나타나고 있었다(표 22).

표 22. 육질 등급별 출현율 ('00. 1. 1~12. 31)

(단위 : %)

구분	등급	1+	1	2	3	D	계
한우암소	제주축공	10.1	29.0	33.6	21.0	6.3	100.0
	서울농공	8.4	21.4	40.7	25.2	4.3	100.0
한우수소	제주축공	0.2	6.1	21.7	71.6	0.4	100.0
	서울농공	0.1	1.0	11.1	87.5	0.3	100.0
한우거세	제주축공	26.1	45.2	25.0	3.7	0.0	100.0
	서울농공	16.9	33.1	39.6	10.4	0.1	100.0
한우전체	제주축공	6.7	17.1	24.1	50.8	1.2	100.0
	서울농공	6.9	15.4	27.6	48.5	1.6	100.0

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

(3) 육질등급별 경락단가

육질등급별 경락단가를 살펴보면 1+등급에서는 제주가 1,781원이 낮고 1등급은 994원이 낮아 제주에서 고급육시장 형성에 저해요인이 되고 있다.
반면 3등급은 564원이 높아 제주의 쇠고기 시장은 육질보다는 육량이 경락단가를 좌우하고 있음을 알 수 있다(표 23).

표 23. 육질 등급별 경락단가 ('00. 1. 1~12. 31)

(단위 : 원/kg)

구분	등급	1+	1	2	3	D	계
한우암소	제주축공	9,767	9,524	8,702	7,988	5,055	8,618
	서울농공	11,826	11,037	10,076	8,704	5,245	9,883
한우수소	제주축공	11,331	11,034	10,555	9,423	6,398	9,760
	서울농공	11,851	11,505	10,205	8,534	5,093	9,768
한우거세	제주축공	10,618	10,140	9,697	9,051	-	10,106
	서울농공	12,416	11,442	10,266	8,852	4,131	10,866
한우전체	제주축공	10,399	10,269	10,103	9,339	5,391	9,632
	서울농공	12,180	11,263	10,166	8,775	5,215	9,590
제주-서울(평균)		-1,781	-994	-63	564	176	42

※ 자료 : 각년도, 축산물등급판정 사업보고서(축산물등급판정소)

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

3. 제주지역 소비자의 선호도 조사분석

제주지역 소비자 225명을 대상으로 소비자 선호도를 설문지를 통하여 조사한 결과, 소비자가 주로 이용하는 식육판매점을 보면 표 24에서와 같이 대형 물류 마트에서 육류를 구입하고 있는 소비자가 121명으로 53.8%를 차지하고 있고 전문적인 포장육 판매점을 이용하고 있는 소비자는 1.3%에 지나지 않아 값이 싸고 인지도가 높은 매장에서 주로 구매하는 것으로 나타났으며, 인근 식육점을 이용하는 소비자도 38.2%에 이르고 있었다. 또한 연령층이 낮은 주부일수록 대형마트에서 식육구입빈도가 높고 연령층이 높은 주부는 인근 식육점에서 구매하는 빈도가 높은 것으로 분석되었다.

표 24. 제주지역 소비자의 연령별 식육구매분포

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

(단위 : 명, %)

연 령	인근 식육점	포장육 판매점	슈퍼마켓	대형마트	기타	소 계
29세이하	8(21.1)	0(0.0)	4(10.5)	23(60.5)	3(7.9)	38(100.0)
30~39세	28(41.2)	2(2.9)	1(1.5)	36(52.9)	1(1.5)	68(100.0)
40~49세	25(39.7)	0(0.0)	0(0.0)	35(55.5)	3(4.8)	63(100.0)
50세이상	25(44.6)	1(1.8)	2(3.6)	27(48.2)	1(1.8)	56(100.0)
합 계	86(38.2)	3(1.3)	7(3.1)	121(53.8)	8(3.6)	225(100.0)

※ ( )는 비율 임

1) 부위별 선호도 조사

소비자들이 가장 선호하는 부위를 순위별로 조사한 바 쇠고기는 등심, 돼지고기는 삼겹살에 대한 선호도가 높았다.

가장 자주 구입하는 부위를 보면 표 25에서 보는 바와 같이 한우고기는 등심이 35.6% 갈비가 21.8%, 안심이 16.4%, 양지가 7.6%의 순으로 나타났다. 최, 이 등(2001)이 2000년도 서울지역 소비자들의 선호도를 조사한 결과는 등심이 38.5%, 양지가 28.5%, 사태 14.1% 순으로 나타나 제주지역 소비자와 같이 등심은 제1순위로 선호하였으나 제주지역 소비자들은 양지, 사태보다는 갈비와 안심을 더 선호하는 것으로 분석되었다.

표 25. 제주지역 소비자의 한우고기 부위별 선호도

(단위 : 명, %)

부 위	등심	양지	사태	안심	채끝	홍두깨살	갈비	기타[1)]
응답자수	80	17	16	37	7	3	49	16
비 율	35.6	7.6	7.1	16.4	3.1	1.3	21.8	7.1

※ 주 : 1) 기타는 목심, 안창살, 부채살, 설도, 우둔 임

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

수입 쇠고기는 한우보다 값이 저렴한 갈비를 가장 선호(32.4%)하였는데 이는 주로 구이용(LA 갈비)인 것으로 추측되며, 그 다음으로 등심이 18.7%로 선호하였다. 그러나 광우병 파동 등의 영향으로 수입쇠고기를 구입하지 않는 소비자도 전체 24.0%를 차지하고 있었다(표 26). 최, 이 등(2001)이 조사한 결과와 비교해 보면 서울지역은 등심부위를 가장 선호(29.0%)하였으나 제주지역은 갈비를 더 선호하는 것으로 나타났다.

표 26. 제주지역 소비자의 수입쇠고기 부위별 선호도

(단위 : 명, %)

부 위	등심	갈비	양지	안심	사태	기타[1]	구입안함
응답자수	42	73	8	15	14	19	54
비 율	18.7	32.4	3.6	6.7	6.2	8.4	24.0

※ 주 : 1) 기타는 홍두깨, 차돌배기임.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

돼지고기의 경우 가장 자주 구입하는 부위는 삼겹살이 114가구로 50.7%, 목심이 74가구로 32.9%로 삼겹살에 대한 선호도가 매우 높게 나타났다(표 27). 최, 이 등(2001)이 서울지역 소비자 선호도 조사 결과 역시 삼겹살이 66.7%로 가장 좋아하는 부위로 나타났으며, 기타 부위도 거의 같은 비율을 나타내고 있었다.

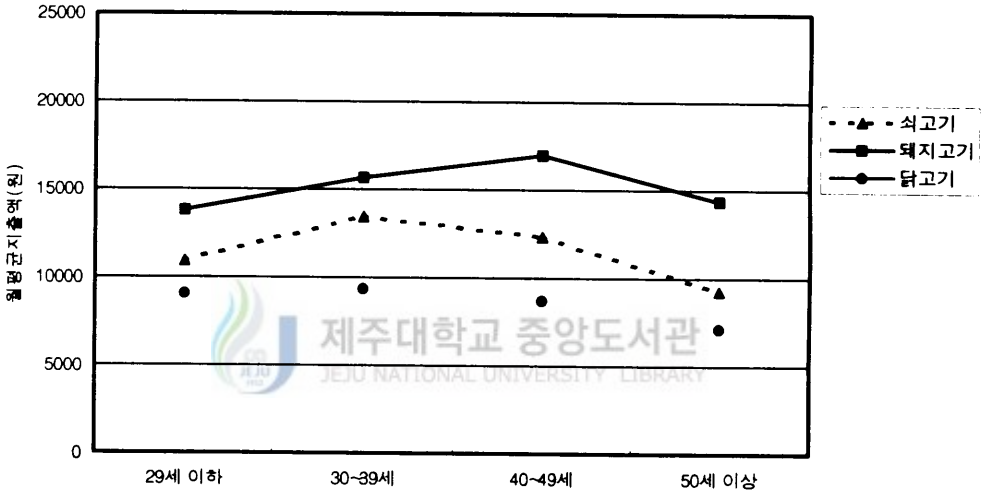
표 27. 제주지역 소비자의 돼지고기 부위별 선호도

(단위 : 명, %)

부 위	삼겹살	목 심	등 심	갈 비	안 심
응답자수	114	74	14	21	2
비 율	50.7	32.9	6.2	9.3	0.9

2) 연령층별 선호도 비교

제주지역의 연령층별 선호도를 비교해 보면 아래 그림과 같다. 쇠고기는 30~39세의 연계층에서 월평균 지출액이 13,382원으로 가장 선호하였으며, 돼지고기는 40~49세의 연령층에서 16,905원으로 가장 많이 선호하였다. 닭고기는 30~39세 연령층에서 9,338원, 29세 이하에서 9,079원으로 구매를 선호하였다.



제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

<그림 1> 제주지역 육류의 연령계층별 선호비교

3) 육류 구매 정보

표 28은 고기 구입시 등급에 관한 정보를 입수하는 방법에 대한 조사결과로서 육류를 직접 눈으로 확인하여 구매하는 경우가 54.7%로 가장 많았고, 등급 및 라벨을 살펴보아서 구매하는 경우도 27.1%를 차지하였다. 그러나 소비연령이 낮을수록 육류의 등급등이 육류 구매에 큰 영향을 주고 있는 것으로 나타났는데, 29세 이하의 연령층에서 39.5%로 가장 많았다.

표 28. 제주지역 소비자의 연령별 고기구입기준

(단위 : 명, %)

연 령	직접 눈으로 육질 확인	등급, 라벨을 살펴봄	신경쓰지 않음	소 계
29세이하	10(26.3)	15(39.5)	13(34.2)	38(100.0)
30~39세	34(50.0)	23(33.8)	11(16.2)	68(100.0)
40~49세	42(66.7)	15(23.8)	6(9.5)	63(100.0)
50세이상	37(66.1)	8(14.3)	11(19.6)	56(100.0)
합 계	123(54.7)	61(27.1)	41(18.2)	225(100.0)

※ ( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

4) 품질에 따른 선호도 조사

육류 구입에 있어 소비자들이 가장 중요시하고 있는 고기 품질 기준을 조사하지 못하였으나 최, 이 등(2001)이 조사한 결과를 인용하면 표 29에서 보는 바와 같이 쇠고기와 돼지고기 모두 용도에 상관없이 고기의 색을 가장 중요한 품질판단 기준으로 삼고 있었다. 돼지고기의 경우 두 번째로 중요한 품질은 지방분포였으며, 쇠고기의 경우는 용도에 따라 다르게 나타났는데 로스용은 지방분포를 두번째로 중시하는 반면 불고기용과 국거리용은 고기의 결(탄력)을 중시하는 것으로 나타났다.

표 29. 육류 구입시 품질 선택의 기준

(단위 : 명, %)

구 분	쇠 고 기			돼지고기	
	로스용	불고기용	국거리용	로 스 용	불고기용
고 기 색	302(28.1)	306(28.2)	276(25.6)	265(24.1)	266(24.8)
지 방 색	33(3.1)	27(3.4)	44(4.1)	40(3.6)	34(3.2)
고 기 결	180(16.7)	220(20.3)	228(21.1)	170(15.5)	178(16.6)
지방분포	210(19.5)	197(18.2)	202(18.7)	260(23.7)	232(21.7)
등 급	132(12.3)	108(10.0)	113(10.5)	85(7.7)	80(7.5)
성 별	75(7.0)	87(8.0)	80(7.4)	145(13.2)	147(13.7)
위생상태	138(12.8)	127(11.7)	127(11.8)	124(11.3)	125(11.7)

※ 자료 : 2001. 2 최지현, 이계임 육류 수요 동향과 소비동향

( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관

한우고기와 수입쇠고기 판별기준으로는 표 30에서와 같이 신선도와 고기의 색깔을 고려하는 응답자가 52.0%로 가장 많이 나타났고 이는 쇠고기와 수입고기 구입시 소비자들이 우선적으로 신선도와 고기의 색깔을 고려한 후 맛 등의 품질 특성을 고려하는 소비특성 때문인 것으로 보인다. 최, 이 등(2001)이 조사한 결과 신선도와 고기색깔이 44.1%, 지방색깔분포는 24.9%, 고기결은 16.3%, 냄새유무는 10.3% 순으로 발표한 결과와 비교 해보면 거의 비슷한 결과를 나타내고 있다.

표 30. 한우고기와 수입쇠고기의 구별기준

(단위 : 명, %)

구 분	응답가구	비율
신선도와 고기색깔	117	52.0
지방색깔 분포	33	14.7
고기결	27	12.0
냄새 유무	5	2.2
구분 없이	43	19.1
합 계	225	100.0

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

5) 쇠고기 냉장육과 냉동육 선호도 비교

쇠고기 냉장육과 냉동육에 대한 소비자 선호를 조사한 결과는 표 31과 같다. 전체 응답자의 70.2%가 냉장육을, 18.2%는 냉동과 냉장육을 구분없이 구입한다 하였고, 냉동육을 주로 구입하는 소비자는 11.6%로 응답하여, 냉장육에 대한 선호가 월등하게 높은 것으로 나타났다. 또한 소득수준이 높을수록 냉장육에 대한 선호도가 아주 높은 것으로 나타나서 앞으로 소득이 증가되는 추세라면 냉장육에 대한 선호도가 더욱 높아질 것으로 전망한다. 냉장육을 구입하는 이유는 신선도와 맛 때문이며, 냉동육을 구입하는 이유는 보관이 용이하기 때문인 것으로 풀이된다.

최, 이 등(2001)이 조사한 결과는 59.2%가 냉장육을 주로 구입하는 것으로 나타났는데 이것은 제주도의 소비자가 냉장육을 선호하는 면에서 앞서고 있다는 것을 증명해 주고 있다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

표 31. 쇠고기 냉장육과 냉동육의 선호도

(단위 : 명, %)

소 득(월)	냉장육 주로구입	냉동육 주로구입	양자를 차이없이	소 계
110만원 미만	29(70.7)	4(9.8)	8(19.5)	41(100.0)
110~200만원	71(64.0)	18(16.2)	22(19.8)	111(100.0)
200~300만원	40(75.5)	3(5.6)	10(18.9)	53(100.0)
300만원 이상	18(90.0)	1(5.0)	1(5.0)	20(100.0)
합 계	158(70.2)	26(11.6)	41(18.2)	225(100.0)

※ ( )는 비율 임

6) 포장육에 대한 선호도 조사

포장육, 비포장육에 대한 선호도를 살펴보면 표 32와 같다. 포장육 형태로 고기를 구입하는 가구는 전체 응답자의 16.0%이며 67.1%가 포장하지 않은 고기를 구입하고 있는 것으로 나타났다. 또한 주부가 29세 이하에서 포장육 구입 비중이 21.0% 수준으로 조사되어 타 연령계층보다 조금 높게 나타났다. 포장육을 구입하는 주요 이유로는 원하는 부위의 구입이 가능하고, 제조일·유통기간의 확인이 가능한 때문인 것으로 해석된다. 최, 이 등(2001)의 조사에서는 비포장육 구입이 80.5%로 나타났다.

표 32. 소비자 연령별 포장육, 비포장육에 대한 선호도

(단위 : 명, %)

연 령	포장육주로구입	비포장육 구입	차이 없이 구입	소 계
29세이하	8(21.0)	24(63.2)	6(15.8)	38(100.0)
30~39세	14(20.6)	41(60.3)	13(19.1)	68(100.0)
40~49세	7(11.1)	48(76.2)	8(12.7)	63(100.0)
50세이상	7(12.5)	38(67.9)	11(19.6)	56(100.0)
합 계	36(16.0)	151(67.1)	38(16.9)	225(100.0)

※ ( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

7) 품질만족도 조사

표 33에서와 같이 소비자들의 축종별 품질만족도를 조사한 결과 전 품목에 대해 보통 이상이라고 평가하였는데, 한우고기와 돼지고기에 대한 만족을 표시한 가구의 비중이 높은 반면 수입쇠고기는 불만족한 가구의 비중이 높은 것으로 나타났다. 그리고 육우고기에 대한 인식도 수입육에 비해 만족도가 약간 높은 것으로 나타났으나 한우고기에 비해 만족도는 아주 낮은 것으로 나타났다.

표 33. 육류의 품질만족도

(단위 : 명, %)

구 분	한우고기	육우고기	수입쇠고기	돼지고기
매우 만족	56(25.4)	14(7.4)	2(1.1)	70(31.7)
약간 만족	88(40.0)	34(18.1)	16(8.6)	88(39.8)
보 통	72(32.7)	124(66.0)	76(40.9)	61(27.6)
약간 불만족	3(1.4)	13(6.9)	70(37.6)	2(0.9)
매우 불만족	1(0.5)	3(1.6)	22(11.8)	0(0.0)
무 응 답	5	37	39	4

※ ( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

육류에 대한 소비자들의 불만족 항목을 제시하여 주도록 한 바, 표 34와 같이 소비자들이 품질개선을 요하는 항목으로서 한우고기의 경우는 연한정도(고기결)가 30.6%, 수입쇠고기는 안전성이 46.1%, 육우고기는 위생이 29.0%, 돼지고기는 지방분포가 24.2%로 시급히 보완되어야 할 사항으로 보여지며, 특히 한우전문점, 대형마트등에서 한우육이 주로 취급되고 일반 식육점에 육우고기 취급이 많다보니 육우고기 위생문제에 29.0%나 개선되어야 할 점으로 나타난 것은 특이할만한 일이라고 보며, 수입쇠고기의 안전성 문제가 높게 조사된 것은 광우병, 구제역 파동 등에 기인한 것으로 사료되어 앞으로 축산물 안전성 문제가 크게 대두되리라고 분석한다.

표 34. 육류에 대한 소비자의 불만족 항목

(단위 : 명, %)

구 분	한우고기	수입고기	육우고기	돼지고기
맛	37(23.1)	8(4.1)	18(11.8)	23(12.6)
신선도(색깔,광택)	22(13.8)	23(11.8)	16(10.5)	39(21.4)
지방분포	16(10.0)	4(2.1)	5(3.3)	44(24.2)
연한정도(고기결)	49(30.6)	24(12.3)	42(27.6)	15(8.2)
위생처리	20(12.5)	46(23.6)	44(29.0)	42(23.1)
안 전 성	16(10.0)	90(46.1)	27(17.8)	19(10.5)
무 응 답	65	30	73	43

※ ( )는 비율 임

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

Ⅳ. 제주산 육류 유통의 문제점과 개선방안

이상에서 기술한 바와 같이 축산물의 유통개선에 대해서는 다각적인 관점에서 접근이 가능하지만 생산자와 소비자를 동시에 보호할 수 있는 유통 단계의 개선은 시급한 과제가 아닐 수 없다.

본 장에서는 제주산 육류 중 쇠고기와 돼지고기의 유통실태를 점검하고 문제점을 도출, 개선안을 제시하고자 한다. 대형 마트 등 유통시장을 중심으로 제주도의 소비자들이 육류에 대한 선호도 등을 조사하면서도 느낀 바이지만 소비자가 원하는 안전하고 위생적인 고급육을 생산하여 공급하는 길만이 수입축산물에 대한 경쟁 우위를 지키는 지름길이라 할 수 있다. 그러나 제주도의 한우산업은 내륙지역에 비하여 아직도 크게 낙후되어 교잡우가 근절되지 않는 한 한우의 차별화, 1등급 고급육 생산·공급, 한우농가의 소득보장은 어려워 일부 고급육이 서울공판장에 상장되거나 내륙지역에 육우고기 등이 반입되는 등 계속 악순환이 초래할 것으로 예상된다. 한편 돼지고기는 고기가 없어서 못 판다 할 정도로 인기가 높고 국내 대도시의 선호가 크게 높아지는 반면 일부 악덕 유통업자에 의해 내륙지역 돼지고기가 제주산으로 둔갑되는 등 부정적인 측면도 계속 나타나고 있어 이러한 문제점을 종합적으로 검토할 필요성이 있다.

제주대학교 중앙도서관

1. 제주산 육류의 유통체계

1) 도매상

제주지역 도매시장은 제주축산물공판장 1개소(북제주군 애월읍 어음리 소재)로서 현재 도축, 경매를 동시에 실시하고 있다.

제주축산물공판장에 1일 도축두수는 소 20두, 돼지 1,800두 정도이고 경매방법은 전량 전자경매이며 경매에는 중도매인과 매참인이 참가해 낙찰되고 있다. 낙찰된 육류는 도내 공급업체인 수출육가공업체, 일반육가공업체, 이용도축 및

중도매인에 의해 지육상태로 인도되어 분산되고 있으며 거래단위는 식육판매업소 소매 이전까지는 마리(두)단위로 이루어지고 있는 것이 현실이다.

2) 소매상

육류의 소매상 형태로는 일반 정육점, 유통업체의 식품부에 설치된 정육코너, 육가공업체의 전문판매점이나 직영점 등이 있다. 최근의 변화 중 하나는 육가공업체로부터 공급되는 부분육 유통이 많아지고 있다는 것이다.

제주도내의 돈육가공장은 남제주축협육가공장, 제주양돈 축협 육가공장, 탐라유통, 정록육가공장 등 수출업체 4개소를 포함하여 39개소 가공장이 있으며 식육판매업소는 650개소가 있는 것으로 조사되었다.

식육판매업소의 물량조달방법은 도매시장(축산물공판장)에서 지육을 구입하거나 육가공업체로부터 부분육을 구입하는 방법인데, 지육을 구입할 때에는 발골작업을 하여 정육상태로 판매하고 이때 생산되는 2차 부산물은 별도 판매하고 있다. 소매점에서 거래는 주로 500g단위이나 대형슈퍼나 백화점 등에서는 100g당 단가에 의해 판매하고 있다. 제주지역은 1994년 7월부터 등급제가 확대실시되고 축산물 등급화거래 의무화가 되면서 육류의 소매는 부위별, 또는 등급별로 가격을 책정하여 판매하고 있으며 점차로 고급육과 부위별 수요가 증가하면서 소매상의 고급화와 세분화가 이루어지고 있다.

최근에 냉장육에 대한 요구가 커지면서 시장구조도 냉장육체제로 빠르게 급변하고 있어 서서히 냉장육 비중이 커지고 있다는 사실은 표 24에서 쇠고기 냉장육(70.2%)과 냉동육(11.6%)의 선호도 조사 결과에서도 지적한 바 있다.

3) 유통경로

가) 도내 유통

제주지역에서 육류유통은 산지생산농가에서 출하된 생축이 축산물공판장에서 도축, 경매과정을 거쳐 지육상태로 육가공업체, 식육판매업소(일반식육점) 등에

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

운반후 발골, 정형하여 소비자에게 전달되고 있다. 즉 산지생산농가 → 축산물공판장(도축장) → 중매인(경매) → 소매업소, 식당

나) 도외 유통

① 지육 반출 : 농장(문전)에서 생축 거래가 이루어지고 그 이후에는 중간상은 제반비용을 부담하여 축산물공판장에서 도축후 지육상태로 항공콘테이너 또는 냉장차량을 이용하여 반출 후 타지방 판매처에서 발골, 정형 처리하여 공급, 판매하고 있다. 즉, 산지생산농가 → 중간상 → 축산물공판장(도축장) → 도외반출 → 도소매업소.

② 생축 반입과 반출 : 도내 농가 현지에서 중간상인은 생축을 구입하여 화물특수차량에 의해 타지방에 운송, 도축을 한 후 공급, 판매를 하고 있다. 즉, 산지생산농가 → 중간상 → 도외반출 → 공판장(도축장) → 도소매업소, 육가공장
여기에 들어가는 모든 비용은 중간상이 부담하고 있다.

③ 수출 : 구제역 발생 이전만 해도 도내 수출 육가공업체의 유통경로를 보면 산지생산농가 → 공판장(도축장) → 육가공업체(발골, 가공) → 수출로 이루어져 있다. 즉, 조합을 통하여 원료육 공급 계약을 체결하여 육가공장에서 발골, 정형 과정을 거쳐 수출하여 왔고 수출 잔여육은 포장 후 항로(비행기편)로 내륙지방에 수송되어 자체 공급판매처인 직매장에 운반되어 판매되어 왔다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 제주산 육류유통의 문제점

제주산 돼지고기 등 육류에 대한 소비자의 선호도가 큰 이유는 1999년 12월 18일 제주지역 돼지전염병 청정지역 선포와 2001. 5. 30 국제수역사무국(OIE)총회에서 제주도를 구제역 청정지역으로 국가단위가 아닌 지역단위로는 세계 처음으로 인증을 받았으며, 제주도 개발 특별법에 의거 외부에서 들어오는 질병을 철저히 차단할 수 있는 장치가 마련되었다는 점 등 이러한 사항들이 국내적으로 널리 알려져 소비자들의 제주 축산물에 대한 좋은 이미지를 가지고 있으며, 제주의 깨끗한 물과 맑은 공기는 사육환경을 좋게 할 뿐더러 돼지에 발육상태를 증진시켜 주는 요인이 될 수도 있다는 점을 들 수 있다. 그러나 이러한 긍정적인 사항 이면에는 일부 유통업자에 의해 둔갑되는 등 부정적인 측면도 내포하고 있다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

1) 유통업체의 부정유통

제주산 돼지고기 가격과 타도산 돼지고기가격이 현저한 차이를 나타내게 됨에 따라 제주산 육류를 취급하는 도, 소매상에서는 이를 악이용하게 된다. 부정유통은 청정제주산, 수입산, 타지방산과의 가격차를 이용해 부당 이득을 취하려는 일부 악덕 상인들의 잘못된 인식에서 온 것으로 볼 수 있다.

2) 제주산 축산물 중 돼지고기의 수급 불균형

제주산 돼지고기 공급물량의 한계로 유통업체(식당 포함)의 소요물량 공급이 원활치 못한데도 원인이 있다고 할 수 있다.
수급물량이 부족시에는 타도산, 제주산을 혼합 판매할 가능성이 있으며 이를 방지할 장치가 없는데 문제의 심각성이 있다.

3) 법률적 단속근거가 없다는 점을 들 수 있다.

현행 농수산물 품질관리 법규상 둔갑 판매에 대한 제재가 곤란하다
현행 원산지 표시는 도, 소매 유통시 수입산과 국내산으로만 표시토록 되어 있

어 제주산 식별 및 차별이 곤란하고 음식점에서는 재료의 원산지 표시제가 의무사항으로 되어 있지 못하다.

4) 혼합 판매시 고기의 구분이 어려워 추적 단속이 쉽지 않다는 점.

즉, 실질적으로 제주산과 타도산과의 육안식별, 육우고기, 교잡우고기, 젖소고기와 한우고기의 육안식별이 어렵다는 점을 들 수 있다.

5) 제주산 육류의 품질 면에서 우수성에 대한 도체등급 홍보가 부진하여 타도산에 비해 차별화를 할 수 있는 점이 미흡한 점.

제주산 육류가 청정지역 이미지와 맛은 우위에 있다고 하나 외관상 품질(육색, 지방침착도 등)은 타도산보다 우위에 있다고 보기가 어렵다. 따라서 제주산 청정육류의 고품질 시장차별화 정책으로 효율적인 둔갑방지 대책을 마련해야 할 것이다. 타도산과 비교하여 우수성을 인정받기 위해서는 맛과 품질에 좌우되는 단백질인 아미노산과 지방등의 성분분석은 물론 환경요인까지도 종합적인 용역실시로 연구검토가 이루어져야 할 것이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

6) 둔갑판매행위는 전국적인 문제이며 제주도내에서조차 수입산 및 품종간 혼합되어 유통되고 있는 사례가 있어 이에 대한 방지대책을 마련해야 할 것이다.

7) 유통업체에 대한 도지사 품질 보증서 발급에 따른 후속조치.

현재 제주도지사 명의로 육가공업체의 브랜드별로 품질보증서를 발급하여 그 업소를 소비자들이 믿고 다시 찾을 수 있는 계기를 마련해 주고 있으나 보증서 발급 후 이에 대한 관리를 철저히 하여야 할 것이다.

8) 지방자치제도에 따라 타 시, 도에 제주산 육류의 정상거래를 위한 협조 및 강력한 단속 의뢰의 어려움.

타 시, 도에 실질적인 단속이나 행정처분을 의뢰하기가 곤란하다. 만일에 사법권을 활용시 오히려 제주산 육류에 대한 이미지에 타격을 줄 우려도 있을 수 있다.

9) 유통상 품질유지와 브랜드 상표의 난발의 문제

아무리 좋은 브랜드 축산물을 생산해 내더라도 유통과정중에 품질을 떨어뜨린다면 그 축산물은 제값을 받지 못할뿐더러 오히려 소비자들에게 외면을 당하게 될 것이다. 제주도는 섬이라는 지리적 특성 때문에 생산된 축산물을 도외로 유통시키지 않으면 안되며 비행기를 이용하여 소비지인 서울을 비롯한 타지방 도시에 있는 전문판매점이나 직영점등 판매처에 운반되어 직거래(식당), 유통업체, 백화점 등에 납품하여 분산되어지고 있다.

여기에서 문제가 되는 것은 도축과정을 거치면서 냉장육(지육, 정육) 상태로 제주공항에서부터 타도시로 수송시 반드시 냉장장치된 콘테이너를 이용하여 운반되어야 한다. 그렇지 못하다면 맛좋고 신선한 제주산 육류의 질을 오히려 떨어뜨려 시중에서 판매하는 결과가 되어 이에 대한 근본적인 대책이 세워지지 않는 한 앞으로 수입되는 냉장육과 타도산과의 맛, 신선도, 안전성에서 뒤떨어지게 될 것이며 외면당할지도 모르게 된다. 유통업체들의 자기 상표를 붙이거나 제주 고유의 상표를 붙여 유통 시 도용될 우려가 있으며 이를 관리, 통제할 필요가 있다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

3. 제주산 육류유통의 개선방안

1) 유통구조의 개선

육류의 유통구조는 현재의 취약한 구조로 인하여 고비용, 저효율 실태를 개선하여 저비용, 고효율 체제로 전환되어야 할 것이다. 그러기 위해서는 생산농가에서부터 유통판매에 종사하는 종사원까지 경쟁력을 갖추어야 하고 위생적이며 소비자(고객)의 신뢰를 받아야 한다.

현재의 산지수매형태에서 도매시장 또는 브랜드가 주체가 된 수매가 이루어져야 생체수매에서 등급별, 부위별 수매가 가능할 것이며, 일반육(중등육)을 중심으로 한 판매체계를 고급육(브랜드육) 판매체계로, 냉동육에서 냉장육으로, 판매점도 일반정육점 형태에서 전문판매점이나 대형마트로 구조개선 등이 이루어

져야 할 것이다. 또한 현재 지육반출, 생축반출, 수출 등 각 형태별로 다변화 된 유통경로는 앞으로 생산자단체나 브랜드업체가 주체가 되어 다단계의 유통단계를 최소의 단계(3~4단계로)로 축소되어 나가야 할 것이다. 특히, 송아지 경매제도를 활성화하여 중간상인을 배제함으로써 유통비용을 최대한 줄여 소비자에게 판매되는 소비자 가격을 최소화해 나가야 할 것이다.

2) 원산지 표시 의무화

원산지 표시 의무화는 상품의 질적 차별화를 통하여 생산자에게는 자기가 생산한 물품에 대한 제값을 받을 수 있도록 하고 소비자에게는 정확한 원산지 정보를 제공하여 합리적인 상품선택의 기회를 확대하는 등 소비자 보호를 증진을 시킬 수 있기 때문에 지속적인 단속의 강화가 이루어져야 할 것이다.

각기 다른 원산지의 육류를 혼합 판매하는 등, 점차 지능화하는 유통과정에서 부정유통 단속강화는 물론, 악덕업자에게는 철저한 법 적용과 이해 당사자의 권익보호차원에서 생산자와 조합이 앞장서야 할 것이며 아울러 소비자들의 자발적인 고발, 신고정신이 있어야 할 것이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

음식점에 대한 원산지 표시제도 강력히 도입되어야 한다. 현재의 메뉴판인 「식육 부위별 중량당 가격표시」에 「원산지」를 병행 표시토록 의무화되어야 할 것이다.

앞으로 생산자단체에서는 소비자, 시민단체들와의 지속적인 홍보와 철저하고 지속적인 단속이 이루어져 소비자를 속이고 농락하는 업체들은 반드시 불이익을 받는다는 원칙과 아울러 철책이 내려져야 할 것이다. 한편으로는 국내산 축산물의 우수성을 소개하고 취급하는 업체들에게는 철저한 보호와 지원을 해줄 수 있는 제도적 장치를 마련할 필요가 있으며, 이들 업체들은 주기적으로 교육을 통한 공정거래가 이루어지도록 계도함으로서 국내산 축산물을 보호할 수 있을 뿐만 아니라 최종적으로는 생산자, 소비자 모두를 보호하는 것이 되기 때문이다. 이는 국내 축산업을 살리는 길이기도 한 것이다.

3) 일반 육가공장에 대한 FCG 품질보증추진확대

제주산 축산물의 청정성이 널리 알려지고 품질과 맛이 뛰어나 타지방 소비자들이 선호하는 등 시장 차별화가 이루어지고 있다. 그러나 일반 육가공의 내수용 축산물도 수출 돈육 못지 않게 위생적 가공 처리가 이루어지도록 체계적인 지도 관리가 필요하다. 대일돈육수출의 중단 후 내수로 전환되면서 소비자들의 입맛에 맞고 안전한 돼지고기 유통체계가 이루어져야만이 제주산 돼지고기가 시장차별화를 이룰 수 있을 것이다.

종전 4개 수출 육가공업체에 한하여 청정제주산 축산물등록상표(FCG)의 품질보증을 하여주던 것을 일반 육가공장에도 확대하여 품질보증을 받을 수 있도록 조치를 취해주고 있다. 이는 제주산 축산물의 경쟁력 강화는 물론 시장차별화를 위해서도 반드시 필요한 조치이나 여기에서 「제주산 축산물 안전생산관리 운영지침」 상의 육가공장 심사기준(19개항목)에 엄격한 심사기준을 적용시켜 적합한 일반여건, 생산여건, 품질여건 등을 충족시켜 주어야 할 것이다. 즉, 생산, 도축, 가공에 이르는 모든 과정에 걸쳐서 위해요소 파악과 한계치를 설정하여 소비자들이 안전하고 맛있는 축산물을 소비할 수 있도록 하는 신뢰 구축이 우선 되어져야 할 것으로 본다. 현재 제주에서 서울까지 육류(돼지고기) 수송시설은 도축작업 후 박스에 포장이 되어 콘테이너에 실어 운반되고 있는 실정이다.

도내에서 도외로 유통되고 있는 육가공장수는 현재 39개소로 조사되고 있으며 이들 유통업체들이야말로 앞으로 제주축산업 전망에 사활을 걸 수도 있다고 보여진다. 왜냐하면 이들 육가공장은 생산, 가공, 판매되는 축산물에 제주산 청정축산물의 등록상표인 FCG 마크를 사용할 수 있기 때문에 제주산 축산물의 고급화와 시장차별화를 위한 행정지도는 물론 영세한 육가공업체에는 타지방 육류와 차별화 할 수 있는 과감한 정책적 지원대책을 세워 제주산 육류 판매점 시설, 물류비용지원, 출자금에 대한 지원책 등도 마련해 주어야 할 것이다. 일반 육가공업체들도 수출육가공업체와 같이 지원해줌으로서 제주산 축산물의 판로와 홍보를 통한 경영에 이익을 안겨 주어 타지방 축산물과의 경쟁에서 이길 수 있도록 해주어야 한다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

4) 서울 등 대도시에 제주산 축산물 판매장 지정 확대 운영

제주도에 의하면 제주산 돼지고기의 청정성이 국내에 널리 알려져 있고 품질과 맛이 좋아 타지방 소비자들이 선호하고 시장차별화가 진전됨에 따라 타지방산 돼지고기가 제주산으로 둔갑되어 판매하는 행위를 사전에 방지하기 위하여 제주도내 육가공업체등으로부터 제주산 돼지고기를 공급받아 판매하는 서울 등 대도시 지역 축산물 판매업소 가운데 102개소를「제주산 돼지고기 판매장」으로 지정하여 운영중에 있다.

이와 같은 조치는 육지부 판매업소에서 제주산 돼지고기 허위판매 행위를 근절함으로서 안정적인 판매망 확보로 양돈농가의 소득 향상을 기하려는 것이다. 현재 서울등지에 제주산 돼지고기 간판을 걸고 판매하고 있는 업소는 330여개소로 추정하고 있다.

제주산 돼지고기 판매장 지정운영 배경을 보면, 도내 양돈산업이 점차 규모화, 전업화되고 돼지출하량도 1일 1,500여두가 출하되고 있으나 타지방 소비자들이 제주산 돼지고기 소비를 선호하여 서울보다 제주도의 경락가격이 100kg 마리당 2~3만원 정도 높은 가격이 형성되고 판매업소나 백화점등에서도 타지방 일반돼지고기보다 kg당 평균 200원 이상(삽겹살의 경우 2000원 이상) 높은 가격에 판매됨은 물론 국내 최고급 브랜드인 한냉의 "생생포크", 대성농장의 "하이포크" 등과 가격경쟁을 하는 등 좋은 가격에 판매가 이루어지고 있다. 이에 따라 일부 육지부 판매장에서 안심하고 제주산 축산물을 구매할 수 있도록 제주산 청정 고기의 이미지를 살려나가 주어야 할 것이다.

5) 품질향상을 위한 브랜드화로 차별화

제주산 육류의 품질의 우수성을 널리 알리기 위해서는 차별화 할 수 있는 전략을 세워져야 할 것이다. 지금까지 소비자들은 제주산 고기의 맛과 품질을 인정해 오고 있고 좋은 이미지를 가지고 있다. 그러나 앞으로 제주산 고기의 브랜드화를 하기 위해서는 우선 품종의 개량을 위한 교배체계의 확립이 이루어져 품질 향상이 이루어져야 할 것이다. 다음은 사료급여 관리체계를 개선하여 브랜

제주대학교 중앙도서관 JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

드 돼지고기의 생산자는 자가 배합사료에 첨가제 등을 사용하거나 사료회사에 주문사료 제조 등 사료급여관리를 해 줌으로서 차별화 된 고품질 브랜드가 생산되어 소비자에게 개선된 맛과 안전성 및 건강을 고려한 고기를 제공해 줄 수 있다. 일본에서 브랜드 돈육으로 판매되고 있는 육돈은 한배새끼 10두를 생산한다고 하면 그 중에서 30%(3두)정도라고 한다. 10두에서 30%(3두)가 브랜드육으로 판매할 수 있다고 보면 나머지 7두는 일반 돈육으로 판매되는 셈이다. 일본에는 브랜드돈 협회를 '80년대 창설되어 시장에서 높게 평가되는 양질의 돈육을 만드는 것과 또 하나는 생산자, 소매업자의 경영을 보호하는데 있다. 우리가 원하는 양질의 고기란 무엇인가? 라고 말할 때 맛이 있고, 지방이 적고, 마블링이 잘 되어있고 풍미가 좋고 안전성이 있어야 한다고 말하고 있다.

일본 브랜드돈 협회에서는 브랜드 돼지고기의 생산 및 사육조건으로 첫째, 품종의 통일(Landrace종, White 종, Duroc 종). 둘째, 비육후기에 보리를 사료중에 20%비율로 급여. 셋째, 180일령에 생체로 110kg로 정해놓고 있다. 우리나라도 최근에 와서 사육기술과 방법을 응용하여 브랜드화한 육류들이 백화점등에서 소비자들의 신뢰를 쌓으면서 일반 축산물보다 가격을 더 받고 또 선호도가 높다는 것은 기호성을 전제로 한 브랜드화의 가능성을 보여주고 있는 것이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

브랜드의 본래 취지는 고객만족을 목표로 한다고 볼 때 가격과 품질 그리고 위생면에서 확실하게 차별화할 때 가능성을 기대할 수 있다.

앞으로 생산자는 소비자들의 원하는 맛과 품질, 안전성과 관련된 고기를 생산하여 출하, 유통시키려는 꾸준한 홍보가 이루어져야 할 것이다.

적당히 기르고 이름만 브랜화하면 결과적으로 소비자들에게 외면을 당하여 좋은 제주산의 돼지고기의 이미지는 사라질 것이다.

6) 품질유지를 위한 cold chain system 정착

국내외 청정 제주산 육류의 차별화를 하기 위해서 우선 해야 될 일은 가축의 자질향상을 시키는 것도 중요하지만 좋은 고기를 어떻게 신선도를 유지, 수송하여 소비자에 전달하느냐 하는 것이 더욱 중요하다. 도내 39개 육가공업체중 4개 수출 육가공업체를 제외한 일반육가공업체들은 시설, 자본, 투자규모 등의 영세

한 실정이어서 앞으로 이들 업체를 지원하여 활성화하는 방안도 연구 검토해 볼 필요가 있다. 35개 유통업체가 각자 자기 상표를 붙이고 대행업체에게 맡겨 냉장차를 이용해 공항까지 운송을 전담하도록 하고 도착 후에도 마찬가지로 일정한 장소에 수송해 줌으로서 운송의 복잡성을 덜고, 인력을 줄이고, 수송시간, 신선도 유지 등을 통해 물류비용을 크게 줄일 수는 있는지를 검토해야 할 것이다.

대행업자에 냉장차 등을 구입할 수 있는 자금지원과 대도시 축산물 운송, 보관, 저장시설 등을 지원을 하여 물량조절을 하게 함으로서 판매장지정업소에 보다 효율적 운영을 기할 수 있을 것으로 본다.

문제는 현재 비행기나 배편으로 운송되는 축산물은 냉장상태가 아닌 상온상태에서 육가공장에서 박스로 포장되어 화물과 같이 운반되고 있어 제품의 질을 떨어뜨리는 결과를 가져옴은 물론 저장기간도 짧고 제품을 빨리 소비해야 하는 부담도 안고 있다. 지금까지 제주지역에서 다른지방 대도시로 축산물의 유통은 축산물공판장에서 도축과정을 거쳐 지육상태로 유통시 냉장콘테이너(2℃ 유지)를 대다수의 유통업체가 이용하지 않으므로서 품질저하를 우려하지 않을 수 없다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

7) 유해축산물에 대한 회수제(Recall) 도입

소비자들의 권익보호 차원에서 소비자의 신뢰를 획득하고, 안심하고 제주도산 축산물을 구매할 수 있도록 시장반응에 따라 유해축산물을 조기에 발견함은 물론 자발적, 강제적으로 회수할 수 있도록 해야 할 것이다.

8) 축산물 안전성 검사강화

안전한 축산물의 공급을 위하여 반드시 필요한 사항으로 안전한 축산물 생산을 위하여 실시되어야 하는 모든 사항들이 성실하게 이행되는지를 확인할 수 있는 감시기능의 강화이다. 이러한 기능은 국내생산이나 수입되는 축산물을 불문하고 내수용으로 공급되는 모든 축산물에 대하여 공평하게 적용되어야 한다. 그리고 이것은 바로 가축질병을 예방하여 안전한 축산물을 생산하게 하는 가축방역과도 연계되어 깊이 있게 검토되어야 한다. 축산물의 검사는 정부가 국민의 건강보호를 위하여 실

시하여야 하는 기본적인 임무이다. 그것은 축산물의 검사 내용이 인수 공통전염병의 예방은 물론 유해세균과 유해물질의 잔류로 인한 국민건강의 위험요소를 제거하는 활동이 포함되어 있기 때문이다. 또한 축산물 검사를 통하여 가축의 질병을 조기에 예찰하고 신속한 방역대책을 수립할 수 있도록 하는 기능을 가지고 있다.

그러므로 축산물 검사결과는 당해 가축의 축산물을 식용 적·부 판정하는 것은 물론, 식용 부적 판정시 이를 폐기하여야 하며 축산에 중대한 영향을 미칠 수 있는 가축전염병이 발견될 때에는 신속하고 적절한 방역조치를 취할 수 있어야 한다. 그리고 이러한 모든 것은 국민건강에 중대한 영향을 미치며, 가축 소유주에게는 상당한 불이익을 강요하게 된다. 이러한 이유로 세계각국은 축산물 위생검사를 중앙정부에서 직접 관장하며 가축질병과 축산물 검사에 대하여 전문지식을 갖추고 있는 전문가들에 의하여 실시되고 있는 것이다. 축산물의 위생관리와 검사업무에 종사하는 모든 사람들은 도축 현장에서 가축의 질병과 건강의 이상 유무를 정밀히 검색하고 그 결과를 가축 생산현장인 축산농가에 제공하여 방역과 위생관리에 활용하게 되며, 축산물처리·가공장의 위생관리 지도, 감독과 종업원 위생관리를 통하여 안전한 축산물이 생산될 수 있도록 책임과 의무를 다하며 신뢰도 높은 축산물검사업무의 수행을 위하여 유해 미생물과 잔류물질 검사를 위한 시료 채취 및 실험실 검사를 통한 과학적 근거에 의한 검사를 실시함으로서 생산자와 소비자를 모두 만족시킬 수 있는 합리적인 축산물검사가 이루어질 수 있도록 최선을 다하여야 할 것이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

V. 요약 및 결론

본 연구는 제주지역에서 생산되어 소비되고 있는 육류중 쇠고기와 돼지고기에 대하여 유통현황과 등급판정 및 소비자 225명을 대상으로 육류의 소비형태를 설문지를 통해 조사분석하였고 육류의 유통에 따르는 문제점을 도출하여 이의 개선방안을 제시하였는바 이를 요약하면 다음과 같다.

본 연구에서 얻어진 결과는 다음과 같다.

1. 한육우 사육두수는 전국의 경우 1990년도 1,622천두에서 1996년도 2,843천두까지 증가되었다가 2000년도 1,590천두로 감소하였고, 돼지는 1990년도 4,528천두에서 2000년도 8,214천두로 증가되었으며, 제주지역에서 소 사육두수는 1965년도 77천여두까지 증가되었다가 2000년도에 22천여두로 감소한 반면 돼지 사육두수는 2000년도 336천여두까지 증가되고 있다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

2. 제주도에서 육류 중 유일하게 수출되는 것은 돼지고기로서 1993년도에 92톤을 수출한 이래 꾸준히 성장세를 유지하여 1999년도에는 1,799톤까지 증가하였으나 2000년 3월에 타지방 구제역 발생으로 2000년도에는 888톤으로 수출물량이 중단되었다.

3. 2000년도 제주도에서 출하된 소는 년간 7,859두이었고 돼지는 489천두가 출하, 도축되어 그 중 내수용으로 417천두(85.3%), 수출용으로 72천두(14.7%)로서 구제역에 따른 수출중단 물량이 전량 내수로 소비된 것으로 나타났다.

4. 2000년도 도내에 공급된 쇠고기와 돼지고기 물량을 조사한 결과 돼지고기는 수입산 반입량이 극히 소량으로 년간 19,671톤이 소비되었고, 쇠고기는 총 소비량 1,772톤 중 도내산은 1,215톤으로 도내산 점유율이 68.6%에 달하였고 수입산은 557톤(31.4%)으로 조사되었다.

5. 제주도내에서 생산된 돼지고기는 브랜드 가맹점 지정 등을 통하여 도외 판매처에서 관리하고 있었는데 지정 가맹 점포수를 조사한 결과 102개소로 그 동안 상당수의 판매장에서 타도지방산 돼지고기를 제주도산으로 둔갑하여 판매한 것으로 조사되었다.

6. 제주지역 축산물 공판장에서 경락가격은 육지부에 비해 상대적으로 한우의 가격은 낮고 교잡우, 유우가격은 월등히 높게 형성되어 품종별 경락단가 차이가 적어 교잡우 사육 농가들이 한우로 대체 사육하는데 장애요인이 되고 있었다.

7. 등급제가 실시되기 전 제주지역의 돼지 가격은 육량에 의해 결정되었으나 2000년도에는 거세돈 경락단가가 약 18%가 높아져 거세를 통한 육질개선 효과가 뚜렷하게 나타남을 알 수 있었다.

8. 제주지역 소비자 225명을 대상으로 설문지를 통하여 소비자의 육류 선호도를 조사한 결과 소비자의 식육구매 장소의 분포현황을 보면 대형물류 등을 이용한 소비자가 53.8%를 차지하여 값이 싸고 인지도가 높은 매장에서 주로 식육을 구매하는 것으로 나타났으며 인근 식육점을 이용하는 소비자도 38.2%에 이르고 있었다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

9. 부위별 선호도 조사에서는 한우고기의 경우 등심이 35.6%, 갈비가 21.8% 순이였으나 서울지역 조사 결과는 등심 38.5%, 양지 28.5%순으로 제주지역 소비자들은 양지·사태보다는 갈비를 더 선호하는 것으로 나타났다.

돼지고기 중 삼겹살을 제주·서울지역이 각각 50.7%, 66.7%로 가장 좋아하는 부위로 선택하였으며 기타 부위도 거의 같은 비율을 나타내고 있었다.

10. 연령계층별 선호도를 비교해 보면 쇠고기는 30~39세 연령층에서 월 평균 지출액이 13,382원으로 가장 선호하였으며, 돼지고기는 40~49세의 연령층에서 16,905원으로 가장 많이 선호하는 것으로 나타났다.

11. 육류를 구매하는 정보를 입수하는 방법에 대하여는 직접 눈으로 확인하는 소비자가 54.7%, 등급라벨을 살피고 구입하는 소비자는 27.1%를 차지하였고 29세 이하의 연령층에서는 등급등 라벨을 확인하고 구매하는 소비자가 39.5%나 높게 조사되었다.

12. 한우고기와 수입쇠고기 판별 기준으로는 육류의 신선도와 고기의 색깔을 고려하는 응답자가 52.0%로 가장 많이 나타내었는데 이는 신선도와 고기의 색깔을 고려한 후에 맛 등의 품질특성을 고려하는 소비특성 때문인 것으로 보인다.

13. 쇠고기의 냉장육과 냉동육의 선호도를 비교하여 보면 전체 응답자의 70.2%가 냉장육을 , 11.6%가 냉동육을 구입한다고 응답한 반면 서울지역은 59.2%가 냉장육을 구입하는 것으로 나타나 제주도의 소비자가 냉장육을 더 선호하는 것으로 조사되었다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

14. 한우고기와 육우고기, 수입쇠고기, 돼지고기 별로 품질에 대한 만족도를 조사한 결과 한우고기와 돼지고기에 대한 만족도를 표시한 가구의 비중이 높은 반면 수입쇠고기는 불만족 가구의 비중이 높은 것으로 나타났으며 육우고기에 대한 인식도에서도 수입쇠고기에 비해 약간 높은 것으로 나타났으나 한우고기에 비해 만족도는 아주 낮은 것으로 조사되었다.

15. 육류에 대한 소비자들의 불만족 항목을 제시하여 주도록 한 바 결국 불만족 항목은 품질개선을 요하는 항목으로 이해 될 수 있는데 한우고기의 경우 연한 정도(고기결)가 30.6%, 수입쇠고기는 안전성이 46.1%, 돼지고기는 지방분포가 24.2%로 시급히 보완되어야 할 것으로 사료되며 수입쇠고기의 안전성 문제가 높게 조사된 것은 광우병, 구제역 파동 등에 기인하는 것으로 사료되어 앞으로 축산물의 안전성 문제가 크게 대두되리라고 분석하였다.

이상과 같이 육류의 선호도를 조사 분석한 결과에 의하면 다가오는 21세기에 축산물이 살아남기 위해서는 소비자가 원하는 육류를 생산하여야 한다는 점에 대

하여는 이견(異見)이 없을 것이다. 소비자들에 대한 설문 결과 대부분의 소비자는 품질을 매우 중요시하고 있으며 품질 요소 중 신선도와 안전성을 최우선적으로 들고 있었다. 또한 냉장육에 대한 선호도가 높게 나타나고 있어 이에 따라 축산물의 운반과 보관관리에서 특별히 강조되어야 할 사항은「냉장유통체계(Cold chain system)」의 확립으로 사료된다.

제주도내의 육류 중 돼지고기는 타도의 소비자들에게 선호도가 높아 좋은 가격이 형성되고 있는 것은 바람직한 일이나 이로 인하여 돼지고기 부정유통으로 청정 제주산 돼지고기의 좋은 이미지를 떨어뜨려서는 안되므로 타도의 돼지고기 판매업자들의 제주산 돼지고기 둔갑행위 등은 우리 모두가 지혜롭게 대응하여 막아나가야 할 것이다. 이를 위하여 일반 육가공장에 대한 제주형 FCG(Fresh Air : 맑은 공기, Clean Water : 깨끗한 물, Green Fields : 푸른 초원) 품질 보증을 확대하고 브랜드 가맹점에 대한 지점을 확충해 나가야 한다.

제주산 육류의 품질 우수성을 차별화하기 위해서는 일본의 브랜드돈 협회처럼 생산자 단체나 육가공장이 주관이 되고 개량·생산·가공·유통·판매의 전단계가 계열화를 통한 브랜드로 차별화 시켜 나가야 하며 서울 등 대도시에 제주산 축산물을 전업적으로 판매하는 지정 판매장을 지속적으로 확대해 나가야 한다. 또한 소비자들의 권익보호차원에서 소비자의 신뢰를 획득하고 유해축산물을 조기에 발견, 회수할 수 있는 Recall제가 도입되어야 한다.

품질과 안전성은 정부나 소비자단체 등 외부적 요구가 아니라 생산자들의 자발적인 노력에 의하여 「자율과 책임」의 기반위에 명예롭게 달성되어야 하며 이는 생산자와 단체 및 관련업체, 학계, 행정기관 등이 힘을 합쳐 노력함으로서 소비자의 신뢰를 확보하여 나가야 할 것이다.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

ABSTRACT

Study on the Marketing of Jeju Livestock Products

Dae-Pyung Kang

Department of Animal Biotechnology, Graduate School
Cheju National University, Cheju, Korea

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

The purpose of this study was to analyze current marketing situations and consumption status of beef and pork in Jeju-Do based on published statistics and customer questionnaires and to make suggestions to improve identified difficulties from the study. The number of cattle in Jeju was about 76,608 in 1965 and decreased to 21,732 in 2000. In contrast, the number of pigs were increased to 335,645 in 2000. Currently, pork is the only meat product to have capacity to export in Jeju. The amount of pork exported increased to 1,799 metric tons in 1999 but dropped down to 888 metric tons in 2000 due to an outbreak of the foot and mouse disease. The number of animals processed for beef production in Jeju in 2000 was 7,859. The number of pigs processed for pork was 489,000 in 2000, in which 417,000 pigs, 35% of the total, were consumed in domestic markets due to the prohibition of meat exports related to controlling the foot and mouse disease. The amount of imported pork and beef consumed in Jeju in 2000 was 1,967 and 557 metric tons, respectively. As to beef consumption, a total of 1,772 metric tons were consumed in Jeju in 2000 and, among the consumed meat, 1,215 metric tons (68.6%) were imported beef. The marketing of Jeju produced pork outside Jeju was managed by meat companies with brand names. However, a

significant portion of pork labelled with produced-in-Jeju was found to be produced in other regions. Retailers were deceiving consumers to increase their profit. The whole sale price of Han-Woo (Korean native cattle) in Jeju is lower than other region in the nation. In contrast, the prices for hybrids and milk cattle are relatively higher than other regions, which prevents farmers in Jeju from raising Han-Woo by replacing the latter. Before practicing a meat grading system, the price of a pig was determined by the amount of meat that a pig can produce. However, the price for castrated pigs become 18% higher than entire male pigs, suggesting that demands for high quality meats are increasing. When store preference to purchase meats from questionnaires of 225 Jeju residents was analyzed, the preference for large discount stores and local butchers was 53.8% and 38.2%, respectively. When the meat area preference in beef was compared, loin (35.6 %) and rib areas (21.8%) were two most popular. For pork, the bacon area (50.7%) was the most popular. In the age relationship to meat type, the 30's has the highest preference to beef and the 40's to pork. In ways to determine meat quality, in general, people rely most on their eyes to choose meat with better qualities, however consumers under 29 years old were most influenced by the manufacturer's information provided on the label. As a way to distinguish Han-Woo from imported beef, 50.2% of people used the freshness and colors of meats. As to preference on the fresh or frozen meats, 70.2% of people showed preference for refrigerated fresh meats. In consumer happiness to Han-Woo meats, imported beef, and pork, that of imported beef was the lowest. Most indicated problems by consumers on Han-Woo meats, imported beef, and pork were hardness of meat, safety concern, and bad marbling, respectively. An increased safety concern on imported beef is likely to be due to the recent outbreak of bovine spongiform encephalopathy (BSE) and the foot and mouth disease.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

참 고 문 헌

1. Steve W. Martinez, Kevin Smith, Kelly Zering. Vertical coordination and consumer welfare(The case of the pork industry). USDA/Economic Research Service. 753 : 1-23.

2. Vonada M. L., B. S. Bidner, K. E. Belk, F. K. McKeith, W. R. Lloyd, M. E. O'Conner and G. C. Smith. 2000. Quantification of pork belly and Boston butt quality attribute preferences of South Korean customers. American Society of Animal Science. 78 : 2068-2614.

3. 강태숙. 1996. 6. 제주지역 대일돈육수출의 현황과 개선방안. 제주대 농축산물유통전문가 과정 강의 교재.

4. 농림부. 2000. 가축통계.

5. 농촌진흥청 제주농업시험장. 1997. 7. 제주양돈산업의 발전방향.

6. 농촌진흥청 축산기술연구소. 1998. 8. 주요국의 육류등급제도.

7. 류제창, 양행조. 2000. 8. 대일돈육수출의 문제점과 개선방향. 한국축산경영학회. 제 14 권 1호.

8. 박종명. 2000. 4. 가축질병과 식육의 안전성. 축산물브랜드전 세미나.

9. 이용완. 2000. 8. 제주산 돈육의 브랜드화를 통한 대일수출 개선방안. 경영경제연구소. 창간호.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

10. 윤상기. 2000. 4. 안전하고 위생적인 고품질 사육생산 유통방안. 축산물브랜드 전 세미나.

11. 정찬길. 1999. 12. 세계 축산물시장동향과 생존전략. 제주대 농축산물 유통전문가과정 강의교재.

12. 제주도. 1999. 8. 국제자유도시 대비 제주산 축산물 안전생산관리 종합대책.

13. 제주도 농수산국. 1997. 9. 제주산 축산물의 유통실태에 대한 조사(쇠고기, 돼지고기).

14. 제주도. 1998. 10. 민선2기 공약실현을 위한 축산업진흥계획.

15. 제주도. 2000. 제주산 돼지고기 판매장 지정운영계획.

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

16. 제주도. 1996. 7. 제주산 축산물 안전생산관리 종합대책.

17. 제주양돈 축산업협동조합. 2000. 7. 제주산 돼지고기 유통현황.

18. 최지현, 이계임. 2001. 2. 육류수요동향과 소비전망.

19. 축협중앙회. 축산물유통구조 및 실태조사. 1998. 3. 축협조사월보. 제 18 권 제 3 호.

20. 축협축산물등급판정소. 1998. 12. 양돈농가를 위한 알기 쉬운 축산물등급제.

21. 한국양돈연구회. 미국사료곡물협회. 1996. 6. 양돈경영전략세미나.

감사의 글

본 논문 수행에 있어 시종일관 격려와 가르침으로 지도하여 주신 지도교수 강태숙 박사님께 진심으로 깊은 감사를 드립니다.

또한 대학원 생활동안 많은 지도와 편달과 고견을 주시고 바쁘신 가운데도 좋은 논문이 될 수 있도록 다듬어 주신 정창조 박사님, 김중계 박사님, 김규일 박사님, 김문철 박사님, 양영훈 박사님, 박찬규 박사님께 고마움을 드리며 특히, 본 논문의 심사를 맡아 학문적으로 정립이 가능하도록 충고와 지도를 베풀어 주신 이현종 박사님, 강민수 박사님의 은혜에 충심으로 경의를 표합니다.

그리고 본 논문 작성과 정리에 늦은 시간까지 수고해 준 제주대학교 동물자원과학과 축산경영학 연구실의 강기봉 후배와 대학원생들 및 아낌없이 성원을 보내주신 제주도청 축정과 전 직원 여러분께 고마움을 전하며, 언제나 용기와 사랑으로 감싸주신 어머님과 장모님, 가족 모두에게 깊은 감사를 드리고 모든 일을 하는데 아빠의 의견을 존중해 준 종호와 항상 사랑으로 의욕과 용기를 주며 면학을 할 수 있게 도와준 사랑하는 아내에게 이 작은 결실을 바치고자 합니다.

2001년 6월

제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY