

캐나다 수출 확대하는 돈육산업(하)

허 덕*

5. 도축· 식육 가공 부문

5.1. 2대 패커에 의한 과점화

캐나다의 도축·식육 가공 부문은 메이플 리프사와 오리멜사 2개 회사가 각자 도축시장점유율의 4할 정도를 차지하여, 이 2개 회사에 의해 과점상태에 있다.

캐나다 돼지고기 협의회(Canadian Pork Council, 이하 CPC)의 라이스씨는 ‘최근 몇 년간 믿을 수 없을 정도로 과점화가 진행되었다. 생산자의 입장에서 보면, 25년 전에는 생산자가 생산한 돼지의 판매처로 5개사 정도 중에서 선택할 수 있었지만, 현재에는 2개 회사 이외에는 생체를 미국으로 수출하는 길 외에 선택의 여지가 없다’고 이야기하고 있다. 캐나다의 양돈부문 중 도축 및 식육가공분야에서 2개 회사의 도축시장 점유율 확대는 급속히 진행되었다.

앞에서 살펴 본 바와 같이 비육돈의 생산은 곡물에 지원되는 수출보조금인 서부곡물수송법(Western Grain Transportation Act, 이하 WGTA)의 폐지보다도

* 한국농촌경제연구원 huhduk@krei.re.kr 02-3299-4261

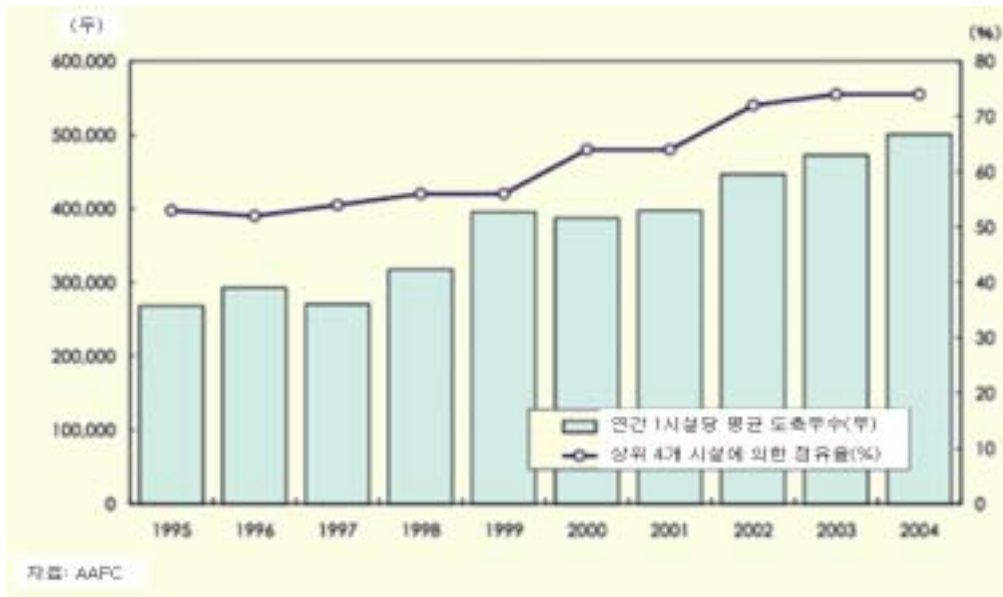
단기간에 급속히 확대되었다. 캐나다 국내 도축능력은 확대되고 있지만, 2개 회사에 의한 마켓·시장점유율의 확대와 더불어 과점화는 급속히 진행되었던 것이다.

메이플 리프사는 사스카추원주에 단독으로 도축두수 수 천두 규모의 생산 공장을 신설한다고 이미 발표한 바 있으며, 오리멜사도 마니토바주에 빅 스카이 펄사 등과 공동 출자로 1일 도축두수 수 천두 규모의 돼지고기 생산 공장 신설 계획을 이미 발표하였다. 두 군데 모두 지금까지 비육돈 생산 두수에 적당한 도축능력을 가지고 있지 못하였기 때문에, 미국용 생체 수출이 많은 플레이리 지역에서 생산을 확대한다는 계획이다. 캐나다 국내에서 도축·가공의 증가와 2개 회사에 의한 과점화 경향은 앞으로도 계속될 것으로 예상된다.

미국에서 진전된 비육돈 생산에서 도축·식육 가공까지의 수직통합 형태의 경영은 캐나다에서도 볼 수 있다. 한 관계자에 의하면, 메이플 리프사는 전체 도축두수 중 90% 정도의 돼지를 계약농가로부터 확보하고 있으며, 동 회사에 의한 수직적인 통합은 빠르게 진전되고 있다고 한다. 이에 비해 오리멜사는 퀘벡주를 거점으로 하는 캐나다 최대의 농업협동조합의 식육부문으로, 경영의 의사결정 기관에는 비육돈 생산자도 참가하고 있다. 이 회사 또한 협동조합을 통한 생산자 측에서의 수직적인 통합이라고 볼 수 있다.

식육관계 미국자본은 해외에도 적극적으로 투자를 하고 있기로 유명하다. 그렇지만, 현재로서는 아직까지 캐나다에 미국 자본에 의한 패커는 존재하지 않는다. 캐나다 포크 인터네셔널(Canada Pork International, 이하 CPI)의 포 멜로우 씨에 의하면 ‘캐나다는 메이플 리프사와 오리멜사 2대 패커에 의한 과점화가 진행되어 있기 때문에, 미국 자본이 캐나다에 진출하기 위한 장점은 적은 편이다. 또한, 캐나다는 노동조합이 강하기 때문에 미국 자본이 캐나다에 진출하는 의사결정을 하는데 있어 주저하게 하고 있을 가능성도 있다’고 말한다.

그림 8 도축능력의 추이



5.2. 지육의 등급화

이전에는 지육 등급화를 연방정부 직원이 하고 있었지만, 1996년에 민영화된 이후 현재는 각주의 마케팅 보드의 감시 하에 민간 패커가 실시하고 있다.

등급화는 지육 중량, 배지방 두께 등에 의해 결정된 등급에 근거하는 방법으로 이루어진다. 생산자에 대한 지불은 평균적인 지육을 기준으로 하고, 평균적인 지육의 살코기율을 상회한 비율이 단가에 추가된다. 가령, 기준치를 100으로 하고 수율이 높은 지육으로 등급화가 106 포인트일 경우, 평균 지불 가격에 6%를 추가한 것이 지불단가가 되며, 역으로 수율이 100 포인트를 밑도는 경우에는 지불단가는, 평균 지불단가를 밑돌게 된다. 한편, 지육 등급화 기준은 각주 마케팅 보드마다 결정되며, 등급 기준은 주에 따라 다르다.

6. 주요 패커의 개요

6.1. 메이플 리프사 레스 브리지 공장

이 회사는 돼지고기 외에도 닭고기 생산 가공 판매와 제빵을 생산하는 종합적인 식품회사이다. 돼지고기 생산은 비육돈 생산에서 도축·식육 가공, 식육 가공품을 포함한 수직적 조정을 전략적으로 수행하고 있다.

이 회사는 서쪽 알버타주에서 동쪽 노바스코시아주까지 전국에 8개소의 도축장을 가지고 있다. 그 중 알버타주 캘거리에서 235 킬로미터 남쪽으로 내려온 노스 브리지 공장의 개요는 다음과 같다.

표 8 메이플리프사 레스 브리지 공장의 개요

1일 도축두수	· 1,300두/일, 1회전(shift) · 생체 114kg, 냉도체 73kg(머리, 다리 없는 것)
종업원수	· 260명
가동일수	· 5일/주
집하	· 산하 계약농가로부터 집하
컷트 규격 등	· 박피 방식 · 일본식 부분육 컷트
품질관리 등	· 생체에 문신에 의한 식별번호를 통조림단계까지 바코드로 관리(그 동안 정보는 온라인으로 데이터 베이스화) · 수송용 상자 라벨에서 생산자까지 거의 추적 가능

이 공장의 특징은 비육돈 생산 단계부터 일본을 위한 전용 수출을 염두에 두고 비육돈 생산을 하고 있다는 점과 박피 방식에 한 도축, 일본식 부분육 컷트가 기본이라는 점이다. 박피방식은 북미에서는 드물지만, 이 회사의 8개 공장 중 레스 브리지 공장과 퀘벡주에 소재한 루시 포크 공장 2 개소는 대일 수출을 전제로 하여 박피 방식이 채용되고 있다. 일본 이외의 수출국은 대만,

싱가폴, 한국 등이며, 내장의 일부도 일본, 대만, 한국 등에 수출되고 있다. 이 공장에서의 1일당 도축두수는 1,300마리이며, 렌더링이나 메인터넌스를 포함해 260명을 고용하고 있다.

1일 1회전(shift: 작업원의 대개 8시간 노동의 노동 단위가 1회전, 작업원 교체 함께 16시간 조업하는 경우는 2회전이 됨) 조업이며, 이 회사의 공장장인 우드씨에게 2회전의 가능성에 대해서 문의한 결과, '2회전으로 하는 경우는 냉장 보관창고의 확충 등 새로운 투자가 필요하고, 트리밍 등의 컷트 작업이 어려워 질 것으로 우려된다'라며 부정적으로 대답하였다.

등급화는 도축, 내장 처리 직후인 온도체로 행해지며, 전용 기구에 의해 배지방 계측 등이 순간적으로 이루어지고 있었다. 문신에 의한 생체의 개체식별 정보는 박피 때문에 지육에 첨부된 바코드에 근거해 관리되고 있으며, 부분육, 컷트, 포장 등 상자포장까지의 정보는 필요에 따라 집적된다. 등급을 포함한 지육에 관한 정보는 모두 온라인으로 데이터 입력되고 있었다.

평균적인 중량은 생체 114 kg, 냉도체로 73 kg 정도이며, 이는 일본과 흡사한 것이라고 할 수 있다.

이 공장에서 도축 가공되는 비육돈에 관해서는 모두 관련 회사와의 계약생산에 의한 것으로 번식단계부터 일본시장을 의식한 것이며, 보리를 중심으로 한 사료도 관련 회사에 의해 배합되고 있다. 부분육 컷트 방법도 복심이 남은 세트 정형 등 일본의 부분육에 따른 사양이다.

이 공장에서는 교차 오염 방지를 목적으로 라인에 많은 사람을 배치하지 않고, 오히려 1라인에 소수의 인원이 보다 많은 작업을 담당하도록 작업원을 배치하고 있었다. 이 회사의 공장장 우드씨는 앞으로도 위생면에서 충실을 꾀할 계획이라고 말하는 등 위생관리는 철저하였다.

6.2. 오리멜사 레드 디어 공장

오리멜사는 퀘벡주를 거점으로 하는 캐나다 최대의 농업협동조합인 코프 퀘벡에 의해 설립되, 돼지와 닭 가공부문으로 구성되어 있다. 이 회사는 거점인 퀘벡주에 3개 소, 알버타주에 1개소 합계 4개소의 도축장을 가지고 있다.

레드 디어 공장은 알버타주 캘거리에서 북쪽으로 145 km 정도인 중부 레드 디어에 소재하고 있다.

표 9 오리멜사 레드 디어 공장의 개요

1일 도축두수	1만두/일, 1.5회전(현재 확장 중, 최종적으로 2회전으로 1만 8,000두 처리 예정) - 생체 117kg
종업원수	1,500명
가동일수	5일/주
집하	- 알버타주(80%), 사스카츄원주(20%)에서 집하 - 계약농가로부터 약 30%, 마케팅보드로부터 70%를 집하
컷트 규격 등	- 탕박 방식 - 복미식 부분육 컷트가 기본
품질관리 등	- 생체에 문신에 의한 식별번호를 통조림단계까지 관리 - 수송용 상자 라벨에서 생산자까지 거의 추적 가능

레드 디어 공장의 도축능력은 1시간당 1,250두로 1일 1만두 규모이며, 캐나다에서도 최대 규모의 도축시설이다. 종업원수는 렌더링부문을 포함해 1,500명이다. 2005년 11월 현재 냉장보관 창고 등 확장공사를 하고 있다.

공장의 1일당 조업체제는 1회전에 추가적으로, 확장한 후의 직원 연수도 겸하여 0.5 쉬프트 정도의 조업을 하고 있다. 확장공사 뒤는 완전한 2회전 체제로 이행할 예정이며, 탕박 방식에 의한 도축능력은 1일 1만 8천두 규모이지만, 실제로는 서서히 두수를 확대해 가고 있다.

일본 수출을 위한 전용 제품은 부분육 컷트 라인에서 3단계로 선별된 다음,

포장 라인에서 최종 체크되어 육질을 중심으로 엄선되고 있다. 일본 수출전용 외에 미국이나 호주 등에도 수출되고 있다. 생체는 알버타주와 사스카추원주에서 집하하고 있으며, 가장 원거리 수송에 8시간 정도, 평균은 2시간 정도의 거리에서 집하하고 있다. 농가에 대해서는 비용증가 때문에 사료나 품종의 지정은 하고 있지 않지만, 사료에 관해서는 당연히 가장 싼 보리의 배합비율이 높고, 육질에 대해서 일본 시장에서의 평가도 높다. 부분육 컷트는 북미식이 기본이지만 일본 사용자의 요구에 따라 수율을 높인 제품 등도 만들어진다.

부분육 컷트 라인에서는 일반생균수를 극력 억제하기 위해 나이프 세정 등에 의한 물 사용은 철저하게 제한되는 등 위생 측면은 북미에서도 높은 수준으로 관리되고 있다.

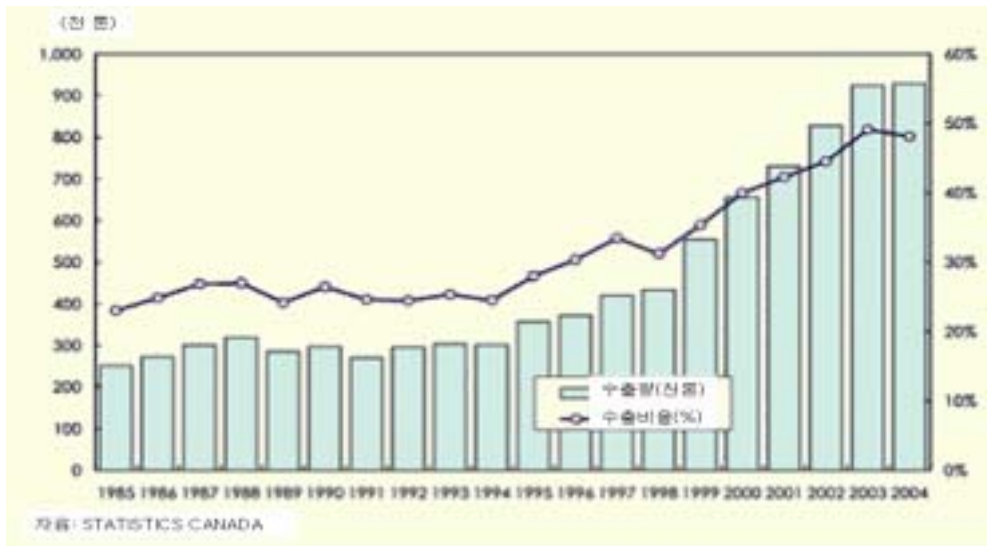
문신에 의한 식별번호는 털을 태운 뒤에도 확인가능하다. 지육은 지육 현수걸이의 식별 표와 연동하여 지육에서 부분육 가공까지 개체가 관리된다. 트레이스어빌리티에 관해서는 전술의 메이플 리프사 레스 브리지 공장과 같이 상자라벨(가공일시) 표시로 어느 정도 농가까지 특정 가능하다고 한다.

7. 돼지고기 수출 동향

7.1. 10년간 3배 확대

캐나다의 돼지고기 수출(내장, 가공품 포함)은 1990년대의 전반까지 연간 30만톤 대였으며, 생산에 대한 수출 비율은 25% 전후에 지나지 않았다. 그러나 최근 10년간 수출이 연율 12%의 기세로 증가하고, 2004년에는 1994년의 3배에 해당하는 92만 8천 톤으로 늘어, 생산량의 48%가 수출되었다. 2004년 생체 수출과 도축을 합한 수치에서 차지하는 비율은 27%이며, 생체수출을 합치면 2004년 캐나다 국내에서 생산된 돼지의 약 5분의 3이 수출된 셈이다.

그림 9 돼지고기 수출량의 추이(지육 중량)



2004년도 통계 중 수출국별 비율을 보면, 미국용이 63%로 최대이며, 그 다음으로 일본용이 32%로, 양국이 전체의 95%를 차지하고 있다. 1990년에는 미국용이 76%, 일본용이 10%를 차지하고 있었지만, 서서히 미국 의존도를 낮추고 일본 수출을 증가시켜 왔다. 미국, 일본 이외로는 호주, 멕시코 등이 비교적 중요한 수출시장이다.

CPI의 포 멜로우씨는 ‘최근, 미국이나 멕시코를 위한 전용은 감소하고 있으며, 일본, 한국, 대만, 중국, 필리핀 등을 잠재적인 시장으로 의식하고 있다’며, 앞으로도 아시아시장 확대를 감안하고 있었다. 러시아, 동구는 가공용 원료인 트리밍의 수출시장이지만, 이들 국가로 수출하는 데는 다소간의 장애가 있다. 러시아에 대해서는 위생식물검역 조치에 관한 협정(SPS)에 따른 문제가 있다. 동구에 대해서는 동구의 여러 국가들이 EU에 가입함에 따라 관세 할당 제도가 장애가 된다고 한다. 결국 이들 지역으로의 수출은 생각하는 것처럼 수출 확대가 쉽지 않은 것으로 판단하고 있다. 차기 WTO 교섭에 관해서는 동구의 EU 가입에 의해 돼지고기 수출에 관한 대상 조치가 최대의 관심사이다.

최근, 러시아가 캐나다에 돼지고기에 대한 구입 청구가 있었다. 이로 인해 일시적으로 가공 원료용 돼지고기 국제가격이 상승하여 곤란을 겪었다. 경제 성장이 계속되는 러시아, 동구의 돼지고기 수요의 동향은 향후 돼지고기의 국제 시장에도 적지않은 영향을 줄 것으로 보인다.

7.2. 대일 수출 동향

캐나다산 돼지고기의 대일 수출은 과거 15년간 착실하게 증가하고 있다. 2004년 대일 수출량은 20만 4,000톤이며, 대일 수출액은 7억 7,600만 캐나다 달러(7,990억원, 1캐나다 달러=1,030원)이나 된다. 수량은 15년 전의 8배 넘게 증가한 것이다. CPI의 포 멜로우씨는 향후 냉동품보다도 냉장의 양을 증가시킬 것으로 본다고 한다. 업계 전체로서도 보다 부가 가치의 높은 제품의 수출 확대를 노리고 있는 것으로 보인다.

그림 10 일본을 위한 전용 수출의 추이(지육 중량)



현재, 일본으로의 수출은 돼지고기 구이용으로 실을 감은 돼지고기 제품이나, 표면 지방을 깎아 로스 수율을 높이는 등 부가가치를 높인 제품 개발이 진전되고 있다.

캐나다에서 일본까지 수출에 소요되는 시간은 대략 21일(해상 11~14일)정도에 도착한다. 알버타주에서 선적항구인 밴쿠버까지 육로 수송시간은 17시간으로, 알버타 주에서 온다면 1~2일로 본선 적재가 가능해지지만, 퀘벡주에서 오는 경우는 육로에서 5~7일이 필요하다.

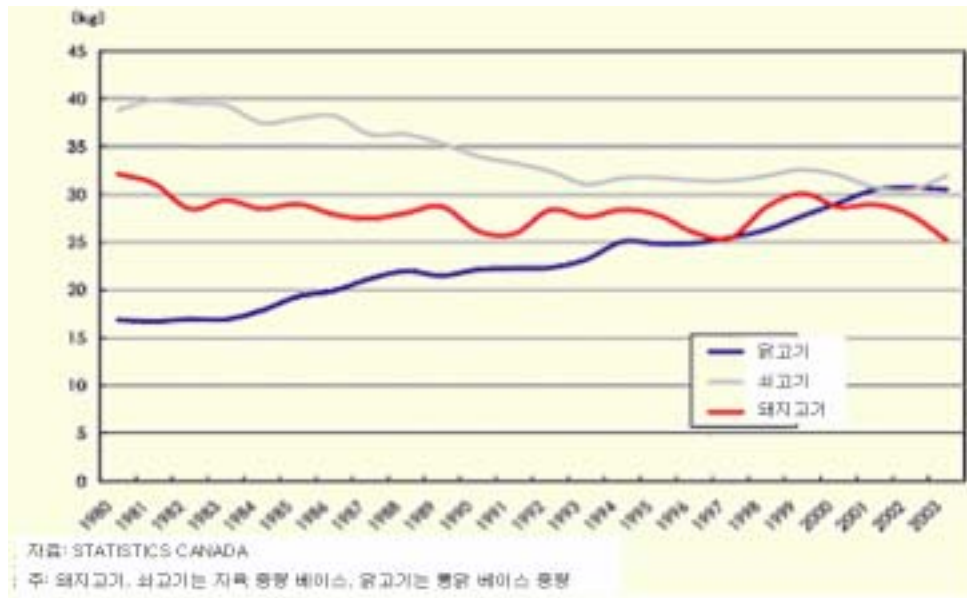
8. 국내 소비

캐나다 국내 축산물 중 쇠고기는 최근 20년간 감소 경향에 있으며, 닭고기는 증가 경향에 있다. 돼지고기 소비는 쇠고기나 닭고기에 비해 1인당 지육 중량 베이스로 25~30 kg 정도에서 안정적으로 추이하고 있다. 캐나다 양돈 관련업자들은 돼지고기의 소비확대를 위하여 최근 몇 년간 미디어나 소매판매 업체 등을 통해 살코기율 비율, 레시피 등을 통한 건강 측면에서의 이점을 소비자에 대해 직접 호소하는 전략을 취하고 있다.

정육과 가공품의 발송비율은 일반적으로는 햄, 소세지 등 가공품 7에 대해 정육 3으로 생각하고 있으며, 가공품의 비율이 압도적으로 높다. 캐나다 농무농산식품성(Agriculture and Agri-Food Canada, 이하 AAFC)의 마그레이브씨에 의하면, 소비자의 구매량으로 보면 정육과 가공품의 비율은 1대 1로 보는 데 이터도 있지만, 가공품은 외식부문에서 소비가 많기 때문인 것 같다고 한다.

돼지고기 소비의 계절성도 나타나고 있다. 바베큐 수요 등에 의한 로인과 스페어 리브(돼지갈비) 수요가 여름철에 피크를 맞아 가격도 상승하며, 후지는 봄의 부활절, 크리스마스가 큰 수요기이다.

그림 11 캐나다의 1인당 식육 소비의 추이



스페어 리브(백 리브)는 캐나다 국내를 비롯하여 미국으로도 고가로 판매되고 있다. 이 때문에 일본에서 수요가 높은 안심에 대해서는 스페어 리브를 빼낸 뒤 안심이 없는 시트 리브(sheet lib)로 불리는 부분육이 주로 일본에 수출되고, 일본 수출을 위한 전용으로는 필요한 두께가 부족하여, 일본에서의 통상 캐나다식 컷트에 의한 안심의 평가는 낮다.

실제로 캐나다의 소매점(8개 점포)에서 판매가격을 조사한 바, 스페어 리브가 kg 당 평균 11.85 캐나다 달러(12,210원), 안심은 kg 당 평균 11.57 캐나다 달러(11,920원), 필레는 kg 당 평균 15.94 캐나다 달러(16,420원)이었다. 스페어 리브에서 뼈의 비율을 30%로 본다면, 가식 부분의 고기 양의 단가로는 거의 필레 정도에 해당하는 고가로 판매되고 있는 셈이다.

소매점에 판매되는 정육은 안심을 두께 2 cm 전후로 컷트 한 ‘로인 chop’(loin chop)이 정상이며, 후지 정육은 8개 점포에서 불과 4개 아이템(item)으로 적은 편으로, 대부분이 햄 등의 가공용으로 사용되는 것으로 판단된다.

9. 일본에서 캐나다산의 평가

일본의 돼지고기 유통 관계자에게 물어보면, 캐나다산 돼지고기에 대한 일반적인 평가는 미국산과 비교해 육질은 육결과 마무리가 좋고, 지방은 흰색 상급, 로스심은 약간 적은 정도로 결점이 적은 편이다. 일반적으로 미국산은 로스심이 큰 것이 섞이거나(트레이 중 불품이 없음), 마무리가 없고 드립이 약간 많은 등의 결점이 있다고 한다(주: 미국산이라고 해도 개별로 보면 수직 통합 등에 의해 비육돈의 생산 공정에서 일본을 위한 전용으로 생산되고 있는 예도 있으며, 이 평가는 어디까지나 대부분을 차지하는 일반적인 미국산 돼지고기와의 비교임).

표 10 일본 시장에서의 캐나다출산 돼지고기에 대한 평가

장점	단점
1. 육질 등 ◇ 보리의 사료배합 비율이 높아, 고기의 마무리가 좋고 지방이 백색 상급임. ◇ 미국산보다 크기가 작아 양판의 트레이 상 불품이 있으며, 가공도 쉬움. ◇ 후지의 PSE(물돼지)가 적음.	1. 육질 등 ◇ 맛은 단맛이 있는 미국산에 비해 담백(옥수수를 주로 사용하는 미국산은 단맛이 강함)
2. 규격 등 ◇ 수율이 좋음(정형의 제일성이 높음) ◇ 이물질 혼입이 거의 없음.	2. 규격 등 ◇ 특히 없음.
3. 기타 ◇ 수출지향으로 적극적으로 고객의 요구에 대응함. ◇ 일본인의 캐나다에 대한 이미지가 좋음.	3. 기타 ◇ 일시적인 대량 발주에 대응 못함(수출 비율이 10% 정도인 미국은 대응 가능) ◇ 2대 패커에 의한 과점 때문에 거래가격이 경직적

한편, 거래 상대국으로 본 경우, 수출이 생산량의 10%정도에 그쳐, 자국 소비에 기본을 두는 미국과 중요한 수출산업으로서 위치를 부여하는 캐나다에서는 컷트 규격이나 육질 등 일본시장의 요망에 대응하는 방법이 다르다. 이 점은 캐나다측도 업계 전체로서 전략적으로 위치를 부여하고 있으며, 단지 자국 소비용을 수출로 돌리는 것이 아니라, 수출시장의 요망에 따른 커스텀 메이드(custom made) 돼지고기 생산에 노력하고 있다.

캐나다는 국내 마켓의 규모가 한정되어 갑작스런 대량 발주 등 수량적인 유통에 이점이 없는 것이 결점 중 한가지 이다 미국은 수출을 크게 상회하는 국내소비를 생산의 베이스로 하고 있어 수량에 관해서는 유연한 대응이 가능하다.

캐나다산 냉동 돼지고기는 할인점뿐만 아니라, 외식, 중식 등의 외식부문에 서도 수요가 신장되고 있으며, 캐나다산을 명시해 팔기 시작하고 있는 외식 체인도 볼 수 있다.

캐나다는 수입시장의 요망을 수용함에 따라 일본 수요자와의 정시·정량 거래를 착실하게 증가 시키고 있다.

10. 종합

일본 수요자의 캐나다산 돼지고기에 대한 평가 중에서 특필하여야 할 점은 육질, 규격 면에서 결점이 거의 없다는 것이다. 이는 세계에서 유명한 일본 소비자의 사소하고도 엄격한 요구에 일본 측도 포함한 업계 관계자가 노력해 온 결과라고 생각된다.

식육제품의 유통을 위해서는 반드시와 도축가공 처리가 필요하며, 품질 향상을 위해서는 분야를 초월한 관계자의 의사소통을 빼놓을 수 없다. 캐나다

에서는 2003년부터 행정의 보조를 받아 비육돈생산자, 도축·가공 관계자, 유통 관계자 등이 한 곳에 모인 전국 돼지고기 벨류·체인 원탁회의가 개최되고 있다. 식품안전, 품질 향상 등에 관계하여 업계 관계자 전체가 모여 ‘캐나다 브랜드’의 향상을 위한 전략이 검토 되고 있으며, 다른 나라로 수출경합국과의 차이를 명확하게 한 부가가치가 높은 상품을 앞으로도 생산하여야 한다는 노력이 계속되고 있다.

한편, 이번 국내 유통업자를 대상으로 한 청취 조사에서 인상에 남은 것은 ‘국산을 뛰어 넘는 어떠한 좋은 돼지고기를 해외에서 만들어 일본에 가져온다 하더라도, 수입품인 한, 지육 베이스로 50엔에서 100엔의 일본산과의 격차가 있다(수입품이 싸다)’라고 하는 코멘트였다. 현재 상태로서는 눈에 보이고 있지 않은 가치이며, 단지 ‘국산’이라는 브랜드 지지라고도 할 수 있다.

캐나다의 저비용 돼지고기 생산, 높은 품질 규격 수준, 이와 더불어 업계추진 등 적극적인 수출에 대한 대처에 의해서, 앞으로도 대일 수출의 증가는 계속될 것으로 예상된다. 이에 대해, 일본은 생산 현장뿐만 아니라 도축 식육가공 부문의 효율성이나 위생 측면 등 아직도 개선이 필요한 점이 있다고 생각된다. 지금은 눈에 보이지 않은 격차를 향후는 근거가 있는 눈에 보이는 형태를 대신하여, 소비자에게 국산을 적극적으로 어필하여 가는 것이 필요하지 않을까하는 느낌이었다.

자료 : [http : //alic.lin.go.jp](http://alic.lin.go.jp)에서