

쇠고기 流通體系의 能率化 方向

成 培 永 *

- I. 研究背景 및 目的
- II. 쇠고기 需給 및 價格
- III. 쇠고기 流通體系의 能率分析
- IV. 쇠고기 流通改善方向

I. 研究背景 및 目的

1984년을 고비로 하락하기 시작하여 우리에게 많은 問題를 안겨 주었던 소와 쇠고기값은 1988년 들어와서 회복세를 보이면서 급기야는 急騰하는 현상이다. 그리고 1988년 중반부터 그동안 중지되었던 쇠고기 輸入을 재개하게 되었다. 쇠고기가 輸入되면서 輸入쇠고기와 國內產 쇠고기 간의 代替關係를 기대를 했으나 정작 수요 측면에 있어서 代替關係는 크게 나타나지 않아 수입 쇠고기값과 國內產 쇠고기값의 차이는 점점 더 커지게 되었고 따라서 공급 측면에서 수입쇠고기가 韓牛肉으로 둔갑하는 경향이 두터워지고 있다. 정육으로 수입된 것은 수요 측면에서 쉽게 구별될 수 있으나 지육으로 수입된 것은 韓牛肉과 구별하기 힘들기 때문에 공급측면에서 韓牛肉

으로 둔갑하더라도 消費者가 구분하기 힘들다.

輸入肉과 韓牛肉間에는 뚜렷한 商品間의 차이가 있는 것인가? 流通過程에 있어서 차이가 있는 것처럼 호도하는 것인가? 아니면 獨寡占力이 流通 과정에서 형성되는 가격을 마음대로 조절하는 것인가? 輸入肉을 무제한으로 방출한다는 데 쇠고기값은 上昇하고 있다. 둔갑을 하더라도 供給量이 많아지면 값이 떨어지는게 단순한 論理인데 어떤 요인이 價格上昇을 야기시키고 있는가?

輸入쇠고기가 韓牛肉으로 둔갑을 하고 수입쇠고기가 아무리 放出되어도 쇠고기값은 下落하지 않는 現在의 상황으로 부터 우리는 쇠고기간에 商品의 차이를 인정하고 쇠고기 商品品質間의 價格差別政策을 채택하고자 한다. 新鮮肉과 冷凍肉, 輸入肉과 國內產쇠고기, 韓牛肉과 젓소육, 안심·등심·사태·양지 등 쇠고기부위별, 소금구이·불고기·국거리 등 사용용도별 가격을 差別할 수 있는 方案은 많다. 消費者가 認識하고 需要가 있는 경우에 差別價格을 적용하는 것은 市場의 論理이다. 그러나 정작으로 차별가격을 추진할 때 과연 그 效果가 나타날 수 있는가?

現在 일어나고 있는 쇠고기를 둘러싼 가격과

* 首席研究委員。

수급의 현상은 일시적인 현상일까? 아니면 그状况은 어떻게 전환될 것인가? 輸入은 얼마나 될 것인가? 수급상황은 어떻게 전개될 것이며 需給變動에 따른 流通上의 問題는 어떻게 전개될 것인가 등이 現在로서 관심의 대상이 되고 있다.

本研究에서는 이상의 問題點을 정리하고 그 方案을 모색하고자 한다. 우선 앞으로 需給을 전망하고 둘째, 輸入쇠고기와 韓牛肉의 代替關係를 검토하며 세째, 輸入肉의 價格政策과 流通對策을 紛明하고 네째, 包裝肉 流通과 價格差別화의 가능성을 검토하며, 끝으로 쇠고기流通改善의 方案을 제시하고자 한다.

II. 쇠고기 需給 및 價格

1. 쇠고기 수급현황

1971~1988년 기간中 肉類의 總消費量은 170 천톤에서 715천톤으로서 4.2배 증가했으며 쇠고기는 39천톤에서 141천톤으로 증가하여 3.6배에 이르고 있다. 같은 기간中 돼지고기는 5.3배 증가하였다.

쇠고기는 消費量이 1971년이후 계속 증가하여 1978~79년에 114천톤에 이르렀다가 1981년에 93천톤으로 다시 감소했으며 그후 증가하여 1987년 152천톤이었다가 1988년에는 다소 감소하였다. 쇠고기의 1인당 消費量도 1971년의 1.2 kg에서 1988년에 3.4kg로 총소비량과 비슷한 추세를 보이고 있다(表1).

쇠고기 輸入은 1984년 이후 3년간 禁止되어 오다가 1988년 14천톤 輸入되었다. 1983년에 50 천여 톤으로 가장 많이 輸入되었으나 쇠고기 價

格下落으로 輸入이 중단된 바 있다. 한편 수입 쇠고기는 1986년까지 계속 소비되었으나 1987년에는 수입쇠고기 消費가 없고 모든 消費는 國內產 쇠고기로 충당되었다. 1988년에는 14천여 톤이 수입되어 當年에 9,275톤이 消費되고 4,918 톤이 1989년으로 이월되어 소비되고 있다. 1989 年度 輸入物量은 39천톤을 잡고 있으나 이보다 많은 量이 수입될 것으로 예측된다(表2).

2. 소와 쇠고기 가격

韓牛價格은 1984년 2월에 400kg 숫소 한마리 당 產地에서 평균 1,500천원이었지만 그후 1987년 2월에는 920천원으로까지 하락하였다. 그러나 그후 다시 上昇하여 1988년 12월에는 월평균 1,778천원이었다.

서울畜產物 都賣市場의 쇠고기 지육경락가격은 1984년 1월에 1kg당 평균 6,126원이었으나 1987년 1월에 3,282원으로 하락했다가 1988년 11월에는 6,721원으로 다시 상승하였다.

정육소비자가격은 500g 당 월평균 가격이 1984년 1월에 4,210원이었고 1986년 12월에는 2,985원으로 下落하였으며 1988년 12월에는 5,130 원이었다.

1984~1988년 사이에 최고, 최저가격의 比率은 소는 1.93배, 지육은 2.05배, 정육은 1.72배를 기록하였다.

3. 쇠고기 수급전망

쇠고기 需要分析과 豫測에 관한 研究는 여러 사람에 의해 많은 研究가 되어 있다. 그중에 주요한 結果를 요약하면 價格彈力性은 平均的으로 $-0.7 \sim -0.8$ 정도이고 所得彈力性은 1.0내외였다(表3). 그외도 돼지고기, 닭고기, 생선價格에 대한 代替彈力性은 研究에 따라 차이가 있으나 생

表 1 主要肉類 年度別 消費量

	肉類總量		牛 肉		豚 肉	
	總量	1人當	總量	1人當	總量	1人當
	M/T	g	M/T	g	M/T	g
1971	170,861	5,181	39,484	1,201	80,880	2,460
1972	184,725	5,513	40,229	1,201	90,230	2,693
1973	186,846	5,479	44,919	1,317	90,126	2,643
1974	200,128	5,769	51,506	1,485	95,353	2,749
1975	224,734	6,370	70,292	1,992	98,848	2,802
1976	245,465	6,847	75,533	2,107	109,046	3,042
1977	295,987	8,129	81,624	2,242	141,311	3,881
1978	374,904	10,141	114,731	3,103	177,984	4,814
1979	428,857	11,426	113,827	3,033	225,307	6,003
1980	432,682	11,349	99,974	2,622	241,842	6,344
1981	393,679	10,167	93,202	2,407	209,831	5,419
1982	443,219	11,269	106,506	2,708	237,530	6,039
1983	530,280	13,273	115,497	2,891	294,912	7,382
1984	563,992	13,906	106,581	2,627	339,503	8,374
1985	592,862	14,398	120,342	2,923	346,274	8,410
1986	597,711	14,379	147,934	3,559	320,389	7,707
1987	665,246	15,804	151,926	3,600	372,630	8,864
1988	715,972	17,048	141,536	3,372	425,444	10,136

註：1) 1988年 數值는 暫定值.

2) 精肉基準.

資料：農林水產部

선가격에 대한 대체관계가 유의적으로 나타났다.

쇠고기 供給分析은 일반적으로 많이 이루어지지 않았으나 接近方法이 여러가지이다. 단순한 공급함수의 추정, 연립방정식 체계로서 분석, 技術的 供給 可能性推定 등을 시도한 경우가 그것이나 뚜렷한 결과가 없어 여기서 引用하지는 않았다.

최근에 韓國農村經濟研究院에서 分析된 需給

推定資料와 長期豫測에서 밝혀진 바를 종합적으로 판단하여 쇠고기 需要를 推定한 결과, 쇠고기 수요는 2,000년에 230천M/T~300천M/T의 범위에 있었다. 이는 1인당 연간 消費量 5~6kg에 해당하는 物量이며 향후 2,000년까지 꾸준히 증가하는 趨勢를 보이고 있다. 이러한 推定의 差異를 나타내는 이유는 앞으로 쇠고기價格, 餜지고

表 2 肉類 및 쇠고기 需給現況

單位 : M/T

종류	년도	前年移越			當年生產	當年輸入	總計	輸出
		國內產	輸入	小計				
육류	1982	606	4,481	5,087	397,603	41,508	444,198	—
합계	1983	—	979	979	480,872	50,192	532,043	—
	1984	—	827	827	549,645	23,995	574,467	283
	1985	1,919	8,273	10,192	588,403	—	598,595	172
	1986	1,970	3,591	5,561	601,346	—	606,907	808
	1987	8,388	—	8,388	665,561	—	674,949	3,142
	1988	6,561	—	6,561	708,072	14,193	728,826	7,936
쇠고기	1982	106	4,481	4,587	61,390	41,508	107,485	—
	1983	—	979	979	66,089	50,192	117,260	—
	1984	—	827	827	90,803	23,995	115,625	—
	1985	771	8,273	9,044	116,859	—	125,903	—
	1986	1,970	3,591	5,561	150,761	—	156,322	—
	1987	8,388	—	8,388	149,217	—	157,605	—
	1988	5,679	—	5,679	126,582	14,193	146,454	—

수요	년도	消費			次年移越			總計
		國內產	輸入	合計	國內產	輸入	合計	
육류	1982	398,209	45,010	443,219	—	979	979	444,198
합계	1983	480,872	49,408	530,280	—	827	827	531,107
	1984	547,443	16,549	563,992	1,919	8,273	10,192	574,467
	1985	588,180	4,682	592,862	1,970	3,591	5,561	598,595
	1986	594,120	3,591	597,711	8,388	—	8,388	606,907
	1987	665,246	—	665,246	6,561	—	6,561	674,949
	1988	706,697	9,275	715,972	—	4,918	4,918	728,826
쇠고기	1982	61,496	45,010	106,506	—	979	979	107,485
	1983	66,089	49,408	115,497	—	827	827	116,324
	1984	90,032	16,549	106,581	771	8,273	9,044	115,625
	1985	115,660	4,682	120,342	1,970	3,591	5,561	125,903
	1986	144,343	3,591	147,934	8,388	—	8,388	156,322
	1987	151,926	—	151,926	5,679	—	5,679	157,605
	1988	132,261	9,275	141,536	—	4,918	4,918	146,454

註 : 1988年은 暫定值임.

資料 : 農林水產部

表 3 쇠고기 需要彈力性 계측결과

	1) 許 / 86	2) 李 / 84	3) 許 / 82	4) 成 / 78	5) 李 / 77	6) 成 / 75
價格彈力性	-0.754	-1.157	-0.506	-0.705	-0.841	-0.807
所得彈力性	1.182	1.137	1.302	0.966	1.174	0.806
代替彈力性(돼지가격)	—	—	0.409	0.337	0.634	-0.043
" (계육가격)	—	—	—	—	-0.013	1.812
" (생선가격)	0.664	—	—	0.481	0.126	0.241
利用資料	1972~'85	1964~'81	1960~'80	1965~'77	1962~'76	1959~'74

- 자료 : 1) 허신행 : 축산발전 중장기계획 수립을 위한 조사연구, KREI, 1986.
 2) 이정환 : 한국농산물수요분석 : 모형개발과 정책실험, KREI, 1984.
 3) 허신행 : 농산물가격정책, 연구총서 10, KREI, 1982.
 4) 성배영 외 : "육류의 수급, 가격, 유통"농촌경제 제1권3호, KREI, 1982.
 5) 이상원 외 : 농업예측모델설정, 국립농업경제연구소, 1978.
 6) 성배영 : 식량경제문제의 종합적 분석, 국립농업경제연구소, 1975.

기價格, 生선價格, 所得 등에 대한豫測의 차이에서 올 수 있으며 특히 쇠고기 價格豫測에는 쇠고기 輸入自由화와 關聯되어 있으므로 정확한豫測이 어려운 실정이다.

따라서 지금까지에 使用하고 있는 需要의 長期豫測에서考慮된 변수 중에서는 所得의 變動이 큰 要因이었으나 앞으로는 쇠고기 가격 등 價格變數가 需要量決定에 주요한 요인이 될 것 같다.

쇠고기수요의 공급 측면은 國內 韓牛肉供給, 國內젖소고기 공급, 그리고 輸入肉供給 등으로 大分할 수 있다. 어느 부문에서 얼마만큼 공급 할 수 있느냐 하는 것은 輸入自由化 또는 輸入量 증대 등에 따른 쇠고기 가격의 高低에 따라 결정될 것이다.

현실적인 代案으로서는 完全輸入自由화와 國內完全自給의 어느 中間에 있는 政策이 채택될 수밖에 없는데 그 하나의 代案을 2000년에 國내 生產 60%이내 輸入이 40% 이상이 되며, 國내 生產中 젖소의 比重을 40% 內外로 설정하여 결국은 韓牛肉 : 젖소肉 : 輸入肉 = 35 : 25 : 40로 되어 輸入肉이 100천t 이상이 될 것으로 推定할 수 있다.

III. 쇠고기 流通體系의 能率分析

1. 輸入肉流通

가. 現況

쇠고기 수입은 1984년까지 이루어졌고 1985~87년 사이에는 輸入이 중단되었다(表2). 수입쇠고기는 1987년 한해를 제외하고 계속해서 消費되다가 1988년부터 輸入이 再開되어 앞으로 계속增加할 것이라고 쉽게豫測할 수 있다.

최근에 輸入된 쇠고기의 輸入線을 보면 豪州가 58%, 美國이 33%였으며 카나다와 뉴질랜드가 각각 6%, 3%였다. 앞으로 이러한 比重은 약간 줄 것으로 생각할 수 있다(表4).

쇠고기의 流通經路는 國內產 소와 쇠고기의 경우는 크게 2가지로 나눌 수 있는데 그 하나는 飼育農家나 畜協, 또는 菲集商이 都賣市場에 출하, 도축경매하여 小賣商을 통해 판매하는 경우이고 다른 하나는 정육점이나 食肉都賣商이 農家나 가축시장에서 소를 구입하여 도축장에서

表 4 國別 輸入物量 (1988.7~1989.5)

	물 량 (M/T)	비 중 (%)
호 주	28,200	58
미 국	16,200	33
카 나 다	3,100	6
뉴 질 랜 드	1,500	3
계	49,000	100

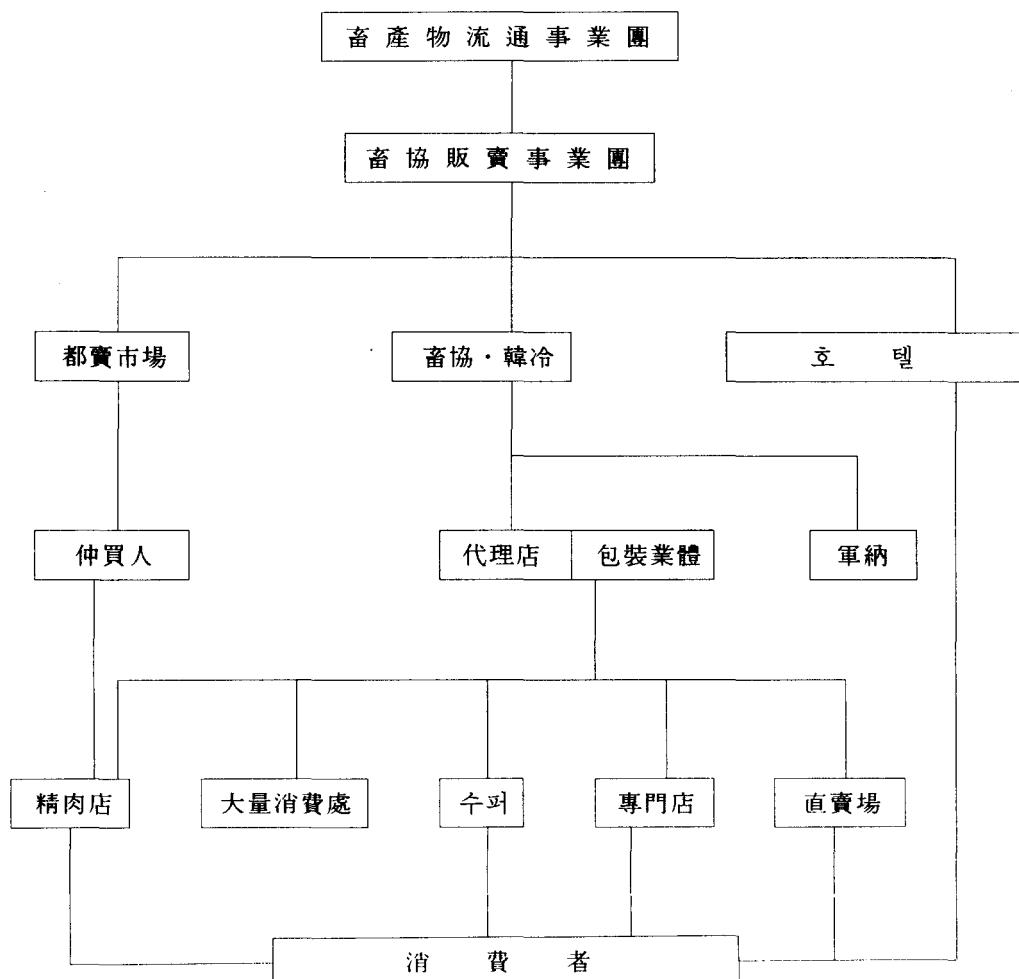
資料：축산물유통사업단

임대 도축하여 消費者에게 販賣하는 경우다. 수 입쇠고기는 畜產物 流通事業團이 農林水產部가

정해 주는 輸入割當量을 輸入하여 畜協中央會 판매사업단에 일괄 인계한다. 販賣事業團은 이 것을 한편으로는 도매시장에 상장하거나, 畜協加工販賣網을 통해 포장육 또는 정육형태로 消費者에게 판매하고 다른 한편으로는 한국냉장(주)가 인수해 하여 包裝肉으로 포장하거나 정육으로 그들의 판매망을 통해 판매도록 하고, 觀光호텔용은 그들의 요구에 의해 공급한다(그림1).

축협판매사업단이 供給하는 물량의 販賣處別

그림 1 수입육 유통경로



비중을 보면 1988년도 수입분은 도매시장 상장분이 49%, 한냉인수분이 30%, 축협자체단 판매분이 17%, 호텔용이 4%였으나, 1989년 1~5월까지의 도입분은 도매시장 상장분이 19%, 한냉인수분이 42%, 畜協販賣分이 39%로서 畜協과 한냉의 판매분이 80% 이상을 占有하고 있다(表5).

輸入肉의 輸入價格을 보면 1989년 1~2월 平均價格은 호텔용이 톤당 5,300~6,000달러, 高級肉은 美國產이 3,500~6,000달러, 豪洲產은 2,800~2,900달러, 일반지육은 2,000달러 정도다. 國內販賣價格은 정육과 포장육을 等級에 따라 價格을 달리하여 전국적으로 동일한 價格에 판매하고 있다. 고급육은 500g 당 3,250~4,000원, 포장육은 2,650~3,250원에 판매하고 있다.

수입쇠고기의 流通費用은 일정하게 정해져 있는 경우가 보통이다. 消費者價格이 책정되면 여기에서 고정비율의 중간비용(소매점마진+대리점수수료+가공비용+가공이윤)을 제하면 원료육 제품가격 또는 축협판매사업단 판매가격이 된다.

한편 수입원가(CIF가격+관세+방위세+통관비+보관료+축산물유통사업단운영비)에 판매사업단 販賣·運營費用을 합하면 판매원가가 된다. 판매사업단 판매가격과 판매원가의 差額이 있다면 이 販賣差額은 畜產振興基金으로 전입된다(表6).

表 5 輸入肉 販賣處別 販賣量

	1988(10.15~12.31)	1989(1.1~5.31)
(%) (%)		
都賣市場	4,235.5(49)	3,702.5(19)
韓冷	2,548.5(30)	8,049.6(42)
畜協	1,485.5(17)	7,335.2(39)
호텔	309.5(4)	NA
計	8,578.0(100)	19,087.3(100)

資料 : 농림수산부

表 6 輸入肉 流通費用과 價格決定

수입원가
+ 판매사업단 판매·운영비용
판매원가
+ 판매차액(사후결정)
판매가격(원료품제품가격)
+ 대리점수수료(부가세포함)
+ 가공비용
+ 가공이윤
+ 소매점마진
소비자가격(사전결정)

販賣事業團의 판매(방출)가격과 판매원가 및 판매차액의 규모를 1988년도 판매분에 대해서 살펴보면 총 10,426톤을 판매하여 kg당 판매원가는 평균 3,442원이었으며 판매차액은 kg당 평균 1,672원이었다. 販賣價格 5,114원중 販賣差額은 32.7%에 해당하며 總販賣差額은 17,436백만 원이었다. 판매원가는 주로 수입원가에 판매비용 10%, 운영비 2%를 加算하여 결정되었다(表7).

일반지육의 경우 용도에 따라 판매가격의 차이가 있었는데 이는 판매차액의 차이에 의한 것이고 판매원가나 수입원가는 동일하다. 都賣市場放出用과 일반판매용은 판매차액이 높았으며 包裝肉과 軍納用은 낮은 편이다. 다시 말해서 판매원가는 동일한데 판매가격은 政策的으로 결정됨으로써 販賣差額이 발생하게 되는 것이다. 包裝肉은 都賣市場放出用에 비해 包裝肉加工에 따른 費用이 높기 때문이다.

고급지육 포장육의 價格과 費用은 消費者價格을 먼저 결정하고 필요한 費用을 감안하여 원료육 공급가격을 자동적으로 결정하게 한다. 消費者價格은 特等육, 상등육, 중등육, 보통육, 갈비등의 가격을 먼저 결정하고 각 等級別 수율을 가중치로 하여 가중평균가격을 구해서 이를 소

表 7 판매사업단 수입육 판매차액 (1988년도 판매분)

품 목	용 도	판매량 (톤)	판매방출 가격(원/kg)	판 매 원 가 (원/kg)				판매차액 (원/kg)
				수입원가	판매비용	운영비	계	
고 급 정 육	수 급 조 절 용	4,858	5,753	3,658	265	40	3,963	1,790
	관 광 호 텔 용	470	8,945	7,972	—	—	7,972	973
	소 계 또 는 평 균	5,328	6,035	4,039	265	40	4,317	1,718
일 반 지 육	도 매 시 장	1,652	4,863	2,064	201	40	2,305	2,558
	일 반 판 매	89	4,819	2,064	201	40	2,305	2,514
	포 장 육	1,813	3,944	2,064	201	40	2,305	1,639
	군 납 육	302	2,983	2,064	201	40	2,305	678
	소 계 또 는 평 균	3,856	4,283	2,064	201	40	2,305	1,918
일 반 정 육	포 장 육	1,242	3,740	3,032	155	26	3,213	527
	총 계 또 는 평 균	10,426	5,114 (100)	3,190 (92.6)	216 (6.3)	36 (1.1)	3,442 (67.3)	1,672 (32.7)

註 : 총판매차액 (畜振基金) : 17,435백만원

資料 :畜協中央會 販賣事業團

表 8 고금지육 포장육 원료육 공급가격

단위 : 원 / kg

		금 액	산 출 균 거
소 비 자 가 격		5,870	대포장, 소포장 평균가격
소 매 점 마 진		1,041	(소포장 22% 대포장 20%) 평균 21.56%
출 고 가 격		4,829	소비자가격 ÷ (1 + 마진율)
대 리 점 수 수 료		144.87	출고가격의 3% (VAT 포함)
가 공 이 윤		99.71	소포장, 대포장 혼합산출
제 조 원 가		4,584.42	
가 공 비 용		488.88	소포장, 대포장 혼합산출
부 산 물 가 격		322	최근 조사가격 수율 적용 산출
원 료 육 제 품 가 격		4,417.54	
생 산 수 율		67.99%	
원 료 육 공 금 가 격		3,003.49	
조 정 가 격		3,004	

資料 : 축협중앙회 판매사업단.

비자가격으로 하며 소매점마진은 소비자가격대비 小包裝 22%, 大包裝 20%로 평균 21.56%로 한다. 대리점수수료는 출고가격의 3%로 하는데 여기에는 附加價值稅가 포함되어 있다. 지육의

1. 생산수율 (%) : 특등육 1.85 상등육 10.95 중등육 32.16 보통육 12.17 간비 10.86 총 67.99

精肉率(생산수율)은 67.99%로 하여 계산한다 (表8).

이렇게 결정된 輸入肉 流通마진은 包裝肉이 22%, 지육이 20%인데 이중에 이윤은 9%이고 나머지는 費用이다. 國內產 쇠고기의 流通마진율 17~20%에 비하면 높은 편이다(表9).

表 9 流 通 마 진 率, 1988

단위: %

地 域 區 分		生畜系統出荷							商人生畜出荷							小賣商枝肉搬入			輸入肉	
		原州 → 서울	清州 → 서울	洪城 → 서울	榮州 → 서울	南原 → 서울	羅州 → 서울	原州 → 서울	清州 → 서울	洪城 → 서울	榮州 → 서울	南原 → 서울	羅州 → 서울	原州 → 서울	南原 → 서울	포 장 육 육	지			
農 家 受 取 率		83.0	81.7	82.9	81.9	82.2	82.0	78.8	81.4	83.3	82.5	80.5	80.9	78.2	79.6	78	80			
流通마진率	總 마진率	17.0	18.3	17.1	18.1	17.8	18.0	21.2	18.6	16.7	17.5	19.5	19.1	21.8	20.4	22	20			
	費 用	10.4	10.5	10.4	11.1	11.2	11.0	11.3	11.3	11.2	11.7	11.8	11.7	9.5	9.8	13	11			
	利 潤	6.6	7.8	6.7	7.0	6.6	7.0	9.9	7.3	5.5	5.8	7.7	7.4	12.3	10.6	9	9			
流通段階別마진率	農家	費 用	3.5	3.6	3.5	4.1	4.3	4.1	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.5	0.4				
	蒐集搬出商	費 用	—	—	—	—	—	—	3.9	4.0	3.9	4.4	4.5	4.5	—	—	3	1		
		利 潤	—	—	—	—	—	—	4.2	0.8	-0.4	-0.4	2.0	1.1	—	—	1	1		
	小賣商	費 用	6.9	6.9	6.9	7.0	6.9	6.9	6.9	6.9	6.9	6.9	6.9	9.0	0.4	10	10			

資料: 축협중앙회, 축산물유통편람.

나. 輸入쇠고기 유통상 問題點

첫째, 輸入쇠고기가 韓牛肉으로 둔갑하여 거래됨으로써 中間商人들이 부당한 利益을 볼 가능성이 높다는 것이다. 輸入肉과 國內쇠고기 간의 價格의 差異가 높게 형성되면 될수록 이러한 가능성이 높다. 그러나 消費에 있어서 代替可能은 대단히 높다. 즉 消費者는 輸入肉과 國內肉을 구별할 수 없다는 完全代替의 관계를 이용한 輸入肉 取扱者的 시장조작 행위이다. 輸入肉과 韩牛肉을 구분하여 거래하도록 하는 정책적인 요인이 韩牛肉 둔갑을 조장하는 요인으로 되고 있다.

둘째, 수입쇠고기의 數量과 販賣量 및 價格을 동시에 政策的으로 결정함으로써 市場에서 불균형이 발생할 가능성이 있다. 數量을 결정하면 가격은 시장에서 자율적으로 형성되게 하여야 한다. 그렇지 않을 경우에는 輸入肉供給으로부터 예상되는 편익을 얻을 수 없고 오히려 시장 교란만 발생하게 된다.

셋째, 수입쇠고기를 포장육으로만 공급하면 輸入의 소기목적을 달성할 수 없을 수도 있다. 수입육과 한우육 시장을 분리할 수 있다고 할 수 있으나 포장육 자체가 韩牛肉으로 둔갑할 수도 있다.

市場에 많은 物量이 供給되면 한우육으로 둔갑하더라도 한우육의 공급이 많아 가격에 영향을 미칠 수 있다. 枝肉으로 都賣市場에 수입육을 공급하면 쇠고기의 市場價格에 직접적으로 영향을 미칠 수 있으며 포장육으로의 판매는 간접적으로 영향을 미친다.

넷째, 수입쇠고기 去來에 있어서 시장 수수료를 일정하게 결정함으로써 輸入肉이 大都市에서만 거래되게 하여 小都市나 地方에서 거래되

는데는 불리함을 낳고 있다. 價格安定의 効果는 大都市가 더 클 수 있으나 消費者의 후생면에서 보면 소도시에도 수입쇠고기가 流通될 수 있도록 수수료의 彈力的 運營이 요청된다.

다섯째, 수입쇠고기의 流通費用과 마진이 韩牛肉의 그것에 비해 높다. 수입쇠고기의 판매를 촉진하기 위하여 마진을 높게 결정했다면 문제가 없으나 도축비용도 들지 않는 수입쇠고기의 유통마진이 높다는 것은 수수료나 이윤·비용 등이 너무 높게 책정되었다는 것을 말해 주고 있다. 包裝肉의 경우 포장에 필요한 費用을 추가적으로 부담한다해도 포장 후 流通費用을 그 이상으로 감소시킬 수 있으므로 변명이 될 수 없다.

여섯째, 수입쇠고기의 等級制는 수입쇠고기 가격의 引上 効果가 있고 중간거래의 利益增大를 초래할 수 있다. 上等級의 수율을 높임으로써 平均價格을 쉽게 올릴 수 있는 것이다. 소비자가 等級에 대한 인지가 충분할 때까지는 어려움이 있게 된다.

2. 包裝肉 流通

가. 包裝肉去來量 促進시킬 肉類流通의 與件變化

육류의 소비량의 계속 증가함에 따라 수입량, 특히 쇠고기의 수입량이 현재보다 감소되지 않을 것으로 생각된다. 이에 따라 肉類의 流通經路 역시 현재와 같이 國內肉類流通經路와 輸入肉類流通經路의 二元化가 지속될 것으로 예상된다. 현재와 같은 二重의 價格構造를 유지하기 위해서는 流通過程에 대한 政府의 계속적인 監督機能이 필요할 것이며 이를 위해서는 수입육에 대한 市場分離制度의 存續이 필요할 것이다.

현재의 生畜中心 流通은 枝肉 중심의 流通으

로 發展되고, 더 나아가서는 小賣包裝 중심의 유통으로 발전할 것이다. 生畜流通은 流通減量 및 流通費用이 크다. 그리고 消費都市에 位置한 도축장은 公害의 요인이 되고 있기 때문에 都市機能의 擴大에 따라 都市計劃上 교외로의 移轉이 불가피한 실정이다. 이러한 점을 고려할 때 都市地域 중심으로 集中化된 加工(도축)機能은 產地 또는 集產地中心의 分散화와 枝肉流通體系의 도입이 필요한 것이다. 美國等 先進國에서는 이미 分산화에 의한 枝肉流通이 일반화되어 있으며, 도축장에 포장시설까지 갖추어 놓고 小賣單位로 包裝하여 슈퍼마켓이나 체인店에 直接供給하는 小賣包裝流通段階에 돌입하고 있다.

소매단계에 있어서는 슈퍼마켓·체인店 등 大型流通機構의 擴대로 專門的 精肉店과 함께 綜合小賣店이 肉類流通의 中요한 部分을 擔當하게 될 것이다. 이때 專門的 精肉店과 슈퍼마켓·체인店 등 종합적 小賣店간에는 市場占有率 增大를 위해 치열한 경쟁이 전개될 것으로 생각한다.

이상과 같은 변화를 고려할 때 장차 육류유통에 있어서 포장육이 차지하는 중요성의 증대는 불가피하므로 肉類流通의 效率化를 위해서는 包裝肉流通의 普及을 촉진해야 할 것이다. 다만 그 普及速度는 消費者的 包裝肉 選好度에 달려 있다.

나. 包裝肉去來의 경제적 의의

包裝肉去來는 等級化·標準化를 촉진시키며 이를 통해 價格効率을 높여 준다. 또한 等級化는 포장거래가 前提된다. 等級化는 消費者的 需要와 價格을 정확하게 반영시켜 줌으로써 양질의 고기에 대해 소비자가 높은 가격을 지불토록 해준다. 그 결과 良質의 고기를 생산하는 生產者에게 인센티브를 주어 長期的으로 生產者가

市場需要에 適應해서 良質의 고기를 보다 많이 生產토록 促進함으로써 供給되는 고기의 質을 높여 준다.

肉質의 等級化는 소비자에게 選擇의 範圍를 넓혀 줌으로써 所得再分配의 効果가 있다. 낮은 等級은 所得이 낮은 사람에게도 선택의 機會를 확대해 주는 반면 높은 등급은 고소득자에게同一物量에 대한 프리미엄을 支拂하는 결과를 가져다 준다. 또한 去來에 있어 等級化·標準化가 잘 되어 있으면 流通情報에 대한 正確度가 높아지기 때문에 去來者間에 競爭力이 촉진되어 價格效率性을 높일 수 있다.

이와같이 包裝去來를 통한 等級去來는 價格効率을 높여 줌으로써 消費者的 만족도를 높여 준다. 또한 單一管理價格制度에서 나타나기 쉬운 特定部位選好에 따른 非合理的 去來行爲를 예방할 수 있다.

運營効率은 流通費用과 관련된다. 포장거래는 去來의 標準化를 통해 標準去來를 가능하게 해주며 商品을 고르거나 品質를 檢查하는데 드는努力을 작게 함으로써 流通費用의 減少를 가능케 해준다. 특히 大型슈퍼마켓 등의 등장으로大量去來가 必要한 오늘날에 있어서 等級化된 規格去來로 전화주문, 계약거래 등이 가능해지고 去來時間의 단축과 流通費用의 절감이 가능하게 되었다. 오늘날과 같이 식품을 종합적으로 취급하는 大型슈퍼마켓이나 체인점에서 肉類를 취급할 수 있게 된 것은 包裝肉去來가 실시됨으로써 가능하게 된 것이며, 包裝去來는 流通形態變化에 지대한 영향을 주어 流通改善에 기여하게 될 것이다. 또한 包裝去來는 商品取扱을 容易하게 해줌으로써 去來를 편리하게 해주며 肉類의 鮮度를 유지시켜줌으로써 流通費用을 節減시켜 주는 効果가 있다. 포장거래가 經濟의

合理性을 갖기 위해서는 포장거래에 따른 流通費用의 節減이 包裝 등에 소요되는 費用을 相殺하고도 남아야 한다.

현재 우리나라에서는 肉類 특히 쇠고기의 流通構造가 國內肉과 輸入肉으로 二元化되어 있는 데, 이와같은 二元的 市場體系를 유지하고 輸入肉을 國내肉과 구분하기 위한 方法이 輸入肉의 包裝去來이다. 二元的 市場體系를 유지하는 중요 목적의 하나는 國내肉과 輸入肉間 二重價格制를 통해 國내肉類價格을 安定시키는데 있으며, 二重價格制하에서는 低價의 商品을 고가의 상품으로 부당하게 轉換하여 품질마진을 취하는 경우가 있으므로 이를 防止하기 위한 手段이 시장을 分離하여 이원적 市場體系를 유지하는 것이다. 또한 國내肉과 輸入肉을 구분하여 二重價格體系를 유지하는 것은 供給價格이 상이한 두 상품간에 동일한 價格을 적용할 경우 共給價格이 낮은 輸入肉을 판매함으로써 생길 수 있는 중간상인의 超過利潤을 消費者剩餘로 바꾸고자 하는데 있다.

다. 包裝肉 生產現況

包裝肉 製造業體는 전국에 22개소가 있으며 既存 肉加工製造業體는 198개소이다. 輸入肉과 국내 쇠고기 및 돼지고기가 包裝되어 판매되고 있다. 수입쇠고기의 販賣處는 畜協과 韓冷인데 이들은 自動施設로 包裝肉을 生產하고 他業體에게 貨加工하여 포장한다.

3. 等級化와 價格差異

가. 價格差異 現況

쇠고기의 가격은 冷凍肉과 冷藏肉, 輸入肉과 國內產쇠고기, 韓牛肉과 젖소육, 等級別, 部位別,

用途別로 差別화할 수 있다. 價格差異이 가능한 要因들은 相互聯關係이 있다. 輸入肉은 대부분이 冷凍肉이고, 部位別로 주어진 用途가 있을 수 있으며 韓牛肉과 젖소육은 區別할 수가 없는 경 우가 많다.

수입쇠고기는 上等肉·中等肉·보통육·갈비 등으로 구분되고 있으며 國내肉은 백화점에서 더욱 細分되어 판매된다. 일반정육점에는 아무런 等級을 안하든가, 있어도 특수한 부위(안심)에 2~3등급 差異를 두고 있다.

國內產 쇠고기의 等級은 어떤 백화점에서는 45等級 이상으로까지 구분하고 있는데 백화점 價格은 서울市가 告示한 연동고시가격보다 모두 높은 편이다(表10).

表 10 한우 等級 및 用途別 백화점 價格 (1989. 6.11)

部 位	가격(원/500g)	用 途	가격(원/500g)
안 심	8,000	안심로스구이	8,000
살 치 살	8,000	안심스테이크	8,000
갈비 안창살	8,000	등심스테이크	8,000
등 심	7,500	사브사브	7,500
채 끌	7,000	숯불구이	7,500
제비추리	7,000	쇠고기 잡채	6,250
치마살	6,750	쇠고기 육채	6,250
아롱사태	6,500	탕수육	6,000
보습살	6,500	비후까스	6,000
홍두깨살	6,000	장조림용	6,000
갈비비	6,000	산적용	6,000
차돌박이	5,500	쇠고기 카레용	6,000
양지	5,050	육개장용	5,500
사태	5,050	불고기	5,500
도가니	3,500		

나. 等級別 價格差異의 배경

우선 모든 質의 차이를 等級으로 표시하자. 일반적으로 等級의 標準은 생산자와 流通企業

대표자의 자문에 따라 정부 당국에 의해 성립된다. 等級을 결정하는 요인은 계속 변하므로 상대적으로 等級의 數를 적게 하는 것이 실제적이다. 이를 위하여 중요한 두 가지 決定事項이 요구되는데 하나는 應正數의 等級을 정하는 것이고, 다른 하나는 等級間의 基準을 설정하는 것이다.

等級을 설정하는데 기초가 되는 要因選定에 관련된 문제는 等級을 物理的 기준에만 의존하여 정할 것인가, 아니면 消費者의 기호를 고려할 것인가 하는 점이다. 物理的 基準에 의한다면 소비자의 기호에 의존하는 것보다는 쉽게 等級을 정할 수 있는 장점도 있다.

等級化는 賣買者間의 去來를 촉진시킨다.去來規約은 특정 等級을 기준으로 이루어지며 販賣者는 商品의 全量을 검사할 필요가 없게 된다. 그리고 等級化는 流通에 따른 不確實性을 감소시키므로 流通費用을 減少시킨다.

等級化는 프레미엄이나 割引을 결정하는 必要要件이다. 만약에 等級이 소비자의 기호를 정화하게 반영한 것이라면 質에 따른 價格差異는 미래에 있어서 供給의 構成을 결정할 것이며, 프레미엄이 충분히 높다면 농민은 그 等級의 商品生產을 증가시킬 것이다. 그러나 商品의 等級化에는 費用이 드는데 等級化에 의한 利得은 비용보다도 커야 한다.

일정한 時點에 있어서 等級間의 가격차이는 여러가지 等級에 대한 수요와 공급의 특정한 수준에 의해 결정되지만 시간이 경과함에 따라 需要와 供給函數가 이동하게 되며, 그에 따라 等級間의 價格差異가 변동하기 마련이다. 等級間의 價格關係에 대하여 일반적으로 결론을 내리기란 대단히 어려운 것이다. 等級別 需要와 供給의 상대적인 변동에는 수많은 方法이 있을 수

있기 때문이다. 어떤 한 等級의 供給增加는 그 등급의 가격을 하락시킬 것이며, 그래서 다른 등급간의 가격 프레미엄을 좁히거나 割引을 넓히는 결과가 된다. 그러나 한 等級의 價格下落은 다른 등급에 대한 需要減少의 効果가 있으며, 나아가서 需要가 감소한 등급의 가격을 하락시킬 것이다. 이러한 價格下落은 다시 처음에 供給이 增加한 등급에 영향을 미치게 되어서 한 등급의 供給increase는 전체 등급의 가격 하락을 초래하고 等級間의 가격차이를 변동시킬 것이다. 이러한 변동의 幅은 供給increase의 크기, 각 需要의 價格彈力性 크기 및 等級間 교차탄력성의 크기에 의해 결정될 것이다.

쇠고기와 같이 等級間에 消費面에서 대체탄력성이 높고 供給面에서 等級別 供給量을 쉽게 조절할 수 있을 때는 等級間 價格差別化는 곤란하게 된다.

等級別 價格差異는 供給者측에서 보면 獨寡占力이 있는 供給者가 市場을 分離할 수 있을 때 가능하며 이때 供給者는 利潤을 더 증대시킬려고 한다. 반면 需要者는 選擇의 폭을 넓히고 소득재분배의 效果를 거둘 수 있다. 특히 단일 가격하에서는 供給不可能한 것도 價格差別化에 의해 供給이 가능하게 되는데 이는 평균가격이 上昇함을 의미한다. 等級化로 인하여 실질가격이 상승하는 결과를 초래한다면 供給者의 利益은 消費者的 희생으로 가능하게 되는 것이다.

4. 쇠고기 流通構造의 變動

市場構造의 결정요인들을 살펴보면 市場에서 需要者와 供給者가 價格에 영향을 미치지 못할 만큼 영향력이 작고 수가 많으나 하는 측면에서 보면 자신있게 그렇다고 할 수는 없다. 시장 단계별로 보면 都賣市場은 수가 너무 적고 도축장

은 地域別로 안배되어 있어서 地域的 獨占力 형성이 가능하다.

商品도 完全 동질적이 아니다. 市場情報은 완전하게 많이 전파되고 있지만 전출입은 자유롭지 못하다. 쇠고기 流通에 참여하고 있는 종사자는 法에 의해 규제를 받고 있으며 食品衛生上 중요성때문에 각종허가, 신고, 면허 등을 요구하고 있다. 따라서 쇠고기 流通業體數는 많지만(表11) 진입의 장애가 큰 것 하나만으로도 不安全市場構造를 갖는다고 할 수 있다. 그리고 市場에 참여하고 있는 流通業者들은 價格競爭에 참여하기보다는 非價格競爭에 參與하고 있다. 밀도살과 물먹인소의 供給, 不法枝肉搬入, 輸入肉 둔갑 등은 不安全競爭에서 가능한 市場行爲로 볼 수 있다. 정육업자들은 가격단합을 행할 가능성 있다.

현실적으로 쇠고기 流通에 있어서는 市場價格이 告示價格 또는 政策價格으로 통제되고 있으며 生產者價格, 都賣價格 및 小賣價格이 연동하여 신속하게 自律的으로 변동하지 않는다. 또한 輸入肉이 많은 비중을 차지하고 있으나 이의 流通은 數量과 價格面에서 統制되고 價格水準은 市場價格보다 높게 책정되는 것이 보통이다.

쇠고기의 流通構造에는 不安全競爭의 요소가 많으며 이는 資源의 效率的인 이용을 왜곡시킨다. 流通上에 發生할 수 있는 不安全競爭要因을 제거 또는 완화하는 것이 중요하다.

IV. 쇠고기 流通改善方向

輸入쇠고기와 젖소고기의 流通比重이 점점 화

表 11 쇠고기 流通業體數

1988年末 現在

	도 매 시 장	도 축 장				정 육 점	육 가 공 제 조 업 체 수	쇠고기수입후 포장육제조업체
		특 급	1 급	2 급	소 계			
서 울	3	3		1	4	9,135	71	13
부 산	2	2		1	3	3,235	16	3
대 구	1	1			1	1,779	10	2
인 천	1	1			1	1,649	5	
광 주	1	2			2	1,248	4	1
대 전	1	1		1	2	829		
경 기	8	20	1	29	4,917		41	1
강 원	4	18		22	1,304		8	
충 북	6		1	7	1,222		8	
충 남	11	3	1	15	1,552		1	
전 북	8	10		18	1,730		6	1
전 남	8	14	3	25	2,671		4	
경 북	3	20	6	29	2,783		6	1
경 남	5	15	1	21	2,732		16	
제 주	1		1	2	370		2	
계	9	64	100	17	181	37,246	198	22

* 왜지만 취급

자료 : 농림수산부

대될 것으로 전망되므로 여기에 적합한 流通構造의 구축과 유통서비스의 제공이 요청되고 있다. 따라서 유통 구조상의 不安全競爭 요소를 제거하고 市場에서 공정가격이 競爭的으로 형성될 수 있도록 政策的인 배려가 더욱 요망된다고 하겠다. 특히 制度的으로 장애가 되고 있는 요소들을 하나씩 풀어가는 것이 중요하다. 이러한 측면에서 효율적인 쇠고기 流通을 위해 必要한 몇가지 事項에 대해 앞에서 논의된 問題點을 중심으로 살펴보자 한다.

첫째, 輸入쇠고기는 都賣市場에서 경매에 의해 販賣하는 것을 원칙으로 해야 한다. 輸入肉이 일정한 水準의 수입할당량(Quota)에 의해 수입되면 그것과 국산쇠고기의 供給量과 합하여 市場에서 형성될 수 있는 평균쇠고기 값은 국산쇠고기와 수입쇠고기의 差別價格에도 불구하고 일정할 것이다. 따라서 일정량의 쇠고기를 輸入한 후 수입쇠고기 값을 아주 낮게 책정하면 국산쇠고기값은 그만큼 上昇하게 될 것이다. 國產쇠고기와 輸入쇠고기의 값이 差異가 많으면 많을수록 어떠한 수단과 方法으로라도 輸入쇠고기가 國產쇠고기로 둔갑하게 되고 이 과정에서 中間商人이 利益을 보게 된다. 그러나 이러한 이익은 둔갑의 量이 많으면 많을수록 그 폭이 줄어들게 되고, 결국에는 輸入肉價格과 國產쇠고기의 價格 差別化 노력에 대한 비용을 보상 받을 수 없게 되어 필요없는 비용만 支拂하는 결과가 된다.

공공기관이 개입해서 包裝肉으로 加工하여 시판하면 되지 않겠는가 하지만 물론 거기에는 초기에 다소 效果는 있을 수 있으나 완전한 處方은 될 수가 없고 또 그렇게 해야 하는 아무런 이유도 없다. 國產쇠고기 生產者를 보호해야 하는 측면이라면 이것은 價格政策의 차원에서 다

루어져야 한다. 輸入쇠고기가 질적으로 국산쇠고기에 비해 떨어진다면 수입쇠고기의 輸入等級을 달리하면 될 것이며 우리가 요구하는 等級의 쇠고기는 얼마든지 생산할 수 있는 여력이 있다고 본다. 輸入쇠고기의 等級에 대해 消費者가 잘 모르고 있다고 하나 이는 過渡期에 지나지 않는다. 等級에 대한 가격차별은 소비자 스스로 원하는 경우에만 가능하고, 消費者는 짧은 기간에 협명하게 對處해 나갈 것이다

둘째, 수입쇠고기의 輸入量을 책정한 후에는 價格이 市場에서 自律的으로 형성되도록 해야 한다. 형성된 가격이 너무 높아든가 너무 낮을 때는 輸入量을 조절함으로써 가격조정이 가능하게 된다. 輸入量과 價格을 동시에 책정하는 경우에는 둔갑 등의 不作用이 생기게 되고 결국에는 市場不均衡에 의해 輸入政策이 소기의 目的을 달성할 수 없게 된다.

셋째, 쇠고기의 包裝肉 流通은 유통비용 절감과 流通能率 향상에 기여할 것이며 당분간 輸入쇠고기와 韓牛고기의 分離를 위해서도 필요하다. 包裝肉의 流通은 冷凍施設 등의 流通施設이 발달될수록 더욱 활발하게 진행될 것이며 冷凍에 따른 價格 하락이 다소 예상된다.

輸入쇠고기를 全量 包裝함으로써 輸入肉이 韓牛肉으로 둔갑하는 것을 막겠다고 하지만 輸入肉이 韩牛肉으로 둔갑해도 높은 價格을 받을 수 없게 가격정책상에 있어서 問題가 해소되고 消費者的 올바른 認識에 필요한 시간만 지나면 둔갑행위는 스스로 소멸될 것이다. 그러므로 輸入肉의 包裝은 長期의으로 包裝肉流通에 따른 유통비용 절감 측면에서 이루어져야 한다.

넷째, 쇠고기의 等級과 質의 차이에 따른 價格 차이는 消費者的 認識과 需要에 결정되도록 시장분위기를 유도해야 한다. 쇠고기의 부위별

등급을 物理的으로 구분할 수 있고 消費者가 쉽게 판별할 수 있는 부위별로 等級化되어야 한다. 한우고기, 젖소고기, 輸入고기 區分은 공급자의 성실한 태도와 상관습에 호소하는 한편 구분이 가능한 방법이 있다면 消費者에게 계속적으로 홍보하는 것이 필요하다. 制度의 이거나 物理의in 方法에 의한 等級의 施行이 等級間의 둔갑이나 속임수를 낳게 되고, 그 속임수를 단속하기 위해 더 강한 물리적인 方法이 동원될 수 밖에 없다. 消費者의 認識과 供給者の 성실한 상관습만이 等級別差別價格을 가능하도록 할 것이며 이렇게 될 때 消費者의 선택의 폭이 넓어지고 사회후생이 증대될 수 있을 것이다. 供給者の 利益增大를 위한 等級의 細分과 價格差別화는 지양되어야 한다.

다섯째, 쇠고기 流通과정에 발생할 수 있는 각종 不安全競爭 요소와 獨寡占原因을 제거 또는 완화시킬 필요가 있다. 都賣市場의 開設을 촉진하고 運營을 효율화함으로써 도매단계에서 가격형성의 效率化와 價格調節이 가능한 공개시장 조작이 이루어질 수 있어야 한다. 枝肉流通을 촉진하고 도축시설의 규모화가 이루어 질 수 있는 유통여건이 앞으로 조성될 것이다. 소매단계에서 진출입이 자유롭도록 制度를 개선하고 각종 담합행위가 일어나지 않도록 행정지도를 강화해야 할 것이다.

肉類流通에서 흔히 볼 수 있는 각종 規制事項을 완화하여 자유경쟁시장 체제가 형성하도록 하여야 한다. 위생적 처리를 빌미로 각종 規制가 행해졌는데 이는 바람직하지 못하다. 그리고 소매수수료를 全國的으로 동일하게 결정함으로

써 地方에서 輸入쇠고기가 판매될 수 없는 점을 해소해야 한다. 수수료의 地域別 差別適用도 필요하지만 輸入肉을 都賣市場에서 경매시킴으로써 문제를 근본적으로 해소할 수 있다. 쇠고기 輸入후 輸入·包裝·價格·販賣·組織·수수료 등에 수많은 規制와 行政的조치가 수반되고 있는데 政府가 輸入후 最短段階에서 民間流通機能에 인계하는 것이 바람직할 것이다. 政府나 公共기관의 간섭은 統制의 非經濟를 초래할 우려가 항상 높다.

参考文獻

- 成培永, 「農水產物流通經濟」, 韓國農村經濟研究院
研究叢書7호, 1981.
——, 「食糧經濟問題의 綜合的 分析」, 농경보고73,
國立農業經濟研究所, 1975.
成培永·김상종, 「肉類의 需給 및 流通」, 「農村經濟」 제1권 제3호, 韓國農村經濟研究院, 1978.
12.
成培永·許吉行, 「肉類包裝과 流通改善」, 「食品流通研究」 제1권 제1호, 1985.5
이상원 외, 「農村豫測모델 設定」, 농경보고98. 國立
農業經濟研究所, 1978.
李貞煥 외, 「韓國의 農產物需要分析: 모형개발과 정
책실험」, 韓國農村經濟研究院, 연구보고 92호,
1984.
許信行, 「農產物價格政策」, 韓國農村經濟研究院, 研
究叢書10號, 1982.
許信行 외, 「畜產發展 中長期計劃樹立을 위한 調查
研究」, 韓國農村經濟研究院, 1986.
畜協中央會, 「畜產物流通便覽」, 1988.
高橋伊一郎, 「食肉經濟」, 日本評論社, 1972.
——, 「牛肉の 經濟學: 生產, 流通と 價格形成」, 御茶
の書店, 1978.
Burdette, R.F and J.C.Abbott, 「Marketing of
Livestock and Meat」, FAO Marketing Guide
No.6, 1960.
Kohls, Richard L. and W. David Dowey, 「Marketing
of Agricultural Products」, Mcmillan, 1972.
McCoy, John H, 「Livestock and Marketing」, The AVI
Publishing Co. Inc., 1978.