연구보고 R773 | 2015. 10.

축산부산물 유통구조 개선방안

송 우 진 연 구 위 원
이 형 우 전문연구원
서 강 철 연 구 원

한국농촌경제연구원

연구 담당

송우진	연구위원	1장, 5장 집필
이형우	전문연구원	3장, 4장 집필
서강철	연구원	2장, 6장 집필

머 리 말

축산부산물은 가축이 도축되어 주산물인 정육이 생산되는 과정에서 부수적으로 발생하는 모든 것을 포함한다. 이러한 부산물은 생산농가에게는 소득원의 일부분으로, 소비자에게는 먹거리로서 의미가 있다. 축산부산물의 많은 부분이 식용으로 이용되기 때문이다.

전통적으로 축산부산물을 이용한 먹거리는 소비자의 사랑을 받아왔다. 그러나 이에 상응하는 축산부산물에 대한 관심은 부족하였던 것 같다. 정부의 축산부산물 시장 감시 노력이 부족하였고, 이에 대한 연구도 부족하였다. 이로 인하여 축산부산물 유통구조는 불투명하고 소비자는 부산물의 유통과정에 의구심을 가지고 있는 상황이다.

이 연구는 축산부산물의 유통구조를 밝히고 개선 방안을 제안하기 위하여 수행되었다. 연구 결과로 인하여 축산부산물에 대한 소비자와 정부의 이해가 깊어지기를 기대한다. 또한 축산부산물 시장의 불투명성이 해소되기를 기대한다.

축산부산물 유통구조가 투명해지면 유통주체간 경쟁이 활성화되고 유통효율성도 향상되는 등 유통구조의 변화가 뒤따를 것으로 예상된다. 이로 인하여 소비자의 축산부산물 안전성에 대한 우려가 불식되고 축산농가의 소득도 향상되기를 기대한다.

2015. 10.

한국농촌경제연구원장 **최 세 균**

요 약

연구의 배경

○ 축산부산물 시장이 변화하고 있음. 부산물의 가정내 소비가 감소하고, 부산물 외식산업과 가공산업이 성장하며, 수입이 증가하고 있다. 이런 변화 속에 소비자는 부산물의 위생안전에 우려의 시선을 갖고 있음.

○ 축산부산물은 국민의 먹거리인 동시에 생산농가 소득의 일부분을 차지하고 있음. 따라서 부산물 시장이 악화되면 소비자의 위생안전이 위협받고 생산농가는 소득이 불안정해짐.

○ 변화하는 부산물 시장 환경에 적응하고 수입 부산물과 경쟁해야 함. 여기에 축산부산물 유통구조 개선의 필요성이 있음.

연구 방법

○ 축산부산물 시장 현황을 정리하고 부산물 유통주체가 직면한 시장 환경과 행동을 중심으로 부산물 유통구조를 파악함.

○ 축산부산물 유통주체 별 설문 또는 면접 조사를 실시하여 부산물 유통 현황을 점검하고 주체별 의견을 청취함.

○ 부산물 유통 현황을 중심으로 유통구조의 문제점을 지적하고 이를 바탕으로 유통구조 개선방안을 제시함.

축산부산물 공급 및 가격 동향

○ 축산부산물 생산은 도축마릿수에 따라 결정됨. 그간 소와 돼지의 사육마릿수 증가로 인하여 도축마릿수도 증가추세에 있고, 부산물 생산량도 증가 추세에 있음.

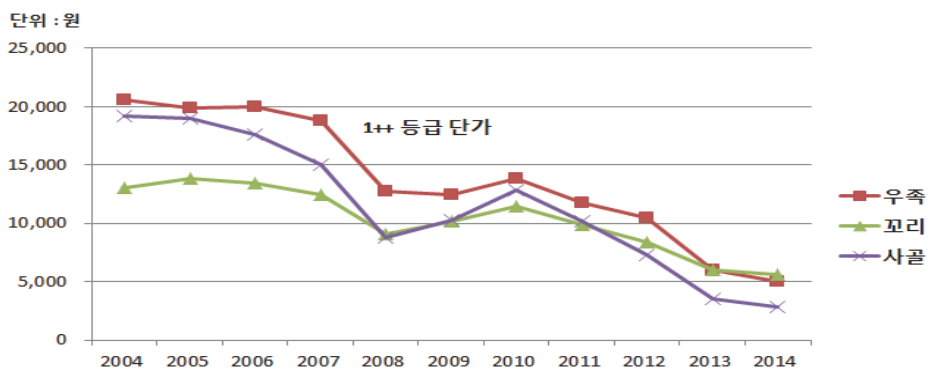
○ 소 부산물 수입은 2010년 큰 폭으로 증가함. 특히, 소 위와 족의 2010년 수입량은 전년에 비해 각각 137%와 582% 증가함. 돼지 부산물 수입은 2011년에 크게 증가함. 특히 2011년 돼지 머리 수입량은 전년대비

284% 증가하였고, 돼지 위도 100% 이상 증가하였음.

○ 소 부산물 가격은 최근 3년간 하락이 지속되고 있는데, 족, 머리, 내장의 순으로 가격 하락폭이 큼. 2014년 족 가격은 2012년 대비 36.7% 하락하였고, 머리 가격은 25.4% 하락함. 돼지 부산물 가격은 2011년 가격이 가장 높았고 2012년과 2013년 연속으로 가격 하락폭이 컸음. 두 내장의 경우 전년대비 2012년 하락폭은 35.9%, 2013년에는 62.5%에 달함.

그림. 주요 소 부산물의 가격 동향

단위: 원/kg



자료: 축산물품질평가원.

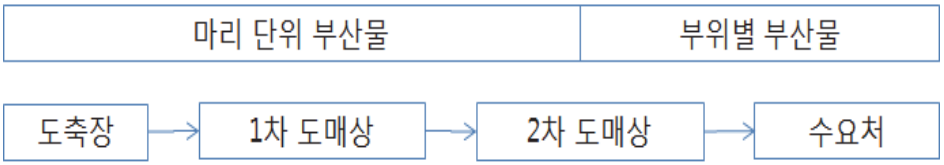
축산부산물 유통구조 현황

○ 축주가 가축을 출하하면 도축장에 도축이 이루어지고, 도축과정에서 지육과 부산물이 분리되면 부산물의 유통이 시작됨. 도축장에서 생산된 부산물은 축주가 인수하거나 도축장 책임하에 유통이 이루어짐.

○ 도축장을 통하여 유통되는 부분 중 대부분은 도매상을 통해 유통됨. 도매상은 1차와 2차 도매상으로 구분되는데, 1차 도매상은 도축장과 거래관계에 있고, 2차 도매상은 1차 도매상과 거래관계에 있음.

○ 2차 도매상은 부산물은 인수한 후 부위별 분할과 추가 세척 등의 작업을 수행하고, 음식점, 대형마트·정육점, 집단급식소 등으로 분산하는 역할을 함.

그림. 유통 단계별 부산물 형태



축산부산물 유통구조의 문제점

○ 축산부산물은 계절적 수급 불일치가 반복됨. 또한 부산물 부위별 선호가 다르기 때문에 부위별로 수급 불일치가 발생함. 도축장에서는 이런 종류의 수급 불일치를 회피하려고 노력하는데, 축주에 부산물 대금을 정산해야 하기 때문임. 유통 위험을 회피하기 위하여 도매상과 장기계약을 체결하고, 마리 단위의 부산물 거래함.

○ 부산물 유통과정에 적당한 수준의 투자가 이루어지지 않고 있어 투자확대의 필요성이 있음. 유통참여자가 전반적으로 영세한 것이 과소투자의 원인으로 판단됨. 투자가 부족하여 부산물 위생관리가 취약하며, 대량공급의 기반도 부족한 상황임.

○ 축산부산물은 「축산물 위생관리법」에 의하여 식육에 포함되어 관리되고 있으나 부산물 중 내장 부위(특히 창자)는 다른 부산물 부위 또는 식육과 차별화되는 점이 있음. 따라서 식육과 부산물을 각기 다른 기준으로 관리하는 것이 효율적인데, 현행 법체계 하에서는 식육에 포함시켜 포괄적으로 관리하고 있음. 또한 부산물에 관해서는 HACCP 기준이 확립되어 있지 않음. 우리나라 식품 위생관리의 기본틀은 HACCP에 의한 위생관리에 의존하고 있음.

○ 축산부산물은 품질등급이 표시되지 않아 소비자가 부산물의 품질을 식별하기 어려움. 다양한 품질의 부산물이 유통되고 있으며, 원하는 품질의 부산물을 선별하여 구매하기 어려운 유통구조임.

○ 축산부산물 시장은 신뢰성 있는 거래가격의 수집 및 공개 시스템이 부족함. 현재 실시되는 부산물 가격조사는 자료의 신뢰성 및 활용성에 제약이 있음.

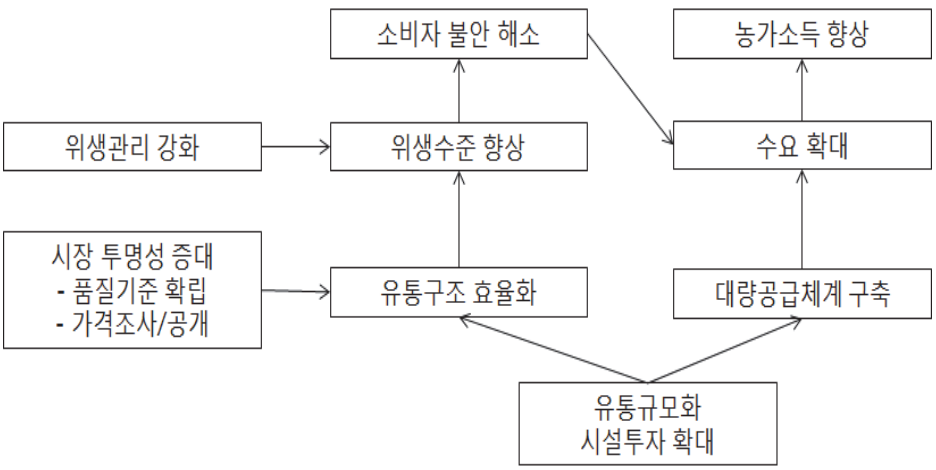
축산부산물 유통구조 개선 방향

○ 축산부산물 유통구조 개선의 목적은 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하고, 생산자의 소득 안정에 기여하는 것임.

○ 이를 위하여 유통구조가 투명하고 효율적으로 개선되어야 할 필요가 있음. 또한 부산물 시장 변화에 대응하여 대량공급의 능력을 확보하는 것이 절실함. 이런 구조개선은 시설투자 확대를 통한 유통의 규모화가 이루어져야 가능함.

○ 이러한 구조개선 위에 시장 투명성 증대를 위한 부산물 가격조사와 품질기준을 도입하는 방안을 제안함. 또한 위생 관련 규정을 신설·정비하여 부산물 위생관리를 강화해야 함을 제안함.

그림. 부산물 유통구조 개선 방향



부산물 가공시설 투자의 유도

○ 시설 투자가 적당한 지점은 1차 부산물도매상 수준으로 판단됨. 이 경우는 도축장 외부 시설에 대한 투자임. 복수의 도축장을 연계하여 가공시설의 규모를 확대할 여지가 있어 규모의 유연성 측면에서는 더 효과적인 투자가 될 수 있음. 실제로 소규모 도축장은 일 도축량이 많지 않기 때문에 도축장 내 부산물 가공시설의 가동률이 낮을 가능성도 있음.

또한, 도축장 입장에서는 현재 맺고 있는 장기계약을 이용하여 수급불균형에 따른 위험을 회피할 수 있음.

○ 부산물 도매상이 주체가 되는 시설투자를 위해서 정책적으로 지원해야 할 부분이 있음. 부산물 인수 계약의 안정성을 확보해 주는 것과 부산물 세척에 관한 규정을 유연하게 적용하는 것임.

축산부산물에 대한 위생관리 기준의 확립

○ 위생관리 기준의 확립은 두 가지로 나누어 볼 수 있음. 첫째, 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼에 법적인 지위를 부여하는 것과, 둘째, 부산물 유통업에 대한 HACCP 기준을 마련하는 것임.

축산부산물 시장 투명성 확대

○ 부산물에 대한 품질기준의 확립과 부산물 가격조사 및 공개를 통하여 시장의 폐쇄성을 완화하는 노력이 필요함. 부산물에도 품질의 차이가 존재하지만, 품질의 차이가 표시되지 않고 유통되고 있음. 이런 이유로 객관적인 품질의 기준이 확립이 요구됨.

○ 지육에 대한 가격조사 시스템에 비해 부산물의 시스템은 낙후되어 있음. 따라서 가격 조사와 공개는 시장의 경쟁을 촉진할 수 있는 가장 용이한 방법임. 또한 가격 조사는 시장의 왜곡도 초래하지 않는다는 점에서 효율적인 구조개선 방안임. 현재 개별적, 비정기적으로 실시되는 부산물 가격조사를 체계화하는 방안을 모색할 필요가 있음.

ABSTRACT

Measures to Improve the Marketing Structure of Animal By-products

The market for animal by-products has been changing. First, household consumption of the by-products is decreasing. Second, the food service and processed food industries using them are growing. Third, imports of the by-products are on the rise. In these changes, consumers are expressing concerns over the by-products' sanitary safety.

In the case of by-products, food safety and the level of income are important to consumers and farms, respectively. If the by-products market worsens, food safety for consumers is threatened, and farms experience a reduction in income. For this reason, domestic by-products should adapt to the changing market in order to compete with imported products.

In order to adjust to the market changes, it is needed to establish a mass marketing system in response to bulk purchases, and to mitigate consumers' negative perception of by-products. Also, price competitiveness should be secured through cost reduction to be more competitive than imported products.

The problems of the market for animal by-products can be summarized as follows: a supply-demand imbalance; wholesalers' small scale and underinvestment; lack of sanitation-related regulations; inadequate quality standards; and the opaque market.

The supply and demand imbalance of by-products is classified into a seasonal supply-demand imbalance and a supply-demand imbalance by part.

Slaughterhouses try to make long-term contracts with wholesalers in order to avoid these types of imbalance and pass these risks on to wholesalers. The danger of the supply-demand imbalance prevents wholesalers' scaling up.

Investment is essential to create the mass marketing system of by-products and decrease consumers' distrust. However, investments are insufficient because of the risk due to the supply-demand imbalance of the by-products market and wholesalers' small scale.

In accordance with the Livestock Products Sanitary Control Act, animal by-products are included in meat and thus managed. As there has been criticism that sanitary control regulations for them are inadequate, a manual for meat by-products sanitary control in slaughterhouses was published. Nonetheless, this is not sanitary management by legislations. Moreover, HACCP standards, the framework of food sanitary control, are not applied to the by-product either.

Although by-products of various qualities are distributed, there are no quality standards and labeling regulations, which leads to the lack of information on their quality. For example, beef by-products sold in slaughterhouses are traded at different prices according to the type of living matter but are distributed without labeling the differences in quality.

The market for animal by-products lacks a system for collecting and releasing reliable market prices. The by-products price surveys, which are partially conducted, are irregular or limited to specific parts, which limits the utilization of information. Also, the surveys are insufficient in representing the present status of the whole market for by-products.

We proposed the following plans to improve the marketing structure of animal by-products: inducing investment in by-products processing facilities; setting up sanitary control standards; and securing the transparency of the by-products market.

Investment in by-products processing facilities is needed at the level of the first by-products wholesalers. In this case, it is necessary to invest in slaughterhouses' external facilities. Under the current law, there is inefficiency of cleaning by-products twice, but investment in the external facilities could be efficient in other aspects. That is, processing facilities can be scaled up by linking several slaughterhouses. In addition, slaughterhouses can continue to utilize the present long-term contracts.

The establishment of sanitary control standards for by-products can be divided into 1) giving legal status to the manual for meat by-products sanitary control in slaughterhouses and 2) setting up HACCP standards for the

by-products marketing industry.

To enhance the transparency of the animal by-products market, the market's closed feature can be mitigated by establishing by-products quality standards and surveying and releasing by-products prices. By-products are distributed without labelling the differences in their quality . The establishment of quality standards will increase information on quality, decrease search costs in transactions, and promote trade. Also, the measure to survey and release prices is the easiest way to facilitate market competition. It is necessary to seek a method to systemize by-products price surveys that are conducted individually and irregularly.

Researchers: Song Woojin, Lee Hyungwoo, Seo Gangchul
Research period: 2015. 1. ~ 2015. 10.
E-mail address: gnos@krei.re.kr

차 례

제1장 서론

1. 연구의 필요성 및 목적 ····· 1
2. 선행연구의 검토 및 차별성 ····· 3
3. 연구의 내용과 방법 ····· 6

제2장 축산부산물의 범위 및 공급 동향

1. 축산부산물의 범위 ····· 9
2. 축산부산물 공급 및 가격 동향 ····· 13

제3장 축산부산물 유통구조 현황 및 문제점

1. 축산부산물 유통주체 ····· 23
2. 축산부산물 유통경로 ····· 29
3. 축산부산물 시장의 변화 ····· 31

제4장 단계별 부산물 유통실태 분석과 시사점

1. 도축장 조사 분석 ····· 39
2. 외식업체 조사 ····· 46
3. 소비자 조사 ····· 54
4. 분석 결과의 시사점 ····· 63

제5장 축산부산물 유통구조 개선방안

1. 축산부산물 시장의 변화 ····· 67
2. 축산부산물 유통구조 개선 방향 ····· 69
3. 축산부산물 유통구조 개선 방안 ····· 71

제6장 요약 및 결론 ····· 77

부록 1. 부산물 외식업체 조사표 ····· 87
부록 2. 소비자 조사표 ····· 93
부록 3. 도축장 조사표 ····· 97

참고 문헌 ····· 101

표 차례

제2장

표 2- 1. 농축수산물 표준코드 중 소, 돼지 부산물 ····· 11
표 2- 2. 소와 돼지의 마리당 부산물 수율 ····· 14
표 2- 3. 연도별 축산부산물 생산량 ····· 15
표 2- 4. 축산부산물 주요 부위별 수입 현황 ····· 17
표 2- 5. 국별 축산부산물 수입 현황(2014년) ····· 18
표 2- 6. 소부산물 가격 동향(2004～2006, 2012～2014) ····· 20
표 2- 7. 소 부산물 통관가격 ····· 21
표 2- 8. 돼지 부산물 가격 동향(2009～2014) ····· 21

제3장

표 3- 1. 도축장 현황 ····· 24
표 3- 2. 지역별 식육부산물전문판매업체 수(운영 중, 2015년 10월 기준) ····· 28
표 3- 3. 외식업체 방문조사 내용 ····· 29
표 3- 4. 한우 성별 부산물 가격(2014년) ····· 36

제4장

표 4- 1. 도축장에서 소 부산물의 판매 경로 ····· 40
표 4- 2. 도축장에서 돼지 부산물의 판매 경로 ····· 41
표 4- 3. 도축장과 거래하는 부산물 도매상의 수(부위별) ····· 41
표 4- 4. 부산물 도매상 당 부위별 평균 거래량(년) ····· 42
표 4- 5. 도축장의 부산물 판매 형태 ····· 42
표 4- 6. 축주와 도축장의 부산물 거래 형태 ····· 43
표 4- 7. 도축장의 부산물 판매가격 결정 형태 ····· 43
표 4- 8. 도축장 중 열처리 가공이 이루어지는 도축장 수 ····· 44

표 4- 9. 부산물 유통 문제의 심각성 ····· 44
표 4-10. 부산물 유통 개선을 위하여 필요한 정책 ····· 45
표 4-11. 축종별 부산물 취급 외식업체 수 ····· 46
표 4-12. 부산물 부위별 취급 빈도 ····· 47
표 4-13. 부산물 메뉴 판매 유형별 비중 ····· 47
표 4-14. 소 부산물 외식업체의 부산물 구매 단위 비중 ····· 48
표 4-15. 돼지 부산물 외식업체의 부산물 구매 단위 비중 ····· 48
표 4-16. 구매 부산물 원산지 현황 ····· 48
표 4-17. 국산 부산물 이용 외식업체의 선택 이유 ····· 49
표 4-18. 수입 부산물 이용 외식업체의 선택 이유 ····· 49
표 4-19. 부산물 조달 경로 비중 ····· 50
표 4-20. 부산물 조달 경로별 일 취급량 ····· 50
표 4-21. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(세척) ····· 51
표 4-22. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(절단) ····· 51
표 4-23. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(포장) ····· 52
표 4-24. 유통 상의 문제점이 음식점에 미치는 영향 ····· 52
표 4-25. 부산물 유통 개선을 위해 가장 필요한 정책 ····· 53
표 4-26. 설문응답자 특성 ····· 55
표 4-27. 식육부산물 유형별 소비 수준 ····· 56
표 4-28. 선호하는 소·돼지 부산물 ····· 56
표 4-29. 식육부산물 식당 선택 시 고려 사항 ····· 57
표 4-30. 구이용 식육부산물 선호도 ····· 58
표 4-31. 국내산 식육부산물 선호 이유 ····· 58
표 4-32. 부산물 품질유지 여부 ····· 59
표 4-33. 식육부산물 위생에 대한 이미지 ····· 59
표 4-34. 여타 육류대비 식육부산물 가격 수준 ····· 60
표 4-35. 외국산대비 국내산 부산물 지불의사 금액 ····· 61
표 4-36. 부산물 유통과정과 관련한 개선사항 ····· 61

그림 차례

제1장

그림 1-1. 연구 추진 체계도 ····· 7

제2장

그림 2-1. 소 도축과정과 부산물의 발생 과정 ····· 10
그림 2-2. 돼지 도축과정과 부산물 발생과정 ····· 11
그림 2-3. 월별 소 도축마릿수 ····· 15
그림 2-4. 월별 돼지 도축마릿수 ····· 16
그림 2-5. 주요 소 부산물의 가격 동향 ····· 19
그림 2-6. 도축장의 부산물 거래 형태 ····· 26
그림 2-7. 유통 단계별 부산물 형태 ····· 27
그림 2-8. 축산부산물 유통경로 ····· 30

제5장

그림 5-1. 부산물 유통구조 개선 방향 ····· 70

서 론

제 1 장

1. 연구의 필요성 및 목적

축산부산물(이하 부산물) 시장에 변화가 일어나고 있다. 첫째, 부산물이 가정에서 소비되는 비율이 점차 하락하고 있다. 소비자가 간편식을 추구하면서 손질이 까다롭고 요리시간이 긴 부산물을 점차 기피하고 있기 때문이다. 둘째, 부산물 외식산업과 식품가공산업이 성장하고 있다. 부산물 가정소비 감소의 반작용과 함께 소비자 선호 변화도 외식과 가공산업 성장 요인이 되고 있다. 소비자가 부산물을 바라보는 시각이 저렴한 식품에서 특별한 맛을 경험하는 식품으로 전환되고 있다. 다양한 부산물 부위 중 특정 부위에 수요가 집중되는 동시에 소비자의 지불의향도 높아졌다. 셋째, 부산물 수입이 증가하고 있다. 부산물 수입 증가가 예사롭지 않은 이유는 국산 부산물의 가격이 하락하는 과정에서도 부산물 수입이 증가하기 때문이다. 특히, 2010년 말 구제역 발병과 2011년 대규모 살처분에 따른 부산물 공급 부족은 부산물 수입 증가의 기폭제가 되었다.

이런 변화 속에서 소비자는 여전히 부산물에 대한 부정적 이미지를 가지고 있다. 식품 위생안전성에 대한 우려 때문이다. 유통과정에서 발생하는 부산물의 부적절한 취급 사례가 미디어에 소개되면서 소비자 불신이 증폭되기도 한다. 수입 부산물과의 경쟁이 심화되는 상황에서 국산 부산물의 안전성에 대한 소비자 불신이 겹쳐 국산 부산물 시장 환경이 악화되고 있다.

부산물 전문 외식업체를 중심으로 수입 부산물을 선택하는 사례가 증가

하는 것도 부산물 시장의 악재이다. 외식산업과 식품가공산업이 성장하면서 특정 부위 부산물의 대량 공급이 요구되고 있다. 이는 기존의 소량 수요처를 대상으로 한 유통체계에서 대량 수요처를 대상으로 한 유통체계로의 전환이 필요함을 의미한다. 냉동 포장된 수입 부산물은 위생적으로 보일 뿐 아니라 부위별 대량 구입이 가능하고 보관 및 손질도 용이하다는 인식이 있다.

축산부산물 중 많은 부분이 식용으로 이용된다. 따라서 부산물의 의미는 소비자에게는 식품이고, 생산농가에게는 소득원이다. 부산물 시장 환경이 악화되면 소비자는 식품안전성을 위협받고, 생산농가는 소득이 감소한다. 국산 부산물이 수입 부산물과 경쟁하면서 변화하는 시장 환경에 적응해야 하는 이유이다.

한국육류유통수출입협회(2007)는 축산부산물을 '가축을 사육하여 생산되는 젖(乳), 육(肉), 난(卵) 등의 주산물을 만드는데 부수적으로 생산되는 물질'이라고 정의하고 있다. 이 정의에 따르면 부산물의 범위가 지나치게 광범위하다. 논의를 효율적으로 진행하기 위하여 부산물의 범위를 축소해야할 필요가 있다. 이 연구에서는 소와 돼지의 부산물 중 도축장에서 발생하고, 식용이 가능한 부위인 두, 내장, 족에 집중하여 논의를 전개하려고 한다.

이 연구의 목적은 축산부산물 유통구조 개선방안을 제시하는 데 있다. 이를 위하여 부산물 시장 수급현황과 유통 현황을 살펴보았다. 기존의 연구가 부산물의 흐름을 중심으로 유통구조를 파악한 데 비하여 이 연구는 부산물 유통참여자에 집중하여 구조를 파악하였다. 이를 이용하여 부산물 유통의 문제점을 도출하고 개선방안을 제시하였다.

2. 선행연구의 검토 및 차별성

2.1. 선행연구의 검토

축산부산물과 관련한 연구는 많지 않다. 축산부산물이 경제적 가치가 낮고 생산자와 소비자의 관심을 비교적 덜 받았기 때문으로 추측된다. 이 절에서는 부산물에 관한 선행연구를 유통관련 연구와 위생관련 연구로 구분하여 살펴보았다.

2.1.1. 축산부산물 유통에 관한 연구

축산부산물 이용 현황에 관한 연구는 김정기(1979), 한국축산부산물업중앙회(2010)가 있다. 김정기(1979)는 부산물을 일반부산물(내장기관, 생식기, 족 등), 원피, 머리, 혈액으로 나누어 이용현황을 고찰하고 이에 대한 이용제고 방안을 제시하였다. 한국축산부산물업중앙회(2010)는 축종별, 부위별 부산물의 영양학적 가치와 함께 이들의 용도를 살펴보았다. 부위별 용도는 식용, 의약품용, 사료 및 비료용, 공업용으로 구분하였다.

축산부산물 유통현황(경로)에 관한 연구는 위의 두 연구와 김진용·안상돈(2012)이 있다. 김정기(1979)는 부산물 유통 형태를 서울과 지방으로 구분하여 살펴보았다. 서울과 지방의 차이는 서울 도축장에서는 경매에 의하여 부산물이 유통되는 반면, 지방 도축장에서는 도축의뢰인이 직접 부산물을 인수하는 데 있다. 한국축산부산물업중앙회(2010)는 축종을 소와 돼지로 구분하고, 부산물의 발생지점에 따라 1차와 2차 부산물로 구분하여 유통현황을 연구하였다. 김정기(1979)와 한국축산부산물업중앙회(2010)의 연구가 축산부산물 전반을 다루고 있는 것과는 달리 김진용·안상돈(2012)은 순대와 이의 원료인 소장에 한정하여 연구를 진행하였다. 이 연구에서는 소장의 유통을 도축장에서 위생처리 후 포장되는 경우와 위생처리과정 없이 유통되는 경우로 구분하여 유통경로를 살펴보았다.

김정기(1979)는 부산물 유통의 문제점으로 1) 부산물 도매시장이 형성되어 있지만 부산물업자가 소수에 불과하여 성수기와 비성수기에 가격의 급등락이 반복되고 있으며, 2) 서울 식육점의 1/3을 점유하는 농협축산물직매장에서 수입육만 취급하여 국산 부산물의 유통이 제한되고 있고 이 때문에 현행 부산물 유통체계에서는 경쟁이 제한되고 있다는 점을 지적하였다. 또한 부산물 부위별 이용 현황에 대한 문제점으로 3) 식용 부산물은 가공처리를 거치지 않고 직접 사용되고 있어 변질의 위험이 있고, 4) 공급량이 조금만 과잉되어도 폐기처분되어 공해를 유발할 수 있다는 점을 지적하였다. 이에 대한 해결방안으로 김정기(1979)는 부산물의 수집, 처리, 가공 과정의 중요성을 지적하였다. 수집을 용이하게 하기 위하여 난립된 도축장의 통폐합이 필요하며 도축장 단계에서 가공, 처리가 이루어져야 함을 강조하였다. 세부적으로는 1) 부산물 생산통계 작성, 2) 가공·이용 기술의 개발 및 기술 도입, 3) 부산물 유통경로 정비, 4) 가공공장의 건립, 5) 산양 등의 기타 가축의 도축이 도축장에서 이루어질 수 있도록 법적·제도적 정비 필요, 6) 밀도살 금지 등의 방안을 제안하였다.

한국축산부산물업중앙회(2010)는 축산부산물 유통의 문제점으로 1) 부산물 도축·관리업체의 전문성 부재, 2) 부산물 작업이 도축장 내에서 이루어지지 않고 도축장 외부 작업장으로 운송되고 있어 위생문제 발생, 3) 부산물 처리 기준 및 등급기준이 제정되어 있지 않음, 4) 부산물 거래가 소수의 도매상에 의한 수의계약 형태로 유통되고 있어 소수의 도매상에 의한 독점 시비가 있을 수 있다는 것을 지적하였다. 이에 대한 개선방안으로는 1) 가축의 사육·도축 그리고 부산물의 생산·가공·유통·판매가 연계된 위생관리 체계의 확립, 2) 부산물 위생처리 교육 실시 필요, 3) 부산물 이력제의 도입이 필요하다는 점을 제안하였다.

김진용·안상돈(2012)은 축산부산물 중 순대를 중심으로 연구하였다. 순대의 원료인 돼지 소장의 유통현황을 살펴보기 위하여 돼지 소장의 유통주체를 도축장, 부산물처리업체(1차 도매업체, 2차 도매업체), 소장 유통업체, 순대 제조공장, 순대식당으로 구분하였다. 유통경로는 소장의 위생처리 및 포장 공정의 유무를 기준으로, 이 공정이 없는 경우 부산물처리업체의 역

할이 커지면서 유통단계가 복잡해짐을 지적하였다. 그리고 최근 순대 시장에서 대량 유통 및 프랜차이즈화가 진행되면서 개별 순대식당에서 자체적으로 순대를 제조하는 경우가 감소하고 있음을 지적하였다. 이 연구는 부산물 처리체계의 개선점과 부산물 시장 활성화를 위하여 다음과 같은 방안을 제안하였다. 1) 부산물 수요확대를 통하여 농가소득 보전, 2) 수입 부산물 증가에 대한 대비, 3) 부산물 유통경로를 단순화하여 가격 경쟁력 확보, 4) 부산물에 대한 위생 및 안전성을 확보하여 소비자 신뢰 확보, 5) 부산물의 상품화 전략이 필요함을 제시하였다.

2.1.2. 축산부산물의 위생관리 실태 연구

축산부산물의 위생관리 실태에 관한 연구에는 김지연 외(2013)가 있다. 이 연구는 부산물의 위생상태를 점검하기 위하여 세균과 잔류물질을 검출하는 방법으로 연구하였다. 광주·전남 지역의 생식용 소 부산물이 연구의 대상이다. 연구결과 식육점 및 식육식당에서 판매되는 간, 비장, 및 천엽 모두 여름에 일반 세균수 검출률이 다른 계절에 비해 높았고 대장균수 검출률은 계절에 관계없이 간이 비장과 천엽보다 낮았다. 그리고 부산물의 잔류 항균물질 검사에서는 한 건도 검출되지 않았다. 이 연구는 축산 관련 종사자의 의식조사도 병행하였는데, 조사결과 종사자의 58.8%는 소 부산물이 안전하다는 답변을 하였다. 그러나 날 것으로 섭취할 경우 식중독의 위험이 있어 이에 대한 주의가 필요함을 지적하였다.

2.2. 선행연구와의 차별성

기존 축산부산물 유통에 관한 연구는 부산물이 도축장에서 발생하여 유통단계를 거쳐가는 흐름에 집중하여 연구가 진행되었다. 부산물 흐름에 집중하였기 때문에 유통에 참여한 유통주체가 직면한 환경을 간과한 측면이 있다. 또한 소비자 선호가 변화하는 양상을 포착하지 못한 측면도 있다.

이 연구는 부산물의 유통 자체보다는 유통을 만들어내는 주체에 더 집중하여 연구를 진행하였다. 또한 소비 추세의 변화를 고려하여 부산물 유통을 파악하려고 노력하였다. 따라서 연구의 결과로 제안된 유통구조 개선 방안도 선행 연구가 다루지 못한 부분까지 확대되었다. 이것이 선행연구와 차별화되는 부분이라고 할 수 있다.

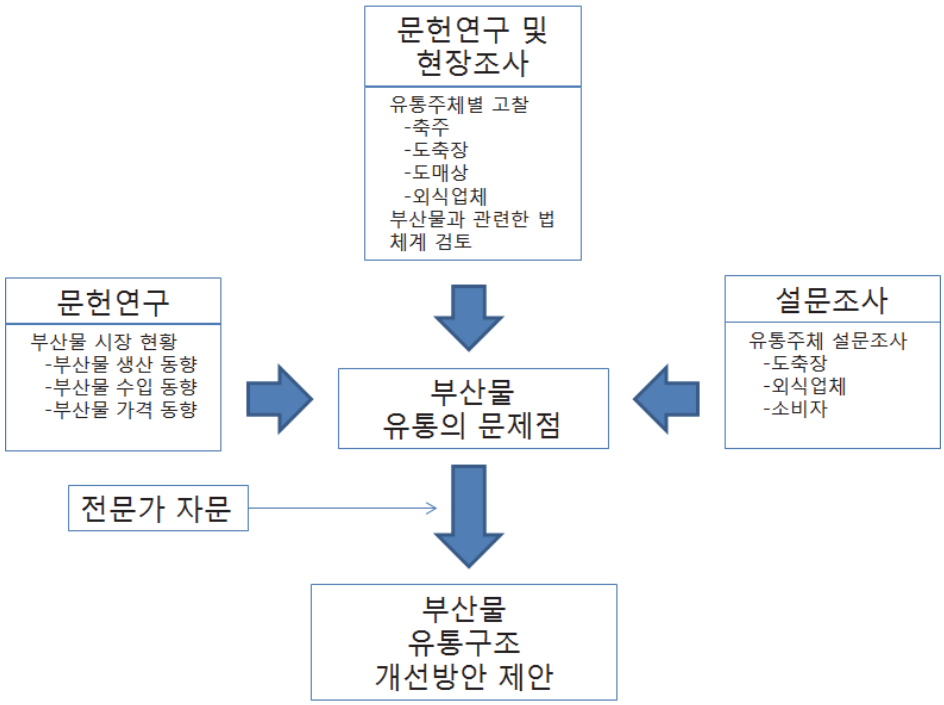
3. 연구 내용과 방법

이 연구는 축산부산물 유통구조를 파악하기 위하여 부산물 시장에 참여하는 유통주체인 축주(가축 소유자), 도축장, 부산물 도매상, 외식업체 및 식품가공업체를 조사·분석하였으며, 개별 유통주체가 직면한 시장 환경과 행동을 중심으로 부산물 유통구조를 파악하였다. 이를 통하여 유통구조의 문제점을 파악하고, 이에 대한 해결 방안을 제시하였다.

연구 수행을 위하여 부산물 생산량, 수입량, 가격을 이용하여 부산물 시장 동향을 파악하였다. 이 연구에서는 부산물 생산통계가 완비되지 않아 생산량을 추정하였다. 또한 개별 유통주체에 대한 문헌조사와 면접조사를 통하여 이들이 처한 시장 환경을 점검하였다. 부산물 유통에 관한 선행연구와 통계자료가 충분치 않아 미디어에 보도된 부산물 유통과 관련된 사항을 수집하여 참조하였다. 또한 도축장, 외식업체, 소비자에 대한 설문조사를 통하여 유통주체의 행동을 점검하였다.

이 연구는 다섯 부분으로 구성되었다. 첫째, 서론에서는 연구의 필요성을 제시하고, 선행연구 검토결과를 정리하였다. 둘째, 부산물의 범위와 공급동향에서는 부산물 범위에 관한 설명과 부산물 공급 및 가격동향을 정리하였다. 셋째, 부산물 유통구조와 문제점에서는 유통주체를 중심으로 유통실태를 파악하고 이를 바탕으로 부산물 유통의 문제점을 발굴하였다. 넷째, 부산물 유통실태 분석에서는 도축장, 외식업체, 소비자에 대한 설문조사를 실시하고 분석하였다. 다섯째, 유통구조 개선방안에서는 앞서 지적된 문제점과 조사결과를 바탕으로 유통구조 개선을 위한 과제를 도출하였다.

그림 1-1. 연구 추진 체계도



제2장 축산부산물의 범위 및 공급 동향

1. 축산부산물의 범위

부산물은 가축의 도체에서 정육을 제외한 모든 부위를 의미한다. 부산물이 발생하는 지점은 두 곳이다. 첫째, 도축장에서 가축이 도축된 후 지육으로 가공되는 과정에서 발생하고, 둘째, 육가공장에서 지육이 정육으로 가공되는 과정에서 발생한다. 도축장에서 발생하는 부산물을 1차 부산물, 육가공장에서 발생하는 부산물을 2차 부산물로 구분한다.

가축의 도체에서 생산되는 정육의 양을 표시하는 방법으로 정육률을 사용하고 있다. 정육률은 생체중량을 100으로 환산했을 때 정육의 양을 의미한다. 소의 경우 41.7%, 돼지의 경우 65.7%[1]이다. 생체중량이 650kg인 소를 도축하면 정육 총량은 271kg, 부산물 총량은 379kg을 얻는다는 것을 의미한다. 소의 경우 부산물의 총량이 정육의 양보다 많다.

도축 과정에서 1차 부산물이 분리된다. 주로 머리, 내장, 족이 주요 부산물이다. 이외에도 혈액, 가죽, 발굽, 뿔, 털 등이 분리된다. 이 중 경제적인 가치가 있는 부위는 머리, 내장, 족, 가죽 정도로 한정된다. 혈액의 경우 의약용으로 가치가 있지만, 우리나라에서는 의약용으로의 이용률은 극히 제한적이다. 위에 나열한 부위는 다시 하위 부위로 구분된다. 특히 내장은 부위의 종류가 많고, 그 성질도 이질적이다. 내장의 구분은 일반적으로 백내

[1] 탕박의 경우이고, 박피의 경우 59.7%

장과 적내장으로 구분하는데, 백내장은 위와 창자, 적내장은 백내장을 제외한 나머지 내장, 예를 들면, 간, 허파, 심장, 신장 등을 포함한다.

지육에서 정육이 분리되는 육가공 과정에서 2차 부산물이 발생한다. 2차 부산물에는 주로 뼈와 지방이 포함된다. 뼈는 다시 부위별로 사골, 등뼈, 잡뼈 등으로 구분된다. 지방은 식용과 비식용으로 구분되는데, 식용은 A지방 비식용은 B지방으로 불린다.

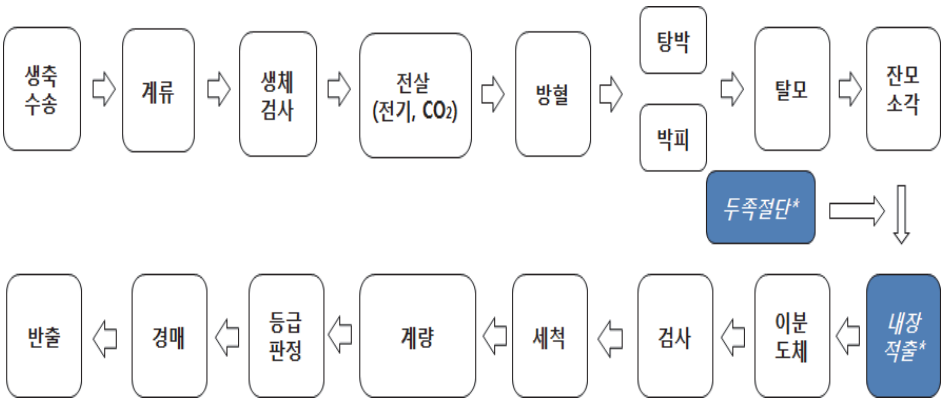
소 꼬리는 일반적으로 2차 부산물로 분류되지만 일부 도축장에서는 꼬리 절단이 이루어지기 때문에 이 경우에는 1차 부산물로 취급된다. 돼지는 도축장에 따라 탕박, 박피의 공정이 있다. 돼지 족은 탕박의 경우 육가공장에서 장족으로 절단되는 반면, 박피 공정에서는 도축장에서 단족으로 절단된다.

축산물품질평가원에 의하면 도축과정에서 발생하는 소와 돼지의 부산물 종류와 순서는 <그림 2-1>, <그림 2-2>와 같다.

그림 2-1. 소 도축과정과 부산물의 발생 과정

자료: 축산물품질평가원(2014).

그림 2-2. 돼지 도축과정과 부산물 발생과정



자료: 축산물품질평가원(2014).

그리고 농축수산물 표준코드에 분류되어 있는 축산부산물(소, 돼지)은 <표 2-1>과 같다.

표 2-1. 농축수산물 표준코드 중 소, 돼지 부산물

코드	부산물(한우)	코드	부산물(돼지)
430160	2차부산물	430440	부산물
430161	사골	430441	족
430162	꼬리	430442	머리
430163	도가니	430443	뼈
430164	등뼈	430444	간
430169	기타잡뼈	430445	갑상선
430170	1차부산물	430446	고환
430171	족	430447	자궁
430172	머리	430448	난소
430173	혈	430449	척수(등골)
430174	간	430450	비장
430175	갑상선	430451	췌장
430176	고환	430452	뇌
430177	자궁	430453	허파

(계속)

코드	부산물(한우)	코드	부산물(돼지)
430178	난소	430454	콩팥
430179	척수	430455	태반
430180	비장	430456	부신
430181	췌장	430457	담낭
430182	뇌	430458	횡경막
430183	허파	430459	혀
430184	태반	430460	염통
430185	부신	430461	돈피
430186	담낭	430462	대장
430187	횡경막	430463	소장
430188	혀	430464	도가니살
430189	염통	430465	가브리살
430190	우피	430499	기타부산물
430191	지방		
430192	대장		
430193	소장		
430199	기타부산물		

주: 4301**은 한우 코드이고 젖소와 육우는 각각 4302**, 4303**. **부분은 동일.
자료: 농축수산물 표준코드.

농축수산물 표준코드에는 부위별 부산물이 나열되어 있는 반면, 법령에서는 부산물을 명확하게 규정하지 않고 있다. 「축산물 위생관리법」 2조는 “식육이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말한다”라고 명시하여 부산물을 내장과 그 밖의 부분으로 지칭하고 있다. 또한 축산물의 가공기준 및 성분규격(식약처고시 제 2013-244)에는 위의 법령을 다음과 같이 설명하고 있다.

“‘식육’이라 함은 식용을 목적으로 하는 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하며, ‘지육’은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체를, ‘정육’은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를, ‘내장’은 식용을 목적으로 처리된 간,

폐, 심장, 위장, 췌장, 비장, 콩팥 및 창자 등을, '그 밖의 부분'은 식용을 목적으로 도살된 가축으로부터 채취, 생산된 가축의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다."

부산물에 대한 직접적인 정의는 아니지만 관련된 내용이 「축산물 위생관리법」 시행령 21조 영업의 세부 종류와 범위에 기술되어 있다. 여기에서는 식육부산물전문판매업을 "식육 중 부산물로 분류되는 내장(간·심장·위장·비장·창자·콩팥·등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식용이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업"으로 기술하였다. 이 조항의 내용에는 부산물이 식육에 포함되며 내장과 그 밖의 부분이 부산물로 분류된다고 명시적으로 기술하고 있다.

위에서 본 바와 같이 법령에서는 부산물을 식육과 분리하지 않고 식육에 포함된 개념으로 관리하고 있다. 일반적으로 식육이라는 용어는 정육을 의미하기 때문에 내장과 그 밖의 부분을 포함하는 것은 지나치게 포괄적인 정의로 볼 여지가 있다. 특히 식육의 부위별 등급별 및 종류별 구분 방법(농림부고시 제 2007-85호)에서 식육(정육)의 부위를 소고기 39개 부위, 돼지고기 22개 부위로 세분하여 정의하는 것과 대비가 된다.

2. 축산부산물 공급 및 가격 동향

2.1. 축산부산물 생산 동향

축산물 생산량 중 도축마릿수와 육류 생산량은 통계로 유지되고 있다. 위의 두 통계 중 육류 생산량은 도축마릿수, 도축중량, 정육률을 이용하여 계산된 통계이다. 도축중량에 정육률을 곱하여 마리당 정육 생산량을 구하고, 마리당 정육생산량에 도축마릿수를 곱하여 생산량을 추정한다.

부산물의 경우에도 위와 동일한 방식으로 생산량을 추정할 수 있다. 다만, 마리당 부위별 부산물 수율은 정육률만큼 정확하게 관리되지는 않는

다. 부산물 수율에 관한 자료는 농협중앙회조사부(1982), 축산기술연구소(1997), 한국축산부산물업중앙회(2010)에서 찾아볼 수 있다. 이 중 축산기술연구소(1997)의 자료를 가장 신뢰할 수 있어 이 자료를 이용하여 부산물 수율을 결정하였다.

일반적으로 가축의 성별, 중량에 따라 부산물의 수율에 약간의 차이가 있다. 이를 감안하여 2009~2014년의 도축중량 상황에 가장 근접한 암소 526kg 이상, 거세수소 626kg 이상, 돼지(암수) 116kg 이상의 표본에서 측정한 수율을 이용하였다.

표 2-2. 소와 돼지의 마리당 부산물 수율

단위: %

	소		돼지	
	암(526kg～)	수(626kg～)	암(116kg～)	수(116kg～)
두	4.12	4.37	5.53	5.89
족	1.60	1.81	1.64	1.82
내장	7.33	6.81	8.29	10.65

자료: 농림부 축산기술연구소(1997) 중 발췌.

위의 표와 연도별 도축마릿수, 도축중량, 부산물 부위별 수율을 이용하여 추정한 부산물 생산량을 <표 2-3>에 제시하였다. 도축마릿수와 도축중량이 증가하면서 부산물의 생산량도 대체로 증가 추세에 있다. 다만, 돼지 부산물의 경우 2010년 구제역 발생과 이후 2011년 살처분이 이어지면서 2011년에는 생산량이 큰 폭으로 감소하였다. 소 부산물은 2010년 생산량이 전년에 비해 감소하였다. 이는 2009년부터 한우 가격이 반등하면서 가격상승을 기대한 농가가 출하시기를 늦췄기 때문으로 추정된다. 이 시기에 부산물 수급 불균형으로 가격이 큰 폭으로 상승하였고, 이로 인하여 부산물의 수입이 크게 증가하였다. 한번 증가한 부산물 수입은 이후에도 한동안 높은 수준을 유지하면서 국산 부산물 가격에 악영향을 주고 있다.

표 2-3. 연도별 축산부산물 생산량

단위: 톤

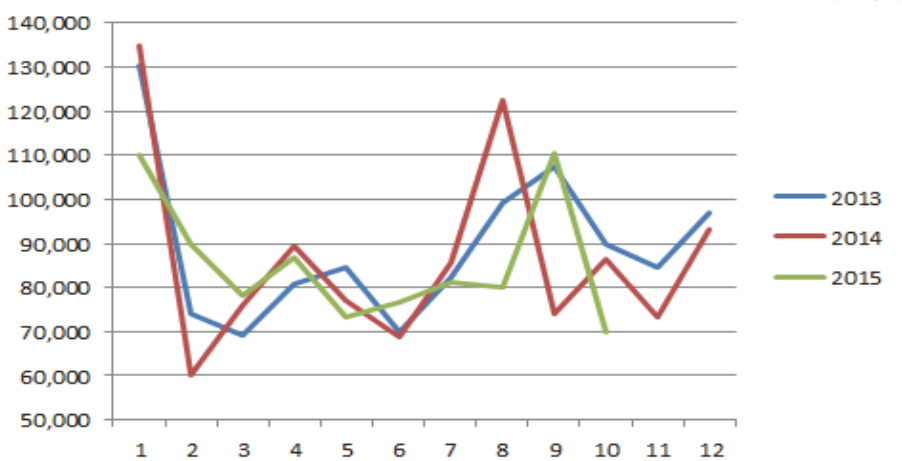
		2009	2010	2011	2012	2013	2014
소	두	20,107	19,353	21,282	24,345	26,992	26,948
	족	8,136	7,843	8,644	9,834	10,891	10,897
	내장	21,143	20,282	22,204	25,691	28,549	28,371
돼지	두	80,393	84,502	63,654	82,835	94,652	92,340
	족	23,976	25,201	18,978	24,701	28,223	27,542
	내장	61,076	64,193	48,285	62,889	71,842	70,195

주: 내장에는 위, 소장, 대장, 직장이 포함됨.
자료: 축종별 도축량과 부산물 수율을 이용하여 저자가 직접 추정함.

부산물은 도축과정에서 발생하기 때문에 도축의 계절성이 부산물 생산에 반영된다<그림 2-3>. 소의 경우에는 설과 추석에 도축이 집중된다. 이로 인하여 도축이 가장 적은 달의 도축마릿수는 가장 많은 달에 비해 53.0%(2013년), 44.6%(2014년)에 불과하다.

그림 2-3. 월별 소 도축마릿수

단위: 마리

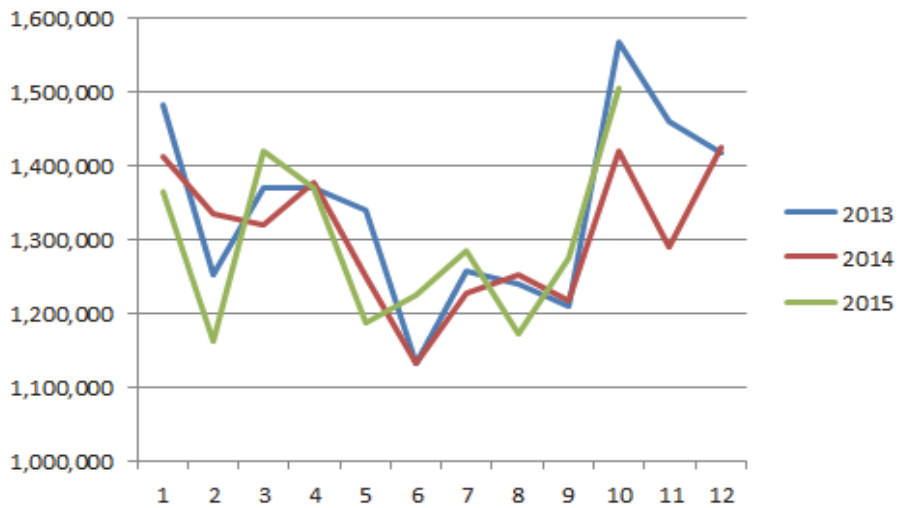


자료: 등급판정마릿수. 축산물품질평가원.

돼지는 여름철에 도축마릿수가 감소한다<그림 2-4>. 여름철 무더위가 돼지의 수정과 출산에 영향을 주기 때문이다. 도축이 가장 작은 달의 도축마릿수는 가장 많은 달에 비해 72.2%(2013년), 79.4%(2014년) 정도이다.

그림 2-4. 월별 돼지 도축마릿수

단위: 마리



자료: 등급판정마릿수. 축산물품질평가원.

2.2. 축산부산물 수입 동향

2011년 돼지 부산물의 수입이 큰 폭으로 증가하였다. 이는 2000년 발생한 구제역의 영향으로 대량 살처분이 이루어져 돼지 도축두수가 급감하였기 때문이다. 특히, 돼지 머리는 2011년 수입 증가율이 전년대비 284%에 달했고 돼지 위의 경우에도 100% 이상 증가하였다.

2011년 전년대비 돼지 족의 수입 증가율은 71%인데, 이때부터 돼지 족 수입량이 국내 생산량을 추월하였다. 돼지 족의 자급률은 2011년 32%로 떨어진 후 연속하여 50%를 밑돌고 있다.

소 부산물은 2010년에 수입이 크게 증가하였다. 한우 가격이 2009년에

저점을 통과하고 상승세로 반전하면서 2010년 한우 도축두수가 전년에 비해 감소하였다. 2010년 부산물 중 수입 증가폭이 컸던 품목은 소 위와 족으로 2010년 수입 증가율은 각각 137%, 582%에 달하였다.

소 부산물은 머리고기와 위장의 수입이 증가 추세에 있다. 부산물 프랜차이즈의 사업 확장이 지속되면서 재료로 사용되는 소 위의 수입이 증가한 것으로 파악된다. 특히, 구이 재료로 사용되는 양깃머리(소 1위의 일부분)는 수입이 국산에 비해 더 고급품으로 인식되고 있어 품질과 가격 경쟁력을 동시에 확보한 품목이다. 따라서 소 위 부위의 수입 증가세가 지속될 것으로 예측된다.

표 2-4. 축산부산물 주요 부위별 수입 현황

단위: 톤

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
돼지 머리	2,243	1,655	6,352	3,182	2,577	2,115
돼지 위	1,454	863	2,337	621	238	345
돼지 창자	6,774	8,029	12,076	12,929	9,849	9,660
돼지 족	19,390	23,765	40,725	33,109	20,256	38,547
소 머리고기(볼살)	7,411	8,031	9,096	9,492	8,960	9,094
소 위	3,521	8,362	3,771	6,294	8,159	8,940
소 창자	3,786	3,633	5,478	7,129	7,302	4,070
소 족	789	5,381	3,351	2,789	1,487	373

자료: 농림축산검역본부. 동물 및 축산물 검역 통계(http://eminwon.qia.go.kr/statistics/index.jsp).

부산물의 수입을 살펴보면, 2014년 기준으로, 돼지머리는 5개국으로부터 수입되었다. 미국산의 비중은 98.7%로 대부분 미국으로부터 수입되었다. 돼지 위의 68.5%는 칠레로부터 수입되었고 스페인과 미국 순으로 수입이 많았다. 돼지 장은 총 12개국으로부터 수입되었다. 이 중 미국, 스페인, 프랑스 순으로 수입 비중이 컸다. 돼지 족은 17개국으로부터 수입되었는데, 비중이 큰 국가는 스페인, 미국, 독일, 칠레의 순이었다.

소 머리고기는 호주로부터 가장 많이 수입되었다. 비중은 78.5%를 차지하였고, 뉴질랜드와 칠레의 순이었다. 소 위는 호주(62.5%), 뉴질랜드(22.2%)로부터 수입이 많았다. 소 창자 또한 호주와 뉴질랜드의 비중이 컸는데 각각

90.2%, 7.6%이었다. 소 족은 미국으로부터 수입이 많았다. 전체 소 족 수입량의 79.0%를 미국에서 수입하였고, 다음으로 호주의 수입 비중은 19.4%이었다.

표 2-5. 국별 축산부산물 수입 현황(2014년)

돼지 머리	미국	캐나다	오스트리아	스페인	칠레
	98.7%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%
돼지 위	칠레	스페인	미국		
	68.5%	18.5%	13.0%		
돼지 장	미국	스페인	프랑스	캐나다	기타(8국)
	65.7%	15.6%	5.1%	4.3%	9.3%
돼지 족	스페인	미국	독일	칠레	기타(13국)
	39.5%	20.9%	9.4%	7.9%	22.3%
소 머리고기(볼살)	호주	뉴질랜드	칠레	미국	
	78.5%	21.4%	0.1%	0.0%	
소 위	호주	뉴질랜드	미국	칠레	멕시코
	62.5%	22.2%	14.2%	1.1%	0.0%
소 창자	호주	뉴질랜드	미국	칠레	멕시코
	90.2%	7.6%	2.0%	0.2%	0.0%
소 족	미국	호주	멕시코		
	79.0%	19.4%	1.6%		

자료: 농림축산검역본부. 동물 및 축산물 검역 통계(http://eminwon.qia.go.kr/statistics/index.jsp).

2.3. 축산부산물 가격 동향

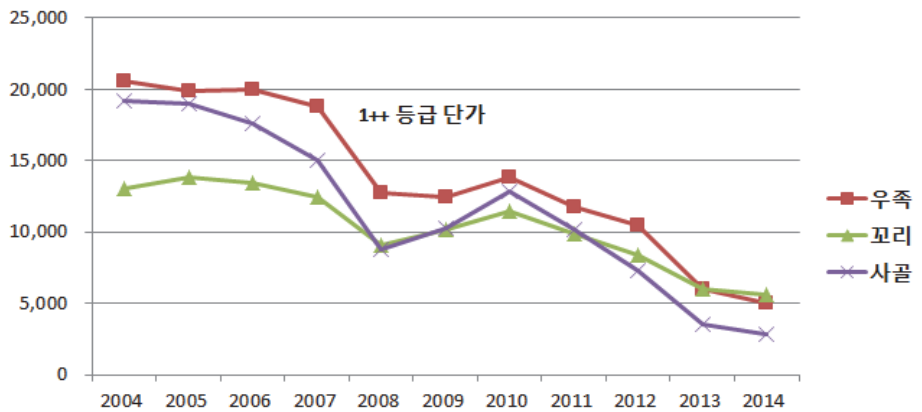
소 부산물 중 일부와 돼지 부산물의 도축장 가격에 대한 조사를 제외하면 부산물의 가격은 정기적인 조사가 이루어지지 않고 있다. 비정기적 가격 조사와 가격의 지역별 편차 때문에 전체적인 가격 추세를 파악하는 데 어려움이 있다.

소 부산물 중 일부는 부분육 경매에 포함되어 있어 안정적인 가격자료를 얻을 수 있다. 족, 꼬리, 사골, 잡뼈가 이에 해당한다. 도축장 수준의 돼지 부산물 가격은 한국육류유통수출협회에서 정기적인 가격 조사가 이루어지고 있다.

2009년과 2010년 가격 반등을 제외하면 소 부산물 가격은 하락 추세가 장기간 지속되고 있다<그림 2-5>. 가격 하락폭이 가장 심한 사골의 경우에는 2014년 가격이 2,829원/kg으로 2004년 가격의 15%에 불과하다.

그림 2-5. 주요 소 부산물의 가격 동향

단위: 원/kg



자료: 축산물품질평가원.

가격 하락과 함께 앞에서 보듯이 우족의 수입량도 감소 추세에 있다(<표 2-4> 참조). 공급량이 모두 소비된다고 가정하면, 소비량의 감소와 가격 하락이 장기적으로 지속되고 있다. 이 부위들의 용도가 국물용 부산물로써 가정 내에서 소비되는 대표적인 부산물임을 고려하면, 국물용 부산물에 대한 소비자 선호가 하락하고 있음을 알 수 있다.

도축장에서 부산물이 출하될 때에는 부위별 구분되어 판매되기보다는 마리당으로 거래되는 비중이 높다. 특히, 내장은 다양한 부위를 포함하고 있음에도 불구하고 부위별로 분할되어 판매되는 경우를 찾아보기 어렵다. 내장은 보 단위(한 마리 단위)로 부산물 도매상에 판매되고 도매상에 의하여 부위별 분할 판매가 이루어진다. 이런 이유로 도축장에서는 내장의 부위별 가격이 존재하지 않는다.

표 2-6. 소부산물 가격 동향(2004~2006, 2012~2014)

단위: 원/kg, 원/마리

		2004	2005	2006	2012	2013	2014
한우(수)	머리	2,725 (76,845)	3,020 (85,164)	3,417 (96,359)	83,523	71,037	62,291
	내장	1,704 (64,343)	1,946 (73,481)	2,200 (83,072)	76,032	67,311	66,294
	족	17,958 (187,302)	17,000 (177,310)	16,208 (169,049)	86,135	65,819	54,490

주 1) 도축장 조사결과. 2012년 소(70개소), 2013년 소(66개소), 2014년 소(62개소), 평균 가격(2012~2014년).

2) 2004~2006까지는 kg당 가격이 조사되어 ( )에 마리당으로 환산함. 마리당 중량은 머리 28.20kg, 내장 37.76kg, 족 10.43kg 적용.

자료: 축산물품질평가원(2012, 2013, 2014); 한국축산부산물업중앙회(2010); 농림부 축산기술연구소(1997) 중 발췌.

소 1차 부산물 가격도 장기적 하락추세에 있다<표 2-6>.[2] 족의 가격 하락폭이 가장 컸고, 머리와 내장의 가격도 2006년에 비해 지속적으로 하락하고 있다. 2006년 대비 2014년 가격은 족 67.8%, 머리 35.4%, 내장 20.2% 하락하였다. 가격의 전반적인 하락과 함께 부위별 소비자 선호의 변동도 감지된다. 2006년에는 내장 가격이 가장 저렴했으나 2014년에는 가장 비싼 부위가 되었다. 내장을 이용한 구이메뉴가 인기를 얻고 있는 현상을 반영한 것으로 판단된다.

표 2-7. 소 부산물 통관가격

단위: 달러/kg

	소 족	소 창자	소 위
2009	1.27	1.19	2.74
2010	1.44	1.14	2.56
2011	1.27	1.49	3.39
2012	1.06	1.73	4.39
2013	1.00	1.71	4.35
2014	1.11	1.65	4.18

자료: 한국농수산식품유통공사(www.kati.net).

[2] 부산물에 대한 가격 조사 주체와 조사 시기가 다르기 때문에 <그림 2-5>의 자료와 차이가 있다.

수입 소 부산물의 통관가격은 소 족의 가격이 하락추세에 있는 것과 달리 위와 창자의 가격은 상승하고 있다<표 2-7>. 2009년 대비 2014년 가격은 소 족이 12.1% 하락하였지만 창자와 위는 각각 38.4%, 52.9% 상승하였다. 국산 부산물의 전반적인 하락추세와 비교하면 소 창자와 소 위의 수입가격 상승이 대비된다.

소 족은 국산과 수입의 가격이 모두 하락하고 수입량도 감소하고 있다. 이는 소비자 선호가 하락하고 시장 규모도 축소되는 추세를 반영하는 결과로 판단된다. 반면, 소 창자와 소 위는 국산 가격이 하락하고 있으나 수입량이 증가하고 수입 가격도 상승하고 있다. 이는 시장 규모가 확대되고 있지만, 국산 부산물의 경쟁력이 수입 부산물에 비하여 열위에 있는 현황을 반영한 결과로 판단된다.

표 2-8. 돼지 부산물 가격 동향(2009~2014)

단위: 원/마리, 원/kg

	두·내장(원/마리)	족발(원/kg)
2009	16,628	3,162
2010	13,347	2,941
2011	20,783	5,471
2012	13,327	4,228
2013	4,991	3,415
2014	8,171	4,747

자료: 한국육류유통수출협회(www.kmta.or.kr).

돼지 부산물 가격은 2011년 가격이 가장 높았다<표 2-8>. 구제역 살처분으로 인하여 부산물의 생산량이 큰 폭으로 감소하였기 때문이다. 2011년 마리당 두·내장 가격은 20,783원/마리였다. 이 시기에 가격 상승으로 인하여 돼지 부산물의 수입이 급증하였고, 이에 따라 2012년에는 국산 돼지 부산물 가격이 폭락하였다. 2012년과 2013년 연속으로 가격 하락폭이 컸는데, 두·내장의 경우 전년대비 2012년 가격 하락폭은 35.9%, 2013년에는 62.5%에 달했다.

축산부산물 유통구조 현황 및 문제점

제3장

1. 축산부산물 유통 주체

1.1. 축주

축주란 도축장에 출하되는 생축의 소유주를 지칭한다. 도축장은 도축 수수료를 받고 도축 서비스를 제공하기 때문에 도축하는 과정에서 발생하는 모든 산출물(지육, 부산물)은 축주의 소유이다.

축주는 생산자와 유통업자로 구분된다. 생산자는 주로 농가를 의미하며 유통기능을 보유하지 못한 경우가 대부분이다. 도축 생산물을 독자적으로 유통시킬 능력이 없기 때문에 도축장에 위탁하여 생산물을 경매하고 생산자에게 정산하는 방식을 선택하는 것이 일반적이다. 따라서 도매시장으로 출하되는 가축의 축주는 생산자의 비율이 높다.

유통업자가 축주인 경우는 유통업자가 지육 유통을 목적으로 생축을 농가로부터 인수하여 도축장에 도축을 위탁하는 경우이다. 지육은 축주가 전량 인수하지만 부산물의 경우에는 그렇지 않다. 유통업자이더라도 부산물 유통 능력을 보유하지 못한 경우가 더 많기 때문이다. 이 경우 부산물 유통은 도축장에 의존하게 된다. 도축장 조사 결과 부산물을 축주가 인수하는 비율은 소 부산물의 경우 15~25%, 돼지 부산물의 경우 17~20%에 불과하다.

축주가 인수하지 않는 부산물이 도축장을 통해 유통되기 위해서는 축주와 도축장 간 거래가 발생해야 한다. 이 거래의 유형에는 위탁, 매취, 도축

수수료 상계 등의 유형이 있다. 하지만 축주의 관심사인 부산물 판매대금의 극대화의 관점에서 보면, 개별 거래 유형 사이에 큰 차이는 없다. 오히려 도축장과 도매상 간의 거래가 더 중요한 요소가 되는데 그 이유는 도축장이 도매상으로부터 받은 가격에 비례하여 축주에게 부산물 대금을 지급하기 때문이다.

1.2. 도축장

1차 부산물의 유통에서 가장 중요한 역할을 하는 주체가 도축장이다. 도축장이 축주로부터 부산물을 인수하면, 그때부터 부산물의 독자적인 유통이 시작된다. 또한 도매상과의 부산물 거래 유형도 결정되는 지점이기도 하다.

표 3-1. 도축장 현황

도축장 유형		개수	
		소	돼지
도매시장 부설 도축장	축산물 공판장	8	8
	일반 도매시장	5	5
일반도축장	일반 도축장	57	63

주: 2014년도 도축실적 기준.

축주가 인수하는 부산물을 제외한 나머지의 유통은 도축장이 결정한다. 이 부분 중 일부는 도축장이 자체적으로 유통하는 부분도 있지만 대부분은 도매상을 통하여 유통된다. 이때 도축장이 가장 우려하는 것은 부산물의 수급이 일치하지 않는 것이다. 부산물의 수급 불일치에는 두 가지 요소가 있는데 첫째, 부산물 부위별 수급 불균형과 둘째, 계절적 수급 불균형이다.

도축장은 첫 번째 위험을 회피하기 위하여 부산물을 마리째 유통시키는 방식을 선택하고 있다. 특히, 내장 부위는 보3 단위로 판매하는 것이 일반적인 관행이다. 두 번째 위험을 회피하는 방식은 부산물 도매상과 장기계약을

체결하는 것이다. 장기계약에는 일반적으로 보증금이 포함되는데, 이는 계절별 수급 불균형에 대비하여 계약 불이행을 방지하기 위한 수단이다.

위의 계약의 종류에는 수의계약과 입찰이 있고, 계약이 아닌 경매를 통해 유통되는 경우도 있다. 첫째, 수의계약은 도축장이 거래조건을 결정할 권한이 있는 거래 유형이다. 도축장에게 결정권이 있기 때문에 부산물 가격과 보증금 간의 조정을 통하여 이익극대화를 추구할 수 있다. 도매상으로부터 수취한 부산물 가격은 축주 정산과 연결되지만, 보증금은 도축장의 이익과 직접적으로 연결된다. 이런 환경에서는 가격은 낮고 보증금은 높게 유지되는 것이 도축장에게 유리하다. 하지만 도축장에게 유리하다는 말은 축주에게는 불리할 수 있다는 의미를 내포한다. 도매상은 축주에게 손실을 전가할 수 있기 때문이다. 도축장 조사결과 수의계약의 비율은 71.9%에 이른다.

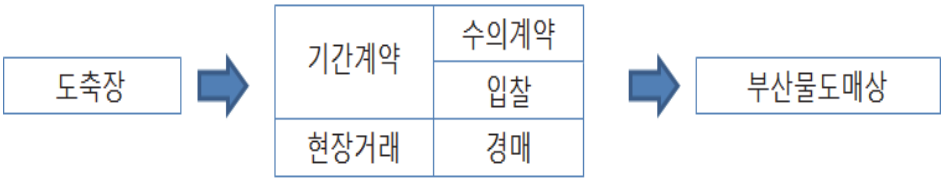
둘째, 입찰이다. 입찰은 부산물 도매상 간의 경쟁에 의하여 거래 대상자가 결정되는 방식이다. 이 방식은 도매상 간 경쟁으로 인하여 도매상의 이익이 감소하고, 도축장이 도매상의 이익 중 일부를 흡수할 여지가 증가한다. 따라서 축주의 이익을 대변하는 계약 방식이다. 실제로 축주의 발언권이 큰 공판장에서는 입찰을 도입하는 사례가 일반 도축장에 비해 더 많다. 조사결과 공판장을 포함한 도매시장의 입찰 비중은 38.5%로 일반 도축장의 11.8%에 비해 더 크다.

셋째, 경매를 통한 유통이다. 이 방식은 부산물 유통에도 지육과 같은 경매를 이용하는 방식이다. 경매는 공정성과 투명성 측면에서는 타 거래방식에 비해 우월하지만 부산물 경매에 한해서는 위생문제와 결부되어 비판의 여지가 있다. 추가 손질이 필요하고 부패하기 쉬운 부산물의 특성상 생산 즉시 유통이 시작될 필요가 있다. 그러나 경매를 선택할 경우 즉시 유통에 어려움이 있다. 경매과정 동안 도축장에 머물러야하기 때문이다. 이런 이유로 극소수의 도축장만 부산물 유통에 경매를 선택하고 있다.

---

3 가축 한 마리에서 생산되는 내장 전체.

그림 2-6. 도축장의 부산물 거래 형태



도축장의 부산물 유통과정에서 거래유형과 더불어 부산물 세척 규정도 중요한 의미를 갖는다. 부산물은 세척되지 않으면 도축장에서 반출될 수 없다. 따라서 도축장에서 부산물의 1차 세척이 이루어지는데, 부산물 부위에 따라 1차 세척으로 충분치 않은 경우가 있다. 특히 내장 중 백내장(창자 부분)은 배설물을 포함하고 있는 부위로 오염의 정도가 심하고, 1차 세척 외에 추가로 세척되어야 하는 부위이다. 1차 세척이 충분치 않은 경우 도축장 이후의 유통과정에서 세척 작업이 반복되면서 유통 효율성을 저해하는 요소가 된다.

1.3. 부분육 가공장

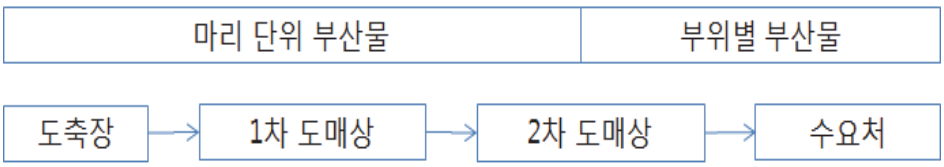
부분육 가공장은 지육이 부분육으로 해체되는 장소로 2차 부산물이 생산되고 유통이 시작되는 지점이다. 2차 부산물에는 주로 뼈 종류(사골, 등뼈, 잡뼈 등)와 지방(식용, 비식용)이 포함된다. 2차 부산물은 부분육 가공장에서 부산물 도매상을 거쳐 소매점, 음식점, 가공업체 등으로 유통된다.

1.4. 부산물 도매상

부산물 도매상은 도축장과 함께 축산부산물 유통에서 중요한 역할을 수행하는 주체이다. 도매상은 1차 도매상과 2차 도매상으로 구분되는데, 1차는 도축장과 거래하는 주체, 2차는 1차 도매상과 거래하는 주체이다.

부산물은 도축장에서 1차 도매상을 거쳐 2차 도매상으로 이동한다. 1차 도매상은 도축장으로부터 받은 부산물을 자신보다 규모가 작은 복수의 2차 도매상에게 분산한다. 이때 부산물은 부위별로 분리되지 않고 마리 단위의 부산물이 2차 도매상에 이른다. 2차 도매상은 세척 등의 가공 작업을 거쳐 음식점이나 소매매장에 부위별 부산물을 공급한다. 이때 부산물이 부위별로 분리된다. 따라서 소매매장과 외식업체의 부위별 부산물 수요에 대응하는 역할은 2차 부산물 도매상이 수행한다고 할 수 있다.

그림 2-7. 유통 단계별 부산물 형태



1차 도매상의 중요한 역할은 가공 및 분산의 역할이라기보다는 도축장과 장기계약을 맺음으로써 도축장이 직면한 유통 위험을 떠안는 역할이다. 도축장은 부산물의 부위별 수급 불균형과 계절적 수급 불균형의 위험에 직면해 있다. 이러한 위험을 1차 도매상이 인수함으로써 부산물 유통을 원활하게 하는 역할이 있다.

부산물의 위생문제를 해결하기 위해서는 유통과정 중에 충분한 시설이 투자되고 이 시설을 이용하여 위생적인 부산물 작업이 이루어져야 한다. 부산물의 대량 이동통로인 1차 도매상이 그러한 투자가 효율적으로 이루어질 수 일 수 있는 단계이다. 그러나 실제로 대부분의 1차 도매상은 그런 역할을 수행하지 않는다. 단지 도축장으로부터 부산물을 받아 2차 도매상에 이전하는 역할만을 수행한다.

2차 도매상은 거래 규모가 영세한 경우가 대부분이다. 규모가 작기 때문에 시설투자가 충분히 이루어지지 않고, 시설이 부족하기 때문에 부산물 거래량을 확대하지 못하는 악순환이 반복된다. 시설투자와 취급량 확대를 통한 규모의 경제를 추구하는 것보다 수작업으로 처리할 수 있는 소규모

처리량을 시설투자 없이 운영하는 것이 경쟁력이 더 높은 상황을 반영하는 현상으로 판단된다.

부산물을 취급하기 위해서는 식육부산물전문판매업 또는 식육판매업 등록이 필요하다. 이 두 업종은 축산물판매업의 하위 업종이다. 2015년 10월 식육부산물전문판매업에 등록되어 있는 업체의 수는 2,102개로 이 중 영업 중인 곳은 1,195개이다.

표 3-2. 지역별 식육부산물전문판매업체 수(운영 중, 2015년 10월 기준)

단위: 개소

지역	강원	경기	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주
업체 수	41	123	213	25	49	15	29	11	2
지역	서울	인천	대전	세종	광주	대구	울산	부산	계
업체 수	525	35	20	1	34	41	8	23	1,195

자료: 농수축산정보(http://farm.00info.kr).

1.5. 외식업체와 식품가공업체

부산물의 가정 내 소비가 감소하면서 외식업체와 식품가공업체가 부산물의 중요한 수요처로 등장하였다. 외식업체와 식품가공업체는 특정 부산물 부위를 대량으로 필요로 하는 수요처이다. 또한 국산 부산물의 수급에 어려움이 있으면 수입 부산물로 즉시 전환할 수 있는 능력을 보유하고 있는 경우가 많다.

외식업체는 부산물을 2차 도매상으로부터 공급받아 영업행위를 한다. 부산물 공급은 주로 부위별로 이루어지고 있다. 외식업체 조사결과 부위별 부산물을 구입하는 외식업체의 비중은 소 부산물의 경우 68.9%, 돼지 부산물의 경우 96.1%에 이른다.

외식업체의 최근 추세를 보면, 프랜차이즈 부산물 외식업체가 세력을 확장하고 있다. 이들의 업태는 부산물 중 특정 부위에 특화한 영업형태를 갖

는다. 따라서 특정 부위의 부산물만 구입하는 특성이 있다. 또한 다수의 외식매장을 보유한 프랜차이즈는 대량의 부산물을 필요로 할 뿐 아니라 각 매장의 품질을 유지하기 위하여 구입 부산물의 품질이 동일하기를 원한다. 부산물 프랜차이즈를 면접 조사한 결과를 <표 3-3>에 나타내었다. 이 업체는 소의 양(소의 1위)과 대창(대장) 구이를 주력으로 한다.

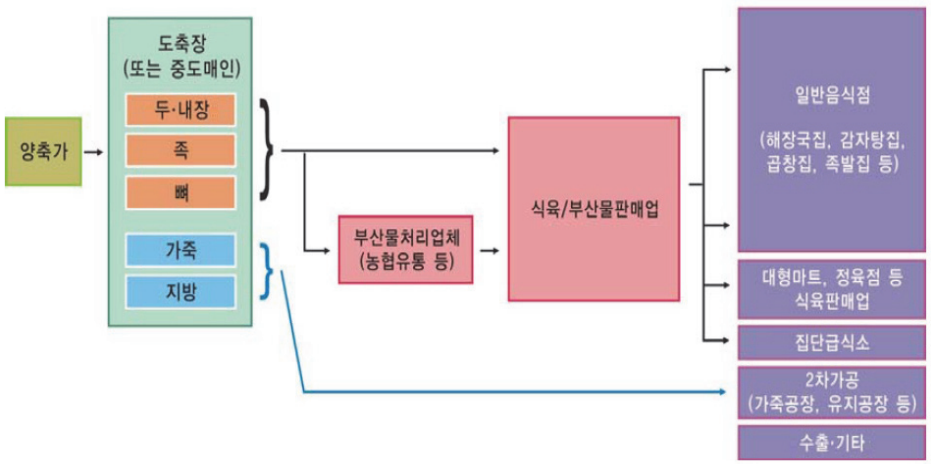
표 3-3. 외식업체 방문조사 내용

업태		- 소의 양과 대창 구이 전문점
재료의 원산지	양	- 수입
	대창	- 국산
가공		- 외식업체 소속의 가공공장에서 세척, 지방제거, 절단 등의 가공작업 수행
현황 및 애로점		- 수입 양의 경우 수급 원활 - 국산 대창의 경우 마장동, 독산동, 부천 소재 다수의 부산물판매업체를 통해 구입하고 있으나 수급이 불안정 - 수급이 불안정하여 수입 대창으로 전환 가능성을 검토한 경험이 있음. - 필요 부위만 선택하여 구입하는데 어려움 있음. 대창과 곱창(소장)을 같이 구매함. 대창만 구매하는 경우 가격 상승 - 한때, 보 단위의 내장을 구입하여 대창을 제외한 나머지 부위를 시장에 판매한 경험 있음. 나머지 부위의 판매에 어려움을 겪으면서 보 단위 구입 포기. - 연중 부산물 공급에 계절성이 있어 대창 공급이 부족한 시기와 남는 시기가 반복되고 있음.

2. 축산부산물 유통경로

축주가 가축을 출하하면 도축장에서 도축이 이루어진다. 이때 지육을 얻기 위해 부산물을 분리해 낸다. 부산물이 지육으로부터 분리되면 부산물의 유통이 시작된다.

그림 2-8. 축산부산물 유통경로



자료: 축산물품질평가원(2014).

도축장에서 생산되는 식용 가능한 모든 품목은 식용에 적합할 정도의 세척이 이루어져야 도축장에서 반출이 가능하다. 따라서 부산물은 도축장 내에서 세척과정을 거친다. 세척이 완료된 부산물은 축주가 인수를 하든지, 도축장 책임 하에 유통이 이루어진다. 도축장 책임 하 유통에는 도축장 자체 판매와 도매상을 통한 유통으로 나뉜다. 도축장 자체 유통의 비중은 미미한 수준이고, 대부분의 부산물은 도매상을 통해 도축장에서 반출된다.

도축장과 거래하는 도매상을 1차 도매상이라 부르고, 1차 도매상과 거래하는 유통상을 2차 도매상이라 부른다. 1차 도매상은 도축장으로부터 부산물을 인수받아 2차 도매상에게 이전하는 역할을 한다.

2차 도매상은 부산물을 인계받아 부위별 분할과 추가 세척 등의 가공작업을 수행한다. 이후 2차 도매상은 음식점, 대형마트·정육점, 집단급식소 등에 부위별 부산물을 납품한다.

3. 축산부산물 유통 구조의 문제점

3.1. 축산부산물 수급 불균형

3.1.1. 축산부산물의 계절적 수급 불균형

축산부산물은 식육을 얻기 위한 과정에서 부수적으로 발생하기 때문에 부산물을 위한 수급 조절이라는 개념은 성립하지 않는다. 공급은 외부적으로 주어지는 환경이다. 한편 연중 가축의 도축마릿수는 계절성을 갖는다. 소의 경우는 설과 추석에 도축이 집중되고, 돼지는 여름철에 도축이 감소한다. 이러한 도축의 계절성으로 인하여 부산물의 계절적 수급 불균형이 발생한다.

부산물 공급이 수요를 초과하는 시기에는 가격 하락이 발생한다. 수요가 부족하기 때문에 판매가 원활하지 않고, 부산물의 냉동 보관이 이루어지는 시기이기도 하다. 도축장의 입장에서는 부산물 판매대금을 축주에게 정산해야 되기 때문에 도축장에 판매되지 않은 부산물이 남는 것을 꺼리는 경향이 있다. 이 때문에 연중 발생하는 수급의 불균형을 회피하려는 전략을 갖는다.

이런 전략 중 하나가 1차 부산물 도매상을 장기 계약으로 도축장에 묶어두는 것이다. 도매상은 1년간의 자신의 부산물 영업 손익을 계산하여 연중 일정한 가격으로 부산물을 구입하는 계약을 맺는다. 이렇게 함으로써 도축장은 연중 반복되는 수급 불균형을 회피할 수 있다. 반면, 부산물 도매상은 도축장의 부산물 수급 불균형에 따른 위험에 노출된다.

부산물 도매상은 위험을 인수하는 조건으로 충분한 수익을 보장받을 기회를 얻을 수 있다. 도축장과 장기 계약을 맺음으로써 하위 도매상에 대해서는 독점적인 지위를 누릴 수 있기 때문이다. 1차 도매상은 다수의 2차 도매상과 거래를 지속적으로 유지하면서 독점적 지위를 이용하여 자신의 위험 중 일부를 2차 도매상에 전가한다.

3.1.2. 축산부산물의 부위별 수급 불균형

가축 한 마리를 도축하면 다양한 부위의 부산물을 얻는다. 부산물이 발생하는 단위가 한 마리이기 때문에 부산물 판매자의 입장에서는 마리 단위의 고객이 가장 우수한 고객이 된다. 판매자 입장에서는 부위별 재고가 발생하지 않기 때문이다. 도축장은 부위별로 분리하여 팔면 특정 부위의 재고가 남을 우려가 있어 이를 회피하려고 한다. 이 또한 축주에 대한 정산의 문제와 관련된다. 이 때문에 1차 도매상에게 부산물을 판매할 때 마리당으로 부산물을 판매한다.

1차 도매상은 2차 도매상에게 부산물을 판매할 때 독점적 지위를 이용하여 마리당 판매조건을 제시한다. 때문에 2차 도매상은 마리당 부산물을 모두 소진해야 하는 상황에 직면한다. 수요가 많은 부위의 판매는 문제가 없지만, 그 부위를 기준으로 부산물 취급량을 확대하기도 어려운 상황이다. 부위별 재고로 인하여 손실이 발생할 가능성이 있기 때문이다. 따라서 2차 도매상 또한 마리당 부산물을 인수하는 구매자를 우수 고객으로 인식하게 되고, 이런 고객은 더 유리한 조건의 거래를 성사시킬 수 있게 된다.

이러한 거래 구조로 말미암아 2차 도매상은 거래 규모를 확대할 기회를 갖지 못하게 된다. 마리당 구매 고객을 찾는 노력이 필요한 동시에 부위별 판매 후 재고로 남게 되는 부위의 해소 노력도 필요하기 때문이다. 수요가 많은 부위에 대해 할증 가격을 받았다고 하더라도 여전히 재고는 손실의 가능성과 직결될 수 있다. 재고를 남기지 않고 부산물을 모두 소진하는 데 소요되는 시간은 부산물이 부패되기 전으로 한정된다. 이런 이유로 부산물의 부패성이 높은 특성 또한 도매상이 규모를 확대하는 데 걸림돌로 작용한다.

3.2. 도매상의 영세성과 과소 시설투자

부산물을 처리하기 위한 시설투자는 부산물이 대량으로 모여 있는 지점에 투자되는 것이 효율적이다. 이 지점은 도축장이거나 1차 도매상에 해당

한다. 2차 도매상은 취급하는 물량이 작아 투자의 효율성도 떨어지고, 규모가 영세하여 투자 여력도 없을 것으로 판단된다.

도축장은 항상 축주와의 정산문제가 있다. 도축장이 주체가 되어 시설투자가 이루어지고 이 시설에서 부위별 가공이 이루지는 경우를 가정해 보자. 첫째, 가공이 이루어지는 시간이 필요하다. 가공이 완료된 후에도 한 마리분이 모두 판매되는 데 시간이 필요하다. 이 기간 동안 축주와 부산물 정산이 이루어지기 어렵다. 평상시에도 이런 정도의 어려움이 있지만, 공급이 수요를 초과하는 시기에는 특정 부위의 재고 수준이 아니라 부산물 전체에 대한 재고가 누적된다. 축주 정산까지 소요되는 시간이 연장될 수 있는 환경이다.

1차 도매상 또한 시설 투자에 대한 유인이 없다. 독점적 지위를 이용하여 부위별 수급 불균형의 위험을 전가할 수 있는데 굳이 시설투자를 통해 부위별 수급 불균형의 위험을 떠안을 유인이 부족하다. 또 하나의 이유가 있다. 도축장과의 거래관계는 1년 단위로 갱신되는 것이 일반적이다. 시설투자의 안정성을 확보하기 위해서는 시설투자 후 충분한 기간 동안 계약의 유지가 가능해야 한다. 그 기간 동안 투자회수가 이루어져야 하기 때문이다. 그런데 충분한 기간 동안 거래를 보장 받을 수 있는 수단이 도매상에게는 주어지지 않고 있다.

2차 도매상은 앞서 언급했듯이 투자의 효율성도 떨어지고, 투자의 여력도 부족할 것으로 판단된다. 투자의 여력이 부족하다는 근거는 부산물의 유통 현황에서 유추할 수 있다. 부산물의 운송에 냉장차량조차 투입되지 못하는 경우가 발견되기 때문이다. 소량의 부산물 거래로 인한 소득으로는 냉장차량을 유지하는 것조차 무리인 상황인 것으로 판단된다. 대부분의 도매상이 영세하다는 현실과 그동안의 관행이었다는 점 등이 적절한 투자 없이 부산물 영업이 유지되어온 구실이 되었던 것으로 판단된다.

3.3. 축산부산물 위생관리규정 미비

축산부산물은 「축산물 위생관리법」에 의하여 식육에 포함되어 관리되고 있다. 그런데 부산물 중 내장 부위(특히 창자)는 다른 부산물 부위 또는 식육과 차별화되는 점이 있다. 내장은 유통과정에서 세척이 필수적인데 반해 타 부산물 부위 또는 식육은 세척의 필요성이 크지 않다. 부산물의 문제점이 미디어에 소개되어 부산물에 대한 소비자의 인식을 훼손하는 주요 부분은이 부산물의 세척과정과 관련된다.

부산물은 식육에 포함되기 때문에 「축산물 위생관리법」에서 부산물에 대한 특별한 규정을 두고 있지 않다. 다만 동법 21조와 동법 시행령 21조에서 식육부산물전문판매업을 명시하여 식육판매업과 구분하고 있다. 동법의 정의에 따르면 식육이 부산물을 포함하기 때문에 식육판매업은 정육과 부산물을 모두 판매할 수 있고, 식육부산물전문판매업은 부산물에 한하여 판매할 수 있는 업종으로 해석하는 것이 합리적이다. 이러한 관점으로 보면, 식육판매업의 시설 기준은 식육부산물판매업의 시설 기준을 모두 포함하고 있어야 한다. 다시 말하면 식육판매업에 대한 시설기준이 제시되고, 식육부산물전문판매업의 시설기준은 식육판매업 시설 기준 중 어떤 부분이 생략되는지를 기술해야 합리적이다.

그런데 동법 시행규칙 29조 영업의 종류별 시설기준에 의하면 식육판매업과 식육부산물전문판매업을 각기 다른 업종으로 취급하는 것으로 보인다. 한 예를 들면, 식육부산물전문판매업에는 세척시설을 설치할 것을 규정하고 있는 반면, 식육판매업에서는 이에 대한 언급이 없다. 이는 식육이 부산물을 포함한다는 동법의 정의와 부합하지 않는 것으로 판단된다.

그간 부산물에 대한 위생관리규정이 없다는 비판이 제기되어 왔다. 이에 대응하기 위하여 2014년 12월 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼이 제작되었다. 이 매뉴얼에는 식육부산물의 범위 및 생산공정, 식육부산물 관리기준, 식육부산물 처리기준, 식육부산물 보관·운반관리 및 표시기준, 약품관리를 포함하고 있다. 특히 「축산물 위생관리법」 시행규칙 29조의 도축장 시설기준에 나와 있는 내장처리실에 대한 자세한 규정이 기술되어 있다.

부산물 위생관리에 관한 기준을 충실하게 제시하고 있으나, 이 매뉴얼을 「축산물 위생관리법」에 포함시켜 강제력을 갖도록 하는 작업은 이루어지지 않고 있다.

「축산물 위생관리법」은 제9조 안전관리인증기준에 의한 축산물 위생관리를 기본으로 하고 있다. 기존의 축산물 HACCP에 관한 내용이다. 법에서는 시설기준, 위생관리기준에 대한 포괄적인 내용을 다루고, 개별 업체의 위생관리는 HACCP 원칙을 이용하여 관리하는 위생관리 체계이다. 축산물뿐 아니라 우리나라의 식품위생은 HACCP 원칙에 의한 위생관리가 기본이다.

축산물 안전관리인증기준은 1997년 「축산물 가공처리법」에 근거 규정을 신설한 이후 축산업 업종별 적용 범위를 확대하고 있다. 현재 안전관리인증기준 적용 업종은 사료제조업, 가축사육업, 도축업, 식육포장처리업, 축산물가공업, 집유업, 축산물보관·운반·판매업에 적용되고 있다. 그러나 식육부산물전문판매업이 속한 축산물판매업에는 식육판매업과 식용란수집판매업에만 적용되고 있어 부산물에 대한 기준 마련이 아직 이루어지지 않고 있다.

3.4. 축산부산물 품질기준의 부재

지육에 대해서는 등급판정제도가 적용되고 있어 품질의 차이에 대한 정보가 제공되고 있으나 부산물의 경우에는 품질에 대한 정보가 제공되지 않고 있다. 품질에 대한 정보 제공은 신뢰 구축을 통한 거래 활성화에 기여한다. 또한 품질의 차이가 가격에 반영되면 시장이 차별화되는 효과가 있어 수요의 증가로 이어진다. 반면 품질정보가 충분하지 않으면 거래비용에 탐색비용이 더해져 비용 상승의 원인이 되고 수요 감소로 이어진다.

소비자 조사결과 외식업체에서 부산물 메뉴를 선택하는 소비자의 70.8%는 음식의 품질이 일정하지 않다고 느끼고 있다. 다양한 품질의 부산물이 유통되고 있으며, 외식업체에서도 원하는 품질의 부산물을 구매하기 어려운 시장 구조임을 나타내는 조사 결과로 해석된다.

실제로 소 곱창(소장)의 경우 비거세우나 육우의 곱창의 품질이 더 우수

한 것으로 평가된다. 또한 젖소 부산물 품질은 한우나 육우에서 생산되는 부산물에 비해 품질이 현저히 떨어지는 것으로 알려져 있다. 도축장에서 판매되는 소 부산물은 생체의 종류에 따라 각기 다른 가격에 거래되고 있다. 소의 성별에 따른 부산물 가격 차이에서 알 수 있듯이 부산물 중에서도 품질의 차이가 존재한다. 그러나 이런 품질의 차이가 표시되지 않고 유통되고 있는 실정이다.

표 3-4. 한우 성별 부산물 가격(2014년)

단위: 원/마리

	두	내장	족
암	29,813	54,078	36,484
수	62,291	66,294	54,490
거세	47,718	61,503	47,891

주: 62개 도축장 평균가격(2014년 7월 조사).
자료: 축산물품질평가원(2014). 축산물유통실태.

3.5. 축산부산물 시장의 폐쇄성

외부에서 바라본 부산물 시장은 폐쇄적인 이미지를 가지고 있다. 외부에서 시장 정보를 얻기 어려운데 이는 소비자가 쉽게 접하는 품목이 아니고, 유통과정에 거래 당사자 간 장기간의 반복 거래가 일반화되어 있기 때문으로 추측된다. 반복 거래가 발생하는 원인은 부산물의 품질 정보가 충분하지 않은 상황에서 불리한 거래를 회피하기 위해서는 반복 거래가 유리할 수 있기 때문이다. 수급 불안정이 연중 반복되는 시장에서 안정적인 물량 확보를 위해 반복 거래를 통한 신뢰 구축이 필요한 것도 이유가 될 수 있다.

소수의 시장 참여자 간 반복거래가 지속되면 시장 정보는 더욱 부족해지고 폐쇄적인 시장 구조가 고착된다. 반복거래가 좋지 않다는 의미는 아니다. 단골거래는 거래의 안정성과 신속성을 높여주는 측면에서 순기능이 있다. 반면에 신규 참여자가 진입하는 데 어려움을 겪을 수 있다는 점이 우려된다. 폐쇄적인 시장에서는 신규 진입이 원활하지 못하면 경쟁 둔화와

효율성 저하로 연결될 수 있기 때문이다.

가격 정보의 공개는 시장 투명성 확대를 위한 효과적인 방법이다. 가격은 시장 신호 중 가장 중요한 정보를 내포하는 신호이다. 가격을 통해 시장의 수급 상황을 유추할 수 있고 시장 참여자들의 행동을 짐작할 수 있다. 투명한 시장은 시장 참여자의 신규 진입을 촉진하고, 경쟁을 활성화하여 시장의 성장에 긍정적 영향을 준다.

축산부산물 시장은 신뢰성 있는 거래가격의 수집 및 공개 시스템이 부족하다. 현재 실시되는 부산물 가격조사는 다음의 몇 가지 경우가 있다. 첫째, 비정기적인 부산물 가격 조사가 있다. 그러나 비정기적인 조사이기 때문에 정보의 활용 측면에서 효과가 떨어진다. 둘째, 최근에 시작된 축산물품질평가원의 축산물 유통실태 조사 사업의 일환으로 부산물 가격 조사가 실시된다. 그러나 가격 조사는 연중 특정 시점(7월)의 1회 조사에 그쳐 이것 또한 가격 정보의 활용에 제약이 있다. 셋째, 부분육 경매에 포함된 일부 부산물 부위의 경매가격이 있다. 경매가격은 신뢰성이 높지만, 부위가 일부에 한정되어 있기 때문에 전체 부산물 시장 현황을 대표하는 데에는 부족한 점이 있다.

3.6. 축산부산물 대량 공급체계의 미비

부산물에 대한 소비자 선호가 변화하면서 외식 프랜차이즈 같은 대량 수요처가 성장하고 있다. 이들은 부산물의 대량 공급, 일정한 품질, 안정적 공급 등의 요구조건이 있다. 그간 국산 부산물 유통이 이 조건을 만족시키지 못하면서 수입 부산물에 시장을 잠식당한 측면이 있다.

부산물 유통이 두 단계의 도매상을 거치면서 과도한 분산이 이루어져 대량 수요처는 다수의 도매상과 거래를 통해 부산물을 다시 수집해야 하는 현상도 발생하고 있다. 과도한 분산이 발생하는 상황은 기존의 소규모 수요처를 대상으로 한 유통체계에서는 효율적일 수 있다. 그러나 이런 체계로는 대량 수요처의 요구를 만족시키기 어려울 것으로 판단된다.

단계별 부산물 유통실태 분석과 시사점

제4장

1. 도축장 조사 분석

1.1. 조사 개요

도축장의 식육부산물 유통 현황을 파악하기 위하여 전국의 도축장 중 소와 돼지를 취급하는 곳을 대상으로 조사를 실시하였다. 전국의 도축장 73개소에 질문지를 우편으로 보낸 후 수거하는 방식으로 조사가 진행되었다. 도축장 73개소 중 소를 취급하는 도축장은 66개소, 돼지를 취급하는 도축장은 69개소이었다.

조사 기간은 2015년 9월~2015년 10월에 진행되었다. 조사 설문지가 수거된 도축장은 67곳으로, 도매시장은 13곳, 일반도축장은 54곳이었다.

1.2. 조사 내용

1.2.1. 축산부산물 유통경로

도축장에서 축산부산물이 반출되는 형태는 축주가 부산물을 인수하거나 도축장이 주체가 되어 부산물을 유통하는 경우가 있다. 후자의 경우는 도매상에게 유통하는 경우와 도축장이 자체적으로 유통하는 경우로 구분된다.

경매가 개설되는 도매시장에서는 축주가 부산물을 인수하는 비율이 낮

다. 도축장 출하주체는 경매의 경우 생산자가 대부분을 차지하기 때문이다. 일반적으로 농가는 부산물 유통기능을 보유하지 못한다.

전체 도축장 기준으로 소 부산물 중 내장의 경우 도매상을 통하여 유통되는 비중이 87.2%로 조사되었다. 축주가 인수하는 비중은 12.3%, 도축장이 자체적으로 유통하는 경우는 0.5%이었다. 도매시장에서는 도매상을 통한 유통 비율이 전체 평균에 비해 더 높다. 내장의 경우 도매상을 통한 유통 비율이 97.8%, 축주 인수 비율이 2.2%, 도매시장 자체 유통의 사례는 조사되지 않았다.

표 4-1. 도축장에서 소 부산물의 판매 경로

단위: %

		도매상	축주 인수	자체 유통	계
도매시장 부설도축장	머리	96.1	2.2	1.7	100
	내장	97.8	2.2	0.0	100
	족	84.5	14.6	0.9	100
일반도축장	머리	54.0	42.8	3.2	100
	내장	66.4	32.2	1.4	100
	족	45.6	47.1	7.3	100
계	머리	82.0	15.8	2.2	100
	내장	87.2	12.3	0.5	100
	족	71.8	25.2	3.0	100

주: 물량기준.

2014년 전체 돼지의 경매 비중은 10.6%로 경매 비중이 소에 비해 낮고, 도매시장에서 도축이 이루어지는 경우에도 경매되지 않는 경우가 많다. 이 때문에 돼지의 경우 도매시장에서 축주가 부산물을 인수하는 비중이 소와 비교하여 더 큰 것으로 조사되었다.

전체 도축장 기준으로 돼지 부산물 중 내장이 도매상을 통해 유통되는 비중은 76.8%, 축주가 인수하는 비율 17.8%, 도축장 자체 유통 비율 5.4%로 조사되었다. 도매시장 부설 도축장으로 한정하면, 도매상 유통 85.1%, 축주 인수 7.5%, 도축장 자체 유통 비율 7.4%로 조사되었다.

표 4-2. 도축장에서 돼지 부산물의 판매 경로

단위: %

		도매상	축주 인수	자체 유통	계
도매시장 부설도축장	머리	85.1	7.5	7.4	100
	내장	85.1	7.5	7.4	100
	족	84.3	7.9	7.8	100
일반도축장	머리	74.3	20.9	4.8	100
	내장	73.6	21.8	4.7	100
	족	59.6	24.4	16.0	100
계	머리	77.2	17.3	5.5	100
	내장	76.8	17.8	5.4	100
	족	66.7	19.7	13.7	100

주: 물량기준.

부산물 부위별 도축장과 거래하는 부산물 도매상의 수는 총 455개로 도축장당 거래하는 도매상의 수는 평균 6.8개로 조사되었다. 도축장은 대개 1개의 부산물 도매상과 거래하지만 부위에 따라 거래 도매상의 수에 차이가 있다. 소 내장의 경우 가장 많은 도매상과 거래가 이루어지는데 246개의 도매상이 참여하고 있다. 가장 적은 부위는 돼지 족으로 58개 도매상이 있다. 돼지 족의 경우 도축장 수보다 적은 이유는 돼지 족은 육가공업체에서 분리되는 경우가 있기 때문이다.

소 내장을 거래하는 도매상의 수는 246개로, 도축장당 거래하는 도매상의 수가 평균 4.1개소이다. 소 내장을 취급하는 도매상의 경우에도 도축장당 1개 업체인 경우가 가장 많다. 그러나 일부 도매시장부설 도축장은 도매상 수가 많은 경우가 있었다. 예를 들어 음성축산물공판장의 경우 소 내장은 97개 도매상과 거래를 하고 있다.

표 4-3. 도축장과 거래하는 부산물 도매상의 수(부위별)

단위: 개소

	머리	내장	족
소	110	246	84
돼지	122	130	58

도매상당 부산물 평균 거래량은 족이 가장 규모가 크고, 내장의 경우가 가장 작았다. 소 내장 업체당 연간 평균 거래량은 10,899마리로 일 평균(250일 기준)으로 환산하면 하루 44마리에 해당한다.

표 4-4. 부산물 도매상당 부위별 평균 거래량(년)

단위: 마리

	머리	내장	족
소	13,636	10,899	18,216
돼지	126,848	118,576	148,354

1.2.2. 축산부산물 거래 형태

도축장에서 부산물이 분산되는 거래 형태는 수의계약이 이루어지는 경우가 가장 많았다. 이 항목에 답변한 도축장 61개 중 46개(75.4%) 도축장은 도매상과 수의계약 형태로 부산물을 거래하고 있다. 도축장 형태별 수의계약 선택 비율은 도매시장 부설 도축장이 53.8%, 일반도축장이 76.5%로 조사되었다.

표 4-5. 도축장의 부산물 판매 형태

단위: 개소

	수의계약	입찰	경매	기타
도매시장 부설도축장	7	5	1	-
일반도축장	39	6	-	6
전체	46	11	1	6

주: 조사에 답변한 업체는 61개 업체. 한 업체에서 두 가지 이상의 거래를 하는 경우 중복 계산함.

축주와 도축장의 부산물 거래에 관련한 질문에 답변한 도축장은 총 58개였다. 이 중 도축장이 축주의 부산물을 매입하는 도축장이 18곳, 축주가 도축장에 부산물 판매를 위탁하는 도축장이 19곳, 도축비로 상계하는 도축장

이 21곳으로 조사되었다. 도축장 형태별로 보면, 도매시장부설도축장에서는 위탁의 경우가 많고, 일반도축장에서는 매취의 경우가 많았다.

표 4-6. 축주와 도축장의 부산물 거래 형태

단위: 개소

	매취	위탁	도축비 상계
도매시장부설도축장	3	9	-
일반도축장	15	10	21
전체	18	19	21

도축장과 도매상의 거래 시 가격을 결정하는 방식은 도축장이 단독으로 결정하는 경우가 20개소, 도축장-축주-도매상이 협의하여 결정하는 경우가 22개소, 타 도축장(주로 음성공판장)의 시세를 적용하는 경우가 9개소로 조사되었다.

도축장 형태별로는 도매시장의 경우 도축장-축주-도매상이 협의하여 결정하는 경우가 많았다. 질문에 대답한 도매시장 12개소 중 관계인 협의의 경우가 7개소로 비중은 58.3%를 차지하였다. 반면 일반도축장은 단독결정의 경우가 더 많았다.

표 4-7. 도축장의 부산물 판매가격 결정 형태

단위: 개소

	도축장 단독결정	관계인 협의	타 도축장 참조	기타
도매시장 부설도축장	2	7	1	2
일반도축장	18	15	8	4
전체	20	22	9	6

1.2.3. 도축장의 가공시설 현황

도축장 중 부산물의 열처리 가공이 이루어지는 도축장은 총 10개소가 있었다. 축종별로는 소와 돼지 부산물을 열처리 하는 도축장은 각각 5개소로

조사되었다. 부산물 부위별로는 소와 돼지 머리 가공이 이루어지는 도축장이 각각 5개소, 3개소이고, 내장 가공이 이루어지는 도축장이 각각 1개소, 4개소, 족 가공이 각각 4개소, 1개소로 조사되었다.

표 4-8. 도축장 중 열처리 가공이 이루어지는 도축장 수

단위: 개소

	소			돼지		
	머리	내장	족	머리	내장	족
열처리시설	5	1	4	3	4	1

1.2.4. 부산물 유통 개선

도축장은 부산물 유통의 문제점으로 계절성에 따른 수급 불안정(3.6점, 5점 척도)이 가장 심각한 문제점이라고 응답하였다. 다음으로 불투명한 가격 형성(2.9점), 복잡한 유통과정(2.8점)과 소비자의 부정적 인식(2.8점)의 항목에 비슷한 정도의 심각성을 느끼고 있었다.

부산물의 위생과 관련한 사항에 대하여 외식업체와 소비자는 심각하게 받아들이는 반면, 도축장은 이에 대한 심각성의 정도가 낮게 조사되었다.

표 4-9. 부산물 유통 문제의 심각성

문제점	심각성 정도
유통과정상의 비위생성(세척 등의 처리과정 포함)	2.5
불투명한 가격 형성	2.9
복잡한 유통과정	2.8
계절성에 따른 수급 불안정	3.6
소비자 부정적 인식(원산지위반)	2.8

주: 낮음(1) → 높음(5).

부산물 유통 개선을 위하여 필요한 정책을 묻는 질문에 도축장은 가격 결정 체계의 투명성 확보(40)가 가장 필요하다고 응답하였다. 다음으로 가공시설 확충(33), 원산지 단속 강화(28)의 필요성을 인식하고 있었다.

표 4-10. 부산물 유통 개선을 위하여 필요한 정책

정 책	선택 빈도
부산물 이력제 시행	4
부산물 등급제 도입	1
원산지 단속 강화	28
가격 결정 체계의 투명성 확보	40
도축장 시설 내 부산물관련 가공시설 확충	33
부산물 사이버거래 활성화	5

주: 중복응답 포함.

1.3. 시사점

도축장이 인식하는 부산물 유통의 가장 심각한 문제점은 부산물 계절적 수급 불균형이었다. 계절적 수급 불균형을 회피하기 위하여 도매상과 장기 계약을 맺고 있지만 수급 불균형으로 인한 위험이 충분히 해소되지 않은 상황인 것으로 보인다. 또한 도매상에 전가된 수급 불균형에 따른 위험에 대하여 부담감이 있는 것으로 보인다.

불투명한 가격 형성도 도축장이 인식하는 심각한 유통의 문제점으로 지적되었다. 부산물 유통에 직접 참여하는 도축장이 가격 형성에 대한 의구심을 갖는 상황으로서 부산물 시장의 폐쇄성을 추측할 수 있는 조사 결과로 판단된다. 또한 부산물 유통 개선을 위한 정책에서 가격 결정체계의 투명성확보에 대한 수요가 가장 높았다. 이 조사 결과는 가격 투명성을 높이기 위하여 가격의 조사 및 공개 시스템 도입의 필요성을 뒷받침하는 것으로 이해된다.

도축장은 부산물을 유통하기 위하여 많은 부분을 도매상에 의존하고 있다. 도축장이 자체 유통하는 비중은 머리와 내장의 경우 5%대이고 족의 경우에 13.7%이다. 반면 도매상 거래 비중은 소 부산물(내장) 87.2%, 돼지 부산물(내장)은 76.8%에 이른다. 이런 상황은 도축장이 부산물을 직접 유통하는 능력이 부족하고 그 결과 부산물 유통에서 도매상이 차지하는 중요성이 높음을 나타내는 것으로 판단된다.

2. 외식업체 조사

2.1. 조사 개요

축산부산물의 유통현황 중 외식업체에 관련한 내용을 파악하기 위하여 외식업체에 대한 조사를 실시하였다. 조사 기간은 2015년 6월 29일~7월 10일(12일 간)이고, 조사 대상은 서울 지역 부산물 취급 외식업체 100개소이다. 외부 조사업체에 위탁하여 면접조사가 진행되었다.

표 4-11. 축종별 부산물 취급 외식업체 수

단위: 개소

	소 부산물	돼지 부산물	소,돼지 부산물	계
빈도	47	37	16	100

조사에 참여한 외식업체 중 소 부산물을 취급하는 업체는 47개소, 돼지 부산물을 취급하는 업체는 37개소, 소와 돼지 부산물을 동시에 취급하는 업체는 16개소였다.

2.2. 조사 내용

2.2.1. 외식업체의 업태

조사에 참여한 외식업체가 취급하는 부산물의 종류는 곱창이 가장 많았고, 막창, 대창, 순대, 돼지머리 등을 취급하는 경우가 많았다. 곱창, 막창, 대창은 대표적인 구이용 부산물이다.

표 4-12. 부산물 부위별 취급 빈도

	머리	곱창	대창	막창	양	간	천엽	순대
소	2	54	25	40	10	12	12	-
돼지	14	40	6	27	-	6	-	22

주: 중복응답 포함.

외식업체의 부산물 판매 유형에서는 취급하는 축종에 따라 차이가 있었다. 소 부산물 업소는 구이 메뉴가 가장 일반적이었고, 돼지 부산물 업체는 볶음 메뉴가 가장 일반적이었다. 소 부산물을 취급하는 업체의 83.0%는 구이 메뉴, 19.1%는 탕 메뉴를 판매하였다. 돼지 부산물 취급 업체의 64.9%는 볶음 메뉴, 43.2%는 탕 메뉴를 판매하였다. 소와 돼지 부산물을 동시에 취급하는 업체의 87.5%는 구이 메뉴, 81.3%는 볶음 메뉴를 판매하고 있어 소 부산물 업체와 돼지 부산물 업체의 특성을 동시에 보여주었다.

표 4-13. 부산물 메뉴 판매 유형별 비중

단위: %

		사례 수	구이	탕	볶음	전골
취급 축종	소	47	83.0	19.1	12.8	10.6
	돼지	37	35.1	43.2	64.9	2.7
	소, 돼지	16	87.5	31.3	81.3	6.3

주: 중복응답 포함.

2.2.2. 외식업체의 부산물 구매 형태

소 부산물 외식업체의 부산물 구매 형태는 부위별 구매가 68.9%, 보 단위(마리에서 생산되는 부산물 전체) 구매가 31.1%로 조사되었다. 소 부산물만 취급하는 업체는 보 단위 구매가 평균보다 많았고, 소와 돼지를 동시에 취급하는 업체는 부위별 구매가 평균보다 많았다.

표 4-14. 소 부산물 외식업체의 부산물 구매 단위 비중

단위: %

		사례 수	보 단위	부위별
전체		63	31.1	68.9
취급 축종	소	47	37.4	62.6
	소, 돼지	16	12.6	87.4

돼지 부산물 외식업체의 부산물 구매형태는 부위별 구매가 압도적으로 많았다. 부위별 구매 비율은 96.1%, 보 단위 구매는 3.9%로 조사되었다.

표 4-15. 돼지 부산물 외식업체의 부산물 구매 단위 비중

단위: %

		사례 수	보 단위	부위별
전체		53	3.9	96.1
취급 축종	돼지	37	5.6	94.4
	소, 돼지	16	0.1	99.9

외식업체가 사용하는 원료 부산물의 원산지 조사에서는 국산 부산물의 비중이 높게 조사되었다. 소 부산물 업체의 국산 비율이 81.2%, 돼지 부산물 업체의 국산 비율은 90.9%이었다.

표 4-16. 구매 부산물 원산지 현황

단위: %

	국산	수입	계
소	81.2	18.8	100
돼지	90.9	9.1	100

국산 부산물을 이용하는 외식업체가 국산을 선택하는 이유는 소비자의 선호가 가장 큰 이유였다. 소 부산물 외식업체의 국산 선택 이유는 소비자

선호(50%), 신선도(26%), 구매 용이성(19%)로 조사되었다. 돼지 부산물 업체의 국산 선택 이유는 소비자 선호(67%), 신선도(25%), 구매 용이성(6%)으로 조사되었다. 조사결과는 국산 부산물의 경쟁력은 소비자 선호와 신선함에 있음을 의미한다.

표 4-17. 국산 부산물 이용 외식업체의 선택 이유

단위: %

	소	돼지
소비자가 국내산을 선호함	50	67
원하는 물량을 원하는 시기에 쉽게 확보할 수 있음	19	6
외국산보다 신선함	26	25
외국산보다 위생적임	2	3

수입 부산물을 이용하는 외식업체가 수입 부산물을 선택하는 이유 중 가장 중요한 것은 가격이었다. 돼지 부산물 외식업체 중 수입 부산물을 사용하는 업체의 100%는 가격 때문에 수입 부산물을 이용한다고 응답하였다. 소 부산물 외식업체가 수입을 선택하는 이유는 가격(50%), 구매 용이성(42%)으로 조사되었다.

표 4-18. 수입 부산물 이용 외식업체의 선택 이유

단위: %

	소	돼지
가격이 국내산보다 저렴함	50	100
원하는 물량을 원하는 시기에 쉽게 확보할 수 있음	42	-
국내산보다 취급이 용이함	8	-

부산물을 조달하는 경로 조사에서 냉장탑차를 이용한 배달의 경우가 대부분이었다. 다음으로 많은 경로는 직접 방문이었고, 퀵서비스나 택배의 경로를 이용하는 경우도 일부 있는 것으로 조사되었다. 퀵서비스나 택배의 경우에는 위생상의 문제가 발생할 우려가 있다.

표 4-19. 부산물 조달 경로 비중

단위: %

	직접방문	배달		
		퀵서비스	택배·고속버스	냉장탑차
소	26	6	-	68
돼지	22	3	3	72

위의 조사에서 조달 경로를 선택하는 것은 일 취급량과 관련이 있었다. 퀵서비스와 택배/고속버스를 이용하는 업체의 일 평균 취급량은 10kg 내외로 조사되었다. 반면 냉장탑차를 이용하는 경우에는 일 평균 취급량이 24kg으로 전자에 비해 2배 이상 취급량이 많았다.

표 4-20. 부산물 조달 경로별 일 취급량

단위: kg

	직접방문	배달		
		퀵서비스	택배·고속버스	냉장탑차
일 평균 취급량	20	11	10	24

2.2.3. 부산물 가공 형태

외식업체가 구매하는 부산물의 가공 정도에 대하여 조사하였다. 현재 구매하는 부산물의 가공 정도 현황과 향후 희망하는 가공 정도에 관한 질문이다. 가공 정도에 대한 현황과 희망에 차이가 있다면 해당 가공 서비스에 대한 수요와 공급에 불균형이 있다는 것을 의미한다.

현재 세척[4]된 부산물을 구매하는 업소에 비해 세척된 부산물을 구매하기를 희망하는 업소의 수가 더 많았다. 외식업체의 관점에서 보면 부산물에

4 부산물은 도축장에서 반출될 때 세척이 이루어지고 유통과정에서 추가로 세척이 이루어지는 경우가 많다. 따라서 유통되는 모든 부산물은 세척되어 있다. 이 설문에서 질문한 요지는 외식업체에서 세척을 하는지 여부이다. 다시 말하면 외식업체에서 세척이 이루어지면 미세척, 세척하지 않으면 세척으로 간주하였다.

대한 세척 서비스의 공급이 부족한 상황으로 해석할 수 있다.

소 부산물의 경우 세척된 것을 구매하고 있는 업소의 비율이 28.2%인데 반해 구매를 희망하는 비율은 63.4%로 조사되었다. 또한 돼지 부산물의 경우는 세척된 부산물을 구입하고 있는 비율이 59.6%, 구입을 희망하는 비율은 84.4%로 조사되었다.

표 4-21. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(세척)

단위: %

	현행		희망	
	세척	미세척	세척	미세척
소	28.2	71.8	63.4	36.6
돼지	59.6	39.4	84.4	14.7

주: 축종별 부산물의 부위별 가공 정도를 집계함.

외식업체의 절단 가공에 대한 요구는 세척에 비해 크지 않았다. 소 부산물의 경우 절단된 부산물을 구입하는 비율은 21.4%, 구입을 희망하는 비율은 29.0%였다. 돼지의 경우는 구입하는 비율은 36.7%, 구입을 희망하는 비율은 47.7%로 조사되었다.

표 4-22. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(절단)

단위: %

	현행		희망	
	절단	미절단	절단	미절단
소	21.4	78.6	29.0	71.0
돼지	36.7	61.5	47.7	51.4

주: 축종별 부산물의 부위별 가공 정도를 집계함.

외식업체는 자신이 구입하는 부산물의 포장 가공의 정도가 부족하다고 느끼고 있었다. 소의 경우 포장된 부산물을 구입하는 업체의 비율은 44.3%인데 반해, 포장된 부산물 구입을 희망하는 업체의 비율은 61.1%로 과반 이상의 업체가 포장 가공된 부산물을 희망하고 있었다. 돼지의 경우는

43.1%의 업소가 포장된 부산물을 구입하고 있고, 포장된 원료 구입을 희망하는 업소의 비율은 67.0%로 조사되었다.

표 4-23. 부산물 가공 정도에 대한 현황 및 희망(포장)

단위: %

	현행		희망	
	포장	미포장	포장	미포장
소	44.3	55.7	61.1	38.9
돼지	43.1	53.2	67.0	32.1

주: 축종별 부산물의 부위별 가공 정도를 집계함.

2.2.4. 부산물 유통에 관한 의견

부산물 유통 과정에서 발생하는 문제점이 외식업체에 미치는 영향의 심각성에 대하여 질문하였다. 외식업체는 '불투명한 가격 형성'이 가장 심각하다고 인식하고 있다. 이 항목의 심각성은 4.1점(5점 척도)으로 조사되었다. 다음으로 '계절성에 따른 수급 불안정'이 선택되었고, 이 항목의 점수는 3.9점이었다. 세 번째 심각한 문제점으로 '유통상의 비위생성'(3.8점)이 선택되었다.

표 4-24. 유통상의 문제점이 음식점에 미치는 영향

	유통상의 비위생성	불투명한 가격 형성	복잡한 유통과정	계절성에 따른 수급 불안정	소비자 부정적 인식 (원산지 위반)
계	3.79	4.10	3.75	3.88	3.75
소	3.89	4.17	3.96	4.02	3.87
돼지	3.78	4.16	3.62	3.89	3.78
소, 돼지	3.50	3.75	3.44	3.44	3.31

주: 5점 척도(1: 전혀 영향 없음, 5: 매우 영향 있음).

부산물 유통개선이 필요한 항목을 선택하라는 질문을 하였다. 가장 많이 선택된 개선대책은 '가격 결정체계의 투명성 확보'로 62개 업소가 선택하였다. 두 번째는 '원산지 단속 강화'로 53개 업소가 선택하였다. 원산지 단속강화가 과반 이상의 업소로부터 선택된 이유는 시중에서 여전히 원산지 둔갑 유통이 발생하고 있기 때문일 것으로 추측된다. '부산물 이력제 시행'과 '부산물 등급제 도입'은 각각 50개 업소가 선택하였다.

표 4-25. 부산물 유통 개선을 위해 가장 필요한 정책

단위: %

	부산물 이력제 시행	부산물 등급제 도입	원산지 단속 강화	가격 결정 체계의 투명성 확보	도축장 시설 내 가공시설 확충
전체	50.0	50.0	53.0	62.0	21.0
소	53.2	53.2	55.3	55.3	21.3
돼지	51.4	45.9	45.9	67.6	16.2
소, 돼지	37.5	50.0	62.5	68.8	31.3

주: 중복응답 포함(3개 까지 허용).

2.3. 시사점

부산물 외식업체는 부산물의 유통과정에서 부산물 가공 서비스가 더 제공되기를 희망하고 있다. 가공 서비스는 세척, 절단, 포장 등의 작업을 포함한다. 조사결과 세척, 포장된 부산물 구매를 희망하는 업소의 수가 현재 세척, 포장된 부산물을 구입하고 있는 업체보다 많다. 이것은 가공된 부산물에 대한 수요가 공급보다 많다는 것을 의미하며 부산물 가공 시설에 대한 투자가 필요함을 나타낸다.

부산물의 운송과정에서 위생상 우려의 여지가 있는 부분이 있었다. 일부 외식업소의 부산물 조달이 퀵서비스나 택배에 의존하고 있는 경우가 있었는데, 비교적 규모가 작은 업소에서 이러한 운송수단을 활용하는 것으로

조사되었다.

국산 부산물과 수입 부산물의 장점은 각각 소비자 선호와 저렴한 가격으로 조사되었다. 외식업체가 국산 부산물을 선택하는 이유는 가격은 수입에 비해 비싸지만 소비자가 선호하기 때문이라는 의미이다. 타 농축산물과 마찬가지로 부산물에도 국산에 대한 소비자의 충성도를 확인할 수 있었다. 소비자의 선호를 국산 부산물 수요로 전환하는 과정에서 왜곡을 줄이기 위해서는 원산지 단속 강화 같은 정책적 지원이 필요하다. 조사결과 외식업체의 원산지 단속에 대한 정책 수요도 높은 것으로 나타났다.

부산물 가격의 불투명성은 외식업체 조사에서도 지적되었다. 가격의 불투명성은 유통과정에서 발생하는 문제점 중 가장 심각한 부분이었고, 개선이 가장 필요한 부분도 가격의 투명성 확보로 조사되었다. 이 조사 결과는 부산물에 대한 가격 조사·공개가 필요하다는 근거가 될 수 있다.

3. 소비자 조사

3.1. 조사 개요

식육부산물 소비 실태와 소비 의사결정에 영향을 미치는 요인 등을 조사하기 위해 수도권 직장인을 대상으로 인터넷 설문조사를 실시하였다. 직장인을 대상으로 결정한 이유는 부산물은 가정에서 소비하는 경우가 많지 않아 기존의 소비자 조사와 같이 주부를 상대로 조사하면 효율성이 떨어진다고 판단하였기 때문이다. 설문조사 기간은 2015년 10월 7일~10월 14일(8일 간)이었고 외부 조사업체에 위탁하여 조사가 진행되었다.

표 4-26. 설문응답자 특성

구분		명(%)
성별	남성	310(62.0)
	여성	190(38.0)
연령	20~29세	80(16.0)
	30~39세	140(28.0)
	40~49세	140(28.0)
	50~59세	140(28.0)
거주 지역	서울	243(48.6)
	경기도	207(41.4)
	인천	50(10.0)

설문 응답자 특성을 살펴보면, 남성이 62.0%(310명), 여성 38.0%(190명)를 차지하였다. 연령대는 20대가 전체 응답자의 16.0%(80명)로 가장 적었으며, 30대, 40대, 50대가 각각 28.0%(140명)이었다. 조사 대상자의 거주 지역은 서울 48.6%(243명), 경기 41.4%(207명), 인천 10.0%(50명)이었다.

3.2. 조사 내용

3.2.1. 부산물 소비 행태 일반

직장인들은 구이용 식육부산물을 월 1회(67.0%) 또는 2주에 1회(10.8%) 정도 소비하는 것으로 조사되었다. 전혀 먹지 않는다는 응답 또한 15.4%로 해장국 다음으로 높게 나타났다.

족발은 월 1회(74.6%) 또는 2주 1회(15.0%) 소비하는 비중이 가장 높았다. 해장국은 월 1회(51.2%), 2주 1회(21.4%), 주 1회(8.0%) 순으로 비중이 높게 나타났다. 순대는 월 1회(44.2%), 2주 1회(31.8%), 주 1회(14.2%), 주 2-3회 이상(5.4%) 순으로 나타났다.

표 4-27. 식육부산물 유형별 소비 수준

단위: 명(%)

	전혀 안먹음	월 1회	2주 1회	주 1회	주 2-3회 이상	거의 매일	합계
구이 (곱창, 대창, 막창 등)	77 (15.4)	335 (67.0)	54 (10.8)	25 (5.0)	9 (1.8)	-	500 (100)
족발	26 (5.2)	373 (74.6)	75 (15.0)	20 (4.0)	6 (1.2)	-	500 (100)
해장국 (선지, 내장탕 등)	80 (16.0)	256 (51.2)	107 (21.4)	40 (8.0)	16 (3.2)	1 (0.2)	500 (100)
감자탕	18 (3.6)	313 (62.6)	123 (24.6)	36 (7.2)	7 (1.4)	3 (0.6)	500 (100)
순대 (국, 탕, 볶음 등 포함)	18 (3.6)	221 (44.2)	159 (31.8)	71 (14.2)	27 (5.4)	4 (0.8)	500 (100)

직장인이 가장 선호하는 소 부산물 1순위는 곱창(55.0%), 2순위는 막창(28.5%)이 선택되었다. 돼지 부산물 선호도 1순위는 돼지 족발(55.6%)이었으며 2순위에서 곱창(32.2%)이 선택되었다. 조사 대상자가 선호하는 메뉴는 돼지 족발을 제외하면 구이용 메뉴가 선택되었다.

표 4-28. 선호하는 소·돼지 부산물

단위: 명(%)

구 분		1순위	2순위	구 분		1순위	2순위
소 부산물	곱창	275(55.0)	92(21.6)	돼지 부산물	곱창	138(27.6)	136(32.2)
	대창	49(9.8)	97(22.8)		대창	16(3.2)	29(6.9)
	막창	57(11.4)	121(28.5)		막창	36(7.2)	90(21.3)
	양	62(12.4)	53(12.5)		염통	11(2.2)	20(4.7)
	염통	16(3.2)	29(6.8)		간·허파	21(4.2)	72(17.0)
	간·천엽	41(8.2)	33(7.8)		족발	278(55.6)	76(18.0)
합계		500(100.0)	425(100.0)	합계		500(100.0)	423(100.0)

직장인들은 식육부산물 식당을 선택할 때 제품의 품질(신선도)과 가격을 가장 중요한 선택의 기준으로 고려하였다. 다음으로 매장 청결도, 원산지가 선택의 중요한 기준이었다.

표 4-29. 식육부산물 식당 선택 시 고려 사항

단위: 명(%)

구 분		1순위	2순위	합계
식당 선택 시 고려 사항	가격	95	118	308
	원산지	67	49	183
	부위	42	54	138
	품질(신선도)	200	100	500
	냉장냉동여부	2	7	11
	매장 위치	29	38	96
	매장 분위기	15	22	52
	매장 청결도	50	87	187
합계		500	475	

주: 1순위 2점, 2순위 1점으로 합산.

3.2.2. 구이용 식육부산물 소비 행태

소와 돼지의 구이용 식육부산물 선호도 조사 결과, 소 곱창(3.67), 대창(3.41), 양(3.21), 막창(3.40) 등은 보통 이상의 선호도를 보였다. 돼지의 경우에도 곱창(3.45), 대창(3.09) 모두 보통 이상의 선호도를 보여주었다. 다만, 돼지 대창은 조사항목 중 가장 낮은 선호도를 나타내었다.

표 4-30. 구이용 식육부산물 선호도

단위: 명(%)

구 분		매우 싫어함	싫어함	보통	좋아함	매우 좋아함	합계	평균
소	곱창	16(3.2)	22(4.4)	150(30.0)	234(46.8)	78(15.6)	500(100.0)	3.67
	대창	24(4.8)	50(10.0)	174(34.8)	201(40.2)	51(10.2)	500(100.0)	3.41
	양	31(6.2)	73(14.6)	200(40.0)	152(30.4)	44(8.5)	500(100.0)	3.21
	막창	23(4.6)	51(10.2)	173(34.6)	211(42.2)	42(8.4)	500(100.0)	3.40
돼지	곱창	22(4.4)	40(8.0)	182(36.4)	205(41.0)	51(10.2)	500(100.0)	3.45
	대창	28(5.6)	77(15.4)	244(48.8)	126(25.2)	25(5.0)	500(100.0)	3.09

주: 평균값은 매우 싫어함 1, 싫어함 2, 보통 3, 좋아함 4, 매우 좋아함 5를 기준으로 함.

직장인들 대부분(97.0%, 485명)은 외국산보다 국내산 식육부산물을 선호하였다. 외국산을 선호하는 직장인은 3.0%(15명)에 불과하다. 국내산 식육부산물을 선호하는 이유에 대해서는 맛이 좋아서(57.7%), 위생적이기 때문에(28.7%)라는 응답이 다수를 차지하였다. 기타로는 믿음이 가서, 품질이 좋아서, 안전해서, 주변에서 선호해서 등의 의견이 제시되었다.

표 4-31. 국내산 식육부산물 선호 이유

단위: 명(%)

구분		빈도
국내산 선호 이유	위생적이기 때문	139(28.7)
	맛이 좋아서	280(57.7)
	가격이 저렴해서	23(4.7)
	매장위치가 가까워서	17(3.5)
	기타	26(5.4)
합계		485(100)

직장인이 주로 섭취하는 식육부산물의 품질 유지 여부에 대해서는 '가끔 품질이 다르다'(63.6%)와 '자주 품질이 다르다'(7.2%)는 의견이 70% 이상을 차지하였다. '항상 품질이 일정하다'는 의견은 29.2%에 불과하였다.

표 4-32. 부산물 품질유지 여부

단위: 명(%)

구 분		빈도
품질 상태 유지 여부	항상 품질이 일정하다	146(29.2)
	가끔 품질이 다르다	318(63.6)
	자주 품질이 다르다	36(7.2)
합계		500(100.0)

직장인이 생각하는 식육부산물 위생에 대한 평소 이미지에 대하여 비위생적이라는 응답은 57.6%, 위생적이라는 응답은 42.4%로 부정적 이미지를 가진 직장인이 절반을 넘었다.

표 4-33. 식육부산물 위생에 대한 이미지

단위: 명(%)

구 분		빈도
식육부산물 이미지	위생적이다	212(42.4)
	비위생적이다	288(57.6)
합계		500(100.0)

직장인이 체감하는 식육부산물 가격 수준은 다른 육류 메뉴와 비교해서 비싸거나(46.8%), 비슷하다(38.8%)는 의견이 다수였다. 부산물 가격이 다른 육류에 비해 저렴하다는 응답자는 14.4%에 불과하였다.

표 4-34. 여타 육류 대비 식육부산물 가격 수준

단위: 명(%)

구 분		빈도
식육부산물 가격 수준	다른 육류 메뉴에 비해 비싸다	234(46.8)
	다른 육류 메뉴와 비슷하다	194(38.8)
	다른 육류 메뉴에 비해 저렴하다	72(14.4)
합계		500(100.0)

3.2.3. 국내산 식육부산물에 대한 지불의사

외국산 대비 국내산 식육부산물에 대한 지불의사 금액을 조사하기 위하여 다음과 같이 설문조사를 실시하였다. 일반 음식점에서 소, 돼지 식육부산물 판매가격은 원산지에 따라 다양하고 가격차가 매우 크다는 정보를 제공한 후, 수입 식육부산물과 비교하여 국내산 곱창, 막창, 대창 제품에 대해 각각 어느 정도 수준이면 기꺼이 지불할 의사가 있는지 질문하였다(외국산 제품 가격을 1인분에 10,000원이라 가정).

조사 결과 외국산과 비교하여 국내산 소 곱창에 대한 지불의사 금액은 13,150원으로 조사되었다. 국내산 소 부산물에 대한 지불의사 금액은 돼지보다 높게 나타났으며, 소와 돼지 부산물 중 곱창에 대한 지불의사 금액이 가장 높게 나타났다.

표 4-35. 외국산 대비 국내산 부산물 지불의사 금액

단위: 원

구 분		평균	표준편차	최대값	최소값
소	곱창	13,150	2,847	30,000	10,000
	대창	13,003	3,153	30,000	10,000
	양	12,783	3,013	30,000	10,000
	막창	12,757	2,628	30,000	10,000
돼지	곱창	12,021	2,423	30,000	10,000
	대창	11,928	2,380	30,000	10,000

소비자가 인식하고 있는 부산물 유통과 관련한 개선사항에서 '위생관리 철저'(70.6%) 항목이 가장 많은 선택을 받았다. 다음으로 '유통구조 개선'(10.6%),과 '원산지 단속'(9.2%)이었다. 기타 의견으로는 품질 보증제 실시, 가격 투명화, 유통기한 준수, 생산자 표시 등의 개선 사항이 제안되었다.

표 4-36. 부산물 유통과정과 관련한 개선사항

단위: %

	위생관리	유통구조 개선	원산지 단속	기타
비율	70.6	10.6	9.2	46.0

주: 중복응답 포함.

3.3. 시사점

국산 부산물과 수입 부산물 간의 선택에서 소비자의 97%는 국산 부산물을 선택하여 다른 농산물 시장과 마찬가지로 부산물 시장에서도 소비자의 국산 선호 현상을 확인하였다. 국산 부산물을 선택하는 이유는 '맛이 좋아서'였다. 소비자의 대부분은 국산 부산물의 맛에 대한 이미지가 우호적이었다.

반면, 부산물의 위생에 대한 질문에는 절반이 넘는 소비자가 비위생적이라고 응답하였다. 또한 부산물 유통과 관련한 개선사항에서 부산물 위생과 관련한 항목이 가장 많은 선택을 받았다. 이 조사결과는 부산물에 대한 소비자의 인식이 호의적이지 않다는 것을 확인해준다. 동시에 부산물에 대한 위생수준 향상을 위한 노력이 필요함을 나타낸다.

음식점에서 부산물 메뉴를 선택하고 있는 소비자는 부산물의 품질이 일정하지 않다는 불만을 가지고 있었다. 부산물 메뉴의 품질이 '가끔 다르다'와 '자주 다르다'를 선택한 비율이 70.8%로 조사되었다. 이것은 메뉴에 사용되는 원료 부산물의 품질관리에 문제가 있다는 것을 의미한다. 실제로 부산물 시장은 품질에 대한 등급이 도입되지 않아 원하는 품질을 선택하여 구매하기 어려운 시장이다.

부산물은 주산물과 대비되는 의미를 갖는다. 따라서 주산물인 식육과 비교하여 부산물 가격이 낮은 것이 일반적이다. 이는 부산물 전체를 말하는 것으로 부산물 중 특정 부위의 가격은 식육에 비해 더 비쌀 수도 있다. 가격은 소비자 수요에 의하여 결정되기 때문이다. 부산물의 가격 수준에 대한 질문에 식육에 비해 '비싸다'는 반응이 46.8%로 '싸다'라는 반응 14.4%에 비해 3배 이상 높았다. 이 조사 결과는 부산물이 소비자에게 특별한 맛을 경험하는 식품으로 인식되고 있음을 나타냄과 동시에 소비자의 지불의사가 높은 수준임을 나타낸다. 이러한 소비자 평가는 부산물의 위생 및 품질 관리에 식육에 준하는 노력이 필요함을 나타낸다.

4. 분석 결과의 시사점

4.1. 계절적 수급 불안정

부산물의 계절적 수급 불안정에 대한 우려가 도축장과 외식업체 조사 결과에 반영되었다. 부산물 유통에서 도축장은 공급자이고 외식업체는 수요자임을 고려하면, 공급자와 수요자 모두 수급 불균형에 불만을 갖고 있었다. 공급자는 재고 누적, 수요자는 구매 차질에 대한 우려가 반영된 것으로 보인다.

부산물 수급 불안정은 도축의 계절성과 소비자 선택의 괴리에 의하여 발생한다. 문제는 도축의 계절성과 소비자 선택이 부산물 수급 안정을 위하여 조절할 수 있는 요소가 아니라는 점이다. 부산물의 저장성과 이동성을 향상시킴으로써 수급 불균형 문제가 완화될 수 있겠지만, 본질적으로 완전히 해소될 수는 없는 문제이다. 이는 유통주체 중 누군가가 수급 불균형에 따른 위험을 감수해야 한다는 의미를 내포한다.

4.2. 시설투자의 확대

부산물 가공시설이 부족한 것으로 나타났다. 도축장 내 부산물 가공시설(열처리)을 보유한 도축장이 10곳으로 조사에 응한 도축장 67곳의 14.9%에 불과하였다. 또한 외식업체는 세척과 포장 가공된 부산물 구입을 원하지만 필요한 만큼의 공급이 이루어지지 않는 것으로 조사되었다. 영세한 도매상과 영세한 외식업체 간에 위생적으로 위험할 수 있는 유통형태가 발견되기도 하였다. 예를 들면, 부산물의 운송이 택배나 고속버스에 의존하는 것이 이에 해당하는 경우이다. 이는 일부 영세한 도매상과 외식업체가 충분한 투자없이 부산물 유통산업에 참여하기 때문으로 보인다.

이 결과는 부산물 시장에 참여하는 유통주체가 투자를 확대할 유인 제공

이 필요함을 의미한다. 시설투자는 부산물 가공장과 같이 대규모 투자가 필요한 부분과 함께 소규모 도매상의 보관 및 운송수단에 대한 투자도 포함된다.

4.3. 위생관리 강화

소비자의 57.6%는 부산물이 비위생적이라는 이미지를 가지고 있다. 부산물 특히 내장 부위는 배설물을 포함하고 있기 때문에 충분한 세척 등의 가공이 필요하다. 이러한 가공이 영세한 도매상에서 개별적으로 이루어지면서 발생하는 측면이 있다. 따라서 시설투자의 필요성을 나타내기도 하지만, 기본적으로 부산물에 대한 위생관리가 부실하게 이루어지기 때문이다.

위생관리 수준이 소비자의 요구수준에 못 미친다면 소비자 외면으로 인한 부산물에 대한 수요 감소로 이어질 가능성이 높다.

4.4. 품질기준 도입

소비자는 음식점의 부산물 음식의 품질이 일정하지 않다고 대답하였다. 이는 외식업체가 매번 일정한 품질의 부산물을 구입하지 못하기 때문에 발생하는 결과로 보인다. 다양한 품질의 부산물이 유통되는 부산물 유통환경에서 품질에 대한 정보가 충분히 제공되지 않으면 탐색비용이 증가하기 때문에 수요가 감소할 수 있다.

적절한 품질기준이 도입되고 품질에 따른 가격차별이 이루어지면 시장이 분할되는 효과가 있다. 이는 수요증가로 이어지기 때문에 부산물 산업뿐 아니라 축산업의 발전에도 기여할 수 있다.

4.5. 가격 형성의 투명성 확대

도축장들은 부산물 가격 형성이 불투명하다고 생각하고 있으며 가격의 투명성을 확보하기 위한 정책이 시행되어야 한다고 희망하고 있다. 아울러 외식업체들도 불투명한 가격 형성이 음식점 운영에 악영향을 준다고 답했으며, 가격 결정체계의 투명화를 위하여 정책이 필요하다고 답변하였다. 도축장과 외식업체 모두 부산물 가격 형성에 불만이 있고, 이의 해결을 요구하고 있었다.

위에서 언급한 품질기준과 함께 가격 정보의 공개도 시장 효율성을 향상시키는 역할을 한다. 정보가 충분히 제공되면 탐색비용을 줄여주는 효과가 있고 비용의 감소는 거래 활성화에 기여한다.

축산부산물 유통구조 개선방안

제5장

1. 축산부산물 시장의 변화

1.1. 가정 내 부산물 소비 감소

부산물은 특성상 요리에 많은 손질이 필요하고 요리 시간도 길게 소요된다. 이런 부산물의 특성은 간편식을 추구하는 식품소비 추세와 배치(背馳)되는 측면이 있다. 그간 족이나 사골 같은 국물용 부산물이 가정 내 부산물 소비를 대표해 왔다. 그러나 족과 사골의 가격은 지난 10년 간 하락추세를 유지하고 있다. 2014년 사골 가격은 10년 전에 비해 15%, 우족 가격은 24%에 불과하다. 가정 내 부산물 소비 감소를 단적으로 보여주는 현상으로 판단된다. 결과적으로 가정 내에서 부산물을 요리하는 사례가 점차 감소하고 있으며, 가정 내 부산물 소비 감소로 이어지고 있다.

1.2. 대형 외식업체와 가공식품산업의 성장

가정 내 부산물 수요가 감소하면서 감소된 수요의 일부가 부산물 외식과 부산물 가공식품으로 전환되고 있다. 이와 함께 소비자 선호에도 변화가 진행되고 있다. 소득이 증가하면서 소비자가 바라는 부산물 요리는 가격이 싼 식품에서 특별한 맛을 가진 식품으로 전환되고 있다. 고가의 부산물 메

뉴가 인기를 얻고, 고급화된 부산물 음식점 매장이 등장하는 현상은 소비자 선호 변화를 설명한다. 이에 따라 관련 산업에도 변화가 일어나고 있다. 부산물 프랜차이즈 외식산업이 성장하고, 레토르트 국물 요리 산업도 성장하고 있다. 부산물 프랜차이즈와 식품가공산업이 성장하면서 부산물의 대량 수요도 성장하고 있다.

전통적으로 부산물 시장은 소규모의 부산물 도매상이 소규모 외식업체를 대상으로 원료를 공급하는 시장이었다. 외식업체 또한 부위별로 전문화가 이루어지지 않아 다양한 부위를 이용한 메뉴를 제공해왔다. 그러나 부산물 프랜차이즈 외식산업과 가공식품 산업이 성장하면서 특정 부위의 부산물에 수요가 집중되는 현상이 발생하였다. 부산물 시장이 전문화 되면서 특정 부위 부산물의 원활한 공급을 요구하고 있다. 특히, 표준화된 품질의 특정 부위의 부산물의 대량 공급이 필요하게 되었다.

이러한 특정부위에 대한 대량수요는 전통적인 부산물 시장에서는 경험하지 못했던 환경이다. 전통적 부산물 시장은 보 단위의 부산물 유통이 주를 이루었으며 특정 부위만을 요구하면 가격이 상승하는 시장이었다. 이런 부산물 공급 환경은 최근 변화하는 시장과 조화를 이루지 못하고 있다. 국산 부산물의 조달에 어려움을 느낀 수요자는 수입 부산물을 이용하는 사례도 늘고 있다.

1.3. 부산물 수입의 증가

국산 부산물이 대량 수요처의 요구를 충족시켜주지 못하면서 수입 부산물이 국내 시장을 잠식하고 있다. 수입 부산물은 제품이 규격화되어 있고, 부위별 대량 유통이 가능하기 때문에 부산물 대량 수요처가 요구하는 조건을 충족시킬수 있다.

반면, 국산 부산물의 장점은 냉장 유통이 가능하다는 것이다. 이 때문에 신선도와 맛에서 수입 부산물에 비해 우위에 있다. 하지만 부위별 대량 유통 능력이 떨어지고 제품의 규격화도 미흡한 수준이다. 또한 가격도 수입 부산

물에 비해 높은 수준이다. 이런 이유로 향후 성장 가능성이 큰 대량 수요처에서 국산 부산물은 수입 부산물과의 경쟁에서 뒤처지고 있는 상황이다.

2. 축산부산물 유통구조 개선 방향

축산부산물은 생산자에게는 주산물 소득에 추가적으로 소득을 창출케 하는 산출물이고 소비자에게는 식품이다. 따라서 축산부산물 유통구조 개선은 이 두가지 관점에서 출발해야 한다. 즉, 부산물 가격 안정을 통하여 농가소득에 기여하고 부산물 위생수준을 향상시켜야 한다. 위생수준 향상은 소비자 불신을 해소하고 이는 다시 부산물 수요확대에 기여할 것이다. 그런데 부산물 시장에서 소비자는 부정적인 인식을 가지며 부산물 가격은 하락 추세가 지속되고 있다.

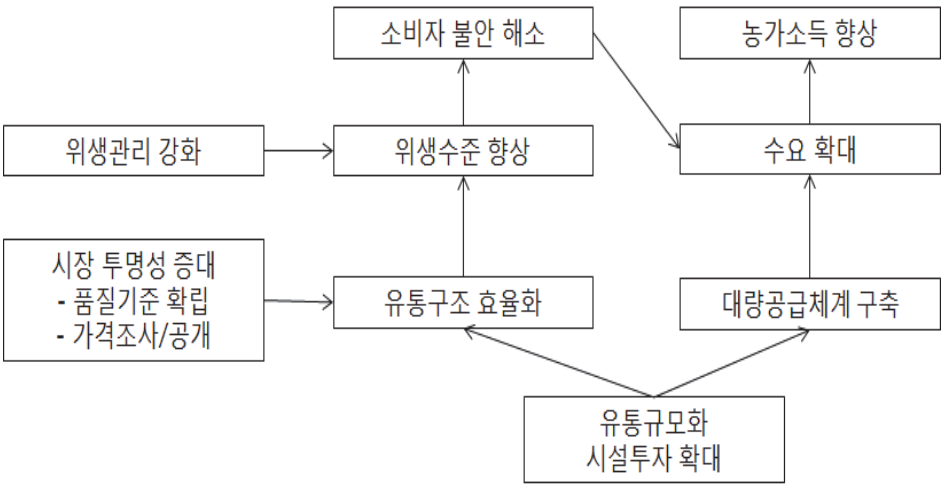
축산부산물 시장은 수급 불균형이 연중 반복되고 있으며, 부산물의 부위별로 소비자 선호 차이가 심하게 나타나고 있다. 이러한 수급의 불일치는 부산물 유통 비용을 상승시키는 위험 요인으로 작용한다. 유통 위험은 유통업자의 규모화를 저해하고, 영세한 유통업자는 투자 여력이 부족하다. 시장 정보가 불투명하여 시장 참여자간 경쟁이 약화되고, 경쟁의 약화는 효율성 저하로 연결된다. 또한 대부분의 유통업자가 영세하기 때문에 타 산업 수준의 규제를 강제하기 어려운 상황이었다. 이 때문에 위생 및 품질에 대한 기준이 미비하였다. 이런 환경은 부산물에 대한 소비자의 인식을 훼손하는 악순환이 반복되어 왔다.

소비자 인식 훼손과 동시에 부산물 수입도 증가하고 있다. 부산물 시장의 중심이 가정 내 소비에서 외식·가공식품으로 이동하면서 외식·가공업체의 대형화가 진행되고 있다. 대형화된 업체는 부산물의 대량 공급과 안정적 공급을 요구하고 있다. 그러나 국산 부산물은 시장의 변화에 적응하지 못하고 있다. 유통과정에서 나타나는 부산물의 과(過)분산 현상은 국산 부산물이 시장 요구에 대응하기 어렵게 한다. 국산 부산물이 시장 변화에

뒤처지는 사이 수입 부산물이 새로운 시장의 요구에 대응하고 있다.

부산물의 계절적·부위별 수급 불균형은 부산물의 생산 조절로 접근하기 어려운 상황이다. 부산물은 주산물의 생산에 부가되는 것이기 때문에 독자적으로 생산조절을 할 수는 없다. 따라서 부산물의 계절적 수급 불균형의 완화는 저장성과 이동성 향상으로 대응해야 한다. 또한 부위별 수급 불균형은 부산물의 분산이 이루어지기 전 단계에서 부산물 부위별 분리로 대응해야 한다. 1차 도매상(또는 도축장) 단계에서 부산물이 가공·포장되면 수급 불균형 문제를 완화시키는 효과가 기대된다. 가공·포장으로 인하여 부산물의 저장성과 이동성이 향상되고 부위별 대량공급이 가능하기 때문이다.

그림 5-1. 부산물 유통구조 개선 방향



부산물에 대한 가공·포장 시설이 부족하기 때문에 이에 대한 투자가 선행되어야 한다. 그동안 적절한 투자가 이루어지지 않은 이유는 유통업자의 영세성과 투자에 따른 투자 위험에서 기인하는 것으로 판단된다. 따라서 투자 확대를 위해서는 유통업자의 규모화를 촉진하고 시설 투자에 따른 위험요인을 완화시키는 것이 필요하다.

품질기준 도입, 가격 조사와 공개는 정보의 제공과 시장의 투명성 증대와 관련된다. 시장의 투명성이 향상되면 경쟁과 거래가 활성화되고, 비효

율적인 참여자의 도태와 효율적인 참여자의 규모 확대가 이루어질 것으로 예상된다. 규모 확대와 수익 증가는 부산물 유통구조 개선의 원동력으로 작용할 것이다.

축산부산물 위생관리 강화는 부산물 위생수준 향상에 직접적으로 작용하는 요소이다. 그간 식육에 포함되어 관리되어 왔던 축산부산물을 식육과 분리하여 관리해야할 필요가 있다. 특히, 내장부위는 쉽게 부패되고 오염도가 높다는 점에서 식육과 다르다. 부산물의 특성을 고려한 위생관리체계의 구축이 필요한 이유이다.

3. 축산부산물 유통구조 개선 방안

3.1. 부산물 가공시설 투자의 유도

축산부산물은 도축장에서 반출된 이후 세척, 분할 등의 가공과정이 필수적인데 전통적으로 이러한 작업은 2차 도매상 단계에서 이루어지고 있다. 하지만 2차 도매상은 위에서 살펴본 바와 같이 부산물 유통참여자 중 가장 규모가 작은 주체이기 때문에 투자여력이 부족하고, 투자가 이루어지더라도 처리하는 물량이 적어 투자의 효율성이 떨어질 것으로 보인다.

시설 투자가 적당한 지점은 도축장이거나 1차 도매상 단계이다. 이 지점에 투자가 이루어져야 가공시설의 가동률을 유지할 수 있는 처리 물량의 확보가 가능하다.

첫 번째 대안으로, 도축장에 부산물 가공시설이 들어서는 것이 효율성 측면에서 가장 바람직할 것으로 판단된다. 충분한 가공물량을 확보할 수 있고, 오염되기 쉬운 원물의 이동을 최소화할 수 있기 때문이다. 그러나 부위별로 분할된 각각의 부산물을 완전하게 판매 완료해야 하는 부담을 도축장이 지게된다. 축주 정산의 책임이 있는 도축장으로서는 부산물이 부위별로 분할되는 것 자체가 부담스러울 수 있다. 마리 단위로 정산해야하기 때

문에 마리 단위로 판매되는 것이 가장 바람직하다.

한 가지 문제점이 더 있다. 도축장의 부분육 반출과 관련된 사항이다. 식품 위생안전성 측면과 유통의 효율성 측면에서 보면 지육에 비해 부분육이 더 우수하다. 이런 이유로 정책적으로 부분육 유통을 유도하고 있고, 도축장에서 지육 출하를 금지해야 한다는 논의가 진행되었던 적이 있다. 논리적으로는 타당한 시도였지만, 결국 실현되지는 못했다. 도축장에 부분육 가공시설이 부족했기 때문이다. 많은 수의 도축장이 부분육 가공시설을 건립할 여유 공간을 보유하지 못하고 있다. 시설투자 자금이 확보된다고 하더라도 공간의 물리적인 제약 때문에 시설투자가 불가능하다는 것을 의미한다.

부산물 가공시설에 대한 투자도 부분육 가공시설의 예와 관련하여 판단해야할 필요가 있다. 부산물 가공시설 투자자금을 확보했다고 하더라도 부지부족으로 실제 투자가 불가능한 도축장이 대부분이다. 설령 부지가 확보된다고 하더라도 부산물 시설과 부분육 시설이 경합한다면 부분육 시설이 우선권을 갖는 것이 타당할 것으로 판단된다. 부산물이 중요하다고 하더라도 여전히 부산물이다. 부산물이 주산물보다 중요할 수 없기 때문이다.

두 번째 대안은 1차 부산물도매상이 주체가 되는 투자의 경우이다. 이 경우는 도축장 외부 시설에 대한 투자이다. 현행법상 부산물이 도축장으로부터 출하되기 위해서는 세척이 완료되어야 한다. 이런 규정들이 부산물 가공시설을 도축장 내에 설치하면 효율적이도록 환경을 조성하고 있다. 도축장 외부에 시설이 있으면, 도축장에서 1차 세척을 하고 가공시설에서 재차 세척작업을 해야 하기 때문이다.

세척작업의 중복을 제외하면 도축장 외부 시설의 효율성이 떨어질 이유는 없다. 오히려, 복수의 도축장을 연계하여 가공시설의 규모를 확대할 여지가 있어 규모의 유연성 측면에서는 더 효과적인 투자가 될 수 있다. 실제로 소규모 도축장은 일 도축량이 많지 않기 때문에 도축장 내 부산물 가공시설의 가동률이 낮을 가능성도 있다.

또한, 도축장 입장에서는 현재 맺고 있는 장기계약을 이용하여 수급 불균형에 따른 위험을 회피할 수 있다. 부산물 도매상이 주체가 되는 시설투자를 위해서 정책적으로 지원해야 할 부분이 있다. 첫째, 부산물 인수 계약

의 안정성을 확보해 주는 것이다. 투자가 이루어진 경우 투자 회수를 위해 충분한 기간 동안 도축장과 계약이 연장될 수 있도록 배려해주는 것이다. 둘째, 미세척 부산물의 도축장 반출이다. 적당한 가공시설을 보유하고, 반출된 부산물이 해당 시설로 반입된다는 보증이 있으면, 미세척 부산물의 도축장 반출을 허가해 주는 것이다. 이런 배려가 있다면 투자 효율성을 높일 수 있을 것이다.

3.2. 축산부산물에 대한 위생관리 기준의 확립

위생관리 기준의 확립은 두 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼에 법적인 지위를 부여하는 것이다. 둘째, 부산물 유통업에 대한 HACCP 기준을 마련하는 것이다.

축산부산물에 대한 위생관리 강화에 대한 요구에 대응하기 위하여 2014년 12월 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼이 발간되었다. 도축장의 내장처리실에 대한 세부적인 관리 기준이 포함되어 있고, 부산물 부위별 처리기준이 제시되어 있다. 그러나 이 매뉴얼은 법적 지위가 없기 때문에 강제성을 갖지 못하고 있다. 매뉴얼의 성격은 강제성이 없는 권고사항 정도로 이해된다.

매뉴얼이 법적 지위를 획득하기 위해서 선결 요건이 있다. 그간 「축산물 위생관리법」 체계에서는 부산물이 식육에 포함되어 관리되어 왔다. 이렇게 관리하면 법의 체계가 단순해지는 장점이 있지만, 부산물의 특성을 위생관리기준에 반영시키는 것은 어렵게 된다.

부산물에 대한 위생관리기준이 확립되었기 때문에 이제는 부산물을 식육에서 분리해내는 것이 가능해졌다. 이를 위해서는 「축산물 위생관리법」 2조의 정의에서 식육부산물에 대한 정의가 포함되어야 한다. 2항 축산물의 정의에 식육부산물을 포함시키고, 3항 식육의 정의에서 부산물을 삭제하고, 새로운 항을 추가하여 식육부산물에 대한 정의를 내리면 충분하다.

식육부산물에 대한 정의가 확립되면, 식육이 식육부산물을 포함하는 광

의의 의미로 사용되었는지의 여부를 검토해야 한다. 예를 들면,「축산물 위생관리법」시행령 21조 영업의 세부 종류와 범위의 식육판매업의 범위에 대한 결정이 있어야 한다. 식육판매업이 식육부산물전문판매업을 포함하도록 할 것인지, 식육판매업과 식육부산물전문판매업을 병치시킬 것인지에 대한 판단이 필요하다. 이 예에 한해서, 시행령의 조항만으로 판단하면, 서로 다른 품목의 판매 업종을 기술하고 있는 것으로 판단된다. 그러나 법령의 정의에 따르면 식육판매업이 식육부산물전문판매업을 포함하고 있다.

다음으로 식육부산물에 대한 HACCP 인증 기준의 확립이다. 우리나라의 식품위생관리는 HACCP에 기반을 두고 있다. HACCP은 개별 사업체에 적용되는 기준으로 HACCP 원칙의 범위 내에서 개별 사업체의 차이를 인정하는 위생관리 기법이다. 식육부산물과 관련하여 HACCP 기준 확립이 필요한 업종은 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물보관업, 축산물운반업, 식육부산물전문판매업이 있다. 이들 업종에는 업종 내 세부 항목으로 부산물에 대한 HACCP 인증이 필요할 것으로 판단된다.

3.3. 축산부산물 시장 투명성 확대

부산물에 대한 품질기준의 확립과 부산물 가격조사 및 공개를 통하여 시장의 폐쇄성을 완화하는 노력이 필요하다.

3.3.1. 축산부산물 품질기준 확립

부산물에도 품질의 차이가 존재하지만, 품질의 차이가 표시되지 않고 유통되고 있다. 이런 이유로 객관적인 품질의 기준이 확립이 요구된다. 예를 들면, 부산물의 생산되면 개별 부산물을 검사하여 품질 등급을 부여하는 방법도 고려해 볼 수 있다. 하지만, 부산물의 신속한 처리를 방해한다는 점에서 단점이 있다. 또 다른 예로, 부산물의 기원을 표시하는 방법도 고려해 볼 수 있다. 생축의 품종, 성별, 연령, 생체 중량 등은 부산물의 품질 정보

를 포함하고 있다. 이 방법은 개별 개체에 대한 검사가 없이도 시행될 수 있기 때문에 신속한 부산물 처리가 가능한 대안이 될 수 있다. 부산물 품질 등급이 확립되고 품질 정보가 공개(표시)되면 품질의 차별화와 품질정보의 증가가 이루어진다. 품질 차별이 이루어지면 시장이 분할되는 효과가 있기 때문에 수요의 증가로 나타난다. 또한 품질에 대한 정보가 증가하면 거래의 탐색비용을 감소시켜 거래의 활성화가 기대된다.

3.3.2. 축산부산물 가격 조사 및 공개

지육에 대한 가격조사 시스템에 비해 부산물의 시스템은 낙후되어 있다. 그간 부산물에 대한 사회적 관심이 부족했던 것을 나타낸다. 가격을 조사하여 공개하는 방안은 시장의 경쟁을 촉진할 수 있는 가장 용이한 방법이다. 또한 가격 조사는 시장의 왜곡도 초래하지 않는다. 현재 개별적, 비정기적으로 실시되는 부산물 가격조사를 체계화하는 방안을 모색할 필요가 있다.

부산물의 가격조사는 도축장의 부류별(두, 족, 내장) 판매가격, 도매상의 부위별 판매가격이 조사되면 충분할 것으로 판단된다. 두 종류의 가격조사로 마리당 부산물의 가치와 부위별 소비자 선호를 파악할 수 있다. 또한 시장 참여자는 평균가격을 참조하여 자신의 거래를 계획할 수 있다.

도축장 조사는 도축장 전수에 대한 가격 조사도 무리가 없을 것으로 판단한다. 가격 조사와 함께 거래량도 수집하면 가중평균을 이용하여 더 신뢰성 있는 조사치를 생산할 수 있다.

도매상 조사는 전수조사를 실시하기 어려울 것으로 판단된다. 도매상의 수가 많고 자발적 협조의 문제도 있다. 도매상의 판매가격은 세분화된 부위별 가격이기 때문에 현행 기준으로 2차 도매상이 조사 대상에 해당된다. 지역별, 거래규모별 샘플을 선정하여 주기적인 조사가 이루어지는 것이 바람직할 것이다.

조사의 빈도는, 조사 횟수가 많을수록 정보의 양이 많기 때문에 정보 활용의 측면에서 보면 바람직하다. 그러나 조사에 과도한 노력이 투입되는 것은 바람직하지 못하다. 어느 정도의 주기로 조사가 이루어져야 조사에

과부하가 발생하는지 더 검토해보아야겠지만, 주 단위로 조사가 이루어지면 정보의 양도 충분하고 조사의 노력도 적당할 것으로 판단된다.

일본의 경우에는 10개 도매시장과 축산공사를 대상으로 마리당 부산물을 kg당 가격으로 조사한다. 조사의 빈도는 월간 조사이다. 중간도매가격은 부위별 가격을 kg 단위로 조사한다. 조사대상은 7개 지역 17개 상인이다. 조사의 빈도는 도매시장과 동일한 월간 조사이다. 두 조사의 조사대상 축종은 화우, 교잡우, 비육 젖소, 경산 젖소, 돼지의 5개 축종이다.

요약 및 결론

제6장

□ 연구의 필요성 및 목적

축산부산물 시장에 변화가 진행 중이다. 첫째, 부산물의 가정 내 소비가 감소하고 있다. 둘째, 부산물 외식산업과 가공식품산업이 성장하고 있다. 셋째, 부산물 수입이 증가하고 있다. 이러한 시장 변화 속에 소비자는 부산물의 위생안전성에 대한 우려를 표시하고 있다.

부산물은 소비자에게는 식품으로서 안전성이 중요하고, 사육농가에게는 소득원으로서 가격이 중요하다. 부산물 시장이 악화되면 소비자는 식품안전성이 위협받고, 사육농가는 소득의 감소를 경험한다. 이런 이유로 국산 부산물은 수입 부산물과 경쟁하여 변화하는 부산물 시장에 적응해야 한다.

이 연구에서는 소와 돼지의 부산물 중 도축장에서 발생하고 식용이 가능한 부위인 두, 내장, 족에 집중하여 논의를 전개하였다. 이들 부산물에 대한 시장 현황과 유통 현황을 살펴보고, 부산물 유통의 문제점을 지적하였다. 지적된 문제점을 중심으로 부산물 유통구조 개선방안 제시하였다.

□ 축산부산물 공급 동향

2011년 돼지 부산물의 수입이 큰 폭으로 증가하였다. 특히, 돼지 머리는 2011년 수입 증가율이 전년대비 284%에 달했고 돼지 위의 경우에도 100% 이상 증가하였다.

소 부산물은 2010년에 수입이 크게 증가하였다. 부산물 중 수입 증가폭

이 컸던 품목은 소 위와 족으로 2010년 수입 증가율은 전년대비 각각 137%, 582%에 달하였다.

돼지 부산물 가격은 2011년 가격이 가장 높았다. 2011년 마리당 두·내장 가격은 20,783원/마리였다. 가격 상승으로 인하여 돼지 부산물의 수입이 급증하였고, 이후 국산 돼지 부산물 가격이 폭락하였다. 2012년과 2013년 연속으로 가격 하락폭이 컸는데, 두·내장의 경우 전년대비 2012년 가격하락폭은 35.9%, 2013년에는 62.5%에 달했다.

소 부산물 가격은 최근 3년 간 하락이 지속되고 있다. 족, 머리, 내장의 순으로 가격 하락폭이 컸다. 2014년 족 가격은 2012년 대비 36.7% 하락하였다. 머리 가격은 25.4% 하락하였고, 내장 가격은 12.8% 하락하였다.

□ 축산부산물 유통구조 현황

축주가 가축을 출하하면 도축장에서 도축이 이루어진다. 도축과정에서 지육을 얻기 위해 부산물을 분리해 낸다. 부산물이 지육으로부터 분리되면 부산물의 유통이 시작된다.

도축장에서 분리된 부산물은 축주가 인수를 하든지, 도축장 책임 하에 유통이 이루어진다. 도축장 책임 하 유통에는 도축장 자체 판매와 도매상을 통한 유통으로 나뉜다. 도축장 자체 유통의 비중은 미미한 수준이고, 대부분의 부산물은 도매상을 통해 도축장에서 반출된다. 1차 도매상은 도축장으로부터 부산물을 인수받아 2차 도매상에게 이전하는 역할을 한다.

2차 도매상은 부산물을 인계받아 부위별 분할과 추가 세척 등의 가공작업을 수행한다. 이후 2차 도매상은 음식점, 대형마트·정육점, 집단급식소 등에 부위별 부산물을 납품한다.

□ 축산부산물 유통구조의 문제점

가. 부산물 수급의 불일치

축산부산물은 계절적 수급 불일치가 반복되고 있다. 또한 부산물 부위별 선호가 다르기 때문에 부위별로 수급 불일치가 발생한다. 도축장에서는 이런 종류의 수급 불일치를 회피하려고 노력한다. 축주에 부산물 대금을 정산해야 하기 때문이다. 유통 위험을 회피하기 위하여 도매상과 장기계약을 체결하고, 마리 단위의 부산물 거래를 한다. 부산물은 1차 도매상을 거쳐 2차 도매상으로 분산된다. 2차 도매상은 규모가 작은 업체가 대부분인 상황에서 유통 위험까지 떠안게 되어 규모 확대 기회를 잃게 된다.

나. 도매상의 영세성과 과소 시설투자

적당한 수준의 투자가 이루어지기 위해서는 투자자금이 마련되는 것도 중요하지만, 투자에 따른 위험을 제거하는 것도 투자 결정에 중요한 역할을 한다.

부산물을 처리하기 위한 시설투자는 부산물이 대량으로 모여 있는 지점에 투자되는 것이 효율적이다. 이 지점은 도축장이거나 1차 도매상에 해당한다. 2차 도매상은 취급하는 물량이 작아 투자의 효율성도 떨어지고, 규모가 영세하여 투자 여력도 없을 것으로 판단된다.

도축장이 주체가 되어 시설 투자가 이루어지는 경우 도축장은 부위별 수급 불일치 위험을 떠안아야 하는 상황이다. 이 경우 도축장은 축주 정산의 문제 때문에 투자 결정이 쉽지 않을 것으로 보인다.

1차 도매상 또한 시설 투자에 대한 유인이 없다. 독점적 지위를 이용하여 부위별 수급 불균형의 위험을 전가할 수 있는데 구태여 시설투자를 통해 부위별 수급 불균형의 위험을 떠안을 유인이 부족하다. 아울러 도축장과의 거래관계는 1년 단위로 갱신되기 때문에 투자 후 충분한 기간 동안 계약이 유지된다는 보장이 없다면 투자에 적극적으로 나서지 못할 것으로 보인다.

2차 도매상은 투자의 효율성도 떨어지고, 투자의 여력도 부족할 것으로 판단된다. 투자의 여력이 부족하다는 근거는 부산물의 영세한 유통 현황에서 유추할 수 있다.

다. 축산부산물 위생관리규정 미비

축산부산물은 「축산물 위생관리법」에 의하여 식육에 포함되어 관리되고 있다. 그런데 부산물 중 내장 부위(특히 창자)는 다른 부산물 부위나 식육과 차별화되는 점이 있다. 내장 부산물은 유통과정에서 세척이 필수적인데 반해 식육은 세척의 필요성이 크지 않다. 따라서 식육과 부산물을 각기 다른 기준으로 관리하는 것이 효율적인데, 현행 법체계 하에서는 식육에 포함시켜 포괄적으로 관리하고 있다.

부산물 위생관리규정 미비라는 비판이 제기되자 정부는 2014년 12월 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼을 발간하였다. 부산물 위생관리에 관한 내용을 담고 있지만 강제력이 없는 권고 정도의 효력이 있는 것으로 이해된다.

우리나라 식품 위생관리의 기본틀은 HACCP 기준의 적용이다. 그런데 부산물에 관해서는 HACCP 기준이 확립되어 있지 않다.

라. 축산부산물 품질기준 부재

소비자 조사결과 외식업체에서 부산물 메뉴를 선택하는 소비자의 70.8%는 음식의 품질이 일정하지 않다고 느끼고 있다. 다양한 품질의 부산물이 유통되고 있으며, 외식업체에서도 원하는 품질의 부산물을 구매하기 어려운 시장 구조임을 나타내는 조사 결과이다.

실제로 소 곱창(소장)의 경우 비거세우나 육우의 곱창의 품질이 더 우수한 것으로 평가된다. 또한 젖소의 부산물 품질은 고기소에서 생산되는 부산물에 비해 품질이 현저히 떨어지는 것으로 알려져 있다. 도축장에서 판매되는 소 부산물은 생체의 종류에 따라 각기 다른 가격에 거래되고 있다. 그러나 이런 품질의 차이가 표시되지 않고 유통되고 있는 실정이다.

마. 축산부산물 시장의 폐쇄성

가격 정보의 공개는 시장 투명성 확대를 위한 효과적인 방법이다. 가격은 시장 신호 중 가장 중요한 정보를 내포하고 있다. 가격을 통해 시장의 수급 상황을 유추할 수 있고 시장 참여자들의 행동을 짐작할 수 있다. 투명한 시장은 시장 참여자의 신규 진입을 촉진하고, 경쟁을 활성화하여 시장의 성장에 긍정적 영향을 준다.

축산부산물 시장은 신뢰성 있는 거래가격의 수집 및 공개 시스템이 부족하다. 현재 실시되는 부산물 가격조사는 다음의 몇 가지 경우가 있다. 첫째, 비정기적인 부산물 가격 조사가 있다. 그러나 비정기적인 조사이기 때문에 정보의 활용 측면에서 효과가 떨어진다. 둘째, 최근에 시작된 축산물품질평가원의 축산물 유통실태 조사 사업의 일환으로 부산물 가격 조사가 실시된다. 그러나 가격 조사는 연중 특정 시점(7월)의 1회 조사에 그쳐 이것 또한 가격 정보의 활용에 제약이 있다. 셋째, 부분육 경매에 포함된 일부 부산물 부위의 경매가격이 있다. 경매가격은 신뢰성이 높지만, 부위가 일부에 한정되어 있기 때문에 전체 부산물 시장 현황을 대표하는 데에는 부족한 점이 있다.

□ 단계별 축산부산물 유통실태 분석

가. 외식업체 조사

부산물 외식업체는 부산물의 유통과정에서 세척, 절단, 포장 등의 부산물 가공 서비스가 더 제공되기를 희망하고 있다.

부산물의 운송과정에서 위생상 우려의 여지도 있다. 일부 외식업소의 부산물 조달이 퀵서비스나 택배에 의존하고 있는 경우가 있었는데, 비교적 규모가 작은 업소에서 이러한 운송수단을 활용하는 것으로 조사되었다.

국산 부산물과 수입 부산물의 장점은 각각 소비자 선호와 저렴한 가격으로 조사되었다. 외식업체가 국산 부산물을 선택하는 이유는 가격은 수입에

비해 비싸지만 소비자가 선호하기 때문이라는 의미이다.

나. 소비자 조사

국산 부산물과 수입 부산물의 선택에서 소비자의 97%는 국산 부산물을 선택하였다. 다른 농산물 시장과 마찬가지로 부산물 시장에서도 소비자의 국산 선호 현상을 확인하였다. 국산 부산물을 선택하는 이유는 '맛이 좋아서'였다. 소비자의 대부분은 국산 부산물의 맛에 대한 이미지가 우호적이었다.

반면, 부산물의 위생에 대한 질문에는 절반이 넘는 소비자가 비위생적이라고 응답하여 부산물에 대한 소비자의 이미지는 호의적이지 않은 것으로 나타났다. 또한 부산물 유통과 관련한 개선사항에서 부산물 위생과 관련한 항목이 가장 많은 선택을 받았다.

음식점에서 부산물 메뉴를 선택하고 있는 소비자는 부산물의 품질이 일정하지 않다는 불만을 가지고 있었다. 부산물 메뉴의 품질이 '가끔 다르다'와 '자주 다르다'를 선택한 비율이 70.8%로 조사되었다. 이것은 메뉴에 사용되는 원료 부산물의 품질관리에 문제가 있다는 것을 의미한다.

부산물의 가격 수준에 대한 질문에 식육에 비해 '비싸다'는 반응이 46.8%로 '싸다'라는 반응 14.4%에 비해 3배 이상 많았다. 이러한 소비자 평가를 감안하면 부산물의 위생 및 품질 관리에 식육에 대한 위생 및 품질 규정에 준하는 관리 노력이 필요하다.

다. 도축장 조사

1차 부산물 유통에서 가장 중요한 역할을 담당하는 주체는 부산물 도매상이다. 도축장에서 생산되는 부산물은 주로 도매상을 통하여 유통이 시작된다. 도매상 거래 비중은 소 부산물(내장) 87.2%, 돼지 부산물(내장)은 76.8%에 이른다. 다음으로 축주가 부산물을 인수하는 경우가 있고, 도축장 자체 유통 비중은 미미한 수준이다.

도매상과 도축장 간의 부산물 거래는 장기 계약을 통해 이루어진다. 이

계약은 대부분 수의계약 형태를 갖는다. 이는 부산물 거래계약 시 도축장이 주도권을 갖는다는 것을 의미한다. 도축장은 장기 수의계약을 체결함으로써 매년 반복되는 부산물 수급 불일치의 위험을 회피할 수 있다. 부산물 거래에 한정하여 보면, 도축장은 계절성에 따른 수급 불안정을 가장 심각한 문제점으로 인식하고 있다.

□ 축산부산물 유통구조 개선방향

축산부산물은 소비자에게는 식품이고 생산자에게는 주산물에 더하여 소득을 창출하는 산출물이다. 따라서 축산부산물 유통구조 개선은 이 두 가지 관점에서 출발해야 한다. 즉 부산물에 대한 소비자의 불안을 불식시키고 부산물 가격 안정화를 통하여 농가 소득을 향상시켜야 한다.

부산물의 계절적·부위별 수급 불균형은 저장성과 이동성 향상으로 대응해야 한다. 또한 부위별 수급 불균형은 부산물의 분산이 이루어지기 전 단계에서 부산물 부위별 분리로 대응해야 한다. 1차 도매상(또는 도축장) 단계에서 부산물이 가공·포장되면 수급 불균형 문제를 완화시키는 효과가 기대된다. 가공·포장으로 인하여 부산물의 저장성과 이동성이 향상되고 부위별 대량공급이 가능하기 때문이다.

가공·포장 시설이 부족하기 때문에 이에 대한 투자가 선행되어야 한다. 그동안 적절한 투자가 이루어지지 않은 이유는 유통업자의 영세성과 투자에 따른 투자 위험에서 기인하는 것으로 판단된다. 때문에 투자 확대를 위해서는 유통업자의 규모화를 촉진하고 시설 투자에 따른 위험요인을 완화시키는 것이 필요하다.

품질기준 도입, 가격 조사와 공개는 정보의 제공과 시장의 투명성 증대와 관련된다. 시장의 투명성이 향상되면 경쟁과 거래가 활성화되고, 비효율적인 참여자의 도태와 효율적인 참여자의 규모 확대가 이루어질 것으로 예상된다. 규모 확대와 수익 증가는 부산물 유통구조 개선의 원동력으로 작용할 것이다.

축산부산물 위생관리 강화는 부산물 위생수준 향상에 직접적으로 작용

하는 요소이다. 그간 식육에 포함되어 관리되어 왔던 축산부산물을 식육과 분리하여 관리해야 할 필요가 있다.

□ 축산부산물 유통구조 개선방안

가. 부산물 가공시설 투자의 유도

시설 투자가 적당한 지점은 1차 부산물도매상 단계이다. 이 경우는 도축장 외부 시설에 대한 투자이다. 복수의 도축장을 연계하여 가공시설의 규모를 확대할 여지가 있어 규모의 유연성 측면에서는 더 효과적인 투자가 될 수 있다. 실제로 소규모 도축장은 일 도축량이 많지 않기 때문에 도축장 내 부산물 가공시설의 가동률이 낮을 가능성도 있다. 또한, 도축장 입장에서는 현재 맺고 있는 장기계약을 이용하여 수급 불균형에 따른 위험을 회피할 수 있다.

부산물 도매상이 주체가 되는 시설투자를 위해서는 정책적으로 부산물 인수 계약의 안정성을 확보해 주고 부산물 세척에 관한 규정을 유연하게 적용할 필요가 있다.

나. 축산부산물에 대한 위생관리 기준의 확립

위생관리 기준의 확립은 두 가지로 나누어 볼 수 있다. 첫째, 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼에 법적인 지위를 부여하는 것이고, 둘째, 부산물 유통업에 대한 HACCP 기준을 마련하는 것이다.

다. 축산부산물 시장 투명성 확대

부산물에 대한 품질기준의 확립과 부산물 가격조사 및 공개를 통하여 시장의 폐쇄성을 완화하는 노력이 필요하다.

부산물에도 품질의 차이가 존재하지만, 품질의 차이가 표시되지 않고 유

통되고 있다. 이런 이유로 객관적인 품질의 기준이 확립이 요구된다.

지육에 비해 부산물에 대한 가격조사 시스템은 낙후되어 있다. 따라서 가격 조사와 공개는 시장의 경쟁을 촉진할 수 있는 가장 용이한 방법이다. 또한 가격 조사는 시장의 왜곡도 초래하지 않는다. 현재 개별적, 비정기적으로 실시되는 부산물 가격조사를 체계화하는 방안을 모색할 필요가 있다.

부록 1

부산물 외식업체 조사표

축산부산물 유통 실태 조사표

- 부산물 취급 음식점 -

안녕하십니까?

한국농촌경제연구원 농업관측센터에서 "축산부산물 유통구조 개선 방안" 연구를 수행하고 있습니다. 이 연구의 일환으로 음식점의 축산부산물 유통현황을 조사 중에 있으며, 이를 바탕으로 부산물 유통 개선 방안을 도출하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다. 설문 작성 중 궁금한 사항이 있으시면 아래로 연락 주시기 바랍니다.

감사합니다.

▣ 연락처: 한국농촌경제연구원 송 우 진 연 구 위 원(전화: 061-820-2328)
이 형 우 전문연구원(전화: 061-820-2309)
서 강 철 연 구 원(전화: 061-820-2257)
(E-mail: lhw0906@krei.re.kr, Fax : 061-820-2411)

이름		연락처	전 화:
주 소 (위 치)		상호명	
운영경력		년	프랜차이즈의 경우 조사대상 제외
조사일시	2015년 월 일		

문 1. 귀 음식점의 부산물 판매 유형은 어떠합니까? (중복선택)
① 구이 ② 탕 ③ 볶음 ④ 기타( )

문 2. 부산물 원료 조달시 마리(보)로 구매하는 물량과 부위별로 구매하는 물량 비중은 얼마나 됩니까?

	소 부산물	돼지 부산물
마리(보)로 구매하는 물량 비중	%	%
부위별로 구매하는 물량 비중	%	%
계	100%	100%

문 3. 귀 사에서 판매하고 있는 부산물의 원산지 비중은 어떠합니까?

2014년	소 부산물			돼지 부산물		
	국내산	외국산	합계	국내산	외국산	합계
판매비율(%)			100%			100%

문 3-1. 국내산 부산물을 이용하시는 이유는 무엇입니까?
① 소비자가 국내산을 선호해서
② 원하는 물량을 원하는 시기에 쉽게 확보할 수 있어
③ 외국산보다 신선해서
④ 외국산보다 위생적이기 때문
⑤ 기타( )

문 3-2. 외국산 부산물을 이용하시는 이유는 무엇입니까?
① 가격이 국내산보다 저렴해서
② 원하는 물량을 원하는 시기에 쉽게 확보할 수 있어
③ 국내산보다 취급(손질 등)이 용이해서(규격화)
④ 재고관리가 용이해서(냉동)
⑤ 기타( )

문 4. 귀 음식점에서 판매하고 있는 부산물 부위별 물량은 얼마입니까?

2015년 현재	소(kg/일)	돼지(kg/일)
머리		
곱창		
대창		
막창		
양(깃머리)		
간		
천엽		
순대		
기타		

문 5. 귀 사의 소와 돼지 부산물 조달방식은 어떻게 이루어지고 있습니까?
① 직접방문구매 ② 퀵서비스(오토바이) ③ 택배(고속버스 등) ④ 냉장탑차
⑤ 기타( )

문 5-1. 소 부산물 가공 유통형태(취급점⇒음식점)

	소							
	세척여부*		절단여부*		냉동여부*		포장여부*	
	세척	미세척	절단	미절단	냉동	냉장	포장	미포장
머리								
곱창								
대창								
막창								
양(깃머리)								

*** 세척여부: 음식점에서 세척을 하면 미세척, 세척을 안하면 세척에 기입**
*** 절단여부: 음식점에서 절단을 하면 미절단, 절단을 안하면 절단에 기입**
*** 냉동여부: 음식점에서 냉동으로 구입하면 냉동, 냉장으로 구입하면 냉장 기입**
*** 포장여부: 음식점에서 포장형태로 부산물을 구입하면 포장, 아니면 미포장에 기입**

문 5-2. 위에서 '가장 희망하는 부산물 가공 유통형태'는 무엇입니까?

	소							
	세척여부		절단여부		냉동여부		포장여부	
	세척	미세척	절단	미절단	냉동	냉장	포장	미포장
머리								
곱창								
대창								
막창								
양(깃머리)								

*** 음식점에서 희망하는 가공 유통형태에 기입**

문 5-3. 돼지 부산물 가공 유통형태(취급점⇒음식점)

	돼지									
	세척여부*		절단여부*		냉동여부*		포장여부*		제조형태* (순대)	
	세척	미세척	절단	미절단	냉동	냉장	포장	미포장	완제품	직접 제조
머리										
곱창										
대창										
막창										
순대										

*** 세척여부: 음식점에서 세척을 하면 미세척, 세척을 안하면 세척에 기입**
*** 절단여부: 음식점에서 절단을 하면 미절단, 절단을 안하면 절단에 기입**
*** 냉동여부: 음식점에서 냉동으로 구입하면 냉동, 냉장으로 구입하면 냉장 기입**
*** 포장여부: 음식점에서 포장형태로 부산물을 구입하면 포장, 아니면 미포장에 기입**
*** 제조형태(순대에 해당): 음식점에서 완제품을 수령할 경우와 직접 제조하는 경우로 나뉘어 기입**

문 5-4. 위에서 '가장 희망하는 부산물 가공 유통형태'는 무엇입니까?

	돼지									
	세척여부		절단여부		냉동여부		포장여부		제조형태 (순대)	
	세척	미세척	절단	미절단	냉동	냉장	포장	미포장	완제품	직접 제조
머리										
곱창										
대창										
막창										
순대										

* 음식점에서 희망하는 가공 유통형태에 기입

문 6. 다음에 열거한 부산물 유통 상의 현황에 대한 불만 사항이 음식점에 미치는 영향은 어느 정도라고 생각하십니까?

	문제점	전혀 없음	영향 적음	보통	약간 영향	매우 영향
1	유통과정상의 비위생성*	①	②	③	④	⑤
2	불투명한 가격 형성	①	②	③	④	⑤
3	복잡한 유통과정	①	②	③	④	⑤
4	계절성에 따른 수급 불안정	①	②	③	④	⑤
5	소비자 부정적 인식(원산지위반)	①	②	③	④	⑤
6	기타	( )				

* 세척 등의 처리과정 포함

문 7. 부산물 유통 상 문제점 해결 방안으로 도축장 시설 내 '포장처리 시설 설치'가 제안되고 있습니다. 이를 설치할 경우 추가적인 유통비용이 발생할 수 있습니다. 이러한 추가적인 비용소요는 최종 소매단계 원가상승으로 이어질 가능성이 있습니다. 추가비용에 대해 부담할 의사가 있으십니까?

① 예 ⇒ 문 7-1 **② 아니오**

문 7-1. (예라고 응답한 경우) 비용을 얼마까지 부담하실 수 있으십니까?
⇒ 부산물 원료육 가격 대비 (%)

문 8. 부산물 유통 개선을 위해 가장 필요한 정책은 무엇이라고 생각하십니까? (3개까지 복수 응답 가능)

	정 책	
1	부산물 이력제 시행	
2	부산물 등급제 도입	
3	원산지 단속 강화	
4	가격 결정 체계의 투명성 확보	
5	도축장 시설 내 부산물관련 가공시설 확충	
6	부산물 사이버거래 활성화	
7	기타( )	

문 9. 귀 사의 부산물 구매 및 판매와 관련하여 어려운 점은 무엇이며, 부산물 유통체계 개선을 위해서 필요한 사항은 무엇이라고 생각하십니까?

지금까지 조사에 응해 주셔서 진심으로 감사합니다.

부록 2

소비자 조사표

축산부산물 소비 행태 조사표

안녕하십니까?

한국농촌경제연구원 농업관측센터에서 '축산부산물 유통구조 개선 방안' 연구를 수행하고 있습니다. 이 연구의 일환으로 소비자의 축산 부산물 소비행태를 조사 중에 있으며, 이를 바탕으로 부산물 유통 개선 방안을 도출하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다. 설문 작성 중 궁금한 사항이 있으시면 아래로 연락 주시기 바랍니다.

감사합니다.

▣ 연락처: 한국농촌경제연구원 송 우 진 연 구 위 원(전화: 061-820-2328)
이 형 우 전문연구원(전화: 061-820-2309)
서 강 철 연 구 원(전화: 061-820-2257)
(E-mail: lhw0906@krei.re.kr, Fax : 061-820-2411)

이 름		연락처	전 화:
주 소 (위 치)			
조사일시	2015년 월 일		

문 1. 귀하께서는 아래 음식을 얼마나 자주 드십니까?

	전혀 먹지 않음	1달 1번 이하	2주 1회	주 1회	주 2-3회 이상	거의 매일
1) 구이(곱창, 대창, 막창 등)	①	②	③	④	⑤	⑥
2) 족발	①	②	③	④	⑤	⑥
3) 해장국(선지, 내장탕 등)	①	②	③	④	⑤	⑥
4) 감자탕	①	②	③	④	⑤	⑥
5) 순대	①	②	③	④	⑤	⑥

문 2. 다음 중 가장 선호하는 식육부산물은 무엇입니까? (1순위, 2순위)

- 소: ① 곱창 ② 대창 ③ 막창 ④ 양 ⑤ 염통 ⑥ 간·천엽
- 돼지: ① 곱창 ② 대창 ③ 막창 ④ 염통 ⑤ 간·허파 ⑥ 족발

문 3. 식당 선택 시 고려하시는 사항을 선택해주세요. (1순위, 2순위)

① 가격 ② 원산지 ③ 부위 ④ 품질(신선도) ⑤ 냉장, 냉동 여부
⑥ 매장위치 ⑦ 매장분위기 ⑧ 매장청결도

문 4. 귀하의 아래 식육부산물 선호도는 어떠합니까?

	구분	매우 싫어함	싫어함	보통	좋아함	매우 좋아함
소	곱창	①	②	③	④	⑤
	대창	①	②	③	④	⑤
	위장(양)	①	②	③	④	⑤
	위장(막창)	①	②	③	④	⑤
돼지	곱창	①	②	③	④	⑤
	대창	①	②	③	④	⑤

문 5. 귀하께서는 국내산과 수입(외국산) 식육부산물 중 주로 선택하시는 것은 무엇입니까?

① 국내산 → 문 5-1로 ② 수입 → 문 5-2로

문 5-1. 국내산 식육부산물을 선호하시는 이유는 무엇입니까?

① 위생적이기 때문
② 맛이 좋아서
③ 가격이 저렴해서
④ 매장위치가 가까워서
⑤ 기타(　　)

문 5-2. 외국산 식육부산물을 이용하시는 이유는 무엇입니까?

① 위생적이기 때문
② 맛이 좋아서
③ 가격이 저렴해서
④ 매장위치가 가까워서
⑤ 기타(　　)

문 6. 식당에서 주로 드시는 식육부산물의 품질은 어떠하다고 생각하십니까?

① 항상 품질이 일정하다
② 가끔 품질이 다르다
③ 자주 품질이 다르다

문 7. 식육부산물의 위생에 대한 평소 이미지는 어떠합니까?

① 위생적이다　　② 비위생적이다

문 8. 식육부산물 메뉴의 가격은 다른 육류 메뉴대비 어떠하다고 생각하십니까?

① 다른 육류 메뉴에 비해 비싸다
② 다른 육류 메뉴와 비슷하다
③ 다른 육류 메뉴에 비해 저렴하다

문 9. 일반 음식점에서 소, 돼지 식육부산물 판매가격은 원산지에 따라 다양하고 가격차가 매우 큽니다. 수입 식육부산물과 비교하여 국내산 곱창, 막창, 대창 제품에 대해 각각 어느 정도 수준이면 기꺼이 구입하시겠습니까? (외국산 제품 가격을 1인분에 10,000원이라고 가정할 경우)

	구분	외국산	국내산 지불의사 금액
소	곱창	10,000원	
	대창	10,000원	
	위장(양)	10,000원	
	위장(막창)	10,000원	
돼지	곱창	10,000원	
	대창	10,000원	

문 10. 귀하께서는 식육부산물 유통과 관련하여 개선이 필요한 사항은 무엇이라고 생각하십니까?

지금까지 조사에 응해 주셔서 진심으로 감사합니다.

부록 3

도축장 조사표

축산부산물 유통 실태 조사표

- 도축장 대상으로 -

안녕하십니까?

한국농촌경제연구원 농업관측센터에서 '축산부산물 유통구조 개선 방안' 연구를 수행하고 있습니다. 이 연구의 일환으로 도축장의 축산부산물 유통현황을 조사 중에 있으며, 이를 바탕으로 부산물 유통 개선 방안을 도출하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다. 설문 작성 중 궁금한 사항이 있으시면 아래로 연락 주시기 바랍니다.

감사합니다.

▣ 연락처: 한국농촌경제연구원 송 우 진 연 구 위 원 (전화: 061-820-2328)
이 형 우 전문연구원 (전화: 061-820-2309)
서 강 철 연 구 원 (전화: 061-820-2257)
(E-mail: lhw0906@krei.re.kr, Fax : 061-820-2411)

이 름		연락처	전 화:
주 소 (위 치)			
조사일시	2015년 월 일		

1. 귀 도축장을 경유하는 부산물 유통 현황에 대해 말씀해 주세요. 축산물 부위별 비율로 답해주세요.

		부산물 도매상 거래	축주 인수	자체 가공·유통	계
소	머리				100%
	내장				100%
	족				100%
돼지	머리				100%
	내장				100%
	족				100%

2. 부산물 도매상과 거래하는 형태 어떠합니까?

① 수의계약 ② 입찰 ③ 경매 ④ 기타( )

3. 거래하는 부산물 업체 수는 몇 개입니까? (개)

4. 개별 도매상과 거래 품목은 어떠합니까? 해당되는 곳에 체크해주세요.

		도매상											
		가	나	다	라	마	바	사	아	자	차	카	타
소	머리												
	내장												
	족												
돼지	머리												
	내장												
	족												

작성 예): 3명의 도매상과 거래하며 1명의 도매상은 돼지 내장, 2명의 도매상은 내장과 족을 거래하는 경우.

		도매상											
		가	나	다	라	마	바	사	아	자	차	카	타
소	머리												
	내장												
	족												
돼지	머리												
	내장	√	√	√									
	족		√	√									

5. 도축장 자체 가공·유통의 경우, 부산물 가공 형태는 어떠합니까?
자체가공 물량을 100으로 했을 때 부위별, 가공형태별 비율을 답해주세요.

		세척	열처리	조리/반조리	계
소	머리				100%
	내장				100%
	족				100%
돼지	머리				100%
	내장				100%
	족				100%

6. 도축장 자체 가공·유통의 경우, 부산물의 판매 경로는 어떠합니까?
※ 프랜차이즈 중 자체와 외부의 구분은 지분참여를 기준으로 결정.
지분참여 업체면 자체, 그렇지 않으면 외부

		유통상	외식 프랜차이즈		계
			자체	외부	
소	머리				100%
	내장				100%
	족				100%
돼지	머리				100%
	내장				100%
	족				100%

7. '축주→도축장' 과정에서 부산물에 대한 대금지급 형태는 어떠합니까?
선택해 주세요.
① 매취: 부산물 인수 시 대금결제
② 위탁: 부산물을 도매상에 판매한 후 수수료를 제한 대금 지급
③ 도축 수수료와 상계

8. '도축장→축주' 과정에서 부산물 가격은 어떻게 결정됩니까?
(복수 응답, 예를 들어 음성 시세를 참고하여 위원회가 결정한다면 ②와 ③에 체크)
① 도축장 자체 가격 결정
② 축주, 도축장, 도매상 가격 결정 위원회 결정
③ 음성공판장 시세 적용
④ 기타( )

9. 다음에 열거한 부산물 유통상 문제점이 어느 정도 심각하다고 생각하십니까?

	문제점	심각성 정도: 낮음 → 높음				
1	유통과정상의 비위생성 (세척 등의 처리과정 포함)	①	②	③	④	⑤
2	불투명한 가격 형성	①	②	③	④	⑤
3	복잡한 유통과정	①	②	③	④	⑤
4	계절성에 따른 수급 불안정	①	②	③	④	⑤
5	소비자 부정적 인식(원산지위반)	①	②	③	④	⑤
6	기타	( )				

10. 부산물 유통 개선을 위해 가장 필요한 정책은 무엇이라고 생각하십니까?
(3개까지 복수 응답 가능)

	정 책	
1	부산물 이력제 시행	
2	부산물 등급제 도입	
3	원산지 단속 강화	
4	가격 결정 체계의 투명성 확보	
5	도축장 시설 내 부산물관련 가공시설 확충	
6	부산물 사이버거래 활성화	
7	기타( )	

11. 귀 사의 부산물 구매 및 판매와 관련하여 어려운 점은 무엇이며, 부산물 유통체계 개선을 위해서 필요한 사항은 무엇이라고 생각하십니까?

지금까지 조사에 응해 주셔서 진심으로 감사합니다.

참고 문헌

김정기. 1979. “가축부산물의 유통현황과 이용제고방향.”『농촌경제』2(3): 136-146. 한국농촌경제연구원.

김지연 외. 2013. “광주지역 생식용 소 부산물의 위생관리 실태 조사.”『한국가축위생학회지』36(3): 209-216. 한국가축위생학회.

김진용·안상돈. 2012. “국내 축산부산물 시장 동향과 시사점: 국내 순대시장을 중심으로.”『NHERI 리포트』제 203호. 농협경제연구소.

농림축산식품부 농림축산검역본부. 2014.『도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼』.

농림축산식품부 축산기술연구소. 1997.『소・돼지 도체수율 및 육질 특성』.

농협중앙회조사부. 1982.『육류부산물의 유통에 관한 조사보고』.

축산물품질평가원. 2012~2014.『한국의 축산물 유통』.

한국육류유통수출입협회. 2007.『육류 부산물 유통 실태 및 위생 안전성 제고』.

한국축산부산물업중앙회. 2010.『식육부산물편람』.

<관련 홈페이지>

농림축산식품부 농림축산검역본부. 동물 및 축산물 검역통계. <http://eminwon.qia.go.kr/statistics/index.jsp>.

농축수산정보. <http://farm.00info.kr>.

한국농수산식품유통공사. <http://www.kati.net>.

연구보고 R773
축산부산물 유통구조 개선방안

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25.)
인 쇄 2015. 10.
발 행 2015. 10.
발행인 최세균
발행처 한국농촌경제연구원
우) 58217 전라남도 나주시 빛가람로 601
대표전화 1833-5500 http://www.krei.re.kr
인쇄처 세일포커스(주)
전화 02-2275-6894 http://www.seilfocus.com

ISBN 978-89-6013-827-8 93520
• 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다. 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.