

# 한우(韓牛)의 어제와 오늘 그리고 내일

(주)신한바이오켐 구본현 회장



김해근처의 가락시대 패총(貝塚)에서 한우 뼈가 발견된 것을 보면 한우는 오래 전부터 사육되어 왔으며 특히 농경시대에는 가족과 같은 대우를 받아왔다. 시인 박 목월은 그의 시에서 “어진 눈에 하늘이 담겨지고, 엄숙한 뿔이 의지를 상징하는, 슬기롭고 부지런한 황소여 / 산을 옮길 힘을 가졌으나, 어진 아기처럼 유순하고, 어떤 어려움도 성실과 근면으로 이겨내는 황소여”라고 한우를 칭송하기도 했다.

그러나 1962년부터 경제개발이 추진되고 1963년 대동공업이 동력경운기를 개발 보급하자 수천년 유지되어 온 한우의 위치에도 변화가 시작되었다. 5년 단위로 추진된 경제개발계획의 지속적 성공으로 소득수준이 향상되자 쇠고기는 소비가 급증하여 소비자 물가 안정상 문제품목이 되었고 서울 등 대도시에서는 명절이면 급등하는 쇠고기 가격 안정이 중요한 민생시책의 하나가

되었다. 서울 강동구 성내동에 위치했던 농협중앙회 축산물공판장의 기록에 의하면 그 당시 출하 한우는 대부분은 노쇠하여 역용가치가 없어진 한우로 평균 출하체중도 400kg 미만이었다.

쇠고기 수급안정을 위하여 1976년 농림부 축산국장으로 발탁된 김 강식 축산국장(전임)은 쇠고기 가격안정을 위해 한우의 출하체중 50kg 증가를 중요 시책으로 추진하였다. 이 시책은 수천년 역용으로 사육되던 한우가 육용으로 전환되는 전환점이었다. 이를 위해 50kg 증체에 소요되는 배합사료 구입자금을 장기저리로 융자하였다. 그러나 당시에는 융자받은 돈으로 배합사료 구입이 쉽지 않아 융자금이 타용도로 전용되는 사례가 빈발함으로 이듬해부터 현금대신 배합사료 현물융자로 전환되어 농협 한우비육사료 제조사업의 시발점이 되었다.

그러나 급증하는 쇠고기 수요를 한우 출하체중 증대로만 대처하지 못하자 1977년 역사 아래 처음으로 쇠고기 수입이 시작되었다. 당시 농협중앙회 축산과장으로 재직하며 수입 실무를 담당한 필자는 쇠고기 수입이 한우사육농가에 피해를 주지 않기 위해

- 1)수입쇠고기 판매가격을 한우가격의 90% 이상으로 결정하고, 수입쇠고기가 한우로 둔갑을 방지하기 위하여
- 2)수입쇠고기 전담 판매점을 별도로 개설하기도 했다.

물가안정을 위해 유사 아래 처음으로 시행되는 쇠고기 수입도 소비자가 외면하면 아무 효과를 기대할 수 없으므로 수입쇠고기 등급은 최고의 등급으로 추진하였다. 그러나 1차 수입육 공급 후 소비자 여론조사 결과는 수입육 육질이 기대 이하라는 것이었다. 지방이 너무 많다는 것이 그 이유였다. 이는 역용으로 사육 중 용도 폐기된 한우 출하우의 근내 지방이 전혀 없는 뺨간 쇠고기 예 익숙해진 소비 습관이 만든 에피소드였다.

그 다음부터 당초보다 등급 낮은 쇠고기를 도입 공급한 결과 소비자의 반응은 이제 좋은 고기가 수입되었다고 좋아하였다. 수입원가는 훨씬 낮아졌으나 판매가격은 한우의 90% 수준을 유지한 관계로 수입판매 차익은 눈덩이처럼 불어나 축산진흥기금의 소중한 재원이 되기도 하였다.

1992년부터 시행된 정부의 수입자유화 시책에 대응하기 위해 1993년 쇠고기 지육등급제가 처음으로 도입되었다. 지육등급은 육질등급과 육량등급으로 평가하며 육질등급은 근내 지방도(마블링), 육색, 지방색, 조직감, 성숙도를 감안 결정하고 육량등급은 도체중량, 배최장근 단면적, 등지방 두께를 감안하여 결정한다.

지육등급제 처음 도입 시 육질등급은 미국 등급제를 벤치마킹하여 1, 2, 3등급으로 설정하였고, 우리나라 1등급의 근내 지방도는 미국 최고등급인 Prime급 이상으로 설정하였다. 그 이후 일본 등급제를 참조하여 1997년에 1+ 등급, 2004년에 1++등급을 신설하여 현재는 1++, 1+, 1, 2, 3 등급으로 평가한다. 현행 육질

등급상 1등급 한우는 실제로는 3번째 등급에 불과함으로 속인 사람은 없으나 속는 사람은 많은 실정이다. 일본의 육질등급제는 한국처럼 5등급으로 되어 있으나 등급 명칭은 근내 지방 함량을 기준하여 5, 4, 3, 2, 1등급을 사용하고 있다.

쇠고기 근내 지방의 건강상 유해성이 가끔 논쟁의 대상이 되어 오기도 했다. 건강에 좋지 않는 포화지방산을 많이 함유하고 있는 근내 지방 함량이 높으면 높은 가격을 받는 현 가격체계의 합리성에 관한 논쟁이다. 국민건강을 위해서 근내 지방도 위주의 등급결정체계를 개정해야 한다는 주장도 있다. 그러나 실제로는 건강에 유익한 올레인산과 오메가 지방산 함량이 훨씬 더 많다.

세계 쇠고기 시장에서 최우수 품질로 인정하는 것은 일본의 와규(Wague)이다. 등급별 근내 지방 도는 한우 1++ 등급이 19% 내외이나 일본 5등급은 47% 이상으로 근내 지방도가 높을수록 육질등급은 높이 평가된다. 미국 최고 등급의 쇠고기 Prime 급의 근내 지방 함량은 8-12% 이다.

소득수준이 증가할수록 쇠고기 소비도 증가할 것은 의심의 여지가 없다. 우리는 이미 세계 쇠고기 생산 강국인 미국, 캐나다, 호주, 뉴질랜드와 FTA를 체결하였고 이를 국가로부터 수입 시 수입관세도 곧 철폐될 것이며 국토여건상 이들과 가격경쟁으로 한우시장을 지킬 수 없음은 모두가 인정하고 있다.

급변하는 세계 쇠고기 시장에서 한우산업이 생존하기 위해서는 육질의 차별화가 유일한 길이며 그 차별화의 길은 근내 지방도를 향상시키는 것이다. 더 이상 건강 이슈로 한우 근내 지방도 개선의 길을 지체하면 우리 후손들은 동물원에 가야 우리 한우를 볼 수 있게 될지도 모른다. 쇠고기 근내 지방의 위해성을 걱정하는 사람은 값싸고 시장점유율 70%에 접근하고 있는 수입쇠고기에 의존하면 아무 걱정하지 않아도 된다.

수천년 우리 민족과 함께 한 한우산업의 생존을 위해 근내 지방 증가 기술개발에 우리 모두의 지혜를 모으자!