

# 濟州道 畜產物 加工産業 育成을 위한 調查研究

李 賢 鍾

濟州大學校 農科大學 畜產學科

## 1. 畜產加工業體 現況

濟州地域의 畜產食品 加工産業은 國民所得의 增加와 이에 따른 畜產物 需要의 增大를 充足시키는 役割을 함과 아울러 濟州地域 畜產農家에 새로운 所得源을 提供해 주었으며, 他地域과 달리 豊富한 草地資源을 갖고 있어서 相對的으로 低生産費를 利用한 有利한 條件으로 많은 原料를 싼값에 공급받을 수 있어서 畜產食品 加工産業이 成長 發展할 수 있는 潛在 與件을 갖추고 있다. 특히 1986년 젓소 飼育頭數가 1,632頭에서 1990년 3,338頭로 2배 以上의 增加를 보였고, 따라서 原乳生産量도 繼續的으로 增加하여 1990년도에는 23,150M/T의 牛乳를 生産하였다. 肉牛 飼育面에서도 1986년 52,195頭에서 한때 畜牛價格 暴落으로 因해 1988년 33,254頭로 飼育頭數가 크게 減少하기도 하였으나, 1988年 以後 價格 安定으로 肉牛飼育頭數는 계속적인 증가추세를 보여 1990년도 39,240頭를 飼育하고 있다. 또한 돼지 飼育頭數는 1986년 80,046頭에서 1990년도 111,212頭로 增加하였다. 반면 牛乳 消費量도 꾸준히 增加하여 1990년에는 9,330M/T의 原乳를 生産, 道 一圓에 供給하고 있으나 道內 需要量의 40% 만을 充當하고 있어 大部分은 他道로부터 搬入, 不足分을 充足시키고 있는 實情이며, 道內 乳加工業體인 (株)濟州牛乳와 이시돌牛乳 2개 소에서 大部分 市乳로 處理, 供給되고 있다.

肉類 消費量도 增加를 거듭하여 1990년도에는 쇠고기 2,239M/T, 돼지고기 6,443M/T, 닭고기 2,184M/T를 生産 供給하였으나 濟州養豚

協同組合과 한라농수산의 道內 2개 肉加工品 製造業體에서는 쇠고기包裝肉 28.7M/T, 돼지고기包裝肉 32.8M/T, 닭고기 17M/T을 加工供給, 加工比率이 全體原料肉物量의 0.7% 水準에 이르는 不振을 보이고 있다. 따라서 乳加工産業面에서의 原乳供給의 不足은 酪農家 스스로 生産費를 節減하여 飼育頭數 및 原料生産量을 높여야 하고, 肉加工 産業面에서는 多樣한 商品을 開發, 製造하므로써 加工比率을 높혀 肉加工産業을 發展시켜야 한다.

### 1) 牛乳加工業의 現況

#### (1) 牛乳加工業

제주도 牛乳加工業의 역사는 1965년 濟州市 2 徒洞 地區에 現 (株)濟州牛乳의 前身인 濟州牛乳가 簡易 乳處理場 許可를 받은 것이 嚆矢이며, 그 당시는 道內 전체 젓소가 5頭に 불과해 1968년까지는 洋乳와 混合處理하여 市販하였다. 그후 簡易處理場 許可에서 1971년 正식으로 牛乳處理場 許可를 받았으며, 1981년에는 現 濟주시 외도동 부지로 移轉하면서 加工乳로서 딸기牛乳와 還元牛乳 許可를 얻었고, 1985년도에 다시 集乳場 設置許可를 받았다. 이어 1986년 청량음료 및 果菜乳 許可를 받아 現在 市乳와 사과, 파인에플음료를 제조하고 있다.

한편 이시돌개발에서도 1986년 치즈 加工工場을 設立한데 이어 1988년 市乳加工業을 許可받아 市乳와 치즈를 생산하고 있다. 國民所得의 增加로 畜產物 需要가 급격히 增加하면서

\* 本 論文은 農水產物 加工産業育成을 위한 調查研究報告書(濟州道, 1991)에서 畜產部分을 발췌한 것임

牛乳 또한 他農産物에 비해 需要가 急増하고 있다. 이에 따라 濟州道內 牛乳加工業은 酪農業의 育成 發展과 함께 높은 成長을 하면서 오늘에 이르고 있으나 原乳需給 不足 및 기타 製品開發費, 다양한 製品을 生産할 수 있는 施設 등이 不足하여 현재 대부분의 原乳는 市乳用으로 加工處理되고 그외에 少量의 치즈만이 生産되고 있는 실정이다.

牛乳加工業이 成長할 수 있는 與件은 濟州地域의 좋은 草資源과 넓은 面積으로 볼 때 原料供給面에서 유리한 條件을 갖추고 있어 飼育頭

數를 계속 增加시키면서 乳質을 向上하고 다양한 製品을 開發, 生産한다면 展望이 밝다고 할 수 있겠다.

濟州道內 젓소 飼育頭數는 1986년도 1,632頭에서 계속적으로 增加하여 1990년도에 들어와서는 1986년도에 비해 2배이상인 3,300여頭를 나타내고 있다.

이에 따라 原乳 生産量도 1988년도 19,980M/T에서 1990년도에는 23,150M/T으로 꾸준히 증가하였으며 1991년도에는 26,125M/T의 生産을 예상하고 있다(표 1-1).

<표 1-1> 濟州道の 年度別 牛乳 生産現況

年度別	搾乳牛 頭數	原乳生産量	納乳量		自家消費量
			原乳販賣量	不合格量	
			kg		
1979	162	618,423	546,794	16,229	55,400
1980	232	935,010	871,856	32,009	31,145
1981	331	1,448,118	1,360,241	35,399	52,478
1982	354	1,937,433	1,818,600	28,049	90,784
1983	444	2,317,360	2,170,210	39,135	108,015
1984	461	2,493,776	2,367,264	30,992	95,520
1985	602	3,739,376	3,182,634	38,734	73,768
1986	713	3,980,000	3,814,000	32,000	134,000
1987	828	5,104,000	4,975,000	33,000	96,000
1988		6,040,000			
1989		7,561,000			
1990		9,330,000			

<표 1-2> 1人當 牛乳消費量

(단위 : kg)

年 度	1988	1989	1990	1991 計劃
消費量	39.4	42.2	42.4	45.2

資料 : 濟州道, 年度 畜産發展 事業 計劃 및 實施要領, 1991

原乳 生産量增加에 따라 道內 1인당 牛乳 消費量도 표 1-2 에 나타난 바와 같이 1988년도 39.4kg에 이어 1989년도에 2.3kg 증가하고 1990년도에 0.8kg 늘어난 42.4kg으로 全國平均 1人當 消費量인 43.9kg과 비슷한 水準을 보이고 있으며 1991년도에는 前年對比 2.9kg 增加한 45.2kg을 消費할 것으로 전망하고 있다.

이와같이 原乳生産량이 매년 增加하고 있으나 이에 따라 消費量도 增加함으로 濟州地域의

牛乳 自給度는 漸次 增加추세이기는 하나 아직도 總消費量의(市乳) 60%가 他地域에서 搬入되고 있다.(표 1-3) 이에 따라 濟州道 當局은 牛乳의 自體需要를 充足시키고 나아가 濟州道の 酪農을 보다 擴大 發展시키기 위해 1991년까지 젓소의 飼育頭數를 5,000頭로 增殖시키며 2001년에는 총 48,000頭의 젓소를 道內에서 飼育시켜 韓國의 重要한 酪農生産 據點으로 育成시킬 計劃을 수립하고 있다.

<표 1-3> 濟州道 牛乳需給 現況

(단위 : M/T)

구분 / 연도	1987	1988	1989	1990
생 산 량	5,104	6,040	7,561	9,330
과 부 족	10,867	13,840	14,256	13,820
수요시유량	15,971	19,980	21,817	23,150
자급도 (%)	31.9	30.2	34.6	40.3

資料 : 濟州道 農村振興院, 畜產物 輸入開放에 따른 技術的 對應方案, 1991

(2) 牛乳 加工業體 現況

濟州地域의 乳加工品 製造業은 濟州의 酪農業을 더욱 發展시키는 역할을 하고 있으며 현재 道內 酪農家에서 生産되고 있는 原乳를 現지에서 乳質檢査를 거쳐 집유차량으로 生産工場까지

運搬한 다음 運搬된 原乳를 再檢査하고 殺菌 包裝등을 거쳐 生産販賣하고 있다. 濟州道內에는 2개소의 牛乳加工製造業體가 있으며, (주)濟州牛乳가 濟州市 외도동에, 이시돌開發은 翰林邑 今岳리에 所在하고 있다.(표 1-4)

<표 1-4> 地域別 乳加工品 製造業 分布

구 분	濟州市所在	北郡所在	計
業 體 數	1	1	2

표 1-5 에서 보는 바와 같이 이들 乳加工業體는 濟州牛乳에서 市乳 1品目, 이시돌開發에서 市乳 및 치즈 2品目を 生産하고 있다.

市乳加工業은 濟州牛乳가 연간 14,000M/T의 生産能力을 갖고 있으나 市乳의 生産量은 6,534M/T으로 연간 平均가동율이 46%에 머무르고 있고, 이시돌開發에서도 연간 市乳 生産

處理能力은 7,200M/T을 갖추고 있으나 市乳 生産量은 2,160M/T으로서 연간 稼動率이 30%로 절반도 안되는 극히 낮음을 보이고 있다.

이처럼 生産能力에 대한 稼動率이 낮은 이유는 도내 酪農家에서 生産되는 原乳가 乳加工業體에서의 연간 生産할 수 있는 能力보다 부족하기 때문이며 原乳의 性質상 원거리 輸送이

어렵고 또한 비용이 많이 들기 때문이다.

또한 이들 乳加工業體에서는 原乳 不足시 타 지역 乳製品 會社로부터 脫脂粉乳등으로 加工한 原料를 購入 使用하는 實情이다. 치즈加工業은 생우유 또는 市乳를 젓산균에 의하여 醱

酵시키거나 酵素(Rennet)를 가하여 여러가지 方法으로 凝固시켜 醱酵成시킨 것을 말하며 치즈生産은 이시들 開發에서 1990년에 15M/T를 生産하였는데 生産能力 3,600M/T에 비해 稼動率은 0.004%로 극히 不振을 보이고 있다.

<표 1-5> 濟州地域 乳加工業體 現況(1990)

(單位 : M/T)

業體名	生産能力	生産製品種類	生産量	稼動現況
濟州牛乳	24,000	市乳(殺菌乳)	6,534	46%
이시들開發	7,200	市乳(殺菌乳)	2,160	30%
	3,600	치즈	15	0.004%
合 計	17,600		8,709	49%

이들 2개 會社가 使用하는 原乳供給은 집유 차량을 利用하여 이시들 開發의 경우 각 農家에서 직접 購入해 오고 있으며, 自體的으로 原乳를 調達하기 위해 直接 젓소를 飼育하여 原料 購入量을 늘이고 있다.

年度別 치즈生産량을 보면 표 1-6에 나타난 바와 같다. 1988年度에는 600M/T의 製品을 生産하였으나 1989년도 30M/T에 이어 1990년도에는 15M/T 生産에 그치고 있으며 1991년도 生産計劃은 매우 불투명한 狀態에

있다. 이와같이 치즈의 生産이 계속 減少하는 理由는 타지역 乳製品 會社제품에 비해 消費者의 입맛에 맞는 다양한 商品을 開發하지 못하였고, 새로운 商品에 대한 研究 및 技術開發과 製品弘報 및 廣告에의 投資가 없어 大企業 乳製品 會社에 競爭力을 잃어 販路에 어려움을 加중시켜왔던 요인과 치즈 生産보다는 市乳生産에 競爭力이 있어 市乳生産에 注力하고 있는 것이 主要因이라고 볼 수 있다.

<표 1-6> 濟州地域 치즈生産 現況

(단위 : M/T)

年 度	1988	1989	1990
生産量	600	30	15

生産된 市乳의 流通經路를 보면 주로 地域 代理店을 통하여 家庭에 直接 配達, 供給 또는 住宅街, 市場內 小賣店, 슈퍼마켓이나 連鎖店 등을 통해 供給되고 있으며 殺菌市乳로 冷蔵 保管 販賣하고 있다.

施設 및 人力 現況에서 보면 이시들 開發의 경우 총 面積 992평 가운데 처리장 面積이 661평, 機械室 面積 145坪의 規模를 갖추었으며, 주요시설 현황은 연구개발, 가공, 저장, 폐수처리 시설을 갖추고 있다.(표 1-7)

<표 1-7> 乳加工 施設 현황

시 설 명	품 명	수 량
연구 개발	무 균 실	1 실
	Incubator	3 대
	drying oven	1 대
	분광 광도계	1 대
	멸 균 기	1 대
가 공 시 설	U. H. T(살균기)	1 대
	H. T. S. T(TKFRBSRL)	1 대
	균 질 기	1 대
저 장 시 설	포 장 기	4 대
	냉 장 고	2 대
폐 수 처 리	스크린조	1 대
	침 사 조	1 대
	조 정 조	1 대
	목 기 조	1 대
기 타	침 전 조	1 대

<표 1-8> 乳加工業體別 雇傭人力 現況

구 분	管 理 職	生 産 職	其 他	計
濟州牛乳	32	26		58
이시돌開發	13	15	3	31

이들 2개소의 유가공업체에는 관리직 45명, 생산직 41명, 기타 3명으로서全體 89명의 人員이 乳加工業에 從事하고 있는 것으로 나타났다.(표 1-8)

(原乳중의 異物除去및청정화) → 冷却 → 標準化(脂肪과 SNF함량조절) → 均質化 → 殺菌(UHT利用 加熱) → 충전(충전탱크에 의해 용기에 담음) → 包裝 → 品質檢査 → 出庫

(3) 乳加工品 加工工程

먼저 도내 2개 乳加工品 製造業에서 生産하는 市乳의 경우 原乳를 原料로 하기 때문 製造方法이 單純하며 다음과 같은 製造工程을 거치고 있다.

原料집유 → 檢査(외관, 색깔, 溫度, 比重, 알콜 검사, 酸度, 脂肪率, 異物檢査등) → 여과및청정

<그림 1-1> 市乳加工工程

原乳檢査 → 原料乳의 調整 → 原料乳의 殺菌 → (초산염첨가 또는 과산화수소처리) → Starter의 添加(保存 균주) → Rennet의 添加와 凝固(4~5분 교반) → Setting → Curd의 절단 →

Curd의 가온과 교반 → Whey off → Moulding → Hooping → Preessing(치즈 重量의 10~20배로 6시간 壓搾) → 乾燥 → Pressing and Packaging → Cheese

#### <그림 1-2> cheese 加工工程

#### (4) 問題點 및 展望

濟州地域의 乳加工 産業의 問題點으로는 첫째 단일 品目인 市乳 爲主의 生産에 있고, 둘째 原料乳 購入 物量의 不足으로 인한 자체 供給調節이 어려우며, 셋째 流通 경로에 있어서 多量消費 販賣店이 없고 또한 冷蔵保管乳를 常溫에서 流通 또는 冷蔵庫가 아닌 상온에서 販賣. 넷째 다양한 製品 開發을 위한 研究陣과 投資가 없고, 다섯째 牛乳消費에 대한 眞實한 弘報 不足, 여섯째 酪農家 스스로와 乳加工 食品業體 및 政府의 相互 協力 不足 등을 들 수 있으며, 일곱번째로는 加工工場 自體의 問題로 자체 발전설비가 없어 停電시 가동이 不可能하고, 지대가 높아 지하수 이용이 不可能함으로 수도(공업용으로 허가가 어려움)를 이용함에 따른 費用問題 및 機械設備가 노후하거나 구식으로 製品의 品質低下 및 生産費 上昇등을 들 수 있다.

이에대한 對策 및 展望으로는 濟州地域 여건 상 앞으로 값비싼 濃厚飼料 위주의 飼育에서 草地를 利用한 放牧爲主로 飼育方法이 轉換될 것이고 이에 따라 勞動力 및 人件費 節約 등으로 飼育 頭數 및 原乳生産量이 增加하게 되면 현재보다 좋은 與件에 처하게 될 것이므로 市乳 生産뿐 아니라 다양한 치즈, 고급 아이스크림 등 여러가지 우리 입맛에 맞는 새로운 商品을 研究 開發하고, 學校 및 團體給食에 供給하는 方案을 摸索하고, 또한 長期的으로

弘報計劃을 세워 乳加工品에 대한 올바른 認識을 보다 積極的으로 알려야 한다. 流通 段階에서는 乳製品의 流通段階를 縮小하여 單純化 시켜 流通마아진의 減少와 製品을 신속히 供給할 수 있는 多様な 流通體系가 必要하다.

따라서 酪農家와 乳加工品 食品業體 및 政府가 協力하여 生産費節減 및 酪農家에 대한 施設投資 支援과 乳加工品業體에 對한 새로운 商品開發 및 施設投資 支援이 必要하고, 또한 酪農家와 乳加工業體 스스로의 研究 開發이 이루어진다면 濟州地域의 乳加工 食品産業은 상당한 成長 發展이 이루어질 것으로 본다.

#### 2) 肉加工産業의 現況

##### (1) 肉加工業

國民所得이 增加함에 따라 生活水準도 向上되어 穀類消費는 점차 減少되고 있는 반면 高級 食品인 肉類의 消費는 급격히 增加하고 있다. 이에 따라 濟州地域은 畜産業 發達에 좋은 環境을 갖고 있어 家畜飼育頭數의 계속적인 增加로 原料肉 供給이 원활하여 現在 소 및 돼지 등은 타지역으로 搬出이 이루어지고 있으며 말은 食用으로 日本에 수출도 하고 있어서 생체 수출을 다양한 商品으로 轉換 生産할 경우 肉加工産業의 展望은 매우 밝다고 볼 수 있다.

1인당 畜產物 消費量도 해마다 增加하고 있으며 쇠고기는 1988년도엔 3.4kg에서 90년도 4.1kg으로 增加하였고 돼지고기는 88년 10.1kg에서 90년 11.8kg으로, 닭고기는 88년도 3.5kg에서 90년 4.0kg으로 增加하여 전체소비량은 20kg를 나타냈다.(표 1-9)

<표 1-9> 1인당 畜產物 消費量

(단위 : kg)

구 분	1988	1989	1990	1991 計劃
쇠 고 기	3.4	3.4	4.1	4.2
돼 지 고 기	10.1	11.1	11.8	12.0
닭 고 기	3.5	3.7	4.0	4.1

資料 : 濟州道 農村振興院, 농축산물 수입개방 따른 技術的 對應 方案, 1991

이와같은 소비량은 外國(先進國)의 肉類 平均消費量인 日本 39.5kg, 美國 105.4kg, 덴마크 91.2kg에 비하면 아직도 後進性을 면하지 못하고 있다 (표 1-10).

<표 1-10> 1989년 世界 主要國 肉類 消費量 比較

(단위 : kg)

	쇠 고 기	돼 지 고 기	닭 고 기	계
일 본	8.5	16.9	14.1	39.5
대 만	2.2	38.0	-	-
미 국	45.1	30.4	29.9	105.4
덴 마 크	18.4	63.7	9.3	91.2

資料 : 濟州道 農村振興院, 畜產物 輸入開放에 따른 技術的 對應方案, 1991

(2) 肉加工業體 現況

濟州地域의 肉加工業은 現在 肉類 포장업체 2개소, 도계장 2개소, 도축장 1개소가 있으나 도내 製造業體 189개소에 비하면 2%에 불과

하며 이들 肉加工 製造業體는 濟州市 2개소, 北郡 2개소, 南郡 2개소가 所在하고 있으며 주로 肉類包裝, 屠鷄, 屠畜의 단순 品目 生産에 그치고 있다.

<표 1-11> 肉加工業體 現況

業 體 名	所 在 地	生 產 品 目	計
濟州 養豚 組合	濟 州 市	肉 類 包 裝	1
屠 鷄 場	北 郡	屠 鷄	2
	濟 州 市	屠 鷄	
屠 畜 場	北 郡	屠 畜	1

<표 1-12> 食肉 製品 製造業 生産 現況

(단위 : M/T)

年 度	1988		1989	
	생산능력	생 산 량	생산능력	생 산 량
계 품 명				
돼지고기 포장육	75	23	96	32.8
쇠 고 기 포장육	75	11.8	75	28.7
닭 고 기 포장육	23	12	23	17

표 1-12에서 보는 바와 같이 濟州地域의 食肉製品 製造業의 生産現況을 보면 생산되는 제품으로 돼지고기 包裝肉, 닭고기 包裝肉, 쇠고기 包裝肉의 3개 품목만을 생산하여 89년도 돼지고기 包裝肉 生産 能力 75M/T중 生産量은 23M/T으로서 가동율은 30%에 그쳤으며 90년도에는 生産能力을 21M/T 늘린 96M/T 처리능력에 32.8M/T을 생산하여 가동율을 34%로 증가되었으며, 따라서 生産量에서도 23M/T에서 32.8M/T로 증가 추세를 보였다.

쇠고기포장육은 생산능력이 75M/T로 변화가 없지만 生産量에서는 89년 11.8M/T에서 90년 28.7M/T으로 16.9M/T 增加가 있었고, 닭고기包裝肉은 생산능력이 23M/T으로 변화가 없었으나 닭고기包裝肉 生産量은 89년 12M/T에서 90년 17M/T을 생산하여 5M/T의 增加를 보였다.

이중에서 濟州 養豚組合에서 單一品目으로 돼지고기包裝肉을 生産하고 있으며 생산능력 21M/T중 4.8M/T을 加工 生産하였으며, 한라농수산(남군)에서 生産能力 75M/T에서 돼지고기포장육 28M/T을 加工 生産하여 稼動率 37%에 그쳤고, 쇠고기包裝肉 또한 생산능력 75M/T에서 加工生産量은 28.7M/T으로 가동율 21%를 나타냈으며, 닭고기包裝肉은 23M/T의 生産能力중 17M/T을 生産 가동율 73%를 보였다.

이와같이 稼動率이 낮은 이유는 아직까지 包

裝肉에 대한 消費者的 認識이 낮고, 肉類流通이 精肉店 위주로 되어 있어 包裝肉 소비가 적어 가동율이 낮은 것으로 보인다.

原料肉의 구입은 肉加工製品 業體가 직접 農家에서 生體를 구입하여 屠畜場을 거쳐 切斷, 包裝하고 있으며 생산된 包裝肉의 流通 關係를 보면 濟州養豚組合의 경우 組合販賣場 및 代理店을 통하여 消費者에게 공급되었고, 한라농수산은 도, 소매점을 통하여 500g 단위로 流通되고 있다.

이들중 비교적 규모가 큰 한라농수산의 施設 및 人力現況을 보면 총면적 1,712평중 處理場 면적이 271평, 事務室面積 49평, 冷凍室面積이 208평으로 되어 있으며, 18명이 包裝肉加工業에 종사하고 있다.

또한 道內 屠畜場 및 屠鷄場 現황을 보면 屠鷄場 2개소와 屠畜場 1개소가 있다.(표 1-13) 2개소의 屠鷄場은 삼계, 치킨, 백숙용으로 도계하고 있으며 原料의 구입은 屠鷄場의 株主들에 의해 생산된 肉鷄 대부분과 일반 農家에서 飼育된 닭을 契約 屠鷄하여 原料를 需給처리하고 있다.

屠畜場은 北郡 옹포리에 1개소가 있으며 原料 購入은 食육점 운영자들이 직접 家畜을 畜産農家에서 購入하여 屠畜費만 지불하고 屠畜을 의뢰하고 있으며, 屠畜場에서는 단지 의뢰 받은 家畜을 屠畜하고 있는 實情이다.



<표 1-13> 屠鷄場 및 屠畜場 現況

業 體 名	所 在 地	計
屠 鷄 場	北郡 翰林邑, 濟州市  화북	2
屠 畜 場	北郡 옹포리	1

(3) 包裝肉 加工工程

포장육 加工工程은 肉切機, 骨節機, 항온조 등에 의해 加工, 包裝되며 原料肉을 切斷 包裝 하는 것으로서 다음과 같다.

原料 → 屠畜 → 豫冷室 → 原料分離 → 凍結 → 해동 → 切斷 → 包裝 → 出庫

<그림 1-3> 包裝肉 加工工程

(4) 問題點 및 展望

濟州地域 肉加工産業의 問題點으로는 각 肉 加工製品 製造業마다 단순한 단일품목 생산에 그치고 있으며, 流通過程에서는 綜合的인 肉類 販賣場所가 없고 肉類原料 이용율이 낮고, 肉 製品의 消費弘報가 이루어지지 않고 있다.

앞으로 닭, 쇠고기, 돼지고기 등은 부위별로 包裝하되 500g 單位의 包裝形態를 벗어나 多樣하게 包裝하여 消費者 側面에서 嗜好에 맞게 選擇할 수 있어야 하겠고 또한 小規模 小賣商 또는 代理店보다 肉類製品 綜合販賣場 등을 設置하고 品目에 있어서도 햄, 소세지 등의 여러 가지 品目生産과 함께 특색있는 製品을 開發 生産하여야 한다.

屠畜場에서 屠畜된 고기도 部位別로 또는 용

도별로 生産하여 消費者가 용도별로 購入할 수 있도록 하는등 屠畜場은 原料의 購入 및 新鮮 肉과 加工原料肉의 구분販賣가 이루어져야 하며, 地域內 畜産農家와 協助하여 原料需給을 調節할 수 있도록 하여야 하겠다. 이와같이 品質爲主의 새로운 製品을 開發 積極적인 弘報와 努力이 필요하며, 加工業體의 施設改善, 技術開發 運營資金 등을 支援하여 이를 育成 發展시키려면 觀光地 및 地域的 條件에서 유리한 立場이어서 충분히 成長 發展할 수 있을 것이다.

II. 畜産物의 原料生産 現況

濟州道 傳統食品으로는 돼지고기 육계장, 돼지고기 조림, 돼지고기 구이, 순대, 찜질, 찜지 집이, 닭엿, 꿩엿, 돼지고기엿 등 여러가지가 있는 것으로 알려졌다. 이들 食品들에 대한 史的背景은 文獻上으로 나타난 것은 거의 찾아볼 수 없고 여러대를 거치면서 이어져 내려오거나 아니면 食生活의 變化로 지금은 찾아보기 어려운 食品들이 대부분이다. 그러나 지금까지 □ 傳되거나 家內에서 이어져 내려오는 濟州道 鄉土飲食을 찾아내고 이를 地方固有의 特性에 맞게 開發한다면 濟州道 鄉土飲食文化를 지금보다 더욱 꽃피울 수 있을 것이다.

표 2-1에서 보는 바와 같이 家畜飼育頭數는 肉牛의 경우 價格暴落으로 88년까지 減少現狀을 보였으나 다시 價格安定으로 인해 증가 추세에 있으며 돼지, 닭도 86년 이후 계속 증가 추세를 보여왔다. 말에서 보면 濟州地域 觀光資源化로 인해 飼育頭數는 現在 2,307頭로 계속 증가하고 있다.

표 2-2에서 畜種別 飼育現況을 보면 토끼는 한때 1987年度에 飼育頭數 139農家에서 16,750頭의 飼育을 보였으나 1990年度에 들어와서 15農家에서 475頭數로 97.2%가 대폭 減少하여 1987년 최고의 好況을 누렸던 양토업계는 低價의 中國産 토모가 대량으로 輸入되기 시작한 이래 1988年 131農家 12,995마리, 1989年 29農家 2,344마리, 1990年 15農家 475마리까지 감소해 왔다.

이와 반면 사슴은 빠른 成長을 거듭하여

1986年度 6農家 64頭 飼育에서, 87年 9農家 81頭, 88年 11農家 116頭, 89年 16農家 174頭, 90年 25農家 318頭로 증가하였다. 이와 같이 成長速度가 他畜種에 비해 飼育하는데 人力消耗가 적고 鹿茸, 鹿血등 生産物 販賣를 통한 所得이 높았으며, 92年度부터 사슴 수입개방으로 飼育頭數는 더욱 增加할 것으로 본다. 오리의 飼育頭數는 1986年度 103農家에서 1,748頭를 飼育하였으나 1990年 33農家 666頭로 감소 추세를 보이고 있으며, 칠면조와 거위등도 1農家에 10頭 이하의 飼育으로 거의 飼育이 中斷될 것으로 보고 있다. 메추리는 現在 1農家에서 5萬여 마리를 飼育하고 있으나 大量消費가 이루어지지 않고 있으며 주로 飲食店에서 按酒用으로 販賣되고 있는 實情이다.

<표 2-1> 家畜飼育 頭數

(단위 : 두)

구 분	1986	1987	1988	1989	1990
肉 牛	52,195	41,923	33,254	34,783	39,240
돼 지	80,046	99,580	109,113	111,799	111,212
닭	547,824	590,526	660,331	620,439	615,340
말	1,347	1,434	1,835	2,307	2,439
산 양	3,777	3,520	2,805	3,575	3,437
토 끼	14,478	16,750	12,995	2,344	475
오 리	1,748	515	614	594	666
칠 면 조	25	6	7	7	3
사 슴	64	81	116	174	318
꿀 벌(군)	13,182	16,291	16,750	17,550	15,170
거 위	13	64	34	11	9
메 추 리	20,000	25,027	15,030	35,000	50,000
면 양	1,885	1,100	1,174	1,163	864

<표 2-2> 濟州道 기타 畜種別 飼育現況

구 분 년도별	토 기		오 리		칠 면 조	
	호 수	두 수	호 수	두 수	호 수	두 수
86	180	14,478	103	1,748	3	25
87	139	16,750	56	515	3	6
88	131	12,995	46	614	2	7
89	29	2,344	37	594	3	7
90	15	475	33	666	1	3

  

구 분 년도별	사 승		거 위		메 추 리	
	호 수	두 수	호 수	두 수	호 수	두 수
1986	6	64	4	13	1	20,000
1987	9	81	16	64	2	25,027
1988	11	116	9	34	3	15,030
1989	16	174	4	11	1	35,000
1990	25	318	1	9	1	50,000

資料 : 濟州道 畜政課, 濟州道 農水産 統計 事務所

濟州地域의 山羊 飼育頭數는 1986年 3,777頭에서 1988年에는 2,900여頭까지 減少하였으나 1989年度부터 다시 증가 추세를 보이고 있다.

(표 2-3) 山野草가 豊富하고 濃厚飼料 依存度가 낮아 産地를 잘 活用하면 축염소飼育頭數는 더욱 增加할 것으로 보인다.

<표 2-3> 山羊飼育頭數

年 度	1986	1987	1988	1989	1990
飼 育 頭 數	3,777	3,520	2,905	3,575	3,437

濟州地域의 말 生産現況을 보면 한국마사회의 競走馬 育成 計劃 및 觀光用으로 飼育되면서부터 최근에 와서 飼育頭數가 점차 늘어가고 있는 실정이다. 또 濟州道內 조랑말들은 도내에 競馬場이 생겨 競馬用으로도 利用되고 있으며 도내 觀光産業에도 한몫을 차지하고 있다. 도내 地域別 말 飼育頭數를 보면 北濟州郡이 1,246두로 가장 많은 飼育頭數를 갖고 있으며 전반적으로 飼育頭數가 증가하고 있는 추세에 있다. (표 2-4) 아직 도내에서 말고기를 食用

으로 利用되는 것은 아직 일반인에게 弘報가 잘되어 있지 않고 不正肉視하는 옛날의 習性을 갖고 있기 때문에 극히 적은 양이 消費되고 있으나 말고기를 利用한 加工食品이나 다양한 料理 方法을 開發하여 觀光 食品으로서 利用된다면 말고기 消費量이 급격히 증가될 것으로 전망되며, 금년 농수산부의 지원을 받아 韓國食品開發研究院과 濟州大學校 附設 濟州道畜産研究所가 共同으로 馬肉을 利用한 料理法과 加工品으로서의 마육건포 製조를 개발중에 있다.

<표 2-4> 濟州地域의 말 飼育頭數

年 度	濟 州 市	西 歸 浦 市	北 濟 州 郡	南 濟 州 郡
1986	310	52	768	217
1987	355	28	814	237
1988	456	45	1,035	299
1989	578	75	1,246	408

濟州道內 젓소 飼育頭數는 1986년도 1,632頭에서 계속적으로 增加하여 1990년도에 들어와

서는 1986년도에 비해 2배 이상이 增加한 3,300여頭를 나타내고 있다.(표 2-5)

<표 2-5> 年度別 乳牛 飼育頭數

(단위 : 두)

年 度	全 國	戶當平均	濟 州 道	戶當平均	全國對比(%)
1962	2,406	3.6	5	1.7	0.2
1967	10,306	5.7	48	4.4	0.5
1972	36,128	9.5	62	4.1	0.2
1977	109,243	7.8	365	15.2	0.3
1982	228,248	10.2	916	13.7	0.4
1985	390,135	8.9	1,605	9.8	0.4
1986	437,333	10.2	1,632	11.2	0.4
1987	463,330	12.2	2,180	16.5	0.5
1988	480,239	13.4	2,628	19	0.5
1989	515,178	14.3	3,032	19	0.6
1990	503,947	15.1	3,458	28	0.7

표 2-6은 제주도내 소, 돼지, 닭 등의 1986년도부터 1990년도까지 屠畜現況을 나타내고 있다. 표에서 屠畜場에서 屠畜된 家畜現況을 보면, 소의 경우 1986년도 7,524頭에서 1989년도 4,691頭로 屠畜量이 減少되었고 1990년도에는 4,867頭로 增加하였으며, 돼지는 1986년도

에 78,587頭 以後 57% 增加한 137,658頭的 屠畜現況을 보이고 있다. 닭의 경우도 돼지와 마찬가지로 계속적인 증가추세를 보여 1986년 1,182,324수 이후 계속 增加하여 1990년도에 1,999,696수를 도계하여 59%의 增加 現狀을 보였다.

<표 2-6> 제주도 年度別 屠畜現況

(단위 : 두)

구 分	1986	1987	1988	1989	1990
소	7,524	6,857	6,602	4,691	4,867
돼 지	78,587	97,168	112,407	135,756	137,658
닭	1,182,324	1,175,215	1,482,199	1,713,586	1,999,696

꿀은 타 地域에서도 많은 生産이 이루어지고 있으나 밀원을 確保해야 하는 産業構造를 갖고 있어 道內에서 栽培되고 있는 유채꿀이나 밀감

꿀 등은 타 地方에 비하여 많은 生産량을 갖고 있어 傳統的食品으로서의 가치가 있을 것으로 생각된다.

<표 2-7> 濟州道の 地域別 꿀 生産量(1989년)

地 域	作 目	生産面積	生産量
濟 州 市	유채꿀	5,158군	17,125kg
	밀감꿀	5,158군	20,225kg
	참깨꿀	5,158군	2,525kg
	메밀꿀	5,158군	500kg
	잡화꿀	5,158군	66,450kg
	계		106,825kg
西 歸 浦 市	유채꿀	7,511군	20,175kg
	밀감꿀	7,511군	32,475kg
	참깨꿀	7,511군	18,050kg
	메밀꿀	7,511군	500kg
	잡화꿀	7,511군	156,900kg
	계		228,100kg
南 濟 州 郡	유채꿀	7,923군	23,400kg
	밀감꿀	7,923군	38,850kg
	참깨꿀	7,923군	20,550kg
	메밀꿀	7,923군	950kg
	잡화꿀	7,923군	138,250kg
	계		222,000kg
北 濟 州 郡	유채꿀	3,265군	15,500kg
	밀감꿀	3,265군	242,750kg
	참깨꿀	3,265군	6,625kg
	메밀꿀	3,265군	1,375kg
	잡화꿀	3,265군	65,925kg
	계		332,175kg

도내 地域別 꿀의 原料 生産現況은 위의 표 2-7과 같다. 위 표에서 보는 바와 같이 유채꿀, 밀감꿀, 메밀꿀, 참깨꿀 등에 비하여 잡화꿀이 상당히 많은 比重을 차지하고 있는 것을 알 수 있다. 이는 뚜렷한 밀원을 確保하지 못하고 도내에서 自生되고 있는 잡화들로 된 꿀을 生産하고 있음을 나타내고 있다. 이러한 잡화꿀 보다도 濟州道內의 독특한 밀원을 開發, 이용하여 郷土食品으로서의 價値를 더 높일 수 있는 商品을 開發한다면 앞으로의 UR協商에 대한 對策方案으로 推進해 볼만 하다고 할 수 있겠다. 위 표에서 보는 바와 같이 1989年度 以前의 統計資料가 없어 꾸준한 增減의 표시는 어려우나 1980年度에 비해 10년 뒤인 1990年度에는 生産量이 增加되었음을 알 수 있다.

또한 西歸浦地域에는 밀감꿀, 잡화꿀이 대체로 많으며, 濟州市地域은 잡화꿀이 타 地域에 비하여 가장 많고, 南濟州郡 地域에서는 밀감꿀이 제일 많으며, 일반적으로 北郡地域에서 가장 많은 꿀을 生産하는 것으로 나타났다. 이렇게 꿀 種類別 生産量이 차이를 보이는 것은

각 地域間의 밀원의 分布差異에서 온 것으로 생각된다. 한편 北濟州郡에서 가장 협소한 飼育規模를 갖고 있으면서도 가장 많은 꿀을 生産해내는 것에 注目해 볼 필요가 있다. 한편 南濟州郡 地域에서는 꿀벌 飼育이 다소 많은 比重을 차지하고 있는데, 꿀을 利用한 加工品 즉 로얄제리 또는 꿀을 이용한 기타 飲料등과 같이 加工用 꿀 需要를 늘리는 方式으로 점차 生産量을 늘려간다면 아마 特産物로서 重要한 位置를 차지하리라 본다.

國內 꿀 生産量과 濟州道 生産 및 需給現況은 표 2-8와 같다.

표에서 보는 바와 같이 濟州道 꿀 生産量은 타 地域에 비하여 아주 적은 편이나 이는 地域的인 特性으로 밀원을 確保하기에 狹小할 뿐만 아니라 타 地域으로 移動이 不可能한 것이 主要原因이라 볼 수 있다. 이러한 難點을 克服하려면 독특한 밀원을 開發하고, 質 좋은 꿀을 生産하며, 이를 商品化해 나감으로써 特産物의 좋은 위치를 確保할 수 있을 것이다.

<표 2-8> 國內 꿀 生産量과 濟州道 꿀生産 需給現況

年 度	養蜂農家 號數	꿀벌 總郡數	꿀 生産量	自 給 率
1980	30,873 (389)	244,764군 (10,192)	4,700M/T (196)	100%
1985	51,497 (459)	467,062 (14,311)	5,300M/T (162)	100%
1987	48,961 (425)	534,391 (16,291)	7,100M/T (271)	100%
1989	52,555 (439)	636,094 (17,550)	8,079M/T (223)	100%

( )는 濟州 現況

濟州地域에 生産되고 있는 畜産物 生産량을 市郡 單位로 調査한 結果는 다음과 같다.

<표 2-9> 濟州市 家畜飼育頭數

년 도	한 우	젓 소	육 우	말	돼 지	산 양	닭	꿀벌통수
1986	55	430	4,522	310	5,945	780	48,467	--
1987	56	453	3,483	355	6,021	585	54,216	-
1988	66	584	2,498	456	5,596	500	49,305	--
1989	83	513	2,317	578	6,066	855	53,686	--

<표 2-10> 西歸浦市 家畜飼育 頭數

년 도	한 우	젓 소	육 우	말	돼 지	산 양	닭	꿀벌통수
1986	9	27	2,347	52	17,101	258	51,359	3,733
1987	10	27	1,864	28	18,044	331	32,531	4,840
1988	--	38	876	45	14,150	175	29,831	2,118
1989	--	37	626	75	16,476	239	31,045	2,087
1990			617		16,476		21,682	3,316

<표 2-11> 北郡 家畜飼育 頭數

년 도	한 우	젓 소	육 우	말	돼 지	산 양	닭	꿀벌통수
1986	521	1,041	25,475	768	37,887	937	360,925	2,514
1987	311	1,171	20,783	814	41,155	1,454	356,984	3,433
1988		1,350	16,541	1,035	55,774	1,357	409,659	4,188
1989		1,828	15,964	1,246	60,763	1,543	408,152	5,032

<표 2-12> 南郡地域 家畜飼育 頭數

년 도	교잡우	젓 소	말	돼지	산양	닭	꿀벌통수
1986	13,583	273	217	13,529	1,712	88,258	4,992
1987	10,651	328	237	15,033	1,150	50,502	6,115
1988	8,109	705	299	18,288	873	64,565	7,156
1989	8,579	884	408	25,188	876	62,834	6,250
1990	9,368	751		27,932			6,034

濟州道內 地域別 區分을 보면 濟州市, 西歸浦市, 南濟州郡, 北濟州郡 등 4개 地域으로 나누어 볼 수 있는데 이들 4개 地域別로 畜産物 飼育現況을 보면 다음과 같다.(표 2-9~2-13) 韓牛 飼育頭數는 濟州市 地域에서 83두 飼育되고 있고, 토끼는 제주도내 전체 2,344마

리중 약 50%를 차지하는 1,182두가 사육되고 있는 것으로 나타났다. 西歸浦市에서는 특별히 많이 飼育되고 있는 品目은 없으나 돼지, 닭, 꿀 등은 다른 地域과 비슷한 水準으로 飼育되고 있는 것으로 나타났다.

<표 2-13> 地域別 主産物 品目

구 분	地 域 別 主 産 物
濟 州 市	韓牛(83두), 토끼(1,182), 오리(458), 평(3,418)
西 歸 浦 市	-
南 濟 州 郡	꿀(6,034근)
北 濟 州 郡	젓소(1,828), 고기소(15,964), 말(1,246), 돼지(60,763) 면양(1,160), 사슴(68), 산양(1,543), 닭(408,152)

( )내는 飼育頭數

다음은 道內 全, 企業牧場現況 및 地域別 分布를 調査한 結果이다.

<표 2-14> 全·企業 牧場現況(1990년)

목 장 명	개 소 수	축 우	기 타	계
관 영 목 장	4	610	366	976
전·기 업 목 장	36	8,389	1,628	9,617

표 2-15에서 보는 바와같이 地域別 全·企業 牧場 現況을 보면 北濟州郡 地域이 20개소로 畜牛 6,176頭 및 기타 1,230頭로 濟州地域에서 가장 높은 比重을 차지하고 있으며 다음으로 南濟州郡地域 8개소에 畜牛 1,657頭, 기

타 45頭로 나타났고, 서귀포시 지역은 가장 적은 1개소에 畜牛 65頭, 기타 家畜 312頭를 飼育하고 있는 것으로 나타났다.

<표 2-15> 地域別 全·企業 牧場現況

소 재 지	개 소 수	축 우	기 타	계
제 주 시	7	491	41	532
서 귀 포 시	1	65	312	377
북 제 주 군	20	6,176	1,230	7,406
남 제 주 군	8	1,657	45	1,702



다음 草地現況은 표 2-16과 같다. 草地는 1990年末 現在 1,189個所, 總面積 65,695ha中 改良面積은 21,349ha로서 改良計劃面積 44,428ha에 비하면 약 50%밖에 안되고 있으며 앞으로 生産 原價를 낮추고 飼育頭數를 늘릴 수 있도록 나머지 未改良草地도 하루속히 改良 이루어져야 할 것으로 생각된다.

한편 牧場別 草地現況을 보면 現在 官營牧場

4個所의 경우 總面積 775ha에 改良計劃 540ha中 485ha가 改良되어 약 90%의 改良을 보이고 있으며, 企業牧場 36個所에 있어서도 7,500ha 計劃中 5,959ha로 80%의 改良, 部落共同牧場 6,332計劃中 5,539ha로 87%, 一般牧場 30,056ha 改良計劃中 11,096ha로 490%에 머물고 있어 꾸준한 改良이 이루어져야 할 것이다 (표 2-16)

<표 2-16> 草地 現況

(單位 : ha)

구분 년도 및 분류	개 소 수	총면적(ha)	개량계획	개 량	요개량면적
1986	132	65,695	44,428	22,045	22,382
1987	124	65,695	44,428	18,536	18,536
1988	120	65,695	44,428	18,314	18,314
1989	119	65,695	44,428	21,438	21,438
1990	1,189	65,695	44,428	21,349	21,349
관영목장	4	775	540	485	55
기업목장	36	9,074	7,500	5,959	1,541
부락공동목장	80	11,083	6,332	5,539	793
일반조치	1,069	44,763	30,056	11,096	18,960

### Ⅲ. 畜産物의 加工適性和 原料供給展望

國民所得 向上과 더불어 消費者들의 食品에 대한 嗜好가 高級化, 多樣化 됨에 따라 이에 적합한 肉加工品이 急激하게 增加하고 있는 실정이다. 이에 맞추어 加工産業에 있어서 부위별 包裝肉이라든지 기타 고기를 이용한 加工品을 開發하여 앞으로 輸入개방으로 많은 양의 고기나 加工品들이 들어오게 되는데 이를 對比하여 하루 빨리 開發하는데 많은 努力을 경주해야 할 것이다.

우선 肉加工品을 製造하는데 加工하기에 적

합하고 加工適性이 우수한 品目을 選擇하면 말, 산양, 꿩, 우유 등이 있다.

말고기는 우리나라에서는 食用으로 거의 이용되어 오지 않다가 조금씩 消費가 이루어지고 있으며, 다른 고기와 달리 고기 색깔이 진하고 고기가 질긴 점이 短點이나 고기의 색깔을 연하게 하거나 고기의 質을 순하게 處理하는 料理法 등을 開發한다면 淡白한 고기를 생산해낼 수 있을 것이며 今年度 進行중인 食品開發研究員과의 研究 結果 漢方에서 오래전부터 내려오는 健康食으로서의 成分分析結果가 나오면 利

用率이 더욱 向上될 것으로 기대된다.

山羊은 加工適性이 開發 여하에 따라 달라지겠지만, 原料 需給面에서 生産 可能性이 우수할 뿐만 아니라 濃縮汁, 包裝肉 등의 多様な 製品과 料理法을 개발한다면 우수하다고 판단된다. 山羊은 食品으로 利用되는 品目이 제품이나 구이 등으로 이용되고 있으며 山羊을 飼育하는데 飼料를 거의 가리지 않고 먹는 習性이 있어 濃厚 飼料費로 쓰이는 費用은 다른 家畜에 비하여 아주 적을 뿐만 아니라 주위의 野草들을 천여가지 이상을 먹을 수 있고 일반 가축이나 사람들이 먹을 수 없는 藥草들을 먹기 때문에 사람들이 補身用으로 많이 이용하고 있는 實情이다. 이와같이 山羊을 飼育하는데 다른 家畜에 비해 經濟的이고 또 加工品을 開發하고 利用 範圍를 擴大시킨다면 飼育頭數를 늘릴 수 있고 싼 가격으로 산양고기를 利用할 수 있어 加工食品 産業으로 아주 우수할 것으로 생각된다.

牛乳는 加工種類가 多様하여 原料需給面에서 價格의 安定勢를 유지한다면 상당량의 원유 生産이 가능하며 市乳, 飲料水, 치즈, 醱酵乳 등 많은 商品을 개발할 경우 깨끗한 濟州환경에서 生産된 品目으로 成長 可能性이 우수하다 하겠다.

꿀은 濟州 地域上 밀원 조성 여하에 따라 꿀 生産量에 많은 變動이 있을듯하나 固有의 밀원을 조성한다면 生産量 側面 뿐만 아니라 觀光用으로서도 價値가 있으며 제주향취를 지닌 꿀을 生産 包裝用 및 꿀음료 등을 開發, 商品化할 수 있다.

꿩 飼育農家は 현재로서는 소수이지만 꿩 飼育 方法이 開發되어 많은 수의 꿩을 飼育할 수 있어 濟州特有的인 꿩을 生産, 卽席料理 등 다양한 品目を 개발할 경우 觀光商品으로서 가치가 높다고 본다.

앞서 言及한 바와 같이 각 肉類 品目들의 特徵을 잘 利用하고 特徵的인 것을 開發해야 할 것이다. 예를 들어 토끼고기를 만들더라도 꿩구이나 말고기 구이 등과 맛이 다를 것이다. 이와같이 각 고기 種類에 따라 그 고기의 特性이 있기 때문에 맛이 다를 것이다. 따라서 고기의 利用 品目を 擴大하여 여러 種類의 고기를 利用한다면 濟州道 뿐만 아니라 우리나라의 食生活에 많은 發展이 있을 것이다. 또 우리나라도 國際化 時代에 있어서 앞으로 닥쳐올 畜産物 輸入 開放化에 對應하고 國際競爭力 提高를 위한 技術的 對應 즉, 고기의 品質向上과 公正去來를 위한 等級制度를 定着化시키고 과거와 같이 고기 生産性 向上이나 生産費用 節減, 증체효과 또는 飼料效率 등의 비육기술 등에 중점을 두었던 것을 앞으로는 고기의 品質 向上을 위한 良質肉 生産에 돌려야 할 것이다. 예를 들어 비육우나 비육돈에 있어서 거세를 하면 증체효과는 다소 떨어지나 육질은 확실히 연해지고 육질이 向上됨을 여러 研究 結果에서 나타난 바 있다. 이와같이 고기의 질을 높이는 것도 國際 競争化에 대한 對應 方案으로 바람직할 것이다.

流通形態를 살펴보면 生畜中心의 流通은 流通費用이 크며 또한 소비되기까지의 流通經路가 복잡하여 消費者와 生産農家에 들어가야 할 所得이 流通費 및 中間商人으로 흘러 들어가고 있어, 流通形態를 간편화한 部位別 販賣 또는 包裝肉을 多様化하고, 消費者 및 肉加工 業者들이 필요로 하는 部位를 직접 購入할 수 있는 畜産物 綜合 販賣場 등의 설치가 필요하다.

品目別 流通形態에서 아직 濟州道내에는 畜産物 流通 過程에 問題點이 많음을 알 수 있다. 牛肉, 豚肉, 馬肉, 鷄肉은 屠畜施設을 갖추고 있지만 도축을 하는데 개인 위탁에 의하여 도축이 행해지고 있는 實情이라 畜協 또는 道

廳 등에서 屠畜量을 把握할 수 없고 또 생축 中心의 流通이 대부분을 차지한다.

이러한 生畜 中心의 流通은 流通減量 및 流通費用이 크며 이러한 점을 考慮할 때 支肉 中

心의 流通을 導入할 필요가 있으며 이러한 支肉 包裝 流通은 等級化, 標準化, 그리고 部位別 流通이 가능하며 일반 消費者들에게는 간편하고 肉牛利用 效率을 높일 수 있을 것이다.

<표 2-17> 追後 量産 可能性 및 商品化 可能 品目

구 분	가공적성	원료수급성	경 제 성	제 조 품 목
말	유 망	유 망	유 망	건포육, 통조림, 포장육
산 양	유 망	유 망	유 망	농축즙, 포장육
우 유	유 망	유 망	유 망	시유, 치즈, 발효유
꿀	유 망	보 통	유 망	포장꿀, 꿀음료, 로얄제리
평	보 통	유 망	유 망	즉석요리

#### IV. 參考文獻

- 1) 제주도. 1991년도 축산발전 사업계획 및 실시요령. 1991.
- 2) 제주도농촌진흥원. 축산물 수입개방에 따른 기술적 대응방안. 1991.
- 3) 제주도. 제주도 농수산통계. 1991.