

한국의 쇠고기 등급제: 쟁점과 성격

Korean Beef Grading System: Focusing on Current Issues

저자 (Authors)	송인주 In Joo Song
출처 (Source)	농촌사회 24(1) , 2014.06, 151-200(50 pages) The Journal of Rural Society 24(1) , 2014.06, 151-200(50 pages)
발행처 (Publisher)	한국농촌사회학회 The Korea Rural Sociological Society
URL	http://www.dbpia.co.kr/journal/articleDetail?nodeId=NODE07180388
APA Style	송인주 (2014). 한국의 쇠고기 등급제: 쟁점과 성격. 농촌사회, 24(1), 151-200
이용정보 (Accessed)	이화여자대학교 203.255.***.68 2020/01/27 13:53 (KST)

저작권 안내

DBpia에서 제공되는 모든 저작물의 저작권은 원저작자에게 있으며, 누리미디어는 각 저작물의 내용을 보증하거나 책임을 지지 않습니다. 그리고 DBpia에서 제공되는 저작물은 DBpia와 구독계약을 체결한 기관소속 이용자 혹은 해당 저작물의 개별 구매자가 비영리적으로만 이용할 수 있습니다. 그러므로 이에 위반하여 DBpia에서 제공되는 저작물을 복제, 전송 등의 방법으로 무단 이용하는 경우 관련 법령에 따라 민, 형사상의 책임을 질 수 있습니다.

Copyright Information

Copyright of all literary works provided by DBpia belongs to the copyright holder(s) and Nurimedia does not guarantee contents of the literary work or assume responsibility for the same. In addition, the literary works provided by DBpia may only be used by the users affiliated to the institutions which executed a subscription agreement with DBpia or the individual purchasers of the literary work(s) for non-commercial purposes. Therefore, any person who illegally uses the literary works provided by DBpia by means of reproduction or transmission shall assume civil and criminal responsibility according to applicable laws and regulations.

연구논문

한국의 쇠고기 등급제 : 쟁점과 성격*

송인주 홍익대학교 시간강사

축산물물의 육량과 육질을 ‘과학적’으로 평가하여 시장가격과 연동시키는 축산물 등급제는 현재 국내산 축산물 품질관리의 근간을 이루는 제도다. 그러나 최근 쇠고기 등급제가 지방을 과도하게 함유한 쇠고기 생산을 장려함으로써 국민보건상의 문제를 낳는다는 우려가 등장하고 있다. 이에 본 연구는 쇠고기 등급제의 도입 및 정착 과정과 작동방식을 살펴보고 쇠고기의 생산·유통·소비 전반과 관련된 쟁점을 검토한다. 한국의 쇠고기 등급제는 식육 유통체계의 현대화를 위해 시작되지만 이후 마블링이라는 거의 단일한 육질기준을 확립함으로써 쇠고기 생산방식의 산업화와 축산농가의 기업화를 촉진하는 기능을 했다. 또 지속적인 품질 고급화와 가격 차등화가 전개된 결과 쇠고기 소비의 대중화와 소비시장의 계층화가 동시에 발생했다. 쇠고기 등급제는 ‘품질’ 또는 ‘1등급’을 둘러싼 경쟁을 통해 가축생산과 식육소비에서 포섭과 배제를 강화하는 신자유주의적 구조조정을 촉진했다. 오늘 한국의 쇠고기 등급제는 지방의 과다섭취와 관련된 국민보건 문제뿐만 아니라 축산의 고도 산업화와 맞물린 사회경제적 지속가능성의 문제도 내포하고 있다.

주제어: 축산물 등급제, 먹거리 품질, 마블링, 고급육, 가공형 축산, 한우산업, 고도 산업화, 신자유주의 거버넌스

* 이 논문은 2013년 12월 20일 한국사회학대회의 발표문을 수정한 것이다. 토론자로서 초고의 이론적 문제의식의 과도함을 짚어주신 김철규 선생님과 논문의 개정 방향에 좋은 아이디어를 주신 김홍주 선생님, 또 긴 초고를 꼼꼼히 읽으시고 용어와 문헌, 경험적 사실 같은 세부적 사항부터 논문의 우려되는 사회·정치적 효과까지 크고 작은 여러 문제점을 세심하게 지적해주신 심사자 세 분께도 감사드린다. 이 논문은 2013년 정부(교육부)의 재원으로 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구이다(NRF-2013S1A3A2055243).

I. 서론

가축에서 얻을 수 있는 고기의 양과 질을 ‘과학적’으로 평가하여 시장가격과 연동시키는 축산물 등급제는 현재 국내산 식육의 품질관리에서 핵심적인 제도다. 1990년대 초 소와 돼지의 ‘도체등급제’로 시작하여 2000년대에 완전히 정착된 이 제도는 당시까지 고질적 사회문제의 하나였던 부정육(不正肉) 유통을 근절하고 축산물의 현대적 유통체계를 확립하는 계기가 되었다. 또한 등급제는 한우의 육용우로의 전환을 성공적으로 이끌고 ‘과학적’ 양돈·축우기술을 일반화시키는 등 한국 축산업 역사에서 가장 성공한 정책의 하나로 평가되어 왔다.

그런데 최근 축산물 등급제가 먹거리 관련 사회문제에서 새로운 쟁점으로 부상하고 있다. 지난 2012년 경기도의회 학교급식 위원회에서는 급식에 사용되는 1등급 쇠고기의 품질이 학생의 건강을 위협한다는 문제가 제기되었다. 2013년 하반기 MBC에서 방영된 한 다큐프로그램은 현행 축산물 등급제의 경제·보건상의 문제점을 다루면서 상당한 반향을 불러일으켰다. 전라남도에서는 국민건강 개선, 축산방식 개선, 생산비용 절감 등을 위해 현행 등급제의 간소화 및 품질규정 변경을 건의했다. 사실 현행 등급제가 축산물의 품질을 제대로 평가하는가와 관련해서 일각에서는 계속 의문이 제기되어 왔다. 그에 따라 농림수산식품부(현 농림축산식품부)도 등급제 개정을 준비 중이라고 밝히면서 축산농가, 한우협회, 농협중앙회 등 생산자단체와 갈등을 빚기도 했다.¹⁾

1) 머니투데이, 2012. 8. 19; 한국일보, 2012. 11. 13; 한겨레, 2013. 9. 23일자 참조. MBC 다큐프로그램은 2013년 9월 2일에 방영된 『육식의 반란: 마블링의 음모』(전주 MBC에서는 2012. 12. 12. 방송)이다. 10월에는 전국총농민회연맹 내부에서도 등급제를 재고하자는 문제제기가 있었다. 농림축산식품부는 2013년 7월 1일자로 돼지의 등

논란의 핵심은 현행 등급제가 규정·권장하는 쇠고기의 품질이 지방을 과도하게 함유하고 있다는 것이다. 보통 ‘1등급’ 쇠고기로 알려진 고품질 쇠고기는 반추가축의 본래 먹이인 풀(조사료)보다 고열량의 곡물사료(농후사료)를 과하게 먹여 기름지게 살진 ‘비만 소’의 산물이다. 또 육질 등급의 기준이 되는 근내지방(marbling)은 소의 간이 지방간으로 상당히 손상되어야만 형성되기 때문에 마블링이 잘된 고급육은 사실 ‘병든 소’의 산물일 가능성이 있다. 소비자는 이처럼 불건강한 소의 근육을 상대적으로 비싼 값으로 사먹으며 성인병의 위험을 떠안고, 생산자 역시 그런 소를 키우기 위해 많은 비용을 부담한다는 측면에서 현행 등급제는 모순을 내포한 것처럼 보인다.

선진국 대부분이 축산물의 품질을 관리하기 위해 등급제를 시행하지만, 특히 내수용 쇠고기의 육질 판정과 활용에서 마블링이 중심이 되는 나라는 미국, 일본, 한국이 유일하다(맥기, 2011: 221). 한국의 축산물 등급제는 미국의 축산물 등급제를 모델로 하고 일본의 사례를 참조해서 만들어졌다. 그러나 한국의 경우 쇠고기의 근내지방도가 매우 높다는 점에서 미국과 구별되고, 또 그런 고등급육의 비중이 국내 생산량에서 절반 이상을 차지한다는 점에서 일본과도 구별된다. 그렇다면 현재 한국의 축산물 등급제, 특히 식육의 품질문제와 직결된 쇠고기 등급제는 어떻게 해서 지금과 같은 제도적 형태를 갖게 되었는가? 그리고 그것은 쇠고기의 생산과 소비에 어떤 영향을 미쳤는가?

이러한 질문에 답변하기 위해 본 연구는 먼저 미국의 사례를 중심으로 쇠고기 등급제의 일반적 원리와 기능을 살펴본다. 이어 국내 쇠고기 등급

급 판정기준 변경을 공포했고, 쇠고기 등급제는 지방함량 기준을 낮추는 방향으로 개정 준비(용역연구) 중에 있다고 밝혔다(서울신문, 2013. 7. 1).

제의 입안배경 및 정착과정과 성과를 검토하고, 그 작동방식의 특징과 사회·경제적 파급효과, 그리고 관련 쟁점을 확인함으로써 한국 쇠고기 등급제의 제도적 성격을 파악한다.

II. 축산물의 상품화와 등급제

1. 식육 전국시장의 형성기제로서 등급제

축산물 등급제(grading system)는 축산물의 질에 대한 공인 인증제(official certification)로서 축산물이 이미 결정된 품질 표준에 적합한가 여부를 권위 있는 기관이 판정하는 제도다.²⁾ 미국에서는 식육가공업자 같은 민간 사업자가 자율적으로 신청하고 비용을 부담하면 도축장에 파견된 농무부(USDA) 검사관이 생우를 도살하고 난 도체(屠體)를 대상으로 등급판정 서비스를 제공하며, 공인등급의 표시 여부는 사업자가 자율적으로 결정한다(Bennion and Scheule, 2000).

소도체의 품질은 일반적으로 육질과 육량 두 측면으로 정의되는데, 각각을 구성하는 세부 항목에 대해 그 수준을 수치화하는 산식·표준이 있다. 미국의 경우 육질은 근내지방도(marbling score), 성숙도(maturity, 소의 연령), 외관(conformation, 체형), 육색 등으로 평가되어 8개 등급으로 구분된다.³⁾

2) 등급제는 크게 표준과 등급으로 구성되는데, 표준이 상품의 양적·질적 속성을 일관된 기술적 파라미터로 정의·측정하고 상품 유형을 분류하는 기준이라면, 등급은 해당 상품이 특정 표준을 만족시켰음을 표시하는 'A' 또는 '1' 같은 기호를 말한다(Bennion and Scheule, 2000: 88).

3) 8개 등급은 프라임, 초이스, 실렉트, 스탠다드, 커머셜, 유틸리티, 커터, 캐너이며, 뒤의

육질 판정에서 가장 중요한 근내지방도는 12-13번 갈비뼈 사이를 절개한 등심—등급판정부위라고 한다—의 지방분포 모양을 7개 구간(BMS, Beef Marbling Standard)을 갖는 컬러차트에 대조하여 육안으로 판별한다. 육량은 수율(yield) 등급이라고 하는데, 도체에서 얻을 수 있는 가식부 고기량을 가리키는 거래정육율(marketing cutability)로 정의된다. 구체적으로 도체의 중량과 등지방두께, 등심단면적, 신장·골반·심장부분의 (내장)지방량을 고려하여 가장 높은 ‘1’부터 ‘5’까지 5개 등급으로 판정한다.⁴⁾

1927년에 도입된 미국의 연방 등급제는 지역별·시장별 가축과 식육의 합리적 가격비교를 위한 것이었다. 즉 공인 등급제의 주 기능은 쇠고기 상품의 규격화와 용어의 통일을 통해 전국시장(national market)을 확립하는 것이다(Cole and Ronning, 1974: 659-660). 19세기 후반부터 쇠고기가 중요한 수출산업이었던 미국에서 그것은 특히 수출을 포함한 도매거래 활성화를 위한 것이었다(Considine, Kerr, Smith, and Ulmer, 1986; Gardner, 2003; Clayton and Preston, 2003; Bennion and Scheule, 2000: 89).

등급제의 본령을 이루는 육질의 경우 소비 진작이라는 문제와도 관련이 깊었다.⁵⁾ 20세기 초부터 민간에서 쓰는 등급제가 있었고 1920년대 초에는

네 가지는 42개월령 이상의 소산물로 보통 가공원료로만 쓰인다. 개인소비자들이 가장 일반적으로 소비하는 쇠고기 등급은 초이스와 신택트다.

- 4) 일본의 소도체 등급제는 1964년 시작되어 육질에 대해서만 6개 등급을 구분하다가 1988년에 개정되어 육질 5개(숫자 커질수록 높은 등급), 육량 3개(A, B, C)의 총 15등급—단 와규 도체에 대해서는 수율 등급 조정—으로 구성된다. 6-7번째 갈비살이 판정부위이며, BMS는 12개 구간이다. 등급판정은 민간기구인 일본식육격부협회가 담당하며 생산량에서나 가격평가의 기준이란 면에서 B2와 B3가 가장 중요한 등급이다(Simpson·Yoichi·Ryohei·Akira·Tadashi, 1996: 86-88).
- 5) 미국의 연방등급제는 본래 육질만 판정했다. 육량 등급은 정육소매업의 거래 관행을 반영하여 1965년에 도입된다. 초기에는 신청자가 육량과 육질 중 판정대상을 선택하였으나 1974년부터는 병행된다.

정부도 소매유통 개선을 위해 잠정적 등급표준을 마련하지만, 1927년에 그것이 공식화되는 데에는 급박한 사회경제적 상황이 크게 작용했다. ‘빅4’나 ‘비프 트러스트’로 불린 거대 정육업체(packer)들의 시장지배와 더불어 1920년대 초 농업부문에서 경기침체가 시작되자 축산부문은 구조조정에 직면했다(Williams, 1960; Freidberg, 2009; 리프킨, 2002). 이에 육우생산자단체, 특히 품종별 종축협회는 미국인이 ‘더 나은 쇠고기(Better Beef)’를 먹어야 한다는 운동을 전개했는데, 순종혈통과 곡물비육을 결합했던 중서부와 동부 목축업자가 그런 움직임을 주도했다. 그 결과 ‘프라임’으로 대표되는 고급 육질이라는 관념이 등급제의 기초가 되었다(Rhodes, 1960).

미국의 쇠고기 육질 등급표준이 근내지방도를 주요 기준으로 삼게 된 것은 1939년의 1차 개정 때로 마블링이 좋을수록 스테이크의 연도(tenderness)가 증진된다는 연구에 따른 것이었다. 그러나 1940년대 후반부터 고기의 맛과 질에 대한 과학적 연구가 본격화되면서 그런 통념은 문제시되기 시작했다. 도체의 등급과 쇠고기의 영양가치, 맛, 연도는 큰 상관이 없다는 것이다(Dowell and Engelman, 1949; Rhodes, 1960). 특히 1960년대 초부터 기름기 없는 쇠고기에 대한 소비자의 선호가 나타나면서 등급표준의 과학적 근거는 중요한 쟁점이 되었고, 미국 농무부는 1965년과 1975년 두 차례에 걸쳐 최고 등급의 마블링 기준을 완화했다. 육질 판정에서 마블링 기준의 타당성을 둘러싼 논란은 지금도 지속되고 있지만,⁶⁾ 어쨌든 육질과 수율을 모두 고려하는 현행 미국의 등급체계는 과도한 지방 없이 고품질 쇠고기를

6) 소 도체의 등급과 육질—대표적으로 연도—의 관계에 관한 연구들은 일관된 결과를 보여주지 못하고 있다. 다만 1999년에 수행된 농무부 산하 축산연구소의 연구 이후로 마블링 점수가 고기의 연도와 ‘직결’되지 않는다는 사실에 대해서는 어느 정도 합의가 이루어졌다(Schroeder, Ward, Mintert, and Peel, 1998; Raloff, 1999; Bennion and Scheule, 2000: 498).

공급한다는 취지를 갖는 것으로 간주된다(Bennion and Scheule, 2000: 496).

2. 생산연쇄 지배구조의 전달메커니즘으로서 등급제

세계화 이후 미국을 필두로 해서 각국 등급제의 성격과 기능은 전반적으로 변화한다. 전통적인 공인 등급제가 상품의 동질화·표준화를 통해 최소한의 안전성을 보장하면서 규모의 경제를 작동시키는 기능을 했던 반면 1990년대 이후에는 마케팅 수단으로서의 기능이 강화된다. 물론 미국의 쇠고기 등급제가 보여주는 것처럼 소매 단계의 등급표시는 처음부터 소비자용 마케팅 수단으로 기능해 왔고, 특히 1960년대 이후로는 거대 식육기업이 그런 변화를 주도한다(Rhodes, 1960; 리프킨, 1992). 그럼에도 20세기 말의 변화는 기존의 흐름과 상당한 차별성을 보이는데, 그 특징은 크게 세 가지로 요약된다(Giovannucci and Reardon, 2000; Reardon, Codron, Busch, Bingen, and Harris, 2001; Ponte and Gibbon, 2005).

첫째, 농식품의 품질관리를 위한 다양한 표준·인증제에서 민간 경제주체의 역할이 더욱 커지는데, 특히 전통적인 산업부문 기업이 아니라 유통부문 기업이 그런 변화를 주도한다. 과거의 표준·인증제는 대개 공공기구가 최소한의 표준을 결정하고 가공·제조업체가 그 표준을 준수하는 형태로 시행되었다. 그러나 슈퍼마켓으로 대표되는 거대 소매유통기업이 성장하면서 상대적으로 엄격한 자체(private) 품질표준이 제정되어 납품연쇄망으로 확산된다. 또 인증제 시행방법도 인증주체를 제3의 민간기구에게 맡기는 형태가 확산된다. 오늘 ‘3자인증제’는 농식품체계의 새로운 관리방식으로서 이른바 ‘먹거리 거버넌스’를 대표한다(Higgins and Lawrence, 2005; Hatanaka and Busch, 2008).

둘째, 상품연쇄에서 소비자와 직접 접촉하는 하류 부문이 표준·인증제를 주도하면서 생산물의 질(product quality)보다는 생산방법 또는 공정의 질(production quality)로 강조점이 이동한다. 이는 농업의 산업화와 함께 식품안전성(food safety) 문제가 현대화되면서 먹거리의 ‘정상적’ 생산방법에도 관심을 갖는 ‘품질로의 전환’(Goodman, 2004) 경향을 반영하는 동시에 제한된 식품시장을 둘러싼 농식품자본 간의 경쟁전략을 반영한다. 평가·인증의 기준이 되는 품질의 특정한 개념적·기술적 규정을 통해 선도 기업이 생산연쇄 전반의 기술규범을 관할하면서 하위 공급자의 성취를 ‘원격통제’하는 한편 품질관리 비용은 공급자에게 전가하는 것이다(Ponte and Gibbon, 2005; Humphrey, 2006).

셋째, 이처럼 민간이 다양한 표준·인증제를 주도함으로써 등급제는 대중시장(mass market) 형성보다는 상품 차별화나 시장 세분화에 더 기여하게 된다. 그 과정에서 특히 맛이건 안전성이건 소비자가 원하는 특정한 ‘품질’의 인지적·상징적 측면이 상품화된다. 심사·평가와 그 결과의 표시로서 인증은 소비자의 의사결정을 돕는 정보를 제공하고 소비자는 그만큼 가격을 추가로 지불한다. 여기서 먹거리의 질은 다양한 품질·등급으로 구체화되어 시장의 선택(market selection)으로 구현된다. 이런 방식은 시장이 상품의 사용가치뿐 아니라 안전성 같은 사회적 가치를 보장하는 데에서도 최고로 기능한다는 것을 전제한다. 동시에 시장 작용의 결과로서 먹거리의 질에 대한 최종적 확인과 감수는 소비자 개인의 책임으로 남게 된다(송인주, 2013).

쇠고기 등급제 같은 공인 인증제는 이 같은 맥락에서 논란의 대상이 된다. 미국처럼 소비자의 다수가 제도를 잘 모르고 활용도 못하는 경우 시장의 합리화와 생산방법의 개선을 달성한다는 등급제의 목표는 달성되기 어렵다는

것이다(Miller, Topel and Rust, 1976; Schroeder et al., 1998; Bennion and Scheule, 2000: 89). 이는 농식품의 품질관리에서 슈퍼마켓 같은 민간주체가 더 효율적이라는 주장으로 이어진다. 한편 표준의 변화가 생산연쇄 각 부분에 혜택과 위험을 불균등하게 배분하기 때문에 공적 표준의 제·개정이나 사적 표준과의 조율을 둘러싼 갈등과 로비 등 사회·정치적 비용도 증가한다. 그 결과 일각에서는 공인 인증제가 세금만 낭비하는 시대착오적 제도라는 지적도 등장한다(Gardner, 2003).⁷⁾

III. 한국 쇠고기 등급제의 정착과정

1. 도입배경

축산물 유통의 합리화·현대화는 1960년대 이래 계속 축산부문의 최우선 과제였지만 정부의 어떤 시책도 뚜렷한 성과를 낳지 못했다. 도축용 소는 대개 체중만 따져 팔렸고, 도살 이후 지육·정육의 생산과 거래방식은 지방마다 달랐다. 쇠고기 공급연쇄는 지극히 불투명했고 유통관행은 여전히 ‘전근대적’이었다. 특히 우육의 품질이나 부위에 상관없는 ‘단일가격’이 쇠고기 유통에서 가장 큰 문제로 지적되었다(축산진흥, 1987. 1: 103; 농촌진흥청, 2008: 73). 수입쇠고기 또는 젓소·교잡우 고기를 한우고기로 속여

7) 물론 현실에서는 먹거리의 다양성과 품질 규정의 복잡성으로 인해 공적 표준과 사적 표준 또 국제적 표준과 국내적 표준이 여전히 함께 작용한다. 특히 상품화된 안전성을 구매할 수 없는 소비자층의 경우 공공기관의 인증 서비스가 제공하는 최소한의 품질보호 기능은 여전히 중요한 것으로 인정된다(Giovannucci and Reardon, 2000; Reardon et al., 2001; Clayton and Preston, 2003).

과는 ‘둔갑판매’나 ‘물먹인 소’ 같은 부정육(不正肉)이 모두 유통과정의 취약성과 관련되었다.

이에 농림부 산하 축산기술연구소를 중심으로 1980년대 중반부터 도체 등급제의 필요성이 제기되고 일부 관련 연구도 시작된다(축산물등급판정소, 2001: 153). 소도체 부위별 정형법과 명칭 등을 통일함으로써 쇠고기 상품을 규격화하자는 것이다. 1986년에 이어 1988년에는 ‘부위별 차등가격 판매제’도 시도된다(축산진흥, 1986. 1: 136; 1988. 10: 25). 그러나 더 중요한 것은 같은 해에 시작된 외부적 충격이었다. 공정가격 형성은 물론이고 국내산 우육의 분류도 체계화되지 않은 상황에서 1988년 미국산 쇠고기의 수입 재개는 ‘소파동’에서 겨우 회복 중이던 축산농가를 다시 위기로 내몰았다. 쇠고기 자급도는 1988년 93.4%에서 1989년 62.8%, 1990년 53.6%, 1991년 44.3%로 급락했다. 따라서 수입쇠고기 둔갑판매 저지는 축산업계의 사활적인 문제로 부상했고 쇠고기 유통체계 개편은 급박한 과제가 되었다.

1989년에 시안을 제시했던 농림부는 1990년 「축산장기발전대책」을 발표하여 ‘육류도체 등급제’ 도입을 공식화함으로써 그에 대처하고자 한다. 그것은 쇠고기와 돼지고기를 대상으로 도체 상태에서 지육(枝肉)의 정상유무를 점검하여 부정거래를 방지하고 합리적 도·소매에 필요한 육량·육질 정보를 제공하는 것을 목적으로 했다. “육류중매인들의 눈어림에 의해 도체 등급이 매겨지던 상황”에서 탈피하여 “정부 보증의 육류 규격제도”(축산진흥, 1991. 1: 54)를 통해 “전국적으로 통일된 거래규격을 확립하여 식육유통 구조를 현대화”한다는 것이다(서울대학교, 2002: 3).

그러나 1993년 말 우루과이라운드가 타결되면서 사태는 다시 급변한다. 쇠고기 수입물량의 단계적 확대와 동시에 1997년(돼지고기·닭고기)

과 2001년(쇠고기)으로 육류시장 완전개방이 결정되면서 축산업의 생존이라는 과제가 제기된 것이다. 이에 쇠고기 등급제의 목표는 유통 현대화에서 생산 현대화로 무게중심이 이동한다. 외국산 쇠고기에 비해 생산비가 높은 국내산 한우가 경쟁력을 확보하는 유일한 길은 고가(高價)에 걸맞는 높은 품질을 갖추는 것밖에 없다는 것이다(축협중앙회, 1992: 420; 김환경·이문연, 1998; 강수원, 1999). 등급제는 축산물 규격화와 그에 기반한 등급별 가격 분화를 통해 간접적으로 쇠고기 생산방법에 영향을 미칠 수 있는데(Bennion and Scheule, 2000), 한국에서는 그와 같은 ‘간접적’ 기능이 제도의 일차적 목표로 설정된 셈이다.

2. 등급표준의 구성과 실행절차

1991년 1월부터 국내산 육류가격제도가 자율화되고 1992년 6월 농림수산부가 등급기준안을 최종 승인하면서 등급제가 본격적으로 추진된다. 농림수산부 산하의 사단법인 한국종축개량협회는 육량에서 A, B, C 세 등급과 육질에서 1, 2, 3 세 등급—따라서 3×3에 ‘등외’ 포함 총 10등급—으로 구성된 소도체 등급제의 기본 골격을 마련한다. 1993년 6월 축산법의 개정 및 시행기준 마련과 3년여에 걸친 시범사업 끝에 1995년 서울, 부산, 제주에서 소도체 등급제 의무실시가 시작되고, 이어 1996년부터 주요 시·군 지역으로 확대되어 2000년에 냉도체 등급판정이 완전히 전국화된다.

소도체의 등급판정 세부기준은 수차례 개정되는데, 특히 1997년 육질 등급에 1*가 추가되고 2004년에는 1**가 추가되어 지금과 같은 5개 등급이 확립된다. 도체의 정육추정량에 따른 육량 등급은 1997년과 2004년 두 차례에 걸쳐 하향조정된다. 등급판정 후 도체의 등급표시는 본래 육량-육

질 순(eg. A1⁺)이었으나 2004년부터는 육질-육량 순(eg. 1⁺A)으로 변경된다. 현재 쇠고기 등급제는 육질에서 1⁺, 1⁺, 1, 2, 3의 5개, 육량에서 A, B, C 3개로 총 15등급(‘등외’ 제외)으로 구성된다(한국축산경제연구원, 2008).

등급제는 1996년 시군 지역으로 확대될 때부터 식육의 분할·정형방법과 명칭이 표준화되는데, 여기에는 같은 해 도입된 식육처리기능사 자격증 제도가 중요한 역할을 한다. 또 한국의 등급제는 미국이나 일본과 달리 국가적 의무사항으로서 소매단계의 등급표시제를 수반한다. 육질등급은 정매(도매)시장에서는 1992년부터 공표했고, 소매단계의 표시는 1996년 서울에서부터 권장사항으로 실시된다. 2004년부터는 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비 같은 쇠고기의 주요 대분할 부위 등급표시가 의무화된다(한국축산경제연구원, 2008: 10-11). 기타 소분할 부위는 판매업소 자율표시제를 따르는데, 현재는 식육소매점이나 음식점소가 쇠고기의 원산지, 품종과 일부 부위, 100g당 가격을 표시하게 되어 있다.

소도체의 등급판정 방법을 보면, 육량의 경우 등지방두께, 등심면적, 도체 중량을 측정하여 육량지수를 산정하고 그 점수구간별로 등급을 판정한다. 육질의 경우 소의 마지막 등뼈와 제1허리뼈 사이가 등급판정부위다. 그 단면의 근내지방도 분포모양을 9개 BMS의 컬러차트와 대조하여 등급판정사가 육안으로 식별, 예비등급을 판정하고, 마찬가지로 매뉴얼에 대조·판별한 육색, 지방색, 조직감, 성숙도(연령)를 감안해서 그 등급을 (하향)조정한다. 원칙적으로는 한우, 육우, 교잡우 등 소의 품종이나 암·수·거세 등 성별을 불문하고 등급표준이 동일하게 적용된다(축산기술연구소, 1998: 12, 24; 이무하·이성기·최석호·김일석, 2001).⁸⁾

8) 품종(breed)에 관계없이 통일된 등급표준을 적용하는 것은 육류 유통체계의 현대화에
서 중요한 일로 평가되지만 특정 품종에 대한 편향성, 즉 표준이 특정 품종에 유리하

따라서 쇠고기 등급제에서 고품질은 도체에서 ‘수확’되는 고기량이 많고 고기질도 좋다는 것을 의미한다. 특히 후자는 ‘높은 근내지방도, 선홍색의 육색, 깨끗한 지방색, 다즙성, 무취, 연도’ 등 육질을 구성하는 여러 요소의 점수가 모두 양호한 고기를 말한다. 물론 그럼에도 육질등급을 결정하는 사실상의 가장 중요한 요인은 근내지방도다(강수원, 1999; 김환경·이문연, 1998; 서울대학교, 2002). 현재 육질등급별 근내지방 함량 기준은 1⁺⁺등급이 18% 이상, 1⁺등급이 14%, 1등급이 10%, 2등급이 6%, 3등급이 5% 미만으로 규정되어 있다(축산물품질평가원, eKAPEPIA).

등급판정 절차는 도축과정과 결합되어 있다. 한국에서는 등급판정이 의무사항이기 때문에 생산자나 생우 매입자가 등급판정 서비스를 신청하는 과정이 따로 없다. 도축장에 들어온 소는 도축 전에 생축에 대한 사전검사를 받고 도축과정 중 위생검사를 받으며 그것을 통과한 (은)도체는 2분 할되어 냉장실에서 12시간 이상 냉각된다. 다음날 등급판정사가 냉도체에 대해 등급을 판정하고 등급판정인을 찍는다. 대개 그 다음날 소도체는 2분할 상태로 도매시장으로 옮겨져 경매를 통해 중도매인에게 팔린다. 도축용 소를 출하했던 생산자나 유통업자는 이 시점에서 도축비용을 제외한 지육(枝肉)가격을 지불받고 등급판정수수료를 지불한다.⁹⁾

등급판정사는 2010년부터 ‘축산물품질평가사’로 불리는데, 농림축산식품부 관할 국가전문자격의 하나다. 그들은 축산물품질평가원에서 선발·교육되며 거기에 소속된다. 2001년 한국종축개량협회에서 분리·독립한 조직인 축산물품질평가원—2010년 이전에는 축산물등급판정소—은

게 규정된다는 문제도 제기된다(Rhodes, 1960; Simpson et al., 1996: 95).

9) 등급판정수수료는 현재 두당 2천원으로 등급제 시행초기에는 무료—축산발전기금에서 충당—였으나 2003년부터는 ‘수익자부담’ 원칙을 따르고 있다(한국축산경제연구원, 2008).

축산물 등급판정사업 전반을 관할한다. 이 기구는 정부기관인 농산물품질관리원과 달리 정부사업을 위탁받아 집행하는 ‘준정부기관’으로서 공공기구의 성격을 갖는 민간기관이라 할 수 있다. 원칙적으로 이 기관은 등급판정수수료에 기초한 재정적 독립성을 갖는다(한국축산경제연구원, 2008). 달리 말해 한국에서 축산물의 품질평가와 관리는 여타 농산물에 비해 상대적으로 민간이 주도한다.

3. 등급제의 전개에 따른 생산과정의 변화

등급제의 주된 목적이 시장개방에 대비한 한우의 국제경쟁력 제고로 설정되면서 1990년대 초부터 농민에 대한 교육이 강화된다.¹⁰⁾ 먼저 등급제는 상품(생우)의 가격을 높여 농가소득을 향상시킬 수 있는 기회이자 방법으로 소개된다. 1994년경부터는 등급제가 요구하는 1등급의 쇠고기를 가리켜 ‘고급육’이라는 기표가 활용되면서 곡물비육이나 수소 거세 등이 고급육 생산방법으로 교육된다. 지속적이고 체계적인 품종개량과 장기 곡물비육을 통해 국내시장에서 확고하게 자리를 잡은 일본의 고급쇠고기, 즉 ‘화우(와규)’가 한국 축산업이 지향할 모델로 제시되기도 한다(eg. 김환경·이문연, 1998: 391). 농정당국의 가축개량종합대책도 한우개량 목표를 육량에서 육질로 전환함으로써 그런 흐름을 지지한다(허덕, 2003). 이 시기 축산과 관련된 모든 문헌은 사실상 ‘한우 경쟁력=품질 고급화=근내지방도 높이기’라는 도식으로 점철된다(eg. 이문연, 1998). 육질 향상이 한우축산

10) 미국이나 일본의 육질등급 명명법과 달리 국내 쇠고기 최고등급이 ‘1’로 결정된 것은 ‘1등’을 좋아하는 한국인의 성향을 활용하여 농가와 소비자를 빨리 계몽하기 위한 것이었다고 한다(고경철, 2011).

의 모든 문제를 해결할 ‘만병통치약’처럼 처방되는 것이다(조석진, 1993: 135).

그러나 등급제가 시행된 직후 축산농가가 먼저 보인 반응은 전통적으로 ‘고급’ 고기로 간주되던 암소 출하를 늘리는 것이었다.¹¹⁾ 일례로 2000년에 1등급 이상 소도체의 출현율은 30%였는데, 그 중 82%가 한우 암소고기로서 암소도살비율이 53%에 달했다.¹²⁾ 수송아지의 거세비용은 커녕 사료비용이 많이 들어가는 수소보다 상대적으로 비육기간이 짧은 암소비육을 통해 높은 등급의 고기를 생산하려 한 것이다. 한우의 재생산 기반을 위협할 수도 있는 그런 행태는 ‘파행적 육질고급화’로서 당시 많은 축산전문가들의 우려를 낳기도 했다(조석진, 2002: 396).

따라서 재래식 사육방식과 다른 ‘고급육 사육방식’(한기동·김대곤·김수민·안동현·성삼경, 1996: 590)을 확산시키는 작업에는 추가적인 유인이 필요했다. 등급제의 조기 정착과 고급육 생산증대를 위해 실시된 ‘우수축 출하포상금’ 제도가 대표적이다. 농정당국은 지자체와 함께 1993년부터 1등급육 소를 출하한 농가에 두당 8-12만원을 지급하기 시작한다. 또 2000년부터는 수송아지의 거세 장려금을 두당 5-26만 원 지급한다. 수소보다 발육이 느리고 따라서 사육비용이 더 들기 때문에 농민이 기피해온 거세우 사육을 촉진하고자 한 것이다.

광역시에 등급제 의무적용이 실시된 1990년대 중반부터 나타나기 시작

11) 작물의 생산방법과 관련하여 농민은 일반적으로 보수적인 성향을 보인다. 새로운 생산방법에 개방적인 농민이더라도 생산비용을 낮추는 기법은 빨리 채택하지만 가시적인 이득이 없으면 상품 품질을 개선하는 기술변화는 빨리 채택하지 않는다(Dowell and Engelman, 1949: 344).

12) 물론 여기에는 2001년 쇠고기시장 완전개방을 앞두고 소사육을 포기한 농가가 증가한 영향도 있다. 암소나 암송아지의 수요 또는 출하는 축산농가, 특히 비육용 밀소를 생산하는 번식농의 축산의욕을 보여주는 중요한 지표의 하나다.

한 등급별 가격 차이는 2000년대 초부터 더욱 커진다. 2등급 쇠고기와 1등급 쇠고기의 지육 kg당 가격이 1,000원 이상 차이가 나기 시작한 것이다. 도체육(생체 무게 대비 도체 무게) 60%를 가정할 때 600kg 소 한 마리에 총 36만원의 차이가 나는데, 이는 생산자에게 실질적 유인이 될 수 있는 액수다. 가격 격차는 1*등급과 1**등급에서 더욱 확연하다. 2011년 현재 전국 소도체의 도매시장 경락가격은 1**을 100이라 할 때, 1*등급은 88.3, 1등급 79.8, 2등급 66.0, 3등급 56.4을 보이며, 격차는 계속 커지는 추세다(김용준·김종익·김성태·윤상철·김미나·강석남, 2011; 월간축산, 2012. 11: 57).

소도체 등급판정 두수도 1992년 전국 도축두수의 4%에 해당하는 2만두에서 1995년 30%인 23만여 두, 1997년 82%인 70만두를 거쳐, 2000년에 거의 100%에 이른다. 1등급 도체의 출현율과 거세율도 점점 높아진다. 한우의 1등급 이상 출현율은 1998년 15%에서 2002년 35%, 2007년 51%를 거쳐 2009년 55%로 상승하고 2012년에 이르러서는 75%를 넘어선다. 이 같은 변화는 거세비육이 자리를 잡은 결과이기도 한데, <표 1>이 그 추이를 보여준다. 등급제의 전국 시행 초기에 암소비육이 주를 이루며 암소 가격이 상승했던 것과 대조적으로 2000년대에는 암소의 가치가 상대적으로 하락하는데, 이는 수소의 거세비육이 농촌의 축산현장에 정착되었음을 의미한다.

요컨대 쇠고기 등급제는 1980년대 말부터 1990년대 중반까지의 준비기, 1990년대 중반부터 2000년대 초까지 제도의 정비기를 거쳐 2000년대 중반에 완전히 정착된다(한국축산경제연구원, 2008: 32). 등급제의 가장 큰 성과로는 먼저 식육 유통체계의 합리화·현대화가 지적된다. 등급제가 실시된 이후 ‘물먹인 소’라든가 ‘둔갑판매’는 더 이상 들어보기 어려운 말이 되었다. 또 등급제는 애초 종축개량협회가 제도의 필요성의 주 근거로

〈표 1〉 한우 성별 등급판정 두수의 비중 추이(%)

	1995	1997	1999	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013
전체 판정두수(만두)	13.1	79.0	87.3	54.8	36.1	39.1	49.2	64.4	71.8	96.0
암소	38.2	53.4	58.1	52.8	42.7	36.9	43.0	46.6	40.9	53.2
수소	60.9	44.8	37.5	37.5	41.3	31.9	22.5	15.5	6.7	3.1
거세	0.9	1.8	4.4	9.7	16.0	31.2	34.5	38.0	52.4	43.9

자료: 축산물품질평가원, 축산물등급판정통계, 국가통계포털(KOSIS).

제시했던 한우의 육용우로의 개량을 앞당겼다고 평가된다. 한우 수소의 출하체중은 1993년 450-500kg에서 현재 600-650kg로 높아졌고, 과학적 측정에 기초한 한우 개량체계가 마련됐다. 그리고 무엇보다 등급제는 한우농가의 전반적인 소득 향상에 기여한 것으로 평가된다(한국농촌경제연구원, 2003; 농촌진흥청, 2008; 한국축산경제연구원, 2008).

IV. 쇠고기 등급제의 ‘품질’ 편향

1. 생산자의 ‘현대화’: 농민에서 축산경영인으로

고급육 한우를 생산하기 위해서는 품종개량과 곡물비육을 결합하는 ‘현대적’ 양축이 일반화되어야 하는데, 그것은 사육대상의 취급방법뿐만 아니라 사육주체의 질적 변화를 내포한다. 현대적 양축가의 일차적 지표는 가축의 생리를 체계적으로 이용하는 ‘과학적 사양관리’다. 전통적인 농경으로서 한우는 그동안 토착적인 방식으로 사육되어왔기 때문에 표준화된 사양법이라고 할 것이 없었다. 그러나 육질, 특히 마블링이라는 새로운 기

술적 표준이 주어진 이상 축산과학적 근거에 기초하여 그것을 경제적으로 달성하는 사양관리법을 숙지할 필요가 있다. 한우사육에서 그 핵심은 두 가지, 즉 비육기간의 연장과 수소(수송아지)의 거세다.

1980년대 말까지 국내 도살용 소는 보통 3개월 정도의 비육기를 거쳐 400-450kg가 된 생후 15-18개월령 소가 대부분이었는데, 이 경우 마블링이 생기기에는 비육기간이 너무 짧았다(박중근, 1991: 55). 반면 새로운 고급육 생산방법에서는 12개월령까지의 육성기 송아지는 조사료를 집중 투여해서 소화기 발달을 유도하고, 12-18개월령의 비육전기에는 고효율사료—지방함량을 높여 체중 증가에 유리한 곡물사료—를 체중 대비 일정 비율로 먹여 살을 찌우고, 이후의 비육후기에는 무제한으로 먹여서 24개월령까지 비육한다(조병대·고영두, 1998; 김환경·이문연, 1998).¹³⁾

유사-암소고기를 만드는 방법으로서 거세는 육질과도 관련되지만 품종 개량이라는 점에서 과학적 축산기술체계의 주축을 이룬다. 소의 체구성이 농경에 적합한가 식용에 적합한가는 소의 유전적 본성에 좌우되며, 특히 육용 소의 가장 중요한 속성인 근내지방도는 유전의 영향이 높은 편이다. 따라서 한우를 고급육우로 완전히 개량하기 위해서는 근육에 기름이 잘 끼는 좋은 ‘혈통’을 선발하여 인공수정 등을 통해 그 자손을 널리 확산시키고 그 외 가계(家系)의 수소는 빨리 도태시켜야 한다(조석진, 2002: 396; 김환경·이문연, 1998). 거세의 구체적 방법·시점에 관해서는 여전히 이견이 있지만 과학적 사양관리에서 거세의 필요성 자체는 절대적인 것이다.¹⁴⁾

13) 이는 12-13개월까지는 소화기관·내장·뼈·근육 등 각 조직이 발육하고 이후로는 근육과 더불어 살에 지방이 축적된다는 소의 자연적 생장주기를 반영한다는 점에서 과학적 사양관리로 소개된다.

14) 미국이나 한국에서는 수소(수송아지)의 거세를 권장하지만 유럽에서는 그렇지 않다.

〈표 2〉 소도체 등급판정 결과 농가통보(우편) 실적

구분	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
판정두수 (천두)(A)	230	568	1028	1205	1058	993	727	630	583	577	612	630	682
통보두수 (천두)(B)	16	54	166	416	508	617	373	271	311	471	505	524	675
비율(B /A)(%)	6.8	9.5	16.1	34.5	48.1	62.2	51.3	43.0	53.4	81.6	82.5	83.2	99.0

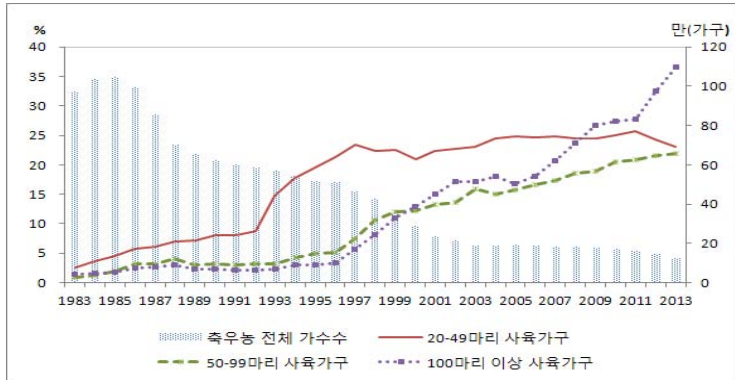
출처: 한국축산경제연구원(2008: 59).

달리 말해 ‘과학적’인 고급육 생산체계에서는 사료효율 개선에서 우수 개체의 선발, 거세시점의 선택, 인공수정 및 자손의 혈통관리까지 스스로 연구·적용할 수 있는 생산자들의 ‘합리화’ 능력이 중요하다. 등급제는 그런 생산자의 변화를 촉진하는 기제로 기능할 수 있는데, 도매시장의 경락 가격을 농가의 성취도에 대한 평가로 해석할 수 있기 때문이다(이상영·한성일·박민수·정호근, 2001: 134). 축산물등급판정소는 경매가 끝난 이후 육량과 육질을 판정하는 각 항목·기준별 점수를 기록하여 별도의 서식을 갖춘 등급판정서를 생산자에게 발급한다. 〈표 2〉가 그 실적을 보여준다. 1990년대 말부터 꾸준히 상승하기 시작한 등급판정 통보 비율은 2004년을 기점으로 비약적으로 상승해서 2007년에 거의 100%에 이른다.

비육성과에 대한 ‘성적표’로서 등급판정서(축산기술연구소, 1998: 12)는 축산농민의 소득이 전적으로 자신의 노력 유무에 따른 결과인 것처럼 표상한다. 양축가는 가축을 ‘과학적’으로 사양해야 할 뿐만 아니라 자신의 성과를 지속적으로 모니터링하며 끊임없이 농장의 생산성 향상을 추구해

거세의 일차적 이유는 수컷 식육동물에 고유한 성취(性臭) 때문인데, 소의 경우 돼지와 달리 웅취가 심하지 않으므로 지역과 식생활 습관에 따라 거세에 대한 의견에 차이가 있다(고영두·강한석·곽석준, 2006: 323).

〈그림 1〉 한육우 사육농가수와 전체 사육두수 중 규모별 가구가 차지하는 비중의 추이



주: 사육두수의 비중은 연말기준 사육두수로 계산됨.

자료: 통계청, 가축동향조사, 국가통계포털(KOSIS).

야 한다. 사업(business)으로서 축산경영의 성패는 오직 그 자신에게 달려 있다. 축산농민은 이제 소 사육에 능숙한 기술자·노동자일 뿐만 아니라 농장을 구성하는 모든 사람과 사물을 경제적 관점에서 다룰 수 있는 전문경영인으로 간주된다(송인주, 2013: 231-234).

〈그림 1〉에서 드러나는 것처럼, 한우가 완전히 육용우가 되는 과정은 한우사육의 전문화 또는 농가의 전업·기업화의 흐름과 일치한다. 2001년 전체 사육농가의 1.6%에 불과하던 50마리 이상을 사육하는 기업형 한(육)우농가는 2012년에는 10.2%로 증가한다. 2013년 현재 전체 12만4천의 10%를 상회하는 약 1만5천 농가가 국내산 쇠고기 공급의 58% 정도를 담당한다(통계청, KOSIS). 2012년 1등급 이상 한우의 비율이 전체의 75%에 육박하는 것은 이와 무관하지 않다. 그리고 전업·기업형 비육농장은 대부분 감금 밀사(密飼)형 사육법을 채택한다. 즉 오늘 한국인이 먹는 고급 한우고기는 대부분 공장식 양축의 산물이다(송인주, 2013).

등급제는 소득보장이라는 유인으로 생산자 농민을 시장평가 메커니즘에 종속시킴으로써 궁극적으로는 생산자들의 등급을 매기는 기제가 된다. 여기에는 마블링 또는 ‘고급육’이 쇠고기 생산연쇄에서 지배적 공통언어로 부상한 것이 결정적으로 작용한다. 압도적 중요성을 갖는 단 하나의 기술적 표준이 생물을 다루는 각 생산자의 성취를 경쟁력이라는 이름으로 비교가능하게 만들기 때문이다. 그리고 그 과정에서 축산농민 자신 기업가의 마인드를 갖춘 생산자로 변화한다. 동시에 국내의 소 사육방법은 공장식 양육으로 점점 표준화된다. 즉 등급제와 함께 한국의 전통적 한우 양육은 명실상부하게 ‘한우산업’이 된다.

2. 도체 품질에서 고기 품질로

쇠고기 등급제는 ‘육류 도체등급제’라는 애초 명칭이 보여주는 것처럼 ‘도체’가 거래되는 상품연쇄, 즉 도체의 원료를 제공하는 축산농장에서 도체를 소매하는 정육소매업 단계까지의 거래비용을 절약함으로써 쇠고기의 도매거래를 활성화하는 것이 본래의 기능이다(Gardner, 2003; Clayton and Preston, 2003; 축산진흥, 1991. 1: 56). 달리 말해 축산물 등급제가 취급하는 상품의 품질은 본래 가축 도체의 품질이다.¹⁵⁾ 도체품질은 도체중, 도체율, 도체구성, 조직분포, 도체형태 등으로 평가되는데, 대개 식육이 생산·거래되는 지역의 지리적·문화적·계절적 여건에 따라 그 상품가치 평가 기준이 다르다. 그래서 등급제는 전국적으로 적용되는 품질 표준을 통해

15) 도체(carass)의 세부 규정은 나라마다 차이가 있는데, 한국에서 소도체는 박피 후 내장(공팔 제외), 머리, 발이 제거된 것이다. 모든 축산과학·연구개발은 도체의 속성을 객관화한 수치를 표적으로 하여 이뤄진다(이무하 외, 2001: 52; 고영두 외, 2006: 346).

그 기준을 최대한 객관적으로 규정·통일하려는 것이다(고영두 외, 2006: 346).

그런데 이 같은 도매거래 촉진용 등급제는 최종소비자에 대한 정보제공을 더 우선시하는 등급제와 상충할 수 있다. 일반적으로 소비자는 관습에 따라 자신의 건강이나 식성에 적합한 것을 좋은 품질의 먹거리로 간주하지만, 생산연쇄상의 다른 행위자, 특히 가공·제조업체가 선호하는 품질 기준은 다를 수 있다.¹⁶⁾ 품질의 정의나 등급표준의 제·개정이 상품연쇄내 갈등을 유발하는 경향이 있는 것도 그 때문이다(Busch and Keiko, 1996; Giovannucci and Reardon, 2000; Ponte and Gibbon, 2005). 등급제 시행 초기에 발생했던 갈등도 이런 맥락에서 이해할 수 있다.

등급제 도입 이전까지 국내 육류 유통에서는 온도체 위주로 출하-도축-경매가 당일 처리되는 방식이 관행화되어 있어서 도축 익일 냉도체를 대상으로 한 등급판정은 도입 당시 격렬한 반발을 불러일으켰다. 중도매인의 경매 거부, 등급제 실시 도축장의 이용 기피, 차량 시위와 법적 분쟁 등이 1990년대 말까지 이어졌다(축산물등급판정소, 2001). 냉각과정에서 수분이 유출되며 발생하는 도체중 감소가 중도매인이나 소매업자뿐 아니라 생산자에게도 금전상의 손실을 가져온다는 사실, 또 심부까지 냉각한 냉도체가 전남북·경남지역 식당 및 소비자의 ‘생고기’—온도체 상태로 저온에서 보관된 고기—선호와 맞지 않는다는 사실 등이 반대의 근거로 제시되었다(연합뉴스, 1995. 10. 27; 1996. 10. 8; 1998. 6. 9; 1999. 9. 28; 축산진흥, 1991. 1: 71). 등급제라는 형태로 국가가 강제하는 쇠고기의 기술

16) 예를 들어 농산물 가공업체는 원료농산물의 가공성-내구성을 비롯하여 조형에 유리한 성질—을 더 중시할 수 있기 때문에 미국 농무부의 농산물 등급표준은 소비자용 정보와 무관한 것을 많이 포함하고 있다. 게다가 그런 표준은 반드시 과학에 근거하는 것도 아니다(Gardner, 2003: 726; Bain, Deaton and Busch, 2005).

적 품질 규정과 민간의 관습적 품질 규정이 충돌했던 셈이다.

현행 등급제도 내적으로는 갈등의 여지가 상존한다. 육량과 육질의 대체관계(trade-off)가 대표적이다. 육량 등급은 정육만 접하는 최종소비자의 입장에서는 대면할 일도, 관심을 가질 이유도 없는 도체의 품질이다. 그러나 가공업체나 정육업소 입장에서 정육율—도체 중량 대비 소매가능한 정육(精肉)의 중량—은 매우 중요한 품질 지표다. 소도체에 지방이 많으면 가공과정에서 제거되는 지방이 많아 판매가능한 정육량이 감소하고 비가식지방의 처리비용도 추가로 든다. 그런데 소도체의 육질등급은 육량등급과는 음의 상관관계를, 또 체지방과는 강한 양의 상관관계를 갖는다(김용준 외, 2011).¹⁷⁾

달리 말해 고급 육질을 얻기 위해 장기비육을 하면 피하지방의 두께만 두꺼워지고, 육량이나 등심, 양지, 갈비 같은 주요 부위의 수율은 오히려 불리해지는데, 거세우(와 압소)에서 이 문제가 더욱 크다(축산물품질평가원, 2001a; 2001b). 초기에 축산전문가들이 거세비육을 소개·교육하면서 육질의 고급화를 강조했지만, 실제 경매에서 유통업자들이 거세우 도체를 선호하지 않았던 것은 그 때문이었다. 육질등급은 좋지만 육량등급이 낮다는 것이다. 1997년과 2004년의 두 차례에 걸친 육량등급 기준의 완화는 그런 맥락에서 이뤄진다.¹⁸⁾ 고급육 생산을 늘리기 위해서 일반 수소가 아

17) 소도체의 품종별 정육율은 교잡우(72.4%), 젖소(69.6%), 한우 (67.2%) 순으로 한우가 가장 낮고, 한우 내에서는 수(71.6%), 암(63.6%), 거세우(61.6%) 순으로 거세우가 가장 낮다. 참고로 유통업자에게 또 하나 중요한 것은 도체 중량에 대비하여 등심, 갈비 같은 고급부위의 수율이 얼마나 되는가인데, 육량등급이 높을수록 그 비율도 높다(축산물품질평가원, 2001a; 2001b).

18) 현재 육량지수는 “ $68.184 - \{0.625 \times \text{등지방두께(mm)}\} + \{0.130 \times \text{배최장근단면적(cm)}\} - \{0.024 \times \text{도체중량(kg)}\}$ ”(단, 한우도체는 3.23 가산)으로 계산되는데, 이는 1997년에 이어 2004년에 한 차례 더 변경된 산식이다. 기준의 완화란 각 등급의 경계가 되는 기준

나라 거세수소를 중심으로 육량 등급표준을 조정한 것이다(eg. 조석진, 1993).

이 같은 측면에서 볼 때 한국의 쇠고기 등급제는 육질을 위해 육량을 점 점 더 희생하는 쪽으로 변화해 왔다고 할 수 있다. 고급육 생산방식은 거세를 유도·장려함으로써 발육을 늦추고 사육기간을 연장시키기 때문에 육량 면에서의 품종 개량과 상충한다. 한우의 육용우로의 개량방향이 거의 완전히 육질 중심으로 전환된 결과, 품종개량의 주요 지표인 일당증체량이 1995년 이후로는 정체 내지 감소하는 경향을 보이는 것이 그 하나의 지표다(허덕, 2003: 72). 게다가 육량기준의 완화에도 불구하고 2000년대 중반 이후 육량 A등급 출현율은 감소하고 B, C 등급은 꾸준히 증가하는 추세다(이동원, 2011).

육량을 포기한 육질 위주의 사양관리는 등급제가 정착되는 과정에서 유통에서도 육질 중심의 거래관행이 자리를 잡았다는 것을 의미한다. 정육소 매점은 1990년대 말부터 고급육 취급을 선호하기 시작한다. 중량만 많은 도체는 육질이 낮아 가격도 낮고 운송비가 높은 반면 고급육은 수익성이 좋다는 이유에서다(경향신문, 1999. 3. 6. 21면). 나아가 전문적 유통업자들은 거세우 쇠고기의 육질을 높이기 위한 비육기간 연장—약 28-30개월령에 출하할 것—을 권고하기도 한다(축산물품질평가원, 2002). 애초 등급제의 표적이었던 도체의 품질이 소비자가 접하는 정육의 품질로 완전히 전치된 셈이다. 동시에 그것은 생산연쇄 하류의 유통업체가 소비자의 선호를 근거로 상류의 생산자들에게 작용할 여지가 커졌다는 것을 의미한다.

점수가 낮아졌다는 것이다(유임종, 2011).

3. 소비자주의와 ‘품질로의 전환’

등급제를 활용하여 한우 품질의 고급화를 꾀하려면 고급 쇠고기에 대한 소비자대중의 인식과 지지가 필요하다. 소비자 조사결과를 보면, 국내 소비자들은 항상 맛과 국내산의 상대적 안전성이란 측면에서 한우고기를 선호해 왔다(eg. Lee, Park, and Kim, 2010). 그러나 주관적 선호와 쇠고기의 객관적 품질은 별개의 문제다. 소비자가 아무런 정보 없이 한우고기, 수입고기, 젓소고기를 구별하기란 사실상 불가능하다(서울대학교, 2002: 6). 또 같은 한우고기에 대해서도 그것이 재래식이 아니라 과학적인 근거를 가지고 생산된 현대적 고급육이라는 것을 알려면 ‘육질’이라는 객관적 개념과 그것의 가시적 지표가 새롭게 교육될 필요가 있다(한기동 외, 1996).

사실 ‘고급육’은 1980년대 중반까지는 널리 쓰이는 말이 아니었고, 간혹 사용될 경우에는 여타 육류에 대비하여 쇠고기를 가리키거나 안심, 등심, 채끝 같은 쇠고기의 특정 부위 또는 백화점에서 좀 더 비싸게 파는 포장육을 가리켰다. 1988년 말 미국산 쇠고기 수입이 재개되면서 고급육이라는 말이 통용되기 시작하는데, 그 경우에도 대개 설도, 목심, 앞다리 등 용도와 관련된 쇠고기의 특정 부위를 지칭했다. 신문에서 곡물로 비유한 부드러운 육질이라는 의미의 ‘고급육’이 나타난 것은 1991년부터다. 곧 이어 1993년경이면 ‘마블링’이란 용어도 소개되기 시작한다. 마블링이 잘된 쇠고기라는 의미의 ‘꽃등심’은 1995년경 등장한다. 그렇지만 1990년대 말까지 외식업계에서 ‘고급육’은 여전히 전통적인 고급 쇠고기로서 암소고기를 가리키는 경우가 많았다.¹⁹⁾

19) 「네이버 뉴스라이브러리」에서 3개 일간지에 대해 해당 주제로 검색·검토한 결과임.

그러나 등급제 도입 이후 육질등급 개념은 서서히 확산되어 근내지방도가 한우고기 구입의 기준으로 자리를 잡는다.²⁰⁾ 여기에는 축협이나 축산물등급판정소 등 관계 기관이나 백화점, 마트 같은 대형소매점의 홍보 효과도 있었지만, 마블링이라는 관능적 기준도 상당히 기여한다. 맛도 맛이지만 육안으로 식별이 용이한 지표는 식육전문가뿐 아니라 소비자도 쉽게 활용할 수 있기 때문이다(서울대학교, 2002: 7).²¹⁾ 등급제가 완전히 정착되고 난 2000년대 말이면 등급제에 대한 소비자 인식은 공고화된다. 일례로 대도시의 주부 600명을 대상으로 한 연구에서는 응답자의 73%가 등급제를 알고 있으며, 쇠고기 구입시 등급을 확인한다는 응답이 66%에 이른다(전상곤·채상현, 2009).

따라서 현행 등급제의 구성이 ‘소비자의 이름’(Moreira, 2011)으로 정당화되는 것은 일견 타당해 보인다. 높은 1등급 출현율에 대해 농식품부나 축산물품질평가원이 ‘국내 소비자가 유독 마블링이 좋은 쇠고기를 선호’한다고 말하는 것이 대표적이다. 그런 논리에 따르면 개인의 입맛에 맞는 부위나 등급을 알려주는 지침으로서 ‘등급판정 기준은 소비자의 욕구를 반영하는 또다른 의미의 도량형’이다(매일신문, 2013. 10. 23). 실제로 국내 소비자들은 외식의 절반에서 한우고기를 찾으며, 가정식에서도 주로 1등급 이상의 고급육, 특히 1*등급을 가장 선호하는 것으로 나타난다(축산신문, 2014. 1. 16.).

20) 1999년 축산관련 박람회 참관객을 대상으로 한 조사에서는 한우고기 구입시 선택기준이 신선도(36.1%), 등급(22.6%), 용도(17.6%), 부위(13.5%), 가격(8.3%) 순으로 나타난다. 같은 해 일반소비자를 대상으로 한 조사에서는 색깔(70.8%), 근내지방도(10.2%), 지방함량(9.9%), 절긴 정도(7.6%), 광택(1.6%) 순서로 나타난다(황교익, 2001).

21) 실제로 근내지방도를 높여 외관상으로 봐도 수입쇠고기와 한눈에 구별가능하게 만든다는 것이 당시 정책당국의 (숨은) 의도였다는 지적도 있다(MBC 다큐멘터리 참조).

그러나 이 같은 마블링 선호는 특정한 소비자층의 의견이 과잉대표된 것일 가능성이 있다. 1980년대부터 지금까지 주부를 대상으로 하는 다양한 소비자조사는 ‘품질’은 중간이더라도 더 저렴한 한우고기에 대한 요구를 일관되게 보여준다. 식육의 신선도나 맛, 식감 등 품질과 관련해서 소비자들이 한우고기에 보이는 신뢰와 선호는 지난 20여년 사이에 거의 변한 바가 없으며 가장 큰 문제는 항상 가격이었다(조석진, 1993; 한국산업정보원·한국식품산업연구원, 2004: 235-240; 노정해·김미현·이남혁, 2007; 우병준·전상곤·김현중·채상현, 2009; Lee et al., 2010).

반면 가정주부가 아닌 조사대상의 경우 마블링에 대한 선호가 상대적으로 더 높게 나타난다. 남성의 경우 구이 같은 건식요리를 더 선호하고 여성에 비해 등급에 더 민감한데(축산물품질평가원, 2000), 이는 일반적인 남성의 육식선호 외에도 고용기회나 지위(정규직 여부)에 따른 고급육 소비 경험과 무관치 않아 보인다. 또 2007-2009년 실시된 제4기 국민영양조사 결과를 보면 다른 육류와 달리 쇠고기 소비는 상대적으로 부유층일수록 유의미하게 더 많다(문현경, 2012). 대체로 소득수준과 학력수준이 높은 계층일수록 등급을 더 따지고 또 등급이 높을수록 맛있다고 생각한다(최현호·천동원·서동균·신정섭·이상덕, 2013). 쇠고기 소비에서 이 같은 계층별 격차는 앞으로 더 커질 가능성이 높는데, 경기침체가 길어지면서 비싼 한우 대신 수입쇠고기를 사보겠다는 소비자가 늘기 때문이다(축산신문, 2014. 1. 16.).

요컨대 쇠고기 등급제 실시 이후 한국인이 쇠고기에 대해 갖고 있던 관습적 품질 개념은 산업화된 사육법으로 길러져서 특수한 속성을 갖춘 쇠고기라는 기술적 품질 개념으로 전치되었다고 할 수 있다. 한국의 등급제가 제공한 쇠고기와 관련된 가장 중요한 공통언어는 ‘고급육’, ‘마블링’이

었다. 그리고 그런 품질기준에 대한 소비자의 인지는 고급육에 대한 수요로 해석되어 쇠고기 상품연쇄를 거슬러 생산자-농민을 유인·압박하는 힘이 된다. 그 결과 공장식 양축이 확산되며 한우고기는 이전보다 더 대중적으로 소비되지만, 동시에 고급부위의 고급육과 관련해서는 소비자층의 분화도 강화된다. 쇠고기 등급제가 과학적 사육이나 합리적 농장경영의 성과에서 생산자를 등급화하는 경향을 낳는 것처럼 소비지에서 그것은 특정한 고급육 소비방식에 대한 접근성을 통해 소비자의 등급화도 수반하는 것이다.

V. 쇠고기 등급제의 잠재적 긴장

1. 쇠고기 ‘품질’의 일원화: 건강과 맛

공산품과 달리 농식품의 품질은 개념적으로나 법적으로나 명확히 규정하기가 어렵다(Fuller, 2001: 232). 가식성(성분조성, 위생·안전성 등), 기호성(맛, 향, 외관상 특징들), 기능성(열량, 영양, 여타 특별한 효능)과 관련된 다양한 속성이 품질과 관련되기 때문이다. 따라서 등급제가 증진한다는 쇠고기의 품질이 정확히 어떤 것인지를 좀 더 면밀히 따져볼 필요가 있다.

먼저 등급제는 국내산 쇠고기라는 면에서 간혹 ‘안전성’을 보장한다고 홍보되며 소비자 역시 그렇게 오인하는 경우가 많다(전상곤·채상현, 2009). 그러나 도축과정에서 냉장보관을 강화하여 위생수준을 개선한 것을 제외하면, 사실 등급제는 쇠고기의 안전성이나 건전성(wholesomeness)과는 별 관계가 없다. 안전성 보장은 기본적으로 육류검사(meat inspection)제도의

기능이다(Bennion and Scheule, 2000: 89).

다음으로, 식품의 본래 기능으로서 영양과 관련된 문제다. 농촌진흥청 국립농업과학원의 식품성분표에 따르면, 고급육일수록 단위 무게당 단백질 함량은 적다.²²⁾ 식품의 제1기능이 생명유지와 관련된 영양분에 있고 (이시구라, 2003: 24), 식료로서 육류의 일차적 가치가 동물성 단백질 공급에 있다는 점을 고려하면, 현행 등급제는 확실히 쇠고기의 본래적 기능보다는 제2의 기능, 즉 맛에 더 큰 무게를 두고 있다. 고기의 맛을 위해 육용소를 일정기간 곡물로 비육하는 관행이 동서고급에서 다 발견되는 것처럼 (맥기, 2011; 중앙일보, 2012, 1, 17. 35면), 과학적으로도 식육의 맛은 지방 함량과 밀접한 관계가 있다(최낙언, 2013). 따라서 문제는 지방함량이 어느 정도여야 건강에 부작용 없이 맛을 증진하는가일 것이다.

한우 고급육의 높은 지방함량은 우려를 살 만한 근거가 있다. 우선 소의 건강 문제다. 높은 등급의 한우가 그리 건강하지 못한 소라는 것은 축산전문가들도 인정하는 바다. 그에 따르면, “비육이란 몸이 버틸 수 있을 한도까지 살을 찌우는 일”이어서 “다 익은 소”에게 계속 양분을 투여하면 “분해과정에서 나쁜 물질이 생기고 이미 지방이 낀 간에서 이를 해독할 수 없어 소가 쓰러진다.”(월간축산, 2011. 12: 17 「편집자 노트: 비육과 비만」). 물론 도축되는 소의 대부분은 그렇게 쓰러지기 전에 출하된 소이다. 그리고 내장기관의 상태와 쇠고기, 즉 근육의 상태는 다를 수 있다.

그렇지만 근육에 기름기가 많다는 것, 달리 말해 오래 비육된 고급 한우가 ‘비만 소’라는 것은 확실한 사실이다. 현재 한국의 육질등급에서 1등급은 미

22) 8차 개정된 식품성분표에 따르면, 3등급 한우 등심은 지방량은 100g당 2.9g에 불과하지만 단백질은 1**등급 등심보다 26% 더 많다(<http://koreanfood.rda.go.kr>; 중앙일보, 2012. 4. 10. E6).

국의 ‘프라임’, 일본의 3등급에 해당되고, 1**등급은 일본의 4등급에 해당한다(축산물품질평가원, 2012). 그런데 미국의 경우 프라임급은 7% 정도고, 일본도 4-5등급이 전체 생산량의 10%에 불과하다(Simpson, Tadashi, Akira, and Ryohei, 1985; Bennion and Scheule, 2000: 498). 반면 한국의 1*, 1** 쇠고기는 전체 생산량의 30%에 육박한다. 게다가 부위에 따라 지방함량은 현행 고시기준보다 더 높을 수 있다.²³⁾ 등급판정부위—13번 갈비뼈와 1번 허리뼈 사이—라는 면에서 국내 등급제는 일본이나 미국보다 마블링도가 높게 나오도록 설계되어 있기 때문이다.²⁴⁾ 한국의 쇠고기 등급제도 영양가(단백질)보다는 ‘열량 가치의 등급제’(Miller et al., 1976: 29)라는 혐의를 피할 수 없는 셈이다.

그러나 축산식품학계는 한우고기의 지방함량에 대해 크게 걱정할 필요가 없다는 입장이다. 직화구이 같은 조리과정에서 기름기가 많이 제거될 뿐만 아니라 한우의 마블링에는 외국산 쇠고기에 비해 몸에 좋은 불포화 지방산이 더 많이 함유되어 있어 성인병 유발 위험이 더 작다는 것이다(매일신문, 2013. 8. 24). 콜레스테롤이나 비만의 위험도 지나치게 과장되었다는 지적이다. 육식은 양이 문제일 뿐 육식 그 자체로 인한 문제는 없다(박태균, 2012). 게다가 한국인의 경우 쇠고기 소비량이 아직 그렇게 많지

23) 한우 1**의 근내지방함량은 최고 60%에 이른다고도 한다(경력 30년의 정육소매업자의 인터뷰). 이는 최고 40%라는 일본 와규를 능가하는 수준이다.

24) 근내지방은 동물 육체에서 가장 마지막에, 그리고 같은 조건이면 갈비뼈 번호가 클수록 늦게 생긴다. 즉 12-13번 갈비뼈 사이에 지방이 침착됐다는 것은 다른 부위에도 지방이 웬만큼 다 졌다는 것을 의미한다. 이는 국가간 육질등급의 차이를 ‘통역’하는 과정에서 등급판정부위가 쟁점이 될 수 있음을 시사한다. 실제로 1980년대 미·일 협상에서 12-13번 갈비살을 판정부위로 하는 미국측 식육학자들은 6-7번 갈비살을 판정부위로 하는 일본의 육질등급이 과대평가됐다고 이의제기하기도 했다(Simpson et al., 1996: 86).

않다. 한국인은 1인당 연간 쇠고기 소비량이 2011년 처음으로 10kg을 넘었는데, 이는 일본과는 비슷하지만 미국이나 여타 선진국에 비해서는 낮은 수준(약 1/3)이다(월간축산, 2012. 3: 132; 중앙일보, 2013. 10. 22. B11면).

고급육이라 하더라도 지방의 조성이나 섭취량이라는 측면에서 일단 건강에 위해를 가할 수준이 아니라고 한다면, 다음으로 고려할 것은 등급제가 쇠고기의 맛에 대해서는 제대로 된 정보를 주고 있는가라는 문제다. 축산물 품질평가원을 비롯하여 축산학계·업계에서는 마블링이 좋은 고기가 맛과 연도 모두 좋다는 입장이 주류를 이룬다(eg. 장영수, 2012). 그러나 고기의 맛을 결정하는 것으로 알려진 연도, 다즙성, 풍미, 산도(pH), 수분함량 등은 사실 도체(지육)상태에서는 판별이 불가능하다(서울대학교, 2002). 연도의 경우 마블링이 있으면 더 나은 것으로 나타나지만 높은 등급에서는 큰 차이가 없다. 또 1**등급 고기가 ‘싱겁다’는 평(축산물품질평가원, 2002)이 보여주는 것처럼 풍미는 마블링도와 관계가 없거나 낮은 등급에서 더 좋은 것으로 나타난다. 다즙성 역시 마블링이 중간 정도인 고기에서 가장 좋다(Wheeler, Cundiff, and Koch, 1994; 서울대학교, 2002; 김용준 외, 2011; 맥기, 2011: 223).

결국 마블링 일변도의 육질등급이 맛과 관련된 고기의 질을 얼마나 잘 대변하는지, 나아가 그것이 육량과 육질을 포괄하는 도체의 품질이나 생축의 질과 어떻게 연관되는지는 여전히 축산·식육학적 쟁점이라고 할 수 있다(Schroeder et al., 1998; 서울대학교, 2002; 김용준 외, 2011). 쇠고기 등급제에 대한 소비자의 만족도도 유사한 경향을 보여준다. 최근의 한 조사에서 응답자의 2/3는 등급제가 불만족스럽다고 답했는데, ‘등급과 맛이 일치하지 않’거나 ‘같은 등급인데 품질 차이가 있기’ 때문이다(전상곤·채

상현, 2009). 아마도 현재 등급제의 한계를 가장 잘 보여주는 것은 국립축산과학원이 2006년부터 ‘한우고기 연도관리시스템’—초기에는 ‘맛등급시스템’으로 불렸다—의 개발을 별도로 추진해 왔다는 사실일 것이다.²⁵⁾

마지막으로, 등급제의 지표기능과 관련된 논의에서 일반적으로 간과되고 있는 한 가지 사실이 있다. 현재의 마블링 위주 육질기준은 한우고기의 대표요리가 ‘구이’라는 가정에 기초한다. 조리법이 건강에 미치는 영향을 체쳐두더라도,²⁶⁾ 그것은 불고기나 국, 갈비, 장조림 등 전통 한식 요리에 적합한 고기질과는 차이가 있다. 또 그런 가정에서는 고기요리에서 숙성 같은 여타 처리·조리기술을 널리 개발하고 활용할 여지도 크지 않다.²⁷⁾ 반면 국내 고급호텔 레스토랑은 스테이크용 재료로 대부분 2등급(미국의 초이스급) 수입 등심과 안심을 쓰고, 일본의 고급 와규 역시 단순히 마블링이 아니라 숙성향을 최대화하는 특정한 조리법에 맛의 비밀이 있다고 한다(황교익, 2001; 맥기, 2013; 아키히로·마사노리, 1999: 44). 달리 말해 요리·조리법에 대한 고려 없이 무조건 마블링만 우선하는 등급제는 은연중 고기요리의 획일화를 야기할 수 있다.

요컨대 쇠고기의 품질은 매우 복잡한 개념이다. 등급제는 상품의 양적·질적 속성을 경제적·기술적 언어로 규정하지만, 먹거리의 질은 식료의 생리적 성분·상태를 과학적으로 규명하고 경험적으로 측정·표시하는 기술

25) 연도관리시스템은 2010년경 개발이 완료되었으나 축산물품질평가원의 반대로 실행되지는 못했는데, 최근 홈플러스가 그것을 도입한 바 있다(농민신문, 2010. 9. 6; 조선비즈, 2014. 1. 12).

26) 육식이 건강, 특히 암 발생과 관련해서 실제로 문제가 되는 것은 식육을 고온에서 구워먹기 때문이다(박태균, 2012; 조선일보, 2013. 7. 4. A29면).

27) 쇠고기를 섭씨 0도 전후로 보관하면 카텝신이라는 자체 효소의 작용으로 육질이 부드러워지고 새로운 맛이 더해져 소화가 잘되는 고기로 바뀌는데, 이를 숙성이라 한다. 진공포장된 수입육이 검붉은 색을 띠는 이유다.

적 문제로 환원되지 않는다. 그것은 사회·문화적 조건에도 상당히 영향을 받는다. 그에 반해 현재 한국의 쇠고기 등급제는 한우고기의 맛·품질을 지나치게 하나의 속성으로 일원화하는 것으로 보인다. 고기가 생물의 산물인 이상 그 품질의 완벽한 표준화는 어차피 불가능하고 따라서 객관적 평가를 위해서는 어느 정도의 기술적 환원은 불가피한 것일 수 있다. 그러나 육질 규정의 지나친 일원화는 한우와 관련된 한국의 음식문화를 빈약하게 만들 수 있다.

2. 고급육과 ‘조직된 낭비’

마블링이 좋은 고급쇠고기는 소에게 고효율의 곡물사료를 오래 먹여야만 나온다. 그 결과 고급육에 대한 선호가 높아지는 2000년대에 들어와서 한우 사육기간은 30개월로 정착되고 최근에는 더 연장되는 추세다(축산물품질평가원, 2002; 이동원, 2011; 월간축산, 2012. 4: 27). 이는 국내 축산부문의 지나친 농후사료—곡물원료로 만든 영양사료—의존도와 맞물려 사료비 부담을 가중시킨다.²⁸⁾ 가축분뇨 문제와 함께 사료원료의 높은 대외의존도는 한국 축산업의 고질적 문제로 지적되어 왔다. 1980년 200만 8000톤이던 사료용 수입곡물은 2011년 837만 톤 수준으로 급증했다. 현재 수입곡물의 60% 정도가 사료원료로 사용되며, 한국의 사료곡물 자급률은 2.9%에 불과하다. 게다가 한국은 조사료 조달에서도 절반가량을 수입에 의존하고 있다(송인주, 2013; 이숙중, 2013).²⁹⁾

28) 육용소 사육에서 미국 등 축산선진국은 조사료 대 농후사료의 비율을 대략 60:40 또는 70:30 수준을 맞추고 있는 데 반해 한국은 40:60 또는 45:55로 농후사료 비율이 더 높다(농림수산식품부, 2010; 이숙중, 2013).

29) 사실 이는 등급제를 시작할 때 이미 예견됐던 문제이기도 하다. 일본에서는 화우사육

문제는 이렇게 많은 수입 곡물사료를 써서 생산하는 가축의 도체가 과
거만큼 모두 식료가 되지 않는다는 것이다. 육질 향상은 비가식 부산물을
증가시키는데,³⁰⁾ 소도체의 과도한 체지방이 특히 문제가 된다. 근내지방
은 가축의 체내지방 중 가장 마지막에 축적되기 때문에 마블링이 좋은 비
만소는 필연적으로 과도한 피하지방을 축적한다. 동물의 체지방은 일정수
준이면 고기의 풍미를 높이고 육류도체의 습기 증발을 막아 육질을 높이
지만 지나치게 두터운 피하지방층은 폐기물에 불과하다. 그런데 1990년
대부터 2000년대 중반 사이에 고급육 생산이 확산되면서 도체중과 등지
방두께가 나란히 같이 증가해왔다. 그만큼 사료가 낭비된 것이다. 소매 단
계에서 지방제거에 상당한 노동력이 투입된다는 것을 고려하면 경제적 손
실은 더욱 커진다. 소도체의 지방 감축이 육류산업의 경쟁력 강화 방안으
로 제시되는 것도 이 때문이다(Bennion and Scheule, 2000: 498; 김용준
외, 2011).³¹⁾

농가들이 마블링도가 높게 나오는 700kg 이상의 출하중량을 위해 지나치게 오래 비육
하면서 사료부담이 심각한 문제로 제기되었다. 이에 일본은 1988년 등급제를 개정하며
마블링 기준을 완화하고 전농을 중심으로 새로운 사양법을 개발·보급하지만 사육기간
단축을 유도하는 데 실패했다. 1990년대 초 국내 등급제 구성을 자문한 일본의 축산전
문가는 이 같은 일본의 경험을 들어 지나친 고급육을 요구하는 다단계 등급제는 바람직
하지 않다고 이미 조언한 바 있다(농촌진흥청, 2008: 74; 이병오, 1999).

30) 간 같은 내장부산물을 식용으로 쓸 수 없는 것이 대표적이다. 앞서 『월간축산』의 편집
자노트에 따르면 “20개월령 이상 된 거세우 간은 날로 먹으면 안된다.” 한국의 도축장
에서는 대개 10마리 중 한 마리꼴로 간이 폐기된다고 한다(MBC 다큐멘터리 참조).

31) 한국정부도 이미 그런 시도를 하고 있다. 2010년 농림수산식품부는 국내 축산의 고비
용구조에 대한 대처방안으로 한우 거세우의 평균 출하월령을 30개월에서 27개월로 단
축하는 것을 포함한 「축산비용 절감대책」을 발표한다(농림수산식품부, 2010). 그에 따
라 2011년부터 소 도체등급이 개정되어 육량등급 판정기준이 상향조정—2013년에는
B, C 등급에서 더 상향조정—되는데, 불가식지방의 생산량을 줄임으로써 쇠고기의 생
산성을 향상한다는 것이다(이동원, 2011; 유임종, 2011). 그러나 육질등급에 대한 조정
없이 육량등급만 조정하는 것이 얼마나 효과가 있을지는 의문이다.

과학적 사육법을 통해 불가식지방을 체계적으로 대량생산하는 ‘조직된 낭비’는 마블링을 선호하는 시장을 통과하며 더욱 확대된다. 구이에 적합한 식육은 같은 등급의 도체 내에서도 전통적인 ‘고급육’에 해당되는 특정 부위다. 소 한 마리를 도축하여 얻을 수 있는 안심은 전체 정육량의 2.8%, 등심은 9.8%에 불과하다(김정주, 1998). 마블링 위주의 고급육 생산은 그런 특정 부위에 대한 선호를 장려·강화함으로써 여타 부위의 고기를 평가 절하한다. 그 결과 비인기부위의 낮은 가격을 만회하기 위해 인기부위의 가격은 더 상승한다(조선비즈, 2013. 11. 26. B1면). 실제로 쇠고기 전 부위에서 고급부위 가격이 차지하는 비중은 2005년 35.1%에서 2013년에는 45.1%로 높아진다(농협경제연구소, 2013). 부산물 재고 누적에 따른 냉동 보관비, 창고 유지비, 장기보관 물량의 폐기처분 등 증가하는 유통비 부담은 결국 소비자에게 전가된다. 조직된 낭비가 한우고기의 고비용 구조화를 촉진하는 셈이다.

이런 문제에 대해 정부나 축산업계가 제시하는 원칙적인 해결책은 부분육의 규격화 또는 부분육 등급제다. 2분도체가 아니라 육질의 특성이나 이용도가 유사한 대분할 부분육, 나아가 소분할 부분육을 규격화하여 각각 등급을 판정하고 경매를 통해 거래하면 인기 부위는 고가격으로 과다소비를 막고 비인기 부위는 저가격으로 소비를 촉진할 수 있다는 것이다(고영두 외, 2006: 360). 나아가 축산업계는 소비자의 수요를 들어 더 적극적인 시장의 세분화(segmentation)를 지향한다. 저소득층이 수입쇠고기를 주로 구매하고 고소득층은 국내산 한우고기를 선호하는 구분선이 상대적으로 뚜렷한 만큼 이에 후자를 표적으로 품질 차별화를 더 강화하자는 것이다(eg. 나유정·김민경·장재봉, 2013).³²⁾

32) 육질등급을 더 높여 부위별 불균등 소비문제를 해결할 수 있다는 주장이 대표적이다.

그러나 전국적 수준에서 의무적으로 적용되는 등급제가 일률적으로 최고급 쇠고기의 생산에만 주력하게 되면 조직된 낭비를 심화할 뿐 아니라 더 이상 한우를 ‘한’우가 아니게 만들 수 있다. 먹거리의 공인등급제는 일반적으로 최저한의 품질표준을 규정한다(이무하 외, 2001: 16; Gardner, 2003: 726). 반면 주로 고급식당에서 사용되는 최고급육 같은 최대한의 표준은 그에 미달하는 다수의 생산자를 배제한다. 동시에 구매력에서 미달하는 소비자도 배제된다. 즉 고비용에 따른 고가격 구조가 고착되면 적당한 품질을 갖는 한우고기의 안정적 향유라는 대중적 요구는 상대화되고 시장은 내부적으로 더욱 분절화·위계화된다(젼바야시, 1999: 69). 대중소비를 목적으로 사회적 자원을 통해 육성되어 온 ‘한우’산업이 사실상 사치재 산업으로 변화하는 것이다.³³⁾

3. 가공형 축산의 고도 산업화

수입쇠고기에 대한 방어를 목적으로 등급제와 함께 발전해 온 국내 우육생산은 육용 한우의 혈통적 순수성과 수입 곡물사료의 대량소비를 결합하되 농장의 규모화를 통해 단가를 낮추는 산업형 축산을 채택해 왔다. 그

그에 따르면, 같은 1**등급에서도 근내지방도 No.8보다 No.9인 도체는 중도매인들이 옷돈을 지급하는데, 이는 모든 부위에 다 마블링이 발달하여 소비방식—여러 부위를 섞은 ‘모듬구이’용—이 아예 달라지기 때문이다(고경철, 2011).

33) 지나친 고급육 중심의 품질 차별화가 한우가격을 지나치게 높여 오히려 한우고기에 대한 국내수요를 축소시킬 가능성은 일찍부터 지적되었던 사항이다(조석진, 1993: 129; 농협경제연구소, 2008). 이런 우려는 최근 현실화되는데, 한국인의 1인당 쇠고기 소비량이 2011년 처음으로 10kg를 넘어섰지만 그 대부분이 수입육으로 충당되었기 때문이다. 쇠고기 구매 비중에서 한육우의 비중은 2011년 43.9%에서 2012년 25.0%로 18.9%p가 감소했다(한국농촌경제연구원, 2012).

것은 단순히 축산농장의 현대화만이 아니라 공장식 사료생산에서 공장식 육류 가공 및 유통까지 방대한 체계를 이룬다. 또 생산연쇄 내 사물과 가치의 흐름은 핵심 투입재를 공급하는 사료산업과 종축생산이라는 두 결절점에 의해 좌우된다(송인주, 2013).³⁴⁾ 노동력을 뺀 모든 투입물을 해외에 의존하는 ‘가공형 축산’(권영근, 1990: 43; 조석진, 2012)이라는 한국 축산업의 구조적 특성이 한우부문에서도 자리를 잡은 것이다.

한우산업의 성장과정은 공장식 양축을 중심으로 쇠고기 생산의 산업화를 지지해온 한우 ‘산업동맹’의 형성과정이기도 하다. 농정당국이나 농협(축협)이 일반적인 지지기반이고 전업화·기업화된 축산농가는 가시화된 주체세력이다. 그러나 더 주목할 부분은 그 모두를 묶는 구심역할을 한 ‘엘리트’ 민간단체인데, 한국종축개량협회가 대표적이다. 축산물품질평가원의 모태인 이 단체는 한국의 축산물 등급제를 직접 만들고 실행해온 기관이다. 또 이들은 한국사료협회와 함께 축산부문의 2대 싱크탱크로서 한국 축산업의 산업적 현대화를 주도해 왔다(송인주, 2013).³⁵⁾ 기업형 생산자들의 이익단체도 이들의 주도에 의해 설립된다.³⁶⁾ 여기에 대규모 생산단위를 선호하는 사료·유통기업과 축산기업중앙회 같은 관련 단체들이 결합하여 고급육 생산자동맹을 이룬다. 고가의 고급 한우육을 통해 성장한

34) 종축(육종)도 해외에 의존하는 돼지고기나 닭고기 산업과 달리 국내 쇠고기 산업은 그래도 종축—한우의 번식과 비육 밀소(feeder cattle) 공급—을 자급한다. 그러나 한우 번식농은 대개 20마리 이하를 사육하는 소규모 농장이 주축이어서 오래 전부터 한우산업의 구조적 취약성으로 지적되어 왔다.

35) 종축개량협회는 한우의 순종개량과 과학적 거세비육을 통한 육질 고급화를 처음부터 일관되게 주창해 왔는데(축산진흥, 1987. 6: 17-19; 이문연, 1998), 이는 순종육우의 품질을 알리고자 소도체 등급제의 도입을 지지한 미국의 육우종축협회들과 다르지 않다.

36) 한국종축개량협회는 한우 생산주체의 현대화에도 적극 관여하면서 전업·기업화 중심의 전국한우협회 설립(1999년 12월)을 사실상 지도한다(한국종축개량협회 홈페이지).

이들 산업세력이 오늘 한국의 ‘쇠고기 거버넌스’ 체제(體裁)를 이루고 있으며, 등급제는 바로 그 골격인 셈이다.

산업화가 시장경쟁을 전제로 하는 이상 한우산업은 필연적으로 혁신경쟁을 수반한다. 생산기술혁신이 농장 외부에서 이뤄지는 산업화된 축산에서 농가는 지속적으로 신기술 제품·서비스를 구매하여 양축과정에 써야 하는데, 그런 고비용 구조를 상쇄하기 위해 농가가 취할 수 있는 수단은 단위비용 절감을 위한 농장의 규모화와 경영의 기업화밖에 없다(Weis, 2007; 송인주, 2013).³⁷⁾ 그리고 이미 규모화·기업화된 축산은 생산과정에서 부딪치는 새로운 문제도 계속 산업적인 방식으로 해결할 수밖에 없다. 지난 20년간의 한우 고급화는 그런 산업화 노선을 제도화·구조화한 것에 다름 아니며 이제 그것은 자체의 관성을 갖는다. 산업형 축산의 고도화가 진행 되는 것이다.

소비자들이 품질로 전환하고 고급육 위주의 쇠고기 거버넌스가 정착되면서 최근 한우산업은 기술적으로 더 고도화된다. 한우의 특정 종자를 보존하거나 특정 사료·사료첨가제를 활용하는 더 고급화된 상품, 즉 브랜드 육이나 기능성육이 생산되는 것이다. 불포화지방산 같은 한우고기의 성분을 새로운 경쟁력 원천으로 삼는 시도가 대표적이다. 그런 전략은 대개 첨단 생명공학기술에 기초하며, 품질관리라는 측면에서는 부분적으로 등급제의 단점을 보완한다(송인주, 2013). 그러나 기본적 원리는 동일한데, ‘마

37) 비용절감의 핵심은 단연코 사료다. 한국의 축산업은 가공형 축산이라는 구조적 성격으로 인해 세계 곡물가격의 변동에 매우 취약하며, 따라서 가격과동이 있을 때마다 ‘자연스레’ 구조조정이 이뤄진다. <표 1>에서 기존의 추세와 달리 2013년에 암소출하 비중이 높아진 것—2012년부터였다—은 세계 곡물가격이 상승한 2007년 이후 시작된 한우부문 내 퇴출 압력이 최근 본격화되었음을 말해준다(농림수산식품부, 2010; 조영득·이정환, 2013; 농수축산신문, 2014. 1. 28).

블링 플러스 알파'의 육질 고급화로서 그것은 등급제의 고가 형성방식에 프리미엄을 추가하는 전략이기 때문이다(조석진, 2012: 122).

투입재뿐 아니라 농장 내부에서도 신기술 도입이 증가한다. 한편에서는 암소의 거세(난소적출) 같은 '과학적' 사양관리 기술이 계속 시도된다(월간축산, 2012. 2: 125-128). 다른 한편으로는 과거에 활용되지 않던 완전히 새로운 기술·장비가 도입되는데, 농장의 생축 상태에서 마블링 정도를 알아보기 위한 초음파 검사가 대표적이다. 사료비용과 등급별 가격차를 고려할 때 농장에서 도살용 생우의 출하시점을 결정하는 일은 매우 중요하다. 또 한우개량을 위해서도 소의 생장 정도나 조직구성을 파악하는 것이 중요한데, 이를 위해 X선 단층촬영장치, 영상분석장치, 핵자기공명장치 등이 활용된다(고영두 외, 2006: 324; 월간축산, 2012. 4: 27). 물론 이런 신기술은 쇠고기 생산연쇄 전체에 더욱 광범위하게 도입될 수 있다. 일례로 축산물품질평가원이 주도하고 있는 이력추적제는 생명공학(BT)과 정보기술(IT)의 결합체를 가공·제조와 유통의 전단계로 확산시킨다. 농식품의 품질관리를 위한 '감사(auditing) 시스템'(Campbell, 2013)을 축산식품부문이 주도하고 있는 것이다.

한우산업의 이 같은 기술적 고도화는 쇠고기 생산의 고비용 구조를 심화시킬 가능성이 크다. 단적으로 3자인증제로 대표되는 강화된 안전성 관리방식은 그에 소요되는 직간접적 비용부담이라는 측면에서 규모화된 기업적 생산단위에 더 유리하다(Bain et al., 2005). 그리고 축산 '공장'이 커질수록 산업축산동맹이 활동할 여지는 더 커진다. 일례로 밀집된 가축군을 위한 '보건의료'는 인간만큼이나 새로운 생명산업 분야가 될 수 있다. 내수가 축소될 가능성도 큰 위험은 아닌데 축산도 수출산업으로 전환하면 되기 때문이다(이인형, 2001; 한국농촌경제연구원, 2003). 한우도 일본의

와규처럼 세계의 증산층을 위한 ‘글로벌 먹거리’로 발전할 수 있을지 모른다. 축산선진국과의 자유무역협정(FTA)이 이어지더라도 지속적인 품질 고급화를 통해 한우의 경쟁력을 제고한다는 정부의 변함없는 정책기조도 그런 꿈에 기반해 있을 것이다.

VI. 결론

한국의 쇠고기 등급제는 소파동과 쇠고기 수입개방 재개로 국내 축산업이 위기에 처한 상황에서 도입되었다. 그것은 한편으로 국내 우육부문의 고질적 문제였던 부정육 유통을 근절하고 쇠고기의 품질 균일화와 투명한 가격형성을 통해 전국적 대중시장을 완성하는 것을 목표로 했다. 동시에 그것은 한우를 고급화하여 수입산 쇠고기와의 가격경쟁에서 보호하고자 했고, 실제로 수입육과의 시장 분리에 크게 기여했다. 무엇보다 지난 20여년간의 변화 과정에서 농민-생산자나 식육-유통자들이 현대화·전문화되었다. 기후변화를 비롯하여 지구적 농업환경의 변화가 가시화되는 상황에서 그것은 대안적 생산체계 모색에 소중한 자원이 된다. 그러나 동시에 국내 한우생산은 고비용 구조의 가공형 축산으로 산업화되었고 표준화된 제품의 대중소비보다는 차별화된 제품의 위계화된 분절시장을 낳았다.

쇠고기 등급제가 이런 변화·발전과정에서 성공적으로 작동할 수 있었던 것은 무엇보다 그것이 축산물의 복잡한 질적 특성과 그에 대한 관습적 인식의 다양성을 배제하고 마블링이라는 특정한 기술적 품질 기준을 부각시켰기 때문이다. 한우산업동맹을 대표하여 축산물품질평가원이라는 반민반관 기구가 한우산업에서 갖는 지배력은 그와 같은 품질 규정에서의

독점력에 기초한다. 등급제가 상정하는 높은 등급의 육질은 과학적 근거보다는 특정 소비자집단의 욕구에 대한 전문가의 특정한 해석을 전제로 만들어진 인위적 기준에 가깝다. 그럼에도 그것은 제도시행의 목표를 ‘고급육’의 양산으로, 국내산 쇠고기의 생산방법을 곡물비육과 밀사에 기초한 공장식 양육으로, 그리고 더 안전하고 저렴한 한우고기라는 사회적 요구를 고가육이라는 산업적 요구로 전환시키는 데는 충분했다.

따라서 한국의 쇠고기 등급제는 이중적 성격을 가졌다고 할 수 있다. 먼저 그것은 농식품 등급제의 본래적 역할인 상품의 규격화와 경제언어 통일을 통한 유통체계의 합리화, 즉 쇠고기의 전국시장을 형성하는 기제였다. 그러나 그보다 더 위력적이었던 것은 소비자의 이름을 내세워 축산업의 구조조정을 촉진함으로써 국내 한우부문의 완전한 산업화를 가져왔다는 것이다. 이 같은 측면에서 한국의 쇠고기 등급제는 민·관의 협치에 기반하여 식육 생산자원의 조직적 낭비도 불사하며 쇠고기의 지속적 고급화·고가화를 이뤄낸 기제, 특히 생산자와 소비자 모두에서 품질경쟁이라는 규칙에 기반하여 배제와 포섭을 정상화한 신자유주의적 거버넌스의 기제였다고 할 수 있다. 쇠고기에 대한 등급제는 동시에 축산농민에 대한 등급제이자 소비자에 대한 등급제였던 셈이다.

등급제 이후 한국의 쇠고기 생산은 해외에서 들여온 많은 사료곡물과 여타 자원을 상당히 낭비하며 비만소를 키워내는 방식으로 고착되었다. 한우산업은 나아가 수출시장까지 내다보며 더욱 고도화된 산업축산을 지향하고 있다. 그 결과 고급육이 ‘대중적’으로 소비될수록 과다한 지방섭취와 관련된 보건문제가 나타날 가능성은 높아진다. 지속적인 규모화·기업화를 강제당하는 축산농가의 경우 이미 또 한 번의 구조조정이 시작되고 있다. 지금과 같은 가공형 축산이 계속 발전할 경우 앞으로 식량안보에 대

한 위협은 더 커질 수 있으며, 산업형 축산에 수반된 국내 농촌 및 해외 곡물생산지역의 환경·생태문제도 더 심화될 것이다. 요컨대 지나친 고급육 위주의 쇠고기 등급제는 이제는 그 제도적 사명을 다했다고 판단된다.³⁸⁾ 전향적인 검토가 필요한 시점이다.

[2014년 4월 29일: 접수/ 2014년 6월 14일: 수정/ 2014년 6월 16일: 게재확정]

38) 관행체계 안에서도 등급제를 전환하자는 의견이 조금씩 등장하고 있다(eg. 김성호, 2012).

참고문헌

- 강수원. 1999. “한국과 일본의 고급육 생산기술 비교”, 『월간 축산』, 1999년 11월호.
- 고경철. 2011. “한우고기의 육질등급 명칭체계”, <http://www.kromeat.co.kr>, 〈식육소비정보 / 전문가칼럼〉란(2013. 12. 17에 접속).
- 고영두·강한석·곽석준. 2006. 『한우학』, 선진문화사.
- 권영근. 1990. “농축산물 수입개방의 현황과 그 영향”, 한국농어촌사회연구소 편, 『수입개방과 한국농업』, 비봉출판사.
- 김성호. 2012. “주요국과 비교해 본 우리나라 축산물등급제 개선방안”, 축산물품질평가원, 『공감365+』 2012. 2.
- 김용준·김종익·김성태·윤상철·김미나·강석남. 2011. “한우 거세우의 근육 위치별 근내지방도 간의 상호관계 연구”, 축산물품질평가원, 『2011년 현장연구조사 결과보고서』.
- 김정주. 1998. “축산물 유통”, 정진관 외, 『한국의 축산』, 농림부·축협중앙회·세계축산학회.
- 김환경·이문연. 1998. “한우 및 육우”, 한국축산발달사편찬위원회 편, 『한국축산발달사』, 한국농육우협회.
- 나유정·김민경·장재봉. 2013. “소비자의 수입쇠고기 구매 의형 분석”, 『농업경영·정책연구』 40(1).
- 노정해·김미현·이남혁. 2007. “수도권 주부를 중심으로 한 브랜드육에 대한 인식조사”, 『한국식품영양학회지』 20(1).
- 농림수산식품부. 2010. “(품목별) 축산물 비용절감 종합대책”, 『농민신문』 2010. 7. 7.
- 농촌진흥청. 2008. 『농정 비화』, 한국농업근현대사 제12권.
- 농협경제연구소. 2008. 『개방체제하 한우산업 발전방향』, NHERI 리포트 제20호 (www.nheri.re.kr).
- _____. 2013. “소 부산물가격 하락 요인과 문제점”, 『농수축산신문』 2013. 10. 23.
- 리프킨, 제레미(Geremy Rifkin). 2002. 『육식의 종말』, 시공사.
- 맥기, 해롤드(Harold McGee). 2011. 『음식과 요리』, 백년후.
- 문현경. 2012. “우리는 축산식품을 많이 섭취하고 있다”, 『축산식품과학과 산업』 1(2).
- 박태균. 2012. “축산식품의 오해와 진실”, 『축산식품과학과 산업』 1(2).
- 박준근. 1991. “육류등급제도 시행배경”, 『축산진흥』 1991. 1:54-56.
- 서울대학교 농업생명과학대학. 2002. 『한우 도체품질 자동판별에 관한 기술개발 연구』, 농촌진흥청.
- 송인주. 2013. 『세계화 시대 한국의 농업 산업화에 관한 연구: 축산부문을 중심으로』, 서울대

학교 박사학위논문.

- 아키히로 오키타니·마사노리 마츠시(沖谷明紘·松石昌典). 1999. “식미성평가법에 의한 고급 화우육과 수입 쇠고기의 품질 판정”, 『쇠고기시장 자유화에 따른 한·미·일의 고급 (premium)육 생산 기술전략』, 강원대학교 동물자원공동연구소 국제심포지움(1999. 11.16.) 자료집.
- 우병준·전상곤·김현중·채상현. 2009. 『쇠고기 산업의 구조와 발전 방안』, 한국농촌경제연구원.
- 유임중. 2011. “소 등급기준의 개정내용 이해를 통한 발전방향 모색”, 축산물품질평가원 식육 소비정보 전문가칼럼(2013. 12. 17.에 접속)
- 이동원. 2011. “소비자의 요구에 따라 등급판정기준 변화”, <http://www.kromeat.co.kr>, 〈식육소비정보/ 전문가칼럼〉란(2013. 12. 17에 접속).
- 이무하·이성기·최석호·김일석. 2001. 『축산식품 품질경영학』, 선진문화사.
- 이문연. 1998. “거세한우의 출하체중과 출하월령이 도체형질에 미치는 영향”, 『한국축산학회지』 40(3).
- 이병오. 1999. “WTO 체제 하 한우산업의 문제점과 발전방향”, 한국농업경영인중앙연합회, 『21세기 한농업 품목별 지도자 육성을 위한 순회교육: 한우분과』 자료집.
- 이상영·한성일·박민수·정호근. 2001. “쇠고기의 품질차별화 전략을 위한 속성가격분석”, 『농업경영·정책연구』 28(1).
- 이숙중. 2013. “가축사료 자급률 제고를 위한 정책 방안”, (사)한국식량안보연구재단(2013. 9. 25. 고려대) 식량안보간담회(출처: 농수축산신문, 2013. 10. 30).
- 이시구라 준지(石倉俊治). 2003. 『식품의 맛과 과학』, 동화기술·남산당.
- 이인형. 2001. “우리나라 축산산업의 전환기 정책방향”, 이길현 외, 『새로운 한국식량산업정책의 방향』, 서울대학교출판부.
- 장영수. 2012. “마블링이 좋은 고기가 맛있는 이유”, <http://www.kromeat.co.kr>, 〈식육소비정보/ 전문가칼럼〉란(2013. 12. 17에 접속).
- 전상곤·채상현. 2009. 『쇠고기 등급제의 효과와 정책과제』, 한국농촌경제연구원.
- 젠바야시 메이지(善林明治). 1999. “화우고급육 산육특성과 사육패턴”, 『쇠고기시장 자유화에 따른 한·미·일의 고급(premium)육 생산 기술전략』, 강원대학교 동물자원공동연구소 국제심포지움.
- 조병대·고영두. 1998. “한우육”, 정진관 외, 『한국의 축산』, 농림부·축협중앙회·세계축산학회.
- 조석진. 1993. “한우육의 부가치향상을 위한 차별화전략의 가능성과 문제점”, 『농업경제연구』 34.

- _____. 2002. “쇠고기 수입자유화에 따른 일본의 경험과 한우산업의 대응방안”, 『농업경영·정책연구』 29(3).
- _____. 2012. “한국 축산업의 당면과제와 대응방안”, 『농업경영·정책연구』 39(1).
- 조영득·이정환. 2013. “한우산업 정책, 지금 도대체 무엇을 해야 하나?”, 『시선집중 GSJ』 163(www.gsnj.re.kr).
- 최낙언. 2013. 『FLAVOR: 맛이란 무엇인가』, 예문당.
- 최현호·천동원·서동균·신정섭·이상덕. 2013. “한우 소비자의 구매형태별 요인분석과 시장 세분화에 관한 연구: 수도권 거주 주부를 대상으로”, 『농업경영·정책연구』 40(4).
- 축산기술연구소. 1998. 『주요국의 육류등급제도』, 농촌진흥청.
- 축산물등급판정소. 2001. 『축산물등급판정사업 10년사』.
- 축산물품질평가원. 2000. “축산물에 대한 소비자 기호도의 조사결과”, <http://www.kromeat.co.kr>, 〈식육소비정보/ 기술정보〉란(2013. 12. 17에 접속).
- _____. 2001a. “소도체 등급판정결과에 따른 정육율 비교분석 1”, 상동.
- _____. 2001b. “소도체 등급판정결과에 따른 정육율 비교분석 2”, 상동.
- _____. 2002. “한우 거세우 육질(맛)에 관한 조사”, 상동.
- _____. 2012. “주요국의 축산물 등급제도 현황”, 『한국의 축산물 유통』 2012. 11(축산유통 종합정보센터, <http://www.ekapepia.com/user/distribution/>).
- 축협중앙회. 1992. 『한국축산발전사』.
- 한국농촌경제연구원. 2003. 『한국 농업·농촌 100년사: 1945-2000 - 하』, 농림부.
- _____. 2012. 『농업전망 2013』.
- 한국축산경제연구원. 2008. 『축산물 등급판정제도 발전방안 연구』.
- 한국산업정보원·한국식품산업연구원. 2004. 『2005 한국식품산업연감』.
- 한기동·김대곤·김수민·안동현·성삼경. 1996. “등급에 따른 한우육의 숙성 중 이화학 및 형태학적 특성 변화”, 『한국축산학회지』 38(6).
- 허덕. 2003. “한우개량 정책의 성과 평가와 효과분석”, 『농촌경제』 26(4).
- 황교익. 2001. “맛있는 쇠고기란”, 『월간축산』 2001. 9.
- Bain, Carmen, B. James Deaton, and Lawrence Busch. 2005. “Reshaping the Agri-food System: The Role of Standards, Standard Makers and Third-party Certifiers”, in Vaughan Higgins and Geoffrey Lawrence eds., *Agricultural Governance: Globalization and the New Politics of Regulation*, Routledge.
- Bennion, Marion and Barbara Scheule. 2000. *Introductory Foods*, 11th ed., Prentice Hall.

- Busch, Lawrence and Keiko Tanaka. 1996. "Rites of Passage: Constructing Quality in a Commodity Subsector", *Science, Technology and Human Values* 21(1).
- Cole, H. H. and Magnar Ronning eds. 1974. *Animal Agriculture: The Biology of Domestic Animals and Their Use by Man*, W. H. Freeman and Company.
- Campbell, Hugh. 2013. "Food and the Audit Society", in Anne Murcott, Warren Belasco, and Peter Jackson eds., *Handbook of Food Research*, Bloomsbury.
- Clayton, Kenneth C. and Warren P. Preston. 2003. "The Political Economy of Differentiating Markets: Facing Reality inside the U.S. Department of Agriculture", *American Journal of Agricultural Economics* 85(3).
- Considine, Jennifer I., William A. Kerr, Gregory R. Smith, and S. Monica Ulmer. 1986. "The Impact of a New Grading System on the Beef Cattle Industry: The Case of Canada," *Western Journal of Agricultural Economics* 11(2).
- Dowell, Austin A. and Gerald Engelman. 1949. "Research into the Problems Involved in Marketing Slaughter Livestock by Carcass Weight and Grade", *Journal of Farm Economics* 31(1), Part 2: Proceeding Number(Feb. 1949).
- Freidberg, Susanne. 2009. *Fresh: A Perishable History*, Harvard University Press.
- Fuller, Gordon W. 2001. *Food, Consumers, and the Food Industry: Catastrophe or Opportunity?*, CRC Press.
- Gardner, Bruce. 2003. "U.S. Food Quality Standards: Fix for Market Failure or Costly Anachronism?", *Journal of Agricultural Economics* 85(3).
- Giovannucci, Daniele and Thomas Reardon. 2000. "Understanding Grades and Standards – and How to Apply Them", MPRA(<http://mpra.ub.uni-muenchen.de/135491>).
- Goodman, David. 2004. "Rural Europe Redux? Reflections on Alternative Agro-Food Networks and Paradigm Change", *Sociologia Ruralis* 44(1).
- Higgins, Vaughan and Geoffrey Lawrence. 2005. "Introduction: Globalization and Agricultural Governance", in Vaughan Higgins and Geoffrey Lawrence eds., *Agricultural Governance: Globalization and the New Politics of Regulation*, Routledge.
- Hantanaka, Maki and Lawrence Busch. 2008. "Third-Party Certification in the Global Agrifood System: An Objective or Socially Mediated Governance Mechanism?", *Sociologia Ruralis* 48(1).
- Humphrey, John. 2006. "Policy Implications of Trends in Agribusiness Value Chains", *The European Journal of Development Research* 18(4).
- Miller, John A., David G. Topel and Robert E. Rust. 1976. "USDA Beef Grading: A

- Failure in Consumer Information?”, *Journal of Marketing* 40(1).
- Lee, Min-A, Park So-Hyun and Kim Eun-Hae. 2010. “Analysis of Beef Consumption Patterns Based on Perception of Beef Safety”, 한국식품영양과학회 산업심포지움발표집, 2010, No. 10, Korea Food Research Institute.
- Moreira, Manuel Belo. 2011. “Changes in Food Chains in the Context of Globalization”, *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 18(2).
- Ponte, Stefano and Peter Gibbon. 2005. “Quality Standards, Conventions and the Governance of Global Value Chains”, *Economy and Society* 34(1).
- Raloff, J. 1999. “Grade Meat Tender, Grade Meat True...”, *Science News*, 156(27).
- Reardon, Thomas, Jean-Marie Codron, Lawrence Busch, James Bingen, and Craig Harris. 2001. “Global Change in Agrifood Grades and Standards: Agribusiness Strategic Responses in Developing Countries”, *International Food and Agribusiness Management Review*, 2(3/4).
- Rhodes, V. James. 1960. “How the Marking of Beef Grades Was Obtained”, *Journal of Farm Economics* 42(1).
- Schroeder, Ted C., Clement E. Ward, James R. Mintert and Derrell S. Peel. 1998. “Value-Based Pricing of Fed Cattle: Challenges and Research Agenda”, *Review of Agricultural Economics* 20(1).
- Simpson, James R., Tadashi Yoshida, Akira Miyazaki, and Ryohei Kada. 1985. *Technological Change in Japan's Beef Industry*, Westview Press.
- Simpson, James R., Yoichi Kojima, Ryohei Kada, Akira Miyazaki, and Tadashi Yoshida. 1996. *Japan's Beef Industry: Economics and Technology for the Year 2000*, CAB International.
- Weis, Tony. 2007. *The Global Food Economy: The Battle for the Future of Farming*, Zed Books.
- Wheeler, T L, L. V. Cundiff and R. M. Koch. 1994. “Effect of Marbling Degree on Beef Palatability in *Bos taurus* and *Bos indicus* Cattle”, *Journal of Animal Science* 72(12).
- Williams, Willard F. 1960. “A Note on “How the Marking of Beef Grades Was Obtained”, *Journal of Farm Economics* 42(4).

〈신문·잡지 등 기타자료〉

통계청 국가통계포털(KOSIS), <http://kosis.kr/>.

네이버 뉴스라이브러리, <http://newslibrary.naver.com/search/>.

축산물품질평가원(eKAPEPIA), <http://www.ekape.or.kr/view/user/main/main.asp>.

한국종축개량협회, http://www.aiak.or.kr/sub1_2.jsp.

MBC, 『육식의 반란: 마블링의 음모』, MBC 특별기획 다큐(2013년 9월 2일 방영).

『축산진흥』, 『월간축산』, 각 년월호.

『서울신문』, 『머니투데이』, 『한국일보』, 『한겨레』, 『연합뉴스』, 『경향신문』, 『축산신문』,

『매일신문』, 『중앙일보』, 『농민신문』, 『조선일보/조선비즈』, 『농수축산신문』 각 일자.

Abstract

Korean Beef Grading System: Focusing on Current Issues

Song, InJoo

Beef grading system is an institutional foundation to make a definition of beef quality through 'scientifically' evaluating yield and quality and connecting evaluations with market price. But recently, there are emerging new issues about this institution in social question concerning food. The point is that current beef grading system might make national health problems through promoting high-fattened beef production. Why does beef grading system make such a concern? This study investigates historical processes of introduction and institutionalization of Korean beef grading system and examines the issues concerning about production, distribution, and consumption of beef. Korean beef grading system was introduced for the modernization of beef distributing system. But it made marbling score as a single standard for quality of meat. As a result, livestock farm had to intensify factory farming and industrial management to fulfill the standard. Thus beef grading system brought about high-level industrialization of Hanwoo industry. And this trend made domestic beef mass-consumption and stratification of beef market concurrently. It means that Korean beef grading system is a component of neo-liberal adjustment of livestock agriculture which institutionalize principle of inclusion and exclusion through quality competition.

Key words: Beef Grading System, food quality, marbling, high-fattened meat, meat industry, Hanwoo industry, high-level industrialization

송인주는 한국과학기술원 생명과학과를 나와 서울대학교 사회학과 대학원에서 수학했다. 석사논문으로 『1960-70년대 국민식생활에 대한 국가개입의 양상과 특징: '혼분식장려운동'을 중심으로』(1999), 박사논문으로 『세계화 시대 한국의 농업 산업화에 관한 연구: 축산부문을 중심으로』(2013)를 썼다. 농업·기술·생태체계의 자본주의적 현대화를 이론적으로 설명하는 데 관심을 갖고 있다. 현재 홍익대학교 시간강사다.
E-mail: dlswn247@snu.ac.kr