

돈육 소비 변화에 따른 다양한 전략방안 이베리코 등 수입 유색돈 확산을 중심으로



문 정 훈 교수
서울대학교 농경제사회학부

목차

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| I. 소비자 기호 변화의 움직임 | V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 |
| II. 국내 소비자 돈육 소비 트렌드의 변화 | 산업구조 및 요인 분석 |
| III. 국내 소비자 돈육 메뉴 소비 트렌드 | VI. 차별화를 위한 활용방안 및 기대효과 |
| IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식 | VII. 최종 제언 |

■ I. 소비자 기호 변화의 움직임

- 수입 돈육의 대중화 및 소비자들의 기호 변화
 - 스페인산 돈육 수입량은 '13년 6445톤 대비 '16년 4만1919톤으로 급격히 증가(농림축산검역본부 축산물 검역 통계, 축산물수입현황)
 - '16년에는 전체 수입량의 13.1%를 차지해 미국, 독일에 이어 3번째 많은 양을 기록, '18년 7월까지 3만2300톤이 수입돼 연말까지 수입량은 사상 최대에 이를 것으로 전망(축산경제신문, 2018.09.14)
 - 스페인산 '이베리코', 미국산 '듀록·버크셔' 등의 브랜드 돈육을 중심으로 품종을 구분해 고유의 맛을 음미(농축유통신문, 2018.06.28.)
 - 단순히 저렴한 삼겹살을 선호하는 것이 아니라, 취향에 맞는 육질, 맛, 부위, 브랜드, 품종을 구매하기 위해 비용을 더 지불하는 추세(식품저널뉴스, 2017.05.16)
 - 돈육 수입증가는 소비자의 한돈 선호 인식을 바꾸어 자급률 저하가 이어짐(축산경제신문, 2018.09.14). 따라서 국산 돈육 경쟁력 강화 방안에 대한 연구가 필요

■ I. 소비자 기호 변화의 움직임

• 국내 돈육 브랜드의 경쟁력 강화 방안 미비

- 국내 돈육 시장은 부위, 품종을 홍보하기보다는 한돈 홍보에 주력하며, '일상재 (Commodities)' 판매 방식의 마케팅을 추구(축산경제신문, 2018.09.14)
- 이베리코 품종의 경우, 사육 과정 등을 담은 스토리텔링을 내세워 공격적인 마케팅 전략을 구사함과 동시에 수입 돈육에 대한 소비자들의 인식 변화를 통해 소비 욕구를 이끄는 데 성공(축산경제신문, 2018.09.14).
- 최근 이베리코 돼지의 소비 증가 추세가 꺾이면서 안정화에 단계에 들어섰고, 이베리코 돼지 등 유색돈의 맛과 향에 익숙해진 소비자의 입맛을 만족시킬 한돈 전략이 필요한 시점
- 품종 다변화로 인해 삼겹살에 치중된 소비자들의 돼지고기 선호 부위가 달라지고 돼지고기를 더 다양하게 즐기려는 수요가 증가하고 있는 추세(한국일보, 2017.02.03)이므로, 수입 돈육의 차별성을 극복하기 위해 요리 수요 다양화 및 소비트렌드 대응을 위한 국산 돈육 발전 방안을 마련해야 할 시점임

■ II. 국내 소비자 돈육 소비 트렌드 변화

• 수입산 육류 구매증가

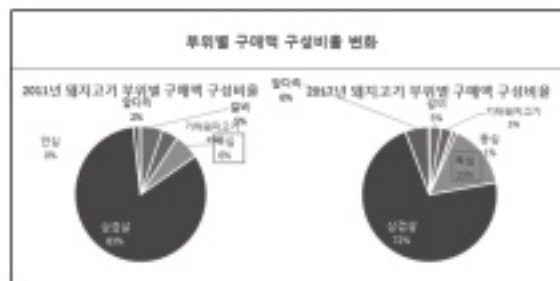
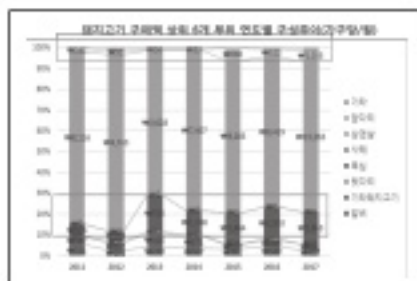
- '11년 대비 '17년 연간 가구당 돼지고기 구매 추이를 볼 때, 국내산과 수입산 모두 증가세를 보이며 특히 '13년부터 증가세가 두드러짐
- 국내산 돼지고기 구매의 증가율은 '12년 대비 '13년 이후 둔화 되었으며, 13년 대비 14년, 16년 대비 '17년의 수입산 돼지고기 구매 증가율은 급격히 증가하고 있음
- 1, 2인 가구의 연간 수입산 돼지고기 구매액, 증가율은 모두 상승하는 추세임



II. 국내 소비자 돈육 소비 트렌드 변화

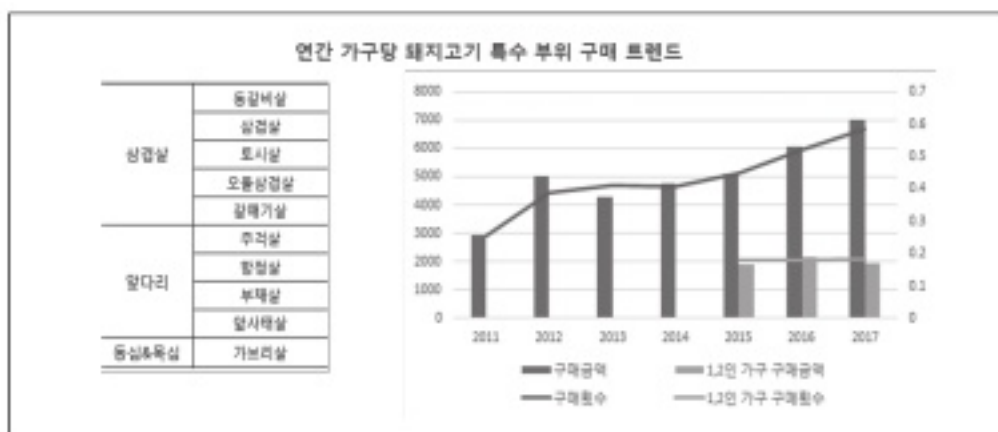
• 수입산의 부위별 구매변화

- '11년 대비 '17년 수입산 돼지고기의 부위별 구매액 구성 비율이 가장 크게 증가한 부위는 목심으로, 가구당 연간 구매액 또한 증가
- 앞다리의 경우 구매액 구성비율, 가구당 연간 구매액이 모두 대폭 상승하였으나, 삼겹살은 구매액 구성 비율이 83%에서 72%로 감소함
- 단, 삼겹살의 가구당 연간 구매액은 삼겹살 가격 상승으로 인해 8,116원에서 13,263원으로 상승



• 돼지고기 특수부위 구매트렌드

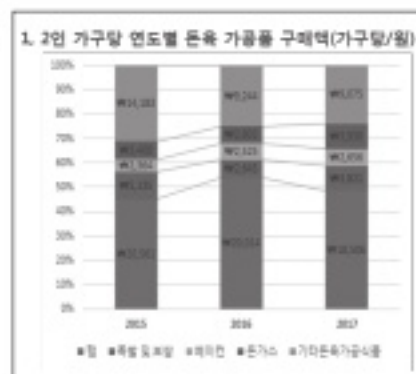
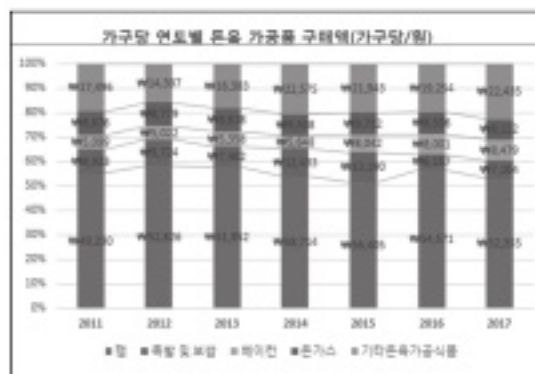
- 특수 부위는 삼겹살 중 갈매기살, 앞다리 중 항정살, 등심&목심 중 가브리살로 특정 하였으며, 국내산과 수입산 구분 없이 통합한 자료를 사용
- '11년부터 '17년까지 연간 가구당 구매 금액과 구매 횟수 모두 지속적으로 증가하였으나, 1, 2인 가구의 구매 금액과 구매 횟수에는 거의 변함이 없음



II. 국내 소비자 돈육 소비 트렌드 변화

• 돈육 가공식품 구매 변화

- '11년 대비 '17년 수입산 돼지고기의 부위별 구매액 구성 비율이 가장 크게 증가한 부위는 목심으로, 가구당 연간 구매액 또한 증가
- 앞다리의 경우 구매액 구성비율, 가구당 연간 구매액이 모두 대폭 상승하였으나, 삼겹살은 구매액 구성 비율이 83%에서 72%로 감소함
- 단, 삼겹살의 가구당 연간 구매액은 삼겹살 가격 상승으로 인해 8,116원에서 13,263원으로 상승



- 캔햄의 구매 트렌드는 증가와 감소가 반복되는 경향을 나타내며, 1, 2인 가구의 경우 연간 구매 금액이 거의 변함이 없고 구매 횟수는 '15년 이후 감소
- 베이컨의 연간 가구당 구매 금액과 구매 횟수는 '11년부터 '14년까지 정체기였으나 '15년에 급격한 증가를 보인 이후 그 추세를 유지하고 있으며 1, 2인 가구의 연간 구매 금액과 구매 횟수 또한 소폭 증가하고 있음
- 프랑크 소시지의 경우 증가 후 감소하는 양상을 보이며 1, 2인 가구의 연간 구매 금액과 구매 횟수도 '16년부터는 감소, 비엔나 소시지는 증가 후 유지 추세를 보임



II. 국내 소비자 돈육 소비 트렌드 변화

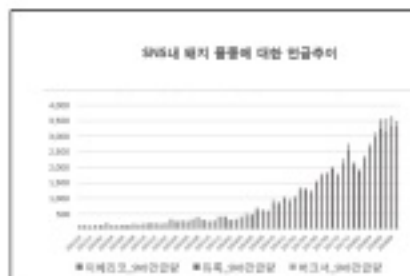
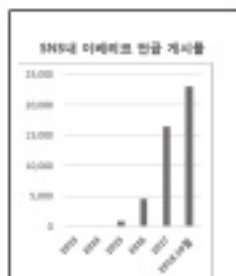
• 얇은 돈육 가공품 구매 변화

- 구매 금액이 지속적으로 증가하는 추세. 이들은 냉동, 염장, 또는 진공 포장에 많아 장기 보관에 유리하고, 수입 축산물 중심으로 저렴한 가격대 형성
- 신선육 중 돼지고기에서는 대패 삼겹살, 가공육에서는 베이컨을 대표적 얇게 썬 축산물로 선정
- 대패삼겹살의 연별 가구당 구매액은 '16년 이후로 급증하여 '15년 대비 '17년 4배 이상 증가. 베이컨의 경우 구매액이 '14년 이후 급증하여 '14년 대비 '17년의 구매액 대폭 증가



• 다양한 품종의 등장

- 수입산 프리미엄 품종인 '이베리코'에 대한 관심이 높아지면서 SNS(인스타그램, 블로그, 커뮤니티 등) 관련 게시물이 '13년 대비 '18년에 증가
- 이베리코 외에도 듀록, 버크셔 등의 품종 명이 외식업에서 주목을 받으며 SNS내 품종에 대한 언급 횟수가 지속적인 증가 추세를 보임
- 18년 네이버지도 검색 기준 이베리코를 취급하는 외식업은 562건이며, 온라인 쇼핑몰, 대형마트 등의 소매점에서도 이베리코를 취급하는 경우가 증가함



III. 국내 소비자 돈육 메뉴 소비 트렌드

패널 다이어리 분석을 통한 돼지고기 섭취 분석

패널 다이어리 분석정보

- 거주지역: 전국
- 나이: 22~66세
- 인원: 964명
- 기간: 2016년 7월~ 2018년 5월
- 패널 선정 기준: 기간 내 최소 1번 이상 돼지고기를 섭취함
- 표본리스트: 기간 내 식사 리스트 중 1,055건을 랜덤 추출
- 다이어리 기록 내용: 취식한 음식의 메뉴, 취식장소, 취식상황, 취식시간, 취식유형 등



연령별 인기 돼지고기 요리

순위	20대	30대	40대	50대 이상
1	돈까스 13.36%	돈까스 15.83%	돈까스 14.80%	삼겹살 14.48%
2	삼겹살 12.27%	삼겹살 12.23%	삼겹살 13.87%	돈까스 8.86%
3	참수육 8.82%	참수육 11.15%	계육볶음 8.78%	계육볶음 7.81%
4	계육볶음 8.78%	계육볶음 10.43%	참수육 8.38%	돈육 김치찌개 7.42%
5	돈육 김치찌개 5.34%	돼지고기 3.60%	돈육 김치찌개 5.17%	참수육 7.03%
6	삼겹살구이 4.20%	돈육 김치찌개 2.88%	돼지고기 3.65%	돼지고기 5.80%
7	돼지고기 2.39%	삼겹살구이 2.88%	돼지고기 3.65%	돼지고기 5.47%
8	족발 2.29%	족발 2.82%	돼지고기수육 2.88%	돼지고기수육 4.30%
9	치즈돈까스 1.81%	돼지고기 2.16%	족발 2.55%	돼지고기수육 3.52%
10	돈고추장면 1.53%	돼지고기 1.80%	돼지고기 2.18%	돼지고기 3.13%
11	돼지고기 1.53%	돼지고기수육 1.80%	돼지고기 1.82%	돼지고기 2.73%
12	돼지고기 1.53%	치즈돈까스 1.80%	돼지고기수육 1.48%	삼겹살구이 2.34%
13	돼지고기수육 1.53%	돼지고기 1.44%	치즈돈까스 1.48%	족발 2.34%
14	돼지고기수육 1.53%	돼지고기수육 1.44%	고추장면 1.08%	돼지고기수육 1.50%
15	계육볶음 1.53%	돼지고기수육 1.08%	돼지고기수육 1.08%	돼지고기수육 1.17%

성별 인기 돼지고기 요리

순위	남성	여성
1	돈까스 15.43%	삼겹살 12.85%
2	삼겹살 13.85%	돈까스 13.87%
3	계육볶음 8.78%	참수육 8.80%
4	참수육 8.78%	계육볶음 8.70%
5	돈육 김치찌개 4.26%	돈육 김치찌개 4.13%
6	돼지고기 3.37%	돼지고기 4.25%
7	돼지고기 3.37%	삼겹살구이 3.95%
8	돼지고기 3.91%	족발 2.96%
9	돼지고기 2.84%	돼지고기 2.17%
10	돼지고기수육 2.30%	돼지고기수육 2.17%
11	돼지고기수육 2.30%	치즈돈까스 2.17%
12	족발 1.85%	돼지고기수육 1.96%
13	삼겹살구이 1.42%	돼지고기 1.58%
14	돼지고기수육 1.96%	돼지고기수육 1.38%
15	돼지고기수육 1.96%	돼지고기수육 1.18%

가구 구성원별 인기 돼지고기 요리

순위	1,2명 가구	3명 이상 가구
1	삼겹살 14.18%	돈까스 15.83%
2	돈까스 13.48%	삼겹살 13.28%
3	참수육 11.27%	계육볶음 8.77%
4	계육볶음 10.55%	참수육 8.77%
5	돼지고기김치찌개 4.08%	돼지고기김치찌개 8.72%
6	돼지고기수육 2.97%	돼지고기 4.28%
7	돼지고기 2.87%	삼겹살구이 2.72%
8	돼지고기 2.87%	돼지고기 2.88%
9	족발 2.87%	돼지고기 2.47%
10	돼지고기 2.88%	돼지고기 2.34%
11	삼겹살구이 2.55%	돼지고기수육 2.98%
12	치즈돈까스 2.88%	돼지고기수육 1.88%
13	돼지고기수육 1.82%	돼지고기수육 1.88%
14	돼지고기 1.48%	치즈돈까스 1.38%
15	돼지고기수육 1.48%	돼지고기수육 1.04%

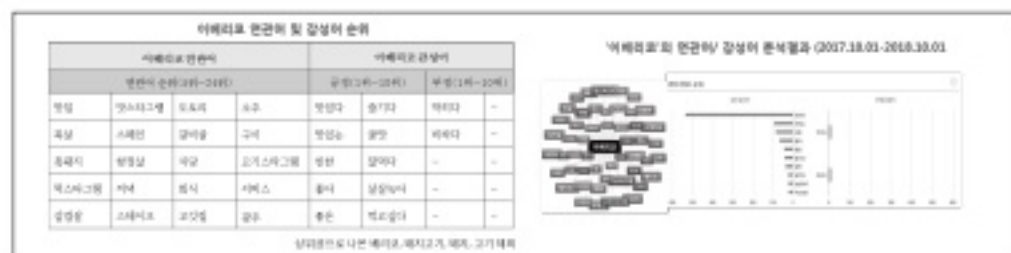
취식 장소별 인기 돼지고기 요리

순위	가정식	외식
1	삼겹살 18%	돈까스 16%
2	돈까스 9%	삼겹살 11%
3	돼지고기김치찌개 8%	참수육 11%
4	계육볶음 8%	계육볶음 10%
5	참수육 7%	돼지고기 3%
6	돼지고기 5%	돼지고기 5%
7	삼겹살구이 4%	돼지고기 3%
8	족발 5%	돼지고기김치찌개 5%
9	돼지고기수육 3%	치즈돈까스 2%
10	돼지고기 2%	돼지고기 2%
11	돼지고기 2%	돼지고기수육 2%
12	돼지고기수육 2%	삼겹살구이 2%
13	돼지고기수육 2%	돼지고기수육 2%
14	돼지고기 1%	족발 2%
15	돼지고기수육 1%	돼지고기수육 1%

IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

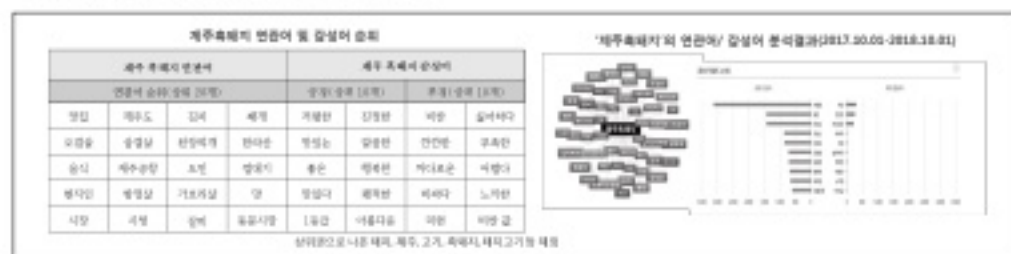
• 소셜 매트릭스 분석을 통한 돼지고기 인식 조사결과(이베리코)

- 돼지고기 품종별, 부위별로 소비자들이 자주 검색하는 키워드들을 분석하고, 해당 키워드들이 가지고 있는 긍정/부정의 감성어 빈도를 분석하여 소비자들이 키워드들에 대해 생각하는 속성들을 분석
- 이베리코 연관어 분석 결과, 맛집, 목살, 흑돼지, 멕스타그램 등의 순서로 검색 건수가 많았음. 이베리코 하면 연상되는 스페인, 도토리, 스테이크가 상위권에 해당했으며, 스테이크가 구이보다 상위 연관어로 검색됨
- 감성어 분석결과, 긍정적 감성어로 맛과 식감이 상위권으로 존재하였으며, 10위 이외의 연관어에 부드럽다, 깔끔하다, 야들야들하다 등의 상세한 식감을 나타낼 수 있는 키워드들이 검색됨. 반면, 부정적 감성어는 두 개로, 키워드로는 가격 관련 연관어가 나옴



• 소셜 매트릭스 분석을 통한 돼지고기 인식 조사결과(제주흑돼지)

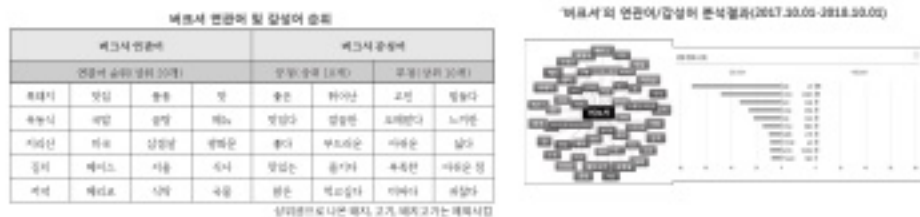
- 제주 흑돼지 연관어로는 맛집, 제주도, 김치 등의 순서로 검색 건수가 많았음. 제주 흑돼지와 함께 먹을 수 있는 김치찌개, 된장찌개, 한라산이 상위권에 해당했으며, 제주 흑돼지 부위인 오겹살, 삼겹살, 향정살, 가브리살, 갈비 등이 상위 연관어로 언급됨. 또한 '현지인'이 상위 연관어로 언급된 것으로 보아 '현지인 추천 흑돼지 맛집'으로 주로 검색하는 것으로 추정됨
- 긍정 감성어로는 저렴한, 맛있는, 1등급 등과 같이 제주 흑돼지를 평가하는 감성어들과 '깔끔한', '좋은', '진정한', '행복한' 등과 같은 개인의 감정을 표현한 긍정어들이 상위권을 차지함. 부정 감성어에는 '비싼'이 1위를 차지했으며, '깡깡한', '까다로운', '미련', '싫어하다', '부족한' 등과 같은 부정어들이 상위권을 차지



IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

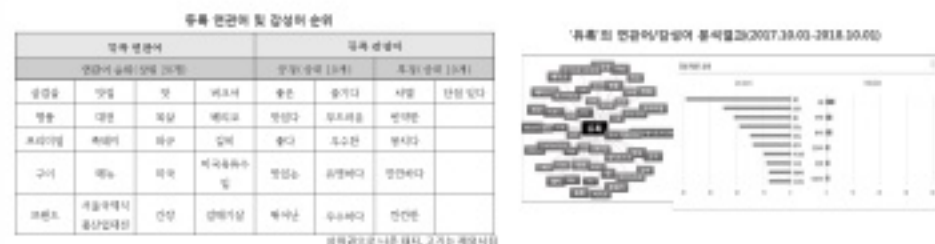
• 소셜 매트릭스 분석을 통한 돼지고기 인식 조사결과(버크셔)

- 버크셔 연관어로는 흑돼지, 맛집, 품종, 맛, 육동식 등의 순서로 검색 건수가 많았음. '육동식' 국밥 집과 '광화문 국밥'이 상위권을 차지하고 있고, 이들은 2019년 미쉐린 가이드에 선정 음식점이자 수요미식회에도 소개되었던 집이어서 많이 검색된 것으로 추정됨. 또한 이 음식점의 인기메뉴인 '버크셔k_돼지곰탕'을 통해 상당한 관련어가 특정 맛집을 겨냥했음을 유추할 수 있었음
- 감성어 분석결과, 긍정적 감성어로 '좋은', '맛있다', '맑은' 등이 상위권으로 나타났으며, 10위 이외의 연관어에도 '깔끔한', '부드러운' 등의 먹고 난 후의 표현을 나타내는 키워드들이 검색됨. 부정적 감성어로는 '고민', '오해받다', '아쉬운', '부족한' 등이 있었음



• 소셜 매트릭스 분석을 통한 돼지고기 인식 조사결과(듀록)

- 연관어로 삼겹살, 맛집, 버크셔, 명품, 대전 등의 순서로 검색 건수가 많았으며 국내에 듀록, 버크셔 브랜드를 선보이는 과정에서 미국산 '명품 브랜드육' 이미지가 구축되어 듀록, 버크셔, 명품, 프리미엄, 미국육류수입의 키워드가 함께 언급되는 것으로 추정
- 듀록 감성어 분석결과, 긍정적 감성어로 '좋은', '맛있다', '뛰어난' 이 상위권을 나타냈으며, '즐거다', '부드러운', '우수한', '유명한' 등의 용어도 언급됨. 부정적 감성어로는 '깡깡하다', '단점 있다' 등이 존재



IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

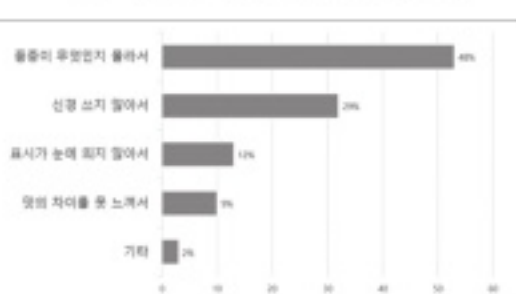
• 설문조사를 통한 돼지고기 인식 조사(품종 확인 정도)

- 돼지고기 구매 시 품종을 확인하는가에 대해 5점 척도로 응답한 결과, '대체로 확인하는 편이다(39%, 172명)'와 '반드시 확인한다(6%, 26명)'를 합산한 전체의 45%(198명)가 돼지고기 구매 시 품종을 확인하는 것으로 나타났으며, '전혀 확인하지 않는다(5%, 24명)'와 '별로 확인하지 않는다(20%, 87명)'를 합산한 전체의 25%(111명)는 돼지고기 구매 시 품종을 확인하지 않음
- 품종 확인 정도에 영향을 주는 요인 분석 결과, 돼지고기와 관련한 평소 견해와 행동이 까다로울수록, 나이가 적을수록, 가족 구성원의 수가 적을수록 돼지고기 구매 시 품종을 더 확인하는 경향을 보임

돼지고기 구매 시 품종 확인 정도



돼지고기 구매 시 품종을 확인하지 않는 이유



돼지고기 구매 시 품종 확인 정도에 영향을 주는 요인에 대한 분석

변수	표준화된 계수	표준오차	P-value
까다로운 정도	0.486	0.056	<2e-16***
나이	-0.125	0.005	0.021**
성별_여성	0.027	0.088	0.539
월평균 식료품 구매액	0.006	0.000	0.880
주간 요리 횟수	0.045	0.009	0.334
가족 구성원 수	-0.087	0.039	0.058*
혼인 여부_미혼	-0.071	0.112	0.201
혼인 여부_기타	0.001	0.302	0.988
소득수준	-0.011	0.000	0.815

R²=0.239

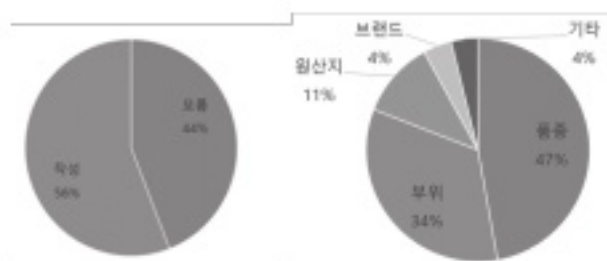
***p<0.01, **p<0.05, *p<0.1

IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

• 설문조사를 통한 돼지고기 인식 조사(품종 인식 정도: 주관식 응답)

- 알고 있는 돼지고기 품종에 대해 모두 작성하도록 한 결과 전체 중 247명(56%)이 총 676개의 응답을 작성했고, 195명(44%)이 '모름'으로 응답하였음
- 676개의 응답 중 품종에 대한 응답은 47%(319개), 부위(34%), 원산지(11%), 브랜드(4%) 순으로 높게 나타났고, 품종에 대한 응답 중에서는 '흑돼지(27.9%, 89개)', '이베리코(25.4%, 81개)'가 가장 많이 언급됨
- 요인분석결과 돼지고기와 관련된 평소 견해와 행동이 까다로울수록, 주간 요리 횟수가 많을수록, 소득수준이 높을수록 돼지고기 품종에 대한 인식이 높았음

돼지고기 품종 인식 정도에 대한
주관식 응답 유무(좌)/ 응답 유형(우)



응답 유형 중 언급된 품종명 비율

품종명	언급 수	비율
흑돼지(세주 및 기타)	89	27.9%
이베리코	81	25.4%
베르샤	44	13.8%
요크셔	42	13.2%
듀록	31	9.7%
햄프셔	18	5.6%
기타	8	2.5%
랜드세이스	6	1.9%
합계	319	100.0%

돼지고기 품종 인식 정도에 영향을 주는 요인에 대한 분석

변수	표준화된 계수	표준오차	P-value
까다로운 정도	0.287	0.116	3.88e-09***
나이	-0.068	0.010	0.242
성별_여성	-0.055	0.184	0.249
월평균 식료품 구매액	0.030	0.000	0.517
주간 요리 횟수	0.123	0.019	0.014**
가족 구성원 수	-0.076	0.081	0.125
혼인 여부_미혼	0.030	0.233	0.618
혼인 여부_기타	0.030	0.628	0.521
소득수준	0.081	0.000	0.097*

$R^2=0.109$

***p<0.01, **p<0.05, *p<0.1

IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

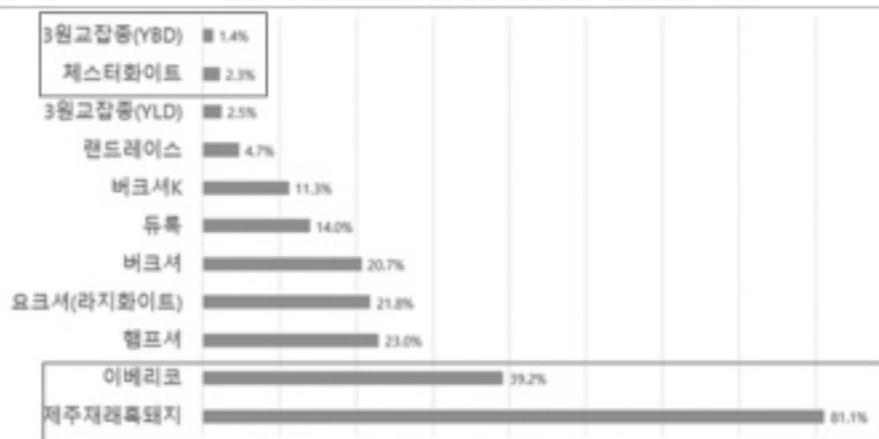
• 설문조사를 통한 돼지고기 인식 조사(품종 인식 정도: 객관식 응답)

- 돼지고기 품종 11개 항목을 제시한 후 알고 있는 품종을 모두 선택하도록 한 결과, 전체 중 391명(88%)이 하나 이상의 품종을 선택했으며, 51명(12%)이 "해당 품종을 잘 모름"으로 응답함
- 하나 이상의 품종을 선택한 사람에게 품종별 인식률을 조사한 결과 인식률이 높은 품종은 '제주 흑돼지(81.1%, 1순위)'와 '이베리코(39.2%, 2순위)'로 나타났으며, 인식률이 가장 낮은 품종은 '3원교잡종:YBD(1.4%)', '체스터화이트(2.3%)', '3원교잡종:YLD(2.5%)' 순으로 조사되었음

돼지고기 품종 인식 정도에 대한 객관식 응답 유무



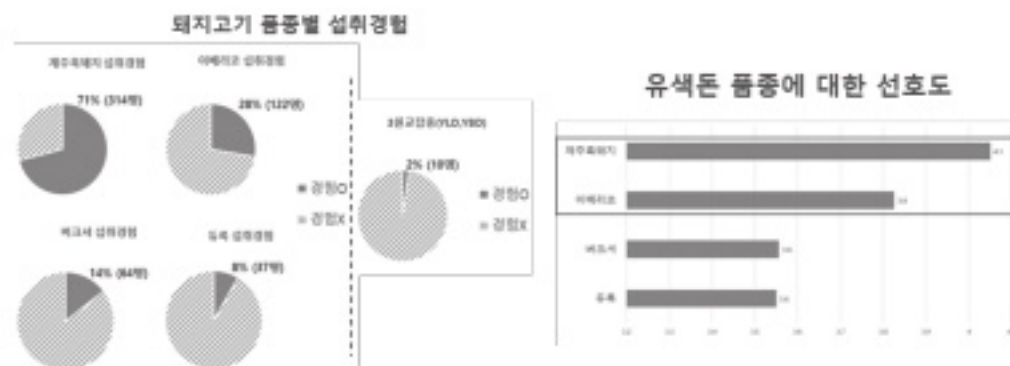
돼지고기 품종 인식 정도에 대한 인식률



IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

• 설문조사를 통한 돼지고기 인식 조사(품종별 섭취경험 & 유색돈 품종 선호도)

- 유색돈인 이베리코, 듀록, 버크셔(버크셔K 포함), 제주흑돼지와 3원교잡종인 YLD, YBD에 대한 섭취 경험을 조사한 결과 유색돈의 경우 제주흑돼지(37%, 314명), 이베리코(28%, 122명), 버크셔(14%, 53명), 듀록(8%, 37명) 순으로 높게 나타났으며, 일반적인 국내산 돈육 품종인 3원 교잡종의 경우, 유색돈에 비해 현저히 낮았음
- 돼지고기 품종에 대한 섭취 경험 정도에 영향을 주는 요인에 대한 분석결과 돼지고기와 관련된 평소 견해와 행동이 까다로울 수록, 남자일 수록, 월평균 식료품 구매액이 많을 수록, 소득수준이 높을 수록 섭취해 본 경험이 있는 돼지고기 품종의 개수가 많았음



돼지고기 품종에 대한 섭취 경험 정도에 영향을 주는 요인에 대한 분석

변수	표준화된 계수	표준오차	P-value
까다로운 정도	0.419	0.076	<0.16***
나이	-0.044	0.007	0.414
성별_여성	-0.097	0.121	0.029**
월평균 식료품 구매액	-0.079	0.001	0.038*
주간 요리 횟수	0.073	0.012	0.420
가족 구성원 수	-0.069	0.063	0.137
혼인 여부_미혼	-0.090	0.153	0.106
혼인 여부_기타	-0.003	0.413	0.944
소득수준	0.175	0.000	0.000***

$R^2=0.230$

*** $p<0.01$, ** $p<0.05$, * $p<0.1$

IV. 돼지 품종에 대한 소비자 인식

• 설문조사를 통한 돼지고기 인식 조사(섭취 경험에 따른 심층 분석 결과)

- 인식, 섭취경험 및 선호도가 모두 높게 나타난 이베리코에 대해 심층 분석 진행결과, 이베리코를 섭취해 본 경험이 있는 소비자는 섭취 경험이 없는 소비자와 비교했을 때 다음과 같은 특성을 지님
- 흑색돈의 섭취 경험 유무에 따라 집단을 구분하여 흑색돈 중 한 품종 이상 섭취해 본 소비자에 대해 심층 분석을 진행

이베리코 섭취 경험에 따른 심층 분석 결과

		야베리코 섭취 경험 O	야베리코 섭취 경험 X
돼지고기 관련 행동			
돼지고기 구매 시 품종 확인 정도 (5점 척도)		3.39	3.12
주간 돼지고기 섭취 횟수	집	2.36회	1.62회
	외식	1.98회	1.07회
한 달간 소매점 돼지고기 구매 횟수		3.41회	2.36회
돼지고기 부위 및 품종 인식 정도			
돼지고기 부위 중 모르는 부위의 개수		0.11개	0.28개
돼지고기 품종에 대해 작성한 응답 개수		1.43개	0.46개
인구통계학적 특성			
월평균 가구소득		439만원	411만원

흑색돈 섭취 경험에 따른 심층 분석 결과

		야베리코 섭취 경험 O	야베리코 섭취 경험 X
돼지고기 관련 행동			
돼지고기 구매 시 품종 확인 정도 (5점 척도)		3.26	3
주간 돼지고기 섭취 횟수	집	2.03회	1.27회
	외식	1.23회	0.94회
한 달간 소매점 돼지고기 구매 횟수		2.96회	1.96회
돼지고기 부위 및 품종 인식 정도			
돼지고기 부위 중 모르는 부위의 개수		0.14개	0.52개
돼지고기 품종에 대해 작성한 응답 개수		0.89개	0.2개
인구통계학적 특성			
월평균 가구소득		450만원	390만원

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

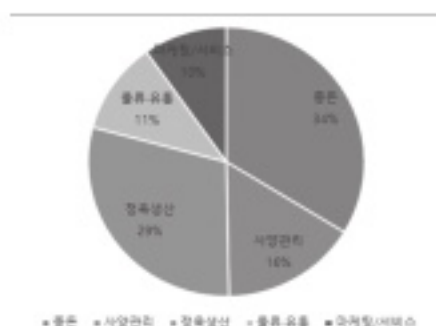
가치사슬 상 국내 돈육 산업 연구 현황

- 1992년도부터 2017년도 까지, 국내에서 진행된 국가과제 R&D 보고서 중, 돈육 및 돼지고기 키워드를 가진 보고서를 가치사슬로 분류
- 향후 흑색돈 관련 연구 방향을 설정하기 위해 전문가 인터뷰 진행(제주 난지축산연구소 양병철 연구관, 제주 SM영농조합법인·축산 안철수 대표, 포항 송학농장 이한보를 대표, 함양 영농조합 법인 복있는 농장 박영식 대표, 제주 늘푸른농원 김응두 대표, (주)제주드림포크 변영준 이사, 일본 京都中勢以(교토 나카세이) 카토 켄이치 대표, 일본 나고야 코친 토종닭 농장, 스페인 바스크 재래돼지 농장, 프랑스 알자스, 브레스, 드롬 토종닭 농장)

가치사슬 상 국내 돈육 산업 연구 현황

지원적 활동	품질관리										
	축산물 관련법 제정										
	농가경영관리										
	수·출입 규정										
본원적 활동	종돈		사양관리		정육생산			분류· 유통	마케팅/ 서비스		마진
	품종	사료	돈사관리/ 사육	도축	가공	숙성	생산/ 품질관리	18	16		
	31 (9)	24	26 (1)	6	11	3	28				
합계 (국내)											

가치사슬 상의 국내 R&D 현황



V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 종돈

- 종돈의 주요 연구는 품종(31건) 및 사료개발(24건)과 관련된 연구가 존재했으며, 전체 연구 중 34%를 차지함



종돈 : GAP분석

전문가 의견	• 생산성 향상을 위한 품종 개발 및 사육 • 농가의 체계적 경영적 품종교배 • 맛에 중점을 둔 돼지 품종사용 • 표준화된 사료, 종질, 환경에서 가치를 생산하기 위해 차별화 필요
RAO 현황	• 생산성 향상 우수 품종연구(백색돈/흑색돈) • 사료비 절감 및 사료 생산성(효율성) 향상 연구
GAP 분석	
• 품종 교배의 체계적 관리 필요 ✓ 생산성 보다는 관능적으로 우수한 품종 연구 및 가치를 부여할 수 있는 연구 필요 ✓ 표준화된 생산에서 차별화된 생산 연구 필요	

- 일본에서 돈육 전문가가 사용하는 돼지 품종은 오키나와산 아그(AGU, アグー)와 듀록 품종을 50%씩 교잡한 종이며, 아그는 일반 3원교잡종에 비해 강한 향을 지니고 듀록 역시 강한 향을 가진 품종이기에 교잡했을 때 더 강한 맛을 낼 수 있음.
- 숙성 기술로만 돼지고기를 홍보하는 것이 아니라 품종특성과 결합하여 숙성기술을 알리고 있으며, 맛에 중점을 둔 품종을 사용(일본 켄이치 인터뷰)



오키나와 품종, 아그(AGU, アグー)

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 종돈 현장 요구사항(인터뷰)

“농가에서 품종을 관리할 때, 생산성을 위한 체계없는 경험적 교잡이 이루어지고 있다”

“재래돼지는 LYD에 비해 생산성이 떨어지지만 성장속도와 사료효율이 많이 지체되지는 않는다.
흑색돈과 백색돈은 성장속도에서 큰 차이를 보이지 않으나,
흑색돈의 경우 생산능력에서 포유능력과 산자수가 많이 부족하다”

“국내 돈육 산업은 생산성을 높이기 위해 3원교잡을 하고 있음.
생산성 위주로 농장을 경영할 경우, 미래 인구 감소로 인한 돼지고기 수요 감소에 대처하지 못
할 것으로 예상되어 생산성에 초점을 맞춘 전략은 더 이상 경쟁력 있는 전략이라 볼 수 없다.
국내 3원 교잡종은 생산성 체계화로 인해 이베리코의 도토리 사료 스토리텔링 마케팅 같은
최소성 있는 가치를 부여하기 어려운 실정이다.
따라서 국내 돈육의 가치를 상승시킬 수 있는 방안을 만들어야 한다”

• 사양관리

- 돈사관리 및 사육 등과 관련된 사양관리에 대한 연구는 총 26건으로 전체 연구 중 16%를 차지

사양관리 : GAP분석



전문가 의견	- 재래돼지 품종의 특성에 맞는 돈사관리가 필요 - 흑색돈에 비해 재래돼지는 통계적 데이터 축적 및 관리가 이루어지고 있지 않음 - 재래돼지 농가간의 네트워크 구축 필요 - 장기사육은 품질과 연관있음 - 방목지 크기와 돼지두수의 균형을 맞추면 약화가 없음
	- 생산성 향상을 위한 돈사관리 연구 - 방목돼지 및 동물복지 연구 - 질병개선을 위한 연구 - 자동화돈사관리시스템 연구
GAP 분석	
✓ 생산성 보다는 돼지 품종별 특성에 맞는 관리필요 ✓ 재래돼지 사양관리를 위한 데이터를 축적해야함	

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 사양관리 현장 요구사항(인터뷰)

“재래돼지는 일반 백색돈(3원교잡)과 다르게 플라이트존(Flight Zone)이 30m로 백색돈 보다 6배 정도 길며 경계심이 많은 품종이다.
하지만 돈사에서 관리할 때, 재래돼지는 스트레스 및 질병에 강하기에 일반 백색돈과 다르게 단미의 과정이 필요없다.
즉, 재래돼지 만의 돈사체계가 따로 필요하며, 그들의 습성에 맞는 관리가 뒷받침되어야 한다”

“3원교잡종과 달리 재래돼지는 데이터 관리가 체계적으로 이루어져있지 않고 농가마다의 경험으로 사양관리를 진행하고 있다.
재래돼지 농가의 정보교류 네트워크가 존재하지 않으며, 네트워크가 형성된다면 지식 및 정보공유 창을 만들 수 있는 기회가 제공되어 재래돼지에 적합한 등급판정체계 수립과 품종유지에 도움이 될 것이다”

• 정육생산

- 주요 연구는 도축(6건), 가공(11건), 숙성(2건), 생산/품질관리(28)로 전체 연구 중 29%를 차지하여 가치사슬 상 2순위를 보였으며, 숙성 및 도축과 관련된 연구는 가공 및 생산/품질관리와 관련된 연구에 비해 비교적 부족하게 나타남



정육생산 : GAP분석

전문가 의견	- 백색돈, 흑색돈, 유색돈 구분없이 동일한 등급판정기준 사용 - 재우는 흑색돈을 경사로 별도로 진행, 내육은 동일하게 진행 - 통지방육계 위주의 등급판정체계가 아닌 흑돼지 특성을 고려한 기준 필요 - 상급살 위주의 발육 - 소비자 니즈에 맞는 부위별 발육 필요 - 숙성을 통한 비선포 부위 활용
	- 위생 및 안전성 향상 연구 - 생선성 향상 연구 - 돼지고기 부위별 균형 소비 연구 - 비선포 부위의 육가공품 개발 연구 - 부족한 숙성 연구
GAP 분석	
✓ 백색종과 차별화된 기준을 제공할 수 있는 등급판정체계 필요 ✓ 여전히 비선포 부위 경쟁력 해결 필요 ✓ 숙성 연구의 활성화 및 비선포 부위 가치상승에 활용	

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 정육생산 현장 요구사항(인터뷰)

“유색돈, 백색돈 구분없이 등지방 두께로 등급판정기준을 세우고 있다. 흑돼지는 일반돼지에 비해 성장속도가 느리고 출하하기까지 더 많은 시간이 걸리기 때문에 지방이 많이 생산됨에도 불구하고 일반돼지와 동일한 등급판정체도를 적용하고 있으므로, 재래돼지 및 흑돼지의 특성을 고려한 등급판정체계를 적용해야 한다. 예를 들어, 흑돼지는 일반돼지의 등지방두께 기준을 완화하여 등급판정을 적용한다거나, 유색 및 육질과 관련된 판정기준을 설립하는 등 각 특성을 고려한 등급판정기준이 마련될 필요가 있다”

“일본의 경우 돼지고기 구매기준에서
(1) 경도, (2) 표면의 광택 (3) 보습량을 품질 판단기준으로 지정”

• 정육생산 현장 요구사항(인터뷰)

- “비선호부위 후지의 경우 숙성과정을 통해 조직감을 개선하고 맛, 풍미를 향상시킴으로써 스테이크 부위로 활용할 수 있다” -일본 캔이치-
 - “발골 시 비선호부위는 상품성을 고려하지 않고 발골을 진행하고 있으며, 재래돼지의 경우 일반 돼지와는 다른 특성을 가졌음에도 불구하고 일반돼지와 같은 발골방법을 사용하고 있다. 비선호부위에 대한 인식이 개선된 시장이 형성된다면, 가공업계도 소비자들의 니즈에 맞는 부위별 발골을 진행하게 될 것이며, 새로운 형태의 돈육으로 마케팅을 진행할 수 있다” -변영준-
- (예시) 돈육 등심과 후지 부위를 사진과 같이 컷팅하여 새로운 형태의 돈육으로 마케팅을 진행



돈육 등심 스테이크컷 사진

돈육 후지 스테이크컷 사진

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 물류·유통

- 물류유통의 주요 연구는 유통 공정상의 돈육 저장성 및 품질 개선에 대한 내용을 다루었으며, 연구는 총 14건으로 전체 연구 중 9%를 차지



물류·유통 : GAP분석	
전문가 의견	• 다양한 유통군의 부재
	• 재래돼지 및 흑색돈의 가치 형성 필요
R&D 현황	• 비선호 부위를 판매할 수 있는 다양한 돈육 시장 형성 필요
	• 식품안전성 확보 및 품질유지 연구
GAP 분석	
• 식품안전성 및 품질유지 연구와 더불어 시장형성 연구 필요 ✓ 비선호 부위를 활성화 할 수 있는 시장 형성 및 가치제고 필요 ✓ 다양한 소매점에 등장할 수 있는 시장형성 필요	

• 물류·유통 현장 요구사항(인터뷰)

“외식업 등 다양한 시장에서 재래돼지와 흑색돈이 가지고 있는 차별화된 특성을 인식하여 차별화된 시장을 형성해야 한다”

“생산자를 위한 정부지원에 비해 시장을 형성하는 유통업체 측면에서는 지원이 부족하다. 돈육 가공업체들은 대부분 대형마트로 유통시키기를 원하며, 이로 인해 중소마트 또는 재래시장 등의 소비처를 유지시키는 것도 힘든 일이 되어가고 있다. 새로운 소비시장을 형성하되 사라져가고 있는 소비처를 활성화시키는 것도 중요한 시점이다”

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 마케팅·서비스

- 마케팅/서비스의 주요 연구는 총 14건으로 전체 연구 중 9%를 차지



마케팅·서비스 : GAP분석

전문가 의견	• 국제 재래돼지의 스토리텔링 필요
	• 다양한 부위를 소비할 수 있도록 소비자 인식 변화 필요
R&D 현황	• 저가부위 활용 증진 및 비선호부위의 소비 증진을 위한 가공 육제품 개발연구
GAP 분석	
✓	상품화에 초점을 맞춘 연구와 더불어 소비자 인식 변화를 위한 연구 필요
✓	가치를 부여할 수 있는 스토리텔링, 조리법, 소비자 인식변화 등 차별화 연구 필요

• 마케팅·서비스 현장 요구사항(인터뷰)

“3원교잡종은 생산성을 높이기 위해 사료 및 품종 등이 모두 표준화되어 있어, 이베리코의 스토리텔링 마케팅과 같은 희소성 있는 가치를 부여할 수 없다. 국내산 돈육에 대해 소비자가 인정할만한 희소성 있는 가치를 부여하기 위해서는 우리나라 돼지에도 한국만의 스토리텔링이 필요. 방목돼지, 품종차별화, 지리적표시제 등으로 각각의 돼지에 차별화된 희소성을 부여함으로써 차별화된 시장을 만들고, 이를 통해 소비자가 국내산 돈육을 가치 있게 인식할 수 있도록 노력해야 할 것이다”

“스페인 바스크 재래돼지의 품종 및 사육방식 차별화가 성공을 거둔 것은 소비자들이 방목에 대한 차별화 가치를 인식하고, 기꺼이 가격을 더 지불해 주는 것에서부터 시작되었다. 그 가치 전달의 역할은 외식업 및 셰프들의 몫이다. 따라서 양돈업은 더 이상 생산비 절감을 통한 가격 경쟁력 확보에만 초점을 맞추는 것이 아닌 소비자를 차별화의 가치를 이해하는 까다롭고 세련된 소비자로 만들기 위해 노력해야 한다”

V. 국내 돈육 산업 경쟁력 강화를 위한 산업구조 및 요인 분석

• 마케팅·서비스 현장 요구사항(인터뷰)

“일본의 경우 와타나베 흑돼지, 나고야 코친 등 지역별 특산물에 품종과 지역의 결합을 시도하여 축산물에 가치를 부여하여 시장에서 경쟁력을 확보하고 있다. 나고야 코친의 경우 1882년 나고야 인근 코마키 지역에서 농부가 중국에서 들여온 코친 품종과 나고야 지역의 재래닭을 시험삼아 교배한 것이 유래가 되었고, 이러한 스토리텔링을 바탕으로 지역 재래닭을 홍보하고 있다”

-일본 토종닭: 나고야 코친 인터뷰-

“프랑스 토종닭 라벨루즈는 지역 자체적으로 SNS를 이용하여 회사와 브랜드 홍보, 컨퍼런스, 세미나, 지역 내 장터 협찬, 미식 협회와의 협업 등을 실시하고 있다. 셰프들과의 협업으로 프랑스 지역내 토종닭들은 차별화되고 고급스러운 식재료로 자리매김하게 되었고, 토종닭의 자연스러운 홍보와 그 가치를 인정받을 수 있는 시장이 형성되었다”

-프랑스 토종닭 알자스, 브레스, 드롬지역 인터뷰-



일본 지역별 토종닭 지도(좌)/ 일본 지역별 토종닭 부위 소개(우) 나고야 코친으로 만든 야키토리 라벨루즈 마크(좌)/ 라벨루즈를 받은 토종닭(우)

VI. 차별화를 위한 활용방안 및 기대효과

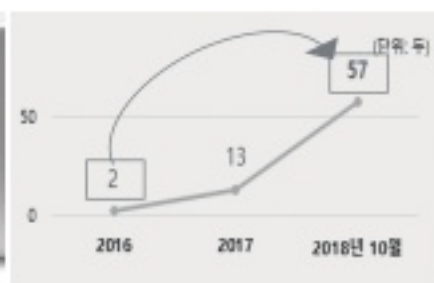
• 종돈

- 흑색돈에 대한 개념정립과 함께 국내에 실정에 맞는 흑색돈에 대한 기준 설립이 필요
단순한 모색 기준 판단보다는 육색 및 유전자 중심의 고려가 요구됨
- 흑색 신품종 개발 및 보급 시 모색뿐만 아니라 육색 및 관능적 특성에 대한 고려도 함께 되어야 함
재래돼지를 기반으로 한 품종 연구가 진행되어야 하며, 이를 기반으로 한 신품종 개발은 향후 마케팅 등에 있어서 스토리텔링 및 당위성에 대한 정당성 및 강점을 가지게 됨
- 재래종 기반 품종 고정에 있어 더욱 고려되어야 할 사항은 성장속도와 사료효율보다는 포유능력 및 산자수 성적의 개선임

VI. 차별화를 위한 활용방안 및 기대효과

• 사양관리

- 자연 순환 가능한 친환경 방목 사육 방안에 대한 가이드라인 연구가 필요. 현재 50두 미만의 소 규모 사육에 대한 방목은 가능하나(제주, 연리지 가든), 대규모 방목은 현재 환경 관련한 규제로 어려운 상황임. 다만 홍성 등 일부 지자체에서는 지자체 규정으로 방목을 허용하고 있으며, 최근 외식 및 육가공 업체에서 유색계열 방목 돼지에 대한 수요가 급증하고 있는 추세
- 3원 교잡종의 경우 방목 사육이 거의 불가능한 것으로 판명되고 있으므로, 방목에 적합한 품종 특성에 대한 연구가 필요함
- 충남 홍성의 A농장은 2016년도부터 다양한 품종의 돼지를 생후 3개월까지 기존 축사에서 사육한 후, 방목장에서 같이 생활하는 형식으로 실험 방목하였음. 농장이 위치한 마을주민에게 방목돼지를 위탁 사육하며, 출하된 방목돼지는 마을의 이름을 딴 브랜드로 판매하고, 수익금은 마을 사람들과 나누어 방목돼지를 통한 마을과의 상생을 추구
- 더 미트 퀴진은 친환경 한우와 방목돼지 목장에서 출하한 돼지고기만을 사용하여 지속가능성 기반의 차별화를 시도 중에 있음
- 3원 교잡종의 경우 방목 사육이 거의 불가능한 것으로 판명되고 있으므로, 방목에 적합한 품종 특성에 대한 연구가 필요



홍성 A농장 방목돼지 사례 및 출하두수



더미트퀴진 레스토랑 사례

VI. 차별화를 위한 활용방안 및 기대효과

• 정육생산

- 현재 등급판정은 등지방두께로 하는 일률적인 방식으로 흑색돈에 적합한 평가 기준을 갖고 있지 않아 국외 사례(스페인)를 참고하여 흑색돈에 맞는 평가 기준 수립 필요
- 흑색돈의 높은 생산비를 상쇄시킬 수 있는 방법으로 육량이 많은 등심과 후지 부위의 상품성, 선호도를 끌어 올리기 위한 숙성 기술의 연구가 필요함.
(예)일본에서는 육질이 구이용으로는 적합하지 않은 후지부위를 드라이 에이징 기술로 구이용으로 적합하게 육특성을 변형시켜 고가에 판매하고 있음
- 흑색돈의 등심 및 후지부위를 새로운 정육 방법을 통해 근래 선호도가 증가하고 있는 스테이크 컷으로 판매하는 방식에 대한 연구 및 소비 트렌드 조성

이베리코 등급체계

이베리코 등급체계							
세보		세보 데 캄보		베요타		베요타 100%	
혈통	이베리코 50% 듀록 50% 교배	혈통	이베리코 75%	혈통	이베리코 75%	혈통	이베리코 100%
먹이	올리브유 첨가 사료	먹이	올리브유 첨가 사료 + 풀	먹이	3개월 이상 하루 평균 10Kg의 도토리, 허브, 올리브 사료		
사육	방목X 축사 10개월까지 사육	사육	2개월 동안 오전 사료, 오후 방목 12개월까지 사육	사육	6개월 이상 3,025평당 1마리 방목 17개월 이상 사육		

* 세보는 '사료', 데 캄보는 '방목', 베요타는 '도토리'를 뜻 함

• 물류·유통

- 최근 유행하기 시작하는 부띠끄 정육업체, 반도체를 받아 현장 가공하는 샤퀴테리아 등의 다양한 소매점이 등장할 수 있는 분위기 조성이 필요
(예)일본 흑돼지 전문 부띠끄 정육점에서는 방문하는 고객에게 요리에 맞는 부위를 추천, 직접 식당에서 숙성시킨 고기 요리 판매
- 다양한 흑돼지 특화 유통군의 확보가 필요함과 동시에 다양한 외식 소비처에 대한 개발이 필요
- 역량 있는 국내 흑색돈육 전문 업체의 육성, 외식업체에서 흑색돈육 특화 메뉴를 보급, 취급
- 최근 객단이 1만 원대의 캐주얼 다이닝 시장이 성장하며 햄버거류, 돈가스 류에 대한 집중도가 높은 편이나, 돈육 등심 및 후지 등은 다양한 메뉴 상품 개발이 부족한 상태임. 돼지고기, 외식업체는 마블링이 많은 흑색돈을 이용한 객단이 1만 원대의 등심, 후지 스테이크 메뉴 상품 개발함과 동시에, 적절한 공급이 이루어질 수 있는 체계를 구축해야 함

VI. 차별화를 위한 활용방안 및 기대효과

• 마케팅·서비스

- 흑색돈의 경우 소규모 방목과 정육형 식당의 결합 형태가 차별화를 통한 다양성을 만들어 내는데 기여할 것으로 판단됨
- 스페인 북부 바스크 지방의 재래돼지는 지리적표시제에 등록되어 있으며 그 희귀성과 육질적 특성, 생산관리에 있어서의 지역성 부여, 방목 사육 등이 결합되어 이베리코 돼지보다도 더 비싼 가격에 판매되고 있음(마리당 순익 40만원). 따라서 국내 각 지역의 특성과 다양한 유색돈, 흑색돈의 조합을 통해 가치를 끌어 올릴 수 있는 차별화 관련 본원적 전략 마련이 필요
- 후지 부위의 숙성을 통해 흑색돈의 가치를 끌어 올릴 차별화 전략과 홍보를 통해 가격 불균형을 해소하고, 또 이에 맞는 조리법 관련 연구를 진행하여야 함



바스크 돼지



바스크 돼지로 만든 요리

■ VII. 최종 제언

• 국내 돈육 산업에 대한 위협에 대처하고, 경쟁력을 강화하기 위해 필요한 연구는?

1	흑색돈에 대한 품종 개념 정립
2	흑색돈, 육색 및 관능적 특성에 관련한 기준 설정
3	재래돼지를 기반으로 한 품종 개발 및 고정
4	흑색돈의 포유 능력 및 산자수 성적 개선
5	종별 특성에 따른 사양관리 및 사양관리 시설
6	흑색돈 등지방 두께 지방량 조정/ 생육 속도 조절→사료 급이
7	흑색돈의 관능적 특성 향상 위한 올레인산 중심 사료
8	지역 특화 품종 선택 및 사육 전략 개발
9	자연 순환 방목 사육의 기준 및 육성 방안
10	지자체의 자연 순환 친환경 방목 사육 가이드라인
11	방목 적합 품종 및 유전자 요인 연구
12	흑색돈에 맞는 품질 평가기준 확립, 규정 제정
13	사육 방식에 따른 품질평가기준
14	흑색돈 등심 및 후지 부위에 대한 숙성 기술
15	흑색돈 등심, 후지 부위를 활용한 스테이크형 상품
16	비선호 부위 소비자 선호를 바꿀 수 있는 공공 PR
17	흑색돈 전문 유통업체 육성
18	흑색돈의 다양한 소매유통 경로 확보 및 개발
19	흑색돈 활용 다양한 메뉴, 외식 비즈니스 모델개발
20	소규모 방목, 정육형 식당 비즈니스 모델 정립과 규제
21	품종과 지역적 특성에 따른 새로운 지리적 표시 및 브랜드 개발
22	드라이에이징 기술을 활용한 비선호 부위 육질 개선