

겨울 소식

New Zealand Beef News / February '09 Vol.41



글머리에서

뉴질랜드 식육산업의 현황 및 전망 / 2008-09 중간 시즌

뉴질랜드 자연이 키운 소고기로 만든 요리

국내소식



저지방 • 저칼로리 • 저콜레스테롤



칠전팔기(七顛八起)


 뉴질랜드 식육양모협회 한국 지사장
 이근희

일곱 번 넘어지고 여덟 번 일어선다는 뜻으로, 많은 실패에도 굽히지 않고 분투함을 일컫는 한자의 사자성어이다. 미국 발 금융위기가 작년 말부터 우리의 실물경제를 여지없이 산산이 부숴놓았다. 소매와 외식소비는 영하의 날씨보다 더 매섭게 꽂꽂 얼어붙었고 곳곳에서 흔하게 마주칠 수 있는 실직가장, 청년실업문제가 가뜩이나 무거운 우리의 어깨를 짓누른다.

모든 것을 초토화시킨다는 공포의 토네이도(Tornado: 돌풍)나 쓰나미(TSUMAMI: 해일)처럼 갑자기 닥쳐와 급상승한 外換差는 국내의 모든 수입업체공통의 위기를 불러왔고 설상가상으로 연초 발생한 한 냉동창고의 화재는 불운한 일부

업체에 회복하기 힘든 상처를 안겨주고 말았다.

작게나마도 도움을 줄 수 없는 당 협회의 입장에서는 차마 위로한답시고 드리는 말 한마디가 그들의 아픔을 결코 나눌 수 없다는 현실에, 그저 묵묵히 지내는 것 말고 할 수 있는 것이 아무것도 없음에 안타까울 뿐이다. 하루 빨리 위기를 헤치고 한 발 더 나아가 재도약하기를 바라는 마음 간절하다.

30여 년 전(1977년 11월) 우리의 권투의 영웅 홍수환선수가 세계 챔피언타이틀을 거머쥐던 그 녹화동영상은 위 칠전팔기란 단어에 가장 잘 어울리는 기억이 생생한 가슴 찡해오는 장한 쾌거였다. 그 강한 민족적 정신력으로 그로부터 20년 후 1997년 IMF위기를 잘 극복했고 또 약 10년 후인 지금 이와 유사한 어려움을 다시 맞고 있다. 항상 그래왔듯이 불굴의 민족 저력으로 슬기를 모아 헤쳐나가는 길밖에 없다.

단도직입적으로 표현해서, 웃는 게 웃는 것이 아닌 우리의 식육수입과 유통업체의 전사들이여! 어서 일어나 젖 먹던 힘내서 힘차게 다시 뛰시기 바랍니다. 위기를 기회로 만드는 여러분의 용기와 기지를 목청껏 응원합니다.

기축년 소띠 해, 2009년 파이팅! 우리 경제 파이팅! 대한민국 파이팅!

뉴질랜드 와인 전시 및 시음행사 후원



에서 열린 ‘뉴질랜드 와인 전시 및 시음행사’를 후원하였다.

행사 참석자들은 이날 출품된 다양한 뉴질랜드 와인과 잘 어울리는 ‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’와 양고기를 함께 맛보는 기회를 가질 수 있었다.

‘송추가마골’ 임직원 대상 ‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’ 세미나 개최



추가마골 임직원 대상으로 ‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’의 영양학적 우수성과 목초사육 소고기로서의 장점에 관한 내용으로 교육 세미나를 개최하였다.

뉴질랜드 식육양모협회는 지난 11월 4일 (화) 오후 2시부터 6시까지 서울 플라자 호텔 22층 다이아몬드 홀

뉴질랜드 식육양모협회는 지난 11월 19일(수), 21일(금) 이틀간 경기도 양주에 위치한 송추가마골 본관에서 송

‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’와 ‘뉴질랜드 양고기’ 원산지 표기 스티커 제작·배포



뉴질랜드 식육양모협회는 최근 보건복지부 식품위생법 개정안에 따라 2008년 7월 1일부터 모든 음식점에서 소고기 원산지 표기가 의무화됨에 따라 뉴질랜드 소고기와 뉴

질랜드 양고기를 취급하는 음식점 및 소매점의 원산지 표기에 도움을 주고자 스티커를 제작하였다. 이 스티커는 뉴질랜드 청정자연에서 천연 목초사육으로 키워져 건강하고 안전한 ‘뉴질랜드 소고기’와 ‘뉴질랜드 양고기’를 취급하는 점포임을 홍보하는 취지에서 제작되었다. ‘뉴질랜드 소고기’와 ‘뉴질랜드 양고기’를 취급하는 음식점이나 소매점을 대상으로 현재 배포 중이다.

※ 이 스티커가 필요하신 업체는 아래 연락처로 연락 주시기 바랍니다. Tel. (02) 542-9391

‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’ Cooking Class 개최 예정

뉴질랜드 식육양모협회는 오는 2월 17일(화)부터 3월 10일(화)까지 총 6회에 걸쳐 현대백화점 6개점(신촌점, 미아점, 무역센터점, 목동점, 중동점, 본점) 문화센터에서 “‘뉴질랜드 자연이 키운 소고기’로 차리는 건강 식탁 Cooking Class”를 개최할 예정이다. 이번 Cooking Class는 양식 요리강사 나진숙 선생님을 모시고 아래와 같은 일정으로 ‘발사믹 소스의 스테이크 샐러드’, ‘토마토 소스 미트볼 파스타’를 배우고 시식하는 시간을 가질 예정이다.

참석을 원하시는 분들은 현대백화점 문화센터 봄학기 브로셔와 홈페이지(www.ehyundai.com)를 통해 신청, 접수 가능하다.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 2/17(화) 현대백화점 문화센터 중동점 (13:00~14:30) | 3/2 (월) 현대백화점 문화센터 무역센터점 (10:30~12:00) |
| 2/25(수) 현대백화점 문화센터 신촌점 (10:30~12:00) | 3/3 (화) 현대백화점 문화센터 목동점 (15:20~16:50) |
| 2/25(수) 현대백화점 문화센터 본점 (14:00~15:30) | 3/10(화) 현대백화점 문화센터 미아점 (13:30~ 5:00) |



뉴질랜드 식육양모협회

서울특별시 강남구 삼성동
무역센터 트레이드 빌딩 3605호, 135 - 729
TEL. (02)542-9391~2 / FAX. (02)542-9390
www.nzbeef.co.kr



*소고기 부위 - 차돌양지, Brisket

차돌박이 넣은 된장찌개

Korean Miso Stew with Beef Brisket

재 료

- 소고기(차돌박이) 100g - 얇게 슬라이스해서 준비한다.
- 호박 1/3 개
- 양파 1/2 개
- 감자 1/2 개
- 두부 1/2 모
- 대파 1/2 대
- 홍, 풋고추 각 1 개씩
- 팽이버섯 1/3 봉
- 육수 - 5분간 끓인 멸치국물 준비

Ingredients

- 100 g (3.5 oz) beef(brisket) - slice thinly.
- 1/3 zucchini
- 1/2 onion
- 1/2 potato
- 1/2 tofu
- 1/2 large green onion (de-pa)
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1/3 package of velvet-stem (pang-ee) mushrooms
- 3 T Korean bean paste (Korean miso)
- Broth - boil some water with anchovies for 5 minutes.

- 1 독배기에 멸치국물을 넣어 끓이다가 된장 3 큰술을 채에 걸러 준다.
(깨끗하고 맑은 국물을 원하면 콩알은 버리도록 한다)
- 2 감자, 호박, 양파, 팽이버섯(모두 각쪽 썰기) 순서대로 넣어 끓이다가 고춧가루 1/2 큰술(취향에 따라)과 차돌박이를 넣고 끓인다. 마지막으로 두부, 고추, 대파를 넣고 끓여낸다.

- 1 Bring anchovy broth to boil in an earthen pot (stone pot, tute-be-gil), add 3 tablespoons of miso (Korean bean paste, denjang) strained into the pot.(For clear soup base, throw out the beans from the miso.)
- 2 Cut potato, zucchini, onion and velvet-stem mushrooms into bite size cubes and add them to the stew. After boiling for a little white, add 1/2 tablespoon of hot red pepper powder (to the taste) and add the beef and bring to boil. Then add tofu, peppers and green onion and boil.



CookingTip...

- 멸치가 냉장고에 오래 보관된 경우, 석쇠를 이용하여 멸치를 구워서 육수에 사용하면 냄새가 나지 않아요.
If the anchovies were refrigerated for a long time, roast them on a grill to remove any bad smell.

뉴질랜드 식육산업의 현황 및 전망

2008~2009 중간 시즌



가축사육두수

2008년 7월 1일 기준 총 육우사육두수는 4백 2십 5만 두로 추정되며 전년도 6월 대비 1십 4만 두 (3.2%)가 감소했다. 북섬의 육우사육두수는 2.9%가 감소한 3백 5만 두이며, 남섬의 경우 4.0%가 줄어든 1백 2십만 두를 기록했다.

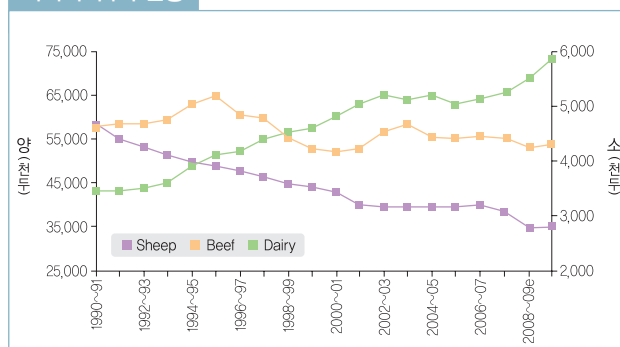
육우사육두수 감소의 주요 원인은 두 가지로 첫째, 주요 생산지인 Waikato-Bop와 Taranaki-Manawatu 지역에 발생한 가뭄과 둘째, 기존의 양과 육우 농장들을 낙농우 농장으로 전환시키거나 젖소 방목지, 젖소 사료 지원, 환금 작물 경작 용도로 전환한 데 있다. 특히 남섬에서 이러한 전환이 두드러지게 나타났다.

지난 가뭄기에는 소 사육두수가 양 두수에 비해 현저한 감소를 보였다. 이는 일반적으로 건조한 기후조건에서는 소보다는 양을 관리하는 것이 보다 용이하기 때문인 것으로 분석된다.

2008년 7월 1일 기준 젖소의 사육두수는 총 5백 5십 5만 두로 추정된다. 이는 전년도 대비 2십 9만 3천 두 (5.6%) 증가한 수치이다.

가축사육두수현황

자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소

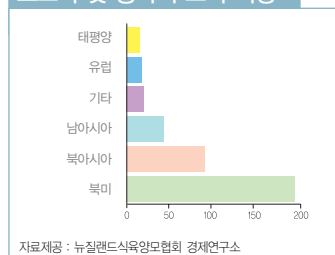


소고기 및 송아지 시장

2008년 9월 30일 기준 뉴질랜드 소고기 수출량은 북미지역의 경우 총 수출량의 54%를 차지했으나, 육가공용 소고기 수출이 주축을 이루었기 때문에 수출액은 46%에 그쳤다.

북아시아 지역은 뉴질랜드 소고기의 두 번째로 큰 수출지로 이 지역으로의 수출량은 26%에 달했다. 북아시아 내 주요 수출지는 한국(11%), 일본(9%), 대만(5%), 홍콩(1%)으로 나타났으며, 이들 지역의 경우 육가공용에 비해 단가가 높은 부위의 소고기 수출이 많았기 때문에 수출액에서는 29%를 차지했다

소고기 및 송아지 고기 시장



자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소

유럽연합(EU) 지역의 뉴질랜드 소고기 수출량은 3배 이상이 증가한 1만 40톤에 달했다. 이는 EU 지역에 남미산 소고기 수입이 제한된 결과로 판단되며, 이로 인해 현존하는 무역장벽에도 불구하고 EU 시장에서 뉴질랜드 소고기가 가격 경쟁력을 확보했다. EU지역으로 수출하는 물량은 총 2.8%에 불과했지만, 고가 부위의 소고기 수출이 많았고 높은 거래 가격 때문에 수출액은 8.7%로 나타났다.

소고기 FOB 전망

2008/09년 시즌 뉴질랜드 소고기 수출 FOB 매출은 0.58의 미 달러 환율을 적용할 경우 6.4% 증가한 2십 4억 달러로 전망된다. 2008/09년 시즌의 소도축두수 감소로 인해 소고기 수출 톤수가 3.5% 감소한 사실이 반영된 수치이다. 이러한 수출 톤수 감소분은 톤당 FOB 매출이 9.2% 증가하고, 소고기 부산물 가격의 10.3% 상승함으로써 상쇄되며 이러한 증가는 뉴질랜드 달러화 약세 덕분이다.

2007/08년 시즌 뉴질랜드 소고기 수출액은 7.2%가 증가한 22억 달러로 나타났는데, 수출 톤수가 3.5% 증가하고, 톤당 가격이 4.7% 상승한 결과다. 또한 2008년 중반기에는 미국에서 뉴질랜드 소고기 가격이 역대 최고치를 기록했고, 이와 더불어 EU지역 외에도 러시아를 비롯한 기타 시장에서도 소고기 수요/공급이 유리하게 작용했다. 국제 소고기 가격 강세의 영향은 2008년 상반기 뉴질랜드 달러화 강세로 상쇄되었다.

수출용 소고기 생산량

자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소

년도	Shipped Tonnes (000)	Beef Meat \$/Tonne	Beef Meat \$m	Co-Products \$m	Total Beef \$m	Beef Meat %
2003~04	422.5	4,546	1,921	504	2,425	79%
2004~05	391.3	4,487	1,756	488	2,244	78%
2005~06	372.8	4,808	1,792	459	2,251	80%
2006~07	351.5	4,663	1,639	438	2,078	79%
2007~08	364.0	4,880	1,776	451	2,227	80%
2008~09e	351.4	5,329	1,872	498	2,370	79%

e estimate

소고기 가격 · 출하가격

아래 그래프는 2000년 12월 말 육가공용 수소, 프리미엄 거세수소와 미경산 암소(270~295kg) 가격의

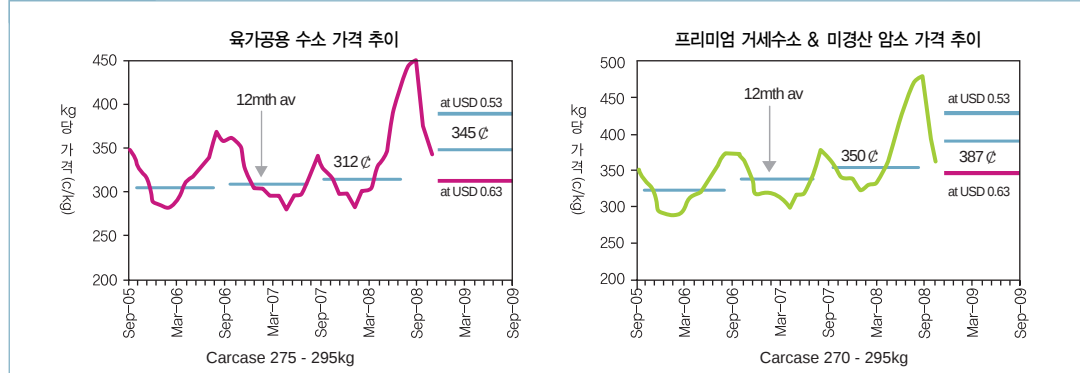
월별 추이를 보여주고 있다. 2008/09년 시즌 전망을 위해 외환 변동성을 고려해 미달러 연평균 환율(각각 0.53, 0.58, 0.63) 및 GBP와 유로화 대비 연합 영미환시세를 적용한 세가지 환율 시나리오를 적용했다.

미달러 대비 환율 0.58을 적용할 경우, 육가공용 수소(270~295kg)의 평균 예상 가격은 킬로그램 당 345 센트 (+10.7%)이고 프리미엄 거세수소/미경산 암소(270~295kg)는 킬로그램 당 387센트(+10.7%)이다.

그림에서 보여지는 세가지 환율 시나리오에 따라 뉴질랜드 소고기 가격은 환차 이익 효과를 볼 수 있다. 즉 미 달러화 대비 환율이 0.63에서 0.58로 떨어질 경우 (-7.9%) 뉴질랜드 소고기 가격은 10.7% 상승하게 된다.

소고기 가격

자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소



소고기 생산

2008/09년 시즌의 소고기 생산은 수출용 도축두수가 5.3% 감소해 2백 9만 두에 이를 것으로 예상된다. 주요 근거는 다음과 같다.

- 건조 기후가 발생한 일부 동부 해안지역에서 두 시즌 만에 육우 사육 재개가 이루어지고, 2008년 상반기동안 더 큰 피해 지역이었던 Waikato-BoP와 Taranaki Manawatu 지역 역시 재건될 것이다. 2009년 기후조건은 '정상적'일 것으로 가정하고 있다. 현재 Central Hawkes Bay와 해안 지역의 경우 여전히 심각한 건조 기후를 보이지만, 크리스마스과 새해 기간 동안의 풍부한 강수량은 북섬의 기타 여러 지역의 가뭄해소에 일조했다.

- 암소두수가 지난 2년 동안 감소했고 2008년 상반기 동안 적정 체중에 이른 비축 암소를 처분했기 때문에 2008/09 시즌 특히, 북섬의 수소, 거세수소 및 미경산 암소의 가용 도축 수량을 제한하고 있다.

- 노화되었거나 낙농용 암소의 도축이 증가했다. 이와 더불어 2006/07년 시즌에 늘어난 미경산 암소가 2008/09년 시즌에 우유를 생산할 수 있게 되었다.

2007/08년 시즌 수출용 육우 도축은 3.5% 증가해 2백 2십만 두수에 달했다. 이는 2008년 상반기 만연했던 건조 기후로 인해 사육에 제한을 받는 동시에 시장 거래가의 하락으로 미경산 암소, 거세수소와 수소의 처분이 증가해 전국적으로 거래를 제한했다. 여기에는 건조한 기후 조건과 낙농업으로 전환한 농장 수의 증가 영향이 컸다.

암소

낙농용 미경산 암소의 증가로 나이든 암소들을 처분하는 경우가 늘어남에 따라 2008/09년 시즌 젖소 도축은 5.2% 상승해 6십 8만 6천 두에 달할 것으로 예상된다. 상황이 나빠질 경우, 최근 몇 해 동안 사육두수 확대를 위해 유지해온 나이가 많거나 비축용 암소들은 기후조건이 '정상적인' 경우보다 빠르게 대량 도축될 가능성이 높다.

2009/10년 시즌 도축 암소는 남섬에서 낙농업 전환 농가의 증가로 인해 처분한 수소와 더불어 육우의 수에 영향을 미치는 주 동력이 될 것으로 예상된다. 2007/08년 시즌 암소 도축은 전년 대비 3.5% 감소했으며, 주요 원인은 2008년 봄에 330개의 양과 육우 농장이 유제품을 생산하는 낙농농장으로 전환했기 때문이다. 이 수치는 2008년 상반기 건조한 기후 때문에 처분한 암소두수 비율 증가로 상쇄되었다. 전체적으로 번식용 암소 두수는 5.8% 하락해 2008년 6월 30일 1백 1십 3만 두수를 기록했다.

수소

2008/09년 시즌 수출용 수소 도축은 5.7% 하락한 5십 3만 두수로 추정된다. 감소 원인은 다음과 같다.

- 2007년 봄 보유 수소 송아지 두수가 3.3% 감소해 2008/09년 시즌 도축 가능한 수소 두수도 줄어들었다. 주요 원인은 첫째, 동부 해안 지역의 가뭄으로 인해 2007년 봄 북섬의 수소 보유량이 5.7% 감소했고 둘째, 송아지 사육업자들의 마진율이 낮아 송아지 사육이 줄어든 데 있다.

- 2007년 말과 2008년 초 만연했던 건조한 기후 때문에 사료 공급 부족이 발생하고 소매가가 현저하게 하락했다. 그 영향으로 상당수의 어린 수소들이 적정 체중까지 몸을 불리기 전에 일찍 출하되었다.

북섬의 경우 수소 도축 예측은 한결같이 하락할 것으로 예상되고 반면에 남섬의 도축은 활발한 낙농 활동으로 사육을 통해 적정 체중에 이를 수 있는 수소 송아지 수의 증가로 지속적인 상승세가 이어질 것으로 보인다.

거세수소

2008/09년 시즌 수출용 거세수소 도축두수는 8.5%가 감소해 5십 6만 두수에 이를 것으로 추정된다. 감소 원인은 다음과 같다.

- 2007년 7월 1일 번식용 육우두수가 감소했기 때문에 2007년 봄 생산의 거세수소와 미경산 암소 두수가 줄어들었다. 2007년 7월 1일 북섬에서 번식용 육우두수가 7.9% 감소했다. 2006/07년 시즌의 건조한 기후로 인해 동부 연안에서 번식용 육우두수가 9.9% 줄어든 탓이었다. 번식용 육우두수의 감소로 총 6만 3천 두수의 송아지가 줄어들었다. 이는 2008/09년 시즌 도축이 가능한 미경산 암소가 약 3만 두 감소했다는 것을 뜻한다.

- 2007년 말과 2008년 초 만연했던 건조한 기후 때문에 사료 공급 부족이 발생하고 소매가가 현저하게 하락했다. 다시 말해 상당수의 어린 미경산 암소(약 2만 두)가 적정 체중까지 몸을 불리기 전에 일찍 출하되었다. 2007/08년 시즌 도축된 미경산 암소의 평균 체중은 3.2% 감소한 305kg를 기록했다. 이는 두당 10kg 감소한 수치다.

미경산 암소

2008/09년 시즌 전망에 따르면 미경산 암소의 도축두수는 6만 7천 두 (-17.6%)가 감소한 3십 1만 5천 두가 될 것이다. 2006/07년 시즌 동부 해안의 가뭄으로 번식용 육우두수가 감소했기 때문에 2008/09년 도축이 가능한 미경산 암소는 3만 두가 줄어든 것으로 추정된다. 2008/09년 시즌에는 일부 육우의 사육재개가 예상되며, 농장주들이 대체를 위해 미경산 암소 보유량을 1만에서 1만 5천 두 정도 늘릴 것으로 보인다.

이 외에도 나이든 암소나 비축용 암소를 처분한 덕분에 2008/09년 시즌 낙농용 미경산 암소의 경우 2만 두 가량 향후 추가될 전망이다. 2007/08년 시즌 평균 도축중량은 전년 대비 2.0% 감소해 두 당 260kg를 기록했다. 도축된 거세수소와 수소의 무게도 각각 3.2%와 3.0% 감소한 것으로 나타났다.

2008/09년 시즌의 평균 도축중량은 2.0% 증가해 두당 265kg에 이를 것으로 예상된다. 거세수소, 미경산 암소, 수소의 중량은 모두 3% 이상 증가하고 암소의 경우 안정된 수준을 유지하고 있다. 증가의 원인은 먹이 공급 조건의 향상과 육우두수의 감소에 있다. 덕분에 목초먹이 공급이 좋아지고 체중도 증가해 두당 가격이 상승했다.

수출용 소고기 도축구성비						수출용 소고기 중량					
년도	거세수소 (000)	미경산암소 (000)	젖소 (000)	비거세수소 (000)	합계 (000)	년도	거세수소 kg/head	미경산암소 kg/head	젖소 kg/head	비거세수소 kg/head	평균 kg/head
2003~04	522.3	247.0	875.6	689.1	2,334.1	2003~04	317.5	235.9	200.0	308.5	262.1
2004~05	532.1	248.5	749.2	567.4	2,097.1	2004~05	318.0	237.3	202.2	311.0	265.2
2005~06	602.7	363.7	678.5	527.8	2,172.7	2005~06	319.5	236.3	204.4	313.6	268.2
2006~07	580.7	353.2	676.0	524.2	2,134.1	2006~07	315.1	233.7	204.8	307.2	264.8
2007~08	615.5	382.1	652.4	557.9	2,207.9	2007~08	305.0	227.5	202.4	298.1	259.5
2008~90e	563.1	315.0	686.1	525.9	2,090.1	2008~90e	315.4	234.8	203.4	308.1	264.6

e estimate

자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소

e estimate

자료제공 : 뉴질랜드식육양모협회 경제연구소