

U.S. MEAT

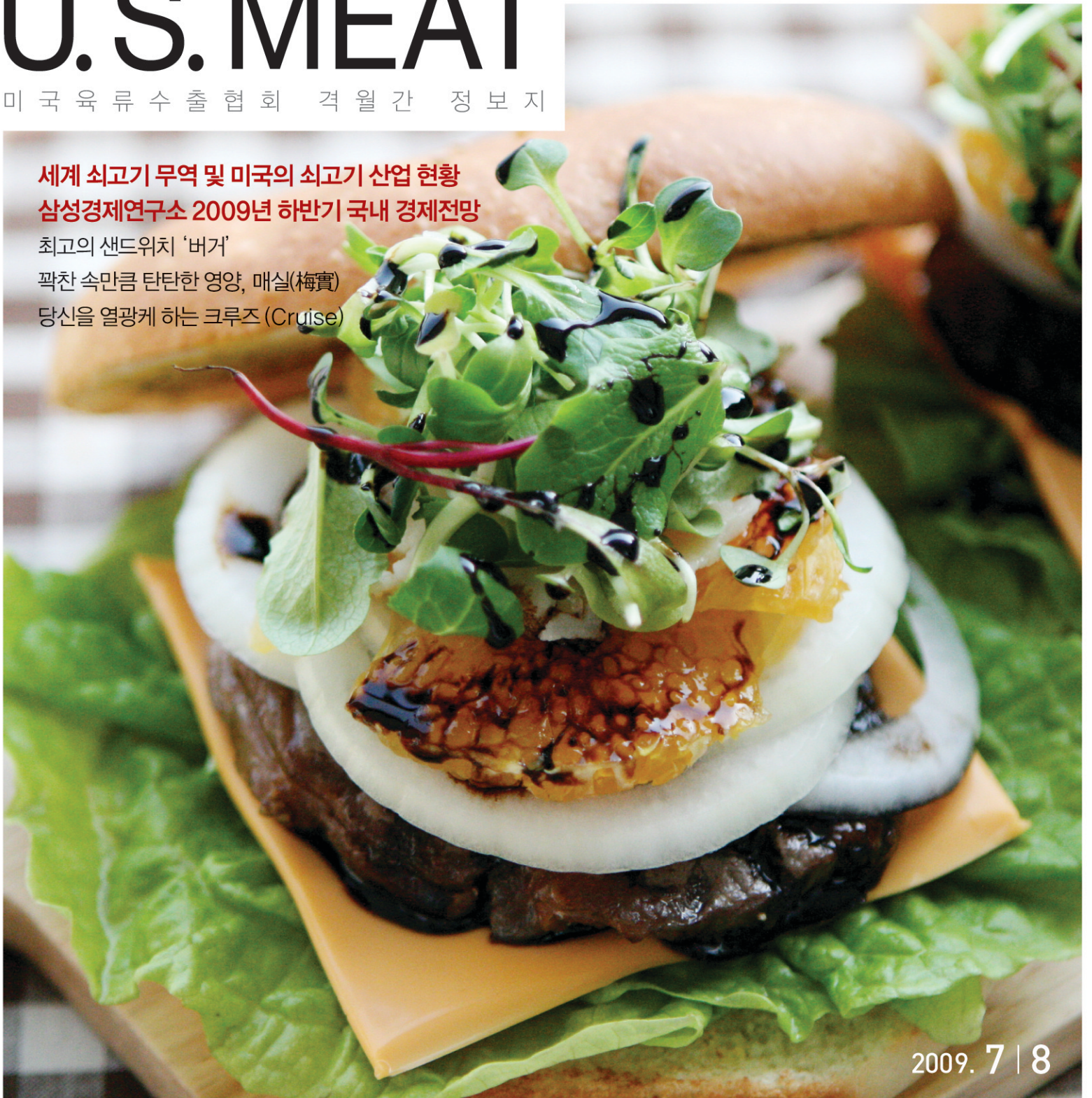
미 국 육 류 수 출 협 회 격 월 간 정 보 지

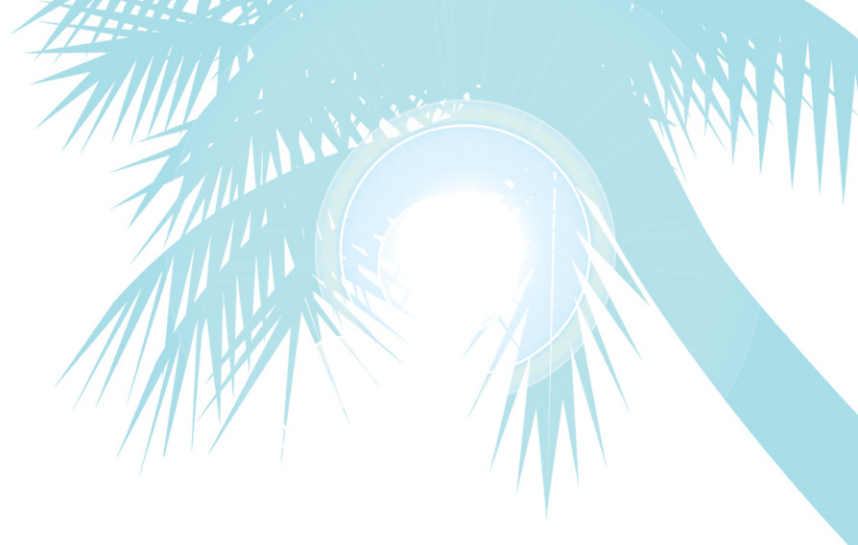
세계 쇠고기 무역 및 미국의 쇠고기 산업 현황
삼성경제연구소 2009년 하반기 국내 경제전망

최고의 샌드위치 '버거'

꼭찬 속만큼 탄탄한 영양, 매실(梅實)

당신을 열광케 하는 크루즈 (Cruise)





안녕하십니까?

최근 두어 달은 여러 행사를 통해 소비자들을 직접 만나는 기회가 많았습니다. 머리로만 미국산 쇠고기에 대한 소비자 신뢰도를 논하는 것과 직접 소비자들과 부딪혀 보는 것과는 비교할 수 없는 큰 차이가 있습니다. 정말 미국산 쇠고기에 마음속 깊은 신뢰를 보여주는 분부터, 미국산 쇠고기 먹어도 될까 하는 분, 미국산이라는 말만 들어도 거부 반응을 보이는 분들까지, 다양한 소비자 반응을 보면서 앞으로 넘어야 할 도전과 동시에 기회를 보았습니다. 확신은 확신을 낳고 긍정의 생각은 긍정의 결과를 가져옵니다. 어렵고 힘든 과정이지만, 업계 계신 분들 모두 힘내시길 바랍니다.

양지혜 이사장
미국육류수출협회 한국사무소



U.S. MEAT

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

2009 7 · 8

02 DIRECTOR'S CORNER

04 U.S. MEF ACTIVITIES & TRIBUNE

06 BEEF TRADE AND INDUSTRY

세계 쇠고기 무역 및 미국의 쇠고기 산업 현황

12 KOREA ECONOMY OUTLOOK

삼성경제연구소 2009년 하반기 국내·국제 경제전망

16 FOODSERVICE CORNER

최고의 샌드위치 '버거'

18 D.I.Y COOKING

싱그러움을 더한 여름 요리

매시드 포테이토를 곁들인 햄버거 스테이크 / 허브바비큐소스럽구이

20 CONSUMER CORNER

팍찬 속만큼 탄탄한 영양, 매실(梅實)

22 TRAVEL - CRUISE

당신을 열광케 하는 크루즈 (CRUISE)



COVER TALK_ 매시드 포테이토를 곁들인 햄버거 스테이크

미국육류수출협회

서울시 중로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호

TEL : 02-720-1894~5 FAX : 02-720-1896 www.usmef.co.kr/korea@usmef.org



미국육류수출협회(U.S. MEAT EXPORT FEDERATION)는 미국내 곡물 생산자, 육우 생산자, 정육 가공업자, 수출업자 및 농축산물 관련 업체들이 설립한 비영리 기구입니다. 콜로라도 덴버에 본부를 두고 있는 본 협회는 현재 도쿄, 홍콩, 타이완, 싱가포르, 멕시코 시타등에 지사를 두고 세계 50여개국에서 활동하고 있으며, 한국에는 1991년 12월에 사무소를 개설하여 스테이크 본 고장의 탁월한 맛과 영양을 선보여 왔습니다. 미국육류수출협회는 순수 곡물로 키워 세계 최고의 품질을 자랑하는 미국산 육류의 홍보 및 정보제공, 각종 세미나, 소비자 기호조사, 수출입 업무안내, 기타 교육활동 등 제반업무를 담당하면서 보다 질 높은 식생활 문화 창조를 위해 노력하고 있습니다.

발행처 · 미국육류수출협회 (Tel : 02-720-1894 Fax : 02-720-1896 korea@usmef.org)

발행일 · 2009년 7월 3일(비매물) 제 작 · (주)굿벨라스에드 (02-3443-8257)

U.S. MEAT에 실린 글과 사진은 서면으로 된 허락 없이는 어떠한 경우에도 옮겨 쓸 수 없습니다.

U.S. MEAT에 실린 글은 공식적인 견해가 아니라 필자의 의견을 나타낸 것입니다.

무 · 료 · 정 · 보 · 지

MEF Newsline 주간 | 매주 수요일



주간(매주 수요일) 무역업자용 뉴스레터로 미국 육류시장정보, 미국산 쇠고기 및 돼지고기 가격 정보 등을 제공하며 미국육류수출협회 홈페이지를 통해서도 볼 수 있다. (www.usmef.co.kr), Fax(02-720-1896)나 이메일(hpark@usmef.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.

Meat US 월간 | 매월 23일 경



유통업체 정육매장 담당자/바이어 대상 뉴스레터로 미국내 육류 시장상황, 가격정보 등을 제공하며 Fax(02-720-1896)나 이메일(jpark@usmef.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.

U.S. Meat 격월간 | 홀수 달



미국육류수출협회 소식지로 각종 미국육류수출협회 행사, 미국육류 시장정보, 가격정보, 기술정보 등을 제공하며 홈페이지 (www.usmef.co.kr), Fax(02-720-1896)나 이메일(hpark@usmef.org) 또는 홈페이지에서 신청 가능하다.

● 미국산 쇠고기 소매점프로모션



미국육류수출협회는 미국산 쇠고기 및 돼지고기의 지속적인 소매점 프로모션을 진행하고 있으며 미국산 프리미엄 브랜드 쇠고기 '스터링 실버' 국내 런칭을 기념해, 홈플러스에서 5월 21일부터 5월 27일까지 일주일간 스테어링 실버 냉장 꽃갈

비살을 100g당 2,980원 특가로 판매하는 프로모션을 진행하였다. 미국산 프리미엄 브랜드 쇠고기 판매는 수입재개 이후 처음으로, 대형마트 중 홈플러스가 최초로 21일부터 국내 소비자들이 좋아하는 꽃갈비살, 본갈비살, 윗등심, 부채살, 살치살, 양지, 안창살 등 다양한 부위의 미국산 고급 브랜드 쇠고기 판매를 시작하여 큰 호응을 얻었다. '스터링 실버'는 미국 정부에서 실시한 등급 판정을 통해 미국에서 생산되는 쇠고기 중 상위 12% 내의 프리미엄 등급 및 최상위 초이스 등급의 쇠고기만 포함되는 프리미엄 품질의 브랜드 쇠고기로, 1989년부터 미국 프리미엄 육류 브랜드로 잘 알려져 왔다. 미국 조리사협회 선정 최우수상을 받았으며, 미국 내 4,000개 이상의 고급 레스토랑과 10,000개 이상의 전문매장에서 사용하고 있다.

● 미국산 쇠고기광고

미국육류수출협회는 지속적으로 메이저 잡지에 미국산 쇠고기 이미지 광고를 게재해 왔으며 이번에 새로운 광고를 런칭하였다. 새롭게 런칭한 광고는 미국의 생산과정과 쇠고기에 대해 소비자들이 가지고 있는 부정적인 이미지를 긍정적인 이미지의 지속적인 노출을 통해 소비자들의 반감을 최소화 하면서 바뀌어가는 작업의 연속으로 앞으로도 지속적으로 게재될 예정이다.



● 이마트 월계점, 가양점에서 아웃도어 바베큐 행사 진행



미국육류수출협회는 6월 27일, 28일에는 이마트 월계점에서, 7월 4일, 5일에는 가양점에서 "High Quality US BEEF & PORK Grill Festa"를 진행하였다. 아웃도어 바비큐에는 미국산 쇠고기 냉장 척아이롤 및 미국산 냉장 돼지고기 목살의 바비큐 시식을 진행하였다. 특히 27일에는 미국 네브래스카와 아이오와주의 현지 생산자 대표들이 직접 행사에 참여하였으며, 시식에 참여한 모든 고객들에게 추첨을 통하여 장바구니, 종이호일, 불고기 소스, 팬캡등의 다양한 경품도 증정하였다.

● JW 메리어트 호텔과 함께 한 미국산 쇠고기 프로모션뉴욕스테이크하우스나이트

미국육류수출협회는 JW 메리어트 호텔 레스토랑에서 최상급 미국산 블랙앵거스 쇠고기로 만든 다채로운 스테이크메뉴를 5월 15일부터 31일까지 선보였다. 이번 행사에서는 스테이크의 백미인 미국산 티본스테이크와 프라임 립 메뉴를 국내에 첫선을 보였으며 최상급 블랙앵거스 프라임 립 스테이크를 주문한 고객에게는 고객의 테이블에서 직접 스테이크를 썰어주는 이벤트를 해 호응을 얻었다.



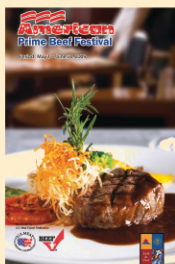
● 밀레니엄 서울 힐튼 호텔과 함께 한 미국산 쇠고기 프로모션 U.S. Beef Bonanza!

미국육류수출협회는 "오렌지 농원"이라는 뜻의 밀레니엄 서울힐튼 뷔페식당 오랑제리(Orangerie)에서 다양한 미국산 쇠고기 요리를 즐길 수 있는 "미국산 쇠고기 요리특선"을 6월 한달간 선보였다. 미국산 프리미엄급 쇠고기를 사용하여 선보인 "미국산 쇠고기 요리특선"의 메뉴로는 <훈제한 모짜렐라 치즈와 카르파초>, <얇게 저민 등심과 겨자소스를 곁들인 모듬 야채>, <오리와 칠리오일 드레싱의 오향(五香) 차돌양식살 구이> 등이었다.



● 소피텔 앰배서더 호텔과 함께 한 미국산 쇠고기 프로모션 아메리칸 프라이م 비프 페스티벌

미국육류수출협회는 소피텔 앰배서더 서울의 메인 레스토랑 '카페 드세프'에서 5월 1일부터 6월 30일까지 우수한 맛과 육질의 아메리칸 프라이م 비프 스테이크 메뉴를 선보였다. 부드러운 안심부터 고소한 립아이 등 다채롭게 구성된 메뉴로 고객들의 호응을 얻었다.



● 2009서울국제식품전 및 부산국제식품전



미국육류수출협회는 2009년 5월13일부터 16일까지 일산 한국국제전시장(KINTEX)에서 개최된 2009년 서울국제식품전에 참가하여 미국산 쇠고기 및 돼지고기에 대한 전시 및 시식행사를 진행하였다. 이번 전시회에서는 Hormel Foods, PM Beef, Sugardale, Hatfield Quality Meats, Smithfield International Group 등

5개 회원사가 함께 참가하였다. 또한 이번 전시회에서는 미국산 쇠고기에 대한 올바른 정보를 제공하는 미국산 쇠고기 홍보부스를 별도로 마련하여 생산단계별 과정, 사육환경, 사료 등에 대한 정보를 제공해 소비자들의 호응을 받았다. 2009년 6월 18일부터 21일까지 부산 해운대 벅스코(BEXCO)에서 개최된 2009 부산국제식품전에 단독으로 참가하여 미국산 쇠고기와 돼지고기 전시 및 시식행사를 진행하였고 지역의 많은 업계 관계자들과 소비자들의 방문이 있었다.

● 미국육류수출협회, 소비자대상 새로운 동영상 제작

미국육류수출협회는 미국산 쇠고기의 이미지를 바로 잡고 소비자들에게 미국산 쇠고기의 생산환경에 대해 정확히 알리기 위해 다양한 형태의 대 소비자 활동을 진행하고 있다. 2009년 3월에는



소비자를 위한 웹사이트인 Beef Story를 오픈한 데 이어, 7월에는 소비자들이 궁금해하는 미국의 쇠고기 생산환경에 대해 알리고자 4편의 동영상을 새롭게 선보였다. 미국의 콜로라도와 오클라호마에 위치한 매세이 목장과 트리플제이 목장에서 촬영을 하여 미국의 광활한 자연에서 있는 그대로의 자연을 이용해 소를 키우는 두 가족의 일상을 담은 이야기를 네 편의 영상으로 담았다. 새로운 동영상은 미국육류수출협회 소비자페이지(www.beefstory.co.kr)에서 볼 수 있다.

미국육류산업 동향

비육우

단위 : 백만 두

	3월	4월	5월
비육우두수	11.22	11.16	10.82
입식두수	1.8	1.6	1.64
시장출하두수	1.82	1.87	1.95

쇠고기(VEAL, CHILLED & FROZEN 포함)

단위 : 만 톤

	2월	3월	4월
생산량	90.12	97.34	96.84
수출량	6.61	7.08	7.35
1인당평균소비량(분기별평균치)	7KG	7KG	7KG

비육돈(분기)

단위 : 천 두

	12월(4분기)	2009년 3월	2009년 6월
총사육두수	66,708	65,389	66,079
모돈수	6,081	6,011	5,967

돼지고기

단위 : 만 톤

	2월	3월	4월
생산량	82.45	89.39	87.35
수출량	15.84	17.42	15.87
1인당평균소비량(분기별평균치)	6KG	6KG	5KG

가격

UNIT: US \$/100KG, FOB OMAHA

	4월	5월	6월
생우가격	190.76	186.99	180
생돈가격	89.69	85.96	80.66
소지육가격	291.24	296	281.79
돼지육가격	129.25	129.57	123.08

호텔, 레스토랑, 급식업체 월평균 구매가격 (CHOICE, 쇠고기)

UNIT: US \$/KG, FOB OMAHA

품목	4월	5월	6월
109A, RIB, ROAST READY, 23 UP	9.9	9.9	9.94
112A, RIBEYE ROLL, UP OFF, 14 UP	14.7	14.5	13.86
114, CHUCK, SHOULDER CLOD 13-25	3.74	3.81	3.94
116, CHUCK, CHUCK ROLL, RTL READY	-	4.6	4.69
120, BRISKET, BONELESS 09 UP	4.33	4.51	4.42
123A, SHORT PLATE	5.17	5.52	5.9
124, RIB, BACK RIB(FROZEN)	2.24	2.4	2.49
136, GROUND BEEF 75%LEAN	3.63	4.03	3.52
167, ROUND, KNUCKLE 10-12	4.53	4.38	4.36
174, LOIN, SHORT LOIN, BONELESS	10.23	11.99	11.35
180, LOIN, STRIP LOIN, BONELESS	10.41	12.78	12.19
184, LOIN, TOP SIRLOIN	7.72	7.7	6.14
189A, TENDERLOIN, DN	16.68	20.48	21.12
193, FLANK, FLANK STEAK	8.27	8.23	8.71

출처 : URNER BARRY, HRI BUYERS' GUIDE

돼지고기 부위별 월평균 도매가격

UNIT: US \$/KG, FOB OMAHA

품목	4월	5월	6월
U40 LOIN, TRIM	2.03	2.12	2.01
U41 TENDERLOIN, 1.25 DOWN	4.82	5.04	5.13
U50 PICNIC, SMKR TRM COMBO	0.93	0.9	0.86
U42 BOSTON BUTT TRIM	1.76	1.68	1.73
U44 SPARERIB, 25#/DN LGT	2.59	2.69	2.51
U46 HAM, BONE IN TRIMMED	1.06	1.05	1.01
U48 BELLY, SKIN ON, FRESH	1.72	1.73	1.52
FRONT FEET, TOES ON	1.06	0.96	0.92
U51 NECK BONES	0.58	0.52	0.51
CHEEK MEAT, TRIMMED	1.48	1.43	1.25

출처 : AVIS, WEEKLY NATIONAL CARLOT MEAT

*위의 가격정보는 미국 농무부(USDA)에서 발표하는 미국내 평균 도매가격이므로 수출가격과는 차이가 있음을 참고하시기 바랍니다.



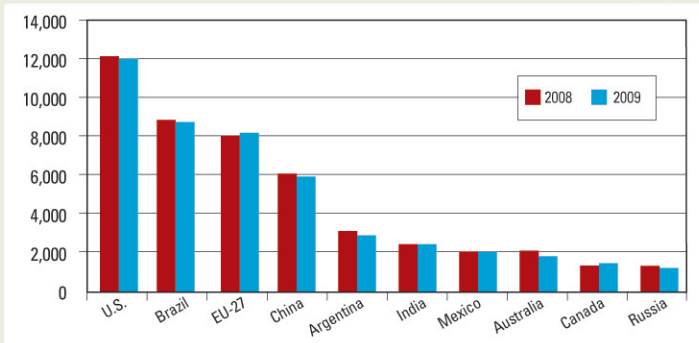
세계 쇠고기 무역 및 미국의 쇠고기 산업 현황

세계 쇠고기 무역 개요

전세계 쇠고기 생산량은 지속적으로 감소하고 있으며 2009년에도 2008년 대비 약 2퍼센트 감소할 것으로 예상된다. 이는 전세계 경기침체로 인한 소비자들의 수요감소가 가장 큰 원인으로 그에 따른 주요 쇠고기 생산국들 중 특히 미국과 아르헨티나의 소 사육두수 감소 또한 중요한 요인으로 작용하고 있다. 쇠고기 최대 수출국인 브라질의 경우 생산량은 감소세인 반면 자국내 수요는 증가함에 따라 수출량을 지속적으로 감소시키고 있다. 호주의 경우 쇠고기 생산량과 수출량은 꾸준히 유지되고 있으나 최근 호주달러화가 강세를 보임에 따라 향후 쇠고기 수출에는 많은 영향을 미칠 것으로 보인다.

(그래프1) 세계 쇠고기 생산량

단위: 천톤

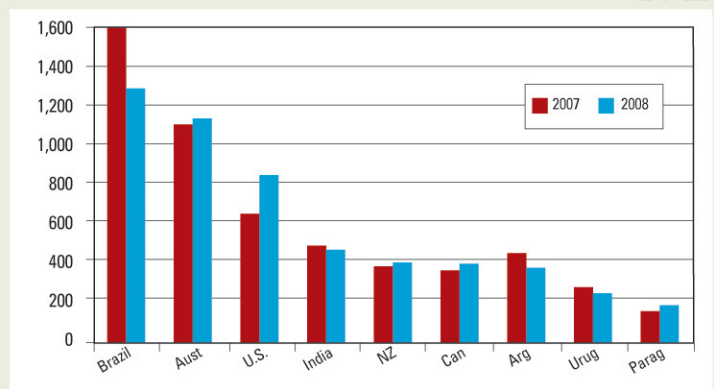


2008년에는 역시 브라질이 쇠고기 최대 수출국의 위치를 고수하였고 그 뒤를 호주와 미국이 따랐다. 2008년 브라질의 쇠고기 수출량은 전년 대비 17퍼센트나 감소한 약 131만톤을 기록하였으나 수출금액은 50억달러를 상

회해 전년 대비 16퍼센트 증가하였다. 호주와 미국이 쇠고기 수출금액 각각 약 46억달러와 36억달러로 브라질의 뒤를 이었으며 아르헨티나가 약 17억달러를 기록하였다. 전세계 쇠고기 주요 13개 수출국의 쇠고기 수출금액을 합하면 약 220억달러로 2007년 대비 24퍼센트 증가하였다. 이처럼 쇠고기 수출량은 감소한 반면 수출금액이 증가한 것은 브라질 레알(real)화와 호주 달러화의 가치가 상승했고 러시아와 중국, 홍콩, 베트남 및 마카오 등의 쇠고기 수요 증가, 그리고 전세계적인 쇠고기 공급량 부족 등을 주요 원인으로 볼 수 있다.

(그래프2) 쇠고기 주요 수출국들의 수출량

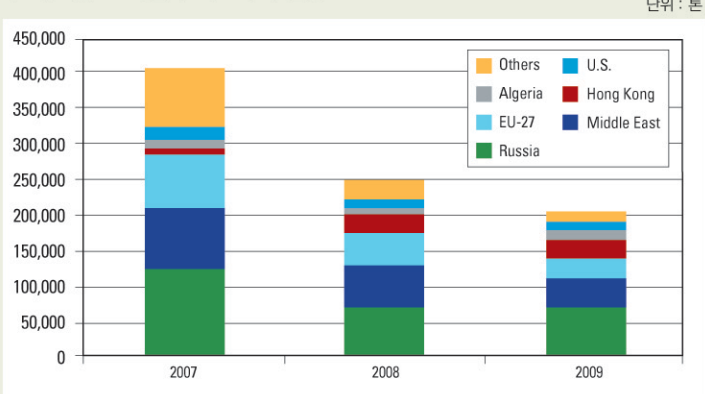
단위: 천톤



브라질의 국내 쇠고기 소비량은 2004년 이후 꾸준히 증가해 2008년에는 2004년 대비 90만톤 가까이 증가하였다. 따라서 쇠고기 생산량 증가분 약 123만톤 중 많은 부분이 자국내 시장에서 소비되었다. 그러나 2009년의 브라질 1인당 쇠고기 소비량은 2008년과 같은 수준이거나 오히려 감소

할 것으로 예상된다. 일부 브라질의 경제전문가들에 따르면 2008년 5퍼센트 이상의 GDP(국내총생산) 상승률을 보인 브라질의 2009년 국내 경제는 2008년 대비 약 0.5퍼센트 정도 위축될 것으로 예상된다. 미농무부(USDA) 전망에 따르면 2008년 쇠고기 수출량이 2007년 대비 약 17퍼센트 감소했던 브라질의 2009년 수출량은 2008년 대비 7퍼센트 정도 감소할 것으로 예상되며 쇠고기 생산량도 약 1퍼센트 감소할 것으로 예상된다. 2009년 1분기 브라질의 쇠고기 수출량은 유럽연합(EU)과 중동지역국가들의 현격한 수출량 감소로 인해 2008년 대비 18퍼센트 감소하였다.

(그래프3) 브라질의 쇠고기 수출량



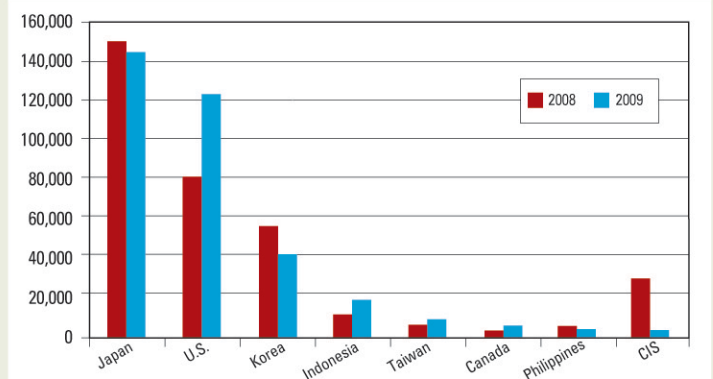
한편, 2008년 아르헨티나의 쇠고기 수출량은 약 36만톤으로 전년 대비 20퍼센트 감소하였으나 수출금액은 16퍼센트 증가한 약 17억달러를 기록하였다. 이는 유럽연합(EU)으로의 고급 냉장쇠고기의 수출량이 전년 대비 35퍼센트 가량 증가했기 때문으로, 2007년에는 고급 냉장쇠고기의 유럽연합으로의 수출금액이 아르헨티나 전체 쇠고기 수출금액의 45퍼센트였던 것이 2008년에는 53퍼센트까지 차지하게 된 결과이다. 아르헨티나는 극심한 가뭄, 그리고 정부의 쇠고기 수출 억제 정책 등으로 인해 2009년 소 사육두수가 2008년 대비 3~5퍼센트 정도 감소할 것으로 예상된다. 아르헨티나의 쇠고기 수출은 전세계 경제침체로 인해 현재 그 증가율이 제한적인 데다가 아르헨티나 정부의 쇠고기 수출 억제 정책까지 더해 2009년의 쇠고기 수출량은 더욱 제한을 받을 것으로 보인다. 그러나 아르헨티나의 2009년 1분기 쇠고기 수출량은 러시아, 유럽연합, 홍콩 및 중동지역으로의 수출강세에 힘입어 전년 동기 대비 14퍼센트 증가하였다. 이렇듯 쇠고기 수출이 강세를 보임에 따라 아르헨티나 자국의 쇠고기 소비량이 약세를 보이고 있기에 아르헨티나 정부의 쇠고기 수출 억제 정책은 당분간 지속될 것으로 예상된다.

한편, 호주의 2008년 쇠고기 수출량은 2007년과 거의 같은 수준이나

2003년과 비교해서는 13퍼센트 증가하였다. 2003년의 경우 호주의 가장 큰 쇠고기 수출시장은 미국으로 전체 호주 쇠고기 수출량의 42퍼센트를 차지하였다. 그러나 2003년 이후에는 일본이 가장 큰 호주의 쇠고기 수출 시장으로 자리 잡았으며 2008년에는 전체 호주 쇠고기 수출량의 38퍼센트가 일본으로 수출되었다. 호주산 쇠고기의 신흥 수출시장인 러시아의 경우 2007년에는 6만톤 미만이었던 쇠고기 수출량이 2008년에는 7만톤을 상회하였다.

(그래프4) 호주의 주요국가로의 쇠고기 수출량(1월-5월)

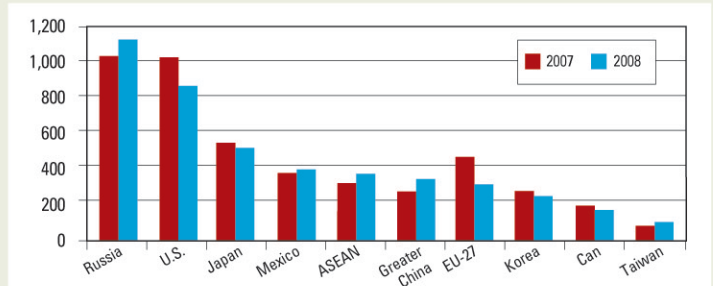
단위 : 톤



러시아의 쇠고기 수요강세와 함께 남미의 제한적인 쇠고기 수출로 인한 공급약화, 그리고 미국달러화 약세 등으로 인해 2008년 7월과 8월 사이 전세계 쇠고기 가격은 비슷한 균형을 이루었다. 2008년 초반 유럽연합은 가장 큰 쇠고기 공급국가인 브라질로부터의 쇠고기 수입을 제한했었고 아르헨티나의 쇠고기 업계는 정부의 수출억제 정책으로 어려움을 겪었다. 그 결과 우루과이, 호주, 뉴질랜드와 미국의 유럽연합으로의 쇠고기 수출량이 증가하였으나 유럽연합 전체 쇠고기 수입량은 전년 대비 30퍼센트에 해당하는 약 12만5천톤 가량 감소하였다.

(그래프5) 주요 쇠고기 수입국가들의 쇠고기 수입량

단위 : 천톤

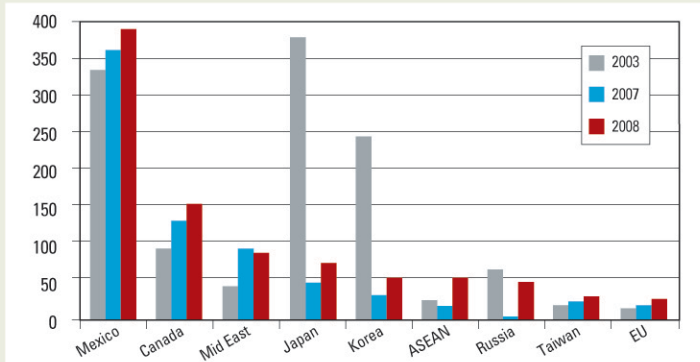


미국의 쇠고기 수출현황

2009년 1월부터 4월까지 미국의 쇠고기 수출량은 캐나다와 멕시코로의 쇠고기 수출량이 감소하긴 했으나 홍콩, 베트남, 마카오, 일본 등으로의 수출량이 증가함에 따라 2008년 동기 대비 꾸준히 강세를 보였다. 2009년 미국의 쇠고기 총 수출량은 약 96만톤으로 2008년 대비 2퍼센트 정도 감소할 것으로 예상되나 일본 등 아시아 지역으로의 수출량이 증가하고 있고 미국산 쇠고기의 수입금지를 해제하는 국가들이 증가하고 있음에 따라 2010년에는 2009년 대비 24퍼센트 정도 증가한 약 120만톤까지 회복될 것으로 예상된다.

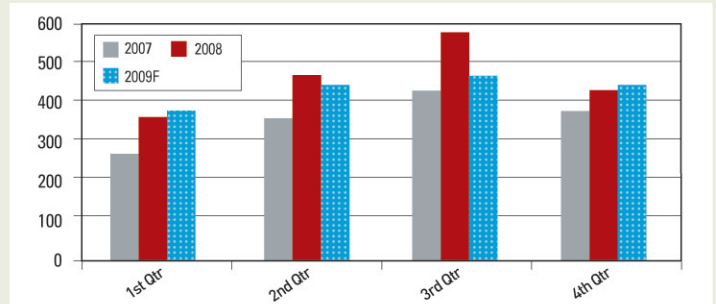
(그래프6) 주요 수출시장으로의 미국산 쇠고기 수출량

단위 : 천톤



(그래프7) 미농무부(USDA) 전망 분기별 미국산 쇠고기 수출전망

단위 : 백만파운드

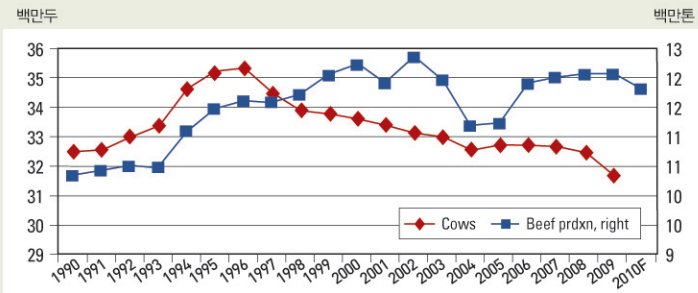


미국의 쇠고기 생산 및 가격현황

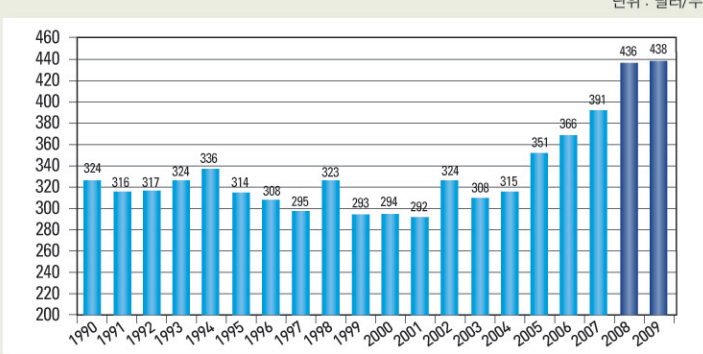
미국의 쇠고기 업계는 사료가격 상승 등에 따른 기록적인 높은 생산비용에 비해 수요 침체 등으로 인한 상대적으로 낮은 생우 및 쇠고기 가격으로 어려움을 겪고 있다. 미국의 소 사육두수는 수년간 정체기에 있으나 도축중량의 증가와 유우암소 도축두수의 증가로 인해 아직은 쇠고기 생산량에는 영향을 미치지 않고 있다. 2009년 3-4분기에도 쇠고기 생산량은 비육장에 입식되는 비육필소의 중량 증가와 그에 따른 도축중량의 증가로 인해 2008년 동기의 생산량을 상회할 것으로 예상된다. 그러나 2009년 송아지 생산량의 감소로 인해 2010쇠고기 생산량은 2009년 대비 2퍼센트 정도 감소할 것으로 예상된다.



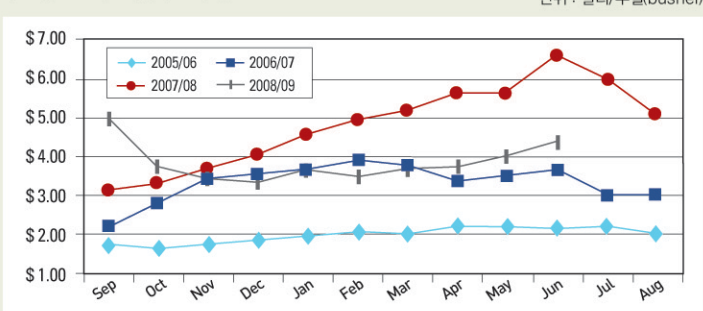
(그래프8) 미국의 암소 사육두수 및 쇠고기 생산량



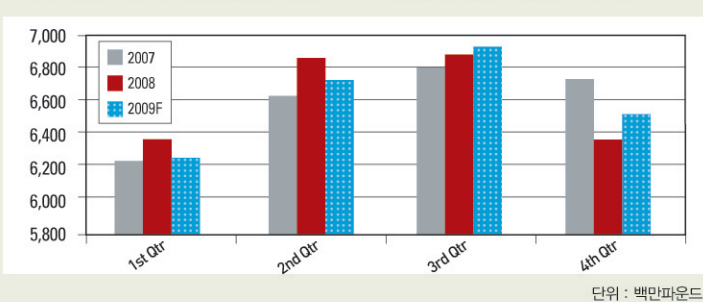
(그래프9) 미국의 암소 연간 생산비용



(그래프10) 옥수수 가격



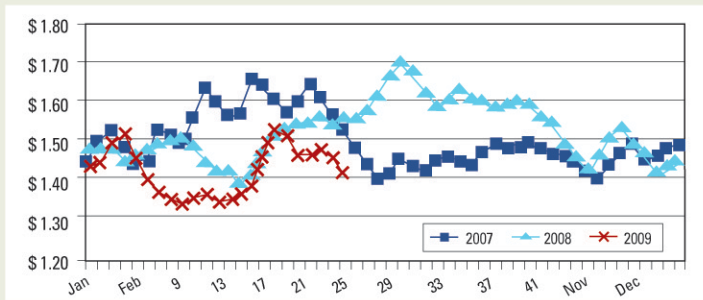
(그래프11) 미농무부(USDA) 전망 미국의 분기별 쇠고기 생산 전망



한편, 2008년 6월 중순의 초이스급 쇠고기 컷아웃가격은 전년 동기 대비 약 10퍼센트 하락하여 파운드당 평균 1.4달러를 기록하였다. 이는 여러 부위들 중 우둔(Round) 부위와 어깨(Chuck)부위의 급격한 가격 하락을 가장 큰 요인으로 들 수 있다. 우둔부위의 가격 하락의 가장 큰 원인으로는 최대 수출시장인 멕시코로의 수출량이 30퍼센트 가량 감소한 것을 꼽을 수 있다. 한편, 어깨부위의 가격이 하락함에 따라 수출 가격 경쟁력이 강해짐으로 인해 특히 아시아시장으로의 어깨부위 수출량이 꾸준히 증가세를 보였다. 2008년의 경우 미국 달러화 약세와 미국산 쇠고기 수입금지 해제국 이 증가함에 따라 쇠고기 수출은 전반적으로 강세를 보였다. 그러한 수출수요 증가에다가 경기 침체로 인해 상대적으로 저렴한 우둔 부위나 어깨부위의 국내 수요 또한 증가함에 따라 약세를 보였던 우둔 부위와 어깨부위의 가격이 2008년 7월과 8월에는 다시 상승세를 타기 시작했다.

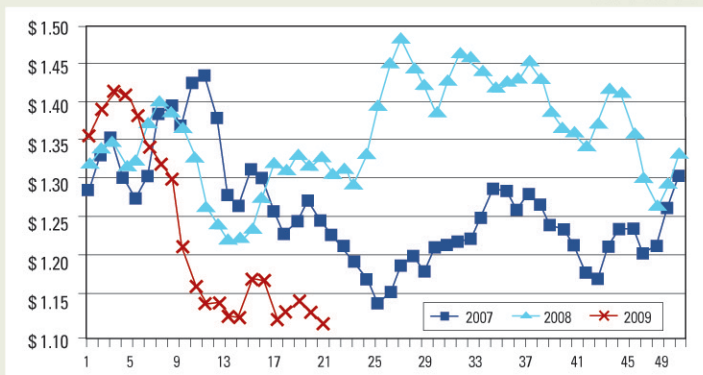
(그래프12) 주간 초이스급 쇠고기 컷아웃 가격

단위 : 달러/파운드



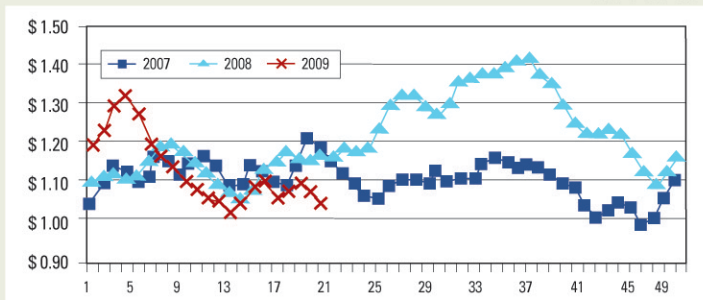
(그래프13) 주간 초이스급 쇠고기 우둔(Round) 대분할 가격

단위 : 달러/파운드



(그래프14) 주간 초이스급 쇠고기 어깨(Chuck)부위 대분할 가격

단위 : 달러/파운드

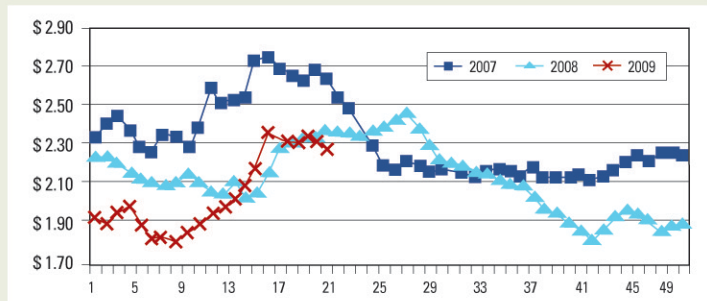


한편, 등심(Loin)부위와 갈비(Rib)부위 등의 가격은 어깨부위와 우둔부위와는 달리, 경기침체로 인해 미국 소비자들의 고급부위에 대한 수요가 감소함에 따라 2008년에는 급격히 낮은 가격을 형성했었고 계절적으로 야외 바베큐 수요 증가로 2009년 4월과 5월 사이, 그리고 연말 크리스마스 연휴 등으로 인한 수요증가로 반짝 상승하긴 했으나 이후 다시 하락세를 보이고 있으며 이러한 추세는 당분간 지속될 것으로 예상된다.



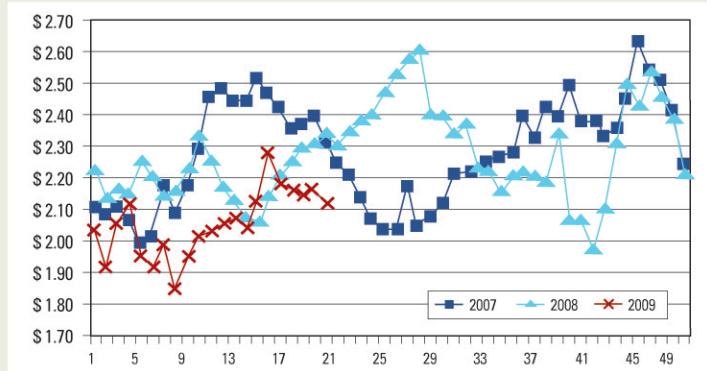
(그래프15) 주간 초이스급 쇠고기 등심(Loin)부위 대분할 가격

단위 : 달러/파운드



(그래프16) 주간 초이스급 쇠고기 갈비(Rib)부위 대분할 가격

단위 : 달러/파운드

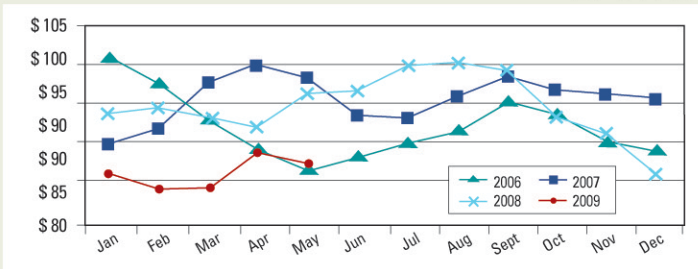




일반적으로, 쇠고기와 생우 가격은 그 생산량이 감소하면 상승하기 마련이나, 지금은 전세계적인 경기침체로 인해 국내외 수요가 감소함에 따라 상승세를 타지 못하고 있다. 따라서 앞으로 쇠고기 수요가 증가하지 않는 한, 수익 악화로 인해 위축된 미국의 쇠고기 산업은 더욱 위축될 수밖에 없고 그에 따른 생산량 감소는 당분간 지속될 수밖에 없을 것으로 예상된다. 게다가 쇠고기의 경쟁 대체육류인 돼지고기의 가격이 약세를 보이고 있는 점 또한 미국의 쇠고기 산업 위축의 또 다른 원인으로 작용하고 있다.

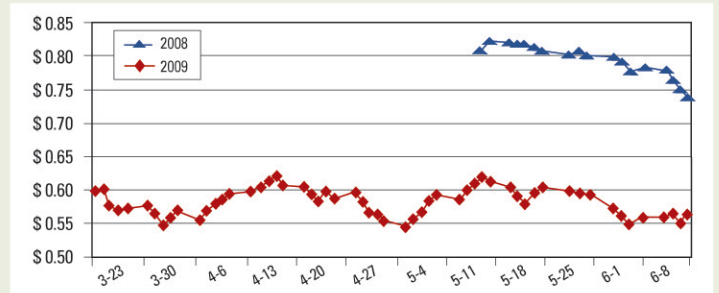
(그래프17) 월간 생우 가격

단위 : 달러/백파운드



(그래프18) 돼지고기 컷아웃가격

단위 : 달러/파운드



최근 미국의 축산물 생산업체의 생산비용은 날로 증가하는 데 비해 그 가격은 지속적으로 하락하고 있다. 쇠고기는 물론 미국의 돼지고기 가격 또한 2008년 대비 상당히 하락하였다. 앞서도 언급했듯이 2009년 송아지 생산량이 감소함에 따라 2010년 미국의 쇠고기 생산량은 2009년 대비 감소할 것으로 예상되며 향후 국내외 경기가 회복되어 그 수요가 증가하지 않는 한 이러한 현상은 지속되어 축산산업은 당분간 위축될 수밖에 없을 것으로 예상된다. ♣

출처 : 에린 데일리(Erin Daley) / 미국육류수출협회 본사 애널리스트



삼성경제연구소 2009년 하반기 국내 경제전망

I. 최근 국내경제 흐름

국내의 금융시장, 2009년 2/4분기 중반 이후 빠르게 안정

□ 글로벌 금융시장은 3월 초 유럽발 악재로 불안이 확산되었으나, 3월 중순 이후 안정을 되찾음

□ 국내 주식시장은 글로벌 주식시장 호조, 국내 경기하강세 둔화 등의 영향으로 3월 이후 상승세

－ 글로벌 증시는 금융시장 여건 개선에 따른 리스크 회피 완화, 풍부한 시중 유동성 등을 바탕으로 2/4분기 들어 가파르게 상승

· 해외증시는 최근 1개월간 지난 한 해 동안의 하락분을 대부분 회복

－ 코스피지수는 외국인인 주식순매수세를 확대하면서 2008년 10월 이후 처음으로 1,400선을 회복(5월 7일)

· 반면, 최근의 가파른 주가상승에 대해 일부에서는 과열 우려도 제기

□ 2008년 큰 폭으로 상승하였던 원화 환율은 외화자금 수급여건 개선 등에 힘입어 3월 중순 이후 빠르게 하락

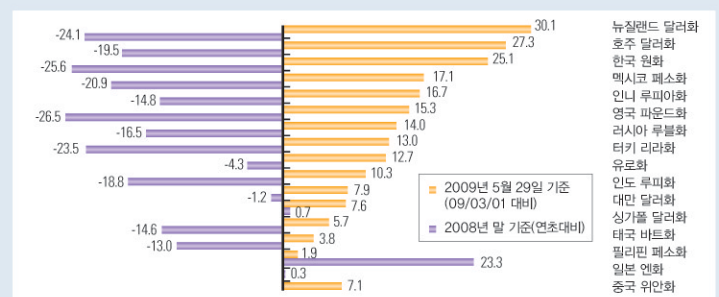
－ 글로벌 금융불안 완화, 경기회복에 대한 기대감 고조 등으로 안전통화 선호현상이 약화되면서 글로벌 미 달러화 가치도 가파르게 하락 중

· 유로화, 파운드화 등 선진국 통화 및 러시아, 인도 등 이머징 통화 모두 안전자산 선호현상 완화로 달러화에 대해 큰 폭의 강세 시현

· 반면, 그동안 큰 폭의 강세를 보인 엔화는 안전자산 선호현상이 다소 약화됨에 따라 달러화에 대한 강세폭이 축소

－ 원화 환율은 3월 초 이후 주요 통화에 비해 가파른 하락세를 보여 이에 따른 수출경쟁력 약화 우려가 제기

〈주요국 통화의 대미 달러화 대비 절상/절하율 추이〉



자료 : Thomson Reuters, Datastream.

일부 실물지표도 개선되는 모습

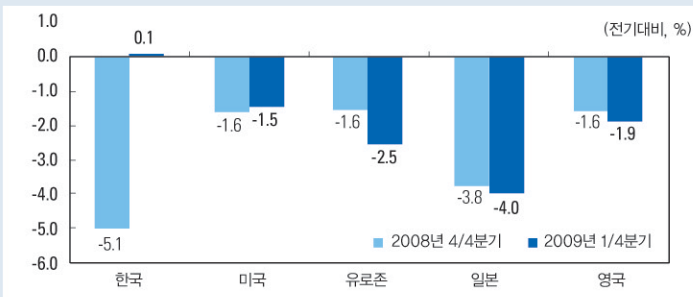
□ 실물경기 하강속도 완화 등에 힘입어 2009년 들어 경제성장률(분기별)이 플러스로 전환

－ 2009년 1/4분기 경제성장률은 전기 대비 0.1% 성장

· OECD 국가 중 1/4분기 경제성장률이 플러스로 전환된 국가는 한국이 유일

－ 서비스업 생산증가율(전월 대비)도 3월의 -1.0%에서 4월에는 2.7%의 상승세로 전환

〈한국 및 OECD 주요국의 실질경제성장률 추이〉



자료 : 한국은행, ECOS.; 미국 BEA; 일본 内閣府; EURO STAT; UK National Statistics

II. 2009년 하반기 국내경제 전망

경제성장

경기는 2/4분기 중 저점 통과 예상

- 2008년 하반기 이후 누적된 재고가 2009년 들어 급속히 감소해 재고조정에 따른 생산위축은 상반기 중 완료될 전망
- 제조업 재고율(재고지수/출하지수)은 2008년 1/4분기 102.3에서 경기침체 본격화로 인한 수요 급감으로 4/4분기에는 125.2로 급등
- 그러나 2009년 들어 기업의 적극적인 재고감축 노력으로 재고율은 지난해 12월 129.2에서 2009년 4월 100.7로 4개월 만에 28.5p 하락
- 1/4분기 중 재고감소율은 전기 대비 9.0%로 출하감소율(3.6%)을 상회
- 기업의 재고조정은 2009년 2/4분기 중 완료될 것으로 예상
- 재고율은 2009년 2/4분기 중 경기침체가 본격화되기 이전인 2008년 상반기 수준으로 복귀할 전망



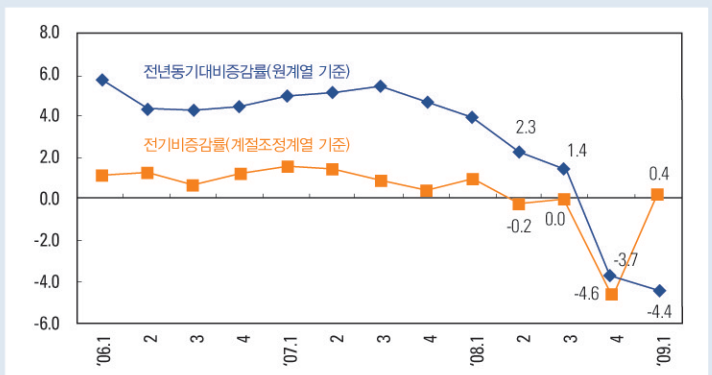
‘U’ 자형의 경기회복 : -4.3%(상반기) → -0.7%(하반기)

- 한국경제는 2009년 2/4분기 경기저점을 통과하고 하반기에는 더딘 회복세 예상
- 2009년 중 분기별 경제성장률(전 분기 대비)은 플러스를 지속할 전망
- 1/4분기 경제성장률은 2008년 4/4분기에 비해 0.1%를 기록
- 2/4분기에도 경제성장률은 전기 대비 0.7% 증가할 것으로 예상
- 열악한 대외여건, 내수여력 취약 등으로 하반기 회복 속도는 외환위기 이후에 비해 완만할 것으로 예상
- 2009년 세계교역증가율이 -13.0%로 1998년의 4.7%에 비해 큰 격차
- 고용부진, 가계부채 등으로 내수회복이 본격화되기도 어려운 상황

민간소비

- 2009년 1/4분기 민간소비는 전년동기 대비 4.4% 감소하는 등 2008년 4/4분기(-3.7%)에 비해 감소세가 확대
- 2009년 1/4분기 중 주가 및 주택가격의 하락에 따른 자산가치 하락과 고용부진 및 높은 물가 상승세가 지속되면서 소비가 위축
- 1/4분기 KOSPI지수는 전년동기 대비 32.2% 하락했으며 실질아파트매매가격도 3.0% 하락
- 1/4분기 중 취업자 수도 전년동기 대비 14.6만 명 감소
- 2009년 1/4분기 중 민간소비의 전 분기 대비 증감률(계절조정계열 기준)은 0.4%로 2008년 4/4분기의 -4.6%에서 증가세로 전환
- 정부의 경기부양책 및 고용안정대책 등의 효과가 일부 작용
- 그러나 2008년 4/4분기의 급락세에 대한 기저효과가 강하게 작용한 탓

〈민간소비의 증감률 추이〉



자료 : 한국은행, ECOS.

2009년 민간소비는 2.8% 감소할 전망

- 2009년 중 민간소비는 2.8% 감소될 전망이나 하반기로 갈수록 점차 경기가 회복세를 보임에 따라 민간소비 감소세도 완화될 전망
- 상반기 중 민간소비는 전년동기 대비 4.3% 감소했으나, 완만한 경기회복과 2008년 하반기의 소비부진에 따른 기저효과로 하반기에는 1.4% 감소
- 분기별 민간소비 증감률 : -4.4%(1분기) → -4.1%(2분기) → -3.8%(3분기) → 1.1%(4분기)

물가

하반기 물가 2.2% 상승 예상

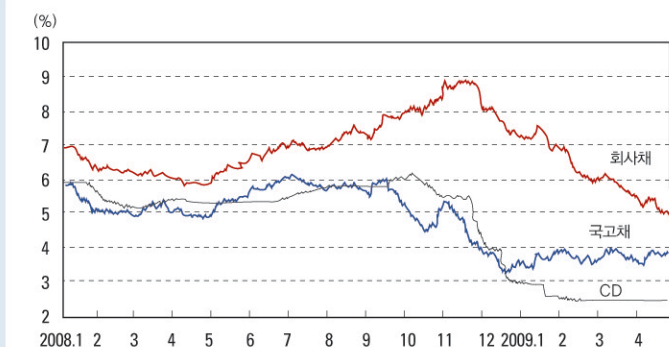
- 2009년 상반기 소비자물가는 고환율과 2008년의 국제 원자재가격 급등 등의 영향이 지속되어 전년동기 대비 3.5% 상승
- 2008년에 연간 4.7%의 상승률을 기록했던 소비자물가가 2009년 1/4분기에도 3.9%의 높은 상승세를 지속
- 2009년 1/4분기 중 소비자물가에서 상품물가의 상승률은 전년동기 대비 4.9%로 서비스물가 상승률(3.3%)을 상회
- 2009년 4월의 소비자물가는 한국은행의 물가안정목표의 상한(3.5%)보다 높은 3.6%를 기록
- 하반기 소비자물가는 환율안정과 경기침체 등의 영향으로 상승세가 둔화되어 전년동기 대비 2.2% 상승에 그칠 전망
- 하반기 물가는 전년동기의 높은 물가수준과 환율하락으로 상반기보다는 낮아질 것으로 보여 상고하저의 물가 상승률이 예상
- 2009년 1/4분기에 1,418원까지 상승했던 원/달러 환율이 4/4분기에는 1,120원까지 하락하며 해외발 물가상승 압력을 약화시킬 전망
- 2008년 하반기 물가가 국제 원자재가격의 급등과 원화약세 등의 영향으로 5.0%의 높은 상승세를 보였기 때문에 이에 대한 통계적 효과도 발생

금리

시장금리 큰 폭 하락세

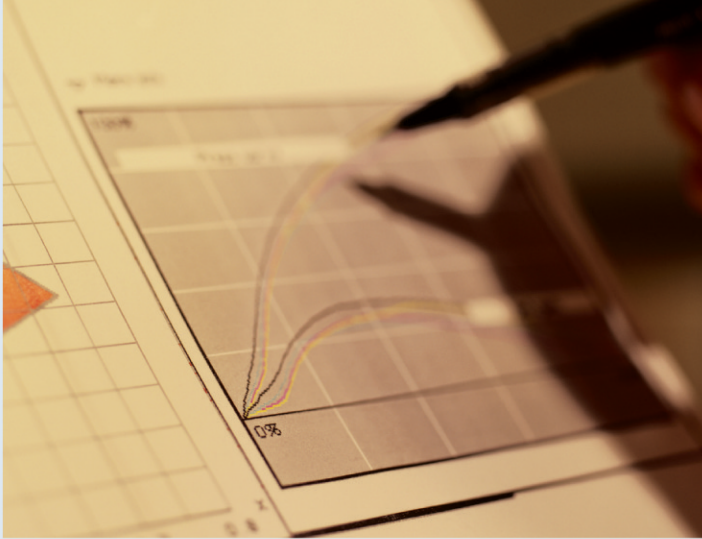
- 글로벌 금융위기가 경감되면서 신용위험이 낮아짐에 따라 시장금리는 큰 폭의 하락세를 시현
- 3월 위기설 이후 글로벌 금융불안이 완화된 데다 주요 금융회사들의 1/4분기 실적 개선 등 일부 지표가 호전되면서 금융시장이 회복세
- 위험자산인 회사채와 안전자산인 국고채 사이의 금리 차이가 2009년 3월 이후 급속히 축소
- 회사채 금리(AA- 등급) - 국고채 금리(%p) : 4.38(2008년 말) → 2.19(2009년 3월 말) → 1.14(5월 29일)
- 반면 2009년 들어 국고채 발행 규모가 급증하면서 국고채금리는 4월 이후 하락세가 지연
- 월평균 국고채 발행 추이(조 원) : 4.0(2007년) → 4.3(2008년) → 6.7(2009년 1~5월)

〈주요 금리 추이〉



자료 : 한국금융투자협회





회사채(3년 만기 AA-)수익률 : 6.1%(상반기) → 5.6%(하반기)

- 2009년 하반기 시장금리는 상반기보다 하락한 5.6%가 될 것으로 전망
- 국내경기 회복 지연 및 글로벌 경기침체로 경제주체들의 자금 수요가 크지 않을 것으로 예상되고, 시장금리는 하향 안정세가 예상
- 반면 국고채 발행 물량 부담으로 인해 국고채금리는 하반기에도 상승 압력이 꾸준히 작용
- 이에 따라 회사채와 국고채 사이의 금리 차이는 하반기 들어 더욱 축소될 것으로 전망
- 국내경기가 하반기 중 더딘 회복세를 나타내고 세계경기 침체도 지속되면서 경제주체들의 자금 수요가 여전히 부진할 전망
- 소비와 투자의 회복이 지연되는 데다 세계경기 침체, 원화 강세 등으로 대외거래마저 부진할 것으로 예상
- 경기침체 및 환율효과 등으로 소비자물가 상승률이 안정세를 나타내면서 한국은행의 물가안정목표($3.0 \pm 0.5\%$)에 접근하고 있어 금리 하향세에 일조할 것으로 기대

환율

2009년 3월 이후 큰 폭 하락

- 원/달러 환율은 2009년 3월 초 이후 크게 하락해 2008년 말 수준(1,259원)으로 회귀
- 환율은 2009년 3월 2일 고점(1,570.3원)을 기록한 후 하락세로 반전
- 2009년 5월에는 1,250원 전후에서 횡보 양상을 보이고 있음
- 반면, 엔/달러 환율은 동기간 97.1엔에서 95엔 선으로 소폭 하락에 그침
- 이는 글로벌 금융불안이 진정되는 가운데 국내 '3월 위기설'이 기우로 판명났기 때문임
- 대외적으로 글로벌 금융사의 수익성 개선, 기대보다 나은 미국 스트레스

테스트 결과, 국제사회의 공조 등에 따라 글로벌 금융불안이 진정
· 대내적으로 대규모 경상수지 흑자, 대규모 외국인 증권투자자금 유입, 민관의 중장기 외화자금조달 성공 등으로 외화유동성이 크게 개선

원/달러 환율 : 1,345원(상반기) → 1,145원(하반기)

- 2009년 하반기 환율은 상반기보다 하락한 1,145원을 기록할 것으로 전망
- 대외적으로 금융사 부실문제의 최악국면 통과 기대감, 경기회복 기대감 등으로 글로벌 금융불안이 진정 → 안전자산 선호현상 약화
- 미국의 막대한 재정수지 적자도 달러화의 신인도를 약화시킬 전망
- 대내적으로는 외화유동성 개선, 저평가 국면에 있는 원화 가치 등은 원화 환율 하락 요인으로 작용
- 하지만 국내외 불안요인이 완전히 해소되지 않아 환율하락 강도는 다소 약화될 전망
- GM 파산, 우량모기지 부실화 등 글로벌 불안요인이 상존
- 환율 추가 급락 시 당국의 시장 안정화 노력도 강화될 것으로 예상

달러화 수급여건 개선과 저평가된 원화가치

- 하반기 중에도 달러화 수급여건은 계속 개선될 전망
- 하반기 국제수지(경상+자본수지)는 상반기(241억 달러 흑자)에 비해 줄어든 하나 여전히 135억 달러의 흑자를 기록할 전망
- 2008년 하반기 477억 달러 적자에 비하면 2009년 상·하반기 국제수지는 크게 개선
- 상반기의 대규모 흑자는 큰 폭의 경상수지 흑자가 예상되는 가운데 자본수지도 흑자로 반전될 것으로 예상되기 때문
- 경상수지 흑자는 대규모 상품수지 흑자, 서비스수지 적자 축소 등에 기인
- 자본수지 흑자는 외국인 증권투자자금 유입, 민관의 중장기 외화채권 발행 등에 주로 기인
- 하반기에는 경상수지 흑자가 지속되는 가운데, 글로벌 금융불안 진정으로 자본수지 흑자가 상반기에 비해 소폭 확대될 전망
- 경상수지 흑자는 유가상승, 환율하락 등으로 상반기에 비해 크게 축소되나, 흑자 기조는 유지
- 자본수지 흑자는 민관의 중장기 외화자금 조달, 외국인 증권투자자금의 유입, 환율안정에 따른 파생금융상품수지의 흑자 반전 등에 기인
- 2008년 글로벌 금융위기 이후 실질실효환율지수도 저평가 국면에 진입
- 2009년 5월 현재 실질실효환율지수로 본 균형 환율은 달러당 1,010원

출처 : 삼성경제연구소, 2009년 6월 보고서

America's Favorite Sandwich 'Burger'

최고의 샌드위치 '버거'



요리사의 재능이 수플레(Soufflé, 달걀의 흰자위에 우유를 섞어 거품을 내어 구운 디저트)와 같은 요리의 완성도나 요리사만의 독창적인 소스에 따라 그 순위가 매겨지던 때가 있었는가 하면 요즘은 버거(Burger)가 소위 대세라고 해도 손색이 없는 듯 하다. 미국의 스타 셰프들과 유명 레스토랑들이 그들만의 조화로운 레시피로 만든 버거를 아주 열심히 소개하고 나섰으니 말이다. 장기간 계속되는 경제 불황이 한국 소비자들의 외식비 지출을 줄이는데 지대한 영향을 미쳤듯이 미국 또한 그 여파가 대단하다. 스테이크를 위한 값비싼 쇠고기 부위를 사용하는 대신 좀 더 저렴한 쇠고기로도 충분히 맛을 낼 수 있기에, 버거가 유독 빛을 발하는가 하면 이런 경제적 위기를 타개하기 위한 미국 푸드서비스 업계의 창의적인 노력이 아닌가 생각해 본다.

미국의 유명 요리 전문 방송국인 푸드네트워크(Food Network)가 개최하는 사우스 비치 푸드&와인 페스티벌의 디렉터인 로빈 인슬리(Robin Insley)는 “버거는 더 이상 특별히 여름에 즐기는 메뉴가 아니다. 마커스 새뮤얼슨(Marcus Samuelsson), 바비 플레이(Bobby Flay), 미셸 번스테인(Michelle Bernstein)과 같은 여러 스타 셰프들이 “버거”를 통해 무한 경쟁에 돌입하였듯이 말이다.” 라고 말한다. 또한 그는 “버거가 트렌드를 이끌고 있으며 이 열기는 점점 더 뜨거워 질 것이다”라고 말하며 바비 플레이가 새로이 오픈한 ‘바비의 버거 팔레스(Bobby’s Burger Palces)와 마커스 새뮤얼슨이 메이시(Macy’s) 백화점에 오픈한 ‘더 마크 버거(the Marc Burger)를 그 예로 든다.

이번 7월호에는 스타 셰프들이 소개하는 버거 레시피를 담아 보았다. 혹여 요리에 서툴다고 생각되어도, 다른 요리에 비해 시간도 적게들고, 친근감 또한 드는 ‘버거 만들기’에 용기를 내어 도전해 보자.

Bobby Flay's Miami Burgers

● 바비 플레이의 마이애미 버거(4인분 기준)

● 재료

미국산 쇠고기 목심 다진 것 450 그램 (Note: 지방함량 20%), 코셔 소금 (Kosher Salt) 조금, 블랙 페퍼 조금, 캐놀라 오일 1과1/2 테이블 스푼, 마요네즈 1/2 컵, 구워서 으깨놓은 마늘 4쪽, 햄버거 빵 갈라 놓은 것 4개, 디종 머스타드 1/4 컵, 스위스 치즈 슬라이스 8장, 훈제햄 슬라이스 4장, 딜(dill) 피클 2개를 썰어 놓은 것

● 만드는 방법

- 1 준비한 다진 쇠고기를 4개 분량으로 나누어 약간 도톰하게 패티 모양을 낸 뒤, 패티 가운데를 엄지손가락으로 지긋이 눌러 자국을 만든다. 패티 양면을 소금과 페퍼로 간을 한다.
- 2 달궜은 후라이팬에 오일을 두른 뒤, 패티를 구워 접시에 담아 놓는다.
- 3 조그만 볼에 마요네즈와 마늘을 잘 섞은 뒤 소금과 페퍼로 간을 하여 버거 스프레드를 만든다. 갈라놓은 빵에 스프레드를 잘 펴 바른 다음, 치즈 슬라이스, 패티, 훈제햄 슬라이스, 치즈 슬라이스, 피클 슬라이스를 순서대로 쌓은 뒤 나머지 빵으로 덮는다.
- 4 샌드위치 프레스를 이용하여 마지막 열을 가하는데, 샌드위치 프레스가 없다면 버거를 알루미늄 호일로 싸 다음 달궜은 후라이팬에 넣고 지긋이 눌러 열을 가한다. 한 면당 1분30초씩 열을 가한 후, 호일을 벗겨내고 접시에 담아 낸다.



Katie Lee Joel's Logan County Burgers

● 케이티 리 조엘의 로간 카운티 버거(6인분 기준)



● 재료

미국산 쇠고기 목심 다진 것 450 그램 (Note: 지방함량 15%), 달걀 큰 것, 1개를 풀어놓은 것, 양파 중간 크기, 반 개는 다져놓고, 반 개는 얇게 슬라이스해놓기, 갈릭 파우더 1/4 티스푼, 코셔 소금 (Kosher Salt) 1 티스푼, 블랙 페퍼 1 티스푼, 식빵, 두툼한 것 12장, 캐놀라 오일 조금, 버터 2 테이블스푼, 아메리칸 치즈 슬라이스 12장

● 만드는 방법

- 1 중간 크기의 볼에 준비한 쇠고기, 달걀, 양파, 갈릭 파우더, 소금과 페퍼를 넣어 잘 섞은 뒤 6개 분량으로 나눈 뒤 버거 패티를 만든다.
- 2 12개 식빵의 한쪽 면에만 버터를 펴 발라 놓는다.
- 3 바닥이 두꺼운 후라이팬을 적당히 달군 뒤, 버거 패티를 넣고 앞뒤로 3분간 익힌다.
- 4 후라이팬의 기름을 닦은 뒤, 버터를 바른 면이 아래로 가도록 식빵 2개를 놓는다. 한쪽 빵에 치즈, 양파 슬라이스, 버거 패티, 치즈 순으로 쌓은 뒤 나머지 빵으로 덮는다. 양쪽 빵이 노릇한 색이 나도록 번갈아 2분간 굽는다. 나머지 빵도 이와 같은 순서대로 만든다.
- 5 취향에 따라, 케첩, 머스타드, 피클과 함께 먹는다.

출처 : by Fran Carpentier from Parade.com

싱그러움을 더한 여름 요리

얇아진 옷만큼이나 산뜻한 맛이 당기는 여름철에는 고기 요리에도 변화가 필요하다. 신선한 야채나 달콤한 제철 과일을 곁들이고, 먹기 쉬운 모양으로 만드는 것이 바로 여름 고기 요리의 필요 충분 조건!



매시드 포테이토를 곁들인 햄버거 스테이크 (2인분 기준)

주재료 쇠고기 안심 200g, 허브솔트 약간, 햄버거용 빵 2개, 상추 4장, 양파 60g 한라봉 반개, 체다치즈 2장, 어린 잎 채소 1팩

부재료 발사믹식초 500ml, 매시드 포테이토(감자 100g, 버터 10g, 설탕 3g, 소금 약간), 머스타드소스 1TS

만드는 법 ① 양파는 얇게 슬라이스를 해준 후 찬물에서 1시간정도 담궈 매운맛을 없앤다. ② 감자는 삶아서 뜨거울때 으깨준 후 설탕, 버터, 소금을 넣고 섞어준다. ③ 한라봉은 껍질을 제거한 후 반으로 길게 슬라이스로 자르고 상추는 꼭지를 떼어내고 반으로 잘라 준비한다. ④ 어린잎 채소는 물에 깨끗히 헹궈 물기를 제거한다. 후라이팬에 발사믹 식초 500ml를 담고 중간불에서 걸죽하게 졸여준다. ⑤ 쇠고기는 햄버거 사이즈에 맞도록 동그랗게 모양을 잡아주고 허브 솔트로 앞뒤로 간을 해준 후 20분간 재운뒤 후라이팬에 노릇하게 구워낸다. ⑥ 햄버거용 빵을 준비한 후 머스타드 소스를 빵 안쪽에 바른 후 상추를 2장정도 깔아주고 체다 치즈 한장과 그 위에 구워낸 안심 스테이크를 올려준 후 발사믹 소스를 뿌린다. ⑦ 발사믹 소스위에 슬라이스한 양파, 매시드 포테이토, 슬라이스한 한라봉, 어린잎 채소를 차례로 올린 후 접시에 담아낸다.

허브바비큐소스립구이 (2인분 기준)

주재료 돼지고기 립 1kg, 고기양념(다진 로즈메리 2TS, 소금 · 후춧가루 · 청주 약간씩), 바비큐소스(올리브오일 · 설탕 · 청주 1TS씩, 다진 마늘 · 다진 양파 3TS씩, 마른 홍고추 1개, 간장 · 토마토케첩 · 머스터드소스 2TS씩, 시판 바비큐소스 5TS, 물 1컵)

만드는 법 ❶ 립에 칼집을 낸다. ❷ 손질한 립에 고기양념을 뿌려 1시간 정도 재운다. ❸ 밀간한 립은 물기를 없앤 뒤 김이 오른 찜통에서 20분 정도 찜는다. ❹ 달군 냄비에 올리브오일을 두르고 다진 마늘과 양파를 볶아 향을 낸 뒤 나머지 재료를 넣고 뭉근하게 끓여 바비큐소스를 만든다. ❺ ③의 립에 바비큐소스를 바른 뒤 200℃로 예열한 오븐에 넣고 중간중간 소스를 덧발라가며 30분간 굽는다.



꼭찬 속만큼 탄탄한 영양 매실(梅實)

몸에 좋은 것은 입에 쓰다는 옛말과 반대로 매실은 달고 건강에도 좋다.
과실 자체로는 물론 요리에 다양하게 쓰이는 팔방미과(八方美果), 매실의 철이 왔다.



매년 6월이면 반가운 매실 소식이 들려온다. 싱그러운 청색 껍질 속에 탄탄한 과육이 가득찬 매실은 건강한 겉보기만큼이나 우리 몸에 좋은 과실이다. 일본에서는 6~7월에 걸친 장마철을 츠유(梅雨)라고 표기하기도 하는데 이 시기에 매실의 알이 탱글탱글 굵어지기 때문이다. 매실은 다른 과일처럼 생과일로 먹기보다 여러 가지 음식으로 변형될 수 있는 유용한 과실이다. 다양한 음식에 적용되기 때문에 쉽게 건강식을 즐길 수 있는 것.

매실은 겉보기에는 살구와 비슷하다. 익으면 서 황색으로 변하는 남고매 종류는 특히 살구와 착각하기 쉬울 정도다. 한 알당 25~30g 정도되는데 이 무게의 대부분을 씨가 차지하고 있다. 문헌에 따르면 약 3,000년 전부터 중국에서 나기 시작했다고 추정된다. 일본에 전래된 후로는 일본 풍토에 따라 중국 매실과 다르게 변종되어 일본에서 더 크게 번성했다. 우리나라에도 삼국시대에 전해져왔는데 건강에 좋은 성분이 많이 들어있어 약용으로 많이 사용되었다. 무기질, 비타민, 유기산이 풍부해 신진대사를 촉진하고 피로 회복을 돕는 데 탁월하다. 신맛을 내지만 알칼리성 음식이라 산성으로 변하기 쉬운 몸의 밸런스를 조절하는 역할도 한다. 입맛이 없고 소화가 잘 안될 때 매실은 즉효약이다. 신맛이 위액 분비를 촉진시켜 소화를 촉진하고 식욕을 돋운다. 소화기관을 정상화하면서 변비와 피부 미용에도 효과가 있다. 또 살균 작용을 해 항암 식품으로 각광받기도 한다. 우리나라에는 전라남도나 경상도 등 따뜻한 지역에서 주로 재배한다.

새콤짭짤한 매력 우메보시

매실을 활용한 대표적인 음식은 바로 우메보시(うめぼし), 매실로 담근 장아찌다. 흔히 우리나라에 김치가 있다면 일본에는 우메보시가 있다고 할 정도로 일본에서 즐겨 먹는 절임 음식이



다. 보통 우리나라 사람들이 우메보시를 처음 맛보면 “이게 무슨 맛이야?”

할 정도로 매우 시고 짜다. 하지만 한 번 맛들이면 헤어날 수 없는 것이 바로 우메보시의 매력. 일본 사람들은 흰 밥에 올려 먹기도 하고 수시로 간식으로 먹기도 할 정도다. 우메보시를 활용한 과자나 사탕,

젤리도 있어 남녀노소 가리지 않고 좋아한다. 매실의 유일한 단점이 보존성이 낮은 것이다. 쉽게 과육이 무르기 때문에 제철이 지나면 제 모습대로 먹을 수가 없다. 우메보시는 이런 단점을 보완한 것으로 우메보시로 담그면 오랫동안 매실의 탁월한 효능을 누릴 수 있다.

옛 방식에 따르자면 매실과 그 무게의 20%되는 무게의 소금으로 담그는 것이 정석이다. 현대에는 냉장고나 김치 냉장고를 사용하고 짜게 먹지 않는 풍토로 인해 10~12%까지 염분량을 낮췄다. 잘 익은 매실과 소금만 있으면 어느 가정에서나 손쉽게 우메보시를 만들 수 있다.

또 매실 그대로 항암 작용이나 소화 촉진 작용이 있어 하루에 한 알만 먹어도 건강에 큰 도움이 된다. 유의점은 매실초는 산성이기 때문에 플라

스틱 용기에 보관하지 말고 법랑, 유리, 사기 그릇에 담아야 한다는 것.

매실의 화려한 부활

같은 방법으로 설탕을 사용하면 매실 피클이 된다. 아삭한 매실 피클은 그대로 먹어도 좋고 양념을 해 다양한 밑반찬으로 활용할 수 있다. 이 때 건더기를 빼고 남은 매실즙도 그야말로 만능. 새콤달콤해 소금과 식초 대신 양념으로 활용하면 음식의 맛이 좋아진다. 술에 정정량을 섞으면 집에서 만드는 건강술이 된다. 또 여름철에는 차가운 물에 섞어 매실 냉차나 과일과 함께 얼려 어린이들이 좋아하는 아이스 바로 만들어 보자.

매실 과육을 이렇게 사용한 후 남은 매실 씨앗도 건강에 도움이 된다. 시중에서 팔고 있는 매실 씨앗 배게의 가격이 만만치 않을 것. 하지만 우메보시를 담그고 난 후 매실 씨앗을 분리하면 집에서 직접 매실 씨앗 배게속을 만들 수 있다. 오돌토돌한 표면 때문에 과육이 붙어 있는 매실 씨앗을 푹 끓인 후 소쿠리에 받쳐 비비면서 물로 씻으면 과육이 떨어져 나간다. 양쪽 끝이 뾰족하므로 사포로 갈거나 손톱깎이로 깎아주어야 한다. ✱

글: 엄민지(프리랜서)

Tip 집에서 간단히 매실청(매실차) 만들기

준비할 것

청매실 10kg, 설탕10kg

만드는 법

- 1 알이 굵은 매실을 골라 물에 잘 씻어 물기를 뺀다.
- 2 매실과 설탕을 고루 섞은 다음 용기에 담는다.
- 3 가끔 저어주고 잘 밀봉하여 서늘한 곳에 보관한다. 2~3개월이 지난 뒤에 육안으로 보아서, 과육이 찌글찌글 해졌을 때 매실을 건져낸다.
- 4 우려낸 매실원액을 잘 밀봉하여 서늘한 곳에 두고 보관하여 마신다.



북회귀선의 하늘 아래 할 것도 많다. 당신을 열광케 하는 크루즈(Cruise)

자외선 차단 크림을 열심히 발라도 어느새 등이 발갛게 익는다. 그늘에서조차 뜨거운 카리브해의 여름. 하지만 무더위는 이제 더 이상 스트레스가 아니다. 당신이 그토록 기다리던 태양과 맑은 하늘 아래 마음껏 즐기자. 밤에는? 하늘에 흩뿌려진 수많은 별들만 벅함을 필요는 없다. 밤에 할 일도 너무나 많으니까.



아침은 유럽식, 점심은 중식으로...

카리브해 크루즈의 미국 동부 측, 뉴욕 시간 기준이다. 해돋이는 보통 7시 이후고 해가 지는 건 밤 8시가 다 돼서다. 크루즈의 아침 식사는 7시 30분부터 시작되지만 '새벽밥'을 먹고 싶어하는 이들을 위해 6시부터 문을 여는 곳도 있다.

데크 9의 '사우스 비치 레스토랑'은 아침과 점심을 먹으러 사람들이 가장 많이 찾는 곳이기 때문에 일찍 가는 편이 오히려 낫다. 창가에 자리잡고 전망창 바로 곁 의자에 앉으니 수십 미터 아래 넘실대는 질푸른 물결에 잠시 아찔! 아침 뷔페 메뉴는 전형적인 유럽식. 크로와상과 오믈렛에 베이컨과 오렌지, 거기다 잼 바른 토스트까지.

점심도 보통 이 식당에서 하게 되는데, 햇볕을 쬐며 식사하고픈 이들, 에어컨 바람을 사랑하는 이들 모두를 만족시켜준다. 점심 뷔페에 특별히 추가되는 메뉴는 '코니 아일랜드 그릴'의 햄버거와 핫도그, 홍콩 누들에서 제공하는 중식 메뉴도 제공한다.

밥 먹었으면 뒤풀!

배 안의 피트니스 센터는 시간 때울 곳을 찾는 이들로 항상 인산인해. 각종 운동기구들은 버튼만 누르면 내 몸에 맞게 강도를 조절할 수 있어 무척 편하고, 게임과 접목한 것도 있어 상당히 재미있다. 이제 땀나게 뛰었다면 스파를 하러가자. 커플을 위한 마사지를 신청하면 상대방을 지켜보며 1시간여의 트리트먼트를 받을 수 있다. 전신관리를 할 수 있는 보디 용품 및 기초 화장품 등을 상담 후 직접 구입할 수도 있다. 슈타이너와 엘레미스(Elemis)란 자체 브랜드를 판매하고 있었다. 이 화장품들은 영국에서 공수해오는 것으로, 하선 후 온라인 구매도 가능하다고 한다.

신나는 재미, 익스커션

쇼어 익스커션(Shore Excursion), 유람선을 타고 이걸 안 나가면 단팔 없는 전뽕, 겨자 없는 냉면을 먹는 거나 다름없다. 기항지에 도착하는 날마다 실시되는 배 안의 반짝 세일에도 현혹되지 말지이다. '소풍' 나가는 곳 모



두 쇼핑의 천국이다. 뭔가 건지고 싶다면 오히려 배 밖으로 나가는 게 낫다. 기항지에는 보통 한나절 있는 게 보통이다.

멕시코 연안의 코주멜(Cozumel)이란 섬을 지나 영국령 케이먼 군도(Cayman Idslands)의 그랜드 케이먼(Grand Cayman)을 거쳐 자메이카(Jamaica)의 남단 오초 리오스(Ocho Rios)에 들리는데 아침 7시 15분에 도착한 코주멜에서는 밤 12시까지 배가 정박한다. 코주멜에서 특이한 것은 쿠바산 최상급 시가를 잔뜩 살 수 있다는 것. 단, 미국으로 돌아갈 때엔 반입이 불가능하단다. 또 배 안에서 시가를 피울 수 있는 곳은 단 한 군데의 바로 한정되었기 때문에 결국 현지에서 실컷 피우고 돌아오는 수밖에 없다. 코주멜은 다이아몬드 장신구를 싸게 살 수 있는 곳으로도 유명하다. 술한 주 얼리 솅들이 관광객들을 유혹한다.

카지노와 비디오 게임의 매력

카지노에 굶주린 우리나라 사람들에게 반바지 입고 들어가 즐기는 유람선의 카지노는 쉽게 뿌리칠 수 없는 유혹이다. 라스베이거스 카지노의 스타일

을 그대로 들여와 한마디로 없는 게 없다. 화려한 외관을 자랑하는 기계식 슬롯머신은 슬롯머신 게임 대회도 있으니 마니아들에겐 희소식이 아닐 수 없다. 주사위 놀이, 브리지 등 상상 가능한 게임은 다 있다. 굳이 잼블링에 매달리지 않더라도 좋다. 구경만으로도 시간 가는 줄 모를 정도니 말이다. 밤 12시부터 오픈하니, 높은 확률을 원한다면 이때 입장하는 것도 방법이다.

심야의 먹거리, 미드나이트 페어

아침, 점심을 먹었던 9층 리도 데크에서는 밤 11시부터는 파티가, 12시부터는 미드나이트 페어가 열린다. 이때의 먹거리는 또 아침, 점심, 저녁과는 다른 새로운 메뉴로 구성되어 있기 때문이다. 예를 들어 코주멜에 정박하는 날엔 멕시코 음식 특징이 벌어지는 식으로 각 지역의 토속 음식 및 주방에서 내놓는 특선 메뉴들이 선보인다. 밤 12시부터 오픈하는 디스코 데크 '언더 그라운드 도교'에서 신나는 최신 음악에 맞춰 흔들다 보면 시간 가는 줄 모르는 즐거운 하루가 마무리 될 것이다. ♣

글: 전인해(프리랜서)





U.S. Beef Story
미국 목장에서 하루
www.beefstory.co.kr에서
동영상으로 확인하세요!



미국 콜로라도 그랜드정션 매세이목장주
오스카 매세이

다르지 않습니다

소를 키우는 정성과 손길은 어디서나 다르지 않습니다.

새벽 4시반, 미국 콜로라도 매세이 목장. 50년을 쉬 없이 소를 돌봐온 오스카 할아버지의 손이 바빠집니다.
깨끗한 자연에서 소를 키우는 것이 그저 행복할 뿐이라는 5대에 걸쳐 90년을 이어온 정성 그대로,
소들을 돌봅니다. 주름진 손길에 담긴 정성과 마음은 우리의 그것과 다르지 않습니다.

자연이 키우고 과학이 관리하는 미국산 쇠고기- 고집스런 정성을 더해 한국의 식탁에 오릅니다



자연과 정성의 선물 - 미국산 쇠고기



미국육류수출협회
www.usmef.co.kr