

한우정보 해외소식

제38호

2022.10.24.

해외 소식

- 미국 곡물협회, ‘곡물수급 긴박 해소되기 어려워’
- 일본 축산기업, 소고기 맛을 성분 분석으로 시각화
- 일본 와규 올림픽 폐회, 최고상은 카고시마와 미야자키

전 국 한 우 협 회

미국 곡물협회, ‘곡물수급 긴박 해소되기 어려워’

- 미국 곡물협회(U.S. GRAINS COUNCIL)의 라이언 르그랑(Ryan LeGrand) 회장은 일본경제신문과의 인터뷰에서, “우크라이나산 곡물 수출은 재개됐지만 매우 느린 속도로 이전의 25% 정도에 그친다”고 지적
 - 세계적인 수급 차질이 해소되지 않아 곡물 가격은 고공행진을 할 것으로 전망
 - 협회에 따르면 러시아의 침공 전 우크라이나산 곡물은 세계 수출용 옥수수 14%, 밀의 15%를 차지했음
 - 러시아 침공으로 정체됐던 우크라이나산 수출은 8월 재개됐지만 대폭 제한된 상태가 이어지고 있음
 - 르그랑 씨는 수출 허가는 블라디미르 푸틴 러시아 대통령의 판단에 달려 있어 당분간 가격 변동성이 나타날 것이라고 전망
- 미국 등의 공급에 대해서도 르그랑 씨는 가뭄과 고온의 영향으로 예상보다 생산량이 줄어듦 것 같다고 전망
 - 한편, 수요는 강세로, 곡물 최대 소비국인 중국 경제는 코로나19 대책 영향 등으로 저조하지만 곡물 수요 감퇴 조짐은 보이지 않는 것으로 알려짐
 - 르그랑 씨는 10억 명 이상의 사람들을 부양하기 위해 식량이 필요하며 사료용 곡물에 대한 수요는 앞으로도 계속 증가할 것이라고 분석
- 수급 차질로 시카고 상품거래소의 옥수수 선물 가격은 상승, 2년 전보다 70% 이상 높은 수준에서 거래되고 있음
 - 르그랑 씨는 에너지와 비료 가격 급등으로 생산 비용도 오르고 있다며 현재 가격은 곡물 생산 농가로서는 적절한 수준이라고 주장

자료 : 일본경제신문(22.10.20.)

일본 축산기업, 소고기 맛을 성분 분석으로 시각화

- 일본 ‘토리야마축산식품(鳥山畜産食品 ; 군마현)’은 소고기의 맛 성분을 측정해 맛의 ‘시각화’를 추진
 - ‘아카기 우(赤城牛)’등의 브랜드로 소고기를 판매하는 ‘토리야마축산식품(군마현 시부카와시(群馬県渋川市))’은, 업계에서 일반적인 「A5」라고 하는 고기의 등급 매김을 부정, 소고기 성분을 분석 장치로 측정해, 맛의 ‘시각화’ 실현에 노력
 - 일본에서 소고기 등급은 한 마리의 소에서 나는 고기의 양을 나타내는 A, B, C의 수율 등급과 사시(지방교잡)의 들어가는 방법, 색깔과 광택 등에 따른 15단계의 육질 등급으로 구분하는데, A5가 최고 등급

[맛의 시각화를 위해 소고기 성분을 측정]



- 그러나 토리야마 마코토(鳥山真) 사장은 이 등급을 ‘고기의 외형으로 판단하고 있을 뿐’이라고 부정,

- 고기의 지방산의 조성이나 붉은 살코기의 맛을 분석 장치로 측정함으로써, ‘감칠맛 나는 고기’, ‘담백한 고기’라고 하는 고객 요구에 맞춘 고기를, 정량적으로 평가해 출하할 수 있게 되었다고 함

□ 이 회사는 지금까지 약 6,000마리분의 고기 데이터를 축적했으며, 아카기 산록에 있는 토리야마 목장에서 약 1,400마리의 소를 사육해, 소고기의 생산부터 가공·유통까지 일관 취급

- 축적한 데이터를 바탕으로 소를 교배함으로써 고객 니즈가 큰 맛있는 소고기를 안정 생산하는 노력을 하고 있음
- 기존 등급에 의문을 갖게 된 계기는 20여 년 전 선대 사장인 아버지 밑에서 영업 담당으로 일할 때의 일
 - 거래처로부터 “뛰어난 고기를 가져오라”고 해 A5등급 고기를 납품했는데 “맛 없으니 반품하겠다”고 한 것
 - 기존 등급으로는 맛을 측정할 수 없다는 것을 깨닫고 게이오기주쿠대발 벤처기업과도 협력하면서 와규의 맛을 측정하는 기술개발에 주력하게 됨

□ 2012년부터는 싱가포르를 시작으로 수출에도 도전, “국내에서의 노력이 바다 건너에서도 통용되는지 시험하고 싶었다”(토리야마 사장)라고

- 하지만, 당초는 이쪽 생각이 이해되지 못해 “마블링은 적는데 가격만 비싸다” 등 부정적인 반응이 잇따랐음
- 와규만의 먹는 방법을 널리 알리기 위해 현지에서 요리 교실이나 정보 교류 모임을 계속 개최하는 등, 꾸준한 활동 결과 싱가포르에서 저명한 요리사의 인정을 받으면서, 납품에 성공해 시장을 개척하는 성과를 거둠
 - 현재는 유럽과 미국에도 판로를 넓혀 연간 약 25억엔(약 250억원)의 매출액 중 2억엔(약 20억원) 정도를 수출이 차지하고 있음

자료 : 일본경제신문(22.10.11.)

일본 와규 올림픽 폐회, 최고상은 카고시마와 미야자키

□ 카고시마현(鹿児島県)에서 열린 와규 품평회 제12회 전국와규능력공진회(全国和牛能力共進会)는 마지막 날인 10일, 최고상인 내각총리대신상을 발표하고 5년에 한 번 개최되는 와규의 올림픽으로 불리는 대회는 폐회

○ 몸매와 털이 좋은 것을 평가하는 ‘종우의 부(種牛部)’는 카고시마현(鹿児島県) 대표, 육질을 심사하는 ‘육우의 부(肉牛部)’는 미야자키현(宮崎県) 대표가 각각 뽑힘

- 종우의 부 총리상은 제4 출품구(번식암소군(群)), 출품우는 ‘야스코(やすこ)’, ‘테루하나(てるはな)’, ‘사끼(さき)’ 3두
- 육우의 부 총리상은 제7 출품구(지방의 질 평가군(群)), 출품우는 ‘쇼에이(尚栄)’, ‘미토(弥土)52의3’, ‘제33린타로(凛太郎)’ 3두

〔종우의 부로 내각총리대신상에 선정된 카고시마현 대표와 와규〕



- 수상한 카고시마현 대표 후지야마 스이(藤山粋)씨는 “9일이 결혼기념일이었다. 아내에게 최고의 선물을 줄 수 있었다”며 기뻐했으며, 미야자키현 대표 참가자는 “이번 소에게 감사, 앞으로도 미야자키 소는 맛있다는 말을 들을 수 있는 고기를 만들고 싶다”고 소감을 피력

□ 카고시마현 기리시마시(霧島市)에서 열린 폐회식에 참석한 기시다 후미오(岸田文雄) 총리는 “와규의 매력과 생산성이 향상돼 다음 세대에 계승되기를 기대한다”고 인사

- 카고시마현 시오타 코이치(塩田康一) 지사는 종료 후, 전체 9개 출품구 중 6개 출품구를 카고시마가 제압한 것에 “불만 없이 와규 일본 제일. 뛰어난 흑우의 매력을 PR하고 싶다”라고 자랑

[제12회 전국와규능력공진회에서 내각총리대신상을 수여하는 기시다 총리]



□ 이번 대회는 역대 최다인 41개 도부현(道府県)에서 438마리가 출품되었으며, 관람객은 5일 만에 30만 명을 넘어섬, 다음 대회는 홋카이도(北海道)에서 열릴 예정

자료 : 농업협동조합신문(22.10.17.), 일본경제신문(22.10.10.),