

<제목 : 한우암소 육질 1 및 2등급 소분할 부분육 생산수율>

1. 건의부서

- 농식품부 축산정책단 축산정책과, 경영과 담당자 박홍식 사무관
- 한국은행 투입산출팀
- 관세청

2. 현황 및 문제점

<농업 및 농촌>

- 국내 축산물의 유통여건이 많이 변화하여, 최근 육질등급에 따른 가격차이가 점차 확대되고 있어, 육질등급별 도체 수율자료제시 필요

<농업제도·정책>

- 농식품부에서는 연간 식육수급 예측 및 산업동향분석에 기초자료로 활용
- 한국은행에서는 매년 산업연관표를 작성하고 있으며, 각 축종별 수율자료 제시를 요청함
- 관세청에서는 수입쇠고기의 관세부과 등에 부위별 수율자료와 분할정형 방법, 부위등에 대한 자료를 요구함

3. 사전협의 내용

- 과제 발굴·심의
 - 한국은행, 관세청, 육류수출입협회, 농협 등에서 최근 수율자료 제공요청
- 과제 중간진도관리, 결과활용평가, 사후관리
 - 결과평가 후 정책부서 의견 반영예정

4. 정책제안 내용

- 한우 암소육질 1 및 2등급도체의 대분할 부분육생산 수율 및 소분할 생산 수율제시
 - 정책자료 작성시 참고자료로 별도 예산소요 없음

5. 정책제안 반영 기대효과

- 보다 정확한 통계자료 작성가능
- 한우 관련 정책수립을 위한 기초자료

6. 제안자

- 박범영, 축산원 축선생명환경부 축산물이용과

7. 근거과제(통합관리시스템 과제코드 : PJ006334)

- 소과제명(한우고기 유통단계 연도개선기술 개발)

< 세부연구결과 >

건의제목	한우암소 육질 1 및 2등급 소분할 부분육 생산수율					
건의부서	농식품부 축산정책단 축산경영과 담당자 : 박홍식					
건의분야	축산생명환경					
건의내용요약	○ 한우 암소육질 1 및 2등급도체의 대분할 부분육 생산 수율 및 소분할 생산 수율 - 대분할 거래정육율 육질 1등급 64.5%, 2등급 68.4% - 소분할 거래정육율 육질 1등급 61.4%, 2등급 64.4%					
소과제명	한우고기 품질차별화 모델설정 연구				세부사업명	
세부과제명	한우고기 유통단계 연도개선기술 개발 전산코드 : PJ006334				축산생명환경	
구분	어젠다	08	대과제	19	중과제	50
구분	분야	V2	작목	LP014121	기술유형	H03
연구개발자	소속기관		성명	전화번호	E-mail	
	국립축산과학원		박범영			
공동개발자	국립축산과학원		조수현			
	국립축산과학원		성필남			
	국립축산과학원		김진형			
	국립축산과학원		강근호			
	국립축산과학원		김동훈			
	국립축산과학원		정운태			
	국립축산과학원		서영석			
	국립축산과학원		이형진			
	국립축산과학원		권응기			
	국립축산과학원		홍성구			

1. 현황 및 문제점

<농업 및 농촌>

- 국내 축산물의 유통여건이 많이 변화하여, 최근 육질등급에 따른 가격차이가 점차 확대되고 있어, 육질등급별 도체 수율자료제시 필요

<농업제도·정책>

- 농식품부에서는 연간 식육수급 예측 및 산업동향분석에 기초자료로 활용
- 한국은행에서는 매년 산업연관표를 작성하고 있으며, 각 축종별 수율자료제시를 요청함
- 관세청에서는 수입쇠고기의 관세부과 등에 부위별 수율자료와 분할정형방법, 부위 등에 대한 자료를 요구함

2. 과제 발굴 배경 및 사전협의 내용

○ 과제 발굴·심의

- 한국은행, 관세청 등의 축종별 수출자료 및 부분육 분류등에 대한 질의
- 산하 한국육류수출입협회, 농협 등에서 육질등급별 및 출하체중별 수출자료요청

○ 과제 중간진도관리, 결과활용평가, 사후관리

- 중간 진도관리와 결과활용평가회시 정책부서 담당자의 의견 반영할 예정임
- 결과평가회 이후 정책부와 연락사항 추후 반영예정

3. 연구결과

○ 한우 암소 1 등급 소분할 부위별 생산량 및 수출(반도체기준)

구 분	중량(kg)	비율(%)	구 분	중량(kg)	비율(%)	구 분	중량(kg)	비율(%)
도착반도체	186.9	—	-갈비덧살	1.65	0.90	-치마살	1.72	0.93
대분할 거래정육	119.55	64.55	-부채덧개살	1.78	0.96	-앞치마살	0.96	0.52
소분할 거래정육	113.84	61.47	우둔	10.80	5.84	사태	7.10	3.83
체지방	51.63	27.66	-우둔살	8.32	4.50	-앞사태	2.71	1.46
뼈	20.11	10.86	-홍두깨살	2.11	1.14	-뒷사태	1.79	0.96
안심	3.14	1.70	설도	17.37	9.39	-몽치사태	1.48	0.80
등심	14.95	8.04	-보첩살	3.55	1.92	-아롱사태	0.29	0.16
-윗등심살	4.32	2.33	-설깃살	4.09	2.22	-상박살	0.56	0.30
-꽃등심살	4.23	2.26	-설깃머리살	2.02	1.09	갈비	22.56	12.14
-아래등심살	3.11	1.68	-도가니살	4.99	2.70	-본갈비	3.77	2.04
-살치살	2.20	1.18	-삼각살	1.30	0.71	-꽃갈비	5.17	2.79
채끝	4.67	2.52	양지	18.99	10.27	-참갈비	7.70	4.13
목심	6.13	3.32	-양지머리	6.54	3.55	-마구리	4.18	2.24
앞다리	12.76	6.92	-차돌박이	1.54	0.84	-안창살	0.82	0.44
-꾸리살	1.54	0.83	-업진살	5.07	2.73	-토시살	0.69	0.37
-부채살	2.36	1.27	-업진안살	0.54	0.29	-제비추리	0.40	0.21
-앞다리살	4.52	2.46	-치마양지	1.87	1.02			

○ 한우 암소 2 등급 소분할 부위별 생산량 및 수율(반도체기준)

구 분	중량 (kg)	비율 (%)	구 분	중량 (kg)	비율 (%)	구 분	중량 (kg)	비율 (%)
도착반도체	164.83	—	—갈비덧살	1.08	0.64	—치마살	1.45	0.88
대분할 거래정육	112.31	68.47	—부채덮개살	1.79	1.10	—앞치마살	0.91	0.55
소분할 거래정육	105.70	64.43	우둔	10.69	6.52	사태	7.10	4.33
체지방	38.44	23.46	—우둔살	8.25	5.04	—앞사태	2.66	1.63
뼈	19.84	12.11	—홍두깨살	1.99	1.22	—뒷사태	1.76	1.07
안심	2.98	1.81	설도	16.73	10.19	—몽치사태	1.51	0.92
등심	14.58	8.88	—보첩살	3.57	2.18	—아롱사태	0.30	0.18
—윗등심살	4.05	2.46	—설깃살	4.04	2.46	—상박살	0.54	0.33
—꽃등심살	4.53	2.76	—설깃머리살	1.84	1.12	갈비	10.69	12.59
—아래등심살	2.89	1.76	—도가니살	4.86	2.96	—본갈비	3.76	2.28
—살치살	2.19	1.33	—삼각살	1.17	0.72	—꽃갈비	4.78	2.92
채끝	4.13	2.52	양지	17.36	10.59	—참갈비	5.80	3.52
목심	5.76	3.52	—양지머리	6.06	3.71	—마구리	4.01	2.46
앞다리	11.99	7.29	—차돌박이	1.23	0.75	—안창살	0.71	0.44
—꾸리살	1.52	0.93	—엽진살	4.56	2.79	—토시살	0.60	0.32
—부채살	2.31	1.41	—엽진안살	0.46	0.28	—제비추리	0.34	0.21
—앞다리살	4.44	2.69	—치마양지	1.48	0.89			

4. 적요

- 한우 암소 육질 1등급의 거래정육율은 64.5%, 2등급은 68.4%로 육질 2 등급이 육질 1등급에 비하여 3.9% 높게 나타남
- 소분할 거래정육율은 1등급 61.4%, 2등급 64.4%로 3%의 차이를 보임
- 대분할 거래정육율중과 소분할 거래정육율과의 차이는 3~4%의 차이를 보임