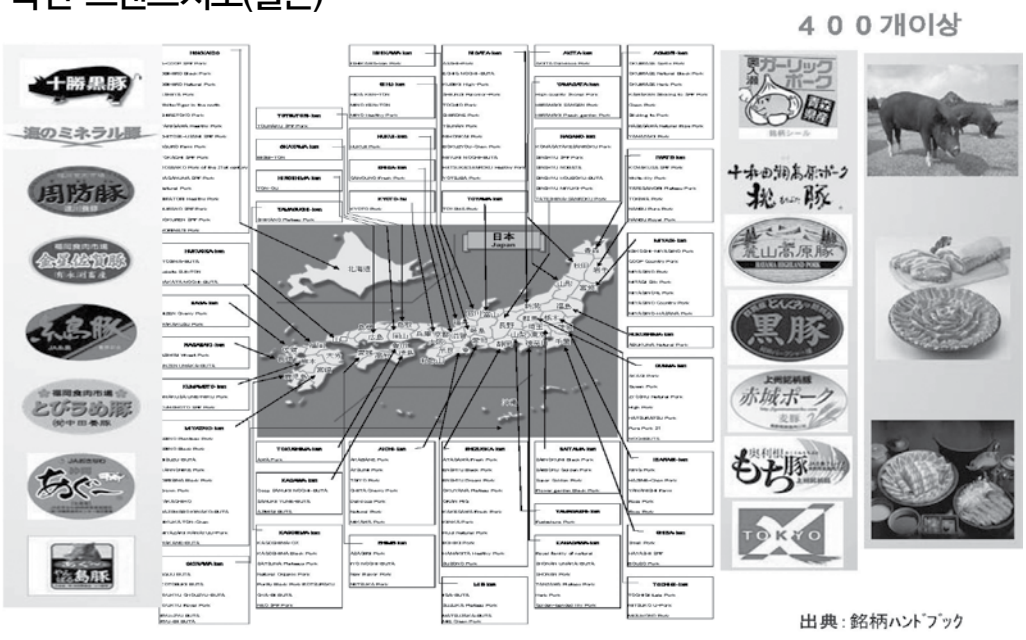
고품질, 안전, 안심, 브랜드 천국의 일본 돈육산업



안기홍 대표
안기홍 양돈연구소

1. 현황

국산 브랜드지도(일본)



韓國, 日本 養豚産業 現況

	韓國(2014)	日本
母豚數	937千頭	885千頭
總頭數	10,090千頭	9,537千頭
2014年屠畜頭數	15,687千頭	16,025千頭(4년16,600)
農場飼料要求率(推定)	3.4	3.3 ?+@ @에코피드?
養豚飼料生産量	5,962千ton	5,997千ton(2013年)
農家當飼育頭數	1949	1809
農家數	5.2千戶	5.3千戶
平均出荷體重	114kg	113kg?
MSY(推定)	17(PSY20.5)	18.5~19(?)
肥育豚 生産費	276千won(100kg基準)	276円/生體kg(2012)
1人當消費量	20.5~21kg(肉類中 49%)	12~13kg
豚肉輸入量	273,888ton	816,218ton(冷藏36%)
豚肉自給率	75%	52.5%

일본의 국별 수입량(톤)

	2012年度	2013年度	2014年度	%
냉장	**261,884**	305,915	292,225	
미국	182,320	203,135	175,546	60%
캐나다	70,798	93,980	104,002	36%
기타	8,766	8,800	12,677	4%
냉동	**498,391**	**438,850**	**524,606**	
미국	117,793	72,068	92,643	18%
캐나다	94,749	48,254	46,825	9%
EU	218,333	233,296	305,290	58%
기타	67,516	85,232	79,848	15%

月刊養豚情報＆豚肉勉強会

韓国과日本의 肥育豚出荷頭当所得 (利益)

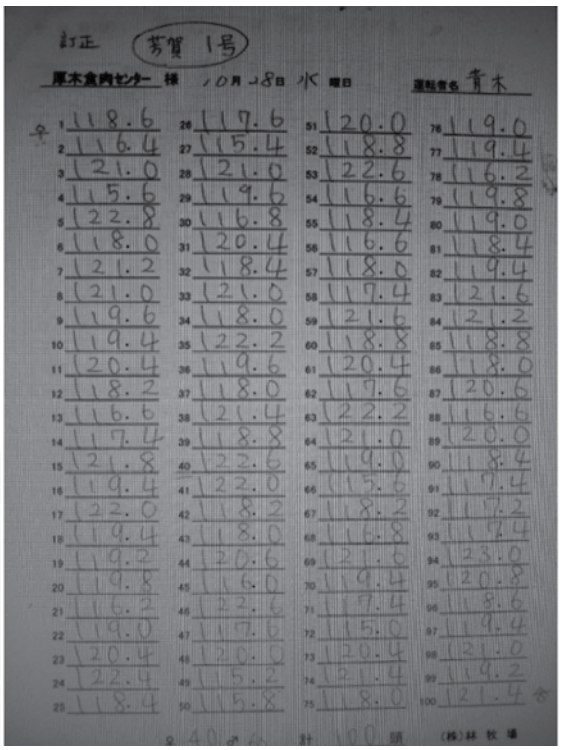
年度	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
日本 (千円)	6.3	4.9	4.8	3.1	2.5	4.9	2.3	10.0	3.2	???	所得
韓國 (萬won)	8.2	8.2	4.3	6.0	8.8	40	14.3	9.0	-2.8	8.4	利益

2. 브랜드사례

1) 1두씩 계근 후 출하한다!

평체119kg+-5kg이내 균일도 ( )!





2) 뛰어난 품질과 균일성을 갖춘 삼겹살

소비자가 선택할때의 첫번째조건이 외관이다.
(일본 마츠자카포크사례)



3) 로즈포크의 등심

이바라키현 브랜드돈육으로 100g에 297엔(약 3000원) 판매



4) 사이보쿠의 프리미엄 브랜드

슈퍼골든포크로 YBD조합으로 한정생산, 고가판매.



5) 직매장의 흑돈브랜드

양돈가 운영의 직매장에서 고품질 흑돈 목심을
100g에 230엔 판매.



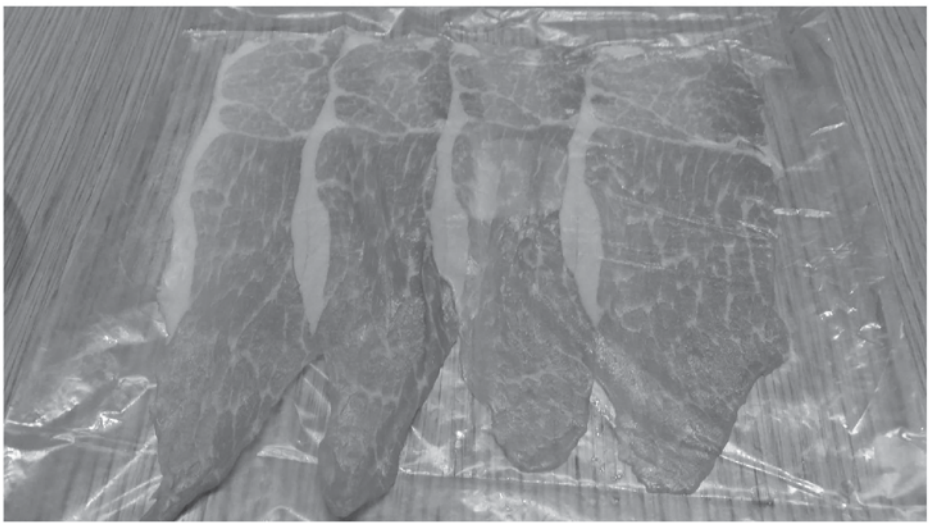
6) 일본 브랜드돈육의 최고봉, 도쿄X

할인점에서100g당 378엔으로 백화점의 절반수준으로
판매되는 동경도에서 7년간 계통조성한 브랜드.



7) 돼지고기중 무슨 부위일까요?

적절한 마블링과 이상적인 육색,지방색을 가진 뒷다리부위.

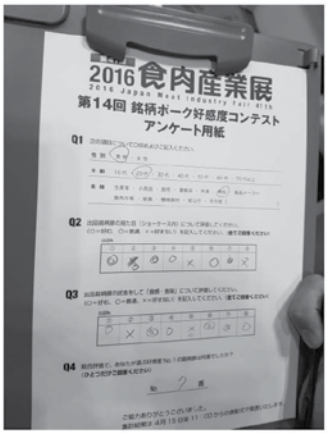


8) 샤브샤브용 삼겹살과 뒷다리 부위



9) 일본 최고의 브랜드돈육 챔피언 선발품평회

10개 브랜드의 품평회는 외관과 식감,맛의 3요소를 테스트 한다.(일본 식육산업전 2014, 2016.4월)







10) 브랜드 차별화



11) 3정의 출하 품질을 목표로!

定時(적기, 일령)

定時(체중, 규격)

定質(품질, 맛)



3. 일본최고의 돈육브랜드 와돈모찌

부타의 사례(글로발피그팜, GPF)

1983년 설립/2013년 현재
그룹 농장 수; 86농장
사육 총 모돈 수
–23,700두
년간 출하두수
–525,057 두
일본의 3%
동일 유전자 브랜드돈육
으로는 일본최대



GPF브랜드 와돈모찌부따 모델



GPF의 경영철학

*생산자에 의한 계열화를 목표로!

*1인으로 불가능한 일을 협력해서 대규모와 경쟁을!

*모돈100두 일관경영×100호=모돈10,000두



경영의 특징

1. 가족 양돈 농가 출자에 의한 연합체(출자자의 조건)
   1) 법인일 것(투명성)
   2) 재무 생산 데이터를 제출
   3) 동일한 종돈을 사용
   4) 같은 사료를 사용
   5) 글로벌피그팜을 통해서 출하

2. 수직적인 기술 혁신, 육종, 사료 생산, 재무, 출하까지
   양돈산업 구조의 전 과정의 혁신.
   그룹 내에서 일관된 시스템을 가지고 있다.

맛 – 안전 – 안심의 품질추구

출하전 두수개체별,육질 위생검사,교육장면



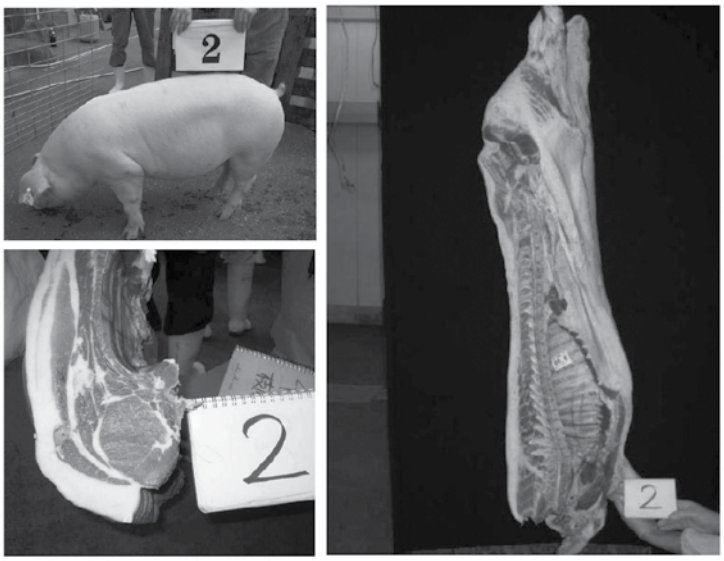
생돈 – 지육 품평회

지역별 연 2회 실시, 유통과 교류의 장



양돈가는 돈육산업의 원료 제공자이다

생돈이후의 다음공정인-지육(2분체)-부분육을 알아야한다!



출하 전 계근

모돈1400두 농장,1두씩 계근한다!
(일본양돈장의 $\frac{3}{4}$이 1두씩 계근 후 출하)



이상적인 돼지 등심

GPF와돈 모찌부따







와돈 모찌부따 : 돈육



26

와돈 모찌부따 : 가공품



27

4. 일본은 세계의 먹거리 시장!



4개국 돈육(스, 캐, 미, 벨)



일본 할인점의 미국산 돈육 한류마케팅

미국산 수입삼겹살을 한국식구이 삼겹살이라는 일본어로 선전중



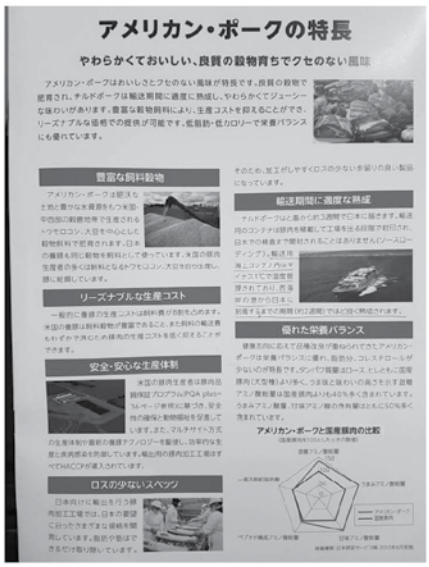
고품질의 미국산 순수 흑돈

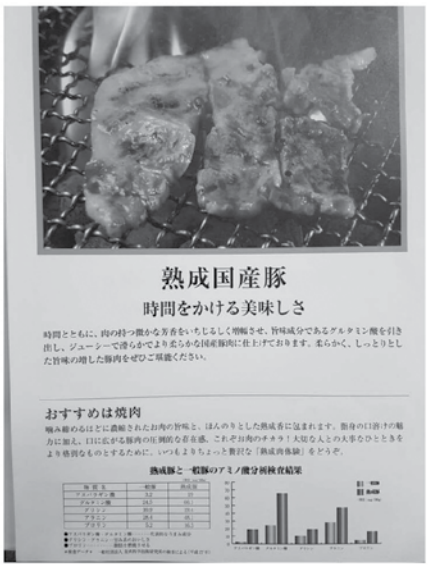
동경식품박람회
(15년3월)에 전시된 일본수출용 흑돈



미국산 돈육 홍보물

수송기간숙성,맛이 좋아짐





캐나다산 우수성 설명(일본마트에서)




타이슨푸드와 캐나포크의 설명 세미나

돼지고기의 특징과 마케팅에 대한 설명.적을 알고 나를 알자!
(일본 돈육공부모임에서)




미국, 헝가리, 캐나다, 중국산(만슈돈) 돈육 비교 시식회

2015.8.6 *(일본 돈육공부모임에서)*





워크샵의 하이라이트 시식회 장면

연수의 마지막, 부위별로 샤브,구이 등으로 시식을 하고 있다.



5. 연수·공부·소통



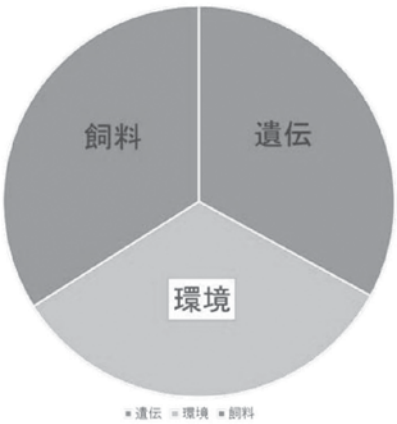
일본 전문가와 공부 & JASV세미나



돈육 품질에 영향하는 주요 요인

・유전 : 품종, 계통, 성별
환경 : 사육 관리, 위생 관리
사료 : 원료 구성, 급여 체계
*지방의 질도 동일





月刊養豚情報＆豚肉勉強会

숙성과 해동, 드라이에이징







미래의 일본의 모습

저출산 고령화의 진행
국산 지향의 세대는 남는다!
정말 품질을 추구하는 사람도 남는다!
수입육으로 자란 세대가 늘어나고, 싸고 좋은 것들의 지향!
소비 총량의 감소!
자급률의 감소!

가토선생 (加藤泰三先生, 食肉通信社) (2015. 04. 03 豚肉勉強会)

소비자의 구매 행동의 3 원칙
돼지 고기를 구매하기 위해

1. 가격!
   어쨌든 싸면 좋다
2. 안전 · 안심하고 위생적,
   얼굴이 보이는
3. 품질과 맛을 추구

*價性比?

1. 문제는 '싸다'는 매력적인
   수입 돼지 고기가 어디까지
   쌀 것인가.
2. 싸고, 비교적 맛있을 경우
   수입 돼지 고기의 매력이
   더욱 늘어난다.
3. 품질과 맛은 가격 차이
   2 배의 국산과 수입산에서
   맛의 강점은 많이 없을 것이다.
4. 현재 막 시작한 돼지의 추적
   시스템에 관해서는,
   이미 캐나다에서 시작하고 있다

국내 양돈, 국산 돼지 고기가 승기를 잡기 위해

1. 철저한 효율화에서 수입산 모두 비용으로 논쟁 할
2. 특정 유통 업체 등과 팀을 이루어, 구매자의 요구에 제대로 부응 안정적으로 팔 것
3. 지역 넘버원을 목표로 온리 원이되는
4. 토종 닭 의 희소 가치·고급 이미지 (맛·안전·안심)을 설정하고 그 컨셉에 공감 해주는 유통·판매 업체와 일체가 된다
5. 6 차 산업화 – 육류 가공, 레스토랑, 정육 판매 등

21세기 일본 양돈 생존의 조건? (키포인트)

(주) 하야시 목장 사장 하야시 쿠니오

1) 수입 돼지와 같은 수준의 위생 상태를 유지할 수 있는가?
2) 직접 생산 한 돼지고기의 특징을 자신감을 가지고 설명 할 수 있는가?
3) 1kg(지육)에 350 엔 돈가에 경영 할 수 있을까?
4) 비육돈의 좋은 거래선을 찾아 낼 수 있을까?
5) 지속성 있는 분뇨처리 할 수 있는가?
6) 규모 확대를 위한 용지를 확보 할 수 있을까?
7) 행정 의존에서 벗어날 수 있습니까?
8) 가족경영(모돈 300두까지)으로 갈지? 기업 경영으로 갈지?
9) 정확하고 스피드 있는 경영정보를 어디에서 구하고 있습니까?
10) 경영자로서의 연찬(공부)을 어디에서 할까?
11) 기업 외부 브레인의 활용(회계사, 노무 관리사, 관리 수의사, 양돈 컨설턴트, 은행, 부동산 개발업자, 인재추천 인재 파견업자, 인재 교육, 양돈 동업자)을 할 수 있습니까?
12) 일본 제조업의 힘을 바탕 QC(품질 관리)의 도입할 수 있습니까?

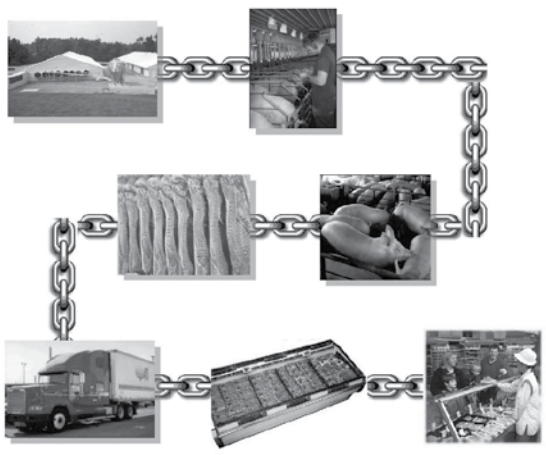
日本豚肉産業의 강점, 약점 (SWOT) 分析

強み(Strong)	弱み(Weak)
·專業養豚農家、家族中心 가족 ·安全、安心、味 /·定時、定量、定質 ·後継者 ·記録文化、十分な検討と慎重 기록,철저한 준비 ·様々なブランド、6次産業 브랜드,6차산업 *분뇨처리,냄새문제 안정/스크레파시설, 반개방돈사	·低い生産性,高い生産コスト낮은생산성,높은생산비 ·霜降りを過度に 마블링중심? ·出荷体重が低く、飼料要求率が高い、체중,FCR ·変化が遅い。(AI, 新技術、情報、システム) 늦은변화 ·老朽化した施設 시설노후화,편차 ·高い豚価で、危機感不足 높은 돈가,위기감부족
機会(,Opportunity)	脅威(,Threat)
·消費者の国産豚肉を好む 소비자의 국산돈육 신뢰 ·差別化高級国産ブランド開発 브랜드차별화 ·地産、地消 지산지소 ·国内消費量が少ない 국내소비량이 적다 · 主要輸入国のスラリー豚舎 수입국의 슬러리돈사 ·飼料自給努力 (食品副産物、米) 사료자급율노력	·FTA、TPP開放避けられない TPP개방 ·世界豚価が下降傾向 세계돈가하락 ·輸入量の増加 (特に冷蔵肉) と品質向上 냉장돈육증가 ·動物福祉、飼育環境の改善のニーズ 동물복지.환경 ·高齢化、小食、肉を避ける 고령화. 소식 ·他肉、水産物との競争 다른 육류,수산물과 경쟁

6. 마무리

포크체인, 다음 공정은 고객

양돈경영자의 고객인 구매담당과 유통, 소비자와 소통하여
요구에 맞추어 생산해야 한다!



내 농장 출하돈을 보러 갑니까?

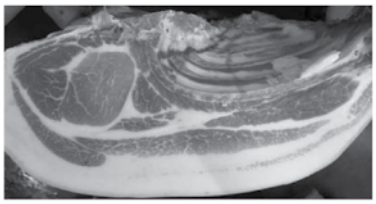
내농장 출하돈의 품질은 유통구매담당,등급사,육가공공장의 발골사가 가장 잘 알고있습니다. 이 세분을 찾아 가십시요!

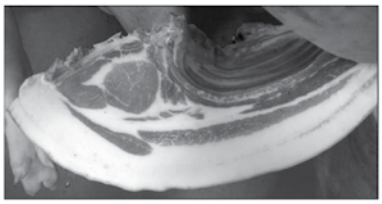


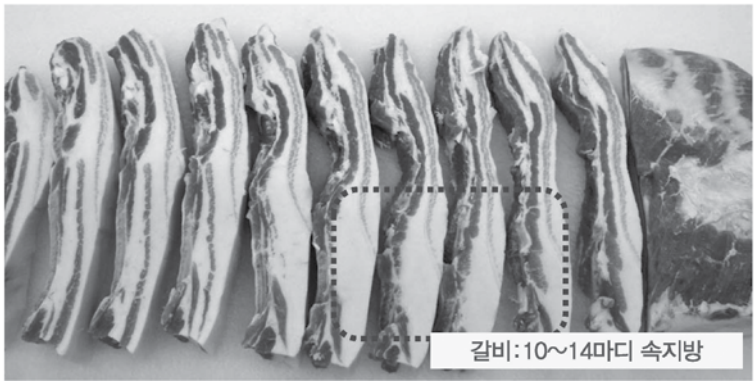


과지방 삼겹살의 예

어떻게 풀것인가? 심각함의 인식부터 시작이다!

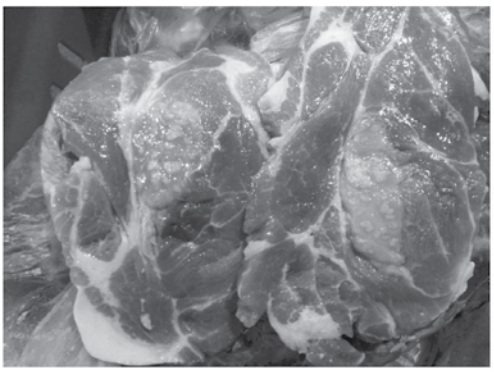






이상육의 대표사례

목심의 농과 뒷다리 이상육 제거부위는 생산과 유통 양측의 손실 및 돼지고기 소비 기피현상을 가져온다 (정확한 백신접종 등 다각적인 노력이 필요)



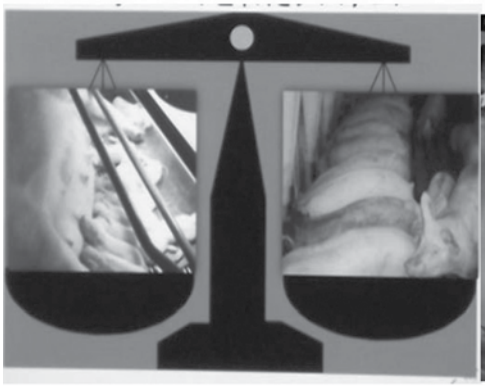


일본 돈육산업의 키워드3定4A?

- 3定　定時, 定量, 定質
- 4A　安全 安心 安価 味

양돈경영의 마무리는 출하와 가공장 창고의 지육

번식에 편중된 관리를 비육과 균형을 유지하고,지육창고를 자주 방문해야 한다.





정리–실행해볼 사항

1.

2.

3.

4.

5.

