돼지의 경제학

한해 1인당 17.5㎏ 소비 경제 살 찌우는 복덩이

올해는 60년만의 '붉은돼지해'

베이비붐 조짐…관련상품 출시

지난해 '쌍춘년 결혼열풍'에 이어 2007년 정해(丁亥)년은 600년만에 돌아오는 '황금돼지해'라는 속설이 급속도로 확산되고 있다.

베이비붐이 일 조짐마저 보이면서 벌써 출산 및 문구업계에서는 다양한 상품을 앞다퉈 내놓고, 산부인과병원이나 조리원의 임신상담이나 진료예약도 늘고 있다.

황금돼지해는 어디서부터 출발한 것일까. 보통 돼지해는 십간십이지에 따라 12년만에 한번씩 돌아오지만, '붉은돼지해'를 뜻하는 정해년(丁亥年)'은 60년만에 돌아온다. 정해년을 '붉은돼지해'라고 부르는 이유는 오행에서 정(丁)은 '불'을 뜻하기 때문이다.

'황금돼지해'는 '붉은돼지해' 중에서 으뜸으로 꼽히는데 '황금돼지해'는 십간십이지에 음양오행을 더해 따지기 때문에 600년만에 한번꼴로 나타난다는 게 일부 역술가들의 주장이다. 그러나 한국역술인협회는 "그러나 이는 민간속설일 뿐 전혀 근거 없는 얘기"라고 일축했다.

/이종태기자 jtlee@kwangju.co.kr

전남 90만마리 전국 9.6%

수입량 매년 가파르게 상승

사육두수와 수출입 동향

2005년에 이어 지난해에도 높은 산지가격이 유지되면서 올해 돼지 사육두수는 920만~950만 마리에 달할 것으로 보인다. 전남지역의 경우 지난해 90만1천마리로, 전국 936만9천마리의 9.6%에 달했으며 올해에도 이 정도의 수치를 유지할 전망이다.

돼지고기 소비는 광우병 파동 이후 쇠고기 대체수요 증가와 소비홍보로 2004년 증가했다가 2005년 소비자가격 상승 때문에 소폭 감소했다. 그러나 이후 공급량 증가에 따른 산지가격 하락으로 소비자가격이 하락, 지난해 돼지고기 1인당 소비량은 2005년보다 1% 증가한 17.5㎏에 달했다.

돼지고기 수입량(단위:t)

돼지 산지가격은 2004년부터 2006년 9월까지 높은 가격대를 유지해오다가 10월말 생산비 수준까지 일시 하락했으나 지난해 말 다시 상승세로 전환됐다.

한국농촌경제연구원에 따르면 100㎏ 산지가격은 지난해 11월말 현재 19만5천원으로 돼지 생산비 17만4천원을 웃돌고 있고 올 초에는 19만~21만원에 유지될 것으로 보인다.

돼지고기 수입량도 해마다 증가하는 추세다. 농림부 통계에 따르면 돼지고기 수입량은 2002년 7만1천45t, 2003년 6만790t, 2004년 10만8천829t, 2005년 17만3천598t에서 2006년 1~11월은 23만6천549t으로 급증했다.

농림부 관계자는 "장기적으로 돼지고기 소비증가로 인해 수입량도 꾸준히 늘어날 것으로 전망됨에 따라 돼지고기 자급률은 2005년 84%에서 2015년 71%로 하락할 것"으로 내다봤다.

멧돼지가 조상…2천년 전부터 한반도서 길러

사육 역사와 효능

돼지의 조상은 누구일까? 답은 의외로 간단하다.

늑대가 개의 조상이듯이, 돼지의 조상은 과거 들판을 자유롭게 뛰어다니던 야생의 돼지 곧 멧돼지가 돼지의 조상이다.

한반도에서 돼지는 2천년 전에 사육된 것으로 짐작된다. 석기시대의 멧돼지 화석이나 조개무지에서 출토된 멧돼지 모양의 토우가 그것을 증명한다.

멧돼지를 가축화할 수 있었던 것은 경계심이 강하고 예민한 어미 대신 인간을 잘 따르는 새끼 멧돼지 때문이다. 새끼 멧돼지를 잡아 송곳니를 자르고 우리에 넣어 기르며 쉽게 야성을 버리고 환경에 잘 적응했다고 한다.

가축으로서 멧돼지의 용도는 고기와 지방을 얻기 위한 것이었지만, 하늘에 제사를 지내기 위한 신성한 제물로도 크게 쓰였다.

이밖에도 멧돼지의 쓸개는 어혈을 풀어주고 염증을 없애는 탁월한 효과가 있다 하여 한약재로 활용됐으며, 쓸개에 들어있는 결석인 황은 출혈을 멎게하고 간질을 고치는 특효약으로 알려져 있다.

특히 멧돼지 고기는 피부를 곱게 해주는 미용약으로도 유명해 '기생집에 오입쟁이와 멧돼지가 들어갔다'는 속담이 생길 정도였으니, 돼지란 지금까지 우리의 식생활을 윤택하게 해주는 기특한 동물이 아닐 수 없다.

최근에는 황우석 서울대교수가 인간의 질병을 치료하기 위한 실험용으로 '무균 돼지'를 만들어 내기도 했다

무게 110㎏ 되었을 때 적당…최장 15년 살아

출하 적기와 수명

번식력이 왕성한 돼지는 태어난 지 8개월이 되면 짝짓기가 가능한데, 생후 10개월 가량의 몸무게 110㎏이 되었을 때가 적당하다.

돼지의 임신기간은 114일로, 처음 새끼를 낳은 돼지의 경우는 약간 짧아질 수 있다. 보통 한번에 8~12마리를 낳는다.

돼지가 다른 동물들과 확연히 구분되는 점은 그 사육목적이 고기를 생산하는 한가지로, 그에 맞게 돼지의 형태나 구조가 이루어져 있다.

돼지의 털이 있는 피부조직의 두께는 1~2mm이고 그 아래 피하지방층이 형성되어 있는데 우리는 이것을 보통 '비계'라고 부른다.

그러나 돼지의 피부에는 땀샘이 없다. 그래서 돼지는 잘 발달돼 있는 지방층의 영향으로 추위에는 강하지만 더위에는 약하다. 이런 돼지에게 적당한 온도는 15~20℃ 정도이다. 그래서 5℃ 이하의 추위에서는 체온을 유지하기 위해 섭취량이 증가하고 성장속도가 늦어지고, 25℃ 이상의 경우에서는 성장과 번식에 막대한 지장이 초래된다. 특히 온도가 30℃를 넘을 경우에는 열사병 등으로 급사하기도 한다.

돼지는 몸무게가 90㎏에 도달한 때부터 고기 돼지로 판매되며, 다자란 수퇘지의 몸무게는 230㎏이 넘고 암퇘지 역시 200㎏이 넘는다.

돼지가 완전히 성장하는데 걸리는 시간은 1년 반에서 2년으로, 돼지는 보통 9년에서 15년까지 살 수 있다.

등심, 결 좋아 돈까스용 적당

삼겹살, 근육·지방 세겹 이뤄

부위별 명칭과 쓰임새

▲어깨등심(목심)=등심에서 목쪽으로 이어지는 부위로, 여러개의 근육이 모여 있고 근육막 사이에 지방이 적당히 박혀있어 구이용으로 알맞다.

▲**등심**=표피쪽에 두터운 지방층이 덮인 긴 단일근육으로 고기결이 고와 폭찹·돈까스·스테이크 용에 좋다.

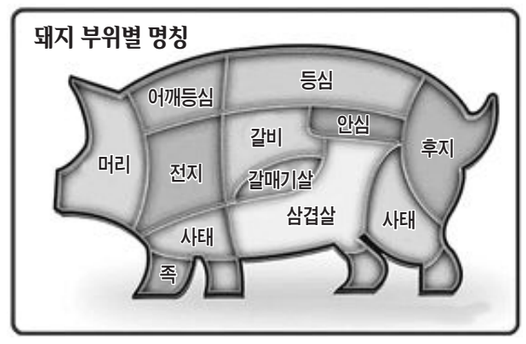
▲**앞다리**=불고기·찌개·수육으로 많이 먹는 어깨부위 고기를 말한다.

▲**갈비**=옆구리 늑골의 첫번째~다섯번째 부위를 말하며 근육내 지방이 어우러져 바베큐·불갈비·갈비찜으로 즐겨 먹는다.

▲**안심**=허리 안쪽에 위치하며 육질이 부드럽다. 탕수육·구이·로스·스테이크용으로 두루 쓰인다.

▲**삼겹살**=근육과 지방이 삼겹막을 형성해 풍미가 좋다. 주로 구이·베이컨용으로 사용된다.

▲**뒷다리**=볼기 부위의 고기로 살집이 두터우며 지방이 적어 튀김·불고기·장조림용에 알맞다.

▲**갈매기살**=갈비뼈를 발라낼 때 분리되는 얇고 기다란 형태의 횡격막을 이루고 있는 부위로 비계층이 거의 없고 불포화 지방산이라서 구워 먹어도 살이 잘 찌지 않는다. 돼지 한마리에 300~400g밖에 나오지 않는다.

돼지 부위별 명칭