

배달음식 강자 치킨의 속살

# “치킨배달비 6000원, 남는 게 없다” 폐업률 78%

김홍준 기자 rimrim@joongang.co.kr

장사 접은 아빠의 한숨, 알바 잃은 자식의 눈물, 살까 말까 집었다 놓는 주부의 망설임... 이렇게 폐업, 최저임금, 물가라는 사회상이 고스란히 버무려 있는 ‘만만한’ 먹거리가 있다. 백숙이나 삼계탕, 혹은 치킨이나 통닭. 이런 ‘요리 완료형’ 이름을 가진 닭고기다. 여름은 이 닭고기가 가장 많이 팔리는 계절. 한국육계협회에 따르면 7, 8월 중 닭 2억 마리 넘게 도축된다. 복날 효과 때문이다. 지난 10일은 말복. 닭의 성찬은 정점을 넘은 셈. 하지만, 여전히 닭은 강력하다. 농촌진흥청에 따르면 연간 1인당 닭고기 소비량은 15.76kg, 10마리 분량이다. 13kg 안팎인 소고기를 뛰어넘는다. 배달음식 넘버 3가 치킨이다. 배달 대행업체 부를 운영하는 메쉬코리아는 지난해 배달음식 1위가 버거, 2위 한식, 3위 치킨이라고 밝혔다. 치킨은 수년간 지키던 2위에서 3위로 떨어지는 ‘수모’를 당한 셈. 1인 1닭 혹은 1일1닭의 시대, 사회상이 배어있는 치킨의 속살을 뜯어봤다.

“여기 줄이 길게 서 있었는데, 오늘은 없네요.”

지난 9일 경기도 부천시 부천소방서 앞의 한 치킨집. 부천에서 맛집이라는 이곳을 찾은 한모(51)씨는 “희한하네, 예전보다 손님이 적네”라고 말했다. 치킨집 주인은 “코로나도 있지만, 경쟁이 심하다”라며 고개를 저었다. 국토연구원에 따르면 2019년 전국 치킨집 수는 8만 5320개(개업 23만8229개, 폐업 15만2909개). 이 중 1648곳(1.9%)이 부천에 있다. 전국 지자체 중 1위다. 1202곳으로 2위인 대전시 서구와 446곳이나 차이가 난다. 부천은 치킨집 창업 1위이자 폐업 1위인 도시이기도 하다. 2019년 한해 8118곳이 문을 열었고, 6470곳이 문을 닫았다. 부천 소방서 앞에서 스마트폰 지도 앱을 통해 ‘치킨집’을 검색해 본 결과, 반경 1km내 140여 곳이 화면에 표시됐다.

### # 치킨 맛보다 오토바이 속도에 달려

지난 20년간 치킨집 창업이 가장 많았던 해는 한일 월드컵이 열린 2002년. 무려 1만3707개였다. 하지만 2005년부터 폐업과 창업이 비슷한 수를 보이며 포화상태를 맞이했다. 2013년에는 폐업이 8143건으로 개업(7880건) 수를 앞서기 시작했다. 치킨집은 이후 쇠퇴기라는 분석이다. 이영주 국토연구원 국토시뮬레이션센터장은 “치킨집 창업비용은 5800만 원대로, 1억원을 훌쩍 넘는 커피집이나 패스트푸드점의 절반 수준이라 많은 퇴직자가 도전하는 업종”이라며 “하지만 업소당 연매출액은 1억 4949만원으로, 커피점·주점 등 16개 프랜차이즈 업종 중 하위권”이라고 밝혔다.

퇴직 뒤 서울 은평구에서 치킨집을 운영하는 김모(57)씨는 “해도 손해, 안 해도 손해인 게 치킨집”이라며 “그래도 장사를 해야 물건이 돌아가고, 사람도 살아가는 동기를 마련한다”고 털어놨다. 김

경쟁 심해 개업도 폐업도 가장 많아 전국 치킨집 8만5000개로 ‘쇠퇴기’

닭 값 뛰고 재료비·임금 올라 3중고 “장사 계속해도 손해, 접어도 손해 맥주 값이라도 좀 올리고 싶지만...”



가득이나 경쟁 치열한데, 치킨집 옆에 치킨집. 경기도 포천시의 한 거리 풍경이다. 김홍준 기자



# 치솟는 물가, 삼계탕 한 그릇 1만8000원 “복날이라 생날 값이 꽤 올라 살까 말까 한참 망설였어요.” 직장인 김학진(41·서울 강북구)씨는 아내와 마트에 갔다가 깜짝 놀랐다. “밖에서 삼계탕을 사먹자니 1만 8000원이나 나가고, 집에서 해먹는 것도 만만치 않더라”고 밝혔다. 실제 한국육계협회 자료에 따르면 12월 현재 냉장 닭고기(5-6호) 가격은 kg당 4600원. 1년 전(3433원)보다 34% 뛰었다. 삼계탕에 쓰는 삼계(65호)도 kg당 2780원에서 3480원으로 25% 올랐다. 계란값도 고공행진이다. 축산물품질평가원에 따르면 특란(30개) 소비자가격이 11일 현재 7077원으로 1년 전(5011원)보다 41% 뛰었다. 올해 초 조류 인플루엔자(AI)의 파고 잠잠해지면서 닭과 계란값이 안정세를 되찾을 것으로 점쳐졌지만, 지난해 폭염에 따른 닭 폐사가 22만 마리에 달했다. 여기에 식용유, 밀가루 값도 올랐다. 물가 인상 압박이 치킨집을 1년 내내 두들기고 있는 셈이다.

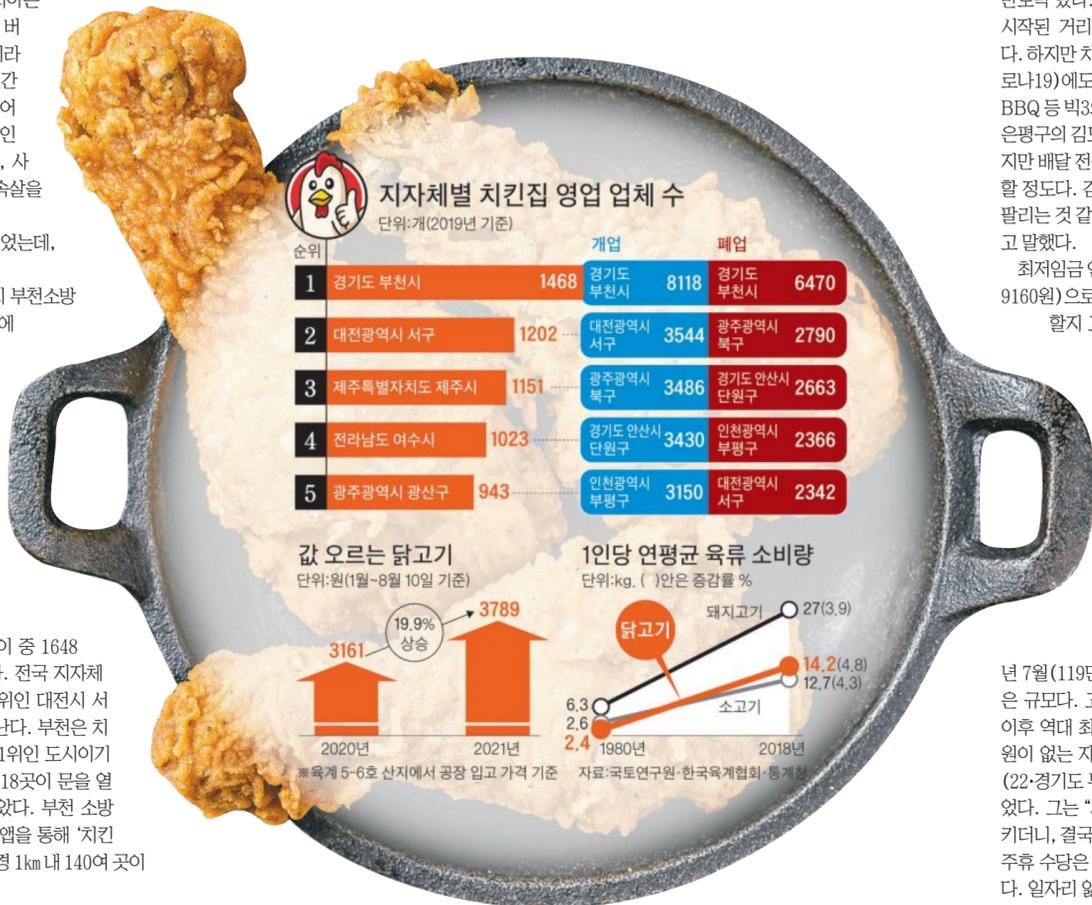
후 매출이 코로나 전보다 반토막 났다. 지난달 12일부터 시작된 거리두기 4단계는 오늘(14일)이 34일째다. 하지만 치킨은 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19)에도 배달로 성업 중이다. 교촌치킨-bhc-BBQ 등 빅3의 지난해 매출이 25%나 늘었다. 서울 은평구의 김모 사장은 “홀 장사를 하려는 생각이었지만 배달 전문으로 돌린 게 그나마 다행”이라고 말할 정도다. 김씨는 “하지만 언뜻 보면 치킨이 더 잘 팔리는 것 같아도 현장에서는 체감을 못하고 있다”고 말했다.

최저임금 인상(2018년 시간당 7530원→2022년 9160원)으로 인건비가 늘었다. 김씨는 “어떻게 말할지 고민하던 참인데, 주방 아주머니가 스스로 관둬서 불편한 상황을 면했다”며 씩씩한 미소를 보였다. 그는 대신 아내와 단골이 장사를 한다. 경기도 포천시 소흘읍의 ‘우리통닭’ 백미현(59)씨도 직원을 두지 않고 있다. “전에 함께 일했지만, 최저임금 인상에 주휴수당도 챙겨줘야 해서...”라고 말했다. 지난 11일 통계청은 7월 고용동향을 발표했다. 고용원 있는 자영업자는 127만4000명으로 한 달 새 7만1000명 감소했다. 1990년 7월(119만5000명) 이후 7월 기준으로 가장 적은 규모다. 고용원 있는 자영업자는 2018년 12월 이후 역대 최장 기간인 32개월 연속 줄었다. 고용원이 없는 자영업자는 8만7000명 늘었다. 유병현(22·경기도 부천)씨는 최근 치킨집 알바 자리를 잃었다. 그는 “사장님이 14시간씩 조끼기 알바를 시키더니, 결국엔 미안하다며 내보내더라”고 밝혔다. 주휴수당은 주 15시간 이상 근무할 때 받게 돼 있다. 일자리 잃은 청년의 눈물이다.

“생맥주나 치킨 이외의 다른 음식값을 살짝 올려 원가를 벌충하고 싶은데...” 일부 치킨집 사장들은 이런 속내를 내비쳤다. 서울 종로구 독립문역 앞 ‘진미통닭’을 꾸리는 박상우(74)씨는 “사실 그런 생각을 안 해본 건 아닌데, 반 마리 6000원에 생맥주 3000원을 유지하면서 단골을 붙잡는 게 더 나은 것”이라고 밝혔다.

닭값을 올린 AI와 폭염은 동물 복지 논란을 수면 위로 올리기도 했다. 정혜경 호서대 식품영양학과 교수는 “미국에서 비롯된 닭 밀집 사육은 닭고기 생산을 혁신적으로 이뤄냈지만, 인간의 육량을 위해 동물을 학대하고 있다는 비판을 받아왔다”고 말했다. 현재 산란계 사육 면적은 마리당 0.075㎡. A4 용지(0.0625㎡)보다 조금 넓다. 2017년 살충제 계란과 AI로 홍역을 치르려다가 그나마 0.05㎡에서 넓힌 것이다. 동물복지단체 어웨어의 이형주 대표는 “닭은 육류 중 가장 많은 스트레스를 받고 우리의 위와 장으로 들어온다”며 “0.075㎡도 말 못하는 닭에게는 감옥”이라고 주장했다. 동물 복지 확대는 닭값을 올릴 가능성이 크다. 치킨집의 속제는 쌓이고 쌓이는 셈이다.

오늘도 한입 물어보는 닭다리. 감칠맛 뒤에는 이처럼 쓰디쓰고 아픈 맛이 배어 있다. <광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>



## ‘본초강목’ 조선의 닭 맛 극찬... 일제 때 양계 본격화

명나라 의사 이시진(1518-1593)이 ‘본초강목’에서 한국의 닭 맛을 극찬했다. ‘조선의 장미계(長尾鷄)는 3-4척에 이르고 여러 닭 가운데서도 맛이 가장 좋고 기름지다.’ 닭집은 조선에서도 보양식으로 꼽혔다. 화가 조영석(1686-1761)이 음력 6월 15일, 그러니까 초복 즈음에 시를 짓는다. ‘복죽 마을에서 개 삶는 연기, 동쪽 집에서 닭 잡는 소리.’

우리 식탁에 닭고기가 본격적으로 오르기 시작한 게 100여 년 전이다. 조선 시대에는 닭을 고기로 소비하기보다 계란을 얻기 위한 방편으

로 길렀다. 그러다가 1920년대 조선총독부가 양계(養鷄)를 적극적으로 권장한다. 1925년 8월 16일 자 동아일보는 양계를 유망한 사업으로 적시하며, ‘수요지는 일본’이라고 적고 있다. 닭고기 대량 사육은 세계 2차 대전 때 미군 식량을 늘리기 위해 시작했다.

?우리나라 닭고기 브랜드의 시작은 춘천닭갈비였다. 춘천의 먹거리라는 원래 막국수였다. 1960년대 비교적 싼 값에 손님을 끌려고 만든 닭갈비였다. 삼계탕이란 이름도 60년대에 생겼다. 주영하 한국중앙학연구원 교수는 “일제강

점기까지 백숙이란 이름으로 판매하던 가계들이 50년대에 계삼탕으로 이름을 갈라니, 60년대 들어 삼(蔘)을 앞에 내세우는 전략을 택해 삼계탕으로 바꿨다”고 밝혔다. 안동찜닭은 ‘예전부터 전해져 왔다’는 설과 ‘1980년대 안동시장 상인들이 만들었다’는 설이 있다.

치킨은 한식이 아니다. 그렇다면 양념치킨, 간장치킨은 한식일까. 정혜경 호서대 교수는 “뉴욕 한복판에서도 인기 있는 양념·간장치킨은, 인류 보편의 음식인 치킨에 우리 고유의 양념을 입힌 한식으로 봐야 한다”고 주장했다.

소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

광주전남 기능장 호 국무총리상 표창  
보건복지부 장관상 표창  
광주광역시 시장상 표창 광주남구 청장상 표창

# 大山 프리모 남녀 가발

특수가발 별매(원터치) 테잎 X 핀 X  
기능장이 직접 37년 시술 1만명 이상 내공  
H.M사 동급제품 130만원 59만원 ~

062 673 5858 (모발모발) 매주 화요일 휴무  
일요일 정상 영업

광주광역시 남구 주월동 라인가든아파트 상가2층(대광여고 옆)