

2012 NHERI 리포트 제203호 (2012. 12. 7)

작 성 : 김진용 부연구위원(6399-5987)

kimjly1@naver.com

안상돈 연구위원(6399-5956)

ahnss88@empal.com

감 수 : 이삼섭 컨설팅실장(6399-5964)

samlee@nonghyup.com

국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점

- 국내 순대시장을 중심으로 -

■ 목 차 ■

< 요약 >

I. 서론	1
II. 국내 순대 원료시장 현황 및 시장규모	3
III. 국내 순대 생산 현황 및 도매시장 규모	10
IV. 국내 순대 소매 유통 체계	12
V. 시사점	23

< 요약 >

- 최근 축산 부산물 처리 및 상품화에 대한 관심이 고조되면서 부산물과 관련해서 위생문제가 지속적으로 제기되고 있음
- 이에 축산부산물의 위생문제 해결을 통한 국내산 축산물 소비 증대 및 원활한 사업 추진을 위한 부산물 처리체계 구축이 필요한 실정임
- 특히, 돼지고기의 경우 삼겹살위주의 왜곡된 소비패턴으로 저지방 부위(비선호 부위)의 낮은 가격이 지방부위(선호부위)로의 가격전가가 심화되어 부산물을 활용한 가격 보전으로 특정 선호부위의 가격인하 유도가 필요한 상황임
- 이러한 맥락에서 축산 부산물로서 보편화된 순대 시장의 최근 동향과 유통체계에 대한 연구를 통해 축산 부산물 시장의 활성화를 위한 시사점을 발굴하고자함
- 국내 순대 도매시장 규모는 1,298억원 ~ 3,504억원 규모로 추정되며, 국내 순대 생산량은 2012년 기준 64,889톤으로 추정됨

< 국내 순대 도매 시장규모 >

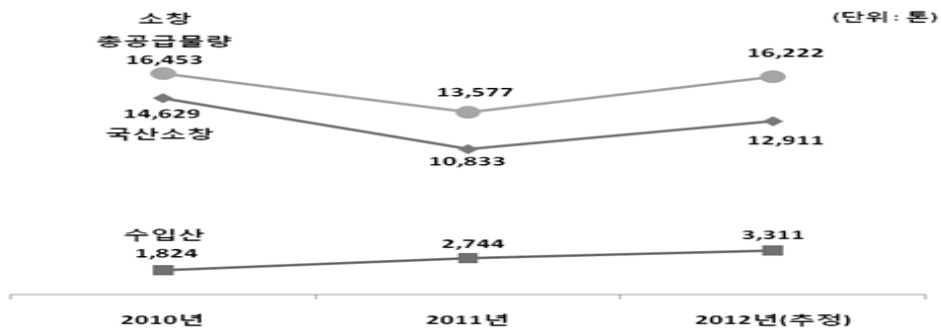
구 분		2010년	2011년	2012년 추정
국내 순대 생산량 (kg)		65,817,026	54,310,094	64,889,462
국내 순대 도매시장규모 (백만원)	2,000원/kg 산정시	131,634	108,620	129,779
	5,400원/kg 산정시	355,412	293,275	350,403

주 : 1) 한국순대산업협동조합과 순대 제조업체 관계자에 따르면 순대 1kg의 도매가격은 2,000원 부터 5,400원 수준임
 2) 한국순대산업협동조합 및 순대 제조업체 관계자에 따르면, 국내에서 생산되는 돼지소창을 기준으로 돼지 한 마리당 8kg(2관)의 순대를 생산(이 물량은 500g 단위 16개 묶음임)

- 국내산과 수입산 순대용 소창을 합산한 결과, 국내에서 순대용으로 사용되는 소창의 총 물량은 연간 평균 16천톤 수준임

- 순대용 소창의 수입산 대비 국내산 비율 : ('10) 11.1 : 88.9 → ('12) 20.4 : 79.6
- 수입산 순대용 소창 공급량 : ('10) 1,824톤 → ('12) 3,311톤 (81.5%↑)
- 국내산 순대용 소창 공급량 : ('10) 14,629톤 → ('12) 12,911톤 (11.7%↓)

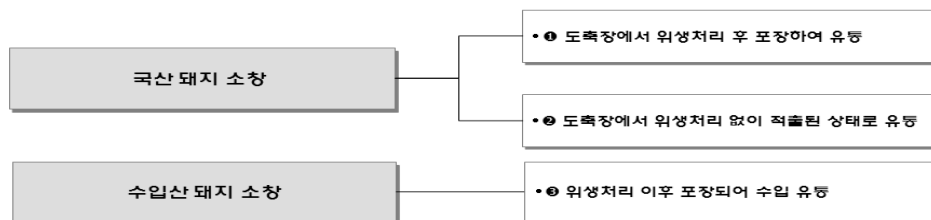
< 연도별 순대용 소창 총공급 물량 추이 >



자료 : 농림수산식품부, 농협경제연구소, 한국순대산업협동조합

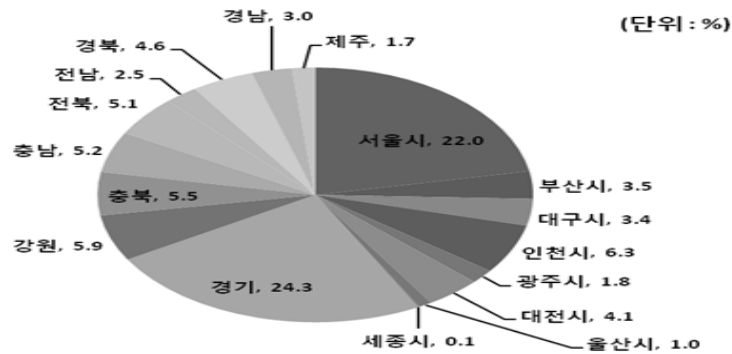
- 국내에서 순대를 만들기 위해 사용되는 소창은 국내 도축장에서 적출된 소창과 돼지의 수입 소창이 사용됨
- 국내 도축장에서 적출된 순대용 소창의 유통 경로는 첫 번째, 도축장에서 적출된 소창이 도축장에서 세척 및 위생처리 및 포장되어 반출되는 경로이며, 두 번째는 도축장에서 소창을 적출만하고 세척 및 포장 과정 없이 반출되어 유통되는 경로임
- 국내 도축장에서 적출되어 세척 및 위생처리, 포장 과정 없이 유통되는 소창의 40~50%는 서울 마장동에서 거래됨
- 수입 돼지장은 국내 도축장에서 적출된 소창을 세척 및 포장하여 반출하는 유통경로와 유사함

< 순대용 소창 유통경로 >



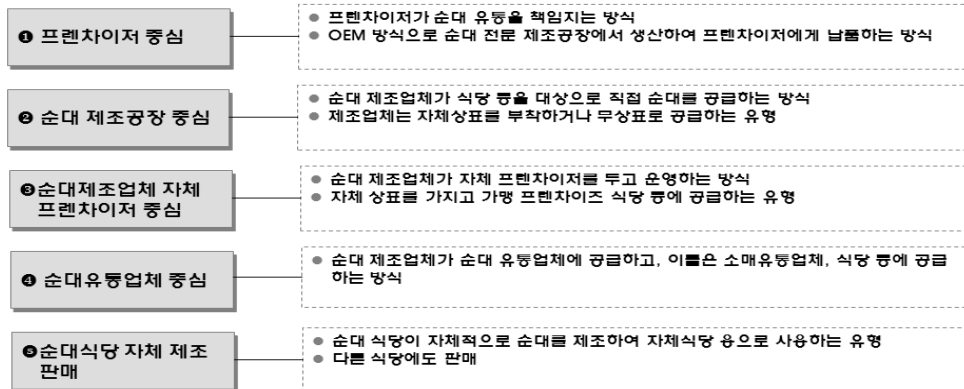
- 한편, 소비자 대상 순대 판매 전문점은 전국적으로 8,821개소이며, 지역별로는 경기도에 2,143개, 서울에 1,937개, 인천에 556개로 수도권에 52.6%가 집중되어 있음

< 지역별 순대 전문점 비중 >



- 순대의 소매시장 유통은 프랜차이즈 중심, 순대 제조공장 중심, 순대제조업체 자체 프랜차이즈 중심, 순대유통업체 중심, 순대식당 자체 제조 판매 등 5가지 경로로 요약될 수 있음

< 순대의 소매시장 유통 경로 >



- 프랜차이즈 중심의 순대 유통 확대로 소비자들의 순대에 대한 비위생적인 이미지가 개선되고 있으며, 대표적인 간식으로 위치를 확보하고 있는 떡볶이가 순대와 함께 판매되는 프랜차이즈 분식점 형태의 순대 유통이 증가하고 있음

- 순대 유통의 대형화 및 프랜차이즈화로 인하여 순대 식당 자체적으로 순대를 제조하여 판매하는 시스템이 제조 원가 및 순대 판매 등에서 약점으로 나타나, 순대 식당 자체적으로 순대를 제조하여 순대를 판매하는 식당은 시장 지배력이 약화되고 있는 추세
- 한편, 농림수산식품부가 추진하는 도축장 통합경영체 육성에 따라 순대 식당의 약세는 지속 또는 일정 부분 감소될 것으로 전망됨
 - 순대 식당의 약세가 감소되리라 보는 이유는 도축장에서 냉동 포장되어 판매되는 순대용 소창을 순대 식당이 공급받아 자체적으로 차별화된 순대를 제조할 경우 순대 식당의 경쟁력은 일정 부분 확보할 수 있기 때문임
 - 순대 식당의 약세가 지속되리라 보는 이유는 순대 식당이 냉동 포장된 순대용 소창을 공급받더라도 순대를 제조하는데 필요한 인력 비용을 감당하지 못할 수 있기 때문임
- 또한, 농림수산식품부 도축장 현대화 및 거점화 계획과 시장 변화에 따라 순대용 소창이 세척·열처리·포장·반출되는 시스템이 정착될 것으로 전망됨
 - 정부는 도축산업 경쟁력 강화를 위해 거점도축장을 선정하고, 이들에게 도축시설 현대화 자금, 운영자금 등 정책 자금을 집중 지원하여 가공, 유통까지 함께하는 통합 경영체인 팩커로 육성할 계획임
 - 이에 농협중앙회 “안심축산분사”는 도축장에서 세척·열처리·냉동포장 한 축산 부산물을 이용한 순대 제품을 소비자 대상으로 판매를 개시하였음
- 따라서, 향후 순대용 소창의 위생적인 처리과정을 통해 소비자들의 순대에 대한 비위생적인 이미지 개선이 필요하며, 더 나아가서는 축산 부산물에 대한 소비자의 부정적 인식 또한 개선이 필요할 것으로 판단됨

- 축산 부산물에 대한 소비자의 부정적 인식 개선을 위한 시사점을 제시하면 다음과 같음
- 첫째, 축산물에 대한 소비자의 왜곡된 소비패턴(돼지고기의 삼겹살 부위 선호 등)으로 저지방 부위(비선호 부위)의 낮은 가격이 지방부위(선호부위)로의 가격전가가 심화되어 부산물을 활용한 가격 보전으로 특정 선호 부위의 가격인하 유도가 필요
- 둘째, 국내 축산 부산물 시장이 확대되어지고 있으나 수입산 부산물이 국내산 부산물 시장을 잠식해 가고 있어 이에 대한 대책 마련이 시급함
- 셋째, 국내 축산 부산물 유통 경로의 단순화를 통한 가격 경쟁력 확보가 필요
- 넷째, 국내 축산 부산물에 대한 위생 및 안정성 확보를 통한 소비자의 신뢰 구축이 필요
 - 국내 도축장에서 적출되어 세척 및 위생처리, 포장 과정 없이 유통되는 소창의 40~50%는 서울 마장동에서 거래됨
 - 따라서 도축장에서 소창을 적출만하고 세척 및 포장 과정 없이 반출되어 유통되는 경로를 도축장에서 적출된 소창이 도축장에서 세척 및 위생 처리 및 포장되어 반출되는 경로로 전환할 필요
- 다섯째, 식품산업의 새로운 틀 안에서 국내 축산 부산물에 대한 재인식과 상품화 전략이 필요
 - 고유 전통식품으로서의 상품화와 브랜드화를 통한 축산 부산물 시장의 활성화와 상품성 제고가 필요

I. 서 론

- 최근 축산 부산물 처리 및 상품화에 대한 관심이 고조되면서 부산물과 관련해서 위생문제가 지속적으로 제기되고 있음
 - 이에 위생문제 해결을 통한 국산 축산물 소비 증대 및 원활한 사업 추진을 위한 부산물 처리체계가 필요
 - 현재 적체된 부산물 물량이 많기 때문에 시장 활성화에 어려움이 있음
- 기존 돼지고기 부산물에 대한 시장과 소비자 인식은 위생적인 면에 대한 우려가 크고 특유의 냄새에 대한 지적이 많은 실정¹⁾
- 돼지 부산물을 활용하는 먹거리 시장을 활성화하여 삼겹살 가격인하 유도 필요
 - 삼겹살 가격은 낮추고 부산물 가격은 올리는 정책 유도 필요
 - 부산물 가격 하락은 궁극적으로 축산농가의 소득 감소로 이어짐
- 위생적인 먹거리 생산의 중요성 증대와 소비자의 안전 축산물 소비에 대한 요구 증가
- 농협이 돼지 부산물 유통에 있어서 상류에서 영향력을 확보함으로써 도축 사업 활성화 도모 및 소비자의 부산물에 대한 부정적 인식 해소 필요
- 최근 부산물 가공식품 시장에 농협중앙회가 진출하면서 시장 판도 변화에 대한 관심 증대

1) THE BUYER 제167호, 2012. 8. 15일 ~ 31일

- '12년 9월부터 돼지고기 부산물 가공제품을 '농협안심한돈' 시리즈로 출시하였으며, 향후 '안심한우' 부산물로 확대할 계획임
- 한편, 고품질 지역 축산부산물을 활용한 향토 가공식품 생산시스템 구축으로 지역 축산업 경쟁력 강화
 - 전통 먹거리 생산·판매로 지역경제 활성화 및 관광자원화에 기여
 - 지역 향토 음식의 브랜드화를 통한 전국적인 인지도 고취와 전통 먹거리 생산·판매
- 급변하는 국내·외 식품환경에 대응하고 경쟁력 확보로 지역농가 소득 증대 및 농촌지역 활력화
- 전통적 농업간 구조의 재편 및 구조조정 본격화
 - 축산업 재편논의의 구체화
- 지자체의 농업경쟁력 제고 노력
- 시장개방 가속화 등 환경변화에 대응하고 농업의 새로운 비즈니스 기회를 활용하는 “강소농”이 더욱 부상
- 농업의 외연 확대에 따른 산업계의 관심 증대
 - 융복합 산업에 따른 농업 영역 확장에 비 농업계 기업의 새로운 성장동력으로 농·산업분야를 포함하는 추세 확대
 - 한방화장품, 의약품, 인공장기, 기능성 식품 등의 분야에서 다양한 기능성 물질을 함유한 고부가가치 제품 개발

Ⅱ. 국내 순대 원료시장 현황 및 시장 규모

1. 순대의 개요

- 일반적으로 순대는 ‘돼지의 창자 속에 쌀, 두부, 파, 숙주나물 등을 양념하여 넣고 삶아 익힌 음식’을 말하며, 전통식품표준규격²⁾에서는 ‘돼지의 소창 속에 육류, 곡류 및 채소 등을 넣어 삶거나 찌서 익힌 음식’으로 정의되어 있음
- 돼지 소창, 선지, 찹쌀과 채소류 등이 주원료로 쓰이며, 부원료는 당면, 생강, 향신료, 참기름 등이 주로 사용됨
- 순대는 그 자체를 음식으로 하는 경우도 있고, 조리하는 방법, 다른 재료의 첨가 등의 방법으로 응용되기도 함
 - 순대 조리 방법에 따른 순대 응용
 - 순대국 : 돼지고기를 삶은 국물에 순대를 넣고 끓인 국
 - 순대찜 : 순대를 삶지 않고 찌서 익힌 음식
 - 순대에 다른 재료를 첨가하는 순대 응용
 - 순대볶음 : 순대와 곱창을 같이 섞어서 볶는 요리로 맛을 매콤하게 만드는 경우가 일반적임
 - 순대국밥 : 툇배기에 삶은 소면, 순대, 눌린 돼지머리, 삶은 내장 등을 찢어 담고 돼지 뼈를 삶은 육수를 부어 끓인 후 양념장을 넣어 밥과 함께 먹는 음식

2) 국립농산물품질관리원 , 국립농산물품질관리원 고시 제2012-35호, 2012.6.29

□ 업계에서는 순대의 종류가 원래 개발된 지역 명을 붙인 ‘지역명 순대’와 순대 속에 들어가는 내용물의 이름을 딴 ‘내용물 순대’로 분류됨

○ 지역명 순대는 병천순대, 아바이순대, 개성순대, 백암순대 등으로 다양함

< 표 1 > 순대의 종류(지역명에 따른 분류)

종류	순 대 명	주 요 특 징
지 역 명	평안도 순대	당면이 많이 들어가 겉 지고 담백한 맛을 냄
	함경도 순대	대창에 소를 채우므로 큼지막함
	개 성 순 대	참쌀대신 돼지고기를 갈아 넣는 기법을 사용함
	병 천 순 대	많은 재료가 들어가 푸짐하지만 기름짐
	백 암 순 대	순대소를 갈라 맛이 부드러워 소시지 맛이 남
	경기도 순대	많은 육류와 야채가 사용됨
	제 주 순 대	보리, 메일, 부추를 넣어 만듦

자료 : 연구팀 작성

○ 순대 속에 들어가는 내용물에 따른 순대명칭은 오징어순대, 참쌀순대, 명태순대, 암뽕순대 등으로 다양함

< 표 2 > 순대의 종류(내용물에 따른 분류)

종류	순 대 명	주 요 특 징
내 용 물	명태순대	생태 내장을 말려서 그 안에 소를 넣어 만듦
	동태순대	내장을 제거한 동태 속에 쇠고기, 돼지고기, 숙주나물, 두부, 우거지 따위를 다져 넣고 입을 오므려 묶은 다음 꼬챙이에 꿰어 열여 찌거나 끓여서 먹음
	참쌀순대	참쌀과 당면을 위주로 함
	오징어순대	오징어 몸통에 순대 소를 집어넣는 방식
	암뽕순대	암뽕지의 새끼보(한 마리에서 불과 30~40cm 정도 생산)에 고기와 야채, 선지를 혼합하여 만든 순대, 선지 함량이 높음

자료 : 연구팀 작성

< 표 3 > 순대의 종류(내용물에 따른 분류)(계속)

종류	순 대 명	주 요 특 징
내 용 물	카레순대	야채를 거의 넣지 않고, 갈은 고기, 청·홍고추, 숙주, 쪽파, 카레가루를 넣어서 만듦
	마른 오징어 순대	마른 오징어를 하루쯤 물에 불려서 껍질을 벗기고 양념한 밀가루 반죽을 위에 발라서 돌돌 말아 실로 묶어 찜통에 찌서 먹음
	김치순대	배추김치, 찹쌀, 당면, 숙주, 부추, 피망, 당근, 양파 등을 섞어 만든 순대로 배추김치를 넣어 느끼하지 않게 만든 순대
	치즈순대	치즈와 양배추, 당근, 양파, 깻잎 등을 섞어 만든 순대
	어교순대	야채와 고기를 다져 두부와 함께 민어 속에 넣고 찐 음식
	양순대	동물의 창자 또는 인공 케이싱에 양념하여 다진 고기를 넣은 육가공품으로 서양식 순대라는 뜻임

자료 : 연구팀 작성

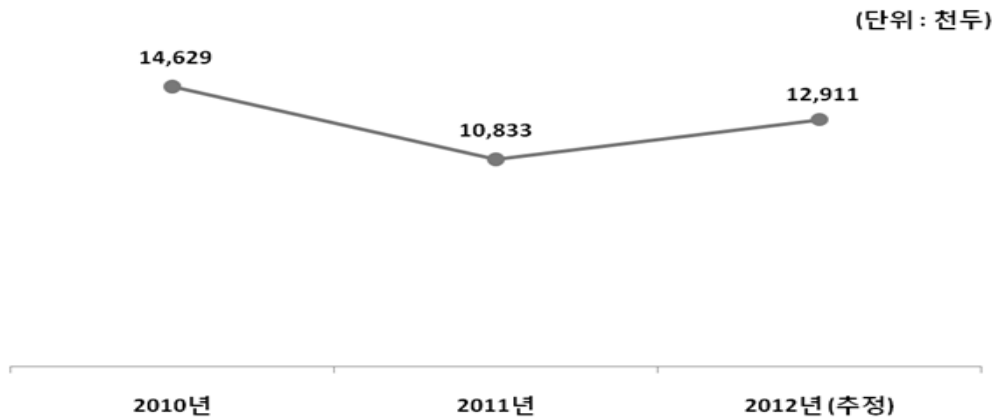
2. 순대 원료 공급 현황

- 국내 순대 도매시장 규모를 추정하기 위해 국내 돼지 도축 현황, 국내 순대용 소창 생산 현황, 순대용 소창 수입 현황, 순대용 소창 총 공급 현황, 순대용 소창 도매시장 규모 등을 살펴볼 필요가 있음

가. 국내 돼지 도축 현황

- 국내 돼지 도축수는 2010년 14,629천두에서 구제역 발생으로 2011년 10,833천두로 감소하였다가 2012년에는 전년대비 19.2% 증가한 12,911천두가 도축될 것으로 전망됨

< 그림 1 > 연도별 국내 돼지 도축 두수 추이



자료 : 농림수산물부, 농협경제연구소

나. 국내 순대용 소창 생산 현황

□ 국내 110kg 돼지 한 마리가 생산하는 소창의 중량은 2.0kg정도임³⁾

○ 따라서 국내 도축 돼지에서 적출되는 소창량을 환산하면 2010년 29,259톤, 2011년 21,666톤 이며, 2012년에는 25,823톤이 생산될 것으로 추정됨

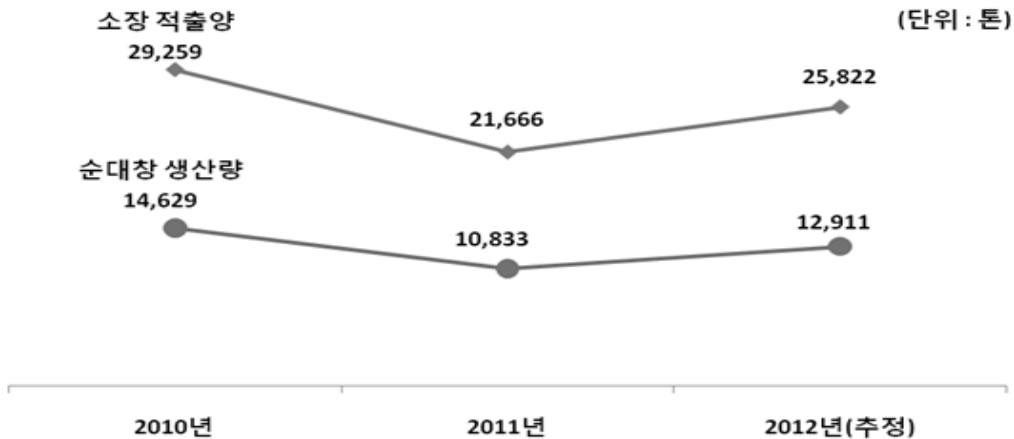
□ 국내 도축 돼지에서 적출되는 소창량 중 50%는 순대용으로 50%는 곱창용으로 사용⁴⁾

○ 따라서 연도별 순대용 소창 생산량은 2010년 14,629톤, 2011년 10,833톤 이며, 2012년에는 12,911톤에 이를 것으로 추정됨

3) 도축장 관계자 면담 자료

4) 도축장 및 순대생산 관계자 면담 자료

< 그림 2 > 연도별 국내 돼지 소장 적출양 및 순대창 생산량 추이



자료 : 농림수산식품부, 농협경제연구소

다. 순대용 소장 수입 현황

□ 수입 돼지장(대장+ 소장) 물량은 2010년 8,029톤, 2011년 12,076톤이었으며, 2012년에는 14,568톤에 이를 것으로 추정됨

○ 이중 대장의 비율은 54.5%, 소장의 비율은 45.5%임

○ 이를 환산하면, 소장의 수입물량은 2010년 3,650톤, 2011년 5,489톤을 기록하였으며, 2012년에는 6,622톤에 이를 전망이다

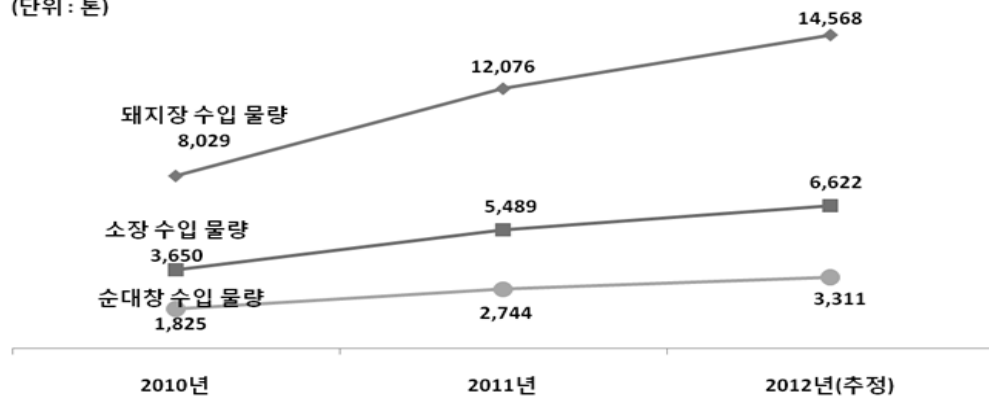
□ 수입 소장중 50%는 순대용으로 50%는 햄소시지의 케이싱용으로 사용됨⁵⁾

○ 이를 환산하면 순대용으로 사용되는 순대창 수입 물량은 2010년 1,825톤, 2011년 2,744톤, 2012년 3,311톤에 이를 전망이다

5) 도축관계자 및 소장 유통업자 면담 자료

< 그림 3 > 연도별 돼지장, 소장, 순대용 소창 수입 추이

(단위: 톤)



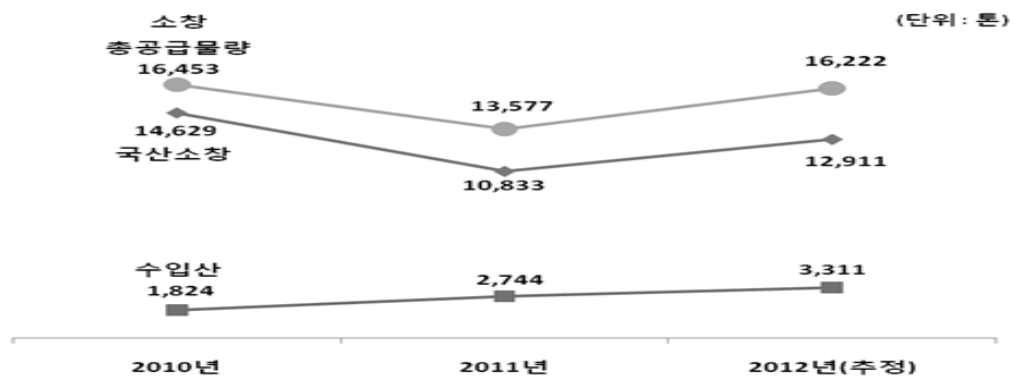
자료 : 농림수산물부, 농협경제연구소

라. 순대용 소창 총 공급 현황

□ 국내산과 수입산 순대용 소창을 합산한 결과, 국내에서 순대용으로 사용되는 소창의 총물량은 2010년 165백톤, 2011년 136백톤, 2012년 162백톤으로 추정됨

○ 국내에서 구제역이 발생하여 돼지 도축두수가 감소한 경우를 제외하면 국내에서 순대용으로 사용되는 소창 물량은 평균적으로 16천톤 정도 수준임

< 그림 4 > 연도별 순대용 소창 총공급 물량 추이



자료 : 농림수산물부, 농협경제연구소, 한국순대산업협동조합

□ 한편, 수입산 순대 소창 비중은 2010년 88.9%, 2011년 79.8%, 2012년 79.6%로 수입산 비율이 증가 추세임

○ 순대용 소창의 수입산 대비 국내산 비율(%) : ('10) 11.1 : 88.9 → ('12) 20.4 : 79.6

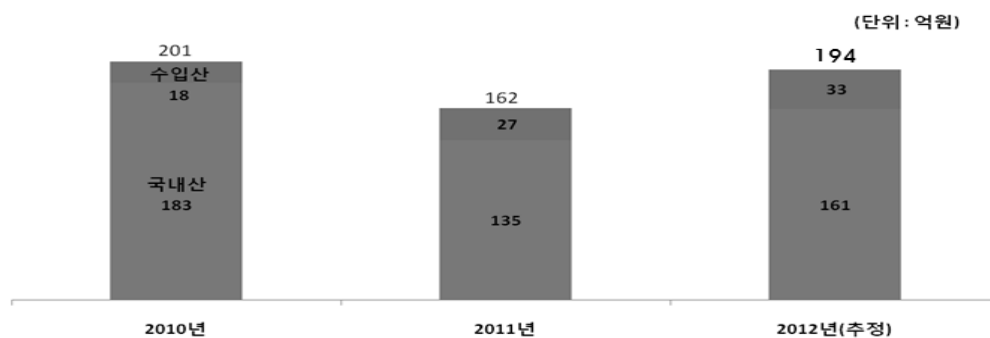
○ 수입산 순대용 소창 공급량 : ('10) 1,824톤 → ('12) 3,311톤 (81.5%↑)

○ 국내산 순대용 소창 공급량 : ('10) 14,629톤 → ('12) 12,911톤 (11.7%↓)

3. 순대용 소창 도매시장 규모

□ 국산과 수입산을 포함한 국내 순대용 소창 도매시장 규모는 2010년 201억원, 2011년 162억원, 2012년 194억원에 이를 것으로 추정됨

<그림 5> 국내 순대용 소창 도매시장 규모



주 : 돼지 소창 가격은 2.0kg당 국내산 2,500원, 수입산 2,000원을 적용(2012년9월 기준)

자료 : 농림수산식품부, 농협경제연구소, 한국순대산업협동조합

Ⅲ. 국내 순대 생산 현황 및 도매시장 규모

가. 순대 생산량 추정

- 한국순대산업협동조합 및 순대 제조업체 관계자에 따르면, 국내에서 생산되는 돼지 소창을 기준으로 돼지 한 마리당 8kg(2관)의 순대를 생산(이 물량은 500g 단위 16개 묶음임)
- 국내 순대 생산량은 2010년 65,817톤, 2011년 54,310톤, 2012년 64,889톤으로 추정됨

< 표 4 > 국내 도축 돼지와 수입 돼지 기준 순대 생산량

구 분	2010년	2011년	2012년 (추정치)
국내 도축 두수 (두)	14,629,379	10,833,043	12,911,366
- 순대용 소창 기준 도축 두수(A)	7,314,690	5,416,522	6,455,683
수입 돼지 두수 (두)	1,824,878	2,744,481	3,311,000
- 순대용 소창 기준 수입 돼지 두수(B)	912,439	1,372,240	1,655,500
순대용 소창 기준 두수 (A)+(B)	8,227,128	6,788,762	8,111,183
국내 순대 생산량 (kg)	65,817,026	54,310,094	64,889,462

주 : 1) 국내에서 도축된 돼지 소창의 50%가 순대용으로 50%가 곱창용으로 사용되고 있으며, 수입 돼지장의 50%가 순대용으로 50%가 햄소세지 케이싱으로 사용됨

2) 국내 순대 생산량 계산은 1마리당 8kg의 순대를 생산할 수 있음을 근거로 순대용 소창 기준 두수에 8kg을 곱하여 산출함

자료 : 농림수산식품부, 농협경제연구소, 순대산업협동조합, 농협축산물공판장, 도축장 관계자 인터뷰

나. 국내 순대 도매시장 규모 추정

- 한국순대산업협동조합과 순대 제조업체 관계자에 따르면 2012년 9월 기준 순대 도매시장 가격은 500g 기준으로 1,000원에서 2,700원 수준임
- 이를 근거로 2012년 국내 순대 도매시장 규모는 1,298~3,504억원으로 추정됨

< 표 5 > 국내 순대 도매 시장규모

구 분		2010년	2011년	2012년 추정
국내 순대 생산량 (kg)		65,817,026	54,310,094	64,889,462
국내 순대 도매시장규모 (백만원)	2,000원/kg 산정시	131,634	108,620	129,779
	5,400원/kg 산정시	355,412	293,275	350,403

주 : 1) 한국순대산업협동조합과 순대 제조업체 관계자에 따르면 순대 1kg의 도매가격은 2,000원부터 5,400원 수준임

2) 2012년 9월 기준 순대 도매가격을 2010년과 2011년에 적용하여 순대 도매 시장 규모를 추정함

자료 : 농림수산물부, 한국순대산업협동조합 관계자 인터뷰

IV. 국내 순대 소매 유통 체계

1. 순대용 소창 유통 경로

- 국내에서 순대를 만들기 위해 사용되는 소창은 국내 도축장에서 적출된 소창과 돼지 수입 소창이 사용됨
- 국내 도축장에서 적출된 순대용 소창의 유통은 두 가지 경로로 나눌 수 있음
 - 첫 번째는 도축장에서 적출된 소창이 도축장에서 세척 및 위생처리 및 포장되어 반출되는 경로이며, 두 번째는 도축장에서 소창을 적출만하고 세척 및 포장 과정 없이 반출되어 유통되는 경로임
 - 국내 도축장에서 적출되어 세척 및 위생처리, 포장 과정 없이 유통되는 소창의 40~50%는 서울 마장동에서 거래됨
- 수입 돼지장은 국내 도축장에서 적출된 소창을 세척 및 포장하여 반출하는 유통경로와 유사함

< 그림 6 > 순대용 소창 유통경로



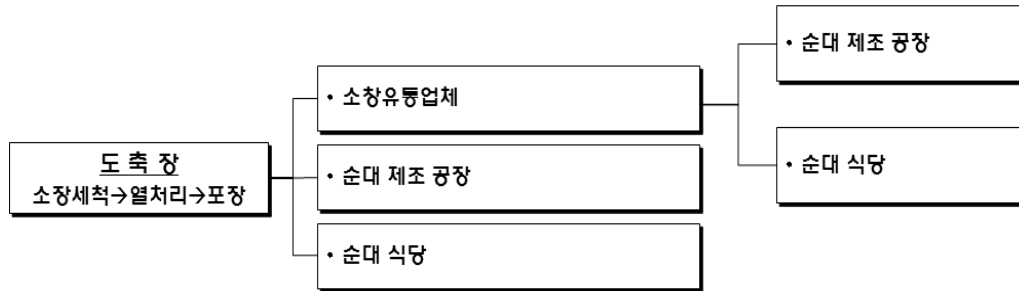
자료 : 연구팀작성

가. 도축장에서 위생처리 후 포장되어 유통되는 경로

□ 적출된 돼지 소장은 도축장에서 세척 → 열처리 → 포장 → 반출 등 4개의 과정을 거친 후 소창유통업체, 순대제조공장, 순대 식당 등으로 공급되며, 소창유통업체는 다시 순대제조공장, 순대식당 등으로 제공함

○ 수입산 돼지 소창의 유통 경로도 유사함

< 그림 7 > 도축장에서 위생처리 후 포장 유통되는 경로



자료 : 연구팀 작성

□ 향후 농림수산물식품부 도축장 현대화 및 거점화 계획과 시장 변화에 따라 순대용 소창이 세척·열처리·포장·반출되는 시스템이 정착될 것으로 전망됨

○ 정부는 도축산업 경쟁력 강화를 위해 거점도축장을 선정하고, 이들에게 도축시설 현대화 자금, 운영자금 등 정책 자금을 집중 지원하여 가공, 유통까지 함께하는 통합 경영체인 팩커로 육성할 계획임⁶⁾

○ 농협중앙회 안심축산분사는 도축장에서 세척·열처리·냉동포장 한 축산 부산물을 이용한 순대 제품을 소비자를 대상으로 판매 개시함

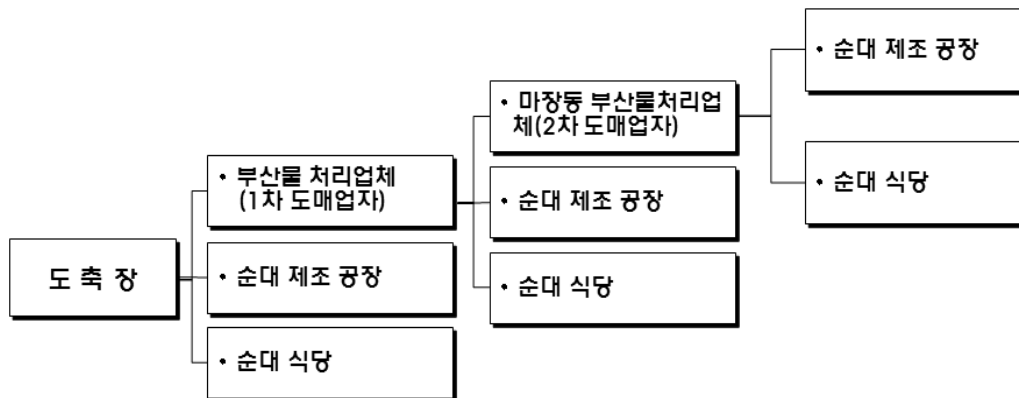
○ 이와 같은 순대용 소창의 위생적인 처리과정은 소비자들의 순대에 대한 비위생적인 이미지를 개선할 것임

6) 농림수산물식품부 축산정책과, 2011. 12. 12일자 보도자료

나. 도축장에서 위생처리과정 없이 유통되는 경로

- 전통적인 유통경로로 도축장에서 소창을 적출하고, 적출된 소창이 부산물처리업체(1차 도매업자)를 거쳐 마장동부산물처리업자, 제조공장, 순대 식당 등으로 유통되는 과정임

< 그림 8 > 도축장에서 위생처리 없이 유통되는 경로



자료 : 연구팀 작성

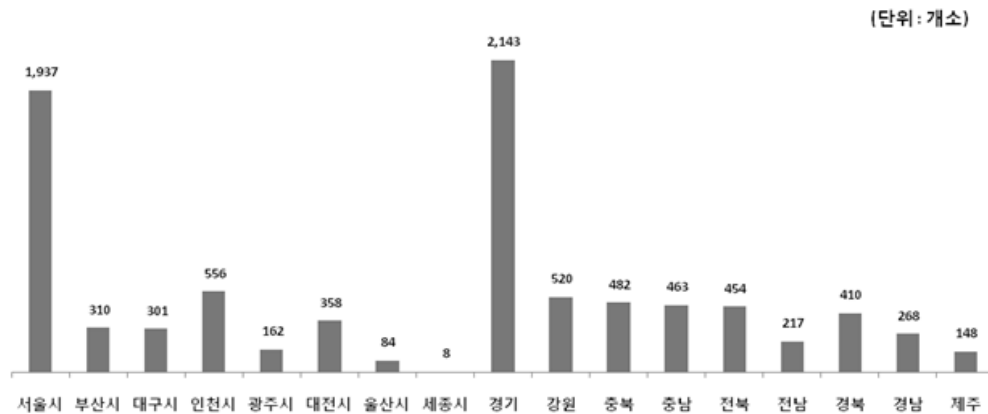
- 도축장에서 적출된 순대용 소창이 순대 제조공장 또는 식당으로 직접적으로 유통되는 비율은 매우 낮으며, 소창의 유통 단계가 길어지고 복잡해짐에 따라 순대용 소창의 도매가격은 기복이 발생
- 이와 같은 순대용 소창의 유통과정은 순대를 만드는 제조공장 또는 식당이 소창을 세척해야 하는 부담이 발생함

2. 순대의 소매시장 유통

가. 순대 소매시장 개요

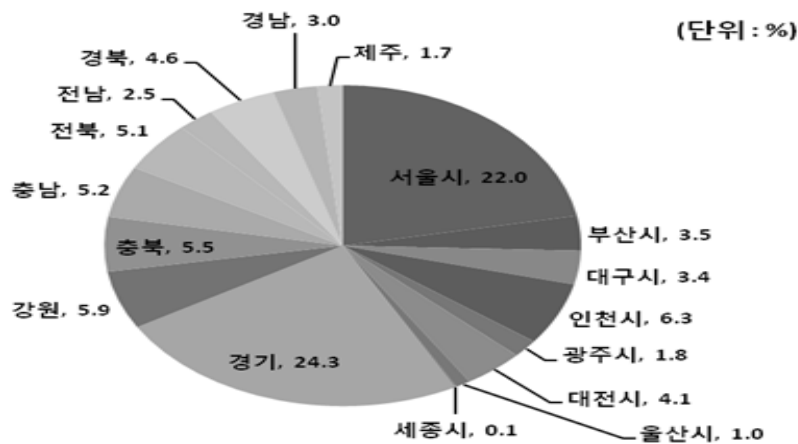
□ 소비자 대상 순대 판매 전문점은 전국적으로 8,821개소이며, 지역별로는 경기도에 2,143개, 서울에 1,937개, 인천에 556개로 수도권에 52.6%가 집중되어 있음

< 그림 9 > 지역별 순대 전문점 개소수 현황



자료 : 다음 위성지도, 2012. 9. 2일 기준

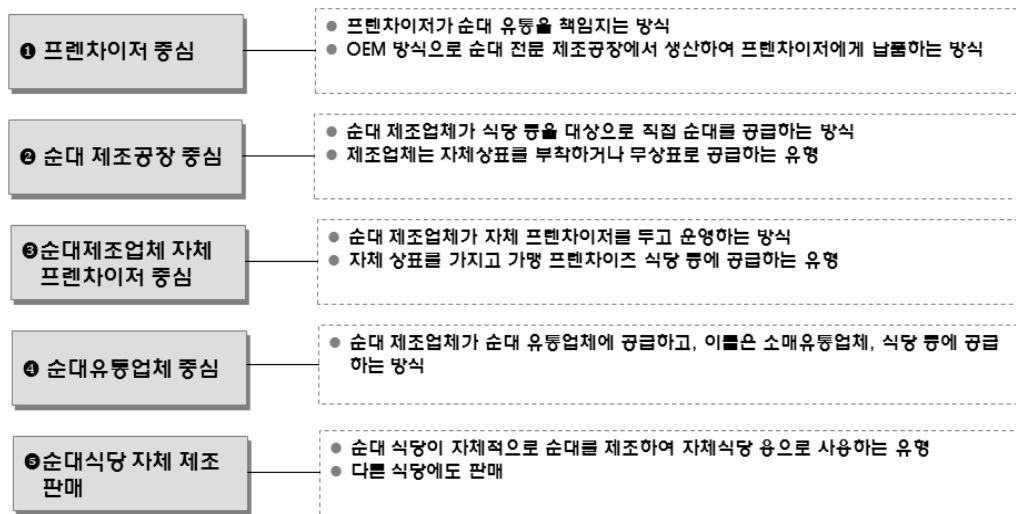
< 그림 10 > 지역별 순대 전문점 비중



자료 : 다음위성지도, 2012. 9. 2일 기준

- 순대의 소매시장 유통은 프랜차이즈 중심, 순대 제조공장 중심, 순대 제조업체 자체 프랜차이즈 중심, 순대유통업체 중심, 순대식당 자체 제조 판매 등 5가지 경로로 요약될 수 있음

< 그림 11 > 순대의 소매시장 유통 경로



자료 : 연구팀 작성

2. 유통경로별 특성

가. 프랜차이즈 중심의 유통 경로

- 프랜차이즈 중심의 유통 경로는 프랜차이즈가 OEM⁷⁾ 방식으로 순대 제조 공장에 순대 제조를 의뢰하고 이를 프랜차이즈 가맹점에 판매하는 형태임

7) Original Equipment Manufacturer의 약자로 주문자가 요구하는 제품과 상표명으로 완제품을 생산하는 것

< 그림 12 > 프랜차이즈 중심 순대 유통 경로



자료 : 연구팀 작성

□ 프랜차이즈 중심의 유통 경로는 떡볶이, 오뎅 등을 판매하는 분식점 형태와 순대와 순대를 이용한 음식을 전문적으로 취급하는 순대전문점 형태 등 2가지 유형으로 분류됨

- 분식점 유형 중 전국적인 체인망을 갖춘 프랜차이즈⁸⁾는 아딸(838개), 죠스(198개), 국대(115개), 요런떡볶이(167개), BBQ올떡볶이(264개) 등임
- 순대전문점 경로에서는 15개 프랜차이즈가 794개 가맹점에 공급을 하고 있음

< 표 6 > 순대국 전문점 프랜차이즈 현황(2010년기준)

(단위 : 개)

상 호	가맹점명	가맹점 개소수	상 호	가맹점명	가맹점 개소수
(주) 거성푸드	신의주찐쌀 순 대	67	(주) 해 늘	해늘찐쌀 순대	6
(주)글로벌푸드	토가매순대	9	(주)건영푸드	토부리병천 순대	38
(주)병천아우내 식 품	병천황토방 순 대	116	군 앤 조	권서방네 순대국	24
(주) 아 라 리	아리랑순대국 & 감 자 탕	16	동선에프씨	용추골미궁 순대	47
(주)아우내종합 상 사	병천아우내 장 터 순 대	46	무봉리토종 순 대 국	무봉리토종 순대국	270
(주) 용 가 마	용가마순대	67	조 부 자 에프앤비	조부자매운 순대가	16
(주) 창구식품	강 창 구 의 찐 쌀 순 대	11	청정고을 순 대	청정고을 순대	10
(주)케이엔푸드	용 인 토 종 순 대 국	51	합 계		794

주: 기타 소규모 체인점은 대략 10여개업체 50개 업소로 추정됨
 자료: 한국순대산업협동조합

8) 자료 : 다음위성지도(2012.10.15 기준)

□ 프랜차이즈 중심의 순대 유통 확대로 소비자들의 순대에 대한 비위생적인 이미지가 개선되고 있음

○ 특히 대표적인 간식으로 위치를 확보하고 있는 떡볶이가 순대와 함께 판매되는 프랜차이즈 분식점 형태의 순대 유통이 증가하고 있음

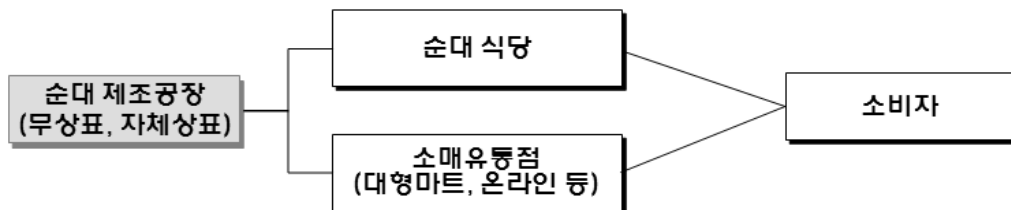
□ 분식점 형태의 경로에서는 지역명 순대 보다 내용물 순대 중심으로 유통되고 있으며, 순대 전문점 형태의 경로에서는 내용물 순대 보다 지역명 순대 중심으로 순대를 유통되고 있음

나. 순대 제조공장 중심의 순대 유통

□ 순대 제조공장이 자체상표 또는 무상표로 제품을 생산하여 순대식당과 대형마트, 온라인 쇼핑몰 등 소매유통채널을 통해 소비자들에게 공급하는 경로임

○ 전국에 순대 제조공장은 2012년 9월 기준 280개소임⁹⁾

< 그림 13 > 순대 제조공장 중심의 유통 경로



자료 : 연구팀작성

□ 순대식당에 공급되는 대부분의 순대는 무상표로 공급되고 있는 실정이며, 공급처인 순대식당과의 협상에서 약자라는 점을 보완하기 위해 최근에는 자체상표를 개발하여 소매유통채널을 통해 판매하는 경로에 관심을 갖기 시작함

9) 순대산업협동조합

- 순대 제조공장들은 지역명 순대보다는 내용물 순대 위주로 순대를 판매하고 있으며, 고 중량 저 가격 전략을 구사함

다. 순대 제조공장 자체 프랜차이저를 통한 순대 유통

- 순대 제조공장이 자체 프랜차이저를 두고 프랜차이즈 가맹점을 통해 소비자에게 공급하는 체계임

< 그림 14 > 순대 제조공장 자체 프랜차이저를 통한 순대 유통



자료 : 연구팀작성

- 순대 제조공장 자체 프랜차이저를 통한 순대 유통은 지역명 순대¹⁰⁾ 위주로 이루어지고 있음

- 지역명 순대 위주의 순대 제조공장이 자체 프랜차이저를 통해 순대 유통을 하려는 근본적인 이유는 순대 판로 확보에 프랜차이저가 가장 적합하다고 판단하고 있기 때문임
 - 이러한 지역명 순대를 제조하는 순대 제조공장의 자체 프랜차이저 시스템 구축은 병천순대웰빙명품화사업단¹¹⁾에서 관심을 갖고 있음

- 지역명 순대를 제조하는 순대 제조공장의 자체 프랜차이저 시스템 구축은 가맹점 모집 및 유지가 상당한 어려움을 가질 수 있음

- 우선 지역명 순대를 제조하고 있는 순대 제조공장들의 자체 프랜차이저 시스템 구축시 자체 프랜차이저 상표가 소비자들에게 혼란을 야기시킬 수 있음. 즉, 지역명 순대에 대한 프랜차이저 상표가 현재 매우 난립하고 있기 때문임

10) (주)병천아우내식품은 자체 브랜드인 “아우내장터병천 황토방 순대”로 가맹점을 모집하여 순대를 공급하고 있음

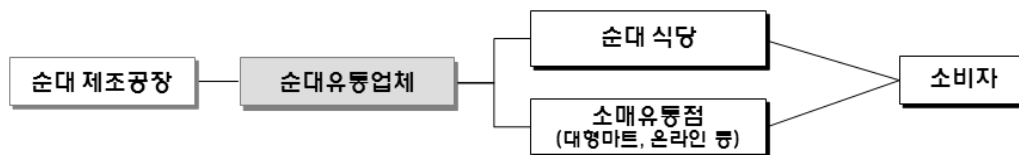
11) 천안시가 천안의 향토산업 육성의 일환으로 추진하고 있는 사업단임

- 다음으로 내용물 순대 프랜차이즈의 증가 속도가 지역명 순대 프랜차이즈 증가 속도 보다 빠르기 때문에 순대 시장에서 지역명 순대의 점유율을 높이는데 일정 부분 어려움을 가질 수 있음

라. 순대 유통업체 중심 유통

- 순대 유통업체가 순대 제조공장에서 순대를 공급받아 순대식당, 소매유통점 등을 통해 소비자에게 공급하는 유통경로임

< 그림 15 > 순대 유통업체를 통한 순대 유통



자료 : 연구팀 작성

- 순대 제조공장이 순대 유통업체를 통하여 순대를 공급하는 방식은 순대의 대중화로 인해 소매 유통점에서 소비자들의 구매 증가가 중요하게 작용하였음
- 또한 순대를 공급하는 유통업체가 순대 제조공장 보다 순대 유통에 대하여 실질적인 협상을 유지할 수 있는 장점도 작용하였음
- 농협유통, 이마트, 롯데마트 등 대형 유통점에 순대를 공급하는 유통업체들은 지역명 순대 보다 내용물 순대를 주로 공급하고 있음
- 순대 유통업체가 유통점에 공급하는 순대규격은 소비자의 구매편리성을 강화하기 위하여 다양한 규격의 제품과 순대를 제공하고 있음

< 표 7 > 순대 유통업체별 판매 제품

유통점	순대 유통업체	종 류	규 격
농협유통 (식자재포함)	(주)우포따오기, (주)늘푸른바다에프엔비, 아워홈, 한양식품 등	찰순대, 매운순대, 야채순대, 부추찰순대, 누드순대 등	400g, 500g 1kg, 2kg
이마트	(주)보승식품, 아워홈, (주)병천아우내식품, (주)동방푸드마스타 등	찰순대, 야채순대, 마늘순대, 모듬세트(찰+야채+마늘), 순대국, 순대볶음 등	300g, 400g, 500g, 1kg, 2kg
롯데마트	아워홈, (주)도야지식품, (주)영우식품 등	찰순대, 누드순대 등	400g, 500g
홈플러스	아워홈 등	찰순대, 순대볶음 등	300g, 720g
롯데슈퍼	(주)성빈식품 등	찰순대, 고기순대, 누드순대, 누드순대 핫바(110g), 꼬꼬랑순대(돼지고기 대신닭고기), 아바이순대(배추잎, 우거지 첨가)	500g, 1kg, 2kg

자료 : 제주농협지역본부, 순대가공사업 유통실태 조사보고, 2011.11.10

마. 순대 식당 자체 제조 판매 경로

☐ 순대식당에서 자체적으로 순대를 생산하여 소비자에게 판매하는 전통적인 경로임

< 그림 16 > 순대식당 자체 제조 판매 경로



자료 : 연구팀 작성

- 순대 유통의 대형화 및 프랜차이즈화로 인하여 순대 식당 자체적으로 순대를 제조하여 판매하는 시스템이 제조 원가 및 순대 판매 등에서 약점으로 나타나, 순대 식당 자체적으로 순대를 제조하여 순대를 판매하는 식당은 시장 지배력이 약화되고 있는 추세
- 향후 농림수산식품부가 추진하는 도축장 통합경영체 육성에 따라 순대 식당의 약세는 지속 또는 일정 부분 감소될 것으로 보여짐
 - 순대 식당의 약세가 감소되리라 보는 이유는 도축장에서 냉동 포장되어 판매되는 순대용 소창을 순대 식당이 공급받아 자체적으로 차별화된 순대를 제조할 경우 순대 식당의 경쟁력은 일정 부분 확보할 수 있기 때문임
 - 순대 식당의 약세가 지속되리라 보는 이유는 순대 식당이 냉동 포장된 순대용 소창을 공급받더라도 순대를 제조하는데 필요한 인력 비용을 감당하지 못할 수 있기 때문임

V. 시 사 점

- 최근 축산 부산물 처리 및 상품화에 대한 관심이 고조되면서 부산물과 관련해서 위생문제가 지속적으로 제기되고 있음
- 이에 축산 부산물의 위생문제 해결을 통한 국내산 축산물 소비 증대 및 원활한 사업 추진을 위한 부산물 처리체계 구축이 필요한 실정임
- 이러한 맥락에서 축산 부산물로서 보편화된 순대 시장의 최근 동향과 유통체계에 대한 연구를 통해 부산물 처리체계의 개선점과 축산 부산물 시장 활성화를 위한 시사점을 제시하면 다음과 같음
- 첫째, 축산물에 대한 소비자의 왜곡된 소비패턴(돼지고기의 삼겹살 부위 선호 등)으로 저지방 부위(비선호 부위)의 낮은 가격이 지방부위(선호부위)로의 가격전가가 심화되어 부산물을 활용한 가격 보전으로 특정 선호부위의 가격인하 유도가 필요
- 둘째, 국내 축산 부산물 시장이 확대되어지고 있으나 수입산 부산물이 국내산 부산물 시장을 잠식해 가고 있어 이에 대한 대책 마련이 시급함
- 순대용 소창의 수입산 대비 국내산 비율(%) : ('10) 11.1 : 88.9 → ('12) 20.4 : 79.6
- 수입산 순대용 소창 공급량 : ('10) 1,824톤 → ('12) 3,311톤 (81.5%↑)
- 국내산 순대용 소창 공급량 : ('10)14,629톤 → ('12)12,911톤 (11.7%↓)

□ 셋째, 국내 축산 부산물 유통 경로의 단순화를 통한 가격 경쟁력 확보가 필요

- 순대의 소매시장 유통은 ①프랜차이저 중심, ②순대 제조공장 중심, ③순대 제조업체 자체 프랜차이저 중심, ④순대유통업체 중심, ⑤순대식당 자체 제조 판매 등으로 경로가 복잡하여 가격 경쟁력에 취약

□ 넷째, 국내 축산 부산물에 대한 위생 및 안정성 확보를 통한 소비자의 신뢰 구축이 필요

- 국내 도축장에서 적출되어 세척 및 위생처리, 포장 과정 없이 유통되는 소창의 40~50%는 서울 마장동에서 거래됨
- 따라서 도축장에서 소창을 적출만하고 세척 및 포장 과정 없이 반출되어 유통되는 경로를 도축장에서 적출된 소창이 도축장에서 세척 및 위생 처리 및 포장되어 반출되는 경로로 전환할 필요

□ 다섯째, 식품산업의 새로운 틀 안에서 국내 축산 부산물에 대한 재인식과 상품화 전략이 필요

- 고유 전통식품으로서의 상품화와 브랜드화를 통한 축산 부산물 시장의 활성화와 상품성 제고가 필요

2007 NHERI 리포트

- 농식품 소비지 유통환경의 변화와 농협판매 사업의 과제(이론적 접근) / 제1호 / 최용주
- 프랑스 농협의 연합사업시스템 / 제2호 / 최재학
- 구매협동조합의 이론모형 / 제3호 / 최영조
- 판매협동조합의 이론모형 / 제4호 / 최영조
- 현대 한국농업의 조직론적 변화와 제도론적 분석 / 제5호 / 최용주
- 서브프라임 리스크 분석과 향후 파급효과 전망 / 제6호 / 송두한
- 광우병과 식생활의 안전성 / 제7호 / 이차수
- 거래비용이론과 협동조합 / 제8호 / 최영조
- 조합원의 다양성과 협동조합의 의사결정 / 제9호 / 우재영
- 선진 컨설팅 기업의 운영과 방법론 연구 / 제10호 / 조재근

2008 NHERI 리포트

- 서브프라임 버블 진단과 향후 파급효과 전망 / 제11호 / 송두한
- 국내 은행권 금융그룹화 전략과 시사점 / 제12호 / 구본웅
- 수입물가 급등에 따른 산업품목별 영향 평가 - 원유와 수입 곡물을 중심으로 / 제13호 / 김현식
- 독일 협동조합은행의 통합 리스크관리 / 제14호 / 윤기태
- 농·축산물 생산변화에 따른 농촌물가통계 지수개편 / 제15호 / 김태성·김현식·안상돈
- 국제회계기준(IFRS)의 협동조합 자본 문제와 대응 방향 / 제16호 / 최재학
- 가계 주택수요 분석을 통한 향후 주택시장 전망 / 제17호 / 송두한 / 김현식
- 농산물 상품시장의 투자 붐과 전망 / 제18호 / 윤기태·현성현
- 해외 협동조합은행의 최근 경영전략 / 제19호 / 윤기태
- 개방체제하 한우산업 발전방향 / 제20호 / 김태성·김현식·송두한
- 일본의 쌀 정책개혁 동향 / 제21호 / 신재근
- 협동조합의 사회경제학 : 협동조합기업 고유의 조정원리는 어디에 있는가? / 제22호 / 최용주
- 협동조합 사업의 비시장가치 분석방법론 / 제23호 / 이상호
- 신규금융유통채널과 농협의 시사점 / 제24호 / 김유섭
- 개정 농안법과 중앙회 공판장 마케팅 전략 / 제25호 / 한기인
- 협동조합 판매사업의 이론모형 / 제26호 / 임영선
- 국내산 및 수입산 과일류의 소비행태 조사 / 이삼섭·안상돈

- 농업협동조합의 최신 이론 : 신제도주의 경제학적 접근 / 제28호 / 권경섭
- 해외 협동조합은행의 조직과 지배구조 / 제29호 / 이현성·윤기태
- 일본의 「농유지직접지불」에 의한 비주식용 쌀 생산 - 식량자급률 향상과 쌀 생산·축산구조의 재검토 / 제30호 / 손황제
- 국내 주택산업 수급동향과 향후 전망 / 제31호 / 송두한·김현식
- 일본의 농가구조 변화와 농협조직 / 제32호 / 신재근
- 농민은 왜 협동조합에 참여하는가? - 거래비용 관점에서의 접근 / 제33호 / 이경원
- 유럽 낙농협동조합의 경영방식과 구조변화 / 제34호 / 우재영
- 국내 외국인 증권투자 동향과 파급효과 분석 / 제35호 / 송두한·김현식
- 농협 가공식품사업 활성화 전략 - 회원조합 가공사업 및 NH식품을 중심으로 / 제36호 / 안상돈·안진용·김태성
- 협동조합 은행의 자본조달 혁신 사례와 시사점 / 제37호 / 최재학

2009 NHERI 리포트

- 유럽 협동조합 은행의 현황과 지배구조 문제 / 제38호 / 김한중
- 유럽 낙농정책 변화와 협동조합 모형 / 제39호 / 이상호
- 2009년 주요 신년사 / 제40호 / 송재일
- 미국산 쇠고기 파동 및 조류인플루엔자(AI) 확산 이후 소비자의 축산물 소비행태 조사 / 제41호 / 이삼섭·안상돈
- 2009년부터 달라지는 제도 / 제42호 / 손황제
- 일본의 2009년 농업정세 전망 / 제43호 / 손황제
- 협동조합(은행)의 사회경제발전에 대한 기여 - 네덜란드 라보뱅크 사례 / 제44호 / 송재일
- 판매협동조합의 운영과 사업 모델 - 서구 9개 낙농협동조합의 사례 분석 / 제45호 / 송재일
- 서구 농협의 10대 성공사례(Ⅰ) / 제46호 / 우재영·박희철·박언희
- MMA 수입쌀 유통현황과 개선방안 / 제47호 / 신재근
- 일본의 농상공 연대와 농협의 역할 / 제48호 / 이원진
- 유럽연합(EU) 농업보험제도 현황과 시사점 / 제49호 / 이우식
- 국제 곡물상품시장 전망과 농협의 대응 방향 / 제50호 / 송두한
- 농촌 다문화가정 현황과 지원방안 / 제51호 / 신재근
- 서구 농협의 10대 성공사례(Ⅱ) / 제52호 / 우재영·박희철·박언희
- 농지담보거래의 문제점과 개선방안 / 제53호 / 송재일
- 은행의 재무 현황 분석 및 농협의 시사점 / 제54호 / 윤건용
- 식량의 안정적인 수급관리를 위한 「新식량안보지수」 개발·활용 방안 / 제55호 / 이원진
- 유럽 협동조합은행의 CSR 사례와 성과 / 제56호 / 김유섭

- 일본 대규모 벼농사 농가의 실태와 과제 / 제57호 / 신재근
- 주요 금융용어를 통해 살펴본 글로벌 금융위기의 전개과정 / 제58호 / 임일섭 · 정동욱
- 대형 급식업체의 전처리 농산물 이용 현황과 농협 전처리 사업의 대응 방향 / 제59호 / 안진용
- 국내 은행 부문의 시장리스크 진단 및 시사점 / 제61호 / 송두한 · 김현식
- 은행의 잠재적 재무리스크 평가 / 제62호 / 윤건용
- 일본 농정의 개선 방향 / 제63호 / 이원진
- 소매 프랜차이즈 시장의 특성과 농협에 대한 시사점 - 편의점 시장을 중심으로 / 제64호 / 채성훈
- 일본농협의 공제사업 / 제65호 / 김유섭
- 하천구역 농지와 농업보상 / 제66호 / 송재일
- 한우 품종특질과 브랜드 전략 / 제67호 / 김태성
- 대만 쌀 생산조정의 경과와 실태 / 제68호 / 이원진
- 통화옵션상품 ‘키코사태’의 현황 분석 및 시사점 / 제69호 / 백승오
- 대형 할인점의 신선편이 농산물 취급 동향과 농협의 대응 방향 / 제70호 / 안진용
- 쌀 수급동향과 대책 / 제71호 / 신재근
- 추석의 양력일자와 농업생산의 관계에 관한 연구 / 제72호 / 김대현
- 우수조합 사례 연구-10 - 순천농협 : 광역합병을 통해 지역 거점농협으로 도약 / 제73호 / 임영선
- 한·EU FTA의 주요 내용과 영향 분석 / 제75호 / 손황제
- 우수조합 사례 연구-11 - 농협경주시연합사업 : 지자체와 협력을 통한 조직화 / 제76호 / 박희철
- 상호금융특별회계의 법체계 / 제77호 / 송재일
- 최근 점포전략의 변화와 해외은행 사례 / 제78호 / 김유섭
- 축산여건과 소비자 트렌드 변화에 따른 국내 친환경축산 선결과제 / 제79호 / 김태성
- 우수조합 사례 연구-12 - 횡성 서원농협 : 경제사업 중심의 조합 경영 / 제80호 / 임영선
- 환경변화에 대응한 농협의 금고사업 경쟁력 강화 추진 방향 / 제81호 / 최재학 · 이판용
- 핀란드 OP-Pohjola(포홀라) 협동조합 금융그룹의 성장전략 / 제82호 / 최재학
- 영국 농협의 성공사례 / 제83호 / 박희철 · 박언희
- 경제위기와 협동조합 사업모형의 강점 / 제84호 / 박언희

2010 NHERI 리포트

- 식량안보 평가를 위한 「식량안정지수」 개발·활용 방안 / 제85호 / 이원진
- 2010년부터 달라지는 제도 / 제86호 / 허 훈·채성훈
- 일본의 농업생산 변화 추이와 일본 농협의 과제 / 제87호 / 손황제
- 우수조합 사례 연구-13 - 안성 고삼농협 “농촌형 사회적 기업 운영” / 제88호 / 이인우
- 조합경영 사례 연구-14 - 아산 송악농협 : 브랜드 떡사업으로 지역쌀 판로확보 / 제89호 / 박희철
- 조합경영 사례 연구-15 - 나주 남평농협 : 친환경 경제사업의 선진 모델 / 제90호 / 최용주·신기엽
- 국내 은행의 IB사업 현황 및 시사점 / 제91호 / 송두한
- 오바마 금융규제안과 농협의 대응전략 / 제92호 / 윤건용·박태영
- 변모하는 세계 곡물시장(상): 구주·미주편 / 제93호 / 채성훈·조영수
- 변모하는 세계 곡물시장(하): 아주·대양주 및 종합편 / 제94호 / 채성훈·김유섭·조영수
- 해외 협동조합 금융그룹의 보험사업(프랑스, 독일 사례) / 제95호 / 최재학
- 농정과 농협의 역할 / 제97호 / 황명철
- 우수조합 사례 연구-16 - 정읍농협 “도농복합도시형 지역종합센터 모델” / 제98호 / 이인우
- 골드만삭스 사기혐의 피소 현황 및 분석 / 제99호 / 윤건용·박태영
- 조합경영 사례 연구-17 - 도드람양돈협동조합 : 농민중심의 가치사슬 운영모델 / 제100호 / 박희철
- 몽골의 경제현황과 향후 협력방향 - 농업부문과 금융부문을 중심으로 / 제101호 / 이판용
- 유럽발 재정위기 확산가능성과 우리나라 대응방향 / 제102호 / 윤건용
- TV홈쇼핑 시장동향과 농협에 대한 시사점 / 제103호 / 채성훈
- G20 회의 관련 금융이슈 분석 및 시사점 / 제104호 / 박태영
- 조합경영 사례연구-18 - 고흥 두원농협 : 한국 유자의 세계화를 선도 / 제105호 / 송재일
- PF 대출 부실의 금융시스템 전이 가능성에 대한 진단 / 제106호 / 윤건용
- 조합경영 사례연구-19 - 충북원예농협 : 부가가치형 판매농협 모델 / 제107호 / 최희원
- 일본의 농지이용 활성화와 농협의 역할 / 제108호 / 황명철
- 협동조합은행과 고객중심주의 전략 / 제109호 / 김유섭
- 소매금융의 변화와 사업전략 / 제110호 / 박태영
- 우수조합 사례 연구-20 - 서울 관악농협 “도시 농촌 농협네트워크 농산물 판매 모델” / 제111호 / 이인우
- 조합경영 사례연구-21 - 울산 농소농협 : 도농복합농협의 지역종합센터 모델 / 제112호 / 송재일
- 일본의 호별소득보상제도와 농협의 역할 / 제113호 / 전찬익

- 우수조합 사례 연구-22 - 신안천일염 연합사업단 “농협의 식품시장 참여 모델” / 제114호 / 이인우
- 바젤 III(안) 도입이 국내 금융기관에 미치는 영향과 시사점 / 제115호 / 윤건용 · 박태영
- 조합경영 사례 연구-23 - 광주축산농협 : 고객만족(CS)으로 조직문화 혁신 성공 / 제116호 / 박희철
- 조합경영 사례연구-24 - 부산 대저농협 : 토마토 최고값 실현으로 조합원 소득창출 / 제117호 / 최희원
- 조합경영 사례연구-25 - 파주 금촌농협 : “조합원 최우선” 경영철학을 실천 / 제118호 / 송재일
- 고령화 · 인구감소와 일본 지역금융기관의 가계 중심화 전략 / 제119호 / 김유섭
- 우수조합 경영사례의 시사점 / 제120호 / 신기업
- 1995~2009 「식량안정지수」와 시사점 / 제121호 / 조영수
- 서울 G20 정상회의 핵심 의제 분석 (Ⅰ) / 제122호 / 박태영
- 서울 G20 정상회의 핵심 의제 분석 (Ⅱ) / 제123호 / 박태영
- 일본의 쌀 정책 대전환과 시사점 / 제124호 / 박재홍 · 황명철 · 전찬익
- 프랑스 CA그룹의 체제 변화와 시사점 / 제125호 / 최재학
- 미국 양적완화정책이 국내경제에 미치는 영향 / 제126호 / 윤건용 · 박태영
- 중국 농업 · 농촌 개혁의 성과와 과제 / 제127호 / 전찬익
- 우리나라의 자본유출입 변동 완화방안 및 농협의 시사점 / 제128호 / 윤건용
- 미국 선물시장과 농가의 리스크 관리 - 곡물가격 급등기의 가격리스크 관리 문제 / 제129호 / 전찬익
- EU의 소농 현황 및 지원 정책 / 제130호 / 조영수
- 미국의 소농 현황과 시사점 / 제131호 / 박재홍
- 일본의 농업 · 농촌 활성화 국민운동 / 제132호 / 황명철

2011 NHERI 리포트

- 2011년부터 새로 시행되는 제도 / 제133호(2011.1.19) / 조영수 · 채성훈 · 허 훈
- 투자자 관점에서 본 구조화채권 / 제134호(2011.1.24) / 윤건용 · 최성중
- 중국 농촌 금융기관의 개혁과 과제 / 제135호(2011.1.28) / 김유섭
- 미국 · 유럽의 직불제와 일본의 호별소득보상제도 비교 / 제136호(2011.3.14) / 전찬익
- 국제원유가격 급등과 시사점 / 제137호(2011.3.21) / 조영수
- 일본의 쌀 수출동향과 전망 / 제138호(2011.3.31) / 김응규
- 국제 곡물가격 급등이 축산농가에 미치는 영향과 정책과제 / 제139호(2011.3.31) / 박재홍

- 농업·농촌 올바른 이해하기 / 제140호(2011.5.13) / 김응규·박재홍·전찬익·조영수
- 북·중 경협 동향과 시사점 / 제141호(2011.5.16) / 최희원·이판용
- 해외곡물 자원 확보 동향과 시사점 / 제142호(2011.6.29) / 이삼섭·안상돈·정준호
- 글로벌 금융위기이후 우리나라 외환시스템의 중장기 발전방안 / 제143호(2011.6.30) / 윤건용
- 농지 유통화·집적이 진행되는 일본 농업 - 마을단위등 집락영농이 핵심 역할 / 제144호(2011.7.8) / 전찬익
- 판매농협의 가격 효율성과 시사점 - RPC 사례를 중심으로 / 제145호(2011.8.16) / 유춘권·전찬익
- 국내 축산브랜드 프랜차이즈 참고사례와 시사점 / 제146호(2011.8.17) / 김태성
- 우리나라 외환시장의 개편방향 / 제147호(2011.8.22) / 윤건용
- 대중국 농축산물 교역동향과 특징 / 제148호(2011.8.25) / 박재홍
- 소비자물가와 농산물가격의 이해 / 제149호(2011.9.26) / 유춘권
- 농협 식자재 매장 이용 행태 조사 및 시사점 / 제150호(2011.9.30) / 이삼섭·안상돈·정준호
- 일본에 있어 TPP와 농산물 무역 정책 / 제151호(2011.10.26) / 전찬익
- 보험산업 시장변화에 따른 경쟁우위 원천에 관한 연구 / 제152호(2011.10.28) / 송두한
- 국제통화시스템의 변화 가능성과 시사점 / 제153호(2011.10.31) / 양선주
- 금융기관의 외화건전성 규제 현황 및 개선방향 / 제154호(2011.11.1) / 윤건용
- 최근의 경제 흐름과 국내 금융부문 리스크환경 분석 / 제155호(2011.11.9) / 최성종
- 가축분뇨 자원화 이용현황과 당면과제 / 제156호(2011.11.24) / 김태성
- 농협 개인금융고객 분석 및 마케팅 전략 / 제157호(2011.11.24) / 김유섭
- 우리나라 물가구조의 특징과 시사점 / 제158호(2011.11.28) / 임일섭
- 2011 국내 김치 산업 동향 및 소비자 김장 계획 조사 / 제159호(2011.11.28) / 안상돈·이삼섭·정준호
- 하나로마트 점포규모화에 관한 연구 / 제160호(2011.11.29) / 서충원
- 농협공판장의 효율성에 관한 연구 / 제161호(2011.11.30) / 서충원
- 기후변화와 농업의 대응 / 제162호(2011.12.19) / 김윤성

2012 NHERI 리포트

- 2012년부터 새로 시행되는 제도 / 제163호(2012.1.12) / 김윤성 · 채성훈 · 김유섭
- 농업과 관련된 곤충산업 현황과 시사점 / 제164호(2012.2.10) / 김태성
- 쌀농가 경영실태와 시사점 / 제165호(2012.2.16) / 김윤성
- 상품선물을 활용한 농축산물 가격안정화 방안 / 제166호(2012.2.21) / 윤건용 · 최성종
- 농식품의 유통마진을 추이- 산업연관표를 이용한 시계열 한 · 일 비교 / 제167호(2012.3.8) / 김철민
- 유럽협동조합은행들의 다양성과 국가별 성장과정 / 제168호(2012.3.20) / 김유섭
- 농업 · 농촌에 대한 올바른 인식 / 제169호(2012.3.30) / 김윤성 · 박재홍 · 김응규 · 김철민 · 유춘권 · 전찬익
- 일본 쌀농업의 현상과 정책 과제 / 제170호(2012.3.30) / 전찬익
- 국내외 금융 동향 및 주요 은행 경쟁력 비교 · 평가 / 제171호(2012.3.30) / 김무환 · 최성종
- 돼지고기 부위별 소비형태와 수출입 현황에 대한 국제비교 / 제172호(2012.3.31) / 김태성
- 미국 쌀 농협의 실패 사례 / 제173호(2012.4.16) / 이인우
- 국내 보험산업의 변화와 시사점 / 제174호(2012.4.30) / 윤건용
- 캐나다 곡물 농협의 실패 사례 / 제175호(2012.4.30) / 이인우
- 선진국의 식품사막 문제와 시사점 / 제176호(2012.5.7) / 김철민
- 최근 귀농 · 귀촌 현황과 지원 방향 / 제177호(2012.5.11) / 김윤성
- 최근 유럽협동조합 금융그룹의 현황과 성과 / 제178호(2012.5.15) / 김유섭 · 최성종
- 영리회사의 협동조합 전환 사례 / 제179호(2012.5.30) / 이인우
- 금융소비자의 전환의도 결정요인에 관한 실증 연구 / 제180호(2012.6.4) / 송두한
- 협동조합의 영리회사 전환 사례 / 제181호(2012.6.14) / 이인우
- 미국의 영양보조제도가 빈곤완화에 미친 영향 / 제182호(2012.6.22) / 김윤성
- 미국농협의 성공요인과 실패요인 / 제183호(2012.6.22) / 이인우
- 라보뱅크의 미국농협 인수시도 / 제184호(2012.6.29) / 이인우
- 국내 신용카드업의 현황과 시사점 / 제185호(2012.6.29) / 윤건용
- 차기 CAP(공동농업정책) 개혁과 EU의 재정 · 성장 전략 - 직접지불의 「greening」, 공공재 공급 중시 / 제186호(2012.6.29) / 전찬익
- 은행 대면채널(점포) 인식과 변화 방향 / 제187호(2012.7.17) / 김유섭
- 최근의 체리(Cherry) 수입 증가와 시사점 / 제188호(2012.7.30) / 박재홍 · 유춘권
- 축산업의 비중 증가와 당면과제 / 제189호(2012.8.20) / 김태성
- 일본농협 쌀 판매사업 변화사례 / 제190호(2012.8.27) / 이인우
- 일본농협 경제사업 변화사례 / 제191호(2012.8.29) / 이인우
- 가계의 대출행태 분석을 통한 주택 버블주기 진단과 시사점 / 제192호(2012.9.19) / 송두한
- 차기 EU 공동농업정책(CAP)개혁의 규칙안 개요 / 제193호(2012.9.26) / 김철민

- 국내 주요 은행 경쟁력 비교·평가 / 제194호(2012.10.10) / 최성종
- 일본농협 영농지도사업 변화사례 / 제195호(2012.10.19) / 이인우
- 판매농협의 경제이론과 산지조직화 / 제196호(2012.10.26) / 유춘권
- 일본농협 경영지도사업 변화사례 / 제197호(2012.10.31) / 이인우
- 일본농협 신용사업 변화사례 / 제198호(2012.11.19) / 이인우
- 축산물 안전성 관리의 문제점과 개선방향 / 제199호(2012.11.30) / 김태성
- 일본농협 공제사업 변화사례 / 제200호(2012.11.30) / 이인우
- 송아지생산안정제의 발전방향 / 제201호(2012.12.5) / 김태성
- 농촌인구의 고령화와 과제 / 제202호(2012.12.7) / 김철민
- 국내 축산 부산물 시장 동향과 시사점 - 국내 순대시장을 중심으로 / 제203호(2012.12.7) / 김진용·안상돈