

Article / Headline:

Korean consumers have the highest demand for well-marbled meat in the world as they consume more meat than rice

Media:

Chosun Ilbo, Print/Online

Date:

Friday, October 21, 2022

Print Coverage

朝鮮日報

2022년 10월 21일
002면 (4페이지)

“쌀보다 고기 더 먹는 한국인, 마블링 좋은 고기 쏠 세계에서 제일 많이 찾죠”

미국육류수출협회

“한국인은 아시아에서도 고기를 가장 많이 먹습니다. 통계를 살펴보면 한국인의 고기 섭취량이 줄어든 적은 지난 20년 동안 한 번도 없습니다. 최근 채식이 유행이라고 하지만, 그건 그만큼 육류 소비가 늘어서 식물성 식품을 포함한 채식 수요도 역시 침착으로 늘어난 것이겠지요. 이제 한국 사람들은 쌀보다 고기를 많이 먹으니까요.”

미국육류수출협회 전 헬스트롬(Halstrom)은 고기에 관한 한 누구보다 잘 아는 사람이라고 해도 과언이 아니다. 미국 아이오와주(州) 체로키 지역의 3000마리 이상의 소를 키우는 목장에서 태어나 자랐고, 세계 최대 육가공 기업 JBS 본사에서 27년간 소고기·돼지고기 수출 사업을 총괄했다. 2010년 미국육류수출협회 마케팅 수석 부사장을 맡아 전 세계로 수출하는 미국 소고기·돼지고기·양고기의 마케팅을 총괄했고 2017년엔 CEO가 됐다.

코로나 이후 4년 만에 한국에 방문한 그는 “한국은 전 세계에서 서도 미국산 소고기를 가장 많이 수입하는 나라이고 전 세계 어느 나라보다 질 좋은 소고기를 선호한다”고 말했다.

헬스트롬 사장이 말하는 한국 소비자가 따지는 소고기 ‘품질’의 첫째 기준은 마블링(marbling). 한국 사람들은 보통 살코기 사이사이 지방이 고루 퍼진, 소위 마블링이 잘된 고기를 선호한다는 것. 헬스트롬은 “내가 한국·일본·중국·대만에서 마블링이 좋은 소고기가 잘 팔리고 특히 한



국·일본에서 그 선호도가 유독 높다”면서 “미국산 소고기의 83%는 마블링이 보통 이상인 초이스급과 프াই임급이다. 육수수를 중심으로 한 고품질 사료 배합을 통해 마블링 배합이 뛰어난 소를 생산한다”고 말했다.

한국 소비자들은 육질이 많고 부드러운 고기를 또한 선호하는 편이다. 헬스트롬 사장은 “미국에서 한국으로 배송되는 소고기의 25%는 냉동육이 아니라 냉장육이다. 한 번도 냉동되지 않은 냉장 상태로 전공 포장돼 육즙이 더 많고 부드러워요”면서 “양주 냉장육 비율을 50%까지 올리는 게 목표”라고 말했다.

친환경의 요구가 거세지는 시대다. 고기를 먹으면서도 탄소 배출이 걱정되는 것은 아닐 수 없다. 헬스트롬 사장은 “미국 축산협회는 매탄가스 배출 감소 연구를 통해 풀을 먹여 키운 소보다 고품질 사료를 먹고 스토르스를 줄여 키운 소가 매탄가스를 훨씬 적게 배출한다는 사실을 알았다”면서 “1975년보다 미국 매탄가스 배출량은 34%가량 감소했다. 미국에선 또한 1975년보다 36%가량 적은 소로 동일한 양의 소고기를 생산하고 있다”고 말했다.

고부가 고품질이 심화하면서 고기 먹기도 점점 부담스러워지고 있다. 헬스트롬 사장은 “관세가 낮춰 적용되면 미국산 고기는 안전하고 맛있을 뿐 아니라 인플레이션 시대에 합리적인 대안이 될 수 있다”면서 “우리는 결코 한우나 한돈을 대신할 수 없지만, 보다 양한 옵션을 제공하는 대체재가 될 수 있다고 생각한다”고 말했다.

“전 세계적으로 가격이 이동해도 한국에 일정한 가격과 품질, 물량의 단배점을 공급할 수 있는 주요 파트너가 되고 싶습니다. 필요할 때 요긴한 친구처럼, 한국 소비자의 곁에 있는 게 저희의 목표입니다.” 송해진 기자

지난달 서울 경희관에서 만난 전 헬스트롬(Halstrom) 사장은 “한국은 미국산 소고기를 가장 많이 수입하는 나라이고, 한국 소비자는 전 세계 어느 나라보다 질 좋은 소고기를 선호하는 입맛을 지녔다”고 말했다.



미국육류수출협회 미국 질 좋은 고기는 이 글거리는 별다른 설명 없이 다른 양념이 필요 없다. 미국육류수출협회에 따르면, 미국산 소고기의 83%는 소위 마블링이 보통 이상인 초이스급과 프াই임급이다. 마블링이 소량인 경우는 선택컷, 거의 없는 것은 스탠드드급이다.

Translation



“Korea is the largest importer of U.S. beef, and Korean consumers have the highest standard for quality beef in the world,” said Dan Halstrom, President of the U.S. Meat Export Federation. /Provided by USMEF

“Koreans have the highest consumption of meat in Asia. Statistics show that in the past 20 years, meat consumption in Korea has never shown a downward trend. Although vegetarianism is known to be the latest trend, an increase in the demand for vegetables including plant-based food is caused by the increase in meat consumption. Now, Koreans eat more meat than rice.”

It’s not an exaggeration to say that Dan Halstrom, President of USMEF, knows about meat better than anyone. Born and raised on a ranch that raises more than 3,000 cows in Cherokee, Iowa, he oversaw the beef and pork export business for 27 years at the headquarters of JBS, the world’s largest meat processing company. In 2010, Halstrom served as the senior vice president of marketing for the U.S. Meat Export Federation, overseeing the marketing of U.S. beef, pork, and lamb exported worldwide.

“Korea is the largest importer of U.S. beef worldwide,” said Halstrom, who visited Korea for the first time in four years due to COVID-19. “They prefer high-quality beef more than any other country.”



“Good quality meat doesn’t need any other seasoning once it touches the blazing fire. According to USMEF, 83% of U.S. beef’s marbling grades are either choice or prime. If there’s minimal or almost no marbling, they are graded standard. /Provided by USMEF

According to President Halstrom, marbling is the first and foremost beef 'quality' standard that Korean consumers care about. It is said that Koreans usually prefer the so-called well-marbled meat, which has white flecks of intramuscular fat in the meat. "Asian markets including Korea, Japan, China, even Taiwan, are looking for choices, options. Not everybody appreciates marble beef as much as we do," said Halstrom. "Over 83% of our cattle are graded Choice or Prime which is above the average. In fact, if you look at our combination of grain feeding, it is a high-quality mix based primarily on corn, resulting in very high-grading cattle."

Korean consumers prefer juicy and tender meat. "Twenty-five percent of the beef that is being imported to Korea is chilled, not frozen," said Halstrom. "They are juicier and more tender since they've never been frozen. They are vacuum-packed in a chilled condition. Our goal is to increase the rate of chilled meat to 50% in the future."

These days, consumers push for being eco-friendly. It is inevitable to be concerned about carbon emissions while eating meat. "The uniqueness of the grain-fed beef is that the carbon emission is less than grass-fed beef," said Halstrom. "Since 1975, the methane gas emissions in the U.S. have decreased by 34% due to increased production efficiency in the U.S. livestock sector. Also, we're producing the same amount of beef in the U.S. with 36% less cows."

As high prices and high exchange rates intensify, consumption of meat is becoming more difficult. "If the tariffs are lowered, U.S. meat can be a reasonable alternative in the era of inflation as well as safe and delicious," said President Halstrom. "We will never be able to replace Hanwoo beef or Handon pork, but we believe U.S. meat can be an alternative that provides more diverse options."

"We hope to become a major partner that can supply protein at a constant price, quality, and quantity to Korea even when prices are fluctuating around the world. Our goal is to be by the side of Korean consumers like a helpful friend."

###