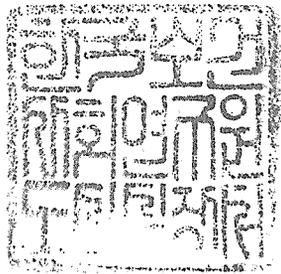


開放化에 對備한
食品産業의 構造改善 및 發展方案

金元重 李相暎
金惠蓮 張東鉉
姜信逸 宋仁相
李哲鎬

韓國保健社會研究院



머 리 말

現 政府가 推進하고 있는 「新經濟」政策은 民間의 自律과 創意를 바탕으로 한 市場經濟體制의 效率性을 극대화하고 國家競爭力을 강화하는 것이 主要目標라고 할 수 있다. 企業活動에 대한 規制의 緩和은 이러한 목표의 달성을 위한 重點 實踐課題의 하나이다.

그동안 食品産業에 대한 政策은 衛生管理나 食品安全性 確保를 위한 規制爲主의 行政이 主調를 이루었으며 그로 인하여 食品産業體의 企業活動이 制約을 받았음은 사실이다. 이와 같은 문제를 인식하여 政策當局이 食品産業에 대한 規制緩和作業을 추진하고 있는 것은 産業發展을 위하여 肯定的으로 評價되어야 할 것이다.

그러나 食品에는 生産과 流通이라는 經濟的 側面과 더불어 國民健康이라는 社會的 側面이 共存하고 있음을 항상 認識하지 않을 수 없다. 이러한 二重性이 食品産業政策의 樹立을 어렵게 하는 요인이며, 兩側面이 적절하게 調和된 政策을 開發하는 것은 根本的이고도 持續的인 課題라 할 수 있을 것이다. 더욱이 食品産業은 全體的인 觀點에서 볼 때 技術集約的인 尖端産業으로 간주되기도 힘든 部門이어서 國家戰略의 차원에서 輸出 主導産業으로 育成하는 政策을 적용하기도 어려운 실정이다. 결국 食品産業에 대하여 簡明하고 單線的인 政策은 있을 수 없으며 보다 현실성을 가지기 위해서는 多角的·選別的·狀況論理的 立場에서 支援政策이 수립되어야 할 것으로 보인다.

本 報告書는 이러한 基本視角에 입각하여 食品産業政策의 方向과 그에 따른 課題를 提示하고 있다. 이에 앞서 食品産業의 構造 및 競爭力에 대한 分析, 그리고 開放化의 波及效果 및 保健·社會的 環境 變化와 같은 食品産業 與件에 관한 論議가 포함되어 있음은 물론이다. 여기서 제시된 내용이 食品産業에 관련된 政策의 수립과 食品産業體의 企業發展 摸索에 좋은 參考資料가 되기를 바란다.

本 研究은 當院 金元重 博士의 責任하에 遂行되었으며 李相暎, 金惠蓮

責任研究員, 張東鉉 主任研究員, 그리고 漢城大學校 經濟學科 姜信逸 教授, 韓國食品研究所 宋仁相 博士, 高麗大學校 食品工學科 李哲鎬 教授 등이 참여하였다. 執筆陣의 구체적 擔當研究分野를 紹介하면 다음과 같다.

研究調整 및 綜合分析 (金元重)

食品産業의 構造 (姜信逸, 金元重)

食品産業의 競爭力 (李相暎)

開放化의 波及效果 (李相暎)

食品消費構造의 變化 (金惠蓮)

保健 및 社會的 環境의 變化 (金惠蓮)

食品産業政策의 方向과 課題 (金元重, 姜信逸)

乳加工食品 製造業의 現況과 發展方向 (宋仁相)

健康指向性食品 製造業의 現況과 發展方向 (宋仁相)

傳統食品 製造業의 現況과 發展方向 (李哲鎬)

規制緩和 推進現況 分析 (張東鉉)

研究陣들은 이 報告書를 작성함에 있어 많은 도움을 준 保社部 關係官, 業界 關係者, 그리고 原稿를 읽고 귀중한 論評을 해 준 本院의 曹在國, 金龍夏 博士에게 감사하고 있다. 또한 資料蒐集과 原稿整理에 도움을 아끼지 않았던 文柄尹 主任研究員, 李蘭姬 研究助員, 金會成 臨時研究員에게도 謝意를 표하고 있다.

끝으로 本 報告書에 수록된 모든 내용은 著者들의 個人的 見解이며 本院의 公式見解가 아님을 밝힌다.

1994年 12月

韓國保健社會研究院

院長 延河清

目 次

머리말

要 約

第 1 章 序 論	1
第 2 章 食品産業의 構造와 競爭力 水準	4
第 1 節 食品産業의 構造	4
1. 消費支出 構造	4
2. 生産構造	4
3. 投入産出構造	7
4. 輸出入構造	8
5. 市場構造	10
6. 經營構造	16
第 2 節 食品産業의 競爭力 水準	20
1. 主要國에 대한 農水産物 및 食品輸出	23
2. 農水産物 및 食品에 대한 主要國家들의 國境保護 措置	23
3. 발라사의 RCA 指數를 통한 競爭力 分析	26
4. 貿易特化指數를 통한 競爭力 分析	33
第 3 章 食品産業의 與件變化와 展望	39
第 1 節 開放化의 波及效果	39
1. 製造原價 및 原料調達 側面	39
2. 完製品競爭 側面	59
第 2 節 食品消費構造의 變化와 展望	68
1. 食品費 支出動向	69
2. 主要食品의 消費量 推移	69
3. 主要 營養素別 供給量 推移	72
4. 主要 營養素別 攝取量 推移	74

5. 食品消費 패턴의 國際 比較	78
6. 加工食品의 消費推移	85
7. 食品消費量 展望	89
第 3 節 保健 및 社會的 環境의 變化와 展望	94
1. 國民 健康問題의 變化	95
2. 食品消費者를 위한 食品情報傳達의 重要性 擡頭	102
3. 食品管理基準의 國際化 必要性 擡頭	103
第 4 章 食品産業政策의 方向과 課題	109
第 1 節 食品産業政策의 基本方向	109
第 2 節 食品産業의 主要政策課題	112
1. 規制의 緩和 및 合理化	112
2. 選別的인 技術開發 支援	115
3. 企業規模의 長大化	118
4. 流通構造의 改善	121
5. 農業과의 連繫의 發展	122
6. 食品産業政策 綜合調整機能의 確立	125
第 5 章 食品産業 主要部門別 發展方案	127
第 1 節 乳加工品 製造業	127
1. 乳加工品 製造業의 特徵	127
2. 乳加工品 製造業의 歷史	128
3. 乳加工品 製造業의 現況	130
4. 問題點	135
5. 發展方向	142
第 2 節 健康指向性 食品製造業	145
1. 健康指向性 食品製造業의 特徵	145
2. 健康指向性 食品製造業의 歷史	146
3. 外國의 研究開發動向	147
4. 發展方向	158

第 3 節 傳統食品 製造業	163
1. 歷史的 背景	163
2. 韓國傳統食品製造技術의 特徵	164
3. 産業化 可能 品目과 産業化 戰略	165
4. 傳統食品의 産業化 現況	181
5. 傳統食品 産業化를 위한 支援對策	183
參考文獻	188
附 錄	197

表目次

<表 II-1>	食·飲料品 消費支出 構造	5
<表 II-2>	食品産業의 製造業上 比重	6
<表 II-3>	食品産業의 部門別 生産 및 附加價值 比重	7
<表 II-4>	食品産業의 投入産出構造 (1990年)	8
<表 II-5>	食·飲料品 需給推移	9
<表 II-6>	食·飲料品 部門別 輸出入 推移	10
<表 II-7>	食品産業의 事業體規模別 構造 (1991)	11
<表 II-8>	食品産業의 部門別 構造 (1991)	12
<表 II-9>	主要 食料品製造業體의 賣出實績 및 廣告費	14
<表 II-10>	主要 飲料品製造業體의 賣出實績 및 廣告費	15
<表 II-11>	食品産業의 賣出額 對比 研究開發投資比率	15
<表 II-12>	食品産業의 經營規模 成長 指標	16
<表 II-13>	食品産業의 主要 收益性 指標	17
<表 II-14>	食品産業의 部門別 收益性 指標	18
<表 II-15>	食品産業의 主要 安定性 指標	19
<表 II-16>	食品産業의 規模別 安定性 指標	19
<表 II-17>	食品産業의 生産性 指標	20
<表 II-18>	主要 國家別 農水産物 및 食品1)의 輸出(1993年)	24
<表 II-19>	農水産物 및 食品1)의 輸出 比重과 발라사 RCA 指數	28
<表 II-20>	品目別 발라사 RCA 指數	30
<表 II-21>	主要國의 農水産物 및 食品의 발라사 RCA 指數	31
<表 II-22>	우리나라 農水産物 및 食品1)의 貿易特化指數	35
<表 II-23>	産業別 貿易特化指數	36
<表 II-24>	主要國의 農水産物 및 食品의 貿易特化指數1)	37
<表 III-1>	食品産業의 製造原價중 材料費 比重(1993)	39
<表 III-2>	食品産業의 中間재 投入 比率	41
<表 III-3>	乳製品 主要 原材料의 國産 및 輸入 比率(1990年)	43
<表 III-4>	用途別 原乳消費量	44

<表 III-5>	水産物 需給動向	46
<表 III-6>	水産物の 加工用途別 消費量	46
<表 III-7>	水産加工品の 主要 原料의 國産 및 輸入品 比率	47
<表 III-8>	肉加工品 主要原料의 國産 및 輸入品 比率	49
<表 III-9>	國內産 肉類 및 輸入肉의 價格比較	50
<表 III-10>	果菜加工品 主要原料의 國産 및 輸入品 比率	52
<表 III-11>	原料別 澱粉生産量	57
<表 III-12>	澱粉原料 옥수수의 國內生産量 및 輸入量	58
<表 III-13>	工業用 옥수수 使用量(1992年)	59
<表 III-14>	主要 肉加工品の 國內 生産者價格 및 輸入價格 比較	61
<表 III-15>	主要 乳製品의 國內 生産者價格 및 輸入價格 比較	63
<表 III-16>	家口當 月平均 食料品費 支出 推移, 1965-92	69
<表 III-17>	主要 食品의 1人當 年間 供給量 推移, 1970-1992	70
<表 III-18>	年度別 穀類 供給量 및 穀類 熱量供給量 推移(1人 1日當)	71
<表 III-19>	主要食品의 價格 및 所得 弾力性, 1975-85	72
<表 III-20>	1人 1日當 營養供給量 推移, 1970-1992	73
<表 III-21>	1人 1日當 食品攝取量의 推移	75
<表 III-22>	1人 1日當 食品攝取量을 통한 熱量構成比의 年次的 推移, 1971-92	77
<表 III-23>	日本の 1人 1日當 主要 食品 및 營養素 攝取推移 1850-1987	77
<表 III-24>	主要食品의 1人當 年間 供給量의 韓國, 日本 比較, 1970-92	78
<表 III-25>	主要國의 1人 年間 食品供給量 比較	80
<表 III-26>	主要國의 1人 1日當 營養供給量 比較	81
<表 III-27>	韓國, 日本, 美國의 1人 1日當 食品 및 營養供給量 比較	82
<表 III-28>	主要 加工食品 生産量 推移, 1975-1993	86
<表 III-29>	國民 1人當 年間 인스턴트 食品의 供給 推移, 1966-1990	88

<表 III-30>	都市家計 月平均 加工食品費 支出推移, 1970-1993 ...	88
<表 III-31>	國民 1人當 年間 主要 食品의 消費量 展望	89
<表 III-32>	主要 穀物의 供給展望(市場開放效果 고려)	90
<表 III-33>	主要 畜産物의 供給 展望(市場開放效果 고려)	91
<表 III-34>	主要 果實類의 供給展望(市場開放效果 고려)	91
<表 III-35>	主要 加工食品 需要 推移 및 展望	93
<表 III-36>	韓國의 5大 死因構造의 推移(17분류 기준), 1981-1992	95
<表 III-37>	食餌攝取와 관련된 主要 疾患의 死亡率 推移, 1983-1992	96
<表 III-38>	1992年 主要 死因別 死亡數 및 死亡率	96
<表 III-39>	醫療保險 加入者들의 年度別 糖尿病과 急性心筋 梗塞症으로 인한 入院率 推移, 1981-1992	98
<表 III-40>	우리국민의 食品汚染에 대한 認識	100
<表 III-41>	食品에서 가장 問題視 되는 汚染物質에 대한 認識 ...	101
<表 III-42>	加工食品에 관한 消費者 不滿事項	102
<表 V-1>	年度別 原乳生産 및 消費現況	131
<表 V-2>	用途別 原乳處理 比率 推移	132
<表 V-3>	乳加工品 生産量 (輸入量 包含) 推移	133
<表 V-4>	乳加工品 輸入實績 (表 V-3에 기재분 제외) 推移	134
<表 V-5>	技術導入 現況	135
<表 V-6>	主要 外國의 酪農關聯 動向('92)	137
<表 V-7>	集乳時 費用	138
<表 V-8>	시유의 包裝容器別 販賣比率	141
<表 V-9>	시유의 容量別 販賣比率	141
<表 V-10>	우리나라 酪農 2001年の 모습	141
<表 V-11>	國內에서 生産되고 있는 올리고당	146
<表 V-12>	主된 化學物質의 質的 分布	157
<表 V-13>	韓菓類의 種類와 分類	167
<表 V-14>	韓國 떡의 種類와 分類	168
<表 V-15>	飲清類의 分類	170
<表 V-16>	우리나라 傳統酒의 分類	172

<表 V-17>	一次許可된 民俗酒	174
<表 V-18>	韓國傳統食品의 産業化 現況 統計 (1992년도)	182

그림 目 次

<그림 III-1>	1人當 GNP 수준에 따른 35-69歲 人口의 食餌構成 類型	83
<그림 III-2>	1人當 GNP 수준에 따른 35-69歲 人口의 心血管 疾患 및 癌으로 인한 死亡構造	84
<그림 V-1>	올리고당의 種類	148
<그림 V-2>	우리나라 水産醱酵食品의 種類	180

要 約

I. 序 論

- 對內的으로 볼 때 所得水準向上 및 食生活 패턴의 變化로 健康에 대한 關心과 便宜性·安全性에 대한 選好가 증가하는 등 食·飲料品에 대한 消費者欲求는 高級化·多樣化하고 있음.
- 또한 對外的으로 볼 때에도 UR 農産物協商 타결로 인한 전면적인 輸入 開放과 WTO 體制에 따른 衛生 및 檢疫 關聯規定的 國際化 趨勢는 우리나라 食品産業에 커다란 波及效果를 미칠 것으로 예상됨.
- 우리나라 食品産業은 企業의 零細構造, 技術開發投資의 低調, 流通構造의 非效率性, 政府支援의 相對的 不足, 그리고 비교적 엄격한 政府의 規制로 인하여 상대적으로 落後되어 있으며 對外競爭力도 脆弱한 실정임.
- 이러한 대내외적 與件을 감안하고 食品産業의 國民經濟내 비중(製造業 總附加價値의 8%) 또 國民生活에서 食品이 消費의 중요한 부분을 차지한다는 점, 그리고 農産物の 상당부분이 食品加工으로 소비되고 있어 脆弱産業인 農水産部門의 發展을 위해 필요하다는 점에서 食品産業의 發展方向이 제시되고 政策課題가 수립되어야 함.

II. 食品産業의 現況 및 競爭力 水準

1. 食品産業의 構造

가. 消費支出構造

- 食·飲料品에 대한 支出은 1992年 현재 總消費支出의 30%를 차지하며

年平均 實質增加率이 5.5% 정도로서 (1988~1992) 所得彈力性이 낮아 소득증가에 따라 그 比重이 점차 減少함.

- 穀類消費는 감소하는 반면 肉類, 酪農品, 小麥加工品의 소비비중이 증가하고 外食比重이 늘어나는 등 西歐化의 경향을 보이고 있음.

나. 生産構造

- 전반적인 需要鈍化로 인해 製造業에서 차지하는 비중이 減少趨勢를 보이는 가운데 1992年 食·飲料品の 生産額은 19조원, 附加價値額은 8조원으로 제조業 總附加價値의 8.3%에 해당됨.
 - 部門別로 부가가치 및 생산비중을 볼 때 肉加工, 水産物加工, 酪農業, 製菓·製빵 및 酒類의 비중이 높음.

다. 投入産出構造

- 生産要素에서 原材料가 차지하는 비중이 커서 中間投入比가 높고 附加價値率이 낮은 한편 生産요소구성에 있어서는 勞動集約的인 특성을 보임.
- 産出物의 配分構造에 있어서는 生産物의 대부분이 最終消費財로 소비되어 中間需要의 비중이 작으며 輸出이 需給에서 차지하는 비중이 비교적 작은 內需産業의 특징을 보임.

라. 輸出入構造

- 輸入自由化 등의 영향으로 輸入이 높은 增加勢를 보인 반면 輸出은 不振한 양상을 나타내고 있으며 自給度도 점차 下落하고 있음.

마. 市場構造

- 多數의 零細企業과 少數의 大企業이 병존하는 寡占的 構造에 가까우며 품목에 따라 垂直的 또는 水平的 結合이 이루어짐.

바. 經營構造

- 費用構造는 原材料費의 비중이 높으며(70-80%) 제조업 전체에 비해 廣告費 비율이 높고 研究開發 投資比率이 낮음.
- 財務構造는 負債比率이 높고 流動比率이 낮아 비교적 취약한 상태임.
- 收益性은 제조업 평균에 비하여 낮으나 景氣變動에 안정적이어서 不況에 강한 특성을 가짐.

2. 食品産業의 競爭力 水準

- RCA(Revealed Comparative Advantage)는 特定産業 혹은 商品의 國際競爭力을 事後的으로 評價하는 데 널리 사용되는 指數임.
- RCA의 推移 : 우리나라 농수산물 및 식품에 대한 RCA 指數는 1980년대 부터 減少하여 우리나라 경제가 好況期를 맞았던 1986-7년에 약간 증가하는 추세를 보이기는 하였으나 근본적인 對外競爭力의 향상에 의한 것이라기 보다는 당시 저환율 등 3低 現象에 의해 일시적으로 나타난 현상이라 할 수 있으며 1990년대에 들면서 다시 減少趨勢를 보이고 있음.
- 他 産業과의 RCA 比較 : 비식용 원재료, 동물성 유지 및 왁스, 광물성 연료, 윤활유 및 관련물질 등의 품목에 비해서는 높아 상대적으로 경쟁력이 있다고 볼 수 있으나 이들은 賦存資源이 부족한 우리나라로서는 輸入特化 될 수밖에 없는 품목들이라는 점을 감안하면 직접적인 비교의 의미가 별로 없음.
 - 機械 및 運輸裝備, 재료별 製造製品 및 기타 제조품 등과는 RCA 指數값이 큰 차이를 보이고 있는데 이 품목들의 약 1/3-1/5 수준에 불과함.
- RCA의 國際 比較 : 뉴질랜드, 아르헨티나 등이 우리나라의 약 10배에 해당하는 매우 높은 수준을 기록하고 있으며, 호주, 덴마크, 네덜란드, 프랑

스 등의 EC 國家들도 우리나라에 비해 4-7배 정도의 높은 수준을 보이고 있음.

- 다만 日本의 食品産業은 우리나라와 같이 전형적인 內需産業의 형태를 띠고 있어서 수출량도 매우 적을 뿐만 아니라 대외경쟁력도 저조한 것으로 나타남.
- 따라서 전반적으로 볼 때 우리나라 食品産業의 國際競爭力은 취약한 것으로 판단됨.

III. 食品産業의 與件變化와 展望

1. 開放化의 波及效果

가. 製造原價 및 原料調達 側面

- UR 농산물 협상 타결 이후 輸入開放으로 인한 原料調達상의 波及效果는 原材料費 節減과 原料調達の 圓滑性 증가라는 두가지 측면에서 파악해 볼 수 있음.
- 低價의 농수산물 수입으로 인한 原料調達 費用의 下落은 특히 생산에서 원재료비가 차지하는 비중이 높은 우리나라 食品業界의 生産構造와 관련하여 肯定的인 효과가 클 것으로 예상됨.
- 乳加工 部門 : 수입개방으로 인한 원재료비 절감이나 원료조달상의 긍정적 인 효과를 기대하기 어려우며, 오히려 안정적인 원료조달에 어려움이 가중 될 가능성이 있음.
- 肉加工 部門 : 主原料인 豚肉의 경우 국내산과 수입품과의 가격차이가 크 지 않아 養豚業의 生産性 增大를 위한 노력이 이루어질 경우 충분히 경쟁 력을 갖출 수 있을 것으로 보임.
- 果菜加工 部門 : 국내 과채가공산업이 종래까지의 가공품목을 그대로 유지 한다고 가정하면 앞으로 원료 과일, 채소의 수입이 개방된다고 하더라도

원재료 구입비용이나 원료조달상의 파급효과는 그다지 크지 않을 것으로 보임.

- 제빵·製菓·製麵 部門：빵·과자·국수류에 사용된 製粉製品의 거의 절대적인 比率이 國內産이지만 이 製粉製品의 原料인 밀 등이 전량 輸入에 의존하고 있기 때문에 결국 빵·과자·국수류에 사용되는 製粉製品도 전적으로 輸入에 의존하고 있는 셈이므로 穀物市場의 개방에 따른 원료 조달상의 추가적인 影響은 미미할 것으로 판단됨.

나. 完製品 市場에서의 競爭 側面

- 우리나라 食品加工産業은 수입개방과 함께 酒類業, 라면업, 제분·제당 등 일부 부문을 제외하고는 전반적으로 競爭力이 脆弱하여 상당한 피해가 예상된다.
 - 원료의 수입개방과 함께 低價의 輸入原料를 사용함으로써 原價改善의 효과를 얻을 수 있을 것으로 보이지만 完製品 輸入의 增加로 어려움을 면치 못할 것으로 보임.
 - 또한 流通市場의 開放과 함께 주로 先進國의 流通業體들이 국내로 진출해 올 것으로 예상되기 때문에, 高附加價値 製品을 중심으로 流通體系를 동반하여 진출해 올 경우 國內市場 蠶食이 급속히 이루어질 것으로 예상된다.
- 乳加工 部門：乳加工品은 價格競爭力과 品質競爭力이 모두 취약하기 때문에 수입개방과 함께 큰 被害가 예상되는 부문임. 原乳調達の 閉鎖性으로 인해 수입개방에 따른 원료조달 측면에서는 反射利益을 기대하기 어려운 반면 完製品 市場에서는 不振을 면치 못할 것으로 예상되기 때문임.
- 肉加工 部門：肉加工 技術과 設備들이 대부분 선진국으로부터 도입된 것이기 때문에 품질경쟁력에 있어서도 선진국의 제품을 앞서는 어렵고 가격경쟁력 측면에 있어서도 모든 原料肉을 수입에 의존한다고 가정하더라도 여전히 선진국 제품에 비해 劣位를 면치 못할 것으로 예상된다.

- 果菜加工 部門 : 과채가공업도 전체적인 개방화 추세와 함께 輸入品과의 競爭이 熾烈해질 것으로 예상되는 분야임.
- 製粉·製糖 部門 : 우리나라의 製粉·製糖 技術은 世界的인 수준에 도달해 있어서 食糖 수입자유화 조치로 인한 부정적 영향은 크지 않을 것으로 예상됨.

2. 保健·社會的 環境의 變化

가. 食品 消費樣態의 變化

- 1970년 이후 食品消費量의 變化를 보면 穀類는 전체적으로 減少하고 있으며 소득탄력성이 비교적 높은 肉類, 과실류, 牛乳 및 卵類의 소비량은 현격한 增加趨勢를 보이고 있음.
- 食品攝取패턴을 간략하게 나타내는 지표인 3大 營養素의 에너지 구성비(PFC ratio)를 보면 脂肪의 섭취가 지속적으로 增加하고 있어 食生活이 풍요해짐과 동시에 營養過剩으로 인한 成人病의 增加 가능성이 나타나고 있음.
- 食品消費패턴은 각 나라의 食生活 文化에 따라 차이가 있으나 국민경제 수준이 높아감에 따라 先進國의 유형, 즉 動物性 蛋白質과 脂肪의 섭취가 증가하는 것이 전형적인 양상인 바, 우리나라의 식품소비유형이 급격하게 西歐化되고 있음을 뚜렷이 볼 수 있음.
- 또한 食生活에서 外食과 함께 가공식품 소비가 차지하는 비중이 뚜렷하게 높아지고 있음을 볼 수 있음.

나. 疾病樣相과 國民健康意識의 變化

- 1980년대 이후 死亡構造와 질병이환양상에서 食餌構造가 發病에 영향을 초래하는 主要疾患, 특히 뇌혈관 질환과 심근경색, 당뇨병 등 食生

결과 관련되어 있는 疾患의 增加가 두드러지게 나타남.

- 생활수준향상으로 健康에 대한 認識이 고조되고 과거보다 情報에 접근하기 쉽기 때문에 食品의 汚染과 安全性에 대한 관심과 요구는 계속 높아지고 있음.
- 이러한 결과들은 食生活의 不適切로 인한 健康問題가 상당한 수준에 있음을 나타내는 것으로 식품이 소비자의 건강에 역행하는 것을 최소화하고 健康指向의 요구에 부응하는 製品開發의 필요성이 증대되고 있음.

다. 消費者를 위한 食品情報傳達의 重要性 擡頭

- 우리나라도 식품소비의 방향, 질병유형 변화, 소비자의 건강지향적 경향, 소비자 권리의 증대, 수입식품의 범람 등의 국내 여건변화와 先進國의 營養表示制度의 擴大趨勢 등을 감안할 때 營養表示制度(nutrition labeling)의 導入을 적극적으로 검토할 단계에 와 있음.

라. 食品安全管理基準의 國際化 必要性 擡頭

- 輸入食品 급증에 따른 수입식품의 적절한 管理對策이 마련되어야 하며, UR타결의 일환인 國際食品規格(Codex), 食品의 危害評價方式(HACCP), 食品工程상의 品質認證制度(ISO 9000 계열) 등의 적용에 업계가 대처하도록 이들 國際基準과의 조화를 위한 食品規格管理基準의 整備·強化 등의 대응책이 시급히 요구되고 있는 상황임.

IV. 食品産業政策의 方向과 課題

1. 食品産業政策의 基本方向

- 本質的 側面에서 食品産業政策은 그 범위가 상당히 제한되어 있음.
 - 이론적으로 市場經濟體制하에서 정부의 政策的 介入은 '市場의 失敗'

- 가 발생하는 경우에 국한되는 것이 원칙이나 食品市場의 경우 食品安全性에 관한 情報의 非對稱性을 제외하고는 일반적으로 제시되는 市場失敗의 요인이 존재한다고 보기는 어려움.
- 또한 戰略的 育成이 필요한 輸出主導的 尖端産業으로 인식되기도 어려움.
- 따라서 食品産業의 政策課題와 運用方向은 식품산업의 構造的 特性과 對內外 與件變化에 대한 적용필요성이라는 選別的·狀況論理的 立場에서 마련되어야 함. 구체적인 고려사항은 다음과 같음.
- 食品産業이 상대적 비중은 감소하고 있으나 絶對的 規模는 크며 不況에 강한 산업으로 經濟安定에 기여한다는 점, 그리고 UR의 피해가 가장 큰 農業과의 聯關效果가 높다는 점에서 食品産業의 重要性을 인식하여 國內進入하는 外國製品과 競爭可能한 수준을 달성하기 위한 政策的 措置 및 支援이 필요함.
 - 總生産費 중 80%가 原料費이므로 농업과의 관련성이 크고 原料生産이 季節的이므로 原料의 安定的 需給이 핵심적 課題라는 점을 감안할 때 食品加工業과 農業의 連繫的 發展方案을 모색하는 것이 필요함.
 - 식품에는 生産과 流通이라는 經濟的 측면과 아울러 製品의 安全性이라는 社會的 측면이 공존하며 産業政策과 衛生政策의 효과는 독립적이라기 보다는 相互關聯的이라고 보아야 함. 따라서 食品關聯行政도 綜合的이고 有機的인 차원에서 수행되어야 하며 그에 적합한 體制의 확립이 필요함.

2. 食品産業의 主要政策課題

가. 規制의 緩和 및 合理化

- 進入·價格 등 經濟的 規制는 行政節次 簡素化의 차원을 넘어서 궁극적으로 폐지할 수 있다는 것을 전제로 緩和가 推進되어야 함.

- 아울러 關聯部處 公務員의 産業振興을 위한 規制 mind의 형성이 요청됨.
- 衛生·安全管理 등 社會的 規制는 유지하되 方法改善이 필요하며 規制로 인한 企業의 經濟活動 制限與否를 심사숙고하여 수시로 影響을 평가하는 行政이 되어야 함.
 - 命令指示的 規制에서 市場誘引的 規制로의 전환
 - 製品特性에 따른 差別的 規制의 시행
 - 事前的 規制에서 事後管理로의 전환 등이 추진되어야 함.
- 나. 選別的인 技術開發 支援
 - 消費者 需要의 高級化·多樣化, 外國과의 技術隔差, 장기적으로 後發開途 國과의 가격경쟁이 어려운 점 등을 고려할 때 技術開發의 重要性은 큼.
 - 다만 食品産業의 特性으로 볼 때 전폭적인 國家정책상의 기술개발 지원은 설득력이 약함.
 - 따라서 選別的인 支援을 고려할 수 있음. 보다 구체적으로,
 - 開放化의 被害가 큰 部門(예: 유가공식품), 比較優位가 있는 部門 (예: 전통식품), 國民健康增進效果가 기대되는 部門(예: 건강보조식품) 등에 대해서는 尖端, 重化學産業에 준하는 技術開發 支援政策 의 추진
 - 餘他部門에 관해서는 中小企業에 한해 지원하는 것을 원칙으로하며 方法상으로도 企業努力度에 따른 選別的 支援(예: matching fund)
 - 產·學·研 合同研究의 활성화를 위하여 현재 계획중인 「保健醫療科學團 地」에 食品關聯 研究所와 産業體의 積極적 참여가 필요함.
 - 地方化에 대비하여 중앙중심의 技術체계에서 전환하여 地域單位의 技術開發 活性化가 요구됨.

다. 企業規模의 長大化와 流通의 效率化

- 생산위주의 산업에서 生産과 流通을 같이 하는 垂直的 結合을 통해 규모의 경제를 실현함과 아울러 流通의 效率化를 도모하여 국내에 진출하는 外國企業과의 競爭力을 배양하여야 함.
- 제품의 특성상 季節性이 있는것은 中小企業型을 유지하고 大企業과 水平的 提携關係를 통해 高附加價値 商品을 제조토록 하며 그외의 가공기술이 필요한 경우에는 大企業中心의 多邊化를 산업내에서 적극 권장하여 消費者의 多樣性을 충족시켜야 함.
- 아울러 大型 綜合都賣業體의 설립지원으로 식품제조업체의 유통부문 진출과 더불어 가공식품유통에 있어서 競爭의 構造를 형성하여 物流體系의 效率化를 촉진시킬 수 있는 계기를 마련해야 함.

라. 農業과의 連繫的 發展

- 原料生産의 季節性에 따르는 供給의 不確實性을 해소하기 위한 방법으로서 契約栽培나 委託營農을 생각할 수 있으나 보다 효과적인 방법은 原料生産과 食品加工의 垂直的 統合임.
 - 즉, 農漁家의 식품가공업 진출 또는 食品産業의 원료생산 참여의 두 가지 형태를 생각할 수 있음.
- 農漁家의 식품가공업 진출은 農外所得의 증대와 遊休勞動力 활용이라는 부수적 효과도 있어 肯定的인 측면이 강함.
 - 이에 따르는 財政·技術支援은 확대될 필요가 있음.
- 食品産業의 원료생산 참여는 기존 농어민의 경제활동 위축을 초래할 수 있다는 문제점이 있음. (다만 原料貯藏參與는 긍정적인)
 - 대안으로서 海外原料 輸入物量制限의 緩和, 通關節次의 簡素化, 原料 및 完製品에 부과되는 輸入關稅의 差等率 폐지, 原料調達을 위한 海外投資 지원 등의 조치를 적극적으로 검토할 필요가 있음.

- 또한 國民生活樣式의 변화에 따라 外食消費支出의 증가가 현저하므로 外食産業은 가공식품산업과 더불어 원료농산물의 주요한 구매자가 됨에 따라 農業과의 連繫發展이라는 측면에서 傳統飲食型 外食産業에 대한 政策的 支援이 요청됨.

마. 食品産業政策 綜合調整機能의 確立

- 特定業務는 特定部處의 所管이라는 인식보다는 特定政策을 效率的, 合理的으로 企劃, 執行하는 것이 중요하다는 認識에 입각할 것이 요청됨.
- 食品産業의 産業政策의 측면과 衛生·安全管理 측면이 모두 중요하며 상호 관련되어 있는 점을 감안하고 산업정책도 通商問題, 規制緩和, 技術開發, 國內農業保護 등의 다각적인 차원에서 추진되어야 함을 고려하여 關聯部處간의 유기적, 유동적인 協助·調整體制 구축이 요청됨.

V. 食品産業 主要部門別 發展方案

1. 乳加工食品 製造業

- 原乳 品質 向上策의 講究 : 착유시의 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)제도를 도입하여 危害要素를 분석하고 관리점을 설정하여야 함. 아울러 原乳 差等價格制를 좀더 차등화하여 실시할 필요가 있음.
- 原乳集乳制度 등의 改善 : 原乳 생산지를 중심으로 한 乳加工品 생산 및 소비를 촉진하도록 契約生産方式의 도입이나 共同브랜드의 사용 등이 검토되어야 함.
- 製品의 高品質化·多樣化 : 우리나라 國民의 食性에 맞는 다양한 高乳製品의 開發을 위한 투자확대 및 정부지원이 요망됨.
- 對國民 敎育·弘報의 強化 : 牛乳의 전반적인 소비증가를 위한 弘報와

함께 국내생산 유제품과 수입유제품과의 差別化를 위한 과학적인 목적
 홍보가 필요함.

2. 健康指向性食品 製造業

- 技術 및 研究開發의 強化 : 健康指向性 食品은 原料나 製品開發에 高度의 技術的 노우하우(knowhow)를 필요로 하는 바 무엇보다도 技術開發 投資額 절대규모의 擴大를 위한 정책적 지원이 필요함.
- 管理制度의 確立 : 健康指向性 食品에 관한 보다 구체적인 定義가 확립 되어야 하고 우리 실정에 맞는 表示基準의 設定이 시급하며 아울러 虛僞·誇大廣告의 團束이 強化되어야 함.
- 衛生上 安全性 確保方案의 講究 : 主要 消費者가 健康上 취약집단이라는 점을 고려하여 表示의 適否關係, 有效成分含量의 檢證 등과 아울러 事後 品質管理制度를 強化할 필요가 있음.

3. 傳統食品 製造業

- 工業化 技術開發의 支援 : 家庭單位의 製造技術을 大量生産體制로 工業化하는 데 필요한 連續生産工程의 自動制御技術, 大量處理技術, 衛生管理技術 등의 개발을 위한 制度的, 財政的 支援이 필요함.
- 現實的인 品質規格基準의 確立 : 傳統食品의 대부분이 적절한 微生物規格이 없어 販賣·流通에 어려움이 있으므로 品質規格을 연구하여 「食品衛生法」 등 관련법규에 적용할 수 있도록 하여야 함.
- 食品添加物의 效果的인 使用 : 添加物의 사용이 거의 허용되어 있지 않아 傳統食品을 大量으로 長期保存할 필요가 있는 시장구조에서 판매·유통에 불리하므로 保存劑나 品質改良劑 등 添加物에 대한 研究를 活性化하여 관련법규에 반영할 것이 요망됨.

XX

- 産業化를 위한 關聯制度의 改善 : 中小企業 專門業種制度는 오히려 傳統食品 産業化·現代化의 장애요인으로 작용하므로 研究開發 投資能力이 있는 大企業 參與를 촉진할 수 있도록 개선할 필요가 있음.

第 1 章 序 論

모든 産業에 있어서 그러하듯이 食品産業을 둘러싸고 있는 環境도 끊임 없이 變化하고 있다. 對內的으로는 所得水準이 向上되고 都市化·情報化가 빠르게 진행됨에 따라 健康에 대한 關心이 높아지고 便宜性·安全性에 대한 選好가 增加하는 등 食·飲料品에 대한 消費者欲求가 다양해졌고¹⁾ 國民食生活의 樣式 또한 급격한 變化가 이루어져 종래의 熱量中心 消費構造에서 맛·영양 등을 고려한 高級食品의 需要가 增大하고 있다. 한편 對外的으로는 UR 農産物協商의 타결로 전면적인 輸入開放이 불가피하여 食品産業에 커다란 波及效果를 미칠 것으로 예상되며, WTO 體制에 따른 衛生 및 檢疫 關聯規定의 國際化 趨勢도 食品産業體의 企業活動에 여러가지 고려해야 될 要因들을 제공할 것으로 보인다.

우리나라 食品産業은 비교적 落後되어 있다는 것이 一般的인 見解이다. 量的인 側面에서 볼 때 우선 食品需要는 所得에 대해 非彈力的으로 所得增加와 함께 成長이 鈍化되는 경향이 있으므로 食品産業이 國民經濟에서 차지하는 相對的 比重은 減少하게 되는 本質的 限界가 있다. 더욱이 우리나라 食品産業의 市場構造는 多數의 零細企業과 少數의 大企業이 병존하는 寡占的 形態를 가지고 있어 質的인 發展을 制約하는 要因으로 작용하고 있다. 즉, 零細企業은 투자여력의 不足으로, 大企業은 寡占的 構造하에서 廣告 등을 통한 製品差別化와 이를 바탕으로 한 短期的 收益性의 追求傾向을 가짐으로 인해 長期的 眼目에서의 技術開發投資가 不足하였던 것이다. 그밖에 食品産業의 流通構造나 物流環境도 선진화되어 있다고 볼 수는 없으며 後方關聯産業인 農業도 萎縮되어 있는 실정이다. 또한

1) 최근 健康을 이유로 低脂肪, 低칼로리, 低鹽, 低糖, 低카페인, 低알콜 食·飲料品에 대한 需要가 增加하고 있는 것이 하나의 예임.

食品産業은 다른 輸出産業이나 尖端産業과 달리 政府의 支援이 상대적으로 不足하였을 뿐 아니라 安全性이 중요시되는 食品의 特性으로 인하여 政府의 規制가 비교적 많았다는 점도 制限要因으로 작용하였다고 볼 수 있다.

따라서 食品産業은 어떤 형태로든지 發展이 摸索되어져야 할 것이다. 더욱이 상대적 비중은 비록 감소하더라도 食品産業이 국민경제에서 차지하는 絶對的 比重은 크며(製造業 總附加價値의 8%) 不況에 강한 산업이므로 經濟安定에 기여한다는 점, 또 食品이 國民生活에서 消費의 중요한 부분을 이루고 있다는 점, 그리고 農産物의 상당부분이 食品加工으로 소비되고 있어 脆弱産業인 農水産部門의 發展을 위해 필요하다는 점²⁾ 등에서 食品産業의 重要性이 認識되어야 하겠다.

本 研究은 이러한 인식을 바탕으로 食品産業의 향후 發展方向과 그에 따른 政策課題를 提示하는 것을 目的으로 하고 있다. 研究의 對象과 範圍가 비교적 광범위하므로 長期的이고 巨視的인 方向提示가 主內容을 이룰 것이나 특히 政策的 關心이 필요하다고 생각되는 食品産業의 部門에 대해서는 細部的인 論議도 따를 것이다. 여기서 한가지 언급할 것은 食品産業의 範疇에 관한 문제이다. 廣義로 볼 때, 식품산업에는 食品의 製造·加工業 뿐만 아니라 食品製造機械·容器包裝 製造業, 貯藏·運搬·都小賣 등 食品流通業, 그리고 食品接客業 및 調理販賣業 등이 모두 포함된다고 할 수 있다. 반면 韓國標準産業分類상의 음식료품산업은 食品 및 添加物의 製造·加工業과 冷凍保管業을 의미한다. 本 研究에서는 後者(협의의 食品産業)를 중심으로 하여 論議를 進行시키고자 한다. 다만 전후 脈絡으로 인하여 이러한 범위에 국한되지 않고 '食品産業'이 의미될 수도 있음을 附言하여 둔다.

本 報告書의 構成은 다음과 같다. 2章에서는 食品産業의 構造를 消費

2) 韓國銀行 産業聯關資料에 의하면 1988년 食用으로 사용된 農水産物의 總供給 15조 3천 555억원중에서 最終 消費者가 직접 消費하는 比率이 34.1%이고 加工 比率은 65.9%에 이르고 있음. 道정을 가공에서 제외하면 27.3%가 加工比率임.

支出, 生産, 投入産出, 輸出入, 市場形態, 經營實態 등 諸側面에서 分析하고 産業의 競爭力 水準을 貿易成果指數를 중심으로 살펴본다. 3章은 食品産業의 與件變化에 관한 내용을 담고 있다. 對外的 與件으로서 UR 以後 開放化의 進전에 따른 食品産業에의 波及效果, 對內的 與件으로서 食品消費構造의 變化에 관한 論議가 포함되어 있다. 또한 衛生 및 安全性 측면이 食品에서 차지하는 중요성을 감안하여 保健 및 社會的 環境의 變化에 대한 검토도 이 章에서 논의되고 있다. 4章은 食品産業政策의 基本方向과 主要政策課題를 다루고 있다. 食品産業에 대한 政策的 支援은 食品産業의 構造的 特性和 對內外 與件變化에 입각하여 選別的·狀況論理的으로 遂行될 것이 요청된다는 점이 主要論點이다. 政策課題別로는 規制의 緩和 및 合理化, 選別的인 技術開發 支援, 企業規模의 長大化, 流通構造의 改善, 農業과의 連繫的 發展, 食品産業政策 綜合調整機能의 確立 등이 논의되고 있다. 마지막으로 5章은 특히 政策的 關心이 요구되는 세가지 食品産業部門(乳加工品, 健康指向性食品, 傳統食品 製造業)에 관한 내용으로 部門別 現況 및 問題點 分析을 통하여 發展方向이 提示되고 있다.

第 2 章 食品産業의 構造와 競爭力 水準

第 1 節 食品産業의 構造

1. 消費支出 構造

우리나라 食生活樣式은 産業化 過程에서 非農業部門 從事者의 增加, 女性就業의 增加³⁾, 便宜性의 追求 등으로 自給자족적인 食品需給構造에서 본격적인 商品生産 및 消費構造로 전환되는 한편 곡류소비는 줄고 육류, 낙농품, 소맥가공품의 消費比重이 增加하고 外食比重이 늘어나는 등 西歐化의 傾向을 보이고 있다. 그리고 所得水準의 向上에 따라 高級製品, 健康食品, 嗜好食品 등에 대한 消費가 增加하고 있다.

食·飲料品에 대한 支出은 1988~1992년간 年平均 實質增加率이 5.5%를 기록하고 있는 가운데 1992年 현재 總消費支出의 30.0%를 食·飲料品이 차지하고 있으나, 所得彈力性이 낮아 소득 增加에 따라 그 비중이 점차 감소하고 있다(表 II-1 參照).

2. 生産構造

우리나라의 食品産業은 전반적인 需要鈍化로 인해 製造業에서 차지하는 比重이 減少趨勢를 보이는 가운데 1992年 附加價值額은 약 8조원으로 제조업 總附加價值의 8.3%를 차지하고 있어서 纖維産業보다 비중이 큼을 알 수 있다.

우리나라 食品産業內에는 1992年 현재 5,044개의 事業體, 197천명의 從事

3) 1991年度 女性의 經濟活動人口중 47.3%가 就業을 함.

者가 활동하고 있으며 生産額은 약 19조원에 이르고 있다. 섬유산업과 비교할 때 企業數는 작고 從業員數도 작아 기업체나 종업원당 平均生産額이 크다(表 II-2 參照).

<表 II-1> 食·飲料品 消費支出 構造

(單位 : %)

구 분	1988	1989	1990	1991	1992	연평균증가율	
						실질	명목
곡 류	23.8	20.5	19.1	16.9	14.8	△3.3	2.0
육 류	12.0	11.7	11.9	12.5	12.3	5.2	15.6
유 란	5.3	5.0	4.7	4.2	4.4	△0.3	9.6
어 개 류	9.0	9.3	9.6	9.7	9.9	5.4	17.4
채소 및 해조	11.8	10.7	11.2	11.2	10.8	5.3	12.4
과 실	7.5	7.6	7.1	8.1	8.1	3.2	17.0
유지 및 조미료	6.4	5.1	5.3	5.4	5.3	2.3	9.3
빵 및 과자류	5.8	6.0	5.7	5.6	5.7	8.4	14.6
음 료 수	2.9	3.1	3.2	3.3	3.4	17.0	19.9
주 류	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	7.1	14.8
외 식	13.9	19.4	20.4	23.6	23.6	14.2	31.2
서 비 스	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	4.4	13.6
합 계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	5.5	14.8
식음료/총 지출	34.8	31.9	32.0	31.4	30.0	-	-

註 : 1) 實質增加率은 名目增加率을 消費者物價上昇率을 反映하여 調整한 것임.

2) 위 資料는 都市家口當 月平均消費支出統計를 사용하여 작성된 것임.

3) 年平均增加率은 1988-1992年間임.

資料 : 統計廳, 「韓國統計月報」, 각호

<表 II-2> 食品産業의 製造業上 比重

구 분		사업체수 (개,%)		종업원수 (천명,%)		생산액 (10억,%)		출하액 (10억,%)		부가가치액 (10억,%)	
90 년	제조업	68,872	100.0	3,019	100.0	177,309	100.0	175,234	100.0	70,924	100.0
	식품료품	4,654	6.8	207	6.9	14,841	8.4	14,711	8.4	5,617	7.9
	섬유제품	7,701	11.2	357	11.8	12,537	7.1	12,388	7.1	4,836	6.8
91 년	제조업	72,213	100.0	2,918	100.0	205,699	100.0	202,529	100.0	86,367	100.0
	식품료품	4,753	6.6	200	6.9	17,167	8.4	16,950	8.4	6,925	8.0
	섬유제품	7,982	11.1	340	11.7	14,311	7.0	14,252	7.0	6,144	7.1
92 년	제조업	74,679	100.0	2,801	100.0	226,817	100.0	224,599	100.0	96,018	100.0
	식품료품	5,044	6.8	197	7.0	19,001	8.4	18,892	8.4	8,005	8.3
	섬유제품	8,106	10.9	323	11.5	15,885	7.0	15,603	7.0	7,220	7.5

資料：統計廳, 「鑛工業 統計調查報告書」, 1990, 1991, 1992

<表 II-3>은 食品産業의 部門別 比重과 成長趨勢를 나타내고 있다. 肉加工品과 果菜加工品部門은 産業化, 편의성의 추구 및 食생활양식의 西歐化로 높은 成長勢를 보여 生産액 비중이 1991년에 6.8%, 4.2%로 증가하여 1988年 대비 2.7%, 2.1%가 늘어나 다른 食品産業의 部門들보다 증가율이 높다. 附加價值 및 生産比重을 볼 때 肉加工, 水産物加工, 酪農業, 제과·제빵 및 酒類의 비중이 높다. 3차 가공식품⁴⁾인 조미식품, 임가공품의 부가가치 구성비율은 상당히 낮은 수준이다.

- 4) 食·飲料品製造業은 投入原料와 製品의 加工度를 기준으로 1차, 2차, 3차 식품공업으로 나눌 수 있다. 1차食品工業은 제분, 유가공, 동식물성유지, 수산물가공업 등과 같이 農水畜産物原料를 處理·加工하여 최종소비자나 다른 식품공업에 원료로 공급하는 공업이다. 2차食品工業은 제빵, 제면, 제당, 조미료제조업 등과 같이 國內生産 또는 輸入된 1차식품공업의 生産물을 원료로 새로운 제품을 생산하는 공업이다. 3차食品工業은 조미식품이나 기호식품과 같이 각종 1차, 2차식품공업의 生産물을 원료로 사용하여 식품의 가공도를 더욱 높여 공급하는 高附加價值部門으로 경제발전과 산업화과정에서 그 비중이 증가하고 있다.

<表 11-3> 食品産業의 部門別 生産 및 附加價值 比重 (單位 : %)

구 분	생 산 량			부 가 가 치 액		
	1988(A)	1991(B)	B-A	1988(C)	1991(D)	D-C
육 가 공	4.1	6.8	2.7	3.7	5.5	1.8
수 산 물 가 공	10.3	7.9	△2.4	10.3	7.8	△2.5
과 일, 채 소 가 공	2.1	4.2	2.1	2.0	2.9	0.9
유 지	4.4	3.7	△0.7	2.8	2.8	0.0
낙 농 업	12.9	13.0	0.1	12.1	12.7	0.6
곡 물 가 공	5.2	5.3	0.1	3.3	4.2	0.9
전 분, 당 류	2.0	2.0	0.0	1.8	1.8	0.0
사 료	14.6	12.7	△1.9	10.0	9.3	△0.7
제빵, 제당, 제면	13.7	13.4	△0.3	14.5	14.8	0.3
설 탕	2.0	2.0	0.0	0.8	1.7	0.9
조미료, 식품첨가물	5.0	5.0	0.0	5.9	6.1	0.2
식 품 임 가 공	0.3	0.5	0.2	0.7	0.9	0.2
기 타 식 료 품 류	4.1	5.8	1.7	3.3	6.5	3.2
주 류	11.3	10.2	△1.1	16.4	13.1	△3.3
얼음, 비알콜성음료	8.0	7.6	△0.4	12.4	9.9	△2.5
합 계	100.0	100.0	-	100.0	100.0	-

資料 : 統計廳, 「鑛工業統計調查報告書」, 各년도

3. 投入産出構造

食品産業의 투입산출구조를 보면 전체적으로 生産側面에 있어서는 生産要素에서 原材料가 차지하는 비중이 커서 中間投入費가 높고 附加價值率 이 낮은 한편 生産要素構成에 있어서는 勞動集約的인 특성을 보이고 있다. 그러나 飲料品의 경우 食料品에 비하여 資本集約的이며 附加價值率이 높다. 또한 勞動投入比率이 製造業平均보다 훨씬 높다. 産出物의 配分構造에 있어서는 生産物의 대부분이 最終消費財로 소비되어 中間需要의 비중이 작으며 輸出이 需給에서 차지하는 비중이 비교적 작은 內需産業의 특징을 보이고 있다.

<表 II-4> 食品産業의 投入産出構造 (1990年)

(單位 : %)

구 분	부가가치율	노동투입비	중간수요비	수입 의존도		수출비율
				최종재	중간재	
식음료품 제조업	19.9	34.1	38.8	9.4	11.6	4.2
육류 및 낙농업	10.6	55.8	33.9	20.3	1.8	1.7
수 산 가 공 업	19.9	59.9	15.1	6.9	11.2	26.8
정곡 및 제분	3.6	42.8	18.6	0.8	4.1	1.2
제 당	26.9	24.6	93.4	43.7	84.2	17.5
제빵, 제과, 제면	26.9	52.5	26.4	3.4	13.8	4.2
기 타 식 료 품	22.9	40.4	65.1	8.6	29.4	5.3
음 료 품	51.9	15.6	49.9	6.9	9.7	1.0
제 조 업	27.2	12.2	56.6	20.9	24.7	20.4

- 註 : 1) 勞動投入比=被傭者報酬額/附加價值計
 2) 中間需要比=中間需要/內需
 3) 中間재輸入依存度=중간재輸入額/中間投入額
 최종재輸入依存度=최종재輸入/內需
 4) 輸出比率=輸出/總産出額

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表 概要」, 1993

4. 輸出入構造

우리나라 食品産業은 食品需要의 西歐化, 高級化 및 加工食品消費의 增加趨勢 속에서 內需增加에 힘입어 생산이 安定的 成長勢를 보이고 있는 한편 輸入自由化措置 등의 영향으로 輸入이 높은 增加勢를 보인 반면 輸出은 부진한 양상을 나타내고 있으며 自給度도 점차 하락하고 있다.

輸入의 경우 특히 빵·과자·면류 등 消費財 加工品을 중심으로 增加勢를 보여 1988~1992年間 年平均 11.5%가 늘어나 1992년 3,413백만달러에 달 하였으나, 輸出은 國際競爭力이 취약한 가운데 水産加工品 등 수출주종품의 부진으로 同期間중 年平均 2.6% 증가에 그쳐 1992년 1,135백만달러에

머물렀다. 부문별 輸出入推移를 보면 대부분 수입이 輸出을 앞지르고 있으며 肉加工, 酪農 등에 있어서는 輸入規模가 크다. 현재는 輸入이 農漁民에게 피해를 준다는 차원에서 억제되고 있지만 開放化가 진전됨에 따라 輸入이 더욱 자유로워지면 장기적으로 볼 때 輸入原料價格의 上昇을 유발하게 되어 輸入原料의 依存度가 높은 대부분 품목의 價格競爭力이 떨어질 가능성이 있다(表 II-5 및 表 II-6 參照).

<表 II-5> 食·飲料品 需給推移

(單位 : 10억원, %)

區 分	1989	1990	1991	1992
生 産	12,960	14,841	17,167	19,001
輸 入	1,847	2,190	2,419	2,501
內 需	14,091	16,274	18,819	20,670
輸 出	716	757	769	832
自 給 度 ¹⁾	92.0	91.2	91.2	94.6

註 : 1) 自給度 = 生産 / 內需

資料 : 1) 統計廳, 『鑛工業統計調查報告書』, 各년도

2) 韓國貿易協會, 『貿易統計』, 各년도

<表 11-6> 食·飲料品 部門別 輸出入 推移

(單位 : 백만달러, %)

구 분	1988	1989	1990	1991	1992	연평균 증가율 (1988-1992)
수 출	1,026	1,066	1,070	1,046	1,135	2.6
식료품	975	1,005	1,016	986	1,060	2.1
육·낙농·과일가공	174	196	169	141	164	△1.4
수산물가공	518	469	461	460	451	△3.4
정곡	3	8	9	16	16	46.5
계분	20	28	28	30	30	10.6
계당	76	111	129	94	101	7.2
빵, 과자, 면류	91	94	98	120	144	12.2
기타 식료품	92	99	122	126	154	13.8
음료품	51	60	54	60	75	10.5
수 입	2,208	2,751	3,095	3,298	3,413	11.5
식료품	2,132	2,621	2,933	3,087	3,134	10.1
육·낙농·과일가공	1,305	1,565	1,805	1,879	1,791	8.2
수산물가공	12	15	21	42	43	39.3
정곡	1	1	2	1	2	28.1
계분	51	58	50	39	50	△0.8
계당	293	374	407	345	362	5.4
빵, 과자, 면류	31	61	85	111	124	41.0
기타 식료품	440	547	563	669	763	14.7
음료품	76	130	161	211	279	38.5

資料 : 韓國貿易協會, 「貿易統計」, 各년도

5. 市場構造

食品産業의 業體規模別 構造를 보면 1991년 종업원수 50인 미만의 零細 事業體가 전체 사업체수의 83.6%를 차지하고 있으며 從業員數의 比重에 있어서도 30.6%를 차지하고 있다. 그러나 事業體數가 전체의 8.1%에 불과한 종업원수 100人 以上 事業體의 生産額은 73.5%나 되어 대부분은 零細 規模이나 大企業의 비중이 높아 전반적으로 寡占形態에 가까운 市場構造

를 보이고 있다. 물론 우리나라 製造業全體를 보아도 유사한 傾向이 나타나고 있으므로 食品産業이 특별히 寡占的이라고 할 수는 없으나(表 II-7 參照), 식품의 種類가 多樣하고 相互間의 代替性이 크지 않은 경우가 많다는 점을 고려하면 食品産業의 市場構造를 部門別로 살펴보는 것이 보다 의미가 있을 것이다.

<表 II-7> 食品産業의 事業體規模別 構造 (1991)

(單位 : %, 백만원)

사업체당 종업원수	식음료품산업				제조업			
	사업체수 비	종업원수 비	생산액 비	일인당 생산액	사업체수 비	종업원수 비	생산액 비	일인당 생산액
5~9인	35.8	5.7	1.5	22.7	34.1	5.7	2.2	27.8
10~19인	25.2	8.1	3.3	34.4	28.8	9.7	4.7	34.3
20~49인	22.6	16.8	8.7	44.4	23.9	18.3	10.8	41.6
50~99인	8.3	13.6	13.0	82.0	7.4	12.6	9.5	53.2
100~199인	4.1	13.7	16.7	104.8	3.2	11.0	10.8	68.9
200~299인	1.8	10.7	14.9	119.7	1.0	6.2	6.6	74.9
300~499인	1.2	10.5	17.2	139.7	0.7	6.7	7.9	82.8
500인이상	1.0	20.8	24.7	101.9	0.8	29.8	47.5	112.5
합 계	100.0	100.0	100.0	85.8	100.0	100.0	100.0	70.5

資料 : 統計廳, 「鑛工業統計調查報告書」, 1992.

3社 占有率이 40%-70%를 차지하면 一般型 寡占市場이고, 70% 이상일 경우 先導企業이 있는 寡占市場(dominant oligopoly)이며, 40% 미만이면 競爭的市場이라고 한다면 食品産業을 部門別로 볼 때 유지, 제빵, 과자, 코코아, 설탕과자, 국수류의 경우 先導企業型 寡占市場이고 육가공, 낙농업, 전분, 음료등은 一般型 寡占市場이다. 따라서 部門別로는 상당히 寡占的 形態를 보이고 있음을 알 수 있다.

<表 II-8> 食品産業의 部門別 構造 (1991)

(單位 : %, 명, 사업체당생산액-억원, 일인당생산액-백만원)

산업분류	사업체수 (대기업수)	집중도 ¹⁾		사업체당		일인당생산액	
		종업원	생산액	종업원	생산액		대기업
육가공	268(6)	20.6	41.5	51	44	85.8	172.6
수산물가공	733(15)	19.1	25.9	48	19	39.0	52.7
과일, 채소가공	245(2)	5.1	9.4	52	29	57.1	104.6
유지	65(6)	50.8	72.8	52	97	188.1	269.7
낙농업	107(14)	56.1	59.4	140	208	149.0	157.9
곡물가공	234(2)	10.9	10.1	29	39	134.0	123.2
전분, 당류	73(4)	48.7	67.9	37	46	123.8	172.8
사료	138(7)	23.3	21.7	68	158	233.2	218.0
제빵, 곡분과자	269(23)	65.7	72.3	80	37	46.9	51.7
제당	3(2)	99.1	100.0	227	1,139	501.9	506.2
코코아, 설탕과자	80(3)	61.4	84.2	72	66	91.6	125.6
국수류	188(7)	57.9	76.9	59	41	69.5	92.3
조미료, 식품첨가물	177(5)	43.6	54.6	62	48	78.5	98.4
식품임가공	517(0)	0.0	0.0	11	2	13.9	-
기타 식료품	1,006(2)	4.9	22.2	25	10	39.3	179.6
증류주	34(2)	-	-	130	236	182.0	-
발효주	434(0)	0.0	0.0	11	5	46.7	-
맥주, 맥아	9(2)	-	-	268	813	303.0	-
얼음, 비알콜성음료	173(10)	51.8	63.4	54	75	139.2	170.5
식음료	4,753(102)	31.3	41.9	42	36	85.8	114.6
제조업	72,213(1,108)	36.5	55.4	40	28	70.5	107.0

註 : 1) 集中度는 大企業이 차지하는 比重이며 300名以上 事業體를 基準으로 함.
 資料 : 統計廳, 『鑛工業 統計調查報告書』, 1991

아울러 우리나라 食品市場은 전반적으로 少數 大企業에 의한 集中度가 매우 높은 現象이 나타나고 있다. 이는 企業의 製品多邊化 傾向이 있음을 예상케 하는 것이다. 食料品市場의 경우 總企業體數의 0.63%에 불과한

上位 25個 企業의 1992年 매출액이 6조 7천억원으로서 전체매출액의 52.7%를 차지하고 있으며 飲料品市場의 경우에도 總企業體數의 1.5%인 상위 10개 企業의 1992년도 매출액이 전체 매출액의 63.4%에 해당하는 약 1조 9천억원에 이르고 있다(表 II-9 및 表 II-10 參照). 乳加工, 肉加工 및 水産加工業의 경우 垂直的 多角化, 그리고 제과, 음료의 경우 水平的 多角化가 형성되어 있는 것으로 보인다.⁵⁾

1992年度 廣告費 支出을 보면 食品産業의 廣告費가 賣出額에서 차지하는 比率은 2.8%로서 전체 製造業의 平均인 1.0%를 훨씬 上廻하고 있다.(韓國 銀行, 『企業經營分析』, 1993) 특히 製菓類 및 水産加工業에 있어 廣告費 지출이 큰 것으로 보인다. 식품의 本질상 産業의 價格彈力度가 非彈力的인데다 廣告 등을 통한 제품의 差別化 現象이 他製品보다 심하다. 즉 식품기업은 廣告 및 제품차별화를 통해 消費者의 食習慣을 형성, 변화시켜 價格彈力度를 더욱 非彈力的으로 만들고 있음을 알 수 있다.

낮은 價格彈力度, 廣告 등을 통한 製品差別化, 그리고 寡占的 市場構造로 인하여 식품산업은 自體技術開發의 誘因이 매우 작다고 볼 수 있다. 실제로 식품산업의 賣出額 對比 研究開發投資比率은 제조업 平均에 비하여 훨씬 下廻한다(表 II-11 參照). 그 결과 우리나라의 食品加工技術은 상당히 낮다고 볼 수 있으며 設備機械의 老朽度도 클 것으로 생각된다. 대부분 新製品技術은 先進國으로부터의 既存商品導入 혹은 製造技術導入에 의존하고 있는 것으로 보인다.

5) 垂直的 多角化는 前後方關聯産業에의 참여, 水平的 多角化는 類似製品市場에의 참여를 의미함.

<表 11-9> 主要 食料品製造業體의 賣出實績 및 廣告費

(單位 : 억원, %)

업 체 명	1991		1992		1992	
	매출액	구성비	매출액	구성비	광고비	구성비
제일제당	10,449.7	16.9	12,647.8	18.8	274.3	14.2
롯데제과	5,022.1	8.1	5,282.3	7.8	306.5	15.8
농심 ¹⁾	4,329.5	7.0	4,675.1	6.4	163.8	8.5
해태제과 ²⁾	4,015.5	6.5	4,360.7	6.5	132.6	6.8
미원	3,739.8	6.0	4,152.1	6.2	92.4	4.7
동원산업	3,400.7	5.5	3,526.8	5.2	93.7	4.8
동방유량	2,627.8	4.2	2,765.6	4.1	38.2	1.9
대한제당	2,592.9	4.2	2,832.9	4.2	2.5	0.1
빙그레 ³⁾	2,566.8	4.1	2,884.2	4.3	124.6	6.4
삼양식품	2,257.2	3.6	2,347.7	3.5	59.8	3.0
남양유업	2,229.0	3.6	2,516.1	3.7	158.2	8.2
동양제과	2,271.8	3.7	2,724.5	4.0	143.1	7.4
미원식품	1,690.6	2.7	1,582.9	2.4	0.8	0.04
클라운제과	1,376.8	2.2	1,491.9	2.2	78.3	4.0
삼립식품	1,318.9	2.1	1,398.0	2.0	30.0	1.5
해태유업 ¹⁾	1,431.5	2.3	1,440.7	2.1	22.6	1.2
두산종합식품	1,207.6	1.9	1,835.4	2.7	47.6	2.5
대한제분 ¹⁾	1,127.0	1.8	1,158.5	1.7	7.9	0.4
사조산업	1,286.2	2.1	1,364.3	2.0	31.0	1.6
삼호물산	1,524.1	2.5	N.A		N.A	
오양수산 ⁴⁾	1,158.4	1.9	1,224.1	1.8	44.5	2.3
롯데삼강	1,219.5	2.0	1,433.7	2.1	46.8	2.4
대림수산 ⁴⁾	1,184.1	1.9	1,476.7	2.2	19.3	1.0
한성기업	1,045.5	1.7	1,070.0	1.6	19.5	1.0
선일포도당 ¹⁾	857.5	1.4	1,000.0	1.5	0.2	0.01
계	61,930.6	100.0	67,190.4	100.0	1,938.1	100.0

註 : 1) 前年 7月부터 當年 6月까지 실적임.

2) 各年度 6月 30日까지 실적임.

3) 前年 10月부터 當年 9月까지 실적임.

4) 前年 4月부터 當年 3月까지 실적임.

資料 : 韓國信用評價株式會社, 「韓國企業總覽」, 1993

<表 II-10> 主要 飲料品製造業體의 賣出實績 및 廣告費

(單位 : 억원, %)

업 체 명	1991		1992		1992	
	매출액	구성비	매출액	구성비	매출액	구성비
롯데칠성	4,770.8	27.7	5,273.8	28.1	313.4	36.3
동약맥주	3,788.5	22.0	4,601.6	24.5	145.3	16.8
진로 ¹⁾	1,912.8	11.1	2,174.0	11.6	44.7	5.2
두산음료	1,782.7	10.3	1,979.8	10.5	87.6	10.1
조선맥주	1,943.2	11.3	1,950.0	10.4	117.3	13.6
범양식품	787.9	4.6	827.4	4.4	32.6	3.8
우성식품	671.8	3.9	781.6	4.2	47.5	5.5
백화	558.4	3.2	661.6	3.5	35.9	4.2
보해양조	518.5	3.0	615.1	3.3	21.5	2.5
호남식품	513.2	3.0	544.1	2.9	18.0	2.1
계	17,247.8	100.0	18,796.9	100.0	863.8	100.0

註 : 1) 前年 10월부터 當年 9月 까지 실적임

資料 : 韓國信用評價株式會社, 「韓國企業總覽」, 1993

<表 II-11> 食品産業의 賣出額 對比 研究開發投資比率

(單位 : %)

구 분	1988	1989	1990	1991
식품료품	0.61	0.60	0.62	0.68
계 조 업	2.00	2.14	2.07	2.20

資料: 科學技術處, 「科學技術研究開發活動調查報告」, 各년도

<表 II-12> 食品産業의 經營規模 成長 指標

(單位 : %)

구 분	매출액 증가율			유형고정자산증가율			총 자산 증가율		
	1990	1991	1992	1990	1991	1992	1990	1991	1992
제 조 업	18.6	17.6	10.1	18.8	20.3	10.9	23.7	22.4	12.0
식음료품	16.2	15.7	12.3	18.5	24.2	14.1	20.2	23.5	14.9
(대기업)	16.8	16.5	12.1	17.5	25.9	14.1	19.6	25.3	15.1
(중소기업)	14.0	11.9	13.6	22.9	13.8	14.2	22.7	14.1	13.4
식료품	16.1	15.8	12.3	17.0	19.2	13.1	18.2	21.4	12.5
육 가 공	27.5	26.8	11.0	23.1	24.7	20.7	18.8	38.4	17.7
낙 농 업	17.2	15.8	12.8	18.9	26.7	12.8	18.3	24.2	10.4
과일, 채소 및 수산물	15.8	18.1	4.2	17.1	11.3	7.3	20.0	11.0	-3.1
유 지	10.3	16.5	5.7	12.8	16.3	20.2	15.5	15.2	18.7
곡물 가공	9.9	-1.9	9.4	9.8	-2.1	23.2	15.0	18.4	14.6
빵,과자 및 국수	21.4	17.1	10.1	23.1	24.3	13.0	24.2	24.5	16.0
설 탕	13.3	17.5	21.0	5.5	26.5	7.5	7.4	34.9	13.4
조미료 및 첨가물	20.9	21.3	14.3	20.0	27.0	20.5	25.4	28.8	13.1
기타식료품	13.3	16.5	20.0	14.4	6.1	15.4	17.4	13.5	17.7
음료품	16.6	15.5	12.7	22.8	37.7	16.5	26.2	29.6	21.3
증류수 및 합성주	10.3	8.4	13.6	25.5	16.5	20.3	24.5	26.0	29.6
발 효 주	20.5	21.5	19.6	26.3	37.0	22.9	25.1	16.8	15.7
맥 주	11.2	22.3	14.4	33.6	95.5	16.1	37.4	57.4	22.4
비알콜음료	22.6	16.8	11.4	15.6	9.7	14.9	21.5	16.7	14.9

資料 : 韓國銀行, 『企業經營分析』, 1993

6. 經營構造

먼저 食品産業의 成長率을 보면 1992年度 賣出額은 전년대비 12.3% 증가에 머물러 前年の 伸張을 15.7%보다 3.4% 포인트 하락하였다. 그러나 이러한 現象은 1992년도 우리나라 經濟全般에 걸친 景氣沈滯에 따른 것으로

로서 同年度 제조업의 賣出額 增加率이 10.1%에 불과하고 전년대비 신장율에서 7.5% 포인트 하락한 것에 비하면 相對的으로 良好하였음을 알 수 있다.

또한 設備投資 動向을 나타내는 有形固定資産 增加率은 경제전반에 걸친 不景氣의 餘波로 장래에 대한 短期的인 展望이 불투명하여 前年度의 24.2%보다 무려 10.1% 포인트 감소한 14.1%에 불과하였고 總資産增加率도 전년도 23.5%보다 8.6%포인트 감소한 14.9%에 불과하였다. 不況時 食品산업의 成長指標가 제조업전체의 평균보다 높아 同産業이 여타 製造業에 비해 不況에 강한 産業임을 입증해 주고 있다. 그리고 規模別로 賣出額 신장세를 보면 1991년에는 大企業이 높은 성장을 보였지만 1992년 불황에는 中小企業이 대기업보다 불황에 강함을 나타내고 있다.

<表 II-13> 食品産業의 主要 收益性 指標

(單位 : %)

구 분	1990		1991		1992	
	제조업	음식료품	제조업	음식료품	제조업	음식료품
매출액영업이익률	6.50	5.22	6.56	5.40	6.55	5.28
매출액경상이익률	2.32	0.90	1.75	0.97	1.48	0.56
총자본경상이익률	2.42	1.12	1.75	1.18	1.40	0.65
재료비/제조원가	66.60	74.90	65.70	73.80	65.20	73.40
금융비용/부채	7.31	7.74	7.64	8.12	7.69	8.51

資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 各년도

産業의 細細分類에 따른 業種別 推移를 볼 때 92년도에 酪農業, 설탕, 조미료, 그리고 알콜음료등이 음식료품 평균 매출증가율 보다 높게 나타나고 있고 有形固定資産增加率에 있어서도 비교적 設備投資가 필요한 肉加工, 油脂, 穀物加工, 調味料, 麥酒 그리고 발효주 등에서 평균 유형고정 자산증가율을 앞서고 있다.

食品産業의 收益性을 보면 賣出額營業利益率은 92년도 5.28%로 製造業 平均인 6.55%보다 낮다. 이와 같은 현상은 賣出額經常利益率이나 總資本

經常利益率을 비교하여도 마찬가지이다. 이는 食品産業의 경우 原材料費가 製造原價의 70-80%를 차지하고 總利子負擔率이 製造業 平均을 上廻하는 등 金融費用이 차지하는 비중이 큰 데에 기인하는 것으로 보인다(表 II-13 參照). 食品産業 部門別로 보더라도 酒類를 제외한 대부분의 경우 賣出額營業利益率 등 收益性指標가 전반적으로 제조업 평균보다 낮다(表 II-14 參照).

<表 II-14> 食品産業의 部門別 收益性 指標

(單位 : %)

업종별	매출액 영업이익률			매출액 경상이익률			총자본 경상이익률		
	1990	1991	1992	1990	1991	1992	1990	1991	1992
식료품	5.1	5.5	5.0	0.9	1.4	0.8	1.2	1.9	1.0
육가공	2.5	4.1	4.5	-0.7	0.9	0.8	-1.6	2.1	1.5
낙농업	2.8	2.7	2.5	0.3	0.4	-0.2	0.5	0.8	-0.3
과일, 채소 및 수산물	4.8	6.5	5.5	-0.9	1.4	0.6	-0.8	1.4	0.7
유지	7.8	8.9	6.7	2.1	3.7	1.4	2.9	5.0	1.8
곡물 가공	8.4	3.8	2.8	2.3	-1.9	0.6	2.6	-1.9	0.6
빵, 과자 및 국수	3.9	4.1	3.9	0.8	0.6	-0.1	1.0	0.8	-0.1
설탕	9.7	9.6	8.8	1.9	1.4	0.9	2.6	1.9	1.2
조미료 및 첨가물	5.2	5.7	6.8	1.1	0.5	1.6	1.5	0.6	2.0
기타식료품	5.1	5.8	5.3	0.6	1.6	1.4	0.7	1.8	1.7
음료품	5.8	4.8	6.6	0.8	-0.8	-0.3	0.8	-0.7	-0.3
증류수 및 합성주	7.2	5.6	8.2	4.1	0.8	4.1	3.7	0.6	3.0
발효주	4.5	9.5	12.4	-5.7	-0.5	2.4	-4.2	-0.3	1.7
맥주	7.6	6.1	11.4	2.1	-0.6	1.0	1.5	-0.4	0.5
비알콜음료	4.5	3.7	3.6	-1.0	-1.6	-3.3	-1.2	-1.8	-3.4

資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 1993

安定性 指標은 食品産業의 負債比率이 92년도 452.9%로 製造業 全體의 319.7%에 比하여 매우 높고 流動比率이 81.2%로 제조업의 92.8%보다 낮아 전반적으로 財務構造가 脆弱한 것으로 보인다(表 II-15 參照). 그러나 食品産業內에서는 中小企業의 재무구조가 大企業의 재무구조에 比해 건전한 것으로 나타나고 있다(表 II-16 參照).

<表 II-15> 食品産業의 主要 安定性 指標

(單位 : %)

구 분	1990		1991		1992	
	제조업	음식료품	제조업	음식료품	제조업	음식료품
유동비율	99.4	81.8	95.8	80.1	92.8	81.2
부채비율	286.3	447.0	309.2	440.7	319.7	452.9

註 : 流動比率 = 流動資産/流動負債 ; 負債比率 = 負債/自己資本
 資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 各년도

<表 II-16> 食品産業의 規模別 安定性 指標

(單位 : %)

구 분	대 기 업			중 소 기 업		
	1990	1991	1992	1990	1991	1992
유 동 비 율	80.5	78.8	80.5	87.7	86.9	84.9
부 채 비 율	436.1	443.1	455.1	501.5	426.6	439.7
고정장기적합율	123.1	126.1	122.2	117.3	120.1	125.0

註 : 固定長期適合率=(固定資産+投資·其他資産)/(自己資本+固定負債)
 資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 1993

끝으로 食品産業의 生産性を 보면 1990~1992년 동안 從業員 1人當 附加價值 增加率이 1990年 17.1%에서 1991年 15.6% 다시 1992년에는 10.4%로 계속 하락하였다. 이같은 勞動生産性の 低下를 반영하여 종업원 1인당 人件費 增加率은 1991年 15.9%에서 1992年 9.2%로 크게 감소하였을 뿐만 아니라 製造業 전체에 比하여 勞動生産性(종업원 1인당 부가가치) 增加率이 1% 포인트 이상 낮은 것으로 나타났다(表 II-17 參照).

<表 II-17> 食品産業의 生産性 指標

(單位 : %)

구 분	종업원 1인당 부가가치 증가율			설비투자 효율			종업원 1인당 인건비 증가율		
	1990	1991	1992	1990	1991	1992	1990	1991	1992
제조업	18.6	16.9	11.5	73.9	74.4	69.1	19.0	18.9	12.0
식품료품	17.1	15.5	10.4	77.8	80.3	73.8	15.8	15.9	9.2
(대기업)	16.8	15.1	9.6	78.3	79.2	71.7	15.5	15.8	7.9
(중소기업)	19.9	17.7	13.3	75.2	86.9	87.6	18.4	15.7	14.6

資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 各년도

第 2 節 食品産業의 競爭力 水準

발라사(Balassa)에 의해 처음 명명된 '顯示된 比較優位 指數'(Revealed Comparative Advantage Index: RCA Index)는 特定 産業 혹은 商品의 國際競爭力을 事後的으로 評價하는 指數로 널리 사용되어 왔다. 발라사는 처음 두가지의 指數를 創案하였으나 그뒤 많은 學者들에 의해 여러가지 形態의 指數가 開發되어 왔다.⁶⁾

RCA 指數는, 한 國家의 經濟的 與件은 特定 産業部門의 比較優位를 決定하고 이 比較優位는 貿易成果로 顯示된다는 基本的인 假定을 바탕으로 하여 對外 競爭力을 測定하고자 하는 것이다. 그러나 輸出이나 輸入實績으로 나타나는 貿易成果가 어느 정도 國際間的 比較優位를 정확히 代辯해 줄 수 있는가에 대해서는 論難의 餘地가 많다. 그것은 輸出, 輸入과 관련한 交易國들의 貿易政策, 制度 등에 의해 比較優位의 정도가 歪曲될 수 있는 可能性이 있기 때문이다. 발라사 이후 여러가지 形態의 RCA 指標들이 開發된 것도 이러한 側面으로 인한 影響을 排除한 指標들을 찾아내기

6) 한재운외, 「國際競爭力 測定方法」, 産業研究院, 1989. 7, PP.50-54 參照

위해서였다. 그러나 지금까지 開發된 어떤 指標들도 이러한 影響을 완전히 除去해 내지는 못하고 있다. 특히 1차 農水産物을 포함한 食品의 경우 각종 輸入制限 措置, 輸出補助政策 등 政府의 貿易干涉이 심한 分野이기 때문에 輸出, 輸入 등의 貿易實績을 통해 對外競爭力을 평가하는데 많은 어려움이 있다.

우리나라의 食品産業은 전형적인 內需産業으로 성장해 왔다. 그것은 지금까지 1차 農水産物 및 食品에 대한 貿易保護가 있었기 때문에 가능하였다. 이것은 다시 말하면 1980年代 후반 이전까지의 1차 農水産物 및 食品 輸入은 輸入規制에 의해 自由貿易을 前提로 했을 경우에 비해 그 物量이 현격히 적을 수 밖에 없었다는 것을 의미한다. 따라서 RCA 指數 중 輸入 實績을 주요 因子(component)로 사용한 RCA 指數는 순수한 우리나라 食品産業의 國際 競爭力을 나타내는 데 있어서 커다란 偏倚(bias)를 가지게 된다.

반면에 輸出에 있어서는 輸入의 경우에 비해 相對적으로 偏倚현상이 덜하다고 볼 수 있다. 先進國들의 경우 輸入自由화가 상당 부분 이루어져 있었기 때문에 우리나라 食品産業의 競爭力만 있었다면 얼마든지 輸出을 늘릴 수 있는 餘地는 있었다고 할 수 있다. 따라서 食品産業의 競爭力을 分析함에 있어서는 RCA 指數중 輸出實績을 주로 사용하는 RCA 指數가 보다 적절할 것으로 보인다. 그러나 輸出 部門에 있어서는 貿易制度로 인한 影響을 완전히 排除하기는 어렵다. 1차 農水産物 및 食品 産業과 관련하여 開發途上國들의 경우는 주로 輸入制限, 그리고 선진국들의 경우 輸出補助의 手段을 주로 사용하여 왔다. 특히 1980年代 초부터 農水産物의 世界 交易秩序가 극도로 歪曲되기 시작하였는데, UR 協商에서 農水産物 分野가 주요의제중의 하나로 포함된 것도 이러한 亂란한 國際交易 秩序를 바로 잡자는 意圖에 기인한다고 볼 수 있다.

1970年代에 들어 開發途上國 및 蘇聯, 東歐圈 國家들의 農産物에 대한 輸入需要가 增加하고 1973-74년중 세계적인 凶作으로 인한 곡물파동이 발생함에 따라 食糧需給에 대한 關心이 世界的으로 高조되었다. 이러한 관

심은 各國들로 하여금 自國의 農業生産基盤에 대한 投資增大로 이어졌으며, 이 결과 1980年代 초에 이르러 종래까지 食糧을 自給하지 못하던 많은 開發途上國들이 食糧自給을 이룰 수 있었을 뿐만 아니라, 當時까지 食糧을 輸入하던 EC도 食糧을 輸出하기도 하는 등 世界的으로 食糧生産 過剩이 초래되었다. 이러한 狀況으로 인해 食糧輸入需要는 급속히 減少하고 國家間 輸出不振으로 인한 在庫가 증가하기 시작하자 주요 農産物 輸出國들은 競爭的으로 輸出補助金を 支援하기에 이르렀다. 이로 인해 交易秩序 歪曲과 過剩生産이 深化되자 이를 해결하기 위해서는 農水産物 輸出國들의 輸出補助金 減縮이 필요하며, 이와 아울러 輸入國들의 輸入障壁도 동시에 完化되어야 한다는 認識이 提起되었다. 뿐만 아니라 여기서 한걸음 더 나아가 단지 交易制度上의 自由化 뿐만 아니라 근원적으로 各國의 農業政策까지도 改編하여 自由競爭에 의한 市場指向的 體制로 誘導하자는 데에까지 이르렀고 이것이 UR 農産物 協商을 시작하게 된 基調가 되었다.

이와 같이 主要 輸出國들의 輸出補助 制度로 인해 國家間 輸出도 순수한 比較優位만을 기초로 이루어져 왔다고 볼 수는 없다. 先進國들의 輸出補助는 輸出을 전제로 한 直接補助, 政府 및 政府代行機關에 의한 低價輸出, 輸出用 農水産物의 流通費用支援, 輸出商品의 原料農産物에 대한 補助金 등 다양한 形態를 띠고 있다. 그러나 우리나라의 경우 이들 國家들에서와 같은 農水産物 및 食品의 輸出增大를 위한 輸出補助 政策이 없었기 때문에 우리나라의 貿易成果 指數 分析을 통한 競爭力 分析에 있어서 輸入보다는 輸出을 基準으로 한 RCA 指數가 보다 적절할 것으로 보인다. 그러나 特定 輸出國의 對外輸出이 일부 國家들에 限定되어 있고, 그 輸出 對象國들이 關稅 및 非關稅 輸入規制를 가지고 있을 경우, 輸出을 기준으로 한 RCA 指數도 歪曲되는 現象을 가져올 수 있다. 우리나라 食品輸出의 경우 日本, 美國 등 일부 國家들에 한정되어 있는데, 이와 관련하여 우리나라 農産物 및 食品의 輸出이 주로 어떤 國家들에 集中되어 있으며, 또한 이들 國家들이 우리나라의 輸出農産物에 대해 어떤 輸入規制措置를 적용해 왔는지 간단히 살펴보기로 한다.

1. 主要國에 대한 農水産物 및 食品輸出

1993年 우리나라의 農水産物 및 食品⁷⁾의 輸出을 輸出對象國별로 보면, 日本으로의 輸出이 67.2%로서 가장 큰 比率을 차지하고 그 다음이 美國으로서 8.8%, 香港이 5.4% 등으로, 이 3個國으로의 輸出이 全體 農産物 및 食品輸出의 약 81%를 차지하고 있다. 그외 나머지 國家들로의 輸出은 各 國家別로 매우 낮은 比率을 차지하고 있다. 農水産物 및 食品 중에서도 加工食品⁸⁾ 만을 보더라도 日本으로의 輸出이 43.3%, 美國으로의 輸出이 13.6%, 香港으로의 輸出이 11.9% 등으로 역시 이 3個國으로의 輸出이 전체 加工食品 輸出의 약 70% 정도를 차지하고 있다.

이와 같이 우리나라의 食品輸出은 일부 特定國家로만 偏重되어 있어서, 이들 國家들이 우리나라의 農水産物 및 食品에 대해 적용하는 輸入規制 內容에 따라 우리나라의 全體 食品輸出量이 크게 影響을 받을 수 밖에 없는 構造를 가지고 있다.

2. 農水産物 및 食品에 대한 主要國家들의 國境保護 措置

가. 美國

美國이 輸入農産物에 대해 적용해 왔던 主要 國境措置로는 웨이버를 통한 輸入規制, 食肉輸入法을 통한 輸入規制, 相計關稅 및 反덤핑 關稅, 輸出自律規制 協定, 動植物 檢疫, 規格 및 等級制, 加工度別 差等關稅 등이 다. 이중에서 우리나라의 주요 輸出品에 대한 規制的 要素로는 김치에 대한 食品規格化, 原產地 證明 등이며, 밤, 인삼, 양송이 통조림 등에 대해서는 動植物 檢疫, 原產地 證明, 사과, 배, 감귤 등에 대해서는 動植物檢疫 및 衛生規制, 原產地 證明 등을 통해 輸入을 간접적으로 規制하고 있다.

7) SKTC 01-11 品目 基準

8) 담배와 조제한 담배 代用品, 食品工業 殘留物 및 웨이스트, 조제사료를 제외한 品目임. 資料出處: 關稅廳·韓國關稅研究所, 「貿易統計年報」, 1993

全體的으로 볼 때 우리나라 農産物에 대해 適用되는 規制的 要素는 주로 動植物檢疫 규정이라고 할 수 있다. 그러나 UR 農産物 協商의 妥結로 恣意的이고 不公正한 方法으로 檢疫制度가 運營되는 것을 방지하기 위해 國際食品規格委員會(Codex Alimentarius Commission), 國際獸疫事務局(OIE), 國際植物保護協約(IPPC) 등의 國際基準을 채택하기로 함에 따라 앞으로 食品衛生 및 檢疫을 통한 輸入規制는 緩和될 展望이다.

<表 II-18> 主要 國家別 農水産物 및 食品¹⁾의 輸出(1993年)
(單位 : 1,000 US\$)

	輸出額	比率(%)
總輸出額	2,105,182	
호주	17,368	0.8
벨기에	6,210	0.3
캐나다	23,673	1.1
중국	15,494	0.7
프랑스	10,992	0.5
영국	18,105	0.9
홍콩	114,114	5.4
인도네시아	16,018	0.8
이태리	13,968	0.6
일본	1,414,171	67.2
말레이시아	4,888	0.2
네덜란드	6,932	0.3
미국	185,916	8.8
대만	28,084	1.3
태국	61,481	2.9

註 : 1) SITC 0 -1 品目中 山動物 및 담배 등 除外
資料 : 貿易協會, 『貿易統計』, 1993

나. 日本

日本の 輸入規制를 위한 國境措置는 크게 葦타제, 彈力關稅, 動植物檢疫, 國營貿易, 飲料·食品에 대한 公認規格制度, 食品添加物에 대한 규정 등으로 要約될 수 있다. 우리나라의 主要 輸出品에 대한 規制로는 돼지고기에 대해 動物檢疫, 항생·항균 잔류물질 검사 등을 적용하고 있으며, 사과·배·밤 등의 과일과 양송이 통조림 등에 대한 高관세 및 檢疫, 인삼에 대한 植物檢疫 등을 적용하고 있다. 김치에 대해서는 食品衛生 規制 및 食品規格 規制를 적용하고 있으며 防腐劑가 첨가된 김치에 대해서는 通關을 거부하는 등의 規制를 해왔다. 특히 「農林物質의 規格化 및 品質表示의 適正化에 관한 法律」을 토대로 飲料 및 食品에 대한 公認規格(JAS) 制度를 실시하고 있으며 動植物檢疫을 엄격하게 적용하고 있다.

다. 캐나다

캐나다의 農業은 일부는 國際적으로 比較優位가 높은 반면 다른 일부는 그렇지 못한 部門이 共存하고 있어서 比較優位가 낮은 部門에 대해서는 강력하게 輸入制限 措置를 취하고 있다. 農産物 輸入에 대한 캐나다의 國境措置로는 輸入許可制, 총량葦타제, 食肉輸入法에 의한 쇠고기 輸入制限, 과일 및 채소에 대한 季節關稅, Labelling 등을 들 수 있다. 현재 우리나라가 輸出하고 있는 品目에 대해서는 적용되는 부분은 주로 檢疫이다.

라. EC

우리나라 輸出農産物에 대한 規制로는 각 나라별로 약간씩의 차이는 있지만 動植物 檢疫, 食品衛生, 食品標準化, 不特定 輸入制限, 原產地 證明, 輸入賦課金 등의 수단이 주로 사용되고 있다. 김치, 과일 및 채소조제품에 대해 공통적으로 食品衛生關聯 규정 및 食品 標準化 등을 적용하고 있으며, 독일의 경우 김치, 양송이, 채소통조림 등의 조제채소에 대해 不特定 輸入制限措置를 취하고 있다. 이탈리아는 과일·채소주스에 대해 불특정 수

입제한을 적용하고 있으며 프랑스는 건조채소 및 과일·채소 주스에 대해 총량쿼타제를 적용하고 있다. 양송이 통조림에 대해서는 原產地 證明, 輸入賦課金, 不特定 輸入制限 등의 措置를 취하고 있다.

3. 발라사의 RCA 指數를 통한 競爭力 分析

발라사의 RCA 指數는 輸出實績을 기준으로 比較優位를 分析하는 指數로서 다음과 같이 정의된다.

$$\begin{aligned} c_{ij} &= 100 * (F_{ij}/F_{wj}) / (F_i/F_w) \\ &= 100 * (F_{ij}/F_i) / (F_{wj}/F_w) \end{aligned}$$

c_{ij} : 輸出成果 比率

F_{ij} : i國의 j 商品 혹은 産業의 輸出

F_{wj} : 世界の j 商品 혹은 産業의 輸出

F_i : i國의 總輸出

F_w : 世界の 總輸出

여기서 c_{ij} 의 값이 100보다 큰 값을 가진다는 것은 i國의 總輸出중 j商品이 차지하는 比重이 世界 總輸出 중에서 j商品이 차지하는 比率보다 크다는 것을 의미한다. 바꾸어 말하면, 世界市場에서의 j 商品의 平均的인 占有率에 비해 i 國家의 總輸出중 j 商品輸出의 占有 比重이 더 크다는 것을 의미하는 것으로서, i國의 j 商品은 世界平均에 비해 對外交易상의 比較優位를 가진다고 해석할 수 있다.

이 발라사의 指數는 위에서 언급된 바와 같이 輸出成果를 基準으로 하는 指數가 가지고 있는 問題點 이외 몇가지 短點을 가지고 있다. 우선, 分析對象 國家의 輸出이 少數의 産業에 集中되어 있는 경우 비록 이들 産業들의 實質的인 競爭力은 낮음에도 불구하고 그 國家의 總輸出중에서 j 商品의 輸出이 차지하는 比重이 크게 評價되어 全體的으로 指數의 값을 上向시키게 된다는 점이다. 이러한 短點을 피할 수 있는 가장 效果的인 方

法은 世界의 輸出 대신에 分析對象國과 産業의 多樣化, 輸出의 多樣化 정도가 비슷한 國家들만을 對象으로 그들 國家의 輸出을 基準으로 指數를 算定하는 것이다.

또 하나의 短點으로 지적될 수 있는 것은, 特定國家의 j 商品의 輸出價格이 世界市場 어디에서나 동일하다는 假定을 하고 있다는 점이다. 特定商品의 輸出·入 價格은 輸出國에서의 貿易制度和 輸出對象國 즉, 輸入國에서의 貿易制度 모두에 의해 영향을 받게 된다. 즉, 輸出國의 輸出補助政策에 의해 輸出價格이 歪曲되기도 할 뿐만 아니라 輸出對象國의 關稅, 輸入制限政策, 運送費 등으로 인해 最終 輸出價格이 國家마다 다를 수 있다는 것이다.

그러나 발라사의 RCA指數는 이러한 短點들에도 불구하고 指數算定에 필요한 資料의 蒐集이 용이하고 分析對象國家의 國家規模가 고려되었다는 등의 長點을 가지고 있어서 競爭力 分析에 널리 사용되어 왔다. 分析對象國家의 規模가 작아서 全體的인 對外交易의 規模도 적을 경우 위의 指數式에서 (F_{ij}/F_{wj}) 즉, j 商品의 世界輸出중에서 i 國家의 j 商品輸出이 차지하는 比重만으로 그 國家의 j 商品의 競爭力을 평가할 수는 없다. 다시 말하면, j 商品의 對外競爭力이 높다고 하더라도 國家의 規模가 매우 작아서 輸出物量이 적을 경우 (F_{ij}/F_{wj}) 의 값은 매우 낮게 算定될 수 있다는 것이다. 발라사의 RCA 指數는 分母에 (F_i/F_w) 즉, 分析對象 國家의 상대적 크기를 고려하고 있다는 長點이 있다.

<表 II-2>에는 農水産物 및 食品의 발라사 RCA 指數가 제시되어 있는데, 世界輸出 중에 農水産物 및 食品의 輸出比重에 관한 具體的인 資料를 구하는 것이 어려워 SITC 0-1 品目を 基準으로 指數를 산출하였다. 이에 따라 산동물, 사료, 담배 등이 包含되어 있음을 밝혀 둔다. 그러나 이 項目들의 總輸出額이 相對的으로 적기 때문에 全體的인 RCA 指數값을 분석하는 데 큰 影響은 없을 것으로 보인다. 뿐만 아니라, 加工食品만이 아닌 모든 農水産物 및 食品에 대한 指數임을 밝혀 두고자 한다. 그리고, 1992年 世界總輸出 중 農水産物 및 食品이 차지하는 比重에 대해서는

資料가 可用하지 않아 1991年과 같은 水準인 8.7%로 假定하였다. 그러나 1989年 이후 8.8%내지 8.7% 수준을 보이고 있어서 實際도 이와 큰 差異는 없을 것으로 判斷된다.

<表 II-19> 農水産物 및 食品¹⁾의 輸出 比重과 발라사 RCA 指數

年度	世界輸出中 農水産物 및 食品 輸出의 比重	우리나라 總輸出對比 農水産物 및 食品 輸出의 比重	발라사 RCA 指數
1976	11.3	7.6	67.26
1977	11.3	10.5	92.92
1978	11.3	8.3	73.45
1979	10.6	7.8	73.58
1980	10.1	7.3	72.28
1981	10.2	6.8	66.67
1982	10.2	5.5	53.92
1983	10.2	5.0	49.02
1984	9.8	4.3	43.88
1985	9.1	4.1	45.05
1986	9.7	4.8	49.48
1987	9.1	4.6	50.55
1988	9.0	4.1	45.56
1989	8.8	3.7	42.05
1990	8.8	3.3	37.50
1991	8.7	3.2	36.78
1992	8.7 ²⁾	2.9	30.00

註 : 1) SKTC 0-1 品目 基準

2) 8.7%로 假定

資料 : UN, *Statistical Year Book*

UN, *International Trade Statistics Yearbook*, 1992

우리나라 農水産物 및 食品에 대한 발라사 RCA 指數는 1970年代 후반 약 70 水準을 보이고 있으나 1980年代부터 急速히 減少하였다. 우리나라 經濟가 好況期를 맞았던 1986-87년에 약간 增加하는 趨勢를 보이기는 하였으나 根本的인 對外競爭力의 向上에 의한 것이라기보다는 당시 低換率 등 「3低 現象」에 의해 一時的으로 나타난 結果라 할 수 있으며, 1990年代에 들면서 急速한 減少趨勢를 보이고 있다. 1992년을 基準으로 世界的으로 農水産物 및 食品의 輸出은 總世界輸出의 약 8.7% 정도를 차지하고 있으나 우리나라의 경우는 總輸出의 2.9%에 지나지 않는다. 이에 따라 比較優位上으로 中立的이라고 볼 수 있는 RCA 指數 100을 基準으로 볼 때, 우리나라 農水産物 및 食品의 RCA 指數는 약 30 정도의 낮은 水準이어서 國際競爭力이 매우 脆弱함을 알 수 있다. 더우기 지금까지와 같은 趨勢가 계속된다면 앞으로 이 部門의 競爭力은 더욱 脆弱해지는 結果를 낳게 될 것으로 보인다.

農水産物 및 食品의 발라사 RCA 指數를 他 産業部門과 比較해 보면 (表 II-20 參照), 非食用 原材料·動物性 油脂 및 왁스, 鑛物性 燃料·潤滑油 및 關聯物質 등의 경우 약 10-30 水準으로서, 이들 品目에 비해서는 相對적으로 競爭力이 높다고 볼 수 있으나 이 品目들은 賦存資源이 不足한 우리나라로서는 輸入特化될 수 밖에 없는 品目들이라는 점을 勘案하면 直接的인 比較가 無意味하다고 할 수 있다. 全體的인 數值상으로 보아 化學物 및 關聯製品의 RCA 指數와는 비슷한 水準이지만, 化學物 및 關聯製品의 경우에도 比較的 輸出特化되었다고 할 수 있는 一部品目を 제외하고 나머지 유· 무기화합물, 염료, 향료 등은 賦存資源이 부족한 우리나라로서는 構造的으로 輸入依存的일 수 밖에 없는 品目들이어서 全體的으로 RCA 數值가 낮게 算定되었다는 점을 고려해야 한다. 材料別 製造製品 및 기타 製造品, 運輸裝備 등과는 RCA 指數값이 큰 差異를 보이고 있는데 이 品目들의 약 1/3-1/6 水準에 불과하다. 특히 이 品目들은 우리나라의 수출주력 品目들로서 1992年 현재 總輸出額의 약 87%를 차지하며, RCA 指數값도 100 以上을 기록하여 細部 品目別로는 반드시 그렇다고 할 수는

없으나 대체적으로 對外競爭力이 있는 品目들이라 할 수 있다.

主要 國家들의 農水産物 및 食品의 발라사 RCA 指數와 비교하여 보면, 우선 뉴질랜드, 아르헨티나 등이 우리나라의 약 10배以上に 해당하는 400-500의 매우 높은 水準을 기록하고 있다. 濠洲도 약 180 정도의 높은 水準을 기록하고 있으며, 덴마크(305), 네덜란드(224), 프랑스(168) 등의 國家들도 우리나라에 비해 5-10배 정도의 높은 水準을 보이고 있다. 美國의 경우는 약 100 정도를 보이고 있으며, 中國도 126 정도를 기록하고 있다. 日本의 食品産業은 우리나라와 같이 典型的인 內需産業의 形態를 띠고 있어서 輸出量도 매우 적을 뿐만 아니라 對外競爭力도 저조한 것으로 나타나고 있다. RCA 지수값은 약 6정도의 매우 낮은 水準으로서 우리나라 비해서도 낮다. 東南아시아 國家중 태국의 경우는 약 310에 가까운 높은 數値를 보이고 있다.

<表 II-20> 品目別 발라사 RCA 指數

SKTC 分類番號	品 目	1980	1986	1987	1988	1989
2, 4	非食用原材料(燃料除外), 動物性 油脂 및 왁스	28.55	17.19	17.02	19.00	24.58
3	鑛物性 燃料, 潤滑油 및 關聯物質	1.13	15.08	14.11	10.32	11.34
5	化學物 및 關聯製品	61.57	36.24	32.44	34.44	37.82
7	機械 및 運輸裝備	79.34	99.09	103.95	110.11	108.68
6, 8	材料別 製造製品, 其他 製造製品	273.29	207.09	196.47	184.02	185.27

資料 : 貿易協會, 「貿易統計」, 各年度

UN, *International Trade Statistics Yearbook*, 1992

農水産物 및 食品의 경우 政府의 輸出支援政策, 輸入制限 措置 등 自由貿易을 阻害하는 要素가 특히 많아서 RCA 指數가 對外的인 競爭力을 정

확히 대변해준다고는 할 수 없기 때문에 絶對的인 數值 그 자체를 直接的으로 比較하기는 어렵다. 그러나 <表 II-21>에 나타난 바와 같이, 현재 國際的으로 農水産物 및 食品 輸出에 있어서 競爭力이 높다고 判斷되는 國家들의 RCA 指數는 높게 나타나고, 반대로 그렇지 못한 國家들은 100 이하의 낮은 水準에 머무는 것으로 미루어 볼 때, 이 RCA 指數들이 全體的으로 對外競爭力의 概略的인 水準은 어느 정도 提示해 주고 있다고 判斷된다.

<表 II-21> 主要國의 農水産物 및 食品의 발라사 RCA 指數

國 家	1988	1989	1990	1991
아르헨티나	517.8	477.3	486.4	450.6
호주	191.1	208.0	192.0	179.3
캐나다	94.4	81.8	88.6	94.3
중국	144.4	142.0	129.5	126.4
덴마크	297.8	303.4	296.6	304.6
프랑스 ¹⁾	170.0	172.7	170.5	167.8
일본	6.7	5.7	5.7	5.7
네덜란드	220.0	221.6	218.2	224.1
뉴질랜드	472.2	494.3	504.5	516.1
싱가포르	54.4	51.1	48.9	55.2
스위스	31.1	30.7	30.7	33.3
태국	383.3	385.2	323.9	309.2
영국	75.5	79.5	78.4	85.1
미국	107.8	102.3	108.0	102.3

註 : 1) 모나코 포함
 資料 : *International Trade Statistics Yearbook*, 1992

여기서는 SITC 0, 1 品目を 모두 包含하였으나 이 중에서 加工食品만을 고려한다면 또 다른 樣相이 나타날 수 있으나 世界輸出 중에서 加工食

品の輸出이 차지하는 比重에 관한 資料를 구하는데 어려움이 있어 本 分析에서는 除外하였다. 加工食品 및 飲料만을 고려한다면 <表 II-21>에서 나타난 指數에 비해 대체로 EC 國家들의 指數값은 增加하고 中國, 아르헨티나, 태국 등 1次 農水産物의 比重이 높은 國家들의 指數는 감소할 것으로 豫想된다.

農水産物 및 食品産業은 他 産業과는 根本적으로 特性을 달리하는 部分이 있다. 즉, 비록 國際的인 比較優位상의 差異는 있다고 할지라도 이 部門의 産業을 가지고 있지 않은 國家는 없다. 그리고 國家安保次元, 經濟的 側面 등 여러가지 理由로 農水産物 食品産業을 완전히 拋棄하고 輸入에만 依存하려는 國家도 물론 없다. 그렇기 때문에 지금까지 각 國家들, 특히 이 部門의 競爭力이 낮은 國家들은 競爭의으로 여러가지 形態의 輸入制限 措置를 취해 왔다. 그러나 UR 協商的의 妥結 등으로 인해 이러한 國境保護 措置들을 더 이상 사용할 수 없게 됨에 따라 우리나라와 같이 農水産物 및 食品 部門의 競爭力이 낮은 國家들은 外國 農水産物·食品의 輸入 및 外國食品과의 國內市場 占有競爭에 1次的 關心을 둘 수밖에 없는 狀況이 되었다.

世界的으로 農水産物 및 食品의 比較優位가 높은 나라와 낮은 나라가 혼재하고 있는데, 競爭力이 높은 國家와 낮은 國家들 사이의 隔差가 매우 크다. 이러한 現實에 附加하여 앞으로 特定 國家나 特定 品目に 대해 選別的으로 適用해 오던 輸入規制도 더 이상 사용할 수 없게 되었다. 쿼타량 配定 등 直接的인 輸入規制 뿐만 아니라, 지금까지 間接的인 輸入規制 措置의 하나로 사용되어 오던 動·植物 檢疫이나 食品 및 品質規格 規制도 앞으로 國際間에 標準化가 이루어짐에 따라 特定 國家에 대한 選別的인 輸入規制 手段으로 이용되기도 어렵게 되었다. 이것은 바꾸어 말하면 比較優位가 높은 나라의 農水産物 및 食品에 대해 選別的으로 輸入制限을 취할 수 없다는 것을 意味한다. 이로 인해 農水産物 및 食品과 관련하여 우리나라가 처한 對外的인 貿易環境을 볼 때, 世界的으로 얼마 만큼의 國家들이 이 部門에서 比較優位를 가지고 있는가 뿐만 아니라, 比較優位가

높은 國家들이 우리나라와 어느 정도 差異를 보이고 있는가도 매우 중요한 問題 중의 하나이다. 그것은, 이 部門에서 競爭力을 갖춘 主要 輸出國들이 지금까지 自身들의 輸出能力이 미치는 最大限까지 輸出을 해왔다기 보다는 輸出對象國들의 輸入制限措置 등으로 인해 현재와 같은 일정 水準에 머무르게 되었다고 볼 때, 앞으로 農水産物에 대한 예외없는 關稅化, 開放化에 따라 이들 國家들로부터의 輸入이 懸隔히 增加할 수 있기 때문이다.

世界的으로 우리나라보다 競爭力이 높되 그 差異가 크지 않은 國家가 많은 경우와, 우리나라보다 競爭力이 높은 國家數는 적더라도 그 差異가 현저히 큰 두가지 경우를 假定해 보면, 前者의 경우보다 後者の 경우가 우리나라의 경우에 더 큰 被害를 가져올 수 있다. 國內 市場內 競爭에서의 關鍵은 우리나라보다 競爭力이 앞서는 國家가 많다는 事實보다는, 결국 輸入되는 農水産物 및 食品의 價格 및 品質 競爭力이 어느 정도인가에 따라 外國産 食品의 國內市場 占有率이 決定되기 때문이다. 이러한 側面에서 볼 때, <表 II-21>에서와 같이 農水産物 및 食品의 主要 輸出國들의 競爭力이 우리나라에 비해 현저히 높은 水準을 보이는 것은 우리나라 食品産業과 關聯하여 커다란 意味를 지닌다고 할 수 있다.

4. 貿易特化指數를 통한 競爭力 分析

貿易特化指數는 輸出에서 輸入을 제한 純輸出을 基準으로 特定 産業 혹은 商品의 比較優位를 評價하는 指數이다. 구체적인 算定式은,

$$T_{ij} = 100 * (EX_{ij} - IM_{ij}) / (EX_{ij} + IM_{ij})$$

T_{ij} : i 國의 j 商品 또는 産業의 純輸出比率 指數

EX_{ij} : i 國의 j 商品 또는 産業의 總輸出

IM_{ij} : i 國의 j 商品 또는 産業의 總輸入

으로 정의된다.

T_{ij} 의 값은 $-100 \leq T_{ij} \leq 100$ 으로서 -100 의 값을 가진다는 것은 輸出은

없고 輸入만 있는 狀態 즉, 完全輸入特化 狀態를 意味하며, 반대로 100의 값을 가질 경우는 完全輸出特化를 나타낸다. 輸出과 輸入이 均衡을 이룰 때는 0의 값을 가지게 되며 輸出이 輸入을 초과하면 ‘+’의 값을 가지고 輸入이 輸出을 超過하면 ‘-’의 값을 가지게 된다.

이 指數는 一般的으로 輸出은 比較優位를, 그리고 輸入은 比較劣位를 反映한다는 假定하에서, 輸出·入 特化 정도를 통해 特定 商品 또는 産業의 比較優位를 評價하기 위해 開發된 指標이다. 輸出만을 基準으로 比較優位를 評價할 경우, 실질적으로 比較優位가 낮아서 輸入이 大規模로 이루어지고 있음에도 불구하고 指標상으로는 比較優位가 높은 것으로 나타날 수 있다는 점을 고려하여 開發된 指數라 할 수 있다. 그러나 앞에서 言及된 바와 같이, 이 指數를 사용함에 있어서 分析對象國이 該當 産業 및 商品에 대해 輸入規制를 하고 있는 경우 指數상에 比較優位가 歪曲되어 나타나게 된다는 短點을 內包하고 있으며, 이것은 특히 農水産物 및 食品에 경우에 더욱 그러하다. 그러나 여기서는 算出되는 指數의 絶對的 水準이 아니라 全體的인 狀況이나 脈絡을 판단하기 위한 目的에서 이 指數에 대한 分析을 시도해 보고자 하였다.

우선, SKTC 01-11 品目を 基準으로 算定된 貿易特化指數가 <表 II -22>에 提示되어 있다. 지난 10여년간 全般的으로 輸入이 輸出을 超過하여 貿易特化 指數가 “負”의 값을 가지는 輸入特化 狀態가 持續되어 왔다. 1980年代 초반에는 貿易赤字가 대체로 4-6억불 水準이었고 1986-1988년 期間중에는 「3低 現象」 등 貿易與件의 好轉에 힘입어 年間 平均 약 2억 3천만불 水準의 黑字로 돌아섰다. 그러나 그뒤 다시 赤字로 反轉되어 1992년에는 1,987백만불의 赤字를 나타냈다. 이러한 赤字規模는 지금까지 우리나라가 가지고 있던 각종 輸入制限 措置들하에서 이루어진 것이기 때문에 앞으로 輸入自由化가 本格的으로 이루어질 경우 急速히 惡化될 것으로 豫想된다. 이것은 1988年 이후 農水産物 및 食品에 대한 輸入開放이 進전되면서 貿易赤字의 幅이 급속히 擴大된 것을 통해서도 미루어 짐작할 수 있다. 이러한 貿易實績의 變化는 貿易特化指數상에도 그대로 反映되고 있다. 1980

年代 초반 輸入特化狀態를 보이다가 1986-1988年 期間중에는 輸出特化狀態를 나타냈다. 그러나 그 이후 다시 輸入特化로 反轉되어 1992년에 이르러 貿易特化指數가 -31.5에 이르는 등 급속히 惡化되는 趨勢에 있다.

他 産業의 貿易特化指數와 比較해 보면(表 II- 23 參照), 非食用原材料, 鑛物性 燃料·潤滑油 및 關聯物質, 動物性 油脂 및 왁스 등은 輸入特化的

<表 II-22> 우리나라 農水産物 및 食品¹⁾의 貿易特化指數
(單位 : 1,000 US\$, %)

年度	輸出-輸入(1)	輸出+輸入(2)	貿易特化指數 [100(1)/(2)]
1982	-425,030	2,611,478	-16.3
1983	-559,189	2,761,155	-20.3
1984	-477,726	2,796,100	-17.1
1985	-285,366	2,575,462	-11.1
1986	139,973	3,032,629	4.6
1987	471,454	3,746,288	12.6
1988	91,424	4,715,868	1.9
1989	-849,566	5,333,494	-15.9
1990	-1,139,122	5,253,174	-21.7
1991	-1,652,253	6,016,241	-27.5
1992	-1,986,862	6,298,664	-31.5

註 : 1) SKTC 0-1 品目中 山動物(SKTC 00) 및 담배제품(SKTC 12) 除外
 資料 : 1) 貿易協會, 「貿易統計」, 該當 年度
 2) 統計廳, 「韓國統計年鑑」

정도가 심하여 食品에 비해서도 훨씬 輸入特化되어 있다. 化學物 및 關聯製品도 全體의으로는 輸入特化이나 점차 改善되어 가는 趨勢에 있어서 1992년에는 食品보다 輸入特化的 程度가 낮게 나타나고 있다. 이것은 이 部門의 品目中에서 原料의 形態가 아닌 플라스틱 등의 製品에서 收支가 改善되면서 나타난 現象이다. 材料別 製造製品 및 기타 製造製品, 運輸裝

備機械 등은 輸出特化되어 있는데, 이 部門도 全體的으로 輸出特화가 弱
化되는 趨勢에 있다.

<表 II-23> 産業別 貿易特化指數

SKTC	品目	1987	1988	1989	1990	1991	1992
2	非食用原材料	-85.8	-83.6	-81.3	-79.4	-80.0	-77.2
3	鑛物性 燃料·潤滑油 및 關聯 物質	-77.9	-82.2	-83.5	-88.1	-78.8	-78.7
4	動物性 油脂 및 왁스	-93.9	-96.9	-98.2	-74.6	-98.7	-95.3
5	化學物質 및 關聯製品	-55.3	-53.9	-55.4	-49.5	-44.4	-26.5
6	材料別 製造製品	24.0	22.7	17.4	15.1	8.9	21.7
7	機械 및 運輸裝備	10.1	12.5	5.6	3.2	3.0	5.9
8	其他 製造製品	75.6	73.4	68.4	62.8	55.2	50.6

資料：貿易協會, 「貿易統計」, 該當 年度

<表 II-24>에는 農水産物 및 食品에 대한 主要國들의 貿易特化指數가 提示되어 있다. 먼저 美國의 경우를 보면, 1989年 이후 큰 變化없이 대체로 12-13 水準의 輸出特化 狀態에 있다. 아르헨티나는 1988年 90.6, 1989年 93.4, 1990年 94.2 등으로 完全 輸出特化 狀態에 가까운 數値를 보이고 있다. 태국의 경우도 약 60 水準의 輸出特化를 나타내고 있으나 輸出特화가 점차 弱化되는 趨勢를 보이고 있다. 반면에 中國의 경우는 1989年 18.7, 1990年 32.4, 1991年 42.9 등으로 輸出特化 狀態가 急速히 改善되는 樣相을 보이고 있는데, 앞으로 輸入自由化의 進진과 더불어 더욱 急速히 改善될 것으로 보이며, 1次 農水産物 및 低次 加工品을 中心으로 하여 우리나라에 대한 輸出도 크게 늘어날 것으로 보인다. 캐나다의 경우는, 앞의 발라사 RCA 指數에서는 1991年을 基準으로 94.3을 나타냄으로써 대체로

比較優位 中立의 水準이었으나 貿易特化指數에서는 18 수준을 보임으로써 어느 정도의 輸出特化 狀態를 보여주고 있다. 日本의 경우는 발라사 RCA 지수에서 나타난 바가 貿易特化 指數에서도 그대로 나타나고 있다. 지수 값은 -91 水準으로서 完全輸入特化 狀態에 가까운 數值이다.

이러한 結果를 통해 볼 때 우리나라 農水産物 및 食品의 競爭力은 매우 脆弱한 狀態에 있으며 世界의 農水産物 및 食品 主要 輸出國들에 비해 競爭力이 매우 떨어지는 狀態에 있음을 알 수 있다. 지금까지 重化學 工業

<表 II-24> 主要國의 農水産物 및 食品의 貿易特化指數¹⁾

國 家	1988	1989	1990	1991
아르헨티나	90.6	93.4	94.2	-
호주	56.2	58.4	59.6	57.2
캐나다	24.8	13.8	18.2	18.0
중국	22.8	18.7	32.4	42.9
덴마크	40.4	41.3	43.4	42.6
프랑스 ²⁾	15.4	17.4	18.3	15.4
일본	-90.0	-90.7	-91.2	-91.2
네덜란드	20.4	27.5	29.4	28.0
뉴질랜드	75.3	72.8	75.1	75.4
싱가포르	-16.9	-16.5	-16.4	-12.0
스위스	-45.6	-43.9	-42.0	-41.4
태국	65.9	66.3	60.3	58.7
영국	-31.6	-27.3	-26.7	-22.9
미국	8.8	13.8	12.6	12.6

註 : 1) SITC 0-1 品目 基準

2) 모나코 포함

資料 : UN, *International Trade Statistics Yearbook*

을 中心으로 한 輸出主導型 經濟成長을 推進하는 過程에서 國內 農業과 食品産業에 대한 關心이 未洽하였던 것이 事實이다. 國內 農業과 食品産業은 不可分の 關係에 있어서 國內 農業基盤의 쇠퇴는 食品加工産業의 原料供給 基盤의 萎縮을 가져왔다. 이러한 狀況에 부가하여 食品加工産業에 대한 投資와 技術開發이 부진함에 따라 全般的으로 食品産業과 관련한 對內的 與件이 매우 불리하게 조성되어 있다. 이에 반해 農水産物 및 食品의 主要 輸出國인 先進國들의 경우는 國內 農業基盤도 確固히 다져져 있을 뿐만 아니라 食品加工技術도 우리보다 훨씬 앞서 있다. 食品加工技術이 발달되어 있지 않은 開發途上國들 중에서도 상당수의 國家들이 값싼 農水産物을 바탕으로 하여 低次加工品 部門에서는 높은 競爭力을 가지고 있다.

이러한 對內·外的인 與件하에서 앞에서 分析된 바와 같은 競爭力 水準으로서는 先進國 뿐만 아니라 開發途上國들 食品과의 競爭에서도 부진을 면치 못할 것으로 보인다.

第 3 章 食品産業의 與件變化와 展望

第 1 節 開放化의 波及效果

1. 製造原價 및 原料調達 側面

UR 農産物 協商 妥結로 인한 輸入開放은 우리나라 食品産業의 原料調達에 直接的인 影響을 미칠 것으로 豫想된다. 輸入開放으로 인한 原料調達상의 波及效果는 原材料費 節減과 原料調達の 圓滑性 增加라는 두가지 側面에서 把握해 볼 수 있다. 低價의 農水産物 輸入으로 인한 原料調達費用의 下落은 특히 生産費중에서 原材料費가 차지하는 比重이 높은 우리

<表 III-1> 食品産業의 製造原價중 材料費 比重(1993) (單位 : 백만원, %)

區 分	總製造費用	材料費	
		金 額	比率
製造業	169,489,864	110,241,957	65.04
食飲料品	12,195,712	8,807,762	72.22
肉加工	788,778	626,901	79.48
水産加工	804,256	559,456	69.56
果·菜加工	321,540	225,673	70.19
動植物性油脂	399,696	307,803	77.01
酪農品	1,283,316	971,397	75.69
穀物加工·澱粉·飼料	2,042,133	1,601,272	78.41
제빵·製菓·製麵	2,047,143	1,378,378	67.33
설탕·조미료·첨가물	1,513,580	1,097,982	72.54
飲料	2,060,172	1,375,088	66.75

<表 III-1 繼續>

(單位 : 백만원, %)

區 分	勞 務 費		經 費 ¹⁾	
	金 額	比 率	金 額	比 率
製造業	19,606,934	11.57	39,640,973	23.39
食飲料品	1,065,310	8.74	2,322,640	19.04
肉加工	63,419	8.04	98,458	12.48
水産加工	102,590	12.76	142,211	17.68
果菜加工	31,044	9.65	64,823	20.16
動植物性油脂	36,440	9.12	55,453	13.87
酪農品	104,798	8.17	207,122	16.14
穀物加工 澱粉飼料	118,137	5.78	322,725	15.80
제빵·製菓·製麵	275,205	13.44	393,559	19.22
설탕·조미료·첨가물	101,956	6.74	313,642	20.72
飲料	140,536	6.82	544,547	26.43

註 : 1) 福利厚生費, 電力費, 水道光熱費, 減價償却費, 賃借料, 修繕費, 외주가공비, 研究開發費, 제세과공과 등 포함

資料 : 韓國銀行, 「企業經營分析」, 1994

나라 食品業界의 生産構造와 관련하여 肯定的인 效果가 클 것으로 豫想된다.

우리나라 食品加工産業의 生産費 構成을 보면(表 III-1 參照), 材料費가 全體 製造費用의 72.2%를 차지함으로써 製造業의 平均 65.0%에 비해 7% 포인트 정도 높다. 食料品 中에서도 動植物性 油脂, 肉加工品, 穀物加工品, 澱粉 등이 비교적 높은 편이고 飲料, 製빵·製菓·製麵, 果實·菜蔬加工 등이 낮은 편에 속한다. 製造費用中 材料費의 比重이 높은 데는 여러가지 理由가 있을 수 있다. 經營合理化, 生産自動化, 合理的인 生産라인 設計 등으로 인해 人件費 등의 기타 所要經費의 比重이 낮아지게 되어 相對的

으로 原材料費의 比重이 높게 나타날 수도 있다. 그러나 우리나라 食品加工業에 있어서는 이러한 要因보다는 原材料에 대한 依存度가 높기 때문에 나타난 現象으로 보인다.

그러나 어쨌든, 이와 같이 材料費의 比重이 높기 때문에 그 比重이 높은 만큼 低價의 輸入農産物을 사용함에 따른 原價節減 效果는 크게 나타날 수 있다. 表 III-2에 提示된 材料費에는 原料 農水産物, 半加工 農水産物, 包裝 및 其他 材料에 대한 購入 費用이 包含되어 있는데, 表에서와 같이 食飲料品 生産에 투입된 中間재중에서 原料農水産物이 차지하는 比重은 59.4%, 半加工 農水産物이 15.9%, 그리고 나머지 材料가 24.7% 등으로서, 農水産物 및 農水産物 半加工品이 中間재 投入의 75.3%를 차지하고 있다. 資料상의 時差는 있지만 이 比率를 그대로 適用하여 보면, 製造費用중 農水産物 및 農水産 加工品 材料에 支出하는 費用은 약 54%에 달한다. 이것은 輸入 農産物 原料를 사용함으로써 材料費를 10% 節減한다고 假定하면 概略적으로 약 5.4%의 生産費를 節減할 수 있다는 것을 意味한다.

<表 III-2> 食品産業의 中間재 投入 比率

(單位 : 백만원, %)

中間投入材	國産	%	輸入	%	計	%	中間재 比率
農林水産物	11,639,372	88.5	1,508,036	11.5	13,147,408	100.0	59.4
食飲料品	2,703,821	77.0	808,732	23.0	3,512,553	100.0	15.9
소계	14,343,193	86.1	2,316,768	13.9	16,659,961	100.0	75.3
기타	5,237,441		226,897		5,464,338		24.7
中間投入計	19,580,634	88.5	2,543,665	11.5	22,124,299	100.0	100.0

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

原料輸入으로 인한 波及效果와 關聯하여 현재 原料를 거의 輸入에 依存하고 있는 産業들에 대해서는 原料確保상의 追加의 影響이 거의 없을 것

이다. 특히 製粉·製糖 등의 素材産業과 이를 중간재로 사용하는 製빵·製菓·製麵 등은 1次 原料인 밀을 거의 輸入에 의존하고 있어서 原料確保 側面보다는 關稅調整分 만큼의 原料價格差에 의한 影響만이 있을 것으로 豫想된다. 이외에도 原材料중에서 農産物의 投入比重이 높은 酒類業·飲料業 등도 低價의 輸入原料 사용으로 인한 原價改善 效果가 클 것으로 豫想된다. 그러나 현재로서는 農産物 輸入開放과 이로 인한 原料費 節減效果를 具體的인 數値로 豫測하기는 어렵다. 이를 위해서는 앞으로 國產原料가 어느정도 輸入原料로 代替될 것이며, 國際 農水産物 시세가 어떻게 변할 것이며, 品目別로 어떤 國家의 原料農水産物을 주로 輸入하게 될 것인가 등의 문제에 대해 구체적인 豫測이 전제되어야 하지만 지금으로서는 實質的으로 그것이 不可能하기 때문이다. 따라서 原料 農水産物의 國內價格과 국제시세가 어느 정도의 隔差를 보이고 있으며, 현재 각 部門別로 國產原料와 輸入原料가 어느 정도의 比率로 사용되고 있는가를 파악함으로써 向後의 狀況을 概略的으로 判斷해 볼 수밖에 없다.

가. 乳加工

乳加工産業의 原料가 되는 原乳는 부패하기 쉽고 용량이 크기 때문에 酪農家에서 生産되는 즉시 販賣되어야 하며 輸入도 이루어질 수 없다는 特徵을 가지고 있다. 原乳의 市場形態는 供給獨占, 需要獨占의 形態를 띠고 있다. 酪農家は 原乳를 獨占的으로 生産·供給하고 乳加工業體는 원유 의 獨占的 需要者이다. 이러한 特殊性으로 인해 市場機能에 의한 價格決定이 이루어질 수 없기 때문에 政府가 原乳價格을 統制하고 있다. 政府는 原乳에 대해 가격지지제도를 導入하여 原乳價格의 下限線을 告示하고 이에 따라 去來를 하게 하고 있다. 乳加工에 있어서 原乳의 確保 問題는 거의 絶對的인 重要性을 가진다. 原乳는 全體的으로 乳加工 原價의 60-70% 정도를 차지하는데, 乳加工業界로서는 原乳의 價格은 政府에 의해 統制되고 있기 때문에 이보다는 安定的인 物量의 確保가 더 중요한 關鍵이라 할

수 있다. 原乳의 確保量은 乳製品 生産量을 直接的으로 決定하게 되기 때문에 지금까지 乳加工業體들이 원유확보를 위해 많은 노력을 投入해 왔던 것이 事實이다.

이러한 原乳需給의 閉鎖性으로 인해 原乳는 國內에서 調達될 수밖에 없기 때문에(表 III-3 參照) 原乳에 관한 한 短期的으로는 開放化의 波及效果가 없을 것이다.

<表 III-3> 乳製品 主要 原材料의 國產 및 輸入 比率(1990年)
(單位 : 백만원, %)

中間投入物	國產		輸入		計	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率
原乳	176,055	100.0	-	-	176,055	100.0
牛乳	90,223	100.0	-	-	90,223	100.0
乳製品	17,204	84.7	3,100	15.3	20,304	100.0

資料 : 韓國銀行, 『1990年 産業聯關表』, 1993

우리나라의 原乳消費는 주로 飲用乳를 중심으로 이루어지고 있다. 總集乳量중에서 飲用乳로 消費되는 比率은 1992年 77.6%로서 시유로 消費되는 比率이 乳製品 製造用에 비해 절대적으로 높은 實情이다(表 III-4 參照). 이것은 시유를 選好하는 消費者들의 消費性向 뿐만 아니라, 우리나라 乳加工産業이 다양한 製品 開發, 商品의 質改善 등을 통해 飲用乳 이외의 他乳製品에 대한 消費創出을 충분히 해 내지 못하였던 데서도 理由를 찾을 수 있다. 최근들어 原乳生産 增加率과 消費增加率이 鈍化 趨勢를 보이고 있는데, 이것도 飲用乳 消費의 比重이 높기 때문에 나타난 現象중의 하나라 할 수 있다. 즉, 飲用乳에 대한 消費가 이제는 거의 飽和狀態에 가까워 짐에 따라 原乳消費의 成長率이 鈍化되고 生産量 增加率도 鈍化되었다.

이와 같이 飲用乳의 比率이 높다는 것은, 乳製品 輸入自由化와 相關하

여, 國內 酪農業에 미치는 影響과 乳加工產業에 미치는 影響이 크게 다를 수 있다는 점을 보여 주고 있다. 이 部門의 輸入은 결국 原乳가 아니라 乳製品에 局限될 수밖에 없는데, 低價의 外國乳製品 輸入이 增加할 경우 國內 乳加工業界는 큰 打擊을 받는 반면 酪農業은 飲用乳用의 原乳供給을 일부 계속할 수 있기 때문에 그 影響이 乳加工產業에 비해서는 比較的 적을 수 있다는 것이다.

<表 III-4> 用途別 原乳消費量

(單位 : 噸)

年度	集乳量	牛 乳		加工品	
		消費量	比率(%)	消費量	比率(%)
1988	1,631,896	1,263,183	77.4	368,713	22.6
1989	1,761,196	1,185,830	67.3	575,966	32.7
1990	1,751,758	1,319,671	75.3	432,087	24.7
1991	1,740,995	1,349,981	77.5	391,014	22.5
1992	1,816,121	1,409,151	77.6	406,970	22.4

資料 : 農水畜産新聞, 「韓國食品年鑑」, 1993

國內 原乳生産基盤은 그 사이 政府의 酪農振興策, 消費의 增加 등으로 인해 量的으로 急速히 成長하여 왔다. 그러나 量的인 成長에도 불구하고 質的으로는 많은 問題點을 內包하고 있는 것으로 지적되고 있다. 특히 酪農家 規模의 零細性, 非效率인 集乳體系, 젖소 두당 生産性 低位 등은 國産原乳의 生産單價를 上昇시키는 要因이 되고 있다. 이외 우리나라의 경우는 草地가 부족하기 때문에 濃厚飼料에 대한 依存度가 높아서 生産되는 原乳의 質에 있어서도 많은 問題點이 있는 것으로 지적되고 있다. 이러한 要因들은 결국 國內産 原乳를 材料로 쓰는 國內 乳加工業體의 競爭力을 阻害하는 要因중의 하나로 作用하고 있다.

結論的으로, 乳加工產業과 관련하여서는 輸入開放으로 인한 原材料費

節減이나 原料調達상의 肯定的인 效果를 기대하기 어려우며 오히려 安定的인 原料調達에 어려움이 加重될 可能性이 있다. 外國 乳製品의 輸入으로 인해 乳加工産業이 打擊을 입게 되고, 國內 乳加工産業이 打擊을 받을 경우 原乳需要의 減少, 젓소 飼育頭數의 減少로 이어져 原乳供給 基盤의 破壞, 原乳供給 不安定으로 連結되는 등, 惡循環이 發生할 可能性이 높다.

나. 水産加工

우리나라 水産物 加工産業은 小規模의 家內工業 形態로 이루어져 오다가 遠洋業界 등 大企業들이 水産加工産業에 參與하기 시작하면서 加工技術의 向上, 加工施設의 現代化 등이 이루어져 急速한 發展을 거듭해 오고 있다.

우리나라 水産物의 需給動向을 보면 1990年 總生産量이 3,275千톤, 1991年 2,983千톤이었으며 輸入은 1990年, 1991年 각각 380千톤, 554千톤으로서 대부분 國內生産品으로 調達되고 있다(表 III-5 參照). 水産物중에서 加工用으로 사용된 것은 1990年 86.6%, 1991年 89.9%로서 水産物 生産量의 거의 대부분이 加工用으로 사용되고 있다(表 III-6 參照). 그러나 加工用중에는 水産冷凍品이 包含되어 있어서 이를 除外하고 나면 기타 加工用으로 사용된 比率은 낮은 편이다. 1991년에 生産된 水産加工品중에서 水産冷凍品이 74.0%를 차지하였으며, 그 다음으로 海조품이 6.6%, 연제품이 6.5% 등으로서 거의 대부분이 水産冷凍品에 사용되었다. 그러나 水産冷凍品중에서도 단순히 貯藏을 目的으로 한 冷凍品이 80% 以上の 絶對的인 比率을 차지하고 있어서 이를 제외하고 나면 他 加工品用으로 사용된 水産物의 比率은 낮은 편이다.

水産加工品에는 어패류, 해조류 등을 건조하거나 절인 食品과 통조림, 냉동품, 연제품, 조미가공품 등이 있으며, 건조식품에는 다시 소건품, 엽건품, 자건품 등이 있으며, 절인식품에는 엽신품, 엽장품 등, 매우 다양한 형태의 식품들이 있다. 이것을 대체로 어육 및 어묵, 수산통조림, 수산냉동

품, 수산저장품, 기타 수산물식품으로 分類하여 原料水産物중 輸入品の 比率을 보면 <表 III-7>과 같다.

<表 III-5> 水産物 需給動向

(單位 : 千噸)

區分	1990	1991
供給	3,897	3,770
生産	3,275	2,983
輸入	380	554
前年在庫	242	233
需要	3,897	3,770
國內消費	2,606	2,215
輸出	1,058	1,284
在庫移越	233	271

資料 : 農水畜産新聞, 『韓國食品年鑑』, 1993

<表 III-6> 水産物の 加工用途別 消費量

(單位 : 噸, %)

漁獲量	1990	1991
總漁獲量	3,274,506	2,983,222
鮮魚流通	437,240	300,787
加工原料	2,837,266	2,682,435
(加工率)	(86.6)	(89.9)
製品量	1,754,887	1,620,776

資料 : 農水畜産新聞, 『韓國食品年鑑』, 1993

<表 III-7> 水産加工品の 主要 原料의 國産 및 輸入品 比率
(單位 : 백만원, %)

완제품 · 중간재	國 産		輸 入		計	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率
魚肉 및 어묵						
水産物	78,439	91.9	6,954	8.1	85,393	100.0
水産加工品	64,050	81.9	14,154	18.1	78,204	100.0
水産통조림						
水産物	43,272	93.9	2,824	6.1	46,096	100.0
水産加工品	18,013	99.5	85	0.5	18,098	100.0
水産冷凍品						
水産物	284,777	84.8	51,010	15.2	335,787	100.0
水産加工品	5,563	76.2	1,741	23.8	7,304	100.0
水産貯藏品						
水産物	92,604	70.8	38,275	29.2	130,879	100.0
水産加工品	2,946	93.1	219	6.9	3,165	100.0
其他 水産食品 ¹⁾						
水産物	106,335	84.5	19,490	15.5	125,825	100.0
水産加工品	42,098	97.4	1,133	2.6	43,231	100.0

註 : 1) 김, 미역, 툇, 기타해조류, 조미오징어, 조미취치포, 기타조미가공품, 한천 등

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

1990年을 기준으로 水産冷凍品에 사용되는 原料중에서 水産物의 경우는 84.8%가 國內産이며 15.2%가 輸入品인 것으로 나타나고 있다. 水産加工品의 경우는 國産의 比率이 이보다 약간 낮아서 76.2%이며 輸入品の 比率은 23.8%이다. 水産貯藏品의 경우는 原料水産物의 29.2%를 輸入品을 사용하고 있어서 輸入依存度가 他 水産加工品에 비해 비교적 높은 편이다. 水

産통조림은 原料로 사용되는 水産物 및 水産加工品の 國産比率이 가장 높다. 그러나 原料로 사용되는 水産加工品중에는 水産冷凍品이 포함되어 있는데, 이 水産冷凍品에 사용되는 原料중에 다시 輸入水産物이 包含되어 있어서 全體的으로 輸入 原料水産物에 대한 依存度는 이보다 높은 편이다.

1988年을 基準으로 우리나라 總水産物 生産의 약 47%가 一般海水面 漁獲이며 遠洋漁獲量이 약 24%를 차지함으로써 이 兩部門의 漁獲量이 全體의 70% 정도를 차지하고 있다. 그러나 최근들어 沿近海에서는 水資源 枯竭現象이 深化되어 가고 있으며 遠洋漁業은 各國의 海洋資源 保護 傾向에 따라 漁場規模가 점차 축소되어 가고 있다.

다. 肉加工

肉加工品은 햄, 소시지, 베이컨, 통조림 등의 高次加工品과 包裝肉 등의 單純加工品으로 구성된다. 肉加工品에 대한 消費는 增加하는 趨勢를 보이고 있으나 이중에서 包裝肉에 대한 消費增加는 消費者의 嗜好變化로 인한 것이라기 보다는 低價의 輸入쇠고기에 대한 需要가 增加함으로 인해서 나타난 現象으로 보인다. 高次加工品에 대한 需要도 급속히 신장되어 왔다. 그중에서도 햄, 高級소시지, 豚肉통조림에 대한 需要가 특히 높은 成長率을 보여 왔다. 소시지는 1970年代에는 주로 常溫에서도 流通이 가능한 魚肉混合 소시지가 主產品이었으나 1980年代에 들어 大企業들이 肉加工産業에 參與하면서 畜肉소시지 生産이 本格的으로 이루어지기 시작했다. 앞으로 高次加工品에 대한 消費는 所得水準의 向上, 食生活의 西歐化 등에 따라 높은 신장세를 유지할 것으로 豫想된다.

우리나라에서 生産되는 肉類는 거의 대부분이 加工處理되지 않고 消費되며 加工用 原料肉으로 사용되는 比率은 4.6%(1988年) 정도에 지나지 않는다. 原料肉으로 사용되는 肉類중에서도 소시지, 햄, 베이컨, 통조림 등의 主原料인 豚肉이 약 50-60% 정도를 차지하고 있다. 豚肉가공품의 경우

原價의 60-70% 정도가 原料豚肉 購買에 支出될 정도로 豚肉의 價格은 肉加工業界의 生産에 큰 影響을 미치고 있다.

그러나 豚肉의 價格이 매우 不安定할 뿐만 아니라 國內의 豚肉 生産基盤도 生産費가 높고 供給이 不安定하다는 특징을 가지고 있다. 豚肉의 生産費가 높은 것은 養豚農家의 規模가 零細하여 生産性이 낮은 데 一次的인 原因이 있다. 原料肉 購入時에도 低級肉과 高級肉의 部位別 分類가 體系的으로 이루어지지 않아 原料肉 購入價格이 높아지게 되어 결국 生産單價를 상대적으로 높게 만드는 要因이 되고 있다. 供給量도 不安定하여 原料調達 자체 뿐만 아니라 豚肉의 價格不安定으로 이어지고 있다.

輸入쇠고기는 쇠고기의 國內價格 調節을 目的으로 1981년부터 導入되기 시작하였으며 包裝肉으로 加工되어 販賣되고 있다. 導入하는 方式은, 畜산물유통사업단에서 일괄 輸入하여 일부는 公판장을 통해 競賣하고 있으며, 나머지는 축협중앙회와 韓國냉장에서 포장육으로 가공하여 판매하고 있다. 매매자동시입찰제도(Simultaneous Buy and Sell: SBS)에 의한 輸入은 축협중앙회, 韓國냉장, 관광호텔용품센터 등이 畜산물유통사업단에 구매를 의뢰하여 사업단에서 입찰 수매하고 있다. 종래까지 SBS 物量은 수입쿼터의 10%였으나 1994년부터 20%로 증가하였고 SBS에 참여하는 단체도 기존의 단체 이외에 육가공협회, 요식업협회, 수퍼체인협회로 擴大되었다.

<表 III-8> 肉加工品 主要原料의 國産 및 輸入品 比率 (單位 : 백만원, %)

中間投入材	國産		輸入		計	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率
肉類 ¹⁾	110,683	83.4	22,040	16.6	132,723	100.0
肉加工品	172	100.0	-	-	172	100.0

註 : 1) 魚肉 除外

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

加工用 原料肉중에서 83.4%는 國內産이며 16.6%가 輸入肉이다. 原料로 投入되는 肉加工品은 그 규모도 작을 뿐만 아니라 全量 國內産이 사용되고 있다(表 III-8 參照). 國內産과 輸入肉의 가격은(表 III-9 參照), 쇠고기의 경우 지육을 기준으로 國産이 輸入肉에 비해 약 2.8배 정도 비싸며, 豚肉의 價格은 生産者價格을 基準으로 M/T(Metric Ton)당 2.59백만원으로서 輸入品 2.23백만원과 差異가 크지 않다.

<表 III-9> 國內産 肉類 및 輸入肉의 價格比較

(單位 : 百만원/ M/T)

肉 類	國産 ¹⁾	輸入肉 ²⁾
쇠고기지육	6.66	2.42
돼지고기지육	2.59	2.23

註 : 1) 生産者 價格基準

2) 關稅 등 包含

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

豚肉의 경우 國內産과 輸入肉과의 價格差異가 크지 않아 앞에서 言及된 바와 같은 養豚業의 問題點을 解決하고 生産性 增大를 위한 努力이 이루어질 경우 충분히 競爭力을 갖출 수 있을 것으로 보인다. 肉加工産業과 관련하여서는, 앞으로 豚肉 輸入이 本格的으로 이루어질 경우 輸入肉 使用으로 인한 原價節減效果를 얻을 수 있을 것으로 보이며 豚肉 供給의 安定性도 強化될 수 있을 것으로 보인다. 그러나 이것은 短期的인 次元에서 적용되는 事項이라 할 수 있으며, 豚肉 輸入이 本格的으로 이루어질 경우 長期的으로는 國內 養豚業 基盤을 破壞함으로써 國內 原料供給基盤을 喪失하게 되는 結果를 낳을 수 있다. 豚肉의 경우는 養豚業의 生産性 向上과 安定的 供給基盤 構築을 위한 努力이 이루어질 경우 對外的으로 競爭力을 충분히 갖출 수 있는 만큼, 輸入肉보다는 國內産 豚肉을 이용한 加工이 이루어져야 할 것이다. 이와 아울러 部位別 差等制 原料購入 등을

통해 原價節減의 餘地가 많이 남아 있는 만큼 이를 충분히 活用하고 品質向上, 商品의 多樣化 등을 위한 노력에 박차를 가하여야 할 것이다.

라. 果菜加工

所得水準의 向上과 더불어 肉類消費가 增加함에 따라 果實이나 菜蔬에 대한 消費도 함께 增加해 왔다. 그러나 果菜類의 消費構造는 新鮮果菜에 집중되어 있다. 우리나라 總果實 生産量중에서 9.2%(1988年) 정도만이 加工用으로 消費되고 있으며, 菜蔬類의 경우는 2.0%에 지나지 않는 實情이다. 加工品중에서도 果實의 경우는 62.8%가 주스용으로 사용되며 16.3%가 통조림용, 8.9%가 果實酒用으로 사용되고 있다. 菜蔬類는 66.4%가 절임류, 26.1%가 건조채소용으로 사용되며, 쥬스용으로는 2.1% 정도만이 사용되고 있다. 이와 같이 果菜의 加工規模도 작을 뿐만 아니라 生産이 特定加工品에 偏重되어 있는 등 果菜加工産業은 他 食品加工産業에 비해 相對적으로 落後되어 있다.

果實加工品중에서 주스의 경우는 주로 감귤과 사과 주스가 주종을 이루며 통조림은 복숭아통조림이 거의 대부분을 차지한다. 술의 경우에는 포도주가 거의 절대적인 比重을 차지하며, 벡타는 사과와 복숭아, 쥬스는 사과쥬스 제품이 주된 品目이다.

菜蔬加工品은 절임류의 경우 단무지와 김치가 약 89%(1988年)를 차지하며, 건조채소의 경우에는 무우, 양파, 당근이 주종을 이룬다. 果菜加工品에 이용되는 菜蔬나 果實은 거의 전량 國內産으로 충당되고 있다. <表 III-10>에 提示된 바와 같이 原料로 사용되는 채소중 0.4%만이 輸入品이며, 原料로 사용되는 果菜貯藏品の 41.0%가 輸入品이다.

채소의 경우 輸入品이 주로 건조채소 등 貯藏品の 형태로 들어와 加工되기 때문에 加工用 신선채소중 輸入品の 比率은 극히 낮고 加工用 果菜貯藏品중 輸入品 比重은 비교적 높은 편이다. 果實의 경우는 果實加工産業이 사과, 복숭아, 배 등 國內에서 生産되는 종류의 果實을 토대로 하여

成長하여 왔기 때문에 실제 外國産 熱帶果實 등의 輸入은 많이 이루어지고 있으나 加工用으로 投入되지는 않고 있다.

<表 III-10> 果菜加工品 主要原料의 國産 및 輸入品 比率
(單位 : 백만원, %)

中間投入	國産		輸入		計	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率
菜蔬	12,013	99.6	51	0.4	12,064	100.0
果實	23,919	100.0	-	-	23,919	100.0
果菜加工品	1,035	100.0	-	-	1,035	100.0
果菜貯藏品	2,516	59.0	1,752	41.0	4,268	100.0

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

앞으로 輸入開放과 함께 果實주스의 경우는 原料의 物量確保 側面과 原價 側面에서 반사이익이 클 것으로 보인다. 반면에 果菜加工品の 경우 需要의 代替性이 높기 때문에 外國産 熱帶果實 및 加工品の 輸入으로 完製品 市場에서 競爭이 치열해질 것으로 豫想된다.

마. 製빵 · 製菓 · 製麵

빵 · 과자 · 국수류에 사용된 製粉製品의 거의 絶對的인 비율이 國內産이지만 이 製粉製品의 原料인 밀 등이 全量 輸入에 依存하고 있기 때문에 결국 빵 · 과자 · 국수류에 사용되는 原料도 輸入에 依存하고 있는 셈이다. 따라서 穀物市場의 開放에 따른 原料 物量調達상의 追加的인 影響은 미미할 것으로 判斷된다.

마. 動植物性油脂

油脂는 搾油過程과 精製過程을 통해 生産된다. 현재 國內에서는 原材料에서 搾油和 精製處理를 모두 거쳐 生産하는 경우와 粗油를 輸入하여 精製處理만 하여 生産하는 경우로 구분되는데, 최근 粗油를 輸入하여 精製하는 傾向이 높아지고 있다.

油脂를 動物性 油脂와 植物性 油脂로 구분해 볼때, 總油脂生産量의 약 88%(1987年)을 植物性油脂가 차지하고 나머지 12% 정도만을 動物性油脂가 차지하고 있다.

植物性油脂 生産의 약 90% 정도가 輸入原料에 의한 生産으로서 주로 輸入原料에 의해 생산되는 植物性油脂는 대두유, 팜유, 야자유, 면실유 등이다. 動物性油脂의 原料도 거의 全量 輸入에 의해 調達되고 있으며 國內産原料를 사용해서 생산하는 動物性油脂로는 어유가 있으나 總油脂生産量의 극히 일부분에 지나지 않는다. 이에 따라 全體의으로 國內産 油脂資源을 이용한 油脂生産量은 總油脂生産量의 9.5% 정도에 지나지 않을 정도로 輸入依存도가 높다. 이 部門도 農産物 輸入開放으로 인한 原料 物量確保상의 追加的 影響은 크지 않을 것으로 보이며 關稅調整分에 따른 原價上의 影響이 주된 影響이 될 것이다.

사. 製粉

製粉産業은 우리나라의 대표적인 食品素材産業으로서 6.25 이후 本格的으로 定着되기 시작한 이후 1955-1958年 期間중의 1차 확장기, 1963-1971年 기간중의 2차 확장기 등을 거쳐 急速히 成長하여 왔다. 현재 우리나라의 製粉會社는 韓國製粉工業協會 소속의 11個 會社들로 구성되어 있다. 우리나라의 製粉産業은 1971年 이후 製粉會社의 數나 工場의 數에서는 變化가 없었으나 既存生産設備의 改善擴充 등으로 인해 加工能力이 급속히 增加하여 현재는 1日 生産能力이 약 10,470톤으로서 製粉能力이 過剩狀態를 나타내고 있는 實情이다.

현재 우리나라에서 생산되는 밀가루는 중력분, 강력분, 박력분 혼합분, 전립분 등이 있으나 중력분의 生産이 總生産量의 66.1%로 가장 큰 比率을 차지하고 그 다음이 강력분으로서 15.2%, 박력분이 14.2% 등이며 혼합분과 전립분은 4.5% 정도에 불과하다. 이러한 밀가루 종류별 生産比重은 밀가루의 使用用途의 形態를 反映하고 있다. 즉, 生産된 밀가루중 製麵用으로 49.3%, 製菓·제빵용으로 22.3%가 사용되었는데, 製麵用에는 주로 중력분이 사용되며 製菓·제빵용으로는 강력분과 박력분이 사용되기 때문에 이러한 밀가루의 後方需要에 따라 밀가루 種類別 生産이 이루어지고 있기 때문이다.

製粉産業의 原料인 밀은 1990년부터 輸入이 自由化되어 현재 製粉用 밀의 全量을 輸入에 依存하고 있다. 輸入許可를 보유하고 있는 製粉會社는 個別的으로 용선구매하고 있으며, 그렇지 않은 會社들은 韓國製粉工業協會에 의뢰하면 이 協會가 일괄 購買 供給하고 있다. 밀의 輸入量은 1986年 이후 약 2,000千톤 水準을 크게 벗어나지 않는 水準에서 維持되고 있으며 1991년에는 2,081千톤, 1992년에는 2,092千톤이 輸入되었다. 이렇게 輸入된 밀을 사용해서 生産한 밀가루는 1991年 66,257,599대⁹⁾, 1992年 66,650,529대에 이르렀다.

밀의 輸入對象國으로는 美國, 캐나다, 濠洲, 아르헨티나, 사우디아라비아 등이 있으나 현재는 아르헨티나와 사우디아라비아로부터의 輸入은 中斷되고 美國, 캐나다, 濠洲로부터만 輸入되고 있다. 1982-1984年 기간중에는 수입밀의 全量이 美國으로부터 輸入되었으나 그뒤 美國産 밀의 比重이 점차 減少하여 1991년에는 全體輸入量의 79%, 1992년에는 73%로 감소하였다. 캐나다산 밀은 1987년부터 輸入되기 시작하여 1991年 53千톤, 1992年 56千톤으로서 각각 全體輸入量의 2.5%, 2.7%를 차지하였다. 濠洲産 밀은 1991년부터 輸入되기 시작하였으나 그후 빠른 增加趨勢를 보여 1991년에

9) 1대는 22Kg

는 377千톤, 1992년에는 509千톤으로서 각각全體 밀 輸入量의 18.0%, 24.5%를 차지하였다. 그러나 아직까지는 美國産 밀의 比重이 가장 높은데, 美國産 밀의 價格은 1989年 이후 1991년까지는 下落趨勢를 보이다가 1992년에 이르러 다시 크게 上昇하였다.

이와 같이 1990년에 이미 밀의 輸入自由化가 이루어졌고 현재 製粉用 밀의 全量이 輸入에 의해 調達되고 있기 때문에, 향후 原料調達상의 問題에 있어서는 他 原料農産物의 輸入自由化와는 상관없이 밀수입 對象國들에서의 生産量 및 價格變動 要因이 주요 관건이라 할 수 있다.

아. 製糖

製糖産業도 우리나라의 代表的인 食品素材産業의 하나이다. 설탕의 原料는 사탕수수와 사탕무에서 추출된 原糖으로서, 사탕수수의 경우 原糖을 제조한 다음 제조된 原糖의 精製 過程을 거쳐 설탕을 생산하는 것이 대부분이고, 사탕무의 경우는 바로 설탕으로 製造되는 것이 보통이다. 우리나라의 경우는 사탕수수나 사탕무의 耕作이 불가능하기 때문에 사탕수수의 原糖을 輸入한다음 精製處理하여 설탕을 生産한다. 이와 같이 原糖을 全量 輸入에 의존할 수밖에 없는 우리나라 製糖産業은 國際 原糖價格의 變動에 직접적으로 露出되어 있다고 할 수 있다.

國際적으로 설탕 및 原糖은 대폭적인 價格變動 要因을 構造的으로 內包하고 있다. 설탕의 消費는 1980年代 以前에는 주로 先進國들을 중심으로 이루어졌으나 그 이후 開發途上國들의 經濟成長과 所得水準 向上으로 인해 이들 國家에서의 消費가 急速히 增加하게 되었다. 그러나 開發國들에서의 설탕수요는 先進國에 비해 價格彈力性이 매우 크다고 할 수 있다. 이에 따라 설탕의 世界的인 需要構造가 설탕 價格變化에 크게 影響을 받는 形態로 變貌하게 되었다. 반면에 설탕 및 原糖의 生産에 있어서는, 설탕의 국제시세보다는 原糖生産과 관련한 自然的인 氣候條件 등에 의해 크게 影響을 받기 때문에 經濟的 要因에 의해 生産量이 쉽게 調節되지 않는

特性을 가지고 있으며 原料作物의 作況이나 재배면적 변화에 따른 原糖의 價格變動 要因이 매우 크다고 할 수 있다.

國際적으로 原糖의 價格變動이 심하기 때문에 先物市場이 발달되어 있다. 先物市場에서 거래되는 物量 規模가 커서 先物市場에서의 形成된 價格이 다른 原糖去來의 價格基準이 되고 있을 정도이다. 그러나 先物去來의 근本 趣旨가 原糖의 價格騰落 危險에 대처하여 安定的인 物量調達을 도모하자는 것이기는 하지만 오히려 先物市場에서도 투기적인 要因이 介入되어 原糖價格의 不安定을 招來하는 하나의 要因으로 작용하고 있기도 하다.

설탕의 輸出은 1966년부터 시작되어 현재는 中東, 香港, 페루 등 15個國에 輸出하고 있으며 世界的으로 主要 설탕수출국의 하나로 자리잡고 있다. 1991년의 總설탕생산량은 1,019千톤으로서 이중에서 31.5%에 해당하는 321千톤이 輸出되었고 1992년에는 總生産量 1,088千톤중에서 32.9%에 해당하는 358千톤이 輸出되었다.

1994년부터의 輸入自由化의 餘波는 당분간 國內製糖業界에 그다지 큰 影響을 미치지 못할 것으로 예상된다. 장기적으로 製糖産業은 비교적 展望이 밝은 産業중의 하나로 判斷된다. 현재 우리나라 國民들의 1人當 年間설탕소비량은 1992年을 기준으로 16.7Kg에 불과하여 美國의 31.6Kg, 日本의 23Kg 에 비해 크게 뒤떨어질 뿐만 아니라 155個國중에서 108位를 차지할 정도이다. 이와 같이 앞으로 설탕소비증가의 여지가 많이 남아 있고, 加工食品에 대한 消費增加와 함께 間接的인 설탕의 消費가 增加할 것으로 예상되어 長期的으로 內需部門의 成長展望이 밝다고 할 수 있다. 國際적으로도, 先物去來를 效果의으로 이용함으로써 原糖을 安定的으로 確保하고 導入價格도 安定化될 경우 輸出을 증대시킬 수 있는 부문이 될 것으로 豫想된다.

자. 澱粉 및 澱粉糖

우리나라의 澱粉은 주로 옥수수, 고구마, 감자로 만들어진다. 우리나라의 澱粉産業은 1958년부터 시작되었으나 이 당시는 고구마와 감자를 原料로 사용하였다. 옥수수 澱粉은 1970년부터 生産되기 시작하였다. 澱粉製造用 옥수수는 輸入에 의존하고 있으며 國際적으로 옥수수의 價格이 他 農産物에 비해 相對적으로 저렴할 뿐만 아니라 價格의 등락이 심하지 않고 안정적이어서 澱粉原料로 가장 널리 이용되고 있다.

澱粉原料로 사용되는 옥수수는 대부분을 輸入에 의존하고 있으며 고구마와 감자는 아직까지 輸入이 허용되고 있지 않기 때문에 國內産 고구마와 감자가 原料로 사용되고 있다. 生産되는 澱粉중에서 옥수수 澱粉이 가장 높은 比率을 차지하여 1992年 98.5%를 차지하며 고구마와 감자 澱粉은 1.5% 정도에 지나지 않는다 (表 III-11 參照). 따라서 全體的으로 澱粉의 原料는 거의 輸入에 의존하고 있다고 할 수 있다.

<表 III-11> 原料別 澱粉生産量

(單位 : 噸, %)

年度	고구마		감자		옥수수		計	
	生産量	比率	生産量	比率	生産量	比率	生産量	比率
1988	15,060	2.2	260	0.0 ¹⁾	670,393	97.8	685,713	100.0
1989	14,580	1.8	75	0.0 ¹⁾	789,114	98.2	803,769	100.0
1990	15,264	1.8	320	0.0 ¹⁾	850,101	98.2	865,685	100.0
1991	12,180	1.3	1,981	0.2	922,394	98.5	936,555	100.0
1992	11,166	1.2	3,240	0.3	924,439	98.5	938,845	100.0

註 : 1) 0.1% 미만

資料 : 農水畜産新聞, 「韓國食品年鑑」, 1993

澱粉은 중요한 食品素材의 하나로서 需要는 증가하고 있는 반면 原料의 國內生産은 減少하여 原料의 對外依存度가 심화되고 있는 實情이다. 특히 옥수수의 경우 1990年 120千噸, 1991年 75千噸, 1992年 92千噸 등으로 國

內生産이 減少하는 반면 輸入은 1991年 5,441千톤, 1992年 6,386千톤으로 增加하였다(表 Ⅲ-12 參照).

<表 Ⅲ-12> 澱粉原料 옥수수의 國內生産量 및 輸入量

(單位:천톤)

年度	生産量	輸入量	自給率(%)
1990	120	6,198	1.9
1991	75	5,441	1.4
1992	92	6,386	1.4

資料 : 農水畜産新聞, 「韓國食品年鑑」, 1993

1992年度에 工業用으로 사용된 옥수수중에서 99.5%가 輸入品이고 國內産 옥수수는 0.5%에 불과하다(表 Ⅲ-13 參照). 옥수수는 美國과 中國으로부터 도입되고 있다. 1992年 工業用으로 사용된 輸入옥수수 1,600,341톤중에서 67%가 美國으로부터 輸入되었으며 나머지 33%가 中國으로부터 輸入된 것이었다.

앞으로 고구마, 감자 등의 農産物 輸入이 自由化되더라도 현재 거의 대부분의 澱粉이 옥수수 澱粉이고, 또한 澱粉原料用 옥수수의 거의 대부분이 輸入되고 있기 때문에 全體의으로 原料의 物量確保上에 追加的인 影響은 적을 것이다. 고구마와 감자의 경우 國內生産價와 국제시세가 큰 差異가 있기 때문에 그 差異로 인한 利益과, 關稅調整分 만큼의 原價上의 影響이 있을 것이다. 澱粉 자체도 아직까지는 輸入이 自由化되어 있지 않고 라면용 변성감자 전분 등만이 일부 輸入되고 있다. 그러나 우리나라 澱粉은 價格競爭力이 매우 취약한 상태에 있기 때문에 低價의 中國産 澱粉 輸入이 본격적으로 이루어질 경우 國內 澱粉生産業體들이 매우 어려운 狀況에 직면하게 될 것으로 豫想된다. 현재 우리나라는 澱粉을 일부 輸出하고 있다. 그러나 이것은 최근 國內澱粉生産 過剩으로 製造原價 이하로 出血

輸出을 하고 있기 때문으로서 단지 輸出實績만으로 國內産 澱粉의 競爭力을 판단할 수는 없다.

<表 III-13> 工業用 옥수수 使用量(1992年)

(單位 : 톤)

區分	實績	比率(%)
導入量	1,600,341	99.5
國產	7,668	0.5
計	1,608,009	100.0

資料 : 農水畜産新聞, 『韓國食品年鑑』, 1993

2. 完製品競爭 側面

우리나라 食品加工産業은 輸入開放과 함께 酒類業, 라면업, 製粉·製糖 등 일부 部門을 제외하고는 全般的으로 競爭力이 脆弱하여 커다란 被害를 입을 것으로 豫想된다. 原料의 輸入開放과 함께 低價의 輸入原料를 사용함으로써 原價改善의 效果를 얻을 수 있을 것으로 보이지만 完製品 輸入의 增加로 어려움을 면치 못할 것으로 예상된다. 高附加價值 製品의 경우 주된 競爭相對國이 先進國으로서 이들 國家의 食品에 비해 品質面에서도 뒤떨어질 뿐만 아니라 價格競爭力도 劣位에 있기 때문에 先進國의 食品業體들이 우리의 嗜好에 맞는 製品을 開發하여 進出해 올 경우 커다란 被害가 豫想된다. 특히 流通市場의 開放과 함께 주로 先進國의 流通業體들이 國內로 進出해 올 것으로 豫想되기 때문에, 高附加價值 製品을 중심으로 流通體系를 동반하여 進出해 올 경우 國內 市場蠶食이 급속히 이루어질 것으로 豫想된다. 乳加工 産業의 경우 開放化와 함께 原料調達 側面에서는 별다른 利益을 얻지 못하는 반면 조제분유, 버터, 치즈, 요구르트 등 完製品의 輸入增加로 큰 被害가 예상된다. 肉加工 産業의 경우도 低價의

輸入 原料肉를 사용함으로써 인해 原價節減의 效果를 얻을 수는 있으나 完製品의 輸入增加로 國內市場의 상당부분을 蠶食당할 것으로 예상된다.

低附加價值 製品의 경우는 中國 등 主要 競爭相對國에 비해 價格競爭力이 현저히 뒤지기 때문에 이 部門에 있어서도 市場蠶食이 빠르게 진행될 것으로 豫想된다. 低附加價值 加工品の 경우 低價의 輸入原料를 사용한다고 하더라도 相對的으로 높은 人件費, 生産費 등으로 인해 主要 競爭相對國인 開發途上國들에 비해 價格 競爭力은 여전히 뒤떨어질 것으로 豫想된다. 이렇게 될 경우 低價의 原料輸入으로 인한 效果는 오히려 國內 農業 基盤을 위태롭게 하는 데만 그칠 可能性이 높다. 특히 低附加價值 製品의 生産業體들의 경우 規模가 零細하고 生産性이 낮아서 原材料費를 제외한 나머지 部門에서의 原價節減能力에 限界를 가지고 있다.

그러나 低附加價值 製品部門에 관한 한, 현재 값싼 中國産 製品 등과의 競爭에서 市場을 완전히 蠶食당하지 않고 있는 것은 品質競爭力 때문이라 할 수 있다. 이렇게 볼 때 開發途上國들로부터의 輸入品과 競爭하기 위해서는 價格競爭보다는 品質 競爭에서의 優位를 維持하는 수밖에 없을 것으로 判斷된다. 특히 國民들의 食品消費 形態가 低價의 低品質 食品보다는, 價格은 비록 높다고 하더라도 品質이 더 나은 製品을 選好하는 方向으로 나아가고 있기 때문에 良質의 國內産 原料를 사용하여 製品의 質을 向上시킬 수 있도록 함으로써 國內産 食品에 대한 消費者들의 信賴 基盤을 확고히 다질 수 있도록 하여야 할 것이다. 이러한 努力과 並行하여 外國 農産物에 國內의 特産物을 添加하여 나뭇대로의 特性을 가지는 製品을 生産하는 등의 對應策도 고려하여야 할 것이며, 生産性的 向上, 製造技術의 改善, 工場自動化 등을 통해 原價를 節減하고 價格競爭力을 提高할 수 있는 努力은 持續的으로 경주되어야 할 것이다.

가. 肉加工

肉加工 産業은 현재 完製品은 輸入開放이 되어 있으면서 原料部門은 開

放이 일부 品目에 局限되어 있어서 完製品의 價格競爭力面에서 매우 불리한 與件에 있다. 그러나 앞으로 原料肉의 輸入自由化가 이루어질 경우 低價의 原料肉 導入으로 인한 原價負擔이 줄어들 것으로 예상된다. 그러나 問題는 原料肉의 輸入自由化로 인한 原價節減效果에도 불구하고 完製品의 競爭力이 여전히 先進國 製品에 비해 뒤질 것으로 예상된다. 肉加工 技術과 設備들이 대부분 先進國으로부터 導入된 것이기 때문에 品質競爭力에 있어서도 先進國의 製品을 앞서는 어렵다. 價格競爭力 側面에 있어서도, 모든 原料肉을 輸入肉에 의존한다고 假定하더라도 여전히 先進國 製品에 비해 劣位를 면치 못할 것으로 예상된다. 현재 고기통조림의 輸入價格과 國內 生産者 價格을 비교하여 보면 國內 生産價格이 약 1.9배 정도 비싼 것으로 나타나고 있으며 소시지의 경우는 약 1.15배 정도 비싼 것으로 나타나고 있다. 여기서 關稅나 輸入商品稅를 제외하면 고기통조림은 약 2.6배, 소시지는 약 1.5배 정도 비싸게 나타나고 있다(表 III-14 參照).

<表 III-14> 主要 肉加工品の 國內 生産者價格 및 輸入價格 比較
(單位 : 백만원)

	國內生産			輸 入					
	單位	數量	金額	單位	數量	輸入額			
						總額	商品 輸入額	關稅	輸入 商品稅
소시지	Kg	23,741,384	65,603	M/T	1,248	3,003	2,302	459	242
고기통조림	Kg	4,470,373	17,883	M/T	3,346	6,920	5,213	1,191	516

資料 : 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

最終消費者에게 도달하기까지의 流通마진의 差異는 있겠으나 이를 고려한다고 하더라도 價格競爭力 면에서 脆弱性을 벗어나기 힘들 것으로 보인다. 더욱이 完製品에 대한 關稅率이 引下되면서 國內 肉加工品の 價格競

爭力은 더욱 脆弱해질 것으로 豫想된다.

이와 같이 品質競爭力이나 價格競爭力이 모두 脆弱한 實情이어서 輸入品の 國內市場 蠶食이 급속히 이루어질 것으로 보인다. 肉加工品の 輸入額은 1989年 247,363千불에서 1991年 558,614千불로 增加하여 加工食品 輸入額의 약 25%¹⁰⁾를 차지할 정도로 輸入이 급속히 增加하고 있다.

이러한 狀況에 대처하기 위해서는 國民들의 嗜好에 맞는 새로운 商品과 加工技術의 開發을 통해 品質競爭力을 向上시키는 한편, 經營合理化, 生産工程 合理化 등 原價節減 노력이 講究되어야 할 것이다.

나. 乳加工

우리나라의 乳製品 消費形態는 飲用乳를 중심으로 이루어지고 있는데, 飲用乳의 消費가 거의 飽和狀態에 가까워짐에 따라 原乳의 消費增加率이 점차 鈍化되고, 乳加工業體들도 飲用乳의 比重을 낮추고 他 加工品の 比重을 높이려는 時點에 있다. 이러한 時點에서 乳製品 輸入擴大는 乳加工業界에 큰 打擊을 줄 것으로 豫想된다. 우리나라 乳製品은 EC 國家들의 乳製品에 비해 價格競爭力과 品質競爭力이 현저히 뒤지고 있다. EC 國家들의 경우 乳製品에 관한 한 世界市場을 거의 석권하다시피 하고 있으며 政府는 生産者 補助金, 輸出補助金 등을 支給함으로써 對外輸出을 積極支援하고 있다. UR 妥結로 政府의 각종 補助金이 폐지 혹은 제한된다고 하더라도 우리나라 乳加工業體가 이들 國家의 乳加工業體와 競爭하기에는 力不足이라 할 수 있다.

이와 같이 對外競爭力이 매우 脆弱하기 때문에 國內 酪農家나 乳加工産業을 保護하기 위해 乳製品에 대해 엄격한 輸入制限 措置를 취해 왔다. 일부 乳製品이 輸入되었으나 食工業原料 등 한정된 物量을 導入하는 정도

10) 강수기의, “우리나라 農産物 및 加工食品의 輸入現況과 對應方案”, 『農産物 및 加工食品의 輸入現況과 食品産業의 發展方向』, 심포지움발표논문집, 1993, p.8

에 지나지 않았다. 輸出도 일부 이루어졌으나 競爭力을 바탕으로 한 正常的인 輸出이라기 보다는 生産過多로 인한 剩餘在庫分을 輸出하거나 그의 東南亞 國家에 조제분유를 일부 輸出하는 정도이다.

버터, 치즈 등 主要 乳製品의 國內 生産價와 輸入單價를 비교하여 보면, 버터와 치즈의 경우는 國內生産價가 약 1.1배 정도 비싸게 나타나고 있다. 그러나 關稅 등을 제외하고 나면 國內生産價가 약 1.4배 정도 비싼 것으로 나타나고 있다. 유산균 발효유의 경우는 關稅에 의해 國內生産價가 약간 싼 것으로 나타나고 있으나 이 역시 關稅를 제외하고 보면 國內生産價가 오히려 1.1배 정도 비싼 것으로 나타나고 있다. 분유의 경우는 價格差가 훨씬 심하여 關稅를 포함한 輸入單價에 비하여 약 2.4배 정도 비싸며 關稅를 제외할 경우 약 3배 정도 비싸게 나타나고 있다(表 III-15 參照).

<表 III-15> 主要 乳製品의 國內 生産者價格 및 輸入價格 比較
(單位：백만원)

	國內生産			輸 入					
	單位	數量	金額	單位	數量	輸 入 額			
						總額	商品 輸入額	關稅	輸入 商品稅
버터	M/T	5,100	14,629	M/T	115	309	233	66	10
치즈	Kg	3,848,692	24,652	M/T	127	765	574	164	27
유산균 발효유	M/T	460,104	314,859	M/T	14,768	10,801	8,986	1,365	450
분유	Kg	52,822,385	202,406	M/T	730	1,153	943	163	47

資料：韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

乳加工品の 경우도 價格競爭力과 品質 競爭力이 모두 脆弱하기 때문에 輸入開放과 함께 큰 피해가 예상되는 部門이다. 原乳調達の 閉鎖性으로 인해 輸入開放과 함께 原料調達 側面에서는 반사이익을 期待하기 어려운 반면 完製品 市場에서는 부진을 면치 못할 것으로 예상되기 때문이다. 우

리나라 乳加工産業이 가지는 또하나의 制約은, 輸入開放과 함께 完製品을 輸入하여 販賣하거나 혹은 中間製品을 輸入하여 加工 販賣하는 경우가 增加하겠지만 國內 酪農産業의 基盤을 완전히 拋棄할 수는 없기 때문에 國內原乳를 사용한 生産이 계속 維持·發展되어야 한다는 점이다. 그러나 國內 原乳의 生産價格이 相對的으로 높기 때문에 이러한 要因을 극복하고 競爭力을 갖추어야 한다는 負擔을 안고 있다. 따라서 乳加工産業의 競爭力을 強化하기 위해서는 乳加工産業 뿐만 아니라 酪農業의 生産性 提高, 集乳體系의 效率化, 安定的인 原乳確保基盤 構築 등이 동시에 이루어져야 한다.

다. 製粉·製糖

製粉·製糖은 현재 原料의 거의 大部分을 輸入에 의존하고 있어서 國內 農業에 대해서도 直接的인 影響은 없을 것으로 보인다. 그러나 밀·원당 등 原料를 거의 전적으로 海外에 依存함으로 인해서 밀, 사탕수수 등의 世界的 作況이나 價格變化에 直接的으로 露出되어 있으며, UR 妥結로 인해 國際 農産物 시세가 상승할 것으로 예상 되는 등 일부 否定的인 要素를 안고 있다. 그러나 全般的으로 볼 때 우리나라의 製粉·製糖 技術은 世界的인 水準에 도달해 있어서 設糖 輸入自由化 措置로 인한 否定的인 影響은 크지 않을 것으로 예상된다. 오히려, 業界의 競爭力 強化와 安定的인 原料確保 努力을 통해 國內市場에서의 市場占有는 물론 海外市場으로의 輸出을 늘릴 수 있을 것으로 보인다.

製糖部門의 國內市場 및 海外市場의 成長 展望은 매우 밝은 편에 속한다. 현재 國內 1人當 設糖 消費量은 先進國에 비해 현저히 낮은 水準에 머물고 있어서 앞으로 消費增加의 여지가 많이 남아 있다. 또한 設糖은 食品加工의 基礎素材중의 하나로서 加工食品의 消費增加와 함께 設糖소비도 크게 增加할 것으로 예상된다. 海外市場에 있어서도 開發途上國에서의 設糖소비가 크게 增加할 것으로 예상된다. 開發途上國의 設糖소비는 先進

國에 비해 價格 및 所得彈力性이 크기 때문에, 앞으로 開發途上國들의 經濟發展 및 所得水準 向上과 함께 食糖소비가 크게 늘어날 것으로 예상된다. 현재 우리나라는 주요 食糖 輸出國의 하나로서 國內 食糖소비의 전망을 國內産으로 충당하고 있으며 國內生産量의 약 1/3을 輸出하고 있다. 앞으로 製糖産業의 安定的인 成長을 위해서는 原糖物量의 安定的인 確保와 導入價格의 安定化가 先決條件이라 할 수 있다. 國際原糖 去來의 상당량이 先物市場을 통해 이루어지고 있는 만큼 先物市場을 효과적으로 이용하기 위한 國際的인 情報蒐集·分析 能力의 強化, 專門家 養成 등의 노력이 강화되어야 할 것이다.

라. 빵·과자·면류

빵·과자·면류중에서 라면業은 우리나라의 기술이 世界的인 水準에 있어서 앞으로 國內消費는 물론 中國 등 開發途上國들로 輸出이 크게 신장될 것으로 기대되는 分野이다. 라면業은 그사이 消費者들의 嗜好變化에 부응하여 新商品의 開發, 원자재개선, 品質向上, 용기의 다양화 등 다각적인 노력을 기울인 결과 급속한 成長勢를 유지하여 왔다. 특히 용기면의 개발, 생면류·냉면·우동류 등의 特殊麵을 라면형태로 개발하는 등 라면 시장 확대를 위한 노력을 지속적으로 기울여 왔다. 1988年을 정점으로 하여 라면의 國內需要가 減少하기 시작하자 이에 대처하기 위해 業界들이 製品의 高品質化·高價化를 推進하면서 전체적인 라이프사이클 상으로 成熟期에 접어들고 있다.¹¹⁾ 이러한 國內的인 與件과 아울러 中國 및 東歐圈 國家들과의 交易이 활발해지면서 1991年 이후부터 이들 國家로의 輸出이 급속한 신장세를 타고 있다. 앞으로도 특히 中國이나 러시아 地域으로의 輸出이 활기를 띠 것으로 예상된다.

고구마와 감자를 主原料로 사용하는 스낵업도 고구마와 감자의 輸入開放으로 인해 原價節減效果가 클 것으로 보인다. 고구마와 감자의 경우 國

11) 農水畜産新聞, 「韓國食品年鑑」, 1993, p.391

內價格과 국제시세가 큰 차이를 가지고 있다. 고구마의 경우 國內價格이 국제시세에 비해 약 7배 정도 비싸며 감자는 약 4배 정도 비싼 것으로 나타나고 있다.¹²⁾ 그러나 原料의 價格差異가 큰 만큼 輸入開放으로 인한 原料費 節減效果도 크다고 할 수 있겠으나 完製品의 輸入增加로 國內市場에서의 競爭이 激化될 것으로 예상된다. 지금까지 流通市場에 대한 接近이 용이치 않아 어려움을 겪어 오던 輸入品이 流通市場의 開放과 함께 크게 增加할 것으로 예상된다.

당면은 中國產에 비해 價格競爭力이 매우 취약한 實情이다. 그것은 澱粉 등 主原料상의 價格差異가 반영되어 나타난 결과이다. 우리나라에서는 1988年 이전까지 주로 옥수수 澱粉을 사용하여 당면을 생산하여 왔으나 그 이후 고구마 전분을 이용한 당면생산으로 선회하였다. 고구마의 價格이 국제시세와 差異가 크기 때문에 이러한 價格差異가 당면으로까지 이어지고 있다. 당면의 國內 生産價와 輸入品の 價格을 비교하여 보면 國內 生産價가 輸入品보다 약 2.4배 정도 비싼 것으로 나타나고 있다.¹³⁾ 그러나 中國產 등에 비해 우리나라의 당면이 品質面에서는 훨씬 앞서고 있는 것으로 나타나고 있다. 따라서 이 部門도 競爭상대國들의 製品에 비해 우리나라가 가지는 品質優位를 擴大 維持하기 위한 노력과 함께 原價改善을 위한 노력도 지속적으로 이루어져야 할 것이다.

마. 果菜加工

果菜加工 分野도 全體的인 開放化 趨勢와 함께 輸入品과의 競爭이 치열해질 것으로 예상되는 분야이다. 주스류의 경우 산 원재료 투입에 따른 原價節減效果를 얻을 수 있을 것으로 보인다. 감귤의 경우, 國內 감귤농가를 保護하기 위해 주스가공업체에 대해 國內산 감귤을 배정한 후 이에 따

12) 자료원은 農林水産部 資料이며, 김영찬, 「UR 協定 妥結에 따른 食品産業의 對應方案」, 食品研究所, 1994 에서 인용

13) 韓國銀行, 「1990年 産業聯關表」, 1993

라 수입쿼터를 배정하였으나 國內産 強制配定이 없어질 것으로 예상되는 등 原料部門에서는 肯定的인 側面이 있다. 주스에 대한 需要가 꾸준히 增加하고 新規 業體가 進出함으로 인해서 주스용 원과에 대한 需要는 增加하는 반면 國內의 주스용 원과의 생산은 이를 충족시킬 수 있는 수준이 되지 못하여 原料調達에 많은 어려움을 겪어 왔다. 오렌지 농축액 수입쿼터도 충분하지 못하여 原料不足分을 충당키 어려웠던 것이 사실이다. 이러한 原料調達상의 어려움이 앞으로 緩和될 수 있을 것으로 전망된다.

주스에 대한 消費者의 嗜好가 50% 과즙음료나 10% 희석과즙음료보다는 100% 천연과즙음료나 과립음료로 기울면서 이 兩品目이 높은 成長勢를 보이고 있다. 그러나 열대과일 주스의 輸入이 增加하면서 國內産 주스와의 競爭이 치열해질 것으로 보인다. 우리나라의 과실 가공산업의 대부분이 주스나 통조림 제조에 집중되어 있어서 수입열대과일 주스와의 경쟁에서의 판도는 우리나라 과실가공업 전체에 커다란 영향을 미칠 것으로 보인다. 특히 과실 가공품의 경우 消費의 代替性이 높아서 사과주스 등 細部 品目別로 消費市場이 差別化되어 있지 않기 때문에 競爭이 더욱 치열해질 전망이다. 더욱이 消費者들의 消費性向도 特定 品目に 집착하지 않고 여러가지 다양한 商品을 選好하는 方向으로 變化할 것으로 예상된다. 우리나라 과실 가공품중 주스류는 주로 감귤과 사과, 그리고 통조림은 복숭아 통조림이 주종을 이루고 있는 등 特定 品目に 偏重되어 있다. 앞으로 보다 다양한 原料를 사용하여 消費者의 嗜好變化에 부응하는 多様な 製品을 開發하여야 할 것이다.

채소가공은 거의 대부분이 절임, 건조 등의 처리만을 거친 低次加工品이 주종을 이루고 있으며 중국산 등에 비해 價格差異가 현저하기 때문에 市場蠶食이 클 것으로 예상된다. 이와 함께 國民의 食生活 樣式이 점차 西歐化되어 감에 따라 셀러드용 채소 등 서양채소의 輸入增加가 예상된다. 채소가공 부문도 開發途上國들과의 경쟁에 대처하기 위해서는 良質의 國內産 原料를 사용하여 品質優位를 維持·擴大하는 戰略이 필요할 것으로 보인다.

바. 動植物性 油脂

우리나라의 油脂生産은 植物性 油脂生産이 主流를 이루고 있는데, 植物性 油脂의 生産도 原料를 거의 대부분 輸入에 의존하고 있는 實情이다. 이와 함께 粗油를 輸入하여 國內에서 精製處理만 하는 趨勢가 늘어나고 있다. 開放化 趨勢와 關連하여 현재 우리나라 油脂業界가 당면하고 있는 가장 큰 問題는 經濟性있는 油脂資源의 確保와 生産技術의 改善이라 할 수 있다. 유럽, 일본 등의 食用油脂 會社들은 中남미, 말레이시아 등에 原料作物 生産을 위한 農場을 조성하고 있으며, 미국, 캐나다, 말레이시아 등도 콩이나 팜과 같은 油脂 原料作物의 品種改良 노력에 박차를 가하고 있다. 우리나라도 國內적으로는 참깨, 들깨, 대두 등의 生産性を 높이는 노력이 필요하며, 中國의 滿洲 등에 대단위 油脂作物 農場을 조성하는 方法도 고려해 볼 수 있을 것이다.

第 2 節 食品消費構造의 變化와 展望

소득수준의 향상과 더불어 食品産業의 發達は 食生活의 高級化, 多樣化, 西歐化 추세를 가속화시켜 國民食生活를 급격하게 變化시키고 있다. 食品産業은 고용 및 附加價値의 창출 등 國民경제상 의미를 가지며, 國民의 食生活, 食糧需給에 영향을 미친다. 食品産業의 발전방향은 國民의 합리적인 食생활, 食糧需給에 영향을 미친다. 食品産業의 발전방향은 國民의 합리적인 食생활, 食糧需給에 영향을 미친다. 食品産業의 발전방향은 國民의 합리적인 食생활, 食糧需給에 영향을 미친다.

本節에서는 우리나라의 食品消費 構造의 變化를 食品의 供給 및 攝取推移를 통하여 파악하고, 食品産業에 대한 需要와 直結된 加工食品의 消費 動向과 加工食品費의 支出推移를 통하여 식품소비의 質的인 변화양상을 제시하고자 한다. 아울러 향후 食品消費의 展望을 위하여 食生活의 變化가 우리와 비교적 類似한 일본의 食生活 變化推移, 서구의 食生活 樣

相을 비교함으로써 우리나라의 食品消費 樣相이 어떠한 방향으로 변화하고 있는가를 파악하였다.

1. 食品費 支出動向

우리나라는 1970년대 이후 급속한 經濟成長에 따라 국민들의 購買力이 높아짐에 따라 食料品費는 <表 III-16>에서와 같이 증가하고 있다. 그러나 所得增加에 따라 英鎊계수인 食料品費의 消費支出 비중은 감소하여 1965년 도시지역 56.8%, 농촌지역 53.1%에서 1992년에는 도시지역 30.0%, 농촌지역 23.3%로 지속적으로 감소하고 있다.

<表 III-16> 家口當 月平均 食料品費 支出 推移, 1965-92

년도	도 시 ¹⁾			농 촌 ²⁾		
	년간 소비 지출액 (천원)	식료품비 (천원)	년간 소비 지출중 식료품비 비율 (%)	년간 소비 지출액 (천원)	식료품비 (천원)	년간 소비 지출중 식료품비 비율 (%)
1965	117	66	56.8	101	53	53.1
1970	312	145	46.6	208	95	45.9
1975	700	342	48.8	616	291	47.3
1980	2,166	929	42.9	2,138	787	36.8
1985	3,804	1,427	37.5	4,691	1,332	28.4
1990	8,228	2,633	32.0	8,227	1,933	23.5
1992	11,303	3,391	30.0	10,046	2,341	23.3

資料 : 1) 統計廳, 「都市家計調査」, 各년도
 2) 農林水産部, 「農家經濟調査」, 各년도

2. 主要食品의 消費量 推移

食品需給表에서 1970년-1992년간의 우리나라의 食品供給量을 통해 식품

소비 양상의 변화를 요약하면 <表 III-17>과 같다.

<表 III-17> 主要 食品의 1人當 年間 供給量 推移, 1970-1992

(單位: kg)

식품명	1970	1975	1980	1985	1990	1992	증감율(%)		
							'92/'70	'80/'70	'92/'80
곡 류	194.9	193.0	185.0	185.4	175.4	174.9	89.7	94.9	94.5
쌀	130.4	119.8	132.9	128.0	120.8	114.5	87.8	101.9	86.6
밀가루	25.1	30.1	29.4	32.0	29.7	32.5	129.9	117.1	110.9
보 리	36.8	39.7	14.1	8.4	2.4	1.9	5.5	38.3	13.5
기 타	2.6	3.4	8.7	16.6	22.5	25.9	996.2	334.6	297.7
서 류	56.0	35.0	21.5	11.8	11.0	12.8	22.9	38.4	60.0
설탕 류	6.2	5.2	10.3	11.7	15.3	16.7	269.3	170.5	163.8
두 류	7.4	8.3	9.7	10.7	10.3	10.2	137.8	132.9	106.5
견과 류	0.1	0.2	0.4	0.8	0.5	1.0	1,000.0	400.0	250.0
종실 류	0.1	1.3	0.4	0.5	0.7	1.4	1,400.0	400.0	350.0
채소 류	59.9	62.5	120.6	98.6	132.6	134.7	224.9	201.7	111.7
과실 류	10.0	14.0	16.2	26.6	29.0	38.8	388.0	162.0	239.5
육 류	8.3	9.3	13.9	16.5	23.6	27.5	331.3	202.8	167.9
계란 류	3.2	4.0	5.9	6.2	7.9	7.4	231.3	184.4	119.4
우유 류	1.8	4.4	10.8	23.1	31.8	32.0	1,777.8	600.0	296.3
어패 류	14.7	24.6	22.5	30.7	30.5	29.7	202.0	208.8	132.0
해조 류	2.6	5.3	4.5	6.5	5.7	10.8	415.4	170.1	240.0
유지 류	1.5	2.7	5.0	9.2	14.3	13.9	926.7	333.3	278.0

資料: 한국농촌경제연구원, 「1992년 식품수급표」

가. 穀類

곡물의 1인당 소비량은 1970년의 194.9kg에서 1972년 201.9kg으로 最高水準에 도달하였다가 그 후에는 계속 감소하여 1992년에는 174.9kg에 머물고 있다. 곡류는 종별에 따라 增減趨勢에 변화가 크게 차이를 나타내

는데 쌀 消費趨勢는 1979년까지 꾸준한 增加趨勢를 보이다가 1979년을 정점으로 감소하기 시작하여 1990년에는 121kg, 1992년에는 115kg 수준으로 감소하고 있다. 반면 빵, 스낵식품 등 밀가루를 원료로 하는 加工食品의 增加趨勢로 밀가루는 1970년 25kg에서 1992년에는 33kg으로 지속적인 消費增加를 보인다(表 III-17 參照).

아직까지 우리의 食생활에서 곡류중 쌀이 차지하는 비중은 1970년 62.0%, 1980년 71.7%, 1992년 65.6%로 그 비중이 높다. 所得向上에 따라 밀과 대두의 소비는 증가하나 보리쌀, 서류 등 기타 곡물의 소비는 감소하여 곡물전체의 소비량은 현저한 감소 추세에 있다(表 III-18 參照).

<表 III-18> 年度別 穀類 供給量 및 穀類 熱量供給量 推移(1人 1日當)

	공급량(1인 1일당)				에너지		
	곡류전체 (g)	쌀 (g)	쌀의비중 (%)	밀 (g)	곡류전체 (kcal)	쌀 (kcal)	밀 (kcal)
1962	545	341	62.6	51	1,862	1,159	179
1965	560	360	64.3	41	1,910	1,225	145
1970	592	367	62.0	52	2,006	1,246	181
1975	529	328	62.0	32	1,801	1,116	292
1980	506	363	71.7	80	1,730	1,234	284
1985	508	351	69.1	88	1,797	1,245	307
1990	481	331	68.8	81	1,697	1,175	285
1991	483	322	66.7	86	1,731	1,178	300
1992	479	314	65.6	89	1,718	1,149	312

資料: 한국농촌경제연구원, 「1992 식품수급표」

나. 肉類, 漁貝類, 牛乳類, 果實類, 野菜類 등

<表 III-19>에서 보는 바와 같이 소득탄력성이 비교적 높은 육류, 해조류, 과일류, 우유 및 난류의 소비량은 현격한 增加趨勢를 보이고 있다. 1970년 대비 1992년의 공급량을 비교하면 육류 3.3배, 우유류 17.8배, 어패류 2.0배, 유지류 9.3배, 야채류 2.2배, 과일류 3.9배의 증가를 보였다. 전

체적으로 1970년대와 1980년대의 증감율을 보면 1970년대에 비해 1980년대에는 이들 품목의 消費量 增加率은 둔화된 감이 있으나 아직도 增加趨勢가 지속되고 있다. 所得彈力值가 높은 이들 식품의 消費增加 趨勢는 앞으로도 지속될 것으로 보인다(表 III-17 參照).

<表 III-19> 主要食品의 價格 및 所得 彈力性, 1975-85

구 분	價格彈力性	所得彈力性
穀類	-0.0207	-0.0001
薯類	-0.2424	-0.5438
肉類	-0.0284	0.8186
海藻類	-0.2665	1.2834
果實類	0.0686	1.0418
乳卵(牛乳, 鷄卵)	0.4428	0.9957

資料: 강정일 외, 『식품가공산업 관련행정업무의 합리화 방안』, 한국농촌경제연구원, 1989, p 9.

3. 主要 營養素別 供給量 推移

食品需給表에서 국민 1인당 에너지 공급량의 추이를 보면 <表 III-20>와 같다. 國民 1人 1日當 에너지 공급량은 1970년의 2,370kcal에서 1992년에는 2,909kcal로 1.2배 증가하였는데 消費된 食品의 構成을 보면 식품군에 따라 증감 패턴에 큰 차이를 보인다. 주로 곡류에서 얻는 澱粉質의 供給量은 줄어들고 있으며 설탕류의 消費가 크게 增加하고 있으며 기타 식물성식품과 동물성식품에서 얻는 에너지 供給量은 크게 增加하고 있다.

단백질의 供給量은 같은 기간중에 65.1g에서 90.2g으로 1.4배로 증가하였으며 특히, 동물성 단백질은 1970-1992년간에 10.6g에서 33.6g으로 약 3.2배로 증가하였다. 이에 따라 총단백질 공급량중 동물성 단백질이 점하는 比率은 동일 기간중 16.3%에서 37.2%로 증가하였다. 지방질의 공급량도 1970년의 19.7g에서 1992년 73.6g으로 약 3.7배의 현저한 增加趨勢를 보이고 있다.

<表 III-20> 1人 1日當 營養供給量 推移, 1970-1992

	1970	1975	1980	1985	1990	1992	증감율(배) 1992/1970
에너지(kcal)	2,370	2,390	2,485	2,687	2,853	2,909	1.2
식물성	2,249	2,212	2,257	2,384	2,457	2,513	1.1
전분질	2,082	2,023	1,898	1,943	1,837	1,849	0.9
기타 ¹⁾	167	189	360	441	620	664	4.0
동물성	121	178	227	303	395	396	3.3
	(5.1) ²⁾	(7.4)	(9.2)	(11.3)	(13.9)	(13.6)	(2.7)
단백질(g)	65.1	71.1	73.6	86.6	89.3	90.2	1.4
식물성	54.5	55.9	53.5	58.1	56.1	56.6	1.0
동물성	10.6	15.2	20.1	28.5	33.2	33.6	3.2
(동물성비율)	(16.3) ²⁾	(21.4)	(27.4)	(32.9)	(37.1)	(37.2)	(2.3)
지방질(g)	19.7	27.4	36.6	51.8	72.2	73.6	3.7
식물성	--	14.1	21.4	33.5	46.7	48.3	3.4 ³⁾
동물성	--	13.3	15.2	18.3	25.5	25.3	1.9 ³⁾
(동물성비율)	--	(48.5)	(41.5)	(35.4)	(35.3)	(34.3)	(0.7) ³⁾
3대 영양소의 에너지구성비							
단 백 질(%)	11.0	11.9	11.8	12.9	12.5	12.4	--
지 방(%)	7.5	10.3	13.3	17.4	22.8	22.8	--
탄수화물(%)	81.5	77.8	74.9	69.7	64.7	64.8	--
<일본>							
에너지공급량 (Kcal)	2,529	2,517	2,562	2,592	2,634	2,625	
3대 영양소의 에너지구성비							
단 백 질(%)	12.4	12.7	13.0	13.1	13.3	13.5	--
지 방(%)	20.0	22.8	25.5	27.3	28.4	28.7	--
탄수화물(%)	67.6	64.4	61.5	59.7	58.3	57.8	--

註: 1) 야채류, 과일류, 설탕 등에서 얻는 에너지 포함

2) ()내 수치는 구성비임.

3) 1992/1975 비율임.

資料: 한국농촌경제연구원, 『1992 식품수급표』

현재 우리국민에게 공급되고 있는 에너지의 構成比率(PFC ratio)을 보면 1970년에는 지방의 비율이 7.5%였으나 1992년에 이르러서는 22.8%에 이르고 있어 현재까지는 평균적으로 適正水準을 초과하지는 않았지만 급격한 지방질 消費의 增加 가능성을 제시하고 있다. 특히 1990년대에 와서는 동물성 食品의 供給 增加가 두드러져 過剩攝取에 의한 각종 成人病과 國民保健상의 문제 등 새로운 營養問題와 이에 따른 經濟的 損失 문제가 대두되고 있을 가능성을 보여주고 있다.

4. 主要 營養素別 攝取量 推移

상기한 <表 III-17> - <表 III-20>의 食品消費量 數値는 食品의 供給量을 근거한 자료이며 실제 국민이 攝取하는 攝取量은 식품조리 및 식사과정에서 발생하는 減耗등 여러가지 요인으로 인하여 영양공급량과 차이가 있다. 일본은 에너지 供給量이 攝取量보다 300-400kcal 정도 높은데 우리나라는 에너지 供給量과 攝取量간에 차이가 과거 20%에서 최근에는 30% 이상(1,000kcal 정도)의 차이를 보여 통계산출상의 문제도 있을 수 있지만 일본에 비하여 食糧의 浪費現象이 있는 것으로 推定된다. 國民營養調查 결과를 통하여 食品攝取樣相의 최근 推移를 보면 <表 III-21>과 같다. 전반적인 경향은 食品供給資料와 유사하나 穀類攝取의 감소폭이 더욱 두드러지고 肉類, 牛乳類 및 乳脂類는 공급량에 근거한 자료에 비하여 증가폭이 적은 것으로 나타나고 있다.

主要 營養素別 攝取量을 보면 단백질 攝取가 꾸준히 增加하고 있으며, 지방의 攝取가 크게 增加하고 있다. 특히 동물성 단백질과 지방의 섭취가 크게 증가하고 있어 西歐社會의 食品消費類型으로 食品消費의 方向이 변화하고 있음을 나타낸다.

식품섭취패턴을 간략하게 評價해 주는 指標인 3대 영양소의 에너지 구성비(PFC ratio)를 보면 1971-92년 기간 중 脂肪의 攝取 比率이 6.3%에

<表 III-21> 1人 1日當 食品攝取量의 推移

(單位: g)

	1970	1975	1980	1985	1990	1991	1992	증감율 (배) 1992/1970
곡 류	517	474	495	384	344	349	337	0.6
콩 류	53.1	31.1	46.9	74.2	58.1	36.1	36.5	0.7
감 자 류	49.8	54.6	35.8	39.8	43.1	23.4	22.4	0.5
채 소 류	295.0	246.0	301.1	272.9	281.0	284.3	301.5	1.0
과 실 류	18.9	22.4	41.3	64.1	68.8	102.7	123.9	6.6
해 조 류	2.4	1.9	1.5	3.2	6.0	7.1	6.7	2.8
조미료, 주류, 음료수류	16.9	17.7	36.6	21.7	34.7	38.5	37.8	2.2
유지류(식물성)	-	3.1	4.4	6.9	5.6	5.7	5.8	1.8 ¹⁾
기 타	0.0	0.1	0.0	0.0	9.4	9.7	1.1	-
식물성식품계	952.9	850.0	962.9	866.5	850.0	857.0	882.5	0.9
육 류	19.8	14.3	13.6	38.9	47.3	52.5	58.1	2.9
난 류	8.8	5.1	8.3	20.6	19.5	19.8	19.0	2.2
어 패 류	44.5	47.8	65.7	180.6	78.6	80.5	85.4	1.9
우유 및 유제품	4.9	4.7	9.9	42.8	52.2	58.1	51.6	11.2
유지류(동물성)	-	0.1	0.1	0.1	0.4	0.0	0.2	2.0 ¹⁾
기 타	4.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	-
동물성식품계	82.2	72.0	97.6	183.0	198.0	211.0	214.5	2.6
총 계	1035.1	992	1,061	1,050	1,048	1,068	1,097	1.1
식물성 식품 비율 (%)	92.1	92.2	90.8	82.6	81.1	80.2	80.4	0.8
동물성 식품 비율 (%)	7.9	7.8	9.2	17.4	18.9	19.8	19.6	2.5

註: 1) 1992/1970 비율임.

資料: 보건사회부, 「국민영양조사보고」, 각년도

서 16.6%로 지방의 섭취가 지속적으로 증가하는 것으로 나타나고 있는데 1991년 일본수준에는 아직 도달하지 않고 있다. 탄수화물의攝取比率은 동기간중 77.9%에서 67.6%로 낮아지고 있다 (表 III-22 參照).

所得水準의 향상에 따라 식품의 섭취양상은 육류식품, 지방질이 높은西歐化하는 식사패턴으로 변화해 가고 있는데 이러한 양상의 전형적인 예는 日本으로서 1850년에서 최근까지의 食生活變化가 매우 뚜렷했던 것을 볼 수 있다(表 III-23 參照). 즉 1850년에는 육류의 소비량이 5g 미만이었으나 1987년에는 70.8g으로攝取량이增加하였으며 우유류는 전혀 섭취하지 못하다가 1987년에는 117.9g을 섭취하였고 이에 따라 營養素의 섭취도 단백질과 지방의 증가, 특히 동물성 급원의 증가를 경험하고 있어 食生活의 西歐化 과정을 보여주고 있다.

우리나라는 일본과 유사한 前轍을 밟을 가능성이 높을 것으로 보여 최근 우리나라의 食品消費推移와 일본의 食品消費推移를 비교함으로써 앞으로의 변화추이를 유추해 본 것이 <表 III-24>이다. 곡류중 쌀, 보리 등의 소비는 일본의 추이를 볼 때 계속 減少趨勢를 보일 것으로 보이며, 곡류중 밀의 소비는 增加趨勢에서 현재의 수준에서 완만한 增加趨勢를 유지할 것으로 보인다. 增加 趨勢에 있던 야채류는 약간의 減少趨勢를 보일 것으로 보이며 과일류는 所得水準의 向上과 高級食品, 健康食品의 選好傾向으로 일본 등 서구 국가에서와 같은 增加趨勢를 보일 것으로 보인다. 급격한 增加趨勢를 보였던 육류의 消費量 增加는 완만한 增加趨勢를 지속할 것으로 보인다. 우유류의 소비는 계속 크게 증가될 것으로 보이며, 유지류의 소비도 계속 완만한 增加趨勢를 보일 것으로 전망된다. 어패류는 高級食品, 健康食品 選好傾向으로 약간의 增加 傾向을 보일 것으로 보인다.

<表 III-22> 1人 1日當 食品攝取量을 통한 熱量構成比(PEC ratio)의 年次的 推移, 1971-92

	1971	1976	1980	1985	1990	1992	일본 1992
총 에너지 섭취량(kcal)	2,072	1,926	2,052	1,936	1,868	1,875	2,053
3대 영양소의 열량구성비							
단 백 질	13.0	12.5	13.1	15.4	16.9	15.8	15.6
지 방	6.3	9.6	9.0	13.7	13.9	16.6	25.4
탄수화물	77.9	79.0	77.3	70.9	69.2	67.6	59.0

資料 : 보건사회부, 「1992년 국민영양조사 보고」
일본 후생성, 「1991년 국민영양조사」

<表 III-23> 日本의 1人 1日當 主要 食品 및 營養素 攝取 推移,
1850-1987

	1850	1952	1980	1987
쌀 (g)	< 350	352	225	212
육 류 (g)	< 5	10.6	17.9	70.8
우유류 (g)	0	10.6	115.2	117.9
어 류 (g)	< 60	82.3	92.5	90.5
에너지(Kcal)	< 1,800	2,109	2,119	2,075
단백질(g)	< 50	70.0	78.7	78.9
(동물성단백질)	< 20	22.6	39.2	40.1
지 방	< 10	20.1	55.6	56.6
(동물성지방)	< 5	7.0	26.9	27.9
탄수화물	< 380	412	309	295

資料: WHO, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases,
WHO Technical Report Series 797, 1990, p.51.

<表 III-24> 主要食品의 1人當 年間 供給量의 韓國, 日本 比較, 1970-92
(單位: kg)

	한 국				일 본				1992
	1970	1980	1990	1992 (A)	1970	1980	1990	1992 (B)	한일비교 (B)/(A)
1인당 GNP (US \$)	252	1,589	5,659	6,749	1,947	9,068	23,965	28,220	
곡 류	216.1	185.0	175.4	174.9	148.5	131.3	120.6	120.0	0.6배
쌀	133.8	132.9	120.8	114.5	105.0	87.1	77.3	77.0	0.7
보리	60.1	14.1	2.4	1.9	1.5	1.2	0.4	0.5	0.3
밀	18.8	29.4	29.7	32.6	39.5	41.3	40.7	40.5	1.2
설탕류	6.3	10.3	15.3	16.7	26.9	23.3	21.0	20.3	1.2
야채류	65.6	120.6	132.6	134.7	132.1	130.0	125.6	125.0	0.9
과실류	12.0	16.2	29.0	38.8	52.6	54.6	52.3	54.5	1.4
육 류	8.4	13.9	23.6	27.5	18.0	31.3	39.7	41.1	1.5
쇠고기	1.6	2.6	4.1	5.1	3.0	5.0	8.7	9.6	1.9
돼지고기	3.6	6.3	11.8	13.1	7.5	13.8	16.4	16.4	1.2
닭고기	1.4	2.4	4.0	5.2	4.8	10.0	13.3	13.8	2.6
우유류	3.0	10.8	31.8	32.0	50.1	65.3	83.2	83.6	2.6
계란	3.8	5.9	7.9	7.4	16.7	16.5	18.9	20.4	2.8
어패류	23.1	22.5	30.5	29.7	61.3	65.5	71.2	66.4	2.2
유지류	1.5	5.0	14.3	13.9	10.0	14.7	17.4	17.8	1.3

資料: 1) 한국농촌경제연구원, 『1992 식품수급표』

2) 일본농림통계협회, 『1992 식료수급표』

5. 食品消費 패턴의 國際 比較

食品消費패턴은 그 나라의 食生活 文化에 따라 차이가 있지만 國民 經濟水準이 높아짐에 따라 先進國의 패턴을 따라가고 있는 傾向이 높다. 전세계적으로 所得水準의 向上에 따라 國民의 平均 食品消費量과 營養攝取는 量的으로 增加하면서 質的으로는 단백질과 지방의 消費가 增加하고

있다. 특히 동물성 식품의 섭취가 증가하는 반면 전분질 섭취는 減少하는 傾向을 보이는데 이를 전형적으로 제시하는 자료는 <그림 III-1>이다.

선진국의 食品消費類型은 곡류의 섭취가 적은 반면 설탕, 육류, 우유류, 유지류의 섭취가 높으며 所得水準의 向上에 따라 과일류의 섭취가 증가하는 것이 전형적인 樣相이다. 이를 營養供給側面에서 보면 대체로 所得水準이 높은 先進國일수록 전분질의 섭취가 낮아지고 단백질과 지방의 섭취가 높아지는 것이 특징적인 현상이라고 볼 수 있다(表 III-25 및 表 III-26 參照).

이와 같이 食品消費 패턴은 經濟水準의 향상에 따라 선진국 유형으로 접근하는 현상을 보이는 것이 일반적인데 <表 III-27>에서 최근의 미국, 일본의 에너지 구성에서 지방이 차지하는 비중을 비교해 보면 최근 미국은 40%, 일본은 25%에 이르고 있다. 우리나라는 아직까지 이들 국가수준까지는 접근하지 않았지만 지방의 섭취가 지속적으로 증가하고 탄수화물의 섭취가 지속적으로 감소하고 있는 유형을 나타나고 있다.

앞의 <表 III-20>에서 공급량을 기준으로 한 지방의 에너지의 구성비를 보면 1970년에 일본은 최근 우리나라의 평균 수준과 유사한 20.0%였으나 1980년에는 25.5%, 1990년에는 28.4%, 1992년에는 28.7%로 동양권의 국가이면서도 30%에 접근해 가고 있는 것을 볼 때 우리나라도 서구화 및 所得水準 向上에 따라 지방의 섭취는 계속 증가할 것으로 볼 수 있다.

우리나라와 食生活이 유사한 동양의 일본, 대만의 食品消費形態를 서구 유럽 및 미주의 食品消費形態와 비교하여 보면 곡류, 야채류의 소비가 서구에 비하여 높고 설탕, 육류, 우유류, 유지류의 섭취는 낮으며 한국과 비교하여 볼 때 일본, 대만은 한국과 서구국가의 중간에 있다. 우리나라도 향후 이러한 과정을 따를 가능성이 클 것으로 볼 수 있으며 이에 따라 西歐社會와 같이 食生活에서 유래되는 각종 癌과 心臟病 등 成人疾患의 발병이 높아져 갈 것으로 예상된다(그림 III-2 參照).

<表 III-25> 主要國의 1人 年間 食品供給量 比較

	연도	곡류	서류	설탕류	두류	야채류	과실류	육류	계란류	우유류	어패류	유지류
한 국	1992	184.6	13.7	16.7	13.3	154.8	47.2	28.2	8.7	32.0	60.0	13.9
일 본	1991	120.3	38.8	20.9	9.9	123.2	49.3	40.3	19.9	84.8	68.0	17.1
대 만	1991	107.6	8.4	24.4	55.5	114.4	107.2	77.9	13.6	15.7	40.4	20.5
미 국	86-88	100.0	58.8	62.1	11.7	104.8	125.2	119.4	14.2	246.7	18.3	27.7
서 독	86-88	98.2	75.9	44.9	6.6	85.4	122.6	108.4	16.1	224.8	11.3	34.7
스 웨 덴	86-88	82.1	72.3	44.0	6.6	58.0	88.3	61.7	13.1	363.5	28.1	33.6
스 위 스	86-88	102.9	48.2	50.0	11.3	82.9	142.7	92.0	12.8	329.6	13.9	32.9
영 국	86-88	85.8	110.6	49.3	7.7	89.8	71.5	75.9	11.7	228.1	19.0	26.6
이탈리아	86-88	162.8	41.2	29.6	12.8	162.1	132.1	84.0	11.7	277.8	18.3	32.5
카 나 다	86-88	96.7	71.2	48.5	12.8	107.7	124.5	104.0	12.0	221.6	24.1	39.8
프 랑 스	86-88	97.8	77.4	40.5	6.9	119.7	77.0	105.5	15.7	279.2	26.6	35.8
네덜란드	86-88	78.8	88.0	42.0	9.9	71.9	116.4	82.1	12.4	334.0	7.3	39.8

資料 : 1) 한국 한국농촌경제연구원, 「1992년도 식품수급표」
 2) 일본 식료수급표, 1991
 3) 대만 Taiwan Food Balance Sheet, 1991
 4) FAO, Food Balance Sheet, 1986-1988, Average

<表 III-26> 主要國의 1人 1日當 營養供給量 比較

	연도	에 너 지							단 백 질		지 방 류		1인당 GNP (\$)
		실수 kcal	한국 =100	구 성 비					실수 (g)	한국 =100	실수 (g)	한국 =100	
				전분류 (%)	설탕 (%)	동물성 (%)	유지류 (%)	기타 (%)					
한 국	1992	2,909	100.0	63.6	6.1	12.0	11.6	6.7	90.2	100.0	73.6	100.0	6,749
일 본	1991	2,622	90.1	50.6	8.3	20.5	13.5	7.1	88.0	97.6	83.6	112.8	27,297
대 만	1991	2,971	102.1	40.8	8.7	27.7	16.8	6.0	88.7	98.3	136.9	186.0	8,815
미 국	86-88	3,644	125.3	23.2	15.9	30.9	17.0	13.0	109.0	120.8	163.5	222.1	19,813
서 독	86-88	3,528	121.3	25.3	12.4	27.1	19.0	16.3	103.5	114.7	152.6	207.3	19,754
스 웨 덴	86-88	3,030	104.2	23.4	14.8	28.7	20.3	10.7	96.2	106.7	131.0	178.0	20,831
스 위 스	86-88	3,623	124.5	26.7	13.4	31.7	10.8	14.7	100.1	111.0	169.6	230.4	28,943
영 국	86-88	3,218	110.6	35.4	15.0	28.3	17.8	12.1	89.4	99.1	140.7	191.2	14,673
이탈리아	86-88	3,571	122.8	26.7	8.1	22.6	19.9	14.1	110.4	122.4	144.4	196.2	14,349
카 나 다	86-88	3,451	118.6	35.4	13.7	24.7	21.2	15.8	98.8	109.5	152.2	206.8	18,258
프 랑 스	86-88	3,312	113.9	26.8	12.0	28.2	19.2	13.8	112.5	124.7	141.8	192.7	17,105
네덜란드	86-88	3,303	113.5	24.2	12.4	26.0	23.5	14.0	97.6	108.2	152.3	206.9	15,347

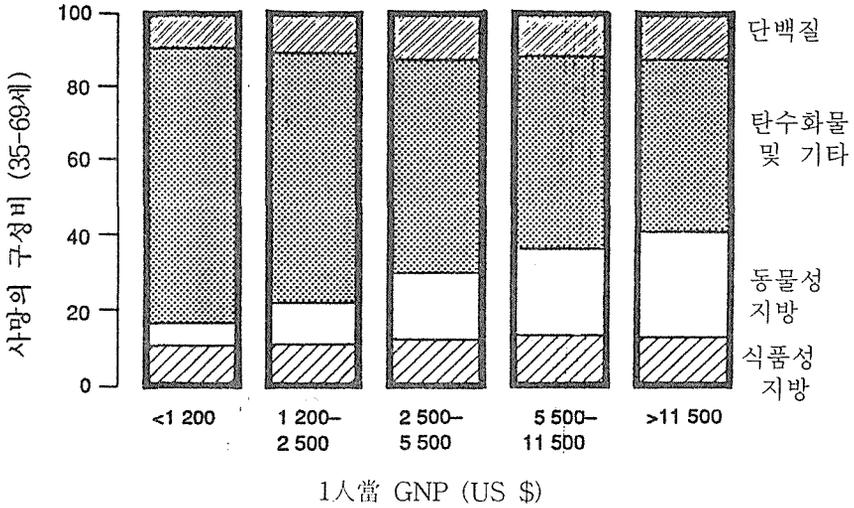
資料 : 1) 한국농촌경제연구원, 『1992년도 식품수급표』
 2) 일본 식료수급표, 1991
 3) 대만 Taiwan Food Balance Sheet, 1991
 4) FAO, Food Balance Sheet, 1986-1988, Average

<表 III-27> 韓國, 日本, 美國의 1人 1日當 食品 및 營養供給量 比較

영 양 소	한 국				일 본				미 국			
	1961 -63	1969 -71	1979 -81	1986 -88	1961 -63	1969 -71	1979 -81	1986 -88	1961 -63	1969 -71	1979 -81	1986 -88
1인당 GNP (US\$)	87	248	1,592	3,110	-	1,947	9,065	19,847	-	4,841	12,039	18,714
에너지												
총량(kcal)	2,044	2,528	2,829	2,867	2,535	2,741	2,791	2,822	3,211	3,390	3,510	3,644
구성비(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
전분질	85.9	79.7	67.1	60.9	66.1	53.2	47.7	45.4	23.8	21.9	21.9	23.2
설탕류	0.9	2.6	4.2	5.7	7.2	11.2	9.6	8.7	16.9	17.2	16.4	15.9
동물성	3.0	3.5	7.4	10.1	9.3	13.8	16.7	18.2	33.7	33.5	31.6	30.9
유지류	0.7	2.1	4.6	8.0	5.0	8.1	11.8	12.0	15.2	16.1	17.2	17.0
기 타	9.4	12.1	16.7	15.3	12.4	13.7	14.2	15.7	10.5	11.3	12.8	13.0
단백질												
총량(g)	51.9	64.4	75.5	78.1	73.8	82.6	85.5	89.8	99.6	104.1	103.3	109.0
동물성												
단백질(g)	6.2	8.8	18.6	26.0	25.0	36.4	43.1	47.7	66.6	71.4	69.6	72.2
동물성												
단백질비(%)	11.9	13.7	24.6	33.3	33.9	44.1	50.4	53.1	66.9	68.6	67.4	66.2
지방질												
총량(g)	14.2	23.0	39.9	54.6	37.0	57.1	74.6	80.2	140.4	152.3	159.7	163.5
유지류(g)	1.7	5.9	14.6	25.8	14.2	25.0	37.2	38.4	54.8	61.3	68.0	69.9
유지류비(%)	12.0	25.7	36.6	47.3	38.4	43.8	49.9	47.9	39.0	40.2	42.6	42.8
3대 영양소의 에너지 구성비 (%)												
단 백 질	10.2	10.2	10.7	10.9	11.6	12.3	12.7	12.7	12.4	12.3	11.8	12.0
지 방	6.3	8.2	12.7	17.1	13.1	24.1	24.1	25.6	39.4	40.4	40.9	40.4
탄수화물	83.5	81.6	76.6	72.6	75.3	69.2	61.7	61.7	48.2	47.3	47.3	47.6

註: 1인당 GNP는 1962년, 1970년, 1980년, 1987년도 수치임.

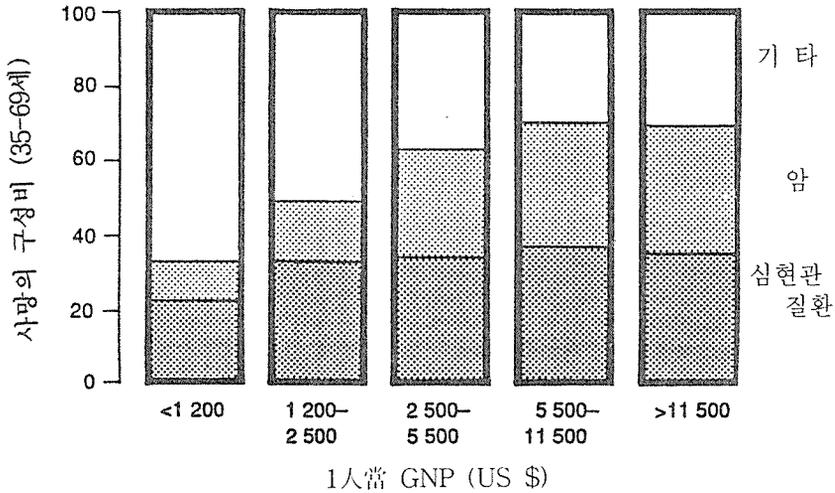
資料: FAO, Food Balance Sheets, 1986-1988 Average, 1991.



註 : 이 그림은 FAO, World Bank의 자료에서 인구규모가 100만 이상인 52개국의 열량, 지방 섭취량 등의 식이구성자료 및 인구수, GNP, 사망률 등을 분석한 결과임.

資料 : WHO, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases, WHO Technical Report Series 797, 1990, p. 35

<그림 III-1> 1人當 GNP 수준에 따른 35-69歲 人口의 食餌構成 類型



註 : 이 그림은 인구규모가 100만 이상인 52개국에 대한 WHO 국제 연령별 사망을 자료, World Bank 의 세계인구로 표준화된 인구자료, GNP 자료를 분석한 결과임.
 資料 : WHO, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases, WHO Technical Report Series 797, 1990, p 34 .

<그림 III-2> 1人當 GNP 수준에 따른 35-69歲 人口의 心血管疾患 및 癌으로 인한 死亡構造

6. 加工食品의 消費推移

우리나라는 지난 30여년간 급격한 社會經濟的 變化를 겪고 對外開放의 擴大, UR 妥結의 영향을 받으면서 加工食品에 대한 量的, 質的 需要가 크게 變化되고 있다. 食生活에서 加工食品이 차지하는 비중은 所得水準 향상 뿐만 아니라 餘暇選好 傾向, 女性의 就業擴大, 住居形態, 家族形態의 變化, 食品産業의 발달과 便宜性 食品에 대한 추구에 따라 需要가 계속 增加하고 있다. 이에 따라 加工食品이 국민의 食生活와 關聯産業 및 食品需給에 미치는 영향도 增大될 것으로 보인다.

가. 加工食品 供給 動向

加工食品生産量에 관한 統計는 鑛工業 統計調查報告書와 産業生産年報, 農水産部·農協·畜協·水協資料 및 品目別 加工食品協會의 内部資料 등이 있다. 그러나 品目別 分類基準이 일치되어 있지 않고, 年間 生産統計 작성시 일정규모 企業만 포함시키기 때문에 자료이용에 制約이 많다. 産業生産年報를 통해 加工食品의 生産動向을 보면 <表 III-28>과 같다. 1975-1993년 기간중의 주요 加工食品의 生産量 推移를 보면 소시지는 13배, 유산균발효유 43배, 시유 12배, 아이스크림 7배, 대두유 29배, 커피 20배, 탄산음료 15배로 肉加工品, 乳加工品, 油脂加工品, 清涼飲料 등의 품목이 높은 신장을 나타내었다. 한편 製粉, 製糖 등은 다른 가공식품에 비하여 낮은 성장을 보이고 있다. 즉, 육류가공품·유제품 등 蛋白質 含量이 높은 動物性 食品과 대두유 등의 油脂類의 생산이 증가하고 있으며, 커피·청량음료 등 營養供給 측면에서 바람직하지 못하거나 무관한 嗜好 食品의 생산도 크게 증가한 것을 볼 수 있다. 이것은 加工食品의 攝取增加가 西歐化 食習慣으로의 變化樣相을 더욱 加速化, 一般化시키고 있는 것으로 받아들일 수 있다.

한편 이들 加工食品供給량을 국민 1인당으로 환산하여 1966-1990년 기

<表 III-28> 主要 加工食品 生産量 推移, 1975-1993

	단위	1975	1980	1985	1990	1993	93/75
소시지	M/T	2,819	12,224	41,241	26,544	38,336	13.6배
햄	M/T	-	-	9,102	30,703	49,505	-
분유	M/T	12,137	33,189	44,175	47,732	44,946	3.7
아이스크림	㎏	18,654	60,996	73,536	110,626	133,896	7.2
시유	M/T	120,802	333,757	709,024	1,323,871	1,395,496	11.6
유산균발효유	M/T	9,111	179,777	390,264	538,470	395,708	43.4
수산물통조림	M/T	9,700	8,960	28,677	82,088	-	8.5
냉동식품	M/T	-	-	-	34,125	84,234	-
대두유	㎏	6,303	69,400	141,473	178,825	179,623	28.5
밀가루	M/T	1,146,828	1,471,626	1,611,579	1,615,833	1,553,580	1.4
식빵	M/T	57,526	145,704	228,750	305,582	-	5.3 ¹⁾
설탕	M/T	332,008	756,821	823,451	1,007,971	1,038,165	3.1
설탕과자	M/T	21,121	53,869	81,267	74,590	-	3.5
간장	M/T	39,934	62,234	85,753	114,499	139,776	3.5
전분	M/T	37,998	86,590	180,510	270,022	292,045	7.7
물엿	M/T	24,543	70,175	119,992	259,639	280,305	11.4
커피	M/T	1,464	4,021	10,819	22,733	29,876	20.4
주정	㎏	114,134	130,626	172,342	202,615	215,450	1.9
소주	㎏	393,447	505,140	588,868	709,413	748,933	1.9
탁주	㎏	1,400,957	1,425,514	815,686	579,460	352,692	0.3
청주	㎏	18,049	25,795	19,123	33,261	-	1.8 ¹⁾
맥주	㎏	177,275	579,023	791,872	1,304,482	1,525,222	8.6
탄산음료	㎏	74,680	359,641	546,595	719,535	1,119,315	15.0

註 : 1) 1975년 대비 1990년 비교치

資料 : 경제기획원, 『산업생산년보』, 1984, 1988, 1990, 1993.

간중 供給 推移를 보면 <表 III-29>와 같다. 전반적으로 加工食品의 供給이 1970년대에 비하여 특히 1980년대 신장세가 크다. 국민 1인당 加工食品의 공급량은 1960년대에 비하여 1990년대는 식품종류에 따라 20-100 배 이상 증가하였으며 특히 육류가공품과 유가공품, 음료수의 증가가 두드러진 것으로 나타났다.

나. 加工食品 消費動向

食品의 消費 統計資料로서 이용할 수 있는 資料는 통계청 都市家計年報로서 家計單位의 微視的 자료이다. 농수산부 農家經濟調查結果報告는 分類기준이 다르거나 未分類되어 있으며, 농촌지역의 加工食品消費가 낮아서 제시하지 않았다.

都市家計年報의 1970-1993기간중 加工食品消費 支出(1990년 불변가격) 추이는 <表 III-30>와 같다. 都市家計를 기준으로 한 加工食品 消費內容을 보면 1993년 月平均 支出額은 53,937원으로서 1970년의 15,246원에서 약 3.5배 증가하였고, 總食料品の 支出額에서 차지하는 比重도 1970년의 12.9%에서 22.4%로 增加하였다. 加工食品중 消費支出 比重이 가장 큰 食品은 빵 및 과자류로서 1993년 總食料品費에 대한 支出比重은 26.9%에 달하는데 이는 食生活에서 주식대용으로 需要가 增加하기 때문으로 보인다. 加工食品費 支出額중 가장 높은 增加率을 보이는 품목은 肉加工品으로 1970년 대비 1993년 지출액이 40배 증가하였다. 그외 음료수 지출액은 15배, 乳加工食品 지출액은 17배의 높은 증가를 보였다. 참고로 우리의 食生活에서 加工食品의 消費와 함께 급격한 증가를 보이고 있는 外食의 지출액을 보면 1970-1993년간 15.5배 증가하였으며, 총식료품비에서 차지하는 비중은 1970년 3.1%에서 1993년에는 23.7%로 증가하고 있어 우리 食生活패턴에서 外食과 加工食品이 차지하는 비중은 아주 높아지고 있음이 뚜렷이 제시되고 있다.

<表 III-29> 國民 1人當 年間 인스턴트 食品의 供給 推移, 1966-1990

(單位: g)

	육류 가공품	유지품	유지 가공품	빵·면류	과자류	음료수류	총 계
1966	9	107	-	985	152	526	1,779
1970	51	346	-	3,921	1,794	2,354	8,421
1975	141	1,594	536	6,835	2,414	3,782	15,383
1980	385	6,196	1,182	10,841	4,950	14,417	37,971
1985	1,065	9,310	1,744	13,112	4,721	20,996	50,948
1990	1,603	15,102	1,454	19,240	8,007	25,144	70,550

資料: 박혜련, 「영양교육자로서의 영양사의 역할과 전망」, 대한영양사회
학술대회자료집, 1994, p 34.

<表 III-30> 都市家計 月平均 加工食品費 支出推移, 1970-1993

(單位: 원, %)

구 분	1970	1975	1980	1985	1990	1993	93/70 ¹⁾ (배)
곡물가공식품	1,263	1,363	1,517	2,118	3,600	3,870	3.1
육가공품	164	181	378	2,402	4,800	6,481	39.5
유가공품	479	484	848	710	7,500	8,333	17.4
채소 가공식품	1,612	1,045	1,152	1,734	2,500	2,828	1.8
과실 가공식품	64	73	239	251	400	389	6.1
수산 가공식품	3,953	2,208	3,366	5,472	4,700	4,864	1.2
유지 및 조미료	3,142	3,912	4,036	4,416	11,700	1,231	0.4
빵 및 과자류	2,512	3,795	5,845	8,016	12,600	14,509	5.8
음료수	544	849	2,500	3,372	7,000	8,056	14.8
주 류	1,513	2,265	4,535	2,285	3,100	3,376	2.2
가공식품 총계 (식료품비중 비율)	15,246 (12.9)	16,175 (13.4)	24,416 (16.5)	30,776 (18.9)	44,800 (20.4)	53,937 (22.4)	3.5
식료품비 총계	118,516 (100.0)	120,328 (100.0)	148,026 (100.0)	162,771 (100.0)	219,500 (100.0)	241,034 (100.0)	2.0
외식비 (식료품비중 비율)	3,684 (3.1)	3,835 (3.2)	7,688 (5.2)	14,016 (8.6)	44,800 (20.4)	57,061 (23.7)	15.5

註: 1) 1990년 불변가격(전도시 소비자 물가지수 적용)

資料: 통계청, 「도시가계연보」, 각년도

7. 食品消費量 展望

향후 2,001년의 食品消費량을 推計한 資料를 제시하면 <表 III-31>와 같다. 단 이들 자료는 대부분의 食品品目이 1970-1983년의 시계열 資料를 통해 所得彈力値를 구하여 추정된 것으로서 食生活의 變化가 예상보다 急激하게 變化하고 있는 최근의 動向에 비추어 修正이 필요한 것으로 보여 새로운 食品消費 推計가 이루어져야 할 것으로 보인다.

<表 III-31> 國民 1人當 年間 主要 食品의 消費量 展望

	1992 ¹⁾ (A)	2001년 추정치		B/A(%)
		I ²⁾	II ³⁾ (B)	
곡 류	174.9	191.9	152.2	87.0
쌀	114.5	97.0	97.0	84.7
보리쌀	1.9	5.9	1.7	89.5
밀	32.6	48.2	36.2	111.0
두 류	10.2	11.9	11.9	116.7
서 류	12.8	10.8	10.8	84.4
채소류	134.7	131.7	114.4	84.9
과실류	38.8	45.9	45.9	118.3
육 류	27.5	24.7	24.7	89.8
쇠고기	5.1	6.4	6.4	125.5
돼지고기	13.1	11.6	11.6	88.5
닭고기	5.2	6.7	6.7	128.8
우유류	32.0	54.4	54.4	170.0
계란류	7.4	16.1	16.1	217.6
어패류	29.7	50.3	38.2	128.6
유지류	13.9	12.7	12.7	91.4
식물성	12.1	9.4	9.4	75.2
동물성	1.8	3.3	3.3	183.3

資料: 1) 한국농촌경제연구원, 『1992 식품수급표』
 2) 주용재, 식품소비구조의 변화와 전망, 한국인의 식생활 정립을 위한 제안, 한국식품개발연구원, 1990
 3) 한국농촌경제연구원, 『2000년을 향한 국가장기발전구상』, 1986

<表 III-32> 主要 穀物의 供給展望(市場開放效果 고려)

(單位: 千噸)

		1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
쌀	수요량	6,127	5,911	5,745	5,629	5,514	5,384	5,262
	이입	1,040	900	810	770	730	690	63
	생산량	5,030	4,940	4,850	4,760	4,670	4,580	4,469
	수입	57	71	85	99	114	114	142
콩	수요량	1,740	1,806	1,876	1,951	2,023	2,101	2,183
	생산량	157	133	121	107	93	78	63
	수입	1,583	1,673	1,755	1,843	1,930	2,022	2,120
	계	1,740	1,806	1,876	1,951	2,023	2,101	2,183
감자	수요량	590	607	624	641	659	677	696
	생산량	493	491	490	488	487	486	484
	수입량	98	115	134	153	172	192	212
고구마	수요량	462	430	400	370	343	316	291
	생산량	229	204	183	164	147	131	118
	수입량	233	226	217	206	196	185	173
보리	수요량	312	305	298	291	284	277	270
	생산량	253	244	234	224	214	204	194
	수입량	59	62	65	67	70	73	75
옥수수	수요량	6,845	7,190	7,535	7,881	8,227	8,573	8,919
	생산량	114	113	112	111	110	109	108
	수입량	6,658	7,017	7,375	7,734	8,093	8,452	8,811

資料 : 한국농촌경제연구원, 『농축수산물의 개방의 파급영향 분석』, 1993

<表 III-33> 主要 畜産物의 供給 展望(市場開放效果 고려)

(單位: 噸)

		1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
쇠고기	소비량	239,243	259,243	262,580	272,630	292,424	305,341	286,181
	생산량	113,243	113,243	96,580	86,639	86,424	80,341	69,623
	수입량	126,000	146,000	166,000	186,000	206,000	225,000	216,557
돼지고기	소비량	645,640	690,894	738,111	794,772	843,616	894,687	948,983
	생산량	628,096	667,502	708,871	727,950	776,924	828,333	883,190
	수입량	17,544	23,392	29,240	66,822	66,691	66,354	65,793
닭고기	소비량	232,543	246,656	261,354	271,470	285,181	301,413	318,635
	생산량	224,845	236,255	248,355	271,470	285,181	299,398	314,491
	수입량	7,699	104,010	12,998	0	0	2,015	4,144

資料 : 한국농촌경제연구원, 『농축수산물의 개방의 파급영향 분석』, 1993

<表 III-34> 主要 果實類의 供給 展望(市場開放效果 고려)

(單位: 噸)

		1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
사과	수요량							
	생과용	676	689	703	716	730	743	756
	가공용	62	59	57	57	57	58	58
	생산량	727	725	720	712	705	702	702
	수출량	9	9	9	9	9	9	9
	수입량	20	33	49	70	91	108	121
귤	수요량							
	생과용	471	538	574	601	627	655	683
	가공용	103	103	76	69	59	63	65
	생산량	564	628	592	639	574	615	552
	수출량	5	6	6	6	6	6	6
	수입량	15	20	64	38	118	110	201

資料 : 한국농촌경제연구원, 『농축수산물의 개방의 파급영향 분석』, 1993

기준에 제시된 주요 食品消費展望을 보면 다음과 같이 요약된다. 곡류의 경우 쌀, 보리는 1992년과 대비할 때 2001년에는 각각 84.7%, 89.5% 消費減少가 전망되며, 밀의 消費展望은 동일기간중 111%로 증가되어 곡류 전체적으로는 동일기간중 87% 水準으로 減少될 것으로 보인다. 야채류 消費는 減少하고(84.4%) 과실류는 增加(118.3%)될 것으로 전망된다. 육류 消費는 1992년 水準보다 떨어지는 것으로 展望되었으나 이것은 推計資料가 1987년 이전의 과거 數值이기 때문일 것으로 보이며 실제로 일본의 예에 비추어 과거의 增加趨勢보다 더 급속한 소비 增加 趨勢를 보이다가 維持될 것으로 보인다. 牛乳類, 油脂類의 소비는 크게 增加할 것으로 보인다.

최근 1970년부터 1992년까지의 時系列 자료와 UR 妥結에 따른 輸入展望, 需要展望등을 고려하여 추정된 主要食品의 1995-2001년 기간중 供給展望을 보면 <表 III-32> - <表 III-34>와 같다(한국농촌경제연구원, 1994).

穀物の 需要展望을 보면 쌀의 2001년 需要는 1995년과 대비할 때 14%, 동일기간중 고구마는 37%, 보리는 13%로 減少하며 콩은 동일기간중 76%, 감자는 18%, 옥수수는 30% 증가할 것으로 豫測되었다(表 III-32 參照). 消費增加가 현격한 畜産物의 2001년 需要는 1995년에 대비할 때 쇠고기 20%, 돼지고기 47%, 닭고기 37%가 증가하는 것으로 전망되었다(表 III-33 參照). 所得增加에 따라 攝取가 增加하는 것이 예상되는 果實類중 사과, 귤의 需要展望을 보면 2,001년 需要는 1995년과 비교할 때 사과는 10%, 귤은 30%가 增加할 것으로 推計되고 있다(表 III-34 參照).

앞 節에서 본 바와 같이 加工食品의 生産은 급격한 增加趨勢에 있는데 1989년까지의 加工食品 品目別 자료를 이용하여 향후의 加工食品 품목별 (20개 품목) 需要를 推計한 농촌경제연구원의 결과를 보면 <表 III-35>와 같다. 1975-80년까지의 主要食品의 生産은 연평균 1-28%에 이르는 高度 成長勢를 나타내다가 1980년대에 이르러 1-13%로 增加趨勢가 鈍化되고 2000年代에 이르러서는 1-8% 水準으로 縮小가 豫想되고 있다. 즉, 그동

안 生産量은 증가폭이 컸던 肉加工製品, 乳加工品, 水産加工品の 伸張勢가 鈍化되는 것으로 나타났다. 이러한 현상은 食品加工産業이 위축된다기 보다는 加工食品 이용이 광범위하게 보급되고 普遍化되어 需要가 유지되는 것으로 받아들여지고 있다(강정일 외, 1989).

<表 III-35> 主要 加工食品 需要 推移 및 展望

가공식품		단위	1995	2000	1975 -1980 (%)	1981 -1988 (%)	1989 -2000 (%)
육 가 공	소시지	M/T	87,370	110,454	13.0	13.4	6.0
유 가 공	분유	M/T	59,906	70,425	8.7	2.6	3.8
	우유	M/T	2,142,174	2,737,189	8.8	12.1	6.3
	발효유	M/T	861,684	1,105,222	28.2	9.3	6.5
수산가공	수산물 통조림	M/T	72,293	95,575	-0.7	13.2	7.6
	냉동용물고기	M/T	380,788	502,517	3.9	7.7	7.5
곡물가공	밀가루	M/T	1,932,820	2,104,568	2.1	1.2	1.8
	식빵	M/T	415,359	502,980	8.1	6.0	5.2
설탕가공	정당	M/T	1,194,094	1,397,236	7.1	1.5	3.6
	설탕과자	M/T	109,462	138,044	8.1	2.1	5.9
기 타	건과자	M/T	319,136	394,048	19.7	6.0	4.6
	대두유	kl	299,285	389,992	22.1	7.9	7.0
	라면	M/T	617,466	737,446	5.0	6.3	4.2
	간장	kl	147,520	171,506	3.8	5.2	3.5
	전분	M/T	355,862	436,279	7.1	9.0	5.0
음 료 품	물엿	M/T	261,124	323,991	9.1	7.8	5.4
	주정	kl	307,349	555,069	1.1	4.2	8.3
	소주	kl	869,254	981,574	2.1	2.9	2.7
	맥주	kl	1,438,868	1,730,060	10.4	4.9	4.4
	사이다	kl	177,265	244,361	14.1	2.0	0.9

註: 수요예측은 1988년까지의 생산량을 기준으로 예측한 것이며, 생산량의 대부분이 수요된다고 가정한 것임.

資料: 강정일 외, 「식품가공산업 관련행정업무의 합리화 방안」, 한국농촌경제연구원, 1989

第 3 節 保健 및 社會的 環境의 變化와 展望

우리나라 食品管理의 근간이 되는 食品衛生法 第 1條에서는 이 법의 目的이 國民健康의 增進에 있음을 밝히고 있다. 經濟成長과 産業化, 都市化가 가져온 食品産業의 伸張은 消費者의 食習慣을 變化시켜 國民 食生活에 커다란 變化를 가져왔으며, 이러한 變化는 다시 食品産業에 대한 需要를 增大시키는 役割을 하고 있어 現代社會에 와서는 食品産業의 發達과 國民의 食生活은 상호 밀접한 관계에 있다.

앞 節에서 보는 바와 같이 우리나라의 食品需給現況에 따른 食生活은 平均적으로 에너지의 構成比(PFC ratio)에서 단백질, 지방, 탄수화물의 섭취가 西歐에 비하여 바람직한 형태를 취하고 있기는 하나, 동물성 식품과 지방의 소비가 지속적으로 증가하고 있어 질병의 有病率에서 食餌가 중요한 영향을 미치는 慢性退行性疾患의 발생을 증가시키는 방향으로 나아갈 것으로 보인다.

한편으로는 食品添加物の 사용, 原料食品의 汚染, 輸入食品이急增하고 있으며, 소비자들은 과거보다 情報에 접근하기 쉽기 때문에 食品의 安全性 확보와 品質管理에 대한 消費者의 要求가 높아지고 있으며 더 나아가 健康指向性食品을 선호하는 樣相으로 바뀌어 가고 있다. 食品産業體가 이러한 요구에 對應하기 위해서는 業界의 製品生産管理와 정부의 食品管理 體系의 變換이 필요하게 되었다.

세계적으로 이러한 食生活이 미치는 健康問題의 變化에 따라 저열량, 低脂肪, 低콜레스테롤 계란, 햄버거, 머핀, 드레싱, 육가공품의 開發과 生産이 활발히 시도되고 있다(김운숙 외, 1994). 우리나라에서도 食品製造 會社의 마케팅 戰略이 1990년대에 와서는 가격, 맛, 便宜性에 이어 '營養性'과 '健康性'이 강조되고 있다.

본 節에서는 먼저 食品消費와 관련하여 최근 나타나고 있는 食品의 安全性管理에 관한 國民의 認識을 고려한 후, 國民健康과도 直結되며 食品産業界가 當面해야 하는 새로운 課題로서 世界的으로 食品行政管理分野에

서 논의되고 있는 食品의 表示問題, 安全性管理 및 國際間 食品交易促進을 위해 대두되고 있는 食品規格問題의 현황과 당면과제를 概略的으로 제시하고자 하였다.

1. 國民 健康問題의 變化

가. 疾病樣相의 變化

최근 우리나라의 疾病構造는 <表 III-36>과 같이 1980년대 이후에는 循環期系疾患 및 암이 사망의 우선순위를 차지하며 그 比重이 높아지고 있음을 볼 수 있다.

<表 III-36>. 韓國의 5大 死因構造의 推移(17분류 기준), 1981-1992

순위	1981년	1985년	1989년	1992년
1	순환기계질환 (24.8%)	순환기계질환 (31.8%)	순환기계질환 (29.7%)	순환기계질환 (29.5%)
2	악성신생물 (10.5%)	악성신생물 (15.1%)	악성신생물 (19.4%)	악성신생물 (20.9%)
3	손상 및 중독 (9.5%)	손상 및 중독 (11.6%)	손상 및 중독 (15.9%)	손상 및 중독 (15.4%)
4	소화기계질환 (7.5%)	소화기계질환 (9.0%)	소화기계질환 (8.7%)	소화기계질환 (8.1%)
5	호흡기계질환 (4.2%)	호흡기계질환 (4.6%)	호흡기계질환 (4.4%)	호흡기계질환 (4.3%)

註 : ()내 수치는 전체사망중 백분율임.
 資料 : 통계청, 『사망원인통계』, 각년도

<表 III-37>에서는 食餌攝取가 발병에 영향을 초래하는 主要疾患의 사망을 변화 推移를 제시하고 있는데, 우리나라의 死亡構造가 선진국형으로 變化하였음을 볼 수 있으며 특히 뇌혈관 질환과 심근경색, 당뇨병 등 食生活과 關聯되어 있는 疾患으로 인한 死亡의 增加幅이 두드러짐을 볼 수

있다. <表 III-38>에서 1992년도 死因統計를 구체적으로 보면 10대 사망 원인중 食生活과 關聯된 疾患이 5개(뇌혈관질환, 심장병, 위암, 고혈압성 질환, 당뇨병)를 차지하고 있음을 볼 수 있다(통계청, 1992).

<表 III-37> 食餌攝取와 關聯된 主要 疾患의 死亡率 推移, 1983-1992

(單位: 인구 10만당 사망수)

사인명	1983	1985	1987	1990	1992
뇌혈관계질환	65.4	76.6	73.5	75.7	80.4
위 암	29.7	32.9	32.8	31.5	30.6
대 장 암	1.7	3.2	3.7	4.5	4.6
유 방 암	2.0	2.4	2.8	3.5	3.6
식 도 암	1.7	2.3	2.7	3.3	3.0
심근경색	2.2	3.8	6.2	6.8	9.6
당 뇨 병	4.3	6.8	7.7	11.8	13.5

資料 : 통계청, 「1992 사망원인 통계연보」

<表 III-38> 1992年 主要 死因別 死亡數 및 死亡率

순위	사 인	사망수(%)	사망율 (10만명당)
	총 사망	208,322 (100.0)	530.2
1	뇌혈관질환 ¹⁾	31,600 (15.2)	80.4
2	심장병 ¹⁾	17,106 (8.2)	43.5
3	교통사고	13,539 (6.5)	34.5
4	위암 ¹⁾	12,026 (5.8)	30.6
5	만성간질환 ²⁾	11,253 (5.4)	28.6
6	고혈압성질환 ¹⁾	10,800 (5.2)	27.5
7	간암 ²⁾	9,380 (4.5)	23.9
8	폐암	6,672 (3.2)	17.0
9	당뇨병 ¹⁾	5,321 (2.6)	13.5
10	기관지염, 천식	4,021 (1.9)	10.2

註 : 1) 식이섭취가 영향을 미치는 질병

2) 알코올의 과다섭취가 영향을 미치는 질병

資料 : 통계청, 「1992년 사망원인통계」

疾病罹患에서도 食習慣이 운동부족 등 他要因과 複合的으로 聯關되어 발병하는 고혈압, 당뇨병, 관상동맥 심장질환, 비만 등이 增加하고 있다 (表 III-39 참조).

우리나라는 疾病 有病率에 관한 精度가 높은 全國的인 調查研究가 없기는 하나 최근의 疾病패턴에 대한 研究結果를 보면 짜게 먹는 食習慣을 가진 우리국민의 高血壓 有病率은 특히 다른 나라에 비해 높아 高血壓 發病率은 10-15% 정도로 推算되고 있다(김정순, 1992 ; 이정균, 1992). 당뇨병의 경우도 1990년 全國的 大규모 調查結果 30세 이상의 남자에서는 4.6%, 여자에서는 8.1%가 당뇨병을 가진 것으로 推定되었다(김정순, 1993). 1989-1991년간 건강진단을 위해 내원한 20-69세의 성인(남자 6,318명, 여자 4,045명)에서 血壓, 血清 中性脂肪(TG)과 콜레스테롤 농도, 肥滿度를 측정한 결과 高血壓 증세는 12.4%(남자 17.8%, 여자 9.4%), 혈청 TG 가 정상수준보다 높은 사람의 비율은 29.7%(남자 35.8%, 여자 26.3%)를 나타냈으며 연령의 증가에 따라 고콜레스테롤증과 肥滿度가 增加하는 것으로 나타났다(박연희 외, 1993). 1개 종합병원의 1993년도 健康檢診 結果에서 나타난 10大 異狀所見의 순위에서도 남자에서는 중성지방과다가 가장 빈번하여 1위를 나타냈으며, 그 다음이 지방간, 위염, 고지혈증, 고혈압 경향의 순이었고, 여자에서는 가장 빈번한 異狀所見은 위염, 고지혈증, 지방간, 중성지방과다 順으로 나타나 일부 계층에서는 지방의 過多攝取가 原因이 되는 健康 異狀症勢 發顯率이 높은 것을 볼 수 있다(高麗病院, 1993).

한편 小兒階層에서도 우리의 食生活의 풍요가 영향을 미칠 수 있는 疾患의 發生頻도가 增加하는 傾向을 나타내고 있다. 최근 서울시내 초, 중, 고교 학생 3,132명을 대상으로 한 조사에서는 우리나라 학생들의 高脂血症 및 低脂血症 發顯率이 각각 매우 높은 것으로 나타나 외국보다도 심각한 營養不均衡 문제를 보여 이들 어린이들이 30代가 되는 2000年代 初부터는 成人病 增加率이 심각한 狀況에 이를 것으로 指摘되고 있다(최용목, 이동환, 1994).

이러한 結果들은 우리나라에서 成人 및 學生과 어린이에서 食生活의 不適切로 인한 健康問題가 상당한 水準에 있음에 나타내는 것으로 우리나라도 이제는 국민의 食생활에 큰 영향을 미치는 食品産業의 發展方向에 있어 消費者의 健康에 逆行하는 것을 최소화하고 健康指向의 요구에 副應하는 製品開發이 요구되고 있음을 시사한다고 볼 수 있다.

한편 만성퇴행성질환으로 인한 醫療費의 지출이 급속히 증가되어 우리나라의 1985-91년 기간중 연평균 增加率은 18.7%로 높은 실정으로 나타나고 있다(한국의료관리연구원, 1994). 지속적으로 증가하는 의료비의 절감을 위해서는 식품소비가 국민의 食생활과 만성질환의 발생 등 國民保健에 미치는 영향에 대한 측면도 고려하여 식품산업의 관리가 이루어져야 할 것으로 보인다.

<表 III-39> 醫療保險 加入者들의 年度別 糖尿病과 急性心筋梗塞症으로 인한 入院率 推移, 1981-1992

연도	수혜자수 ¹⁾ (A)	당뇨병 입원환자		급성심근경색증 입원환자	
		입원건수 (B)	입원율 ²⁾ (B/A)	입원건수 (A)	입원율 ²⁾ (B/A)
1981	3,977,400	1,458	36.7	110	2.8
1982	3,924,027	1,929	48.7	171	4.4
1983	4,009,978	2,356	58.8	200	5.0
1984	4,094,697	2,731	66.7	272	6.6
1985	4,209,661	3,251	77.2	314	7.5
1986	4,328,850	4,019	92.8	384	8.9
1987	4,364,093	4,529	103.8	457	10.5
1988	4,508,435	4,869	108.0	560	12.4
1989	4,470,914	5,911	132.2	649	14.5
1990	4,603,361	4,926	120.8	634	13.8
1991	4,615,852	5,561	120.5	788	17.1
1992	4,662,438	5,962	127.9	990	21.2

註: 1) 공교의료보험 수혜자수

2) 10만명당 입원율임.

資料: 의료보험관리공단, 『의료보험통계연보』, 1881-1992.

나. 食品安全에 대한 國民意識의 變化

소비자들의 食品의 質에 대한 概念은 衛生的인 요소와 營養價적인 價値에서 오늘날에는 점점 環境의 汚染으로 부터 오는 殘留物에 主眼點을 두고 있어 각국마다 법적으로 有害물질의 許容量을 규정하여 소비자의 健康을 保護하기 위한 기준을 제시하고 있다. 食品의 汚染과 安全性에 관한 논의는 産業化 과정에서 어느 국가나 겪게 되는 일로 食品으로 인한 健康상의 위해는 先進國에서 경험한 바에 따르면 다음과 같은 전형적인 순서를 따르는 것으로 알려져 있다. 즉, ① 微生物에 의한 食中毒, ② 飲食品의 過剩攝取(비만증, 동맥경화증, 당뇨병의 발생의 영향을 초래), ③ 環境汚染 物質(중금속, 잔류농약, 방사성 물질 등), ④ 自然食品의 有毒成分, ⑤ 殘留農藥, ⑥ 食品添加物에 대한 것이다. 우리의 食생활에서 실제로 가장 큰 危害要因은 微生物 汚染이 가장 높고 그 다음이 自然毒性分, 營養過多, 環境性 汚染物質, 食品添加物의 순서일 것으로 推定되고 있다.

실제로 국내에서 調査分析된 資料를 評價한 연구들은 調査資料가 충분치 않으며 조사방법상의 한계가 있기는 하나 그 결과를 보면 食品添加物에 의한 健康危害는 現단계에서는 큰 문제가 없는 것으로 나타나고 있다. 단 수많은 零細業體에서 添加物을 不法적으로 사용하는 경우 行政단속에서 발견되지 못하는 事例가 있을 것으로 보이며 加工食品의 消費가 增加하고 있으므로 앞으로는 체계적인 評價가 있어야 하는 부분으로 여겨지고 있다. 食品중 殘留農藥은 人體許容 1일 섭취량(ADI)과 비교할 때 1-2%에 불과하여 소비자들이 심각하게 인식하는 상황은 아닌 것으로 평가되고 있다. 향후 사용량이 많아지는 農藥에 대해서는 食餌攝取 總量을 평가한 후 健康危害評價를 실시하여야만 올바른 평가가 이루어질 수 있는 것으로 파악되고 있다. 重金屬 汚染은 어패류 섭취를 통한 수은(Hg)이 汚染基準을 招來하는 사례가 나타나고 있는 것으로 파악되고 있다(이서래, 1990).

한편으로는 소비자에게 食品添加物, 環境性 汚染物質에 대한 警告적인 情報가 여과되지 않고 필요 이상으로 심각하게 認識되고 있는 면도 없지

않다. 그러나 市場經濟 體制下에서 식품의 최종 선택자는 소비자이므로 소비자의 지식과 판단이 客觀性을 가지지는 않는다고 하여도 소비자들이 食品의 安全性에 대하여 어떻게 인식하고 있으며 무엇을 요구하고 있는가를 파악하는 것은 소비자의 권리가 높아져 가고 있는 현실에서 중요한 사항이 되고 있다.

최근 소비자 인식에 대하여 환경청, 한국여성단체 협의회, 이화여대 등에서 조사한 결과는 <表 III-40> 및 <表 III-41>와 같다. 우리나라의 전반적인 食品汚染 문제에 대해서 응답자의 78-81%가 심각하다고 인식한 반면, 걱정할 것이 없다는 반응은 5-7%에 그쳐 최근 많은 국민들이 식품의 安全性에 대하여 크게 불안하게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 食品汚染중에서 가장 문제시 하는 사항은 殘留農藥, 食品添加物, 重金屬 含有에 대한 불만으로서 食品安全에 대한 우려가 큰 것으로 나타났다(이서래, 1990).

<表 III-40> 우리국민의 食品汚染에 대한 認識

(單位: %)

항 목	주 부	학 생
아주 심각하다	30.4	24.7
조금 심각하다	48.0	56.6
그저 그렇다	13.9	9.4
별로 걱정할 것 없다	6.6	5.6
전혀 문제되지 않는다	0.4	0.2
잘 모르겠다	0.9	3.6

資料: 이서래, "유통식품의 안전성과 소비자 인식," 『한국식품과학회지』, 22(3), 1989.

<表 III-41> 食品에서 가장 問題視 되는 汚染物質에 대한 認識
(單位: %)

항목 (순위별)	주 부	학 생
잔류농약	40.2	36.3
식품첨가물	27.2	31.6
중금속	19.4	20.9
합성세제	9.8	8.9
포장재료	3.4	2.3

資料: 이서래, 유통식품의 안전성과 소비자 인식, 식품과학과 산업, 한국식품 과학회지, 22(3), 1989.

한편, 전국의 1,148 가구에 대한 加工食品所費實態調查에서 나타난 加工食品에 대한 소비자의 불만사항을 보면 <表 III-42>와 같다. 이 내용은 소비자가 기술한 내용을 분류한 것으로 '신뢰성이 낮다'는 지적이 전체 지적건수의 41.4%를 차지하였고 다음으로 지적된 사항은 '비위생적이다(32.6%)', '가격이 비싸다(16.0%)', '품질이 나쁘다(6.5%)' 순이었다. 가장 빈번하게 지적된 문제인 '제품에 대한 신뢰성이 낮다'에 대한 구체적인 지적 내용을 보면 製造日字 및 有效期間, 내용물이나 原料의 含量比率에 대한 사항이 주류를 이루었다. 加工食品의 衛生問題에 대한 구체적인 지적 사항은 人體有害物의 添加, 非衛生的인 包裝狀態·販賣 및 保管狀態에 대한 내용이 많았다. 加工食品의 소비와 關聯하여 정부에 대한 소비자들의 건의사항은 監視·監督의 徹底, 加工食品의 開發, 輸入食品의 적절한 規制 등으로 나타났다. 이중 감시·감독의 주요대상은 人體有害物質의 사용, 내용물 함량표시, 製造日 表示, 衛生檢査 등이었다(한국식품개발연구원, 1990). 이러한 결과들을 볼 때 加工食品의 安全性에 대한 소비자의 불신은 매우 높은 것으로 나타나 소비자들의 불안해소를 위한 食品産業界의 자발적인 노력과, 食品衛生行政에 대한 국민의 신뢰도를 회복하기 위한 정부의 食品安全管理을 위한 세부적인 對策이 조속히 開發·推進되어야 할 것으로 보이고 있다.

<表 III-42> 加工食品에 관한 消費者 不滿事項

가공식품에 대한 의견	%	가공식품에 대한 의견	%
가공식품의 문제점		가공식품관리에 대한 대정부	
신뢰성이 낮다	41.4	건의 사항	74.0
비위생적임	32.6	감시·감독 철저	10.3
가격이 비쌌	16.0	가공식품 개발	10.1
품질이 나쁨	6.5	외국식품 수입규제	5.5
기 타	3.5	기 타	100.0
계	100.0	계	100.0
(N)	(810)	(N)	(542)
가공식품의 신뢰성에 관한 사항		감독감시 대상 내용	
제조일을 믿을 수 없음	60.6	인체유해물질 사용	8.0
내용물, 함량 비율을 믿을 수 없음	32.8	내용물, 함량비율 표시	18.2
기 타	6.6	제조일 표시	16.7
계	100.0	위생검사	23.4
(N)	(335)	불량업체	7.5
가공식품의 비위생성에 관한 사항		업체 감시·감독	19.0
인체유해물질 첨가	39.4	가격 표시	6.2
포장상태	25.4	기 타	1.0
판매 보관	35.2	계	100.0
계	100.0	(N)	(401)
(N)	(264)		

資料: 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990, pp. 86-90

2. 食品消費者를 위한 食品情報傳達의 重要性 擡頭

앞에서 본 바와 같이 우리나라도 生活環境, 食品消費 樣態 및 疾病類型의 變化로 成人病이 증가하고 있는 시점에서 消費者들이 食品의 量보다는 質에 더 많은 관심을 갖게 되었고 輸入自由化로 인하여 輸入食品이 汎濫하고 있는 現實을 감안할 때 정부가 消費者에게 좀더 다양한 營養情報를 제공해 줌으로써 消費者가 자신의 필요에 따라 食品을 선택하도록 도와주는 役割이 필요해지고 있다. 즉, 國民健康管理을 위하여 구미각국에서 全面的 또는 部分的으로 시행하고 있는 營養表示制度(nutrition labeling)의 도입을 적극적으로 檢討할 段階에 왔다고 본다. 이 제도는 각종 營養素

의 함량과 설탕, 지방, 염분의 함량을 제품에 표시하여 食品의 營養에 대한 적절한 情報를 消費者에게 提供해 줌으로써 합리적인 食品選擇을 할 수 있도록 돕는 一般 大衆을 위한 基本 營養教育 道具라는 점에서 중요성이 높은 制度이다.

반면 食品分析과 表示에 따른 價格引上 效果, 표시의 誤謬 또는 誤解로 인한 危險 要素, 관리상의 문제 등 적지 않은 문제점을 가지고 있기 때문에 先進各國에서도 정책 담당자, 소비자 보호 단체, 영양학자, 食品産業 관계자들 사이에 끊임없는 論難의 소지가 되어 오고 있다(한국식품연구소, 1993). 이에 따라 營養表示制度를 강제적용하는 미국 이외에 EC, 일본 등의 국가는 아직까지 任意 適用하고 있다. 그러나 이 政策을 施行함으로써 國民保健 차원 뿐만 아니라 食品의 國際間 交易를 促進하고, 消費者의 요구에 副應하며, 食品流通生産 技術의 향상과 食品材料의 안정성을 增進시킬 수 있어 食品産業을 발전시키는 효과도 가져올 수 있다¹⁴⁾.

3. 食品管理基準의 國際化 必要性 擡頭

食品의 生産, 貯藏, 包裝, 流通过 工程方法은 급속하게 변화하고 있으며 공업적으로 제조되는 식품에서 첨가제의 사용은 불가피하게 되었다. 가공식품, 패스트 푸드의 성장과 더불어 세계적으로 5,500종류의 食品添加物이 허가되어 이용되고 있다. 더우기 변화하는 社會的 慣習과 女性人力의 經濟活動 참여확대는 家庭 食事に 대체되는 外食과 加工食品의 이용증가를 보다 普遍化시켜 工業化와 大量生産 및 流通에 따르는 食品衛生과 食品汚染, 그리고 添加物에 의한 毒性問題를 광범위하게 야기시키고 있다.

食品의 오염에 대한 기준과 첨가제의 사용에 대한 규격은 전통적으로 식품의 性狀에 대한 견해가 나라마다 매우 상이하고, 식품법상 규칙도 매우 차이가 있으며 각국은 자국의 食品産業을 保護하는 次元에서 相異한 방법으로 대처하고 있다. 어떤 물질이 식품제조상 기술적으로 꼭 필요한

14) 영양표시제도와 食品産業의 關聯性에 관해서는 부록 3 참조.

지의 여부는 여러 각도에서 판단되어질 수 있는 사안으로 논란의 여지가 많다. 이제까지는 이와 같은 技術的인 필요성에 대한 여부의 판단은 輸入國의 검사관계기관의 판단에 달려있는 부분이 많아 각국의 국내산업이 유리한 경쟁조건에 있었다. 그러나 오늘날 EC 등의 經濟블럭과 UR의 妥結에 따른 WTO 체제에서는 자유무역을 저해하는 요인들을 제거하자는 전제 아래 소비자의 健康保護를 위한 健康危害防止를 우선적으로 고려하면서 국가간 相互認定 協約에 따라 자유무역에 장애가 되는 非關稅 障壁을 撤廢하고 각국의 制度의 차이를 수렴시키려는 방향으로 나아가고 있다. 이에 따라 國際規格을 기준으로 한 輸入許可 強要 등의 압력이 높아질 것으로 예상된다.

食品規格의 國際基準은 Codex 國際食品規格委員會(CAC : FAO와 WHO의 Codex Alimentarius Commission)의 기준으로 이 위원회는 식품의 안전성 확보와 원활한 국제간 교역을 목표로 1962년 설립된 정부간 모임(현재 144개의 회원국으로 구성)으로서 FAO/WHO 共同 食品標準化 사업의 하나로 운영되고 있다. Codex에서 설정한 각종 식품 및 添加物의 規格과 有害物質(농약, 중금속, 수의약품, 화학 오염물질)의 기준은 강제적인 規格·基準이 아니라 권고적 성격을 갖고 있다. 이제까지는 각국이 기존의 食品關聯法을 유지하고 있고 Codex의 규격·기준에 일치시키기에는 각국의 내부적인 어려움이 커서 이의 수락도 극히 저조한 실정에 있어 왔다.

그러나 WTO體制 出帆은 食品分野에도 영향을 미칠 것으로 보인다. 가장 결정적인 영향을 미칠 사항은 '衛生 및 檢疫規制 적용에 관한 協定文'(SPS: Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures)이다. 1995년부터 시행될 SPS협정에서 식품과 관련된 내용은 ① 食品添加物, ② 汚染物質, ③ 毒素, ④ 病原性 微生物 등의 4개 부문에 관해서 試料採取와 分析方法, 衛生規範 및 식품의 安全과 관련된 表示·包裝의 기준을 Codex 國際食品規格委員會의 기준에 강제적으로 따르도록 한 사항이다. 그 내용은 각국이 국제적으로 인정된 규격으로 수출입

식품에 적용할 基準과 規格을 採擇하여야 하며 그렇지 못할 경우에는 危害評價에 의한 科學的인 根據를 가진 기준과 규격을 제시하여야만 그 권리를 보장받을 수 있도록 하고 있다. 다만 SPS 適用에 충분한 어려움이 있다는 立證資料를 제시할 경우 저개발국가나 개발도상국가에게는 각각 5년 또는 2년까지의 유예기간을 인정하고 있다.

SPS협정문에서 정의된 4개 분야 이외의 食品技術關聯 규정은 '무역상 기술장벽에 관한 협정(TBT 협정)'에 의거하여 제품의 生産工程 및 生産方法(PPMs)까지를 技術規定對象으로 하여 ISO 9000계열과 같은 品質認證制度를 채택하도록 함으로써 각국의 輸入食品의 規制를 제거하고자 하고 있다. 品質認證制度란 최종제품(end-product)의 품질검사에 국한되지 않고 제품의 생산에서 출고, 마케팅까지의 전체적인 제조공정과정의 검사를 통하여 缺陷의 根源을 발견하고 공정을 개선하는, 규격에 의한 品質管理 방식이다. 즉, 이 제도의 일환으로 위해요소의 사전적인 遮斷을 위한 食品危害分析 및 重點管理基準制度(HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point)가 國際 共通 食品危害評價 방식으로 채택될 것이 확실시 되고 있다.

이와 같이 식품관련 제도가 國際規格과 規範에 접근하거나 일치하게 되면서 종전에 국내 식품기업이 외국 기업에 비해 유리한 競爭條件은 사라지게 되어 수입상품이 더욱 시장을 잠식하게 될 여건이 조성된다고 볼 수 있다.

앞으로 수출국과 수입국 사이에 食品關聯 規制의 差異로 인하여 많은 갈등과 協商이 진행될 것으로 보인다. 이에 대비하여 우리나라도 食品關聯 規制에 대한 보다 과학적인 근거를 확보하여야만 雙務協商時 자국입장을 합리적으로 대변할 수 있고 國際食品産業界에서 경쟁력을 갖출 수 있을 것으로 보인다.

또한 우리나라는 輸入食品이 國民 食生活에서 차지하는 比率이 무시할 수 없는 수준에 이르고 있으며 物量이 급속히 증가하고 있어, 輸入食品의 검사를 위해 외국의 食品成分과 添加物 규격에 대한 情報의 確保와 검토

가 요청된다. 외국의 연구결과 및 국제적인 전문기구인 Codex 國際食品規格·基準과의 調和를 위하여 添加物의 規格基準을 改正하여야 하며, 國內 食品產業界에 불리하게 작용할 수 있는 요소들을 최소한으로 하기 위한 補完 및 整備가 시급한 입장에 있다. 앞으로 食品產業이 처한 國內의 環境變化에 관련된 懸案 問題와 對應課題를 정리해 보면 다음과 같다.

문 제 점	대 응 과 제
<p>1. 전문적인 인력과 조직의 부족</p> <p>UR협정타결에 따른 각종 협정의 적용에 필요한 세부적인 각종 지침은 쌍무 또는 다자간 협정에 의존할 부분이 많음. 이러한 협정에서 우리나라의 입장과 국익을 최대한 반영시키기 위해서는 식품위생관련 협상전문가와 지원조직이 필요하나 우리는 아직까지 충분한 전문인력 및 조직을 갖추지 못하고 있음.</p> <p>2. Codex, SPS 및 TBT협정에 대비한 과학적인 근거마련을 위한 기초연구 등의 준비 미비</p>	<p>○보사부에 설치된 '한국 Codex 위원회' 활동이 보다 체계화되고 시의성있게 추진되어야 함.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 전문가 확보(필요시 제외전문가 유치 및 외국기술자문팀의 활용, 수입식품관리를 위한 외국의 식품성분과 첨가물에 대한 규격 관련 정보입수 및 대처를 위한 인력확보) - 위원회 산하에 Codex분야별 전문가 협의회 설치 - Codex 상설 전문가협의회 설치를 통한 규격에 대한 전문적, 지속적 검토와 정보수집, 정보교환 촉진 - 국제 Codex 분과위원회, 조정위원회, 총회 사무국에 한국의 세부검토사항과 논평을 적극 전달 - Codex규격 분야별 관장기관의 지정과 종합관리 역할 정립 - SPS협정의 개발도상국 유예기간최대확보를 위한 협상 - SPS협정의 조화불가능 분야에 대한 과학적 근거 확보를 위한 기초자료 확보 (식품위해평가관련 기초연구 축적, 총식이조사 등) <p>○TBT협정과 관련하여 식품 및 첨가물의 규격, 기준을 제정, 운용함에 있어 선진국과 같은 품질인증제도의 도입을 업계가 적극 추진되어야 함.</p>

문 제 점	대 응 과 제
<p>3. 식품관리제도의 선진화 미흡</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품품목허가, 규격기준관리제도 등에서 지나친 사전진입규제의 운용, 업계의 자율관리기능조장의 결여, 철저한 사후감시 및 벌칙 미흡, 관리체계의 전문성 결여 등 전반적인 식품관리제도가 낙후되어 있음. - SPS 협정 및 Codex 국제식품규격의 수락에 대처하기 위해 필요한 식품관리 정보와 모니터링체계가 미흡. 	<p>0 식품기준, 규격의 보원을 위한 식품공전 개정 검토</p> <p>식품의 다양성을 고려하여 기준 및 규격의 설정과 운영의 다양성이 반영되어야 하며 특히 운영상 융통성이 부족하여 업계가 신제품 개발, 품질향상에 어려움이 있음을 감안하여 공전상의 기준, 규격이 Codex국제기준과 조화를 이룰수 있도록 보완·정비가 조속히 이루어져야 함. 또한 설정된 모든 기준의 적용을 강제화하지 않고 융통성있게 적용하는데 대한 검토가 필요함.</p> <p>0 식품의 표시사항 개선</p> <p>현행 식품의 표시사항이 총 11 종으로 미국, 일본에 비하여 많은데 1종의 표시에 드는 인적, 물적 비용과 업계의 신제품 개발 및 생산활동을 위축시키지 않는 방향 등을 고려하여 반드시 필요하지 않은 부분은 삭제하고 소비자가 원하는 정보인 위생규격과 영양표시 기준을 강화하는 방향으로 전환하여야 함.</p> <p>0 정보와 모니터링체계의 확충 필요</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 안전을 확보하기 위해서는 강력한 역학관리, 정확하고 적절한 정보, 식품의 오염과 감염에 대한 전국적인 모니터링 및 감시 프로그램의 강화가 요청됨. - 국민의 식품섭취상태의 모니터링(식품과 오염물질에 관한 채취방법, 분석방법의 표준화와 분석의 질적관리, 지속적인 자료의 산출 등), 총식이 조사(개인이 얼마만큼 위해성있는 화학물질에 노출되었는지를 평가하기 위한 과학적으로 精度 있는 식품섭취 연구 등)가 필요함. .

문 제 점	대 응 과 제
3. 식품관리제도의 선진화 미흡 (계속)	<p>0 식품감시원, 식품위생관리원 및 식품조달업자(caterers)등 인력에 대한 지속적인 관리의 강화와 효율화</p> <p>0 일반소비자와 식품산업체간의 정보교류를 위한 활동강화 및 영양표시제도의 점진적 확대</p> <p>0 수입식품 검사기능 강화를 위한 검사 관리기관 설립 검토 필요 이 안은 보사부가 설립을 추진하고 있는 국립수입식품안전관리원, 국립식품의약품안전관리원 설립안과 관련됨. 향후 식품관련 연구 및 기술적인 관리체계의 효율화와 첨단화, 건강·환경·경제적 접근이 고려된 포괄적인 확충책이 구체적으로 추진되어야 할 것임.</p> <p>0 국민 식품위생감시제도의 현실화 대책 소비자 단체등과 연계된 식품위생 명예감시원 제도는 국민의 식품감시 기능이라는 점에서 이상적인 방안이나 현실적으로 예산 뒷받침과 전문가활용이 미미한 현실에서는 실효를 어려우므로 활성화시킬 수 있는 예산, 체제의 뒷받침이 보다 강화되어야 함.</p> <p>0 국민보건 및 영양정책과 고려된 식품정책 추진 필요 잘못된 식생활에 기인하는 성인병이 우리나라에서도 야기되고 있으므로 식품정책에 국민의 건강과 영양을 고려한 정책이 추진되어야 됨.</p>

第 4 章 食品産業政策의 方向과 課題

第 1 節 食品産業政策의 基本方向

市場經濟 體制下에서 政府가 特定産業에 대하여 政策的으로 介入하는 것은 經濟理論의으로 볼 때 自然獨占, 外部效果 또는 情報의 非對稱성과 같은 '市場의 失敗'가 발생하는 경우에 局限되는 것이 原則이다. 여기에서 말하는 政府의 介入에는 各種 規制 뿐만 아니라 産業政策 次元에서 特定産業을 支援하는 것도 市場에 의한 資源配分の 흐름을 人爲的으로 變更시킨다는 意味에서 範疇內에 포함된다. 다만 賦存資源이 빈약한 우리나라로서는 技術競爭力의 強化를 바탕으로 한 産業의 高附加價值化와 이를 통한 輸出增大가 經濟政策의 우선적인 目標가 될 수 밖에 없으므로 電子, 半導體, 自動車, 醫藥品 등 技術集約的 産業에 대한 政策的 支援은 妥當성이 認定된다고 할 수 있다.

이렇게 볼 때 原論的 側面에서 食品産業政策은 그 範圍가 상당히 제한되어 있다고 보여진다. 물론 食品의 種類는 매우 다양하여 個別的으로는 다른 論理가 성립할 수 있겠으나 食品市場의 경우 一般的으로 提示되는 市場失敗의 要因이 存在한다고 보기는 어려우며 全體食品産業이 技術集約的 高附加價值産業으로 간주되기도 힘든 實情이다. 다만 例外가 있다면 情報의 非對稱性에 관한 問題로서 消費者가 食品의 安全性(人體에 미치는 影響)을 把握하기 어렵다는 점을 들 수 있다. 그런 의미에서 이제까지의 政策이 食品衛生管理에 重點을 둔 規制爲主의 行政이었고 體系의이며 광범위한 食品産業育成策이 존재하지 않았음은 일면 이해가 되는 부분이기도 하다.

그러나 本格的인 '育成政策'의 當爲性에 관해서는 합의가 이루어지기 어

럽다고 하더라도 食品産業의 長期的인 發展方向과 그에 따른 政策課題 樹立의 必要性에 대해서는 異見이 없을 것이다. 이러한 政策課題가 食品産業의 構造的 特性과 對內外 與件變化에 바탕을 두고 마련되어야 함은 물론이다.

먼저 食品産業의 相對的 比重은 減少하고 있으나 절대적 規模는 크며 不況에 강한 産業으로 經濟安定에 기여한다는 점, 또 食品은 필수품으로서 國民消費生活의 주요 部分을 이룬다는 점, 그리고 UR의 被害가 가장 큰 農業과의 聯關效果가 높다는 점에서 食品産業의 重要性을 認識하여 國內에 진입하는 外國製品과 競爭可能한 水準을 달성하기 위한 政策的 措置가 필요하다는 점을 食品産業 支援政策의 論據로서 들고자 한다.

다음으로, 食品産業 支援政策의 方向은 産業의 現況 및 問題點과 관련하여 樹立되어야 할 것이다. 현재의 食品産業은 여타 製造業에 비하여 落後된 內需産業으로 原料의 輸入依存度 및 季節性에 따라 企業의 長期投資가 이루어지지 않고 多數의 中小企業과 少數의 大企業 構造로 廣告 등을 통한 製品 差別化, 多邊화가 유지되어 왔으며 價格, 品質, 技術 정도를 볼 때 전반적인 對外競爭力은 상당히 脆弱한 實情이다. 企業의 零細構造, 技術開發投資 低調, 流通構造的 落後, 不合理한 政府의 規制 등이 그 原因이라 할 수 있다. 따라서 産業의 發展을 위한 政策도 上記한 問題들을 改善하는 方向으로 推進되어야 할 것이다. 다만 전폭적인 支援은 전술한 대로 설득력이 약하므로 選別的·狀況論理的 立場에서 支援政策이 수립되어야 할 것으로 보인다.

한편 食品産業은 總生産費 중 70-80%가 原料費이므로 農業과의 關聯性이 크고 原料生産이 季節的이므로 原料의 安定的 需給이 核心的 課題라는 점을 감안할 때 食品産業(加工業)과 農業의 連繫的 發展方案을 摸索하는 것이 필요하다.

또한 食品에는 生産과 流通이라는 經濟的 側面과 더불어 製品의 安全性이라는 社會的 側面이 공존하며 産業政策과 衛生政策의 效果는 독립적이 라기 보다는 相互關聯的이라고 볼 때, 食品關聯 行政도 綜合的이고 유기

적인 次元에서 遂行되어야 하며 그에 적합한 體制의 確立이 필요하다는 점이 고려되어야 할 것이다.

마지막으로, 食品産業 育成政策이 選別的·狀況論理的 次元에서 樹立되어야 한다면 具體的으로 어떤 部門을 選定할 것인지도 문제가 된다. 本 研究에서는 乳加工食品, 健康補助食品(健康指向性食品), 傳統食品 등 세가지를 들고자 한다.

乳加工食品 製造業은 빵·과자·국수류 製造業과 더불어 飮食料品 製造業내에서 차지하는 比重이 가장 크며 後者에 대한 需要가 점차 減少하는 趨勢에 있는데 비해 乳加工食品에 대한 需要는 점차 增加하는 趨勢에 있으므로 향후 제일 큰 比重을 차지하는 部門이 될 것으로 예상된다. 그럼에도 불구하고 乳加工食品의 競爭力은 落後되어 있으며 앞으로의 與件變化도 不利하게 작용할 공산이 크다. 乳加工食品은 우리 고유의 食品이 아니었기 때문에 外國과 比較하여 技術蓄積이 不足하며 原料인 原乳가 부패하기 쉽고 용량이 큰 특성으로 인하여 海外로부터의 輸入이 어렵기 때문에 開放으로 인한 原料費 節減이나 原料調達상의 肯定的 效果를 期待하기도 어렵다. 반면 完製品의 경우 低價의 外國 乳製品 輸入의 增加가 예상되는만큼 國內業體가 받을 打擊이 상당할 것으로 보인다. 즉, 開放化의 被害가 크게 예상되는 部門이 乳加工食品이며 그런 의미에서 政策的 配慮가 필요하다고 생각된다.

健康補助食品은 國民健康 增進이라는 經濟外的 便益을 고려하여 특별한 政策的 取扱이 요청되는 分野이다. 生活水準의 向上에 따른 國民의 健康에 대한 關心의 增加, 그리고 疾病構造가 慢性·退行性 중심으로 이행하고 있으며 음식물의 섭취가 이와 밀접한 관련이 있다는 점 등을 감안하여야 한다. 물론 여기에는 우선적으로 健康補助食品에 대한 엄격한 정의·검증과 아울러 消費者 教育·弘報의 強化 및 과대·허위광고의 단속 등 정확한 情報의 傳達이 前提되어야 하는 것이 필수적이다.

傳統食品은 製品의 特性상 外國과의 比較優位가 있어 輸出增大에 기여할 수 있는 部門일 뿐만 아니라 國內農産物이 主原料로 되어 있고 農民이

加工食品製造에 참여하는 경우 큰 비중을 차지하여 農家所得向上에 기여하는 등 農業에의 肯定的 效果가 큰 部門이다.

이러한 세가지 部門에 관해서는 그 重要性을 감안하여 다음 章에서 現況 및 問題點 分析을 바탕으로 하는 發展方案의 提示를 보다 具體的이고 細部的인 側面에서 살펴보기로 하고 여기서는 전반적인 食品産業政策의 方向을 主要課題別로 정리하기로 한다.

第 2 節 食品産業의 主要政策課題

1. 規制의 緩和 및 合理化

政府의 産業에 대한 規制는 크게 經濟的 規制와 社會的 規制로 나눌 수 있다. 前者는 進入, 價格, 生産, 投資 등의 企業活動에 대한 政府의 介入을 의미하며, 後者는 製品의 品質, 安全性이나 作業場 環境, 公害問題 등에 대한 規制를 말한다.

이와 같은 規制를 導入하게 되는 目的에 대한 傳統的 理論으로서 公共의 利益을 위하여 政府가 市場의 失敗를 보정하는 過程에 制度的으로 介入한다는 公益論이 있으나, 근자에는 規制를 받는 企業이 規制의 供給者인 政府를 포섭하여 상호간의 共通利益을 추구하는 過程에서 발생한다는 포획이론(capture theory)이 대두되었으며 實證的으로도 상당부분 뒷받침이 되고 있다. 따라서 政府規制의 理論的 正當性이 一般的으로 確立되어 있다고 볼 수는 없는 것이다.

원칙적으로 進入·價格 등 經濟的 規制는 行政節次 簡素化의 차원을 넘어서 궁극적으로 폐지할 수 있다는 것을 前提로 緩和가 추진되어야 할 것이다. 물론 經濟的 規制에 대한 擁護論理로서 과당경쟁의 防止와 物價安定에 기여한다는 점이 제시되고 있으나, 과당경쟁여부는 본질적으로 客觀的 判斷이 어렵고 특히 商品과 資本의 國家間 移動이 자유로운 現代의 經濟構造에 있어서는 國內의 需給狀態를 근거로 과당경쟁여부를 결정한다는

것이 큰 의미가 없으며 아울러 과당경쟁방지를 이유로 한 進入規制가 결국 기존 獨寡占 企業의 既得權을 보호하는 否定的 效果를 낳을 수 있다는 점이 또한 指摘된다. 한편 物價는 賃金, 通貨量, 換率, 流通構造 등 複合的 要因에 의해 影響을 받는 것이므로 物價安定을 위한 品目別 價格規制의 效果는 一時的, 限定的이기가 쉬운 것이며 오히려 品質低下, 불필요한 브랜드의 差別化, 끼워팔기 등 企業의 규제회피적 行동을 유발하는 부작용이 더욱 問題될 수 있다.

반면 規制緩和는 企業의 生産 및 經營에 소요되는 費用과 時間을 節減시켜 競爭力 向上에 기여하며 消費者 側面에서 보더라도 價格의 引下와 競爭에 따르는 品質向上으로 厚生이 증대되는 肯定的 側面이 강하다. 다만 일시적인 競爭의 過熱과 이에 따른 기업도산 등의 問題가 발생하더라도 이는 市場機能의 作動에 의한 調整過程으로 이해되어야 하며 規制緩和의 效果는 長期的, 持續的으로 企業의 競爭力을 向上시키는 것이라는 점이 인식되어야 한다. 아울러 市場失敗의 보정을 위한 政府介入도 그 效用性이 제한되어 있다는 점('政府의 失敗')을 지적할 수 있다. 결국 規制緩和(특히 經濟的 規制의 緩和)는 政府介入 이전의 상태가 자연스럽게 理想的인 形態라는 전제하에 經濟의 흐름을 市場機構에 맡긴다는 原則에서 추진되어야 할 것이다.

현 政府의 「新經濟政策」도 經濟發展의 原動力이 自律과 創意에 있다는 基本認識하에 規制緩和를 핵심적인 實踐課題로 추진하고 있으나 산업계 일각에서는 아직도 規制緩和의 수준이 行政節次의 簡素化에 그치고 있을 뿐 본격적인 企業活動의 自由化를 보장하기에는 미흡하다는 지적이 있으며 이는 食品産業에 있어서도 예외가 아닌 것으로 보인다(附錄 1 參照). 더욱이 食品産業의 경우 전술한대로 製品安全性에 관한 情報의 非對稱性을 제외하고는 시장실패의 요인이 일반적으로 존재하지 않아 경제적 規制의 理論的 妥當性이 낮음에도 불구하고 進入과 價格規制의 程度가 製造業 내의 他業種에 비하여 높은 것으로 나타나고 있다(홍성중, 1993 및 김재홍, 1994).

規制緩和의 효과가 미흡한 일반적인 原因으로 行政指導 등 非公式의인 規制의 상존, 非公式의인 去來 등 社會文化的인 慣行, 政府組織의 硬直性, 公務員의 安逸性, 規制緩和 作業을 推進하는 總括主體의 不在, 法律的 根據의 未洽 등을 들고 있으나(김도훈, 1994), 食品産業의 경우에는 특히 加工食品에 대한 管理業務를 담당하는 部處와 일반 經濟政策을 담당하는 部處간의 有機的 連繫가 필요하다는 점이 강조되어야 한다. 예컨대 研究用 부지나 창고 및 야적장 등 부동산 취득에 관한 稅制上 또는 與信管理上 規制는 技術開發이나 물류비용의 節減이 食品産業에서 차지하는 重要性을 감안하여 大幅緩和를 적극적으로 검토하여야 하며 이러한 과정에 關聯部處간의 긴밀한 협조가 이루어져야 할 것이다. 이와 같은 作業이 土地, 勞動, 資本 등 生産要素의 원활한 供給을 가로막는 규제에 대해서 일반적으로 적용되어야 함은 물론이다. 아울러 청량음료, 설탕, 자양강장음료 등에 대한 特別消費稅의 부과는 이러한 品目들이 이미 대중적으로 消費되고 있는 점과 市場價格에 대한 간접적인 政府介入이라는 점에서 稅率의 引下가 고려되어야 하겠다. 끝으로 關聯部處 公務員의 産業振興을 위한 規制緩和 mind가 形成이 되어야 한다.

한편 衛生·安全管理 등 社會的 規制는 經濟的 規制와 달리 導入目的이 正當化 되는 경우가 많으므로 維持하는 것이 원칙이나 方法·節次상의 改善이 필요하며 規制로 인한 經濟活動 制限與否를 심사숙고하여 수시로 影響을 評價하는 行政이 되어야 한다. 다시 말해서 衛生·安全管理에 관한 制度나 규정이 모두 순수한 社會的 規制에 해당되는 것은 아니며 經濟的 規制의 效果를 내포할 수도 있다는 의미이다. 예컨대 광천수의 경우 취수 정 200m이내에는 汚染源이 없어야 된다는 規制는 실질적으로 工場面積이 3만 4천평이 있어야 된다는 非現實的인 規制가 되고 環境 및 保健을 위한 지나친 規制는 經濟活動에 해가 될 수도 있다. 이와 같이 現實性이나 經濟的 合理性이 부족한 法規는 社會的 規制로서의 效果에 집착할 것이 아니라 폐지를 검토하거나 최소한 運營의 硬直性을 緩和하여야 할 것이다.

方法改善에 있어서는 종래의 命令指示的 規制에서 市場誘引的 規制로의

轉換이 필요하다. 예를 들면 環境規制에서의 시설개체 명령보다는 負擔金制度 같은 것이다. 또한 製品特性에 따른 差別的 規制도 이에 포함된다고 할 수 있으며 事前規制方式에서 事後管理方式으로 轉換하는 것도 장기적으로 올바른 方向이다. 이러한 觀點에서 현재 추진되고 있는 名譽監視員制度나 recall 制度의 導入은 肯定的으로 評價되어야 할 것이다. 다만 民間團體의 활동이 활발하지 않고 行政力の 不足이라는 制約도 있으므로 철저한 事後監視에는 많은 어려움이 따를 것으로 예상된다. 따라서 事前規制에 사용되는 行政力の 負擔을 더는 것이 중요하다. 예컨대 식품공전의 경우 製品의 成分·規格·品質 등을 규정하는 positive 方式보다는 衛生·安全管理상의 危害要因에 대한 規制를 적시하는 negative 方式으로의 轉換이 그것이다. 前者의 경우 방대한 규정을 현실적으로 適用·監督하기도 곤란할 뿐 아니라 新製品開發, 品質向上 등 企業活動에 부담이 되는 經濟的 規制의 性格을 가지고 있기 때문이다. 같은 맥락에서 食品衛生 管理行政의 效率化도 필요하다. 현재 계획중인 「國立食品醫藥品安全管理院」의 設立은 그런 의미에서 적절하다고 생각되며 장기적으로는 美國 FDA 形態로의 발전이 차질없이 推進되어야 할 것이다.

2. 選別的인 技術開發 支援

産業의 發展에서 技術開發이 차지하는 比重은 날로 증가하고 있다. 특히 賦存資源이 빈약한 우리나라의 立場에서는 技術競爭力의 提高를 통한 産業의 高附加價值化가 우선적인 政策課題일 수 밖에 없다는 점에서 더욱 그러하다. 食品産業의 경우에 있어서도 消費者 需要의 高級化·多樣化, 外國과의 技術隔差, 長期的으로 後發開途國과의 價格競爭이 어려운 점 등을 고려할 때 技術開發의 重要性은 크다.

우리나라 食品産業이 낙후된 주요 原因 중의 하나가 技術開發投資의 低調임은 앞서 언급한 바와 같다. 中小企業은 規模의 零細性으로 인한 投資餘力の 不足으로, 또 大企業은 寡占的 構造에 안주하여 廣告 등을 통한

製品差別化 戰略에 의해 단기적 수익성 유지를 우선하는 傾向을 가짐으로 인하여 장기적 技術開發投資가 미흡하였던 것이다. 따라서 企業의 技術投資를 誘導할 수 있는 政策이 필요하며 이를 뒷받침하는 技術開發支援 行政體制의 確立도 요구된다.

다만 현재 政府의 產業政策이나 技術政策 基調를 볼 때 食品產業에 대한 전폭적, 전략적 技術開發支援은 현실적으로 설득력이 크다고 할 수 없다. 따라서 選別的인 支援을 고려해야 할 것이다. 部門別로는 앞서의 基本方向에서 제시한대로 乳加工食品, 健康補助食品, 傳統食品 製造業 등이 해당된다고 할 수 있다. 이러한 부문에 대해서는 기본적으로 尖端産業이나 重化學產業에 준하는 技術開發 支援政策 推進이 적극적으로 검토되어야 할 것으로 보인다. 보다 구체적으로, 乳加工食品의 경우에는 우리 國民의 食性に 맞는 製品의 製造技術, 衛生的인 原乳의 生産 및 貯藏技術이나 流通關聯 技術, 健康補助食品의 경우에는 原料 및 製品開發技術, 그리고 傳統食品의 경우에는 工業化技術, 衛生管理技術, 貯藏技術 등이 중점적으로 지원해야 될 分野이다.

여타 部門에 관해서는 中小企業에 한해 지원하는 것을 원칙으로 하며 方法상으로도 無條件的, 無制限의 支援보다는 企業努力도에 따른 選別的 支援이 되는 소위 'matching fund' 制度가 필요하다. 즉, 政府의 技術開發 支援은 企業의 技術開發投資에 비례해서 행해져야 한다는 의미이다. 中小企業에 局限하는 것은 投資能力에 대한 감안도 있지만 大企業과 경쟁할 수 있는 能力을 배양한다는 의미도 있다. 寡占的 構造보다는 競爭的 構造에서 더욱 技術開發이 促進된다는 論理가 유력해지고 있음도 참고하여야 할 것이다. 다만 大企業의 경우에 있어서도 廣告費를 감축하여 技術開發 投資로 轉換하는 경우 減縮額과 동일한 금액을 長期低利融資 등의 形態로 支援하는 방법도 고려할 필요가 있다고 본다.

投融資 形式의 財政支援 이외에도 中小企業에 대해서는 研究施設投資에 관한 稅額控除나 특별상각 등 稅制上 支援水準을 확대하고 연구용 건물 및 구축물도 研究施設 범주에 포함시키며 技術集約型 中小企業의 경우에

는 法人稅 適用상의 優待措置도 검토하여야 한다. 稅制上 支援에 關係 한 가지 더 언급할 것은 制度가 복잡다양하며 支援對象業種과 品目도 각 條項마다 規定이 다르고 제한적으로 인정되어 企業의 立場, 특히 人力과 情報가 부족한 中小企業의 立場에서는 活用하기 어렵다는 점이다. 關聯制度를 통합하고 節次를 簡素化할 것이 요망된다. 이밖에 中小企業 技術支援을 위해 설립된 「生産技術研究院」의 食品技術 研究機能도 강화될 필요가 있는 것으로 보인다.

한편 全般的으로 볼 때에는 技術開發 行政體制의 改善도 중요한 課題이다. 우리나라 科學技術 行政體制는 科學기술처를 중심으로 關聯部處가 소관 分野의 技術開發政策을 遂行하면서 함께 참여하고 협조하는 形態로서 「調和型」의 體制를 택하고 있으나 실질적인 調整裝置의 未備, 政策企劃을 執行으로 연결시킬 수 있는 業務의 빈약, 예산과의 連繫體制 未洽으로 인한 實效性 不足 등으로 「調和型」의 長點을 살리지 못하고 있다(韓國科學技術年鑑, 1994). 보다 구체적으로, 부처간 技術開發計劃의 조정과 投資優先順位의 決定 등을 담당하는 「綜合科學技術審議會」의 기능이 충분히 活性化되지 못하고 있는 문제도 있으며, 종합적인 技術政策方向을 제시하는 과학기술처와 구체적인 食品技術(安全性 評價技術 포함) 支援政策을 담당하는 通商産業部(개칭), 農林水産部, 保健社會部간에 業務領域 관계로 다소 마찰이 있는 것도 사실이다. 그러나 産業政策에 있어서 '業務領域'보다는 '産業振興'이 보다 중요한 課題인만큼 관련부처간의 有機的 協助體制가 요청되며 가능하다면 「食品産業政策委員會」의 구성도 고려해볼만하다.

技術開發의 段階別 役割分擔 및 調整도 檢討事項이다. 技術開發의 과정을 基礎研究, 應用研究, 商品化研究의 3단계로 분류할 때 食品部門의 基礎研究는 大學에서, 商品化研究는 産業體에서 담당한다고 한다면 중간단계인 應用研究나 衛生管理研究는 정부산하의 研究機關이 주도하여 産·學·研 합동으로 수행되어야 할 것이나 豫算상의 問題 등 현실적으로 어려움이 있는 실정이다. 따라서 현재 保健社會부가 추진하고 있는 「保健醫療科學園地」에 食品關聯 研究所와 産業體도 적극 참여하여 技術教育, 研究試

驗, 장비의 공동이용, 情報의 공동활용 등 産·學·研 합동연구의 장점을 살리는 것도 방법의 하나이다.

끝으로 地域의 特性에 맞는 食品産業 育成과 지역간 균형있는 技術發展, 그리고 향후 地方化에 대비하여 중앙중심의 技術體系에서 전환하여 地域單位의 技術開發 活性化가 요구된다. 이를 위하여 地方研究所의 擴充, 地方大學에의 研究用役 擴大 등이 검토될 수 있는 바, 食品産業의 경우 대부분 農水産物을 原料로 가공하여 제품을 생산하므로 새로운 製品開發을 위하여 農學과 工學이 연결되는 基礎技術開發이 필요한 점을 고려하여 특히 農學과 工學이 공존하는 大學의 共同研究 支援政策이 요청된다.

3. 企業規模의 長大化

食品産業내 企業體 數는 1991年度 總 製造業體數의 6.6%이며 이중 從業員이 50人 이하인 企業이 83.6%이다. 대부분의 品目에 있어 市場構造가 寡占體制이며 많은 中小企業들은 하청제조기업이다. 開放化에 대비한 競爭力強化를 위해 原料取得의 季節性이 있는 農水産物 加工企業은 수요의 多樣化에 따라 多品種 少量生産體制로의 轉換이, 그의 대부분의 寡占 食·飲料品企業들은 企業規模의 장대화가 필요하며 하청 중소기업과의 협력적 關係形成이 중요하다. 企業規模 장대화의 유형으로는 현행기업의 시설 신증설, 類似 品目別 企業의 聯合 또는 合併, 그리고 原料生産 및 流通段階의 統合 등이 있을 수 있다.

현행기업의 시설 신증설은 規制緩和에 의해 가능하나 消費者의 嗜好가 보수성이 강한 食品業界 市場規模의 限界性이라는 문제가 있고 組織의 競爭 또는 革新次元에서 오히려 類似企業간 合併이 보수적인 조직(특히 종업원의 資質 및 人事面)에 새바람을 줄 수 있고 유사기업간 出血競爭을 抑制하는 장점이 있다. 大企業의 出現과 함께 일어날 수 있는 中小企業과의 마찰은 市場내에서 기업 스스로 協力企業의 지정¹⁵⁾을 통해 경감시킬

15) 大企業이 規模의 經濟, 範圍의 經濟 및 核心的 經營資源의 活用이 여의치

수 있다. 公正去來法上 企業의 水平的 結合에 관한 규정을 긍정적으로 改善 또는 運用하는 方法이 모색되어져야 한다.

食·飲料品の 대부분에 있어 冷凍, 都小賣를 포함한 流通基盤의 零細性과 流通秩序의 紊亂은 향후 食·飲料品工業育成에 큰 걸림돌이 된다. 流通의 대형화, 製造業과의 垂直的 結合 및 물류센터건립 등에 대한 투자가 필요하다. 대외개방시 高級輸入品の 流通 채널은 백화점, CVS 등 소위 高附加價值 流通채널이 될 것인 바 高附加價值 流通채널의 리베이트 근절 등 製造業과의 公正去來 定着¹⁶⁾이 중요하다. 原料購買에 있어 契約의 不完全性이 상존하며 대부분 장기계약이 이루어지고 있으나 原料企業에 대한 垂直的 結合方式이 去來費用節減 및 海外生産과 輸出戰略主導에 效果가 있다. 水平的 結合과 함께 기업의 垂直的 結合도 병행되어야 한다.

生産爲主의 企業戰略에서 生産과 流通을 같이 하는 垂直的 結合을 통해 規模의 經濟를 實現함과 아울러 流通組織을 이용한 마케팅전략의 轉換으로 향후 예상되는 開放에 대비하여야 한다. 이를 위하여는 企業의 垂直的 結合에 대한 法的 容易性을 제공하여야 한다. 垂直的 結合은 과다하게 진행되면 組織의 硬直성과 一部企業의 경제력 장악 등의 문제가 발생할 가능성이 있으나 대부분의 食·飲料品 企業의 경우 5大 그룹에 속하지 않아 큰 문제가 없을 것으로 판단된다. 단점보다는 장점이 더 많을 것으로 생각된다.

長點으로는 먼저 現代의 企業은 대부분 企業에 특이한 서비스 및 製品을 공급하게 되고 따라서 代理店의 역할은 증대되는데 消費者에게 좋은

않을 때 直接生産보다는 市場購買가 經濟的이다. 따라서 市場購買時 大企業은 中小企業과 協力的 關係를 維持할 수가 있다.

16) 食·飲料業界의 경우 他業種보다 公正去來委員會 審決件數가 많은 편이다. 排他的 去來(exclusive dealing)의 경우 (1981-1990) 총 29件중 食·飲料品이 10件을 차지하며 (이승철, 1992), 끼워팔기(tie in sale)의 경우 주류부문에 많이 존재하고 있음은 잘 알려진 사실이다. 신판식(1991)에 의하면 再販賣 維持價格行爲(resale price maintenance)의 總件數(1981-1989)을 보면 신판, 의류, 사무기기 다음으로 食料品에 많다는 것을 알 수 있다.

서비스를 제공하고 정보의 흐름에 민감하게 대처하기 위해서는 많은 監督 및 調整費用이 요구되는 바, 垂直的結合을 통해 情報取得費用의 節減效果를 기할 수 있다는 것이다. 또한 생산공정의 관련기업들이 不確實性에 따른 事後機會主義(post opportunism) 現象을 막을 수 있어 契約費用의 節減效果가 있으며 製造業者가 代理店을 垂直的으로 統合할 경우 이중한계화(double marginalization)¹⁷⁾의 제거로 자원의 效率性을 증진시킬 수 있다. 마지막으로 자사제품에 수반되는 서비스의 品質維持 등을 통하여 消費者의 厚生增加에 기여할 수 있다.

食品製造企業의 側面에서 보더라도 流通業進出은 高級化하는 食品需要에 효과적으로 대응하는 手段의 하나이다. 대부분 식품의 경우 약간의 차이는 있으나 高級·中級·低級의 差異는 製造原料의 差異나 製造原價보다는 消費者의 嗜好 등 需要與件에 따라 결정되어진다고 본다. 따라서 企業 마케팅전략의 重要性이 부각된다고 볼 수 있다. 개성있는 市場創造와 技術進步에 따른 生産人力의 再調整 등을 위해 販賣 및 營業部署의 優待戰略이 필요하다. 향후의 販賣戰略은 적절한 시기에 적절한 場所에서 적절한 商品의 供給이 요구된다고 할 때 企業의 情報力과 配達능력의 向上을 위해 流通業의 진출은 필수적이다.

제품의 특성상 季節性이 있는 것은 中小企業型을 유지하여 大企業과 水平的 제휴관계를 통해 高附加價值商品을 제조토록 하며 그외의 加工技術이 필요한 경우에는 대기업중심의 다변화를 산업내에서 적극 권장하여 消費者의 多樣性을 충족시켜야 한다.

17) 獨立된 製造業과 代理店이 거래가 이루어질때 消費者의 需要價格은 代理店の 限界費用과 限界收入에 따라 결정되어진다. 製造業需要는 代理店の 限界收入이 되고 代理店の 限界收入의 差차 미분된 것이 製造業의 限界收入이 되어 製造業의 限界費用과 일치하는 점에서 生産量이 결정되어진다. 이러한 현상을 이중한계화(double marginalization)라 하며 資源의 非效率性이 유발된다(Milgrom, 1992).

4. 流通構造의 改善

食品産業은 대표적인 消費財 중심산업으로서 生産에서 消費에 이르기까지의 원활한 活動을 보장하기 위하여는 그 어떤 産業보다도 체계적인 流通秩序와 手段을 필요로 하고 있다. 그러나 우리나라의 경우에는 流通業體의 零細性, 물류기초시설의 不足 및 물류체계의 非效率性 등으로 食品産業全體의 發展에 阻害要因이 되고 있다.

이의 改善을 위해서는 우선 종합적인 都賣業者의 機能이 活性化되어야 할 것이다. 우리나라처럼 국토가 좁은 나라에서는 필연적으로 상권이 좁아 製造業體나 小賣商 스스로가 中間段階의 介入을 원치않을 때가 많은데 이러한 緣由로 都賣商의 機能이 크게 위축되어 있는 실정이다. 그러나 都賣商은 小賣商과 生産者간의 需給調節, 情報傳達, 危險負擔을 비롯하여 金融·信用機能까지 실로 다양한 機能을 담당한다.

또한 原論的인 次元의 論議이기는 하지만, 전체 社會經濟 側面에서나 個別企業 側面에서 총거래수 최소의 原則이 나타내는 바와 같이 去來效率性의 提高를 위하여도 都賣商의 존재는 중요하다. 더욱이 流通業開放에 따라 多國籍 都賣企業들이 국내에 진출할 경우 中間 流通經路가 外國業體들에게 장악될 위기에 봉착하고 있다는 점도 고려해야 한다. 현재는 外國의 流通會社가 가시적인 사업개시를 미루고 있는 상황인데, 이는 국내 都賣業市場이 아직까지는 고도의 시스템이나 기술을 받아들이기 이르기 때문이라는 판단에 따른 것으로 보인다. 그러나 이런 유보적 狀態가 언제까지나 계속될 수는 없을 것이다.

이러한 배경을 살펴볼 때 體系化되고 조직적인 都賣業務를 수행할 수 있는 大型 都賣流通業體의 設立과 그 運營을 둘러싼 先進的 流通技法의 開發이 필요하며 이에 따라 都賣業의 育成을 위한 政府의 財政的 支援도 검토되어야 한다. 大型都賣業體의 設立은 先進的 食品製造業體의 流通部門 進出과 더불어 加工食品流通에 있어서 競爭的 構造를 형성하여 물류체계의 效率化를 촉진시킬 수 있는 계기를 마련할 것으로 생각된다.

한편 우리나라의 물류환경은 産業構造의 高度化에 따라 原資財의 輸入 增大 및 産業廢棄物의 多量發生, 消費行態의 多樣化, 國際化의 進展에 따른 交易量의 增大 등으로 항만시설 등 물류기초시설이 절대 부족하여 飽和狀態에 이르고 있는 실정이다. 물류기초시설의 확충은 비단 食品産業 뿐만 아니라 全産業의 이해가 걸린 문제이다. 한 나라의 産業活動에 있어서 物的流通의 범주에 드는 것은 輸送, 保管, 荷役, 包裝 등이다. 이 物的流通 部門은 産業經濟 전체의 입장에서나 個別經濟의 立場에서 아직까지 낙후된 部門이며, 經費節減의 效果를 크게 기대할 수 있는 分野로 인식되고 있다. 그러나 물류부문은 소요되는 投資規模가 막대할 뿐만 아니라 不動産政策, 交通政策 등과도 관련되어 特定産業 擔當部處가 아닌 법정부차원의 對策樹立이 필요한 분야이다. 이런 점에서 볼 때 물류기초시설의 확충이 향후 經濟運用의 重點課題로 선정된 것은 食品産業의 發展을 위해서도 의미하는 바가 클 것이며 앞으로 차질없이 추진되어야 할 課題이다.

5. 農業과의 連繫的 發展

食品加工産業은 그 後方産業인 農業(보다 구체적으로 農水畜産業)과 매우 밀접히 관련되어 있다. 즉 食品加工産業의 立場에서는 總生産費의 70-80%에 달하는 原材料가 農水畜産業에서 조달되는 실정이므로 원료의 需給與件에 따라 食品加工産業의 生産과 經營이 큰 영향을 받으며 農業의 立場에서도 원료 農水畜産物의 販賣가 農家所得에서 차지하는 비중이 지대하므로 食品加工産業의 경기변화가 農業에 미치는 효과 또한 클 수 밖에 없다. 따라서 食品加工産業의 發展方向은 農業의 發展方向과 분리해서 생각할 수 없으며 이를 뒷받침할 政策 역시 兩 産業을 연계하는 관점에서 추진되어야 할 것이다.

兩 産業의 連繫的인 發展方向을 모색하고 政策課題를 도출함에 있어서 기본적으로 고려되어야 할 사항은 加工食品原料의 安定的 需給이 핵심적 課題라는 食品産業의 특성이다. 農水畜産物의 生産은 본질적으로 季節的

制約性이 크고 가격도 不安定하므로 食品加工業體의 立場에서는 原料의 持續의 確保가 매우 중요한 문제로 대두된다. 또한 原料 生産者인 農漁民의 立場에서도 農水畜産物 貯藏의 곤란성으로 인하여 流通過程에서 발생하는 腐敗損失의 防止 및 季節生産에 따르는 遊休勞動力 問題의 해소를 위해서 原料의 安定的 供給을 위한 政策的 措置가 필요할 것으로 생각된다.

原料生産의 季節性에 따르는 供給의 不確實性을 緩和하기 위한 수단으로서 계약재배나 위탁영농을 생각할 수 있으나 보다 효과적인 방법은 原料生産과 食品加工의 垂直的 統合일 것이다. 여기에는 農漁家의 食品加工業 進出 또는 食品産業의 原料生産 參與의 두가지 형태가 있다.

이중 農漁家의 食品加工業 進出은 肯定的인 側面이 강하다. 食品加工을 통한 農外所得의 增大와 遊休勞動力의 活用이라는 부수적 효과가 있으며 開放化에 따르는 국내 농업의 위축이라는 문제점을 다소간 해소할 수 있기 때문이다. 물론 '世界化'라는 趨勢속에서 競爭力이 없는 企業이나 産業은 縮小 또는 淘汰될 수 밖에 없으나 國家政策的인 觀點에서는 食糧安保나 均衡的인 地域發展의 側面도 감안되어야 한다. 그런 점에서 農漁民의 食品加工産業에의 進出은 적극 장려되어야 할 것으로 보인다. 따라서 農漁民의 食品産業進出에 대한 規制를 최대한 완화하고 適正規模를 갖추기 위한 財政支援 및 製品開發을 위한 技術支援도 확대하여야 한다. 다만 農漁民의 主要 進出部門이 傳統食品일 것이고 傳統食品의 發展을 위해서는 大量生産과 技術投資의 餘력이 있는 大企業의 참여가 일단 肯定的인 側面이 있다고 볼 때 두 政策方向은 상호 背馳되는 면이 없지 않으나 農漁家 또는 農漁民團體의 傳統食品製造가 家內工業의 水準을 넘어 施設과 技術을 갖춘 中小企業 水準으로 발전할 수 있도록 지원하면 大企業과의 水平的 제휴관계를 통해 공존할 수 있는 여지가 있다고 생각된다.

한편 食品産業의 原料生産 參與는 기존 農漁民의 經濟活動 위축을 초래할 수 있다는 問題點이 있다. 아울러 企業參與에 의한 營業規模化에 따르는 費用節減도 우리나라의 지형여건으로 볼 때 外國산 農산물과 價格競爭

力이 있을 정도로 큰 효과가 있을지 의문이다. 다만 食品企業의 原料貯藏 參與는 肯定的인 側面에서 고려되어야 할 것으로 보인다.

農漁家の 食品加工業 참여가 긍정적으로, 또 食品企業의 原料生産 參與가 否定的으로 논의된 배경에는 農業 또는 農漁民에 대한 정책적 배려가 상당부분 작용하였다. 그러나 이러한 '배려'도 市場經濟의 基本原理를 크게 벗어나지 않는 범위내에서 행해져야 할 것이다. 보다 구체적으로, 농업의 育成과 農漁民의 所得增大에 도움이 되더라도 기존 食品加工業體의 企業活動에 제약이 될 수 있는 정책은 될 수 있으면 止揚되어야 한다는 의미이다. 예컨대 국내 原料의 購入을 촉진하기 위하여 海外原料의 輸入을 抑制하는 措置는 장기적인 관점에서 바람직하지 않을 것이다. 價格競爭力이 있는 海外原料의 輸入은 製品原價를 낮추어 궁극적으로 국민 전체의 效用을 증대시키기 때문이다. 原料輸入에 대한 物量制限은 完化되어야 하고, 通關 節次도 간소화할 필요가 있으며, 原料 및 完製品에 부과되는 輸入關稅의 差等率 폐지도 적극적으로 검토되어야 한다. 특히 國內生産이 불가능한 原料의 輸入에 대해서는 이러한 政策的 措置의 重要性이 더욱 크다고 하겠다. 또한 原料調達을 위한 海外投資도 적극 장려되어야 한다. 일부 食品業界에서는 이미 이러한 투자를 실시하고 있으나 향후 보다 많은 企業으로 확대될 필요가 있다. 原料調達의 安定性 이외에도 낮은 노임 등 製造費用의 節減效果가 있기 때문이다. 企業의 國際化 戰略과 함께 고유 農水畜産物을 원료로 하는 고유의 소비 패턴에 맞는 상품의 高級化가 企業側面에서 추진되어야 한다.

여기서 한가지 부언할 것은 國內 産業의 保護라는 側面에서 輸入原料農産物의 檢查制度를 貿易障壁의 한 수단으로서 활용하는 방안은 매우 제한되어 있다는 점이다. 물론 國民健康保護를 위한 衛生管理라는 側面은 강조되어야 하며 그런 의미에서 檢查機關의 人力, 組織, 裝備 등은 강화되어야 한다. 다만 WTO 衛生 및 檢疫措置 關聯協定은 輸出國의 衛生 및 檢疫方法이 상이하더라도 결과의 동등성이 인정될 경우 輸入國은 輸出國의 衛生 및 檢疫조치를 自國의 것과 동등한 것으로 간주해야 한다는 同等性

原則과 衛生 및 檢疫措置는 科學的 證據로 뒷받침되어야 한다는 科學的 根據主義를 주요내용으로 하고 있음을 볼 때 檢疫의 強化를 貿易障壁의 수단으로 이용하기는 어렵다는 의미이다. 결국 '國境없는 競爭'의 時代에서는 企業의 國際競爭力 強化와 積極적 海外進出의 중요성이 더욱 커지고 있으며 政府의 支援도 이러한 측면에 主안점을 두어야 할 것으로 보인다.

끝으로 언급할 것은 農業과 食品加工業 뿐만 아니라 農業과 外食産業의 關聯性도 크다는 점이다. 國民生活樣式의 變化에 따라 外食消費支出의 增加가 현저하게 되어 外食産業은 加工食品産業과 더불어 原料農産物의 主要한 구매자로 대두되었다. 이에 따라 農業과의 連繫發展이라는 側面에서 傳統飲食型 外食産業에 대한 政策的 支援이 요청된다. 보다 구체적으로, 한식점 발전을 위하여 현대생활에 적합한 傳統飲食의 開發 및 施設現代化를 위한 支援 등 특별한 정책적 배려, 전통음식형 패스트푸드점의 開發·育成 및 체인화 모색, 농수산물 직구입·공동구입체계의 확립을 위한 정책적 배려 등이 검토되어야 할 것이다(食品開發研究院, 1994).

6. 食品産業政策 綜合調整機能의 確立

以上에서 살펴보았듯이 食品産業의 발전을 위해서는 規制緩和, 技術開發支援, 企業規模의 장대화, 流通構造改善, 農業과의 連繫 등 主要한 政策課題들이 綜合적으로 추진되어야 한다. 그러나 이런 政策에 關聯된 業務는 政府의 여러 部處에 분산되어 있으며 이러한 실정으로 인하여 食品産業에 대한 체계적인 育成政策이 미흡하였다고 지적하는 경우가 많다. 따라서 어떤 형태로든지 關聯業務를 綜合調整하는 기능이 필요할 것으로 생각된다. 다만 食品産業政策에 관한 업무를 一元化하여 어느 한 部處에서 독점적으로 관장하는 體制에 대해서는 신중히 고려할 것이 요청된다. 特定業務는 特定部處에서 관장한다는 사실보다는 特定政策을 效率的, 合理的으로 企劃, 執行하는 것이 보다 중요할 것이기 때문이다.

부처가 分立되어 있는 이유는 행정적인 必要性和 專門性에 의한 것이며

政府는 결국 하나이고 國民 전체를 위한 制度(institution)이다. 이러한 논의가 물론 원론적인 것에 불과할 수도 있겠으나 현실적으로 特定部處가 特定集團의 이해를 대변하는 경향이 있음도 사실이기 때문이다. 더욱이 하나의 政策에는 여러가지 복합적인 측면이 존재하기 마련이다. 예컨대 食品製造의 許可에는 衛生管理라는 社會政策의인 要素와 進入規制라는 經濟的 效果가 같이 내포되어 있다. 또한 傳統食品의 發展을 위하여 大企業의 參與를 유도하는 政策은 傳統食品加工業에 진출하는 農漁家에 미치는 效果를 고려하여 세부적 내용이 결정되어야 할 것이다. 따라서 食品產業에 대한 업무가 어느 특정부처의 '소관'일수는 없으며 사안에 따라 限時的 委員會 등의 형태로 관련 부처(保健社會部, 農林水産部, 商工資源部, 科學技術處, 經濟企劃院 등)의 유기적, 유동적인 협업체제가 구축되어야 할 것이다. 나아가서 食品產業育成에 대한 관련전문가나 일반國民의 합의가 이루어질 경우에는 상설기구인 「食品產業政策委員會」의 구성도 생각할 수 있을 것이다.

第 5 章 食品産業 主要部門別 發展方案

第 1 節 乳加工品 製造業

1. 乳加工品 製造業의 特徵

乳加工品 製造業이란 생산된 原乳를 그대로 처리하거나, 他食品 또는 食品添加物을 가하여 乳製品을 생산하는 産業分野이다.

그러나 乳加工品 製造業은 原料인 原乳에 크게 의존하고 있어, 原乳를 生産하는 酪農業과 不可分の 關係를 가지며, 특히 우리나라 乳加工業과 酪農業은 그 發展過程上 集乳, 檢査, 原乳의 價格 決定, 需給 등 제문제에서 하나의 고리로 연결되어 있다.

따라서 乳加工品 製造業의 特徵을 이해하기 위하여는 먼저 原乳와 이를 생산하는 酪農業의 特性을 이해할 필요가 있다. 他農業 分野와는 달리 酪農業의 特性으로는 ① 生産의 繼續性, ② 生産物의 大量성과 腐敗性, ③ 生産基盤 조성의 長期性, ④ 經營의 專門性, ⑤ 立地條件의 組織性 등을 들 수 있다.

즉, 原乳는 연중 잠시도 중단되지 않고 계속 生産되고, 일단 生産된 원유는 그 腐敗성과 大量性으로 價格條件에 관계 없이 즉시 加工處理하여야 한다.

이와 같은 前提條件 때문에, 乳加工品 製造業은 酪農家가 생산하는 原乳에 대해 獨占需要者의 位置에 있으며, 반대로 酪農家は 乳加工品 製造業에 대하여 原料의 獨占供給者 地位에 있어, 2次 産業이면서도 1次 産業의 性格을 가지게 된다.

이와 같은 理由때문에, 原乳價格 決定에 상당한 問題를 초래하게 되고, 우리나라에서는 政府가 직접 介入하는 價格支持制度를 採擇하고 있다.

즉, 政府가 일정한 原乳 去來價格의 下限線을 결정하여 告示하면 이를 지키도록 되어 있으며, 이에따라 酪農家에 대한 일정한 소득이 보장되게 된다.

上記한 바와 같이 乳加工品 製造業의 가장 큰 특징은, 原乳를 輸入하여 이용할 수는 없다고 보았을때, 國內에서 生産되는 原料인 原乳의 制限及 特徵에 대단히 敏感하게 反應할 수밖에 없다는 점이다. 이와 같은 특징은 우리나라 乳加工品 製造業이 가지고 있는 많은 問題點들의 原因이기도 하나, 역으로 開放化時代를 맞이한 乳加工品 製造業의 發展方向의 根據가 될 수도 있다고 보인다.

또 다른 乳加工品 製造業의 特徵은 食糧供給이라는 社會公益的 機能을 가지고 있다는 것이다. 즉, 牛乳는 어느 나라든 國民의 健康을 위하여 값싸고 충분히 공급토록 한다는 것이 酪農政策의 뿌리로 되어 있다. 모든 農産物 중에서 生産者 補助金 상당량(Producer Subsidy Equivalent)이 다른 農産物에 비하여 2~3배나 높은 60~90%로서 가장 높은 이유도 酪農이 國民의 주요한 食糧일 뿐 아니라 牛乳는 반드시 自給해야 한다는 신념을 가지고 있기 때문이다.

따라서 乳加工品 製造業은 利潤의 極大化라는 企業目的 이외에도 國民에게 主要한 食糧을 공급하는 主役으로서 公益的 機能도 지니고 있는 것이다. 즉, 낮은 利潤과 需給과 관계없이 牛乳의 學校給食이나 軍給食과 같은 公共集團 給食이 이루어지고 있는 것도 이와 같은 理由이다.

지금까지 살펴본 바와 같이 乳加工品 製造業은, 酪農農家에 대한 所得保障機能 뿐만 아니라 國民健康增進과 食糧供給이라는 公益的 機能을 고려하였을때, 開放化에 따른 많은 어려움에도 불구하고, 앞으로의 持續적이고 健全한 發展이 要求된다고 하겠다.

2. 乳加工品 製造業의 歷史

우리나라의 乳加工品 製造業은 1937年 7月 現 서울우유협동조합의 전신

인 京城牛乳農業組合에서 商業的으로 牛乳를 生産한 것이 그 始初라 할 수 있다. 그러나 近代的 의미의 産業으로 뿌리를 내리기 시작한 것은 1962년부터 시작된 第 1次 經濟開發 5個年計劃에 畜産振興計劃이 포함되어, 첫째에 뉴질랜드에서 1천여마리의 젖소를 수입하면서 부터이다.

삼국유사에 의하면 삼국시대에도 궁중에서 우유를 飲用하였다는 기록이 있으나, 본격적으로 처음 牛乳를 생산한 것은 1962年이었다. 물론 해방 일년전인 1944年에는 全國의 젖소 사육두수가 2,600두에 이르렀으나 6.25 동란을 거치면서 거의 生産이 중단되었었다.

그후 정부는 國民의 健康增進과 農家의 所得增大를 위하여 酪農振興計劃을 樹立하고 1962年부터 政策적으로 젖소를 導入하여 農家에 입식시킴으로써, 乳加工品 製造産業의 기반인 酪農業이 뿌리를 내리게 되었고, 1960년대 중반 이후 남양유업, 한국낙농공사(現 매일유업), 대일양행(현 빙그레), 대한식품공사(현 해태유업) 등 新規業體가 대거 참여하면서 기존의 서울우유협동조합과 함께 현재 우리나라 乳加工品 製造産業을 주도하게 되었다.

乳加工品 製造業과 관련된 法令으로는 1961年 1월에 제정 공포된 畜産物加工處理法이 있었으며, 本法에 의해 畜産物의 衛生處理와 加工에 대한 규정의 만들어져, 乳加工品을 비롯한 畜産物의 管理에 대한 基礎가 처음 마련되었다.

그후 國民健康增進上 대단히 중요하고, 또한 食品에 의한 危害發生 可能性이 높은 肉·乳製品을 農林水産部에서 관리하는데 따른 問題가 제기되어, 1985年 7月 肉·乳製品은 食品衛生法에 따라 保健社會部에서 다루도록 하고, 畜産物加工處理法을 畜産物衛生處理法으로 改正하여, 原乳의 集乳段階까지만을 農林水産部에서 다루도록 되었다.

따라서 현재는 製品生産에서 流通消費까지의 全過程을 食品衛生法 및 식품공전에 의거 保健社會部에서 관리하고 있으며, 食品公典중에 牛乳類, 低脂肪牛乳類 등 15個 乳製品群에 대하여 정의, 原料의 구비요건, 製造加工基準, 주원료 성분배합기준, 성분규격, 표시기준, 보존 및 유통기준과 시

협방범을 정하고, 乳製品의 品質 및 安全性을 확보하기 위하여 노력하고 있다.

3. 乳加工品 製造業의 現況

가. 生産 및 消費現況

1993年度의 原乳 總生産量은 185만 9천톤으로 불합격품을 제외하고 實際 集乳되어 加工 處理된 것은 185만 8천톤이었으며, 전년대비 2.3% 증가하였다(表 V-1 參照).

그러나 年平均 集乳量 增加率 推移를 보면 1975~80年 23.1%, 1981~85年 17.4%, 1986~88年 17.5%, 1989~93年 2.7%로 최근에 들어와 급속히 增加率이 減少됨을 알 수 있다. 또한 總消費量도 비슷한 減少推移를 나타내고 있다.

原乳의 用途別 處理比率을 보면, 73.6%가 시유(飲用乳)로 나머지 26.4%가 加工乳劑品으로 사용되었고, 飲用乳의 處理比率이 높은 理由는 1980年代 이후 學校給食의 擴大, 軍給食의 實施 등으로 계속해서 飲用乳의 처리 비율이 擴大되어 왔기 때문이다(表 V-2 參照).

이와 같이 生産과 消費의 增加率이 크게 鈍化되어가는 推移를 볼 때 牛乳消費가 飲用乳 部分에서 거의 飽和消費量에 가까워지고 있음을 알 수 있다.

우리나라 國民의 牛乳消費量은 70年代에 年平均消費 20% 以上の 高度 成長率, 80年代에는 15% 이상의 成長을 계속해 왔다. 1993年度 현재 우리나라 國民 1人當 牛乳消費量은 45kg으로서 先進國의 200~300kg에 비하여 보잘것 없을 뿐 아니라 이웃 日本이나 東南亞 國家들의 80~100kg에 비하여도 절반수준에 머무르고 있다(表 V-1 參照).

향후 乳製品의 輸入開放과 더불어 상당한 加工製品의 消費增加가 이루어짐으로써 飲用乳 對 加工乳製品의 消費比率이 현재의 8對2에서 6對4 정도로 變動될 것으로 전망된다.

<表 V-1> 年度別 原乳生産 및 消費現況

구 분	착우유		산유량		불합격		집유량		총소비량		인구1인당 소비량	
	두수 (두)	전년대비 (%)	수량 (M/T)	전년대비 (%)	수량 (톤)	전년대비 (%)	수량 (톤)	전년대비 (%)	수량 (톤)	전년대비 (%)	수량 (g)	전년대비 (%)
1980	84,144	119.2	457,580	118.9	3,387	142.1	452,327	118.8	411,809	110.0	10,802	108.3
1981	93,950	111.7	517,657	113.1	2,854	84.3	512,876	113.4	557,722	135.4	14,403	133.3
1982	103,282	109.9	580,124	112.1	2,148	75.3	576,236	112.4	592,720	106.3	15,070	104.6
1983	125,435	121.4	716,384	123.5	2,420	112.7	712,205	123.6	728,575	122.9	18,255	121.1
1984	147,407	117.5	844,299	117.9	2,522	104.2	840,543	118.0	833,504	114.4	20,628	113.0
1985	179,532	121.8	1,011,114	119.8	4,354	172.6	1,005,811	119.7	959,742	115.1	23,727	115.5
1986	204,206	113.7	1,159,358	114.7	3,985	91.5	1,154,460	114.8	1,155,830	120.4	28,225	118.5
1987	245,071	120.0	1,418,198	122.3	5,072	127.3	1,413,126	122.4	1,424,765	123.3	34,270	121.4
1988	266,055	108.6	1,634,682	115.3	2,786	54.9	1,631,896	115.5	1,652,255	116.0	39,370	114.9
1989	276,947	104.1	1,764,397	108.0	2,601	93.4	1,761,796	108.0	1,641,548	99.4	38,731	98.4
1990	272,963	98.6	1,754,964	99.5	3,206	123.3	1,751,758	99.4	1,879,044	114.5	42,783	110.5
1991	262,948	96.3	1,742,665	99.3	1,670	52.1	1,740,995	99.4	1,869,205	99.5	43,201	101.0
1992	269,121	102.3	1,817,422	104.3	1,301	77.9	1,816,121	104.3	1,920,443	102.7	43,982	101.8
1993	274,034	101.8	1,858,929	102.3	1,056	81.2	1,857,873	102.3	1,983,673	103.3	45,032	102.4

資料：酪農關係資料, 1994.

<表 V-2> 用途別 原乳處理 比率 推移

(單位 : 톤)

연 도	납 유 량	음용유(시유)용	%	가 공 유	%
'80	452,327	258,587	57.2	193,740	42.8
'81	512,875	341,336	66.6	171,539	33.4
'82	576,236	400,593	69.5	175,643	30.5
'83	712,205	496,528	69.7	215,677	30.3
'84	840,543	588,396	70.0	252,147	30.0
'85	1,005,811	714,370	71.0	291,441	29.0
'86	1,154,460	884,479	76.6	269,981	23.4
'87	1,413,126	1,065,189	75.4	347,937	24.6
'88	1,631,896	1,263,183	77.4	368,713	22.6
'89	1,761,758	1,185,830	67.3	575,966	32.7
'90	1,751,758	1,305,825	74.5	445,933	25.5
'91	1,740,995	1,303,718	74.9	437,277	25.1
'92	1,816,121	1,356,853	74.7	459,268	25.3
'93	1,857,873	1,368,233	73.6	489,640	26.4

資料 : 酪農關係資料, 1994.

그와 같은 樣相은 최근 치즈 新製品, 호상 및 마시는 요구르트 제품류 등의 爆發的인 需要增加가 잘 반영해 주고 있으며 값싸고 질 좋은 輸入 乳 製品 原料들로 보다 多樣하고 값싼 加工製品들이 새로운 需要를 創出할 수 있을 것이다(表 V-3 參照).

현재 乳加工品の 輸入實態는 <表 V-3>에 기재된 品目이외에, 조제분 유용 유장분말과 식품공업용 유당, 카제인이 있으나, 乳加工品の 輸入이 대부분 제한을 받고 있어 현재의 數値는 큰 의미는 없고 본격적으로 輸入이 허용되는 1995年 이후가 되어야 실제 現황과약이 가능할 것이다(表 V-4).

1993年度는 현재 全國의 集乳場數는 乳加工 工場內 설치된 51個所와 單獨集乳場 35個, 總 86個所로, 1日 10,253톤의 集乳 能力을 갖추고 하루 약

<表 V-3> 乳加工品 生産量 (輸入量 包含) 推移

연도	조제분유 (톤)	전지분유 (톤)	탈지분유 (톤)	연유 (톤)	치즈		액상 발효유 (톤)	호상 발효유 (톤)	버터 (톤)
					자연치즈	가공치즈			
1986	17,119	7,423	6,681	2,201	-	-	-	-	2,874
1987	19,592	11,636	8,680	2,441	-	-	191,710	885	3,780
1988	20,596	9,583	9,221	2,048	3,067	2,491	222,785	3,441	4,123
1989	22,790	15,816	18,763	2,325	2,351	2,417	272,202	11,754	6,870
1990	25,692	8,551	12,261	3,391	3,315	3,500	317,848	35,048	5,095
1991	25,968	8,237 (4,100)	23,514 (13,000)	4,145	3,724	4,814	342,849	59,571	6,266 (2,000)
1992	27,559	4,787 (799)	16,510 (6,171)	2,902	5,507	3,668	372,294	82,965	3,364 3,837
1993	26,622	4,571 (2,000)	22,889 (11,971)	2,871	8,295	3,862	383,503	81,511	

註 : () 안 숫자는 輸入量으로 生産量에 포함되었음.

<表 V-4> 乳加工品 輸入實績 (表 V-3에 기재분 제외) 推移 (單位 : 톤)

연 도	유 장 분 말		유 당	카제인
	조제분유	사료용		
'90	9,398	4,700	6,217	5,760
'91	11,793	7,800	8,467	7,259
'92	11,500	9,700	8,967	6,933
'93	5,500	9,355	9,979	6,284

5,090톤의 原乳를 集乳하고 있다.

乳加工 工場數는 56개로 年間 處理能力 220만 3천톤, 加工能力 102만 2천톤, 총 322만 5천톤의 能力을 갖고 있고, 이는 國內 原乳集乳量의 약 1.74배에 달한다.

나. 技術現況

乳製品의 種類는 200여종으로 알려져 있고, 이중 치즈하나만도 400여종 이상이 되므로, 어떤 의미에서 가장 다양한 加工品을 생산할 수 있다. 따라서 製造技術도 대단히 多樣하다.

그러나 嗜好의 差異때문에 外國의 多樣한 乳製品이 우리나라에 그대로 적용될 수는 없고, 乳加工品 製造業의 根本性格이 裝置産業 이어서 技術 면에서 큰 문제가 있다고 보이지는 않는다.

물론 치즈나 발효유제품의 製造와 관련된 技術과 菌주개발 등에서 약간 부족한 면이 있으나 현재도 技術의 不足이 乳加工品 市場開拓에 큰 障礙要因이라고 보기는 어려울 것 같다. 이와 같은 사항은 현재 外國과 技術 제휴를 하고 있는 品目이 모두 호상발효유라는 데에서도 알 수 있다(表 V-5).

좀더 根本的인 問題는 乳製品 製造技術이라기 보다는 좀더 衛生的인 原乳의 生産 및 貯藏技術이나 流通關聯 技術이 될 것으로 보인다.

<表 V-5> 技術導入 現況

회사명	제휴사	허가일자	기간	생산품목
해 태 유 업	비트리스푸드(미국)	69.12.24	1년	우유, 아이스크림, 치즈
한국아쿠르트	야 쿠 르 트 (일본)	70.12.28	6년	낙농물
빙 그 레	퍼 모 스톱 (미국)	70. 4.24	3년	시유 및 냉동유
매 일 유 업	모리나가유업(일본)	73. 8.11	5년	유아용 조제분유
해 태 유 업	비트리스푸드(미국)	74.10. 8	1.5년	각종 유가공 제품
삼 양 식 품	카 네 이 션 (미국)	78. 6. 1	4년	낙농제품 및 배합사료
빙 그 레	SODIMA (프랑스)	81.12. 7	8년	요플레
두산종합식품	D.G.D (프랑스)	89.10.	10년	발효유
해 태 유 업	C.S.D.C (스위스)	90. 2.	5년	발효유
빙 그 레	SODIMA (프랑스)	91.10.	8년	발효유

資料：酪農關係資料, 1994.

물론 우리나라의 乳業界는 지금까지 原乳確保에 더 치중하였고, 그것은 量的 成長期였던 지금까지의 成長過程으로 미루어 보아도 필연적으로 新製品的의 開發이 등한시 될 수 밖에 없었던 상황이었다. 그러나 최초 수년간 치즈류와 유음료, 요구르트류에서 새로운 需要를 創出하고자 하는 노력이 속속 凱歌를 이루고 있는 매우 바람직한 現象이 일고 있음은 우리나라 乳加工産業의 將來를 매우 밝게 해 주는 靑信號라 할 수 있다.

4. 問題點

가. 原乳와 關聯된 問題點

1) 原乳의 價格問題

1972년까지는 서울우유협동조합의 原乳價格으로 모든 乳業體나 酪農組合이 原乳를 구입하였다. 그러나 1972年 대장균 汚染으로 수요가 격감되고 原乳가 남아돌게 되자, 1967年 제정된 酪農振興法에 의거한 “酪農審議會”에서 價格支持制度를 시행하도록 결정하고, 1973년부터 酪農生産基盤

造成政策의 일환으로 이를 시행하고 있다.

즉, 73년부터 原乳價格을 乳脂肪率(3.4% 기준)에 따라 지급하는 부분적 原乳差等價格制를 실시하기 시작하였고, 78年 5月부터는 原乳의 抗生物質 殘留檢査도 실시하고 있다. 이와 같은 原乳差等價格制度는 93年 6月 1日 부터 기존의 乳脂肪含量과 衛生等級基準(세균수와 체세포수에 따라 4등급을 설정)을 동시에 적용하는 差等價格制로 改編되어 현재에 이르고 있다 (체세포수에 따른 차등가격은 94년 1월부터 시행).

原乳와 관련된 問題點중 가장 큰 問題點은 原乳價格의 高價와 集乳線 確保 및 管理를 위한 附帶費用의 過多를 들 수 있다(表 V-6).

이와 같은 原乳의 高價는 우리나라에서 생산되는 乳製品의 國際競爭力을 喪失하게 하고 있어 앞으로 乳製品의 輸入이 自由化될 경우, 대부분의 乳加工品은 輸入乳製品으로 대체될 것으로 보인다.

또한 kg당 27.45원이라는 集乳費用(表 V-7)은 kg당 原乳價가 400원대인 것을 고려하였을때 過다한 費用이라고 보이며, 數値로 제시할 수는 없으나 집유선의 확보 및 관리를 위한 막대한 費用도 乳加工業의 競爭力提高에 커다란 制限要因으로 작용하는 것 같다.

乳製品의 UR 農産物協商 최종 履行計劃書를 보면 치즈 및 조제분유류는 1995년부터 현행 關稅 40%로 自由化될 예정이다. 국내의 製品開發이 多樣化되지 않은 상태에서, 國內價格이 國際價格보다 3~4배 높은데도 관세를 40%밖에 적용할 수 없어서 가장 被害가 클 것으로 보인다. 이외에 유장분말, 버터류, 전지분유도 시장접근 물량까지는 현행 關稅로 輸入이 가능하여 국내 生産業體에 많은 打擊을 줄 것으로 보인다.

2) 原乳의 品質 및 集乳體系 問題

또다른 重要한 問題로는 原乳品質의 低位를 들 수 있다. 앞으로 輸入乳製品의 開放에 따라, 國內生産 乳製品의 需要가 新鮮乳製品으로 그 범위가 줄어들 것으로 예상되고 있어, 원유 품질의 저위는 우리가 해결하여

<表 V-6> 主要 外國의 酪農關聯 動向('92)

	우유생산		1인당 우유소비			가 격		
	총생산 (천톤)	두당생산 (kg)	음용수	가공품	계	원유	시유	탈지분유
미 국	67,369	6,647	108.8	143.0	251.8	215	463	1,692
카 나 다	7,240	5,534	99.2	154.3	253.6	308	-	2,010
영 국	14,013	5,200	121.2	105.3	226.5	207	313	1,578
프 랑 스	23,298	4,920	77.0	310.8	387.8	259	776	2,003
독 일	21,450	5,000	70.0	217.3	287.3	290	628	1,874
덴 마 크	4,441	6,250	119.0	192.0	311.0	330	779	1,950
네델란드	10,574	6,075	92.0	273.5	365.5	292	576	2,000
스 위 스	3,056	5,030	104.0	210.5	314.5	542	-	-
뉴질랜드	7,749	3,276	134.0	188.5	322.5	106	503	-
호 주	6,661	4,027	102.9	119.5	222.4	164	-	1,328
일 본	8,261	6,500	40.8	42.4	83.2	603	1,361	3,720
한 국	1,861	5,624	32.1	11.9	44.0	394	1,100	5,700

註 : 1) 韓國은 '93 基準

2) 젖소사육두수중 日本과 韓國은 총사육두수, 餘他國은 경산우 기준

3) 시유 및 탈지분유가격중 日本과 韓國은 소매가격, 餘他國은 도매가격 기준

4) 參考資料 : 日本 “일간낙농유업속보” 및 호주 “Dairy Compendium”

<表 V-7> 集乳時 費用

(單位 : 원/kg, %)

항 목	비 용
1. 인건비	7.24 (26.4)
2. 차량유지비	15.78 (57.8)
(보유차량)	1.15 (4.2)
(임차차량)	14.72 (53.6)
3. 전력비	0.57 (2.1)
4. 감가상각비	1.08 (3.9)
5. 기 타	2.69 (9.8)
계	27.45(100.0)

註 : ()안은 構成比

야 할 가장 큰 문제중 하나라고 생각된다.

현재 우리나라는 酪農農家の 位置에 관계없이 乳加工 工場과 直接 契約에 의한 集乳가 이루어지고 있어 集乳費用이 과다해지고, 集乳時間이 길어짐에 따라 原油의 品質低下도 초래되고 있다.

또한 集乳體系의 問題에 따라 業界는 原料調達の 制限性을 느끼게 되고, 이와 같은 原料調達の 制限性은 製造業을 경영하는 企業에 있어서 그 企業의 成長의 限界를 의미하기도 하며 再投資나 擴大生産의 投資意慾을 喪失시키는 要素가 되기도 한다.

나. 生産 關聯 問題點

1) 年中無休 生産에 關連된 問題

原乳의 生産이 繼續性, 腐敗性, 大量性이라는 特性을 가짐으로써 乳加工도 연중 하루도 쉴 수 없는 原乳의 처리·가공이 필연적이다. 그러므로 品質管理와 在庫管理, 工場 作業計劃 등에 關한 업무가 중요시되며 休日 勤務와 時間外 勤務에 對한 人力管理와 費用도 여타 食品産業에 比하여 比重이 높은 것이 특징이다.

특히 우리 國民들의 牛乳에 대한 消費形態가 가능한 한 목장에서 생산된 原乳가 빨리 처리된 것을 선호하기 때문에 乳加工業體는 經濟적으로 當日 生産·配達 원칙을 지키려 하는 現象이 나타나고 있다. 최근에는 牛乳의 製造年月日 표시가 流通期限으로 바뀌어 다소 完化되었으나 아직까지 當日 生産製品을 아침 出勤前까지 宅配하는 性向 때문에 일부러 한밤중에 深夜作業을 하여 出庫하는 등, 勤勞者에게는 심야수당까지 지불해야 하는 人力管理上 어려움을 안고 있다.

2) 낮은 稼動率과 高價의 設備投資

乳加工은 原乳의 需給이 市場을 左右하는 특징이 있음은 앞서 지적한 바와 같다. 原乳는 生産의 季節性을 가지고 있으며 牛乳의 消費도 季節的 振幅이 매우 크다. 따라서 生産設備의 기준이 여름 성수기에 맞춰지기 때문에 年中 平均 稼動率이 낮아질 수밖에 없다.

原乳의 生産은 대체로 초겨울부터 이듬해 초여름까지 증가되고 여름부터 가을까지는 減少되는 傾向이 있는 반면 牛乳의 消費는 그 반대의 現象을 보인다. 더욱이 시유(飲用乳)의 生産比率이 77%나 되고 또 學校給食의 比率이 성수기 牛乳消費量의 약 17%에 달하기 때문에 방학기간(특히 겨울방학)중의 牛乳消費量은 거의 25% 이상의 原乳處理 隔差를 보이게 된다. 비수기인 겨울에는 항상 잉여분의 原乳가 粉乳로 가공·저장된다. 따라서 粉乳加工施設은 또 여름성수기 5~6개월은 쉬거나 20% 미만의 稼動率에 그치게 된다. 牛乳生産 設備도 마찬가지로 여름과 겨울의 稼動率이 큰 隔差를 나타낸다.

또 牛乳는 강한 腐敗性과 金屬에 대한 부식성 및 乳脂肪粉의 처닝(churning) 現象 등의 理由로 모든 原乳와 乳製品의 處理 또는 加工機械 즉, 牛乳가 닿는 모든 용기나 기계는 고품질의 스테인리스 재질로 만들어 지도록 되어 있고 그 내면은 유석(乳石)이 유착되지 않도록, 또 CIP(Cleaning-in-Place)가 용이하도록 요철이 없는 매끈하고 미려한 모양으로 만들도록 요구된다. 따라서 乳加工 設備과 機械는 매우 비싼 편이어

서 經營收支에 어려움으로 작용하고 있다.

다. 流通構造上 問題點

우리나라의 乳製品市場은 시유를 중심으로 발전되어 왔으나, 외국에 비해 높은 택배비율 그리고 소규모 포장(表 V-8 및 V-9 參照)과 소매점 위주의 流通 및 地域間 長距離 流通때문에, 飲用乳의 경우 消費者 價格중 60% 정도를 流通費가 차지하는 어려움을 겪고 있다.

물론 이와 같은 問題點은 우리나라의 시유 飲用習慣이 아직 一般化되지 못한 것에 기인하는 등, 短期間에 해결이 어려운 根本的인 問題라고 생각되나 乳加工業者나 消費者에게 모두 불이익을 초래하는 문제로서 乳製品 消費의 長期的이고 安定的인 發展에 커다란 障礙要素로 작용하고 있다.

라. 技術開發 및 國民弘報 努力의 不足

최근에 들어와 호상요구르트와 모짜렐라 등 피자용치즈 등에서 괄목할 만한 市場開發이 이루어지고 있으나 開放化 時代를 대비한 新製品 開發 등 技術開發 努力은 아직 不足하다고 보인다.

乳業體들의 新製品 開發을 위한 乳加工 技術開發 投資는 대체로 賣出額 대비 0.2~0.3% 수준으로 매우 저조한 형편이나 우리와 競爭國인 酪農先進國들은 대개 3% 내외의 研究開發費를 투자하고 있어 매우 대조적이다.

최근 農林水産部가 2001년의 우리나라 酪農産業의 모습을 그려 본 것은 <表 V-10>과 같다. 農林水産部는 이 靑寫眞을 발표하면서 각종 政策支援을 마련하고 그 결과 原乳의 生産費는 20% 정도 節減될 것으로 전망하였다.

<表 V-10>에서 주목할 점은 앞으로 7년후인 2001년에 原乳의 自給率이 79%라는 점이다. 이는 生産이 需要에 미치지 못할 것이라는 점과 輸入開放에 의해 國內 原乳의 需要가 原乳로 직접 만드는 新鮮乳製品으로 그 범위가 줄어들 것이라는 사실을 시사하고 있다. 그럼에도 牛乳生産은

<表 V-8> 시유의 包裝容器別 販賣比率

(單位 : %)

구분 연도	78	80	82	84	86	87	88	89	90	91	92	93
병	42.2	14.1	8.3		3.9	1.6	0.8	0.2				
비닐 및 프라스틱	47.6	28.3	23.5	20.5	11.0	10.2	8.2	7.0	6.4	5.2	3.3	6.5
카톤 팩	3.7	49.4	61.7	74.9	79.3	82.4	85.6	87.7	88.7	90.6	93.2	89.0
테트라	6.5	8.2	6.5	4.6	5.8	5.9	5.4	5.1	4.9	4.2	3.5	4.5

註 : 본 자료는 한국유가공협회의 주요업체 실적이며 전국 평균이 아님.

<表 V-9> 시유의 容量別 販賣比率

(單位 : %)

구분 연도	81	83	85	86	87	88	89	90	91	91	93
500ml 이상	6.9	11.9	24.7	28.5	31.1	35.9	37.7	41.1	45.7	50.5	51.1
500ml 미만	93.1	88.1	75.3	71.5	68.9	64.1	62.3	58.9	54.3	49.5	48.9

<表 V-10> 우리나라 酪農 2001年の 모습

구 분	1993	2001
낙 농 가 수	2만 8천호	17
젖 소 두 수	553천두	590
호 당 사 육 두 수	19.6수	35.0
두 당 산 유 량	5,649Kg	7,023
번 식 가 격	13.8개월	13.0
우 유 수 요	198만톤	3,372
우 유 생 산	1,859천톤	2,655
자 급 륜	94%	79%
1인당 우유소비량	45.0Kg	71.3

현재의 181만 6천톤에서 46.2%가 증가된 265만 5천톤으로 전망하고 있어 국내 酪農生産은 계속 增加될 것으로 본다. 따라서 이와 같은 狀況에 대비할 수 있는 技術開發 努力, 특히 우리 國民의 食性에 맞는 新鮮乳製品에 대한 技術開發 努力이 요구되고 있다.

또한 技術開發 努力과 함께 牛乳의 營養學的 重要性, 食品의 新鮮度 등, 앞으로 技術開發 方向에 걸맞는 對國民 弘報가 必要하나 이를 위한 조직적 노력이 부족하다.

물론 그동안 牛乳의 전반적인 消費增大를 위한 對國民 弘報를 꾸준히 지속해 왔다. 그러나 이제는 그 차원을 넘어 輸入 乳製品과의 差別化를 위한 弘報戰略이 필요할 것이나 이와 같은 目的性 弘報는 거의 이루어지고 있지 못하다. 예를 들어 他 製品은 차치하고 飲用乳의 경우에도 外國에서 原料를 들여와 생산할 수 있는 환원유나 멸균우유와 국내에서 생산되는 시유와의 差別化를 위하여는 이와 같은 製品의 差別性에 대한 對國民 弘報가 필수적으로 선행되어야 할 것이다.

아울러 ‘진짜우유’, ‘가짜우유’의 논쟁이나, ‘균질화’, ‘무균질화’ 논쟁¹⁸⁾ 등과 같이, 國民의 牛乳에 대한 인식을 좋지 않게 하거나 오해를 야기할 수 있는 불필요한 시비를 불러 일으키지 않도록 노력을 기울여야 할 것이다.

5. 發展方向

乳加工品 製造産業이 開放化에 따른 어려움을 克服하고 앞으로도 건전한 발전을 지속하기 위하여는 각종 관련 行政規制의 緩和, 稅制·金融上 支援, 더 나아가서 流通構造의 改善을 위한 각종 施策이 요구되고 있으나, 본節에서는 問題點을 중심으로 한 發展方向을 논해보고자 한다.

가. 原乳 品質 向上策의 講究

18) 某 유업체의 악의적 선전으로 무균질화가 무균화로 國民에게 오인되기도 했음.

開放化에 따라 각종 乳製品의 輸入이 自由化될 예정이어서, 우리나라의 乳加工品 製造業은 製品의 新鮮度를 중시하는 쪽으로 發展되어 나가야 할 것이고, 이를 위하여는 무엇보다 먼저 原乳品質 向上策이 講究되어야 하겠다.

原乳品質 向上策의 하나로는 착유시의 HACCP(危害要素 重點管理基準: Hazard Analysis and Critical Control Point)制度 導入이 必要하다고 보인다. 호주의 경우, 이미 착유시의 HACCP 制度가 도입·시행되고 있으며, 管理項目에는 착유시 유두세척온수의 온도 및 농가 원유냉장고의 온도 등이 포함되어 있다. 우리도 착유시의 危害要素를 分析하고 이에 따른 管理點 등의 設定에 대한 研究가 요망된다.

또한 酪農家가 좀더 좋은 原乳를 생산하려는 노력을 조장해 줄 수 있도록 되어야겠다. 즉, 高品質의 牛乳를 생산하기 위해 필요한 追加經費가 충분히 보상되고 남을 수 있도록 原乳差等價格制를 좀더 差等化하여 실시하고, 酪農家가 필요로 하는 技術은 乳業界가 공동으로 開發하여 標準化한 후 普及될 수 있도록 하여야 할 것이다.

이외에 온수제조시설, 저장 냉장고, 착유기 등에 필요한 施設資金은 農業補助金에 해당되지 않도록, 乳業界를 통하여 長期低利 融資 등으로 제공하고 乳代로 自動償還하는 方案도 강구되어야 하겠다.

나. 原乳 集乳制度 등의 改善

原乳의 需給과 價格, 檢査制度, 集乳制度 등은 서로 깊게 연계되어 있어 이를 일괄 改善할 필요가 있으며, 原乳 關聯制度의 개선 없이는 開放化의 대비책 강구나 流通構造 改善도 어렵다.

이와 같은 문제는 현재 國會에 계류중인 酪農振興法의 改正이 이루어지면 많이 해결될 수 있을 것이다. 특히 현재의 다양한 流通經路를 단순화하여 消費者의 便宜를 제고시키고 지역간 物流移動이 큰 현재의 상황을 개선하기 위하여는, 原乳 生産地를 중심으로 그 지역 원유로 만들어진 제

품이 가능한 한 그 지역에서 소비될 수 있도록 OEM 등 契約生産方式의 도입이라든가 공동 브랜드의 사용 등 구체적 개선방안도 講究되어야 하겠다.

다. 國民의 食性에 맞는 多樣한 新鮮 乳製品의 開發

開放化에 따라 각종 乳製品의 輸入이 自由化되면, 國內 유가공품 제조업의 발전은 新鮮乳製品을 중심으로 우리나라 國民의 食性에 맞는 다양한 고유 유제품의 개발을 통한 高品質化, 多樣化의 방향으로 모색되어야 할 것이다. 이와 같은 예는 日本에서 이미 나타나고 있다. 따라서 이를 위한 과감한 研究開發 投資가 이루어져야 하겠으며 이를 조장할 수 있는 정부의 支援策도 요구된다.

라. 對國民 教育·弘報의 強化

牛乳의 전반적인 消費增加를 위한 弘報와 함께, 國內生産 乳製品과 輸入乳製品의 差別化를 위한 과학적인 目的弘報가 그 어느 때보다 필요하다. 그러나 이와 같은 弘報는 어느 한 企業體가 하기에는 어려움이 있으므로 販賣額 등을 기준으로 基金을 적립하여 추진하는 方案이 강구되어야 하겠다.

특히 流通費用을 높이는 이유인 宅配制度和 小規模 包裝形態를 개선하기 위하여도 대국민 教育홍보가 필요하다. 즉, 앞으로 외국과 같이 가정용 우유의 大包裝化(4ℓ 정도)나 슈퍼마켓을 통한 구입이 이루어져 유통비용이 낮추어지기 위하여는 무엇보다 먼저 가정에서의 우유소비가 늘어나야 할 것이므로 이를 위한 教育·홍보가 매우 중요하다고 하겠다.

第 2 節 健康指向性 食品製造業

1. 健康指向性 食品製造業의 特徵

人類는 有史이래 좀 더 營養的으로 우수하고 衛生的으로 안전하며, 다양한 食品을 통한 풍부한 食生活을 영위하기 위해 많은 노력을 기울여 왔다. 이와 같은 努力은 크게 原料의 生産과 관련된 努力과 原料를 加工하는 技術開發 努力으로 구분할 수 있다. 특히 최근에 들어와 지금까지의 식품의 기능인 營養供給과 嗜好滿足 機能 이외에 食品의 生理活性化 및 生理調節 機能이 알려지면서 健康指向性 機能을 가진 食品에 대한 관심이 높아지고 있고, 健康指向性을 표방하는 食品이 많이 출시되고 있다.

이와 같은 健康指向性 食品에 대하여는 아직 그 精確한 定義가 내려져 있지 않지만, 요사이 많이 소비되고 있는 소위 機能性食品, 일부의 健康補助食品, 더 나아가서 患者食, 老人食, 美容食 등 特殊目的食品들이 이와 같은 부류에 해당된다고 하겠다.

물론 식품이란 모두 건강지향적 성격을 가지고 있으나, 우리가 通常的인 食品으로 보기 어려운 상기한 식품군을 “健康指向性食品”으로 定義해 보고, 이를 제조하는 産業分野에 대하여 檢討해 보고자 한다.

이와 같은 健康指向性 食品들은 국민의 健康增進이라는 식품산업의 근본 목적을 추구하면서도 일반적인 他食品들과는 다른 特徵을 가지고 있는데, 이와 같은 특징에는

첫째, 국민의 건강에 일반적인 식품보다 좀 더 直接的이고 短期的인 影響을 줄 수 있다는 점

둘째, 지금까지의 식품시장과는 다른 별개의 獨立的인 市場을 形成할 수 있다는 점

셋째, 많은 경우 생명공학기술 등 高度의 技術을 使用하여 제조된다는 점

넷째, 他食品群에 비해 비교적 원료상 制限을 적게 받는 高附加價値

食品이라는 점 등이 있다.

이와 같은 특징을 고려하였을 때, 건강지향성 식품은 어떤 의미에서 가장 發展이 期待되고 要望되는 食品群으로서, 開放化時代를 맞이하는 우리나라 식품산업이 나름대로 발전해 나갈 方向의 하나로 생각된다.

2. 健康指向性 食品製造業의 歷史

우리나라 健康指向性 食品製造業의 歷史는 아직 初步段階에 있다고 볼 수 있다. 현재로는 1987년부터 생산이 시작된 올리고당류, 1990년부터 생산이 시작된 口臭除去用 껌류, 1987년부터 본격적인 생산이 시작된 스포츠음료, 1989년부터 생산이 시작된 食餌纖維素飲料 등이 있고, 1982년부터 본격적인 생산이 시작된 健康補助食品과 일부의 病院食도 소량 생산되어 판매되고 있으며 넓은 의미로 보면 人工甘味料를 이용한 저칼로리제품이나 염분농도를 낮춘 低鹽製品 등도 포함될 수 있다고 하겠다.

이외에 目的指向性인 목캔류, 줄음방지용껌 등도 판매되고 있다.

그러나 아직 우리나라 健康指向性 食品製造業은 특정원료를 單純히 配合하거나, 수입된 원료를 包裝販賣하는 수준을 크게 벗어나고 있지 못하다. 그러나 올리고당류와 같이 국내에서 고정화효소 또는 고정화균체를 이용하는 尖端技術을 開發하여, 생산하는 제품도 있어, 건강지향성 식품제조업이 나아가야 할 좋은 방향을 제시해 주고 있다(表 V-11).

<表 V-11> 國內에서 生産되고 있는 올리고당

종 류	생 산 회 사
프락토올리고당 이소말토올리고당 말토올리고당 갈락토올리고당	선일포도당, 제일제당, 미원 두산종합, 선일포도당, 세원 세원 선일포도당, 미원(예정)

3. 外國의 研究開發動向

앞의 건강지향성 식품제조업의 역사에서 보는 바와 같이, 우리나라 건강지향성 식품제조업은 아직 초기단계에 있으므로, 外國의 研究開發動向이나 管理制度를 考察해 보는 것은, 우리나라의 동 산업분야가 나아갈 하나의 指針이 될 수 있다고 보인다.

健康指向性 食品과 관련된 外國의 研究開發은 크게 원료의 추출·정제를 위한 초임계추출이나 기능막분리기술등 原料製造를 위한 基本技術, 이와 같은 기본기술을 이용한 건강지향성 素材의 開發 및 이를 이용한 製品開發動向 등으로 나누어 볼 수 있으나 여기에서는 健康指向性 素材와 이를 바탕으로 한 新製品의 開發動向에 대해 알아 봄으로써 우리나라 건강지향성 식품제조업의 나아가 할 방향을 제시해보고자 한다¹⁹⁾

가. 健康指向性 素材의 開發動向

건강지향성 소재로는 현재 알려진 것 이외에도 새로운 研究結果에 따라 계속적으로 새로운 건강지향성 소재가 개발되고 있으며, 이를 要約해 보면 다음과 같다.

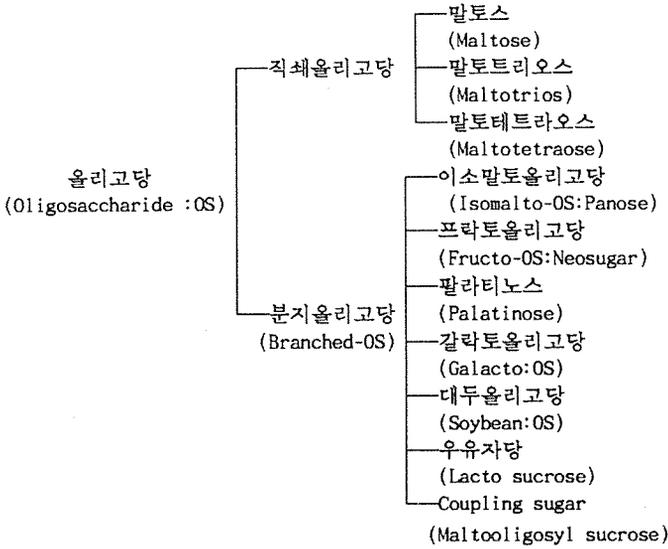
1) 올리고당류

(1) 概要

최근 수년간 새로운 타입의 올리고당 개발이 활발히 진행되고 있고, 주로 屑糖의 代替品으로 利用되고 있다(그림 V-1).

올리고당은 일반적으로 설탕과 物理的 特性이 매우 유사하고 甘味度에서도 비교적 흡사하기 때문에 설탕대체품으로 사용되고 있지만, 生理的 特性이 달라 機能性素材로서의 기능을 가지고 있어 여러종류의 식품의 기능성부여제로 사용된다.

19) 外國의 健康指向性食品 管理現況에 관해서는 附錄 4 참조



<그림 V-1> 올리고당의 종류

(2) 製造方法

올리고당은 種類에 따라 약간의 차이는 있으나, 주로 屑糖, 乳糖, 麥芽糖, 葡萄糖 및 澱粉으로부터 박테리아가 생산하는 酵素를 이용하여 생산된다.

그러나 대규모로 생산하기 위하여는 酵素나 菌體의 固定化 技術등 고도의 기술을 필요로 하며, 현재 우리나라도 이와 같은 기술을 가지고 있으나, 원천적인 酵素安定性 向上技術, 酵素生産效率 增加技術등에서 연구개발이 요구되고 있다.

(3) 健康指向的 機能

올리고당 중 직쇄올리고당은 小腸내에서 쉽게 加水分解되나, 분쇄올리고당은 장내 특히 소장에서 효소에 의해 극히 일부분만이 가수분해 되므로 대부분이 大腸까지 도달하게 되고, 대장내에 서식하는 박테리아에 의

해 이용되며, 이에 따른 機能性을 나타낸다.

즉, 消化消化吸收가 어려워 낮은 熱量을 나타내고, 대장내의 비피더스균에 의해 이용되어 腸內微生物 菌總을 개선하고, 腸內腐敗物質의 감소등의 효과를 내는 것으로 밝혀지고 있고, 이외에 血清脂質改善 및 糖尿病患者에게도 이용될 수 있다고 하며 齒牙의 腐植性도 설탕에 비해 낮은 것으로 알려지고 있다.

2) 食餌纖維素

(1) 概要

식이섬유소란 통상 “인간의 消化酵素로 加水分解 되지 않는 식품중의 高分子 難消化性 成分의 總體”로 정의되며, 이에는 植物性인 셀룰로즈, 리그닌 이외에, 動物性인 콜라젠등도 넓은 의미로 포함될 수 있다.

현재 식품에 널리 이용되는 식이섬유소는 미국의 파이자사가 개발한 “폴리덱스트로스”가 있으며 본 제품은 1g당 1Kcal의 低熱量을 가지고 있고 FDA가 安全性을 인정하였다. 이외에 구약나무의 땅속줄기의 가루로 만드는 곤약가공품도 이용되고 있다.

(2) 製造法

식이섬유소의 제조법은 原料에 따라 큰 차이가 있으나, 폴리덱스트로스의 경우에는 포도당, 솔비톨, 구연산을 89:10:1로 混合후 高溫眞空에서 반응시켜 제조되는 다당류로서, 펙틴, 만난등 水溶性 식이섬유소와는 달리 水溶液의 粘度가 낮아 식품에 사용이 용이하고, 無味無臭이어서 자유로이 맛을 부가할 수 있다는 장점때문에 飲料등에 널리 이용되고 있다.

(3) 健康指向的 機能

식이섬유소의 健康指向性 機能은 크게 難소화성에서 기인되는 낮은 열량 및 대장내의 흡수평창에 따른 排便促進에서 기인된다. 이와 같은 기

능의에 血糖置, 血清脂質에 효과가 있다는 臨床結果가 보고되고 있어 糖尿病에도 유용할 것으로 생각된다.

그러나 식이섬유소는 일반적으로 물리적 요인에 의해 無機質등의 體內吸收를 방해하는 것으로 알려지고 있으나, 폴리덱스트로스를 가지고 한 임상실험결과, 건강한 성인에 대해서는 특별한 악영향을 미치지 않았다고 보고되고 있다.

3) 新 甘味料

(1) 概要

신 감미료는 크게 당알콜류, 아미노산계 감미료 및 천연 추출감미료로 나눌 수 있다. 이중 당알콜류중 熱量이 낮은 에리스리톨, 말티톨, 환원과 라티노스가 주목받고 있고, 아미노산계 감미료로는 아스팔테임(원래 열량은 설탕과 같으나 少量使用 可能하므로 실제 섭취시 열량은 낮아짐)이, 천연추출감미료는 스테비아사이드가 있다. 이외에 설탕으로부터 만든 sucralose등도 캐나다등에서 허용되어 이용되고 있으며, 알리테임(파이자사)도 개발되어 일부 이용되고 있다.

(2) 製造法

제조법으로는 糖을 酵母에 의해 醱酵시키거나 水素를 添加시켜 제조하는 방법 또는 아미노산 結合, 天然原料의 抽出등 대단히 다양하나, 대부분의 경우 高度의 技術的 노우하우를 필요로 한다.

(3) 健康指向的 機能

신 감미료는 원칙적으로 섭취하는 食品의 甘味를 維持하면서 적은 熱量을 提供하는 데 그 기능이 있다. 그러나 일부 당알콜류는 蟲齒腐植性이 낮고, 칼슘吸收도 촉진시킨다는 보고도 있는 한편 下痢作用이 있는 것으로 밝혀지고 있다.

4) 多價不飽和脂肪酸 等

(1) 概要

多價不飽和脂肪酸은 식품중에 널리 분포되어 있는데, 특히 관심이 높은 소재로는 EPA(Eicosapentaenoic acid), DHA(Docosahexaenoic acid), 감마-리놀렌산, 및 알파-리놀렌산이 있고, 인지질인 레시틴등도 관심의 대상이다.

(2) 製造法

이와 같은 多價不飽和脂肪酸 등은 주로 이와 같은 물질을 많이 함유하고 있는 등푸른생선, 달맞이꽃종자나 들깨유, 계란, 대두 등에서 抽出하여 사용되나, 최근 微生物에 의한 多量 生産技術도 개발되어 기업화되고 있다. 특히 DHA의 대량생산을 위한 海洋微細藻類의 大量培養技法도 연구되고 있다. 그러나 이와 같은 유지류는 酸敗가 용이하고 特異臭가 있는 경우가 있어, 이의 防止技術에 대한 연구가 활발히 진행되고 있다.

(3) 健康指向性 機能

多價不飽和脂肪酸은 통상 고지혈증의 예방, 고콜레스테롤증, 지방간, 학습능력향상등에 效果가 있는 것으로 보고되고 있고, 일부 암발생의 억제 작용도 알려지고 있다.

5) 蛋白質 및 펩프타이드류

(1) 概要

이에는 칼슘吸收를 촉진하는 카세인 포스포펩프타이드와 글루타민산, 시스테인, 그리신의 3개의 아미노산으로 된 글루타티온 등이 있으며, 이외에 大豆 蛋白質중 7S, 11S 단백질 분획물 및 가수분해 단백질이 있다.

최근에는 絹絲(Silk)로 부터 추출된 단백질도 검토되고 있으며, 콜라젠을 蛋白質分解酵素로 加水分解시켜 점도가 낮은 발효콜라젠 펩타이드도 생산되어 飲料등에 사용되고 있다.

(2) 製造法

카제인등 原料를 트립신등 단백질등 加水分解酵素로 반응시켜 제조되며, 가수분해 관리에 고도의 기술을 요한다.

(3) 健康指向의 機能

이와 같은 단백질이나 펩타이드류는 칼슘의 吸收를 촉진하거나, 혈중 콜레스테롤을 낮추거나, 생체내 프리라디칼의 生成抑制 등 효과를 가지거나 또는 吸收가 容易한 성질을 가지고 있는 것으로 알려지고 있다. 이외에 콜라젠분해물의 抗胃潰瘍, 高血壓降下 등의 효과도 보고되고 있다.

6) 植物性 新素材

(1) 概要

각종 식물은 配糖體 등 여러가지 藥理, 生理作用에 효과가 있는 물질을 함유하고 있다. 따라서 이들로부터 生理機能이 있는 물질을 추출하여 이용하고자 하는 연구가 활발히 진행되고 있고, 모든 식물이 원료가 될 수 있다는 면에서 가장 활발한 연구가 진행되고 있다. 이중 베타-카로틴, 녹차, 인삼, 두충엽, 가시오갈피의 配糖體등은 이미 널리 식품에 이용되고 있다. 이외에 海草에서도 免疫抵抗力이 높은 고분자의 고점성다당류인 生理活性物質이 추출되었으며, 이 생리활성물질은 대식세포(마크로파지)를 활성화시키는 것으로 보고되고 있다.

또한 미숙사과로 부터 추출한 폴리페놀물질, 견맥으로부터 추출한 코이키솔등이 연구보고되고 있고, 베타카로틴등 비타민 전구물질도 연구.이용되고 있다.

(2) 製造方法

불추출, 물·알콜추출 또는 기타 용매추출 등 다양한 抽出技法을 이용하고 있으나, 어느 경우이든 수율, 해당물질에 대한 選擇性 등을 고려한 추출시의 기술적 노우하우가 있다.

(3) 健康指向的 機能

대단히 다양한 물질이 이안에 포함되나 일반적으로 代謝促進機能 뿐만 아니라, 각 물질이 가지는 특수한 기능이 밝혀지고 있다. 예를 들어 미숙 사과의 폴리페놀의 血壓降下, 蟲齒豫防效果, 코이키솔의 筋肉弛緩效果, 각종 비타민들의 抗癌效果들이 보고되고 있다. 그러나 이들 물질중 많은 부분이 강한 藥理作用을 나타내거나 또는 安全性을 科學的으로 입증하는데 어려움이 있어 식품의 사용시 제한을 받고 있다.

7) 動物性 新素材

(1) 概要

動物性 新素材에는 여러가지가 있으나 주요한 것으로는 유지중에 소량 존재하는 중쇄트리글리세라이드(Medium Chain Triglyceride : MCT), 갑각류 껍질물질인 키티, 키토산, 헴철(heme iron)등이 있다. 이외에 미생물인 홍국(Monascus속)의 血壓強化 機能을 이용한 홍국간장, 홍국쌀 등도 연구되고 있다.

(2) 製造法

원료에 따라 서로다른 제조법이 이용된다. 즉 MCT의 경우에는 유지의 재에스테르화방법으로, 키티·키토산의 경우에는 새우, 게 등의 껍질의 分解 또는 혈액등의 酵素處理로 얻어진다.

(3) 健康指向的 機能

서로 다른 기능을 가지고 있으나 MCT의 경우에는 무엇보다도 빠른 消化吸收性이, 키친·키토산은 食餌纖維素로서의 기능, 헴철은 일반철분에 비해 吸收性 및 安全性이 높은 것이 특징이다.

8) 脂肪代替物 素材

(1) 概要

지방은 식품내에서 맛과 組織感을 부여하는 가장 중요한 식품성분의 하나이나 섭취시 많은 熱量을 낸다는 단점이 있다. 따라서 지방과 비슷한 기능을 가지면서 열량이 낮은 脂肪代替品の 개발이 활발히 진행되고 있으며, 가장 많이 이용되고 있는 원료는 수식전분, 펙틴, 카라기난, 단백질, 검류, 오탁맥, 셀룰로스 등이 있고, 이외에 지방에 皮膜을 씌워 장내에서 쉽게 소화가 되지 않도록 하는 기술도 연구개발중이다.

(2) 製造法

脂肪代替品の 제조법은 대부분 特許 또는 기업내 秘密이어서 정확히 밝혀지고 있지 않으나 원료를 수식·가공하여 지방과 비슷한 物性을 나타내도록 한 것들이다. 이들중 일부는 FDA로부터 GRAS(일반적으로 安全性이 인정되는 물질 : Generally Recognized As Safe)로 인정받고 있다.

(3) 健康指向性 機能

脂肪代替品の 기능은 낮은 熱量에 있으며, 이를 사용한 식품의 전체열량을 낮추도록 한다.

나. 健康指向性 食品의 開發 動向

외국에서의 건강지향성 식품개발은 그 범위가 대단히 넓어 한마디로 요약하는 데는 어려움이 있으나 機能性을 가진 소재를 이용한 新製品의 開

發과 通常食品의 機能性 確認의 두가지 方向으로 나누어 볼 수 있다. 즉, 지금까지 알지 못하였던 牛乳의 血壓降下效果, 茶의 抗癌效果, 특히 愚弄茶의 蟲齒抑制效果등이 이에 해당된다고 하겠다. 이중 신제품개발 동향을 위주로 살펴보면 다음과 같다.

1) 低熱量 食品

최근 세계식품시장에서 가장 활발히 신제품이 나오고 있는 분야가 열량을 낮추기 위한 '低脂肪食品'이라는 데는 이론의 여지가 없다. 미국의 소비자를 대상으로 실시한 조사보고에 의하면 라이트(light)식품에 대한 소비자의 인식은 "지방이 들어있지 않은 식품"이 46%, "보통의 제품지방함량이 반 이하인 식품"이 32% 등, 지방에 대한 관심이 대단히 높음을 보여주고 있다. 즉, 식품의 저칼로리화를 위하여 이루어지고 있는 이와 같은 현상은 기술적으로는 지방을 人爲的으로 낮추거나, 植物性脂肪으로 代替하거나 열량이 낮은 脂肪代替品을 사용하는 것이다.

그러나 지방을 인위적으로 낮추는 것은 지방에서 기인되는 맛, 부드러움 등이 손상되게 되어 적용에 한계가 있어 최근에는 脂肪代替品을 이용하는 제품이 많이 나오고 있다. 특히 지방대체품의 적용가능식품은 유제품, 빵류, 식육제품, 어육제품, 과자류, 냉동디저트, 아이스크림 순이다.

이외에 열량이 낮은 新甘味料를 이용하는 제품도 지금까지 많이 시판되고 있고, 스피루리나 등을 이용하여 칼로리흡수를 억제하고 만족감을 주는 제품도 연구되고 있다. 또한 고추에 있는 매운맛성분인 캡사이신은 體脂肪을 연소시켜 新陳代謝를 활발히 하는 작용이 있으므로 肥滿에 사용가능하다고 보고되고 있다.

2) 無機質 및 비타민 補强食品類

무기질은 正常的인 食事로 충분히 공급이 가능하다고 볼 수 있으나 최근 食生活의 變化나 健康에 대한 慾求增加로 무기질 보강식품류가 많이

선보이고 있다.

이와 같은 식품류의 古典的인 것에는 무기질보강 “조식곡류(breakfast cereal)”가 있고, 이들 무기질을 보강한 음료, 과자류등이 선보이고 있다. 한편, 최근 가장 활발히 개발이 이루어지고 있는 분야는 흡수이용성이 높은 칼슘 및 철분에 대한 것이다. 이중 흡수이용성은 대단히 높으나 맛, 색변 등 때문에 이용에 어려움이 있던 헴철(heme)의 무취화·수용화기술이 개발되면서 각종 식품에 널리 이용되고 있다.

또한 溶解性과 吸收性이 나쁜 칼슘염을 구연산, 사과산과 반응시켜 생산하는 칼슘구연산사과산염(Calcium Citrate Malate : CCM)이 개발되었다. 본 제품은 人體吸收性이 높고 溶解性이 좋아, 음료에 칼슘원으로 널리 이용되고 있다. 이외에 루친이라는 비타민P 유사물질의 모세혈관등 血管脆弱症에 대한 개선효과, 味覺障礙者 용을 위한 아연강화식품등이 선보이고 있다.

3) 低 알레르기 食品

特異體質者들은 식품에 있는 알레르기원(알레루겐물질)에 민감히 반응하여 소위 알레르기를 일으킨다. 따라서 식품중에 존재하는 알레루겐물질을 遺傳子組合이나 蛋白質分解酵素등을 사용하여 分解, 除去, 變形시켜 알레르기를 일으키지 않는 식품을 생산하거나 또는 알파-리놀렌산등 항알레르기성 물질을 첨가한 식품이 출시되고 있다. 일본에서 기시판되고 있는 글로불린인이 낮은 쌀, 저인(P)밀크 등이 이에 해당된다.

4) 抗癌食品類

미국암연구소(National Cancer Institute)에서는 植物의 抗癌性에 대한 연구를 하고 있고 지금까지 食餌纖維素, 비타민A, C, E 등 여러물질의 항암기능이 알려지고 있다.

지금까지 연구대상이 되거나 항암성이 확인된 식물 및 그 주요성분은

다음 <表 V-12>와 같다. 또한 존스홉킨스 의과대학 등 에서도 브로콜리, 컬리플라워 등 食品果菜類로부터 天然發癌抑制物質을 개발하기 위한 特殊目的研究所를 93년 10월에 개소하였다. 따라서 이와 같은 원료를 이용한 각종 식품이 앞으로 계속 출시될 것으로 보인다.

<表 V-12> 主된 化學物質의 質的 分布

성분 식품	황화물	피린	프라보노이드	글루칼라이드	카로치노이드	쿠아린	모노틸렌	트리틸렌	리그닌	페놀산	인돌	이소치오시아네이트	프탈레이드	폴리아세틸렌
마늘	○						○	○		○				
녹차			○	○		○				○				
대두		○	○		○	○		○	○	○				
곡류		○	○	○	○	○		○		○				
유채과	○		○	○	○	○	○	○		○	○			
미나리과			○		○	○	○	○		○			○	○
밀감과			○	○	○	○	○	○		○				
가지과			○	○	○	○	○	○		○				
참외과			○		○	○	○	○		○				
감초뿌리			○			○		○		○				
아마씨			○			○			○	○				

* 상기 14종 식품의 화학물질이 항암성이 있다고 확인된 것임

5) 老化防止食品

腦의 老化는 뇌신경세포중 지질의 산화에 기인되며 각종 臟器의 老化는 장기세포중 지질의 산화가 원인이라고 얘기되고 있다. 지금까지 비타민E 등 抗酸化效果가 있는 물질이 밝혀지고 있으나 향신료, 참깨, 녹차 등에서 강력한 항산화물질이 검출되고 있다. 특히, 로즈마리, 세이지, 메이스등에서 비타민E 보다 여러배 강한 항산화활성을 가진 물질이 검출되고 있다.

따라서 이와 같은 물질을 배합하여 혈중지질과 동맥벽의 산화를 방지하도록 하여 血液의 正常狀態維持와 老化防止 效果를 나타내는 식품이 개발

될 수 있다. 이와 함께 노인치매방지 식품도 고려되고 있다.

6) 病院食 等

병원식은 앞으로 가장 활발한 제품개발이 기대되고 또한 요구되고 있는 식품분야로 보인다. 현재 외국에서는 糖尿病, 高血壓患者用 식사뿐만 아니라 氣管支患者나 免疫缺乏症患者用 식사까지 개발되어 시판되고 있다. 그러나 이와 같은 식품의 개발에는 臨床資料, 毒性資料등 대단히 많은 자료를 요구하고 있어, 실제 개발에 많은 資本 및 努力에 투자가 요구된다는 어려움이 있다.

직접적인 병원식이라고 할수는 없으나 妊産婦食, 幼兒用食, 便秘防止食品, 肥滿者用食, 美容食등도 이미 시장에 많이 선보이고 있고, 연명초로부터 추출된 물질이 충치나, 치주염원인균의 증식을 억제하는 것으로 알려져, 껌등에 사용한 抗蟲齒 食品도 개발되고 있다.

4. 發展方向

현재 우리나라의 건강지향성 식품의 시장을 정확히 전망할 수는 없으나, 인구의 高齡化趨勢와 成人病 增加趨勢를 보면 앞으로 市場規模가 크게 擴大될 것은 분명한 것 같다. 이와 함께 國民의 健康指向性 趨勢도 이와 같은 예상을 뒷받침 해주고 있다.

그러나 앞에서 기술한 바와 같이, 대부분의 건강지향성 식품이 高度의 技術的 노우하우를 필요로 하고 그 市場開拓에서도 대규모의 선전 등을 필요로 하므로 국내산업이 이에 적절히 對應하여 발전해 나가지 못한다면 국내시장이 外國輸入商品의 시장이 될 우려도 없지 않다.

이와 같은 현상은 이미 健康指向性食品의 原料에서 나타나고 있고, 開放化에 따라 현재 수입이 어려운 제품, 예를 들어 병원식 등의 輸入이 自由화된다면 技術蓄積이 되어 있지 않은 우리나라 식품산업이 이에 대응하기에는 力不足이라는 생각이 든다. 특히 국내의 食品衛生法上 건강강조

표시등 건강지향성 식품개발을 助長, 育成해 줄 수 있는 여건이 마련되어 있지 않아 어려움이 가중될 우려도 있다.

健康指向性 食品製造業의 發展方向은 대단히 간단하면서도 이룩하기에는 많은 어려움이 있다는 특징이 있다. 즉 앞의 외국의 예에서도 살펴본 바와 같이, 技術 및 研究開發과 管理制度의 확립이 선결되어야 하나 어느 경우이든 短時間내에 용이하게 이룩되기에는 많은 어려움이 있을 것으로 보인다. 이를 살펴보면 다음과 같다.

가. 技術 및 研究開發의 強化

건강지향성 식품은 그 원료나 제품개발에 高度의 技術의 노우하우를 필요로 하는 경우가 많아, 우리나라 건강지향식품제조업이 앞으로 健全하게 發展되어 나가기 위하여는 무엇보다 먼저 研究開發의 強化가 요구된다.

즉, 各種原料나 製品은 아스팔테임과 같이 타 연구의 도중에 우연히 발견되는 경우도 있으나 대부분의 경우 長期間의 研究開發의 産物이라는 점을 고려하여 우리도 장기적이고 집중적인 연구투자가 필요하다.

우리나라 食品産業의 技術開發 投資額은 제조업 평균의 1/2 수준인 0.6%에 불과하고, 외국에 비하여는 대단히 낮은 수준이나 앞으로 기술개발 투자액의 絶對規模의 擴大가 필요하다.

그러나 業界의 事情상 무작정의 기술개발 투자 확대에는 어려움이 있으므로 政府次元의 研究費支援 및 기술개발비에 대한 稅制惠澤, 더 나아가서 金融支援 방안 등도 요구되고 있다.

건강지향성 식품, 특히 소재에 있어서는 嗜好性이나 地域的 差異가 없이 全世界의으로 동일하게 이용될 수 있어, 어려움에도 불구하고 한번 신제품을 개발하면 이를 전세계를 상대로 판매할 수 있다는 長點이 있으므로 연구개발 투자의 현실성도 있다고 본다. 또한 韓方醫學 등에 기초한 새로운 건강지향성 소재에 대한 연구의 전망도 밝다.

이와 함께 연구결과 도출의 效率化를 위한 產學 共同研究의 추진도 검

토되어야 하겠다. 건강지향성 식품이나 소재의 개발은 어느 한 분야의 기술이나 지식만 가지고 수행하기에는 어려움이 예상되므로 산업체와 학계, 또는 산업체끼리의 共同研究 및 開發技術의 共同利用이 추진되어야 할 것이다.

이와 같은 共同研究가 要望되는 分野로는 생명공학기술의 공업적 이용을 위한 신발효 공정 및 제어기술, 효소공학 및 이용기술, 생물학적 전환 공정기술, 화학공정의 생물공정으로 대체기술과 국내 전통식품, 한약재 등에 대한 기능성 확인 및 기능성물질 추출·정제기술 등이 있다.

이외에 과학정보 수집·처리 및 전달능력의 강화와 연구지원시설 및 기자재에 대한 政府次元의 支援도 요망되며, 개발된 기술의 보호를 위한 特許專門家の 養成도 요구된다.

나. 管理制度의 確立

우리나라의 식품위생법상 특수영양식품 및 건강보조식품이라는 업종하에서 관리하고 있으나, 健康強調表示가 사실상 어렵거나 管理를 위한 뚜렷한 基準이 없어 제품개발에 어려운 면이 있다. 따라서 앞에 기술한 외국의 관리현황을 참고하여, 우리 실정에 맞는 건강지향성 식품의 관리방안, 특히 表示基準의 設定이 시급하다.

그러나 표시와 관련된 基本管理方案에 있어서, 미국과 같이 건강지향성 식품에 적용할 수 있는 표시관련 원칙을 정하고, 이 원칙에 일치하는 식품의 경우에는 업계가 표시여부를 결정하는 先原則·後業界自律表示主義로 나아갈 것인가, 아니면 일본과 같이 개별상품의 특성을 검토한 후 상품별 표시내용을 인가해 주는 先個別審査·後表示認可주의로 나아갈 것인가가 먼저 검토되어야 할 것이다. 이와 같은 기본관리방안은 消費者의 認識水準, 業界의 自律能力與否, 市場構造 등을 고려하여 결정되어야 할 것이지만, 原則적으로는 美國과 같은 接近方式이 업계의 자유로운 생산활동 측면에서 더 바람직할 것으로 보인다. 그러나 이 경우에는 政府次元에서의 表示의 事後管理에 좀 더 많은 投資가 요구되는 어려움이 예상된다.

특히, 이와 같은 基準의 設定은 앞으로 우리나라 건강지향성 식품산업의 발전에 많은 영향을 끼칠 것이므로, 美國과 日本의 管理內容을 예의 검토하여 長短點을 가려 取舍選擇하고 우리의 現實을 反映할 수 있도록 심도깊은 검토가 되어야겠다.

이외에 食品에 대한 좀 더 具體的인 定義가 요구된다. 즉, 건강지향성 식품의 기능에 通常的으로 生體防禦, 疾病의 防止, 疾病의 回復, 生體리듬의 調節, 老化抑制, 肥滿防止 등이 포함되어 藥師法 제 2조상 醫藥品の 定義인 “사람 또는 동물의 질병의 진단, 치유, 경감, 조치 또는 예방의 목적으로 사용되는 것 등”과 重複이 초래될 경우, 소비자에게 큰 혼동을 가져올 우려가 있기 때문이다. 이와 같은 식품에 대한 구체적인 정의와 연계하여, 약품과 구분되는 건강지향성 식품에 대한 명확한 定義 및 形態, 原料 등에 대한 規定도 표시기준과 함께 검토·설정되어야 할 것이다.

다. 消費者의 認識提高를 위한 敎育 및 弘報의 強化

지금까지 밝혀진 과학적 사실에 근거한 食品의 機能性을 인정한다고 하여도, 인간의 건강이란 5가지 기초식품군을 골고루 섭취하는 正常的인 食事を 통하여 얻을 수 있다는 사실이 바뀌는 것은 아니며, 또한 바뀌어서도 아니될 것이다.

그러나 많은 소비자들이 건강지향성 식품을 萬病通治藥으로 잘못 인식하고 있거나 지나치게 效能만을 기대하는 경우가 많아, 오히려 국민건강에 좋지 않은 영향을 줄 우려도 있다. 즉 건강지향성 식품을 질병의 치유를 위한 醫藥品으로 誤認할 경우, 환자가 적절한 치료를 받을 수 있는 시기를 놓치게 되어 致命的인 결과를 초래할 수도 있다.

따라서 건강지향성 식품이란 食생활의 편중, 과잉 등으로 인한 食生活改善 次元과 정상적인 食생활이 어려운 사람을 대상으로 하는 補助的 食品群이라는 사실을 계속적으로 弘報해 감으로써 소비자의 認識과 選擇能力을 高揚시켜나가야 할 것이다. 이와 함께 건강의 유지, 증진 차원에서 올바른 食생활이 어떤 것인지에 대한 對國民 營養敎育도 선행되어야겠다.

라. 올바른 流通慣行의 確立

올바른 유통관행을 확립하기 위하여는 무엇보다 먼저 虛偽, 誇大表示 廣告의 根絶과 販賣方式의 改善이 요구되며, 이와 같은 점들이 관리제도 설정시 포함되어야 할 것이다. 즉, 嗜好性을 위주로 하는 타 식품군과는 달리, 건강지향성 식품의 광고시에는 機能性을 강조할 수밖에 없고, 이에 따라 과대광고가 이루어질 소지가 높아 문제가 발생되는 경우가 많다. 그러나 장기적으로 보아 과대광고는 消費者의 외면과 不信을 초래하여 産業發展에 큰 阻害要因이 되므로 허위·과대광고는 근절되어야 하겠다.

또한 제품의 특성상 판매원에 의한 訪問販賣가 판매경로의 주류를 이루게 되나, 방문판매시의 衝動購買의 유발, 不正確한 知識傳達 및 誇大宣傳 가능성과 流通費過多에 의한 가격상승을 고려해 볼 때, 방문판매비중을 낮추고 專門販賣店을 통한 정상판매가 이루어 질 수 있도록 되어야겠다.

그러나 이와 같은 개선방안은 법이나 관리제도만을 가지고는 충분한 실효를 거둘 수 없고 長期的 眼目에서 동 산업분야의 발전을 위한 製造業者나 販賣業者의 認識提高가 필요하다.

마. 健康指向性 食品의 衛生上 安全性 確保方案의 講究

건강지향성 식품들은 타식품과 달리 특정성분이 과다하게 농축되는 경우가 많아, 過剩攝取時의 問題나 고농도로 농축시 미생물 오염 또는 유해물질의 문제 등 衛生上 問題點을 야기할 우려가 높다. 특히 건강지향성 식품의 주소비자가 노약자, 병약자, 환자 등 健康上 脆弱集團이라는 점을 고려해 볼 때, 식품으로서의 위생상 안전성 확보는 아무리 강조해도 부족하다 하겠다. 따라서 이들 제품에 대한 衛生上 安全性을 충분히 確保하기 위하여는 다른 일반식품의 관리체계와는 달리 事前·事後 品質管理制度를 통한 衛生上 安全性 확보 뿐만 아니라 表示의 適否關係, 有效成分의 含量 등의 檢證도 필요하다.

第 3 節 傳統食品 製造業

1. 歷史的 背景

오늘날 발달된 모든 尖端技術의 그 根源은 傳統技術에 뿌리를 두고 있다. 西洋의 발달된 食品技術은 300년이 넘는 오랜 기간동안의 施行錯誤와 科學的 解析과 品質標準化에 의하여 工業化된 것들이다. 그런데 우리는 지난 30년 동안의 급격한 經濟成長과 都市化 과정 중에 식품의 工業的 大量生産이 갑자기 필요하여졌고 따라서 우리의 고유식품을 公業화할 수 있는 시간적 여유가 없었던 것이다.

그 결과 60년대 이후 우리의 食品産業은 주로 歐美, 日本의 産業化된 기술을 導入하여 大量需要를 충족해 왔다. 우리의 주식인 쌀밥이나 도시락의 産業化보다 먼저 제빵산업이 크게 성장하였고 전통적인 건면이나 냉면생산도 일본에서 導入된 라면 製造業에 완전히 壓倒되었다. 코오지를 사용하는 일본식 간장 제조업이 도입됨으로 인하여 우리의 傳統 메주에 의한 장 담금은 아직도 産業化되지 못하고 있다.

6.25동란 중 미군에 의하여 뿌려진 서양과자는 급속히 우리의 口味를 사로잡았고 전쟁이 끝난 후 가장 크게 成長한 食品産業이 서양식 과자공장이었다. 이것은 전쟁 후 미국의 剩餘 農産物로 導入된 밀가루가 유일한 産業用 食品材料였고 쌀에 비하여 엄청나게 低廉하였으므로 쌀을 주 원료로 하는 우리의 傳統 韓菓는 産業化 노력의 대상이 되어 보지도 못하고 사라져 버리고 만 것이다. 6.25사변은 우리 민족의 食習慣 變化에 엄청난 영향을 끼쳤던 것을 알 수 있다. 전쟁 중 飢餓線上에서 허덕이던 우리에게 미국에서 보낸 無償援助 밀가루와 분유가 중요한 식량이 되었고 우유를 먹지 않던 민족이 전쟁이라는 극한 상황에서 우유를 먹는 민족으로 길들여진 것이다. 전쟁 후의 30여년 동안 이나라의 우유소비량은 실로 幾何級數의으로 증가하였다. 결국 빵, 과자, 라면과 같은 밀가루 음식이 쌀과 對等한 위치에서 主食化 되었고 우유생산을 위한 畜産 獎勵

政策으로 우리나라 밀 수입량은 연간 200만톤을 넘게 되었으며 이와함께 주로 사료로 사용되는 옥수수는 연간 300만톤, 콩은 100만톤에 가까운 양을 輸入하고 있다. 우리나라 全體 쌀 生産量이 연간 500만톤인 것을 勘案할때 이들 輸入穀物이 全體 食糧의 반을 넘게된 것이다.

구한말의 閉鎖社會에서 식민지 식대를 거쳐 급격한 西洋文明에의 露出과 飛躍的인 經濟成長은 우리의 傳統技術을 잃어버리는데 충분한 조건이 되었다.

이러한 과정에서 발생한 우리의 食習慣 변화는 식량의 海外 依存度 深化, 비만과 성인병 증가에 의한 國民健康의 低下, 民族精氣와 自尊心의 喪失 등 예견하지 못했던 문제점을 야기하고 있다.

2. 韓國傳統食品製造技術의 特徵

穀物을 주식으로 하는 農耕民族이 사는 동양, 특히 콩이 주단백질원으로 사용되어 온 豆醬文化圈의 中國, 韓國, 日本에서는 서양과는 크게 다른 食品技術이 요구되어 왔다. 곡물과 콩은 적당히 건조된 상태에서 1-2년 동안 쉽게 저장되므로 貯藏技術이 크게 요구되지 않았다. 반면 이들 식품은 식욕을 돋우는 맛이 부족하므로 이들 재료로부터 맛을 發顯시키는 技術이 필요하였던 것이다. 이 지역의 비옥한 땅과 농경에 알맞은 기후로 인하여 인구는 크게 번성하였고 放牧으로 남겨놓을 땅이 없었으므로 곡류, 두류 및 채소류 등에 微生物을 作用시키거나 自體의 酵素作用으로 구수한 맛, 감칠맛, 신맛 등을 내는 이른바 醱酵에 의한 맛의 創造技術이 발달하게 된 것이다.

우리나라 食品製造技術의 또하나의 특징은 식품의 組織感에 높은 가치를 부여한다는 점이다. 채소류의 조리과정에서 신선채소의 아삭아삭한 맛(crispiness)을 그대로 보존하는데에 큰 비중을 두고 있다. 우리의 나물류는 채소를 살짝 데쳐내는데 반하여 서양요리는 채소를 푹 삶아내거나 아니면 날것을 먹는다. 이런 이유로 김치를 비롯한 많은 우리 전통식품

에 통조림저장기술을 適用할 수 없는 것이다. 곡물류의 加工에서도 떡의 쫄깃쫄깃한 맛이나 한과의 부드럽게 깨어지는 맛이 가장 중요한 品質要素가 된다. 전통 한과나 떡류가 長期流通構造에 들어가지 못하고 産業化가 되지 못하는 主要原因이 바로 유통 중에 일어나는 組織感의 變化를 효과적으로 막지 못하기 때문이다.

한국의 식품은 곡물위주의 재료에 부족한 風味와 組織感을 向上시켜 맛의 조화를 이루어낸 高度의 科學性을 지닌 식품들이다. 콩에서 단백질과 지방을 分離 濃縮하여 組織化한 두부를 위시하여 곡물의 乳酸菌 醱酵를 빌어 생선의 비린내 제거와 貯藏性 向上을 동시에 이룩한 식혜에 이르기까지 다양한 食品技術들이 있다. 이들 기술들은 食醫同原의 뿌리 깊은 東洋醫學 思想에 근거를 두고 있으며 食品加工, 營養, 攝生, 人格까지도 포함하는 총체적 삶의 지혜로 이루어져 있다. 우리의 기술들이 이와같이 總體的 概念이기 때문에 分析的이지 못하고 해석하기 어려운 것이며, 따라서 工業化가 늦어지고 있는 것이다. 우리의 食品技術은 아직도 匠人的 솜씨에 의존하는 수준에 머물러 있는 것이 많으며 公業화 된 것도 그 역사가 그리 오래되지 않았다. 우리의 傳統食品 技術이 가지고 있는 科學性을 糾明하고 그 加工 特性을 파악하여 적절한 標準工程을 樹立하고 제품의 品質을 標準化 함으로써 公業화가 가능하도록하는 노력이 實히 요구되고 있다.

3. 産業化 可能 品目과 産業化 戰略

전통식품의 産業化 技術은 우리보다 일본이 한 발 앞서가고 있으며 그 代表的인 것이 간장, 된장, 두부, 라면의 제조를 들수있고 이들은 현재 日本의 技術을 빌려 국내에서도 산업화 되어있다. 우리 스스로의 힘으로 開發되어 産業化 된 것으로는 豆乳가 代表的인 製品이다. 최근 각종 즉 제품과 전통음료들이 工業的으로 大量生産되고 있으나 아직 初期段階에 있다.

産業化의 可能性이 크고 반드시 産業化를 해야 하는 우리 傳統食品으로
는 한과류, 떡류, 전통음료, 주류, 김치류, 장류, 것갈류등을 들 수 있다.
이들 食品의 分類와 工業化를 위하여 해결해야 할 問題點들을 나열하면
다음과 같다.

가. 韓菓類

한과류는 製造方法에 따라 <表 V-13>과 같이 유밀과류, 강정-산자류,
다식류, 전과류, 숙실과류, 과편류, 옛강정류로 분류될 수 있다. 약과, 강
정, 산자, 옛강정류는 최근 中小企業 규모에서 제조되어 비교적 高級 傳統
菓子로 판매되고 있으나 大量生産 體制로 발전 되지는 못하고 있다.

이들 한과류의 大量生産 體制를 어렵게 하는 요인으로 가장 중요한 것
은 제품의 貯藏性을 延長하는 문제이다. 약과는 酸敗가 쉽고 강정, 산자
는 바삭거리면서도 찢득한 특유의 맛이 2-3일 이내에 없어지고 딱딱하게
굳어버린다. 이러한 組織感의 變化는 貯藏 濕度에 크게 영향을 받으며
전분의 老化現象을 고려한 包裝方法의 開發이 시급한 과제로 지적되고 있
다. 강정, 산자등 한과류의 품질요소들은 저장습도와 包裝方法에 따라 官
能的 品質이 크게 좌우되므로 貯藏 및 包裝技術에 대한 研究開發이 시급
하다.

강정, 산자류 제조에서는 찹쌀 익반죽의 치대기가 중요한 工程이며 이
것은 extruder를 이용한 壓出 調理 工法으로 連續生産이 가능하다. 과편
과 숙실과는 잼, 젤리와 같은 제품이므로 다양한 우리 고유의 재료를 이
용하여 새로운 제품을 개발할 수 있는 가능성을 제시해 주고 있다.

<表 V-13> 韓菓類의 種類와 分類

유밀과류 : 꿀을 넣어 반죽하여 기름에 튀긴후 다시 꿀에 담근 것
(약과, 연약과, 다식과, 매작과, 박계(대, 중, 소), 계강과 등)

강정, 산자류 : 말린 찹쌀 반죽을 기름에 튀겨 팽화시킨 후 고물을 묻힌 것
(1) 강정류 : 가름하게 썰어 말린 찹쌀 반죽을 기름에 튀겨 팽화시킨 후 각종의 강정고물을 묻힌 것
(2) 산자류 : 말린 찹쌀 반죽을 기름에 튀겨 매화 또는 튀긴 밥풀을 묻힌 것
(착색하기도 한다)
산자(매화산자, 밥풀산자, 모밀산자), 연사고(백매화연사, 홍매화연사, 백자(갓)연사, 빈사과(각색빙사과), 요화(각색 요화))

다 식 류 : 곡식가루, 한약재, 꽃가루, 녹말가루 등 생으로 먹을 수 있는 것에 꿀을 넣고 치대어서 다식판에 박아낸 것
(녹말다식, 송화다식, 밤다식, 깨다식, 흑임자다식, 콩다식, 생강다식, 용안육다식, 갈분다식, 도토리다식, 감자다식, 고사리다식, 승검초다식, 쌀다식 등)

전 과 류 : 수분이 적은 식물의 뿌리, 줄기, 열매를 설탕에 오랫동안 졸인 것
(연근전과, 생강전과, 청매전과, 행인전과, 맥문동전과, 인삼전과, 유자전과, 산사전과, 모과전과, 송실전과, 건포도전과, 도라지전과, 더덕전과, 동과전과, 들전과, 살구전과, 복숭아전과, 앵도전과, 죽순전과, 무릇전과 등)

숙 실 과 류 : 과수의 열매를 익힌 후 꿀에 졸인 것
(1) 초류 : 과수의 열매를 익힌 후 그 모양을 그대로 유지되게 꿀에 졸이듯 볶는 것 (밤초, 대추초 등)
(2) 난류 : 과수의 열매를 익힌 후 으갠 것을 꿀에 졸여 다시 모양 낸 것(울란, 조란, 생란 등)

과 편 류 : 신맛이 나는 과일에 꿀을 넣어 졸인 후 녹말가루를 넣어 엉기게 한 다음 식혀 썰어 놓은 것
(앵도편, 살구편, 모과편, 백자편, 복분자편, 머루편, 생강편 등)

엿 강 정 류 : 견과류나 곡식을 가루를 내지 않고 그대로 엿에 섞어 끓인 후 버무린 것
(깨엿강정, 콩엿강정, 호도엿강정, 잣엿강정, 땅콩강정 등)

나. 떡류

韓國의 떡은 그 종류, 형태 및 調理法이 매우 다양하게 발전되어 왔으며 그 용도 및 수요도 韓菓類 보다 廣範圍하고 普遍的이다. 떡의 종류를 그 製造方法에 따라 分類하면 <표 V-14>와 같이 증병류(증기에 찌서 만

드는 것), 도병류(쳐서 만드는 것), 단자병류(손으로 모양을 빚는 것), 유전병류(기름에 찌는 것), 이병류(발효로 부풀리는 것)로 구분된다.

<表 V-14> 韓國 떡의 種類와 分類

-
- 蒸餅類 : 쌀가루를 시루에 안쳐서 증기로 김을 올려서 찌는 떡
- 1) 설기떡 : 쌀가루에 물을 내려서 쪼를 만들지 않고 한덩어리가 되게 찌는 떡
(백설기, 콩시루떡, 잡과병, 밤설기떡, 감설기떡, 행병, 도병, 당귀병, 국화병, 시루떡, 상자병, 산삼병 등)
 - 2) 쪼떡 : 쌀가루에 물을 내리지 않고 쪼로 만들어 찌는 떡
 - (1) 메시루떡 : 멧쌀가루로 찐 떡
 - 가. 메시루쪼떡 : 고물을 넣고 쪼로 만들어 찌는 메시루떡
(붉은 팔고물 시루떡, 거피팔고물시루떡, 물호박떡, 상치떡, 느티떡 등)
 - 나. 메시루편떡 : 고물없이 쪼를 얇게 해서 찌는 메시루떡(백편, 풀편, 승검초편, 석의편 등)
 - (2) 찰시루떡 : 찰쌀가루로 찐 떡
 - 가. 찰시루떡 : 찰쌀가루를 얇게 안치고 고물을 얹어 찌는 찰시루떡
 - 나. 찰시루편 : 깨나 녹두를 찰쌀가루에 섞어 메편에 같이 찌는 찰시루떡
(깨찰편, 녹두찰편, 꿀찰편 등)
- 搗餅類 : 곡류로 증숙한 다음 매우 쳐서 만든 떡
- 1) 찰쌀도병 : 찰쌀가루를 찌 매우 쳐서 만드는 떡
 - (1) 인절미 : 찰쌀가루를 찌서 안반에 놓고 쳐서 모양을 만들어 고물을 묻힌 떡
(흰절미, 대추인절미, 청정인절미 등)
 - 2) 멧쌀도병 : 멧쌀가루를 찌 쳐서 만드는 떡
 - (1) 절편 : 멧쌀가루를 익힌 떡을 쳐서 잘라 떡살로 누른 떡
(흰절편, 쑥절편, 송기절편 등)
 - (2) 흰떡 : 멧쌀가루를 찌서 안반위에 놓고 쳐서 길게 만든 떡
 - (3) 개피떡 : 멧쌀가루를 찌서 곱게 쳐서 얇게 민 다음 소를 넣고 접어서 작은 그릇으로 떠낸 떡(흰개피떡, 쑥개피떡, 송기개피떡 등)
- 圓子餅類 : 쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 삶거나 찌는 떡
- 1) 멧쌀단자병 : 멧쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 삶거나 찌는 떡
 - (1) 송편 : 멧쌀가루를 반죽하여 집질을 만들고 소를 넣어 빚은 후 솔잎을 깔고 찐 떡(흰송편, 쑥송편, 송기송편 등)
 - 2) 찰쌀단자병 : 찰쌀가루를 반죽하여 끓는 물에 삶아 고물을 묻힌 떡
 - (1) 경단 : 찰쌀가루를 익반죽해서 둥글게 빚어 끓는 물에 삶아내 고물을 묻힌 떡(공경단, 팔경단, 깨경단, 수수경단, 감자경단 등)
 - (2) 단자 : 찰쌀가루를 반죽하여 반데기를 만들어 끓는 물에 삶아내어 파리가 일도록 쳐서 모양을 만들어 소를 넣고 고물을 묻힌 떡
(팥단자, 밤단자, 석이단자, 승검초단자, 유자단자, 복숭아단자, 쑥구리단자, 건시단자 등)
- 油煎餅類 : 찰쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 기름에 지지는 떡
- 1) 화전 : 찰쌀가루를 반죽위에 꽃이나 잎을 놓고 기름에 지지는 떡
(진달래꽃전, 장미꽃전, 국화꽃전 등)
 - 2) 주악 : 찰쌀가루 반죽에 소를 넣고 빚어 기름에 튀겨내는 떡
(밤주악, 대추주악, 치자주악, 매밀주악 등)
 - 3) 부꾸미 : 찰쌀가루 반죽을 기름에 지지다가 소를 넣고 반을 접어 붙여 모양을 내는 떡
- 酎餅類 : 쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 발효시켜 부풀려서 찌는 떡(증편)
-

도병류의 인절미, 절편, 흰떡 등은 동네마다 있는 소규모 방아간에서 제조 판매되고 있으며 상당 수준 機械化되어 맞물리지 않는 雙軸 壓出機 (non-intermeshing twin-screw extruder)로 만들어지고 있다. 떡의 大量 生産 流通이 이루어지지 못하고 있는 이유는 韓菓와 마찬가지로 組織感의 變化 문제이다. 떡은 부드럽고 쫄깃쫄깃한 조직이 가장 중요한 품질요소이나 제조 2-3일 이내에 딱딱하게 굳어버려 商品價値를 잃게 된다. 또 일단 굳어지거나 건조된 떡은 잘 復元되지 않는다.

최근 즉석면류에 들어가는 인스턴트 떡의 제조를 위하여 extruder의 die構造를 특수하게 가공하여 微細氣孔을 가진 乾燥 떡을 제조하고 있다. 이 건조 떡은 끓는 물에 넣으면 3분 이내에 부드러운 떡으로 복원된다. 떡류의 저장 중 품질을 유지하는 방법으로 가장 가능성이 큰 것은 적절히 포장된 것을 冷凍 貯藏하는 방법이며 사용시 마이크로 웨이브 오븐으로 쉽게 복원될 수 있다. 떡의 冷凍 流通에 의한 産業化는 냉동 만두와 같이 곧 現實化 될 것으로 전망된다.

다. 飲淸類

우리나라의 음청류는 그 製造 方法이나 品質 特性에 따라 <표 V-15>와 같이 10가지로 분류된다. 우리나라 음료의 특징은 순다류에 속하는 녹차보다는 꽃잎, 과육, 곡류, 한약재등을 사용하는 유사다류나 탕류가 주를 이루고 있는 점이다. 또한 즉석 음식이나 죽으로 사용되는 米食류는 우리 전래의 instant식품이다. 최근에는 다양한 곡물을 混合하여 만든 미식류가 特殊 營養食으로 동네 방앗간이나 건강식품점을 통하여 대량 제조 판매되고 있다. 1990년대에 들어와서 食醃, 水正果, 花菜 등은 다른 서구식 청량음료와 마찬가지로 병이나 레토르트 파우치에 포장되어 유통되기 시작하고 있으며 죽이나 미음 통조림이 大量 生産 流通되고 있다.

<表 V-15> 飲清類의 分類

-
1. 純茶類 : 茶나무의 葉을 이용해서 만든 차
 2. 類似茶類 : 차를 혼합하거나, 혼합되지 않은채 茶의 명칭이 붙여진 것
 - (1) 茶混成茶 : 茶와 다른 재료들을 섞어 만든 차
 - (2) 花葉茶 : 꽃잎을 뜨거운 물에 우려 꿀과 설탕으로 가미한 차
(매화차, 국화차, 계화차, 감화차)
 - (3) 菓實茶 : 과육이나 과피를 이용해서 만든 차
(모과차, 유자차, 꿀피차, 석류피차)
 - (4) 穀材茶 : 곡류 등을 볶아 만든 차
(울무차, 보리차, 옥수수차, 녹두차)
 - (5) 藥材茶 : 한약재를 이용해서 만든 차
(구기자차, 두충차, 오가피차, 계피차, 칩차, 오미자차, 강죽차, 당귀차, 순차, 생강차, 인삼차)
 3. 湯類 : 藥理性 재료를 끓여 달여 膏의 형태로 만들어 희석해서 마시는 차
(제호탕, 습조탕, 향소탕, 수문탕, 빈자탕, 회향탕, 행락탕, 봉수탕, 백탕, 자소탕, 사물탕, 쌍화탕, 숙매탕, 온조탕, 모과탕)
 4. 裝類 : 藥理性 재료를 꿀이나 설탕에 넣어 숙성시켜 희석해서 마시는 차
(모과장, 계장, 귀계장, 유자장)
 5. 熱類 : 누룽지에 물을 부어 끓여 마시는 것(송늬)
 6. 米飲類 : 곡식을 물에 넣어 오래 끓이다가 체에 받혀 남은 물에 소금, 설탕, 간을 하여 마시는 것
(쌀미음, 송미음, 좁쌀미음, 대추미음, 삼미음)
 7. 米食類 : 곡물을 찌서 볶아 가루로 만들어 물에 타 마시는 것
(참쌀미시, 보리미시, 수수미시, 조미시)
 8. 食醴類 : 엿기름에 밥알을 당화시켜 감미한 것
 9. 水正菓類 : 계피, 생강등을 달인 물에 꽃감, 배 등의 건지를 넣은 것
(가련수정과, 배수정과, 향설과)
 10. 花菜類 : 오미자물, 꿀물, 과즙 등에 과일, 꽃잎 등의 건지를 넣은 것
 - (1) 오미자국물을 이용한 화채 : 진달래 화채, 배 화채, 책면, 보리수단 등
 - (2) 꿀이나 설탕을 이용한 화채 : 송화밀수, 떡수단, 원소병, 유자화채 등
 - (3) 과일즙을 이용한 화채 : 앵두화채, 딸기화채, 수박화채 등
-

豆乳는 우리나라에서 크게 普遍化된 記錄이 없으나 1960년대 부터 豆유의 工業적 生産이 國內技術에 의하여 開發되었으며 대기업으로 성장하였다. 우리의 傳統技術에 근거를 두고 1980년대에 개발된 보리음료는 한때

세계에서 유일하게 콜라를 제압하는 폭발적인 인기를 모았으나 세계적인 대기업인 콜라회사들의 시장전략에 휘말려 고전하고 있다. 우리의 전통 음료는 그 사용하는 材料와 製造方法이 다양하므로 제품에서 기대되는 품질특성 역시 대단히 다양하다. 쌍화차, 생강차, 울무차 등은 제조방법에 따라 官能的 品質特性이 다양하게 변화된다. 이들의 제조방법과 품질특성을 깊이 연구하면 세계적인 음료로 개발될 수 있는 것들이 많이 있다.

라. 酒類

한국의 술은 日帝侵略과 우리 政府의 無關心으로 가장 철저하게 消滅된 우리 식품의 대표적인 예이다. 가정마다 자유롭게 담귀먹던 다양한 우리의 술이 日帝의 租稅政策과 地方有志 懷柔策의 일환으로 자유로운 釀造行爲가 禁止되었고 劃一화된 濁藥酒와 燒酒製造만이 지역별로 특정인에게 허가되었다. 일제의 식민지 酒稅法이 거의 변함없이 오늘까지 이어져 다양한 전통주는 자취를 감추었고 탁약주 제조마저 販賣地域이 分割 제한되어 영세 소규모 기업에서 벗어나지 못해 외래의 맥주, 포도주, 위스키 등에 경쟁할 수 없게된 것이다.

文獻상에 기록된 한국의 술은 수없이 많고 多樣하다. 임원십육지에는 술을 原料, 製法, 飲用目的 등에 따라 상용약주, 특용약주, 속성약주, 탁주, 홍주와 백주, 감주, 이양주, 가향주, 과실주, 소주, 혼성주, 약용소주 및 약용약주로 13가지로 분류하고있다. 製品特性에 따라 구분하면 술덧을 증류한 소주류, 여과하거나 걸러서 만든 약탁주류, 약초등을 같이 술덧에 넣어 발효시킨 약용주와 과실주를 포함하는 기타주류로 分類할수 있다. <표 V-16>는 문헌상에 나오는 한국의 술을 위의 세가지 부류로 구분 정리한것이다.

<表 V-16> 우리나라 傳統酒의 分類

釀造穀酒	
純穀酒類	
(1) 單釀酒類	
◦ 一般單釀酒	鷄鳴酒, 夏日酒, 夏日清酒, 夏節三日酒, 夏節酒, 清甘酒, 扁酒, 合酒, 黃甘酒, 內局香溫酒, 東波酒, 白花春, 浮蟻酒, 옥로주, 점강주, 점강청주, 黃花酒, 梨花酒
◦ 速成酒	急酒, 急時酒, 一日酒, 時急酒, 急清酒, 三日酒
(2) 二釀酒類	
◦ 一般二釀酒	竹葉酒, 節酒, 杜康酒, 清明酒, 荷香酒, 香溫酒, 柳花酒, 四時酒, 甘酒, 黃金酒, 杏花春酒, 진양주, 진상주, 一斗酒, 六瓶酒, 五壺酒, 一亥酒, 오병주, 별주, 燕海酒, 新清酒, 신상주, 소백주, 細辛酒, 석단주, 석단향, 별주, 백단주, 박향주, 만년향, 당백화주, 단점주, 남성주, 구가주, 鏡面錄波酒, 回山春, 無時酒, 사절주, 集聖香, 小穀酒, 碧香酒, 百花酒, 白河酒, 白露酒, 錄波酒, 甘香酒, 甘夏香酒 등
◦ 速成酒	七日酒, 杜康酒
(3) 三釀酒	三亥酒, 壺山春, 一年酒, 순향주, 聖嘆香, 三午酒
(4) 四釀酒	四馬酒
藥用, 加香穀酒類	
(1) 藥用穀酒	五加皮酒, 拘杞酒, 菖葡酒, 복령주, 甘菊酒, 古本酒, 天門冬酒, 茂戍酒, 地黃酒, 증산황동주, 神仙高本酒, 曹下酒, 密酒, 鷄鳴酒, 百花酒, 煮酒 등
(2) 加香穀酒	松液酒, 松節酒, 松子酒, 松鈴酒, 松花酒, 桃花酒, 蓮葉酒, 法酒, 닥나무잎술, 菊花酒, 배화주, 油子皮酒, 荷葉酒, 荷葉清酒, 杜鵑酒 등
蒸溜酒	
(1) 純穀蒸溜酒	安東燒酒, 문배주, 참쌀소주, 삼해소주, 紅酒, 보리소주, 사철소주, 수수소주, 옥수수소주 등
(2) 藥用蒸溜酒	暹羅酒, 竹曆고, 珍島紅酒, 梨薑膏
(3) 加香蒸溜酒	甘紅露, 天竺酒, 토밥소주
其他酒類	
(1) 混成酒	過夏酒, 倭美林酒, 松筍酒, 강하주
(2) 果實酒	葡萄酒, 木瓜酒, 櫻桃酒, 山梔酒, 無花果酒, 딸기주(草母酒), 紫李酒, 仙挑酒, 雪梨酒, 蓮肉酒, 西果皮酒, 山查肉酒, 密甘酒, 油子酒, 石榴酒, 松子酒 등
(3) 異釀酒	(보통의 짓법이 아닌 특이한 발효기법을 이용함) 청서주, 봉래춘, 臥松酒, 竹筍酒, 地酒, 冬陽酒
(4) 特殊酒類	신국주(신국을 술처럼 음용)

오늘날 우리가 알고있는 燒酒는 蒸溜酒가 아니라 공업적으로 생산된 酒 酎을 稀釋하여 만든 것이므로 傳統酒의 班列에 낄 수 없는 것이다. 그러므로 產業的으로 生産되는 우리의 술은 약탁주 뿐이나 이것도 1962년 개정된 酒造法에서 쌀의 사용을 금하였으므로 진정한 우리의 술은 남아 있는 것이 없는 셈이된다. 1991년부터 쌀이 남아돌게 되자 약탁주 양조에 쌀의 使用이 다시 許容되었으나, 이미 1980년의 酒類市場 占有率 55% 에서 1990년에는 21%로 激減하였으며 근년에는 10% 수준으로 떨어져 쇠퇴 일로에 있는 상황이다.

濁酒가 현대인의 嗜好에서 멀어지게된 이유는 첫째로 2-3일의 짧은 貯藏壽命으로는 오늘의 대량유통체제에 들어갈수 없으며 유통기간중 계속적으로 醱酵가 진행되어 氣스가 발생하므로 적절한 包裝이나 輸送이 어렵다. 또한 살아있는 酵母와 未醱酵된 炭水化合物을 함께 마시므로 장내에서 氣스 발생이 심하고 惡臭를 發散하므로 요즘의 사회생활에 적합하지 못하다. 이러한 문제를 해결하기 위하여 1989년부터 탁주의 Tetra-pak 殺菌 包裝方法이 연구되어 加熱에 의한 品質變化를 최소화하면서 醱酵를 中斷시키는 最適條件을 수립하였다. 1992년부터 인천탁주에서 이 방법으로 종이팩 包裝濁酒를 시판하고있으며 최근의 저장성 실험에서 高品質 貯藏壽命이 3개월 이상이 되는 것으로 판명되고있다. 藥酒의 종이팩 殺菌包裝도 곧 실현될 것으로 전망되므로 이제까지 소외되고 위축되었던 우리나라 藥濁酒 産業에 새로운 活氣가 생길것으로 기대된다.

한국의 술을 復原하려는 業界와 學界의 지속적인 노력으로 1982년 文公部 文化財 委員會에서 傳統民俗酒 指定을 위한 조사를 착수하였고, 1988년까지 交通部와 農公부를 통하여 民俗酒의 製造許可를 신청해온 수는 300여종에 달했다. 1988년 國稅廳 酒類審議 委員會 심사결과 이중 24종의 민속주에대한 製造許可가 認定되었으며 그후 추가하여 계속적으로 제조허가를 내주고있다. <표 V-17>은 1차로 제조허가를 받은 민속주류의 종류와 검토결과를 요약한 것이다. 이중 안동소주, 문배주, 경주법주, 소곡주등은 企業化되어 생산판매되고 있으나 대량생산체제로 工業化되지 못하여 그 需要를 充足시키지 못하고 있다.

<表 V-17> 一次 許可된 民俗酒

번호	신청 내용		검 토 결 과				
	추천부처	주 명	원료 및 알콜도수	제법	전래방법	현행 주류와 차이	주종
1	문공부	경주법주	참쌀, 곡자 14-18%	1단사입	수룩문헌 발견못함	원료 및 당화제	약주
2	문공부	김천과하주	참쌀, 곡자 23-25%	1단사입	문헌가전(산림경제, 중보산림경제, 고사촬요, 규합총서)	원료, 당화제 및 당분함량이 많음	약주
3	교통부	제주좁쌀약주	차좁쌀, 보리쌀, 특경곡자 11%	2단사입	문헌구전(산중동국여지승람, 제주풍속도, 남사록)	원료 및 당화제	약주
4	교통부	감자술	감자, 곡자, 멧쌀 또는 싸라기 10-12%	1단사입	구전되어음	원료 및 당화제	약주
5	교통부	울무주	쌀, 울무, 곡자 20%	2단사입	문헌구전(林園16지;의미인주)	원료 및 당화제	약주
6	문공부	면천두견주	참쌀, 곡자, 두견화 21%	주모 및 1단사입	문헌가전(규합총서 동국세시기)	두견화 사용	명약주
7	교통부	호산춘	멧쌀, 참쌀, 곡자, 술잎 17-18%	2단사입	문헌가전(林園16지 산림경제, 양주방)	술잎 사용	명약주
8	교통부	황금주(국화주)	참쌀, 곡자, 국화 8%	2단사입	문헌(양주방 뿌리깊은나무, 1978, 한국의 술은 이렇게 담근다) 飲食知味方(황혜성:한국의 요리백과사전)	국화 사용	명약주
9	교통부	국화주	참쌀, 곡자, 국화 10%, 생기황, 구기자 근피	2단사입	문헌가전(林園16지, 중보산림경제, 동의보감)	국화 및 약제사용	명약주
10	교통부	사삼주	쌀, 곡자, 분국사삼 17%	1단사입	구전되어음	사삼사용	명약주

(계속)

번호	신청내용		검토결과				
	추천부처	주명	원료 및 알콜도수	제법	전래방법	현행 주류와 차이	주종
11	교통부	철선주	멥쌀, 곡자, 갈근, 수당, 당귀, 한약재 11%	2단사입	구전되어옴	갈근, 수당, 당귀 및 한약재 사용	명약주
12	교통부	연엽주	참쌀, 멥쌀, 곡자, 연잎 8%	1단사입	문헌가전<산림경제, 증보산림경제, 林園16지, 규합총서, 치농(신청언어 제출한 자료)>	연잎 사용	명약주
13	문공부	경기도 동동주(부의주)	참쌀, 곡자, 엿기름 16%	1단사입	문헌가전(산림경제, 고사촬요, 林園16지, 양주방)	원료 및 당화제	기타 양조주
14	문공부	한산소곡주	참쌀, 곡자, 멥쌀, 엿기름 18%	2단사입	문헌가전(증보산림경제, 고사촬요, 林園16지)	원료 및 당화제	기타 양조주
15	문공부	이당주(엿탁주)	옥수수, 수수, 엿, 곡자, 엿기름, 송엽 10-20%	1단사입	문헌가전<林園16지(계명주불참고)>	원료 및 엿기름, 송엽	기타 양조주
16	교통부	강냉이엿술	옥수수, 곡자, 엿기름, 옥수수수염 12%	1단사입	구전되어옴	원료, 엿기름 및 옥수수수염	기타 양조주
17	교통부	송죽오곡주	오곡(보리, 콩, 팥, 기장, 조, 곡자), 약재(산수유, 감초, 하수오)12-18%	1단사입	문헌(사찰)조선조(인조)건복대사가 곡차로 개발	원료 및 약재	기타 양조주
18	교통부	옥비주	현미, 옥수수, 고구마, 곡자, 옥수수누룩, 엿기름 9%	1단사입	구전되어옴	원료 및 엿기름	기타 양조주

(계속)

번호	신청내용		검토결과				
	추천부처	주명	원료 및 알콜도수	제법	진래방법	현행 주류와 차이	주종
19	교통부	유자주	유자, 설탕, 송엽 25%	3단사입	구진되어음	원료	기타 양조주 기타 재제주
20	문공부	문배	좁쌀, 수수, 곡자 (또는 입국) 40%	2단단식증류	가진(수록문헌 발견못함)	증류식	증류식 소주
21	문공부	안동소주	멥쌀, 곡자 35-38%	1단단식증류	가진(수록문헌 발견못함)	증류식	증류식 소주
22	문공부	김제 송순주	멥쌀, 찹쌀, 곡자, 송순소주 25%	발효후 소주에 첨가	문헌가진(중보산림경제, 규합총서, 林園16지)	송순첨가	기타 재제주
23	문공부	이리 이강주	소주, 배, 생강, 계피 올금, 과당 30%	소주에 과실 및 약제침출	문헌가(중보산림경제, 동국세시기, 林園16지)	약제사용	기타 재제주
24	교통부	진주 파하주	참쌀, 보리, 녹두, 곡자, 약재(인삼, 산약, 산사, 백보령) 15-40%	소주에 원료첨가	가진[만회유고(家庭醫 념)]	원료 및 약제	기타 재제주

마. 醬類

醬類醱酵은 동양의 대표적인 食品技術이며 人類文化史的 意味가 대단히 큰 食品이다. 콩의 原產地가 滿洲이고 이곳은 예전 우리민족의 활동무대였으므로 醬類 醱酵技術을 개발한 민족은 韓國民族이라는 見解가 지배적이다. 우리의 醬類 醱酵技術은 7세기경 日本으로 移轉되었으며 이곳에서 메주대신 쌀이나 밀로 만든 麹(koji)을 사용하는 방법이 개발되어 19세기 말에 産業化 되었다. 日本의 醬類産業이 일제시대에 우리나라에 다시 逆導入되었으며 아직도 우리나라의 醬類工業은 日本式 방법을 따르고 있다. 우리나라의 醬류생산의 工業化率은 25% 수준으로 아직 대부분의 醬류생산이 家庭單位에서 메주를 사용하는 전통적인 朝鮮장담금법에 의존함을 알 수 있다.

朝鮮醬은 특소한 듯한 강한 香味가 있어 國간장이나 일부 양념장에는 맛이 순한 日本간장보다 選好되며 오래될수록 深奧한 풍미를 내는 특징을 가지고 있다. 이것은 自然醱酵 과정에서 메주에 생육하는 여러가지 미생물의 복잡한 相互作用에 基因하는 것이다. 메주의 표면에 생육하는 황곡균(*Aspergillus oryzae*)과 내부에 서식하는 *Bacillus subtilis*가 주작용균임이 알려져 있으나, 기타 소수균총들의 역할을 규명하고 이들의 構成比를 標準化하여 公業적으로 均일한 제품을 만들어 낼 수 있는 단계에는 도달하지 못하고 있다.

朝鮮醬은 여러가지 채소류의 절임물질로 사용되는 재료이므로 朝鮮장생산과 채소절임산업을 연계하여 大規模産業으로 발전시킬 수 있는 가능성이 크다.

바. 김치류

김치는 우리나라 고유의 食品으로 世界的으로 알려진 食品이다. 김치의 종류는 다양하여 넓은 의미에서는 찐지, 장아치, 김치식해 등 모든 채소절임류를 포함할 수 있다. 임원십육지에는 총 92종의 김치가 수록되어

있으며 최근 조사 연구에서는 54종이 확인되고 있다. 이 중에서 배추와 무우를 원료로하는 김치가 오늘날 가장 普遍的인 것이다. 우리나라의 연간 배추 생산량은 2백만톤, 무우 생산량은 백만톤에 달하며 그 대부분이 김치제조에 사용되고있다. 統計에 의하면 産業的으로 生産되는 김치의 양은 전체의 생산량에 비하여 微微하여 그 産業化率은 아직 1% 미만이 다. 그러나 都市化 生活慣習이 더 進行되고 料食業과 機關團體給食이 擴大되면 김치의 工業的生産은 계속 증가할 것으로 판단된다.

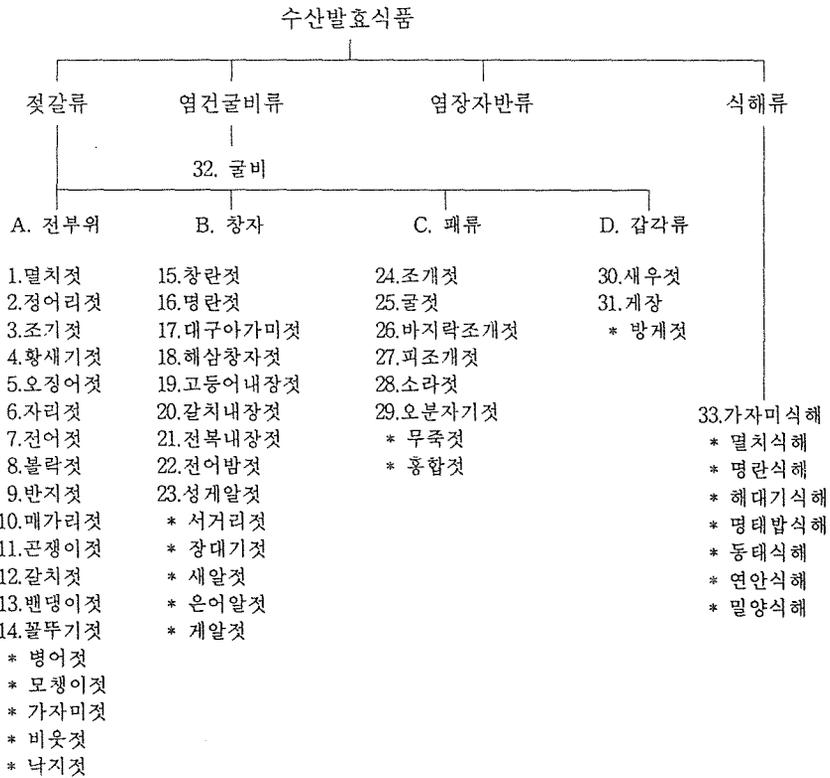
김치의 工業적 生産은 越南派兵과 中東 勞務者 進出을 계기로 産業化로 정착되었으며 그후 日本으로의 輸出로 새로운 活路를 찾고있다. 그러나 그동안의 많은 연구에도 불구하고 김치의 貯藏壽命은 크게 延長되지 못하고 있으며 이로 인해 日本輸出이 限界에 부딪혀 있는 것이다. 오히려 현재 美國에서 消費되는 김치의 대부분이 일본에서 수입되거나 일본인들이 미국내에 세운 현지공장에서 공급되고 있는 실정이다. 우리의 不誠實한 研究姿勢와 우리것에 대한 연구를 게을리해 온 결과 이제 김치마저도 일본에게 빼앗기는 지경에 이른 것이다.

김치의 貯藏壽命을 延長하기 위하여 그동안 여러가지 연구가 시도되었다. 김칫물의 熱處理, 天然保存性物質의 探索이나 包裝方法등 만들어 놓은 김치의 醱酵를 中斷시키는 방법들이 연구되었으나 모두 失敗하였다. 현재로는 製造工程에서부터 低溫狀態를 유지하는 低溫貯藏이 유일한 방법이다.

그동안 김치속의 일본수출요구가 증대하고 있으나 이것도 저장수명이 짧아 수출이 잘 되지 못하고 있다. 최근 室溫에서 3개월 이상 長期 保存되는 김치속이 개발되어 특허를 출원한 바 있다. 이것은 김치속 배합에 김치발효에서 생산되는 有機酸을 주요 抗菌要素로 添加하고 김치속에 들어가는 당, 식염, 마늘의 항균상승작용에 의하여 保存性を 획기적으로 연장시키는 방법이다. 김치속을 상온에서 장기간 보존하게 됨으로서 간편한 즉석김치가 가능하며 이것은 새로운 개념의 次世代 김치(second generation Kimchi)의 출현을 예고하고 있다.

사. 젓갈류

젓갈제조는 우리의 전통적인 水産物 醱酵貯藏技術이다. 서기 683년에 쓰여진 三國史記 8권 新羅本記 제 8 신문왕 3년 2월 기록에 젓갈이 言及되어 있으며 그 후 많은 文獻에 젓갈의 이용과 제조법이 기술되어 있다. 이들 文獻의 記錄을 종합해보면 염해법, 주국어법, 어육장법, 식해법의 네 가지 水産醱酵法이 소개되고 있다. 이 중에서 식염만을 유일한 침장원으로 사용하는 염해법에 의한 젓갈류와 삶은 곡물의 有機酸 醱酵에 의해 저장되는 식해류만이 현재 남아있다. 1985년 UN대학의 지원으로 수행된 조사연구에서 총 46종의 젓갈류와 8종의 식해류 제조가 확인되었다(그림 V-2). 이들 제품은 대부분 영세 소규모 제조업자들에 의하여 제조 유통되어 왔다. 그러나 젓갈제품의 包裝 流通方法이 非衛生的인 관계로 變質의 危險이 크며 장기간의 유통기간을 견디기 위하여 식염의 농도가 점차 높아져 官能的 品質이 크게 저하되었다. 더구나 過多한 食鹽攝取가 고혈압을 비롯한 각종 成人病의 원인이 될 수 있다는 의학계의 보고에 따라 젓갈의 소비가 크게 감소되어 김치의 부재료로의 용도 이외에는 크게 사용되지 못하게 되었다. 이러한 문제를 해결하기 위하여 부산수산대학 이용호교수팀이 중심이 되어 低鹽醱酵 貯藏法을 개발하였다. 이 방법에 따라 젓갈에 有機酸, 알콜 및 食品保存製를 첨가하여 食鹽濃度를 8% 이하로 낮출 수 있게 되었다. 이와 같이 제조된 젓갈을 병이나 플라스틱용기에 소포장하여 冷藏流通하면서 젓갈은 새로운 고급식품으로 소비가 확대되고 있으며 일본 등 해외로 수출되는 대기업 상품이 되고 있다.



<그림 V-2> 우리나라 水産醱酵食品의 種類

* 대한민국문화재관리국 발행, 『한국민속종합조사보고서』 제15집에서 인용된 것

우리나라 水産醱酵食品의 兩大山脈을 이루고있는 젓갈과 식해는 맛을 창조하는 우리의 醱酵技術 全體를 包容하는 중요한 技術이다. 젓갈은 微生物과 魚體에서 분비된 단백질 分解酵素를 이용하여 동물성 단백질을 분해하여 유리 아미노산과 저분자 펩타이드를 形成함으로써 구수한 고기맛을 내는 것으로 콩단백질을 분해하여 고기맛을 내는 醬類醱酵과 맥을 같이하고 있다. 한편 식해는 酸生成菌을 이용하여 곡물 전분으로부터 有機酸을 生成하여 8% 수준의 낮은 食鹽濃度에서 어체를 저장하면서 비린내

를 제거하고 감칠맛을 내는 방법이므로 김치제조와 같은 원리인 것이다. 식해는 젖산발효를 이용하여 水産物을 低鹽狀態에서 長期保存하는 훌륭한 貯藏方法이고 동남아에서 유사한 식품들이 애용되고 있으므로 이들 시장을 겨냥한 技術輸出의 가능성이 큰 상품이다.

4. 傳統食品의 産業化 現況

傳統食品의 産業化는 최근 급속히 진행되고 있다. 그 이유는 첫째로 이제까지 높이 평가되어 왔던 서구식 食習慣의 問題點들이 크게 浮刻되어 우리식품의 우수성에 대한 소비자들의 인식이 새로와 지고있기 때문이다. 비만과 성인병이 蔓延되고 서양식품에서 부족한 纖維素가 우리 식품에 풍부하다는 사실이 알려지면서 빵식을 멀리하고 밥, 국, 김치를 기본으로 하는 우리의 傳統食單을 다시 選好하고 있다. 이러한 추세에 맞추어 밥가공품, 예를 들어 냉동건조한 즉석밥, 도시락용 밥공장 등이 지난 1-2년 사이에 업계의 커다란 관심을 끌고 있다. 또한 콜라, 사이다와 같은 서구식 炭酸飲料가 체내 無機物 消化吸收에 沮害作用을 한다는 사실이 알려지면서 식혜, 수정과와 같은 전통음청류와 전통다류의 소비가 급증하고 있다.

둘째로 도시화 과정에서 아파트생활과 核家族化가 일반화 된 것이다. 아파트 핵가족 시대가 되면서 종래의 家庭單位 대규모 食品貯藏 加工調理의 필요성과 가능성이 함께 소멸되어 버린 것이다. 따라서 10년전 까지만 해도 가정단위에서 만들어 먹던 간장, 된장, 고추장은 오늘날 工業生産品으로 代置되었으며 김치의 産業化도 빠르게 진행되고 있다.

셋째로 食品加工技術의 發達이다. 가정마다 冷藏庫를 갖게 되면서 貯藏性에 문제가 있던 전통식품들의 産業化 大量生産이 가능하게 된 것이다. 대표적인 예로 冷凍饅頭를 들 수 있다. 냉동만두의 시장규모는 현재 600억원을 상廻하며 앞으로 더욱 성장할 것으로 판단된다. 약탈주 제조에 低溫殺菌과 無菌包裝技術을 도입함으로써 우리의 막걸리가 일본, 미국, 유럽으로 수출되는 수출산업으로 발전하고 있다. 최근 급격히 신장하고

있는 즉석 국(창)류 제품, 죽, 미음 제품, 식혜 등 전통 飲淸類 茶類製品 및 분말양념류들도 적절한 包裝技術과 고도의 乾燥技術, 熱處理 技術등이 개발되면서 공업화가 가능해진 제품들이다.

<表 V-18> 韓國傳統食品의 産業化 現況 統計 (1992년도)

식품구분	생산업체수	총생산량(톤)	총매출액(억원)
밥류(냉동식품)	7	-	-
죽류(통조림, 건조품)	15	-	600*
국수류	165	95,966	1,062
만두류(냉동식품)	23	49,255	603
떡국류	67	-	181
국(탕)류(건조품)	5	-	270
김치류	115	68,130	733
장아찌류	82	35,517	209
젓갈, 식혜류	38	-	963
묵류, 두부류	220	235,371	1,093
한과류	20	-	100*
식혜	11	-	500*
다류	240	-	1,306
주류(소주, 전통주)	-	1,834,117(KL)	7,028
장류	78	299,494	1,969
식초류(KL)	14	16,317	170
유지류(참, 들기름등)	23	2,784(KL)	433
분말양념류	8	-	150*
고추가루	20	3,062	133

* 1994년도 추정치

<표 V-18>은 우리나라 傳統食品의 産業化에 관한 1992년도 통계이다. 최근에 급격히 산업화가 이루어지고 있는 일부품목들, 예를들어 냉동밥류, 죽 미음류, 한과류, 분말양념류등은 1992년도에는 통계가 잡히지 않았던 품목들로 1994년도 推定値를 실었다. 우리의 전통식품으로 중요한 위치를 차지하고 있는 떡류는 소규모 방아간 형태에서 생산 판매되는 것이 주류를 이루고 있으며 이에 대한 정확한 통계자료가 아직 마련되지 못하고

있다. 이 표에 의하면 傳統食品産業의 총 市場規模는 약 1조 8천억원으로 推算된다. 그중에서 傳統酒類(소주, 약탁주, 청주, 민속주 포함)의 市場규모가 전체의 40%에 달하고 있다. 그 다음으로 醬류가 전체의 10%, 다류가 7%, 국수류와 두부류가 각각 5% 수준을 차지하고 있다.

5. 傳統食品 産業化를 위한 支援對策

우리의 傳統食品들이 工業化되고 現代사회에 적용될 수 있는 商品으로 발전하는 데에는 여러가지 障礙要因들이 가로 놓여 있다. 産業化技術의 부족, 品質規格에 대한 연구 미흡, 不합리한 添加物 使用規制, 行政制度의 不합리한 규제 등 여러가지 장애요인들을 들 수 있으며 이들의 개선방안을 제시하면 다음과 같다.

가. 産業化를 위한 製造工程의 科學化와 規模化

傳統食品의 現代化는 家庭單位の 食品製造技術을 대량생산 체제로 公業화함으로써 가능하여진다. 公業화는 製造工程의 표준화와 品質기준의 설정에서부터 시작된다. 製造方法에 대한 科學的인 解析과 根據를 밝힘으로써 標準化 工程이 만들어 질 수 있다. 그러나 우리는 전통식품에 대한 科學的인 연구를 대단히 게을리하고 있다. 비록 工業化 製造工程이 樹立되었다 하더라도 가정단위의 소규모 제조방법을 대규모 生産체제로 확대하는 일이 쉽지 않다. 公業화를 위하여는 連續生産工程의 自動制御技術과 大量 物流處理技術, 그에 따르는 貯藏期間의 延長이나 品質保存方法, 衛生管理技術 등 製造方法 자체와 別個의 여러가지 技術이 附加的으로 필요한 것이다. 이러한 要素들을 감안하지 않은 傳統食品의 産業化 戰略은 현실화되기 어렵다. 최근의 農産物 加工産業 育成法을 보아도 전문 26조 중에 위에서 언급한 工業化에 필요한 研究 技術 支援에 관한 사항은 끝부분 1개조에서 잠시 관념적으로 비쳤을 뿐 대부분의 법조항이 技能保有 名人의 發掘이나 그들에 대한 特惠와 認許可에 대한 사항들이다. 문제

핵심인 製造方法에 대한 科學的인 研究와 産業化 技術支援에 대한 政策의 展開를 위한 技術支援行政이 없이 인허가 위주로 끝나는 斷片的인 조치가 많았다.

이 법이 시행되면 무수한 零細企業이 특혜를 받을 목적으로 亂立하고 얼마안가서는 대부분 不實業體로 倒産하게 되어 國庫浪費의 우려가 있다. 이보다는 기존의 식품제조 중소기업들에 대한 技術支援과 金融支援을 내실있게 하는 것이 훨씬 더 효과적이다.

나. 傳統食品에 適用할 品質規格 基準의 開發

傳統食品이 서양의 식품에 밀려 없어지는 것을 막고 保健營養學的으로 우수한 식품으로 발전시키려면 이들을 工業化하는데 필요한 技術이 무엇이며 이들 기술을 여하히 適用할 것인가를 연구하여야 한다. 또한 傳統食品의 品質規格을 연구하여 食品衛生法이나 關聯 法規에 적용될 수 있도록 해야한다. 현재 공업적으로 생산되는 우리나라 傳統食品의 대부분이 적절한 微生物規格이 없어 販賣 流通에 어려움을 겪고 있다. 외국에서 전래된 식품들, 예컨대 유제품, 빵, 과자들은 외국에서 사용되고 있는 品質規格을 그대로 우리 食品衛生法에 적용해서 사용하므로 경우에 따라서는 세균 수가 ml당 10만 마리가 있어도 된다. 그러나 우리 고유 식품에 대한 정상적인 微生物 水準은 연구된 바 없으므로 規格 基準이 없고 따라서 zero base로 생각하게 된다. 즉 微生物에 대한 許容範圍가 정해져 있지 않으므로 아예 없어야 한다고 생각하게 되는 것이다. 이러한 이유로 소비자 단체들이 자주 전통식품에서 細菌이 檢出된 것을 大書特筆하면서 크게 잘못된 것을 찾아낸 듯이 고발하게 되어 결과적으로 많은 사람들에게 우리 전통식품은 不良한 것으로 느끼게 하는 것이다.

실제로 냉면, 김치, 포장되지 않은 두부 등에서 大腸菌群이 발견되지 않을 수 없는 것이다. 그렇다면 正常的인 상품이 이런 균들을 얼마나 가지고 있을 수 있는지를 연구하여 거기에 맞는 規格基準을 설정해 주어야 하

나, 이러한 研究와 行政 管理가 이루어지지 않고 있는 것이다. 최근 일부 업체에서 이러한 연구를 관련 學術 團體에 依賴하고 있는 형편인데 정부에서도 傳統食品의 食品衛生管理를 適正水準으로 설정하기 위한 사업에 보다 관심을 가져야 할 것이다.

다. 産業化를 위한 食品 첨가제 使用의 活性化

우리 식품에 사용될 수 있는 保存製나 品質改良製등의 첨가물에 대한 연구가 거의 없어 食品 衛生法上 사용할 수 있는 첨가제가 規定되어 있지 않다. 外國에서 傳來된 食品 제조에는 外國의 예를 모방하여 각종 보존제, 향료, 색소 등을 사용할 수 있게 되어 있으나 우리 固有 食品에는 거의 허용되어 있지 않다. 또 많은 사람들이 우리 고유 식품에는 일체 添加物이 사용되지 않은 자연 그대로이기를 바라고 있다. 그러나 오늘날과 같이 生産者와 消費者 사이에 時間的, 空間的 隔差가 크고 대량으로 長期 保存하고 流通販賣를 해야하는 市場構造에서 보존제나 다른 첨가제를 사용하지 않고서는 유통 판매될 수 없는 것이다. 결과적으로 우리의 전통 식품은 現代的인 流通 構造에서 밀려나 低級 在來市場에서 소규모로 판매되거나 쉽게 변질되어 먹을 수 없는 不良食品으로 轉落하고 마는 것이다. 서구화에 밀려 그동안 전통적인 것을 科學化하려는 노력이 우리 사회 전체에서 不足하였던 것이 傳統食品 分野에서도 예외없이 적용되었다고 하겠다.

라. 品質維持를 위한 保存技術 開發

우리의 전통적인 식품 기술은 맛의 發顯에 그 중점을 두었으나 최근 들어 貯藏性 向上에 대한 요구가 증가하고 있다. 식품 貯藏性이라고 하면 흔히 微生物에 의한 腐敗를 생각하게 되나 오늘날 우리 식품에 필요한 저장 기술은 맛과 조직감 같은 食品의 物性學的 變化를 막는 것이다. 종래 가정 단위의 식품제조에서는 먹기 직전에 만들어 먹으므로, 저장중의 품

질변화가 그리 큰 문제가 되지 않았다. 그러나 流通期間이 길어지면서 떡이나 한과는 미생물에 의하여 부패 되기 전에 먼저 굳어 버리므로 商品性을 잃게 된다. 즉, 傳統食品 중의 상당수가 정상적인 현대식 유통 구조에 들어 가지 못하고 변두리 在來市場의 低質 食品으로 남아 있는 것은 적절한 포장 방법이나 물성학적 품질 변화를 막지 못하기 때문이다. 우리의 전통 주류인 탁주나 청주도 살아 있는 酵母를 不活性化 시킨 후 密閉 包裝을 하여야만 오늘의 유통구조에 들어 갈 수 있고 세계로 수출될 수 있는 것이다.

마. 産業化를 위한 關聯制度의 改善

우리사회에서 不必要하고 不合理한 行政規制의 문제는 식품산업부문에 서도 많이 제기되고 있으며 특히 傳統食品의 産業化에 커다란 障礙要因으로 작용하고 있다. 식품회사들이 일반적으로 겪고 있는 각종 認許可와 관련된 여러가지 制限과 이로 인한 監視와 規制行政은 전통식품의 산업화를 방해하는 경우가 많다. 예를 들면 중소기업을 보호하기 위하여 제정한 中小企業 專門業種制度는 전통식품의 産業化 技術開發을 크게 制約하고 있다. 앞에서 언급한 바와 같이 우리의 전통식품을 산업화하기 위하여는 貯藏性 向上技術과 工程自動化 技術에 대한 막대한 研究 投資가 요구된다. 이러한 기술연구투자는 영세한 중소기업의 힘으로 감당할 수 없는 것이다. 따라서 연구기술 투자능력이 있는 大企業들이 參與하여야 한다. 전통식품은 집에서 만드는 것처럼 소규모로 생산하는 것이라는 사고방식을 고쳐야 한다. 우리의 전통식품을 世界的인 食品으로 발전시키려면 研究開發能力이 있는 大企業들이 이 방면 産業水準을 한 차원 높일 수 있도록 유인하여야 할 것이다.

일제시대 민족정신 말살정책의 일환으로 만들어 시행하던 酒稅法을 해방이 된지 반세기가 지나도록 거의 변함없이 사용하고 있는 실정이다. 300여가지가 넘던 우리의 전통주를 약주와 탁주 두가지로 묶어 劃一化 한

후 販賣地域을 割當하여 영국에서 만든 위스키와 캘리포니아에서 만든 포도주를 사먹는 시대에 바로 옆 포천에서 만든 막걸리를 서울에서 사먹지 못하게 하는 不合理한 規制가 아직도 시행되고 있는 것이다. 우리의 전통식품산업을 영세 소규모업소로 묶어놓고 국제화를 논하는 政策立案者들의 發想의 轉換이 있어야 傳統食品의 育成과 産業化는 이루어 질 수 있을 것이다.

우리의 食品産業은 해방 후 짧은 기간동안 급격한 量的 膨脹을 하면서 일면 산업의 內容面에서도 西歐化에 置重하여 발전되었다. 그 결과 국민들은 傳統食品에 대한 關心이 낮았으며 행정통제에 맞물려 傳統食品의 産業化 노력은 많은 제한을 받아왔다. 그러나 최근들어 知的所有權의 遵守, 外國의 技術傳授 忌避現狀, 자유경쟁을 근간으로 하는 國際 貿易秩序의 變化 등은 우리 고유식품의 産業化를 強要하고 있다. 산업계의 이러한 요구에 반하여 傳統食品의 工業化를 위한 政府의 技術支援이나 衛生管理 및 品質 規格 基準은 잘 마련되어 있지 않다. 또한 대기업의 기술개발 능력이 中小企業 專門業種 제도에 묶여 전통식품의 현대화에 기여할 수 없도록 되어 있다. 이러한 문제점들이 해결된다면 우리의 고유식품들은 現代人의 多樣性을 추구하는 口味와 健康欲求을 충족시키는 데 부족함이 없을 것이며 밀려 들어오는 西洋食品과 競爭하고도 남을 수 있다. 전통식품 생산을 현대화 하는 것은 개방화 시대에 國際食品規格에서 例外 規程의 적용을 받을 수 있는 戰略商品의 개발 필요성에도 부응하는 것으로 국내시장을 잠식하는 수입식품들과 경쟁에 부딪치지 않으면서 우리 식품을 世界化할 수 있는 확실한 방법이 될 수 있을 것이다.

參 考 文 獻

- 강수기 외, “우리나라 농산물 및 가공식품의 수입현황과 대응방안”, 『농산물 및 가공식품의 수입현황과 식품산업의 발전방향』, 심포지움 발표논문집, 1993.
- 강정일 외, 『식품가공산업 관련행정업무의 합리화 방안』, 한국농촌경제연구원, 1989.
- 경제기획원, 『산업생산년보』, 1984, 1988, 1990. 1993.
- 경제행정규제완화점검단, 『경제행정규제완화의 이행실태와 업종별 규제현황』, 1994.
- 고려대학교, 『식품가공실험실 1985년도 년보』
- 고려병원, 『1993년 종합건강진단 결과 통계』, 1994.
- 공보처, 『정부여론조사자료집』, 1994.
- 과학기술처, 『과학기술연구개발활동 조사보고』, 각년도.
- 과학기술처, 『'93 과학기술연감』, 1994.
- 권익부, 『식품산업의 현황과 식품영양표시제도의 도입에 관한 토의자료』, 국민건강증진과 보건교육 전략에 관한 세미나, 1993.
- 김도훈 외, 『기업경쟁력 강화를 위한 실효성있는 행정규제 완화방안』, 산업연구원, 1994.
- 김도훈 외, 『실물경제 제21호』, 산업연구원, 1994.
- 김영찬, 『UR 협정 타결에 따른 식품산업의 대응방안』, 식품연구소, 1994.

- 김윤숙, 유익중, “저지방 육제품개발에 대한 연구동향”, 『식품기술 7(3)』, 식품개발연구원, 1994.
- 김정순, “한국 고혈압관련 질환 및 심맥관질환의 전망”, 『보건학 논집 29(1)』, 1992.
- 김정순, “우리나라 성인인구의 평균 공복시 혈당치와 당뇨병의 추정 유병율”, 『예방의학회지 26(3)』, 1993.
- 김재홍, “진입규제평가”, 『규제완화』, 1994 봄호, 한국경제연구원, 1994.
- 남일충, “유통시장개방의 전망과 대응과제”, 『KDI 분기별 경제전망』, 제 10권. 제4호, 한국개발연구원
- 농림수산부, 『농가경제조사』, 1965-1992
- 농수축산신문, 『한국식품연감』, 1993 - 1994.
- 무역협회, 『무역통계』, 각년도.
- 민태익, 권태완, 이철호, “한국의 발효식품에 관하여”, 『한국산업미생물학회지』, 9(4), 1981.
- 박연희 외, “한국 성인의 연령에 따른 혈청지질 분포형태와 비만도 및 혈압과의 관계”, 『한국지질학회지』, 3(2), 1993.
- 박재윤, 『신경제와 경제행정규제개혁 - 경제행정규제완화의 성과와 과제』, 경제행정규제완화점검단, 1994.
- 박혜련, “Nutrition Labeling 제도와 영양교육”, 『성심여자대학 생활과학연구소 생활과학 연구논집 11』, 1991.
- 박혜련, “영양교육자로서의 영양사의 역할과 전망”, 『대한영양사회 학술대회자료집』, 1994.
- 백종희, 『농수산물 가공산업육성방안』, 한국농촌경제연구원, 1990.

- 보건사회부, 『경제행정규제완화 추진현황』, 1994.
- 보건사회부, 『국민영양조사보고』, 1970-1992.
- 보건사회부(식품정책과), 『식품위생행정 쇄신대책 설명자료』, 1994.
- 보건사회부, 『통계연보』, 1993.
- 송인상, “식품규격의 국제화 추세 및 Codex”, 『보건학 종합학술대회 자료집』, 1994.
- 식품공업, 『미국의 새로운 식품표시규정, 119호』, 1993.
- 신광식, “재판매유지가격제도의 범경제학”, 『범경제학 I』, 한국개발연구원, 1991.
- 오석홍, “미국의 행정개혁”, 『한국행정연구, 제3권 제1호』, 1994.
- 오인식, 주 현, 『식품가공산업의 미래상』, 산업연구원, 1987.
- 유태종, 이상건, 이병호, 김수현, 『식품가공학』, 문운당, 1979.
- 이상윤, “경제행정규제 완화에 대한 법적 고찰”, 『한국행정연구 제3권 제1호』, 1994.
- 이서래, “식품공업의 현황과 관련법규의 중요성에 관한 토의”, 『식품과학, 15(4)』, 1982.
- 이서래, “식생활에서 안전성의 문제점과 대책”, 『한국인의 식생활 정립을 위한 제안』, 식품개발연구원, 1990.
- 이서래, “유통식품의 안전성과 소비자 인식”, 『식품과학과 산업, 한국식품과학회지, 22(3)』, 1989.
- 이 성, “식품 및 첨가물의 국내외 규격기준”, 『식품첨가물의 안전성관리방안에 관한 심포지움 자료집』, 1994.

- 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
- 이성우, “고대 동아시아 속의 두장에 관한 발상과 교류에 관한 연구”, 『한국식품화학회지, 5(3)』, 1990.
- 이성우, 『한국식품문화사』, 교문사, 1984.
- 이승철, 『불공정거래행위의 경쟁정책』, 한국경제연구원, 1992.
- 이용호, 차용준, 이종수, “저염 수산발효식품 가공에 관한 연구, (1) 저염 정어리젓의 가공 조건”, 『한국수산학회지 16(2)』, 1983.
- 이정균, “고혈압·역학 및 한국의 현황”, 『대한내과학회지, 35(2)』, 1992.
- 이준영, “농수산물 가공산업에 농어민의 참여확대”, 『나라경제('94 9월호)』, 한국개발연구원1994.
- 이철호, 강병화, 백기현, 박권우, 임수길, 손용석, 『생물생산학』, 고려대학교출판부, 1986.
- 이철호, 주용재, 안기옥, 류시생, “지난 1세기 동안의 한국인의 식습관 변화와 보건영양상태의 추이 분석”, 『한국식문화학회지』, 1988.
- 이철호, 맹영선, “한과류의 문헌적 고찰”, 『한국식문화학회지, 2(1)』, 1987.
- 이철호, 맹영선, 안현숙, “한과류의 관능적 품질특성에 관한 연구”, 『한국식문화학회지, 2(1)』, 1987.
- 이철호, 맹영선, “한국 떡에 관한 문헌적 고찰”, 『한국식문화학회지, 2(2)』, 1987.
- 이철호, 김선영, “한국 전통음료에 관한 문헌적 고찰, I. 전통음료의 종류와 제조 방법”, 『한국식문화학회지, 6(1)』, 1991.
- 이철호, 김창수, 『상온에서 장기 저장되는 김치속의 저장 방법』, 한국발명특허출원중, 1992.

- 이철호, 이용호, 임무현, 김수현, 채수규, 이근우, 고경희, 『한국의 수산발효식품』, 유림문화사 1989.
- 이철호, 이용호, 임무현, 김수현, 채수규, 이근우, 고경희, “우리나라 수산발효기술의 특색”, 『한국식문화학회지, 1(3)』, 1986.
- 장영진, “기업활동규제완화 촉진방향”, 『나라경제('86 4월호)』, 한국개발연구원, 1986.
- 정윤찬, 『거시경제론』, 다산출판사, 1992.
- 정재원, “영양성 두유 제조 방법”, 『한국특허 803』, 1966.
- 정준석, 『산업기술개발지원정책의 현황과 개선방안』, 한국개발연구원, 1989.
- 정해량, “미국의 새로운 식품표시규정과 우리의 대응자세”, 『식품공업 120호』, 1993.
- 정호권, “전통 민속주의 특징과 제조 현황”, 『한국식문화학회지, 4(3)』, 1989.
- 조재선, “김치 표준화를 위한 문헌 고찰”, 『동덕여자대학 논문집』, 1979.
- 주용재, 유남식, 명광식, 『장기식량수급모형에 관한 연구』, 1985
- 주용재, “식품가공산업의 육성방향”, 『농업경제연구 창립30주년 기념논문집』, 1987.
- 주용재, 『식품소비구조의 변화와 전망, 한국인의 식생활 정립을 위한 제안』, 한국식품개발연구원, 1990.
- 최용목, 이동환, “서울 소아의 고지혈증 빈도”, 『대한소아과학회 추계 학술대회 자료집』, 1994.
- 통계청, 『광공업통계조사보고서』, 각년도.

- 통계청, 『한국통계월보』, 각호
- 통계청, 『한국통계연감』, 각년도.
- 통계청, 『사망원인 통계연보』, 1983-1992년.
- 통계청, 『도시가계조사』, 1965-1992
- 최용묵, 이동환, 『대한 소아과학회지』, 1994.
- 한 역, “전통식품의 가공기술 현황및발전방향”, 『한국식품과학화/농협중앙회 주최 농산물 및 가공식품의 수입현황과 식품산업의 발전방향 심포지움 자료집』, 1993.
- 한국농촌경제연구원, 『1992 식품수급표』, 1992.
- 한국농촌경제연구원, 『2000년을 향한 국가장기발전구상』, 1986.
- 한국농촌경제연구원, 『농축수산물의 개방의 파급영향 분석』, 1993
- 한국농촌경제연구원, 『식품가공산업관련 행정업무의 합리화 방안』, 1989.
- 한국무역협회, 『무역통계』, 각년도.
- 한국산업은행, 『한국의 산업』, 1990, 1993.
- 한국생산성본부, 『한국기업총람』, 1993.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990.
- 한국식품개발연구원, 『외식산업의 현황과 과제』, 1990.
- 한국식품개발연구원, 『식품가공산업의 현황』, 1990.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990.
- 한국식품공업협회, 대한무역진흥공사, 『가공식품 수출확대방안 및 식품산업육성방안을 위한 세미나 발표자료』, 1994.

- 한국식품공업협회, 『식품산업 경쟁력강화를 위한 업계의 건의서』, 1993.
- 한국식품공업협회, 한국식품연구소, 『사회경제환경변화에 따른 식·음료품 시장의 발전방향 예측연구』, 1993.
- 한국식품공업협회 한국식품연구소, 『가공식품 영양성분표시 연구』, 1993.
- 한국식품공업협회 한국식품연구소, 『식품규격조사 및 정비에 관한 연구 : 식품규격측면에서 본 식품위생관리제도의 개선방향』, 1986.
- 한국유가공협회, 낙농관계자료, 1994.
- 한국은행, 『기업경영분석』, 각년도.
- 한국은행, 『산업연관표』, 1993.
- 한국의료관리연구원, 『국민의료비의 동향과 구조』 1994.
- 홍성중, “가격규제 실태와 시장기능 제고방안”, 『규제완화』 '93 겨울호), 한국경제연구원, 1993.
- 한재윤 외, 『국제경쟁력 측정방안』, 산업연구원, 1989.
- 홍중해, “식품의 안전성 확보와 HACCP 제도”, 『보건학 종합학술대회 자료집』, 대한보건협회, 1994.
- Austin, J. E. , The Genesis of Nutrition Labeling, Division of Research, Havard Business School, 1977.
- Bryan, Frank L. , Hazard Analysis and Critical Control Point Evaluation, WHO Geneva, 1992.
- De Jong, H.W. The Structure of European Industry, Kluwer Academic Publishers, 1988.

- FAO, Food Balance Sheets, 1986-1988 Average, 1991.
- Lee, C.H. and Jul, M., The effect of Korean soysauce fermentation on the protein quality of soybean, in Traditional Food Fermentation as Industrial Resource in ASCA Countries, ed. Saono, S., Winarno, F.G. and Karjadi, D., LIPI, Indonesia, 1982.
- Lee, C.H., Kimchi: Korean Fermented Vegetable Foods, in Traditional Foods and Their Processing in Asia, NODAI Research Institute, Tokyo University of Agriculture, Tokyo, 1987.
- Lee, C.H., Application of Extrusion-cooking to Traditional Korean Foods, in Food Extrusion Science and Technology, ed. Kokini, J.L., Ho, C-T., Karwe, M.V., Marcel Dekker Inc., 1992.
- Lee, N.J. and J.K. Chun, Studies on kimchi pasteurization, 1. Method of kimchi pasteurization with Chinese cabbage kimchi and its effect on storage, J. Korean Agri. Chem. Soc., 24(4), 1981.
- Lee, Y.H. and I.W. Yang, Studies on the packaging and preservation of kimchi, J. Korean Agri. Chem. Soc., 13(3), 1970.
- Meyer, Kenneth J., Regulation : Politics Bureaucracy and Economics, St. Martins's Press, New York, 1985.
- Milgrom, Paul and John Robert, Economics, Orgornization, and Management, 1992.
- Olson, J. and L.S. Sims, Assessing Nutrition Knowledge from an Infomation Processing Perspective, J. Nutr. Ed.
- Porter, D.V. , Earl, R.O. , Nutrition Labeling : Issues and Directions for the 1990s, Food and Nutriton Board, Institute of Medicine, National Academy Press, Washington D.C., 1990..

Porter, D.V. , Earl, R.O. (b), Food Labeling : Toward National Uniformity, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy Press, Washington D.C., 1992.

Porter, D.V. , Earl, R.O. , Nutrition Labeling : Issues and Directions for the 1990s, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy Press, Washington D.C.

Potter, N.N., Food Science, AVI, Connecticut, 1973

UN, Statistical Year Book, 1992.

UN, International Trade Statistics Yearbook, 1992.

White House Conference, White House Conference on Food, Nutrition and Health, 1969

WHO, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases, WHO Technical Report Series 797, 1990.

木村進 外, 『最先端食品加工技術』, シーエムシー, 1985.

中島庸介 外, 『食品新素材の 開発と 応用』, シーエムシー, 1987.

岩井 和夫 外, 『食品機能』, 學會出版センター, 1988.

岩尾 裕之 外, 『健康食品開発 ヌニコアル』, シーエムシー, 1985.

日本農林統計協會, 『1992 食料需給表』, 1992.

日本食品協會, 『食品衛生』, 1990 - 1994.

日本 厚生省, 『1991年 国民營養調査』, 1991.

新農政推進研究會, 『新政策 とこが知りたい 「新しい飲料・農業・農村政策の方向」の 解説』, 東京, 大成出版社, 1994.

附 錄

附錄 1：規制緩和 推進現況

附錄 2：日本の 食品産業・消費者政策

附錄 3：營養表示制度와 食品産業

附錄 4：外國의 健康指向性食品 管理現況



附錄 1

規制緩和 推進現況

1. 政府全體의 規制緩和 推進現況

新政府의 新經濟5個年計劃(1993-97)을 통해 經濟改革의 次元에서 行政規制緩和를 하여왔다. 지금까지 1-4차에 걸친 經濟行政 規制緩和 委員會를 통해 966건의 規制를 緩和하기로 確定하고 推進하고 있다.

全體 966件의 과제중 '94년 4월말 현재 施行時期가 到來한 764件의 課題 履行實態 點檢結果(經濟行政規制緩和點檢團, 1994)를 食品産業 部門과 의 有關與否 및 程度를 分析해 보면(附表 1-1 參照), 比較的 食品産業에 局限된 課題(I)로 分類되는 것은 25(3.3%)個 課題이고, 그중 履行狀態가 良好한 것은 20個 課題이다.

또한 工場設立을 포함한 企業活動 등 他産業部門과 共同으로 관련이 있다고 판단되는 課題(II)는 67(8.8%)개이고, 履行狀態가 良好한 것은 54個 課題인 것으로 나타났다.

2. 保健社會部의 規制緩和 推進現況

保健社會部에서 추진한 經濟行政規制 緩和는 총 116건으로 '94년 6월 현재 85건이 完了되었고, 31件은 推進中에 있다. 이의 所管局別로 분포(附表 1-2 참조)를 보면, 完了한 과제는 保健局이 24(28.2%)個 課題로 제일 많고, 食品局은 22(25.9%)個 課題로 그다음 順이며, 추진중에 있는 31個 課題는 食品局 所管이 11(35.5%)個 課題로 제일 많았다. 食品局 소관 과제중 食品製造業 分野와 관련된 규제는 完了가 12개 과제, 推進中인 것은 7個 課題로 그외는 食品衛生業所와 관련된 規制인 것으로 나타났다.

<附表 1-1> 規制緩和分野別 食品産業 有關與否 및 程度와 履行實態 (단위 : 건수)

규제완화 분야	총 과제수	점검 과제수	I		II		미점검 과제수
			이행 양호	보완 대상	이행 양호	보완 대상	
계	966	764	20	5	54	13	202
진입규제	150	73	6	3	-	-	77
공장설립 및 입지관련규제	134	89	-	-	11	2	45
생산, 유통, 수출입관리규제	182	171	1	-	16	4	11
금융, 가격규제	125	11	2	-	8	5	10
환경, 산업안전 보건의료관련규제	212	165	18	2	9	-	47
준조세, 대민 봉사행정절차	163	151	3	10	3	-	12

I : 食品産業에 국한된 課題 II: 他 分野와 共同으로 연관된 課題
 * 未點檢課題 202건은 '94년도 하반기에 着手計劃으로 分析에서 除外

<附表 1-2> 保健社會部 局別 規制緩和 推進現況

국	명	전 체		완료한 과제		추진중인 과제	
		%	N	%	N	%	N
계		100.0	116	100.0	85	100.0	31
보 건 국		23.3	27	28.2	24	9.7	3
식 품 국		28.4	33	25.9	22	35.5	11
의 정 국		13.8	16	15.3	13	9.7	3
약 정 국		19.0	22	18.8	16	19.4	6
사회,가정복지국		13.8	16	10.6	9	22.6	7
국민연금국		0.9	1	1.2	1	-	-
의료보험국		0.9	1	-	-	3.2	1

N : 규제완화과제 건수

資料: 보건사회부, 경제행정규제완화 추진현황, 1994.6.

또한 현재 保健社會部에서 樹立하고 있는 食品衛生行政의 향후 政策方向은 다음과 같다.

가. 食品의 安全性 管理強化

- 오염물질 규제기준 정비,보완
- 기준,규격 개정 보완
- 수입식품관리제도 개선
- 식품위해요소 중점관리제도의 도입

나. 製造業者의 自律領域 擴大 및 製造管理體系 改善

- 업종 통폐합
- 품목허가제도의 폐지
- 식품위생관리인의 역할 제고
- 영업활동제한기준의 정비
- 농어민등의 식품산업 참여확대

다. 衛生監視活動의 強化

- 국민적 감시체계의 강화
- 리콜(Recall)제도의 도입
- 행정처분의 실효성 제고

라. 中央政府와 地方政府間의 機能調整

- 식품영업허가권의 지방위임, 이양
- 영업행위제한 및 시설기준 설정권의 자치단체 위임

마. 食品産業에 障礙가 되는 各種 法令 整備

- 관련부처와 협의 식품산업육성책 수립

3. 關聯團體 建議事項의 規制緩和 推進現況

韓國食品工業協會가 주관하여 本 協會에 가입한 食品生産業體로 부터 접수하여 關係部處에 建議한 규제완화에 대하여 관계 부처별로 檢討 回示한 결과를 附表 1-3에서 보면, 전체 54건중 該當部處로 부터 同意받은 건수는 6(11.1%)건에 불과하고, 수정동의 7건을 포함하면 24.0%로 나타났다.(세부내용은 附表 1-5 參照)

建議한 規制를 機能別로 보면 (附表 1-4 참조), 營業活動 關聯規制 25.9%, 企業活動 22.2%, 基準, 規格에 관한 規制 22.2%, 稅制,金融 規制 18.5%의 順으로 規制 전반에 걸쳐 分布되어 있음을 볼 수 있다.

<附表 1-3> 食品産業規制 緩和를 위한 部處別 建議件數 및 檢討 回示結果

소관부처	건의건수	부처별 검토 회시결과(건수)				추진계획 건수
		동의	부동의	수정동의	미회신	
계	54	6	40	7	1	9
보건사회부	16	3	12	1	-	2
경제기획원	6	-	4	1	1	-
내무부	4	-	3	1	-	2
재무부	1	-	1	-	-	1
상공자원부	1	-	-	1	-	-
건설부	5	-	5	-	-	2
농림수산부	5	1	3	1	-	-
환경처	5	-	5	-	-	2
노동부	7	1	5	1	-	-
교통부	1	-	-	1	-	-
국가보훈처	1	-	1	-	-	-
서울특별시	1	1	-	-	-	-
은행감독원	1	-	1	-	-	-

資料: 한국식품공업협회, 1994

<附表 1-4> 規制緩和 內容의 機能別 分布

課 題 區 分	%	(N)
계	100.0	54
영업활동	25.9	14
기업활동	22.2	12
기준,규격	22.2	12
허가(신고)	7.4	4
세제,금융	18.5	10
수출입	3.7	2

N : 규제완화 건의건수
 資料: 한국식품공업협회, 1994

<附表 1-5> 規制緩和 建議 法規別 檢討內

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
1	과제명:식품취급에 대한 영 업자 책임규정 제정 내 용:식품등의 취급(법3조) 규정을 행정체제 관 련조항에 명문화시 키고, 행정처분기준 중 위반사항에 식품 취급규정 명문화 요 망	식품위생 법 제3조, 55조,56조, 58조,65조, 74조	보건사회 부	부동의
2	과제명:원료에 대한 자가기 준, 규격폐지 내 용:외국에서 안정성이 인 정되어 사용중인 신소 재원료의 사용허용과 자가기준 규격제도를 폐지하고, 위생항목 (비중금속, 대장균, 일 반세균)만 검사	식품위생 법 제7조, 시행규칙 제4조	보건사회 부	수정동의 자가규격은 단계적으 로 정비할 계획이지만 위생항목만 검사하는 것은 불가
3	과제명:영업허가(신고)번호 표시제도 개선 내 용:한개의 공장에서 영업 및 품목허가(신고)를 받은 경우 타 공장에 서도 기득권 인정	식품위생 법 제10조 시행규칙 제5조.	보건사회 부	부동의
4	과제명:표시기준 완화 내 용:표시기준 간소화(소비 자가 인지해야 할 필 수항목만 표시)	식품위생 법 제10조 시행규칙 제5조,6조	보건사회 부	부동의 소비자의 알 권리 차 원에서 불가

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
5	<p>과제명:허위,과대의표시, 광고 및 과대포장의 범위완화</p> <p>내 용:기준미만의 원료 및 향료사용제품에 의한 도안 또는 사진사용 허용, 표시사항(도안,사진)에 대한 원료합량 및 향료사용내용 표시</p>	<p>식품위생법 제11조 시행규칙 제6조</p>	<p>보건사회부</p>	<p>부동의 소비자의 알 권리 차원에서 불가</p>
6.	<p>과제명:인삼제품의 허가,검사완화</p> <p>내 용:인삼성분의 함량정도에 따라 인삼제품과 일반기호성 식품으로 합리적인 분류</p>	<p>식품위생법 제13조 18조 시행령 제7조</p>	<p>보건사회부</p>	<p>부동의 인삼제품, 건강보조식품에만 적용(제품에 대한 올바른 정보 및 혼동제거를 위해서 불가)</p>
7	<p>과제명:수입식품등의 검역제도 개선</p> <p>내 용:생산기계는 검사대상에서 제외하고 완제품으로 대신 검사하는 방식으로 전환요망</p>	<p>식품위생법 제16조</p>	<p>보건사회부</p>	<p>동의 원료의 공급실태등을 종합적으로 분석한 후 검토</p>
8	<p>과제명:품목제조허가(신고)제도 폐지</p> <p>내 용:품목제조허가(신고)제도 폐지 요망</p>	<p>식품위생법 제21조 22조,시행규칙 제25조</p>	<p>보건사회부</p>	<p>동의</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
9	과제명:생산실적등의 보고의 무 내 용:형식적인 규제사항으로 폐지 내지는 연간 1회로 개정 요망	식품위생법 제29조 시행규칙 제41조	보건사회부	부동의 현행대로 존치(연보->반연보로 변경불가)
10	과제명:협회 회원의 자율지도 사업보완 내 용:협회가 산하회원사의 영업시설등에 관한 지도를 하도록 식품위생법령의 관계조항을 현실에 맞도록 개정	식품위생법 제51조 시행령 제32조,33조	보건사회부	동의 자율지도 규정을 보사부장관의 승인을 받을 경우
11	과제명:외국어 표기방법완화 내 용:외국어 크기와 한글 크기의 제한규정 폐지	식품위생법 시행규칙 제5조	보건사회부	부동의 소비자가 외국제품으로 혼동할 우려가 있어 불가
12	과제명:특정성분의 명칭사용 제한규정 폐지 내 용:특정성분의 명칭사용에 대한 제제 철폐	식품위생법 시행규칙 제5조	보건사회부	부동의 소비자 혼동우려 불가
13	과제명:제품유형표시제도 완화 내 용:제품유형표시위치를 융통성 있게 완화	식품위생법 시행규칙 제5조	보건사회부	부동의 제품에 대한 사후관리 및 기준적용에 효율성을 높이기 위한 차원에서 부동의

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
14	과제명:표시된 양과 실제량 과의 허용오차 내 용:오차한계를 일률적으로 적용하는 규칙제정 요망	식품위생 법 시행 규칙 제5 조	보건사회 부	부동의 소비자 보호차원에서 실효성 없음
15	과제명:공병보증금제도의 개 선 내 용:포스타제작,배부만으로 제도개선 요망 및 확 인의무와 시정조치 의 무삭제요망	보건사회 부 고시 제1993- 97호	보건사회 부	부동의 자원절약,원가절감,환불 거절 방지등을 위하여 불가
16	과제명:미정부공인 분석기관 지정 내 용:미국정부의 공인 분석 기관지정	미국,식품 영양 표 시법	보건사회 부	부동의 이미 한국식품연구소 및 보건환경연구원등을 지정하여 운영하고 있 음
17	과제명:시장지배적사업자 지 정기준 변경 내 용:①국내총공급액 500억 →1,000억이상으로 현 실화 ②산업표준분류시 세세 분류를 탄산과 주스로 분류 요망	독점규제 및 공정 거래에관 한 법률 제2 조 시행령 제 4조	경제기획 원 공정거래 위원회	부동의 ①에 대하여 추후 시행 령개정시 참고하며, 또 한 수입개방등으로 매 출액이 급등하는 품목 이 많은 경우에도 동 기준의 상향조정을 검 토할 계획 ②에 대하여 현재로서 는 품목분류제도의 변 경은 오히려 업계 및 법운용의 혼란을 초래 한다는 답변

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
18	<p>과제명:시장 지배적 사업자 지정 품목에 관한 가격규제</p> <p>내용:제품의 가격은 시장의 원리에 맡기고, 외국제품의 수입가에 대한 정확한 조사 및 규제를 통해 공정한 시장 경쟁조성</p>	<p>독점규제 및 공정거래에 관한 법률 제3조 시행령 제5,6조</p>	<p>경제기획원 공정거래위원회</p>	<p>미회신</p>
19	<p>과제명:시장지배적 사업자의 불공정거래행위 금지 완화</p> <p>내용:불공정거래행위의 유형 및 기준을 명확히 확립하여주고, 동불공정거래행위 규제가 지나쳐서 기업활동을 위축시킬 우려가 있기 때문에 점차적으로 업계자율에 맡겨 경쟁의 공정성을 보장하여 줄 것을 요망</p>	<p>독점규제 및 공정거래에 관한 법률 제23조</p>	<p>..</p>	<p>부동의 불공정거래행위의 유형 및 기준(제93-20호)은 불공정거래행위 규제 투명성 보장 및 자의적 법해석에 대한 분쟁의 소지를 미연에 방지하고 있으며, 또한 공정거래법 제23조에 의한 불공정거래행위는 공정하고 자유로운 경쟁을 촉진하기 위하여 최소한으로 규제하고 있는 사항으로써 본회의 건의를 수용할 수 없다는 회신</p>
20	<p>과제명:공장소음진동 배출허</p>	<p>소음진동</p>	<p>환경처</p>	<p>부동의</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
	용기준 완화 내 용:소음도 허용기준 완화	규제법제 8조,시행규칙 6조	소음진동과	지역별로 차등적용하고 있으므로 생활소음보다 강화된 기준이 아님
21	과제명:환경관리인 자격기준 완화 내 용:환경관리인 선임을 대기, 수질 각1인으로 개정하고, 설비운영을 위한 24시간 교대근무시 별도의 인원선임(환경관리기능사 제도 도입요망)	대기환경보전법제24조,시행령17조. 수질환경보전법제23조,시행령19조	환경처	부동의 1종-2종 사업장에서 작업시간이 일일17시간이상인 경우에만 분야별 2인을 선임 업무수행을 위한 최소한의 인원이므로 대기수질 각 1인으로 하는 것은 곤란 환경관리사제도는 현재 추진중임
22	과제명:대기,수질 배출시설 설치허가 개선 내 용:“시설물 기록허가”를 “제조공정도 첨부허가”로 개선	대기환경보전법제10조,시행령12조. 수질환경보전법제10조,시행령2조	환경처	부동의 변경시마다 허가증을 갱신하는 것은 아니며 허가증에 변경사항만 기재하면 됨 따라서 수용불가
23	과제명:폐기물회수·처리비용 예치금의 비용처리 내 용:예치금을 공과음으로 손비처리되도록 관련 법령의 개정	자원의 절약과 재활용촉진에 관한법률 제18조,시행령15조	환경처 폐기물재활용과	부동의 폐기물예치금은 제조수입자가 회수, 처리실적에 따라 반환받을 수 있는 기업의 채권적 자산으로서 세법상 손비 처리는 불가능함

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
24	<p>과제명:소음.진동 배출시설 설치허가 삭제</p> <p>내용:동법제8조 관련 공장 소음진동배출허용기준을 적용하여 측정지점 기준허용치 이내로 지도단속 실시</p>	<p>소음진동규제법9조</p> <p>시행령2조</p> <p>시행규칙7,8조</p>	<p>환경처</p> <p>소음진동과</p>	<p>부동의</p> <p>소음.진동을 지도 단속만으로 규제할 경우 무분별한 소음, 진동배출시설의 설치로 주거생활환경이 크게 악화되기 때문에 현재와 같은 규제가 필요</p> <p>다만, 공업단지등 주거지역과 떨어져있는 지역은 허가대상에서제외하는등 지역별로 차등 규제를 실시중에 있음</p>
25	<p>과제명:공업단지와 유치지역 내 공장신축시 취득세,등록세 면제</p> <p>내용:국제화,개방화시대에 대응하기 위하여 공업단지와 유치지역 내 공장신축시 취득, 등록세 면제</p>	<p>지방세법 제110,128조,시행규칙 47조</p>	<p>내무부</p>	<p>부동의</p> <p>대도시내 비도시형 업종 공장에 대하여 공장신증설시에 지방세법상 중과세하고 있으나 도시형업종에 대하여는 중과세 되지 아니함</p> <p>따라서 공단 및 유치지역내에 입주하는 공장, 유치지역내로 유치하는 목적에서 비도시형 업종 공장에 대해서만 비과세함</p>
26	<p>과제명:종합토지세 부과징수 제도 개선</p> <p>내용:토지를 다수지역에 소유하는 자가 과제착오</p>	<p>지방세법 제 234조</p>	<p>내무부</p> <p>세제과</p>	<p>부동의</p> <p>현행 내무부에서 세액의 합산 및 안분을 하는 것은 종합토지세의 제도상</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
	가 발생하였을 경우 환불절차가 복잡하므로 내무부에서 일괄부과징수를 하여 당해 시.군.구에서 교부금형식으로 안내하는 부과징수제도로 개선			전국의 토지를 소유자별로 합산과세하기 위하여 내무부에서 일괄수합 세액산출을 대행해 주고 있는 것이며, 착오과세 발생시 수시세액조정을 통하여 당해 시군구별로 환부해 주고 있음. 과세권이 없는 내무부의 일괄 부과징수는 불가
27	과제명:공장경계구역 밖에 있는 기숙사 및 사택 분리과세 내 용:종업원들의 후생복지를 위하여 공장경계구역 밖에 있는 기숙사, 체육시설 및 사택등에 대하여도 분리과세로 전환	지방세법 제234조	내무부	수정동의 단순한 종업원들의 숙박시설인 기숙사는 공장경계구역 내외를 불문하고 분리과세로 전환하는 것을 검토 '94종합토지세제 개편시 반영 ('94 정기국회상정예정)
28	과제명:폐기물 예치금 납부제도와 국립공원출연금 내 용:폐기물예치금을 기업의 정상적인 이익범위 내에서 부과하도록 현행요율을 인하하거나	자연공원법 자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률	자연공원과	부동의 현행법령상 청소원인자출연금 제도는 폐기물예치금제도와는 그 취지나 목적이 상이한 것으로 이중부담이라고 볼 수는 없음

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
29	<p>소비자에게 전가가 가능하도록 손비처리 가능하게 전환요망</p> <p>자연공원법에 의한 국립공원 청소원인자 출연금을 예치금과 이중 부담이 되므로 환경비용부담을 일원화해 줄 것을 요망</p> <p>과제명:교통수단 이용 광고물 표시규제 개선</p> <p>내 용:자가용승용차의 불법 부착물 단속과 관련하여 자가용 화물차에 한하여 규제완화 요망</p>	<p>옥외광고물관리법 시행령</p>	<p>내무부 진흥과</p>	<p>부동의</p> <p>자동차 외부에 광고물 표시는 도시미관상 불가함</p>
30	<p>과제명:일반건축물 부속토지의 범위에 있어 용적을 적용</p> <p>내 용:법인세법-건축허가 당시의 용적을 적용 토지초과이득세법-신용적을 적용</p>	<p>토지초과이득세법 시행령 23조, 택지소유상한에 관한법률제14조,시행령18,21,27조</p>	<p>국세청</p>	<p>수정동의</p> <p>법인세법과 같이 건축허가 당시의 용적을 적용하도록 기준면적을 산출하는 것은 재무부와 협의, 추후 세법개정시 검토</p>
31	<p>과제명:법인 농지취득에 따른 제한사항</p> <p>내 용:원료농산물 생산을 위한 농지와 이와 관련된 채종지, 육종실험,</p>	<p>농어촌발전특별조치법제6조</p>	<p>농림수산부</p>	<p>부동의</p> <p>기업이 부설농업연구기관을 설립하는 경우 시험,실습지 취득을 이미 허용한 바 있음(기업이</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
32	<p>실습농지의 적정규모 이하 취득허용</p> <p>과제명:농지전용부담금 및 대체조성비 부과 내 용:농지조성비 및 전용부담금을 통합하여 부과율을 낮추고 지방자치단체의 조례로 유치대사업종 또는 규모시설의 종류를 정하여 해당되는 기업체의 농지전용시 감면혜택부여</p>	<p>농지의전용및 이용에 관한법률제4조, 농어촌발전특별조치법 제45조</p>	<p>농림수산부</p>	<p>부설한 농업연구기관이 농림수산부에 등록하면 시험, 실습농지 취득인정을 받아 농지매매증명을 발급받을수 있음)</p> <p>수정동의 농지법제정시 농지조성비 및 전용부담금을 통합할 예정</p>
33	<p>과제명:가공품원산지 표시대상품목지정(고시)에 관한 사항 내 용:가공식품에 대한 원료원산지 표시는 불합리한 입안이니 고시에서 제외</p>	<p>농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한법률 제17조,시행령38,39조</p>	<p>농림수산부 표준가공과</p>	<p>부동의 대상 품목의 지정으로 산업활동의 위축이 예상될 경우 이를 최소화하도록 품목지정시 고려</p>
34	<p>과제명:농지전용제한 내 용:농지를 야적장,진입도로, 주차장등 기업활동에 부수되는 시설로 사용할 수 있도록 농지전용허가 요망</p>	<p>농지의 보존 및 이용에 관한법률 제4조,시행령3조</p>	<p>농림수산부</p>	<p>동의 우량농지가 아닌경우에는 야적장,진입도로 주차장등 기업활동의 부수시설로 사용가능토록 하였음</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
35	<p>과제명:외화획득용 원재료 수입요령 개선</p> <p>내용:수출이행보증금의 납부로 인한 불필요한 비용부담 및 행정기관의 지나친 감독으로 인한 업무의 손실발생</p>	<p>농림수산부 고시 제 1993-57호</p>	<p>농림수산부 통상협력 2담당관실</p>	<p>부동의</p> <p>현행 수출이행 보증금 납부제도 존치</p>
36	<p>과제명:성장관리권역내 공장 신.증설 제한</p> <p>내용:대기업이라는 이유로 공장의 신.증설을 제한하는 것은 불합리하므로 완화 요망</p>	<p>공업배치 및 공장설립에 관한 법률.수도권정비계획법</p>	<p>상공자원부 산업정책국</p>	<p>수정동의</p> <p>성장관리지역내의 중소기업대상등 일부공장에 대하여는 한정된 범위 내에서 일부 증설을 허용</p>
37	<p>과제명:법인소유 창고건축물 부속토지의 범위 조정</p> <p>내용:택지소유상한에 관한 법률의 창고용 건축물 부속토지 산출방식을 법인세법, 토지초과이득세법과 일치되도록 개정</p>	<p>택지소유상한에 관한 법률 시행령 3조</p>	<p>건설부</p>	<p>부동의</p> <p>택지소유상한제는 토초세등과는 제도 도입취지 및 대상,기준등이 다르고, 창고는 일반 건축물과는 달리 건축이 용이하기 때문에 택지소유상한제 회피수단으로 악용될 소지가 크므로 토초세와 일치시키기 곤란함.</p>
38	<p>과제명:준농림지역내 공장설치등 행위제한 완화</p> <p>내용:준농림지역 안에서의 기존공장에 대한 증축허용</p>	<p>국토이용관리법제15조,시행령14조</p>	<p>건설부 국토계획국 토지이용계획과</p>	<p>부동의</p> <p>1일 폐수발생량 50m3 이상(전체 폐수사업장의 14.7%), 연간 고체환산연료사용량1,000톤이상인(전체 대기배출사업</p>

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
39	과제명:토지거래계약 신고제 폐지 내 용:신고내용에 대한 시장,군수등의 변경권고 가 있을수 있으므로 폐지요망	국토이용관 리법제21조	건설부	장의 10.6%)사업장등의 경우에는 허용불가 부동의 토지의 비정상적인 거래만 제한하므로 거래 질서확립위해 계속 존치 필요
40	과제명:토지거래허가신청토 지 선매협의 의무규 정 개정 내 용:폐지내지는 공시 지가 에 매매가 이루어지도록 요망	국토이용관 리법제21조	건설부	부동의 선매협의를 이루어지는 경우에 국가나 공공기관이 공공용 토지를 우선 확보할 수 있으므로 유용한 제도임 따라서 부동의
41	과제명:개발제한구역내 토지 형질변경 행위 제한 완화 내 용:구역지정목적에 위배 되지 않는 범위내에서 기업활동 활성화 도모	도시계획법 시행령20조	건설부 녹지공원과	부동의 형질변경을 제한없이 허용할 경우 녹지의 무절제한 훼손으로 인하여 환경을 파괴하게 되는 직접적인 원인이 되므로 불가
42	과제명:근로자퇴직금 지급기한 연장 내 용:퇴직금 지급기한을 최종급여 지급후 14일이내로 기간연장하고 본인의 미수령에 따른	근로기준법 제30조	노동부	부동의 14일이내에 금품지급이 불가할 경우 3월까지 연장할수 있으므로 금품청산기간 연장은 바람직하지 못함

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
43	<p>기간연장에 대해서는 규제기간을 완화</p> <p>과제명:18세미만자 취업시 친권자 취업동의서 비치</p> <p>내용:고등학교 졸업(예정) 증명서등으로 대체할 수 있도록 예외규정 신설</p>	근로기준법 제52조	노동부 근로기준국	동의 의사결정이 미약한 미성년자를 보호하기 위한 것으로 고등학교 졸업예정자의 경우에만 예외로하며, 호적증명서를 연련증명 가능한 서류로 대체하는 것은 향후 노동관계법 개정시 반영토록함
44	<p>과제명:여자와 18세미만근로자 야간 및 휴일근로 금지, 여자의 시간외 근무제한 완화</p> <p>내용:업종별로 3교대 가능 업종을 지정하고 특수기에 있어 시간외 근무제한에 대한 예외규정 제정필요</p>	근로기준법 제56,57조	노동부	수정동의 노동관계연구위원회에 통보하여 전반적인 법 개정 작업시 포함하도록하고 향후 입법 건의안을 토대로 공청회 개최등 각계의 의견 수렴 후 신중히 결정
45	<p>과제명:근로자 모집광고 신고제 개선</p> <p>내용:모집신고의 광고를 매체를 통하여 실시하는 방안마련</p>	직업안정 및 고용촉진에 관한 법률 제12조	노동부 직업안정국	동의 [직업안정법]으로 개정하면서 관련조항을 삭제('94.1.7)
46	과제명:직업훈련분담금	직업훈련기	노동부	부동의

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토부처	검토결과 및 검토내용
	내용:[제조업]범위에 해당하는 의무사업자가 판매까지 행하는 경우 판매분야는 직업훈련 의무대상에서 적용제의 요망	본법 제24,28조	직업훈련국	직업훈련국 의무대상 사업의 분류는 정부에서 고시한 한국표준산업분류에 따르고 있으며, 제조 및 판매가 하나의 공정일때 판매분야만을 제외할수 없음
47	과제명:고령자 채용의무 내용:고용비율의 완화폐지요망	고령자고용촉진법	노동부 직업안정국	부동의 고령자고용은 의무사항이 아닌 권고사항이므로 기업에 부담을 주는 제도로 볼수없으나 기준고용율의 조정문제는 제도의 정착여부를 보아가며 장기적으로 검토
48	과제명:의무고용제도 개선 내용:장애인 고용비율은 취업가능직종에 대한 비율로 설정운영	국가유공자예우등에관한 법률제31조.장애인고용촉진등에관한법률 제35조	노동부 직업안정국 국가보훈처	부동의 현기준 고용율의 하향조정은 곤란함
49	과제명:법인 자가전용주차장 면적의 범위 내용:차종별 주차면적을 현실화하고 법인세법상 산출되는 면적의 1.1배를 1.3배까지 확대하여	자동차운수사업법 시행규칙 별표1.법인세법시행규칙 제18조.토	국세청 건설부 교통부	수정동의 자가의 주차장용 토지의 기준면적 산정시 소유대수에 배율을 곱하여 기준면적을 법인세법과 같이 확대하는것.

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
50	주차장 면적으로 추가 인정하고 법인의 자가 전용주차장 토지관련 규정을 통일요망 과제명:서울특별시 식품위생적부검사 시행규칙 폐지 내 용:식품위생적부검사 시행 규 칩 폐지	초세법시행령제16조. 택지소유상한에 관한 법률시행령제10조	보사환경 국 보건위생 과	은 법령개정 사항으로 추후 재무부와 협의 세법개정시 검토하겠음 동의 서울특별시 식품위생적부검사 규칙 폐지
51	과제명:대상기업군에 대한 여신한도 제한개선 내 용:주력 및 비주력업체에 관계없이 여신관리제도를 조기폐지	계열기업군에 대한 여신관리규정제6조	재무부 금융총괄 과	부동의 계열기업군의 편중여신을 억제하고 경쟁력집중을 완화시킬수 있는 제도로 이를 폐지하는 것은 곤란
52	과제명:부당한 공동행위에 대한 규제완화 내 용:부당한 공동행위에 대한 사전인가를 사후신고로 전환하고 규제대상 유형을 축소	독점규제 및 공정거래에 관한 법률 제 19조	공정거래 위원회	부동의 공정적인 효과보다는 그에 따른 피해가 막대하기 때문에 사전금지하고 있으나, 사전인가를 통하여 예외적으로 허용하는 경우도 있음. 그러나 그 범위의 축소는 부당한 공동행위에 대한 당연위법원칙 및

(계속)

번호	과제명 및 건의내용	관련법규	검토후처	검토결과 및 검토내용
53	<p>과제명:국제계약 사전심의제 및 신고의무 폐지 내 용:부당한 국제계약에 대한 보다 명확한 기준 마련 필요, 국제조약에 간섭하는 규제조항을 폐지하여 원칙적으로 자유로운 계약체결 보장요망</p>	<p>독점규제 및 공정거래에 관한 법률 제 32,34조</p>	<p>공정거래위원회</p>	<p>규제대상의 포괄주의화에 역행되는것으로 규제의 효율성을 저해하여 불가 국제계약 시정조치 폐지는 불가능, 다만 신고의무 폐지로인해 미신고에 따른 벌칙은 삭제 UR/TRIPS 지적재산권 남용행위는 공정거래법에 의해 규제 국제계약에 대해 시정조치를 폐지할 경우 국내·외 거래간 차별문제가 발생</p>
54	<p>과제명:구속조건부 내 용:공정거래법상 불공정거래행위의 유형 및 기준고시 제7조에 의한 구속조건부 거래행위중 방판대리점과 같이 회사를 대리하여 제품을 판매함에 있어서 거래지역을 제한하거나 거래상대방을 제한하는 행위에 대하여는 법적용을 완화하여 줄것을 요청</p>	<p>불공정거래행위의 유형 및 기준 제 7호</p>	<p>공정거래위원회</p>	<p>방판대리점과 같이 특정한 제품판매방식에 있어서의 거래지역제한, 거래상대방제한행위와 같은 불공정거래행위에 대해서만 법 적용을 완화하는 것은 법집행의 공정성, 형평성 차원에서 수용하기가 곤란</p>

附錄 2

日本の 食品産業・消費者政策*

I. 食品産業의 育成

식품산업은, 국민의 풍요로운 식생활을 실현하고, 또, 地域産業 및 地域經濟의 발전을 도모하는 중요한 역할을 수행하고 있지만, 최근, 소비자요구의 다양화, 국제화의 진전, 노동력 부족, 물류비용의 상승 등 여러가지 문제에 직면하고 있다. 이러한 시점에서 식품산업의 건전한 육성을 도모하기 위해서는 다음의 시책을 추진해 갈 필요가 있다. 첫째로, 産·學·官이 일체가 되어 最尖端 技術의 研究開發을 추진하는 구조를 정비하는 것이다. 둘째로는, 基礎 素材型業種의 構造 改革을 촉진하는 것과 함께, 加工型業種에 대해서는 일본산 농산물의 특징을 살린 신상품개발, 농산물 생산자와의 사업제휴나 정보의 교류, 마케팅 활동에 대해 지원하는 것이다. 그리고 셋째로, 外食産業에 대해서 일본산 농산물의 안정 이용, 업계 종사자에 대한 전산교육 등을 통한 자질 향상 및 노동력 확보에 대해 지원하는 것이다.

食品流通에 대해서는, 물류·정보기술의 진전, 물류비용의 상승 등을 고려할 때 가일층 합리화, 효율화를 도모할 필요가 있다.

따라서 우선 소매형태의 多樣化, 産地의 大型化 등을 거친 도매 시장에서의 다양한 去來規範의 導入과 確立, 지방농산물의 지역 유통의 촉진, 물류비용의 상승을 억제하기 위한 종합적인 物流시스템의 整備를 지원한다.

또한, 환경보전의 觀點에서, 식품산업의 폐기물이나 포장·용기의 減量化, 再資源化 등에 대한 식품산업의 노력을 지원한다.

* 이 부분은 일본의 新農政推進研究會 編 「新しい食料・農業政策의 方向」(1992년 간)의 第 4節 食品産業・消費者政策에서 발췌, 정리한 것이다.

1. 食品産業의 動向

식품제조업, 식품유통업 및 외식산업으로 구성되는 식품산업은, 생산, 취업규모에서 일본 전체 산업의 1할 내외를 점하는 주요한 산업분야이다.

1세대당 연간 식료비지출액(987 千円)중 약 2/3은 가공식품과 외식부문에 쓰고 있다. 국민의 풍요롭고 안정적인 식품공급을 실시하는데 있어 중요한 역할을 수행하고 있고, 향후의 食糧政策을 전개하는 하는 데 있어 중요한 분야가 되어 있다.

최근의 식품산업을 둘러싼 상황은,

- (1) 음식맛, 품질, 新鮮度 지향이 높아지는 한편, 여성의 사회진출 등을 배경으로 한 식사의 簡便化나 外食化, 서비스화가 진전되는 등 소비자요구의 다양화, 고도화가 두드러진다.
- (2) 식품제조업이나 외식산업에 있어서는 輸入 依存度가 높아지는 등 국제화가 진전되어 국내산업과의 관계가 稀薄化되는 경향이 보인다
- (3) 노동력문제는 노동집약적인 식품유통업이나 외식산업에서 큰 문제가 되어있다. 노동력 부족으로부터 오는 인건비의 상승, 도시에서의 만성적 교통체증, 소비자의 신선도지향등을 배경으로 한 多頻度 少量配達등에 의해, 物流費用이 上昇하고 있고, 식료품 가격에도 큰 영향을 주게 되었다.
- (4) 지구환경문제에의 관심이 높아가고 있는 가운데 환경문제에 대한 식품산업측의 적극적인 노력이 요구되고 있다.

2. 食品産業의 健全한 育成方案

가. 尖端技術의 研究開發 強化

연구개발과제의 고도화, 대형화에 대응하여 産·學·官이 일체가 되어 유기적인 연구개발이 가능한 機構를 정비하는 것과, 생물공학방면의 특성

산업 기술연구추진 업무를 확대, 강화하는 등의 방안을 검토한다.

나. 食品製造業의 體質 強化

基礎 素材型業種에 대해서 생산, 유통면의 합리화, 효율화를 촉진하기 위하여 수급전망의 작성, 구조개선계획의 수립, 용자의 실시, 고부가가치 제품의 개발 등을 실시하여 構造改善을 促進시킨다.

또 가공업종에 대해서는 소비자의 요구를 정확하게 파악하여 일본산 농산물의 장점을 살린 食品의 企業化를 지원하기 위해, 상품제조부터 판매 전략, 판매망 정보, 수송/조업 등 경영면까지의 정보제공, 브랜드화의 조건정비, 마케팅면에서의 강화등을 도모하기 위한 시책을 강화하는 것과 함께, 농업생산자와의 사업 제휴나 정보교류의 원활화를 촉진한다.

다. 外食産業의 育成

의식산업은 국민이 식생활에서 중요한 역할을 하는데 生鮮, 農産物등의 食材料調達の 安定化를 확보하기 위한 구조의 정비, 작업의 자동화, 노동력 확보대책이나 전국적인 규모의 업계 종사자들에 대한 자질향상을 위한 교육훈련(전산화, 자동화에 대비)사업의 전개를 지원한다.

3. 食品流通의 合理化와 效率化

식료품소매 부문에서는 슈퍼등의 大型商店, 편의점 및 백화점등의 고급 전문점의 취급이 증가하고 있다. 또 산지에서는 표준화된 품질의 물건을 대량, 동시에 안정적으로 공급을 요구하는 시장의 요청에 응하여 대형화가 진전되고 있다.

도매시장의 거래규칙의 다양화, 지역유통의 촉진, 綜合的인 物流據點의 정비등을 도모할 필요도 있다.

가. 都賣市場의 去來規則의 多樣化

① 청과물, 수입야채, 과일, 1차 가공한 수산물 중에서 특히 규격성이 높은 품목에 대해서는, 경매, 입찰 이외의 방법으로 거래가 가능한 特定物品의 追加가 필요하다.

② 출하정보에 기초를 두고 물품의 도착전에 거래를 행하는 豫約去來의 시범실시의 확대, 예약상대거래의 개선, 場外指定保管場所의 지정범위의 광역화 및 상품의 구분, 調製 등의 시설 추가가 필요하다.

나. 地方都賣市場의 活性化에 의한 地域流通의 促進

경제가 한 부문에 집중화하는 것에 동반하여 생선식품의 유통도 대형유통, 대량소비에 대응한 대도시의 중앙도매시장 集中形의 유통시스템으로 나아가고 있다. 이 때문에 산지로부터 일단 대도시로 출하된 것이 U-Turn해서 지방으로 되돌아옴으로써 물류비용면에서 보면 불합리한 현상이 생긴다.

지역유통을 비롯한 다양각색의 유통경로의 형성을 촉진할 필요가 있다.

① 지역에서의 유통거점이 되는 지방도매시장의 統廢合 促進과 高度化

② 1991년에 규정된 식품유통구조개선촉진법에 기초한 식품생산판매 제휴사업 등을 활용하여 농가등이 직접판매하는 'Farmer's Market'의 정비 등을 도모하고, 중소규모의 야채산지를 육성해서 地域産物의 地域流通을 促進하여야 할 것이다.

다. 綜合的인 物流시스템의 整備

노동력 부족, 교통사정의 변화등에 의한 물류비용의 상승경향은 중장기적으로 보아도 계속될 것으로 보이며 식료품가격의 상승에 큰 영향을 미칠 것이다. 이에 대응하여 생선식품 및 가공식품의 유통단계에서의 가격인하를 가일층 가능하게 하기 위하여는

① 自動分類, 自動包裝 등의 도입에 의한 효율적 물류기능과 반가공,

가격표 붙이기, 검품등의 유통가공기능을 병행하는 종합적인 集配센터등의 정비가 필요하다.

② 대도시 주변지역에서의 물류배달센터등의 용지취득의 원활화를 도모하기위하여 流通業務 市街地の 整備에 관한 법률제정을 위한 적용대상이나 사업내용의 확충 등을 검토해야 한다.

라. 靑果物의 規格, 包裝의 簡素化

청과물의 출하규격이 다단계로 나뉘어져 있어 인력부족이나 물류비용 상승의 한 원인이 된다. 이 때문에 농업자단체의 출하규격의 간소화 노력을 지원하고 標準規格의 設定 등을 검토해야 한다.

4. 環境問題에의 努力

환경문제의 심각성에 대응하여 식품제조, 유통, 소비의 각 과정에 있어서 배출되는 폐기물의 減量化, 再活用의 촉진을 도모하는 것은 향후의 중요 과제이다.

① 식품공장에 유래하는 폐기물의 감량화, 再資源化가 진전되지 않는 부분에 대해서 회수 처리시스템의 구축

② 도매시장에서 배출된 발포스치로폴의 再資源化의 추진, 생선소매점이나 음식점으로부터 배출되는 동식물성 쓰레기의 飼料化등의 시범적인 실시 및 보급촉진

③ 식료용기의 분별회수, 재자원화의 시스템을 작성하여 하며 폐식용유의 再活用 推進

④ 鑛工業技術研究組合에 의한 환경에 유해하지 않은 식품포장기술의 개발, 폐기물 재생이용기술의 개발 등 폐기물감량화, 재자원화에 요구되는 技術의 開發促進과 支援.

<附表 2-1> 食品關聯産業의 規模(국내총생산 기준)

(단위: 兆円, (%))

구분	1975	1985	1988
농수산업	6.7(4.5)	9.4(3.0)	9.8(2.3)
식품제조업	5.4(3.6)	10.5(3.3)	11.3(2.6)
식품유통업	6.2(4.2)	11.8(3.7)	15.5(3.6)
외식산업	3.3(2.2)	7.4(2.3)	9.3(2.1)
식품관련산업계	21.6(14.6)	39.2(12.4)	46.0(10.6)
국내총생산	148.2(100.0)	316.3(100.0)	434.2(100.0)

註 1 : 농수산업에는 정곡, 도축, 냉동 어패류 및 식용 임산물을 포함.

2 : ()안은 구성비

3 : 사사오입에 의해 각란의 계와 식품 관련 산업계가 일치하지 않은 것도 있음.

資料 : 농림수산성 「농업·식요관련산업의 경제계산」에 의한 부가가치의 생산액

<附表 2-2> 食品의 輸入 動向

(단위: 억 달러, %)

	60년	85년	86년	87년	88년	89년	90년	85~90 평균 신장률
수입총액 A	45	1,295	1,264	1,495	1,874	2,108	2,348	12.6
식품수입액 B	8	176	208	237	309	326	330	13.4
가공식품수입액 C	0	15	20	28	41	48	51	27.7
식품수입비율 B/A	17	14	16	16	16	15	14	-
가공식품비율 C/A	1	9	10	12	13	15	16	-
(참고)환율(엔/달러)	360.0	238.5	168.5	144.6	128.2	138.0	144.8	-

註 1 : 식품수입액은 관세분류 제1류부터 제24류 중 식용에 쓰이지 않는 제5류(머리카락, 동물털, 새털, 뼈, 꿀, 산호 등) 제6류(꽃, 나무, 줄기), 제13류(바위, 고무, 수지), 제14류(짚, 골분, 등, 대, 라임나무피 등) 및 제24류(담배)를 제외한 것임.

註 2 : 가공식품 수입명은 곡물, 과일, 야채, 제육, 어패, 기타 제조품 및 실탕과자, 유류 등임.

資料 : 대장성 「무역통계」

<附表 2-3> 加工食品 都賣業 物流費用 (1984년을 100으로 한 指數)

	수송비	보관비	하역비	정보처리비	합계
1975년	80.6	93.4	77.3	33.3	78.4
1978년	85.6	94.8	73.5	67.2	83.8
1981년	97.0	94.7	96.3	85.3	95.1
1984년	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
1987년	105.7	77.3	105.6	148.1	102.7
1990년	139.6	100.2	136.2	152.1	130.0

資料 : 일본가공식품 매협회 조사

<附表 2-4> 賣上高 研究開發費 動向

(단위: %)

	1960	1980	1985	1990
제조업	1.1	1.7	2.7	3.4
식품공업	0.4	0.6	0.8	1.0
농림수산업	0.2	0.2	0.2	0.5

註 : 1960년의 집계대상범위. 대상산업분야는 1980년 이후의 것과 약간의 차이가 있음.

資料: 통계청 「과학기술연구조사보고」

<附表 2-5> 都賣 市場 經由率의 推計

(단위 : %)

	1980	1988
청과	85.9	85.4
수산물	86.0	76.2
식육(소)	36.1	39.9
(돼지고기)	13.6	16.5
꽃	80.0	84.5

註 : 청과, 수산물은 중량, 식육

資料 : 농림수산성 시장 조사

<附表 2-6> 小賣業의 業態別 商店數의 變化

	1982	1991	증감율
백 화 점	461	455	▲ 1.3
종합 슈퍼마켓	1,507	1,924	27.7
전문 슈퍼마켓	5,495	7,159	30.3
중 식료품 중심점	4,358	5,214	19.6
컴비니언스 스토어	23,235	42,976	85.0
기타 슈퍼마켓	58,777	66,290	12.8
전 문 점	1,093,601	1,000,154	▲ 8.5
기타 상품소매점	536,934	470,731	▲12.3
중 식료품 중심점	282,385	225,278	▲20.0
기 타	1,455	1,497	2.9
합 계	1,721,465	1,591,186	▲ 7.6

註 1 : 슈퍼마켓(컴비니언 스토어 포함)은 매장 면적의 50%이상을 셀프서비스 방식으로 하고 있는 것을 말함.
 2 : 종합 슈퍼마켓이란, 의·식·주를 종합적으로 취급하고 있는 것을 말함.
 3 : 전문 슈퍼마켓이란, 특정상품에 특화한 것으로 50m²이상의 크기를 말함.
 4 : 기타 슈퍼마켓이란, 특정상품에 특화한 것으로 50m²미만의 크기를 말함.
 5 : 전문점이란, 거의 특정상품만을 취급하는 것임.
 資料 : 통상산업성 「상업통계표」, 1991년은 속보치

<附表 2-7> 都賣市場間 運送 比率

(단위 : %)

	1980	1985	1990
야 채	6.4	7.2	8.2
과 실	7.7	8.5	8.7

資料 : 농림수산성 「청과물 도매시장 조사보고」

II. 安定性の確保와 表示의 適正化

국민의 신뢰에 응하여 국민이 安心하고 食生活을 영위할 수 있도록 생산에서 소비에 이르기까지의 각단계에 대한 食品의 安定性을 확보할 필요가 있다. 이를 위해 국내에 있어서 농약등의 適正使用의 철저, 생산, 가공, 유통, 소비의 각단계에 있어서의 모니터링 체계의 정비 및 검사분석능력의 향상을 꾀한다. 그리고 과학기술계 기관과의 밀접한 연휴를 취하여 수입식품의 안정성을 확보하기 위한 體制整備를 한다.

또한, 국민에 대한 정확하고 알기 쉬운 식품정보의 제공을 충실히 하기위해 유기농산물등의 명칭, 표시의 적정화나 품질표시를 의무화하는 대상식품의 범위 확대, 나아가 食品情報提供體制의 整備와 充實을 꾀한다.

1. 安定性の確保

식품의 안정성 확보를 위하여, 후생성은 수입식품을 포함한 음식에 기인하는 위생상 危害의 발생을 防止하는 관점에서, 식품위생법에 기초한 행정을 펴고 있다. 한편, 농림수산성은 농수축산물이나 가공식품의 생산, 유통, 소비의 증진, 개선등을 추진하면서 식량의 안정공급을 확보하는 책임을 맡고 있다. 식량의 안정공급이란 양적인 충족과 더불어 品質과 價格面의 安定을 꾀하는 것이 매우 중요하며, 품질을 확보하는 전제로서 안정성의 확보는 무엇보다도 중시하여야 하는 것이다.

가. 國內 生産단계에서의 農藥 등의 適正 使用의 徹底

농약, 동물용 의약품, 사료등의 適正 使用을 위해 사용기준의 준수체제를 정비한다. 그리고 안정성 점검을 할 수 있는 檢査機構의 整備, 기술자의 육성 등을 추진한다.

나. 모니터링體制의 整備

생산단계에서의 안정성 대책의 영향, 효과 등을 파악하기 위하여 생산, 유통, 소비의 각단계에서의 모니터링을 충실히 하고 농림물자의 規格化 및 品質表示의 적정화에 관한 법률(JAS법)에 기초하여 승인하도록 하고 인정된 공장의 기술기준에 GMP의 개념을 도입한다.

다. 輸入食品의 安定性 確保 對策

수입식품의 안정성 확보에 대하여 후생성은 食品衛生法에 根據하여 수입신고서의 서류심사 결과 필요하다고 인정되면 안정성 체크를 한다.

농림수산부로서는 안전한 식품을 국민에게 공급하는 입장에서

- ① 수입밀에 대해서는 殘留農藥 檢査
- ② 해외 JAS공장의 지도와 수입 JAS제품의 買上檢査
- ③ 소비자가 가져온 수입식품에 대한 농림수산소비기술센터에서의 분석
- ④ ①②③ 검사에서 식품위생법에 저촉되는 것에 대해서는, 후생성에 연락하여 필요한 조치를 취하도록 함

수입식품의 안전성 확보에 대해서

- ⑤ 해외의 생산, 제조 실태, 식품에 대한 규제에 대한 체계적 파악
- ⑥ 농림수산소비기술센터에 의한 일반 輸入食品의 모니터링을 통한 안전성 點檢
- ⑦ 개발도상국을 중심으로 한 海外技術力에 대하여 생산단계로부터

안전성 확보를 위한 연수/지도

- ⑧ 식품의 안전성 확보대책의 충실을 도모하기 위한 농림수산부의 組織, 體制의 整備

2. 食品表示의 適正化 등

가. 有機農産物등의 表示의 適正化

유기농산물등의 표시에 대해서 정의를 명확히 한 Guideline을 책정하고 생산자단체, 도매업자, 소매업자의 각단계에서의 보급정착을 도모함과 동시에 Guideline의 보급상황등을 보면서 認定制度의 도입을 검토해 나간다.

나. 義務的으로 品質表示를 하는 對象食品의 範圍의 擴大

품질표시기준의 대상식품을 확대하기 위해, 품질표시기준의 대상범위를 제한하는 JAS규격의 운용개선을 도모하여 주요한 가공식품에 대해 品質表示基準을 정비한다.

또한 JAS규격에 따르지 않는 생선식품, 매일 배달되는 상품등의 품질 표시제도의 개선, 통일적인 표시제도의 실현가능성에 대하여 장기적 과제로서 검토한다. 또 원재료 原産國이나 수확후 (post-harvest)농약 등의 표시의 가부에 대해서도 검토할 필요가 있다.

다. 食品情報提供體制의 整備

최근 소비자에 대해서는 개별품목의 소비확대를 위해 PR에 그치지 않고 廣範圍한 觀點에서 효과적으로 정보제공을 할 필요가 있다. 이를 위해, 『日本型 食生活』의 보급을 통해 새 食文化를 창조하도록 할 필요가 있다. 더우기 농림수산소비기술센터의 식품데이터뱅크 기능, 소비자 서비스 기능을 충실하게 해야 한다.

營養表示制度和 食品産業

1. 營養表示制度的 役割과 必要性

① 消費者에 대한 營養情報 提供 : 營養表示制度는 食品에 포함된 營養素와 건강에 直·間接的으로 영향을 미치는 要素들에 대한 情報提供을 통하여 소비자들이 자기 건강을 유지하는 데 적합한 食品을 올바르게 選擇할 수 있도록 함으로써 食生活 개선에 도움을 줄 수 있다. 家庭內에서의 食事 比重이 줄어들고 수많은 加工食品과 다양한 모방食品을 선택해야 하는 복잡한 現代社會에서 소비자들은 과거와는 달리 제품에 대한 情報과 營養지식이 필요해지며 이러한 지식이 食生活에 활용되기 위하여는 보다 많은 食品에 營養表示制度가 普遍化되어야만 실제로 그들이 습득한 營養지식과 정보를 최대한으로 활용할 수 있게 된다. 그러므로 營養敎育과 營養表示制度는 상호 밀접한 관련을 가지고 있다(그림 A 參照).

② 消費者 保護手段 : 營養表示制度, 보다 폭 넓게 食品表示制度(food labeling)는 정부가 食品의 생산자나 판매자에 대하여 食品에 관한 각종 情報, 즉, 製品的의 價格, 品質 및 成分, 性能 및 效力, 제조일자 및 유효기간, 營養價値 등에 관한 情報를 產品의 포장이나 용기에 表示하도록 規定함으로써 소비자가 쉽게 競爭商品과 비교하여 合理的인 選擇을 할 수 있도록 돕는 제도이다((Austin, 1977 ; Porter 1990).

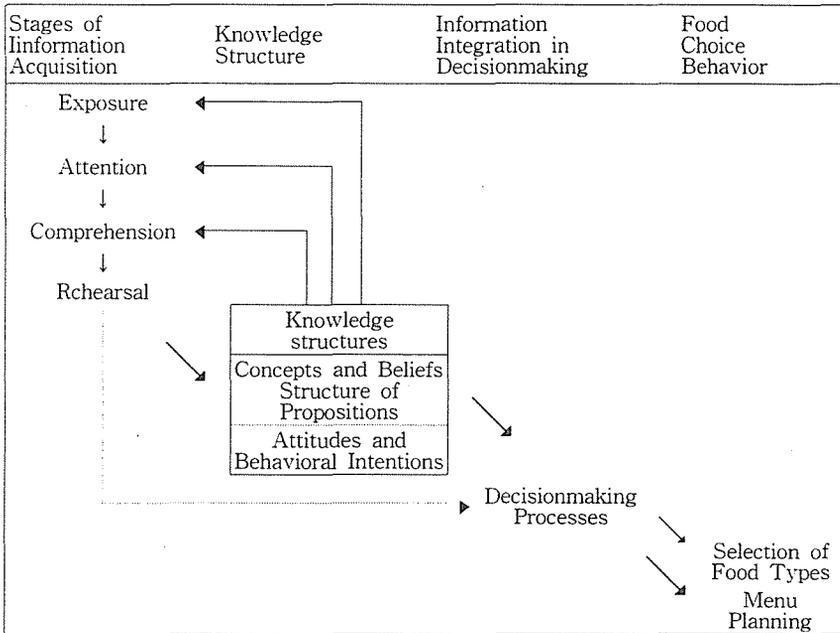
③ 건전한 食品의 生産을 誘導하기 위한 手段 : 食品의 표지는 食品製

造業者와 소비자를 連結해 주는 役割을 한다. 소비자는 食品의 標識에 따라 자신의 健康을 考慮하여 그들의 要求에 맞는 製品을 選擇하게 된다. 소비자가 健康을 위한 食品을 選擇하는 것은 곧 製造業者에게 消費者의 要求에 따라 健康한 食品의 生産을 하도록 誘導하는 役割을 하게 된다. 예를 들면 低칼로리 食品, 低鹽食品, 低脂肪食品 등의 製品의 差別化를 시도하도록 함으로써 健康指向의인 食品生産은 곧 國民의 健康한 食生活로 이어질 수 있다.

④ 食品産業의 國際化에 필요한 手段 : 美國에서는 1994년 5월 8일 부터 대부분의 加工食品에 營養表示를 强制化하고 美國에 輸入되는 모든 食品도 이 規程에 따르도록 하고 있으며 外食料理에도 營養表示를 勸獎하고 있다(정해량, 1993). 유럽공동체 역시 1990년에 全 會員國들이 지켜야 할 營養表示指針書를 採擇하고 이 指針書에 일치하지 않는 食品의 地域내 流通을 1993년 10월 1일부터 禁止하고 있다. 日本에서는 그동안 自發的인 營養成分表示를 규정하고 있었으나 美國의 强制表示에 對항하기 위하여 '營養表示檢討委員會'를 1994년 부터 設置하여 새로운 規程을 提示할 예정으로 있다. 이와 같이 營養成分의 表示는 世界적인 趨勢로 國民의 健康과 '알 관리'를 保護하는 立場에서 規定되어 가고 있다. 또한 開放化에 따라 食品의 輸出入이 증가하면서 食品에 營養表示 規程을 強化하는 분위기는 전세계적으로 擴大되어 갈 것으로 보인다.

2. 營養表示와 關聯된 우리나라의 制度 現況

우리나라에서는 독립된 營養成分表示 規定이 없고 食品衛生法상의 一般적인 '表示基準'과 食品公典에서 일부 食品에 대한 「營養表示 事項」을 部分的으로 規程하고 있다. 우리나라 食品衛生 管理制度의 根幹이 되는 기준인 1962년 制定된 食品衛生法은 내용상 크게 營業 및 品目 許可制度, 表示基準, 衛生監視制度 및 이들을 運營하기 위한 添加物의 規格 및 基本



Source: Olson, J., and L.S. Sims. 1980. Assessing nutrition knowledge from an information processing perspective. J. Nutr. Ed. 12(3):157-161.

그림 A. 食品選擇에 있어서 營養情報의 適用過程

制度로 분류된다. 이러한 일반 표시의 내용중 營養表示制度和 關聯될 수 있는 조항은 법 제 10조(표시기준 등)와 11조(허위표시 등의 금지) 및 시행규칙 제 5조(표시기준 등), 제 6조(허위과대의 표시, 광고 및 과대포장의 범위)에서 부분적으로 다루어져 있다.

이 表示基準은 虛偽表示 防止를 주목적으로 하여 食品의 원재료 및 첨가물, 기구 및 용기, 포장의 표시, 실중량, 제조회사의 소재지, 영업 및 품목허가 번호, 유통기한 표시 등을 義務化하고 있다. 그러나 이러한 食品의 表示基準은 주로 主原料 成分配合 기준 등 含量規制에 치우쳐 있으며, 원재료명이 표시되어 있을 뿐이어서 업체에게는 제품에 대한 노우하우를 露出시켜 新製品開發에 대한 沮害要因으로 作用하고 있으며, 消費者가

식품구입시에 참고할 수 있는 營養情報 등 有用한 정보는 거의 包含되어 있지 않다.

營養情報表示와 關聯된 내용은 1994년 7월 22일 改正된 食品公典(고시 제 1994-28호)에서 처음으로 具體化되고 있다. 그 내용은 두가지로 ‘營養素 強調表示’와 ‘營養情報表示’이다. 1995년 1월부터는 제품내 함유된 特定 營養素나 食品成分 水準을 소비자에게 알릴 目的으로 高, 無, 低, 減少, 強化 등의 用語로 특정 營養素나 食品成分을 強調表示하는 경우에는 ‘營養素 등 含量 強調表示’를 실시하도록 하고 있고, 1995년 7월부터는 特殊營養食品이나 營養素 등 含量 強調 表示된 食品, 營養情報를 표시하고자 하는 모든 식품에서는 ‘營養情報表示’를 實施하도록 하고 있다. 表示內容은 칼로리, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨 이며 그의 당류, 아미노산, 지방산류, 섬유소, 콜레스테롤 및 비타민과 무기질은 任意로 表示할 수 있도록 하였고 그의 食品成分이나 營養素는 표시할 수 없도록 하고 표시하고자 할 경우에는 保健社會部 장관의 승인을 얻어 表示할 수 있도록 하였다.

그러나 아직까지 營養表示에 대한 세부적인 지침이 미흡하고 표시의 許容範圍가 명확하지 못한 부분이 많아 政府나 業界, 消費者 모두 運營이나 해석상의 혼란이 야기될 부분이 많은 것으로 보인다.

현행 식품위생법상 健康強調表示와 關連된 내용은 시행규칙 제 6조로서 제품의 포장 및 매스미디어 등을 통해 疾病의 治療에 效能이 있다는 내용이나 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 標示나 광고를 할 수 없도록 하고 있다. 다만, 건강보조식품, 특수영양식품, 인삼제품 제조가공업 허가를 받은 제품에 대해서는 有用性 表示를 할 수 있도록 하고 있다. 즉, 食品營養學的으로 공인된 사실의 표현이나 단순한 勸獎內容의 表現 등은 가능하도록 誇大廣告 대상에서 제외하고 있다. 그러나 위의 경우 營養情報表示와 마찬가지로 許容範圍가 명확하지 않아 해석상의 오해의 여지가 많다.

그동안 우리나라에서 시판중인 加工食品에서 營養表示를 하고 있는 예

는 최근 일부 곡류가공품인 cereal 제조업체들이 자발적으로 製品의 營養素 含量에 대한 情報를 提供하고 있는 정도이며 業界에서 消費者의 健康에 대한 關心에 맞추어 製品의 差別化를 위하여 特定 營養素나 食品成分이 該當製品에 들어있음을 강조하는 주관적인 용어(예: ~ 풍부, ~ 급원, ~ 강화 등)를 임의로 사용하고 있는 실정이다.

3. 食品産業體에 대한 影響

營養表示를 도입하는 데 가장 어려운 문제는 費用負擔이다. 美國의 경우 食品表示 變경으로 인한 利點을 표시하기 위하여 心臟病과 癌 두가지 질병을 고려하였다. 즉, 앞으로 20년간 癌과 心臟病으로 인한 健康治療費用을 44억-220억불 節減시킬 수 있으며, 食品表示 施行으로 인한 費用은 20년간 14억-23억불이 필요할 것으로 展望되어 충분한 費用效果가 있는 것으로 인식되면서 制度의 전면적인 導入을 시도하게 되었다. 이러한 근거에서 營養表示制度 導入의 비용은 수익자 負擔原則을 적용하여 표시로 인한 제품가격이 인상은 소비자 가격상승으로 전가되도록 하고 있다. 소비자는 건강상의 이익을 얻을 수 있다는 점에서 價格의 상승을 감수하도록 되어 있다. 미국에서 소비자가 얻을 수 있는 주요 利點으로는 冠狀動脈疾患, 암, 골다공증, 비만증, 고혈압, 식품에 대한 알레르기 반응의 감소를 들고 있다(식품공업, 1993).

營養表示制度가 실시되고 있는 미국에서의 制度 導入 背景, 특히 食品業界가 呼應해 나간 과정을 보면 다음과 같다. 미국에서도 식품위생상의 문제, 특히 肉類의 非衛生的 취급과 관련된 食品事故가 頻發하면서 1960년대에 들어와 Kennedy 행정부가 消費者의 權利 즉, 安全에 관한 권리와 충분한 情報를 제공받아야 한다는 소비자의 권리를 선언하면서 식품의 營養表示 發想이 싹트게 되었다. 1966년에는 Fair Packaging and Labeling Act를 제정하고 1969년 食品·營養 및 保健에 관한 백안관회의(White House Conference, 1969)에서 연방정부가 식품의 영양적 品質을 규정하기 위한 體系 開發을 勸告한 것이 결정적인 계기가 되어 1972-73년부터 營養

表示制度가 도입되었으며 1994년에는 强制規定化(예외 인정제품은 제외) 되었다.

美國에서 營養表示制度의 도입은 1970年代 도입 초창기부터 소비자들이 가공식품의 比較選擇에 있어서 營養을 중요한 기준으로 고려하기 때문에 소비자들에게 加工食品의 營養에 관한 情報를 제공하는 것이 필요하다는 인식이 반영된 것임을 볼 수 있다. 또한 정부가 제도시행에 앞서 충분한 시간을 가지고 食品産業體側과의 조화와 협력을 구함으로서 業體의 자발적인 참여를 誘導할 수 있었기 때문에 제도 도입이 가능하였다는 경험적인 예시를 보여 주고 있다(박혜련, 1991).

營養表示를 관장하는 미국의 식품의약청(FDA)에 따르면 실제로 營養表示가 시행되기까지의 과정에서 소비자측은 觀望者였으며, 營養表示를 시행하기까지 FDA 식품관리담당자 업무의 80%가 食品産業體에, 10%가 정부관계 부서에 할애되고, 나머지 10%만이 소비자측에 할애되었다고 평가하고 있다. 처음 단계에서 食品産業體의 協會 측에서는 協助를 하였지만 個別 食品業體에서 營養表示를 수용하기까지 업체들은 危險負擔이 큰 것으로 받아들였는데, 개개 食品産業體에서 이 표시를 받아들여지게 된 이면에는 다음의 두가지가 고려되었다고 볼 수 있다. 첫째, 營養表示를 통해 販促效果를 기대하지는 않았지만 소비자들은 營養表示를 원할 것이며 소비자의 呼應을 얻는 것이 회사에 대한 肯定的인 이미지(image)를 심어줄 것이라는 觀點에서 정부에 협조하였다고 하겠다. 둘째는, 경쟁사의 제품이 영양표시를 하는 경우 自社 제품은 소비자에게 外面당할 수 있다는 방어적인 입장에서 製品의 差別化 政策으로 받아들였다고 볼 수 있다 (Porter et al., 1992).

결과적으로 營養表示는 제품의 판매를 높이는 효과를 가져 왔는데 業體들이 부딪힌 가장 큰 문제는 營養表示에 따르는 費用 問題였다. 그 비용은 ① 營養分析 費用, ② 새로운 表示 印刷費用, ③ 在庫商品의 表示 變更으로 인한 損失 등을 들 수 있다. 大企業에서는 이 表示費用이 큰 부담이 되지 않았지만 많은 零細企業에게는 큰 부담이 되었고 실제적으로

이들은 産業體 協議體가 제공하는 分析서비스를 이용하여 表示의 標準化, 中央化(centralization)를 통해 해결하였다. 食品業體에게 營養表示는 사회적 책임을 수용한다는 방어적인 입장과 한편으로는 제품에 함유된 營養成分을 소비자에게 밝히므로서 製品差別化를 통한 市場開拓(마케팅)이라는 市場攻勢의 입장을 가지게 된다고 볼 수 있다.

4. 營養表示制度 導入을 위한 課題

미국의 경험에서 볼 수 있는 바와 같이 營養表示制度가 導入되기 위해서는 營養表示가 생산자에게 상당한 負擔을 가져오므로 食品業界의 적극적인 협조가 필수적이다. 이를 위하여는 정부가 식품제조업자들로 하여금 자발적 참여를 통하여 製品의 差別化를 통한 販賣戰略을 도모하도록 誘導함과 동시에 營養表示制度가 충분히 활용할 있도록 대국민 營養教育을 적극적으로 실시하여 소비자의 의식수준을 높여야 할 것이며 소비자 保護團體들은 소비자의 '알 권리'에 대한 輿論 造成을 促求하여 營養表示制度가 정착될 수 있는 與件을 造成하여야 한다. 즉 加工食品의 營養表示制度가 생산자 측면에 미치는 부담을 豫測하고, 소비자의 意識水準, 정부의 營養教育政策의 未備 등 현실적인 與件을 고려하여 業界가 自發적으로 참여하는 단계적인 營養表示制度 導入方案을 檢討해야 할 것이다. 加工食品의 營養表示制度는 크게 3가지 즉, 營養情報表示(營養素量의 明示, 勸獎量과 비교한 營養表示), 營養素 含量 強調表示, 健康關聯 強調表示로 구분되는데 國民의 健康狀態와 營養에 대한 認識度 등 食品消費 行態를 고려하여 우선적으로 표시되어야 하는 營養素와 임의로 表示가능한 營養素의 項目 選定과 表示規格 등 基準등을 설정하고, 현실적으로 시급한 것, 실현 가능한 것부터 漸進적으로 導入하여야 할 것이다.

食品産業體 측에서는 산업체 산하 식품연구소가 57개소로 대기업 연구소가 42개소, 중소기업이 15개소이며 人的 構成도 專門人力을 상당수 확보하고 있고, 零細企業을 위해서는 食品分析을 代行하는 기관으로 식품개발연구원에서 FDA 營養表示 基準에 의한 分析 支援業務를 하고 있어 일

정규모이상의 식품업계에서는 표시를 수용할 능력은 造成되어 있다고 볼 수 있다. 한편 營養表示制度의 導入이 食品産業의 國際化에 커다란 이정표가 될 것으로 보는 見解도 있다(권익부, 1993).

1994년 5월부터 營養表示制度를 모든 加工食品에 強制表示事項으로 規制하고 있는 미국에서는 이미 1993년도에 Nutrition Labeling Software for the Food Industry가 개발되어 각 原料 및 食品別 營養成分이 6,660종이나 收錄되어 있는 이 software를 통해 Nutriton-fact를 단 10분 이내에 작성할 수 있게 되어 있다. 그러나 국내 실정은 이런 software가 개발되어 있지 못하며, 최근의 食品成分資料인 1991년 농촌진흥청의 食品成分表에 총 1,426개만이 수록되어 있을 뿐이다. 이 食品成分表에는 실제 업계에서 사용하고 있는 原料食品이 많이 누락되어 있기 때문에 營養表示制度를 시행하기 위해서는 食品成分表의 대폭적인 補完作業이 先行되어야 하며 食品分析機關에 대한 情報管理도 이루어져야 한다.

食品營養表示制度의 漸進的인 實施와 함께 整備되어야 할 支援分野는 다음과 같다. 첫째, 국민에 대한 營養素別 균형있는 섭취량에 대한 신빙성 있는 統計資料의 算出이 필요하다. 둘째, 營養勸獎量 設定도 이러한 근거에 의하여 좀더 신중하게 검토되어야 할 것이다. 또한 최근 건강과 관련된 營養素로서 나트륨, 콜레스테롤, 지방, 섬유소 등의 1일 권장기준이 設定되어야 한다. 1일 권장량의 설정기준에 있어서도 각 식품별로 主攝取對象群으로 할 것인지 보통성인남자로 할 것인지 등 대상자 기준에 대한 검토도 이루어져야 할 것이다. 셋째, 우리나라에서 食餌가 慢性退行性疾患의 발병에 미치는 영향에 관한 연구, 소비자의 健康 및 營養關聯 認識度에 대한 評價 등 다각적인 接近方式으로 營養表示의 效用도를 예측하는 연구가 이루어져야 할 것이다. 넷째, 농산물의 경우 품종, 수확시기에 따른 成分變化로 인한 原料 成分의 標準化 作業 등도 營養表示制度의 先行條件으로 구비되어야 할 것이다.

附錄 4

外國의 健康指向性食品 管理現況

I. 日本

1. 管理 主體

현재로 일본의 건강지향성식품은 營養改善法 제 12조에 근거한 “特殊營養食品”과 食品衛生法에 의해 관리되는 其他 健康指向性 食品으로 나눌 수 있다. 따라서 관리의 주체는 厚生省이 된다.

그러나 日本健康·營養食品協會가 있어, 보조적인 역할을 담당하고 있다. 본 협회는 92년 4월 이전까지는 일본내 건강식품의 自家品質管理를 담당하던 협회이었으나 기능식품연락회(92. 4. 1.통합)와 일본영양식품협회(92. 7.16 통합)와 통합을 하여 현재에 이르고 있으며, 지금은 特定保健用食品素材의 認定이나 특정보건용식품 申請등에 대한 자문을 하고 있다.

2. 管理 內容

영양개선법 제 12조에 근거한 중점 관리내용은 特殊營養食品의 “表示管理”라고 할 수 있으며, 이에는 營養成分의 보급이 可能하다는 취지의 식품(‘강화식품’이라 함)에 대한 ‘표시’, 젓먹이용, 어린이용, 임산부용, 병자용 등의 特別한 用途에 適合하다는 취지의 식품(‘특별용도식품’이라 함) ‘표시’와 이 특별용도 식품중에서, 식생활에 있어서 특정의 보건의 목적으로 섭취하는 者에 대하여 그 攝取에 따른 該當 保健의 目的이 期待된다는 취지의 식품(이를 ‘특정보건용식품’이라고 별도로 정의 내린 것임)에 대한 ‘표시’ (영양개선법 시행규칙 제 8조 1항의 6)를 규정하고 있고, 이때 ‘강화식품’에 대하여는 “해당강화식품에 따른 보급이 가능한 영양성분의 순

有量”, ‘특별용도식품’에 대하여는 “許可를 받기위한 理由와 成分分析表, 열량 및 원재료의 名稱”과 ‘특정보건용식품’에 대하여는 “品質保全期間, 특정보건용식품이라는 趣旨, 內容量, 攝取量, 섭취상 注意事項”등을 提出하여 (영양개선법 시행규칙 제 9조), 후생대신으로부터 허가를 얻어야 하는 것으로 하고 있다.

특정보건용식품의 구체적인 심사를 위하여 심사시에 「특정보건용식품 허가제도 및 취급요령(1991년 위신 제 64호)」을 따르도록 하고 있고, 이때 特定保健用食品의 許可條件은 다음과 같다.

- ① 식생활의 개선이 도모되어 健康의 維持增進에 기여함이 기대되는 것
- ② 식품 또는 관여하는 성분에 대하여, 保健用途의 根據가 의학·영양학적으로 명확하게 밝혀진 것
- ③ 식품 또는 관여하는 성분에 대한 適切な 攝取量이 의학·영양학적으로 설정 가능한 것
- ④ 식품 또는 관여하는 성분은 식생활의 경험으로 판단할 때 安全한 것
- ⑤ 관여하는 성분은 다음 사항이 명확한 것
 - ㉠ 物理化學的 性狀 및 實驗方法
 - ㉡ 定性 및 定量試驗方法
- ⑥ 동종의 식품에 일반적으로 함유되어 있는 營養成分의 조성이 현저히 손상되지 않은 것
- ⑦ 드물게 섭취되는 것이 아닌, 日常的으로 攝取되고 있는 식품일 것
- ⑧ 정제형, 캡슐형 등이 아닌 通常의 形態를 한 식품일 것
- ⑨ 식품 또는 관여하는 성분은 1971년 6월 1일 약발 제 476호 약무국장 통지 「무승인허가 의약품의 지도 단속에 대하여」의 별지 「의약품의 범위에 관한 기준」중 「(I) 그 성분본질이 의약품으로서 사용되는 것」, 「(a) 오로지 醫藥品으로 사용되는 것」에 해당되지 않을 것이다. 이때 申請 및 許可節次도 따로 정하고 있다.

지금까지 厚生省大臣이 表示를 許可한 內容에는, 강화식품으로 표시할 수 있는 대상식품 및 영양소의 함유기준, 특별용도식품 중 환자용식품의

개별표시허가 기준(단일식품과 조합식품으로 구분), 임산부·수유부용 분류의 표시허가기준, 유아용조제분유의 기준, 고령자용 식품의 표시기준과 21개 특정보건용식품의 표시기준이 있다.

II. 美國

1. 管理 主體

미국의 경우 健康指向性 食品을 식품별로 관리하고 있지 않고 단지 표시중 營養成分 또는 健康關聯強調表示에 관한 기준으로 FDA 및 USDA(미농무성)이 관리하고 있다.

이와 관련된 법에는 기본법인 “美聯邦 食品, 藥品 및 化粧品法”(Federal Food, Drug and Cosmetic Act)과 일반식품에 있어서는 영양소 함량관련 강조표시(Nutrient Content Claims)와 건강관련강조표시(Health Claims)방법을 규정한 “營養表示 및 敎育法”(Nutrition Labelling and Education Act), 식이보조식품(Dietary Supplementary Foods)의 표시를 위한 “食餌補助食品法”(Dietary Supplementary Act)이 있다.

2. 管理 內容

관련법에 의하여 營養素 含量 관련 強調表示나, 健康관련 強調表示는 FDA가 승인한 用語와 그 條件에 맞지 아니하면 표시할 수 없도록 하고 있다.

즉, 規定이 정해진 경우에만 그 規定에 따라 표시할 수 있으며, 營養素 含量관련 強調表示가 可能한 영양소는 열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨 및 당이고, 이들에 대하여 無(free), 低(low), 低減化(reduced/less) 또는 其他 表示를 규정하고 있다. 이외에 “~의 좋은 資源(good source of~)” 등의 表示方法도 규정하고 있다.

健康관련 強調表示도 그 條件 및 內容을 자세히 규정하고 있는데 FDA가 현재 승인한 내용은 “갈슘과 콜다공증”, “나트륨과 고혈압”, “식이지방

과 압”, “식이포화지방 및 콜레스테롤과 관상동맥성 심질환의 위험”, “섬유소함유곡류제품, 과일, 야채와 압”, “섬유소 특히 가용성 섬유소를 함유하고 있는 과일, 채소 및 곡류제품과 관상동맥 심장질환의 위험”, “과일, 채소와 압”과 “염산과 신경관 결함” 뿐이다. 따라서 規定에 정한 것 以外에는 어떠한 사항도 표시되어서는 아니된다.

일반식품이외에 食餌補助食品의 表示도 일반식품과 같이 취급한다고 공시하였다. 특히 식이보조식품의 “건강관련강조표시(health claims)”시에는, 당해물질이 食品, 食品構成成分, 또는 食品素材(food ingredient)이어야 하며, 사용수준이 건강관련 강조표시에 一致하는 效力이 있음은 製造者가 證明하여야 한다고 하였다. 물론 이외에 법에 의한 식품으로서의 安全性도 만족되어야 한다고 하였다. 그러나 副作用, 예를들어 알레르기환자나 과민환자에 대한 규제및 기준은 앞으로 설정될 것으로 보인다.

<著者略歷>

金元重

成均館大學校 産業心理學科 卒業
美國 The Ohio State University 大學院 經營學 博士
現 韓國保健社會研究院 保健經濟研究室長

李相暎

延世大學校 政治外交學科 卒業
延世大學校 大學院 經濟學科 碩士
現 韓國保健社會研究院 人口問題研究室長

金惠蓮

서울大學校 家政大學 食品營養學科 卒業
서울大學校 保健大學院 保健學 碩士
現 韓國保健社會研究院 責任研究員

張東鉉

Calvin 神學大學 神學科 卒業
總會神學大學 神學科 神學 碩士
現 韓國保健社會研究院 主任研究員

姜信逸

韓國 外國語大學校 英語科 卒業
美國 The Ohio State University 經濟學 博士
現 漢城大學校 助教授

宋仁相

서울大學校 農科大學 畜産學科 卒業
서울大學校 農科大學院 農學 博士
現 韓國食品研究所 食品研究部 部長

李哲鎬

高麗大學校 農化學科 卒業
덴마크 왕립 農科大學 農學 博士
現 高麗大學校 食品工學科 教授

研究報告書 94-18

開放化에 對備한 食品産業의
構造改善 및 發展方案

1994年 12月 日 印刷

1994年 12月 日 發行

著 者 金 元 重 外

發行人 延 河 清

發行處 韓國保健社會研究院

서울特別市 恩平區 佛光洞 山42-14

代表電話：355-8003~7

登 錄 1994年 7月 1日 (第8-142號)

印 刷 世明文化社

© 韓國保健社會研究院 1994
