

이론적 고찰 및 현황 진단을 통한 국내 천일염 산업의 발전방안 연구

서 보 원*

경희사이버대학교 외식농산업경영학과

A Study on the Development of the Solar Salt Industry through Diagnosis of Current Situation and Theoretical Consideration

Bo-Won Suh*

*Department of Food Service & Agri-business Management, Kyung Hee Cyber University,
#26 Kyunghee daero, Dondaemun-gu, Seoul, 130-739, Korea*

Abstract

The purpose of this study is to investigate development of the solar salt industry in Korea. To achieve the objective, the study defined the concept of advancement and competitiveness improvement regarding the solar salt industry, and identified a present situation and problems of the solar salt industry. The result showed that to develop the solar salt industry in Korea, production system should be modernized, and distribution system should be changed to get consumer's trust, and it should be informed outstanding characteristics of Korean solar salt to consumers. Finally, the government and related corporation should push related system and policy such as traceability system to develop the solar salt industry in Korea.

Keywords : Solar salt industry, Advancement, Competitiveness improvement, Theoretical consideration

I. 서 론

소금은 인간이 살아가는데 없어서는 안될 필수 불가결한 요소일 뿐 아니라 전 세계적으로 각종 음식을 요리하는데 언제나 첨가되는 주요 식품

이다. 특히 전통적으로 김치, 된장·고추장 등의 장류, 각종 젓갈 등 소금을 주된 양념으로 하여 만든 저장음식이 발달한 우리나라에서 소금은 매우 중요한 식품이다. 그럼에도 불구하고 불과 몇 년 전만 해도 우리나라에서 소금은 광물로 분류

접수 : 2013년 7월 3일 최종심사 : 2013년 9월 11일 게재확정 : 2013년 9월 16일

*Corresponding author : 02-3299-8524, bowonsuh@khcu.ac.kr

되어 왔다. 이후 농림수산식품부에서 2008년 3월 천일염을 광물에서 식품으로 분류하였고, 웰빙(Well-being)에 대한 소비자들의 관심이 높아짐에 따라 천일염산업의 성장에 대한 문제가 조금씩 대두되고 있는 실정이다(Doo, 2011; Go, 2009).

정부는 천일염관련 관리업무를 2008년 7월부터 지식경제부에서 농림수산식품부로 이관하여 담당하도록 하였으며, 기존 5대 전통발효식품으로 분류되었던 고추장, 된장, 간장, 김치, 젓갈에 천일염을 더하여 6대 전통발효식품의 토대를 마련하였다. 또한 2011년 10월에는 기존의 ‘염관리법’을 확대 개편한 ‘소금산업진흥법’이 국회에 통과되어 천일염 육성을 위한 제도적 기틀을 마련하고자 하였다. 지금까지 소금관련 정부의 정책은 산업육성과 관련한 지원보다는 염전 폐전지원과 실직대책에 초점이 맞춰져 왔으며, 소금산업과 관련된 법과 제도 역시 염제조업의 허가, 품질검사, 부산물염의 식용금지 등과 같은 소금에 대한 최소한의 관리 정도에 초점이 맞추어져 있어 체계적인 소금산업의 육성을 위해서는 미흡한 점이 많았다(Doo, 2011).

따라서 이제는 우리나라의 천일염산업이 국내는 물론 세계시장으로 성장해 나갈 수 있도록 여러 가지 방안을 마련하여야 할 때이다. 그러나 국가의 체계적인 계획이나 정부정책이 아직까지 마련되어있지 않은 상태이며 천일염과 관련한 제도와 행정 및 관리체계도 미비한 상태이다. 천일염 생산 지역의 지방자치단체는 천일염산업 발전과 지역경제 활성화를 위해 노력하고 있지만 국가의 법적, 제도적 체계가 이를 뒷받침하지 못해 실효성 있는 방안을 내놓지 못하고 있다(Kim and Park, 2009).

이에 본 연구는 천일염 산업에서의 경쟁력 및 선진화에 대한 이론적 고찰과, 천일염 산업의 현황과 문제점을 파악하여 천일염 산업의 선진화와 경쟁력 제고를 위한 생산, 유통, 소비 부문에서의 각각의 개선 방안을 제시하고, 이를 통해

국내 천일염산업의 안정적인 발전을 위한 과제를 제안하고자 하는데 그 목적이 있다.

II. 선진화 및 경쟁력에 대한 이론적 고찰

1. 선진화의 개념 및 정의

선진화의 사전적 의미는 ‘문물의 발전 단계나 진보 정도가 다른 것보다 앞서게 되는 것 또는 그렇게 하는 것’이다. 반면 실제 우리가 살아가고 있는 사회 안의 실천적 의미에서의 선진화는 ‘성장·통합·시민적 덕성을 평가하는 개념이며, 성장과 통합이 조화를 이루며 증진되고, 시민적 덕성이 높은 수준으로 고양된 상태’로 말할 수 있겠다(Kim et al., 2010).

아직까지 천일염 산업에서의 선진화에 대한 개념 정립이 되어있지 않아 본 연구에서는 앞선 연구의 수산업에서의 선진화에 대한 설명을 바탕으로 천일염 산업에서의 선진화의 개념에 대해 이해하고자 한다. Park and Kim(2010)은 선진화에 대한 실천적 의미 규정을 통해 산업에서의 선진화에 대해 정의하며 수산업에서의 선진화에 대해 설명하고 있다. Park and Kim(2010)에 의하면, 산업에서의 선진화는 몇 가지 요건과 구조에 의해 설명될 수 있다. Fig. 1에서와 같이 산업선진화의 두 중심축은 산업의 성장과 통합

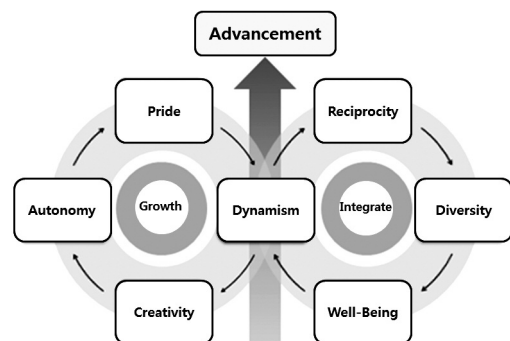


Fig. 1. Structure of Advancement.

Source : Kim et al. (2010) As an indicator of the level of advancement of Korea, CEO Information, p.5, Re-quote from Park and Kim(2010) p.116.

으로 표현할 수 있는데, 성장을 구성하고 있는 요소는 자부심, 자율성, 창의성, 역동성 등으로 설명될 수 있고, 통합의 구성 요소는 호혜성, 다양성, 행복감, 역동성 등으로 설명되며, 역동성은 산업의 선진화를 위한 성장과 통합의 공통요소이다.

산업 선진화의 첫 번째 중심축 성장의 첫 번째 요소인 자부심은 자존감과 미래에 대한 희망을 말하는데, 여기서 자존감이란 스스로를 귀하게 생각하는 것을 말한다. 즉 산업 내의 종사자 스스로가 본인의 직업에 자존감을 갖고 이를 자랑스럽게 생각할 때 그 산업의 미래는 희망적이고 밝다는 것이다. 두 번째로 자율성은 산업내의 구성원의 동기부여와 가치차원에서 민주주의적 의사결정을 말한다. 즉 구성원 개개인과 관련 단체가 스스로 산업 내에서 동기를 부여할 수 있어야 하며, 의사결정이 필요할 때도 중앙집권적이 아닌 민주적인 의사결정이 이루어져야 하는 것이다. 마지막으로 창의성은 기존의 통념이나 가치에 매몰되지 않고 참신하고 유용한 생각과 가치를 창안하는 능력이라고 표현할 수 있다.

산업 선진화의 두 번째 중심축인 통합의 첫 번째 요소는 호혜성으로서 이는 공공선의 실현과 타인 및 자연에 대한 배려를 포함하는 개념이다. 호혜성은 여러 가지 사회·경제적 갈등을 협상과 타협을 통해 상호 해소하는 중요한 방법이다. 통합의 두 번째 요소는 다양성으로, 사회를 구성하고 있는 개개인의 다양성을 받아들이고 협력적으로 타협하는 것이 선진화라 할 수 있다. 통합의 세 번째 요소는 행복감으로서, 이는 다시 말하면 사회에서의 개인의 여유와 만족 그리고 쾌적함이라 할 수 있다(Kim et al., 2010; Park and Kim, 2010). 즉 이를 통해 천일염산업의 선진화를 정의해 보면 ‘천일염산업의 선진화란 산업 전체의 외적 성장과 구성원들의 내적 성장, 그리고 관련사회의 통합을 종합적으로 평가하는 개념이라 할 수 있으며, 이러한 성장과 통합이 조화를 이루며 증진되는 것’이라 할 수 있겠다.

2. 경쟁력의 개념 및 정의

1) 경쟁력의 정의 및 유형

경쟁력은 경영학에서 비롯된 개념으로 아직 일반적으로는 그 정의가 정립되지 않았으며 분야와 학자, 시대 상황에 따라 여러 가지 정의가 존재한다(Lim, 2010). Lismen et al.(2004)은 ‘경쟁력이란 자사의 제품 및 서비스의 여러 가지 이점을 소비자에게 강조하여 소비자의 마음속에 다른 경쟁사들보다 자사의 제품을 유리한 위치에 놓일 수 있게 하는 능력’이라고 하였다. Hao(1999) 또한 경쟁력에 대해 ‘자사의 다양한 기능을 활용하여 경쟁사와 비교하여 소비자에게 더 나은 서비스와 제품을 제공할 수 있게 하는 능력’이라고 정의하고 있다.

Kim et al.(2001)은 경쟁력을 분류 기준에 따라 다음과 같이 구분하고 있다. 첫째, 경쟁주체의 분류 기준에 의해 기업경쟁력, 산업경쟁력, 국가경쟁력으로, 둘째, 경쟁의 대상이라는 기준에 따라 상품경쟁력, 자본경쟁력, 기술경쟁력으로 구분된다. 셋째, 경쟁의 구성요소를 기준으로 하여 가격경쟁력과 품질경쟁력으로 구분할 수 있고, 넷째 경쟁이 이루어지는 장소나 흐름 방향을 기준으로 국내경쟁력과 국제경쟁력, 수출경쟁력과 수입경쟁력으로 구분할 수 있다. 다섯째로 평가 방법을 기준으로 사전적 경쟁력과 사후적 경쟁력으로, 마지막으로 지속되는 시간에 따라 단기 경쟁력 및 장기 경쟁력으로 구분할 수 있다.

2) 농수산업 경쟁력과 천일염 산업의 경쟁력 정의

천일염 산업에서의 경쟁력에 대한 일반적 정의는 아직까지 정립되어 있지 않다. 이에 본 연구에서는 선행연구에서의 농수산업 경쟁력에 대한 정의를 살펴봄으로써 천일염 산업의 경쟁력에 대한 의미를 살펴보고자 한다. 농수산업의 경쟁력은 일반 제조 산업에서의 경쟁력의 개념보다 좀 더 포괄적인 개념으로서 이를 확실하게 하기 위해서는 농수산업의 경쟁요소를 먼저

알아보는 것이 필요하다.

일반적인 개념에서의 경쟁의 구성요소는 경쟁의 주체, 경쟁의 상대방, 경쟁을 통해 얻고자 하는 것 그리고 경쟁을 하고자 하는 대상으로 구분할 수 있는데(Hong et al., 2010), 이를 바탕으로 농수산업의 경쟁요소를 살펴보고자 한다. 농수산업에서의 경쟁의 주체는 종사자 및 경영체라 할 수 있고, 경쟁의 상대는 지역을 기준으로 크게 국내와 해외로 구분할 수 있고, 국내만 기준으로 할 경우 타 지역의 농수산업이라고 볼 수 있다. 경쟁을 통해 얻고자 하는 것은 농수산품을 많이 판매하여 결과적으로는 농수산업 종사자의 소득을 증대시키고 나아가서는 지역과 국가의 발전을 이루는 것이다.

마지막으로 경쟁을 하고자 하는 대상은 생산요소 부문, 수요 부문, 연관 및 지원 산업 부문, 농업 경영체 전략구조 및 경쟁 부문, 정부 부문 등으로 다양하게 나눌 수 있다(Lim, 2010). 이를 통해 Lim(2010)은 농수산업의 경쟁력을 ‘농수산업 경영체 및 종사자(경쟁 주체)가 국내 및 해외 시장에서(경쟁 상대) 농수산식품의 생산판매를 확대함으로써(경쟁노력 대상) 농수산업 종사자의 소득을 제고하고 삶의 질을 지속적으로 향상(경쟁 목적)시키는 농수산업 및 관련 부문의 총체적 능력’이라 정의하고 있다. 따라서 이상에서 살펴본 농수산업 경쟁의 요소 및 정의를 바탕으로 천일염산업의 경쟁력을 정의해 볼 수 있을 것이다. 천일염산업의 경쟁력이란 ‘천일염산업의 경영주체라 할 수 있는 경영업체 및 종사자가 그

들의 경쟁상대인 국내 및 해외시장에서 천일염 제품의 생산과 판매를 확대하고 증진시킴으로써 산업종사자의 소득을 높이고 삶의 질을 향상시키는 경쟁의 목적을 달성하는 천일염산업과 관련한 각종 분야의 역량’이라 할 수 있다.

Ⅲ. 천일염 산업의 현황과 문제점

1. 천일염 산업의 현황

천일염은 우리나라에서 수백 년간 식품으로 이용되어왔음에도 불구하고 오랫동안 식품으로 인정받지 못하고 광물로 취급되어 왔다. 기존 식품위생법 제7조에 근거를 둔 식품공전 제3항의 “식품으로는 재제, 가공, 정제소금을 사용하여야 한다. 다만 원료의 전처리 과정에는 천일염을 사용할 수 있으나 이때에는 불순물 등이 식품에 이행되지 않도록 하여야 한다.”는 규정에 대한 비판이 생산자, 소비자, 관계기관 등에서 제기되었고, 천일염을 식품으로 인정하고 경쟁력을 강화해야 한다는 의견이 확산되었다. 생산자단체와 지방자치단체에서도 천일염을 식품으로 인정할 것을 요청하자 2007년 12월 염관리법이 개정되어 천일염은 식품으로 인정되었고, 식품위생법 대상이 되었다(Kim and Park, 2009).

1) 생산 현황

전국의 지역별 천일염의 2008년부터 2010년의 3년간 생산량과 생산액 현황은 Table 1과 같다. 2010년 기준, 남부지방의 천일염 생산량은

Table 1. Production of Solar Salt (2008~2010)

(unit : ₩10,000, ton)

Area	No. of Member	2008		2009		2010		Average
		Yield	Value(₩)	Yield	Value(₩)	Yield	Value(₩)	
Kyeonggi-do	40	6,790	169,750	8,130	203,250	5,341	169,132	7,087
Middle	94	39,760	927,733	42,580	993,533	24,499	775,802	35,613
South	1,134	337,754	7,768,342	326,770	7,515,710	192,608	5,457,226	285,711
Total	1,268	384,304	8,865,825	377,480	8,712,493	222,448	6,402,160	328,411

Source: Korea Salt Manufacture Association, 2013a

192,608톤(86.6%), 생산액은 약 545억 원으로 전국에서 가장 많은 부분을 차지하고 있다.

2) 지역별 생산업체 현황

전국 및 지역별 천일염 생산업체 분포 현황을 살펴보면 Table 2와 같다. 2008년 기준 전국 5개 시·도, 21개 시·군·구에 총 1,268개소가 영제조업 허가를 받았으며, 이중 실제로 가동중인 업체는 1,104개소인 것으로 집계되고 있다. 가동 중인 업체수의 지역별 분포현황을 살펴보면, 전남 지역이 90.6%로 거의 대부분을 차지하고 있으며,

충남 6.7%, 경기, 2.0%, 전북 및 인천이 각각 약 0.4%의 점유율을 나타내고 있는 것으로 나타났다. 전남지역에서도 신안군이 국내에서 천일염이 가장 많이 생산되고 있는 지역이었으며, 2008년 기준 가동업체수가 818개 업소로 전국에서 차지하는 비중이 74.1%인 것으로 나타났다.

3) 국내 소금 수급 현황

Table 3에서 알 수 있듯이, 2008년 기준으로 우리나라 소금시장의 총 공급량은 국내 생산 및 수입을 포함하여 약 330만 톤 정도이다. 국내생산

Table 2. Status of Local Producers of Solar Salt(2006~2008)

Province	City, Town	2006		2007		2008		2008(Share)	
		Permit	Operation	Permit	Operation	Permit	Operation	Permit	Operation
Incheon	Jung-gu	13	12	13	10	12	2	0.9	0.2
	Ongjin	5	2	5	2	5	2	0.4	0.2
	Ganghwa	1	0	1	0	1	0	0.1	0.0
	Total	19	14	19	12	18	4	1.4	0.4
Kyeonggi-do	Ansan	7	7	7	7	7	7	0.6	0.6
	Hwasung	15	15	15	15	15	15	1.2	1.4
	Total	22	22	22	22	22	22	1.7	2.0
Chungcheongnam-do	Seosan	25	22	25	22	25	22	2.0	2.0
	Taeon	51	49	51	49	51	50	4.0	4.5
	Dangjin	11	9	11	0	2	0	0.2	0.0
	Boryeong	3	2	3	2	3	2	0.2	0.2
	Seochun	7	0	7	0	7	0	0.6	0.0
	Total	97	82	97	73	88	74	6.9	6.7
Jeollabuk-do	Gunsan	3	1	3	1	3	1	0.2	0.1
	Buan	1	1	1	1	1	1	0.1	0.1
	Gochan	2	2	2	2	2	2	0.2	0.2
	Total	6	4	6	4	6	4	0.5	0.4
Jeollanam-do	Sinan	918	818	918	818	918	818	72.4	74.1
	Mokpo	13	6	13	6	13	6	1.0	0.5
	Muan	28	27	28	27	28	27	2.2	2.4
	Jindo	4	0	4	0	4	0	0.3	0.0
	Wando	10	3	10	3	10	3	0.8	0.3
	Haenam	29	25	29	25	29	25	2.3	2.3
	Yungguang	124	119	124	119	124	119	9.8	10.8
	Bosung	8	2	8	2	8	2	0.6	0.2
	Total	1,134	1,000	1,134	1,000	1,134	1,000	89.4	90.6
National Total	1,278	1,112	1,278	1,111	1,268	1,104	100.0	100.0	

Source: Joo et al.(2009) Policy Direction to Develop Solar Salt as a High Value Added Food Industry, 18 – 19.

Table 3. Supply and Demand Status of Salt in Korea(2008)

(unit : 1,000 ton)

Division		Demand	Supply				
			Domestic				Imported
			Solar	Machine	By-product	Total	
For home	Kimchi	89	55	5	—	60	29
	Soy sauce	59	38	5	—	43	16
	Table salt	87	20	23	—	43	44
	Total	235	113	33	—	146	89
Food industrial	Aquatic products	160	65	20	—	85	75
	Soy sauce	55	10	22	—	32	23
	Curing salt	86	63	6	—	69	17
	Food processing	80	25	15	—	40	40
	Total	381	163	63	—	226	155
Sub Total		616	276	96	—	372	244
General industrial	Water filtration	36	15	14	—	29	7
	Dyeing	35	5	14	4	23	12
	Leather industrial	50	18	5	9	32	18
	By-product for meat	27	20	—	—	20	7
	Feeding	70	20	25	—	45	25
	Farming	23	18	3	—	21	2
	Others	20	12	2	—	14	6
	Total	261	108	63	13	184	77
Chemical industrial	Soda ash	—	—	—	—	—	—
	Caustic soda	2,397	—	—	—	—	2,397
	Dyeing	15	—	—	—	—	15
	Others	9	—	—	—	—	9
	Total	2,421	—	—	—	—	2,421
Sub Total		2,682	108	63	13	184	2,498
Total		3,298	384	159	13	558	2,742

Source : Korea Salt Manufacture Association, 2013b.

이 약 55만 톤이며, 수입이 약 274만 톤으로 수입 염이 매우 큰 비중을 차지하고 있다. 국내 생산 소금 중, 천일염은 약 38만 톤, 기계염은 약 16만 톤, 부산물염은 1만3천 톤이 생산되었다. 소비현황을 살펴보면 일반가정에서는 김장과 장류를 담글 때 가장 많이 사용되고, 식품가공에서는 수산물가공에 소금이 가장 많이 사용되는 것으로 나타난다. 일반 공업용으로는 사료가, 화학공업용으로는 가성소다용이 차지하는 비중이 가장 높다.

2. 천일염 산업의 문제점

1) 천일염 산업 관련 제도 및 정책

염관리법은 염전 개발과 소금의 수급을 적절히 조절하여 소금의 건전한 육성을 도모하기 위하여 1963년에 제정되었으며, 이 밖에도 염전허가 등에 관한 사항을 규정하였다. 이후 1995년에 폐전지원 사항을 규정하였으며, 같은 해 재제조염과 가공염 등은 식품위생법의 대상이 되었으나 천일염은 식품위생법 대상에서 배제되었다. 이렇듯 염관리법은 천일염 산업 발전을 위한 내

용을 규정하지 않아 천일염 산업 육성에 적합하지 못한 법률이라는 평가를 얻게 되었고(Mokpo Citizens' Coalition for Economic Justice, 2005), 2011년 11월 염관리법은 '소금산업진흥법'으로 개정되었다(Korea Maritime Institute, 2012).

2008년 천일염은 식품으로 인정되었으나 천일염과 관련한 안전성에 관한 제도적 장치는 여전히 부족하다. 반면 농산물과 수산물의 경우 농수산물품질관리법을 통해 품질관리방법을 규정하고, 품질관리를 위한 정부지원을 구체적으로 명시하는 등 품질관리를 체계적으로 법제화하고 있다. 뿐만 아니라 천일염생산은 재해관련 법률의 대상에서 배제되어 있어 재해 예방과 피해 보상, 복구에 관한 지원을 받지 못하고 있다. 따라서 천일염의 안정적인 생산기반 확보와 산업 발전을 위해 농어업재해대책법의 대상에 천일염전을 포함시키거나 천일염을 위한 별도의 대책방안을 마련할 필요성이 제기되고 있다(Park, 2008).

지자체를 중심으로 천일염 육성을 위한 노력을 하고 있으나 법적인 한계와 국가지원 부족으로 이 또한 효과를 나타내지 못하고 있다. 전라남도 천일염연구회가 '천일염 산업화 5개년계획'을 만들고 '전라남도 천일염 산업 발전목표 및 로드맵'을 작성하였지만 효과적인 목표 달성에 한계점을 드러내었다. 신안군은 2007년에 조직개편을 하면서 천일염산업과를 신설하고, 2008년 '신안군 천일염 산업육성 지원에 관한 조례' 제정 및 '천일염 세계 명품화 전략사업' 작성 등 여러 가지 정책적인 측면에서 천일염 산업 육성을 위한 시도를 하였으나 염전시설 개선과 체계적 관리방안에 대한 구체적 방안이 마련되지 못해 중장기적인 측면에서 한계를 드러내고 있다(Kim and Park, 2009). 정부도 2011년 9월 천일염산업 육성 종합대책을 수립하고 천일염에 대한 친환경 생산기반 구축, 유통구조 개선, 연구개발 지원 등에 대한 방안을 마련하고 있으나 아직까지는 실질적인 실효성을 나타내지 못

하고 있다(Korea Maritime Institute, 2012).

2) 수입산 천일염 및 관련 업·단체

일반적으로 수입염과 국산천일염을 시각적으로 구분하는 것은 불가능하다. 이에 수입산 천일염을 국산천일염으로 둔갑시켜 판매하는 문제가 매우 심각하여 국산 천일염에 대한 소비자의 신뢰도를 하락시키고 이미지를 손상시키고 있다(Korea Maritime Institute, 2012). 또한 대기업을 중심으로 수입가공염 시장이 빠르게 성장하면서 이 또한 국내 천일염 및 가공염 시장을 위협하고 있다. 따라서 대기업은 국내 천일염 생산 및 가공업자 등 지역민과 함께 천일염 산업 성장을 도모하기 위해 생산 및 가공보다는 유통에 보다 더 적극적으로 관여할 수 있도록 해야 할 것이다. 이와 함께 천일염 관련 업체 및 단체, 정부, 연구기관 간의 네트워크에 의한 상호 협력시스템이 갖추어져 있지 않아 전체적인 천일염 산업 발전을 방해하고 있다는 것 또한 문제점이다. 또한 천일염 생산 및 가공 등 천일염 업무와 관련한 전문 인력의 부족, 젊은 인력의 업무 기피 등 인력문제 또한 심각하므로 정부는 이를 개선하기 위한 임금 및 후생복지 등 지원방안을 마련하도록 해야 할 것이다. 이밖에도 생산시설이 너무나 낙후하여 이를 현대화함으로써 국제적으로 인증받을 수 있는 시스템에 대한 구축이 시급하며, 생산자와 가공업자 및 유통업자 등 관련업체의 의식개선이 필히 요구된다 하겠다(Doo, 2011).

3) 업체의 영세성 및 낙후된 생산시설

생산업체의 영세성 또한 국내 천일염산업의 문제점이라 할 수 있다. 2008년 10월 현재 국내 염전의 면적은 3,778ha이며, 천일염 생산업체 수는 1,104개로서 1개 업체당 염전의 면적은 약 3.4ha에 불과하다(Joo et al., 2009). 또한 천일염의 주 생산지인 신안군의 경우 염전을 직접 운영하지 않고 위탁하는 비율이 40.9%이며, 영광군의 경우 임대업체의 비율이 더 높은 것으로 나타

나고 있다(Choi, 2010). 임대염전의 경우 염전 소유주와 실제 염전 운영자가 다르기 때문에 염전 운영자에 입장에서는 염전에 대한 투자나 노력을 해도 이에 대한 보상이 본인에게 돌아오지 않아 이를 기피하게 되는 경향이 있어 천일염 생산의 효율성을 저해하고 있다. 또한 장기적 관점에서의 품질개선보다는 단기적 관점의 수익극대화에 초점이 맞추어져 있기 때문에 보다 품질 좋은 명품 천일염 생산을 기대하기 어렵게 되는 것이다(Park, 2011).

염전의 열악한 생산시설 또한 천일염산업의 발전을 저해하는 요인으로 작용하고 있다. 바닷물을 저장해 두는 저수지의 경우 바닷물 유입시 1차적으로 이물질 제거할 수 있는 시설이 없는 경우가 대부분이며, 염전의 경우도 주변의 오염물질을 차단할 수 있는 시설이 없는 경우가 허다한 현실이다. 따라서 외부로부터 해수에 유입되는 이물질의 혼입을 방지하지 못하게 되고 이는 천일염의 품질에 많은 영향을 미치고 있다. 결정지는 주로 바닥재로 타일이나 PVC 장판을 이용하고 있는데, 타일의 경우에는 결정된 소금에 이물질이 들어갈 가능성이 높으며, 장판의 경우에는 장판소재 자체가 화학물질로 되어 있어 친환경적이지 못하다(Choi, 2010; Park, 2011).

또한 대부분의 소금창고가 매우 낡고 오래되어 건물의 노후화에 따라 건축자재의 조각이나 부식물이 소금에 섞일 가능성이 매우 높으며, 많은 소금창고가 비포장도로에 인접해 있어 토사와 먼지의 혼입 가능성 또한 매우 높다. 뿐만 아니라 여러 소금 운송장비와 채염 기구에서의 이물질이 소금에 혼입될 가능성이 있다. 수확용 끝개의 경우 대부분 고무재질로 되어 있으며 장기간 사용할 경우 고무가 경화되어 고무파편이 소금에 유입될 수 있으며, 소금 채염 후에도 운송 과정에서 사용되는 수레나 컨베이어 벨트가 부식되어 이로 인한 녹분 등 이물질의 혼입 가능성이 항상 존재하고 있는 것이다(Choi, 2010; Park, 2011).

IV. 국내 천일염 산업의 발전방안

1. 생산부문

천일염 산업의 외적·내적 성장과 경영주체, 즉 생산자의 소득증진과 삶의 질 향상을 위해서는 무엇보다도 생산부문에 천일염 산업의 구체적인 발전방안이 제안되어야 한다.

1) 생산시설의 개선 및 과학시스템 구축

국내 천일염 산업의 성장 및 발전을 위해서는 생산시설의 현대화가 시급하며 이와 함께 현대화된 시설을 뒷받침할 수 있는 과학시스템이 하루 빨리 구축되어야 한다. 앞서 살펴본 국내 천일염 산업 현황의 문제점에서도 알 수 있듯이, 낙후되고 노후화된 시설로 인해 생산성이 증대되지 못하고 있어 생산력에서부터 천일염이 경쟁력을 갖추지 못하고 있는 것이다.

Park(2011)은 생산자가 오랜 시간동안 체득한 노하우, 즉 전통방식을 손상시키지 않는 범위 내에서 오래되고 낙후된 생산방식을 탈피하고 전통과 현대화를 모두 아우를 수 있는 천일염생산의 표준 매뉴얼 또는 표준공정을 구축해야 한다고 하였다. 이러한 시설의 현대화와 함께 천일염에 대한 식품안전성을 확보하여 천일염 산업발전을 제고할 수 있어야 한다. 천일염 산업 발전 저해요인으로 앞서 친환경적이지 못하고 불결한 생산 환경을 지적한바 있다.

Bae(2010)는 천일염의 식품안전성 확보를 위해 현재 대부분의 염전에서 볼 수 있는 해주와 소금창고의 슬레이트 지붕, 염전 주변의 부직포 등을 제거하고 이를 나무 등의 친환경적 요소로 바꾸어야 하며, 이와 함께 바다가 오염되면 천일염도 오염되므로 염전 주변 해역에 대한 관리도 본격적으로 강화되어야 한다고 하였다. 이러한 생산성 향상과 식품안전성 확보를 위한 품질관리와 함께 보다 효율적인 천일염 산업 발전을 위해서는 국내산 천일염의 우수성 및 안정성을 뒷받침해 줄 수 있는 과학적인 관리시스템이 빠른

시일 내에 함께 구축되어야 한다. Park(2011)는 프랑스의 게랑드 소금의 예시를 통해 게랑드 소금이 전 세계적인 명품소금으로 인정받는 이유에는 과학적인 생산방식 뿐 아니라 철저한 위생 및 품질관리와 친환경소금이라는 이미지를 소비자들에게 인식시켰기 때문이라고 강조하였다.

2) 관련 제도 및 표준화, 등급화 확립

천일염 산업과 관련한 제도의 확립과 천일염의 표준화 및 등급화가 확립되어 정책 및 제도적인 뒷받침이 마련되어야 천일염의 생산성 및 품질 향상, 식품 안정성 확보 등을 통해 천일염 산업이 안정적으로 발전될 수 있을 것이다. Bae(2010)는 현재 천일염의 전근대적인 생산방식과 시설에 대해서 이를 개선할 수 있는 표준모델을 개발하고, 생산 및 품질관리에 대한 가이드라인을 설정하여야 할 것이라고 제안하였다. 이와 함께 천일염에도 국내 농산물에 적용되고 있는 우수농산물인증제도와 같은 천일염 품질에 대한 권위 있고 신뢰할 수 있는 인증제도의 도입이 필요하다. 국내 소비자들의 소득수준의 향상 및 유기농식품 또는 우수농산물에 대한 관심이 매우 높을 뿐만 아니라(Suh, 2010), 더 많은 비용을 지불하더라도 친환경 농산물이나 각종 제도로서 인증 받은 농산물을 구매하려는 소비자가 증가하고 있다(Park, 2011).

이러한 상황에서 국내 천일염이 정부 및 천일염 산업과 관련 있는 권위와 신뢰를 함께 갖춘 기관으로부터 품질인증을 받게 된다면 소비자의 신뢰도 확보를 얻을 수 있을 뿐만 아니라, 국내외 적으로도 천일염에 대한 경쟁력을 높일 수 있기 때문에 국내 천일염산업의 발전에 기여할 수 있게 되는 것이다. 프랑스 와인이 지금과 같이 세계적인 품질과 명성을 얻게 된 것도 철저한 품질관리와 등급관리와 같은 신뢰성 있는 제

도를 바탕으로 한 것이다. 프랑스 와인은 최상급의 경우, 지리적 표시제도인 AOC(Appellation D'Origine Controlle)¹⁾를 활용하여 포도의 품종, 재배기술, 단위면적당 수확량, 양조기술 등의 중요한 조건들을 규정하고 표시(Oh, 2008)하므로써 포도주의 품질과 명성을 유지하고 있는 것이다.

3) 생산자 조직의 역할에 대한 검토

생산자 조직의 규모를 확장하고 기능 및 업무의 효율성을 증대시켜 천일염 생산성 향상에 도움이 되고 나아가 천일염 산업의 발전을 위해 생산자 조직의 역할 정리 및 규모에 대한 검토가 필요하다. Bae(2010)에 의하면 현재 대부분의 천일염작목반은 그 규모가 매우 작아 기능적인 측면에서 한계가 있으므로 주변 작목반과의 통합을 통하여 규모를 확장하고 기능 및 업무의 효율성을 증대시킬 필요가 있으며, 특히 유통부문에서 개별 천일염생산자들이 주도적 역할을 전혀 행사하지 못하고 있는 점을 고려하여 개별생산자보다는 작목반으로, 개별 작목반보다는 읍·면 혹은 군 단위로 확대하여 협의체를 구성해 나가는 노력이 필요할 것이라고 하였다.

또한 생산자 조직 스스로가 실용적이며 효과적인 정책방안을 제시하여 천일염산업에 관련된 국가 및 지방자치단체의 정책적 지원과 제도 개선을 이끌어낼 수 있어야 한다. 이를 위해서 생산자 조직이 먼저 능동적으로 농업이나 수산업 등 타 산업에 적용되고 있는 각종 관련 제도와 지원내용, 동향 등을 확실히 이해하고 파악하여야 하며, 이를 천일염산업발전에 적용시키기 위해 노력하고, 필요할 경우 학계 및 연구기관, 시민단체 등과 협력하여 합리적인 대안을 제시해야 할 것이다(Kim and Park, 2009).

1) AOC(Appellation D'Origine Controlle)는 포도주 품질의 결정요소들을 토대로 품질관리 방법 및 표시방법을 제도화 하여 포도주의 진정성을 보호 및 발전시키고, 시장에서의 건전하고 발전적인 경쟁을 유도하기 위한 제도이다.

4) 포장 및 규격 등 다양한 상품 개발

천일염의 생산성을 향상시키고 판매증진을 통해 천일염 산업 종사자의 소득을 증진시키고 나아가 천일염 산업 발전을 위해서는 포장 용기 개발 및 다양한 규격 상품 개발을 통해 소비자의 욕구에 맞는 상품을 생산하는 것이 필요할 것이다. 현재 국내산 천일염은 대부분 20kg 혹은 30kg 포대자루에 담아 판매되고 있다. 그러나 일반 가정용 소금의 경우 50g, 250g, 500g, 1kg 등 다양한 중량으로 판매되고 있어 소비자들의 선택의 폭이 넓으며, 이러한 다양한 선택의 기회는 상대적으로 부가가치를 높이는 효과를 내고 있다(Korea Maritime Institute, 2012; Park, 2011). 소비자의 다양한 욕구에 맞는 기능성 소금이나 생산자 조직별로 조직을 대표할 수 있는 특화된 상품을 개발하고, 포장재와 포장단위를 세분화하여 천일염 제품의 부가가치를 높일 필요가 있다(Kim and Park, 2009). 따라서 현재 대부분 포대자루로 판매되는 천일염 또한 포장 및 중량과 형태 등을 일반 조리용, 김장용, 선물용 등 용도에 맞게 다양화 하여 소비자들이 다양한 용도에 따라 천일염을 쉽고 편리하게 소비할 수 있도록 하여야 할 것이다.

2. 유통부문

천일염 산업 전체의 전반적인 성장과 생산자의 소득 수준 증진 뿐 아니라, 천일염 산업과 관련한 각종 분야의 역량 제고를 위해서는 천일염 산업의 유통부분에서 또한 구체적인 발전방안이 마련되어야 한다.

1) 유통 단계 투명성 확보 및 구조개선

천일염 산업을 효과적이고 안정적으로 발전시키기 위해서는 유통 단계의 투명성 확보 및 구조적인 개선이 이루어져야 한다. 앞서 국내 천일염 산업 현황에서 살펴보았듯이 국내로 수입되는 소금은 국내 전체 소비량의 약 83%를 차지한다. 이렇듯 많은 부분 수입소금에 수요량을 의존

하다 보니 유통과정에서 수입산이 국내산으로 둔갑하거나 원산지를 허위로 표시하는 등의 문제점이 발생되고 있는 실정이다.

Park(2011)은 이를 위해 먼저 체계화된 유통채널이 구축되어야 하며, 유통과정 중 발생할 수 있는 문제점을 미연에 방지할 수 있는 제도적 장치가 필요하다고 하였다. Bae(2010)는 현재의 복잡하고 체계화되지 못한 유통구조를 개선하기 위해서는 산지유통시설이 확충되어야 할 것이며, 생산자와 소비자의 직거래를 좀 더 활성화하여 전체 천일염 유통에 있어 직거래 비중을 높여 소비자의 신뢰 또한 증대시킬 수 있는 방안 마련이 필요하다고 하였다.

Jang et al.(2008)은 천일염 유통구조개선과 관련한 소비자 의견을 조사하였고, 그 결과 소비자들도 산지물류유통센터를 설립하여 유통 구조를 개선하고 유통단계를 축소하여 투명성을 확보하는 것이 시급한 문제라고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 즉천일염의 유통 단계의 투명성을 확보하고 유통 구조를 개선하여 국내산과 수입산의 철저한 구분관리와 이에 대한 소비자의 신뢰를 확보할 수 있게 된다면, 수입산 대비 국내산 천일염에 대한 비용적 측면에서도 경쟁력을 확보할 수 있게 될 것이며 이러한 유통구조 개선을 통해 국내 천일염 산업의 발전을 앞당길 수 있을 것이다.

2) 유통의 정보화 추진

천일염 산업 발전을 위해서는 정부, 관련 업·단체, 소비자가 연계한 유통의 정보화 구축 또한 필요하다. 유통의 정보화를 통해 소비자는 구입한 제품에 대한 자세한 정보를 파악할 수 있게 되고, 이에 따라 구입 제품에 대한 신뢰를 갖게 되며, 반대로 공급자 또한 자신이 제공하는 제품에 대해 자세한 사항을 소비자에게 알려줌으로써 소비자에게 신뢰를 줄 수 있을 뿐만 아니라 소비자가 원하는 사항을 자세히 파악할 수 있으므로 제품 품질 및 배송시간 단축 등 서비스 향

상에 도움을 주게 되는 것이다. 이러한 유통의 정보화를 위한 방법으로 Doo(2011)는 전자식 정보 교환 시스템, 바코드 또는 RFID(Radio Frequency Identification)²⁾, 소비자 ID 카드 등을 도입하거나 관련 업·단체가 연계하여 국내산 천일염 및 가공품 유통의 통합 홈페이지를 구축·운영하고 사업자들의 입주를 권장하고, 이 사이트를 주요 인터넷 포털(portal)에 링크시켜 소비자들이 쉽게 볼 수 있도록 하여 인터넷 상에서 구매할 수 있도록 인프라를 구축하는 방법 등을 제안하고 있다.

3. 소비부문

천일염 산업의 성장을 위해서 앞서 생산자의 소득이 증대되어야 한다고 하였으며, 생산자의 소득 증대와 함께 천일염 산업의 바람직한 성장을 위해서는 유통 경로의 투명성 확보와 정보화를 통해 천일염 제품의 판매가 잘 되어야 할 것이라고 하였다. 이렇게 생산자의 소득을 증대시키고, 유통의 투명성 확보를 통해 천일염 산업의 경쟁력 제고를 위해서는 무엇보다도 소비자가 천일염 제품 구매를 많이 할 수 있어야 할 것이다. 즉 생산 및 유통부분의 개선과 함께 진정한 천일염 산업의 성장과 경쟁력 제고를 위해서는 소비부문에서 천일염에 대해 소비자가 쉽게 느끼고 직접 접할 수 있는 발전 및 개선 요소가 마련되어야 한다.

1) R&D 투자 및 양성

천일염 연구를 종합적으로 수행할 수 있는 전문 연구기관 양성 및 R&D에 대한 투자 증진을 통해 국내산 천일염에 대한 우수성 확보와 천일염의 고부가가치화를 통해 천일염 제품이 소비자에게 보다 더 가깝게 다가갈 수 있도록 해야 할 것이며 이에 따른 천일염 산업 발전을 도모해야 할 것이다. Bae(2010)는 국내산 천일염에 대한 연구 및 기능성 제품개발 등에 대한 투자 및

지원을 강화하여 미네랄 함량이 풍부한 국내산 천일염의 시장 확대를 도모하여야 한다고 하였다.

이를 위해 가장 시급한 것은 천일염 전문 연구기관의 설립일 것이다. 지금도 몇몇 식품기업과 대학연구소 등에서 개별적으로 천일염 관련 연구 및 개발이 진행되고 있으나, 천일염을 종합적으로 연구할 수 있는 전문연구기관은 부족한 실정으로 이러한 전문연구기관이 설립되어 R&D 부문에서 중요한 역할을 담당하여야 국내 천일염산업이 한 단계 발전할 수 있을 것이다. 국내에서는 천일염이 단순한 식용이나 공업용으로 사용되고 있는데 이에서 벗어나 기능성식품, 화장품, 의약품 및 생명공학 등 다양한 분야에 적용할 수 있는 R&D가 필요할 것이며 이를 통해 천일염산업의 범위를 확대되어야 할 것이다 (Park, 2011).

2) 소비자 대상 천일염 우수성 홍보

국내 천일염 산업의 발전을 위해서는 국내외 소비자를 대상으로 하는 국내산 천일염의 우수성에 대한 홍보와 수출 확대 전략 수립을 위한 노력이 필요할 것이다. Kim(2010)에 의하면 국내산 천일염은 세계적으로 명품소금으로서 명성이 있는 프랑스의 게랑드 천일염보다도 염화나트륨 함량이 낮아 덜 짜고, 미네랄 함량은 보다 풍부하여 매우 우수한 품질을 자랑하여 고부가가치를 창출할 수 있는 여러 조건을 갖추고 있다고 한다. 그럼에도 불구하고 국내 소비자들은 대부분 국산 천일염의 우수성에 대해서는 아직까지 잘 인식하지 못하고 있으며, 해외에서는 국내산 천일염 제품에 대한 인식조차 매우 미비한 실정이다. 따라서 국내산 천일염의 우수한 효과와 기능성을 국내외에 적극적으로 홍보하는 것이 필요하다. Bae(2010)는 특히 한식세계화 홍보와 함께 한식의 근간은 간장, 된장, 고추장 등 장류이며, 여기에는 한국산 천일염이 들어가야 본

2) 소형 반도체칩이 내장된 태그를 물품에 부착하여 물품정보(취득일자 등)를 전파를 이용하여 인식하는 기술

래의 맛이 난다는 점과 한국산 천일염이 각종 미네랄이 풍부하다는 점 등을 함께 홍보하여 이를 천일염 수출 확대 전략으로 활용하는 방안도 검토할 필요가 있을 것이라고 강조하고 있다.

3) 천일염과 관광산업의 연계 방안

천일염을 일반 소비자들에게 널리 알리고 새로운 소득원을 창출하여 보다 적극적인 천일염 산업 발전방안 마련을 위해 천일염을 관광자원으로 활용하는 방안이 필요할 것이다. Kwak (2005)에 따르면 우리나라의 서해안은 미국 동부 조지아해안, 캐나다 동부해안, 남미 아마존 하구, 영국·네덜란드·독일을 포함하는 북해연안과 함께 세계 5대 갯벌지역으로 알려져 있다. 게다가 다른 나라의 갯벌은 대부분 미사토양이지만 우리나라의 갯벌을 점토질이라는 특징이 있다. 따라서 우수한 갯벌로서의 특징과 염전, 천일염을 연계하여 이를 관광자원으로 활용한다면 이 또한 천일염산업 발전에 중요한 역할을 할 수 있을 것이다. 세계적으로 잘 알려진 프랑스 계랑드 지역은 염전, 소금박물관 등 소금산업과 생태환경을 이용한 에코투어리즘 프로그램을 개발하여 이를 통해 연간 150만 명의 관광객을 유치하여 지역경제를 활성화시키고 있으며, 이러한

관광 프로그램을 프랑스 계랑드 소금을 홍보하는데 활용하고 있다(Bae, 2010; Korea Maritime Institute, 2012). 가까운 일본의 이시카와현(石川縣) 스즈시(珠洲市)의 스즈마을도 전통방식의 염전을 명소화하여 연간 30여만 명의 관광객을 유치하는 등 지역 발전에 기여하고 있는 사례가 있어(Park, 2011), 우리나라도 천일염 생산자 및 해당 지자체, 정부 등 관련자들이 연계하고 노력하여 박물관, 체험장, 학습장 등의 염전과 천일염을 활용한 관광자원을 개발한다면 지역발전 및 천일염산업 발전에 중요한 역할을 할 수 있을 것이다.

Table 4는 국내 천일염 산업의 문제점 및 현황을 바탕으로 한 개선방안에 대해 본 연구에서 제안한 내용을 간략히 요약하여 정리하고 있다.

V. 결 론

본 연구에서는 천일염산업에서의 선진화에 대한 개념을 정의하고 경쟁력에 대한 의미를 규명하며, 이와 함께 국내 천일염 산업의 현황과 문제점을 파악함으로써 선진화 및 경쟁력 제고를 통한 천일염 산업의 발전방안을 제안하고자

Table 4. Problems and Improvement Plan of the Solar Salt Industry

Section	Problems	Improvement Plan
Production Part	Outdated production facilities	Modernization of outdated production facilities & Construction of Science Systems
	Absence of policy and regulation	Arrangement of policy and regulation for improvement of productivity and safety of solar salt
	Small scale of producer	Development of various goods and service for solar salt
Distribution Part	Complex distribution structure	Secure of transparency and restructuring of the distribution channels
	Lack of information sharing	Informatization of distribution
Consumption Part	Lack of R&D part for solar salt	Increase investment of R&D and training professional organizations for solar salt
	Lack of consumers' awareness about solar salt industry	Activation of excellence for solar salt
		Arrangement of mutual cooperation method with other related industry

하였다. 산업선진화의 개념정의를 통해 살펴본 천일염산업의 선진화란 ‘천일염산업의 외적 성장 및 구성원들의 내적 성장, 그리고 관련사회의 통합을 평가하는 개념’이라 할 수 있으며, 이러한 성장과 통합이 조화를 이루며 증진되는 것이 천일염 산업의 선진화라 할 수 있다. 한편, 천일염 산업의 경쟁력이란 ‘천일염 산업의 경영주체가 국내 및 해외시장에서 천일염제품의 생산과 판매를 확대함으로써 산업종사자의 소득을 높이고 삶의 질을 향상시키는 천일염 산업과 관련한 각종 분야의 역량’이라 할 수 있다. 즉 천일염 산업에서의 선진화와 경쟁력 제고는 산업종사자의 소득을 높이고 산업과 관련한 각종 분야의 삶의 질을 향상시킴으로서 천일염 산업 전체의 외적 성장 및 유통·소비부문 등의 구성원들의 내적 성장을 가져오고자 한다는 면에서 일맥상통한다 하겠다.

이에 본 연구에서는 이렇듯 앞에서 살펴본 천일염 산업의 선진화와 경쟁력 제고에 대한 개념정의 및 국내 천일염 산업의 현황과 문제점 파악을 통해 국내 천일염산업의 발전방안에 대해 제시하고자 하였으며, 그 내용은 다음과 같다. 국내 천일염 산업의 발전을 위해서는 생산, 유통, 소비부문 등에서의 구체적인 개선방안과 실천계획이 필요하다. 먼저 생산부문에서는 무엇보다도 1차적으로 낙후된 생산시설을 현대화하고 생산과정의 표준화와 과학적인 위생관리시스템을 구축하여야 한다. 이를 위해 생산시설이나 생산공정 등에 관한 표준 매뉴얼이 마련되어야 하며, 이를 통해 생산 효율성 및 제품의 질을 높일 수 있을 것이다. 또한 친환경적 생산기반의 확보, 결정지의 환경적 문제점 개선, 소금창고 및 해수시설의 신설 등이 필요하며, 이와 함께 천일염 제품을 포장단위 및 용도에 따라 세분화하여 천일염의 사업 영역을 확대시켜야 한다. 아직까지 천일염 산업은 조직적이고 안정적인 생산기반을 마련하지 못하고 있다. 따라서 앞으로는 천일염 생산자 조직 스스로가 조직단위를 좀 더 확대

하여 공동생산 및 출하하고, 지역별 협의체를 구성하여 정부 및 지자체, 관련단체와의 소통과 협력을 제고하기 위한 노력을 기울일 필요가 있을 것이다. 유통부문에서는 소비자의 신뢰 구축을 위해 유통의 투명성을 확보하고 유통구조를 개선하여야 할 것이다. 또한 공동 저장 창고 개설 및 창고 시설의 개선, 운반 및 저장과정 등의 자동화 등을 통해 유통의 효율성을 높여야 한다. 이와 함께 정부 차원에서 산지대형집하장 또는 산지물류유통센터를 설치하는 등 천일염에 대한 통합관리 시스템을 구축하고 종합적인 유통관리를 시행하여 유통구조를 합리화 할 필요성이 있다. 유통의 정보화 추진을 위해서 유통정보시스템의 구축과 활용, 천일염 및 가공품 유통의 통합 홈페이지 구축과 운영, 그리고 소비자와의 관계 관리 증진에 대한 적극화가 필요할 것이다. 소비부문에서는 첫째 천일염 전문연구기관을 설립하여 천일염의 다양한 용도 및 제품 개발 등 과학적이고 체계적인 천일염 연구가 이루어지도록 하여 천일염 산업의 범위를 확대하고 소비자가 다양한 천일염 제품을 선택할 수 있도록 해야 할 것이다. 또한 천일염을 관광자원으로 활용하여 염전과 갯벌 및 어촌을 연계하는 관광프로그램을 개발함으로써 국내 천일염 산업의 저변확대와 관련 지역의 관광활성화 및 지역발전이라는 여러 가지 목적을 동시에 달성할 수 있을 뿐만 아니라, 소비자에게는 레저시간을 활용할 수 있는 장소 제공과 천일염에 대한 이해와 홍보 효과를 동시에 올릴 수 있는 방안이 될 수 있을 것이다. 이 밖에도 천일염의 식품으로서의 안전성을 확보하고 소비자의 신뢰를 증대시키기 위해 품질등급제, 이력추적제 등 천일염 관련 정책 및 제도를 정부와 각종 관련단체의 협력 하에 시행하여야 할 것이며, 이를 통해 불법유통행위 또한 예방할 수 있도록 하여야 할 것이다.

이상에서 살펴 본 사항들을 정부와 민간 관련단체가 함께 협력하여 체계적으로 시행하게 된다면 품질 좋고 다양한 종류의 국내산 천일염을

소비자에게 알리고 제공할 수 있게 될 것이며, 이를 통해 국내 소비자와 나아가 전 세계 소비자에 대한 한국산 천일염에 대한 신뢰와 이미지 개선에 도움이 될 것이다. 따라서 이를 통해 천일염 산업의 기반을 강화시키고 경쟁력을 제고시켜 천일염산업의 선진화를 이룩하게 될 수 있을 것이다. 본 연구는 천일염 산업의 현황과 문제점을 파악하고 천일염 산업의 선진화 및 경쟁력에 대한 개념정의를 통해 천일염 산업의 발전방안을 제시하고자 하였으나, 천일염 산업 관련 기존 자료의 제약으로 천일염 산업에서의 경쟁력 결정요소와 선진화에 대한 정의를 충분히 설명하지 못한 한계점이 있다. 따라서 향후 관련 연구에서는 천일염 산업의 선진화 및 경쟁력의 요소에 대한 정의를 정립하는 연구 등이 추가로 필요할 것이다. 또한, 천일염 산업과 관련하여 현황 및 통계 수치 등을 구체적으로 정확히 파악할 수 있는 최근 자료의 부족으로 2010년 이전의 자료를 제시한 것 또한 한계점이라 할 수 있다. 따라서 향후에는 천일염 산업의 구체적인 현황을 파악할 수 있는 관련 연구가 추가적으로 수행되어야 할 것으로 보인다.

REFERENCES

- Bae, M. S. (2010), "A Study on the Present Status and Development Policy of Solar Salt Industry," *National Assembly Research Service*, NARS Issue Reports, p.107.
- Choi, B. O. (2010), "A Study on the Present Status and Development Policy of Solar Salt Industry," *Public Hearing of Comprehensive Plan for the salt industry*.
- Doo, J. W. (2011), "A Study of the Rationalization of Distribution Structure for Solar Salt; Focused on Shin-an Gun, Jeollanam-Do," *The Journal of Korean Island*, 23 (4), 67 – 84.
- Go, D. G. (2001), "A Study on the Economic Effects of Solar Salt Industry in Korea," *Journal of the Korean Regional Development Association*, 21 (1), 1 – 28.
- Hao, M. (1999), "Creational and Preemption for Competitive Advantage," *Manage Decision*, 37 (3), 259 – 266.
- Hong, P. H., Lee, H. D., Ma, C. M. and Baek, E. Y. (2010), "A study of Fisheries' Competitiveness in Korea, China and Japan," *The Journal of Fisheries Business Administration*, 40 (2) 127 – 148.
- Jang, D. K., Kim, J., Kim, H. C., Cho, C. W. and Shin, H. H. (2008), "Distribution Channel Improvement and Marketing Strategy of the Solar Salt," *Jeonnam Research Institute*.
- Joo, M. B., Kang, J. H., Jang, H. S. and Lee, H. D. (2009), "Policy Direction to Develop Solar Salt as a High Value Added Food Industry," *Korea Maritime Institute*.
- Kim, B. J. (2010), "Issue and Prospect of Korea's Solar Salt Industries in terms of Customers," A Seminar for the International Luxury Brand of Solar Salt.
- Kim, J. H., Choi, S. K., Kim, S. S. and An, B. I. (2010), "An Analysis for Global Competitiveness of Agricultural Products in Korea," *Korea Rural Economic Institute*.
- Kim, J. I. and Park, N. Y. (2009), "A Study on the Role of the Producer Organization and Improvement of the Solar Salt Industry," *Korea Co-operative Research*, 26 (2), 131 – 149.
- Kim, S. B., Do, G. W., Park, H. I., Moon, W. S. and Choi, S. B. (2010), "The Advanced Level of Korea based on Indicators in Korea," CEO Information, Samsung Economic Research Institute.
- Korea Maritime Institute (2012), "Annual Report on Building the Infrastructure for the Traceability of Solar Salt, 2011," *Korea Maritime Institute*.
- Korea Salt Manufacture Association (2013 a), "Annal Report of State of Salt Production," accessed February 7, 2013 [available at <http://www.ksalt.or.kr>]
- Korea Salt Manufacture Association (2013 b), "Annal Report of Supply and Demand Condition of Salt in Korea," accessed February 7, 2013 [available at <http://www.ksalt.or.kr>]

- Kwak, M. S. (2005), "A Study on the Improvement and Characteristic of Salt Industries in Korea," Master's Thesis, Korea University, Seoul, South Korea.
- Lim, S. D. (2010), "A Study on the Strategies for Enhancing Competitiveness of Agriculture and Fisheries in the East Sea Coast Areas of Korea," *Regional Development Research*, 10 (1), 129–164.
- Lisman, C., S. Margaret and Snape, S. (2004), "In Search of Sustained Competitive Advantage: The Impact of Organizational Culture, Competitive Strategy and Human Resource Management Practices on Firm Performance," *International Journal of Human Resource Management*, 15 (1), 17–35.
- Mokpo Citizens' Coalition for Economic Justice (2005), "A Study on the Policy Directions and the Problems of the Solar Salt Industry in Korea,"
- Oh, S. W. (2008), "A Strategic Export Items of France; Wines," *Korea Agricultural Trade Information*, 236, 20–43.
- Park, N. Y. (2008), "A Study on the Development Strategies of Solar Salt Industry in Korea as a regional special industry," Master's Thesis, Mokpo University, Jeollanam-Do, South Korea.
- Park, S. K. and Kim, J. C. (2010), "Theoretical Consideration on Advancement of Korea Fisheries," *Ocean Policy Research*, 25 (2), 111–150.
- Park, J. M. (2011), "A Study on Strengthening Competitiveness of Korea's Solar Salt Industry," *Korea Industrial Economic Association*, 24 (4), 2179–2205.
- Suh, B. W. (2010), "A Study of Consumers' Food Choice Behavior by Comparison of Past Experience; Focus on Organic Food," *Korea Journal of Food Marketing Economics*, 27 (1), 19–40.