

## 韓國의 醬類産業

李 漢 昌\*  
Lee, Han Chang

### 1. 韓國醬類의 概略

醬類의 主原料인 大豆는 東洋人을 爲始한 菜食民族의 蛋白質給源으로서 가장 重要한 地位를 點하고 役割해왔다.

따라서 大豆는 이들 民族의 지혜에 依해서 多樣하게 加工되어 獨特征의 食品의 形態로 傳해져왔다. 그 中의 重要한 한가지가 大豆醱酵食品인 醬類로서 主로 東洋圈에서 발달하였다.

韓國에 있어서의 醬類는 大韓民國食品衛生法上에 간장(kanjang, 醬油), 된장(doenjang, 味), 고추장(kochujang), 춘장(chunjang), 청국장(chungkugjang)의 5種類를 包含해서 일컫는 말이나 日本에서는 醬類라는 表現이 없으며 단지 醬油(シヨウ), 味(ミン), 納豆(ナツト) 등으로 呼稱되고 있을 뿐이다.

한국식간장(kanjang)이라 하면 日本의 醬油와 그 形態가 거의 同一한 것이지만 다만 그 製造過程에서 差異가 있고 그 風味에서 多少 差異가 있다. 即 前者는 大豆로 메주(Meju)를 만들어 主로 枯草菌(Bacillus subtilis)에 依해서 醱酵시키고서 成熟시키는 爲에 枯草菌的인 風味가 있으나 日本의 醬油는 麹(Aspergillus oryzae)으로 고지(Koji)를 만들고 이것을 鹽水에 담가 熟成시키므로서 麴的風味가 있는 것이 特徵이다.

한국식된장(doenjang)도 日本의 味噌와는 製法이나 風味上에 多少 差異가 있다. 即 前者는 100% 大豆로 製造하는 것이 原則이나 味는 大豆와 期他 穀物을 適當比로 混合使用하는 것이 原則이다. 또 醱酵에 關與하는 微生物도 前者는 主로 枯草菌인데 反하여 味噌는 곰팡이 菌이 다르다.

고추장(kochujang)은 고추(red pepper)와 穀物 및 大豆를 混合해서 醱酵시킨 韓國特有의 醱酵食品이며 日本에는 이와 類似한 形態의 食品이 尠히 存在하지 않는다. 고추장의 歷史는 約 400年 程度되는 것으로 짐작되고 原料의 種類나 그 比率는 多様な 狀態이나 고추粉의 含量은 大略 10~12%이며 食鹽은 7% 内外가 보통이다.

청국장(chungkugjang)은 日本의 納豆(ナツト)와 그 醱酵過程上 類似한 點이 있으나 最終 製品上으로는 判異하고 食用方法上으로도 差異가 있다고 볼 수 있다. 即 醱酵菌 bacillus subtilis(舊名 Bacillusnatto가 지금은 Bacillus subtilis에 統合되었음)에 依存되어서 醱酵되는 點은 兩國의 製品이 同一하다 할 수 있으나 日本의 納豆는 製成過程이 없이 醱酵된 그대로 生날로 間食이나 副食으로 食用하고 있으나 청국장은 7% 정도의 食鹽과 必要에 따라서 其他 副原料를 混合해서 磨碎해서 다시 熟成後 찌게의 形態로 副食으로 食用하고 있는 것이 一般的이다.

\* 産業應用技術士(食品製造加工) 同德女子大學校 教授

춘장(chunjang)은 中國된장(Chinese bean paste)에 由來를 둔 一種의 醬類인 것은 分明하다. 이것 亦是 韓國의 特有的 醃酵食品인 것은 公認의 事實이다.

## 2. 韓國의 장독대와 歷史

韓國에는 太平洋戰爭以前까지만해도 都市나 農村할 것 없이 各家庭에 장독대가 없는집이 없었다. 卽 醬類는 各家庭에서 自給해온 것이 우리 傳統이었다.

韓國에서는 옛날부터 “醬맛이 좋아야 飲食맛이 좋다(Excellent food can prepared by good soysauce)”하여 造醬作業은 主婦의 가장 重要한 任務로 되어있고 醬熟成場所라 할 수 있는 장독대는 집안의 가장 陽地바른 곳에 定하고 바닥은 平平한 돌이나 清潔이나 자갈을 깔고 그위에 질그릇 항아리를 容器로서 配列한다.

韓國에서 醬이 始作된 歷史는 아직 確實히 解明되지않고 있으나 아마도 大豆의 歷史와 關係가 깊을것으로 짐작할 수 있다.

大豆는 原來 滿洲地方이 原産인 것으로 알려져 왔으나 여러研究에 依하면 韓半島에도 靑銅器時代 卽 紀元前 四世紀頃까지에는 틀림없이 大豆가 栽培되었다는 證據가 있고 또 權臣漢博士의 研究에서도 우리나라에 原産地種의 野生大豆가 있음을 確認하였다. 따라서 우리 韓半島에서는 옛날부터 비교적 早期에 大豆의 加工食品이 發展하였으리라는 推測이 可能하다.

古文獻上 醬에 關한 記錄은 中國後漢時代의 論衡에 “豆醬”이라는 單語가 나오고 論語의 鄉黨編에 “不得已 醬不食”이라는 表現이 있는것을 보면 醬은 中國에서 紀元前부터 存在했음을 알 수 있다. 中國 古記錄에는 “鼓”가 나오는데 이것은 醬이나 醬의 材料인 메주로 볼 수 있고 韓國의 古文獻으로는 三國史記의 新文王(683) 때의 記錄에 “醬”이 나온다. 山林經濟(1715, 洪萬選著)에는 醬의 製法이 記錄되어 있는데 그 중에 “末醬”이라는 單語가 보인다. 이 末醬(ミ

シヨ)이라는 文句는 日本의 文獻에도 자주 나타나는데 이것은 醬類文化가 韓半島에서 日本으로 傳渡되었다는 證據가 되고 있다.

醬의 材料인 메주(meju)는 朝鮮時代에 와서 “며조(jiujo)”, “며주(miuju)”등으로 불렸는데 한 研究에 依하면 이것은 蒙古나 滿洲에서는 “미순(misun)”이라 하였다 한다. 日本에서 된장은 “味 (ミソ)”라 하는데 이 역시 韓半島로부터 넘어갔음이 틀림없음을 明示해주고 있다.

이리하여 이어내려오던 韓國의 造醬所 卽 장독대는 六二五動亂後부터 조금씩 消 되기 시작하였으나 아직도 頑強하게 50~60%의 家庭에서 存置되고 있는 것으로 推算되고 있다.

## 3. 韓國醬類工業의 歷史

韓國에 있어서 醬類工業이 시작된 것은 1930年頃으로 처음에 日本人에 依해서 主로 日本人 消費者를 對象으로 生産되어 서울과 釜山, 馬山等地에 몇個 큰 工場이 있을 뿐이었다.

1945年의 終戰後 이들 工場은 韓國人의 손으로 넘어오게 되었는데 서울에는 三失醬油, 釜山에는 大松醬油, 山本醬油, 馬山에는 丸金醬油 등의 代表的인 工場들이 있었으나 오늘날에는 그 맥이 끈이고 三失醬油만은 그 맥이 오늘날의 食品Co로 이어져오고 있다.

終戰直後의 韓國醬油産業은 技術이나 經營의 未熟으로 微微한 狀態로 持續되다가 六二五動亂을 맞았다.

六二五動亂은 國家的으로는 至大한 不幸이었으나 醬類工業에는 定着의 機會를 안겨준 큰 動機였다고 볼 수 있다. 즉 急激한 軍隊組織의 膨脹으로 因하여 軍隊에서 多量의 醬類를 消費하게 되었고 그 物量은 全量이 工場製品으로 充當하게 되었다.

이때 專業的 軍納工場은 35個社에 달했었다. 이때 民需도 점차로 促進되어 業界가 活氣를 띠기 시작하였으나 原料事情, 技術水準 및 意識水準等 여러事情으로 全般的으로 品質은 粗惡한

狀態였다.

1953년에 休戰이 되면서 社會는 漸次 安定化 되어지고 消費者도 차츰 高級品을 要求하게 되었다. 이때 當時의 三失醬油 Co. 에서는 새로운 高級製品을 “샘표(泉標)”라는 商標로 市販하게 된것이 今日的 샘표食品工業株式會社로서 韓國 最大의 醬類生産者로 成長하게된 契機가 되었다.

業界의 漸進的인 發展에 따라 必然的으로 業界의 求心點이라 할 수 있는 組織인 韓國醬類工業協同組合(組合長 成낙상, 專務 韓영석)이 1962년에 特殊法人의 形式으로 組織되었다.

1961년에 執權한 朴正熙政權은 여러가지 近代化政策을 推進하였다. 여기에 힘입어 當時의 黃鍾律財務部長官과 金玄玉 서울市長은 生活改善이라는 口號下에 장독대 없애기 文化映畫 11本을 製作하여 3~6個月間 劇場에서 上映토록 하였다. 1967年 12月 23日에는 食品等の 規格基準이 施行되면서 醬類도 法的規制下에서 品質의 管理를 받게 되었다.

企業의 數는 1960年代末에서 1970年初에 걸쳐 140個社로 最大數에 이르렀으나 1970年代末부터 점차 減少하여 갔다. 1960年代末에 農漁村開發公社(國營企業)에서는 食生活改善運動의 一環으로 朝鮮간장을 供給하여 장독대를 없애겠다는 趣旨下에 京畿農産加工株式會社를 設立하고 1971年度부터 醬類를 市販하기 시작하였는데 이 企業이 오늘날 三養食品 Co. 로 發展하여 國內의 實力企業이 되고 있다.

業所數는 점차로 減少되어가는 反面 生産量은 점차로 增加하고 品質도 차츰 向上되어가는 차에 醬類界歷史上 잇을 수 없는 衝擊을 맞게 된다.

1985年 7月에는 所謂 “간장波動”으로 불리는 醬類史上 最惡의 試練을 받았다. 某消費者保護團體에서 酸分解간장을 罵倒하게되자 言論界도 여기에 加勢하여 급기야는 견잡을 수 없는 一大社會問題로까지 發展하게되어 醬類業界는 極甚한 苦痛을 당하게 되었다. 卽 아무런 罪도

없이(酸分解간장은 合法的으로 生産해왔기 때문에) 억울하게 얻어맞는 상태였다.

그러나 이 事件은 一時的으로는 業界에 많은 苦痛을 주었으나 結果的으로는 業者들의 自發的인 意識改革이 따랐고 여기에 自家靜化(不良業者의 淘汰)와 消費者의 醬類에 대한 再認識等 많은 肯定的인 效果도 낳게 되었다. 이로 因해서 18個業體가 減少하였고 法令도 改正되어 이때부터 “釀造간장”, “酸分解간장”, “混合간장” 등으로 法規上 區別하게 되었다.

이외에도 80年代에는 샘표食品의 新工場이 東洋第一을 자랑하며 龍仁에 完成되었고 한때 業界의 第二人者였던 달표간장(三旺食品)이 쓰러졌고 새우農産(軍浦), 大鮮食品(後에 맛보食品, 安山), 新松食品(天安), 等이 新規 進出하였다.

많은 苦難속에서도 꾸준히 發展하여온 韓國의 醬類業界는 앞으로도 어려움이 없을수는 없으나 아직도 健在한 장독대를 바라볼때 그의 頑強함과 또한 그 裏面에 潛在해 있는 在來의 市場을 바라볼때 結論的으로는 希望을 꿈꾸어도 무방할 것으로 筆者는 내다보고 있다.

表 1. 韓國醬類業體數의 年度別 變遷

年 度	1970	1980	1984	1985	1987	1991
業體數	140	114	103	85	81	80

大韓醬類組合資料

#### 4. 業界의 現況

##### ① 業體의 地方別分布와 生産量

現在 全國의 正常稼動中인 業體數는 80個이다. 이들의 地方別 分布狀態와 醬類의 種類別 生産額을 보면 表 2와 같다.

表에서 보면 韓國의 現在의 醬類市場規模는 約 1,030億won(1990) 規模로 볼 수 있고 이 金額을 1個業體當의 平均値로 計算했을때는 1,284百萬won이 된다. 이 數値를 食料品 製造業과 比較(表 3)해보면  $1,284/2,124=60\%$  로서

醬類業體의 出荷額이 낮음을 볼 수 있다.

業體의 地方分布를 보면 大都市 서울의 周邊인 京畿地方에 가장 많이 存在하고 다음으로 釜山과 大邱 周邊인 慶北地方에 많이 分布되어 있음을 볼 수 있다.

② 業體의 資産規模

表 14와 表 5는 各各 醬類業體와 食料品製造業體의 有形固定資産에 대한 狀態를 나타낸 것이다. 이 두 表를 比較해보면 資産 1億won 未滿의 醬類業體는 全體의 11%를 占하고 食料品製造業에서는 38.3%를 占有하고 있다. 또 全般的으로 比較해 볼때에도 醬類製造業體들은 食料品製造業體들에 比해서 더많은 有形固定資産을 所有하고 있음을 볼때 醬類産業은 比較的 많은 施設投資를 要하는 業種임을 알 수 있다.

③ 人員規模

醬類業體의 人員은 最高 499人 以下이며 99人 以下の 業體가 大部分(86~89%)이다. 表 6,

表 3. 地方別 食料品 製造業體數와 出荷額

(單位: 百萬won)

區 分	業 體 數	出 荷 額
全 國	4,884	10,377,668
서 울	359	1,515,476
釜 山	379	766,376
大 邱	112	147,219
仁 川	201	1,456,118
光 州	64	115,234
大 田	88	62,237
京 畿	927	2,543,240
江 原	293	269,994
忠 北	145	296,829
忠 南	248	561,325
全 北	244	416,292
全 南	840	485,815
慶 北	328	478,465
慶 南	561	1,204,818
濟 州	95	48,230
1個業體當의 平 均		2,124

1990年, 續工業生產統計年報

表 2. 地方別 種類別 醬類出荷額

(單位: 百萬won)

區 分	業體數	간 장	된 장	고추장	춘 장	計
全 國	57,992	14,044	28,131	2,024		102,791
서 울	2	25,045	1,011	1,060	1,013	28,129
釜 山	8	8,045	2,317	1,424	675	12,461
大 邱	1	1,599	390	668	-	2,657
仁 川	2	6,738	1,017	2,861	-	10,616
光 州	3	178	268	159	100	705
大 田	3	1,268	3,391	5,953	274	10,880
京 畿	28	5,769	2,350	6,557	447	15,123
江 原	8	160	507	1,292	31	1,990
忠 北	2	342	234	699	-	1,275
忠 南	1	1,019	683	1,441	-	3,143
全 北	4	-	231	2,801	-	3,032
全 南	2	1,148	562	590	73	2,373
慶 北	13	50	851	2,326	15	3,242
慶 南	3	6,636	232	300	-	7,568
1個業體當의 平 均	80	724	175	352	33	1,284

1990· 續工業發生產統計年報

表 4. 醬類業의 有形固定資産의 規模

(金額單位: 億won)

金額	1.0 以下	1.0~ 5.9	6.0~ 10.9	11.0~ 50.9	51.0~ 109.9	101.0 以上	計
業體數(個)	9	31	9	19	8	4	
占有比(%)	11	39	11	24	10	5	
占有比累計 (%)	11	50	61	85	95	100	

大韓醬類組合資料

表 5. 韓國食料品製造業의 有形固定資産의 規模

(金額單位: 億 won)

金額	1.0 以下	1.0~ 5.9	6.0~ 10.9	11.0~ 50.9	51.0~ 109.9	101 以上
業體數(個)	1,524	1,518	412	393	58	76
占有比(%)	38.3	38.1	10.3	9.9	1.5	1.9
占有比累計 (%)	38.3	76.4	86.7	98.1	98.1	100.0

1990. 續工業生產統計年報에서 計算

7, 8은醬類의種類別로人員規模의狀態를 나타내본 것이며 이들과比較하기 위해서食料品製造業에關한것을表9에정리해보았다.

圖1은이들을한눈에比較해볼目的으로그림으로나타내본것이다.

그림에서보던人員5~9人的業體比較에서食料品製造業에서높게나타나있고그以上の人員數에서는食料品製造業體의比率이낮게나타나있다.即食料品製造業體들은人員數的으로볼때는醬類製造業體들보다零細하다는것을뜻하는것이다.

④ 附加價值

表10은醬類製造業의出荷額,從業員數및附加價值에대하여食料品製造業의 그것들과比較해본것이다.

表 6. 간장 生産業體의 人員規模

人員規模	業體數	比率(%)	比率累計(%)
總計	55		
5~9	11	20	20
10~19	16	29	49
20~99	21	38	87
100~299	6	11	98
300~499	1	2	100

韓國經濟年鑑 '90에서 計算

表 7. 된장 生産業體의 人員規模

人員規模	業體數	比率(%)	比率累計(%)
總計	59		
5~9	10	17	17
10~19	16	27	44
20~99	25	42	86
100~299	8	14	100

韓國經濟年鑑 '90에서 計算

表 8. 고추장 業體의 人員規模

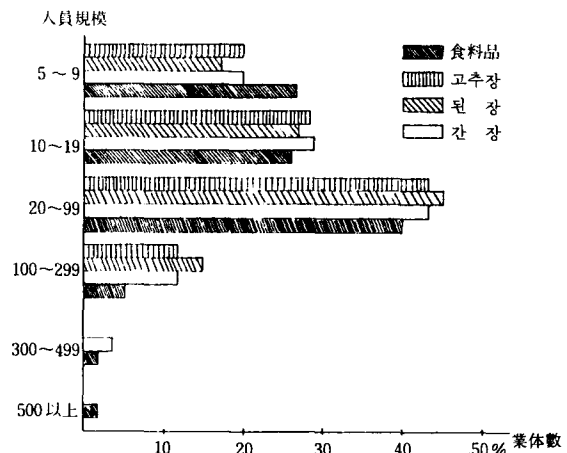
人員規模	業體數	比率(%)	比率累計(%)
總計	64		
5~9	13	20	20
10~19	18	28	48
20~99	26	41	89
100~299	7	11	100

韓國經濟年鑑 '90에서 計算

表 9. 食料品製造業體의 人員分布

人員規模	業體數	比率(%)	比率累計(%)
總計	3,981		
5~9	1,253	32	32
10~19	1,034	26	58
20~99	1,365	34	92
100~299	239	6	98
300~499	46	1	99
500以上	44	1	100

韓國經濟年鑑 '90에서 計算



表에서 出荷額을比較해 보면食料品製造業에 比하여 1個業體當 59.3%의 比率로 낮은 狀態이고 이것을 基準으로 했을때 從業員數는 123.6%로 많고 反面 附加價值는 72.2%로 比較的 낮은 것을 볼 수 있다.

表 10. 食料品製造業과 醬類製造業에 대한 出荷額, 從業員數, 附加價值 比較 (單位: 百萬won)

區分	業種	食料品製造業(A)	醬類製造業(B)	A/B (%)
業體數		4,884	80	1.74
一個業體當의 平均出荷額		2,125	1,260	59.3(100)
一個業體當의 平均從業員數		45.0	33.3	73.3(123.6)
一個業體當의 平均附加價值		1,340	574	42.8(72.2)

( )內는 比較의數值

韓國經濟年鑑과 鑛工業統計年報에서 計算(1990)

⑤ 生産実績

表 11, 表 12 및 表 13은 간장, 된장 및 고추장의 推定需要量, 生産実績 및 對比를 나타낸 것이다. 여기에서보면 工場供給率은 간장의 경우 31.5%, 된장 21.5%, 고추장 22%이다. 全般的으로 볼때 生産量은 1985年을 前後에서 底調했으나 그후에 増加趨勢를 보이다가 89, 90年度에는 급격히 増加했다. 그 理由는 아마도 國家經濟事情과도 關係되는 것이 아닌가 짐작된다.

表 14는 日本의 醬類生産趨勢를 參考적으로 指示한 것이다. 表에서 볼 수 있는 바와 같이 1981年以後 간장과 된장의 生産量이 거의 水平的인 樣相을 나타내고 있는데 이는 日本의 醬類生産이 거의 100 工場에서 行해지고 또 人口의 増加도 두드러지지 않기 때문인 것으로 볼 수 있다.

表 11. 간장 需給趨勢

	推定需要量*	需給実績*	比 率(%)
1981	445,022	108,920	24.5
1983	458,111	109,461	23.9
1984	469,701	109,560	23.3
1985	481,290	107,890	22.4
1986	494,641	108,557	22.0
1987	506,845	109,760	21.7
1988	514,447	115,248	22.4
1989	522,163	144,000	27.5
1990	529,996	167,040	31.5

\*表15와 人口로 計算, \*大韓醬類組合資料

表 12. 된장 需給 趨勢

	推定需要量*	需給実績*	比 率(%)
1981	237,177	51,236	21.6
1983	240,297	54,627	22.7
1984	243,418	54,436	22.4
1985	252,156	46,270	18.4
1986	259,646	46,177	17.8
1987	264,319	46,170	17.5
1988	268,283	45,246	16.9
1989	272,308	58,000	21.3
1990	276,392	59,300	21.5

\*表 15와 人口數로 計算, \*\*大韓醬類組合 資料

表 13. 고추장 需給趨勢

	推定需要量*	需給実績*	比 率(%)
1981	169,214	35,620	21.1
1983	171,440	36,205	22.1
1984	173,667	35,921	20.7
1985	179,901	32,584	18.1
1986	185,244	33,220	17.9
1987	190,745	33,239	17.4
1988	193,606	33,737	17.4
1989	196,510	42,000	21.7
1990	199,457	43,890	22.0

\*表 13과 人口數로 計算, \*\*大韓醬類組合資料

表 14. 日本의 醬類生産推移

(千kl, 千ton)

年度	1981	1982	1983	1984	1985	1987	1988
醬 油	1,191	1,186	1,194	1,200	1,186	1,197	1,201
味	576	572	574	581	573	586	771

日本工業年鑑

5. 醬類의 消費動向

① 國民一人當의 消費量 推定

醬類의 消費量은 各家庭의 自家供給분과 工場生産量의 合計로서 計算될 수 있을 것이다. 그러나 家庭供給量은 正確한 計算이 至難하여 國民1人當의 消費量의 計算에 있어서는 거의 全量을 工場供給에 依存하고 있는 日本의 例를 參考로해서 推定할 수 밖에 없다(表 14, 表 15)

表 15. 韓國人 日本人의 醬類消費量(1人/1日)

國 別	간 장	된 장	고추장
日 本	27.2(A)	13.1(B)	-
韓 國	32.6(C)	17.1(D)	12.3(E)

計算根基(表 11, 12, 13, 14)

A: 1,191,000kl ÷ 1億 2千萬 ÷ 365 = 27.2ml

B: 573,000ton ÷ 1億 2千萬 ÷ 365 = 13.1g

C: A × 1.2倍 = 32.6ml

D: B × 1.3 = 17.1g

E: D × (33,239 / 46,170) \* = 12.3g

\* 1987年度의 된장과 고추장의 工場供給比

韓國人の 一般的인 食習寬上 日本人보다 食鹽攝取가 多少 많은것을 감안하여 간장은 日本人의 1.2倍, 된장은 1.3倍로 計算하면 國民1人 當 1日에 간장 32.6ml, 된장 17.1g, 고추장 12.3g 씩 消費하는 計算이 된다.

② 工場需給趨勢

醬類의 生産實績을 보면 全般的으로 增加되고 있는 趨勢로서 日本의 例(表 14)에서 보던 더 以上の 伸長의 希望이 없으나 韓國의 경우는 아직도 伸長의 餘地가 많다고 본다.

表 11, 12, 13에서는 된장, 고추장의 경우 工場供給率이 20%帶에, 간장의 경우 30%帶에 머물고 있으나 零細企業의 申告漏落等이 相當量 있을것을 감안한다면 實地의 需給率은 表의 數値보다는 多少 높을 것으로 보인다.

③ 品 質

所得의 向上은 消費品의 高級化를 誘導한다. 醬類의 경우도 例外는 아닐 것이다. 實地로 近來에 韓國의 醬類製品은 刮目할만큼 그 品質이 向上되었다. 즉 消費者가 高質品(高價品)을 選擇할 수 있는 經濟的인 能力이 생겼기 때문일 것이다.

表 16은 國內의 先頭走者인 샘표食品Co.의 釀造간장과 混合간장의 出荷趨勢를 나타낸 것이다. 여기에서 보면 過去 5年동안에 釀造간장의 伸長率이 10餘倍나 되는 것을 볼 수 있다.

表 16. 釀造간장과 混合간장의 年度別 出荷比 (單位: %)

年度	1986	1987	1988	1989	1990
釀造간장	0.32	0.86	1.62	2.27	3.60
混合간장	99.68	99.14	98.38	97.73	96.40

\*샘표食品Co.의 資料

6. 醬類의 輸出入

醬類의 輸出入에 關한 過去 2~3年間의 實績은 表 16과 表 17에 나타난바와 같다. 醬類의 輸入規模는 90~180萬US\$의 範圍에 있고 各品目別로는 12~53萬US\$의 範圍에 있으나 특히 1988年度의 고추장 輸入額은 約 130萬US\$에 達하였다.

단 總輸出規模를 볼때는 450~480萬US\$로서 輸入對比 約 2.7~5倍의 實績을 올림으로서 대단히 바람직한 結果를 보이고 있으나 價格面에서 볼때에는 正反對의 結果를 나타내고 있다.

즉 간장의 경우는 0.81/1.77=46%, 된장의 경우 1.00/1.75=57%의 輸入對比로 볼때 低廉한 價格으로 輸出하고 있는 實情이나 고추장의 경우는 고추장의 본바닥(本場)답게 約 2倍의 價格을 받고있음을 알 수 있다. 其實 고추장的一部分 輸入品은 고추가루 輸入의 便法으로 公然히 輸入된 일이 있었으나 고추장業界의 반발에 의해서 自制되고 있는 實情이다.

그림 2는 表 17과 表 18을 알아보기 쉽게 그래프로 表示한 것이다.

表 16. 年度別 醬類輸入 實績

(單位: kg, US\$)

	간 장		된 장		고 추 장		其 他	金額計
	重量	金額	重量	金額	重量	金額	金額	
1987	100,933	137,661	71,449	120,590	529,942	410,666	240,993	909,910
1988	119,956	298,786	132,552	217,429	1,701,759	1,344,740	160,306	1,803,832
1989	210,896	332,657	69,383	156,469	403,412	330,347	409,528	1,088,181
1990	333,058	529,029	229,822	320,508	124,750	399,346	565,844	1,814,727
平均單價	1.77		1.75		0.78			

貿易統計年報

表 17. 年度別 醬類輸出

年 度	간 장		된 장		고 추 장		其 他	金額計
	重量	金額	重量	金額	重量	金額	金額	
1988	1,669,810	1,141,220	1,346,455	953,118	1,877,368	2,354,645	344,722	4,793,705
1989	1,253,775	958,298	1,172,619	1,193,377	1,331,000	2,061,588	327,153	4,542,416
1990	1,155,581	1,143,524	743,308	951,429	1,422,799	2,416,782	295,835	4,807,570
平均單價	0.81		1.00		1.50			

貿易統計年報

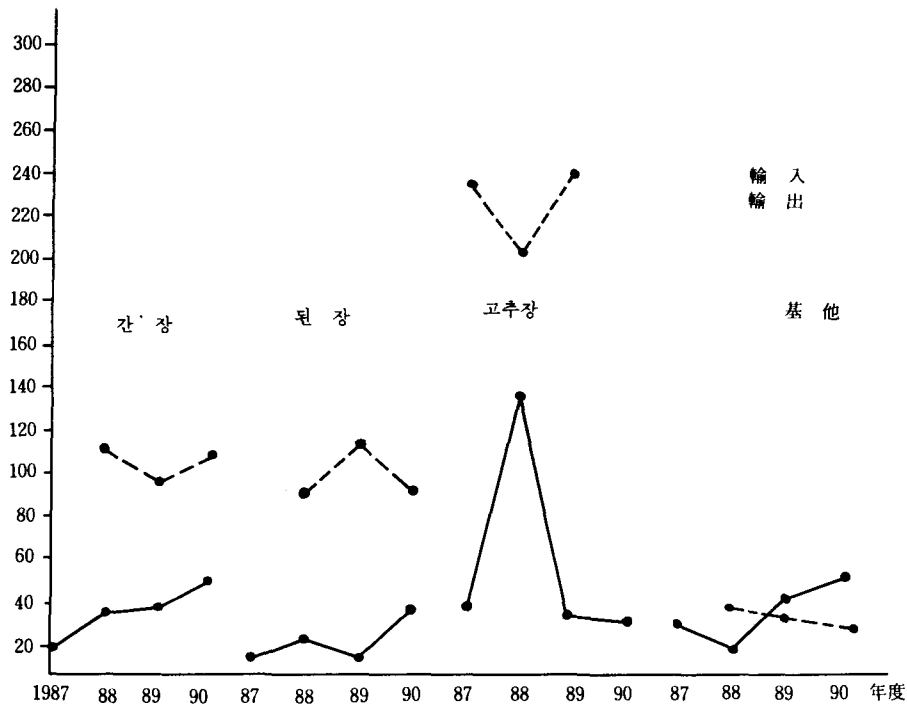


그림 2. 醬類 種類別 輸出入 實績

### 7. 學問的 觀心

製造業에 있어서 技術은 가장 基本的으로 必須的인 要素이다. 技術은 實務從事者들의 持續的인 開發努力도 必要하지만 學界의 觀心 아래서 뒷받침되어진다면 이것 또한 대단히 큰 보탬이 될수 있는 것이다.

韓國食品科學會 發刊의 文獻總攬(第1~第4號)에 收錄된 醬類關係 研究論文들을 보면 177

編이 있고 題4號(82~87年)에는 74編이 收錄되어 있다. 이 研究들은 그 內容上 ① 原料 및 原料處理, ② 製造(製麴, 微生物, 酵素, 熟成, 製成), ③ 成分 및 分析, ④ 其他로 分類해보면 表 18, 表 19와 같다.

表 18에서 보면 醬類의 種類別로 比較해 보면 全體 177編의 研究中 간장에 대한 것이 41.8%로 가장 많고 다음이 高추장(21.5%), 梅주(19.8%), 된장(12.4%)의 順이며 淸국장은 가장 낮



은 4.5%에 不過하다. 또 部門別로 보면 全般的으로 製造部門의 研究가 가장 많고 다음이 成分 및 分析이다. 그리고 原料와 原料處理에 대한 問題에는 크게 關心이 없음을 보여주고 있다.

最近의 研究者들의 關心을 알아보기 위해서 文獻總攬 第4號(82~87年)中の 醬類研究를 정리해 본것이 表 19이다. 여기에서 보면 醬類種類에 대한 關心은 前과 마찬가지로 간장에 對해서 가장 關心이 크고 關心의 順位는 달라진 것이 없으나 청국장에 關한 關心이 以前의 4.5%에서 12.5%로 增加했다는 것이며 여기에서 增加한 만큼 간장에 대한 觀心이 減少하였다.

表 18. 1981年以前의 醬類研究件數

醬類 研究部門	간 장	메 주	된 장	고추장	청국장
原料	10(5.7)	4(2.3)	3(1.7)	3(1.7)	-
製造	30(17.0)	22(52.4)	9(5.1)	20(11.3)	5(2.8)
成分	22(2.4)	4(2.3)	5(2.8)	10(5.7)	2(1.1)
其他	12(6.8)	5(2.8)	5(2.8)	5(2.8)	1(0.6)
計	74(41.8)	33(19.8)	22(12.4)	38(21.5)	8(4.5)

( )內는 比率% 食品科學會 文獻總攬에서 計算

表 19. 1982年~1987의 醬類研究件數

醬類 研究部門	간 장	메 주	된 장	고추장	청국장
原料	7(9.5)	2(2.7)	-	6(8.1)	1(1.4)
製造	2(2.7)	4(5.4)	3(4.1)	7(9.5)	5(6.8)
成分	9(12.2)	9(12.2)	6(8.1)	2(2.7)	3(4.1)
其他	6(8.1)	-	-	1(1.4)	1(1.4)
計	24(32.4)	15(20.3)	9(12.2)	16(21.6)	10(13.5)

( )內는 比率% 食品科學會 文獻總攬에서 計算

表 20. 日本의 醬類研究件數

區分	年度				
	1986	1987	1988	1989	1990
醬 油	479	392	454	609	339
味	135	142	59	116	47

日本釀造協會誌 各年度分

日本에서는 醬油~味 에 대한 研究가 每年數百 編씩 發表되고 있다.

1986~1988年의 3年間的 研究들을 研究部門別로 分類해보면 表 21과 같다. 表에서 보면 醬油에 있어서는 原料 및 原料處理部門의 研究가 製造에 거의 對等할 程度의 比率를 보이고 있으며 味噌(된장)에 있어서는 製造와 成分 및 分析이 完全 對等한 것을 보면 最近의 우리나라의 研究는 大體로 日本의 經향과 비슷하다고 볼 수 있다.

表 21. 日本의 研究(86, 87, 88年度分 合計 分析)

	醬 油	味
原料·原料處理	384(31.4)	54(16.0)
製 造	421(34.4)	107(31.8)
成分·分析	254(20.3)	107(31.8)
其 他	166(13.6)	69(20.5)
計	1,225(100)	337(100)

日本釀造協會誌 當該年度分에서 計算

## 8. 問題點과 對策

### ① 充分한 品質管理

모든 商品에 있어서 그 品質은 바로 生命이라 할 수 있다. 特히 食品에 있어서는 視覺的으로 나 味覺的인 滿足으로 끝나지 않고 衛生學的인 問題까지도 絕對的인 要素가 되는 것이다.

現在의 業界의 實情으로 볼때 살아나갈 길은 各者가 自己商品의 長點을 最大限으로 살려서 嗜好層을 創出하는 努力이 있어야 할 것이다. 現狀態에서 業界의 零細性 때문에 이와같은 努力이 不足하여 他人의 商品만을 模放하려는 安易한 態度때문에 特色없는 商品끼리 價格競爭 등으로 相互損害되는 原始的 經營方式에서 하루빨리 벗어나야 할 것이다.

### ② 業界의 零細性和 生産性

醬類業界의 零細性은 自他가 公認하고 있는 實情이다. 表 6, 7, 8의 醬油工場의 人員規模를 보면 全體 企業體(80個)의 約 50%가 10~19人

의 人員을 거느리고 있는 實情이며 100名이 넘는 企業은 極少數이다.

이와같은 零細性下에서는 品質의 向上이나 開發 또는 販促作戰에 限界가 있을 수 밖에 없는 것이다.

競爭力은 生産性的의 向上없이는 達成될 수 없다. 가장 빨리 零細性을 면하는 길은 企業의 合併外에 다른 方法이 없다고 본다. 힘은 合치면 相乘的인 效果를 얻을수 있다는 信念이 아쉽다.

現在 韓國의 醬類業界의 生産性은 日本에 比하면 越等히 落後되어 있는 것으로 推測된다. 뿐만아니라 醬類業이 所屬된 食料品製造業과 比較해 볼 때(表 10) 1個業體當 約半額(59.3%) 밖에 生産해내지 못하는 것은 相對的으로 零細하다는 것과 生産性的의 落後를 말해주는 것이다.

### ③ 韓國의 嗜好의 開發

食品은 우선 그맛이 消費者의 口に 맞아야 한다. 消費者의 嗜好性은 國家나 民族에 따라서 또는 地方에 따라서 差異가 있다. 食品製造者의 成敗는 이와같은 消費者의 嗜好性을 正確히 把握하고 여기에 맞는 食品을 供給하느냐의 與否에 달렸다고 할 수 있다.

現在의 韓國의 醬類業界는 日本式의 醬類 即 *Aspergillus oryzae*에 依한 製品이 主宗을 이루고 있고 純韓國式의 製品은 그다지 많지를 않다. 祖上들에 依해서 長久한 時日동안 持續되어 온 韓國 食文化의 重要한 줄기라고 볼 수 있는 韓國의 醬類를 科學的으로 練磨하면 참으로 훌륭한 商品이 될수 있다고 본다.

이와같은 努力은 學界에서도 觀心을 갖어야 하겠지만 누구보다도 當事者인 業者 스스로가 心血을 기울일 일이라고 본다.

## 9. 展 望

### ① 潛在市場

韓國에 있어서의 醬類業界의 앞에는 現在의 市場의 約 3倍의 市場이 潛在하고 있다(表 11, 12, 13) 日本業界에서 보면 대단히 부러운 部分

이다. 日本에서는 市場이 100% 개척이 되어 이제 需要減退가 오지않을까 걱정하는 狀態이지만 韓國에서는 아직도 希望이 大端하다 하겠다.

그러나 아무리 눈앞에 보이는 潛在市場이라 할지라도 이것이 거저 굴러들어오는 것은 아니므로 業者들이 얼마만큼 努力하느냐에 따라 展望은 左右된다고 볼 수 있다.

### ② 中小企業指定業種

韓國의 醬類産業은 1985年 以來 國法에 依해서 暫定的으로 中小企業 指定業種으로 되어있다. 따라서 大企業의 參與가 不可能한 現實이다.

이 措置가 一旦은 1992年 9月로서 滿了가 되는데 그 이후의 業界 版圖가 궁금하다. 現在의 業界界圍氣로는 措置의 持續을 要求하고 있으며 이 念願이 收容될 경우에는 業界에 큰 變化가 없이 現狀維持가 되겠으나 開放이 될 경우에는 大企業의 參與에 依해서 急激한 衝擊이 와서 適者生存의 生存競爭의 無慈悲한 場面이 豫想된다. 이와같은 境遇를 생각해서라도 群小零細企業들은 하루 速히 協業이나 合併의 方法으로 힘을 合쳐야 할 것으로 본다.

## 10. 結 尾

醬類는 韓國뿐 아니라 日本이나 東洋圈에서 重要한 傳統食品이며 文化的 側面에서 볼때에는 祖上으로부터 물려받은 重要한 文化遺産이라 할 수 있다. 하나의 文化가 形成되기 위해서는 長久한 時日이 必要하고 또 이렇게 해서 된 文化는 一時的으로 消 滅될수도 없고 또 그래서 도 안된다.

GNP가 韓國보다 5倍나 높은 日本에는 韓國보다 5倍나 거센 西洋化의 波濤가 있겠는데 그 속에서도 醬類가 조금도 흔들리지 않고 있음은 韓國의 業界에 希望的인 暗示가 될 수 있을것으로 본다.