

# 김치산업의 현대화를 위한 현장 애로

## 안 상 교

(주) 늘 푸 른

### I. 서 론

불과 얼마전까지 김치는 담그어 먹는 전통적인 찬거리 정도로 생각되던 것이, 경제성장으로 인한 소득의 증대, 급격한 산업구조의 변화와 여성인력의 활발한 사회진출로 전통식품의 상품화 필요성이 대두되면서 김치에 대한 관심이 점차 높아지고 있는 듯하다.

그러나 전통식품인 김치산업은 기술기반과 자본의 취약함으로 인해 건전한 발전보다는 험난한 발전을 지속하고 있는 것이다. 김치업계의 현대화는 업계 실정을 정확히 인식하고 다양한 시각에서 문제점에 접근해야 할 것이다.

원료의 생산과 유통 그리고 김치의 제조와 판매까지 전 과정이 복잡하게 이루어져 있으므로 본 발표에서는 김치 제조공장이 현대화, 산업화 하기 위해 일선 현장에서 느낀 문제점을 열거하여 김치 가공산업이 전통식품의 으뜸 품목으로서 육성되고 발전되기를 기대하며 진단해 보기로 한다.

### II. 김치 가공산업의 문제점

#### 1. 원재료 수급의 불안정성

김치생산에 있어서 가장 중요한 것이 원료의 안정적 공급이다.

기후변화에 의한 작황의 불안정성, 장기저장이 곤란한 채소의 특성상 원재료의 안정적 공급은 불가능한 것이다. 특히 작황이 안정이 된 해와 그렇지 않은 해의 생산량 비교시 년/100만톤 이상씩 생산량 차이가 나는 것이 현실이다.

#### 2. 농산물 유통체계

가공공장의 원재료 구매시 공영 도매시장 의존율이 전체 유통의 절반 이상을 차지하고 있다. 그러다보니 필요량보다 생산 및 출하량이 조금 부족해도 값이 폭등함으로써 안정적 생산이 요원한 상태이다.

작황이 불안정하여 원재료가 폭등하면 업체의 조업 중단 혹은 정상적인 조업 불가, 심한 경우 생산공장의 폐업에도 관계됨을 알 수 있다. 또한 무분별한 산지 수집상의 포전매매로 건전한 유통이 요원한 현실이며 가격상승 요인은 늘 잠복하고 있다.

#### 3. 농산물 품질의 일관성 및 안정성

사계절 지역 이동으로 인한 품질의 변동폭이 심하고 특히 연작생산으로 인한 농산물 저항력 감소로 과잉 농약살포, 화학 비료투입으로 채소류의 안정성 확보 비상

#### 4. 영세한 김치 생산업체의 난립 및 설비의 문제점

김치 제조업은 누구나 많은 자본을 들이지 않고 손쉽게 창업할 수 있는 업종이기도 하다.

업계 전반적인 현황을 보면 년매출이 10억원 미만에 자본금 10억원 미만의 영세한 업체가 전체의 70% 정도임을 추산할 때 영세한 자본금으로 공장 제조설비에 제대로 투자하지 못하여 전반적으로 제조설비가 성능 재질 모든 면에서 견고성과 효율이 저하되며 생산성이 떨어지는 요인이 되며 특히 상품시장의 발전을 가로 막는 중요한 요인이다. 이는 김치업체의 비용별로 구성비를 살펴 보면 원료비를 제외한 비용의 50%이상이 인건비로 구성되어 있음을 알 수 있다. 특히 안정된 그리고 소비자의 신뢰가 있어야 하는 상품 시장 보다는 대량포장과 대량급식쪽에 마케팅이 집중하다 보니 가격의 덤핑공세가 심하고 소비자 신뢰구축은 요원한 것이다. 향후 증가할 상품김치의 수요시장을 생각한다면 생산성 증가를 위한 설비의 기계화, 자동화가 필요하며 특히 인건비 절감을 위한 자동화 분야엔 적극적 투자와 관심을 가져야 할 것이다.

#### 5. 김치의 연구개발과 전문인력의 부족

김치 제조업은 중소기업 및 가내 수공업 위주로 발전되어 왔으며 그러다 보니 설비나 산업화에 필요한 제조기술 등의 연구가 부족하였고 학계나 정부에서도 김치분야에 대한 연구가 소홀하게 다루어진 것 같다. 이는 계절별 원료에서부터 생산 유통에 이르기까지 다루어야 할 분야가 광범위하다 보니 체계적인 연구가 부족하였고 특히 유전공학 등 고부가가치라고 판단되는 분야에 학계나 정부가 관심은 가졌었지만 고유의 전통식품에 대한 연구는 소홀한 것이 아니었나 싶다. 그러다 보니 업계에서는 김치특성을 이해하고 생산에서 유통에 이르기까지 더 나아가 고객관리 분야까지 전문성을 갖고 임해야 할 필수요원이 배출되지 못함이 현실인 것이다.

#### 6. 김치의 유통질서 및 고객 불만

제품생산에 있어 원료비의 구성이 높다보니 원재료의 오르내림은 판매에 직접적 영향력을 갖다보니 생산자와 유통업자 소비자와의 관계는 항상 이기적이고 불편함이 항상 존재하고 있다. 원료비의 내림폭이 클 때에는 시장 점유권과 이익을 앞세운 덤핑공세로서 건전한 유통이 저해되고 품질 저하, 신용도 추락 등으로 국내 시장은 말할 것도 없고 수출시장의 심각성은 큰 문제점으로 등장하고 있다. 또한 특성상 냉장 저장에 의한 유통이 이루어져야 하나 판매점의 유통 설비미비로 소비자에 안정된 품질의 김치공급이 되지 못하는 문제가 있으며 이러다 보니 고객의 불만은 공장김치에 대한 불신 → 제품의 고가격 → 저품질 → 맛이 형편없음 등 김치의 안전성 위생에 대한 불신으로 이루어져 있는 듯 싶다.