

▶ 특별강연 - Ⅲ

우리 나라의 브랜드 쌀 생산 및 이용현황

최 해 춘
농촌진흥청 작물시험장

1. 머리말

우리가 오랜 벼 재배 역사를 가지고 있으면서 쌀을 마음껏 먹어 볼 수 있었던 자족의 역사는 최근 20여 년의 짧은 시간뿐이었다. 1990년대에 들어서면서 벼 재배 면적이 급격히 줄어들었지만 우량한 양질미 다수성 품종의 개발 보급으로 단위 면적 당 수량성을 크게 높였고 국민 한 사람 당 쌀 소비량이 계속 줄어들면서 오히려 쌀이 남아돌기 시작하였다. 지난 4~5년간 계속된 풍작으로 쌀 재고량이 크게 늘어나서 금년 말에는 천만 섬을 상회할 것으로 전망되어 저장에 따른 비용 증대와 소비 대책을 고심하기에 이르렀다.

최근 생활 수준이 크게 향상되고 식생활 패턴이 고급화됨에 따라 밥맛이 좋은 양질미를 찾는 요구도가 점차 높아지고 있다. 최근 국민 한 사람 당 쌀 소비량이 90kg이하로 떨어지고 쌀이 많이 남아돌게 되자 농가에서도 그 동안 수확을 많이 내고자 하던 것을 시비량을 줄여 밥맛이 좋고 건전한 쌀을 생산하고자 하는 벼농사로 탈바꿈하기 시작하였다.

우리가 세계에서 으뜸인 쌀 수량성과 품질을 비롯하여 앞선 생산 기술을 보유하고 있다 할지라도 작은 영농 규모로 대면적의 조방적인 농업국가와의 국제적 경쟁에서 상대적인 열세를 벗어나지 못하고 있다. 더욱이 WTO 출범과 더불어 모든 농산품에 대한 무역 개방화의 거센 물결에 직면하고 있기 때문에 앞으로 우리 쌀의 국제 경쟁력을 높이는 것은 우리 농업의 생존과 직결되어 있는 초미의 국가적 과제이다. 우루과이라운드 협정이 체결된 이후 비록 적은 양이긴 하지만 최소 시장접근 물량(MMA)의 쌀을 수입하지 않으면 안되게 되었으며 앞으로 2004년 이전 재협상에서 쌀의 개방은 피할 수 없는 현실로 받아들일 수밖에 없을 것으로 전망된다. 따라서 밖으로부터 밀려드는 값싼 쌀에 대응하는 길은 쌀 품질의 고급화와 더불어 생산비를 낮추는 길 밖에 별 도리가 없다.

이에 그 동안 우리가 국내산 쌀의 품질 고급화를 위한 생산 및 유통과 가공을 통한 부가가치 증대에 얼마만큼 노력해 왔는가를 한 번 되돌아보고 앞으로의 대책을 검토해 보고자 한다.

2. 쌀 생산 및 소비 현황과 전망

우리 나라는 소위 “녹색혁명”이라고 일컫는 통일형 다수성 품종 개발과 신속한 보급 및 생산기술 향상으로 1975년에 오랜 숙원이던 주곡의 자급 달성을 이루었고 이후 기상재해로 작황이 나빴던 몇 해를 제외하고는 지금까지 꾸준히 쌀의 자급생산을 유지하여 왔다 (그림 2). 그 동안 벼 재배면적은 1960년대부터 대개 120만ha 정도 유지하여 오다가 1990년 들어서면서부터 급격히 줄어들기 시작하여 현재 약 106만ha 정도에 머물어 있다. 쌀의 ha당 수량성은 '60년대 후반에 3.1톤 수준에 불과하던 것이 '70년대 후반에는 4.3톤 수준으로 다시 '90년대 후반에는 5.0톤 수준까지 높아졌다. 벼 재배면적은 줄어들었지만 우량한 다수성 품종의 지속적인 개발 보급으로 단위 생산성을 높임으로써 쌀 생산량을 '60년대 후반에 3.75백만 톤에 불과하던 것을 '80년대 후반에는 5.73백만 톤 수준까지 크게 높였으며 재배면적이 크게 줄어든 '90년대 후반에도 약 5.3백만 톤 수준을 유지하였다 (그림 1, 표 1).

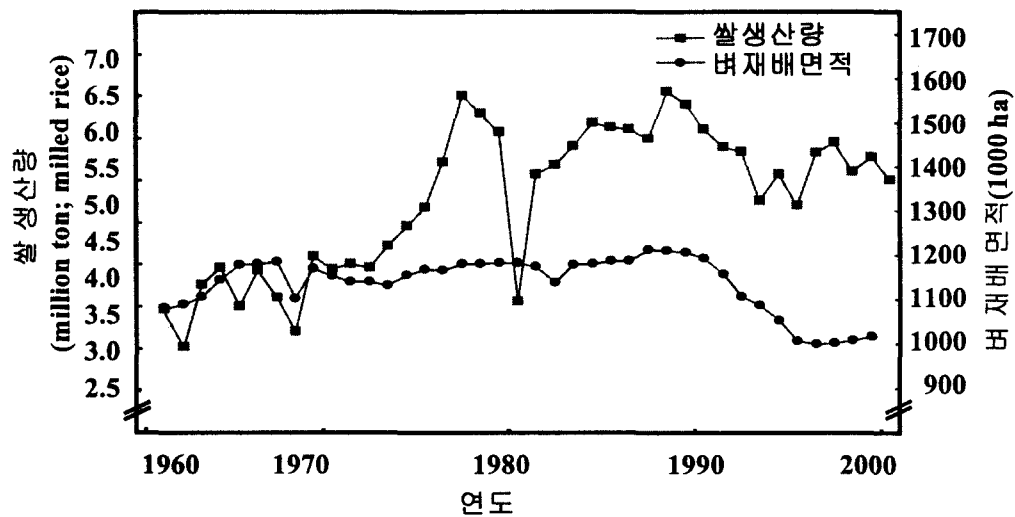


그림 1. 1960~2000년간 쌀 생산량 및 벼 재배면적의 변화 추이

표 1. 우리나라 벼 재배면적, 쌀 생산량 및 자급률의 연도별 추이

연도	벼 재배면적 (천ha)	ha당 쌀 수량 (톤)	쌀 생산량 (천톤)	자급율 (%)
1966~'70	1,208	3.10	3,750	93.3
1971~'75	1,197	3.55	4,256	90.3
1976~'80	1,228	4.25	5,227	97.7
1981~'85	1,222	4.40	5,390	91.7
1986~'90	1,252	4.58	5,731	102.2
1991~'95	1,132	4.46	5,044	95.2
1996~2000	1,060	5.00	5,286	99.8

그러나 최근 계속되는 풍작과 의무적인 MMA 물량의 쌀 수입으로 공급량이 늘어난 것에 반해 연간 국민 1인당 평균 쌀 소비량이 90kg대로 급격히 감소되면서 쌀 재고량이 점차 누적되어 금년 말에는 약 1.86백만 톤(약 1,300만석)이 넘을 것으로 예상된다(표 2, 그림 2). 이와 같은 쌀 재고량의 증대는 '95년부터 꾸준히 증가해온 MMA 수입 물량의 증가에도 기인된 바가 크다 하겠다(표 3).

표 2. 최근 쌀 생산 및 재고 현황

(단위 : 천 톤)

구분	1997	1998	1999	2000	2001
쌀 생산량	5,450	5,097	5,263	5,291	5,515
총 재고량	497	806	722	978	1,335
정부	449	780	693	892	1,220
민간	48	26	29	86	115
자급도(%)	105.0	104.5	96.6	102.9	102.7
연 1인당 쌀 소비량(kg)	102.4	99.2	96.9	93.6	88.9

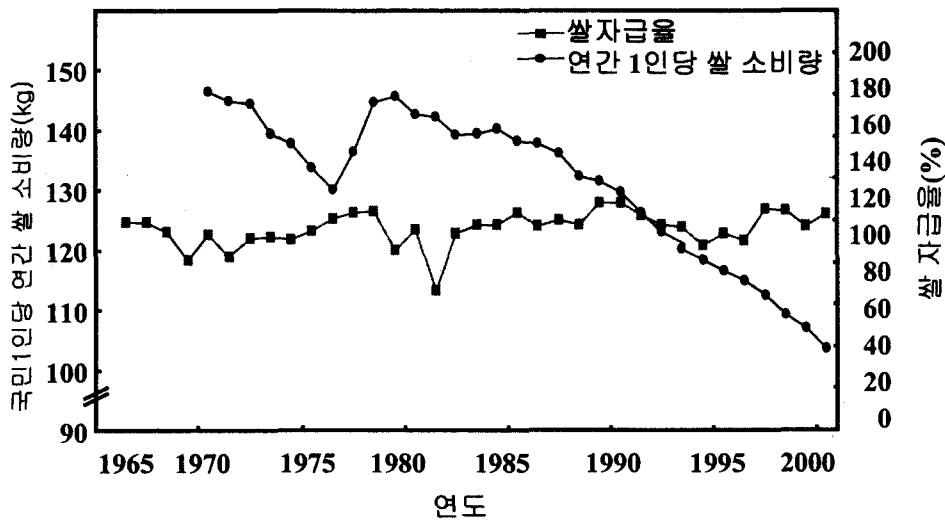


그림 2. 1965~2000년간 국민1인당 연간 쌀 소비량과 쌀 자급률 변화 추이

표 3. 연도별 최소시장 접근(MMA) 물량

연도	'95	'96	'97	'98	'99	2000	2001	2002	2003	2004
수입량 (천톤)	51	64	77	90	103	103	128	154	180	205
MMA 비율(%)	1	1.25	1.5	1.75	2.0	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0

쌀의 국제시장 가격이 최근 미국 캘리포니아산 중립종은 점차 그 가격이 상승하여 지난 10년 전에 비해 약 49% 정도 높아진데 반해 태국산 장립종 가격은 약 22% 정도 떨어졌다. 따라서 우리 쌀 가격은 중립종에 비해 '90년에 4.5배 비쌌던 것이 '99년에 3.2배정도 비싼 것으로 다소 격차가 줄어들기는 하였지만 아직도 쌀 가격 면에서 크게 경쟁력의 열세에 머물어 있으며 생산비 면에서는 이보다 더욱 격차가 심하다 (표 4).

표 4. 쌀 국제가격 변동 추이와 국내 미가

연도	국제가격 (US\$/톤)		국내 쌀 가격 (US\$/톤)	국내/국제대비 (배)
	중립종 (미국)	장립종 (태국)		
'90	335.0	326.3	1,500.6	4.48
'93	394.1	318.1	1,516.4	3.85
'96	468.1	415.8	1,785.3	3.81
'99	500.6	255.6	1,619.0	3.23

* 중립종은 미국 캘리포니아 산임. 국내/국제미가 대비는 중립종 가격 대비임.

달러 환율은 각 연도별 평균 환율을 적용 계산. 국내 미가는 11월 산지 가격 적용.

앞으로 2년 후 WTO 재협상 결과에 따라 우리의 쌀 산업을 어떻게 이끌어 가야 할 것인가가 결정되겠지만 값싼 중국산 쌀의 도전과 동남아시아 쌀 수출국들의 자포니카 쌀 생산 수출 공세를 받을 가능성도 높아서 우리 쌀을 이들과 품질 면에서 얼마나 차별화시킬 수 있겠는가에 힘을 기울일 수밖에 없을 것 같다. 아무튼 현재의 국내외적 상황이 그대로 지속된다고 보았을 때 앞으로

우리 쌀의 자급 생산은 지속될 수 있을 것으로 전망되지만 남북한 경제 교류의 자유화 및 통합이 이루어질 경우 한반도 전체의 주곡 자급 생산에는 여러 가지 어려움이 뒤따를 것으로 예상된다. 그러나 벼 육종과 생산기술 면에서 이미 이러한 상황에 대비한 만반의 준비가 이루어지고 있기 때문에 이에 따른 효율적 생산정책 운용이 추진된다면 쌀 자급 생산을 크게 염려할 것은 없을 것으로 내다본다.

3. 브랜드 쌀 생산 및 유통 현황

현재 브랜드 쌀의 대부분은 지역 단위 농협 소속 미곡 종합 처리장(RPC)에서 농가와 계약 재배를 하거나 수매 등의 방법으로 벼를 수집하여 이을 도정 후 포장 표면에 단위 농협별로 상품명을 붙여 출하하고 있다. 수집된 원료곡 중에서 RPC와 계약재배 등에 의해 정부로부터 품질 인증을 받은 쌀에 대해서는 품질 인증 마크를 붙여 출하 판매하고 있다.

쌀 시장에 유통되고 있는 쌀 브랜드 수는 1,232개로 알려져 있으며 (표 5) 이 중에서 산지와 품종명을 동시에 표기하여 브랜드화 시킨 것은 상주 일품쌀, 동송 오대쌀 등 몇 개에 불과하다. 이러한 브랜드 쌀의 생산 및 유통량에 대한 조사 통계치가 없기 때문에 잘 알 수는 없으나 미곡 종합 처리장의 가공처리 능력이 벼로 300여만 톤으로 총 유통량의 거의 반은 브랜드화된 쌀로 판매되고 있다고 볼 수 있겠다.

쌀을 생산하는 과정에서 아직도 권장하는 표준량 이상의 과도한 질소비료를 준다든지 적기에 벼 수확을 하지 않는든지 또는 건조과정에서 고온 건조시킴으로써 식미가 양호한 쌀을 생산하기 위한 관리를 제대로 하지 않고 있기 때문에 소비자들이 신뢰할 수 있는 브랜드 쌀이 제대로 공급되지 못하고 있다. 그러나 현재 농가에 재배되고 있는 벼 품종 면에서 볼 때 밥맛이 좋다고 알려진 추천벼 수준이상의 고품질미 품종들의 재배면적으로 보면 2001년에 전체 벼 재배면적의 약 44%를 차지하고 있어서 비록 여러 품종이 혼합된 상태의 쌀 상품이라 할지라도 식미가 양호한 쪽으로 많이 개선되어 있음을 알 수가 있다 (표 6).

표 5. 쌀 브랜드 판매 현황 (2001)

구 분	품질인증	상표등록	의장등록	농민자체 포장개선	총 브랜드수
쌀 브랜드 수	148 (12.0)	142 (11.5)	35 (2.9)	907 (73.6)	1,232 (100)

표 6. 고품질미 품종의 재배면적 추이

구 분	1991	1993	1995	1997	1999	2001
벼 재배면적 (A) (천ha)	1,208	1,136	1,056	1,052	1,066	1,056
고품질미 품종 (B) 재배면적 (천ha)	347	355	441	451	429	461
비율 (%) (B/A)	28.7	31.3	41.8	42.9	40.2	43.7

* 고품질미 품종은 추천벼 수준이상의 양식미 품종 (23품종)

RPC 시설의 증가는 쌀의 유통에도 크게 영향을 미쳐 쌀 상품의 전 시장 출하량에서 농협 계통 출하량이 36%를 점하기에 이르렀다 (표 7).

'97년도 RPC의 브랜드 쌀 판매 현황을 보면 (표 8), 품질 인증미가 전체 브랜드 쌀의 42.6%를 차지하였고 대도시 농협 공판장을 통해서 판매되는 브랜드 쌀이 48%를 넘고 있었다. 농협 쌀의 시장 점유율을 보면 (표 9) '95년에 전체 시장 유통량의 약 35%였던 것이 2000년에는 46%를 상

회하고 있는 실정이다. 그러나 산지와 품종명이 명기된 품질 관리가 이루어지고 있는 쌀 상품은 거의 없으며 산지 및 품종명이 명기된 쌀 상품도 제대로 품질 관리가 이루어지지 않고 있는 실정이다.

표 7. 쌀의 유통경로별 유통량 추이

(단위 : 천 톤)

연도	쌀생산량	쌀상품화량(A)	정 부 수매량	시장출하량 (B)			시장출하율 (B/A,%)
				민간	농협계통	계	
'65	3,501	1,936	302	1,625	9(0.5)	1,634	84.4
'75	4,669	2,140	789	1,257	94(4.4)	1,351	63.2
'85	5,625	4,156	1,153	2,818	185(4.5)	3,003	72.3
'95	4,695	4,344	1,375	1,719	1,250(28.8)	2,969	68.3
'99	5,263	4,191	876	1,805	1,510(36.0)	3,315	79.1

농협 계통출하량의 ()내는 쌀 상품화량 대비율임.

표 8. 미국 종합처리장 브랜드 쌀의 판매현황('97)

구 분	품질인증상품(톤)	일반상품(톤)	계	점유비율(%)
대형유통업체	637	535	1,172	17.0
자체직판장	248	486	734	10.6
소비자협동조합	201	43	244	3.5
찬지 등 직거래	64	91	155	2.2
대도시 농협공판장	1,374	1,954	3,328	48.2
도매시장	247	373	620	9.0
기타	169	483	652	9.4
계	2,940	3,965	6,905	100.0

표 9. 농협 쌀의 산지시장 점유율

구 분	'95	'96	'97	'98	'99	2000
시장유통량(천톤)	3,583	3,504	3,141	3,314	3,292	3,257
산지 농협(천톤)	1,243	1,325	1,293	1,381	1,500	1,504
점유율(%)	34.7	37.8	41.2	41.7	45.6	46.2

그 동안 정부 수매가의 지속적인 인상에 비해 산지 유통가격이 이에 크게 미치지 못하여 산지 쌀 가격이 정부 수매가에 비해 '90~'93년에 78~85% 수준에 머물렀던 것이 계속 산지 가격이 올라 '99년 이후에는 정부 수매가의 96%선까지 이르게 되었다. 그러나 최근 쌀 재고율이 크게 높아지면서 그 동안 8~14% 정도의 계절적 진폭을 나타내던 산지 쌀값이 1~3%대로 크게 떨어져 버렸다 (표 10).

표 10. 최근 쌀 산지가격 진폭

(단위 : 원/80kg)

연도	정부수매가㉠ (1등기준)	산지가격㉡ (11월)	F/G (%)	산지가격		가격 진폭	
				최고(A)	최저(B)	A-B	(A-B)/B(%)
'90	101,280	86,000	85	97,638	85,450	12,188	14.3
'93	126,360	98,034	78	101,148	98,034	3,114	3.2
'96	137,990	120,572	87	137,569	120,572	16,997	14.1
'99	152,860	147,397	96	159,053	147,397	11,656	7.9
'00	161,270	155,407	96	159,776	155,103	4,673	3.0

4. 쌀 품질 관리 및 이용 현황

최근 다양한 브랜드 쌀이 유통되고 있는데 크게 지역적 특성이나 이미지를 부각시킨 경우와 환경 친화형 농법 등에 따른 식품 안전성을 부각시킨 경우 및 기능성 부여 또는 특정 품질 관리를 강조한 경우로 그 유형을 나누어 볼 수 있었다 (표 11). 실제 쌀의 밥맛은 벼 품종에 따라서 가장 크게 영향을 받으며 생산 관리 면에서는 시비량, 재배시기, 적기 수확 여부, 건조 및 저장조건 등에 의해 영향을 많이 받게 된다. 많은 브랜드 쌀이 출시되어 있지만 과학적인 품질 관리를 제대로 하여 소비자들의 신뢰를 얻고 있는 품목은 극히 소수에 불과하다. 품질 인증 쌀이 값을 더 받고 최근 생산량이 2배 이상 급속히 늘어나고 있는 것으로 보아 어느 정도 소비자의 신뢰를 얻고 있는 것 같다. 국내 주요 브랜드 쌀을 수집하여 소비자들의 선호성을 좌우하는 외관 품질 면에서의 완전미율과 식미에 따라 제대로 가격 형성이 이루어지고 있는가를 조사해 본 결과 그림 3에서 보는 바와 같이 품질에 따른 가격차별화가 제대로 되고 있지 않음을 알 수 있다.

표 11. 브랜드 쌀의 유형

유형	해당 브랜드 쌀
지역특성 및 이미지 부각	이천 임금님표, 여주 대왕님표, 평택소사들, 당진쌀, 안성마춤, 천안삼거리, 아산 갯벌, 대호간척지, 휴전선, 계화간척미, 풍광수도, 청풍명월 등
특정 품질 관리 및 기능성 부여	오리농법 쌀, 산청 메뚜기쌀, 우렁이 농법쌀, 5℃이온쌀, 냉동쌀, 씻어나온 쌀, 키토산 쌀, 미네랄 쌀, 코팅 쌀, 버섯쌀 (동충하초, 상항버섯, 영지버섯 등), 발아현미 등
품종·산지 명기	철원 동송 오대쌀, 상주 일품쌀 등

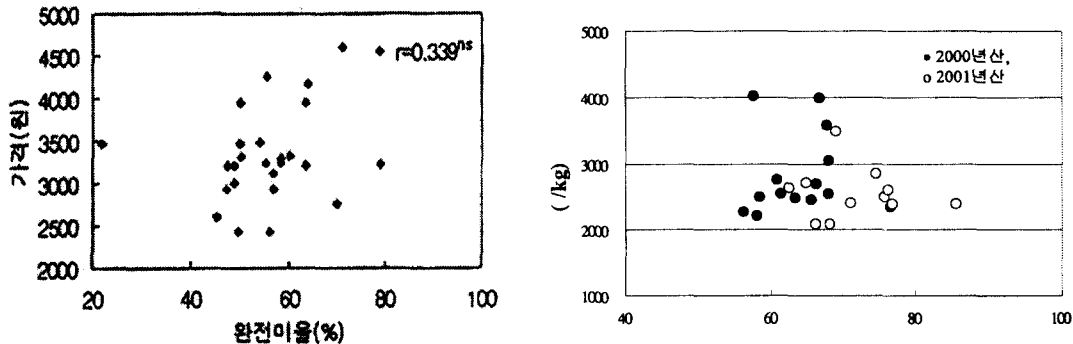


그림 3. 브랜드 쌀의 완전미율 및 식미치와 가격

쌀 소비량의 대부분이 밥용으로 소모되며 가공용은 4%미만에 불과하다. MMA물량으로 수입되는 쌀과 정부 비축 묵은 쌀은 싼 값으로 주로 쌀 공급지정 가공업체에 공급하고 있는데 물량으로 보아 전 가공용 쌀의 반정도를 차지하고 있다. 쌀 가공 업체수가 380여 개나 되지만 대부분 영세한 중소기업체로 취약한 경영 상태로 운영되고 있다.

쌀 가공제품의 종류를 보면(표 12) 크게 가공밥류, 과자류, 국수류, 죽류, 떡류, 장류, 술 및 음료류로 나누어 볼 수 있다. 주로 가공밥, 떡 및 술류로 많이 소모되고 있으며 앞으로 이웃 일본의 경우와 같이 가공밥류의 소비가 크게 늘어날 것으로 전망된다.

표 12. 쌀 가공제품의 분류

분 류	주요 제품명
가공밥류	냉동쌀밥, 무균화 포장밥, 레토르트 쌀밥, 통조림 쌀밥, 동결건조 쌀밥, 알파화미 등
과 자 류	쌀과자, 전통한과, 스낵 등
국 수 류	쌀국수, 당면 등
죽 류	분말, 통조림, 레토르트 등
떡 류	떡국용, 떡볶이용, 전통 떡류, 찹쌀떡 등
장 류	고추장, 된장 등
주 류	막걸리, 약주, 청주, 소주 등
음 료 류	식혜, 송늬, 현미차, 미숫가루 음료 등

5. 맺음말

최근 생활수준이 향상되고 식생활 패턴이 고급화됨에 따라 국민 한 사람 당 쌀 소비량은 90kg 대로 줄어들면서 밥맛이 좋은 양질미를 찾는 소비자의 요구도가 급격히 높아졌다. 지난 30여 년 동안 기상 여건이 좋지 않았던 몇 해를 제외하고는 꾸준히 쌀의 자급생산을 달성해 왔다. WTO 출범과 더불어 모든 상품에 대한 무역 개방이 진행되어 왔고 농산품도 예외일 수가 없게 되어 쌀도 머지 않아 개방할 수밖에 없는 실정에 놓여 있다. 따라서 생산비나 가격 면에서 외국산 쌀과 경쟁이 어렵기 때문에 앞으로 값 싼 외국쌀에 대응하는 길은 쌀 품질을 고급화하고 쌀 가공식품의 부가가치 증대를 꾀함으로써 대응할 수밖에 별 도리가 없다.

아직도 쌀 소비량의 대부분이 밥의 형태로 소모되고 있기 때문에 소비자들의 입맛에 맞는 좋은 쌀을 생산하고 유통 관리하는 노력을 기울여 하지 말아야 한다. 밥맛은 파종에서 수확까지의 재배 과정 뿐만 아니라 수확 후 건조·저장·도정과정에서 어떻게 관리하느냐에 따라 크게 달라진다. 아직 소비자들이 올바르게 선택할 수 있는 브랜드 쌀 품질 관리가 제대로 이루어지지 못하고 있는 실정이다. 생산 농민단체가 서로 협력하여 지역별로 식미가 양호한 품종 선택에서부터 적정 시비 및 물 관리, 적기 수확, 천일 및 상온 통풍 건조, 저온 저장, 저온 세라믹 도정 등 고품질 쌀 생산 관리를 제대로 추진함으로써 소비자들이 신뢰할 수 있는 다양한 차별화된 쌀 상품을 시장에 내놓아야 할 것이다.

이제 소비자들은 쌀의 식미 뿐만 아니라 건강 기능성이나 가공 이용성에 따라 다양한 형태의 쌀 상품을 요구하게 될 것이다. 또한 쌀 식품의 국제 경쟁력 향상을 위하여 생산과정 뿐만 아니라 소비자들이 즐겨 찾을 수 있는 다양한 형태의 가공식품을 개발하는 데 관련 전문가들이 많은 노력을 기울여야 할 것이다.

<참고 문헌>

- 금준석. 2001. 쌀 가공현황과 신제품 개발 방안, 한쌀회 총서 제 10권 : 85~116.
- 서종혁·성명환. 2002. 고품질 차별화 쌀의 시장과 전망, 한쌀회 총서 제 12권 : 41~86.
- 윤석원. 2001. 쌀 유통현황 및 발전방안. 한쌀회 총서 제 10권 : 163~204.
- 이정환. 2002. 미국 수급 정책 현황, 한국산업식품공학회 심포지엄 '쌀의 기능성 재조명과 기능성 쌀 제품화 전략' : 1~16.
- 최해춘. 2001. 쌀 산업 발전과 미국종합처리장, 한국농업기계학회 특별 심포지엄 '미국종합처리장의 위기와 대응방안' : 21~53.

Production of Brand Rice and Utilization in Korea

Hae-Chune Choi
National Crop Experiment Station, R.D.A

ABSTRACT

The self-sufficiency of rice production was attained in 1975 through development of Tongil-type high-yielding rices and rapid dissemination to farmers and innovation of cultivation technologies, so-called "green revolution" in Korea. It can be continued during the last twenty seven years except some years with meteorological disasters. The national average of milled rice yield per ha was only 3.1 ton at the first half of 1960's, but it drastically increased to 5.0 ton at the 2nd half of 1990's. Also, the rice quality was highly improved through the continuous varietal improvement of high-yielding japonica rice cultivars. The amounts of rice stock will go beyond about 1.9 million tons in 2002 due to the recent continuous bumper rice crop and relatively rapid reducing in rice consumption.

There are so many rice brands over 1,200 in Korea, but most of rice commodities are not enough controlled in terms of marketing quality and palatability of cooked rice. Although the most rice brands are not properly controlled in quality management, its average level of grain quality is largely improved through the continuously increased diffusion of newly-developed high-quality rice cultivars since 1991. The rapid construction of rice processing complex(RPC) since 1992 also accelerates the production and distribution of brand rices. Especially, about half of distribution amounts are covered by brand rice commodities of the agricultural cooperative associations.

The rice is mainly consumed by the type of cooked rice. The amounts of rice consumption for food processing is only below 4% of total rice consumption. The processed rice foods is mainly consumed as various processed cooked rices, rice cakes, and rice wines.

Key words : Brand rice, Quality management, Utilization, Food processing