

유기농산물(쌀)을 이용한 가공식품공장의 예

강석찬

(주)화성한과 사장

I. 쌀가공식품의 중요성

II. 화성한과의 현황

III. 앞으로의 과제

I. 쌀가공식품의 중요성

- UR이후 국내농업은 과거보다 급속히 수입농산물과의 가격 경쟁속에서 농업해체의 길
- 식생활의 서구화와 패스트푸드의 확산, 육류의 소비확대 등은 1차농산물 특히 쌀소비의 감소 - 농지의 축소와 환경의 문제 야기 (마지막 보루인 논 농사마저 포기)
- 밥은 소비가 급속히 늘어나지는 않지만 잘 만들어진 쌀 가공품은 수요를 급격히 창출
- 쌀 등을 이용한 전통가공식품은 서구화에서 유래된 먹거리보다 화학첨가물 사용에서 자유로운 안전식품

II. 화성한과의 현황

- 1989년 이후 무농약쌀의 소비촉진이라는 목표로 출발
- 목표와 방향
 - 우리 아이들이 먹는 안전먹거리
 - 현대화와 대중화를 목표로 하는 전통 먹거리
 - 수입원료를 일절 사용하지 않는 먹거리
 - 일체의 하청을 주지도 받지도 않는 균일한 질의 먹거리
- 현황
 - 전체 매출의 90%이상이 한살림, 생협 등의 유기농산물직거래시장에서 소화
 - 원료농산물 구입은 가능한한 친환경농산물을 사용하고 잡곡류에서만 관행 농산물을 사용
 - 생산품목 - 한과류, 미숫가루류, 떡류(소량 다품종 주문생산) 각 비중 1/3
 - 생산인원 - 월급직 30명, 일용직 월평균 10명
생산면적 - 제조장 120평, 창고 및 기타 250평
- 문제점
 - 소자본업체의 영세성(시설 및 설비의 고도화 요구)의 문제
가공업체의 시설기준이 강화
소비자들의 기대만족도 증가
 - 효율성의 문제
연관된 작업의 계속성보다는 시시때때로 작업중단하고 타 작업으로 전환
 - 기술자 확보의 문제
 - 지역농업과의 연관성
 - 계약재배를 통한 자금확보와 생산자개발

Ⅲ. 앞으로의 과제

- 시설의 확충 - 설비확대와 보다 자동화된 기계화
- 시장의 적정성을 확보 - 유기농직거래시장의 비중 유지 필요
- 자체 자금부족 - 정책자금의 효율적 사용
- 보다 체계화된 생산 기술습득과 새로운 제품개발의 필요성
- 전총 식품생산자에서 전통식품전수자, 홍보