

韓國의 食品工業

先進諸國의 發展樣相을 中心으로



編輯室

第1章 緒 論

1. 食品工業에 對한 概念

1965年度의 國民所得 統計에 依한 우리나라 全 食品關係 支出額을 概算하여 보면 3億9千7百萬원 으로서 이는 西歐先進國의 規模에는 對比가 不될 程度로 적으며 隣接 日本의 境遇는 西歐諸國과 大 差가 없을 程度로 上昇되었다(表 1-1 參照) 對象을 食品加工業에 限定하더라도 그 總出荷額은 製造 業中에서는 最大의 比重을 차지하고 있으며 附加價 值額도 相當하다.

表 1-1 國別 食品關係 支出額

(單位: 10億원)

國名	區分	個人消費 支出額	營 養 係 數	食品關係 支出額
美	國	142,584	25.7	36,644
英	國	21,522	39.7	8,544
日	本	20,161	38.9	7,802
西	獨	20,830	36.0	7,499
이	태	16,749	42.7	7,152
韓	國	10,950	52.7	5,770
		6,690	59.3	3,969

人口 3,000萬名을 넘는 우리나라 食品市場이 注 目되는것은 그 規模뿐만이 아니라 今後 食生活改善 에서 오는 成長性이 높기 때문이다. 世界的으로 보아 先進諸國의 食生活은 個人所得의 上昇, 營養水準의 上昇, 動物性食品攝取比率의 增大 및 攝取食品 多樣化란 段階를 半世紀乃至 1世紀에 걸친 긴 歲月을 두고 發展을 거듭해 왔지만 우리나라에서는 近來에 와서 비로소 高度化傾向이 뚜렷히 始作했으 므로 아직 營養水準이든가 動物性食品攝取比率은 보잘것없는 形便에 놓여 있다. 즉, 先進諸國에서는 이미 減少傾向에 있는 食肉이나 乳製品의 攝取量이 增加할 趨勢를 보이기 始作하는 등 食品攝取面에서 는 如前히 後進國色彩를 띄우고 있음은 否定할 수 없다. 그러므로 우리나라의 個人所得이 앞으로 急速히 增加하여 先進國水準에 到達한다고 하더라도 現在의 水準이 낮으므로해서 앞으로 成長要因은 世界 어느나라 보다는 높을 것이다.

以上과같이 成長要因을 多分히 갖고 있음에도 不拘하고 우리나라 食品工業을 싸고도는 環境等的 與 件이 造成되지 않고 있다.

近來 一部 食品中에서는 商品自由化가 實施되고 있지만 大部分의 業種은 依然 原料나 製品이 非自 由化된 그대로 있다. 主要物資가 封鎖體制下에 있음은 原料와 加工에 있어서 限界生産者를 廣範하게

內包하고 있는 것으로서 結果的으로는 價格面에서 國際的인 落后를 免할길 없다.

即 生産性이 낮은 中小企業製品은 勿論 大企業에서도 需要壓力이 甚하고 一次原料供給에 限界가 있는 業種에 있어서는 自由化를 主軸으로한 技術的인 輸入促進策이 없이는 需給차질과 價格上昇을 갖어 올 것은 當然之事이며 이미 生鮮食品과 一部加工食品의 價格引上은 國民經濟의 立場에서 重要한 問題로 되어 가고 있다.

그리고 이들 自由化의 繼續은 食品業界体制 未整備나 個々企業이 國際競爭上 깊은 關係를 갖고 있음은 말할 나위도 없다. 食品工業自体도 큰 構造變化 過程에 突入하고 있으며, 이미 躍進의 70年代를 맞이하여 個人所得의 增大, 人口의 都市集中化, 包裝, 輸送面의 技術發達等에 따라 全國市場은 擴大一路에 있고 歐美파탄의 變化, 인스턴트食品 進出等으로 食生活樣式도 近代化를 始作하였다. 이에 對應하여 食品工業界 内部에서는 業種別 企業別로 成長과 停滯의 格差가 甚해지고 그 構成도 一變하였다. 그동안 大企業의 多角化, 人力의 不足과 賃金問題, 一部品種의 自由化와 外資의 投入等 條件變化가 생겨 全般的으로는 生産集中度가 높아지고 中小企業은 苦境을 헤매게 되었다. 이 때문에 一部 中小企業에서는 大메이커나 商社와 提携 系列化를 圖謀하고 中小企業끼리의 協同化나 구분화等 對應措置를 構想하게 되었음은 周知의 事實이다.

그동안 우리나라의 産業政策은 製造部門에서는 重化學工業化 政策이 推進되어 왔지만 食品工業에 對한 政策은 不在에 가까웠다.

一次産業과 二次産業의 中間에 位置한 食品工業은 政策的으로 에아포켈속에 埋沒되어 있었음이 實情에 가깝다. 이와같이 政策缺如의 理由는 所管官庁이 分立되어 있는데다가 構造的으로는 中小企業의 亂立으로 經濟合理性에 立脚한 政策을 쓰기 힘든 事情等이 있었다. 더욱 個別 單獨業種에 對한 政策은 綜合政策이 欠如되어 있어서 斷片的으로되어 全般的으로는 競爭原理 導入을 回避한 限界生産者 保護의 色彩가 짙었음도 否定할 수 없었다고 본다.

戰后 20년에 主要한 重化學工業은 規模에 있어서나 生産性에 있어서 後進性을 脫皮하고 先進國水準을 目標로 출다름치고 있지만 國民生活와 가장 密接

한 關係에 있는 食品工業은 環境, 企業, 政策面에 對하여 뒤떨어져 있다. 더욱 그것은 國民經濟全體의 마이너스를 加重하고 있음이 現實이다. 이와같은 뒤떨어진 點을 克服하려면 企業面에서의 合理化뿐 아니라 原料, 製品의 自由化를 包含한 大幅的인 政策 轉換이 必要하며 方向을 業種別로 檢討하고 全體를 看破하는 것만이 食品工業에 對한 産業政策 樹立에 도움이 되겠고 結果的으로는 個個産業과 個個企業의 國際競爭力強化方向에도 一致시킬 수 있을 것으로 보아 우리나라 産業의 國際競爭力檢討의 一環으로 食品工業을 扞한 것도 이러한 觀點에서였다.

2. 世界의 食品工業

資本主義發展過程에서 食品工業이 國民經濟에 큰 比重을 차지하였음은 19世紀부터 20世紀初에 이르는 初期의 發展段階였었다. 그동안 美國이나 EEC를 中心으로한 歐羅巴諸國의 食品工業은 纖維産業과 併行해서 最大의 製造業이였다.

이들 西歐諸國의 工業生産構造面에서의 食品工業의 構成比는 20世紀初에는 24~27%로 極히 높은 比重을 나타내었고 그후는 産業構造高度化過程에서 消費材産業의 比重은 低下되어 食品工業의 構成比도 1913년에는 20%前後, 1929년에는 14~18%까지 低下했고 1960년에는 11~14%의 나라가 태반이며 隣接 日本의 1962년의 構成比는 9%이다.

이와같은 歷史的變遷속에서 食品工業은 一般製造業보다는 낮지만 確實한 需要增加에 힘입어 國民經濟속에서 말려드려갔지만 그 過程은 나라마다 與件과 特殊事情에 依하여 꼭 같지는 않았다.

表 1-2 英國과 프랑스의 食品 工業의 規模別 構成比

從業員 規模別	英 國	프 랑 스
0 ~ 5 名	14.2	89.4
6 ~ 10 "	20.5	4.2
11 ~ 50 "	37.1	4.3
51 ~ 200 "	16.7	1.2
201 ~ 1,000 "	7.3	0.3
1,000名 以上	1.2	—
不 明	3.0	0.6
計	100.0	100.00

小農生産을 基調로하였든 農本主義가 오랜 期間 남아 있던 프랑스에서는 食品工業의 構造도 家内工業의인 零細企業이 中心이 되었지만 이와 反對의 코스틀 따른 英國에서는 中規模級 以上の 食品工業 比重이 比較的 높아졌으며 (表1-2 参照)

美國에서는 豊富한 一次農産物資源과 大農經營인 데다 附加해서 廣大한 地域을 運搬手段과 流通技術의 發達로 이미 巨大한 国内市場이 成立되고 食肉, 乳業, 製粉等 産業에서는 19世紀末부터 20世紀初葉인 1920年代의 企業의 集中 및 合併으로 많은 大食品 會社가 成立되고 그후 包裝, 保存技術의 發達과 經營多角化等으로 世界的인 大食品“메이커”로 成長한 케이스가 많다.

3. 日本의 食品工業構造上的 特徵

隣接 日本의 食品工業은 企業構造面에서는 中小 企業의인 프랑스의 一面을 갖고 있는 한편, 海外로 부터의 原料輸入依存도가 높고 바다의 工場이 큰 役割을 하고 있는 점은 英國의인 性格을 갖고 있다. 이를 反映하듯이 그 構造도 프랑스의인 膨大한 中小工場群과 英國의인 生産集中度가 높은 少数의 大 메이커의 併存이 特徵으로되어 있는 메다가 食生活 樣式의 二重性(歐美파탄과 傳統的파탄의 混合)이란 要素도 附加해서 業種構造를 더욱 復雜하게 하고 있다.

오늘날의 日本 食品工業을 歷史的 發展과 生産集中度로 大畧 区分해보면, 다음의 크롭으로 分類할 수 있을 것이다.

A크롭 : 發足后 比較的 빨리 近代의 工場의 体裁를 갖추고 業界를 独占으로 리드한 業種. 即 麥酒, 化學調味料(그루타민 酸소다)와 같은 大企業 独占型.

B크롭 : 1900년대부터 需要의 增大, 原料入手の 變革等으로 一部 企業은 大規模化되었지만 많은 企業은 零細需要에 따라 中小企業에 머무른 大小併存型. 業界會社로서는 大工場의 生産集中度는 높지만 企業체數에서 中小企業도 無視할 수 없는 製粉業, 製油業, 製糖業, 水産業等 一次加工産業과 菓子類等 二次加工産業을 包含하고 있다.

C크롭 : 發足의 歷史는 오래며 圧倒的部分은 中小零細企業으로된 淸酒, 된장, 간장, 菓子, 물엿, 豆腐等 在來式産業이다.

D크롭 : 第2次大戰后 食生活의 改革을 背景으로 登場한 食肉, 빵, 인스턴트食品等과 같은 戰后發展型産業으로서 大部分 2次大戰后에 成長한 中堅企業의 主導型産業이다.

위의 4크롭中 B, C크롭은 오랜 期間에 걸쳐 圧倒的으로 많은 數를 占하여 왔는데, 30年부터는 全體의 樣相이 달라졌다.

日本 食品工業의 構造的 特徵을 浮刻하기 爲하여 國際競爭力에 있어 가장 注目을 끄는것은 美國食品工業의 規模는 企業체數로서는 日本의 約折半인데 反하여 從業員數는 1.7倍이며 附加價值額은 日本의 10倍以上이다(表1-3 参照) 이는 單一加工品의 一次加工業中心型의 日本과는 달리 美國에서는 加工도가 높은 二次, 三次의 複合加工工業이 發展하고 있음이 立証된것이며 同時에 附加價值生産性格差의 影響도 크다.

美國에서는 食品工業從業員의 勞動裝備率이 높고 生産性도 大工場과 大差가 없는 中上位型 工場으로 集中하고 있으므로해서 附加價值獲得額에도 큰 差異가 있으며 이외에도 同一業種에 있어서 美國의 大食品企業과 日本의 大企業의 規模는 큰 差가 있는 점도 重要한 差異의 하나로 들 수 있다.

元來 食品工業에는 大量生産에는 適合치 않고 少量多品種 生産을 必要로하는 業種이었기때문에 國際적으로 보아 中小企業의 比重이 높은 製造業이다. 그러나 日本의 境遇는 美國에 비해 말할 나위도 없지만 西歐諸國과 比較해보드라도 業種內的 企業過多와 經營規模의 零細性이 括日할만한다. 特히 性格的으로 裝置産業으로 取扱될 業種에 있어서도 生産性이 낮은 零細企業이 많아서 國際的 封鎖體制속에서 企業過多에서 생기는 過當競爭을 되풀이하고 있으며 이들 過當競爭은 企業間的 協調를 잃고, 業界에서는 大中小의 業界團體가 亂立하고 無秩序한 自己階層 利益을 主張하는 等 體制未整備된 業界가 많은것도 特徵이되고 있다.

食品工業은 成長産業으로서의 길을 걸게하고 國際競爭力을 得得시키기 爲하여서는 過當競爭이라는 反覆에서 脫皮하지 않으면 안될 것이다.

日本에서의 主要 農産物의 平均關稅率은 國際的으로 높은데 이는 日本의 農産物이 零細小農經營인 데 기인하며, 國際競爭力에서 뒤떨어져있음을 反映하고 있다.

특히 畜産物, 果實加工品은 關稅水準이 높고 米麥을 爲始하여 價格支持政策이 取해지고 있는 콩, 澱粉類, 사탕무는 國際的으로 높은 水準이다.

한편, 日本의 主要食品原料의 輸入依存度는 英國과 같이 國際的으로 높은 水準이다. 즉, 原産地의 氣候不順, 政情不安의 影響이 크고, 企業面에서는 原材料費率이 높고 財務狀況도 멀어지는 데다가, 仕入政策如何가 企業收益에 決定的 役割을 하며 商業資本的 投機性도 介在시키고 있다. 또한 原料入手過程에서는 保險과 港灣設備未備에 의한 핸드링코스트가 비싸며 製品化 다음에는 無數히 亂立하는 末端零細需要에 이르는 流通系路도 複雜하여 流通코스트를 높이고 있는 점도 無視할 수 없고 構造的인 뒤떨어짐은 生産段階뿐 아니라 食品工業을 둘러싼 環境條件과 政策面에까지 波及되어 있기 때문에 食品工業의 近代化를 도모하려면 抜本的인 改善策이 併行되어야 하겠다.

表 1-3 美国과 日本의 食品工業 實態
(規模別 業所數, 從業員數, 付加價值構成 比較)

	美 国		日 本			
	從業員規模 業所數	從業員數	付加價值 事業所數	從業員數		
			付加價值	付加價值		
1~19名	64.5	10.5	8.2億円	90.5	41.3	19.1
20~99 "	26.4	28.4	25.8 "	8.2	29.1	29.8
100~299 "	6.3	23.6	23.5 "	1.0	16.2	25.2
300~499 "	1.9	15.5	16.9 "	0.2	6.4	8.6
500~999 "	0.6	10.1	11.1 "	0.08	4.5	7.5
1000名以上	0.3	11.9	14.5 "	0.022	2.5	9.8
計	100	100	100 "	100	100	100
實數合計	41,619	1,699	63,117 "	95,081	978	6,068

4. 우리나라의 食品工業

우리나라 食品工業을 論하기에 앞서 우리나라의 食生活의 變遷過程을 考察해 보기로 한다.

가. 우리나라의 食生活樣相의 變遷

우리나라 國民의 食生活樣相은 主副食, 嗜好食品 및 食生活風習의 3가지로 大別할 수 있을 것이다.

表 1-4 世界 各國의 農産物輸入 依存度

國 名	麥 穀物	雪 糖	豆 類	其他穀物
日 本	64	91	54	34
美 国 △	105	71	△ 28	△ 6
英 国	66	78	52	37
西 独	20	14	56	29
佛 蘭 斯 △	23	△ 8	28	△ 6
이 태 리 △	7	△ 32	△ 7	9
가 나 다 △	85	2	△ 13	△ 14
스 웨 덴	2	5	0	4

* △印은 輸出分으로서 自給率 100% 以上

李朝時代의 主食物은 現在와 마찬가지로 穀物로서 쌀, 수수, 조, 보리, 밀, 팥, 매밀, 옥수수, 콩 등이었고 이 가운데에서도 米作은 이땅의 従来の 大宗生業이었고 쌀은 우리民族의 主食品이었다. 旧韓末時代(1869-1916)는 日本이 近代 資本主義로 成長하면서 우리나라를 食糧供給의 主要 基地로 삼아 많은 쌀을 갖어 갔다. 그래서 우리나라는 쌀의 日本流出을 抑制하기 爲해 海外輸出을 禁하는 防穀令(183-1890)을 내렸으나 그 이듬해에 日本의 強壓으로 解除된 적도 있다.

日帝時代의 米穀生産計劃은 第1次로 1920年(3.1 運動다음해)에 朝鮮開發의 主要課題로 出發하여 그 후 15年間 쌀 輸出量은 年間 900万石式에 이르렀고, 第2次 및 第3次計劃은 世界第2次大戰에 이르기 까지 修正強行되었고 1942年頃부터는 日本의 戰爭遂行의 余波로 食糧의 配給制가 實施되고 輸入雜穀 및 諸類의 代置로 所謂 代用食의 強行으로 酷甚한 食糧難을 겪은바 있으며 8.15解放后의 食生活은 1946年과 1948年의 두차례에 걸쳐 調査發表한바에 의하면 1人1日 總攝取量1038g~1180g中 植物性食品이 97~98%나 되었고 그中 穀類가 611~674g로 나타났다. 그후 1961年과 1962年의 調査에서도 1人1日 842~1352g의 攝取量中 穀類가 471~605g로 多少 달라진 感이 있었으나 歲月이 흘렀어도 國民의 食事內容은 主, 副食이나 食習慣에 있어서 別 다른 變遷이 없었다.

즉 食事は 옛이나 지금이나 1日3食으로서 主食과 副食을 兼하고 있고 主食은 穀類인데 그나마 白米偏食으로 쌀 需要는 限定된 耕作面積과 人口팽창으로 供給不足을 이르게 1960年代부터는 보리 增産과 美国剩餘農産物을 導入해서 食糧難을 克服하려고 粉食奨勵와 混食奨勵 施策을 強行하여왔다. 그러나, 아직도 春窮期나 쌀生産이 不足한 山岳地方에서는 보리, 밀, 수수, 옥수수, 배밀, 콩, 감자, 고구마 등이 主食이다시피 常食하고 있는形便이다.

副食의 경우는 100年을 두고 별로 새로운것이 없었는데 1968年 實施한 地域別食生活調査에서 副食物의 主要調理法 즉, 국, 찌개, 조림, 나물, 볶음, 구이 및 전, 찜갈 그리고 김치등에 使用된 主材料는 旧韓末時代에서 오늘에 이르기까지 별차가 없었다. 단지 都市에서는 調理時에 마아가린, 구루타민 酸소다, 설탕 등의 化学合成品이 많이 添加되고 치즈같은 乳製品이 서울에서 쓰여지고 있음이 報告되었다. 豆類의 消費量은 3~6%에 지나지 않으며 穀類다음으로 消費가 많은것은 野菜類이며 1946年과 1961年 두차례의 調査로 1日攝取量이 390~46g로 總攝取量의 33~34%를 차지하고 있고 野菜類도 季節에 따라 그 種類가 多樣하나 겨울에는 절인 채소와 김치에 依存하고있는 形便으로 아직도 食品加工 또는 貯藏法이 近代化되지 못하고 있다.

1968年에 國民食品攝取態를 調査한바 魚類, 卵類 및 肉類의 攝取量은 1人1日当 26g이었고, 海藻類의 攝取量은 서울과 같은 都市에서는 30g로 報告되고 있다.

나. 嗜好食品의 變遷

다음 嗜好食品에 대한 國民食生活 樣相을 살펴보면, 李朝時代부터 내려오는 代表的인 嗜好食品은 各種 酒類와 떡類, 菓類, 茶食, 醬漬, 빙사과 등이며 李朝時代의 茶菓는 주악, 만두과, 송화茶食, 울안, 앵두편, 배자편, 대추초, 약과, 모과전과, 醬漬, 밤초등이었다.

1900년부터 海外에서 설탕이 들어와 洋菓子와 各種 糖製品을 만들어 팔게 되었으로써 在來의 茶菓, 茶食, 빙사과 등은 退化되었고 1945年 以後 부터는 밀가루, 乳製品, 설탕등을 主材料로한 보다 多樣하고 豐盛한 菓子類가 出現하여 우리나라 在來의 茶

菓는 大衆의 嗜好에서 소외되었다.

茶와 飲料의 경우 儒教를 崇尚하였던 李朝時代는 茶마시는 風習이 民間에서는 있었는데 즉 貂子茶, 法山查茶, 當歸茶, 枸杞茶등 여러가지 資料를 合해서 드는 獨特한 茶가 있었는데 1930年代부터 一部都 市人은 커피, 紅茶, 中國茶, 日本茶등을 愛飲하기 시작하다가 1945年以後부터는 都市人은 本格的으로 커피를 마시는 習性이 生活化되어 가고 있다. 커피의 경우, 日帝時代까지는 커피알을 끓이는 製法을 썼으나 近來에는 인스턴트 커피등이 各家庭에서 까지 愛用하게되었다.

飲料의 경우는 李朝時代의 靑草, 가린 수정과, 백숙등이 있었는데, 1930年代부터 사이다. 라브레등 清涼飲料가 夏節에 즐겨 마시게되었고 1945年以後는 콜라, 果汁 및 粉末쥬스등이 愛飲되고있다.

알콜을 飲料는 在來로부터 내려오는 우리나라의 代表的인 藥酒, 燒酒, 濁酒, 및 方文酒로 매실주, 호도주, 홍로주, 청감주, 박하주, 부하주등이 있었는데 日帝時代에는 清酒(日本酒), 葡萄酒, 合成洋酒가 차츰 大衆化됨에 따라 方文酒는 家庭釀造禁止法에 影響을 받아 차차 쇠퇴하였고, 1945年以後 洋酒의 범람은 會社에 카테일 形式까지 洋式을 모방하는등 西歐化되어 갔으며 近來에는 麥酒의 붐이 일러나고 있는 등 酒法과 樣式이 많이 變遷되었다.

다. 食生活 風習의 變遷

우리나라에서는 李朝社會부터 女性의 食卓禮儀가 重要視되어왔으며 內訓中에서도 食事時의 禮儀凡節을 많이 가르쳤고 그 例로는 “밥을 뭉글이지 말며, 국물을 소리내어 마시지 말며, 뼈를 깨물어먹지 말며, 먹든 고기를 그릇에 도로놓지 말며, 이를 쭈시지 말며…”등의 食事禮儀의 基準이 쓰여왔다. 이는 外國의 食卓禮法과 비슷한 點도 많으며, 또 現代 食事禮節의 規範도 된다.

그러나, 우리나라에서는 外國에서와는 달리 家庭이 한자리(食卓)에서 먹는 버릇이 옛부터 적었고, 李朝時代부터 父系中心의 個別食事制度와, 그후 日帝時代에는 男子中心의 食事制度로 말미암아 食事禮儀를 소홀히되어 子女들에게 斷承되어야할 傳統的인 禮法이 發展되지 못하여 近來에와서 비로소 家族의 共同食事を 勸奨하고 있는 傾向을 보이게 되

였다.

名節 및 季節飲食은 우리나라에서 빠질수 없는 別食으로서 飲食의 材料와 調理方法은 地方의 風習과 生産物에 따라 다르며 時代의 變遷에 따라 多少 發展의 屈折은 있었으나, 대체로 100年間 變遷없이 꾸준히 전해오는 우리 食生活의 固有한 風味와 우리나라 飲食의 特性을 잘 나타내는 食單의 一部였다.

다음 飲食들은 各種 季節飲食으로서 맛도 重要하지만 營養價도 높은 것이 많다.

△名節食飲

- 설날.....떡국, 밤초, 대추포.
- 대보름.....생울, 호도, 잣, 약밥, 오곡밥,
- 삼짇날.....두견화전, 화면, 수면, 쪽떡.
- 초파일.....느리떡, 삶은 도미면,
- 端午.....수리취떡, 재호탕.
- 流頭.....수단, 전관, 싱아떡, 연병, 수교위.
- 三伏.....복죽, 개장.
- 七夕.....밀전병.
- 秋夕.....토란국, 옥녀송편.
- 重陽節.....국화전, 화채.
- 상달.....붉은 햇무, 팔떡.
- 冬至.....팥죽, 전약.

△季節食飲

- 봄철.....탄평채, 수란, 환병, 시루편.
- 초여름.....증편, 개피떡, 장미화전, 어회, 어만두, 영계찜, 미나리강화.
- 한여름.....창면, 수제비, 밀쌈.
- 가을철.....무시루떡, 호박시루떡, 동부, 인절미, 밤경단.
- 겨울철.....전골, 만두, 열구자탕, 애탕, 만두국, 썩경단, 꿀경단, 오색강정, 냉면, 비빔국수, 동치미, 수정과, 참새구이.

食品購得方法.....農村에서는 논, 밭에서 自家生産으로 食品을 때며 都市人은 市場에서 主食과 副食材料를 사들인다. 全國적으로 調査한바 市場에가는 回數는 1週 1회가 가장 많았고, 서울은 平均週 7回였으며 購入하는 主要食品은 穀類, 海産物, 醬油類, 菜蔬類, 獸肉類와 各種 調味料등으로 1960.年代에 와서는 都市는 共同市場의 內容이 漸次 現代企業化하여 서울에서는 슈-퍼마켓과 같은 綜合

市場이 設立돼 가고있다.

우리나라의 貯藏食品 우리나라 飲食의 貯藏方法

은 天然의 乾煙法이나 塩藏法, 發酵食品, 冷凍法등으로 그 品種이 多樣하고 李朝時代부터 오늘에 이르기까지 큰 變遷이 없는 固有의 家庭食品 貯藏法이다. 그 代表的 食品을 列擧하면 다음과 같다.

△ 김치.....副食中에서 가장 重要的 飲食으로 年中 攝取되는 代表的인 家庭食品이다.

△ 된장·간장.....아직도 大部分의 家庭에서 在來式에 주로 장을 담고 있다. 最近에 와서 政府施策에 장독대 없애기 運動이 台頭되고 企業化段階에 있다.

食品加工과 直席食品

食品加工과 直席食品 生活內容의 변모에 따라 食品의 貯藏法도 달라졌는데 1945년까지도 各種 生鮮, 肉類와 野茶類, 果實의 통조림이 市場에 若干 나돌 정도였는데, 解放后 冷凍食品法, 粉末乾燥食品法이 登場하여 통조림, 병조림이 增加하여 食單이 徐徐히 變化되어가고 있으며 1960年度에는 都市의 아파트 建立이 盛行하면서 団地生活家庭에 加工食品 利用이 漸次 增加되기 始作했는데 時間과 努力을 節約한다는 近代生活의 合理化 傾向에서 直席食品 즉 인스탄트食品이 漸漸 느려감은 食生活 歷史에서 必然인 現象이고 食母가 없어지고 職場進出 女性이 많아지는 家庭의 부역살림이 冷藏庫 1台와 프라이팬 1個로 줄어드는 傾向이 되었다. 우리나라 인스탄트食品의 先驅者的 役割을 한것은 라-면類이며, 라-면 以後 現在까지 出現한 食品은 국수類 (칼국수, 냉면, 짜장면, 울면, 소고기면)와 마카로니類, 통조림類, 粉末食品類(된장, 고추장) 燻製食品類(햄, 소세지類), 調味料類등이다. 이와같은 合成食品 및 加工食品의 發達은 漂白劑, 팽창제, 着色劑, 抗生劑, 등의 化學藥品의 利用으로 不正食品의 범람을 社會에 갖어왔고 1969年 6月에는 大統領指示로 不正食, 藥品 特別團束法이 制定 되기에 이르렀다.

飲料水 供給實態 地方에서는 우물물을 많이 쓰고 都市에서는 上水道를 利用하고 있다.

<次號계속>