

우리나라 食品産業의 再認識

(下)

— 現況과 展望 —

內 容

1. 序 論
2. 食品産業의 內容과 使命
3. 食品産業에 關聯된 環境의 變化
4. 우리의 食生活과 特殊性
5. 우리 食品産業의 現況
6. 食品産業의 展望
7. 問題點
8. 結 言



食品工學博士 張 建 型
서울食品科學研究所長

3) 教育向上과 家族構成

現時代에 있어서 世界各國共通의 傾向이지만 특히 우리 나라의 教育水準은 急速히 높아지고 있다. 教育의 過多投資라고도 생각되지만 또 이것은 우리나라의 큰 經濟資源으로도 간주되고 있다. 우리 家庭主婦들 뿐 아니라 女性全體의 教育水準이 눈에 띄게 높아지고 있다. 現代社會로 變化됨에 따라서 家族構成도 大家族制度에서 所謂 核家族으로 急變하고 있다. 이와 더불어 國民所得이 向上됨에 따라서 우리들의 中流以上의 家庭에는 普遍化되어 있던 食母雇傭이 稀薄하게 되고있다. 美國에서 메이드(Maid)가 家庭에서 자취를 감춘것은 이미 오래 이야기고 日本에서도 15~6年前부터 主婦(女中)이

라고 불리우던 食母는 없어지고 高所得層에서 家政婦라는 職名으로나 볼수 있다. 우리 社會에서도 1人當 所得이 年 300弗이 넘게되면 食母制度는 자취를 감추게 될것이 予測된다.

이와같이 女性들의 教育水準向上과 食母없는 核家族制度에의 轉換은 食品産業을 크게 刺戟시켜주게 된다. 家庭에서 만들어 먹던 豆腐는 豆工場에서, 간장과 된장은 醬油工場에서 生닭을 집에서 잡던 닭고기는 屠鷄場과 商店에서 만들고 取扱하게 되었다.

그러나 아직도 우리 家庭에서 食品加工과 調理가 같이 이루어지는 것이 많다. 뿌리와 흙이 무든채로 의 무, 배추를 사다가 김치를 담고, 많은 廢産物을 쓰레기로 버린다는지 尾頭채로 生鮮魚類를 사다가 去頭尾內臟作業을 집에서 한다는 등이다.

4) 家庭生活의 變化

開發된 現代社會에서 食品產業에 影響을 주도록 家庭生活이 變化되고 있다. 家庭마다 自動車, 冷藏庫를 갖고 婦人들이 職業을 갖게되었다. 이러한 變化는 우리들 周邊으로부터 日本이나 歐美各國에 旅行을 하면 누구나 皮膚로 느낄 수 있는 事實들이다.

食母없는 家庭主婦가 職業生活을 하게되면 食品은 便利한 形態 即 Ready to cook, 또는 Ready to eat의 인스턴트형이 要求된다. 職業을 갖지 않아도 텔레비나 레저를 즐기는 것이 生活하는 態度로 變化되어 便利한 加工食品의 需要는 急速度로 增加하고 있다. 家庭마다 冷藏庫를 갖게되고 自動車를 所有하게 된것이 食品保存方法과 食品流通에 革命을 가져왔다.

冷藏冷凍食品의 普及 콜드체인의 形成, 슈퍼 마아케트의 出現 등의 食品產業과 食品流通에 一大 革新을 招來하게 된 것이다.

5) 科學技術의 進歩

現代의 國家와 社會의 發展은 科學技術의 進歩와 分離해서 생각할 수는 없다.

요사이 科學技術의 進歩速度는 너무 빠르다. 食品科學과 技術도 빠르게 發展되고 있다. 그러나 他分野에서 開發된 技術을 食品에 導入應用하는 分野가 더 많다고 할 수 있다. 金屬 및 플라스틱包裝容器的 發達, 冷凍乾燥食品, 加熱殺菌方法의 改善, 自動調節裝置에 依한 連續作業, 果實의 CA貯藏方法, 冷凍濃縮쥬스 등은 最新技術의 發展의 所產物이라고 할 수 있다.

食品科學技術의 自体發展이거나 他分野의 發展이건, 科學技術의 進歩는 食品產業發展에 큰 影響을 준다.

4. 우리의 食生活과 特殊性

食品產業은 食料品の 消費者인 國民의 食生活과 直結되어 있다.

우리나라의 食品產業을 考察하려면 우리들의 食生活의 水準과 우리의 特殊性을 알아 볼 必要가 있다.

食生活의 水準은 所得이 增加되고 其他與件이 좋아짐에 따라서 向上되는데 어느程度 向上되었는가가

는 食生活水準을 比較하는 尺度로서 量과 質의인 것이 있다. 食事攝取의 量的인 表示는 熱量 即 카로리로 比較하고 質의인 比較는 攝取蛋白質質量과 動物性蛋白質構成比率, 攝取熱量的 構成比率, 또는 油脂攝取量 등에 依한다.

그러면 이러한 資料는 누가 調査하는가를 보면 農林部(F A O 韓國協會에 委囑) 當局은 每年 一年食品生産量, 移越, 非食糧用 輸出入 등을 統計的으로 計算하여 國民한사람이 一年間 供給한 食品別消費量과 1人日常 營養攝取量을 計算한 食品需給表를 作成하고 있다.

國際間的 比較는 普通 各國의 食品需給表를 基準으로한다. 保健社會部에서는 全國의 샘플링에 依한 營養調査를 最近부터 實施하고있는바 아직 本軌道에 오르지 못하는 것 같다.

經濟企劃院調査統計局에서는 都市의 家計調査를 實施하여 年報로 發行하고 있다.

우리나라의 食生活水準을 國際的으로 最近 統計에 依하여 比較한 것이 第6表이다.

第6表 1人當 營養水準의 國際比較

| 國名 | 熱 量 | | 蛋 白 質 | | | 脂 質 |
|-------|------------|---------------|------------|-----------------|-------------------|-------|
| | 全 量 cal | 澱粉食品 構成比 % | 全 量 cal | 動物性 蛋白質 g | 動物蛋 白質構 成比% | |
| 美 國 | 3,200 | 23.2 | 95.6 | 68.6 | 71.8 | 151.8 |
| 카나다 | 3,180 | 25.3 | 95.4 | 64.1 | 67.2 | 147.4 |
| 丁 抹 | 3,150 | 27.3 | 88.7 | 60.2 | 67.9 | 152.6 |
| 佛 國 | 3,100 | 32.7 | 100.7 | 59.9 | 59.4 | 139.3 |
| 英 國 | 3,150 | 28.7 | 87.5 | 53.8 | 61.5 | 140.0 |
| 西 獨 | 2,960 | 30.7 | 80.9 | 52.0 | 64.3 | 136.2 |
| 伊 太 利 | 2,860 | 47.3 | 85.4 | 35.5 | 41.6 | 87.4 |
| 日 本 | 2,454 | 58.1 | 75.6 | 29.5 | 39.0 | 47.6 |
| 自由中國 | 2,520 | 67.7 | 68.2 | 23.9 | 35.0 | 58.7 |
| 韓 國 | 2,581 | 89.6 | 72.9 | 11.7 | 16.0 | 21.5 |
| 比 律 賓 | 2,000 | 67.7 | 50.5 | 18.7 | 37.0 | 32.2 |
| 印 度 | 1,810 | 69.6 | 45.4 | 5.4 | 11.9 | 22.6 |

表에서 보는바와 같이 우리韓國民이 하루 攝取하는 食事의 量이라고할 수 있는 熱量은 1人當 2,581

카로리-로서 不足하다고는 할수없다. 歐美各國의 3千카로리以上에 比하면 적지만 이것은 體格의 差異에 基因되며 體格이 비슷한 日本이나 中國에 比하면 오히려 많이 먹고있다.

그러나 이攝取熱量이 어디서 왔느냐 하는 것을 比較하면 卽 肉類나 脂肪에서 攝取되었느냐 穀類나 감자類의 澱粉質에서 왔느냐를 보면 큰 差異를 보이고 있다.

美國人の 境遇 攝取熱量 3,200카로리中에서 穀類와 감자類의 澱粉食品에서 온 比率은 23.2%에 不過하고 日本人의 境遇 攝取熱量 2,454카로리中 58.1%가 澱粉食品에서 基因되었는데 比하여 韓國은 攝取熱量 2,581카로리의 大部分인 89.6%가 穀類와 감자類에서 供給받고 있다.

여기서 우리들食事의 質이 얼마나 낮은가를 엿볼 수 있을 것이다. 蛋白質攝取로 보아도 總量은 그렇게 差異가 없지만 動物性蛋白質攝取가 美國人이 68.6g 日本人이 39.0g에 對하여 韓國人攝取量은 1人口當 11.7g에 不過하다.

脂肪質의 境遇도 마찬가지이다. 以上으로 우리食事が 量的으로는 不足하지 않지만 質적으로는 너무 뒤떨어져 있다고 말할 수 있다.

우리食事が 洋食이나 中國食事와 크게 다른 것은 우리는 밥이 中心이 되어있어 이것을 主食이라고 하고 나머지는 全部 밥을 먹기爲한 調劑劑의 役割을 하므로 副食이라고 부른다.

먹을때도 밥을 입에 넣고 다음에 副食을 입에 넣어 밥과 함께 씹어서 삼키는 方式이다. 洋食이나 中國料理는 빵은 빵대로 사라다는 사라다대로 스테이크는 스테이크대로 따로따로 씹어 먹는다.

이점에서 우리와 가장 가까운 方式이 日本食이다. 食習慣이 各民族別로 生成發達하게 된 要因은 土地와 氣候條件, 食品의 獲得性 保存과 貯藏性, 宗教等 여러가지가 있으며 이에 對해서는 紙而上 論하지않기로 하겠다.

食事의 單位는 家庭이다. 經濟企劃院調查統計局에서 調査한 最近의 都市家口當 月平均食料品費支出內容을 第7表에 揭示하였다.

消費支出에 對한 食料品費 卽 恩飪指數가 全國平均이 40% 서울이 38%이고 主食인 穀物에 支出되는

第7表 都市家口當 月平均 食料品費 支出(1970)

| 品 目 | 全 國 | | 서 울 | |
|---------|------------------|-------|------------------|-------|
| | 金額원 | 比率% | 金額원 | 比率% |
| 消 費 支 出 | 29,950 (100) | | 36,150 (100) | |
| 食 料 品 費 | 12,120 (40.5) | 100.0 | 13,890 (38.4) | 100.0 |
| 穀 物 | 5,200 | 42.7 | 4,910 | 36.1 |
| 肉 魚 類 | 2,130 | 17.5 | 2,870 | 20.8 |
| 乳 卵 | 360 | 3.1 | 580 | 4.1 |
| 蔬 菜 海 草 | 1,840 | 15.1 | 2,260 | 16.3 |
| 果 實 | 410 | 3.5 | 550 | 3.9 |
| 調 味 料 | 950 | 7.9 | 1,150 | 8.3 |
| 加 工 食 品 | 450 | 3.6 | 490 | 3.8 |
| 草子 清涼飲料 | 380 | 2.8 | 560 | 3.9 |
| 酒 類 | 170 | 1.4 | 200 | 1.5 |
| 外 食 | 230 | 1.9 | 320 | 2.8 |

費用이 全食料品費의 40%를 占하고 있고 다음이 蔬菜이다.

參考로 日本의 境遇 食料品費中에서 約2割程度가 穀類에 支出된다. 위에서는 營養攝取量을 全國과 比較하였는데 各國의 食品類別消費量을 FAO가 集計한 最近數字로 보면 第8表와 같다.

第8表 食品類別 消費量의 國際比較 (1人日量) g

| 國別 | 穀類 | 蔬菜類 | 果實類 | 肉類 | 卵類 | 魚介 | 牛乳類 | 油脂 |
|----|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|----|
| 美國 | 178 | 314 | 223 | 299 | 50 | 17 | 671 | 63 |
| 西獨 | 191 | 176 | 316 | 200 | 42 | 13 | 532 | 71 |
| 佛國 | 225 | 142 | 129 | 145 | 20 | 18 | 526 | 58 |
| 日本 | 370 | 370 | 141 | 37 | 36 | 89 | 123 | 24 |
| 韓國 | 582 | 151 | 30 | 15 | 8 | 34 | 2 | 1 |

世界에 第一 잘먹고 있는 美國과 比較해보면 穀類는 우리가 美國사람보다 3倍以上 먹고 있고 肉類는 美國의 한사람이 每日 300g식 먹는데 比하여 우리는 15g이고 美國사람은 每日 鷄卵을 큰거한알(50g)식을 먹는데 比하여 우리는 8g을 먹고 美國사람은 平均 每日 牛乳를 큰 글라스컵으로 석잔식(670g)을 먹는데 우리는 2g식 卽 먹지는 않는다고 할 수

있다.

美國家庭에서는 大略 一週日에 한번式 自動車로 슈-파마-켓트에 가서 全食品一週日分을 사다가 집 冷蔵庫와 후리-자에 貯藏하여두고 每食 調理하여먹는다.

우리家庭에서는 第一 많이 먹는 쌀은 한가마 또는 한말式 米穀商에서 사오고 간장과 김장을 집에서 담어 놓고 主婦는 每日 市場에 나가서 肉類는 精肉店에서 小菜는 저자거리에서 魚類는 魚物가게에서 加工食品은 食品店에서 購入하고 即 장을 보는것이 우리 都市家庭의 食生活이라고 할 수 있다.

위에서 우리들의 食生活水準과 그特殊性을 보았는데 우리 經濟와 消費의 成長에 比하여 食生活의 向上은 그림포가 너무나 느리다는 것을 느낄 수 있다.

5. 우리 食品産業의 現況

以上 위에서 말한바와 같은 背景下에서 現在의 우리나라의 食品産業이 어떠한 位置에서 어느程度的의 活動을 하고있는가를 살펴보는 차례에 왔다.

우리나라의 이와같은 問題를 다루는데 恒常 困難을 받는것이 正確한 統計資料의 欠乏이다. 다음에서 言及되는바와 같이 아직 우리 食品産業이 微弱하고 獨立的인 調査統計活動이 없음으로 不得已한 일로서 可能한 範圍內에서 이야기 해 보기로 한다.

1) 規模와 地位

어떤 産業部門이 獨立性을 維持하려면 去來額數가 어느程度的의 規模에 到達하여야 하며 그額數가 많을수록 地位가 높아 질 것이다. 먼저 外國의 例를 보면 美國에서는 食品産業에 從事하고있는 人口가 全 勞動人口의 七分之一을 넘고 있으며 單一産業으로서 는 鐵鋼 및 自動車工業에 다음가는 大産業인 것이다.

食品去來額도 1千億弗에 達하고 있다. 日本의 境遇를 보면 1960년까지는 食品工業의 製品出荷額이 農業總產出額보다 낮았는데 其以後부터는 食品工業 製品出荷額이 農業產出額을 앞서기 始作하여 1964年度에는 農業產出額의 27,144億圓에 對하여 食品工業이 33,409億圓으로 約22%나 上廻하고있다.

全製造業에 對한 比率도 높으며 食品工業出荷額이 全製造業의 1割以上을 차지하고 産業別의 順位

도 化學工業 電氣機器等に 이인 五位以內에 들어있어 總體的인 産業으로서의 地位가 높다.

年間 生産 販賣額은 150億弗이라고 보고 있다.

그러면 우리나라 食品産業이 取扱하고 있는 金額은 얼마인가를 알아보는데 먼저 食料品消費內容에서 부터 算出해보기로 한다.

白米나 보리쌀은 勿論 크고 작은 搗精工場에서 搗精을 거친다고 하지만 여기서는 加工食品 範圍에서 除外 하기로 한다.

우리와 비슷한 日本의 경우도 白米를 除外하는 것이 通例이다. 白米를 除外한다면 農家 人口는 大部分을 自給自足하고 있으므로 本計算에서는 除外되거나 全人口 3千萬名中 都市 人口를 約 5割로 본다면 1千5百萬名이다.

年所得을 200弗로 보고 都市 家口의 英鎊 係數를 40%로 친다면 全都市 人口가 一年間 消費하는 食料品費는 15百萬名×200弗×0.4=12億弗이 된다.

1970년에 調査한 第7表의 全國 都市家口當 食料品費 支出 內容에 있어서 여기서 말하고자 하는 現代的인 食品産業을 거친다고 볼 수 있는 品目을 酒類, 菓子, 清涼飲料, 및 加工食品의 全量과 調味料의 2割, 蔬菜와 果實의 1割, 乳卵의 2割, 魚介類의 3割로 본다면 이 品目들의 合計가 17.2% 이므로 金額으로 12億弗×0.172=2億弗 即 約 2億弗이며 圓貨로 約 800億圓이다.

即 우리 食品 産業界의 年間 去來額이 約 8百億圓이라고 볼 수 있다.

最近의 經濟企劃院이 調査한 韓國 統計年鑑(1971)에 依하면 1969年度의 食品 製造業과 飲料品 製造業의 總生産額이 1,476億圓인 바 여기에는 搗精工場의 白米와 麥類가 包含되어 있을 것이므로 위에서 白米를 除外하고 推算한 800億圓이 비슷하다고 생각된다.

即 우리 食品産業의 年間 生産販賣額을 約 800乃至 1000億圓 程度의 規模를 가진 産業이라고 볼 수 있다.

1970年度 農水産業 總生産額이 年間 約 7610億圓인데 여기에는 米穀이 包含되어 있음으로 前記의 米穀이 包含된 食品産業年間 生産額인 1,476億과 對比하여 보면 食品産業이 農水産業의 19.3%에 該當된다.

日本은 이미 12年前에 食品工業이 農業 生産額을

알렸다는 事實과 比較할 수 있다.

全 製造業에 對한 食品工業의 比重을 보면 1969年度의 全製造業의 生産量은 10,477億원인데 對하여 食品飲料 部門 生産額은 1,476億원으로 全 製造業의 13%를 차지하여 纖維部門에 다음가는 位置에 있다.

그러나 위數字에는 穀類搗精이 包含되어 있으며 이것을 除外한다면 約 8%에 該當된다.

他部門과 比較해 보기 爲하여 第9表에 1969年度의 製造業 部門의 主要 產業別의 業體數 從業數 生産額 및 附加 價格의 比較表를 掲載 하였다.

이 表는 韓國 統計年鑑(經濟企劃院)에서 拔取한것인데 食品 分野는 事實 廣範圍한데 比하여 他部門은 相當히 約分 되어 있다. 例로 化學分野는 고무製品 石油等이 分離되어 있다.

第9表 製造部門主要產業別比較表 (1969)

| | 業 體 數 | 從 業 員 數 | 生 產 額 (千圓) | 附 加 價 值 (千圓) |
|---------|--------|---------|---------------|--------------|
| 全 製 造 業 | 25,111 | 829,044 | 1,047,657,945 | 426,041,043 |
| 食 料 品 | 3,380 | 63,887 | 88,987,595 | 28,716,714 |
| 飲 料 品 | 1,796 | 26,004 | 58,644,263 | 23,030,372 |
| 纖 維 | 3,083 | 210,507 | 171,346,601 | 63,985,978 |
| 製 材 | 1,098 | 34,328 | 52,822,557 | 12,341,256 |
| 製 紙 | 516 | 17,672 | 28,086,408 | 10,251,913 |
| 化 學 | 703 | 53,588 | 106,101,876 | 52,149,580 |
| 石 油 石 炭 | 750 | 13,858 | 85,873,930 | 34,134,320 |
| 機 械 | 1,138 | 24,545 | 18,887,725 | 8,206,534 |
| 電 氣 機 器 | 483 | 37,996 | 41,029,949 | 15,258,962 |
| 金 屬 工 業 | 1,649 | 59,764 | 85,635,153 | 25,250,338 |

우리 食生活에 供給되고 있는 食料品 全体에 對한 食品 産業의 寄與度를 위해서 말한 都市 家口의 家計指數調査(經濟企劃院)에 依하여 보면 穀類를 除外한 現代의인 意味의 食品産業을 거친 品目이 前記와 같이 計算하여 都市에 있어서 全品目的 17%에 不 過하며 農村에서는 더욱 적은 數字밖에 안되는 것이 다.

또는 이에 準하는 食品이라는것과 日本의 경우 全食 品料의 50%以上(白米를 除外하고)이 加工 食品이라 는것에 比하면 우리 食品産業이 國民 食生活에 寄與 하고 있는 程度가 아직 微弱하다는것을 말해주고 있 다.

2) 産業構造

우리나라 食品 製造業體가 몇 個나 되는가를 알아

보기 爲하여 今年度(1972年度) 發行한 大韓商工會議 所의 主要 產業別 團體名簿를 보면 食品關係 團體 및 會員數가 第10表와 같다.

여기에는 42個 團體에 8,190會員 即 業體數가 된 다. 그러나 여기에는 3,700個體의 빵 菓子 協會가 들어 있는데 이 大部分은 街頭의 빵집이라고 생각된 다. 또한 2,700個體의 藥 濁酒 술도가가 차지하고 있다.

經濟企劃院의 統計年鑑에는 1969年度의 食料品 및 飲料品 製造業體數를 5,176個體로 잡고 있다. (第9 表) 거리의 빵집을 除外하고 手工業的인 零細工場을 包含해서 우리나라의 食品 製造工場數를 大略 5千 個所로 볼 수 있다.

0表 食品關係団体 및 會員數

1972年大韓商工会議所

| 團 体 名 | 會員數 | 對 象 業 種 |
|-----------------|-------|-----------------------|
| 國農產物동조립協會 | 36 | 農產物동조립 |
| 產동조립製造業協同組合 | 22 | 水產物동조립 |
| 國冷凍工業協同組合 | 105 | 冷凍冷藏製氷 |
| 國製粉工業協會 | 19 | 製粉業 |
| 國食品工業協會 | 17 | 食料品 品質管理 |
| 韓穀物協會 | 588 | 精米精麥押麥 |
| 國澱粉工業協同組合 | 80 | 澱粉 葡萄糖 |
| 울特別市菓子食品工業協同組合 | 116 | 菓 子 |
| 韓製糖協會 | 3 | 製 糖 |
| 韓醬類工業協同組合 | 77 | 간장, 된장, 고추장 순장, 소스 |
| 韓國食品添加物工業協會 | | |
| 大韓구루다민酸소다工業協同組合 | 5 | 구루다민酸소다 |
| 韓國配合飼料協會 | 38 | 配合飼料 |
| 大韓麵製造工業協同組合聯合會 | 247 | 製 麵 |
| 울麵製造業協同組合 | 52 | " |
| 山直轄市 " | 65 | " |
| 京畿道麵製造業協同組合 | 49 | " |
| 忠清北道 " | 10 | " |
| 忠清南道 " | 24 | " |
| 全羅北道麵製造業協同組合 | 20 | 製 麵 |
| 全羅南道 " | 105 | " |
| 尙北道 " | 35 | " |
| 韓國마아가린工業協會 | 10 | 마아가린, 쇼팅 |
| 大韓製餡原料工業協會 | | |
| 大韓빵菓子協會 | 3700 | 빵, 생과자 |
| 大韓軟食品工業協同組合 | 112 | 두부業 |
| 大韓製麵工業協同組合 | 40 | 製 麵 |
| 韓國製油工業協同組合 | 56 | 食用油 |
| 韓國食品工業協會 | 10 | 各種食料 |
| 酒造工業協會中央會 | 2,700 | 藥酒, 濁酒 |
| 울濁藥酒酒造協會 | 51 | " |

| | | |
|--------------|-------|---------------------|
| 京畿濁藥酒酒造聯合會 | 8 | 藥酒, 濁酒 |
| 江原 " | 7 | " |
| 大田 " | 11 | " |
| 光州 " | 19 | " |
| 大邱 " | 11 | " |
| 釜山 " | 13 | " |
| 韓國高粱酒工業協會 | | 高粱酒 |
| 大韓酒精協會 | 24 | 酒 精 |
| 大韓清酒工業協會 | 21 | 清 酒 |
| 大國清涼飲料工業協同組合 | 25 | 사이다, 콜라 시냇물, 오렌지 |
| 韓國果實酒協會 | 19 | 果實酒 |
| 合 計 42個団体 | 8,190 | |

參考로 先進國의 規模別 食品製造工場數를 보면 第11表와 같다. 美國이나 西獨에 比하면 日本食品工場은 小規模로 數가 많다는 것을 나타내고 있다.

우리 食品 製造工場들의 大部分이 手工業의이고 零細하다는 것은 다 알고 있는바 1968년에 農漁村開發公社에서 754 個業体の 農水產物加工業의 (非食品

第11表 美·獨·日의 規模別食品工場數

| 從 業 員 規模 (名) | 美 國 | | 西 獨 | | 日 本 | |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 1954 | 1963 | 1958 | 1965 | 1954 | 1964 |
| 10名以下 | 21,878 | 16,897 | 8,377 | 7,021 | 79,536 | 78,484 |
| 10-19 | 7,024 | 6,288 | | | 9,746 | 8,918 |
| 20-49 | 6,934 | 6,738 | 3,791 | 3,695 | 3,937 | 6,606 |
| 50-99 | 3,436 | 3,289 | 1,040 | 1,129 | 726 | 1,736 |
| 100-499 | 3,005 | 3,393 | 981 | 1,061 | 452 | 1,316 |
| 500名以上 | 313 | 323 | 132 | 155 | 30 | 101 |
| 合 計 | 42,590 | 36,928 | 14,321 | 13,061 | 94,427 | 97,161 |
| 1工場當 從業員數 | 45 | 50 | 36 | 43 | 7 | 11 |

도 포함되어있음) 實態를 調査한바 이들의 從業員數에 依한 規模를 表示한것이 第12表와 같다. 經濟企劃院의 統計年鑑에 依한 製造部門主要産業別 第9表에서 1個業當 平均 從業員數를 計算하면 電氣機器部門이 78名, 化學이 76名, 纖維가 70名, 機械가 21名, 食品部門이 17名으로 第一 貧弱하다.

食品産業中 各類別 現況은 紙面關係로 省略하고 그 代身 主要食品別 生産實績의 過去 5個年間分을 第13表에 掲載하였다.

우리 食品産業現況中 經營實態 輸出現況等은 紙面關係로 省略키로 하였다.

第12表 農水産加工業体從業員規模(1968, 農開公)

| (從業員規模) | (業体數) |
|---------|-------|
| 5名未滿 | 39 |
| 5-9 | 149 |
| 10-19 | 153 |
| 20-29 | 108 |
| 30-49 | 100 |
| 50-99 | 94 |
| 100-199 | 61 |
| 200-299 | 18 |
| 300-499 | 20 |
| 500名以上 | 12 |
| 合 計 | 754 |

第13表 主要食品別生産實績

| 品 目 | 單 位 | 1965 | 1966 | 1967 | 1968 | 1969 |
|----------|---------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 農産 通 조 립 | % | 365,288 | 374,720 | 124,838 | 169,971 | 236,674 |
| 水産 通 조 립 | % | 33,619 | 108,811 | 217,716 | 402,357 | 400,686 |
| 통 조 립 計 | % | 398,907 | 477,531 | 342,554 | 572,328 | 637,360 |
| 小 麥 粉 | 袋(22kg) | 15,827,012 | 11,860,721 | 26,029,572 | 31,723,256 | 37,739,271 |
| 精 糖 | M/T | 45,269 | 71,403 | 110,443 | 140,013 | 185,545 |
| 간 장 | Kl | 83,322 | 73,561 | 80,551 | 32,687 | 32,968 |
| 된 장 | M/T | 42,961 | 33,692 | 37,120 | 12,695 | 10,104 |
| 고 추 장 | M/T | 2,412 | 2,817 | 2,509 | 3,548 | 3,277 |
| 구루타민酸소다 | kg | 2,493,055 | 3,787,395 | 5,174,903 | 7,737,924 | 10,853,053 |
| 澱 粉 | M/T | 10,927,632 | 10,081,748 | 11,713,045 | 23,022,851 | 32,992,009 |
| 葡 萄 糖 | M/T | 1,439 | 1,957 | 2,233 | 3,063 | 2,481 |
| 마 가 린 | M/T | 985 | 2,133 | 2,889 | 4,951 | 7,911 |
| 쇼 트 닝 | M/T | 281 | 625 | 870 | 1,141 | 3,055 |
| 燒 酒 | Kl | 89,278 | 116,438 | 153,915 | 109,314 | 128,474 |
| 酒 精 | Kl | 25,485 | 30,986 | 46,312 | 44,147 | 47,053 |
| 濁 酒 | Kl | 417,476 | 550,559 | 640,893 | 651,752 | 754,494 |
| 清 酒 | Kl | 17,670 | 16,663 | 19,253 | 16,170 | 20,145 |
| 麥 酒 | Kl | 42,177 | 43,420 | 60,345 | 49,758 | 63,663 |
| 사 이 다 | Kl | 7,912 | 10,535 | 15,340 | 20,144 | 21,057 |
| 콜 라 | Kl | 4,831 | 5,623 | 11,201 | 12,840 | 21,057 |
| 주 스 | Kl | 771 | 998 | 1,479 | 1,184 | 1,213 |

3. 食品産業의 展望

以上으로 大略 우리食品産業을 概觀하여 보았는데 앞으로의 展望은 어떠한가 하는 豫測은 多分히 筆者의 主觀에 依하지 않을 수 없다는 것을 讀者여러분이 諒解해주어야 하겠다. 食品産業의 앞으로의 展望을 食品産業全體의 成長과 類別의 展望 그리고 우리 食事의 特殊性으로 因한 制限問題로 나누어 이야기해보기로 한다.

1) 食品産業成長의 加速豫測

前에도 言及한바 있지만 食料品은 一種補給品으로 그 成長이 一時的인 流行으로 左右되는 것은 아니며 꾸준히 發展하는 性格이 있다. 過去 10年間의 主要産業別 生産指數를 第14表에서 보면 그동안 가장 成長이 빠른것은 化學製品으로 5年間 4.5倍以上 이었으며 다음이 木材製品 纖維, 電氣, 石油의 順序로 食品보다 높았으며 食料品은 製造業全體의 平均과 비슷하게 過去 5年동안 3倍程度 增加하였다.

第14表 製造部門産業別生産指數

| 業 別 | 1960 | 1965 | 1970 |
|-------|------|-------|-------|
| 製造業全體 | 57.5 | 100.0 | 309.6 |
| 食料品 | 90.5 | 100.0 | 305.0 |
| 飲料品 | 89.7 | 100.0 | 259.6 |
| 纖維 | 66.9 | 100.0 | 395.8 |
| 製材 | 83.7 | 100.0 | 419.8 |
| 紙類 | 54.5 | 100.0 | 223.3 |
| 고무製品 | 66.7 | 100.0 | 141.6 |
| 化學製品 | 48.5 | 100.0 | 452.5 |
| 石油石炭 | 26.7 | 100.0 | 335.7 |
| 一次金屬 | 71.3 | 100.0 | 313.4 |
| 金屬製品 | 82.8 | 100.0 | 251.8 |
| 機械 | 83.8 | 100.0 | 171.9 |
| 電氣機器 | 33.7 | 100.0 | 337.5 |

그러나 食品産業成長이 加速되는것은 人口增加自體보다는 農家人口의 減少와 都市人口의 增加, 所得

增大에 依한 食母없는 核家族化 및 食品消費 構造의 變化等에 基因되는 것인데, 이 加速現象이 일어나는 時點이 先進國의 境遇에 비추어 大略 國民1人當年間所得이 300弗을 넘었을때에 始作하여 500弗을 넘어서는 때에 本格化 되는 것이다. 即 그 때에는 加工食品 또는 準加工食品의 消費가 急速히 增加하고 未穀雜穀같은 低質食品은 減少되게 된다. 우리나라에서는 第三次五個年經濟計劃이 끝날무렵 即 1975年頃부터 現代의인 食品産業發展이 加速될것으로 展望되는 것이다.

2) 需要構造變化와 類別成長

經濟가 發展되어 國民所得이 增加되고 個人的 食生活이 向上됨에 따라서 食事を 構成하는 食品別의 所得彈力性이 各時點에 따라 變化된다는것을 이야기하였다. 이와같이 우리經濟와 社會가 現代의으로 發展해나갈때 食品의 需要構造는 段階別로 變化될 것이 豫想되며 이에 따라 食品産業도 그內部의 類別로 成長과 後退에 變化가 일어날 것이 展望되는 것이다.

現在의 食品工業을 그 發展經緯에 依하여 筆者는 다음과 같이 分類하여 본다. 이 分類은 우리나라 食品工業의 發達過程에 依한 것이며 內容에 依한 分類은 아니다.

A 群: 6·25事變直後の 外國原料輸入의 好景氣로 初期에 大企業으로 發展되어 現在까지 維持되고 있는 그룹, 製粉 製糖等

B 群: A製品을 原料로 加工하여 大企業으로 發展된 製菓, 라-면, 製빵等

C 群: 裝置産業으로서 大企業의 獨寡占을 계속하고 있는 麥酒, MSG等

D 群: 6·25事變後 軍納을 爲主로 好景氣를 갔었으나 軍納의 不振으로 衰退되었으나 다시 民需用으로 成長을 계속하고있는 醬類, 醬油等

E 群: 國民所得의 增大로 食生活向上에 따라 成長이 加速化되고있는 새로운 그룹으로서 乳加工, 油脂, 肉加工, 소프트 드링크, 커피等

製粉과 製糖工業은 우리나라에서 第一 먼저 大企業으로 成長하여 名實共히 食品産業의 主軸을 이루워왔다. 이兩大 工業의 特徵은 그製品이 最終消費品도 되지만 그보다도 많은 食品加工工業의 原料가 된다는것 即 食品工業中的 基礎工業이라고 할 수 있다는

點과 이 두工業의 原料가 모두 輸入에 依存하고 있다는 點이라고 할 수 있다. 이 두工業은 過去의 成長速度에 比하여 지금은 어느程度 安全期에 들어갔다고 볼 수 있지만 今後에도 國民食生活의 向上, 人口의 都市化, 他食品工業의 發展에 따라서 꾸준한 伸張은 繼續될 것이다. 모두가 輸入原料임으로 原料事情의 變遷 特히 小麥粉의 境遇는 우리나라 穀類增產과 自給度 및 外國小麥事情에 크게 影響을 받을 것이 豫想된다. 小麥粉과 雪糖을 主原料로 하는 饜, 菓子, 칸디같은 食品은 特히 東洋의 境遇 國民所得의 向上에 따라서 需要의 消費가 急速度로 增加하는 傾向이 있어 우리나라의 製饜, 製菓, 라-면 등의 工業은 大企業으로 發展되었는데 今後의 伸張도 더욱 繼續될 것으로 보인다.

C群에 包含시킨 麥酒는 嗜好飲料임으로 國民所得 向上에 따른 所得彈力性이 相當히 높으며, 調味料(MSG等) 工業도 食品加工業의 發展에 따라서 繼續 成長은 늘어갈 것으로 豫想된다. 麥酒工場이나 調味料工場들은 裝置工業임으로 中小企業의 亂立은 힘들 것으로 생각된다.

D群에 包含시킨 醬類工業과 통조림食品工業은 6·25事變 戰時中에 軍副食으로 크게 功獻함과 同時에 好景氣를 이루었으나 停戰以後에 오랫동안 沈滯狀態에 머물렀다가 最近에 다시 發展의 길을 걷고 있다. 醬類工場은 零細中小工場이 많이 整備되고 큰工業으로 集中되는 傾向이 뚜렷하나 都市人口의 增加와 核家庭生活의 現代化에 따라서 今後의 醬類 需要는 急速히 增加될 것이다. 問題는 工場製品이 어느程度 韓國 國家庭食品의 嗜好를 滿足시켜주느냐에 있다.

통조림食品工業은 最近에 와서 方向을 바꾸고 있다. 日帝時나 6·25事變 軍納時節에 까지도 통조림의 大部分은 水産物이었으나 이제부터는 水産物은 통조림보다는 冷凍이 좋고 통조림은 農産物이 主原料가 될 것으로 우리나라의 통조림業界도 이러한 方向으로 變化되고 있다. 國民所得向上과 家庭生活의 現代化 및 人口의 都市化에 따라서 통조림食品의 消費는 增加될 것이다.

牛乳製品, 肉類製品, 油脂製 및 嗜好飲料等은 國民所得向上과 더불어 急速度로 클로즈업되는 品目들이다. 今後 이들部門의 製造業은 빠른 伸長이 豫想

된다.

3) 韓國食事의 特殊性

우리나라의 食品關係企業가들이 美國이나 歐洲 特히 日本에서 많은 새로운 아이디어를 얻어가지고 와서 新製品을 만드는 例가 많다. 이것으로 成功한 例도 많고 失敗한 例도 많다. 라-면의 境遇는 成功한 例이고 日本式 豆腐工場의 境遇는 失敗한 例이다. 왜 失敗하느냐 하면 우리나라의 特殊性의 考慮가 不充分하였기 때문이다.

우리 食事は 밥에 對한 主食性이 日本보다도 강한 것이 特徵이다. 밥以外的 모든 食料品은 밥을 먹기 爲한 副食의 役割을 한다. 白米는 훌륭한 食品이다. 貯藏性도 있고 營養價도 어느 主穀보다도 좋고 맛이 있고 밥짓는 것도 極히 簡便하다. 美國에 있을때 自炊를 한 經驗이 있는데 美國서 팔고 있는 쌀은 除石은 勿論이고 한번 씻어서 말리운 것임으로 냄비에 쌀과 適量의 물을 넣어 20분만 電氣레인지에서 加熱하면 맛있는 밥이 되니 쌀은 참으로 便利한 主食이라고 느꼈다.

요사이는 自動電氣솥이 있어서 더욱 簡便하다. 그러나 쌀 攝取에만 너무 偏重하지 말고 肉魚類와 蔬菜等으로 均衡된 食事を 하도록 改善해나자야 할 것이다. 요사이 白米는 營養分도 없으니 쌀을 먹지말고 밀가루나 雜穀으로 混粉食하는 것이 마치 食生活 改善인 것처럼 政府當局自體가 앞장서서 宣傳하고 있는 것은 筆者로서는 納得이 않가는 일이다. 이것은 쌀은 現在 不足하니 自給될때까지 雜穀이나 밀가루로 代替하여 좀 참아달라고 해야될 것이 아니겠는가?

第2表에서 보는바와 같이 歐美各國에서는 1953·1963년의 10年동안에 其他穀類消費는 減少되었지만 白米消費는 增加되었다. 이와같이 우리 食事が 白米를 主食으로 한다는 事實은 우리 食品産業이 歐美式 方向으로 發展하기에는 大端히 어렵지 않을까 생각된다.

쌀은 搗精法만 合理的으로 改善해나가면 그以上 加工할 餘地가 別로 없다. 우리 食事의 相當한 比重을 차지하는 主食이 이러한 實情임으로 이것은 우리 食品産業發展에 큰 影響을 주고있다고 할 수 있다.

副食의 境遇는 日本의 그것과 비슷한 點이 많음으로

로 日本의 發展經路가 우리의 展望에 크게 參考가 될 것이다. 몇年後 家庭生活의 變化로 便利食品이 要求될 때 우리의 固有副食인 김치 고추장 찌게 장아치 나물같은 모든 副食이 어떻게 工場에서 多量으로 製造하여 風味를 維持하면서 安全하게 供給 될 수 있겠는가의 問題만 解決된다면 이分野의 새로운 發展이 크게 期待된다.

7. 問題點

다른部門과 마찬가지로 우리 食品産業에도 問題點은 많다. 社會的 經濟的 또는 經營面에서 보는 問題點, 좀더 内部的으로 보면 産業構造面에서 財務構造面에서 技術面에서 等等 여러가지의 問題點을 볼수 있다.

여기서는 其中에서 筆者가 보는 共通의인것을 몇 가지만을 들어보기로 한다.

1) 加工食品에 對한 國民의 不信

우리 매스컴에서는 不良食品과 不正食品에 關하여 심심치않게 거의 週期的으로 크게 떠들석하곤 한다. 勿論 不良·不正食品을 製造販賣하는 行爲自体는 크게 糾彈을 받아야 마땅하나 그對象者는 거의가 食品産業멤버라고는 할수 없는 極少數의 犯罪者에 不過하지만 그러나 善良한 우리 食品業者는 말할수 없는 큰 被害를 입고 있는 것이다. 지금 國民들 即 消費者들은 加工食品에 對하여 必要以上の 不信感과 恐怖感을 갖게 되었다.

어떤 座席에서의 일인데 某大學의 教授가 사이다를 注文하기에 筆者는 코카콜라를 請하였드니 그 教授가 筆者에게 문기를 콜라를 마셔도 괜찮느냐는 것이다. 왜 그러느냐고 反問하였드니 콜라에는 色素가 들어있으니 몸에 害로우것이 아니냐고 하면서 色素가 없는 사이다를 마신다는 것이다. 某銀行幹部가 筆者는 每日아침 牛乳를 한컵식 마신다고 하였드니 市販牛乳를 마셔도 危險하지않느냐고 물으면서 自己는 무서워서 牛乳를 못먹는다는 것이다. 이만치 우리 國民들은 色素나 大腸菌이나 防腐劑니 하는 用語에 아주 겁을 먹고 있다.

위에서 말한 바와 같이 經濟와 社會가 現代의으로 發達함에 따라서 食品産業은 便利하고 保存된 加工

食品을 많이 만들어서 供給을 하여야겠는데 國民들이 必要以上으로 加工食品에 對한 恐怖心과 不信感을 갖음으로서 食品産業發展에 크게 障害가 될 程度이다.

때로는 食品의 品質面에서나 衛生上으로 그렇게 큰 問題가 될程度가 아닌데도 不拘하고 너무 떠들음으로서 善良한 食品業者가 空然한 被害를 입을때가 있다.

이런 問題는 食品産業界가 合心協力하여 共同的인 힘으로 不必要한 國民들의 加工食品에 對한 不信을 없애서 올바른 知識과 認識을 갖도록 努力할 必要가 있다고 強調하고싶다.

2) 食品産業의 方向提示와 指導統制

위에서 社會經濟가 現代化되고 農家人口는 줄고 非農家人口가 增加됨에 따라서 特히 都市人口의 食生活에 對한 食品産業의 使命이 重要하게 되었다는 事實에 言及한바 있다.

이제부터 食品産業은 우리나라 産業의 重要한 一部門으로서 健全하게 發達할 必要가 있다.

우리經濟가 自由企業이라고 하지만 不必要한데 投資않도록 過度競爭으로 몽땅 쓰러지지 않도록하여 必要한 部門에는 指導育成하여 健全하게 着實하게 食品産業이 發展하도록 方向을 提示하고 指導育成하는 機關이나 사람이 없다는 것을 問題點으로 提示하고 싶다.

于先 우리政府機關에 綜合的인 食品加工業에 對한 育成과 指導役割을 遂行하는 機構가 없다. 食品工業이 干涉을 받을때는 商工部, 農林部, 水産廳, 保社部 등이 많으나 도움을 받고자할때는 한곳도 없다.

食品關係法規가 너무 複雜하고 規制機關은 너무 多元化되어 있다. 이제 綜合統조립工場이 있다고 하자 勿論 水産物 畜産物 및 農産物을 모두 取扱하게 될 것이다. 이工場이 規制받을 法만 하여도 水産業法, 水産物檢査法, 畜産物加工處理法, 農産物檢査法, 食品衛生法等이며 이에 關聯된 施行令 規則等은 勿論이고, 擔當官廳도 말할 수 없이 多元化되어 複雜하기 짝이 없다.

民間關係로서는 第10表에서 보는바와 같이 食品關係에 많은協會 總會 등이 있으나 아직 綜合的이고 權威있게 食品産業을 指導하여줄 수 있는 團體로 發展되지 못하지 않았나 생각된다.

3) 原料問題 및 稼動率

食品加工은 農水産物原料如何에 따라 品質과 價格이 左右되며 食品産業經營의 成功與否는 多分히 原料事情에 依하여 決定된다고 하여도 過言은 아니다. 食品工業은 一般的으로 加工度가 낮고 原料比率이 높으며 澱粉의 87%를 爲始하여 大部分이 70%以上을 넘는다.

食品工業의 附加價值率과 原料比率은 日本의 統計에서 引用한것이 第15表이다.

第15表 食品工業의 附加價值率 및 原料比率(1963)

| 業 種 | 附加價值率 | 原料比率 |
|-----------|-------|------|
| 肉 製 品 | 24.8 | 75.2 |
| 乳 製 品 | 27.0 | 72.9 |
| 水産 통조림 | 23.6 | 76.4 |
| 農産 통조림 | 25.2 | 74.7 |
| 調 味 料 | 43.7 | 55.8 |
| 製 粉 | 20.0 | 80.0 |
| 精 糖 | 13.1 | 72.7 |
| 乾 菓 子 類 | 34.0 | 66.0 |
| 其 他 菓 子 | 37.3 | 62.7 |
| 飲 料 | 24.3 | 31.0 |
| 澱 粉 | 12.9 | 87.1 |
| 포 도 糖 | 16.2 | 83.8 |
| 植 物 油 脂 | 18.5 | 81.5 |
| 食 品 工 業 計 | 26.5 | 61.0 |
| 製 造 工 業 計 | 36.0 | 61.5 |
| 織 維 | 30.6 | 69.4 |
| 化 學 | 44.0 | 55.7 |
| 鐵 鋼 | 27.7 | 72.3 |
| 機 械 | 43.5 | 54.8 |

食品加工用原料가 되려면 均一한 品質을 가지며 제 때에 一定規模의 量이 供給되어야하는데 季節的이고 變質性인 農水産物인데다가 豊兎에 따른 供給의 不安定性이 많다.

특히 現代的으로 發達되지 못한 우리 農漁業의 境遇가 더하다. 過去 製粉製糖業이 빨리 發達成長한 것도 原料獲得의 難點이 없었기 때문이다. 農業을 保護하기 爲하여 農産物이 많이 生産되어 價格暴落된다고해서 加工工場을 만들었다가 失敗한 例가 많다.

加工用에 適合치 못하고 量도 不足하고 時期에 맞추어 供給되지 못하는 境遇가 많다. 우리 食品産業이 輸入原料에 依存하는 時代는 지났다. 食品産業, 農業 및 行政當局이 協力하여 食品加工原料 問題를 解決하는 것이 今後의 큰 課題라고 할 수 있다.

季節的이고 變質性인 農水産物을 原料로 하는 食品加工工場을 原料事情으로 工場이 稼動 못하는 期間이 많다. 특히 우리나라 통조림工場의 稼動率은 年間을 通하여 50%를 넘으면 良好하다는 것이었다.

原料의 品種改良, 栽培의 時差別, 原料의 冷凍藏作業의 多種化 등으로 稼動率을 어느程度 延長할 수 있다.

8. 結 言

以上 우리 食品産業이 차지하는 使命과 位置 그리고 現況과 今後의 展望을 要約하여 보았다. 지금까지는 우리 食品産業은 出發準備를 한 期間이었다고 할 수있겠고, 이제부터는 出發하였으니 빨리 달리는 일이라고 할 수 있겠다. 着實하게 달리기 爲하여는 營養도 잘 補充하여야겠고 달리는 姿勢도 올바르게 되겠고 또 달리기 좋게 길도 不斷하게 整理해 나가야 될 것이다.

本文의 題目은 거창한데 比하여 內容은 微弱하게 되어 讀者여러분께 未安함을 禁치 못한다.