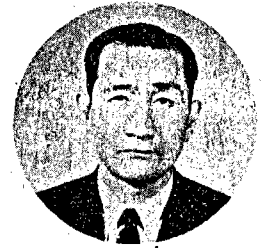


우리나라 食品産業의 再認識

— 現況과 展望 —



食品工學博士 張 建 型
서울食品科學研究所長

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

1. 序 論

最近 우리經濟界의 各分野에 걸쳐 景氣가 沈滯되어 있어서 그런지 食品分野에 손을 대고 싶은데 意見이 어떠냐 하는 質問을 받게 된다. 本誌의 請託도 있고 이 機會에 食品人으로서 우리 食品産業의 現在의 立場과 앞으로의 展望을 살펴보고 우리 自身의 座標를 再認識해 보고자 한다. 이러한 問題는 技術的인 것 보다는 經濟的인 側面에서 다루어야 할 點이 많으므로 技術人出身인 筆者로서는 너무 僻한 課題임에 틀림없다. 變변치 않은 本人의 經驗資料를 土台로 整理해 보고자 하나 未給한 點이 많은 것은 當然之事로서 事前에 讀者의 諒解를 求해 두하고자 한다.

表題의 問題에 아프로-취하는 길로서 세가지의 方向을 생각할 수 있다. 첫째 美國이나 日本과 같은 先進國의 食品産業이 現在의 水準에 到達되기까지의 發達經路를 살펴 보는 것이다. 食品産業面에 있어서 世界에서 第一 먼저 現代의 發達된 美國에는 專門家를 爲한 것이나 一般人을 對象으로 한 많은 資料를 볼 수 있다. 존슨 大統領은 斯界의 權威者들로 構成된 全國食糧纖維諮問委員會로 하여금 將來의 食糧問題에 關한 建議報告書를 받아 이것이 發表되었는바 여기에 食品産業에 關한 基本問題가 다루어져 있다. 最近 日本에서도 食品工業이 重要産業部門의 一員으로 成長되어 食品工業白書와 같은 많은 發刊物을 볼 수 있고 요사이는 特히 食品流通問題가 크게 랄로즈업 되고 있다.

美國, 日本, 歐洲各國들 先進國家間의 經濟클럽인 OECD(經濟協力開發機構)에서도 1970年 食品流通專門家會議을 開催하여 이 問題를 討議하였다. 이에 關한 “食品流通과 經濟成長”이라는 發刊物에서는 先進國의 食品産業을 잘 要約하고 있다.

둘째, 現地球上에는 食生活面에서나 食品 産業面에서 아주 未開한 國家에서부터 高度로 發達된 美國과 같은 先進國들이 共存하고 있으며 兩極者間에는 各 等級別의 開發途上國들이 散在하고 있다. 이들 各國의 食生活과 食品産業의 資料를 考察해보면 우리나라의 現在와 狀來에 對한 좋은 參考가 되는 것이다. UN의 FAO가 이에 必要한 各種 資料를 提供하여 주고 있다. 前者가 垂直的인 考察이라면 이것은 水平的인 資料라고 할 수 있다.

셋째로 우리나라의 特殊性을 考察하는 것이다. 燈火不明이라는 말과 같이 가장 가까우면서도 이에 必要한 資料를 얻기에는 힘들다. 그러나 筆者自身の 境遇를 생각하여보면 어려서 李朝時代의 封建社會와 別로 다름이 없는 農村에서 자랐고, 今 現代的인 産業社會에 살게 될 때까지의 食生活이나 食品産業은 經驗을 通해서 體得하였고 머리속에 資料가 간직하여 있다고 볼 수도 있다.

1970年 8월에 美國 와싱톤에서 第三次 食品科學技術大會가 開催되었는데 여기서는 科學技術問題뿐만 아니라 食品産業에 關聯된 많은 分野가 討議되었다. 本大會의 프로시딩은 本問題에 關係 되는 좋은 資料가 된다.

以上과 같은 資料들을 土台로 筆者의 研究, 教育, 食品産業과 企業等의 經驗을 想起하면서 問題를 整理해보기로 한다.

2. 食品産業의 內容과 使命

英語로 Food Industry 라는 말을 우리말로 食品工業이라고 부르지만 이것은 食品産業이라고 하는 것이 妥當하다고 생각된다. 食品工業이라고 하면 製造加工業만을 意味하게 되는데, Food Industry는 加工業뿐만 아니라 流通部門까지도 包含하여 말하는 通稱이기 때문이다. 食品産業이 아직 發達되지 않은 우리들에게는 이 用語가 突感이 안가지만 美國 같은 나라에서는 冷凍 및 冷蔵狀態에서 一貫되는 流通機構 即 콜드 체인이 確立된 狀態와 더불어 其他要件들이 關聯되어 食品加工業과 流通業을 合쳐서 食品産業이라고 부르고 있다. 本文에서도 이러한 意味에서 食品産業이라는 名稱을 쓰기로 한다.

食品産業이 發達하려면 거기에 맞도록 經濟的 社會的인 與件이 造成되어 주어야 한다. 先進國의 食品産業이 發達되었다는 것은 그에 必要한 與件이 造成되었다는 것을 意味한다. 우리나라의 食品産業

은 아직 必要한 經濟的 社會的인 環境이 造成되어 있지 못하고 微弱한 狀態에 있다. 發達된 나라의 食品産業은 內容도 豊富하고 社會經濟的인 役割도 뚜렷하다. 食品産業의 內容과 使命을 論함에 있어서 우리의 微弱한 狀態를 말할 것이 아니라 發達되었을 때의 그것을 알아볼 必要가 있다. 왜냐하면 우리經濟와 社會는 高速度로 發達變化되고 있고 우리食品産業도 빠른 速度로 發展되어나갈 것이기 때문이다.

社會가 現代化되어 나갈때 食品産業의 할일과 役割을 理解하기 爲하여 于先 두가지의 要件을 알아둘 必要가 있다.

첫째 農家人口의 比率은 줄고 非農家人口는 增加한다는 事實이다. 即 消費食品의 大部分을 自給自足하는 人口는 적어지고 每日 먹고있는 食品全部를 商品으로서 사먹는 人口는 많아진다는 것이다. 우리나라는 全人口의 多多數가 農民이라는 觀念이 오랫동안 우리들의 머리를 支配하여 왔다. 그러던 것이 1970年을 고비로 比率이 逆轉하기 始作했다. 49年度에는 農家人口가 40%程度, 非農家人口가 60%程度로 推測되며, 今後は 빠른 速度로 農家人口比率이 減少될 것이 予想된다. 參考로 美國의 境遇를 보면 1800年初에는 農民이 95%였고 1920년에 비로소 都市人口가 農村人口를 上廻하기 始作하여 現在는 農家人口가 全人口의 5%에 不過하다. 美國의 農民은 自己들이 生産하는 食糧으로 自身들과 25倍의 非農家人口를 먹이고도 남아서 外國에 援助 또는 輸出을 하고있어 結局 美國의 農民한사람은 約 30名分의 食糧을 生産하는 셈이 된다. 우리 農民한 사람은 두사람分의 食糧도 生産 못하고 있다. 日本의 境遇를 보면 1955年頃에 農家人口 40% 比農家人口 60%의 比率 即 우리와 비슷한 比率을 가졌고 現在는 18% 程度의 農家人口를 갖고 있다. 지난봄에 來韓한 日本의 著名한 經濟學者 下村博士가 오늘의 韓國經濟가 17年前의 日本經濟와 비슷하다고 말하였던바, 農家人口 比率을 比較했을때도 비슷하다는 것은 興味로운 일이다. 何如間 社會가 現代化됨에 따라 大部分의 人口가 食品을 商品으로서 供給받아야 된다는 事實이다.

둘째는 食料品의 原料인 農畜水産物의 大部分은 變質性이고 季節的이라는 点이다. 農場에서 收穫된 農産物과 海岸에 있는 漁港에 올라온 水産物들을 (이들은 大部分이 季節的으로 짧은 期間에 出廻되

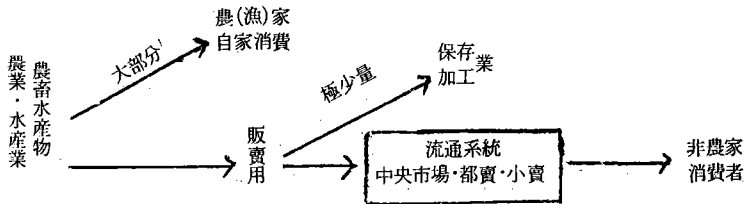
며 變質性이다.) 어떻게 年中을 통하여 每日 消費地인 都市에 大部分의 人口를 相對로 每日 供給하여 주느냐 하는 問題는 크게 關聯되게 된다. 여기서 食料品の 腐敗를 防止하는 保存과 加工, 그리고 冷凍 冷蔵을 包含하는 貯藏과 輸送이 必要하게 되는 것이다. 食料品の 保存方法에는 통조림, 병조림과 같은 加熱殺菌法, 冷蔵, 冷凍, 乾燥, 塩藏, 醃醉, 防腐劑使用, 放射線照射 등이 있다. 先進國에서는 原料의 生産에서부터 處理加工, 輸送, 貯藏, 流通過程을 거쳐 家庭에 이르기까지 冷蔵 및 冷凍施設이 完備되어 所謂 Cold Chain이 食品流通의 基幹을 이루게 되었다. 食料品の 保存方法中 冷蔵, 冷凍法이 食品의 맛과 營養價를 第一 完全하게 保存하여주기 때문이다.

農産物이 收獲된 後부터 畜産物이 屠殺된後 부터 水産物이 漁獲된 後부터 家庭에 供給消費될때까지의 經路를 살펴본다면 먼저 十餘年前까지의 一우리 社會도 그러하였지만 農業中心의 工業化되기 以前의 社會에 있어서는 第1圖에 表現된바와 같이 農畜水産物의 大部分은 絶對多數의 農家에서 自家消費된다. 少數의 非農家를 爲한 食料品은 原始的

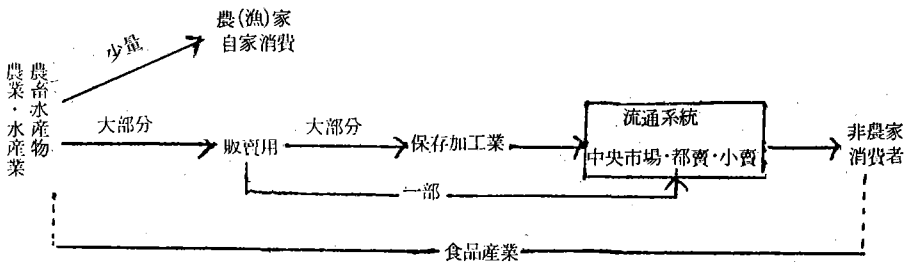
고 在來方式에 依하여 提供되며 保存加工이나 流通機構는 必要性이 없고 小規模의 食料品市場을 통해서 去來된다. 食料品の 内容도 單純하며 季節的으로 그때 그때 消費하게 된다. 이런 社會에서는 食品産業은 成立이 되지 않는다.

現代의으로 産業化된 開發社會에 있어서는 樣相이 달라진다. 第2圖에 表示된 것처럼, 農業과 水産業에서 生産된 農畜水産物의 大部分은 非農家用으로 販賣되고 一部分만이 自家消費된다. 이一部分의 農家自家消費도 2圖과 같은 開發國家에서는 農業이 酪農, 煙草, 小麥같이 企業的으로 專門化되어 있음으로 農家도 大部分의 食料品은 商品으로 사먹고 있다. 그러면 農水産業으로부터 販賣出荷된 大部分의 農水産物은 어떻게 되느냐 하는 問題인데 前述한 바와같이 그들은 季節性和 變質性을 같이 갖고 있는 反面, 消費는 年中을 통하여 每日 每日 一定한 量으로 均一하다는 特性이 있다. 軍補給用語에서도 軍糧을 第1種補給이라고 한다. 軍作戰과 戰鬪狀況에 크게 左右됨이 없이 大略 一定한 量으로 每日 消耗되는 補給品이라는 뜻이다. 一般 國民들도 마찬가지로 이러한 性格으로 年中을 통하여

第1圖 農業中心의 産業化以前社會의 食品供給經路



第2圖 産業化된 現代社會의 食品供給經路



毎日 一定한 量으로 供給받아야 하는것이다. 季節性, 變質性과 더불어 消費는 一種補給이라는 特性은 農水産物 即 食料品の 供給流通을 他物品보다 越等하게 困難하게 만들어주고 있다. 이 困難한 課題를 遂行하고 있는것이 食品産業이다. 即 食品産業은 農水産物이 農水産物에서 収獲, 濫獲된 後부터 消費家庭에 供給될때까지의 産業活動이라고 할 수 있다. 季節的으로 生産되고 있는 變質性이 많은 農水産物을 處理 保存 加工하여 貯藏, 輸送 流通을 通해서 遠距離까지 年中을 通하여 一定하게 豊富한 各種食料品을 消費家庭에 供給함으로써 全國民이 좋은 食事を 즐길수 있도록 하는것이 우리 食品産業의 使命이라고 할 수 있다.

이제 食品産業의 內容과 機能을 좀더 仔細하게 分類를 하여 보면,

(1) 保存 (Preservation)

食料品이 變質되는 것은 여러가지 原因이 있지만 가장 問題되는 것이 菌에 依한 腐敗이다. 그러므로 變質을 防止하는 方法은 食品中에 들어있는 腐敗菌(病菌은 勿論이고)을 죽이고 다시 들어오지 못하도록 하거나 또는 菌이 繁殖못하도록 環境條件을 變化시키는 것이다. 牛乳, 간장等的 低溫殺菌, 통조림, 병조림, 放射線照射等은 前者에 屬하고 冷蔵, 冷凍, 乾燥, 醱酵, 塩藏같은것은 後者에 屬한다. 옛날에는 乾燥, 塩藏같은 方法이 第一 많이 使用되오다가 통조림方法이 發見된 後 食品保存의 第一位를 차지하여 現在까지 널리 使用되어온것이 통조림 食品이다. 그러나 통조림食品은 加熱에 依한 食品의 嗜好性이 나빠지는 欠점이 있다. 이 欠점을 없애고 技術的인 解決이 可能해짐에 따라서 最近에 와서는 冷蔵方法과 冷凍方法이 통조림食品을 앞지를 氣勢에 놓여있다. 그러나 冷蔵冷凍食品이 普及되려면 生産에서부터 流通過程과 家庭에 이르기까지 冷凍設備가 完備되어야 함으로 一般經濟水準이 이를 뒷받침할 수 있어야 한다. 現在 世界 全체인 完成된 國家는 北美洲 國家이고, 日本과 歐洲各國에서 實踐段階에 있으며 우리나라는 아직 着手치 못하고 있다.

(2) 加工 (Processing)

食品을 먹기에 맛있고 便利하도록 加工하는 것인데 一般的으로 保存과 加工이 同時에 處理될 때가 많다. 그러나 菓子라든가 라면, 調味料, 飲料水 같은 것은 保存보다는 加工食品이라고 할 수 있다.

保存食品은 變質을 防止시키는데 主眼을 두고 加工食品은 맛과 便利性에 重點을 둔것이라고 할 수 있다.

保存되거나 加工된 食品은 모두 食品을 保護하기 爲할뿐 아니라 商品으로서의 價値를 올리기 爲하여 完全하게 包裝된다. 그래서 이들 食品을 包裝食品이라고 부르는 사람도 많다.

(3) 貯藏 (Storage)

現代社會에서 食品貯藏機能을 크게 두가지로 評價할 수 있다. 첫째는 季節的으로 出廻하는 食料品을 年中을 通하여 都市人口에게 고루 供給하기 爲하여 在庫管理를 遂行한다는 것이고 둘째로는 急速度로 增加되고 있는 冷蔵 冷凍食品의 콜드스토리지(Cold Storage)이다.

(4) 輸送 (Transportation)

說明할 必要가 別로 없지만 冷蔵冷凍狀態로 輸送하는 問題가 切實하게 要求되고 있다.

(5) 品質管理 (Quality Control)

食料品の 円滑한 流通과 消費者保護를 爲하여 食品産業의 各段階에서 食料品이 等級化되고(Grading) 標準化 되고(Standarding), 檢査되는(Inspecting)一連의 品質管理의 機能이 우리 食品業界에서 大端히 疎忽히 되고 있는데 이것은 食品産業의 重要한 機能이라는것을 強調하고 싶다.

(6) 其他 經濟的인 機能

流通經濟機能으로서의 情報, 金融活動, 需要供給의 調節等的 經濟的인 機能이 있다.

3. 食品産業에 關聯된 環境의 變化

經濟가 成長되고 社會가 現代化됨에 따라 食品産業에 影響을 주는 環境들이 빠른 템포로 變化되고 있다. 이들 變化는 食品産業이 發展될수 있도록 條件을 造成해주고 있는 것이다.

1) 人口의 增加와 都市化

世界의 人口增加를 보면 가난하고 食糧이 不足한 나라일수록 人口增加率이 높고 經濟所得이 많고 잘 사는 나라의 人口增加率은 낮다는것이 큰 矛盾으로 되어 있다. 따라서 現代的으로 社會經濟가 開發될수록 人口增加에 依한 食糧需要增加 보다는 人口의 都市化에 따른 非農家人口의 增加가 問題된다. 前項에서 言及한바와 같이 非農家人口의 增加는 食品産業을 加速的으로 發展시켜주는 큰 要因이 된다. 過去十年間의 우리나라 農家人口의 變化를 보면 第1

第1表 農家人口의 變化

年 度	總人口 (千名)	農家人口 千 名	農家人 口%	非農家人 口%
1960			58.3	41.7
1961	25,700	14,509	56.5	43.5
1962	26,432	15,097	57.1	42.9
1963	27,184	15,266	56.2	43.8
1964	27,958	15,553	55.6	44.4
1965	28,670	15,812	55.2	44.8
1966	29,375	15,781	53.7	46.3
1967	30,067	16,078	53.5	46.5
1968	30,747	15,908	51.7	48.3
1969	31,410	15,589	49.6	50.4
1970	32,056	14,432	45.0	55.0

表와 같으며 現在의 農家人口는 約 40%로 推測된다. 日本과 歐洲의 先進各國은 大部分 農家人口가 20% 以下이며 美國이 5%로 가장 낮다.

2) 所得向上과 需要構造의 變化

現在 모든 나라들은 經濟成長을 自己들의 큰 比重으로 國家目標로 삼고 있다. 經濟가 成長되면 國民所得은 向上되고 食料品에 支出되는 金額은 增加된다. 勿論 總支出에 對한 食料品支出의 比率, 卽 英鎊係數는 開發國家일수록 적어지지만 1人當의 食品支出絶對額은 增加된다. 例를 들면 大體의 으로 우리는 1人當 年間 所得이 約 200弗에 英鎊係數가 50%以內, 日本은 所得이 約 2,000弗에 英鎊係數가 30%以內, 美國은 所得이 4,000弗에 英鎊係數가 20%以內이다. 다음에 세 나라의 1人當年間 食料品支出額을 計算해 본다.

$$\text{韓國} : 200 \times \frac{50}{100} = 100 \text{弗}$$

$$\text{日本} : 2000 \times \frac{30}{100} = 600 \text{弗}$$

$$\text{美國} : 4000 \times \frac{20}{100} = 800 \text{弗}$$

開發國家에서 食料品에 支出되는 金額이 얼마나 많은가를 느낄 수 있다.

食品支出額이 增加하면 食料品の 量的變化보다도 消費品目間의 構造에 큰 變化를 가져온다. 이 需要構造의 變化를 考察하는에는 所得增加率에 對한 消費增加率의 比率로 表示되는 所得彈力性을 比較해

보는것이 便利하다. 그런데 食品目別의 所得彈力性은 一定한것이 아니고 所得水準 例로 1人當年間所得이 100弗, 300弗, 500弗, 1000弗等의 時期別에 따라 變化됨으로 반드시 年度가 表示되어야 한다. 白米의 境遇 1人當 年間所得이 1000弗 以內에서는 完만하지만 漸次的으로 消費가 增加하나 其以後부터는 所得彈力性이 마이너스로 減少되기 始作한다는것을 보여주고 있다.

食料品全體에 對한 需要의 所得彈力性을 보면 1960年代에 있어서는 先進國이 0.4에 對해서 開發途上國이 0.9이다. 여기서 1人當 所得의 成長年率이 各各 2.7% 및 2.2%, 人口增加率이 1.2%, 2.2%이다. 따라서 食品需要의 增加年率은 先進國이 $0.4 \times 2.7 + 1.2 = 2.3\%$ 가 된다. 이에 對해서 開發途上國에서는 $0.9 \times 2.2 + 2.2 = 4.2\%$ 가 되며 先進國에 比하여 食品需要의 增加가 거의 倍가 되는 셈이다.

第2表 食料消費의 變化

(單位: 1人當 年間消費量 kg)

品 目	北 美		歐洲 OECD諸國		日 本	
	1953年	1963年	1953年	1963年	1955年	1965年
米 穀	2.3	2.7	3.1	3.4	110.6	110.5
其他穀類	69.7	62.0	117.3	103.0	44.6	33.4
牛 肉	24.9	34.3	13.4	19.1	1.1	1.5
其他肉類	52.9	50.8	23.6	30.9	2.2	7.5
卵 類	21.2	18.3	8.0	10.6	3.4	8.8
油脂(버터除外)	16.8	18.1	13.9	16.8	2.7	6.9
떡 티	4.2	3.1	3.9	4.9	1.0	3.0
치 - 즈	4.7	6.3	5.0	6.6	0.1	1.6
砂 糖	47.6	47.4	24.6	32.2	12.3	18.4
果 實	55.4	54.7	58.6	73.6	14.6	32.7
野菜(감자除外)	67.7	97.0	77.5	85.8	67.9	106.1
감 자	43.6	48.1	103.3	90.8	48.7	23.9

所得向上에 依한 食品支出額이 增加되면 食事의 量인 量인 熱量은 增加할 必要가 없고 高級 食品과 奢侈食品이 增加하게된다. 先進國家들에 있어서 二次大戰後의 食品消費의 變化를 主要品目에 對하여 表示한것이 第2表이고 日本에 있어서 1960年 부터 1968年까지 主要食品消費量의 變化를 表示한것이 第3表이다. 歐美諸國에서는 牛乳, 油脂, 치즈, 果

第3表 日本의 主要食品消費量의 变化

(單位: 1人·1年当 kg)

品 目 名	1960年	1965年	1968年	1968 / 1960年 (%)
穀 類	149.9	145.2	135.0	90.1
米	115.0	111.7	100.1	87.0
麥 類	33.9	32.6	34.2	100.9
감 자 類	32.9	22.8	18.3	56.7
野 菜	99.6	109.6	124.9	125.4
果 實	22.3	28.5	38.2	171.3
肉 類	5.0	9.0	11.0	220.0
鷄 卵	4.9	8.8	11.7	238.8
牛乳·乳製品	22.3	37.4	44.8	200.9
魚 介 類	27.8	29.2	32.4	116.5
砂 糖 類	15.1	18.8	22.2	147.0
油 脂 類	4.3	6.8	8.6	200.0

尖, 一部蔬菜는 消費가 增加한 反面 감자 穀類 및 一部蔬菜消費는 減少하였다. 日本에서는 鷄卵, 肉類, 乳製品, 油脂, 果實이 많이 增加한 反面 穀類와 감자類는 크게 減少하였다. 또 第4表에 日本에 있어서 1955-1962年間과 1960-1968年間的 食料品의 所得彈力性을 表示하였는데 主食의 所得彈力性은 1955-1962년에는 거이 零이었던것이 1960-1968년에 가서는 -0.4로 下級財로 轉落하여 버렸다. 反面 副食品은 0.8, 嗜好品이 1.2의 높은 水準을 보이고 있다. 特히 우리 食生活과 비슷한 日本에 있어서 國民所得增加와 더불어 加工食品의 消費가 急

第5表 韓國의 食料品所得彈力性(1970)

品 目	彈力性係數
食 料 品 (平均)	0.72
穀 物	0.29
肉 介 魚 類	1.11
乳 卵	1.19
蔬 菜 海 草	0.90
果 實	1.16
調 味 料	0.85
加 工 食 品	0.67
菓 子 清 涼 飲 料	1.21
酒 類	0.84
外 食	1.39

速히 增加하였다. 現在 日本人이 支出하는 食品費中 加工食品이 차지하는 比率이 白米를 除外하고 도 50%를 넘고 있다. 經濟企劃院이 調査한 우리나라 食料品의 所得彈力性은 第5表와 같으며, 日本의 것과 비슷하나 全体的으로 係數가 強하다고 할 수 있다.

이와같이 所得向上으로 因한 需要構造變化에 依하여 增加된 消費品目들은 모두 食品産業을 거치게되는 品目이므로 이 變化가 食品産業發展에 크게 影響을 주게되는 것이다.

3) 教育向上과 家族構成

現時代에 있어서 世界各國共通의인 傾向이지만 特히 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 女性全体的 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 힘들게 되고있다. 美國에서 메이 드(Maid)가 家庭에서 자취를 감춘것은 이미 오랜 이야기고 日本에서도 15-6年前부터 조쥬(女中)이라고 불리우던 食母는 없어지고 高所得層에서 家政婦라는 職名으로나 볼수 있다. 우리 社會에서도 1人当 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 生薑을 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 무든채로의 무, 배추를 사다가 김치를 담고, 많은 廢産物을 쓰레기로 버린다든지 尾頭채로 生鮮魚類를 사다가 去頭尾內臟作業을 집에서 한다는 등이다.

(次號계속)