

近年에 농림업 정도로 發展

産業構造

약진을 거듭하고 있는 産業이 어찌 食品工業뿐일까
 는 아무런 이 産業의 近年의 발전상은 자못 놀라울 정도
 라 할 만하다. 門外漢인 필자에게도 그렇게 느껴지는 것
 은 무엇보다도 그것이 인간의 가장 기본적인 需要에 대
 응하는 것이기 때문에 그런 것이리라.



金 成 斗
 (朝鮮日報 論說委員)

삼시세끼 안먹고는 못배기는 것이 인간이다. 도시 살기 위해 먹는 것이라기 보다 먹기 위해 사는 것처럼 주야로 먹는 것에만 잔뜩 신경을 곤두세우고 있다 보니 그 먹는 商品의 量과 質의 바뀌어져 가는 것이 한층 강렬하게 느껴지는 것인지 모른다.

어쨌든 인간은 배부르면 우선 만족한다. 맛있는 음식을 맛있게 먹고 마셔 배를 채우고나면 당장에는 어쨌든 천하가 내것인양 부러울 것이 없어짐을 느낀다. 그런 뜻에서 맛있는 음식을 더욱 맛있게 그리고 다양하고 풍부하게 생산해 내겠끔 食品공업이 저렇게 약진을 거듭하고 있음은 껍이나 다행한 일로 생각한다.

그동안 食品工業은 기술혁신 신제품 개발등으로 대중 식량해결에 크게 기여 해왔으며 이로 인해 산업구조상 그 어느 업종보다 높은 비중을 차지하고 있다는 것은 모두가 다 아는 사실이다.

하지만 아직 문제는 남아 있다. 오늘날 먹어서 다 되는 것이 아니다. 내일도 오늘처럼, 아니 내일은 오늘보다 훨씬 더 맛 있고 풍족하게 먹고 마실 수 있다는 보장이 있어야 한다.

무릇 모든 공업이 다 그러하지만 특히 食品공업은 원료의 의미가 절대적이다. 食品공업이 아무리 발전되어 있었다더라도 그것 먹고는 못 산다.

鐵鑛石이 아무리 풍부하더라도 그것 만으로는 돌이나 흙보다 나을 것이 없다. 그것을 녹이고 단련하는 공업이 발전해야 비로서 인간은 목적을 위해 모험이 될 수 있다. 하지만 食品공업의 원료는 원료 그 자체가 대부분 그것만으로 인간의 需要에 대응한다. 날 것으로도 먹고 마실 수 있지만 삶고 끓이고 볶아서 먹더라도 공업이 아니더라도 될 수 있다.

식품공업에 뜻이 있다면 그것을 더 맛있게 처리하고 더 오래 보관할 수 있겠끔 가공하는 것이 아닌가고 여기고 있다. 필자가 이런 상식적인 얘기를 장황하게 늘어놓고 있는 것은 그런 더 맛있게 그리고 오래 보관할 수 있겠끔 가공하는 식품공업의 본연의 기능을 지금에야 말로 심이분 발휘할 때가 온 것이 아닌가고 여기고 있기 때문이다.

나 아는 바와 같이 우리나라의 식량사정은 이만 저만 꺾박한 상태에 있지 않다. 갈수록 많은 외국식량을 들여와야 국민들의 식생활을 충족시킬 수 있다. 한때 그것을 사들여 와야 할 외국에도 식량이 과거처럼 풍족하지가 못하다. 물건이 달리고 값이 어처구니없이 폭등을 거듭하고 있다. 예사로 작년보다 세배 배의 값을 치루워야 하고 그런 비싼 값 주고도 제대로 사올 수 있다는 보장이 없다. 또 과거엔 長期低利의 外上으로 팔아 주던 것을 이젠 현찰을 주어야 사올 수 있겠끔 마련되어 가고 있다. 현찰로서도 물건이 달려 못파는 판국에 장기저리의 외상으로 팔아줄 것을 기대한다는 그 자체가 어리석은 일인지도 모른다. 과거엔 아주 싼 값으로 그것도 장기저리의 외상으로 사들여 올 수 있었기 때문에 당장의 외화부담없이 대량으로 사들여 올 수 있었다. 그럼 이제 그 방대한 부족량을 당장 현찰을 주고 사들여 와야 하게 되었으니 그것을 사 올 외화가 문제인 것이다.

까놓고 말이지 진작부터 식량을 꼭 현찰을 주지 않고서는 사들여 올 수 없었다면 종전 실건 식량은 국내에서 해결하고 있었을 런지 모른다. 아니, 해결하지 않고서는 배겨내지를 못했을 것이다. 연간 몇억 달러의 현찰을 식량 사들여 오는데 풀리고 있을 정도로 외화에 여유가 없었던 것이다.

과거도 그랬거니와 지금도 외화사경에는 날

아진 것이 없다. 그 위에 양곡값이 단숨에 몇 배로 뛰고 있으니 야단인 것이다. 농수산부 集計에 따르면 72米穀年度(71년 11월~72년 10월) 중에 도입한 外穀은 모두 3백 19만 1천톤으로 되어 있다. 년초에 경제기획원이 확정, 발표한 올해 外穀導入계획은 쌀 48만 5천톤을 포함하여 모두 3백 64만 6천톤으로 되어 있었다. 한편 關稅廳의 자료에 의하면 食料品 및 動物을 輸入하여 通關한 實績은 71년엔 3억 9천 9백 50만달러이고 72년의 실적을 3억5천 7백만달러였다. 그 대부분은 식량일 것은 두말할 필요가 없다.

한때 밀이나 쌀 콩 옥수수 등이 거의 3배식이나 뛰고 있다는 것을 감안할 때 만약 올해 導入量을 작년이나 제작년 정도로만 사들여 온다고 하더라도 그것에 충당되어야 할 외화가 얼마가 되어야 할 것인지는 쉽게 계산이 나온다. 그것은 대부분 현찰을 주고 사와야 하니 그것이 어찌 적은 일인가. 전하는 바로는 한번 된 식량값은 앞으로도 좀체로 내릴 것 같지가 않다는 것이며 또 그 品實現象 역시 싼게 풀릴 것 같지가 않다는 것이다.

그러니까 하는 말이다. 이제 싫더라도 外穀導入을 大幅으로 축소하고 무슨 수로서던 국내에서 자급하는 方策을 세우지 않을 수가 없게 되었다.

여기에 食品工業이 한 役割을 담당해 줄 수 없겠는가 하는 것이다.

국내에서 自給하는 方策을 세운다고 하더라도 양공생산이 그렇게 쉽게 늘어날 수 없다는 것은 그동안의 경험으로서도 입증되고 있다. 생산기반을 닦고 가격정책을 효과있게 이끌어 나가는 등 최선을 다하면 물론 반드시 그 自給달성이 안 될 것은 아니로되 그렇더라도 몇해를 넘겨야 될 과제일 것은 틀림없다. 그동안에도 국민들에게 무엇으로던 배를 채워

주어야 하는 것이다. 그것을 導入糧穀대신 국내에서 공급될 수 있는 다른 것으로 代替하는데 食品工業界가 한 役割을 담당해 주어야 되겠다는 것이다.

가령 감자나 고구마를 主食化하는 것이다. 옛부터 薯類를 主食으로 하는 민족은 많다. 농촌에선 우리 국민들도 식량이 부족할 땐 밥 대신 그것으로 때우는 일이 많았다. 또 藥膳面에 있어서도 穀物에 비해 손색이 없을뿐 아니라 오히려 우수하다는 것으로 분석되고 있다. 우리 국민의 식생활 패턴이 酸性食品에 치우쳐 있어 감자와 같은 알칼리性 식품의 섭취량을 늘인다는 것은 대단히 소망스럽다는 것이며 또 穀類나 肉類에는 없는 비타민 B, 비타민 C 등 특수영양소가 많이 포함되어 있어 더욱 좋다는 것이다.

그런데도 그것을 요리해 먹는 방법은 겨우 삶아 먹는 것이 고작이고 그런 정도로는 많은 소비를 기대하기가 어려운 것이 실정이 아닌가고 여겨진다. 거기에 보관이 또한 큰 문제다. 특히 감자는 수분이 많고 수확기가 여름이기 때문에 부패가 심하다.

한데 식품공업이 맛있고 保管하기 좋게 가공하며 국민들의 口味를 돋구겠끔 선전광고하는 기술을 여기로 돌린다면 薯類가 지닌 앞서 적은 문제점은 그다지 어렵지 않게 해결될 수 있지 않을까 하는 것이 필자의 생각이다.

가령 唐緬은 감자가 원료인걸로 알고 있는데 당면대신 라면 비슷한 것을 감자나 고구마를 주원료로 하고 거기에 穀類가루를 섞는다던지 하여 만들 수는 없는 것일까. 洋食엔 으개감자가 따라 나올 때가 많은데 수확기엔 통채로 으개서 먹을 수 있다고 하더라도 그렇지 않을 땐 가루로 만들어 두었다가 물에 풀면 갖 삶아 으개 것 같이 될 수는 없는 것일까. 가루로 만들어 보관할 수만 있게 된다면 그것

으로 범벅을 해 먹을 수도 있고 부침으로 될 수도 있을 것이다.

主食으로서는 아니지마는 외국에선 「포테이토·칩」 같은 것을 많이 먹는다. 그런 식으로 투겨 놓으면 오래 보관할 수도 있고 間食으로 널리 보급될 수 있지 않겠는가.

쌀밥 만을 찾는 식성에 맞추기 위해 밀쌀이란 것을 만들어 팔고 있거니와 밀 대신 薯類로서 「고구마쌀」 「감자쌀」을 만들어 쌀과 함께 섞어 밥을 지어 먹도록 하면 더욱 風味가 있지 않겠는가고 여겨지기도 한다. 밀가루, 옥수수 등으로 만드는 무슨 빵이니 콘칩 기타 과자류를 薯類로 만들어 大量으로 보급한다면 그만큼 밀, 옥수수의 輸入이 줄더라도 그것을 생산해 온 企業은 그나름대로 活路를 개척해 나갈 수도 있지 않겠는가.

또 米食民族이 빠지기 쉬운 단백질부족을 해결하기 위해 東南亞 같은 데선 생선가루를 섞어 만든 쌀을 보급하기에 힘쓰고 있다는 소식인데 생선가루와 薯類粉을 섞은 쌀을 生産 보급할 수만 있다면 國民保健上에도 이만 저만 도움이 되지 않을 것이다.

필자는 食品工業에는 門外漢이고 특히 技術的 문제는 전연 알 수가 없다. 그러나 우리나라 식품공업이 만들어 내는 갖가지 우수한 생산품을 볼 때 하려고만 든다면 뭔가 糧穀에 代替할 食品을 생산해 낼 수 있을 것이다.

만약 薯類를 主食의 일부로 활용할 수만 있게 된다면 食穀問題는 半은 해결된 것이나 다를 것이 없을 것으로 필자는 여기고 있다. 감자도 지금보다 倍(지금의 年間生産量은 45만 톤가량) 이상은 어렵지 않게 增産할 수 있을 것이며 고구마의 生産은 거의 無限定으로 늘여나갈 수 있지 않을까 한다. 어찌 감자나 고구마뿐이겠는가. 옛날 보릿고개를 넘길 때는 말 그대로 草根木皮로 끼니를 때우는 것이 예

사였다. 日帝末期에 쌀을 이른바 「供出」로 다 빼앗긴 농민들은 秋收直後부터 늘을 디저 말 밤을 찾아 너고 山野를 헤매며 이룸모를 풀뿌리를 캐 내어 끼니를 때우던 때가 지금도 기억에 선하다. 그런 먹을 수 있는 「草根木皮」를 먹기 좋게 加工하여 供結하기로 한다면 원료는 결코 부족한 것은 아닐 것이다.

명색이 農業國이라면서 우리의 食品工業界가 사용하는 농산물은 거의 대부분이 외국 농산물을 들여다가 가공하고 있는 것이다. 물론 국내생산이 부족한 동시에 외국산 농산물이 풍족하게 공급되어 왔기에 그렇게 되었을 뿐이고 거기엔 業界를 타할 하등의 이유가 없는 줄은 잘 안다.

한데 해외로부터 원료가 풍족하게 공급되었을 때는 그렇게 해 왔더라도 이제 그렇게 될 수가 없게 된 이상에는 그것에 대체한 다른 궁리를 하는 것이 企業으로서도 살 길이다. 하물며 그것이 그대로 國家利益에 최대한으로 寄與하는 것이라고 할 때 業界는 일종의 愛國的인 哀情에서 그동안 닦아 온 生産技術과 販賣戰略을 총동원해 볼 만 하지 않겠는고 여기는 것이다.

물론 그렇게 하는데는 國家의 支援이 최대한으로 배풀어져야 할 것이다. 국민의 새로운 主食을 開發, 普及한다는 것은 그만큼 米倉 課題인 것이기도 하지만은 外穀導入에 巨額의 外貨를 돌려야 한다는 것과 겨누워 볼 때 成果만 期待될 수 있다면 아무리 큰 支援을 배풀더라도 손해될 것이 없을 줄로 믿는 것이다

自立經濟란 별 것이 아니다. 食品工業이 國內資源을 찾아 그것을 食糧化 한다는 것은 그것을 생산하는 농민들에게 所得을 보장하여 資源開發에 더욱 박차를 가하게 만들 것이다.

그것은 그대로 國內市場圈의 擴大를 뜻하여 力藏全般인 工業產生的擴大를 스스로 보장하는

것으로 되어지는 것임은 세삼 말할 나위가 없는 것이나 이것은 食品工業 그 自體의 繁盛을 위해 더욱 절실한 것이다. 그러나 무엇보다도 그렇게 해서 食糧不足을 해결할 수만 있다면 그것만으로 自立經濟는 半은 달성된 것이라해도 過言이 아니다. 激變하는 世界經濟로 보아 우리의 輸出이란 것이 반드시 成功할 것으로만 단정할 수는 없다. 또 세계적 資源事情의 변화는 돈이 있다고 하더라도 필요한 輸入이 保障될 것으로만 보기도 어렵다.

다시 얘기를 되돌려서 食品工業이 國內의 農產資源을 前提로 한다는 것은 우리나라 농업발전의 가장 기본적인 條件인 것으로 필자는 생각하고 있다. 다 아는 바와 같이 우리나라 農業은 오로지 「먹는 것」 생산에만 집중되어 있다. 原棉 原毛 木材 고무 기타의 工業原料는 거의 생산능력을 갖지 못하고 있다. 工業原料라면 오로지 食品工業의 原料만을 생산할 수 있을 뿐인 것이다. 糞糶을 들 수 있을 것이나 그런 것은 거의 無視해도 좋을 정도에 지나지 않는다.

따라서 農業과 工業發展과 連結시키자면 食品工業밖에 없는 것이다. 이 말은 食品工業이 國內農產資源을 前提로 발전하면 할수록 農業開發이 促進되고 농민소득이 向上될 수 있다는 말과 같다.

이제 海外資源 대신 國內資源의 開發活用이 不可避하게 되었다. 그것을 서둘러 서둘수록 企業發展을 促進하는 동시에 國內資源을 前提로 하게 되었다는 그 자체가 그 基礎를 盤石위에 올려 세우는 것으로 되어질 것이다. 그리고 그것은 그대로 自立基盤의 構築을 위한 가장 核心的인 課題로 되어진다는 것을 깊이 吟味하여 業界와 정부당국과 소비자로서의 국민이 다 함께 共同의 努力을 다해 가야 할 것이라는 것을 강조해 두고 싶은 것이다.