

라면 등 主宗食品으로

黃 基 鉉

(農水産部農業經營研究所)

近年 國民所得의 增大에 따른 生活水準의 向上은 食生活改善을 要求하고 있다. 이를 위해서는 우리의 食生活 慣習과 嗜好에 잘 調和된 加工食品이 生産되어야 하고 이와 關聯된 流通産業이 發展되어야 할 것이다. 이에 加工食品과 關聯된 諸 現實을 分析檢討하여 將來의 加工食品類型을 豫測하므로서 食品産業의 發展方向을 바로 잡는 것은 매우 有益한 일것이다.

1人當 國民所得과 恩賜係數

國民의 食生活類型을 規定하는 基底에는 宗教, 歷史, 慣習, 氣候條件 등 많은 要因이 있겠으나 그 中에서도 가장 크게 影響을 미치는 要因은 國民의 所得이라 할 수 있다. 통조림의 消費型態에 關한 研究에서도 통조림 消費量을 決定하는 가장 큰 要因은 所得이었다.

여기서 將來의 加工食品類型을 推定하기 위한 基礎로서 所得과 恩賜係數를 다른 나라와 比較하였다. 우리나라는 60年代에 急速한 經濟成長을 成就하였으나 70年初半에 들어선 지금까지 日本의 1960年 水準을 따르지 못하고 있다. 그러나 經濟企劃院에서 推定한 1977年 우리나라의 GNP(\$554)는 日本의 1961年 水

準과 거의 같아지는 것으로 되어 있다. 그러나 兩者間에는 約16年이란 長期的인 時差가 있으며 1955年 日本의 農家人口가 40%이었고 1972年 우리나라의 農家人口가 42%이었으므로 農家人口가 같아지는 年度로 比較해도 約 15~17年程度 時差가 있는 것은 興味있는 일이다. 1965年度 臺灣의 GNP와 우리나라의 1970年の GNP 水準이 같아지므로 우리나라는 約 5年程度 뒤지고 있음을 볼 수 있다. 美國의 경우는 1963년에 이미 3000\$ 水準을 넘어서고 있으므로 우리나라와 比較對象이 되지 않는다.

우리나라의 恩賜係數는 1964年の 60%에서 急速하게 떨어져서 1970년에 40%까지 내려왔다. 現在와 같은 우리나라의 恩賜係數 하강趨勢가 繼續된다면 1975年이나 1976年頃에는 日

各國의 1人當 GNP 比較

(單位: US\$)

韓 國		台 灣 ²⁾		日 本 ¹⁾		美 國 ³⁾	
年 度	1人當 GNP	年 度	1人當 GNP	年 度	1人當 GNP	年 度	1人當 GNP
1969	198.0						
70	223.0	1995	227				
71	251.1	66	245				
72	302.0	67	272				
73	336.0	68	312				
74	379.0						
75	427.0						
76	482.0			1960	462		
77	554.0			61	565		
78	637.0			62	620		
79	733.0			63	709	1963	3.166
80	843.0			64	827	64
81	970.0			65	902	65	3.578
				66	1.027	66	3.874
				67	1.199	67	4.057
				68	1.406	68	4.379
				69	1.622		

- 1) 經濟企劃院 推定值임.
- 2), 3) 韓國銀行, 국민소득연보, 1972
- 4) " 調查部

本의 1970年 水準으로 接近할 것으로 보인다. 그러나 日本이나 美國의 경우는 이미 安定的인 水準으로 떨어져 매년 減少되는 速度가 매우 느린 狀態로서 우리나라의 英鎊係數와 異質的인 양상을 나타내고 있다. 그리고 1970年에 日本의 1人當 GNP는 1,600弗線을 넘어서고 있고 우리나라 1976年 GNP는 482弗 밖에 되지 않으므로 비록 英鎊水準이 갈아진다 해도 食生活水準이 갈아지리라고는 期待하기 어렵다.

國家間的 營養 및 熱量 比較

食生活水準은 單純한 所得의 比較로서 捉한

것이 아니라 食生活水準이 어느 程度되었는가 하는 尺度로서 量的表示인 熱量을 比較하고 質的으로는 攝取蛋白質量과 動物性蛋白質 構成比率를 볼 수 있으며 그 外에 攝取油脂量을 比較할 必要가 있다.

우리나라 國民들이 攝取하는 總熱量이 勸獎量에 未達하는지? 充分한 것인지에 관하여는 專門家들 間에도 理論이 많으므로 論外로하고 食品別로 攝取하는 熱量을 보면 約 80%를 糖質食品인 穀類에서 얻고 있으며 畜產物과 魚介類인 動物性食品에서 얻는 熱量은 5.2%에 不過하다.

日本은 1966~1969年의 4個年 平均値로 보

면 54%를 穀類에서 얻고 畜産物 및 魚介類인 動物性食品에서 11% 以上을 얻고 있다. 美國國民(軍人除外)은 畜産物食品에서 26%나 取하고 있는 代身 穀類와 薯類에서 얻는 熱量은 不過 26% 程度로서 動物性食品에서 얻는 熱量 程度밖에 되지 않아 日本과도 현격한 差를 보였다.

年度別 熱量源別 構成比 (單位: %)

年 度	蛋 白 質	脂 質	糖 質
1962~1964	10.9	6.3	82.8
1965~1967	10.8	6.8	82.4
1968~1970	11.5	8.4	80.1
1971	11.9	9.0	79.1

資料: 農水産部, FAO 한국협회, 食品需給表, (1972~1973)

우리나라의 攝取熱量을 3大熱量 供給源으로 區分하면 穀類를 主로 하는 糖質食品에서 約 80%를 얻고 蛋白質에서 12% 밖에 攝取하지 못하여 糖質食品에 극히 偏重되어 있다.

攝取熱量을 3大熱量 供給源에 따라 各國을 比較하면 歐洲 先進國에서는 糖質食品에서 50%를 얻고 있는데 反하여 日本은 높은 國民所得을 享有하면서도 糖質食品에서 總熱量의 70%나 取하고 있다. 西歐諸國은 모두 脂肪質에서 40%나 攝取하고 있는데 反하여 우리나라는 7.2% 程度로서 比較가 되지 않을 程度이며 勸奨量의 折半이 不足한 狀態이다.

蛋白質에서 얻는 熱量은 先進各國에서는 相互 비슷하며 우리나라도 1日 83g 程度 攝取하고 있어 絶對的인 量이나 相對的 比率는 先進國과 比較하여 떨어지지 않는다. 하지만 各種의 必須아미노산이 均衡있게 함유되어있는 動物性蛋白質은 總蛋白質中 10.4% 밖에 되지 않고 있다. 이 動物性蛋白質을 美國인이 하루에 68.6g, 日本人이 39g 攝取하는데 反하여 韓國

動物性蛋白質의 構成比(1969)

區 分	都市	農村	漁村	山村	嶺山村	平均(全國)
總蛋白質量(g)	79.5	84.3	78.7	78.0	79.4	83.0
植物性(g)	65.7	79.2	59.1	76.2	76.9	74.4
動物性(g)	13.8	5.1	19.6	1.8	2.5	8.6
動物性蛋白質比(%)	17.4	6.8	24.9	2.3	3.2	10.4

註: 動物性蛋白質의 約 70%는 魚介類에서 얻고 있음.

資料: 유정렬, "우리나라 營養攝取現況", 食生活 構造改善과 營養政策, (1973年 春季學術 심포지움), p. 19.

人은 8.6g에 不過하다. 蛋白質은 生命의 根源으로 正常的인 成長과 健康을 維持하려면 最少限의 量을 每日 攝取하여야 한다. 一般的으로 動物性蛋白質은 비싸고 相對的으로 質이 좋고 反對로 植物性蛋白質은 값이 싸다. 그렇기 때문에 國民所得이 낮은 開發途上 國家에서는 부득이 값싼 植物性食品을 먹지 않을 수 없게 되는데 우리나라의 食品構成도 이와같은 後進國의 範疇에서 벗어나지 못한 狀態에 있다고 할 수 있다. 特히 質이 좋은 蛋白質은 어린이의 發育과 頭腦의 發達에도 지대한 影響을 미치고 있는 것으로 알려져 있는바 食生活에 있어 動物性蛋白質의 攝取量 增大가 매우 重要한 問題이다.

加工食品 構成

1) 消費支出增加와 食品構成 變化

서울市民의 消費支出과 食料品費 構成은 相當히 變化하였다. 즉 1971年의 實質消費 支出額은 1963년에 比하여 倍(104%) 以上 늘어났는데 食料品에 대한 支出은 55% 밖에 늘어나지 않았다. 이는 서울市民의 消費水準이 높아짐에 따라 食料品에 대한 支出額의 相對的 比重은 크게 減少하고 있음을 보여주고 있다.

1人當 月平均 消費支出 및 食料品費 變化

(서울)

年 度	消 費 支 出		食 料 品 費	
	金 額	%	金 額	%
1963	3,378	100	1,774	100
1971	6,906	204	2,744	155

註: 서울 消費者 物價指數로 데프레이트 한 것임 (1970=100)

資料: 經濟企劃院 統計局, 都市家計年報, 1971, pp. 54~61

이와 같이 國民의 生活水準이 向上됨에 따라 近來靑果物은 嗜好的인 食料品일뿐 아니라 食生活의 必須品으로서 그 重要性이 커지고 있다. . . 靑果物에 대한 需要의 增大에 對應하여 栽培面積과 生産量이 擴大되었으나 需要의 增加(1人當 消費量의 擴大)가 더컸기 때문에 實質的 價格의 上昇도 繼續되고 있다.

한편 全國 都市家口의 加工食品費 構成을 所得水準에 따라 보면 52,000원 以上 所得層

靑果物의 生産量, 價格 및 消費量 指數

年 度	果 實 類				菜 蔬 類			
	生 產 量 指 數	價 格 指 數	1 人 當 消 費 量	1 人 當 消 費 指 數	生 產 量 指 數	價 格 指 數	1 人 當 消 費 量	1 人 當 消 費 指 數
1965	100.0	100.0	10.9	100	100.0	100.0	55.2	100
66	106.7	102.2	11.3	104	108.9	127.5	58.8	107
67	115.7	116.2	11.9	109	118.6	108.0	62.2	113
68	126.6	149.9	12.8	117	136.4	109.7	69.9	127
69	134.4	193.0	13.3	122	154.0	123.2	77.3	140
70	136.5	216.3	13.5	124	159.9	250.0	80.1	145
71	130.4	254.1	12.7	117	185.1	240.7	91.6	166
72	157.7	274.0	15.0 ¹⁾	137	172.4	246.7	83.8 ¹⁾	152

1) 年平均 人口 增加率에 의한 推定人口로 換算한 것임.

의 加工食品에 對한 支出(廣意)은 28,000원 以下의 底所得層보다 80% 以上 높다. 그러나 各 所得階層의 食料品費에 대한 加工食品費의 比率은 8.6~10.8%로서 所得階層間에 큰 差가 보이지 않는다. 이것으로 한 나라의 食品 構成을 다음과 같은 두가지 觀點으로 볼수 있을 것 같다.

첫째, 完全開放 經濟가 아닌 境遇 短期的으로는 그 나라 自體의 加工食品發展 程度에 依하여 크게 달라진다. 즉 小數 高所得層이 어떤 加工食品(이미 先進國에서는 많이 消費되고 있는 加工食品)을 원한다 할지라도 國內需要가 크지 않기 때문에 그것이 하나의 産業으로서 發展될 수 없다면 그 加工食品의 生産과

消費는 需要가 充分히 커질 때까지 지연될 수밖에 없을 것이기 때문이다. 둘째, 食生活이란 그 나라의 歷史와 社會的因習, 嗜好, 營養에 關한 知識等 많은 複合的要因에 依하여 規制되는 바 크다는 點이다.

한편 總食料品費에 對한 加工食品費의 比率은 1964年の 6.5%에서 1971년에는 12.7%로 늘어났다. 同時에 加工食品의 內容도 變하여 빵류, 粉類 및 麵類와 같은 主食的인 加工食品에 대한 實質支出費는 8年동안에 4倍(398%)나 늘어났으며 加工食品 全體에서 차지하는 比率도 13%에서, 20%로 늘어났다. 西歐의 加工食品은 8年동안에 45% 밖에 增加하지 않았기 때문에 全體 加工食品費에서 차지하는 比

加工食品費 構成의 韓日間 比較

(單位 %)

	加工食品種類	韓 國 ¹⁾ (1971)		日 本 ²⁾ (1969)	
		加工食品 自體比率	全食料品費 에 대한比率	加工食品 自體比率	全食料品費 에 대한比率
主 食 加工品	빵類, 粉類, 麵類	21	2	15	4
西 歐 的 副 食 品	햄, 쏘세지, 肉製品, 牛乳 및 乳製品, 마요네스, 케찹肉 및 果實등조림	30	4	39	13
嗜食好品	果子類, 酒類, 飲料 等 嗜好 食料品	49	6	46	16
計		100	12	100	33
加工食品外 食料品		—	88	—	67

註: 食料品을 區分하는 方法에 있어 兩國間에 差異가 있어 相互같은 種類로 再分類하였음.

重은 56%에서 31%로 줄어 들었다.
한편 같은 期間에 가장 많이 늘어난 것은 菓子類, 酒類 및 清涼飲料를 주로 하는 嗜好的 加工食品에 對한 支出로서 4.2배나 增加했고 그 比重도 31%에서 49%로 늘어났다.

加工食品消費類型을 日本과 比較하면 우리나라 都市家庭의 加工食品費는 全食料品費의 12%인데 對하여 日本에서는 33%나 되는 것으로 보아 加工食品의 消費가 우리 나라보다 매우 많다는 것을 알 수 있다. 全食料品費에 對한 加工食品費의 比率에는 韓日間에 相當한 差가 있으나 加工食品 種類別 費用 構成에서는 相當한 類似性을 찾을 수 있다. 비록 우리나라에서는 所得水準(生活水準)이 낮기 때문에 日本사람들 만큼 加工食品을 많이 消費하지는 못하나 日本에서와 비슷한 加工食品을 비슷한 比率로 消費하고 있음을 알 수 있다.

한편 肉類의 消費가 서서히 늘어나는 만큼 乳製品의 消費는 減少하였다. 先進國에서는 모든 作業의 機械化와 더불어 攝取하는 1人當 總熱量은 줄어지는 傾向에 있으므로 美國의 食品構成은 熱量面에서 보다 食生活의 便宜나 時

間節約을 도모하는 Precooked 또는 Prepared 된 加工食品의 發展에 力點이 주어진 것 같다.

2) 飲食費에 對한 加工食品費의 比率推定

調査統計局의 都市家計 調査結果로 보면 1964년에 全食料品費에서 加工食品費의 比率은 6.4%이었으나 그후 繼續 늘어나서 1971년에는 12.6%가 되었다. 이러한 趨勢로 加工食品費의 比率이 늘어갈 것이라고 일단 假定하고 將來의 比率을 推定하면(食料品間의 價格比에 變化가 없을 것이라고 假定하면) 1975년에는 18.5%가 되고 1978년에는 25.2%가 될 것으로 推定되었다.

앞에서 본 바 1人當 GNP 水準으로 比較할 때 日本과 우리나라는 15年の 時差가 있었던 것과 같이 日本에서 加工食品費가 25%以上된 時期는 1957年頃이므로 여기서도 約20年の 時差가 있는 것으로 推定되었다.

重은 56%에서 31%로 줄어 들었다. 이와같은 西歐的 加工食品의 消費增加는 便宜面에서나 營養面에서 食生活改善이라 할 수 있을 것이다. 그러나 一般家庭에서의 消費는 他 加工食品보다 빠른 速度로 增大하지 못하였다. 이것으로 보건대 一般的으로 嗜好的食品에서 보다

將來食品類型

이상의 分析結果에 根據하여 未來의 食品類型을 推定하면 食生活의 硬直的인 性質 때문에 急激한 變化는 될 수 없을 것이지만 國民所得 向上과 더불어 다음과 같이 積極적 食生活의 改善과 變化가 이루어질 것이다.

1) 近來에 粉食의 普及으로 漸次 빵·라면이 嗜好食品에서 主食의 代用으로 轉換되고 있다. 즉 都市家計 調查結果에서도 빵類, 粉類, 麵類 等 小麥粉을 主로 하는 主食의 加工食品에 대한 1971年의 實質支出은 1964年에서 보다 4倍나 늘어 났었다. 또 粒食보다는 粉食이 調理할 때 便利하고 時間이 節約되며 諸穀類는 粒食보다는 粉食을 할 때 體內에서의 消化吸收가 좋아 진다는 것이 알려져 있으므로 食生活이 점점 科學化되어 가는 將來에는 粉食部分이 相當히 擴大될 것이다.

2) 先進國의 例로 고아 將來에는 外部經濟 로서 冷凍技術이 發達하여 coldchain이 流通의 基幹이 되며 道路網과 輪送의 신속화와 効 率化가 이룩될 것이 틀림없다. 現在로는 家庭 主婦(서울)의 15%가 職業을 가지고 있으나 雇傭機會가 많아짐에 따라 主婦와 主婦 아닌 女性의 職場進出이 많아지게 될 것이다. 따라서 家口當 所得水準은 더욱 向上될 것이나 反對로 家庭에서 食母 또는 家庭婦의 雇傭은 어 려워질 것이다.

3) 經濟發展에 따른 國民所得向上, 都市人 口 集中과 都市公害에서의 도피, 勤勞基準法에 따른 被雇傭者의 餘暇增加, 高速道路와 輸 送施設의 發展에 의한 교통의 便利와 迅速化 等 諸與件은 레저産業의 發展을 가져오게 된다. 이와 함께 貯藏과 取扱이 용이하여 인스 텐트食品이라고도 할 수 있는 各種통조림은

앞으로의 레저景氣를 타고 그 消費가 크게 增 大될 것이다. (서울 消費家口에서 消費하는 통조림의 15%는 야외놀이 목적으로 구입한 것이었다.)

4) 先進國과 比較하여 우리나라 國民이 攝 取하는 總蛋白質의 量(1日 1人當 62~67g)은 적지 않다. 그러나 各種 必須아미노산을 함유 하고 있는 動物性蛋白質은 10.4%에 不過하다 女性들의 教育水準向上과 더불어 많은 主婦가 營養에 關한 知識을 갖게 되어 營養學的 見地 에서 食生活이 이룩되면 必然的으로 動物性蛋 白質食品의 需要가 크게 增大될 것이다. 그러나 우리나라는 現在의 諸條件下에서 쇠고기의 生産增大가 어렵기 때문에 供給이 非彈力的이 고 相對的으로 쇠고기의 價格은 비싸게 될 것 이다. 그 結果價格이 저렴한 돼지고기, 닭고 기 및 계란의 消費가 繼續늘어날 것이다. 한편 動物性蛋白質供給源으로서 各種 肉加工品 및 魚肉加工品이 食生活에 큰 比重을 차지할 것 이다. 이와 同時에 牛乳 및 乳製品의 需要가 增大되므로서 酪農業이 繼續發展하게 될 것이 다. 이러한 食料品의 消費가 增大되면 不足한 脂肪質(現在 8%이나 勸奨量은 12%임)의 攝 取量이 自然 增加될 것이다.

5) 現在 우리나라 國民이 攝取하는 動物性 蛋白質은 總蛋白質 攝取量의 10.4%이고 이것 의 總 70%는 魚介類에서 얻고 있다. 制限된 畜産物(韓牛飼育頭數 增加困難, 飼料資源의 制限 等)에서 動物性蛋白質을 확보한다는 것 은 기대하기 어렵다. 現在 政府에서 강력히 추진하고 있는 造船部門이 더욱 發展되면 漁 獲量이 많아지고 加工原料가 豊富해져 低次 加工水産物을 冷凍水産物통조림 魚肉썩세이지 등으로 高次加工하여 供給하게 될 것이므로 水産物加工食品의 消費가 「더욱 많아질 것 이다.