

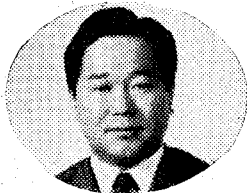
流通構造改善으로 費用 절감

食品工業의 意義

食品은 一般的으로 農產物, 畜產物, 水產物, 鑛產物 등의 原料를 加工하여 만든 人間에게 必要한 各種 主食物, 副食物, 嗜好品 및 調味料를 意味하는 것이다. 食料品の 特性을 보면 첫째, 大量 消費財이고 家計와 經濟生活에 있어서 가장 重要한 位置를 占하고 있는 것이다. 둘째로는 대부분 腐敗性을 가지고 있어 水分을 含有하고 있으며 어떤 경우에는 食品이 그대로 生命體일 때도 있으므로 그 貯藏이 어렵기 때문에 食品保存을 위한 特殊貯藏法이 研究 開發되어 왔다.

이와같은 農水產物, 畜產物을 主原料로 食品을 加工 供給하기 위한 現代的 工業인 食品工業은 地域 住民의 食生活方式와 生活水準 向上에 따라 變化 發展해 온 것이다. 또한 一般의食品外에도 貯藏技術의 發達로 保存食品 또는 簡易食品 등의 工業的 大量商品化가 이루어짐으로서 食品工業이 現代的 企業으로 大型化 되어가고 있는 것이다. 食品工業의 企業의 特性을 들면 다음과 같다.

- ① 食生活의 變遷過程에서 衰退되는 食品類도 있으나 그와는 반대로 새로운 時代의 要請에 따라 急速히 成長되는 食品工業도 있다.
- ② 技術革新을 통하여 많은 新製品이 開發될 수 있다.
- ③ 食品工業은 大體로 安定된 需要를 確保하고 있어 企業의 經營上 安定度가 높다.
- ④ 그밖에도 一般工業에 比하여 加工度가 낮고 原材料費의 比率이 높다.
- ⑤ 企業은 原材料의 需給市況에 크게 影響을 받을 뿐 아니라 原材料의 大部分이 農水產物과 畜產物이므로 季節的 需給變動이 크다.
- ⑥ 原料의 豐作, 凶作이 食品工業에 큰 影響을 미치며, 또한 農水產業, 畜產業 그 自體의 發展은 食



金 鍾 英

〈淑大教授〉

食品工業의 安定된 發展과 密接한 關聯을 맺고 있다.

⑦ 原料多消費型的 近代產業으로서의 食品工業은 높은 原料費率로 말미암아 施設의 合理化와 企業의 大型化가 要請되고 있다.

⑧ 특히 國際競爭力의 面에서 불래 原料需給의 制約을 받아 加工의 大規模化가 어려운 業種도 있다.

⑨ 食品工業은 경우에 따라서는 한 나라의 輸出政策이나 農業政策上 保護 育成을 要하는 業種도 있으며 經濟開發計劃上 重要 政策部門의 一翼을 擔當하는 業種도 있다.

그러나 食品工業은 무엇보다도 人間의 食生活, 嗜好에 副應하는 食品開發 및 生産을 擔當하는 것이므로 營養價와 맛과 充滿感이 食品生産의 前提條件인 것이다.

그러므로 食品의 眞價는 人體에 必要不可缺한 特殊 香氣와 맛으로써 決定되는 것이다.

食品營養에 관한 基礎研究

人間의 食生活는 地域과 民族에 따라 各己 固有한 方法으로 發展하여 왔으므로 各 地域 住民들의 體位 및 營養狀態도 相異한 것이다.

그러므로 企業의 食品開發 및 生産戰略 또는 國家의 食品衛生政策樹立은 무엇보다도 各種 食品의 營養價를 分析 評價하고 食品相互間의 補完作用을 向上시키는 데 두고 있는 것이다.

食品工業에 있어서 個別食品의 營養價研究와 그特徵의 把握은 重要한 것이나 蔡禮錫教授가 「韓國食品의 營養價 研究」에서 指摘한 바와 같이 아직 우리나라에 있어서는 食品營養價造成의 數値가 國際적으로 共通되는 一般成分 營養價와 無機成分 및 Vitamin類를 包含한 完全한 分析結果가 없는 것이다.¹⁾

蔡教授의 論文에서 食品工業 開發對象과 直接間接으로 關聯되는 것 몇가지를 整理하면 다음과 같다.²⁾

① 쌀 보다는 麥類 및 雜穀에 蛋白質 및 脂肪質의 含量이 더욱 많다.

② 「보리」「모밀」「조」「밀」에는 維生素 B₁의 含量이 많고 「갯」과 「깨」는 蛋白質과 脂肪質의 含量이 많다. 따라서 熱量도 매우 높은 것이다.

③ 감자類는 水分이 많고 蛋白質 및 脂肪質의 含量은 적으나 糖質 및 無機成分의 供給源으로 귀중한 食品이다.

④ 穀類는 維生素 A 및 C를 除去한 나머지 모든 營養素를 골고루 具備하고 있는 熱量源의 하나라고 할 수 있다.

⑤ 獸鳥類는 蛋白質은 많으나 糖分의 含量은 매우 적다. 脂肪質은 「소세지」「쇠혀」「쇠곱창」 등에 많다.

⑥ 維生素 A의 含量이 높은 것은 「쇠간」이다. 「메뚜기」에는 蛋白質 및 維生素 B₂를 비롯하여 칼슘 및 鐵分이 많다. 「천엽(소)」과 「양C소」에는 칼슘의 含量이 많다.

⑦ 대추(乾)에는 鐵分이 多量 含有되어 있다.

⑧ 海草類에는 一般적으로 脂肪質은 적으나 蛋白質이 많이 들어있다. 특히 「김」이 그러하며 또한 無機成分이 豊富하다. 「다시마」「미역」「해파리」에는 칼슘의 含量이 매우 많으며 「과래」에는 鐵分이 매우 많다.

⑨ 「간장」「된장」「고추장」은 蛋白質의 좋은 供給源이 되며 脂肪質도 比較的 豊富하다. 維生素 A 및 C는 全無하나 그 밖의 營養素는 比較的 골고루 들어 있다.

⑩ 김치類는 熱量은 적으나 各種 無機成分 및 維生素이 豊富한 食品으로서 穀類 및 肉類와 對照的인

註 1) Re Suk Chai, Studies on the nutrition of the Koreans, in: The Journal of National Academy of Sciences Republic of Korea Natural Sciences Series, Volume 7, Dec. 1967, p.133.

2) 蔡禮錫, 韓國人の 營養에 關한 研究, 學術院論文集

(自然科學篇) 7, 129~179. 1967 發表. 同論文은: 百夏 蔡禮錫 博士, 記念論叢, 1974年, p.4~p.34에도 收錄됨. 여기에 整理한 內容은 同記念論叢 p.4~p.27에서 拔萃한 것이며 食品種類에 따른 群別分類의 各 營養價分析은 省略함.

成分分布를 가지고 있다.

⑩ 비타민 A는 「무침김치」에 가장 많으며 비타민 B₁, B₂ 및 C도 많다. 「통김치」는 「무침김치」 「깍두기」에 다음가는 營養價 있는 食品이다.

⑪ 動物性 蛋白質源이 不足한 우리나라의 경우 蛋白質源으로서 豆類의 利用度를 넓힌다는 것은 큰 意義가 있을 것이다.

⑫ 魚類는 蛋白質 및 脂肪質의 含量은 많으나 糖分이 거의 없으며 貝類는 比較的 糖分의 含量이 많은 食品이다. 또한 비타민 A와 C를 含有하지 않은 魚貝類가 많다. 魚貝類는 우리나라에 있어서 蛋白質 및 脂肪質을 供給하는 重要한 資源이라 하겠다. 獸鳥類는 蛋白質의 含量은 적으며 비타민 A와 C를 含有하지 않는 獸鳥類가 많다.

⑬ 野菜類는 無機成分 및 各種 維生素의 含量이 많은 食品이며 특히 비타민 A와 C의 좋은 資源이다.

以上과 같은 分析結果를 基礎로 하여 各 食品間의 營養에 대한 補비네이션이 科學的으로 이루어 질 수 있으며 食品의 工業化도 大體적으로 試圖될 수 있을 것이다. 특히 腐敗性食品에 대한 現代의 意味의 貯藏 또는 凍結製品化를 試圖 하므로써 食品工業이 市場經濟의 大量生産體制를 갖출 수 있을 뿐만 아니라 良質의 食品을 需要者에게 適期에 供給하므로써 食品工業이 갖는 使命을 다할 수 있을 것이다. 특히 ⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪의 品目은 凍結工業의 重要原料가 될 수 있을 것이다.

여기서 우리나라 凍結工業의 現況을 概觀하고 그 問題點을 提示하여 對策을 模索해 보려고 한다.

凍結工業의 概況

(1) 凍結工業의 發展過程

우리나라의 凍結製造業이 安定된 成長을 持續하지 못한 것은 우리의 食慣習이 米麥에 偏重되어 있

기 때문에 確固한 需要基盤을 構築하지 못했기 때문이다. 따라서 生産工場도 中小規模를 벗어나지 못하고 있는 것이다. 凍結製造工業은 1972年末現在170個 業體로서 全國各地에 散在되어 있고 특히 水産物과 農産物의 主産地를 中心으로 分散되어 있다. 水産物凍結의 경우를 보면 公치, 고등어類등 多收穫魚種을 中心으로 處理 加工하여 왔으며 최근 高速道路의 開通과 內陸交通網의 改善, 擴充은 生産地와 消費地와의 距離를 短縮시켰다. 이와같은 交通手段의 發達은 鮮魚의 需要를 增加시켰으며 또한 各種 冷凍車輛 및 保存施設의 增加는 凍結部門의 加工原料 使用量의 比重을 相對的으로 낮추는 結果를 가져오고 있다. 國內需要와 流通構造 및 輸出의 새로운 패턴은 現在의 魚獲物로부터 養殖魚業 生産物의 供給體制로 轉換시키는데 있는 것이다.

農産物原料의 경우 總래의 柿, 사과 등 主要果實類의 凍結製品은 輸出市場에서 外國製品과 치열한 競爭을 벌이고 있다. 最近 양송이 輸出이 好調를 보이고 있어 集團栽培에 의한 大量處理로 原料의 需給이 활발히 이루어지고 있는 것이다.

그러나 아직까지도 凍結製造業은 國民食生活에 깊이 浸透하지 못한 實情이므로 그 需要는 尙상 海外市場에서의 依存度가 높은 構造의 脆弱性을 지니고 있다. 따라서 凍結製造業 成長의 關鍵을 長期的인 觀點에서 볼 때 國民食生活 改善이 先行되어야 하는 點에 있는 것이다.

우리나라 凍結製造業의 發展이 水産物凍結의 企業化로 부터 始作되었다는 것은 다음과 같은 理由에서인 것이다.

- ① 比較的 豊富하고 容易한 原料確保,
- ② 國民食生活에 대한 높은 寄與度,
- ③ 軍 副食으로서의 大量供給,
- ④ 水産物의 長期保存, 輸送 및 取扱의 簡便性등이다.

國民生活水準의 向上과 더불어 凍結 보다도 鮮魚類의 需要가 增加하였고 魚獲量이 不安定하게 變

動하므로 水産物原料의 確保量이 加重되었지 輸出과 軍納 需要가 增加됨에 따라 生産實績은 相當한 起伏을 보이는 가운데 不安定하게 成長하여 온 것이다.

아직까지도 우리나라 水産物통조림 業界는 청어, 연어, 참치 등 海外市場에서 需要가 높은 魚種은 供給하지 못하고 있는 實情인 반면에 다만 콩치, 소라, 굴 등이 輸出의 主品種을 이루고 있을 뿐이다. 그러나 先進諸國은 臨海工業의 發達때문에 公害汚染海域을 이루고 있어 새우, 굴 등 養殖系의 生産이 減少되는 趨勢에 있으나 우리나라의 沿岸은 아직까지도 淸淨地域이 곳곳에 있어 1969년부터 積極인 養殖事業이 活潑히 推進되어 왔다. 이와같이 原料의 大量供給이 可能해져 현재 굴통조림은 가장 重要한 水産物통조림 品目이 되었다.

앞으로의 沿岸魚業과 養殖業의 發達は 大單位 通조림 加工工場 設立의 前提條件인 大規模 原料供給體制를 確立할 수 있을 것이므로 窮極인 輸出增大를 期待할 수 있을 것이다.

한편 양송이의 需要는 歐美諸國의 所得水準向上과 더불어 市場이 確大되어 왔고 또한 大量栽培와 大量供給이 可能해짐에 따라 價格의 相對的 低廉化가 이루어져 需要가 急增되었다.

이와 같은 需要增大 現象은 主로 통조림部門에서 나타났으며 그 理由는 무엇보다도 生양송이를 消費

하는데 있어서의 여러가지 번거로움을 덜어 줄 뿐만 아니라 衛生的이며 또한 價格이 低廉하기 때문이다. 現在 양송이 통조림 이외에도 양송이 스우프통조림, 冷凍양송이 및 乾燥양송이 통조림 등 새로운 加工品의 需要가 海外輸出市場에서 날로 增大되고 있다.

(2) 需給關係와 輸出構造

1960年代初에 軍納에 依存하였던 우리나라 통조림 工業은 1960年度에 와서는 國內需要와 海外需要의 比率이 67.9% : 32.1%로서 國內消費가 많았다. 이와 같은 國內外의 需要構造는 1967年을 起點으로 變化되기 시작하여 1968年度에 이르러 國內消費와 輸出의 比率은 各各 74.8%, 25.2%로 되었다. 그러나 굴통조림과 양송이 통조림에 대한 海外需要가 急增하기 시작한 1970年代에는 需要構造가 다시 바뀌어 1972年度의 경우 國內消費對 輸出이 38.5% : 61.5%로서 輸出指向型 企業構造로 바뀐 것이다. (表1參照)

短期間에 急激히 成長한 양송이와 굴통조림에 대하여 좀 더 살펴 보면 양송이 통조림은 1968年以後 양송이의 本格的 國內栽培를 契機로 西獨, 美國 등 海外市場에 活潑히 輸出되었다. 1969年度까지 1年 사이의 통조림 生産은 42.6%, 그 輸出實績은 344.2%로 急增하였다. 同期間 中 통조림 輸出總額 2,069千弗 中 양송이는 1,346千弗로 64.1%를 차지하고 있어 主要 輸出品目이 된 것이다.

〈表 1〉

農水産物 통조림 需給推移

(單位: 千상자)

	水産物 통조림			農産物 통조림			農水産物통조림 生産合計(A)+(D) (G)	國內消費: 輸出 (C+F):(B+E) %
	生産 (A)	輸出 (B)	國內消費 (C)	生産 (D)	輸出 (E)	國內消費 (F)		
1966	274,530	221,915	52,615	114,938	42,701	72,237	389,468	67.9 : 32.1
1967	119,741	47,910	71,831	118,655	54,376	64,279	238,396	42.9 : 57.1
1968	167,490	33,901	133,589	345,124	95,239	249,885	512,614	74.8 : 25.2
1969	229,989	35,240	194,749	500,792	314,291	186,501	730,781	47.8 : 52.2
1970	183,915	25,649	158,266	610,157	282,620	327,537	794,072	38.8 : 61.2
1971	529,367	114,494	414,873	653,368	379,184	274,184	1,182,735	41.7 : 58.3
1972	734,588	409,039	325,549	987,630	650,480	337,150	1,722,218	38.5 : 61.5

資料: 韓國農産 통조림協會, 韓國 통조림組合, 水産 통조림製造業協同組合

또한 養殖貝類인 굴통조림도 1970年代 부터 海外 市場에 輸出되었고 輸出實績은 1,500萬弗에 이르렀다.

原料處理 方法에 따라 燻製法(smoking)과 蒸煮法(boiling)으로 나누어지는 굴통조림은 1968년까지 全量이 燻製品이었지만 1969年을 起點으로 蒸煮品도 아울러 生産이 開始되었다. 그 後 1972年度의 굴통조림 全體生産量 418,856상자중 蒸煮品은 310,320상자에 이르러 蒸煮品이 燻製를 壓倒하였다. 이러한 現象은 蒸煮品 收益率이 燻製品보다 높아 蒸煮品 代産에 置重하였기 때문인 것이다.

양송이 통조림은 1969년부터 生産이 急増하기 始作하여 1972년에는 總 476千상자에 이르렀고 같은해 農産物통조림 全體生産量(988千상자)의 48.1%를 占

<表 2>

굴 통조림 生産實績

(單位: 상자)

	生 産(C/T)		
	燻 製 品	蒸 製 品	合 計
1966	4,166	—	—
1967	4,705	—	4,705
1968	2,290	—	—
1969	1,595	528	2,287
1970	8,766	68	8,834
1971	55,551	40,381	95,932
1972	108,536	310,320	418,856

資料: 水産 통조림 製造業 協同組合

하게 되었다. (表 3參照)

1969년부터 農産物통조림 중 양송이 통조림의 輸出이 大幅 増大되었고 또한 1971년부터 水産物통조림

<表 3>

主要 品種別 水産物 통조림 生産實績

(單位: 상자)

	1966	1968	1970	1971	1972
굴	4,166	2,290	8,834	95,932	418,856
콩 치	223,963	122,610	45,895	228,091	237,426
고 등 어	5,214	5,742	52,516	104,812	31,074
다 랭 이	—	234	2,089	1,294	380

主要 品種別 農産物 통조림 生産實績

(單位: 상자)

	1966	1968	1970	1971	1972
양 송 이	33,881	68,352	226,000	420,243	475,528
복 송 아	32,388	150,515	206,594	155,844	211,123
포 도	3,602	10,000	34,877	28,819	125,973
굴	—	38,680	61,582	2,564	113,746

資料: 水産 통조림 製造業 協同組合
韓國 農産 통조림 協會

<表 4>

水産物 통조림 品種別 地域別 輸出實績(1972年)

(單位: 千弗)

	合 計	美 國	濠 洲	카 나 다	西 獨	日 本	香 港	其 他
水産物 통조림	5,506	4,314	606	227	74	107	64	114
굴	5,514	4,180	573	217	73	—	4	67
소 라	106	19	—	—	—	10	51	26
골 벵 어	123	15	—	6	—	97	5	—
홍 합 燻 製	95	56	26	—	—	—	—	13
반 지 락 燻 製	35	28	7	—	—	—	—	—
콩 치	23	9	—	4	1	—	1	8
其 他	10	7	—	—	—	—	3	—

資料: 韓國 통조림 輸出組合

중 굴통조림의 輸出이 始作된에 따라 1972年度 통조림 輸出構造를 一新하였을 뿐만 아니라 農魚民 所得 増大事業으로서 앞으로 重要 輸出對象品目으로 크게 發展될 것이 期待된다.

1972年度 水産物통조림의 輸出總額 5,506千弗 중 굴통조림은 5,114千弗에 이르러 全體의 92.9%를 占하고 있다.(表 4參照) 그 밖에 100千弗 以上の 輸出品目은 소라, 굴베어를 들 수 있고 또한 1960年代初 水産物통조림 輸出의 主要品目이었던 콩치통조림은 23千弗에 머무르는 不振相을 보였다. 輸出實績을 地域別로 볼 때 1972年度 水産物통조림 對美輸出은 4,314千弗로서 同年度 全體 水産物통조림 輸出額의 78.4%에 이르렀으며 濠洲가 606千弗로서 11%, 캐나다가 227千弗로서 4.1%, 日本에 107千弗로서 1.3%를 차지하고 있는 것이다.

1972年度の 農産物통조림도 水産物통조림의 경우와 마찬가지로 양송이통조림의 輸出은 全體輸出額 8,632千弗의 95.7%를 차지하고 있다.

(3) 操業과 原料調達

통조림 製造業의 操業度는 다른 業種에 比하여 低調한 水準에 머물러 있다. 그 主된 理由는 原料調達의 季節的 制約性과 양송이와 굴같은 主導品目的 지 나친 生産偏重에 있는 것이다. 따라서 原料 및 통조림 製品의 多樣性이 缺如되고 原料, 生産 및 消費市場의 構造的 脆弱性을 들어내고 있는 點이다. 통조림 原料 需給上의 特徵을 살펴보면 다음과 같다.

① 높은 國產化率

現在 통조림의 主原料는 모두 國內에서 生産되고 있으며 통조림 製造의 副材料인 空罐製造用 錫板의 基礎材料가 되는 핫트·코일(hot coil)과 添加劑인 비타민 C 등이 輸入되고 있어 原材料의 높은 國產化率은 外貨稼得率을 90% 以上으로 높여 주고 있다.

② 主原料의 固定化 傾向

經濟性있는 통조림의 原料作物 또는 魚種은 많지 않아 통조림 生産은 特定品目に 置重되어 있다. 이

와같은 主原料使用의 硬直性은 工場操業度를 低下시키는 直接的인 原因이 되고 있으므로 歐美人의 需要가 큰 연어, 아스파라가스(Asparagus)등 加工品目 開發과 生産이 速히 이루어져야 할 것이다.

③ 原料需給 體制의 不安定性

통조림의 主原料가 季節 및 氣候등 自然條件의 影響을 많이 받으므로 供給狀態가 고르지 못하다. 現在 양송이의 栽培技術이 發展되어 最近 舍內 栽培가 可能하여졌고 貝類養殖도 늘어나 굴통조림이 양송이와 더불어 우리나라 통조림 製品의 主導品目을 이루게 되었다. 그러나 主原料需給은 不安定한 狀態를 벗어나지 못하고 있고, 아직도 自然條件에 影響을 받아 操業과 供給이 不安定함을 나타내고 있다.

통조림 製造業에 있어서의 副材料인 空罐生産도 통조림 製造原料와 操業度에 크게 影響을 미치고 있는 것이다. 즉 大部分의 우리나라 空罐製造施設은 技術的으로 落後된 인버티드·라인(inverted line)으로서 生産能力이 分當 150~200個에 不過하다. 그러나 先進國에서로 롤·폼·라인(Roll form line)이 보편화 되어 있어 生産能力은 分當 800~1,400個 程度가 된다. 이와 같은 우리의 低調한 生産性은 原價高를 誘發시킬 뿐 아니라 國際競爭力을 크게 弱화시키고 있는 것이다.

(4) 통조림 價格競爭

現在 양송이 生産은 世界的으로 擴大되어 世界市場에서 양송이 통조림은 大體로 供給過剩現狀을 나타내고 있다. 따라서 世界 主要市場에서는 自由中國 프랑스, 화만, 우리나라 등 主要 양송이통조림 輸出 國間의 價格競爭이 치열해 가고 있는 것이다.

味覺面에서 우수한 肉質의 우리나라 양송이통조림은 그 等級이 最上級品으로 認定되어 自由中國 보다 약 1~2弗 더 높은 最高價格을 維持해 왔으나 海外市場에서의 競爭이 激化됨에 따라 그와 같은 最高價格의 維持는 앞으로 期待하기 어려울 것으로 展望되고 있다. 이와 같은 與件下에서 우리나라 양송이 통

조립의 國際競爭力를 強化시키기 위하여 當局에서는 1972년도 春季作에 대하여 輸出下限價格을 自由中國의 水準으로 引下調節했던 것이다.

食品工業經營上の 當面課題

食品工業에 있어 原料確保와 市場擴大는 매우 重要한 經營課題인 것이다. 특히 充分한 原料의 供給이 따르지 못하는 통조림製造業은 그 操業度가 낮고 또한 季節의 操業을 克服하지 못하는 狀態에 있다. 이와 같은 狀況下에서의 통조림工業은 收益性向上이나 大規模生産體制의 利點을 期待할 수 없을 뿐 아니라 長期的으로 安定된 企業發展을 期待할 수 없는 것이다. 그러므로 充分한 原料의 確保야말로 통조림製造業을 비롯한 모든 食品工業發展의 關鍵이 되고 있다.

우리나라의 水産物통조림 原料는 앞에서도 본 바와 같이 漁獲量은 比較的 豊富하지만 그 중 통조림用에 適當한 魚種은 적은 것이다. 또한 漁獲量도 季節과 氣候와 密接한 關係가 있어 漁獲量이 一定하지 못하여 原料調達上 安定性이 缺如되고 있다. 冷凍貯藏技術, 交通手段의 發達, 一般大衆의 食生活 嗜好의 變化는 活鮮魚 및 冷凍魚의 消費를 增加시켰고 또한 中小水産物 통조림製造業者의 形편으로는 一時에 大量의 原料를 購入하여 長期備蓄할 資金을 가지고 있지 못한 것이다.

이와 같이 原料의 大量購入이 어려워 購入價格이나 購買方法도 여러가지 問題點을 안고 있다. 따라서 低廉한 原料를 適期에 充分히 確保하는 問題야말로 매우 重要한 것이다. 그러나 現在漁獲物로부터 養殖物로 原料獲得의 方法이 점차 轉換되는 傾向이 있다. 일반적으로 原料水産物의 養殖에는 막대한 施設과 資金이 長期的으로 投入되어야 하므로 養殖物에 의하여 直接 原料를 獲得한다는 것은 零細加工業者에게는 어려운 일인 것이다. 또한 農産物·原料獲得의 경우도 水産物 原料獲得의 경우와 마찬가지로

氣候 및 季節의 制限과 腐敗하기 쉽다는 難點을 가지고 있다. 現在 輸出品日 중 가장 큰 比重을 차지하는 양송이의 人工栽培는 春秋로 年2回 收穫은 可能하지만 아직도 單位當 生産量은 低調하여 原料確保難이 그대로 存續되고 있는 것이다.

우리나라의 國民食生活 慣習이 米麥에 偏重되어 필요한 營養價를 均衡있게 攝取하지 못하는 狀態이므로 國民保健 向上과 關聯된 食生活改善의 問題는 重要한 것이다. 食品工業은 이와같은 國民食生活 改善을 長期的인 開發目標로 삼고 確固한 國內需要 基盤을 構築할 課題를 가지고 있다.

當面課題에 대한 對策

우리나라 통조림工業의 國內需要開發은 大衆生活 水準의 向上에 따른 食生活改善에 結付된 長期的인 經營戰略인 것이다. 따라서 통조림工業은 大衆購買力에 부합하도록 價格引上에 노력하여 통조림의 大衆化에 盡力하여야 한다. 또한 輸出 戰略商品인 點에서 모든 經營戰略이 통조림製品의 開發促進을 위해 集中되어야 할 것이다. 여기서 그 對策은 대체로 다음과 같은 것이 될 것이다.

① 現在 통조림 製品의 消費構造는 輸出이 61.5% 國內消費가 38.5% 程度인 것이다. 통조림工業의 健全한 發展을 위하여서는 무엇보다도 國內市場에 確固한 基盤을 構築하지 않으면 안된다. 國民食生活 改善에 先導的인 役割을 擔當할 통조림 製造業은 國民體位向上에 寄與할 수 있는 食品開發에 힘써야 하며 또한 國內 통조림 流通構造의 合理化를 期하고 良質의 商品을 廉價로 供給함으로써 國內需要의 創造 내지 國內需要의 底邊擴大에 힘써야 할 것이다.

② 原料生産業, 加工業 및 輸出業의 系列化로 통조림 輸出體制를 確立하여 魚種과 漁獲期의 制約要因을 克服할 뿐만 아니라 主原料 供給不足으로 工場操業短縮의 損失發生을 除去하는 方法이 講究되어야 한다. 例를 들어 主原料인 魚貝類의 流通經路를 確

立하며 漁獲高의 一定量을 통조림 製造業者에게 우선 配定하여 外貨獲得에 힘쓰도록 하는 方法을 取하여야 할 것이다.

③ 既存 海外市場을 繼續 確保하기 위하여서는 製品的 多樣化가 이루어져야 한다. 各種 容量의 통조림 製造는 물론 內容量의 多樣化도 試圖하여 世界輸出市場의 特性과 消費者 嗜好에 副應하여야 한다.

④ 우리나라의 양송이통조림 輸出市場은 西獨을 비롯한 유럽諸國 中心에서 對美市場 一邊倒로 기울고 있다. 그러나 1970年度까지 主市場이던 유럽市場을 보다 公고히 確保하고 續續 擴大하기 위하여 政府의 政策의 支援下에 輸出價格을 引下調整할 것이 要請된다.

食品開發은 무엇보다도 食品營養學의 基礎에 根據할 것이며 특히 食品의 個別의 特徵을 살려서 消費者로 하여금 均衡된 營養을 取할 수 있도록 各 食品原料의 適切한 配合를 통해 이루어져야 한다.

⑤ 地域의 偏在된 市場보다는 新規市場 開拓에 더욱 注力하여 販賣市場의 構造를 改善할 것이 要請된다.

⑥ 國際競爭力을 強化시키고 外貨稼得額을 높이기 위하여는 통조림 加工工業의 操業率을 提高하고 양송이 栽培로부터 加工 및 販賣에 이르는 垂直的統合(vertical integration)의 方法으로 生産性 向上이 이루어져야 할 것이다. 양송이 生産의 季節性으로 인한 原料供給不足으로 통조림工場이 操業度가 낮으므로(約 20%內外) 이를 解決하기 위하여는 歐美人의 嗜好品인 食用아스파라가스(Asparagus)와 其他 果實 加工原料確保를 위해 複合栽培團地의 造成이 時急한 것이다.

⑦ 양송이의 原料確保問題는 單位當 生産量을 增大시키기 위해 栽培技術研究와 栽培技術者의 養成이 必要하다. 加工技術의 不足으로 原料의 使用量이 많으므로 原料損失을 줄이는 加工技術이 開發되어야 할 것이다. 또한 原料需給上의 季節的 制限을 벗어나 年中 稼動을 可能하게 하기 위해서는 經濟性있는

新原料品種을 開發하여 既存品種의 季節的 制約性을 補完할 뿐만 아니라 原料의 契約栽培制度를 強化하여야 할 것이다.

⑧ 또한 空罐의 質을 높이고 空罐用 錫板의 國產化 代替를 早速히 講究하여 外貨節約을 통한 長期的 통조림 輸出國의 基礎를 確立하여 商品의 이미지(image)를 向上시켜야 할 것이다.

⑨ 海外市場에 대한 資料 및 情報蒐集을 強化하고 地域別 嗜好의 研究를 통한 新製品開發, 製品的 多樣化 등의 強力한 마케팅活動으로 世界各地에 新規市場開拓이 이루어져 海外輸出市場의 構造의 安定化를 期해야 할 것이다.

⑩ 輸出檢査制度를 合理的으로 強化하고 品質管理와 價格政策을 效率的으로 實施해야 할 것이다. 무엇보다도 食品工業의 規格을 統合 整理하여 食品工業의 監督體系를 單一化하고 모든 食品行政을 簡素化시키므로써 食品工業의 育成, 輸出增大 및 消費者 保護를 期해야 할 것이다.

⑪ 통조림工業은 그 企業規模에 있어서 零細性을 脫皮하지 못하고 있으며 企業의 亂立과 過當競爭으로 經營合理化가 이루어지지 못하고 있다. 특히 輸出市場에 依存하고 있는 통조림 製造業은 製品開發, 品質向上, 海外市場에서의 競爭力 強化를 위해서도 多角化戰略으로서 企業合併形成을 통해 그의 中小企業의 零細性을 止揚하여 綜合食品生産體制로 成長하여야 한다. 이와 같은 企業合併方法은 무엇보다도 現在의 통조림製品系列 내지 原材料生産系列上 中間去來의 不必要한 費用을 除去하여 流通構造를 改善할 수 있으며 原料와 製品과의 補完關係를 企業內에서 確保하기 위한 것이다. 특히 企業合併에 의한 綜合的 食品工業의 規模擴大는 設備의 有効한 活用, 計劃生産의 合理化推進, 購買의 一元化, 過當競爭의 迴避, 통조림研究開發의 集中的 投資, 資本運用의 合理化, 販賣力 強化 등으로 企業經營의 多角的 效率化가 이루어져 競爭力強化를 期할 수 있을 것이다.