

兵食과 食品工業

鄭 春 植
(陸 軍 中 領)

1. 序 論

歴史的으로 살펴 볼 때 兵食으로서 加工食品의 利用은 꽤 오래前부터의 일인 것 같다. 加工食品이 産業化되지 않았든 時代에도 兵食만은 어느 過程에서나 加工되어 利用되었으며 가까운 例로 日本軍의 통조림 食品(缶詰食品), 韓國動亂時 美軍의 野戰食糧(Field Ration) 그리고 越南派兵時 우리國軍에 特別히 補給되었던 戰鬪食糧(Combat Ration) 등은 모두가 完全加工食品이다. 어느 分野에서는 軍需産業이 民間産業을 主導하듯이 경우에 따라서는 兵食이 部分的으로나마 食品産業을 誘導할 수 있었다는 것은 日本의 통조림 食品工業의 例에서도 찾아 볼수가 있는 것이다.

오늘날 産業의 高度成長에 따른 經濟規模의 擴大와 社會生活의 福祉向上으로 加工食品의 所要추세는 비약적인 食品工業의 發展을 가져오고 또 未來를 기약하고 있으므로 이와 併行하여 莫強한 國防力을 자랑하는 우리 國軍의 兵食과의 關聯性을 檢討해 보는 것은 決코 無意味한 것이 아니라고 生覺되어 國軍의 給食을 擔當했던 實務者로써 所見을 提示하는 것이며 時期的으로 늦은 감이 있으나 兵食의 보다 나은 向上과 모든 食品工業의 均衡的인 發展을 爲하여 相互 도움이 될 것을 期待하는 바이다.

2. 原食品과 加工食品

가. 加工食品의 定義

오늘날 사람들이 利用하는 食品은 그 根源인 農畜 水産物의 生體를 除外하고는 모두 加工化 處理된 狀態의 것을 말한다. 또한 食料와 食品은 個個의 特性에 따라 差異는 있겠으나 複雜한 段階의 處理와 加工工程을 거쳐 最終的인 調理를 마치고 비로서 食卓에 오르기 마련이다. 따라서 食品의 加工工程限界는 매우 애매하다고 할 수 있으며 例로써 밀가루(小麥粉: Wheat Flour)가 原食品인지 加工食品인지는 일른 規定하기가 어려운 것이다. 밀(小麥: Wheat)의 最終加工食品은 製粉(Milling)後에도 種類에 따라 몇段階의 工程을 거쳐 비로서 菓子類 饜類, 麵類(Noodles), 其他 醱酵食品(Fermented Foods) 등의 製品이 되는 것이다. 即 製粉 그 自體는 加工이라기 보다 食品의 加工化를 爲한 前處理工程이라 하는 것이 옳겠다. 이와 같은 限界를 前提로하여 兵食用加工食品의 定義로서는 어떤 食料가 調理簡便, 貯藏性增加, 營養補強, 組織形態改良, 嗜好改善, 取級簡便 등의 效率性을 目的으로 工業的으로 前處理加工한 모든 食品을 總稱하며 通常兵食에서는 表 1과 같이 分類한다.

兵食用 加工 食品 類別 分類表

表: 1

產 業 別	加工類別	工 加 分 野	製 品 名	兵 食 利 用 度	備 考
農產加工品	穀類加工	麵 類	乾麵類: 乾국수, 마카로니 라면類: 라면, 쇠고기면, 짜장면, 唐麵	一部 少量 利用 主食과 間食으로 給食 特殊副食으로 利用	P X販賣
		빵 類	食빵類: 食빵, 곰보빵, 팔 빵 乾빵類: 乾빵, 비스킷	特食, 間食用으로 利用 전부食量, 間食用으로 利用	P X販賣 P X販賣
		菓 子 類	甘味品: Candy Caramel Drops 菓子類: 스낵食品, Jelly 其他菓子	特食, 間食用 " 救命食量	P X販賣 P X販賣
	豆類加工	醬 類 豆 腐 類 豆 菜 類	간장, 된장, 고추장, 짜장 豆腐, 生揚, 油揚 콩나물, 숙주나물	主要 調味 副食用 主要 副食用 主要 副食用 蔬菜	
	蔬菜加工	乾燥蔬菜 沈 菜 類	무말랭이 단무지, 염적무, 오이지, 염고장	一部副食利用 副食用 蔬菜	
果實加工	통조림類	各種 果實통조림, Nectar 類, Juice類	特食用(患者用) 少量 利 用	P X販賣	
畜產加工品	獸肉加工	獸鳥肉통조림 特殊包裝 加工肉製品	쇠고기 돼지고기 통조림 Ham Sausage 調味羊肉	副食用, 特殊 食糧用 副食用, 特殊 食糧用	
	乳 加 工	乾燥乳類 乳 製 品	粉乳 練乳 Ice cream	特食用(患者) 少量利用	P X販賣 P X販賣
水產加工品	魚肉加工	魚肉통조림	Boil 통조림 加味통조림 魚鬮통조림	副食, 特殊食糧用	P X販賣
		練 製 品	생선묵 어단	"	
	鹽乾加工	乾 燥 品 鹽 藏 品 調味加工品	乾멸치 젓갈류 魚포, 特殊包裝加工水產品	副食用 調味副食用 特殊食糧用	P X販賣
其他加工品	特殊乾燥食品	冷凍乾燥食品 熱風乾燥食品	各種 調理 食品 米飯 醬類 其他 粉末食品	" "	
	飲 料 類	醱酵飲料 甘味飲料	者種類類 Cider Cola Juice類		P X販賣 P X販賣
	油 脂 類	植物性油脂 加工油脂	菜種油 棉實油 落花生油 Margarine, Lard, Shortening	副食用 副食用	P X販賣
	調味香辛類	化學調味料 香 辛 料 甘 味 品	구루타민산 소다 카레, 食초 설탕	一部利用 少量利用 少量利用	P X販賣 P X販賣 P X販賣

※ 現 兵食用 加工食品은 大部分 망라 되었음.

나. 加工食品의 効用性

加工食品은 諸般 利用目的에 따라 加工化되었으므로 이의 効用性도 多樣하다고 하겠으나 兵食에서의 効用性은 一般的으로 다음과 같이 大別할 수 있다.

(1) 炊事調理의 簡便: 兵食의 効用性中 第一比重이 높은 것이다. 軍特有的 任務機能 遂行上 번잡한 調理過程과 節次가 있어서는 困難하며 어느 경우에는 極히 制限된 調理만으로 給食할 수 있어야 한다. 事前調理 包裝된 통조림 食品(Canning Foods)이나 特別한 調理를 하지 않고 利用할 수 있는 野戰食糧(Field Ration)이 좋은 例이다.

近來에 새로이 開發된 所謂 即席食品(Instant Foods)을 包含하여 特殊加工 包裝된 冷凍乾燥食品(Freeze-Dried Foods)은 炊事調理簡便에 効用성이 높은 가장 理想的인 食品이라 할 수 있다.

(2) 貯藏性 增加: 兵食의 目的上 重要な 効用性的 하나이며 兵食用 加工食品은 最初부터 어느나라를 莫論하고 貯藏性을 目的으로 하여 發展되었다. 諸般 事情으로 軍은 特殊貯藏施設(冷凍冷蔵 乾燥施設等)을 具備하지 못하는 여건에서나마 가장 安全하고 長期의인 貯藏性을 要求하는 것이다. 食品의 통조림化(Canning), 乾燥化(Drying), 鹽藏化(Salting), 特殊包裝(Special Package)等이 貯藏을 爲한 加工方法으로 좋은 例이다.

(3) 取扱의 簡便: 軍補給의 特徵은 不備한 狀態에서 諸般 形態의 輸送과 移動에 있다. 모든 物資中 가장 取扱하기 까다롭고 어려운 것이 食品이므로 兵食用 食品은 軍에서 利用하기에 適合하도록 加工化 包裝되어야 한다. 食品의 取扱 및 輸送運搬中 固有의 形態 및 組織에 損傷없도록 加工處理하고 완벽에 가까운 包裝은 兵食의 큰 効用성을 준다. 통조림 食品, 粉末乾燥食品, 肉製品(Meat Products) 및 練製品等은 取扱簡便한 食品의 좋은 加工 例이다.

(4) 組織 形態 改良: 軍의 任務機能 遂行과 部隊의 行動은 恒時 緊急을 要하는 狀況이 많으므로 兵

食用 食品이 炊事調理가 複雜하고 많은 時間이 所要되며 不可食率(Refuse)이 많으면 兵食으로서의 價値가 없다. 따라서 食料의 不可食 部分은 事前 除去 處理하고 短時間內에 調理할 수 있게끔 食品의 組織 形態를 改良하는 것은 兵食用 加工食品의 効率性이라 할 수 있다. 沈菜類(Pickles and Fermented Vegetables) 肉製品, 醬類(Fermented Soybean Foods) 豆類製品(Soybean Products) 등은 좋은 加工例이다.

그外 營養補強, 嗜好增進等의 効用性도 있으나 이는 兵食以前에 普遍的인 加工食品의 効用性이므로 兵食効用性에 加增 될수 있다.

위와 같은 兵食用加工食品의 効用性은 어느한 分野에 局限되는 것이 아니고 複合的인 것이기 때문에 그의 効能은 上昇되는 것이라 할 수 있으며 여러가지 効用성을 겸한 것일수록 兵食用 加工食品으로 價値가 있다고 할 수 있다.

다. 食品産業에서 加工食品의 位置

産業構造가 單純했던 옛날에는 食糧資源이라고 하면 農畜水産業에서 生産되는 食料였으며 大部分 原食品 그대로 流通되어 家內加工 消費되었다. 그러나 漸次로 文明의 發達과 生活의 向上 및 經濟産業規模의 擴大 成長으로 食品은 多樣하게 加工化 製造 流通되어 오늘날에는 뚜렷한 分野의 産業으로 體系를 이루었으며 物量이나 外形來類으로 볼 때 本來의 農畜水産業보다도 規模가 큰 綜合産業으로 비약적인 發展을 한 것이다. 또한 食品加工業은 聯關製造産業 分野의 成長을 誘導했으며 가까운 日本에서는 製品 出荷額, 從事員數, 事業所數면에서 全産業의 一割以上을 占有하고 있는 實情이다.

우리나라의 加工食品産業도 先進外國의 發達過程의 先例와 幾何級數的인 經濟成長 및 規模擴大로 이루어 볼 때 諸般 食品加工業은 획기적인 發展과 規模의 伸張을 가져오리라 生覺하며 이는 兵食用食品에도 많은 影響을 끼치리라 判斷된다.

參考的으로 74年 韓國의 食糧資源産業別比率은 表 2와 같다.

74. 韓國 食糧資源 產業別 比較表

表: 2

產業別	類 別	物 量(千噸)	金 額(千圓)	%	備 考
農產物	糧 穀 類	7,982,424	1,311,766,565	43.3	米雜穀, 穀類製品
	豆 類	821,189	124,106,400	4.1	豆類, 豆製品
	蔬 菜 類	2,370,008	126,789,000	4.2	生蔬菜, 蔬菜加工品
	薯 果 類	700,008	33,632,352	1.1	
	小 實 類	856,890	135,899,051	4.5	生果 加工製品
	小 計	12,730,519	1,732,193,368	57.2	
畜產物	肉 卵 類	396,785	296,398,294	9.7	獸鳥肉, 卵類
	乳 類	57,099	16,183,293	0.5	
	肉 卵 製 品	11,857	15,334,422	0.5	肉製品, 乳製品
	小 計	465,741	327,916,009	10.7	
水產物	生 魚 類	652,812	74,297,901	2.5	海淡水魚
	貝 類	448,072	50,423,870	1.7	
	海 藻 類	72,606	3,964,288	0.1	
	魚 貝 製 品	77,598	23,491,274	0.8	乾, 鹽藏, 缶製品
	小 計	1,251,088	152,177,333	5.1	
其 他 製 品	調 味 類	885,609	274,626,626	9.1	油脂, 辛調味香, 辛食鹽
	間 食 類	549,669	235,851,640	7.8	菓子, 糖類, 甘味品
	飲 料 類	2,366,011	307,010,064	10.1	酒類, 茶類, 飲料
	小 計	2,801,289	817,488,330	27.0	
總 計			3,029,775,040	100.0	

3. 兵食과 食品工業의 關聯性

가. 兵食의 特性

軍將兵이 每日의 生命을 維持하고 活動을 爲해 “兵食生活을 한다”는 節次와 行爲는 어느 사람의 食生活와 差異가 없지만 兵食의 目的 必要性 나아가서는 運營方法 및 規模等에는 根本的인 差異가 있다. 科學的인 營養目標策定下에 計劃的인 食事管理와 食品의 大量 獲得, 統一된 食單(MENU)運營, 個人嗜好를 일일이 考慮할 수 없는 調理等 많은 特殊性이 있겠으나 本項에서는 加工食品과 關聯되는 事項만을 발체하여 兵食의 特殊性으로 集約하려 한다.

(1) 集團 大單位 給食 運營

學校의 기숙사, 工場 食堂에서의 食生活을 大單位 給食이라 할 수 있으나 兵食은 어느 規模에도 比較할 수 없을 정도의 大單位 給食生活을 營爲하고 있다. 部隊마다 炊事調理는 各其 달라해도 營養目標

給食基準 및 豫算 食單 및 口糧, 食品獲得等은 한팀 어리의 同一體로 運營된다. 이러한 集團大單位給食運營은 效率性을 考慮하여 다음과 같은 處理 節次가 要求되고 있다.

- (가) 高度의 科學的이고 計劃的 營養 및 食單運營
- (나) 集團 大單位 給食에 適應하는 食品選擇
- (다) 食品의 一時 大量 獲得

(2) 高營養量 所要

왕성한 食慾을 가진 壯丁이 격심한 活動과 任務를 遂行하다보니 어느 年令층보다 높은 Energy를 消耗 하므로서 自然이 많은 食事量을 要求하게 된다. 따라서 兵食은 國民食生活水準은 말할나위 없으며 어느 勞働水準보다도 높은 營養量과 口糧策定運營이 不可避하며 더욱 青年期の 體力補充을 위해서도 良質의 營養素(Nutritious Elements)가 包含된 精選된 食品을 選擇하여 食單을 構成해야 하는 것이다.

(3) 食單의 簡便性

現代化된 施設과 充分한 條件을 具備했다고 하여

도 大單位給食은 炊事調理와 食堂運用이 簡單한 것은 아니다. 따라서 食單은 可能한 限 單純하고 簡便해야 하며 더욱 簡便해야 할 理由는 軍의 任務機能上 恒時機動과 狀況變化에 따른 緊急性 때문에 不可避한 것이다. 單純하고 간결한 食單의 先行 條件은 加工食品의 뒷받침이며 더욱 우리 韓國의 食單 調理品은 比較的 번잡한 處理와 節次를 거쳐야 하는 것이기에 兵食에 適合한 加工食品이 要求되는 것이다.

(4) 特殊食糧의 必要性

兵食에서 必要로 하는 特殊食糧이란 軍作戰이나 訓練, 또는 特別任務에 所要되는 口糧을 말하며 便宜上 다음과 같이 區分한다.

(가) 非常食糧: 非正常 狀況에서 運用하는 食糧

※ 野戰食糧 戰鬪食糧 航海食糧.

(나) 휴대食糧: 將兵 個人이 휴대하기 便利하게

끔 製品化되어 主로 間食 또는 口糧의 역할을 하는 食糧 ※ 乾糧, 미수가루 食糧, 甘味品

(다) 救命食糧: 空中, 海上 또는 고립된 陸地에서

最小限의 生命을 維持하기 爲해 可能하면 消化時 水分을 要하지 않도록 製造된 초非常食의 一種 ※ Jelly, Chewing Gum, 壓착食糧

(라) 簡易食糧: 準非常時 利用하는 食糧

※ 김밥, 주먹밥, 도시락, 초밥

特殊食糧은 通常 作戰時나 非常時 利用하는 것으로 登山食, 레져食, 또는 宇宙食糧과 비유할 수 있다.

위와 같이 兵食의 特殊性을 몇가지로 分類하여 根源을 찾아보면 共通의 加工處理된 食品 供給이 基本的인 條件이 된다는 것을 알 수 있다. 即 兵食과 食品工業과의 關聯性은 바로 여기에 있는 것이다.

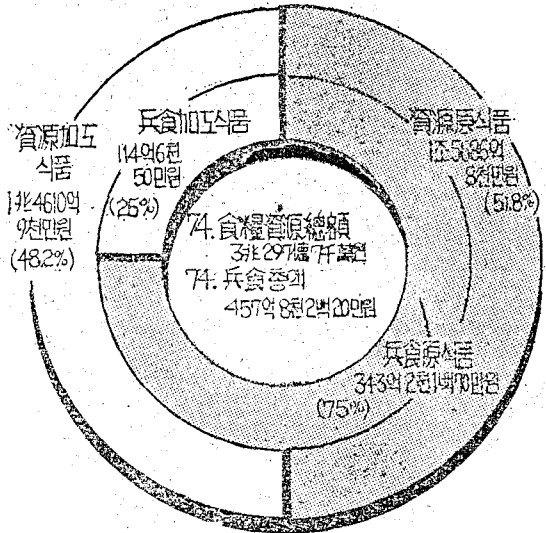
나. 兵食과 加工食品

兵食은 그의 特殊性으로 보아 加工食品과 關聯이 깊다는 것을 알 수 있다. 예로부터 兵食은 自體加工이던 工業의 加工이던 加工食品을 利用했으며 우리 軍도 例外없이 加工食品을 오랫동안 利用해 왔던 것이다.

그러나 加工食品을 利用한 오랜 期間만큼 그의

利用範圍는 넓지 못하다.

加工食品을 極히 必要로하는 軍에서 선택과 調辨을 엄격히 統制하고 量을 規制하고 있으며 取扱서부터 調理까지 모든面이 번잡한 原食品을 利用하고 있음은 兵食의 向上과 食品加工業의 發展을 위하여 불행한 일이라고 생각되며 더욱 國民食生活의 加工食品 利用度에 比하여 훨씬 떨어지고 있음은 하루 빨리 改善되어야 할 問題點으로 指摘될 수 있다. (圖表 3:74. 食糧資源 및 兵食에서 原食品對 加工食品 利用 比較表 參照)



圖表 3:74 食糧資源 및 兵食의 原食品對 加工食品 利用 比較表

특히 兵食目的上 効用性이 높은 加工食品일수록 그의 利用度는 相對的으로 不振한 實情이다. (沈菜類, 凍조림食品 冷凍乾燥食品等)

參考的으로 74年度 食糧資源의 類別原食品과 加工食品對 兵食의 原食品과 加工食品의 利用比率은 表 4와 같으며 類別로 현격한 差異가 있음을 알 수 있다.

다. 兵食用 加工食品 利用의 問題點

先進外國과 現우리나라 食生活의 加工食品 利用 추세에 比하여 兵食의 加工食品 利用度가 不振한 統計的인 事實은 깊이 考察해야 할 問題點으로 原因을

表 4

74. 食糧資源 對 兵食의 類別 對比表

類 別	群 間 別	物 動 量 (%)			金 額 (千 圓)					備 考
		資 源	兵 食	對 比 (%)	資 源		兵 食		對 比 (%)	
					金 額	%	金 額	%		
糧 穀 類	米 穀 類	4,648,630	96,897	2.08	987,833,875	32.61	20,472,681	44.63	2.07	麵類, 穀類製品
	雜 穀 類	2,633,146	39,430	1.50	299,647,510	9.89	4,394,635	9.58	1.47	
	加 工 品	700,648	5,830	0.83	24,285,180	0.80	1,452,192	3.17	5.98	
	小 計	7,982,424	142,157	(1.78)	1,311,766,565	(43.30)	26,319,508	(57.38)	(2.0)	
蔬 菜 類	一般蔬菜類	2,301,116	82,208	3.57	96,824,396	3.20	2,990,790	6.52	3.09	沈菜類, 乾菜類 통조림 소채
	薯 類	700,008	2,811	0.40	33,632,352	1.11	148,286	0.32	0.44	
	加 工 品	68,892	12,154	17.64	29,965,000	0.99	713,778	1.56	2.38	
	小 計	3,142,620	97,724	(3.11)	164,386,036	(5.43)	3,976,928	(8.67)	(2.42)	
獸 肉 類	獸 鳥 肉 類	245,504	4,972	2.03	225,757,794	7.45	3,897,436	8.50	1.73	肉製品, 乳製品
	卵 類	151,281	511	0.34	70,640,500	2.33	276,205	0.60	0.39	
	乳 類	57,099	41	0.07	16,183,293	0.53	12,203	0.03	0.08	
	小 計	465,741	7,510	(1.61)	327,916,009	(10.82)	4,831,762	(10.53)	1.47	
魚 貝 類	生 魚 類	652,812	11,626	1.78	74,297,901	2.45	976,101	2.13	1.31	鹽乾品, 練製品 통조림류, 鹽藏品, 加味加工品
	貝 類	448,072	299	0.07	50,423,870	1.66	32,967	0.07	0.07	
	加 工 品	77,578	4,487	5.78	23,471,274	0.78	933,146	2.03	3.97	
	小 計	1,178,482	16,412	(1.39)	148,213,645	(4.89)	1,842,214	(4.23)	(1.24)	
調 味 類	油 脂 類	82,757	1,820	2.20	32,458,300	1.07	912,591	1.99	2.81	食油, 硬化油脂 飴類, 葡萄糖, 雪糖, 카페, 食초, 高추, 구루 타민산
	甘 味 類	160,011	12	0.01	72,882,466	2.41	3,383	0.01	0.01	
	調 味 類	24,203	0	0	11,615,199	0.38	0	0	0	
	香 辛 類	171,699	877	0.51	119,416,500	3.94	902,178	1.97	0.76	
	化 學 調 味	27,053	28	0.10	26,782,470	0.88	23,292	0.05	0.09	
	食 鹽 類	419,886	4,962	1.18	11,471,691	0.38	169,527	0.37	1.48	
	小 計	885,609	49,059	(0.87)	274,626,626	(9.06)	2,010,971	(4.39)	(0.73)	
豆 類 加 工 品	豆 腐 類	240,177	30,738	12.80	21,615,930	0.71	2,766,191	6.03	12.79	豆腐, 生揚, 油揚, 醬油, 된장 짜장
	醬 類	581,012	18,321	3.15	102,490,470	3.39	2,985,611	6.51	2.91	
	小 計	821,189	49,059	(5.97)	124,106,400	(4.10)	5,751,802	(12.54)	(4.63)	
間 食 類	果 實 類	856,890	66	0.01	135,899,051	4.49	14,672	0.03	0.01	果實통조림 Nectar Juice 菓 子 飴類 Candy 類, 酒類, 茶類 飲料
	菓 子 類	549,669	4,803	0.87	235,851,640	7.78	1,024,388	2.23	0.43	
	飲 料 類	2,366,011	0	0	307,010,064	10.13	0	0	0	
	小 計	3,772,570	4,869	0.13	678,760,755	(22.40)	1,039,015	(2.26)	(0.15)	
總 計					3,029,775,640	(100)	45,782,200	(100)	(1.51)	

綜合的으로 分析 檢討해 볼때다음과 같은 몇가지 事項으로 區分 集約할 수 있다.

(1) 給食費의 節約: 우리 軍의 莫大한 給食費는 오늘날 國民의 稅金으로 이루어지는 國家 豫算으로 支出되며 貴重한 豫算을 보다 더 效率的으로 運營

해야 하는 軍의 立場에서는 한푼이라도 節約해야 하며 보다 低廉한 食品을 선택 調辨해야 하는 高층이 있는 것이므로 加工食品이 利用目的上 價値가 있는 것을 알면서도 不得已 原食品을 선택 利用하는 것이다. 그러나 原食品 價格이 저렴하다고 하여 最終的

利用效率이 높을 수는 없는 것이며 또한 食品이란 商品 市場에서 價格으로 形成되는 價値만이 全部는 아닌 것이므로 加工食品이라 해서 原品보다 한결 같이 高價인 것만도 아니다. 卽 費用節約을 위한 基準은 勿論 세워야 되겠지만 中극적인 利用價値도 重要한 것이다. 加工食品이 兵食으로 利用되지 못한 第一 큰 理由의 하나이며 계속 장애가 될 것이다.

(2) 不良加工食品으로 因한 不信風潮: 過去 副食 또는 特食을 供給했던 軍納 一部業體는 手段과 方法을 가리지 않고 높은 이윤을 目的으로 不良食을 製造 供給했다. 特히 原食品의 組織과 形態를 變形 加工하는 製品의 摻雜과 조작은 극심했다. 여기에 편승했던 一部業體는 不當한 方法으로 많은 利潤을 얻었다고 할수 있으나 反面 發展向上에 努力하는 全體 加工食品의 前途에 먹칠을 하고 加工食品에 對한 뿌리 깊은 不信風潮를 낳게한 것은 大端히 不幸스러운 일이었다. 지금은 그러한 不純한 目的을 가지고 加工食品을 製造 供給하는 業體와 流通商人은 勿論 없을 것이며 食品加工業分野는 이로 因한 被害를 깊이 意識하여서 兵食 뿐만아니라 一般食品에도 언제나 消費者가 믿고 利用할 수 있는 加工食品을 製造 供給하는 風土를 組成 할것을 고대하며 이러한 不信觀念이 兵食에서 加工食品 利用에 第一 큰 問題點이라 할수 있다.

(3) 食品添加物使用의 規制: 一般的으로 兵食關係者를 莫論하고 어떤 食品添加物이라면 이의 効用性보다는 副作用을 먼저 生覺하게 된다. 近來에는 모든 加工食品이 用途와 目的에 따라 必要한 여러가지의 添加物(人工色素 防腐劑, 安定劑, 結着劑, 乳化劑, 人工甘味劑, 漂白劑, 酸化防止劑 等)을 使用한다. 食品의 利用度를 높이고 價値를 向上시키지만은 自然食品에 比하여는 純粹하지 못하고 또 添加物の 被害를 귀가 아프도록 경고하기 때문에 食品에 對하여 眞正적인 知識이 없는 兵食關係者는 과대 意識하며 加工食品自體를 기피하는 것이다. 軍의 兵食關係, 諸般規格이 大部分 添加物 使用을 엄격히 規制하거나 처음 부터 使用을 禁止시키고 있는 事實은 加工食品 利用의 큰 制限 事項의 하나이다.

(4) 食品 適用法規 및 規格의 非現實性: 給食豫算을 節約하고 적은 給食費 範圍內서 효율적이고 보다 向上된 給養運營을 하려는 意圖는 엄격하고 一方의 豫算會計上的 法規와 規格을 適用하고 供給者는 이의 非現實性으로 供給을 기피하며 경우에 따라서는 業體間的 過度한 競爭은 Dumping과 不良品 供給에 不條理한 악순환을 야기하는 등 이루 헤아릴 수 없고 表現하기 困難한 사소한 問題點이 많으며 이러한 諸般事項이 加工食品 利用에 無視할 수 없는 障礙 要素가 된 것이다.

위와 같은 現象으로 加工食品이 兵食에 뿌리박지 못한 重要한 原因과 提示된 問題點은 兵食實務者의 所見이므로 業界의 客觀的인 異見도 있으리라 生覺된다.

라. 問題點의 解消方案

兵食用 加工食品 利用에 對한 야기된 問題點은 可能한 方法으로 解決해야 하며 이는 兵食의 보다 나은 向上과 食品加工業分野의 發展을 위하여 바람직한 일이라 아니할 수 없다. 主要問題點에 對한 解消 方案을 集約하여 所見을 提示하는 바이다.

(1) 加工食品의 價値認識: 加工食品이 原食品보다는 高價이나 兵食 目的上 價値面 貯藏面 嗜好面 取扱面 調理面에서 훨씬 効率的이고 어느 경우에는 原食品보다 最終的인 利用에서 低廉하다는 統計的이고 科學的인 事實의 認識이다. 그렇다고 加工食品이 原食品보다 모두가 効率的이라는 예찬은 아니다. 軍의 特殊性으로 兵食의 利用目的上 반드시 必要하다면 加工食品의 價値가 無限이 높은 것이고 그의 効果는 얼마든지 클 수 있다는 것이다. 附屬하고 싶은 것은 加工食品의 第一 큰 흠인 價格의 問題點을 改善하여 製品의 原價를 節約할 수 있는 加工方法을 마련하고 (兵食用이기에 可能한 原價節約을 할 수 있는 길이 있음) 流通上의 不合理性을 除去하여 無條件 高價라는 觀念上의 先入感을 배제해야 할 것이다. 特히 價格을 낮출 수 있는 稅制上의 혜택을 一般加工食品에도 均等하게 適用하도록 政府의 政策的인 配慮가 꼭 있어야 할 것이다.

(2) 加工食品의 信賴度 回復: 不信으로 일관된 兵食用加工食品의 신뢰도 回復이며 一般用 加工食品에도 계속 發生하는 問題는 솔직히 韓國의 食品工業이 더욱 擴張 發展하지 못한 高질적인 病廢의 하나다. 加工食品의 信賴度 回復은 兵食 利用 뿐 아니라 食品工業의 發展을 위해서도 重要的 것이다. 아울러 添加物의 効用性과 被害範圍도 無責任한 과대 과소 評價를 止揚하고 더욱 言論매개체를 利用하여 消費者에게 公포意識을 주는 自己宣傳은 없어야 하였으며 學界 및 研究機關에서는 正確한 知識을 提供하고 使用方法과 限界를 法規로서 엄격히 規制하며 加工業界에서는 良心의인 使用으로 以後는 食品添加物과 加工食品과 關聯시켜 배제하는 觀念은 없어야 할 것이다.

가능한 限 兵食用 食品은 販賣 선진을 위한 食品의 사용은 없어야 할 것이며 原品의 組織과 形態를 변형 加工하는 製品일수록 規格에 依한 品質管理에 滿全을 期해야 할 것이다.

(3) 새로운 製品의 研究와 開發: 軍에서나 業界에서나 兵食用 食品의 계속적인 研究開發이다. 兵食用 加工食品의 慣例의인 製品에서 軍任務機能을 뒷바침할 수 있는 現兵食生活에 適合한 획기적인 새로운 製品의 開發은 매우 緊要한 課題이다. 軍이나 業界에는 自體 研究機關이 있으니 만큼 可能的 食品의 研究開發을 추진할 수 있을 것이며 相互協助하여 運用하던 (共同研究委設置) 더욱 効果의일 것이다. 그동안 一部 業界에서는 兵食用 加工食品의 開發을爲하여 經營上의 損失을 무릅쓰고 헌신적으로 研究開發된 食品을 軍에 提供하고 있음은 앞날의 兵食發展을 爲해 高무적인 일이라 아니할 수 없다. 이는 他分野의 食品開發에도 도움이 될 것이며 이러한 研究는 巨視的인 次元에서 長期的이고 持續的이어야 할 것이다.

그러나 위와 같은 方案은 당장 實現이 容易한 것은 아니다. 그 만큼의 어려움이 따르게 마련이므로 軍이나 業界에서는 可能的 쉬운 것부터 하나씩 解決해 나가야 할 것으로 허심 탐회한 協助와 相互理解心이 아쉬운 것이다.

4. 未來의 兵食

文明으로 이루어진 經濟 및 産業構造의 變化와 所得增加에 따른 人間生活의 福祉向上으로 加工食品의 利用도와 所要上昇 추세는 必然的인 것이며 兵食도 이와 같은 外的인 여건 變動과 軍의 特殊性으로 未來의 兵食은 더욱 加工食品化 될것은 充分히 예측할 수 있다.

大單位食生活의 어려움은 계속될 것이며 恒時 緊急과 迅速을 要하는 狀況에서의 兵食運營體制, 長距離 險路의 輸送, 長期貯藏의 不可避性, 未來의 戰爭樣狀에 對備, 特殊任務에 必要한 特殊食糧의 增加等은 어느 경우에서나 用途에 適合한 加工食品이 絶對的으로 要求되는 것이다.

가. 加工食品의 形態

高度로 研究開發된 食品을 必要로 할 것이다. 過去 兵食用으로 利用되었던 加工食品으로는 乾빵, 미수가루, 乾操米飯等 손쉬운 澱粉(Starch)의 α化로 加工된 穀類食品과 各種 沈菜類와 젓갈類等의 鹽藏 醱酵食品, 통조림食品이 있었으며 今日에도 큰 變化가 없는 實情이다. 따라서 嗜好에 急激한 變動이 없는 限 위와 같은 內容物의 範圍는 크게 벗어날 수는 없겠지만 漸進的인 食生活의 西歐化로 多樣한 品種이 많이 開發된 것이며 특히 外形의인 包裝과 形態에는 많은 變化가 따를 것이다. 近來 一般商品으로 선을 보이고 있는 簡便과 營養을 위한 肉製品과 魚貝製品 그리고 沈菜類等도 未來의 兵食用으로 각광을 받을 것이며 兵食의 特殊性으로 통조림食品, 即席食品, 冷凍乾燥食品類는 未來에도 變換 없이 利用될 것인에 틀림이 없을 것이다.

나. 加工食品의 具備條件

兵食이 要求하는 未來의 加工食品具備條件은 아무도 성급하게 提示할 수 없는 것이며 正確한 基準을 세울 수도 없는 것이지만 最小限 다음과 같은 要件만은 具備되도록 研究開發에 야할 것이다.

即 用途面, 貯藏面, 營養面, 價格面, 取扱面, 調

表 : 5

兵食用 加工食品의 用途別 評價表

類別	區分 品目	價格 面	給 供 面	貯 藏 面	嗜好 面	取 級 面	營 養 面	調 理 面	利用面(現)	備 考
乾燥食品類	冷凍乾燥品	高	小	優	良	優	良	良	微	原形維持品 " "
	熱風 "	中	大	中	中	良	中	良	中	
	粉末 "	低	大	中	不	優	中	良	不	
即席食品類	Snack 食品類 麵 食品類	高 低	大 大	良 中	優 優	中 優	中 良	中	少 多	
饜 類	食饜類	中	大	不	中	良	良		中	
	乾饜類	中	大	良	中	良	中		多	
	菓子饜類	高	大	不	中	中	良		少	
통조림 食品類	肉 類	高	中	優	優	優	優	良	微	原形維持品 " "
	魚貝類	高	中	優	優	優	優	良	少	
	蔬菜類	高	小	良	中	良	中	良	不	
	果實類	高	中	良	優	良	中	良	微	
蔬菜加工品	沈菜類	低	大	中	良	中	中	良	多	原形維持品
	乾燥蔬菜	低	小	中	中	良	不	中	少	
鹽乾魚貝類	鹽藏魚貝類	中	中	良	良	不	良	中	少	原形維持品 "
	鹽乾魚	中	小	中	良	良	良	中	中	
豆製品	醬油類	中	大	中	良	不	良		多	
	된장, 고추장類	中	大	中	良	中	良	良	多	
	豆腐類	中	大	不	良	不	良	良	多	
肉製品	肉製品	高	中	中	優	良	良	良	中	
	魚肉製品	高	大	不	良	中	良	優	多	
油脂類	食油類	中	大	中	良	不	良	良	多	
	加工油脂類	中	中	大	良	良	良	良	少	
調味香辛	香辛料	高	小	良	優	良	良	良	微	
	化學調味類	高	大	良	優	良	良	良	不	

理面으로 複合的인 條件을 滿足시켜 준다면 가장 優秀한 食品인 것이다. 現在 要求하는 條件과는 差異가 없으나 優先順位의 比重은 달라질 것이며 그만큼 兵食의 向上에 따른 概念도 달라질 것이다. 參考的으로 現 加工食品의 類別 具備條件의 兵食과 關聯한 評價基準은 表 5와 같다.

5. 結 論

이제까지 兵食과 食品加工業의 關聯性에 對하여 單面的적이거나 살펴보았다. 兵食의 規模는 軍이나 食

品産業分野의 領域에서 볼 때는 極히 部分에 지나지 않을 것이지만 兵食向上에 따른 戰力增強의 기여도와 食品工業發展의 波及效果는 絕對的으로 큰 것이라고 生覺한다. 그동안 兵食에서 加工食品의 利用은 解消할 수 없는 問題로 事實上不振하고 선택에 소극적이었음을 否認할 수 없다. 이와 같은 악순환적인 問題點은 계속 방지할 수 없는 것이며 뜻있는 意圖를 모아서 使命感을 가지고 하루 속히 改善하고 相互努力해야 할 것이다. 本 小稿가 위와 같은 問題의 解消에 조그마한 裨益이 있을 것을 고대하며 아울러 兵食의 向上과 食品工業의 發展은 國防力과 産業經濟成長에 函數關係로 具現 될 수 있다고 確信한다.