

全穀種의 自給度 提高의 途徑

南

(農水産部 食糧次官補)

旭

우리 農政史에 1974년은 쌀·보리등 主穀의 自給을 달성하고 농가소득이 도시근로자 소득을 앞지른 역사적인 해다.

그러나 「토마스·로버트·멜더스」가 우려했듯 인구증가와 식량문제는 人類가 당면한 가장 심각하고도 영원한 숙제가 아닐 수 없다.

세계적으로 食糧資源의 문제가 주요 政策課題로 나타날 이때 우리가 이룩한 主穀의 自給 達成을 굳히는 한편 그 質과 量의 측면에서 보다 합리적으로 조정, 개정하는 전기가 되어야 하겠다.

60년대 초기 糧穀需給은 전체양곡의 自給도가 90% 수준을 넘었으며 수입량은 소맥·옥수수 등 약 60만톤에 불과했고 쌀은 국내수요를 충당하고도 적은 양이나마 日本에 수출했다.

그러나 60년대 후기 국민경제가 향상되고 국민소득이 증가됨에 따라 쌀의 소비는 급증하는 반면 보리의 소비는 감소했다. 따라서 연간 5백만섬 상당의 쌀을 수입하지 않을 수 없었다.

이의 대책으로 정부는 71년 週 2일간의 無米日 실시와 혼식을 제도적으로 채택, 쌀소비를 잠곡소비로 유도했다.

뿐만 아니라 73년 쌀을 원료로 하는 과자와엿 등의 제조금지, 74년 搗精度제한 등 쌀의 소비절약에 대한 노력을 꾸준히 실시하여온 한편 쌀의 增産을 위한 品種改良事業과 價格支拂정책들이 들어맞아 74년 쌀의 생산량은 3천만섬을 돌파, 쌀의 自給을 달성하게 되었다.

우리나라 총인구는 올해 3천 6백 44만명으로 연간 1인당 양곡소비량을 2백 9kg으로 셈한다면 약 7백 62만톤(5천 4백만섬)의 식량이 필요하다. 이중 쌀 수요량을 1인당 1백 25kg로 잡을 때 4백 60만톤(3천 2백만섬)이 필요

하므로 보리를 비롯한 잡곡류는 3백 14만톤이 된다.

그러나 식량은 아니지만 양곡으로 조달되는 사료수요 1백 34톤, 가공공업용 1백 45만톤과 증자용 및 減耗 등 연간 총 1천 1백만톤의 잡곡이 필요하다.

이 수요에 대한 잡곡생산량은 쌀 5백 21만 5천톤(3천 6백 21만 5천섬)을 비롯하여 7백 24만톤이 되므로 보리의 흉작으로 전년도 생산량 7백 69만톤에 미달되어 부족이 3백 65만톤의 外穀을 도입할 수 없었다.

쌀의 수급은 75년도 이후 자급을 지속하여 올해 자급도가 1백 8.6%이며 10월말 현재 移越在庫는 전년도 9백만섬보다 약 3백만섬 늘어난 1천 2백만섬이다. 78년도 올해 秋穀의 풍작으로 그 재고수준은 더 증가될 전망이다.

그리고 앞으로 인구증가와 소득증가에 따라 양곡수요는 더욱 늘 것으로 전망된다. 식량소비는 소득증가에 따라 차차 감소되는 경향을 보일 것이나 가공공업용 및 사료용 곡물의 증가는 급증할 것이다.

특히 직접 소비량도 부족한 양곡을 肉類나 乳類로 변환시켜 소비한다면 신중한 검토가 있어야 한다.

이러하면 고기 1톤을 생산하기 위하여는 곡물 5~7톤이 소요된다. 따라서 국민소득증가에 따라 고급단백질과 지방질 식품 수요가 크게 늘어날 전망이다. 이를 충족시킬 육류공급은 濃厚飼料의존도가 높은 현실을 바로 보고 그 한계성과 경제성을 면밀히 검토하여 사료용 곡물도입과 함께 육류를 직접 도입하는 문제도 검토되어야 하겠다.

쌀의 소비억제시대는 끝났고 이제는 쌀막걸리를 먹을 수 있는 食糧供給資源의 내용이 크게 향상되었다.

뿐만 아니라 天災地變이 없는 한 쌀의 자급

은 지속될 것이다.

따라서 앞으로의 食糧政策은 생산여력이 있는 쌀과 다른 곡물의 소비조절을 어떻게 하는냐는 문제로 집약된다.

또 현재까지 糧政은 양곡위주의 수급만을 다뤘으나 앞으로는 전체식품과 관련하여 축산물·수산물 기타 농산물과의 상관관계를 참작하고 국민의 영양섭취수준향상과 嗜好性(소비패턴)을 종합적으로 감안, 계획되어야 할 것이다. 즉 소득수준의 향상으로 식생활 수준도 향상될 것이며 「에너지」 위주에서 단백질·지방질 위주로 변화될 것이다. 따라서 앞으로의 양곡수급계획은 전체 식품수급계획의 하나로 편성되어야 하며 식품의 數量的인 균형 뿐 아니라 質的인 균형까지도 고려한 계획이어야 한다.

현재 糧政이 지니고 있는 문제를 살펴보면 대략 다음과 같다.

첫째 混食政策이다. 쌀은 소비에서 잉여분이 있지만 혼식은 계속되어야 한다. 즉 농가 소득을 높이기 위해 겨울철 遊休地를 활용, 代替作物로 보리를 增産하여 소득수준향상에 따른 국민의 식품기호가 쌀이나 밀가루식품으로 기우는 추세를 혼식으로 조절, 전체양곡의 자급도를 향상시켜야 한다.

둘째 경제성장에 따라 가공식품과 간식식품에 대한 수요가 늘어나게 된다.

그런데 이와같은 식품의 원료는 주로 밀가

糧穀消費推移表

區分	전체穀物		人口 (천명)	1인당年間消費量		
	生産量 (천톤)	消費量 (천톤)		純食糧 (kg)	기타 (kg)	計 (kg)
1965	6,864	7,313	29,041	212.1	39.7	251.8
1970	7,097	8,820	32,241	213.4	60.2	273.6
1975	7,295	9,561	35,281	207.3	63.7	271.0
1976	7,692	10,270	35,860	209.0	77.4	286.4
1977	7,244	11,038	36,436	209.8	93.1	302.9
65~77	% 105.5	% 151	% 125.5	% 98.9	kg 234.5	kg 120.3

루나 옥류를 사용하므로 국내생산여력이 있는 쌀과 보리의 소비를 조화있게 증대시키는 문제다.

즉 쌀과 보리의 소비를 장려하고 대부분 수입에 의존하는 밀과 옥수수의 소비를 最少化하여 전체양곡의 자급도를 향상시킴으로써 문제는 해결될 수 있다.

세계 옥류소비수요증대에 따르는 사료용 곡물의 공급문제이다. 수요가 있다하여 무한정 사료용 곡물을 도입하여 공급할 수는 없다.

일정 수준에서 사료용 곡물도입을 억제하고 직접 옥류도입으로 어떻게 대체하느냐 하는 畜政 뿐 아니라 糧穀분야에서도 지니고 있는 고민이다.

전반적으로 全穀種이 부족하여 도입하던 때는 지났다.

이제는 공급과잉과 공급과소라는 2차원적인 문제가 동시에 나타나고 있다.

과잉양곡의 처리에 보다 관심을 갖고 효과적으로 대처하지 않으면 양곡이 부족할 때의 문제보다 더 큰 사회문제를 유발시킬 우려가 있다.

따라서 앞으로의 식생활은 소득증가에 따른 자연추세(西歐化)에만 맡겨둘 수 없다.

우리의 농업생활이 소비생활의 방향을 결정하지 않으면 안된다.

연간 밀·옥수수 등 3백만톤 이상의 곡물을 도입하는 나라로서 쌀과 보리의 지속적인 증산을 피하여 도입 곡물을 감소시켜 식량전반에 걸친 자급달성을 이뤄야 하겠다.

이를 위한 지속적인 投資가 이뤄져야함은 물론이다.

또 다소 쌀이 남고 양곡관리기금에 문제가 있다하여 低穀價로의 전환과 투자감소등의 정책도 경계해야 한다.



◎ 高胚芽餅: 빵에 10% 이상의 加工된 胚芽를 가한것을 말한다.

◎ 골분: 脂質을 제거한 동물의 뼈로 만든 것으로 사료 또는 食品의 Ca와 P의 보충용으로 이용한다. 인산질 비료로 식물에 사용하기도 한다.

◎ 官能檢査: 맛과 냄새에 대한 術語. 혀에 의하여 식별되는 風味는 4종류(苦味·甘味·酸味·鹹味)이며 다른 풍미는 모두 냄새에 의하여 식별한다.

◎ 屈折率: 試料에 들어간 광선이 굴곡 혹은 굴절하는 것의 척도이며 빛의 入射角의 Sine의 굴절각의 Sine에 대한 比를 말한다.

◎ 글로불린: 물에 녹지않고 식염등의 염류의 용액에 녹는 단백질질을 말한다. 熱에 응고된다.

◎ 單糖類: 가장 단순한 糖

類를 말하며 炭素原子 3개의 것 (Triose), 4개의 것 (Tetrose), 5개의 것 (Pentose), 6개의 것 (Hexose), 7개의 것 (Heptose) 등이 있다.

◎ 單食症: 한 종류의 식사만 欲求하는 것을 말한다.

◎ 텍스트란: 글루코오스가 중합하여된 多糖類의 하나. 精糖工場에서는 정당공정의 장애가 되므로 골치거리로 되어 있지만 입상의학에서는 이것이 우수한 代用血漿이 되므로 輸液用으로서 사용된다.

◎ 도카: 대우시 코티코스테롤의 상품명으로서 물과 견해질의 대사에 큰 영향을 끼치는 결정성 스테로이드다.

◎ 랍피나아데: 가장 精製된 최상급의 설탕이다.

◎ 루우코신: 小麥粉의 水溶性 단백질의 하나다.

◎ 머스컷 건포도: 스페인의 일부지역에서 생산되는 씨가 있는 큰 포도를 말려서 만든다. 햇볕에서 부분적으로 건조시킨 다음 실내에서 완전히 건조한

다. 이 포도에서 만든 포도주도 같은 이름으로 불리어 진다

◎ 카아터 스프레드: 버터 (68%)와 수소첨가유(12.4%)에 소금, 방부제, Lecithin을 섞은 혼합물, 빵에 발라 먹는다.

◎ 코니덴드린: 많은 松柏類의 樹木으로부터 분리된 물질이며 그 유도체인 노르코니덴린 및  $\alpha$  및  $\beta$  코니덴드롤은 항산화제다.

◎ 토틀리로딘: 적색의 효모 Torula rubra의 카르티노이드 색소. 비타민 A 활성을 갖는다.

◎ 토르틸라스: 중앙 아메리카의 음식. 옥수수를 석회를 함유하는 물속에 담가 끓이고 갈아서 조리한 납작한 원형의 케이크다.

석회는 음식중에 상당한 양의 Ca를 첨가하는 결과가 된다.

◎ 트립신: 펩신으로 분해되지 않은 단백질의 부분에 작용하는 췌장액중의 단백질 분해 효소다.