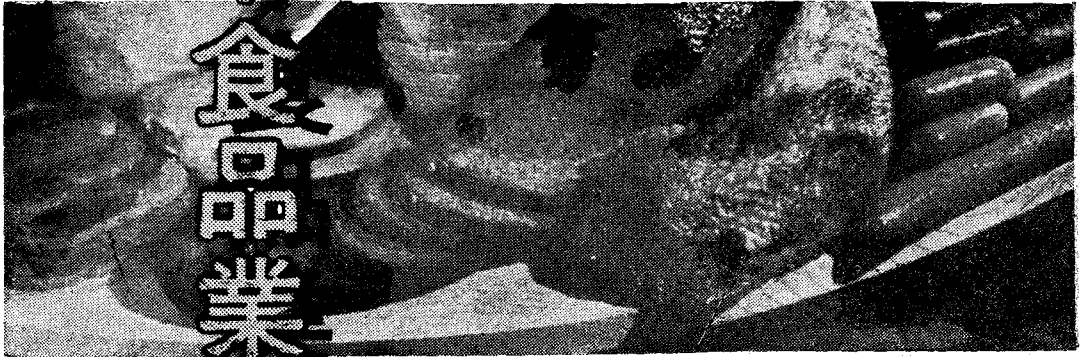


最近日本食品業의 動向

金 濟 華
 < 調達廳 外資局 >



○産業界의 設備投資가 沈滯中인데도 製빵業界에서는 大 maker들을 中心으로 設備擴張競爭의 活發相이 窺 보이고 있다.

食生活의 西歐化로 앞으로는 食糧需要는 安定的인 增加率을 보일것으로 判斷하였지만 한편에서는 販賣競爭이 激化될것으로 展望하고 있다.

製빵업계의 第2位를 차지하고 있는 敷島製빵은 今年 1月 首都圈에서의 生産能力을 增加시키기 위해서 새로운 工場建設에 着手하였다.

昨年 10月에는 第1期工事を 完了하고 食糧, 롤빵, 菓子빵, 도나스의 生産을 始作하였다.

時間當 設備能力은 原料小麥粉 使用量으로 130袋(1袋는 25kg)이며 設備投資額은 約30億엔이다. 또한 業界에서 第3位를 차지하고 있는 第一屋製빵은 最近 工場의 増設과 新規 工場建設에 着手하였다.

生産能力은 金町増設工場이 時間當 100袋로서 標準食糧(1本110엔)을 集中 生産하게 된다.

宇都宮新規工場은 食糧, 菓子빵, 롤빵을 生産하게 되는데 生産能力은 時間當 50袋이며 設備資金은 兩工場을 합해서 約43億5,000萬엔이다.

또한 롤·메이카인 山崎製빵도 岡山工場(時間當 90袋)의 造成工事に 着手하여 1978年初頃に 完成될 豫定이다.

同社는 昨年에 橫濱에 새로운 工場을 建設하는 외에도 福岡, 廣島에 兩工場을 建設하였으며 이 외에도 日糧製빵의 所澤工場, 岡山木村屋그룹의 神奈川工場 完成 등으로 首都圈을 中心으로 建設붐이 계속되고 있다.

産業界의 設備投資가 沈滯되고 있는 속에서도 製빵業界 大規模의 設備投資를 하는 것은 安定된 製

빵의 需要增大의 着眼과 라이벌 maker의 大型化에 의한 設備合理化의 競争에 落後될 수 없다는 意識도 强하게 作用하고 있는 것으로 보고 있다. 業界의 最上을 獨走하고 있는 山崎製빵이 지금까지 設備增強으로 成功해온 일도 있어 이미 供給過剩의 소리가 나오고 있는데도 不拘하고 各社의 設備增強이 계속되고 있는 實情이다.

大 maekr들의 競争이 激化됨에 따라 中小 maker의 立場이 難境에 直面하게 되어 있으며 따라서 製빵업계의 再編問題가 擡頭되고 있다.

한편 山崎製빵의 昨年 12月期末 決算 內容을 보면 經常利益은 약 70億엔으로서 前年 同期에 比해서 24%를 上廻하여 過去에 比해서 最高를 記錄하였으며 今年 12月期末에도 15%前後의 利益을 展望하는 第好調가 豫想된다.

賣上額은 1,040億, 3,800萬엔으로 期初豫想(1,000億엔)을 上廻하였으며 3月과 8月에는 빵價格을 引上하는 한편 新瀉工場, 山崎製菓의 合併(1月)과 期中에는 2,400個店의 販賣店 增設도 增收要因으로 보고 있으며 砂糖 等 原料價格 引下등으로 經常利益도 69億9,200萬엔으로서 豫想額에 比해서 10億엔을 上廻하였다.

한편, 今年 12月期에는 小麥粉 價格引上이나 電力料 等 原價上昇이 關聯되어 있으나 積極인 販賣店 增設과 食빵스라이스타에 의한 擴販으로 계속 增收增益이 確實할 것으로 보고 있다.

賣上額 1,195億엔(前期에 比해 15% 增收), 經常利益 79億엔(同 13% 增)으로 豫想하고 있다.

中村屋의 今年 9月期(年1回) 上半期에는 期初目標의 賣上額을 134億6,800萬엔(前年同規 125億 8,300萬엔), 經常利益은 7億9,600萬엔(前年同期 8億 2,500萬엔), 稅控除利益 4億엔(前年同期 4億 2,000萬엔)을 거의 達成할 것으로 豫想하고 있다.

部門別로는 中華만두, 선물용 菓子, 카스테라, 洋菓子が 順調롭게 增加할 것으로 내다보고 있다.

또한 生活樣式의 變化에 따라 洋菓자의 增加率이 클것으로 보고 있는데 이때문에 同社에서는 洋菓자의 開發을 推進 商品의 多樣化를 圖謀할 方針이다.

下半期에는 季節的으로 非需要期이므로 全般的으로 增加率이 鈍化될것이나 全期間을 통해 目標額은 251億 800萬엔(前期 228億9,000萬엔), 經常利益 6億9,600萬엔(全期間 7億5,700萬엔), 稅控除利益 3億4,600萬엔(同 3億3,100萬엔)은 現在에도 修正하지 않고 있으며

配當은 普通 8.50엔(年 17%)과 特別 1.00엔을 合해서 9.50엔으로 할 方針인 것으로 전해지고 있다.

○國民의 飯食離脫로 米穀이 많이 남아 돌아갈 狀態에 있기 때문에 食糧廳은 最近에 米穀消費促進對策을 今年度부터 始作하기로 決定하였다. 小, 中學校의 米飯食을 大幅的으로 增加하여 米穀을 原料로 하는 새로운 加工食品을 開發하는 maker에 대해서 原料米를 無償으로 提供하며

全國 各地에서 쌀에 대한 PR 展示會, 料理講習會를 開催하고 있으며 事業費로서 26億6,300萬엔이 大藏省으로 부터 新年度 豫算으로서 認定되고 있는데 消費者가 어느 程度까지 呼應할지 의문이다.

消費者의 米飯食으로 부터의 離脫이 最近 10年間 두드러지게 나타나고 있는데 食糧廳調査에 의하면 1人當 쌀의 年間消費量은 1962년의 118.3kg을 最高水準으로 그 후에는 조금씩 減少되기 始作, 1969년에는 97.1kg, 1975에는 88.1kg로 減退되었다.

反對로 小麥의 消費量은 1960년에 25.8kg이었으나 1975년에는 31.5kg로 增加하였는데 이는 빵食이 增加하였기 때문이다.

따라서 小麥은 需要量의 96%를 輸入하고 있는데 반해서 쌀은 過剩狀態로서 1975年度에는 260萬톤에 달하였다.

한편 食糧廳에서는 쌀의 需要를 增加시키려고 昨年부터 對策을 樹立 今年부터는 豫算을 2倍以上으로 確保하고 本格的으로 着手하기로 하였다.

특히, 重點을 두고 있는것은 學校給食을 통한 需要의 增加이다.

同廳은 1976年度에 學校給食用쌀을 市販의 價格

에 비해서 35%引下하여 販賣하였는데, 이러한 結果로 完全給食實施校의 48%가 月平均 2.5回의 米飯給食을 實施하게 되었다.

한편 同廳은 販賣量을 1977年度에는 2倍로 增加시키기로 決定하였는데 이는 2,200톤에 달하는 양이다.

또한 취사施設이나 設備가 없기 때문에 完全米飯給食을 할 수 없는 學校에 대해서는 도시락을 持參시킬 保溫施設의 購入費를 全額 補助하기로 하고 또한 빵집에 食事を 委託하는 地域에 대해서는 쌀이나 食器 등을 씻는 設備의 設置費用을 $\frac{1}{3}$ 補助하기로 하였다.

이러한 措置로 4.5年後에는 完全給食 實施校의 大部分이 週 2回程度 米飯給食을 實施하여 10萬噸의 쌀을 消費할 計劃을 세우고 있다.

○食糧廳은 1977年度 부터 米飯給食의 擴大와 併行, 學校給食用 製빵業者들의 炊飯事業進出을 促進하기 위해서 關聯設備導入費를 助成하기로 하였다.

同廳에서는 쌀의 消費擴大策으로서 學校給食의 米飯化에 힘을 傾注하고 있는데 지금까지 14,000校가 月平均 2.5回의 比率로 實施하고 있다.

빵給食當時 小麥粉換算으로 18萬噸의 빵이 學校給食用으로 供給되었는데 小麥粉 18萬噸에 해당하는 쌀 25萬噸중 40%까지 米飯食化할것을 目標로 하고 있다.

이러한 米飯食의 進展으로 學校給食用 製빵業者의 打撃을 받고 있기 때문에 그 對應策으로서 製빵業者의 米飯給食의 炊飯事業進出을 誘導하여 經營의 安定化를 期하기로 하였다.

製빵業者의 既存빵 一部施設은 그대로 炊飯에 利用할 수 있기 때문에 쌀 計量器, 食器洗機 等 炊飯 關聯施設의 導入費用에 대해서 $\frac{1}{3}$ 을 助成하고

또한 쌀을 利用하여 새로운 製品의 開發促進을 圖謀하기 위하여 研究開發에 착수하는 食品 maker들에 대해서는 開發用 米穀 1,000톤을 無償으로 供給하기로 決定하였다.

食品業界에서는 製品의 原料를 설탕으로 부터 異性化糖으로 代替하려는 움직임이 보이고 있는데 異

性化糖은 砂糖에 비해서 價格이 低廉하고 맛도 상쾌하며 또한 最近에 와서는 異性化糖 maker의 裝造技術의 改良으로 良質品을 安定的으로 購入할 수 있기 때문에 甘味料로서 異性化糖을 充分히 使用할 수 있다고 食品 maker들이 判斷했기 때문이다.

具體的으로는, 雪印乳業 等 大乳業 maker들이 아이스크림類나 乳飲料에, 山崎製빵 等 빵 maker들이 빵原料에 異性化糖을 使用하고 있어 앞으로 이러한 傾向은 持續될 것으로 전망하고 있다.

異性化糖은 콘스타치를 主原料로 하는 포도당을 異性化酵素의 힘으로 포도당과 果糖과의 混合糖으로 變化시킨 것이다.

低溫일수록 甘味が 짙은 特色을 가지고 있는 외에도 價格도 砂糖보다 20-30%程度가 低廉하기 때문에 最近 1年間に 설탕의 競合 甘味料로서 食品業界에서 脚光을 받아 왔었다.

첫째로, 乳業의 頂 maker인 雪印은, 最近 同社 製品의 甘味料로서 從來의 설탕一邊倒를 止揚하고 異性化糖을 採用하기로 方針을 決定하였다.

異性化糖의 利點에 着眼한 同社は 昨年부터, 試驗적으로 使用해 왔으나 今年부터 本格的으로 氷菓, 락토아이스, 아이스밀크의 아이스크림類를 비롯 락토커피 등 乳飲料, 또한 요구르트 등 廣範圍하게 異性化糖을 使用할 計劃이다.

同社에서는 生産技術部가 中心이 되어 具體的인 配合基準의 作成을 現在 推進하고 있는 한편 購入時의 品質基準도 決定할 方針이다.

同社の 年間 설탕購入量은 約 30,000톤에 달하고 있는데 앞으로 $\frac{1}{4}$ 程度는 異性化糖으로 代替할 展望이라고 한다. 明治乳業, 森永乳業 兩社도 雪印과 마찬가지로 各種製品에 異性化糖을 使用하려고 推進하고 있는데 이중, 明乳의 경우에는 貯藏탱크의 建設을 計劃중이라고 한다.

또한, 清涼飲料 maker들도 異性化糖을 使用하기 始作하였다.

南九州코카·콜라보트링은 日本의 코카·콜라보트라로서는 처음으로 異性化糖의 使用에 着手하였다. 日本의 코카·콜라보트라 사이에서는 主原料인

甘味料로서 지금까지 그래뉴糖을 사용해 왔으나 同社에서는 大幅物인 生産費低減을 위해 異性化糖에 着眼하게 된 것이다.

製빵業界에도 異性化糖이 浸透중이다.

이미 山崎製빵이나 第一屋製빵 등 大maker에서는 빵의 醱酵工程에서 이스트의 營養劑로서 사용해 온 설탕중 $\frac{1}{2}$ 을 異性化糖으로 轉換하고 있으며, 앞으로 中小 maker들에게도 미칠 것으로 보고 있다.

○東京都는 生活物質의 危害防止 表示 等の 事業行爲의 適正化 및 消費者 危害救濟에 관한 都條例에 따라 윈나, 후랑크홀트소시지에 대해서 品質保持期間의 表示를 義務化하기로 昨年 10月19일에 正式로 告示하였다.

食肉加工業界로서는 ① 保存이나 取扱의 條件에 따라 品質 等の 變化的 速度가 크게 다르므로 日字의 表示를 義務化한다는 것은 困難하며

② 品質保持期間의 意味가 애매하여 品質 保存에 있어서 消費者가 錯誤를 이르킬 可能性이 있으며

③ 中毒 等 衛生上의 問題 發生을 防止하는 意味에서는 日字表示 義務化는 그리 도움이 되지 않으며 反對로 消費者의 日字表示에 대한 盲信으로부터 오는 피해도 指摘할 수 있는 理由등을 들어 反對하였다.

東京都에서도 몇가지 代替案을 提示하는 등 業界와 協議해 왔으나 結局 合意點을 찾지 못하였다.

유예기간은 아직도 時日이 남아있으나 全國적으로 波及될 可能性이 크며 加工業界는 새로운 對應策을 찾고 있다.

(消費의 全般的 沈滯需要)

食肉加工品の 1976年度の 生産은 前年度에 比較해서 10%程度가 增加한 것으로 보고 있으며 家計消費動向에서 本 食肉加工品の 世帶當 購入量은 顯著한 沈滯를 보이고 있는데 이는 石油波動 以後의 需要 沈滯가 지속된 것으로 보인다.

특히, 品目別로 差가 있는데 본레스햄, 베이컨, 포크소시지 등의 高級品은 順調롭게 增加하고 있는데 比較해서 프레햄이나 보로니아 소시지 등의 中級品은 不振하였다.

또한 춥프드렘, 프레스햄, 윈나소시지의 下級品等, 單價가 싼것은 不況의 影響인지 好調를 보이고 있어 需要의 二極分化現象이 나타나고 있는 것으로 보고 있다.

75年度에 크게 增加한 윈나도 76年度에는 10%程度의 增加에 그친 것으로 보인다.

昨年 12月の 販賣狀況을 보면 百貨店, 슈퍼층의 情報에 의하면 선물용이 중심을 이루고 있는 로스햄, 본레스햄 등이 好調를 보였으며 前年度에 比較해서 20-30%가 增加한 것으로 보고 있다.

(單味品の 價格引下)

昨年 10月下旬頃 農林省의 指導도 있어 大 加工 maker들은 잇따라 單味品の 價格引下를 發表하였다.

이는 主原料인 國產 및 輸出品의 豚肉價格이 크게 下落하였기 때문이다. 引下幅은 로스햄, 본레스햄 및 베이컨이 都賣價格으로 kg當 약 100엔, 小賣價格으로는 100g당 10엔이다.

오늘날의 價格機構下에서는 大部分의 産業의 製品價格은 原資材 其他의 cost가 下落해도 製品價格은 그대로 있는 것이 많은데 이러한 면에서 본다면 食肉加工業界의 인하자세는 引下幅의 適切如否는 고사하고 적절한 措置라고 할 수 있다. 그러나, 그 이후에도 國內豚肉價格이 低水準으로 추세되고 輸入品價格도 下落하고 있어 이러한 傾向이 계속 된다면 第2次의 價格引下도 있을 것으로 보고 있다.

(大 maker의 業績好調)

昨年度의 大 maker의 業績은

中間決算과 業界內部的 消息을 종합하면 약 15-30%의 販賣 增加率을 보인 것으로 생각되는데

이는 大衆品の 價格引上과 順調로운 原料入手와 로프類, 레틀트類의 好調에 起因한 것으로 보이며 이러한 業績의 好調를 背景으로 增資나 海外로부터의 株式公募 등이 눈에 띄고 있으나 需要의 展望이 明確하지 않기 때문에 新規設備投資의 意欲은 旺盛하지 못하였다. 大 maker들의 好調와는 反對로 中小 maker들에는 반드시 좋은 해라고는 말할 수 없다.

中小 maker중에서도 業績이 좋은 maker도 있기 때문에 一律的으로 말할수는 없다.

또한 食肉加工業界의 새로운 動向을 보면

① 食肉加工團體 連絡協議會의 結成: 昨年 7月29日 日本햄, 소시지工業協同組合, 日本헨버그·햄바가協會, 日本食肉통조림協會, 日本食肉加工協會, 日本冷凍食品協會의 5個團體는 食肉加工業의 經濟的 基盤의 改善向上을 目的으로 食肉加工團體連絡協議會를 結成하였다.

앞으로 食肉製品的의 規格 品質의 向上, 原料의 調達, 食肉加工品에 관한 情報의 蒐集, 交換 등에 대한 役割에 期待되고 있다.

② 生鮮類의 進出: 지금까지 日本에서는 大部分 親熟性이 없는 生鮮類가 못과, 프로슈트·콜드로 製造, 輸入되어 販賣되었으며 販賣도 順調롭게 增加하였다.

量的으로는 적으나(數百톤) 유럽 등에 施行하는 사람들이 增加함에 따라 앞으로도 크게 增加할 것으로 생각된다.

그러나 日本에서의 生産은 氣候가 다르고 食品衛生上의 問題가 있기 때문에 앞으로 技術的인 研究가 必要하게 될것이다.

③ 加壓加熱법, 소세이지의 登場: 종전의 햄·소시지는 드라이소시지를 除外하고 10°C以下에서의 保存이 義務化되어 있기 때문에 大型專門店이나 食肉小賣店과 같은 冷凍冷藏施設을 가지고 있지 아니한 곳에서는 取扱이 困難하여 消費者라도 購入後에는 短期間內에 消費해야할 必要가 있다.

이러한 難點을 解決하기 위하여 高壓, 高溫에서 殺菌包裝을 하여 常溫流通을 可能하게 한 햄, 소시지가 종전부터 生産되어 왔으나 近年에 技術이 발달되어 맛도 普通것과 大差가 없으며 遠隔地나 선물용 등의 特殊部門의 수요증가가 예상된다.

④ 로프類의 躍進: 로프類는 미트파이라고 생각하면 된다.

昨年에는 로프類가 形狀이나 原料의 組合 등의 개선으로 크게 增加하였다.

(앞으로의 展望과 問題點)

① 一般經濟情勢와 需要

經濟企劃廳이나 民間研究所의 豫測에 의하면 今年度의 實質經濟成長率은 6.0~6.5% 程度가 될 것으로 展望하고 있으며 今年以後에도 거의 같은 程度의 成長率로 보고 있다.

食肉加工品의 所得彈性이 平均 0.8%程度이기 때문에 所得의 增加에 따른 需要의 增加는 大體的으로 5% 程度로서 이에 人口增加率이 加算되어 全體로서의 需要增加率은 6~7%가 될것으로 생각된다.

勿論 이는 價格 其他의 條件을 一定하게 假定한 것인데 食肉加工品의 價格 彈性은 一般的으로 그 보다 크기 때문에 大幅的으로 價格이 引上되면 需要는 相當히 減少할 것이다.

② 生産面

生産面에 있어서 첫째로, 問題가 되는 것은 原料肉의 價格動向일 것이다.

豚價는 年初에는 國內生産이 高水準에 있을 것으로 豫想되기 때문에 沈滯로 추세 될것으로 생각되나 그 후에는 서서히 回復될 것으로 展望된다.

한편, 豪州, 뉴질랜드產의 마른이 蘇聯의 大量購買에 刺戟되어 高騰하고 있어 一律的으로는 말할 수 없으나 原料肉면에서 볼 때 原料上昇 要因은 그렇게 강력하지는 않을 것으로 展望된다.

人件費는 春闘의 動向에 左右될것이나 最終的으로는 昨年 水準(10%內外)에 가까우리라고 豫想된다.

또한, 諸材料費는 一般都賣物價의 增加率 程度로 假定한다면 上昇力은 前年 水準이 아니면 若干下廻할 것으로 볼 수 있다.

品目別로 보면, 로스햄, 포크소시지, 培根 등의 高級單味品은 增加할으므로 생각하나 프레스햄, 윈나소시지 등에 대한 需要는 거의 飽和點에 달하여 沈滯氣味를 보일것으로 전망되며

븐레스햄, 生鮮類, 로프類 等, 比較的 새로운것은 계속 높은 增加率을 維持할 것으로 展望 된다.

앞으로 增加率이 높은 新製品을 어떻게 開發해 갈 것인가가 커다란 課題가 될것이다.