

# 開放經濟體制下的食品工業



李

(農漁村開發公社社長)

載

現

## 1. 高度成長下の食品工業

이제 100억불 輸出로 우리나라 經濟의 새로운 章을 열었다 한다.

이는 비록 強力한 意圖的인 成果라고 하되 우리의 經濟는 지난 15年間 年平均 40% 以上の 輸出伸張을 通해서 年 10% 以上の 經濟成長을 享有하여 왔다.

그·結果 全世界輸出總量(약 1조억불)의 1%를 占하여 밖으로는 國際通貨로 浮刻되는 S.D.R(特別引出權)의 「바스켓」에도 끼게되었고 안으로는 國際收支의 黑字基調 및 外換保有高 팽창 持續 속에서 지금 우리의 經濟政策 支柱는 「保護아닌 支援」 즉 開放體制로 크게 그 政策方向 轉換을 모색하고 있다.

昨今の 그 具體的인 行動으로서 ① 國產品과 경쟁이 없는 商品 ② 國內生産이 非能率의 이어서 生産을 計劃하지 않은 商品 等の 大原則 밑에 特히 農水産物의 果敢한 輸入 開放을 서두르고 있다.

여기에 우리 農水産關係者를 包含한 食品工業界의 非常한 關心이 없을 수 없으며 또한 그 結果에 對한 疑懼心도 의당히 뒤 따른다.

그러면 이와같은 政策의 現時點에서 우리의 食品工業을 國際開放體制下에 露出시킴이 現與件으로 果然 妥當한 것인가를 考察하기 위해 國內 食品工業의 現住所와 同工業의 國際比較에서 檢討해 보기로 하자.

## 2. 國內 食品工業의 現況

食品工業은 國民 營養의 供給源이라는 意義에서뿐 아니라 國民 經濟的 比重에서도 그 位置는 莫重하다.

이는 國民總生産에 對하여 12.3%(1976)의 寄與度로 化學工業에 이은(12.5%) 第2位의 重要な 位置에 있으며 製造業總生産의 13.6%의 比重과 全勤勞者(非農村部門)에 對하여 5.2%를 占하고 있다.

그러나 同工業은 輸出 100억불 이라는 華麗한 經濟드라이브에 가리워 오랫동안 거의 政策의 圈外에서 외로운 位置를 持續 하여 왔다. 여기 同工業의 몇가지 重要的 指標를 살펴 보면

### (1) 生産指數

지난 5年間(71—76)이의 生産指數는 食料品 1.97倍, 飲料品 1.62倍(70年 不變價格基準)를 示顯하였고

### (2) 消費支出

同期間中 食料品에 對한 소비지출은 食料品 年平均 5.1%\* 음료품 9.3%의 增加를 보였고

### (3) 內部構造

內部構造의 變化(71—75)를 生産額基準에서 보면 조정, 製분 등 粗加工 및 中間財 分野가 同期間中 22.7%에서 21.7%로 下落되고 있는 것이다.

反面 高次加工分野인 酪農製品이 3.2%에서 6.4%, 통조림製品이 3.7%에서 7.4%, 食用 油脂 部分이 3.5%에서 4.3%로 提高되는 등 構造的인 高度化 傾向을 보였고

### (4) 輸出

食品의 完製品輸出은 微微한 것이기는 하나 우리나라 총수출액에서 차지하는 農水産物 輸出比率은 7.7%(1976)로서 農산물 2.3억불, 水産物 3.5억불로 71年對比 農産物은 6.4倍 水産物은 3.3倍의 증가를 보였다.

그러나 同工業이 비록 위와같은 肯定的인 面을 보였다하되 視野를 돌려 이의 否定的인

要素를 살펴보면 同工業은 一般 製造業에 比해 決코 有利한 立場에 놓여 있지는 않다.

### (5) 資本의 構成

食品工業은 製品原資材 등 生産要素費가 一般 製造業에 比해 過大하여(食品工業의 原材料費平均 80.2%, 一般工產品平均 62.1%) 流動 資産構成比는 一般제조업에 比해 크게 나타나 있다.

韓銀企業經營分析에 따르면 食品工業의 이의 構成比(1976)는 59.2%로서 제조업 平均 53.6%에 比해 매우 높다.

이는 表面上으로는 資金의 運轉面에서 食品工業이 一般 제조업에 比해 有利한 것처럼 보이기도 한다.

그러나 資産의 內容을 分析하면 食品工業의 他人자본 구성比는 82.9%, 제조업 平均 78.5%로 되어있어 이는 結果的으로 企業의 收益性에서 一般제조업對比가 매우 劣勢함을 뜻한다.

### (6) 收益性

이를 實證的으로 吟味키 위해 同工業의 收益性을 比較檢討해 보면

一般 製造業의 賣出額經常利益率이 3.9%인 에 對해 同工業은 2.9%에 머무르는 낮은 水準에 있다.

의당 이의 結果는 작게는 企業의 擴大 再生産과 크게는 同工業 全體의 발전을 阻害 시키는 要因으로 轉嫁된다.

### (7) 生産性

한편 製品原價에 直接加重되는 生産性을 同工業 全體 生産額 平均에서 企業規模의 階層別로 求하면 從業員 5~9人 규모 企業의 1人當 生産性이 23.6%, 10~49人 規模 企業은

45.5%로 나타나있다.

더욱이 如斯한 低能率 상태는 國內食品 工業의 81.3%가 종업원 50人以下의 규모에 있음에 더욱 문제가 있다.

### (8) 原料의 需給構造

現在 主穀의 需給이 108%로서 食糧의 供給 超過를 驅歌하고 있다하되 食糧의 범주가 主穀에 限定되어 있지 않은 바에야 農産物의 供給不足은 어찌하면 永久한 狀態로 보아야 한다.

1976年 農水産物의 輸出入構造는 輸出 557.6百萬불, 輸入 874.1百萬불로서 296.4百萬불의 逆調를 보였다.

近年 우리 나라의 輸出이 急激히 伸張되어 77年 現在 商品의 輸出入 構造는 거의 均衡을 이루었으나(수출 102억불, 輸入 108억불) 農水産部門의 그것은 如前히 불균형 상태에 있다.

더욱이 76年 農産物 輸入 총액중 穀類, 原糖等 輸入이 全體의 95%에 該當한다. 如此한 現象은 우리의 힘의 限界를 벗어난 自然條件의 제약으로 우리의 立場으로서는 生産이 매우 不利하거나 또는 生産이 全無한 品目으로서 緣由 되는 것이다.

한편 生活水準이 높아지고 이에따른 食品工業의 발달추세에서 農水産物의 輸出入 構造는 더욱 負의 「에스카레이팅」이 豫想된다.

### (9) 業界 育成施策

食品工業은 國民 經濟 속에서 매우 重要한 産業이다.

그러나 우리의 工業中心 開發政策과 輸出을 經濟戰略의 最大 目標로 設定함으로써 同工業은 積極인 施策分野에서 疎遠되어 왔음을 위에서 言及하였다.

其實 同工業의 主管轄機關은 商工부에 所屬 되어있다.

그러나 同工業은 業種과 企業體質의 複雜, 經濟의 波及效果가 작은 等 見地에서 同工業에 對한 特別한 育成策은 缺如 된감이 없지 않다.

한편 食品工業은 農水産物과 直接 關連되어 있어 農水産部의 主要 政策對象 임에도 不拘하고 商工部와의 政策所管問題로 農水産部 역시 同工業에 對한 뚜렷한 政策提示도 아쉬운 形편이다.

以上の 몇가지 主要한 事項으로서 開放體制를 前提로한 食品工業의 國內 位置를 考察할 때 同工業의 現位置가 매우 虛弱함을 首肯케 한다.

## 3. 食品工業의 國際比較

한편 國際收支 好轉에 따른 國際開放의 強要와 이로서 國際 資本과의 對決이 不可避하다고 假定하여 우리의 食品工業을 外國의 그것과 對比해 보면

### (1) 資本의 競爭力

資産 資本을 通해본 財務構造의 國際比較는 우리나라 食品工業이 매우 劣勢함을 알 수 있다.

즉 美·日·西獨에 비해 他人資本 依存도가 매우 높고 特히 他人資本중 流通 負債比率이 높아 財務構造가 不安하다 환언하여 他人자본 구성比較는 韓國 81.7%, 日本 76.6%, 美國 51.1%, 西獨 64.5%(75年 현재)로 나타나 있어 이는 結果的으로 企業活動의 窮極的 目標인 企業의 收益性에서 相對的 劣等을 免치 못한다.

### (2) 收益性

위의 具體的 結果인 收益性 比較에서 韓國

은 賣出額經常利益率이 美, 日, 西獨에 比較各各 0.36%, 0.91%, 0.49%의 低水準에 있어 이는 企業 體質의 強化와 擴大生産 餘地에서도 比較 先進國에 매우 뒤져있다.

### (3) 食料品 價格

한편 國際食品價格 對比에서는 韓國은 食品價格 上昇幅(70~75年)이 2.31倍, 同期間中 日本 1.64倍, 西獨 1.28倍, 美國 1.65倍로 나타나 있어 比較諸國에 對해 우리의 價格上昇幅을 크게 웃돌고 있다.

더우기 最近 우리나라의 食品價格은 物價上昇을 主導하고 있어 77年의 物價上昇 平均 11%임에 비해 食料品은 12.3%를 記錄하였다.

이와같은 환경에서 外國製品과의 價格競爭을 勘耐할 수 있는가는 至極히 疑心스러운 일이다.

以上에서 보듯이 國內食品 工業의 比較考察 特別 國際比較考察에서 나타나 있듯 同工業의 現時點에 있어서의 國際開放體制下의 露出은 至極히 危險스러운 것으로 判斷된다.

그러나 再三 言及한 바와 같이 현 韓國經濟의 추세下에서 食品工業도 商品의 國際間對決이 어느 時期엔가는 不可避하여 이를 위한 對備로 同工業의 體質強化를 서둘러야겠다.

따라서 이를 위해 다음 두가지 問題를 提言한다.

## 4. 開放經濟體制와 食品工業

### 가. 食糧生産構造의 再編成

우리의 食糧計劃은 아직껏 主穀의 自給達成에 最大 政策 課題를 두었다.

이는 요즈음 不斷히 보도되고 있는 世界的

인 慢性的食糧不足 현상에 對한 對備으로서나 또는 食糧 事情이 不安하다함은 다른 어느 商品이나 原料의 不足과는 다르며 이는 直接 國民生存을 위협하기 때문에 最少限의 國民 營養은 確保하여야 한다는 見地에서 매우 當然한 일이다.

그러나 生活水準이 현저히 높아지고 生活標準이 變質되어 우리의 食品 소비 패턴이 急速히 變하고 있으며, 特別 穀物需要中心에서 기호식품, 加工食品이 食生活에서 차지하는 比率이 현저히 높아지고 있는 此際에 食糧 自給의 概念은 別途의 角度에서 再檢討해야 할 때가 왔다.

其實 이는 요즈음 肉類 水産物 等の 輸入騷動에서도 그 實證을 感知케 한다. 換言하여 오늘의 우리의 食糧 自給 問題는 主穀의 需要의 自給이라는 소극적 觀念에서 벗어나 이를 食品소비 패턴의 變化에서 把握하고 이에따른 80年代, 90年代 等으로 區分하여 이分析에 적용시키는 ダイナミック한 「食糧生産構造의 再編」을 서둘러야겠다.

이로서 原料問題로서 被動되는 食品工業의 安定成長 위협요인을 最少限 除去시키며 아울러 開放經濟體制下에서 外部의 浸入을 最大限 억제하는 態勢를 갖추어야 한다.

### 나. 食品企業의 콤비나트 시스템

다음으로 生産主體 즉 食品工業의 問題이다 輸出은 一方通行이 아닌 以上 위에서 言及한 바와 같이 國際收支의 好轉과 이에따른 經濟開放의 強要는 國內食品工業의 體質強化로서만이 對處할 수 있다.

그러나 우리의 食品 工業의 現實은 上記 諸 指標에서 吟味한 바와 같이 企業面에서는 資本과 收益性이, 市場面에서는 食品의 價格이 比較諸國에 견주어 너무나도 취약하여 그들과

의 자유로운 경쟁이 國內食品工業에 미칠 結果를 구태어 여기 記述할 必要가 없다고 본다.

그러면 이에 對한 對抗手段의 하나로 이를 食品콤비나트 시스템에서 찾아야 한다고 생각 한다.

우리나라 食品工業은 自家放任的 成長過程 속에서 展開되어 왔다.

이의 結果는 크기는 國民經濟의立場에서 無計劃的인 企業의 立地 原料圈과 加工業間의 連關效果 결여 작기는 企業收支의 低位와 商品의 高價格 形成의 強要, 또한 公害問題 等

그 문제점이 許多하여 이는 終局的으로 國際競爭의 弱勢要因이 되고있다.

따라서 이의 克服은 生産性 提高의 劃期的 手段인 食品工業의 콤비나트化에서 求해야 한다.

詳述하여 이는 關聯企業群의 地域的 集團化로서 技術的 및 生産工程의 結合에 依한 原料의 소비, 제품生産, 販賣 等 諸事業의 經濟性을 追求함을 目的으로 하게 된다.

이로서 國內食品工業은 開放經濟體制下에서 自己防衛와 活路를 찾게 되리라고 생각 한다.



## 日서 새 防腐劑 개발

식품 등을 반영구적으로 보관할 수 있는 새로운 부패방지제가 日本에서 개발돼 화제가 되고 있다.

日本 미쓰비시가스가 개발, 시판하고 있는 에틸리스라는 화학제품은 일반 가정에서도 음식 등을 변질되지 않게 오래 보관할 수 있어 앞으로 널리 보급될 전망이다.

에틸리스의 원리는 식품을 변질시키는 곰팡이와 해충들이 살아가는데 필요한 산소를 모두 흡수시켜 변색과 변질을 막는 것이다.

이 脫酸素劑는 공기가 통하지 않는 비닐 백안의 공기 가운데서 산소를 모두 흡수 변질을 막는다.

에틸리스는 공기가 통하지 않는 硬質의 비닐봉지에 보존하려는 물건과 함께 넣고 비닐 백을 봉하면 손쉽게 오래 보존할 수 있다.

미쓰비시측은 이 물질의 장기 보존 능력을 2년 전부터 테스트해 왔다. 그런데 식빵의 경우 보통 4일이면 곰팡이가 나타났으나 에틸리스를 함께 넣은 것은 오래되어도 곰팡이가 나타나지 않았을 뿐만 아니라 맛도 전혀 변치 않았다는 것이다.

또 이실험에서 에틸리스는 곡식이나 옷의 변질 방지도 커다란 효과를 나타냈다.

산소 호흡 해충들 못살게  
맛·색갈등 오래도록지녀

미쓰비시사는 이와 함께 비닐백의 보관상태를 색깔로 간단히 알아 낼 수 있는 에틸리스아이를 따로 개발했다. 이 에틸리스아이는 산소가 없을 때는 빨간색이지만 비닐 백안에 산소가 스며 들었거나 에틸리스가 제 기능을 발휘하지 못할 경우 보라색으로 변한다. 따라서 이 색으로 보관상태를 알아 새 비닐백 또는 이 물질을 갈면 쉽게 장기 보존할 수 있다는 것이다.