

어는 國內外의 學界 및 產業界 人事들의 助成을 받는 것도 필요하지만 過감한 研究投資가 가장 效果的이라고 생각된다.

또한 先進技術의 導入에도 短期的인 利潤만을 추구하는 것은 지양하고 技術導入을 심의할 수 있는 政府의 단일창구를 두어 國內 食品工業의 發展에 이바지할 수 있는 先進技術의 導入이 필요하다고 본다.

이런 모든 점을 보아 食品工業이 단지 개인의 이윤만을 택하기 보다 국민의 食生活 改善에 이바지할 수 있고, 安保的 차원에서 食糧資源의 確保와 效用에 기여하는데 적극 참여하여야 한다.

이런 장기적인 안목으로 企業이 이끌어질 때 食品工業이 發展할 수 있으리라 생각된다.

#### 4. 食生活 政策方案

##### 가. 適正營養 및 食糧供給量 再設定

첫째, 國民의 最低 및 適正營養 所要量의 재설정 필요하다. 즉, 현재의 食生活이 飢消費에 편중되어 단백질, 脂肪質 및 무기질 등의 供給水準이 낮다는 점 등이 적지 않은 문제로 대두되어 왔다.

이에 따라 年齡別, 性別, 勞動程度別에 따른 熱量, 단백질, 지방, 비타민류 및 무기질의

최저 및 適正所要量과 供給量이 설정되어야 하고 둘째, 國內賦存食糧資源의 최대 활용을 위한 資源節約型 食단을 작성하여야 한다. 이는 食品섭취 實態調査 分析에 의한 營養 適合性 分析을 하루 빨리 電算化하고 이에 따라 食단작성을 전산 프로그래밍하며 주곡에 대체할 수 있는 보리, 감자, 닭, 돼지고기 등의 賦存資源을 이용한 製品이 開發되어야 한다.

##### 나. 食糧資源의 立體的 生産計劃

첫째, 原料의 品種改良으로 生産量의 增大 및 製品品質의 高級化 誘導 즉, 다수확 品種改良에 力點을 두어야 할 것이고 둘째, 產地 개간 등 土地의 集約的 營農方式에 의한 食糧生産策을 강구하여야 할 것으로 보며 이에 따른 食品의 流通體係 改善을 위한 저온유통 기법이 개발되어야 할 것으로 보인다.

##### 다. 技術開發分野의 政策的 配分

國民食糧의 長期的 安定 確保를 위한 食品素材를 開發하고, 研究期間이 오래 걸리거나 一般 企業體에서 다루기 힘든 성격의 연구를 공공연구기관에서 적극적으로 研究할 수 있는 官民相互의 밀접한 관계를 가져야 국가가 필요로 하는 방향의 食生活改善 研究이 이루어질 것으로 보인다.

## '86, '88을림픽食品 開發方案

徐 奇 奉

〈農漁村開發公社 研究委員〉

### 1. 序 論

人口의 流入과 移動은 적으나 크나 第1次

的으로 그 人口의 生命保存手段인 食品의 供給問題가 뒤따르게 되며 이것을 合理的으로 잘 處理하는 것보다 더 先決되어야 할 問題는

없다고 본다. 그러나 우리의 食生活史 自體가 그냥 있는 그대로를 먹고 살아온 自然發生的인 食文化的 過程이었기 때문에 이의 重要性을 皮膚로 느끼기가 어렵다.

이번에 맞이할 '86, '88행사의 경우는 人種이 다르고 生態가 다른 外國사람이 이와 같이 一時에 大學流人한 歷史가 없을 뿐만아니라 또한 이들에게는 近大史에 손꼽히는 經濟跳躍國으로 선전이된 韓國의 이미지를 실제 現地에서 實感해 보자는 期待도 있다. 그런데 到着하자마자 韓國을 맛보는 음식자체가 입에 맞지 않고 음식을 주는 方法, 施設이 말이 아니고 이와 같이 거립직한 立場에서 먹은 음식이 흔히 있을 수 있는 消化障害라도 이르킨다면 문제는 深刻해 진다. 따라서 入國選手團이나 觀光客에 대하여 最優先的으로 配慮해야 할 이들의 食生活問題를 點檢하여 하자없는 즐거운 韓國潛在을 保障할 수 있도록 對策을 세우는 것은 이번 올림픽을 즈음한 綜合對策에서 빼놓을 수 없는 重要한 課題라고 본다.

## 2. 올림픽人口와 期間中 地域生態의 變化

이번 올림픽의 行事期間은 '86아시안게임의 경우는 10月 초부터 16日間, '88행사의 경우는 9月 중순부터 같은 期間으로 豫定되고 있으며 올림픽을 즈음한 流入外來人口는 아직 모든 行事計劃이 具體化되어 있지 않았기 때문에 選手團, 競技關係者 및 觀光客의 숫자를 精確히 추정하기가 어렵지만 觀光公社 및 有關機關의 추정을 토대로 推計하여 보면 表 1, 2와 같다. 表 1의 參加選手團 및 附隨人員은 歷代올림픽組織委의 先例를 기준으로 推정한 것이기 때문에 비교적 現實數字와 大差가 없으리라 보지만 表 2의 觀光客推定數는 대단히

<表 1> 參加選手團 및 附隨人員

單位：名

行 事 區 分	參 加 國	選 手 員	報 導 陣	競 技 關 聯 者	青 少 年 團	計
'86아시안 게임	36	5,000	2,300	2,500	—	9,800
'88 올림픽	151	12,000	11,000	5,000	1,800	29,800

<表 2> 觀光客推定數

單位：萬名

行 事 別	外 國 人	內 國 人	計	備 考
'86 아시안 게임	150~160	50~100	200~260	外國人中 事業關聯人員 1~2萬推定
'88 올림픽	180~220	150~200	330~420	外國人中 事業關聯人員 5~10萬推定

流動的이다. 여기 숫자는 물론 행사를 前後하여 全期間동안에 다녀간 사람의 總數를 말하는 것이며 1日常住人員과는 概念이 다르다. 그러나 行事最盛期의 1日 最大 外來人口는 數 10萬으로 보아야 함은 틀림없다. 이것도 廣範圍하게 分散되는 것은 아니며 制限된 場所에 雲集하게 된다.

이러한 적지 않은 外來人波를 處理할 수 있는 交通手段, 宿泊施設도 문제이지만 끼가 돌아오면 이들도 먹어야 하는 食事問題가 상상의 外로 크게 擡頭된다. 選手, 任員 등을 제외한 기타 外來人들은 아침食事は 숙소에서 한다 하더라도 점심이나 저녁은 대개 自由食을 택하게 될 것으로 豫상된다. 따라서 서울 市民의 경우 既存外食人口數에 대한 外來外食 人口數의 比重은 너무나 크기 때문에 既存의 外食生態와는 판이하게 달라질 것이다. 여기서 問題가 되는 것이 식당의 施設容量 수준, 接客方法 및 食單의 內容일 것이다.

現在 서울시의 대중음식점은 27,000여개소, 전문음식점이 약 1,300개소가 있지만 이 중에서 國際水準의 內實을 가지고 있는 것이 과연 몇이며 또한 이번 行事時의 集結人波의 濃度에

알맞게 分布되어 있느냐 하는 문제 등이 있다.

### 3. 外國人의 食慣習과 來韓觀光客의 食品選好傾向

이번 行事に 入國하는 外國人의 國籍數는 行事參加國이 '86년에 36個國, '88년에 151個國으로 豫定되고 있다. 이들이 지니고 있는 食慣習은 그 나라의 種族, 부존자원, 傳統文化의 토대 위에 구축된 固有性을 지니고 있어 外國에 가서도 자기네들이 익힌 食慣習을 만족시키려는 욕구는 변함이 없다. 극단적으로 이 디오피아의 信仰人들은 無果바나나나무(False bananatre)를 주식으로 먹으려 한다든지 힌두교 신자들은 쇠고기를 배격하며 모스렘교도들은 돼지고기를 忌避하는 고집을 갖고 있는 등 제각기 자기 입맛을 希求한다. 그러나 일부에서는 外國에 갔으니 그 나라의 食品을 한번 吟味해 보고저 하는 好奇心이 작용하기도 한다.

그런데 외국사람을 접대하는 마당에서 이와 같이 各國人의 嗜好에 일일이 맞춰서 飲食을 챙길 수는 없다. 몇가지 공통적인 趣向을 분석하여 이에 대체적으로 準하는 方向으로 추진할 수 밖에 없을 것이다.

現在 우리나라에 入國하고 있는 外國人의 國籍別 構成內容은 종합적인 集計는 어렵지만 1983년 5월에 農開公食品研究所에서 調査한 바에 의하며 프라자호텔등 13個 宿泊業所에 年間 약 1,500,000명이 投宿하게 되는데 國籍別 構成內容은 歐美人이 약 31%, 日本人 35%, 東南亞人 17%, 기타가 17%로 되어 있다. 이 중 특히 “한국의 집”(전형적인 韓食집)을 찾은 外國人의 구성은 歐美人 40%, 日本人이 35%, 東南亞人이 15%, 其他가 10%로 집계되었다. 또한 이들의 食品嗜好에 대하여 조사

된 내용을 보면 韓國料理의 경우 국적에 區別 없이 불고기와 갈비類가 합하여 약 30%정도로 으뜸을 차지하고 있고 다음이 산적類, 전유魚 등이며 東南亞人의 경우 특히 ㅍ리탕에 대한 嗜好도 상당히 있음은 興味있는 일인 것이다.

後食分野에서는 역시 과일類가 30~100%로 壓倒的이며 다음이 식혜와 화채 등의 韓國固有의 傳統食을 選擇하는 傾向도 注目할 수 있을 것이다.

한편 洋食分野에서는 역시 스테이크類가 國籍區分없이 20~35%水準으로 으뜸이며 다음이 새우요리가 共通的인 嗜好가 있음을 알 수 있다. 닭고기는 歐美人, 東南亞人에 있어서 약간의 嗜好가 있으나 日本人은 좋아하지 않으며 샌드위치는 歐美人, 日本人이 다소 좋아하는 傾向이 있다. 洋食에서 後食品目的 選好度는 아이스크림, 과일, 커피의 順으로 共通的이며 歐美人의 경우 파이類, 東南亞人은 특히 紅茶에 대한 嗜好가 상당히 있음을 알 수 있다.

中國料理分野에서는 豫想의로 해삼전복料理에 대하여 共通的인 人氣를 보여 주고 있고 다음이 새우料理였으며, 後食은 과일, 은행湯, 리찌두부, 사과湯, 바나나湯 등을 選擇하는 傾向이 있다.

日本料理에 있어서는 國籍別로 嗜好의 差가 심하며 歐美人과 東南亞人은 스기야끼, 덴뿌라를 많이 찾으며, 日本人은 생선초밥, 생선구이, 생선회 등의 각종 魚類料理를 擇하고 있다.

飲料分野에서는 과일주스와 麥酒에 대하여 各國人 共通으로 壓倒的인 嗜好를 나타내고 있으며 위스키와 진은 歐美人에게, 정종은 日本人과 東南亞人에게 偏向的인 人氣를 지니고 있음을 알 수 있다.

#### 4. 올림픽行事を 위한 食品供給 및 開發對策

前述한 內容을 勘案하여 이들의 食生活과 關聯된 諸般問題를 무난하게 해결하기 위해서는 다음과 같은 몇가지 側面을 檢討하여 對策을 세워야 할 것이다.

##### 가. 選手村의 食生活面

選手村의 給食問題는 歷代올림픽委員會(IO-C)總本部에서 編成示達된 食單에 의해서 給食하도록 되어 있다 한다. 물론 이와 같은 食單編成은 營養學的인 側面과 國際的인 食品嗜好에 근거를 둔 것이며 營養的인 근거는 <表 3>와 같은 肉體의運動에 所要되는 에너지要求量을 勘案하여 各選手가 營養學的으로 하자없는 水準으로 食品을 調合한 것으로서 여기에 Moslem 교도를 위하여 돼지고기를 排除한 것과 Hindu교도를 위하여 쇠고기를 省略한 것 등을 별도로 마련하는 配慮까지 되어 있다 한다. 따라서 選手村의 食生活對策에 대해서는 어떻게 하면 限定된 食事메뉴를 充當할 수 있겠느냐 하는 것이 研究對象이 된다. 이것도 總收容人員이 1만명을 넘을 경우는 衛生保安問題도 있고 해서 安逸하게 생각할 수 없는 課題라고 보며 다음과 같은 順序로 검토해야 할 것으로 본다.

1) 國內調達可能品目과 수입에 의존해야 하는 品目の 區分.

<表 3> 運動에 所要되는 에너지量

單位 : Kcal/kg/hr

基礎代謝(BMR)	자전거경기	권투	乘馬	Rowing	Skating	달리기	水泳
1.0	7.6	11.4	6.7	16.0	3.5	7.0	7.9

資料 : Kraus et al, Food, Nutr. & Diet Therapy, 1979.

2) 國內調達可能品目の 調達方法의 검토, 契約生産, 自由調達 또는 現場調理등.

3) IOC提示메뉴에 韓國的 立場에서 調整可能範圍 檢討.

4) 品質管理 및 衛生監視에 대한 徹底한 對策樹立등.

##### 나. 觀光外來人口의 食生活面

###### · 食品調理서비스分野

###### 1) 施設面

(外來人波의 集結豫想地)

○ 食堂施設을 一定基準하에 新裝, 改修 또는 整備하여 國際水準에 符合시킨.

○ 料食의 種類別로 店舖數를 合理的으로 按配.

○ 制限된 數의 大規模綜合食堂의 新設育成—韓食, 洋食, 中國食, 日食 등을 한 場所에서 자유롭게 選擇할 수 있는 形態.

○ 歐美人에게 익숙한 Self-service式 食堂의 유도.

(其他地域)

○ 適切한 場所에 Fast food코너 增設

햄버거, 치킨, Hot cake 등.

○ 路上의 簡易賣食所를 양성화하여 일정한 施設基準을 설정 近代化.

○ 自動販賣機의 增設 및 運用面에서 衛生狀況을 規制.

○ 슈퍼체인의 近代化 및 品目多樣化(輸入品 陣列增大)

###### 2) 飲食品質面

○ 飲食種別로 基本材料, 基本調理方法 등을 基準化하여 調理士의 教育實施.

○ 注文食單制의 徹底한 勵行으로 食後殘量利用을 不許하는 制度를 強化.

○ 專門飲食店의 食品은 品質을 高級化하고 專門性을 부여할 수 있는 資格要件을 強化

○ 外國人에人氣가 있는食品을集中的으로品質改善.

3) 調理接客面

○ 調理環境, 조리기구, 화장실 및 從業員의徹底한清潔維持.

○ 顧客에 대하여 친절하고 服從, 案内하는奉仕의姿勢의 생활화.

○ 불쾌한 視聽覺要素의 一掃, 음식에 대한가위질, 두루마리화장지 사용 禁止, 高聲 및 騒音防止등.

다. 食品開發供給面

올림픽行事로 모여드는人口數는 많다 하더라도 滯在期間은 前後夜의 餘波를 고려하더라도 1개월 정도면 끝난다. 이 期間동안에 消費되는 어느 特定食品의 量을 對象으로 하나의 企業을 育成한다 해도 올림픽終了後에 持續性이 없으면 안될 것이며 行事가 끝난 후에도 계속 발전하여 外人接待 및 國民의 食生活에 보탬이 되는 것이 바람직하다. 이러한 觀點을 고려하여 앞으로 開發方向을 整理해 보면 다음과 같다.

1) 外國人의 食慣習에 맞는 食品으로서 國內既存品은 品質을 改善하고 없는 것은 輸入한다.

· 國產品品質改善對象의 예

오렌지쥬스—物성과 食味改善

햄 類—色澤과 組織改善

Fruit cocktail類—固形物의 形態改善

후라이드치킨—튀김處理法 改善

보리후레이크—組織感改善

햄, 쏘시지類등—色澤 및 燻製技術改善

· 輸入考慮對象의 예

Natural cheese—화단, 프랑스

洋食用 Sauce類 및 香辛料—홍콩, 美國

Beef stake原料(T-bone등)—호주, 뉴질랜드

Olive 및 Limabean통조림—이태리, 美國

南方果實 및 乾果類등—대만, 이태리

햄버거 및 Fried chicken등—美國(商標中心)

2) 外國人 食慣習에 맞는 것으로서 國內開發이 可能한 것은 積極開發한다.

· 飲料分野의 예

스포츠飲料—無機質첨가飲料

人蔘混合野菜쥬스—V8型 野菜쥬스에 人蔘添加

Liqueur類—果實, 五加皮抽出物 등으로 만든 酒精飲料

飲料水등—炭酸食水(7-up과 技術提携)

· 肉類製品의 예

Pork hash—豚肉에 감자, 야채混合加工

乾燥 Bone햄—뼈가 包含된채 加工한 생햄

Corned beef등—西歐型調味우육加工品

· 魚類製品의 예

燻製魚—燻煙處理한 魚類加工品

멸치휘젓—멸치를 鹽淸한 후 휘젓으로 調製하여 통조림化

魚肉두부—魚蛋白과 大豆를 混合 두부化한 것.

· 其他

歐美型 Pancake, Potato french fries, Sweet corn의 통조림 등.

3) 韓國固有의 傳統食品으로서 外國人 嗜好에 맞을 수 있는 것은 積極的으로 品質改善하여 勸獎한다.

예 : 불고기, 갈비類, 신신로 산적類, 전類, 식혜, 수정과등 .

5. 結 論

要컨데 올림픽行事를 맞이하기 위한 食品의 開發, 供給, 給食管理의 問題點 등을 研究하여

對策을 樹立하는 것은 積極的인 政府主導下에 서단 가능하며 民間이 아무리 企業倫理와 事業實力을 바탕으로 最大限의 노력을 한다해도 올림픽이라고 하는 것이 생소한 行事이고 이의 綜合構造를 잘 모르는 立場에서 施行錯誤를 犯하기가 쉽다. 따라서 政府가 先頭에서 牽引車役割을 하며 民間은 그 機能을 完遂하는 方式의 徹底한 政府主導의 戰略事業으로 推進해 나가야 할 것이며 이와 같이 하기 위해서는 다음과 같은 措置가 必要한 것으로 본다.

① 本事業을 위한 調查研究, 教育訓練, 事業開發, 技術導入 등에는 必須的으로 政府의 資金支援이 手반되어야 하며 이 資金의 出處

는 各部處의 既存財源에 依支할 것이 아니라 올림픽組織委 또는 이의 專擔部處에서 直接確保하여 管掌해야 할 것이며 아니면 해당部處에다 올림픽名目豫算으로 特配措置한다.

② 올림픽을 위한 食品의 生産, 給食에 關係되는 調查研究, 教育訓練, 技術支援등 일체의 綜合的인 助成業務를 農開公食品研究所에 委任하고 올림픽行事 當局에 積極協助토록 制度的인 措置를 取한다.

③ 輸入이 不可避하거나 또는 外國과의 技術提携對象品目에 대하여는 制限, 禁止등의 既存措置에 不拘하고 果敢하게 特例措置를 取하여 開放한다. ■

## 2백 60여개 食品産業體 지원

— 農漁村開發公社에서 내년부터 —

농어촌개발공사는 내년부터 5년간 1천 2백 58억 3천만원을 민간기업체에 지원하여 식품산업의 근대화를 추진해 나갈 계획이다.

농수산부에 따르면 농어촌개발공사는 이 사업의 효율적인 추진을 위해 IBRD(세계은행) 차관 1억달러와 농업개발자금 1백 88억 7천 3백만원을 사용키로 하고 이미 지난 8월 30일 공공차관협의위원회의 결정과 9월

일 당정협의를 거쳐 차관도입신을 확정했다.

농어촌개발공사는 또 이번 국회에 동의안을 내놓고 있는데 이 안이 국회에서 확정되면 내년부터 농·수·축산물의 저장, 가공 등 2백 60여개의 관련 식품업체에 소요자금의 75%까지 지원할 예정이다.

지원조건은 연리 12.5%로 3년거치 9년 분할 상환조건인데 내년에는 약 1백원이 지원될 것으로 보여진다.