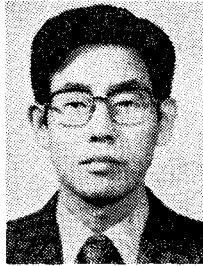


# 水産加工業의 現況과 發展方向



朱 尤 一

〈韓國農村經濟研究院 水産開發研究室長〉

## 1. 序 言

水産物은 漁撈漁業이든 養殖漁業이든 最初生産은 대부분 바다에서 일시 다획적으로 이루어지고, 반면 最終消費는 家庭에서 소규모 多發的으로 이루어진다. 이 처럼 生産者에서 消費者에게로 流通되는 데는 時間的으로 격차를 보이는데, 이를 방해하는 水産物의 要件으로 腐敗性을 들 수 있다. 즉 水産物은 어느 食品보다도 鮮度變化가 빠르고 이에 따라 商品價値가 크게 달라진다.

이리하여 水産物의 貯藏性을 높이기 위한 水産加工 方法들이 생겼는 바, 이에는 乾燥, 鹽藏 처럼 단순 低次加工에서부터 冷凍, 통조림 등 高次加工에 이르기까지 점차 發展 多樣化되어 왔다. 食品加工産業의 일환으로서의 水産物 加工業은 食品의 貯藏性을 향상시켜 食品價格安定에 기여함은 물론 營養水準과 맛에 대한 滿足度를 증대시키며 便宜食品에서의 예와 같이 변화하는 생활에 적응함으로써 食品消費水準을 향상시키는 데도 크게 기여하

고 있다.

우리나라는 지난 20여년간에 걸친 經濟成長과 所得增大로 이제는 生命 유지를 위한 生活水準을 넘어 個人的 嗜好에 따라 食品을 선택하게끔 되었다. 이것이 食品工業의 成長을 촉진하고 보다 많은 종류의 食品加工을 유발시켰다. 그러나 水産物 加工分野는 다른 食品分野에 비하여 그 成長速度가 그다지 빠르지 못했다.

여기서는 우리나라 水産物의 需給 및 利用 動向, 食料品製造業에서의 水産加工業의 位置, 水産加工 施設, 水産加工의 問題點과 앞으로의 對策 등을 살펴보기로 한다.

## 2. 水産物 需給動向

國內 水産物의 供給은 生産과 輸入으로 이루어진다. 生産 즉 總 漁獲量은 60年代 이후 꾸준히 증가하여 81년에는 2,812千%에 이르러, 史上 最大의 漁獲量을 보였다<表 1>. 한편 水産物 輸入은 輸出用 原料로서의 輸入이 대부분이긴 하나 內需用 輸入도 약간 있는 바

表 1. 水産物 需給動向

單位：生重量 千%

年度		1970	1975	1979	1980	1981
區分	生産	935	2,135	2,422	2,410	2,812
	輸入 (内需用)	—	—	56 (20)	41 (2)	48 (2)
合計		935	2,135	2,478	2,451	2,860
需要	内需	776	1,562	1,690	1,755	2,129
	輸出	159	573	788	696	731
自給率(%)		120	137	143	137	132
1人當年間内需 量(kg)		24.1	44.3	45.0	46.0	55.0

資料：水産廳(1982), 「水産加工食品開發計劃」.

81年の 경우 우리나라 總水産物 輸入量은 48千%인데, 이中 内需用은 2千%에 불과했다.

81年 生産과 輸入을 합한 水産物 總供給量은 2,860千%이나 되었다.

한편 需要측면에서 보면, 内需用 水産物은 매년 꾸준히 증가하여 81년 2,129千%까지 이르렀으며, 輸出用 水産物은 79년까지는 계속 증가하여 788千%에까지 이르렀다가, 그후 줄 낮아져 81년 731千%을 輸出하였다.

生産량을 内需量으로 나눈 값을 自給率이라 할 때, 우리나라에서 水産物은 어느 食品 種類보다도 自給率이 높다. 즉 79년 143%에서 81년 132%로 떨어지긴 했으나 아직도 國內消費에 비해 생산은 충분한 여력을 갖고 있다. 그렇다고 國內消費를 제한하고 輸出만 한 것은 아니다. 1人當年間 水産物 内需量은 아직도 매년 증가 경향으로 81년에는 55kg에 이르르고 있다. 이는 世界的으로 보아 상당히 높은 편이다.

### 3. 水産製品의 需給實績

表 2에서 보는 바와 같이 우리 나라 沿近海 漁獲量은 아직 증가하는 경향에 있는데, 이中 鮮魚로의 利用量은 최근 정채상태에 있고, 반

表 2. 加工品目別 原料配分量

單位：生重量 千%

年度		1970	1975	1979	1980	1981
區分	沿近海漁獲量	846	1,569	1,936	1,952	2,245
鮮魚 加工原料 (加工率)		576	928	1,035	954	1,033
		270	641	901	998	1,213
		(32.0)	(40.8)	(46.5)	(51.1)	(54.0)
乾製品		67	119	192	203	204
鹽辛藏製品		10	23	33	47	38
海藻製品		82	233	197	275	275
冷凍製品		78	133	245	267	351
통조림		13	54	105	74	132
調味加工		2	12	31	25	32
煉製品		1	11	14	38	84
魚油粉		17	56	84	69	97

資料：水産廳(1982), 「水産加工食品開發計劃」.

면 加工原料로의 利用量은 계속 증가하고 있다. 이에 따라 漁獲量에 대한 加工原料量의 比인 加工率은 점차 높아져 81년 沿近海 漁獲量 2,245千%에 대해 加工原料量이 1,213千%으로 加工率은 54%에 이르렀다.

이中 冷凍品에 351千%, 海藻製品에 275千%, 乾製品에 204千%이 대량 이용되고 있다. 原料配分量 중 특기할 만한 사실은 煉製品으로, 비록 81年에도 84千%으로 아직 전체 加工原料量의 6.9%에 불과하나 과거 10년간 어느 品目보다 급성장하여 오고 있다.

FAO통계에 따르면 80年 全世界 總漁獲量은 72,191千%이었는데, 이中 20.5%인 14,801千%이 鮮魚 그대로 食用化되었고, 나머지 79.5%인 57,390千%이 加工利用 되었다. 그리고 회用 生鮮을 좋아하는 日本은 80年 82.8%의 加工率을 보임으로써 당시 우리나라 水産物의 加工率 51.1%보다 모두 높은 水準을 나타내고 있다. 이는 國際化하는 우리 食生活 變化를 감안할 때, 우리의 水産物 加工率은 지금보다 더욱 높아질 것임을 짐작케 한다.

表 3은 加工品目別 製品生産量을 보이고 있

表 3. 水産加工品目別 製品生産量

單位：製品重量 千%

品目		年度				
		1970	1975	1979	1980	1981
合計		106 (100)	195 (100)	315 (100)	367 (100)	482 (100)
低次加工品	小計	36 (34)	82 (42)	101 (32)	136 (37)	159 (33)
	乾製品	18	30	45	54	73
	鹽辛藏品	6	21	26	38	31
	海藻製品	12	31	30	44	55
高次加工品	小計	70 (66)	113 (58)	214 (68)	231 (63)	323 (67)
	冷凍品	62	87	171	187	245
	통조림	5	9	16	11	20
	調味加工品	1	4	6	6	8
	煉製品	1	3	4	13	30
魚油粉	1	10	17	14	16	

資料：水産廳(1982), 「水産加工食品開發計劃」.

다. 品目別로 加工收率이 다르므로 總 原料消費量이 곧바로 製品生産量과 정비례하는 것은 아니지만 대체로 原料量 增加에 따라 沿近海水産製品生産量도 증가하여 81년 482千%에 이르고 있다. 이 중 乾製品, 海藻製品 등 低次加工品이 159千%으로 33%이고, 冷凍, 煉製品 등 高次加工品이 323千%으로 67%를 차지하고 있다. 이 같은 低·高次 加工比率은 과거 10여년간 큰 변동이 없이 거의 같은 비율을 유지하고 있다.

한편 水産製品 供給量은 계속 증가하고 있으나 需要측면에서 輸出量은 매년 정체상태에 있어, 內需量이 급증하고 있음을 나타내고 있다. 80년의 경우 水産製品 供給量은 367千%이었는데, 이 중 內需에 270千%인 74%가, 그리고 輸出用으로는 97千%인 26%가 쓰였다.

#### 4. 食料品製造業에서의 水産加工業의 位置

韓國 標準産業分類上의 食料品製造業(Code No. 311과 312)은 다시 11個 業種部門으로 분류된다. 이 중 Code No. 3114가 「海産物 통조림 및 加工貯藏業」으로서 여기에는 水産物의 乾燥, 鹽藏, 燻製, 冷凍, 통조림 및 其他 食用製品 등이 포함되나 魚油脂, 魚粉, 寒天은 포함되지 않는다. 魚油脂는 動植物 油脂(Code No. 3115)에, 魚粉은 配合飼料(Code No. 3122)에, 그리고 寒天은 其他 食料品(Code No. 3121)에 포함되어 있다. 여기서는 統計처리상 「海産物 통조림 및 加工貯藏業」만을 水産物加工業部門으로 보기로 하는 바, 그리하여도 경향을 파악하는데 큰 무리는 없을 것이다.

經濟企劃院이 조사한 <表 4>, 80년 現在 우

表 4. 1980년 食料品 製造業 部門別 指標

Code No.	業種部門	事業體數(個)	從業員數(名)	生産額(百萬元)	附加價値(百萬元)
311-312	食料品製造業合計	3,331	138,886	3,135,238	926,870
3111	屠殺·肉加工處理	83	4,281	40,498	19,703
3112	酪農品	108	10,608	407,497	141,372
3113	果菜類 통조림 및 加工品	140	7,346	71,857	24,806
3114	水産加工品	796	28,557	226,484	84,122
3115	動植物 油脂	94	4,652	164,494	39,357
3116	搗精 및 製粉	695	14,734	296,084	75,844
3117	빵	520	31,557	499,093	177,901
3118	製糖	4	2,093	407,984	78,672
3119	製菓	110	9,995	212,157	78,850
3121	其他	636	17,742	350,535	129,409
3122	配合飼料	145	7,321	458,595	76,834

資料：經濟企劃院(1982), 「鑛工業統計調查報告書 1980」.

表 5. 1980년 食料品 製造業 事業體當 및 從業員 1人當 指標

Code No.	業 種 部 門	事 業 體 當			從業員 1人當	
		從業員數 (名)	生 產 額 (百萬원)	附加價值 (百萬원)	生 產 額 (千원)	附加價值 (千원)
311-312	食料品 製造業 平均	41	941	278	22,574	6,673
3111	屠殺·肉加工處理	51	488	237	9,459	4,602
3112	酪 農 品	98	3,773	1,309	38,414	13,326
3113	果菜類·조림 및 加工	52	513	177	9,781	3,376
3114	水 產 加 工 品	35	285	106	7,930	2,945
3115	動 植 物 油 脂	49	1,750	419	35,359	8,460
3116	搗 精 및 製 粉	21	426	109	20,095	5,147
3117	빵	60	960	342	15,814	5,637
3118	製 糖	523	101,996	19,668	194,927	37,588
3119	製 菓	90	1,929	717	21,226	7,888
3121	其 他	27	551	203	19,757	7,293
3122	配 合 飼 料	50	3,163	530	62,641	10,495

資料：經濟企劃院(1982), 「鑛工業統計調查報告書, 1980」.

리나라 5人 이상 從業員을 고용하고 있는 食料品製造業 事業體數는 總 3,331個이고, 이 중 水產加工業體數는 796個로 전체의 23.9%를 차지하여 11個 食料品 業種部門중 가장 많은 事業體를 갖고 있다. 水產加工業과 競爭 관계에 있다고 생각되는 屠殺·肉加工處理部門은 83個業體만 갖고 있다.

從業員數로 보면, 食料品製造業 從業員數는 總 138.9千名인데, 이 중 水產加工部門은 28.6千名으로 전체의 20.6%이나 빵·麵部門의 31.6千名(22.7%)보다는 좀 낮은 從業員數에 있어 2位를 차지하고 있다. 그리고 屠殺·肉加工處理業은 4.3千名이었다.

한편 80년 우리나라 5人 이상 從業員을 고용하는 食料品製造業의 總 生 產 額은 3兆 1,352億원인데, 이 중 水產加工部門의 生 產 額은 2,265億원으로 전체의 7.2%에 불과하다. 生 產 額 기준 최대 生 產 部門은 빵·麵部門의 4,991億원이고, 최하위는 屠殺·肉加工處理部門이었다. 水產加工部門은 순위로 보면 中位水準에 속한다.

附加價值로는 食料品 製造業의 總 9,269億원 중 水產加工部門은 841億원으로 生 產 額 比率보

다는 다소 높은 9.1%이었으나 順位로는 全部 門 中 中位 정도를 넘지 못하고 있다. 그리고 屠殺·肉加工處理部門은 197億원으로 최하위였다. 종합하여 보면 全食料品 製造業에서 水產加工部門은 事業體數 및 從業員數에 있어서는 他部門보다 월등히 높으나 生 產 額과 附加價值면에서는 中位圈에 머물러 있다. 이는 事業體當 規模가 비교적 낮은 데 원인이 있다 하겠다. 이를 보다 자세히 알아보기 위해 部門別 事業體當 및 從業員當 諸指標를 계산하여 表 5에 실었다.

全食料品 製造業 事業體當 平均 從業員數는 41名인데 水產加工業部門은 이보다 적은 35名이었다. 製糖, 酪農品, 製菓業部門은 모두 事業體當 90名 이상의 從業員을 고용하고 있으며, 屠殺·肉加工處理部門도 51名이나 고용하고 있다. 水產加工業보다 적은 從業員을 고용하고 있는 部門은 搗精 및 製粉業과 其他業部門 뿐이었다.

事業體當 生 產 額 및 附加價值는 食料品 製造業 平均이 각각 941百萬원과 278百萬원이고, 水產加工業部門은 각각 285百萬원과 106百萬원이었다. 그리고 屠殺·肉加工處理部門은 水

産加工業보다 2倍 정도씩 많은 488百萬원과 237百萬원이었다. 水産加工業이 食料品製造業 11個部門중 가장 낮은 값을 보이고 있다.

한편 從業員 1人當 生産額 및 附加價値로 보아도 水産加工部門의 영세성이 나타나고 있다. 食料品 製造業 平均 從業員 1人當 生産額은 22.6百萬원이고 1人當 附加價値는 6.7百萬원인데 비해 水産加工業部門의 從業員 1人當 生産額은 7.9百萬원이고, 1人當 附加價値는 2.9百萬원으로, 이역시 11個 食料品業種 중 가장 낮은 값이었다. 屠殺·肉加工處理部門도 9.5百萬원과 4.6百萬원으로, 비록 食料品 全體 平均値보다는 훨씬 낮지만, 그래도 水産加工業部門보다는 높았다.

모든 指標를 종합해 볼 때 水産加工業部門은 全食料品 製造業部門중 事業體數만 난립되어 있을 정도로 많고, 事業體當 平均 規模는 가장 영세한 것으로 나타났다.

## 5. 水産加工 施設

水産業法上 水産製造業은 水産廳長의 許可를 要하는 業種과, 許可 이외의 모든 業種을 道知事 申告業種으로 구분하고 있다. 許可業種에는 冷凍, 통조림, 魚肝油, 寒天, 고래處理業의 5種額가 있고, 申告業種으로 중요한 것은 乾燥品, 鹽辛藏品, 海藻製品, 調味加工品, 煉製品 등의 水産製造業이 있다.

81년말 現在 우리나라 水産製造業 許可施設 現況을 表 6에서 살펴 보면, 許可業體數는 總 472個所로 1日 總 生産能力은 5,983T/D이었다. 이 중 冷凍業이 350個所에 4,674T/D를 갖 가장 큰 몫을 차지하고 있다. 冷凍業體중 최저 소 生産能力 시설업체가 1.5T/D이고 최대 시설업체는 89.8T/D로, 平均 13.4T/D의 生産能力을 갖추고 있다. 통조림業은 總 79個所로

表 6. 水産製造業 施設現況(1981年末 現在)

單位: 個, T/D

區 分	個所	總生産 能 力	工場當 平 均 生産能力	工場別 生産能力	
				最小	最大
申告業計	953	3,025.2	3.17	—	—
乾 燥	16	125.5	7.84	0.03	80
煮 乾	72	143.3	1.99	0.06	32
鹽 藏	268	1,807.4	6.74	0.14	50
鹽 辛	125	317.1	2.54	0.03	64.8
海藻加工	73	120.7	3.26	0.1	22
調味加工	158	183.3	1.16	0.03	13
燻 製	10	5.4	0.54	0.1	1
煉 製	185	308.7	1.67	0.02	20
其 他	82	13.8	0.17	—	—
許可業計	472	5,983	12.7	—	—
冷 凍	350	4,674	13.4	1.5	89.8
통 조 림	79	1,149	14.5	1.4	54
魚 肝 油	22	62	2.8	0.25	12.6
寒 天	20	8	0.4	0.18	0.87
고래處理	1	90	90.0	—	—

資料: 水産廳(1982). 「水産製造業務便覽」.

總 生産能力이 1,149T/D이며, 最小 生産能力業體 규모가 1.4T/D, 最大業體 규모가 54T/D이고, 平均은 14.5T/D이었다. 魚肝油業體는 22個所로 平均 2.8톤의 日産能力이 있다. 寒天은 20個所로 總 8T/D의 施設이 갖춰져 있다. 高래處理業은 우리나라에 1個所만이 許可되어 있는데 日産能力은 90톤이다.

한편, 81년말 現在 우리나라의 水産物製造 申告業體數는 總 953個所로 總 施設規模는 3,025T/D이다. 이 중 鹽藏業이 業體數 268個所, 日産能力 1,807톤으로 가장 큰 규모이다. 다음으로 煉製品, 調味加工品, 鹽辛品이 事業體數나 總 日産能力으로 보아 중요한 業種들이다. 한편 工場當 生産能力으로 보아 규모가 가장 큰 申告業種은 乾燥業으로 7.8T/D이고, 다음이 鹽藏業의 6.7T/D이었다. 燻製業은 業體數나 生産能力이 가장 소규모로 10個 業體에 總 5.4T/D의 施設規模를 갖추고 있다.

이 같은 水産製造 施設規模를 生産實績에

맞추어 보면 水産製造施設이 너무 방대한 값이 있다. 그러나 水産物 製造施設은 一時多獲 生産時에 보다 필요한 施設이므로, 과잉시설이라 매도할 수 만은 없다고 생각된다. 그리고 施設의 老朽化, 技術水準의 劣位 등도 고려해야 할 것이다. 그러나 水産加工施設의 稼動率이 年間 平均으로 보아 낮은 것은 사실이므로 施設物의 利用 측면에서도 水産加工業의 진흥은 이룩되어야 할 것이다.

## 6. 水産加工業의 問題點과 對策

### 가. 生産面

#### 1) 加工原料의 安定的 適正供給

水産物 生産에서는 예측불허의 一時多獲 같은 생산과잉 문제가 언제나 도사리고 있으므로 이를 해결하는 하나의 방법으로 水産加工이 생겼다. 그러나 水産加工業 측면에서 보면 工場의 정상가동을 위하여 加工原料의 안정적 적기공급이 필요하다. 이는 水産物 生産漁民을 위해서나 適正魚價유지 측면에서도 바람직하다. 이를 위해 沿近海 漁撈漁業 분야는 計劃生産 단계까지는 어렵더라도 資源造成과 管理 측면에서 노력을 경주해야 할 것이고, 淺海養殖 분야는 현재 수개 魚種에 국한된 養殖品種을 확대하고 適正량을 생산하는 기술개발이 필요하다. 그리고 水産物 加工工場의 稼動率 유지와 輸出增大를 위해서도 遠洋漁業 분야에서의 開發輸入 및 輸出用 水産物 原資材 輸入 등이 강구되어야 할 것이다.

#### 2) 水産物의 完全利用

水産物은 대체적으로 非可食部分이 많이 포함되어 있다. 魚體에서 보면 머리, 지느러미, 內臟 등 魚種에 따라 非可食 비율이 魚體重量의 40~60%에 이르고, 貝類는 그 比率이 70

~85%나 된다. 현재는 거의 폐기처분되는 이 같은 非可食部分을 이용할 수 있는 水産物 流通上의 문제점 및 加工處理 工程上의 문제점을 해결하기 위한 노력도 꾸준히 경주해야 할 것이다.

#### 3) 水産物의 衛生處理

水産物을 포함한 모든 食品의 安全性과 營養에 대한 消費者 반응이 점차 첨예화하고 있다. 이 같은 반응은 傳統的 소규모 水産物 加工工場으로 부터의 低次加工品에 대해서 뿐만 아니라 대규모 공장으로 부터의 高次加工品에 이르기까지 광범위하다. 또한 加工工程上의 衛生處理 문제만이 아니라, 특히 食品添加物의 安全性 문제까지 고려대상이 된다.

食品添加物은 防腐劑, 發色劑, 調味料, 漂白劑, 酸化防止劑, 着香料 등 그 種類가 방대하며, 계속 개발되고 있으므로 食品衛生上으로도 種類나 使用基準이 모두 커버되고 있지 못한 실정이다. 따라서 食品安全을 위해 使用基準에 대한 부단한 研究 및 이의 위반 방지를 위한 指導가 필요하다.

#### 4) 商品의 多樣化

우리의 食生活도 多樣化를 추구하는 경향이 있으므로 이에 부응하여 水産食品도 多樣化해 나가야 할 것이다. 이를 위해 便宜食品, 嗜好食品, 食糧代替食品으로서의 新製品 開發에도 노력을 기울여야 한다.

食糧代替食品의 選定要件으로는 飽滿도가 높은 것, 大衆嗜好食品일 것, 營養價가 풍부할 것, 價格이 저렴할 것, 製品原料確保가 용이할 것, 즉석요리가 가능할 것, 生産된 製品의 流通이 원활할 것 등을 들 수 있는 바, 이 基準에 부합되는 水産加工品으로 煉製品, 魚類필렛, 통조림, 푸라이食品이 있겠다. 이 같은 條件에 적합한 加工品開發에 産學協同이 바람직하다.

## 나. 施設面

### 1) 施設 및 加工技術 向上

우리나라 水産物 加工施設은 대부분 낙후 혹은 노후되었고 加工技術도 저위에 있다. 이에 따라 生産性 및 品質高級化 저해는 물론 非衛生的 製品生産 및 對外競爭力 약화로 인한 輸出不振을 초래하고 있다. 이는 水産加工業 내부의 原料確保나 販賣에 어려움이 많다는 뜻도 되나, 그런 만큼 當局의 배려가 많아야 함에도 그렇지 못했다는 의미도 된다. 사실 政府의 수산시책이 加工業體 측면에서 보았을 때는 施設 및 運營資金 알선, 技術開發에 도움을 준다는 긍정적인 면보다는 製品의 檢査, 施設規制 등 부정적인 측면이 강조되어 온 감이 있다.

물론 기왕의 水産加工業 발전도 괄목할 만한 것은 사실이나, 다른 食品分野보다 아직도 저위에 있다는 것은 施設現代化 및 新技術導入에 제한이 있었다는 것도 큰 이유가 될 것이다. 味覺은 쉽게 바뀌는 것은 아니나, 그렇다고 不變인 것도 아니다. 특히 우리 經濟가 發展하고 國民의 海外왕래가 잦아지면서 味覺의 國際化도 점차 이루어지고 있다. 따라서 傳統的 水産加工品 生産은 그대로 유지하면서 現代的 加工施設 및 技術을 도입하면 水産加工品の 輸出증대도 이루면서, 傳統的 加工分野로도 이 같은 技術이 점차 이전해 갈 것이다.

앞으로는 老朽施設의 現代化 代替支援과 運營資金을 지원하며, 先進技術 및 資本 도입도 추진시켜 나가야 할 것이다. 그리고 省에너지 省力化 등도 고려해야 할 것이다.

### 2) 加工技術人力 活用

水産加工分野도 발전을 위해서는 高級人力이 필요하다. 우리나라에는 制度的으로 水産

加工技術者로 冷凍, 통조림, 寒天, 魚肝油, 고래處理의 許可業種에 대해 水産製造技士 1~2級, 技能士 1~2級, 技能士補를 階級별로 두도록 되어 있다. 기왕에 배출된 資格者數는 대체적으로 보아 충분한 편인데, 문제는 많은 技術者들이 僻地 加工業體에의 就業을 기피하고 있고, 한편 水産加工業體는 특성상 年中稼働이 어려워 小規模 業體일 수록 비싼 賃金의 技術者를 常時 雇傭하기를 꺼림으로써, 技術者의 離職現狀을 초래하고 있다. 앞으로 加工業體는 製品品質 유지 및 新製品 개발능력 함양을 위해 이들 技術者의 積極 활용책을 시급히 강구해야 할 것이다. 그리고 水産食品 관련 研究機關 研究員의 資質向上과 國立水産檢査所의 檢査員도 重金屬, 理化學, 微生物, 통조림, 冷凍 및 包裝관계 技術훈련을 통한 자질향상에 노력해야 할 것이다. 한편 傳統的 加工分野에서의 잉여 農漁村勞動力 활용은 水産 生産분야와의 공동발전을 위해서도 필요하다.

### 3) 中小企業과 大企業의 調和

生産性 증대를 통한 水産加工분야의 획기적 발전을 위해 大企業 진출도 바람직하지만 中小企業의 존재의의도 여전히 강조되어야 할 것이다. 이를 위해 勞動, 資本費用을 고려한 品目別 特화된 加工工場의 규모를 算定하여, 中小企業 규모가 적정한 業種에는 大企業의 침투를 억제하고 中小企業 現代化에 노력하며 한편 資本 技術集約的 業種 혹은 輸出指向的 業種에는 大企業 참여를 유도해야 할 것이다. 즉 통조림이나 冷凍, 煉製品등 品目은 大企業의 진출을 권장하고 여러 가지 低次加工品은 中小企業에 의존하는 것이 좋을 것이다.

### 4) 汚染問題의 解決

水産物 加工에 따른 汚染問題중 水質汚染이 가장 큰 문제이다. 水質汚染 극소화를 위해

水産物 加工工場들을 團地化하고 共同대처해 나가는 方法등 계속적인 연구노력이 따라야 할 것이다. 또한 加工産業의 규모가 커질수록 쓰레기 放出量도 많아 질 것이다. 그러나 食品加工産業의 쓰레기는 일반적으로 毒物質을 크게 포함하고 있지 않으므로, 이들을 再循環시켜 쓸 수 있다. 따라서 水産物 加工으로 부터의 副産物, 廢棄物 등을 이용하는 方法의 開發努力이 필요하다 하겠다.

韓·美 貝類衛生協定(1972년 締結)에 따라 輸出用 貝類生産 指定海域인 閑山, 巨濟灣 일원에 대한 細菌汚染調査는 汚染 및 衛生 문제와 관련, 하나의 좋은 본보기가 되고 있다.

#### 다. 販路面

##### 1) 弘 報

많은 水産加工品이 소규모 業體에서 소량씩 生産出荷되므로 衛生, 營養에 민감한 消費者들이 우선 不信感을 갖고 商標名도 생소한 商品을 대하는 것이 우리의 현실이다. 그것이 新商品일 경우는 더욱 그러하다. 이 같은 문제점을 해결하고 또한 消費促進을 위하여 소규모 業體가 막대한 宣傳費를 투입할 수는 없으므로 長期的인 안목에서 品質을 유지하며 信用의 전통을 쌓아가야 하겠지만 短期的으로 이들 業體들이 團體를 組織하여 共同宣傳 및 料理講習會를 개최하는 등 공동으로 대처해 나가는 방법도 있을 것이다.

또한 水産加工品은 그동안 包裝에 대해 너

무 무관심했는데, 저렴한 위생적 포장재료나 容器개발과 아울러, 包裝의 디자인 개발에도 노력해야 할 것이다.

##### 2) 流 通

鮮魚뿐만 아니라 加工水産物의 流通도 아직 前近代적인 要素가 많이 남아 있다. 저차가공품일 수록 生産業體에서 消費者에 이르는 流通段階가 복잡하고 流通마진도 많은 편이다. 또한 加工品이므로 鮮魚보다는 保藏성이 높겠지만, 그래도 生物製品이므로 保管에 신경을 써야한다. 따라서 가능하면 低温流通體系(Cold chain system)를 유지하면서 流通體系 축소 등을 고려함으로써 生産業體와 消費者가 함께 이로운 방향으로 나가야 할 것이다. 이를 위해 水産加工食品 常設 綜合展示 販賣場을 設置運營함도 좋을 것이다.

##### 3) 加工輸出 增大

水産物의 國內消費增加와 일부 大衆性 魚種의 資源減少現象으로 水産物 輸出物量供給이 충분치 못할 것이 예상된다. 따라서 輸出用 原資材 輸入을 탄력성 있게 추진하되, 海外 嗜好輸出魚種과 國內生産 不振 및 價格上昇 魚種, 그리고 外貨稼得率이 높은 魚種만을 적기에 수입하여 加工輸出토록 한다. 이는 水産物 輸出增大, 輸出市場의 유지 확보, 加工工場의 稼動率 제고는 물론 雇傭증대로서 관련업체가 활기를 띠게 하는 효과도 가져올 것이다. ■

앞서가는 문화의식 피어나는 문화한국