

## 국내 부존 식량자원을 최대로 활용하자

### ○ 옛부터 쌀은 우리의 가장 중요한 식량자원

쌀의 원산지는 대체로 아시아의 열대 또는 아열대 지역으로 추정되고 있으며 열대성 작물이긴 하나 현재 온대지방에 이르기까지 전세계에 걸쳐 널리 재배되고 있을 뿐 아니라, 밀과 더불어 세계의 2 대작물로서 특히 아시아지역 주민들의 가장 중요한 주식인 것이다.

옛날부터 우리는 농경민족으로 쌀을 곡물중에 왕으로 꼽아 왔으며 일제 36년간의 쌀 수탈시기와 6·25동란의 뼈아픈 배고픔을 겪으면서 쌀의 존귀함은 한층 더 심해져서 우리들의 의식속 깊숙이 파고들어 “하얀 쌀밥에 고기 장조림”이 부의 상징이며 선망되는 식탁의 대명사로 꼽히던 때가 있었다.

이렇듯 쌀밥으로만 배를 채우는 것이 소망이었던 시기에서 그간 국민소득증가에 따라 우리 국민의 식생활도 많이 변화되었다. 그러나 우리의 식생활 형편이 좋아진 지금이라 해도 쌀이 우리의 주식임은 변함이 없고 앞으로도 쌀아닌 다른 식품이 우리의 주식으로 바뀌어지리라는 것은 우리의 농업생산 여건상 생각할 수도 없는 일일 것이다.

현재 우리나라에서 재배되고 있는 쌀 품종은 대부분 우리 국민들의 기호에 적합한 품종

우리나라에서 재배되고 있는 쌀품종들은 대부분이 짧고 둥글면서 아미로즈(끈기) 함량이 20%이하로 우리나라 국민들의 기호에 적합하도록 되어 있다. 그러나 새로이 개발 보급되고 있는 품종들중 특히 미질이 좋은 품종들이 모두 “아끼바레”라는 품종 이름으로 둔갑을 하고 있

는데 이는 소비자들의 올바른 각성이 따라야 할 것으로 본다.

신품종쌀이 좋지 않다는 그릇된 인식을 불식하고 일반미(재래미)만 선호하는 경향이 일소되어야 하겠다.

도정도가 높아짐에 따라서 소화율은 상당히 높아지고 있으나 영양소의 손실 또한 높아지는 것을 알 수 있다.

따라서 쌀 빛깔이 흰수록 영양가는 적은 것이다.

### 도정도에 따른 쌀의 영양성분 분석

(단위 : 100g당)

도정도	수분 (%)	단백질 (g)	지방질 (g)	당질 (g)	회분 (g)	비타민 B <sub>1</sub> (mg)	비타민 B <sub>2</sub> (mg)	소 화 율
현 미	13.3	7.6	2.3	75.7	1.6	5.4	0.8	95.2±0.9
7분도	14.1	7.3	1.3	76.6	0.7	3.1	0.5	97.7±0.3
10분도	14.4	7.11	0.97	77.1	0.5	1.7	0.4	98.4±0.2

### 쌀의 이용형태와 쌀가공제품 개발현황 및 전망

쌀은 밥으로서 소비되는 양이 거의 대부분이고 극히 일부가 가공제품으로 이용되고 있는 실정이나 같은 쌀 주식국인 일본은 우리나라보다는 가공제품으로 이용되는 쌀의 양이 훨씬 많고 제품의 종류도 다양하다.

이와같이 우리나라에서 생산되는 쌀은 95%이상 주식인 밥의 형태로 소비되고 겨우 4.7% (1,800석)가 가공식품 혹은 기타 형태로 소비되고 있는 상황이나, 일본의 경우는 17.4%가 여러가지 형태의 가공제품으로 소비되고 있고 그 물량도 13,200천석에 이르고 있다.