韓國傳統食品의 加工과 流通서비스 시스템 改善方案

高 賀 永
〈農開公 綜合食品硏究院 流通硏究室〉

1. 序 論

食生活 樣式은 문화와 국민소득의 변화와 함께 변천하여 왔다. 우리나라의 경우 경제발전과 함께 먹고 사는 단계에서 벗어나 식품에 대한 영양가와 맛을 더 인식하게 되었고, 조리하는데 시간과 인력이 덜 소비되는 便宜食品(convenience food) 소비가 급속히 늘어나게 되었다.

급격한 생활 패턴의 변화에 따라 반조리 또는 조리된 편의식품의 수요가 증가하고 고급화되고 있어 이와 같은 요구를 충족시키기 위해서는 국민 기호에 맞는 편의식품의 量産과 流通서비스 시스템 개선이 요구되고 있다.

근래에 햄버거, 도너츠, 치킨 등과 같은 외국 fast food 산업이 급속하게 도입되어 연간 약 1,000억원 규모의 시장을 형성하고 급성장하고 있다. 이들 외국 fast food 들을 국내에 도입하기 위해서는 업체 개업시 20~40여가지의 주방기기 리스료 1,000~2,500백만원을 지불해야 하고 장소임대등 8천만원~1억원은 있어야 하는 실정이다. 또한 fost food 식품 원료인 감자, 튀김가루 등의 여러가지 원료를 수입하고 있는 문제가 있다.

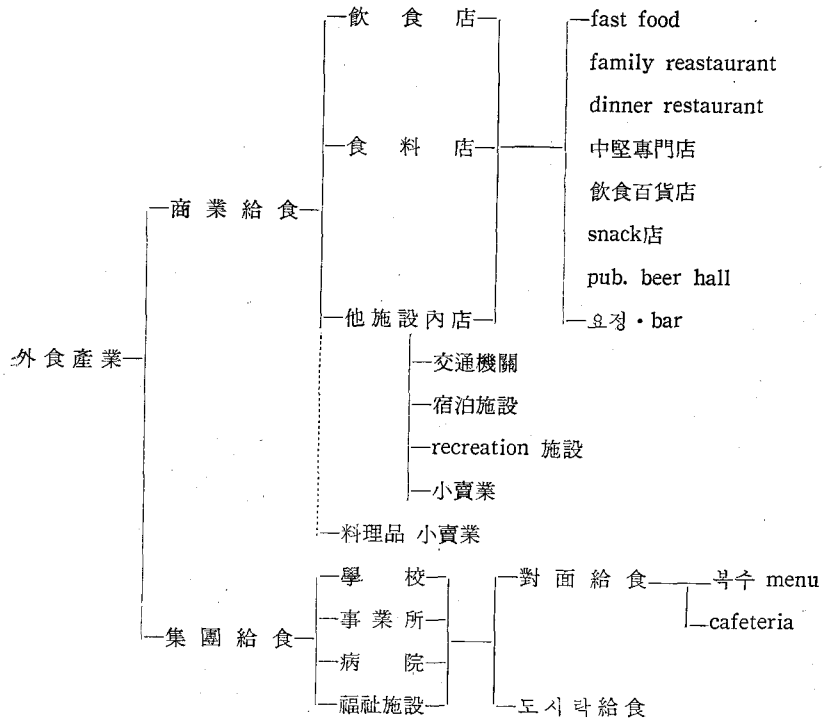
그러나 아직까지도 한국전통식품은 비능률적, 비위생적인 식사환경으로 인하여 외식인구에 적극적으로 대응하지 못하고 전통식문화는 개발, 발전보다는 제자리 걸음 내지 消失되고 있는 상황이다. 그러므로 전통식의 조리, 가공 및 배식 방법을 개선하여 외식인구를 흡수하는 문제는 시급하다.

2. fast food 導入과 簡便食品의 生成

인간의 식사형태는 음식물의 원재료를 生物源으로부터 얻기 때문에 계절성, 지역성의 제한과 식단에 대한 본능적, 전통적 관습으로 각 민족간의 식습관이 상당히 다르고 변화의 속도가 대단히 느렸다. 그러나 산업혁명 이후 사회 諸般與件의 급속한 변화와 함께 발생된 외식인구의 편의식품에 대한 욕구에 대응하여 인간의 식사형태는 표 1과 같은 외식산업이라는 새로운 산업을 탄생시키며 급속히 변모하기 시작했다.

외식산업은 상업급식과 집단급식으로 분류되며 전자는 fast food, dinner restaurant, 음식백화점, snack점과 같은 음식점과 교통시설 숙박시설 등에 있는 他施設內店 등과 같은 것이고, 후자는 학교, 병원 같은 곳에서 對面혹은 도시락 급식과 같은 집단급식을 하는 것이다.

외식산업 중에서 식사 패턴 변화에 가장 큰



〈表 1〉 外食 産業의 業種과 業態 分類

〈表 2〉 美國 便宜食品店의 發展과 變貌

1950 年代	1960 年代	1970 年代
① 單品主義 ② low-price, low-cost ③ Self service 徹底→客席撤廢 ④ take-out 導入 ⑤ quick service와 cleaness의 商品化	① franchise system→national chain化→上場企業 續出 ② pizza, fish and chips등 新商品 企業 進出 ③ 大企業에 의한 買收	〈成熟期〉 ① franchise로부터 直營으로 ② franchise의 獨占化 ③ coffee-soup의 影響→朝食 menu의 開拓→商品幅 擴大 ④ down town에로의 回歸 〈獨占化〉 ① dinner menu 도전 ② 元點回歸→單品, 單純 operation chain의 急成長 ③ 小型化와 大型化(座席導入)의 二極分化

역할을 한 것은 미국에서 발전된 fast food로서 〈표 2〉에서 보는 바와 같이 1950년대에는 客席撤閉, take out의 도입과 quick service등의 새로운 식사 서비스 방법으로 미국사회에 정착하여 1960년대에는 일종의 계약으로 이루어진 franchise 시스템 도입으로 전국적인 chain을 형성한 上場企業으로 성장하였으며, 1970년대에는 대기업에 의한 franchise 독점화 및 品目 擴大와 fast food 식품점의 二元化(小型化와 좌석을 도입한 大型化)가 이루어져 전세계에 급속도로 보급되었다.

fast food는 제조와 판매가 분리되고 조직적인 경영수법을 구사하는 음식점으로 국내에 〈표 3〉과 같이 햄버거류 9개사, 도너츠류 3개

표 3. fast food 導入現況 및 運營實態

품명	회 사 명	점포수	제 휴 선	인 가 년	메 뉴	구 조
햄	웬디스코리아	26	미. 버거 잭		• 600~2,400원, 5~7종 햄버거	크기 20~100평
	한 암	6	미. Wendys	84. 7.		또는 10평
	아메리카나	21	미. 버거 킹	81. 12.	• 300~1,500원의 핫도그, 플라이트 포테이토 등의 5~6가지	좌석은 20~150석
버	버커잭코리아	8	미. JB'S Big boy	80. 1. 1		
	훼 밀 리	60	미. 버거 잭	80.	• 300~700원의 아이스크림, 음료수	
	천 일 식 품	2				
거	한 양 유 통	3			• 1인분 800~1,400 치킨류	
	롯 데 리 아	26	미. 데어리 퀸			
도너츠	부 홍 사	20	미. Dennys Inc.	82. 6. 9	한귀 1,500선 이하	20평 기준
	금 토 일	4	미. 던킨 도너츠	81. 12.		8~96개 최적
	대 건 교 역		미. Mister Donut	81. 7.		
치킨	두 산 식 품	4	미. 휴블라인사	84.	1쪽 600원, fried potato 3쪽 300원, 500원, 800원,	20~50평 좌석 30~60석
	한 양 식 품		미. Heablcin	83. 5. 27	샐러드 3종, 음료 5~7종	
피자	동 신 식 품	2	미. 피자 헛	84.	2,000원~11,300원의 10여 종의 피자 샐러드 음료	피자 100평
	골든벨상사		미. 쉐이커 Int'l	84. 6.		

사, 치킨류 2개사, 피자류 2개사가 시장을 형성하고 있다.

fast food와 유사한 것으로서 구라파에서 출발한 Delicatessen (Ready to eat products) 일본의 소우자이(惣菜)와 같은 簡便食이 있다. 이는 지역적, 역사적, 식생활 관습, 식품의 보존방법 등의 차이에 의한 것이다.

fast food는 판매장소, 점내벤치 혹은 차안에서 먹는 것이 일반적이나 소오자이(惣菜), delicatessen은 즉시 먹기도 하지만 대개 집에 돌아가서 주식 또는 부식으로 먹는 점이 다르다.

한국간편식은 우리의 전통적인 밑반찬에서 비롯한 조림반찬, 절임반찬, 전유어와 각종 튀김, 순대, 만두, 떡볶기와 같은 간식류와 김밥, 비빔밥, 각종 도시락과 같은 주식류가 있다.

3. 韓國簡便食의 現況

간편식은 미국에서 발전된 fast food, 유럽의 delicatessen, 일본의 惣菜가 있다.

delicatessen 메뉴는 drink류, wine, jelly, beer, juice, salade, sausage, ham, 加工肉, 加工魚, 빵, cake, 마카로니, 스파게티, 각종 피클 등이고, 惣菜 메뉴는 각종 도시락, 김밥 주먹밥, 민물장어구이, 만두, 닭꼬치, 햄버거 등이 있다.

우리나라에서 간편식이 가능한 품목으로는 표 4와 같이 주식 24종, 부식 26종, 간식 21종, 음료 및 술 20종이 조사되었다. 이들 품목은 대부분 시중에서 유통되고 있는 것이며 몇몇 품목은 상당한 수준까지 편의화되었다.

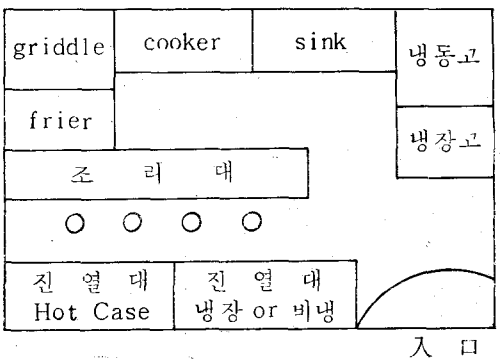


그림 1. 복합간편식

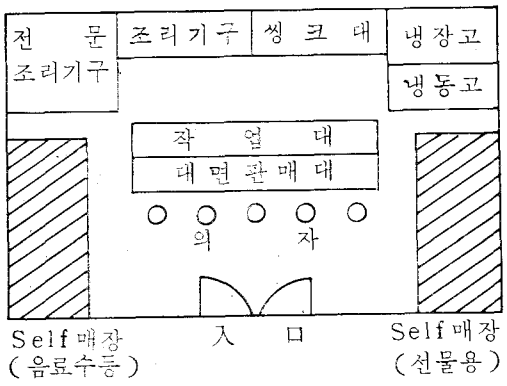


그림 2. 전 문 점

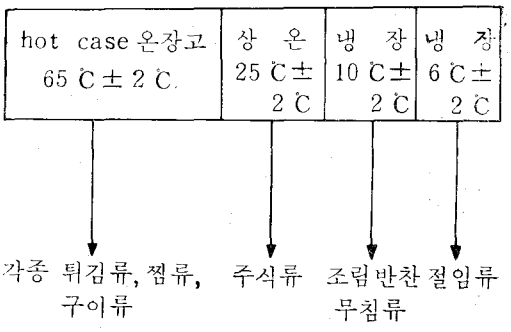


그림 3. self service 매장

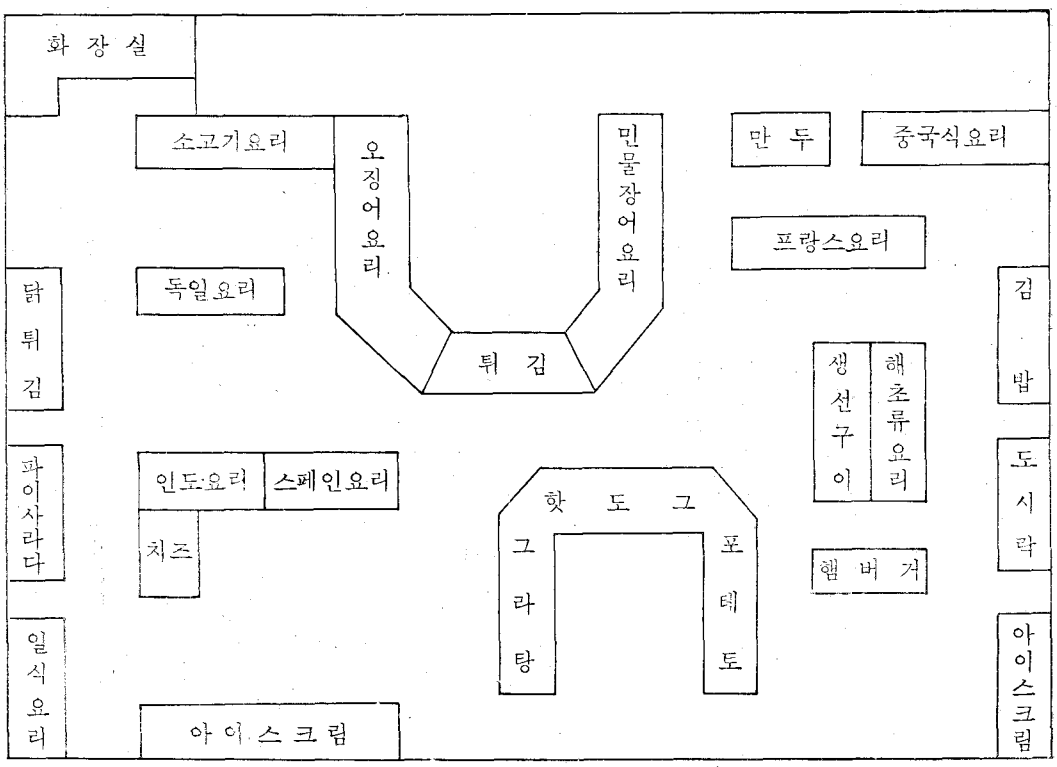


그림 4. 종합간편식

간편식 매장 형태는 그림 1~4에서 보는 바와 같이 4가지 형태로 나눌 수 있다.

그림 1은 치킨, 빵, 음료 등을 파는 5~10평의 소규모 형태인 복합간편식이며, 그림 2는 김밥전문점, 도시락 전문점과 같은 전문점이며, 그림 3은 super maket이나 shopping center에서 흔히 볼 수 있는 self service매장이고, 그림 4는 유명식당가, 백화점, 쇼핑센타의 종합매점 형태인 종합간편식이다.

이들의 점포 규모는 표 5와 같이 4가지로

표 4. 간편식화 대상 전통식 품목

자 료 원	주 식(24종)	부 식(26종)	간 식(21종)	음료 및 술(20종)
고속도로휴게소, H유통, 민속촌, 영동Y전통식당, L빌딩식당코너, C백화점식당가, 종로간이식당, 종로J복떡방, 새마을중앙본부 야시장, 민속촌, 요리전문가(H씨 등 3인)	김밥, 가락국수, 해물탕, 만두, 육계장, 오곡밥, 약식, 배운탕류, 순대국, 추어탕, 칼국수, 떡국, 냉면, 곰탕, 비빔밥, 우거지국, 김치볶음밥, 산적, 삼계탕, 궁중전골, 콩나물밥, 도가니탕, 김초밥, 콩국수	오뎅, 닭볶음, 불고기, 구이류, 두부찌개, 된장국, 깍두기, 오이속박이, 김치, 물김치, 잡채, 부각류, 무침류, 조림류, 젓갈류, 오이지, 단무지, 장아지, 통마늘간장, 도토리묵, 홍어회, 우족, 간, 두부, 잣죽, 냉채류	호도과자, 떡볶음, 튀김류, 전류, 시루떡, 계피떡, 송편, 찹쌀경단, 백설기, 꿀찰떡, 유과, 약과, 순대, 호떡, 팥죽, 구절판, 강정, 바람떡, 쇠머리떡, 떡볶기, 군고구마	식혜, 동동주, 모주, 생강차, 딸기쥬스, 사과쥬스, 수정과, 대추차, 두충차, 율무, 맥콜, 막걸리, 당귀차, 칡술, 배숙, 인삼차, 당근쥬스, 오이쥬스, 유자차, 엘레베리쥬스

표 5. 店舖의 規模

구 분	매 장 면 적	매 상/日	판 매 방 식	종 업 원 수
영 세 규 모	2~3坪	3~5萬	대면판매위주	1~ 2
소 규 모	3~5坪	5~10萬	대면판매위주	2~ 5
중 규 모	5~15坪	10~100萬	Self Service or 대면판매	5~10
대 규 모	15~100坪	100~1,000萬	Self Service or 대면판매	10~30

매장면적 2~3평, 일일 매상 3~5만원의 영세규모로부터 매장면적 15~100평, 일일매상 100~1,000만원의 대규모까지 있다.

4. 簡便食의 fast food화를 위한 메뉴화

간편식을 메뉴화하기 위해서는 전품목을 가공공장에서 생산하여 판매장으로 배송하는 중앙공급식으로 하든가, 제한된 품목을 店內에서 직접 조리·판매하는 店內生産式으로 하든가, 점내에서 간단한 공정 만을 필요로 하는 병행식으로 하든가 하는 문제는 간편식의 fast food화 형태에 따라 다르게 되어야 할 것이다

도시락 형태는 중앙공급장에서 완전가공 후 점포에 배송하면 소비자는 간이매점에서 take out 형식으로 먹는 형태가 좋을 것이다. 그러나 떡류, 밥류(약식, 김밥, 오곡밥), 순대, 빈대떡, 식음료와 다류 같은 간식형은 병행식 혹은 점내 생산식이 좋을 것이다.

이들 간편식이 fast food로 선택되는 모든 품목은 간편하고 경제적이며, 집에서 만든 요리보다 전문적인 맛을 창조해야 하고 가벼운 마음으로 매일 반복해서 먹을 수 있도록 해야 한다.

5. 가공 및 배식방법 규격화

전통식을 便宜食(fast food)화 하기 위해서는 각 품목별 보존성, 맛, 편의성 등을 고려하여 중앙공급센타에서 표준화된 공정으로 생산한 후 매장으로 보내지는 시스템은 그림 5와 같다. 모든 전통식을 이런 체계로 유통시키기는 어려우므로 도시락형은 주로 이런 시스템을 이용하고, 간식형 및 주식형은 점내생산식 혹은 양자 병행식을 이용하여 점포의 특성도 살리고 편의성 및 맛도 개선시킬 수 있도록 해야 할 것이다. 표 6은 편의화 대상 품

표 6. 전통 편의식품 품목별 가공 및 배식방법

품목		중앙공급센타가공방법	보존및	음식점에서의	연 구 요 망 사 항
유 형	세 부 품 목		유통방법	조리 및 배식방법	
불고기 류	불고기, 갈비	① 원료+양념→반조리 →진공포장	냉 장	열을 가해 익힘	보존기간 결정 및 맛의 향상
		② 양념장 별개 포장	상 온	고기+양념장으로 하여 열처리	
밥 류	밥(오곡밥, 약밥 포함)	① R.P. 가공포장	상 온	온장고 보관	즉석밥 제조기술 향상 취반후 보존성 향상
		② 물에 담가 불린형의 간이포장(쌀밥)	냉 장		
		③ 즉석 밥(건조 쌀밥)	상 온		
		④ 간이포장(오곡밥, 약밥)	냉 장 상 온	현장가열	
	김 밥	김밥제조	상 온	상온 즉석 서비스	보존기간 연장 기술개발, 제품의 규격화
	볶은 비빔밥	완전조리 무균포장 혹은 반조리	상온및 저 온	온장즉석서비스나 가열후 서비스	가공방법 개선
	비빔밥	각 재료별 개별포장	냉 장	현장조리후 배식	보존기간 연장방법 및 맛의 향상
탕 류	설렁탕, 곰탕	살균포장(밥 및 일부 조미료 제외)	상 온	현장가열	가공 및 보존방법
	삼계탕	살균포장	상 온	온장고 즉석 배식	
	매운탕	반조리	냉 장	현장가열	보존기간 결정 및 연장
반찬류	김치를 포함한 절임류	완제품 가공후 진공 포장 1차가공(열처리)	냉 장	즉석 배식	저장기간 연장
	채소류	1차가공(열처리, 조미)	냉 장	현장조리후 배식	가공방법 및 저장기간연장
	기 타	완전조리, 반조리	상 온 냉 장	즉석, 현장조리 배식	가공방법 개선
떡류및 죽 류	떡 국	살균 포장	상 온	온장후 배식	
	빈대떡	〃 일반간이포장	〃	〃	가공방법 및 특수한 seasoning (녹두 이용 방법 등 개발, 빈대떡 가루 개발)
	죽 류	〃	〃	〃	가공방법 및 특수한 seasoning
음 료	냉채, 화채	가공후 진공포장	냉 장	즉석 배식	가공 및 보존기간 향상
	식 혜	건조후 포장	상 온	물과 혼합후 배식	기존 기술 이용
	수정과	무균 포장	〃	즉석 배식	〃
	숭늉, 보리차	건조후 입자화하여 포장	〃	물과 혼합후 배식	건조후 입자화하는 방법
	차류(녹차, 유자차, 홍차등)	즉석화할 수 있게 가공	〃	〃	즉석화할 수 있는 방법
기타이용 가능품목	오 뎅	무균 포장	〃	온장후 즉석 배식	기존 기술 이용
	만 두	완전가공후 포장	냉 동	가열후 배식	〃
	국수류	반가공	냉 장	〃	반가공 방법
	구이류	무균 포장	상 온	온장후 배식	맛 및 외관향상
	순대류	〃	〃	〃	무균포장 방법
	튀김류	튀긴후 포장	〃	〃	맛의 보존 방법
	찌게류(김치, 된장찌게)	무균 포장	〃	〃	살균포장 방법

표 7. 傳統便宜食品店 形態

業種形態	서비스方式	음식물提供時間	食代	販賣時期	손님對象數	運營方式	食事提供形態	構造및設備	雰圍氣
소형(5~10평)	Take out 10여개 좌석배치	1분이내	700~1,300원	아침 점심 간식	1인위주	franchise system	전문요리, 음료	규격화 표준화	현대식(편의성, 청결성, 친절성)에 엣 스타일가미
대형(40~60평)	Self & table Service 30~60개 좌석배치	5~10분	1,500~3,000원	점심 저녁	2~5인	〃	전문 및 종합요리, 음료및술	〃	〃

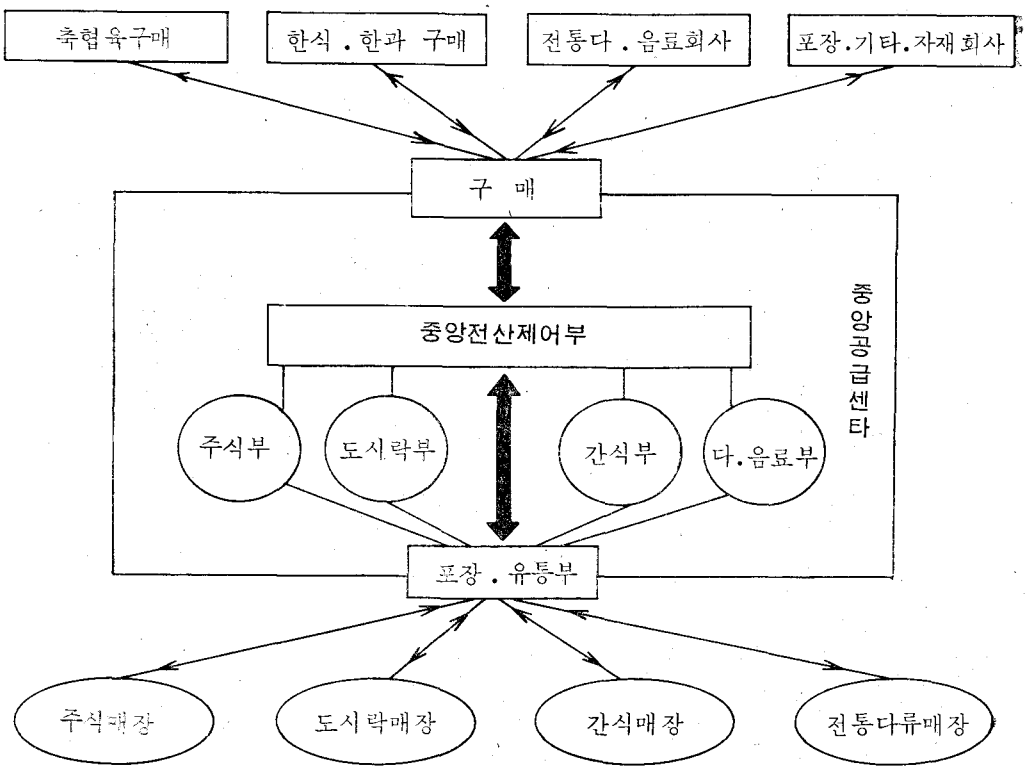


그림 5. 전통식품의 유통시스템 모형도

목을 중앙공급센타에서 가공 후 그림 5와 같이 음식점에 보급할 경우 각 품목별 가공 및 배식방법 형태와 앞으로의 연구, 요망 사항을 여러 자료 들을 참고하여 제시한 것이다. 전통식의 중앙공급센타 이용에 의한 유통 시스템 개선은 현재 도시락 및 국수 등에서 상당한 수준까지 이르렀으므로 이러한 것을 좀더 발전시키는 한편 표 6에 제시된 품목들에 대해서도 필요한 주방기에 개발, 중간소재 개발, 위생상 안정성 확인, 생산라인의 표준화 등을 통해 유통시스템을 개선시켜야 할 것이다.

또한 전통식품을 편의화하기 위해서는 표 7

과 같은 형태로 음식점을 표준화시켜 전통편의식도 서구 fast food 수준으로 편의성, 청결성, 제품의 균일성, 서비스의 개선 등을 이룰 수 있게 해야 할 것이다.

6. 向後 推進 方案

전통식의 유통서비스시스템 개선은 미국 fast food가 현재의 형태로 발전되는데 몇십년의 기간이 걸렸으므로 다년간에 걸친 연구와 개발이 있어야 하며, 개선된 유통시스템의 보급을 위해서는 경제적 이익에 대한 보장이 뒤따라야 한다. 이렇게 하기 위해서는 정부에서는 이에 대한 자금지원, 세제상의 혜택, 법규의 간소화 등으로 뒷받침해 주고, 업계 및 연구기관은 미국 fast food가 fish and chips, American pie 등 새로운 형태의 식사메뉴 개발에 의해 상업적으로 성공한 것을 참고하여 전통식을 새롭고 참신한 형태로 개발하는 데 앞장서야 할 것이다. ▩

〈식생활개선 홍보〉

우리 실정에 맞는 식생활

1. 올바른 식생활은 건강과 장수를 좌우한다.

우리가 건강속에 장수를 누리며 우리의 자녀들이 세계 무대에 나가서도 당당한 한국인으로 자신있게 행동하자면 우선 완벽한 건강과 튼튼한 체력을 확보하여야 한다. 우수한 지능도 건강한 신체에서 비롯되기 때문이다. 건강한 정신과 신체를 확보하기 위해서는 적당한 운동과 충분한 휴식, 그리고 위생적인 환경도 중요하지만 무엇보다도 우리의 식생활을 어떻게 영위하느냐에 크게 좌우된다.

다시 말하면, 첫째가 음식이고, 둘째가 적당한 운동, 세째가 충분한 휴식, 네째가 정신적 안정이라 하겠으며 이중 가장 비중이 큰 것이 식생활임은 두말할 나위가 없다.

올바른 식생활은 머리를 좋게하고 체격을 크게 만들며 질병을 예방하고 건강하게 오래 살며 일의 능률을 높여 준다. 올바른 식생활은 먼곳에 있는 것이 아니고 또한 특수한 것도 아니다.

우리 주위에서 쉽게 구할 수 있는 식품으로 경제적이면서도 영양적으로 균형되게 골고루 알맞게 음식을 섭취하고 또한 음식을 짜고 맵지 않게 먹으면 되는 것이다.

이것이 우리가 건강하게 장수할 수 있는 길이다. 식습관은 자아의식이 발달되는 시기부터 길들여지기 시작하여 유아기때 기초가 형성되므로 어린시절에 올바른 식습관이 형성되도록 세심하게 돌봐주어야 한다. 어떤 음식은 맛이 있다고 많이 먹고 또 어떤 음식은 싫어한다거나 맛이 없다고 기피하는 편식습관이 있는 사람은 신체와 정신이 건강할 수 없다.

어린이는 가정에서 부모로 부터 받은 식습관의 영향이 대단히 크므로 어린이의 편식습관을 예방하거나 고치기 위해서는 부모가 먼저 편식을 하지 않도록 하고 이유기부터 여러가지 음식에 익숙해 지도록 보살펴 주어야 한다.

또 어린이가 싫어하는 음식은 조리법을 바꿔가면서 가끔 같은 나이 또래의 어린이들이 모여서 식사를 하도록 하면 편식을 고치는데 큰 효과가 있다. 식습관중 여러가지 골고루 먹을 줄 아는 습관이 가장 중요하지만 식사전의 위생관념, 고마움 표현하기, 음식먹는 방법, 수저 사용법등 식사예절도 동시에 익혀서 올바른 식습관이 되도록 해야 한다.

2. 우리 실정에 맞는 식생활을 정착시키자

우리나라는 해마다 식량의 자급도가 떨어져 '65년도 93.9%에서 '85년도에는 48.6%수준밖에 되지 않아 국내에서 필요로 하는 곡물의 절반이상을 외국에서 도입하게 되어 약 11억달라나 되는 많은 외화가 사용되었다.

이같은 막대한 외화를 들여 외국에서 곡물을 도입하고 있는 것은 우리나라의 경지면적이 한정되어 있는데 비해 인구가 급격히 늘어나 식량의 수요가 급증한데도 그 원인이 있지만, 또 하나의 중요한 원인은 우리 국민 소득이 늘었다고 해서 빵과 육류 위주의 서구식 식생활을 추구하는 경향이 점차 늘어남으로써 밀과 사료곡물 도입량이 증가한데 있으며 또한 남아도는 쌀과 증산여력이 많은 보리, 감자, 고구마등 국내부존 식량자원을 충분히 활용하지 않은데 있다.

최근 우리 국민중에 비만, 동맥경화, 심장병, 고혈압, 당뇨병등 성인병이 매년 증가하는 현상은 우리국민의 식생활이 서구화 한 데 있다고 의학계에서 밝히고 있다. 우리의 건강과 나라살림, 그리고 국내식량사정 등을 생각할 때 우리실정에 맞는 식생활이 어느 때 보다도 절실하다.

우리민족은 반만년의 역사를 지닌 민족으로서 전통적으로 쌀, 보리, 감자, 고구마 기타 잡곡등의 농사를 지어왔다. 이것은 토양이나, 기후조건 국토 면적의 협소등으로 우리민족이 먹고사는 데는 이와같은 농사가 가장 적합했기 때문일 것이다. 이와같은 우리나라의 식량생산 여건을 볼 때 우리실정에 맞는 식생활은 우리나라에서 생산되는 국내부존식량 자원을 최대한 균형있게 잘 활용하는 것이라고 하겠다.