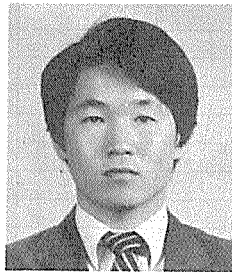


# 최초의 가공은 “소시지” 소금에 절여 햇볕에 건조 중세기 때부터 산업화 시작

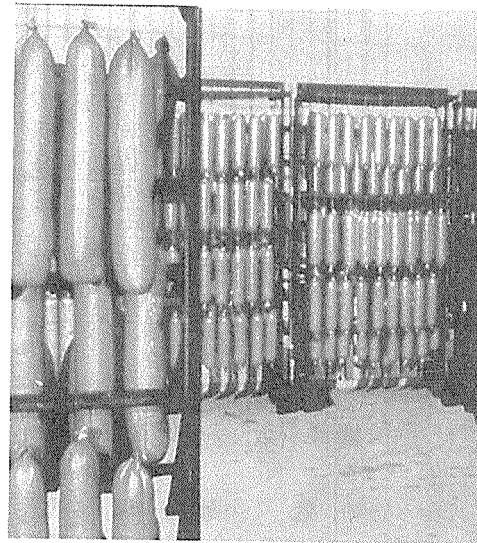


李成基

종합식품연구원 · 농학박사

- 57년 7월 강원 속초에서 태어났다
- 강원대를 나와 서울대학원에서 석사, 박사학위를 받았으며
- 83년 부터 동 공사에 재직중이다.
- 10여편의 논문이 있다.

고 건조시키며 소금에 절이는 등 저장 목적에서 부터 시작되었



최초로 고기를 식품으로 이용했다거나 가공하였다는 문헌상의 기록은 없지만 인류의 문명 개화기 이전 시대부터 시작되었으리라 생각된다.

지금까지 알려진 고기의 식용화 사실은 구약성경에서 “살찐

소”라는 귀절에서도 찾아 볼 수 있고, 이집트에서는 B. C. 3400년경, 중국 대륙에서는 B. C. 2900년경부터 시작되었다고 한다.

육가공이란 오늘날의 편리성, 다양성, 기호성의 측면과 달리 아주 옛날부터 원료육을 가열하

다.

고대 이집트인들은 고기를 소금에 절여 일광으로 건조시켜 저장하였다는 기록이 있고 로마 초기 시대에도 얼음과 눈(雪)으로 저장시켰다는 기록이 있다.

육가공제품 중에서 가장 오래 전부터 가공되어졌던 것은 소시

지이다. 소시지(sausage)라는 말은 비교적 근래에 사용되어 온 것으로 라틴어 중 살서스(salsus)에서 유래된 것이다. 살서스는 “소금에 절인다”는 뜻이므로 육가공제품의 시초는 소금 등에 의한 저장과 밀접한 관련이 있음을 알수있다.

소시지에 관한 가장 확실한 문헌상 기록은 B.C.9세기 경에 쓰여진 도머의 오딧세이이다. 이 기록에 의하면 당시 염소의 위(胃)에 피와 지방을 채워 가열하여 먹었다고 하였다. 그런데 B.C. 500년경에 고대 그리스의 연극 대본 중 “오야”(orya)라고 하는 기록이 있어 이것이 곧 소

B.C. 1500년경에 바빌로니아인들도 소시지와 유사한 육제품을 만들었다고 한다. 또 고대 그리이스나 로마에서도 썬셀리(circelli), 토마시나(tomacina), 뷰톨리(butuli) 등으로 불리우는 소세지를 제조하여 축제 때 먹었다고 한다. 특히 초기 그리스교 영향을 받던 로마시대에 국왕의 통치 방침에 따라 모든 국민들에게 소시지를 먹지 못하게 하였으나 일반 서민들은 암암리에 위(胃)에 건조시킨 피 등을 넣어 육제품을 만들어 즐겨 먹었다는 기록도 있다.

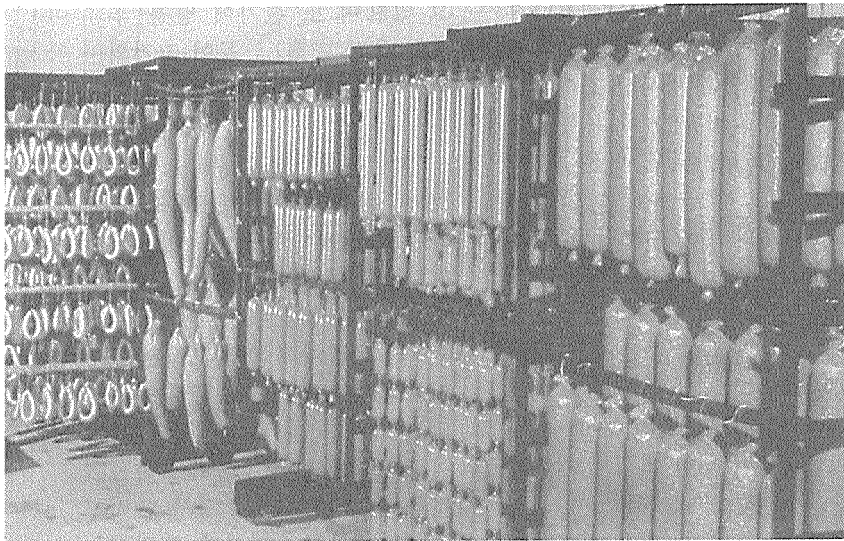
아시아 지역에서도 기록이 발견되었는데 중국에서 소시지와

육가공의 발생지는 아직 모호하나 훗날 이를 발전시켜 대중화했던 곳은 역시 유럽 지역이다. 유럽인들은 그들이 살고 있는 기후나 환경 조건에 따라 각기 특징적인 육제품을 다량 생산하였다. 독일이나 북유럽인들은 지형상 그들이 살고 있는 지역이 추운 계절이 많기 때문에 푸레쉬 소시지(fresh sausage)를 즐겨 만들어 먹었고 이탈리아와 같이 날씨가 비교적 온화한 지중해 연안 민족들은 소금과 함께 자연발효시켜 오래동안 저장할 수 있는 건조 소시지를 즐겨 만들었다. 또한 이들은 생고기 덩어리를 저장할 목적으로 소금에 절여 시원한 지하 창고 등에 걸어 두고 오래동안 조금씩 먹곤 하였는데 이것이 오늘날의 컨추리햄(country ham), 파마햄(parma ham)과 같은 발효햄의 초기 제품이다.

또한 소금에 절인 고기덩어리를 가열하여 먹기 시작한 것이 오늘날 일반적인 본레스햄(boneless ham)의 기원이라 할 수 있겠다.

전통적인 회교 국가에서도 고기를 가공하여 즐겨 먹었다는 옛 기록이 많다. 터키에서는 “소죽”(soujouk)이라 하여 건조 압착한 소시지를 제조하였으며 기타 회교국에서도 양창자에 쇠고기를 넣어 만든 “메르게즈”(merguez)를 즐겨먹었다는 기록이 있다. 이것은 오늘날 스페인의 전통 소시지인 초리조스(chorizos)와 유사하다고 한다.

육가공 제품을 생산하여 일반인이 즐겨 먹었던 것은 로마제국 시대 부터이나 본격적으로 산업



시지를 의미하므로 오늘날 서구에서 널리 식용되는 살라미(salami; 일종의 발효 소시지)도 사이프러스 동해 연안에서 도시국가를 이루다가 B.C. 450년경에 멸망한 살라미스(salamis)라는 도시에서 유래하였다고 주장하는 학자도 있다.

비슷한 육제품을 제조하였다고 하였고 서머리아인(sumerian)들도 같은 고기와 양념을 섞어 만든 건조 소시지를 제조하여 먹었다고 한바 있다. 그러므로 적어도 기원 전 200년 이전부터 원시적인 육가공이 시작되었으리라 생각할 수 있다.

화하기 시작한 것은 역시 중세기 때 부터이다. 이 때는 오늘날과 달리 업자들이 각 지역에서 그들 나름대로 향토적인 특성에 맞게 양념류를 넣고 제품의 형태를 만들어 지역 고유의 이름을 육제품에 명명하였다. 그래서 이러한 이름들이 오늘날까지 일반 명사화 되었다.

예를들면 프랑크푸르트 소시지(frankfurter sausage)는 독일의 프랑크푸르트市에서 만든 고유 제품이며 볼로냐 소시지(bologna sausage)도 이탈리아의 도시 이름을 딴 것이다. 이 외에도 로마노(romano), 제노아(genoa), 베르니노(berlinor), 튀링거(thuringer) 코테어(gothaer), 고테보르크(goteborg), 리옹스 소시지(lyons sausage), 레바논 볼로냐(Lebanon bologna) 등도 지역 이름을 따서 명명한 것이라 하겠다. 요즘 우리 나라에서도 간편 식품으로 소비가 급증하고 있는 햄버거도 원래 미국인이 개발하였지만 기술적인 원조는 독일 함부르크市에서 부터 유래되었기 때문에 그렇게 명명한 것이다.

육가공에 쓰이는 향신료 사용의 발달을 보면 초기에는 업자가 그 지역에서 쉽게 구할 수 있는 풀잎이나 나무껍질 등을 이용하였다. 그러나 민족간에 서로 침략하고 정복하면서 그곳에 있는 독특한 향료를 공물로 거두어 그 중 일부를 육가공용 향신료로 이용하였는데 후추, 계피, 육두구가 대표적인 것이라 하겠다.

현대적 의미에서 육가공의 시초는 1809년 Nioholas Appert가

프랑스 정부로부터 정식 인가를 얻은 육 통조림이 개발이다. 그 이후로 새로운 가공제품의 개발, 상업적 동결방법, 염지 및 훈연의 새로운 기술 등이 발달하게 되었는데 공교롭게도 항상 큰 전쟁을 겪으면서 가속화 되었다. 육 통조림제품은 프랑스에서 나폴레옹이 전쟁을 할 당시에 고기를 좀더 안전하고 장기간 동안 먹을 수 있도록 하기 위한 목적으로 혁신적 기술 발전이 이루어 졌으며, 저키(jerky, 일종의 조미 건조육)도 아메리카 인디언들이 전쟁 중에 손쉽게 두고 먹을 수 있도록 하기 위해 개발한 것이다.

대단위 동결육(凍結肉)처리기술은 제1차 세계대전 중에 급격히 발달하였고 방사선 조사방법(放射線 照射方法)이나 항생제 첨가에 의한 보존방법은 제2차 세계대전 때 급속히 발달하였다. 근래의 중간 수분식품(intermediate moisture food)제조기술도 군인들에게 안전하고 기호성이 높은 식품을 공급하기 위해 개발되었다.

이와같이 오늘날에는 식육 및 가공제품에 대한 화학제 처리기술, 중간수분식품 제조, 냉동건조법, 효소처리, 방사선처리 등 첨단 기술까지 도입되었으며 관련 학문인 미생물학, 유전공학, 생물학, 의학과 기계, 전자, 설비 등 공학의 도움을 받아 육가공 발전에 응용되고 있다.

## 2. 우리나라의 육가공 역사.

우리 민족이 만주와 한반도에

서 농경생활이 정착하기 전에 수렵생활을 하였을 때부터 고기를 식용하기 시작했을 것으로 생각된다. 원래 세계적으로 동물을 도살하고 조리하며 가열하는 방법을 발달시킨 민족은 유목민족 또는 기마민족이었다.

우리 나라에서도 부여계 민족이나 고구려인이 노루, 사슴, 꿩 등 야생동물을 즐겨 사냥하였으며 말, 소, 개, 닭 등을 가축화하여 즐겨 먹었다고 한다. 안악(安岳)고분 벽화에서 식탁 위에 고기를 놓고 함께 연회를 베푸는 장면을 볼 수가 있다. 신라시대에는 오늘날 목장과 같은 목축을 가까운 섬에서 하였다고 전해지고 있으며 또 관가에 양전(羊典), 육전(肉典)을 두어 고기의 공급과 조리를 담당하였다고 한다.

“삼국유사” 태종 춘추조에서 “왕의 하루식사 중 꿩 9마리...”라는 기록에서도 알 수 있듯이 선인들도 옛적부터 매우 고기를 즐겼음이 틀림없다.

우리 나라에서 가장 오래된 고기요리는 오늘날까지 널리 이용되는 고기 적(炙)이다. 원래 적이란 고기를 찢어서 불위에 굽는 것을 말하는데 그중에서 맥적(貊炙)이 가장 유명했다. 후한서동이전에 의하면 맥(貊)은 고구려를 가리킨다고 하였으므로 이때부터 요리방법이 상당히 발달되었음을 알 수 있다. 그 이후로도 우리 선조들은 칠향계(七香鷄), 우협증(牛脅蒸), 건육증(犬肉蒸)등과 같은 증탕이나 찜 요리와 노루포, 육포, 치육포 등과 같은 육건조 식품을 즐겼으며

쇠머리나 족 등을 이용한 편육도 널리 만들어 먹었다고 한다.

그러나 불행이도 오늘날에는 선조들의 육조리 및 가공방법이 일부만 전해지고 있으며 어느 것은 그 맛과 형태가 변형된 것도 많다. 외국으로 부터 알려진 헤드치즈(head cheese)나 블라드 소시지(blood sausage)는 우리나라에서도 전통적으로 편육이나 순대를 만들어 왔던 유사한 육제품이며 미국 등에서 잘 알려진 저키(jerky)류도 우리 민족도 각종 건조포로 이미 만들어 왔던 식품인 것이다.

그런데 우리의 고기식품은 광의적 면에서 볼때 조리단계에서 크게 벗어나지 못했을 뿐 아니라 제품화하여 상품으로 발전되지는 못한 듯하다.

현대적 의미에서 우리 나라의 육가공 산업의 태동은 햄, 소시지, 베이컨 등 서구 육제품을 상품화할 목적으로 생산하기 시작한 시기를 기준으로 보아야 할 것 같다. 최초의 육가공 공장은 1915년에 일본인에 의해 조선축산(주)이라는 이름으로 설립되었다. 그후 1926년에는 한국인에 의해 최초로 근강축산식품회사가 설립되었다. 이 회사는 해방후 1957년 쿠키표 인천햄, 소시지라는 상표를 내걸고 가내 수공업적 제조방법으로 소규모의 육제품을 생산하여 특수계층에게 공급했던 것이다.

그후로도 몇개 회사가 신설되었으나 모두 폐업되었고 현존하는 식육회사는 1960년 이후에 설립되었다. 특히 1961년에는 축산물가공처리법이 공포되어 육가

공산업의 새로운 전환기를 맞이하였다. 1960년에 서울 독섬에 조일식품공업회사가 설립되어 1976년 생산을 중단하기 까지 여러 육제품을 생산하였고 특히 돈육통조림 제품을 최초로 외국에 수출한 회사이기도 했다. 1950년대 말에 인천축산식품연구소에서 1968년에 상호를 변경한 크라운식품공업주식회사는 소시지와 햄등을 생산하다가 1982년에 폐업할 때까지 우리 나라의 식육산업 발전에 많은 기여를 하였다. 그리고 1963년 부산의 평화상사로 발족하여 1966년 동일상역(주)으로 상호를 변경한 후 현재 경남 양산 공업지역 단지내에 대기업으로 성장한 진주햄(주)은 베이컨, 햄, 어육 및 축육소시지 등을 대량 생산해 온 선도 업체이다.

70년도에 들어서는 1971년에 대전의 대한종합식품과 부산의 한국냉장이 설립되어 본격적인 육가공제품을 생산하기 시작하였으며 1975년에 서울 구로구의 한국식품공업, 1978년에 부산의 상지식품이 설립되어 오늘에 이르고 있다. 1960년대에는 소수의 기술자들이 군납용 육제품이나 일부 특수층을 위한 영세한 기계설비로 소규모의 제품을 생산한데 비해 1970년대는 국민의 소비가 확대되고 일반화됨에 따라 본격적인 생산 및 시판체제가 확대되었으며 일부 공정의 기계가 자동화되었던 시기라 볼 수 있다.

1980년대에 이르러 육가공제품의 폭발적인 소비증가에 힘입어 대기업들이 진출하기 시작하였다. 즉, 1980년에 최신 기계설

비를 갖추고 대량 생산할 목적으로 청주의 롯데햄과 이천의 제일제당 육가공공장이 건립되었다. 이들은 기존 한국사회의 영세한 육가공산업에 비해 실로 획기적인 도약의 전환기를 마련하였고 할 수 있다. 또 1980년대에는 나름대로 특색있는 상품과 판매망을 가지고 육가공산업에 진출한 중소규모의 회사도 늘었다. 남부농장의 원료육을 활용할 수 있는 남부햄(주)을 비롯하여 삼원농역, 천일, 한중식품, 천호인티그레이션 등을 꼽을 수 있다. 이외에도 최근에는 한국냉장을 선두로 포장육회사가 60여개나 설립되어 가동 중이다.

우리 나라의 육가공 매출액은 지난해 약간 둔화된 11%의 신장을 보였으나 1980년도 이후로 연평균 27%라는 놀라운 성장을 계속해왔다. 대부분의 육가공제품은 제일제당, 롯데햄, 진주햄, 대한종합식품, 남부햄, 한국냉장, 상지식품, 한국식품 등 8대 회사에서 생산하고 있으며 이들이 작년 1년 동안 달성한 매출액은 1,093억원이었다. 그중 제일제당, 롯데햄, 진주햄 등 3개 회사가 육가공 시장의 75%를 점유하고 있다.

우리의 육가공 산업은 비록 재정적인 어려움을 겪고 있지만 계속적인 발전을 하고 있으며, 올해들어 육제품의 품질 규격제도인 KS제도가 실시되어 새로운 발전의 계기가 되었다. 또한 7월 1일부터 돼지고기통조림, 가공류통조림, 소시지류 등의 정식수입이 허용된 시점까지 이르렀다. ■