



食補와 藥補

高麗大學校 農大 教授

劉 太 鍾 박사

건강만큼 소중한 것은 없다. 건강은 행복의 제일 조건이다. 이렇게 소중한 건강을 유지하기 위한 몇 가지 조건이 제시되고 있다. 첫째가 음식이고, 둘째가 적당한 운동, 세째가 충분한 휴식, 네째가 정신적 안정이라고 한다. 이 중 가장 비중이 큰 것이 식생활임은 두말할 나위가 없다.

미국상원 영양문제 특별위원회가 1975년에서 77년에 걸쳐 조사한 바에 의하면 현대의 각종 질병은 대부분 잘못된 영양 섭취에 기인한다는 것이다. 이 위원회는 균형있는 식사를 하게 되면 암은 20퍼센트, 심장병 등 순환기질환은 25퍼센트, 당뇨병 등은 50퍼센트, 비만증은 80퍼센트 이상을 감소시킬 수 있다고 주장하였다.

따라서 앞으로는 영양의 균형있는 공급을 통한 체내 각 세포의 정상적 영양 균형 유지에 눈을 돌리고 이를 통해 건강을 유지, 회복시켜야 한다는 것이다. 우리가 먹는 매일의 식생활 자체가 건강 장수(健康長壽)의 비결이라는 것을 입증한 셈이다.

보(補)는 식보(食補)가 제일이라는 말이 예로부터 전래되고 있는데 그것을 과학적으로 입증한 셈이다. 식보에 관련된 세계 각국의 속담들을 들어 보면 다음과 같다.

절도없게 먹는 편이 칼 보다 더 사람을 죽인다.(프랑스속담)

간식해도 죽지 않는다. 그러나 절도(節度)없이 먹게 되면 죽는다.(소련속담)

기어된 파스와 약이 가득한 위는 오래 가지 못한다.(알바니아)

의식동원(醫食同源) (中國속담)

藥補不如食補, 千補萬補不如食補(中國속담)

질병의 원인은 음식에서 비롯되는 일이 많다는 것이 밝혀졌기 때문이다. 병을 미리 막고 건강을 유지하려면, 예방 의학적인 견지에서 음식의 섭취를 올바르게 하여야 한다.

사람에게는 원래 자연의 치유력이 갖추어져 있다. 가벼운 상처가 아무는 것이나 휴식을 취하면 감기가 저절로 낫는 것을 보면 짐작할 수 있다. 병이 나을 때 약의 역할은 겨우 5퍼센트 정도에 지나지 않으며 나머지는 이 자연치유력에 의한 것으로 알려져 있다.

그러므로 누구나 이 자연치유력을 높이기를 바라게 될 것이다. 그러기 위해선 마음의 안정을 갖고 자연의 법칙에 따른 올바른 식사가 바탕이 되어야 한다.

인체를 구성하는 세포의 수는 약 60조(兆)개나 되며, 이 세포의 움직임이 즉 생명 현상이다. 세포는 1초 동안에 5천만개가 사멸하여 5천만개가 새로 탄생한다고 한다.

이 사실만 보아도 매일 우리가 하는 식사가 얼마나

중요한 것인지를 짐작할 수 있을 것이다. 「사람을 만드는 것은 음식이다」라는 말을 독일 사람들은 즐겨 쓰고 있다. 확실히 음미(吟味)할 가치가 있는 말이다.

유유히 흐르는 강물을 보면 항상 같은 모양으로 흐르고 있는 것처럼 보이나 실은 시시각각 끊임없이 바뀌며 흐르고 있는 것이다.

사람의 몸도 이와 마찬가지로, 60조개나 되는 세포들은 조금씩 세포로 바뀌어 가고 있다. 이 세포의 원료가 바로 식품이다. 즉 사람들의 생명유지와 건강의 열쇠는 이 식품의 흐름이라 말할 수 있는 것이다.

사람들은 한 달 평균 50킬로그램, 1년에 600킬로그램의 식품을 섭취하고 배설한다. 그래서 사람의 몸을 식품의 강이라고 표현하기도 한다. 섭취하는 식품의 질에 따라 체질이 변하는 것은 당연한 것이다.

손톱과 머리카락도 6개월이면 모두 바뀌고 만다. 이처럼 인체는 새로운 세포의 보충에 의한 자연치유력(自然治癒力)을 가지고 있기 때문에 병에 걸렸다가 회복되어 건강을 되찾는 것이다.

사람이 필요로 하는 영양소를 골고루 먹는 일 식보야말로 자연치유력을 크게하고 건강을 유지하는 기본이 되는 것이다.

원래 약이란 병을 고치는데 쓰이는 것이었고 몸을 보(補)하느라 이용되어 온 것이 보약이다.

약을 연구하기 위해 생겨난 것이 본초학(本草學)이며 이것은 박물학(博物學)을 뜻하는 것이었다.

원래 중국에서는 도사(道士)가 불로장생약을 연구해 왔다. 약품 중에는 광물이나 동물도 들어있기는 하나 대부분의 약재나 건강식은 식물이 주체였기 때문에 본초라고 부르게 되었다.

이 본초학에 관한 책으로 가장 오래된 것이 「신농본초경」(神農本草經)이다. 신농본초경은 후한(後漢) 때 학자에 의해 편찬된 중국에서 가장 오래된 약학 서적이다.

그 책에 따르면 지금으로부터 5천년전, 중국에 신농이라는 전설상의 위대한 인물이 나타나 수렵민에

게 농경을 가르쳐 일정한 곳에 살게 했다고 한다.

그가 신농(神農)이라고 불리는 것은 자기 스스로가 실험동물이 되어 백가지 풀을 먹고 70번이나 중독되었고, 차이를 씹어 해독(害毒)하고 백성들에게 가르쳐 주었기 때문이라고 한다.

그는 사람 몸에 좋은 것은 상품(上品), 약이 되는 것은 중품(中品), 보통 먹기는 어려우나 병치료에 좋은 것을 하품(下品)으로 분류하고 있다. 내용은 재현성이 있는 약효를 제시하고 있다. 많은 한방약 가운데 경험이 있는 것만을 도태, 선택하여 그 수를 365품목으로 했고 현재 한방처방으로 사용되는 생약류는 거의 전부 망라되어 있다.

상품이란 「생명을 보양하는 목적의 것이다. 독이 없으며 장기간 복용해도 부작용은 없다. 이들은 몸을 가볍게 하고 원기를 더하고 노화를 방지하고 수명을 연장하는 약효가 있다」고 설명하고 있다.

이 상품에 올라있는 것으로는 인삼, 감초, 지황, 울무, 황련, 황기, 결명자, 계피, 복령, 대추와 영지 등이다. 이 중 영지는 靑芝, 赤芝, 黃芝, 白芝, 黑芝, 紫芝의 6종의 것이 수록되어 있다.

상품에 속하는 것 중 대표적인 인삼의 특성을 보면 다음과 같다. 인삼 중에서 가장 뛰어난 우리의 고려인삼은 파낙스 진생(Panax Ginseng)이라 한다. 진생은 인삼을 중국식으로 발음한 것이고, 파낙스는 만병통치약이라는 뜻이다.

신농본초경에는 인삼의 약효를 다음과 같이 소개하고 있다. 체내의 오장을 보하며, 정신을 안정시키고, 오래 장복하면 몸이 가뿐하게 되어 수명이 길어진다. (主補五臟, 安精神, 定魂魄, 止驚悸, 除邪氣, 明目, 開心, 益智, 久服輕身延年)

지금까지 과학적으로 입증된 인삼의 약효를 보면 다음과 같다.

스트레스, 피로, 우울증, 심부전(心不全), 고혈압, 동맥경화증, 빈혈증, 당뇨병, 궤양 등에 유효하며, 피부를 윤택하게 하고 건조를 방지한다고 한다.

또 흥미있는 것은 암세포의 증식을 막는 항암작용이 보고되고 있는 것이다. 인삼의 일반성분을 보면 대체로 당질 67.3퍼센트, 단백질 13.7퍼센트, 지질

3.4퍼센트, 무기질 3.9퍼센트, 비타민 B복합제 등으로 되어 있다.

인삼에는 특별한 약리작용을 나타내는 사포닌이 20여종이나 들어 있다. 이 사포닌의 종류와 비율이 약효와 관계되는 것으로 알려져 있다. 그러나 인삼의 신비는 아직도 밝혀지지 않고 있다고 보는 것이 옳을 것이다. 인삼은 그 영양을 섭취하기 위함보다는 미량으로 함유되는 성분의 복합성이 그 명성을 높이고 있다고 보는 것이 옳을 것이다.

인삼을 비롯한 여러 가지에는 분명히 특징적인 성분이 있고 약리작용을 가지고 있다. 약리적 성분은 생리작용에 항진적으로 작용하는 등 특성을 나타내므로 질병의 치료효과가 분명히 있는 것이다.

그러나 분명한 것은 우리가 매일 먹고 있는 밥, 우유, 채소 등 일용식품적 역할을 하지는 못한다는 사실이다.

인체를 구성하는 세포는 수분을 빼고는 대부분이 단백질로 구성되어 있으며 효소, 호르몬, 항체 등도 단백질 없이는 만들어지지 않게 되어 있다. 근본적으로 그러한 단백질의 공급이 부족한 사람이 약보가 좋다고 약에 의존한다고 병이 고쳐지고 몸이 좋아질 수는 없는 것이다.

건강이나 강정이란 균형있는 영양 공급과 신진대사가 제대로 이루어지는 데서 성립되는 것은 확고 부동한 사실이다.

그럼에도 불구하고 한 두가지 약품이나 식품에 의존하고 그 신비성을 믿는다는 것은 큰 잘못이라는 것을 알아야 한다. 영양상태가 나빠지면 혈액속에서 살균작용이 약화되기 때문에 여러 가지 전염병에 걸리기 쉽게 되는 것을 보더라도 식보가 얼마나 중요한 것인지 쉽게 알 수 있는 것이다.

헤이트픽

■ 和蘭연구소 요구르트 抗癌 효과 發表 「유방암타월」

요구르트가 매년 3천여명의 여성 목숨을 앗아가는 유방암예방에 효과가 있는 것으로 나타났다고 네덜란드의 한 민간연구소가 발표.

민간연구기관인 이 기술기초과학연구소는 유방암

환자 1백33명과 정상인 2백89명을 대상으로 실시한 조사결과, 하루 평균 요구르트등 발효 우유를 2백25g 섭취하는 여성은 요구르트를 거의 먹지 않거나 전혀 먹지 않는 여성보다 유방암에 걸릴 위험이 50%나 적은 것으로 나타났다고 설명하고 요구르트가 이같은 효과를 가져오는 이유를 정확히 알기 위해서는 생물학적수준의 연구가 더 필요하다고 부연.

낙농한국의 성장력 평가와 전망

成均館大學院 酪農學科
석사과정 김 환 주

I. 서론

낙농이란 인간이 식량생산에 직접 이용하기 어려운 토지에서 생산가능한 풀사료를 젖소에게 급여하여 우유와 고기를 생산해주고 유기질비료를 땅에 환원해 주는 가장 완벽한 농업이라고 할 수 있다. 이러한 낙농의 대표적 산물인 우유라는 식품은 한 방울 까지도 모두 우유가공장을 거친 후에야 상품화되는 특성을 갖고 있기 때문에 낙농산업은 우유의 생산분야와 가공처리분야가 서로 잘 조화를 이뤄야만 균형 있는 발전을 기대할 수 있으며 그 촉진제 역할을 담당하는 것은 당연히 우유와 유제품의 소비라고 할 수 있겠다.

들어해보건데 우리나라에서 젖소를 처음으로 도입, 사육하기 시작한 것은 1902년으로 알려지고 있으나 낙농산업과 유가공산업으로서 기반을 마련하게 된 것은 1960년대이며 그후 약 30년에 불과한 기간에 한국의 어떤 산업에도 뒤지지 않는 그 유례를 찾아보기 어려울 만큼의 장족의 발전을 거듭하여 왔다.

그러나 문제가 전혀 없었던 것은 아니었다. 1962년도 한국에 유가공장이 처음 설치된 이후 70년도의 대장균과동, 72년초의 가공능력 부족과 수유거부에 의한 수유과동 79년말 석유과동에 의한 우유소비 감소, 그리고 최근에 수요라는 건인력에 비해 생산이라는 바퀴가 지나치게 비대해져 발생된 원유체화등 몇차례의 혼돈에 빠진 적이 있었다. 이를 제외하고는

원유의 수요가 공급을 앞질러 힘차게 역주를 해왔다고 할 수 있다.

물론 우리의 이러한 낙농산업도 낙농선진국에 비하면 아직도 미비한 실정임을 스스로 인정하지 않을 수 없다.

본 원고에서는 대략 30년에 걸친 한국낙농 그중에서도 주로 우유 및 유제품의 생산, 소비실태를 각 연대별로 분석, 비교하여 평가하고 그에따라 앞으로의 한국낙농의 방향성 모색과 전망에 대해 기술코자 한다.

II. 본론

1. 한국낙농의 성장력 평가

먼저 현재 우리나라 낙농의 현주소를 분명히 하기 위하여 우리나라 낙농산업의 발전과정을 살펴볼 필요가 있다. 우리나라 낙농업을 크게 특징적으로 분류하여 본다면 태동기, 외적성장기, 내적성장기로 구분되는데 제 1기는 태동기로서 1962년에서 1972년까지로 나눌 수 있겠다.

물론 이 태동기초에 낙농이란 그야말로 황무지로써 단지 시작에 의미를 두는 단계이다. 1988년 낙농 통계 자료를 보면 1962년은 낙농진흥5개년계획이 실시된 해이며 우리나라 착유우는 802두, 산유량은 2,647톤 그중 불합격유는 29톤, 1인당 소득액은 87불이며 1인당 우유소비량은 101g, 총우유소비량은 2,

647톤이다. 이는 25년이 지난 1987년 현재 착유우는 305배, 산유량은 536배, 1인당 우유소비량은 335배, 총우유소비량은 538배 증가로서 이는 1인당 GNP가 62년보다 단지 32배 증가한 것에 비하면 실로 엄청난 증가라고 아니할 수 없다.

1962년부터 1972년 사이의 태동기에 시유와 그 밖의 가공유제품 처리가공비율은 태동기 초반엔 74 : 26, 중반엔 57.2 : 42.8, 태동기 말엔 42.8 : 57.2, 그리고 1972년엔 50.5 : 49.5의 비율을 보여 태동기 말엔 가공품의 처리가공비율이 시유의 비율보다 높음을 알 수 있다. 또한 이시기의 유제품 생산연혁을 보면 1962년 12월에 서울우유협동조합에서 정부보조와 용자에 힘입어 중량교에 신규공장을 건설하여 가당연유를 생산한 것이 유가공품 생산의 시효이며 1964년에는 버터가 생산되어 당시 마아가린에 ○○버터라고 사용하던 명칭을 정식명칭인 마아가린으로 바꾸게 하였고, 1965년 5월에는 서울우유에서 1967년 1월에는 남양유업에서 조제분유가 생산되었다. 또한 남양유업에서 무당연유를 생산함으로써 계절에 따른 우유소비의 굴곡에도 불구하고 낙농가는 안정성있게 원유를 생산할 수 있게 되었다.

그러나 급격한 생산증대에 따른 우유소비 확대방안의 하나로 가공우유의 생산을 계획하게 되었고 1968년 2월에 서울우유의 초코우유가 가공우유로서 첫선을 보이게 되었다. 1969년에는 서울우유에서 처음으로 극히 소규모의 동결유제품 아이스크림이 생산되었다. 이로 인해 해태유업과 삼강산업등 기존의 아이스크림 메이커들이 자극을 받아 아이스크림 생산에 들어갔고 더불어 전지분유가 생산·공급되었다. 1971년도부터는 한국야쿠르트에서 유산균발효유(액상요구르트)가 생산됨으로서 원료인 탈지분유도 이때부터 생산하게 되었다. 1972년 3월부터는 남양유업에서 삼각형 테트라팩에 의한 멸균유가 생산되었으나 원료유의 질이 좋지못해 생산 및 판매에 애로가 많았다. 국내치즈가 처음 생산된 것은 68년부터 임실에서 아일랜드 신부가 산양젖을 가지고 소량씩 생산한 것이 시초이며 그 이후 서울우유에서 72년 6월에 체다타입의 자연치즈 생산에 들어갔다.

이상에서 살펴본 태동기를 나름대로 평가한다면, 이 시기는 낙농진흥5개년계획이 실시된 시기이며 낙

농의 중요성과 산림자원의 활용에 대한 새로운 인식이 싹트기 시작하고 낙농육성의 필요성이 제창된 시기라고 볼 수 있다.

다음은 1973년에서 1979년까지로 이를 외적성장기라고 구분할 수 있겠다.

이 시기초(1973)에 비로소 우리나라의 연간 총우유소비량이 10만톤을 넘어섰다. 이시기 전반기엔(1973~1975) 총우유처리가공량중 시유처리량 비율은 증가한 반면 가공품 처리량의 비율은 감소추세를 보였다. 반면 후반기(1976~1979)엔 시유처리량비율이 감소한 반면 가공품처리량의 비율은 증가하였다. 1인당 우유소비량도 1962년의 101g에서 1978년 말에 8,815g으로 약 88배 가량 급성장하였다. 또한 유우두수는 약 56배 우유생산량은 약 125배 증가하였다. 고급유제품개발면에서도 발전하였는데 1974년 5월에 삼양식품에서 가공치즈를 생산하기 시작했고, 1977년 6월에는 서울우유에서 푸딩을 생산하기 시작했으나 소비자들의 반응이 신통치않아 곧 생산을 중지하였다.

전술한 바와같이 이 시기에 그와같은 급성장기 가능했던 것은 정부의 계획적인 낙농진흥정책과 소득의 향상에 따른 식생활의 개선의욕이 상승작용을 했기 때문이다. 그예로 통계에 의하면 한가지 특징적인 점을 발견할 수 있는데 즉 우유총소비량에 대한 자가소비량의 비율이 1972년을 고비로 급격히 떨어져 1976년에는 그 비율이 0.72%밖에 미치지 못하는데 이는 낙농한국이 외적성장기를 맞아 소비팽창이 급격히 이루어짐을 단적으로 보여주는 실례라 하겠다. 또한 이 시기에는 우유의 소비시장인 대도시를 중심으로 하여 가공시설과 집유권이 형성되어 오다가 고속도로의 발달로 전국적으로 확산되는 시기이다. 그리고 이 시기는 우유의 소비팽창이 일어났으나 사양기술분야에서는 낮은 수준을 벗어나지 못해서 생산비가 높았고 유통질서가 확립되지 못했던 시기이다.

다음이 현재 우리나라 낙농업이 위치해 있다고 판단되는 내적성장기(1980~1990)이다. 이 시기말인 1987년 현재 1인당 우유소비량은 32.7kg으로서 1980년 11kg에 비해 약 3배정도 그 소비량이 증가하였다.

주목할 사실은 1985년에 우유총소비량이 드디어 100만톤을 넘어섰는데 이는 우유총소비량이 10만톤

을 넘어선 1973년에서 12년이 지난 후이다. 따라서 우리는 매년 약 9만톤 정도를 계속적으로 소비증가시킨 셈이다.

무엇보다도 이 시기에 있어 특징적인 사항은 치즈의 전면적인 등장이라 하겠다.

지금까지 우리는 마시는 우유시대 즉 배를 채우는 우유소비단계를 거쳐왔다. 낙농의 초기단계란 그것이다. 1985년 현재의 경우 우유전량의 70%를 액상으로 마셨기 때문에 1인당 약 14kg정도가 되며 나머지 30%의 대부분도 육아용 조제분유가 주종을 이루고 있기 때문에 역시 물에 타서 애기들이 마셨다는 얘기다. 입으로 씹어먹는 기타 유제품은 수치로 차지하는 비중이 너무도 경미하여 1인당 소비량을 내기도 힘들다. 우리는 용케도 100만톤이나 마셔댄 것이다. 외국의 경우 국민 1인당 우유소비량은 우리보다 월등히 많지만 순수하게 시유로 마신 분량은 별로 많지 않고 주로 먹는 유제품쪽이 많다(30:70). 낙농에 있어서도 선진국과 후진국의 차이가 여기에 있음을 주시해야 한다.

한가지 획기적인 일은 1987년에서부터 비로소 우리도 선진낙농국형으로 점차 그 형태가 바뀌고 있다는 사실이다. 즉 이전까지 우유소비량의 주종을 이루던 시유의 소비비율이 감소하고 유제품(주로 치즈, 농후발효유등)의 소비비율이 증가하고 있다는 사실이다. 즉 1987년의 시유:가공유제품의 비율은 전년도 76.4:23.4에서 75.4:24.6으로 변화하였다는 점이다. 물론 이 수치 자체가 큰 의미를 부여하는 것은 아니다. 단지 이전까지의 우리의 우유소비형태가 새로운 형태로 바뀌어 가고 있다는 사실에 우리는 주시해야 할 것이다. 이런 형태적 전환에 있어서 가장 큰 역할을 한 것은 물론 치즈소비의 증가였으리라.

1987년 치즈의 소비는 그야말로 가히 폭발적이다. 그예로 1980년에 135톤, 1983년에 181톤, 1986년에 707톤이었으나 1987년도에는 전년도에 비해 3배 이상 증가한 2,292톤에 달한다.

치이즈는 말할 나위 없이 그야말로 영양덩어리이다. 우유 10이 들어야 치즈 1이 나오니 말이다.

또한 치즈산업이 발달되면 그에 따르는 경제적 파급효과 즉 웨이퍼워드 라든가 혹은 웨이를 이용한 여

러가지 음료의 개발이라든가 이러한 면으로 종합적인 파급효과가 크리라 생각된다. 치즈의 등장은 물론 매년 15% 이상씩 증가하는 시유수요의 증가에 기인한다고 할 수 있겠다.

이전까지 살펴본 바와같이 우리나라의 우유소비량은 세계적인 유례로 보아 가히 혁명적인 것이라는 사실이다. 실제로 외국인들은 수백년동안 우유를 마셔왔기 때문에 그들의 20년전 통계나 지금의 통계나 큰 차이가 없다. 따라서 우리의 매년 15% 이상 증가는 엄청난 것이다. 그렇다면 이 증가분을 어떻게 소화시킬 것인가?

답은 하나다. 즉 매년 15% 이상의 시유소비증가를 기반으로 해서 5% 정도는 치즈가 그 부담을 져야하지 않을까 하는 생각이다.

따라서 내적성장기(1980~1990)를 보내고 있는 지금 우리는 기술을 혁신하고 경영을 합리화하여 우유생산비를 절감하고 낙농가의 소득수준을 유지하면서 우유소비의 저변을 계속 확대해 나가야 하며 유제품의 개발에도 박차를 가해 유제품소비의 팽창기에 대비해야 한다.

이상에서 본 바와같이 우리의 우유소비량은 가히 폭발적으로 그 수요가 증가하였다. 그러나 우리는 이제 그 증가수치 하나에 관심을 갖기보단 유제품소비형태에 눈을 돌릴 때가 되지 않았나 한다. 즉 시유:가공유제품의 비율을 점차 낙농성진국 형태로 바꿔 나가야 할 시점이다. 또한 반드시 그렇게 되리라 확신한다.

2. 전 망

경제성장에 따른 식생활의 변화는 양에서 질로 옮겨가게 되므로 절대빈곤의 배를 채우는 문제에서 점차 맛 좋고 영양가가 높으며 위생적이고 고급적 배가 부르지 않는 고급식품쪽으로 옮겨가게 된다.

경제, 교육 및 문화수준이 향상되면서 식생활에 변화가 오는 것은 어느 나라에서나 체험하는 일이다. 쌀에서 보리로 또는 쌀에서 밀가루로 식생활을 바꾸는 일은 소극적인 식생활개선에 불과하며 적극적인 식생활개선은 동물성식품과 식물성식품의 균형있는 섭취에서 이루어지는 것이므로 낙농식품인 우유와 유제품의 이용없이는 불가능하다.

지금까지는 “우유는 모든 영양소를 골고루 갖춘 가장 이상적인 영양식품이다”라는 것만으로 많은 소비자들에게 어필되어 왔기 때문에 시유한가지만 가지고도 시장경쟁에서 커다란 장애없이 양의 성장을 이룩할 수 있었으나 점점 세분화 되어가는 앞으로의 우유·유제품 판매에 있어서는 유제품의 다양화를 기하지 않고는 도저히 유업체의 성장·발전을 기대하기 어려울 것으로 예상된다.

물론 시유가 우유의 기본제품이므로 앞으로도 계속 추종을 이루어 나갈 것은 당연하다. 지금까지의 우유신장세로 보아서 예측컨대(물론 수학이나 공학과는 달리 식품쪽에서 미래의 수요를 정확히 예측하기란 그 특성상 쉬운 일이 아니다.) 1990년도엔 우유의 생산규모가 200만톤을 넘어설 것이 확실시되며(이것은 100만톤을 넘어선 이래 불과 5년만의 일이다.) 1인당 우유소비량은 대략 50~60kg이 될 것으로 전망된다.

낙농산업이 발전함에 따라 우유가공기술도 많이 발전하여 왔고 소비자의 기호 또한 향상되어 왔다. 우리의 1960년대 궁핍의 시대에는 아무것이나 배만 채우면 되었고 1970년대에는 새로운 유제품을 영양이 우수하다고 소개, 보급하기만 하면 먹어주었다. 그러나 1980년대에는 영양이 우수하다고 해도 맛이 나 색깔 등 자기기호에 맞지 않으면 선택하지 않는다. 오는 1990년대에는 더욱더 기호를 중시할 것이며 건강지향으로 홀러 생체기능을 증진시키고 장수한다는 식품만 골라 선택할 것이다. 요즘은 소비자의 소비패턴이 외식산업이나 간편한 식사를 선호하는 추세이며 피자같은 서양음식의 보급으로 서구화 되어가고 있으므로 치즈나 호상요구르트, 고급아이스크림 등의 유제품 판매 신장이 매년 증가되리라 예상된다. 특히 치즈부문에서는 1987년 슬라이스 치즈가 개발, 시판되면서 1988년도의 치즈는 전년대비 2배나 신장하였고 후반기에는 폭발적으로 늘어나는 수요에 미

쳐 공급이 뒤따르지 못하는 현상까지 초래하면서 각 업체는 시설의 긴급 발주, 연구개발인력의 보강 그리고 경쟁적으로 치즈제조시설 내지 정보습득차 해외 출장을 보내는 사례가 최근 수년사이에 두드러지게 나타나고 있다. 이 품목은 앞으로도 당분간은 계속 인기를 끌면서 치즈시장을 주도할 것이며 비수기 원유수급조절에도 상당한 역할을 담당할 것으로 예상된다.

이상에서 본 바와같이 앞으로 유업체가 할 일은 신제품개발에 있어 시유, 음료유 위주에서 벗어나 소비자의 유제품 선택의 폭을 넓힐 수 있도록 유제품의 다양화를 이루어 나가는 쪽으로 개발함이 바람직하다. 또한 원유의 수급면에서 볼 때는 비수기 상품을 개발해 나가야 할 필요가 요망된다.

III. 결론

우유생산량이 200만톤에 육박하고 있는 한국낙농은 이제 초기단계를 벗어나고 있다. 이제부터는 국민 1인당 우유소비량이 아니라 1인당 치즈소비량, 1인당 아이스크림소비량, 1인당 호상발효유소비량, 버터소비량 등 새로운 차원으로 진입할 시기에 와 있다. 즉 건더기가 많은 유제품, 씹어먹는 유제품으로 고급화돼야 한다.

그것이 언덕을 오르는 선수들에게 요구되는 유제품이며 평지를 달릴 때와는 다르다. 다행히도 전술한 바와같이 이러한 제품들이 새로운 세대의 韓國인에게 인기가 있으므로 시간은 우리편에 있으며 일은 순순히 풀려나가는 방향으로 가고 있다.

누가 이러한 거대한 강물같은 흐름을 막을 수 있을까?

참고자료 : 낙농통계자료 (1987, 1988)
“한국유가공협회”

