

## 學會紙上中繼

### 쌀소비 확대를 위한 세미나

일시: 1991. 2. 28

장소: 농촌진흥청

#### □ 쌀소비 촉진 정책

박상우

(농림수산부, 양정국)

쌀을 主食으로 삼아온 우리민족의 食生活이 최근 國民所得水準의 향상에 따른 食生活 構造의 變化와 核家族化의 進 행동으로 자라나는 어린이들을 중심으로 西歌化되는 傾向이 나타나고 있으며, 國民 1人 當 年間 쌀消費量이 계속 줄어들어 入口 增加에도 불구하고 全體 쌀消費量은 每年 減少하고 있다.

60年代 까지만 하여도 쌀밥을 主食으로 할 수 있었던 階層은 上流層 이었을뿐, 일반서민들은 보리밥이나 고구마, 감자등으로 배를 채울 수 밖에 없었으나, 이제는 누구나 손쉽게 쌀밥을 먹을 수 있게 되었고 더 나아가 쌀이 남아 돈다고 걱정을 하는 段階에 이르게 되었다. 따라서 筆者는 여기서 우리의 쌀 需給展望과 쌀의 중요성을 살펴보고 소비촉진 方向을 說明드리고자 한다.

政府는 쌀의 需要開發 및 消費擴大를 통하여 쌀의 需給安定을 기하고자 主食으로서 쌀 消費擴大는 물론 우리 형편에 맞는 새로운 加工食品의 開發 및 普及施策을 積極 推進하고, 쌀술의 보급과 학교급식의 확대등을 통하여 쌀 소비기반을 넓힐 計劃이며, 이와같은 研究를 效率的으로 推進키 위해 今年 초 設立한 “쌀 利用 研究센터”를 積極 活用할 計劃이다.

- 주식 중심의 쌀소비 유지

- 학교급식의 확대 추진 개발보급 추진
- 쌀가공식품의 개발보급 추진
- 쌀술 보급 확대
- 쌀활용 연구사업의 추진

이와 같이 政府에서는 主食으로서의 쌀 소비확대 努力뿐만 아니라 加工食品과 쌀술의 開發 및 보급 확대를 통하여 쌀의 消費促進을 기하고자 하는데, 수년이내로 加工用 쌀 消費量이 2백만석까지는 可能할 것으로 보여 쌀 수급안정에 크게 도움이 될 것으로 기대된다.

이와같은 쌀 소비 촉진시책은 이미 日本에서도 ‘78년경부터’ 積極 推進하고 있어 最近에는 年間 7백만석 이상을 加工用으로 消費하고 있으며 臺灣의 경우도 쌀消費 促進을 위한 多樣한 施策을 政府主 導下에 推進하고 있다.

그러나 쌀의 需要開發 및 消費促進 施策은 政府의 努力뿐만 아니라 무엇보다도 消費者의 積極的인 呼應이 必要하다.

祖上傳來의 主食이며 營養이며 營養面에서도 훌륭한 쌀을 消費하는 것은 작게는 家庭의 健康을 지키고 크게는 國家經濟基盤을 튼튼히 하는 基礎가 될 뿐만 아니라 傳統的인 食文化를 繼承해 나가는 일이다.

各 家庭에서 아침에도 家族의 健康을 위해 밥상을 차리고 케익 대신 쌀떡을 利用하며, 쌀술이나 쌀과자등 쌀製品을 愛用한다면 쌀 消費促進에 큰 成果와 있을 것으로 期待된다.

본 학회 지상증계欄은 최근 개최되었던 관련학회, 세미나, 워크샵 등에서 발표된 것들중, 관심을 끄는 논문을 발췌하여 요약한 것입니다. 자세한 내용을 알고 싶으신 경우에는 해당 학회지 등을 참고하시기 바랍니다.

이와같이 쌀消費를 擴大하기 위한 努力은 農家所得과 直結되어 農村經濟에 큰 活力素가 됨은 물론 食糧安保에도 必要한 것이므로 國民모두 각자 작은 것부터 持續的으로 實踐할수 있는 마음가짐이 重要하다고 본다.

### □ 쌀 가공 식품의 상품화

이현유

(한국식품개발연구원, 쌀이용연구센터)

#### ● 쌀의 효율적 이용현황

쌀의 가공식품에 관한 개발과 소비확대를 전담할 연구부서를 한국식품개발연구원에 쌀이용연구센터를 설립('91. 1. 15)하게 되었다.

이 연구부서에서는 국민의 쌀 소비경향 추세를 파악하며 소비확대와 제품개발에 관한 식품 및 영양학적 연구와 아울러 정책자료 및 대 국민홍보 업

무를 담당하게 된다.

쌀의 효율적인 이용방안으로서 동 센터에서는 소비감소억제, 소비확대창출, 소비기반조성등으로 나누어 사업을 추진하고자 하고 있다.

소비감소억제는 현재 연간 국민 1인당 소비량이 119.6kg/년간/1인 ('90)로 매년 2~3kg이 감소하고 있는 실정인바 이를 최소 100kg까지는 유지하여야겠다는 것이다.

이를 위하여는 쌀에 관한 올바른 지식을 전달하고 학교급식을 전체 아동수의 5.6%로 확대하며 밥맛이 좋은 양질미를 공급하고 기능성에 맞는 표준식단을 개발하고자 한다.

소비확대창출은 장기 보존이 가능한 즉석발류의 개발로 도시락산업을 육성하고 떡류, 한과류등의 전통식품을 산업화하며 가공제품의 다양화와 더불어 기초적인 연구를 병행하고자 한다.

또한 소비기반조성을 위하여는 국내외의 쌀이용 센터를 정확히 파악하고 센터외의 쌀전문가를 활용할 수 있는 산학연협의체를 구성하여 운영하고자

〈표 1〉 國內 쌀加工製品 現況

區 分	生 產 會 社 名	生 產 製 品
米 菓 類	(주) 기 린	쌀로별, 쌀로랑, 쌀로본
〃	(주) 매 일 제 과	참쌀모나가, 쌀강정, 찹쌀전병, 종합강정
〃	한 신 제 과	쌀강정, 찹쌀전병, 찹쌀땅콩과자
〃	왕 실 제 과	유과류, 약과류, 강정류
〃	고 려 당	쌀식빵, 카스테라, 찹쌀떡, 쌀전병
麵 類	삼 양 식 품	쌀라면
〃	복 조 리 식 품	쌀국수, 쌀냉면, 쌀쫄면, 쌀떡볶이
〃	송 학 식 품	쌀국수, 쌀쫄면, 춘천막국수, 쌀떡볶이
〃	대 원 식 품	쌀국수류
麵 類	버 들 식 품	쌀국수류
〃	동 양 식 품	쌀국수류
瓶 菓 類	민 속 식 품	찰공떡, 증편
〃	태 평 양 식 품	즉석떡볶이, 쌀맛볶음떡, 순쌀떡
〃	궁 실 병 과	떡류
〃	대 천 식 품	떡류
〃	미 림 식 품	떡류
米 粉 類	(주) 범 일 농 산	팽화미
〃	광 일 식 품	팽화미, 찰옥분, 생미분
〃	신 인 식 품	팽화미
〃	개 미 식 품	팽화미
죽 類	(주) 효 성 농 수 산	깨맛죽, 잣맛죽, 궁중맛죽

〈표 2〉 국내 쌀加工食品의 研究開發 現況

製 品	內 容
즉석건조쌀밥	主食인 쌀밥의 調理에  필요한 諸盤工程을 대폭 簡素化하여 뜨거운 물만 부으면 短時間에 即席復元이 可能토록 한 레저 非常食糧用便宜主食
即席쌀죽	쌀의 모양을 그대로 살리면서 조리시간이 短縮된 인스탄트 傳通쌀죽
即席고기덮밥	밥과 肉類등 營養副食을 동시에 熱處理加工 인스탄트화 함으로서 밥류의 fast food 化를 겨냥한 短便食
쌀라면	쌀30% 내외를 利用한 即席麵類製品. 일반 즉석면과 같이 短時間 조리 취식이 可能하여 組織感 및 食味改善
쌀국수	쌀을 40~50% 混合하여 加工한 即席대체육 麵類品
증숙면	쌀30%를 利用한 기름에 튀기지 않고 찌서 乾燥한 即席麵으로 쌀 고유의 풍미와 食感を 最大한  유지하며 떡국의 맛을 갖춘 인스탄트麵
即席비빔우동	인스탄트 우동형태로 加工한 면발이 굵은 即席麵. 독특한 비빔소스 및 조미스프 첨부로 조리후 쌀고유의 풍미와 組織感 維持
압출면	100% 쌀가루를 압출 加熱處理技法으로 製造한 조리면, 쫄면, 냉면타입의 製品
玄米후레이크	玄米의 영양분을 손상시키지 않고 加工하여 아침식사용으로 먹기 좋게 製造된 主食代替用 便宜食品
알과화미분	압출成型方法을 利用 소화성이 좋고 加工特性이 좋도록  제조된 쌀 中間製品
쌀 醱酵 음료	쌀을 利用하여 乳酸菌으로 醱酵시킨 요쿠르트타입의 醱酵飲料
即席식혜	전통식혜의 産業化, 一般화가 可能하도록 전통의 맛이 保存된 粉末식혜 製品
쌀고기	콩과 쌀(30%)를 사용하여 압출成型工法으로 組織化시킨 쌀 인조고기
即席미숫가루	종래 미숫가루의 溶解性を 改善시켜 온수나 냉수에 쉽게 풀어지도록 製造한 便宜食品
청결미	정맥가공후 자유미강과 미분립이 완전히 제거된 상태로 백미의 고유색깔을 갖고 물로 씻지 않고 취반이 가능한 쌀

하고 있다.

이들의 사업과 관련하여 얻을수 있는 기대효과로는 국내부존자원의 부가가치를 높일 수 있으리라 보이며 쌀가공식품의 이용율을 높힘으로 해서 양곡 저장에 사용되는 막대한 양특적자를 해소하고 생산 농가에 양정적인 수익보장을 함과 아울러 국민의 올바른고 균형있는 영양 섭취에 기여 하리라 보고 있다.

● 쌀가공 식품의 국내 유통현황

시판중에 있는 쌀가공식품은 主食用보다는 嗜好食에 편중되어 있어 떡류, 米菓類, 면류정도이며 죽류, 제빵, 과자류에 극히 소량이 소비되고 있다.

기업적으로 생산되는 쌀 가공제품(주류제외)은 표1에서 보는바와 같이 약 20여개 업체에서 연간

23,000톤가량의 정부미를 방출받아 쌀가공제품을 생산하고 있다.

아직까지 쌀가공제품이 활성화 되지 못한 원인으로서는 그동안 쌀로 가공식품을 제조하기 위한 여건 조성이 되지 못한 것이 가장 큰 원인이었으며 업체에서는 원료의 안정적인 공급에 대한 우려와 가격이 밀가루에 비하여 2.5배 정도 비싸다는데도 원인이 있다고 본다.

그러나 10년간 안정적인 생산과 소비량의 감소등으로 연간 천만석이상 이월되고 있고 古米는 방출가의 50%까지 인하여 공급하고 있는 점으로 보아 향후 업계에서도 상당한 관심과 소비확대를 전망하고 있다.

한편 일본에서도 1960년대 부터 다양한 쌀가공식품이 개발 보급되어 왔으며 쌀 가공비율이 전체 쌀 소비량의 14%를 넘어서고 있으나 우리나라는 88년

〈표 3〉 새로운 쌀가공식품 일람표

종 류 별	구 분	적 요	생 산 량
쌀 밥 류	레토르트쌀밥	팔밥, 흰밥, 오곡밥, 산채볶음밥	10,850톤
	쌀밥통조림	팔밥	989톤
	즉석쌀밥	컵라이스, 녹차밥 등	417톤
	알파화미	흰밥, 팔밥, 산채볶음밥, 오곡볶음 등	19,199톤
	냉동쌀밥	새우비빔밥, 중화볶음밥 등	34,225톤
	전자레인지용	새우비빔밥, 치킨라이스 등	748톤
가 공 미 류	강화미 등	간단히 취반할 수 있는 현미 새로운 비타민 강화미 등	3,825톤
포 장 떡 류	포장모찌	세절형, 판상형, 구형	57,337톤
당 고 류	당고	냉동멥쌀당고, 진공포장당고 등	965톤
국 수 류	쌀국수	라이스누들, 생면, 건면 등	763톤
즉 석 즉 류	현미밀	미분, 죽통조림, 압편편미 등	54톤
	죽	흰죽, 현미죽, 야채죽 등	1,764톤
	이유식	쌀죽, 혼합죽 등	286톤
빵 류	라이스브레드	라이스브레드, 크래커타입 등	1,301톤
스 내 류	라이스스내	현미그래커, 캔트리모닝 등	10,909톤
곡 분 류	곡분	알파화미분	736톤
주 류	와인형태의술	라이스와인	123kl

도 기준 전체 쌀소비량의 1.2%에 불과하며 주류제조에 사용된 쌀을 합하여도 5% 미만이다.

이와같이 시판되고 있는 가공제품이 미흡하여 잉여쌀의 합리적 이용이 필요하게 되어 '86년부터 한국식품개발연구원과 농촌진흥청등의 공공 연구기관을 주축으로 쌀소비 확대를 위한 연구가 시작되었다. 그동안, 연구 개발된 새로운 쌀 가공식품(표2)와 같다.

이들중 쌀국수(쌀40~50%), 쌀냉면, 쌀졸면(쌀

70%이상)등은 쌀가공업체에서 이미 시판되고 있다. 이외에도 쌀라면등이 있고 뜨거운 물만 부어 5~7분 후 먹을 수 있는 즉석건조쌀밥, 스포가 첨가된 즉석고기덮밥, 즉석쌀죽등이 있다.

또한 즉석식혜, 쌀요구르트, 즉석미숫가루, 현미후레이크, 청결미, 알파미분, 쌀고기등도 주요 개발 품목이며 이들을 업계에 전수하기 위한 노력을 하고 있다.