

# 우리나라 식품공업에 바란다

權 泰 完 / 인제대학교 식품과학연구소

## 1. 머리말

지난 20년동안 우리나라에서는 그야말로 크고 작은 변화가 많이 일어났다. 1인당 GNP값(경상가격 기준)이 경상가격 기준으로 \$252(1970)에서 \$5,569(1990)로 22배나 늘어났으니, 이에 수반되어 일어난 무수한 변화야말로 가히 부지기수라 할 것이다. 그리고 그중의 하나가 우리 식생활의 변화가 될 것이다. 도시의 경우 가구당 식품소비 지출액이 같은기간 동안에 월평균 12,120원에서 189,532원으로 16배나 늘어났는데, 특히 가공식품 소비지출은 2,309원에서 87,000원으로 무려 38배나 커졌으니, 20년동안에 우리 식생활에 일어난 변화치고는 아마도 다른데서 그 유례를 찾지 못할 것이다. 이렇게 총식품 소비지출 가운데 가공식품이 차지하는 비율이 19%에서 46%로 갑자기 늘어났는데, 이 엄청난 수요를 우리 식품공업이 감당해 낸 것이다. 우리 모두 이런일을 꾸준히 해낸 우리나라 식품공업에 대해서 큰 박수로 찬사를 보내야 할 것이다.

돌이켜보건대, 우리나라 식품공업은 1970

년만해도 GNP기여율이 1%미만이었는데, 지금은 6%를 차지하게 되어 연간 매출액이 10조원을 넘어서게 되었으니, 그동안 그야말로 괄목할만한 발전을 거듭해 온 것이다. 그리고 이와같은 변화는 같은 기간내에 GNP기여율이 26.5%에서 9.1%로 줄어든 농림수산업의 경우와 대조된다. 이렇게 한 사회가 발전하면 할수록, 소비양상의 다변화와 편의성에 대한 수요증대로 말미암아 식품공업은 더불어 발달하게 되는 것이다. 그런데, 우리나라의 식품공업은 그동안 정부로부터 버림받은 산업이었으며, 따라서 누구의 도움도 없이 외로운 성장을 하여 오늘에 이른 것이다. 자고로 우리나라에서는 먹는 것에 관한 한 부녀자가 알아서 하는 것이고, 남자가 나설 것이 못된다고 인식되어 왔다. 그래서 해다주는 음식이나 먹을 것이지 가타부타 하는 것은 대장부가 할 것이 못된다고 치부되어 온 것이다. 그러나 나라가 할 일이란 농사를 지어 양식이나 마련하면 되었지, 그것을 어떻게 가공하고 어떻게 먹느냐에 대해서는 상관할일이 못되었다. 세상은 크게 바뀌어 가공식품에 대한 수요는 날로 늘어나고 있는데, 이런 문화적 배경하

에서는 식품가공이나 식품공업이 정책당국의 관심의 대상이 될 수 없었던 것이다.

식품공업을 맡아서 지도하고 지원하는 행정부서가 적절히 마련돼 있지도 않았거니와, 그런 맥락에서 만들어진 식품관련 법이 단 하나도 없었다는데서, 식품공업에 대한 정부의 무관심의 度가 어떠한지를 여실히 나타내고 있는 것이다. 食品衛生法이란 것이 있기는 하나 이 법은 식품공업을 규제하기 위한 것이지, 육성하고 지원하기 위한 것은 아니다. 가공식품에 대한 수요는 날로 늘어나는데, 식품공업을 육성은 하지 않고 규제만 하니, 부정식품이 나오고 불량식품이 나오지 않을 수 없지 않는가? 앞으로도 정부가 식품공업을 의붓자식 취급을 하는 한, 우리 식품공업은 건전한 발전을 할 수가 없고, 따라서 우리 식생활과 국민건강은 혼돈스럽고 취약해지고 말 것이다.

그런데, 우리 식품공업은 우리나라민, 다른 야만 소비자와의 관계에서도 그렇게 원만한 것은 아니었다. 잊을만하면 또 엄청난 사건이 터져나와서 식품공업자체의 손해는 말할 것도 없거니와, 결과적으로 가공식품에 대한 소비자의 불신을 증폭시키는 꼴이 되어, 타침내 미운 오리새끼에 대한 눈길을 외면할 수 없게 되고 말았다. 소비자들은 날이 갈수록 가공식품을 점점 더 많이 소비하면서도, 가공식품에 대해서 무엇인가 불안해하고, 어쩐지 꺼림직해 하고 있다. 물론, 음식에까지 흑백을 가리고 싶어하는 국민의 의식구조에도 문제가 있고, 아직 영양교육이 미흡한데도 그 원인이 있겠지만, 가공식품에 대한 불신에 대해서는 그것을 만들어내는 식품공업 자체에도 상당한 책임이 있을 것이다.

이런 어려운 상황에서 우리나라 식품공업은 과연 앞으로 어떻게 하는 것이 바람직한 단 말인가? 심사숙고하고 올바른 선택을

통해서 다시한번 도약을 다짐해야 할 것이다. 물론, 정부의 할일과 국민이 해야할 몫이 있겠지만, 건전하고 올바른 식품공업의 발전을 위해서는 어디까지나 우리나라 식품공업 스스로가 그 주체가 되어야 할 것이다.

## 2. 회고와 반성

지난날, 우리나라의 식품공업은 우리의 눈설미와 손재주를 바탕으로 이룩한 것이다. 적령기가 되어도 부모가 학교에 보내주지 않으면, 그애는 학교다니는 이웃집 애들이 하는 것을 보고 흉내내며 닮아갈 수밖에 없지 않겠는가? 1960년대에 들어서자 대학에 식품공학과가 설치되기 시작하였으나, 식품과학이나 공학을 전공한 교수요원을 확보하기도 어려웠거니와 현장의 실무경험을 쌓을 기회가 드물었으므로, 결국 대학이 우리나라 식품공업 발전에 기술적 측면에서 크게 기여할 수는 없었다. 그렇다고 해서 식품관계연구는 몇몇 연구소의 일부로서 겨우 명맥을 유지하여왔을뿐, 역시 우리나라 식품공업 현장에 도움을 줄만한 일을 해내기에는 역부족일 수밖에 없었다. 이런 상황에서 식품공업은 정부의 육성뿐만 아니라, 대학이나 연구소의 도움도 별로 받지 못한채 그야말로 외로운 성장을 하여온 것이다.

그런데 우리나라에는 그대로 먹을 식량도 충분치 않았으니, 식품공업에 쓰일 원료가 국내에 넉넉히 있을리 없고, 또 있다하더라도 가공적성에 맞는 것을 충분히 확보하기란 매우 어려운 일이었다. 그래서 우리나라 식품공업은 외국원료에 의존할 수밖에 별도리가 없었던 것이다. 먹거리의 절대량부족을 미국농산물로 충당하고 있던 우리나라는, 이렇게 식품공업원료마저 수입에 의존

해야만 했다. 그리고 식품가공에 쓰인 기술은, 대체로 언어와 거리등의 이유로 일본에 드나들면서 어깨넘어로 익힌 것들이었다. 말하자면 우리는 미국의 식량우산밑에서 생을 지탱하고 있으며, 주로 일본의 기술을 들여다 식품공업의 기초를 다져온 것이다. 또, 우리전통식품에 대한 기술자료가 아직도 마련되지도 않은 이런 상황하에서는, 만들어져 나온 제품이라곤 대부분 外來食品일 수 밖에 없었다. 이미 외국에서 생산경험이 있으며, 아직 우리나라에서는 상품가치가 있는 그런 제품들이 우리나라에서 양산되기 시작한 것이다. 빵이나 사탕, 그리고 라면이 그것이요, 껌과 여러가지 음료가 다른 예가 될 수 있을 것이다. 이렇게 해서 수입원료에 외국기술을 써서, 그러나 우리땅에서 우리 손으로 만들어진 국적없는 국제식품이 곧 지난날의 우리 식품공업제품인 것이다. 지나치게 혹평하는 것일까?

### 3. 현황과 문제의 제기

미국에서 주부가 장을 보아올 경우, 그녀의 장바구니, 속에는 가공식품이 96%나 차지하고 있다한다. 그리고 미국의 식품공업은 농림수산업의 부가가치를 100으로 볼 때 그 값은 120이나 되는 것이다. 한편, 미국 보다는 우리의 식생활환경에 가까운 일본의 경우, 가공식품 소비율이 70%정도로 집계되고 있으며, 농림수산업 대비 부가가치는 104%로 보고 되고 있다. 그리고 이 두나라의 식품공업은 이미 포화상태에 도달하였다고 하는데, 그렇다면 양국 가공율간의 격차는 무엇을 의미하는 것일까? 아마도 이것은 食單내용이 서로 다른데 연유하는 것으로서, 쌀을 주식으로 하는 일본의 경우, 밥 짓는데 드는 쌀과 반찬으로 쓰이는 신선채

소가 이 차이를 설명할 수 있을 것이다. 그런데 지금 일본에는 포장된 여러가지 쌀밥이 상품으로 쏟아져 나오고 있으며, 이에 뒤질세라 반찬이 또한 상품화되고 있다. 지금 일본에서는 집에서 장을 담귀먹지 않듯이, 머지않은 장래에 밥을 짓거나 반찬을 만드는 대신, 가공식품을 덮히거나 식구수대로 나누는 것이 주부가 하는 일이 되고 말 것이다. 즉, 미국에서와 같이 일본에서도 가공되지 않은 것이라곤 신선하게 먹을 수 밖에 없는 과일과 채소뿐이라고 할 날이 눈앞에 다가오고 있는 것이다. 그렇게 되는 날, 일본의 가공비율도 미국의 그 수준에 접근하게 될 것이며, 따라서 부가가치 비율도 올라가게 될 것으로 보인다. 그렇다면, 우리나라 식품공업은 지금 어디에 와 있는가? 이에 대답할 만한 정확한 통계자료는 없으나, 대체로 가공식품소비율은 40%, 그리고 식품공업의 농림수산업 대비 부가가치 비율은 50%정도로 추정된다. 따라서 앞으로 우리나라 식품공업도 미국이나 일본과 같이 포화상태로 발전하려면, 앞으로 적어도 현재의 2배 이상의 신장이 예측되는 것이다.

우리나라의 主要食品 自給率(1990)을 살펴보면 油脂자급율이 겨우 8%로서 가장 낮고, 두류가 25%, 그리고 곡류가 44%로서 우리나라 식량사정의 취약한 모습을 여실히 나타내고 있다. 대표적인 몇몇 식량수입국들의 사정을 살펴보면, 곡류열량기준으로 볼 때, 독일이 93%, 영국이 73% 그리고 일본이 47%로서, 우리나라가 전세계에서 양곡 자급도가 가장 낮은 나라임을 분명히 하고 있다. 그런데 표 1에서 보는바와 같이 공급과 섭취간의 열량격차가 공급량의 30%를 넘어서고 있어서 이에 대한 대책이 시급하다. 말하자면, 국내에서 생산됐건 수입됐건, 총공급량의 3분의 1에 해당하는 먹거리

표 1. 공급 및 섭취열량 추이

구 분	공급(Kcal)	섭취(Kcal)	A-B(Kcal)	C/A×100(%)
	A	B	C	
1980	2,485	2,052	433	17
1981	2,531	2,040	491	19
1982	2,588	1,991	597	23
1983	2,622	2,012	610	23
1984	2,636	1,901	735	28
1985	2,687	1,935	752	28
1986	2,746	1,930	816	30
1987	2,810	1,819	991	35
1988	2,814	1,935	879	31

자료 : 한국농촌경제연구원, 식품수급표(1990), 1991.

가 손실되었다는 것이다. 더우기 우리보다 경제수준이 훨씬 높은 일본의 경우보다도 이런 손실이 많다는 사실은 부끄러운 일이며, 우리 모두의 깊은 반성을 촉구하고 있다. 이 엄청난 손실중에는 최근 매스콤에서 환경보존운동의 일환으로 문제제기되고 있는 바와 같이, 취식단계에서 음식찌꺼기의 형태로 낭비되기도 하지만, 또 상당한 물량은 수확으로부터 최종소비단계에 이르는 저장유통계에서 손실되는 것이다. 이런 손실을 최소한으로 줄이는데 식품공업이 어떤 역할을 해야되지 않겠는가!

우리나라 식품공업은 이미 지적한바와 같이 수입원료 의존형이었기 때문에, 우리나라 농업과의 관계는 상대적으로 약할 수밖에 없었다. 물론, 이것은 모두가 식품공업 때문인 것은 아니고, 농업쪽의 문제이기도 할 것이다. 우리나라 농업이란 원래 가정용의 調理素材를 그저 많이 생산만하면 되었을 뿐, 加工適性에 맞는 품질의 소재를 공급하는 일을 해보지도 않았고, 따라서 서툴기만 한 것이다. 뿐만아니라, 그런 품질의 소재를 짧은 시일내에 대량생산한다는 것은

매우 힘든 일이며, 게다가 값이 언제나 국제가격보다도 비싸다는 문제점을 내포하고 있는 것이다. 스웨덴과 같은 나라에서는 農協이 그나라 농업의 90%를 차지할 뿐더러, 그 50%에 해당하는 물량을 가공한 후 시장에 출하한다고 한다. 그런데, 우리나라 농협은 아직 그 단계에 와 있지 않으며, 이제 그 필요성을 바탕으로 가공사업을 막 시작하고 있는 것이다. 이와같이 식품공업에 관한 농민과 농협이, 그리고 식품공업이 따로 분리되어 있기 때문에, 앞으로 빠른 시일내에 서로 조직적인 연계와 협력이 이루어지게 되기를 바랄 따름이다.

#### 4. 정보사회와 국제화속의 식품공업

사회발달과정에서 볼 때, 산업사회 다음에는 정보사회가 온다고 하며, 우리나라는 지금 그 초입에 들어서고 있다고 한다. 그런데 우리나라가 거친 산업사회가 너무도

짧았기 때문에, 앞끝은 이미 정보사회에 들어와 있는가 하면, 뒤끝은 아직도 산업사회는 커녕 농경사회에 살고 있다고 할 것이다. 지금도 우리나라에서는 땅이 중요하고 기술이 중요하며, 정보도 중요하게 되었다면, 우리는 분명히 이들 3가지 단계의 사회가 공존하는 말하자면 농경-산업-정보사회에 살고 있는 것이리라. 이런 사회속에서 서로 가치기준이 다른 경우, 우리의 사고와 행동에는 혼돈이 따를 수 밖에 없다. 뿐만 아니라, 우리는 하루가 다르게 국제화와 개방화의 물결을 느끼면서 살고 있다. 통신이나 교통체계가 그렇고, 무역과 UR협상이 그런 예가 될 것이다. 날이 갈수록 이런 변화는 더욱 심화되고 다양해질터인데, 앞으로 우리나라 식품공업은 어떻게 처신하고 대처함으로써, 박수를 받으면서 발전해나갈 것인가?

앞으로 우리사회의 정보화가 진척되면 될수록, 그리고 식품공업이 포화단계에 접근할수록, 우리 국민의 식생활의 모습은 엄청나게 바뀌게 될 것이다. 외식산업이 늘어갈 것이고, 가정식사도 전통적인 조리보다는 가공식품을 중심으로 그 모습이 바뀌게 된다. 앞으로 등장하는 주부에게는 요리솜씨가 바람직할 것임에는 틀림없겠지만, 필수요건은 못될 것이다. 식품공업이 주부의 요리솜씨까지 대행하게 되기 때문이다. 이때 제일 중요한 것은 만든자와 먹는자 사이의 신뢰의 구축이다. 주부와 가족사이의 절대 신뢰관계를 식품공업이 소비자와의 사이에 만들어야 한다. 품질, 正量, 유통기간, 그리고 安全性 등에 대해서 소비자가 한치의 불안도 없이 전적으로 믿을 수 있게 식품공업이 선도적 역할을 해야 한다. 정부의 규제보다도 더 합리적이고 엄격한 자체규격을 철저히 이행하고, 소비자와 솔직하고 당당하게 대화함으로써 이런 신뢰를 만들어 놓

아야 한다.

소비자의 교육수준이 높아지고 가공식품이 늘어나면, 가공방법을 잘 모르고 가공과정에 직접 참여하지 않은 소비자에게는 가공식품에 대한 의구심이 생길 수 있고 불안해지는 것은 당연한 일 일런지도 모른다. 게다가 가공식품이 지나치게 상업주의에 늘어나게 되면, 광고는 과장되고 소비자는 실망한다. 또 무슨일만 생기면 그 사실을 떠나서 침소봉대 되는 경우가 빈번하게 되니 소비자는 더욱 불안해진다. 그것도 모자라서, 대중잡지나 소위 건강식품을 판촉하는 선전물들은 소비자의 올바른 식생활이나 건강을 생각하기 보다는, 소비자의 호기심을 자극하여 한탕주의를 노리고 있다. 이렇게 홍수처럼 쏟아져 나오는 뒤죽박죽된 정보속에서 소비자는 방황하고 고달픈 것이다. 건강식품이니, 효소식품이며 알카리성식품이라고 떠들어대는 것들이 그런 예가 될 수 있다. 학계에서는 인정도 없고, 구미사회에서는 시들어가는 개념들이, 일본에서 加味된 비틀린 學說(?)을 바탕으로 한 알팍한 상업주의로 말미암아, 우리나라 식품공업제품에 대한 올바른 인식을 흐리게 하고 불안을 증폭시키고 있는 것이다.

여러가지 음식을 골고루 먹어서 식사의 균형을 이루어야 한다는 것은 동서고금을 통하여 식생활에서 지켜나갈 진리인 것이다. 그러므로 내상품 많이 사다가 먹으라는 식의 광고보다는, 그 상품이 식단에서 차지하는 위치와 취식빈도를 밝히므로써 소비자에게 균형잡힌 식생활을 소개하는 선전이 바람직한 것이다. 긴 안목으로 볼 때, 국민을 건강하게 하는 식품만이 환영을 받을 것이며, 그 회사는 번창할 것이다. 다시 말해서 식품공업계가 상품광고를 통해서 올바른 營養教育을 시켜야 하는 것이다. 올바른 것에 대해서는 소비자가 듣기 싫어하는 것이

라 하더라도, 정정 당당하게 알림으로서 소비자 인식을 바로 잡아주어야 한다. 예컨대, 소비자는 대부분 食品添加物을 싫어한다. 사실 국제기구와 국가가 인정하는 식품첨가물은 제대로 사용만 한다면 겁낼 것이 못된다. 따라서 소비자들이 식품첨가물의 특징과 안전성에 대해서 충분히 알기만 하면 아무도 그것을 두려워 하지 않을 것이다. 그렇기 때문에 소비자들이 싫어한다고 해서 가리거나 숨기는 것은 잘못이다.

아마도 방부제라고 불리우는 식품첨가물이 소비자에게는 무엇보다도 기피의 대상이 되고 있는 듯한데, 사실 알고보면 소금과 설탕이 가장 고전적인 방부제의 예가 될 것이고, 또 사실 제일 많이 쓰이는 보존제인 것이다. 따라서 국가가 인정하는 다른 法定 식품첨가물도 그 안전성에 대해서는 소금이나 설탕과 같은 시각으로 보도록, 식품공업이 오히려 능동적으로 표시하고 홍보해야 한다. 아직도 소비자들 사이에는 불안이 가시지 않고 있는 MSG, 우리나라에서는 미원등의 상표로 팔리고 있는 이 조미료의 안전성에 대해서는 미국 FDA는 물론, 여러 학술단체에서 더이상 의문을 가질 필요가 없다고 이미 종지부를 찍은 것이다. 그런데 왜? 우리는 이에 대해서 아직도 의심을 품고 불안해야 하는가? 모든 식품첨가물은 엄격한 기준하에서 종류뿐만 아니라 사용량도 규제되는 것이므로, 필요할 때에 한해 필요한 만큼 쓸 것이며, 또 그 사실을 당당하게 밝혀야 할 것이다. 그래서 언젠가는 가공식품이 자연식품보다도 더 안전한 식품이라는 것을 소비자가 확신을 갖도록 끊임 없는 노력을 해야 한다.

그리고 우리나라 식품공업은 앞으로 닥쳐올 성장을 외래식품으로서가 아니라 傳統食品의 가공으로 충당해야 한다. 여기에는 2가지 이유가 있다. 첫째, 어차피 가공식품

의 소비는 늘어가게 되는데, 만일 전통식품의 공업화가 適期에 이루어지지 않는다면, 우리의 식탁은 모두 외래 식품으로 채워질 것이고, 그렇게 되는데 우리 국민의 건강에는 크나큰 위험이 뒤따르게 될 것이 걱정되는 것이다. 그 둘째 이유는 이렇게 외래식품의 공업화가 늘면 늘수록 외국 농산물은 그 소재로 점점 더 많이 수입되어야 하며, 그 반대로 우리 농산물은 쓸모가 없게 된다. 원래 식품공업이란 그 나라에서 나오는 농림수산물을 오래 보관하고 편리하게 쓸 수 있도록 가공해야 하는데, 이렇게 되면 우리 식품공업은 우리 농림수산업과 거의 무관한 것이 되고 말 것이다. 그렇지 않아도 식량자급도가 떨어져가고 있는 가운데, 우리 농업이 위축일로에 있고 UR협상이 부담스럽기만 한데, 우리 농산물의 수요가 줄어들거나 없어진다니 이걸 그야말로 큰일이 아닐 수 없다. 따라서 우리 식품공업이 우리 농업과 손을 잡고 전통식품의 가공에 박차를 가해야만 한다. 전통식품의 공업화는 시급한 것이고, 우리 농림수산물이 그 소재로 쓰일 것이기 때문에 결국 우리 농업을 살리는 식품공업이 될 것이다. 실제로는 식품공업이 농민 개개인과 직접 거래하기는 어려운 것이므로 전국에 걸쳐서 조직되어 있는 農漁民의 協同組合이 이 兩者間의 연결고리구실을 하는 것이 바람직하고 현실적인 대책이 될 것이다.

농어민들이 농수축협을 통해서 가공 적성에 맞는 균일한 품질의 원료를 가식부위, 또는 가공부위별로 엄선 半加工하여 적시에 적량을 공급할 수 있게 되는데, 식품공업은 기꺼이 이들 소재를 바탕으로 우수한 전통식품을 착실히 생산해낼 수 있을 것이다. 또 같은 소재들이 날로 늘어나고 있는 외식 산업에도 체계적으로 공급될 수 있을 것이다. 다행히도 오늘날 우리 식품공업은 연구

표 2. 농수축산물 및 가공식품의 수출입 추이

(단위 : \$1,000)

구	분	1988	1989	1990	1991	성 장 율
수 출	농축수산물	730,880	667,383	600,296	621,351	-5.37
	가 공 식 품	1,917,426	1,811,176	1,737,163	1,811,353	-1.88
	계	2,648,306	2,478,559	2,337,459	2,432,703	-2.79
수 입	농축수산물	1,630,232	1,986,319	1,849,001	2,101,415	8.83
	가 공 식 품	980,864	1,359,118	1,670,929	2,253,799	31.96
	계	2,611,096	3,345,437	3,519,930	4,355,214	18.59

자료 : 한국식품개발연구원, 식품산업통계, 1991.

소를 설치 운영하고 있는데, 전통식품의 상품화에 보다 많이 투자한다면, 그 동안의 저력을 바탕으로 전통식품의 공업화는 하나 하나 이루어지게 될 것이다. 이렇게 해서 우리 농민이 생산하는 농산물이 농협을 통해서 출하되고, 이것을 소재로 식품공업이 전통식품을 공업화하는날, 비로소 우리 농업이 식품공업과 계열화되며, 우리 국민의 식생활이 건전하게 발달하게 될 것이다.

식품공업의 시장은 2개, 즉 국내와 국외 시장이 있다. 지금까지 내수측면에서 對 소비자 신뢰도 제고와 전통식품의 공업화를 통한 농업과의 계열화에 대해서 살폈지만, 날로 국제화와 개방화가 진척되고 있는 오늘날, 우리 식품공업은 마땅히 국제시장에 대해서도 보다 큰 관심을 가져야 한다. 최근 수년간의 농축수산물과 가공식품의 수출입동향을 살펴보면, 표 2에서 보는바와 같이 수입은 평균 18.6%의 속도로 늘어나고 있는데 반하여, 수출은 오히려 2.8%의 속도로 감소되고 있어 이에 대한 대책이 시급하다. 1988년만 하더라도 농축수산물과 가공식품의 수출입액은 각각 \$26억 규모로서 서로 상쇄되었는데, 그때 가공식품의 수출액이 \$19억으로 총수출액의 72.4%를 차지 하므로써 먹거리 무역수지에 크게 기여한

것이다. 그때 수입을 살펴보면, 가공식품은 적었고 농산물이 수입의 62%나 되었다는 사실로 볼 때, 식품공업이 농산물 수입을 메꾸고도 남았다는 결과이고 보면, 국가경제에 기여한 식품공업의 존재를 재인식해야 할 것이다.

그런데 불과 몇년 후인 1991년의 상황을 보면, 먹거리 수입액이 수출의 거의 2배에 접근하고 있으며, 그중 가공식품이 반이상 을 차지하게 되었다. 이와같은 사실은 먹거리의 수출입에 관한한 수출이 열세에 몰리고 있으며, 가공식품의 수입만도 그 수출을 능가하는 형편이 되고 말았다. 다시말하면, 대부분 수입원료를 바탕으로한 외래식품의 생산마저도 국제시장에서 경쟁력을 잃고 말았다는 셈이다.

그동안 세계는 이념의 대립가운데 우리의 교역은 주로 자유진영 사이에서 이루어졌었다. 따라서 지리적으로 가장 가까운 중국이나 소련은 교역상으로는 가장 먼 거리에 있었다. 그런데 소련이 붕괴되고 독립국가연합이 출범된 지금, 상황은 완전히 바뀌어서 UR협상과 함께 어느 나라를 막론하고 교역의 문이 활짝 열려 있는 것이다. 지리적으로 우리나라를 둘러싸고 있는 중국, 일본 그리고 소련을 식품공업의 원료공급기지로,

아니면 우리 가공식품의 시장으로 재평가하고 적절한 대책을 세워야 한다. 이들 나라는 지정학적 이유뿐만 아니라 역사적 흐름 속에서 과거에도 그러했거니와 앞으로도 우리나라와 어떤 연결과 거래속에서 더불어 살아 갈 수 밖에 없을 것이다. 식량자급율이 낮아서 식품공업원료를 부득히 수입에 의존하고 있는 우리나라로서는, 특히 수입선의 다변화를 위해서 중국의 잠재능력을 연구하고 평가해야 할 것이다.

우리나라의 김치가 바르셀로나 올림픽대회에 납품된 경우에서와 같이, 앞으로 우리 전통식품의 국제화도 날이 갈수록 활발해지겠지만, 앞으로 여러가지 가공식품의 잠재시장으로서 특히 일본, 중국 그리고 독립국가연합을 다시 들여다보아야 할 것이다. 지금 중국은 우리나라 식품공업과의 협력을 간절히 바라고 있다. 그리고, 바로 엇그제 양국간에 國交가 맺어진 것이다. 그들은 우리의 기술투자를 원하고 있으며, 상호이익이 되는 어떤 형태의 협력도 논의 할 준비가 되어 있다. 1984년부터 중국과 일본 사이에는 中日食品流通開發委員會가 조직되어, 양국이익에 도움이 되는 여러가지 협력 사업을 시작하였다고 한다. 우리도 중국, 일본 그리고 독립국가연합을 상대로 적절한 협력창구를 마련하여, 상호간의 이익을 위하여 먼저 기술 경제적 타당성 조사부터 착실히 시작할 필요가 있다고 생각한다.

이미 지적인 바와 같이 우리나라에서 생산되는 식품공업 소재는 量的으로나 質적으로 열악하며, 그런데도 불구하고 그 값 또한 비싸기만 하다. 따라서 우리 식품공업은 어떻게 하면 싸고 양질의 원료를 수입해다가(또 필요하다면은 반가공한 후 수입하거나 현지생산도 포함하여) 국내소재와의 조화속에서 전통식품과 국제식품을 생산하여, 국내수요의 충당은 물론 국제시장에도 적극

적으로 진출할 수 있는 妙策을 마련해야 할 것이다. 그리고 이 묘책을 우리는 기술개발과 국제시장정보에서 찾아야 한다. 정보화 사회에 들어갈수록 개성있는 다품종 소량생산이 요구될 것이라고 한다. 앞으로, 어떻게 이런 양질의 식품을 보다 경제적으로 생산해낼 수 있겠는가? 이것이야말로 언젠가는 우리 식품공업이 기필코 성취해야 할 久遠의 目標가 아닐 수 없다. 그러나, 우리 식품공업이 처해있는 주위여건이 이렇게 냉엄하고, 닥쳐올 시련이 이렇게 클수록, 우리는 보다 좋은 제품과 앞선 공정을 개발하고 보다 빠른 시장정보를 확보하기 위하여, 앞으로 연구개발에 보다 많은 투자를 해야 할 것이다. 따라서 우리 식품공업이 우선 국가적인 차원에서 본 식품공업 발전계획과 투자계획을 만들어서 정부와 협상을 추진하여야 하지 않겠는가!

## 5. 결론과 건의

전통식품의 공업화는 우리 손으로 성취해야 하며, 우리 식품공업의 필수적인 과제이다. 다른 민족이나 외국 식품공업이 우리 전통식품을 알리지도 않고, 따라서 아무런 도움을 줄 수도 없다. 전통식품의 공업화가 우리 손으로 완성되는 날, 우리 식품공업은 비로서 기술의존 단계를 뛰어넘어 자립단계에 도달하게 될 것이며, 지금 우리는 바로 그 전환기에 있는 것이다. 머리는 정보사회에 들어와 있고, 수족은 산업사회의 利器를 다루면서, 우리의 정서와 행동은 아직도 농경사회에 향수를 느끼는 상황하에서 우리 식품공업은 이런 전환단계에 돌입하게 된 것이다. 이 절호의 기회를 우리 식품공업은 십분 활용하여 국제 식품공업사회의 일원으로 당당히 참여하고 기여할 수 있는 계기로



삼아야 할 것이다.

그렇게 하기 위해서는 무엇보다도 먼저 정부가 농업생산과 식품가공이 연계발전해 나갈 수 있도록, 정부의 행정체계를 일원화하고 효과적인 육성책을 마련하여, 식품공업이 순조롭게 자립단계에 진입할 수 있도록 지원해야 할 것이다. 그러나, 무엇보다도 식품공업 자체가 이런 발전계획을 수립하고 정부에게 가장 효율적인 전략을 건의하고, 농축수협과 협의하여 우리 농축수산

업이 식품공업 소재산업으로 순조롭게 전환되어 갈 수 있도록 앞장서야 한다. 그리고 물론 우수한 품질의 가공식품을 생산하므로써 국민의 건강을 지키는 주부역할을 다하는 식품공업으로 성장해 나갈 길을 스스로 마련하고 실천해야 한다. 그렇게 되는 날, 우리 식품공업은 날로 성장하는 우리 국력과 함께 국내외 소비자에게 박수를 받게 될 것이다.

근면한 근로정신

선진조국 앞당긴다