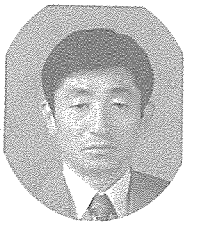
유제품 수입개방과 대응방안

1. 서론

유가공산업이 양적으로 급속하게 발전하면서 원유품질의 개선과 함께 유가공산업의 질적발전에 관한 논의가 빈번하게 있었으나 요구되는 수준에 이르지 못했다. 그럼에도 불구하고 낙농업과 유가공산업이 유지될 수 있었던 것은 국가의 보호무역 정책이 한 원인이었음은 주지의 사실이다.

이제 국제무역이 자유화 된 상태에서 질적 발전에 의한 경쟁력의 확보 없이는 유지와 발전이 불가능하게 되었다. 또한 국제무역의 자유화 이면에는 자국의 이익을 보호하고자 하는 경제 선진국의 기본적인 의도가 있어 유가공산업의 유지 및 발전에 낙농산업의 국가적인 필요성에 대한 합의가 대단히 중요하다. 이제 우리는 더 이상 질적발전을 늦출 수 없는 시기에 와 있다.

그러므로 현상을 올바로 이해하고 질적발전을 기할 수 있는 대안을 마련하므로서 낙농기반의 유지 가능성을 제시하여 낙농가가 희망을 잃지 않도록 하면서 유가공산업이 발전할 수 있는 방향을 확보하여 구성원 모두가 신념을 가지고서 함께 진력해야 할 때이다.



안 종 건
한국방송통신대 교수

2. 유가공산업의 현황

한국의 유가공산업의 세계속에서의 위치는 생산량과 가격으로 판단할 수 있다. 우리나라의 유제품 총 생산량과 1인당 소비량은 구미선진국뿐만 아니라 일본에 비해서도 매우 낮으며 1인당 년간소비량은 44kg(93년기준)으로 세계평균(90kg)보다 낮다. 한국의 유가공산업이 양적으로 급속하게 발전하기는 했으나 한국의 소득 및 우유의 영양적 중요성으로 보아 현재의 한국낙농산업의 규모는 필요한 수준이하이다. 앞으로 유소비량은 계속 증가할 것이고 낙농산업의 여건으로 볼 때 앞으로 유제품이 다량으로 수입될 가능성이 크다.

세계유제품 수출시장에서 다수를 점유하고 있는 EC(네덜란드, 덴마크), 뉴질랜드, 호주, 미국 등이 한국에 유제품을 수출할 것으로 전망되고, 폴란드와 같은 동구라파도 수출가능국가로 인정되고 있다. 그러나 EC국가들은 역내무역이 많기 때문에 EC외의 국가의 유제품 수입량이 더 많을 것이다.

유제품의 가격은 〈표1〉에서 보는 바와 같이 현재의 관세수준에서 전지분유를 제외하고는 모두 한국제품이 비싸며 특히 치즈는 가격경쟁력이 크게 떨어진다. 앞으로 관세가 점진적으로 낮아지게 되면 가격경쟁력은 더욱 약하게 되어 가공유제품들의 수입가능성이 매우 큰 형편이다.

이와같은 가격의 차이는 낙

농선진국들의 수출보조금이 크게 기여하나 가까운 장래에 수출보조금의 현저한 삭감은 없을 것으로 예상된다.

3. 유제품 수입개방현황 및 영향

(1) 유제품 수입개방 현황

이미 수입이 개방된 유제품의 상황과 앞으로 개방될 주요 유제품의 수입일정은 〈표2〉와 같다. 올 1월에 커드가 개방됨에 따라 국내 시장은 수입유제품에 의해 영향을 받기 시작했으며 1995년 1월이후 치즈의 수입이 개방되면서 국내시장이 수입유제품에 본격적으로 개방된다.

(2) 유제품소비 및 유통량 예측

우유소비량이 년평균 6.5%, 국내원유생산량이 년평균 3.6% 증가할 것으로 예상되며 이 경우 2001년의 유제품의 수요는 원유환산량으로 3,372,000톤, 원유생산량은 2,486,000톤으로 자급률이 1992년의 95%에서 74%로 감소할 것이다.〈표3〉

유제품수입 예상량은 〈표4〉와 같으며 1999년까지는 원유가 과잉으로 생산되지 않을 것으로 판단되지만 기업이 유제품생산규모를 축소한다든지 수입량이 예상을 초과할 경우 원유가 남아돌 수 있다. 2001년에 분유의 잠식률이 60%에 그칠 경우 낙농가의 과잉생산에 문제가 없을 것이나 잠식률이 90%에 이를 경우 과잉생산량이 57,000여톤에 이를 것으로 추측된다. 관세가 더욱 낮아질 것으로 예상되는 2005년이후 원유 및 유제품경쟁력이 개선되지 않는다면 남아도는 양은 급속히 증가하여 낙농산업의 기반이 크게 위축될 것으로 판단된다.

표1. 국내·외 유제품 가격비교('93. 12 현재) (단위 : 원/kg)

구분 / 품목	국내산 (A) (제조원가)	외 산(B) 수입가	수입제세	무역제비	계	차 이 (A-B)	관 세 율 적용기준	비 고
전 지 분 유	5,042	1,471	3,706	49	5,226	△184	220%	
탈 지 분 유	5,867	1,532	3,860	51	5,443	424	220%	
가 공 치 즈	6,142	2,436	1,316	121	3,873	2,269		체다치즈와 비교
자 연 치 즈	6,711	1,915	1,034	98	3,047	3,664		피자치즈와 비교
버 터	3,946	1,740	1,722	91	3,553	393	99%	

(서울우유, 1993)

주 : 1) 수입가는 CIF기준이며 환율은 800원/$ 적용=〉전지분유 $1, 690/톤, 탈지분유 $1,760/톤, 가공치즈 $2,800/톤, 자연치즈 $2,200/톤, 버터 $2,072/톤.
2) 수입제세는 관세 및 부가세 합산액임.

(3) 수입개방영향

1) 낙농가

원유가격의 하락과 육류수입에 의한 젖소고기가격의 하락으로 인한 부대수입감소로 인하여 낙농가의 수입이 감소할 수 있다. 과잉생산된 원유가격이 50%하락하고 부대수입이 50%로 감소하는 경우 예상되는 농가수입 감소는 〈표5〉와 같다. 2000년대 초에 수입분유의 잠식률이 90%를 넘을 경우에 원유가 과잉생산되어 농가의 수입이 크게 감소할 것으로 예상되며 낙농산업의 경쟁력이 강화되지 않는다면 해가 지날수록 수입감소 규모는 증가할 것이다.

낙농가에서 생산된 원유가 모두 소비된다 해도 젖소고기 가격인하료 인한 수입감소가 호당 년간 수백만원에 이르므로 이러한 부대수입 감소에 의한 피해에 대한 방안도 강구되어야 한다.

2) 유업체

분유, 치즈, 버터, 연유 등 수입제품과 경쟁하기가 어려운 제품들에 의한 수익이 감소할 것이며, 생산량이 감소함에 따라 생산시설의 가동률의 저하에 기인하는 손실도 발생한다.

유제품시장이 20% 잠식되고 설비가동률이 30%일 경우의

표2. 유제품 수입개방 현황 (단위 : 원/kg)

년 도	제 품	관 세		시장접근량
		개방당시	2004년	1995년 2004년
1990년 1월	액상요구르트	40%	36%	
1992년 1월	응고유, 응고크림	40%	36%	
1993년 1월	탈지유, 시유 크림, 기타발효유	40%	36%	
1994년 1월	커트, 호상요구르트	40%	36%	
1995년 1월	치즈, 조제분유	40%	36%	
	우유함유조제식료품 유청분말	99%	36%	23,000t 54,233t (관세 20%)
1996년 1월	전지분유, 탈지분유 연유, 버터, 유당	220% 99%		88~90년평균소비량 또는 평균수입량의 3%-5%

유업체 수입감소 예상규모는 〈표6〉과같이 년간 수백억원에 달한다.

설비취득금액의 70%를 현존설비잔존취득가격으로 가정하면 현재의 유업체 총설비잔존취득 가격은 20,868백만원으로 추정된다. 평균가동률을 30%로 예상하여 설비투자 피해액을 1997년~2001년까지 균등배분했을 때 1년에 2,922백만원이다.

유업체가 수입되는 유제품을 판매하여 이와같은 손실을 보충할 수도 있겠으나 이는 여러모로 바람직하지 못한 방법이기 때문에 유가공산업의 기반을 유지, 발전시킬 수 있는 방법을 통하여 이와같은 손실을 방지, 보완할 수 있는 준비를 서둘러야 할 것이다.

(4) 현상에 대한 시각

국내 낙농 및 유가공산업이 현상태의 수준으로 유지되면 유제품 수입개방은 큰 타격을 줄 것이 틀림없긴 하지만, 경쟁력 강화의 절실한 필요성에 근거하는 강한 실천력을 이끌어낸다면 우리는 이제 낙농 및 유가공산업을 정상화 시킬 수 있는 시기에 들어선 것이라고 볼 수 있다. 이제 우리는 지금까지 논의 되어오던 바를 정리하고 대안을 정하여 실천에 옮겨야 한다. 그러나 단기적으로 부딪칠 어려움으로 인하여 그 대응 방안에 대한 시각은 각 구성원의 처한 여건에 따라 다를 수 있다.

낙농가의 경우 원유가격이 비싸고 원유의 위생적 품질이 시급히 개선되어야 함은 인정하나 유우, 토지, 원유의 가격이 비싸게 유지되는 것을 원하며 원유대의 차등제가 느슨하게 관리 되기를 희망할 수 있다.

유가공업체은 최소의 투자, 최대의 이익이라는 기업의 원칙적인 논리에 의해 기업이윤이 모든 것에 우선할 것이기 때문에 기업의 운영이 위험하다고 판단되거나 기업이윤을 증가시킬 수 있는 방법이 존재할 때 유제품 수입에 적극적일 것이고, 미래 유가공산업의 불투명한 예측때문에 유가공산업의 기초가 되는 낙농기반유지를 위한 원칙, 연구투자등 미래를 위한 장기적인 투자에 소극적일 수 있다.

학계의 낙농기반유지 및 유가공산업발전에 대한 시각은 객관적이나 낙농가와 기업에서 필요로 하는 실질적인 성과는 적은 형편이다. 이러한 상태가 계속된다면 학계는 낙농기반유지와 유가공업체 경쟁력 강화에 실질적으로 참여하지 못하고 제 3자적 위치에 머물게 될 것이다.

UR협상은 정부활동의 결과이며, 정부는 국가의 방향을 제시하고 관리하는 책임이 있다. 특히, 농수산부는 경제적으로 불리한 낙농업을 포함하는 농업을 농업외의 부서에 이해시키면서 국가경영에서 농업이 가지는 응분의 가치에 해당하는 자리를 차지하도록 해야 하는 어려움이 있다. 이러한 입지로 인해 국민에 대해 방어적 자세가 될 가능성이 있고, 경쟁

력은 낙농가와 기업의 개별적 노력이 중심이 되어야하고 정부의 간섭을 최소화하는 정부 운영방향으로 인하여 필요로 하는 기능에 소극적일 수 있다.

낙농산업현상이 우려된다고 하는 원칙적인 견해에 각 구성원들은 동의할 것이나 이에 대처하는 행동양태는 입지에 따라 다를 수 있다. 그러나 이제 수입개방이라는 불리한 여건을 호재로 전환시키기 위해 대응방안에 철저하게 합의해야 하며 그 방향은 낙농기반을 유지하고 이를 바탕으로 하여 더욱 발전하는 것으로 집중되어야한다. 특히 농민은 여건변화에 기민하게 대처할 수 없는 특성으로 인하여 낙농기반이 무너질 경우 어려운 사회적 문제의 요인이 될 가능성이 있음을 인식해야 할 것이다.

(5) 대응방향

우선 신선한 원유를 사용하여 제조하는 유제품의 가치를 국민에게 인식시키므로서 국내시장을 지켜야 한다. 특히 시유시장의 확보가 중요하다. 다음은 원가의 절감과 기술에 의한 품질의 고급화 및 한국적 품질의 개발이다. 조속히 원유의 위생적 품질을 고급화하고 한국인의 기호와 영양생리요구에 적합한 한국적 품질의 유제품을 개발하여 수입유제품과 차별적 품질을 확보하므로서 국내 낙농과 유가공산업이 발전할 수 있는 기반을 만들어야 한다. 이를 위해서는 낙농산업의 중요성의 합의에 바탕을 둔 국가적 공동대응, 낙농가경쟁력 강화, 수입유제품의 효율적인 관리, 가격 및 품질경쟁력향상 등 관련되는 제반문제가 모두 함께 해결되어야 한다.

4. 한국 유가공산업의 문제해결 및 발전방향

(1) 국가적 합의 및 공동대응

낙농산업을 포함하는 농업의 중요성은 앞으로도 계속 인정되어야 한다. 이와 같은 국가적 합의가 이루어져 필요한 정부정책이 구상되고 있으나 이의 실현이 차질없이 이루어지기 위해서 낙농인이 계획에 적극 참여한면서 중요성의 합의를 다짐해 나아가야 하고, 낙농산업 및 유가공산업의 사회적 가치를 개발하여 그 중요성을 계속적으로 입증할 수 있어야 한다.

낙농산업의 비교역적 가치와 현재의 낮은 경쟁력, 그리고 무역 자유화 이면에 선진강국의 강력한 자국이익보호 의도가

표3. 유제품 수요예측(원유 환산량, 단위 : 톤)

품목 \ 연도		1992		1997		1999		2001	
		원유환산량	%	원유환산량	%	원유환산량	%	원유환산량	%
시유	백색	1,305,427	68.0	1,570,767	60.7	1,691,435	57.4	1,821,373	54.0
	가공	81,004	4.2	137,669	5.3	170,203	5.8	210,425	6.2
	소계	1,386,431	72.2	1,708,435	66.0	1,861,638	63.2	2,031,799	60.2
발효유	액상	65,443	3.4	85,086	3.3	94,506	3.2	104,968	3.1
	호상	68,087	3.5	115,041	4.4	141,895	4.8	175,018	5.2
	소계	133,530	6.9	200,127	7.7	236,401	8.0	279,986	8.3
분유	전지	40,211	2.1	70,235	2.7	87,789	3.0	109,730	3.3
	탈지	194,818	10.1	349,511	13.5	441,564	15.0	557,861	16.5
	조제	71,101	3.7	86,464	3.3	93,501	3.2	101,111	3.0
	소계	306,130	17.7	506,210	19.6	622,854	23.8	768,702	25.7
치즈	자연치즈	34,116	1.8	72,306	2.8	97,648	3.3	131,871	3.9
	가공치즈	31,723	1.7	68,458	2.6	97,648	3.2	126,668	3.8
	소계	65,839	3.5	140,764	5.4	190,769	6.5	258,539	7.7
버터		10,653	0.6	14,036	0.5	15,672	0.5	17,500	0.5
연유		7,972	0.4	10,459	0.4	11,658	0.4	12,996	0.4
총수요량(톤)		1,920,441		2,589,000		2,945,000		3,372,000	
원유생산량(톤)		1,816,121		2,227,000		2,363,000		2,486,000	
자급도(%)		94.6		86.0		80.2		73.7	

(서울우유, 1993참고)

표4. 유제품별 시장잠식규모 및 생산과잉여부

구 분/연 도		1997	1999		2001	
분 유	잠 식 률(%)	20	40	60	60	90
	원유환산(톤)	101,242	249,142	373,712	461,221	691,832
	금액(백만원)	50,014	129,304	193,957	251,366	377,048
치 즈	잠 식 률(%)	70	90		90	
	원유환산(톤)	98,535	171,692		232,685	
	금액(백만원)	48,676	89,108		126,813	
버 터 연 유	잠 식 률(%)	20	40		60	
	원유환산(톤)	4,899	10,932		18,297	
	금액(백만원)	2,420	5,674		9,972	
합 계	원유환산(톤)	204,676	431,766	556,336	712,203	942,814
	금액(백만원)	101,110	224,087	288,738	388,151	513,834
총 수요량(톤)		2,598,000	2,945,000		3,372,000	
원유생산량(톤)		2,227,000	2,363,000		2,486,000	
원유과잉생산(톤) 여 부		166,324 부 족	150,234 부 족	25,664 부 족	173,797 부 족	56,814 과잉생산

(서울우유,1993 참고)

있기 때문에 효율적인 국가적 대응이 필요하다. 이를 위해서 낙농관련조직, 품질관리 및 연구개발체계, 정보관리, 홍보 등 범국가적으로 관리 되어야할 사안들을 검토하여 재정립 해야하고, 수입 관련사항 및 발전 방향을 협의하여 합의할 수 있는 공동협의체가 필요하다.

이와 같은 사항들은 낙농진흥법에 근거하는 낙농진흥회에서 상당부분을 담당할 수 있을 것으로 판단된다.

(2) 국내시장확보

국내시장이 수입유제품에 의하여 잠식되는 것을 가능한한 감소시켜 낙농가와 유가공산업의 기반을 유지하는 것이 우선적인 과제이다. 시장의 잠식속도가 느릴 것으로 판단되는 유제품은 저장성이 나쁘거나, 한국인에 적절한 품질을 가지거나 특수한 유통체계를 가지는 시유, 요구르트, 조제분유 등이다. 특히 시유가 국내생산원유의 70%를 사용하여 제조되기 때문에 시유시장의 확보는 대단히 중요하다. 시유의 시장을 환원시유와 장기간 저장가능한 수입UHT멸균유로부터 지키는 것에 관심을 가져야 한다. 시유의 원유에 기인하는 위생적품질에 관한 문제가 제기 된다면 매우 어려운 문제에 봉착할 수도 있다.

시유와 발효유의 소비를 지속하기 위해서는 신선한 원유를 사용하여 제조하는 유제품의 가치가 국민에게 올바로 홍보되어야 한다. 홍보에는 국민들의 신뢰가 중요하므로 기업, 낙농가, 학계가 공동으로 실시하는 체계의 확립이 필요하며 이는 자조금제도의 운영을 이용하는 것이 바람직한 것이다. 홍보대상은 주부 및 어린이들이 주가 되어야 할 것이고, 교과서를 통한 어린이들의 학교교육에 의해 우유에 대한 올바른 교육이 시도되어야 할 것이다. 경쟁력이 있는 것으로 판단되는 조제분유의 시장확보도 중요하다.

신선한 원유로 제조한 유제품의 맛을 국민들에게 정착시키므로서 국내시장의 기반이 확고해질 수 있으며 이는 어린이들로부터 시작해야 한다. 특히 시유의 학교급식은 적극적으로 추진해야 한다. 또한 소비자들이 국내생산 원유로 제조한 유제품을 수입유제품 및 가공원료로 생산한 유제품과 쉽게 구분할 수 있는 포장표시방법도 강구해야 할 것이다. 이와 같이 국내생산원유를 원료로 하는 유제품의 가치가 널리 확산될 수 있다면 시유, 발효유뿐만 아니라 원유로 제조한 타유제품들의 국내시장확보에도 크게 도움이 될 것이다. 이와 같은 유제품의 저장성에 근거한 시장확보는 우선 선택할 수 있는 방법이긴 하나 이는 소극적인 방법이다. 한국인의 특성에 적절한 품질의 유제품을 개발하여 수입유제품과 분명하게 구

분되는 차별적 품질을 확보해야 한다.

더나아가서 수출가능한 국가에 맞는 적절한 유제품을 개발하므로서 시장을 확대해 나가야 하는 적극성이 있어야 낙농 및 유가공산업이 지속적으로 발전할 수 있을 것이다. 수출을 촉진하고 지원할 수 있는 방안이 마련되어야 하고, 유제품외에 plant와 기술 등의 수출가능성도 검토해야 할 것이다.

(3) 수입유제품의 효율적 관리

수입유제품의 품질은 국민의 건강에 직접적인 영향을 미치며 수입량은 국내유가공산업의 기반 및 균형발전과 밀접한 관계를 가지므로 수입유제품의 품질은 철저히 관리 되어야 하며, 수입량을 면밀히 추적하여 필요한 경우 적절하게 조절해야할 것이다.

수입되는 완성유제품의 품질 규격결정 및 검사는 국민건강 차원에서 철저히 이루어져야 하며 보사부관련기관(식품위생심의위원회)과 긴밀하게 협조해야 한다. 자유무역시대에서 수입량의 제한은 어려운 문제이나 낙농 및 유가공산업기반 유지라는 장기적인 국가적 목표에서 적절한 수입량을 산출하여 수급균형을 철저히 유지해야 한다. 필요에 따라 유제품 제조에 이용되는 수입원료의 관세를 탄력적으로 운용하는 것을 고려해야 한다.

표5. 농가피해

구 분/연 도		1997	1999 (분유시장잠식 60%이하)	2001 (분유시장잠식 90%)
유대수익 (50%하락)	과잉생산량(톤)	–	–	56,814
	금액(백만원)	–	–	15,482
부대수익 (50%하락)	정상수익(백만원)	125,256	141,288	158,521
	피해액(백만원)	62,628	70,644	79,260
합 계(백만원)		62,628	70,644	94,742
낙 농 가 호 수		21,000	19,000	17,000
피해액(백만원)/호		2.98	3.72	5.57

(서울우유, 1993 참고)

표6. 유업체 피해액

연 도 / 구 분	1997	1999	2001
유 제 품 (20%잠식)	44,868	61,138	83,715
생 산 시 설	2,922	2,922	2,922
합 계	47,790	64,060	86,637

(서울우유, 1993)

(4) 낙농가 경쟁력 강화

원유의 적정한 가격은 유가공산업 경쟁력의 근간이 되며, 낙농가의 경쟁력 강화에 근거하는 낙농기반은 유가공산업의 안정적발전에 필수적이기 때문에 대단히 중요하다.

사료 및 기자재의 부가세를 폐지하고, 토지가격이 낮은 지역에 낙농단지를 형성하여 도시근교 낙농가의 이주를 권장하고 가능한 국내보조금을 효율적으로 지원하여 원유생산비를 낮출 수 있는 여건을 마련해야한다. 식수원 근접 낙농가도 낙농단지로 이주시키고 폐수처리 시설의 지원을 통하여 환경오염이 낙농발전의 장애요인이 되지 않을 수 있는 대책을 세워야 할 것이다.

물론 낙농가 규모적정화, 유생산능력 향상, 조사료생산 등도 지속적으로 추진되어야 할 것이다. 낙농가의 피해는 소고기값 하락에 의한 부대수입의 감소로부터 시작 될 것인 바 이의 충격을 완화하는 대안이 있어야 할 것이다.

(5) 유제품의 가격경쟁력 향상

1) 생산, 유통경로의 합리화

낙농가로부터 소비자에 이르는 과정을 단축시키므로서 유제품의 가격을 절감하는 방안은 그동안 수차례 논의되어 왔다.

집유를 일원화하므로서 집유거리 및 시간을 단축하고 집유

표7.한국인의 식생활 습관

항 목	내 용
주 식	쌀밥이 절대적, 라면 증가추세
김 치 소 비	감소추세, 소득이 높으면 증가
장 류 소 비	감소추세
가 공 식 품 이 용	유제품, 라면이 제일 많음 햄, 소세지, 냉동식품(만두, 돈가스) 증간 정도점유
끼니별 증점 식사	저녁, 년령이 적을수록 저녁이 증심이 됨
식생활에 대한 가치관	영양 및 기호, 년령이 적을수록 기호 우선
외 식 습 관	갈비, 불고기, 한정식 선호, 간편식품식당 급속증가 양식 및 일식 서서히 증가, 중국음식점 감소

(식생활개선 범국민운동본부, 1992 : 채범석, 1993 : 김숙희, 1993)

선 중복을 피하여 집유비용을 줄일 수 있다.

유제품이 생산된 후 소비자에 이르는 유통과정의 비용이 우리나라의 경우 매우 높으며 이의 효율적인 관리가 계속해서 강조되어 왔다. 중간유통단계를 줄이는 방안, 가정배달, 회사별 보급소의 중복설치 및 관리 등의 문제들이 거론되어 왔고 대안들도 제시되었으나 아직도 이들 문제를 해결하지 못하고 있다, 이제는 유통단계의 불필요한 부분들을 과감하게 정리하지 않으면 안되는 시기이다.

생산자 소규모단체가 시유를 제조하여 해당지역에 판매하므로서 유통단계를 줄일 수 있다. 그러나 이는 합리적인 경영을 위한 제품생산규모의 적절성, 경영지도 및 품질관리의 방안이 마련, 검토된 후에 권장 해야할 것이다.

기업별로 생산하는 유제품의 종류를 달리할 수 있다면 기업의 특성을 유지하면서 적정한 생산규모를 유지하므로서 경영합리화를 기할 수 있을 것이다.

유가공기업은 원유로부터 유제품을 생산하고, 유제품이 소비자에게 도달되는 전과정의 기업경영에서 불합리하게 지출되는 경비들을 면밀하게 검토하여 유제품의 가격을 낮추는 노력을 아껴서는 안된다.

2) 유제품의 원유비용요인 최소화

유제품 가격에서 원유비용이 차지하는 비율이 매우 적을 수 있는 고가의 유제품 및 관련제품을 생산한다면 원유의 높은 가격에 기인하는 가격경쟁력의 열세를 보완할 수 있다.

고급조제분유, 환자용 유제품, 고급건강유제품 등은 고가로 판매될 수 있는 유제품이다. 유제품에 첨가될 수 있는 단백질류, Peptide를 포함하는 각종 생물활성물질을 우유로부터 생산하여 원유가 차지하는 비용의 비율을 극소화할 수 있다.

3) 수입원료를 이용한 유제품의 생산

수입가격이 매우 저렴한 커드, 분유 등을 유가공제품원료로 사용하여 유제품의 가격을 낮출수 있다. 원유를 제품원료로 일정비율이상 사용할 때에 수입원료 유제품의 관세를 감면하는 영세율을 적용하면 국내생산원유 소비를 지속하면서 저렴한 유제품을 생산하여 수입제품과 경쟁할 수 있으므로서 기업이 생산을 지속할 수 있을 것이다. 이는 특히 치즈에서 적용할 수 있는 방법이다. 이는 장차 관세가 낮아져 영세율의 의미가 없어졌을 때 수입원료가 원유를 완전히 대체하는 시발점이 될 수도 있기 때문에 신중하게 접근해야 할 것이다.

(6) 위생적 품질개선 및 한국적 품질의 유제품개발

1) 위생적 품질

원유의 위생적 품질은 유제품 품질의 관건임은 주지의 사실이며 국산원유로 제조한 유제품의 가치를 강조하여 국내시장을 확보하기 위해서는 원유의 우수한 품질이 절대 필요하다. 근래 위생적 품질이 개선되어 가고 있기는 하나 더욱 더 개선되어야 한다.

원유품질을 급속히 개선하기 위해 위생적 품질에 따른 유대

지급이 철저히 시행되어야 하며 품질기준도 빠른 시일내에 선진국수준으로 상향조정 되어야 할 것이다. 현재 등급이 높은 원유에 대하여 상여금의 형식으로 지급되고 있는데 이는 원유가격 상승에 의한 경쟁력 약화의 원인이 될 수 있기 때문에 낙농가 경영개선 지원정책과 함께 품질이 나쁜 원유에 대한 벌칙금의 형식으로 운영이 점차 변화되어야 할 것이다. 이의 실현을 위해서는 낙농가가 신뢰할 수 있고 원칙을 준수할 수 있는 검사공영운영체계가 필요하다.

2) 관능적 품질

유가공제품의 관능적 품질은 소비자 선택 기준의 중요한 근거이며 이는 국민의 식생활습관과 밀접한 관계를 가진다. 한국인의 식생활습관 양태는 〈표 7〉과 같다.

우리나라의 식생활은 간편식이 증가하고 있기는 하나 쌀밥을 근간으로 하는 한식위주의 식생활 체계가 절대적이다. 라면의 소비가 증가하고 있고 특히 젊은층에 의해 많이 소비되고 있는데 이는 우리나라의 간편식품 형태가 서양식보다는 동양식으로의 변화가능성을 보여 주고 있는 것이다. 김치와 장류의 소비가 감소하고 있기는 하나 한식이 식생활의 중심으로 유지되고 라면이 큰부분을 차지하는 상태에서는 감소에는 한계가 있을 것으로 본다.

유가공제품이 식생활에서 서양식품이라는 독립적인 위치를 유지하는 것보다는 우리나라 식생활과 조화를 이룰 수 있는 품질을 가지는 것이 국민생활과 함께 하므로서 산업의 기반을 튼튼히 하는 방법일 것이다. 가공식품중에서 유제품의 선호도가 높은 것은 우유 및 유제품의 가치가 널리 인식되어 있음을 의미하기 때문에 이러한 가능성의 바탕이 형성되어 있는 것으로 판단된다.

유제품이 한국인의 기본식품으로 자리잡기 위해서는 쌀밥, 라면, 갈비, 불고기, 저녁식사와 함께 먹을 수 있는 관능적 품질을 가져야 한다. 우리나라 식사의 맛 특성은 단맛과 신맛이 적으면서 구수한 맛, 매운 맛, 마늘 맛, 짠 맛이 조화를 이루는 것인데 이러한 특성과 어울릴 수 있는 유제품이 개발된다면 우리의 식생활에 튼튼하게 자리잡을 수 있어 여건변화의 영향을 적게 받으면서 낙농 및 유가공산업 기반의 유지에 크게 기여할 수 있을 것이다.

이와같은 한국적 품질을 가지는 새로운 유제품이 제조된다 해도 식생활에 자리잡기 위한 노력이 필요하며, 우유의 영양적 특성 및 식생활정착 용이성 등으로 인하여 어린이로부터 시작되어야 할 것이다. 그러므로 어린이용 제품의 개발에 관심을 가져야 할 것이다.

간편식품이 증가하므로 이를 위한 제품의 개발, 생산도 지속되어야 할 것이다. 한국인의 기호에 알맞는 유제품을 개발하기 위해서는 국민의 식생활 변화양태에 근거한 기준의 설정과 제품의 평가가 정확히 이루어져야 한다. 그러므로 국민식생활 습관을 지속적으로 추적하는 조사체계와 유제품의 관능적 품질을 정확하게 평가하는 검사체계의 확립이 필요하다.

표8. 한국인의 영양 생리 특성

	항 목	내 용
영양적 특성	영양소별 에너지섭취비율(1990)	탄수화물 : 단백질 : 지방=69 : 15.3 : 15.7
	소금 섭취량	감소추세
	지방 섭취	P/S 비를 높음
	단백질	동물성 단백질 섭취량 증가 Lysine, tryptophan부족가능
	무기물 및 비타민	Ca, Fe, vit. A, vit.B_2 부족
생리적 특성	모유성분	서구인 모유와 다름
	Lactose intolerance	70%이상
	질병	위장질환 제일 높음
	사망원인	악성신생물, 순환기 계통 질환

(채범석, 1993 : 김숙희, 1993 : 이기열등, 1989 : 식생활개선 범국민운동본부, 1992)

특정한 관능적 특성을 가지는 유제품을 생산하기 위해서 우유의 가공처리가 불가피하다. 그러나 가공과정의 최소화, 균일성, 신선도, 가정에서의 장기간 이용가능 등 식품이 지향하는 일반적인 원칙이 중요하게 고려되어야 할 것이다.

3) 영양생리 품질

유제품이 한국인에 필요한 영양성분을 공급하고 생리적 특성을 보완해 줄 수 있다면 식품으로서의 기능을 잘 담당하면서 국내시장을 확보할 수 있을 것이다. 한국인의 영양적 생리적 특성은 〈표8〉과 같다.

한국인의 에너지 섭취에 기여하는 각 영양소별 비율은 균형에 도달하여 있어 현재의 탄수화물, 단백질, 지방의 섭취비율을 그대로 유지하는 것이 바람직하다. 김치류와 장류를 통하여 과다하게 섭취하는 것으로 인정되고 있는 있는 식염은 현재 많이 감소하긴 했으나 8~15g/1일로 권장량 6.4g/1일보다 높은 편이다.

지방은 식물성 지방을 많이 섭취하기 때문에 바람직한 상태이나 다가불포화지방은 체내 산패로 인하여 암유발의 가능성이 있음이 지적되고 있으며 Vit. E의 섭취량을 증가할 것을 권장하고 있다. 순환기계통 질병을 방지하기 위해 콜레스테롤 섭취에 주의해야할 뿐만 아니라 한국인은 ω^3 지방산의 섭취를 대폭 증가해야 한다.

동물성단백질의 섭취량이 증가하고 있기는 하나 식물성단백질 섭취비율이 더 많아 1ysine과 tryptophen이 부족할 가능성이 있다.

한국인의 Ca섭취량은 부족한 상태이고, Fe, vit.A, vit.B^2의 경우 섭취량은 적정수준에 있으나 흡수율을 고려할 때 부족할 가능성이 높은 것으로 인정되고 있다.

식생활의 특성은 질병과 연계되어 나타날 수 있다. 한국인에게 제일 빈번하게 발생하는 질병은 위장질환이다. 사망원인은 악성신생물이 제일 높은데, 이중 위암이 제일 높다. 뇌혈관질환, 심장병, 고혈압 등 순환기계통의 질병에 의한 사망률도 높다. Lactose intolerence가 70% 이상일 것으로 추측되며, 한국인의 모유가 서구인의 모유와 상이한 사실도 유가공업체에서 관심을 가져야 할 특성이다.

한국인에게 공급하는 유제품은 동물성 식품이 가지는 일반적인 단점을 극복하면서 한국인에게 필요한 영양성분을 공급하고, 잘 알려진 위장건강 증진효과가 국민건강에 획기적으로 나타날 수 있는 방안이 마련되어야 한다. 순환기계통의 질환을 방지할 수 있는 기능을 가지는 방향으로 개발, 제조되어야 할 것이고, Lactose intolerance의 한국인 우유소비증가 장애요인 여부가 조사되어 적극적인 해결방안이 홍보, 제시되어야 할 것이며, 조제분유는 한국인 모유성분에 근거하여 제조하여야 할 것이다.

유제품이 한국인의 영양생리적 요구를 충족하면서 관능적 기호와 조화를 이룰 때에 전통식품으로 자리를 차지하여 흔들리지 않는 국내소비시장을 형성할 수 있을 것이다.

5. 결론

분유의 수입이 자유화될 것으로 보이는 1996년부터 국내시장 잠식률은 본격적으로 증가할 것이다. 개방초기 비교적 높게 설정되어 있는 관세는 앞으로 낮아질 것이며 유제품 수입조직의 확대와 함께 시간이 지날수록 유제품의 수입이 증가할 것이다.

이제 유제품은 수입될 수 밖에 없는 실정이나 국내산 원유가 남아 돌아가지 않도록 가능한 방법을 동원하여 수입량을 조절해야 할 것이다. 수입관세가 재조정되는 2005년 이후 국제질서의 충격적인 변화가 없는 한 수입관세는 더욱 낮아질 것이 틀림없기 때문에 유제품의 수입은 더욱 자유로워질 것이며 2004년까지 낙농가의 기반확보와 유가공기업이 튼튼하

게 발전할 수 있는 준비를 마쳐야 함을 다함께 인식해야 한다.

우선 국내생산 유가공제품의 가격 경쟁력이 약하기 때문에 저장, 관리가 매우 불리하고 국내생산원유를 사용해야 하는 시유 및 발효유와 경쟁이 가능한 조제분유의 국내시장을 확보하는데에 주력해야 하며 신선한 원유를 원료로 제조되는 유제품의 가치를 국민에게 이해시키는 홍보가 중요하다. 또한 유가공기업이 생산활동을 유지할 수 있도록 하는 방안을 강구 해야할 것이다.

유제품의 궁극적인 경쟁력은 낙농가 경영개선에 의한 원유생산비용의 절감, 유가공기업경영 및 유통개선에 의한 유제품 가격의 적정화, 위생적품질의 고급화, 한국적 관능성질 및 영양생리적 품질에 있기 때문에 이들 문제가 늦어도 2004년까지 해결되어야 할 것이다.

특히 연구개발 없이는 국제경쟁에서 버틸 수 없는 Techno Round가 곧 시작될 것일 뿐만 아니라 UR협상결과에 따른 유제품수출국의 보조금 감축계획과 우리나라 낙농여건상 가격경쟁력을 완전히 갖추기까지는 많은 시일이 요구될 것이기 때문에 그 열세를 품질로 극복하지 않으면 안되는 상황임을 깊이 인식해야 한다.

짧은 기간내에 많은 문제를 해결해야할 뿐만 아니라 무역의 자유화 이면에는 선진국의 자국이익보호가 상존하기 때문에 낙농가, 기업, 학계, 국가기관 등 낙농관련 조직이 소임을 다하면서 긴밀하게 협조하여 공동으로 대응해야 하고, 모든 노력은 튼튼한 낙농기반을 바탕으로한 유가공산업을 발전시키는 것으로 집중되어야 할 것이다.

국내여건이 불비하고 낙농산업이 서구로부터 기원했기 때문에 현재의 상태가 어렵고 특히 가격경쟁력이 불리함에는 틀림없다. 그러나 품질은 가격의 열세를 능히 극복할 수 있기 때문에 구성조직이 임무에 최선을 다하면서 함께 노력하면 낙농산업을 유지할 수 있을 뿐만 아니라 발전시킬 수 있을 것이다.

〈참고문헌〉

김숙희. 1993. 우리나라 식생활의 실태와 방향. 국민건강 증진과 보건교육 전략에 관한 세미나. 대한 보건협회

서울우유협동조합. 1993. 유제품의 수입개방이 국내 낙농산업에 미치는 영향 및 대응방안.

식생활개선 범국민운동본부. 1992. 국민식생활 의식구조 조사보고서. 대한통계협회.

오 훈, 이재영, 이수원, 1991. 인유의 화학조성과 단백질에 관한 연구. 한국낙농학회지. 13(2) : 141-47

이기열, 문수재, 손경희, 이양자, 윤 선, 곽동경. 1989. 한국인의 식생활 : 어제, 오늘 그리고 내일. 미원문화재단

이부웅, 김정수, 1990. 한국인 모유의 조성. 한국낙농학회지12(3) : 213-218

전우민, 김영교. 1986. 한국인 인유 Casein의 Sephadex G150gel여과에 의한 분별 및 아미노산 조성. 한국낙농학회지. 8(4) : 260-265.

채범석. 1993. 21세기를 향한 바람직한 식생활. 국민건강증진과 보건교육 전략에 관한 세미나. 대한보건협회.