

국내산 '잣' 生産중단 위기

최진수 / 월간 상업농경영
취재부 기자

國內生産이 중단되는 農·畜·林産物은 늘어나고

우루과이라운드 協商이 시작되면서 國內市場의 開放化가 가속되고 차츰 國內 農産物의 生産이 中斷되어 가고 있다. 특히 美國밀은 우리밀 市場을 완전히 잠식해 自給率이 0에 가까우며 봄철이면 흔히 볼 수 있었던 보리밭기도 사라졌다.

더욱이 쌀開放은 向後 수십년 故郷을 찾는 이들에게서 풍년과 풍요의 정취를 안겨 주던 누런 황금들녘마저도 빼앗아 갈 것이다.

여기 또 하나의 特産物이 사라질 위기에 처해있다. 그것은 가평의 특산물이며 우리 先祖들이 健康食品으로 즐겨 들었던 「잣」이다.

이에 잣의 主産地인 경기도 가평군을 찾아가 그 生産과 加工現況 그리고 현재 처해 있는 가평잣의 상황을 진단해 본다.

잣은 健康食品

잣은 인간의 건강에 어떤 效果가 있을까. 부지런해야만 먹고살 수 있는 現代人들은 활동영역이 넓어지고 이에따라 高칼로리의 음식이 절대로 필요하여 매일 섭취해야만 한다. 成人남자(20~50세)를 기준으로

로 1인 1일 필요한 熱量은 2,500Kcal이며 蛋白質은 75g이 기본적으로 필요하다. 그외에 비타민A, 티아민, 칼슘, 철 등이 필요한데 잣 100g에는 熱量 689Kcal, 蛋白質 18.6g, 脂肪質 64.2g이 함유되어 있고 칼슘, 철, 비타민류 등이 골고루 있어 과히 健康食品으로 자양강장의 효과가 예로부터 알려져 있어 지금까지도 많은 부분의 요리에서 愛用되고 있는 실정이다.

收穫인건비 1인 하루 10만원선 넘어

60~70년대 우리나라는 극히 소량의 잣을 輸出하기도 하였는데 1983년도에는 生産量(445t)이 대폭 줄어(1982년 912t) 916t을 輸入하기도 했다. 그런데 90년대에 접어들면서 우리市場이 開放되어 産값의 中國産 잣이 대거 國內市場에 流通되기에 이르렀고 農村의 勞動力부족과 3D 기피현상이 확산되어 勞動費가 대폭 인상, 國內산의 잣가격 상승에 부채질을 하는 꼴이 되고 말았다.

가평의 特産物 잣은 中國産이 수입되면서 사라질 위기에 처해 있다. 그것은 급상승한 인건비가 최대 課題로 잣수확시 1인 하루 인건비가 8만원이고 기타비용을 합하면 10만원 水準으로 올랐기 때문이다. 만

약 1인 1일 수확한 잣을 가공하지 않고 그냥 시중에 판매한다면 10만원어치가 채 나오지 않는다. 그럼 구체적으로 잣나무에 올라가 수확한 數量을 값으로 환산하면 얼마나 될까.

하루에 2인 1조가 수확할 수 있는 잣송이 수는 500개 정도이고 이것은 피잣으로 5말(40kg)이 된다. 값으로 보면 80kg 한가마니가 40만원 수준이니까 1人當 10만원의 수확을 하는 셈이 되는 것이다 따라서 잣을 수확하여 피잣으로는 販賣할 경우 그 값이 '收穫인건비'와 같아진다. 이런 이유로 피잣으로는 市場에 出荷할 수 없는 입장이 되어 껍질을 벗기는 單純加工(實柏)을 통하여 부가가치를 높여야 그나마 약간의 所得을 얻을 수 있다.

加工하지 않고는 收穫인건비도 안나와

현재 가공규모가 제일 크고 캔으로 포장하는 '경기도유림사업소'의 잣가공 工場의 경우를 살펴보자. 80kg 짜리 피잣 1가마니를 實柏으로 만들면 20~22kg 정도가 되고 이것은 캔(140g)으로 만들면 142개가 된다. 캔 1개의 값이 昨年の 경우 6,200원('94년도 5,600원)이었으므로 피잣 1가마니를 加工하여 캔에 담아 팔 때 약 88만원(142개×6,200원)이 되어 피잣으로 팔 때보다 약 2.2배의 所得이 올랐으나 加工과정에서 들어가는 費用을 제하면 실제로 큰 所得이 되지 않는다고 한다.

현재 경기도유림사업소에서 운영하고 있는 잣가공공장의 1일 加工量은 800~1,000kg으로 생산자들이 잣가공을 의뢰할 경우 그것을 가공하여 가평농협과 임협직판장을 통하여 委託販賣를 실시하고 있다. 올해는 94농가에서 잣가공공장에 의뢰하여 가공하

고 있으며 공장에서는 현재 24명의 아주머니들이 선별작업을 하고 있다. 대부분이 가평읍내와 인근농촌의 아주머니들로 가평지역의 遊休勞動力을 吸收한다는 차원에서 한몫을 하고 있다. 昨年の 경우 가평군에서는 277농가가 5,073ha에서 258,665kg생산하여 3,233가마니의 피잣을 收穫했다.

국산잣 市場 中國産에 잠식 당해 出荷중단 危機

가평 토박이로 잣유통을 전문으로 해오고 있는 '가평잣' 대표 朴承箕(60세) 씨는 국산잣의 위기상황을 피부로 느끼고 있는 사람중의 한명이다. 그는 農村地域까지 막연한 「더럽고, 힘들고, 어려운 일」을 기피하는 3D忌避現狀으로 인해 잣수확시 人件費가 급상승하여 수확을 포기하는 農가가 늘고 있으며 더욱이 中國産 잣이 洪水처럼 밀려와 市場을 잠식해 감에 따라 현재는 市場출하가 막힌 상태라고 하며 반값인 중국산 잣이 市場을 점령하게 된 이유는 市場에 出荷된 잣은 生食用보다는 대부분이 業所用이나 加工用으로 이용되기 때문에 원가를 계산하는 업체에서는 값싼 중국산을 선호하고 있는 실정 때문이라고 하며 절규에 가까운 한숨을 내쉬었다. 현 상태로 진행된다면 국산잣은 곧 出荷가 중단될 것이다.

가평군청 산림과 李丙燦(54세) 係長은 '이런 상황에서 가평잣의 名聲을 되찾기 위해서는 生産者와 消費者 그리고 加工業體가 하나로 뭉쳐 새로운 이미지를 定立해야 하며 全國의인 차원에서 弘報活動을 펼쳐나가야 한다'고 強調한다.

우리잣을 살리기 위해서는 보다 새로운 方案의 모색이 필요해 지는데 '가평잣아가

씨'를 選拔하여 보다 적극적으로 弘報活動을 하는 한편, 서울지역에는 '가평작직관장'을 개설하고, '갯생산자조합' 결성 등 적극적으로 活動을 해야 할 것이다. 이러한 일을 추진하는데 있어서 갯生産者組合이 결성되어 主權이 되던가 기존의 林業協同組合에서 새로운 부서를 만들어 추진해 나가야 할 것으로 판단된다.

한편 경기도유림사업소 갯가공 工場에서 생산하는 實柏제품을 전문적으로 流通하고 있는 가평농협직관장의 朴愚永 部長은 '갯에 대한 소비자의 認識이 藥用이나 기타 요리의 첨가용 정도이며 相對的으로 生食은 많이 하지 않는 것으로 되어 있고, 또 量에 비해 價格이 너무 비싸 주로 선물용으로만 판매되는 실정으로 여름철 남이섬 등지에 관광, 휴양오는 손님들을 위주로 판촉활동을 하는 수준'이라며 앞으로 갯에 대한 소비자 인식을 새롭게 정립해야 하며 生食했을 때 몸에는 어떻게 좋고 어떤 요리에 넣어 먹으면 좋은지 체계적인 정리를 해야 할 때라고 피력한다.

국민의식改革을 통한 우리農産物 愛用을
아무리 品質이 좋고 맛이 좋아도 消費가 줄면 生産 또한 줄게 마련이다.

이제 우리農産物市場이 超非常時局을 맞이하였다. 品質面에서는 앞서지만 막강한 價格競爭力을 갖고 있는 중국산 농산물과 品質과 價格이 모두 우수한 선진국형 농산물의 국내 上陸이 점차 늘어나고 있기 때문이다.

全國民차원의 身土不二운동을 농협에서 이끌어 효과를 보고 있다지만 그것으로는 부족한 상황이다.

농산물의 消費形態를 보면 生食하는 농

산물보다 가공하는 농산물의 量이 훨씬 많은데 農産物加工業體는 身土不二에 코방귀를 끼는 실정으로 소비자들의 外國産不買운동과 병행한 기업가들의 의식개혁이 절실히 필요한때이다.

소비자는 캔이나 봉지에 붙어 있는 加工商品의 原產地가 중국산인지 미국산인지 모르는 상태에서 購買하는 경우가 허다하다. 또 캘리포니아 오렌지주스에서 보듯이 加工商品에 대해서 消費者들의 身土不二정신은 보다 희박해진다. 소비자들이 먹는 대부분의 1, 2차 가공상품에도 原產地표시를 큼지막하게 붙여야 한다. 現行의 原產地표시제도에 의해 부착된 外國名은 찾아보기도 힘들거니와 돌보기를 들이대고 보아야 할 정도로 작게 찍혀있다. 사고나서 外製라고 먹지 않고 버릴 사람이 누가 있겠는가

우리는 우리 農産物이 우리시장에서 여전히 인기를 끌 때 풍요롭고 살만한 農村이 된다는 것을 알고 있다. 그것은 消費者(국민)들의 우리농산물 愛用이 先行되어야 한다는 것도 알고 있다. 그러나 일명 줄부가 많아 돈을 어떻게 쓰는지 몰라 사치와 향락과 外製品 사오기 海外旅行에 눈을 돌린다. 한심하기 그지 없다.

이제 開發途上國 대한민국이 先進國으로 진입하기 위한 중요한 난관이 하나 있다. 그것은 선진국에 걸맞은 先進國民다운 意識改革이다. 누가 먼저랄 것 없이 우리 모두 내가 먼저 실천하고 스스로에게 부끄럽지 않은 行動을 하자. 그리고 경각심을 갖고 앞서간 先進國을 보자. 진정 숨겨있는 先進國民意識이 어떤 것인지.

그것을 깨달을 때, 우리의 特産物들이 사라지지 않고 지켜질 수 있으리라.