

특집

# 특허로 본 전통식품의 위치와 세계화 방안

이 성 우

특허청 농업서기관

## 1. 서 론

최근 UR협상이 타결되어 새로운 국제무역기구인 WTO체제가 출범됨으로서 무한경쟁(Boundless Competition), 국경없는 교역(Borderless Trade)이 예고되고 있는데, 이 WTO체제 하에서는 국제협상의 대상이 종전의 관세·비관세 장벽 또는 상품교역에서, 즉 종전의 2차산업 위주에서, 농업 등 1차산업이 추가된데다 이에 금융·통신·건설·유통 및 각종 서비스 등 3차 산업부문, 특히 지적재산권 분야까지 포괄하게 되었다.

이러한 무차별적인 경쟁은 농산물 및 식품분야도 예외는 아니어서 농림수산물의 시장개방이 본격화되는 1996년부터는 우선 국내시장에서 선진 외국의 유통회사 및 식품회사와의 치열한 시장 쟁탈전이 벌어질 것이고, 한편으로는 우리 농산물과 식품의 해외시장 개척이 집요하게 모색될 것으로 전망된다.

결국, 이러한 시장 쟁탈전의 내용은 어떤 농산물과 가공식품이 소비될 것이냐일 것이고, 이러한 최종 소비를 결정하는 요인으로는 기호성과 가격, 편의성 등 많은 요인들이 있겠지만, 그 중국에는 「맛」에 있지 않을까 한다.

그렇다면 밀려오는 선진외국의 식품 및 유통회사들과 경쟁하여 우리의 “입”을 지킬 수 있는 방법은 무엇일까? 과연 우리의 농산물과 식품이 수출하고자 하는 외국 국민들의 “입”에 맞아 그들이 계속 먹어줄 것인가?의 문제에 봉착하게 된다. 결국 우리의 입을 얼마나 지키느냐와 외국의 입을 얼마나 뺏을 수 있는냐에 따라 농산물의 수출입이 결정될 것이고, 이에따라 장기적으로 볼때 우리의 농업구조가 변화할 것으로 보인다.

예를들면, 우리의 어린 자녀들이 피자를 사주면 기분이 좋아 맛있게 먹고, 된장찌개는 먹기를 싫어하는 모습을 보면서, 그들의 입맛에 맞게 더욱 맛있는 피자를 값싸게 만드는 것이 옳을지, 또한 거기에 소요되는 재료인 밀가루와 치즈, 피망 등의 생산에 우리 농토를 얼마나 할애하여야 할 것인지와 외국 농산물을 얼마나 수입해야 하는지를 결정하게 되는 것이다.

만일, 우리의 전통식품이 우리 국민들의 입에 맞아 계속 그 소비를 늘려 나갈 수 있다면, 이에 소요되는 원료를 공급하는 국내 농업생산은 늘어나야 할 것이고, 또한 우리의 전통식품이 외국인의 입에 맞아 그 소비가 확대된다면 우리의 농업 및 식품산업은 이에 더 많은 할애를 해야할 것이다.

지난 11월 22일 농수산물유통공사 주최로 여의도 중소기업회관에서 개최된 「농림수산물 수출 평가와 향후 과제」에 대한 세미나에서는 이러한 문제들이 정책 당국자와 함께 진지하게 논의되었는데, 우리나라의 농림수산물의 수입은 '88년 43억\$에서 매년 급격히 증가하여 '94년에는 그 2배인 87억\$에 달하고 있으나, 그 전통식품을 포함한 수출은 '88년의 31억\$을 정점으로 계속 감소하다가 '94년 부터 반전되어 증가세를 보이기 시작하여 '95년에는 35억\$의 수출목표를 달성할 것으로 전망되고 있다. 그런데 이러한 농림수산물의 수출비중은 국가 전래로 볼때 2.7%에 불과하여 아주 미미한 실정이나 정부와 농어민 단체 및 개별 전업농가들의 노력으로 점차 활성화될 것이라는 자신감이 넘쳐 보였고, 이러한 농림수산물의 무역정보의 수집·전파를 위한 농수산물 무역정보 서비스 「KATI」 시연회를 갖는 등 농산물 수출에 적극적으로 임하고 있었는데, 전통식품 제조업체들도 이러한 무역정보망을 적극 활용하도록 해야 할 것이다.

## 2. 특허 측면에서 본 전통식품의 위치

### 2.1 특허제도와 전통식품의 개발

특허제도는 발명자에게 일정기간 독점권을 줌으로써 산업적으로 유용한 신기술을 특허출원하도록 하여 그 발명을 공개시키는 제도이다.

즉 발명자는 자기의 발명을 실시하는 초기 단계에는 많은 자금이 소요될 뿐 아니라, 시행착오를 겪게되는 과정에서 후발자들에게 시장을 뺏겨 우려도 있는 등 많은 위험이 따르므로, 일정기간 독점적인 실시가 가능하도록 보호받을 수 있도록 보호해 주고 있고, 이러한 독점적 권리는 다른 사람에게 이전도 가능하므로 그 실시 및 창업을 촉진하게 된다. 따라서 연구개발시 그 상품이 거래시장에 배포되어 금세 당업자간에 모방될 수 있을 것이라면, 반드시 특허출원하여 기술을 보호받을 필요가 있는 것이다.

그러므로 산업적으로 유용한 기술은 대부분 특

표 1. '88~'95 농림수산물 수출입 동향

(단위 : 백만불, %)

연도별		'88	'90	'92	'93	'94	'95 3/4분기
수	국 가 전 체	60,696	65,016	76,632	82,236	96,013	90,382
	농 립 수 산 물	3,157 (100)	2,998 (100)	2,888 (100)	2,757 (100)	3,049 (100)	2,437.6 (100)
	- 농 축 산 물	908 (29)	873 (29)	800 (28)	807 (29)	952 (31)	872.8 (36)
	- 임 산 물	558 (18)	610 (20)	570 (20)	454 (17)	511 (17)	306 (13)
	- 수 산 물	1,691 (53)	1,515 (51)	1,518 (52)	1,496 (54)	1,586 (52)	1,258.9 (51)
수	국 가 전 체	51,811	69,844	81,775	83,800	102,348	99,907
	농 립 수 산 물	4,328	5,789	7,147	7,812	8,716	7,769.1
수	국 가 전 체	8,885	△4,828	△5,143	△1,564	△6,335	△9,325
	농 립 수 산 물	△1,171	△2,869	△4,259	△5,055	△5,667	△5,331.5

표 2. 식품 및 농업관련 분야 특허 및 실용신안 출원 현황

분 류	'92	'93	'94	계
A01 : 농업·임업·축산어업 등	1,184	1,326	1,530	4,040
A21 : A22·A23·식품가공	742	1,179	1,106	3,027
A24 : 담배	189	180	144	513
C12 : 생화학·유전공학	426	475	559	1,460
전 분야 출원건수	59,738	68,709	85,518	214,010

자료 : 특허청 연보(1995)

허출원된다고 볼 수 있다.

그런데 특허권을 취득하고, 그 권리를 유지하는 데는 연구개발비, 출원료 특허료 및 변리사 수입료 등 많은 비용이 소요되나, 그에 대한 직접적인 보상은 주어지지 않는다는 점에 유의해야 한다. 즉 특허권은 산업현장에서 실시되어 성공해야만, 그 이윤이 실현되므로 경제적 가치가 없는 것이나 무효사유가 있는 부실한 출원은 분쟁을 야기하여 오히려 어려움을 초래할 가능성도 있다는 점에 유의해야 한다. 모든 특허출원은 국제특허분류(International Patent Classification : IPC)에 따라 분류되는데 식품분야는 A21, A22, A23에 주로 분류된다.

1992년부터 1994년까지 3년간 특허 및 실용신안 총출원 건수는 21만 4천건이었는데 이 중에서

식품분야 출원건수는 3천건 정도로 전체의 겨우 1.4%에 불과한 것으로 나타났다. 이는 94년 농림수산업이 GNP중 차지하는 비중이 7.1%라는 사실과 비교할 때 그 출원이 저조한 것임을 알 수 있다. 그런데 이 식품분야 출원건수중 약 20% 정도가 전통식품분야의 출원인 것으로 조사되고 있어, 그 출원이 아직은 부진한 편이지만 점차 증가추세에 있다.

### 2.2 전통식품분야 특허 현황

1992년 부터 1994년까지 우리나라 특허청에서 특허공고된 전통식품분야 출원현황을 살펴보면 다음과 같다.

표 3. 김치류(IPC : A23B 7/10, A23/L 1/22, 1/218 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-3050	김치발효 소세지의 제조방법	(재)한국식품개발연구원
93-2177	인삼을 주재료한 포장김치의 제조방법	김 종 두
93-2178	인삼을 주재료 한 물김치의 제조방법	김 종 두
93-2179	인삼을 주재료 한 혼합김치의 제조방법	김 종 두
93-3884	김치소의 제조방법	김 재 식
93-6990	피클 오이의 제조방법	조 임 택
93-7074	저산성 김치가미 통조림의 제조방법	선화식품(주)
93-12169	글루코노델타락톤(Glucono- $\delta$ -lactone)을 첨가하여 김치 숙성을 지연시키는 방법	해공산업(주)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
94-3982	즉석김치찌개 조성물	제일제당(주)
94-10747	비피더스균이 첨가된 김치의 제조방법	두산기술원연구조합
94-318	유리병으로 구성된 발효식품 포장용기 및 이를 이용하여 김치를 장기간 보존하기 위한 방법	박 준 명
94-3936	저온 보관을 이용한 배추류의 숙성절임방법	두산농산(주) 두산종합기술원 연구조합
94-3937	감압가압장치를 이용한 배추류의 숙성절임 방법	두산농산(주) 두산종합기술원 연구조합
94-5572	김치냉장고의 김치숙성제어장치 및 방법	삼성전자(주)
94-6970	김치저장 전용 냉장고	전 영 준

표 4. 장류(IPC : A23L 1/202, 1/22, 1/238, C12 7/16 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-2099	분말젓갈을 가미한 고추장의 제조방법	박 희 지
92-2100	분말 젓갈을 가미한 된장의 제조방법	박 희 지
92-2675	무염청국장 제조방법	황 주 석
92-5367	초고추장의 제조방법	조 정 지
92-5994	멸치분말을 가미한 멸치액젓 고추장의 제조방법	박희지·하선정
92-1203	간장의 숙양 제조방법	선천식품(주)
92-1204	자이고사카로마이세스 특사이와 톨롤롭시스 버사틸리스로부터 얻은 간장의 독특한 향기를 생성하는 신규한 하이브리도마 및 그의 제조방법 및 그를 이용한 간장의 제조방법	김 종 규
92-2101	액체젓갈이 가미된 고단백 간장의 제조방법	박희지·하선정
92-2024	쌈장 및 그 제조방법	오투기식품(주)
92-2025	현미 고추장 및 그 제조방법	오투기식품(주)
92-2026	조미식품	오투기식품(주)
92-2356	대맥 청국장 제조방법	김 중 응
92-3066	제국기의 교반 및 입출국 장치	김 봉 노
92-3073	간장의 제조방법	넛신세이훈(주)·쇼오다쇼유(주)
92-3095	고추장제조용 찹쌀죽의 가공 및 공급장치	넛신세이훈(주)·쇼오다쇼유(주)
92-3096	장류 제조용 방냉장치 및 혼합장치	넛신세이훈(주)·쇼오다쇼유(주)
92-3097	장류의 연료 연속증숙 시스템	넛신세이훈(주)·쇼오다쇼유(주)
92-3098	메주의 제조방법 및 장치	넛신세이훈(주)·쇼오다쇼유(주)
92-3577	생선요리용 양념장의 제조방법	(주)미 원
94-5629	다목적 된장 숙성장치	김 충 식
94-5630	저염된장 제조방법 및 장치	김 충 식
94-7117	호박고추장의 제조방법	이춘휘·정환수

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
94-10259	시금장의 제조방법	이 종 렬
94-10744	청국장 제조방법 및 그 장치	이 문 현
94-10745	자연조미 된장국 통조림의 제조방법	김 충 식
94-10746	자연조미 된장국 통조림의 제조방법	김 충 식
94-2531	익스트루더(extruder)를 이용한 양조간장용 원료의 제조방법	제일제당(주)
94-3985	마늘액즙을 이용한 보관성 간장의 제조법	삼화식품(주)

표 5. 두부류(A23L 1/20 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-2428	두부의 제조장치	니시바야시 세이다로
92-3550	콩우유두부 제조방법	박 회 숙
92-5993	대두 또는 두부비지를 원료로한 고섬유질 두부의 제조방법	서 지 수
92-8848	두부의 제조방법 및 장치	송우섭·이은명
92-8849	두부 제조공정중 수율증진 방법	(주)정식품
92-8850	두부 제조공정중 수율증진 방법	(주)정식품
92-8852	건조우유 두부의 제조방법	장 철 영
92-9471	두부제조용 콩의 팽윤방법 및 그 장치	박문규·임영기
92-9472	가정용 두부제조기의 압축 및 성형장치	(주)금성사
92-9473	가정용 두부제조장치	(주)금성사
93-2172	동결건조 두부 및 그의 제조방법	(주)농 심
93-2173	가정용 두부 제조기	(주)금성사
93-2174	가정용 두부제조기 및 이에 적합한 두부제조방법	(주)금성사
93-2175	두부제조용 응고 및 자동압착장치	석 종 수
93-2176	콩가루를 이용한 두부 제조방법 및 장치	(주)금성사
93-3094	생두부스틱의 제조방법	(주)비 락
93-3883	두부의 제조방법	김 성 만
93-8101	가정용 두부제조기의 브레이크 장치	(주)금성사
93-10885	두부제조용 콩물의 순간 숙성장치	김 태 윤
93-10886	가정용 두부제조기	(주)금성사
94-2529	전자동 가정용 두부제조기	아사하라 도시오
94-6754	대두의 동결처리에 의한 두부제조방법	윤 세 역
94-10256	두부식품의 자동성형 압착장치	이 종 천

표 6. 인삼류(IPC : A23L 1/212 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-8357	인삼엑기스의 추출방법	(주)선경인더스트리
92-6000	인삼 엽록차의 살균저장법	(재)한국원자력연구소
92-5945	홍삼 제조방법	(재)한국인삼연초연구소
92-5747	인삼발효주의 제조방법	노성현·문정술
93-2177	인삼을 주재료한 포장김치의 제조방법	김 종 두
93-2178	인삼을 주재료한 물김치의 제조방법	김 종 두
93-2179	인삼을 주재료 한 혼합김치의 제조방법	김 종 두
93-5196	인삼제품의 고미를 제거하는 방법	(재)한국인삼연초연구소
93-8099	인삼 꿀시럽의 제법	김영성·김윤중
94-7881	인삼성분을 첨가한 제과류 식품의 제조방법	(재)한국인삼연초연구소
94-2868	인삼성분이 함유된 커피맛츄잉껌과 그 제조방법	롯데제과(주)
94-6772	인삼잎을 주재료한 탁주의 제법	김영민·김윤중
94-6774	현삼을 이용한 향생성 주류제조방법	남 기 원
94-2866	효소가수분해법에 의하여 제조한 인삼차 및 그 제조방법	서강유업(주)

표 7. 젓갈류(IPC : A23B 4/00, A23L 1/325 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-2055	분말 젓갈의 제조방법	박희지·하선정
92-3055	유자와 과당을 가미시킨 멸치젓국의 제조방법	박 세 평
93-2733	저염 숙성 발효액젓의 제조방법	(재)한국식품개발연구원
94-2864	알콜이 함유된 액젓	오 일 순
94-10748	해산물 농축액상 조미료 및 그의 제조방법	박 상 갑
94-328	비린내를 제거한 액젓류의 제조방법	(주)미 원
94-4528	멍게젓의 제조방법	고 동 용

표 8. 식혜류(IPC : A23L 2/38 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
94-2535	식혜를 주성분으로 하는 발효음료의 제조방법	(주)농 심

표 9. 주 류(IPC : C12G 등)

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-2889	막걸리의 제조방법	(주)선초식품
92-2890	쌀막걸리 제조의 원료처리 및 자동화 시스템	김 봉 노
92-5747	인삼발효주의 제조방법	노성현·문정술

공 고 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
92-8359	생약을 첨가한 동동주 제조방법	김 현 기
92-8360	탄산함유 병살막걸리의 개량된 제조방법	(주)배한산업
92-1744	한약재를 원료로한 보양주의 제조방법	김 동 은
92-5748	도토리, 상수리분의 색소를 이용한 무색주의 착색방법	이 동 진
93-5449	오존을 이용한 막걸리의 품질개선방법	김 일 두
93-8118	구기자 발효주의 제조방법	충남 청양군청
93-5450	구기자 침출주의 제조방법	충남 청양군청
93-8119	어성초의 초음파 추출에 의한 재제주의 제조방법	이 재 성
93-5451	구기자 증류주의 제조방법	충남 청양군청
94-6771	녹두 곡주 제조방법	김 남 옥
94-10859	팽화미분을 주재료한 탁·약주의 제조방법	범일농산(주)
94-11531	막걸리의 제조 및 장기 저장방법	"
94-6772	인삼잎을 주재료한 탁주의 제법	김영민·김윤중
94-6773	매실주의 제조방법	한 갑 원
94-6774	현삼을 이용한 향생성 주류 제조방법	남 기 원
94-6775	동동주에 띄우는 밥알의 제조방법	박 효 만

### 2.3 특허의 산업화 사례

충남의 김종두씨는 인삼에 대한 다각적인 활용법을 연구하던중 인삼의 1~2년 생근을 소금, 설탕 등에 절여 김치를 담그면 씹기에도 부드럽고, 약간 붉은색을 띄어 김치와 같은 느낌을 준다는 사실을 알아내고, 인삼을 가공식품화하여 식단에 손쉽게 제공할 수 있도록 포장김치, 물김치 및 혼합김치의 제조방법 등 3건의 발명을 완성하여 1990. 11. 7 특허출원하였고 1993. 3. 27 모두 공고를 받았으며 1993. 9에 특허청 등록과에 등록을 마침으로써 국내시장에서 독점적인 권리를 획득하였고, 이 특허등록을 기반으로 자금지원을 받고, 자체자금으로 충당하여 논산에 연건평 3,000여평의 공장 및 연구시설을 건립중이라 한다. 이는 특허제도의 장점을 살려 사업화하는 과정을 잘 보여주고 있는데 이 특허기술의 산업성 및 경제적 가치여부는 제품이 본격적으로 시장에 출하되어 얼마만큼 팔리느냐에 따라 결정될 것으로 보인다(엄밀한 의미에서 인삼

김치는 우리의 전통식품은 아니지만 그 재료가 국산 농산물이고 전통식품인 김치와 유사한 것이어서 사례로 인용한 것임).

### 2.4 전통식품분야 특허분쟁 사례

1980년초에 스위스의 세계적으로 유명한 식품회사인 「네슬레」의 연구실에서는 양배추 소금절임 식품인 사우어크라우트의 맛을 개선하기 위한 연구를 하던 중, 양배추를 1.0중량% 내지 4.5중량% 염의 존재하에서 발효시킬때 닭고기의 가수분해 단백질 첨가하면 발효된 야채에서 치킨풍미가 나는 것을 발견하였다. 다른 종류의 단백질을 첨가하면서 반복 시험을 해도 같은 결과가 있음을 발견하고, 연구팀은 지적재산권팀과 함께 세계 각국의 시장성을 분석한 결과 자국은 물론 미국, 독일, 프랑스, 일본, 멕시코, 말레이시아, 홍콩, 한국 등 14개국에 특허출원 하였다. 출원 후 2년이 채못되어 미국에서 특허를 받는 것을 시작으로 세계 각국에서

특허를 받았으나, 한국의 특허청으로부터는 뜻밖에 거절이유의 통지를 받고 이에 대한 의견서와 함께 청구범위를 대폭 감축한 보정서를 제출하여 1990. 2. 23 공고되었으나, 한국의 언론에서 “김치 중주국 위태롭다”라는 제목하의 보도가 있자 김치제조 회사 및 대학교수들로 부터 총 6건의 이의신청이 제기되어, 이의 결정에서 한국의 배추김치 제조시 젓갈류를 넣어 풍미를 좋게하는 기술과 동일하거나 이로부터 이분야 통상의 지식을 가진 자라면 김치 제조기술로부터 용이하게 발명할 수 있는 정도의 것이라는 이유로 거절사정 되었다. 이에, 본사 연구팀과 지적재산권팀이 대책회의를 한 결과, 거절사정에 불복하여 항고심판을 청구하기로 하고 이를 한국의 대리인 변리사 L씨에게 수속을 맡아 줄것을 통보하고, 관련자료를 모아 대리인을 통해 항고심판청구 이유를 제출하였음에도 불구하고, 1992년 12월 항고심판소에서는 거절사정이유와 비슷한 이유로 심판청구를 기각하였다. 이에따라 한국의 야채발효식품인 김치의 제조과정을 다시 조사 분석하는 한편, 대리인을 통하여 수집한 한국민들의 김치에 대한 자부심과 기술수준을 종합적으로 검토한 결과 대법원에 상고해도 승산이 없을 것으로 판단됨에 따라 상고를 포기하기로 했다. 결국 스위스 네슬레사의 「야채 풍미 방법」의 발명은 미국, 일본 등 14개 출원국가에서 특허를 받아 이들 국가 내에서 독점적인 생산을 할 수 있게 되었는데, 유독 한국에서만 특허받는데 실패하고 말았다. 그러나 아직까지 네슬레사의 「야채풍미 방법」과 김치제조방법과의 기술 논쟁은 끝나지 않았다. 왜냐하면, 우리나라 김치제조 회사들이 네슬레사가 특허를 받은 나라들에 다양한 김치를 수출하는 과정에서 권리분쟁을 야기할 소지가 남아 있기 때문이다(이상은 재구성해본 것임).

## 2.5 전통식품의 국제출원 현황

앞에서 네슬레사의 김치관련 특허출원 사례를 통하여 살펴볼때, 그들이 연구과정에서 한국의 김치 제조방법을 인지하고 있었는지는 모르지만, 명명한

것은 한국 시장에서 그들의 신기술에 대하여 독점적인 권리를 취득하려는 시도를 하였으며, 만약 특허되어 권리를 행사하는 단계가 되었다면, 많은 특허 분쟁사태가 발생했을지도 모른다는 생각이 든다. 이를 다른 각도에서 살펴보면, 세계적인 네슬레사의 연구팀이 개발한 기술과의 신규성 및 진보성 논쟁에서 일단은 한국의 김치가 이겼다고 할 수 있는데, 이는 우리업체가 김치에 대한 막대한 기술 개발투자를 한 결과라기 보다는, 오랜 한민족의 삶속에서 형성된 음식문화에의 우수성에 기인한다 하겠다. 이는 또 다른면에서 우리가 김치에 대한 연구를 너무나 소홀히 해서 김치에 숨겨진 지혜와 그 우수성을 발전시키거나 세계화하지 못하고, 정체상태에 머무르게 하고 있지나 않은지 자책하지 않을 수 없다. 사실, 특허심사의 측면에서 보면 김치, 한과, 인삼 등과 관련된 전통식품의 특허성, 즉 산업상 이용성, 신규성 및 진보성 등을 따질때 참고될 수 있는 문헌은 대부분 우리의 문헌일 수 밖에 없다. 이는 우리 고유의 식품이기 때문이고, 이 분야에서는 어떠한 세계에서 가장 앞서 있다할수도 있다 하겠다. 그렇지만 특허출원면에서 살펴본 전통식품관련 특허기술을 살펴볼 때, 그 제조방법과 제조기계 및 장치의 기술수준은 아주 초보적인 단계에 있음을 알 수 있다. 하지만 이런 초보적인 단계일지라도 우리의 전통적인 식문화와 관련되어 독특한 것이기에, 신규성 및 진보성을 부인하기 어려워 우리나라 특허청은 물론 미국, 일본, 유럽 등 선진 국가의 특허청에서도 출원만 하면 특허될 가능성이 많다 하겠다. 아직은 우리의 전통식품의 세계화에 대한 연구가 초보적인 단계이고, 세계 각국에 특허를 받아 시장을 보호해야 할 만큼 시장이 형성된 것도 아니라 그렇겠지만 미국, 일본, 유럽 등 선진 외국의 특허청에서 특허된 우리나라 전통식품 관련 특허는 극히 적은 실정이며, 더구나 한국인의 출원은 더욱 미비한 실정이다. 김치의 경우로 예를들면, 지금까지 미국 특허청에서 등록된 김치관련 특허는 총 4건이었고, 이중 1건만이 한국의 삼성전에서 출원한 김치냉장고 관련 특허였다.



표 10. 김치관련 미국특허 현황

특허번호	출원인	발명의 명칭
3295994('67)	Joseph K. Lee(미국)	김치 통조림
4209212('80)	Sunyong P. Kim(미국)	김치제조용 채소의 보존방법
5142969('92)	삼성전자(한국)	김치발효 및 제어용 센서
5337910('94)	Dart Industries Inc.(미국)	식품가공 용기(김치용)

또한 1993년까지 일본에서 출원된 건수는 총 22건으로 나타났으며, 이중에 한국인의 출원은 6건에 불과한 것으로 조사되었다.

### 3. 결 론

무한경쟁의 WTO체제하에서는 농산물 및 식품의 고역에서도 예외를 인정하려하지 않고 있으며, 미국 등 농업 및 식품산업의 선진국들은 UR협정 등 각종 국제조약과 자국의 협상력을 총동원하여 시장개방에 주력할 것으로 보인다.

최근 미 농무장관이 앞으로 2000년까지 미국산 농산물의 수출을 50% 증대시키기 위하여 UR타결에 따른 시장개방기회를 최대한 활용해야 함은 물론, 농업분야의 불공정관행을 없애기 위해 강력한 미국의 통상법을 활용해야 한다고 한 발언과 같은 맥락이라 하겠다. 앞장에서도 살펴보았지만, 국내 시장에서 우리의 농산물과 식품을 어느정도 지켜나갈수 있는냐의 문제와 세계시장에 우리 농산물과 식품을 어느정도 팔 수 있으냐의 문제는 이제 국내 및 외국시장에서 팔릴 수 있는 고품질의 농산물과

식품을 생산하여 차별화시키면서 가격경쟁을 해나가는 전략에 달려있다 할 것이다. 이런 의미에서 김치, 인삼, 장류, 한과 등 우리나라 전통식품은 그 자체로도 차별성을 가질 뿐만아니라, 원료도 대부분 국산 농산물이어서 그 수요증가는 국내 농업발전과 연결되는 장점을 갖는 것이지만 이를 산업화시키고 수출을 하는 데는 많은 장벽이 있음은 잘 알려지고 있다.

한편, 우리나라의 농업과 식품산업은 협소한 농지와 고임금으로 외국과의 가격경쟁도 몇가지를 빼고는 거의 불가능하다는 사실도 알고 있다.

그렇다면 이러한 무차별적인 무한경쟁에서 우리 농업 및 식품산업이 살아나갈 뿐만아니라, 세계시장에서 유망한 수출산업으로 발전시킬 수는 없는 것일까? 하나의 가정이지만 우리가 세계시장에서 팔리수 있는 유망한 농산물을 개발하여(수산물을 제외한 순수한 농축산물만) 우리의 가격수준에 맞는 선진외국에 매년 30억\$ 씩만 수출할 수 있다면 (이는 '95년 농축산물 수입액의 약 50% 정도에 불과한 것임), 우리나라의 농토는 보다 효율적으로 사용되어야 할 것이고 소득이 증가함에 따라 많은 농업문제들이 해결되지 않을까?

과연 이러한 가정은 실현성이 없는 가정에 불과할까? 하지만 우리 내부의 복잡한 농업문제와 환경의 열악한 조건을 보고 미리 좌절할 것이 아니라, 앞을 향해 나가면서 지혜를 짜낼때 앞서의 문제들이 역으로 해결될 수 있는 것은 아닐까?

본고에서는 이러한 질문들을 고려하면서 전통식품의 세계화와 관련하여 다음과 같은 점을 지적하

표 11. 내국인의 일본 특허 출원 현황

공 개 번 호	출 원 인	발 명 의 명 칭
특개소58-183063('83)	박 선 회	인스턴트 숙성촉진 김치의 가공방법
특개소61-271949('86)	삼 성 전 자	김치발효 및 저장냉장고
특개소62-220142('87)	삼 성 전 자	김치냉장고의 자동온도 조절장치
특개소63-102633('88)	삼 성 전 자	발효 냉온장 장치 및 그의 제어회로와 제어방법
특개평2-190143('90)	삼 성 전 자	김치의 발효 보존장치
특개평3-195453('91)	두 산 농 산	김치의 진공포장 방법

고자 한다.

첫째 우리나라 환경에 맞는 최고품의 농산물과 식품을 개발하여 국내시장과 외국시장에서 차별화시켜 나가면서 시장을 개척해 나가야 이러한 방안은 이미 정채당과 농민들이 인지하여 시행하고 있는 사항이나, 추가로 몇가지 점을 지적하자면, 우선 선진국 시장에서 소비될 수 있는 농산물 생산 체제를 구축해야 하고, 이러한 세계시장에서 소비될 수 있는 고부가가치 농산물의 발굴 및 시장확대는 되도록 자유시장기능에 맡겨야 한다는 것이다. 필수식량 확보를 제외하고는 그 생산을 담당하는 농가나 판매를 담당하는 상인들의 의사결정에 따라 수출품목과 가격이 결정되어야 시장변화에 효과적으로 대처할 수 있고, 또한 지속적인 생산이 가능할 수 있기 때문이다. 이러한 원리에 의하여 세계 시장을 석권한 품목으로는 선인장과 인삼의 경우가 있고, 배·사과 및 김치 등은 앞으로 노력 여하에 따라 큰 성장을 보일 수 있는 것들이어서, 앞으로 선진국 시장에서 수출을 더욱 확대해 나갈 지연정 후퇴할 수 없는 품목들이라 하겠다.

둘째로 우리 농산물 및 식품의 가격 경쟁력이 부실하다면 우리의 식문화에 배경을 둔 전통식품과 요리를 개발하여 고부가가치화하고, 그에 따른 국산원료의 공급에 우리 농업이 주력하도록 하는 방안이 필요하다.

무한경쟁의 WTO체제에서 살아남기 위해서는 문화적인 배경을 가진 상품이 많아야 한다는데, 우리나라 전통식품은 이러한 문화적인 배경을 가진 것들이 많아 이를 세계인의 식품으로 개발해 나가는 방안이 필요하다. 즉 인삼은 세계인의 건강식품으로 이미 인정받고 있으며, 항암효과 등 의학적인 효과가 속속 규명되고 있어 그 가공품은 더욱 개발될 수 있을 것이고, 김치는 젖산발효식품 또는 채소의 발효식품으로 세계인의 건강·미용식으로 발전시킬 수 있는 소지가 있으며, 된장, 고추장, 간장, 두부 등의 식품제조기술은 서구에서 콩 가공식품이 고단백 건강식품으로 각광을 받는 추세로 보아 개발가능성이 높아지고 있다. 또한 한우육의 불

고기 등 불에 굽는 요리는 상당한 시장을 형성할 것으로 보이고, 식혜 등으로 대표되는 음료도 그 가능성을 가진 식품으로 꼽히고 있어, 이러한 식품과 요리를 잘 조합하여 한국식 레스토랑을 세계 주요도시에, 교포사회를 중심으로 개설해 나간다면, 그러면서 그들의 수요에 맞게 개선해 나간다면 그 성공 가능성은 높다 하겠고, 그에 따라 원료공급을 위해서 우리의 농업은 더욱 개발되어야 할 것이다.

셋째 우리 농산물 및 식품의 차별화와 시장 확대에는 상표·의장·특허·식품신품종 육성자권리, 원산지 표시제도 등 지적재산권 제도를 최대한 활용해야 한다.

앞으로의 농업 및 식품산업은 생명공학 자동제어 등 최첨단의 기술이 적용되는 종합기술산업이 될 것이고, 식량생산을 넘어서 각종 고부가가치 상품들을 생산하는 산업으로 발전하면서 기술개발도 가속화될 것으로 보인다. 앞에서 살펴본 바와같이 우리의 전통식품은 그 자체로도 세계시장에서 차별성을 갖고 있고, 시장확대 여하에 따라 국내 농업의 발전과 연계될 수 있다 할 것이어서 별다른 시장보호의 필요성이 없을 것같이 보이나, 시장규모가 커질수록 우선 국내업체끼리의 과당 경쟁으로 저가품과 저질품의 유통으로 우리나라 전통식품의 이미지를 훼손하여, 그나마 형성된 외국시장마저 잃게될 소지가 있고, 한편 시장규모가 커짐에 따라 현지인과 중국 및 동남아국가들의 유사품이 시장을 점유하게 되어 아무리 기술개발과 품질개선을 해도 그 효과가 나지 않는 지경에 빠질 가능성도 있는 것이다.

최근 “고려인삼”의 성과를 도용하기 위한 허위 표시가 성행하고 있다는 소식은 참으로 우려할 일이라 하겠다.

따라서, 우리 전통식품의 세계화를 위해서는 상표를 개발하여 수출국에 등록시킴으로서 저가품, 혹은 유사품과 구별되도록 하고, 디자인·포장·개발 및 특허·실용신안등록으로 해당 상품에 대한 독점적인 시장확보에 활용하는 한편, 그 원료인 농산물도 식물육성자권리, 원산지표시, 상표 등으로 차별화시켜 나가는 전략이 필요하다.