

특집 제1회 김치의 과학과 산업화 심포지움

일본에서의 김치 연구와 산업화 동향

정대성

일본 시가현립(滋賀縣立)대학 인간문화학부 생활문화학과

서론

우리민족의 독특한 전통음식인 김치가 일본사회에 널리 보급되어 「일본 음식화」 될려고 한다. 이 음식이 어떤 경위로 보급되었으며 일본의 식생활에서 문화 경계에 이르기까지 차지하는 위치가 어떤가를 개괄하고 앞으로의 방향을 고찰하기로 한다.

김치가 일본에 보급된 경위

김치가 일본사회에 보급되었다는 것은 우리 음식문화가 일본에 영향을 미치고 정착(定着)한 것을 의미한다.

이 음식문화를 가져온 것은 일제시대 일본에서 살지 않으면 안되었던 재일교포들의 생활을 떠나서는 생각할 수 없다. 일본 제국주의 통치시대(日帝時代) 일본에 거주한 우리 교포들은 약 250만명이었다(1945년 8월). 이들 동포들이 가정생활을 영위하는데 있어서 김치는 없어서는 안되는 밑반찬이었다. 나라를 빼앗기고 말과 글, 성(姓)마저 잃은 재일교포(당시는 조선인)였지만 음식생활에서는 대부분이 민족적인 생활양식 즉 자기출신 고향의 재래식 방법을 답습하고 있었다. 일본 교포(京都)에서 1933년에 태어나 자라난 필자도 바로 그러한 체험자이기도 하다.

일본사회와 잘 어울리지 못한 음식생활중에 대표적인 음식의 하나가 김치였다. 우리 어머니, 아버지들 세대는 각자 가정에서 김치를 담그고 메주로 된장 간장을 만들고 누룩을 디며서 막걸리를 먹었다. 그런 우리들의 식생활에 접한 「지배자 의식」을 가진 일본사람들 중에는 우리 동포를 천하게 대하는 경향이 보통이었다. 민족차별 의식으로 천대와 멸시를 받았던 우리들은 자기 민족 음식에 대해서 긍지를 갖지 못하고 그저 「습관」적으로 고향적인 음식생활을 하였던 것이다.

그 당시 일본사회에는 김치에 대해 “냄새가 난다”, “땀다”, “그런 음식을 먹는 민족은 낙후하다”는 식으로 대하는 사회풍조가 있었다. 물론 일본사람들은 김치를 먹지 않으므로 김치는 우리 교포들의 음식으로 고립된 존재였다.

교포들이 집중하여 생활하던 오사카(大阪) 같은 곳에서는 극히 일부 교포를 대상으로 하는 아주 소규모의 김치상점이 있기는 하였다.

그러나 김치가 일본사회에 침투하게 된 계기는 일제가 멸망하고 우리 민족이 해방을 맞이한 후이다. 그때부터 재일교포들은 일본인이 아닌 독립된 외국인으로서 당당하게 생활을 하게 되었고, 또한 생활을 위해서 식당, 음식점을 영입하게 되었다. 이 음식점들은 처음에는 교포들이 주로 이용하였는데 차차 일본사람들도 드나들게 되었다. 첫 시기의 이들 음식점의 메뉴는 불고기, 김치, 각종 국, 나물 종류였고 점차 냉면 비빔밥 등으로 가지수가 늘어났다. 이들 음식점에서 우리 음식의 맛을 알게된 일본사람을 대상으로 불고기 양념, 김치가 본격적으로 상품화된 것은 1970년대에 들어서서이다.

김치생산량이 통계숫자로 나타난 것은 1978년이 처음이며 약 40,000톤이다. 즉 이 시기에는 일본 주요도시 슈퍼마켓에서 김치를 구할 수 있었다. 김치가 일본의 전통 밑반찬인 「쓰케모노」의 소비량이 줄어드는 경향과는 반대로 높은 증가율을 보이며 늘어나는 「쓰케모노」류로 인식하게 된 쓰케모노 생산업자들은 김치를 제조하는데 힘을 경주하기 시작했다. 이리하여 재일동포들의 생활에서부터 시작하여 가속도로 널리 퍼져나가게 된 김치는 일본 어느 곳에서도 맛볼 수 있는 음식이 되었다. 과거에 김치를 먹는 우리 민족을 천시하던 일은 옛이야기가 되어 버렸다.

김치의 문화·경제적 위치

김치는 이제 문화적으로나 경제적으로나 「일본 음식」이 되었다고 볼 수 있다. 무엇보다 김치라는 말을 우리말 즉 외래어로서 인식하고 있는 사람이 적어지고 있다. 특히 젊은 세대에서 현저하다. 필자는 도쿄(東京)의 영양식량학원(營養食糧學院)에서 1980년부터 1991년까지 12년간 특별강의를 맡았었다. 학생은 대학 2학년생으로 나이는 만 20세가 중심이었으며 약 350명 정도였다. 강의에 앞서 김치를 먹는 사람은?이라고 질문하자 전원이 손을 들었다.

표 1. 「김치」가 일본어가 아니고, 우리말이라고 알고 있는 학생수

(대상 : 東京食糧學院營養士科學生 350명)

조사년도	1981	1982	1983	1984	1985	1987	1988	1989	1990	1991
학생수	36	28	19	25	20	15	18	14	9	12

표 2. 김치에 대한 구매 성향

(대상 : 東京 郊外 슈퍼마켓에서 가정 주부 114명(1993년 8월))

연령	김치를 구매하는가		
	자주 산다	가끔	전혀 사지 않는다
20대	4	13	2
30대	6	21	8
40대	5	28	12
50대	0	5	19

(單位 : 톤)

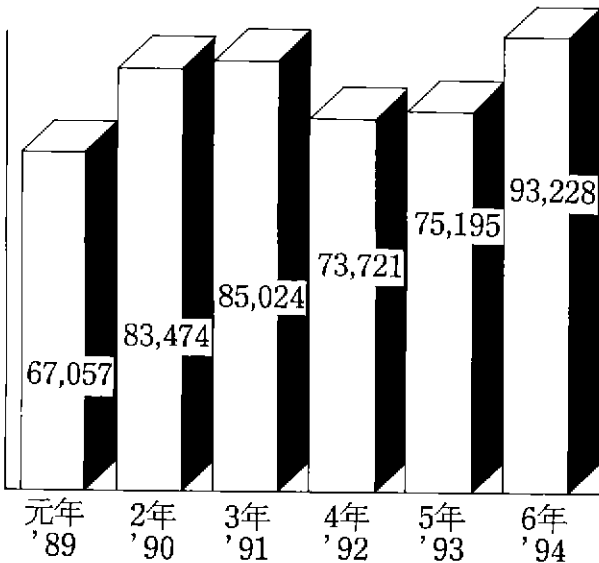


그림 1. 김치 생산량(1989년~1994년)

다음으로 김치란 말이 일본말이 아닌 우리말이란 것을 알고 있는가?를 물어보았다. 그 결과는 표 1과 같다. 이 현상은 단지 도쿄에서 볼 수 있는 현상이 아니라 일본 전국의 젊은이들의 인식 정도라고 말할 수 있겠다. 도쿄(東京), 오사카(大阪)와 같은 대도시가 아닌 지방에서는 김치를 모르는 사람이 더 많다.

이제 김치가 「일본말」로 정착하는 날은 멀지 않다. 물론 발음은 김치가 아니고 「기무치」이다. 우리말인 「김치」, 「고추장」은 필자가 담당하여 일본 백과사전에 기술되게 되었다. 그러나 일본인이 김치를 먹는 목적이나 방법은 독특하다. 우리가 먹는 식으로 밀반찬으로 삼는 것이 아니라 고기요리나 국수요리, 전골요리 같은데에 「조미료」 감각으로 이용하는 특징이다.

또한 김치는 경제적으로 일본 음식산업의 일각을 차지

하고 있다. 김치 매상고(賣上高)는 1995년 현재 약 1,000억 엔(10억 \$)으로 추정된다. 김치는 쓰케모노의 범주에 속한다. 쓰케모노의 산업규모는 약 5~6,000억엔(5~60억 \$)이며 이것은 된장, 간장(조미료) 산업과 비등하다. 이 산업의 약 10%를 김치가 차지하며 약 5~6억 \$로 추정된다. 이 숫자는 공장규모에서 생산되며 슈퍼마켓 (15,947 점포 1995년)으로 유통되는 김치를 중심으로 산정한 것이다.

김치는 외식산업 특히 불고기집에서도 많이 소비된다. 여기의 소비량과 금액은 통계에 나타나지 않았다. 불고기집은 일본 전국에 약 35,000~40,000 점포가 있는 것으로 추정되고 있으며 총 매상고는 최저 약 70억 \$, 그중 3~5%를 김치값으로 볼 때 약 3억 \$이 된다. 그밖에 불고기집 이외의 음식점에서 팔리는 것, 개인 반찬가게에서 판매되는 것을 합하여 1억 \$로 보면 총계 약 10억 \$로 추정된다.

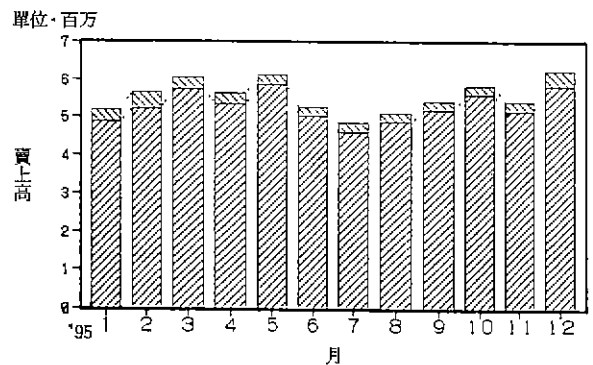


그림 2. 전체 「쓰케모노」 중에서 김치.

조사 : 東京의 슈퍼마켓...A A는 하루 3,800~4,000명 손님수

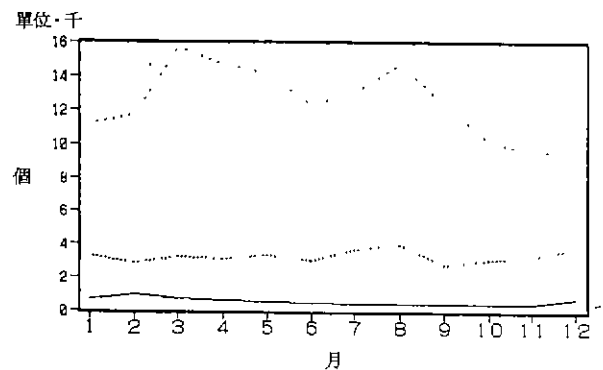


그림 3. 김치 月別改修.

조사 : — 슈퍼(A), ---- 불고기집, - - - 전국슈퍼

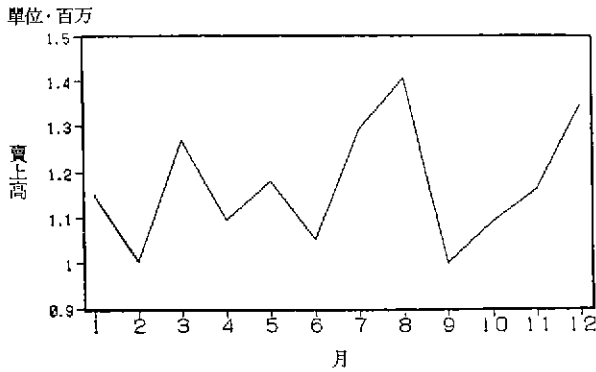


그림 4. 김치 賣上(불고기집, 1995).
조사 : 東京의 불고기점(9개)를 경영하는 회사

이 숫자에는 한국 수입김치는 포함되어 있지 않다. 최근 몇년간에 급증한 수입김치의 매출고도 상당한 것으로 추정된다.

일본에서 김치로 소비되는 것을 내용별로 보면 약 60%가 소위 “겉절이”(아사쯔케)로 불리우는 김치라 할 수 있겠다. 일본은 생배추를 년간을 통하여 구할 수 있으므로, 김치를 담구어 저장할 필요가 없을 뿐만 아니라, 소금섭취를 건강상 문제로 삼는 사회 실정에 비추어 이 경향은 더욱 현저해질 것으로 본다.

이러한 몇가지 현상을 보더라도 김치는 문화, 경제적으로 일본사회에 정착하였으며 우리 음식문화가 크게 영향을 미쳤다고 볼 수 있겠다.

김치산업의 문제점

김치소비량이 늘어나고 생산량과 산업규모도 커졌지만 이익성(利益性)이 좋다고는 할 수 없다. 그 이유의 하나는 김치의 원료가격이 불안정하다는 것이다. 계절과 자연 기후 조건에 따라 배추 등의 생산량과 질이 크게 좌우되는데 비해 시장의 말단가격은 유통(流通) 체계상 움직일 수 없기 때문이다. 소비자는 배추값이 싸면 직접 사서 담아 먹고 비싸면 상품김치를 먹는 실정이라 생산자 입장에서 보면 이익을 내기가 힘이 든다.

또 하나는 생산과잉 즉 시장에 나오는 양이 말단 소비량보다 많다는 것이다. 일본 쓰케모노 업계는 전통적인 쓰케모노의 소비량 증가율이 감소하는 반면 김치의 소비량이 급증하자 많은 쓰케모노 업체들이 너도 나도식으로 김치를 생산하게 되었다. 이 경향은 지금도 계속되고 있다. 그 때문에 소비량을 능가하는 김치가 언제나 공급되고 있다. 거기에 한국에서 수출되는 김치가 참가하여 말단시장에서는 김치판매 경쟁이 치열하게 벌어지고 있다. 결과는 가격

경쟁으로 갈 수 밖에 없다. 이익성을 무시하는 “가격 파괴” 현상들도 나타난다. 그리고 수입김치가 이 경쟁에 팔려들어 가고 있다. 이익성이 불안정한 것은 쓰케모노업 즉 김치산업의 구조적 문제라고 할 수 있겠다.

교포가 운영하는 김치공장의 일예를 들어 본다.

김치만들기를 산업화하여 30여년이 되는 오사카(大阪)의 마루젠 식품(丸全食品)은 종업원 30명, 연간 매출고 약 5억엔(35억원) 규모이다. 생산김치는 150g에 도매가격 800원(소비자 가격 약 1,500원)으로 경영하고 있는데 5~6년 전까지만 하여도 이익이 5~6%였지만 최근 연간 순이익은 총 매출고의 1.5~2.0%라 한다. 이는 경쟁이 심해진 결과라고 한다. 이 공장의 경우는 판매시장을 넓히지 않고 오사카지역을 중심시장으로 원료의 가격변동에 대응할 수 있도록 운영하고 있기 때문에 적은 이익이라도 확보할 수 있는 것으로 보인다.

어떤 교포의 김치공장은 생산규모를 확장시키고 유통도 일본 전국 규모로 전개하였다. 선전과 영업을 강화한 결과 매출고가 상승하여 많을 때는 연간 약 12억엔(80억원)의 매출이었지만 결국은 15~20%의 적자를 냈다. 그리하여 그 이후 생산방식을 바꾸어 원료생산자인 농촌지대의 생산위탁지정 공장(生産委託指定工場)과 계약하여 직접 생산하지 않는 형식을 취하였다. 생산자가 원료가공까지를 책임지고 하며 책정한 가격으로 회사는 유통을 하여 자기회사 이름으로 매출하는 방식이다. 동시에 유통 범위도 좁혀 이익성이 보장되도록 했다.

이러한 현실을 미루어 볼 때 김치산업은 규모를 크게 해서는 이익성을 보장받기 어려운 산업이라 할 수 있겠다. 대규모 산업으로서 채산(採算)이 맞는다면 일본의 큰 식품기업이 벌써 참여하였을 것이다. 원료가 농산물인 경우에는 대규모 생산 형태로 가져갈 수는 없다.

원래부터 쓰케모노 업계는 수공업(手工業)적인 생산방법인 중소기업체를 벗어나지 못했다. 이런 사정으로 미루어 볼 때 앞으로 김치제조업을 산업규모로 성공시키려면 소규모의 지역산업(地域産業)적인 형태가 될 것이다. 따라서 일본 국내 소비를 위주로 생각할 것이며 외국에 수출할 만한 힘은 없다고 볼 수 있다.

김치 연구

김치를 과학적으로 연구하고 있는 연구기관이나 연구자가 없는 것으로 필자는 본다.

왜냐하면 김치가 우리민족 음식이라는 것을 연구자들 단위에서는 다 알고 있으며 웅당 그 본토에서 많은 연구가 진행되고 있으리라고 보고 있기 때문이다. 물론 김치를 생

산하는 현장에서는 김치가공의 기술적 창안(創案) 같은 것이 있을 것이다. 또한 한국 학자들과 공동연구하는 경향도 있으나 김치성분의 분석과 비교가 주이다. 일본 학자가 쓰케모노 연구와 관련하여 김치의 짓갈을 참고로 하려는 경향도 있기는 하다. 그러나 김치의 본질적인 연구, 생산 과학적 연구는 보이지 않는다. 일본 연구자가 단독으로 김치를 과학적으로 연구하자는 기풍은 없는 것이 현실이다.

그러나 교포가 쓴 우리음식 요리책은 많이 나오고 있으며 거기에는 반드시 김치 만드는 법이 들어 있다. 또 김치의 총설(總說), 연구 결과의 소개들은 자주 보인다.

앞으로의 김치

김치 소비가 계속 늘어날 것은 틀림없다. 그렇다고 해서 김치 산업이 수익성이 있는 산업이 된다고는 말하기 어려우며 생산방식은 다양성을 띠게 될 것이다.

김치의 기호도 절절이를 기본으로 하면서 다양할 것으

로 예견되며 우리가 김치라고 부르는 범주를 넘어선 김치 식품이 범람할 것으로 본다.

또한 한국 수출김치는 결국 가격경쟁으로 갈 것이다. 소비자는 한국 김치를 김치의 본토라는 브랜드(Brand)로 중요시 할 것이지만 가격도 구매력을 자극하는 제1차 요인이다. 본토 김치맛을 앞세우면서도 가격을 어떻게 설정하는가가 김치수출의 기본이라고 본다.

문 헌

1. 『朝鮮食品學』(鄭大聲著, 講談社 1977年)
2. 『朝鮮植物誌』(鄭大聲著, 柴田書店 1979年)
3. 『朝鮮料理』(全鎭植, 鄭大聲, 全京華共著, 柴田書店 1979年)
4. 『朝鮮料理の作り方』(全鎭植, 鄭大聲共著, 農文協 1981年)
5. 『朝鮮料理全集 全6卷「キムチと保存會」(4)』(全鎭植, 鄭大聲共著, 柴田書店 1979年)
6. 『キムチの調理科學』(鄭大聲, 調理科學 Vol. 27, NO 4, 1994年)
7. 『キムチの科學』(崔善圭著/鄭大聲譯 『食の科學』 連載17回 1993. 8~1994. 12)