

## 참먹거리에 대한 지역사회접근\*

김 종 덕  
경남대학교 사회과학부

### Community Approach to the True Food

Kim, Jong Duk  
Dept. of Social Science, Kyungnam University, Masan, Korea

#### ABSTRACT

Food is very important for human being. It is not easy for us to enjoy good life because the situation of food is not good in Korea. The self-sufficient food rate is very low and most of food which we take was produced by industrial agriculture. Food of this kind has some problems with respect to the health of consumer, agriculture, environment and community.

In order to secure the true food which is safe and environmentally sound, producers, consumers and community have to work together. Producers must engage in environmental agriculture. They must produce the true food and need to know regional consumers. Consumers must pay attention to the regional agriculture and must participate the production of true food. Local government must open farmers' markets for direct marketing between farmers and consumers. NGOs should educate and organize the producers and consumers.

Key words: industrial agriculture, true food, local food system, producer, consumer

#### I. 서 론

사람에게 먹거리만큼 중요한 것이 없다. 살아 가는데 필수적이지만, 대체재가 없기 때문이다. 먹거리는 우리의 생명, 건강과 안전 그리고 쾌락에 직접적으로 관련된다. 우리는 음식을 먹어야만 생명을 유지할 수 있다. 좋고 온전한 먹거리를 먹으면 건강을 지킬 수 있고 활기찬 생활을 할 수 있다. 반면에 문제가 되는 먹거리를 먹으

면 병에 시달리고 생명까지 잃을 수도 있다. 식사, 특히 맛있는 음식의 식사는 즐거움과 쾌락을 가져다준다.

먹거리에 대해 성찰해 보면, 먹거리가 단지 먹는 음식에 그치지 않는다는 것을 알 수 있다. 또 먹거리는 환경과 사회와 밀접하게 관련되어 있다는 것을 알 수 있다. 먹거리의 선택은 개인적인 기호의 반영이기도 하지만, 그것이 농업, 환경, 공동체 등에 미치는 영향을 고려할 때 정치적인

\* 본 연구는 2004학년도 경남대학교 학술논문게재연구비 지원으로 이루어졌음.

접수일: 2004년 11월 9일 채택일: 2004년 11월 30일

Corresponding Author: Kim, Jong Duk Tel: 82-55-249-2167

Fax: 82-55-242-7985 E-mail: kimjd@kyungnam.ac.kr

행위라고 할 수 있다.

먹거리의 풍요 속에 살고 있는 현대인들은 먹거리는 항상 쉽게 구할 수 있는 것으로 생각한다. 예전과는 달리 먹거리에 대해 감사하는 마음도 없다. 먹거리를 당연한 것으로 여기고 그것에 대해 성찰하지 않는다. 때문에 현대인들은 현대 먹거리가 어떤 문제를 가지고 있는지, 문제를 해결하기 위해 어떻게 해야 하는지를 잘 모르고 있다. 또 심지어는 먹거리가 안고 있는 문제에 대해 알려고 하지도 않는 경향이 있다.

근래 들어 우리나라에서도 식품안전이 문제가 되고, 웰빙에 대한 관심이 확산되면서 사람들의 먹거리에 대한 관심이 점차 커지고 있다. 먹거리에 대한 관심증대는 현대 먹거리가 안고 있는 문제의 해결과 관련하여 매우 고무적이라 할 수 있다.

현대 먹거리의 문제는 생산자와 소비자가 연결이 되어 있지 않고, 또 소비자가 지역에서 생산된 먹거리를 먹지 못하는 데에서 기인한다. 따라서 먹거리 문제의 해결에 생산자, 소비자, 지방정부, 지역단체 등이 참여하는 지역사회의 접근이 요구된다.

아래에서는 현대 먹거리의 특징과 문제점, 우리나라 먹거리의 실태 등을 알아보고, 참먹거리를 안정적으로 확보하는데 필요한 생산자, 소비자, 지방정부, 지역단체 등의 역할에 대해 살펴보고자 한다.

## II. 현대 먹거리의 특징과 문제점

### 1. 현대 먹거리의 특징

여기서 현대 먹거리란 산업형 농업이나 포드주의 방식에 의해 생산된 식재, 그러한 식재로 만들어진 가공식품이나 음식, 세계시장에서 유통되는 먹거리를 지칭한다. 현대 먹거리는 전통사회의 먹거리와 비교했을 때 다음과 같은 특징을 갖고 있다.

첫째, 현대 먹거리 대부분이 지역에서 생산된 것이 아니다. 전통사회에서는 식재의 대부분은 지역에서 생산되었다. 서양의 경우 지금부터 100년에서 150년 전에는 먹거리의 95%가 지역의 교

회침답에서 볼 수 있는 반경에서 생산된 것이었다(아담 바바라 2001). 그러나 오늘날 식탁에 오르는 대부분의 농산물은 지역에서 수천 킬로, 심지어는 수만 킬로 떨어진 곳에서 생산된 것이다. 그리고 그러한 농산물들의 생산과정과 거리는 대부분의 소비자들에게 숨겨져 있다(Beardsworth & Keil 1997). 전통사회에서 소비자는 자신이 살고 있는 지역에서 생산된 것을 섭취했기 때문에 그 식재를 잘 알고 먹을 수 있었다. 그런데 지금은 대부분의 소비자들이 지역 밖에서 생산된 것을 먹고, 그리하여 자신이 먹는 먹거리를 잘 모르고 있다. 즉 현대인들은 누가, 언제, 어떻게 생산했는지 모르는 정체불명의 먹거리를 먹고 있다.

둘째, 현대 먹거리는 자연의 흐름을 거스르면서 생산되고 있다(김종덕 2001b). 즉 농산물, 축산물, 수산물이 자연의 속도를 단축하여 생산되고 있다. 이전에는 자연적인 기후와 온도로 인해 특정 농산물이 특정한 철에만 생산되었으나 이제는 발전된 영농기술, 각종 보온 재료와 에너지원의 활용, 각종 농업투입재의 사용으로 농산물, 축산물, 수산물이 계절에 관계없이 생산된다. 이제 딸기, 수박, 참외, 매론, 토마토 등을 포함한 많은 작물이 사철 재배 되고 있다. 또한 소의 경우에도 초식사료이외에 동물성 사료와 성장 호르몬을 먹여 사육한다. 돼지의 경우도 사육법의 개발과 사료 등의 개선으로 사육기간이 짧아졌다. 새끼 돼지에서 성돈까지 이전에 3년 걸리던 기간이 9개월로 줄어들었다(아담 바바라 2001). 수산물도 바다나 강 등에서 잡은 생선보다는 양식에 의해 수확한 생선이 대부분인데, 양식생선들은 자연산 생선에 비해 성장기간이 단축된다. 유전자 조작 농산물과 식품도 자연의 흐름을 거스른 것이다. 병충해를 방지하고 보다 높은 생산성을 제고한다는 명분 하에 전혀 종이 다른 유전자들을 조작한 유전자조작 농산물이 생산되고 있다.

셋째, 이전에는 집에서 직접 만든 음식이 대부분이었으나 이제는 패스트푸드를 비롯한 인스턴트식품, 냉동식품 등에 대한 의존이 높아졌다. 속도를 강조하는 현대에 살면서 사람들은 바쁜 생활을 하게 되었고 그것이 패스트푸드의 등장을 가져왔다. 패스트푸드는 빠른 속도로 확산되었는

데 그것을 잘 보여주는 것이 맥도날드의 성장이다. 맥도날드는 전 세계 119개 국가에 30,000개 이상의 점포에서 영업을 하고 있으며, 매일 4,700만 명의 고객에게 표준화된 음식과 맛을 제공하고 있다. 맥도날드의 위치는 다음의 수치에서 잘 알 수 있다(Vidal, 1997:44). 연간 이윤은 18억 달러를 상회한다. 창사이래 판매한 햄버거 수는 1,000억 개이다. 미국에서 식당을 이용하는 사람 중 1/7이 맥도날드를 이용한다. 맥도날드는 미국에서 수확된 감자 12개 중 1개를 구입한다. 맥도날드는 세계 최대의 소매상이고, 쇠고기 이용자이며, 닭의 구매자라고 할 수 있다.

맥도날드 이외에도 다른 패스트푸드 브랜드가 전 세계로 확산되고 있다(김종덕, 2002b). 트리콘(Tricon)은 피자헛, 켄터키 프라이드치킨, 타코벨 프랜차이즈로 전 세계에 29,000개 점포를 운영하고 있다. 뿐만 아니라 각 국가에 고유한 패스트푸드도 생겨나 자리 잡고 있다. 일본의 모리스버거, 러시아의 뷔스트로, 중국의 룡화치킨, 시애파이 로스트 치킨 등이 그것이다(Ritzer 2000). 이전에는 사람들이 음식을 천천히 먹었으나 지금은 빨리 빨리 먹고 있다. 이를 반영하여 다른 일을 하면서 동시에 식사를 하는 행위(운전을 하면서 식사를 하거나 텔레비전을 보면서 식사를 하는 행위)가 자연스러운 것이 되었다(Mintz 1985).

## 2. 현대 먹거리의 문제점

여기서는 먹거리의 수요자인 소비자, 먹거리의 소비가 일어나는 사회, 먹거리의 생산이 이루어지는 환경과 관련된 현대 먹거리의 문제점을 지적하고자 한다.

첫째, 현대 먹거리의 대부분이 소비자의 건강에 부정적이라고 할 수 있다(김종덕 2001b). 우선 현대 먹거리의 상당부분이 산업형 농업방식과 자연의 속도를 거스르면서 생산한 식재료로 만들어지고 있는데, 식재의 안전성에 문제가 있다. 산업형 농업은 화학비료와 농약 등이 대량으로 투입되는 고투입 농업인데, 이러한 농업 경영에 의해 재배된 농산물에는 크롭, 납, 수은 등의 중금속이 잔류되어 있다. 자연의 속도를 거스르면서 생산된 식재료도 생산과정에 비료, 농약, 항생제, 성장 호

르몬 등이 활용되기 때문에 식품안전에 문제를 야기한다. 영국에서 시발된 광우병도 자연을 거스르면서 생겨났다. 초식동물인 소에게 양의 내장으로 만든 동물성 사료를 먹인 것이 화근이 된 것이다.

현대 먹거리의 상당한 비중을 차지하고 있는 패스트푸드는 많은 양의 지방, 콜레스테롤, 소금, 설탕 등을 포함하고 있어 소비자의 건강에 부정적이다(Schlosser 2001). 패스트푸드는 비만을 가져오는데, 비만은 심장질환, 결장암, 위암, 유방암, 당뇨병, 관절염, 고혈압, 무수정증 뇌출혈에 영향을 준다. 1971년 일본에 맥도날드가 상륙한 이후 1980년대에 일본의 패스트푸드 판매량이 2배 증가했고, 이를 따라 일본 어린이들의 비만율도 2배 증가했다. 미국은 패스트푸드의 제국에서 비만의 제국이 되고 있으며, 성인인구의 2/3가 비만인구이다. 패스트푸드 식사는 체격은 크나 체력은 빈약한 신체를 가져온다.

점차 재배와 소비가 확산되고 있는 유전자 조작 식품도 문제이다. 현재는 유전자 조작 종자에 의한 농산물 대부분이 사료에 쓰이고 있지만 사육되는 동물의 최종소비자가 사람이기 때문에 동물의 사료로 쓰는 것도 문제가 된다. 유전자 조작 업체들은 안전하다고 주장하지만, 현재의 기술수준으로 안전성 여부를 밝히는 것이 가능하지 않기 때문에 나중에 문제가 될 수 있다.

이러한 상황에서 소비자는 음식이 안전한지를 판단할 장비나 정보를 가지고 있지 않다. 또한 개인의 판단과 노력으로 안전하지 않은 음식으로부터 피하는 것이 쉽지 않다. 이는 현대사회에서 식품안전성의 문제가 이미 개인의 판단을 넘어서 있다는 것을 의미한다(김종덕 2001a).

둘째, 현대 먹거리는 사회적인 측면에도 부정적으로 작용하고 있다. 패스트푸드는 가정에 문제를 야기하고 있다. 패스트푸드의 소비가 늘어난 오늘날 오전 간식과 오후 간식의 비중이 점차 커지면서 식사가 오히려 점점 간식처럼 되어가고 있다(Mintz 1996). 그 결과 아침, 점심, 저녁의 정기적인 식사가 줄어들었다. 패스트푸드가 만연된 오늘날 또한 식사는 각 소비자가 선택하는 다른 품목들과 서로 다른 순서들로 된 것으로 되었다.

그리하여 식사를 다른 사람과의 상호 관련성이 적은 것으로 만들었다. 달리 말하면 식사를 비사회화시켰다. 패스트푸드의 확산에 의한 가정식사 빈도의 감소, 식사에 비 사회화는 가족관계를 약화시키는 한 요인이 되고 있다(Ritzer 2000). 패스트푸드의 확산은 수천 년 동안 내려온 민족음식의 발전을 가로막고, 그것을 소멸시키고 있다. 그리고 민족음식의 소멸은 사람들에게 혼란과 아이덴티티의 상실을 가져오고, 민족음식의 문화적 차원이 실종되는 결과를 낳고 있다(Montanari 1995). 이밖에도 패스트푸드업의 확산은 사회전반에 저급 노동문화가 확산되도록 하여 노동자의 복지에 부정적으로 작용하고 있다(김종덕 2000b).

셋째, 현대 먹거리는 환경에 문제를 야기하고 있다. 현대먹거리는 자본 집약적인 농법에 의해 생산되는데, 이러한 농법은 환경에 부정적으로 작용하고 있다(Bobe & Dufuor 2001). 현대의 먹거리의 생산이 이루어지는 산업형 농업에서는 전 문화, 대규모 경영과 기계화 등의 이유 때문에 단일작물을 지속적으로 재배한다. 단일작물 재배는 몇 가지 측면에서 환경에 부정적인 영향을 미친다. 단일작물 재배는 우선 지력의 약화나 토양의 황폐화를 가져온다. 그리고 지력의 약화는 생산량의 저하를 가져오기 때문에 비료를 더 사용해 하는 악순환을 가져온다. 단일작물의 재배는 또한 생물학적 다양성 및 유전학적 다양성을 약화시킨다. UN FAO에서 발표한 자료에 의하면, 지난 세기동안 농업에서 유전적 다양성의 75%가 자취를 감추었다고 한다(Mander 2002). 필리핀에는 수천 종류의 벼가 있었으나 오늘날 두 종류의 벼가 생산의 98%를 차지하고 있다(Barker 2002). 유전적 다양성의 약화는 작물이 병충해로부터 취약하여 농약을 더 많이 쓰도록 이끈다(Conroy et al 1996). 단일작물의 재배는 또한 생태적으로 불안정하며 질병과 해충의 원인이 되기 때문에 농약 투여를 많이 하게 한다(Shiva 1997). 농약사용의 증대는 내성을 가진 병충해의 출현, 천적의 소멸 등을 가져와 해충문제를 크게 하고, 더 강력한 농약을 사용케 하는 악순환을 가져온다.

산업형 농업에서는 환경에 부정적 영향을 미칠 정도로 많은 에너지를 쓰고 있다. 농업생산

및 유통과 관련하여 사용되는 화석연료중 10%만이 생산에 사용되고, 나머지 90%가 포장, 수송, 마케팅에 사용되고 있다(Tansey & Worsley 1995). 유전자 조작 종자도 생물학적 다양성을 줄이고, 슈퍼잡초 등의 출현을 가져와 환경에 부정적 영향을 미칠 것으로 지적되고 있다(Kimbrell 2000). 또 산업형 농업에서는 대규모로 경작하는 기업농이 소규모로 영농하는 가족농을 대체하는데, 기업농은 가족농보다 토지에 대한 사랑과 애착이 낮아 환경에 부정적 영향을 미치는 것으로 볼 수 있다(김종덕 2003a).

넷째, 현대 먹거리중 패스트푸드를 생산하고 판매하는 패스트푸드 업체의 상도덕도 문제가 되고 있다. 패스트푸드 업체들은 비만 치료비용을 사회의 다른 부문에 전가하고 있다(Schlosser 2001). 미국에서 비만과 관련된 연간비용은 패스트푸드 업계의 매출액의 두 배나 되는데 이 비용은 비만 당사자들이 부담하고 있다. 패스트푸드가 가져오는 환경피해 부담액은 계산할 수 없을 정도인데 이 부분에 대해서도 패스트푸드 업체는 부담을 하기는커녕 책임을 회피하고 있다.

이처럼 현대 먹거리가 문제점이 많음에도 불구하고, 그것의 생산이 계속되고 있다. 현대의 먹거리를 생산하는 방식인 산업형 농업은 점점 더 확산되고 있는 추세다. 우루과이라운드 협상의 산물인 WTO는 농업합의안(Agreement on Agriculture: AOA)을 통해 전 세계에서 산업형 농업의 구조화를 강제하고 있다(김종덕 2003a). 식품안전에 문제가 있는 식재를 가공하고 서비스하는 식품산업, 패스트푸드 업체 등은 막대한 광고와 홍보비, 전문가 활용 등을 통해 현대 먹거리가 문제가 없다는 것을 알리면서 그들의 사업영역을 확장하고 있다(Nestle 2002). 이들 기업들은 광고 전문가를 채용하여 고도로 세련된 광고기법을 통해 소비자를 현혹하고 있다. 예컨대 성징호르몬(rBGH)을 넣은 우유에 대해 “이 우유는 다른 우유와 같다”는 메시지를 사용한다(Stauber 1999).

식품산업, 패스트푸드 업체 등은 또한 자신들의 이윤 확대를 위해 다각적인 방법과 수단을 동원하여 현대 먹거리에 대한 “더 많이 먹기”(eat more)를 권장, 독려하고 있다(Nestle 2002). 서비

스 사이즈를 크게 하고, 학교 관련 프로그램 등을 통해 미래의 소비자를 키우고 있다. 또 정부나 의회에 로비를 통해 유리한 정책이 시행되도록 하고, 권장 영양 피라미드를 문제가 있는 것으로 하여 폐기케 하는 방법 등을 쓰고 있다. 식품산업이 제품에 영양을 고려하는 것은 제품의 판매에 도움이 될 때에 한해서이다.

### III. 우리나라의 먹거리 실태

우리나라 식량 공급실태를 곡류를 중심으로 살펴보면 Table 1과 같다. 곡물 공급량중 국내생산량은 2000년의 경우 1980년보다 많아졌으나 1990년보다 줄어들었다. 한편 곡물수입은 계속 늘어나고 있다. 1980년에는 504만 톤, 1990년에 915만 톤을 수입했으나 2000년에는 1,297만 톤을 수입했다. 전체 공급량중 수입이 차지하는 비중은 1980년에 45.0%이던 것이 2000년에 74.7%로 높아졌다. 이를 반영하여 현재 사료를 포함한 우리나라 식량자급률은 25% 내외이다. 이는 도시 국가를 제외하면 전 세계 국가 중 가장 낮은 수준이다. 식량 자급률 25%는 쌀을 포함한 수치이다. 쌀을 제외하면 곡물 자급률은 5%에 불과하다. WTO 체제하에서 쌀 수입량이 늘어날 가능성이 큰데, 그렇게 되면 우리나라의 전체 식량 자급률은 더 낮아질 전망이다. 식량자급률이 낮은 가운데 실상가상으로 우리나라 식량공급 요인은 취약하고 불안정하다(김종덕 2003c). 농업인구 1인당 경지면적을 보면, 우리나라는 0.25ha이다. 이는 캐나다의 농업인구 1인당 경지면적 62.33ha,

미국 23.92ha, 프랑스 8.62ha에 비해 매우 낮은 수준이다(World Bank 2002). 1997-1999년 기준 1인당 경지면적이 0.04로 적은데다가 이마저 휴경지의 증대, 농지의 타용도 전용 증가 등으로 줄어들고 있다.

낮은 식량자급률은 식량확보와 식품안전과 관련하여 문제를 야기한다. 우리나라는 이미 1997년 외환위기때 식량위기를 경험했다. 식량재고가 많지 않아 외국에서 수입해야만 했는데, 당시 수입에 사용할 외환이 부족했다. 다행히 미국이 신용을 제공하여 식량수입을 할 수 있었다(김종덕 2003c). 외환을 가지고 있다고 하더라도 전쟁이나 천재지변, 정치적 이유 등으로 식량을 구입할 수 없는 상황을 맞이할 수도 있기 때문에 낮은 식량자급률은 위험하다고 할 수 있다(김종덕 2000a). 또 낮은 식량자급률은 종종 식품안전에도 문제가 된다. 외국에서 수입한 농산물은 재배 과정에서 농약의 사용, 수확후 농약사용 및 수송과정등서 방부제 등을 사용하기 때문에 식품안전이 문제가 될 소지를 안고 있다(김종덕 2001a). 실제로 외국에서 수입한 농산물이 안전성이 문제가 되어 수거된 적도 여러 번 있었다. 중국산 냉동 꽃게에 납이 들어 있었음에도 통관된 후 시장에서 유통 중에 밝혀진 적도 있었고, 미국산 햄소시지 제품에 리스테리아 균 감염가능성이 뒤늦게 밝혀지기도 했다. 우리나라는 수입농산물규모가 매우 큼에도 불구하고 통관 및 검역당국의 인력부족과 기능분산으로 인해 수입농산물에 대한 검역과 통관이 제대로 이루어지지 않는 실정이다(김종덕 2001a). 현재 우리나라에서 먹거리의 대

Table 1. Change of food supply in Korea

category/year	unit: 1,000 M/T		
	1980	1990	2000
production	4,908	5,863	5,056
import	5,042	9,153	12,970
stock	1,249	-369	-480
export	5	15	188
total	11,194	14,632	17,357

source: UN FAO, FAOSTAT database, Food Balance Sheets.

부분은 산업형 농업방식으로 생산되고 있다. 산업형 농업에서는 단위면적당 생산량을 높이기 위해 농민들은 영농을 하면서 많은 량의 비료와 농약을 살포하고 있다. 우리나라의 화학비료 사용량은 줄어 들고 있는 추세이지만, ha당 농약사용량은 1980년 5.8kg, 1991년 11.7kg, 1999년 12.2kg으로 계속해서 늘어나고 있다(농림부 2001). 화학비료와 농약사용에 의존한 영농은 먹거리 생산의 효율성에는 기여하지만, 농민, 소비자의 건강 그리고 환경에 부정적인 영향을 미치고 있다.

정부가 친환경농업육성법에 의거하여 친환경농산물 인증 제도를 도입한 이후 친환경농업에 의한 먹거리 생산이 빠른 속도로 늘어나고 있다. 1999년과 2003년간을 비교해보면 인증건수, 농가호수, 재배면적, 인증량 모두 괄목할만한 수준으로 증가했다. 이 기간에 인증건수는 598건에서 4,892건으로, 농가호수는 1,306호에서 23,301호로, 늘어났다. 또 면적은 8,754,753m<sup>2</sup>에서 222,365,450m<sup>2</sup>로, 인증량은 26,643톤에서 365,203톤으로 늘어났다(http://www.enviagro.go.kr/info.report01.xls). 하지만 현재 우리나라 전체 먹거리 생산에서 친환경농산물이 차지하는 비중은 매우 낮은 상태이다.

우리나라가 유럽이나 미국, 그리고 일본 등에 비해 친환경 농업발전이 저조한 데에는 몇 가지 요인이 작용한 것으로 생각된다. 우선 정부의 친환경농업에 대한 관심과 지원이 상대적으로 늦게 시작되었다. 정부는 1994년에 환경농업과를 신설

하고, 1997년 환경농업법을 제정했지만, 1999년에 친환경농업직접지불제를 도입하고, 친환경농업육성 5개년 계획을 수립했다(하영효 2003). 둘째, 농민들이 친환경농업에 관심을 갖는다고 하더라도 유기농산물 생산여건이 취약하고, 유기농 투입재 공급이 원활하지 못하며, 노동력도 부족하다. 셋째, 유기농산물에 대한 수요가 낮고, 많은 소비자들이 유기농산물이 비싸다고 생각한다. 때문에 친환경농업에 종사하는 농민들은 가장 큰 애로사항으로 친환경농산물의 판매문제를 지적하고 있다(김종덕·허미영 2003). 넷째, 생산, 인증된 유기농산물의 판로, 유통상의 문제도 적지 않다. 비대화된 유기농산물 판매업체 등은 판매력을 이용하여 보다 낮은 가격에 공급을 요구하기 때문에 유기농가의 어려움이 가중되고 있다.

우리나라 식량 이용실태를 보면, 곡물의 경우 Table 2와 같다. 사료용은 급속하게 늘어나고 있는 반면에 식용 수요는 비교적 안정되어 있다. 사료용 수요는 1980년에 177만 톤이던 것이 1990년에 475만 톤, 2000년에 754만 톤으로, 1980-1990년의 10년간 298만 톤이 늘었고, 1990-2000년의 10년간에는 278만 톤이 늘어났다. 식용수요는 인구가 증가되었음에도 불구하고 740-760만 톤 수준으로 안정되어 있다. 이는 1인당 곡물소비량이 줄어들었기 때문이다. 1인당 곡물소비량은 1980년 195.7kg이던 것이 점차 감소하여 2000년에 163.2kg이 되었다. 사료용 곡물수요의 증대는 육류생산이 늘어난 것과 관련이 있

Table 2. Change of food utilization in Korea

	unit:1,000 M/T		
utilization/year	1980	1990	2000
feed	1,777	4,759	7,542
seed	57	51	42
manufacture	1,489	1,770	1,606
waste	261	370	537
other	149	64	1
food	7,461	7,619	7,629
utilization per capita	195.7	177.7	163.2

source: UN FAO, FAOSTAT database, Food Balance Sheets.

다. 육류생산은 1980년에 48만 톤이던 것이 1990년에 94만 톤, 2000년 164만 톤이다.

우리나라에서 생산된 먹거리의 대부분이 산업형 농업 방식에 의한 것이고, 또 수입 농산물의 대부분도 산업형 농업에 의해 생산된 것이기 때문에 우리나라에서 소비되고 있는 대부분의 먹거리는 앞에서 문제가 많은 것으로 지적한 현대 먹거리라고 할 수 있다. 친환경 농업의 비중이 매우 낮기 때문에 소비자들이 친환경 먹거리를 소비하는 비중도 낮다고 할 수 있다.

근래 들어 우리나라에도 잘 먹는 문제에 대한 관심이 커지면서 좋은 먹거리, 친환경 먹거리에 대한 소비가 늘어나고 있다. 사회의 일부 층에 의해 시작된 웰빙도 확산되면서 좋은 먹거리에 관심을 갖게 했고, 그 결과 친환경 먹거리에 대한 소비도 늘어나고 있다. 이러한 소비경향은 국내 유기농업의 발전에 좋은 조건이 되고 있다.

하지만 현재의 웰빙 확산이 우리나라 유기농업의 발전에 부분적으로 영향을 미치는데 그치고 있다. 그 이유는 많은 유기농산물 소비자들이 외국 유기농산물, 특히 유기가공식품을 선호하고 있기 때문이다. 이러한 소비추세는 우리나라의 유기농산물로 만든 유기가공식품이 많이 없는 것과 관련이 있지만, 외국 유기농산물 사용을 통해 자신의 부와 지위를 나타내려는 Veblen(1979)이 말하는 “과시적 소비”(conspicuous consumption)와도 관련이 있다고 생각된다.

우리나라에 유기농산물이 있는데도 불구하고 외국산 유기농산물을 소비하는 것은 몇 가지 측면에서 문제가 된다. 첫째, 국내 유기농 발전의 기반을 무너뜨린다. 유기농업은 관행농업에 비해 작업과정이 복잡하여 농민들의 노동력이 더 요구된다. 따라서 유기농산물은 일반 농산물 보다 가격이 비쌀 수밖에 없다. 때문에 소비자들의 유기농산물 구매가 유기농업의 지속에 매우 중요하다. 생산자가 아무리 좋은 유기농산물을 생산한다고 하더라도 소비자가 외면하면 생산을 유지할 수 없다. 둘째, 외국유기농산물 소비는 우리나라 농업의 지속에 도움이 되지 않는다. 주지하다시피 관행농업에 비해 유기농업은 지속적인 농업을 가능케 한다. 따라서 외국 유기농산물의 소비는

그것을 생산한 나라의 농업을 지속하게 하는데 기여할 뿐이다. 소비자들이 우리나라 유기농산물을 외면할 우 농민들은 지속적인 농업이 가능하지 않은 관행농업에 매달릴 수밖에 없다. 셋째, 소비자가 우리나라 농업, 농촌문제에 대한 관심을 등한시 하게 한다. 우리나라 유기농산물을 소비하게 되면, 자연히 우리나라 농업, 농촌문제에 관심을 기울이게 된다. 외국에서 수입된 유기농산물을 소비하는 사람들은 우리 농업이나 농촌이 어떻게 되든지 간에 관심을 기울이지 않는다. 외국에서 수입된 유기 먹거리를 소비하면 된다고 생각하기 때문이다. 넷째, 외국유기농산물은 장거리 수송을 하기 때문에 지구환경에 문제를 야기한다. 많은 에너지를 사용하고, 에너지 사용과정에 방출되는 일산화탄소 등은 오존층의 붕괴 등을 가져와 지구온난화 등 기상이변의 원인이 되고 있다.

#### IV. 참먹거리의 확보 방안

앞에서 살펴본 대로 우리나라에서 생산되고 소비되는 먹거리의 대부분이 소비자의 건강, 사회관계, 환경, 공동체 등에 문제를 야기하고 있다. 소비자들의 건강과 지역농업의 발전, 지역사회의 활성화를 위해서는 현대의 먹거리와 반대되는 특성을 가진 참먹거리(true food)의 안정적인 확보가 중요하다. 참먹거리는 다음과 같은 특성을 가진 먹거리라고 할 수 있다. 첫째, 지역에서 생산되고 소비자가 생산자, 생산과정을 아는 먹거리다. 둘째, 속도를 중시하여 공장형 방식으로 생산된 것이 아닌 자연의 리듬에 따라 생산된 제철 먹거리이다. 유전자 조작 종자에 의한 먹거리도 참먹거리가 아니다. 셋째, 생산자가 먹는 사람을 생각하면서 생산한 먹거리이다. 생산자의 얼굴을 가진 먹거리가 참먹거리다. 넷째, 소비자의 건강 증진에 기여하고, 소비자에게 기쁨과 쾌락을 주는 먹거리이다. 다섯째, 지속적인 농업이 이루어지는 가운데 생산된 먹거리이다. 즉 환경보전에 기여하면서 생산된 먹거리이다. 여섯째, 규격화되고 획일화된 음식이 아니라 다양성에 기반을 둔 음식이다.

현재 우리나라에서는 참덕거리라고 할 수 있는 친환경농산물의 생산이 저조하다. 소비자들의 생활수준이 향상되면서 참덕거리에 대한 수요가 커지고 있고, 이에 맞추어 점차 참덕거리의 생산이 점차 늘어나고 있지만, 현재와 같은 상태에서는 참덕거리 생산의 대폭적인 증대를 기대하기 어렵다. 따라서 참덕거리의 확보방안을 적극적으로 모색할 필요가 있다.

참덕거리의 안정적인 확보와 관련하여 우선 지역식량체계를 주목할 필요가 있다. 지역식량체계는 세계식량체계의 대안으로 등장했다. 세계식량체계가 먹거리와 환경, 지역 공동체 등에 많은 문제를 야기하자 이를 대체하기 위해 지역식량체계가 생겨났다(김종덕 2004b). 세계식량체계가 세계시장을 위한 생산을 한다면, 지역식량체계는 지역소비를 위한 생산을 강조한다. 지역식량체계의 핵심은 지역의 농민, 가공업자, 유통업자, 소비자의 연결이다(Jarosz 2000). 특히 지역에서의 농민과 소비자의 연결은 사회적 상호작용을 증대시켜 지역에서 생산된 농산물에 대한 애착을 갖게 한다. 세계식량체계에 비해 지역식량체계는 식량안보, 근접성, 자급, 지속가능성을 강조한다(Wilkins 2000). 지역식량체계의 영농은 대규모 영농보다 소규모 영농이 지배적이고, 친환경 영농에 의한 안전한 농산물 생산에 역점을 둔다. 지역식량체계는 생산자, 소비자 및 지역사회에 다음과 같은 이점을 가져다준다(Hendrickson 2001). ① 생산자는 안정된 수요가 보장된 가운데 친환경적으로 농산물을 생산한다. ② 소비자는 건강에 이로운 신선한 농산물을 공급받을 수 있다. ③ 가족농 중심의 영농을 통해 농촌공동체를 활성화한다. ④ 농업관련 수입의 지역외부로의 유출을 막아 지역경제를 살린다. ⑤ 지역경관을 보존하는데 기여한다. ⑥ 지역의 환경과 야생동식물을 보호한다. ⑦ 세계식량체계에 비해 환경에 긍정적인 영향을 미친다.

참 덕거리의 안정적 확보를 위해서는 생산자인 농민, 소비자, 지방정부, 지역단체의 역할이 중요하다. 우선 생산자인 농민은 화학농법에 의한 먹거리 생산에서 벗어나 친환경농법으로 참덕거리를 생산해야 한다. 앞에서 보았지만 화학

농법은 농민의 건강에도 좋지 않고, 환경에도 부정적인 영향을 미치며, 소비자들이 먹는 식품의 안전에도 문제를 야기한다. 생산자는 소비자들이 신뢰할 수 있는 농산물을 생산해야 한다. 경종농업과 축산이 분리되었고, 친환경농업의 투입재 공급이 제한되어 있으며, 친환경농업에 농민들의 수고와 노동력이 더 많이 필요하기 때문에 농민들이 친환경적인 영농을 하는 것이 쉽지 않다(김종덕 2004c). 하지만 외국의 값싼 농산물이 대규모로 유입되는 가운데 농민들이 경쟁할 수 있는 방법은 외국농산물과는 차이가 나는 농산물을 생산하는 것이다. 그러려면 농민들은 지속가능한 영농인 친환경농법을 도입하고, 소비자들이 믿을 수 있는 높은 품질의 먹거리를 생산해야 한다. 또한 농민들이 소비자들을 찾아가고, 소비자들과 관계를 맺는 일도 중요하다(Hendrickson 2000). 농민들이 아무리 좋은 농산물을 생산한다고 하더라도 소비자가 외면하면 생산을 지속할 수 없다. 친환경 농산물의 판로개척을 위해서도 생산자인 농민이 소비자들과 네트워크를 갖는 것이 중요하다.

다음으로 소비자의 역할이 중요하다. 사실 그동안 먹거리의 생산 및 공급과 관련하여 소비자들의 역할에 대해 주목하지 못했다. 최근에 산업형 농업에 의해 먹거리가 생산되고, 세계식량체계가 자리하면서 지역농업이나 가족농이 처한 어려움을 해결하는데 소비자의 역할이 주목받고 있다. 소비자들이 단순한 구매자에서 벗어나 직접 먹거리의 생산과정에 관여하고, 동참하는 것이 기대되고 있고, 실제로 소비자의 참여가 일어나고 있다. 소비자들이 참덕거리의 생산에 동참하는 것으로 공동체 지원농업(Community Supported Agriculture: CSA)을 들 수 있다(김종덕 2002a, 2004b). CSA는 미국, 캐나다, 유럽 등에서 매우 활발하게 전개되고 있는 지역식량체계다. CSA에서 소비자 회원들은 농사철이 되기 전에 회비를 내어 농민들의 영농비와 생활비를 지원하고, 그것에 대한 반대급부로 안전한 먹거리를 공급받는다. 소비자 입장에서는 안전한 먹거리를 시장보다 낮은 가격에 확보할 수 있고, 농장을 방문하거나 농사일의 체험을 통해 생산자에 대한 고마



움과 토양이나 생태계의 중요성을 인식하게 된다. CSA는 회원인 소비자가 농민과 영농에 대해 위험을 공유하기 때문에 소비자가 농민과 함께 하는 농업이라고 할 수 있다.

소비자들은 도시농업을 통해서도 참먹거리 생산을 할 수 있다. 도시 농업이란 도시 경계 내에서 식량생산이 이루어지는 것을 뜻한다(김종덕 2002a). 도시 농업의 특징은 제한된 공간에서 영농활동이 이루어지고, 생산물이 고가이거나 또는 썩으며(들모두일 수도 있다), 생산물은 생산자 또는 그 이웃이 소비한다(Nugent 1999). 기후나 그 국가의 체제(시장경제 혹은 계획경제)에 관계없이 세계의 많은 도시에서 도시농업이 행해지고 있다(Smith 2002). 전 세계의 많은 곳에서 도시농업은 도시 전체 주민이 필요로 하는 식량의 1/4내지 반 정도까지 공급하고 있다. 도시 농업이 가장 잘 이루어지고 있는 곳은 인구의 80%가 도시에 살면서 소련의 붕괴이후에 도시 농업 등을 통해 자급체제를 구현한 쿠바이다. 도시 농업에서는 소나 곡물작물이 아니라 야채, 과일 등이 재배되고, 가금류, 작은 포유동물 등이 키워진다. 도시 농업은 집약적이어서 단위면적당 생산량은 보통 농촌에서의 생산량보다 3배에서 15배나 된다. 대부분의 도시농업은 생산자가 자가소비를 위한 것이다. 자가소비를 하기 때문에 친환경방식으로 영농을 하게 되고, 참먹거리의 확보를 가능하게 한다. 캐나다 밴쿠버는 시민들의 44% 이상이 자기 먹거리의 일부를 생산하고 있다(<http://www.cityfarmer.org/44percent.html#44percent>). 우리나라의 경우 도시공간의 협소함, 또 행정당국의 도시농업에 대한 무관심, 도시 공터를 소유한 지주 등의 반대로 도시농업이 매우 저조한 편이다(김종덕 2003b). 하지만 도시 인근에 휴경지 등이 늘어나고 있고, 지자체나 농협 등에서 주말농장을 분양하고 농사를 장려하는 곳도 있기 때문에, 소비자들이 도시농업을 통해 참먹거리를 생산할 수 있을 것으로 전망된다.

소비자들은 또한 참먹거리의 생산에 역행하는 세계식량체계, WTO의 농업합의안, GMO 등을 문제 삼고, 이를 시정하는 노력을 기울여야 한다. 유럽의 소비자들은 소비자운동을 통해 슈퍼마켓 등이 GM free를 선언케 하는 성과를 거두었다.

이는 참먹거리 확보를 위해서는 소비자들의 관심과 참여가 중요하다는 것을 알려준다. 또한 참먹거리가 그냥 주어지는 것이 아니라는 소비자들이 만든다는 것을 보여준다.

참먹거리의 확보와 관련하여 지방정부의 역할이 중요하다. 산업형 농업이 지배하고 가족농이 위기를 맞이하게 되면 지역에 공동화가 촉진된다. 반면에 지역농업과 농촌이 활성화되면 지역이 발전하게 된다. 지방정부가 지역농업의 발전에 역점을 기울여야 하는 이유가 여기에 있다. 지방정부는 지역농산물이 지역에서 소비될 수 있도록, 즉 생산자와 소비자 간에 직거래가 이뤄질 수 있도록 농민시장 등을 개설하는데 힘을 쏟아야 한다. 농민시장을 전근대적이고 비합리적인 것으로 보지 말고, 농민이 당연한 경제적 어려움, 도시민들이 직면한 식품안전문제를 해결하는데 기여하는 것으로 보아야 한다(김종덕 2004a). 미국의 경우 지방정부나 상공회의소 등이 앞장서서 시내 중심가에 농민시장을 개설하고 있는데 우리도 이를 참고할 필요가 있다. 지방정부는 생산자와 소비자의 네트워크 구성을 담당하는 지역단체 등에 대해서도 지원 할 필요가 있다(김종덕 2004c). 지역단체들은 생산자와 소비자 간에 직거래가 지속적으로 가능하도록 하기 위해 생산자와 소비자 간에 네트워크를 구성하는데 역점을 두어야 한다. 이를 위해서는 생산자와 소비자에 대한 교육과 조직화가 중요한 과제이다.

## V. 결론

사람의 생명과 생존에 먹거리만큼 필수적인 것이 없다. 그럼에도 불구하고, 우리나라에서 많은 사람들이 먹거리에 관심을 기울이지 않고, 또 먹거리를 중요하게 여기지 않고 있다. 그리하여 많은 사람들이 먹거리를 구입할 때 더 싼 농산물을 사고, 유기농산물처럼 조금 비싼 농산물은 구매를 하지 않고 있다. 소비자들의 먹거리에 대한 이러한 태도와 소비형태는 좋은 먹거리의 생산과 관련하여 부정적으로 작용하고 있다. 그리하여 점점 더 먹거리의 질이 낮아지고, 환경과 농업도 열악해지고 있는 것이 우리의 현실이다.

우리나라의 먹거리 사정은 매우 열악하다. 우리가 먹는 먹거리의 대부분을 외국농산물에 의존하고 있다. 우리나라에서 생산된 농산물 그리고 외국에서 수입한 농산물의 대부분이 이른바 화학농법으로 재배된 것이다. 따라서 우리가 먹는 먹거리 대부분은 우리의 건강, 환경, 사회관계 등에 좋지 않은 영향을 미치고 있다. 우리나라에서도 참먹거리 생산을 위한 친환경농업이 행해지고 있지만, 아직은 그 비중이 매우 낮다. 친환경농업에 종사하는 농민들은 생산부터 판매에 이르기까지 많은 어려움을 겪고 있다.

참 먹거리를 확보하려면, 생산자, 소비자, 지역사회의 노력이 필요하다. 생산자들은 차별화된 생산을 위해 친환경농법으로 참먹거리를 생산해야 한다. 근래 들어 소비자들의 관심과 노력 덕분에 참먹거리의 수요가 늘어나고 있다. 점점 더 많은 소비자들이 먹거리의 중요성을 인식하고, 참먹거리의 생산과 유통에 참여하고 있다. 이러한 현상은 참먹거리의 생산과 공급을 위해 매우 고무적이라고 할 수 있다. 지역에서 참먹거리가 생산되고 소비되도록 하는데 지방정부나 지역단체의 역할도 중요하다는 것을 인식할 필요가 있다.

극작가 버나드 쇼는 “음식에 대한 사랑보다 더 진정한 사랑은 없다”고 말했다(<http://www.meerkat.com/karlon/gbshaw.html>). 음식에 대한 진정한 사랑은 참먹거리일때 가능하다. 참먹거리는 먹는 사람에게도 좋지만, 생산자, 그리고, 지역사회에도 좋은 결과를 가져온다. 참먹거리를 안정적으로 확보하기 위해서는 산업형 농업이 아니라 생산자와 소비자가 함께하는 농업, 세계식량체계가 아닌 지역식량체계가 자리해야 한다. 참먹거리의 안정적 확보를 위해 우리나라에서도 지역식량체계에 대한 본격적인 논의와 검토가 이루어져야 할 것이다.

### 참고문헌

김종덕(2000a) 농업사회학, 마산, 경남대학교 출판부, 458.  
 김종덕(2000b) 맥도날드의 확산과 반대운동, 사회연구 13, 147-174.  
 김종덕(2001a) 한국의 식품안전문제와 비정부기구의

대응방향, 농촌사회 11(2), 193-219.  
 김종덕(2001b) 현대음식문화의 반성과 슬로우푸드 운동, 환경과 생명 30, 48-61.  
 김종덕(2002a) 농업의 세계화와 대안농업운동, 농촌사회 12(1), 133-159.  
 김종덕(2002b) 패스트푸드의 세계화와 슬로우푸드 운동, 지역사회학 4(1), 87-106.  
 김종덕(2003a) WTO의 농업구조화: 문제점과 대안, 농촌사회13(1), 239-261.  
 김종덕(2003b) 슬로우푸드 슬로라이프, 서울, 한문화, 204.  
 김종덕(2003c) 동아시아의 식량문제와 비정부기구의 대응, 지역사회학 4(2), 123-152.  
 김종덕(2004a) 미국의 농민시장, 사회연구 15, 213-238.  
 김종덕(2004b) 미국의 공동체 지원농업(CSA), 지역사회학 5(2), 153-176.  
 김종덕(2004c) 경남 의령지역의 농업발전방안에 관한 연구, 농촌사회 14(2).  
 김종덕·허미영(2003) 한국 환경농가 여성농업인의 애로사항과 지원방안, 대산논총 11, 381-399.  
 농림부(2001) 친환경농업육성 5개년 계획.  
 아담 바바라(2001) 산업적 식품에 대한 단상, 세계의 식료와 농정 시리즈 9.  
 하여효(2003) 21세기 친환경농업의 정책방향, 유기농업학회 2003년도 심포지움 발표문.  
 Barker, Debi(2002) Globalization and Industrial Agriculture in Andrew Kimbrell, ed, The Fatal Harvest: The Tragedy of Industrial Agriculture, Island Press, 313-319.  
 Beardsworth, Alan and Teresa Keil(1997) Sociology on the Menu, Routledge.  
 Bobe, Jose and Francois Dufuor(2001) THE WORLD IS NOT FOR SALE, translated by Anna de Casparis. Verso.  
 Conroy, Murray and Rosset(1996) A Cautionary Tale: Failed US Development Policy in Central America, Rienner Publishers, London.  
 Hendrickson, Mary(2000) Face to Face Farming and Eating: Personal Relationship in Alternative Food Systems(<http://www.foodcircles.umsystem.edu>).  
 Hendrickson, Mary(2001) Community Food Systems: Visions of a Different Food System, (<http://www.foodcircles.missouri.edu/overview.pdf>).  
 Jarosz, Lucy(2000) Understanding Agri-Food Networks as Social Relations, Agriculture and Human Values 17, 279-283.  
 Kimbrell, Andrew(2000) 왜 생명공학은 세계를 먹여 살릴 수 없는가, 권영근 편, 위험한 미래, 서울, 당대, 153-163.  
 Mander, Jerry(2002) Machine Logic: Industrializing Nature and Agriculture in Andrew Kimbrell, ed, The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture, Island Press.  
 Mintz, Sydney W.(1985) Sweetness and Power, A

- Penguin Book.
- Mintz, Sydney W.(1996) *Tasting Food, Tasting Freedom*, Beacon Press.
- Montanari, Massimo(1995) *La fame l'abbondanza. Storia dell' alimentazione in Europa*.
- Nestle, Marion(2002) *Food Politics*, University of California Press.
- Nugent, R(1999) *Measuring the Sustainability of Urban Agriculture*, Mustafa Koc, Rod Macrae, Lue J.A. Mougeot & Jennifer Welsh, eds., for *Hunger-Proof cities*, International Development Research Center, 95-99.
- Ritzer, George(2000) *McDonaldization of Society*, Sage Publication Inc.
- Schlosser, Eric(2001) *Fast Food Nation*, Houghton Mifflin.
- Shiva, Vandana(1997) *Biopiracy: The Plunder of Nature and Knowledge*, South End Express.
- Smith, Jac(2002) *Urban Agriculture: A Powerful Engine for Sustainable Cities*, Daniel Taylor-Ide & Carl E. Taylor, eds., *Just and Lasting Change: When Communities Own Their Futures*, The Johns Hopkins University Press, 189-199.
- Stauber, John(1999) *Food Fight Comes to America*, *The Nation*, December 27, 1999
- Tansey, Geoff & Tony Worsley(1995) *The Food System: A Guide*, London; Earth Scan Publications Ltd.
- UN. FAO, FAOSTAT database, Food Balance Sheets.
- Veblen, Throstein(1979) *The Theory of the Leisure Class*, Penguin Books.
- Vidal, John(1997) *McLibel: Burger Culture on Trial*, New York, The New Press.
- World Bank(2002) *World Development Indicators*.  
<http://www.csacenter.org/statesfr.htm>  
<http://www.cityfarmer.org/44percent.html#44percent>  
<http://www.enviagro.go.kr/info.report01.xls>  
<http://www.meerkat.com/karlon/gbshaw.html>