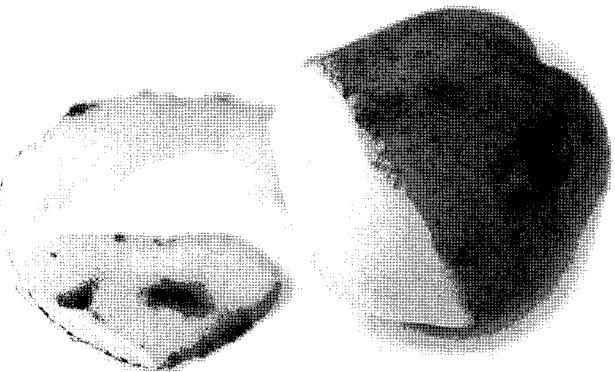


경제적·환경적 손실을 한방에 날리는

‘음식물쓰레기 zero’는 가능하다



음식물쓰레기 줄이기, 이제는 선택 아닌 필수

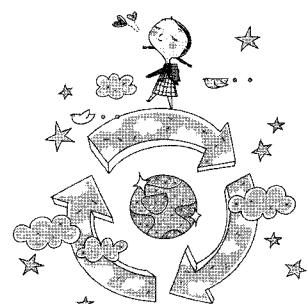
사찰에서의 식사법으로 발우공양(鉢盂供養)이라는 말이 있다. 발우는 승려의 밥그릇으로 발우공양이란 자신이 먹을 만큼의 음식만 4개의 발우에 담아서 먹고, 식사가 끝나면 발우를 물로 깨끗이 닦아 그 물까지도 마셔야 하는 친환경적인 식사법이다. 식사를 마친 후 발우그릇에는 작은 찌꺼기도 남아있지 않으므로 당연히 음식물쓰레기가 전혀 발생하지 않는다.

우리의 잘못된 식문화로 발생되는 음식물쓰레기로 인한 경제적·환경적인 손실을 고려해볼 때, 먹을 것을 한 툴도 버리지 않고 자기가 먹는 것에 감사하는 마음에서 나오는 불교계의 식사법은 불교신자가 아니더라도 우리 모두가 되새겨 볼 필요가 있다.

우리나라에서 발생하는 음식물쓰레기의 양은 2007년 기준으로 1만 5천여 톤에 이른다. 매년 3%씩 증가하고 있고, 2012년에는 매일 1만 7천톤의 음식물 쓰레기가 발생할 것이라는 전망이다. 음식물쓰레기로 인한 환경문제는 차치하고 경제적으로도 여간 손실이 아니다. 발생된 음식물쓰레기를 값으로 계산하면 연간 18조원이나 되고, 처리하는 비용도 6천억원에 이르고 있다.

식량 자급률이 50%에 불과한 우리나라에서 1년간 음식물을 수입, 유통, 조리하는 과정에 소모되는 에너지는 약 580만 toe(원유환산량톤)로 전체 에너지 소비량의 약 3%를 차지한다. 지난 해 코펜하겐 기후변화 당시국총회에서 2020년 온실가스 감축목표를 배출전망치(BAU)대비 30% 감소하겠다고 선언한 상황에서, 음식물쓰레기의 70%가 일반 가정과 소형 음식점에서 버려진다는 점을 감안하면 우리나라의 식문화 개선을 위한 노력은 이제 선택이 아닌 필수이다.

정부에서도 음식물쓰레기를 최대한 줄여나가도록 하기 위해 관계부처 합동으로 “음식물쓰레기 줄이기 종합대책”을 마련하였다. 일부 지방자치단체에서 시행하고 있는 음식물쓰레기 종량제를 전국으로 확대하여 버린 만큼 돈을



최용철 |

환경부 한강유역환경청장

육군사관학교 제33기 | 토목공학과,

국제정책대학원 경제학과

환경부 하수도과장, 환경평가과장,

수도정책과장, 영산강유역환경청장 등 역임

tel. 02-790-2400 | choiyc21@me.go.kr

내도록 하고, 지방자치단체 실정에 맞게 음식물쓰레기를 감량화하여 나가도록 할 계획이다. 또한, 푸드마켓 등과 같은 식품기부를 활성화하여 식품 나눔 문화를 확산하고, 간소하면서도 품격 있는 상차림으로 한식의 세계화도 이루겠다는 계획 등 다양한 내용을 포함하고 있다.

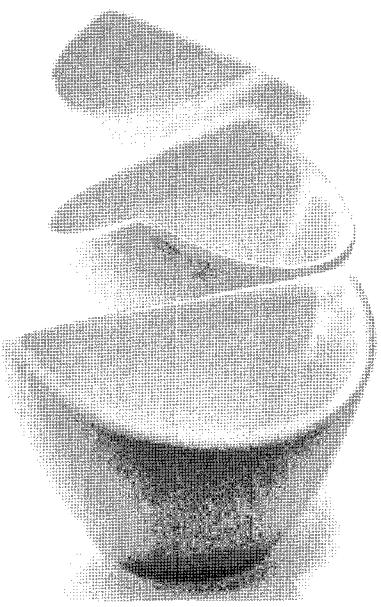
그러나, 음식물쓰레기 줄이기는 정부 대책만으로 성과를 내는 데는 한계가 있다. 국민 모두가 정부 정책을 믿고 따라와 주고, 나부터 실천해야 성공을 기대할 수 있다. 이렇게 국민 모두의 참여와 공감을 바탕으로 차질 없이 각종 대책들을 추진해나간다면 음식물쓰레기의 발생량 저감뿐만 아니라 더 나아가 발생량을 제로화 할 수 있을 것이라고 생각한다.

음식문화 개선을 통한 음식물쓰레기 ZERO화

그렇다면, 음식물쓰레기의 발생량을 제로화 하기 위해서 시급한 것은 무엇일까? 우선적으로 음식점들에 대한 식문화 개선이 필요하다고 생각한다. 일반 가정의 음식물쓰레기는 종량제가 시행될 경우 발생량 저감을 기대할 수 있겠지만, 푸짐한 상차림을 선호하는 식생활 패턴으로 음식점에서 발생하는 음식물쓰레기 배출량을 줄이는 것은 여간 쉽지 않으므로 음식점에서 음식물쓰레기를 줄이기 위한 대안으로 두 가지를 제안하고 싶다.

첫 번째로 덜어먹는 간소한 음식문화가 정착되어야 하겠다. 예를 들어 설렁탕집의 경우 김치, 깍두기는 옹기그릇채로 손님들에게 제공되고, 손님들은 작은 접시에 본인이 먹을 만큼의 김치, 깍두기만 담아서 먹게 된다. 손님들의 식탁에 오른 반찬은 모두 폐기하여야 하는 다른 식당과 달리 음식물쓰레기를 대폭 줄일 수 있다. 설렁탕집처럼 모든 음식점에서 제공하는 반찬도 손님들이 적당량만 덜어 먹을 수 있도록 하는 방식이 도입되어야 하겠다.

두 번째로 남은 반찬량에 따라 음식값을 다르게 받는 “음식값 탄력제”를 적용하면 좋겠다. “음식값 탄력제”가 성공하면 음식점에서는 음식물쓰레기 처리비용과 낭비되는 식재료 비용을 절감할 수 있고, 음식물쓰레기를 적게 남긴 손님들은 음식값을 적게 내도 되니 누이 좋고 매부 좋은 격이 아닐까?



물론 제시한 방안들이 시행될 경우 당장은 음식점이나 이를 사먹는 국민들은 불편이 있겠지만 장기적으로 봤을 때 모두에게 유익할 수 있다. 국가 경쟁력은 다른데 있는 것이 아니다. 음식물쓰레기의 경제적 가치 등 거창한 고민보다도 나부터 쌀 한 톨을 소중히 여기는 마음으로 음식물쓰레기를 줄이기 위한 생활 속 실천운동을 전개하는 것이 그린코리아를 만드는 길이며, 곧 국가 경쟁력이다.

요즘 밴쿠버 동계올림픽이 한창이다. 태극 전사들이 하얀 빙판위에서 예상 외로 선전하는 모습을 보면서 우리나라의 잠재된 저력을 다시 한번 실감하곤 한다. “음식물쓰레기 제로”는 쉬운 목표는 아니다. 그렇다고 불가능한 목표도 아니다. 우리 국민들이 가진 저력만으로도 충분히 가능한 목표라고 생각한다.