

2005 추계
학술세미나

국제화

한국음식문화의 국제화를 위한 정책방향

농림부 식품산업 | **최대휴** 과장

한국음식문화의 국제화를 위한 정책방향

농림부 식품산업과장

최대휴

1. 서론

한 나라의 음식문화는 그 나라의 역사와 생산 농산물의 특성 등에 기인하여 외부 변화에 다소 보수적인 특성을 가진다. 그러나 최근 급격한 국제화, 정보화의 진전으로 식문화도 여러 측면에서 빠른 변화를 보이고 있다. 식품 수요는 단순한 먹거리 공급차원을 넘어 안전성에 관한 소비자 관심이 매우 높고 기능성이 있는 식품 수요도 대폭 확대되고 있다. 소비 취향도 다양하고 그 패턴도 빠르게 변화되고 있다. 식품 생산과 유통에 다국적 기업과 대형유통업체의 영향력이 날로 커지고 있으며, 세계 상품 및 서비스 시장은 WTO에서의 다자간 협상과 국가간 또는 지역경제체제간의 자유무역협정(FTA) 체결을 통하여 경쟁적으로 상호간 시장진입 장벽을 낮추어 가고 있다.

이러한 개방화 진전에 따라 식품산업분야도 상품의 이동이 자유로워지고 외식산업의 해외진출로 전통식품과 새로운 퓨전음식이 공존하고, 여러 나라의 전통음식을 어디에서나 맛 볼 수 있는 식품산업의 세계화가 더욱 진전되고 있다. 이러한 변화 속에서 우리나라의 전통식품 산업은 상대적으로 위축될 개연성이 있는 반면 관심과 노력 여하에 따라 세계 각국으로 진출할 수 있는 잠재력도 가지고 있다. 특히 우리의 전통식품산업은 기본적으로 우리 원료로 제조되어온 전통의 음식문화와 관련되어 있어 1차농산물 소비처로서의 역할과 전통문화의 계승 발전이라는 또 다른 중요한 의미를 가진다.

정부는 1993.6월 농산물가공산업육성법(제정당시는 농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률이었음)을 제정하고 여러 가지 지원시책을 통하여 농산물가공 및 전통식품산업을 육성해 오고 있다.

특히 국산원료를 주원료로 하여 제조·가공되고, 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품을 「전통식품」으로 정의하고 이의 개발과 계승발전을 위하여 필요하다고 인정하는 경우 품목을 지정하여 지원·육성할 수 있도록 하고 있다. 그동안 시설지원, 원료구매자금 등 운영비 지원, 한국 전통식품 BEST 5 선발대회 등을 통한 판매촉진홍보 및 수출지원 등과 업계의 헌신적인 노력을 통하여 전통식품산업은 괄목할만한 성장을 이루었다.

그러나 최근 개방화와 농업인구의 감소 등 여건 변화와 외국 외식업체의 진출 확대 등으로 식품산업의 경쟁이 심화되고 있어 전통식품산업도 경쟁력 제고와 품질향상, 그리고 세계화를 위한 현지화 전략 등 식품산업을 한 단계 끌어 올리는 육성방안이 모색되어야 할 시점이다. 식품산업은 원료를 생산하여 이를 어떻게 가공 조리하여 섭취할 것인가에 관한 산업으로 제조 가공 및 외식산업의 영역도 원료 식품의 생산 공급과 불가분의 관계이며, 식품의 안전성을 포함한 식품의 생산 유통과 기업경영 등의 모든 환경적 요인이 정책대상이 된다. 음식문화도 이러한 식품산업의 중요한 한 부분으로 역사적 가치는 물론 원료, 제조가공, 조리, 외식경영 등과 어우러져 계승발전되고 있다. 한국 음식문화는 그동안 많은 전문가의 노력으로 학문적인 재조명과 더불어 산업화와 국제화를 지향해 오고 있지만 관련 기관의 통합된 노력은 매우 미흡하다고 본다. 여기에서는 그 동안 농림부가 추진해온 전통식품 육성 정책의 내용과 성과를 고찰해 보고 여기에서 제기된 문제점을 토대로 현재 구상중에 있는 식품산업 육성 추진 과제과 연계된 한국음식문화의 세계화를 위한 정책방향을 제기해 보고자 한다.

2. 그 동안의 전통식품산업 육성 내용

농산물가공산업육성법은 제정당시 우루과이라운드 등 개방확대에 따라 어려워지는 농업문제를 해결하는 방안의 하나로 “농산물 가공산업을 육성해서 농산물의 부가가치를 높일 수 있는 기반을 마련하고 농산물의 상품성 제고와 공정한 거래 실현을 도모함으로써 농업인의 소득증대와 소비자 보호에 이바지함을 목적”으로 제정되었다(법 제1조).

이와 같이 이 법은 식품산업 전반을 육성하는 관점이라기보다 전통식품 산업을 포함한 산지 가공산업육성을 통한 농업의 부가가치 제고에 중점이 주어져 있다. 농산물가공식품과 전통식품 등에 관한 산지가공산업의 육성, 기술개발 및 경영지원, 교육훈련 등의 일반적인 육성정책 외에 전통식품 산업과 관련해서는 ① 전통식품의 품목지정과 지원육성 ② 명인지정제도 실시, ③ 전통외식산업의 연구 개발 및 보급과 전통외식산업의 육성, ④ 전통식품품질인증제도 규정을 별도로 두어 전통식품산업을 육성토록 하고 있다. 이러한 법률과 대책을 통하여 그 동안의 전통식품 육성 내용을 보면 다음과 같다

가. 전통식품의 지정

농림부는 농산물가공산업육성법 제6조 1항 및 동법 시행령 제12조 제3항의 규정에 의거 농림부 고시로 전통식품을 지정·고시하고 있다. 이 고시에서는 전통식품을 과자류, 죽류 등 14개 유형 43개 품목을 지정하고 있으며, 제조 가공 방법은 국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공하는 것을 원칙으로 하고 있다.

이러한 전통식품은 전통성과 대중성이 있을 것, 상품화 할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것 등의 지정 기준을 충족해야 하며 품목지정의 고시에는 품목, 지정번호, 주된 원료 및 제조 가공방법 등이 포함된다.

나. 전통식품의 표준규격의 제정

전통식품은 농산물가공산업육성법 시행령 제29조의 규정에 의해 전통식품의 표준규격이 제정되어 시행되고 있다. 이 표준규격은 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적 추진을 위하여 도입된 제도로서 표준 규격에는 일반 표시기준과 품목별 규격기준이 마련되어 있다. 전통식품의 일반표시기준으로는 적용범위, 인증규격명, 제조자, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료 및 함량, 기타 표시사항 등과 표시방법 등이 규정되어 있으며, 이 규격에서 규정하고 있지 아니한 표시사항에 대해서는 식품위생법 및 축산물가공처리법의 규정에 따르도록 하고 있다.

개별 품목별 규격사항에는 적용범위, 용어의 뜻, 종류, 품질, 시험방법, 제조가공기준, 포장과 내용량 표시 및 검사기준이 설정되어 있다. 현재 한과류, 메주 등 45개 품목에 대한 규격기준이 제정되어 있으며, 기술개발과 식품유통의 변화 등을 고려한 규격개정도 꾸준히 이루어지고 있다. 규격기준의 개정은 한국식품연구원이 주관한 전문가의 심의를 거쳐 이루어진다.

전통식품의 규격제정 품목현황(규격번호 순): 한과류, 메주, 청국장, 국수류, 구기자차, 전표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 엿기름, 유자절임, 참기름, 두부, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 현미식초, 고춧가루, 등굴레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 인삼차류, 도라지가공품, 도토리묵가루, 마늘종장아찌, 솔잎가공품, 들깻잎가공품, 들기름, 양념갈비

다. 전통식품의 품질인증

농산물가공산업육성법 제13조 제1항은 농림부 장관은 전통식품의 품질향상, 생산장려 및 소비자 보호를 위하여 품질인증제도를 실시하도록 규정하고 있다. 이 품질인증제도는 전통식품산업 육성의 핵심제도이다. 품질인증은 생산업체에 대한 지원과, 품질향상을 위한 사후관리, 그리고 생산된 제품의 판매홍보 뿐만 아니라 소비자에게 전통식품에 대한 정보와 신뢰를 주는 기초가 되기 때문이다.

전통식품의 품질인증은 당해식품의 제조공장을 관할하는 시장·군수 또는 자치구의 구청장과 시·도지사를 경유하여 제출된 품질인증 신청서에 대하여 인증심사 및 사후관리가 위임된 한국식품연구원의 공장 심사 및 품질시험에 합격한 경우에 한하여 농림부장관이 품질인증서를 교부하고 이를 관보를 통하여 공고하고 있다. 전통식품의 품질인증 공고에는 인증번호, 인증품목 및 규격, 인증 받은 자의 명칭(법인인 경우에는 대표자의 성명)과 주소가 포함된다. 전통식품의 품질인증을 받은 자는 인증 받은 제품 포장·용기의 표면 또는 송장에 물레방아마크인 전통식품품질인증표시를 붙이거나 인쇄하여 사용할 수 있다. 1991.12.30일 제1호로 인증을 받은 경남 합천 소재 합천전통한과(농림전통제001호)를 시작으로 2005.8월 현재 174업체에서 30품목에 걸쳐 214공장에서 생산된 제품이 전통식품의 품질인증을 획득하고 있다.

{연도별 전통식품 품질인증 현황}

연도	인증업체(공장)수	연도	인증업체(공장)수
1991	1	1999	20
1992	5	2000	11
1993	25	2001	15
1994	5	2002	27
1995	14	2003	12
1996	7	2004	18
1997	13	2005.8	17
1998	24	계	214

- 품질인증을 받았다가 취소된 업체는 제외됨.

품질인증업체에 대하여는 한국식품연구원이 연 1회 이상 품질시험, 유통 실태조사, 외관조사, 기술지원 및 지도 등 사후관리를 통하여 전통식품의 품위유지 및 품질향상을 기해 나가고 있다.

라. 전통식품 명인지정

우리나라의 다수의 전통식품은 가양주처럼 사대부가의 전통 또는 지역적 식관습에 따라 전수되어 온 특성을 가지고 있다. 이에 따라 제조방법 등에 대한 문헌의 제약이 많고 지역마다 조리 및 제조방법에도 차이가 있는 것도 특성 중에 하나다. 농촌진흥청이 실시하고 있는 향토음식 발굴 작업은 이러한 특징을 잘 나타내 주고 있다. 전통식품의 계승발전에 크게 기여해 오고 있는 제도중의 하나가 전통식품 명인제도이다. 전통식품 명인제도는 전통식품의 계승발전과 가공기능인의 명예를 위하여 마련된 제도로써 ① 당해 전통식품의 조리 가공에 관한 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자, ② 조상전래의 특별한 전통식품의 조리가공방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자, ③ 당해 전통식품 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 이수 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자 등 3가지 요건중의 하나 이상 요건을 가진 자를 지정대상자로 하고 있다.

명인지정을 신청하는 경우 식품의 전통성, 기능보유자의 경력 및 활동상황, 조리·가공방법, 보호가치 등에 대하여 농산물가공산업육성심의회 전통식품 분과위원회 위원들의 심의를 거쳐 선발된다. 그동안 전통식품 명인은 제1호로 전북 전주소재 송화백일주의 조영귀씨가 지정된 이래 27명이 지정되었고 현재는 23명이 활동하고 있다.

{명인 지정 현황}

- 주류부문 : 송화백일주 조영귀, 금산인삼주 김창수, 계룡백일주 지복남, 안동소주 박재서, 문배주 이기춘, 전주이강주 조정형, 옥로주 유민자, 구기자주 임영순, 계명주 최육근, 가야곡왕주 남상란, 김천과하주 송강호, 한산소곡주 우희열, 안동소주 조옥화, 추성주 양대수, 옥선주 임용순, 함양 송순주 박홍선
- 일반식품부문 : 광양 청매실농원영농조합법인 홍쌍리, 명인다원 박수근, 승주작설차 신광수, 호정식품(쌀엿) 유명근, 강릉 갈골산자영농조합법인 최봉석, 생자연 오희숙, 신궁전통한과 김규훈

마. 전통식품의 국제기준 제정

전통식품은 당해 국가 식문화의 핵심부분으로 오늘날과 같이 식문화의 세계화가 진전되고 있는 시점에서 전통식품의 세계화 전략은 매우 중요한 의미를 가진다. 그러한 전략의 일환으로 정부는 전통식품의 국제기준 설정에 노력을 기울이고 있다. CODEX 국제식품규격위원회의 주요역할 중에 하나는 식품규격의 작성 및 출판사업이다. 국제식품규격에는 규격명칭과 적용범위, 정의, 필수성분, 품질요소, 필요한 식품첨가물, 오염물질에 관한 사항, 위생, 중량단위, 표시방법, 분석 및 시료채취방법 등이 기술된다. 아울러 최종규격이 채택되기까지는 규격필요성에 대한 회원국 등의 제안(제1단계)에서부터 출발하여 분과위원회 또는 지역위원회의 합의를 거쳐 전체 회원국을 대상으로 규격안이 회람되고 총회에서 최종 채택이 결정되는 8단계의 과정을 거친다. 이러한 과정은 통상 5내지 8년의 기간이 소요된다.

우리나라는 1996년 최초로 김치에 대해 규격제정을 제안하여 2001년 7월 총회에서 규격안이 채택됨에 따라 전통식품인 김치의 국제규격을 획득하게 되었다. 현재는 인삼제품(Ginseng Products), 된장(Fermented Soybean Products) 고추장(Gochujang)에 대해서 우리나라가 규격안을 제안하여 인삼제품과 고추장은 2005.7 총회 논의에 이어 2006년 아시아조정위원회에서 실험방법 등을 보완한 제4단계 논의가 계속될 예정이다. 된장의 경우 아시아 지역 관심국가의 참여하에 우리나라가 의장역할을 수행하게 된 전자작업반을 구성하여 우리나라가 제안한 제품규격에 대한 보완작업을 진행중에 있다. 이와같은 국제식품규격의 획득은 당해 식품의 대외 인지도 향상과 더불어 국제교역에 있어서 규격에 관한 문제로 임의로 수입을 제한하지 못하도록 하고 있어 수출시장 개척에도 크게 기여하게 된다. 우리의 김치가 국제식품 규격을 획득한 후 수출 1억불 달성과 프랑스의 세계적인 요리학교인 '르 꼬르동 블루'와의 김치퓨전요리 개발사업 등도 이러한 세계화 전략의 하나이다.

바. 생산기반 구축과 경영지원

농림부는 전통식품을 포함한 가공산업 육성이 소비자의 식품소비성향 변화에 부응하고, 농업의 부가가치 창출에 직결되는 중요한 과제로 인식하고 법령 제정과 아울러 산지 가공산업의 육성에 주력하고 있다. 1989년부터 2003년까지 1,101개소에 2,911억원을 지원, 공장신설 및 증설, 시설현대화 등 생산기반 구축에 주력해왔다. 또한 산지 농산물 부가가치를 높이고 농업인의 소득증대를 도모하기 위하여 1993년부터 농민주 제조 추천권한을 부여받아 2005. 8월 현재까지 총 357건의 농민주 제조를 추천하여 221종의 농민주가 생산활동을 하고 있거나 준비중에 있다. 이러한 노력의 결과로 김치류, 인삼류, 장류, 차류 등 다양한 전통식품의 산업화가 이루어졌고 일제하에 사라졌던 민속주가 복원되어 민속주 산업이 활기를 되찾게 되었다. 최근에는 순창 장류 산업특구, 고창 북분자산업특구지정, 보성녹차, 하동녹차, 서산마늘, 영양고춧가루 등이 지리적표시제도를 활용하는 등 전통식품산업에 대한 지방자치단체의 인식이 새로워지고 있으며 지역경제의 중심역할을 수행해 나가고 있다.

[농산물가공사업 연도별 시설투자 지원내역]

구분	계		'89~'00		'01		'02		'03	
	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액
계	1,101	291,096	1,081	277,244	8	5,630	7	3,843	5	4,379
전통식품 개발사업	811	111,798	796	101,274	6	3,965	5	2,721	4	3,838
산지일반 가공사업	290	179,298	285	175,970	2	1,665	2	1,122	1	541

* 자료 : 농림업 주요통계(2004.농림부)

최근 가공산업에 대한 정부 지원도 개인사업자에 대한 보조지원이 폐지되고 농업인과 생산자단체를 산지가공산업의 핵심역할을 할 수 있도록 하되 사업지원의 심사를 강화하여 사업자가 능력과 의지를 가지고 운영의 내실을 기하는 방향으로 지원체제가 개편 되어가고 있다. 아울러 원료수급상의 애로를 해소하기 위하여 농안기금 등을 통하여 원료수매자금을 별도 융자지원함으로써 경영정상화를 도모하고 있다.

[농산물가공산업 지원조건과 규모(2005년)]

(단위 : 억원,%)

구분	농산물가공산업육성지원			농산물가공원료수매자금지원		
	예산	금리	상환기간	예산	금리	상환기간
합계	30	3.0		1,036	4.0~4.5	-
시설비 지원	-	3.0	3년거치 10년상환	-	-	-
개·보수자금 지원	-	3.0	2년거치 3년상환	-	-	-
운영비 지원	-	3.0	2년이내상환	-	-	-
가공원료수매자금 지원	-	-	-	1,036	4.0~4.5	2년이내상환

- * 주 1) 농산물가공산업육성자금 지원금리는 농업경영체, 생산자단체, 일반업체 구분없이 3% 적용
- 2) 농산물가공원료수매자금 지원금리는 농업경영체, 생산자단체는 4.0%를 적용하고, 기타 일반가공업체는 4.5% 적용

{농산물가공산업육성 및 가공원료수매자금 지원대상}

- 농산물가공산업육성자금 : 농업인, 생산자단체(농업법인, 협동조합), 농림부장관이 승인한 주류제조면허추천업체, 농림부장관이 승인한 전통식품명인 및 신지식인이 운영하는 업체, 국산농산물을 원료로 사용하는 식품가공업법인
- 농산물가공원료수매자금 : 정부지원 농산물가공 및 외식업체, 일반농산물가공업체
 - 정부지원 농산물가공업체 : 농업경영체, 생산자단체, 기타 가공업체, 외식 프랜차이즈(한식)업체
 - 일반농산물가공업체(정부 미지원 농산물가공업체) : 농업경영체, 기타 가공업체

사. 판매촉진 및 수출지원

전통식품업계가 가장 어려움을 겪고 있는 분야는 판로개척일 것이다. 정부는 전통식품의 인지도를 높이기 위한 다양한 홍보행사를 개최하고 있다. 그 대표적인 사업이 격년마다 개최되는 「전통식품 BEST 5 선발대회」이다. BEST 5 선발대회는 1992년 우수농식품 품평회를 시작으로 개최되고 있는 대표적인 전통식품 경연행사로 2002년부터는 전통주류, 인삼류, 한과류, 음료·다류 및 가공식품류의 5개분야로 나뉘어서 선발되며, 선발과정은 시·도 1차 심사와 추천, 중앙차원의 부류별 심사과정을 거쳐 각 분야별 BEST 5가 선발되고 그 중 최고점수를 획득한 출품작이 대통령상을, 나머지 각 부문 최고 득점품목이 국무총리상을 수상하게 된다. 입선작은 각종 국내외 전통식품 홍보행사에 출품되어 대표적인 전통식품으로 소개되고 입선업체는 입상제품에 대한 소비자의 인지도 향상으로 매출이 늘어 경영개선으로 나타나고 있다. 이 대회를 통하여 상품의 품질과 상표 및 디자인이 매년 크게 개선되고 있다는 것이 심사위원들의 일반적인 평가이다. 두 번째로 국제식품전시회를 들 수 있다. 우리 농식품의 해외시장 진출과 경쟁력 제고를 목표로 매년 개최되는 서울국제식품전시회는 각 시·도의 참여 아래 전통식품의 경연 및 해외진출의 발판을 마련해 오고 있다.

이와는 별도로 각종 식문화 홍보, 직거래 장터 개설을 통한 판매지원, 우리술 페스티벌의 신설을 통한 전통 민속주 홍보행사 개최, 식문화의 해외홍보 및 해외 국제식품박람회 참가지원 등을 통하여 전통식품의 국내외 인지도 향상과 해외시장 진출을 지원하고 있다.

아. 기술개발 지원

전통식품의 산업화에 이은 핵심과제는 품질향상과 세계화를 위한 현지화 전략이다. 특히 발효식품의 과학화와 전통식품 소재 및 제조공정을 이용한 기능성 식품의 개발은 농업의 부가가치 창출과 전통식품산업 발전에 핵심과제가 아닐 수 없다. 그동안 농림부가 추진한 농림기술개발사업중 농산물가공 분야에 총 379건의 현장애로기술과 첨단기술을 개발 보급하여 왔다. 2005년도 농림기술개발사업 자유공모과제 선정결과를 보면 총 175과제중 가공분야가 26건, 생명공학분야 34건중 가공관련분야가 15건 등 총 41건이 식품관련 연구과제로 채택되어 이 분야에 대한 학계와 업계의 높은 관심을 보여준 것으로 매우 바람직한 현상이라 하겠다. 아울러 가공업체에 대한 기술컨설팅 및 전통가공식품 수출업체에 대한 개발수출사업에도 신규지원이 확대 시행되는 등 생산과 유통 및 해외진출에 이르는 여러 분야에 걸쳐 전통식품 산업 육성 시책이 시행되고 있다.

자. 외식 및 신선편이농산물 가공업 지원을 위한 시범사업 실시

농림부는 식품산업과 국내농업생산과의 연계강화 방안의 하나로 2005년 처음으로 외식 및 신선편이농산물 가공업체에 대한 지원제도를 도입하였다. 지원대상은 한식의식업 취급 체인사업자, 단체급식업체 운영자 등 외식업체와 신선편의농산물 가공업체 운영자이다. 지원규모는 외식업체의 경우 5억원, 전처리업체는 10억원 규모로 금리는 4~4.5%이다. 금년도 시범사업 결과 및 지원사업의 효과성에 대한 연구결과를 토대로 사업규모 확대방안 등이 검토될 예정이다.

차. 유기가공식품의 품질인증

유기식품이란 유기적으로 생산된 농산물과 이를 원료로 한 가공식품을 종합적으로 지칭하는 개념 그동안 유기농산물에 대하여는 친환경농업육성법에 의하여 인증 및 육성업무 체계적으로 이루어져 왔으나 유기 식품에 대하여는 관련규정과 육성정책이 없이 단순히 표기제도로 운영되어 오고 있다. 다만 농산물가공업육성법 제13조의 규정에 근거하여 국립농산물품질관리원이 유기농산물가공품 품질인증에 관한 규정을 제정(1998.11 국립농산물품질관리소 고시 제98-14호)하고 이를 보완(2002.4.25, 국립농산물품질관리원 고시 제2002-4호)한 규정에 의해 녹즙 또는 쥬스류, 녹차류, 분말류와 국립농산물품질관리원장의 승인을 받은 품목에 한하여 유기농산물가공품의 품질인증을 해 주고 있다. 2005.8현재 15업체가 김치, 녹즙, 녹차, 장류 등63품목 74건의 품질인증을 획득하여 활용하고 있다. 그러나 이 제도 또한 불안전한 규정으로 이를 보완하기 위하여 농림부와 식약청이 각각 별도의 개선방안을 검토 중이다.

3. 전통식품산업 육성의 성과와 문제점

가. 성과

전통식품의 육성 성과중의 하나는 전통식품에 대한 국내소비자의 인지도 향상을 들 수 있다. 2002년 농수산물유통공사가 조사한 전통가공식품에 대한 소비자 의식조사에 의하면 응답자의 46.4%가 전통가공식품이 우리의 고유의 맛, 향, 색깔을 내는 식품 이라는 것을 잘 알고 있다 하였고, 매우 잘 알고 있다는 응답자도 18.9%로 비교적 전통가공식품의 개념을 잘 이해하고 있는 것으로 나타났다. 아울러 전통식품의 종합 만족도 평가에서는 응답자의 68.0%가 전통가공식품에 대해 비교적 만족하고 매우 만족한다도 9.4%로서 약 80%가 전통가공식품에 만족하는 것으로 조사되었다. 그러나 항목별로 보면 가격만족도에서 다소 비싸다는 응답이 62.3%로 높고 포장디자인 평가에서도 보통수준이다가 71%로 개선해야 할 부분으로 지적되었다.

두번째의 성과로는 생산기반 구축을 들 수 있겠다. 전통식품은 원료조달과 제품수요의 한계, 제품의 다양성 등 여러 가지 특성으로 인하여 규모화가 어려운 반면 지역특화산업으로의 가능성이 큰 분야이다. 그 동안의 전통식품 산업 육성은 이제는 일부지역에서의 농민주를 제외한 신규투자가 소강 상태를 보이고 있어 제품생산에 대한 조정국면에 있는 것으로 보인다. 그러나 지역별로는 전통식품산업을 지역특화산업으로 육성하여 원료농산물 생산과 가공 및 관광산업으로 연계한 지역경제의 활력사업으로 활용하기 위한 노력들이 시도되고 있다.

2005년도 농림부 지역클러스터 사업 신청 내용을 보면 전체 28건중 식품산업과 연계된 사업들이 6개로서 식품산업이 단순한 가공차원을 넘어 새로운 농업과 농촌의 새로운 활력사업으로 그 가치를 인식하고 있는 것으로 판단된다. 농수산물유통공사가 2004년 정부지원 사후관리업체 546개 업체를 대상으로 한 농산물가공업체 운영실태 분석에 의하면 이 중 가동업체가 409개로 85.9%를 차지하고 있고 나머지는 건설중이 7(1.3%), 자금부족 및 판매부진 등의 사유로 가동 중단한 업체가 70(12.8%)로 나타났다. 가동중인 업체의 평균매출액은 2003년 1,316백만원에서 2004년 1,415백만원으로 10.3%증가한 것으로 나타났으며, 업체의 평균 영업이익은 2003년 207백만원에서 217백만원으로 4.8%증가한 것으로 나타났다. 능력기준 평균 가동률은 2003년 66.8%에서 0.3%p 증가한 67.1%로 상승세가 둔화되었다. 이와 같이 전통가공식품 업계는 짧은 기간 내에 전통식품의 산업화를 이루었으나 전통식품의 산업화 구조조정 과정을 통하여 경영능력이 없는 업체는 퇴출되고 시장 흐름에 대응능력이 있는 업체를 중심으로 재편되고 있는 조정기에 접어들고 있는 것으로 판단된다.

세번째 성과로 해외시장개척의 가능성이다. 전통식품의 수출을 보면 수출 규모가 크지는 않으나 지속적인 성장세를 보이고 있다. 대표적인 품목이 김치이다. 1990년 5,929톤에서 2000년 23,433톤으로, 2004년에는 34,827톤으로, 금액으로는 2004년 처음으로 1억2백만불 수출실적을 달성하였다. 인삼제품은 1990년도에 164,517천불이 수출되는 등 주력 수출 품목이었다. 그러나 2004년도

에는 89,160천불로 수출이 급감하였으나 최근 다시 수출이 늘어나고 있으며, 금년에는 1억불 이상을 수출목표로 설정하고 있다. 고추장과 된장도 꾸준히 수출이 늘어나고 있는 품목이다. 1990년도에는 수출실적이 없었던 유자차, 탁주, 식혜, 삼계탕 등도 새로운 시장 개척을 통하여 수출이 늘어나고 있다. 최근 동남아시아의 한류열풍과 지속적인 식문화 전파 및 인지도 홍보를 통하여 전통식품의 해외시장 개척 가능성을 보여주고 있다.

나. 문제점

이러한 성과에도 불구하고 식품산업은 여전히 여러 가지 개선되어야 할 과제를 안고 있다. 첫번째로 식품산업에 대한 체계적이고 포괄적인 육성정책이 없다. 농림부는 농산물 가공 및 전통식품산업 육성을 위해 농산물가공산업 육성법과 다양한 시책을 통하여 제품의 가공, 소비촉진 및 수출 등에는 기여하고 있지만 원료농산물과 이들의 가공제품이 외식산업을 포함한 최종 소비에 이르는 전체 단계별 역할과 상호관계를 간과하고 있어 Farm to Table로 표현되는 식품경제 실현에 보다 더 정책적 배려가 필요한 시점이다. 또한 보건복지부의 식품정책은 식품안전을 다루는 식품위생법에 근거하여 생산과 유통상의 안전을 다루고 있어 제품생산공정, 표시사항 등 여러 측면에서 규제위주로 접근할 수밖에 없는 한계점이 지적되고 있다. 식품정책은 먹거리의 안전에 관한 사항과 안정적 공급에 관한 사항으로 분리하여 고찰할 수 있으며 육성정책의 효율성은 품목의 특성에 따라 통합 또는 분리하여 육성정책이 마련될 필요가 있다. 부분적인 분리 접근의 경우에도 상호 보완적 협력관계가 마련될 필요가 있으며, 이를 위해서 우선 가공식품 및 외식산업은 식품의 소비과정에서의 어떠한 상태로 소비할 것인가 어떠한 장소에서 소비할 것인가 하는 소비자 선택의 문제로서 원료공급과 불가분의 관계라는 점을 고려한 종합적인 식품산업정책이 마련되어야 할 것이다.

둘째는 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수 시장 확보에 한계가 예견되고 있고 농업과 식품산업간 연계역할이 부족하다는 점이다. 대표적인 예로 막대한 노력을 들여 세계화에 진입한 우리의 김치가 물량기준으로 수입국으로 전환되고 있다는 것이 이러한 문제점을 그대로

보여주고 있다. 2004년의 경우 김치의 수출량은 34,827톤이나 수입은 72,605톤으로 수입이 수출을 초과하기 시작하였고 이러한 추세는 계속될 것으로 예측된다. 이러한 현상은 기상조건에 크게 영향을 받고 있는 농업의 특성도 작용하지만 국내 농업의 구조조정에 따른 국산농산물의 가격경쟁력 저하도 주요 원인중의 하나이다. 최근 지속적인 원료농산물 가격상승과 수급불안은 국내 식품산업 발전의 큰 애로사항으로 지적되고 있다. 최근 식품산업 육성 정책 수립을 위한 기초자료로 활용하기 위하여 500개 식품업체를 대상으로 실시된 설문조사에 의하면 원재료를 국내산으로 사용하는 이유로 소비자 선호도를 반영하였다는 응답이 20.5%로 가장 높았고 국산농산물의 소비촉진에 동참하기 위하여 국내산을 사용한다는 응답자도 16.9%로 나타났다. 국산 원재료 사용에 따른 어려움으로 원료가격상승이 47.5%, 원료공급의 불안정이 33%로 80.5%가 원료공급에 어려움이 크다고 응답하였다. 원재료를 수입산으로 사용하는 이유로는 가격 저렴(36%), 국내 생산이 없거나 부족(27.4%), 충분한 공급물량 확보 용이(22.3%) 등을 제시하였다. 그러나 가격이 다소 비싸더라도 안정적인 공급이 보장되는 경우 국내산 원료를 사용할 의향이 있는지에 대하여는 72.8%가 그렇다고 응답하고 있고 국내산 농산물의 식품원료 공급 확대를 위하여 국내 생산부문에서 취해야 할 과제로 공급의 안전성 보장이 48.5%, 원료가격인하가 33.5%로 나타나고 있어 앞으로 농업과 식품산업과의 연계를 강화하는 정책검토에 시사하는 바 크다고 하겠다. 세번째는 업계의 경영 및 기술력의 문제이다. 대부분 공장규모가 영세하며, 꾸준한 판매 노력으로 매출액이 매년 증가하고 있으나, 장류·주류·차류 등 전통식품은 낮은 수준[’03평균매출액 : 인삼류(42억원), 김치(17), 주류(11), 장류·차류·한과류(7~8)]이며, 품질개선 및 상품화기술이 미흡하고 신제품 개발에 대한 자체적인 제품개발 능력 부족으로 시장변화에 신속하게 대응하지 못하고 있다. 정부지원 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D)투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품 개발이 미흡하고, 정부의 육성정책이 시설투자 등 하드웨어에 집중된 반면, 유통금융, 유통정보 등의 유통조성 기능, 기술지원 및 인력양성 등 소프트웨어 부문의 투자도 미흡하다는 지적도 유의해야 할 분야이다.

네번째는 식품산업 육성정책이 단편적인 음식과 김치, 된장, 고추장 등 일부 전통식품 소재산업 육성에 그치고 있다는 점이다. 식품제조업에 있어서의 다수 대기업 제품은 대부분 수입원료에 의존한 업종에 주력함으로써 국내 농업과의 연계를 전제로 생산자와 소비자가 동참하는 식품산업의 통합된 역량을 창출하지 못하고 있다. 아울러 전통향토음식과 이들의 조리방법의 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재의 개발과 다변화, 한식의외식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책이 초기 검토단계라는 점을 지적하지 않을 수 없다

4. 향후한국음식문화의 국제화를 위한 정책방향

개발 초기단계에서의 산업육성은 세부적인 사항까지 정부개입을 필요로 하였으나 시장경제질서가 정착될수록 정부의 역할은 원할 한 기업활동을 조성하는데 중점이 주어져야 한다. 그러나 농업과 농산물 가공 및 식품산업 분야 전반적인 성장에도 불구하고 원료공급의 제약과 영세구조, 이로 인한 식품산업의 취약한 경쟁력 등의 구조적인 문제 뿐 만 아니라 식량의 안보적 차원에서도 식품산업은 육성해야 할 과제들이 다수 제기되고 있다. 다만 그 역할에 있어서 정부와 지방자치단체의 역할과 기업의 역할 그리고 이 두 분야가 협력해야 할 역할분담이 명확히 인식되어야 할 것이다. 음식문화의 세계화 또한 원료공급, 제조가공, 외식산업, 식품의 표준화, 교육홍보, 인력육성 등 다양한 식품산업 육성정책의 동반 성장속에서 가능한 일이다. 이러한 점에서 현재 식품산업육성 종합대책으로 검토되어야 할 과제를 한국 음식문화의 세계화를 포함하여 다음과 같이 제시해 보고자 한다.

첫째는 전통식품산업을 포함해서 식품산업 전반에 대한 새로운 정책의 틀이 모색되어야 한다. 그동안 산지가공 및 식품위생 문제에 한정된 식품산업 육성정책의 틀은 식품 원료가 최종 수요에 이르는 각 단계별로, 즉 제조가공과 외식산업에 이르는 식품유통과정이 한 눈에 파악되고 이를 통하여 원료농산물의 수급과 가격안정을 기하고, 가공업체 및 외식업체의 부가가치

창출과 고용안정을 이루는 균형된 식품산업이 육성되도록 법령과 제도가 정비되어야 할 것이다. 아울러 새로운 식품산업 육성정책에는 식품산업의 경쟁력 제고, 외식산업의 육성, 농업과 식품산업과의 연계 강화, 기술개발과 지도자문, 전통음식의 식문화교육과 영양학적 연구, 전문인력 양성, 식품산업 통계체계의 정립, 식문화의 해외진출 및 식품산업 통합관리체계의 구축 등이 포함되어야 할 것이다.

둘째는 식품산업에 대한 관리체제 개선이다. 현재까지 정비된 전통식품의 규격과 품질인증은 일부 산업화가 가능하거나 업계의 관심품목에 한정되어 종합적인 전통식품의 규격화 및 인증제도가 활성화 되지 못하고 있다. 식문화의 계승발전과 체계적인 육성을 위해 전통식품 소재를 적극 발굴하고 이를 모두 표준규격화 함으로서 외식산업의 성장과 새로운 기술개발의 기초를 마련해 나가야 할 것이다. 아울러 품질인증 가능 업체도 적극 발굴하고 철저한 사후관리로 전반적인 전통식품의 질적 향상을 기해 나가야 할 것이다. 이를 위하여 한국식품연구원의 역할이 식품산업 육성의 중추적인 기능을 할 수 있도록 개편되어야 하며, 특히 현재의 전통식품 규격제정 및 인증, KS규격제정 및 인증 뿐 만 아니라 유기농식품의 규격제정 및 인증 등을 포함한 전반적인 식품 규격과 품질문제 및 사후관리를 다루는 연구 지원기관의 신설 등이 조기에 검토 될 필요가 있다.

셋째는 식품산업의 과학화이다. 그동안의 산업화는 전통적인 방법에 의한 것을 강조해 왔다. 최근 발효식품에 대한 학계와 언론계의 관심과 새로운 미생물 발견을 통한 품질과 저장성 개선 등의 성과는 전통식품의 과학화를 위한 중요한 시도로 평가할 수 있겠다. 우리의 식품산업 성장은 무엇보다도 우리농산물, 우리의 전통 속에서 세계화 전략이 마련되어야 하며 이 부문에 대한 기술과 상품개발, 성능의 과학적 규명 등의 노력은 전통식품의 대량 생산 및 유통체계를 구축하게 되어 새로운 소비시장을 창출하는 밑거름이 될 것이다. 특히, 동양의학에 기초한 기능성 식품의 개발, 발효식품의 과학화와 상품성 제고 등의 노력은 식품산업의 성장과 세계화에 크게 기여할 수 있을 것으로 보인다.

넷째는 우리 전통식품에 대한 교육과 홍보의 강화이다. 특히 자라나는 세대들에 대한 식문화의 교육이 체계적으로 이루어져야 한다. 이를 위해서는 전통식품의 영양학적인 분석과 요리의 표준화 등 기초자료 정비 및 연구가 선행될 필요가 있으나 이에 대한 노력은 매우 미흡한 실정이다. 아울러 산업화와 생산업체의 경영개선을 위하여 전통식품의 개념, 생산공정, 기능성, 요리방법, 지역별 생산업체 등에 관한 정보가 소비자에게 충분히 전달될 수 있도록 홍보가 강화되어야 한다. 이에 대해서는 정부차원의 홍보도 필요하지만 무엇보다도 업계의 자율적인 노력이 선행되어야 할 것이다. 특히 해외홍보의 경우 그동안에는 주로 김치, 인삼, 삼계탕 등 개별 품목위주의 시식행사 홍보에 중점을 두었으나 이제부터는 이와 병행하여 외식산업과 한식조리사 및 식품소재산업의 동반진출이 가능하도록 식문화 홍보사업이 개편되어야 할 것이다. 최근 동남아시아의 한류는 우리 식품산업의 해외 진출에 결정적 기회로 작용하고 있으므로 이를 최대한 활용하기 위한 전통식품의 표준화와 홍보전략을 개발하여 지속적으로 추진되어야 할 것이다. 아울러 우리 농산물로 가공된 일반 식품에 대한 차별적 홍보 등의 우대 방안도 필요할 것이다.

다섯째, 식품산업에 대한 지방자치단체의 역할 증대이다. 국내외 관광산업의 중심에는 음식문화가 자리 잡고 있다. 최근 지방자치제도의 정착과 더불어 다수의 지방축제가 개최되고 지역경제의 활력증대를 위해 특산물 가공 및 음식축제를 활용하는 사례가 늘고 있다. 소비자에게 오감으로 맛볼 수 있는 품격 있는 향토 전통음식을 활용할 수 있도록 보다 체계적인 연구와 서비스 개선방안이 마련될 필요가 있다.

여섯째, 원료의 안정적 공급을 위한 원료생산자 역할이다. 식품의 가공과 외식산업 경영의 성패는 원료부담 경감에 있다고 해도 과언이 아니다. 농업·농촌종합대책에 제시된 농업과 식품산업과의 연계강화라는 대책의 내면에는 원료농산물 생산자와 가공 및 외식산업 경영자간의 상생을 모색하는 방안을 찾고자 하는 것이다. 농산물 소비시장의 주도권이 개방화로 공급자에서 소비자로 전환되는 시장상황의 변화를 고려할 때 안정된 가격에 안정된

공급, 그리고 품질에 대한 신뢰를 바탕으로 우리 농산물이 사용될 수 있도록 공급자 측면의 노력이 선행되어야 할 것이다. 전처리 산업 등 산지유통의 활성화와 가공 및 외식자재의 규격화, 표준화 등 유통 효율성을 기할 수 있는 제도적 장치도 마련되어야 할 것이다. 아울러 식품제조·가공 및 외식 업체에서도 단기적인 이익을 위한 저가수입 식자재 사용보다 안정적 공급에 중점을 둔 국내농업과의 네트워크 구축에 중점을 둔 구매 관행을 정착시켜 나가야 할 것이다.

마지막으로 가공 및 한식외식산업의 전문성과 경영능력 제고이다. 시장에서의 경쟁조건을 개선하기 위해서는 제품의 제조·가공기술과 효율적인 생산체제 운영, 그리고 유통망 구축이다. 아울러 성공조건으로서의 경쟁 제품과의 차별화와 수시로 변화하는 소비자의 마음을 사로잡는 제품개발과 마케팅은 전통식품산업 업계에도 예외는 아니다. 특히, 안전성에 대한 소비자의 요구를 고려할 때 우수농산물관리제도(GAP), 식품위해요소중점 관리기준(HACCP), 이력추적관리제도(Traceability) 등 식품안전성 관리제도와 새로 도입예정인 ISO 22000의 적용도 적극 검토되어야 할 것이다. 이러한 문제 해결을 위한 관련 업계의 자율적인 노력과 미흡한 분야를 보완하기 위한 전문인력 양성 및 교육기회의 제공, 정부재정지원과 기술지도 등도 고려되어야 할 중요한 과제이다.

5. 결론

식품산업 그중에서도 전통식품산업은 우리의 식문화 역사이며, 발효식품을 위주로 그 우수성이 하나씩 과학적으로 입증되고 있다. 그동안 전통식품의 개념을 새로 정립하고 전통식품을 지정하여 표준규격을 제정, 산업화를 시도한 결과 다수의 전통식품이 품질인증을 획득하여 수출시장을 개척해 오고 있다. 그러나 개방의 확대로 식품시장에서 경쟁이 치열해지고 소비자의 기호도 수시로 변화 하는 등 전통식품 산업의 여건변화에 따라 이러한 변화를 어떻게 수용하여 식품산업을 성장 발전시켜 나갈 것인가에 대하여 역량을 모아야 할 시점이다. 특히 우리의 전통 음식은 그 우수성에도 불구하고

체계화 하고 보전 전수하고 이를 다시 세계화 하려는 노력들이 매우 미흡한 실정이다. 많은 선행 연구에서 제시하고 있듯이 전통음식의 발굴과 체계적 관리, 향토음식과 연계한 산업화, 전통음식의 표준화, 전통음식문화에 대한 역사성, 예절, 조리 영양 등에 대한 연구와 교육기회 확대, 전통음식 조리사 양성과 보수교육실시, 한식 외식업의 경영 개선 및 해외진출을 위한 현지화 등이 주요과제로 제기되고 있다. 이와 같이 한국 음식의 세계화는 우선 내부적인 한국음식의 체계적인 육성정책이 마련되어야 하고 이러한 가운데 국산원료의 안정적 공급, 조리방법, 소재산업, 외식기업의 동반진출이 모색되어야 할 것이다.

이를 위해서는 정부와 지방자치단체의 지원도 필요하지만 학계와 연구기관의 지속적인 관심과 업계 스스로의 노력이 선행되어야 할 것이다. 아울러 원료를 생산하는 농업부문과 이를 원료로 음식문화를 창조해가는 제조·가공업체 및 외식업체 상호간 협력이 구축되어야 소비자의 신뢰를 확보할 수 있고, 지속적인 성장도 이를 수 있을 것이다. 이런 모든 분야에 각자의 역할이 충실하게 수행되어야 하지만 여러 현안 과제에 비추어 볼 때 이러한 식품산업에 대한 다양한 가치를 공유하고 식품산업 육성을 위한 종합적인 정부 정책과 법령의 뒷받침이 무엇보다 우선되어야 할 것으로 보인다.