

國內 穀物加工食品의 流通現況과 改善方向

具 千 書

<단국대학교 농대 농업경제학과 교수>

<차 례>

1. 서 론
2. 곡물가공식품의 발달과 유통
3. 소맥가공품과 그 유통
 - 2) 소맥분의 유통, 1) 면류의 유통
4. 옥수수 가공품과 그 유통
 - 1) 전분의 유통, 2) 전분당의 유통
5. 대두가공품과 그 유통
 - 1) 장류의 생산과 그 유통
 - 2) 두부의 생산과 그 유통
6. 쌀 가공품과 그 유통
7. 결 론

4. 옥수수 加工品과 그 流通

옥수수는 小麥, 쌀등과 함께 世界 3大穀物 중의 하나이다. 1986年 世界 옥수수의 推定生産量은 482百萬%이며 이는 1985年 生産量 보다 24百萬%이 增加된 量이다.

소련, 브라질, 알젠탄 및 구라파 여러나라에서는 옥수수가 대부분 飼料用 혹은 工業用으로 쓰이고 있으나 멕시코를 包含하는 中央 아프리카 여러나라 태국을 제외한 東南亞 여

러나라, 나이지리아, 탄자니아, 남아프리카등의 아프리카諸國 및 中共에서는 대부분이 主食으로 利用되고 있다.¹⁾

이 옥수수가 우리나라에 傳來된 것은 高句麗 末葉에 元軍에 의해서 되었다고 하나.²⁾ 이는 콜럼브스가 美大陸을 發見하고 이곳에서 구라파에 옥수수, 감자, 담배 등을 전한 때보다 더 빠른 時期이므로 確實하지는 않다. 다만 美國의 찰옥수수가 中國에서 由來되었다는 說도 있어³⁾ 그 說을 否定할 수만은 없다. 이와 같이 우리나라에 옥수수가 전래된 것은 매우 오래된 일이며, 이 옥수수는 우리나라에서는 주로 食用으로 쓰였었다.

우리나라의 옥수수生産量은 1965년에는 4萬%에 不週하던 것이 1986년에는 113千%으로 2.8배 增加하였고 輸入量은 1965年の 67千%에서 3,696千%으로 55배가 증대하였다. 이와 같이 옥수수의 需要가 增大한 原因은 飼料用과 工業用 需要가 擴大된데 基因한다.

表 9를 보아 알 수 있듯이 우리가 일반적으로 알고 있는 바와는 달리 옥수수는 사료용뿐 아니라 澱粉用 및 玉粉用으로 972千%이나 使

1) 具千書, 金成坤, 金乙祥, 韓國의 玉粉工業에 關한 研究, 1987. p.4.
 2) 野寺二即, 朝鮮의 風土と國土計劃, 1938.
 3) Alexander, D.E., R.G., Creech, In Corn and Corn Improvement, 1977.

〈表 9〉 옥수수 生産·輸入 및 用途別 使用量

單位：千%

年度	生産量	輸入量	計	用途別使用量		
				飼料用	玉粉用	澱粉用
1965	40	67	—	—	—	—
1970	68	284	—	—	—	—
1975	54	532	589	393	110	86
1980	154	2,234	2,401	2,028	43	330
1985	132	3,035	3,199	2,389	108	702
1986	113	3,696	N.A	N.A	169	803

資料：農林水産部，韓國옥수수加工協會

用되고 있음을 알 수가 있다. 이곳에서는 澱粉과 그 2次製品인 澱粉糖에 대하여 調査整理 코져 한다.

(1) 澱粉의 流通

澱粉은 植物에 의하여 生成되는 高分子 化合物로 葡萄糖을 많이 結合한 多糖類의 一種이다. 이는 食品資源으로서 重要한 位置를 차지하고 있을 뿐 아니라 織物糊, 製紙싸이징, 製藥等 여러 分野에서 廣範圍하게 쓰이고 있으며 石油代用材로서도 脚光을 받고 있다.

澱粉을 人類가 使用하기 시작한 것은 數千年前의 일로 推定되나 工業的으로 體系化한 것은 近世에 이르러는 것으로 짐작된다. 澱粉의

主要原料는 옥수수, 수수, 小麥, 쌀, 감자, 고구마등이다.⁴⁾ 이 밖에도 칩뿌리, 고사리뿌리, 산마, 녹두 등에서도 전분이 채취되어 이용되고 있으며 최근에 와서는 도토리, 카사바 등의 澱粉도 流通되고 있다. 그 결과 전분 去來額이 이미 2千億원을 넘어섰으며 머지않아 3千억원대를 넘어설 것으로 보인다.

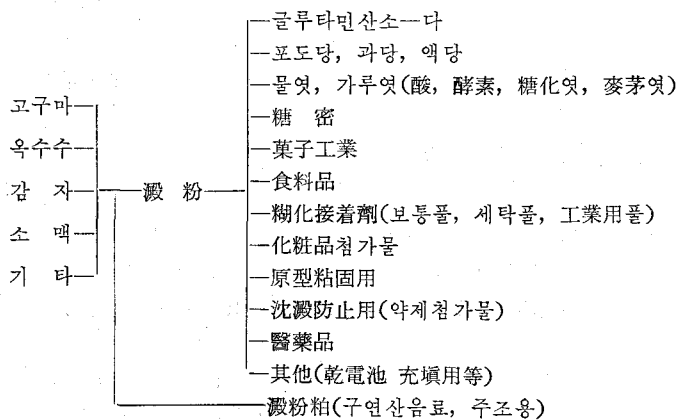
우리나라에서 澱粉工業이 本格的인 企業으로 出發한 것은 약 35年前 濟州島가 그 發祥地가 되고 있는데 8·15解放 이전까지는 대부분 日人所有였던 7個工場에서 小規模로 加工되었으나 그 製品은 國內보다는 日本市場에 거의 全量이 流出되었다. 解放 이후에는 國內食糧을 供給하기 위해서 고구마가 活用되어 工業用으로 쓸 고구마의 確保가 어려워 澱粉工業은 沈滯하게 되었다.

그러나 점차 國內 澱粉需要가 增加함에 따라서 오히려 전분 不足分을 輸入할 수 밖에 없게 되었다. 1958년에 ICA援助資金 80萬弗을 財源으로 새로운 澱粉施設이 導入 建設되면서 각 지방에 수많은 澱粉工場이 서게되어 1967年 6月에는 大小規模 125個 工場이 稼動되었었다.⁵⁾ 현재 전국에는 약 180個 業體가 있다.

(가) 用途

澱粉은 비교적 값이 싸고 特異한 物理化學

〈그림 2〉 澱粉工業 前後方 關聯產業圖



4) 具千書, 옥수수 加工産業에 關한 調査研究, 檀大, 食糧開發研究所, 1983. 12. pp. 1~2.

5) 韓國生産性本部, 農水産物處理加工工業 實態 調査 科學技術處, 1967. p. 55.

의 特性을 가지고 있기 때문에 그 用途가 매우 多樣하여 현재 약 2000餘種의 用途에 使用되고 있는데도 해를 거듭할 수록 새로운 製品 및 用途가 개발되고 있어 澱粉의 需要는 앞으로 더욱 擴大·開發되어 갈 것으로 期待되고 있다.

이들 澱粉의 用途를 要約 整理하면 그림 2와 같다. 즉 主成分은 食料品, 포도당·과당·액당등과 아울러 종이원료, 심지어는 그 強力한 흡습성을 이용한 1回用 기저귀에 이르기까지 그 用途가 多樣하다.

(나) 澱粉生産

澱粉은 일찍부터 생산되어 우리나라 음식속에서 비교적 중요한 位置를 차지하고 있었다. 우리나라에 겨울이 오면 정동 뒷골목에서부터 안압골 언덕배기의 뒷골목까지 차디찬 바람소리에 섞여 “메밀묵 사료! 도토리묵 사료!” 하고 메밀묵, 도토리묵 장사가 지나가던 것은 우리가 잘 기억하고 있을 것이며 잔치날에는 의례 청포묵이 상의 일부를 장식하였고 또 절에서는 이 음식이 특히 자주 이용되었다. 이와 같이 우리의 傳統的인 生活속에 澱粉加工品이 있을 뿐 아니라 매일 우리가 읽는 신문, 잡지, 마시는 소주 등에서 이 澱粉은 이제 떼려야 뗄수 없는 關係를 가지게 되었다.

그후 값싼 고구마에서 澱粉을 생산하게 되고 또 당면, 소주, 엿등 多樣한 用途가 점차적으로 開發되게 되자 澱粉生産 특히 고구마 澱粉生産은 急激하게 늘어 1965년에는 불과

15,600千%이던 것이 1969년에는 39,500千%으로 4年만에 3배가까이 증가하였다. 그러나 값싼 外産옥수수에서 澱粉이 生産되게 되고 施設도 大型化, 自動化되게 되자 相對的으로 不利한 고구마澱粉의 生産이 줄어들고 옥수수가 澱粉生産의 主宗을 이루었으며, 1986년에는 옥수수 澱粉이 524千%이나 生産되어 澱粉生産量(539千%)의 97% 内外를 占有하게 되었다. 1986年의 澱粉總生産量은 5,393百%으로 1965年 對比 30餘倍가 增大하였다.

〈表 10〉 國內의 品目別 澱粉生産量

單位：千%

年度	고구마	감자	옥수수	小麥分	計	指數
1965	15.6	—	—	—	15.6	100.0
1970	26.2	0.2	23.2	—	49.6	318.8
1975	32.6	0.8	54.1	—	87.5	562.4
1980	15.4	0.3	209.8	4.1	229.7	1,477.0
1985	18.9	1.5	453.3	0.6	474.3	3,040
1986	13.8	0.7	524.0	0.8	539.3	3,457

資料：韓國옥수수加工協會, 韓國澱粉工業協同組合

(다) 用途別 消費量

이상과 같이 옥수수澱粉의 消費가 急増한 이유는 첫째 外國産의 싼 옥수수를 現代化된 大量處理 自動施設로 加工處理하여 澱粉販賣 價格이 싸졌고 工業化가 急速度로 進行되어 多樣한 用途가 開發되었을 뿐 아니라 用途單位當 需要量이 大量化한 때문이었다. 옥수수澱粉의 用途別 消費量은 表 11과 같다.

〈表 11〉 用途別 옥수수澱粉 消費量推移

區分 年度 用途	消費量 (千%)			比率 (%)		
	1976	1981	1986	1976	1981	1986
물	28.0	72.2	136.9	33.4	30.8	26.0
포도당	13.5	29.6	49.9	16.1	12.6	9.5
과당	6.6	47.7	152.7	7.8	20.3	29.0
澱粉	8.3	19.7	185.0	9.9	8.3	35.1
	15.3	35.8		18.3	15.2	
기	12.2	30.1	2.6	14.5	12.8	0.4
計	84.0	235.0	527.1	100.0	100.0	100.0

〈表 12〉 '86年 澱粉의 用途別 販賣分佈

單位：千%

	合 計	접 착 용	제 약 용	식품공업용	맥 주 용	제 지 용	기 타
판 대 량	185.0	29.5	3.1	41.9	21.8	35.0	53.7
비 율 (%)	100.0	15.9	1.7	22.6	11.8	18.9	29.1

資料：韓國옥수수加工協會，事業報告書(1986年度)

〈表 13〉 澱粉 및 澱粉關聯製品 價格變動

單位：원

區 分	澱 粉	물 엿	포 도 糖	果 糖	玉 粉
單 位	(22kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(22kg)
1~3月	5,500~5,400	330	390~370	280	4,000~3,800
4~6月	5,000~5,400	330	390~370	280	4,000~3,800
7~9月	4,700~5,000	310	380~360	280	3,500~3,300
10~12月	4,500~5,000	300	380~360	275	3,500~3,300

資料：韓國옥수수加工協會

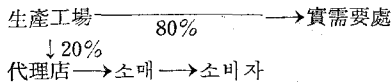
즉 高果糖 消費가 急激하게 增大하자⁶⁾ 이에 所要되는 澱粉需要가 急速度로 增大하였고 아울러 일반식품공업용, 제지용, 접착용, 맥주용 등의 工業用 需要 또한 急速度로 增大하였다.

工業用 需要의 具體的 用途別 販賣內譯은 表 12와 같다. 즉 食品工業用이 가장 많고 (22.6%) 다음이 製紙用(18.9%) 접착용(15.9%) 順이었다. 대부분의 一次加工品の 流通經路는 극히 간단한데 澱粉도 例外가 아니어서 需要者가 주로 2次加工業者이므로 그 流通體系가 간단하다.

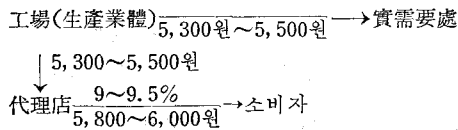
이 生産工場에서 직접 實需要者에게 供給되고 있으며 代理店을 거쳐 消費되는 것은 20%內外에 不過하다. 이와 같이 단순한 流通組織이고, 貯藏이 가능한 것일 뿐아니라 去來單位當物量이 많아 流通마진은 9~9.5% 밖에 안된다.

최근에 와서는 종래 澱粉을 使用하던 부분에 옥수수粉(玉粉)의 使用이 增加되었는데 이는 玉粉加工技術이 發達되었기 때문이다. 그 때문에 玉粉과 市場에서 競爭해야하는 負擔을 안게 되었다.⁷⁾ 1986年度の 澱粉 및 澱粉關聯製品의 價格變動을 보면 表 13와 같다.

〈그림 3〉 澱粉流通體系



〈그림 4〉 澱粉 단계별 margin



註：옥수수전분 기준(22kg/包)
業體間의 과다경쟁으로 때로는 工場渡價格이 上記金額을 훨씬 밑도는 경우도 종종 있음.

그림 2를 보아 알 수 있듯이 80%의 生産物

(2) 澱粉糖의 流通

澱粉加工品은 엿, 종이, 금형등 2,000여종에 달하나 최근에 와서 頭角을 나타내고 있는 것이 澱粉糖이다.⁸⁾ 澱粉糖이란 물엿, 가루엿, 葡萄糖, 異性化糖 및 澱粉糖 알콜등 광범위한 製品들이 이에 包含되는데 최근 加工方式의 改善, 技術革新 등을 통한 새로운 製品의 開發과 利用分野의 擴充으로 매우 오래된 製品이면서도 새롭게 注目을 끌기 시작하였다.

雪糖과 같은 糖도와 꿀맛과 같은 特殊한 맛

6) 具千書, 澱粉糖工業에 관한 研究, 1985.2. pp. 92~96.

7) 구천서, 김성곤, 김을상(1987.2) 前揭書,

8) 具千書, 1983.12. 前揭書, pp. 31~32.

그리고 獨特한 物性을 가졌으면서도 價格이 競爭商品인 설탕보다 싸기 때문에 美國과 같은 先進國에 있어서는 澱粉糖을 300萬톤 이상 消費하고 있다. 현재 이 製品은 製藥, 飲料, 醫療, 一般家庭用 및 工業用으로 使用되고 있어서 우리가 常識的으로 알고 있는 使用範圍를 훨씬 벗어나 우리 生活의 각 부문에 깊숙하게 侵透되고 있다.⁹⁾

1986년에 消費된 옥수수澱粉 527千%의 64.5%인 339.5千%가 물엿, 포도당 및 果糖 生産에 使用되었다. 우리나라에서 현재 稼動하고 있는 주요 澱粉糖業體로는 味元, 鮮一, 豊進, 芳一, 斗山, 新韓 등이 있으며, 이들 이외에도 옥수수 加工業體 傘下에 들어있지 않은 金城, 南昌 등이 있다. 主要會社別 年度別 물엿 生産量은 表 14과 같다.

〈表 14〉 會社別 물엿 生産量추세(單位: 千%)

年度	合計	味元	鮮一	豊進	斗山	新韓	芳一	其他
1976	28.3	1.1	2.5	6.0	6.5	8.6	0.5	3.1
1980	69.8	16.0	13.0	12.8	6.8	14.6	5.2	1.4
1983	100.6	28.9	17.0	17.7	10.4	19.2	7.5	—
1986	136.9	36.6	23.2	20.5	16.1	17.6	22.9	—

資料: 한국옥수수가공업회

이 밖에도 서울에 4個所, 부산에 5個所, 京畿 28個所 강원 35, 忠北 7, 忠南 10, 全北 14, 全南 12, 慶北 41, 경남 9個所등 여러 업체가 있으나 대부분 年 2%에서 큰 것이 200% 生産 정도의 小規模生産實績 밖에는 올리지 못하는 小規模의 것이다. 例外的으로 年 300%을 넘는 生産 實績을 올리는 곳도 있다.

〈表 15〉 會社別 果糖시럽 生産量추세(單位: 千%)

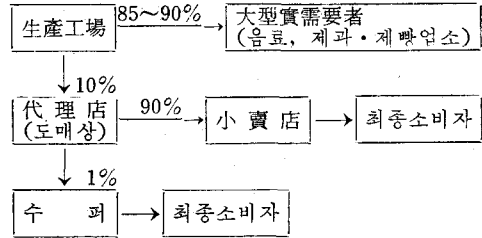
年度	合計	味元	鮮一	豊進	斗山	력키	신제분
1976	8.2	5.5	0.5	0.6	0.6	1.0	—
1980	24.8	8.7	10.5	3.6	—	2.0	—
1983	104.9	39.6	39.4	16.3	6.9	NA	2.8
1986	152.7	48.0	57.7	23.7	23.3	NA	—

資料: 한국옥수수가공업회.

9) 具千書, 澱粉糖工業에 관한 研究, 1985.2. pp. 1~3.

澱粉糖의 流通經路는 加工用원료 혹은 大規模 消費處에서 주로 使用하므로 극히 簡單하다. 즉 澱粉糖의 85~90%는 實需要者인 製造工場 혹은 大型 製藥業者에게 生産業體에서 直接供給되며, 中間에 業者가 介在하지 않는다. 나머지 10% 内外는 代理店(혹은 都賣商)을 통해서 일반 小賣商과 수퍼에 供給된다. 總流通量중 수퍼取扱量은 1~2%에 不遇하다.

〈그림 5〉 澱粉糖의 流通經路



그러나 옛의 流通은 大規模 生産工場인 경우는 澱粉糖과 別반 다를바 없으나 小規模業者인 경우는 散賣商이 직접 와서 가져가거나 아니면 生産者가 직접 地方에 있는 都賣商에 넘기는 등 會社의 生産規模, 地域與件, 옛의 種類 등에 따라 相異하기 때문에 이를 어떤 패턴에 간단하게 整理·說明하기는 어렵다.

5. 大豆加工品과 그 流通

콩은 아시아 極東 地域이 原産으로 中國 東北地方에서 華北에 걸친 地域으로 추측된다. 中國에서는 콩을 오곡중의 하나로 꼽고 있으며, 재배되기 시작하는 4000年前 쯤으로 보인다. 우리나라에는 三國時代 초기(BC 1世紀初)부터 재배되었다는 기록이 있다.

콩은 食用 및 工業用으로 널리 쓰이고 있으며 子實은 蛋白質 및 脂肪이 豊富하다. 콩은 우리 民族의 食生活에 있어서 매우 중요한 位置를 占有하고 있으며 이는 우리 民族의 매우 중요한 蛋白質 供給源이 되어 왔다.

콩에는 水分 8.6%, 蛋白質 40%, 脂肪 18%, 섬유 3.5%, 灰分 4.6%, 펙토산 4.4%, 당분 7% 등이 함유되어 있는 것이 보통이나 品種

別로 그 成分構成에는 약간의 差異를 볼 수가 있다.

우리나라의 大豆需要는 빠른 速度로 增大하고 있다. 그러나 國內生産은 계속 減少하고 있는데 그 이유는 값싼 外國産 大豆의 導入으로 收益性이 낮은데다 고추, 마늘, 落花生, 참깨 등 競争作物의 需要擴大로 農地가 他作物生産에 轉用되었기 때문이었다.

〈表 16〉 大豆의 國內生産 및 輸入 (單位:千%)

年度	區分	공需要量	공生産量	공導入量	自給率
1965		163	163	—	100.0
1970		266	229	36	86.1
1975		372	319	61	85.8
1980		733	257	417	35.1
1985		1,119	234	885	20.9
1986		1,143	199	944	17.4

資料: 農林水産部 糧政局.

콩은 1960年만 하더라도 總食用의 77%가 純食用으로 쓰이고 나머지 23%가 加工食用으로 쓰이던 것이 1983년에는 總食用의 66%가 加工食用으로 쓰이고 나머지 34%가 純食用으로 쓰여 純食用의 比重이 현저히 減少하고 있는 실정이다.

(1) 醬類의 生産과 그 流通

大豆의 加工중 醱酵性 加工에 속하는 것이 醬類로서 간장, 된장, 고추장이 主流를 이루고 있다. 醬類가 언제부터 生産되기 시작하였는지는 확실하지 않으나, 그 歷史는 매우 오래된 것으로 추측되고 있다.

世界에는 크게 醬油圈과 魚醬圈이 있는데¹⁰⁾ 大豆를 主宗으로 한 장류는 東洋 3國(韓·中日)이 中心이 되어 生産 消費되고 있으며, 魚醬은 주로 東南亞가 中心이 되고 있다. 우리나라에서도 “멸장”이라 하여 도서 地方과 南海岸지대에서 만들어 쓰고 있는데, 멸치젓을 담가 생것국을 떠내고 나머지에 물과 소금을 넣고 달여서 깨끗하게 바쳐서 쓰고 있다.

10) 石毛直道 編著, 世界の 食事文化, ドメス出版, 昭和 58年 p.171.

醬類加工事業의 企業化는 1930年경으로 보이며 그 供給比率는 대체로 간장 30%, 된장 17%, 고추장 29% 내외이다.¹¹⁾

經濟企劃院「鑛工業統計調查報告書」에 의하면 事業體數는 全國에 87個所, 總施設能力 1일 404%이며, 평균 從業員數 18人으로, 9人인 豆腐加工業보다는 더 많으나 穀物加工業중 가장 零細한 業種에 속하며, 家內手工業의인 規模의 業種으로 政府는 이 부문에 大企業이 침투못하도록 막고 있다.

이와 같이 加工業의 規模가 작고 또 消費地도 分散되어 있어서 生産工場도 消費地에 分散되어 있다. 製品은 內需爲主이나 生産物중 3~4%가 輸出되고 있는데 간장 波動 이후 해외교포들간에 韓國産 간장 기피현상이 일어나 한 때는 苦戰을 면하지 못했었다.

(가) 流通 現況

製品이 주로 東洋式 食生活 특히 米食과 잘 結合되는 것으로 主(需要)對象은 內國人이며, 따라서 製品販賣對象 市場은 內需와 해외교포 그리고 海外就業근로자가 그 主對象이 된다. 他製品과 다른 特徵은 이 製品은 注文販賣가 24.1%나 된다는 點이다.¹²⁾

이는 물론 전체 業體의 50%를 약간 넘는 大韓醬類工業協同組合 산하 會社의 예에 지나지 않으나 非組合員 業體들도 비슷한 수준이 아닐까 生覺된다. 製造工場이 消費地에 分散되어 있고 대체로 規模가 작아 流通構造는 비교적 간단하다.

특히 最近에 와서는 製造工場에서 직접 大規模消費業體에 販賣하는 比率이 늘어 그 比率은 30~35%나 되며 代理店을 통해 직접 消費者에게 판매하는 比率도 增加하여 이것 역시 30~35%에 달하고 있어서 他製品에서 일반적으로 볼 수 있는 바와 같이 製造業體—都賣—消費者의 經路로 流通되는 것은 20% 不過하다.

大規模業體로서 販賣의 경우 18/짜리 간장통에 담아서 販賣하고 나중에 통을 回收함으

11) 農漁村開發公社(1982) 前掲書 p.313.

12) 農漁村開發公社 前掲書, p.324.

〈表 18〉 醬類需給現況(추정)

單位: 千kl, %

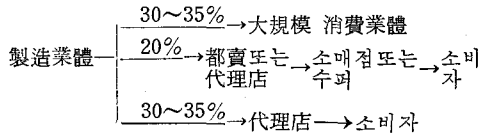
年 度	區 分	간 장		된 장			고 추 장			
		需 要	工場供給	家庭供給	需 要	工場供給	家庭供給	需 要	工場供給	家庭供給
1981		398	109	289	283	51	232	141	36	106
1982		406	115	291	287	55	232	143	36	108
1983		394	109	284	274	55	220	139	36	103
1984		400	110	290	263	54	208	139	36	103
1985		404	108	297	276	46	229	142	33	109

資料: 大韓醬類工業協同組合.

註: 家庭供給이란 家庭 및 其他 供給임.

로서 包裝費用을 節約하고 있다. 市中에 流通되는 包裝單位는 주로 0.9l짜리와 0.45l짜리로 이것이 最少單位이다.

〈그림 6〉 醬類의 流通經路



(4) 流通上의 問題點

1985年 7月 2日 매스컴에서 간장을 合成해서 만들어 판매하고 있는 會社가 있다고 發表한 후 약 3個月間 매스컴과 消費者團體 등에서 이 문제를 크게 다루어 양조業界는 큰 홍역을 치렀으며 특히 해외교포를 對象으로 수출되던 간장수출이 큰 打擊을 입었다.

그후 그 상처는 많이 가시긴 하였으나 완전히 없어진 것은 아니다. 간장·된장·고추장 등은 우리 生活의 基本이 되는 食品이며 혹시나 이 제품들이 不良化된다면 國民健康에 미치는 害毒은 매우 클 것이다.

앞으로 점점 더 市場이 自由化되고 이에 對應하여 우리 製品의 品質도 多樣化·高級化되어야 할 뿐 아니라 신용의 提高에도 힘써야 할 것이다.

지난 9月末 仁川에 韓·日 合作工場이 設立되어 全自動施設로 日本式된장인 「미소」를 생산하게 될 것이라 한다. 앞으로 醬類生産은 國際化되고 경쟁이 加熱되며, 또 消費者의 水準이 높아진다는 點을 감안하여 規格을 정하고 이를 보증하는 등의 조치가 강구되어야 할

것이다.

(2) 두부의 生産과 그 流通

우리들에게는 오랜 傳統食品인 두부가 최근 西歐에서 크게 關心의 對象이 되고 또 그 需要가 急速度로 增大하고 있는 것은 콩이 갖는 여러가지 長點때문이다. 앞서 說明한 醬類와는 달리 두부는 非酸酵性 大豆加工品이다. 이 部類에 속하는 加工品에는 두부류, 豆乳, 製油 및 分離蛋白加工品(Soy-protein concentrate) 등을 들 수가 있다.

현재 우리나라의 두부生産業體는 200個所 내외로서 平均 從業員數는 9名으로 穀物加工部門중 가장 零細하며 稼動率은 80% 내외로서 비교적 良好한 편이나¹³⁾ 이는 全體의 平均 경향치로 地域에 따라 競爭이 치열한 곳이 있는가 하면 그렇지 않은 곳도 있어 一律적으로 말하기는 어렵다.

그간 도시화의 進진, 品目の 多樣化, 製造技術의 向上等으로 澱粉이나 製麵(특히 라면) 등에는 미치지 못하나 1971~'81年 사이에 生産增加量이 6배나 되는 놀라운 成長을 이룩하였다. 현재 生産되고 있는 種類는 硬두부, 연두부, 순두부 및 해초두부등이나 아직도 硬두부가 그 主宗을 이루고 있다.

(가) 流通 經路

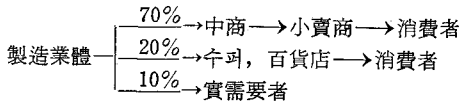
대부분의 加工品과는 달리 두부는 쉽게 상하고 또한 體質이 약하여 流通經路가 극히 單純하다. 즉 대부분의 製品이 製造工場에서 배

13) 經濟企劃院, 前掲書, 1982.

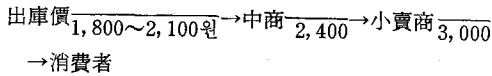
달원에 의해서 직접 대규모 소비자나 小賣商에게 配達되고 있다.

出庫價는 業體에 따라 一定하지 않으나 中商이 2,400원에 小賣商에게 配達하게 되면 小賣商은 이를 모당(한판 7.2kg, 15모 기준) 200원 즉 3,000원에 小賣한다. 中商을 통하여 流通되는 것이 약 70%, 수퍼와 百貨店이 20%, 實需要者에게 直接配達되는 것이 약 10%이며 小賣店에서 反品の 예는 흔하지 않다.

〈그림 7〉 두부의 流通經路



〈그림 8〉 두부의 流通마진



6. 쌀 加工品과 그 流通

쌀은 우리의 主食이며, 우리나라 穀類의 王座를 차지하고 있다. 이와 같이 쌀이 주요한 穀物인 만큼 그 加工品도 多樣할 것으로 生覺하기 쉬우나 實際로는 그렇지 못하다.

쌀의 加工品중 第1인 것은 떡이고 다음이 술이나, 이곳에서는 酒類에 대한 것은 다루지 않으려 한다.

우리나라는 古來로 時食이라 하여 정초의 흰떡, 인절미, 대보름에는 약식, 삭일에는 송편 등 12個月의 매월 절후에 맞추어 時食으로 떡을 하여 먹는 습속이 있었다. 그리고 地域에 따라서는 적은 그릇에 떡을 만들어 이를 팔러 다니는 “떡장수”들이 있었으며 아직도 地方行事 때 이들을 볼 수가 있다.

그러나 떡을 파는 전문점으로서 正式으로 가게를 차린 것은 6·25 이후 신신백화점에서 韓國茶菓店을 개점한 것이 그 始初가 아닌가 한다.¹⁴⁾ 그후 마을마다 있었던 방아집(고추가

루, 떡가루)에서 정초에 흰떡을 샅을 받고 만들어주기 시작하였고 최근에는 專門인 떡 생산업체가 나타나기 시작하였는데 그 形態中の 하나는 흰떡을 만들어 小規模 떡볶기집에 配達하여 주는 것으로 鍾路에 있는 “福떡방”은 代表的인 것이며, 최근들어 이와 유사한 業體들이 점차 늘어가고 있다. 1963년에 開店한 福떡방은 事業이 번창하면서 1978년에 工場을 시작하여 店舖와 工場의 二元體制로 들어갔다.

(1) 種類

현재 韓菓店에서 販賣되고 있는 떡의 種類는 다양하며 이를 열거하여 보면 인절미, 계피떡, 송편, 꿀떡, 팔시루떡, 경단, 인절미, 쪽버무리, 유과등 뿐 아니라 한 가게안에 떡볶기, 절편, 백설기, 약과 등을 팔고 있는 곳도 있다.

流通組織은 극히 간단하며 小賣商마진은 25%내외이고 日販賣量은 점포에 따라 계절에 따라 다르며, 販賣만을 專門으로하는 小規模가게의 경우, 대체로 하루 5~10萬원의 매상을 올리고 있다.

(2) 問題點

韓菓가 洋菓와 競爭할 수 있기 위하여는 우선 原料價格問題를 克服하여야 할 것이나 값싼 輸入原料를 기초로 하는 洋菓類와는 달리 國內産의 비싼 原料만으로 生産되는 쌀 加工品の 生産原價가 높지 않을 수가 없다. 또한 製品의 多樣化, 高級化, 떡을 사가는 場所에서 만나 담소도 할 수 있는 場所로의 發展을 할 수 있도록 유도지원하여야 할 것이다.

또한 Super체인, 떡볶기집을 對象으로 流通되는 가래떡에 쌀 이외의 原料가 포함되어 맛을 떨어트리며 때로는 쌀 이외의 代用品이 50~70%나 포함되는 예가 있어 이의 品質表示를 유도하는 등 韓菓의 流通改善이 必要하다. ■

14) 李圭泰, 開化百景, 第9卷, 韓國出版公社, 1986.