

韓國의 쌀(米) 加工利用 現況과 開發展望

閔 丙 蓉*

目 次

1. 쌀(米)과 韓國人의 食生活
2. 쌀生産現況, 品種開發 및 消費量 推移
3. 쌀 關連 研究實績
4. 쌀 加工利用 現況
5. 쌀 加工食品의 開發方向과 問題點

1. 쌀(rice)과 韓國人의 食生活

벼를 新羅의 方言으로 “나락”(NARAK)이라고 불렀으며 官吏들에게 祿俸을 나락으로 주어 5~6世紀까지도 벼는 貴族이나 權勢있는 官吏階級에서만 主食으로 할수 있는 貴한 穀食으로 取扱된 것 같다.

統一新羅時代에 와서는 祭需物로 떡이 使用되었는데 가래떡, 백설기, 인절미 등 여러가지 떡이 開發되었다.

쌀은 우리의 歲時風俗과 連關되어 훌륭한 食文化를 形成하였다. 特히 季節따라 여러가지 떡을 開發하여 年中 거의 每달(月) 節事를 즐겼다.

即, 正月初日에는 흰가래떡을 만들어 純粹無垢한 敬虔心으로 떡국을 만들어 祭床에 올려 놓고 祖上님께 祭祀를 지냈고 正月 大보름(15日)에는 까마귀(烏)에게 報恩하는 뜻으로 藥食을 만들어 洞口밖에 놓아 두면서 一年내내 집안과 마을에 惡鬼가 犯接하지 않기를 빌었다. 2月 中和節(陰 2月初日)에는 上典이 奴婢에게 그들의 年令數대로 송편을 나누어 먹이면서 새해(新年) 農事를 始作하는데 手苦해

달라고 했고 3月 삼짓날(陰 3月 3日)에는 진달래 꽃으로 花煎을 부치면서 집안의 憂患을 없애고 所願成就를 비는 山祭를 올렸다고 한다. 5月端午(陰 5月 5日)에는 天中節이라하여 去皮팥(小豆) 시루떡으로 祭를 지내고 햇썩으로 버미리, 절편, 인절미를 만들어 썩의 香臭를 즐겼으며 6月 流頭(陰 6月 15日)에는 새로 나온 외(瓜)를 薦新하고 떡을 만들어 눈에 나가 龍神께 豐年을 祈願하기도 했다. 7月 七夕에는 올벼(早生水稻)를 家廟에 薦神하고 三伏(初伏, 中伏, 末伏)에는 개찰떡, 밀설기, 주악 등을 해 먹었으며 8月 한가위 即 秋夕(陰 8月 15日)에는 햅쌀로 송편과 시루떡을 만들어 祖上님께 祭祀를 지낸다. 9月 重陽節(陰 9月 9日)에는 秋夕祭祀를 모시지 않는 家門에서는 祖上님께 祀事를 지내며 菊花의 季節이라 菊花煎을 만들어 祭祀床을 돋보이게 한다. 10月에는 가을 告祀日을 擇하여 붉은 팥시루떡을 만들어 집안에 厄運이 없어지고 幸運이 오도록 神靈님께 비는 風習이 傳해지고 있다. 冬至날(陰 12月 21日 ~23日)에는 팥죽(小豆)을 끓이고 찹쌀경단(糯米瓊團)을 넣어 自己나이 數만큼 瓊團을 먹어야 한살 나이를 더 먹게 된다고 생각하는 風習이 있다. 설달 그믐날(大晦日) (陰 12月 末

*農化學技術士 韓國開發研究院研究部長

日)에는 시루떡과 井華水를 올려 놓고 告祀를 지내면서 送舊迎新의 禮를 갖추어 새해도 온 집안에 萬福이 가득하기를 빌었다. 歲時風俗의 行事に 맞추어 여러가지 떡을 해먹는 風習을 表 1에서는 韓國의 內容을 表記하였고 表 2에는 日本國의 것을 表記하여 比較해 보았는데 兩國의 風俗에 답은데가 많다고 생각된다.

2. 쌀(米) 生産現況, 品種開發 및 消費推移

옛날이나 지금이나 쌀의 生産에는 優秀한 品種과 논(畝)의 基盤造成 그리고 栽培技術이 發達되어야 하나 韓國에서는 쌀의 自給達成이 至

上의 命題였든 '70年代初半까지도 그 當詩의 쌀 生産與件으로 보아 韓國國民의 主食인 쌀을 劃期的으로 增産할 수 있는 方途를 發見하지 못했다.(表 3參照)

1960年代初부터 새로운 育種方法을 構想하게 되었고 1965年頃부터 從來의 一般型 品種間의 近緣 交配育種에서 育種素材가 多樣하고 一般型과 遺傳的 背景이 매우 다른 Indica型 品種을 育種材料로 利用하는 遠緣交雜 育種으로 果敢한 轉換된 研究開發로 耐病性和 多收性이 兼備된 統一品種을 1971年에 開發 成功하였다. 이 品種은 既存의 栽培品種인 一般型 品種에 比하여 30%가 增收되었다.

1990年代初, 當時로서는 이 新品種의 收量性

〈表 1〉 歲時風俗과 떡

月 別	정월(正月)	이월(二月)	삼월(三月)	사월(四月)
節 事	설날, 대보름	中和節	삼진달(重三節)	觀燈節
떡 類	흰가래떡, 약식	송 편	진달래 花煎	榆葉餅
意 義	純粹無垢心 까마귀에 報恩	下人들을 激勵	所願成就 山 祭	釋迦誕生祝祭
月 別	오월(五月)	유월(六月)	칠월(七月)	팔월(八月)
節 事	端午節(天中節)	流 頭	七 夕	한가위(秋夕)
떡 類	去皮팥시루떡, 송편, 버무리, 죽떡, 수리 취떡	새로나온외+떡	올벼를 薦新	햇쌀 송편
意 義		龍神께 豐年祈願	家廟에 祭祀	祖上님께 祭事
月 別	구월(九月)	시월(十月)	동지달(十一月)	선월(十二月)
節 事	重陽節	告祀日	동지(冬至)	선달그믐날(大海日)
떡 類	菊花煎	팥시루떡	팥죽·瓊團	시루떡, 井華水
意 義	祖上님께 祭祀	幸運을 神靈님께빚	厄運惡鬼를 쫓는다.	送舊迎新 萬福來

〈表 2〉 歲時風俗과 떡(日本)

餅 名	正月餅(鏡餅)	小正月餅	初 午 餅	涅槃餅	菱 餅	春分餅	明神餅
關聯風俗	正月名節	正 月 滿 月 節	午 日	釋迦忌日祭	菱形, 3色 (紅綠白)	佛 教 彼 岸 會	釋迦誕生 日 祝祭
行事月日	1月 1日	1月 15日	2月 午日	2月 15日	陰3月 3日		陰4月 8日
端午餅	八八夜餅 (逢 餅)	齒固餅	地藏祝餅	半夏餅	墓場清掃餅	盆 餅	八朔餅
端午節	播 種		地藏菩薩	半夏藥草	省 墓	孟蘭盆會盆踊	新穀秋收
5月 5日	5月 上旬		6月 1日		夏至→11日	7月 7日	8月 1日
重陽節餅	栗名月餅 一名 豆名月餅	明神祝祭餅	穀神餅 五穀神(倉 穀魂神)	天狗餅 天狗祭	神迎接餅 神迎接祭	山神餅 山神祭	芋名月餅 芋枝廟利用
陰9月 9日	9月 13日	9月 19日	10月 10日	10月 20日	11月 1日	12月 12日	陰8月 15日

〈表 3〉年代別 쌀 生産現況

年度區分	項目	栽培面積	平均水量 (kg/10a)	總生産量 (1,000石)
1956~'60		1,116(100)	265	20,455(100)
1961~'65		1,168(104.7)	302	24,479(119)
1966~'70		1,188(106.5)	312	25,799(126)
1971~'75		1,182(105.9)	357	29,361(143)
1976~'80		1,213(108.7)	464	39,014(190)
1981~'85		1,213(108.7)	443	37,319(182)
1986~'91		1,242(113.3)	456	39,361(192)

513 kg/10a 水準은 實로 驚異的인 數字가 아닐수 없었고 쌀 增産에 새로운 希望을 가질 수 있었다.(表 4 參照)

〈表 4〉育成水稻品種의 年代別 收量性

區分 (品 種)	年代別收量性(kg/10a)				
	1960	1970	1980	1985	1990
一般型	385 (100)	398 (103)	451 (117)	493 (128)	534 (139)
統一型		513 (100)	543 (106)	605 (118)	

이와같이 多收性 統一型 品種의 繼續的인 開發과 迅速한 擴大 普及으로 1974 年에는 쌀 3,000 萬石을 生産하여 韓國은 쌀의 自給을 이루게 되었고 1977 年에는 4,000 萬石을 突破하여 韓國의 綠色革命을 成功시키게 되었다. 10a 當 全國平均 收量이 494 kg 로 單位面積當 世界最高記錄을 樹立하기도 했다.

1971 年 統一品種의 開發을 始作으로 1986 年 까지 16 年 동안에 育成된 40 個의 統一品種은 '70 年代 쌀 自給에 크게 貢獻하였지만 消費者의 良質米選好 때문에 韓國에서의 栽培的 價値는 사라져 가고 있으나 이 品種의 特性은 앞으로 韓國뿐만 아니라 國際적으로 多收性 水稻品種開發에 貴重한 遺傳源으로 널리 活用될 것이다.

近來 韓國國民의 所得水準向上에 따른 良質米 要求가 急増되고 있으면서 國民一人當 年間 쌀 消費量도 1979 年의 135.6 kg 에서 1991 年에는

116.1 kg 로 크게 減少되었으며 2000 年代에는 더욱 낮아져 100 kg 內外로 減少될 것으로 推定되고 있다.(表 5 參照)

〈表 5〉韓國民 1 人當 1 年間米, 大麥·小麥 消費量推移 (單位:kg)

年度	1970	1980	1985	1988	1990	1991 [※]
穀類						
쌀 (米)	136.4	132.4	128.1	122.2	119.6	116.3
보리쌀(大麥)	37.3	13.9	4.6	2.0	1.6	1.6
밀 (小麥)	26.1	29.4	32.1	33.9	29.8	30.9

따라서 水稻育種은 1970 年代 後半부터 消費者의 嗜好度가 높은 一般型 中心의 多收性 良質米 品種開發을 重點的으로 推進하여 46 個의 良質米를 育成普及하였다. 이들 良質米 品種들은 1960 年代까지 栽培었던 一般型品種의 特性과는 달리 統一型 品種開發에서 蓄積된 育種技術을 土臺로 短桿型, 耐倒伏性을 向上시키고 直位草型으로의 改良에 依한 光合成能力 向上으로 〈表 4〉에서 보는바와 같이 統一型 水準으로 增産시켜 지난 11 年동안 多收性 統一型 品種栽培面積이 急減했는데도 不拘하고 安定的인 쌀의 自給과 年續豐年을 이룩하는데 主導的인 役割을 하였다.

3. 쌀 關連 研究實績

韓國國民은 쌀을 主食으로 하면서도 늘 쌀의

生産량이 不足하여 어려운 食生活を 해온 過去史가 많았다. 現代 食文化의 變遷段階라고 表現할 수 있는 時期를 筆者나름대로 食糧問題와 連聯시켜서 4段階로 區分하였다. 卽 第一期(世界二次大戰勃發時→ 1950年代): 食糧絶對不足期, 第二期(1960年代): 粉食獎勵期, 第三期(1970年代) 米穀増産 推進黨, 第4期(1980年代): 쌀 自給自足期

以上の 段階設定에는 經濟的, 社會的變遷도 考慮하였다. 各段階 期間中에 遂行한 研究實績들은 各 時期에 있었던 農業政策을 反映하고 있다고 보아진다. <表 6>에서 보는바와 같이 쌀에 關한 研究는 總 400編 程度이며 第一期에 해당하는 1960年 以前까지는 米作耕種과 育種에 關한 研究以外 쌀에 關한 研究論文은 별로 없었다고 할 수 있으나 第4期인 1980年代에 들어 와서는 全體 研究論文數의 約 40%나 차지하였고 研究 內容을 區分하여 볼때 成分 및 營養分野에 關한 것이 36%, 貯藏分野가 21%이고 加工分野가 43%를 占有하고 있지만 加工에 關한 研究內容이 主로 搗精과 炊飯特性에 關한 것이었다. 第5期에 該當될 '90年代는 剩餘米의 消費擴大를 위한 新製品 開發과 쌀을 主原料한 傳統食品에 對한 企業的 生産體系 確立에 關한 研究 그리고 炊飯自動化 및 大規模化 研究가 當面한 研究課題로 되어 있으며 加工用 쌀 品種과 食味에 關한 多角的인 研究도 要望되고 있다.

<表 6> 段階別 쌀에 研究 實績

研究分野 段階別	成分分析: 營養部門	米穀貯藏: 保管部門	加工利用: 部 門	合 計
2次大戰 第一期(1959年代)	21	4	12	37(9%)
第二期(1960年代)	35	19	33 4	87(22%)
第三期(1970年代)	46	22	47	115(29%)
第四期(1980年代)	40	40	77	157(40%)
合 計	142(36%)	85(21%)	169(43%)	396(100%)

4. 韓國의 쌀 加工利用 現況

韓國은 옛날부터 多様な 炊飯法과 調理方式에 따라 여러가지 밥類와 죽(粥)類가 있고 主食外의 加工食品으로는 떡(餅)類와 米菓(韓菓)類가 있다. 또 韓國에서는 傳統食品으로 各家庭에서 愛用되고 있는 米숫가루는 調製方法如何에 따라 間食으로서 簡便食도 되고 飲料도 될수 있는 훌륭한 飲食이다.

韓國에서 生産되는 쌀의 總量中 約5% 程度가 酒類, 製菓, 醬類, 製餅 等 主食인 밥以外의 食用途로 利用되고 있는데 그 正確한 統計를 잡을 수가 없으나 여러 資料에서 推算해 볼때 180萬石 乃至 200萬石(26萬M/T~29萬M/T)程度가 될 것으로 보고있다. 韓國의 쌀 加工食品의 大部分이 떡類와 米菓類 等 韓國의 傳統食이며 그 生産業體도 大部分이 家內工業 規模의 零細性을 벗어나지 못하고 있다.

現在 韓國에서 中小企業規模로 쌀을 主原料로 食品을 加工하고 있는 業體數는 約 120餘個 業體에서 年間 40餘萬石(58,000M/T)의 政府米를 拂下받아 米菓類, 麵類, 餅菓類, 죽(粥)類, 쌀가루(米粉) 等の 製品을 生産하고 있다. 政府米를 配定받을 수 없는 無登錄 零細 加工業體數는 全國적으로 萬個業所以上이 된다고 推定하나 正確한 統計를 잡지 못하고 있다.

酒類 및 酒精 原料用으로도 政府在庫米를 放出하고 있다. 더욱이 쌀加工食品의 製造原價 上昇을 抑制하여 消費擴大를 위해 政府在庫米의 放出價格을 破格的으로 引下하여 小麥粉과의 競爭力을 提高하였다. 年度別 政府米를 拂下받은 業體數와 供給받은 數量은 <表 7>에서 記述하였다.

市中에 販賣되고 있는 쌀加工食品의 種類도 多様하지 못하고 質的面에서도 뒤떨어지고 또 生産製造 技術上 매우 後進性을 免하지 못한 實情이었기 때문에 剩餘쌀의 合理的 消費 振作을 위해 韓國 政府當局에서는 1986年부터 關係 公共研究機關으로 하여금 쌀 消費 擴大를 위한 研究를 始作하게 하였다. 또 그때까지 法

으로 禁止 해온 傳統 酒類製造用으로 쌀을 主原料로 使用할 수 있도록 하였다. 밀가루(小麥分)나 其他 雜穀으로만 製造할 수 있었던 막걸리(濁酒)도 쌀로 빚게 許可하였고 지금까지 酒稅法으로 製造禁止시킴은 韓國傳統酒도 그 地方特產品으로 釀造 市販할 수 있게 했다. 韓國의 代表的인 民俗酒의 特徵을 <表 8>에 略記하였다.

그동안 研究開發된 새로운 쌀加工食品의 主要한 것으로는 다음과 같은 것을 列擧할 수 있다. 이러한 開發品中에는 이미 企業의 生産을 開始한 것도 있다.

<表 7> 年度別 政府米供給業體數와 使用實績

年度別	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992 (暫定)
業體數	14	16	15	15	33	75	120
使用實績(石)	13,326	81,395	156,333	105,244	12,122	221,547	400,000

(註) 濁藥酒 및 酒精用 政府米放出量은 本表에서는 包含되지 않았음.

('91 實績 54 萬石, '92(暫定) 112(萬石)

○ 쌀고기(米肉): meat analog: 쌀 30%와 大豆蛋白 70%를 混合하여 壓出成形工法으로 만든 人造肉 製品

○ 卽席 미숫가루: Instant roasted rice powder 韓國 傳統食品의 一種인 미숫가루를 現代의 感覺에 맞게 製品化한 것이다. 冷水에도 잘 溶解되므로 自動販賣機用 商品化도 可能

○ Risogurt(Lactic formented rice and soy-bean mixture): 쌀 85% 大豆蛋白 15%에 若干의 果實類를 混合하여 亂酸醱酵시킨 yoghurt 模樣의 健康食料

○ 玄米食料: 玄米 70%에 보리(麥), 大豆, 땅콩, 落花生, 등을 混合 製造한 植物性 混合, 또는 全量代替한 食빵(bread)과 곡수(麵)類等 쌀 消費增加를 위한 合理的이고 效果的인 對策이 없이는 쌀加工食品開發 만으로는 쌀在庫量을 減縮하기는 相當히 어려울 것으로 보인다. <表 9, 10>에서 보는바와 같이 2000年 糧穀年度까지 쌀 需

<表 8> 代表的인 韓國民俗酒

酒名	原料 및 酒精度	製法	酒種	技能保有者
瀉川杜鵑酒	참쌀 21% 麴子 杜鵑花	一般清酒製法 酒母 및 一般仕入, 百日熟成 안샘물(井水) 使用	藥酒 (清酒)	朴昇達(男) (忠南瀉川面 城山里)
慶州法酒	참쌀 14~18% 麴子	一般仕入 30℃ 13日間 初醱酵 (酒母) 本仕入 60日間 後醱酵	藥酒 (清酒)	襄永信(女) (慶州市校洞 崔氏)
韓山素麴酒	참쌀, 멧쌀 18% 麴子, 옛기름	一段仕入	藥酒 (清酒)	金永慎(女) 忠南韓山地方 (韓山面 虎岩里)
安東燒酒	멧쌀 35~38%	蒸溜式	燒酒 (蒸溜酒)	趙玉花(女) (安東市新安洞)
梨薑酒	멧쌀 30% 쌀보리 배, 생강	燒酒 再製	其他再製酒 (藥用燒酒)	趙鼎衡(男) (全北裡里市)

〈表 9〉韓國의 年度別 쌀 需給動向

(單位: 千M/T)

糧 穀 年 度	消 費 量		生産量	前年移越量	自給率	供給率※
	總消費量	食糧消費量				
1986	5,805	5,308	5,626	1,428	96.9	121.5
1987	5,617	5,247	5,607	1,249	99.8	122.1
1988	5,611	5,129	5,493	1,239	97.9	120.0
1989	5,602	5,145	6,053	1,121	108.1	128.1
1990	5,444	5,144	5,898	1,572	108.3	130.8

※ 供給率: (生産量+前年移越量)/消費量

資料: 農林水産部 糧政局

給狀況을 豫測할때 年末在庫는 더욱 累積되는 것으로 보고 있다. 이 資料의 內譯을 볼때 生産量の 增收에 起因되는 것은 比重이 적고 需要量の 減少로 因해 生기는 在庫米 增加가 더 많은 몫을 차지한다는 것을 알 수 있다.

〈表 10〉米穀 需給 豫測

(單位: 千M/T)

糧穀年度	1992(暫定)	1994	1996	1998	2000
供給(移越+生産)	7,470	7,934	8,357	8,860	9,815
需要(食糧+其他)	5,580	5,480	5,436	5,378	5,296
年末在庫	1,890	2,454	2,921	3,482	4,568
自給率(%)	102.3	103.5	104.6	105.6	106.8

資料: 韓國農村經濟研究院 尹皓燮 博士

(註) 自給率: 生産量/需要量×100

5. 韓國의 쌀加工食品의 開發方向과 問題點

開發方向: 쌀加工 食品開發 무엇보다 現實的인 食品消費 pattern에 附合되는 製品 爲主로 이루어져야 하며 또 現代의 生活感覺에 맞도록 利用에 簡便하면서도 隨時 願할때 買食이 可能해야 한다. 韓國 國民의 生活水準도 높아

지고 社會相도 變化하였다. 많은 都市의 젊은 夫妻의 맛벌이와 婦女子의 社會進出로 每食 食事を 반드시 家庭의 廚房에서 먹게 된다는 思考는 버려진지 오래다. 이렇게 變化된 生活環境속에서 살고 있는 요즘 사람들에 適合한 쌀加工食品의 開發이 必要하다.

饜, 라면, pizza 等 小麥粉으로 만든 食品에 訓養되어 자라고 있는 어린이와 젊은 靑少年들의 嗜好에 맞는 쌀加工食品을 開發하여 그들이 쌀 飲食을 좋아서 많이 먹게 되어야 하겠다. 옛날부터 傳來 해온 우리의 固有한 傳統食品이나 地方特産食品은 大部分이 製造工程 하나하나가 사람의 손으로 만들어지고 있기 때문에 大量生産이 안되고 製造原副材料가 季節性이 強하여 제철에만 少量씩 市中에 去來되는 實情이 므로 大概가 一般大衆이 먹고 싶을때 買食할 수 있도록 商品化된 것이 흔하지 않다.

아무리 좋은 우리의 固有食品이라해도 大衆化되지 못하면 그 製品은 商品으로서 需要를 擴大할 수 없다. 傳統食品의 企業的 大量生産이 可能하도록 機械化하고 同時에 값이 싸게 市中에 販賣되도록 해야한다. 特히 韓菓類는 製造工程이 複雜한데 機械化되지 못하고 傳來하는 家門의 技法에 따라 사람들의 손을 빌려 그 집안에 大小 名節과 祭祀때나 맛볼 수 있는 食品으로만 생각하여 왔기 때문에 量産化 되지

못했다.

韓國人の食生活에서 絶對的 地位를 차지하고 있는 (<表11> 参照) 쌀밥도 젊은 靑少年에서는 밥보다 빵이나 국수 또는 Pizza, hamburg 等 西歐式 食品을 더 愛用하는 젊은 이도 적지 않다. 現代와 같이 바쁜 生活環境下에서 자라는 靑少年들이 보다 더 쌀밥과 親熱해지게 하려면 便利하게 쌀밥을 買入할 수 있도록 retortable pouch 쌀밥, 쌀밥통조림, 凍結 乾燥쌀밥 等を 開發 普及해야 할 것이다. 이런 類의 便宜한 쌀밥이 大衆化되지 못하면 쌀밥의 領域을 西歐式 卽席食品에 의해 자꾸 자꾸 浸蝕當하여 國民 一人當 쌀 消費量은 더욱 減少될 수 밖에 없을 것이다.

<表 11> 韓國人の 主食用 食事趣向

食事時別	밥(Rice)	빵(Bread)	麵(noodle)
每食	80.1	12.8	7.3
朝食	84.5	12.2	4.5
中食	74.9	15.4	10.2
夕食	88.9	1.7	10.4

資料: 韓國食品開發研究院 1990年 研究報告
※ 表中數値는 食事類道 百分率임.

또 쌀加工食品開發에 있어 쌀만을 原料로 使用하는 食品뿐만 아니라 이미 市中에서 밀이나 옥수수 等を 主原料로 해서 만들어 낸 食品類 例를 들면 빵, 국수, macroni, castella(sponge cake) 等を 模放하거나 이들과 類似한 食品을 製造함에 있어 小麥粉이나 옥수수가루(corn flour)의 主原料의 一部 또는 全部를 쌀로 代替하는 加工品을 만들어 낼수 있는 研究開發이 必要할 것이다.

쌀加工食品을 自家消費 目的이 아니고 企業的 生産을 위해서는 生産의 量産體制가 되어야 한다. 그러기 위해서는 生産工程의 機械化는 不可缺한 일이다. 따라서 쌀加工 機械化 研究도 強化되어야 할 課題이다.

問題點

1) 韓國의 쌀값이 競合되는 小麥이나 옥수수 等 外國道入穀에 비해 2~4배나 비싸기 때문

에 쌀을 利用한 廣範圍한 加工性을 阻害하고 있다. 元來 小麥粉으로 만드는 빵과 국수類를 쌀가루로 代替해보려는 努力은 製品의 價格引上 要因이 되어 消費者의 負擔만 加重시킬뿐 쌀의 混用으로 因해 製品의 品質을 越等하게 向上시킬수도 없어 實效性이 적었다. 또 製造 工法에도 隘路點이 적지 않다는 것이다.

2) 쌀加工을 위한 施設投資가 必要하다. 쌀의 加工方法에 따라 施設投資金額이 다르겠지만 既存의 小麥粉이나 옥수수 加工製品을 生産하는 製造工程과는 다른 쌀加工用 專門機械가 發達하지 못했기 때문에 企業的 쌀加工食品 製造 設備가 困難하다는 것이다.

3) 韓國에서는 쌀가루(米粉) 形態의 商品去來가 거의 없다. 지금까지 食品加工原料로서의 小麥이나 옥수수等 穀類는 小麥粉, 玉粉 等の 가루(粉) 形態로 流通되고 있으나 쌀은 粒子形態로 去來되어 왔다. 그럼으로 米粉에 對한 製品規格도 定해 놓은 것이 없어 쌀加工 利用 多樣化에 어려움이 있다.

4) 粉食獎勵 쌀 消費抑制策으로 쌀에 對한 잘못된 先入觀을 拂拭시키기 위해 쌀이 食品 營養上 다른 穀類에 비해 劣惡한 것이 아니라 오히려 長點이 많다는 것을 國民들에게 啓蒙 指導해야 한다는 것도 當面한 問題點으로 꼽을 수 있다. 韓國에 있어서 쌀 生産은 韓國農業 所得源의 56.4% 農家所得의 34.1%를 占有하고 있고 韓國의 氣候風土下에서는 米作을 代替할 作目이 없는 만큼 쌀의 合理的 消費 擴大策을 韓國農政에 反影하지 않을 수 없다고 보아 앞으로 韓國에 있어서 쌀加工 利用 開發은 促進 되어야 할 것이다.

끝으로 提言하고 싶은 것은 米食文化圈中에서도 가장 類似한 食生活 pattern을 가지고 있는 韓日 兩國은 外部로부터의 쌀市場 開放壓力에도 共同 對處하기 위해 앞으로 兩國 技術士會는 쌀加工 利用技術開發을 위한 積極的인 技術協力이 成就될 수 있도록 格別한 關心을 傾注해 주기를 바란다.