

한국 전통 육류 편의식품의 현황과 전망

유 원 회
제일제당주식회사

I. 전통 육류식품의 개요

■ 육류 식습관의 변화

- 선사시대 ~ 고조선
 - 부여의 관직명 : 마가, 우가, 저가, 구가
 - 중국 진대의 「수신기」 : 맥적이 등장
- 삼국시대 ~ 통일신라
 - 불교 전파 이후 육식을 제한
- 고 려
 - 초기에는 불교 융성으로 육식습관 쇠퇴
(송의 「고려도경」 : 도살에 서투른 고려인)
 - 중기이후 무관의 득세, 몽고지배로 도살법, 육류조리 확산
- 조 선
 - 종류, 조리기술 다양화
 - 다양한 요리서적
- 현 대
 - 육류 음식의 보편화, 다양화
 - 소득 상승
 - 식품관련 산업의 발전(축산, 식품제조, 유통, 조리기구)
 - 외국식품의 유입
 - 외식, 급식의 확산
 - 섭취량 급속 증가

■ 육류식품의 분류

		정의	주요 음식
전체 · 찬음식	회 포 편육	· 날것(또는 데친것) · 넓게 떠서 간을하여 말린것 · 고아서 얇게 저민것	· 육회, 잡회, 간 · 쇠고기, 꿩고기 · 우설, 사태, 머리, 족편
더운음식	구이 적 전 찜 조림 순대	· 불에 쪄여 조리한 것 · 꼬챙이에 꿰서 구운것 · 저미거나 다진후 옷을 입혀 지진것 · 국물과 끓이거나, 증기로 찜것 · 진한 양념에 조린것 · 돼지창자등에 재료를 채워 삶은것	· 불고기, 너비아니, 갈비, 내장 · 산적, 누름적 · 완자, 간 · 사태, 갈비, 닭 · 장조림, 닭, 간 · 돼지순대
탕	국 전골	· 고기를 넣고 끓인 기본 부식 · 육류와 채소를 큰 그릇에 담아 끓인것	· 갈비탕, 설렁탕, 곰탕, 육개장, 백숙 · 쇠고기, 곱창
소재	고명 육수	· 주음식의 맛과 모양을 살리는것 · 고기등을 고아낸물, 주음식의 맛소재	· 고기 고명(국수,떡국용) · 칼국수용, 냉면용, 전골용

양념	조리양념 소스	· 특유한 맛을 위한 음식별 양념 · 일부 음식을 먹을때 필요한 소스	· 불고기양념, 갈비양념, 육수 · 초간장등
----	------------	---	-----------------------------

■ 절식과 육류식품

명절 및 절후명		육류식품	배 경
1월	설날상원(대보름)	편육, 누름적, 완자전, 육회-	농경의례, 민간신앙농경의례, 민간신앙
2월	중화절	육 포	계절적 생산성
3월	중삼(삼짇날)	육 포	계절적 생산성, 풍류
4월	등석(초파일)	-	종교문화
5월	단오	-	농경의례, 민간신앙
6월	유두	-	
7월	칠석상복	육개장, 영계찜육개장, 영계찜, 삼계탕, 구장	-보신
8월	추석(한가위)	갈비찜, 닭찜	농경의례, 민간신앙
9월	중구(중양절)	-	계절적 생산성, 풍류
10월	상달(구오일)	-	농경의례, 민간신앙
11월	동지	-	
12월	납향(그믐)	완자탕, 전골, 참새구이	농경의례, 민간신앙, 계절적 생산성

■ 육류 소비 통계

- 인당 소비량 추이

(KG/人 · 年)

	'70	'75	'80	'85	'90	'95	'97	'98
쇠고기	1.2	2.0	2.6	2.9	4.1	6.7	7.9	7.4
돼지고기	2.6	2.8	6.3	8.4	11.8	14.8	15.3	15.1
닭고기	1.4	1.6	2.4	3.1	4.0	5.9	6.1	5.6
(소 계)	5.2	6.4	11.3	14.4	19.9	27.4	29.3	28.1

- 주요 국가별 비교('95)

(KG/人 · 年)

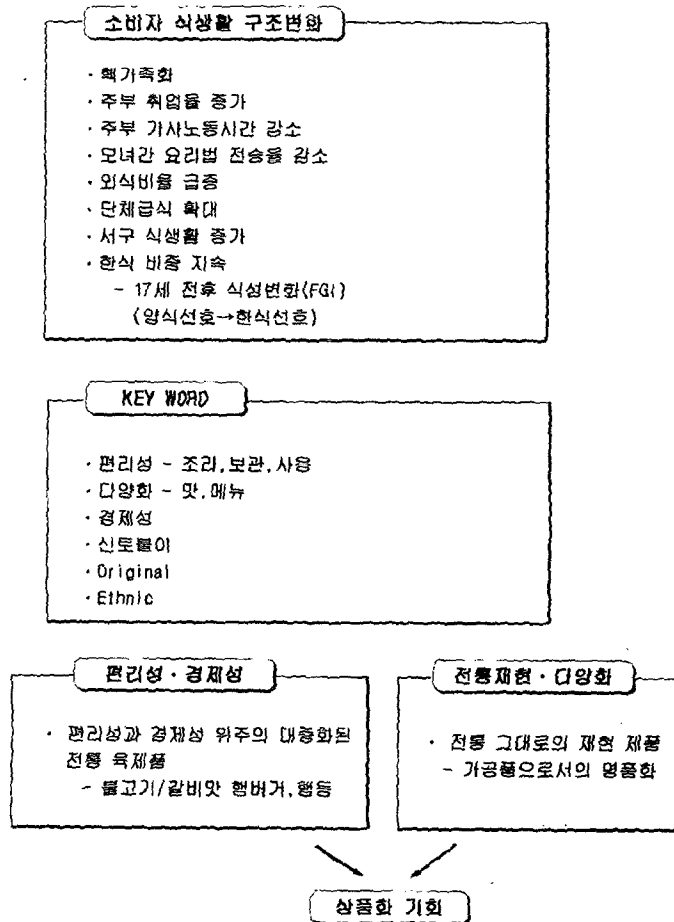
	미국	아르헨	덴마크	프랑스	독일	러시아	중국	대만	일본	한국
쇠고기	44.6	60.7	20.1	27.4	16.2	22.9	3.4	3.4	12.1	9.2
돼지고기	30.7	?	67.9	35.8	47.5	15.8	30.3	40.3	16.7	18.4
양고기	0.6	2.0	-	5.3	1.1	1.9	1.7	-	0.7	-
가금육	44.1	20.8	15.3	22.2	13.0	11.8	8.0	29.5	14.4	(6.4)
소 계	120.0	83.5	103.3	90.7	77.8	51.4	43.4	73.2	43.9	34.0

* USDA
* 가금육은 조리기준
소, 돼지, 양은 자육기준

		쇠고기	돼지고기	닭고기	소계
공급	이월 국내산	-	-	5	5
	수입산	4	4	-	8
	국내생산	237	699	260	1195
	수입	168	65	18	251
	공급계	409	768	283	1459
국내소비	국내산	228	631	261	1119
	수입산	134	68	18	220
	소비계	362	698	279	1339
수출		-	52	-	52
재고	국내산	9	16	3	29
	수입산	38	1	-	39
	소 계	47	18	3	68

* 농림부, 정육기준

II. 전통식품의 상품화 기획



III. 상품화 현황

	통조림	레토르트	건조	냉장	냉동
기본 공정	자숙→충전→(가열)→탈기→진체→살균	자숙→충전→밀봉→살균	·정형→가미→(혼연)→건조·혼합, 농축→건조	혼합→충전→열처리→포장→살균	혼합→성형→열처리→동결→포장
전 체 포			육포		
탕	국 삼계탕, 도가니탕, 꼬리곰탕, 곰탕	삼계탕, 곰탕, 육개장	곰탕, 육개장, 사골		삼계탕, 곰탕
	전골				곰창전골
	찜				
더운 음식	구이			너비아니, 떡갈비, 불고기 햄, 소금구이	너비아니, 떡갈비, 가리구이, 양념육, 주물럭, 닭갈비, 불고기 햄버그
	적			고기산적	고기산적, 닭꼬치, 꼬치산적
	전	동그랑땡			동그랑땡, 완자
찬 음식	회 편육			족발	
기 타	조림 순대 고명	장조림	닭도리탕 순대	순대	닭강정 순대 불고기토평
서양식과의복합	부더찌개 (전통식단+양풍육류)			불고기 피자 라이스버거 불고기 햄버그 특별버거(양풍음식+전통육류)	
복합양념	불고기, 갈비양념, 사골농축액	육수, 불고기소스	다시다, 맛나		육수

IV. 식품업계의 향후 과제

■ 어떻게 발굴할 것인가

- 전통식품 계승자, 궁중요리 전문가
- 연구단체, 특정 지역 토속음식, 전통음식 전문식당
- 요리관련 고서, 연구서적등의 자료집

■ 어떻게 제대로 만듦 것인가

- 맛 재현을 위한 재료개발
- 대량생산 공법개발(원물 특성의 유지)
- 手製感

■ 원가 경쟁력 확보를 통한 대중화

- 응용원료 총체적 활용(사골 엑기스등)
- 적기구매를 통한 품질, 원가 경쟁력 확보

■ **위생, 안전성 확보**

- 원료오염(다이옥신, 농약, 방사선 조사등)/포장기술(리스테리아, O-157등)
- 유통환경(신선유지 chilled chain)

■ **소비자 편의성 추구**

- 조리기구의 발전은 신상품의 기회(전자렌지, 오븐등)

■ **가공식품에 대한 저항감 극복**

- 첨가물, 원료에 대한 불신감
- 관련법규에 의한 표현, 표시의 한계(원산지, 건강식, 보양식 등)
- 手製感
- Minimal Processing

■ **식문화 발전을 위한 사명감**

- 한국의 맛 세계화, 명품화(김치, 불고기, 갈비, 궁중육포 등)
- 우리 맛을 찾고, 지키고, 발전시키는 역할(이벤트 및 대중화 마케팅)
- 외국식품에 한국적인 맛을 조화
- 산학협동, 공동연구개발 활성화(전통음식 연구학회/단체/전문가와 기업체)