

전통식품의 상품화

박 완 수 단장(한국식품개발연구원 김치연구단)

I. 서 론

인류는 수렵시대에서 농경시대로 접어들면서 일정한 지역에 정착하게 되었으며, 주위 자연환경과 조화된 각 지역 또는 민족에 독특한 전통식품을 발전시켜왔다. 이러한 전통식품은 인간이 먹어서 경험적으로 안전한 식품을 찾고 많이 얻을 수 있는 방법과 저장 가공하는 방법을 추구해온 결과라고 볼 수 있다. 동아시아의 한반도에 정착한 우리 한민족도 예외는 아니었으며, 오랜 역사 속에서 발생되고 현재까지 우리 민족과 애환을 같이 해온 전통식품이 많이 있다.

우리 나라는 사계절이 뚜렷하며 삼면이 바다로 둘러 쌓여 산과 바다가 어우러진 아름다운 나라이며, 반만년의 유구한 역사가 숨쉬는 곳입니다. 이와 같은 지형적 기후적 특성 때문에 세계 다른 나라에 비하여 옛날부터 농림산물과 수산물이 풍부하여 이를 이용하여 여러 가지 전통식품이 발달되어 왔으며, 최근에 와서는 과학적으로 그 우수성과 기능적 특성이 속속 밝혀지고 있다. 특히, 농산물이 생산되지 않는 긴 겨울철을 대비하여 장기보존이 가능하면서도 영양가가 풍부한 다양한 발효식품이 발달되었다. 전통 발효식품 중에서 특히 김치는 소금에 절인 채소에 젓갈, 마늘, 고추, 생강 등을 넣어 발효시킨 젓산균과 영양이 풍부한 건강발효식품으로서 최근에 Codex 국제규격 식품으로 채택된 국제적 식품이다. 그리고 콩을 주원료로 하는 된장, 다이어트 식품으로 각광을 받고 있는 고추를 주원료로 하는 고추장과 같은 전통 장류식품도 조상전래의 우수한 발효식품으로 국제적 식품으로 키워나가고 한다. 뿐만 아니라 약효가 타국 것과는 비교할 수가 없는 고려인삼 등 많은 전통식품은 우리의 자랑스러운 식품이다.

이러한 전통식품은 그동안 각 가정에서 자가 제조하여 소비되어 왔으나 최근의 급격한 사회적·경제적 변화와 세계화 물결로 커다란 도전의 시대를 맞고 있다. 여성의 사회참여, 외식산업의 성장, 주거 환경의 변화, 단체급식의 증가, 식품소비형태의 변화 등 사회적·경제적 변화와 1994년 출범한 WTO 체제하의 무역자유화 등 국내외적인 요인에 의해 전통식품의 상품화에 대한 요구가 증가되고 있다.

본 발표에서는 이러한 전통식품의 상품화를 위한 식품산업의 환경변화, 농수산물가공 산업 현황 및 국가적인 관련 제도를 살펴보고, 문제점을 검토하여 향후 발전방안을 제시하고, 끝으로 전통식품의 세계화 및 상품화 전망을 토의 하고자 한다.

II. 전통식품의 상품화 현황

1. 식품산업의 환경변화

1) 경제발전예 따른 변화

'70년대 이전에는 소득수준이 낮아 식품의 질보다는 양에 대한 관심이 많았다. 그러나 '80년대에 들어와서는 경제발전예 따른 여성의 사회생활 참여도가 신장되고, 소비자의 편의식품에 대한 요구가 증가하여 가공식품이 다양화되었다. '90년대 이후로는 식생활 수준의 향상에 따라 건강·기능성 식품에 대한 소비가 증가되고 있다.

2) 생활형태의 변화

산업의 발달로 가족제도가 대가족에서 핵가족화로 변화되고, 특히 도시소비지의 주거 형태가 단독주택에서 아파트가 절대적으로 많아지면서 전통식품인 김치, 장류, 젓갈류 등은 가정에서 만들기가 어렵게 되어 슈퍼마켓, 하나로마트, 시장, 백화점 등에서 구입하는 추세이다.

3) 식품 소비성향의 변화

편의식 가공식품 및 건강식품의 소비가 증가하고, 단백질 소비증가와 함께 신선도가 유지되는 과채류와 가공식품의 소비가 확대되었으며, 맛벌이부부의 증가와 생활수준의 향상으로 외식산업이 급격히 발전하고 있다.

4) 국제환경 변화

최근에 WTO, OECD, APEC 등의 출범에 따른 국제화·자유화로 값싼 수입식품이 급증하고 있으며, WTO/SPS·TBT 협정 발효에 따라 동 협정의 기준에 의거 Codex 기준이 식품의 국가간 교역시 국제기준으로 준용하도록 하고 있다. 우리나라도 식품과 관련된 Codex 국제식품규격위원회가 설정한 기준·규격과 일치시키든지 아니면 과학적인 근거마련이 필요하다.

5) IMF 이후 환경변화

대내외적인 경제환경의 급속한 변천(IMF 체제 등)에 따라 제조업 전체가 위축되고, 식품산업도 소비침체 등으로 인해 판매부진으로 가공업체가 많은 어려움을 겪고 있다. 반면, 국산원료를 이용한 고품질 전통식품의 생산·소비는 증가추세에 있어, 수입식품과의 차별화 필요성이 요구되고 있다.

6) 식품산업의 구조

'98년말 9,293개소의 음료식품 가공업체에서 제조업 전체 생산액(459조7천억원)의 약 8% 수준인 35조6천억원을 생산하였다. 식품산업이 제조업 전체에 차지하는 비중은 생산액 기준으로 볼 때 '90년대부터 다소 감소추세를 보이고 있다.

7) 소비자 욕구에 따른 식품의 소비전망

핵가족화, 주거형태의 변화, 여성의 사회참여도 신장 등으로 신선도가 유지되고 편이성과 안전성이 있는 냉동식품의 소비가 급증하고 있으며, 천연식품에 가까우면서 사용이 간편하고, 저장성이 있는 고품질의 가공식품과 건강과 관련된 기능성 식품의 수요가 증가될 것으로 전망된다.

2. 농수산물 가공산업 현황

1) 농수산물 가공산업 운영현황

농수산물가공공장은 부업형태로 운영되는 전형적인 가내수공업에서 기업형까지 규모와 형태가 아주 다양하며, 가내수공업형태에서 점차 공장형, 기업형태로 확대되는 추세에 있다. 현재 부업형태의 가공공장은 주로 산채, 매주 등 특산단지 가공공장으로 가동기간이 연간 3개월 미만으로 연간 매출액이 1억원 미만인 업체로서 28%에 해당된다. 공장형태의 가공공장은 주로 김치, 한과 등 전통식품 가공공장이며 가동기간이 연간 3~6개월로 연간 매출액이 1~10억원 규모의 업체로 55%에 해당된다. 기업형태의 가공공장은 주로 쥬스 등 음료식품 가공공장으로 연중 가동하고 있으며 자동화시설이 완비되어 있고 연간 매출액이 10억원 이상인 업체로서 17%에 해당된다.

가공제품의 원료인 농산물은 생산이 계절적이고 가격진폭이 커 국산원료를 사용하고 있는 정부지원가공업체는 대기업 제품과의 가격경쟁 면에서 불리하다.

2) 농수산물 가공산업 매출현황

정부지원을 받는 가공업체의 매출동향은 가공공장수가 늘어나기도 하지만, 꾸준한 판매 노력으로 매출액이 매년 증가하고 있으나, 매출액이 3억원 미만인 업체가 55%를 점유하고 있는 실정이다. 매출비중이 높은 품목은 유류류, 수산물, 김치·장류류, 절임류 등이며, 매출비중이 낮은 품목은 참기름, 산채, 떡류, 면류, 도토리 가공품 등이다.

가공업체의 유통망 이용실태를 살펴보면 도·소매점에 납품하는 업체가 23% 정도로 제일 많고, 농협 등 직판장에 납품·진열하여 판매하는 업체는 15% 정도에 불과하다.

3) 농수산물 가공산업 수출현황

우리 전통식품에 대한 서구인들의 관심도가 높아지고 식품소비구조의 다양화로 수출이 꾸준히 증가하고 있으며 주요품목은 김치, 인삼, 장류, 미역, 김 등이며, 식습관이 유사한 홍콩, 대만, 중국 등 동남아 지역은 인삼, 삼계탕, 표고버섯 등이 수출되고 있으며, EU 등은 라면, 계맛살 등이 수출되고 있다.

3. 전통식품산업 육성현황 및 관련 제도

1) 법적 근거마련

'80년대 이전에는 특산단지의 가공공장을 일부 지원하였으나, 법적 근거없이 실시하였으나 가공식품의 수요증가와 농산물 수입개방에 대응하기 위하여 "농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률"을 제정('93. 6. 11), 법적 지원 근거를 마련하였으며, '99년 7월 1일부터 농수산물 가공산업 육성법과 농수산물 품질관리법으로 분리 제정하여 운영하고 있다.

2) 농수산물 가공산업 육성현황

'68년도부터 특산단지내 소규모 가공공장의 시설자금을 지원하였으며, '89년부터 농수산물 가공산업 중장기 육성계획을 수립하여 농수산물 가공공장을 집중 지원하고 있으며, '00년 말까지 가공산업육성에 가공공장 시설자금 2,762억원, 포장개선자금 166억원, 원료구입자금 6,391억원, 컨설팅사업비 6억원 등 총 9,325억원의 자금을 투입하여 경영활성화를 도모하고 있다.

3) 전통식품 품목지정

전통식품 품질인증 대상품목은 전통식품으로 농림부장관과 해양수산부장관이 전통식품 산업의 지원과 육성을 위해 “국산농산물을 주원료로 제조 가공되고, 예로부터 전승되어 오는 우리의 맛, 향 및 색깔을 내는 전통식품”의 개발과 그 계승, 발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 전통식품으로 직접 지정하거나 특별시장, 광역시장, 도지사의 추천을 받아 이를 지정하는 것으로, '93년 6월 11일 “농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률”을 제정, 법적 지원근거를 마련하였다. 품목지정은 당초 '94. 9. 30 전통식품품목지정 고시 때 16부류 48품목류에서 정부조직 개편 후 농산물가공품인 경우 '99년 10월 8일에 14부류 43품목류로 개정 고시하였다. 품목지정기준은 전통성과 대중성이 있을 것, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것 그리고 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것 등이다.

품질인증 대상품목 중 농산물가공품은 2001년 5월 31일 현재 한과류, 김치류 등 43개 품목이며, 수산가공품은 젓갈류 등 5개 품목으로 전체 48개 품목이다.

4) 전통식품 품질인증제도

무역자유화와 국제간 교류확대로 우리 식문화가 점차 서구화 되어가고 불량식품의 유통량이 증가함에 따라 전통식품에 대한 소비자의 불신풍조 등으로 우리 식문화를 보전하고 전통식품을 계승, 발전시킬 수 있는 제도의 필요성이 더 한층 증가하게 되었다.

전통식품 품질인증제도란 국산 농수산물을 주원료로 하여 제조 가공되는 예부터 전승 계승되어 오는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고 소비자에게는 질 좋은 우리 식품을 공급하는데 그 목적이 있다.

정부는 1991년 전통식품 품질인증제도 운영에 관한 규정(농림부고시 제91-33호, '91. 10. 24)을 제정하여 전통식품 품질인증제도 운영의 틀을 마련하였고, 이어 농수산물 가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률(법률 제4553호, '96. 6. 11)에 의해 운영하였으며, 현재는 농수산물가공산업육성법(법률 제5763호, '99. 2. 5)에 의해 본 제도를 운영하고 있다.

전통식품 품질인증 현황은 2001년 5월 31일 현재 27개 품목 151개 공장으로 품질인증 제도의 정착을 이루어 가고 있다.

5) 전통식품 명인제도

국산 농산물을 주원료로 제조 가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리고유의 맛, 향 및 색깔을 나타내는 식품(전통식품)의 계승·발전과 가공기능인의 명예를 위하여 전통식품 명인으로 지정하여 보호·육성하는 것이다. 명인지정 대상은 당해 전통식품의 조리, 가공업에 계속하여 20년 이상 종사한 자·기능전수자는 당해 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자이거나, 조상전래의 특별한 조리, 가공방법을 원형대로 체득·보존하고 이를 그대로 실현할 수 있는 자이다. 명인지정기준은 식품의 전통성과 기능보유자의 정통성, 기능보유자의 경력 및 활동상황 그리고 조리·가공방법과 보호가치 등이다.

명인지정 현황은 '94년 8월 6일 조영귀(송화백일주 제조) 등 주류부문 4명을 최초로 지정하였으며, 현재 주류부문 15명, 식품부문 5명 총 20명이다.

4. 기타 식품산업 관련 제도

1) 가공식품원료 원산지표시 제도

농산물의 유통질서 확립 및 소비자에게 원산지 정보제공으로 선택을 보장하기 위하여 농수산물품질관리법 및 농산물원산지표시요령에 그 법적근거를 두고 시행하고 있다. 표시대상품목은 수입농산물·가공식품 177품목, 국산농산물 145품목, 국내 가공식품 121개 품목 등이다.

2) 가공식품 표준화(KS)제도

WTO 체제하에서 국내 식품산업의 체계적인 품질보증능력을 제고함으로써 국제적 경쟁력을 확보할 수 있게 하기 위한 가공식품 표준화제도는 1962년 공업표준화법의 제정과 함께 도입 시행되고 있다. 1992년 12월에 종전의 공업표준화법을 산업표준화법으로 전문 개정된 이후 1997년 8월 3차 개정을 통해 지금까지 정부주도의 표시허가제도로 운영되어 오던 제도를 1998년 7월부터는 완전한 민간주도의 인증제도로 그 운영방식을 전환하여 산업계와 소비자의 요구에 보다 손쉽게 부응할 수 있도록 하였다.

가공식품 표준화제도는 1986년부터 당시 공업진흥청에서 농림수산부로 업무를 이관하여 제도활성화를 도모하였고, 1996년 8월에는 정부조직법의 개편에 따라 수산물가공식품의 표준화 관련업무는 해양수산부로 이관되었다. 1998년 8월 22일 및 동년 9월 22일자로

각각 농림부장관 및 해양수산부장관으로부터 가공식품 KS 인증기관으로 지정을 받아 가공식품생산업체에 대한 KS인증 업무를 전담 수행하고 있다.

가공식품 KS표시인증 제도는 식품위생법 또는 축산물가공처리법(축산식품에 한함)에 따라 생산되는 제품 중에서 KS 표시가 가능하도록 지정된 품목의 제품을 생산하는 자가 공급하는 제품의 품질이 항상 해당 품목의 KS규격 수준이상으로 유지될 수 있음을 보증할 수 있는 관리능력을 갖춘 자가 자발적으로 KS표시 인증을 신청하여 소정의 절차를 거쳐 인증 여부를 결정함으로써 생산자가 공급하는 제품의 품질수준을 제3자인 인증기관이 소비자에게 보증하여 주는 일련의 절차이다.

KS 규격관리 및 표시업체 현황을 살펴보면, 규격제정은 120개 품목, 표시대상품목(심사기준)지정은 68개 품목이며, KS표시업체는 31개 품목 79개 공장이다.

3) 산업기능요원(병역요원) 채용제도

병역법 시행령 제 73조에 근거하여 농수산물가공산업육성법에 의하여 정부지원을 받은 농수산물가공업체 중 법인체가 대상업체이다. 농수산물가공산업의 운영활성화를 위하여 '94년부터 시행하고 있으며 산지농수산물가공업체는 농림부장관의 추천을 받아야 하나, 일반 식품제조업의 경우에는 보건복지부장관의 추천을 받아야 한다.

4) 주류제조면허 추천 제도

전통주는 크게 특산주와 민속주로 대별되며, 특산주는 주세법 시행령 제9조 제2항의 규정에 의거 농림부장관의 추천을 받아 생산자단체 등이 스스로 생산하는 농산물을 주원료로 하여 제조하는 주류를 말하며, 민속주의 경우는 농수산물가공산업육성법 시행령 제14조의 규정에 의거 주류부문 전통식품명인이 농림부장관의 추천을 받아 제조하는 주류로 정의된다.

제조면허 추천 및 생산현황을 살펴보면, '93년부터 경기파주 "과실주(머루주)"에 대한 제조면허 추천을 시작하여 민속주 명인 25건을 포함하여 145건을 추천하였다. '00년 12월 현재 생산업체는 문배주, 구천동머루주, 나주농협배술 등 72개소이다.

Ⅲ. 식품가공산업의 문제점 및 발전방안

1. 식품가공산업의 문제점

1) 경영상의 문제점

정부지원 농산물가공공장은 경영능력이 부족한 농업인 및 농업인 단체가 대부분(83%) 운영하고 있으며, 생산제품이 매우 다양하므로 이에 맞는 마케팅 및 품질관리기술 등 기술·경영지도(컨설팅)를 국가적 사업으로 추진할 필요가 있다. '00년도에 1,092백만원(보조 : 총사업비의 70%)을 확보하여 85개 업체를 사업대상자로 확정하였으나, 컨설팅에 대한 이해부족 등으로 49개 업체만 사업을 완료하였고 36개 업체는 사업을 포기함으로써 동 사업의 조기 정착에 어려움이 있다.

2) 판매상의 문제점

정부지원 가공공장에서 생산하는 가공식품은 전통식품으로서 우리 농산물을 원료로 사용하기 때문에 맛이나 품질면에서 우수한 반면, 원료단가가 높아 가격 경쟁력에 있어서는 타제품보다 불리하다. 또한 가공업체의 대부분이 유통경험이 부족하고 직접 유통에 참여하기가 어려워 슈퍼마켓, 박화점, 소·도매시장 등의 판매망 확보에 어려움이 있다. TV CF 홍보는 많은 성과를 거둘 수 있으나 예산부족 등으로 인하여 홍보기간·방송횟수가 절대 부족한 실정이다.

3) 수출상의 문제점

식품수출업체의 대부분이 영세하여 시장개척 및 홍보능력이 미약하며, 정보를 체계적으로 수집·분석하여 제품생산 및 수출에 활용하는 환류시스템(Feed back system)의 체계구축이 부족하다. 또한 수출지역이 다양화되어 있지 않고 수출업체간의 과당경쟁으로 출혈수출을 하고 있는 실정이다.

2. 식품가공산업의 발전방안

1) 가공식품의 개발방향

앞으로 가공식품 개발방향은 영양과 건강을 중요시하고 저칼로리, 저염분, 저당분, 향기

와 멋이 있는 문화지향성 식품을 선호하는 기준에 맞추어 개발하고, 포장은 상품의 얼굴로 가공제품 생산자와 소비자간의 대화매체라는 인식하에 포장디자인 개발에 대한 연구를 한층 강화하여야 한다.

2) 정부지원 가공공장 활성화 방안

(1) 농산물가공공장 육성목표 하향조정 및 기초업체에 대한 지원강화

정부에서는 2004년까지 농산물가공공장 육성목표를 2,000개소에서 1,200개소로 하향조정하여, 신규 지원은 판매망 확보 등 성공가능성이 높은 업체에 한하여 지원하며, 기존 업체에 대한 시설개보수, 시설현대화·자동화, 추가지원 및 컨설팅지원 등으로 경영활성화를 적극 지원할 계획이다.

(2) 원료구입자금

현재 사업실시기관은 농협중앙회와 농수산물유통공사로 되어 있으며, 지원대상은 정부지원 농산물가공업체, 전통식품 품질인증 업체 및 명인지정 업체, 기타 국산 농산물가공업체로 원료 구입자금에 대한 지원을 강화해야한다.

(3) 다양한 홍보사업추진으로 가공공장경영활성화 도모

2001년을 우수 전통식품 세계화 원년으로 설정하고 가칭) 전통식품박람회를 개최, 우수 전통식품을 본격 개발해야 한다. 홍보 전문가 및 관계기관 실무자로 가칭) 전통식품홍보협의회를 구성하여 체계적·입체적·효과적인 홍보를 해야한다. 세부사업별 행사내용을 TV방송사, 일간지, 농업전문지 등 언론기관과 협조, 특집보도를 통하여 홍보효과를 극대화해야한다.

(4) 농산물가공공장 경영·기술지도(컨설팅) 지원

현재 사업수행주체를 한국식품개발연구원으로 지정하여 기술 및 경영컨설팅 사업을 수행하고 있으며, 지원규모는 1개 경영 업체당 6백만원으로 하고 국고보조 70%, 자부담 30%로 되어 있다.

3) 향후 중점 정책추진 방향

(1) 산지가공업체를 대상으로 하는 정책지원사업의 효율성 제고 및 개별 사업체의 경영활성화를 위해 중점 지원 해야한다.

(2) 가공시설비 지원보다는 기술개발, 상품화, 제품판매 등에 대한 지원을 확대해야 한다.

(3) 산지가공업체를 대상으로 하는 경영·기술컨설팅 지원을 확대하고, 공동브랜드 개발 및 공동 마케팅 활성화 등을 적극 지원해야 한다

(4) 산지가공업체의 가공기술수준 고도화를 위하여 범용 식품가공기술의 개발 및 보급을 적극 지원해야 한다.

4) 식품산업의 장기발전 방향과 과제

(1) 법령 및 제도정비를 통하여 농림부에서 식품산업육성정책을 총괄수행

(2) 식품원료의 장·단기 수급체계 구축(생산, 가공, 수출입, 유통 등)

(3) 산지 농산물가공사업의 활성화를 통한 국내 농업과 식품산업간의 연계강화

(4) 식품유통기능의 합리화와 효율적인 정보시스템 구축을 통한 식품산업의 경쟁력 제고

(5) 식품의 품질차별화 강화 및 식생활 개선 유도

(6) 첨단 및 범용기술의 개발·보급을 통한 식품가공기술의 고도화 및 식품산업의 경쟁력 제고, 수출산업화 촉진

(7) 식자재 산업의 발전을 통한 외식산업의 발전 및 외식업체의 경영기반 강화 등

IV. 전통식품의 세계화 및 상품화 전망

김치의 Codex국제규격이 지난 7월 5일 스위스 제네바에서 개최되었던 제24차 Codex 총회에서 채택되었다. 이날은 우리 나라 전통식품의 국제화를 위한 초석이 놓여진 기념비적인 날이었으며, 대표적인 전통발효식품인 김치의 국제교역량의 증가로 국제규격화의 필요성이 인식되고 김치가 세계적인 식품인 점을 공식적으로 인정받게되는 계기가 되었다. 지난 7년간 김치의 Codex국제규격화를 위해서 농림부를 비롯한 정부, 한국식품개발연구원 등 관련 연구기관 및 학계의 김치전문가, 그리고 김치제조업체 등 모든 분들이 혼연일체의 노력을 기울여 온 결과였다.

Codex는 FAO와 WHO가 '62년에 공동으로 설립한 식품국제규격위원회(Codex Alimentarius Commission)로서 국제 식품교역의 원활화와 소비자 보호를 목적으로 국제적 식품교역에 필요한 규격기준이나 규범을 모든 이해관계자(회원국) 및 관련 국제기구와의 합의를 통해 설정하는 기구로서 현재 회원국이 160여 개국이며, 우리나라는 1970년 5월

에 가입하였다. 특히, '94년 출범한 WTO 체제하에서 교역당사자간의 분쟁 발생시 최우선 해결수단으로 Codex국제규격을 적용하도록 SPS 협정문에 규정함으로써 최근의 세계시장에서 그 중요성이 한층 강조되고 있다.

WTO 체제 출범이후 우리 전통식품에 대한 국제규격의 중요성이 더욱 강조됨에 따라 농림부의 주도하에 1996년부터 우리 나라 발효식품의 대표격인 "김치"에 대한 Codex 규격화가 추진되어 2001년 7월에 개최되는 제24차 Codex 총회에서 확정되었으며, 우리나라가 주도한 최초의 국제규격이 되었다.

김치는 신선한 채소를 구할 수 없었던 추운 겨울철에 우리 민족의 필수 식품으로, 우리 선조들이 개발한 뛰어난 신선채소의 보존기술로서 한민족의 얼이 담긴 우리 식문화의 대표적인 문화유산이다. 이러한 김치는 단순한 발효식품의 단계를 넘어 젓갈류, 양념류, 향신료 등이 다양하게 가미된 복합발효식품으로서 원료채소의 신선한 조직감이 그대로 살아 있고, 소금의 농도, 젓갈의 종류, 양념의 배합, 그리고 어류의 첨가에 따라 다양한 맛을 갖는 제품을 만들 수 있을 만큼 고도로 발달된 건강발효식품이다. 이러한 김치는 '88 서울올림픽이후 모든 올림픽게임과 '98년 프랑스 월드컵의 공식 식품으로 지정되어 세계인의 사랑을 받아왔으며, 김치의 국제규격 채택과 2002년 월드컵 개최, 더 나아가 2008년 북경올림픽으로 김치의 세계화가 더욱 가속화 될 것으로 전망된다.

현재 김치 외에 우리 전통식품중 국제규격화를 추진중인 품목은 인삼제품과 전통 장류 제품이 있다. 2000년 9월에 개최된 제20차 가공과채류분과위원회에서 "인삼제품"에 대한 국제규격화 필요성 제안이 통과됨에 따라, 향후 "인삼제품"에 대한 Codex 규격이 우리나라가 주도한 국제규격 제2호로 탄생할 예정이며, 이와 함께 전통 장류(고추장, 된장)의 국제규격화도 2000년부터 본격적으로 추진되고 있다.

현재까지 우리 전통식품산업은 정부의 강력한 농수산물가공산업육성 정책의 일환으로 발달되어 오고 있으나, 대부분 영세성을 탈피하지 못하고 있는 실정이다. 그러나 서두에서 언급하였듯이 여성의 사회참여, 외식산업의 성장, 주거 환경의 변화, 단체급식의 증가, 식품소비형태의 변화 등 국내의 급격한 사회적·경제적 변화와 WTO 체제하의 무역자유화 등 국내·외적인 요인에 의해 전통식품의 상품화에 대한 요구가 증가하고 있다. 더구나 최근에 급격히 발전하고 있는 기능성 식품산업과 함께 우리 전통식품은 더욱 발전할 것으로 전망된다. 왜냐하면 우리 나라의 경우 전통식품을 비롯하여 독특한 식물성 식용·약용자원이 많고 이들이 우리 고유의 소재라는 점과 전래되어 오고 있는 민간 식이요법이 다양하여 특허문제를 야기하지 않고 경쟁력 있는 의약, 식품용 신소재의 창출이

가능하기 때문이다.

그러므로 우리 전통식품을 세계적 명품으로 더욱 발전시키기 위해서는 정부, 연구자 및 업계가 합심하여 노력하여야 하겠다. 우선 정부에서는 내년 2002년 월드컵대회 이후 전통산업이 재도약 할 수 있도록 관련 업체에 대한 아낌없는 지원과 지속적인 연구개발 투자, 전통식품의 우수성에 대한 범국가적 홍보를 해야겠으며, 세계화에 박차를 가하여야 한다. 또한 보존할 가치가 있는 전통식품 제조기술은 현재 농림부에서 시행하고 있는 "명인"제도를 심분 활용하여야 한다. 연구자들은 기존의 틀을 벗어나 전통식품의 과학적 우수성 발굴과 업체에서 필요로 하는 기술개발에 끊임없는 노력과 지속적인 연구가 요망되며, 우리 전통식품의 수출다변화를 위하여 세계 주요지역 국가들의 식문화에 대한 깊은 조사가 있어야 하겠다. 또한 기존의 상품화된 전통식품의 품질개선에 힘쓰고, 아직 상품화되지 않은 우수한 전통식품을 발굴, 상품화에 노력하여야 하며, 계속 변화하는 우리의 입맛과 외국인의 입맛에 맞는 다양한 제품을 지속적으로 개발하여야 한다. 또한 세계화 시 Codex 국제규격에서 요구하는 위생적이고 안전한 고품질의 제품을 생산하는데 주력하여야 하며, 국제무대에서 성공하기 위해서는 전통식품산업의 경쟁력과 생산성 제고노력 등이 큰 과제로 남아있으며, 범국가적으로 합심 노력하여야 하겠다.

참 고 자 료

1. 김명호 : 가공식품 표준화(KS) 제도, 한방 기능성 건강식품창업강좌, 세명대학교 창업보육센터, 129쪽(2001. 6.)
2. 이용환 : 전통식품 품질인증제도, 한방 기능성 건강식품창업강좌, 세명대학교 창업보육센터, 231쪽(2001. 6.)
3. 농림부 : 농수산물가공산업육성법령집(1999. 8)
4. 농림부, 한국식품개발연구원 : 전통식품품질인증제도 안내(2000)
5. 정영일, 황수철 : "외식산업정책 수립을 위한 기초연구" 보고서, 사단법인 농정연구 포럼(1999. 12.)
6. 박무일 : 식품가공 경영, 2000농업기술교육교재 강원도농업기술원 농업연수관(2000. 9.)
7. 농림수산부 : 농수산물가공산업육성방향, "전통식품의 현황과 품질개선" 심포지움 논문집, 한국식품과학회(1995. 11.)
8. 농림부 식품산업과 : 농수산물가공산업육성 시책 교육교재(2001. 2)