

전통 식품의 상품화를 위한 제언

이 영 은 교수(원광대학교 식품영양학과)

I. '선택과 집중'의 전통식품 육성방안

올해 2001년은 농림부에서 「한국전통식품 세계화 원년」으로 정한 해이다. 우리의 전통식품이 1988년도 올림픽을 계기로 세계에 알려지기 시작하였고, 1994년 WTO 체제하의 무역자유화의 외적 요인과 '이 땅에서 나는 식품이 우리의 체질에 맞는다'는 공감대 형성이라는 내적 요인이 어우러져 김치, 음청류, 장류 등의 전통식품들은 산업화의 길을 착실히 걸어와 발전하고 있다. 올해 7월에 Codex 총회에서 김치가 국제규격 식품으로 채택된 것을 계기로 2002년 월드컵을 눈앞에 두고 2001년을 한국전통식품의 세계화 원년으로 삼은 것은 아직 상업화가 이루어지지 못하고 우리의 가정 내에 머물고 있는 가정전통 음식을 적극 발굴하고, 기왕에 상업화의 길에 들어섰으나 부업형태로 가내수공업 수준에 머물고 있는 전통식품들을 선별하여 집중적으로 지원하여 세계적인 식품으로 발돋움하게 하자는 데 그 목적이 있을 것이라 생각된다. 여기에서도 요즈음 과학계에 불고 있는 '선택과 집중'의 논리가 적용되어야 하지 않을까 조심스럽게 제안해본다. 왜냐하면 지금이 식생활과 입맛의 급격한 변천과 전통식품의 기능보유자의 고령화 등으로 단절의 위기에 놓인 식품들을 보존하고 계승·발전시킬 수 있는 마지막 시기인 것으로 생각되어지기 때문이다. 따라서 소비자가 원하는 기호성, 안전성, 건강지향성, 편의성과 경제성(적정 가격) 등 5가지 기준에서 성공가능성이 높은 식품이나 업체를 엄격히 평가하여 선택한 후 집중적으로 지원하여 자생력을 가지는 기업으로 키운다면 한국의 전통식품의 상업화 및 세계화 품목이 다양해질 수 있을 것이다.

II. 전통식품의 다양한 발전방향의 필요성

세계의 각 나라들은 나름대로의 전통식품을 가지고 있으며, 통념적으로 전통식품이란 그 나라에서 100년 넘게 이용되어온 식품으로 그 나라에서 이용 가능한 농·수·축산물과

조리법에 따라 자연과 사회환경, 세시풍속, 종교의식 등과 같은 사회·문화적인 요인에 의해서 보존과 변화를 이루며 발전되어온 식품을 말한다. 그러나 전통식품은 현실적으로 주체에 따라 다소 다르게 정의하고 있다. 농림부의 정의는 전통식품의 원료가 우리 농산물이 되어야 한다는 점을 강조하고 있는 반면에 문화관광부의 경우는 문화적인 정통성을 가진 기능인의 조리방법 등을 강조하고 있고 전통식품을 산업화하는 기업들의 입장에서는 전통식품을 원형대로가 아니라 산업화하기 좋게 변형시켜도 전통식품으로 인정해야 한다는 입장을 보이고 있다. 이러한 전통식품에 대한 시각 차이를 완전히 없애기는 어려우므로 전통식품의 다양한 발전방향을 모색하는 것만이 진정한 전통식품의 바람직한 발전방향이 될 수 있을 것이다. 그 하나는 고증형으로 전통식품의 정통성을 그대로 재현할 수 있는 명인들이 만들거나 전통식품 품질인증업체에서 우리의 농·수·축산물을 활용하여 전통조리법으로 원형을 그대로 보존해 가는 것이 한 방향이 될 것이며, 또 다른 하나는 보급형으로 전통식품의 가공법이나 원료 등의 특징적인 부분을 유지하면서 다른 요소들은 산업화하기에 적합하도록 변형을 허용하여 보다 많은 사람들이 편리하게 이용하도록 하자는 것이다. 전통식품을 원형대로 보존해 가는 것은 전통식품을 관광상품화하는 관점에서 바람직한 방향이며 전통식품의 변형을 다소 허용하여 대량생산체제를 갖추어 식품산업화하는 것도 전통식품의 상업화 관점에서 필요하다고 할 수 있다. 이 두가지 방향은 따로 따로 발전하거나 경쟁적 관계에 있는 것이 아니라 홍보효과 측면에서 뿐만 아니라 여러 면에서 서로 상호보완적으로 상승작용을 할 수 있다. 그 예로 (주)대상이라는 대기업체의 임금님표 순창고추장은 튼튼한 자본력을 가지고 그 옛날 임금님께 진상하던 순창의 전통고추장이라는 홍보를 하여 공장고추장으로서는 보기 드문 대성공을 하게 되었고, 그러한 홍보효과가 피드백되어 순창 전통고추장 마을의 전통고추장도 공장형 고추장에 비해 비싸기는 해도 그 맛의 고유성 때문에 명품으로서 또는 관광상품으로서 찾는 이들이 늘어가고, 누구누구 할머니 등으로 불리는 기능인들도 자부심을 일지 않고 살아갈 수 있게 되었으며, 우리의 우수한 전통식품이 그 명맥을 잃지 않고 계승·발전하게 되었다.

1. 전통식품의 관광상품화

급속한 정보통신기술의 발달은 세계를 하나의 지구촌 시대로 만들어 가고 있으며 관광상품으로서의 전통식품을 발굴 개발하게 되면 이것은 우리 전통식품을 값싸게 세계에

홍보할 수 있는 기회가 되어 전통식품의 세계화에도 도움을 줄 것이다. 관광상품으로서의 전통식품은 내적으로는 명인들의 솜씨와 원형을 보존하고 장인정신을 살리면서 외적으로는 요즈음 소비자의 기호에 맞도록 디자인 감각을 살린 형태의 변형과 포장으로 '명품' 개념의 소량생산 고가제품을 추구하여야 할 것이다. 만약 이러한 제품이 대량으로 생산된다면 오히려 그 가치는 떨어지게 된다. 그리고 전통의 계승을 위하여 정부는 장인을 실질적으로 지원하여야 할 것이다. 물론 원형대로의 전통식품은 낮은 생산성으로 비싸질 수 있지만 지역과 계절에 독특한 풍미를 가진 음식의 기억은 그 관광객이 다시 찾아오게 할 수 있기 때문이다. 일본의 먹기에도 아까운 화과자와 사사카마보코(덧잎형의 어묵) 등이 그 좋은 예가 될 것이다. 요사이 우리나라에서도 서울의 압구정동을 중심으로 철저한 고증을 바탕으로 약간의 변형을 가미한 소형화되고, 디자인 감각이 뛰어난 떡이 선보이고 있어 좋은 예가 될 것이다. 더불어 외국관광객의 경우는 그들의 입맛에 맞게 다소 변형된 상대적으로 값싼 전통음식의 제공도 생각해 볼 만하다. 사실 한번도 먹어본 적이 없는 식품이나 음식을 먹어본다는 것은 생각보다 힘 든 일일 수도 있기 때문이다. 외국인의 기호도 조사를 통해 그들의 기호에 맞게 변형시킨 제품도 제공하여 소비자에게 선택의 기회를 주는 것도 고려해볼 필요가 있을 것이다

문화관광상품으로서의 개발은 계절별 지역별로 전통식품을 발굴하여 그 시기와 지역에서 가능한 민속놀이나 축제와 결합하거나 테마관광상품으로서 식품업체 견학과 만드는 법 시연 및 실습과 판매 등을 준비한다면 좋은 관광상품이 될 수 있을 것이다.

2. 전통식품의 식품산업화

각 나라들이 산업사회를 거쳐 정보화사회로 발전하면서 현대적인 사회구조에 적합하거나 적절히 변신한 전통식품은 그 나라에서 계속 애용될 뿐만 아니라 세계적인 식품으로 널리 이용되게 되는 속성을 갖는 반면에, 현대 사회가 요구하는 식품의 특성을 갖추지 못했거나 그렇게 변형되지 못한 전통식품은 단절되고 위기를 맞을 수 밖에 없다. 따라서 전통식품이 외국식품에 비해 어떤 특성을 가지고 있는가를 먼저 검토하여 전통식품의 우수성은 살리고 미흡한 점은 발전된 식품기술로 보완하여 소비자가 원하는 기호성, 안전성, 건강지향성, 편의성과 경제성(적정 가격) 등 5가지 기준에 적합하도록 대량생산 체제를 갖춘 식품산업의 한 품목으로 자리매김할 수 있을 것이다.

Ⅲ. 전통식품산업 육성을 위한 관계제도의 검토

1. 농수산물가공산업육성법

정부는 전통식품산업의 보존과 육성이 필요하다는 전제 아래 법적 근거를 마련하고 보조와 용자 등의 방법으로 '89년부터 '00년까지 총 9,325억원을 지원하여 영세한 전통식품산업체의 경영개선과 경쟁력 강화에 큰 힘이 되어왔다. 그러나, 농수산물가공산업육성법 제6조 1항에서 전통식품을 「국산농산수물을 주원료로 하여 제조·가공되고, 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품」으로 규정하여 주원료와 고유한 관능특성의 두 가지 조건을 모두 충족시켜야 만이 전통식품으로 지정 받을 수 있다는 법적 해석은 현재의 업계상황과 맞지 않는 여러 가지 문제점을 안고 있어 전통식품의 산업화에 걸림돌로 작용하고 있다. 이미 수입자유화가 이루어져 가격 경쟁력이 있으면서 품질도 우수한 수입 농수산물들도 있고, 수산자원의 경우에는 좁은 서해안의 새우를 중국산과 국산으로 구분하는 것이 불가능하며 희귀어자원인 명란이나 창란 등은 그 양이 너무 작아 국내산만으로는 산업성이 없으며, 농산물의 경우에는 내병성, 내한성, 다수확성 등 주로 양적 위주로만 육종해와 질적으로는 예전의 우리 농산물이 아님에도 불구하고 국산만을 고집해야하는 것 등 우수한 국산 원료의 확보 면에 문제점이 있으므로 오래 전부터 문제 제기가 있어 왔으나, 국산원료의 이용 촉진과 생산농민 보호 차원에서 법률 보완이 이루어지지 않고 있다. 그러나 앞으로 전통식품산업의 육성을 위해서는 과감히 국산 원료의 사용 조건은 재검토되어야 할 것이며, 오히려 제품의 특성이나 기술의 고유성, 품질의 우수성 등으로 평가기준을 달리하여 전통식품을 지정하여야 정부지원 대상도 확대될 수 있을 것이며, 그만큼 산업화를 통한 전통식품의 상업화가 제 궤도에 진입할 수 있을 것으로 사료된다.

2. 전통식품 품질인증제도 및 관련법규

이 제도의 목적은 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증한다는 물레방아마크를 붙여줌으로써 소비자에 대한 홍보 역할을 하고 안전성에 대한 소비자의 걱정을 덜어주어 생산자와 소비자를 동시에 보호하여 주는데 그 목적이 있다고 하겠다. 그러나 품질인증 대상품목의 선정기준이 전통적인 방법을 고수해야한다는 고정관념에 묶여 전통식품이 가지는 비효율적인 가공공정의 개선과 문제점 보완을 현대의 발전된 식품과학기술을

가지고도 할 수 없다는 문제점이 있다. 또한 대개의 전통식품들은 저장성에 문제가 있는 경우가 많은데 산업화를 위해서는 장기저장과 유통과정이 필수적인데도 식품첨가물을 쓰지 못한다든지, 품질규격이 현실에 맞지 않아 고품질의 식품을 만들어 놓고도 인증을 받지 못한다든지 하는 문제들이 있으므로 이 제도의 운용방법에 대한 보완과 그에 따른 관련 법규들의 정비도 시급한 문제가 아니라 할 수 없다.

IV. 지속적인 연구와 개발의 필요성

김치가 국제규격인 Codex 규격으로 채택된 것은 전통식품의 발전과 세계화를 위해서 무척 고무적인 일이며, 자랑스러운 일임에 틀림이 없다. 그러나, 김치의 전쟁은 이제 부터라는 것이 김치업계에 종사하시는 분들의 시각이기도 하다. 왜냐하면 김치의 종주국은 기무치의 일본이 아니라 한국이라는 것이 인정되기는 했으나 이제 김치는 우리의 전유물이 아니라 세계인의 것이어서 누구라도 김치를 만들 수 있기 때문이란다. 우리가 지금부터 산·학·연 협력체제 하에 김치의 절입의 최적화 방안, 위생성, 숙성관리 방안 등 아직 업계에서 해결하지 못한 김치의 과학화에 매진하지 않는다면 김치의 상품성이 떨어져 현재의 선점한 자리에서 밀려날 수도 있다는 것을 명심해야한다. 그 예로 카레의 산업화 과정을 보자. 영국의 C&B사에서 인도의 카레를 산업화 할 때 가장 곤란하였던 일은 지역별 가정별로 각기 다른 풍미를 갖는 인도의 전통카레를 표준화하는 작업이었다. 그러나 여러 시행착오 끝에 영국은 인도 카레의 산업화에 성공하였고, 그 후 일본에서 카레를 레토르트식품으로 산업화할 때 영국의 C&B사의 카레를 벤치마킹하여 대성공 시켰던 것은 산업계에 널리 알려진 이야기이다. 실제로 우리는 영국의 또는 일본의 카레를 먹으면서 인도의 전통식품인 카레를 먹고있다고 생각하는 것이다.

어떤 종류의 식품이 지속적으로 계승발전하기 위해서는 그 시대 상황에 맞는 소비자의 욕구를 충족시킬 수 있는 형태로 상품성을 가져야 만이 살아남을 수 있는 것이다. 따라서 우리의 전통식품도 계승 발전하기 위해서는 피상적으로 그 중요성만 강조할 것이 아니라 그것이 팔리고 애용될 수 있는 상품으로 개발되도록 다각도로 노력해야만 할 것이다.