

주 제 발 표 I

농촌 식생활 관련 연구와 사업동향

원 향 례

상 지 대 학 교

I. 서론

국민의 건강과 영양상태는 그 나라의 현재와 미래를 가늠케하는 한가지 척도라고 할 수 있겠다. 따라서 건강과 영양상태와 관련성이 큰 식생활의 질을 높여간다는 것은 국력의 기초가 되는 중요한 일이다. 그러나 오랜기간 동안 습관화되고 생활화되어 있는 식생활을 변화시킨다는 것은 그 나라 국민이 속해있는 모든 생활구조를 개선하는 것을 의미하며 식생활에 국한된 범위를 벗어나 더욱 광범위한 내용을 포함하게 된다. 즉 생활과학에 관한 전반적인 전문지식과 원리가 현실생활의 향상을 위해 구체화되고 실용화되는 것을 의미한다. 농촌의 과거, 현재, 미래를 말한다는 것은 생활과학에 관한 연구 결과가 어떻게 지역사회의 현실에 적용되어 활용되어 왔으며 앞으로 어떻게 적용되어 활용될 것인가에 관한 내용이 될 것이다. 따라서 본 주제 발표에서는 광범위한 생활 과학 분야 중 농촌 식생활 관련 연구와 사업동향을 살펴보고 금후의 연구 동향과 사업의 방향성을 제시하고자 한다.

II. 농촌 식생활의 연구동향과 금후 과제

1. 연구 동향

지금까지의 농촌 식생활 관련 연구내용을 보면 표1 과 같다. 연구내용을 전체적으로 보면 영양중심의 연구보다는 국가 식량 수급 상황, 농산물 수입 개방 및 국내 생산 농산물의 용도 개발등 국내 농산 식품의 조리, 가공 개발 연구에 중점을 두어온 것을 알 수 있다. 농업인 영양연구도 초기에는 농업인의 영양결핍 상태 개선이 목표였으나 최근에는 식생활의 서구화 다양화에 따른 영양 불균형 해소와 농업인의 전반적인 건강 증진을 목표로 한 내용의 연구가 진행되었다. 또한 국내 부존식품 자원의 영양성분 분석은 1980년부터 지금까지 수행되고 있는 대표과제로서 식품의 일반성분 외에 무기성분, 비타민류를 분석하여 제시함으로써 '국가식품성분표' 발간의 토대가 되고 있다. 1970년 초판 발행 후 2001년에 제6 개정판과 「소비자가 알기쉬운 식품영양가표」가 발간되었다. 각국에서는 국민의 건강과 체위 향상을 위하여 적절한 영양권장량을 설정하고 이를 기준으로 식량 생산과 공급을 개선하고 국민영양 실태조사 시 반드시 기본자료가 되고 있다. 그동안 농촌 생활 연구소(구 농촌영양개선연수원)과 국립 보건원 영양과 (현 식품의약품 안전청)을 비롯해서 몇 개의 연구소 또는 개인 연구가들이 조금씩이나마 꾸준히 우리나라 상용식품의 성분을 분석 보고하여 왔다. 그러나 연구 결과의 선택에서 영양성분과 직접적으로 관련된 자료에 치중을 했기 때문에 일부 특수성분이나 기능성 성분은 거의 포함시키지 않았다. 또한 부존식품의 가치를 높혀 농촌의 소득을 증대시키기 위해서도 기능성 작물 재배가 필요하기 때문에 이러한 성분들의 분석은 필요성이 높아질 것이다

표 1. 농촌식생활연구내용

| 연구 분야 | 연구 내용 |
|------------|--|
| 농업인 영양 | <ul style="list-style-type: none"> · 농민의 식생활 및 영양실태 조사분석 · 식품 및 영양소의 체내이용성 연구 · 취약계층의 영양관리 · 응용영양 사업 · 한국형 식단개발 및 전산화 연구 · 농촌지역의 메뉴패턴 연구 |
| 식품자원 | <ul style="list-style-type: none"> · 우리 농산자원의 영양성분분석 및 「식품성분표」 발간 · 국내외 농산식품의 품질평가 연구 · 농가식품 간이생산 및 자급방안 연구 · 농가식품의 조리가공보존법 실태조사 연구 · 농산물 부가가치 향상을 위한 가공법 개발 · 우리 농산물의 품질특성 및 가공적성 규명 연구 · 우리 농산식품의 저장성향상 연구 · 식품의 안전성 및 기능성 규명 연구 |
| 전통음식 및 식문화 | <ul style="list-style-type: none"> · 전통음식 및 향토식 발굴조사 연구 · 전통장류의 제조법 표준화 및 품질향상 연구 · 한과류의 제조법 표준화 및 품질향상 연구 · 전통음식과 식문화인식 조사 |
| 조리과학 | <ul style="list-style-type: none"> · 국내 부존식품 자원의 조리법 개발 연구 · 농가간이 조리가공법 개발 연구 · 단체급식의 효과적 운영관리 연구 · 쌀의 조리이용성 증진 및 영양효과 규명 연구 · 영양 강화식 개발 연구 |

표 2. 영양성분 별로 분류한 보고 문헌 수

| 영양성분 | 보고된 문헌 수 |
|----------------------|----------|
| 일반성분(에너지포함) | 134 |
| 무기질 | 98 |
| 비타민 | 62 |
| 지방산 | 72 |
| 아미노산 | 72 |
| 유리당·유기산 | 30 |
| 식이섬유 | 32 |
| 기타(이소플라본, 루틴, 타우린 등) | 17 |

최근 국제적인 식품 교역이 팽창함에 따라 수입식품이 증가하고 있다. 따라서 수입후 국내에서는 사용하지 않았다하더라도 원산지에서 농산물 수확 후의 농약 사용, 즉 post harvest 농약 사용이 문제되고 있다. 이 뿐만아니라 유전자 변형 농산물, HACCP등에 관한 관심이 고조되고 있으며 WTO 체제하에 들어감에 따라 우리나라도 식품위생 관리 분야를 중점 연구해야 할 것으로 보인다. 특히 유전자 농산물과 방사선 조사 식품에 대한 연구는 아직도 검사 방법의 분석단계에 머물러 있을 뿐 아직 가공이나 조리 과정 혹은 섭취단계에 이르는 많은 단계에서 어떠한 변화와 안전성에 문제가 생기는 지에 대한 연구는 아직 미흡한 실정이므로 이에 대한 연구가 필요한 실정이다. 최근의 과학 기술의 발달에 따라 식품에 함유되어 있는 각종 성분의 분석, 효능, 작용기작등이 밝혀지면서 여러 성인병과 식품성분과의 관계가 속속 밝혀지고 있고 이를 이용한 각종 건강기능성 식품의 개발이 이루어지고 있다. 서구 문화의 유입과 식품의 수입 개방으로 인해 청소년층에서 서구형 편의식품의 이용도가 증가하면서 점차로 한국전통음식을 접할 기회가 감소되고 있다. 서구형 식사로 인한 만성 퇴행성 질병의 발병율도 높아져가고 있다. 사회의 도시화, 산업화, 핵가족화 됨으로써 전통적인 식생활도 점차 간소화, 편의화를 추구하지 않을 수 없게 되었다. 현대인의 식생활에 적합한 형태의 전통 음식이 개발되고 보급되어야 한다. 전통 음식의 편의화, 현대화를 위해서는 제조법의 표준화 및 기계화 기술이 필수적으로 개발되어야 하므로 이에 대한 연구 개발이 필요하다. 또한 21세기 소비자 중심의 시장 변화에 따라 우리 농산물이 수입 농산물과의 경쟁에서 이겨내고 식량 자급율을 높이기 위해서는 양적 물량 공급 뿐 아니라 고품질 농산물로서 소비자에게 인정받는 것이 중요하므로 이에 대한 체계적이고 지속적인 연구가 필요하다.

2. 금후 연구 과제

(1) 식품영양 성분 분석 및 식품 성분표 작성 연구

- Database 확정을 위한 식품내 비타민 A,D,E,K,B₆, B₁₂, 엽산, 판토텐산, 바이오틴 함량 분석 연구
- 식품가공시 첨가되는 칼슘 및 인 함유량 현황
- 한국인 상용 식품의 미량원소 함량에 관한 연구
- 식품의 처리 및 조리 시 영양소 파괴율 및 잔존량에 관한 연구
- 기능별 다용도 식품 성분표 작성 연구

(2) 우리 농산물의 성인병 예방 및 치료효과 구명 연구

- 식용 야생식물의 당뇨병 치료 효과 연구
- 부존 식품자원의 성인병 예방 및 당물질의 체내 이용성에 미치는 영향 연구
- 버섯류의 항암, 면역능력 강화 및 노화 억제 효과 연구
- 미량 광물질과 각종 질환과의 상관성 연구

- (3) 한국인 영양 권장량 설정 및 생체 이용성 연구
 - 한국인의 생애 주기별 에너지 소모량 측정을 위한 연구
 - 한국인의 연령별, 성별에 따른 영양 상태 조사
 - 영양소 섭취와 생화학적 영양 상태 평가
 - 한국인의 생애 주기별 영양소 권장량 설정을 위한 평형 실험연구
 - 국내 주요식품의 중요 영양소 생체 이용율(bioavailability) 연구
- (4) 농산 자원에 함유된 독성 물질에 관한 연구
 - 활용도가 낮은 국내 부존 농산자원의 안전섭취 기준 설정
 - 새로운 독성물질의 탐색 및 일일 허용 가능량 탐색
 - 독성물질의 체내 흡수율 구명 및 경감 효과 연구.
- (5) 농산 자원의 생리 활성물질 탐색 연구
 - 농산자원의 신기능 물질의 분리
 - 기능성 물질의 안정성 검증
 - 기능성 소재 농산 자원 탐색 및 이용방안 연구
- (6) 농산 식품의 안전 조리 가공법 개발
 - 식품함유 위해 성분의 변화에 관한 모니터링
 - 조리·가공과정 중 단계별 잔류 농약 및 중금속의 경감 효과 규명
 - 인위적 성분 경감제 및 처리 기술 발달
- (7) 농산식품 안전 이용 방법 지침 설정 및 홍보
 - 품목별 안정성 제고 방법 및 관련 법규의 검토
 - 농산 식품의 저장, 유통조건 및 안전 유통기간 설정 제시
- (8) 전통 음식의 제조 표준화 및 상품적 가치 향상
 - 전통음식의 저장 유통 방법 개선 연구
 - 전통음식의 레시피 표준화를 통한 품질 균일화 연구
 - 지역 특산물을 이용한 전통 식품의 상품화 기술 개발
 - 새로운 식품 자원을 활용한 전통 음식의 품질 향상 연구
 - 우리 농산물의 잠재적 수요인자 구명
- (9) 국내 생산 농산식품의 소비성향 자료 구축 및 수급 예측 모형 개발
 - 주요 농산자원의 소비자 선호도 및 구매 요인 분석
 - 소비자 선호와 관련된 농산식품의 관능적 특성요인 규명
 - 농산 식품의 소비자 모니터링 시스템 및 DB 자료 구축
 - 국내 생산 주요 농산 식품의 수급 예측 모형 개발

Ⅲ. 식생활 관련 사업동향

1. 식생활 관련 사업동향

지금까지 시행되어온 식생활 관련 사업 동향은 표3과 같다.

표 3. 식생활 관련 사업 내용

| 1950년대 | 1960년대 | 1970년대 | 1980년대 | 1990년대 | 2000년대 |
|---|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> · 개량메주와 채소다루기 · 분식장려 · 식량소비절약 및 분식, 혼식 장려 | <ul style="list-style-type: none"> · 식생활 개선 · 응용영양 사업 | <ul style="list-style-type: none"> · 감자, 고구마, 토끼요리, 야생식용 식물의조리법 · 병조림법 · 생활관설치 · 식생활교육자 운영 | <ul style="list-style-type: none"> · 농촌영양 개선사업 · 생활개선시범마을사업 · 교육교재 개발 · 농촌여성 생활과학 기술교육 · 생활과학 실습실운영 | <ul style="list-style-type: none"> · 전통장류 보급 · 농촌일감 갖기사업 · 우리농산물 애용방안 · 한국형 식문화계승 · 향토음식 연구회육성 | <ul style="list-style-type: none"> · 한국형식생활정착 · 농산물가공사업지원 · 향토음식먹이기활동 지원 · 농산물부가가치향상 시범사업 · 쌀소비촉진을 위한 한국형식단 프로그램 개발 · 전통민속음식발굴 목록화 및 현대적 활용 연구 |

1) 식생활개선

1950년대의 우리 농촌은 절대 식량 부족으로 춘궁기에는 양식이 끊긴 농가가 속출하였고, 농사원이 발족된 후 식생활 개선 사업은 영양에 관한 새 지식과 농촌에서 손쉽게 구할 수 있는 재료를 이용한 영양 손실이 적은 조리법 등을 지도하였다. 특히 속성 개량 메주와 채소 다루기, 분식장려 등의 과제 지도를 통해 국민 체위 향상에 이바지하였다.

농촌진흥청이 발족된 뒤에도 식량이 부족하여 쌀 소비절약을 위한 대용식과 혼식 보급등을 중점 지도하였고 압맥기의 활용법과 텃밭에서 영양식품을 생산하도록 하였으며 고구마 소비 촉진을 위한 전시사업도 실시하였다.

또한 1967년에는 우리 정부와 UNICEF, WHO 가 공동으로 협약을 맺고 응용영양사업에 착수하였다. 이에 따라 1960년대의 식생활 개선 사업은 농업인의 영양개선에 역점을 두어 주곡중심의 식사형태를 개선하기 위한 주곡 대체 식품 개발 보급에 주력하였다.

1970년대에는 농번기 일손 부족을 덜기 위하여 마을 단위 공동 취사장을 설치 운영하도록 지원하였고, 감자, 고구마, 토끼 요리, 야생식용식물의조리법 등을 개발 보급하

였으며 계절적으로 과일 생산되는 과일, 채소 등을 저장하여 연중 균형식 섭취가 가능하도록 병조립을 보급하였다.

1980년대 초반에는 농업들의 식생활이 개선되기는 하였으나 아직도 부족한 점이 많아 균형식과 식량 소비 절약의 생활화, 농업인의 건강 증진에 목표를 둔 생활 개선 시범 마을을 선정하고 농촌 영양 개선 사업을 실시하여 농촌 부녀자들에게 많은 호응을 얻었으며, 주곡 대체식품으로 혼분식을 권장하였고 보리, 감자, 고구마 음식을 지속적으로 보급하였으며 아동영양 개선 시범마을에서는 임신, 수유부의 영양관리 및 이유식 등을 지도하였다.

1983년 이후부터는 쌀재고량이 증가하기 시작하고 점차 서구식 식생활화로 인한 성인병 증가 등 새로운 식생활 문제가 발생함에 따라 쌀 중심의 한국형 식생활에 대한 과제가 대두되었으며 1985년에 19.9%이던 음식물 쓰레기가 1990년에 27.4%로 증가됨에 따라 음식 쓰레기 줄이기 등 환경을 생각하는 식생활 실천과 도시아파트 주부를 대상으로 한 우리 농산물 애용을 권장하여 바람직한 식문화 정착에 힘썼다.

1990년 농업인의 식생활 실태를 보면 영양소 섭취는 권장량 대비 지방 49%, 칼슘 82%, 비타민 B₂ 88%이며 국민 1일 1인당 쌀 소비량은 1970년 136.4Kg에서 1980년 132.4Kg으로 줄었고, 1990년에는 119.6Kg에서 2000년도에는 93.6Kg에 불과하였다. 따라서, 농업인의 건강 증진과 체위향상을 위하여 생활개선 시범마을의 실천농가를 중심으로 영양식품 생산, 식품의 조리, 가공, 저장방법 개선, 식품의 안전 관리 및 주방기구의 위생적 사용법을 지도하여 건강을 위한 균형식 실천을 유도하는 한편 쌀을 중심으로 한 한국형 식생활 정착에 중점을 두고 추진하였다.

1993년도에는 쌀 소비량이 감소하였음에도 농산물 수입은 1985년 25억불에서 1992년 72억불로 증가하자 특, 직할시와 각 도에 '우리농산물 장터'와 '소비자의 방'을 운영하여 우리 농산물 애용 확대와 한국형 식생활 문화 정착에 주력하였다.

1996년 부터는 전통장류의 우수성이 과학적으로 구명되면서 국민적 관심과 더불어 우리콩의 생산 기반 확대와 안전한 전통 장류 보급을 위해서 농촌 여성들이 우리콩으로 직접 담근 장류를 도시 소비자에게 공급하였고 세미나를 개최하여 전통 장류의 우수성을 재조명하면서 홍보를 강화하였다. 또한 전통 식문화 계승과 향토 음식의 지역 명품화 기반 조성을 하고자 향토 음식 맥 잇기 사업을 실시하여 향토음식 실천 생활화 및 보급 운동 전개, 향토 음식 명품화를 위한 과제 연구 개발 품질 개선, 상품성 향상을 위한 시설, 장비 지원, 향토음식의 자료화 등을 추진 하였다.

2000년 지방화 시대의 도래로 지역농특산물의 상품화 요구가 증대함에 따라 농산물의 부가가치 증대를 위한 농업인의 가공기술 수준향상이 무엇보다 필요하게 되어 도농업 기술원과 시군농업기술센터에 농산물 가공기술 교육 장비를 지원하고 소득과 연계할 수 있는 기술 개발 보급에 온 힘을 기울여 왔고 이를 뒷받침하기 위하여 생활지도 사들로 구성된 전통음식, 식품가공전문 지도연구회가 활발히 운영되고 있다.

2) 응용영양사업

응용영양사업은 1967년 7월부터 우리정부와 국제연합 아동기금(UNICEF), 국제식량 농업기구(FAO) 및 세계보건기구(WHO)가 공동으로 협정을 맺고 당시 우리나라의 곡물 편중 식사형태를 개선하고 영양식품의 증산과 식량의 자급, 국민의 체위향상을 목적으로 약 20여년에 걸쳐 추진되어온 사업이다.

특히 자력으로 식생활개선이 가능한 도시인에 우선하여 저소득층인 농민을 대상으로 하여 농촌지도사업의 일환으로 추진되었다. 그 당시의 생활개선사업이거의 식생활분야 중심으로 전개되었던 점을 생각할 때 이 사업이 생활 개선 사업에서 차지한 비중은 상당히 커서 예산과 전문인력, 기구, 차량등의 획기적인 지원이 병행되었다. 사업 추진 실적은 표 4와 같다.

3) 생활기술 교육

생활개선 구락부 중견지도자에게 각종 실습 훈련을 실시하게 하기 위하여 1970년에 생활관을 설치 운영하였다. 이 생활관의 설치는 생활 개선 구락부 회장 및 자원 지도자에게 각종 중점과제에 대한 실습훈련을 실시하여 귀향 후 단위구락부 부원들에게 전달 교육을 하기 위한 것이었다.

1976년에는 FAO/FFHC에서 주민 교육용 식생활 교육차 12대를 기증 받아 마을에 가서 직접 조리시범을 보일 수 있도록 각종 조리도구를 비치하여 농촌지도소에 오기 어려운 마을 주민이나 제철 식품을 활용한 조리를 빨리 보급하는데 이용하였다. 1984년부터는 생활개선 지도 과제를 한 마을에 중점 투입하여 종합적인 마을로 육성하였다. 이 마을들에서 실천된 식생활과제는 영양식품 생산활용 및 균형식 섭취 식품조리 가공, 저장법등이었다.

1980년대 후반에 들어서는 농촌사회 여건이 급속히 변화하였고 여성들의 역할도 영농참여, 지역사회활동등으로 확대되었다. 교육교재로서 식생활교본, 어린이 영양지도 보리혼식, 병조림등 각종 요리 만들기, 감자, 고구마요리등 대체식품 요리법, 보리된장 만들기, 식량절약에 관한 내용이 주류를 이룬다.

1980년대 조리실점 단체급식장 시설을 각 시군 농촌지도소와 도원에 모두 설치하였고 1985, 1986년에는 실적 발표회에서 입상한 향토요리, 개발 요리를 모아 '식생활 개선을 위한 향토요리, 개발요리' 책자를 발간하였다.

1987년에는 '농촌여성 생활과학기술 교육'이라는 명칭으로 중앙에서 총체적 목표와 방법을 수립한 교육을 실시하였다. 1983년에는 생활 개선 교육대상을 확대하여 아파트 지역 주부들을 포함하여 식생활 교육을 실시하였으며, 그동안의 식생활 및 영양개선 교육에서 벗어나 생활 개선 전반에 걸친 과제를 보급하게 되었고 기존의 조리 실습 교육만으로는 이러한 필요를 충분히 충족시킬 수 없게 되어 조리실 점 단체급식장을 생활과학실습실로 확대 개편하여 생활개선과제의 이론, 실습 교육시설로 사용하고 있다.

표 4. 응용영양 사업추진실적

| 구 분 | 1968~1970 | 1971~1973 | 1974~1976 | 1977 | 1978~1981 |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 1. 시범마을육성 · 응용영양시범마을 · 아동영양시범마을 | 171개소 - | 276 - | 380 - | 220 11 | 800 11 |
| 2. 기초조사 실시 · 식품취급실태조사 · 건강상태조사 · 식습관 및 금기식품조사 | 16마을 8마을 26마을 | 46 46 46 | 27 24 - | 10 10 - | 20 20 - |
| 3. 영양식품생산 · 단백질식품 : - 대두 - 양계 · 칼슘 식품 : 유산양 · 비타민식품 : 녹황색채소 | 8,867호 933호 1,657호 17,022호 | 44,724 8,487 8,814 75,826 | 116,684 32,648 7,910 137,753 | 13,171 17,032 2,344 47,416 | 148,000 120,000 17,000 138,000 |
| 4. 영양개선의 집 운영 | 171개 | 276 | 380 | 220 | 800 |
| 5. 단체급식장 설치 | - | 7 | 39 | 50 | 33 |
| 6. 주곡대체식품요리법개발 | - | 감자요리 24종 | 고구마,감자,토 끼요리 115종 | - | - |
| 7. 위생우물 설치 | 356개 | 730 | - | - | - |
| 8. 영양교육훈련 · 지도요원 · 마을지도자 | 2,500명 63,200명 | 4,700 129,200 | 5,700 2,067,000 | 4,700 94,000 | 10,000 190,000 |
| 9. 교재제작 | 식품분석표 외 7종 | 영화 외 9종 | 토끼요리 외 11종 | 식품 분석표 외 3종 | 식생활교본 외 16종 |
| 10. FAO 전문가 파견 | 1명 | 1 | - | - | - |
| 11. UN기구 평가 | -회 | 1 | 1 | - | - |
| 12. 해외훈련 | 7명 | - | 14 | - | - |

4) 생활개선 종합시범마을 육성 및 실적 발표회 개최

생활개선 시범마을은 1983년부터 2000년까지 6차에 걸쳐 8,180개 마을을 육성하였으며 2001년부터는 지방자율로 육성하게 되었다. 이 마을들에서 실천된 식생활 과제는 영양식품 생산활용 및 균형식 섭취, 식품조리, 가공, 저장법 등이었다. 생활 개선 실적 발표회를 통해 발표된 식생활 관련 내용은 표5와 같다.

표 5. 생활개선 실적발표회의 식생활 관련내용

| 연도 | 대회명칭 | 장소 | 참석 인원 | 경진종목 |
|------|---------------------|-------------|-------|--|
| 1980 | 요리솜씨자랑대회 | 농촌영양 개선 연수원 | 100 | · 보리,감자요리, 병조림, 이유식, 향토요리등 전시 |
| 1981 | 식생활개선 및 향토음식솜씨 자랑대회 | " | 150 | · 개발음식연시 및 사례발표 (식생활개선) · 향토,개발음식전시 |
| 1982 | 식생활개선 및 향토음식솜씨 자랑대회 | " | 150 | · 식생활개선 실천사례 및 연시 · 향토개발요리전시 |
| 1983 | " | 농민회관 | 308 | · 실천농가사례발표 · 향토개발요리연시 및 작품전시 |
| 1984 | " | 본청 | 150 | |
| 1985 | " | 연수원 | 130 | |
| 1986 | 생활개선실적발표회 | 연수원 | | · 향토개발요리연시 및 작품전시 |
| 1987 | 생활개선실적발표회 | 본청 | 230 | · 향토개발요리연시 및 작품전시 |
| 1988 | " | 본청 | 210 | |
| 1989 | " | 농촌개발 연수원 | 130 | |
| 1990 | " | 본청 | 252 | · 향토개발요리전시 |
| 1995 | 우리농산물 우리맛 나눔의 장 | 서울 롯데월드 | 5,400 | · 지역특산물 및 생활개선과제물전시 |
| 2001 | 생활개선실적 발표대회 | 본청 | 668 | · 쌀소비촉진대회 : 쌀음식전시 및 소비 촉진 결의문채택 |

5) 농촌 여성을 교육하는 생활지도 공무원 육성

(1) 1964년부터 생활지도 공무원과 관리자를 대상으로 연찬회 개최
여기서 다루어지고 있는 주요 내용은 다음과 같다.

표 6. 생활지도 공무원과 관리자 대상 연찬회 내용

| 생활지도 공무원 연찬회 | 영양개선사업 관리자 연찬회 |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> · 영양개선 시범마을 지도방안 · 식량절약 및 식생활개선의 효율적인 추진 방안 · 이유보충식 · 아동영양지도 | <ul style="list-style-type: none"> · 농촌영양개선사업을 위한 기초조사 및 평가 · 농촌어린이 영양개선을 위한 홍보교육 훈련 · 아동영양사업 평가를 위한 지표설정 · 건전한 식생활을 위한 어린이 영양지도 · 아동영양사업 확대방안 |

(2) 생활지도공무원의 해외 연수

6) 농촌 여성 농외소득 활동 지도: 농촌 여성 일감 갖기 사업

농촌여성의 능력을 고려하여 지역경제에 이바지할 수 있는 일감을 찾아 주는 목적에서 시작한 이 사업 중 식생활 관련 내용은 초기에는 김치제공, 도토리묵 가공, 메주제조, 농산물 건조가공등의 사업이 주종을 이루었으나 소득 효과가 낮은 편이어서 현재는 한과류, 전통장류, 잔치음식, 음료류 제작등을 하고 있다.

7) 농산물 가공지원

1990년 후반에 들어와 농업인의 농특산물 및 전통 식품 가공 기술에 대한 수요를 충족시키고 농특산물의 가공기술 교육 및 전수 기반조성으로 농특산물 및 전통식품의부가가치를 제고하기 위하여 28개소 시·군농업 기술 센터에 농산물 가공시설을 지원하였다. 뿐만 아니라, 2000년도 부터는 1개소 당 500만원씩 교육비도 지원하고 있다. 2002년 농산물가공 교육 장려 지원사업이 수행되어 농산물 가공 교육이 행하여 졌다.

8) 한국형 식문화와 향토 음식 맥 잇기

농업인의 질병 패턴도 농촌과 도시의 구별이 없어지고 질병 발현율이 선진국화 되어가고 있는 실정이다. 따라서, 1990년대는 쌀을 중심으로 한국형 식생활의 우수성이 강조되고 있다. 이를 계기로 전국적으로 우리의 전통식문화에 대한 붐이 일게 되어 1996년부터 시범마을을 통해 우리콩으로 담근 간장, 된장이 소비자에게 보급되고 있고 1997년에는 여성들로 조직된 '향토음식연구회'가 발족되어 전통식생활의 실천자로서의 역할

을 주도하고 있다.

2001년부터 한국형 식생활 정착지도 및 향토음식 맥 잇기 활동지원이 실행되었고 2002년에는 향토음식 홈페이지를 보완하여 운영하고 있고 우리글을 이용한 전통 장 시범 마을 육성 사업이 진행되었다.

2. 금후 농촌 식생활 관련 사업의 추진 방향

다른 지도 사업 영역도 마찬가지로이지만 특히 생활 개선 사업은 농업인, 농촌의 현실과 국가 정책을 반영하여 사업을 실시하여 왔다. 지도사업 초창기에서 1960년 대에는 식량이 부족하였으므로 식량절약을 위한 내용의 과제가 수행되었다.

1970년대에는 응용영양사업을 실시하여 어린이를 비롯한 농촌주민의 영양 향상, 영양 개선의 집을 설치하였고 식량 자급 달성을 위한 신품종 쌀 시식회, 단체급식을 실시하여 여성들의 노동력을 영농쪽에 이용할 수 있도록 하였다. 또한 병조림을 보급하여 광영 생산되는 과일, 채소등을 저장하여 연중 균형식 섭취가 가능하도록 하였다.

그후의 과제도 균형식과 농업인의 건강증진을 목표로한 과제가 계속 진행되어 왔다. 1983년 이후부터 쌀 재고량이 증가하기 시작하고 서구식 식생활화로 인한 성인병 증가 등 새로운 식생활 문제가 발생함에 따라 쌀 중심의 한국형 식생활에 대한 과제가 대두되었고 1996년부터 전통 장류의 우수성이 과학적으로 구명되면서 전통 식문화 계승과 향토 음식의 가치를 재조명하게 되었다. 앞으로는 향토음식의 지적 재산으로서의 가치에 대한 인식이 확산되고 명품화가 요구되리라고 여겨진다. 앞으로 국제사회에서 가장 한국적인 것이 경쟁력을 갖는 것이 될 것이기 때문이다.

또한 식생활은 국민 건강의 기본이 되는 사업이므로 영양식품 생산과 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하고 쌀중심의 한국형 식생활과 전통식문화를 지속적으로 유지 정착시키는 것은 농업과 농촌의 다원적 기능이 효율적으로 활용되며, 소득과 연계 될 수 있는 방안이 될 수 있기 때문에 지역 농 특산물의부가가치 증대를 위한 기능성의 구명과 가공 기술 수준 향상이 무엇보다 필요하다. 또한 각종 건강 기능성 식품의 개발을 통한 부존 자원의 가치를 높힐 수 있는 사업의 추진이 필요하다고 여겨진다.

Ⅲ. 맺음말

금후 농촌 식생활 관련 사업은 국가가 주도하는 연구와 사업추진 방향이 바람직하다고 본다. 농촌 생활의 질 향상을 위한 종합 프로젝트 과제를 선별하여 관련 대학 및 연구기관과의 공동 연구를 활성화하는 한편 국가정책에 반영할 수 있는 정책과제를 수행하도록 하며 더불어 도 농업 기술원, 시·군 농업 기술센터 등과 현장에서 발생할 수 있는 기술의 문제점을 해결하는 연구와 사업이 연계된 정책이 필요하다고 생각된다. 연구결과가 정책에 반영되어 현지에 접목하도록 추진해 가야 할 것이다. 또한 소비자에게

농업에 대한 인식 증진과, 체험기회 제공, 투자기회 제공등 소비자를 주요 고객으로 뿐 아니라 동업자로서 포함 시켜야 할 것이다.

참고 문헌

- 농촌생활과학, 1994-2001, 농촌생활연구소
- 농촌생활 개선 사업의 발자취, 1993, 농촌진흥청
- 농촌생활개선 연찬회 자료, 2002.1.21. 농촌생활개선연구회
- 농촌생활과학 연구동향분석보고서, 2000, 농촌진흥청
- 농촌진흥 40년사, 1993, 농촌진흥청
- 농촌진흥청 2003년도 주요업무계획
- 생활개선업무지침, 2000-2001, 농촌진흥청
- 생활개선업무협의회자료, 1994-1999, 농촌진흥청
- 여성지도자 교육과정 교재, 2002, 농촌생활연구소
- 대한지역사회영양학회지, 2000-2002
- 한국영양학회지, 2000-2002
- 한국식품영양과학회지, 2000-2002
- 한국조리학회지, 2000-2002
- 한국지역사회생활과학회지, 2000-2002