【주제발표 Ⅳ】

웰빙과 참먹거리

김 종 덕

경 남 대 학 교

1. 서론

웰빙에 대한 관심이 점차 고조되고 있다. 그동안 사는 것에 바빠 건강문제, 먹거리 문제 등에 관심을 기울이지 못했던 것에 비추어볼 때 웰빙에 대한 관심증대는 고무적이라고 하겠다. 다만 아쉬움이 있다면 웰빙이 경제적으로 여유 있는 소수의 사람들만 즐기는 것이 되고 있다는 점이다. 또 한 가지 아쉬운 점은 웰빙이 정착되기 이전에 웰빙이 지나치게 상술의 수단이 되고 있다는 점이다. 그리하여 적지 않은 사람들이 웰빙 자체가 정말로 중요하고 필요한 것임에도 불구하고 웰빙에 대해 비판적이거나 냉소적인 입장을 취하고 있다.

이 글에서 웰빙은 행복한 생활, 행복한 삶을 지칭하는 것으로 사용한다. 이러한 삶을 살아가는데 먹거리가 다른 무엇보다도 중요하다. 좋은 음식은 사람들에게 건강과 만족감과 쾌락을 가져다준다. 반면에 나쁜 음식은 사람들을 질병의 고통에 빠지게 하고, 심지어는 생명을 앗아간다. 먹거리는 우리의 생명, 건강과 안전 그리고 쾌락에 직접적으로 관련되기 때문에 다른 웰빙 요소보다 더 중요한 것으로 볼 수 있다.

먹거리의 풍요 속에 살고 있는 현대인들은 먹거리는 어디에서나 쉽게 구할 수 있는 것으로, 그리하여 먹거리에 대해 감사하게 여기지 않는다. 또 먹거리에 대해 성찰하지 않는다. 때문에 현대 먹거리가 어떤 문제를 가지고 있는지, 문제를 해결하기 위해 무엇을 어떻게 해야 하는지를 잘 모르고 있다.

우리가 웰빙을 하려면 우선 우리의 먹거리에 대해 잘 알아야 한다. 그러려면 우리가 먹는 먹거리에 대해 성찰을 할 필요가 있다. 아래에서는 웰빙과 관련하여 현대 먹거리의 특징과 문제점, 우리 먹거리의 실태 등을 알아보고, 참먹거리를 확보하기 위한 방안 등을 살펴보고자 한다.

2. 현대 먹거리의 특징과 문제점

1) 현대 먹거리의 특징

현대사회의 먹거리는 전통사회의 먹거리와 비교했을 때 차이가 난다. 현대먹거리는 다음과 같은 특징을 갖고 있다.

첫째 현대의 먹거리는 지역에서 생산된 것이 아닌 것이 대부분이다. 전통사회에서는 식재의 대부분은 지역에서 생산되었다. 서양에서는 지금부터 100년에서 150년 전에는 95%의 사람들이 지역의 교회첨탑에서 생산되는 것을 먹었다(아담 바바라, 2001). 그러나 이제는 농산물 소비도 세계적으로 이루어진다. 오늘날 식탁에 오르는 농산물이 지역에서 생산된 것이 아니라 수천 킬로, 수만 킬로 떨어진 곳에서 생산된 것이다. 그리고 그러한 농산물들의 생산과정과 거리는 대부분의 소비자들에게 숨기어져 있다(Alan Beardsworth and Teresa Keil, 1997:34). 그 지역에서 생산된 것을 섭취한다는 것은 소비자가 그 식재를 잘 알고 먹는다는 것을 뜻한다. 그런데 지금은 사정이 달라져 대부분의 소비자들은 지역 밖에서 생산된 것을 먹고, 그리하여 자신이 먹는 먹거리에 대해 잘 모르고 있다. 즉 그것이 누가, 언제, 어떻게 생산했는지에 대해 모르는 가운데 음식을 먹게 되었다.

둘째, 현대의 먹거리는 자연의 흐름을 거스르면서 생산되고 있다. 즉 농산물, 축산물, 수산물이 사철이나 속도를 단축하여 생산되고 있다. 이전에는 자연적인 기후와 온도에 의해 농업생산이 제한을 받아 특정 농산물이 제철에만 생산되었으나 이제는 영농기술의 발전, 각종 보온 재료와 에너지원의 활용, 각종 농업투입재의 사용으로 농산물, 축산물, 수산물의 생산이 사철 이루어지게 되었다. 이제 딸기, 수박, 참외, 메론, 토마토 등은 제철에만 나오는 과일이 아니다. 또한 소의 경우에도 초식사료가 아니라 동물성 사료와 성장 호르몬을 먹여 사육한다. 돼지의 경우도 사육법의 개발과 사료 등의 개선으로 기르는 기간이 짧아졌다. 이전에 3년 걸리던 사육기간이 9개월로 줄어들었다. 수산물의 경우에도 바다나 강 등에서 잡은 고기들보다는 양식을 통해 수확한 고기가 대부분이다.

이와 관련하여 또 주목할 것이 유전자 조작 농산물과 식품이다. 병충해를 방지하고 보다 높은 생산성을 제고한다는 목적으로 유전자 조작 종자가 만들어지고, 재배되고, 유전자 조작 농산물을 이용한 사료이용, 식품생산 등이 이루어지고 있다. 특히 유전자 조작 종자를 개발하고 이를 확산시키는 농기업들은 유전자 조작 농산물을 일반 농산물과 동일한 것으로 광고하고 있고, 때문에 많은 소비자들은 이러한 농산물을 일반농산물과 동일한 것으로 알고 섭취하고 있다.

셋째, 이전에는 집에서 직접 만들어 먹는 음식이 대부분이었으나 이제는 패스트푸드를 비롯한 인스턴트식품, 냉동식품 등에 대한 의존이 높아졌다. 속도를 강조하는 현대사회에 살면서 사람들은 바쁜 생활을 하게 되었고 그것이 음식과 식사 방식에 영향을

미친 것이다. 패스트푸드는 빠른 속도로 확산되었는데 그것은 맥도날드의 성장에 잘 나타난다. 맥도날드는 전 세계 119개 국가에 30,000개 이상의 점포에서 영업을 하고 있으며, 매일 4,700만 명의 고객에게 식사를 제공하고 있다.[2] 맥도날드는 전 세계 어디서나 표준화된 음식과 맛을 제공하고 있다. 또한 집 밖에서 먹는 외식의 비율이 크게 늘어났을 뿐만 아니라 다른 일을 하면서 동시에 식사를 하는 소비가 자연스러운 것이 되었다(시드니 민츠, 김문호 옮김, 1998: 366).

2) 현대 먹거리의 문제점

여기서는 먹거리의 수요자인 소비자, 먹거리의 생산자인 농민, 먹거리의 생산이 이루어지는 환경과 관련된 현대 먹거리의 문제점을 지적하고자 한다.
현대의 먹거리는 소비자의 건강에 부정적이다. 우선 오늘날 산업형 농업에 의해 생산된 그리고 자연의 규칙을 어기면서 생산한 식재와 그것으로 만든 음식은 건강에 이롭지 않다(김종덕, 2001b). 산업형 농업에 의해 공급되는 농산물은 건강에 부정적이다. 산업형 농업은 화학비료와 농약 등이 대량으로 투입되는 高投入 농업인데, 이러한 농업 경영에 의해 재배된 농산물은 크롬, 납, 수은 등의 중금속에 오염될 위험에 처해 있다. 자연의 법칙을 어겨가면서 생산되는 식재의 경우도 안전성에 문제가 있다. 보다 많은 이윤을 얻기 위해 생산과정에 비료, 농약, 항생제, 성장 호르몬 등이 활용되기 때문이다.

현대 먹거리의 상당부분을 구성하고 있는 패스트푸드의 경우 많은 양의 지방, 콜레스테롤, 소금, 설탕 등을 포함하고 있어 건강에 부정적이다. 패스트푸드는 건강의 적이라고 할 수 있는 비만을 가져온다.[3] 1971년 일본에 맥도날드가 상륙하자 일본인의 식사변화는 가속화되었고, 1980년대에 일본의 패스트푸드 판매량이 2배 증가했고, 이를 따라 일본 어린아이들의 비만율도 2배 증가했다(에릭 슐로서, 김은령 옮김, 2001: 324). 미국은 패스트푸드의 제국에서 비만의 제국이 되고 있으며, 성인인구의 2/3가 비만인구이다.

---

2) 맥도날드의 위치는 다음의 수치에서 잘 알 수 있다(Vidal, 1997:44). 연간 이윤은 18억 달러를 상회한다. 창사이래 판매한 햄버거 수는 1,000억 개이다. 미국에서 식당을 이용하는 사람 중 1/7이 맥도날드를 이용한다. 맥도날드는 미국에서 수확된 감자 12개중 1개를 구입한다. 맥도날드는 세계 최대의 소매상이고, 쇠고기 이용자이며, 닭의 구매자라고 할 수 있다.

3) 비만은 심장질환, 결장암, 위암, 유방암, 당뇨병, 관절염, 고혈압, 무수정증 뇌출혈에 영향을 준다고 한다(에릭 슐로서, 김은령 옮김, 2001:323).

점차 확산되고 있는 유전자 조작 식품도 문제이다. 현재는 유전자 조작 종자에 의한 농산물 대부분이 사료에 쓰이고 있다. 하지만 사육되는 동물의 최종소비자가 사람이기 때문에 동물의 사료로 쓰는 것도 문제가 된다. 유전자 조작 업체들은 안전하다고 주장하지만, 현재의 기술수준으로 안전성 여부를 밝히는 것이 가능하지 않기 때문에 나중에 문제가 될 수 있다.

이러한 상황에서 설상가상으로 소비자는 음식이 안전한지 판단할 장비나 정보를 가지고 있지 않다. 또한 개인의 판단과 노력에 의해 안전하지 않은 음식으로부터 피하는 것이 쉽지 않다. 이는 식품안전성의 문제가 이미 개인의 판단을 넘어서 있다는 것을 의미한다.

둘째, 현대의 먹거리는 소규모로 경작하는 가족농 농민들에게 부정적이다. 현대의 먹거리를 생산하는 산업형 농업의 확산은 가족농의 쇠퇴를 가져오기 때문이다(김종덕,2003a). 산업형 농업에서는 이른바 대농유리-소농불리의 과정('inequality-generating' process)이 진행된다(Conroy, Murray and Rosset, 1996). 산업형 농업이 자리하면서 단일 작물이 대규모로 재배되면서 농산물 가격이 저하된다. 하지만 대부분 수입에 의존하는 투입재 비용의 지출은 증가하여 농민들은 경제적 어려움에 봉착한다. 이 과정에서 소농은 도태되고 대농만 살아남는다. 또한 자본과 금융에 대한 접근, 시장에서의 적은 마진, 지식과 기술의 수용, 고투입의 필요와 관련해서도 대농이 소농보다 유리하다. 산업형 농업에서는 대경영이 추구되고, 정부의 보조도 기업농인 대농 등에 집중된다. 따라서 기업농은 점점 더 규모를 키우며 발전한다. 반면 대농과의 경쟁에서 불리한 위치에 있는 가족농은 붕괴된다.

가족농 붕괴가 심각한 곳 중의 하나가 미국이며, 이는 이미 높은 농민자살율로 나타나고 있다. 가족농의 붕괴는 개발도상국에서도 일어나고 있다. 산업형 농업의 확산 그리고 보조에 의해 생산된 값싼 외국농산물의 유입은 제 3세계 농민들을 궁지에 몰아넣고 있다. 경쟁력을 잃은 농민들을 농촌에서 퇴출시키고 있다.

현대 먹거리의 생산방식인 산업형 농업의 확산은 또한 농민 위상의 저하와 농민 종속을 이끈다(김종덕,2003a). 자본집약적 기술집약적 산업형 농업의 확산은 농업생산에서 농민들이 차지하는 비중이나 위치를 줄어들게 한다. 투입재가 인력을 대신하기 때문이다. 산업형농업에서 농민들은 수직적 통합을 통해 강력한 힘을 가진 농기업들의 영향과 통제를 받게 되었다. 농민들이 영농에 필요한 투입재를 농기업에 의존하는 비율이

늘어나면서 농민들의 힘이 약화되었다. 시장의 논리가 농업생산을 좌우하면서, 지역민을 위한 농업생산이 아니라 다른 나라와 지역을 위한 특화된 농업생산을 하게 되면서 농민들은 재배 작물에 대한 결정을 할 수가 없게 된다. 이러한 상황에서 농민들은 계약재배 등을 통해 돌파구를 찾지만, 계약재배를 통해 식량의 생산자보다는 거대농기업에게 원자재를 제공하는 공급자가 된다. 농민들은 농기업이라 불리는 거대한 식량생산, 제조, 배달 체계의 단지 한 요소에 불과하게 되는 것이다. 계약재배를 주도하는 다국적 기업들은 농민들의 약한 지위를 이용하여 경제적 고통을 부과하기도 한다. 계약 재배한 농산물이 일정한 기준에 미치지 못한다는 이유로 낮은 가격에 구매하는 일이 종종 일어난다.[4)]

셋째, 현대 먹거리는 환경과 관련해서도 부정적이다. 현대 먹거리는 자본 집약적인 농법에 의해 생산되는데, 이러한 농법은 환경에 부정적으로 작용한다(Jose Bobe and Francois Dufuor, Anna de Casparis tr 2001: 78). 현대의 먹거리를 생산하는 산업형 농업에서는 전문화, 대규모 경영과 기계화 등의 이유 때문에 단일작물을 지속적으로 재배하는데 이는 지력의 약화나 토양의 황폐화를 가져온다. 단일재배는 또한 생물학적 다양성 및 유전학적 다양성을 약화시킨다. UN FAO에서 발표한 자료에 의하면, 지난 세기동안 농업에서 유전적 다양성의 75%가 자취를 감추었다고 한다(Mander, 2002: 89). 필리핀의 경우 수천 종류의 쌀이 있었으나 오늘날 두 종류가 생산의 98%를 차지하고 있다.(Barker, 2002: 315).

유전적 다양성의 약화는 작물이 병충해로부터 취약하여 농약을 더 많이 쓰도록 이끈다(Conroy, Murray and Rosset 1996). 단일재배는 또한 생태적으로 불안정하며 질병과 해충의 원인이 되기 때문에 환경에 부정적으로 작용하는 농약 투여를 많이 하게 된다(반다나 시바, 한재각 외 옮김, 2000:166). 농약사용의 증대는 내성을 가진 병충해의 출현, 천적의 소멸 등을 가져와 해충문제를 크게 한다. 산업형 농업 모델에 기반을 둔 녹색혁명은 다량의 비료와 농약을 사용함으로써 토양을 산성화하고, 토양 및 물 오염을 증대시켰다. 인도의 경우 녹색혁명후 비료 사용량이 6배로 늘어났고, 토지의 지력 약화로 나중에 생산량의 저하를 겪자 비료를 더 사용하는 악순환을 겪고 있다.

---

4) 카길(Cargill)의 사례는 이점을 잘 보여준다(Kneen,1995:196). 인도에서 농민들은 인도에 진출한 카길을 위해 해바라기를 재배했다. 카길은 부농과 계약하고, 다시 문맹의 다수 농민과 재계약 했다. 카길의 지시에 따라 해바라기를 재배하면 농민들은 에이커당 16 quintals(112 파운드)의 수확을 기대했으나 카길이 추천한 농약, 비료를 사용했음에도 실제 수확량은 6 quintals에 불과했다. 카길은 1Kg당 42루피를 약속했으나, 수확제품이 기준미달이라는 이유로 실제 농민들에게는 그 반을 그것도 늦게 지급했다.

산업형 사육의 확산 그리고 축산과 경종의 분화는 환경에 부정적으로 작용하고 있다. 산업형 축산의 부산물로 나오는 분뇨는 환경오염의 주범이 되고 있다. 또 산업형 축산은 엄청난 량의 물을 사용함으로써 문제가 되고 있다.

산업형 농업에서는 환경에 부정적 영향을 미칠 정도로 많은 에너지를 쓰고 있다. 농업생산 및 유통과 관련하여 사용되는 화석연료중 10%만이 생산에 사용되고, 나머지 90%가 포장, 수송, 마케팅에 사용되고 있다(Tansey and Worsley, 1995). 유전자 조작 종자도 생물학적 다양성을 줄이고, 슈퍼잡초 등의 출현을 가져와 환경에 부정적 영향을 미칠 것으로 지적되고 있다(앤드류 킴브렐, 2000: 163). 또 산업형 농업에서는 대규모로 경작하는 기업농이 소규모로 영농하는 가족농을 대체하는데, 기업농은 가족농보다 토지에 대한 사랑과 애착이 낮아 환경에 부정적 영향을 미치는 것으로 볼 수 있다(김종덕, 2003a).

현대 먹거리가 많은 문제를 안고 있음에도 불구하고, 현대 먹거리의 주된 생산방식인 산업형 농업은 점점 더 확산되고 있다. 우루과이라운드 협상의 산물인 WTO는 농업합의안(Agreement on Agriculture: AOA)을 통해 전 세계에서 산업형 농업의 구조화를 강제하고 있다(김종덕, 2003a). 식재를 가공하고 서비스하는 식품산업, 패스트푸드 업체 등은 막대한 광고와 홍보비, 전문가 활용 등을 통해 현대 먹거리가 문제가 없다는 것을 알리고 있다(Nestle, 2002). 이들 기업들은 광고 전문가를 채용하여 고도로 세련된 광고 기법을 이용하고 있다. 예컨대 성징호르몬(rBGH)을 넣은 우유에 대해 "이 우유는 다른 우유와 같다"는 메시지를 사용한다(Stauber, 1999). 유전자 조작 식품을 공급하는 업체들은 일반 제품이나 유전자 조작 식품이나 다 똑같다고 하면서, "토마토는 토마토이며, 토마토이다. 보통의 방식에 의해 생산된 토마토, 또 바이오테크에 의해 생산된 토마토의 제품은 같다. 두 제품 모두 안전하다."의 광고 문안을 사용한다(Kay,1999). 이러한 주장을 내세우면서 이들은 유전자 조작 농산물이나 제품에 대한 의무 표시제에 반대하고 있다.

뿐만 아니라 식품산업, 패스트푸드 업체 등은 자신들의 이윤 확대를 위해 다각적인 방법과 수단을 동원하여 더 많이 먹기(eat more)를 권장, 독려하고 있다(Nestle, 2002). 서비스 사이즈를 크게 하고(라지 사이즈, 대형포장), 학교 관련 프로그램 등을 통해 미래의 소비자를 키우고, 로비 등을 통해 유리한 정책이 시행되도록 하고, 권장 영양 피라미드를 문제가 있는 것으로 하여 폐기케 하는 방법 등을 쓰고 있다. 이들이 제품에 영양을 고려하는 것은 제품을 판매하는 것에 도움이 될 때에 한해서이다.

한편 패스트푸드 업체 등은 비만 치료비용을 사회의 다른 부문에 전가하고 있다. (에릭 솔로셔, 김은령 역, 2001). 미국에서 비만과 관련된 연간비용은 패스트푸드 업계의 매출액의 두 배나 되는데 이 비용은 비만 당사자들이 부담하고 있다. 패스트푸드가 가져오는 환경피해 부담액은 계산할 수 없을 정도인데 이 부분에 대해서도 패스트푸드 업계는 부담을 하기는커녕 책임을 회피하고 있다.

3. 우리의 먹거리 실태

우리나라 식량자급률은 25% 내외이다. 도시국가을 제외하면 국가 중 가장 낮은 수준이다. 우리가 거의 전량을 수입하고 있는 원유와 더불어 생활에 가장 기본적이고 필수적인 식량의 75%를 외국에 의존하고 있다. 식량 자급률 25%는 쌀을 포함한 수치이다. 쌀을 제외하면 곡물 자급률은 5%에 불과하다. 지금 쌀 개방에 대한 논의가 되고 있고, 어떤 방식이든지 쌀 개방이 이루어지면 쌀 자급률은 저하될 수밖에 없고, 그리하여 전체 식량 자급률은 더욱 더 하락할 전망이다.

식량자급률이 저하되면 할수록 우리는 보다 취약한 사회에 사는 것이다. 우리는 이미 1997년 외환위기때 잠재적인 식량위기를 경험했다. 또 외환을 가지고 있다고 하더라도 전쟁이나 천재지변, 정치적 이유 등으로 식량을 공급할 수 없는 상황에 접할 수 있다 (김종덕, 2000). 또 식품안전도 문제가 된다. 외국에서 수입한 농산물이 종종 국산으로 둔갑되기도 하고, 그 안전성이 문제가 되어 회수된 적도 적지 않다. 수입농산물에 대한 검역과 통관도 인력부족과 기능분산으로 제대로 이루어지지 않고 있다(김종덕, 2001a).

현재 우리나라의 영농은 관행농업이 주류이다. 다른 나라에 비해 농가당 경작면적이 매우 적지만, 규모의 경제가 강조되며, 산업형(공장형 방식)에 의한 먹거리 생산이 이루어지고 있다. 따라서 우리나라에서 생산된 먹거리의 대부분은 위에서 지적한 현대 먹거리의 문제점을 가지고 있다고 할 수 있다.

우리나라의 친환경농업, 유기농업은 아직 초보적인 수준에 머물고 있다. 2003년 기준, 유기농, 전환기 유기농이 차지하는 비중은 1.3%에 불과하다. 유기농산물 생산여건이 취약하고, 유기농 투입재 공급이 원활하지 못하고, 노동력도 부족하다. 생산, 인증된 유기농산물의 판로, 유통상의 문제도 적지 않다. 비대화된 유기농산물 판매업체 등은 판매력을 이용하여 보다 낮은 가격에 공급을 요구하기 때문에 유기농가의 어려움이 가중되고 있다.

근래 들러 웰빙, 잘 먹고 잘사는 문제가 중요해지면서 유기농산물, 좋은 먹거리에 대한 수요가 늘어나고 있다. 이러한 수요 증대는 국내 유기농업의 발전에 좋은 조건이지만, 그것이 우리나라 유기농업의 발전을 촉진하는 데는 부분적으로 영향을 미치고 있다. 그 이유는 많은 유기농산물 소비자들이 외국 유기 농산물, 특히 유기가공식품을 선호하고 있기 때문이다. 이러한 소비추세는 우리나라의 유기농산물을 이용해서 만들어진 유기가공식품이 거의 없다는 데에서 기인하지만, 외국 유기농산물 사용을 통해 자신의 부와 지위를 과시하려는 "과시적 소비"와도 관련이 있다고 생각한다.

외국산 유기농산물의 선호는 몇 가지 측면에서 부정적이다. 첫째, 국내 유기농 발전의 기반을 무너뜨린다. 관행농업에 비해 작업과정이 복잡하고 농민들의 노동력이 더 요구되는 유기농업의 경우 농산물 가격이 관행농업에 비해 비싸기 때문에 소비자들의 유기농산물 구매가 유기농업의 지속에 매우 중요하다. 생산자가 아무리 좋은 유기농산물을 생산한다고 하더라도 소비자가 외면할 경우 생산을 유지할 수 없다.

둘째, 외국유기 농산물 소비는 우리나라 농업의 지속에 도움이 되지 않는다. 농업은 식량생산 이외에 홍수예방, 환경보전, 국토의 균형 발전 등에 기여한다. 외국 유기농산물의 소비는 생산국의 농업을 지속가능하게 하는데 기여하지만 우리나라 농업의 지속을 가져오게 하지 않는다.

셋째, 소비자가 우리나라 농업, 농촌문제에 대한 관심을 등한시 하게 한다. 우리나라 유기농산물을 소비하게 되면, 자연히 우리나라 농업, 농촌문제에 관심을 기울이게 된다. 외국에서 수입된 유기농산물을 소비하는 사람의 경우 우리 농업이나 농촌이 어떻게 되든지 간에 관심을 기울일 필요가 없다. 외국에서 수입된 유기 먹거리를 소비하면 된다고 생각하기 때문이다.

넷째, 외국유기농산물의 경우 장거리 수송을 하기 때문에 지구환경에 문제를 야기한다. 또 생산자와 생산과정이 알려져 있지 않기 때문에 식품안전의 측면에서도 부정적일 수 있다.

우리나라의 먹거리 사정은 열악하다. 식량자급면에서 그렇고, 식품안전면에서 그러하며, 우리가 생산하는 농산물이나 식재 중 유기농산물이 차지하는 비중에서 볼 때 그러하다. 이러한 사정이 바뀌지 않는 한 우리의 먹거리 사정은 계속해서 열악할 수밖에 없다.

4. 참먹거리의 확보 방안

웰빙을 위해서는 참 먹거리(right food)를 먹어야 한다. 문제가 있는 먹거리를 먹으면 웰빙이라고 할 수가 없다. 단기간이 아닌 장기간의 웰빙을 위해서는 참먹거리의 안정적 확보가 중요하다. 참먹거리는 다음과 같은 특성을 지닌 것으로 볼 수 있다. 첫째, 지역에서 생산되고 소비자가 생산자, 생산과정을 아는 먹거리다. 둘째, 자연의 리듬에 따라 생산된 제철 먹거리이다. 속도를 중시하여 공장형 방식으로 생산되는 먹거리는 참먹거리라고 할 수 없다. 유전자 조작 종자에 의한 먹거리도 참먹거리가 아니다. 셋째, 생산자가 먹는 사람을 생각하면서 생산한 먹거리이다. 생산자의 얼굴을 가진 먹거리가 참먹거리다. 넷째, 소비자의 건강 증진에 기여하고, 소비자에게 기쁨과 쾌락을 주는 먹거리이다. 다섯째, 지속적인 농업이 이루어지는 가운데 생산된 먹거리이다. 여섯째, 환경보전에 기여하면서 생산된 먹거리이다.

앞에서 보았듯이 우리나라 농업은 참먹거리를 많이 생산하지 못하고 있다. 참먹거리라고 할 수 있는 유기농산물, 저농약 농산물이 생산되고 있지만, 식량생산량중에서 차지하는 비중이 매우 낮다. 참 먹거리 생산의 비중을 높이고, 참먹거리를 지속적으로 확보하는 방안으로 지역식량체계의 도입을 검토할 필요가 있다.

지역식량체계는 세계식량체계의 대안으로 등장했다. 세계식량체계가 먹거리와 환경, 지역 공동체 등에 많은 문제를 야기하자 이를 대체하기 위해 지역식량체계가 생겨났다. 지역식량체계가 세계시장을 위한 생산을 한다면, 지역식량체계는 지역소비를 위한 생산을 강조한다. 지역식량체계의 핵심은 생산자인 농민과 소비자와의 연결이다. 지역식량체계의 영농은 대규모 영농보다 소규모 영농이 지배적이고, 친환경 영농에 의한 안전한 농산물 생산에 역점을 둔다. 지역식량체계는 먹거리와 환경, 지역농업과 지역공동체에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 평가되고 있다.

지역식량체계의 사례로 미국의 공동체 지원농업(Community Supported Agriculture: CSA)을 들 수 있다. 미국에는 현재 1,000개가 넘는 공동체지원농업이 존재하고 있다. CSA는 도시민이 회원이 되고 회비를 내어 생산자를 지원하며, 이에 대한 반대급부로 생산자는 소비자 회원들에게 농산물을 제공한다. 소비자들 회원들은 농사철이 되기 전에 회비를 내어 농민들의 영농비와 생활비를 지원하고, 농민들은 수확철인 5월부터 10월까지 수확물을 매주 1번 정도씩 회원소비자들에게 공급한다. CSA는 회원인 소비자가 농민과 영농에 대해 위험을 공유하기 때문에 농민과 소비자와 함께 하는 농업이라고 할 수 있다.

CSA는 그 구성원인 회원소비자, 농민, 농업 및 농장 그리고 지역사회에 여러 가지 이점을 가져오고 있다 (Henderson, et al, 1999).
소비자들은 CSA에 가입함으로써 당일에 수확한 야채와 허브 등 유기농산물임이 보증된 신선한 농산물을 슈퍼마켓 가격으로 공급받는다. 또 슈퍼마켓에서 제공하는 것보다 많은 종류의 과일이나 야채를 공급받는다. 소비자 회원들은CSA에 참여함으로써 삶을 가능케 하는 토지, 농장생활, 생산과정에 대한 관계를 더 잘 알게 된다. 또 먹거리의 재배지(landscape)와 먹거리의 생산자(사람 및 동물)에 대한 연결을 통해 먹거리를 재배할 지식과 지구에 대한 책임관리(stewardship)의 기회를 갖는다. 또 비싼 토지가격, 영농기술의 부족 등 토지와의 관계를 맺기 어려운 조건하에서 농산물의 재배를 이해할 수 있다. 회원들은 농장에서 이루어지고 있는 첨단기술(병충해 방제에 천적의 이용)을 지원받을 기회를 가질 수 있다(Henderson, et al, 1999: 125).

농민들은 중간상인을 거치지 않음으로써 농산물로부터 보다 많은 이윤을 얻을 수 있다(Helena Norberg-Hodge, et al, 2002:65-66). 농민들이 사전 주문이나 회원들의 기호에 대한 파악을 함으로써 과잉생산, 저장비용, 판매부진 등을 피할 수 있다(Reynold, 2000). 또한 다양한 작물을 선택하여 영농을 할 수 있다(Van En, Manes, and Roth, 2000). 돈을 미리 받음으로써 농민들은 영농과 영농개선에 필요한 자금을 확보할 수 있다(Reynold, 2000). CSA는 농민들의 인간관계에도 긍정적으로 기여한다. 농민들은 소비자들과 인간적인 접촉을 할 수 있다. 그들의 생산물을 먹는 사람에 대한 지식을 갖는 즐거움을 누리며, 그들의 작업에 더 많은 애정과 책임 그리고 보상을 느끼게 된다. 또 농민들 간에 의사소통과 협동을 촉진한다.

CSA는 농업 및 농장에도 긍정적 결과를 가져온다. 회원들이 다양한 지역농산물을 원하기 때문에 영농의 다양화와 지속가능한 영농이 고무된다(Gradwell, DeWitt, Mayerfeld, Salvador, and Libbey 1999: 2-3). 그리하여 개발로부터 농지를 보전할 수 있다. CSA는 유기농업의 확산에 기여한다. 문제가 있는 야채나 과일을 밭에 두지 않고, 동물에게 먹이고, 퇴비로 이용하며, 또 회원들이 분배물을 가지러 올 때 음식쓰레기를 가져오도록 하여 퇴비로 이용할 수 있기 때문이다.

CSA는 지역사회(공동체)에 이롭게 작용한다. 지역토지에 대한 사회적 책임과 관리(stewardship)를 가져오고, 농촌공동체가 보다 완벽한 살만한 곳이 되게 한다. CSA는 지역 경제발전의 중심축으로 기능한다. 지역농산물에 대한 안정적 시장을 구축하고, 직업기회를 창출함으로써 지역경제에 기여한다(Norberg-Hodge, et al, 2002:67). CSA는

공동체의 활성화에 기여한다. 식량생산의 위험을 많은 사람들이 공동으로 짐으로써 공동체 의식이 증대된다. 농사일과 수확모임을 통해 농촌 생산자와 도시 소비자의 관계가 발전된다. 생산자와 소비자가 서로를 진정한 사람으로 보게 한다((Helena Norberg-Hodge, et al, 2002:82). 분배는 회원들의 공동체 의식을 고양한다(Henderson, et al, 1999:126). CSA는 지역사회의 환경에도 긍정적으로 작용한다((Helena Norberg-Hodge, et al, 2002). 다양한 작물을 재배하는 소농보존을 통해 농업의 다양성과 지역의 생물다양성을 지원한다. CSA 농장은 유기농법을 채택함으로써 지역의 지속가능성에 기여한다. 지역의 직접거래는 포장 필요성을 줄임으로써 환경에 긍정적으로 작용한다. 산업형 농업체계에서는 수송, 판매점 저장 때 훼손으로 25%의 손실이 일어나는데 비해 CSA에서는 미리 공급계획을 세우고, 배달직전에 수확하고, 집까지 배달, 손실을 크게 줄일 수 있기 때문이다.

공동체 지원농업은 소비자들이 참먹거리의 생산에 직접 동참하는 것으로서, 소비자들은 이를 통해 참먹거리를 지속적으로 먹을 수 있고, 참먹거리의 생산이 지속적으로 이루어지게 하는데 기여한다.

참먹거리와 관련하여 슬로푸드 운동도 주목할 필요가 있다(김종덕, 2002; 2003b). 1986년 이탈리아에 패스트푸드 반대로 시작된 이 운동은 패스트푸드에 대한 반대를 넘어서 슬로 이념이나 철학을 여러 방면에서 실천하고자 한다. 슬로푸드 운동은 안전성에서 취약한 현대음식에 대해 처방책을 제시한다. 슬로푸드 운동은 안전한 식품의 확보를 위해 산업형 농업에 반대하고, 지역농업에 의한 소규모 생산을 강조한다. 소규모 단위로 생산이 이루어지고, 생산자가 소비자를 알고, 소비자가 생산자를 알 때 안전한 식품의 생산이 가능하다고 본다. 또한 인공적인 속도가 아니라 자연적인 흐름에 의해 음식재료를 생산하는 것을 중요하게 여긴다. 슬로푸드 운동은 또 지역음식을 지키기 위해 어린아이들에게 미각교육을 대대적으로 실시하고 있다.

공동체 지원농업과 슬로푸드 운동에서도 보았지만, 참먹거리 확보와 관련하여 소비자의 역할이 중요하다(Hendrickson, 2000). 소비자들의 참 먹거리 생산에의 참여와 구매행위가 특히 중요하다. 소비자들은 현대 먹거리의 문제점을 인식하고, 이를 개선하기 위해 단순한 구매자가 되기보다는 먹거리 생산과정에 관심을 기울이고 거기에 참여해야 한다. 소비자에 어떻게 하느냐에 따라 식량생산과 공급에 선순환과 악순환을 가져올 수 있다. 소비자들이 참먹거리를 소비하게 되면 참먹거리 생산을 이끈다. 반대로 소비자들이 패스트푸드를 소비하게 되면 패스트푸드 먹거리 생산을 가져온다.

소비자들은 참먹거리 확보를 위해 세계식량체계, WTO, GMO 등을 문제 삼아야 한다. 그것들이 야기하는 식품안전, 농업, 환경에의 문제점을 막는데 앞장서야 한다. 유럽의 소비자들은 소비자운동을 통해 슈퍼마켓 등이 GM free를 선언케 하는 성과를 거두었다. 이는 참먹거리는 그냥 주어지는 것이 아니라는 소비자들이 만든다는 것을 보여준다. 참먹거리 확보를 위해서는 소비자들의 관심과 참여가 중요하다는 것을 명심할 필요가 있다.

5. 결론

우리의 생명과 생존에 먹거리만큼 중요한 것이 없다. 그럼에도 불구하고, 많은 사람들이 먹거리를 중요하게 여기지 않고 있다. 다른 데에는 돈을 잘 쓰는 사람들이 좋은 먹거리에 쓰는 돈은 아깝게 생각하는 풍토가 자리하고 있다.

먹거리에 대한 등한시와 좋은 먹거리 구입에 낮은 우선순위를 두는 소비형태가 먹거리의 선순환보다 악순환을 부추긴다. 그리하여 먹거리의 질이 더욱 낮아지고, 농업과 환경도 점차 악화되고 있다. 식품안전면에서 그리고 농업의 지속가능성에서 문제가 많은 현대 먹거리가 확산된 데에는 농기업, 식품산업의 이윤에 대한 추구, 소비자들의 먹거리에 대한 등한시가 작용했다고 할 수 있다.

웰빙을 위해서는 소비자들이 먹거리를 중요하게 여겨야 한다. 먹거리의 중요성을 인식하고, 참먹거리의 생산과 유통에 동참해야 한다. 이를 위해 먹거리 교육이 시급한 과제라고 생각한다. 유감스럽게도 우리나라의 공교육에서는 먹거리, 음식에 대한 교육이 이루어지지 않고 있다. 대부분의 가정에서 음식교육이 행해지고 있지 않다. 먹거리 교육을 통해 산업형 농업의 부작용과 그것에 대한 대안이 가르쳐져야 한다(김종덕, 2003b).

그리고 웰빙의 먹거리는 외국의 유기농산물이 아니라 우리나라의 유기농산물이어야 한다. 그 이유는 앞에서 지적한 대로 우리나라의 유기농산물 먹거리 소비만이 우리나라의 지속가능한 농업에 기여하고, 그렇게 해야만 지속적인 웰빙이 가능해지기 때문이다. 이러한 관점에서 볼때 일부 웰빙족의 외국산 유기 가공식품의 소비는 문제가 있고, 개선되어야 한다.

안전하고 품질이 좋은 먹거리의 생산과 공급이 되려면 지역식량체계의 정착이 이루어져야 한다. 지역식량체계의 주요한 형태인 공동체 지원농업이 정착된다면 농민도 살고, 지속적인 영농이 가능하고, 도시민들은 보다 합리적인 가격에 안전한 먹거리를 공급받을 수 있다. 이러한 순기능을 하는 지역식량체계가 자리하는 데는 소비자, NGO, 정부, 지자체의 노력이 중요하다.

영국의 극작가 버나드 쇼는 "음식에 대한 사랑보다 더 진정한 사랑은 없다"고 말했다. 참 먹거리에 대한 사랑은 특히 젊은이들 사이에 확산되어야 한다. 지금의 젊은이들이 우리의 맛과 참먹거리를 지켜줄 보루이기 때문이다.

참고문헌

김종덕, 2000, 『농업사회학』(경남대학교 출판부)

김종덕, 2001a, "한국의 식품안전문제와 비정부기구의 대응방향", 『농촌사회』 (한국농촌사회학회), 제 11집 2호, pp.193-219.

김종덕, 2001b, "현대음식문화의 반성과 슬로우푸드 운동", 『환경과 생명』, (환경과 생명) 2001년 겨울호, pp.48-61.

김종덕, 2002, "패스트푸드의 세계화와 슬로우푸드 운동", 『지역사회학』(지역사회학회). 제 4권 제 1호, pp.87-106.

김종덕, 2003a "WTO의 농업구조화: 문제점과 대안", 『농촌사회』(한국농촌사회학회), 제 13집 1호, pp.239-261.

김종덕, 2003b, 『슬로푸드 슬로라이프』(한문화).

시드니 민츠, 김문호 옮김, 1998, 『설탕과 권력』(지호).

아담 바바라, 2001, "산업적 식품에 대한 단상", 한국농어촌사회연구소, 세계의 식료와 농정 시리즈 제 9호.

앤드류 킴브렐 2000. "왜 생명공학은 세계를 먹여살릴 수 없는가", 권영근 편, 2000, 『위험한 미래』(당대), pp153-163.

에릭 슐로서, 김은령 옮김, 2001, 『패스트푸드의 제국』(에코 리브르)

Alan Beardsworth and Teresa Keil, 1997, *Sociology on the Menu,* Routledge.

Barker, Debi, 2002, "Globalization and Industrial Agriculture" in Andrew Kimbrell, ed, *The Fatal Harvest: The Tragedy of Industrial Agriculture,* Island Press, pp.313-319.

Conroy, Murray and Rosset 1996 *A Cautionary Tale: Failed US Development Policy in Central America*, Rienner Publishers, London

Gradwell, Shelly, Jerry Dewitt, Diane Mayerfeld and Richardo Shavador, Local Food Systems for Iowa, www.extension.iastate.edu/Publications/PM1692.pdf

Helena Norberg-Hodge, Todd Merrifield, Steven Gorelick, 2002, *Bringing the Food Economy Home: Local Alternatives to Global Agribusiness*, ZED BOOKS.

Henderson, Elizabeth with Robyn Van En, 1999, *Sharing the Harvest,* Chelsea Green Publishing Company.

Hendrickson, Mary, 2000, "Face to Face Farming and Eating: Personal Relationship in Alternative Food Systems."(www.foodcircles.umsystem.edu) .

Hendrickson, Mary, 2001, "Comunity Food Systems: Visions of a Different Food System".

(http://www.foodcircles.missouri.edu/overview.pdf).

Jose Bobe, and Francois Dufuor. 2001. *THE WORLD IS NOT FOR SALE,* translated by Anna de Casparis. Verso.

Kay, James, 1999, San Francisco Sunday Chronicle, Examiner, 1999.7.11

Mander, Jerry, 2002, "Machine Logic: Industrializing Nature and Agriculture", in Andrew Kimbrell, ed, *The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture,* Island Press.

Nestle, Marion, 2002, *Food Politics,* University of California Press.

Reynold, Peter C,. 2000, "Organic at the Crossroads: Future of Runaway Industry is Community-Level Systems", *Acres USA,* vol.30, no.9. pp.1-11.

Stauber, John, 1999 "Food Fight Comes to America" *The Nation,* December 27, 1999

Tansey and Worsley, 1995, *The Food System: A Guide,* London; Earth Scan Publications Ltd.

Van En Robyn, 1995, "Eating for Your Community", *IN CONTEXT* #42, Fall 1995,

Van En Robyn Center, 2000, 1999 CSA Farm Survey Results, http://www.csacenter.org/data/census99.pdf

Vidal, John, 1997, *McLibel: Burger Culture on Trial,* New York, The New Press.