
우리나라 떡 산업의
현황과 전망

김 옥 희

여의도떡방 대표

우리나라 떡 산업의 현황과 전망

김 옥 희

여의도떡방 대표

1. 떡의 기원

우리 민족은 언제부터 떡을 먹기 시작했을까?

우리 전래 동화 중 떡의 기원에 대해 잘 설명해 주는 이야기가 있다. ‘해와 달이 된 오누이’ 이야기이다. 그 내용은 잘 알려진 대로, 옛날 어느 산골에 어머니와 오누이가 살고 있었는데, 어느 날 어머니가 마을에 일을 나갔다가 품삯으로 떡을 받아서 산을 넘던 중에 호랑이에게 잡아먹히고, 어머니를 잡아먹은 호랑이는 오누이도 잡아먹으려다 실패하였고, 오누이는 동화 줄을 타고 하늘로 올라가 해와 달이 되었고, 호랑이는 썩은 동화 줄을 타고 올라가다가 수수밭으로 떨어져 죽어서 수수가 붉게 되었다는 이야기이다.

여기서 알 수 있듯이 우리 민족은 아주 오래전 벼농사가 정착되기 훨씬 이전부터 떡을 먹었다는 것이다. 또한 떡의 재료로 수수가 이용되었다는 것을 나타내기도 한다.

떡은 농경의 시작과 그 기원을 함께 한다. 초기 농경이 시작된 선사시대에는 잡곡 농사를 먼저 지었는데, 원시적인 탈곡 과정에서 얻어진 거친 잡곡 가루로 특별한 조리용구 없이 굽거나 지진 음식을 만들어 먹었는데, 이러한 것이 떡의 기원으로 추정된다. 우리 민족이 농경 사회가 정착되기 이전부터 떡을 먹었다는 것은 신석기시대의 유물인 갈돌과 돌확, 그리고 청동기시대의 토기 유물들이 잘 설명해 주고 있다.

이로 미루어 볼 때 우리 민족은 일찍이 삼국시대 이전부터 곡물을 가루로 만들어 돌 판에 굽거나 시루에 찌서 음식을 만들어 먹었으리라 추측할 수 있으며, 그 재료도 벼농사가 정착되기 이전에 수수, 기장, 콩과 같은 잡곡이 주를 이루었으리라 추정할 수 있다.

또한, 밥을 짓는 도구인 솥이 출현하기 전까지는 떡이 주식으로 사용되었으며, 솥을 이용한 밥의 출현으로 떡은 주식 대용과 의례용으로 자리를 잡게 되었을 것으로 추측된다.

2. 우리 떡의 변천

1) 삼국시대 이전

상고시대 씨족 사회는 농경 사회가 정착되지 않은 상태였고, 농사 도구도 석기를 이용한 원시적인 도구였다. 따라서 탈곡이나 도정 기술이 발달하지 못하였으며, 곡물을 이용한 음식을 얻기 위해서는 공동 작업을 했을 것으로 보인다. 또한, 벼농사도 정착되지 않아서 떡의 주된 원료는 피, 기장, 조, 수수 등의 잡곡이

주로 이용된 것으로 보인다.

청동기의 보급에 따라 농경 사회는 점차 안정되었고, 이런 안정을 바탕으로 부족국가가 탄생하였다. 청동기를 이용한 농업 기술의 발전은 안정적인 곡물 수확을 가져다 주었고, 벼 농사도 정착되면서 쌀이 점차 떡의 원료로 확대되기 시작하였다. 부족국가가 발전하면서 떡의 생산도 씨족국가에서의 공동생산에서 발전하여 개별적으로 생산하기 시작한다. 이 시기에도 여전히 떡은 밥보다 우선하는 주된 먹을거리였으며, 주식 이외에 제천행사나 의례용으로 쓰였다.

2) 삼국시대와 통일신라시대

부족국가에서 탈피하여 고대국가의 체계를 갖춘 삼국시대 초기에는 벼농사 중심의 농경 사회가 정착되었고, 철기를 이용한 농기구의 사용으로 곡물의 생산량도 늘어나면서 쌀을 중심으로 한 떡이 발전하기 시작한다. 또한, 무쇠 솥의 등장으로 밥이 주식으로 자리를 잡으면서 떡은 주식 대용이나 별미로 이용되기 시작하였고, 제천행사나 각종 의례에 이용되었다.

통일신라시대에 들어서면서 사회가 안정됨에 따라 상업이 발전하기 시작하였고, 떡의 쓰임도 다양해져서 제천행사나 각종 의례뿐만 아니라 명절이나 세시에도 떡을 이용하기 시작한다. 우리가 익히 잘 알고 있는 백결선생의 이야기에서 나타나듯 통일신라시대에는 집집마다 떡방아를 찧었다는 것으로 보아 일상생활에서 떡이 자주 이용되었음을 보여주고 있다.

이때부터 떡은 소량이나마 시장에서 물물교환의 형태로 유통되기 시작하지만 전문적인 생산기반을 이용하기보다는 가내에서 소량으로 생산되었던 것으로 보인다.

3) 고려시대

고려시대에 들어서면서 불교는 최고의 번성기를 맞게 된다. 이러한 불교문화는 고려인들의 모든 생활에 영향을 미쳤고, 육식을 멀리 하는 불교문화의 영향으로 자연스럽게 떡의 발달로 이어졌고, 떡에 이용되는 재료도 다양해졌으며, 그 종류와 조리법도 다양해졌다. 또한, 고려시대에는 ‘상사일의 청애병’이나 ‘유두일의 수단’ 등과 같이 절기별로 시절에 맞는 떡이 발전하기 시작하였다.

고려 후기, 몽고의 침략과 지배 그리고 몽고와의 잦은 교류는 고려인의 음식 문화에도 영향을 주었는데, 그 대표적인 음식이 만두이다. 고려속요 ‘쌍화점’에서 나타나듯이 고려 후기에는 만두를 파는 점포가 존재했음을 보여주는데, 여기서 만두는 밀가루에 술을 넣고 부풀려 소를 넣고 찐 증편의 일종으로 추정된다. 따라서 고려시대부터 떡은 시장에서 당당히 교역되기 시작한 품목이 되었음을 알 수 있다.

4) 조선시대

조선시대에는 농업기술과 조리 방법의 발달로 전반적으로 식생활 문화가 향상되었으며, 떡의 종류와 맛도 한층 다양해졌다. 또한 승유억불 정책에 따른 유교 숭상과 관혼상제례의 발달로 떡의 쓰임도 훨씬 다양해졌다.

조선 후기에 들어서면서 금난전권의 폐지와 시전의 발달은 자유로운 상업 활동을 유도하였고, 이때 떡도 자연스럽게 시장에서 발전하기 시작한다. 하지만 이때까지만 하여도 떡은 하나의 산업이라고 하기에는 그 생산 기반이 전문적이지 않았으며, 가내에서 생산된 떡을 시장에 내다 파는 정도였다.

5) 근대 이후

19세기말 급격히 진행된 사회 변동은 떡의 역사마저 바꾸어 놓았다. 오랫동안 우리 민족의 간식이자 별식거리를 차지하였던 떡은 서양에서 들어온 빵에 의해 점차 식단에서 밀려나게 되었다.

일제 강점기를 거치면서 도정업과 제분업이 발전하게 되었고, 서양식 제과점업이 서서히 자리잡기 시작

하였다. 또한, 산업화가 가속됨에 따라 생활환경도 변하게 되었고, 떡을 집에서 만들기 보다는 떡집이나 떡방앗간 같은 전문 업소에 맡기는 경우가 많아졌다. 이때부터 떡은 하나의 산업으로 자리를 잡기 시작하였다.

3. 우리나라 떡 산업의 형성과 변화

1) 우리나라 떡 산업의 형성

우리나라에서 떡이 산업으로 형성되기 시작한 것은 20세기 초 일제 강점기를 거치면서 형성되었다고 볼 수 있다. 도정업과 제분업의 발달은 우리 먹을거리에도 많은 영향을 미쳤으며, 지방별로 발달하기 시작한 시장에서는 그 지방의 특색 있는 떡이 판매되기 시작하였다. 그러나 이 시기의 떡은 하나의 산업으로 자리 잡기에는 그 규모가 매우 작았다.

6.25 전쟁을 치루면서 황폐해진 우리나라는 전후 미국의 원조에 많이 의존할수 밖에 없었고 미국의 밀가루 원조는 제과, 제빵업의 발전을 가져온 반면, 식량 부족으로 인하여 떡은 명절이나 관혼상제례에서만 겨우 그 명맥을 유지하여왔다.

1960년대 이후 경제 개발의 진행과 새마을 운동을 통한 쌀 생산량의 증가로 떡은 다시 재래 시장의 주요 품목으로 자리를 잡게 되었고, 몇 가지 품목을 전문적으로 생산하는 떡 전문 생산업체가 나타나기 시작하였다.

2) 도입기

1970년대 경제 개발과 새마을 운동이 가속화 되면서 우리나라의 경제 구조도 농업 중심에서 공업 중심으로 바뀌게 되었다. 이 과정에서 농촌 인구가 도시로 이동하게 되어 도시화가 급속히 진행되어 사람들의 주거 문화도 바뀌게 되었다. 이때부터 나타난 아파트라는 주거공간은 기존의 전통시장이라는 벽을 뛰어 넘어 근린생활 시설이라는 새로운 상권을 형성하게 되었다. 또한, 도시 인구의 증가로 떡은 산업으로서 발전의 전기를 맞게 된다. 종전 집에서 만들던 떡은 급속히 떡 전문 업체나 떡 방앗간으로 생산이 옮겨가게 되었고, 몇 가지 떡만 전문으로 생산하는 떡 전문 제조업체가 발전하게 되었다. 하지만 이 시기에도 떡 산업은 전통 재래시장을 중심으로 한 소규모 업체가 중심을 이루었다.

3) 성장기

1980년대 ‘88서울올림픽’을 거치면서 국내 떡 산업은 성장의 계기를 맞이한다. 인구의 도시 집중이 가속화 되었고, 국민 소득 수준 향상에 따라 소비도 증가하여 떡 산업도 활발히 발전하기 시작한다.

판매에 있어서도 떡은 근린생활 시설에 위치한 소규모 떡집의 창업이 증가하면서 전통적 재래시장의 떡집과 쌍벽을 이루게 된다. 또한, 1990년대 초부터 대형 할인점의 영업 확장으로 떡의 유통 및 판매 구조가 더욱 다양해졌다.

1997년 발생한 IMF 사태는 많은 실직자들을 탄생시켰고, 조기 퇴직한 실직자들의 창업이 증가하면서 떡 산업은 호황을 맞이 시작한다.

4. 우리나라 떡 산업의 현황

1) 업체 현황

통계청이 발표한 자료에 따르면 2006년 현재 국내 떡류식품 제조업체의 수는 13,725개이다. 이는 10년 전인 1996년의 4,151개에 비하여 3.3배 증가하였다. 특히 IMF 이후 2004년까지 해마다 1,000개 이상의 업

체가 창업을 하였음을 보여준다(그림 1 참조). 같은 기간 국내 제과점업체 수는 1996년 17,080개이던 것이 2006년 6,668개로 무려 2.5배나 감소하였다. 특히 IMF 이후 2005년까지 매년 큰 폭으로 감소하였다(그림 3 참조). 그러나 같은 기간 빵류 식품 제조업체 수는 1996년 603개에서 2006년 4,526개로 무려 7.5배나 증가하였다. 특히 IMF 이후 2005년까지 급속히 증가한 것을 볼 수 있다(그림 2 참조).

2) 산업의 특징

(1) 제과점업체의 감소

불과 20년 전까지만 하더라도 우리는 동네 골목 어귀에서 쉽게 빵집을 찾을 수 있었다. 그러나 80년대 후반 이후 대형 할인점의 등장과 편의점의 발달로 빵의 유통 구조가 변하게 된다. 하지만 무엇보다도 제과점업체의 감소를 유발한 것은 90년대 이후 대기업의 제과점업 진출을 들 수 있을 것이다. 종전 소규모 제과점의 자리를 대기업의 프랜차이즈 제과점이 대신하게 된 것이다. 또한, 편의점이나 대형 할인점이 늘어나면서 빵의 유통 구조도 변하였다. 통계청 발표에 의하면 빵류 및 과자류 소매업은 1996년 약 2,600개에서 2006년 약 3,600개로 1,000개 이상 증가하였다.

(2) 떡류 제조업체의 현황

현재 국내 떡 산업은 전통적 재래시장의 소규모 떡집, 근린생활 시설을 중심으로 한 떡 전문점, 몇 가지 품목만을 전문적으로 생산하는 떡 전문 제조기업, 대형 할인점을 주로 하는 떡 전문 제조업체로 이상 4가지가 주류를 이루고 있다. 최근에는 떡 산업에도 대기업이 진출하여 떡 전문 프랜차이즈 업체가 생겨나서 활발히 시장 영역을 확대해 나가고 있다.

5. 우리나라 떡 산업의 전망

1) 산업 환경

2000년대 이후 국민 소득의 증가에 따른 생활수준의 향상은 먹을거리에 문화에도 많은 영향을 미쳤다. 과거에 식량이 부족하던 시절에는 기름진 음식과 육류를 선호했다면, 최근의 먹을거리 문화는 튀기거나 볶는 음식보다는 찌거나 삶는 음식으로 바뀌고 있다. 더욱이 최근 ‘트랜스 지방’ ‘조류 독감’ ‘멜라민 함유

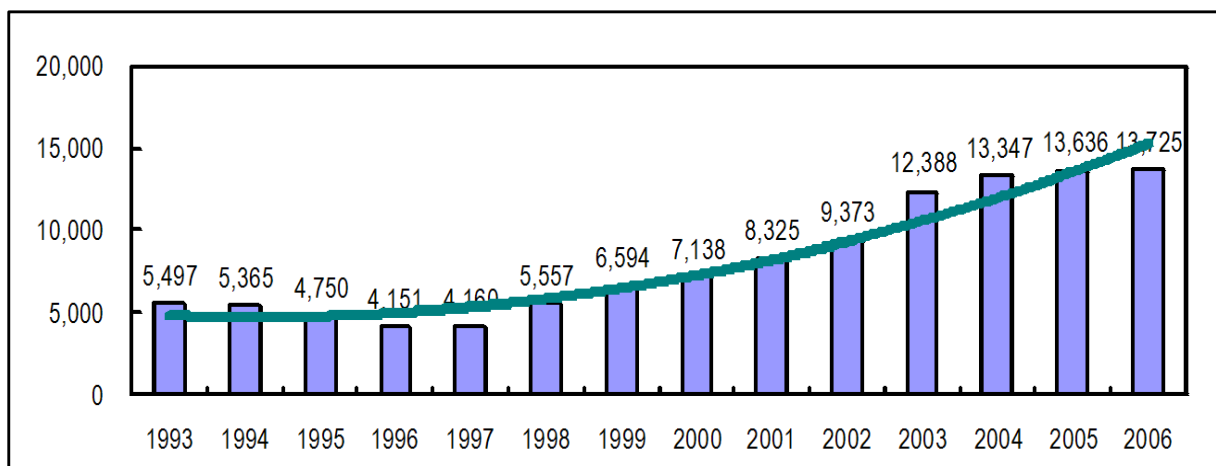


그림 1. 국내 떡류식품제조업 업체 현황

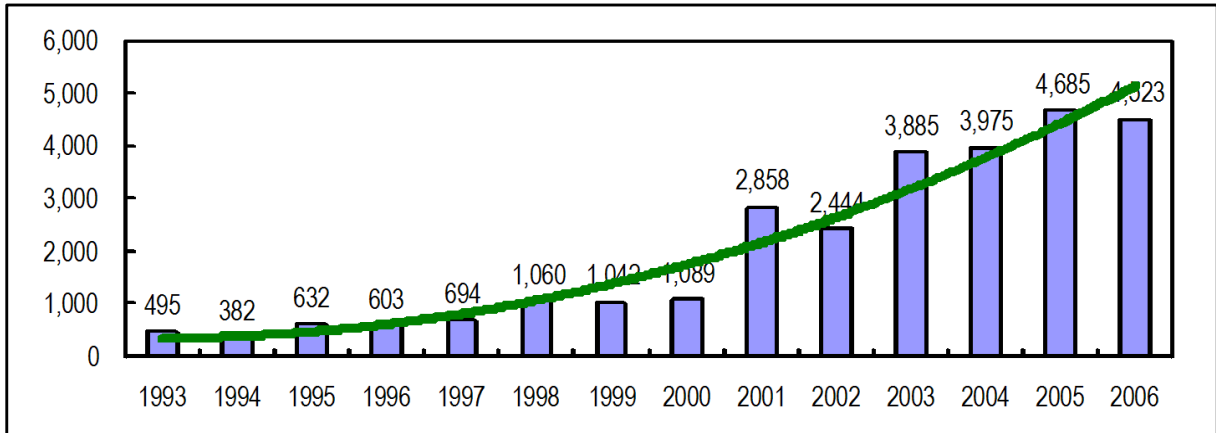


그림 2. 국내 떡류식품제조업 업체현황

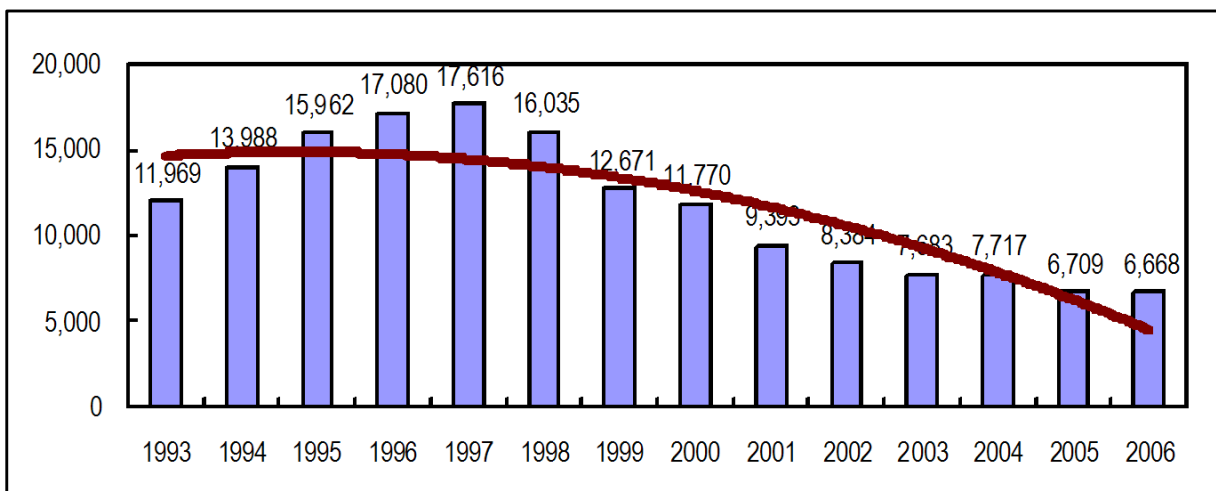


그림 3. 국내 제과점업 업체 현황

음식' 등은 사람들의 먹을거리에 대한 불안감을 가중시켰으며, 그런 불안은 앞으로 떡류식품 산업의 전망을 밝게 하고 있다.

2) 선결 과제

떡류 식품이 발전하기 위해서는 몇 가지 선결되어야 할 과제가 있다.

(1) 전문 인력의 확충

현재 떡류 식품 산업의 발전에 가장 큰 걸림돌 중에 하나가 전문 인력의 부족이다. 제빵은 오래 전부터 자격증 제도가 도입되었으며, 학교에서도 체계적인 연구와 교육이 시행되고 있다. 그에 비해 떡은 전문 자격증 제도가 없을 뿐 아니라, 학교에도 제대로 된 교육 기관과 연구 기관이 없는 형편이다. 따라서 떡 전문 인력의 확충은 떡 산업의 발전을 위해 꼭 필요한 선결 과제 중의 하나이다.

(2) 상품개발

현재 시중에서 판매되고 있는 떡류 식품이 안고 있는 공통적인 문제는 떡의 짧은 유통기한이다. 제과나 제빵처럼 유통기한이 길어질 수 있는 연구가 학계와 산업이 공동으로 추진해야 할 과제이다.

(3) 포장재료 및 용기의 개발

현재 떡의 포장 재질은 다양하지 못하다. 특히 떡의 점착력 때문에 플라스틱류의 포장 재료가 주로 이용되고 있다. 또한, 포장 용기도 다양하지 못해서 위생상 불안감을 줄 수 있다. 최근 일부 업체에서 포장 재료나 용기를 자체 개발하고 있으나 아직 보편화되기에는 이른다. 따라서 떡 산업의 발전을 위해서는 친환경적이고 인체에 무해한 포장 재료와 용기의 개발이 꼭 병행되어야 할 것이다.

3) 산업의 전망

위에서 언급한 떡 산업 환경에 비추어 볼 때 앞으로 떡 산업이 계속 발전하리라는 것은 분명하다. 다만, 제과 제빵 업계의 전례에 비추어 볼 때 생산이나 유통 구조의 재편이 불가피해 보인다.

향후 떡 산업은 생산은 집중되고 판매는 분산되는 ‘집중과 분산’이 가속화 될 것으로 전망되며, 떡의 유통구조도 전통 재래시장이나 근린생활 시설 중심의 소규모 떡집보다 대형 할인점이나 편의점을 이용한 판매가 증가할 것으로 전망된다. 또한, 떡 전문 프랜차이즈 업체도 꾸준히 증가할 것으로 전망된다.