

우리나라 통조림工業의 발자취와 앞으로의 展望

池 弘 遠*

우리나라 통조림 工業의 발자취를 찾아보면서 未來에 對한 展望을 말하고자 한다.

우리나라에서 통조림 工業이 始作된 것은 大略 1930年 頃이다. 當初의 製品은 南海岸의 主産物인 水産物이 主原料였고 그後부터 차츰 工場이 內陸 各 地方에도 設立되어 第2次世界大戰이 終結될 무렵까지 成長一路를 걷고 있었다. 特히 中日戰爭이 발발하여 우리나라가 日本 軍國主義의 大陸 進出에 對한 兵站基地로 化함으로써 最大量의 生産을 하게 되었고 戰爭과 더불어 急速하게 發展되었다. 또한 이 當時는 水産資源도 많았고 各 地方에 特産되는 農産物의 製品도 相當한 量에 이르렀었다.

第2次 世界大戰이 끝나게 되자 當時까지 日本軍 食品을 生産 供給하여 왔던 통조림 工場은 稼動이 中斷되고 設或 稼動이 되었다 하더라도 生産된 製品의 販路가 없어서 그 工場마저 문을 닫게 되었으며 或間 海岸地方의 몇개 工場이 若干量의 製品을 生産하였지만 이는 終戰前의 經營者들이 所有하고 있었던 在庫 空罐을 活用하였을 뿐이며 통조림의 將來 向方을 잘 把握해서가 아니고 過去 日本 治下에서 活潑하게 稼動되고 있었던 景氣를 勘案하여 緣故者들이 工場을 引受 管理하면서 고등어, 게 등의 一部 製品을 生産하여 國內市場에 販賣하였다.

終戰 當時만 하더라도 통조림은 高價 珍貴한 食品으로 取扱되었으며 一般 市民들은 좀처럼 돈주고 사서 먹을 수 없는 것으로만 알고 있었는데 이것을 손쉽게 購買하게 됨으로써 一部 市場의 買氣는 若干 좋아졌다. 그러나 當時의 工場 施設規模는 대단히 貧弱하였다. 그래서 이 部門에 뜻있는 사람들은 內陸地方에 있는 各 工場의 施設物을 併合해서 主로 海岸地帶의 工場 施設을 補完하게 되었다.

우리나라의 통조림 業界를 우리손으로 움직이기 始作한 때부터 오늘에 이르기 까지를 時間的으로 나누어 보면 大略 다음과 같은 三期로 區分할 수 있다.

第一期는 1950년부터 1959年 까지로서 우리나라에

不意의 六·二五 動亂이 發生하였던 時期가 이 時期에 들어간다. 이 時期에는 不意의 戰亂가 일어남으로써 貯藏 食品의 需要가 갑자기 急增하게 되었다. 그리하여 企業的인 計劃이나 통조림 工業이 갖는 Merit를 생각하기에 앞서 不可避하게 통조림 工業이 盛況을 이루었다. 그져 軍의 要請에 따라 空罐이 있는 限度內에서 經營管理며 品質管理 등을 論할 餘地도 없이 前渡金을 받아서 통조림을 生産 供給하게 되었다. 따라서 몇個 안되는 통조림業者들은 그들의 企業이 甚 整備도 되지 않은 狀態에서 意外의 好景氣를 맞았으며 生産이 需要를 따라가지 못하게 되었다. 軍에서는 供給 督促이 甚하였고 業者는 無理할 程度로 工場稼動을 하였다. 卽 통조림 工業은 스스로 많은 苦難과 隘路를 打開하여 이룩한 事業이 아니라 時運에 依하여 얻어진 景氣事業型으로 急速히 發展된 것이다.

이 當時의 통조림 工業에서 가장 重要한 資材는 空罐이었는데 이와같이 生産量이 急增됨으로서 容器인 空罐 供給 問題가 難題로 가로놓였으나 마침 國內에 胴體만을 만들수있는 製罐工場이 있어서 軍 當局으로부터 錫板을 軍撥으로 供給받고 芻경도 日本에서 製品된 것을 같이 供給 配定 받아서 製罐하여 各 통조림 工場에 供給하였으므로 이때만하더라도 통조림 工場에서는 空罐에 對하여 何等의 資金負擔 없이 軍과 契約한 全量의 통조림을 適期 生産하여 軍 補給品으로 納品 할 수 있었던 것이다.

空罐을 除外한 生産資金 또한 軍需産業의 惠澤으로 生産實費에 가까운 만큼 銀行으로부터 貸付를 받아 통조림業者들은 그야말로 順風에 돛단 格으로 伸長一路의 길을 걸었으며 最近의 每年 最高 生産量보다 훨씬 많은 約 57萬c/s(32罐入) 卽, 罐數로서 18,000,000罐이 生産 納品되었으며 이때에 最高로 納品되었던 것은 水産物만의 製品으로서 K. P. A. 와 直接 供給契約을 맺고서 美貨로서 4,000,000 \$이 되었다. 이때야말로 통조림 工業은 最上의 景氣時節이었으며 우리나라 통조림 工業도 堂堂히 外國人의 檢査를 받아 納品한 實績을 가지게 되었던 것이다. 그러나 이와같은 現象은 어디까지나 우리나라 國軍의 戰鬪 對備用 貯藏食品

*大韓綜合食品株式會社 技術擔當 常務理事

으로서 軍의 絕對的인 消費가 뒷바침되었기 때문이었으며 通조림 生産業者의 純粹한 自己 힘과 努力에 依하여서만 開拓된 것이 아니라는데 問題點이 있었던 것이다.

따라서 이와같은 時點을 契機로하여 좋은 事業이라는 所聞과 더불어 通조림 生産工場은 當時 11~12 個에서 無慮 30 個에 가까운 數字로 늘어나게 되었으며 各 工場의 生産量은 工場數의 增加와 反比例로 오히려 줄어들고 漸次 衰退하기 始作하였던 것이다. 또한 軍援의 漸減으로 因한 空罐用 錫板 供給이 어렵게 되어갔고 副食費는 늘지 않아 少額의 副食費로서 給養을 하게 됨으로써 效率의 이면서도 될수있는 限 량이 억도록 하기 爲한 方法으로 容器에 담은 것보다 處理되지 않은 原料形態 그대로를 購入하는 것이 廉價로 된다는 結論下에 軍 駐屯地에서 各 部隊 單位의 現地 購買 調達 體制로서 給養制度가 改編되는 一方, 中央調達 控除額이 漸減되었다. 또한 給養 兵力에는 變動이 없었으나 中央調達 副食으로서 通조림 供給量은 急速度로 減少되었으며 結局 通조림이 軍 給食으로서 供給되는 制度는 급기야 中斷되고 말았다.

이때 各 通조림 工場은 軍納의 繼續을 期待하면서 施設을 擴張하고 軍의 要求에 언제든지 應할 態勢를 갖추고 있었기 때문에 既히 過剩擴張現象이 되었고 工場의 現狀維持 조차 될 수 없게 되어 工場을 가진 사람들은 每年 管理費의 負擔마저 어렵게 되어 거의 大部分이 다시 閉門하고 漠漠한 將來를 내다보며 失色하고 있던 것이다.

結局 軍에만 依存하여 온 사이에 國內市場에는 外國製 通조림이 氾濫하였으므로 一般 民需用과 輸出品에 對한 市場開拓은 全然 되어있지 않은 터에 一部 軍納의 減少까지 있게되고 輸出 對象品으로서 是 極히 적은 量의 各 通조림에 局限되었다. 最近 輸出實績이 가장 높았던 콩치類 같은 것도 海外 市場을 開拓하지 못하였으며 비록 極少量이 海外에 販路를 얻었다 하더라도 軍納時와 같은 利潤이 없고 또한 生産品의 處理가 되지 못하였다. 이 當時의 가장 큰 隘路點은 資金問題에 앞서 通조림을 담을수 있는 空罐供給이 國內에서 이루어지지 않았다는 것이다. 通조림 生産을 하고자 하여도 內容物을 담을 容器가 없었던 것이다. 이 當時의 事情으로서 是 通조림 生産業者가 비록 資金이 있다 하더라도 容器인 空罐確保가 되지 않았다. 空罐確保의 문제점은 通조림 生産時期보다 約 4 個月 앞서 錫板을 輸入, 空罐으로 加工하여 生産 時期에 對備하게 되는데 이때 業者는 一切의 資金을 專擔하여야 하는 것이다. 비록 이와같은 諸 問題가 解決되었다 하더라도 그것만으로 生産된 製品이 販賣되는 것은 아니어서 大部分의 製品은 一年以上을 在庫狀態로 있는 뒤에야 비로서 處

理되는 形편이었다.

다음은 軍納 中斷期부터 輸出 및 內需用 製品時期인 第二期(1960~1966)에 들어가게 된다. 위에서 說明한 바와같이 多量 生産하여 一時에 處分할 수 있었던 軍納이 中斷되고 아울러 기왕에 生産된 輸出品이나 內需用品은 좁은 販路로 因하여 滯貨가 增大됨으로써 資本이 적은 通조림業界는 漸次 零細化되어 이같은 難題를 解決해 나갈 意慾마저 喪失한 狀態였다. 그러나 萎縮된 事業 規模치고는 比較的 많이 投資되어 있었으므로 그냥 그대로 앉아서 閉門하고 있을 수 만은 없었다. 그리하여 海外 各 去來先과 連絡을 始作하여 輸出의 길이 조금씩 열리게 되었던 것이다. 이때의 通조림 工業은 그야말로 死活의 갈림길에 있었으므로 거의 發惡에 가까운 程度로 피눈물 나는 努力과 開拓을 서둘렀던 것이다.

따라서 所謂 第二期의 初에 있어서는 輸出實績은 68,000 美弗에서 最高 2,200,000 美弗線까지 大幅 增加할 수 있었다. 그러나 當時 通조림 業者들의 現況은 輸出이 急激히 增大됨에 따라 資金面에서 窮塞이 생겼는데 海外市場 開拓이 日淺하였던 만큼 同一 地域에 輸出한 製品도 隣接國인 日本 製品보다 콩치의 境遇 輸出 價格이 (7 線/箱子 當空罐 代金を 除外하면 不過 \$4.00~\$4.50의 實稼動額) 箱子 當近 50¢ 程度의 낮은 價格으로 去來되고 그나마도 大部分이 日本 商社를 通하여 輸出되었던 까닭에 價格을 더 올려서 去來하기는 어려웠으므로 通조림業者의 輸出에 依한 運營上의 缺損이 漸次 發生하게 되었다. 따라서 輸出을 繼續할 時는 附帶費를 除外한 生産 實費에서 最高 10% 程度의 缺損이 생기게 되었다. 그러나 그동안 相當量이 輸出되었고 宣傳도 되었으므로 國內市場에서 차츰 販路를 얻게 되었다. 國內 市販을 하는 境遇는 生産 實費에다 10~20%의 높은 利潤을 붙여 販賣할 수 있었으며 10%~15%의 實利가 생기게 되기는 하였다. 그러나 國內 市販에서도 消費費에 限度가 있어 零細化된 通조림 業者가 高額의 金利를 支拂하면서 資金을 마련하여 生産한 製品은 販路開拓이 不振하여 滯貨되어 그 程度가 年間 一回轉이 될 지경이었다.

結局 業者는 金利 負擔에 未及한 販賣 收益을 벗어날 수 못하고 있었던 것이다. 그러나 通조림 原料는 出廻 時期가 限定되어 있음으로 工場門을 닫은 채 이 原料 盛廻期를 넘길 수 는 없는 까닭에 每年 어느 程度의 生産을 안 할 수 없었으니 恒常 그 販賣 展望은 흐린 반면 缺損이 累積되는 現象이 일어남으로써 意慾이 漸減되었던 것이다. 따라서 特히 水産物을 爲主로 한 通조림工場의 展望은 이와 같이 매우 흐린 편이나 農産物의 경우는 그 展望이 多少 다르다. 즉 政府의 集

中的인 支援아래 통조림 生産業者가 原料 開發에 全力을 다하여 努力을 하게되어 漸次 生産高가 높아져 數年 以內에 相當히 明朗한 將來를 期待할 수 있게 된 것이다.

따라서 이 期間中은 初期에 매우 不振하였다가 輸出의 轉換을 企圖함으로써 急速度로 上向의 氣勢를 보였으나 後期에 들어서면서 부터 다시 不振하여지고 그 意慾마저 漸減되어 갔다. 故로 이 時期에 있어서는 海岸地帶에 位置하고 있던 통조림工場들은 더 以上 企業을 維持해 나갈 수 없는 最惡의 地境에 이르렀으며 特別한 기적이 없는限 그 難境을 벗어날수 없을 것이라고 一般 業界에서는 豫測하고 있었던 것이다.

다음은 第三期로 들어간다(1966~1969).

이 時期는 越南戰線에 派兵된 우리나라 軍隊에게 우리의 固有 食品을 供給하여 鄉土味를 맛보게 하여 주고 士氣를 振作시킨다는 目的으로 통조림을 爲主로 한 貯藏性있는 戰鬪食糧供給의 무우드가 일어났다. 開國 以來 처음으로 우리나라 國軍이 海外에 가 있으니 이와 같은 形態의 口味에 맞는 Ration을 供給하여야 된다는 目標과 實踐에의 努力은 통조림業에 從事하고 있는 사람들은 勿論이지만 특히 大統領 閣下에서 直接 많은 關心을 갖고 積極的으로 推進토록 힘써주신 것이다. 이것은 비단 駐越國軍에 Ration 形態의 戰鬪食糧을 供給하게 하는것 만이 重要한 當面課題가 아니고 그 보다 한 걸음 더 나아가서 落後되고 閉門危機에 놓여있는 우리나라 食品工業을 發展케 하여 國民 食生活의 改善을 圖謀하자는데 더 큰 目的이 있었던 것이다. 따라서 우선 關係部處의 實務 責任官을 網羅한 委員會 形態의 推進 機構가 結成되고 全國의 23個 對象工場을 미리 選定하여 約 40,000,000원의 施設補修費를 前渡하여 주기에 이르렀다. 한편 業界에서는 이 部門에 오래 從事한 技術者를 差出하여 基本的인 調査에 着手함은 물론 試製品等을 生産하여 協助하는가 하면 國防部 當局이 中心이 되고 나중에는 大學 家政科의 食品 및 營養學 擔當 教授까지 合流되어 美國側에 提示할 試製品과 基本 原料 配合 規格書를 作成하였던 것이다. 여기에서 다루어진 規格書의 特徵은 우리 나라가 아닌 外國에서는 到底 이 이것을 模倣하거나 類似品을 만들지 못하게 하기 爲하여 우리나라 固有의 複合味를 갖는 製品을 만들도록 하였었다. 規格書에 依하면 原料 配合의 種類가 多樣하고 그 調理方法에 있어서도 相當히 複雜하여 外國사람들이 먹어 보아도 그 味感을 分離 區分할 수 없을 程度이며 특히 日本사람들은 좀처럼 그 맛을 알아볼 수 없도록 組成되어 있다.

이와 같이 하여 技術的인 여러가지 問題는 既히 檢討가 끝나고 試製品도 生産되었으나 納品 節次上的

對美 交涉이 늦어져 副作用이 생겼는바 卽 當時 都給 Ration 專擔 供給會社가 設立은 되었으면서도 實際 供給業務 開始는 지지부진하여 一年 以上이 消費되었으며 이 供給業務를 着想하기 始作한 時期로부터 滿 二年만인 1967. 10에 가서야 비로소 本格的인 供給業務가 始作되었던 것이다. 이 Ration 構成에 있어서 特記할 事項은 每 單位食마다 1人 1食分 程度의 김치가 반드시 들어 있어 一面 김치 Ration이라는 印象을 줄 程度였는데 이때부터 김치의 통조림化가 急速度로 이루어졌다. 이때를 前後하여 우리나라에서도 이제까지 가장 어려웠다는 김치를 貯藏할 수 있는 통조림法이 普及되었다. 따라서 이 第三期에 있어서의 特色은 거의 閉門 狀態에 가까웠던 통조림業界가 年間 約 6~7,000,000美\$의 外貨를 稼得할 수 있는 規模로 作業量이 커졌으며, 통조림 製造 業者들도 過去에 生産하여 본 일이 없었던 水產物, 農產物, 畜產物 等이 고루 動員된 主原料로서 통조림을 生産하는 技術을 習得하고 加工할수 있는 經驗을 가지게 된 것이다. 當時 一部 人士들은 果然 우리나라 통조림이 無難하게 事故 없이 繼續 供給될 수 있을 것인가 하는 疑訝心도 가졌을 것으로 생각되지만 그러나 김치를 長期 貯藏할 수 있는 통조림으로 만드는 方法이라든지 根菜를 處理 加工하는 어려운 問題들이 우리나라 技術者들의 손에 依하여 잘 이루어지고 있다는點은 將來에 있어서도 많은 發展이 이루어질 수 있다는 點을 直接 立證하는 것이라고 볼 수 있다. 특히 이와 같이 어려운 問題가 많은 통조림을 大量 生産함으로써 통조림 業界에서는 一大 革新期를 맞은 것이다. 向後 原料 開發事情이 好轉만 된다면 農, 畜, 水產物을 網羅한 輸出 통조림 生産에 있어서도 크게 問題될 點이 없으리라고 생각된다. 해마다 바뀌어가는 海外市場 消費者의 嗜好와 生産 技術에 肩比할 程度는 못되어도 그래도 그때 그때 研究하고 努力하면 能히 先進國의 뒤를 따라 갈 것으로 思料된다.

이제 오랫동안 이 業界에 從事한 者로서 기뻐하는 것은, 통조림 業界가 年間 6~7,000,000美弗 相當의 Ration 供給을 하고 一般 輸出品으로서도 1~2,000,000美弗의 통조림을 生産 輸出하는 實績을 가짐으로써 우리나라와 같이 加工用 資源이 不足한 곳에서도 海外市場만 開拓되면 年間 8~9,000,000美弗 相當의 外貨獲得의 可能性이 보인다는 點이다. 그러나 各 企業人들은 이와 같은 Ration 供給을 主生産物로 하는 依存心을 버리고 一般內需用과 輸出用을 生産하기 爲한 한개의 連繫 事業으로 생각하여 통조림 業界의 前途를 積極的으로 開拓해 나가도록 努力하여야 되겠다.

지금까지의 期別로 된 說明은 其間의 經緯에 對하여

若干 紹介하였을 뿐, 計數的인 面에 對하여 全然 說明치 않은것은 其 取扱高나 生産量이 他 先進國에 比하여 너무나 적은 量이어서 새로운 意慾을 가진 分에 對하여서나 既存 通조림生産業者에 對하여 加혹한 過去를 들추는것 같았기 때문이다.

끝으로 아직 完全히 自立할 수 있는 段階까지 이르지 못한 通조림 加工業界에 어떠한 處方이 주어지면 밝은 展望과 將來를 期待할수 있겠는가에 對하여 簡單히 說明하고자 한다.

첫째, 通조림 工業의 育成을 爲하여 軍用貯藏食品으로서의 消費를 높인다. 通조림工業의 育成은 過去 第一, 二次 世界大戰과 其他 戰爭時를 回顧 할때 亦是 戰爭을 契期로 하여 多量 生産을 함으로써 그 發展의 基礎가 잡힌것을 감안하면, 앞으로 通조림 業이 自立할 수 있는 段階를 最短時日內로 줄일 수 있는 方便으로서의 有事時의 物動이 可能하도록 하는 軍需 産業으로서의 育成方案이 講求 되어야 겠다. 그 一環으로써 每年 一定한 量을 生産 備蓄하는 制度를 擇함으로써 最少限의 基本的인 運營을 可能케 하며 加工食品 全般의 發展土臺를 만들 수 있도록 한다. 이와 같은 實例로서는 第一次 世界大戰時의 美國의 通조림 業界가 完全히 軌道에 오르게 發展하였음을 들 수 있고, 第二次 世界大戰時에 日本軍의 兵站基地로서 우리나라 通조림 工場을 能力껏 稼動케 한 것이라든지 가까이는 六·二五 動亂때 日本 國內業界가 活力을 얻은 등, 그 實例가 너무나 많다. 通조림의 生命은 長期間의 貯藏에 있는 것인데 長期의 貯藏 方法中 通조림法은 他的 어떠한 方法보다 安全하고 科學的이며, 有事時에 언제 어디서든지 먹을 수 있는 長點을 지니고 있다. 이 점을 살려서 非常 또는 正常 備蓄食糧으로서 또는 軍用品으로서 生産을 奨勵하는 길이 열려야 하겠다. 特히 軍隊도 아닌 防衛隊를 가진 日本에서도 最近 漸漸 非常食糧으로 每年 通조림 調達量을 增加시키고 있다는 事實을 보더라도 우리나라와 같은 事情下에서는 特히 여러가지 情勢에 비추어 그냥 보고만 넘길것이 못되는 일이다.

둘째, 通조림 製造 容器인 空缶確保問題를 解決하여 通조림 生産業者로 하여금 資金負擔을 덜게 하여주어야 하겠다.

一般 輸出商品에 있어서도 世界 어느 나라에서나 같은 規格 製品으로 通用되는 것이 많이 있겠지만 特히 通조림만은 他的 어느 商品보다 世界市場에서 그 共通性이 많은 商品이라고 볼 수 있다. 따라서 零細化된 通조림 業界를 育成하여 그들로 하여금 外貨 稼得을 하도록 하려면 最少限 容器인 空缶만은 어떠한 方式으로서라도 確保策이 마련 되어야 할 것으로 본다.

이것은 市場性도 넓겠지만 그보다 農水産物 等 一次 生産品이 그 原料이므로 去來 價格이 他 工產品에 比하여 너무나 低廉하다는 點과 많은 市場에 共通性이 있기 때문에 世界 市場 市勢가 過히 變動없이 固定되어 있다는 點等은 他商品에 比하여 利潤의 追求에 있어 劣勢를 免치 못한다. 그런데 去來量만은 앞으로 世界各國이 다 같이 增加할 것은 事實이고 工業이 發達하면 食糧生産은 반드시 뒤지는게 原則이다. 가까운 日本만 하더라도 얼마 가지 않아 東南亞 地域에서 많은 水産物 加工品을 輸入하지 않을 수 없을 것이며 값비싼 工產品을 輸出하고 값싼 食糧類를 輸入 充當하게 될 것이며 反面 後進國일수록 農産 加工品 또는 半製品의 輸出增加를 期待할 수 있을 것이다. 따라서 이와 같은 製品의 輸出에 있어서는 무엇보다 輸出品을 담을 수 있는 容器가 準備되어 있어야 함으로 通조림 生産業者가 容器準備를 하는 部分만이라도 資金負擔이 減少된다면 容器 確保 代金으로 投入되는 資金이 直接 生産部間에 投入되어 生産은 더욱 增加될 수 있고 資金에 對한 負擔이 줄어들 것이다. 이와 같은 制度의 例로서 日本은 通조림業者가 製缶會社에 空缶을 發注하면 製缶 會社에서는 空缶 引渡日로부터 2~3 個月의 延拂 어음으로 決裁되며 其間에 生産하여 都賣商에 넘기거나 輸出 倉庫에 入庫시키게 되고 이렇게 될 경우 普通 販賣代金の 80% 程度는 內拂하여 줌으로써 生産業者가 過히 큰 資金의 負擔없이 原料를 確保할 수 있고 그러한 限 業者는 生産에만 全力을 集中할 수 있게 된다. 또한 最近 눈부시게 發展한 臺灣 通조림 業界를 보더라도 政府로 부터 年間 生産量을 配定받으면 工場의 最寄 또는 便利한 場所에 있는 製缶會社에 가서 所要量을 申請하면 各 製缶會社에서는 申請된 各 工場分을 全部 綜合하여 政府에 空缶 原資材인 錫板을 申請하게 되고 政府는 그 食缶會社에 錫板을 配定하여 주어 通조림業者는 申請한 當初 製缶會社로부터 空缶을 引受하여 곧 生産에 着手하게 되므로 通조림製造業者는 空缶인 容器에 對하여서는 何等の 拘碍나 資金의 負擔없이 製品에 全力을 傾注할 수 있다. 그러나 우리나라의 境遇는 通조림 生産時期에 앞서 空缶 確保를 爲하여 輸出品인 경우 錫板 準備를 爲하여 적어도 3 個月, 製缶에 1 個月 總 4 個月前에 空缶 準備를 하여야 하며 이 容器 確保에 所要되는 資金額은 通조림 生産原價의 30~40%程度(水産物)이므로 生産用으로 使用되어야 할 資金이 空缶 準備에 投入되고 水産物의 境遇 魚價가 高騰하거나 漁獲이 不振하면 生産에 所要되는 資金의 窮塞은 勿論 生産期에 資金이 確保되기 어렵기 때문에 資金難으로 製品을 生産하기 困難한 境遇가 只今까지의 常例였다. 故로 그

만큼 資金 負擔이 커지고 金利도 長期間 支拂하여야 함으로 通조립 企業은 不振을 招來하게 된다. 따라서 이 通조립 工業育成에는 空缶 pool 같은 것이 絶對 必要하다고 본다.

셋째, 共販 會社 制度의 設置가 必要하다.

둘째번에서 空罐의 事前準備로 인한 資金 投入으로 實際生産時期는 더욱 더 甚한 資金難을 받게 되고 비록 空缶이 準備되었다 하더라도 原料 購入費가 없어서 生産을 제대로 못하게 되는 境遇가 있겠으나 問題는 이것뿐이 아니고 生産된 製品의 販賣가 早速히 이루어지지 않아 金利 負擔이 더 늘어나고 資金 廻轉이 大端히 遲延함으로 季節別로 出廻하는 原料 確保 時期를 놓치게 될 뿐더러 保有製品 在庫增加로 온 資金이 全部 잠겨 버리니 다음 時期에 加工 可能한 品目の 生産이 잘 되지 않으며 時期를 逸失하게 된다. 따라서 生産業者가 資金廻轉을 爲하여 國內 市場에서 投資를 하고 심지어는 生産費以下로라도 投資하는 傾向이 생기며 中間에 든 都賣業者만 利를 보게되고 消費者에게는 亦是 비싼 값으로 去來된다. 그러므로 이와같은 流通 過程을 根本적으로 改善하게 하고 生産者和 消費者를 同時에 保護하기 爲하여 共販制度가 이루어져야 한다고 본다.

넷째, 通조립에만 局限하지 않은 綜合된 食品加工工場으로의 轉換에 對한 支援이 必要하다.

國民의 食生活 改善을 爲하여 쌀 主食에서 粉食으로 果敢히 轉換하도록 方針을 세워 推進하고 있는 政府 政策에 隨伴하여 年間 不過 2~3個月 程度밖에 實稼動을 하지 못하고 있는 通조립工場의 施設을 利用하여 通조립에 局限하지 않고 綜合的인 食品 製造 加工을 할 수 있는 方向에서 그 活用策을 講求하여야 할 것이며 또한 現在와 같은 通조립을 製造할때 使用되는 高價의 空缶 以外的 簡易하며 廉價인 同時 貯藏性을 가진 包裝材料를 開發하여 包裝費가 싼 各種食品의 製造에 힘써야 하겠다. 그리하여 各 家庭의 장독, 김치독을 없애고 이러한 것을 準備하는 時間을 다른 產業 用途에 轉換시킴으로써 實質的인 食生活 改善이 이루어지고 이 食品工業 分野의 發展 또한 期할 수 있을 것이다.

다섯째, 資源 開發 事業의 積極적인 推進이 必要하다. 今後에 急速的인 發展을 期할 수 있고 外貨 獲得이 可能한 分野로서 農産物加工品을 들 수 있다. 이것은 完全製品으로도 할 수 있고 半製品으로도 할 수 있겠으나 現在 우리나라에 있는 各種 原料 對象品은 加工用보다 生食用 對象品이 大部分이고 이것을 그대로 加工하여서는 外貨 獲得과 製品 品質 向上을 期待하기 困難하다. 그러므로 加工 原料 開發이 必要하다. 農産物은 水産物처럼 잡히지만 하면 製品化할 수 있는 것이 아니라 반대로 相當한 時日이 所要된다. 그러나 一旦開

發된 品種은 完全한 原料로서 繼續 使用할 수 있음으로 特産地와 加工工場 中心으로 每年 3~4個 種類적 示範農場을 設置하고 이것을 中心으로 農民의 耕作意慾을 돈구어 주는 方法에 依한 指導가 必要하다. 이때 그 原料의 收穫期를 잘 勘案하여야 하며 一時 出廻하는 種類가 아니고 收穫時期에 時差가 있는 것을 決定함이 좋다.

이와같은 事業을 하기 爲하여서는 根本적으로 우리나라의 地域的 地質條件과 地域에서 生産되는 品種 및 增産 可能量에 對한 事前 調査가 철저히 이루어져야 하고 總體的인 物動量과 蒐集 可能量이 把握되어 있어야 하며 重點的으로 收益性이 높은 種類부터 着手하여 完成을 시켜가는 方式이 必要하다. 한 例로서 딸기 같은 것도 生食用으로 많이 栽培되고 있지만 土壤質이 좋은 山間 南向地에 開發을 獎勵하여 搾加工用과 冷凍加工用 品種을 栽培한다면 相當히 많은 量의 딸기를 收穫하여 農民의 直接的인 收益 向上을 期할 수 있고 處理된 製品은 輸出 可能品으로 登場시킬 수도 있어 이미 얻어진 歐羅巴 地域의 市場을 계속 開拓確保할 수 있을 것으로 生覺된다. 또한 이 地域에 適合한 氣溫이 維持되고 土性이 맞는 곳이면 比較的 손이 덜가는 벗지(櫻桃)같은 果實의 栽培도 獎勵 可能한 것이다. 따라서 果樹園 經營 專門家가 아니더라도 손쉽게 가꿀 수 있고 果實이 맺고 난 뒤에 管理 期間이 짧고 곧 收穫이 되는 利點이 있는 分野의 것을 選擇하면 農家の 收益性을 높이는 데 편리할 것으로 생각된다.

여섯째, 檢查와 許可制度의 一元化가 必要하다. 現在 通조립 製造 許可와 檢查制度는 다음 表와 같은데 이는 生産工場의 立場에서 볼때 大端히 複雜하다.

原 料 別	製造許可部處	檢查部處	備考
水産物	水産廳	水産物檢查所	
農産物	農林部 (農業生産局)	農産物檢查所	
畜産物	農林部 (畜政局)	家畜保健所	
農産飲料製品	保健社會部	保健所	

同一한 工場이 季節的으로 各各 다른 製品을 生産하는 境遇가 많은데 原料가 다르기 때문에 製品時나 出庫前의 檢查가 各各 다른 部處에서 이루어지므로 매우 煩雜해진다. 勿論 專門分野에서 檢查하므로 보다 効率的이고 正確하다 할 수 있으나 現實的으로는 적지않은 不便이 있다.

以上 要約하건대 우리나라의 食品工業部分에서 代表的인 것이 通조립業이라 하겠으나 가장 不振한 狀態