



# 식당의 권 사용으로 消費억제



劉  
太  
鍾

(高麗大教授)

食糖은 국민생활 수준의 향상과 더불어 그 소비가 증증하여 이제 우리의 食生活에 不可缺한 必需品이 되고 말았다. 우리나라의 製糖業은 原料의 全的인 海外依存, 政府의 高率課稅政策 등 諸般 制約與件下에서도 꾸준한 成長을 보여 왔다.

그러나 國際原糖時勢의 持續的인 上昇趨勢와 이에 미치지 못하는 國內販賣價格의 上昇率, 過大한 施設投資로 인한 稼動率의 低調等 여러가지 隘路에 부딪치고 있다.

그뿐만 아니라 해마다 增加해 가는 原糖需要를 導入에만 依存함으로써 이것이 國際收支의 壓迫 要因으로 되고 있으므로 原糖의 輸入代替가 切實한 문제로 되고 있다.

食糖은 直接 食用外에 工業用으로 製菓, 調味料, 特殊 甘味品の 原料가 되고 과일이나 채소류의 貯藏用으로도 쓰이는 等 用途가 多樣하며 그 消費量의 多少는 國民所得水準과 比例한다고 할 만큼 現代食生活에 必需的인 食品으로 되고 있다.

食糖 消費水準이 아직 下位에 머물러 있는 우리나라는 國民所得의 增加와 더불어 國民 1人當 食糖消費量이 增加하고 있으나 아직은 世界平均水準에 크게 未達하고 있다.

우리나라의 食糖소비를 用途別로 보면 家庭用 소비가 40%, 工業用 소비가 57%, 其他 3%로 되어 있다.

地域別로는 서울과 부산等 大都市가 國內總

需要의 約 60%를 차지하여 역시 連關産業이 發展되고 所得水準이 높은 실정임을 알 수 있다.

食品工業의 正常的인 發展課程으로 보면 現在 우리나라의 食糖消費費를 줄인다는 것은 逆說的이라고 할 수 있다.

그러나 外換事情으로 보나 原糖의 全的인 海外依存面으로 보아 食糖消費의 抑制가 論議 催되는 것이다.

이것을 論議하는데 있어 두가지 面으로 우리는 檢討하여야 할 것이다.

첫째는 原糖의 輸入代替問題이고 둘째는 實際消費方法의 講究이다.

## 1. 輸入代替問題

原糖의 수입대체 문제는 신중히 고려되어야 할 중요성을 지니고 있다.

元來 사탕수수는 熱帶性植物이나 사탕무우는 溫帶性植物이기 때문에 우리나라에서도 栽培가 可能할 것으로 보고 몇차례 그 栽培를 試圖하여 보았으나 아직 큰 성과를 거두지 못하고 있다.

그 理由는 첫째 우리나라에 있어서 사탕무우 生育期間의 平均氣溫은 外國主要產地와 비슷하나 7~8월에는 高溫인데 反하여 生産後期의 氣溫은 急降下하기 때문에 生育이 停止되는 현상이 일어나고 있으며 또한 降雨量이 많은 關係로 褐斑病이 發生하게 된다는 點에 있다.

둘째로 사탕무우의 生産地는 原料輸送, 集荷等の 輸送事情 制約上 製糖施設을 中心으로 약 150,00정보 이상의 集團地가 造成되어야 하는데 栽培에 適合한 產地로서 그만한 規模의 耕作地를 造成하기 어렵다는 點이다.

셋째 人件費와 肥料費用等 原價가 높은데

反해 純糖率이 낮고 褐斑病等 危險負擔이 크기 때문에 一般農家에 대한 普及은 勿論 그 企業化도 어렵다는 점을 들 수 있다.

이와같은 실정에서 原糖의 國內調達問題는 아직 몇가지 課題가 解決되지 못하고 있으나 해마다 漸增해가는 原糖需要와 原糖時勢의 계속적인 上昇趨勢를 감안할때 國內調達문제는 한층 그 必要性을 더해가고 있다.

그러므로 사탕무우의 國內栽培策을 위하여 耐病性品種의 栽培에 대하여 研究開發이 이루어져야 할 것이다.

產學協同의 研究는 勿論이러니와 政府當局의 積極的인 支援이 切實히 要求되고 있다

## 2. 食糖代替品

食糖은 營養價, 甘味度等 그 質的인 面에서는 가장 優秀한 甘味料라 할 수 있다.

食糖以外的 甘味料로 現在 國內에서 生産되고 있는 것은 澱粉의 加水分解로 製造되는 포도당과 물엿, 그리고 人工甘味料인 사카린 등이다.

이들은 食糖과 用途가 거의 비슷하여 需要者의 所得水準이나 食糖價格의 變動에 따라 食糖의 代替材로 利用되기도 한다.

### a. 포도당과 과당

製菓, 製빵, 주우즈製造用等 食品의 利用이 있으나 아직 그 消費는 미미 하다.

한편 政府에서는 農家所得의 增大와 甘味源의 國產代替를 위하여 一定한 量의 原糖輸入에 따른 포도당使用 義務化 및 食糖과 포도당의 混合使用等を 骨子로 하는 甘味資源保護法案을 立案한 일이 있으나 製糖業界에서 반대하여 유야무야되고 말았다.

포도당은 甘味自體보다는 그 特有的 清凉感 風色彩, 香氣, 味를 위주로 消費되는 경향이 있다.

日本에서는 포도당을 混糖으로 使用할 경우 優待措置 등 政策的인 保護를 받고 있다.

우리나라에서도 포도당은 糖度の 向上과 原價節減, 새로운 用途의 開發等を 위한 技術的 研究와 더불어 原料고구마의 適期適量確保를 위한 收買政策 및 資金支援 等の 施設如何에 따라서는 설탕과의 代替可能性이 內包되고 있으므로 포도당과 과당의 活用方案은 研究해야 할 課題이다.

### b. 물엿

李朝의 調理 책인 “飲食知味方”에서 보던 甘味料로 白淸(꿀)이 없을 때에는 엿을 회개고아 꿀같이 졸인 後에 녹혀 쓰라고 記錄되어 있다.

이로 미루어 보면 高麗初에 輸入되었던 설탕은 藥用이나 裝飾品으로 쓰였으며 調味料로는 쓰이지 않았던 것이 分明하다.

설탕이 판을 치는 오늘날에도 물엿만이 갖는 固有의 特性으로 因하여 널리 使用되고 있다.

물엿의 用途는 多様하나 주로 製菓用으로 90% 이상 消費되고 있으며 캔디類에서는 必須의 인 것이어서 製菓業界에서는 물엿이 甘味源으로서 차지하는 比重은 約 60%에 達하고 있다.

家庭用으로의 需要開發이 바람직하며 間接的으로 설탕의 소비절약이 可能할 것이다.

### c. 삭카린

삭카린은 國內生産이 활발해 서독, 타이, 덴마크等地에 輸出하고 있다.

最近 이의 使用에 대한 贊反이 잇갈려 있으나 이의 적절한 使用에 의해 설탕의 消費를

억제하는 것은 매우 賢明한 일이라 생각된다. 특히 清凉飲料와 製菓에의 적절한 使用으로 그 効果를 크게 올릴 수 있을 것이다.

### d. 솔비톨

솔비톨은 粘稠性을 주고 乾燥를 막는 것을 主目的으로 食品, 담배, 化粧品제조에 使用되는데 우리나라는 현재까지 年間 約 150%의 수량을 輸入에 依存하고 있으나 포도당工場에서의 國産化도 可能한 것이므로 이의 實現이 早速히 이루어지면 설탕消費 억제에 도움이 될 것이다.

### e. 글리실리친酸 2나트륨과 3나트륨

甘草에서 誘導한 甘味料인데 우리나라에서도 간장과 된장用的 食品添加物로 許容이 되었다. 이것은 앞으로 간장, 된장外의 食品에도 使用하는 研究가 바람직하다.

## 3. 설탕使用의 制限

茶房用小包裝의 경우가 좋은 例가 될 것이다. 10g包裝의 것이 금년부터 8g포장으로 바뀌었으나 別로 消費者들이 不便을 느끼지 않는다. 이와 같이 不必要하게 먹게 되는 설탕의 量을 줄일 必要가 있다.

특히 清凉飲料의 경우 설탕량을 줄이는 方向으로 誘導해야 할 것이다.

現在 清凉飲料의 糖量 10~13%를 3~4%줄인다고 해서 큰 無理는 없을 것으로 보인다.

또하나 重要的 것은 一般國民, 특히 설탕을 過剩攝取하는 都市民들에게 營養指導와 啓蒙 캠페인을 開發할 必要가 있을 것이다. 우리나라의 消費는 都市集中型으로 되어 있기 때문이다.