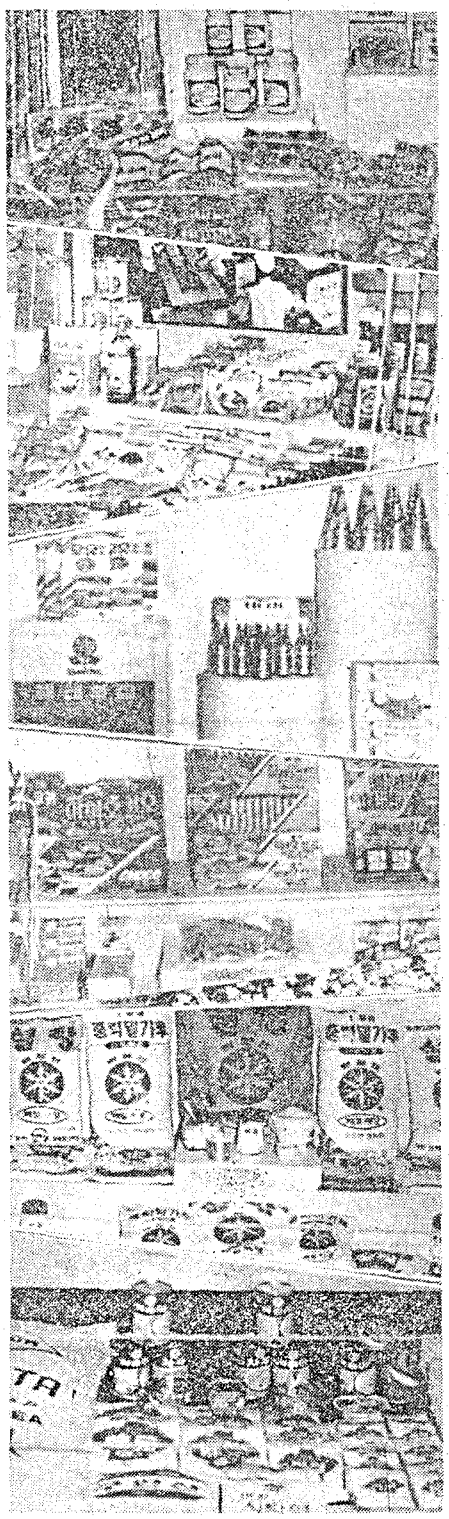


食品工業…… 製品別 現況

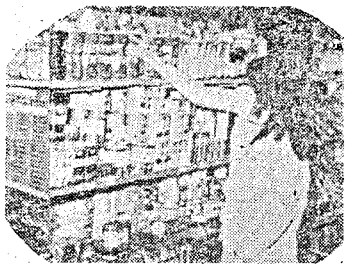
食品工業은 80年代를 向한 高度成長 길을 줄기차게 치닫고있다.

1. 2차 경제 개발계획에 따라 成長産業으로 크게 각광을 받아온 食品工業은 政府가 설정한 輸出「1백억$」國民所得 1천$ 高地 점령에 그 일익을 담당하려고 總力을 기울이고 있다.

이를 뒷받침할 주요 原·副資材의 생산현황이 어떠한지 관계 기관의 협조를 얻어 品目別로 나누어 엮어본다.

調査部

제 분



過剩施設로 停滯상태

製粉공장이 이 땅에 처음선 것은 3·1運動이 일어났던 1919년, 半世紀를 넘는 역사를 갖고 있다.

그러나 製粉업도 다른 산업과 같이 6·25동란을 겪으면서 受難, 완전히 파괴된 잿더미위에서 再出發, 戰後복구 과정에서 食糧정책의 뒷받침 아래 급속도로 성장을 해왔으며 오늘날에는 過剩시설로 정체상태에 빠져 있다.

製粉業이 본격적으로 활기를 띠기 시작한 것은 56년. 11만 4천톤의 美잉여농산물원조 小麥導入이 시작되면서 대폭적인 시설 확장이 이루어 졌다.

55년부터 60년까지 불과 6년 남짓한 사이에 製粉會社들의 공칭시설능력이 4천 8백배럴에서 4만 2천배럴로 약 9배가 증가한 것은 好景氣를 實證해 주는 것이다.

이동안에 생산량도 5만 3천톤에서 22만 7천톤으로 약 4.5배가 늘어났다.

製粉업계의 대표적 기업으로 손꼽히는 大韓製粉(李漢垣), 東亞製粉(崔聖模), 大鮮製粉(洪鍾文), 新韓製粉(金龍成)등이 이 好景氣의 혜택으로 기업 기반을 굳게 다졌다.

그러나 50년대 후반기의 시설과잉에 따른 反作用으로 60년부터 66년까지 年間小麥加工실적이 40만톤 내지 50만톤 수준에서 정체하는 不況을 겪어야 했다.

시설능력은 6년동안에 불과 4천배럴의 증가에 그쳤다. 50년대 후반 9배의 增設과는 대조적이었다.

製粉業은 이러한 停滯期를 거친후 67년부터는 高度成長 정책에 매달려 다시 成長의 문턱을 오르기 시작하여 72년에는 年間 加工실적이 1백 80만톤에 달해 稼動率이 92.6%나 되는 空前의 好況을 이루었다.

업계의 실적능력은 이동안 4만 6천배럴에서 현재의 규모인 6만 3천배럴로 약 50%가 증가했다.

시설 확장에 비해 괄목하게 늘어난 것은 밀가루 생산량이다. 66년 40만톤에서 1백 80만톤으로 약 4.5배의 비약적인 증가를 했다.

이 때문에 업계의 稼動率은 60년대 上半期의 10~30%에서 40~90%로 개선, 연평균 稼動率이 10%씩 높아진 셈이었다.

이와 같이 업계의 好景氣에는 米穀 흉작에 따른 식량사정의 악화와 美公法 480호에 따른 導入小麥의 急增이 작용한 것이었다.

특히 식량부족 사태에 대처하여 정부가 분식장려정책을 적극추진, 밀가루의 소비량을 대폭 늘려놓은 것이 큰 자극요인이 되었다.

製粉업계의 이러한 好景氣는 72년 下半期이후 세계적인 식량파동과 더불어 小麥의 가격이 치솟기 시작하면서부터 또다시 不況을 맞

밀가루 生産 및 導入

區分 / 年度	導入 數量 (千㎏)	導入 金額 (千$)	導入單價 $/㎏	生産能力 BBL	生産量 ㎏	販賣量 ㎏
1 9 7 1	1,414	85,596	68.20	63,053	1,488,938	1,048,476
1 9 7 2	1,748	111,068	80.89	〃	1,387,012	1,388,398
1 9 7 3	1,829	267,009	1～ 5月 110.00 6～ 7月 140.00 8～12月 220.00	〃	1,511,290	1,400,906
1 9 7 4	1,350	280,531	223.24	〃	1,117,996	1,117,996

게 되었으며 74년 上半期에 이르러서는 소비 不振까지 겹쳐 休業직전까지 도달했었으며 24個 工場중 5個 工場이 가동을 중단하기에 이르렀다.

현재 19個社 24個 공장의 총 시설능력은 6만 3천배럴.

大韓製粉이 1만배럴로 제일 규모가 크고 다음이 東亞製粉의 8천 2백배럴(釜山공장 4천 9백배럴, 仁川 3천 3백배럴), 第一製糖의 5천 4백배럴, 東立産業(金在植)의 4천 8백배럴순으로 이들이 上位그룹을 이루고 있다. 上位그룹 다음으로는 新韓製粉(2천 9백 16배럴), 湖南製粉(李龍九·木浦공장 2천배럴), 新興製粉(閔喆基·淸州공장 3천 2백배럴), 三和製粉(朴斌信·2천 2백배럴), 大農(朴龍學·답십리공장 2천 5백배럴), 新極東製粉(李珪勳·2천 3백배럴), 嶺南製粉(劉龍述·2천배럴), 金城製粉(張永純·2천배럴)등이 中間 그룹을 형성하고 있고 나머지 8個社 10個공장은 2천배럴 이하의 小規模 그룹들이다.

현재의 시설능력 6만 3천배럴 규모면 年間 생산량은 2백 50만톤, 지금까지 최고의 소비를 보였던 72년의 1백 80만톤보다 70만톤이나 더 생산할 수 있는 방대한 시설인 것이다.

이래서 製粉 협회산하 旣存업계들은 이번에 경영난과 會社의 경영방침에 따라 문을 닫게된 湖南製粉의 群山공장(1천 5백배럴), 南鮮穀産

製粉施設의 分布

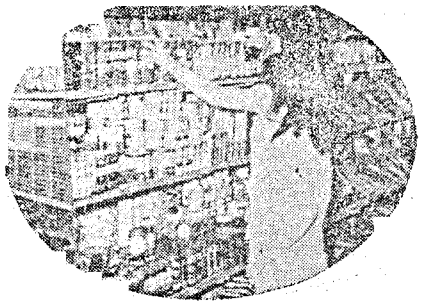
業體	施設能力	所在地
대선	2,377bbl	서울
한일	4,147 〃	서울
동립산업	4,800 〃	〃
대한	10,005 〃	인천
동아	3,338 〃	일천
삼화	2,237 〃	인천
신흥	3,440 〃	청주
호남	3,000 〃	목포
동아	4,926 〃	부산
신한	2,916 〃	부산
제일제당	5,453 〃	부산
대왕	1,205 〃	부산
한〃	1,579 〃	부산
산극동	2,282 〃	부산
영남	2,000 〃	부산
금성	2,000 〃	부산
대성산업	1,484 〃	부산
모동산업	1,185 〃	대구
경상	1,138 〃	대구
풍국.업	1,013 〃	대구

(1천배럴), 大農의 釜山(1천 5백 79배럴), 답십리(2천5백배럴), 麻浦(1천 5백배럴)등 3個社 5個 공장을 20억원의 자금으로 買入하여 폐기 처분했다.

製粉業은 糧政上 정부에서 첫 번째하고 있어 한마디로 安定性은 있으나 成長性은 없다고 하겠다.

업종 자체의 이러한 속성때문에 旣存 업체들은 建設, 石油化學, 밀쌀 등 他업종으로 진출하고 있는것도 두드러지고 있다.

설 탕



價格引上으로 消費감소

설탕은 국민생활수준의 향상과 더불어 그 소비가 점증하여 이제 우리의 식생활에 불가결한 필수품이 되고 있다.

우리나라 제당업은 원료의 전적인 해외의존, 정부의 고율의 과세정책등 제반 제약여건하에서도 제일제당 및 삼양사를 주축으로 꾸준한 성장을 보이고 있다.

1975년 5월말 현재 가동중인 제당시설현황을 보면 제일제당 30,0000㌧, 삼양사 230,000㌧, 대한제당 100,000㌧, 등이다.

그리고 1969년 11월에 제당설비를 신설하고 생산을 시작한 동립산업이 74,000㌧으로서 총 생산능력은 724,900㌧에 달하고 있다.

이들 업체의 시장점유율은 선발기업인 제일제당 49.2%, 삼양사가 32.8%, 그리고 대한제당이 18%로 되어있는데 이 점유율은 지난 몇년동안 계속 지속되고 있다.

1974年 중의 雪糖 生産量은 前年比 6.5%가 감소된 28萬 3,404톤이었다.

이중 內需用은 24%가 감소된 19萬 4,502톤 輸出用은 87%가 증가한 8萬 8,902톤이었다.

이제까지의 꾸준한 國民所得水準의 向上, 關聯食品工業의 비약적인 擴張, 發展 등으로 增加趨勢를 보였던 雪糖 생산량이 이같이 감소된 주요 原因은 74年의 전반적인 景氣沈滯에 따라 購買力이 감퇴되었고, 國際原糖價 상승에 따른 價格引上 및 政府當局의 적극적인 消費節約策 등으로 인해 需要가 감퇴된 것으로 풀이된다.

74년 이후에 설탕가격 인상추세를 보면 지금까지 세 번이나 껑충뛰었다. 74년 상반기중에 인상된 데 이어 하반기에는 원당값 앙등의 이유로 공장도, 도매, 소매가격이 전반적으로 50% 가까이 인상되었고 국제 원당가격이 계속 내림세를 보이고 있는 지난 5월에도 역시 15%나 인상되어 소비자 부담을 가중시키고 있다.

製糖工業에 있어서 가장 어려운 문제는 세계적인 資源不足으로 인한 原糖價格이다. 國際原資材價格의 인상은 거의 全品目에 걸친 공통적인 현상이었지만 原糖時勢의 경우는 한동안 특히 심했다.

60年代의 原糖時勢는 톤當 80~100달러 線이었으나 1972年末엔 175달러로 上昇되었고, 1973年에는 350달러 線으로 되었으며, 1974년 10월에는 무려 1,500달러를 기록하여 最高水準을 보이더니 12月에 들어서서는 1,200달러로 약간 누그러지기 시작, 지금은 다시 4백$선으로까지 폭락했다.

특히 오는 년말경에는 2백 50弗 선까지 떨어질 것으로 전문가들은 관측하고 있다.

이같은 原糖價格의 기복은 製糖原價를 상승

시킬 뿐만 아니라, 장기적인 物量確保에도 影響을 끼치고 있다.

특히 수요업체 일반소비자들은 더욱 많은 타격을 받고 있다.

최근에 경우만 하더라도 원당가격이 대폭 떨어지는 상황에서 설탕가격은 오히려 15%이상 인상되는 기현상을 빚어 내기도 했다.

精白糖의 輸出은 설탕 자체가 重量物이므로 輸送費가 크고, 高純度의 食品인 관계로 包裝費가 많이 소요되며, 또한 品目의 성격상 稼得率이 매우 낮은 것이지만 業界는 꾸준히 海外市場을 개척하여 해마다 輸出量을 증가시켜 나가고 있다.

년도별 수출상황을 보면 71년에 4천1백51톤에 불과하던 것이 72년엔 9천9백39톤으로 1백%이상 신장되었으며 73년엔 4만7천6백톤으로 72년에 비해 무려 300%나 늘어났다.

그리고 74년에도 역시 8만8천9백2톤으로 전년에 비해 100%의 신장을 기록했다.

年度別 原糖 導入實績

(單位 : 톤)

項目 / 年度	全國導入量(%)		外貨使用量(千달러)
	國內販賣用	輸出用	
1970	211,022	7,435	21,503
1971	233,436	4,389	27,981
1972	208,568	10,341	35,748
1973	271,543	50,403	61,668
1974	205,677	102,260	131,48

全國製糖 生産 및 輸出實績

(單位 : 톤)

	國內販賣	輸出	計
1971	216,526	4,151	220,677
1972	195,102	9,939	205,041
1973	255,211	47,690	302,901
1974	194,502	88,902	283,404
前年比增加率(%)	—23.78	—48.41	—6.5

製糖業體의 74年 결산내역

(單位 · 1百萬원)

	賣出	純一益
第一製糖	44,120	1,520
三養社	31,670	- 802
大韓製糖	5,870	- 380

설탕 價格 상승 추세

(15kg기준 · 單位. 원)

	공장도	도매가격	소매가격
74. 8. 1	5,905	6,337	6,720
75. 5. 29	6,791	7,288	7,728

결국 설탕은 71년부터 계속 수출 호조를 보이고 있는 셈이다.

輸出地域도 業界의 市場 多邊化 노력의 결과로 73년의 4개국에서 74년에는 8개국으로 확대되었다.

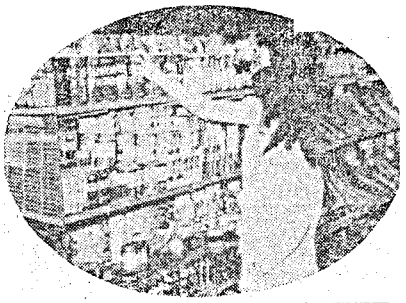
그러나, 精白糖의 수출에 있어서는 市販用과 마찬가지로 原料確保가 가장 큰 문제점으로 되어 있으며, 長期的으로 볼 때에는 原糖生産國에서 직접 耕地白糖(Plantation Sugar)을 생산하여 輸出할 可能性도 있어 우리나라와 같은 加工輸出國의 경우는 다소 어려운 점이 뒤따른 것으로 보인다.

우리나라 製糖工業이 當面하고 있는 基本的인 문제점은 所要原糖의 確保與否 및 原糖價의 急上昇에 따른 生産原價의 高騰으로 집약된다.

製糖業界는 原糖價가 총 原價의 90%에 달하고 있어 原價節減의 여지가 매우 制限되어 있으므로 業界는 原糖구매에 각별한 신경을 써야할 것이다.

雪糖은 이미 生必品 가운데 하나인 만큼 安定的인 供給이 긴요하다.

조 미 료



輸出市場 해마다 拡大

조미료는 음식물의 조리(調理)에 사용하여 맛을 좋게 하기 위한 것으로 각 조미료가 지닌 맛에 따라 감미료(甘味料), 함미료(鹹味料), 지미료(旨味料), 산미료(酸味料), 고미료(苦味料), 향신료(香辛料) 등으로 분류된다. 현재 우리나라에서는 이러한 조미료들 중에서 함미료에 속하는 간장과 지미료(旨味料)인 된장, 고추장 및 글루타민산소다등이 중요제품으로 생산되고 있다.

우리나라 대표적 조미료인 간장, 된장등 장류 제품은 1930년대에 일본인들을 대상으로 공업화가 시작되었으며 해방후에는 대부분의 업체들이 판로 위축, 원료 조달난, 자금문제 등에 기인한 경영난으로 부진상을 면치 못하였다.

그러나 1960년대 전반에 들어서면서부터는 일반가정의 점차적인 수요증대와 함께 군납이 활발해짐으로써 이업계는 비로소 발전의 계기를 찾게 되어 74년말 현재 100개이상의 업체가 제품을 생산하고 있다. 다음 화학조미료는 우리나라에서 1953년 미원(味元) 주식회사가 동제품을 생산하기 시작하였으며 1957년경에는 제일제당을 비롯한 5개업체가 생산을 개시함으로써 본격적인 발전을 시작하였다.

1963년을 전후하여 제법을 발효법으로 전환하고 생산시설을 대폭 확충하는 등을 발전을 보였다.

1970년 이후의 조미료공업의 제품별 생산실적은 다음 표와 같다. 먼저 화학조미료인 글루타민산소다는 1963년을 전후하여 제조 방식을 종래의 분해법(分解法)에서 발효 방법으로 전환함으로써 시설능력이 확충되었을 뿐만 아니라 시장개척의 노력에 기인한 수요증가로 그 생산규모는 급속한 확대 추세를 보이고 있다. 즉 1970년의 글루타민산소다 생산실적은 12,019톤이었으나 1974년에는 5,4000톤으로 약 5배에 달하고 있어 동기간중 연평균 89%라는 높은 증가율을 시현하고 있다.

이에 반하여 재래식 조미료인 장류제품들은 그 성장 속도가 글루타민산소다의 그것에 비하여 크게 떨어 지고 있는데 제품별로는 간장이 1970년에 106,339k*l*가 생산되었으나 74년엔 157,000k*l*로 연평균 10%라는 낮은 수준의 증가율을 보이고 있는 것을 비롯하여 된장과 고추장 또는 각각 0.4%정도의 저조한 수준에 머물고 있다.

이와 같이 장류제품이 글루타민산소다에 비하여 침체경향을 보이고 있는 것은 글루타민산소다가 1950년대 이후 본격적으로 보급되기 시작한 새로운 조미료일 뿐만 아니라 그 공급이 공업적인 생산에 의해서만 가능한데 비하여 장류 제품은 제품자체가 우리나라의 전통적인 식생활 관습에 의한 것이므로 대폭적인 수요증가가 불가능하고 또한 수요의 대부분이

글루타민산소다 生産 販賣 실적

(1974年度 · 單位 kg)

區分 / 業體	生 産	內 需	輸 出
合 計	34,651,317	24,634,431	9.765.664

일반 가정에서의 자가 제조로 충당되고 있어 수 요시장의 확대가 용이하게 이루에 지지 못하고 있기 때문으로 보인다.

더구나 간장을 비롯한 이들 장류제품들은 생산의 대부분이 영세규모의 기업들에 의하여 이루어지고 있으므로 샘표식품 삼양식품등 일부 대규모 기업들을 제외하고는 적극적인 시장 개척이 어렵다는 점도 생산 활동 침체의 중요한 요인 가운데 하나로 지적될 수 있을 것이다.

즉 장류제품들의 사업체 규모별 출하액 구성을 보면 종업원 100인 미만인 소규모 기업들의 비중이 간장 45.5%, 된장 87.1%, 고추장

제품별 생산실적

(단위 : ㎏)

品目 / 年度	간 장	된 장	고추장
1970	106,339	53,327	21,136
1974	157,000	67,456	24,036

로 나타나고 있는데 이와 같이 생산이 영세규모를 벗어나지 못하고 있는 것은 이들 제품의 생산 시설과 제조 공정이 타 제품에 비하여 비교적 단순한 편이므로 신규공장의 설치가 용이한데 반해 수요시장은 아직도 일반 가정용을 중심으로 하는 소규모의 것이어서 생산의 대모규화가 어렵기 때문으로 생각된다.

장류제품의 가동상황

	단위	생산량 (A)	생산능력 (B)	B/A(%)
간 장	kl	106,339	143,760	74.0
된 장	㎏	53,327	84,900	62.8
고추장	㎏	21,316	46,272	46.1

1974년도 업체별 글루타민산 소다 생산 판매. 수출실적

(단위 · kg)

구분	생 산 현 황				판 매			
					내 수 용			
	서울미원	부산미원	제일제당	신한제분	서울미원	부산미원	제일제당	신한제분
합 계	21,904,667	4,219,440	8,312,083	215,125	15,078,021	2,327,604	7,118,805	110,000
비 율	$63\frac{21}{100}$%	$12\frac{18}{100}$%	$23\frac{99}{100}$%	$0\frac{62}{100}$%	$61\frac{21}{100}$%	$9\frac{45}{100}$%	$28\frac{89}{100}$%	$0\frac{45}{100}$%

현 황				합 계			
수 출 용							
서울미원	부산미원	제일제당	신한제분	서울미원	부산미원	제일제당	신한제분
6,714,862	1,994,551	1,006,250	100,000	21,792,884	4,272,155	8,125,056	210,000
$68\frac{76}{100}$%	$19\frac{91}{100}$%	$10\frac{30}{100}$%	$1\frac{03}{100}$%	$63\frac{35}{100}$%	$12\frac{42}{100}$%	$23\frac{62}{100}$%	$0\frac{61}{100}$%

다음 글루타민산소다의 수요구조를 보면 1974년의 경우 총생산량 54,002㎏의 90%인 47,000㎏이 국내시장에 공급되고 있으며 나머지 10%에 해당하는 4천 7백만$ 어치가 해외시장에 수출되었다

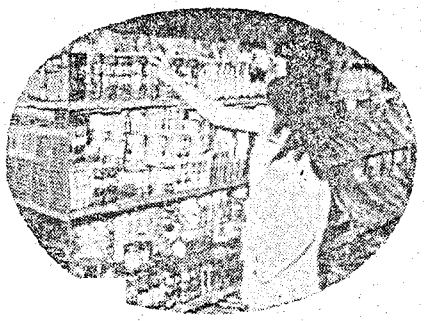
특히 구루타민산 소다의 수출은 앞으로 계속 증가할것으로 보여진다.

70년이후 74년까지 해마다 50%이상의 수출 신장을 기록 했던 점을 미루어 보면 노력여하에 따라 어느 정도의 시장 다변화를 기대할 수 있을 것이다.

또 味元의 경우와 같이 다액의 원료 수출도 가능할 것으로 예상된다.

이렇게 되었을 경우 구루타민산 소다의 수출 전망은 식품류중 가장 밝은 편에 속하게 될 것이다.

전 분



稼動率 크게 低調

澱粉加工工業은 고구마 · 옥수수 · 감자 · 소맥을 主原料로하는 加工業種이다.

이들 原料中 고구마와 감자는 우리나라 氣候 및 土質에 適合하여 原料供給面에서 比較的 安定的이어서 加工農產物의 對象으로 發展시킬 수 있는 有望한 加工分野이다.

近年의 糖質에 對한 需要增大傾向에 비추어 보아 糖質을 全的으로 輸入에 依存하고 있는 우리의 現實로서는 이와 代替시킬 수 있는 商品으로서도 脚光을 받을 有望한 製品이다.

우리나라의 전분제조업체는 전국에 1백40여개소나 산재해 있는데 이중 대업체에 속하는 기업은 신한제분, 풍진화학, 금성산업, 천일곡산, 미원등 20여개소에 불과하고 나머지 업체들은 대부분이 영세규모를 벗어나지 못하고 있다.

대업체들의 시설은 전분과 옥분을 동시에 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있는데 업체별 생산규모는 각각 년간 4만톤 이상을 상회하고 있다.

나머지 영세업체들은 대부분이 고구마 전분을 생산할수 있는 시설을 보유하고 있는데 해마다 가동율이 저하되고있는 실정이다.

또 옥수수 전분을 주로 생산하고있는 업체는 천일곡산 · 동아제분 · 풍진화학 · 금성산업 · 미원 · 신한제분 · 선일포도당 · 삼정농산 · 원심물산 · 한국곡산 · 화성제분등 15개소에 달한다.

그러나 原料供給의 季節的 制約에 의해 모든 企業體가 年間 4~5個月밖에 生產稼動을 못해 년평균 가동율은 40% 선에 불과한 實情이다.

한편 製品의 原料를 主로 고구마에만 依存하고 있던 過去의 製造方式에서 近年에는 감자와 옥수수를 原料로하여 生產稼動을 延長시키는 傾向을 띠우고 있다.

이는 고구마 생산이 해마다 감소되어 수익성이 낮기 때문에 비교적 수익성이 높은 감자

年度別 전분 생산실적

(單位 · 톤)

品目 / 年度	고구마	감 자	옥수수	소 맥
65	15.552	—	—	—
66	27,390	—	—	—
67	27,095	—	—	—
68	38,085	—	—	—
69	39,500	—	—	—
70	26,168	200	219	—
71	25,592	504	24,590	9,999
72	20,714	127	37,218	7,628
73	23,288	839	44,471	11,472
74	18,879	796	—	—

나 옥수수, 그리고 소맥전분에 치중하고 있는 것이다.

澱粉加工工場의 立地는 輸送便宜爲主 또는 消費地爲主보다 原料生産地를 中心으로 하여 工場立地를 하고 있어 全國 140個 製造業體中 고구마 生産地인 濟州島에 70個 企業이 集中되어 있다.

澱粉製造業의 雇傭規模別 事業體構成은 總 140個 業體中 約 70%에 該當하는 110個 業體가 從業員規模 20~49人의 業體이며 다음은 50~99人 規模業體 20個, 100人 以上 規模業體 10個등으로 되어있다.

그리고 事業體當 平均雇傭規模는 約 50人程度로 되어 있다.

澱粉 製造業은 생고구마, 감자, 옥수수, 보리, 쌀 소맥 등을 主原料로 하고 있는데 고구마를 主原料로 하는 業體가 約 80%程度로 가장 높은 比重을 占하는 것으로 나타나고 있다.

澱粉 製造業의 原料購入은 70%가 生産者로부터 主로 原料를 購入하고 있으며 11.9%는 組合을 通하여 購入하고 그 밖의 業體는 直接輸入, 政府機關 및 一般市場에서의 購入등의 方法으로 原料를 調達하고 있다.

그런데 現在 澱粉製造業界는 原料確保에 많은 險路를 겪고 있으며 이러한 原料確保難은 企業活動의 中斷 乃至는 休業에까지 몰고가는 深刻한 影響을 미치고 있다.

澱粉 製造業은 洗滌機, 磨碎機, 濾過機, 分離機, 攪拌機, 原動機, 揚水機 등을 主要 生産施設로 하여 製品을 生産한다.

그런데 대기업을 제외한 大部分의 業體는 動機, 分離機 등을 保有하고 餘他施設은 其備하지 못한 경우가 적지 않으며 그나마 使用 年數가 10年을 經過한 施設이 相當한 比重을 占하고 있다.

이러한 業界의 施設은 生産工程間의 施設不均衡의 問題를 惹起하고 있으며 老朽施設의 過多는 生産方式의 近代化를 不可能하게 하는 以外에도 品質向上의 阻害 그리고 機械故障의 頻發에 의한 稼動中斷의 可能性을 內包하고 있다.

業界는 이러한 問題點을 認識하고 施設改替 또는 補修에 對한 關心을 傾注하고 있으나 자금난등 으로 인해 아직도 別로 改善되지 못하 있다.

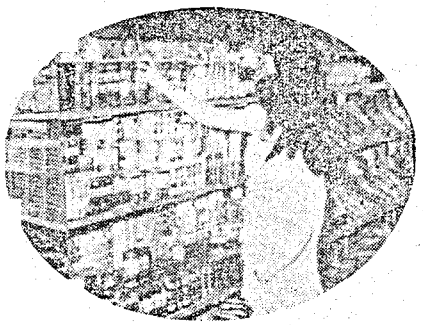
澱粉은 現在 國內市場만을 對象으로 販賣되고 있는데 業體의 販賣經路는 消費者에 對한 直賣, 小賣商, 都賣商, 中間都賣商, 代理店, 發注業體, 生産實需要者, 販賣組合 등 極히 多樣하다.

전분업계는 종래의 고구마에서 옥수수로 전환해 가는 경향을 두드러지게 나타내고 있어 당국이 신규허가만 허용해주게 되면 영세업체들도 시설개체에 주력하게 될 것으로 보여진다.

결국 몇해전부터 옥수수 전분의 수요가 급격히 증대되는 경향을 보이므로서 많은 업체들이 시설대체를 계획하고 있는 것이다.

파리·모기 일찍잡아
전염병을 예방하자

식용유



大業体서 70% 공급

우리나라의 유지제조업은 1910년대에 들어와서 비로소 공장규모로 전환하기 시작하여 1974년에는 전국에 60여개의 업체가 생산 활동에 참여하고 있다.

유지는 용도에 따라 식용과 공업용으로 대별되며 원료 급원에 따라 식물성과 동물성으로 다시 구분된다. 우리나라의 식용유지 수요는 세계적인 경제 불황의 영향을 받고 있으나 개인 소득의 점진적인 증가와 더불에 식생활 개선에 따른 소비추세는 계속 증가할 것으로 보인다.

국내 유지생산량은 1969년 21,253톤에서 1973년 34,490톤으로 1.6배의 신장을 보여주었으나 국내생산량은 대부분 식물성 자원에 의존하고 있으며 동물성 유지의 경우는 거의 수입에 의존하고 있는 실정임을 알 수 있다. 수입실적면에서 보면 유지의 수입은 최근에 이르러 수요증대에 따라 급증하고 있다.

즉 1969년 53,069톤에서 1973년에는 87,333톤으로 수입량이 무려 1.6배의 증가를 가져왔으며 1969년 식물성 유지가 2,821톤에서 1973년 2,757톤으로 대차 없는 실적을 보이고 있

우리나라의 유지 수급현황

(단위 : %)

年度 \ 區分		총 계			생 산 량			수 입 량		
		계	식물성	동물성	계	식물성	동물성	계	식물성	동물성
1969	A	74,322	23,592	50,730	21,253	20,771	482	53,069	2,821	50,248
	B	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	C									
	D	100	31.7	68.3	31.7	97.7	2.3	68.3	5.3	94.7
1970	A	81,476	24,345	57,131	23,620	23,094	526	57,856	1,251	56,605
	B	109.6	103.2	112.6	111.1	111.2	109.1	109.0	44.3	112.7
	C	109.6	103.2	112.6	111.1	111.2	109.1	109.0	44.3	112.7
	D	100	29.9	60.1	29.9	97.8	2.2	60.1	2.2	97.8
1971	A	115,262	38,707	76,555	36,934	36,331	603	78,328	2,376	75,952
	B	155.1	164.1	150.9	173.8	174.9	125.1	147.6	84.2	151.2
	C	141.5	159.0	134.0	156.4	157.3	114.6	135.4	189.9	134.2
	D	100	33.6	66.4	33.6	98.4	1.6	66.4	3.0	97.0
1972	A	115,669	30,017	85,652	28,186	27,263	923	87,483	2,754	84,729
	B	155.6	127.2	168.8	132.6	131.3	191.5	164.8	97.6	168.6
	C	100.4	77.5	111.9	76.3	75.0	153.1	111.7	115.9	111.6
	D	100	26.0	74.0	26.0	96.7	3.3	74.0	3.1	96.9
1973	A	121,823	34,346	87,477	34,490	31,589	2,901	87,333	2,757	84,576
	B	163.9	145.6	172.4	162.3	152.1	601.9	164.6	97.7	168.3
	C	105.3	114.4	102.1	122.4	115.9	314.3	99.8	100.1	99.8
	D	100	28.2	71.8	28.2	91.6	8.4	71.8	3.2	96.8

는 반면에 동물성 유지는 50,248톤에서 84,576톤으로 1.7배의 증가를 보이고 있다.

식물성유지원료생산실적

(단위 : 톤)

	대 두	유 채	참 깨	들 깨	해바라기
1968	245,257	20,989	6,537	5,289	15
1969	229,046	31,811	7,708	5,724	16
1970	231,994	25,070	10,386	6,349	2
1971	222,302	36,873	13,393	6,549	8
1972	223,939	20,522	14,377	6,699	1
1973	245,822	28,022	16,882	7,321	283

자료 : 농수산부 농림 통계 연보 1974

동물성 채유원료 어획실적

(단위 : 톤)

	1969	1970	1971	1972	1973
오징어	64,410	75,219	41,608	61,215	61,665
명 태	10,061	13,418	71,327	146,456	256,959
상어류	8,852	6,580	8,672	7,087	7,260
대 구	3,279	2,753	3,142	1,011	1,834

자료 : 경제인 연합회 "한국경제연감 1974"

1974년도 조사에 의하면 일정규모 이상의 업체로는 64개업체가 있으며 이외에도 영세규모 기업체가 30~40개소가 전국에 산재하여 있는 것으로 나타났다.

국내 유지 원료의 주종은 역시 식물성 유지 원료이므로 개발의 가능성이 높은 것은 유채실, 미강, 대두라 할 수 있으며 요즈음 재배를 장려하고 있는 해바라기도 유망품목으로 들 수 있으며 유지 자원 개발을 위하여서는 지원대책이 마련되어야 할 것이다.

식용유지 수급추정

(단위 : 1,000톤)

	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981
식 물 성	44	48	54	60	66	74	82
국 산	35	41	46	49	52	55	58
수 입	9	7	8	11	14	19	24
동 물 성	74	93	111	117	124	131	140
국 산	4	5	6	6	7	8	9
수 입	70	88	105	111	117	123	131
계	118	141	165	177	190	205	222

자료 : 농수산부 식용유지 수급대책 1973.

또 유지원료의 수입다변화도 시급한 과제의 하나다.

세계적으로 생산되는 유지 총 생산량 중 1974년에는 대두유가 15%로서 으뜸이었고 야자계 유지는 10%에 불과 하였으나 1980년에 예측 결과로는 대두유가 15%인 819.5만톤, 야자계 유지는 14%인 756만톤으로서, 특히 palm oil은 세계 유지 생산 평균신장율 2.9%에 비해 8.5%의 급성장이 예상되어 1970년 166만톤에서 1980년에는 375만톤의 생산이 예측되고 있다. palm oil의 제품개발이 이루어 진다면 palm oil의 수요는 계속 증가할 것이다.

유지 작물별 수급계획

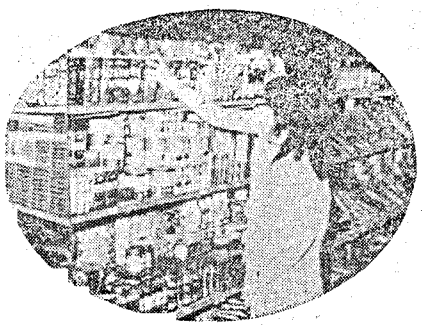
(단위 : 1,000톤)

	수 요 량			생 산 량			과 부 족		
	1975	1976	1981	1975	1976	1981	1975	1976	1981
참 깨	20.2	21.8	27.5	20.2	21.8	27.5			
들 깨	8.2	9.6	11.3	8.2	9.6	11.3			
유 채	33.1	39.3	82.5	32.6	39.3	82.5	△0.5		
해 바 라 기	3.0	2.0	2.8	3.0	2.0	2.8			
계	64.5	72.7	124.1	64.0	72.7	124.1	△0.5		

자료 : 농수산부 "75 유휴지 생산화 계획"

현재 우리나라에서는 palm oil을 정제만하여 쇼트닝용으로 시판하고 있으나 연질유, 경질유 등으로 분별하여 사용하면 수요는 크게 늘어날 것이다.

제 염



供給量의 70%가 食鹽

소금은 햇빛이나 공기와 마찬가지로 우리의 생명을 유지하는데 필요불가결한 물질이며 다른 물질로는 대체가 될 수 없다는 점에서 더욱 중요시 되고 있다.

소금의 가장 주된 용도는 식용이지만 소다공업의 발달로 공업용 용도가 확대되었다. 우리나라에서도 최근 가성소다의 생산증대와 소다회의 국내개발로 공업용염의 소비가 크게 늘어났는데 국내 총염수요중에서 공업용염 수요비중이 74년의 경우 24.6%나 되었다.

국내에서 생산되는 염의 종류에는 천일(天日)염, 전오(煎熬)염, 재제(再製)염, 기계(機械)염 등이 있으나 생산량의 거의 전부가 천일염이다.

전오염은 1960년대 초기까지 생산실적이 있었으나 그후 전혀 생산되지 않고 있으며 기계염은 남양소금·대한염업 등 일부업체만이 소량 생산하고 있을 뿐이다.

재제염은 천일염을 정제하여 보다 순도가 높은 제품으로 만든 것으로 주로 식탁염으로 사용된다.

현재 재제염업체와 생산량에 대한 통계는 미비한 실정인데 서울·경기에만도 재제염업체수는 40여개가 넘고 전국적으로는 1천 3백개소에 이른다.

소금의 용도는 식용(식품가공용 포함)과 공업용으로 대분되는데 1974년의 총 국내수요 760천 ㎏중 80.0%에 해당하는 540천 ㎏이 식용으로 충당되었으며 나머지 20%가 소다회, 가성소다, 염산생산에 투입되었다.

소금 소비의 대부분이 식용이고 국내 소다공업의 발전도 당분간 크게 기대할 수 없어 소금의 수요는 과거와 같은 수준으로 증가될 것이다.

소금의 국내수요는 1960년대 전반기에 300천~400천㎏ 정도였는데 1967년부터 400천㎏

용도별 염 수급실적

(단위 : 천㎏)

區分 \ 年度	1969	1970	1971	1972	1973	1974
식 용	381 (76.0)	420 (72.2)	450 (72.3)	470 (70.1)	490 (71.0)	540 (80.0)
공 업 용	120 (24.0)	162 (27.8)	172 (27.7)	200 (29.9)	200 (29.0)	220 (20.0)
합 계	501 (100.0)	581 (100.0)	622 (100.0)	670 (100.0)	690 (100.0)	760 (100.0)

大業體의 74年 결산내역

(單位 : 1百萬원)

	賣 出	純 益	株主配當(%)
남양소금	466	306	25
대한염업	747	61	18

을 상회하기 시작하여 1970년에는 거의 600천㌧에 달하였으며 1973년에는 690천㌧으로 증가했다.

우리나라의 염전면적은 해방당시 2,924정보밖에 안되었었다. 그러나 염전개발을 민간에 개방함과 동시에 염증산을 위하여 정부가 민간염업을 적극 지원함으로써 1959년에는 염전면적이 무려 11,220정보로 3.8배 이상이나 크게 늘어났다.

민영염 제조업체의 규모별 구성

區分 / 道別	10정보 미만	10.1—20.0	20.1—30.0	30.1—40.0	40.1—50.0	50.1—60.0	60.1—70.0	70.1—80.0	80.1—100.0	100정보이상	합 계
경 기	143	41	14	14	3	2	1	—	—	1	219
충 남	190	27	19	10	4	—	1	—	1	1	253
전 북	7	4	2	1	—	—	—	1	1	1	17
전 남	718	76	16	7	3	1	1	2	1	2	827
경 남	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	4
합 계	*1,061*	*149*	*51*	*32*	*10*	*3*	*3*	*3*	*3*	*5*	*1,320*

급격한 염전면적의 확장으로 1950년대의 하반기에는 염공급의 과잉현상이 두드러졌으며 이에 정부는 염전정비임시조치법의 제정등에 의하여 축조중에 있는 염전은 물론 부실한 민간염전의 폐전(廢田)을 단행하게 되었다.

그 결과 1960년 이후 몇년간 민영염전이 다소 줄어들게 되었는데 1964년 이후 1966년까지에는 다시 약간 증가하여 1만 2천 정보를 넘게 되어 지금에 이르고 있다.

염전의 도별 분포상황을 보면 대한 염업의 1,897정보는 서산의 233정보를 제외한 1,664정보가 모두 인천지방(주안 212정보. 남동 300정보, 소래 549정보, 군자 603정보)에 집결되어 있으며 민영염전 10,633정보는 전체의 약 46%가 전라남도에 집중되어 있으며 경기도에 3%, 충청남도에 21%가 분포되어 있고 나머지 10%가 전라북도와 경상남도에 속하고 있다.

앞에서 본 바와같이 염수급은 만성적인 불균형을 벗어나지 못하고 있다.

제염업의 조업실태

	기 간	일 수
춘계제염준비작업기	2월10일～3월말일	50일간
제염작업기	4월1일～10월말일	214일간
추계정리작업기	11월1일～11월말일	30일간
동기작업기	12월1일～ 2월9일	71일간

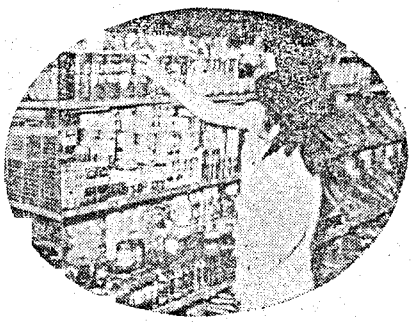
이것은 근본적으로 우리나라에서의 소금생산이 계절성을 띄고 있으며 천후에 대한 거의 절대적인 의존성에 기인하고 있으나 여기에 대처키 위한 염비축활동이 원활히 이루워지고 있지 못한데서 연유하는 것이다.

효율적인 염비축을 위하여는 충분한 염수매자금과 보관시설이 확보되어야 한다. 대한 염업조합은 매년 300천㌧ 정도를 비축하여야 한다고 주장하고 있다.

우리나라도 장기적으로는 재래식 제염방식에서 기계염생산방식으로 전환해가야 할 것이다.

특히 기계염의 생산은 연중 계속조업이 가능함으로 기계염생산의 확대를 통하여 현재의 염수급의 만성적인 불균형이 근본적으로 해소될 수 있을 것이다.

통조림



74年 1億2千万罐 생산

통조림 製造業은 60年代 下半期까지 水產物 통조림에 依해 主導되어 왔다.

그러나 近代 양송이 통조림의 輸出成功을 契機로 하여 1968年부터는 완전히 農產物통조림 體制로 轉換되었다.

75年 5月 現在 全國의 통조림 工場數는 151個所에 달한다.

이中 종합식품, 조일산업등 10여個業體 程度를 除外하고는 企業의 經營規模가 零細하여 環境變化나 其他 外部의 制約 條件을 能動的으로 對處하기에는 極히 軟弱한 狀態에 있다.

통조림 製造業은 品目別로 大分하여 2大類型으로 區分된다.

하나는 양송이를 主軸으로 한 農產物加工業이며 다음은 굴을 主要製品으로 한 水產物加工工業이다.

年度別 生產動向은 農產物통조림의 生產은 1967年부터 1970年까지의 量的인 生產推移는 큰 起伏을 나타내지 않았으나 1971年부터 이의 生產이 急激히 增大되었다.

즉 1967年度 生產實績 791千c/s, '70年은 746千c/s(95%)로서 同期間中 生產은 오히려

통조림 食品需給推移

(單位 : c/s)

年度	農產物통조림(c/s)			水產物통조림(%)			食肉통조림(c/s)		
	生產	輸出	國內消費	生產	輸出	國內消費	生產	輸出	國內消費
1970	746,055 (95)	282,647 (520)	463,408 (63)	5,382 (108)	377 (56)	4,975 (118)	79,805 (192)	47,179 (3,042)	32,626 (83)
1971	1,060,992 (136)	379,184 (697)	681,808 (92)	13,588 (274)	951 (143)	12,637 (294)	32,170 (77)	12,728 (821)	19,442 (49)
1972	1,370,280 (175)	650,480 (1,196)	719,800 (98)	7,883.1 (159)	2,628 (395)	5,255.1 (122)	27,213 (66)	12,827 (827)	14,386 (36)
1973	1,986,249 (251)	1,489,687 (2,739)	496,562 (67)	9,421.8 (190)	5,767 (867)	3,654.8 (85)	—	—	—
1974	66,017,286	44,152,538	32,000,000	52,349,646	25,000,000	27,910,000	—	—	—

下降하는 傾向을 보였다.

그러나 '71年에는 1,060千c/s, '73年 1,986千 c/s를 記錄하므로써 '67年 對比 '73年까지의 7個年間 151%의 成長을 示顯하였다.

이 같은 成長여세로 74년엔 6천 6백만관이 생산되었다.

水產物통조림 製品生產은 '67年에서 '70年까지의 4個年間 安定的인 成長趨勢를 보이다가 이 製品도 亦是 '71年부터 高成長의 過程을 걷고 있다.

'67年 度의 生產實績은4,956㎏ '70年 5,352㎏로써 同期間中 8%의 伸張을 記錄함에 그쳤으나 '71年에는 13,588㎏을 生產하여 높은 成長을 示顯하였다.

그러나 '73年의 實績은 9,421㎏에 머물러 近年 오히려 下降現象을 보이고 있다.

그리고 74년엔 5천 2백 34만관이 생산되었다.

畜產物통조림의 國內生產은 아직껏 微微한 狀態에 있다.

이의 生產實績은 '67年에 41千 c/s, '71年에는 79千c/s로 上昇함으로써 한때 이의 成長은 相當히 鼓舞的인 面도 있었으나 '72年에는 오히려 27千c/s로 下落하므로써 '67年 對比 同年의 實績은 66%로서 오히려 減少現象을 보였다.

農產物통조림의 國內消費는 1970年부터 着實히 이의 消費가 增大되고 있다.

'69年의 國內消費實績은 227千c/s, '70年에는 463千c/s로서 同期間中 40%의 消費伸張을 示顯하였다. 결국 '67年 對比 '70年의 消費實績은 오히려 下降하는 경향을 보였으나 '71年부터는 이의 消費實績이 急激히 增大되고 있다.

즉 '70年에는 463千c/s, '72年에는 719千c/s, '74年에는 496千c/s로 下落하는 等 甚한 起伏을 보이고 있다.

水產物통조림 生產도 農產物통조림과 같이 輸出에 依하여 主導되고 있다. 近年 이 製品의 國內消費趨勢는 繼續的起伏을 보이고 있으나 絕對量의 增加傾向은 維持하고 있기는 하나 農產物통조림의 內需推移와 같이 높은 伸張은 보이지는 않고 있다.

1967年 이의 國內消費 實績은 4,291㎏, '70年에는 4975㎏에 머물러 同期間中 18%의 成長을 보였으나 '71年에는 12,637㎏의 實績을 보여 前年對比 152㎏로 擴大되었고 '74年에는 3,655㎏으로서 오히려 前年對比 減少한 것으로 나타났다.

그러나 통조림製品의 輸出은 相當한 起伏을 보이고 있다.

69年 以後 양송이 통조림의 海外市場開拓成功, 72年부터 굴통조림의 海外進出이 어루어지면서부터 73年에는 이의 輸出額이 史上最初로 1千萬$을 突破. 1,400萬달러를 記錄하였고 74年에는 양송이 통조림 單一品目의 輸出만도 1,850萬달러 規模로 擴大되었다.

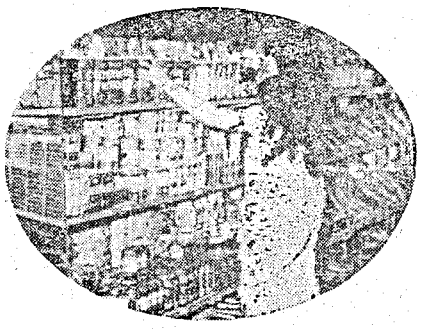
農產物통조림의 輸出大宗品目은 양송이 통조림이다.

69년부터 本格的인 海外市場進出을 開始한 이 製品은 同年 120萬달러의 實績을 記錄하였고 最近 4個年間(70~73) 70年에서 74年까지의 年平均 약 75%의 成長을 보였다. 74年에는 1,800萬달러를 輸出하므로써 前年對比 110%의 驚異的인 伸張을 持續하고 있다.

한편 복숭아통조림 製品의 輸出은 最近 몇個年間(67~72) 10萬달러 線을 上回하는 微微한 狀態였으나 73年에 와서 一躍 109萬달러를 記錄하여 이 製品에 對한 鼓舞的인 展望을 보이고 있다.

또한 輸出戰略品目으로 脚光을 받고 있는 천연송이 輸出은 71年에 20萬$의 實績을 보였으나 74年에는 9萬달러에 머물러 아직도 이의 海外市場 進出은 踏步狀態에 있다.

물엿



年20%以上 需要增加

물엿도 포도당처럼 전분의 가수분해로 제조되는 전분염으로서 설탕이 우리나라에 도입되기 이전부터 사용되어 왔다.

설탕이 생산되는 오늘날에도 물엿만이 갖는 고유의 특성으로 인하여 널리 서용되고 있다.

물엿의 용도는 다양하나 주로 제과용으로 90%가까이 소비되고 있으며 과자종류에 따라서는 필수적인 것도 있어 제과업에서 물엿이

主要業體의 물엿 生産能力(톤/月)

	천 일	제일제당	신한	풍진	계
生産能力	900㌧	650㌧	900㌧	900㌧	3,350㌧

全國年度別 물엿 生産量

年 度	1968	1969	1670	1971	1972	1973	1974
生産量	10,456㌧	18,297M	19,944※	21,102㌧	24,000㌧	29,493㌧	34,321㌧

물엿 價格의 推移

年 度	1969	1970	1971
價 格	1,600	1,800	2,400
年 度	1972	1973	1974
價 格	2,800	3,600	5,400

감미원으로서 차지하는 비중은 약 60%에 달하고 있다.

물엿의 연간 생산량은 1969년에 14,400톤 1970년에 16,800톤, 1974년 34,321톤으로 해마다 증가되고 있는데 즉 수요처인 제과업의 경기에 따라 년20—30% 가까운 수요증가가 예상된다.

물엿의 제조업체는 전국에 150여개소가 있으나 대규모 공장은 천일 곡산, 제일제당, 풍진화학, 신한제분. 금성산업 등 5—6개사에 지나지 않으며 이들 업체의 생산능력은 4만여톤에 달한다.

현재 대규모 시설을 보유하고 있는 업체중 동립산업등 일부업체는 오래전부터 조업을 중단하고 있다..

나머지 업체들은 대부분이 가내수공업적인 생산시설로 이들 대업체 생산량의 20%수준에도 미치지 못하고 있다.

물엿은 비교적 독자적인 용도를 갖고 있어 그 수요가 계속 증가될 것으로 보이는데 지금도 1급품의 경우는 제과. 제빵부분의 수요가 급격히 늘어나 공급이 수요를 따르지 못하고 있는 실정이다.

결과적으로 물엿은 설탕등의 대체감미원으로서 그 용도가 계속 확대되어 나갈 것으로 예상되고 있다.

포도당

설탕에앞질러오를 活氣

우리나라에서의 포도당생산은 1968년 선데 포도당 공장이 제주도에 설립되면서부터 본격화 했다. 葡萄糖은 雪糖價格의 그늘에서 浮沈해 왔으나 最近엔 比較的 그 加工特性에 따라 用途를 넓혀가고 있다.

特히 우리나라의 葡萄糖工業은 그 歷史가 짧고 精糖工業에 눌러 제대로 發展하지 못했으나 73年 10月부터 原糖時勢의 昻騰以後 活氣를 띠기 始作하여 계속 好況을 맞고 있다.

技術에 있어서도 많은 發展을 이룩했는데 味元은 오래전에 옥수수로 原料轉換을 完了했다.

鮮一포도糖은 約 15億원을 投入할 仁川工場을 年內에 竣工, 日産 포도당 50톤과 果糖 20톤씩을 生産할 計劃이다.

지난 10日 着工하여 建設中인 仁川工場은 本建物을 8月까지 完工. 濟州 서귀포의 現工場施設을 移轉하는 한편 10月中에 導入될 最新 포도糖 加工施設을 設置, 年末까지엔 完全稼動시킬 計劃인 것이다.

全國 年度別 葡萄糖 販賣量

(단위 : 톤)

年 度	1968	69	70	71	72	73	74
生産量	3,063	2,481	6,512	7,260	9,734	10,309	14,600

포도당 용도별 소비량

(단위 : %)

제 과	27.5
제 빵	23.2
양 조	10.3
쥬 스	11.3
의 약	10.9
기 타	16.8
계	100.0

現在 仁川工場建設資金 15億원 가량은 第一製糖이 49.2% 三養社가 32.8% 大韓製糖이 18%의 比率로 각출 충당하고 있다.

年度別 葡萄糖 價格 (W/kg)

	70	71	72	73	74	75.5
정 제		93	100	130		
			120	140	260	320
			130	160		
결 정		200	200	250	320	400

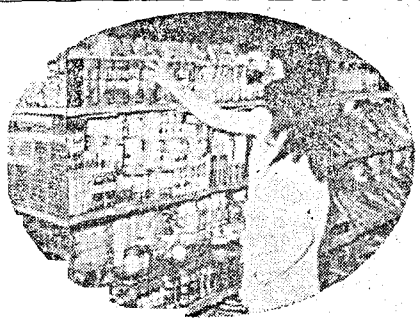
우리나라의 葡萄糖 生産能力(톤/年)

(1975年 5月 現在)

	선 일	미 원	계
정 제	13,000	10,000	
결 정	2,000	—	
계	15,000	10,000	25,000

우리나라의 포도당 생산업체는 4개사이나 현재 제품을 생산하고 있는 업체는 미원과 선일 2개업체이며 생산능력은 년간 2만 5천톤에 이른다. 그런데 제일제당과 천일곡산은 생산을 중단하고 있다.

사카린



內需보다 輸出 체증

사카린은 토르오울, 크롤설폰산, 암모니아 등을 원료로 하며 감미도가 높은 감미료이다.

각종 과자류, 아이스크림, 술종류등을 비롯하여 당의정같은 의약품에도 사용된다.

또한 생물에 섭취되어도 영양적인 효과가 전연없기 때문에 식이요법등의 식품, 저칼로리식, 당료병식으로도 이용되며 그 수요는 세계적인 증가 추세를 보이고 있다.

특히 설탕가격이 앙등되는 요즘 같으면 그 수요는 늘어나게 마련인 것이다.

국내 사카린 제조업체로서는 조흥화학, 금북화학, 제일물산등 3개사가 있으며 1973년에 1,360톤을 생산하여 490톤을 국내 소비하고 나머지는 전량 서독·타이·덴마아크·미국등지에 수출했다.

1974년의 경우는 무려 100%가 증가된 1,690톤을 생산하여 국내소비는 450톤에 불과하고 1,000톤을 세계 각국에 수출했다.

우리나라의 사카린 生産·輸出·消費現況

年度 / 業體 區分	'73 메이커	'73 Capacity	'73 실적	'73 計	'74 메이커	'74 Capacity	'74 실적	'74 計	75. 5月 現在 메이커	75. 5月 現在 Capacity	75. 5月 現在 計
生産	조흥	50㎏/月	500㎏	1,360㎏	조흥	65㎏/月	580㎏	1,690㎏	조흥	70㎏月	195㎏月
	금북	45㎏/月	480㎏		금북	70㎏/月	600㎏		금북	70㎏月	
	제일	35㎏/月	380㎏		제일	55㎏/月	510㎏		제일	55㎏月	
輸出	850㎏				1,000㎏						
國內消費	490㎏				450㎏						

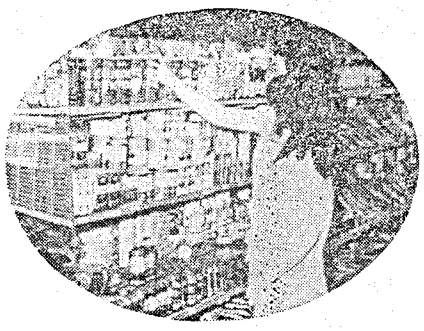
이중 국내 소비량 4백 50톤을 감미도를 기준으로 환산해 볼때 설탕 약 25만톤에 해당되는 물량인 것이다

설탕의 소비와 경합되고 있는 주요수요 분야로는 청량음료, 제과, 제빵을 들수 있으며 이밖에 저소득층이나 농촌에서는 가정용으로도 소비되고 있으나 그 양은 미미 한 것으로 보인다.

그러나 설탕가격이 지난 몇해 동안은 크게 오름세를 보이고 있으므로 공업용이나 일반가정에서도 그 수요가 계속 증가되고 있다.

사카린은 현재 하나의 문젯점을 안고 있다. 일반국민들은 싸이크라메트파동 이후 사카린이 인체에 유해한것으로 알고 있는 점이다. 미국, 일본 등지에서는 無害한것으로 판명되어 사용하고 있으나 우리나라는 아직 계몽이 안된 탓으로 수요자들이 사카린의 사용을 기피하고 있는 실정이다. 관계당국에서도 이점을 감안, 계몽할 계획으로 있어 머지않아 공업용 수요는 물론 일반가정용까지 대량 보급될 공산이 더욱 커가고 있다.

果糖



最高級 甘味料로 각광

果糖은 雪糖보다 1.75倍나 높은 甘味를 갖고 있으며 味價도 天然果實類의 단맛과 같은 優雅한 甘味를 나타냄으로 새로운 甘味料의 女王으로 불리어 지고 있다.

果糖은 結晶이 되기 어렵고 製法도 開發中임으로 製造原價가 비싼 短點이 있으나 이미 味元 에서는 우수한 품질의 제품을 생산 공급하고 있으며 럭키등 일부업체에서도 대량생을 시도하고 있다.

이들 업체의 년간 생산능력은 선발업체인 味元이 40,000톤이며 공장건설을 서두르는 럭키는 90,000톤을, 선일포도당은 5,000톤을 각각 계획하고 있는데 76년부터는 생산업체가 3개사로 늘어나게 될것으로 전망된다.

雪糖이 「一般的인 食品의 하나」로 알려진 反面 果糖은 새로운 「天然物의 高級 美容食品 健康食品」으로 알려져(主로 先進國) 이메지가 좋으며 消費彈力性도 적은 有望한 甘味料의 하나이다.

業體別 生産능력

(單位·톤)

업 체	년간생산능력	비 교
미 원	40,000	
럭 키	90,000	건 설 중
선일포도당	5,000	〃

그런데 果糖은 雪糖보다 1.5~1.75倍의 높은 甘味를 갖고 있으나 溫度·濃度에 따라 甘味가 다른 特徵이 있다.

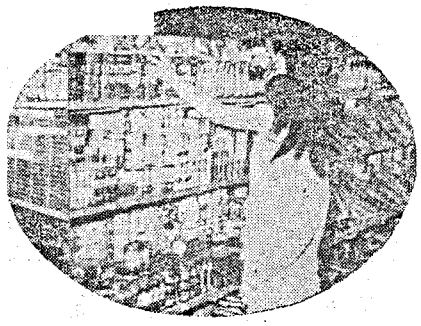
얼마전까지만해도 果糖은 국내에서 醫藥用으로 小量輸入되어 使用되었으나 味元이 생산하면서 부터 공업용은 물론 소포장으로 일반 가정용까지 공급해 주어 그 用途가 점점 넓혀져가고 있다.

先進 外國에서는 果糖이 健康食品의 붐을 타고 急速히 成長하고 있으나 아직은 COST가 높아 一般化되지 않고 있지만 最高級 甘味料라 좋은 이메지를 얻고 있어 좋은 製法만 開發되면 有望한 甘味料로 등장 할 수 있다는 것.

이웃 日本에서도 好評裡에 成長하고 있는데 74年에 이미 39,545㌧이나 판매된 실적이 있고 메이커에서도COST DOWN을 爲해 大量生産을 서둘고 있으며 雪糖價格이 暴騰된 후로는 더욱 脚光을 받고 있다. 우리나라의 경우엔 이제 겨우 보급 단계에 있으나 味元에서 판매실적을 보아 생산량을 계속 넓혀 나갈 계획으로 있어 설탕가격 앙등에 비례해서 急成長할 것으로 생각된다.

지금까지의 판매 실적은 미미한 상태에 있어 정확한 수요추정이 어려운 편인데 적어도 금년은 지나 보아야 보다 정확한 수요량이 나타날 것으로 예상된다.

酪農製品



煉乳市場 해태서 석권

市乳를 비롯한 調製粉乳와 全脂粉乳등 酪農製品의 生産販賣實績이 매년 크게 증가되고 있다.

74年度業體別 酪農製品 生産販賣實績을 보면 어린이를 주대상으로 하는 調製粉乳의 경우엔 總生産量 6百 46萬 8千 5百 15kg 중 6百 39萬 6千 44kg이 팔렸다.

이 숫자는 지난 73년에 비해 무려 20% 이상 신장된 것이다.

이들 업체별로 보면 南陽乳業이 4百 24萬 7千 8百 28kg을 出庫했으며 서울 牛乳協組가 1百 92萬 1千 6百 55kg. 韓國酪農乳業이 32萬 5千 1百 75kg을 각각 賣出했다.

결국 국내 調製粉乳 시장은 남양유업이 65%이상 석권 하고있는 것이다.

市乳의 경우엔 總生産販賣量 5千 9百 58萬 5千 53kg 中 서울 牛乳가 3千 7百 36萬 1千 2kg. 釜山慶南牛乳協組가 6百 43萬 18千 69kg. 大一乳業이 5百 41萬 5百 88kg. 해태 메도골드가 3百 79萬 4千 7百 29kg 韓國酪農乳業이 3百 15萬 5百 17kg 비락이 2百萬 4千 3百 45kg 南陽乳業이 1百 37萬 5千 7百 3kg를 각각 出庫했다.

酪農製品別 生産 販賣 실적

(1974年度)

區分 / 品目	生 産	販 賣
調製粉乳	6,468,515kg	6,396,044kg
市 乳	59,585,053kg	—
全脂粉乳	2,541,321kg	2,043,873kg
煉 乳	132,414kg	131,371kg

한편 全脂粉乳는 總 2百 54萬 1千 3百 21kg을 生産했다.

이중 49萬 7千 4百 48kg이 在庫로 남고 2百 4萬 3千 8百 73kg을 販賣했다.

이를 업체별로 보면 서울이 86萬 8千 8百 20kg (在庫 11萬 3千 81kg 除外) 해태메도골드가 66萬 6千 80kg, 韓國酪農乳業이 40萬 3千 1百 33kg, 釜山慶乳南協이 8萬 9百 48kg 南陽乳業이 2萬 4千 8百 92kg를 販賣했다.

그런데 煉乳는 總生産 13萬 2千 4百 14kg中 13萬 1千 3百 71kg을 販賣했는데 이중 서울牛乳協組製品이 2萬 3千 1百 11kg을 販賣한데 反해 해태메도골드가 10萬 8千 2百 60kg을 出庫하고 있어 煉乳市場은 해태 製品이 거의 獨占하고 있는 것으로 나타났다.

이같이 酪農제품는 경제개발에 따른 소득증대에 따라 해마다 수요량이 대폭 증가되고 있는데 이러한 추세가 당분간 계속 될것으로 업계서는 전망하고 있다.

그런데 낙농업계는 수요증가에 대비, 제각기 시설 증설을 서두르고 있어 앞으로 판매전이 더욱 치열할 것으로 예상된다.