

# 環境汚染과 公害対策방향

金 亨 徹

(환경청 계획조정국장)

정부는 77년 환경보전법을 제정 공포하면서 부터 그간 소극적이던 公害防止施策에서 탈피 하여 적극적이고도 종합적인 환경오염방지대책을 수립, 이를 강력히 추진하겠다는 정책의지를 표시하였다.

또한 정부 각부처에 산재해 있는 환경보전 업무를 종합 조정할 중앙행정기관으로서 지난 1월 環境廳이 발족하기에 이르렀으며 78년 설립된 國立環境研究所의 보강과 더불어 날로 심화되어가는 환경오염의 방지라는 시대적 요구를 충족시키기 위한 행정적 체제를 확립하였다.

환경청은 環境保全業務를 효율적으로 추진할 수 있는 종합적 환경보전체계를 확립하기 위하여 기초자료를 조사 분석하여 환경오염의 원인을 점진적으로 제거한다는데 그 시책의 방향을 두고 다음과 같은 각 부문별 사업추진계획을 수립했다.

우리나라의 대기오염은 아황산가스의 경우 산업시설 발전소의 연료및 난방등에 기인하며 서울시의 경우 난방에서 아황산가스 배출량의 약 45%를 차지하고 있다.

이러한 대기오염에 대한 대책으로서는 우선 오염원을 파악하고 또 오염현황을 파악하기 위한 測定網體制를 확립하여 기초자료를 충실히 확보하는 것이 급선무라 하겠다.

또한 아황산가스의 배출을 억제하여 대기오염을 감소시키기 위해 동력자원부와 협의하여 저황유의 공급방안을 수립하여 추진하는등 연료개선대책이 강구되고 있다.

수질오염의 주범은 가정의 下水와 糞尿 및 공장폐수로서 한강, 낙동강등 주요水系에 있어서 그 오염 정도가 심화되고 있다.

하천오염 방지대책으로서는 都市下水處理施設과 工團綜合廢水處理施設의 설치가 가장 중요한데 관계부처에 이러한 시설의 설치를 촉구하고 기존시설에 대해서는 運營指導를 행하여 문제점을 해결하도록 할 것이다.

폐기물처리대책은 우리나라와 같이 협소한 국토면적에 있어서 특히 어려운 문제로 등장하고 있다.

왜냐하면 廢棄物處理방법의 90%이상이 매립인데 그 매립지 확보가 대단히 어렵기 때문이다.

그러므로 폐기물을 자원화하여 재활용하고 처리방법을 개선하여 오염을 방지하는 것이 무엇보다도 중요하다.

실제로 한국자원재생공사가 곧 설립운영되어 플라스틱류의 수거 및 재활용이 전국적 규모로 이루어 질 것이다.

기타 騒音 및 振動, 土壤 및 農作物汚染, 海洋保全등에 대해서도 우선 기초자료를 수집 검토하여 단계적으로 정책을 수립시행해 나가자 한다.

한편 이러한 環境保全基本對策의 關聯對策으로서 다음과 같은 시책을 추진하고자 한다.

첫째 환경보전 장기종합대책을 수립하는 일로서 大氣 水質保全등 환경보전 각 부문별로 향후 10년간의 정책방안을 제시하여 단계적목

표에 따라 환경보전사업을 추진해나가는 것이다.

둘째 環境影響評價制度의 확립으로서 각종 개발행위의 환경에의 영향을 사전에 분석, 예측하여 환경의 파괴를 최대한으로 방지하고자 한다.

세째는 전문인력의 양성으로서 환경보전사업에 필요한 분야별 專門人力를 확보하기 위한 人力養成計劃을 수립하여 학제에 반영하는 한편 現職技術要員에 대한 실무훈련을 강화한다.

네째 환경문제는 일반국민의 이해와 참여의식이 무엇보다도 중요한데 學生과 一般人, 企業體, 民間團體 등을 대상으로한 홍보활동을 강화하고자 한다.



**라메킨(Ramakin)** : 도자기 혹은 토기 그릇에 혼합물을 넣고 구워 식탁에 가지고 오는 것을 말한다. 페이퍼 서플 케이스(Paper Suffle Case)를 요

즘은 라메킨 케이스라 한다.

이전에는 토우스트한 치즈에 주어진 명칭이었지만, 지금은 크림 치즈를 넣은 타르트Tart(과실을 넣은 파이)를 라메킨이라고 부른다.

◎ **마아시 멜로우 (Marsh Mallow)** : 설탕 또는 Starch Syrup을 섞은 Gelatin이나 Ovalbumin의 혼합물에 공기를 통하여 만든 부드러운 설탕 과자를 말한다.

누가(Nougat)보다는 수분이 많고, 포도당이 적다. 원래는 Althaea의 뿌리(설탕·녹말외에 粘液性物質을 낸다)에서 얻은 것이었다.

◎ **밀피이드(Wheat Feed)** : 밀을 제분하여 밀가루를 만들었을 때의 찌꺼기 또는 Mi-

llers' Offal(製粉者의 기울), Wheat Offal(밀기울)로 알려져 있다. 기울은 穀粒의 Husk인데, 거기에는 아직도 胚乳部가 붙어 있다.

Husk가 적고, 胚乳部가 더 많은 粒子로 구성된 것을 Middling, Sharps, Toppings이라고 한다. 이들 여러 가지 명칭의 것을 통일해서 다음과 같은 세 가지로 크게 구별하고 있다.

**Weatings: 5.75%**이상의 섬유를 안 갖는 Middlings 또는 Sharps.

**Superfine Weatings: 4.5%**이상의 섬유를 안 갖는 Middlings이 많은 것.

**粗기울** : 약 10%의 섬유를 갖는다.

이상의 세가지는 단백질 약 15%, 지방 3~4%, 탄수화물 60~70%를 갖는다.

◎ **보드카(Vodka)** : 中性酒精에서 만들어진다. 즉, 자작나무 숲을 통과시킨 알코올 蒸溜液이다(소련에서는 고구마로 만든다). 산은 거의 존재하지 않으며 에스테르가 만들어지지 않기 때문에 Flavor가 없다.

◎ **브로트(肉汁' Broth)** : 고

기 혹은 뼈 엑스에 채소·육류·곡분류·향신료 등을 가하여 만드는 수우프다.

통조림일 때 범률상으로는 Meat Nitrogen이 1%, 단백질이 상당량 이상 들어 있어야 한다.

◎ **블롬(Bloom)** : Fat Bloom이란 Chocolate에서 때때로 생기는 흰가루와 같은 표면의 상태를 말한다. 이것은 표면 지방의 상태가 변화해서 생기는 경우와 지방이 걸어서 배어나와 표면에 沈着해서 생기는 경우가 있다.

◎ **비타민T(Vitamin T)** : 곤충의 표피, 곰팡이의 菌糸, 효모의 발효액에 존재하는 因子로 숙성을 촉진하고, 단백질성을 증진한다고 알려졌다. 엽산·비타민 B<sub>12</sub>·Desoxyriboside의 혼합물이라고 하는데 새로운 因子는 아니다.

◎ **빌롱(Biltong)** : 남아프리카의 전통적인 제법으로 만들어진 건조 肉片이다. 등심고기를 근육섬유를 따라 길게 잘라(길이 30cm, 폭 5cm)소금과 香辛料로 調味하고, 10~14일간 風乾한다.