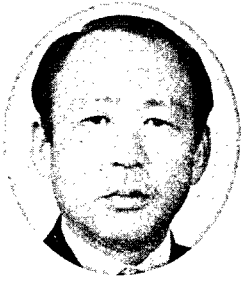


80년대 경제공황에서 얻은

乳業界의 經驗



全南大學校 農大 金 永 柱

1. 序 言

우리나라의 유가공 역사는 20년에 불과하여 우리들 모두가 한 눈으로 초창기의 乳加工 發展 過程을 생생하게 지켜 보아 오면서 많은 경험을 다 같이 겪었다. 그러나 값비싸게 치른 경험이 시간의 흐름에 따라 잊혀졌고 가볍게 지나쳐 왔거나 고질적으로 계속되었기 때문에 1980 년도의 전반적인 國內 景氣不況과 더불어 乳加工業界가 받은 타격은 더 컸다고 본다.

國民의 傳統的인 食生活 牛乳生産의 經濟性, 그리고 國民의 所得水準 등의 어려운 여건 속에서도 지금까지는 酪農이 高度의 成長을 하여 왔으나 앞으로도 이같은 成長이 기약될 수만은 없기 때문에 지속적 성장의 저해요인이 되는 문제점을 검토하여 보자는 뜻에서 이번 제 13회 유가공 세미나에서 한 주제로 선정되어졌다고 보아진다. 따라서 筆者의 偏見에서 문제 삼고 있는 것일망정 몇 가지 짚어 보고자 한다.

2. 酪農振興政策

우리나라에서 牛乳生産에 對한 國家政策이 세워지기는 1962년부터 시작된 第1次 經濟開發計劃의 일환으로 낙농진흥 五個年計劃이 추진되면서 부터이다.

당시의 낙농진흥정책이 수립되어야 할 當爲性은 여러 면에서 지적될 수 있으나 國土의 合理的 利用과 食糧增産이라는 次元에서, 그리고 導入粉乳의 代替産業으로서의 育成이라고 集約될

수 있다.

1962년에 800여두에 불과했던 乳牛로부터는 牛乳의 自給이 不可能했기 때문에 乳牛를 導入하고 草地의 造成으로 牛乳生産 基盤을 擴大하여야 했다. 그 결과는 표 1에서와 같이 1962년도를 起點으로 하여 비교할 때 1979년 말에 와서는 착우유는 91배, 우유총생산량은 145배 국민 1인당 소비량 98배로 증가하게 되었다.

표 1. 年度別 牛乳 生産과 消費量

年 度	착 우 유	우유생산량	1人當消費量
'62	802 ^두	2,847	101 ^g
'67	4,958	19,188	599
'72	17,745	79,852	2,500
'77	50,759	263,559	6,978
'79	73,038	384,714	9,956

이와 같은 결과는 政府의 적극적인 投資로 젓소와 유가공기계가 도입되고 초지가 조성된것에서 얻어진 것 뿐 아니라 무상도입되었던 구호분유나 수입분유의 금지 학교급식 등 정부의 철저한 보호 아래서 이룩된 것이다.

다만 정책의 시행상에서 개선되어야 할 몇 가지 문제점은 아직도 상존하고 있다.

(1) 原乳의 需給調節

우유의 생산과 수요가 계절의 影響을 크게 받으며 우유는 저장성이 매우 낮다는 이유 만으로도 수급량을 일치시키기란 매우 어렵다. 더구

나 국내 경기 사정 등의 수요에 미치는 요인까지 작용될 때, 우유의 수급량을 정확히 예측하는 누구도 할 수 없다고 본다.

다만 남아돌아가는 원유를 분유로 備蓄한다는 가 부족하여 분유를 수입할 때는 脫脂粉乳로 비축되었다가 공급되어야 한다.

전지분유는 gas 충전 包裝 없이는 脂肪酸化點, 古臭 등이 발생하여 여름철에 1개월 이상 저장이 불가능하다.

그리고 乳業體別 集乳區域을 分割하고 업체별 원유 수요량을 업체간에 상호 거래로 조절되도록 강력한 행정적 조치가 必要하며, 분유의 비축과 원유의 수급 조절 기능을 유가공협회가 관장하도록 하여 유업체 스스로 문제 해결을 하도록 하는 것이 바람직 하다.

(2) 行政의 一元化와 專門化

아이스크림과 醱酵乳, 水菓와 유산균 음료의 許可 기관이 二元化되어 있기 때문에 생산공정이 거의 같은 이들 製品은 景氣不況이 있을 때 마다 덩핑으로 시장을 교란시키고 있어서 유업체는 큰 타격을 받게 된다.

우유처리 기계를 대일청구권 자금으로 도입하면서 納品業者인 日本人들이 제공한 상술적 정보만으로 기계가 선정되기도 하여서 일부의 기계가 死藏廢棄되기도 하였고 우유에 加水를 금지시키기 위하여 미국에서 도입한 水點 測定器 10여대는 우리나라 표준빙점이 법으로 規定되어 있지 않았기 때문에 한 번 써 보지 못하고 古物處理되었던 過去의 예는 유가공 초창기의 조그만 실수라고 하기 보다는 기술이 전무한 행정부서에서 주관했기 때문이라고 말하는 것이 옳다.

대학교육과정에서 우유에 대한 강좌 한 번 받아보지 못한 사람이라도 수의사의 자격이라야만 검사요원이 될 수 있는 制限的 資格要件 규정은 현재도 견재하고 있다. 그들 중에는 유가공장에서 훈련을 받으면서도 높은 대우를 받으며 그들이 검사 합격시킨 제품이 유통과정에서 다시 법적인 제제를 받을 때 유업체만이 책임을 지는 모순성은 빨리 개선되어야 할 것이다. 자체검사원은 정부에서 승인을 받아야 하기 때문에 일차

적인 책임을 저야만 하며 가공장에서 급료를 받더라도 국민을 위한 의무감이 앞서게 된다.

그리고 유가공학을 대학에서 배우고 유가공장에서 근무경력이 있으면 검사요원의 자격을 부여할 수 있는 법규정으로 개정하여야 한다.

(3) 原乳와 製品價格

乳脂肪含量에 의한 乳價의 差等制度를 적용하는 목적이 加水防止에만 있다면 乳脂肪量에 對한 가격을 유지방의 가치가 크게 인정받지 못하고 있는 이상 異種脂肪인 마가린의 價格과 큰 차이를 두어서는 加水 대신에 加脂肪의 부정요소도 배제되지 않는다.

현행 제도에서 볼 때 3.40% 지방율의 우유는 kg당 266 원이며 0.1%씩 증가할 때 7.80 원을 加算하게 되는데 버터 450g 생산에 必要한 乳脂肪은 369g (82% 지방)이므로 2,878 원이 된다. 마가린 450g의 소비자 가격이 1,120 원인 것과 비교하면 유지방의 원가만으로도 2.5 배를 상회하며 버터의 생산과 유통의 마진을 加算한다면 버터의 소비자 가격은 마가린보다 3 배 이상이 되어야 하고 버터의 수요는 전혀 없게 되므로 버터는 현재 부산물에 지나지 않고 脫脂粉乳가 全脂粉乳보다 비싸게 되는 가격 불균형을 유발하였다.

따라서 3.40% 유지방율을 기준하여 증가되는 지방율은 마가린값(1,120 원 × 82% ÷ 450g ≠ 3 원)에서 큰 차이가 없도록 적용시켜야 한다. 그리고 영양가치가 높고 인식이 되고 있는 유단백질이나 제품의 생산량과 절대적 관계에 있는 유고형분(총고형분, SNF, 단백질) 함량 역시 무시될 수 없으므로 유지방 함량과 함께 단백질 또는 SNF 함량을 원유가격의 기본 요소로 적용시킬 때가 되었다고 본다. 더 나아가서 세균오염이 낮은 신선한 우유를 생산하기 위하여 세균오염도에 의한 等級制度 역시 유가결정에 고려되도록 한다면 저장성이 높은 유제품을 생산할 수 있고 가끔 문제시되는 우유위생공포를 면하는 길이 빨리 찾아진다고 본다.

유제품 가격 책정에 있어서 국민의 영양보급 식품, 또는 大衆食品이라 하여 가격을 강력히

규제하면서도 어떤 품目は 특별소비세를 부과하는 것은 대중식품이라는 것과는 상반되는 처사이다.

더구나 값싼 물질을 첨가하여 増量하는 방법으로 보다 収益性이 높은 제품을 생산하는데는 가격규제에 다소의 여유가 주어지고 있기 때문에 유업체에서는 이러한 제품이 인기 품목으로 되고 순수한 시유의 생산을 기피하는 경우가 있게 되었다.

이와 같은 현상은 유제품 가격 정책상에 큰 잘못이 있다는 것을 직접 증명되는 것이므로 우유보다 싼 물질을 첨가하는 비율이 높아질 수록 더 세금을 부과하는 방법으로 정책 전환이 있어야만 우유의 참 맛을 널리 습득시킬 수 있고 또한 유제품 아닌 유사제품의 범람을 규제할 수 있다.

3. 乳処理와 乳製品 生産

原乳의 확보를 위하여 유업체는 자체적으로 유우를 도입 증식시키고 乳代의 선분, 대부분 지급 등 극심한 集乳 경쟁을 벌이는가 하면 대장균 품질규격 등으로 메스컴에서 한 유업체가 얻어맞으므로 전 유업체가 흔들릴 정도로 우유의 수요가 격감되어 수유의 거부, 下水口 폐기 등의 소동을 겪으면서도 유업체는 매년 15~30%씩 신장되어 왔다. 그 결과는 표 2에서와 같이 국내 전체의 生産能力面에서 1967年 보다 1979년에는 약 15배가 확충되었고 이중 우유처리 능력은 23배, 가공능력은 약 9배로 증가되면서 5~6개의 유업체는 현대시설을 갖춘 대단위 공장으로 변했다.

표 2. 牛乳處理 및 加工能力

年度	牛乳處理場			加工場		
	공장수	日능력	年능력	공장수	日능력	年능력
	개	M/T	M/T	개	M/T	M/T
63	4	26	9,453	1	5	1,825
67	18	43	15,642	5	42	15,287
71	43	98	35,842	11	102	37,162
75	43	450	164,102	13	350	127,976
79	44	957	349,055	17	379	138,329

이같은 결과는 우유를 자급자족하려는 정책적 보호육성에 바탕을 둔 것으로 유우, 사료, 처리가공 기계 첨가제, 포장제까지 모두가 수입에 의존하고 있는 현실을 감안하면 한편에서는 외국에서 값싼 분유를 수입하여 소비자를 보호하고 소비촉진을 시키는 방법을 강력하게 주장할 수도 있다. 또한 분유수출국으로부터 무역균형 유지를 이유로 취해지는 수 많은 압력을 받고 있는 상태에서 지금까지의 정책적 보호가 계속 되리라는 보장은 누구도 할 수 없다.

어떤 의미에서 값싼 분유를 사용하는 것이 유업체에 더 이익이 있고 낙농업자와의 많은 마찰을 쉽게 피하는 길이 되어서 은근히 환영받을 수도 있을 것이나 지금까지 쌓아올린 낙농기반을 유지 발전시켜야 하는 의무를 충실히 이행하여야 한다.

(1) 소비자의 제품인식 제고

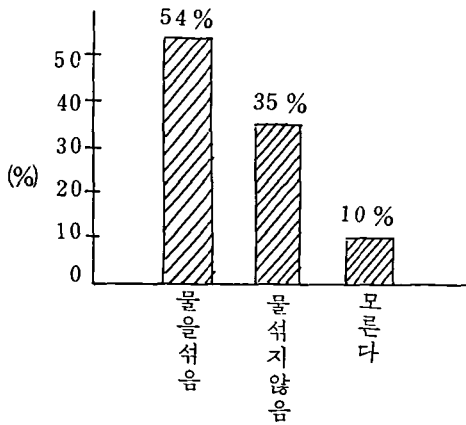
우리나라에서 연간 매출액이 200억 이상의 유업체가 5~6개소이며 이들은 선전비로 매출액의 5~6%인 약 10억원을 사용하고 있다는 것이다.

그러나 소비자들로부터 조사된 여러 보고에 따르면 우유의 품질에 대하여 의심하는 사람들이 많다는 점에서 볼 때 선전비의 사용 효과를 각 유업체는 다른 곳에서 찾고 있다고 할 수 있다.

1980년 2월에 전남대 학생들이 광주 시내에서 축산물 전시회를 가졌을 때 필자는 참관자들로부터 시유에 대한 인식도를 조사한 바 표 3에서와 같이 시유에 물을 섞는다고 믿고 있는 소비자가 전체수의 54%가 되었으며 이 중에서 남자는 49%, 여자는 59%로 여자에게서 신뢰도가 낮게 나타났다.

일반적으로 가정의 주부가 식품 구입을 단독으로 결정하고 있다는 것을 중시하지 않을 수 없으므로 상품의 정보전달의 대상을 여성으로 집중시킬 필요성이 있다. 그리고 과대선전, 또는 회사 자체의 특성 선전 보다는 우유의 기본지식을 보급하는 방향에서 공동선전을 펴고 동일한 문구를 사용해야 한다.

표 3. 우유에 물을 섞었다고 생각하는가?



물을 섞는다는 소비자의 의식은 불신사회 환경에서 새 식품에 대한 과민현상일 수도 있으나 액상요구르트와 같이 물을 3~4배 섞어서 생산하는 제품의 인상에서 연계될 수도 있고 송향이나 보리차의 구수한 맛에 길들여진 국민들의 식성에 야합하여 비타민 등 영양분의 파괴는 아랑곳 없이 가열취를 의도적으로 발생시키고 만족하는 일부 업체가 있기 때문에 가열취가 없는 우유에서 물을 섞고 있는 것으로 인식되는 경우는 한개의 유업체가 자행한 이기적 처사를 묵과하였기 때문에 전체 유업체가 자승자박의 꼴이 된 것이다. 따라서 잘못 인식된 소비자의 의식을 정상으로 유도하는데 공동의 책임을 져야 한다.

그리고 우유의 살균이나 멸균의 의미는 우유 처리 기술의 초보적 상식에 속하는데도 무균 충전 포장 없이 UHT처리만으로 살균우유보다 월등히 좋은 것 같은 선전을 위해서 UHT처리 우유라는 문구를 서슴 없이 사용하는 것은 재고해야 할 문제점이다.

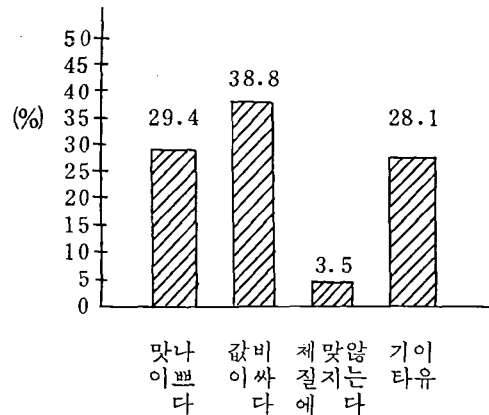
(2) 우유처리 및 제품생산비 절감

가격이 비싸기 때문에 우유를 먹지 않는다는 소비자의 수가 많다. 축산협동조합의 보고에 의하면 분유와 치즈가 비싸다고 말하는 사람이 각각 53%, 59%로 과반수를 넘고 있다. 필

자의 조사에서는 표 4와 같이 20.7%가 비싸기 때문에 먹지 않는다는 것이다.

따라서 소비자 가격을 낮게 하는 방법으로서 처리 가공의 비용을 절감하는 길을 모색할 필요가 있다.

표 4. 우유를 먹지 않는 이유



① 집유비용 절감

2중 3중의 집유지역 겸치기를 피하므로 수송비를 절감하여 수송거리를 단축하여 신속한 집유로 우유 품질변화를 방지할 수 있고 낙농지도를 일관성 있게 집중화 할 수 있는 효과도 얻을 수 있다.

② 충전 포장의 경쟁 억제

비싼 충전포장과 포체를 사용하여 가시적인 효과로 판매촉진을 꾀하는 것 때문에 소비자의 부담은 높아질 수 밖에 없다. 무균포장 하지 않으면서 UHT기계를 설치하는것 역시 제품생산비 상승요인이 충분히 되므로 소득이 선진국민에 미치지 못하는 우리 국민들에게는 포장비 또는 처리비의 과대 지출을 고려해야 한다.

③ 소비자가격 준수

관광지 또는 유업체에서 배달하지 못하는 오지 등에서 소매점 멋대로 소비자가격을 결정하고 있는 것도 사회적 지탄의 대상이 되고 있으나 어떤 의미에서는 이해될 수도 있다.

그러나 가정배달의 시유 가공유 가격이 배달원에 의하여 결정되고 배달원의 배달구역 권리

가 암암리에 형성되고 있다는 것은 유업체의 감독 소홀이며 경영상의 문제점이 될 수 있다.

배달원의 횡포가 소비자들로부터 반감을 나타내고 우유가격을 잘못 인식시키고 있으므로 배달원은 유업체에서 월급제로 고용하고 배달활동의 부진을 다른 방법으로 보충하여야 한다.

(3) 지속적인 학교급식

원유가 남아서 유업체는 학교급식을 경쟁 하였고 한개의 학급에서 10명 정도의 급식이 되면 담임선생에게 무료제공하여 결국 결손이 되어도 고마와 했다.

학교급식의 목적은 그 중요도에서 첫째는 국민체위향상이며 둘째는 우유 먹는 습성화로 소비의 저변확대에 있고 셋째는 낙농진흥 정책의 원활한 수행에 있기 때문에 국가적 차원에서 추진되고 있다.

그런데 원유가 모자라는 징조가 보이자 학교급식으로 가중되는 결손을 더 이상 감당할 수 없다는 이유만으로 기피하려 한다면 앞으로 닥쳐 올 수 있는 비수기의 과잉 우유 처분 문제에서 학교급식을 또 다시 요청할 수 없을 뿐 아니

라 이제까지의 학교급식은 유업체의 이기적인 처사라고 지탄받을 수 밖에 없다. 따라서 학교급식으로 받게될 적자는 선전비 지출로 간주하여 장기적 투자로 돌리고 학교급식은 더욱 확대되어야 한다.

(4) 제품 개발

우유는 우리 국민들에게는 새로운 식품이며 우리의 전통적인 식생활과 밀접한 관계를 맺지 못하고 있기 때문에 우유는 매년 봄, 가을의 성수기, 여름, 겨울의 비수기가 2회씩 반복되고 있다. 또한 계절적으로 우유생산량에 차이가 있기 때문에 수요량과의 진폭이 따로 생기게 되는 불리한 입장에서 서는 비수기의 과잉우유를 장기저장식품으로 개발하여 우리의 식탁에 직접 올라갈 수 있도록 준비하는 것이 최선의 방법이며 가장 시급한 과제이다.

각 유업체가 물이나 값싼 원료를 섞어서 제품 개발에 노력 하는것 보다는 우리의 식생활에 끼어 들어가는 필수 식품으로서 개발하고 소비의 대상이 성인층으로 바꾸는 제품에 과감한 투자를 하여야 한다.