

I. 올림픽食品

요즈음 항간에 떠도는 새로운 用語 중에서 올림픽과 관련되는 단어가 참으로 많다. 술집 이름부터 시작하여 다방, 식당, 양복점, 이발소, 미용원, 경양식집 등 온갖 상호에다 올림픽이란 字를 붙여놓고 보니 어느것 하나 어울리지 않는게 없다. 아마도 '88 올림픽이 우리의 수도 서울에서 개최되게 되면서부터 우리들 귀에 너무나 익어 온 탓일 것이다. 이러한 용어의 홍수 속에서 올림픽食品이란 용어도 새로이 탄생된 것이다. 물론 이 用語 자체가 우리나라에서만 생겨난 것이 아니고 역대로 올림픽을 개최했던 나라에서는 한 차례씩은 使用된 用語가 아닐까 하고 추측은 되지만 하여간 우리나라에서도 이 올림픽食品이란 用語가 서서히 제 자리를 잡아가고 있으며 또 많은 사람들이 궁금해 하고 있는 것이다.

올림픽식품개발은 국내외에 알려진 모든 식품류중에서 올림픽을 치르는 동안에 우리나라를 찾게되는 외국 선수단 및 임원 그리고 관광객(약 30만명 내외로 추측됨)의 기호에 맞는 훌륭한 식품을 충분히 그리고 빠짐없이 종류가 다양하게 공급함으로써 이들 외국인에게 한국의 좋은 인상을 부각시켜 주자는 의미도 포함되어 있지만 그 보다 더욱 더 중요한 것은 이 올림픽을 계기 (turning point)로 하여 지금 현재 상당히 낙후되어 있는 한국의 식품가공산업을 각 분야별로 적극개발 육성함으로써 장기적인 수요전망에 대처함과 더 나아가서는 외국의 식품업체와 어깨를 나란히 견주어 볼 수 있을 정도의 수준까지 향상 시킴에 그 眞意가 숨겨져 있는 것이다. 그러므로 정부 당국(농수산부)에서도 일찍부터 이 사업에 적극적인 자세를 보여왔으며 이에 발맞추어 필차가 근무하고 있는 농어촌개발공사에서도 식품연구소를 주축으로해서 올림픽 식품개발사업에 참여케 된 것이다.

II. 올림픽食品 선정

올림픽 食品의 선정을 위한 사전준비작업으로 여러가지 방법의 시도가 있었지만 지금 현재 추진되고 있는 것을 간략히 소개하면 다음과 같다.
올림픽食品으로의 선정기준은 국내외에 알

올림픽 식품개발과

정부 '88년 서울 올림픽 개최를 앞두고 식품가공산업을 적극 육성 개발하고 있다.

국제적으로 대중화가 가능하고, 국내에서 식품으로서의 정착화가 가능한, 외국인들에게는 고유한 우리 식품의 소개를 목적으로 농어촌개발공사 식품연구소에서는 축산제품 등 새로운 제품개발에 몰두하고 있으나 그중 양계산물의 연구는 극히 미약한 것으로 알려지고 있다.

려진 모든 식품류 중에서 첫째, 국제적 대중화가 가능하여야 하며, 둘째, 우리나라에서도 좋은 食品으로써 정착화(토착화)가 유망하며 셋째, 우리 고유의 식품으로써 외국인에게 좋은 인상을 심어줄 수 있는 대표적인 것이어야 하며, 넷째, 올림픽식품개발을 목적으로 과도한 경비의 투입이 필요치 않는 품목(기존시설이용, 기술개발촉적 등)을 우선적으로 채택하여 정부, 학계, 업계, 연구계

등의 의견을 몇차례에 걸쳐 취합 조정하여 현재 약 60여종의 유망품목을 검토하기에 이른 것이다. 이들 60여 품목은 다시 세분화되어 인삼혼합야채쥬스와 같이 새로이 제품개발을 실시해야 하는 품목, 햄, 소세이지와 같이 제품의 질적 향상을 크게 도모하여야 하

으로 이들 60여종이 유망시되고 있으며 이들 품목이외에 일부의 사람이 찾을 수 있는 특정품목의 식품류는 수입공급하는 것이 오히려 경제적인 것으로 고려되고 있는 것이다.

Ⅲ. 製品開發計劃

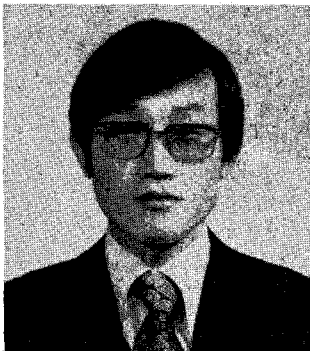
검토된 品目은 이들 품목을 가장 훌륭하게 생산해 낼 수 있는 업체(기업적 측면도 고려하지 않을 수는 없겠지만 국가적 차원으로 유도코저함)를 물색하여 검토한 뒤 제품을 시험 생산토록 지정 권장할 것이며 이들 업체에서도 물론 훌륭한 제품을 생산코자 최선의 노력을 기울일 것으로 예상되지만 필요로 하는 곳이 있다면 농어촌개발공사 식품연구소에서 적극적으로 기술개발에 참여하여 그 결과를 작업체에 제공하는 것도 바람직할 것으로 생각된다.

지정된 업체에서 생산된 제품은 년 2~3차례에 걸친 품평회를 통하여 점차적으로 개선유도하고 최종적으로 통과된 업체에 한하여 제품을 생산 판매토록 허가하는 제도가 바람직 한 것으로 고려되고 있다. 물론 이때 업체간의 과도한 판매경쟁이 일어나지 않도록 조정해야 하는 것도 중요한 과제의 하나이다. 이러한 과정에서 상당한 손실을 초래하게 되는 몇가지 특정제품에 한하여는 그에 상응하는 혜택을 정부차원에서 보장해 주어야 함은 당연할 것이다.

Ⅳ. 올림픽食品과 養料

앞에서 이야기한 내용 이외에도 제도적인 보완사항, 자금조달 방법 등 올림픽 식품개발을 위한 여러가지의 구체적인 방법론까지도 상당히 깊은 곳까지 검토가 된 바 있지만 그런 것은 생략하기로 하고, 지금부터는 올림픽 식품개발과 관련되는 양계분야에 대해서 이야기 해 보고자 한다. 여기에서 밝혀둘 것은 필자는 사실상 축산물에 관하여는 별반 아는게 없는 사람이다. 그러므로 혹 필자가 언급하는 내용중에서 잘

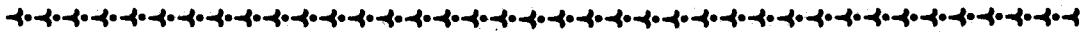
양계산업



하 준 홍

(농어촌 개발공사)
식품 연구 소

는 품목, 양송이통조림과 같이 품질면에서는 크게 문제 없으나 수요의 급격한 신장이 기대되어 확대생산을 기하여야 할 품목, 불고기나 궁중전골 같은 우리나라 고유의 전통식품, 인삼주나 진해태와 같은 한국방문을 기념되게 하는 기념선물품목 등으로 각각 구분되어 있다. 물론 앞으로는 올림픽이 개최될 때까지는 많은 시간적 여유가 있기 때문에 좀더 추가되고 또 조정되기도 하겠지만 대체적



못된 부분이 조금이라도 있으면 이에 대하여 자제한 가르침을 받고자 한다.

닭이란 단어를 머릿속에 떠올리면 언뜻 생각되는 것이 달걀이다. 이는 달걀이 그만큼 우리 생활에서 가장 가까이 밀착되어 있다는 것을 뜻하게 되는 것이 아닐까 한다. 그러므로 닭은 그 자체로서도 좋은 고기자원이 될 뿐 아니라 달걀까지도 우리 생활에 아주 좋은 식품으로 사용할 수가 있으니 식량차원으로서로는 이보다 더 좋은게 더 있을까 하고 생각해 볼 수 있겠다.

그러나 사실상 국내에서는 이들로서 가공된 제품의 형태가 일부 몇가지를 제외하고는 뚜렷하게 알려진 게 별반없는 실정임을 부인할 수 없겠다. 국내에서 소개되고 있는 닭고기 가공품으로는 시내에서 흔히보는 튀김닭, 그리고 한때 뽀짝하고만 삼계탕통조림 정도가 고작이다. 계란 가공품으로는 마요네이즈가 있고 또 최근에 선을 보인 건강 음료품과 분말제품이 약간씩 나온다고 하나 대중화되어 있지 못한 실정이다. 필자가 조사해 본 바에 의하면 닭고기 및 계란으로 加工된 제품들 중에는 닭고기로 된 훈제품, 닭고기를 이용한 소세이지류, 계란을 이용한 egg roll, egg nog, 전통적 건강음료로 알려진 초란(醋卵) 음료, 훈제란(燻製卵), 마요네이즈, 삼계탕통조림, 계란분말 등이 있을 수 있겠지만 이들 대부분이 앞에서 말한 올림픽식품으로서 검토되기 위한 4가지 기본요인을 충족시키지 못하는 사항이었다. 물론 한 두가지는 정책상 올림픽食品으로써 일단 검토되기는 했지만 이와 같이 훌륭한 식량자원이 올림픽食品으로 검토됨에 있어 상당한 어려움이 있었다는 것은 평소에 이들을 이용한 가공제품이 별로 다양하지 못했던 탓이 아닌가 생각된다.

하기야 별다르게 가공하자 않아도 잘 소비되고 또 불편함이 없었기 때문이라고 볼 수도 있을지 모르나 한때 계란의 가격파동이 일어난 적이 있는 것을 우리는 결코 잊을 수 없는

것이다. 그러므로 양계를 하시는 분 뿐만 아니라 축산물가공분야에 종사 하시는 분들의 분발이 촉구되면서 그렇게 됨으로써 우리들도 다양한 계육 및 계란가공품을 대할 수 있었으면 하는 마음 간절하다. 끝으로 본 내용에 있어 올림픽食品으로 검토된 60여 품목을 하나씩 속 시원하게 털어놓지 못하는 것은 아직까지는 이 내용을 구체적으로 밝힐 단계가 못되는 것으로 생각된 탓이오니 많은 양해 있으시기 바란다.

축산생산관리 시장판매관리 농장매매·임대관리 인력지원사업

취급품목

육계, 산란계, 종계, 양돈, 육우
유우, 사슴, 곰, 멧돼지

국제농업개발

☎ (272) 1943, 1950, 4089