

國內 穀物加工食品의 流通現況과 改善方向

具 千 書

<단국대학교 농대 농업경제학과 교수>

차 례

1. 서론
2. 곡물가공식품의 발달과 유통
3. 소맥가공품과 그 유통
 - 1) 소맥분의 유통, 2) 면류의 유통
4. 옥수수가공품과 그 유통
 - 1) 전분의 유통, 2) 전분당의 유통
5. 대두가공품과 그 유통
 - 1) 장류의 생산과 그 유통
 - 2) 두부의 생산과 그 유통
6. 쌀 가공품과 그 유통
7. 결론

1. 서 론

인류가 처음으로 이 세상에 나타나 살아가기 위해서 음식물을 취하기 시작하지 얼마 안되어 사람들은 곡물을 가공하기 시작한 것으로 보인다. 그러나 초기의 가공은 주로 곡물의 껍질을 벗겨 사람들이 먹기 편리한 형태(박피)로 만드는 것이었다.

그후 그들은 이를 더 먹기 좋은 형태인 가루로 만들거나 발효케 하여 술, 간장, 된장 등의 가공식품을 만들었고 떡, 엿 등의 형태로도 가공되었다. 또한 밀이 많이 생산되는 지역에서는 빵의 제법이 발달하였다.

남북미주의 인디안 및 인디오들은 불과 열

마전까지도 곡물로 술빚는 법을 몰랐으며, 아프리카 일부 지역에서는 아직도 곡물로 술빚는 법을 몰라 일종의 야자나무에서 나오는 수액으로 자연발효시켜 술을 만들어 마시고 있다.

우리나라에서 곡물가공식품이 생산되기 시작한지는 매우 오래되었으나 이것이 상품으로 유통되기 시작한 것은 고려시대에 들어와서부터로 보인다. 한편 곡물가공식품 생산에 있어서의 변화의 조짐은 처음으로 서양을 소개하는 책을 쓴 유길준의 西遊見聞(1895)이 이 땅에서 출판된 이래로 서양문물이 본격적으로 흘러들어 오면서 전통가공식품인 떡류, 국수류, 장류, 주류 등에 추가하여 빵, 과자 등의 생산이 점차 증가하면서 나타나기 시작하였다.

그러나 소규모적인 면류, 주류 및 도정 등을 제외한 다른 식품가공업의 본격적인 발전은 6·25사변 후의 일로 특히 1970년대 이후의 일이었다. 이들 가공식품발전의 견인력이 된 것은 냉동해산물, 통조림, 분유, 식빵 등이었으며, 이미 과거에 많이 발전했었던 밀가루, 주류 등은 상대적으로 지지하였었다.

1970년대의 우리의 주관심은 생산에 있었으며 1970년대초부터 점차 이의 판매를 포함하는 유통문제에 그 초점이 이행되어 왔다. 그러나 학자들의 유통에 대한 관심은 주로 일차산품인 일반농산물의 유통에 관한 것이었기 때문에 가공식품의 유통에는 별로 주의를 기

〈表 1〉 糧穀加工工場現況(搗精工場除外)

(1985.12末現在)

工場別	製粉		玉粉		澱粉		玉澱粉	
	數	處理能力	數	處理能力	數	處理能力	數	處理能力
數 및 原料處理能力	13	4.3千%	8	810%	8	836%	8	635%

註：原料處理能力을 말하며 小麥粉 製造工場을 除外하고는 大規模工場만이 包含되었음.
資料：糧政局 糧政課

〈表 2〉 우리나라糧穀自給度

(單位：%)

年 度	쌀	보리 쌀	밀	옥수수	豆 類
1985	103.4	82.4	0.6	4.2	20.9
1986	100.3	94.7	0.1	3.0	17.4

올이지 않았었다. 그러나 사회가 발달하고 음식에 관한 지식의 보급, 소득의 향상, 서구화, 핵가족화, 주부취업 등의 변화로 가공식품에 대한 수요가 급속하게 늘어가는 한편 국내 가공식품 생산기술의 빠른 발전¹⁾으로 우리나라의 가공식품, 특히 곡물가공식품의 수요와 그 종류는 놀라울 정도로 다양화되었다.

또한 이와 같은 가공식품의 생산을 더욱 촉진한 것은 대량으로 값싼 곡물의 수입과 아울러 이와 결들여서 흘러들어온 가공기술 및 가공시설을 들 수 있다. 그 결과 이제 우리는 알게 모르게 수입한 농산물을 원료로한 가공농산물의 홍수 속에서 헤어날 수 없게 되고 말았다. 더구나 예상외로 빨리 현실화된 무역수지 흑자는 우리에게 대한 무역자유화 압력을 더욱 가중시킬 조짐을 보이게 하고 있다.

그리하여 우리는 (1) 어떻게 하면 수입농산물의 합리적 구매를 통하여 수입가격을 낮추고 (2) 유통시설 및 체계의 합리화를 통하여 제품품질을 유지하는 한편, (3) 가공업체와 소비자의 이익을 증진시키느냐 하는데도 관심을 갖지 않을 수 없게 되었다. 그러나 불행하게도 이와 관련된 자료는 별로 없고 따라서

이에 대한 체계적인 연구가 별로 없었다.

본 연구는 이와 같은 상황하에서 곡물가공식품의 유통에 대한 연구의 제일단계로 우선 이들 식품의 개황과 유통체계 파악에 초점을 맞추고 유통상의 문제점과 그 개선방안을 모색코저 하였다.

2. 곡물가공식품의 발달과 유통

우리나라에 있어서 곡식을 식품으로 하는 방식은 신석기시대의 후기에 발달하고 있었으며 이것은 몽고나 만주를 거쳐 대륙에서 넘어온 대륙계 사람들에 의한 것으로 생각된다.²⁾ 석기유물이 문헌 봉산 지담리에서 나온 유물 중 연석(멧돌)은 탈곡, 도정 및 제분용³⁾으로 사용되었을 것이라고 내다보고 있어 이 당시의 곡류는 알맹이 그대로를 먹는 것도 있었지만 가루로 만들어 먹었다는 것을 입증시켜 준다. 이 밖에도 낙랑고분에서 출토된 멧돌과⁴⁾ 황해도 안악 제3호분에 그려진 방앗간, 우물, 부엌, 육고, 외양간 등의 벽화는 그 좋은 예가 된다.⁵⁾

고구려시대의 고분인 무용총에는 음식을 접대하는 것으로 보이는 벽화가 있는데 상은 모두 탁자이고 그릇은 다리가 있는 高坏形이며 담긴음식도 갖송이 또는 떡을 추측케 한다.⁶⁾

이상과 같이 우리나라의 가공식품의 역사는 상당히 오래된 것으로 보이나 이것이 언제부

1) 한국식품과학회 : 우리나라 가공식품의 품질과 현황, 1986.11.
2) 강인희, 한국식생활사, 三英社, 1879, p.33.
3) 이춘령, 한국농업기술사
4) 李春寧 Ibid., p.28.
5) 李春寧, Ibid., p.30.

더 상품으로 거래되었는지는 확실하지가 않다. 다만 경기도에도 떡점거리(餅店)란 곳이 아직도 있는 것으로 보아 떡이 거리에서도 판매되었음을 알 수가 있다.

식품가공법중의 한가지인 띄우는 방법 역시 일찍부터 발달한 것으로 보인다. 즉 선고구려 시대에 이미 메주를 발효하여 장을 담그는 방법이 등장하였다.⁷⁾ 술은 일찍부터 담겨져 이용되었으나 처음으로 공설(公設)주막이 개설된 것은 고려시대였던 것 같다. 고려는 해외 여러나라와 교역이 활발하였고 특히 몽고나 송, 거란, 여진, 일본등 여러나라에서 온 상인들을 위하여 영빈관, 회선관등을 설치하였었다. 또 교역을 위하여 鑄錢의 사용을 시작한 이래(숙종 2년 : 1097년) 돈의 사용과 유통을 장려하기 위하여 개성에는 좌우(左右) 주점을 개설하였다. 지방에도 이처럼 주식점을 공설하였는데 이것이 주점의 시작이었다.^{8),9)}

고려시대에는 개성을 중심으로 하여 상업이 크게 발전하였고 생활필수품의 판매장으로 행랑이란 상사가 있었다. 13세기초에는 개성에만도 1,008명의 행랑이 있었다 하니 그 번성했던 모습을 짐작할 수 있다.¹⁰⁾ 이 행랑에는 식료품상도 있었으나 그 자세한 형태는 알 수 없다. 이조시대에도 고려제도를 도입, 식료품을 공급하여 주는 사회적 제도로서 여러가지 상점들이 발달하였다. 이는 서울 뿐 아니라 각 지방에도 이러한 상점들이 있어 식료품의 공급과 유통을 담당하고 있었다.

조선왕조시대의 서울 모습을 쓴 “漢京識略”의 시전에는 싸전, 잡곡전, 생선전 뿐 아니라 은국전(銀麴塵)이라 하여 술담그는 누룩을 파는 곳과 백당전(엿과 사탕을 파는 곳), 식혜전 등이 있었으며¹¹⁾ 이것으로 보아 이 때 이미 곡물가공품들이 유통되고 있었음을 알 수

있다.

조선 및 만주사 편찬의 朝鮮物産案內(1940)에 보면 일제하에 있어서도 유지류(면실유, 대두유, 옥수수기름, 강유, 참기름), 가공유류(경화유, 지방산) 주류, 장류, 전분, 과자, 국수 등의 곡물가공품들이 거래되고 있었음을 알 수 있으며, 이것들이 어떠한 경로로든 유통되고 있었음을 알 수 있다.¹²⁾ 그러나 소맥분 제조를 제외한 이들의 생산이 본격화한 것은 1970년대에 들어서서이며 이들에 대하여는 지면이 허락하는 한 각 부문별로 따로따로 논하려고 한다.

3. 밀가공품과 그 유통

밀은 일찍부터 우리나라에서 재배되어 왔으나 이제는 일부 지역에서 겨우 그 명맥을 유지하여 올 뿐 국내 재배는 무시될 정도이다. 즉 1986년도의 우리나라 밀 생산량은 4,545% 으로서 수입양 3,443천%의 0.1%에 불과하다 이들 도입양곡들은 다른 곡물과는 달리 대부분 가공소비되므로 그 가공품은 매우 많다.

밀은 일단 밀가루로 가공된 후 다시 이것이 국수류, 빵, 과자류로 2차가공되고 있다. 이 연구에서는 이들중 비교적 품목별 비중이 크고 유통조직이 단순한 밀가루와 라면*의 유통에 대해서만 검토하였다.

(1) 밀가루의 유통

밀은 일찍부터 우리나라에서 재배되어 왔으며 과거의 제분시설은 대부분 농민들의 자가소비용이거나 가내수공업적인 것으로, 도정공장의 부대시설로 운영되어 왔으나 외국산 밀이 미국의 PL480호에 의거 대량 도입되자 도입항구지역을 중심으로 제분시설규모가 대형화되기 시작하였다.

또한 정부에서 분식장려운동을 편 결과 밀가루의 소비는 더욱 많아졌다. 특히 제면, 제빵, 제과 등의 식품공업의 발달로 현재 밀가루와 그 관련제품 가공산업은 비교적 안정세를 누리고 있다.

6) 姜仁姬, Ibid., p. 44.

7) 姜仁姬, Ibid., pp. 82~83.

8) 震檀學會編, “韓國史” 中世篇, pp. 312~321.

9) 尹瑞石, 韓國食品史研究, 新光出版社, p. 33.

10) 姜仁姬, Ibid., p. 159.

11) 姜仁姬, Ibid., pp. 181~182.

12) 李盛雨, 韓國食經大典, 卿文社, 1981, p. 657.

〈표 3〉 연도별 밀 공급상황

(단위: 천, %)

년 도	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1986
생 산 량	177.7	206.7	229.0	106.4	95.0	17	4.5
수 입 량	348.7	441.0	1,184.3	1,703.0	1,810.0	2,996	3,443
합 계	526.4	647.6	1,413.3	1,809.4	1,905.0	3,013	3,447.5
지급율(%)	33.8	31.9	16.2	5.9	5.2	0.6	0.1

자료: 農協年鑑, 農林統計年報, 農政主要指標

① 원료의 공급과 제품생산

값싼 외국산원료의 도입, 국내에 있어서의 소매생산여건의 상대적 악화는 밀도입량을 크게 늘리는 동시에 자급율을 크게 저하시켰다. 그 결과 밀의 자급율은 1960년의 33.8%에서 1986년에는 0.1% 내외로 떨어졌다.

② 유통경로

밀가루는 일차가공품으로 제품은 대량소비자인 제면업자 특히 라면과 제빵, 제과 등의 가공공장에 주문 납품되며 그 일부가 도매상을 거쳐 소비자에게 판매된다. 밀가루는 그 유통경로도 단순할 뿐 아니라 제품의 판매가격은 정부의 고시가격에 따르고 있었다. 그러나 정부는 업자간의 경쟁을 유도하며 품질을 향상시키고 가격을 인하시키기 위하여 1983년 9월부터 고시가격제를 없애 업자간의 경쟁을 유도하고 있다.

(2) 국수류의 유통

우리나라의 국수는 상용주식은 아니나 생일, 혼례, 빈예용으로 간편성과 별미를 활용한 일종의 별미주식으로, 국수를 주식으로 한 상에는 병과류나 기타 육미음식이 주역요리로 마련되는 것이 보통이었다.

우리의 전통적인 국수는 메밀국수, 녹말국수, 칼국수, 세가지가 있었으며, 盛禮때는 메밀국수와 녹말국수가 주로 쓰였다. 밀국수는 삼복중의 별미물의 하나였고 녹말국수는 메밀

국수에 비해 오히려 적게 쓰였다.¹³⁾

국수는 일찍부터 상품화되었던 식품의 하나이며, 고려시대에는 제면업이 시작되었고 조선시대에는 국수집에서 국수들을 사용, 이를 생산하고 있었다.¹⁴⁾ 일제하에는 도시마다 국수집이 있어 가내수공업적인 토착산업으로 성장, 소규모 가공업자가 동시에 소매인으로 그 유통조직은 극히 간단한 것이었다.

면류를 상품별로 분류하면 건면, 숙면, 수면, 냉면, 당면, 특수면, 인스탄트라면(이하 라면이라함) 등으로 구분되며 주원료, 부원료 및 첨가물에 따라 또는 조리방법에 따라 다양한 제품이 생산된다. 라면을 제외한 국수, 냉면 등 계절품은 그 수요가 연중 기복이 있으며 그 기복은 30~40%이다.

면류 총생산량중 라면이 77.7%, 기타가 22.3%로¹⁵⁾ 라면이 그 대부분을 차지하고 있다. 1930년대를 전후하여 기업화하기 시작한 국수제조업은 1960년대초에 출현하여 1970년대에 급성장한 라면생산중대에 힘입어 식품산업중 매우 중요한 산업으로 성장발전하였다.

이와 같이 라면이 급성장한 이유는 (1) 사용이 간편하며 (2) 동일가격으로 이에 비길만한 식품이 없을 만큼 값이 싸며 (3) 대기업간의 경쟁심화와 연구발전의 확충으로 제품이 다양화하여 여러 계층의 소비자를 흡수할 수 있었기 때문이다.

① 생산 및 유통체계

라면의 역사는 비록 짧으나 1960년대초에 시작한 라면의 생산량은 1973년에는 952백톤이나 되었고 그 후에도 꾸준히 생산이 증대하여 1985년에는 377천여톤이 되어 12년만에 4배나 증대하는 놀라운 성장을 보였으나 앞으

* 원래 라면이라 하면 중국풍의 면류 일반을 나타내는 말이었다. 이것이 일본에서 인스탄트 라면이 개발되고 그것이 우리나라에 건너 오면서 “인스탄트”란 부분이 생략되어 사용되고 있다.

13) 尹瑞石, Ibid., p. 113.

14) 尹瑞石, Ibid., p. 114.

〈표 4〉 밀가루 소포장품 단계별 가격표

단 계		단 위	1kg	3kg	10kg	22kg
공	장	도	270	800	2,600	3,800~4,800
도	매		275 ¹⁾	825 ²⁾	2,900	4,550
소	매	슈 퍼 ³⁾	290	820	3,000	5,300
		소 매 상	350	880		
도·소매간 margin			3~25%	6~14%		20%

주 : 1) 1kg짜리 10個包裝 單位, 2) 3kg짜리 8個包裝 單位, 3) 청량리 미도파, 압구정 형태
 * 1987. 6. 9現在 그후 政府의 價格引下發表로 價格體系에 變化

〈표 5〉 밀가루의 판매량 및 1인당 소비량추이

년	도	1976	1978	1980	1981	1982	1983	1984	
관	매	량(천%)	1,297	1,195	1,462	1,433	1,423	1,482	1,529
1	인	당	36.2	32.3	38.4	37.0	36.2	37.1	37.7
		소							
		비							
		량(kg)							

자료 : 한국제분공업협회

〈표 6〉 밀가루종류별생산량

단위 : 1,000%

종 류	년	생 산 량			구 성 비 (%)		
		1977	1981	1985	1977	1981	1985
중	력	1,288	1,273	1,299	93.0	88.6	80.5
강	력	67	96	178	4.8	6.7	11.0
중	강	1	2	—	0.1	0.1	—
박	력	28	66	137	2.1	4.6	8.5
계		1,384	1,437	1,614	100.0	100.0	100.0

자료 : 韓國製粉工業協會

주 : 強力粉은 단백질인 그루텐을 많이 함유하여 점성이 강해 제빵용으로 적합함, 中力粉은 蛋白質을 중간정도 함유, 製麵用
 薄力粉은 炭水化合物을 많이 함유하고 있으며 菓子 및 튀김용

로도 이와 같은 신장추세가 지속되리라고는 기대하기 어렵다.

얼마전까지도 라면제품은 삼양, 농심의 양대 메이커에 의해서 전국시장이 지배되어 왔다. 그러나 '80년대에 들어와 한국야쿠르트 유업(주)가 야쿠르트 판매망을 넓고 이 업체에 뛰어 들고 (주)빙그레와 청보식품도 뛰어들어 라면업계 상호간에 격심한 경쟁이 시작되었다.

1981년의 유통경로별 점유율을 보면 특약점을 통한 판매가 63%, 직거래 10%, 슈퍼마켓 20%, 관 및 군납이 5%, 기업체가 2%이었다.¹⁵⁾ 그러나 1980년대 후반에 접어들어 점차 수요가 증대하게 되자 대리점 판매비율이 증대되었다(그림 2 참조).

② 단계별 마아진

라면은 규격품으로서 대체적으로 전국이 거의 같은 가격으로 판매될 뿐 아니라 맛, 품질, 가격, 공히 일반소비자에게 너무나 잘 알려져 있어 마아진이 비교적 적다. 여기서는 비교적 많이 팔리고 있는 몇가지 라면을 골라 도매가

15) 농어촌개발공사, 한국식품산업편람, 1982, p. 265.

16) 농어촌개발공사, Ibid., p. 267.

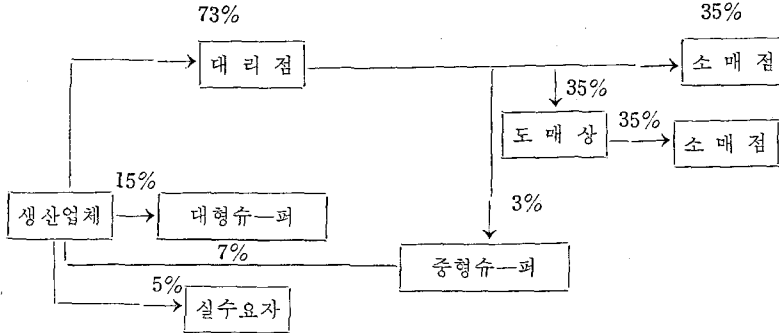
〈표 7〉 라면생산동향(1973~85)

단위 : 천톤

년 도	1973	1975	1980	1981	1982	1983	1984	1985
수 량	95.2	120.8	225.6	240.8	254.5	324.5	353.3	377.1
지 수	100.0	126.9	237.0	252.9	267.3	340.9	371.1	396.1

자료 : 1972~1975, 經濟企劃院, 統計年報, 1980~1985, 經濟企劃院, 韓國統計年鑑, 1986.

〈그림 1〉 라면제품 유통경로 및 점유율



〈표 8〉 라면의 유통단계별 제품가 및 마진(50개기준)

단위 : 원, %

품 별	적 요	공 장 도	도 매 가	소 매 가
I-I	가 격	4,125	4,440	5,000
	차 액		315	560
I-I	비 율	82.5	88.8	100.0
			6.3 (7.1)	11.2 (11.2)
I-II	가 격	3,710	4,430	5,000
	차 액		720	570
I-II	비 율(%)	71.2	88.6	100.0
			14.4 (16.3)	11.4 (11.4)

주 : I-I은 비교적 margin이 적은 것, I-II는 비교적 큰 것.

및 소매가를 정리하여 보았다. 다른 제품들도 대체로 이 범위에 속한다.

표 10에서 I-I은 이미 널리 알려진 종류이며, I-II는 별로 알려지지 않은 것으로 전자의 총마진율은 17.5%로 비교적 적었으며, 도매상 마진율 및 소매상 마진율이 각각 6.3 및 11.2%였다. 그런데 후자는 총 마진율이 전자보다 훨씬 많아 25.8%였으며 소매상 마진율은 전자와 거의 같았으나 도매상 마진율은 16.3%나 되었다. 여기에 우리가 간과해서

는 안될 것은 이들 상점에서 부가세를 지불해야 한다는 점이다.

최근에 와서 업체간의 경쟁심화로 생산자受取價가 줄어드는 경향이 있어 중간상인들의 몫이 더욱 많아지고 있다. 경쟁이 심화되면 될 수록 생산자의 입장은 약화되고 중간상인, 나아가서 소비자의 입장은 강화되나 그 정도가 지나치면 다같이 손해를 볼 수도 있게 될 것이다.

〈다음 호에 계속〉