

## 茶類 및 清涼飲料

劉 太 鍾

〈고려대 식품공학과 교수〉

### 1. 綠茶와 紅茶의 現況

최근 국산차라는 말이 자주 쓰이고 있다. 과연 국산차는 무엇을 指稱하는 것인가? 韓國에서 만들어지는 茶라는 뜻일텐데 現時點에서 보면 어느 茶種이고 完製品이 輸入되지 않고 있으므로 모든 製品이 포함된다고도 할 수 있을 것이다.

그러나 國產茶라는 말은 製品이 아니라 原料가 國產인 것을 은연 중에 뜻하고 있다고 보아야 할 것이다. 그 定義를 내리기에 앞서 茶의 定義가 확정되어야 한다. 歷史적으로 보면 茶는 하나였다. 원래 厚皮香木科(*Theasinensis*)에 속하는 常綠潤葉樹(*Camellia sinensis* L.)의 葉을 뜻하는 것이었다. 이 茶나무의 잎을 시루에 찌거나 가마에 볶아서 말린 것을 끓인 물에서 우려낸 것이 茶였다.

茶나무의 원산지는 中國의 雲南省과 인도의 동북부에 있는 아삼地方으로 알려지고 있다. 中國에서는 이미 周代(B.C 771~122)부터 茶를 마셨다고 하며, 지금의 綠茶는 宋代에, 紅茶는 明代부터 시작되었다고 한다.

우리나라에 茶가 전래된 것은 新羅 27代 善德王때의 일로 알려져 있다. 42代 興德王 3년(A.D 828) 唐나라에 갔던 使臣 大廉이 種子를 가져 왔고 智異山일대에서 재배되었다. 茶나무는 年平均 14℃ 이상이고 降雨量이 1400mm 이상

이어야 잘 자란다. 排水가 잘 되면서도 保水力이 강한 山中턱의 경사지가 적당하다고 하는데 世界的인 茶生産地는 印度·中國·스리랑카·인도네시아·東아프리카·소련·日本·터키·아르헨티나·방글라데시 등이다. 中國·韓國·日本 등 溫帶產은 綠茶用에 알맞고, 인도의 아삼種 등 熱帶產은 紅茶製造用에 적당하다.

茶는 加工法에 따라 다음과 같이 분류된다.

- 1) 非醱酵茶 : 綠茶 釜炒製(中國式)  
蒸製(日本式)
- 2) 半醱酵茶 : 包種茶  
烏龍茶
- 3) 醱酵茶 : 紅茶

이중 국내 생산품은 綠茶와 紅茶로 半醱酵茶는 아직 생산되지 않고 있다. 원래 茶나무는 中國小葉種, 中國大葉種, 印度野生種·小葉種과 大葉種의 중간인 버마의 산종 등이 있는데 우리나라에 들어온 것은 中國小葉種이다.

우리나라의 綠茶는 오랜 역사를 가졌으나 智異山麓 등 일부에서 재배되었을 뿐이다. 1985年 茶栽培面積은 449ha로서 119t 정도를 생산하였지만 降雨量이 적고 溫度가 낮아 單位面積當 生産量이 적은 편이다. 1980年以後 太平洋化學에서 濟州道 등에 茶園開設을 하여 1990년에는 210t의 생산목표를 세우고 있다.

한편 세계적으로는 南緯 20度에서 北緯 38度 사이의 아시아지역·동아프리카·남아프리카·북유럽 등 30여개국에서 생산되고 있다. 84年

의 茶栽培面積은 278萬 8千ha이고 이중 88%가 아시아로 되어 있다. 85年度 總生産量은 229萬 t으로 이 중 180萬 5千 t이 紅茶로 약 78.8%를 차지하며 나머지 48萬 5千 t이 綠茶와 烏龍茶이다.

綠茶의 原料는 粧源産業, 韓國製茶, 大韓茶業 등에서 공급되고 있다. 紅茶茶葉은 韓國製茶에서 생산하고 있으며 紅茶의 品質향상을 위해 스리랑카의 TEATANG社에서 수입해서 사용하고 있다.

## 2. 綠茶와 紅茶의 品質水準과 問題點

綠茶는 中國이 元祖이고 日本, 韓國 등지에서 주로 생산되는 非醱酵茶이다. 製造時期 즉 採葉時期에 따라 1番茶·2番茶·3番茶 등

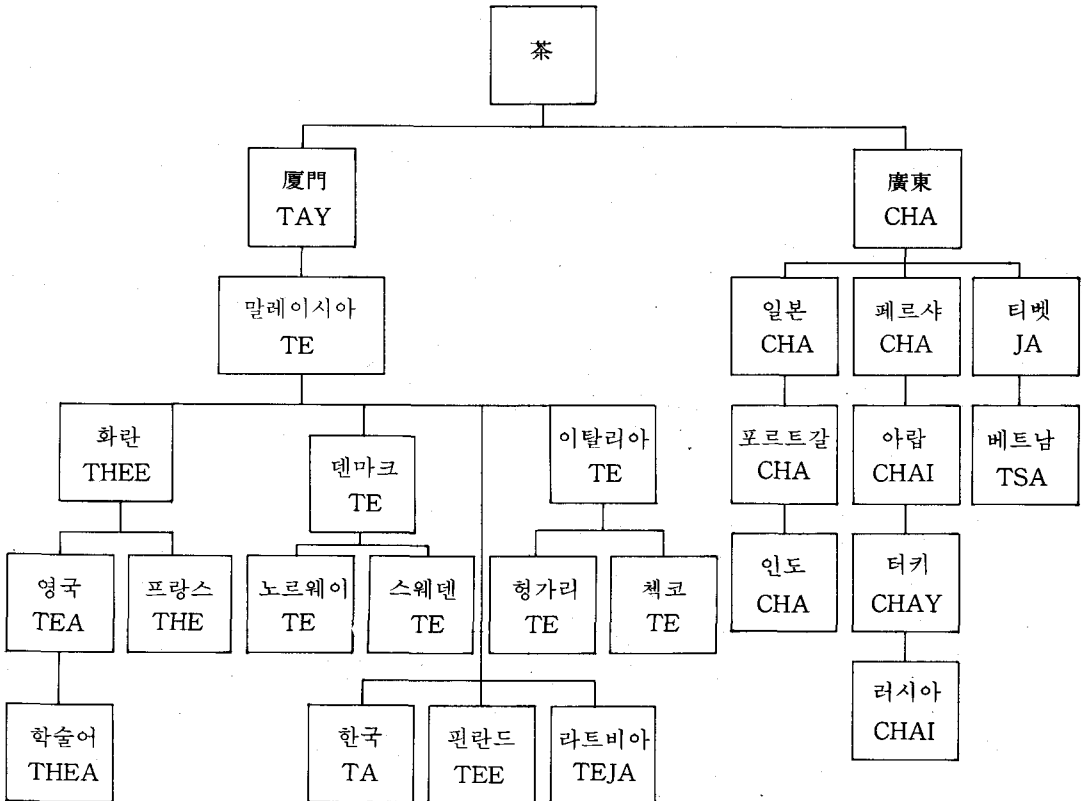
級이 있으므로 高級品과 一般品을 구별하여 다양한 제품의 생산이 필요하리라 본다.

4월 중순에서 5월 초순 사이에 제조한 茶를 春茶 혹은 1番茶라고 하며 6월 하순에서 7월 초순 사이의 茶를 夏茶 혹은 2番茶, 8월 초순에서 중순까지의 茶를 茶莖 또는 3番茶, 9월 중순에서 10월 초순 사이의 것을 秋冬茶 또는 4番茶라고 부른다.

1番茶가 최고급이며 時期가 늦어질수록 質이 떨어진다. 물론 같은 時期라도 發芽정도에 따라 品質이 달라지기도 한다. 너무 강렬한 햇빛을 피하기 위해 차일을 해서 부드럽게 만든 특급품으로 玉露가 있다.

茶의 成分은 原料葉의 品種·재배조건·채엽 부위·제조방법·土壤·施肥·樹勢 등에 따라 달라진다. 주요성분으로는 카페인·폴리페놀·수용성 아미노산·비타민류·향기성분·

〈茶의 호칭〉



무기질·색소·펙틴·당질 등이다.

이들 성분이 茶湯中에 溶出되는데 採葉時期나 部位에 따라 水溶性 分量이 달라진다. 春茶의 경우 폴리페놀 함량이 낮고 旨味와 관계가 깊은 Theanine과 유리아미노酸 量이 많아 맛이 좋다.

2番茶나 3番茶 등은 光合成이 많이 이루어져 폴리페놀의 함량이 많고 淸은 맛이 강하며 旨味度가 떨어진다. 葉質의 硬化로 柔檢하기 어려워 品質이 떨어진다.

그래서 採葉時期에 따라 분류를 하고 그 價格에 差等を 두고 있는 것이 常例인데 아직 우리는 그렇지 못한 실정이다.

여하간 綠茶가 보다 大衆化되기 위해선 價格 문제가 先行되어야 할 것이다. 솔직히 말해 우리나라의 綠茶값은 너무 비싸게 사실이다.

앞에서言及했듯이 茶는 氣候의 條件뿐 아니라 品種, 施肥管理 등에 따라 성분함량이 달라지므로 良質의 綠茶를 생산하기 위해선 各分野의 研究가 併行되어야 할 것이다.

綠茶나 紅茶는 다른 식품처럼 성분에 의한 規格化가 어려운 실정이다. 그래서 주요 茶生産국에서는 茶를 農産品으로 규정하고 있다.

그러한 견지로 보아 몇몇 기업에 의한 재배·생산보다는 농가 부업으로서 적극 권장되어야 할 것이다. 연구기관을 통한 품종 육성, 茶園管理法, 製茶법 등의 연구를 정부 지원하에 농가에 보급시켜야만 합리적인 가격과 품질의 향상이 가능하리라 본다.

紅茶의 기원은 1610년경 中國福建省의 武夷山에서 시작되었으며, 1828년 인도네시아에 전래되고 1834년 인도로 전파되었다고 한다.

茶葉의 발효를 인공적으로 시킨 것으로 제품의 색깔이 검기 때문에 black tea 또는 tea라고 한다. 물에 우려면 색깔이 赤銅色으로 되기 때문에 한자로는 紅茶라고 부르게 되었다.

불완전한 포장으로 수송하거나 저장하는 중에 綠茶가 발효를 일으켜 특유한 향미를 갖게 되고 유럽인의 기호에 맞게 되었을 것이라는 견해도 있다.

영국의 통치를 받던 스리랑카의 커피가 銹病

에 걸려 전멸되자 인도산이나 스리랑카산의 차를 마시는 것이 영국인에게 애국적인 행위로 인정되어 홍차를 많이 마시게 되었다고 한다. 스리랑카는 인도에 이어 세계 제2의 홍차생산지인데 Lipton tea로 널리 알려져 있다.

홍차의 제조방법에는 전통적인 Orthodox法과 Unorthodox法이 있다. Orthodox法은 leaf type의 홍차를 생산하는데 주로 쓰인다. 이 제품은 쫄이 강하고 水色이 淸고 인도의 高山地帶인 Darjeeling과 스리랑카에서 이용되고 있다.

이에 대해 cut leaf tea라고도 하는 것으로 tea bag用으로 쓰이는 것이 non orthodox法이다. 물라로 生葉을 으깨고 잘게 절단해서 揉捻을 되풀이한다. CTC機를 사용해서 으깨고(c-rush), 찢고(ear), 둥글게(curl)하는 이른바 CTC tea가 이것이다. CTC茶는 제조시간도 단축되고 차를 끓일때 빨리 우러나오게 하며 水色이 강해서 tea bag用으로 많이 쓰이게 되었다.

홍차의 품질은 색상이 淸고 밝으며 신선한 맛이 강한 제품이 고급이다. 홍차는 茶葉中の 산화효소의 작용으로 주로 tannin을 산화시켜 만드는 것이다. 그래서 열대의 강한 직사광선을 받아 tannin 함유량이 많고 葉이 크며 부드러운 열대산이 홍차의 원료로 적당하다.

우리나라의 기후 풍토로 보아 재래 홍차제조 용에 맞는 원료葉을 생산한다는 것은 매우 어려운 실정이다.

따라서 맛이란 새롭게 창조되는 것이므로, 한국인의 기호에 맞는 새로운 유형의 홍차를 개발할 필요가 있다고 본다. 홍차용에 사용할 原料葉의 輸入에 제한을 가하고 있는 현체제는 의당 바뀌어야 할 것이다.

包種茶·자스민茶·欽觀音茶·烏龍茶·普耳茶 등 半醱酵茶는 中國의 福建省·廣東省·대만 등지에서 제조되고 있는데 明朝未과 淸朝初에 걸쳐 이러한 제조법이 생겨났다. 이들 茶는 독특한 향기와 맛 때문에 소비가 점차 늘어나고 있다.

이들 茶는 제조방법이 복잡하고 어려워 대규모 생산이 곤란해 소규모로 생산하고 있다. 世界茶生産量中 5%정도를 차지하고 있다.

이들 半醱酵茶는 日光萎凋와 실내위조를 통하여 수분 증발과 함께 발효에 의한 향기 생성을 유도하는 것이 특색이다.

이 방면에선 거의 백지 상태인 우리나라로서 새 商品의 개발이 가능한 분야가 되리라고 본다.

우리나라는 水質이 좋아 飲用하는데 어려움이 별로 없었고 승농이 차지하는 비중이 컸기 때문에 茶가 크게 발전하지 못했다고 한다. 더구나 식생활이 菜食위주였다는 것도 한 원인으로 지적되고 있다.

그간 식생활도 많이 변했고 스트레스가 많은 현대 생활에서 건강 유지에도 좋고 精神의 安靜에 도움이 되는 飲茶風習을 生活化할 필요가 있을 것이다.

중국사람들이 기름진 음식을 많이 먹으면서도 성인병이 적고 肥滿症이 적은 이유를 茶를 많이 마시기 때문이라고 풀이하는 사람이 많다. 그것을 일찌기 李時珍은 本草綱目中서 이미 설명하고 있다. 茶는 苦甘 微寒 無毒하다고 하는데 많이 마시면 지방을 제거하여 날씬하게 한다고 쓰고 있다. 찬 성질이 있기 때문에 따뜻하게 마셔야 하며 차게 마시면 寒性이 있어 痰이 체내에 쌓인다고 소개하고 있다.

### 3. 傳統茶類

이른바 國產茶에 대한 定義에 是非가 많다. 茶란 원래 茶葉으로만 만들어진 것이라고 하는 주장이 강하기 때문이다. 藥物學의 名著로 알려진 李時珍의 本草綱目的 茶설명을 보면 다음과 같다. 32卷의 果部에 茗이란 항목이 있다. 원래 木部에 해당한 것이었는데 果部로 옮겼다고 한다.

차잎 뿐 아니라 차열매도 藥用하기 때문에 木部에서 果部로 옮겼다고 한다. 차를 일찍 채취한 것이 茶요, 늦게 채취한 것이 茗이라고 하며 蜀人들은 苦茶라고 부른다고 하였다. 茶는 茶의 옛글자이다.

茶가 워낙 귀한 것이었던 당시여서 일반인은 차를 구하기가 어려워 다른 나무잎을 뜯어 끓

여 마셨다고 한다. 檀葉·廣蘆木葉·烏葉等이 그러한 것이었다.

말하자면 茶葉이 아닌 다른 材料를 가지고 끓여 마시는 풍습이 생긴 것이다. 인삼차는 인삼탕, 울무차는 울무죽으로 쌍화차는 쌍화탕으로, 칩차는 칩즙으로 부르는 것이 마땅하다고 주장하는 사람도 있다.

이들 飲料는 藥用飲料·健康飲料·傳統飲料라고 해야 하며 茶字를 붙이려면 代用茶라고 불러야 한다고 한다. 그러나 綠茶가 아닌 생강차·쌍화차·계피차·구기자차 등도 우리 조상들이 애용해 왔고 그 원료 또한 대부분 국내 수급이 가능한 것이므로 茶라는 글자에 국한되어 國產茶의 범위를 좁히는 것은 바람직하지 않다는 견해가 있다.

현재 通用되고 있는 대로 茶葉외에 生藥劑·穀類·果實을 원료로 한 것 모두를 國產茶의 범주에 넣는 것이 옳다는 견해도 있다.

### 4. 傳統茶類의 現況

우리 나라의 문헌 중 調理法에 관한 귀중한 재료는 「음식디미방」과 「규합총서」이다. 음식디미방의 표제명은 「閩壺是議方」인데 필자는 孝宗代의 이준제의 어머니 張夫人으로 17世紀 食生活의 개락을 알 수 있는 자료이다.

규합총서는 英祖·純祖代의 빙허각 李氏의 저서이다. 그 내용의 첫번째 것이 酒食議인데 일반 음식에 대한 것을 정리하고 있다.

이 두 책과 增補山林經濟에 소개되고 있는 茶品을 보면 다음과 같다.

人蔘茶·枸杞茶·菊花茶·薑橘茶·柚子茶·葡萄茶·當歸茶·蓴菜茶·綠豆茶·柏葉茶·山查茶·五味子茶·石榴皮茶·紫蘇茶·梅花茶·荊芥茶.

이러한 전통차는 기호음료로 보다는 치료용이나 건강 지향적인 성격을 갖는 것으로 전래되어 왔다. 그래서 일반 대중적인 보급은 있을 수가 없었다.

6.25이후 美軍에 의한 커피의 소개가 이루어지면서 茶房의 수요가 급증하였다. 커피의 소

비가 늘어나면서 茶房에서 국산차로 선을 보인 것이 雙和茶였다.

원래 雙和茶는 漢方の 雙和湯인데 같은 處方으로 湯이 아닌 茶로 보편화 되었다. 雙和茶는 한국인의 구미에 맞는 것으로 오늘날까지도 이어져 오고 있으나 質이 떨어지는 不正食品이 많아 소지자의 不信을 사기도 하였다.

그다음으로 국산차로 등장을 한 것이 人蔘茶이다. 인삼은 우리 나라의 전통적인 強壯補身用 生藥이다. 漢方の 중요한 재료로 쓰인 것 외에 人蔘根과 대추 달린 물에 꿀을 타서 마시는 방법도 있었으나 대중적인 것은 아니었다.

그러던 것이 근년 인삼의 재배가 급증하면서 인스탄트 인삼차가 선을 보이게 되었다. 인삼 추출물을 유당 등 부형제에 흡착시켜 만든 분말 또는 顆粒제품이다.

인삼차는 기호성 보다는 건강적 측면으로 애용하는 경향이 많았고 輸出商品으로서의 價値가 컸다. 그러나 이것이 국제적인 상품으로 신장되기 위해서는 기호성 향상을 위한 연구가 선행되어야 할 것이다.

인삼차에 대한 개발 연구가 지지부진한 이유의 하나는 제조 허가를 얻는 어려움 때문에 업체가 한정되어 있다는 점을 지적할 수 있다.

제조 허가를 얻기 위한 先行條件은 연간 수출액이 10万弗이상으로 규제하고 있다.

일본·미주·중국 등지에서 속성재배한 인삼이 생산되어 한국산을 위협하고 있는 실정이다. 그에 대한 적절한 대응책이 마련되어야 할 것이다.

원료 인삼의 가격이 高價인 것도 핸디캡의 하나이고 인삼 에그스의 추출방법이 재래식에서 크게 벗어나지 못하고 있는 실정이다.

酵素分解法 등을 이용하는 개발연구가 뒤따라야 質의 向上뿐 아니라 가격 低下에 實効를 거둘 수 있으리라 생각한다.

지금까지 인삼차 생산업체는 규모도 크고 시설이나 제조기술도 상당한 수준에 도달하고 있는 것이 사실이나 앞으로 國內外의 수요 개발을 위한 노력이 필요하리라 본다.

더욱이 지금까지는 거론하기를 꺼려온 사실

이지만 人蔘根의 殘留農藥에 대한 대책이 조속히 강구되어야 할 것이다.

1970年代까지는 國產茶市場이 昏迷상태였고 1980年代에 접어들면서 자리를 잡기 시작했다고 볼 수 있다.

식품업종 중 다른 분야에 비해 정부는 國產茶를 위한 정책적 지원이 매우 컸다.

1983년에는 自動販賣機에 國產茶 취급을 의무화시켰고, 84년에는 國產茶에 대한 特別消費稅를 폐지했고, 85년에는 國產茶의 품질 향상을 위해 제품별 성분 配合基準을 제정했다.

1986년에는 國產茶 弘報를 위해 無料試飲會를 하도록 지원을 하기도 하였다. 1974年 11월 30日字로 國產茶 제조업 허가를 한 이래 현재에 이르기까지 111개 업체가 허가되고 있다.

許可된 品目數은 무려 1211가지나 된다. 生産量은 2603 / 톤이며 生産額은 1300億원이고 輸出額은 2200万弗이다. 이 資料는 保健社會部의 1986年度 統計이다.

品目數가 1211種이나 되나 분류해 보면 33種이 된다.

生藥劑系로는 쌍화차·두중차·구기자차·생강차·오미자차·계피차·침차 등 11種이다. 穀類系로는 울무차·들깨차·땅콩차·현미차·등 9種이 있다. 果實類系는 유자차·대추차·모과차·레몬차 등 7種이다.

葉茶類系는 綠茶·紅茶·썩차·컴프리차 등 5種이고 其他가 치커리차와 인삼차 등 2種이다.

이들 중 가장 많이 소비되고 있는 것이 穀類茶이다. 그 중에서도 울무차가 압도적으로 많이 소비되고 있고 땅콩차·두향차의 순으로 되어 있다.

生藥茶種이 그 다음을 차지하고 있는데 침·쌍화·생강차의 순이다.

84, 85, 86年度の 실적을 보면 인삼차가 전체의 3~4%수준이고, 다른 국산차가 약 25%, 커피가 70%이상을 占有하고 있는 실정이다.

## 5. 國產茶의 品質水準과 問題點

그간 國產茶에 대한 인식이 매우 나빴던 것

은 그 品質을 믿을 수가 없었기 때문이다. 그만큼 品質이 떨어졌던 것이 사실이었다.

심지어는 Tar性人工色素를 첨가한 제품이 허다했고 正體不明의 雙和茶가 茶房에서 판매되는 일이 예사였다. 힘든 일이나 房事 등으로 인한 피로를 회복하고 盧汗을 거두는데 달여 먹어온 것이 雙和湯이었다. 이것의 效用을 믿는 탓인지 漢方이 국산차로 허가를 받은 제1호가 이것이다. 그 재료는 백작약· 숙지황· 황기· 당귀· 천궁 등으로 되어 있다.

숙지황은 생지황을 술에 넣고 여러번 찌야 재인데 補血과 補陰하는 효과가 있어 強壯劑로 쓰이는 것이다. 이러한 재료는 時勢의 변동이 심하다. 그래서 高價인 재료를 빼고 엉터리로 만든 제품이 태반이었다.

원료 재료를 제대로 갖추어 쓰지 않는 것도 문제지만 검정색을 내는 숙지황을 거의 안쓰고 캐러멜색소나 타르색소를 써서 만든 것이 많았다.

茶房에서 판매되고 있었던 국산차는 高價인데다 정체 불명의 저질품이 대부분이어서 일반 소비자의 외면을 당해야만 하였다.

業體가 영세성을 면치 못하고 있는 것도 문제이다. 현재 허가를 얻고 있는 제조업소 111개 중 절반 이상이 허가만 가지고 있지 거의 생산실적이 없는 상태라고 하니 가이 짐작할 수 있을 것이다.

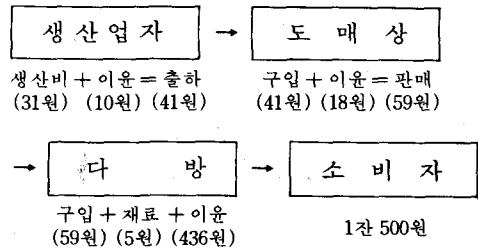
同一製品의 생산· 판매를 하다보니 과다 경쟁으로 제품의 질적 향상보다는 가격 경쟁에 치중해 왔기 때문이다. 國產茶에 대한 이미지를 흐려 놓는 결과를 自招하고 만 것이다.

그러나 다행히 三和食品 등 업체에서 업소용이 아닌 가정용의 질적 향상에 노력하여 유자차· 생강차· 구기자차· 오미자차 등은 그 수준이 매우 향상되었다. 이들 우량품에 대한 소비자의 호응이 좋아 판매가 증가하고 있는 것은 매우 고무적인 것으로 평가된다.

國產茶의 발전과 보급 확대를 위해 필요한 사항을 정리해 보면 다음과 같다.

1. 價格面 : 정부 당국에서는 국산차의 값을 낮게 받도록 업소에 권고하고 있으나 그것이

잘 이루어지지 않고 있다. 국산차 중 판매량이 가장 많은 울무차 15g의 유통 판매 분석결과는 다음과 같다.



31원짜리 울무차가 500~600원에 판매 소비되고 있다는 것은 확실히 문제가 있는 것이다. 600원을 받아도 좋으니 원료의 질을 높여 좋은 제품이 팔려야 하나 마진이 큰 제품만을 찾는 업소가 있는 한 그 시정은 어려울 것이다.

전국에 있는 약 3만 5천개의 다방에 국산차를 보급하는 것은 제조업체가 아닌 중간도매상이다. 이 중간도매상에서는 커피는 현금으로 거래되다시피하고 국산차는 3~4개월 어음으로 유통되고 있다. 그 결과 제조업체들은 재료비와 인건비 등의 압박으로 운영에 큰 어려움을 겪고 있는 실정이다.

유통구조의 개선없이 品質 좋은 국산차의 정착 보급은 매우 어렵게 되어 있다. 이 문제는 茶類生産者組合에서 스스로의 權益보호를 위한 획기적인 조치 없이는 해결되지 않으리라 본다.

1979년부터 선을 보인 自動販賣機는 약 3万台에 이르고 있다. 그 중 당국에 신고된 자판기는 30%미만이며 대부분이 무허가 자판기로 운영되고 있다고 한다.

食品衛生法 제22조 동법 시행령 제9조 1항에 근거를 두고 식품판매업종에 해당되는 설치물인데 이를 잘 인식하지 못하고 있는 실정이다. 커피위주의 기계작동상태를 커피와 국산차 50:50의 비율로 제작토록 유도하고 있어 큰 효과가 기대된다.

앞으로 자동판매기가 증가될 것이 확고한 추세임을 감안할 때 자동판매기용 국산차에 대한 品質 및 衛生 상태에 대한 규격을 강화해야 할

것이다.

제조업체 111개소에서 허가 받은 品目數가 1211種인데 이 문제가 매우 심각한 것이다. 제일 적게 品目を 가진 업체가 2品目이며 40個 品目까지 허가를 받은 업체가 상당수에 이르고 있다.

경쟁적으로 허가를 받아 놓고 제대로 생산을 하지 않거나 못하고 있는 실정이다. 그중에는 밀크차·요구르트차·콜라차·사이다차·미역차 등도 끼여 있는데 도저히 상식적으로 생각할 수 없는 처방에다 상품명인 것이 많다.

행정당국에서는 의당 이러한 品目들은 정리해서 許可取消토록해야 할 것이다. 그러한 안목으로 볼 때 당국에서 추진하고 있는 국산차 표준화 작업은 난맥을 이루고 있는 國產茶業界의 교통정리를 기대할 수도 있을 것이다.

허가된 모든 국산차를 유형별로 원료에서부터 최종 제품까지 성분배합과 기호 등을 재검토하여 표준화를 시도하겠다는 내용이다.

이 문제에서 너무 규격을 타이트하게 묶어 놓으면 기호성이 중요한 茶類의 발전에 오히려 저해를 가져올 수도 있는 일이므로 심사숙고 많은 연구 검토가 뒤따라야 할 것이다.

차는 필수품이 아닌 기호품이므로 소비자가 찾지 않으면 그 수요는 있을 수가 없다. 育成策도 중요하지만 當局이나 製造業體가 다같이 먼저 생각해야 할 것이 기호성이 좋은 高品質製品의 생산에 주력해야 할 것이다.

國產茶제조업자들이 자율규제에 의해 품질향상을 도모하고자 茶類生産協會가 설립된 것은 晩時之嘆이 있으나 다행한 일이 아닐 수 없다. 不良製品을 규제하고 업체상호간의 선의의 경쟁을 통해 품질향상과 유통질서 확립에 주력한다니 앞으로 그 귀추가 주목되는 바이다.

울무차·유자차·생강차 등에서 보듯이 갑자기 수요가 늘어나면 그 원료의 국내수급이 어려워 그 원료를 수입하는 경우도 있었다.

국내생산량의 부족 또는 가격이나 가공편이상 등 수입에 대한 변이 있을 수 있다. 그러나 국산차 보급확대의 필요성 중의 하나가 농가소득증대면에서 강조되고 있는 점을 생각한다면

원료의 국내수급을 위해 종합적이고 장기적인 대책이 마련되어야 할 것이다.

農家所得增大와 外貨節約이라는 면을 떠나서도 國民保健向上과 우리 傳統文化定立이라는 면에서도 國產茶의 보급의 필요성은 再言을 要하지 않는다.

외국음료보다는 국산차를 마시는 것이 一石二鳥의 효과를 올린다는 것을 모르는 국민이 없는 것이다.

당국에서는 국산차 홍보를 위해 무료시음회 개최를 유도하고 있다. 이 행사가 형식에 치우치지 말고 실효를 거둘 수 있게 잘 계승되어야 할 것이다. 당국의 행정적인 배려에 힘입어 최근 국산차 수요가 점차 늘어나고 있다. 그러나 이 고비를 성공적으로 넘어야 국산차는 제자리를 잡게 될 것이다.

## 6. 청량음료

청량음료는 그 종류가 매우 많아 정의 내리기가 어려우나 청량감과 해갈성을 주며 알콜을 함유하지 않는(중량으로 1%이하) 음료를 말한다. 청량음료는 발포성 음료(sparkling beverage)와 비발포성 음료(still beverage)로 나눈다. 발포성 음료는 보통 탄산음료라 부른다.

청량음료의 분류법은 여러 가지가 있으나 한 가지 예를 들면 다음과 같다.

① 탄산음료 ② 유기산 음료 ③ 유산균 음료(살균 유산균 음료 포함) ④ 혼합음료 ⑤ 과채류 음료 ⑥ 곡류음료

1945년 해방 후 칠성 사이다가 일제 공장을 인수한 이후 1968년 코카콜라가 우리나라에 상륙하면서 청량음료업계는 사이다와 콜라가 양대산맥을 형성하게 되었다. 1975년에 이르러 급성장을 보여 75년부터 79년까지 4개년간 연평균 약 40%의 신장율을 기록하였다.

75년부터 사이다·콜라외에 芳齣 청량음료가 선을 보여 급성장하였고 그밖에 과즙음료 등이 등장하여 광고 경쟁을 비롯한 경쟁이 치열하게 되었다. 1983년 현재 청량음료 시장율 사이다 35.9%, 콜라 37.2%, 방향음료 26.8%의

비율로 되어 있고 그 규모는 약 3,300억원에 이르고 있다.

종업원 100명 이상인 업체수는 37.9%로서 비중이 크지 않은데 이들 37.9%의 업체가 동업계에서 점유하는 비중은 종업원수, 출하액, 생산액, 부가가치가 88~89%에 이르고 있다. 즉 소수 대규모업체가 청량음료 시장을 거의 석권하고 있음을 보여주고 있는 것이다.

청량음료 업소의 규모가 크다는 것은 그만큼 현대적인 시설과 고급인력을 확보하고 있음을 말해주는 것으로 기술 수준도 국제적인 선상에 도달하고 있다고 보아야 할 것이다.

청량음료 업계의 문제점을 살펴보면 다음과 같은 것으로 요약할 수 있겠다.

### (1) 기술개발

청량음료 업계는 그간의 안정적 성장에 만족하지 말고 앞으로 국내 소비자들의 기호변화에 대응하여 신제품 개발과 기술 수준향상을 위해 노력해야 할 것이다. 85년 이후 급성장을 하고 있는 보리 탄산음료인 맥콜은 성공 제품의 하나로 지적할 수 있다.

### (2) 포장용기의 개발

적절한 포장용기는 제품원가뿐 아니라 유통구조 개선, 해외시장 개척 등을 위해 필요한 것이므로 무엇보다 연구개발이 계속되어야 한다.

유리병에서 캔이나 종이 포장에로의 전환뿐

아니라 용량의 변화에도 신경을 써야할 것이다.

### (3) 해외시장 개척

내수의존에서 탈피하여 해외시장 개척을 위한 노력이 경주되어야 할 것이다.

### (4) 과다 광고의 억제

청량음료 업계는 타업종에 비해 광고 선전비가 과다하게 지출되는 문제를 안고 있다. 경쟁업체간의 공동노력으로 적절한 홍보를 통한 효율적인 홍보비 지출 억제를 하고 그 차액을 소비자에게 되돌리는 노력을 아끼지 말아야 할 것이다.

### (5) 전망

소득수준이 어느 정도를 넘게 되면 청량음료의 절대 수요량은 증가하나 그 속도는 점차 체감한다. 소비자는 청량감의 욕구를 넘어서 영양가치나 건강면을 생각하기 때문이다.

일본의 경우를 보면 인구수가 우리의 2.8배이며 1인당 소득수준은 약 6배이다. 청량음료의 소비는 우리의 약 4.4배에 지나지 않고 있다. 과자나 통조림 등 기호식품의 소비는 우리의 12~14배에 이르고 있다. 이것은 소득수준이 어느 수준을 넘어서면 청량음료의 소비는 영양, 건강에 유익한 제품으로 수요가 바뀌고 있음을 보여주는 것이다.

따라서 청량음료 업계는 앞으로의 취세 파악을 잘 해야 하리라 본다.