

## 맛의 향상과 창출, 기능성부여가 관건

### 조미식품

崔春彦 / 오뚜기中央研究所長

#### 緒言

食品産業의 發展을 말하기에 앞서 食品産業의 分類등이 合理的이며 現實에 부합되게 整理·統一되어야 하겠는데 그렇지 못하여 調味食品産業만 해도 그 內容과 限界가 分明치 않다. 우선 經濟企劃院의 韓國標準産業分類(1984年 5次 改訂)에는 調味食品이 없고 調味料 및 食品添加物製造業이라는 分類속에 醬류, 醬醃 및 醱酵調味料, 混合 및 調製調味料, 天然調味料, 其他添加物로 細分되어 있다. 그러나 保社部의 食品衛生法施行令 제 7 조에서는 調味食品製造業이 따로 分類되어 있으며 醬류, 食초, 케찹, 우스타소스, 마요네즈, 카레, 天然香辛料등을 여기에 包含시키고 있다. 이렇듯 調味食品이라는 用語의 使用自體에 문제가 있지만 여기서는 編輯者의 요청에 따라 食초類, 마요네즈 및 드레싱類, 케찹 및 소스類, 카레 및 香辛料를 調味食品으로 定義하여 論하기로 한다.

이들 調味食品은 모두 食品을 製造·加工·調理할 때에 風味를 좋게 할 目的으로 使用하는 것이기 때문에 좋은 맛, 特異한 맛을 가져야 하는 것이 첫째 要件이 된다. 그리고 이 調味食品은 한번의 攝取量이 많은 것이

아니기 때문에 營養的價値를 強調할 必要는 없지만 最近에 와서는 이들 食品에게도 우리의 健康維持에 도움을 주는 機能性を 부여하는 문제가 注目받게 되었다. 結論의으로 말하여 調味食品은 持續的인 맛의 向上과 創出, 그리고 機能性的 부여가 發展의 課題이자 方向이 될 것이다.

우리나라는 아직도 國民全體가 營養勸奨量을 充足시키는 바람직한 食生活을 하고 있다고 보기는 어렵지만 主食인 쌀이 남아돌고 있다는 事實이 象徵하듯 量的인 면에서 본 食生活은 國民의 慾求를 充足시켰다고 생각할수 있으나 質的向上은 아직도 未洽하다. 食生活의 質的向上이란 均衡잡힌 營養攝取와 美味追求라고 할 때에 調味食品産業은 이 美味追求를 뒷받침하는 것이기 때문에 앞으로도 계속해서 伸張할 것으로 展望된다.

#### 1. 食초産業

食초는 오래前부터 소금과 함께 使用되어 온 基礎調味料로서 우리의 食生活에 重要한 구실을 하여 왔다. 特히 最近에 와서 양조食초의 種類가 多樣해졌고 또 香味를 비롯한 品質이 向上되었으며 食초가 健康에 有益하

表 1. 製造會社別 釀造식초 生産量推移

單位: kl

年度	오뚜기食品	和 榮	롯데三岡	새한食品	天然食品	合 計
1980	680	1,900	630	600	360	4,170
1981	870	2,200	1,000	520	720	5,310
1982	1,100	1,900	810	750	650	5,210
1983	1,300	2,400	980	900	770	6,350
1984	3,400	4,500	950	780	530	10,160
1985	4,100	4,200	810	500	490	10,100
1986	4,800	4,300	1,100	990	680	11,870
1987	6,100	3,800	1,100	620	690	12,310
1988	9,100	3,800	810	680	650	15,040

(註) 酒精 購入量으로부터 酸度 7% 양조식초로 換算한 값임.

다는 認識이 높아짐에 따라 그 消費가 增加되고 있다.

식초의 品質과 關聯된 基準으로서는 保社部の 食品公典이 있는데 이것이 그間 여러번 改訂되었으며 KS規格도 制定되어 있다.

(1) 식초의 生産과 消費

식초는 우리나라 三國時代에까지 거슬러 올라가야 하는 아주 오래된 調味食品이지만 우리나라에서의 産業的 生産의 歷史는 20餘年 밖에 안된다.

現在 國內의 主要 製造業體로 오뚜기食品(株), (株)和榮, 롯데三岡(株), 새한食品(株), 天然食品(株)등이 있으며 生産식초의 種類를 보면 알코올 및 糖類를 原料로 한 알코올식초, 알코올, 糖類 外에 果實착즙을 混合使用한 果實식초, 또 알코올, 糖類 外에 穀物을 混用한 穀物식초등이 있다.

生産量에 대한 統計가 不正確하기 때문에 식초製造業體가 購入한 알코올이 全量 식초製造에 使用되었다는 前提아래 酸度 7%의 양조식초로 換算한 경우의 推定生産量을 보면 表 1과 같다. 이 表에서 1980년부터 1988년까지의 식초生産量은 年平均 18%가 넘는 높은 伸張率을 나타내고 있다. 이 식초는 그대로 調味料로서 食用되지만 한편으로는 마요네즈, 케찹등의 調味食品과 식초절임食品등의 加工原料로서도 使用되고 있

는데 加工用식초의 消費量은 20~30%를 차지하는 것으로 推定되고 있다.

식초의 國內市場은 現在 오뚜기食品과 和榮이 70%前後를 차지하면서 全國的인 販賣를 하고 있고 餘他業體는 限定된 地域販賣에 그치고 있다.

식초의 家庭消費에 대하여 보면 日本의 경우에는 年間 世帶當 購入量이 3kl 가까이 되는데 比해 우리나라는 1.2kl 程度로 推定되어 日本의 40% 水準이다.

그러나 이것은 양조식초에 對한 것이고 우리나라는 빙초산을 稀釋해서 製造한 合成식초를 아직도 相當量 消費하고 있으니 이 量을 감안한다면 1.6kl 消費를 조금 넘을 것이다. 이 根據로서는 經濟企劃院이 調査한 鑛工業統計調査에 양조식초와 合成식초의 出荷量比率이 71.5% 對 28.5(1987年)로 되어 있는 것을 들수 있다. 이와같은 合成식초의 使用을 食生活의 質的向上이라는 視角에서 볼때 問題가 아닐 수 없으며 日本의 경우는 合成식초의 使用比率이 2%水準에 不過하고 그것도 特別한 경우의 食品加工目的만으로 使用되고 있을 뿐이므로 家庭이나 一般飲食店에서의 合成식초의 追放은 중요한 課題의 하나이다.

(2) 식초産業發展의 課題

現在까지의 식초生産量의 伸張勢로 보나

또 日本과 對比한 世帶當 使用量으로 미루어 볼때 食초產業의 展望은 매우 밝은 것으로 생각된다. 그러나 食초產業이 더욱 發展하기 위해서는 다음과 같은 課題들이 빨리 解決되어야 할 것이다.

첫째로 食초의 品質向上과 이에 關聯된 問題의 解決이다. 食초는 調味食品이므로 맛이 重要하다. 맛을 좋게 하기 위해서는 香味向上이 可能한 食초醱酵菌株의 開發, 醱酵條件의 改善등이 必要하며 특히 우리나라에서는 食초製造方法의 改善도 必要할 것이다. 食초에 芳香性을 부여하기 위한 遺傳子 操作에 의한 新菌株開發研究은 이미 國內에서 시작되고 있으니 앞으로 그 成果가 期待된다. 또 지금까지의 大部分 業體의 食초製造方法은 原料穀物 또는 果實을 糖化시키고 알코올醱酵시킨 다음 이것을 다시 초산醱酵시키는 方法이 아니라 알코올에 果實 착즙이나 穀物糖化液을 添加해서 초산醱酵만 시킨 다음에 熟成시켜 製品化하는 方法을 採擇하고 있기 때문에 食초의 香味向上에는 限界가 있다. 이렇게 된 理由로서는 우리나라 酒稅法을 들 수 있다. 卽 알코올 含量이 1%以上 되는 것은 모두 酒類로 看做되어 酒稅法의 적용을 받게 되므로 이와 같은 食品은 保社部와는 別途로 國稅廳으로부터 酒類의 製造免許를 받아야만 製造할 수 있도록 되어 있다. 卽 “釀造의 方法으로 食초等を 製造하는 과정에 있어 당해 食초醱 등이 알코올分을 1度以上 함유하게 되면 이는 酒醪에 해당하는 것이므로 이와같은 경우에는 酒醪의 製造免許를 받아야 한다” (酒稅基本通則 2-1-25-7)라고 規定되어 있어 現實의으로 여러가지 制約이 수반되기 때문에 食초醱의 製造免許를 받은 業者는 거의 없다. 食초의 品質 특히 香味向上을 위해서는 食초醱등의 製造를 위한 免許取得이 現實의으로 容易해져야 한다.

다음으로 企業側面에서 생각할 때에 食초

生産의 原價節減이 重要하게 되는데 이를 위해서도 優良食초醱酵菌株의 開發과 함께 食초製造工程의 改善研究가 이루어져야 한다. 近來 生命工學의 發展이 醋酸醱酵菌의 改良育種과 培養裝置의 開發에서 效果의인 技術的 뒷받침을 하고 있는데 耐熱性醱酵菌의 育種, 高酸度耐性菌의 育種, 生産速度의 向上 등에서 좋은 成果가 나오고 있다.

세번째로는 消費者側面에서의 문제인데 合成食초의 消費가 止揚되어야 한다. 食品의 安全性·健全性이 強調되고 있는 現時點에서 合成食초의 安全性은 明確하고 深度있게 調査·檢討되어야 한다. 同時에 양조 食초가 갖는 여러가지 生理機能이나 效果를 解明하는 研究가 蓄積되어 食초의 調味料로서의 役割에 더하여 健康補助食品으로서의 機能과 效果가 立證되어야 할 것으로 안다. 이것은 食초消費의 增大를 위한 推進劑가 될 것이다.

## 2. 마요네즈 및 드렛싱產業

우리들의 食生活의 西歐化를 나타내는 것 중 두드러진 것의 하나가 野菜사라다의 攝取라 할수 있고 이 사라다에 대한 嗜好性은 그대로 마요네즈의 消費增加로 연결되었다. 韓國은 傳統的으로 菜食國이라 할수 있어 옛부터 채소攝取量이 적지 않았으나 먹는 方法은 김치, 나물이 主宗이었다. 그렇지만 마요네즈의 普及과 비닐栽培技術의 發展에 따른 生野菜의 安定된 年中供給은 야채사라다를 새로운 家庭料理, 大衆料理로서 定着시켰다.

한편 드렛싱은 우리나라 食品公典에는 나와있지 않지만 日本農林規格(JAS)을 보면 다음과 같이 定義되어 있고 또 그림 1과 같이 分類되어 있다.

“食用植物油脂 및 食초 또는 감귤類의 果汁에 食鹽, 糖類, 香辛料등을 加하여 조제하

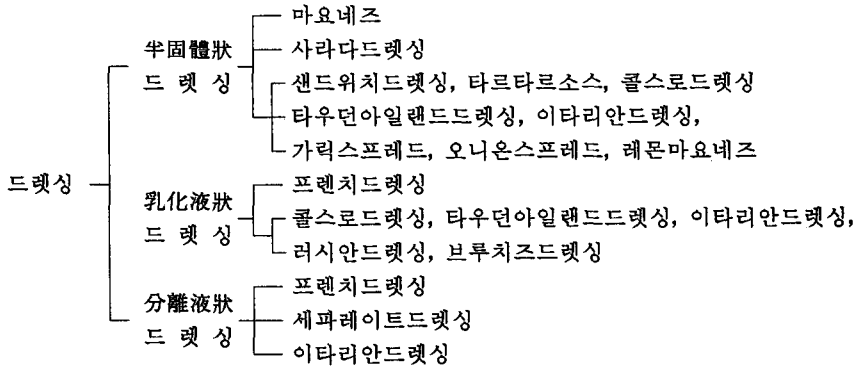


그림 1. 드레싱의 分類(JAS)

表 2. 日本의 드레싱類 生産推移

(單位:生産量은 톤, 增加率은 %)

年度	合 計		마요네즈		드레싱	
	生産量	增加率	生産量	增加率	生産量	增加率
1980	207,814	—	183,160	—	24,654	—
1981	222,769	7.2	189,815	3.6	32,954	33.7
1982	229,651	3.1	193,288	1.8	36,363	10.3
1983	237,093	3.2	194,325	0.5	42,768	17.6
1984	244,091	3.0	198,744	2.3	45,347	6.0
1985	253,101	3.7	203,647	2.5	49,454	9.1
1986	263,178	4.0	208,906	2.6	54,272	9.7
1987	272,784	3.7	212,878	1.9	59,906	10.4
1988	281,917	3.3	214,150	0.6	67,767	13.0

資料: 食品新聞社(日本)「食品新聞」1989. 3. 27

여 水中油滴型으로 乳化시킨 半固體狀 또는 乳化液狀의 調味料 또는 分離液狀의 調味料 또 여기에 초절임野菜의 細片을 加한 것”

마요네즈는 上記 드레싱의 定義와 그림 1의 分類에 따르면 半固體狀드레싱의 一種인 것이다. 지금까지 우리나라의 마요네즈 生産은 急激한 增加를 보였으나 餘他 드레싱의 生産은 매우 미흡하였다. 그러나 外國의 경우는 우리와 다르다. 日本의 경우 마요네즈와 其他드레싱의 生産量을 比較해 보면 80:20을 나타내고 있고(表 2) 美國의 경우는 45:55로서 사라다드레싱, 후렌치드레싱 등 드레싱의 生産量이 마요네즈를 앞지

르고 있다.

(1) 마요네즈의 生産과 消費

마요네즈는 本來 歐美家庭에서 탄생된 食品으로 需要增大와 使用上的 簡便性으로 因하여 商品화된 것이지만 우리나라에서는 製造業體가 먼저 生産·販賣한 다음 그 맛이나 利用方法을 宣傳하고 販促活動을 벌임으로써 成長한 商品이란 點에서 差異가 있다.

國內의 마요네즈製造業體로는 現在 오투기食品(株), 베스트푸르트味元, 서울하인츠, 롯데三岡등이 있다. 表 3에 生産量統計를 提示했으나 1989년에는 2萬톤을 넘었을 것으로 推定되고 있다. 우리나라의 國民 1人

表 3. 마요네즈의 生産量 推移

年 度	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
生産量(톤)	1,388	2,745	5,530	8,888	8,920	10,523	8,229	15,477
前年對比 伸張率(%)	△69.5	97.8	101.5	60.7	0.4	18.0	△21.8	88.1

자료: 經濟企劃院 「광공업통계조사보고서」

當의 마요네즈消費量은 年間 480g 程度로 計算되는데 이것은 美國의 4kg, 日本의 2kg 과 比較할 때 아직도 낮은 水準이다. 마요네즈의 主用途가 사라다의 調味料이지만 近來에 와서는 샌드위치에 발라먹는다든지 비빔밥, 볶음밥에 利用한다든지, 在來의 된장, 고추장과 섞어서 쌈장으로 利用하는 경우가 늘고 있어 消費量은 계속 늘어날 것으로 展望된다.

마요네즈 以外の 드레싱으로서 1000아일랜드드레싱만이 現在 商品化되고 있다. 乳化型의 후렌치드레싱, 타르타르소스가 한 때 市場에 나왔지만 販賣가 不振하여 소멸되었고 最近 다시 商品化하려는 움직임이 있다. 1000아일랜드드레싱의 年間生産量은 마요네즈의 1%에 해당되는 200톤前後일 것으로 推定된다.

(2) 마요네즈類産業의 課題

마요네즈는 周知하는 바와 같이 植物性乳脂를 70~80%, 鷄卵을 5~10% 含有하고 있으므로 調味食品인 동시에 매우 營養價가 높은 食品이다. 油脂로서는 우리나라에서는 大豆油가 主로 使用되는데 옥수수油등이 混用되기도 한다. 大豆油나 옥수수油는 모두 不飽和脂肪酸의 含量이 높은 油脂들로서 攝取를 권장할만 하다. 現在 一部の 國民은 脂肪의 過攝取가 문제가 되지만 保社部의 國民營養調查結果를 보면 우리國民의 平均 油脂攝取量은 1日 30g 水準이어서 우리가 必要로하는 熱量의 30%를 脂肪으로 補給하는 것이 適切하다는 營養學의 定說에 비추어볼때 脂肪攝取는 아직도 不足하다고 할 수 있다. 이런 視角에서 볼때 마요네즈는

매우 適切한 食品이며 곁들여서 生野菜의 攝取도 늘기 때문에 비타민, 無機質의 補充에도 크게 效果가 있다.

이와같은 營養문제를 떠나서도 마요네즈 製造業體의 꾸준한 技術開發努力은 맛을 비롯한 品質을 크게 向上시키고 있어 그 消費는 계속 增加될 것이다. 다만 마요네즈의 成長을 위해 對應해야 할 몇가지 문제점이 있다면 다음과 같다.

첫째 原料價格과 輸入製品과의 競爭문제이다. 마요네즈는 現在 輸入이 自由화된 品目이다. 따라서 輸入製品과의 競爭은 必然的이다. 마요네즈의 品質이나 製造技術에 對해 研究의 餘地는 많지만 國產마요네즈는 外國製品과 比하여 損色이 없다. 오히려 우리의 嗜好에 맞게 만들어지고 있어 우수하게 評價받고 있다. 그러나 價格面에서는 문제가 야기될 수 있다. 이미 言及한대로 마요네즈의 主原料는 油脂, 鷄卵, 식초이다. 따라서 마요네즈의 價格은 이들 主原料의 價格, 特히 油脂價格에 左右된다. 마요네즈의 70~80%를 차지하는 大豆油는 第一製糖, 東邦油糧, 三養油脂등 三社가 大豆를 搾油하고 精製해서 供給하고 있는데 그 價格은 700~750원/kg 水準을 上下하고 있다. 그러나 이 價格은 國際市場에서 輸入할 경우와 比較하면 輸入大豆油 價格에 各種稅金, 附帶費用, 精製費用을 包含시켜도 2배 가까이 비싸다. 換言하면 國內의 마요네즈 製造業體는 原料油脂價格을 倍로 支拂하면서 外國製品과 價格경쟁을 해야만 하는 것이다. 91年度부터는 大豆油의 輸入도 自由化되기로 豫定되어 있다. 農産物의 輸入은

國內의 栽培農家와 관련되는 문제이므로 慎重한 檢討와 政策樹立이 요구되는 것이지만 國產大豆油價格이 國際時勢와 너무 差異가 생길때 外國에서 마요네즈를 製造하여 製品으로 輸入하는 것이 經濟的利點 때문에 實現될 可能性을 배제할수 없다는 것은 重要한 문제이다.

다음으로 마요네즈製造技術에 관련된 문제가 있다. 外國은 勿論 國內各社의 마요네즈製品에는 “絶對로 얼리지 마십시오”라는 注意表記가 있다 마요네즈는 乳化食品이기 때문에 配合에 따라 差異는 있으나 零下 9度 前後에서 凍結(기름이 응고된다)되며 이것이 溫度가 올라가 解凍되면 乳化狀態가 파괴되어 기름의 分離가 생긴다. 이것은 마요네즈의 保管 流通條件과 관계되는데 우리나라는 아직도 이 保管·流通條件이 冬季에 적절하지 못한 것이 現實이어서 기름이 分離되는 製品의 發生이 적지않다. 따라서 마요네즈의 耐寒性向上으로 凍結分離를 防止하는 일은 現實的인 技術課題의 하나이다. 또 마요네즈는 脂肪이 많기 때문에 製造後 오래되면 脂肪이 酸化되어 風味가 나빠지므로 脂肪의 酸化安定性を 向上시키는 것도 중요한 課題이다.

셋째로 新製品開發과 관련되는 문제인데 外國에서는 最近 脂肪量을 大幅減少시킨 低칼로리마요네즈 또는 無脂肪드레싱등을 開發하여 脂肪의 過多攝取부담을 解決해 주려고 하고 있다. 이와같은 課題의 解決로서 마요네즈産業은 앞으로 國民1人當 年間 1kg 攝取의 水準까지는 持續的인 伸長이 展望된다.

### 3. 케첩 및 소스産業

케첩이란 “도마도 또는 도마도濃縮物을 主原料로 하여 이에 糖類, 食초, 食염, 香辛料등을 加하여 製造한 것”이라고 食品公典

에는 定義되어 있다. 그러나 도마도以外的 野菜 또는 果實등을 原料로 하여 여기에 調味料, 香辛料를 加하여 製造한 것도 케첩이라 부르며 通常은 소오스의 한 種類로 區分한다.

우리나라에서 처음 도마도케첩이 生産되기는 1971年 오투기食品(株)에 비롯되었으므로 그 製造의 歷史는 20年이 안되지만 우리들의 食生活의 西歐化와 함께 어린이나 젊은이의 嗜好에 適合한 調味特性때문에 消費가 急伸長되었다.

케첩用原料로 使用되는 加工用도마도는 生食用의 일반 도마도와는 달리 肉質이 많고 果皮, 果肉 모두 天然色素인 리코펜의 含量이 높아 진한 赤色을 띄고 있으며 단맛과 신맛이 강하다. 國內에서 農村振興院과 오투기食品(株)등이 이 加工用도마도의 育種·栽培試驗을 하였지만 우리나라의 氣候條件등이 適合치 않아 栽培費用이 많이 들어 栽培해도 經濟性이 없기 때문에 國內栽培는 不可能한 것으로 判斷되고 있다. 그래서 우리나라는 每年 加工用도마도를 破粹하여 濃縮한 도마도페이스트를 外國으로부터 輸入하여 이 도마도페이스트를 原料로 해서 케첩을 製造하고 있다.

加工用도마도의 主生産國은 美國이며 다음으로 이탈리아이고 地中海沿岸國들도 多量生産하고 있다. 아세아圈에서는 臺灣이 지금까지는 많이 栽培하였기 때문에 도마도페이스트의 供給國으로서 重要하였으나 臺灣이 漸次 農産物의 一次加工業의 採算性이 惡化되므로서 中國이나 泰國등이 도마도의 栽培와 도마도페이스트의 生産에 注力하기 시작했다.

도마도케첩과는 그 生産이나 消費에서 比較조차 안되지만 우스터소오스, 돈까스소오스, 치킨소오스등 西洋風소오스類와 쌈장, 불고기양념등 韓國風소오스類등이 開發되어 市販되기 시작했다. 아직 그 量은 많지 않

90년대 식품산업의 발전방향

表 4. 도마도페이스트의 輸入量推移

年 度	1983	1984	1985	1986	1987	1988
數量(톤)	3,317	4,289	4,764	5,568	8,421	8,209
金額(천불)	2,626	3,484	3,630	4,059	5,506	7,289

資料 : 관세청 「무역통계연보」

表 5. 主要國의 도마도濃縮物 貿易實績

(단위 : 톤)

輸 入 國 輸 出 國		英 國 (1988)	西 獨 (1988)	日 本		韓 國 (1988)
				(1987)	(1988)	
유 럽	그 리 이 스	50,355	9,770	1,756	2,928	16
	이 탈 리 아	18,474	53,347	148	139	17
	터 어 키	6,811	3,987	13,202	21,606	890
	포 르 투 칼	5,618	493	7,547	8,283	1,984
	其 他	8,208	8,286	434	1,048	64
	小 計	89,466	75,883	23,087	34,004	2,971
北 美	美 國			818	4,496	694
	其 他			2	110	83
	小 計			820	4,606	777
南 美	칠 레			4,497	6,959	66
	其 他			—	1,001	—
	小 計			4,497	7,960	66
아 세 아	臺 灣			31,086	17,244	3,147
	中 國			2,144	3,738	—
	泰 國			—	46	—
	小 計			33,230	21,028	
	其 他			71	237	1,248
	合 計	89,466	75,883	61,705	67,835	8,209

資料 : Food News社(英國), 「Food News」, 1990. 1. 12

도마도工業會(日本), 「도마도 및 소스」 308,21(1988), 319,28(1989)

관세청(한국), 「무역통계연보」(1989)

지만 우리 國民들의 肉類消費增加, 調理의 간편성을 指向하는 젊은 主婦들의 性向, 外食産業의 發展등은 앞으로 多樣한 소오스類의 生産과 消費를 유도할 것이다.

(1) 도마도케첩의 生産과 消費

이미 말한바와 같이 우리는 케첩을 도마도페이스트를 主原料로 하고 여기에 식초와 其他調味料 및 香辛料를 加하여 製造하고 있다. 따라서 도마도케첩의 生産量推移는 도마도페이스트의 輸入量推移로서 推定이 可能하다. 勿論 輸入도마도페이스트는 水産

物産조림中 도마도절임통조림의 原料로도 利用되고 있으나 그 量은 많지 않다. 表 4는 우리나라의 年度別 도마도페이스트의 輸入量推移인데 急伸長하고 있음을 알 수 있다. 그러나 日本의 輸入量과 比較하면 人口를 감안한다 하여도 1/3水準에 不過하다 (表 5 參照).

도마도케첩의 生産量은 表 6에서 보는 바와 같이 每年 2자리數의 伸張率을 보이고 있다. 여기서 家庭用으로 표시한 것은 플라스틱튜브에 담은 케첩이며 業所用이라

表 6. 年度別 도마도케첩 生産量推移

年 度	家 庭 用		業 所 用		合 計	
	數量(톤)	前年比(%)	數量(톤)	前年比(%)	數量(톤)	前年比(%)
1982	2,350	—	4,900	—	7,250	—
1983	3,100	131.9	7,100	144.9	10,200	140.7
1984	3,900	125.8	8,400	118.3	12,300	120.6
1985	4,150	106.4	10,300	122.6	14,450	117.5
1986	4,900	118.1	11,000	106.8	15,900	110.0
1987	5,600	114.3	12,500	113.6	18,100	113.8
1988	7,400	132.1	14,600	116.8	22,000	121.5
1989	9,000	121.6	18,600	127.4	27,600	125.5

資料：關係會社資料 및 A.C.Nielsen社 調査資料로서 推定

表 7. 日本의 소스類 生産實績

단위 : kℓ

年 度	우스터소스類	其他소스類	양 념 類*	合 計
1983	145,220	5,881	42,392	193,493
1984	143,979	5,675	51,369	201,023
1985	137,768	5,367	61,295	204,430
1986	136,625	4,795	64,280	205,700
1987	133,798	5,721	73,740	213,259

註：양념類는 “다레類”를 뜻함

資料：全國도마도工業會(日本)：「도마도 및 소스」315, 53(1988)

고 표시한 것은 特1號缶에 包裝한 食당용 케첩이다. 家庭用케첩이 예전에는 瓶包裝도 하였지만 이제는 使用하기 편리한 플라스틱 튜브包裝으로 거의 바뀌어졌다. 業所用케첩이 全體生産量의 2/3를 차지하는 것은 햄버거, 소시지등의 간편外食産業의 發展에 起因하는 것이다.

生産된 케첩은 極少量 輸出되기도 하지만 大部分이 國內에서 消費된다. 80톤을 輸出했던 1988年의 國民 1人當의 年間消費量은 520g程度가 되는데 이것은 日本의 國民1人當 年間消費量 1kg에 比하면 折半水準이다.

한편 우리나라의 우스터소스類의 生産量은 1989年에 300~350kℓ로 推定되고 있어 日本의 1988年 生産量 133,798kℓ에 比하면 매우 微微하다. 餘他 양념이나 소스에 있어서는 統計를 作成할만 한 生産量이

되지 않고 있다. 그러나 表 7의 日本의 소스類生産實績을 본다면 앞으로 높은 伸張을 期待할 수 있을 것이다.

## (2) 케첩 및 소오스産業의 課題

소오스는 우리들의 食事에서 빼놓을 수 없는 調味料이다. 소오스하면 一般的으로는 우스터소오스를 가리킨다. 그래서 食品典에도 케첩과 우스터소오스가 수록되어 있다. 그러나 넓은 뜻으로 말하면 도마도케첩 등의 도마도加工品, 마요네즈, 드레싱類, 안초비소오스·오이스터소오스등과 같은 液狀類등이 모두 소오스이며 바베큐소오스, 치킨소오스등과 같은 양념類도 소오스이고 간장도 Soy sauce라는 英語이름이 가리키듯 소오스의 一種이라 할 수 있다. 또 西洋料理의 過程에서 만들어지는 화이트소오스, 브라운소오스등도 모두 소오스에 屬한다. 이렇게 料理에는 거기에 알맞는 소오스가



있으며料理의 맛을 左右하는 것은 소오스라고 할 수 있다. 따라서 소오스産業에서의 첫번째 課題는 우리나라사람의 嗜好에 맞으며 우리의 料理에 안성맞춤인 소오스製品의 多様な 開發이 發展을 위한 關鍵이라 할 수 있다. 이 경우 새로운 소오스製品의 開發에는 반드시 그 用途와 使用方法的의 開發도 뒤따라야 한다는 것을 잊어서는 안된다.

두번째로는 도마도케첩의 消費가 계속 增大되고 있는데 原料인 도마도페이스트의 品質向上과 安定的供給이 문제가 된다. 加工用도마도의 國內栽培가 어렵다면 도마도페이스트의 輸入은 不可避하게 되는데 品質과 價格이 문제이다. 리코펜含量이 높아서 色相이 좋고 可溶性固形物量이 많으면서 粘度가 높은 페이스트를 싼값으로 供給받기 위한 對策이 必要하다. 이點에서는 日本의 가코메株式會社가 하는 것과 같이 臺灣, 터키, 페루等 外國과 合作 또는 技術提携하여 加工用도마도의 育種·栽培부터 페이스트 加工까지의 技術을 指導하면서 좋은 品質의 페이스트를 安定的으로 確保하는 方法이 參考될만 하다.

세번째로는 輸入도마도케첩과의 競爭문제이다. 도마도케첩은 輸入自由化品目이어서 1987년부터 輸入되고 있는데 1987年 30千弗, 1988年 82千弗, 1989년에는 11月末 現在 502千弗로 急増되고 있다. 이 輸入케첩은 美國産이 大部分인데 美國은 世界第一의 도마도生産國이고 오랜 加工歷史를 갖고 있는만큼 品質 또한 良好하다. 國産케첩이 美國産보다 品質에 있어서 조금도 損色이 없고 오히려 우리國民의 嗜好에 맞는다는 強點이 있지만 케첩의 完製品에 대한 關稅가 16%, 原料인 도마도페이스트의 關稅가 13%인 現實에 있어서 外國有名브랜드製品의 物量攻勢, 價格덤핑攻勢등을 克服하기 위해서는 國內業界가 새로운 對應策을 마련해야만 할 것이다.

#### 4. 香辛料 및 카레産業

香辛料는 西洋料理에 있어서는 必需의 素材이며 西洋料理는 香辛料의 利用과 함께 發展되어 왔다고 말해도 過言이 아니다. 또 或者는 中·近世에 걸친 西洋各國의 戰爭이 많은 경우 香辛料資源의 爭奪에 緣由되었다고 말하기도 한다. 그러나 우리들은 고추, 마늘, 생강등을 除外하면 후추, 겨자程度的 香辛料 밖에는 親近한 것이 없다.

그러나 카레는 單品으로서 使用이 普遍化되어 있지 않은 10餘種의 香辛料를 配合·粉碎·熟成시킨 것으로 最近 着實하게 生産과 消費가 增加하고 있다.

複合香辛料라고 할 수 있는 카레를 비롯하여 모든 香辛料의 效能으로서 辛味와 香에 의한 자극作用으로 食慾을 增進시키고 香辛料性분에 의한 化學作用과 香味 그 自體로서 생선이나 畜肉의 不快臭를 억제 또는 교정하고 좋은 香을 부여하며 特有의 色素로서 着色시켜 食品을 먹음직스럽게 하는 것이다. 또 最近에는 香辛料의 成分中에 抗菌性, 抗酸化性등이 發見되어 加工食品의 保存性 向上은 勿論 健康補助機能에 기여하기도 한다.

##### (1) 香辛料 및 카레의 生産과 消費

카레는 食品公典에는 “香辛料를 原料로 한 카레粉 또는 이에 食品이나 添加物등을 加하여 만든 것”으로 定義하고 있다. 그러나 카레에는 10種以上の 香辛料를 配合 粉碎한 카레粉(純카레라고도 함)과 이 카레粉을 10% 以上 配合하고 나머지는 小麥粉, 油脂, 調味料등을 加한 인스턴트카레, 그리고 인스턴트카레를 물에 풀고 野菜나 고기를 넣어 調理한 카레料理를 모두 가리키게 된다. 現在 市販되고 있는 것은 인스턴트카레로서 辛味の 強度, 맛의 特徵에 따라 여러種類로 區別되고 있으며 粉末形과 固體形의 두가지 形態의 것이 있다.

90년대 식품산업의 발전방향

表 8. 인스턴트카레 生産量 推移

年 度	1985	1986	1987	1988	1989
生産量(톤)	1,540	1,800	2,430	2,750	3,200

資料：關係會社資料로서 推定한 것임.

表 9. 후추의 主要國別 輸入實績

輸 入 國	1986		1987		1988	
	數量(톤)	金額(千불)	數量(톤)	金額(千불)	數量(톤)	金額(千불)
말 레 이 시 아	1,084.2	4,607.6	1,231.1	5,447.7	1,570.7	5,664.4
인 도 네 시 아	113.9	311.6	133.6	536.0	178.8	540.1
싱 가 포 르	15.0	56.2	91.6	450.8	111.9	356.8
브 루 나 이	40.0	158.8	11.0	56.1	—	—
인 도	12.0	43.5	—	—	3.0	11.0
스 리 랑 카	12.0	55.5	4.0	18.9	3.0	12.4
태 국	—	—	3.0	15.1	17.0	71.5
미 국	12.8	58.3	2.2	12.0	3.1	26.0
일 본	—	—	12.0	54.1	34.0	150.9
其 他	30.0	119.8	0.8	1.9	36.3	146.9
計	1,319.8	5,411.3	1,489.2	6,592.7	1,957.8	6,979.8

資料：관세청 「무역통계연보」

表 10. 年度別 香辛料 生産推移

區 分	후 추 가 루			겨 자 가 루		
	1985	1986	1987	1985	1986	1987
數量(톤)	362	398	512	123	168	221
金額(百萬원)	2,422	3,699	4,760	185	212	352

資料：경제기획원 「광공업 통계조사보고서」

表 8은 인스턴트카레의 生産量推移를 보인 것인데 消費가 크게 增大되고 있음을 알 수 있다. 生産業體로는 오뚜기 食品, 에스비, 베스트푸드味元의 3社가 있다. 이 카레는 레토르트파우치食品으로도 製造되고 있는데 이것은 밥이나 麵위에 얹어서 비벼먹을 수 있는 調理食品이라고 할 수 있다.

다음으로 香辛料로서 代表的인 것은 후추인데 이것은 全量 輸入하여 粉碎해서 후추가루로 生産販賣되고 있다. 現在 單品香辛料로서 販賣되고 있는 것은 후추가루 外에 겨자가루, 桂皮가루, 와사비가루 등이 있으

며 겨자 및 와사비는 粉末外에 페이스트狀의 튜브容器製品도 販賣되고 있다.

우리나라에서 傳統的으로 多量 사용되어 온 香辛料인 고추가루가 近來 企業的 規模로 生産販賣되기 시작하였다. 品質이 改善되고 價格이 適正하게 되면 멀지않아 使用者가 통고추를 購入, 粉碎해서 使用하는 일은 없어지고 고추가루 使用이 定着될 것으로 생각된다.

(2) 카레 및 香辛料産業의 課題

먼저 香辛料의 用途開發研究가 이루어져야 하겠다. 最近 大型食品賣場에 스파이스

코너가 設置되어 各種 單品香辛料가 陳列되었으나 販賣가 안되어 撤去한 例도 있는데 이것은 이들 香辛料를 어떻게 料理에 利用하는지를 消費者가 잘 모르기 때문이다. 따라서 利用方法研究와 弘報活動이 活潑해져야지만 우리나라에서도 外國과 같은 香辛料 賣場(스파이스코너)이 자리잡을 수 있을 것이다.

두번째로 香辛料는 產地에 따라 品質에 크게 差異가 있다. 그러므로 產地別 收穫期別로 各 香辛料에 대한 品質을 正確히 把握하여 使用 目的에 맞도록 原料를 購入하여 調合하는 技術이 確立되어야 할 것이다. 香辛料는 大部分이 輸入品이고 輸入先은 開發途上國이 많다. 따라서 品質의 分散이 甚하며 價格 또한 安定되어 있지 못하다. 그러므로 原料供給의 安定한 길을 마련하는 일, 品質의 確認, 適切한 原料配合등은 國內香辛料의 品質維持에 매우 중요하다.

셋째로 輸入原料의 精選과 粉碎등 加工工

程에 대한 研究도 중요하다. 香辛料加工을 單純하게 생각하기 쉽지만 粉碎施設과 方法에 따라 香味의 損失程度에는 크게 差가 있다. 또 最近에는 殺菌문제도 研究課題로 되고 있다. 香辛料의 品質이 向上되면 自然히 카레의 品質도 向上되는데 카레에 있어서는 우리國民의 嗜好에 맞는 調味技術이 追加的으로 요구된다.

끝으로 고추가루에 대해서 特記하자면 品質의 向上과 合理的인 等級基準등의 設定이 必要하다. 高추는 辛味, 色相, 粒度가 用途에 따라 달라져야 하므로 이것을 감안한 品質等級의 設定과 施行은 빨리 되어야 한다. 그리고 저장中의 變色發生, 固結現象 褪色 등의 防止方法, 殺菌方法등의 研究와 效率的인 生産工程에 대한 研究가 계속되어야만 할 것이다.

香辛料는 美味와 健康을 追求하는 現代人の 食生活을 풀어나가는 열쇠의 하나임으로 關聯産業의 發展은 기대할만 하다.