

미국의 식품가공 농가를 방문하고

강 수 기
(경제분석실)

필자는 1990. 6. 7~6. 16일 사이에 미국을 방문하여 농촌지역의 소규모 식품가공사례 파악, 지방 정부 및 중앙정부의 식품가공산업육성 관련정책 파악, 식품가공산업과 관련된 학계 및 전문가와 토의, 기타 식품가공산업 육성 관련자료를 조사수집한 과정에서 느꼈던 몇가지 소감을 요약한다.

1. 식품가공농가 방문

1) Quail Run Company

이 가공업체는 미국 중부의 약간 남쪽에 위치해 있는 「오클라호마」주의 한 농가에서 운영되고 있다. 딸이 가공업체이고 Company이지 실제로는 생산시설이나 종업원 구성 등에 있어서 완전히 가내제조업 형태이다. 생산시설로는 허름한 농가의 10평 남짓한 부엌, 몇개의 싱크대, 분쇄기 2~3대, 생산품을 일시 보관해 둘 수 있는 선반 그리고 몇개의 목제 작업대가 전부였다. 종업원이란 부부와 딸 등 3인이 전부였다. 여기에서 약 20종에 달하는 분말 soup, 분말 dip 등이 생산되고 있었다. 원료를 일부는 농가 터밭에서 재배하고 일부는 이웃 농가로 부터 구입하여 조달하고 있었다. 가공제품은 가공된 분말을 비닐봉지에 포장하고 생산자 상표를 붙이는 정도로써 매우 단순하여 가공기술이나 전문 지식이 없는 누구라도 할 수 있는 수준이었다. 가공 포장은 주로 주부와 딸이 담당하고 있었고 판매활동은 남편이 담당하고 있었다. 남편은 제품건본을 가지고 식품소매점에 가서 판매활동을 하거나 다른 주(State)에서 열리는 식품전시회(food show) 등에 참가하여 계약주문을 받고 그에 따라서 가공제품을 납품하고 있었다.

2) Santa Rosa Salsa Inc

이 가공업체는 「오클라호마」주 「오클라호마」市

근교에 있는 가내가공업체(Kitchen-based processor)로써 가족 3명이 원료 구입, 가공, 포장, 운반, 판매활동을 하고 있었다. 가공품목은 채소 및 과일 절임류, 소스등 10여 품목으로써 병조립하여 판매하고 있었다. 가공원료는 중간상인 또는 농민으로 부터 구입하고 있었다. 생산시설은 10평 정도의 부엌, 몇 개의 싱크대, 분쇄기 및 절단기, 냉장보관기, 작업대 그리고 20년된 제품 수송용 트럭이 전부였다. 가공은 가정주부와 남동생이 담당하고 있었으며 학교에 다니는 딸이 가공제품이 담겨있는 병과 상자에 상표 붙히는 일을 도와주고 있었다. 가정주부는 가공작업 이외에도 스스로 상표디자인을 하고 판매 촉진 활동과 제품수송에 나서고 있었다. 판매처는 판매촉진 활동결과 납품계약을 하게된 180개 식품소매처(grocery stores)였다. 이 가공업체는 저가(低價), 고품질을 사업좌우명으로 하고 있었으며 매우 적극적인 판매활동을 하고 있었다. 특히 새로운 제품을 자체개발 했을 때는 친구 및 친척 약 100여명을 초청하여 시식을 통한 제품 평가회를 가진 후 제품을 보완하고 시판을 시작하는등 제품관리에 세심한 신경을 쓰고 있었다.

3) Mason's Pecans and Peanuts

이 가공업체 역시 「오클라호마」주 「오클라호마」市 근교에 있는 가내가공업체로써 부부와 아들등 3명의 가족이 운영하고 있었으며 계절에 따라 3~7명을 계절고용하고 있었다. 가공품목은 고객이 가져오는 페칸, 땅콩 등을 기계로 껍질을 벗겨주고 수수료를 받거나 가공업체 자신이 땅콩, 페칸등 원료를 직접 구입하여 박피후 포장하여 판매하거나 또는 땅콩, 페칸, 아몬드를 원료로 하여 파이, 쿠키, 캔디등 47개 품목을 가공판매하고 있었다. 생산시설로는 약 50평 정도 되는 박피장, 10여대의 박피기, 과자제조관 및 부수작업기, 그리고 30평 정도의 판

매장 등이었다. 가공원료는 중간상인이나 농가로부터 구입하며 부부는 판매촉진 활동을, 아들은 가공업체 내부의 관리를 주로 담당하고 있었다. 판매방식은 가공업체 매장판매와 소매처 납품을 병행하고 있었다.

4) Great Plains Produce Inc

이 가공업체는 시금치, 배추, 오이, 호박(squash), 브로콜리(broccoli), 멜론등 채소를 포장(packaging)하여 소비지에 판매하고 있었으며 「오클라호마」市에서 약 150km 떨어진 Caddo County지역의 들녘 한 복판에 위치하고 있었다. 이 가공업체는 농사를 짓는 한 농민이 직접운영하는 농산물 포장공장(packing shed)으로써 자기가 생산한 채소나 다른 농민들과 재배계약하여 구입한 채소를 포장하고 다른 농민들이 소비지에 팔기 위해 가져오는 채소를 수수료로 받고 포장해 주고 있었다. 생산시설로는 채소수확기, 세척 및 포장기계, 제빙실, 냉장실 등으로써 공장면적은 넓었으나 포장기계 시설은 간단했다. 고용인원은 상시고용이 3명이었으며 수확기에는 1일 30명씩 고용하여 채소수확과 포장작업을 하고 있었다. 판매는 대도시 소비지역에 판매중매인(brokers)을 두고 이들이 거래처 확보와 가격동향을 관리하면서 수수료를 받고 판매대행을 해주는 독특한 유통체계를 운영하고 있었다.

2. 방문 가공농가의 경영특성

방문 가공농가는 가공사업을 경영하는데 있어서 우리나라 농가에서도 검토해 볼 수 있는 몇가지 경영특성을 가지고 있었다.

첫째, 가족에 의한 소규모 경영이 얼마든지 가능하다는 점이다.

둘째, 생산시설이 간단하여 자본투자가 매우 적고 조작성이 용이한 시설이 대부분이었다.

셋째, 농가자체에서 판매촉진 활동에 적극적이었다.

넷째, 가공기술이 분말제조, 혼합, 절임, 분쇄, 박피, 단순포장(packaging)등 복잡하지 않고 단순하

였다.

다섯째, 제품의 품질 및 위생은 법적인 규정도 있겠으나 농가 스스로 적극적인 관심을 가지고 자발적으로 관리하면서 거래처에 대한 신뢰성을 쌓아가고 있었다.

여섯째, 채소 포장에서는 타농가와 계약재배가 상호신용을 지킴으로써 성공적으로 이루어지고 있었다.

우리나라 전통식품이나 지역특산식품도 농가단위에서 이러한 기준에서 가내가공을 추진해 볼 수 있을 것이다.

3. 정부의 식품가공산업 지원

연방정부나 주정부에서 식품가공산업 육성을 위해서 특별히 보조금 지급이나 저리융자, 조세감면 등의 혜택을 주고 있지는 않고 있었으며 시장기능에 맡겨두고 있었다. 그러나 「오클라호마」주는 최근 「오클라호마」주 경제발전을 위한 전략으로 식품가공산업 육성의 필요성을 인식하고 「오클라호마」주립대학교에 부설되는 「식품가공센터」(Food Processing Center for Research and Technology) 설립을 주정부 예산으로 추진하고 있었다. 전기 식품가공센터의 주기능은 식품가공산업에 대한 서비스(service), 연구(research), 교육 및 기술이전(education or technology transfer) 등으로써(부표참조) 이를 통해서 식품가공산업 육성을 꾀하고 있었다. 이와함께 기술연구의 실용화에 선행되는 시장분석 및 기술적 타당성 등의 분석은 「오클라호마」주립대학교내의 농업경제학과에서 그 기능을 담당하도록 함으로써 기술적, 경제적 연구수요를 동시에 충족시키도록 구상되어 있었다. 이와같은 기술적, 경제적 연구를 통해서 「오클라호마」주 내의 식품가공산업이 현재보다 25% 신장될 경우 식품가공산업에 의한 직접 고용효과는 9,720명으로 추정되어 「식품가공센터」가 지역경제발전에 크게 기여할 것으로 기대하고 있었다.

부표 1. Service functions of the food processing center for research and technology

Analytical Laboratoris :

1. Chemical analyses
2. Microbiological analyses
3. Sensory evaluation
4. Nutrient analyses

Marketing :

1. Assistance in planning the marketing of foods processed in Oklahoma
2. Advice on appropriate market channels
3. Assessment of domestic and international marketing opportunities
4. Advice on business "start-up" for entrepreneurs
5. Conduct of feasibility studies for new products
6. Serving as a clearing house and/or referral of processors to appropriate organizations in government or private sector

Pilot Plant :

1. Equipment for evaluation of new formulations and/or processes by industry
2. "Scale-up" of process from lab concept to production capability
3. Expertise of scientists, engineers, or technicians

Assistance on Technical Problems :

1. Quality control
 2. Product improvement
 3. Process control
 4. Process efficiency
 5. Nutritional value
 6. Products for commercial food service
-

부표 2. Education on technology transfer functions of the food processing center for research and technology

Continuing-education programs sponsored by the Center for industry :

1. Conferences
2. Seminars
3. Short courses
4. Workshops

Direct interaction with industry by faculty associated with the Center :

1. Direct contact with industry personnel
2. Active participation in State commodity (or other appropriate) organizations

Training future personnel for the food industry :

1. Graduate students involved in research in the center
 2. Enhanced education of undergraduates interested in food processing
-

부표 3. Research areas that might be included in a food processing center for research and technology

1. Development of concepts for new and/or improved value added foods.
 - A. From commodities currently produced in the State
 - B. From commodities having potential for production in the State
 2. Development and/or implementation of new or improved processing technologies
 3. Quality and safety of foods
 4. By-product utilization
 5. Waste control and/or treatment
 6. Marketing studies to enhance uses of foods processed in the State
 7. Feasibility studies for new processing enterprises
 8. Effects of processing on nutrients
-