

## 한국 전통 편이식품의 수출가능성 조사

박 무 현

(농산물이용연구부)

금번 당 연구원에서는 UR협상 타결에 따른 농수산물의 수출입 개방에 대응하여, 한국농수산물의 국제경쟁력 제고와 농어민 소득증대를 위한 시도의 일환으로 전통식품을 편이식품화 하여 수출상품으로 발전시키고자 우거지국, 미수가루 등 9개 품목을 개발하여 미국과 일본의 교포를 대상으로 시장성 조사를 하였습니다. 그 결과 상당한 가능성을 보였기에 앞으로의 제품개발 방향의 설정과 상품화 시도에 다소간의 도움이 될 것으로 기대되어 그 내용을 발표하는 바입니다.

### □ 조사범위 및 내용

가. 조사대상 : 재미교포 및 일본주재 한국물산(주)  
직원 총 50명

나. 조사내용

- 1) 한국전통식품의 편이식품화에 의한 수출 가능성
- 2) 한국식품개발연구원제품의 수출가능성
- 3) 통관상의 문제점

### 다. 조사대상 개발제품 (9개품목)

품 명	제 품 사 양
○ 즉석추어탕 (단위중량 18g)	<p>재 료 : 미꾸라지, 파, 토란대, 숙주나물, 마늘, 풋고추, 방아 등</p> <p>제품특성 : 전통적인 방법에 따라 조리된 것을 진공동결 건조방법으로 가공하여 끓는 물만 부으면 추어탕 본래의 맛과 향취가 즉석에서 복원되도록 하였습니다. 추어탕은 미꾸라지와 각종 채소 그리고 한국전래의 향신료(마늘, 고추, 방아)가 첨가되어 있어 영양성과 건강기능성에 있어 현대 도시인의 식품으로 균형이 맞게 되어 있습니다.</p> <p>조리방법 : 즉석추어탕 1개(1인분 15g)를 국그릇에 넣고 끓는물(200~250cc)를 부으면 즉석에서 추어탕이 됩니다.</p>
○ 즉석우거지국 (단위중량 20g)	<p>재 료 : 배추, 사골, 파, 기타 조미료 등</p> <p>제품특성 : 사골(소뼈)의 맛성분을 추출하고, 배추, 파, 마늘 등을 넣어 한국전통 우거지국을 끓인 다음 진공동결 건조한 제품임. 본 제품은 끓는물만 부으면 우거지국(해장국) 본래의 맛과 향을 즐길 수 있음. 빠른 속의 골수단백질과 채소류가 조화있게 어울려 영양성이나 기능성에 있어 현대 도시인들의 건강식품으로 높이 평가되고 있습니다.</p> <p>조리방법 : 즉석우거지국 1개(1인분 15g)를 국그릇에 넣고 끓는물(200~250cc)만 부으면 우거지국 본래의 맛과 향을 가진 국이 됩니다.</p>
○ 즉석쇠고기 (단위중량 20g)	<p>재 료 : 사골, 牛肉(사태), 토란대, 숙주나물, 고사리 등</p> <p>제품특성 : 사골(소뼈) 및 우육의 맛성분을 추출하고, 여기에 고사리 등의 한국 전통 채소류를 가하여 농축하여 진공 동결건조한 제품으로, 끓는물만 부으면 즉석에서 쉽게 쇠고기국 본래의 맛과 향을 즐길 수 있습니다.</p> <p>조리방법 : 즉석쇠고기국 1개(1인분, 15g)를 국그릇에 넣고 끓는물(200~250cc)만 부으면 쇠고기 본래의 맛과 향을 가진 국이 만들어 집니다.</p>

품 명	제 품 사 양																									
○ 미수가루 (단위중량 120g)	<p>재 료 : 쌀, 설탕</p> <p>제품특성 : 종래 미수가루의 용해성을 개선시켜 냉수에도 쉽게 풀어지도록 제조한 편의식품.</p> <p>1회용 소포장 또는 자동판매기용으로 사용 가능합니다.</p> <p>가공방법 : 쌀 → 전처리 → 압출성형 → 분쇄 → 계량 → 포장 → 제품</p>																									
○ 호박죽(액상) (단위중량 190g)	<p>재 료 : 호박(55%), 찹쌀가루, 밀가루, 콩가루</p> <p>사용방법 : 열탕이용; 윗뚜껑과 상단 스티커, 스푼을 별도 보관하신 후 용기 그대로 2-3분 끓는물에 데운다음 안쪽 뚜껑을 떼어내고 드십시오. 전자레인지를; 윗뚜껑과 안쪽뚜껑을 떼어내고 약 1분간 데워 드십시오. 여름철에는 냉장 또는 냉동 상태에서 잡수시면 또 다른 맛을 즐길 수 있습니다.</p>																									
○ 호박잼 (단위중량 450g)	<p>재 료 : 호박(45%), 설탕, 물엿, 펙틴, 구연산</p> <p>제품특성 : 비타민A의 성분인 카로텐을 다량함유. 위장이 약한사람, 산후에 부기가 있는사람, 빈혈치료에 좋은 한국형 기호식품입니다.</p> <p>사용방법 : 일반 잼과 같이 과자 및 빵에 발라 먹습니다.</p>																									
○ 단팥죽(액상) (단위중량 200g)	<p>재 료 : 팥, 밤, 설탕</p> <p>사용방법 : 열탕이용; 윗뚜껑을 열고, 상단 스티커, 스푼을 별도로 보관하신 후 용기 그대로 2-3분간 데운다음 안쪽뚜껑을 떼어내고 드십시오.</p> <p>전자레인지를; 윗뚜껑과 안쪽뚜껑을 떼어내고 약 1분간 데워드십시오.</p> <p>온장고이용; 60℃ 이하에서 사용하십시오. 여름철에는 냉장 또는 냉동상태에서 잡수시면 또다른 맛을 즐길 수 있습니다.</p>																									
○ 쌀고기 (단위중량 120g)	<p>재 료 : 쌀, 콩단백</p> <p>제품특성 : 쌀과 콩단백질을 3:7로 혼합 고기의 조직과 같은 상태로 만든 것입니다. 고단백, 저지방, 무콜레스테롤의 순식물성 고기로서 비만과 성인병을 예방할 수 있으며, 일반 가정에서 볶음, 튀김, 완자 등의 형태로 다양하게 조리할 수 있습니다.</p> <p style="text-align: center;">영 양 비 교 ( % )</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>단 백 질</th> <th>탄수화물</th> <th>지 방</th> <th>열량(kcal/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>쌀 고 기</td> <td>74.0</td> <td>25.0</td> <td>1.0</td> <td>415</td> </tr> <tr> <td>닭 고 기</td> <td>81.2</td> <td>—</td> <td>18.8</td> <td>508</td> </tr> <tr> <td>돼지고기</td> <td>81.2</td> <td>0.8</td> <td>18.0</td> <td>504</td> </tr> <tr> <td>쇠 고 기</td> <td>86.0</td> <td>—</td> <td>14.0</td> <td>483</td> </tr> </tbody> </table>		단 백 질	탄수화물	지 방	열량(kcal/100g)	쌀 고 기	74.0	25.0	1.0	415	닭 고 기	81.2	—	18.8	508	돼지고기	81.2	0.8	18.0	504	쇠 고 기	86.0	—	14.0	483
	단 백 질	탄수화물	지 방	열량(kcal/100g)																						
쌀 고 기	74.0	25.0	1.0	415																						
닭 고 기	81.2	—	18.8	508																						
돼지고기	81.2	0.8	18.0	504																						
쇠 고 기	86.0	—	14.0	483																						
○ 승냥 (단위중량 400g)	<p>재 료 : 쌀</p> <p>제조방법 : 쌀을 예비호화시킨 후 열풍대류 건조장치에서 고온으로 볶음 처리하여 볶음 정도가 다양한 누른밥을 제조한 다음 적당한 비율로 누룽지를 혼합하여 제품화 하였음</p> <p>제품특성 : 우리 고유의 식 후 전통 음료의 맛 재현. 간편한 조리에 의해 시음 가능. 저장 및 유통 안정성 향상.</p> <p>시식방법 : 물 1컵에 승냥용 누른밥 1큰술(20g정도)의 비율로 가하여 5-10분간 끓인 후 승냥은 컵에 부어 드시고 누른밥은 그대로 드셔도 됩니다.</p>																									

라. 조사방법

한국 전통식품의 수출가능성 및 개발제품의 시장성 조사는 교포를 주 대상으로 하여 대담을 하거나 각자 가정에서 취식한 후 설문지를 통하여 응답하게 하였음.

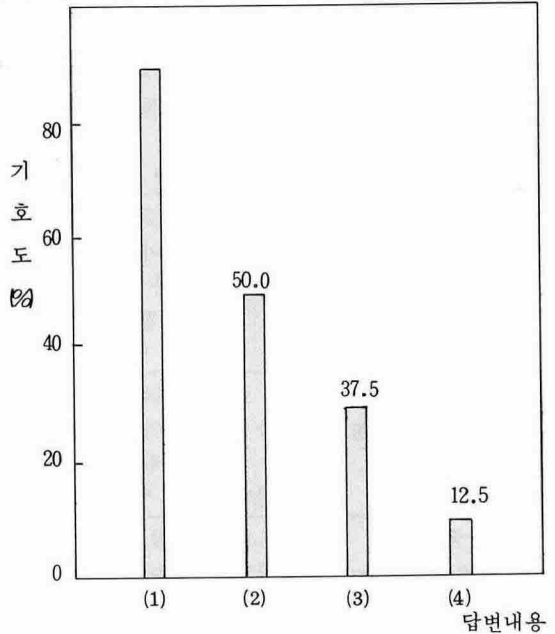
설문내용

- ① 한국의 전통식생활 패턴을 어떻게 생각하십니까?
- ② 한국의 전통식품중에 국제화가 가능할 것으로 보는 품목은?
- ③ 외국생활중에서 먹고 싶었던 한국식품은?
- ④ 한국전통식품의 국제화 시도를 어떻게 생각하십니까?
- ⑤ 한국전통식품의 국제화(수출화)를 위한 접근 방법은?
- ⑥ 본제품(당 연구원개발품)이 super market에 진열되었다면 구입의사는?
- ⑦ 본제품(당 연구원개발품)을 시식해 본 결과 맛이나 이용편이성 등에서 좋은점과 개선해야할 부분은?
- ⑧ 본제품(당 연구원개발품)에 대한 가능한 취식 빈도는?
- ⑨ 본제품(당 연구원개발품)의 적당한 소비자 가격은?
- ⑩ 본제품(당 연구원개발품)의 포장형태는
- ⑪ 본제품(당 연구원개발품)중 수출상품으로 추천하고 싶은것 3종은?
- ⑫ 본제품(당 연구원개발품)의 수출전략은?

□ 조사결과

1. 한국의 전통식생활 패턴을 어떻게 생각하느냐의 질문에는 다음표에서 볼 수 있는것과 같이 87.5% 이상이 편이화 하되 전통의 맛을 살려야 한다는 의견이었으며
2. 한국 전통식품중에 국제화가 가능 할 것으로 보는 것은 밥류에서는 찰쌀밥이었으며 국류중에는 추어탕이나 대구탕 보다는 설렁탕과 곰탕이 좋겠다는 의견이었다. 반찬류에서 젓갈류나 절임류 장류 주류는 부정적으로 표시하였으나,

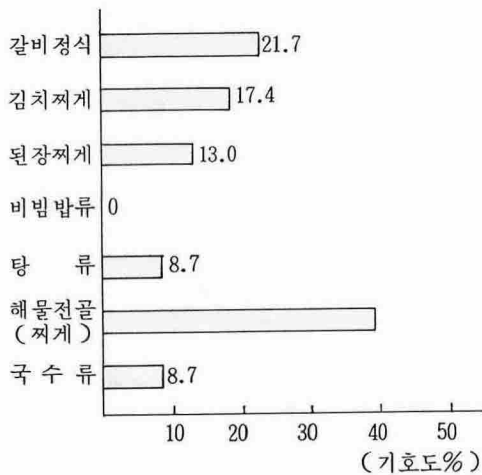
기호도 (%)



- (1) 다소 불편하지만 지켜야 한다.
- (2) 시대에 맞게 편이화하되 핵심적인 cooking방법이나 serving방법은 지켜야 한다.
- (3) 가능한 편이화 하되 전통의 맛을 지켜야 한다.
- (4) 모든 것을 서구화 시켜야 한다.

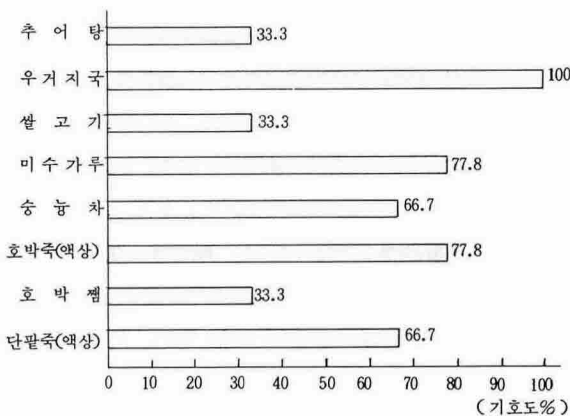
<그림 1> 한국 전통식생활 양식에 대한 의견

- 침채류중 김치나 동치미에 대하여서는 가능할 것으로 보는 사람이 상당히 많았다.
3. 외국생활중에서 먹고 싶었던 한국요리로는 해물전골(찌개)이 가장 많았고 그 다음이 갈비정식과 김치찌개를 선호하고 있음을 보여 주었다.
  4. 한국전통식품을 편이식품화 하여 수출상품화하고자 하는 시도를 어떻게 생각하느냐는 질문에 100%가 가능하다는 답변이었으나 가격경쟁에서문제가 될 것으로 보고 있었다. 가격만 일 본제품이나 미국제품과 동일하게 판매할 수 있다면 충분히 수출이 가능할 것으로 보고 있다.
  5. 한국 전통 편이식품은 국제화 하기 위한 접근 방법은 교포사회에 우선보급하고 점진적으로 외국인에게 접근하면 시장이 열리게 된다는 의견이 지배적이었다.



〈그림 2〉 외국 식생활중 먹고싶었던 한국식품

6. 제공된 8개품목(한국식품개발연구원 시제품)에 대한 구입의사를 조사한 결과 표의 내용과 같이 우거지국은 100% 구입의사를 표시하여 제일 좋은 반응을 나타내었으며 그 다음이 77.8%의 미수가루였고 단팔죽(액상)과 송농차가 66.7%로 그 다음으로 비교적 좋은 반응을 보였으나 국내 소비자 반응에서 좋게 나타난 추어탕이나 쌀고기 등은 33.3% 수준으로 기호 측면에서 덜어지는 반응을 보였다.



〈그림 3〉 당 연구원개발제품에 대한 구매의사

7. 그리고 제시된 품목별 특성과 개선요망 사항을 묻는 질문에는

○ 추어탕의 경우 좋은점으로는 대부분 편이성을 언급하였고 개선요망 사항으로는 비린내의 제거가 불충분하다는 반응이 매우 많았으며 내용물 구성으로는 빨간 생홍초와 풋고추를 더 많이 넣는것이 맛과 시각에서 좋겠다는 의견이었다.

○ 우거지국의 경우는 맛과 편리성이 좋아 시장성이 있을 것으로 대부분 표시하였다. 일부 개선 요망사항으로는 조미료맛이 너무 강하다는 것과 우거지가 너무 삶겨졌다는 견해가 있었다.

○ 쌀고기의 경우는 근본적으로 조리가 어려워 이용조리기술이 숙달되지 않아서는 제품의 활용이 어려운 것으로 나타나고 있다.

○ 그리고 미수가루는 사용이 편리하고 기존의 것에 비하여 잘 풀린다는 의견이 있기는 하나 침전물량이 너무 많다는 지적이 있었다.

○ 송농차의 경우는 전통적인 맛을 느낄 수 있어 좋다는 반응이었으나 좀더 구수하게 그리고 야외용으로 즉석에서 사용할 수 있게 발전시켜 줄것을 요망하고 있다.

○ 호박죽은 맛이 좋다는 반응이었으나 죽의 농도가 더욱 진했으면 하는 의견과 포장의 개봉이 어렵다는 의견이 있었다.

○ 호박쨈은 향기가 일반쨈과는 달리 호박특유의 것이 있어 좋다는 의견이었다. 그러나 호박특유의 맛을 강하게 하지 않을 경우 특성이 없어 일반 과일 쨈류에 대한 경쟁력이 약할 것으로 보고 있었다.

○ 단팔죽(액상)의 경우는 편리하고 맛이 좋다고 표시하였으나 단맛을 좀 줄이고 찹쌀떡이 첨가되기를 희망하였으며 팔알맹이를 더 으깨도록 하라는 의견도 있다. 그리고 제품포장의 개봉이 어렵다는 것이 공통의견으로 나타나고 있다.

8. 제시된 제품중 구입의사와 희망 취직 빈도를 조사한 바 1주에 2회 이상 먹을 수 있겠다는 제품은 송농차, 미수가루 였으며 우거지국, 호박죽, 단팔죽은 월2회 이상 먹겠다는 반응을 보여주었다.

9. 제시된 제품에 대한 적정 소비자 가격에 대한 반응을 조사한 결과 추어탕은 2-1.5\$, 우거지

〈표 4〉 국산 가공식품의 시험통관 의뢰 결과(국내 시판 제품)

신청 품 목	통관심사결과	통 관 제 한 이 유
Citron tea(유자차)	통관가능	
Ginger tea(생강차)	통관가능	
Jujube tea	보 류	arrow root 농축추출물 5% 포함 약사법 관련 항목이므로 의약 으로 사용가능 확인중
Walnut & job's tear's tea (호도올무차)	통관불가	potassium sorbic acid 0.01% 함유 <span style="float:right">식품위생법 위반</span>
Red pepper paste (고추장)	통관불가	potassium sorbic acid 0.01% 함유 <span style="float:right">식품위생법 위반</span>
Soy bean paste(된장)	통관가능	
Whole Wheat Noodle (통밀국수)	통관가능	
Anchovy Manna (멸치맛나)	통관가능	
Soy bean Manna (된장맛나)	통관불가	Sorbic acid검출 <span style="float:right">식품위생법 위반</span>
Fermented soybean Manna (청국장맛나)	통관불가	Poly sorbate 검출 <span style="float:right">식품위생법 위반</span>
Shell fish Manna (조개맛나)	통관가능	
Beef Manna (쇠고기맛나)	통관가능	
Clean Brown Sea Weed (청정미역)	통관가능	
Noodle (국수)	통관주의	견본품의 묶음벨트에 <span style="float:right">벨트에 형광표백</span> 형광표백제가 검출 <span style="float:right">제 사용은 위반</span>

국 1-1.5\$, 쌀고기 2\$, 미수가루 1-1.5\$, 승  
능차 1.5\$, 호박죽(액상) 1-1.5\$, 호박쨈 1.  
5\$, 단팔죽(액상) 1.5\$로 나타났다.

10. 제품의 포장형태에 대한 의견으로는

- ① 진열이나 보관면적이 적게 차지하도록 콤팩트하게 구성이 되어야 하고

② 전자렌지 이용이 가능하게 할 것이며

③ 소포장 단위로 할것 등의 의견이 있었다.

⑤ 우거지국과 추어탕의 경우는 내용량이 1회용  
으로 적다는 의견이 대부분이었다.

- 11. 제시된 8개 품목중 특히 수출상품으로 가능성  
있다고 보여지는 것을 우선순위별로 3개씩을

선택하라는 요구에 나타난 응답은 우거지가 1, 2순위에서 제일 많았으며 그다음에 송농차, 단팔죽, 호박죽의 순서로 나타났다.

- 1번추천: 우거지(50%) 송농차(20%) 호박죽(10%)  
단팔죽(10%) 추어탕(10%) 계 100%
- 2번추천: 우거지(30%) 송농차(30%) 미수가루(20%)  
추어탕(10%) 호박죽(10%) 계 100%
- 3번추천: 단팔죽(50%) 미수가루(20%)  
호박죽(20%) 송농차(10%) 계 100%

12. 수출 및 미국내 판매전략에 대한 질문에는 공통적으로 TV나 radio 및 교포신문 등에 광고를 할 것을 제의했으며 무료시식회, 할인쿠폰제 등도 희망하고 있었다.

13. 통관상의 문제점

○ 미국에의 통관상의 문제

미국에서의 수입통관 검사는 철저하였다. 모든 식품에 대한 통관시 그 양에 관계없이 USDA관리가 송장(invoice)제출을 요구했으며, 농산물의 경우는 가공식품인 경우 비교적 제한이 적은 편이었으나 육류이거나 육류가

포함된 경우는 USDA 수의관의 검사를 받아야 하며 현재로서는 전량 정밀검사를 받은 후 통관이 가능하도록 하고 있다.

저희 조사팀이 가지고간 개발제품 중 쇠고기국은 전량 압수당하였으며 통관을 원할경우 별첨양식에 따라 통관신청을 하면 검사후 조치하겠다고 하였다.

본건은 미국정부로부터 동식물 방역 차원에서 외국산 농수산물통관을 제한하고 있는법을 이용하여 국가산업보호의 차원에서 육류가공제품의 미국내 수입을 제한하고자 하는 조치를 취하고 있는것 같았다. 이들의 통관을 위한 신청서양식과 기재요구 사항은 다음과 같다.

○ 일본에의 통관상의 문제

동경주재 한국물산(주)이 국산식품을 수출하기 위하여 15개 품목에 대한 예비통관을 시도한 결과 표의 내용과 같이 8개 품목은 통관 기능으로 심사결과가 통보되었고 5개 품목은 불가, 보류 1개 품목, 통관주의품목 1개로 나타났다.

<표 5> 통관신청 양식중 기재요구 사항(USDA)

1. TO : (Name, address, and phone no., of applicant-include Zip Code)
2. FROM : (Name and address of shipper-incldue Zip Code)
3. DESCRIPTION OF MATERIAL(Name of material, country of origin, animal source, etc.)
4. QUANTITY OF MATERIAL TO BE IMPORTED AND FREQUENCY OF IMPORTATIONS
5. PROPOSED USE OF MATERIAL, EXPECTED COMPLETION DATE, AND FINAL DISPOSITION TO BE MADE
6. DISCRPTION OF APPLICANT'S FACILITIES AND EQUIPMENT FOR HANDLING MATERIAL
7. QUALIFICATIONS OF TECHNICAL PERSONNEL WHO WILL BE WORKING WITH THIS MATERIAL
8. METHOD OF TREATMENT OF MATERIAL(Disease Safeguard)
9. WORK OBJECTIVES, PROPOSED PLAN OR WORK, AND ADDITIONAL PERTINENT INFORMATION
10. PERTINENT PUBLISHED PAPER OR ABSTRACT(Please attach copy< if available)(CHECK IF COPY IS ATTACHED)  
I CERTIFY THIS MATERIAL WILL BE USED IN ACCORDANCE WITH ALL RESTRICITONS AND PRECAUTIONS AS MAY BE SPECIFIED IN THE PERMIT.
11. SIGNATURE OF APPLICANT
12. TYPED NAME OF OFFICIAL SIGNING
13. DATE SIGNED
14. THPED TITLE OF OFFICIAL SIGNING

No controlled material, organisms or vectors may be imported or moved interstate unless the data requested on this form is furnished and certified (9 CFR 94, 95, and 122).

\*Public reporting burden for this collection of information is estimated to average between 1.5 and 3 hours per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information. Send comments regarding this burden estimate or any other aspect of this collection of information, including suggestions for reducing this burden, to Department of Agriculture, Clearance Officer, OIRM, Room 404-W, Washington, D.C. 20258; and to the Office of Information and Regulatory Affairs, Office of Management and Budget, Washington, D.C. 20503.

U. S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE  
VETERINARY SERVICES  
FEDERAL BUILDING, HYATTSVILLE, MARYLAND 20782

FORM APPROVED - OMB NO. 0579-0015

**APPLICATION FOR PERMIT TO:**

- IMPORT CONTROLLED MATERIAL  
 IMPORT OR TRANSPORT ORGANISMS OR VECTORS

1. MODE OF TRANSPORTATION

2. U.S. PORT(S) OF ENTRY

INSTRUCTIONS: Submit 2 copies to address above. Attach additional sheets, if necessary.

3. TO: (Name, address, and phone no. of applicant - include Zip Code)

4. FROM: (Name and address of shipper - include Zip Code)

5. DESCRIPTION OF MATERIAL (Name of material, country of origin, animal source, etc.)

6. QUANTITY OF MATERIAL TO BE IMPORTED AND FREQUENCY OF IMPORTATIONS

7. PROPOSED USE OF MATERIAL, EXPECTED COMPLETION DATE, AND FINAL DISPOSITION TO BE MADE

8. DESCRIPTION OF APPLICANT'S FACILITIES AND EQUIPMENT FOR HANDLING MATERIAL

9. QUALIFICATIONS OF TECHNICAL PERSONNEL WHO WILL BE WORKING WITH THIS MATERIAL

10. METHOD OF TREATMENT OF MATERIAL (Disease Safeguard)

11. WORK OBJECTIVES, PROPOSED PLAN OR WORK, AND ADDITIONAL PERTINENT INFORMATION

12. PERTINENT PUBLISHED PAPER OR ABSTRACT (Please attach copy, if available)

CHECK IF COPY IS ATTACHED

I CERTIFY THIS MATERIAL WILL BE USED IN ACCORDANCE WITH ALL RESTRICTIONS AND PRECAUTIONS AS MAY BE SPECIFIED IN THE PERMIT.

13. SIGNATURE OF APPLICANT

14. TYPED NAME OF OFFICIAL SIGNING

15. DATE SIGNED

16. TYPED TITLE OF OFFICIAL SIGNING