

본문은 1991년 2월 28일에 개최되었던 「일본의 병·통조림, 레토르트 식품세미나」에서
 芝崎希美夫(日本食品流通研究會 대표)가 발표한 강연 요지를 재정리한 것이다.

일본의 食의 미래와 가공식품 (2000년의 식품시장)

박 병 성 축산물이용연구부

1. 円高와 식품산업

70년대 이후만을 보더라도 식품공업 주변은 여러가지 사건이 있었습니다.

80년대에 가장 큰것은 엔고문제이겠지요. 70년대에는 또 하나 오일쇼크라고 하는 큰 문제가 있었습니다. 円高는 어떤 의미에서 오일쇼크 이상으로 컸던것이 아닌가 생각됩니다. 통조림산업의 경우는 수출면에서 꽤 타격을 받았던 점도 있었지만 식품산업전체로 보려는 오히려 혜택을 받았다고 말할 수 있습니다.

이 円高가 85년 가을부터 시작하여 적어도 88년 89년 지난해까지 상당히 그 영향이 나타난 것은 아닐까요?

특히 주요 食料수입 증가에서 그것을 볼 수 있는데, 85년부터 88년 3년동안 원료, 소재 base로 보면 芽(쌀)을 2.1배, 야채가 1.7배, 과일이 1.2배, 육이 1.6배, 우유 유제품이 1.6배, 생선이 1.7배가 되었습니다.

더구나 円高로인해 상당히 싸게 수입하였습니다. 그것이 어떤 부분에서 이익이 생겼다고 한다면 나는 상당한 부분이 식품공업에 있지 않았는가 생각합니다. 실제로 정확한 데이터는 거의 없지만 산업연관통계표에 원재료사용액이 있습니다. 식품제조업 평균으로 85년에는 63.3%정도가 원료비로 파악되고 있습니다. 이것이 87년에는 60% 이하로 내려갔습니다. 불과 2년간에 3point 내려갔습니다. 환언하면 부가가치율이 올라간 것이라고 할 수 있습니다.

음료도 같습니다. 음료부분에서도 44%에서 39%로 내려갔습니다. 약 2년간에 5point정도 내려갔

습니다. Point로서는 얼마 안되어 5point와 3point이지만 상당히 싸게 원료가 들어왔다고 생각됩니다.

그 결과 임금을 포함시킨 것의 평균부가가치율이 80년대 전반과 후반을 비교하면 전반의 17%대가 후반에는 19%대로 올라갔습니다. 그와 동시에 잉여금이 전반의 17~19%에서 후반, 결국 円高가 시작한후 21~22% 상승하였습니다. 적어도 85년에서 88년 3년간은 수입원료를 중심으로 식품공업이 상당히 번창하였다고 할 수 있지 않을까요.

그러나 이것은 88년, 제작년에 대체로 끝났습니다. 그 결과 작년 1월부터 다시 각 가공식품가격이 올라가기 시작한 것입니다. 결국 작년부터 한번 전환기를 맞은것이라는 것이 나의 생각입니다.

다음으로 작년부터 문제가 되기 시작한 유통 cost상승과 노동력 부족의 문제가 있습니다. 예컨대 일본가공식품협회의 데이터에 의하면 83년부터 88년의 1년간, case당 10% 상승하였습니다. 두번째로 노동력부족인데 특히 단순노동자가 대단히 부족하게 되었습니다. 더욱이 작년부터 또 하나 큰 문제가 나타나고 있습니다. 금리가 작년부터 대단히 올라간 것입니다.

85년부터 88년까지는 수입원료를 중심으로 상당히 번창하였지만, 작년부터 특히 식품 소매업의 환경은 대단히 좋지 않은 것 같은 생각입니다.

그와같은 일이 있었던 작년은 전체 업종의 7%에서 8% 경우에 따라서는 10%까지 제품의 가격 상승이 있었습니다. 통조림업계도 가격상승이 있었지만 이 정도로 카바할 수 있다고 말하는것은 개인적인 소감입니다.

경우에 따라서는 올해 또 한번 무엇인지 대단한

일이 있지는 않을까 생각됩니다.

2. 식품공업의 생산지수

—국내생산이 침체되는 부분이 많다—

표1에 식품공업의 생산지수를 표시하였습니다. 이것은 본인이 약 15년전부터 시작한 것으로 부문별로 구분되지 않았던 것을 부문별로 묶어 세분화한 것입니다. 세분화는 제1차 가공품, 제2차 가공품 조미료, 조미식품, 기호식품으로 하였습니다.

제1차 가공품은 제분, 제유, 제당의 기간산업입니다.

식품공업이란 농업, 어업으로 부터의 소재가 가공용에 적합한지 최종소비용에 적합한지의 분기점이 있습니다. 이것은 보통 산업연관표에서는 직

접 소비자용으로 적합한 부분을 최종수요라고 말하고 있습니다. 한편 가공에 적합한 부분을 중간수요라고 하는 말로 표현하는 그 과정이 하나 있습니다.

그 다음에 가공용의 첫째항목, 가장 중요한 첫머리에 있는것이 1차 가공부문입니다. 이 중에 제분, 제유, 제당이 있는데, 이들 전부가 2차 다시말하면 다음 가공단계로 갑니다. 이중에서 1차가공, 최종상품으로 되는것은 아마 제분이라도 10%가 안된다고 볼 수 있습니다.

가정용 소맥분등은 최근 거의 판매되지 않고 대체로 2차로 넘어가고 있고 그러한 의미에서 이 부문을 본인은 1차가공부문이라고 말합니다. 실제로 80년대 전반과 후반의 식품공업총합 성장율은 5년간 7%를 나타내고 있습니다.

표 1. 식품공업의 생산지수와 성장률

단위 : 백만円

	가중치	1980	1985	1988	1989	성 장 율	
						80~85	85~89
식 품 공 업 총 합	9,431	93.4	100.0	105.6	107.6	7.1	7.6
I. 일 차 가 공 품 부 문	804	97.4	100.0	101.7	100.6	2.7	0.6
제 분	303	94.5	100.0	100.9	101.6	5.8	1.6
제 유	208	82.3	100.0	103.6	101.7	21.5	1.7
정 당	293	111.0	100.0	101.3	98.8	-9.9	-1.2
II. 이 차 가 공 품 부 문	3,537	92.5	100.0	101.0	102.2	8.1	2.2
제 분 가 공	852	98.9	100.0	99.8	100.1	1.1	0.1
제 유 가 공	100	92.5	100.0	101.3	99.3	8.1	-0.7
축 산 가 공	1,104	87.6	100.0	108.2	111.8	14.2	11.8
수 산 가 공	1,134	89.9	100.0	93.9	93.3	11.2	-6.7
농 산 가 공	347	100.5	100.0	104.1	106.9	-0.5	6.9
III. 조 미 료 부 문	381	98.5	100.0	102.1	102.8	1.5	2.8
IV. 조 리 식 품 부 문	214	67.0	100.0	125.8	140.1	49.3	40.1
V. 기 호 식 품 부 문	3,824	93.9	100.0	109.0	112.1	6.5	12.1
식 료	1,010	84.4	100.0	111.1	117.7	18.5	17.7
과 자	990	98.2	100.0	107.2	110.8	1.8	10.8
주 류	1,824	96.9	100.0	108.9	109.8	3.2	9.8
VI. 배 합 사 료	671	95.7	100.0	104.5	104.9	4.5	4.9

자료 : 식품수급연구센터 「식품공업생산, 재고 등 동태조사」

(주) 상기 자료에서 「기타식품」은 제외하였다. 또 대두식품, 전분, 동가공품에 대해서도 지수가 작성되어 있지 않으며, 식품총합은 이것을 제외한 것이다.

이에 대한 1차가공품 부문은 전반에는 2.7%이지만 후반은 0.6%로 거의 신장하지 않은 숫자입니다.

설탕의 경우는 이성화 당이 있어 이는 자주 먹고 있습니다.

또 하나는 감미료로서 설탕의 섭취가 감소하고 있습니다. 이 분야에서 비교적 신장한 것은 유지입니다. 유지의 문제는 여러가지가 있습니다만 드레싱류, 조미료가 있는데, 조미료가 대단히 신장하고 있기 때문에 유지도 신장하고 있다는 것이 됩니다.

다음은 제분으로서의 그다지 신장하지 않을 것입니다.

다음은 2차가공품으로서 여기서는 제분가공으로서 빵과 면 등이 들어 있습니다. 과자는 들어 있지 않습니다. 그 다음에 제유가공으로서 마요네즈 등이 들어 있습니다. 이와같은 1차가공에는 없고 직접 가공적인 부분인 통조림 업계는 이 분야에 넣고 있지만 이것을 본인의 경우는 축산가공, 수산가공, 농산가공으로 해서 넣었습니다. 축산에는 우유 유제품으로 햄, 소시지 까지 포함시켰습니다. 수산은 염건품 부터 통조림까지 전부 들어 있으며 농산은 피클부터 기타의 것을 포함시켰습니다.

이 부문의 성장율을 total로 보면 80년 전반이 8.1% 후반이 불과 2.2%입니다. 이 신장비율도 제 1차 부문보다는 신장되고 있지만 최근에는 떨어지게 되었습니다. 특히 수산부문이 크게 떨어지고 있습니다. 결국 국내의 생산수량이 떨어지고 있다는 것입니다.

수산에 대해 약간 comment하면 어느것이든 수산은 국내품은 생것으로 적합하며 가공품은 수입한 것을 사용하고 있습니다.

최근에는 수입품도 가공품으로 들어옵니다. 이로서 수산전체의 신장은 그렇게 떨어지고 있지 않지만 형태가 바뀌어가고 있습니다.

다음에 있는것이 조미료부문입니다. 지금까지 대단히 신장한 부문입니다만 80년 전반은 1.5%, 80년후반은 2.8%입니다. 실제로 이것은 하나로 한 것은 좀 문제가 있습니다. 된장, 간장 그외의 조미료와는 다르지만 하나로 하였기 때문에 전체의 신장이 둔화되었습니다.

된장, 간장의 경우는 대체로 보험세가 아니면 마이너스 요인이 되고 있습니다.

그 아래에 있는것이 조미식품입니다. 여기에는 통조림 조미식품과 냉동조리식품이 들어 있습니다. 본래 조리식품은 도시락 산업이라고 말하고 반찬사업으로 나누지만 유감스럽게도 이에대한 성장부문은 전혀 데이터가 없습니다.

다음은 기호식품입니다. 기호식품은 음료, 과자, 술을 포함하고 있습니다. 대단히 신장한것은 음료입니다만 이것은 알코올 이외의 음료입니다. 두자리 수의 신장률로 증가하였습니다. 과자도 80년대 후반에는 대단히 높은 신장을 나타내었습니다.

그 다음이 술입니다. 여기서는 맥주, 청주 기타로 나누어지지만 80년대 후반에 증가한 것은 오히려 소주입니다. 최근 신장하고 있는 맥주는 61년에는 25%로 신장률이 높았습니다만 그것은 아직 넣지 않았습니다.

나머지 배합사료가 있습니다. 이것은 4%~5% 정도 신장하였습니다. 이것은 축산분야와 관계합니다만 종래부터 식육과 합치면 비교적 증가하고 있습니다. 전체를 보면 알 수 있듯이 식품공업 첫 부분의 성장이 둔화되고, 끝부분이 증가되고 있는 것과 동시에 그다지 영양이 없는 부분인 기호식품이 높은 성장을 나타내고 있습니다. 또한 즉시 처리할 수 있는 조리식품도 신장하고 있습니다. 이것은 외식산업 등 여러가지 관계도 있다고 생각합니다.

이것은 국내생산량입니다만, 식품공업에서도 그 내용은 여러가지 있습니다. 그 가운데에 그다지 중요하지 않은것은 신장하고 있으나 중요한 것은 생활에 가까운 부분이 신장하고 있다라는 것입니다. 유감스럽게도 앞부분은 그다지 신장하지 않았습니다. 이것은 생산면에서 본 숫자입니다.

3. 식품산업의 수요예측

— 2000년에는 58조원이 되는 식품산업 —

표2에 「식품산업의 수요예측」을 나타내었습니다. (1)과 (2)로 나뉘어져 있습니다. 2000년에 걸쳐서 이 증감율이 마이너스 6.9가 됩니다. 이 예측 결과가 적합하다는 것은 아니지만 장기적으로 보아 더욱 떨어지고 있습니다. 보통 肉이라든가 양돈이라든가 肉牛는 3할 정도 증가되고 있습니다. 이것은 농림수산성이 발표한 숫자를 그대로 사용했기 때문입니다.

식품공업이지만 이 숫자는 도축이하의 것입니다. 자리수가 처음이 11로 시작되는것에 도축이 있지만 이 도축이하의 것이 즉 식품공업이라고 불리는 부분이다.

실제로 이 예측조건으로서 성장율은 4%로 봅니다. 최근 성장율이 내려가고 있어 4% 정도가 어

떤지 모르겠지만 어쨌든 4% 성장이 계속될 경우 어떠한 형태로 되는지를 보여주고 있습니다.

도축 다음에 축산 병·통조림류가 있는데 대단히 감소하는 데이터입니다. 높이 신장한 것으로 생각되는 것은 예를들면 육가공품이라든가 염건, 훈제 품이 있습니다.

표 2 식품산업의 수요예측(1)

row	cd. name	[..... 최종 수요]			[..... 수요 합계]		
		1985年	2000年	증감율	1985年	2000年	증감율
0111010	쌀	211,473	431,291	58.9	4003126	3726756	-6.9
0111020	보리	9,956	-98,808	*****	522862	544312	4.1
0111030	잡곡	16,641	-227,649	*****	625699	661799	5.8
0112010	서류	98,229	50,449	-43.5	231558	247182	6.7
0112020	두류	7,802	-210,333	*****	440035	469371	6.7
0113011	야채	1,412,677	1,073,866	-24.0	2171981	2408438	10.9
0114010	과실	871,225	752,212	-13.7	1237119	1413640	14.3
0115011	유량작물	-3,316	1,463	0.0	149132	200950	34.7
0115021	사당원료작물	0	11,536	0.0	138461	161827	16.9
0115030	음료용작물	9,245	-23,785	*****	308642	308642	0.0
0115090	기타식용작물	1,336	-6,516	*****	45872	48967	6.7
0116011	사료용작물	0	0	0.0	345816	464971	34.7
0116021	잎담배	-107,053	-206,350	0.0	203531	145379	-28.6
0116090	기타비식용작물	362,522	958,361	164.4	1015647	2002619	97.2
0121010	낙농	101,184	127,363	25.1	989,167	1,241,379	25.5
0121021	채란계	287,176	250,800	-12.7	588,585	717,330	21.9
0121031	육계	3,625	3,707	2.3	468,334	616,077	31.5
0121041	양돈	12,514	12,524	0.1	802,725	1,047,710	30.5
0121051	육우	20,834	20,962	0.6	535,078	698,799	30.6
0121090	기타축산	68,276	100,360	47.0	229,361	344,842	50.3
0122011	양잠	13,368	-792	*****	169,069	207,713	22.9
0131011	수의	28,908	116,944	304.5	65,145	176,401	170.8
0131021	농업서비스	0	0	0.0	510,883	540,336	5.8
0211011	육림	0	0	0.0	519,938	693,438	33.4
0212010	소재	15,537	-1,025,147	*****	1,414,826	1,549,429	9.5
0213011	특용임산물	172,947	226,744	31.1	257,147	380,651	48.0
0311011	연안어업	315,657	308,671	-2.2	1,288,954	1,519,300	17.9
0311021	중습이·원양어업	190,593	275,981	44.8	1,566,090	1,845,962	17.9
0311041	해면양식업	282,801	269,722	-4.6	536,638	632,539	17.9
0312011	내수면어업	37,164	36,280	-2.4	60,772	71,632	17.9
0312021	내수면양식업	114,401	121,198	5.9	155,537	183,333	17.9
0610000	금속광물	5,190	5,735	10.5	1,319,827	2,540,905	92.5

단위 : 백만円

row	cd.	name	[..... 최종 수요] [..... 수요 합계] [.....]					
0620000		비금속광물	-7,054	-51,134	0.0	1,646,447	3,037,876	84.5
0710000		석탄·아탄	-451	-916	0.0	1,522,978	2,972,584	95.2
0720000		원유·천연	78,135	108,765	39.2	10,679,778	19,783,837	85.2
1111010		도축	1,543,981	2,383,438	54.4	2,779,748	4,594,742	65.3
1112011		축산 병·통조림	95,641	24,095	-74.8	132,362	99,175	-25.1
1112021		육가공품	641,490	1,393,146	117.2	760,436	1,638,235	115.4
1112030		동물유지	1,809	-29,820	*****	65,344	75,717	15.9
1112040		낙농품	1,224,473	1,582,129	29.2	1,886,019	2,560,349	35.8
1113011		냉동어개류	1,507,948	1,435,907	-4.8	2,385,958	2,812,347	17.9
1113021		염·간·훈제품	763,791	1,149,758	50.5	860,250	1,312,146	52.5
1113031		수산 병·통조림	184,920	149,700	-19.0	204,862	185,900	-9.3
1113041		연제품	366,140	233,957	-36.1	594,247	542,876	-8.6
1113051		어유·어 깻묵	27,539	-1,605	*****	132,968	154,076	15.9
1113099		기타수산식품	601,153	746,707	24.2	772,315	1,028,190	33.1
1114010		정곡	2,928,461	2,103,893	-28.2	3,741,458	3,483,153	-6.9
1114020		제분	60,207	-277,672	*****	837,353	871,704	4.1
1115011		면류	699,513	746,919	6.8	953,218	1,177,415	23.5
1115020		빵·과자	2,667,233	2,428,328	-9.0	3,107,057	3,180,294	2.4

[RSLTMDL]

표 2 식품산업의 수요예측(2)

단위 : 백만円

row	cd.	name	[..... 최종 수요] [..... 수요 합계] [.....]					
			1985年	2000年	증감율	1985年	2000年	증감율
1115031		농산 병·통조림	251,772	95,535	-62.1	428,558	409,769	-4.4
1115040		설탕	109,479	-24,067	*****	711,010	770,261	8.3
1115051		전분	5,116	-30,728	*****	212,498	265,141	24.8
1115061		물엿, 포도당	652	-49,210	*****	184,332	229,998	24.8
1115070		식물유지	226,284	15,385	-93.2	895,131	1,037,226	15.9
1115099		기타농산가공	524,127	720,924	37.5	687,381	989,504	44.0
1119010		염	8,328	11,626	39.6	96,596	149,511	72.7
1119021		조미료	808,899	937,420	15.9	1,233,285	1,592,967	29.2
1119099		기타식료품	3,784,064	9,516,204	151.5	4,805,427	11,038,101	129.7
1121011		청주	651,943	126,739	-80.6	861,737	432,401	-49.8
1121021		맥주	1,173,427	1,210,584	3.2	1,837,696	2,051,625	11.6
1121031		첨가물 알코올	1,071	1,071	0.0	70,455	155,928	121.3
1121041		위스키	620,583	217,434	-65.0	759,342	399,356	-47.4
1121099		기타주류	428,889	2,449,463	471.1	499,979	2,557,130	411.4
1129011		차·커피	597,709	568,284	-4.9	873,843	975,969	11.7
1129021		청량음료	1,350,471	2,557,218	89.4	1,770,130	3,288,677	85.8
1129031		제빙	3,941	975	-75.3	42,815	59,191	38.2
1131011		사료·유기질비료	74,227	438,548	490.8	1,590,905	2,389,679	50.2
1141011		담배	2,649,656	2,740,257	3.4	2,854,226	3,232,233	13.2

row	cd.	name	[..... 최종 수요] [..... 수요 합계] [.....]					
8410000		기타 공공서비스	2,553,333	4,770,164	86.8	4,905,188	9,455,976	92.8
8510000		대사업소 서비스	653,731	1,463,007	123.8	22,107,503	45,527,469	105.9
8610000		대개인 서비스	20,055,547	51,495,108	156.8	20,857,344	53,285,070	155.5
8612000		음식점	15,520,961	16,990,595	9.5	15,520,961	16,990,595	9.5
8900000		사무용품	0	0	0.0	156,588	3,213,035	105.8
9000000		분류불명	955,902	1,724,062	80.4	7,245,678	13,811,004	90.6
9099000		국내총생산 (Domestic output)	367,824,122	711,361,625	93.4	708,484,840	1,349,320,532	90.5
							[RSLTMDL]	

吉田泰治 「식품산업의 미래전망에 관한 산업관련분석」에서

다음으로 표(2)를 보면 기타 식료품, 기타 주류가 높은 신장이 예상되고 있습니다. 전술한 것과 같은 형태로 재편성하지 않았지만 결과적으로 볼 때 전술한 제1차 가공적분에 대해서는 똑같이 기대할 수 없습니다. 제2차 가공 앞에서는 농산가공, 축산가공, 수산가공으로 하였습니다만 이 경우에 있어서도 그 정도 높은 신장은 기대할 수 없습니다.

보통 조미료 및 기타 식료품에 대해서는(업종 구분에는 반찬업만 기타 식료품에 들어 있습니다) 대단히 높이 신장한 것으로 보여집니다.

전술한 것과 같은 구분은 산업분류로서 할 수 없지만 조리식품은 앞으로 대단히 높은 신장을 기대할 수 있을 것입니다. 또 나하는 알코올입니다. 이 데이터에서는 맥주가 11% 정도로 많이 신장되진 않았지만 여기에 사용된 데이터는 실제로 60년까지의 숫자입니다. 실제로 60년부터 61년에 걸쳐 맥주는 25%로 터무니없이 높은 신장을 기록하였습니다. 그 때문에 이를 포함시키면 상당히 높은 신장입니다. 여기서는 그것을 포함시키지 않았습니다.

기타 알코올이 대단히 높이 신장하였습니다. 이것은 80년후반에 소주가 상당한 영향을 하고 있는 것이며 또 하나는 위스키류가 꽤 증가한 것도 이와같은 부분이 상당히 영향을 끼치고 있기 때문입니다.

식품공업전체로는 현재 60년대에 39조엔 정도입니다만, 이것이 2000년에는 58조 정도로 20조엔 정도 신장하지 않을까 보여집니다. 그 사이 금액적으로 대단히 큰것은 이 알코올 부분입니다. 알코올 부분이 이러한 형태로 신장된다면 아마 10조엔을 초과하지 않을까 하는 느낌입니다.

결국 앞에서도 있었던과 같이 식품이 상당부분의 식품인가 기호식품인가의 구분에 있어서 식품이 아닌 부분이 대단히 신장하고 있다는 것입니다.

그런데 최근에는 과자같은 것은 기호식품적 요소와 동시에 영양적인 요소도 있습니다. 바꾸어 말하면 식사대용으로 과자를 먹는 경우도 있지만 경우에 따라서는 칼로리도 섭취합니다. 이러한 식품도 최근에 많이 나오고 있습니다.

그러한 면에는 종래의 먹는 방법을 상당히 침식하고 있는것이 아닌가라고 하는것도 이와같은 예측의 결과에서 나타나고 있지요.

4. 외식의 성장율과 식품가공

어떤면에서 가장 관심이 있다라고 생각되는 업태는 음식업입니다. 실제로 표2 하단에 8612000이라는 코드에 음식점이 있습니다. 이것은 반찬을 제외한 외식산업입니다. 보면서 이상하다라고 생각한 것은 이 숫자입니다. 너무 변하지 않았습다. 한때 boom적으로 신장하였지만 2000년의 숫자는 그다지 크게 변하지 않았습다.

이와같은 것은 종래 인기 있는 산업으로 말하면 실질금액 base로 볼 때 신장할 것으로 예측됩니다. 이 때문에 최근 이 업계는 고급화, 표준화 내지는 급식산업(給食産業)에 Concept를 대단히 세분화하고 있습니다. 어쨌든 단순히 자연적으로 발전시킨 결과는 종래와같이 높은 신장을 기대할 수 없습다라는 결과가 도출되었습니다.

그러나 기업쪽은 이 분야가 계속 신장할것이라는 말을 하고 있으며, 기업행동조사에서도 이와같은 것이 나타났습다. 그렇다면 예측을 좀더 생

각하지 않으면 안되겠지요. 다만 전체가 변하지 않게되고 외식이 더욱 신장되면 실제로 식품공업이 특정부문을 제외하고 감소하게 됩니다. 이러한 것은 외식에서는 종래에 최종수요라고 하는데 최종적으로 소비자용으로 내놓는 부분이 상당히 감소되고 있고 이런 성향으로 되어가고 있습니다.

이것은 어떠한 말이나하면 소비자가 밖에서 먹는 몫 만큼 가정용이 감소하고 있다는 것입니다. 그 말을 여기서는 최종수요라고 말하지만 중간수요라고하는 것도 있습니다. 외식이 대단히 신장한다는 것은 당연하고 외식쪽의 소재를 내놓고 있는 식품가공부분이 상당히 신장합니다만 바뀌어서 이제 소비자용 내지는 소비자 중심으로 하고 있는 곳은 수그러지고 있는 경향입니다.

이 데이터는 최종수요만 나타내었지만 중간수요라고하는 것에는 직접 소비자에게 가지 않고 외식등에 가는것이 얼마나 되는가하는 숫자도 있습니다.

어디까지나 이것은 우리들의 계산만으로 이야기하고 있어 현실적으로 이와같다고 말할 수도 없고 또 아니다라고 말할 수 없습니다. 이 숫자의 이용은 차라리 이러한 데이터를 기본으로 해서 업계의 참고자료가 되었으면 합니다.

5. 다양화, 세분화 된 “기타”가 신장

앞으로 어떻게 될 것인가를 설명한 것이라고 생각되는데, 이 예측에서 보면 유감스럽게도 식품공업의 신장이 그렇게 크지 않았습니다. 농업부문 특히 쌀부분이 감소하고 축산부문은 다소 신장하였지만 크게 변화하지 않았습니다. 또한 어업은 변동이 없으며 앞에 나타난 바와같이 컷머리 부분의 식품가공은 거의 변동이 없습니다. 이에반해 이차가공보다 기호부품부분이 상당히 신장하고 있습니다.

다만, 식품공업의 상승률은 통계에서 산출하지 않은 부분이 상당히 있습니다. 그것은 기타 식료품이라든가, 기타 농산가공에는 없습니다만 최근 가계조사에서는 기타 식품이 상당히 신장하고 있습니다. 똑같은 양상으로 기타부분이 상당히 신장하고 있음을 나타내고 있습니다.

결국 내용이 대단히 다양화, 세분화되고 있는것이 아닐까요.

6. 식품산업의 과제

—기업조사 결과에서—

식품산업이 안고있는 큰 문제는 에너지등의 문제가 있지만 이것은 그다지 변화하지 않았다고 들고 있습니다. 그러나 실제로 기업조사를 보면 상당히 에너지에 대한 관심과 임금에 대한 관심도가 높게 나타나 있습니다. 노동력을 찾고 해외에 공장입지를 찾는등의 말도 들립니다.

다음의 관심사가 신시장개발 내지는 신제품개발의 대처입니다.

신제품에 있어서 한때 개발 rush가 지나쳐서 후반에는 그다지 나타나지 않았고 오히려 신시장개발 내지는 경영다각화에 관심이 높게 되었습니다.

다각화에도 지금까지는 관련분야가 대체로 대상이었지만 관련분야 이외에 진출하고자 하는 경향이 상당히 있습니다.

그 가운데에서 유통이라든가, 외식이라든가 기타 다른업종으로의 진출이 예상되고 있는데 외식에서 뚜렷이 나타나고 있다고 생각되지만 그러한 기운은 각기업에서는 끝났것 같습니다. 외식에 대한 정보는 이번 조사에서는 그다지 나오지 않았습니다. 차라리 그 이상에서 cost면 특히 유통비를 어떻게 내리느냐가 기업으로서서는 대단한 주제로 되고 있습니다.

기업이 하는 메뉴개발은 어떤 의미에서 연출력은 없지 않은가 생각됩니다. 결국 먹는 것을 어떻게 연출하는가가 문제입니다. 데이터에서도 소개한대로 식품산업은 물량적으로 거의 지금은 신장하지 않은 느낌이 듭니다. 만일 이 데이터에서 신장한다고 보는 분야가 있다면 필시 영양에 관계없이 물을 먹게한다든가 공기를 마시는 분야 외에 거의 없습니다. 그와 같은 의미에서 식품을 제공하는 방법에 대한 연출력이 필요합니다. 소재 plus 무엇인가 연출을 하지 않으면 소비자들로 하여금 먹혀지지 않을 것이다.

최근 슈퍼 등의 소매업자가 직면하고 있는 문제가 있습니다. 예를들면 채소 및 생선 입니다만 공급과잉이 되어 매일 20%정도 버리고 있는것을 조사결과가 나왔습니다. 버린다는 말은 악담이지만 싸게팔고 있다는 것이지요. 하루에 매입해서 매일 판매하는것에서 20~30%가 남습니다. 그러한 상태에서 차라리 이를 전제로한 경영이 부득이

하게 되었습니다.

지금은 소매점 내지는 소비자가 버리고 있는 것이 많다고 생각됩니다. 그와같은 손실도 아무래도 소비자의 동기없이 소비자의 요망과 일치하지 않는 부분이 상당히 나타나고 있다는 원인이 됩니다. 그러므로 그 부분을 어떻게 해결하는 것이 과제가 됩니다.

최근 농림수산성 유통심의회 등에서는 *assertment*라는 단어를 막연히 게재하고 있습니다. 결국 소비자의 의식입니다. 그것에 대한 그것을 잘 공급하는 방법이지만 유감스럽게도 구체적으로 어떠한 방법이 있다라는 말이 없습니다.

이제부터의 생활은 시간이 매우 없습니다. 시간이 없어지면 소재품이 좋은가 가공품이 좋은가가 아니고 그와같이 시간이 없는 가운데 어떠한 것을 만드는 것이 좋은가 그 면을 조금더 생각하지 않으면 안 되겠지요.

소비자는 어떤 행동을 할 때에 어떤것을 먹는가 그 면을 구체적으로 파악할 수 있는지를 살필 필

요가 있습니다. 통계 등을 사용해서 소비자의 행동을 *pattern*화 하여 그 *pattern*과 상황에 적합한 상품을 공급할 수 있는 길을 생각해야 합니다.

생활자의 행동 *pattern*의 변화는 백화점 등에서 물건을 구입하는 행동에서도 뚜렷이 나타나고 있습니다. 영업시간을 연장하고 있는 것 등은 이러한 행동 *pattern*에 백화점이 맞춘 것입니다. 배달할 때에도 부재중인 경우가 상당히 증가하고 있습니다. 이러한 것은 가정에 *急使配達*에서도 같습니다. 부재중이라 여러번 가는 경우도 있습니다. 그곳에 있는 배달하는 사람 등은 우선 10엔으로 댁에 있는지 없는지를 확인하고 가도록 하고 있다라고 말합니다. 이 경우가 효율적이라고 말합니다.

판매시간과 배달하는 시간이 이미 바뀌었다고 말합니다. 그런데 소매점, 도매상, *maker*의 유통루트는 시스템화 되어 있습니다만 가장 중요한 소매점과 소비자를 연결하는 선이 시스템화되어 있지 않습니다. 이점이 앞으로의 큰 과제로 되어 있지요.