

農藥잔류 許容值이하면 「無公害식품」



서울신문 3월 25일자 5면

소득이 올라가고 생활수준이 높아지는데 따라 안전한 식품에 대한 국민들의 관심도 커지고 있다. 절대 빈곤에서는 거의 완전히 벗어난 단계인만큼 식품의 양보다 질에 대해 눈길을 돌리고 있는 것이다.

이같은 세태에 따라 대형 백화점은 물론 주택가의 조그만 시장에도 이른바 무공해 농산물이 등장, 소비자들의 인기를 끌고 있다. 대형 백화점들은 자체적인 무공해 농산물 생산시설을 넓히고 산지의 농민들과 계약재배 등을 확대하는 등 이른바 무공해 식품의 공급을 늘리고 있다.

그러나 과연 무공해 식품이 무엇을 의미하는지에 대해서는 아무도 정확히 아는 사람이 없다. 농약이나 화학비료를 전혀 쓰지 않고 재배하는 농산물이라는 선입견을 대부분의 소비자들이 갖고 있을 따름이다.

그렇다면 무공해 식품이 아닌 다른 농산물들은 모두 공해식품인가 하는 의문도 생긴다.

무공해 식품이란 일반적으로 농약이나 화학비료를 덜 쓰는 이른바 有機농법에 의해 생산한 농산물을 의미한다. 흙을 쓰지 않고 작물이 필요로 하는 영양분을 물

관심높아진 「清淨재배」의 限界는 어디까지

에 풀어 물 속에서 키우는 이른바
水耕재배도 무공해 식품으로 통용
되고 있다.

수경재배에 의한 야채를 보통
청정채소라고 하는데 이 역시 전
통적 재배방식에 의한 채소는 청
정하지 않은 채소인가 하는 반문
을 불러 일으키고 있다.

무공해 식품이라든가 청정채소
등의 용어는 아직까지 학문적이나
법률적으로 그 개념이 정해진 말
들이 아니다. 그저 이를 재배하는
농민들이나 판매하는 상인들이 기
존의 작물들과 비교하는 개념으로
이런 말들을 썼을 따름이다.

문제는 이러한 무공해 식품이
일반이 생각하듯이 농약이나 화학
비료를 전혀 쓰지 않고 재배하는
것이 아니라는 데 있다. 보통의 재
배와 비교할 때 사용량이나 사용
횟수가 적다는 것 뿐이다. 따라서
절대적인 「무공해」라는 단어를 쓸
수는 없다는 주장이 제기되고 있
다.

또 다른 문제는 유기농법이나 수
경재배가 아닌 전통적인 방식으로
키운 농산물은 공해식품이냐는 것
이다. 분명 그렇지는 않다.

우리나라의 경우 53개 작물과
33개 농약에 대해 잔류허용 기준
치를 정해놓고 있다. 어떤 방식으
로 재배했든 이 기준에 맞는 것은
모두 무공해 식품이라고 할 수 있
다. 이 기준은 평생을 두고 먹어도
건강에 전혀 지장이 없는 범위에
서 정해진 것이다.

실제로 화학비료나 농약을 전혀
쓰지 않는 농업은 거의 불가능하
다는 것이 일반적인 정설이다. 일
본의 경우 농약을 전혀 쓰지 않고
재배했을 때 병충해에 의한 減收
率은 시설재배한 오이는 98%, 露
地에 재배한 오이는 90%로 나타
났다. 또 사과는 90%, 벼는 40
%, 콩은 30%, 감귤은 25%였다.
감귤을 제외한 나머지 작물은 상
업적으로 무농약 재배가 어렵다는
점을 반증해 주는 자료이다.

農藥·화학비료 완전排除는 불가능

지난해 농촌진흥청이 전국의 유기농법 농가 40호를 대상으로 조사한 결과에 따르면 이들의 90%가 퇴비와 화학비료를 함께 사용했으며 60%는 제초제를, 90%는 농약을 각각 뿐인 것으로 나타났다.

물론 이들의 퇴비 사용량은 일반 농가에 비해 두배 가량이나 됐다.

이 조사결과는 상품용 농산물을 재배하려면 농약과 화학비료의 사용이 불가피하다는 사실을 반증해 주는 것이다.

농림수산부는 무공해 식품에 대한 의문이 제기되자 최근 유기농업발전협의회를 열어 학계·농

민·연구기관·소비자등 각계 대표 20여명으로 기획단을 구성, 무공해 식품의 개념과 그 기준을 정하기로 했다.

예컨대 「유기농법이란 일반적인 재배에 비해 화학비료를 절반이하로 쓰는 경우를 말한다」든가 또는 현재 널리 쓰이는 「무공해 식품」이란 단어 대신 「자연식 농산물」이란 용어를 사용도록 하는 방안 등을 마련한다는 것이다.

그러나 이러한 구상이 현실화되기에는 농민의 반발등 여러가지 제약에 부닥칠 가능성이 있어 확정된 안이 나오기 까지는 다소 시일이 걸릴 것으로 보인다.

〈鄭信模 기자〉

