

## 加工食品 輸出增大方案

최 세 균 / 한국농촌경제연구원 부연구위원

### I. 머리말

경제발전과 도시화 그리고 여성의 사회참여 확대 등으로 식품소비는 고급화, 다양화, 간소화되고 있으며, 저장성 높은 식품의 수요도 증가하고 있다. 이에 따라 가공식품의 생산과 소비는 크게 증가하고 있다. 식품가공의 필요성은 시간적, 공간적 이동이 큰 외국과의 교역에서 더욱 증가하고 있으며, 가공식품이 한국의 식품 수출에서 차지하는 비중도 계속 증가하고 있다.

최근 농림수산물 수출은 감소하고 있다. 농림수산물 수출액은 1988년 32억달러를 정점으로 감소하기 시작하여 1991년에는 30억달러로 감소하였다. 1992년도에는 29억달러로 전년대비 3.3% 감소하였다. 이러한 농림수산물 수출감소추세는 식품수출의 3/4을 차지하는 농림수산 가공식품의 수출부진에 기인하는 바가 크다. 따라서 개방화에 대비한 농림수산부문 발전방안의 하나로 추진되고 있는 수출증대방안의 모색에 있어 농림수산물 수출의 60% 이상을 차지하고 있는 가공식품 부문은 보다 깊이 있게 연구될 필요가 있다.

한국의 식품가공업이 수출산업으로 성장하는 데는 여러가지 해결해야 할 문제점이 있다. 특히 원료농림수산물의 가격이

비싸고 원료생산의 계절적 제약성으로 지속적인 원료의 확보가 어렵다는 것이 문제의 핵심 가운데 하나이다. 식품개발연구원의 조사에 의하면 가공식품 수출업체가 직면하고 있는 애로사항 가운데 자본부족(26%)과 원료농산물 공급여건(21%)이 가장 큰 비중을 차지하고 있다. 또한 가공식품 제조업은 제조원가에서 원료가 차지하는 비중이 기타 제조업보다 상당히 높다. 음식료품 제조업의 경우 원료농수산물이 제조원가에서 차지하는 비중은 80%에 이르고 있다. 따라서 낮은 가격에 좋은 품질의 원료농수산물을 확보할 수 있는 능력이 식품가공업의 경쟁력을 좌우하는 주요 요소로 작용할 수 밖에 없다.

원료농림수산물의 가격이 비싸고 원료의 지속적 공급이 어려울 경우 국제시장에서의 경쟁력 확보와 지속적 수출선 확보는 불가능하다. 이러한 원료농림수산물 확보의 어려움으로 인한 국내 식품가공업의 위축은 가공용 농림수산물 수요를 위축시켜 농림어업 발전에도 부정적으로 작용하고 있다. 따라서 국내 식품가공업 발전에 의한 가공식품 수출증대와 국내 농림수산물의 가공용 수요창출을 통한 농림어업 발전이라는 관점에서 외국의 값싼 원료농림수산물을 이용한 가공식품 수출증대 방안이 검토될 필요가 있다.

수출용 원료농림수산물의 지속적 공급은 생산의 계절성으로 가동률이 낮은 식품가공업체의 가동률을 제고시키고 규모의 경제를 통해 국제 경쟁력을 향상시켜 수출증대 효과를 가져올 수 있다. 중국산 농림수산물은 공급가능량, 가격경쟁력, 지리적조건, 상품의 유사성 등에 있어 다른 나라보다 유리한 위치에 있다. 따라서 외국산 원료농림수산물의 가공수출 가능성을 논함에 있어 중국산 원료농림수산물 이용방안에 관한 연구가 선행될 필요가 있다.

본 연구는 중소기업 중심의 국내 식품가공산업 현황과 문제점을 분석하고 식품가공산업에서 가공식품 수출에 필요로 하는 중국산 원료농산물을 파악하여 해당 품목의 안정적 공급 가능성, 가공후 국제 경쟁력, 원료도입에 따른 제도적 문제점과 보완대책을 분석하는데에 초점을 맞추었다. 또한 가공식품 수출업체의 현황분석과 의견수렴을 통하여 가공식품 수출증대를 위한 제도개선 및 정책방향을 제시하여 가공식품 수출증대와 정책수립에 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 가공식품산업 현황

### 1. 식품가공산업 현황

음식료품제조업 규모는 1986~91 기간중 연평균 13%의 성장을 보여 농림어업 총생산의 40% 수준을 유지하고 있다. 음식료품제조업이 국민총생산에서 차지하는 비중은 1975~85 기간중에는 급격히 증가하여 1975년 0.6%에서 1985년 4.7%가 되었다. 그 이후 점차 감소하여 1991년에는 3.4%에 머물렀다. 음식료품제조업이 제조업에서 차지하는 비중도 1975년 21.2%에서 1991년 8.0%로 크게 감소하였다. 이와같이 음식료품제

조업은 절대적 규모에 있어서는 크게 성장하고 있으나 국민총생산과 기타 제조업 부문에서 차지하는 비중은 감소하고 있다. 이러한 현상은 한국경제가 중화학공업 및 서비스업을 중심으로 성장하고 있으며, 가공식품도 농산물과 같이 “음식물에 대한 소비지출액은 증가하지만 총소비지출에서 차지하는 비중은 감소한다”는 앵겔의 법칙에 지배받는 식품산업이기 때문이다.

음식료품제조업은 부가가치 창출 기능 외에 고용 창출 기능을 통하여 국민경제에 기여한다. 종업원 5인이상 업체를 기준으로 한 음식료품제조업의 취업자수는 20만명(1991년 기준)으로 한국의 총취업자의 1.1%, 제조업 취업자의 6.9% 수준이다. 5인이하의 업체를 포함하면 음식료품제조업 종사자가 총취업자에서 차지하는 비중은 크게 증가할 것이다. 음식료품제조업 취업자가 총취업자에서 차지하는 비중의 변화는 부가가치 생산액의 경우와 비슷한 경향을 보이고 있다. 즉, 1980년대 중반까지는 그 비중이 증가하였으나 그 이후 감소하고 있다. 제조업 취업자에서 차지하는 음식료품제조업의 비중은 1975년 10.6%에서 1991년 6.9%로 계속 감소하고 있다.

1991년 현재 국내에는 5인이상 종업원을 가진 제조업체를 기준으로 할 때 4,753개의 음식료품제조업체(담배제조업 제외)가 존재하고 있다. 음식료품제조업체의 수는 1980년 4,617개였으며, 지난 10여년간 4,700개 수준에 정체되어 있다. 이는 제조업체수가 1980년 30,823개에서 1991년 72,213개로 2.3배 증가한 것과 대조적이다. 제조업 취업자수는 1980~90 기간중에 100만명 정도가 증가하였으나 음식료품제조업 종사자수는 1980년 18만명, 1988년 22만명, 1991년 20만명 등 20만명 내외의 수준을 유지하고 있다.

음식료품제조업의 국민경제적 위치(부가가치 생산액 기준)

(단위 : 억원, %)

구 분	국민총생산 (A)	농림어업 (B)	제 조 업 (C)	음 식 료 품 제 조 업 (D)	D/A	D/B	D/C
1975	101,358	25,710	2,828	599	0.6	2.3	21.2
1980	367,467	56,774	11,856	1,968	0.5	3.5	16.6
1985	780,884	103,518	267,366	37,021	4.7	35.8	13.8
1986	905,988	107,286	328,818	41,846	4.6	39.0	12.7
1987	1,060,244	113,533	405,694	47,586	4.5	41.9	11.7
1988	1,262,305	134,939	483,416	54,877	4.3	40.7	11.4
1989	1,417,944	144,578	549,587	62,804	4.4	43.4	11.4
1990	1,714,881	155,835	707,751	55,972	3.3	35.9	7.9
1991	2,060,265	167,148	863,664	69,252	3.4	41.4	8.0

자료 : 농림수산 주요통계, 농림수산부, 1992.

광공업통계조사보고서, 통계청 각년도.

음식료품제조업의 업체당 평균 취업자수는 1980년대 후반까지 증가하여 1975년 38.6명에서 1988년 48.0명이 되었다. 이는 제조업 평균 종업원수가 1980년부터 크게 감소한 것과 대조를 이룬다. 이러한 추세는 노동 한가지 투입물만을 고려할 때, 제조업 전체가 음식료품제조업보다 매우 높은 노동집약도를 보이던 경향을 1990년대에 들어서 역전시키는 결과를 초래하였다. 따라서 절대적 개념에서 음식료품제조업은 이제 제조업 전체보다 노동집약적 산업이 되었다. 음식료품제조업체당 종업원수와 제조업체당 종업원수의 비율은 1991년 현재 42.1 : 40.4로 1980년 39.2 : 65.3에 비해 큰 변화를 보이고 있다.

업체당 평균 고정자산액은 음식료품제조업이 1985년 6억원에서 1991년 14억원으로 2.3배 증가하여 동기간중 6억원에서 12억원으로 2.0배 증가한 제조업 평균을 능가하고 있다. 1991년 종업원 1인당 자본

장비율은 음식료품제조업이 327만원으로 제조업 평균 308만원보다 6.2% 높은 것으로 나타났다. 1인당 자본장비율이 높은 음식료품 제조업의 노동생산성이 높게 나타나는 것은 당연한 결과로 볼 수 있다. 그러나 취업자 1인당 부가가치생산액의 차이는 자본장비율의 차이보다 훨씬 크다. 1991년 음식료품제조업의 취업자 1인당 부가가치생산액은 346만원으로 제조업 평균 219만원보다 58.0%나 높게 나타났다. 업체당 부가가치생산액도 음식료품제조업이 제조업 평균보다 높게 나타났다. 1991년 업체당 부가가치생산액은 제조업 평균이 12억원, 음식료품제조업 평균이 14억6천만원으로 음식료품제조업이 21.7% 높다. 이와 같이 음식료품제조업은 업체당 부가가치생산액, 종업원 1인당 부가가치생산액, 노동생산성 등에서 제조업 평균을 능가하고 있다.

## 음식료품제조업체의 규모

(단위 : 개소, 천명, 억원)

구 분	업체수 (A)	종사자수 (B)	부가가치 생산액 (C)	고정자산 (D)	B/A	C/A	D/A	C/B (만원)	D/B (만원)
1975	3,881	150	599	—	38.6	0.2	—	40	—
1980	4,617	181	1,968	—	39.2	0.4	—	109	—
1985	4,659	197	37,021	28,314	42.3	7.9	6.1	188	144
1986	4,760	209	41,846	31,925	43.9	8.8	6.7	200	153
1987	4,720	219	47,586	36,783	46.4	10.1	7.8	217	168
1988	4,686	225	54,877	42,404	48.0	11.7	9.0	244	188
1989	4,685	214	62,804	50,790	45.7	13.4	10.8	293	237
1990	4,638	207	55,972	56,344	44.6	12.1	12.2	270	272
1991	4,753	200	69,252	65,354	42.1	4.6	13.8	346	327

자료 : 광공업통계조사보고서, 통계청, 각년도.

### 2. 가공식품제조업의 지역별 분포

음식료품제조업체의 지역별 분포(1991년)는 전라남도 1,040개업체, 경기도 731개업체, 경상남도 472개업체의 순으로 이들의 지역별 분포비율은 각각 22.0%, 15.4%, 9.9%이다. 연도별 음식료품제조업체수의 전체적인 지역별 변동폭은 매우 작게 나타났다. 1987~91년 기간중 상대적으로 업체수가 가장 크게 증가한 지역은 경기도(86개업체 증가)와 강원도(34개업체)이며, 반면 업체수가 가장 크게 감소한 지역은 대구, 경북지역(64개업체)으로 나타났다.

음식료품제조업체의 지역별 분포의 특징은 제조업체가 많이 분포되어 있는 서울 경기지방이 상대적으로 적은 음식료품제조업체를 가지고 있고, 일반제조업체의 분포가 적은 전라남도가 많은 음식료품제조업체를 가지고 있다는 것이다. 제조업체의 분포는 서울이 전체의 24%, 경기도가 27%, 인천이 7%로 전체 제조업체의 58%가 서울, 경기지역에 분포되어 있다. 그러나 음식료품제조업체는 서울에 5%, 인천에 2%, 경기도에 15%가 분포되어 있어 전체의 22%만이 서울, 경기지역에 위치하고 있다. 반면, 전라남도에 분포하고 있는 제조업체수는 전체의 2.9%에 불과하지만 음식료품 제조업체는 전체의 22%가 이

지역에 위치하고 있다. 전라남도의 전체 제조업체 2,120개 가운데 절반 수준인 1,040개 업체가 음식료품제조업체이다. 음식료품제조업체는 호남지방에 전체의 30.2% 분포되어 있으며, 다음으로 영남지방 25.9%, 서울,경기지역 23.0% 순이다. 강원도와 충청지방, 제주지역에 나머지 20% 정도가 분포되어 있다.

그러나 부가가치 생산액을 기준으로 한 지역별 음식료품제조업체의 분포는 업체수의 분포와 차이가 있다. 음식료품 제조업체수의 22%가 분포하고 있는 전라남도의 부가가치 생산액 비중은 3.6%에 불과해 전국 10위에 머무르고 있다. 업체수에 있어서는 서울, 경기지역이 22%에 불과하지만 부가가치 생산액은 전체의 50%를 차지하고 있어 서울, 경기지역에 대규모 업체가 분포되어 있음을 알 수 있다. 부산과 경남도 각각 부가가치 생산액의 6.8%와 12.4%를 차지하여 업체수에 비해 부가가치 생산액 비중이 상대적으로 높게 나타났다.

이상의 결과로 볼 때, 인천, 서울, 경기 등 수도권 음식료품제조업체들의 규모가 기타 지역보다 매우 크다고 볼 수 있으며, 업체당 평균생산액, 종업원 1인당 부가가치 생산액, 종업원수 등에 있어서도 수도권 지역 업체들의 규모가 기타 지역을 압

도하는 것으로 나타났다. 업체당 평균종업원수, 매출액, 1인당 부가가치 생산액이 가장 낮은 지역은 전남으로 매우 영세한 업체들이 분포되어 있는 것으로 나타났다. 전남은 업체수에 있어서는 전국의 22%를

차지하여 음식료품 제조업체수 1위를 기록하고 있으나 매출액 면에서는 하위권 수준이며, 강원, 경북, 제주지역도 전남과 마찬가지로 영세업체가 대부분인 것으로 나타났다.

음식료품(담배) 제조업의 지역별 분포

(단위:개, 천명, 백만원)

구 분	1987			1989			1991*		
	업체수	종업원수	부가가치	업체수	종업원수	부가가치	업체수	종업원수	부가가치
서울	264	31	614,795	264	24	645,713	244	18	922,079
부산	288	18	238,175	277	17	255,705	282	16	468,866
대구	110	6	198,861	100	6	292,336	87	5	124,396
인천	105	10	289,722	120	11	358,232	(1)	(0.6)	(163,013)
광주	71	3	282,154	69	4	400,921	118	11	515,170
대전	-	-	-	72	4	417,382	(1)	(0.1)	(2,669)
경기	645	43	987,277	683	44	137,605	71	3	167,881
강원	333	8	340,941	331	9	459,909	(1)	(0.7)	(275,737)
충북	151	8	340,941	331	9	450,589	68	3	88,171
충남	375	12	460,960	299	9	173,199	(2)	(1)	(534,484)
전북	323	10	319,354	352	11	466,181	731	45	1,985,961
전남	1,055	28	177,043	976	24	173,106	(1)	(0.6)	(273,060)
경북	431	14	177,293	407	14	245,112	367	10	186,745
경남	487	27	353,464	504	27	537,649	(1)	(0.5)	(395,254)
제주	82	2	23,323	82	2	28,337	159	8	3,290,618
計	4,720	220	758,561	4,685	215	6,280,42	(5)	(1.4)	(285,787)
							322	10	362,123
							(1)	(0.2)	(2,990)
							327	10	378,053
							(2)	(0.9)	(262,950)
							1,040	24	247,330
							390	12	289,281
							(5)	(0.9)	(14,217)
							472	25	857,857
							75	2	40,685
							(20)	(7)	(2,210,145)

\*( )내는 담배제조업의 통계치임.

자료 : 광공업통계조사보고, 통계청, 각년도.

### 3. 가공식품제조업의 업종별 현황

한국표준산업분류기준 5단위로 분류한 음식료품제조업중 낙농품제조업, 곡물가공품, 전분 및 사료제조업, 음료제조업을 제외한 가공식품제조업(본 연구의 주요 관심 대상 제조업만 포함)의 생산액 및 부가가치 총액은 각각 21,366억원, 7,433억원으로 음식료품제조업에서 차지하는 비중은 각각 12.5%, 10.7%로 매우 낮게 나타났다. 1991년도 설탕 및 코코아제조업을 제외한 식품가공업체수는 4,670개로 나타났으며, 주요 부문별 업체수 비율은 수산가공 34.2%, 기타식품 21.9%, 빵 과자 국수 11.4%, 곡물가공 11.1%의 순으로 나타났다. 이는 전년도의 식품가공업체수 및 주요 부문별 업체수 비율과는 별다른 차이가 없다. 다만 개별 부문의 육가공, 유가공, 과채가공에서의 업체수 증가세가 뚜렷하게 나타나고 있다. 또한 식료품중 육가공, 유가공, 수산가공, 식용유지 등을 제외한 농산가공업체수는 2,205개 업체로 식품가공업체의 47.5%를 차지하고 있다.

1966~1991년 사이의 가공식품 생산액은 연중 8.5배의 신장세를 나타내고 있으며, 주요부문별 생산액 구성비율(1991년 기준)에 있어서는 유가공, 빵, 과자, 국수, 수산가공, 육가공품 순으로 높게 나타나고 있다. 생산액의 신장면에서는 육가공, 유가공, 수산가공, 식료품, 첨가물 등의 생산액 증가세가 뚜렷하고, 빵, 과자, 국수, 기타 식

료품에서는 감소세가 나타나고 있다.

### 4. 생산비의 구성

음식료품 제조업의 업체당 평균 생산비(인건비, 원재료비, 감가상각, 연료비, 전력비, 용수비, 외주가공비, 수리유지비만 포함) 지출액은 1991년 26억원으로 제조업 평균 21억원보다 많다. 생산비의 구성비율을 보면 음식료품제조업의 경우 원재료비의 비중이 79.8%로 가장 높고 다음이 인건비(11%), 감가상각(4.7%), 연료비, 용수비를 포함한 기타(4.5%)의 순으로 나타났다. 이러한 구성비는 제조업 평균에 비해 원재료비의 비중이 10%포인트 이상 높고 인건비와 감가상각 등의 비중은 상대적으로 낮은 구조를 보이고 있는 것이다.

음식료품 제조업 가운데 원재료비의 비중이 가장 높은 것은 곡물가공부문으로 원재료비의 비중이 생산비의 86.8%에 이르고 있다. 수생동물가공업과 기타 식품 가공업은 원재료비의 비중이 음식료품 제조업 평균보다 낮은 것으로 나타났으나 72%~73% 수준을 유지하고 있다. 식품가공산업의 생산비에서 원재료비가 차지하는 비중은 70% 이상으로 매우 높다고 볼 수 있다. 따라서 식품가공산업의 경쟁력은 원재료가격의 경쟁력에 의해 크게 좌우될 수밖에 없으며 수출증대를 위해서는 값싼 원료농산물의 공급이 필수적이다.

업체당 가공식품 평균 생산비, 1991

(단위: 백만원, %)

부 문 별	인건비		원재료비		감가상각		기 타*		생산비**
	비용	비율	비용	비율	비용	비율	비용	비율	
제조업	316.2	15.1	1450.6	69.1	130.7	6.2	201.9	9.6	2099.4
음식료품	281.7	11.0	2040.1	79.8	120.1	4.7	114.7	4.5	2556.6
과채가공	346.2	13.5	1954.8	76.2	79.7	3.1	184.6	7.2	2565.3
육지동물가공	324.5	9.7	2812.9	84.4	80.9	2.4	116.3	3.5	3334.6
수생동물가공	235.7	16.7	1032.6	73.3	52.6	3.7	88.7	6.3	1409.6
낙농품	1163.8	8.2	12087.3	85.2	459.0	3.2	479.4	3.4	14189.5
곡물가공	377.9	6.4	5088.2	86.8	178.5	3.1	215.2	3.7	5859.8
기타식품	214.9	14.9	1040.8	72.3	110.6	7.7	74.1	5.1	1440.4
음료제조업	289.6	10.7	2145.9	79.3	154.7	5.7	114.6	4.3	2704.8

주: \*연료비, 전력비, 용수비, 외주가공비, 수리유지비 포함

\*\* 본 표에서 분류한 4개 비목의 합

자료: 광공업통계조사보고서, 통계청, 각년도.

### Ⅲ. 가공식품 수출입 현황

가공식품으로 분류한 29개 품목 가운데 1992년도에 1억달러 이상 수출된 품목은 없다. HS4단위 수준에서 1억달러 이상의 수출이 없다는 것은 가공식품 수출이 매우 영세한 상태로 이루어지고 있다는 것을 뜻한다. 연간 1천만달러 이상 수출되고 있는 품목은 맥아조제품, 파스타, 베이커리제품, 조제한 기타채소, 기타 방법으로 조제한 과일 및 견과류, 인삼제품, 소스 등 7개 품목에 불과하다. 이들 7개 품목 가운데 지난 5년간(1988~92 기간중) 수출이 증가하고 있는 품목은 맥아엑스와 곡분 전분 조제품, 파스타, 조제 기타채소, 인삼제품, 소스 등 5개 품목이다.

최근 수출이 증가하고 있는 5개 품목 가운데 파스타는 수출실적이 1988년 3천5백만달러에서 1992년 5천만달러로 크게 성장하였다. 이는 주로 라면의 수출증가에 기인한 것이다. 파스타에 속하는 기타 품목은 국수, 당면, 만두 등이나 이들의 수출실적은 연간 각각 150만달러 정도로 지난 5년간 정체상태에 있다. 다만, 국수의 수출은 1992년 450만달러로 크게 증가하였다. 인삼제품의 수출은 1988년 4천4백만달러에서 1992년 7천9백만달러로 80% 정도 성장하였다. 인삼제품은 가공식품 가운데 가장 큰 수출품목으로 인삼정, 인삼정분, 홍삼정, 인삼차, 홍삼차 등이 주요 품목이다. 인삼정과 인삼차의 수출증가가 인삼제품의 수출을 주도하고 있다.

맥아엑스, 곡분 전분 조제품의 수출은 1992년 2천8백만달러이다. 조제한 기타채소는 감자, 팔, 녹두, 완두, 죽순 등의 조제품과 김치를 포함한다. 이러한 조제한 기타채소의 수출은 김치의 수출증가로 1988년 1천6백만달러에서 1992년 2천5백만달러로 56% 증가하였다. 한편 조제한 기타채소 수출의 90%는 김치의 수출을 의미한다. 김치 수출은 최근 급속히 성장하고 있어 수출유망 가공식품으로 지원, 육성되어야 할 분야이다. 소스는 주로 간장, 된장, 고추장, 춘장 등의 장류와 마요네스, 혼합조미료, 메주 등으로 구성되어

있다. 소스수출은 1988~92년 기간중 연평균 15% 이상 성장하였다. 소스부문의 이러한 수출호조는 고추장 등 장류의 수출증가에 기인한 것으로 전통 가공식품인 장류의 수출은 한국 교포들이 많이 거주하고 있는 일본과 미국을 중심으로 크게 증가하고 있다.

가공식품 가운데 연간 1백만달러 이상 수출되고 있는 품목은 많지 않다. 연간 수출액이 1백만달러에서 1천만달러 사이에 속하는 가공식품은 전분과 이눌린, 콘플레이크, 야자유, 식초 또는 초산으로 처리한 과일 채소, 잼, 과일제리, 커피, 차류, 수프 등 일곱개 품목이다. 결국 29개 가공식품 가운데 14개 품목만이 1백만달러 이상 수출되고 있고 나머지 50%의 품목들은 수출이 없거나 있다고 해도 연간 수출액이 1백만달러에도 미치지 못하는 품목들이다. 그러나 연간 수출액 1백만달러~1천만달러군에 속하는 품목들 가운데 콘플레이크와 커피, 차류를 제외한 모든 품목의 수출이 크게 성장하고 있어 수출증대의 가능성을 보여주고 있다.

인삼제품은 주로 인삼정, 인삼차, 인삼정분, 인삼액, 홍삼정, 홍삼차 등으로 구성되어 있으며 수출을 주도하고 있는 것은 인삼정과 인삼차이다. 이들 두 제품의 수출이 인삼제품 수출의 82%를 차지한다. 그러나 인삼정 수출은 1988~92기간중 1천5백만달러에서 4천9백만달러로 3.4배 증가하였으나, 인삼차 수출은 동 기간중에 1천2백만달러에서 1천6백만달러로 증가하는데 그쳤다. 따라서 인삼제품 수출증대를 위해서는 인삼정과 인삼차의 수출증대 방안이 모색되어야 할 것이다.

과실 및 견과류 통조림 수출은 밤, 감귤, 복숭아를 중심으로 가공식품 수출에서 중요한 위치를 차지하고 있으나 수출은 감소추세에 있다. 밤통조림은 중국산과의 경쟁이 가속화되어 수출이 급격히 감소하고 있으며, 복숭아통조림도 비슷한 처지에 놓여 있다. 이들 두 품목의 수출은 최대 1천7백만달러까지 수출되었으나 1992년에는 절반수준인 860만달러 수출에 그쳤다. 감귤통조림도 1988년 1천4백만달러 수출

에서 1992년 4백만달러로 급격히 감소하였다. 그밖에 포도와 사과통조림이 수출되고 있으나 그 규모는 매우 작다. 수출이 급격히 감소하고 있는 통조림제품 가운데 대표적인 것이 양송이통조림으로 1990년까지 매년 8백만달러 정도가 수출되었으나 1991년 이후 50만달러로 감소하였다. 양송이통조림은 중국, 인도네시아, 말레이시아 등과의 경쟁에서 거의 국제경쟁력을 상실한 것으로 나타났다.

## IV. 가공식품 수출업체 및 해외시장 조사분석

### 1. 업체현황

주요 품목별 국내 가공식품 제조업체 (1992. 12월말 현재)는 간밤 및 밥조제품 생산 18개업체, 김치 164개업체, 고추장 81개업체, 곤약구 5개업체이며, 이들 업체 중 제조와 수출을 겸하는 업체를 대상으로 한 설문조사결과 조사대상업체의 규모별 종업원수는 50인이하의 업체가 전체의 50.0%, 100인이하가 73.5%인 반면, 100인 이상의 업체는 전체의 26.5%에 불과한 것으로 나타났다. 조사업체의 주요 품목별 평균가동률은 냉동말기 73.7%, 고추장 69.0%, 간밤 및 밥조제품 60.7%, 팥앙금 70.0%, 김치 40.5% 순으로 나타났으며, 특히 곤약구의 경우는 11.3%로 가장 낮은 가동률을 나타냈다.

### 2. 가공식품 수출상의 문제점

#### 가) 생산측면

국내 가공식품 제조업체를 조사한 결과 수출할 수 있는 주요 가공식품은 수출지역 및 수출국마다 기호와 취향이 다르고, 주요 수출국도 일본이나 미국 등지에 국한되어 있어 불과 10개 품목 수준인 것으로 조사되었다. 또한 국내 가공식품 수출업체들은 규모가 영세하고, 자체 수출선 확보능력 부족 등으로 수출용 가공식품 생산에 대한 인식이 부족하다. 국내 원료

조달이 어려운 일부 품목을 수입하는데 있어서도 수입국 원료농산물의 생산, 수급 현황, 가격동향, 품질 등을 분석할 수 있는 능력이 부족하다. 더우기 가공식품 수입국들이 어떠한 가공식품을 선호하는지에 대한 수출전략 등이 수립되어 있지 않은 관계로 대부분 OEM방식에 의한 생산이나 LOCAL방식에 의한 수출을 하고 있는 실정이다.

또한, 위생적이고 안정성있는 생산시설의 미비와 전문적인 생산기술을 갖추지 못한 관계로 가공식품 제조업체들의 가동률이 낮고, 생산이 계절적 영향을 크게 받아 업체 종사자들도 일일 고용자들을 많이 고용하고 있다. 특히, 한국의 주요 수출시장인 일본시장에서 중국의 저차가공식품들이 일본수출시장을 잠식하고 있는 실정임을 감안할 때 앞으로 가공식품의 수출증대를 위해서는 위생적이고 안정성있는 저온저장 및 시설, 고품질의 가공식품을 생산할 수 있는 전문적인 가공기술의 개발이 시급한 것으로 나타났다.

#### 나) 원료조달면

국내 가공식품 수출업체들은 상대적으로 외국산(중국산)보다 국내산 원료농산물을 더 많이 사용하고 있는 것으로 조사되었다(국내산과 중국산의 원료사용비율은 68.5% : 31.8%로 나타났음). 그러나 국내에서 조달이 어려운 일부 품목(대두, 팥, 곤약구 등)의 경우 수입추천 및 통관절차의 복잡, 정보부족에 의한 적기수입의 어려움 등이 있는 것으로 나타났다. 한편, 국내산 원료농산물 구입시 애로요인은 원료농산물의 수급불안정에 따른 가격변동이 크고, 품질이 균일하지 못하며, 국내 수출업체들간의 과당경쟁에 의한 가격의 상승 등으로 나타났다.

#### 다) 가공식품 수출상의 문제점

가공식품을 수출하는데 있어 장애요인은 가공식품 수출업체 및 농산물 수출시장개척단의 소극적인 활동에 따른 수출시장의 정보부족, 수출통관기간 지연, 발효식품의 경우 냉장시설(냉장컨테이너)을 이용하는데 따른 수출가격의 상승, 수입원



료 사용시 원자재소용량 검사의 복잡 등으로 나타났다. 따라서 가공식품의 수출증대를 위해서는

첫째, 위생적이고 안정적인 저온창고 및 생산시설의 설치, 설치자금의 대폭적인 지원

둘째, 발효식품의 경우 수출통관을 일반 화물과 구별하여 신속하게 수송할 수 있는 제도 마련

셋째, 수출시장의 변화에 대하여 즉각적으로 대응할 수 있도록 수출전담기관(KOTRA, 농수산물 유통공사 등)의 활동 강화

넷째, 국제시장에서 품질우위나 또는 수출유망품목이지만 가격경쟁력의 열위로 수출이 부진한 품목은 조합의 결성 등을 통하여 수출촉진을 위한 지원을 유도하고

다섯째, 가공식품의 경우 원활한 원료수급 및 원료의 품질(수율)이 국제경쟁력을 좌우하기 때문에 국내농업생산기반의 구축으로 원료농산물의 공급 및 가격의 변동폭을 줄이고, 국내조달이 어려운 일부 품목에 대하여는 농수산물유통공사 등 수출입 전담기구를 통한 원료공급 일원화로 안정적인 원료확보가 가능하도록 하는 정책이 필요하다.

### 3. 가공식품의 품목별 수출전망

가) 수출증가가 예상되는 품목

국내 가공식품의 수출증가가 예상되는 품목은 간밤, 식혜, 김치, 고추장, 딸기, 시금치 등으로 조사되었다. 주요 이유는

첫째, 간밤의 경우 수증갱신을 통한 지속적인 생산량 확보와 조합을 통한 수출창구의 일원화로 국내업체간의 출혈수출방지 및 대일 수출시장의 독점(경쟁국인 중국의 가공기술 및 생산기반의 취약), 고품질생산으로 바이어의 신뢰도 증가 등을 들 수 있으며

둘째, 식혜, 김치, 고추장의 경우는 한국 전통식품에 대한 동남아국가 및 세계 각 지역 교민들의 인식전환에 따른 소비증가 등이다.

나) 수출감소가 예상되는 품목

국내 가공식품의 수출감소가 예상되는 품목은 수산물통조림, 과일통조림, 단팔죽, 표고버섯, 고추가루, 당면 등으로 조사되었다. 주요 이유는 중국의 저차농산가공에 대한 가공기술 향상, 중국상품의 일본시장에서의 국내 농산가공식품에 대한 가격경쟁력 우위, 일본의 중국에 대한 농업 및 가공기술에 대한 지도와 현지 투자증가로 나타났다.

다) 현상유지가 예상되는 품목

국내 농산가공식품 수출에 있어 현상유지가 예상되는 품목은 밤통조림, 굴통조림, 호박죽, 잣죽, 오곡죽, 양배추 당녹즙 등으로 나타났다. 정체원인은 일정량의 수출수요는 있으나, 원료확보, 수출가격, 가공기술 등이 수출증대에 장애요인으로 나타났다.

### 4. 중국의 원료농산물 생산, 유통, 수출 실태조사

가) 대두

중국의 대두생산은 연간 1천1백만톤 수준이며, 특히 동북 3성(흑룡강, 길림, 요령)이 주산지로서 전체 생산량의 40% 이상이 이곳에서 생산되고 있다. 그 밖에 산둥, 하남, 허북 등도 대두의 주산지이다. 대두의 주산지를 순서대로 보면 흑룡강, 길림, 하남, 산둥, 허북 순이며, 흑룡강성에서 생산되는 대두가 단백질 및 지방함량 등이 기타 지역보다 많아 품질이 양호하다. 흑룡강성은 중국전체 생산량의 30% 이상을 생산하고 있다.

중국의 대두 경작면적은 1987년 845만ha를 정점으로 감소하고 있으며(1990년 현재 756만ha), 생산량도 1987년 1,218만톤을 정점으로 감소하여 1990년에는 1,100만톤 정도이다. 대두의 경작면적의 감소는 중국의 옥수수 재배면적 및 생산량이 증가하고 있는 것과 대조를 이루고 있다. 그러나 대두생산량은 단위당 생산량의 증가로 큰 폭으로 감소하지는 않을 것으로 보인다.

길림성의 경우 대두의 연도별 생산현황을 살펴보면, 1990년 93만톤, 1991년 73만톤, 1992년 72만톤으로 최근 파종면적의

감소로 인하여 생산량이 감소하고 있는데 이는 옥수수에 비해 경제성이 낮기 때문이다. 특히, 최근 옥수수의 가격상승은 한국의 수입수요 증가에 의한 부분도 크게 작용하고 있다. 길림성은 기본적으로 옥수수(흑룡강성보다 생산량이 많음) 주산지이며, 대두의 생산은 적고, 품질도 흑룡강성의 것보다 떨어진다.

흑룡강성은 중국 최대의 대두 주생산지로 1988년 240만ha의 재배면적에서 380만톤을 생산하였다. 이후 식부면적이 2~3년간 감소하였으나 1992년 228만ha에서 380만톤을 생산하였고, 1993년에는 식부면적이 300만ha로 증가하여 생산량은 봄가뭄과 약간의 냉해를 고려해도 430만톤~450만톤으로 증가할 것으로 전망된다. 흑룡강성의 대두 식부면적 및 생산량은 대두가격의 상승과 수요의 확대에 계속 증가할 것으로 전망된다. 대두의 단수는 평균 1.5톤/ha~1.7톤/ha(100kg/무~120kg/무)정도이다. 그러나 대두는 연작피해가 큰 작물로 식부면적 증가는 단수를 감소시킬 우려가 있기 때문에 흑룡강성 정부는 대두 식부면적 증가를 장려하지 않고 있으나 생산자들이 원하고 있어 당분간 식부면적 및 생산량 증가는 지속될 전망이다.

중국정부의 의무수매에 의한 대두 비축량의 68.55%(1990년 기준)와 협의가격에 의한 수매비출의 43.1%를 흑룡강성이 담당하고 있다. 흑룡강성의 대두 의무수매 가격은 1986년 0.76원/kg, 1988년 0.80원/kg, 1990년 1.0원/kg, 1992년 1.1원/kg으로 지난 6년간 45%정도 상승하였으며, 1993년 수매가격은 동결될 것으로 전망된다. 협의수매가격은 0.86원/kg이었으며, 시장가격은 1992년도산이 1993년 8월 현재 119원/kg이다. 그러나 농민들은 시장가격이 정부수매가격보다 높으나 보관비용, 감모, 일시적 출하 등에 따른 가격하락을 우려하여 정부수매에 반대하지 않고 있다(일부는 정부수매를 희망함). 중국의 대두가격은 국제수요 및 국내수요의 증가와 생산량 감소 등으로 계속 상승하고 있으며, 이러한 추세는 당분간 계속될 전망이다.

#### 나) 팥

팥은 길림성과 흑룡강성에서 가장 많이 생산된다고 알려져 있으나 공식 통계자료는 구입할 수가 없었다(정부 계획내 면적으로 통계에 잡히지 않음). 또한 팥은 생산지와 품종에 따라 전분함량이 크게 차이가 있어 일본수입상의 경우 일정수준의 품질을 생산하는 자를 지정하여 수입하고 있는 실정이다. 팥은 자급자족적 생산(혼식 등을 위한)으로 수출수요가 있을 경우 양유공사 또는 토산품공사 등 무역회사가 가격, 물량 등을 농민에게 공개하여 납품을 받거나 직접 농가를 방문하여 수입하는 경우가 일반적이며, 시장에서 거래되는 것은 매우 제한된 량이다. 팥을 수입할 경우 농목청산하 농공상무역공사(흑룡강성의 경우) 또는 농업개발무역공사와의 계약에 의해서도 가능하다.

팥양곡공장은 중·일합작으로 길림시에 가동중인 것이 있으며, 일본으로 수출되고 있다. 또한 한국기업인 주식회사 국동이 흑룡강성에 대규모공장을 건설하여 일본으로 수출할 계획인 것으로 알려져 있다. 팥의 경우는 한국에서 자체 원료조달이 어렵기 때문에 이의 안정적인 원료공급을 위해서는 계약재배 또는 장기구매계약을 체결하는 것이 유리할 것으로 판단되며, 계약재배는 국영농장, 삼강평원개발유한공사 등이 구매계약을 성별 양유공사 또는 토산품진출구공사 등과 체결함이 효율적인 것이다. 팥의 생산은 동북 3성가운데 흑룡강성 서부, 길림성 북서부, 요령성 북부 및 내몽고 동부지역이 적지이며, 팥은 중국의 수출상품 분류상 제2류에 속하는 품목이다.

#### 다) 고구마

산동성은 중국 최대의 고구마 생산지이며, 연간 생산량은 400만톤에 이르며, 고구마 전분공장이 고르게 분포되어 있다. 식부면적으로 볼 때, 서류의 주산지는 사천, 하남, 산동의 순이나 식부면적은 최근 조금씩 감소하고 있다. 고구마의 연도별 식부면적은 1990년 74만ha, 1991년 69만ha, 1992년 67만ha이며, 생산량은 1990년

412만톤, 1991년 394만톤, 1992년 340만톤 정도로 고구마의 식부면적과 생산량 모두 감소추세에 있다. 이와같은 이유는 주요작물인 옥수수과 소맥, 대두 등에 비해 수익성이 낮기 때문이다.

고구마는 최근 수출 및 가공용 수요의 증가로 농가의 상품화율이 크게 상승하여 1980년 이전 20% 수준에서 최근 65% 수준으로 증가하였으며, 이에따라 시장가격도 상승하고 있다. 1993년 고구마 시장가격은 말린 고구마의 경우 0.6원/kg 수준이다. 고구마의 거래는 자유시장에서 이루어지며, 말린 것은 주정용, 화학원료, 기타 가공용 등으로 유통되고, 말리지 않은 것은 일반수요자에게 판매되고 있다. 앞으로 중국의 고구마 가격은 완만한 상승세에 예상된다.

#### 라) 기 타

고추의 경우 산동성이 주요생산지이며, 식부면적은 2만ha정도이다. 그러나 최근 식부면적은 1990년 2만ha, 1991년 2만1천ha, 1992년 2만3천ha로, 생산량은 1990년 62만7천톤, 1991년 64만7천톤, 1992년 67만2천톤 정도로 증가추세에 있다. 고추는 중국의 수출상품 분류상 제2류에 속하는 품목으로 취급 무역회사와 정부의 수출계획하에서 관리되고 있으며, 산동성의 견고추 수출량은 매년 5,000톤 수준이다.

한국의 가공식품 수출업체들이 중국산 고추를 수출용 원자재로 수입할 경우 중국산 수입고추는 색상은 좋으나 단맛이 적고 매운맛이 너무 강하기 때문에 한국의 종묘상들이 채종포를 운영하고 있는 길림성에서 한국의 품종을 재배하여 수입하는 것이 맛과 품질면에서 볼 때 하나의 대안이 될 수 있을 것으로 생각된다. 밤의 주산지는 하북성이나 산동성에서도 1990년 1만4천톤, 1991년 1만8천톤, 1992년 1만6천톤 정도를 생산하여 7천500톤 정도를 수출하고 있다. 밤은 중국의 수출상품 분류상 제2류에 속하는 품목으로서 주요 수출국은 일본이며, 가공하지 않고 생활상대로 수출하고 있다.

중국밤의 품질(특히 크기)은 한국산에

비해 상대적으로 질이 떨어진다. 따라서 간밤, 밤통조림 등으로 가공(밤을 가공할 때는 크기에 따른 수율이 국제경쟁력을 크게 좌우함)하여 수출하고 있는 한국과는 단기적으로 경쟁이 어려울 것으로 전망되기 때문에 한국의 대일본 밤가공품 수출전망은 밝은 편이다. 따라서 국내 간밤 및 밤통조림수출업체들은 대일본 수출시장에서 지속적인 수출경쟁력을 확보하기 위해서는 밤나무 관리(품종개량, 노후목 대체 등)에 대한 적극적인 관심이 요구되고 있다.

산동성의 딸기 재배면적은 1990년 1,270ha, 1991년 1,330ha, 1992년 1,530ha로 생산량은 각각 13,000톤, 13,400톤, 15,400톤으로 증가하였다. 이 지역의 딸기재배는 대부분 노지재배에 의해 생산되고 있으며, 품종은 한국에서도 주로 재배되고 있는 비교종이다. 중국의 딸기수출은 거의 없는 실정이다.

산동성의 복숭아 생산량은 1990년 16만톤, 1991년 22만톤, 1992년 27만톤으로 증가추세에 있다. 복숭아 재배면적은 최고 3만5천ha에 달한 적도 있으나 과잉생산과 그에 따른 경제성 저하로 일시에 크게 감소하여 현재 1만7천ha정도를 유지하고 있으며, 이것이 중국의 국내수요 측면에서는 적정 재배면적으로 보고 있다. 복숭아는 저장성이 어렵고, 복숭아 가공공장이 부족한 중국정부는 외국의 복숭아 가공공장 투자를 적극 유도하고 있다. 한편, 중국의 복숭아 가공기술은 한국의 가공기술에 많이 뒤지나 원료가격면에서 한국보다 유리하여 한국은 물론 일본시장으로도 수출하고 있다.

### 5. 가공식품의 일본수출 전망

한국가공식품이 일본시장에서 경쟁력을 가지고 있는 것은 한국 특산품으로 볼수 있는 김치, 고추장, 간밤 정도이다. 따라서 한국의 가공식품이 국제경쟁력 특히 일본시장에서 대중국 경쟁력을 갖기 위해서는 품목별로 품질을 차별화시키고, 비교적 한국에 대한 거부감이 없는 젊은 층에게 한

국전통식품(김치, 고추장 등)을 집중 홍보하여 한국전통식품에 대한 맛을 들이게 하고, 이에 따른 제품, 포장용기, 포장방법 등에 대한 지속적인 연구가 진행되어야 한다. 품목별 일본수출시장전망을 살펴보면, 냉동딸기, 복숭아통조림, 당면 등은 91~92년도에도 농산가공품 가운데 수출실적이 큰 품목들이었으나 수출이 급격히 감소하고 있으며, 끈약은 현재로서는 수출이 평균수준을 유지하고 있으나 전망은 밝지 않다.

수출감소품목의 경우 대부분 중국과의 가격경쟁에서 뒤지는 것이 수출감소의 주요요인이며, 이들 품목은 중국의 물량공세와 현저한 수출가격차이로 수출회복이 어려울 전망이다. 특히 냉동딸기의 경우 가격경쟁력이 미국에도 뒤지는 것은 한국의 농촌노임 상승과 한국의 전반적인 농산물 가격이 미국보다 비싼 것이 주요원인으로 볼 수 있다. 따라서 냉동딸기 수출회복은 불가능하다고 판단된다.

일본시장 진출에 있어 희망적인 부분은 일본 소비자가 중국산보다는 한국산을 선호한다는 것과 가공기술이 중국보다 앞서 있다는 것이다. 당면은 품질향상으로 중국산과의 경쟁에서 우위에 설 수 있고 일본제품의 품질수준에 이르면 수출증가도 가능하다고 판단된다. 한편, 김치는 수출을 급격히 증가시킬 수 있는 몇가지 안되는 한국의 가공식품이다. 따라서 급격히 증가하는 일본의 김치수요에 맞는 김치수출전략수립이 절대적으로 필요하다. 간밤의 수출은 1억달러 수준을 유지할 전망이나 앞으로 5~6년 또는 10년후 수입선이 중국으로 전환할 가능성이 있으며 이때 한국의 간밤 수출은 급격히 감소할 것이다.

## V. 가공식품 수출증대 방안

### 1. 수출용 원료농산물 관리방안

가) 외화획득용 원료농산물 수입추천제도 개선

외화획득용 원료농산물의 수입추천은 수

출증대라는 기본취지에 맞게 활성화되어야 하며, 이를 위해 시·도지사, 농협중앙회장, 한국생사수출조합장, 농수산물유통공사장 등으로 세분된 수입추천권은 수출관련기관으로 일원화될 필요가 있다. 특히 생산자단체가 수출용 원료농산물의 수입추천권을 가지고 있는 것은 수출증대보다는 국내 생산자 보호라는 측면이 강하기 때문에 생산자단체가 가지고 있는 수출용 원료농산물의 수입추천은 수출증대를 위해서 수출관련 기관으로 이관되어야 한다.

국내 생산자에게 보다 피해가 큰 것은 내수용 농산물의 수입이다. 수출용 원료농산물의 경우 수입으로 인한 피해는 수출에 사용되는 국내산 가공용 원료수요의 감소에 그친다. 더구나 국산 원료사용으로도 수출이 가능한 품목에 한해서 피해가 발생할 수 있다. 국산원료 사용으로는 수출이 불가능하여 외국산 원료농산물을 사용해야만 수출이 가능한 경우에는 수출용 원료농산물 도입으로 인한 국내생산자 피해는 없다. 그러나 내수용 수입은 국내 유통을 전제로 한 것으로 어느 경우에도 직접 생산자에게 피해를 주게 된다. 따라서 현재 많은 기관에 분산되어 있는 내수용 수입추천권은 생산자단체를 중심으로 단순화하여 그 기능을 보다 강화하여야 한다. 수출용 원료농산물 수입에 관한 수입추천권은 수출관련 기관에 부여하고 내수용 수입추천권을 생산자단체에 부여한다는 원칙하에서 업무의 조정이 필요하다.

사후관리를 위해서 실시되고 있는 수출이행보증금 예치제도는 가공식품 수출업체들의 자금난을 고려하여 업체간 연대보증 또는 업체가 소속된 조합의 보증, 자산담보 등 수출업체의 자금사정 압박을 최소화하는 방향으로 전환되어야 한다. 취소불능 수출신용장을 근거로 수입허가를 신청할 수 있기 때문에 수출업체가 수출용 가공식품 원료로 수입하여 시중에 유통시킬 위험성은 상대적으로 낮다.

나) 원료농산물 공급기능 강화

●계약재배

주요 곡물이 아닌 경우 중국의 중앙정

부는 물론 지방정부에서도 식부면적, 생산량 등이 전혀 파악되어 있지 않다. 또한 농가에서도 자가소비를 위주로 경작하여 시장출하량은 근본적으로 예측이 어려운 상태이다. 또한 이들 품목은 정부에서 수매를 하지 않기 때문에 정부비축물량이 없다. 따라서 이들 품목은 적지를 선정하여 지방정부와의 계약재배를 통해서 적절한 품질 및 물량을 안정적 가격에 수입할 수 있을 것이다.

계약재배의 경우 지방정부와의 계약은 성정부 또는 향, 조선족자치주 등과 맺을 수 있을 것이나 성정부의 농업국과 체결하는 것이 향단위보다 안전할 것으로 보이며 자치주는 하나의 독립된 기구로 성정부와 동일한 효과를 가져올 수 있다. 계약재배된 물량을 수출하고자 할 때 L/C개설, 크레임(Claim) 문제등과 같은 무역거래에서 발생하는 제반사항을 행정부서에서 담당할 수 있을 것인가 하는 것은 문제로 남는다. 이때 행정부서에서 이러한 무역기능을 양유식품진출구공사 등 무역거래 기관에 위임할 수도 있으나 이는 다시 유통단계를 한단계 증가시켜 비효율을 초래하고 계약내용의 일관성을 유지하는데도 장애요인이 될 수 있다. 따라서 중국의 대단위 국영농장들과의 계약이 보다 효과적이라고 판단된다.

#### ● 장기구매계약

상업적 목적으로 재배되지 않고 자가소비용으로 경작되고 있는 품목들의 경우 계약재배와 함께 거론될 수 있는 것의 하나는 중국의 무역회사들과 (장기)구매계약을 체결하는 것이다. 양유식품진출구공사 등 무역회사는 무역업에 전문화되어 있어 앞서 지적된 지방정부와의 거래에서 발생할 수 있는 교역에 따른 불편이 해소될 수 있는 장점을 가지고 있다. 그러나 무역회사와의 계약시 무역회사들은 다시 농가 또는 지방정부와 계약 또는 협의에 의해 품목, 물량, 품질, 가격 등을 조절해야 하는 문제가 있으며, 이에 따른 가격인상 요인이 존재한다.

#### ● 대륙개발(삼강평원 개발) 활용

대륙개발은 중국 동부3성 가운데 하나

인 흑룡강성에서 삼강평원을 개발하여 3만ha에 달하는 거대한 농장을 조성하고 있으며, 일부는 이미 경작되고 있다. 중국의 현지회사는 “중·한 합작 흑룡강성 삼강평원농업개발유한공사”로 이 회사는 생산물의 50%까지를 수출할 수 있도록 되어 있다. 따라서 한국측이 개발비의 75%를 부담하고 있는 삼강평원농업개발유한공사와 계약에 의해 필요한 원료농산물을 공급받을 경우 기타의 경우보다 유리한 점이 있다. 그 예로 중국산 농산물의 경우 비규격화와 정선불량으로 품질의 일관성을 유지하기 어렵고 정선에 따른 추가비용이 발생하는 경우가 많다. 삼강평원개발공사는 기업농으로 단일농장에서 기계화영농으로 농산물을 생산하게 되어 규격화와 정선이 비교적 용이하다. 또한 분산된 농가와의 계약은 지방정부 또는 무역회사에서 담당한다고 해도 그에 따른 계약에 따르는 비용, 수집비용, 정선, 시간 등에서 단일농장을 통하는 것이 보다 효율적이라고 볼 수 있다.

삼강평원개발은 한국의 해외농업개척사업의 본보기가 되는 것으로 기업이 담당하고 있으나 정부차원에서도 어떠한 형태로든 지원되는 것이 바람직하며 장기계약에 의한 수입은 삼강평원개발공사에도 유리하게 작용할 것이다. 이에 따른 해외농업개척사업 추진의 부수적 효과도 기대할 수 있으며, 한국측 기관과의 계약으로 위험부담을 분산할 수 있다.

#### ● 공동연구를 통한 농업생산동향 파악 및 정보수집

한국의 경우 수입량이 많고, 수입액 규모가 큰 만큼 소폭의 가격변화에도 주의할 필요가 있다. 중국 농산물시장에서 거래규모가 작은 기타품목의 경우 생산량 변동에 따른 가격진폭이 크기 때문에 물량확보가 어려운 경우도 있다. 따라서 안정적 원료공급을 위해서는 생산량 및 가격에 대한 장기 예측과 식부면적, 계절별 작황, 국내 및 국제시장 수요 등 장단기관측사업이 필요한 실정이다. 이를 위해서는 중국측과의 공동연구 및 중국농업에 대한

전문적인 연구 담당자가 필요하다. 중국측과의 이러한 연구 및 자료수집 협력사업은 적은 비용으로도 가능하며, 조선족 학자들을 활용할 경우 의사소통 등에 있어서도 문제가 없어 그 효과가 클 것으로 전망된다.

● 한·중 합작회사 설립

한·중 합작회사의 설립으로 중국의 식품가공산업에 대한 투자를 촉진시키고, 중국측이 원료농산물공급업무를 담당케 하여 중국의 원료농산물 변동, 즉 원료농산물의 생산량 및 가격변동에 관한 정보수집 및 대응이 가능하도록 한다. 이는 한국 가공식품업체들이 품질, 가격 등 고급원료농산물을 비교적 저렴한 가격에 구입할 수 있도록 중국측 현지회사의 적극적인 기여를 가능하게 할 것이다.

다) UR 이후 제세율 유지

수출입기별공고상 수입제한 품목으로 GATT에 97년 7월까지 개방하기로 합의한 바 있는 일명 BOP품목으로 NTC 15개 품목에 속하는 것은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 유제품, 고추, 마늘, 양파, 참깨, 감귤 등 9개 품목이다. 이들 품목 가운데 쇠고기는 2001년부터 개방되고(관세 43.6%), 고추, 마늘, 양파, 참깨 등 품목은 95년부터 97년 7월까지 상한관세를 설정하여 개방하게 된다. 그 밖에 돼지고기, 닭고기, 유제품등 축산물은 97년 7월까지 실행세율로 개방된다. 감귤은 1997년 7월부터 수입이 자유화되며, 관세는 상한관세를 설정할 수 있다. 사과, 포도주스, 과일음료는 1995년부터 포도와 사과주스는 1996년부터 실행세율로 수입이 자유화된다.

따라서 현재의 수입추천제도는 품목에 따라 개정되어야 한다. 자유화되는 품목은 관세만 부담하면 누구나가 수입할 수 있기 때문이다. 그러나 수출용 원료농산물의 수입은 내수용과 구분하여 낮은 세율로 수입할 수 있도록 수입추천제도를 운용하여야 할 것이다. 수입추천제도는 간소화하고, 사후관리는 철저히 이행하여 수출용 원자재의 국내유통을 방지하여야 한다.

2. 수출지원제도 개선

가) 수출금융

현재 시행중인 이와같은 수출금융이 보다 효율적으로 운용되기 위해서는 먼저 수출금융의 지원규모를 확대하여야 한다. 수출준비자금의 경우 재원의 50~90%를 구성하고 있는 한국은행차입자금의 규모를 확대하여야 한다. 무역금융의 총규모가 2조원에 이르고 있으나 농수산물수출준비자금은 1백억원 수준에 머무르고 있다. 그러나 한국은행은 농수산물 수출지원금융 규모를 축소하고자 하여 일부재원을 농수산물 가격안정기금으로 전환시키고 있다. 따라서 농업종사자, 농림수산부, 농산물수출업자 등을 중심으로 UR 이후 한국농업의 진로를 보다 설득력있게 제시하여 농수산물수출준비자금의 규모를 확대할 수 있도록 대책을 강구하여야 한다. 수출촉진자금의 용자규모는 농수산물유통공사를 수출전담기구로 개편하여야 한다는 논의와 연계시켜 농수산물가격안정기금의 보다 많은 부분이 수출에 관련되는 사업에 용자될 수 있도록 규정과 조직을 정비하여야 할 것이다.

용자기간은 5개월에서 12개월 사이로 되어 있으나 자금회전이 느린 식품가공업체와 농산물수출업체의 경우 수출금융자금상환을 위해 덤핑수출을 하는 경우도 발생하고 있는 점을 고려하여 수출업자의 계획과정과 신청과정에 필요한 기간등 1개월~2개월정도 연장하고 용자시기가 정해져 있는 수출촉진자금은 연중으로 완화하여 필요한 시기에 사용할 수 있도록 하는 것이 필요하다. 용자대상품목은 지정을 폐지하거나 크게 완화하여 UR 이후 작목조정 및 수출증대정책에 따른 새로운 수출상품 출현과 기존의 수출유망품목의 조정에 대응할 수 있도록 하여야 한다. 수출촉진자금의 품목별 용자조건은 전년도 수출실적이 있거나 신용장을 접수받은 업체로 하고 기타의 조건은 폐지하여 신규업체, 영세업체 등의 용자를 원활히 하고 경쟁을 유도하도록 하여야 한다. 용자에 필요한 담보나 은행의 지급보증은 업체간

연대보증으로 대체하여 신용위주의 융자 지원이 될 수 있도록 하는 방안이 마련되어야 한다. 우트과이라운드 협상의 결과와 합치하는 수출금융으로 유지되기 위해서는 특별할인금리를 일반금리 수준으로 조정하는 대신 업체별 우대금리제도를 도입하여 감축대상 수출보조금으로 분류되지 않도록 할 수 있는 방안이 강구되어야 한다. 수출준비자금, 수출촉진자금 등의 명칭도 “수출”을 삭제하고 수매자금지원, 비축자금지원 등으로 바꾸어 허용대상보조금이 될 수 있도록 하여야 한다.

#### 나) 외화획득용 원자재 소요량 검사

현행 고시제도는 고시된 것 이외의 품목은 기존 소요량 검사를 받거나 고시를 요청하여야 하는 일종의 포지티브 리스트(Positive List)제도도 매우 제한적이라는 단점이 있다. 따라서 수출용 원자재 기준 소요량고시는 고시내용을 포괄적 방식(예, 원자재 소요량 비율만 고시)으로 전환하거나 보다 세분화하여 고시함으로써 농산 가공품의 다양성을 반영할 수 있도록 개정되어야 한다. 세분화는 모든 경우의 수를 다 반영할 수 없다는 한계가 있어 포괄적 방식이 보다 바람직하다고 판단된다. 이때 증가할 수 있는 국내시장 유출 가능성은 사후관리를 강화하여 보완해 나가야 할 것이다.

#### 다) 조직의 활성화

농산물의 경우 생산자와 수출업자가 영세하고 전문인력이 부족하여 해외시장개척, 정보수집 등 수출증대를 위한 활동에 많은 제약이 따른다. 이러한 문제의 일부는 품목별 생산자단체 또는 수출업자단체를 조직 육성함으로써 해결할 수 있다. 또한 수입업자와의 계약에 있어서도 독점력을 행사할 수 있는 유리한 점이 있다. 따라서 품목별 수출업자 조합은 적극적으로 지원하되 조합의 수입원료공급 역할은 유통공사 등 수입업자에게 전담토록 하고, 조합은 시장확대를 위한 정보제공, 대외교섭력 확대 등에 주력하도록 육성하여야 한다. 농림수산부내에 최소한 과단위의 수출담당부서를 설치하여 수출관련제도, 조

직, 생산자, 수출업자 등에 관한 업무를 총괄하고 체계화할 수 있도록 하여야 한다.

### 3. 품목별 대일본 수출증대 방안

일본당면시장에 있어 한국산 당면의 수출증대를 위해서는 첫째, 고구마 전분외에 녹두, 쌀, 옥수수 등 다양한 원료를 사용하여 색상과 맛 등을 다양화하여 품질을 고급화(색상, 면발굵기, 쫄깃맛 등)시키고 둘째, 다양한 조리방법을 포장지에 자세히 소개하고, 포장방법도 일본인들이 선호하는 소포장(100g, 200g~500g) 중심으로 포장하여 수출한다. 셋째, 일본인의 기호와 취향에 맞추기 위해서 일본 제조업자와 제휴하여 OEM으로 납품하는 방법도 고려해 볼만 하다. 넷째, 품질, 가격에서 중국과 일본의 중간상태를 유지하고 있어 품질 고급화로 중국산과의 차별화 정책을 통해 해결한다.

한국의 대일본 고추장시장의 수요확대를 위해서는 첫째, 일본의 경우 식품첨가물에 대한 규정등 통관이 까다롭기 때문에 사전에 Sample을 통관시켜 보고, 일본의 가공식품 규정에 맞춰 생산하고 둘째, 포장은 소포장 중심으로 하고 일본어 표기, 성분, 제조법 등의 표기를 상세히 하고 영양, 위생등에 대해 일본인 및 일본교포들의 고추장에 대한 인식을 전환시킬 수 있도록 홍보(시식회, 조리법 등)활동을 강화한다. 셋째, 교포들이 제조한(소규모) 고추장과 중국에서 수입한 고추장에 비해 한국의 고추장이 전통성이 있으며, 위생 및 안전성과 제품의 품질도 우수하다는 차별화를 부각시킨다.

김치의 수출증대를 위해서는 첫째, 김치를 포장하는 용기의 개발(유리가 아닌 투명용기)과 최종소비자에 이르기까지 신선도를 유지할 수 있는 포장방법 및 운송체계의 개선이 필요하다. 특히, 일본업체 제조김치는 제조일로부터 5일 이내에 매장에 전시되어 판매되나 한국수입김치는 제조일로부터 전시, 판매까지 15일 이상의 기간이 소요되고 있어 한국김치의 신맛을 극대화하는 연구개발이 필요하다. 둘째, 일

본업체 및 교포 제조김치와 품질차별화를 통하여 가격 경쟁력을 향상시키고 셋째, 현재 일본의 한국김치 수입업자들은 주로 대형백화점 납품업자들이고, 김치는 발효속도가 빨라 재고시 큰 손실이 발생하므로 일본에서의 대규모 유통체인 확보가 필수적이다. 넷째, 일본인들의 식품소비중 김치소비는 매우 제한적이므로 김치를 이용한 새로운 식품을 개발(예, 김치볶음밥이나 도시락용 김치등)하고 다섯째, 일본의 교포들이 제조하는 김치, 일본인들이 제조하는 김치, 중국의 일본인 투자회사에서 제조하는 김치등이 종주국 한국김치의 맛과 품질에 큰 차이를 보이지 않고 있어 김치의 세계시장 진출이 위협받고 있다. 따라서 김치 수입국들의 기호와 취향에 맞는 끊임없는 연구가 필요하다. 여섯째, 일본의 김치제조업체에서 제조한 김치의 맛(마늘냄새 감소, 매운맛 감소)에 상응하는 김치도 제조하여 한국전통김치와 함께 판매하고, 일본인들이 선호하는 물김치, 백김치등 제품의 다양화로 일본인들의 김치에 대한 수요를 충족시키고, 계속적으로 증가하는 일본의 김치수요증가에 대응하여야 한다.

일본의 간밤 및 밤통조림 시장에서 밤밥용, 군밤용 밤수입은 중국, 이태리로 수입선의 전환이 급속히 진전되고 있으며, 간밤은 향후 중국이 품종을 개량하고 밤을 가공하는 기술이 보급될 때까지 한국이 독점적으로 일본시장을 석권할 것으로 전망된다. 그러나 중국이 간밤을 수출하기 시작할 시기는 대부분 5~6년 후로 보고 있어 본격적으로 중국으로 간밤의 수입선이 전환될 수 있는 시기는 앞으로 10년 후로 전망된다. 간밤의 수입수요는 소비형태가 일정하고, 수요계층도 한정되어 있어 일본에서의 소비는 크게 증가하지 못할 것으로 전망된다. 그러나 한국의 밤나무가 노령화되어 육질이 떨어지고, 병충해에 약하며 당도가 떨어지고 있어 수종갱신이 요구되고 있으나 중국으로의 수입선 전환에 대한 불안감으로 수종갱신이 이루어지지 않고 있다.

일본의 곤약구소비는 어묵에 첨가하여

소비하는 정도로 조리형태가 극히 제한적이기 때문에 수요가 정체상태에 있다. 또한 곤약구의 가격은 안정적이거나 오히려 물가상승을 고려할 때는 상대적으로 곤약구가격은 하락추세에 있어 한국으로부터의 수입은 감소될 전망이다. 더우기 한국의 대일본 곤약구수출은 중국과 경쟁관계에 있기 때문에 일본의 한국으로부터의 곤약구수입은 감소될 전망이다. 곤약은 무색, 무취에 가까우므로 혀에 닿는 감각과 씹을 때의 탄력이 품질을 좌우한다. 따라서 일본에서의 경쟁력을 갖기 위해서는 품질을 일본제품과 동일한 수준으로 향상시켜야 한다. 또한 한국산의 일본수출은 대부분 BULK상태로 수출하기 때문에 운송과정에서의 변질에 주의해야 한다.

일본의 냉동딸기 수입은 한국으로부터 중국, 미국으로 수입선 전환이 빠르게 진행되고 있기 때문에 신선딸기로의 수출 전환이 필요하다. 한국의 냉동딸기는 미국산과 중국산에 비해 생산비에 따른(미국 1인 1일 농업 노동력 노임 15,000원, 한국 35,000원, 일본 40,000원 정도임) 수출가격의 차이가 커 일본시장에서 경쟁력을 상실해 가고 있다. 주로 냉동딸기는 쥬스나 잼 등의 원료로 쓰이며, 수출을 좌우하는 것은 품질보다는 제품의 가격이다. 한국과 경쟁관계에 있는 미국산의 냉동딸기는 품질에서는 한국산과 비슷하나 가격과 물량면에서 안정성을 갖고 있어 한국산보다 미국산을 선호하고 있다. 따라서 냉동딸기의 수출증대를 위해서는 가격경쟁력 확보와 안정적 공급이 필수적이다.

## VI. 참고문헌

- 관세청, 『무역통계연보』, 1992.
- 농수축산신문, 『한국식품연감』, 1992.
- 농어촌개발공사, 『농산가공시설 수요조사 보고서』, 1979.
- 농어촌개발공사, 『농수산가공시설 수요조사』, 1983.
- 백종희, 박문호, 『식품가공산업과 농업과의 연계방안』, 연구보고 182, 한국농촌



- 경제연구원, 1989.
- 백종희, 『농수산물가공산업육성방안』, 연구보고 221, 한국농촌경제연구원, 1990.
- 이동필, 오내원, 황의식. “전통가공식품 육성방안”, 연구결과 세미나자료, 한국농촌경제연구원, 1993. 10.
- 이중응, 전창곤, 김형모, 『UR이후 전략작목 선정과 국제경쟁력 제고방안』, 연구보고 245, 한국농촌경제연구원, 1991.
- 주용재, “가공산업의 육성방안”, 『한국농업경제학회 창립 30주년 기념논문집』, 한국농업경제학회, pp235~260, 1987.9.
- 중소기업협동조합중앙회, 『중소기업연감』, 1992.
- 최세균, 김동민, 권오복, 『UR이후 주요 농산물 수출증대방안』, 연구보고 244, 한국농촌경제연구원, 1991.
- 최세균, 김동민, 임정빈, 『UR이후 세계 곡물시장의 변화와 대응방안』, 연구보고 271, 한국농촌경제연구원 1993.
- 최세균, 권오복, 『세계 농산물 교역질서 변화와 한국농업』, 연구보고 239, 한국농촌경제연구원, 1991.
- 최양부, 최세균, 김동민 외, 『한·중 농림수산물분야 협력방안』, 중국농업시리즈2, 한국농촌경제연구원, 1992.
- 최양부, 이재욱, 최세균 외, 『UR농산물협상 및 수입자유화전략수립에 관한 연구』, C-91-1, 한국농촌경제연구원 1991.
- 김명환외, 『고구마전분 관련산업의 발전방향』 C92-7, 한국농촌경제연구원, 1992
- 최정섭, 권오복, 김성용, 『UR협상타결 이후 농산물수출지원에 관한 연구』, 무공자료 92-55, 대한무역진흥공사, 한국농촌경제연구원, 1992.
- 통계청, 『광공업통계조사보고서』, 전국편, 1991.
- 통계청, 『광공업통계조사보고서』, 지역편, 1991.
- 한국농촌경제연구원, 『UR농산물협상 드니 최종협의문』, 1993. 12.
- 한국무역협회, 『품목별 수출입요령』, 1993.
- 한국식품과학회, 농협중앙회, 『농산물 및 가공식품의 수입현황과 식품산업의 발전 방향』, 심포지움 발표논문집, 1993. 4.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품수요예측에 관한 연구』, 1989.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990.
- Connor, J. M. 『Food Processing : An Industrial Powerhouse In Transition』, Lexington Books, 1988.
- Connor, J. M. Sei-Kyun Choi, 『Employment, Output, And Growth Of Food Processing In The Fifty States, 1963~1995』, 1988.
- 果實流通研究會, 『果實の流通便覽』, 創造書房, 東京, 平成2年.
- 최양부, 이재욱, 최세균 외, 『UR농산물협상 및 수입자유화전략수립에 관한 연구』, C-91-1, 한국농촌경제연구원, 1991.
- 김명환 외, 『고구마전분 관련산업의 발전방향』 C92-7, 한국농촌경제연구원, 1992.
- 최정섭, 권오복, 김성용, 『UR협상타결 이후 농산물 수출지원에 관한 연구』, 무공자료 92-55, 대한무역진흥공사. 한국농촌경제연구원, 1992.
- 통계청, 『광공업통계조사보고서』, 전국편, 1991.
- 통계청, 『광공업통계조사보고서』, 지역편, 1991.
- 한국농촌경제연구원, 『UR농산물협상 드니 최종협의문』, 1993. 12.
- 한국무역협회, 『품목별 수출입요령』, 1993.
- 한국식품과학회, 농협중앙회, 『농산물 및 가공식품의 수입현황과 식품산업의 발전 방향』, 심포지움 발표논문집, 1993. 4.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품수요예측에 관한 연구』, 1989.
- 한국식품개발연구원, 『가공식품의 소비실태』, 1990.
- Connor, J. M. 『Food Processing』 : An Industrial Powerhouse In Transition』, Lexington Books, 1988.
- Conner, J. M. Sei-Kyun Choi, 『Employment, Output, And Growth of Food Processing In The Fifty States, 1963~1995』, 1988.
- 果實流通研究所, 『果實の流通便覽』, 創造書房, 東京, 平成2年