

우리農産物 및 加工品の 高品化와 販賣戰略

윤 석 모 / 농수산물 수출협회 회장

I. 머리말

UR의 완전타결에 따라 한국농업 및 농업 관련 식품가공산업은 일대 전환기를 맞게 되었다. 정부는 국내 농산물 및 가공식품 시장이 완전개방될 수 밖에 없는 단계에서 심각한 좌절감과 절망감에 빠져 논밭을 방매하고 농기계를 반납하는 등 이농을 서두르는 대다수 농민생산자들과 세계적인 다국적 기업들과 경쟁해야 하는 국내 식품가공업체들에게 자신감을 불어넣음과 동시에 정부에 대한 신뢰감을 회복시키는 것이 시급하다. 또한 이같은 자세로의 전환은 자칫 고조된 농민 및 식품가공업체들의 “피해의식”을 창조적인 에너지로 전환시킬 계기를 마련할 수 있을 것이다.

국제화·개방화시대에 우리나라와 같이 상대적으로 적은 규모의 농업과 가공식품산업이 살아남을 방법과 살길은 농민과 특산물 제조업체(중소기업) 또는 중소기업과 대기업이 경쟁의 관계보다는 상호보완적인 관계를 구축함으로써 전통적이며, 개성적이고 안전한 식품을 생산하는 것이다. 특히 농민은 고품질의 원료농산물을 생산하고, 중소기업은 대기업이 필요로하는 원료를 1차처리 가공하여 중간제품화하고 국내외 시장

정보력이 있는 대기업이 최종 제품화하는 단계별 분업가공이 바람직하다.

II. 농산물 가공산업의 발전 과정과 육성의 필요성

1. 농산물 가공식품의 위치

한국은 옛부터 훌륭한 전통가공식품들이 많이 있었지만 대량생산의 기업화, 산업화로 발전하지 못하였다. 그 주된 이유는 김치, 된장, 간장, 고추장, 참기름, 잣갈래, 건채류 등의 가공식품들이 하나의 상품으로서 그 존재가치가 인정되지 못하였고, 한과, 조청, 수정과 등의 기호식품도 명절이나 잔치 때 가족중심으로 소비되었기 때문이다. 그러나 우리는 엄청난 변화속에 살고있다. 가족제도는 대가족 중심에서 핵가족화로, 주거환경은 농어촌 중심에서 도시중심으로 급속히 바뀌어 가고 있다. 따라서 사회구조도 그 역할과 기능이 분업화 되고, 가사노동의 주체였던 여성의 취업 및 사회활동의 증가는 가정에서의 조리 취사 시대에서 구매 취사 또는 외식시대로 변화되고 있다. 그러나 가공식품 또는 편의 식품의 수요는 급격히 증가하지만 이에 대한 적절한 대책 및 연구

가 뒤따르지 못하기 때문에 우리의 전통가공식품에 대한 수요가 점차 감소하고 있고, 전통가공식품의 제조기술도 점차 사라져가고 있는 동안에 젊은세대를 중심으로 서구식품에 대한 수요가 급속히 증가하고 있어 전통가공식품은 설자리를 점차 잃어가고 있는 실정이다.

2. 식품가공산업의 발전 과정

가) 역사적인 측면

전통적으로 자급자족적 농업구조하의 식량공급부족은 농산물의 상품화(가공판매)를 가로막는 장애요인으로 작용하였으며, 우리의 전통식품의 맛을 입에서 입으로 전해 내려오는 수준을 벗어나게 하지 못하였다. 따라서 우리나라의 전통가공식품은 기계화나 가공식품산업으로 발전하지 못한 가운데 가족중심적 제조·소비단계에 머물렀다.

우리나라의 가공산업은 우리 고유의 기술에 의한 한국형 가공산업이 아닌 외국의 값싼 원료농산물을 수입하여 외국의 기계와 기술을 도입한 서구형 가공공업이 주축을 이루어 주산지를 중심으로 한 대규모 가공공장으로 발전하지 못하였다.

특히 근래에는 국민소득의 증대와 여성취업기회의 확대, 주거생활여건의 변화, 식품소비구조와 변화 등으로 가공식품에 대한 수요가 점차 증가하게 되면서 서구형 가공식품과 함께 김치, 참기름, 고추장, 젓갈류 등 전통식품도 소규모의 가공산업화가 시작은 되었으나 수입농산물을 주원료로 한 햄버거, 피자, 도너스 등 세계적 다국적기업이 대거 상륙하면서 전통가공식품의 발전을 저해시키고 있다.

나) 제도적 측면

1962년에 제정된 “식품위생법”은 국민의 건강을 위해 식품을 위생적으로 가공하도록 규정하고 있다. 그러나 농어민들이 위생적으로 생산하여 팔아오던 두부, 콩나물, 참기름, 젓갈류 등 모든 전통식품까지 허가를 받지 않으면 안되도록 획일적으로 규제를

하고, 허가도 식품영업허가와 품목제조허가로 이중의 허가를 받도록 하고 있다.

그 밖에 공장을 건축하는데 있어서도 건축허가는 물론 국토이용관리법, 공장배치 및 공장설립에 관한 법률, 환경보전법, 소방법, 농지의 보전 및 이용에 관한 법률, 산림법, 주세법 등에 의한 수십종류의 인·허가를 받아야 한다. 따라서 이러한 절차를 밟아 제품을 만들어 시장에 선보이는데 까지 많은 시간과 인력, 많은 자금이 소요되기 때문에 우리농촌의 식품가공업이 발전하지 못하고 있는 것이다.

3. 식품가공산업육성의 필요성

UR협상타결로 우리농산물의 경쟁력은 날로 약화되어 가고 있다. 치열한 국제경쟁에서 이겨낼 수 있는 길은 스스로 힘을 기르는 길 뿐이다. 즉, 국내산원료농산물을 이용하여 고품질의 가공식품을 생산하는 것이 국내가공식품의 국제경쟁력을 강화시키는 길이다. 선진국의 가공식품률은 80~90% 수준이고 우리나라의 가공식품률은 30% 수준으로서 우리의 가공식품 산업의 발전 여력은 충분하므로 국산 농산물을 주원료로 한 식품가공산업의 육성이 절실히 요구되고 있다. 그중에서도 전통가공식품산업의 발전은 우리 전통식 생활문화를 계승발전시킬 수 있어 날로 증대되는 식품의 서구화를 억제하고 수입식품의 소비를 둔화시킬 수 있을 것이다.

Ⅲ. 식품가공산업의 현황

1. 생산업체 및 생산액

1991년 5인이상의 종업원을 고용한 업체를 기준으로 한 우리나라 식품가공업체수는 4,576개 업체이고, 생산액은 171,440억원이지만, 가계단위의 영세업체를 포함할 경우 식품가공업체수는 32,000개업체로 추정되고 있다.

식품가공산업 생산업체수 및 생산액(1991년)

| 부 분 별 | 생 산 업 체 수 | | 생 산 액(억원) | |
|---------------|-----------|-------|-----------|-------|
| | 업 체 수 | 비율(%) | 금 액(%) | 비율(%) |
| ○ 음 · 식 료 업 | 4,576 | | 171,440 | |
| ○ 식 료 품 | 3,973 | 100 | 135,438 | 100 |
| - 육 가 공 | 143 | 3.6 | 11,377 | 8.4 |
| - 유 가 공 | 64 | 1.6 | 19,909 | 14.7 |
| - 수 산 가 공 | 1,466 | 36.9 | 18,555 | 13.7 |
| - 과 채 가 공 | 222 | 5.6 | 4,469 | 3.3 |
| - 곡 류 가 공 | 532 | 13.6 | 10,564 | 7.8 |
| - 식 용 가 공 | 75 | 1.9 | 8,397 | 6.2 |
| - 빵, 과 자, 국 수 | 564 | 14.2 | 31,557 | 23.3 |
| - 식 품 첨 가 물 | 171 | 4.3 | 8,939 | 6.6 |
| - 기 타 식 료 품 | 735 | 18.5 | 21,535 | 15.9 |
| ○ 음 료 품 | 603 | 100 | 36,002 | 100 |
| - 알 콜 성 | 542 | 89.9 | 18,973 | 52.7 |
| - 비 알 콜 성 | 61 | 10.2 | 17,029 | 47.3 |

자료 : 농림수산부

2. 농어민 및 생산단체 참여 현황

농협, 축협, 수협 등 생산자 단체의 총 조합원수 1,689개 가운데 가공산업에 참여하고 있는 조합원수는 70개로서 전체조합 대비 참여율은 4.1% 정도이며, 가공산업에서

농어민의 특산단지, 농촌일감 갖기와 생산자단체 등이 운영주체가 되는 업체수는 총 567개로서 영세업체를 포함한 전체 식품업체수의 1.8%에 불과하다.

○ 생산자단체의 가공산업 참여현황

| 구 분 | 조 합 수 | 가공참여조합수 | 참여율(%) |
|-----|---------|---------|--------|
| 농 협 | 1,425개 | 48개 | 3.4 |
| 축 협 | 183 | 10 | 5.5 |
| 수 협 | 81 | 12 | 14.8 |
| 계 | 1,689 개 | 70개 | 4.1 |

자료 : 농림수산부

3. 농수산물 가공관련 정책지원사업 현황

정부에서 농어촌 소득증대 사업의 하나로 농수산물 가공관련 정책지원사업을 추진하고 있는 전통식품 개발사업, 산지 농수산물

가공공장 및 농어촌 특산단지사업, 농공단지사업, 농촌여성 일감갖기 사업 총 863개 업체에 정책지원을 하고 있다.

○ 농수산물 가공관련 정책지원사업 현황

| 사업명 | 실시기간 | 업체수 | 운영주체 |
|-----------------|--------|-----|----------------|
| 계 | | 863 | |
| 전통식품개발사업 | '80~현재 | 88 | 농어민, 생산자단체 |
| 산지 농수산물 가공공장 | '80~현재 | 48 | 생산자단체, 일반 |
| 농어촌 특산(부업)단지 사업 | '80~현재 | 420 | 단지당 10호이상의 농어가 |
| 농공단지 사업 | '80~현재 | 242 | 일반 입주업체 |
| 농촌여성 일감맞기 사업 | '80~현재 | 371 | 농촌여성 |

자료 : 농림수산부

○ 기업성 제품을 생산하는 전통식품류 및 지역특산물 현황

| 종류별 | 제품명 |
|--------|--|
| 건채류 | 취나물, 고사리, 도라지, 호박고지, 무말랭이, 고구마순, 두릅, 표고버섯, 느타리버섯, 송이버섯, 죽순, 석이버섯 |
| 절임류 | ·김치류(배추김치, 깍두기, 총각김치, 갓김치, 고들빼기, 보쌈김치, 인삼김치) ·장아찌류(마늘, 깻잎, 고추, 감장아찌, 절임무, 절임오이, 단무지, 양파 절임)· |
| 당, 과자류 | 당류(별꿀, 호박엿, 옥수수엿, 생강엿, 고구마엿, 창평엿) ·떡류(경단, 인절미, 계피떡, 팔시루떡, 증편, 도장떡, 화전, 송편, 멧감떡, 백설기, 당고, 절편, 색떡, 두텁떡, 보리떡, 현미떡, 옥수수떡, 약식) ·과자류(강정류, 산자류, 매작과, 약과, 다식류), 호두과자, 편강 |
| 면류 | ·흰국수, 썩국수, 찹국수, 모밀국수, 미역국수, 다시마국수, 솔국수, 쌀국수, 보리국수, 도토리국수, 칼국수, 냉면, 당면 |
| 조미식품류 | 양조간장, 찹쌀고추장, 보리고추장, 밀가루고추장, 된장, 춘장, 막장, 청국장, 메주, 옛기름, 고추가루 |
| 주류 | 막걸리, 약주, 동동주, 오가피주, 사과주, 포도주, 매실주, 머루주, 오미자주, 구기자주 |
| 다류 | 유자차, 구기자차, 들깨차, 생강차, 덩굴차, 칩차, 녹차, 작설차, 두충차, 오미자차 |
| 음료수 | 식혜, 수정과, 화채 |
| 죽류 | 호박죽, 잣죽, 단팔죽, 들깨죽, 참깨죽, 땅콩죽 |
| 두부류 | 두부, 도토리묵, 모밀묵, 청포묵, 유부, 곤약묵, 초당두부 |
| 기타 | 만두, 삼계탕, 잣. 순대, 부각류, 돼지머리고기, 도시락 |

자료 : 농림수산부

4. 농산물 및 가공식품 수입 현황

1992년 농림수산물 수입은 7,147백만 \$로 국가 전체수입의 8.7%, 농축산물은 4,767백만 \$로 5.8%를 점하고 있으며, 이 중 곡류, 곡분이 1,883백만 \$로 가장 많았

으며 다음으로 기호식품이 8,872백만 \$, 축산물 699백만 \$, 조제식품 457백만 \$ 순으로 나타나고 있으며 매년 증가추세이다.

○농림수산물 수출입 실적

(단위 : 백만 \$)

| 항 목 | 1991년 | | 1992년 | |
|---------------|--------|--------|--------|--------|
| | 수 입 | 수 출 | 수 입 | 수 출 |
| 국 가 전 체 | 81,525 | 71,870 | 81,775 | 76,632 |
| 농 립 수 산 물 | 6,923 | 2,986 | 7,147 | 2,888 |
| 농 축 산 물 | 4,398 | 756 | 4,767 | 800 |
| 곡 류, 곡 물 | 1,650 | 6 | 1,883 | 6 |
| 채 소 류 | 29 | 18 | 25 | 15 |
| 과 실 류 | 231 | 34 | 110 | 36 |
| 축 산 물 | 687 | 59 | 699 | 84 |
| 조 제 식 품 | 359 | 214 | 457 | 246 |
| 동 · 식 물 성 유 지 | 229 | 1 | 241 | 6 |
| 식 물 성 원 재 료 | 134 | 32 | 154 | 37 |
| 동 물 사 료 | 262 | 6 | 326 | 6 |
| 기 호 식 품 | 817 | 386 | 872 | 362 |
| 임 산 물 | 1,948 | 587 | 1,872 | 570 |
| 수 산 물 | 577 | 1,643 | 507 | 1,518 |

자료 : 농수산물유통공사

5. 농산가공식품산업의 문제점

우리나라 농산가공산업은 계속적인 성장에도 불구하고 몇가지 구조적 문제점을 안고 있다.

첫째, 산업구조의 취약이다. 종업원수 20인미만의 소규모업체가 전체의 60%나 차지하고 있으며, 이와같은 영세성이 기술개발 및 제품개발의 제약요인이 되고 있다. 수입원료에 대한 높은 의존성은 적기에 원료를 조달받는데 많은 어려움을 주고 있다.

둘째, 가격경쟁력의 취약이다. 식품가공에 있어서 중요한 생산비 항목인 원료농산물의 가격이 높아 가공제품의 국제경쟁력이 매우 취약한 실정이다.

셋째, 국내 농업과의 연계성 약화이다. 농수산물 수입개방의 확대로 그동안 국내산 원료농산물을 이용하던 가공업체가 가격이 저렴한 수입원료를 사용하게 됨에 따라 국내에서 생산된 가공용 농산물 수요가 감소되어 농어가 소득감소를 초래하고 있으며, 적절한 대응이 없으면 이러한 실정은 더욱 악화될 것으로 전망된다.

넷째, 가공기술 수준의 낙후이다. 우리나라 식품가공기술은 대형식품가공인 제분, 제당, 조미료 제조 등을 제외한 대부분의 가공기술 수준이 선진국에 비해 낙후되어 있다.

다섯째, 가공식품 수출구조의 취약이다. '91, '92농축산물 수출액은 각각 756,800백만\$이며 이중 조제식품은 214,246백만\$, 기호식품은 386,362백만\$로서 수입농산물의 42%에 지나지 않는다.

여섯째, 농어민 및 생산자 단체의 가공산업 참여 미약이다.

위와같이 우리나라 식품가공산업이 취약한 시점에서 농산물 및 가공식품이 수입개방 됨으로써 이에 대한 검토와 대응책 마련이 매우 절실한 실정이다.

IV. 농산물 가공식품의
고품질화 방안

정부에서 농어촌 소득증대 사업으로 추진하고 있는 농산물 가공관련 정책지원사

업인 전통식품개발사업, 산지농수산물 가공공장 및 농어촌 특별단지사업, 농공단지사업, 농촌여성 일감맞기 사업을 중심으로 지역특산품의 발전 방향을 제시하고자 한다.

1. 가공품목 선정

현재까지 많은 지역특산품이 생산·개발되고 있으나 이들 제품들의 기후 풍토를 감안한 원료의 생산여건과 지역특성이 부합되는지 그리고 판매전망과 전략이 수립되어 있는지 다시 한번 검토하여 같은 상품을 가지고 같은 단체에서 서로간 경쟁해야 하는 문제점을 없애야 한다. 또한 특산품을 생산하기 위해서는 그 지역 원료 확보를 중심으로 문화성을 효율적으로 가미하여 향토성과 독창성을 부여하여야 할 것이며, 특히 중요한 것은 장단기 수요예측과 국제시장의 동향까지를 감안하여 품목을 선정하여야 한다.

식품개발을 하기위한 소재로는, 쌀, 밀, 보리, 옥수수, 콩 등 여러가지가 있지만 현재 성분배합 비율이 제일 높은 것이 소맥분이다. 특히 빵, 라면, 스펵, 과자류 등은 소맥분을 원료로 사용하는 대표적인 상품이다. 그러나 가까운 일본의 예를 보면 밀가루제품도 있지만 일본산 쌀로 만든 과자, 쌀튀김이 있으며, 동남아 레스토랑이나 시장에 가면 자국산 쌀로 만든 쌀국수류 일색이다. 그러므로 우리도 밀가루식 문화에서 탈바꿈이 안되고 있다는 점 또한 식품제조업자들이 “농민을 살리고 우리 농산물을 구하자”라는 의지부족에서 기인한다고 본다. 따라서 우리 농토에서 농민이 생산한 원료를 이용한 식품가공업육성을 육성하여야 한다.

2. 가공식품

지역 특산물 생산업체나 생산자단체의 가공업체는 대부분 체계적인 가공기술 확보보다는 전통적인 기술을 이용하거나 초보적인 기술에 이르고 있어 기술투자에 의한 부가가치 상품생산에 뒤떨어지고 있다. 특히 가공기계의 선정이나 가공공정의

설정 등에는 전문가의 자문보다는 기계제작업자 혹은 유사업체의 정보를 토대로 결정하기 때문에 가공기술의 발전이 없다.

또한 규모의 영세성은 전문기술인력을 고용할 여력을 갖지 못하고 있으며, 국가기관이나 관계 전문기관에서도 체계적이고 총체적인 기술지원을 하지 못하고 있기 때문에 가공기술 지원체계를 강구하여야 할 것이다.

현재 기술지원은 농협이 운영하고 있는 농산물 가공식품 지원단을 더욱 확대보강 운영하거나 지역단위로 대학의 식품관련 교수와 연구 지도기관을 주축으로 한 기술지원단을 결성, 기술지원을 하도록 제도화하여야 할 것이다.

3. 고품질 및 상품성 제고

가) 소비자 기호 분석

우리 국민 소득의 급격한 향상으로 가공식품의 건강, 위생, 영양, 간편화와 내국인용, 수출용(짜고, 매운맛 완화)등 소비자의 기호를 체계적으로 분석하여 제품화하여야 한다.

나) 공장개선 및 시설현대화 기술 이용

제품 고급화와 가격 경쟁력 확보를 위하여는 가공공장 개선과 가공기계장치의 자동화 기술을 활용하여야 한다.

다) 가공재료의 엄선

최근 수입개방에 의한 값싼 외국농산물의 수입이 급증하고 있지만 이제는 소비자들에게 “비싸더라도 맛있고 공해물질이 적은 우리의 농산물을 선택하겠다”는 의식이 높아지고 있는 만큼 우리 토양에서 생산된 좋은 재료로 우리 가공식품을 제조하도록 해야 할 것이다.

라) 자연 및 건강지향적 제품생산

인공합성 첨가물의 안전성 문제가 자꾸 대두되고 있으므로 가급적이면 지역 특산 식품생산에 있어서는 천연농산물을 이용하고, 건강에 장애가 된다고 알려져 있는 동물성 기름과 식염의 대체 그리고 저칼로리 상품의 생산을 도모해야 할 것이다.

마) 가공식품의 인스턴트화

우리 지역특산 농산가공식품은 재료나 조리법이 복잡하고 까다로와 웬만한 식품 가공기술로는 즉석 식품을 만들어 내기 어렵다. 그러나 소비자들의 생활패턴 변화에 따라 즉석식품의 선호도가 높아지고 있으므로 식품보존기간 연장기술, 동결건조방법의 선진화를 통해 인스턴트화를 강구하여야 한다. 근래에 호박죽, 잣죽, 단팥죽, Can식혜, 인스턴트 승냥차들이 선보이고 있다.

바) 포장의 고급화 및 등급화

제품의 포장은 소비자에게 제품 고유의 특성을 한눈에 인식시켜 줌으로써 그 제품을 보면 바로 구매의욕이 생기도록 해야 한다. 즉 소비자가 상품의 편리성, 아름다움, 유효성들을 한눈에 알아볼 수 있도록 용기의 디자인이나 색상, 상표를 예술적인 감각으로 만들어야 한다.

제품의 포장은 제품의 품질보존 및 수송·보관에 적합한 재질과 형태, 크기로 만들어져야 한다. 그리고 제품의 크기도 다양하게 소비자의 선택범위를 넓게 하여야 하고 규격이 고르지 않은 농산물을 섞어 포장한다거나 하는 일을 해서는 절대 안 될 것이며 당도, 산도, 익은 정도를 철저히 구분, 유통기간을 명시하여야 한다.

사) 품질인증제도의 강화

지역 명산품의 명성을 유지하고, 생산자의 이익을 보호하며 소비자에게 신뢰도를 주기 위하여는 품질인증 제도를 보다 강화·확대해야 한다.

V. 우리 가공식품의 판매전략

1. 지역특산 가공산업과 대기업과의 연계 생산

지역특산 가공산업체나 중소기업 공장은 제품의 선전능력과 판매조직 및 판매기술면에서 대기업과 경쟁하는 매우 어려운 처지이다. 따라서 대기업과 특산품 제

조업체 혹은 중소기업이 경쟁의 관계보다는 상호 보완적인 관계를 구축하는 것이 양자 모두에게 이익이 되는 길로 본다. 즉 대기업이 필요로 하는 원료를 1차 처리 가공하여 중간제품화하고 이를 대기업이 최종 제품화하는 분업가공이 바람직하다.

대량생산이 불가능하거나 일손이 많이 필요할 경우 대기업이 직접 참여하는 것은 생산비용이 많이 소요되므로 이를 특산품 제조업체가 담당하므로써 대기업의 생산비 부담을 줄이고, 업체는 상품화 단계와 판매의 큰 어려움을 감당하지 않아도 될 것이다. 또 다른 방법으로는 지역특산 제조업체가 제조원이 되고 대기업이 판매원이 되는 OEM 방법을 적극 도입할 필요가 있다고 본다.

2. 각종 향토물산전 개최

각 지방의 특산식품을 널리 알리고 판매를 증대시키기 위해서는 믿을 수 있는 지역특산 식품을 대도시지역 백화점 등에서 저렴한 가격에 소비자들에게 직거래하는 향토물산전을 활발히 개최함이 바람직하다.

3. 해외 식품박람회, 전시회 참가 확대

우리의 전통식품을 방한 외래객에게 판광선물용으로 판매하고 해외 수출을 늘리기 위해서는 해외 식품박람회, 전시회에 활발히 참가, 우리 식품의 맛을 세계에 널리 알리는 일이 중요하다. 우리의 고유식품인 막걸리, 박고지, 호박죽, 한과, 삼계탕, CAN식혜 등이 일본, 미국 등지에서 개최된 식품박람회 등에서 호평을 받아 수출계약이 증가하고 있는 사례들을 볼 때 앞으로 이러한 해외행사의 참가 횟수를 늘리고 참가 규모도 확대하여 보다 다양한 우리식품을 해외시장에 선보여야 할 것으로 생각된다.

4. 수출확대

지역특산품이나 농민 참여 중소기업체의 제품도 그 물량이 많지 않으면 국내 경

쟁력이 너무 치열해지고 공급과잉이 발생함으로 판매처의 국외 확대가 필요하다. 수출확대 가능성이 있는 국가로는 우리 교포가 많이 살고있는 미국과 식생활 패턴이 우리와 비슷한 세계 최대 식품수입국인 일본이다. 따라서 그들의 음식문화

및 기호등을 면밀히 조사 연구하여, 우리나라에서 생산하는 특산물들이 그들의 식탁에서 환영받을 수 있도록 수출증대책을 강구하여야 하겠다. 수출확대를 위해서는 정부기관이나 관련단체 및 생산업체가 긴밀히 협조해야 할 것이다.