



韓國의 콩 加工食品

李 漢 昌*
Lee, Han Chang

1. 歷史的 背景

콩이 지구상에서 재배되기 시작한 것은 BC4,000년경이라고 보여진다. 中國의 詩經에는 “菽”이라는 글씨로 콩에 관한 이야기가 처음으로 등장한다. 일반적으로 콩의 원산지는 中國의 東北部라고 알려져 있으나 韓半島 북부의 會寧지방의 유적에서 靑銅器시대의 콩이 출토되고 있는 사실에서 미루어 볼때 콩의 발상지는 옛날의 고구려땅이 었을 것으로 보여지고 있다. 이것이 지리적으로 유리한 한반도전역에 제빨리 퍼졌을 것이며 이어서 중국대륙으로 또는 日本 등지로 전파된 것으로 짐작된다.

이와같이 韓半島가 콩의 원산지이거나 원산지에 가깝기 때문에 한민족은 비교적 빨리 콩에 접하고 그 利用(加工) 기술을 발전시켰던 것이다.

원래 遊牧民族이었던 韓民族이 農耕地帶에 정착한 후에는 조나 기장 등 주로 전분질 농작물

을 재배했기 때문에 부족하기 쉬운 단백질은 가까이 있는 콩에서 취했을 것이다. 그리고 근대농업국가로서의 한국농가에서는 콩을 쌀과 마찬가지로의 중요한 농산물로서 취급되어 1960年代까지는 그럭 저럭 자급하고 있었던 것인데 1980年代경에는 급격한 산업사회화와 더불어 농업생산의 양상도 달라져서 콩의 생산은 점점 줄어 들고 수요량은 급격히 증가 함에 따라 表1에서와 같이 지금은 총자급율(사료나 비식용을 포함해서)은 12.4%, 식용자급율은 48.9%에 머물고 있는 실정이다.

오늘날 한국의 산업적 콩가공분야로서는 장류, 두부, 콩나물(豆菜), 두유, 콩기름 등이 있고 食用素材로서의 脫脂大豆, 濃縮大豆蛋白 등이 있으나 여기에서는 장류, 두부, 콩나물, 두유만을 다루기로하고 이들 각각에 대해서 간단하게 그 역사적 배경과 現狀을 알아보기로 한다.

표 1. 韓國의 年度別大豆需給現況

單位: 千 m/t, %, kg

項目別	年度	80	85	90	91	92	93(暫定)	94(計劃)
總 需 要 量		733	1,130	1,254	1,202	1,503	1,274	1,367
食 用		95	99	91	91	92	88	89
加 工		209	282	271	269	255	256	330
飼 料		333	725	866	805	1,141	914	932
生 產 量		257	254	252	233	183	176	170
自 給 率		35.1	22.5	20.1	19.4	12.2	13.8	12.4
食 用 自 給 率		64.3	62.7	64.9	58.7	50.6	48.9	39.1
1人當消費量		8.0	9.3	8.3	8.3	7.9	7.8	9.4

農林水産部 資料

*Soybean Processed Foods in Korea. 食品·農化學技術士

(1) 醬類

韓民族이 유목생활에서 농경생활로 정착한 후 곧 필요한 것은 음식물의 저장기술이었다. 따라서 三國형성기에는 이미 염장기술이나 양조기술이 발달해서 장류, 주류, 식초류, 沈菜類, 醃類 등의 식품이 이용되기에 이르렀다.

醬이 문헌상에 나타난 가장 오래된 것은 論語의 鄉黨編이며 “不得已醬不食”이라 쓰여져 있다. 지금부터 2,500년전에 이미 醬이 있었다는 증거이다. 그러나 학자들에 따르면 이 장은 오늘날과 같은 콩을 원료로 한 豆醬이 아니며 짐승고기를 재료로 한 소위 肉醬이라는 것이며 豆醬은 그보다 훨씬 후에 문헌에 나타나게 된다.

한반도에서 가장 오래된 장의 기록은 三國史記 卷八, 新羅本記 第八, 新文王三年(683) 二月條에서 볼 수 있으며 “醬”이나 “豉”가 혼례의 예물로 쓰여졌던 기록이 있다. 여기에서 장은 오늘날의 간장과 같은 액체의 장이라고 볼 수 있겠으나 豉는 오늘날의 청국장(戰國醬)이나 메주와 유사한 것이라고 볼 수 있다. 李盛雨 박사의 주장에 의하면 한국에서 발생한 豉가 BC2世紀경에 中國으로 건너갔고 7世紀경에는 日本으로도 건너가서 지금은 “하마닛또(濱納豆)”의 형태로 남아있으나 중국이나 한국에서는 이미 오래전에 없어졌다는 것이다. 그의 주장으로 미루어 시(豉)는 곰팡이를 이용한 콩 발효물이며 細菌으로 발효되는 청국장과는 다르다고 볼 수도 있는 것이다.

한국의 古文獻上에 나타나는 장의 종류를 보면 甘醬, 乾醬, 苦菽醬, 戰國醬, 生黃醬, 熟黃醬, 淡水醬, 汁醬, 魚甘醬, 末醬, 막장 등이 있고 이 중에서 오늘날에 남아있는 것을 보면 甘醬(간장), 乾醬(된장), 苦菽醬(고추장), 戰國醬(청국장) 등이다.

(2) 豆腐

두부가 문헌상에 처음 등장한 것은 약 2,

000年前 明朝의 李時珍에 의한 本草綱目에서이며 “豆腐之法始於漢淮南王劉安(두부는 漢나라의 유남왕이었던 유안에 의해서 처음 만들어졌다)”로 기록되어 있고 많은 학자들은 이 기록을 옳은 것으로 믿고 있는 것 같다.

한국에서는 高麗末의 시인 李穡의 詩에 “豆腐”가 나오고 그후 朝鮮朝초기의 文宗元年(1450)의 史記에 보면 大護軍 鄭孝康이 王에게 올리는 말 중에 “祭享及供上豆腐用此水未便請用酸水(제사나 供上에 쓰는 두부를 만들때 이와같은 물을 쓰는 것은 마땅치 않으니 酸水を 쓰게하소서)”라 했다. “此水(이와 같은 물)”는 전후문맥으로 불결하게 다루어진 간수(두부용 고제)로 볼 수 있으나 酸水의 뜻은 잘 모른다. 그러나 이 내용으로 볼 때 당시에 이미 두부가 대량적으로 생산이 되고 있었던 것으로 짐작할 수 있다.

이와같은 두부제조기술은 그 후에 日本으로 전해지고 중국으로는 역수출되어서 그 기술을 칭찬받았다고 한다.

壬辰倭亂(1592~1598)때 倭兵의 兵糧담당이었던 岡部治郎兵衛(오까베지로베에)가 조선의 두부기술을 日本에 전했다고도 하고 또 慶州城長이었던 朴好仁이 日本으로 끌려가서 土佐縣의 高知 浦戶에 살면서 두부 제조를 가업으로 하였으며 姓도 秋月로 바꾸었다는 기록이 崔南善의 朝鮮常識, 故事通 등에 올라있다.

그 후에 두부는 착실히 발전해서 주로 가정에서 자가소비용으로 만들어졌던 것인데 사회가 점점 산업사회화 되어짐에 따라 두부도 기업적 대상이 되고 오늘날에는 산업의 중요한 하나의 영역을 점유하기에 이르렀다.

(3) 콩나물

콩나물은 암실속에서 콩을 발아시킨 것이며 이와 유사한 것으로는 녹두를 발아시킨 숙주나물도 오늘날 많이 이용되고 있다.

콩나물에 관한 가장 오래된 기록으로는 中國 周나라 때의 “神農本草”에 “大豆黃卷”이라는 이름으로 나타난다. 그후의 여러가지 문헌에도 大豆蘗, 黃卷, 大豆黃芽 등의 이름으로 올라 있으나 초기의 문헌상의 설명을 보면 콩나물은 주로 약용으로만 쓰여왔던 것 같다.

그후 콩나물이 식용으로 쓰였다는 최초의 기록은 丁時瀚의 “山中日記”(17世紀경) 속에서 볼 수 있는데 그 내용에는 두부와 된장, 콩나물이 食用으로 쓰인다고 되어있다. 그 무렵에 출간된 “山林經濟”에는 黃豆芽의 조리법이 설명되어 있다. 또 朝鮮末期의 “農政會要”에는 黃豆芽菜(콩나물무침)의 설명이 있다.

(4) 豆乳

우리나라에는 전통식품의 하나로 콩국이라는 것이 있다. 주로 하절기에 국수를 말아서 시원하게 먹는 일종의 스테미너식품이다. 이 콩국을 문헌을 더듬으면서 거슬러 올라가보면 高麗 高宗23年(1236)에 반포된 의학서 “鄕藥救急方”의 내용을 만나게 된다. 여기에 있는 한 귀절에는 喉痺(목구멍에 생긴 종기)의 치료에 관한 설명이 있는데 “理喉卒不語煮大豆汁舍之(목구멍 때문에 갑자기 말할 수 없게 되었을때는 끓인 大豆汁을 입에 머금으면 다스려진다)”라 했다. 여기에서의 “大豆汁”이 오늘날의 豆乳와 같은 것이라는 것은 學者들 사이에 아무 異論이 없으며 그 당시의 豆乳의 存在를 확일할 수 있는 것이며 이와같이 두유가 의학용으로 쓰여졌다면(특히 입병에) 당연히 食用으로도 쓰여졌을 것이라는 것은 의심의 여지가 없다하겠다.

高麗末期에 노출된 두부에 관한 기록에 비하면 두유의 역사는 100年 정도 거슬러 올라간셈이며 또 여러가지 추측으로 두부가 실제로 食用된 것은 三國時代 末期이거나 통일 신라초기라고 짐작되므로 두유의 食用도 이 시기이거나

또는 그 이전부터인 것으로 보여지고 있다. 그후 “增補山林經濟”(1760年경)에는 처음으로 “豆乳”라는 단어가 나오고 “太泡汁”도 같은 뜻으로 쓰여지고 있다. 그리고 이에 앞서서 中國에서는 “豆漿”이라는 용어가 쓰여졌으므로 용어는 豆漿→豆汁→豆乳의 순으로 변천했다는 것을 알 수 있다.

2. 現實的 狀況

(1) 醬類

콩이 醱酵的 方法으로 加工된 것은 한국에서는 “醬類”라는 용어속에 모두가 포함되며 그 종류로는 간장, 된장, 청국장 등이 있고 外國에 없는 한국 독자적인 것으로는 고추장, 집장, 담복장, 中國風의 春醬 등이 있다. 어느것이나 語尾가 “醬”字로 되어있고 法令이나 여러규정에서도 이들을 한데 묶어서 취급하는 것이 통례이며 生産도 한 공장에서 여러가지를 하는 경우가 많다.

오늘날 국내에서 食用되고 있는 장류를 그 製法이나 品質上의 특징 등에 따라 分類해 보면 한국의 장류는 옛날부터 내려오는 모습 그대로의 在來型과 日本이나 中國에서 건너온 外來型 및 이들 2型이 混合된 折衷型의 것을 생산하고 있고 가정에서는 주로 在來型을 생산하고 있다.

한국의 장류는 日本과 마찬가지로 원래는 가정에서 만들어서 自給하고 있었던 전통식품이며 만드는 일은 주로 主婦가 맡아서 해왔다. 그리고 그 맛을 가지고 주부의 음식솜씨를 가늠하기도 하고 장맛이 좋아야 음식맛이 좋다는 격언도 생겨나게 된 것이다. 즉 장의 맛은 만민의 근원인 것처럼 믿어왔던 것이다. 만일 집의 장맛이 변하면 그 집에 무슨 변고가 닥칠 전조라고도 했다. 그래서 주부는 장만들기나 그 관리에 정성을 다 쏟았으며 장독대도 집안

에서 가장 명당자리에 잡았던 거이다.
 이와같이 가정에서 만들어졌던 장이 시대의
 변천과 더불어 그 一部는 공장제품으로 바뀌게
 되었다.

1950년의 6·25전쟁은 민족사에는 큰 상처를
 입혔으나 장류산업의 발전을 위해서는 일대 계
 기가 되어 주었다. 즉 급팽창한 군대조직에 대
 한 공급량과 전쟁의 와중에서 자가생산을 못한
 양을 공장에서 공급하게 되므로써 장류산업은
 급진전되어 그때까지만 해도 수개에 불과했던
 공장수도 140개에 이르기기도 했다. 그러나 사회

의 안정과 위생행정의 정상화에 따라 공장도
 많이 도태되고 지금은 공장수가 80개로 안정된
 상태이다. 그리고 인구의 증가와 젊은이들의
 맛벌이와 주거환경의 변화(아파트 등)에 따라
 공장생산품은 증가의 경향을 보이고 있으나 아
 직까지도 많은 가정에서 완고하게 장독대를 수
 호하고 있기 때문에 表2에서와 같이 가정생산
 량도 상당하여 공장공급율은 40%정도 또는 그
 이하이다. 역으로 말하면 60~70% 정도를 아
 직까지도 自家공급하고 있는 실정이다.

표 2. 醬類의 需要供給 및 供給率

醬類	推定需要量	工場供給量	工場供給量(%)	自家供給率(%)
간 장	421,100 kl ³⁾	171,200	40.7	59.3
된 장	281,000 m/t ³⁾	68,800	24.3	75.7
고 추 장	160,900 m/t	64,600	40.1	59.9
청 국 장	67,000 m/t ¹⁾	6,000 ²⁾	8.9	91.1

1) 日本의 納豆消費量에서 計算한 推定潛在需要量

大韓醬類協同組合 資料(1993)

2) 筆者의 推定

3) 日本式도 포함한다

GNP 8,000\$ / 人의 사회에서 아직까지도 원
 시적이라고나 할 수 있는 장독대가 健在하고
 있는 우리의 실정과 日本의 그것(100%공장공
 급)을 비교했을 때 큰 차이가 있는 이유는 무
 엇일까? 결론부터 말하자면 현재의 공장제품은
 대부분이 日本風의 제품으로서 한국인의 입에
 는 충분히 만족스럽지 못하다는 데 있다. 이
 점이 오늘날의 장류업계의 약점이면서 하나의
 특징을 이루고 있다하겠다. 그리고 이와 같은
 견해는 업자나 학자간에 공통된 것이라고 볼
 수 있는데 알면서도 해결하지 못하는 고충 즉

재래식 제품의 생산을 위한 기초연구가 부족하
 고 업계의 연구비지출능력도 부족한 현실을 부
 인할 수가 없다.

다음 각종 장류에 대해서 설명한다.

1) 간장(Kanjang)

우리의 간장에 해당되는 것을 日本에서는 醬
 油라 한다. 장유와 간장은 향취면에서도 판이
 하게 차이가 난다. 간장을 만들기 위해서는 우
 선 그림 1에서와 같이 해서 메주를 준비해야
 한다.

정선대두 → 삶기 → 물빼기 → 마쇄 → 띄우기(醱酵) → 매달기 → 메주

그림 1 메주의 製法

발효는 따뜻한 온돌방에서 15日 정도 행하고 벗짚으로 十字로 묶어서 처마밑이나 한갓진 곳에 매달아서 월동한다. 다음해 봄에 향아리에 鹽水와 더불어 담금하고 뚜껑을 덮는다. 햇별이 좋은날은 뚜껑을 열고 밤이나 비오는 날에는 뚜껑을 닫는다. 두 달 정도 지난 후에 메주를 살짝 들어내서 다른 향아리에 단단히 다져 넣었다가 나중에 된장으로 이용한다. 메주를 들어내고 남는 것이 간장인데 이것은 바글바글 다려서 보관하면서 간장으로 이용한다. 간장을 담글때의 메주와 염수의 비율은 그 가정의 家計에 따라서 달라지며 궁중에서의 담금은 메주의 양이 염수보다도 많은 편이다.

간장과 醬油를 要約的으로 비교해 보면 후자는 콩(脫脂大豆)과 밀을 원료로해서 곰팡이(*Aspergillus oryzae*)로 발효시키는 데 대해서 전자는 콩단일 원료를 주로 細菌(*Bacillus subtilins*)으로 발효시키게 되므로서 香味가 근본적으로 다르고 아미노酸의 양상이나 用途까지도 다르다.

2) 된장

일반적으로 간장의 부산물이 된장이 된다. 담금향아리에서 살짝들어낸 메주를 다른 향아리에 단단히 다져 넣어두면 남아있는 단백질분해 효소에 의해서 콩단백질은 더욱 분해되어 된장 특유의 풍미가 형성된다.

그러나 이와같은 된장은 그 가용성성분이 일차 간장으로 빼앗겼기 때문에 그 풍미에 한계점이 있게되고 빼앗긴 정도에 따라 간장과 된장의 맛은 相逆的으로 달라진다. 그래서 이와

는 관계없이 맛있는 된장을 얻기 위해서는 메주를 그대로 (간장을 얻지 않고) 된장으로 담그게 된다. 그런데 여기에서는 水分(45~50%)과 鹽分(12~15%)의 정도를 잘 맞춰야 하는데 모든 것을 손집작으로 하는 가정에서는 다소 어려운 기술이라 하겠다. 그런데 이렇게 해서 된 된장을 옛날에는 고기와도 바꾸지 않을 정도로 맛있는 것이 되는데 특히 이런 것을 土醬이라고 부르기도 한다.

日本式 된장을 미소라고 하는데 된장(한국)과 미소(일본)를 식용하는 방법에는 큰 차이점이 있다. 즉 된장은 두부나 채소 등의 부재료를 넣고 걸죽하게 끓여서 주식과 함께 수저로 떠서 먹는데 우리는 이런 것을 찌개라 한다. 반면에 미소의 경우는 미소 단일원료로해서 약간의 양념정도의 부재물(채소 등)을 넣고 훌렁하게 끓여서 직접 그릇에 입을대고 마시게 된다.

3) 고추장

고추장의 기원은 한반도에서 고추를 재배하기 시작한 17세기경이라고 볼 수 있는데 이 食品은 外國으로는 유출되지 않고 300年동안 土着된 상태로 보존되고 있는 독특한 한국전통식품이다.

고추장의 主原料는 쌀이나 밀가루 등의 전분질이며 콩의 사용량은 全原料의 5~10% 정도로서 콩加工食이라고는 할 수 없으나 콩을 主原料로 하는 장류 속에 고추장이 포함되기 때문에 여기에서도 다루기로 했다.

고추장의 제법을 보면 그림 2와 같다.

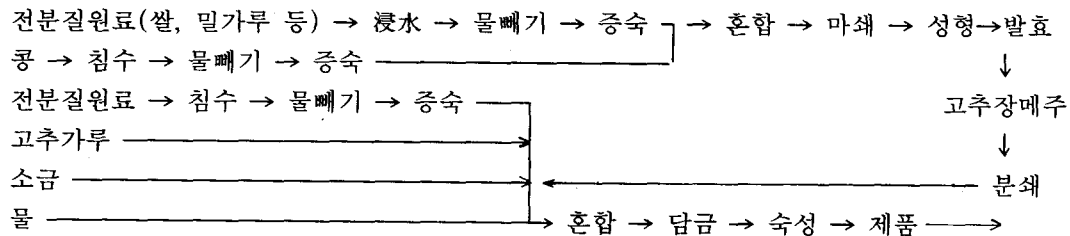


그림 2 고추장의 제법

4) 청국장(戰國醬)

청국장은 원래 한반도의 南部(忠淸道以南)에서 주로 식용해왔던 것인데 6·25 전쟁으로 빈번해진 人的 교류를 타고 퍼져서 지금은 38이남 전역이 청국장 소비영역이 되고 있다.

현재 가동하고 있는 업체는 11개사이며 전반적으로 영세하며 年間생산량은 6000M/T 정도 되는 것으로 추산된다. 청국장은 그 보존성 때문에 원래 겨울의 계절식품으로 인식되어 여름에는 거의 식용하지 않는 것이 풍습화 되어있었던 관계로 콜드체인이 충분히 形成되어있는 오늘날에도 좀처럼 구습이 깨지지 않고 있는 실정이다. 따라서 업계의 가동율은 50%를 넘지 못하고 있는 상태이다.

청국장은 청국장균에 의해서 발효된다는 점에 있어서는 일본의 낫도(納豆)와 거의 유사하다 하겠으나 食用方法에 있어서는 큰 차이가 있다. 즉 낫또는 발효시킨 후 거기에 약간의 겨자나 간장따위의 양념을 쳐서 날로 먹게되지만 청국장은 두부나 채소 또는 고기 등을 넣어서 찌개로 끓여서 먹게 된다.

발효된 청국장은 약7%정도의 소금을 섞어서

절구에서 찌어서 단지에 다져넣어 놓고 필요에 따라 조금씩 덜어서 사용하는데 경우에 따라서는 생강, 고추가루 등을 섞기도 하는데 이런 것은 특히 담복장이라고 부르기도 한다.

(2) 豆腐

한국의 두부산업은 1960年代까지는 빈약한 상태로 대부분의 두부공장은 가내공업의 규모였으며 원료콩도 畝량을 국산으로 충당했었다. 당시에는 정부의 까다로운 규제나 업자들의 자율적인 모임도 없었으나 1962년에 食品衛生法이 제정되기에 이르렀고 시설기준도 설정되어 따라서 생산방법도 점차적으로 근대공업적 양상으로 바뀌기 시작했다. 또 업자들의 단체가 발족되기에 이르렀고 1972년에는 각 단체의 求心點이라 할 수 있는 韓國飲食工業協同組合連合會가 결성되어 업계가 한층 활성화되기에 이르렀다.

그림 3은 1985년을 기준으로 한 업계의 제품 生産동향을 年度別로 비교한 것이다. 전체적으로는 8年度 사이의 27%의 伸張을 볼 수 있을 따름으로 급신장이라고는 할 수 없고 85~90年

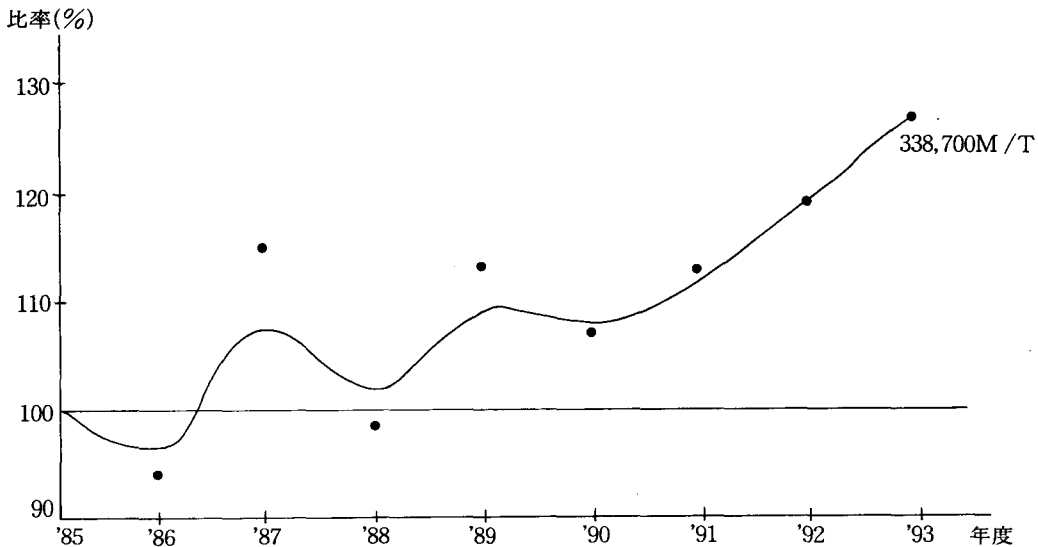


그림 3 年度別 豆腐生産量變動

間的 그래프가 심하게 흔들거리고 있는 이유는 업자들의 과당경쟁에 의한 업계의 불안정상태를 나타내고 있는 것이며 그후 업자들의 반성에 의해서 안정화되어 그래프는 부드러운 신장성을 보여주고 있다.

現在全國에는 500개소의 업소가 산재해 있으나 그림 4에서도 볼수있는 바와 같이 대부분의 공장이 영세적 범위에 머물고 있는 상태이다. 그 이유로서 생각될 수 있는 것은 두부가 원래 저장성이 낮은 식품인데다가 대부분이 비포장의

모판두부의 형태로 공급되고 있는 실정으로 그 위생문제가 소비자들로 부터 의심받고 있는데다 홍보부족 또는 新製品開發에 의한 소비촉진유도 노력부족, 맛을 향상시키기 위한 신응고제(食用간수 등) 등의 미개발등을 생각해 볼 수 있다.

그러나 신제품개발노력이 전혀 없는 것은 아니며 表 3과 같이 현재 시판중에 있는 몇가지 두부종류가 있기는 하나 表 4에서도 볼 수 있는 바와같이 대부분의 소비량이 일반두부가 점하고 있는 것은 상기의 이유 때문인 것으로 보인다.

표 3. 市販中の 豆腐의 種類와 그 特徵

大 分 類	小 分 類	特 徵
一 般 豆 腐	一 般 豆 腐	Ex*6~8%의 豆乳를 凝固 시켜서 水分 85% 정도된 것
	軟 豆 腐	Ex11% 內외의 豆乳를 加熱冷却凝固시킨 것
	純 豆 腐	Ex7% 內외의 豆乳를 加熱冷却後 加熱凝固시킨 것
	硬 豆 腐	一般豆腐의 水分을 78%以下가 되게 壓搾시킨 것
	壓搾軟豆腐	軟豆腐의 水分을 조금 낮게 한 것
加 工 豆 腐	油 腐	Ex 3~5%의 豆乳를 短時間加熱해서 凝固시킨 후 두번에 걸쳐 기름에 튀긴 것
	冷凍乾燥豆腐	豆腐를 얼려서 건조한 것
	卵軟頭腐	生卵을 10% 정도 混合해서 凝固시킨 것
	魚肉豆腐	魚肉간 것을 熱凝固性을 利用해서 豆乳와 混合凝固시킨 것

*蒸發固形物(Extract의 略)

韓國軟食品工業協同組合 資料

표 4. 豆腐種類別推定生産量

단위: 千 / m/T, %

種 類	92		93	
	生産量	比率	生産量	比率
一 般 豆 腐	321.8	88.6	350.9	90.3
包裝純豆腐	26.0	7.2	22.5	5.8
軟 豆 腐	9.0	2.5	10.9	2.8
油 腐	1.0	0.3	0.7	0.2
其 他	5.6	1.4	3.7	0.9
計	363.4	100.0	388.7	100.0

韓國軟食品工業協同組合聯合會 資料

이상으로 간단히 한국두부계의 현상에 대해서 살펴보았으나 몇가지 문제정도 지적되어야겠다.

위에서도 조금 언급했으나 그외의 문제점으로서 는 수요량의 80~90%의 콩이 品質의으로 불만스러운 수입품에 의해서 충당되고 있다는 것, 원료의 120%가 발생되는 비지의 합리적 처리방법의 미개발, 一販賣所 一社品 즉 一販賣所 多社品 경쟁에 의한 소비자 선택의 특권이 허용되지 않고 있는 판매의 因習이 견지되고 있는 등의 실정은 곧바로 해결키 어려운 한국 두부계의 발전을 저해하고 있는 큰 문제점으로 남고 있다.

그러나 생존을 위한 노력도 엿볼 수 있다. 즉 새로운 형의 두부제품, 이를테면 두부햄버거, 두부소시지, 두부피자, 두부아이스크림 등의 개발 연구도 진행중이라 한다.

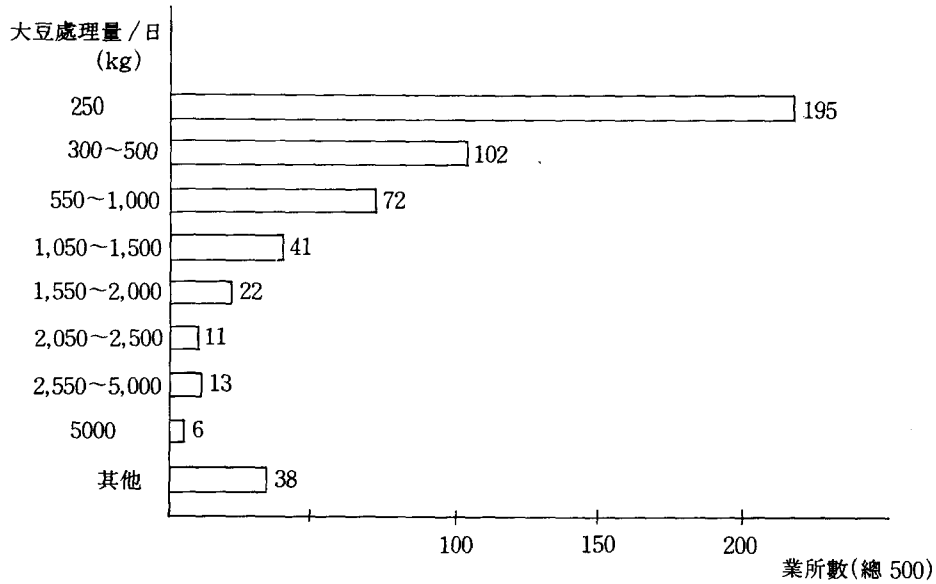


그림 4. 原料大豆處理 能力別 豆腐 業所數分布

大豆단백질의 우수성이 더욱 널리 알려진 날에는 한국두부 시장에도 더 밝은 빛을 받게 될 것이다.

(3) 콩나물

콩나물용으로 쓰이는 콩은 일반 大粒種보다는 小粒種에 속하는 12g/100粒 이하의 것이 주로 이용된다. 品種別로는 Hill種(美國種)이 약40%, 준자리콩(토종)이 약 30%, 靑太가 약 20%, 기타 약 10%의 비율이 되는 것으로 짐작된다.

年間の 콩소비량은 55,000M/T 정도이며 이 중에서 약 10% 정도는 어쩔수 없이 품질이 열등한 외국산을 이용할 수밖에 없다.

업소의 수는 정확히는 알 수 없으나 대략 2,500개소 정도되는 것으로 보이는 데 풀무원(株) 등 2~3의 큰 곳을 제외하고는 대부분이 영세하고 재래식으로 통채배를 하고 있다. 年間 제품의 양은 원료량×7.5배인 41만M/T 정도로 국민 1人當 약 10kg씩 먹고 있다는 셈이 된다.

콩나물은 원래부터 비포장으로 판매되고 있기 때문에 늘 식품위생적 문제가 제기되어 왔었는데 1984年度부터는 상표가 명시된 포장품이 유통되기 시작해서 소비자의 관심을 끌었기 때문에 지금은 그 입자수가 150을 헤아리게 되고 表 5와 같이 포장품의 시장점유가 해마다 증가되고 있는 상태이며 이 현상이 콩나물 소비촉진의 원동력이 될 가능성이 엿보인다.

표 5. 포장콩나물의 市場占有의 增加傾向

單位: %

年度	1991	1992	1993	1994(豫想)
占有比	5.4	-	7.0	8.5(約320億원)

大韓豆菜協會 資料

① 비포장물, 生産者→中間商人→在來市場 또는 食品店→消費者

→大量消費者(食堂, 團體給食所 等)

*30cm 정도의 桶에 栽培해서 그대로 流通한다.

② 包裝物, 生産者→百貨店, 大型슈퍼 等→消費者

大韓豆菜協會資料

그림 5 콩나물의 流通

표 6. 콩나물의 消費者價格

形 態	包裝單位	散賣價格	100g當의 換算價
包 裝 物	300~400g	550~980원	138~327원(1~2.36)*
비包裝物			63.3~200원(1~3.15)*

*괄호내는 比較率

韓國消費者保護院 資料(1994)

콩나물의 유통경로는 그림 5와 같이 비포장의 것(통콩나물)은 中間상인에 의해서 재래시장이나 주택가의 식품점에 운반되지만 포장품은 생산자가 직접 백화점 등의 고급 판매소에 운반한다.

콩나물의 소매값에 대한 한 조사에 의하면 표 6과 같이 일정한 기준이 없고 1~2.36배(포장품)에서 1~1.15(비포장)까지의 차이가 있고 이것은 콩나물판매상의 큰 문제점으로 지적되고 있다. 특히 통콩나물(비포장품)의 판매방식은 저울질이 아니고 주인의 손으로 집어주고 있는 실정이다.

콩나물의 시장규모는 4,000억원 정도로 보고 있다. 이것은 라면시장의 규모와도 필적하는 액수이며 비교적 큰 것이라고 볼 수 있는데 행정적으로는 주무부처가 정해지지 않고 있다는 것은 이해하기 어려운 일이다. 食品行政을 주관하는 보건사회부와 채소행정을 주관하는 농림수산부 사이에 콩나물의 正體定義(加工食品이나, 재배된 채소나)를 놓고 입씨름만 계속하고 있기 때문에 업자들은 하루속히 주무부처가 정해져서 권익보호를 받기를 갈망하고 있다.

업계의 또하나의 큰 고충은 두부업계와 마찬가지로 원료콩 문제이다. 콩나물의 품질에 있어

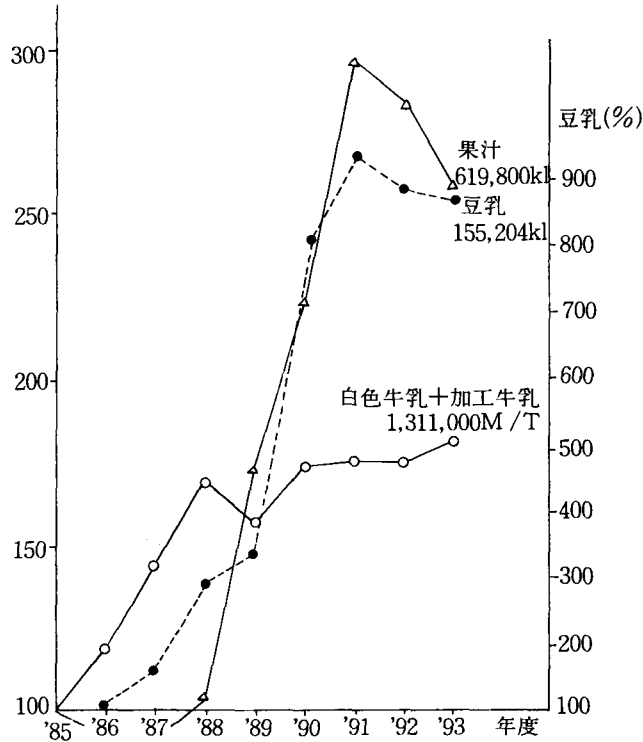
서나 發芽율에 있어서도 가장 바람직한 것은 역시 국산콩인데 부족량의 10% 정도는 어쩔 수 없이 수입콩 사용을 강요당하고 있으니 업자들은 여기에서 쓴 맛을 느낀다.

업계가 발전하기 위해서는 가장 중요한 원료콩의 문제, 이것은 농가와의 계약재배를 시도해야 되겠지만, 또 간류농약의 문제, 업체합병에 의한 영세성의 脫皮, 가격이나 포장 등 유통질서의 정비, 생산시설 기준설정 등 산적되어 있는 문제점을 하나씩 슬기롭게 풀어나갈 노력을 계속해야 할 것이다.

(4) 豆乳

한국에서 근대산업으로서 두유가 등장한 것은 1973년이며 鄭食品(株)이 “베지밀”이란 상표로 두유를 생산하기 시작한 것이 업계의 효시가 되고 있다. 창업자 鄭在遠씨는 원래가 소아과의사였는데 모유가 부족한 신생아에게 손수 만든 두유를 먹여본 결과 효과가 좋음을 알고 이것을 산업화하게 된 것이다. 정식품(주)은 업계의 선발 메이커일 뿐 아니라 현재도 단연코 업계의 선두주자의 위치를 유지하고 있다.

정식품(주)에 이어서 東方油糧(株)이 “그린밀



酪農關係資料 農林水産部(1994)
産業生産年報 統計型(1993)

그림 6. 各種飲料食品의 年度別 伸張勢

크”란 상표로, 1979년에 롯데칠성(株)에서 “참두유”를, 1983년에는 東亞食品(株)에서 “썬두유”를, 1985년에는 三育食品(株)에서 “삼육두유”을 생산하기 시작했는데 동방유량(주)은 1985년에 두유 업계에서 손을 뗐다. 그 후에도 많은 업체들이 진출해서 현재는 21社로서 업계를 구성하고 있지만 수요량의 대부분은 상기 4개사에서生産하고 있고 그 생산량은 131,500M / T(2,740만箱)이며 占有比는 정식품(주)이 57.2%, 삼육식품(주)이 18.9%, 롯데칠성(주)이 17.4%, 동아식품(주)이 6.5%이고 이들은 전업계생산량(155,000M / T)의 84.8를 생산했다.

豆乳시장의 年度別 동향을 비교적으로 나타낸 것이 그림 6이다. 또 여기에는 비교를 위해서

두유의 경쟁品目이라고 볼 수 있는 것 중에서 우유(가공유포함)와 과일음료류의 동향도 나타났다. 그림에서 보면 1991년까지의 두유의 신장세는 승승장구라고 할 수 있으나 그 후에는 내리막 길이다. 과즙도 92~93년에는 두유와 비슷한 경향을 보이고 있다. 그 이유는 여러가지로 볼 수 있으나 가장 큰 이유는 국내경기의 不況 때문일 것으로 보인다. 그러나 우유는 그동안 비교적 안정해서 不況中에서도 조금씩은 上向의 경향을 보이고 있다.

두유의 건강지향성 食品性이 더 많이 알려지게 되면 그 前途는 밝은 것으로 보이지만 결과는 직접적 商敵이라고도 볼 수 있는 果汁과의 경쟁의 결과로서 나타날 수 있을 것이다. 위 두

가지 업계는 원료면에 공통의 취약점을 안고 있다. 즉 두유는 그 원료콩을 소량수입에 의존하고 있고 그 품질이 국산에 미치지 못하는 물만이 있고 과즙의 경우는 원료값이 기상조건에 따라서 심하게 변동하는 점이 있으나 두유의 경우가 더 심각한 것으로 여겨진다.

業界 발전을 위해서는 현재의 Plane타입외에도 果香 등의 첨가품, 젖산균발효제품 등의 개발문제도 업계의 공동과제로 깊이 연구해 봄직하다.

參考文獻

李漢昌：醱酵食品，新光出版社，(1991)
農水畜産新聞社：韓國食品年鑑，(1993)

張智鉉：韓國傳來醱酵食品史研究，修學社，(1989)
張智鉉：韓國傳來大豆利用飲食의 調理加工史의 研究，修學社，(1993)
李盛雨：食生活과 文化，修學社，(1994)
李盛雨：韓國食生活의 歷史，修學社，(1994)
李漢昌：第21回韓日技術士合同 Symposium資料，韓國技術士會，(1991)
農林水産部 資料，大韓醬類工業協同組合 資料
韓國軟食品工業協同組合資料，大韓豆菜協會資料
韓國消費者保護院：豆菜의 人體有害物質含有實態調查結果，(1994)
韓國統計年鑑：統計廳，(1993)
鑛工業統計調查報告書：統計廳，(1993)
産業生産年報：統計廳，(1994)
酪農關係資料：農林水産部，(1994)