

무공해·무농약을 내걸고 81년 창업한 풀무원식품은 콩나물·두부 등 전통식품의 위생적이고 과학적인 포장으로 현대화·국제화에 앞장서고 있다. 15년간 1백20여종의 전통식품을 개발한 풀무원은 국내의 바른 먹거리 문화를 토착시켜 2천년대 매출 1조원을 달성한다는 야심찬 포부를 펼치고 있다.

전통식품의 현대화와 국제화를 앞당긴

풀무원식품

南承祐 사장

가내 수공업 수준의 생산형태가 고작이던 두부·콩나물 등에 위생적이면서도 과학적인 포장화를 실시함으로써 우리나라 전통식품의 현대화와 국제화를 앞당긴 기업.

국내에 바른 먹거리 문화를 토착시키고 국민기업으로 성장하여 다가오는 2000년대에는 매출 1조원의 식품대기업으로 부상하겠다는 야심찬 포부를 제시한 기업 풀무원식품(사장 : 南承祐).

건강·자연식품으로 高速 성장

기존 업체들의 텃세와 소비자들의 보수성향이 특히 강한 식품분야에서 「풀무원」처럼 빠른 속도로 성장한 기업도 흔치 않을 것이다.

다행히 80년대 중반부터 국민소득이 향상되어 식생활문화 또한 건강과 자연을 중시하는 방향으로 사회분위기가 바뀌자 일찍부터 '무공해' '무농약'을 내세운 풀무원은 순풍에 돛단 배에

비유될만큼 고속성장을 할 수 있었다.

“그러나 전통식품이나 건강보조식품에 선례가 없어 기술개발에 무척 애를 먹었다”는 裴鍾燦기술담당 부사장은 “일반적으로 식품산업은 저성장산업으로 인식돼 콩나물과 두부같은 전통식품에 무슨 기술개발이 필요하겠냐고 생각하겠지만 식품이야말로 품질을 향상시켜 보다 안전하고 위생적인 제품을 만들어야 한다”고 강조했다.

풀무원식품은 1981년 창사이래 농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않고 공해가 없는 퇴비와 농산부산물로 농사짓는 유기농법으로 재배한 유기농산물을 공급해 왔다.

최근엔 선진농업국가에서 활용하고 있는 「대형자동수경재배시스템」을 도입하기 위해 10억원을 투입, 충북 음성 생극농장 내에 연구용 「자동유리온실재배시스템」을 구축했다.

이 시스템은 흙을 거의 사용하지 않고 식물의 성장에 필요한 물질을 녹인 물에서 식물을 배양하는 수경재배방법으로, 토양이 계속 오염되고 있는 상황에서 깨끗하고 영양분이 풍부한 그야말로 식품으로선 최상의 제품을 생산할 수 있다는 것. 풀무원식품은 국내에서 아직 초보단계인 수경재배를

▼ 제약공장에서도 도입하고 있는 우수설비기준인 GMP설비를 갖춘 건강보조식품공장의 내부포장라인시설.



본격화하기 위해 30억원을 투입, 3천여평의 수경재배농장을 마련하고 이곳에서 기술을 축적한 다음 일반 농가에 기술을 전수하고 계약재배하는 기업영농에 참여할 방침이라고 한다.

뿐만 아니라 첨단농업에 대한 투자계획으로 일본의 모 식품회사로부터 1억엔에 달하는 콩나물재배기술 도입을 추진하고 있다고 배부사장은 밝혔다.

콩나물에 「1억엔 기술」 도입

“가장 토속적이고 재래식품인 콩나물재배에 1억엔짜리 최첨단 재배기술을 도입한다면 다소 아이러니하게 들릴지 모르겠지만, 물로만 기르는 콩나물은 꼬리가 길고 가늘어 이것을 보완하려는 연구를 하던 중 일본의 한 식품회사에서 이와 유사한 연구가 완료되었다고 해서 기술제휴를 하게 되었습니다. 무균실(無菌室)에서 온도와 습도, 공기중의 이산화탄소 구성비 등을 어떻게 해주느냐에 따라 통통한 콩나물을 재배할 수 있기 때문입니다”

이와 함께 최근에는 6개월간 보관이 가능한 두부포장법인 테트라 진공포장 연구가 한창이라고 배부사장은 설명했다.

매일 밥상에 오르다시피 하는 두부와 콩나물에 산뜻한 포장과 깨끗한 마크로 인정받기 시작한 풀무원이 이 정도까지 자리잡기까지는 여느 기업과 마찬가지로 필사의 노력이 있었다.

우선 풀무원식품은 어느 기업에서도 찾아볼 수 없는 ‘과학위원회’라는 자문기관이 운영되고 있다.

이 위원회에는 풀무원식품경영진과 대학의 식품공학과의 가정의학과 및 약학과의 교수들이 참여하고 있는데 이는 제품의 영양과 안전에 대한 심의

를 객관적으로 평가받기 위해서이다. 제품에 관한 한 완벽을 추구하겠다는 것이 「풀무원」의 기본정신이다.

대학과 기술제휴 전통식품 개발

생면과 두부 등 풀무원에서 개발된 전통식품만 해도 1백20여종.

이 회사는 신제품 개발시 제품에 사용될 원료들은 반드시 과학위원회의 검증을 거치게 되어 있다. 풀무원이 이처럼 까다롭고 번거로운 위원회를 자청해서 운영하고 있는 이유는 수입 개방과 함께 밀려 들어오는 외국산 식품에 대항하여 우리 식품을 지키기 위하여 엄선된 원료로 과학적인 검증을 통한 고부가가치 상품을 판매하기 위해서이다.

이에 배부사장은 “식품이 다소 비싼 것은 문제가 되지 않습니다. 품질만 확실하다면 소비자들은 값싼 식품보다 믿고 먹을 수 있는 제품을 선호할 것”이라고 말했다. 과학적이고 고부가가치제품을 생산한다는 것은 21세기 「풀무원」의 판매전략이기도 하다고 배부사장은 덧붙였다.

정기적인 ‘과학위원회’의 운영 외에 제품개발을 위해 노력하고 있는 풀무원의 특이할만한 사항이라면 역시 산·학협동을 들 수 있다.

풀무원식품은 전통식품 개발에 선례가 없음을 익히 알고 있어 이에 관한 보다 효율적인 연구를 위해 ‘한국전통식품의 권장규격 제정’에 관한 연구를 전국대와 ‘식품포장재질 개발 및 폐기물 감량화’에 대한 연구는 숭실대와 공동으로 수행하고 있다.



▲ 풀무원식품기술담당 裴鍾燦부사장

또한 지난 93년에 40억원의 연구기금을 출연, 연세대 내에 ‘산학연구단지’를 조성중인 풀무원은 기술연구소를 확장·이전하여 연세대 연구진과 함께 식품과 생명공학에 관한 연구를 해나갈 계획이란다.

이 회사는 또 전직원의 명함을 비롯하여 사내보, 제품 카탈로그 등을 재생지로 제작할 만큼 환경보호활동에 앞장서고 있는 기업이기도 하다.

「풀무원식품」은 기존의 두부류·장류·면류 중심의 ‘생지향식품’과 일상생활에서 부족되기 쉬운 영양소를 보충하여 영양의 균형을 지켜주는 ‘건강보조식품’ 외에도 화장품과 생활용품, 건강음료 등 ‘자연지향생활’로 사업영역의 다각화를 도모해 나갈 계획이다.

하정실(본지 객원기자)