



酸分解간장은 동네 북?

三被打의 불우한 八字

李 漢 昌*
Lee, Han Chang

근차에 酸分解간장에 대한 시비가 일어 소비자는 混亂에 빠지고 生産業者들은 죄인 아닌 죄인이 되어 企業經營은 史上 유례없이 어려운 처지에 놓여져 있는 상태이다.

酸分解간장이란 설명할 필요도 없이 탈지대두나 글루텐 등의 蛋白質 原料를 鹽酸이나 黃酸으로 加水分解하고 소다회 등의 알칼리로 中和해서 적절히 加工한 간장類를 뜻한다.

酸分解의 역사

그 역사는 1908년으로 거슬러 올라간다. 日本의 化學者 이께다(池田菊苗)는 다시마의 감칠맛(旨味) 成分의 正體를 알아본 결과 그것은 글루탐酸(glutamic acid)이라는 一種의 아미노산임을 알아냈다. 글루탐산은 이미 1866년에 Ritthausen에 의하여 發見되었지만 그것이 감칠맛을 지닌다는 것은 몰랐던 것이다.

이께다는 글루탐산제법에 대한 특허권을 확보하고 1909년에는 小麥글루텐을 鹽酸으로 분해한 액에서 글루탐산을 抽出하는 本格的인 生産에 들어갔다. 그 후 1929년 특허권이 만료가 됨과 同時에 日本 장유업계에서는 일제히 이 기술을 활용해서 소위 「아미노산 간장」의 生産에 들어갔던 것이다. 이와 같은 간장은 소위 「分解臭」라는 독특한 냄새 때문에 다소의 거부감은 있지만 양조간장이 6개월이나 걸리는 반면 1~2일에 完成될 수 있다는 時間的인 잇점과 양조간장의 질소이용률이 50%(당시) 정도인 반면 80%로 높다는 點, 또 특히 아미노산의

함량이 많다는 點 등이 長點으로 꼽혀서 그 후 급속도로 발전하기에 이르렀다.

우리나라의 장류産業도 日人들에게서 배운 양조법과 산분해 技術이 主宗이 되어 오늘까지 이어지고 있는 실정이며, 이 기술은 구라과쪽으로도 전파되어 마기즈님이나 크노르베르기니 등의 이름으로 食卓用조미료로서 팔리고 있다. 국제적으로는 단백질의 酸分解物을 HVP(Hydrolyzed Vegetable Protein)라 불려지고 있고 분해기술에 대한 연구도 널리 행해지고 있는 실정이다.

우리나라의 간장 소비량은 筆者의 추정으로는 국민 1人당 1日 32.6ml로 보고 있다. 이 중에서 약 절반정도가 공장에서 공급되고 있고 공장공급 物量中 약 70%가 酸分解간장으로 친다면 우리 국민들은 하루에 약 11.4ml의 酸分解간장을 食用하고 있다는 計算이 되는 것이다. 그러나 所得의 增大에 따른 食生活의 質的 向上의 傾向에 따라 장차는 日本처럼(양조 8: 酸分解2) 양조간장이 주축을 이루는 方向으로 進行될 것으로 짐작된다. 그러나 저소득시대의 國民食生活의 일익을 담당해온 酸分解간장의 공로는 결코 過少評價할 수는 없다는 것이 筆者의 見解이다.

그런데 웬일인지 간장文化의 先進國인 日本이나 그 후진국인 東南亞 一帶에서도 全無한 酸分解간장 시비를 우리는 세 번씩이나 겪고 있는 것이다. 첫 번째는 1968년 5월의 소위 「풀찌꺼기 事件」이요, 두 번째는 1985년 8월의 소위 「간장波動」이며, 세 번째는 금년(1996년) 2월의 「有害物質含有시비」이다. 이들 사건중 오래된 것은 世間에서는 이미 망

* 食品·農化學技術士, 理博, 時調詩人, 前同德女大教授

각되기도 했지만 生産業者는 날벼락에 못지 않는 충격을 그때마다 받아야만 했던 것이다. 酸分解物 自體에는 아무런 하자가 없음에도 당하게된 것이다. 원인을 結論부터 보자면 첫째는 시비유발主體의 無識의 소치요, 둘째는 변별성이 결여된 言論매체의 보도태도 때문이요, 셋째는 업자의 대응태도의 무능 때문이었다.

筆者는 한 때 현장에서 간장 生産에 종사한 일도 있고 그 후로도 장유문제에 대해서 계속 관심을 품어오던 처지인지라 지나간 사건들을 정리해서 기록으로 남기는 일은 스스로에게 지워진 의무로 여기고 가급적 객관적인 입장에서 지나간 일들을 더듬어 보기로 한다.

第一被打

풀찌꺼기 事件(1968年 5月 3日 發生)

이 사건은 1968년 5월 3일에 TV, 라디오에서 일제히 不良간장을 성토하고 나서므로서 시작된다. 방직 공장에서 나오는 풀찌꺼기로 간장을 만들어서 팔고 있다는 내용이며, 다음날(5월 4일) 東亞日報를 보면 社會面에 4단으로 「가짜간장 量産」이란 主題에 「紡織工場 풀찌꺼기로」라는 副題를 단 기사가 실린다. 그 기사내용을 살펴보면

「방직공장에서 쓰다 남은 풀찌꺼기를 원료로 간장을 만들어 팔던 무허가 간장제조업자가 적발되었다. -中略- 방직공장에서 사용하는 풀은 인체에 해로운 비소, 염산 및 중금속이 들어있어 사람이 먹으면 해롭다는 것이다. 그런데 방직공장에서는 풀은 실에 먹이기 위해 사용하는 것인데 찌꺼기가 남으면 폐기처분해야 함에도 부정식품업자들에게 팔아왔다는 것이다.」

여기서 풀찌꺼기라는 것은 밀가루글루텐을 뜻하는 것이다. 당시 방직공장에서는 밀가루에서 녹말을 뽑아서 풀로 이용하고 부산물인 글루텐은 간장공장에 산분해 간장의 원료로 팔아왔던 것이다. 그리고 이러한 관례는 자타가 법률적으로 도덕적으로 아무런 꺼리낌없이 지속되어 왔던 것인데 그것을

듣기도 거부한 「풀찌꺼기」라는 用語를 써서 보도하므로써 문제가 되었고 그래서 이번 사건은 속칭 「풀찌꺼기 사건」으로 불리게 되었다.

처음에는 무허가제조업자에게 초점이 맞춰졌으나 드디어는 장류업계 전체의 불명예로 몰아가는 보도태도에 선포를 위시한 전업계가 큰 상처를 입지 않을 수 없었던 것이다. 그리고 위에 제시한 기사내용을 조금만 상식이 있는 입장에서 보면 한마디로 말이 안되는 무식한 내용이다. 그러나 일반 독자들은 그대로 곧이 듣게 되니 장류업자들은 애가 터질 일이었다.

筆者는 그때 선포食品(당시는 선포醬油釀造場)의 研究部長이라는 직책으로 종사하고 있었던 터라 이 사건은 바로 自身에게 관계되는 일이나 마찬가지였다.

사건의 발달

풀찌꺼기 사건 발달의 자세한 내용은 이렇다. 영등포보건소장으로 있던 김창순씨는 관내를 순찰하던 중 우연히 阪本방직(지금의 방림방직: 영등포구 문래동 3가)에 갔었는데 풀찌꺼기(김씨의 표현)를 리어카에 싣고 나가는 것을 목격하게 되었다. 이상히 여겨 뒤를 밟아본 즉 간장공장으로 가더란다. 그것으로 간장을 만드는 사실을 확인하고는 곧바로 언론에 공개해서 사거화된 것이다.

신문보다가 나간 다음날(5월 5일) 서울시경 수사 2과에서 기술담당자가 나와서 설명을 좀 해 달라는 연락이 회사에 왔기에 筆者가 나가서 글루텐은 酸分解간장 원료로서 전혀 하자가 없다는 것을 역설하고 돌아왔는데 다음날의 신문에는 「선포간장회사의 연구부장 이한창 씨도 글루텐의 유행성을 시인했다」는 식의 보도가 나갔다.

이와 같은 내용은 필자에게는 억울하기 짝이 없는 것이었고 마음 같아선 허위보도로 사직당국에 고발이라도 하고 싶었지만 자신의 힘의 한계 때문에 분을 참고 삭일 수 밖에 별도리가 없었다. 그때의 언론의 보도 태도로 인해 필자에게는 한가지 새로운 언론관이 뿌리내리게 되었다. 그것은 「不信」

이다. 그 이전까지만 해도 신문에 보도된 내용은 100% 믿었다. 슬픈사연이나 감동적인 기사를 보면 눈시울이 뜨거워지거나 나도 모르게 들뜨는 습관이 있었지만 그 일이 있은 후 부터는 그와 같은 기사에 대해서 한자락 제껴놓고 판단하는 습관이 생긴 것이다.

記事에 오르내리던 필자의 이름은 명예스러운 형태의 것이었지만 선전효과도 있었다는 것을 후일에 알게 되었다.

풀찌꺼기 사건이 있는 다음에 1969년 3월에 필자는 직장을 놓은개발공사로 옮겼는데 한번은 상부 기관의 上官이 지나가다 필자 책상위에 명패를 보면서 “저 이름은 어디서 많이 듣던 이름인데?” 하니까 안내하던 직원의 “신문에서 보셨겠지요”하는 말에 “아참! 이 양반이 바로 풀찌꺼기 사건으로 유명한 분이구먼”하며 한바탕 웃던 일도 있었다.

보사부의 대응

이 사건이 터지자 보사부 등 관련기관에서는 한층 강한 규제가 가해지기도 하고 마스크에서는 호재를 만난듯 연일 관련기사를 보도하고 있었다. 한 예로 5월 7일자 조선일보를 보면 「一流 食品會社도 관련」이란 주제 아래 「有害 글루텐사건 확대」라는 副題로 5단 기사를 내고 있는데 글루텐 속에는 비소, 포르마린, 공업용 젤라틴, 합성수지, 유산 등 인체에 유해한 화학 성분이 들어있는 것처럼 왜곡 보도를 하고 있고 「保社部 위생당국자의 말」이라는 제하를 보면 「폭리만을 노려 국민 보건을 외면한 해괴한 일이다. 글루텐에 포함된 모든 공업용 원료는 극약과 같은 것이므로 엄벌해야 한다」라 하며 업자를 不道德하기 짝이 없는 存在처럼 또 글루텐은 절대 食品原料가 될 수 없는 것처럼 지나치게 매도하고 있는 것이다. 같은 지면의 해설기사를 보면 어처구니가 없을 정도로 엉터리 같은 내용이다.

그 내용을 인용해보면 다음과 같다.

「視神經 자극...세포파괴도(3단 제목), 글루텐이란? (副題); 공장에서 생산되는 간장, 된장과 장류에 사용되고 있다는 글루텐은 방직공장에서 풀을 만들고

내버리는 찌꺼기인데 공업용 화학약품과 유해방부제 등이 들어있기 때문에 폐물로 처리해야 할 유해 물질이다.

여기서 검출되는 포르마린은 시신경을 자극시키는 것으로 -中略- 유산은 세포를 파괴시키는 독약성분으로 신체기능을 저해시킨다. 또 합성수지와 비소는 소화기, 순환기 전반에 해롭다. 더구나 글루텐을 간장원료로 변화시키는 과정에서 중화체인 염소를 쓰기 때문에 비소가 다량 들어가게 된다. 비소가 많이든 간장은 3~4개월만 먹어도 신체에 장해를 가져올 위험성이 있다. 또 공업용폐기물인 글루텐은 지극히 비위생적이므로 대장균수치가 높은 것이 보통이다.」

한 마디로 글이 말갈지도 않다.

아마 지금 위의 기사 내용을 읽는 장류기술자들 중에는 필자가 옮겨쓰면서 혹시 착오를 일으킨 것이 아닌가 의심할 분이 있을지도 모른다. 또 5월 7일자 동아일보 사설을 보면 그 무식하며 괴변스러운 음에 혀를 내두를 지경이다. 그 주요대목을 인용해 본다.

「-前略- 방직공장에서 실에 먹이는 풀찌꺼기를 헐값으로 사들여다가 鹽酸으로 中和시켜 간장을 만든바 이 풀찌꺼기는 처리과정이 매우 비위생적이기 때문에 人體에 해롭다고 한다. -中略- 모든 국민이 사용하는 간장에 有害物質을 넣었다면 이것은 全國民을 相對로한 極惡의 犯罪行爲가 아닐 수 없다. -中略- 이런 罪惡을 저지른 者들의 心情은 도무지 理解할 수 없다. -中略- 더구나 一部大業者 가운데도 같은 手法으로 犯罪行爲를 감행한 者가 있다는 데 이르러서는 -中略- 天下가 다 아는 非違를 유독 保健당국만 모를 까닭이 없건만 -中略- 是正에 나서지 않고 묵인으로 일관하는가. -後略-」

업자들의 대응

죄를 지은 것으로 해서 얻어 맞는 일은 업보로 생각하고 자성할 수 있지만 당사자의 처지나 해명에 대해서는 송두리채 묵살한 시각에서 더군다나

전문지식이라곤 털끝만치도 지니지 못한 처지에서 論理도 서지 않는 궤변일변도로 두들겨 맞기만 한다면 마음 편할 사람이 세상에 어디에 있겠는가? 그러나 마스크의 위력 앞에는 감히 대들지 못하는 것이 약한 장류업자들의 신세타령이었고, 그것은 그때나 지금이나 마찬가지가 아닌가 생각된다.

業者를 대표해서 장류조합에서 고작할 수 있었던 것은 신문광고란에 해명서를 내는 일 뿐이었다. 그 요지는 글루텐은 有害物質이 아니라는 것, 풀찌꺼기와 글루텐은 전혀 별개의 물질이라는 것, 글루텐은 人體에 有害한 것이 아니며 오히려 영양가가 좋은 물질이라는 것을 강조했다. 또 개별업체로서는 샘플만이 비슷한 광고를 냈다. 연일 아우성이던 소란이 차츰 진정국면에 접어들 무렵인 5월 16일에는 YWCA 강당에서 「유해식품의 감시자는 누구?」라는 主題 아래 YWCA 소비자보호회 주최의 특별강연회가 열렸다. 우리업자를 성토할 내용임에 틀림 없을 것이란 것을 짐작하면서도 용기를 내서 주최측에게 참석 허용 여부를 문의한 즉 누구라도 참석 제한이 없다고 하기에 동료직원 박승재 판매계장(지금의 샘플식품 사장)과 같이 방청을 하게 됐다. 먼저 사건을 야기한 張本人인 당시의 영등포보건소장(사건 후 곧 동대문보건소장으로 옮김)김창순씨의 강연이 있었다. 보나마나 자기가 한 일은 잘한 일이며 업자는 다들 죽일 놈으로 매도한다.

글루텐이 물어서 말라 비틀어진 보기도 흉칙한 거적대기를 펼쳐보이며 자기의 연설효과를 노리기도 한다.

다음으로 등단한 사람은 연세대 가정대 食生活學科에 있는 이기열 교수(女)였다. 그는 食品學의 전문가이니 만큼 시시비비를 가려줄 것으로 기대했던 것인데 그것은 완전히 빗나갔다. 김창순씨보다도 한술 더 뜨는 열변으로 매도한다. 그는 언변이 좋아서 청중들을 완전히 사로잡아 버린다. 업자는 털끝만큼도 양심이 없고 몰염치하고 천인공노할 죄악을 저지르고 있다고 열변한다.

열이 치밀어 올랐지만 참는 것이 최상일 수 밖에 없었다. 사무실에 돌아와서 그동안의 필자의 업적

들을 전부 복사하고 우리업자들을 그렇게 불한당으로만 보지 말아달라는 부탁과 우리도 하느라고 하고 있다는 증거자료들을 동봉한다는 내용의 서신을 동봉해서 우송해주었다. 얼마 후 어떤 학회모임에서 「제가 문제의 李漢昌입니다」하며 인사를 청했다니 그는 몹시 어색한 표정을 짓던 모습이 근 30년이 지난 지금까지도 역력하게 영상처럼 뇌리에 남아 있다.

전화위복의 효과도

풀찌꺼기 사건은 소비자에게는 엄청난 혼란을 주었고 업자들에게는 장류 역사상 최대의 시련이기도 했다. 一時的으로 매출의 위축 등 건디기 어려운 타격이 있었던 것은 사실이었으나 한편으로 업계의 정화를 위한 긍정적인 효과를 기한 점도 무시할 수 없다. 그 시대에 조미료 공장에서 부생되는 조미료 폐액을 「味液」이라 이름 붙이고 암암리에 일부 3流 간장공장에 공급되고 있었는데 이런 것들이 자취를 감추게 되고 업계에서도 지탄의 대상이 되어 있던 저질업자들이 도태되는 효과를 거두기도 했다.

풀찌꺼기 사건이 있는지 26년이 지난 1994년 1월 28일 필자는 북악터널 근처에 살고 있는 왕년의 主人公 김창순씨를 찾아서 차 한잔씩을 비웠다. 그는 원래 의사면허를 소지한 사람으로 보건소장을 전전하다가 그 후 강남에서 의원을 했고 노령으로 그것을 치우고 은둔생활을 하는 중이란다. 풀찌꺼기 사건을 겪던 그 당시는 몹시 괴로운 일이었지만 시일이 지남에 따라 너그러운 마음으로 추억을 반추해 복 싶은 심정이 일기도 해서 金씨를 추해 봤더니 예상외로 쉽게 접선이 될 수가 있었다. 필자는 그를 잘 알지만 그는 필자를 처음 보는 처지였다. 이제 完善한 노인으로 기력은 쇠진해 보였지만 지금도 풀찌꺼기 사건은 그의 큰 업적 중의 하나로 치부하는 듯 했다. 그 후의 소식은 알 수 없으나 아무쪼록 건강하기를 빌어준다.

第二被打

간장 파동(1985年 20日 發生)

이 사건의 내용을 간단히 요약한다면 “간장이라 면 콩으로 만들어야지 化學약품으로 만들다니 말이 되느냐”는 매스컴의 시비에 대해서 소비자단체가 가세하고 나선 소위 간장 파동이다.

산분해 간장은 서두에서 언급했듯이 1929년부터 生産되기 시작했으니 이제 그 역사는 근 70년이 되어가고 있다. 生産원가가 낮기 때문에 소득이 比較的 낮았던 1980년대만 해도 市販되는 간장의 거의 전부가 酸分解간장이거나 混合간장이었고 순수양조 간장이란 찾아보기도 어려운 상황이었다.

MBC 리포트프로가 사건 발달

事件의 發端은 1985년 8월 2일 MBC TV방송에서 酸分解간장 製造工程을 방영하면서 부터이다.

방송의 내용을 좀 자세히 살펴본다.

MBC-TV는 그날 밤 7시 50분부터 방영되는 MBC 리포트프로에서 「간장도 이렇게요」라는 제목으로 현장취재 화면을 방영했다. 이 방송의 진행자는 보도국 부국장인 신대근 아나운서이고 리포터는 MBC의 김민호 기자였다. 화면이 펼쳐지기 전에 우선 프로의 제목부터가 시청자의 호기심을 불러일으키기에 충분하다.

화면이 펼쳐지면서 첫 번째 보여준 것은 「부평의 어느 간장공장」이라는데서 화학간장을 만들고 있는 장면이다.(필자주: 그 직후 이 공장은 허가취소됐음). 김기자는 “소금과 소다화와 액기스(산분해박인듯 한것)를 混合해서 이렇게 산분해 간장을 만든다”고 시연을 하면서 설명했다. 잘못 설명된 것이기는 하지만 속을 모르는 일반소비자가 볼 때는 여기 에부터 크게 빈정이 상했을 것이다.

그 공장에서 파는 간장(18L) 값은 2,300원인데 헛 집어항에 사서 넣는 인천바닷물은 18L에 2,500원이라는 가격비교를 하면서 영터리 간장이라는 것을 부각시킨다. 파리가 죽어 있고 먼지가 끼어 있는 모습도 비춘다. 선포 부사장 박승재(현재 사장)씨는 他社의 사카린 과다사용을 힐난하지만 김기자는 선포

표제품에도 사카린이 들어있음을 설명한다. 유명사 제품도 화학간장이거나 混合간장인데 마치 양조간장인양 아무런 表示도 하지 않고 소비자를 기만하고 있다며 김기자는 열을 올린다. 이에 대해서 보사부 위생감시과장인 이의찬씨도 법규정상에 있는 표시규정은 업자들이 지키지 않아서 소비자들이 속고 있다고 거든다. (주: 이때는 그런 법이 없었음)

고려대의 유태중 교수는 도움말을 통해서 염산을 만일 食品用이 아닌 工業用을 쓰게 되면 비소나 크롬 등의 유해물질 때문에 사람을 죽음에 이르게 할 수도 있다고 겁을 준다.

방송에서 부각시킨 점을 요약하면 ① 비위생적이다. ② 저질적이다. ③ 기만적이다라는 세 가지로 볼 수 있다. 여기에서 ①항과 ②항은 그 시대뿐 아니라 식품공장이라면 항상 문제가 될 수 있는 사항이고 화면에서 특히 치부를 파헤친 점은 업자의 입장에서 부끄럽겠지만 개선을 위하고 발전하기 위해서는 잘 한 점이라 하겠는데 ③항에 대해서는 업자로서는 억울한 심정이었을 것이다. 그 당시 업자들은 양심을 저버리면서 산분해간장을 양조간장인양 고의적으로 속인 일이 없기 때문이다. 어디에다 화학간장을 양조간장이라고 속여서 表示하거나 말로서도 발표한 일이 없었기 때문이다. 그런데 김기자는 마구 말을 만들어서 업자를 사기꾼인양 매도하고 있다. 그 당시의 식품위생법은 그와 같은 표시의무나 권장사항이 전혀 언급되어 있지 않았고 따라서 업자들은 거기에 대해서는 무관심한 상태였으니 옆에서 보기에다 몹시 억울했을 것이다.

酸分解간장 不표시 시비

표시문제에 대해서 자세히 보면 이 사건이 나기 전인 6월달에 보사부는 식품위생법을 개정해서 양조, 산분해간장의 혼합여부를 상품에 의무적으로 表示하도록 했고, 이것을 1986년 1월 1일부터 시행하도록 되어 있었다. 따라서 사건 당시에는 아직 법이 발효되지 않고 있는 상태였으므로 업자들을 법률적으로 추궁할 처지는 아니었던 것이다.

그런데 화면에서 나온 이희찬 과장은 화학간장

또는 혼합간장이라는 표시규정이 있는데 업자들이 지키지 않았다고 위증을 하고 있지만 시청자들은 그것이 위증인지 알 까닭이 없으니 업자들만 더욱 곤욕스러운 것이다.

유태종박사의 증언에도 문제가 있다. “만일 공업용 염산을 쓰면...죽음...” 운운하면서 소비자들에게 잔뜩 겁을 안겨주었지만 그 시대에 무슨 공업용 염산이 있었던 말인가. 가성소다공장에서 부산물로 값싸게 나오는 습성염산(식품용)이 있는데 그보다 저질이면서 생산원가도 월등히 비싼 공업용 염산을 만들 바보는 아무도 없었던 시대임을 모르고 하는 소리다. 가정을 전제로 했으니 논리상으로는 문제가 없다고 하겠지만 시청자에게 던져지는 뉘앙스는 그런 논리수준에서 끝나는 것은 결코 아니다.

방송으로 인해 야기된 여론은 계속해서 산분해간장쪽으로 모아져 갔다.

집에서 하는 것처럼 매주를 띄워서 간장을 담그는 것이 아니고 독한 염산을 집어넣고 만드는 과정을 시청한 주부들이 이런 간장의 유해성 여부를 밝혀달라고 매스컴에 빗발치듯 전화를 걸었다. 여기에 加勢한 大韓主婦클럽연합회(회장 金天柱)는 8월 8일에 보사부당국자와 업계 대표 및 식품학자 및 주부들을 모아 놓고 「간장에 문제가 있다는데...」라는 主題 아래 토론회를 열었다. 여기에서 주부들은 “간장은 우리의 가장 기본적인 부식인데 化學제품이란 사실을 전혀 모르고 먹어왔다. 이에 대해 해명해달라”고 요구했다.

여기에 참석한 善표의 柳海裂 상무, 삼양의 權在九 부장, 몽고의 池康天 전무 등은 현재 市販中인 거의 전부가 酸分解간장이거나 混合간장이며 主成分은 양조간장과 마찬가지로 아미노산이며 人體에 전혀 해롭지 않다는 것을 입이 마르도록 역설했으나, 업자를 斜眼視하는 주부들은 전적으로 이해하려 들지 않았다. 주부들(소비자)과 업자(生産者)들 사이에 밀고 당기는 실랑이와 같은 場面이다. 이런 경우 공정하게 시비를 가릴려면 현명한 제3자의 存在가 필요한 법이다. 마침 그자리에는 第3者인 食品전문가 高英秀(女) 한양대 교수가 있었다.

고영수 교수의 증언

食品전문가로서 그가 설명했어야 할 내용은 “산분해간장은 양조간장만큼 香味는 덜하지만 양양가는 차이가 없고 약품도 보사부에서 허가된 食品用을 사용하기 때문에 人體에 아무런 염려가 없다”라고 해서 주부들을 안심시켰어야 했는데도 그의 설명은 오히려 주부들을 더욱 불안하게 하여 흥분시키는 내용이었다. 즉 사용하는 약품의 순도가 낮을 경우 비소, 납 등의 중금속이 들어있어 人體에 치명적인 해를 줄 수 있다고 설명했다. 물론 이 말은 유태종씨의 말처럼 가정법을 내세운 원초적인 것으로 전적으로 틀렸다고 할 수는 없지만 現實의으로는 전혀 맞지 않는 말이다. 만일 순도가 낮은 약품(공업용)을 썼다면 즉각 관계당국에 적발되어 업자나 그 관련자들의 필자는 그것으로 완전히 끝나버리게 되어 있는데 필로폰 같은 비싼 것이 나뉘면 목숨을 거는 모험꾼도 있지만 한추럭 신고 나가봐야 한자리 술값도 못되는 싸구려 간장을 만들면서 누가 그런 위험한 짓을 하겠는가. 필자도 식품학자의 한 사람으로 現實을 전혀 이해 못한 高교수의 설명은 실로 한심스럽고 무책임하게 여기지 않을 수가 없었다.

化學간장 시비는 날로 더해갔다. “지금까지 化學제품이란 사실을 까맣게 모르고 먹어왔다는 사실이 억울하다”는 것이 소비자단체의 한결같은 외침이다. 수십년동안 해 내려오고 세상이 다이는 사실을 몰랐다면 實은 무식의 소치가 아니겠느냐고 반박하고 싶은 심정은 필자나 업자나 마찬가지였겠지만 매스컴의 위력 앞엔 어찌할 도리가 없었다.

각 신문은 경쟁이라도 하는 것처럼 私設에서도 이 문제를 다뤘고 그 한 예로 8월 10일자 동아일보의 사실을 보면 더러는 애들 문자대로 웃기는 대목도 있다. 「-前略- 그런데 市販되는 공장간장에 양조간장은 하나도 없고 전부가 화학간장과 섞은 혼합간장이라는 사실은 놀랍기 짝이 없고 “간장 너마져”하는 기분 나쁜 충격을 받는다. 더구나 그것이 처음으로 소비자들에게 밝혀 졌다는 것도 불쾌한 일이다. -中略- 그동안 보사부를 비롯한 관계

기관은 무엇을 했는가를 엄중히 묻는다. 그리고 “콩으로 메주를 쑨어 간장을 만든다”는 상식을 깬 그리 뒤집는 제조회사의 비양심에 분노를 느끼며, 그동안 그런 사실을 전혀 모르고 속아온 일이 아주 억울하다. -中略- 더구나 화학물질로 만든 간장은 식품첨가물의 순도가 낮은 경우 비소나 납 등 인체에 극히 해로운 물질이 들어갈 수도 있다는 인식에 이르러서는 또 한번 간장제조업자들의 무책임을 비난하지 않을 수 없다. -中略- 어찌자고 이러는가 그러지 않아도 여러 가지로 힘든 나날을 보내고 있는 국민들의 위장까지도 버려놓을 작정인가 -後略-

① 市販간장이 화학간장이라는 것이 처음으로 밝혀져 놀랍다.

② 메주로 만들지 않는다는 것은 업자의 비양심이다.

③ 유해물질이 들어갈 수 있는 화학간장을 만든다는 것은 업자의 無責任한 행위이다.

로 요약될 수 있는데 이들 내용이 하나도 객관적이고 타당성을 지닌 것이 없다.

필자는 이번 사건에 直接 연루됐거나 利害관계에 얽혀있는 처지도 아니지만 이 方面을 잘 아는 學者의 한 사람으로서 正義가 왜곡되게 다뤄지고 있는 상황을 좌시하자니 참으로 괴로운 일이었다. 보도 기관에 전화를 해서 설명도 해봤지만 결과는 메아리 없는 외침일 뿐이었다. 그래서 궁리 끝에 다음과 같은 글 한 편을 써가지고 신문사를 찾아나섰다. 칼럼으로 게재해 달라는 부탁을 하기 위해서이다.

공장에서 나온 간장 너무 걱정 마세요

근자에 간장에 대해서 社會적으로 물의가 대단하다. 市販간장이 모두다 化學간장이라는 것이 알려지면서 그것이 큰 충격으로 받아들여진 모양이다. 그리고 이러한 사실을 국민에게 미리 알리지 않았 다해서 보사부에게도 비난의 화살이 날아가고 있다.

간장문제가 깊은 관심속에서 社會적인 논란의 대상이 되게 된 까닭은 간장이라는 食品이 一部 嗜好

家들에게만 必要한 食品이 아니며 우리 조상 대대로 이어온 전통食品으로서 온 국민이 모두 이용하며 옛날부터 간장맛이 좋아야 음식맛이 좋다고 할 정도로 우리 韓國人의 食生活에서 基本이 되는 食品이기 때문이다.

그런데 筆者는 이 논란의 내용을 지켜보면서 몇 가지 느끼는 바가 있다.

TV 화면에 나온 母女性團體長은 지독한 염산이나 가성소다를 넣어 간장을 만들었다니 도대체 소비자를 무엇으로 보느냐며 흥분된 목소리로 業者를 非人道的이라고 나무란다. 이 화면을 지켜보는 대부분의 소비자들도 아마 같은 기분이었을 것이다.

그러나 食品學을 전공하는 필자의 견해로서는 이러한 일들은 너무 지나친 반응이 아닌가 한다. 간장은 물론 콩으로 만들던 것이 옛날부터의 方法이었다. 그런데 원가의 절감이나 제조시일의 간편을 위해서 化學적인 方法이 병용되어 온 것은 일찌기 1929년부터이고 따라서 이것은 비밀도 아니며 보사부의 食品衛生法의 테두리 안에서 公開적으로 행해진 製法으로 법률적으로나 도덕적으로 하등문제가 될 수 없는 일인 것이다. 가성소다나 염산은 물론 지독한 화학약품이다. 그러나 이들은 합쳐지면 물과 소금으로 변해서 독성은 완전히 없어진다. 이러한 사실은 中學校를 다녀본 사람이라면 化學시간에 배운 기억이 있을 것이다. 또 이들 약품은 식품위생법에서 지정된 食品用을 使用하기 때문에 불순물에 대한 걱정도 할 필요가 없다. 특히 염산의 경우 저질품은 일부러 구할래도 구할 수 없는 것이 현실이다.

그외에도 毒性이 강한 化學약품이 食品加工用으로 쓸 수 있도록 法으로 허용되어 있는 예는 몇 가지 있다. 즉 담낭이나 신장에 結石의 원인이 되는 것으로 알려져 있는 수산(蓆酸)은 酸糖化 물엿 제조 과정에서 使用되고 있고 피부에 닿기만 하면 화상을 입을 수 있는 황산(黃酸)은 당뇨환자들이 필요로 하는 무염간장의 제조과정에서 필수적으로 쓰이고 있다. 또 質 좋은 食用油를 만들기 위해서는 양젓물로 처리해야 한다.

그와 같은 독성약품은 물론 최종적으로 식품에 殘存해서는 안되며 그렇게 하는 것이 加工기술이기도 하고 또한 이런 점은 보사부의 철저한 감독이 뒤따르기 때문에 소비자들은 걱정할 필요가 없는 것이다.

물론 간장은 콩으로 만드는 것이 원칙이지만 이런 것은 너무 비싸기 때문에 現實적으로 소비자의 구매 능력에 맞게 공급하려고 하다보니 부득이 편법적인 方法 즉 化學적인 방법을 택하지 않을 수 없었던 것이다.

보도를 보면 우리나라 간장의 國家규격이 너무 낮다고 不平하는 소리도 들린다. 그러나 규격이 上向 조정은 가격의 上向과 직결되는 문제이므로 이 점은 業者나 당국의 責任이라기 보다는 家計형편상 부득이 저가품을 찾는 저소득층을 위해서는 규격이 그다지 낮은 것은 아니라고 본다. 그러나 생각을 잘못하고 있는 一部主婦 즉 화장품은 가급적 高價품을 쓰면서 간장은 가급적 저가품을 찾는 층을 위해서나 저가품을 요구하는 一部 식당주들에게는 思想을 바꾸도록 유도할 필요는 있다고 본다. 그리고 生産業者들도 이 기회에 옷깃을 여미고 겸허하게 반성해야 할 일들이 있을 것이다. 이번 사건의 핵심이 業자의 책임이 아니었다 할지라도 간접적으로는 責任을 느껴야 할 것이다. 그동안 품질향상을 위한 노력을 얼마나 쏟았는지 스스로 반성해 볼 일이다.

또 관계당국에서도 철저하게 감독하고 비리를 저지른자에게는 지체없이 벌을 주는 무서움을 보여야 함은 당연한 직무라 하겠지만 한편으로는 따뜻한 손길로 선도해서 더욱 착한 마음으로 식품제조에 임하도록 유도해야 할 것이다. 그럴려면 우선 담당 공무원의 전문화부터 서둘러야 될 것이다. 식품을 모르고 식품을 단속하거나 선도한다는 것은 漢字지식이 없는 사람이 論語를 講하거나 평가하는 것과 다를 바 없다고 보기 때문이다.

우리나라 장류공업은 해방과 더불어 出發했으며 길다면 긴 역사이면서도 다른 食品工業에 發展進度는 느린편이라고 볼 수 있다. 그 이면에는 몇 가지 이유가 있다고 본다.

장류는 우리 민족의 기본 전통식품이니 만큼 관계당국은 더 좀 관심을 기울여서 이번 파동과 같은 것은 미연에 방지하고 業계가 건실하게 발전해서 보다 高品質의 제품을 생산해서 국민食生活에 기여할 수 있도록 배려해 주기를 바란다.

이번에 行政處分을 받은 業者 중에는 業界에서도 지탄의 대상이 되었던 사람도 있다고 들린다. 근자에 장류출고량이 급감했다며 業者들은 울상인 모양이다. 건강한 몸을 위해서는 아프더라도 고름을 짜내야 하고 그 아픔쯤은 참아야 한다.

(필자: 기술사·경희大 大學院 박사학위과정(食品工學 전공))

몇몇 유명신문사를 찾아가서 위의 원고를 보였지만 번번히 거절당했다. 지면이 없다. 내용과 게재시기가 잘 맞지 않는다. 전반적인 보도 경향과 내용이 맞지 않는다(보도는 業者를 나무라는 경향인데 원고내용은 業자를 두둔하고 있는 뜻으로 풀이됨)는 등이 거절의 표면상의 이유였지만 아마도 筆者의 짐작으로는 無名人의 글은 칼럼으로 신기가 곤란하기 때문인듯 싶어 出世하지 못한 자기 신세를 한탄하면서 되돌아 오곤했다. 그래도 버리기는 아까워서 10여년 동안 놔두었던 것인데 이제 이 글에 끼워 넣게 되니 그래도 버리지 않기를 잘 했다는 생각이 들기도 한다.

이번 파동으로 간장의 소비량이 급감하고 각 업체들은 초비상 상태에 빠지게 됐다. 선풍식품에서는 이미지 쇄신의 한가지 方法으로 社長(박승복)이 직접 TV 광고프로에 매일 얼굴을 나타내기도 했다.

보사부에서는 식품위생감사를 더욱 강화해서 제조공정의 위생상태가 미비한 4개업체(C장유, M식품, D식품, N장유)를 행정처분하고 2개업체(S식품, S장유)는 허가취소결정을 내렸다.

이번 파동은 業계의 자체정화를 위해서는 긍정적인 점도 인정할 수 있었다.

이번 사건은 한 달 이상을 끌며 시끄러웠다. 여기에 견디다 못한 대한장류조합에서는 이사장 양병택 씨 명의로 “소비자 여러분께 드리는 글”이란 제하

의 사과점 해명서를 각 신문에 발표했다.

9월 6일자 중앙일보에 실린 글의 줄거리를 보면 아래와 같다.

장류조합의 해명서

최근 일부 불량저질간장으로 인하여 물의를 일으키게 되는데 대하여 -中略- 심심한 사과의 말씀을 드립니다. -中略- 저의 업계에서도 자율정화를 위하여 -中略- 스스로 배전의 노력을 다할 것을 다짐하는 바입니다. -中略- 소비자 여러분께 말씀드리고 싶은 것은 속칭 화학간장이라는 것을 사실 그대로 해명하고자 합니다.

저희 업계에서 만드는 간장은 -中略- 양조간장, 화학간장, 또 양조간장과 화학간장을 혼합해서 만드는 혼합간장이 있습니다.

최근 문체가 되고 있는 보도는 화학간장으로 이것이 인체내 유해한 것인가가 문제의 초점입니다. 화학간장제조과정에 사용되는 염산과 탄산나트륨은 식품첨가물로 공인된 것일뿐 아니라 이 두 가지를 섞게 되면 소금과 물이 생성되기 때문에 인체에는 전혀 유해하지 않습니다. -中略-

그동안 -中略- 인체에 해로운 것으로 알려져 물의를 일으키게 된 것은 오로지 장류업계의 홍보 부족에 있다고 깊이 반성하고 -중략- 저질간장이 생산되는 일이 없도록 할 것을 다시 한번 다짐하는 바입니다.

끝으로 장류업계에서는 품질 및 위생관리에 철저를 기하고 제품의 고급화에 심혈을 기울일 것과 표시기준 등을 준수하여 소비자가 안심하고 선택할 수 있도록 노력하겠사오니 소비자 여러분들의 이해와 협조 있으시기를 바랍니다.

1985년 9월 ○일 대한장류공업협동조합 이사장 양병탁

이번 사건을 선량한 업자에게는 -時的으로 큰 고통을 주었지만 업계정화에는 큰 효과를 주었고 일부 업자의 인식개선에도 크게 도움이 되었던 것으로 장기적으로는 업계의 발전을 위한 영양소가

되었다고 볼 수도 있다.

第三被打

有害物質含有시비(1996年 2月 27日 發生)

1996년 2월 27일(火)은 酸分解간장이 세 번째로 얻어 맞는 날이다.

경실련(經濟正義實踐市民聯合)이라는 단체에서 酸分解간장 속에 有害物質이 存在한다는 내용의 발표를 한 것이다. 이날 밤 라디오, TV에서는 일제히 톱뉴스로 다뤘고, 다음날 아침 조간신문들도 질세라 경쟁적으로 보도했다. 그로인해 간장의 유통은 울스툼이 되고 消費者들은 不安을 주체하지 못하고 生産業者들은 날벼락을 맞은 듯 어안이 병병한 상태에 빠졌다.

다음 날짜(28일) 中央日報 社會面의 보도내용을 보면 「市販 왜간장에 發癌물질」이라며 2단의 표제를 뽑고 「經實聯 13개社 58개제품의 의뢰분석결과 DCP 최고 60배... 不妊유발물질도 함유」로 된 副題아래 「발암물질인 DCP가 세계보건기구(WHO) 권고치의 최고 60배, 불임을 유발하는 MCPD는 최고 20배 나왔다(권고치는 각각 0.02ppm, 2ppm)고 했으며 이에 대해 복지부는 WHO의 권고치는 시료가 고체인 상태에서 정해진 것이며 DCP의 경우 휘발성이 있어 간장에 들어있는 양과 이 기준치를 비교하는 것은 무리라 했으며 장류조합측도 이 물질들은 선진국에서도 기준치가 정해져 있지 않다고 하며 동물실험에서만 인정됐을 뿐 인체에 대한 영향을 아직 밝혀지지 않았다고 밝혔다」는 요지의 내용이 실렸다.

위의 記事를 살펴보면 내용은 이편 저편이 주장을 비교적 고르게 취급하고 있어서 그런데로 무난하다 하겠으나 표제를 보면 그것은 完全히 경실련의 발표를 긍정하고 있는 듯한 인상이다. 일반적으로 신문독자들은 표제만을 보고 내용을 어렵짐작해버리는 경향이 있음을 볼 때 결론적으로 위 보도는 편파보도라 아니할 수 없다.

업자들이 가장 괴롭게 느꼈던 것은 TV보도였을 것이다. 하루에도 몇번씩 같은 내용을 재탕하고

으니 신문보다 몇 배의 영향력이 있었다. 장류조합의 김동현 실장의 얼굴도 수없이 내 비취졌다.

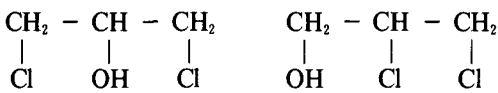
일반적인 보도경향이 지난 두 번의 사건 때도 그랬지만 독자들을 자극하는 방향의 선정보도성향을 띄고 있다는 것은 마땅히 시정되어야 하는 점이라고 본다.

그러면 여기에서 이들 물질에 대해서 그 正體를 살펴보기로 한다.

DCP, MCPD의 정체

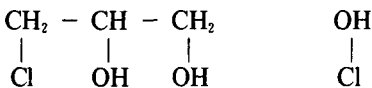
문제의 대상이 되고 있는 DCP나 MCPD는 염산으로 蛋白質原料를 加水分解할 때 원료 속에 있는 지방이 분해되어서 생긴 글리세린과 염산의 염소가 결합해서 생긴 물질이다.

먼저 DCP(Dichloropropanol)의 化學構造를 보면



1,3-Dichloropropanol(1,3-DCP) 1,2-Dichloropropanol(1,2-DCP)의 두 가지 형태가 있다.

MCPD(Monochloropropanediol)의 구조는



이다.

이들은 다같이 分子內에 염소원자를 1~2개씩 지니고 있다. 이와 같은 염소를 有機염소라 하고 일반적으로 유기염소는 生體에는 不利한 영향을 미칠 것으로 예상되고 있다. 그러나 우리의 주변에는 그와 같은 유기염소의 존재가 광범위하게 존재하기 때문에 따라서 그들을 완전히 배제하고 살아나간다는 것은 불가능한 일이다. 그래서 그러한 물질들에 대해 하나하나 구체적으로 유해의 한계를 연구하고 확증이 있는 것은 국가적인 차원에서 法으로 허용한계를 정하게 된다.

그러면 문제가 제기되고 있는 DCP나 MCPD의 경우는 어떠한가? 結論의으로 우리나라에서나 世界의 어느나라에서도 國家的 法律로 이들 물질들에 대해서 言해 놓은 것을 찾아볼 수가 없다. 즉 의

심이 가지만 아직 확증을 가지고 단안을 내리지는 못한 상태에 있는 것이다.

경실련의 주장을 보면 MCPD는 생쥐에 대해서 LD50=0.15g~0.16g/kg 체중이라는 데이터를 제시했으며 DCP에 대해서는 데이터 제시없이 막연하게 「휘발성, 생쥐에 투여한 결과 발암성 확인」으로만 되어 있다.

간장 200l을 마시면 사람도 죽는다.

LD50의 기호는 집단의 50%를 죽일 수 있는 투여량을 뜻한다. 이 수치가 그대로 人體에 적용된다면 가정하면 65kg의 체중을 가진 사람들도 각자에게 9.75~10.4g의 MCPD를 먹이면 그 반수가 죽는다는 얘기가 된다.

경실련이 발표한 MCPD의 최고검출량은 52ppm이므로 이러한 간장은 약 200l (한드럼)에 해당된다.(즉 간장 200l 속에는 MCPD가 10.4g 들어있다는 계산)

지난 1993년(경실련에서는 94년으로 잘못발표)에 제네바에서 열린 제45차 FAO/WHO 합동회의에서는 「이들 물질은 유해할지도 모르니 가능한 줄이는 것이 좋고 현재 기술적으론 MCPD는 2ppm, DCP는 0.02ppm까지는 가능한 것으로 본다」라는 결의안을 채택한 바 있고 여기에는 유독성 운운의 문구가 들어 있지 않을 뿐더러 2ppm이나 0.02ppm이라는 수치는 현재(그 당시)의 기술수준을 참고적으로 제시한 것에 불과하며 권고치는 아니다.

WHO의 제럴드 모이(Gerald Moy)박사가 복지부식품 안전국장 앞으로 보내온 서신 속에서 이 부분에 관련된 곳을 인용해보면 다음과 같다.

“These substances are undesirable contaminants in food and expressed the opinion that their levels in hydrolysed vegetable proteins should be reduced as far as is technically possible”

In addition, the report states that improved manufacturing techniques have reduced the level of 3-chloro-1, 2-propanediol(주:MCPD) to less than 2mg per kg and 1,3-dichloro-2-propanol(주

:DCP) to less than 0.02mg per kg in hydrolysed vegetable proteins.

그리고 분명히 언급하기를 WHO의 권고치라고 얘기하는 것은 잘못이다.(While these levels have been cited as "WHO recommended" levels, this interpretation is incorrect.)라고 지적하고 있다.

그런데 신문에 보도되기는 「WHO의 권고치」(2월 28일자 中央日報)로 왜곡되게 보도가 되어 독자(소비자)들에게는 혼란을 야기하고 업자에게는 억울한 불명예만 加重시켜서 企業經營上에 큰 타격을 초래케 했다. 그런데 사실은 마스크에만 전적인 책임이 있는 것은 아니며 경실련의 발표문을 보면 「...기술적으로 가능한 최저치로 줄여야 한다고 권고...」로 되어 있어 마스크에 제공한 자료 自體에 오해의 소지가 있을 수 있게 되어 있었다.

경실련의 기습공격(?)에 대해서 구체적 대응방안을 찾지 못한 복지부는 다만 WHO에 문의해 놓고 그 회신만을 기다리고 있는 상황이었다.

이와 같은 상황에서 누구보다도 가장 당황한 것은 장유업자들일 수 밖에 없다. 발등에 떨어진 불은 자신들이 끌 수 밖에 없었을 것이다. 우선 3월 4일과 5일에는 서울신문을 비롯한 유명지상에 대한장류조합과 업자일동의 공동명의로 「소비자 여러분께 드리는 말씀」이란 題目下의 5단 광고를 내고 ① 산분해간장도 양조간장과 마찬가지로 人體에 무해하다. ② DCP나 MCPD의 독성은 아직 인정되지 않고 있다. ③ 구라파나 미국쪽에 25억원(95년)어치를 수출했지만 한번도 문제제기가 없었다는 점을 강조했다.

또 3월 7일~12일에는 장유조합명의 위와 비슷한 내용으로된 5단 광고를 한겨레신문을 비롯한 각 신문에 게재하고 소비자들의 이해를 촉구했다.

조합과 업자들의 해명광고가 나가기 시작하던 3월 4일에 경실련은 제2탄을 퍼부었다. 간장의 안전성이 확보될 때까지 生産을 줄이거나 中止해야 하고 복지부는 유해물질 제거대책을 수립하라는 것이었다.

유해성 미확인 과 무해의 차이

여기에 대해서 복지부는 3월 5일 산하의 食品심의 위원회를 소집해서 입수된 WHO의 회신을 근거로 당면문제를 심의한 끝에 「산분해간장은 人體에 무해」한 것으로 발표하고 3월 6일의 朝刊에 보도가 나갔다. 그러자 경실련에서도 그 다음날(3월 7일) 반박문을 발표했다. WHO가 「유해성을 입증할 수 없다」고 했지 「무해하다」고 한 것은 아닌데 복지부가 「무해하다」고 발표한 것은 잘못이라는 것이다.

사태가 이렇게 진전될수록 소비자는 누구의 말을 믿어야 할지 더욱 불안해질 수 밖에 없다.

筆者의 생각으로는 1個 사설 사회단체이며 비전문기관인 경실련과 국가의 권위전문기관인 복지부 사이의 말다툼에 대해서는 당연히 복지부의 주장을 믿는 것이 옳은 일이라고 보는데 마스크에서는 여론을 그렇게 유도하지 않고 오히려 복지부를 불신하는 듯한 뉘앙스로 보도를 하고 있으니 전문지식이 없는 소비자의 不安은 加重될 수 밖에 없다. 또 신속하게 대처하지 못했기 때문에 복지부를 질타하는 기사도 있다. 3월 7일자 中央日報의 사설을 보면

「-前略- 그러나 많은 국민들은 복지부의 이런 결론에도 불구하고 찝찝한 생각을 지우기 어려운 것이다. 구체적인 근거는 없지만 우리 국민들은 경험을 통해 우리 식품의 안전성이나 건전성에 대해 깊은 불신감을 갖고 있다. 때문에 이번 왜간장문제에 대해서도 여전히 경실련의 검사결과가 옳은 것이 아닌가 하는 생각을 갖는 사람이 적지 않을 것이다. -中略- 경실련이 -中略- 발표를 하자 복지부는 WHO에 그 확인을 요청한 바 있다. 정부로서도 유해여부를 권위있게 판정한 능력 또는 체제를 갖추지 못하고 있음을 스스로 드러낸 것이다. -中略- 일개의 시민단체나 업체의 발표때마다 파동이 빚어지는 현실과 정부의 무능이 한심스럽다. 다만 시민단체 등도 문제제기는 좋지만 그 심각한 파장을 고려할 때 사전에 철저한 검증을 거치는 신중함이 필요하다고 느낀다」로 끝을 맺고 있다.

그 내용을 보면 원천적으로 복지부를 불신스럽게 다루고 있다. 그러나 복지부는 이번 일에 있어 처음

에 신속대응을 하지 못한 잘못도 있지만 끝까지 소신을 밀고 나갔고 그 점에 대해서는 잘한 것으로 筆者는 평가하고 싶다. 1985년 8월에 化學간장이 존재한다고는 그 自體를 가지고 여론이 복지부(당시는 보사부)를 힐난했을 때 당연히 해야할 말도 못하고 엉거주춤했던 복지부의 태도에 비하면 이번에는 참으로 잘 했다고 필자는 평가해마지 않는다. 그리고 위 사설의 끝부분에 기술된 시민단체에 대한 주문은 너무나도 당연한 주문이다. 사실은 이 대목이 더욱 크게 부각이 되어 여론에서 취급이 되어야 옳았을 것인데도 마스크들은 이 부분에 대해서는 상당히 인색했고 오히려 소비자의 불안만 가중시키는 보도 태도였으니 참으로 걱정스러운 일이 아닐 수 없었다.

경실련이 무책임 비판

3월 13일자 동아일보에 실린 高大 이철호 교수의 칼럼은 경실련의 무책임한 행동에 대해서 실랄하게 비판하고 마스크의 보도 태도에 대해서도 신중을 기할 것을 요구했다. 筆者가 알기로는 마스크에서 다뤄진 유일한 正論이 아닌가 한다.

우리는 모든 食品中에 完全무결한 것은 단 한 가지도 없을 것으로 짐작한다. 그래서 보건당국에서는 우리가 먹는 식료中の 成分의 허용한계를 법으로 정하게 되는데 이때의 조건은 해당물질의 독성의 정도와 해당 식품의 섭취빈도 또는 平均섭취량을 참작해서 허용한계치를 규정하게 된다. 예컨대 우리가 매일 마시는 수도물에도 有害成分의 存在는 한 두 가지가 아니다. 먹는물 관리법상의 水質기준을 보면 납이나 비소등 유해무기물질 8종에 대한 기준이 설정되어 있고 유해영양 유기물에 관한 규정에는 페놀이나 트리할로메탄 등 15종에 대해서 기준이 설정되어 있다.

여기에서 DCP나 MCDP와 化學성질이 유사할 것으로 짐작되는 먹는 물의 디할로메탄, 트리할로메탄 및 트리할로에탄의 허용기준을 보면 각각 0.02ppm, 0.1ppm 및 0.1ppm 이하로 되어 있다. 그런데 경실련에서 주장하는 DCP나 MCDP의 간간

중의 한계치는 각각 0.02ppm 2ppm이다. 이들 물질의 독성을 단순히 숫자적으로만 비교하는 것은 合理的이 아니라 할지라도 매일 2,000ml 정도를 마시는 물과 그 60분의 1도 안되는 32.6ml(필자추정)씩을 먹는 간장 중의 독성물질의 한계치를 거의 동일하게 본다는 것은 어딘지 납득하기 어려운 점이 아닐 수 없다.

食品 중의 위생문제에 대해서 5년 전의 우지파동, 작년의 돼지기름사건 등 소비자를 不安하게 하고 업자를 골탕 먹었던 사건들이 다들 최종 결론으로는 그 食品自體에 아무 이상이 없었던 것으로 판명된 전례와 마찬가지로 이번 사건도 결국은 그와 같이 종결되어가고 있다.

경실련 주최의 토론회

간장과동이 다소 잠잠해지려고할 무렵인 4월 6日(土) 9시부터 세종문화회관에서 경실련주최로 「화학간장의 유해성에 관한 한·일학술포럼」이라는 행사가 열렸다.

日本人 초청연사로는 日本食品化學新聞社의 편집장 겸 상무이사로서 있는 오찌아이게이이치로(落合慶一郎) 씨와 東京水産大學 조교수로 있는 하야시데 쓰히도(林哲仁) 씨가 초청되었고, 국내연사로는 高大食品工學科 교수 이철호 씨와 서울대 化工科 교수 劉永濟 씨이며 특히 그는 本件과 관련해서 최초로 경실련에 문제를 제기한 者로 알려져 있다. 또 지정토론자로서 朴基榮 교수(순천대 생물과), 宋仁相 부장(식품위생 연구소), 申光淳 교수(서울대 수의대), 梁大錫 국장(경실련), 柳海烈 고문(샘표식품), 李秉武 교수(성균관대 약대) 등이 참석했다.

먼저 오찌아이 씨는 MCPD, DCP 문제에 관한 일본업계의 대응에 대해서 설명했다. 그에 의하면 日本에서 맨처음 문제로 발생한 동기는 1992년 4월 2일 日本水産學會에서 발표한 林哲仁 교수의 논문 내용이였다.

林교수는 시판중인 酸分解간장을 분석해서 MCPD와 DCP의 存在를 확인했는데 이것이 마스크에서 보도되므로써 문제가 되었지만 5大 日刊지는 이

문제를 다루지 않은 관계로 크게 문제시 되지는 않았던 모양이다.

두 번째로 등단한 하야시 교수는 발언 서두에서 “과거 일본의 선배들이 한국에 많은 피해를 준데 대해 진심으로 사죄한다”는 내용을 서둘기는 하지만 한국말로 얘기한 것이 꽤 인상적이었다. 그는 한국에는 처음이라며 다소 흥분된 표정이었다.

林교수의 강연 요지를 보면 다음과 같다.

우선 그는 실험을 통해서 中性지질과 염산의 양에 따라 그 물질들의 生成量이 거의 비례적이라는 것과 日本國內産의 액기스(筆者註: 합성조미료 분말)시료를 분석한 결과 일부에서 해당물질이 검출되었다는 것이다.

그는 이 양의 MCPD 함량에 대해서까지 걱정할 필요는 없다고 강조하면서 WHO의 기준에 대한 실험 결과 즉 30mg 체중으로 4주간 경구투여한 결과 간이 비대해지고 정자의 운동기능저하 효과가 人體에도 똑같이 적용된다면 體重 65kg의 自身은 毎日 1,950mg의 MCPD를 4주간 섭취해야 하며 MCPD 농도가 1ppm 이하인 간장이라면 매일 1,950kg 이상 즉 약 2톤을 계속 먹어야만 쥐에서 보는 이상현상이 나타날 수 있을 것이라고 결론짓고 있다.

이어서 토론자들의 토론 순서에 들어갔다. 六名の 토론자는 朴基榮, 梁大錫, 李秉武 씨 등은 유해를 강조하는 쪽이고 宋仁相, 申光淳, 柳海烈 씨 등은 무해론을 주장하는 편이었다. 이들 두파 중 유해론자들은 전원이 비식품전문가이고 이들의 공통된 주장은 동물실험에서 유해하다면 人體에도 유해하다는 論理를 폈고, 식품전문가들은 선진국에도 규제例가 없고 발암에 대한 확증도 없다는 점을 들어 무해론을 폈다.

그 중에서 특히 약학의 독성학을 전공한다는 이병무 교수는 강력하게 유해 주장을 폈던 광경이 인상적이었다.

또 이철호 교수는 “현재까지의 독성연구에서 MCPD는 발암성이 없는 것으로 확인되었으며 다소

가능성이 있다고 의심되는 DCP는 정상적 간장계조에서는 독성한계 이하의 불검출이므로 산분해간장에 발암물질이 포함되어 있다는 보도는 잘못된 오보임이 분명하다. 따라서 경실련과 마스크는 조속히 정정보도를 하여 국민의 불안감을 해소하고 실추된 우리나라 식품산업의 신뢰를 회복하는 일에 앞장서야 한다”로 DCP나 MCPD에 대해 무해성을 결론짓고 있다.

맺는 말

以上으로 三次에 걸쳐서 두들겨 맞은 酸分解간장의 역사를 筆者의 기억과 入手 가능했던 자료를 토대로 기술해 봤다. 이것은 우리나라 장류産業界의 역사의 한 페이지가 될 수도 있는 것이기에 가급적 주관을 배제해가면서 事實을 있는대로 기술하려고 애써 봤다.

간혹 식품계에 유해시비나 위생문제로 세상을 떠들썩하게 한 일이 있지만 간장처럼 한 품목에 대해서 세 번씩이나 매질을 당한 사례는 아마 외국에서도 유례가 없는 것이 아닌가 싶다.

세번의 사건에 대해서 복지부(예전에는 보사부)의 태도도 사뭇 다르게 나타나고 있다. 간단히 요약하자면 첫 번째는 업자를 잡아 족치는 쪽으로, 두 번째는 관망태도로, 세 번째는 적극적인 변호태도였다고 볼 수 있다.

유달리 간장만이 그와 같이 논란의 대상이 되었던 것은 간장이 그만큼 우리 食生活에서 重要的 비중을 차지하고 있다는 증거일 수도 있다.

그동안 당하는 업자의 처지에서는 몹시 쓰라렸겠지만 업계는 그런 일들을 좋은 교훈으로 삼아 한층 분발해야 할 것이다. 「돈벌이」라는 단순한 사업목표를 초월해서 「國民食生活의 質的向上에 이바지하기 위해서」라는 信念이 더욱 굳건해지는 날 위와 같은 시비도 다시는 일지않게 되고 소비자들로 부터는 더욱 두터운 신뢰를 받게 될 것이다.