

전통식품의 산업화 전략 A Strategic Approach to Commercialize Traditional Korean Foods

장 영 재 (Young-Jae Chang)

인제대학교 경영학부

서 론

세계의 각 나라 혹은 지역들은 나름대로의 전통식품을 가지고 있으며, 통념적으로 전통식품이란 그 나라에서 100년 넘게 이용되어온 식품으로 정의할 수 있다. 이러한 전통식품들이 어떻게 한 나라의 전통식품이 되는가를 간략하게 살펴보도록 하자. 우선 어떤 식품이 계속적으로 한 지역에서 이용되기 위해서는 그 식품을 만드는데 필요한 식재료들이 그 지역에서 손쉽게 구할 수 있어야 한다고 할 수 있다. 과거에는 교통수단이 발달되어 있지 않았으므로 원거리의 식재료를 이용하기가 쉽지 않았을 것이다. 따라서, 그 나라 또는 지역에서 생산되는 농산물의 종류와 생산량은 어떤 전통식품이 탄생할 수 있는가를 결정하는 하나의 요소임에 분명하다.

다음으로 그 나라에서 이용가능한 원료로 어떤 식품을 만들어 이용하는가를 결정하는 것 중의 하나는 그 나라 사람들이 가지고 있는 조리법일 것이다. 물론 어떤 조리법이 그 나라에서 발달하는가 하는 것도 그 나라의 자연환경과 밀접히 연관되어 있다고 할 수 있다. 또한 어떤 식품이 실제로 그 나라의 전통식품으로 이용되기 위해서는 그 나라 국민들의 식생활관습이나 사회제도 등과 민족의 기호에 부합하여야 한다. 전통식품이라고 하더라도 이용되어 온 기간은 식품마다 다를 수 있다. 그 식품에 필요한 식품재료가 전달되는 때가 서로 다르며, 새로운 조리법이 전래되거나 새로운 조리법이 개발되면 다양한 식품들이 등장하여 전통식품이 될 수 있기 때문이다.

전통식품은 외래식품 혹은 외국식품과 대비되는 개념으로 파악될 수 있다. 오늘날과 같이 교통, 통신이 발달되어 세계의 다양한 문화들이 교류되고 있으며 다양한 식재료들이 무역을 통해서 쉽게 유입되기도 하고 다수의 농·수·축산물의 품종들이 유입되어 재배되기도 하면서, 많은 종류의 식품들이 외래식품으로 소개되어 각 나라의 전통식품과 경쟁·보완의 관계로 발전해 가고 있다고 할 수

있다.

각 나라의 전통식품은 그 나라의 사회구조, 세시풍속, 종교의식 등과 같은 사회문화적인 구조와 그 나라에서 이용가능한 농·수·축산물과 조리법에 의해서 결정된다. 하지만, 각 나라들이 산업사회를 거쳐 정보화사회로 발전하면서 현대적인 사회구조에 적합하거나 적절히 변신한 전통식품은 그 나라에서 계속 애용될 뿐만 아니라 세계적인 식품으로 널리 이용되게 되는 속성을 갖는 반면에, 현대 사회가 요구하는 식품의 특성을 갖추지 못했거나 그렇게 변형되지 못한 전통식품은 위기를 맞고 있다고 할 수 있다.

이 글에서는 한국의 전통식품의 특성과 그 전통식품이 현대사회에 맞는 식품으로 산업화되어 세계적인 식품으로 이용될 수 있는가에 대한 연구의 필요성을 제기하면서, 전통식품을 산업화 및 현대화 하는데 어떤 점들이 고려되어야 할 것인가에 대해 논의해 보고자 한다.

한국 전통식품 산업화의 필요성

한국의 전통식품은 외국식품에 비해 어떤 특성을 가지고 있으며 전통식품이 현대화되고 산업화되어 계속적으로 이용될 뿐만 아니라 더 나아가 세계적인 식품이 될 수 있는가에 대해 진지한 검토가 있어야 한다고 본다. 한국의 전통식품 전체에 대해 이러한 논의를 하는 것보다 개별 전통식품 각각에 대해 산업화와 세계화가 가능한가를 따져 보아야 할 것이다.

전통식품의 특성을 고려함에 있어 먼저 기능적인 측면으로 외국식품과 비교할 때 한국의 전통식품 각각이 영양학적으로는 어떤 우수한 특성을 가지는가를 먼저 보아야 할 것이다. 한국식품의 전통적인 조리방법들이 영양학적으로 외국식품의 조리방법에 대해 어떤 우수한 특성을 가지는가도 검토되어야 할 것이며, 이를 통해 영양학적으로 우수한 전통식품과 우수한 조리방법 등이 한국의 전통식

품을 산업화하고 세계화할 수 있는 대상들이 되어야 함은 당연한 결론이다.

기능적인 측면의 고려와 더불어 한국의 전통식품이 안전성 측면에서 외국식품과 비교 검토되어야 한다. 다른 한편으로는 개별 전통식품이 전통식품으로 자리잡게 될 때 우리의 생활양식에서 어떤 이용편리성을 가졌던가도 파악되어야 할 것이며 변천하고 있는 생활양식에 얼마나 잘 들어맞을 것인가도 검토되어야 할 것이다.

전통식품 중 많은 종류들은 세시풍속과 밀접히 관련되어 있는데 전통식품을 산업화하고 세계화할 때 이러한 문화적 특성도 함께 고려되어야 한다. 전통식품의 기능적인 측면만이 강조되어 산업화된다고 한다면 우리 나라의 식품산업이 전통식품을 산업화해야 할 근거가 약해질 수 있다. 전통식품의 기능적인 측면과 함께 문화적인 측면이 동시에 고려되어 전통식품이 산업화되어야 한다면 우리의 전통식품은 우리 식품산업이 산업화하고 세계화해야 할 과제임에 분명하다.

다양한 외국식품이 등장하고 이용되고 있는 오늘날, 전통식품을 논의함에 있어 전통식품의 원형을 발굴하고 복원하여 원형대로 재현하는 것도 뜻있는 일이나 지나치게 원형의 보존만을 강조하면 우리의 전통식품이 우리 사회에서 실제로 이용되는데 한계를 스스로 만드는 것이다. 사회가 발달해감에 따라 변천하는 우리의 식생활속에서 전통식품이 변화된 식생활문화에 맞게 변천되어 애용되어야 전통식품으로서 계속 의미를 가질 것이며 세계적으로 널리 보급되어서 세계인의 식품으로서 이용된다면 그 전통식품은 더욱 빛날 것이다. 본 절에서는 전통식품을 산업화하는데 있어 해결해야 할 과제들을 살펴보자.

전통식품의 개념에 대해 앞에서 논의했는데 현실적으로 주체에 따라 전통식품을 다소 다르게 정의하고 있다. 농림부의 정의는 전통식품의 원료가 우리 농산물이 되어야 한다는 점을 강조하고 있는 반면에 문화체육부의 경우는 문화적인 정통성을 가진 기능인의 요리방법 등을 강조하고 있고 전통식품을 산업화하는 기업들의 입장에서는 전통식품을 원형대로가 아니라 산업화하기 좋게 변형시켜도 전통식품으로 인정해야 한다는 입장을 보이고 있다. 이러한 전통식품의 견해차를 완전히 없애기는 어려우며 따라서 전통식품의 다양한 발전방향을 모색해야 한다고 본다. 전통식품을 만들 수 있는 인간문화재인 장인들이 우리의 농수축산물을 활용하여 전통요리방법으로 전통식품의 원형을 그대로 보존해 가는 것이 한 방향이 될 것이다. 다른 한 방향은 전통식품의 가공법이나 원료 등의 특징적인 부분을 유지하면서 다른 요소들은 산업화하기에

적합하도록 변형을 허용하여 보다 많은 사람들이 편리하게 이용하도록 하자는 것이다.

전통식품을 원형대로 보존해 가는 것은 전통식품을 관광상품화하는 관점에서 바람직한 방향이며 전통식품의 변형을 다소 허용하여 산업화하는 것도 전통식품의 산업화 관점에서 필요하다고 할 수 있다. 이제 전통식품을 산업화하려고 할 때 왜 다소의 변형이 불가피한가를 살펴보자.

전통식품을 산업화하려면 전통적으로 만들어지는 방법과는 달리 식품기계를 이용하여야 하고 생산량도 늘어나게 마련이다. 첫째, 전통식품의 생산에 투입되는 원재료가 기계를 사용하여 생산하는데 적합한 물리적 특성을 가지고 있어야 한다. 우리나라의 전통식품이라고 하더라도 산업화되어 대량생산을 하기 위해서는 우리 농수축산물이 아니라 외국에서 생산된 재료들이 더 적합한 경우도 있을 수 있으며 경우에 따라서는 생산품의 품질차이는 거의 없으면서 원부재료의 가격은 우리 농수축산물이 훨씬 비싼 경우도 있을 수 있다. 둘째, 전통식품의 다양한 맛과 질은 그 나름대로 값어치 있는 것이지만 전통식품을 산업화하려면 맛 혹은 질의 표준화가 불가피하다. 전통식품을 산업화함에 있어 얼마나 다양한 맛의 종류를 상품으로 생산할 것인가도 고려되어야 할 것이다.

이러한 맥락에서 전통식품을 산업화함에 있어 우리의 재료와 가공방법 등에 충실한 전통식품과 다소 변형된 전통식품을 동시에 소비자들에게 소개하여 소비자들이 선택하여 이용하도록 할 필요가 있다고 본다. 산업화된 전통식품이 상품으로서 일정한 품질을 유지하기 위해서는 전통식품의 품질에 영향을 끼치는 요소들을 연구하여 전통식품의 가공과 숙성 등에 필요한 공정의 개발과 함께 식품기계의 개발도 이루어져야 할 것이다.

전통식품의 산업화 전략

전통식품 중 현대인의 식생활관습과 잘 어울리는 것은 전통식품이 원형대로 산업화되어 전승되고 애용될 것이나 현대인의 생활패턴에 맞지 않는 것은 점점 덜 이용하게 될 것이다. 이런 관점에서 전통식품을 어떻게 현대화하여 계속 보존하고 발전시킬 것인가를 살펴보자. 전통적인 농업사회가 산업이 발전하면서 도시화되고 한편으로는 서구화되어 가는 과정에서 전통식품 중 어떤 것들은 현대인들의 생활패턴과 다소 맞지 않게 되었다. 예를 들어, 현대인들의 바쁜 일상생활은 편리성과 짧은 요리시간이 드는 식품을 선호하게 되는데 긴 요리시간이 필요한 전통식품이나 편리하게 이용되기 힘든 전통식품은 현대인들의 식

생활에서 멀어져 가기 쉽다. 누구나 천박한 음식이라고 생각하는 패스트 푸드가 나라와 민족을 불문하고 점점 더 많이 애용되고 있는 것은 이러한 면을 잘 보여주는 예이다.

전통식품이 원형대로 이용되기 어려운 경우는 현대인들의 생활패턴과 기호에 맞는 식품으로 개발해가야 할 것이다. 그렇지 못하면 우리에게 과거의 전통식품으로 남아 있을 수는 있을지언정 시간이 흘러가면 전통식품으로서의 가치를 잃어버리게 될 것이기 때문이다. 전통식품을 현대화하고 산업화하여 성공한 좋은 예로 식혜를 들 수 있는데, 식혜는 오늘날의 식생활문화가 서구화되어 캔음료가 탄탄한 시장을 형성하고 있다는 점과 우리의 전통식품 중 캔음료화할 수 있는 품목이 식혜라는 점을 잘 접목하여 캔음료시장에 신선한 충격을 주었던 것이다.

우리나라의 전통식품 중 우수한 것은 우리와 우리의 후손들만 이용하는 것에 만족할 것이 아니라 세계적인 식품으로 육성하여 세계인들이 이용하도록 해야 하며, 우리 전통식품의 세계화를 위해서는 앞 절에서 언급한 전통식품의 산업화와 현대화가 필요하며 역으로 전통식품의 세계적인 상품으로서의 성공가능성은 전통식품을 산업화하고 현대화할 때 고려되어야 할 사항이다.

우리 전통식품을 세계화하기 위해서는 외국인들이 좋아하는 기호를 반영해야 하며, 외국식품과 전통식품을 비교연구하여 어떤 종류의 전통식품을 세계화할 것인가 혹은 어떤 형태로 변형 발전시킬 것인가를 검토해야 한다. 예를 들어, 매운 김치맛을 쉽게 받아들일 수 있는 외국인은 자신들의 식품에서 이미 매운맛을 즐기는 라틴아메리카계의 국민들일 수 있을 것이다. 반면에 자신들의 식품에서 매운 맛을 즐기지 않는 민족들은 매운맛이 약화되거나 제거된 형태의 김치를 선호할 것으로 예상할 수 있다.

쾌속운반선이 개발되고 고속철도가 대륙을 연결하게 되는 21세기에는 한국의 전통식품을 전세계에 판매하는 것도 가능한 반면 외국식품의 수입공세도 더욱 거세어질 것으로 예상된다. 물론 우리의 전통식품을 세계화할 때, 이미 한 나라의 전통식품에서 세계적인 식품이 된 식품들의 특성과 이들 식품들이 어떤 발전과정을 거쳐 세계적인 식품이 되었는가를 검토하여 참고로 해야 할 것이다.

1. 재료를 중심으로 한 산업화전략

전통식품은 우리의 농산물을 원부재료로 하여 생산될 때 품질 좋은 제품이 생산될 가능성이 높다. 하지만 우리 농산물로 생산한 고품질의 전통식품도 수입농산물보다 상대적으로 비싸 결국 전통식품의 가격이 높아진다면 넓은 시장을 확보하는 것은 어려울 것이다. 또한 타 기업들과

경쟁관계에 있는 식품회사의 입장에서 보면 한 식품회사가 값싼 수입농산물로 만든 전통식품을 값싸게 시장에 공급하게 되면 경쟁에서 살아남기 위해서 다른 식품회사들도 값싼 수입농산물을 사용할 수밖에 없는 것이 현실이다.

중국 등지로부터 수입된 원부재료가 우리 농산물보다 훨씬 싼 현재의 경우 전통식품을 산업화하면 우리 농산물이 재료로 투입되는 것이 아니라 오히려 값싼 외국 농산물이 수입되어 우리 농업이 피해를 보는 경우도 생긴다. 이러한 문제점을 완화시키는 한 방안으로 우리 농산물로 만든 우수한 전통식품은 고가에 판매하여 고유의 품미를 선호하는 고급소비자들이 이용하도록 하고 값싼 수입농산물로 만든 제품은 낮은 가격으로 판매하여 많은 사람들이 소비하게 하여 결국 우리의 전통식품이 계속 많은 사람들에게 애용되도록 해야 할 것이다.

조선시대에 양반들은 맛있고 좋은 음식을 많이 먹었지만 평민들은 그렇지 못했던 것을 상기해 볼 때 이러한 발전방향은 자연스러운 측면도 있다. 물론 우리 농산물의 가격이 외국 농산물의 가격보다 싸며 품질이 우수한 경우는 우리 농산물로 만든 전통식품이 현대화되고 산업화되어 널리 이용될 것은 분명하다.

전략적으로는 먼저 우수한 재료를 선정하여 지역명을 사용한 상표를 등록하여 독점권을 확보하는 것이 필요하다. 기존의 일촌일품정책은 곳곳마다 비슷한 재료를 발굴하여 자기 지역의 생산물이 우수하다고 홍보하는데 소비자는 매우 혼란스러워 하고 있다. 지역적인 우수성을 과학적으로 입증하는 노력이 필요하며, 만약 지역적으로는 차이가 없으나 다른 나라의 재료와 크게 차이가 난다면 농협 등의 단체를 통하여 공동으로 해당 재료를 홍보하고, 가공 제품을 개발하는 것이 바람직하다.

또 다른 관점은 같은 김치라도 지역마다 종류도 다양하지만, 담는 방식도 많은 차이가 남을 주지할 필요가 있다. 이런 경우는 재료의 지역성을 뛰어넘어 가공공정에 초점을 맞춘 전통식품을 개발하는 것이 타당하리라 판단된다.

2. 문화관광상품화 전략

급속한 정보통신기술의 발달은 세계를 하나의 지구촌 시대로 만들어 가고 있으며 우리의 전통식품도 값싸게 세계에 홍보할 수 있게 되었다. 관광객들이 관광을 하면서 어떤 지역의 풍경과 함께 그 지역의 문화적 유산을 보고 즐길 것이다. 한편으로는 그 지역에 사는 현재의 사람들의 생활모습도 보고 갈 것이다. 이러한 관광대상들은 사진과 비디오에 담겨 훗날 그 관광객들의 추억으로 남아 있을 것이다.

관광을 하면서 다양한 음식을 접할 것인데, 그 음식들이 그 지역과 계절에 맞는 토속적인 전통음식이라고 한다면 많은 관광객들이 그 전통음식을 먹으면서 관광하리라고 본다. 물론 관광상품으로서의 전통식품은 개별 지역과 계절에 맞는 형태로 전통식품의 원형을 보존한 것이 좋을 듯하다. 물론 원형대로의 전통식품은 낮은 생산성으로 비싸질 수 있지만 그 지역과 계절에 독특한 풍미를 가진 음식의 기억은 그 관광객이 다시 찾아오게 할 수 있을 것이다.

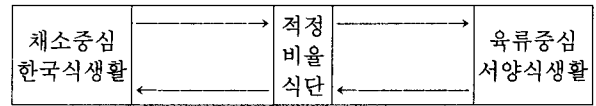
계절별 지역별로 전통식품을 발굴하여 그 시기와 지역에서 가능한 민속놀이나 축제와 결합한다면 좋은 관광상품이 될 수 있을 것이다. 외국관광객의 경우는 전통식품의 세계화에서 언급하였듯이 다소 변형된 전통음식의 제공도 고려할 필요가 있을 것이다. 관광상품으로서의 전통식품을 발굴 개발하게 되면 이것은 우리 전통식품의 세계화와도 좋은 상승작용을 할 수 있을 것이다.

산업화 중심의 전략적 차원에서 문화관광상품화라는 명제를 생각하여 보자. 먼저, 장인정신을 살리는 '명품' 개념의 소량생산 고가제품을 추구하여야 한다. 만약 이러한 제품이 대량 생산된다면 오히려 그 가치는 떨어지게 된다. 그리고 전통의 계승을 위하여 정부는 장인을 실질적으로 지원하여야 할 것이다. 이와 더불어 전통적인 제조공정 중 관광 또는 문화적 상품가치가 있는 것을 발굴하여야 한다. 공정의 상품화를 위한 중소기업의 공장을 짓고, 견학라인을 설치하며 우리문화를 교육하는 공간도 마련하여야 한다. 즉, 이곳에 들르는 관광객은 때로는 직접 생산에 참여하기도 하면서 공정 단계별로 과학적 설명을 듣는 것이다. 그와 동시에 전통 원료가 아닌 다양한 재료로 유사제품을 생산하여 판매하여야 한다. 즉, 공정이 전통적임을 강조하는 마케팅 전략이 되는 것이다. 이러한 공정으로 생산된 제품은 상대적으로 값이 싸 대부분의 관광객이 쉽게 접할 수 있도록 하여야 할 것이다.

3. 세계적 식생활 변화에 근거한 전략

전통적으로 서구는 육류 중심, 우리나라는 채소 중심의 식단으로 식생활을 영위하여 왔다. 그러나 우리나라의 소득수준이 높아지고 서구에서 식생활을 공부한 영양학자들이 동물성단백질의 섭취를 강조하면서 육류의 소비가 어느 정도 늘기 시작하였고, 수입육 및 패스트푸드의 진출과 더불어 우리의 식생활에서 육류가 차지하는 비중도 점점 늘고 있다. 반면 서구인들은 오히려 건강지향적으로 되면서 육류를 줄이고 채소류를 중심으로한 섬유질의 섭취를 강조하고 있는 경향이다. 이러한 변화는 정확한 비율

은 예측할 수 없으나 언젠가는 적정비율에 양측이 도달할 것으로 추정된다.

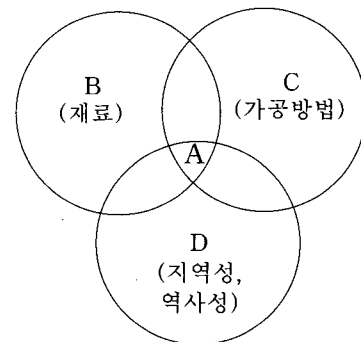


지금 항공기 기내식으로 외국인에게 인기가 높은 비빔밥은 바로 이러한 성향을 증명하는 단적인 예라 할 수 있다. 조리과정이 복잡하고 손맛이 우선인 우리의 음식을 표준화하여 세계상품으로 내놓는 것은 몹시 어려운 것 같지만, 실제로는 식소재의 표준화만 이루어지면 그리 어렵지 않다고 생각된다. 따라서 전통적인 우리의 식단을 면밀히 검토하고, 그 중 산업화가 용이한 것부터 세계화를 추진하여야 할 것이다. 앞서서도 언급하였지만 특히 유념할 점은 전통을 고집하는 것이 아니라 세계인에게 우리 전통식품의 장점만을 산업화하여 보여주는 것이라는 점이다.

결론

이상과 같이 우리는 전통식품의 산업화를 위한 전략에 대하여 살펴보았다.

현재 전통식품의 개념을 보면 아래 그림과 같이 좁은 의미로 해석되는 것을 볼 수 있다.



기존에는 A와 같이 모든 요소를 충족시킬 때만이 전통식품으로 인정받을 수 있었다. 하지만 이러한 조건들을 충족시켜야 하는 전통식품은 산업화와 현대화 사회에서 전통식품의 소멸을 야기하고 있다.

이러한 이유로 A와 같은 경우에만 전통식품으로 고집하기 보다는 B, C, D요소 중 두가지 요소를 충족한다면 전통식품으로 선정할 수 있도록 제도를 완화하여야 한다. 전통식품의 범위를 확대하여야 하는 또다른 흐름은 식생활의 세계적 변화추세이다. 육류위주의 서양에서는 채소

류와 어류의 섭취가 증가하였고, 채식위주의 동양에서는 육류의 섭취가 현저히 증가하여 서로 비슷한 소비패턴을 이루고 있다.

이러한 소비패턴의 변화는 영양적 균형을 이루어 성인병을 예방하게 되었다.

또한, 한 나라의 전통음식이 다른 나라에서는 그 나라의 특성에 맞게 변형되고 있음을 여러 가지 사례에서 알수 있듯이 전통식품 개발에는 차별화를 두어야 한다.

첫째로 A와 같은 경우에는 전통식품의 고급화 즉, 고가 정책을 펼쳐야 한다. 조리방법, 재료 등 모든 요건을 전통적인 방법으로 사용하여 특수계층을 겨냥하여야 한다. 그리고 전통식품을 지역성과 역사성을 고려하여 문화, 관광 상품화하여야 한다.

둘째로 A와 같이 모든 조건을 충족시키지 않는 경우에도 전통식품으로 인정하여 산업화 정책을 펼치되 이 경우에는 A와는 달리 값싼 재료와 최적화된 공정을 통하여 대중적인 식품으로 개발하여 전통식품의 다양화를 이루어야 한다.

마지막으로 우리의 전통식품을 다른 나라 사람들의 입맛에 맞게 재료와 가공방법을 변형시켜 세계화하는데 힘써야 할 것이다.

기업들은 위와 같이 차별화된 전략으로 전통식품의 산업화를 성공시켜야 하며 정부는 이를 위해 전통식품 선정기준을 완화해 우리 전통식품의 세계화에 일조해야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 1998년도 인제대학교 학술연구조성비 보조에 의한 것이며, 전통식품현장기술연구회 회원들의 토론에 감사드립니다.

참고 문헌

1. 윤서석 : 한국 식생활의 통사적 고찰. 한국식문화학회 춘계 학술대회, pp.41-58(1993)
2. 정진홍 : 종교와 음식문화. 한국식생활문화학회 추계 학술심포지움, pp.1-11(1995)
3. 강수기 : 식생활 변화에 따른 식량경제의 현황과 전망. 한국식생활문화학회 춘계 학술심포지움, pp.15-33(1998)
4. 조홍윤 : 문화 인류학적 측면에서 본 한국 식문화의 문제점. 한국식생활문화학회 춘계 학술심포지움, pp.45-56(1998)
5. 손경희 : 김치의 종류와 이용. 한국식문화학회 추계 학술대회, pp.41-59(1991)
6. 이훈석 : 한국음식문화의 철학과 사상. 한국식량영양경제학술협의회 학술세미나, pp.1-37(1992)
7. 권태완, 강수기 : 식품공업의 발달과 우리의 식생활. 한국식문화학회 추계 학술대회, pp.1-10(1993)
8. 장지현 : 전통식품 - 그 유구한 역사와 찬란한 미래. 제 1회 인제식품과학forum논총, pp.47-82(1993)
9. 조정순 : 전통식품의 식단구성과 그 시대적 조화. 제 1회 인제식품과학forum논총, pp.193-252(1993)