

특집 : 한국 전통식품의 현대화 및 세계화

한국전통식품 생산 및 수출현황

채 규 엽

농수산물유통공사

The Status of Production and Export of Korean Traditional Foods

Kyu-Eob Chae

Agricultural and Fishery Marketing Corporation, Seoul 140-012, Korea

가공식품의 현황

가공식품의 수요변천

경제발전에 따른 변화: 70년대 이전에는 소득수준이 낮아 식품의 질보다는 양에 대한 관심이 높았으며, 80년대에는 경제가 발전함에 따라 여성의 사회생활에 대한 참여도가 신장하고 소비자의 편의식품에 대한 요구가 증가되어 가공식품이 다양화되었고, 90년대 이후부터는 식생활 수준이 향상되어 건강·기능성 식품에 대한 소비가 증가하고 있음.

생활형태의 변화: 산업의 발달로 대가족에서 핵가족화로 변화되고, 주거형태는 단독주택에서 아파트가 절대적으로 많아져 김치, 장류, 젓갈류 등 전통식품을 가정에서 만들기가 어렵게 되어 슈퍼마켓, 시장, 백화점 등에서 구입하는 경향으로 변화하고 있음.

식품 소비성향의 변화: 편의식 가공식품 및 건강식품에 대한 소비가 증가하고 단백질에 대한 소비증가와 더불어 신선도가 유지되는 과채류와 가공식품에 대한 소비가 확대되고 있으며, 맞벌이 부부가 증가하고 생활수준이 향상되어 외식산업이 급격히 발전하게 되었음.

연간 1인당 식품소비량 (단위 : kg, %)

구분	연도						연평균 증가율 (B/A)
	'85(A)	'90	'95	'96	'97	'98(B)	
곡 물 류	185	175	173	172	170	168	-0.7
육 류	16	24	33	34	35	35	9.1
우 유 류	23	32	39	42	41	41	6.0
채 소 류	99	133	161	152	148	148	3.8
과 실 류	27	29	39	37	42	35	2.3
해 조 류	7	6	12	9	12	19	13.2

*자료 : 한국농촌경제연구원 「식품수급표」(1999)

가공식품에 대한 여건변화

IMF이후 여건변화: IMF체제 등에 의한 대내외적인 경제환경의 급속한 변화로 제조업체가 위축되고, 식품산업도 소비침체 등으로 판매가 부진하여 가공업체가 많은 어려움을 겪고 있으나, 국산원료를 이용한 고품질 전통식품의 생산 및 소비는 증가추세에 있어 수입식품과의 차별화에 대한 필요성이 요청되고 있음.

가공식품 산업의 구조: '98년말 9,293개소의 음식료품 가공업체에서 제조업 전체 생산액(4,597억원)의 약 8%수준인 356천억원을 생산하였고, 식품산업이 제조업 전체에서 차지하는 비중은 생산액 기준으로 볼 때 '90년대부터 다소 감소추세를 보이고 있음

'98 식품산업 생산액

제 조 업 (A)	음 · 식료품 (B)	대 비 (B/A)
4,597,849억원	356,174	7.7%

*자료: 통계청 ('99 광공업통계조사보고서)

소비자 욕구에 따른 식품의 소비전망: 핵가족화, 주거형태의 변화, 여성의 사회 참여도 신장 등으로 신선도가 유지되고 편리성과 안전성이 있는 냉동식품의 소비가 급증하고, 천연식품에 가까우면서 사용이 간편하고 저장성이 있는 고품질의 가공 제품과 관련된 기능성 식품의 수요 증가가 전망됨.

공장 운영 및 식품 유통현황

운영현황: 농수산물 가공공장은 부업형태로 운영되는 전형적인 가내수공업에서 기업형까지 규모화 형태가 아주 다양하며, 가내수공업형태에서 점차 공장형 기업형태로 확대되는 추세에 있으며, 가공제품 원료인 농산물은 생산이 계절적이고 가격진폭이 커 국산원료를 사용하고 있는 중소기업체는 값싼 수입농산물을 원료로 사용하고 있

는 대기업 제품과의 가격 경쟁면에서 불리함.

가공식품을 생산하고 있는 운영형태를 보면

○ 부업형태: 산채, 배주 등 특산단지, 3개월 미만 가동, 연간 매출액 1억원 미만(28%)

○ 공장형태: 김치, 한과 등 전통식품, 3~6개월 가동, 연간 매출액 1~10억원(55%)

○ 기업형태: 주스 등 음료, 연중 가동, 자동화 시설, 연간 매출액 10억원 이상(17%)

유통현황: 식품 가공업체의 제품 유통실태를 보면 도 소매점에 납품하는 업체가 23%정도로 제일 많고, 농협 등 직판장에 납품·진열하여 판매하는 업체는 15%정도에 불과함.

가공업체의 유통망 이용현황

농수협 직판장	대형 직판 슈퍼 (할인점)	백화점	도·소 매점	우편주문 전자상거 래등	대량소 비처	기타	계
15.2%	14.1	7.1	5.8	23.4	8.2	11.5	14.7
							100.0

* 자료: 농수산물유통공사 조사결과('99)

수출현황: 우리 전통식품에 대한 서구인의 관심도가 높아지고 식품소비구조의 다양화로 수출이 꾸준히 증가하고 있으며 주요품목은 김치, 인삼, 장류, 미역, 김 등이며, 식습관이 유사한 홍콩, 대만, 중국 등 동남아 지역은 인삼, 삼계탕, 표고버섯 등이 수출되고 EU등은 라면, 게맛살 등이 주로 수출되고 있음.

한국 전통식품 생산 및 수출현황

한국 전통식품의 운영현황

경영주체 현황

경영주체	비율(%)	비	고
농가공동	45.8	농가 5호 이상이 공동으로 출자한 공동 운영조직	
생산자단체	33.3	운영기간이 1년이상인 영농조합법인, 농업회사법인, 협동조합	
특산단지	14.3	농가부업단지 형태로 운영되는 공동운영조직	
일반업체	6.6	국산 농산물을 원료로 사용하는 일반 식품가공업체	
계	100		

업체별 평균투자규모 및 고용현황: 전통가공식품 제조업체를 일반식품 제조업체와 비교하여 보면 규모나 경제측면에서 자본투자액 및 고용인력의 인원수에서 상대적으로 열세이며, 2000년대 말 평균 고용인원은 11.4명으

로 '99년 11.3명에 비해 0.9% 증가하였는데 이는 인건비 부담을 줄이기 위해 상용직을 일용직으로 대체하고 있는 것으로 나타남.

전통식품제조업체의 평균 투자액 및 고용인원

구분	평균 투자액 (백만원)	평균고용인원 (명)			비 고
		계	상용	일용	
농가공동	200	7.6	3.3	4.3	○ 농공단지 입주기업 중 음식료품 생산업체의 평균자본금: 1,223백만원 ○ 음식료품 제조업체 평균종사자수: 27명 (통계청, 2000년 사업체기초통계조사)
생산자단체	629	16.3	7.4	8.9	
특산단지	145	7.0	2.8	4.2	
일반업체	546	20.5	12.2	8.3	
계	358	11.4	5.2	6.2	

생산 및 수출현황

매출현황: 2000년도 총매출액은 5,691억원으로 99년도 5,304억원보다 7.3% 증가하였고, 2000년도 음식료품 제조업의 증가율 3.4%보다 높게 나타났으며, 부류별로 '99년과 대비하여 보면 한과류 36.7%, 인삼류 24.2%, 장류 19.7%가 증가하였고 주류는 3.7% 감소하였음.

그리고 업체의 평균 매출액은 2000년에 762백만원으로 '99년 692백만원보다 10.1% 증가하였으며, 부류별로 업체의 평균 매출액은 축산가공 1,666백만원으로 가장 높고 장류가 480백만원으로 가장 낮았고 '99년도와 대비하여 보면 음료류와 주류를 제외한 모든 부류에서 증가하였으며 특히 한과류와 인삼류는 매년 꾸준한 증가를 보이고 있는데, 그 사유는 국산원료를 사용하는 전통식품에 대한 안전성 및 기능성 식품으로의 인식변화와 산지가공업체들의 자구 노력, 정부의 지속적인 판로개척 및 판매·홍보 지원에 기인한 것으로 사료됨.

수출현황: 전통가공식품 관련제품을 2000년도에 생산한 업체는 747개 업체로서 그중 17%인 127개 업체가 319억원을 수출하여 1999년도에 157개 업체에서 수출한 385백만원보다는 66억원이 감소하였음.

전년에 비해 수출이 감소된 부류는 김치절임류와 인삼류에서 감소하였는데, 김치류의 경우에는 일본시장에서의 경쟁심화와 배추애벌레 발생사건으로 품질을 불신하여 수출이 감소되었고, 인삼류는 동남아 시장의 경기침체에 따라 수요가 감소하여 수출감소로 이어졌음.

전통가공식품의 주요수출국은 일본(39%), 미국(33%), 대만(8%), 홍콩(6%), 기타(14%)로 나타났으며, 주요수출품목은 김치절임류 8,979백만원, 인삼류 7,284백만원이고 한과류는 88백만원이었음.

따라서 전통가공식품의 지속적인 수출 증대를 위해서

구분	계	김치·절임류	인삼류	음료류	장류	주류	차류	축산·가공	한과류	기타
2000년	569,061 (762)	108,593 (944)	28,948 (1,608)	89,792 (1,213)	44,183 (480)	19,152 (518)	36,703 (496)	49,966 (1,666)	17,534 (548)	174,190 (663)
1999년	530,405 (692)	101,542 (846)	23,314 (1,227)	83,663 (1,328)	36,902 (401)	19,887 (568)	35,681 (435)	49,349 (1,592)	12,842 (414)	167,225 (571)
증감율	7.3 (10.1)	7.0 (11.6)	24.2 (31.1)	7.3 (-8.7)	19.7 (19.7)	-3.7 (-8.8)	2.9 (14.0)	1.3 (4.6)	36.5 (32.4)	4.2 (16.1)

(주) ()는 부류별 업체 평균 매출액

구분	계	김치·절임류	인삼류	음료류	장류	주류	차류	축산·가공	한과류	기타
2000년	31,897	8,979	7,284	3,929	1,256	307	1,955	4,142	88	3,957
1999년	38,452	10,412	9,326	4,715	820	289	1,914	6,636	218	4,123
증감율	-16.8	-13.8	-21.9	-16.7	53.2	6.2	2.1	-37.6	-59.6	-4.0

는 한국전통가공식품 생산업체가 국제박람회 및 해외특판전 등에 적극적으로 참가하여 지속적으로 해외시장에 대한 홍보 및 개척과 외국 현지인의 입맛에 맞는 현지화 적응상품을 개발하여 한국전통식품을 세계화하고, 디자인을 외국인의 취향에 맞게 개발하며, 수출유망품목을 개발 육성함과 동시에 수출시장 다변화 등 수출경쟁력 강화를 위한 지속적인 노력이 필요함.

<자료>

한국전통식품 관련제도

1. 전통식품 품목지정

- 예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 계승·발전을 위하여 품목을 지정하여 정부에서 지원 육성할 수 있도록 함.
- '93. 6. 11. 『농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률』을 제정, 법적 지원 근거 마련 ('94. 9. 30. 전통식품 품목지정 고시 → '99. 10. 8. 개정고시)
 - 품목 지정 : (당초) 16부류 48품목류 → (개정) 14부류 43품목류
- 품목지정 기준
 - 전통성과 대중성이 있을 것
 - 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것
 - 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것

2. 전통식품 품질인증 제도

가. 목적
우리 고유의 맛과 향을 내는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 전통식품의 상품성 향상과 우리 식문화를 계승·발전시켜 농업인과 소비자를 동시에 보호하는데 있음.

나. 품질인증 대상품목 지정 및 규격제정 목적

- 품질인증 대상품목 지정
 - 국산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법이나 이에 준하는 방법으로 제조·가공되는 식품 중 농림부장관이 지정 고시하며, 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적 추진을 위하여 상품성과 대중성, 전통성 등을 종합적으로 검토 품질인증 대상품목 지정과 함께 규격제정 고시
 - 규격제정 절차
 - 규격안 작성(한국식품개발연구원) → 전문가 회의 → 전통식품 관리분과위원회 심의 → 규격확정 고시(농림부)
 - ※ 품질인증 가능품목(2001. 1 현재) : 42개
 - 한과류, 메주, 청국장, 국수류, 목류, 구기자차, 건표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 엿기름, 유자절임, 참기름, 김치류, 두류, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 현미식초, 고춧가루, 동굴레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 인삼차류, 도라지가광꿀, 도토리묵가루, 마늘쫀장아찌, 솔잎가공품
- 다. 품질인증
 - 품질인증 절차
 - 신청자 → 시·군 → 시·도 → 한국식품개발연구원(신청서 접수 및 검토, 심사결과 보고) → 농림부(인증서 교부 및 공고)
 - 품질인증 신청시 구비서류
 - ① 최근 6개월 간의 생산·판매실적
 - ② 주원료로 국산농산물을 사용하였음을 증명하는 서류
 - ③ 신청품목의 제조공정 상황개요서(공정 및 단계별 설명서)
 - ④ 식품품목제조보고서 사본

- 품질인증 요건
 - 공장심사: 공장입지, 작업장 환경, 주원료 조달방법 등 12개 항목을 현지출장 조사
 - 품질시험: 관련규격에서 정한 품질기준의 적합여부 조사
 - 공장심사 및 품질시험에 합격하면 품질인증서 교부
 - 품질인증 표시(불래방아마크)
 - 품질인증서를 받은 자는 제품의 포장, 용기, 송장에 품질인증 표시
 - 품질인증 현황('01.1 현재): 김치, 한과, 고추장 등 27개 품목 148개소
 - 최초 품질인증: '91.12.30(경남 합천, 합천전통한과 "한과류")
 - 라. 인증품의 사후관리
 - 사후관리기관: 한국식품개발연구원
 - 사후관리내용: 품질인증을 받은 제품에 대하여 당해 표준규격에 적합한지의 여부를 확인하기 위하여 반기별로 외관조사 및 품질시험 실시
3. 전통식품 명인제도
- 목적: 우리 전통식품의 계승·발전과 가공기능인의 명

- 에 보호
 - 명인지정 대상
 - 당해 전통식품 조리·가공업에 계속하여 20년 이상 종사한 자
 - 기능전수자는 당해 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자
 - 조상전래의 특별한 조리·가공방법을 원형 그대로 보존하고 있으며 이를 그대로 실현할 수 있는 자
 - 명인지정 심사기준
 - 식품의 전통성과 기능보유자의 정통성
 - 기능보유자의 경력 및 활동상황
 - 조리·가공방법과 보호가치
 - 명인지정 절차
 - 신청자(구비서류) → 시·도(현지조사, 문헌조사 등) → 농림부(검토 및 전통식품관리분과위원회 심의를 거쳐 지정여부 결정) → 공고 및 명인지정서 교부
 - 명인지정 현황
 - '94. 8. 6. 조영귀(松花百日酒 제조) 등 주류부문 4명을 최초로 지정
 - 지정현황: 20명(주류부문 15명, 식품부문 5명)