



지방특산물의 경쟁력 강화를 위한 포장디자인

김은해 / 대구대학교 응용미술학과 3학년

I. 서론

1. 연구목적

1990년 이후 우리나라는 생활 수준의 향상으로 건강에 관심이 많아지게 되었고 식생활 습관의 변화에 따라 식품 구매에 있어 갈수록 영양 가치를 존중하고 있다.

그러한 가운데 질병 예방과 보신을 위한 건강 보조 식품이 갈수록 인기를 얻고 있는데 특히 근래에 들어와 국내를 비롯하여 세계적으로 약용버섯의 소비량이 부쩍 늘어나고 있다. 그것은 버섯의 독특한 맛과 다채로운 영양분이기도 하지만 버섯이 암을 비롯하여 여러가지 난치병이나 만성병을 치료하고 예방하는 효과가 있다고 알려졌기 때문이다.

그러나 농산물 개방에 따른 중국 버섯의 수입은 한국 버섯 산업에 적지 않은 영향을 주고 있다.

그 영향의 범위는 한국에 그치지 않고 일본에 까지 미쳤는데 중국산 표고의 일본시장 잠입으로 일본의 표고 시장이 아주 어려움을 겪고 있

는 것은 이미 잘 알려진 바이다.

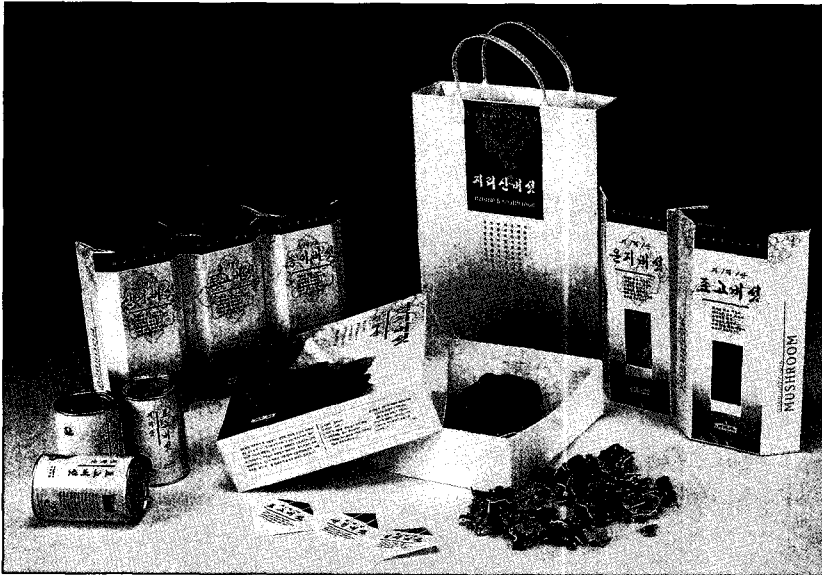
혹자는 표고버섯 이외에는 중국이 일본 버섯 산업에 위협이 되지 않는다고 말하기도 하지만, 최근 중국의 채소 산업이 급 성장하면서 버섯과 약초 등 특수 채소의 재배 면적은 급격히 증가해 버섯류의 경우 지난 해 생산량이 523만 t으로 78년에 비해 100배가 늘어난 것으로 조사되어 앞으로 중국 버섯의 품질이 더욱 개선 될 것으로 보인다.

한국 버섯 산업은 중국산 버섯에 대한 대비를 행정적으로나 민간차원에서나 이루어져야 할 과제이다.

이에 따라 국내 버섯이 국내시장 뿐 아니라 해외시장에서 경쟁력있는 상품이 되기 위하여 다양한 품종 개발과 연구는 물론 제품 포장 디자인의 연구 또한 반드시 수반되어야 한다.

2. 디자인 의도

민족의 영산으로 불리는 지리산(智異山)의 대표적인 특산물인 버섯은 맑은 물과 공기의 때묻지 않은 천년 자연적 입지에서 재배되어 상품성



◀ 다양하게 적용된 버섯 패키지 사례

이 매우 뛰어나다.

지리산 버섯이 국내는 물론 해외 수출시장 개척을 위해서는 포장 디자인 개선이 필수이다.

운송 과정에서 상품의 훼손을 최소화하고 상품을 안전하게 보호할 수 있는 지기를 개발하여 소비자 신뢰를 떨어뜨리지 않도록 하며 참신한 브랜드 로고와 표면 디자인을 개발하여 소비자들의 인지도를 높이기 위해 노력한다.

II. 본론

1. 버섯이란

버섯은 일반적으로 균류(菌類)가 형성하는 대형의 자실체(子實體 : 포자를 만드는 기관)를 일컫는 일반적인 용어로 균(菌)은 지금은 균계(菌界)를 이루고 있는 균류를 뜻하나, 원래는 버섯,

즉 영어의 ushroom을 가리킨다.

버섯의 특징은 균사라고 하는 세포로 구성되어 있다.

버섯은 흔히 곰팡이라고 하는 균류 가운데서 유성생식이 뚜렷하여 자실체(버섯)를 형성하는 것을 말하며 식물에 비유한다면 꽃에 해당하는 생식 기관이다. 버섯은 생태계에서 환원자로서의 기능을 가지고 자연계의 평형을 조절하고 있다.

2. 버섯의 역사

산야에 널리 여러 가지 빛깔과 모양으로 발생하는 버섯들은 갑자기 나타났다가 쉽게 사라지기 때문에 옛날부터 사람의 눈길을 끌어 고대 사람들은 땅을 비옥하게 하는 '대지의 음식물(the provender of mother earth)' 또는 '요정(妖



精)의 화신(化身)으로 생각하였으며 수많은 민속학적 전설이 남아 있다.

또한 버섯은 그 독특한 향미로 널리 식용되거나 또는 약용으로 하는가 하면 목숨을 앗아가는 독버섯으로 두려움을 받기도 하였다. 고대 그리스와 로마인들은 버섯의 맛을 즐겨 '신(神)의 식품(the food of the gods)'이라고 극찬하였다고 하며, 중국인들은 불로장수(不老長壽)의 영약(靈藥)으로 진중하게 이용하여 왔다.

한편 한국에서도 《삼국사기》에 의하면 신라 성덕왕 시대에 이미 목균(木菌 : 金芝)과 지상균(地上菌 : 瑞芝)을 이용한 사적을 찾아볼 수 있고 《세종실록(世宗實錄)》을 보면 세종대왕 시대에 식용버섯으로 송이 · 표고 · 진이(眞耳) · 조족이(鳥足耳), 약용버섯으로 복령 · 복신(茯神)의 주산지까지 기록하고 있는 것으로 보아 아주 오래 전부터 버섯을 많이 이용하였음을 알 수 있다.

근래에는 버섯의 순수배양종균(純粹培養種菌)의 생산을 계기로 양송이 · 표고 · 느타리 · 목이 · 풀버섯 등 식용버섯의 인공재배가 크게 발달하고 있으며 버섯의 영양가와 약용가치가 점차 밝혀짐에 따라 그 수요도 증가하고 있다.

3. 버섯의 이용

식품으로서의 버섯은 독특한 향기와 맛, 영양 가치 때문에 누구에게나 친근하게 널리 상용된다. 식용버섯의 대표적인 종류는 목이 · 흰목이 · 짜리버섯 · 피꼬리버섯 · 능이 · 갓버섯 · 송이 · 표고 · 느타리 · 팽나무버섯 · 맛버섯 · 비늘버섯 · 배젓버섯 · 기와버섯 등이다. 식용

버섯의 조성분은 수분이 70~95%이며 5~30%가 유기 및 무기성분으로 되어 있다. 건물(乾物) 중에는 15~30%의 단백질, 2~10%의 지방과 50% 내외의 가용성 무질소물이 들어 있고, 5~10 %의 조섬유와 칼륨 · 인산 · 석회 등의 무기질이 함유되어 있다.

일반적으로 맛이 좋은 식용버섯에는 아미노산 · 마니트 · 트레하로오스 등이 많이 들어 있으며 비타민 B₂와 D와 같은 여러 비타민류와 효소가 존재하고 있어 보건식품으로, 그리고 일반 채소에 못지 않은 알칼리식품으로 인정받고 있다.

최근에는 표고에 혈액 중의 콜레스테롤의 축적을 억제하는 특수성분이 들어 있다는 것이 밝혀져 고혈압 예방 효과를 기대할 수 있으며, 여러 종류의 버섯에서 제암물질(制癌物質)을 찾아 내려는 연구가 진행되고 있어 앞으로 버섯은 식용가치뿐만 아니라 약용가치도 밝혀지게 될 것이다.

4. 버섯의 종류

4-1. 송이버섯 pine agaric

한국 사람이 가장 좋아하는 버섯이 송이버섯이다. 송이는 활물기생균이므로 표고와 같이 종



◀ 송이버섯

균에 의한 인공재배가 곤란하여 송이의 발생 임지에 대한 환경개선과 관리에 의존하고 있으며 주로 봄, 가을에 생산되며 송이버섯은 그 향기가 생명이라고 볼 수 있다.

향기성분은 methyl cinnamate, methyl ester, matsutakeol이 혼합되어 있으며 독특한 방향은 octenol에 의한 것이다.

버섯의 향기는 열에 약하므로 구울 때에는 살짝 굽고 찌개나 국에 넣을 때에도 먹기 바로 전에 넣어 잠시 끓여서 먹어야 그 풍미를 살릴 수 있다.

송이버섯은 갓이 너무 피지 않고 줄기를 만져 보아 단단하고 통통하며 짧은 것이 좋고, 저장성이 없어서 시간이 지남에 따라 중량감소, 품질저하, 부패까지 되므로 유통시는 냉장수가 요구된다.

송이버섯은 수분이 80~90% 정도이며 일반적인 영양 성분은 단백질2%, 당질7~8%, 지방1%, 무기질1% 등이다.

또 비타민 B₁, B₂와 D의 모체인 ergosterol이 풍부하며 버섯의 감칠맛을 내는 guanylic acid 등을 풍부하게 갖고 있다.

또 전분이나 단백질을 소화시키는 효소를 가지고 있어서 소화력을 돕기 때문에 과식해도 위장에 지장을 주지 않는다.

4-2. 운지버섯

운지버섯은 산골 오지 큰 그루터기 나무에서도 쉽게 볼 수 있다. 나무에 무리지어 붙어있는 버섯의 모습이 하늘의 구름과 같다하여 구름버섯으로도 불린다.

운지버섯은 항암효과와 간세포 손상을 억제시

키는 작용이 있어 만성간질환 환자에게 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 또한 상황버섯과 영지버섯에 못지 않는 항암 성분을 가지고 있는 것으로 알려져 있다.

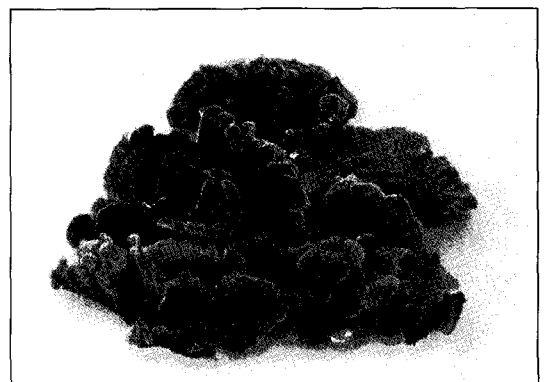
영지버섯에 비해 가격이 싼 탓으로 눈을 돌리는 이들이 많으나, 저렴한 가격에임에도 불구하고 항암효과 및 약리효과 면에서는 결코 뒤떨어지지 않는 것으로 알려져 있다. 최근에는 저렴한 가격을 반영하여 제약회사에서 운지버섯을 이용한 건강 드링크류가 시중에서 많이 판매되고 있음을 볼 수 있다.

운지버섯은 재배보다는 순수 자연상태에서 채집하는 것이 많다.

깊은 산중이 아니더라도 어렵지 않게 자연에서 구할 수 있기 때문이다.

운지버섯의 기능성 성분중에서 PSK라는 성분은 정상세포에 대한 독성이 거의 없고, 항암효과 이외에도 면역체계에 도움이 되는 것으로 알려져 있다.

인터페론은 암세포의 성장을 억제하기 위해 직접적으로 세포들의 성장, 분열을 억제하는 반



▲ 운지버섯



면, 이 성분은 면역기능의 강화를 통해 암세포를 제거한다.

인터페론을 비롯한 항암제의 경우, 암세포를 죽이기 위해 다른 정상적인 세포까지 억제효과를 나타내기 때문에 이로 인한 부작용이 있으나, 운지버섯에서 추출한 PSK라는 성분은 경우는 직접적으로 세포독성을 나타내지 않고 암세포의 생장을 억제한다.

한국생약학회에서 주최한 제 2회 운지버섯 국제심포지움에서 운지버섯 연구학자들은 천연운지버섯의 독특한 성분에서 효능에서 효능까지 특히 항암효과와 간염 및 만성질환 등에 관한 연구 논문을 약리학, 병리학, 임상학적으로 분류 발표 함으로써 운지버섯의 신비한 효능을 과학적으로 입증하는 계기가 되었다.

4-3. 영지버섯

진시황을 비롯하여 못 사람들이 영원한 생명을 누리기 위하여 찾던 불로초, 오늘날 영지버섯은 진시황이 찾던 신비의 약초, 바로 불로초로 여겨진다.



▲ 1영지 버섯

불로초라는 명성만큼 영지버섯의 효과는 세상 사람들에게 널리 알려져 있다. 영지는 대량재배에 성공하기 전까지는 일반인들이 구하기 힘든 귀한 약재였다. 대량재배의 성공으로 가격이 낮아짐으로써 암환자들의 각광을 받게 되었으며, 많은 이들이 건강식 또는 보양식으로 영지를 찾게 되었다.

그러나 백화점이나 건강식품으로 판매되고 있는 것은 거의다 재배 영지이다.

일반적으로 자연산 영지는 재배 영지처럼 것이 넓고 크지 않다. '절편' 또는 '슬라이스'라 지칭하는, 사용하기 좋게 자른 영지는 거의다 재배 영지이다. 자연에서 자란 영지는 재배영지와는 달리 올망졸망하며 작은 편이다.

드문 일이긴 하지만, 간혹 재배영지만한 정도의 큰 버섯도 채취하기도 하나, 그 만한 크기의 자연산 영지를 보기는 힘들다. 영지는 꼭 어떤 병을 다스리는데만 쓰이는 것이 아니다. 예방적인 목적에서 건강을 염두에 두고 복용하는 이들이 많다. 현대인의 스트레스와 긴장을 가라앉히는 약재로서 각광받고 있다.

영지버섯은 특히 현대의학으로 치료가 어려운 각종 암과 간질환(알콜중독, 간염, 간경화, 간암)과, 항 알레르기 효과가 있다.

특히 항암효과와 심장질환 그리고 혈압에 특효가 있는 것으로 알려져 있다. 본초강목에서 영지는 눈이 밝아지고 간장과 오장을 보호하고, 심기를 보강시킨다. 또한 정신을 안정시키고 혈액순환을 도와 심, 폐, 간, 등 장기를 보호해준다고 기록되어 있다.

최근 중국의 과학 관계자에 의한 분석결과를 보면 알카로이드, 스테롤, 석타산성 물질 등이

추출되고 있으며 강심, 간장보호, 진정의 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 또한 임상시험결과, 만성 기관지염, 관상 순환장애, 위궤양, 만성 간장염, 관절염, 고혈압 등 질병에 효과가 있음이 밝혀졌다. 이 밖에 영지를 덩크제, 정제, 시럽, 주사액 등으로 만들어 임상에 응용하고 있다고 한다.

4-4. 표고버섯

표고 버섯은 건강식품으로 유명하며, 요리에 사용하는 버섯중에서도 최상품의 재료로 통한다. 색깔, 형태, 육질, 크기에 따라 구분되는데, 표고의 종류는 크게 네 가지로 구분된다.

화고는 표고버섯중의 최상품으로 버섯의 표면이 희고 갈라 터져서 꽃무늬를 이루고 있는 것을 말하고, 동고는 버섯의 갓이 완전하게 퍼지지 않은 것으로서, 주로 봄에 생산된 것이고, 향고는 버섯의 갓이 큰 것으로 동고와 향신의 중간쯤의 크기이다.

향신은 향고가 크게 자라서 갓이 벌어진 것으로 여름철 우기에 생산된다. 자연산 표고는 매우 귀하다. 산에서 채취되는 표고버섯의 양은 매우

적을뿐더러 가격도 만만치 않다. 산촌에서도 자연산 표고를 보기 힘들다.

시중에서 판매되는 표고는 거의 대부분이 재배로 생산되는 것이다. 재배되는 표고버섯은 원목 등 배지에 균사가 성장하는 영양생장 단계와 버섯(자실체)이 발생하는 생식 성장 단계로 구분한다. 표고균사의 생장이 가능한 온도는 5~32도이고 최적온도는 22~26도로 알려져 있다.

품질좋은 표고버섯을 고르는 방법은 살이 두텁고 무거우면서도 갓이 열려져 있지 않고, 갓 안쪽의 주름살이 희고 신선하며 가지런한 것을 최고의 품질로 친다.

표고버섯의 대표적인 약효로는 항암효과를 꼽는다. 레티난이라는 물질이 함유되어 있어 평소의 식생활에서 표고를 섭취함으로써 건강은 물론이고, 암을 예방하는 효과를 얻을 수 있다. 그리고, 증풍에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 또한 혈액순환을 도와주고, 혈중 콜레스테롤 농도를 조절하여 고혈압, 동맥경화 등을 예방하는 작용을 한다.

특히 섬유질, 광물질, 비타민 B등이 풍부하여 원기회복, 변비, 당뇨병에 특효가 있는 것으로 알려져 있다.

이러한 약효 외에도 물컵에 표고버섯 한개를 담가 불렀다가 우려난 물을 건강식으로 마시기도 한다.

또한 만성피로에도 효과가 있어 환자의 원기회복을 위한 표고죽, 표고조림 등 여러 건강음식의 재료로 사용될 뿐만 아니라, 음식을 맛을 좋게 하는 조미료 성분이 들어있어 식품의 첨가물로도 사용된다.



◀ 표고 버섯



4-5. 신령버섯

브라질 피에다테지방이 원산지인 희귀버섯의 일종으로 학자들은 아가리쿠스(Agaricus blazeimurrill)이라 일컫는다.

한정된 기후와 토양조건 아래서만 자생하고 낮기온은 섭씨 30℃ 밤기온은 섭씨20℃로 일교차가 일정해야 하며, 저녁에 정기적인 소나기가 없으면 생육하지 않는다.

또한 소, 말등의 배설물이 오랫동안 발효, 부패된 토양은 아가리쿠스버섯 생육에 중요한 조건이다.

송이버섯 등과 마찬가지로 흙에서 자란 균에 둘러싸여 생육하므로 균체가 충분히 퍼지기까지 다른 균의 공격을 받으므로 재배하기가 무척 까다로운 버섯이다.

버섯의 자실체는 양송이와 비슷한 갓모양을 하고 있으나 무늬와 모양이 매우 특이하고 고유 의 냄새와 맛을 가지고 있다.

아가리쿠스버섯의 일반성분을 분석한 결과가 65년 펜실베이니아 주립대학 W.J신넨교수와 램버트연구소의 E.B램버트 박사팀에 의해 학계에 처음으로 발표되었다.

그러나 비타민, 미네랄, 핵산, 아미노산, 효소를 다량으로 함유하고 있다는 사실만이 입증되었을뿐, 암을 막는 효과에 대해서는 학자들 사이에서도 논란이 계속 되었다.

그 후 일본 암학회총회에서 미에대학 의학부의 이모오조교수팀 '종양에 대한 기능선의 연구'를 발표함으로써 이런 논란에 종지부를 찍었다.

이 연구는 암을 이식한 쥐에 아가리쿠스버섯 추출물을 투여하여 항종양성의 효과가 있다는 사



◀ 신령 버섯

실을 확인하였으며, 이후 동물실험과 사용자들의 임상실험에서도 이같은 사실을 뒷받침 했다.

지금도 아가리쿠스와 암과의 연구는 계속되고 있으며, 현재까지 일본암학회 총회에서 5회, 일본약리학회 총회에 4회 보고 된 바 있다.

또한 최근에 개최된 제47회 일본암학회 총회에서도 (아가리쿠스버섯에서 추출된 다당체의 항종양활성과 그 생물활성에 대하여)라는 연구 보고를 통해 아가리쿠스버섯의 추출액(ATOM)이 마크파지(Macrophage)등의 이물질을 잡아먹는 면역세포의 활성화를 촉진하고 암에 대한 저항성을 증강시키며 종양을 수축시키는 역할을 한다는 사실이 발표되었다.

결정적으로 아가리쿠스버섯이 세계인의 이목을 집중시킬 수 있었던 것은 미국의 레이건 전대

(표 1) 중국의 표고 수출량 (단위 : 톤)

국가	1993	1994	1995	1996	1997
홍콩	7,606	8,377	9,725	7,635	8,314
일본	8,767	10,236	10,170	9,645	12,002
한국	514	866	195	833	778
싱가폴	1,308	1,234	1,102	772	1,126
대만성	-	-	-	-	-
캐나다	287	252	488	300	326
말레이시아	1,317	1,664	1,270	1,200	1,322
미국	712	664	1,007	660	998
합계	20,491	23,313	23,957	21,045	24,866

통령이 직장암 수술후 치료를 위해 아가리쿠스를 계속적으로 복용해 뛰어난 효과를 보았다는 뉴스가 보도된 이후로 더욱 각광받게되었다.

5. 중국의 버섯 생산 및 소비현황

중국의 값싼 노동력을 이용하여 대량생산되는 저가의 버섯은 가까이에 있는 일본이나 우리나라에 뿐만 아니라 멀리 미국과 호주의 버섯 재배자들에게 까지 위협적인 존재로 인식되고 있다.

미국 태평양 연안을 근거지로 하는 '표고 재배자 연합'은 태평양을 건너 미국 서부로 날아오는 중국산 표고버섯의 공격으로부터 자신들의 표고를 지키기 위해 중국산 표고의 입하를 예의 주시하고 있는 상황이다.

중국에서 가장 많이 생산되고 있는 버섯이자 해외 버섯 재배자들을 가장 위협하고 있는 것이 바로 표고버섯이다. 1999년의 경우, 중국은 약 134만톤의 표고를 생산하여 명실공히 세계 최대의 표고 생산국으로서의 위치를 공고히 하고 있다.

중국의 표고 수출도 그 양이 기하급수적으로 증가하여 1985년에는 387톤에 그쳤던 수출량이 12년이 지난 1997년에는 24,866톤에 이르렀다.

수출 대상국도 해를 거듭할수록 다양해져 1985년에는 홍콩, 일본, 싱가포르에 그쳤던 수출국이 우리나라, 말레이시아, 캐나다, 미국에까지 확대되고 있다.

세계적으로 표고버섯의 소비가 점진적으로 증가하고 있다는 점도 중국 표고산업 발전 전망을 밝혀주는 중요한 요인이다.

주요 표고 소비국가의 연간 표고 소비량과 1인당 표고 소비량이 지속적으로 증가하고 있다.

세계 최고의 표고 소비 국가는 일본으로, 오는 2006년에는 연간 27,000톤의 표고를 소비할 뿐만 아니라 1인당 표고 소비량이 연간 217g에 이를 것으로 예상하고 있다.

또한 지난 1996년에 87,069톤을 기록했던 세계 표고 생산량이 10년 후인 2006년에는 155,859톤으로 증가할 것으로 예상하고 있다.

모든 버섯류를 종합해서 살펴볼 때 중국은 세계 버섯의 50% 이상을 생산하고 있어, 버섯 강국으로서 위치를 확고히 하고 있다.

6. 현 포장 디자인의 문제점

전문가들에 따르면 현재 국내에서 사용되는 농산물 포장재는 제품과 부적합한 부분이 많으며 특히 적재 효율성을 충분히 살릴 수 없다는 게 일반적인 견해다.



▲ 다양한 종류의 버섯 포장디자인



최근 택배를 이용한 약용 버섯 판매가 급증하면서 택배용 농산물 포장상자 개발의 중요성이 대두되고 있다.

이에 따라 명절 선물용 택배와 인터넷쇼핑몰·홈쇼핑 등 전자상거래를 통한 택배는 매년 급증하고 있지만 택배용이 아닌 기존 포장상자를 그대로 사용하는 경우가 있어 운송 과정에서의 손상과 함께 소비자 신뢰를 떨어뜨려 소비 활성화의 걸림돌로 작용하고 있다.

또한 버섯 재배의 대부분이 협동조합이나 소규모 사업체를 통하여 이루어짐으로 회사의 이름(CI), 브랜드심벌(BI), 포장·용기디자인 개발등이 활발히 이루어지지 않아 상품의 이미지를 제대로 전달하지 못하는 실정이다.

7. 개선 방안과 디자인 특성

운송 과정에서 상품의 훼손율을 최소화하고 상품을 안전하게 보호할 수 있는 지기를 개발하여 소비자 신뢰를 떨어뜨리지 않도록 한다. 또한 제품의 인지도를 높일 수 있는 참신한 Symbol을 개발하고 제품의 특성과 이미지를 잘 나타내

는 표면 디자인이 요구된다.

지리산 버섯은 제품에 따라 차이가 있지만 송이 버섯의 경우 30만원 이상의 고가의 제품이므로 제품의 격에 맞는 고급스러운 포장디자인과 해외 수출에 따라 한국의 전통적인 이미지를 잘 반영 할 수 있는 표면 디자인 역시 필요하다.

7-1. 심벌

지리산의 지역 이미지를 높일 수 있도록 타기업과의 차이를 두며 개발하였다. 또한 지리산 버섯 공동 브랜드인 '지리산버섯 영농조합' 과 지역 이미지마크(CI마크)를 포장 상자에 인쇄하여 소비자들이 믿고 찾을 수 있도록 한다.

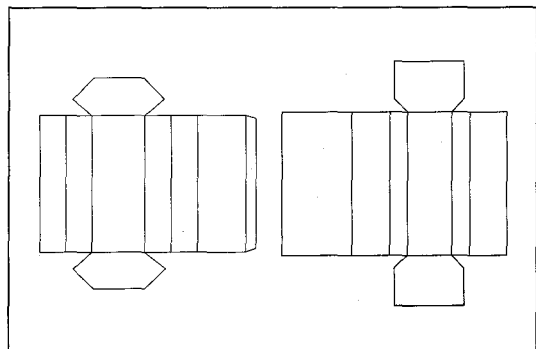
7-2. 색상

한국의 전통적인 이미지를 표현하고자 하기 위하여 대표적인 색상으로 Green, Red, Blue의 세종류를 사용하였다.

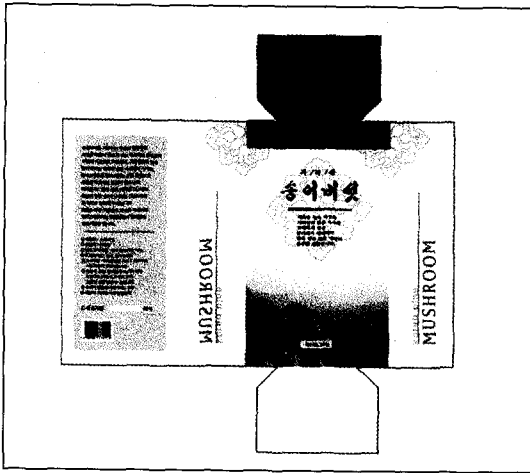
또한 전체적으로 낮은 채도의 색상을 사용하여 자연적이고 고급스러운 느낌을 주고자 하였으며 각 제품마다 색상을 다르게 하여 제품의 차별을 두었다.



▲ 버섯 심벌 예시



▲ 지기구조



▲ 패키지 레이아웃

7-3. 지기구조

개선 할 포장 지기는 소비자들의 기호에 부응하여 운반하기에 편리하고 또 구입해서 한 가정에서 소비하기 적당한 물량인 200g의 소포장으로 제작하고 포장 재질을 보완하여 운반시 파손이 되지 않도록 한다.

또한 지기 구조는 6각형의 도형을 이용하여 전통적인 이미지를 살리고자 하였으며 소비자들이 제품의 내용물을 확인할 수 있도록 하였다.

7-4. Copy

포장 뒷면에 각 버섯에 대한 설명과 건강 정보를 제공하였고, 품명, 질량, 주의사항, 유통기한 등을 표시하였다.

7-5. Lay-Out

포장 앞면에는 지리산의 사진으로 지리산 버섯의 아이덴티티를 갖게끔 하였고 버섯 문양과 심볼을 배치하여 심미성을 더하였다.

III. 결론

얼굴없이 소문으로만 통하던 지역의 특산물은 국경없는 무한 경쟁시대에는 더 이상 걸맞지 않는다.

중국과 일본의 버섯 산업이 경쟁력있는 가격과 품질을 가지고 한국의 버섯 시장을 위협하고 있는 때에 경쟁력 있는 버섯을 생산하기 위하여 정부와 각 기업간의 다양한 노력이 있어야겠지만 소비자들이 제품을 구입할 때 매우 중요한 요소로 작용하는 포장 디자인의 연구는 반드시 수반되어야 한다.

지리산 버섯의 포장 디자인 연구는 버섯 산업 뿐 아니라 지방 특산물의 발전을 위하여서도 매우 유익한 것임에 틀림없다.

한국의 제조공업 부문은 국제 경쟁력을 지니게 되었더라도 한국의 농업부문만은 아직도 후진국 농업에서 벗어나지 못하고 있는 시점에서 지방 특산물의 발전을 위한 포장 디자인 연구는 앞으로도 계속 되어야 할 것이다. □

기술원고를 모집합니다.

포장과 관련된 신기술을 발표할 업체와 개인은 '월간 포장계' 편집실로 연락주시기 바랍니다.

편집실 : (02)835-9041

E-mail : kopac@chollan.net