

국내외 인삼산업 동향 및 전망

임 병 옥

중앙대학교 인삼산업연구소

I. 서론

고려인삼은 세계인이 인정하는 세계적인 상품으로 우리나라의 고유 특산물로 세계에 널리 알려져 있으며 역사적, 문화적, 그리고 산업적으로 매우 중요한 우리 민족의 유산이다. 더 나아가 고려인삼은 우리나라의 대표적인 특용 농작물로서 그 품질이 세계적으로 우수함을 인정받아 오래 전부터 동양 국가를 중심으로 중요한 약재로 사용되어 왔다. 한편 고려 인삼의 역사는 약 2천여 년이 넘으며 또한 고려인삼의 해외 수출 역사도 1500여년의 긴 역사를 가지고 있어 삼국시대부터 수출해 온 세계적으로 유명한 상품으로 인삼의 종주국으로서 자부심을 가져왔으며 꾸준히 성장 발전하여 왔다. 우리나라에서 생산된 고려인삼, 즉 고구려삼, 백제삼, 신라삼은 그 특징과 질이 1500년 전 중국 양(梁)나라 때 도홍경이 쓴 의서인 신농본초경집주(神農本草經集註)에 상세히 설명되어 있다. 이는 오늘날 고려인삼을 고구려삼으로 개성의 직삼, 신라삼은 풍기의 반곡삼, 그리고 백제삼은 금산의 곡삼인 세 가지 형태의 백삼으로 연관하여 추측 할 수 있다. 오늘날 고려인삼을 그 역사와 전통으로 상품화하여 전 세계 80여 개국에 수

출을 하고 있다.

인삼은 경제적 측면에서도 여러 가지 국산 농산물 중 차별화 요인이 크고 단위 재배 면적당 부가가치가 가장 높은 국가 전략적 농산물에 속한다. 더 나아가 우리나라는 인삼재배에 가장 적합한 자연적 조건을 가지고 있으며, 오랜 세월동안 인삼을 재배하여 생산해 왔으므로 풍부한 재배 경험과 기술을 보유하고 있다. 이러한 현실은 인삼을 농산물 수출 산업의 주역으로 특화 발전시키는데 중요한 역할을 할 수 있음을 의미한다. 이는 아울러 현재 우리나라가 직면하고 있는 WTO체제하에 농산물 시장개방 확대와 국가 간 자유무역협정(FTA)을 통해 농촌은 상당한 위기의식에 사로잡혀 있어 이를 극복하기 위한 수단으로 그리고 더 나아가 장기적으로 농촌 경제를 활성화 할 수 있는 가장 현실성이 있는 방안의 하나가 될 수 있다.

그러나 최근 들어 중국 삼과 미국 삼의 공격적인 세계 시장공략으로 외국 삼의 성장세가 두드러지면서 상대적으로 한국산 백삼은 세계 시장에서 점유율이 미비하며 그나마 홍삼이 명맥을 유지하고 있으나 어려운 실정이다. 국내 인삼의 홍콩 시장점유율은 1990년 금액기준으로 22.9%였으나, 2002년에는 9.6%로 줄어들었으며, 물량기준으로는

<표 1> 한국 인삼산업의 위치

구분 \ 연도	1990	1992	1994	1996	1998	1999	2000	2001	2002
재배면적(ha)	12,184	11,364	10,123	8,940	10,349	11,561	12,445	13,018	12,873
생산량(톤)	13,889	13,508	14,292	10,147	11,478	14,500	13,664	13,215	16,662
생산액(억원)	1,978	2,484	2,665	2,453	3,137	3,932	3,728	3,735	5,550
수출물량(톤)	3,364	2,936	2,620	2,393	2,467	1,996	2,078	1,983	2,163
수출액(백만\$)	165	144	114	113	82	84	79	75	55
재배농가(호)	36,404	30,809	30,500	23,304	22,170	24,702	23,011	19,310	23,430
농가호당 면적(a)	33.5	36.9	33.2	38.4	46.7	46.8	54.1	67.4	54.9

주) 경상가격 기준임.
 자료: 농림부, 농림업 주요통계, 각 년도

동기간 동안에 7.8%에서 1.6%로 급감함으로써 고려인삼의 명맥조차 유지하기 어려운 실정이다. 그에 반해 미국과 캐나다에서 생산되는 서양삼(화기삼, *Panax quinquefolium*)은 비약적으로 성장하여 1990년대 후반 홍콩시장의 점유율이 물량 면이나 금액 면에서 무려 70%대에 육박하며 초 단기간 내에 국제 인삼 시장에서 괄목할만하게 성장하였다. 저가를 무기로 한 중국산 삼이나 미국, 캐나다산 삼보다 고려인삼은 가격경쟁에서 우위를 점하기가 매우 어렵다. 그러므로 이러한 국제인삼시장에서 한국 인삼산업의 위기를 기회로 삼을 수 있는 수출 촉진을 위한 종합적인 대책과 국제통상 전략 수립 마련을 위한 다각적인 연구가 필요하다고 본다.

더 나아가 국내 인삼시장 개방으로 중저가 인삼 수입이 증가하고 있으며 최소시장접근(MMA)이 허용된 인삼류는 20%의 저율관세에 의해 수입이 가능하며 1995년 34톤(국내 생산량의 0.3%)에서 2004년 56.8톤(국내 생산량의 0.5%)까지 국내시장을 개방하였으며, 향후 WTO/DDA 협상에 따라 인삼시장 개방을 확대해야할 처지에 있다. 또한 중국의 WTO가입으로 세계인삼시장의 새로운 개편으로 급속한 변화와 정보통신 및 국제물류부문

의 급속한 발전으로 변화하여 대외적으로 우리나라 인삼산업은 어려운 상황에 직면하고 있다.

II. 한국 인삼산업의 현황

1. 원료 삼 생산동향

<표 1>은 한국 인삼산업의 위치를 나타낸 것으로, 먼저 2002년도 재배 총 면적은 12,873ha이며, 1990년 이후 재배 총면적은 매년 감소 추세에 있으나 1996년을 종점으로 점차 증가 추세에 있으며, 1990년 대비 2002년에는 5.7%의 증가율을 보이고 있다. 한편 원료 수삼의 연간 총 생산량은 10,000~15,000톤 범위이며 1996년 이후 다소 증가 추세에 있다. 2002년도 총 생산량은 16,662톤으로 1990년 대비 19%가 증가되었다. 우리나라의 연간 농산물 총 생산액은 2002년 기준으로 321,468억원에 이르며 이중 인삼이 차지하는 비중은 1.7%로 5,550억원에 해당된다. 한편 우리나라 인삼 수출물량은 1990년 3,364톤에서 매년 줄어들어 2002년에는 2,163톤으로 줄어들었다. 우리나라 농산물의 수출 총액을 보면 2002년 기준으로 137,500만 달러에 이르며 이 중 인삼은 5,500만 달러로 4.0% 점유 수준에 불과하여 1990년 20.8% 점유에 비하면

<표 2> 한국 인삼제품 생산량

(단위: M/T)

구분 \ 연도	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
홍삼 본삼류 ¹⁾	182	121	157	147	214	207	176	170
홍삼 제품류 ²⁾	9,844	1,115	3,627	7,267	11,857	13,521	14,037	25,898
소 계	10,026	1,236	3,784	7,414	12,071	13,728	14,213	26,068
백삼 본삼류 ³⁾	511	689	507	471	468	428	417	384
백삼 제품류 ⁴⁾	10,071	13,202	19,182	5,934	11,016	4,658	4,230	5,299
태극삼 본삼류 ³⁾	37	56	81	78	57	65	57	45
소 계	10,619	13,947	19,770	6,483	11,541	5,151	4,704	5,728
합 계	20,645	15,183	23,047	13,426	23,144	18,451	18,917	31,796

자료: ¹⁾ 한국인삼공사, ²⁾ 한국인삼공사와 한국인삼제품공업협회, ³⁾ 국립 농산물 품질관리원 검사량,

⁴⁾ 한국인삼제품공업협회

점유율이 16.8% 만큼 감소된 수치이다. 1990년도 인삼 총 경작 농가 수는 36,404 농가이며 1990년 이후 감소 추세를 보이다가 1997년 이후부터 증가세를 보이고 있다. 그러나 1990년 대비 2002년은 50% 수준에 불과하고, 2002년 재배농가 호당 평균 재배면적은 0.55ha로 영세성을 벗어나지 못하고 있으나, 1990년 0.33ha 대비로는 103%가 증가하여 인삼 경작의 전문화가 이루어지고 있다.

2. 인삼제품 생산동향

인삼 제품류라 함은 백삼(태극삼 포함) 또는 홍삼을 주원료로 하여 제조, 가공한 제품을 말하는데 이 경우에 백삼 또는 홍삼을 소량 사용한 것도 포함한다.

인삼은 수삼, 홍삼, 백삼 및 미삼으로 나누는데, 수삼은 밭에서 채굴 후 별도로 가공하지 않은 상태의 인삼, 홍삼은 고품질의 4~6년근 수삼을 표피 제거하지 않고 증숙 건조한 인삼을 말하고, 백삼은 주로 4년근 수삼을 죽도로 껍질을 벗겨서 자연 건조한 인삼을, 또한 미삼은 잔뿌리를 건조한 것을 말한다. 인삼의 원형이 그대로 유지되어 있는 인삼을 본삼류라 하고, 가공 처리하여 원형이

유지되어 있지 않은 인삼을 가공제품이라고 한다.

홍삼 제품류는 홍삼을 제조할 때 생기는 잡삼이나 미삼을 이용하여 엑기스를 추출하거나 분말로 만들어 휴대와 복용이 간편한 제품으로 제조한 것으로 홍삼정, 홍삼차, 홍삼분, 캡슐, 드링크, 절편삼, 홍삼액 등이 있다.

백삼 제품류는 제품의 제조 방법에 따라 가용성 성분을 추출, 농축하여 이를 원료로 하는 엑기스류 제품과 분쇄 분말화하여 조제하는 분말 제품류, 원형을 그대로 유지하면서 가미 가공된 당삼 및 절편삼으로 크게 나누며, 그리고 제품의 성상에 따라 차류, 엑기스류, 분말류, 캡슐류, 당인삼류, 드링크류 등으로 세분된다. 인삼제품은 약 40여종이 넘는다.

우리나라 전체 인삼제품 생산량에 대한 통계자료가 없기 때문에 산업구조와 시장동향 분석에 어려움이 많다. 그러므로 이에 대한 통계자료는 특정기관에 의존할 수 밖에 없다. <표 2>는 인삼제품 생산량을 나타낸 것으로 홍삼 본삼류와 홍삼제품 생산은 1996년 인삼 전매제 폐지 이후 누구나 홍삼제품을 생산 할 수 있으므로 정확한 전체의 생산량 통계는 조사할 수 없고 홍삼류의 원형삼(본삼류) 통계는 한국인삼공사의 생산량만 조사하

<표 3> 인삼제품 소비현황(최근 5년(1999-2003) 평균)

(단위: M/T, (%))

구분	내수	수출	계	전체
홍삼 본삼류	208(30)	485(70)	693(33)	(5)
홍삼 제품류	844(60)	563(40)	1,407(67)	(10)
소 계	1,052(50)	1,048(50)	2,100(100)	(15)
백삼 본삼류	4,191(96)	198(4)	4,389(96)	(31)
백삼 제품류	116(50)	115(50)	231(5)	(2)
소 계	4,307(93)	313(7)	4,620(100)	(33)
태극삼 본삼류	53(19)	227(81)	280(100)	(2)
수삼(생삼)	7,000(50)	0(0)	7,000(100)	(50)
합 계	12,412(89)	1,588(11)	14,000(100)	(100)

였다. 홍삼제품 통계는 한국인삼공사와 한국인삼 제품공업협회 소속업체의 생산량만 조사하였고 백삼 본삼류와 태극삼 본삼류는 국립 농산물 품질관리원의 검사 물량만 조사하였다. 백삼 제품류는 한국인삼제품공업협회 소속업체의 생산량만 조사하였다.

홍삼 원형삼(본삼류)의 연도별 생산량의 변동추이를 보면 2003년도 총 생산량은 170톤이며 1996년 대비로 보면 94% 수준에 머물고 있는데 1996년 이후 계속 감소하였으나 2000년과 2001년 급격히 증가하였고 그 이후 다시 총 생산량은 매년 감소되는 추세에 있다. 홍삼제품류 연간 총 생산량 추이를 보면 1996 이후 계속 감소하였으나 1999년 이후 계속 증가세를 나타내고 있다. 2003년도도 25,898톤 생산으로 1996년도 대비로 보면 263%가 증가되었다. 한편 백삼 본삼류의 2003년도 총 생산량은 384톤이며 매년 감소하고 있는 추세로 1996년에 대비해 73.4% 수준에 머물고 있다. 백삼 제품류 연간 총 생산량 추이를 보면 1996 이후 계속 증가하였으나 2001년 이후 급격히 감소 추세를 나타내고 있다. 2003년도도 5,299톤 생산으로 1996년도 대비로 보면 53% 수준이다. 태극삼 본삼류의 연도별 생산동향을 보면 2003년도 총 생산량은 45

톤이며 매년 증가하고 있는 추세로 1996년에 대비해 121.6% 증가 수준이다. 홍삼류 제품은 백삼 제품류와 달리 최근 들어 증가세를 나타내고 있는데 이것은 홍삼 위주의 홍보와 정책에 기인한다고 할 수 있다. 이에 따라 백삼제품의 홍보와 정책변화로 국내외 소비자 모두에게 한국 인삼의 백삼제품에 대한 인식변화를 시켜야겠다.

3. 인삼제품 소비동향

<표 3>은 최근 5년 평균 인삼제품 소비현황을 나타낸 것으로 수삼 소비는 전체 인삼생산량의 50%로 소비되고 있으면 나머지 50%는 홍삼류로 15%, 백삼류로 33%, 그리고 태극삼으로 2% 각각 소비되고 있음을 알 수 있다. 홍삼류에서 본삼류와 제품류의 비율은 33%와 67%로 제품을 많이 생산하고 있으며, 백삼류는 그 반대로 본삼류와 제품류의 비율은 96%와 5%로 본삼류를 훨씬 많이 생산하고 있다. 태극삼은 전량 본삼류 만으로 생산하고 있다. 한편 내수와 수출 비율을 보면 홍삼류에서 본삼류는 30%대 70%로 수출을 많이 하고 제품류는 60%대 40%로 내수가 많다. 백삼류는 이와 반대로 본삼류는 전체 96%가 내수로 소비되고 있으며 제품류는 50%대 50%로 비슷하다. 이것 또

<표 4> 인삼류(홍,백삼 및 제품류) 수출실적의 연도별 변동 추이

(단위: 백만 \$)

구분 연도	홍삼류			백삼류			기타	계
	본삼류	홍삼제품	소계	본삼류	백삼제품	소계		
1992	45.4	7.9	53.3	8.2	71.0	79.2	11.6	144.1
1993	44.7	6.0	50.7	11.1	48.3	59.4	8.7	118.8
1994	44.5	6.6	51.1	12.1	41.7	53.8	8.7	113.6
1995	63.5	10.5	74.0	7.8	51.3	59.1	6.8	139.9
1996	59.9	12.6	62.5	7.9	32.9	40.8	9.2	89.2
1997	35.4	3.8	39.2	7.9	32.9	40.8	9.2	112.7
1998	31.9	12.5	44.4	7.8	21.7	29.5	8.1	82.0
1999	40.9	13.0	53.9	6.1	18.9	25.0	5.4	84.3
2000	43.2	5.5	48.7	4.2	20.8	25.0	5.2	79.0
2001	32.0	11.8	43.8	4.6	21.0	25.6	5.4	74.8
2002	8.9	12.7	21.6	5.0	22.0	27.0	6.4	55.0
2003	22.2	-	22.2	2.6	25.6	28.2	16.2	66.7

자료: 농협중앙회 인삼사업부

한 홍삼 위주의 수출로 이루어지고 백삼은 거의 수출을 하지 못하고 있는 실정이다. 그러므로 백삼제품에 대한 수출 정책변화가 이루어져야겠다. 태극삼은 전체 생산량 80%가 수출을 하고 있다.

4. 인삼 수출입 동향

<표 4>은 인삼류의 종류별 수출 동향을 나타낸 것으로 최근 인삼류 즉 홍삼과 백삼, 그리고 홍삼제품과 백삼제품의 수출실적은 전체적으로 감소추세에 있다. 이는 국내적 여건과 해외시장에서의 어려움이 동시에 수반되기 때문인 것으로 보인다.

2003년도 총 수출액은 66,642천 달러로 1990년 이후 1997년에 이어 계속해서 1억 달러에 못 미치는 부진한 실적을 보였다. 이러한 결과는 동남아시아의 외환위기 및 경제적 여건의 악화에도 그 관계가 깊은 것으로 보인다. 1990년도에 164,249천

달러로 최고치를 이룬 다음 매년 감소되는 추세에 있으며 2003년도 실적을 1990년 대비로 보면 40.6% 수준으로 감소되었다. 2002년 인삼류 수출 실적을 홍삼, 백삼 그리고 각 제품류로 구분하여 비교하여 보면 총 수출액 중 제품류가 약 88% 점유 중 백삼 제품류가 58%를 차지하여 홍삼 제품류 42%보다 앞서고 있고, 본삼류에서는 12% 점유에서 홍삼 수출이 백삼 수출보다 1.8배나 많은 실적을 보여 주고 있다.

1992년 총액대비로 보면 2002년 홍삼의 경우 본삼류는 19.6% 수준으로 감소하였으며 반면 제품류는 매년 증가와 감소를 반복하여 2002년에는 1992년에 비해 1.6배로 증가하였다. 백삼의 경우는 1992년에 비해 본삼류가 60.9%, 제품류도 31% 수준으로 감소되어 전반적으로 홍삼류에서는 홍삼제품류와 백삼류에서는 본삼류에 대한 해외시장 개

<표 5> 인삼류(홍,백삼 및 제품류) 수입실적의 연도별 변동 추이

(단위: 천 \$)

연도	홍삼류			백삼류			수삼	기타	계
	홍삼	홍삼제품	소계	백삼	백삼제품	소계			
1993	-	-	-	51	9	60	-	-	60
1994	-	-	-	25	36	61	-	5	66
1995	-	-	-	635	171	806	-	18	824
1996	-	-	-	10	914	924	-	41	965
1997	12	-	12	1,037	1,114	2,151	-	71	2,233
1998	-	-	-	259	411	670	17	28	743
1999	127	54	181	133	581	714	7	14	916
2000	474	37	511	218	2,228	2,446	10	277	3,243
2001	290	44	334	281	4,224	4,505	42	11	4,892
2002	420	-	420	176	2,396	2,572	1	69	4,016

자료: 농협중앙회 인삼사업부

척 및 수출증대에 더 많은 노력과 투자가 필요한 것으로 나타났다.

한편 지역별 인삼류 수출 변동 추이를 보면 2003년은 동남아시아 중심으로 84.9%를 차지하였고 북미 8.4%, 유럽 3.1% 중동 0.2% 그리고 기타 3.4%의 순으로 점유율을 보였다. 2003년도 인삼 수출 총액은 66,642천 달러로 이중 84.9%가 동남아시아지역으로 수출되어 특정지역에 편중되어 있음을 알 수 있다. 2003년 수출 국가는 총 80개국으로 1995년 65개국에 비하면 15개국이 증가되었다. 동남아가 84.9%로 1995년 이후 꾸준히 증가하였으나 2002년은 감소하였고 다음은 북미 지역으로 8.4%로 약간 증가하고 있으며 중남미와 유럽 지역 역시 증가의 추세를 보이고 있고 중동과 기타 지역도 증가추세를 보이고 있다. 그 외 지역에서의 실적은 아직 미미하나 유럽과 호주에서는 인삼 재배를 시도하고 인삼 관계 국제학술대회를 개최하는 등 인삼에 대한 일반적인 관심도가 점차 고조되고 있어 동남아시아 편중에서 탈피하여 시장

을 개척 확대할 수 있는 좋은 기회가 마련되고 있다고 할 수 있다.

<표 5>은 인삼류의 종류별 수입실적과 그 동향을 나타낸 것으로 2002년도 총 수입액은 4,016천 달러로 총 수출액에 6.0% 수준으로 미진하다. 1990년 이후 1997년까지 증가하였으나 그 이후 감소하였다가 IMF 이후 다시 증가 추세를 보였다. 우리나라의 외환위기 및 경제적 여건의 악화에도 그 관계가 깊은 것으로 보인다. 한편 2002년 인삼류 수입실적을 홍삼, 백삼 그리고 각 제품류로 구분하여 비교하여 보면 총 수입액 중 제품류가 약 59.7% 점유 중 백삼 제품류가 100%를 차지하였고 본삼류에서는 40.3% 점유에서 홍삼이 70.5%를 차지하여 백삼 수입에 2.4배의 실적을 보여 주고 있다. 향후 국제무역질서는 세계무역기구인 WTO체제에서 인삼산업도 수입개방을 피할 수 없으므로 이에 대비한 준비를 철저히 하여 최대한 무역 손실을 줄여야겠다.

<표 6> 2003년 국내 인삼 관련 공개특허 현황

	발명의 명칭	출원번호(출원일자)	발명자(출원인)
1	인삼 모상근을 이용한 기억력 증강 신규조성물진세노-제이케이와 그 제조방법	10-2003-0078250 (2003. 11. 06)	박진규 (주식회사한국인삼공사)
2	인삼채의 제조방법	10-2003-0075332 (2003. 10. 28)	박종언(박종언)
3	인삼,버섯,우육,돈육,계육과 등푸른 생선,참치,삼치,고등어,꽁치,멸치,연어와 새우,게,가재로 만드는 햄버거,샌드위치,피자 제조방법	10-2003-0072818 (2003. 10. 09)	조남학(조남학)
4	인삼,버섯,우육,돈육,계육과 등푸른 생선참치,삼치,고등어,꽁치,멸치와 바다 녹색해초다시마,미역,파래,해태,툇으로 만드는 햄버거,샌드위치,피자 제조방법	10-2003-0085866 (2003. 09. 17)	조남학(조남학)
5	인삼의 가공방법	10-2003-0085983 (2003.11.29)	박명환 (롯데제과주식회사)
6	가공인삼 추출물을 함유하는 식품첨가제 및 건강식품	10-2003-0085984 (2003. 11. 29)	박명환 (롯데제과주식회사)
7	인삼, 도토리, 메밀, 버섯, 솔잎, 은행잎, 셀레늄, 녹차, 생선으로 만드는 생선묵과 묵 제조방법	10-2003-0057074 (2003. 08. 14)	조남학(조남학)
8	굴 추출물 및 고려 인삼의 추출물을 함유해서 된 남성불임 예방용 또는 치료용의 의약 조성물 및 건강식품	10-2003-0057662 (2003. 08. 20)	마츠이마츠타로 (나카이 다다노부)
9	인삼천연염료 제조방법 및 인삼천연염료를 이용한 천연섬유염색방법	10-2003-0063462 (2003. 09. 09)	신정순(신정순)
10	셀레늄,은행잎징코,솔잎아미노산,인삼사포닌,인삼진세르나, 녹차페드린 등의 수용액으로 기능성 소주, 탁주, 청주, 약주 제조방법	10-2003-0059712 (2003. 08. 25)	조남학(조남학)
11	셀레늄, 은행잎징코, 솔잎아미노산, 인삼사포닌, 인삼진세르나, 녹차페드린 등의 수용액으로 기능성고추장, 된장, 간장 제조방법	10-2003-0059711 (2003. 08. 25)	조남학(조남학)

<표 7> 2003년 국내 인삼 관련 특허등록 현황

	발명의 명칭	출원번호(출원일자)	발명자(출원인)
1	다이어트 인삼복합음료 및 그 제조방법	10-2003-0053333 (2003. 08. 01)	박명한 (<주>한국인삼공사)

<표 8> 2003년 국내 인삼 관련 실용신안 특허등록

	발명의 명칭	출원번호(출원일자)	발명자(출원인)
1	삼 포장용기	20-2003-0032599 (2003. 10. 17)	김종기 (농업협동조합중앙회)
2	인삼재배용 차광막	20-2003-0035866 (2003. 11. 17)	이동철(이동철)

5. 신제품 개발 동향

신제품 개발의 동향에서는 소비자가 원하는 시대적 흐름과 실소비자의 요구 수준에 맞추어 새로운 제형의 제품과 특수용도의 제품을 개발하는 시대 속에 와있다. 최근 실소비자들은 수요층별로 기호 적성에 부합하면서도 차별화가 되는 제품을 요구하고 있다. 남녀성별로 특히 여성의 경우, 그리고 연령에 따라서 맛, 향취, 색상, 조직감 등의 관능적 성질은 물론 기능성 또는 효능 효과 발현에서도 기대 효과와 요구 특성이 다르고 기호성과 선호성에서도 상호 차이를 보이고 있다. 따라서 남녀성별과 연령층으로 수요층을 세분화하고 수요층별로 요구 수준에 맞추어 개발방향을 설정하고 다른 식품류와 같이 다품종 소량생산체제로 차별화를 기하여야 한다. 그러므로 인삼을 주제로 하는 새로운 제품의 개발에서 우선 선행되어야 할 것은 시대적 흐름에 따른 소비자의 기호성향 변화와 소비자가 요구하는 제형에 대한 정확한 정보를 면밀히 수집하고 분석하여 이를 토대로 제품개발을 위한 정확한 방향과 목표를 설정하고 소비자가 원하는 제품개념을 도출하여 새로운 제품에 도입하여야 한다.

2003년도의 특허 동향을 공개특허와 등록특허로

구분하고 다시 특허등록과 실용신안 특허등록으로 세분하여 보면 <표 6>, <표 7>, 그리고 <표 8>과 같다. 2003년도 공개특허 내용을 인삼을 주원료로 하는 식품분야, 의약품분야 및 기타 분야로 구분하여 보면 <표 6>와 같으며 총 11건이 공개되었다. 식품분야가 7건 64%로 대부분을 차지하고 있고, 의약품분야 2건, 순이었고, 기타분야도 2건이나 되었다. 2003년도 특허등록 현황을 보면 <표 7>과 같이 1건이다. 특허등록 내용은 식품분야이었다. <표 8>와 같이 실용신안 특허로 총 2건이 등록되었으며 모두 삼포에 관련된 내용이다.

Ⅲ. 세계 인삼산업의 현황

세계적으로 인삼을 상업적으로 재배 생산하는 나라는 한국을 비롯한 중국, 일본, 미국, 캐나다, 유럽 일부 지역이며, 수삼의 생산량은 중국, 한국, 그리고 북미 순으로 많이 생산하고 있다. 전체 생산량은 약 4만톤 정도이며 1980년대 말까지 전 세계 인삼 생산량의 46%를 유지하던 우리나라는 1990년대에 들어서면서 39% 내외로 점유율이 감소하였고 중국은 1990년대에는 세계 인삼 생산량의 50% 이상으로 미국과 캐나다의 화기 삼으로 세계 생산량의 약 10% 정도를 차지하고 있다.

<표 9> 세계 주요국 인삼생산 및 수출입 비교

국가별(년도)	재배면적 (ha)	생산량 (M/T)	수출량 (M/T)	수출금액 (백만불)	수입량 (M/T)	수입금액 (백만불)
한국('01)	13,018	13,215	1,988	74.8	133	4.9
중국('01)		20,000	4,155	53.3	2,869	33
미국('97)	774	1,080	569	37	651	11
캐나다('01)	2,894	2,483	1,541	42	100	5
일본('01)	217	207	10	171.1 (백만엔)	625.1	1,53 (백만엔)

<표 9>는 세계 주요국 인삼생산 및 수출입 비교한 것으로 중국이 가장 많이 생산하고 있으며 수출과 수입량도 가장 많은 것을 알 수 있다. 중국의 인삼 생산은 주로 동북삼성인 길림성, 흑룡강성, 요령성을 중심으로 주로 고려 삼을 재배하고 있으며, 이 중에서 길림성의 생산량이 중국전체의 80% 정도를 점유하고 있다. 생산량은 1990년 15,000톤, 2001년 20,000톤으로 최근의 생산량은 수삼기준으로 추정하고 있으며 1970년대부터 서양삼인 화기삼(*Panax quinquefolium*)의 종자를 도입하여 재배하기 시작하였다. 최근 들어 서양삼 재배가 증가하고 있는 현실이다. 소비량은 생산량의 80%와 '01년도 수입량 2,869톤으로 추정하며, 연간 수출규모 1996~1998년은 약 2,400여톤에, 50백만불 정도였으나 '01년의 경우 4,155톤 규모로 급격히 증가하였다. 수출 쿼터제가 폐지되면서 업체들 간의 경쟁 수출량은 증가하였으나 수출단가는 '96년 20.62 \$/kg에서 '99년 12.84 \$/kg로 크게 하락하였다. 중국의 인삼류 수출입에서 무역 흑자로 '01년은 약 20백만불 흑자였다.

미국 인삼 생산 현황은 1997년 생산 농가 수는 901개소로 92년의 824개소 보다 9.4% 증가하였으나 최근 2000년대 들어와서 약 300농가수로 줄어들었다고 한다. 생산면적은 1,505에이커에서 1,912에이커로 27.1% 증가하였고 생산량은 173만 파운드에서 238만 파운드로 38.0% 증가하였다. 위스콘신

주의 생산량은 '92년 전체 생산량의 96.9%, '97년 95.9%로 미국 인삼생산의 대부분을 차지하나 버지니아를 비롯한 기타 주에서 인삼 재배 농의 개척이 진전되고 있다. 수출현황을 보면 위스콘신 및 캐나다의 인삼 생산에 홍콩의 자본이 상당액 투자되어 수확된 인삼이 생산지에서 직접 수출 거래되고, 홍콩으로 수출된 원료삼은 최대 소비지인 중국에서 저렴한 노동력을 이용, 위스콘신 인삼위 원회가 투자한 3개 브랜드로 가공되어 미국으로 재수출되는 형태의 다국적 성격을 유지함으로써 미국인삼 수출은 원료삼 위주였다. 그러나 90년대 말 홍콩시장에서의 경쟁 강화는 위스콘신 인삼의 수출시장 다변화를 모색케 하여 세계 최대의 건강보조식품 시장인 유럽시장 개척을 시작하였고 타블렛, 인삼함유물 등 소비자 지향적인 인삼가공 제품에 주력케 된다. 전 세계적인 건강보조식품의 성장세와 함께 향후 미국인삼은 브랜드 중심의 가공제품의 수출물량이 증가할 전망이며 현재 업계와 관계기관에서 관심을 가지고 있는 함량, 복용량 등 상품의 표준화 작업이 이루어질 경우 제품의 신뢰성을 더하여 더욱 증가할 전망이다.

캐나다가 북미 최대의 인삼 생산국으로 부상하여 미국과 홍콩, 중국으로 대량 수출하고 있다. 재배지역은 온타리오 남서지역과 브리티시 콜롬비아 남부지역 중심, 기타 퀘벡, 아틀란틱, 프레이리 등이다. 재배면적은 '96년 농업센서스에 따르면

<표 10> 2002년 홍콩 국제 인삼시장의 주요국별 수입 현황

(%)

구 분	수입국 물량(톤)	수입국 금액(천불)	톤당가격(천불)
한 국	139(9.6)	12,953(1.6)	156
중 국	3,913(22.7)	30,551(44.2)	13
미 국	446(24.7)	33,216(5.0)	124
케나다	4,245(38.2)	51,436(48.0)	20
기 타	107(4.5)	6,497(1.2)	61
합 계	8,850(100.0)	134,653(100.0)	15

5,814 에이커이나 현재 업계는 8,600 에이커로 추정하고 있으며, 이중 온타리오가 5,400 에이커로 3년근을, 브리티시 콜롬비아는 3,200 에이커로 4년근을 주로 생산한다. 생산량은 건조 뿌리삼 기준 단위생산량은 3년근은 에이커 당 0.86톤, 4년근은 에이커 당 1.27톤을 생산하고 있으며, '98년 기준 총 생산량은 약 2000톤으로 추정되며 이중 60%가 온타리오, 브리티시 콜롬비아가 40% 정도로서 미국을 능가하여 북미산 인삼 최대 생산국으로 부상하고 있다. 수출 현황은 생산량의 약 80%가 수출되며 98년 기준 61.2백만CS 상당 1,533톤의 뿌리삼이 수출되었고, 총 수출액의 80%가 벌크 건삼 형태로 홍콩으로 수출되어 노동력이 저렴한 광둥 지역에서 분류, 가공 등 재포장 과정을 거쳐 중국 각지의 소비지로 밀반입되는 등 이미 중국시장을 구축한 위스콘신 인삼과 비슷한 길을 가도 있으며, 기타 미국, 러시아, 싱가포르, 대만, 말레이시아 등으로 재수출 되고 있다.

일본의 인삼생산은 북해도 남부로부터 규슈의 후쿠오카현까지 일본 전역에 걸쳐 재배되고 있으나 주산지는 후쿠시마현, 나가노현, 시마네현으로서, '98년 기준으로 후쿠시마현이 가장 많은 78톤, 나가노현이 62톤, 시마네현이 12톤 정도가 생산되고 있다. 재배 농가수, 재배면적, 생산량 모두 매

년 감소추세에 있으며 그 원인으로는 재배기간이 길고 장소를 옮겨야하는 등 재배하기가 까다로운 작물로 인해 고령화등과 함께 생산자 감소현상 때문이며, 또한 가격이 싼 중국산의 영향으로 경쟁력을 점차 상실하고 있기 때문이다. 수출동향은 일본의 인삼수출은 뿌리삼으로서 '01년이 경우 물량으로는 10톤, 금액으로는 17.1백만엔 정도이며, 대부분이 홍콩, 대만 등지로 수출되고 있다.

세계 인삼유통 현황을 보면 홍콩이 세계 최대의 인삼집산지로서 세계 거래량의 약 70%이상이며 중국, 대만, 그리고 홍콩은 대부분 수입업자가 유통까지 취급하고 있다. 미국은 중국계 브로커에 의해 생산과 유통을 연결하고 있으며 일본은 유통규모의 협소성으로 체계적인 유통구조가 형성되지 못하고 있다. 홍콩 시장에서 한국 인삼은 유통마진이 낮아 미국산과 중국산 취급을 선호하고 있으며 한국인삼의 위조 및 유사품 유통이 성행되며 홍콩 및 중국 접경지역에서의 비정상 거래가 활발하게 전개되고 있다.

세계 인삼소비 현황으로 세계 전체 인삼 소비량은 약 4만톤 정도로 연 평균 4%의 증가 추세로 있으며 화교권으로는 한국, 중국, 대만, 그리고 일부동남 아시아 국가들로 약제로 뿌리삼을 선호하며 비화교권으로는 일본과 서양 국가들로 건

강보조식품 캡슐 등으로 그리고 가공제품인 차와 드링크 등으로 선호하고 있다. 흑인과 히스패닉들은 강정제와 가공식품으로 드링크 종류를 선호하며 소득이 증가함으로써 건강관심 고조에 따라 건강보조식품으로의 인식이 전환되고 있다.

<표 10>은 2002년 홍콩이 주요국 인삼 생산국으로부터 수입 현황을 나타낸 것으로 물량 기준은 캐나다, 중국, 미국 그리고 한국 순이며, 금액 기준은 캐나다, 미국, 중국, 그리고 한국 순으로 많이 수입하고 있다. 한국은 국내 시장에 안주하고 수출에 소홀한 결과이다. 세계 인삼 시장의 톤당 가격이 15만 6천불로 한국인삼이 가장 비싸게 거래되고 있는데 수입국 전체 평균 톤당에 비해 10배 이상이다.

IV. 인삼산업 전망과 발전방향

고려인삼은 역사적으로 문화적으로 그리고 산업적으로 매우 중요한 우리나라의 천혜적인 민족 유산이다. 2001년 삼성경제연구소는 고려인삼을 반도체와 함께 우리나라 10대 세계 일류 상품 중에 하나로 선정할 바가 있다. 또한 외국인들에게 한국하면 김치, 태권도와 더불어 고려인삼을 가장 먼저 연상한다는 한국관광공사의 연구보고서도 있다. 이런 천혜의 천연생약 자원을 가지고 고 부가가치를 가진 상품으로 개발하여 세계화하지 못하는 아쉬움이 있다. 스위스는 이미 '60년대부터 인삼을 이용한 건강보조식품을 만들어 전 세계에 수출하고 있으며 우리나라 총 수출액의 2배 이상으로 매출하고 있다. 그리고 인삼은 천연생약으로 훌륭한 약재로 이미 세계는 인식하여 전 세계적으로 생산을 확대하고 있다. 이미 미국과 캐나다는 산업화하였고 최근에는 호주와 뉴질랜드 그리고 유럽지역까지도 대단위로 생산할 준비를 하고 있다. 이러한 세계의 대단위 인삼 생산은 인삼 중주국으로서 위협적인 요소를 안고 있으며 세계 시장

에서 고려 인삼의 위상을 날로 추락하고 있다. 이러한 위기를 탈출하여 비상할 수 있는 길은 고려 인삼의 여러 약효성분을 이용한 고 부가가치를 지닌 인삼제품을 개발하고 상품화하여 세계시장을 진출하여 세계화하는 것이다. 이를 위해 인삼제품 중심으로 다음과 같은 몇 가지 발전 방향을 제시하고자 한다.

1. 고 부가 가치 인삼제품 개발

현재 우리나라에서 생산되는 대부분의 인삼제품은 단순가공으로 이루어져있다. 백삼과 홍삼의 뿌리 형태가 그대로 유지하는 본삼류라 하는 원형삼 그리고 백삼제품과 홍삼제품으로 분류되는데 인삼정, 엑기스, 분말 등으로 대부분 형태를 그대로 변형한 제품이다. 그 동안 우리나라는 고려인삼의 홍삼에 대한 연구가 활발하게 진행되어 수 천편에 이르고 있다. 그러나 홍삼은 단순한 찌다고 하는 물리적 가공의 한 방법에 따른 결과의 인삼제품이다. 그러므로 단순 1차 가공 인삼 제품을 지향하지 말고 새로운 개념의 2차, 3차 인삼제품 개발이 필요한 것이다. 즉 열과 압력을 이용한 물리적 가공, 발효 효소를 이용한 생화학적 가공, 용매 가공을 이용한 화학적 가공 등으로 단순 건강기능식품이 아닌 특정 기능성을 지닌 인삼제품 뿐만 아니라 더 나아가 의약품 수준에 도달할 수 있는 새로운 개념의 인삼제품 개발이 필요하다고 본다. 물론 최근에 새로운 가공 방법으로 부가가치를 높이는 제품들이 출시되고 있지만 이러한 시도가 늦지 않았나 하는 생각이 든다. 현재 국제적으로 최고의 인삼 브랜드는 인삼이 한 뿌리도 생산하지 않은 스위스의 제약회사인 Pharmaton사 (지금은 독일(주)베링거 인겔하임)에서 개발한 캡슐 형태의 파마톤(Pharmaton)과 진사나(Ginsana)라는 제품이며 현재 세계 시장에서 \$1~2억의 높은 매출을 기록하고 있으며 우리나라 2002년 총 인삼 수출액 5,600

만분의 2-3배정도 이다. 이 제품의 특징은 캡슐 내 진세노사이드의 유효성분 함량을 표준화 한 것으로 항상 일정하게 4%로 유지하는 품질관리에 있다. 그러므로 좀 더 고 부가가치를 창출할 수 있는 인삼제품 개발에 박차를 가해야할 것이다.

2. 국내외 소비자 욕구를 충족하는 다양한 제품개발

제품의 경우 40여종의 다양한 제형과 성상의 제품이 개발되어 상품화되었으나 해외시장개척 및 수요확대에 부응하지 못하고 있어 전반적인 검토가 필요하다. 오늘날은 소비자 주권시대이다. 물론 아직 우리나라 인삼가공제품 생산은 다양하지 못하고 특정 연령층을 대상으로 하는 단편적인 인삼 제품을 생산하고 있다. 그러나 인삼제품 생산에 있어서 사실 소비자의 기호가 다양하기 때문에 인삼을 원료로 하는 새로운 제형의 제품 개발은 실 수요자의 기호 성향과 선호도를 정밀 조사 분석하고 이를 기초로 실수요자 요구에 부응하는 제형과 성상으로 상품화를 시도하여야 한다. 예를 들면 연령층에 따른 인삼 소비의 형태가 다르기 때문에 이러한 젊은 세대를 겨냥한 인삼제품은 기존의 제품과 차별이 있어야 한다고 본다. 한편 해외 소비자 욕구 충족을 위해서도 소비의 패턴이 다름을 보여 주고 있다. 세계 인삼시장은 한국, 중국, 홍콩, 싱가포르, 대만 등 아시아 국가의 뿌리시장과 미국, 유럽, 일본 등의 제품시장으로 양분화 되어 있다. 즉 동남아시아를 중심으로 한 화교권과 서양을 중심으로 한 비화교권의 인삼소비 행태가 다르므로 이에 따른 제품개발과 가공이 뒷 따라야 할 것이다. 주로 동남아지역의 화교권에서 소비되고 있는 제품은 원형 삼에 대한 신뢰성에 기인하는 것으로 보이고 비 화교권인 서양인들은 캡슐이나 타블렛 형태로 주로 인삼소비가 이루어지고 있으므로 보다 다양한 해외 수요층과 해외시장을 개척 확대하기 위해 새로운 제품을 효율적으로 개발하

기 위해서는 수출 예정지역의 문화와 전통적 관습과 주 수요층의 기호성향을 정확히 조사 분석하여 이를 응용할 수 있는 기초적 자료의 조사와 분석 연구 등에 더 많은 노력과 전략이 절실히 요구된다.

3. 인삼 성분 표시제도 개선

2002년 8월에 제정된 건강기능식품법 제정에 따라 『건강기능성식품의 표시기준』에 의하면 인삼은 “원기회복, 면역력증진 또는 자양강장에 도움을 준다는 건강기능성 표시를 할 수 있다”고 되어 있다. 그러나 인삼에 대한 여러 효능 즉 “성기능 개선, 스트레스 완화, 집중력 및 기억력개선, 간 기능개선, 숙취해소, 콜레스테롤 조절, 혈압 및 혈당 조절, 혈행개선, 위장 기능 조절 등이 여러 논문에 의해 발표되었는데도 위의 3가지 기능으로 한정 시킨 것은 인삼의 효능을 제한시키는 결과를 가져온 것이다.

또한 인삼은 우리나라의 대표적인 한약재로 “대한약전” 등에 의해 의약품으로 취급되고 있는 데에도 불구하고 『건강기능성식품에 관한 법률』 제 17조에 의하면 인삼제품 및 홍삼제품에 대해 ‘기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량에 대한 비율’, ‘질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현’을 하도록 규정하고 있으며 동법 제 18조 1항에는 ‘질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·공고는 할 수 없도록 규정하고 있다.

더 나아가 동법 표시 기준에는 ‘영양정보’에는 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨에 대하여 그 명칭 및 1회 분량 당 함량 및 영양소 기준치를 표시하도록 규정하고 있는데 인삼의 경우 이러한 표시기준으로는 인삼의 효능을 제대로 설명을 할 수가 없다. 그러므로 인삼에 대한 별도의 품질 기준을 설정하고 과학적으로 인정된 기능성을 최대

한 표시할 수 있는 인삼에 대한 성분 표시 제도의 정비가 필요한 것이다.

4. 인삼 제품의 표준화 및 규격화

현장 현실과 동떨어진 검사제도 및 표준 규격 출하제의 비효율성이 존재하며 소비자 중심의 포장 및 상품 표준화가 미비하며 인삼의 성가 유지 및 품질 신뢰성을 도모하는 품질인증제의 확립 필요하다. 이와 더불어 인삼 산업 관계자들 뿐만 아니라 소비자들에게도 이를 제시하여 제대로 홍보하는 전략을 수립하여 소비자들이 안전하게 믿고 구매할 수 있는 소비가 이루어질 수 있도록 하여야 하며 인삼 소비의 대중화가 이루어져 언제 어디서 누구나 쉽게 인삼을 구매할 수 있는 유통 시스템이 개발되어야 한다. 그래서 소비자의 신뢰가 확보되어야 할 것이다.

5. 고려 인삼의 승열 작용에 대한 인식 전환

중국 삼이나 북미 삼은 고려인삼의 탁월하고 광범위의 약효면에서는 정상적인 방법으로 경쟁할 수 없다는 것을 알고 있기 때문에 한국산 인삼은 열을 올리는 작용(승열작용)을 하므로 더운 지방의 사람은 열을 내리는 작용(청열작용)을 하는 북미산 삼을 먹어야 한다거나, 한국산 인삼은 전 세계에서 가장 자극적인 인삼으로 장기간 복용해서는 안 된다는 전혀 근거 없는 주장으로 경쟁을 유도하고 있는 것이 현실이다. 외국인 뿐만 아니라 한국인 대상으로 조사해보면 열이 있는 사람은 인삼이 해롭다고 설문 조사자 약 50% 정도가 인식하고 있다.

최근 국내 연구 결과에 의하면 체온을 측정하여 고려인삼은 승열 작용이 없다고 하는 점이 증명되었다. 한방에서의 열이 있다는 해석은 단지 체온 뿐만 아니라 중추신경흥분으로 인한 혈압의 변화,

자각 안면 홍조 현상 등의 포괄적인 기상충을 이야기 하는 것이다. 이러한 현상에 대한 고려인삼과 서양삼에 대한 동물실험 및 임상실험으로 연구 비교 검토가 필요하다. 그러므로 열과 기에 대한 차이점을 한방적 해석으로 어떻게 잘 설명할 것인가 하는 것이 문제이다. 고려인삼에 대한 올바른 한방적 해석으로 서양삼 유통업자들이 홍보 전략으로 사용하는 고려인삼의 승열작용과 서양삼의 청열작용에 대한 반론을 제기하고 고려인삼만이 가지고 있는 효능 부분을 강조하여 적극적인 홍보가 이루어져야 한다. 그러므로 정부는 본초학적인 한방 해석을 제대로 하여 고려인삼과 서양삼과의 차이점, 고려인삼에 대한 정체성과 우수성을 과학적 바탕으로 제대로 해석을 해 줄 수 있는 연구에 지원을 아끼지 말아야 하며 이러한 연구 결과에 대하여 적극적인 홍보 전략을 세워 꾸준히 노력해야 할 것이다.

6. 외국삼(서양삼)에 대한 연구 필요

고려인삼과 서양삼을 직접 비교할 수 있는 활성화 연구가 필요하다. 고려인삼은 다이올그룹(Protopanaxadiol group)의 주성분인 진세노사이드 Rb1과 트리올(Protopanaxatriol group)의 주성분인 진세노사이드 Rg1비율이 1.3 : 1로 양 그룹이 비슷한 비율을 갖고 있으나, 서양삼은 8 : 1 비율로 큰 차이가 있다. 고려인삼에는 트리올계인 ginsenoside Rg1이 서양삼에 대해 상대적으로 많이 포함되어 있는데 이는 항 피로감과 스테미너를 증진하는 작용을 지니고 있어 보원기제로서 한방적 해석과 일치한다. 그러나 서양삼에는 다이올계인 ginsenoside Rb1이 상대적으로 많은 비율로 중추신경억제 작용 및 청열 작용을 하는 보음제로서 한방 약리학적 해석을 할 수 있어 항 피로작용과 스테미너를 증진하는 작용은 기대하기 어렵다. 그러므로 ginsenoside Rg1이 나타내는 약리활성을 중심으로 서양삼과 직접 비교하는 약리실험을 통

해서 고려인삼의 정체성과 우수성을 확인할 필요가 있다. 우리는 그 동안 외국삼(서양삼)에 대한 연구가 거의 없었다. 최근 이에 대한 연구로 국가별 인삼에 대한 고려인삼과 비교분석을 하였다. 고려인삼과 서양삼의 약리작용이 서로 다르기 때문에 이를 잘 연구하여 우리 것으로 만들 수 있는 지혜가 필요하다고 본다. 즉 서양삼 원료를 이용하여 새로운 고부가가치를 창출하는 신제품을 개발하여 생산하는 것을 말한다. 우리는 부존 자원 국가로 외국에서 원자재를 수입하여 부가가치를 높인 다음 다시 수출하는 전형적인 수출 주도형 국가이다. 그런데 왜 농삼물을 이용한 식품산업에는 이런 일이 이루어지지 않을까! 스위스 국가는 커피하나 생산하지 않으면서 (주) 네슬러회사가 세계적인 커피 제품을 만들어 수출하고 있다. 인삼에서도 마찬가지로 스위스의 (주)파마톤 회사는 이미 1960년대에 인삼을 이용한 제품을 개발하여 세계시장에 수출하고 있으며 적어도 우리나라 2002년 총 수출액 5천 6백만불 2배 이상 매출을 하고 있다. 남의 것을 우리 것으로 만드는 지혜가 필요하다고 본다.

7. 포장단위 및 포장재 개선

이는 본삼류에 대한 고가 인식으로 주로 선물용 등의 특수 용도로 구입하는데 반하여 제품류는 포장 단위를 소단위까지 세분화하여 요구 제품의 구매가 용이하도록 하며, 제품의 제형도 복용 및 휴대편의 위주의 제형으로서 기호성향과 잘 부합되도록 개발된 데 기인하므로 본삼류에서도 복용 및 구매용이 제형과 포장단위 등의 개선이 검토되어야 한다.

홍삼 포장재는 깡통을 주로 사용하는데 소비자들은 내용물을 확인 할 수 없으며 제품을 사용할 때 불편함도 함께 개선을 고려하여야 한다. 더불어 소비자들의 인식에도 변화가 있어야 한다고 본

다. 즉 선물용 인삼을 구입할 때는 깡통 포장을 선호하면서 자가 소비는 포장재에 개의치 않는다는 것이다.

8. 시장 다각화 전략

현재 고려인삼 수출은 동남아시아 시장으로 약 80-90%이상 편중되어 있는 현실이다. 물론 2003년 통계에 따르면 80여 개국에 수출되고 있으나 특정국가와 특정지역 편중에서 벗어나지 못하고 있어 동남 아시아시장을 탈피하여 유럽 및 중동지역 그리고 북남미 지역으로 확대하는 전 세계를 향한 시장 다각화 전략이 필요한 것이다. 소수의 화교 중간 상인 의존을 탈피하여 전 세계를 대상으로 수입상의 발굴 및 육성, 꾸준히 외국인들을 초청하여 고려 인삼의 우수성을 홍보하며 향후 동북아 물류 중심시대와 인삼 개방화 시대를 맞이하여 국제인삼 물류시장 설립도 고려하여야 할 것이다.

9. 해외시장의 수출 장벽 문제

고율의 관세, 의약품으로 분류, 수입제한, 잔류농약 등이 해외시장에서의 수출 장벽이 된다. 정부의 통상정책에 있어서 주 소비국인 동남아 국가(대만, 태국등 주로 아시아국가)들이 인삼을 고율 관세의 의약품으로 지정하여 수입을 억제하는 것을 건강보조 식품으로 지정하도록 정부가 통상협상에 임해야하며 고율의 관세는 정부가 통상협상을 발휘하여 관세철폐 및 인하를 유도하고, 국내적으로는 인삼의 의학적 특성을 개발한다. 또한 중국 밀수 인삼이 국내인삼에 혼입되지 않도록 세관 및 제품업체 원료 검사를 강화하여야 한다.

10. 해외 소비자들에게 지속적인 고려인삼 우수성 홍보

고려인삼의 수출지역과 수출국가 확대는 무엇보다

다도 고려인삼에 대한 해외 소비자들의 인식부족과 인지도가 낮은 데 기인하는 것으로 보아 고려인삼에 대한 폭넓은 이해와 인식을 제고시킬 수 있는 방안과 대책의 모색이 시급하며 이는 국가적인 차원에서 체계적으로, 과학적으로, 단계적으로 그리고 전략적으로 이루어져야 한다. 또한 고려인삼의 우수성에 대하여는 과학적으로 연구하여 입증하고 체계화하여 기초 자료화하고 이를 적극 활용하여 과학적이며 학술적인 홍보자료를 작성하고 세계인을 대상으로 홍보에 전력을 경주하여야 할 것이다. 한편 인삼을 주제로 하는 국제적 학술대회와 국내외 인삼학자를 통하여 고려인삼의 우수성을 학술적으로 과학적으로 입증하는 방법과 또 한편으로는 국제 식품박람회와 전시회 같은 기회를 적극적으로 이용하고 적극 참여하여 판촉과 홍보 활동을 통하여 전 세계인에게 고려인삼의 진가를 보다 널리 알리고 인식시키는 방법을 병행하여 추진하는 것이 가장 효과적인 지름길이 될 수 있을 것이다.

V. 참고 문헌

1. 고 성권 외, “백삼 및 홍삼 농축액의 사포닌 분석”, 한국식품과학회지, Vol. 35, No. 3, pp.536-539, 2003
2. 고 성권 외, “수삼의 지역별 연근별 인삼 사포닌 함량 비교”, 한국식품과학회지, Vol. 36, No. 5, pp.847-850, 2004
3. 고 성권 외, “우리 인삼의 이해” 중앙대학교 출판부, 2005. 3.
4. 고 현대, 고려인삼의 이해와 발전 방향(I), 2002
5. 관세청, 인삼관련통계, 각 년도
6. 국립농산물품질관리원, 인삼관련통계, 각 년도
7. 농림부, 농업통계연보, 각 년도
8. 농진청, “농축산물 표준소득”, 2003
9. 식품저널, “2005 식품유통연감: 제 25장 인삼”, 2005. 4
10. 농협중앙회, 인삼관련통계, 각 년도
11. 정 헌배 외, “인삼산업의 세계화 전략”, 중앙대학교 산업경영연구소 인삼산업연구소, 이진문화사, 2003. 8.
12. 이 동필, “인삼시장 개방화 전망과 시장변화 대응전략”, 농민신문사 초청세미나, 2003.11
13. 임 병옥, “국내외 인삼산업현황과 수출 마케팅 전략”, 농업경제연구, 2002 농업경제학회학술대회, 2002. 7
14. 임 병옥, “고려인삼의 효능 차별화 방안”, 농민신문사 초청세미나, 2003.11
15. 임 병옥, “인삼제품에 대한 소비자들의 인식에 관한 조사 연구” 산업경영연구, 중앙대학교 산업경영연구소, 제 12권 1호, 2003.
16. 임 병옥, “국내인삼유통 현황과 개선방안”, 한국식품개발연구원 초청 세미나, 2004. 3
17. 약업신문, 건강기능식품 법령집, 2004. 2.
18. 한 상원 “체열 반응 증산에 미치는 고려삼과 화기삼의 임상적 비교”, (사) 고려인삼학회춘계총회 및 학술대회, 2003
19. 한국인삼편찬위원회, “한국 인삼사”, 동일 문화사, 2002. 1.
20. 한국인삼공사, 인삼관련통계, 각 년도
21. 한국인삼제품공업협회, 인삼관련통계, 각 년도
22. 홍콩 통계청, 홍콩 인삼수입 통계, 각 년도