

지역 전통작물의 산업화 개발 전략

이 주 연 계장
정읍시 농업기술센터

I. 서 론

요즈음 세계는 DDA/FTA협상을 통하여 모든시장을 하나로 만들려고 하는데 주요 내용은 나라마다 자국의 이익을 보호하기 위하여 쌓아놓은 무역장벽을 헐어 관세, 농업보조, 수출보조를 축소 또는 폐지하려 하고 있으며, 검역제도나 식품 규격기준 등으로 수입규제 조차도 하지 못하도록 하는데 머지않아 완전개방을 하지 않으면 안 될 상황에 처해있다.

더욱이 장기불황의 어려운 여건 하에서 지역경제의 활성화는 매우 중요한 과제이며 이를 위한 새로운 방안이 적극적으로 모색되고 있다. 그러나 지역경제의 활성화를 실현함에 있어서 경기 활성화를 재정지출에 의존하는 종래의 개발정책으로는 지역의 지속 가능한 경제발전을 기대할 수 없다.

최근 지방자치가 뿌리내리면서 지자체단위로 브랜드를 육성하고 특산품을 생산 판매하는 시스템을 구축하는 노력이 나타나고 있다. 따라서 특정지역과 커뮤니티에 한정되고 유통되어 지역이 가지고 있는 잠재적인 활력을 불러 일으킬 것으로 기대되는 지역 특산물의 상품화, 산업화는 지역의 활력과 사회적 활용을 높이거나 지역에 근거한 경제활동을 활성화 시키는 구조로서 그 중요성은 더욱 증가 할

것이다. 따라서 이제는 1차산물만 생산하던 지역 특산물은 가공, 저장, 유통까지 확대시키는 농업관련 산업으로 발전시키지 않으면 안 된다. 더욱이 농업을 미래 지향적이고 고소득 산업으로 발전시키기 위해서는 생산보다 생산이후의 처리와 저장가공에 보다 많은 관심을 가지고 지역 특산물의 산업화에 과학기술을 집중 투자할 필요가 있다.

II. 정읍농업 및 전통작물 현황

1. 농업현황

정읍시는 경·위도 상으로 극동 127.07°(산내면), 극서 126.43°(고부면), 극남 35.27°(입암), 극북35.45°(감곡)사이에 위치하고 전북의 서남북쪽에 위치하며, 전주와 광주의 중간지점에 위치하여 호남 서해안을 연결하는 교통의 요충지로서 총면적은 692.81 km²로 전라북도 내 6개시 중 2위이며 인구는 133천명 정도이며 동남쪽으로는 노령산맥을 연결하는 내장산과 입암산을 중심으로 한 준산간지역이고 서북쪽으로는 광활한 호남평야가 자리하고 있으며 섬진강 상류인 옥정호와 동진강이 흐르는 농업에 있어서 천혜의 지리적 위치에 있다.

기후는 대륙성기후에 속하나 겨울에는 삼한사온

(三寒四溫)이 뚜렷하게 나타나며 연평균 기온은 13.1이며 최고 평균기온은 37.5℃, 최저 평균기온은 -18.8℃이고 연평균 강우량은 약 1,387 mm를 나타내고 있으며 일조시간은 1,918시간으로 농업에 적합한 기후를 가지고 있다.

경지면적은 25,068 ha로 전체면적의 35.3%를 차지하고 있으며 이중 답이 18.66%, 전이 6.408%를 나타내고 있고 호당 경지면적은 1.7 ha로 전국평균 1.2 ha보다 높은 편이다.

정읍지역의 농작물 재배현황을 보면 벼, 잡곡, 맥류의 재배면적은 감소하고 있고 유지작물은 안정적인 재배를 보이고 있으며 두류 및 서류의 재배면적은 안정적 기반위에서 점진적으로 증가하고 있다. 채소류는 연도별 재배면적의 차이가 많은 경향을 보이고 있으며 과수는 점차 감소하는 경향을 보이고 있다(표 1).

그러나 특산작목은 품목의 다양화와 함께 재배면적이 점차 확대되고 있는데 특히 복분자와 매실, 차와 수세미의 재배면적이 급격히 확대되는 것을 볼 수 있고 지황은 재배면적은 적으나 전국적으로 전통작물로서의 명성을 얻고 있다(표 2).

표1. 정읍시 품목별 재배면적변화

(단위 : ha)

구분	품목	2001년	2003년	2005년
식량작물	미곡	17,945	16,936	16,880
	맥류	2,092	924	924
	잡곡	134	121	120
특용작물	참깨	316	300	291
	들깨	198	350	344
	땅콩	187	187	192
과수	사과	249	176	211
	배	152	134	133
	포도	66	40	36
	감	35	105	93
	기타	48	40	51

구분	품목	2001년	2003년	2005년
서류	감자	95	102	113
	고구마	108	128	168
두류	콩	156	153	156
	팥	106	77	78
	녹두	26	19	23
채소	무	217	187	157
	배추	167	197	124
	고추	1,927	1,951	2,003
	마늘	79	86	92
	파	18	14	117
	생강	15	36	96
	수박	196	134	146
	참외	168	42	80

※ 자료 : 정읍시통계연보(2005)

표 2. 지역특산작물 재배현황

구분	품목	재배면적 (ha)	주재배지역		
채소	울외	5	장명동		
	쌈채소	5	입암, 산외, 정우		
	수세미	30	북면		
	여주	2	정우		
과수	복분자	400	북면, 소성, 고부, 칠보, 내장동		
	석류	5	내장, 북면		
	매실	100	북면, 입암, 태인, 산내, 칠보동		
	대추	33	산내, 감곡		
기호식품	차	256	정읍시일원(2006계획 400ha)		
	연	15	태인, 감곡		
	구절초	5	감곡, 산내		
버섯	느타리	15	입암, 태인, 영원, 산내, 산외		
	새송이				
잡업	양송이	50	입암, 정우, 고부		
	표고				
	누에				
	지황			10	용동, 칠보
	오가피			10	농소동
약초	작약	5	입암, 산내		
	목단	1	입암		
	인삼	197	고부, 덕천, 감곡, 신태인		
	기타	5	※ 백지, 방풍, 당귀, 사삼, 길경등		

※ 자료 : 정읍시 농업기술센터 추천면적임(2005)

2. 지역 특산물개발 현황

우리지역 전통작물의 가공산업은 아직 초기단계이기 때문에 앞으로 발전 시킬 수 있는 분야이다(표 3). 80년대 말만 해도 농산물을 가공하여 소비한다는 것은 일반화될 수 없는 일이었다. 더욱이 전통작물을 이용한 전통식품의 가공은 두부나 콩나물 같은 가내공업수준이었으며 대기업에서 하는 라면, 주스 등 수입 농산물을 원료로 하는 가공 상품이 주를 이루었다.

표 3. 정읍시 식품가공업체 현황

구분	계	주류, 음료	식품 가공	재빵 제미류	축산물류	미류	기타
개소수	82	15	10	10	22	8	17

※ 자료 : 정읍시 통계연보(2005)

그동안 정부나 지방자치단체의 농업기술 개발정책은 생산기술에 중점을 두어왔고 가공 기술개발에는 아주 지원이 미약 하였다. 또한 그동안 가공식품을 생산하는 대기업의 경우 안정적으로 공급 받을 수 있고, 값이 싼 외국 농산물을 원료로 하는 가공 제품생산에 주력 하였고 국산원료를 이용하는 연구 개발에 별로 투자 하지 않는 실정이었다. 이 때문에 식품 가공 산업이 우리 농산물과의 연계성이 없었던 것이다.

한편 중소규모의 가공업체들은 주로 국산원료를 사용하여 전통적인 가공식품을 생산하면서 불안정한 경영으로 자체 기술 개발능력이 부족하여 수요에 대비한 고품질의 제품을 생산할 수 있는 기반이 조성되지 못하고 농산물과 가공식품의 개방화 시대를 맞고 있다. 현재의 시점에서 국내산 전통 가공식품의 쇠퇴와 외국산 가공식품의 신장이 뚜렷해질

것이므로 이런 문제점에 대응할 수 있는 국내 전통 식품산업 육성방안이 필요했다. 이에 따라 전통식품산업이 꾸준히 증가한 것은 사실이다(표 4).

표 4. 전통식품의 품목과 인증업체수

연 도	1991	1995	2000	2005
업체수	1	43	104	179

※ 자료 : 한국식품연구원(2005. 8)

하지만 우리전통식품의 특징을 보면 곡류를 중심으로 한 주식과 부식이 뚜렷이 구분되어 있으며 계절별, 행사별 특수 음식문화가 발달되어 떡, 한과, 전등과 함께 다양한 주류가 개발되어 있으며 이러한 것들이 한 시기에 가족단위나 소규모 가내공업으로 생산 소비되는 형태를 이루고 있다.

또한 우리의 식탁문화를 보면 젊은 세대들이 전통식품에 길들여지기 보다는 햄버거, 피자 등 서구식 가공식품에 대한 선호도가 급증함에 따라 전통 식품문화의 변질내지는 소멸상태로 식문화의 서구 예속화가 우려되고 있는 실정이다.

이와 같은 현상을 감안할 때 우선 전통작물을 효율적으로 이용하는 기술, 가공 농산물의 수요를 확대 시킬 수 있거나, 농산물의 수출에 기여하는 가공 기술 그리고 농민 및 농민단체가 직접 참여할 수 있는 저장 및 가공기술이 개발 되어야 한다고 생각한다. 또한 국내 농산물 가격을 감안하여 부가가치가 높은 고급상품의 제조기술이 필요하며 품질이나 가격 면에서 경쟁할 수 있는 효율적 가공공정 및 양질의 가공제품 개발이 요구되고 현대감각에 맞게 개량하거나 개선하고 젊은 세대들의 기호에 맞는 전통 식생활을 중심으로 국민 보건향상과 민족적 자긍심을 가질 수 있는 가공기술을 개발하여야 한다.

표 5. 정읍 특산품 가공현황

작 목	제 품 류	생 산 업 체	생 산 품 목
쌀	주 류	자생당 정읍약주 태인합동주조장	녹두장군주 단풍미인주 죽력고
	한 과 류	샘골전통한과, 내장산한과	한과
복분자	주 류	내장산복분자영농조합법인 서래봉복분자영농조합법인 칠보복분자영농조합법인	복분자주
블루베리	주 류	자생당	아이블루
지황	기능성식품	구민당 칠보농협	진상고, 구민환 지황고
무, 배추, 울외 등	식 품	한국식품, 할머니전통식품 아씨김치, 정읍식품	단무지, 장아찌류 김치류
고추	식 품	신태인농협	고추가루
수세미	식 품	고모네장터	수세미즙
여주	식 품	여주푸드	장아찌류
구절초	생 활 용 품	자활후견기관	베게, 차, 떡
누에	식 품	양잠협동조합	환, 가루, 국수, 차
도토리	식 품	송산식품	묵
감, 콩	식 품	정산식품, 금계식품	감식초, 조미식품
오가피	주 류	황토마루, 자생당	오잎주, 애인
	음 료	당그레	오가피즙

※ 자료 : 정읍시 식품가공업체현황 발췌(2005)

Ⅲ. 정읍전통작물의 기술개발 전략

1. 전통작물의 발굴 및 수급

지역에서 대중적 작물과 소규모 작목 전국 우수 작목 등을 선별 대중적 작물이나 소규모 작목중 지역 우수작목을 선택 재배기술, 연구, 상품개발, 생산 및 마케팅 전략 등을 집중 개발하여 지역 특산작물로 육성하여야 한다.

전통작물은 원료생산을 배제하면 제품화가 불가능하다. 재배, 육종, 배양기술 등을 통한 양질의 전통작물의 안정적 공급과 체계적인 외국 농산물과의

차별화를 위해서도 재배에서부터 안전하고 위생적인 품질관리와 규격에 맞는 양질의 원료생산이 합리적으로 이루어져야한다.

2. 산업화를 위한 제품개발

가. 전통 작물의 차별화 기술 확보

전통식품은 대량생산 공급하는 체계보다는 소량 생산하여 명품화 시키기 위해서 지역별로 확보가 가능한 원료를 중심으로 가공기술의 차별화가 필수적이다. 전통식품은 대량생산 체계를 갖춘 제품과 경쟁하기 보다는 품질 차별화를 통한 소비자의 선

택을 유도해야 하는데 이는 상당한 시간이 소요되며 전통식품 특유의 맛을 낼 수 있는 제품과 대량생산이 어려운 특산제품에 중점을 두어야 할 것이다.

나. 소비자 기호에 맞는 제품개발

요즘 신세대들의 입맛은 우유, 육류, 햄버거, 피자 등에 유혹되고 있는데 이는 유지와 단백질의 농축된 맛과 자극성이 덜한 특성 때문이라고 할 수 있다. 따라서 우리의 전통식품도 이들의 특성을 받아들여 유제품에 과일, 채소를 혼합하거나 음식에 우유를 넣는다든지 또는 우유와 쌀, 우리 밀을 이용한 빵을 개발 한다면 젊은 세대나 일반인에게도 공급이 가능 할 것이다.

또한 편의식품에 대한 소비자의 요구는 급격히 달라지는 사회구조 속에서 계속 증가 될 것이고 식품에 있어서는 더욱 두드러질 것으로 본다면 우리 전통식품의 개발도 편의화, 즉석화, 규격화 기술개발에 노력을 해야 할 것이다. 이런 편의화, 즉석화, 규격화는 급격히 증가되는 외식사업에 우리의 전통식품을 투입시키는데 필수요소이며 이런 전통식품의 꾸준한 연구개발이 이루어져야 한다.

다. 기능성 제품개발

앞으로 건강한 삶의 유지가 인간수명연장보다 더 절실히 요구되는 사회에서 각종 질병으로부터 인간을 보호하기위한 기능성 제품개발이 요구되고 있다. 우리 전통식품은 저칼로리 식품이고 유지함량이 낮아 그 자체만으로도 건강식품이라고 할 수 있으며 대부분 발효하는 과정을 거치면서 고분자물질들이 분리되고 분해된 산물들이 다시 결합 되면서 각종 생리활성 기능을 일으키고 있다. 예로서 최근에 주목받고 있는 작물별 유효성분과 향기성분 추출 등을 응용한 생체활성 또는 신진대사의 조절기능을 가진 소재의 개발과 제품출시는 소비자 충족뿐만 아니라 고부가가치 창출의 가능성이 매우 높으며 건강식품의 경우에도 유용성이 확대되고 있다. 그

러나 이들 기능성은 체계적이고 집중적인 연구를 통하여 입증하고 유용성을 확대해나갈 때 이를 통하여 우리의 전통작물과 식품을 크게 부각시킬 수 있을 것이다.

라. 안전성 기술개발

식품으로서 제일 중요한 것은 안전성으로서 그동안 전통식품은 가족단위나 소집단만을 위해 일시적인 제품으로 시작되었기 때문에 위생적인 면이 소홀히 될 가능성도 배제할 수 없었으나 앞으로 안전성이 확보되지 않은 제품은 식품으로서의 가치가 없을 뿐만 아니라 건강까지 해치게 된다. 따라서 우리가 생산 판매하는 모든 제품은 안전한 원료와 제품의 생산, 포장, 저장, 유통에 이르는 전 분야에서 위생적인 면이 소홀히 되어서는 안 된다.

전통식품도 상품화, 산업화하는 입장에서 견주어 보면 이제 대기업 상품이나 수입상품과 같은 자리에서 소비자에게 선택되어지고 있다는 것을 깨달아야 한다. 특히 안전성에 대한 소비자의 요구를 고려할 때 우수농산물 관리 제도 (GAP), 식품 위해요소 중점관리 기준 (HACCP), 이력 추적관리제도(traceability) 등 식품안전성 관리제도에 체계적으로 대응하지 않으면 안된다.

따라서 기계화되고 자동화 할 수 있는 적절한 제조공정의 설정 및 공정개선의 필요성이 대두되고 있으며 공정개선에 따라 생산비를 절감할 수 있을 것이다. 또한 전통식품은 상품화 산업화함에 있어서 인체에 무해한 살균제, 살충제의 개발과 함께 자연식품이나 전통작물 중 장기저장에 유익한 작물을 이용하여 전통식품에 있어서 장기저장에 따른 문제점을 보완해야 할 것이다.

마. 전통식품의 규격화 및 표준화

가공식품의 표준화란 합리적인 식품규격을 제정 보급함으로써 가공식품관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하며 거래의 단순공정화 및 소비의 합

리화를 통하여 산업경쟁력을 향상시키고자하는 것이다. 전통식품의 표준규격은 품질인증 대상품목별로 적용범위, 용어의 뜻, 종류, 제품의 품질 및 시험방법, 제조·가공기준, 포장, 표시, 검사 등 농림부장관이 지정한 표준규격을 준수하여야한다. 그런데 전통식품의 관리에 있어서 큰문제중 하나가 가공업체마다 제조공정이 달라 품질균일화가 어렵다는 것이다. 품질 균일화를 위해서는 먼저 원료의 규격화와 가공에 필요한 규격을 설정하여 완제품을 출하하여야 규격관리가 용이해 질 것이다. 제품생산에 있어서 전처리, 추출, 가공과정 중에 사용된 용매, 식품첨가물의 종류와 함량에 대한 위생적 품질관리와 지표물질 등 특정성분에 대한 시험방법과 기준이 설정되어야 제품개발이 활성화 될 수 있고 또한 제품의 신뢰성에 중대한 영향을 미치므로 과학적 시험을 통하여 관리되어야한다. 국제교역상 모든 식품은 자국의 규격기준에 맞아야 한다 따라서 농산물을 가공하여 상품화하려면 그 제품이 규격화하고 표준화되어야만 시장성이 확보되고 국제 시장에서의 경쟁력이 강화된다. 현재 CODEX(국제 식품 규격위원회)에서도 국제간에 이루어지고 있는 식품 규격화 작업의 조화와 식품관련 규격기준의 제정 등을 통하여 소비자의 건강보호와 식품의 교역시 공정한 무역을 확보하기 위하여 세계 통일 규격제정을 서두르고 있음으로서 이런 세계적 추세에 발 맞추어 우리 전통 가공식품에 대한 우수성을 홍보하고 국제경쟁력을 유도하여 세계 식품화를 촉진하기 위해서 규격화, 표준화에도 박차를 가해야 할 것이다.

바. 마케팅전략 개발

전통작물과 식품 마케팅은 일반 대중을 상대로 하므로 변수가 많기 때문에 총체적으로 설정되어야 하며 조사와 실행, 평가를 통해 적절한 전략이 필요하다. 특히 전통작물을 이용한 식품개발은 제품과 경쟁구도에서 일반상품과는 차이가 많다. 제품은

주 소비층의 설정, 시장수용성, 경쟁사, 경쟁제품의 구조에 대한 인지도, 제품의 도입, 포장개발, 제품명 선택, 가치분석 등을 통한 경쟁력을 갖추는 전략이 필요하다. 또한 원가중심, 소비자평가중심, 지리적 가격, 시장공급가격을 다양화 하여 시장점유가 쉽게 하는 방법이 선택되어야 하며 제품과 서비스를 어떤 방법으로 할 것인가 하는 유통기능을 담당하는 시스템을 갖추어야 한다. 전통작물을 이용한 제품은 일반농산물 제품과는 다르기 때문에 판매촉진 목표와 전략은 항상 브랜드마케팅전략과 연결하여 판매촉진, 시장분석, 광고대상, 목적, 시기, 지역, 매체선정, 예산규모를 감안하여 모든 마케팅커뮤니케이션 수단이 동원되어야 한다.

사. 지역, 산·학·관·연을 연계한 네트워크의 구축

○ 생산자 (단체)

- 농산물생산의 규격화, 친환경 농산물의 생산 및 공급의 안정화
- 가공산업 활성화를 위한 집단화, 재배기술의 합리화

○ 지방자치 단체, 정부

- 연구총괄 및 재원확보, 기술개발, 연구 인프라 구축 및 예산지원

○ 연구기관 (대학, 연구소, 시험장, 정부출연 연구기관)

- 전통식품의 개발 및 가공식품개발에 따른 기초이론 및 기술체계 확립
- 전통식품의 과학적 검증 및 평가 문제점 발굴 및 보완연구
- 전통작물 재배기술 및 전통식품의 상품화 개발

○ 산업체

- 제품의 상품화, 산업화, 규격화, 유통마케팅의 확립 등 전통작물을 이용한 우수한 제품생산과 기술인력은 산업화의 기본이다. 다양한 전통작물을 이용한 상품개발을 위한 인프라구축

으로 행정적 지원과 함께 산·학·연이 공동 노력하면 지역특성을 갖춘 경쟁력 있는 제품이 개발될 수 있을 것이다.

IV. 전통작물의 활성화를 위한 추진계획

1. 농민의식

전통작물과 전통식품은 서로 상생을 모색하지 않으면 안된다. 농민에게 주어진 여건과 농민이 가지고 있는 경험과 지식을 최대한 활용 할 수 있는 성공 가능성이 큰 전통작물 가공산업을 개발하려면 농민 스스로가 먼저 1차 산물을 시장상황의 변화를 고려하여 안정된 가격과 공급, 그리고 신뢰를 바탕으로 한 우리농산물이 사용될 수 있도록 하는 노력이 필요하며 2차, 3차 산업으로의 관심을 갖고 생산, 가공, 유통을 일체화 할 수 있는 방향으로 농업 경영방식의 개선에 대한 인식의 정립이 있어야 한다.

가. 전통작물의 가공에 대한 이해

농경사회에서는 농산물을 가공할 필요성이 요구되지 않았으나 산업사회, 경쟁사회가 되면서 소비자로서 사회발전에 맞는 식생활을 추구하게 되었다. 그러므로 일반 농산물뿐만 아니라 지역전통작물에 있어서도 가공기술은 생산에서 소비까지 전 과정에 투입되는 정선, 포장, 저장, 가공, 유통, 안전성, 영양성까지 포함하고 광의의 뜻에서 파악하여 간편하고 기능성 식품의 개발과 외식산업이 촉진되고 있는 추세를 민감하게 인지하여 지역에서 생산한 농산물을 가공하여 소비자가 원하는 식품형태로 제조함으로써 부가가치를 증가시키려는 노력이 필요하다.

나. 생산, 가공, 유통의 체계화

지역 특산물에 있어서 원료의 안정적 공급은 아

주 중요한 기본요소인데 농산물은 공산품과 달리 대부분 일년에 1~2회 생산되어 일시에 대량 출하되므로 원료의 수매비축, 선도유지, 품·흉에 따른 물량확보의 불균일성 그리고 계절에 따른 가격변동 등 저해요인이 많기 때문에 농민은 원료생산현장에서 피부로 느끼면서 국내 소비패턴과 공급가능성을 검토 수급계획을 수립하여 가공적성이 큰 품목의 선택 등으로 적절한 가격에 안정적으로 대처하면 이런 저해요소를 해소하는데 있어서 대기업보다 유리한 점도 있다.

다. 기술의 습득

각지 지방이 지역마다 특유한 전통식품에 대한 비법과 독특한 조리기술을 일부 간직하고 있는데 이러한 것들은 흔히 현대과학 기술의 조명을 기피하는 경향이 있어 관리 등에 일관성이 없기 때문에 균일한 제품을 생산하기 어렵고 식품 위생관련 법규에 잘 맞지 않을 뿐만 아니라 대량생산하여 상품화하기에는 제도상 문제점이 있으므로 이러한 비법을 과감히 개방적인 자세로 전환함으로써 현대과학 기술의 검증을 받아 젊은 소비자들이 농기제품에 신뢰할 수 있는 토대를 만들어 주고 또한 전통식품의 규제화에도 도움을 줄 수 가있다. 이런 자세는 능동적으로 모든 정보원(농촌 진흥기관, 대학 식품관련 학과, 농협, 식품연구원, 방사선 연구원 및 관련서적 등)을 찾아 농산물 가공에 관한 과학기술을 익히고 현장에 도입 적용 시키는 태도가 필요하다.

2. 행정적 지원

우리나라처럼 모든 분야가 행정 의존적 사회분위기에서는 농민이나 농민단체의 인식이나 자세보다도 오히려 행정적 제도적 지원이 농산물 가공산업 육성에 첩경이 될 것으로 생각된다.

가. 농민 및 농민단체의 자율적 참여

그동안 산지 가공공장에 대하여 시설자금, 포장

개선, 원료구입, 경영컨설팅자금지원, 식품전시회, 품평회 및 TV홍보 등 전통가공식품의 판매 및 유통에 지원하였으나 대부분 경쟁력 부족으로 어려움에 직면해 있는데 이는 식품산업에의 단편적 지원, 업체의 경영마인드 부족과 식품업체의 기술개발투자 미흡에 그 원인을 찾을 수 있다. 따라서 전통작물의 가공산업은 소규모 사업이 대부분으로 농민의 참여가 보장되도록 농민단체의 중심으로 육성되어야 하며 정부의 과감한 재정적, 제도적 뒷받침이 있어야 하고 유통구조의 개선과 연계하여 농산물의 경쟁력을 향상시키기 위해서도 가공산업을 발전 시켜야 하는데 서구에서는 가내 수공업부터 출발하여 협동조합, 영농조합으로 묶어짐에 따라 오늘과 같이 가공산업이 발전하였지만 아주 초기 단계에 있는 우리 농민들에게 전통작물의 산업화에 있어서는 농민과 농민단체의 자율적 참여와 함께 재정과 경험과 기술이 부족하기 때문에 깊은 배려와 강력한 행정적 지원이 요구된다고 할 수 있다.

나. 농산물 소비구조의 개선유도

이제부터는 농산물을 생산지에서 가공하거나 적어도 반가공하여 소비자들이 손쉽게 식사에 제공받을 수 있도록 가식부분만 대도시로 반출하게 되면 농산물의 상품으로서의 약점들이 상당부분 해소될 수 있을 것이다, 즉 농산물의 저장과 가공은 상호 밀접한 관계가 있으며 소비구조를 생산 → 저장, 가공 → 유통 → 소비의 4단계로 개선하는데 중요한 수단이 되므로 이와 관련된 기술 개발은 매우 중요하다. 예를 들면,

○ 무, 배추, 고추 : 생산 → 지역특성에 맞는 김치생산(고추가루공장) → 유통회사 → 소비자

이와 같이 생산농가와 식품업체의 계약재배를 촉진하거나 주산지별로 이를 활용할 수 있는 식품업체의 육성 등을 통하여 하나의 푸드시스템이란 차

원에서 연결고리를 강화할 수 있도록 계열화사업추진, 전통식품의 단체급식 등을 통하여 지역식품산업의 육성과 지역농업을 연계시킬 수 있을 것이다.

또한, 디자인개발, 홍보, 마케팅 등을 강화하여 특정식품의 지역 특산물화를 촉진하고 전통식품의 수출을 도모하여 경영기반을 강화 할 수 있는 기술개발이 이루어져야하고 지방자치단체와 지역의 시험연구기관 등과 연계한 개성있는 지역특산품의 생산과 함께 향토식품박람회 등을 활성화하는 방안도 모색되어야한다.

다. 전통식품의 개발육성 유도

시장개방 확대로 국내농업의 국제경쟁력은 약화되고 있으나 건강식, 편의식, 기능식 등 가공산업은 지속적으로 성장하고 있다. 그러나 원료인 농산물의 국내산 이용율이 하락하는 등 농업과 식품산업의 연계성이 약화되어 기형성장을 하고 있다.

그동안 우리의 전통식품에 대해서 차분하게 과학적으로 연구할 여유를 갖지 못하였다. 물론 전통식품에 대한 연구가 부분적으로 시도 되었으나 가공산업으로 연결시킬 만큼 체계적인 작업을 제대로 이루지 못하였다. 전통식품은 우리 고유의 것으로서 이에 관한 연구를 조직적으로 추진하여야 하며 그 연구결과를 산업화로 연결시킬 수 있도록 하여야 하며 앞으로 전통식품 가공산업의 발전은 농민(단체)을 중심으로 전통식품의 공업화로 유도되어야 농민들의 경제적 측면은 물론 사회 문화적 측면에서도 큰 역할을 할 것이다.

소득과 생활수준이 높아질수록 환경이 변화되고 이에 따라 사람들은 보다 건강 지향적 식생활을 추구 할 것이며 특히 노령화 현상은 더 한층 다양한 제품을 요구하게 될 것이다. 그리고 식품 중에는 통상적인 영양이나 기호성분으로 밝혀진 것이 이외에도 생체방어나 생체리듬의 조절 등을 통하여 이른바 생체항상성을 유지 시켜주는 성분이 있기 때문에 그 성분을 잘 보존 증강 또는 농축하여 사람의

건강유지에 적극적으로 활용 하는 것이 기능성 식품인데 전통식품은 우리 체질에 맞는 기능성 식품일 가능성이 충분함으로서 이런 측면에서의 전통식품에 대한 연구 또한 중요하다고 할 수 있다.

소홀해진 젊은 세대들의 전통식품 선호도를 회복시키고 무리없이 전수 시키려면 현존하는 전통식품을 발굴하여 조리, 가공, 보존법을 과학화하고 산업화하며 각종 전통식품의 표준공정을 개발하고 현대적 미각으로의 개량, 편의 식품화 그리고 포장용기의 현대화 등으로 젊은 세대의 기호를 충족 시켜주는 방향으로 연구개발하여 우리의 전통식품을 보존, 발전시켜 나가야 한다.

라. 전통식품 소비촉진 판촉 및 홍보

우수 전통식품을 육성 지원하기위하여 생산자의 육고취 및 품질향상을 위해 전통식품 선발대회를 개최하고 대중매체를 활용한 전통식품의 우수성 및 이미지를 홍보, 웰빙 등을 활용한 우리 전통작물과 농업농촌에 대한 이미지를 향상하고 어린이등 미래 소비자에게 우리 전통식품에 대한 긍정적 이미지를 자연스럽게 심어줄 수 있도록 하여야 하며 직거래 장터 행사 등을 통한 판매촉진과 신규 수요창출 및 이미지 제고를 통한 전통식품의 활성화를 유도하여야 한다. 또한 우수브랜드를 육성 지원하여 지역별 명성있는 대표 브랜드를 개발 농업경쟁력을 강화하여야 한다.

3. 연구개발

전통작물의 연구개발 분야는 무한한 가능성이 있다. 우리도 전통작물을 이용한 식품가공 및 기능성 물질의 탐색과 전통식품의 과학화, 현대화 및 세계화를 위한 기호성 개선, 가공공정과 제조기술에 대한 풍부한 연구와 개발전략 그리고 기술인력 및 업계의 창의성을 접목한다면 산업발전 뿐만 아니라 국민건강에도 크게 기여할 수 있을 것이다.

가. 전통작물의 소재개발

- 지역내 재배작물중 상품화가 가능한 작물 발굴
- 재배가 되고 있지 않으나 기후특성 및 토양 적응성이 좋은 신규작물 개발보급 소량생산 및 번식이 어려운 작목의 대량생산체계 확립을 위한 번식법 개발
- 소규모 작목 및 신규도입 작목에 대한 재배법 확립

나. 전통작물 자원 기술개발

- 새로운 가공기술을 활용한 식물자원의 소재화 추출 기술개발
- 식물자원의 물리, 화학적 처리기법을 통한 특수성 기능강화 기술개발
- 편의성이 강조된 2차원적 인스턴트화 기술개발

다. 농산물의 수확후 관리, 가공, 저장, 유통기술개발

- 신선안전 농산물 유통을 위한 기술의 기반강화 및 선진형 시스템의 구축과 안전관리기술 개발
- 고품질 농산물을 통한 정읍농업의 품격화 및 브랜드화 실현
- 환경친화적이고 안전한 농산물의 가공 및 유통 연구체계 구축

라. 정읍 전통식품의 현대화 산업화 육성

- 전통작물을 이용한 지역특산 전통음식 개발
- 정읍 전통식품 및 발효식품을 발굴하여 상품화 및 산업화, 표준화 기술 개발
- 국내외 식품현황 및 소비자경향을 파악하여 대량 생산작목의 가공기술 개발
- 지역성이 있는 소규모 생산작목의 새로운 용도 개발로 부가가치를 향상 할 수 있는 기술개발

마. 고부가가치의 기능성 식품개발

- 항암 및 순환기계질환 예방식품 소재의 선별

및 제품화기술 개발

- 건강 및 노화억제 식품소재의 선별과 제품화 기술
- 기타 생리활성 물질 자원의 탐색화 활용기술 개발

바. 가공 저장시설 및 기기 개발

- 산지 간이 저장시설 및 예냉 처리기술 개발
- 농촌형 가공기기의 개발 및 산지 완가공 제품 개발 및 유통 시스템 개발

V. 결 론

요즈음 우리농촌에 팽배되고 있는 불안과 위기의식은 우선 대내적으로는 도시와의 상대적 빈곤감에 빠지게 된 것이고 대외적으로는 농산물과 가공식품의 수입이 점차 확대됨에 따라 농업의 사양화가 가속화 되고 있기 때문이다. 그리고 DDA/FTA 등 협상이 타결되면서 농산물 수입이 전면 개방되고 그나마 충분치 못하던 국내 농업보조 정책이 감소되고 있기 때문에 농민의 불안과 위기의식은 농업포기로

표 6. 2006년 현재 연구개발 중인 과제

작 목	제품명	개발업체	사업비(백만원)	개발내용	비고
녹 두		계 명 대 학 교	30	음료, 스프, 죽	특허출원중
		기 전 대 학	38	냉면, 젤리, 차, 팩	"
복 분 자		계 명 대 학 교	50	음료, 과자	"
지 황	경옥고	한국식품연구원	50	경옥고환, 과립, 잼, 양갱, 호박경옥고	"
차		한국식품연구원	50	녹차분말, 차소스 및 제조방법, 녹차열수추출물	"
구 절 초		자 생 당	30	술	개발중
단 품		한국식품연구원	50	음료	개발중
감 국		미 정	50	술	
오 디		한국식품연구원	50	술, 음료	특허출원중
백 련		방 사 선 연구원	150	화장품	개발중

※ 자료 : 정읍시 농업기술센터(2006)

표 7. 정읍시 농업분야 연도별. 재원별 투자계획

(단위 : 백만원)

항 목	합 계	연 도 별 투 자 계 획					
		2005이전	2006	2007	2008	2009	2010이후
	529,764	21,099	87,023	102,926	82,260	76,811	159,645
기반구축	79,452	3,149	12,507	15,186	12,212	12,123	24,275
농축산물생산	315,292	12,612	52,600	60,905	49,446	44,541	95,188
농촌관광	29,160	1,136	4,950	5,540	4,665	4,282	8,587
농축산물유통판매	92,207	3,658	14,645	18,619	13,753	13,949	27,583
농업기술개발·지도	13,653	544	2,321	2,676	2,184	1,916	4,012

※ 자료 : 정읍시 중장기 발전계획(2006)

까지 증폭되고 있다고 본다. 우리는 이것을 극복하려는 노력이 있을 때 반드시 돌파구가 열리리라는 희망을 가져야 한다. 최근 전통작물과 전통식품이 점차 활성화 되면서 이를 이용한 기능성 식품이 확산되고 있음에 따라 기능성분에 대한 규명도 활발히 진행되고 있어 이들이 식품으로 이용되면서 우리의 전통식품을 외국에 홍보하고 있다. 우리나라도 점진적인 국력신장과 더불어 전통식품 산업이 육성되면서 세계화의 계기를 마련하고 있으며 또한 대부분 국내 농축산물을 이용하고 있기 때문에 농가소득에도 기여할 뿐 아니라 생산자가 2차, 3차 산

업에 직접 참여하는 기회를 만들어 주고 있다. 우리 전통식품의 가치를 높이기 위해서는 소비자 확보와 함께 적절한 원료의 확보, 가공 기술개발, 소비자의 욕구를 충족시킬 수 있는 상품이 나와야 할 것이다.

또한 정부 및 지방자치단체에서는 안전한 지역전통작물의 생산정책과 함께 전통작물 가공식품 육성을 위한 정책을 수립하여 지원하고 대학이나 연구, 지도기관에서의 기술개발 연구로 지원하여 이 분야의 기술이 지역농업클러스터와 신 활력화 사업을 통하여 농민과 지역특산품의 산업화에 연계될 수 있게 해야 할 것이다.