

**특집 I : 한국 전통식품의 세계화전략**

**전통식품산업의 발전과 육성방향**

김종구

농림부 농촌정책과

**The Development Policy of Traditional Food Industry**

Jong Gu Kim

Rural Policy Division, Ministry of Agriculture & Forestry, Gyeonggi 427-719, Korea

**추진배경**

세계화의 진전에 따른 농업 농촌의 새로운 부가가치를 창출하기 위하여 전통식품의 개발과 육성이 필요하다는 인식을 하고 지난 1993년 6월 농산물가공산업육성법(농산물 가공산업을 육성해서 농산물의 부가가치를 높일 수 있는 기반을 마련하고 농산물의 상품성 제고와 공정한 거래 실현을 도모함으로써 농업인의 소득증대와 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 제정)을 제정하고 여러 가지 지원정책을 통하여 농산물가공 및 전통식품산업을 육성하게 되었다.

이러한 정부의 정책에 따라 다양한 전통식품의 산업화 되고 세계화되고 있으나, 외국계 외식업체의 국내진출 및 FTA 등에 따른 저가의 외국식품의 국내진출과 소득수준의 향상에 따른 외식의 발달과 가공식품의 수요증대 및 최근 우리나라의 신인도 증가 등은 우리에게 새로운 도전과 기회로 다가오고 있다.

따라서 우수한 전통 식문화를 가진 우리가 어떻게 노력하는가에 따라 달라질 수 있을 것이다. 현재까지 정부에서 추진하고 있는 전통식품산업 육성정책을 고찰하고 새로운 시대에 부응하는 대응방향에 대해 설명하고자 한다.

**그동안 추진한 전통식품산업 육성정책 주요 내용**

농산물가공산업육성법에 따른 정부의 지원정책은 농산물가공식품과 전통식품 등에 관한 산지가공산업의 육성, 기술개발 및 경영지원, 교육훈련 등으로 요약될 수 있다.

구체적인 사례로서 ① 전통식품의 품목지정과 지원육성, ② 명인지정제도 실시, ③ 전통외식산업의 연구개발 및 보급과 전통외식산업의 육성, ④ 전통식품품질인증제도 등이 있다.

**전통식품의 지정**

농림부는 농산물가공산업육성법 제6조 1항 및 동법 시행령 제12조 제3항의 규정에 의거 농림부 고시로 전통식품을 지정·고시하고 있다. 이 고시에서는 전통식품을 과자류, 죽류 등 14개 유형 43개 품목을 지정하고 있으며, 제조가공 방법은 국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공하는 것을 원칙으로 하고 있다.

이러한 전통식품은 전통성과 대중성이 있을 것, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 전통식품의 보존·계승 및 발전에 필요할 것 등의 지정기준을 충족해야 하며 품목지정의 고시에는 품목, 지정번호, 주된 원료 및 제조가공방법 등이 포함된다(표 1).

표 1. 전통식품 품목지정 현황

농림부고시제99-69호(1999.10.8)

류 별	지 정 품 목
1. 과자류	한과류, 떡류, 만두류
2. 죽류	죽류, 죽가루
3. 식육제품	육포류, 양념육, 갈비가공품, 알가공품, 농축액
4. 당류	엿류, 조청류
5. 김치절임식품	김치류, 절임류, 조림류
6. 두부류	두부류, 묵류
7. 식용유지류	참기름, 들기름, 쌀겨기름
8. 면류	건면류, 숙면류, 생면류
9. 다류	일차류, 과일차류, 곡물차류, 기타차류
10. 음료	식혜, 수정과, 과즙음료, 채소음료
11. 조미식품류	장류, 식초류
12. 주류	민속주류
13. 인삼류	백삼, 태극삼, 홍삼류, 인삼제품
14. 기타식품류	전분류, 부각류, 메주류, 엿기름, 도라지제품, 단순 과일·채소·버섯·육류·곡물 가공품

### 전통식품의 표준규격 제정

전통식품은 농산물가공산업육성법 시행령 제29조의 규정에 의해 전통식품의 표준규격이 제정되어 시행되고 있다. 이 표준규격은 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적 추진을 위하여 도입된 제도로서 표준규격에는 일반 표시기준과 품목별 규격기준이 마련되어 있다. 전통식품의 일반표시기준으로는 적용범위, 인증규격명, 제조자, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료 및 함량, 기타 표시사항 등과 표시방법 등이 규정되어 있으며, 이 규격에서 규정하고 있지 아니한 표시사항에 대해서는 식품위생법 및 축산물가공처리법의 규정에 따르도록 하고 있다.

개별 품목별 규격사항에는 적용범위, 용어의 뜻, 종류, 품질, 시험방법, 제조가공기준, 포장과 내용량 표시 및 검사기준이 설정되어 있다. 현재 한과류, 메주 등 45개 품목에 대한 규격기준이 제정되어 있으며, 기술개발과 식품유통의 변화 등을 고려한 규격개정도 꾸준히 이루어지고 있다. 규격기준의 개정은 한국식품연구원이 주관한 전문가의 심의를 거쳐 이루어진다.

- 전통식품의 규격제정 품목현황(규격번호 순): 한과류, 메주, 청국장, 국수류, 구기자차, 건표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 엿기름, 유자절임, 참기름, 두부, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 현미식초, 고춧가루, 동굴레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 인삼차류, 도라지가공품, 도토리묵가루, 마늘종장아찌, 솔잎가공품, 들깨잎가공품, 들기름, 양념갈비.

### 전통식품의 품질인증

농산물가공산업육성법 제13조 제1항은 농림부장관은 전통식품의 품질향상, 생산장려 및 소비자 보호를 위하여 품질인증제도를 실시하도록 규정하고 있다. 이 품질인증제도는 전통식품산업 육성의 핵심제도이다. 품질인증은 생산업체에 대한 지원과 품질향상을 위한 사후관리 그리고 생산된 제품의 판매홍보 뿐만 아니라 소비자에게 전통식품에 대한 정보와 신뢰를 주는 기초가 되기 때문이다.

전통식품의 품질인증은 당해식품의 제조공장을 관할하는 시장·군수 또는 자치구의 구청장과 시·도지사를 경유하여 제출된 품질인증 신청서에 대하여 인증심사 및 사후관리가 위임된 한국식품연구원의 공장 심사 및 품질시험에 합격한 경우에 한하여 농림부장관이 품질인증서를 교부하고 이를 관보를 통하여 공고하고 있다. 전통식품의 품질인증 공고에는 인증번호, 인증품목 및 규격, 인증 받은 자의 명칭(법인인 경우에는 대표자의 성명)과 주소가 포함된다. 전통식품의 품질인증을 받은 자는 인증 받은

표 2. 연도별 전통식품 품질인증 현황

연 도	인증업체(공장)수	연 도	인증업체(공장)수
1991	1	1999	20
1992	5	2000	11
1993	25	2001	15
1994	5	2002	27
1995	14	2003	12
1996	7	2004	18
1997	13	2005.8	17
1998	24	계	214

제품 포장·용기의 표면 또는 송장에 몰레방아마크인 전통식품품질인증표시를 붙이거나 인쇄하여 사용할 수 있다. 1991.12.30 제1호로 인증을 받은 경남 합천 소재 합천전통한과(농림전통제001호)를 시작으로 2005년 8월 현재 174업체에서 30품목에 걸쳐 214공장에서 생산된 제품이 전통식품의 품질인증을 획득하고 있다(표 2).

- 품질인증을 받았다가 취소된 업체는 제외됨.

품질인증업체에 대하여는 한국식품연구원이 연 1회 이상 품질시험, 유통실태조사, 외관조사, 기술지원 및 지도 등 사후관리를 통하여 전통식품의 품질유지 및 품질향상을 기해 나가고 있다.

### 전통식품 명인지정

우리나라의 다수의 전통식품은 가양주처럼 사대부가의 전통 또는 지역적 식관습에 따라 전수되어 온 특성을 가지고 있다. 이에 따라 제조방법 등에 대한 문헌의 제약이 많고 지역마다 조리 및 제조방법에도 차이가 있는 것도 특성 중에 하나다. 농촌진흥청이 실시하고 있는 향토음식 발굴 작업은 이러한 특징을 잘 나타내 주고 있다. 전통식품의 계승발전에 크게 기여해 오고 있는 제도중의 하나가 전통식품 명인지도이다. 전통식품 명인지도는 전통식품의 계승발전과 가공기능인의 명예를 위하여 마련된 제도로서 ① 당해 전통식품의 조리가공에 관한 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자, ② 조상전래의 특별한 전통식품의 조리가공방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자, ③ 당해 전통식품 명인으로 부터 보유기능에 대한 전수교육을 이수 받고 10년 이상 그 일에 종사한 자 등 3가지 요건중의 하나 이상 요건을 가진 자를 지정대상자로 하고 있다. 명인지정을 신청하는 경우 식품의 전통성, 기능보유자의 경력 및 활동상황, 조리·가공방법, 보호가치 등에 대하여 농산물가공산업육성심의회 전통식품분과위원회 위원들의 심의를 거쳐 선발된다. 그 동안 전통식품 명인은 제1호로 전북 전주소재 송화백일주의 조영귀씨가 지정된 이래 27명이 지정되었고 현재는 23명

이 활동하고 있다.

<명인 지정 현황>

- 주류부문 : 송화백일주 조영귀, 금산인삼주 김창수, 계통백일주 지복남, 안동소주 박재서, 문배주 이기춘, 전주이강주 조정형, 옥로주 유민자, 구기자주 임영순, 계명주 최옥근, 가야곡왕주 남상란, 김천과하주 송강호, 한산소곡주 우희열, 안동소주 조옥화, 추성주 양대수, 옥선주 임용순, 함양 송순주 박홍선
- 일반식품부문 : 광양 청매실농원영농조합법인 홍쌍리, 명인다원 박수근, 승주작설차 신흥수, 호정식품(쌀엿) 유영근, 강릉 갈골산자영농조합법인 최봉석, 생자연 오희숙, 신궁전통한과 김규흔

전통식품의 국제기준 제정

전통식품은 당해 국가 식문화의 핵심부분으로 오늘날과 같이 식문화의 세계화가 진전되고 있는 시점에서 전통식품의 세계화 전략은 매우 중요한 의미를 가진다. 그러한 전략의 일환으로 정부는 전통식품의 국제기준 설정에 노력을 기울이고 있다. CODEX 국제식품규격위원회의 주요 역할 중에 하나는 식품규격의 작성 및 출판사업이다. 국제식품규격에는 규격명칭과 적용범위, 정의, 필수성분, 품질요소, 필요한 식품첨가물, 오염물질에 관한 사항, 위생, 중량단위, 표시방법, 분석 및 시료채취방법 등이 기술된다. 아울러 최종규격이 채택되기까지는 규격필요성에 대한 회원국 등의 제안(제1단계)에서부터 출발하여 분과위원회 또는 지역위원회의 합의를 거쳐 전체 회원국을 대상으로 규격안이 회람되고 총회에서 최종 채택이 결정되는 8단계의 과정을 거친다. 이러한 과정은 통상 5내지 8년의 기간이 소요된다. 우리나라는 1996년 최초로 김치에 대해 규격제정을 제안하여 2001년 7월 총회에서 규격안이 채택됨에 따라 전통식품인 김치의 국제규격을 획득하게 되었다. 현재는 인삼제품(Ginseng Products), 된장(Fermented Soybean Products), 고추장(Gochujang)에 대해서 우리나라가 규격안을 제안하여 인삼제품과 고추장은 2005년 7월 총회 논의에 이어 2006년 아시아조정위원회에서 실험방법 등을 보완한 제4단계 논의가 계속될 예정이다(표 3).

된장의 경우 아시아 지역 관심국가의 참여하에 우리나라가 의장역할을 수행하게 된 전자작업반을 구성하여 우리나라가 제안한 제품규격에 대한 보완작업을 진행 중에 있다. 이와 같은 국제식품규격의 획득은 당해 식품의 대외인지도 향상과 더불어 국제교역에 있어서 규격에 관한 문제로 임의로 수입을 제한하지 못하도록 하고 있어 수출시장 개척에도 크게 기여하게 된다. 우리의 김치가 국제식품규격을 획득한 후 수출 1억불 달성과 프랑스의 세계적인 요리학교인 '르 꼬르동 블루'와의 김치퓨전요리 개발사업 등도 이러한 세계화 전략의 하나이다.

생산기반 구축과 경영지원

농림부는 전통식품을 포함한 가공산업 육성이 소비자의 식품소비성향 변화에 부응하고, 농업의 부가가치 창출에 직결되는 중요한 과제로 인식하고 법령제정과 아울러 산지 가공산업의 육성에 주력하고 있다. 1989년부터 2003년까지 1,101개소에 2,911억원을 지원, 공장신설 및 증설, 시설현대화 등 생산기반 구축에 주력해왔다. 또한 산지농산물 부가가치를 높이고 농업인의 소득증대를 도모하기 위하여 1993년부터 농민주 제조 추천권을 부여받아 2005년 5월 현재까지 총 348건의 농민주 제조를 추천하여 125개 업체가 생산활동을 하고 있다. 이러한 노력의 결과로 김치류, 인삼류, 장류, 차류 등 다양한 전통식품의 산업화가 이루어졌고 일제하에 사라졌던 민속주가 복원되어 민속주 산업이 활기를 되찾게 되었다. 최근에는 순창 장류산업특구, 고창 복분자 산업특구지정, 보성녹차, 하동녹차, 고창복분자주, 서산마늘 등이 지리적 표시제도를 활용하는 등 전통식품산업에 대한 지방자치단체의 인식이 새로워지고 있으며 지역경제의 중심역할을 수행해 나가고 있다.

최근 가공산업에 대한 정부 지원도 개인사업자에 대한 보조지원이 폐지되고 농업인과 생산자단체를 산지가공산업의 핵심역할을 할 수 있도록 하되 사업지원의 심사를 강화하여 사업자가 능력과 의지를 가지고 운영의 내실을 기하는 방향으로 지원체제가 개편되어가고 있다. 아울러 원료수급상의 애로를 해소하기 위하여 농안기금 등을 통하여 원료수매자금을 별도 융자지원함으로써 경영정상화

표 3. 농산물가공사업 연도별 시설투자 지원내역

구분	계		'89~'00		'01		'02		'03	
	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액	사업량	지원액
계	1,101	291,096	1,081	277,244	8	5,630	7	3,843	5	4,379
전통식품개발사업	811	111,798	796	101,274	6	3,965	5	2,721	4	3,838
산지일반가공사업	290	179,298	285	175,970	2	1,665	2	1,122	1	541

자료: 농림업 주요통계(2004. 농림부)

를 도모하고 있다.

**<농산물가공산업육성 및 가공원료수매자금 지원대상>**

- 농산물가공산업육성자금: 농업인, 생산자단체(농업법인, 협동조합), 농림부장관이 승인한 주류제조면허추천업체, 농림부장관이 승인한 전통식품명인 및 신지식인이 운영하는 업체, 국산농산물을 원료로 사용하는 식품가공업법인
- 농산물가공원료수매자금: 정부지원 농산물가공 및 외식업체, 일반농산물가공업체
  - 정부지원 농산물가공업체: 농업경영체, 생산자단체, 기타 가공업체, 외식프랜차이즈(한식)업체
  - 일반농산물가공업체(정부 미지원 농산물가공업체): 농업경영체, 기타 가공업체

**판매촉진 및 수출지원**

전통식품업계가 가장 어려움을 겪고 있는 분야는 판로 개척일 것이다. 정부는 전통식품의 인지도를 높이기 위한 다양한 홍보행사를 개최하고 있다. 그 대표적인 사업이 격년마다 개최되는 「전통식품 BEST 5 선발대회」이다.

전통식품 BEST 5 선발대회는 1992년 우수농식품 품평회를 시작으로 개최되고 있는 대표적인 전통식품 경연행사로 2002년부터는 전통주류, 인삼류, 한과류, 음료·다류 및 가공식품류의 5개 분야로 나뉘어서 선발되며, 선발과정은 시·도 1차 심사와 추천, 중앙차원의 부류별 심사과정을 거쳐 각 분야별 BEST 5가 선발되고 그 중 최고점수를 획득한 출품작이 대통령상을, 나머지 각 부문 최고득점품목이 국무총리상을 수상하게 된다. 입선작은 각종 국내의 전통식품 홍보행사에 출품되어 대표적인 전통식품으로 소개되고 입선업체는 입상제품에 대한 소비자의 인지도 향상으로 매출이 늘어 경영개선으로 나타나고 있다. 이 대회를 통하여 상품의 품질과 상표 및 디자인이 매년 크게 개선되고 있다는 것이 심사위원들의 일반적인 평가이다. 두 번째로 국제식품전시회를 들 수 있다. 우리 농식품의 해외시장 진출과 경쟁력 제고를 목표로 매년 개최되

는 서울국제식품전시회는 각 시·도의 참여 아래 전통식품의 경연 및 해외진출의 발판을 마련해 오고 있다. 이와는 별도로 각종 식문화 홍보, 직거래 장터 개설을 통한 판매지원, 우리 술 페스티벌의 신설을 통한 전통 민속주 홍보행사 개최, 식문화의 해외홍보 및 해외 국제식품박람회 참가지원 등을 통하여 전통식품의 국내외 인지도 향상과 해외시장 진출을 지원하고 있다.

**기술개발 지원**

전통식품의 산업화에 이은 핵심과제는 품질향상과 세계화를 위한 현지화 전략이다. 특히 발효식품의 과학화와 전통식품 소재 및 제조공정을 이용한 기능성 식품의 개발은 농업의 부가가치 창출과 전통식품산업 발전에 핵심과제가 아닐 수 없다. 그동안 농림부가 추진한 농림기술개발사업 중 농산물가공분야에 총 379건의 현장애로기술과 첨단기술을 개발 보급하여 왔다. 2005년도 농림기술개발사업 자유공모과제 선정결과를 보면 총 175과제중 가공분야가 26건, 생명공학분야 34건 중 가공관련분야가 15건 등 총 41건이 식품관련 연구과제로 채택되어 이 분야에 대한 학계와 업계의 높은 관심을 보여준 것으로 매우 바람직한 현상이라 하겠다. 아울러 가공업체에 대한 기술컨설팅 및 전통가공식품 수출업체에 대한 개발수출사업에도 신규지원이 확대 시행되는 등 생산과 유통 및 해외진출에 이르는 여러 분야에 걸쳐 전통식품산업 육성시책이 시행되고 있다.

**외식 및 신선편이농산물 가공업 지원을 위한 시범사업 실시**

농림부는 식품산업과 국내농업생산과의 연계강화 방안의 하나로 2005년 처음으로 외식 및 신선편이농산물 가공업체에 대한 지원제도를 도입하였다. 지원대상은 한식의 식업 취급 체인사업자, 단체급식업체 운영자 등 외식업체와 신선편의농산물 가공업체 운영자이다. 지원규모는 외식업체의 경우 5억원, 전처리업체는 10억원 규모로 금리는 4~4.5%이다. 금년도 시범사업 결과 및 지원사업의 효

표 4. 농산물가공산업 지원조건과 규모(2005년)

(단위: 억원, %)

구 분	농산물가공산업육성지원			농산물가공원료수매자금지원		
	예산	금리	상환기간	예산	금리	상환기간
합 계	30	3.0		1,036	4.0~4.5	-
시설비 지원	-	3.0	3년거치 10년상환	-	-	-
개·보수자금 지원	-	3.0	2년거치 3년상환	-	-	-
운영비 지원	-	3.0	2년이내상환	-	-	-
가공원료수매자금 지원	-	-	-	1,036	4.0~4.5	2년이내상환

주 1) 농산물가공산업육성자금 지원금리는 농업경영체, 생산자단체, 일반업체 구분 없이 3% 적용  
 2) 농산물가공원료수매자금 지원금리는 농업경영체, 생산자단체는 4.0%를 적용하고, 기타 일반가공업체는 4.5% 적용

과성에 대한 연구결과를 토대로 사업규모 확대방안 등이 검토될 예정이다.

#### 유기가공식품의 품질인증

유기식품이란 유기적으로 생산된 농산물과 이를 원료로 한 가공식품을 종합적으로 지칭하는 개념으로 그동안 유기농산물에 대하여는 친환경농업육성법에 의하여 인증 및 육성업무 체계적으로 이루어져 왔으나 유기식품에 대하여는 관련규정과 육성정책이 없이 단순히 표기제도로 운영되어 오고 있다. 다만 농산물가공산업육성법 제13조의 규정에 근거하여 국립농산물품질관리원이 유기농산물 가공품 품질인증에 관한 규정을 제정(1998.11 국립농산물품질관리소 고시 제98-14호)하고 이를 보완(2002.4.25, 국립농산물품질관리원 고시 제2002-4호)한 규정에 의해 녹즙 또는 주스류, 녹차류, 분말류와 국립농산물품질관리원의 승인을 받은 품목에 한하여 유기농산물 가공품의 품질인증을 해주고 있다. 2005년 8월 현재 15업체가 김치, 녹즙, 녹차, 장류 등 63품목 74건의 품질인증을 획득하여 활용하고 있다. 그러나 이 제도 또한 불안정한 규정으로 이를 보완하기 위하여 농림부와 식약청이 각각 별도의 개선방안을 검토 중이다.

### 전통식품산업 육성의 성과와 문제점

#### 성과

전통식품의 육성 성과중의 하나는 전통식품에 대한 국내소비자의 인지도 향상을 들 수 있다. 2002년 농수산물유통공사가 조사한 전통가공식품에 대한 소비자 의식조사에 의하면 응답자의 46.4%가 전통가공식품이 우리의 고유 맛, 향, 색깔을 내는 식품이라는 것을 잘 알고 있다 하였고, 매우 잘 알고 있다는 응답자도 18.9%로 비교적 전통가공식품의 개념을 잘 이해하고 있는 것으로 나타났다. 아울러 전통식품의 종합 만족도평가에서는 응답자의 68.0%가 전통가공식품에 대해 비교적 만족하고 매우 만족한다고도 9.4%로서 약 80%가 전통가공식품에 만족하는 것으로 조사되었다. 그러나 항목별로 보면 가격만족도에서 다소 비싸다는 응답이 62.3%로 높고 포장디자인 평가에서도 보통 수준이다가 71%로 개선해야 할 부분으로 지적되었다.

두 번째의 성과로는 생산기반 구축을 들 수 있겠다. 전통식품은 원료조달과 제품수요의 한계, 제품의 다양성 등 여러 가지 특성으로 인하여 규모화가 어려운 반면 지역특화산업으로의 가능성이 큰 분야이다. 그 동안의 전통식품산업 육성은 이제는 일부지역에서의 농민주를 제외한 신규투자가 소강상태를 보이고 있어 제품생산에 대한 조정국면에 있는 것으로 보인다. 그러나 지역별로는 전통식품

산업을 지역특화산업으로 육성하여 원료농산물 생산과 가공 및 관광산업으로 연계한 지역경제의 활력사업으로 활용하기 위한 노력들이 시도되고 있다. 2005년도 농림부 지역클러스터 사업 신청내용을 보면 전체 28건 중 식품산업과 연계된 사업들이 6개로서 식품산업이 단순한 가공차원을 넘어 새로운 농업과 농촌의 새로운 활력사업으로 그 가치를 인식하고 있는 것으로 판단된다. 농수산물유통공사가 2004년 정부지원 사후관리업체 546개 업체를 대상으로 한 농산물가공업체 운영실태 분석에 의하면 이 중 가동업체가 409개로 85.9%를 차지하고 있고 나머지는 건설중이 7(1.3%), 자금부족 및 판매부진 등의 사유로 가동중단한 업체가 70(12.8%)로 나타났다. 가동 중인 업체의 평균 매출액은 2003년 1,316백만원에서 2004년 1,415백만원으로 10.3% 증가한 것으로 나타났으며, 업체의 평균 영업이익은 2003년 207백만원에서 2004년 217백만원으로 4.8% 증가한 것으로 나타났다. 능력기준 평균 가동률은 2003년 66.8%에서 0.3%p 증가한 67.1%로 나타났으며 평균 가동일수는 219일로 연 300일 기준 73.2%로 비교적 양호한 운영상태를 보이고 있다. 이러한 결과는 경영능력에 따른 구조조정의 결과로 다수의 퇴출기업이 발생하였지만 아울러서 전통식품산업도 단시간 내에 산업화가 달성되는 가능성을 동시에 보여주고 있다 하겠다.

세 번째 성과로 해외시장개척의 가능성이다. 전통식품의 수출을 보면 수출규모가 크지는 않으나 지속적인 성장세를 보이고 있다. 대표적인 품목이 김치이다. 1990년 5,929톤에서 2000년 23,433톤으로, 2004년에는 34,827톤으로, 금액으로는 2004년 처음으로 1억 2백만불 수출실적을 달성하였다. 인삼제품은 1990년도에 164,517천불이 수출되는 등 주력 수출 품목이었다. 그러나 2004년도에는 89,160천불로 수출이 급감하였으나 최근 다시 수출이 늘어나고 있으며, 금년에는 1억불 이상을 수출목표로 설정하고 있다. 고추장과 된장도 꾸준히 수출이 늘어나고 있는 품목이다. 1990년도에는 수출실적이 없었던 유자차, 탁주, 식혜, 삼계탕 등도 새로운 시장개척을 통하여 수출이 늘어나고 있다. 최근 동남아시아의 한류열풍과 지속적인 식문화 전파 및 인지도 홍보를 통하여 전통식품의 해외시장개척 가능성을 보여주고 있다.

#### 문제점

이러한 성과에도 불구하고 식품산업은 여전히 여러 가지 개선되어야 할 과제를 안고 있다. 첫 번째로 식품산업에 대한 체계적이고 포괄적인 육성정책이 없다. 농림부는 농산물 가공 및 전통식품산업 육성을 위해 농산물가공산업육성법과 다양한 시책을 통하여 제품의 가공, 소비촉진 및 수출 등에는 기여하고 있지만 원료농산물과 이들의 가

공제품이 외식산업을 포함한 최종 소비에 이르는 전체 단계별 역할과 상호관계를 간과하고 있어 Farm to Table로 표현되는 식품경제 실현에 보다 더 정책적 배려가 필요한 시점이다. 또한 보건복지부의 식품정책은 식품안전을 다루는 식품위생법에 근거하여 생산과 유통상의 안전을 다루고 있어 제품생산과정, 표시사항 등 여러 측면에서 규제 위주로 접근할 수밖에 없는 한계점이 지적되고 있다. 식품정책은 먹거리의 안전에 관한 사항과 안정적 공급에 관한 사항으로 분리하여 고찰할 수 있으며 육성정책의 효율성은 품목의 특성에 따라 통합 또는 분리하여 육성정책이 마련될 필요가 있다. 부분적인 분리 접근의 경우에도 상호보완적 협력관계가 마련될 필요가 있으며, 이를 위해서 우선 가공식품 및 외식산업은 식품의 소비과정에서의 어떠한 상태로 소비할 것인가 어떠한 장소에서 소비할 것인가 하는 소비자 선택의 문제로서 원료공급과 불가분의 관계라는 점을 고려한 종합적인 식품산업정책이 마련되어야 할 것이다.

둘째는 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수시장 확보에 한계가 예견되고 있고 농업과 식품산업간 연계역할이 부족하다는 점이다. 대표적인 예로 막대한 노력을 들여 세계화에 진입한 우리의 김치가 물량기준으로 수입국으로 전환되고 있다는 것이 이러한 문제점을 그대로 보여주고 있다. 2004년의 경우 김치의 수출량은 34,827톤이나 수입은 72,605톤으로 수입이 수출을 초과하기 시작하였고 이러한 추세는 계속될 것으로 예측된다. 이러한 현상은 기상조건에 크게 영향을 받고 있는 농업의 특성도 작용하지만 국내 농업의 구조조정에 따른 국산농산물의 가격경쟁력 저하도 주요 원인 중의 하나이다. 최근 지속적인 원료농산물 가격상승과 수급불안은 국내 식품산업 발전의 큰 애로사항으로 지적되고 있다.

최근 식품산업 육성정책 수립을 위한 기초 자료로 활용하기 위하여 500개 식품업체를 대상으로 실시된 설문조사에 의하면 원재료를 국내산으로 사용하는 이유로 소비자

선호도를 반영하였다는 응답이 20.5%로 가장 높았고 국산 농산물의 소비촉진에 동참하기 위하여 국내산을 사용한다는 응답자도 16.9%로 나타났다. 국산 원재료 사용에 따른 어려움으로 원료가격상승이 47.5%, 원료공급의 불안정이 33%로 80.5%가 원료공급에 어려움이 크다고 응답하였다. 원재료를 수입산으로 사용하는 이유로는 가격 저렴(36%), 국내 생산이 없거나 부족(27.4%), 충분한 공급물량 확보용이(22.3%) 등을 제시하였다. 그러나 가격이 다소 비싸더라도 안정적인 공급이 보장되는 경우 국내산 원료를 사용할 의향이 있는지에 대하여는 72.8%가 그렇다고 응답하고 있고 국내산 농산물의 식품원료 공급확대를 위하여 국내 생산부문에 취해야 할 과제로 공급의 안전성 보장이 48.5%, 원료가격인하가 33.5%로 나타나고 있어 앞으로 농업과 식품산업과의 연계를 강화하는 정책검토에 시사하는 바가 크다고 하겠다.

세 번째는 업계의 경영 및 기술력의 문제이다. 대부분 공장규모가 영세하며, 꾸준한 판매노력으로 매출액이 매년 증가하고 있으나, 장류·주류·차류 등 전통식품은 낮은 수준[03평균매출액: 인삼류(42억원), 김치(17억원), 주류(11억원), 장류·차류·한과류(7~8억원)]이며, 품질개선 및 상품화기술이 미흡하고 신제품개발에 대한 자체적인 제품개발 능력 부족으로 시장변화에 신속하게 대응하지 못하고 있다. 정부지원 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D)투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품개발이 미흡하고, 정부의 육성정책이 시설투자 등 하드웨어에 집중된 반면, 유통금융, 유통정보 등의 유통조성 기능, 기술지원 및 인력양성 등 소프트웨어 부문의 투자도 미흡하다는 지적도 유의해야 할 분야이다.

네 번째는 식품산업 육성정책이 단편적인 음식과 김치, 된장, 고추장 등 일부 전통식품 소재산업 육성에 그치고 있다는 점이다. 식품제조업에 있어서의 다수 대기업 제품

표 5. 전통식품의 수출시장 개척 사례

(단위: 톤/천\$)

구 분	'90		2000		2004	
	물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액
고추장	1,436	2,442	3,811	8,228	5,291	10,327
된 장	764	980	1,364	2,238	2,818	4,370
유자차	-	-	61	119	8,912	24,507
김 치	5,929	14,888	23,433	78,847	34,827	102,726
탁 주	-	-	949	895	2,245	1,617
식 혜	-	-	504	458	559	543
삼계탕	-	-	302	1,282	470	1,946
인삼류	3,360	164,517	2,078	78,986	2,168	89,160

자료: 농수산물유통공사

은 대부분 수입원료에 의존한 업종에 주력하므로서 국내 농업과의 연계성을 전제로 생산자와 소비자가 동참하는 식품산업의 통합된 역량을 창출하지 못하고 있다. 아울러 전통향토음식과 이들의 조리방법의 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재의 개발과 다변화, 한식의식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책이 초기 검토단계라는 점을 지적하지 않을 수 없다.

**향후 전통식품산업 육성 방향**

**식품산업의 전망 및 대응방향**

소득수준의 향상과 식생활의 다양화 추구로 외식 및 편의식 수요가 지속적으로 증가하고 여성의 지위향상과 사회참여 확대로 신선식품보다는 가정조리를 대체하는 가공식품 수요가 확대되는 등 가공식품과 외식소비가 계속 증가할 것으로 예상된다. 특히 전통적으로 가정에서 조리하던 김치 등 절임류, 장류 등의 공장상품화가 촉진될 것으로 전망되고 있다.

건강에 대한 관심증가에 따라 건강기능성 식품시장이 새로운 식품소비 경향의 한 부문으로 정착되고 있으며, 생명공학기술(BT)의 발달은 새롭고 다양한 건강기능성 식품의 개발을 촉진하고 있어 기능성식품산업시장의 성장이 더욱 가속화될 전망이다. 양보다는 질을 중시하는 소비경향으로 유기농산물 등의 친환경식품시장도 지속적으로 증가할 것으로 예상되고 있다.

또한, 소비자들의 다양한 가공식품 수요에 따라 식품의

생명주기가 축소하고 차별화 촉진을 유발하게 되어 식품업체는 차별화를 통한 시장선점을 위해 기술개발 및 신제품개발 노력이 현재보다 더욱 가속화될 것으로 전망된다.

식품원료의 공급적인 측면에서는 시장개방이 가속화됨에 따라 국내 농업과 식품산업의 연계성은 더욱 약화되고 가공식품 원료의 수입의존도가 더욱 심화될 뿐만 아니라 농산물과 가공식품의 역관세를 피하기 위하여 반가공 및 완제품 수입이 확대되면서 가공식품의 무역역조도 확대될 것으로 전망된다.

세계시장의 개방화 추세와 확대와 외국여행 등의 증가는 외국의 다양한 식품뿐만 아니라 식문화의 도입을 더욱 더 촉진하게 되어, 외국계 외식업체 및 식품업체의 영향력이 더욱 더 증가할 것이다. 이에 따라 미래의 소비자인 어린이·청소년층의 입맛이 서구화되면서 우리 농식품의 소비기반이 갈수록 취약해져 갈 전망이다.

**농업과 식품산업의 연계 강화**

**산지가공산업육성** : 산지 농산물 가공업체 경영활성화 유도하기 위하여 경영평가기법을 개발하고 평가를 실시하여 대상 업체를 등급화하고자 한다. 등급화에 따라 원료수매자금, 시설자금 등을 차등 지원하여 운영부실업체 퇴출, 통·폐합, 또는 수직·수평 계열화 등 구조조정을 유도하고 경영·품질관리우수업체는 저장·자동화·위생·환경시설 및 신제품개발 등을 중심으로 경영활성화 지원하고 신제품, 포장디자인 개발 및 전자상거래 체계구축 등 품질·유통경쟁력 강화를 위한 지원 확대해 나갈 계획

<참고> 식품산업의 환경분석(SWOT)

* SWOT 기법: 강점(Strengths), 약점(Weaknesses), 기회(Opportunities), 위협(Threats) 등 4가지 요인을 분석하여 향후 방향을 모색하는 경영기법		강점(S)	약점(W)
		[ S-O 전략 ]	[ W-O 전략 ]
<b>기회 (O)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지리적으로 수출에 유리</li> <li>○ 전통식품 소비 분위기 (신토불이)</li> <li>○ 전통식품의 인지도 확대</li> <li>○ 한국문화에 대한 국제사회의 관심증대</li> <li>○ 국내 유통업체의 글로벌화 가속</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국가신인도 상승</li> <li>○ 국제경쟁력 있는 전통식문화 보유</li> <li>○ IT 및 물류 인프라의 적극 투자</li> <li>○ 잠재력 있는 인적자원 보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ R&amp;D 투자미흡 및 낮은 기술력</li> <li>○ 원료의 높은 해외 의존도</li> <li>○ 기업의 영세성으로 낮은 국제경쟁력</li> <li>○ 식품산업 통계정보 미흡</li> <li>○ 식품안전성 확보 미흡</li> </ul>
<b>위협 (T)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 원료농산물의 수입개방</li> <li>○ 식품산업 진흥정책 미흡</li> <li>○ 새로운 국제인증제도에 따른 비용발생</li> <li>○ 안정적 원료수급체계 미흡</li> <li>○ 식품산업에 대한 인식 미흡</li> <li>○ 수입식품, 다국적 기업의 진출 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세계화 가능한 전통음식의 발굴 및 해외진출 지원</li> <li>- 전통음식의 현대화 및 과학화</li> <li>- 새로운 부가가치 창출 연구 활성화</li> <li>- 적극적인 해외마케팅 추진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국산원료농산물 수급체계 개편</li> <li>- 식품산업의 경쟁력 제고를 위한 컨설팅 확대</li> <li>- 외식산업, 전처리사업 등에 대한 통계조사 강화</li> <li>- 식품업체의 시설현대화 추진</li> </ul>
		[ S-T 전략 ]	[ W-T 전략 ]
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국내 농업과 식품산업이 동반성장하는 식품경제체계 구축</li> <li>- 새로운 식품수요 창출</li> <li>- 수입식품 관리체계 강화</li> <li>- 기업 간 수직수평 연계강화</li> <li>- 안전식품 생산을 위한 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 새로운 국제인증제도에 대한 대응정책 개발</li> <li>- 농업과 식품산업의 동반 발전을 위한 국민적 공감대 형성</li> <li>- 전통식품의 우수성에 대한 대국민홍보 강화</li> <li>- 식품연구 개발 강화</li> </ul>

이다. 그리고 농림부에서 중점 추진하고 있는 컨설팅사업과 연계하여 시설개선, 기술도입, 제품개발 및 경영개선 등과 연계될 수 있도록 사전 컨설팅을 통한 효율적인 투자를 유도하여 투자효율성을 향상시켜 나갈 계획이다.

산지가공산업의 위생수준의 선진화·과학화·효율화를 추진하기 위하여 HACCP, GAP, ISO22000 등의 선진 위생관리기법 및 효율적인 운용시스템 도입을 위한 지원도 강화해 나갈 계획이다. 자금지원대상 업체에 대해서는 컨설팅 및 교육을 통해 지속적인 위생관리를 할 수 있는 자발적인 역량을 갖추도록 유도할 것이다.

그리고 영세한 산지가공업체의 시장교섭력 증대와 효율적인 마케팅을 위하여 판매·유통 공동조직화와 공동브랜드화를 유도하고자 한다. 분야별 특성을 분석하여 지역별, 품목별, 제조업체 간의 공동조직화를 유도하여 특성에 따른 전략을 수립·추진할 계획이다. 물류·판매 전문조직을 양성하고 전략적 품목을 발굴하고 공동 활용할 수 있는 BI, CI 개발도 지원을 강화할 계획이다.

**국산농산물의 가공·수요 확대 추진**: 국산농산물의 소비확대를 위하여 국산농산물 이용업체의 지원을 강화해 나갈 계획이다. 가공식품 원료수매자금 지원조건도 개선하여 업체당 지원한도를 증액하여 선택·집중으로 정책효과를 극대화하고 계약재배 등 수매실적 우수업체에 자금지원의 인센티브를 부여할 계획이다.

국산농산물 사용실적이 우수한 가공업체, 단체급식업체 및 외식업체에 대해서는 인증제 실시를 검토할 계획이다. 인증제의 실시는 소비자 단체, 식품단체, 지자체와 연계하여 실시함으로써 사업의 효과를 거양하고 업계의 영업에 실질적인 이익을 줄 수 있도록 다양한 인센티브를 강구할 계획이다.

식자재산업(전처리) 육성으로 국산 농산물의 이용률도 제고해 나갈 계획이다. 먼저, 전처리 상품의 경우 가공정도에 따라 농산물 또는 가공식품으로 구분될 수 있는데 그 기준이 모호(부가가치세 부과대상 여부 관련)하므로 정확한 개념 규정이 필요하므로 이에 대한 개념도 정립할 것이다.

그리고 식자재산업을 대표할 수 있는 협회와 산업육성을 전담할 수 있는 기관 등을 구성하여 관련 통계조사, 연구, 홍보활동을 수행할 계획이다. 식자재산업 발전을 위한 기반구축을 강화하기 위하여 농산물 식자재의 규격화, 표준화와 저비용, 고품질의 다양한 가공 식자재 식품개발과 농산물산지유통센터(APC), 축산물종합처리장(LPC) 및 미곡종합처리장(RPC)이 식자재산업에 참여토록 유도하고 육성할 계획이다. 이와 병행하여 식자재 업체의 유통환경 개선을 위해 전처리 업체에 대한 컨설팅 지원 및 공동브랜드화를 유도하고 우수한 농산물 식자재 가공기업

인증제 및 표창제도 도입을 추진하고 전처리농산물 생산자와 소비자의 상호연계 강화하기 위하여 산지의 대규모 재배장려 및 외식·식재료 업체와 계약재배·계약출하를 지원하고 생산자단체 및 중소기업체를 위한 B2B 지원시스템으로 상업적 기회도 확대하여 제공할 계획이다.

학교급식 및 급식업체에 국산 식재료의 공급·지원을 강화할 계획이다. 쇠고기, 과일, 양념류 등 수입 식재료를 우리농산물로 대체되도록 국산 소비기반 확보가 요구되는 품목 중심으로 보조지원 검토하고 특수학교 및 초등학교부터 지원하되 연차적으로 확대키로 한다.

생산 품목 선정에서부터 소비가 연계될 수 있도록 지역 생산자 단체와 소비업체의 연계를 위한 지역네트워크 구축하고 단체급식업체에 수입원료 이용비율이 높은 식자재를 대상으로 국산농산물 계약거래 실적에 따라 원료수매자금 지원 추진할 계획이다.

생산자 단체와 수요처를 온라인으로 연계하기 위하여 업체에서 필요로 하는 품목·물량 정보를 제공하고, 생산자가 이를 활용할 수 있는 유통망관리(SCM) 시스템을 구축할 계획이다. 이러한 시스템을 이용하여 지역농산물의 우선적인 소비를 위한 생산자, 소비자(외식, 급식단체 등)가 연계하는 지역연합체 활동 강화하여 지역에서 생산된 농산물의 우선적인 구매를 활성화할 계획이다.

국산농산물 가공·이용 우수업체에 대해서는 수출지원 및 수입물량 관리상의 인센티브 부여를 확대하고 국산농산물 이용실적이 우수한 업체에 대하여 해외진출 기회를 제공할 계획이다.

외식업체 등에서 필요로 하는 작물의 수요 조사를 실시하고 국내생산 가능여부를 분석하여 품목별 생산대책을 수립하여 업계에서 필요로 하는 작목·품종의 개발 및 생산유도 정책을 추진하는 등 수요를 반영하는 작물 생산 및 가공식품 생산을 지원하고 최근 급증하고 있는 친환경식품 및 건강소재 작목의 개발 및 보급을 확대하고 국내 경쟁력이 있는 농산물의 가공 식품화 연구를 강화할 계획이다.

끝으로 지역별로 경쟁력 있는 작목의 단지화를 추진하고 생산 작목과 식품산업을 연계하는 식품산업 클러스터 육성 및 계열화를 추진할 계획이다.

**전통가공식품의 생산·소비 활성화**: 소비자 지향적 전통식품 육성을 위한 조사를 강화하기 위하여 전통식품에 대한 소비자의 인식, 인지도, 소비성향 등을 정기적으로 조사하고 그 결과를 신제품 개발 및 전통식품 시책에 반영할 계획이다.

이러한 결과를 반영하여 소비자 기호에 부응하는 다양한 전통가공식품 개발을 중점 지원하고 특히 전통식품명인, 전통식품품질인증업체, 민속추천업체 등의 우수 품



질관리 업체 위주로 시설자금, 운영자금, 신제품개발 연구비 등을 중점 지원하여 전통식품의 산업화와 세계화를 유도할 계획이다.

전통가공식품의 품목별로 주요 소비계층 특성에 따른 홍보를 실시하는 등의 전략적 마케팅을 지원할 계획이다. 최근 증가하고 있는 위생과 관련한 해외 각국의 식품위생·인증제도, 식품검사규격 제도와 식문화·식생활성향 등의 정보를 수출자에게 제공하고 편리하게 활용할 수 있는 시스템도 구축하고자 한다.

**전통음식의 발굴 및 산업화**: 최근 급속한 도시화에 따라 소실되어 가는 전통음식의 외식산업화를 강화하기 위하여 지속적으로 우수한 전통음식을 발굴·개발·보급할 수 있는 체계를 구축할 계획이다. 전통음식 발굴을 위한 전국 전통음식 품평회를 개최하고 식품관련 연구소와 연계하여 전통음식의 복원·개발을 추진할 계획이다.

전통음식의 산업화·브랜드화를 추진하기 위하여 전통음식의 프랜차이즈화를 위한 메뉴·조리법개발, 표준화 등의 연구를 강화하고 기술교육 및 경영을 지원하고 전통음식 프랜차이즈 우수업체 포상제도를 도입할 계획이다.

외국인의 주요관광코스와 전통외식점을 연계하는 Network 구축하고 농촌관광(green tour)코스와 지역전통식품을 연계한 지역 전통음식의 문화·관광 상품화를 추진할 계획이다. 이를 위해 지역별 특화 전통음식을 발굴을 지원하고 관광 자원화 할 수 있도록 조리법 등의 교육을 실시하고 내 고장 음식맛기 운동 등을 전개하여 전통음식과 지역관광이 지속적으로 연계될 수 있도록 할 계획이다. 또한 문화관광부, 지자체, 관광공사 및 여행사 등과 연계하여 종합적인 관광 상품이 될 수 있도록 관련 기관간의 협력을 강화하여 내실 있는 지원정책이 되도록 추진할 계획이다.

**식품산업 인프라 구축으로 경쟁력강화**

**식품정보 및 통계의 생산·공급 체계 구축**: 식품과 관련된 통계는 기관별로 목적에 따라 작성되고 있으므로 이를 개선하여 식품산업 전반을 고찰하기 위하여 식품산업 및 생산 관련 통계 생산체제를 구축하고자 한다. 식품통계는 현재 생산되고 있는 통계를 우선적으로 활용하고 각 기관별로 작성중인 식품통계의 코드를 통합·재분류하여 식품산업 관련 통계의 일관성을 확보하고 식품산업 표준통계지표를 개발하여 조사의 효율성을 확보하면서 추진할 계획이다. 중·장기적으로 원료농산물 수급에서 가공, 유통, 소비에 이르는 Food System상의 물류흐름을 종합적으로 파악하여 Food System에 적합한 통계를 생산할 것이다. 이를 위해 국립농산물품질관리원 등의 전문통계조직 및 연구기관 등을 종합적으로 검토·분석하여 전

담조직을 선정하고 육성하여 통계생산체계를 구축할 것이다.

식품정보 D/B화 및 식품산업 포털 사이트를 구축하여 생산자와 소비자의 정보접근 효율화를 높여 나갈 계획이다. 식품산업의 생산·소비 관련 정보를 D/B화하고 식품산업·외식산업의 구조변화, 식품소비패턴 관련 정보와 생산자, 소비자, 업체 등을 위한 정보콘텐츠, 국내·외 농식품 안전성관련 정보콘텐츠와 식품의 다양화, 차별화, 식생활개선과 관련된 다양한 정보 contents를 확충하여 명실상부한 종합적인 식품 포털 사이트를 구축할 계획이다.

**다양한 분야의 식품산업 전문인력 육성**: 식품산업 노동시장을 분석하고 수요예측을 강화하여 노동시장 환경을 반영하는 인력양성이 되도록 자료를 수집하고 분석 결과를 토대로 노동시장 수요를 반영하는 실용적인 인력양성 프로그램을 수립할 계획이다.

인력양성의 추진방향은 교육방법을 다양화하고 현장중심으로 추진하기 위하여 식품관련 직능 단체의 교육 기능을 강화하기 위한 지원을 강구하고 전문분야별 국내의 전문가 pool을 구성하여 자료를 업계에 제공하도록 할 것이다. 또한 업계 수요가 많고 국내에 취약한 분야는 초청 세미나 등을 통해 교육이 이루어질 수 있도록 관련 학회활동을 지원할 계획이다.

그리고 교육 관련 부처와의 연계를 강화하여 직업 교육 프로그램에 식품관련 과정을 강화(노동부와 연계)하고 산업계에서 필요로 하는 유망 직종 훈련프로그램을 개발할 계획이다. 대학, 전문대학 등의 교육과정에 현장에서 파악한 수요를 반영할 수 있도록 교육과정의 개편을 교육부와 협의하여 추진하고 장기적으로는 식품산업 관련 자격증제도와 식품분야 병역특례 확대 등의 우수인력 유인책을 검토할 계획이다.

**식품산업 기술 개발·보급 강화**: 선진국 수준의 기술력을 확보하기 위하여 체계적인 정부주도의 노력이 필요한 분야로서 우선적으로 역할분담 체계를 정립하여 기술개발을 전략화하여 추진하고자 한다. 정부는 장기비전 설정, 중장기 로드맵 등의 전략수립 및 예산확보와 전문인력 육성정책 추진하고 연구기관은 국가 전략기술·산업체 애로기술 개발, 중소기업 등에 기술개발을 지원하고 기업은 상품화 가능한 우수과제의 발굴과 응용기술 개발을 담당하는 등의 기관 간 연계시스템을 구축할 계획이다.

정부차원에서는 식품분야의 기술개발 투자확대 및 기술의 보급촉진하기 위하여 농림과학기술개발사업에서 현재의 식품분야의 연구를 식품, 식품관련 기계 및 보관·저장방법 등의 다양한 분야로 확대하고 식품산업 관련 우수한 세계기술을 소개하고 개발된 기술의 보급을 촉진하기 위하여 농림기술관리센터를 통해 개발된 기술의 거래가

활성화될 수 있도록 체제를 정비하고 역할을 강화할 계획이다.

정부의 R&D 지원금은 「선택과 집중」 원칙에 따라 기술 개발을 지원할 것이다. 실용화 가능성, 향후 시장성 등을 고려하여 기능성식품, 신선편의식품, 전통식품, 식품소재 분야 등의 중점연구 분야를 선정하고 선정된 중점연구 분야에 지원이 집중될 수 있도록 연구관리를 강화하도록 할 것이다. 중장기적인 목표를 가지고 추진해야 할 연구과제는 사전에 철저하게 기획을 한 후에 대규모 프로젝트화하여 추진할 계획이다.

**식품산업 consulting 활성화** : 시대변화를 반영하는 효율적인 경영 시스템을 업체가 확보하도록 하기 위하여 현재 시행하고 있는 consulting 사업의 시행체제를 개선하고 전문성을 확보해 나갈 계획이다. 컨설팅 지원대상을 국산농산물 가공업체에서 전 식품업체로 확대하고 관련 단체 및 교육기관을 통해 분야별 consulting과 교육을 연계할 계획이다. 추진방법은 이용자 접근 편의성을 위해 cyber 컨설팅도 실시할 계획이며, 국내외 전문가 인력 pool DB를 구축하고 인력정보를 제공하기 위한 시스템을 구축하고자 한다.

컨설턴트의 전문성을 확보하기 위하여 분야별로 국내외 전문가 인력을 보강하고 주요 수출대상국의 정보과약 및 지원을 위하여 현지 컨설턴트를 채용을 추진하며 경영진단 중심의 컨설팅에서 기술 및 마케팅뿐만 아니라 공장 입지에서 최종 소비자 모니터링까지의 컨설팅 등을 포함하고 이용자의 편의성을 위해 one-stop 컨설팅 실시하고자 한다.

최근 식품업체가 가장 필요로 하는 컨설팅 분야로 조사된 바 있는 수출, 위생·환경관련 consulting 기능을 강화하여 수출시장개척, 위생·환경 관련 전문가 대폭 보강하고 HACCP, ISO22000 등 향후 수출의 필수조건이 될 위생관련제도에 대해서는 지속적인 교육도 병행할 계획이다. 이를 위해 장기적으로는 식품산업 전반에 대한 종합컨설팅 기구 설립도 검토할 계획이다.

**수출지원 및 식품업체간 연계강화** : 그동안 대부분의 국내의 식품제조업체는 내수에 치중하여 성장의 한계를 극복하기 힘들었다. 이를 극복하기 위해서는 기본적으로 수출로 활로를 개척할 수밖에 없다. 이러한 인식하에 정부는 식품의 수출을 확대하는 다양한 방법을 강구하고 있으며, 많은 지원을 하고 있다. 그러나 한정된 예산으로는 다양한 사업을 추진하는데 여러 가지 어려움에 봉착하게 된다. 이를 극복하기 위하여 수출지원 사업의 우선순위에 점검검할 계획이다. 수출비중, 전통문화 부합성, 외국인 기호 등을 검토하여 향후 시장 전망이 밝은 품목 위주로 전략 품목을 지정·관리하고 중점지원할 것이다. 기존의

전통식품 위주의 수출지원에서 국산농산물 사용 정도가 높은 일반 가공식품에 대해서는 물류비의 지원을 검토할 것이다.

중소기업과 대기업을 연계하여 다양한 시너지효과를 유발하기 위하여 대기업과 중소기업 간의 수직·수평 계열화를 추진하고자 한다. 이는 정부차원의 인위적인 구조조정정책이 아니라 업계의 자발적인 참여를 전제로 하여 추진할 계획이다. 이를 위해서 식품산업 분야별로 업체, 기술 및 원료에 대한 국내외 현황 조사를 실시하고 식품업체간 원활한 정보 교환을 위한 정보교환 체계를 구축하고 시장의 효율성을 높이기 B2B 시스템도 구축하고자 한다.

또한 중소기업의 경쟁력 제고를 위하여 식품제조, 판매, 기술개발에 중소기업과 대기업이 공동 참여하는 경우에는 자금 지원을 추진할 계획이다.

중소기업 간의 연계를 강화하고 경영활성화를 위해 제조시설 분야 등에 중소기업이 이용할 수 있는 제품별 표준 모델(투자비용, 설비, 운영방법 등)을 개발·보급하고 중소기업 제품의 공동브랜드 개발을 지원하고자 한다. 중소기업의 이미지 개선을 위하여 위생시설에서 생산된 제품에 대하여 소비자 신뢰도 제고를 위한 홍보프로그램을 운영할 계획이다.

**외식산업 육성을 위한 지원강화** : 그 동안 외식산업은 소비산업적인 측면이 부각됨에 따라 정부의 직접적인 정책대상에서 약간은 소외되어 왔다. 그러나 고용창출효과와 국민 건강증진 및 복지 등의 문제에 있어서 다양한 역할을 수행하고 있으며 앞으로도 그 영향력이 커질 것으로 예상됨에 따라 정부의 적극적인 육성 노력이 필요하게 되었다.

먼저, 외식 관련학회의 학술세미나 활동 등을 지원하여 외식산업에 대한 바람직한 모델을 확립하는 등의 외식산업 선진화를 위한 학술활동 지원을 강화해 나갈 것이다. 외식산업에서 필요로 하는 인재육성 체계를 확립하기 위하여 선진 외식산업 경향에 대한 학습, 우수사례에 대한 벤치마킹, 새로운 사업 아이템 발굴을 위한 교육과 프로그램 개발·운영 등을 학회와 식품단체와 공동으로 추진할 계획이다.

외식산업을 효과적으로 육성하기 위하여 법률적인 근거를 마련하고 전담조직을 설치하는 등 외식산업 육성을 위한 행정체제도 구축해 나갈 계획이다.

전통식문화의 세계화를 위한 전통외식의 해외진출을 지원하기 위하여 각국의 식품 소비패턴, 식문화 등의 해외 식문화 종합정보제공 시스템을 구축하여 해외 시장정보를 제공하고 음식관련 세계박람회 등에 전통음식 출품자에 대한 지원도 강화하며 이와 병행하여 전통음식의 표준 조리법, 외국인 기호에 맞는 메뉴 등의 개발을 지원하도록

할 것이다.

전통음식의 해외 홍보를 위하여 전통음식 조리법을 외국어로 번역하고 음식의 유래에 대한 자료로 정리하여 음식을 하나의 이야기로 승화하는 방안도 마련 중에 있다.

장기적으로 외식산업체에서 배출되는 폐기물의 실태를 파악하고 재활용할 수 있는 모델개발 사업을 추진하고 식품폐기물 감량화, 재활용, 에너지 절약 등에 대한 홍보, 계몽활동을 적극적으로 추진하는 등의 친환경 외식산업 기반을 조성할 계획이다.

**소비자보호를 위한 고품질 농식품 생산·공급**

**고품질 농식품 공급체계 구축:** 전처리·가공·유통업체 등에 대해 위해요소중점관리제도(HACCP) 제도 정착을 위한 자금을 지원하고 다양한 홍보를 통하여 위생시설을 도입한 업체가 실질적인 경영이익이 발생할 수 있도록 하여 위생시설을 갖추지 않은 업체와 차별화하여 많은 기업의 참여를 유도하여 조기에 제도를 정착시키고자 한다.

국내산 농산물생산 및 유통단계에서의 농약, 미생물 등에 대해 monitoring을 강화하고 식품생산자 교육을 확대하고 소비자 단체 등과 연계한 모니터링으로 소비자의 신뢰도를 제고해 나갈 계획이다.

**식품유통의 효율화:** 품질규격제도 개선을 통한 식품의 고품질화를 추진해 나가고자 한다. 농산물 가공식품의 KS 규격 확대 개편을 추진하고 유사한 인증 및 규격에 기인한 업무로 인한 중복조사를 지양하고, 소비자의 인지도 제고를 위해 제도 통합, 단순화를 추진하고 장기적으로는 일본의 JAS 규격과 같은 한국의 농식품통합규격제도의 도입을 검토할 것이다. 또한 최근 증가하고 있는 전처리농산물의 표준규격화 및 유기가공식품 품질인증 제도의 도입을 추진하고자 한다.

지리적표시제도의 운영은 등록심사 매뉴얼화로 심사 효율성·전문성 제고하고 침해행위 구체화 및 보호범위 확대 등의 제도개선을 통해 보다 활성화시켜 나갈 계획이다.

전통식품 명인은 현재의 주류위주에서 장류, 한과 등 다양한 품목으로 확대하기 위하여 전통식품 기능보유자를 발굴·육성토록 노력을 강화하고 여타 인증제도와 확실히 차별화되는 제도로 발전시켜 나가려고 한다. 지정된 명인에 대하여 사후관리를 강화하는 한편 지속적으로 제품의 생산 및 연구·개발을 위한 인센티브를 부여할 계획이다. 홍보에 있어서도 수익성보다는 우리 전통문화를 계승시키는 측면을 부각하고 소비자들에게 홍보를 강화하기 위하여 명인 마크 도입과 명인 인장제도 등을 도입할 계획이다.

품질인증 제품 및 마크에 대한 소비자인지도 제고하기 위해서 우리 농산물 선호하는 소비자 성향을 활용한 대 소비자홍보를 강화하고 품질인증제품의 품질유지와 신뢰도 제고를 위한 사후관리 제도를 철저히 운영할 계획이다.

**건전한 식문화 보급을 위한 소비자홍보 강화:** 위생, 품질 및 식품영양 등에 대한 다양한 정보를 제공하여 소비자들의 건전한 식생활을 유도할 계획이다. 이를 위해 다양한 식품 정보를 D/B화하여 소비자들의 접근성을 향상시키고 국산 농식품을 활용한 식생활지침 및 표준식단을 개발·보급하고자 한다. 소비자단체 등과 연계하여 올바른 식문화 운동 등을 전개하고 청소년을 대상으로 하는 올바른 식생활 교육을 교육부와 협의를 거쳐 추진할 계획이다.

국민 식생활 개선을 위한 과학적인 기반을 확립하기 위하여 우리농산물의 영양성분 분석, 국가식품성분표발간, 영양학적 품질특성에 대한 조사연구 강화하고 보건복지부와 협조하여 국민식생활 개선을 추진할 계획이다.

문화관광부, 지자체 등 유관기관과 협력하여 전통식문화의 우수성에 대한 국내외 홍보를 강화하고 전통식품의 표준조리법 마련 및 외국어로 번역 보급하고 재외공관을 통해 현지인들에게 제공하는 노력을 할 것이다.

**식품산업 지원 행정체제 확립**

식품 관련부처 및 전문가들로 구성된 중앙정부차원의 식품산업육성심의회(가칭)를 설치하여 부처 간 업무협업 및 기본계획 수립을 추진하고 한다. 심의회에서는 식품산업 발전 기본계획, 전략수립 및 지원 프로그램 개발, 표시, 위생 등과 관련하여 현행법상 과도한 규제로 인해 식품산업발전이 저해되고 있는 사항이 있는지 발굴하여 개선 등에 관한 사항을 논의할 계획이다.

지방에서는 지방자치단체와 농업인, 지역식품업체 간의 유기적인 연계를 강화하기 위하여 지역식품산업육성심의회를 설치할 지원하고자 한다. 지방식품산업육성심의회에서는 지역단위의 식품산업발전을 위한 정책제안 및 발굴, 지역의 농업과 식품산업을 연계할 수 있는 지역 단위 식품산업 클러스터 구축지원과 수직 및 수평 계열화를 위한 다양한 지역연합체 활동강화, 중앙정부의 식품정책을 추진을 위한 세부실행계획 마련과 지역농업식품산업 발전을 위하여 지역에서 생산된 농산물을 우선 구매사용할 수 있는 운동 등의 정책개발을 주도적으로 추진하기 위한 논의를 할 것이다.

식품산업육성을 체계적으로 추진하기 위하여 관계부처 등과 협의를 거쳐 식품산업육성을 목적으로 하는 법률을 마련하고자 한다. 이와 병행하여 식품산업 업무를 전담할 조직을 정비할 것이다. 향후 정책수요가 많을 것으로 예상되는 식품제조, 전처리 및 외식 등과 WTO 등의 통상 문제

및 국제협력 등을 담당할 조직을 강화할 계획이다. 또한 중장기적으로는 식품산업 정책개발 및 지원을 위한 전문기관 설립을 검토할 것이다.

농림부 관련기관의 식품관련 기능도 확대할 것이다. 농촌진흥청은 식품영양, 전통·향토음식 발굴 및 보급 기능과 농식품 품질평가 및 국가 식품성분표 작성·발간·연구 등을 확대하고, 한국식품연구원의 식품기초연구 및 첨단가공기술개발 위주로 연구기능을 보강하고, 농촌경제연구원은 식품산업의 경쟁력제고를 위한 식품산업 경

영·경제 분석을 강화하고, 농수산물유통공사는 해외 식품관련 통계조사 및 유통실태조사를 강화하도록 할 계획이다.

이와 더불어 산업계의 자발적 식품관리기능 강화를 유도할 것이다. 농협은 식품 가공·판매·유통 사업 활성화 및 관리기능 보강하고 제조업(식품공업협회 등), 외식산업(한국음식업중앙회, 한국조리사중앙회 등) 등의 대표성 있는 협회의 조직 및 기능 활성화를 지원할 계획이다.