

산 · 학 · 연 논문

한국김치산업의 현황과 발전방안

김소희¹ · 양지영² · 강순아³ · 전해경⁴ · 박건영^{5*}

¹동주대학 외식조리 & 제과계열, ²부경대학교 식품생명공학부, ³서울벤처정보대학교 발효식품학과, ⁴농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, ⁵부산대학교 식품영양학과

Current State and Improvement for Korean Kimchi Industry

So-Hee Kim¹, Ji-Young Yang², Soon-Ah Kang³, Hae-Kyoung Chun⁴, and Kun-Young Park^{5*}

¹School of Culinary Art and Baking Technology, Dong-Ju College, Busan 604-080, Korea

²Department of Food Science and Technology, Pukyong National University

³Department of Fermented Food Sciences, Seoul University of Venture and Information, Seoul 137-070, Korea

⁴National Rural Resources Development Institute, NIAST, Rural Development Administration, Suwon 441-853, Korea

⁵Department of Food Science and Nutrition, Pusan National University, Busan 609-735, Korea

서 론

김치산업 현황

우리의 식탁에서 빠지지 않는 김치는 월드컵 개최와 한류 열풍으로 더욱 알려지게 되었으며 2006년 미국의 건강잡지인 'Health'에서 세계 5대 건강식품의 하나로 채택되면서(1) 그 건강 기능성으로 세계인의 관심의 대상이 되고 있다.

그런데 전통적으로 집에서 담궈 먹던 우리의 김치는 외식의 증가와 함께 준비가 충분히 되지 않은 채 상품화 되고 그 제조 과정이 산업화되면서 여러 가지 어려움을 겪고 있다. 유가상승과 환율감소, 저가의 중국산 김치 등으로 인해 김치수출은 물론 내수시장도 매우 어려운 실정이다. 또한 식약청의 기생충 및 중금속 규정 예고, HACCP의 의무적용, 일본에서의 포지티브 리스트 제도 등은 김치제조업체들을 더욱 힘들게 하고 있다. 게다가 우리의 김치산업은 군납이나 급식 등을 위한 김치공장들로 시작하여 일반대중을 위한 상품화 기술은 아직 미흡하다 하겠다.

이러한 상황에서 지금은 다시 한 번 김치산업을 재정비하고 기반을 조성하여야 할 때라고 생각되며 김치제조업체들이 김치 종주국으로서 최고의 제조 기술과 품질을 가질 수 있도록 더욱 발전하는 계기가 되어야 할 것이다.

따라서 본 논고는 김치산업의 관련 현황과 문제점을 파악하고 발전을 위한 방법을 제언함으로써 김치산업의 활성화와 육성을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

김치제조업체 현황

우리나라의 공장 김치 제조는 군납용 김치를 생산하면서부터 시작되었으며(2) 1988년 서울 올림픽을 계기로 현대적 시설을 갖춘 제조업체에서 김치를 본격적으로 생산하게 되었다.

김치제조업체 수는 김 등의 발표(3)에서 1992년 160개, 1995년 200개, 1997년 459개였으며 2005년 식품의약품안전청의 국내 배추김치 기생충알 검사결과발표(4,5)에서는 김치류 생산 신고업체는 855개 업체였지만 생산중단업체를 제외한 검사 가능한 업체는 502개로 나타났다.

그러나 현재 김치제조업은 식품위생법 시행령에서 업종별 제조업 허가사항이 식품제조 가공 업종으로 통합되어 있고 식품제조업은 자율신고업으로 되어 있어 별도의 제조업체 수를 정확하게 파악하기는 어려운 사항이다.

식품공업협회(6)에 등록된 김치·절임류 제조업체로서는 2007년 9월 기준 1,929 업체로 등록되어 있으나 표 1에서 볼 수 있듯이 이 중 63%가 종업원 수가 5인 이하의 가내공업수준의 영세한 업체이며 종업원 수 100인 이상은 25업체로 1.3%정도에 불과하였다. 김치·절임류 제조업체가 어떤 업체든 김치생산이 가능하다고 본다면 김치생산은 주로 10인 이하의 아주 영세한 김치·절임류 제조업체에서 소규모로 생산하고 있을 것으로 생각되어진다.

*Corresponding author. E-mail: kunypark@pusan.ac.kr
Phone: 051-510-2839, Fax: 051-514-3138

표 1. 김치제조업체 수 (단위: 명, %, ton/day)

구 분	업체 수(비중)	예상 생산량
5이하	1,218 (63.14)	3 이내
6~10	263 (13.63)	
11~20	222 (11.51)	5
21~30	81 (4.20)	10
31~40	43 (2.23)	15
41~50	32 (1.66)	20
51~100	45 (2.33)	50
100 이상	25 (1.30)	70~80
계	1,929 (100.0)	-

자료원: 한국식품공업협회

김치업체들의 생산실적에 관한 사항으로는 1997년 업체별 1일 생산능력은 평균 3,371톤, 생산인원은 12명, 1일 생산 실적은 평균 1,827톤으로 평균 가동률 47.19%로 보고 (3)된 이후 정확한 통계를 찾을 수 없으나 최근에는 하루에 100톤 이상을 생산하는 업체도 생겨 그 시설이 많이 기계화, 자동화되어 가고 있다.

김치의 생산 및 소비실태

여성의 사회참여, 외식산업의 증가, 단체급식의 증가 등 경제, 사회적 변화 등으로 가정에서 담귀 먹던 김치는 감소하고 공장김치, 수입김치의 소비가 증가하고 있다(7).

농촌 경제연구원의 자료(2,8,9)에 의하면 연간 국내 김치 총 소비량은 150만톤 내외의 수준으로 추정되는데 이 중 배추김치의 소비가 전체의 약 70%를 차지하고, 포장김치는 전체의 약 20% 수준으로 추정하였다. 또한 전체 김치 소비량 중 자가생산 소비 김치는 54%(가정김치 50%, 요식업소자가 생산 김치 4%), 국내 공장 생산 김치와 수입김치를

표 2. 김치 1인 1일 평균섭취량 (단위: g)

	2001년			2005년		
	전체평균	남자	여자	전체평균	남자	여자
전체김치	127.8	138.1	119.0	123.9	140.4	107.4
배추김치	91.9	100.8	83.9	90.3	104.3	76.1

자료원: 국민건강·영양조사보고, 각 년도

포함한 시판용 김치는 약 46%정도로 추정하였다. 그리고 2006년 말을 기준으로 수입김치는 전체 공급량의 11.6%, 시판용 김치의 24.5%를 차지하는 것으로 추정하였다.

한편 국내 김치생산량이나 소비량에 관한 명확한 통계 자료는 없는 실정이다. 국민건강영양조사결과(10,11)를 기준으로 추정하면 표 2에서와 같이 2005년의 1인 1일 평균섭취량은 전체김치와 배추김치가 각각 123.9 g, 90.3 g으로 모두 2001년도의 경우보다 감소 추세를 보였다.

이상과 같은 김치소비의 감소 추세 속에서 중국산 수입 김치의 증가는 배추 등 김치의 재료 농산물의 수급 및 가격에 영향을 미치면서 국내 김치제조업체를 압박하고 있다 하겠다.

김치수출입 현황

김치수출현황

김치수출은 1990년대 초부터 시작되었으며(표 3) 2001년 7월 Codex 국제식품규격위원회에서 배추김치에 대한 Codex규격이 채택됨으로서 김치는 국제화되고 수출 또한 더욱 증가되어 2004년까지 계속 증가하였다(12). 그러나 표 3에 나타내었듯이 최고에 달했던 2004년도의 김치 수출은 2005년도(물량: △7.2%)에 이어 2006년도(물량: △

표 3. 김치의 년도별 수출현황

(단위: 년, kg, 달러, %)

구 분	물량(전년대비증감율)	금액(전년대비증감율)	단가	
1992	7,192,650 (-)	23,089,396 (-)	3.210	
1993	9,313,934 (29.5)	34,204,583 (48.1)	3.672	
1994	11,090,306 (19.1)	44,191,738 (29.2)	3.985	
1995	12,476,068 (12.5)	50,909,869 (15.2)	4.081	
1996	10,699,688 (△14.2)	39,138,023 (△23.1)	3.658	
1997	12,080,249 (12.9)	39,691,969 (1.4)	3.286	
1998	15,938,948 (31.9)	43,743,190 (10.2)	2.744	
1999	24,560,523 (54.1)	78,839,974 (80.2)	3.210	
2000	23,433,327 (△4.5)	78,847,255 (0.0)	3.365	
2001	23,784,659 (1.5)	68,730,769 (△12.8)	2.890	
2002	29,212,595 (22.8)	79,318,379 (15.4)	2.715	
2003	33,064,399 (13.2)	93,195,274 (17.5)	2.819	
2004	34,827,410 (5.3)	102,726,070 (10.2)	2.950	
2005	32,307,296 (△7.2)	92,964,621 (△9.5)	2.878	
2006	25,599,787 (△20.8)	70,327,945 (△24.3)	2.747	
1~10월	2006	21,212,735 (△25.5)	58,352,643 (△29.5)	2.750
	2007	21,613,270 (1.9)	60,158,970 (3.1)	2.783

자료원: 농산물유통공사, 수출입 통계

표 4. 김치의 국가별 수출현황

(단위: 년, kg, 달러, %)

구 분		일본	대만	미국	북마나리아	터어키	뉴질랜드
2004	물량 (비중)	32,428,420 (93.11)	445,535 (1.28)	514,593 (1.48)	185,592 (0.53)	95,000 (0.27)	155,403 (0.45)
	금액 (비중)	96,911,362 (94.34)	968,188 (0.94)	1,195,655 (1.16)	307,177 (0.30)	186,340 (0.18)	439,700 (0.43)
2005	물량 (비중)	29,663,346 (91.82)	687,167 (2.13)	481,245 (1.49)	151,609 (0.47)	305,690 (0.95)	89,261 (0.28)
	금액 (비중)	86,427,588 (92.97)	1,470,133 (1.58)	1,213,364 (1.31)	244,301 (0.26)	614,551 (0.66)	230,552 (0.25)
2006	물량 (비중)	22,792,510 (89.03)	724,104 (2.83)	541,290 (2.11)	35,535 (0.14)	180,410 (0.70)	195,630 (0.76)
	금액 (비중)	62,636,574 (89.06)	1,624,968 (2.31)	1,801,305 (2.56)	80,359 (0.11)	424,807 (0.60)	497,067 (0.71)
2006	물량 (비중)	18,896,183 (89.08)	581,075 (2.74)	444,946 (2.10)	29,035 (0.14)	180,410 (0.85)	158,077 (0.75)
	금액 (비중)	52,031,388 (89.17)	1,307,619 (2.24)	1,500,490 (2.57)	62,873 (0.11)	424,807 (0.73)	400,551 (0.69)
1~10월	물량 (비중)	19,259,845 (89.11)	568,460 (2.63)	520,169 (2.40)	14,800 (0.07)	0(0.00)	152,535 (0.70)
	금액 (비중)	52,957,290 (88.02)	1,394,438 (0.02)	1,931,860 (3.21)	4,1610 (0.07)	0(0.00)	422,700 (0.70)
증감율	물량	1.9	△2.2	16.9	△14.9	△100.0	△3.5
	금액	1.8	6.6	28.7	△33.8	△100.0	5.5

자료원 : 농산물유통공사, 수출입 통계

20.8%)에 크게 감소되었다. 2006년 김치 수출은 전년 대비 물량 20.8% 금액 24.3%나 감소되었는데 이는 2005년 9월 중국산 김치의 납 검출(13)과 10월 말 식품의약품안전청의 중국산과 일부 국내산 김치의 기생충 알 함유 발표(4,5)에 이은 안전성 파동과 환율 하락에 따른 경쟁력이 저하되었기 때문으로 추정된다. 이러한 김치 수출의 감소추세는 2007년 10월 현재 회복되어 2006년의 같은 시기에 비해 다소 증가하였다. 수출 단가의 경우는 수출의 증가와 함께 2001년 이후가 이전보다 하락하였다.

수출국가별 비중을 살펴보면 파동을 겪은 2006년(89%)을 제외하고 수출김치의 90%이상은 일본으로 수출되었다

(표 4). 일본이외 다른 국가로의 수출은 아주 미진하여 대만의 2006년도 수출물량은 전체 수출량의 2.8% 정도였다. 미국지역으로의 김치수출은 세계 5대 건강식품 선정 효과 등에 힘입어 2006년 이후 다소 증가하여 2007년 10월까지의 수출물량은 2006년 같은 시기에 비해 물량은 16.9%, 금액은 28.7%가 증가하였다.

주요 수출국인 일본으로의 수출 현황은 표 5에 나타내었듯이 전체 김치 수출 추이와 같이 계속 증가되어 오던 수출 물량이 역시 2005년의 기생충 파동 이후 감소하였으나 2007년에는 회복되었다. 일본 김치시장에서 한국김치는 2003년도까지는 물량이나 금액 면에서 일본산 김치를

표 5. 김치의 연도별 일본 수출현황

(단위: 년, kg, 달러, %)

구 분	물량(전년대비증감율)	금액(전년대비증감율)	단가	
2000	22,260,552 (△6.5)	76,463,259 (△0.7)	3.434	
2001	22,199,500 (△0.3)	65,027,768 (△15.0)	2.929	
2002	27,097,160 (22.1)	74,125,981 (14.0)	2.735	
2003	30,583,999 (12.9)	87,168,671 (17.6)	2.850	
2004	32,428,420 (6.0)	96,911,362 (11.2)	2.988	
2005	29,663,346 (△8.5)	86,427,588 (△10.8)	2.913	
2006	22,792,510 (△23.2)	62,636,574 (△27.5)	2.748	
1~10월	2006	18,896,183 (△28.4)	52,031,388 (△33.0)	2.753
	2007	19,259,845 (1.9)	52,957,290 (1.8)	2.749

자료원: 농산물유통공사, 수출입 통계

제외하고는 점유율 1위였으나 2004년부터는 중국산이 1위를 차지하고 그 비중은 점차 증가하고 있다. 또한 일본에서는 일본 국내 생산김치와 중국산 김치의 유통량이 대폭 증가하여 한국산 김치의 점유율은 2004년 약 8% 정도였으나 2006년에는 하락하여 약 5% 정도이었는데 비해 중국산 김치의 일본시장 점유율은 약 28% 수준으로 증가하였다(2).

또한 일본은 2006년 5월 29일부터 농식품에 잔류농약 허용기준을 초과하는 농식품의 유통을 금지하는 포지티브 리스트 제도를 시행하고 있어 김치수출업체에서는 큰 부담과 위협을 받고 있다. 이에 대응하기 위해서는 농가와 제조업체를 대상으로 농약 안전사용 교육은 물론 일본에서의 우리김치의 경쟁력을 확보할 수 있는 업계의 노력과 정부의 적극적인 지원이 있어야 할 것이다.

그리고 향후 김치수출은 쌀을 주식으로 하는 일본이외의 아시아 여러 국가, 미주, 유럽, 러시아 등 새로운 수출시장과 수출망을 개척하여야 할 것이다.

김치 수입현황

타국가로부터의 김치수입은 표 6에서와 같이 1996년 중국김치를 시작으로 계속 증가되어 오다가 2003년부터 2006년까지 매년 급증하여 2006년에도 김치 수입은 물량 177,959톤, 금액 87,956천불에 이르러 2005년도 대비 각각 60%, 71% 증가하였다. 또한 김치 수출입수지는 2006년에는 김치수출이 감소되면서 수입금액이 87,955천달러로 수출금액 70,328천 달러를 초과하였으며 2007년 10월까지의 김치수입액도 84,768천 달러로 역시 수출액 60,159천 달러를 초과하는 마이너스 수지를 기록하였다. 반면 절임배추의 수입은 2000년 11,373톤이었으나 2005년 591톤으로 크게 하락하였는데 이는 절임배추보다는 김치로 바로 수입하는 물량이 급증하기 때문으로 추정된다(13). 한편 신선

배추의 경우는 농산물 수입개방과 함께 증가하여 국내 배추 공급량의 9%를 차지한다(14).

김치의 수입단가는 2002년 이후 계속 증가하고 있으며 수입물량의 증가 추이 속에서의 이러한 수입단가의 증가는 간과할 수 없는 부담으로 여겨진다.

농촌경제연구원의 연구보고서(2)에서는 2006년도 수입 김치는 가정김치를 포함한 전체 국내 김치공급량의 11.6%, 시판용 김치의 24.5%를 차지하는 것으로 추정하였으며 수입김치의 소비량은 식당이나 급·외식업소의 전체 수요량의 약 40%에 달하며 요식업소에서 자가생산하는량을 제외한 구매량을 기준으로 하면 약 50% 이상일 것으로 추정하였다.

수입김치의 대부분은 중국김치로 급·외식이 증가하면서 중국 김치의 수입은 급증하였다(표 7). 김치는 중국산 5대 수입농산물 중 가장 큰 비중(2004년: 29%)을 차지하는 품목으로 2005년의 김치 안전성 파동에도 불구하고 매년 급증하여 2006년 177,959톤(물량)이었으며 2007년 10월 현재까지의 중국김치수입도 2006년 같은 시기에 비해 물량 기준 15.9% 증가하였다. 중국산 김치의 유통경로별 비중은 식당 70%, 단체급식 20%, 유통업체 10%로 추정된다(13).

중국 내 김치공장 수는 130여 개소로 추정된다(13). 중국의 한국김치 생산 현황은 표 8과 같으며 중국의 김치 수출업체는 대부분 한국 독자 및 주식 소유 업체로서 중국의 김치 생산 원가 우위를 이용하여 중국에 투자하여 김치를 생산한 후 중국산 김치로 한국에서 수입하여 소비하고 있는 실정이다(14).

이러한 중국산 김치의 수입 증가에 대응하고 국내 김치 산업을 활성화하기 위해 농림부에서는 국내산 김치 사용업소의 원산지 표시제의 시행을 적극 유도하고 중국산 김치의 국산 김치로의 위장 판매에 대한 단속을 더욱 강화할 것을 제시하였다. 또한 중국김치의 안전성 확보를 위해

표 6. 김치의 수입현황

(단위: kg, 달러, %)

구 분	물량(전년대비증감율)	금액(전년대비증감율)	단가
1996	19,219 (-)	41,234 (-)	2.145
1997	24,164 (25.7)	44,985 (9.1)	1.861
1998	10,000 (△58.6)	4,913 (△89.1)	0.491
1999	92,246 (822.5)	39,824 (710.6)	0.432
2000	473,252 (413)	201,601 (406.2)	0.426
2001	393,255 (△16.9)	198,540 (△1.5)	0.505
2002	1,051,087 (167.3)	474,180 (138.8)	0.451
2003	28,706,702 (2631.1)	10,315,103 (2075.4)	0.359
2004	72,605,226 (152.9)	29,472,557 (185.7)	0.406
2005	111,459,095 (54)	51,340,461 (74.2)	0.461
2006	177,958,791 (60)	87,955,366 (71)	0.494
1~10월			
2006	147,146,862 (53.5)	73,092,626 (67.6)	0.496
2007	170,523,586 (15.9)	84,767,754 (16)	0.497

자료원: 농산물유통공사, 수출입 통계

표 7. 중국김치 수입현황

(단위: kg, 달러, %)

구 분	물량(전년대비증감율)	금액(전년대비증감율)	단가	
2000	467,353 (418.4)	177,084 (440.0)	0.378	
2001	392,981 (△15.9)	195,434 (10.4)	0.497	
2002	1,041,720 (165.1)	467,665 (139.3)	0.448	
2003	28,701,639 (2655.2)	10,287,694 (2099.8)	0.358	
2004	72,605,018 (153.0)	29,472,130 (186.5)	0.405	
2005	111,428,740 (53.5)	51,312,205 (74.1)	0.460	
2006	177,921,691 (60.0)	87,935,905 (71.0)	0.494	
1~10월	2006년	147,109,762 (53.6)	73,073,165 (67.7)	0.496
	2007년	170,523,585 (15.9)	84,767,736 (16.0)	0.497

자료원: 농산물유통공사, 수출입 통계

표 8. 중국의 한국 김치 생산업체 조사 현황

	2004	2005
총생산량(톤)	15,282	21,413
대한민국 수출량(톤)	17,970	21,413
수출가격(달러/톤)	428.5	433.5

자료원: 농촌경제연구원 연구자료, 중국 김치·당근의 생산·유통·수출 현황과 전망

수입통관시 위생검사를 강화하여 현재 10건당 1회의 무작위 샘플검사를 5건 1회로 늘일 것을 요청하였다(15).

김치제조업체들의 현안과제와 개선대책

원·부재료 수급의 불안정

김치의 재료들은 자연재해에 의한 작황의 불안정, 장기저장이 어려운 채소로서의 특성, 김치재료의 유통체계의 불안정 등으로 수급에 어려움이 많다.

김치의 주재료인 배추는 기후 변화에 매우 민감한 품목으로 저장성이 떨어져 가격예측이 매우 어려운 품목이며 하절기에는 태풍 및 고온으로 피해가 속출하여 수급에 차질을 발생하고 가격이 크게 상승한다. 따라서 김치제조업체에서는 배추의 3개월 이상 장기보존 방안이 하루빨리 고안되어 배추의 가격이 저렴한 시기에 대량으로 구매하므로서 하절기나 김장철 이후 봄배추 수확 전까지의(3월~5월, 7월~10월경) 제조원가의 상승으로 인한 손실을 방지하고 연중 일정한 가격의 배추 수급이 가능할 수 있기를 희망하고 있다.

마늘이나 양파의 경우는 저장성이 좋아 수확시기에 수매가격이 정해져 단가산출이 가능하나 중소업체에서는 물량을 일괄수매하지 못해 가격 폭등시 어려움을 겪고 있다.

비교적 단가가 높은 고추는 저장성이 좋고 묵은 고추가 색상도 좋으므로 수매시장에서 일괄구매하여 생산지에서 원초가공한 고추 가루를 납품 받는다면 가격면에서도 유리할 것이며 안전성에 대한 불신감도 해소시킬 수 있을 것이다.

김치 제조 공정의 HACCP(위해요소중점관리제도)의 무화

배추김치에 대한 연매출액, 종업원수를 기준으로 연차적인 HACCP 의무적용을 도입하는 식품위해요소중점관리기준 개정(안)이 2007년 10월 입안예고(16)되었다.

김치제조업체로는 이미 29개업체가 HACCP 인증을 받았으며(16) 김치업계에서도 안전한 김치의 생산 및 공급을 위해 HACCP 도입이 필요함은 공감하고 있으나 값싼 중국산 김치의 수입증가, 환율인상에 따른 수출의 위축 등으로 인한 지금의 어려운 상황에서 배추김치의 HACCP 의무적용은 대단한 재정적 부담으로 느끼고 있다.

따라서 김치업계에서는 김치를 HACCP의 의무적용보다는 권장품목으로 전환하고 위생관리 매뉴얼이나 종사자교육 등의 지원책을 통하여 자율적 적용이 유도될 수 있기를 희망하고 있다.

군납 수의계약의 폐지

국내 김치 산업의 발전은 1960년대 후반 베트남전쟁의 파월장병용과 본격적인 국내 군납용 생산이 밀거름이 되었다(2). 그런데 국방부 산하 방위사업청에서(17) 2007년 7월부터 단체 수의계약을 폐지함에 따라 공동수급제에 의한 군납김치 경쟁조달이 시행되게 되었다. 하지만 김치제조업체는 HACCP인증 등 공동 수급제에 대응할 수 있는 여력이 없으며 향후 입찰에 실패한 소규모 업체에서는 덤핑 판매에 따른 가격 폭락과 제조원가 절감을 위한 값싼 수입산 원·부재료를 사용할 우려도 있다.

이에 대비하여 소규모 업체는 지역별 별미김치의 생산이나 위생적인 제조과정에 대한 홍보, 소비자와 생산자간의 직거래 유도 등에 따른 판매가 절감 등의 자구책을 강구하여야 할 것이다.

김치제조업계의 영세성과 경쟁력 부족

김치공장은 대체로 영세하고 소자본으로 시작하기에 판매체계에 문제가 생겨 팔지 못하거나 김치의 유통기간

을 넘겨 내수시장에서 유통되거나 수출시에는 김치를 버리던지 덩핑을 하기도 한다.

또한 새로운 김치제품의 개발 등에 투자를 할 여력이 거의 없는 가운데 김치 수출 판매가는 10년 전과 비슷하거나 감소하고(표 2) 고유가, 환율감소 등의 악재가 있으면 더 상태가 악화된다.

이외에도 김치 업체 간의 과다경쟁 속에서 주 수출국인 일본의 OEM을 따르므로 한국김치 상품으로서의 차별화가 되지 않은 채 계속 일본에 끌려갔으며 중국 김치의 대두와 함께 국내의 김치수출산업은 더욱 기반이 흔들리게 되었다.

김치산업육성을 위한 제언

김치 원·부재료의 안전한 공급과 가격안정이 중요하다

김치 원·부재료의 공급과 유통체계의 불안을 해소하여 재료 공급을 안정화시키고 가격을 현실화하여야 한다. 원·부재료의 공급량과 김치공장 및 일반인들의 수요를 맞추는 공급지도를 그려 손실되는 부분이 없는 농업경영과 더불어 김치재료의 연중 공급방법과 경쟁력있는 가격을 도출하고 김치공장과 농민과의 연계를 갖추는 시스템 등을 조성하여야 한다. 재료를 장기저온 보관하는 방법과 묵은지, 갠 김치로의 제조방법 등도 계속 개발되어야 할 것이다.

주재료의 생산이력제와 김치의 안전성 확보는 필수적이다

김치가 상품화되고 세계적으로 유통되기 위해서는 김치 재료의 안전관리와 위생적인 제조, 안전한 유통시스템이 필수적이다. 또한 김치의 부가가치를 높이고 가격을 안정화하기 위해서는 주재료인 배추, 무, 고춧가루 등의 생산이력제 실시는 이제 의무적으로 실행하도록 하여야 한다. 생산이력제를 따른 재료의 재배는 배추가격 및 김치가격을 높일 수 있는 계기가 될 뿐더러 일본의 포지티브 리스트 및 식약청의 기준도 잘 극복할 수 있는 방법이라고 하겠다.

그리고 김치제조업체는 최근 식약청에서 추진하고 있는 HACCP의 의무적용은 어려운 상황일지라도 김치 산업화 기반을 갖추기 위해서 분명 필요한 제도임에는 틀림이 없으므로 GAP(우수농산물관리제도) 또는 HACCP(위해요소중점관리제도) 등 업체의 여건에 맞는 제도의 도입이 필요하다.

김치산업 육성법의 제정과 예산지원, 원산지 표시제의 확대 등이 필요하다

김치산업은 농산물 생산, 가공제조, 상품화 등 다양한

분야가 관련되어 있으므로 농산물가공육성법에 의한 한국 전통식품품질인증제도, 산업표준화법에 의한 가공식품 KS품질인증제도 등 현행 제도를 보완하여 김치산업 육성을 위한 제도를 마련해야 하며 업체에서 이들 제도를 수용할 수 있도록 기반구축과 지원을 아끼지 않아야 할 것이다.

고려인삼과 같이 김치도 한국산 원료로 한국에서 생산된 차별화된 김치를 말하는 지리적 표시개념의 도입이 절실히 필요하며 이로써 세계시장에서 한국김치를 차별화할 수 있다.

요즘은 대부분 외식 부분에 소비되는 중국산 김치와 차별화하기 위해 주로 외식부분에서 시행하고 있는 김치의 원산지 표시제를 더욱 확대하는 방안이 추진되어야 한다.

김치공장의 현대화와 유통시스템 확보, 마케팅 전략이 필요하다

김치산업기반을 위해서는 대기업의 과감한 시설투자과 인력양성 등이 필요하며 영세기업은 전통을 계승하는 전통김치를 제조하게 하고 그 판매망을 정부나 협회 등 단체에서 담당한다면 더욱 경쟁력을 확보할 수 있을 것이다.

수요예측과 마케팅의 개발로 수요공급의 균형을 조정·관리하는 체계 구축이 중요하다. 김치는 냉장유통이 필수적이지만 유통 및 저장시스템의 부족으로 일정한 김치의 공급이 어렵다. 유통시스템을 갖추어 오랜 유통으로 인해 상품성이 상실되어 버리는 김치가 없도록 하며 과숙 김치를 김치전, 찌개, 묵은지 등으로의 재이용을 할 수 있는 방법도 개발하여야 한다.

김치의 기능성 강화 및 건강 맞춤형 고부가 가치 김치를 개발하고 다양한 등급을 두어 업체간의 과다경쟁을 조절하고 가격을 안정화한다

건강 증진의 기능을 강화하여 고부가 가치의 김치를 건강 맞춤형으로 만들 수 있다면 김치는 더욱 경쟁력을 가지게 될 것이다. 또한 매운 맛의 정도, 익은 정도, 첨가양념의 정도, 용량의 크기, 용기의 다양성, 맞춤형 김치의 제조 등에 따라 등급을 두어 소비자들이 다양하게 선택할 수 있도록 함으로써 제품의 다양성을 확보하고 가격을 안정화시켜야 한다.

가격 경쟁력 확보는 매우 중요하며 김치 산업이 해결해야 할 사항이다. 김치의 수출가격 감소와 저가의 중국산 김치와의 가격 차이는 한국산 김치의 차별화와 고급화, 명품화로 극복되어야 한다.

김치의 연구개발 및 김치 산업화 연구 활성화가 필요하다
아직도 영세한 김치 생산업체가 가정에서 담는 방법을 사용하거나 주먹 구기식의 생산방법을 택하여 김치제조

를 하고 있으므로 김치 제조방법, 저장성, 포장기술, 제조 설비, 상품화기술, 판매기술 등에 대한 체계적 연구 및 활용이 중요하다. 또한 신제품 개발과 상품의 다양화, 소비자의 욕구파악, 기반시설 확충과 함께 이에 대한 연구가 필요하며 이를 위해 연구소나 대학에서는 김치종주국으로서의 연구능력을 발휘하고 열정을 기울여야 할 것이며 그 연구결과들은 공장김치와 잘 연계되어야 한다.

김치의 세계화 및 수출증대를 위해 적극 노력한다

세계 각지의 현지인의 요리, 식문화, 맛, 포장용기와 포장크기 등을 고려하여 상품을 개발하고 마케팅 전략을 세워 수출국을 다양화 한다.

또한 쌀 문화 아시아계와 빵문화 서양국가들로 나누어 현지화에 따른 제품개발을 할 수 있다. 일본을 비롯한 쌀 문화 아시아계에 대해 그들의 식문화와 그들이 좋아하는 음식과 접목한 신제품의 개발과 함께 다양한 김치종류(한국형 익은 김치, 암예방김치, 노화방지김치)의 제품화와 우수성 홍보 등이 필요하다. 중국의 경우도 고급의 한국김치를 중국국민들이 선호하게 하고 고품질, 고가격의 제품으로 중국김치 산업을 리드하도록 할 수 있을 것이다.

미국, 유럽을 비롯한 빵 문화 및 스테이크 문화에 접근하기 위해서는 비만억제 및 암 예방 효과와 피부노화 억제 등을 강조한 김치를 상품화하여 수출을 시도한다. 또한 김치 상품을 한국 전통김치와 각 수출국에 맞는 상품들을 다양화하여 시도한다. 이러한 김치 수출은 김치 상품의 안전성, 위생이 먼저 확보되고 각 나라에 맞는 맞춤형의 김치와 판매망 구축 및 유통기간의 확보 등이 뒷받침 되어야 한다.

김치는 매우 종합적인 식품이며 김치산업은 원재료, 제조, 상품화와 마케팅, 기술개발과 연구 등이 연계된 복합적이 산업이다. 따라서 각 관련 분야의 협조가 따라야 김치산업을 성공적으로 발전시킬 수 있을 것이다.

위에 지적한 문제 외에도 산적한 과제와 문제가 김치산업에 있을 수 있다. 그러나 지금을 기회로 삼아 새로운 기반구축을 위해 빠르고 체계적으로 문제를 해결해 간다면 우리 조상들이 남겨준 김치 문화의 계승과 아울러 김치종주국으로서 그 산업 역시 계속 도약 발전해 갈 것이다.

감사의 글

본 논문은 2007년 농촌진흥청의 국책기술개발사업인 “배추김치의 건강기능성 구명 및 안전관리 체계화 연구”의 지원으로 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

참고문헌

1. Health.com. 2006. The world's 5 healthiest foods. *Health March*, p 166-121.
2. 전창곤, 국승용. 2007. 농협 김치공장 정밀 경영 진단. 연구보고. 한국농촌진흥원.
3. 김동명, 이준호. 2001. 김치산업의 현황과 최근 연구 및 기술 개발 동향. *식품산업과 영양* 6: 52-59.
4. 식품의약품안전청. 2005. 국내생산 김치 검사결과 및 조치 사항. 보도참고자료.
5. 보건복지부, 식품의약품안전청. 2005. 국산김치 502개 제품 중 97%에서는 기생충 알 검출 안돼, 기생충 알 검출된 16개 업체 집중 관리. 보도자료.
6. 식품공업협회. 2007. <http://www.kfia.or.kr>
7. 대한민국 농수산물유통공사, 김치연구소. 2000. 2000 한·일 김치세미나 자료집. 동경시 일본
8. 배호열. 2007. 김치산업 현황과 발전방안. 사단법인 한국김치학회 2007년 춘계심포지움 자료집.
9. 이계임, 최지현, 안병일. 2000. 김치수요의 변화와 전망. 연구보고 R415. 한국농촌경제연구원.
10. 김초일, 계승희, 장영애, 김복희, 이행신, 서희재. 2002. 2001년도 국민건강영양조사 연구보고서. 보건복지부.
11. 김초일, 이행신, 장영애, 이윤나, 이해정. 2006. 국민건강영양조사 제3기(2005) 연구보고서. 보건복지부.
12. 농산물 유통공사. 2007. <http://www.at.or.kr>
13. 최지현, 박근필, 송성환. 2005. 중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안. 연구자료 P81. 한국농촌경제연구원.
14. 김연중, 송성환, 박영구, 진경무. 2006. 중국 김치·당근의 생산·유통·수출 현황과 전망. 연구자료 D213. 한국농촌경제연구원.
15. 농림부. 2006. 김치산업 관련 김치산업 현황, 중국산 김치관련 현황 등. 보도자료.
16. 식품의약품안전청. 2007. <http://www.kfda.go.kr>
17. 방위사업청. 2007. <http://www.dapa.go.kr>