

한국 전통식품의 현황과 세계화 전략

Current Status and Globalization Strategy of Korean Traditional Ethnic Food

신 동 화

Emeritus Prof. Dong-Hwa Shin

전북대학교

Chonbuk National University

1. 머리말

1. 전통식품의 의의

전통식품은 한 인간집단이 살고 있는 자연에 순응하면서 그 지역에서 얻을 수 있는 먹을거리를 이용하여 다양한 음식을 만들어 먹으면서 정형화된 과정을 거쳐 정착된 식품이다. 전통식품이 형성되는 과정은 일정 지역에서 생산 가능한 원료와 거주민의 식생활과 밀접한 관계가 있으며 자연스럽게 타 지역과 차별화되고 특화된 식품이 출현하여 다음 세대에 이어지면서 시간의 뿌리를 내리게 된다. 따라서 전통식품은 한 민족의 역사와 함께 함으로써 생명력을 얻고 정신 영역으로 확대되면서 식문화를 형성하는 과정을 거친다.

근래 식품은 단순한 굶주림의 해결수단을 넘어 건강을 지키고 먹는 즐거움과 정신적 의미를 부여하는 경향이 뚜렷하게 나타나고 있다. 이런 이유로 역사가 있는 나라나 민족은 자국의 전통식품을 국내뿐만 아니라 외국에 적극적으로 알려 경제적 이익과 함께 독특한 자기 식문화를 알림으로써 국가의 자긍심을 높이고 있다.

우리나라도 5천년의 역사에 걸맞게 다양한 전통식품을 갖고 있으며 어느 나라에도 없는 독특한 식문화를 형성하는데 크게 기여하고 있다. 이들 전통식품은 이 지역에서 생산되는 원료와 관계되어 곡류와 채소류를 이용한 식품들이 주류를 이루고 있으며, 특히 기후의 영향을 받아 발효식품류가 크게 발전하는 여건이 형성되었다. 또한 곡류가 주식인 식생활에서 맛을 부여하기 위하여 필요한 반찬에서 많은 독특한 식품이 개발되었고 농경민족에서 일반적으로 나타나는 경천사상과 조상숭배에 따른 제례에 특이한 식품류가 전통 식품화하는 계기가 되었다.

2. 전통식품의 법적 뒷받침

농업환경의 변화와 국제 경쟁에서 열세에 몰린 우리 농업의 현실에서 국가는 1차 산업인 농업의 활로를 개척하려는 한 방법으로 식품 가공산업의 육성을 크게 중시하는 정책이 근래 대두되고 있다. 절대 빈곤의 시대나 식량이 부족한 여건에서는 모든 먹거리의 경우 그 양이 가치의 판단기준이 되었다. 기술과 경제여건 개선으로 양적충족의 단계를 지나면 바로 질적 요구

Corresponding author: Dong-Hwa Shin, Ph.D. Division of Biotechnology, Chonbuk National University, 664-14, Deokjin-Dong, Deokjin-Gu, Chonju, Chonbuk, 561-756, Korea
Tel: +82-63-270-2570
Fax: +82-63-270-2572
e-mail: dhshin@moak.chonbuk.ac.kr

와 편의성, 건강성, 그리고 안전성이 우선이 되고 있으며, 특히 다양한 맛과 형태의 가공식품이 소비자의 선택을 받는 계기가 된다. 이에 따라 정부에서도 더 이상 원료의 증산만으로 1차산물의 생산자 소득을 지지할 수 없어 가공산업의 육성이 또 다른 활로라는 것을 인식하고 식품가공 산업육성을 위한 법적 뒷받침을 마련해놓고 있다.

기존의 농산물 가공산업 육성법을 폐지하고 식품산업 진흥법을 지난 2008년 3월 21일 법률 제 8976호로 발효시켰고 이를 바탕으로 식품산업을 진흥시키기 위한 여러 조치들이 뒤따를 것으로 보인다. 특히 전통식품을 육성 발전시키기 위한 법적 뒷받침과 지원은 그 어느 때 보다도 탄력을 받을 것으로 보인다.

이 법 제 2조 정의, 4항에서 「“전통식품”이란 국산 농산물을 주원료 혹은 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다.」로 정의하여 국내산 원료 사용을 의무화했고 만드는 방법과 특성을 제시하였다. 또한 제14조에서는 식품명인을 지정하여 우수한 우리식품의 계승·발전 시키고자하는 의지를 보이고 있다.

II. 농업생산과 가공산업의 관계

우리나라 농업 생산물을 시대별로 분류해 보면 1970년대까지 주린 배를 채워야하는 기아의 세대로 양(量)이 가장 큰 소비 판단의 기준이 되어 생산자가 소비자를 선택할 수 있었으나, 그 이후 양이 충족되면서 소비자가 생산자의 제품을 평가하고 구매 여부를 결정하는 시대로 변하게 되었다.

즉 소비자 시대로 변하면서 생산자가 소비자의 취향과 선호경향을 맞춰 자기 제품을 생산해야하는 산업화시대에 돌입하게 되었다. 양이 충족되면서 모든 농산물의 평가기준은 품질이 되었고, 질적으로 우수하지 않은 제품은 시장 진입이 어렵게 되었다. 2000년대에 들어와서는 식품의 질적 기준을 넘어 그 식품이 우리 건강에 어떤 영향을 주는가를 염두에 두는 건강 지향적 소비 추세가 두드러지고 있다.

1. 원료 생산 방향

현대의 농산물 생산은 전통적인 농업생산, 즉 기존 품종과 기존 재배 방법을 과감히 벗어나 21세기형 농업생산으로 진입해야 할 시점에 와있다. 이를 위하여 품종육종을 통한 우수 종자의 확보, 특수 성분이 들어있는 원료의 생산, 그리고 부가가치를 높일 수 있는 가공 용도에 맞는 원료의 특성 부여 등은 이제 우리 농업이 지향해야 할 방향이다.

우리 농업생산물은 이제 한정된 우리나라의 울타리 안에서 생산, 판매되는 시기는 이미 지났다. 여러 외국의 제품과 경쟁하여 경쟁력을 갖추지 않으면 생존하기 어렵게 되었다.

이를 위해서 첫째, 제품 특성에 맞는 품종 육종이 필요하다. 예를 들면 김치용 배추, 고추장용 고추 등 특성을 부여할 필요가 있다. 둘째, 특수 성분이 보강된 작물 생산을 유도해야 할 필요가 있다. 특히 건강에 긍정적 영향을 주는 비타민 E가 많이 함유된 채소류, 칼슘 함량이 높은 쌀 등 우리의 노력 여하에 따라서는 차별화된 특성을 갖는 농산물 원료를 생산할 수 있을 것이다.

2. 식품 가공산업과의 관계

농산물 원료는 노력에 비하여 부가가치가 낮은 특성을 갖고 있다. 이를 극복하는 방법의 하나로 가공 제품화하는 방법이 깊이 검토되어야한다. 농산물 원료의 생산과 식품가공 산업은 아주 밀접한 관계를 갖고 상호 보완적 역할을 해주어야 한다. 식품가공 산업은 농산물 원료가 과잉 생산될 때 이를 흡수할 수 있어 생산자를 보호할 수 있으며 원료생산량이 적었을 때 가공제품을 방출하여 소비자의 부담을 덜 수 있는 역할을 할 수 있다.

근래 값싼 원료를 이용한 가공제품이 다량 수입됨에 따라 국내 원료를 사용하는 식품산업이 어려움을 겪고 있다. 또한 사회여건 변화에 따라 소비자들은 편의식품을 선호하여 소비는 증가하나 이 수요를 우리 식품산업이 충족시키지 못하고 외국 제품에 의존하는 우려할만한 현상을 보이고 있다. 이런 여건 하에서, 생산된 농산물 수급 조절과 소비자 보호에 큰 역할을 담당할 수 있는 국내 식품산업을 육성할 필요가 있으며,

서구 식품의 급격한 수입증가로 국내 생산 가공식품이 설자리를 잃어가는 상황에서 원료 생산자와 가공산업이 함께 성장할 수 있는 공생의 길을 모색할 필요가 있다.

3. 식품가공의 필요성

농산물을 생산하여 생체로 유통, 판매하는 것은 생산자 농민의 소득을 올리는 데 한계가 있다. 그 이유는 모두 알다시피 농산물 원료의 경우 대부분이 계절성, 저장성 결여, 생산 시기의 홍수출하에 의한 가격 하락 등의 특성 때문이다. 따라서 생산자가 1차 산물인 농산물로부터 소득을 올리기 위해서는 저장성이 있고 소비자의 기호에 부응하면서 부가가치를 높일 수 있는 2차 산업으로서 다양한 가공식품의 개발, 보급이 필요하다. 특히 생산자 스스로 가공식품 생산에 직접, 또는 간접적으로 참여하여 부가가치의 상당부분을 자기 몫으로 하는 방향의 전환이 필요하다.

일반적으로 식품가공이라고 하면 대기업이나 사업을 하는 사람들만의 전유물로 생각할 수 있으나, 품목에 따라서는 원료 생산자가 가공업에 참여할 수 있는 폭은 넓다. 예를 들면 김치류 제조, 장류, 절임류 제조, 한과 생산 등 찾아보면 지역에서 소자본으로 가공식

품을 생산 판매할 수 있는 가능성은 있다. 특히 원료 생산자의 소득을 높이기 위하여 국가에서도 생산자의 2차 산업 참여를 돕기 위하여 제도적 뒷받침과 함께 자금지원도 활발히 하고 있다.

선진외국의 경우 식탁에 오르는 식품을 구분해 보면 가공식품의 비중이 90% 이상을 점하고 있으나 우리나라의 경우 40% 내외이나 사회 환경의 변화 및 여성 사회참여 활성화 경향을 감안할 때 우리 식탁도 멀지 않아 가공식품의 비중이 선진국 수준에 접근하는 것은 확실하다.

따라서 이를 대비하여 식품을 소비자가 쉽고, 편안히 소비할 수 있도록 처리, 가공한 식품의 종류와 그 양상은 크게 확대될 것이며, 이 분야에 생산자들도 여러 방향에서 접근이 가능할 것이다.

III. 국내 식품산업과 원료현황

1. 식품산업의 규모와 위치

우리나라 식품산업의 연도별 생산규모와 이를 국내 총생산액과 제조업분야의 총생산액을 비교해보면 표 1과 같다. 표 1에서 보면 식품산업의 총 생산액을 1987년 감소한 경우를 제외하고는 매년 증가하는 추세를

표 1. 국내 산업 대비 식품산업의 연도별 비중

(단위: 10억원, 대비 %)

연도	국내총생산 (GDP) ¹⁾	제조업 GDP ¹⁾	식품 총 생산액 ²⁾	비중 (%)	
				GDP 대비	제조업 GDP 대비
1998	484,103	119,920	20,244	4.56	14.76
1999	529,500	132,981	22,260	4.61	15.00
2000	578,665	151,243	25,549	4.89	15.65
2001	622,123	151,766	27,685	5.02	16.46
2002	684,264	161,952	35,388	5.93	20.31
2003	721,346	169,114	35,550 ³⁾	4.93	21.02
2004	778,445	199,126	30,045	3.86	15.09
2005	806,622	204,239	29,579	3.67	14.48
2006	847,876	209,835	32,664	3.86	15.58

¹⁾ GDP는 신계열(2004년기준)로 작성한 값임

²⁾ 식품 및 첨가물 생산실적(식약청, 2004)

³⁾ 식품산업 총 생산액에는 2002년 축산물가공품 통계합산으로 추정

표 2. 식품산업 업종별 내역 비교

(출하액: 10억원, 수출액: 100만\$)

연도	식품				식품첨가물				기구, 용기, 포장지				건강기능식품			
	업소수	품목수	출하액	수출액	업소수	품목수	출하액	수출액	업소수	품목수	출하액	수출액	업소수	품목수	출하액	수출액
2002	19,253	24,157	30,864	1,510	402	752	586	164	1,172	1,210	2,680	207	-	-	-	-
2003	17,672	22,885	18,548	1,328	432	807	676	217	1,179	1,217	2,540	242	-	-	-	-
2004	19,633	25,044	27,186	1,409	480	892	669	225	1,216	1,256	2,733	319	236	869	226	20
2005	21,623	27,340	26,934	1,632	514	1,071	664	321	1,237	1,275	2,834	321	283	1,279	633	41
2006	21,119	27,032	29,209	1,483	508	1,051	564	402	1,314	1,410	1,410	402	297	1,501	664	39

식품산업 = 식품 + 식품첨가물 + 기구, 용기, 포장지

품목수는 식품공전의 식품유형, 식품첨가물공전의 개별품목을 기준으로 작성함.

자료: 식품 식품첨가물 실적(식약청, 2005)

보여 2006년에는 총 식품생산액은 32조7천억원에 달하였다. 이 생산액은 국내 총 GDP의 3.86%, 제조업 GDP의 15.58%를 점하여 아직도 제조업 중 상당히 중요한 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다.

한편 식품, 식품첨가물, 그리고 기구, 용기, 포장지 분야로 구분하여 참여 업소 수, 품목수와 출하액 및 수출액을 보면 표 2와 같다. 표 2에서 보면 식품을 제조하는 업소는 2000년 16,529개소에서 2006년 21,119개 업소로 보고되어 연도별로 증감이 있고, 이를 가공업체가 생산하는 제품은 2만7천여 품목으로 상당한 변화가 있음을 알 수 있다. 첨가물 업체는 2006년 508개소이나 기구, 용기, 포장지 제조업체는 1,314개소로 품목과 출하액을 비교했을 때 크지 않음을 알 수 있다.

또한 2004년부터 건강기능식품의 생산통계가 보고되고 있다. 2006년 기준 업소 수는 297 업소로 조금씩 증가하고 있으며, 품목 수는 매년 상당히 증가하고 있다. 2006년 출하액은 6,6400억원에 이른다.

2. 수출입 현황

세계 여러 나라간 무역장벽이 없어지고 무역자유화가 급진전됨에 따라 식품도 교역량이 증가하고 있는 추세를 보이고 있다. 농산물 및 가공식품의 수출입 현황을 연도별로 비교한 결과는 표 3~5와 같다.

전체적으로 무역역조가 심한 현상을 보이고 있는데 농산물의 경우(표 3) 수입금액은 매년 증가하는 경향을 보이며 2007년 약 10,089백만불에 이르고 수출은 약 2,222백만불로 상당한 격차를 보이며 축산물(표 4)은 수입 3,235백만불, 수출 181백만불로 근 17.98배의 차이가 나고 있다. 그러나 수산물(표 5)은 수입 3억불, 수출 12억불로 수입액의 약 40% 정도를 수출하고 있다.

3. 주요 식품 원료의 소비 및 자급율

식품가공에 필요한 원료는 국내 자급율이 계속 떨어지고 있으며 특히 쌀을 포함한 곡류의 소비량이 줄어들면서 육류소비가 증가하여 식량자원의 과부족현상

표 3. 농산물 수출입 현황

(단위: 금액 천\$, 중량 톤)

연도	수입		수출	
	중량	금액	중량	금액
2004	24,317,420	7,444,567	1,258,886	1,758,519
2005	24,765,542	7,397,370	1,293,524	1,898,846
2006	25,142,081	8,117,194	1,263,853	2,008,169
2007	25,973,875	10,089,012	1,336,474	2,222,488

(자료: 농림부, 2008)

표 4. 축산물 수출입 현황

(단위: 금액 천\$, 중량 톤)

연 도	수 입		수 출	
	중량	금액	중량	금액
2004	711,901	1,755,339	85,784	162,663
2005	887,979	2,360,472	95,887	172,665
2006	1,065,102	2,748,528	87,089	172,170
2007	1,092,278	3,235,321	93,039	181,009

(자료: 농림부, 2008)

표 5. 수산물 수출입 현황

(단위: 금액 천\$, 중량 톤)

연 도	수 입		수 출	
	중량	금액	중량	금액
2004	1,289,833	2,264,432	407,918	1,280,375
2005	1,270,511	2,387,146	412,879	1,194,276
2006	1,393,065	2,773,570	368,454	1,090,425
2007	1,405,385	3,059,800	537,018	1,227,512

(자료: 농림부, 2008)

이 심화되고 있다.

각 식품원료의 연도별 소비량 추세를 보면 표 6과 같다. 표 6에서 보면 곡류의 소비가 급격히 줄어 1980년 1인당 185 kg을 소비하다가 2006년에는 146.4 kg으로 감소하였고 쌀과 보리의 감소가 두드러지고 있

다. 이 기간 중 육류는 13.9 kg에서 37.9 kg으로 2.7배, 우유는 5배, 유지류는 3.6배 증가하는 현상을 보여 식품의 소비가 고급화되는 경향을 뚜렷이 보이고 있다.

한편 각 식품원료의 소비량 변화에 따른 우리나라

표 6. 연도별 식품 공급량 변화

(단위: kg/1인/년)

	1980	1990	1995	2000	2006
곡류	185.0	175.4	173.1	166.8	146.4
쌀	132.9	120.8	116.6	97.9	83.0
밀가루	29.4	29.7	34.1	36.1	31.1
보리	14.1	2.4	1.9	1.8	1.2
두류	9.7	10.3	11.1	10.7	11.0
채소류	120.7	132.6	160.6	165.9	154.0
과실류	16.2	29.0	39.1	40.7	44.6
육류	13.9	23.6	32.7	37.5	37.9
우유류	10.8	31.8	38.5	49.3	53.9
유지류	5.0	14.3	14.2	15.9	18.0

자료 : 식품 수급표 (농촌경제연구원, 2008.08)

표 7. 주요 식품 자급율(%) 변화

	1985	1990	2000	2006
곡류	49.2	43.8	30.8	27.8
(쌀)	(103.4)	(108.3)	(102.9)	(95.3)
(보리)	(63.5)	(96.1)	(4639)	(46.5)
(밀)	(0.3)	(0.1)	(0.1)	(0.2)
(옥수수)	(4.1)	(1.9)	(1.0)	(0.8)
서류	109.0	100.0	98.9	98.5
두류(콩)	22.5	20.1	6.8	13.6
채소류	98.0	98.9	97.8	92.2
과실류	93.6	102.5	88.5	82.7
육류	99.6	92.9	83.9	78.4
(쇠고기)	(97.5)	(53.6)	(53.2)	(47.8)
(돼지고기)	(100)	(100.3)	(91.6)	(77.4)
(닭고기)	(100)	(100.0)	(79.9)	(82.6)
계란류	100.6	100.0	100.0	99.4
우유류	129.6	92.8	81.0	72.4
유지류	15.4	8.0	3.2	1.9

자료 : 식품 수급표 (한국농촌경제연구원, 각년도)

식량자원의 자급율을 보면 표 7과 같다.

표 7에서 보면 우리나라 식품자원의 변화를 극명하게 비교할 수 있다. 즉 곡류는 자급율이 1985년 49.2%에서 2006년 27.8%로 떨어지면서 밀, 옥수의 수입량이 크게 증가하였다는 것을 보여주고 있다. 밀과 옥수수는 대부분이 식품가공용 원료 및 사료용으로 사용되어 육류소비 증가와 관계가 있다. 육류는 1985년 거의 자급하는 수준에서 2006년에는 78.4%로 떨어졌고 특히 쇠고기의 수입이 크게 늘었음을 알려주고 있다.

전체적으로 식품산업에서 주로 이용하는 밀가루, 옥수수, 콩의 사용량이 늘어나면서 식량 자급율이 급격히 떨어지고 있으며 육류와 우유의 소비증가에 따라 자급율이 감소하는 경향을 보이고 있다. 그러나 정부 정책에 따라 근래 콩의 자급율이 미미하게나마 상승하고 있는 것은 바람직한 일이며, 주요한 가공원료인 콩 한 품목만이라도 국내 생산량을 늘려 안정적 공급과 생산자 소득원 확보가 필요하다.

IV. 가공식품의 시장변화

1. 소비자의 인식변화

소비자의 소득 향상은 식품 선택에서 지대한 영향을 미쳤고 있는데 그 첫째 반응이 양에서 질로의 변화이다. 주린 배를 채우기 위한 수단으로서 식품의 차원을 지나 즐기고 건강을 향상시켜야 한다는 기능이 더욱 강조되고 있다는 것이다. 가공 식품의 선택에서도 이 현상은 두드러지는데 식품 선택의 기준이 가격보다 질과 맛, 그리고 안전성, 건강성 등으로 비중을 더 높이고 있다.

우리나라 식품의 욕구 수준 변화를 연대별로 구분해 보면 다음과 같이 나눌 수 있을 것이다.

욕구수준의 변화

1960년대: 굶주림의 해결 - 밀가루, 국수

1970년대: 양적충족, 질의 인식 - 라면, 과일음료

1980년대: 가공식품의 다양화, 고급화- 유·육가공,

천연식품

1990년대: 안정성, 건강성 추구 - 개성화 식품, 식품의 다양성
 2000년대: 삶의 질 향상 - 건강식품, 다이어트 식품

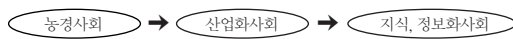
근래 가장 두드러진 현상은 삶의 질 향상을 위한 건강식품과 건강을 지키기 위한 다이어트 식품이 큰 시장을 형성하고 있다는 것이다.

2. 사회 변화에 따른 시장 변화

세계적으로 우리 사회구조가 18세기까지는 농경사회였으나, 18세기 이후 산업혁명이 일어나면서 산업화 사회가 되었고 21세기를 지식, 정보화 시대로 구분하고 있다. 따라서 세계는 지금 지식과 정보에 따라 한 국가의 우열이 가려지고 있으며, 농경사회에서 100년에 일어날 일이 지금은 10년도 채 걸리지 않는 빠른 변화 속에 살고 있다.

이와 같은 빠른 변화에 따라 식품산업도 예외일 수는 없어 다음과 같은 여러 사회 환경에 따라가기 위한 변화가 일고 있다.

[사회의 변화]



가정

주부의 사회참여 확대 - 가공편의 식품 및 완전 조리식품 증가
 핵가족화 - 소단위 식품 출현

구성원

시간제한 - 편의식 증가
 욕구다양(개성화) - 제품의 life cycle 단축

생활

여가증대 - 기호식의 증가
 생활여유 - 외식 증가(2006년 식비의 45.5%)

인구분포

노령인구 증가 - 노인식의 출현
 만성병 환자의 증가 - 특수식의 필요

3. 주방 기구의 변화와 가공식품

우리 식생활은 주로 주방을 거쳐 식탁으로 이어지고 있기 때문에 식품의 소비 형태는 주방 기구와 밀접한 관계를 갖지 않을 수 없다. 따라서 주방 기구가 변화에 따라 그 주방 기구에 맞는 식품이 개발되고 보급되게 되며, 역으로 유통량이 많은 식품에 맞는 주방 기구가 개발되기도 한다.

인간의 역사를 볼 때 원시 시대부터 연소 가열방법으로 음식을 익혀 먹어왔고 이 방법이 수천년을 이어왔다. 이 방법이 변화된 것은 전기를 발견하고 나서 전열 기구에 의한 가열이 또 다른 직접가열 방법이 되었으나 근래에는 직접가열이 아닌 간접가열 방식의 전자파 가열이 상용화되었으며, 전자레인지가 주방의 주요한 식구로 자리를 같이하고 있다.

전체적으로 연도별 가열 기구에 따른 식품의 변화를 보면 다음과 같다.

간단한 조리기구	1960년대 → 비가공 식품
냉장고의 보급	1970년대 → 냉장식품 보급
가스레인지의 보급	1980년대 → 중간 가공식품
전자레인지의 일반화	1990년대 → 완전 조리식품

V. 전통 식품의 현황

I. 전통식품의 정의와 법적 뒷받침

식품산업을 육성하기 위한 종합적인 법적 뒷받침은 아직 없지만 제한적으로 전통식품을 육성하기 위한 법으로 농산물가공산업육성법(2003.7.)이 있으며 이 법 제 6조 ①항에 전통식품을 정의하고 있다. 즉 「국산 농수산물을 주원료로 하여 제조·가공되고, 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품」이라 정의하고 전통식품의 품목을 지정, 육성할 수 있도록 하였고 ②항에 전통식품명인 제도실시를 규정하여 기능인력의 지원을 뒷받침하고 있다.

표 8. 전통식품의 분류

재료에 의한 분류	곡 류 : 떡류, 한과류, 주류, 장류, 국수류
	과채류 : 김치, 절임류, 주류
	육 류 : 육포류, 불고기류, 산적류
	수산물 : 젓갈류, 어포류, 식혜류
	향신료 : 고추장, 평강, 절임
제조 방법에 의한 분류	발효 식품류 : 장류, 주류, 김치류, 절임류, 젓갈류, 식초류
	증숙 식품류 : 떡류, 만두류, 국수류
	팽화, 지짐식품 : 한과류, 산적류
	음청류 : 식혜, 수정과
	당침식품 : 당과류, 다식

2. 전통식품의 분류와 특징

가. 전통식품의 분류

우리 전통식품은 여러 가지 방법으로 분류할 수 있겠으나 편의상 크게 재료에 의한 분류와 제조방법에 따라 분류할 수 있을 것이다(표 8).

나. 우리나라 전통식품의 특징

우리 전통식품의 특징을 보면 첫째 곡류를 중심으로 한 주식과 부식(반찬)이 뚜렷이 구분되어있어 독특한 식문화를 형성하였고, 둘째 농경사회의 특징인 경천, 제례에 따른 특수음식문화의 발달, 즉 떡류, 한과류, 전류와 함께 다양한 주류가 발달하여 주식이 아닌 별식, 계절식, 기호식으로 발전하는 계기가 되었으며, 셋째 일과성으로 필요시 제조하여 소비하는 특징이 있어 저장성을 고려할 필요성이 없었고, 넷째 가족 단위나 소집단 소비형태의 식품이 주를 이루어 대량생산 유통의 개념이 희박하였다.

다. 유형별 전통식품 개괄

재료와 제조방법 별로 대략 구분하여 각 전통 식품의 특징을 간단히 기술하면 다음과 같다

1) 곡류제품

농경사회에서 가장 중요한 식량자원이고 풍부한 재료이다. 이에 따라 우리나라 전통식품 중 곡류를 기초로 한 식품이 가장 많고 다양하다.

○ 밥류

쌀밥은 가장 기초적인 주식으로 세 끼니를 충당하고 있으며 앞으로도 계속 소비될 것이나 소비의 형태는 많이 달라질 것이다. 우선 쌀의 소비량이 연간 78 kg/1인(2007) 이하로 감소하고 있으며 감소경향은 상당기간 지속될 것이나 일본과 같이 60 kg/1인 수준까지 떨어지지 않도록 해야 한다.

현재 쌀밥은 거의 대부분이 각 가정에서 만들어 먹고 있으나 밥공장에서 밥을 공급하는 체제가 도입되었고 일부 저장성 있는 가공 포장밥이 성공적으로 유

표 9. 즉석밥 시장규모 (생산업체 기준)

(단위 : 억원)

업체	1997	2000	2002	2004	2005	2006(예상)
CJ	70	220	550	700	750	860
농심	-	-	130	150	230	255
오뚜기	-	-	-	15	90	105

자료 : Food World (식품세계) 7, p58 (2006.7)

표 10. 죽식 죽 시장규모

(단위 : 억원%)

구분	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년(예상)
시장규모	75	100	150	210	250	300	350
동원F&B 시장점유율	-	-	67.5	70.3	67.5	69.0	65.0

자료 : Food World (식품세계) 7, p58 (2006.7.)

통되고 있다. 또한 비빔밥 등 별식 형태의 제품도 특수목적으로 유통되고 있어 주식 등과 함께 다양한 가공 형태의 밥은 그 시장을 넓혀 갈 것이다.

밥의 경우 까다로운 우리나라 사람의 식성 때문에 전분의 노화나 밥맛의 유지 등과 함께 관련기계 개발이 요구되며, 이미 대중 음식화되어 있는 도시락 제품의 품질향상 및 저장기간 연장연구가 필요하다.

전통적으로 가정에서 만들어 먹던 밥류가 상당량 상품으로 시장에 나오고 있다. 식품화된 밥류의 시장규모는 표 9와 같다.

표 9에서 보면 CJ가 주 시장을 점하고 있으며 2005년 현재 3개사가 상품을 내고 있다. 시장규모는 1000억을 넘어서고 있다.

○ 죽류

우리나라에서는 입식(粒食)이 도입되기 전에 먼저 죽류가 일반화되었을 것으로 본다. 그 이후 밥류가 일반화되면서 죽류는 대용식, 별미식, 특수목적식, 절식 등으로 탈바꿈한 것으로 추정된다. 죽류에는 흰죽, 녹두죽, 콩죽, 율무죽 등 곡류죽과 잣죽, 밤죽 등 과실류죽, 우유죽, 닭죽, 붕어죽, 홍합죽 등 동물성죽, 채소류죽으로는 연자죽, 갈분죽, 아유죽, 박죽, 호박죽 등이 있어 예로부터 다양한 죽류가 전래되고 있다.

우리나라 죽류 시장도 상당한 규모를 확보하고 있으며 깨죽, 잣죽 등 환자식과 참치죽, 호박죽 등 아침 대용식이 인기를 끌고 있는데 분말형태와 액상형태, 포장으로는 레토르트 형태와 통조림제품이 출시되고 있다. 앞으로 기호성, 건강성을 위주로 한 다양한 제품 개발이 필요하며 제품 포장에서도 간편성, 편의성이 강조되어야 할 것이다.

현재 죽류의 시장은 2000년부터 시작하여(표 10) 성장하기 시작하였고, 현재는 동원이 전체 시장의 65%를 점하고 있다.

현재 동원이 차지하고 있는 판매량은 350억원이나 타 업체가 계속 뛰어들고 있어 죽 시장도 크게 확대될 가능성이 있다.

○ 떡류

밥, 죽과 함께 3대 가공식품으로 관혼상제 등 각종 제례에 사용하고 절식, 기호식으로 널리 소비되고 있다.

역사적으로 떡은 이미 기원전 1-2세기 중에 등장하였고 최초의 떡은 시루떡으로 보이며 그 이후, 절편, 인절미 등이 우리 떡류의 대표 자리를 차지하고 있다. 그 외에 단자, 경단, 전병, 증편, 송편 등이 있어 지금도 일부에서 만들어 먹고 있다. 절편으로는 흰떡이 대표적이며 가래떡은 떡국의 원조가 되고 있으며 지금

표 11. 떡류의 시장규모

연도	생산량(ton)	출하액(백만원)
2002	68,201	123,229
2003	70,215	132,993
2004	79,072	143,604
2005	88,290	161,294
2006	96,813	196,722

자료 : 식품 및 첨가물 생산실적(식약청, 각년도)

도 많이 먹는 음식중의 하나이다.

인절미는 그 독특한 조직과 콩가루에서 오는 구수한 맛으로 인기를 끌고 있으며 팔고물을 넣은 시루떡은 아직도 애호를 받고 있는 떡류의 하나이다. 떡의 보급 확대를 위해서는 맛의 개선(끓은 층에 호응될 수 있는), 개별포장, 간편성 부여, 그리고 유통기간 연장 등 상당한 노력이 필요하다.

떡류의 생산현황은 표 11과 같은데 2000년 이후 시장이 급격히 커지지는 않으나 2006년 기준 근 2천억 원 시장을 형성하고 있다.

○ 국수류

국수류의 기원은 삼국시대까지 거슬러 올라가며 그 종류로는 수제비, 칼국수, 실면 등으로 나뉘지며 국수의 시조는 떡국과 관계있을 것으로 추정한다. 면류는 전래의 밥류를 대체하는 주식의 하나로 정착하였고 긴 수명을 상징하여 장수, 축복을 기원하는 혼례, 회갑연, 생일 등의 음식으로 이용되고 있다. 현대에 이르러서도 이와 같은 전통은 일부 이어지고 있으나 주로 라면 같은 즉석면이 큰 시장을 차지하고 있다. 국수의 재료로는 녹두전분, 모밀전분, 소맥전분 순으로 이용되었으나 근래에 이르러 밀가루가 주종을 이루고 있고 나머지 곡류전분은 별미식으로 밀려나고 말았다.

현재 제면시장은 라면이 대표주자로 떠올라 9,400억 시장(1997)이 형성되었고, 전통식품으로서 알려진 다른 곡류나 서류제품은 라면시장에 비하여 왜소한 형태를 보이고 있다. 전통식품으로서 면류제조업은 기술상의 문제보다는 현대의 식생활변화에 부응하는 간편화, 편의화 및 새로운 맛의 창조 등 문제가 있다고 본다.

국수류의 시장은 라면이 주를 이루고 있으며 라면 시장크기는 2006년 1조 5천 5백억(표 12) 시장으로 매년 완만한 성장세를 보이고 있다.

○ 만두류

우리나라 만두는 고려시대의 승속과 관계있다는 것을 근거로 고려 이전부터 먹었거나 12세기 경에 중국으로부터 전해진 것으로 추정된다.

만두류는 만두피에 따라 모밀만두, 밀만두, 어만두 등으로 구분하거나 만두소가 있거나 없는 것으로 구분하기도 한다.

전통적으로 만두는 시식(時食)과 관계있는데 밀만두는 10월, 6월(유두) 시식으로, 어만두는 4월 시식이었으며 제사음식으로 이용되었다. 현대에 이르러 편의식 화하여 냉동만두가 일반화되었고, 10여개 업체가 참여하여 그 시장규모는 2004년 기준 1천445억원 정도이다.

만두의 품질은 만두피와 만두소로 구분하여 평가할 수 있는데, 앞으로 밀가루 중심의 만두피를 탈피하여 전통재료를 이용한 만두와 만두소를 더욱 다양화시킨 제품이 개발되어 보급형 만두와 함께 차별화된 고급 제품이 출현해야 할 것이다.

○ 목류

곡류와 목실류(木實類)를 이용하여 전분이나 단백질을 응고시킨 것으로 반찬의 소재로 이용했으며 삼국시대까지 소급되는 잘 알려진 전통식품의 하나이다. 대두단백질을 응고시킨 것을 豆泡, 녹두전분을 응고시킨 것을 淸泡라고 하여 거품이 응고된 상태를 「泡」라고 표현하였다.

표 12. 라면 전체 시장 규모

(단위 : 억원,%)

년도	시장규모		유형별 판매현황	
	매출액	성장률	봉지면	용기면
2002	12,840	6.9	69.2	30.8
2003	13,700	6.7	70.4	29.6
2004	14,700	7.3	73.0	27.0
2005	14,800	0.7	73.0	27.0
2006 (추정)	15,500	4.7	73.0	27.0

자료 : Food World (식품세계) 7, p48 (2006.7.)



전분을 이용한 묵은 청포, 모밀묵, 도토리묵, 완두묵이 있고, 전래의 두부에는 연두부, 경두부, 순두부, 건두부 등이 알려져 있다.

묵류는 건강식품으로서 가치를 인정받을 수 있는 가능성이 있어 학문적 뒷받침이 필요하며 다양한 조직과 맛을 부여한 제품개발이 필요하다.

2) 음청류

우리나라 전통 음청류는 꿀물, 다류, 식혜류, 수정과류, 과숙류, 화채류, 송농류 등을 들 수 있으며 현대에 이르러 가장 큰 산업으로 성장한 품목은 다류와 식혜류이다. 다류, 특히 녹차는 신라 흥덕왕 3년(828)에 당나라에서 차나무 종자를 갖다가 심었다는 기록이 있어 당시 차에 대한 관심이 있었음을 알 수 있고 이후 우리의 오래된 음료의 하나가 되었다. 다른 음청류는 가정용과 별미식으로 명맥을 유지하고 있으며 앞으로 대량생산을 통한 보급에는 특성상 한계가 있어 보인다.

3) 한과류

한과류는 조과류(造果類)라고도 불리고 있는데 나무 열매를 모방하여 만들었다고 하여 붙여진 이름이다. 그 종류는 만드는 방법에 따라 유밀과, 강정류, 산자류, 다식류, 전과류, 숙실과류, 옛강정류, 옛제품 등이 알려

져 있으며, 그 기원은 삼국시대까지 거슬러 올라간다. 고려시대까지 만해도 국가적 행사나 연회에 사용하였으며 관혼상제에 필수음식이었고 지금도 이와 같은 용도로 많이 사용한다. 그러나 현재에 이르러서는 기호식으로 연중 소비되고 있으며 시식(時食)으로도 사용되는데, 기업적으로 생산하여 판매량이 상당수준에 이르고 있으며 수출 길도 확대되고 있다.

한과류를 대량생산 보급하기 위해서는 전통의 품질을 시대에 맞게 개선해야하고 저장기간의 연장 및 포장방법의 개선이 필요하다.

한과류의 시장규모를 보면 표 13과 같이 1996년 300억 수준에서 2006년 749억으로 성장하여 완만한 증가세를 보인다. 그러나 과자류 중 비율은 1.9%에 그치고 있다.

4) 발효식품류

원료로 채소류나 두류를 이용하여 다양한 맛을 창조한 식품으로 우리 조상의 탁월한 슬기가 깃들인 결과품들이 많다. 원료상태로 보관하기 어려운 채소류의 갈무리 방법으로 김치, 새로운 맛을 내기 위한 수단으로 콩을 이용한 장류 등을 생산하였으며 많은 품목이 전수되고 있다.

표 13. 한과류의 연도별 출하액 및 수출액 변화

년도	출하액 (백만원)	점유율 ¹⁾	신장율	수출액(\$)
2000	43,937 (3,364,556)	1.31	58.25	222,870
2002	64,450 (3,663,667)	1.76	7.48	343,892
2004	67,185 (3,568,969)	1.88	- 3.04	394,762
2006	74,903 (3,946,447)	1.90	10.57	598,620

¹⁾ 점유율은 과자류중 점유율

²⁾ 신장율은 전년도 대비 백분율

() 과자류

자료 : 식품 및 첨가물 생산 실적 (보건복지부, 식약청, 각년도)

표 14. 주요 장류의 추정 소요량과 상품화 비율

(단위 : 톤)

	간 장			된 장			고 추 장		
	추정소요량	공장공급	비율	추정소요량	공장공급	비율	추정소요량	공장공급	비율
2000	352,400	179,239	51%	266,300	133,476	50%	165,700	113,976	69%
2001	348,500	188,837	54%	276,400	151,060	55%	168,700	122,485	73%
2002	345,080	180,696	52%	280,000	153,948	55%	172,720	131,990	76%
2003	344,734	174,458	51%	283,000	149,359	53%	176,692	131,174	74%
2004	345,000	184,220	53%	285,000	155,000	54%	195,000	145,800	75%
2005	352,300	201,942	57%	288,500	162,694	56%	201,100	151,882	76%
2006	348,500	191,202	55%	286,000	159,518	56%	201,000	161,008	80%
2007	347,600	217,817	63%	287,500	163,871	57%	206,500	168,705	82%

자료: 한국장류협동조합(2008)

○ 장류

우리나라 전통음식의 맛을 지배해온 것은 장류로 대두를 이용한 가장 대표적인 식품이다. 장류는 우리나라를 위시하여 중국, 일본과 동남아시아에 비슷한 형태가 존재한다. 대두발효식품은 삼국형성기에 이미 염장기술과 발효기술을 정착시켰다. 전통장류는 간장, 된장, 청국장, 죽장, 고추장, 담수장, 막장 등을 들 수 있고 간장, 된장 등은 그 역사가 삼국시대까지 거슬러 올라가나 고추장의 경우 고추의 도입과 연계되어 16세기경으로 추정하고 있다.

장류는 콩을 이용하여 메주를 자연발효에 의하여 만들고 발효된 메주를 바탕으로 간장, 된장, 고추장을 만들고 있다. 간장과 된장은 크게 전통식과 개량식으로 구분하고 있으며, 60여년의 역사를 갖는 시판 장류는 대부분이 개량식 제조방법을 도입하고 있다.

2006년도 간장은 259,134톤, 된장은 99,679톤, 고추장은 162,094톤이 생산되었고, 공장제품이 총수요

의 각각 54.9%, 55.8% 및 80.1%를 점하여 그 비율은 계속 상승할 추세이다. 이에 따라 상품화 수요에 부응하기 위해서는 제조업체의 각별한 노력이 필요하다.

장류의 추정 소요량과 상품화 비율은 표 14와 같은데 간장과 된장의 수요량은 별 변화가 없으나 고추장은 증가하고 있고 상품화율도 꾸준히 증가하고 있다. 이런 추세라면 앞으로 가정에서 제조하는 장류의 비율이 극히 낮아질 것으로 여겨진다.

한편 2007년도 장류의 수출입 현황을 보면 표 15와 같이 춘장을 제외하고는 수출 금액이 수입금액 보다 많다는 것을 알 수 있으며 고추장 수출액이 높은 편이다.

○ 침채류

발효 침채류로서 가장 대표적인 전통식품은 김치와 각종 절임식품을 들 수 있다. 김치는 세계에 가장 잘 알려진 우리 전통식품이며, 김치의 기원은 고추가 도입되기 전 소금 절임 채소로서 삼국시대 이전부터 사용되다가 고추와 짝을 이루었을 것으로 본다.

표 15. 장류 수출입현황 (2007년도)

(단위: 천\$, Ton)

국가별	간장 (HS 2103100000)		된장 (HS 2103901010)		춘장 (HS 2103901020)		고추장 (HS 2103901030)	
	중량	미화	중량	미화	중량	미화	중량	미화
구분								
수출	7,354	10,680	5,176	10,144	414	781	5,222	11,104
수입	4,909	4,641	5,005	3,443	1,646	921	1,029	545

자료: 한국장류협동조합(2008)

표 16. 절임류 생산 및 출하액 변화

연도	생산량 (ton)	출하액 (백만원)
2002	129,646	139,374
2003	144,518	175,126
2004	129,428	168,241
2005	343,093	496,132
2006	426,851	576,583

자료 : 식품 및 첨가물 생산실적(식약청, 각년도)

김치는 각 가정에서 주부의 손으로 제조하다가 이제 공장김치가 일반 가정에까지 침투하고 있으며 일본, 미국 등에 많이 수출되어 1997년에는 약 4,000만불을 수출하였다.

김치의 경우 보존기간연장, 세계화하기 위한 다양한 제품개발 등 꾸준한 노력을 통하여 주부의 손을 떠난 김치상품을 더욱 발전시키고 세계 속에 우리식품으로 독보적 세계시장을 확보해야 할 것이다.

다른 절임류로는 단무지, 장아찌류가 전통식품으로 전승되고 있으나 그 판매량은 그렇게 많지 않다. 이들 절임류는 높은 염도 때문에 소비한계가 있으나 저염화 노력이 성공하면 깊은 발효미를 갖는 독특한 상품으로 성장할 수 있을 것이다.

절임류의 주종은 김치이나, 절임류로 묶어서 생산량을 보면 표 15와 같다. 표 16에서 보면 2006년 기준 절임류 생산량은 427천톤, 출하액은 5,766억으로 2005년과 2006년에 급격한 생산량 증가로 출하액도 상승하였고, 이는 우리 외식산업 활성화와 관계있을 것으로 추정된다.

○ 젓갈류

어패류와 그 내장을 염장하여 자가소화 효소와 미생물 효소에 의하여 소화시켜 독특한 감칠맛을 내는 발효어육 조미료로서 우리나라뿐만 아니라 동남아시아에서 생산되어 애용되고 있다. 우리나라 문헌에 나타난 젓갈류의 기록은 683년에 쓰여진 삼국사기에 젓갈(鮓)이 나오고 있으나 기원전 3세기에 이미 중국의 기록에 나타나고 있어 젓갈은 오랜 역사를 기록하고 있다.

생산량 측면에서 보면 멸치젓이 전체 생산량의 50%를 넘고 있으며 새우젓이 20% 내외, 그리고 명란젓이 10% 내외로 3가지 젓갈이 전체 젓갈생산량의 80% 이상을 점하고 있다.

젓갈류는 단독사용보다는 김치 등의 양념으로 사용되고 있으며 젓갈류의 저염화 및 소포장제품의 개발과 위생처리 문제가 해결할 과제로 남아있다.

젓갈류의 생산량과 출하액은 표 17과 같은데 연간 생산량은 연도별로 차이가 있으나 8만~11만 톤으로 출하액은 2,011억원(2006) 수준으로 크게 증가하지 않고 있다. 젓갈류의 판매량을 증가시키기 위해서는 저염화와 제품의 다양화 노력이 필요할 것으로 생각된다.

표 17. 연도별 젓갈류 생산량 및 출하액 변화

연도	생산량(ton)	출하액(백만원)
2002	83,242	179,134
2003	116,654	193,384
2004	97,721	180,488
2005	104,082	190,688
2006	84,187	201,052

자료 : 식품 및 첨가물 생산실적(식약청, 각년도)

표 18. 연도별 식초의 생산량 및 출하액 변화

연도	생산량 (ton)	출하액 (백만원)
2002	48,258	31,484
2003	47,665	33,840
2004	53,468	31,820
2005	55,372	45,902
2006	67,061	60,277

자료 : 식품 및 첨가물 생산실적(식약청, 각년도)

○ 식 초 류

식초는 동서양을 통하여 오랜 옛날부터 먹어왔던 산미료로 동양에서는 주로 곡물을, 서양에서는 과실을 원료로 발효한 양조 식초를 만들고 있다. 우리나라 식초의 역사는 BC 2세기 전으로 올라갈 것으로 본다. 삼국지에 고구려인들은 「스스로 양조하기를 즐긴다」는 기록으로 보아 이때 이미 술과 함께 식초가 제조되었을 것이다.

현재 유통되고 있는 식초는 양조식초와 합성식초로 구분되어 있고, 양조식초는 곡물식초와 과실식초로 나뉘고 있으며 우리의 전통식초는 주로 곡물로 술을 만들고 이 술을 정제하여 초산발효를 유도하고 있다. 식생활의 고급화로 식초도 다양한 품질을 요구하므로 곡주를 이용한 전통식초의 재현도 바람직하다.

식초류의 생산량 및 출하액은 표 18과 같은데 2006년에는 67,061천톤 생산에 출하액 603억원 정도로 증가하였다. 이는 근래 불고 있는 식초의 건강관련 추세와 관계될 것으로 추정된다.

5) 주 류

세계적으로 술은 각 나라의 주신(酒神)이 있을 정도로 오래되었고 나라마다 독특한 술 문화를 갖고 있다. 우리나라도 술의 기원으로 고구려 주몽의 탄생신화가 있으며 해동역사, 지봉유설에 신라주 기록이 있고 백제의 인번(仁番)은 일본 응신왕(AD 270-312) 때 주신으로 추대된바 있다.

우리나라 전통술은 탁주, 청주, 약주, 소주 등으로 분류되어 발전되었고 청주류도 백화주로, 동동주는 부의주, 연꽃향의 하향주 등 여러 이름으로 전해지고 있다. 임원십육지(1827년경)에 180여 가지 술이 거명되

고 춘향전에도 수십 가지 술 이름이 나오고 있다.

우리나라 술은 곡주가 주종으로 탁주, 청주, 증류주가 있으며 가내 대소사 혹은 각종 제례에 술은 없어서는 안 될 품목으로 일찍이 자리 잡아 전통 가양주가 독특한 영역을 차지하고 있다. 이들 가양주는 왜정을 거치면서 거의 단절되었으나 일부가 계승되어 오늘날 전통 명주로 알려지고 있다.

모든 선진국은 국가를 대표하는 술이 있고 이 술을 통하여 상당한 수입을 올리고 있다. 우리나라의 경우도 명주를 육성하면 국내시장뿐만 아니라 수출상품으로도 가능성이 충분히 있다.

현재는 증류 희석식인 소주와 맥주, 위스키, 브랜디, 리큐르 등이 술 시장의 주류를 이루고 있으며 희석식 소주도 알코올 도수가 20도(1965)에서 20도 혹은 20.1도(2006)로 낮아지고 있다.

6) 양 념 류

양념류는 크게 발효양념과 비발효양념으로 구분할 수 있는데 발효양념류는 이미 거론한 바와 같은 장류와 식초를 들 수 있을 것이다. 비발효 양념으로는 고추, 후추, 천초, 산초, 겨자, 오미자, 매실, 마늘, 파, 생강, 부추, 엽교 등이 있으며 이들을 이용한 각종 전통 양념류의 개발과 육성은 식생활 형태로 보아 앞으로 전망이 있다고 본다.

7) 육 류와 어 류 제 품

곡류와 채소류를 이용한 전통식품보다는 그 수가 적으나 육류를 이용한 고기죽류, 탕류, 갱류, 조림류, 전골류, 구이류, 산적, 편육류, 포류, 고기만두가 알려져 있고 근래 불고기는 세계에 알려진 우리전통음식이며



각종 가공제품으로 상품화되고 있다. 냉동불고기 등을 새롭게 개발하여 맛과 보존성을 부여하면 상품성이 있을 것이다.

어류제품으로는 탕류, 갱류, 구이류, 조림류, 자반류 등이 널리 보급되었고, 지금도 많은 종류가 선호되고 있다.

3. 전통식품의 지정현황

가. 전통식품 대상

금년 3월 21일 발효된 식품산업육성법 의하면 우리나라에서 법으로 지정할 수 있는 전통식품을 표 19와

같이 지정하고 이에 대한 지원 및 육성을 할 수 있도록 하고 있다. 표 19에서 보면 우리나라 전통식품은 14류 43품목으로 구분하여 지정하고 있으며 이들 제품에 대한 주된 원료 및 제조, 가공 방법을 제시하고 있다.

나. 전통식품 품질인증 현황

법적 뒷받침에 따라 연도별 전통식품 품질인증 업체는 표 20과 같이 전국적으로 1991년 시작하여 매년 증가하고 있는 추세를 보여 2008년 8월 현재 336개 업체가 전통식품 업체로 지정되어 있다.

표 19. 품목지정된 전통식품(농림부고시 1999-69호, '99.10.8)

유 형	품목지정번호
1. 과자류	1-1 한과류, 1-2 떡 류, 1-3 만두류
2. 죽류	2-1 죽 류, 2-2 죽가루
3. 식육제품	3-1 육포류, 3-2 양념육(육지물), 3-3 갈비가공품, 3-4 알가공품, 3-5 농축액
4. 당류	4-1 엿 류, 4-2 조청류
5. 김치, 절임식품	5-1 김치류, 5-2 절임류, 5-3 조림류
6. 두부류	6-1 두부류(경,연), 6-2 묵 류
7. 식용유지류	7-1 참기름, 7-2 들기름, 7-3 쌀겨기름
8. 면 류	8-1 건면류, 8-2 숙면류, 8-3 생면류
9. 다 류	9-1 잎차류, 9-2 과실차류, 9-3 곡물차류, 9-4 기타차류
10. 음료류	10-1 식혜, 10-2 수정과, 10-3 과즙음료, 10-3 채소음료
11. 조미식품류	11-1 장 류, 11-2 식초류
12. 주 류	12-1 민속주류
13. 인삼류	13-1 백 삼, 태백삼, 13-2 홍삼류, 13-3 인삼제품류
14. 기타식품류	14-1 전분류, 14-2 부각류, 14-3 메주류, 14-4 엿기름, 14-5 도라지제품류, 14-6 단순과실, 채소, 버섯, 육류, 곡물가공품

유 형	품목지정번호	주된 원료	제조·가공 방법
1.과자류	1-1 한과류	쌀가루, 찹쌀가루, 밀가루, 물엿, 조청, 잣곡 및 견과류	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공

표 20. 연도별, 전통식품 품질인증 업체 수

연도	1991	1995	2000	2005	2006	2007	총계
업체 수	0	10	9	19	50	36	336

자료 : 한국식품연구원 (2008. 08. 26.)

이들 업체에 현재까지 지정된 전통식품의 품목과 관련 업체수를 보면 표 21과 같다.

표 21에서 보면 현재 기업적으로 생산하는 우리 전통식품의 주류를 이루는 것은 김치류, 장류, 한과류이며, 그 외 다양한 품목이 생산, 판매되고 있음을 알 수 있다.

이들 전통식품은 특히 지역에 따라 독특한 식품들이 나타나고 있는바 지역별로 전통식품으로 인증된 업체의 분포를 보면 표 22와 같다. 즉 제조 공장수를 보면

2008년 8월, 현재 164개 업체에 336개 공장이 있으며 경기도 71개, 강원 45개 공장, 전북에 55개가 있어 지역적으로 집중 분포되어 있음을 알 수 있다(표 22)

4. 전통식품의 생산 및 수출 현황

표 21에서 분류된 전통식품의 연도별 생산현황을 보면 표 23과 같다

표 23에서 보면 주요 전통식품의 생산액은 2006년 기준 약 6조 9천억원으로 매년증가 추세를 보이고 식

표 21. 전통식품의 품목과 인증 공장 수

품 목	공장수	품 목	공장수
한과류	26	추출액 (염소추출액등)	1
장류 (간장, 된장, 고추장, 쌈장, 청국장, 메주등)	97	엿류 (엿, 조청 등)	6
식초류 (식초, 감식초, 현미식초, 찰식초 등)	1	농축액 (매실농축액 등)	2
김치류 (김치류 포함)	118	곡물가루(미숫가루, 메밀가루 등)	2
절임류 (유지절임 등)	3	두부류	9
참기름	11	차류 (녹차, 구기자차, 동글레차, 인삼차류등)	15
엿기름	3	건조제품 (건표고, 꽃감, 고춧가루 등)	14
들기름	5	기타 (엿, 조청, 약식, 죽류, 탁주 등),	10
떡류 (가래떡 등)	13		

※ 총 지정 35 품목, 336공장

자료 : 한국식품연구원 (2008. 08. 26.)

표 22. 지역별 전통식품 품질인증 업체 현황

	계	서울	부산	대구	인천	광주	대전	경기	강원	충남	충북	경남	경북	전남	전북	제주
업체수	264	2	1	0	5	5	0	59	31	20	25	23	24	28	40	1
공장수	336	2	1	0	5	5	0	71	45	22	30	25	35	37	55	3

자료 : 한국식품연구원 (2008. 08.26.)

표 23. 전통식품별 연도별 생산액

(단위 : 백만원)

구분	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년
김치류	397,369	486,827	588,575	594,902	540,561	620,299
절임류	111,267	134,253	162,178	166,860	174,366	242,563
음료류	2,413,528	2,450,739	2,418,822	2,565,150	2,422,442	2,365,630
인삼류	155,292	255,048	269,010	216,610	177,180	259,008
장류	429,385	432,020	488,224	545,137	585,552	697,125
차류	782,705	909,771	924,894	933,992	1,083,860	1,162,783
한과류	57,043	58,850	67,643	64,737	64,891	70,216
기타	696,616	736,920	761,508	1,458,297	1,322,795	1,524,511
계	5,043,206	5,464,428	5,680,854	6,542,689	6,371,647	6,942,135

자료 : 식품 및 첨가물 생산 실적 각 년도 (식약청)

품산업 생산액 중 중요한 분야로 대두되고 있다. 가장 높은 비중을 차지하고 있는 품목은 음료이며 다음이 다류임을 알 수 있다.

한편 우리 전통식품의 수출현황을 보면 표 24와 같이 1999년 2억1천불에서 2006년 412,427천불로 매년 증가하는 추세를 보이고 있어 수출상품으로서 가치도 증대하고 있다.

이들 결과를 볼 때 일반적으로 전통식품의 수출 어려움을 지적하고 있으나, 품목 선정에 따라서는 수출로 개척도 가능함을 보여 주고 있다.

VI 전통식품 세계화 위한 제품개발 방향

표 24. 연도별 전통식품별 수출액

(단위 : 천\$)

구분	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년
김치류	65,573	81,926	84,716	98,571	83,936	92,319
절임류	2,401	5,681	3,942	3,796	4,738	7,507
음료류	32,861	39,451	30,895	35,251	57,453	66,524
인삼류	20,528	21,201	40,137	28,907	17,731	15,326
장류	9,967	11,574	14,315	14,318	16,649	16,601
차류	38,797	44,525	56,656	67,284	60,253	69,746
한과류	238	344	1,015	394	428	598
기타	111,581	111,354	118,571	108,745	129,025	143,806
계	281,947	318,058	350,247	359,270	370,213	412,427

자료 : 식품 및 첨가물 생산 실적(각 년도, 식약청)

I. 전통식품의 차별화 기술 확보

가. 명품화 추진

전통식품은 몇 가지 품목을 제외하고는 대량 생산하여 대량 공급하는 시스템보다는 소량 생산하여 명품화 시도가 필요하다. 소량을 생산하되 차별화시키기 위해서는 원료와 함께 가공기술의 차별화가 필수적이다.

지역별로 확보 가능한 원료를 중심으로 명품화가 가능할 것으로 본다. 이미 우리나라에는 지역별 명품이 있으며 상업적으로도 성공한 예가 많다.

지역별 특색 있는 한과류, 산지별 독특한 김치류(돌산갓김치 등), 국내외적으로 알려지고 있는 장류(순창

고추장등), 주류(안동소주, 이강주, 경주법주 등)은 명품화된 좋은 예이며 앞으로 개발모형이 될 것이다.

나. 품질의 차별화 시도

전통식품은 대량 생산 체제를 갖춘 제품과 경쟁하기 보다는 품질 차별화를 통한 소비자의 선택을 유도해야 한다. 그러기 위해서는 단기간 내 생산되는 것 보다는 상당한 시간이 소요되어 숙성된 맛을 낼 수 있는 제품이나 대량생산이 불가능한 제품에 집중해야 할 것이다.

대표적인 예가 한과류와 김치류이며, 특히 장아찌 등과 같이 발효숙성이 되면서 품질이 향상되는 품목은 대량생산, 보급이 그렇게 매력적이지 못하며 대량생산 체제보다는 소량 명품화가 가능하다.

2. 소비자 지향 상품의 개발

가. 어울림 식품(fusion food)

이제 식품도 세계화되고 있으며 이런 추세는 더욱 가속화되고 있다. 우리의 전통식품이 세계 시장에 진출해야 하고 외국의 전통식품이 우리의 식탁에도 스스럼없이 올라보고 있다.

일반적으로 음식에 대한 맛은 국가나 민족에 따라 조금씩의 차이는 있으나 어느 분야보다 보수성을 띄는 것이 일반적인 경향이다. 이와 같은 속성을 이해한다면 우리 전통식품을 외국 유명식품들과 접목시키는 시도가 필요하다. 예를 들면 피자에 고추장을 넣은 신제품을 선보였을 때 나이에 상관없이 선호도가 높은 것을 알 수 있으며, 매운맛을 낮춘 김치는 어린 세대에게도 좋은 반응을 보이고 있다. 이와 같은 어울림식품은 외국의 식품뿐만 아니고 국내에서 유통되는 식품과의 접목도 필요하다.

근래 한과에 초콜릿을 도포한 제품이 국내외 소비자에게 인기를 끌고 있는 것은 좋은 예이다.

나. 신세대 수용제품 개발

우리 젊은 세대들이 우유와 육류, 그리고 햄버거나 치즈 등에 길들여지고 있다. 이들 제품이 신세대들의 입맛을 잡는 이유는 유지와 단백질의 농축된 맛과 자

극성이 덜한 특성에 있다고 본다. 우리의 전통식품들도 이들 특성을 받아들여 개발할 필요가 있다고 본다.

요사이 유제품에 각종 과일, 채소 제품을 혼합한 것이 인기가 있으며 우유를 넣은 전류, 탕류 등도 우유의 맛과 향을 부각시킨 새로운 음식으로 신세대들에게 거부감 없이 받아들여 질 수 있을 것이다. 특수 가공된 쌀가루를 이용한 빵으로 기존 밀가루 빵류의 대체, 떡을 기반으로 한 젊은 세대용 제품 등은 서서히 일반인들까지도 관심을 끌고 있다. 특히 찹쌀떡을 넣은 아이스크림은 어울림 식품과 신세대용 식품의 대표적인 예가 되고 있다.

다. 편의화 제품

즉석, 편의식품에 대한 소비자의 편견이 있다하더라도 소비자요구의 큰 흐름을 변화시키기는 어렵다고 본다. 사회구조와 가족구성원의 역할이 급격히 달라지는 상황에서 기존의 식생활 패턴은 현대생활에 적응해 나가지 못하고 있다. 시간의 절약, 그리고 편의화 추세는 계속될 것이며 식품에서 그 변화가 더욱 두드러진다는 것을 우리는 보고 있다. 따라서 우리 전통식품도 편의화, 즉석화에 더 많은 노력을 기울여야하고 관련되는 기술개발에 눈을 돌려야 한다.

간편하게 포장된 김밥과 살균처리된 밥은 이제 우리 식품산업에서 큰 비중을 차지하고 있으며 소비자들의 반응도 결코 부정적이진 않다고 본다. 즉석에서 데워서 먹을 수 있는 죽의 소비가 늘고 있으며, 간단한 가열로 즐길 수 있는 각종 떡류들도 상품화 단계에 들어가 있다.

이런 류의 전통식품 보급을 위해서는 소비자의 입맛을 끌 수 있는 품질수준이 대단히 중요하며 간편성만큼 안전성 확보도 필수적이다. 이 분야에 대한 꾸준한 연구개발이 요구되는 이유도 여기에 있다.

라. 외식산업에 진입

우리나라 외식산업은 급격히 확대되고 있다. 외식업체의 수가 전국적으로 100만개 내외로 매출액 규모도 매년 증가하고 있다. 외식규모를 보면 표 25과 같이 연도별로 크게 증가하고 있어 2004년에 총 식료품비중 46%에 이르고 있으며 이와 같은 추세는 당분간 지

표 25. 연도별 총지출 대비 외식비율

(단위 : 원)

연도	총소비지출	식료품(A)	외식(B)	외식비율(B/A)%
1990	685,662	200,834	44,844	22.3%
1995	1,265,890	367,080	115,745	31.5%
2000	1,632,298	447,018	175,990	39.4%
2003	1,862,338	495,204	223,012	45.8%
2005	2,035,256	539,260	246,876	45.8%
2007	2,120,122	555,649	257,910	46.4%

자료 : 월평균 가계수지 (통계청, 2008년)

속 될 것으로 보인다.

전통식품 산업의 발전은 어떻게 외식산업에 전통식품을 접목시켜 진입시키느냐에 달려 있다는 것을 많은 사람들이 인식을 같이하고 있다. 외식산업에 우리 전통식품을 접목시키기 위해서는 외식산업에서 요구하는 요건에 맞춰주는 노력이 필요하다.

우리나라 외식산업의 규모는 표 25와 같이 급격히 성장하고 있어 식품산업이나 특히 전통식품에서 외식산업에의 진출여부는 사업의 사활이 걸린 문제로 대두되고 있다.

제품의 편의성은 물론이나 소비자의 입맛에 맞는 제품 제조기술이 뒷받침 되어야 할 것이다.

3. 건강기능성 제고 제품 개발

우리 전통식품은 상당부분이 발효과정을 거쳐 차별화된 독특한 제품을 제조하고 있다. 지금까지 알려진 바로는 각종 발효과정은 거치면서 고분자 물질들이 분해되고 분해된 산물이 다시 결합하면서 실로 다양한 새로운 성분이 만들어진다고 알려져 있다. 예를 들면 콩발효 식품은 콩단백질이 다양한 펩타이드들로 분해되고, 이들 펩타이드들이 각종 생리활성 기능이 있다는 것은 과학적으로 증명되고 있다. 또한 김치의 경우도 맛과 향뿐만 아니라 다양한 기능성이 입증되어 우리 전통발효식품은 실로 기능성 식품의 보고라고 할 수 있다.

그러나 이들 기능성은 단편적인 연구보다는 체계적이고 집중적인 과학적 연구를 통하여 입증되고 임상 시험을 통하여 확인되어야 할 필요가 있다. 이들 기초 연구결과를 통하여 우리 전통식품을 크게 부각시킬

수 있을 것이다.

또한 우리 전통식품은 주로 곡류와 채소류를 쓰기 때문에 저칼로리 식품이면서 유지함량이 낮아 그 자체만으로도 건강에 긍정적 기능이 있다고 본다.

4. 안전성 확보 기술 개발

식품으로서 제일 중요한 요건은 안전성 확보이다. 안전성이 의심스러운 제품은 식품으로서 가치가 없을 뿐만 아니라 소비자의 건강을 해치게 된다. 전통식품도 절대로 예외는 아니다. 우리가 생산하여 판매하는 모든 제품은 안전한 원료를 이용하여 위생적인 조건에서 생산되고 위해를 일으키지 않는 상태로 포장, 유통 시켜야 한다.

전통적으로 우리 전통식품은 가족단위나 소집단만을 위한 일시적인 제품으로 시작되었기 때문에 위생적인 면이 소홀이 될 수 있는 가능성은 있다. 그러나 전통식품도 이제 기업화되어 많은 사람들에게 상품으로 판매되는 시점에서는 안전성이 무엇보다도 먼저 검토되고 확인되지 않으면 안 된다.

위생적인 면은 원료뿐만 아니라 생산에 관여하는 사람, 그리고 시설과 환경이 포함되어야 한다. 전통식품도 이제 대기업 상품이나 수입제품과 같은 자리에서 소비자의 선택을 받고 있다는 것을 잊어서는 안 된다. 아직까지 대부분 전통식품 제조업체의 규모가 영세하고, 가내수공업 수준이기 때문에 자칫 위생문제가 소홀이 될 수 있으나 상품화라는 입장에서는 결코 가볍게 치부될 일은 아니다.

5. 제조공정의 개선 및 저장성 향상

가. 공정개선

전통식품은 오랫동안 주부의 손으로 만들어져 왔지만, 근래 산업화되면서 기업형태로 변화되는 과정에 있다. 이에 따라 상당부분은 기계화되고 자동화되는 추세에 있다. 이와 같은 요구에 부응하여 제품별로 적절한 제조공정의 설정 및 공정개선의 필요성이 대두되고 있다.

떡류도 호화 후 성형하는 공정의 개선이 필요하며 일부는 기계화하거나 자동화가 추진되고 있다. 또한 전통 장류도 수작업의 수준을 벗어나 공정개선이 필요하며 발효과정을 관리할 필요가 있다. 한과의 경우도 수작업 보다는 상당한 공정을 기계로 대체할 수 있으며 공정개선에 따라 생산비를 상당히 낮출 수 있다고 생각한다.

나. 저장성 향상

전통식품의 속성상 오랫동안 장기저장에 대하여 크게 관심되지 않은 경향이 있으나 상품화되는 단계에서는 저장성은 중요한 필수사항이 되어야 한다. 김밥이나 살균처리된 밥의 경우도 저장성이 가장 큰 문제가 되고 있으며, 특히 전분질을 기반으로 한 제품의 경우 노화에 따른 식미의 열화가 제품판매에 직접 영향을 준다. 또한 기름 튀김제품인 유과 등은 유지의 산패가 저장 수명을 결정한다. 지금의 과학 수준으로는 이들 문제를 완전히 해결할 수는 없지만 상당히 개선하였고 앞으로 더 좋은 방법이 제시 될 것이다.

식중독 혹은 부패성 미생물의 관리를 위해서 품질 열화가 뒤따르는 열처리 보다는 무해성 보존제나 살균제등의 개발이 촉진되고 앞으로 개발 가능성은 높고 가까운 시일 내에 새로운 물질들이 보급될 수 있을 것이다.

6. 규격화 노력

가. 원료의 규격화

전통식품 제조에 사용하는 원료를 규격화 할 필요가 있다. 전통식품 관리에서 큰 문제의 하나가 품질 균일

화가 어렵다는 것이다. 품질 균일화를 위해서 제일 먼저 도입해야할 과정이 원료의 규격화이다. 이는 개개 기업보다는 업계의 의견을 수렴하여 국가기관에서 관여하는 것이 바람직 할 것이다. 장류에 사용하는 콩이나 밀, 그리고 고춧가루 등에 가공에서 필요한 규격을 설정하여 제시함으로써 완제품의 규격을 관리하는데 크게 도움을 줄 수가 있다.

나. 전통식품의 국제 규격화

국제 교역상 모든 식품은 자국의 규격 기준에 맞아야 한다. 우리 전통식품도 예외는 아니나 국내 판매에서는 국내 규격 기준에 맞으면 문제가 되지 않으나, 수출의 경우 외국의 예가 없기 때문에 이를 극복하기 위해서는 국제적으로 인정받을 수 있는 국제규격 설정이 시급하다. 가장 바람직한 방법으로는 Codex (WHO/FAO) 규격에 우리 전통식품을 싣는 것이며, 이미 김치가 규격화되어 있으며 장류도 진행되는 것으로 알고 있다. 이에 대한 정부의 노력과 학계 및 기업의 적극적인 지원이 필요하다.

7. 포장과 디자인

근래 우리 전통가공식품의 포장과 디자인은 크게 개선되었고, 매년 몰라보게 발전하고 있는 것은 사실이다. 그러나 우리 제품이 국제적으로 경쟁하기 위해서는 더 세련되고 눈에 떨 수 있게 노력해야 된다. 이를 위하여 이 분야 전문가가 더 깊이 관여해야 하고, 국제적으로 개최되는 식품관련 전시회 등에 적극 참여하여 우리 제품의 포장과 디자인에 대한 비교 분석이 필요하다.

포장은 제품의 보호라는 1차적 기능과 함께 소비자의 눈을 끌 수 있는 처음의 단계이므로 이를 소홀히 하면 상품적 가치를 잃게 된다. 현재 정부에서도 포장, 디자인에 지원을 하고 있지만 업계의 적극적인 관심이 요구된다.

Ⅶ 결 론

우리 국력의 신장과 함께 우리 것에 대한 자부심이 커가는 현상은 우리 전통식품을 세계화 시키는데 좋

은 계기가 될 것이다. 특히 우리 전통식품은 민족의 얼이 깃들여 있는 무형의 자산이며 문화의 한 축을 담당하는 정신의 산물이기도 하다. 역사가 있는 민족치고 자기 고유의 전통식품이 없는 경우가 없으며, 발전된 나라일수록 긍지를 가지고 자국의 전통식품을 외국에 알리고 있다.

이제 전통식품은 우리의 자존심이라는 차원을 넘어 하나의 큰 산업으로 육성되면서 국민경제에 기여하게 될 것이며, 세계에 우리 식문화를 알리는 매체 역할을 함과 동시에 수출로도 한 영역을 담당할 수 있을 것이다. 또한 전통식품은 대부분 우리나라에서 생산되는 농축산물을 이용하기 때문에 생산자 농어민의 소득에도 크게 기여할 뿐만 아니라 생산자가 2차 산업에 참여하여 소득을 향상시킬 수 있는 좋은 기회를 마련해 주기도 한다. 특히 침체의 단계를 넘어 붕괴의 위기감에 젖어있는 우리 농업을 살리는 좋은 방법의 하나로 전통식품을 육성하는 것을 적극 검토할 필요가 있다.

이제 우리 전통식품의 상품적 가치를 높이기 위해서는 소비자 기호에 맞게 개량해 가는 노력과 함께 과감한 소비처 확대를 위한 많은 조치가 필요하며, 관련 단

체와 기관의 관심이 절실히 요구된다.

이를 위해서 특성에 맞는 적절한 원료의 확보, 적절한 가공기술 개발, 그리고 다양한 소비자의 욕구를 충족시키는 상품개발과 적극적인 판로개척 노력이 크게 요구되며, 이를 위하여 원료생산자, 관련기업, 학계, 그리고 정부의 유기적인 협조관계 수립이 절실히 필요하다.

참고자료

1. 신동화. 지역 농산물의 원료생산과 식품가공기술 개발 방향. 한국 지역사회생활과학회 제 13차 학술대회, 주제발표Ⅱ, 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌생활연구소 (2002)
2. 신동화. 전통음식의 세계화를 위한 공개강좌. 경상남도 농업기술원 (2003)
3. 신동화. 전통식품의 현황과 개발 방향: 우리나라 전통식품의 품질 표준화를 위한 심포지엄. 인제대학교, 식품과학연구소 pp 1-24 (2005)
4. 신동화. 우리나라 식품산업의 현황과 향후 발전 방향. 제주 전통식품 TMR 작성을 위한 워크숍. Proceeding, pp. 85-106, 제주대학교, 제주식품연구회 (2005)
5. 신동화. 한국전통식품의 세계화 전략. 여수식품포럼 proceeding, 여수대학교 (2006)