신성장 동력-고부가 식품산업 육성 방안[1)]

New Growth Engines: Strategy for High Value-added Food Industry

전 한 영
Han-Young Jeon

농림수산식품부 식품산업정책팀
Food Industry Policy Team, Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

I. 신성장동력 선정 추진배경과 경위

2009년 1월 13일 국가과학기술위원회에서는 우리나라의 미래 신성장동력으로 3대 분야 17개 과제를 선정하여 발표하였다. 3대 분야는 녹색기술산업, 첨단융합산업, 고부가 서비스산업이며, 17대 과제는 표 1과 같다.

정부에서 신성장동력을 이렇게 선정하여 발표한 것은 세계적인 경제 침체에 따른 일자리 창출 등 단기 위기대책과 동시에 포스트 금융위기에 대비한 새로운 경제성장의 비전을 제시할 필요가 있다는데 따른 것이다.

21세기 지구환경 시대 및 초고령 사회에 대비하기 위한 미래 준비와 녹색성장 비전을 본격적으로 추진해야 할 시점에 와 있기도 하며, 경제 발전의 패러다임이 근본적인 변화에 직면하고 있어, 이에 공세적인 대응을 하기 위한 것이라고 할 수 있다. 최근 세계 경제는 제조업과 서비스업 등 전통적 산업구분이 불분명해져 제조업간, 제조업간 서비스업간 또는 업종간 융합에 의한 새로운 비즈니스 모델들이 급부상되고 있다.

이에 정부에서는 민간기획단 등과 각 부처에서 과제를 제시하고 이를 토대로 민관 공동 심의를 거쳐 신성장동력 과제를 발굴하게 되었다. 2008년 '신성장동력 기획단'에서 제조업 중심의 22개 신성장동력을 발굴하여 건의하였으며, 콘텐츠코리아추진위원회에서도 '콘텐츠산업비전과 육성전략'을 건의하였다.

신성장동력은 크게 3대 분야로 구분되는데, 녹색기술산업, 첨단융합산업 및 고부가서비스 산업 분야이다. 녹색기술산업 분야는 단순한 에너지 절감 분야가 아닌 미래 성장의 바탕이 되고 기후변화·자원위기에 대한 해결능력이 큰 분야를 선정하였고, 첨단융합산업은 세계시장규모와 우리나라 기술 역량(IT분야)이 높고, 융합을 통해 기존 산업고도화와 신산업 창출이 가능한 분야를 선정하였다. 고부가서비스 산업은 일자리 창출 잠재력이 크고, 서비스업에 경제성을 보완하여 고부가가치 창출이 가능한 분야를 선발하였다.

17대 신성장동력 과제 중에는 고부가 식품산업이 포함되어 있다. 여기서는 고부가 식품산업이 17대 신성

1) 동 자료는 아직 확정되지 않은 자료로 추후 의견수렴 등을 거쳐 확정될 예정이며 추가로 의견이 있을 경우 아래 연락처로 연락 바람.

Corresponding author: Han-Young Jeon
Food Industry Policy Team, Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
88, Gwanmun-ro, Gwacheon-si, Gyeonggi-do, 427-719, Korea
Phone: +82-2-500-2015
Fax: +82-2-503-7905
email: jeonhan0@mifaff.go.kr

표 1. 17대 신성장동력 과제 내역[2)]

분야	신성장 동력선정	선정 사유	구분
녹색 기술 산업	1. 신재생에너지	기후변화·자원위기 해결 능력 및 미래 거대 시장잠재력 등	단·중·장기
	2. 탄소저감에너지	기후변화·자원위기 대응, 우리나라 잠재력 유망	중·장기
	3. 고도 물처리	녹색성장 연관성 및 미래 시장 유망 등	중기
	4. LED 응용	에너지 절약 및 시장 잠재력 등	중기
	5. 그린수송시스템	전후방 산업파급효과 및 세계시장 유망 등	장기
	6. 첨단그린도시	삶의질 향상 및 일자리 창출 등	단기
첨단 융합 산업	7. 방송통신융합산업	국내 IT경쟁력 및 신시장 창출 등	단기
	8. IT융합시스템	주력산업(조선 등)의 경쟁력을 IT를 활용하여 지속적으로 확보	단기
	9. 로봇 응용	전후방 산업효과 및 세계 시장 유망 등	장기
	10. 신소재·나노융합	타산업 필수기반산업 및 신산업 창출 등	장기
	11. 바이오제약(자원)·의료기기	세계 유망시장 및 신산업 창출 등	장기
	12. 고부가 식품산업	미래 식량자원문제 해결 및 고부가화 등	중기
고부가 서비스 산업	13. 글로벌 헬스케어	일자리 창출효과 및 새로운 비즈니스 모델 창출	단기
	14. 글로벌 교육서비스	일자리 창출효과 및 새로운 비즈니스 모델 창출 등	중기
	15. 녹색 금융	타 산업 필수 기반산업 및 새로운 비즈니스 모델 창출 등	중기
	16. 콘텐츠·소프트웨어	일자리 창출효과 및 세계시장 유망 등	중기
	17. MICE·융합관광	일자리 창출효과 및 새로운 비즈니스 모델 창출 등	단기
3개 분야	17개 신성장동력		

장동력으로 선정된 배경과 신성장동력으로서 향후 발전방향 및 정부정책 방향에 대하여 소개하고자 한다.

2. 고부가 식품산업의 개념

1) 식품산업 진흥정책 추진

식품산업 분야에 대한 정부의 육성정책은 이번 신성장동력이 처음은 아니다. 지난 해 11월 농림수산식품부는 '식품산업 발전 종합대책'을 수립·발표한 바 있다. 이는 식품산업 분야에 정부가 정책적 뒷받침을 하겠다는 의지를 처음으로 표명한 것으로 신 정부의 식품산업에 대한 관심을 기울인 결과라고 할 수 있다.

식품산업 분야는 이번 정부의 출범으로부터 새로운 전기가 마련되었다. 기존 농림부와 해양수산부, 보건복지가족부로 흩어져 있던 식품관련 정책 기능이 통합된 것이다. 물론 식품안전 분야는 일부 부처간에 흩어져 있긴 하지만, 농림부와 해양수산부의 수산부문, 보건복지가족부의 식품산업진흥부문이 한 부처로 일원화되었다.

2) 고부가 식품의 개념

이번에 신성장동력으로 선정된 '고부가 식품'은 명확히 정해진 개념이 존재하는 것은 아니다. 식품산업 분야에 있어 기존의 영양 공급원으로서의 전통적 개념의 식품이 새로운 아이디어와 첨단기술 등을 통해 새로운 가치를 창출하여 부가가치를 높일 수 있는 식품을 총칭하는 것이다. 건강, 웰빙을 지향하고, 편의화, 고급화 등 최근의 식품 소비 트랜드 및 미래 소비자

2) 신성장동력 발굴 기준으로는 시장성, 파급효과를 주요 선정기준으로 삼고, 녹색성장과의 연관성을 보조 척도로 활용하였음

그림 1. 고부가 식품 사례

수요에 부합하는 식품을 의미한다.

고부가 식품은 고기능성 식품(질병예방 식품, 특정성분 강화식품 등), 유기가공식품, 천연첨가물 소재, 발효기능 강화식품, 나노식품, 우주식품, 레저식품, 실버식품, 편의식품, 대체식품 등으로 다양하게 나타날 수 있다(그림 1).

고부가 식품산업이 신성장동력에 포함된 의의는 기존 식품산업의 한계를 극복하고 새로운 수요와 시장을 창출함으로써 경쟁력 제고 등을 통해 국가 경제의 새로운 성장동력원으로 기능할 수 있다는 가능성이 있었기 때문인 한편, 국제 곡물가 급등 등 식량안보 위기에도 적극적으로 대응한다는 의의를 지니는 것으로 평가할 수 있다.

3. 신성장동력 고부가 식품산업 추진전략(안)[3]

l) 식품산업의 여건

식품산업은 시장규모가 지속적으로 성장하는 한편, 경제·기술발전에 따라 고부가가치 상품화가 가능한 분야이다. 세계 식품시장의 규모는 약 4조 달러에 달하여[4] 자동차 시장이나 IT 시장보다도 큰 규모를 나타내고 있다. 또한 앞으로 인구 증가에 따라 그 시장

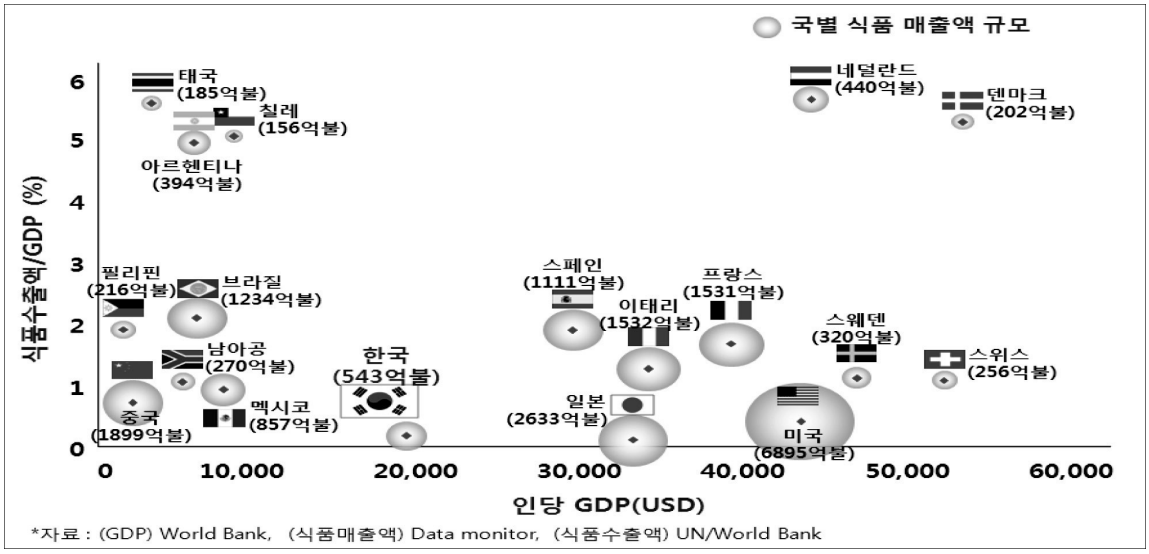

그림 2. 주요국의 식품산업 현황 비교

3) 여기서 소개되는 추진전략은 아직 확정된 내용이 아니며, 추후 의견수렴 및 부처간 협의 등을 거쳐 확정될 예정이다.
4) 세계 식품시장 매출액(Datamonitor 추정) : ('02) 3.3조달러 → ('08) 4.0 → ('12) 4.6

규모는 지속 성장할 것으로 전망되고 있다. 특히, 고급화, 웰빙 · 건강 지향, 안전성 중시 등의 식품선택 기준이 변화하면서 유기식품, 기능성 식품 등의 고부가 식품의 수요가 늘어나고 있는 추세이다[5].

한편, 국내 식품시장은 '07년 기준으로 약 109조원을 나타내고 있는데, 이 중 기능성식품 시장은 약 2.5조원, 발효식품시장은 약 7.4조원 등으로 추정되고 있다. 세계시장과 비교하면 매출액은 약 2.5%, 수출액(가공식품 기준, 19억불)은 0.3% 수준에 그치고 있다. 세계 주요국의 식품시장 현황을 비교해 보면 그림 2와 같다.

2) 신성장동력 선정사유 및 필요성

고부가 식품산업이 신성장동력에 선정된 사유는 필수재라는 상품 특성상 글로벌 경기침체의 영향이 작고 향후 인구증가 등과 더불어 시장규모의 확대가 예상되는 분야이기도 하지만, 무엇보다도 첨단기술, 새로운 아이디어와 결합된 식품은 향후 높은 수요로 경제적, 문화적 부가가치 창출은 물론이고, 생물을 다룬다는 측면에서의 환경친화성 등으로 대표적인 녹색산업화가 가능하기 때문이다.

식품산업은 BT · IT · Nano 등의 첨단기술과 접목 또는 문화와 결합될 경우, 국가 이미지 제고는 물론 연관 산업 성장까지 파급효과가 기대되는 분야이다. 이미 세계 여러 나라들은 자국 음식과 식품을 국가 전략 상품화하는 노력들을 가시화해 나가고 있다.

또한, 중국을 비롯한 동북아 지역은 향후 거대한 식품시장으로서의 가능성을 지니고 있어 시장여건도 희망적이라고 할 수 있다. 특히, 중국의 급속한 경제성장과 도시화는 고급 식품에 대한 수요 급증을 유발할 것으로 예상하고 있다. 중국의 경우, 식품안전에 대한 불신이 높아 우리나라 식품의 안전성을 잘 활용할 경우, 시너지 효과도 기대되고 있다(표 2).

표 2. 권역별 식품시장의 현황과 전망

구 분	2003년	2010년	2020년
세계식품시장 (단위 :10억달러)	3,496	4,391	6,353
E U	(33%)	(33%)	(28%)
아시아-태평양	(36%)	(26%)	(30%)
북 남 미	(31%)	(40%)	(23%)

(출처 : Global retailing report(International Data Group), 2005)

식품산업은 고부가가치화를 통한 새로운 시장 수요 창출도 가능하지만, 국내적으로 농어업을 비롯한 관광산업, 포장산업, 용기산업, 기계설비산업 등 유관산업의 동반 성장을 유발할 수 있다. 한국은행 산업연관표(2007년 기준)에 따르면, 식품제조업은 10조원 생산 시 농어업의 3.5조원의 생산을 유발하는 것으로 나타나고 있다. 또한, 영세업체 위주인 식품산업의 경쟁력 강화는 중소기업의 동반성장 효과를 가져올 것으로 기대된다.

또한, 식품산업은 고용창출효과가 커 신성장동력으로서의 가능성을 지니고 있다. 식품제조업의 경우, 10억원 매출시 27.2명의 취업이 유발되는 것으로 나타나고 있다[6]. 식품산업의 직접 고용인력은 약 199만명으로 총 취업자[7]의 8.6%, 자동차산업 고용 인력의 7.6배 수준에 달하는 것으로 알려져 있다.

3) 핵심 장애요인

그럼 식품산업의 성장에 있어 장애요인은 무엇인지 알아보자. 우선 식품산업 구조는 중소기업이 많은 비중을 차지하는 구조로 되어 있다[8]. 이런 취약한 산업구조로 인하여 민간 분야의 R&D 투자 역량이 미흡할 수 밖에 없다. 이로 인해 식품분야의 기술수준은 선진국 대비 45~60% 수준으로 평가되고 있다(식품과학회 등). 한편으로 식품산업 발전을 선도해 나갈 수 있는 구심적 기능이 부재도 장애요인으로 들 수 있다. 글로벌 식품기업이 부족하고, 핵심 인프라도 미흡하다.

또 한 가지의 요인은 식품원료의 국내생산이 부족하여 곡물가 및 유가 급등 등 국제 시장 변화에 탄력적인 대응에 한계가 있다는 점이다. 특히, 바이오 연료 사용, GMO 작물 생산 등이 늘어나면서 안전한 원료

5) 세계 유기식품 시장(추정) : ('02년) 219억달러 → ('07) 415 → ('11) 671, 기능성 식품(추정) : ('02년) 2,100억달러 → ('07) 3,771
6) 한국은행, 산업연관표 : 10억원 매출시 전산업 평균은 16.9명
7) 통계청, 2006 경제활동인구조사(23,151천명)
8) 음식료품 제조업체 57천여개(종업원 5인 이상)중 종업원 300명 이상은 39개(0.1%)에 불과

표 3. 식품안전행정체계

<table>
<tr><th rowspan="2">구 분</th><th colspan="2">1차 생산(품)</th><th colspan="2">2차 생산(품)</th><th rowspan="2">유 통
(보관/운반등)</th><th rowspan="2">소 비
(식당, 백화점등
최종판매단계)</th></tr>
<tr><th>생산</th><th>수입</th><th>국내가공</th><th>수입</th></tr>
<tr><td>농산식품</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="6">농림수산식품부 | 식약청</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="6">* 기준설정 : 식약청</td></tr>
<tr><td>축산식품</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="5">농림수산식품부</td><td>식약청</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="6">* 유해물질 잔류허용기준 설정은 식약청이 농식품부와 협의후 설정</td></tr>
<tr><td>수산식품</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">농림수산식품부</td><td>(위탁)</td><td colspan="3">식약청</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="6">* 수입은 식품위생법에 의해 위탁</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="6">- 물은 환경부, 주류는 국세청 등 부처별 특성에 따라 관리</td></tr>
</table>

를 안정적으로 확보하기가 점차 어려워 지고 있는 실정이다.

정부내에서도 통일적인 식품산업 진흥기능이 없었고, 규제 위주의 운영으로 산업발전 여건이 미성숙된 것도 주요 요인을 꼽을 수 있다. 식품과 관련된 법령이 약 30여개에 달하고, 식품안전행정은 농식품부와 식약청 등이 품목별로 나누어 분담하고 있는 실정이다(표 3).

4) 식품산업의 비전과 목표

식품산업을 녹색성장을 견인하는 세계일류 식품산업으로 육성한다는 비전을 제시하고 있다. 향후 10년간 시장규모를 2.1배 증가시키는 한편, 산업 성장에 따른 고용 효과도 10년후에는 약 33만명의 고용이 추가될 것으로 전망하고 있다(그림 3).

부문별로도 식품 R&D 수준을 선진국 대비 90~100% 수준까지 끌어올리고, '12년까지 식품산업의 발전을 선도할 핵심 인프라(국가식품클러스터, 세계김치연구소 등)를 구축해 나갈 계획이다. 한편, 우리 한식(韓食)의 세계화 노력을 통해 세계 5대 음식화를 달성할 계획이다.

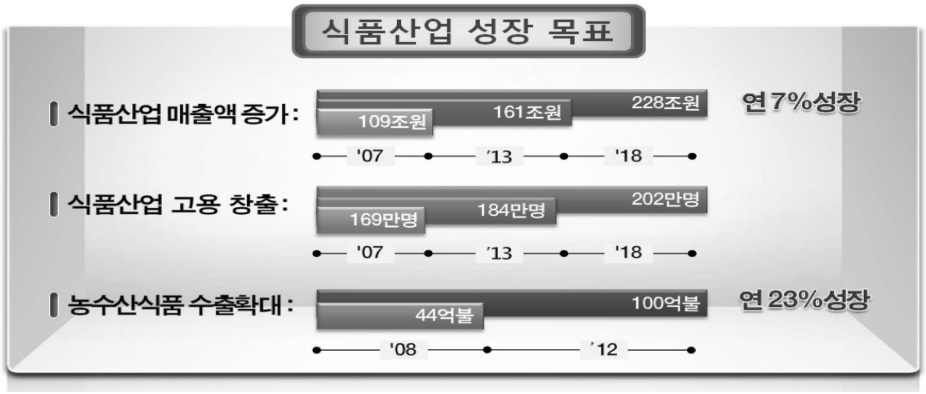

그림 3. 식품산업 성장 목표

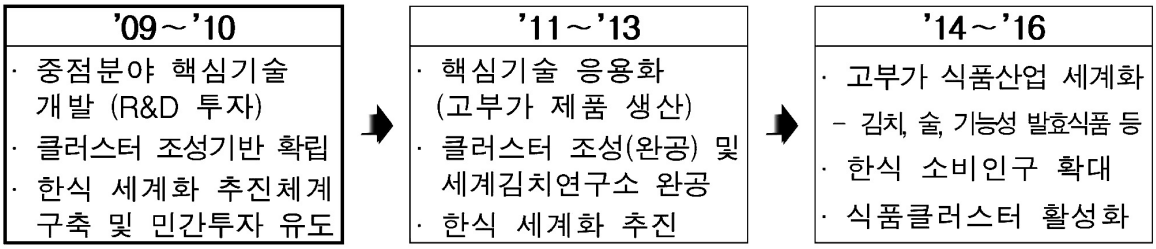

그림 4. 고부가 식품산업 성장 로드맵

5) 추진 전략 및 로드맵

기술개발, 인프라 조성을 연계하여 고부가 식품산업 발전 기반을 구축하고, 대내외 시장·수요 창출을 위한 노력을 병행해 나갈 계획이다.

단기간에 선진국 수준의 기술력을 확보하기 위해 3대 중점분야를 선정하고 핵심기술 개발을 위해 집중 투자한다는 방안을 가지고 있다. 미래 유망식품, 첨단 기술 융합 및 안전성 향상 등의 기술개발 및 산업체에 제공하여 세계시장 선점이 가능한 고부가 식품 개발에 힘쓸 계획이다.

기술개발에 맞추어 식품산업을 선도해 나갈 국가 식품클러스터 및 전국적인 식품 네트워크를 구축해 나갈 계획이다. 국가 식품클러스터는 식품의 R&D 및 생산·수출의 거점으로 조성하는 한편, 수요확대가 예상되는 유기가공식품 등의 생산 인프라를 확충해 나가려고 한다. 또한 세계 발효식품시장을 선점하기 위한 세계 김치연구소를 설립하여 발효와 관련된 기술개발 등을 주도하도록 할 계획이다.

한편, 대내외 우리 식품(음식)의 수요 창출을 위해 한식의 산업화·세계화 작업도 병행하여 추진해 나간다. 이러한 추진전략은 그림 4와 같은 로드맵으로 추진될 예정이다.

4. 세부 추진과제(안)

1) 고부가 식품산업 활성화를 위한 원천·응용 기술 개발

세계 식품시장의 틈새시장 선점을 위해서는 미래 유망 식품개발에 필요한 원천기술 및 이를 응용하는 기술 개발이 필수적이다. 세계 식품시장은 웰빙, LOHAS 강화, 고령화, 세계화 및 지역화, 환경친화 추구, 기술융합화 등 다양하고 복잡한 트랜드를 보여주고 있다. 이러한 트랜드에 부합하기 위해서는 끊임없는 기술개발과 새로운 아이템을 발굴하려는 노력이 필요할 것이다. 세계 식당 순위 1위에 랭크되어 있는 스페인의 '엘불리(El-bulli)'는 1년중 6개월만 영업하고 6개월은 연구에만 몰두하는데, 이런 사례가 우리에게 주는 시사점은 의미가 있다.

고부가 식품기술 개발 사업을 집중하여 추진해 나갈 계획이다. 미래 유망 식품 및 식품소재를 개발해 나가고, BT·IT·NT 등 신기술을 식품에 융합하는 기술, 안전성 관련 기술 등의 3대 중점분야를 선정하고 이의 개발을 지원해 나가려고 한다.

2) 고부가 식품 생산을 위한 첨단식품 클러스터 조성

향후 거대 시장으로 성장이 예상되는 동북아 식품시장을 선점하기 위해서는 고부가 식품산업의 거점을 육성할 필요성이 많이 제기되어 왔다. 네덜란드의 푸드밸리나 덴마크-스웨덴의 외래순 클러스터 등은 식품기업과 연구소, 유관업체들이 집적되어 효과를 보고 있는 식품전문 클러스터이다.

식품기업, 연구소, 대학 등이 집적될 국가 식품클러스터를 '12년까지 전북 익산지역에 조성한다. 지역균형발전차원에서 전북지역의 혁신도시로 이전될 농촌진흥청 및 한국식품연구원 등과의 교류협력을 통해 국가 식품 R&D의 중심지로 조성될 계획이다(그림 5).

3) 한식의 세계화

한식은 건강식으로 영양학적 우수성, 다양한 식재료

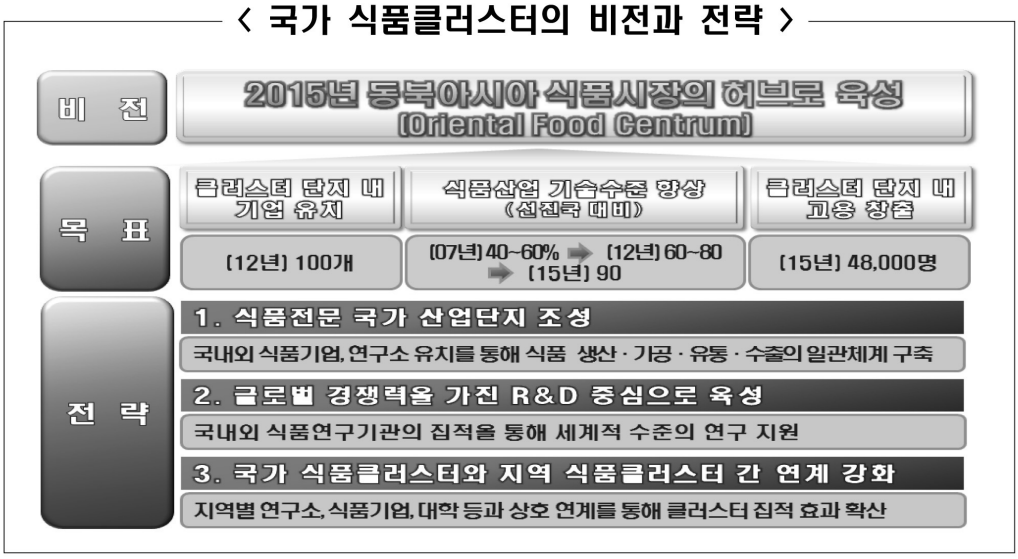

그림 5. 국가 식품클러스터의 비전과 전략

와 조리법 등을 지니고 있어 세계화될 가능성은 높으나, 이를 산업화 및 세계화하려는 노력들이 미흡하였다. 음식의 세계화는 국가 이미지 제고 및 식재료 수출, 관광객 유치 증가 등의 경제적 부가가치와 고용 창출 효과가 기대되는 분야이다. 최근 한류 열풍 등으로 인해 한국 음식에 대한 관심이 높아[9], 이를 잘 활용할 경우, 최대의 효과를 얻을 수 있을 것으로 전망된다.

한식 세계화를 위해서는 한식의 산업화·세계화를 위한 민·관 공동 추진체계의 구축 및 투자펀드 조성, 식문화 홍보 등을 체계적으로 추진해 나가려고 한다. 한식세계화추진단 및 재단을 설립하고, 상품화 품목·메뉴 개발, 정보 인프라 강화 등의 인프라 구축, 세계화를 위한 R&D 확대, 교육기관 양성, 조리사 양성 등의 기업지원, 식문화 홍보 등을 추진할 계획이다. 국내 한식산업의 경쟁력 강화를 위한 inbound 전략과 프랜차이즈 업체 등의 해외 진출 확대를 도모하는 outbound 전략을 병행하여 나갈 계획이다.

4) 세계김치연구소 설립

김치 관련 핵심기술(발효제어, 저장연장 등) 및 신개념 김치 개발 등의 역량을 집결하기 위한 세계김치연구소 설립을 추진한다. 세계 발효식품(절임류) 시장은 약 120조원으로 추정되며, 앞으로도 시장규모는 지속 증가할 전망이다.

'10년 연구소 완공을 목표로 추진해 나갈 계획이며, 올해 안에 입지 및 김치연구소 설립형태 등을 결정할 계획이다. 김치연구소에는 김치 세계화센터, 체험센터, 역사관, 박물관, 교육관 등도 함께 연계될 예정이며, 연구소의 설립과 별도로 세계 발효식품 전문가를 규합하여 나갈 세계김치협회도 육성해 나갈 계획이다.

김치연구소의 설립형태는 경제성, 우수인력 유치 가능 여부 등의 여건을 충분히 분석하고 의견수렴 등을 거쳐 결정할 계획인데, 기존 연구자원을 최대한 활용하는 방안을 검토 중이다. 기존에 설치되어 있는 시설로는 한국식품연구원, 광주김치센터 등이 있다. 김치연구소는 김치를 비롯한 발효식품의 품질 규격화, 세계 절임류 식품과의 연계, 발효단계 제어나 저장기간 연장 등의 핵심기술 개발, 김치와 연관된 신소재 개발, 수출지원 등의 기능을 담당하게 될 것이다.

5) 전통·발효식품의 산업화·현대화

우리 전통·발효식품은 영양학적으로 우수성이 인

9) 국가브랜드위원회가 2009년 외국인을 대상으로 한국 하면 떠오르는 대표적 이미지에 대해 설문조사를 실시한 결과, 김치·불고기가 30.4%로 1위, 그 뒤를 한복(27.9), 한글(16.1), 태권도(8.0), 태극기(3.6) 순서로 나타남

정받고 있으며, 산업 인프라가 확충될 경우, 고부가 식품으로의 수출 확대 가능성이 내재되어 있다. 우리의 김치가 포함된 세계 5대 건강식품[10]은 대부분 발효식품이며, 앞으로 그 수요가 늘어날 것으로 전망된다.

발효기술을 응용한 다양한 고부가 식품의 생산 확대를 도모하고, 중소업체 중심의 생산기반 확충을 위해 전통·발효식품 가공업체(특히, 영세 중소업체)의 품질개선, 시설현대화 및 홍보·마케팅 등을 지원해 나갈 계획이다. 이러한 지원을 통해 기능성 강화 발효식품, 발효균을 이용한 유용물질(식품) 등 발효기술을 활용한 고부가 식품의 생산 확대를 도모해 나갈 계획이다.

* (사례 1)
  홍국쌀은 붉은 곰팡이균으로 발효시킨 쌀로, 콜레스테롤 개선 등의 기능함유
  고부가 식품 : 일반쌀 대비 10~20배
  고가(kg당 3~10만원)
* (사례 2)
  기능성 강화 장류식품 :
  면역증강 균주 사용, 매실·오미자 추출물 첨가, 구기자·키토올리고당 첨가, 기능성 검정콩 원료 청국장 등

소규모 낙후시설 개선, 생산시설 자동화 및 위생수준 제고(HACCP 적용 확대) 등의 생산시설을 현대화해 나가고, 고품질의 안전한 원료를 안정적으로 공급해 나가는 체계를 구축하기 위해 생산자 단체와의 계약재배 등을 확대해 나가고, 대형 유통매장 등 소비지 판매처와의 연계 홍보·판촉 및 마케팅 등을 강화해 나갈 계획이다.

6) 천일염의 세계 명품화

국내산 천일염은 성분·효능 등에서 우수성을 지니고 있으나, 최근까지 식품이 아닌 광물로 취급받아 산업적 발전 기반이 미흡하였다. 우리나라의 천일염은 다른 나라 소금에 비해 비만의 주범인 염화나트륨 성분이 낮고[11], 항암효과가 있는 칼륨 등 미네랄 성분이 많은 것으로 알려져 있다. 이러한 우수성을 잘 살려 이를 산업화·과학화해 나갈 경우 세계 명품으로 성장할 가능성이 풍부하다. 표 4는 국내산과 수입산 소금의 주요 성분 함량을 비교한 표이다. 이러한 우수성에도 불구하고, 가격 면에서는 프랑스 게랑드 소금과 약 200배의 차이를 나타내고 있다.

명품화 가능성이 높은 국산 천일염의 안전성 제고 및 고급화를 도모해 나가려고 한다. '08.3월 광물에서 식품으로 인정된 후 '09.3월부터 소관부처도 지식경제부에서 농림수산식품부로 이관에 맞추어 천일염 산업 육성을 위한 관계법령을 정비해 나가고, 해주·소금창고 등의 낙후된 시설 개·보수 및 산지종합처리장 신축 등을 추진해 나갈 계획이다. 한편, 국산 천일염의 우수성을 과학적으로 검증하여 홍보하는 노력도 확대해 나갈 계획이다. 이와 더불어 다양한 가공용 소금, 기능성 소금 및 고부가 수출 제품의 개발·생산확

표 4. 국내산과 수입산 천일염의 주요성분 함량비교 (단위 : %)

성분 \ 산지별	국내산	게랑드산	중국산	베트남·일본	호주·멕시코
염화나트륨	82.85	89.89	88.47	90.53	98.99
수 분	9.77	4.96	5.01	5.16	0.62
황산이온	1.86	1.13	0.91	0.73	0.13
불 용 분	0.07	0.47	0.08	0.05	0.01

* 칼륨 함량 : **3,037mg(한국산)** 〉1,037mg(프랑스 게랑드산) 〉1,042mg(중국산)

10) 세계 5대 건강식품('06.11월 미 'Health誌' 선정) : 김치, 올리브오일(스페인), 요구르트(그리스), 렌즈콩식품(인도), 콩발효식품(일본)
11) 염화나트륨 함량 : (한국산) 82.5% < (프랑스 게랑드산) 89.89% < (중국산) 88.47%

대도 도모해 나갈 예정이다.

7) 유기가공식품산업 생산기반 확충

유기가공식품은 건강·웰빙을 지향하는 소비 트랜드와 부합하는 고부가 식품으로의 가능성이 높은 분야이다. 세계적으로도 유기가공식품 시장은 성장 추세에 있으나, 우리나라의 국내 유기가공식품산업 기반은 취약하여 약 90% 이상을 수입에 의존하고 있는 실정이다.

유기가공식품 생산기반을 확충하고, 유기농업과 유기가공식품산업간의 연계강화에 중점을 두고 추진해 나갈 계획이다. 유기식품의 원료단계부터 생산·유통·판매까지의 supply chain상 네트워크를 강화해 나가고(유기식품전용유통센터 4개소 설치), 유기가공식품 생산에 필요한 시설·장비 등의 확충을 지원해 나갈 계획이다.

유기가공식품산업의 발전을 위해서는 유기농업과 이를 가공하는 유기가공식품업자간 연계 강화가 중요하므로, 이의 연계를 확대하는데 중점을 두어 갈 계획이다. 한편, 유기가공식품의 소비자 신뢰도 제고를 위해 유기가공식품인증제도 강화해 나갈 계획이다.

5. 향후 추진계획

세계 식품시장은 새로운 기술개발과 새로운 시장을 선점하려는 싸움이 치열하게 전개되어 가고 있다. 이러한 국제적인 동향에 경쟁력을 확보하여 버티고 또 나아가 해외로 진출하기 위해서는 항상 새로운 마인드로 보다 새롭고 보다 강력한 기술의 개발과 새로운 시장을 개척하려는 노력을 필요로 한다. 최근 음식 강국 프랑스를 제치고 세계 음식의 최고로 부상하는 스페인은 분자미식학[12] 등의 연구에 정부와 민간이 모두 힘을 쏟고 있다. 우리는 부존 자원이 한계가 있고, 해외로부터 일정 수준의 원료를 들여올 수 밖에 없는 실정에 있다. 앞으로 미래 수요를 예측하고, 미리 필요한 기술의 개발, 시장 개척 노력 등을 추진해 나가지 않으면, 다른 나라를 따라잡기 어려울 것이다.

여기서 소개한 신성장동력 고부가 식품산업의 추진전략은 아직 확정되지 않은 방안이다. 앞으로 부처간 협의, 의견수렴 등을 거쳐 확정해 나갈 계획이며, 또한 정책 추진에 필요한 예산 확보 등도 앞으로 넘어야 할 산이다. 이제 시작 단계이며 앞으로 더욱 할 일이 많은 분야이다. 보다 알찬 준비와 힘찬 액션이 이루어 질 수 있도록 관련업계와 학계, 정부는 물론 민간 모두의 노력이 앞으로 더욱 가열차게 이루어져야 할 것이다.

12) 분자미식학(분자조리, Molecular Gastronomy) : 음식재료의 맛 성분을 분자단위로 분석하여 예상밖의 새로운 맛과 질감을 요리하는 조리법