



먹을거리 왜 중요한가?

당당한 국제경쟁력 안정적 먹을거리 생산에 기인

미역국에 쌀밥 한 그릇의 한 을 안고 보릿고개를 넘어야 했던 시절이 오래지 않았다.

신세대들은 먹으라는 성화에 귀찮아 해 한다. 격세지감이다.

말 탈 많고, 예절 까다롭고 참 치사한 것이 먹는 일임을 잊지 말아야 한다.

■ 김창동 / 농수축산신문 대전충남본부장

백년만의 눈이 어떻다고들 하지만 역시 겨울엔 눈이 와야 제 맛이 난다. 세상도 깨끗하고 아름다워진다. 눈만큼 인간에게 순박하고 정결한 감흥을 주는 자연이 또 있을까. 백호의 해 벽두부터 충분한 양의 흰 눈이라. 이 또한 상서로운 징조가 아닐까. 한쪽에서 국운이 열리기 시작하니 동시다발적으로 여러 가지 희소식이 들린다. 그런데 유독 먹을거리 산업인 농축산업 문제는 꼬인 실타래가 쉬이 풀리려 들지를 않아서 안타깝다.

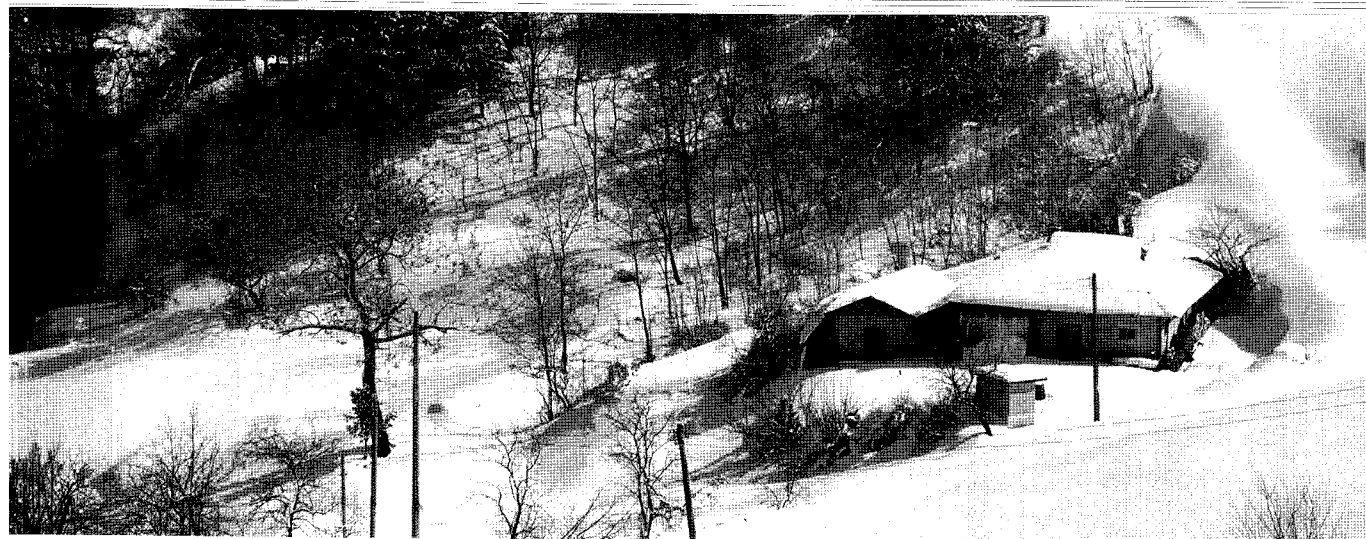
지난 가을 쌀 풍년에 저장고 폭주로 대략 24만 톤의 벼를 야적해 놓았는데 이렇게 눈이 많이 와서 미질손상이 우려된단다. 쥐들의 대공습도 피해가 있을 터다. 농업인들이 애써 풍년 농사는 만들었으되 판로가 마땅치 않아서 가격이 제대로 나오지 않는 것이다. 정부와 농협은 나름대로 최대의 노력을 했노라고 우기지

만 정작 농업인들은 작년보다 대략 20%나 하락한 가격 때문에 마음이나 행동이 정상적일 리 만무하다.

일이 이렇게 되자 쌀값이 이 지경에 이른 것은 수입물량 때문이라느니, 정부가 조절을 잘 못한 탓이라느니 근본적으로 사람들이 밥을 덜먹기 때문이라느니 의견이 분분하다. 그래서 밀가루를 몰아내고 쌀가루로 대체하고 북한과 저개발국가에 쌀 지원을 해야 한다거나, 직불제를 강화해야한다느니 MMA를 없애고 관세화로 바꾸어야 한다는 등 그야말로 천태만상 백가쟁명의 꼴이다.

기술농업, 먹거리 '지천 시대' 일귀

요즘사람들 밥 안 먹는 것 사실이다. 교육비, 주택비, 차 기름 값이 문제지 쌀 값 걱정하는 집 그리 많지 않다. 참살이다 에스라인이다



하며 통 밥 먹을 생각을 않는다. 이상한 건강 보조식품 같은 걸 많이 먹으려 한다. 그러니 쌀이 남지. 가뜩이나 생산량은 넘치는데 소비가 이루어지지 않으니 이미 원활한 유통은 장 건너 간 셈이다.

비단 쌀 뿐이 아니다. 우리나라는 농업기술 선진화 덕에 축산 원예 채소 우유 가공식품 등 모든 먹을거리의 생산 오버현상에 부닥쳤다. 이 혹독한 추위 속에서도 싱싱한 딸기, 수박, 오이에 냉이, 상추, 썩갓 할 것 없이 여름과채류를 그다지 비싸지도 않게 얼마든지 사먹을 수 있음이 이런 것들을 말함이다. 또 음식물 쓰레기 대란에 그 낭비액이 연간 5~6조라고 말하지만 정확한 환산이 어렵다. 국내 농축산물 생산액이 연간 35조 규모니까 각자 자기네 식탁에서 먹고 버리는 양을 생각해서 가늠해보면 될 것도 같다.

‘미역국에 쌀 밥 한 그릇의 한’을 안고 아라리 고개를 넘어야 했던 우리어머니들이 계셨는데, 그야말로 격세지감이 아닐 수 없다. 지금 크는 신세대들은 먹으라는 성화에 귀찮아

해 할 뿐 그런 걸 전혀 모르고 크지만 7080세대들의 어릴 적만 해도 참 먹는 것을 둘러싸고 말도 많고 탈도 많고, 예절도 적잖이 까다로웠다. 참 치사한 것이 먹는 일 이었다고나 할까.

이제 우리의 막걸리와 비빔밥, 불고기와 갈비 같은 한류음식이 당당히 국제경쟁력을 갖게 되었다. 이것도 사실은 충분하고도 안정된 먹을거리 원료 농축산물의 안정적 생산에 기인 한다고 본다.

박정희 대통령시절 식량자급의 지상명령에 농촌진흥청장 직을 건 필사의 연구로 1971년 IR667 통일벼를 만들어 쌀 3천만석 시대가 열렸다. 1979년 냉해 파동에 1980년 쌀 수입 등 어려움 속에서도 차츰 쌀 4천만 석 시대에 안착하면서 그야말로 국민들은 포만감을 느끼는 쌀 자급을 이루었다. 당시 목적 달성을 위하여 열악한 연구여건에서도 굴하지 않고 희생의 업적을 이룬 공로자들은 이제 대부분 타계했다. 1등 주자격인 H박사도 지금 병석에 계시다니 참 안타까운 일이다.

80년대 이후 UR 파고)도하개발 어젠다

FTA에 농업이 휘말리면서 개방 경쟁력을 가져야 한다며 소위 노동집약적 기술농업에 농지규모화 구조조정을 해야 한다는 해외과 농학자들의 주장이 먹혀들면서 정부는 150조 이상의 퍼붓기식 기술농업을 추진한데 힘입은 결과로 우리는 지금 먹을거리 지천의 시대를 향유하고 있는지 모른다.

연동식 유리온실에 2모작 농사가 문제가 아니다. 이제는 우주농업에 도심 한복판에 빌딩 농장을 만들어 친환경 농산물을 생산하는 시대를 열었다. 우리의 자원식물과 야생작물을 제대로 지키지 못한다는 비난 속에서도 파란 장미를 피워내고 칙소를 다시 찾아낼 만큼 육종 번식학의 진일보도 이뤄냈다.

농업, 농산물 안전의식이 지켜

먹을거리가 넘쳐나고 농업기술이 선진화 되는 것에 역비례 하여 첨단농법과 공장식 농축산 생산을 질타하는 비판의 목소리도 거세어진다. 올 들어 연초 어떤 TV 매체에서도 이러한 선진화 농업을 통해 생산되는 식자재의 안전성문제를 집중 보도했다. 이 프로는 피터싱어와 짐 메이슨의 저작 「죽음의 밥상」을 고스

란히 영상화시킨 것 같다는 생각을 들게 했다. 보는 이의 시각도 다양 하겠지만 우리같이 농지면적이 원천적으로 적은 여건에서도 광활한 개활지를 얼마든지 가지고 있는 북미 여러 나라의 자연농법을 흉내이라도 낼 수 있을 것인가. 저런 프로는 자칫 농식품을 안전하게 생산하려고 부단한 노력을 기울이는 현장 농업인들의 사기를 많이 해칠 수도 있겠다하는 생각을 해보았다.

물론 오래전의 농약으로 인한 일부의 폐해와 논쟁이 끝나지 않은 GMO식물, 한정공간에서의 축산과 도축의 잔인성 등 휴머니즘에서만 보는 농업생산의 문제점을 다 좋게만 보지는 것은 아니다. 또한 라이첼 카슨의 '침묵의 봄 (Silent spring)'도 우리에게 많은 교훈을 남겨 주었다. 그러나 도롱뇽을 살리기 위해 수천억 공사를 예들러 가야하는 환경보존론과 맥을 같이하는 과격한 친환경농법 주장도 생각해볼 여지는 있을 것 같다.

우리의 농업생명과학은 눈부신 진보를 하고 있다. 농업인들 스스로가 소득배가를 위하여 친환경 유기농법에 의존한 고품질 안전 먹을거리를 다수품목 만들어내고 있다. 육종 생산 저장 가공 유통 등 전 분야 농업의 SOC가 진일보 했다. 이제 소 1마리 2,000만원의 시대도 되었다. 이렇게 가면 1억짜리 소가 나오지 않는다는 법도 없다. 높아가는 입 높이가 농가의 소득과 연결 되는 것인가.

바나나 자몽 수입산 LA갈비를 호사하던 소비가 주춤하고 신토불이 우리농산물로 가는



먹을거리 왜 중요한가?

것도 그만큼 소비자의 현명성과 입 높이가 높아진 탓이다. 우리가 허접스런 식단에서 이같이 야무지고 영양소가 골고루 담겨있는 식단고급화를 하는 데 약 50년이 소요 되었다. 물 따라 세월 따라 우리네 살림살이 식단구성이 바뀌어 나온 것이다. 절대빈곤 50~60년대> 식량자급 70년대>축산물 소비 80년대> 유기농 친환경 농산물시대 90년> 참살이 로하스 소량다품종 고품시대 2000년대로 이어지는 것이 아닌가.

절대빈곤 식량부족 상태에서는 우리 몸의 영양요구량의 최저단위 칼로리만 메워줘도 행복 그 자체였는데 이제는 그게 아니다. 그 칼로리 원은 대개 그루코스, 즉 당을 만드는 쌀과 같은 곡류와 채소류가 주였다. 시래기는 대표적인 셀룰로스 정장작용 1등품이란다. 그러던 것이 차츰 지방과 단백질원이 공급이 충분해지고 이제는 비타민 기타 무기물까지도 충분한 소위 종합적 영양 가치를 갖는 균형 있는 식단을 꾸미면서 상대적으로 쌀의 자리를 다른 식품원료가 대체하고 있는데서 원천적인 쌀 수급 불균형 문제가 나온다.

특히 여기서 우리는 지방 단백질 소비를 많이 하던 80~90년대의 삼겹살과 치킨(닭고기) 소비문제는 따로 생각해 볼만하다. 1조 2조 하던 후라이드치킨 및 피자 시장규모가 2008년 말 현재 약 5조에 달한다는 통계가 있다. 콜라 같은 탄산음료와 곁들여 게걸스럽게



먹는 아이들 식습관이 비만의 지름길이라 해서 문제가 되지만 산업 그 자체를 볼 때는 축산물 생산으로부터 치킨 집을 운영, 생업활동을 하는

소위 프랜차이즈 산업을 일으켜 서민가계와 일자리를 동시에 해결한 큰 공이 있다 하겠다. 5만개 체인점에 1일 60만 마리가 팔린다.

이제는 농축산물도 명품화 시대가 성큼 다가온 것이다. 양(量)의 문제는 지나갔다. 소비자들은 농축산물도 명품을 내놓으라고 야단이다. 질이 문제인 것이다. 유기농 친환경에 HACCP, GAP 관련 용어들도 막 쏟아져 나오고 있다. 까다로운 식생활 패턴을 충족시키는 소위 소비자 니즈에 합당한 맞춤형 농식품을 요구한다. 더불어 우리농산물 수출길이 활짝 열리고 있다. 한인사회로 가는 보따리 수출이 아니다. 북미·유럽·일본·중국 선진 10개국에 당당히 수출신용장을 끊고 컨테이너 단위 선적이다. 자동차 반도체만 선진국이 아니다. 농업도 이제 G20에 들어간다. 이럴 때 일수록 수준 높은 양식과 식품안전에 대한 모럴 문제가 대두된다.

영양학의 결론은 입에 당겨 먹고 싶은 것 다 먹으면 건강에 큰 이상 없고, 농식품학에서 말하는 안전 먹을거리 생산의 결어는 '무의식적인 주의의무'라 한다. 내다 팔 것, 내가 먹을 것 구분하지 않고 모든 농산물에 기울이는 안전의식이 우리농업을 지킬 것이다. Y