

농약을 보는 시각, 변화하나?

# ‘안전성 인식’ 변화 뚜렷 ‘비과학적 믿음’ 흔들려

식품의약품안전청은 '07-08년까지 전국 시장 등에서 유통되는 과일류 4,776건의 농약잔류량을 분석한 결과 99.81%인 4,767건에서 농약이 검출되지 않았거나 세척하지 않고 섭취해도 될 만큼 극미량만이 검출되었다고 밝혀 큰 반향을 일으켰다.

생애(生涯)를 사는 동안 우리는 갖가지 피하고 싶은 대상들과 피할 수 없는 만남을 이어간다. 그러나 맹목적인 만남은 아니다. 절제되고 관리되는 만남이다. 갖가지 위험물질들이 상존하지만, 그 위험물질의 위험성(risk)보다 이익성(benefit)이 훨씬 클 때 우리는 그 물질을 필사적으로 관리하고 규제하여 활용하는 것이다. 인간에 이로움을 주는 대상 자체가 안전함을 줄 수 없기 때문이다.

개발단계부터 엄격한 시험과 등록 후의 철저한 관리로 풍요의 시대를 열어준 농약이 그렇다. 그러나 농약은 자신을 무던히도 흔들어대는 이들이게 최후의 포용력을 보일 전망이다. 곧 식물보호제로 거듭난다. 자신을 화학식물보호제와 천연식물보호제로 나누어 투명성



박학순  
한국작물보호협회 홍보부장

도 확보하고 엄격한 관리제도도 도입하는 등 한 치의 오류도 용납하지 않으려는 혹독한 변화를 시도하고 있는 셈이다. 어쩌면 훗날 농약이란 이름이 사뭇 그리워질지도 모르겠다.

그럼에도 막연한 불안과 공포의 대상인 양 가치를 폄훼하고 대안을 찾으려 안간힘을 다하는 이들이 적지 않다. 그러나 정작 그들 자신 또한 농약으로 인한 혜택을 계량화 할 수 없을 만큼 크게 누리고 있음을 잊지 말아야 한다. 아니 부인할 수 없는 현실이다.

그들은 잔류농약으로 인한 미진의 위해가능성을 갖가지 모양으로 가공(加工)하고 포장해 내고서는, 친환경유기농산물이라는 검증되지 않은 가공(架空)의 안전식품을 만들어내 소비

자들의 구매 충동을 끊임없이 자극한다. 한 마디로 유구불언(有口不言)이다. 그러나 이 같은 주장의 허구는 곳곳에서 드러나고 있다.

### ‘자연=안전’ 믿음 너무 깊어

2008년 발행된 ‘내추럴리 데인저러스(Naturally dangerous)’의 저자 제임스 콜만은 이를 반박이라도 하듯 “실제로 농산물 중 농약잔류로 인해 죽었다는 사람은 여태껏 한 명도 보고 된 적이 없다. 오히려 음식을 통한 세균감염으로 죽는 사람은 매년 수 백 명씩 보고 된다”고 밝히고 있다.

그는 이어 “정치적 올바름에서 비롯되는 유기농식품의 권위 때문에 지금까지 질병통제센터는 물론 그 어떤 정치 집단들도 유기농식품에 존재하는 위험성을 감히 공론화 하지 못하고 있다”고 지적하고는 “그나마 유기농식품이 전체 식품시장에서 일부만을 차지한다는 사실이 다행스러울 뿐이다”고 적잖은 불신을 드러내고 있다.

또 2009년 7월에는 “비싼 가격에 팔리는 유기농식품이 일반식품과 영양학적으로 차이가 없으며 건강에 이롭다는 근거도 없다”는 영국 BBC 방송의 보도가 나온 직후 유수의 국내 언론사들이 발 빠르게 이를 이슈화 하여 독자들에게 전했다.

가장 최근인 2009년 11월 발행된 한삼희씨가 지은 ‘리스크 테이블(Risk Table)’ 책자에서도 같은 류의 내용은 다루어졌다. 저자는 “농약을 추방하면 환경이 더 망가질 수 있다”면서 “농약이 없다면 수확물의 절반은 해충들

이 먹어 치울 것”이라고 경고하고 “생산성 향상을 위해서는 농지를 늘려야 하는데 구석구석 깎아내리는 과정을 통해 국토는 황폐화 할 것”임을 들어 농약이 주는 베니핏이 워낙 크다고 적었다. 뿐만 아니라 “식물은 사람이 흉내 낼 수 없는 능력을 가진 화학공장”이라면서 “유기농방식으로 키운 채소는 자기 힘으로 벌레와 세균을 막아야 하므로 더 많은 천연독소를 만들어 몸에 저장하게 된다”고 지적하고 유기농채소에 독소가 더 많을 수 있다고 실었다.

이렇듯 유기농산물과 관행농산물간에 별 차이가 없고 오히려 독소가 더 많을 수도 있음을 지적받고도 유기농산물에 대한 소비자들의 실망감은 그리 크게 표출되지 않는듯 하며 여전히 관행농산물에 대한 막연한 우려가 지속되는 듯 하다. 왜 그런 것일까?

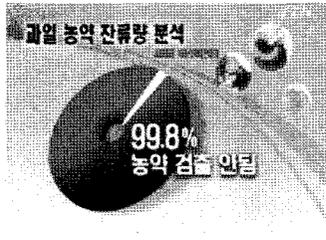
그곳에는 오직 ‘자연은 안전하다’는 과학적 사실에 기초하지 않은 뿌리 깊은 믿음이 자리하고 있기 때문으로 짐작된다. 자연산은 안전하고 합성첨가제와 농약잔류물은 위험하다는 맹신에 묻혀 과학적인 분석은 그저 힘을 발휘할 수 없게 되는 형국이었다.

그러나 이같은 경직된 인식에 미묘한 변화가 일기 시작했다. 지난해 12월 식품의약품안전청의 ‘국내 유통과일류에 대한 농약잔류량 분석 결과’ 발표 이후다. 내용을 들여다보자.

### 국내 과일 99.8%이상 잔류걱정 없어

식품의약품안전청은 지난 2007년부터 2008년까지 전국 시장 등에서 유통되는 사과, 배,

## 신년 斷想



과일껍질의 영양소

사과	만성질병 예방	항산화 성분
포도	항산화 성분	치매 예방
감	항암제 성분	
귤	항산화 성분	
복숭아/자두	항산화 성분	

감, 밀감, 포도, 참외 등 과일류 4,776건의 농약 잔류량을 분석한 결과 무려 99.81%인 4,767건의 과일에서 농약이 검출되지 않았거나 검출되더라도 세척하지 않고 그냥 섭취하여도 될 극미량이 잔류하는 것으로 조사되었다. 기준치를 초과한 과일류는 밀감 6건, 복숭아 2건, 사과 1건 등 불과 0.19%인 9건이었으나 이마저도 섭취 전 물 또는 과일용 세척제로 세척하면 대부분 제거될 수 있는 수준이라고 밝혔다.

식약청은 이어 현재 농가에서 사용 중인 농약은 체내에 거의 축적되지 않도록 연구 개발되었고 과거에 사용하였던 BHC나 DDT 같은 농약은 수입·유통단계의 검사를 통해 차단하고 있다고 설명하였다.

그러면서 과일 중량의 10%에서 32%를 차지하는 과일 껍질에는 만성질환을 예방할 수 있는 페놀화합물 등 영양 성분이 많이 함유되어 있고 사과의 껍질을 붉게 만드는 플라보노이드와 안토시아닌 성분은 만성질환을 예방할 수 있는 항산화성분이며 포도 껍질에는 치매 예방을, 감 껍질에는 항암제 성분이 들어 있는 것으로 연구 되고 있다고 밝혔다. 그러므로 과일을 껍아 먹는다면 배는 전체 중량의 10%, 사과는 12%, 감은 16%, 포도의 경우는 32%를 껍질로 버리게 된다고 주의를 당

부했다.

이 같은 내용은 당일 공영방송의 정규 뉴스 시간을 통해 보도됨은 물론 주요 일간지의 칼럼 코너와 사회면에 대서특필 되는 특수(?)를 누렸다. ○○일보 12.4일자는 모 칼럼에서 “최근에 읽은 가장 기쁜 뉴스는 사과를 껍질 채 먹어도 좋다는 것이다”면서 “사실 그동안 농약 공포와 의심증 때문에 껍질 채 먹는 것을 망설인 소비자들이 많았을 터인데 과일을 껍질 채 먹어도 좋다는 말을 식약청에서도 해주니 불안이 말끔히 가신다”고 평했을 만큼 반향이 적지 않았다.

냉혹하리만큼 농약의 편(?)이 되어 주지 못했던 언론 및 소비자들이 드디어 변화하기 시작했다음을 보여주는 예가 아닐 수 없다.

이는 그동안 각종 언론 매체로부터 농약의 유익성이나 순기능에 대해서는 홀대를 받아왔다고 느꼈을 업계의 입장에서 볼 때 다소 이례적인 것이라 여길 수도 있겠으나 그만큼 이번 잔류량 검사 결과가 국민에게 주는 인식의 변화는 매우 컸을 것으로 보인다.

끝으로 대상이 무엇이든 완전히 안전한 물질이란 존재하지 않는다는 섭리를 올바르게 이해하고 균형 있는 판단이 굳건히 자리하길 기대하며 국민을 안심시키고자 하는 식약청의 노력에 박수를 보낸다. Y

