⊙ 제언

생송이버섯 공판제도에 대한 개선방향 제언

Improvement Sugestion For Pine-Mushroom (Trichroma matsutake) Bidding System

글 | 千命石
(Chun, Myung Seog)
산림기술사
E-mail : so13578@hanmail.net

Pine-Mushroom(Trichroma matsutake) Bidding System was faced with a difficult question. Both producers and consumers are required to meet improvement.
Classification system has been improved with the digital system.
Standard uncertainty is likely to be clearly established.

Ⅰ. 머리말

송이버섯의 공판제도는 산림조합의 설립과 더불어 공존해온 제도이며 본 제도로 인하여 산촌주민들의 소득증대에 기여한바가 매우 크다.

과거 60년대에는 유통 상인의 횡포가 극심했다고 한다. 전화가 귀하고 통신 매체가 귀하여 극소수의 관계자들만 정보를 독점하였으니 당연한 귀결이 아니었는가 생각된다. 70년대에 들어서면서 임산물사용 제한고시가 도입되었으며 수출증대를 위하여 도입한 본 제도는 생산자의 소득을 높여주는 결과를 가져왔다.

즉 정부는 수출상품의 유통과정을 투명하게 함으로서 중간상인으로부터 농산촌 주민의 권익을 보호하고 수출물량 확보도 원활하게 이루어졌다. 임산물 사용제한고시를 통하여 실질적인 송이의 유통은 산림조합을 통하여만 가능하였다. 이러한 구조는 1995년까지 일관되게 유지되었다.

1996년에 들어서면서부터는 용도제한 규정이 없어지고 내수공급이 자유롭게 되어 과거의 수출일변도의 정책이 생산자 보호 방식으로 바뀌었다고 할 수 있다. 일반 농산물의 유통마진과의 단순비교에서도 송이의 소득수취율은 매우 높은 편이고 이것은 동제도의 유지에서 기인된 것으로 판단할 수 있다.

농산물시장의 세계화와 더불어 값싼 중국이나 북한산 송이의 반입증가로 국내송이에 대한 사용제한 고시는 더 이상 지속하기 힘든 상태가 되었고 급기야는 2006.10 사용제한고시는 역사의 뒤안길로 사라지게 된 것이다.

현대사회는 IT중심 정보화 사회로서 정보의 홍수와 디지털화 되어진 삶이 주류를 이루고 있다. 송이버섯의 유통도 생산자와 유통자 최종소비자의 관계를 새로이 정립해보고 개선 방안을 고민해 보고자 한다.

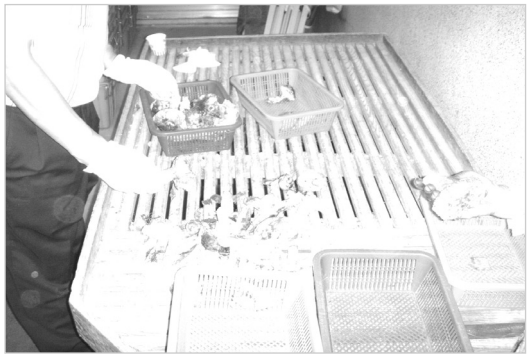
II. 디지털인프라에 부합하는 검량시스템과 공판규격의 재조명

현재 운영되는 송이버섯의 공판등급은 1등급, 2등급, 생장정지품, 개산품, 등외품의 5개등급으로 나뉘어진다. 공판장에서 생산자와 입찰원이 분류방식을 놓고 견해 충돌이 잦은 것은 이들의 분류방식 자체가 현실적으로 다량의 물량이 검증되는 단계에서 다분히 주관적인 판단이 작용한다는 것이다.

정밀계측기기의 발달과 더불어 대부분의 농축수산물의 공판규격은 디지털화 되어가고 있으나 아직도 임업분야 에서는 계근 장비만 전자저울을 사용할 뿐 선별은 담담 직원의 육안에 의존하는 방식을 고수하고 있다.

동일인이 분류하고도 재검증이 어려운 것이 현행 주관적 판단에 의한 분류법인 것이다.

좀 더 신속하고 객관성 있는 선별에 의한 등급의 결정을 위하여 현행 수출일변도 시절에 채택된 지금의 방식은 선별자의 주관적인 판단이 좌우되고 유통 상인의 요구에 이리 저리 휘둘리는 모순을 안고 있는 방식이다. 따라서 어떤 형태로든지 재조명되고 새로이 정립되어야 할 것이다.



〈그림 1〉 현행 수작업에 의한 송이버섯 분류방식

즉 크기, 중량을 기준으로 루틴화된 방식으로 자동분류하고 벌래먹은 것 신선도가 떨어지는 것 등의 아리송한 분류방식은 리얼타임에 의한 개별 입찰방식의 도입 등으로 차별화시키는 방법을 도입해야할 것이다. 하루에 수집되는 물량을 공판등급이라는 명분아래 5-6시간 이상씩 일률적으로 동일한 패킹으로 간주함은 프레쉬 작업이라는 기본 대원칙을 져버리는 결과를 초래한다. 즉 애매모호한 규격 내에서는 상등품과 하등품이 뒤섞여서 새로운 중등품을 양산하는 셈이 되는 것이다.

또한 전국적인 동시개찰방식은 중간수집상들의 농간에 놀아나고 산림조합의 공판가격 자료를 수집상들은 산지 수집시에나 소비자 판매시 이를 최대한 이용하는 아이러니가 반복되고 있다.

1. 선별라인의 자동화 및 계근시스템 전산화

버섯은 일정 규격별로 콘베어벨트 시스템에 의한 스크린과정을 거치면서 자동으로 버킷안에 버섯이 담기는 방식을 채용해야한다. 이를 위한 선

〈그림 2〉 자동분류기를 장착한 콘베어 분류시스템 (과수분류기)

행과제로서는 일정 수집량 미달조합은 인근 조합의 공판장과 통합하여 공판장의 광역화가 필요하다. 공판장의 광역화는 응찰자의 종사원을 줄이는 효과가 발생하여 입찰참가 비용의 감소로 입찰단가 상승을 유도할 수 있다. 콘베어와 스크린 방식을 이용한 자동선별기의 도입은 신선도 떨어지는 저온저장 송이의 구별과 벌레 먹은 송이의 선별문제가 난제로 떠오른다.

그러나 수출일변도 시절에 만들어진 현행 공판규격은 디지털화 되고 달라진 시장 환경에 적합하도록 등급규격을 대폭 정비할 필요성이 있다.

계근 방식은 아직도 전자저울을 보고 수기로 이기하는 방식을 사용하는데 이는 번거롭고 오류에 의한 계산착오로 이어지는 요인 중의 하나다. 계근과 컴퓨터시스템을 일체화시켜서 계근과 정산서 발행이 원스톱 체계로 이루어 질 수 있도록 개선이 필요하다. 이는 현행 윈도우 운영체계를 이용하면 별 수고 들이지 않고 개선할 수 있다. 따라서 계근에서 전표발생까지는 큰 비용 지불없이 신속 정확하게 처리할 수 있다.

2. 리얼타임 공판실시로 버섯의 품질 가격의 차별화

현재의 오후 4시30분까지 수집 후 동시개찰에 의한 가격결정은 산지별 버섯의 특성과 수집 보관상의 차이점을 간과하는 경향이 크다. 버섯은 임상별, 토지별, 기후인자별로 색택과 모양 향이 다르게 나타나는데 현행 방식은 오전에 수집한 물건은 보관 중에 신선도가 낮아지고 위의 인자들은 무시된 채 뒤죽박죽 섞여서 품질이 떨어지는 생산자는 이득을 보고 품질이 우수한 생산자는 손해를 보게 되는 웃지 못할 기현상이 발생되고 있다. 수십년간 반복되어온 이런 불합리한 모순들은 결국 생산자들의 소득을 감소시키고 유통 상인들의 잇속만 불리는 결과를 초래하고 있는 실정이다.

참고로 우리나라의 송이생산량의 60%를 경북이 점하고 있다고 보게 되면 결국 이런 방식으로 가기 위해서는 지역조합의 공판장은 시、군 개념에서 남부권, 북부권, 중부권등으로 광역화하여 개소수를 대폭 줄일 필요가 있다. 사실 현재의 지역구도는 40년 전 자전거를 타고 다니고 지게 지

〈그림 3〉 등급별로 자동분류되는 분류박스

고 버섯 운반할 당시의 편제이다. 현재는 공판가격의 등락에 따라 사통팔달로 이루어진 고속화도로를 따라서 눈치 빠른 생산자들은 몇 개의 조합을 곡예 하듯이 넘나든다. 공판장의 실효성은 충분한 물량의 확보와 우수한 품질 두 가지가 좌우한다. 충분한 캐퍼시티가 확보되지 않은 공판장이 임가 소득 증대로 이어질지는 다시 한 번 생각해 보아야 한다.

하루 수 톤의 물량을 취급하는 조합이 있는 반면에 하루 0.1톤 물량도 처리 못하는 조합이 있고 생산자는 일부 등급은 직거래로 판매하고 판매가 어려운 특정 등급만 가지고 오는 사람들도 있다.

편리한 교통을 이용하여 광역화 되어진 공판장에 충분한 물량과 고품질의 물량이 공급된다면 많은 응찰자들이 들어 올 것이며 이 또한 경쟁으로 인한 단가 상승을 유도하고 조합간 심한 가격 불균형을 해소하는 하나의 방안이 될 것이다.

Ⅲ. 맺음말

송이버섯은 균근이 형성되는 소나무림에서만 생산되고 생산자와 유통상들이 소수로 한정되다 보니 모두들 마음속에는 개선해야할 부분에 대하여 공감은 하였지만 오랜 관행으로 계속 지속된 현행 공판제도는 많은 문제점을 가지고 있다. 그러나 어떤 형태로든지 온오프라인에서 상식적으로 통용되는 제도 개선을 하여야 함에는 이론이 없을 것입니다.

산림조합의 공판시세를 기준으로 개별상인들이 다시 이중적 수집을 하는 구태는 하루 빨리 불식시켜야 될 것이다. 과연 어떤 방식이 생송이의 품질과 신선도에 상응하는 가격질서를 유지하고 생산자와 소비자에게 이득이 될 것인지는 곰곰이 따져봐야 할 것이다.

콘베어 시스템에 의한 자동분류와 개별 생산자의 품등에 따라서 가격이 차별화 되는 방식을 염두에 두어야 할 것이다. 마지막으로 좀더 욕심을 부린다면 갓이 피지 않는 버섯을 채취하는 약탈적 방식은 송이산지의 균류 활력성을 위축시킨다는 것이다. 송이의 기본적인 생존방식은 포자 확산에 의한 생존이라는 것이다. 인공재배가 불가능한 현재 기법에서 1등급 위주의 채취는 장기적으로 생산량이 줄어드는 결과를 초래하기 때문이다.

생산자와 공판기능을 담당하는 산림조합 그리고 최종 소비자가 만족하는 공통분모를 도출하여 끊임없는 개선을 도모하여야 할 것이다.

〈그림 4〉 자기수명이 다 할때까지 포자를 방출하는 개산품 모습

〈원고접수일 2010년 8월 7일〉