

研究노우트

青果物 加工產業의 當面問題點과 改善方向

李 永 錫

責任研究員, 農業經營室

朴 文 浩

研究員, 土地經濟室

- I. 問題의 提起
- II. 食品加工產業의 意義와 位置
- III. 青果物 加工產業의 現況과 當面問題點
- IV. 青果物 加工產業의 展望과 改善方向

I. 問題의 提起

食品產業은 食生活의 变遷과 함께 發展해 온 산업으로서 우리나라의 食生活은 여러 차례에 걸친 經濟開發計劃의 成功的인 推進으로 國民의 所得水準이 향상되고 社會構造가 產業社會化되면서 多樣化, 高級化, 便宜化의 方向으로 바뀌고 있으며, 이에 따라 食品產業의 役割과 比重도 점차 증대되고 있다.

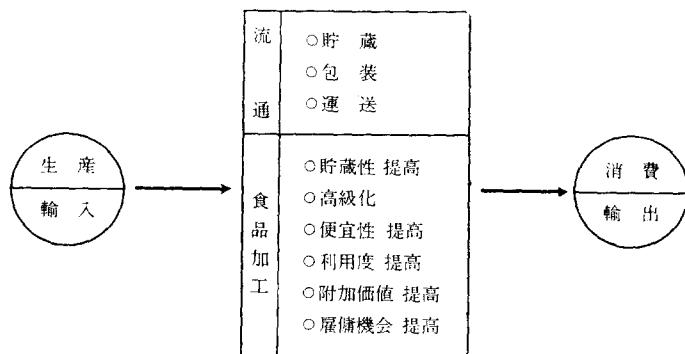
그러나 우리의 食品產業은 原料農產物을 주로 輸入에 의존하는 일부 業體의 發展은 매우 활발한 반면, 國內產에 의존하는 대다수의 業體들은 매우 부진한 편이며, 이에 따라 食品產業의 전반적 發展과 國內 農業生產과의 連繫가 충분치

못하다는 지적을 자주 받고 있는 실정이다. 특히 生產基盤이 충분하다고 볼 수 있는 일부 果實類와 菜蔬類의 加工率은 이들의 價格변동을 충분히 완화시키기에는 크게 미흡한 실정이다.

반면 農產物에 대한 市場開放壓力은 갈수록 가중되고 있는가 하면 우리 국민들의 熱帶性果實類에 대한 높은 選好度와 國產加工食品에 대한否定的 先入見들이 잦아해 있기 때문에 外國產青果物 加工食品의 輸入開放은 우리나라의 農業發展을 크게 저해할 것으로 우려되고 있다. 그럼에도 불구하고 青果物 加工產業에 대한 政策次元에서의 支援이나 育成은 거의 없는 실정이며, 이에 대한 國民經濟的 내지는 產業的 次元에서의 研究나 검토도 활발하지 못한 편이다.

本論文은 青果物 加工產業과 國內의 農產物生産을 效果的으로 連繫시키고, 食品消費構造의 变化에 효율적으로 대처함과 동시에 全體產業 안에서 전전한 發展을 도모할 수 있는 방안을 모색코자 수행된 「青果物 加工產業의 現況과 發展方

그림 1 食品加工産業의 役割



向¹에 관한 研究結果를 要約한 것이다.

II. 食品加工産業의 意義와 位置

1. 食品加工産業의 意義와 役割

食品加工産業은 農水産業에서 얻어지는 1次產物을 化學的, 物理的, 生物學的 方法으로 處理함으로써 <그림 1>에서 보는 바와 같이 보다 衛生的이고 營養的이며, 간편하고, 貯藏性과 利用度를 높이고 1次產物의 附加價值와 雇傭機會를 높여 줌으로써 生產과 消費를 效果的으로 연결시켜 주는 産業이라고 말할 수 있겠다.

우리나라의 食品加工産業은 穀物의 搗精, 麵, 두부, 막걸리 등 다양한 家內手工業的 形態에서 시작되어, 1920年代를 전후하여 製粉, 釀造 등大量生產이 용이한 部分들이 企業化함으로써 近代的 意味의 食品加工産業이 기틀을 마련했으나, 6·25를 겪으면서 그의 基盤은 대부분 상실되었다. 그러나 그후에 國家의 再建을 위해서 도입된 農產物의 加工을 중심으로 第 2의 기틀을 마

련하게 되며, 60年代에 들어서면서 본격적인 經濟開發이 추진된 데 힘입어 所得水準의 向上과 더불어 食品에 대한 嗜好가 바뀌기 시작했으며, 특히 政府의 粉食장려 施策으로 製粉業을 중심으로 食品加工産業은 빠른 속도로 성장하게 되었다. 또한 70年代 후반에 이르러서는 國民所得의 向上과 産業社會化가 빠르게 진행되면서 肉類 및 牛乳加工食品에 대한 需要가 큰 폭으로 증가되었으며, 食品加工産業은 이제 國民經濟 속의 한 産業分野로서 자리를 굳혀, 그의 役割과 比重도 점차 증대되고 있다.

2. 食品加工産業의 國民經濟的 位置

附加價值生產額을 基準으로 1984年的 産業構造를 살펴보면 國民總生產의 30.8%를 점하는 製造業分野 중에서 食品加工業의 比重은 17.8%로서 機械(28.8%), 化學(20%)에 이어 3위를 차지하고 있으며, 纖維의 14.9%보다는 높은 비중을 점하고 있다. 물론 第 3次 經濟開發計劃이 시작된 1972年 당시, 食品加工業의 비중이 29.9%로 가장 큰 비중을 차지했었다는 점에서 보면 食品加工業의 成長이 그동안 다른 製造業分野, 특히 機械와 化學工業보다 활발하지 못했다는 것을 뜻하며 이는 70년대의 重化學工業 育成施

¹ 韓國農村經濟研究院, 研究報告 118, 1986. 10.

策의 한 결과로 볼 수 있을 것이다.

한편 農林漁業의 附加價值生產額 中에서 食品加工業의 附加價值生產額이 차지하는 비중은 62년의 7.2%에서 70년의 19%, 1984년에는 36.9%로 꾸준한 증가추세를 보이고 있으나 미국의 89.2%, 일본의 87% 등 선진국에 비해서는 아직 낮은 수준에 머물러 있다. 또한 1983年の 食品加工業 從事者는 모두 187.8千 명으로 全體製造業 從事者의 8.5%로 70년의 13.6% (117.3千 명), 76년의 9.1% (155.7千명) 등 점차 그의 비중이 낮아지고 있는 추세에 있으며, 食品加工業의 附加價值生產額 1%의 增加에 따른 雇傭增大效果는 1976년부터 1983년까지를 基準할 경우 0.233으로 全體製造業 平均의 0.296보다 낮은 水準에 머물고 있다.

한편 輸出入에 있어서는 全體 輸出高가 1965年の 175百萬 달러에서 1985年에는 30,238百萬 달러로 173배가 증가한데 비해서 農水產物의 그것은 43.8百萬 달러에서 1,134百萬 달러로 약 26배의 증가에 그쳤다. 우리 나라의 農產物 輸出은 1970年代 중반까지는 生絲類에 의해서 주도되었으나 그후부터는 양송이 통조림과 海外建設部門의 好況에 힘입은 김치 등 우리의 土俗的인 飲食을 중심으로 한 통조림類의 輸出이 호조를 보였으나 80년대에 들어서면서 海外建設景氣의 후퇴와 양송이 통조림에 대한 중공의 새로운 참여 등으로 1985年에는 21百萬 달러로 양송이 통조림이 본격적으로 輸出되기 이전인 1974~75년의 수준으로 되돌아 간 실정이다. 반면 輸入에 있어서는 總輸入額이 1985년에는 31,136百萬 달러로 76년의 8,774百萬 달러에 비해서 3.5배가 증가했으나 林產物과 蠶絲品目을 제외한 農水畜產物의 輸入은 2.4배, 農水畜產物 加工食品은 1.7배의 증가에 그쳤다. 그러나 그중 青果物加工食品(酒類

除外)은 13.5배나 증가했다. 이러한 青果物 加工食品의 輸入增加는 食生活의 高級化, 多樣化, 便宣化 등에 따른 需要增加를 國內生產으로 충당하지 못하기 때문인 것으로 보인다.

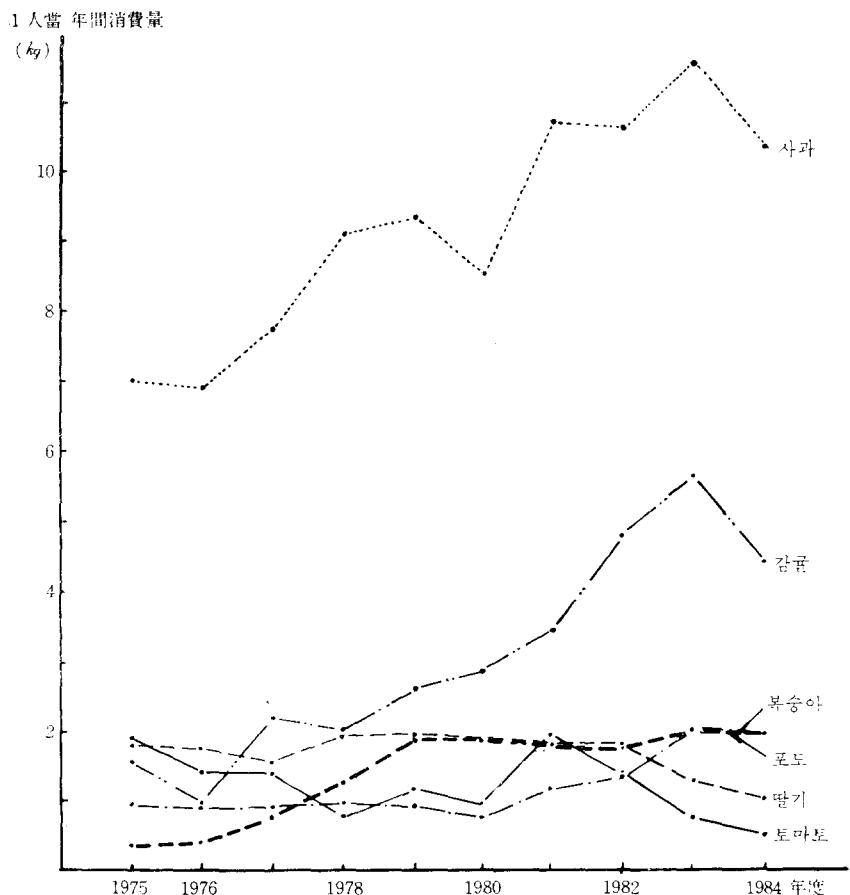
III. 青果物 加工產業의 現況과 當面問題點

1. 青果物 및 그 加工食品의 需給推移

近來의 食品消費構造는 糖質의 섭취량이 줄어드는 반면 蛋白質과 脂肪質의 섭취량은 늘어나는 쪽으로 바뀌고 있다. 즉 총에너지 供給量 중 糖質의 比重은 1972年の 80.5%에서 1984년에는 70.4%로 줄어든 반면 脂肪質의 비중은 8.4%에서 17.4%로, 蛋白質의 비중은 11.1%에서 12.2% 각각 높아졌다. 이처럼 脂肪質과 蛋白質食品의 섭취량이 늘어나게 됨으로써 菜蔬類의 1인당 年間 섭취량은 1970년의 59.9kg에서 84년에는 102.8kg으로, 果實類는 10.2kg에서 22.5kg으로 각각 증가했다. 이러한 事實은 여러 가지 관점에서 설명될 수 있겠으나 青果類는 脂肪質과 蛋白質의 소화흡수를 돋는 無機物과 이를 食品에는 극소량만이 함유되어 있는 비타민의 供給源이라는 점에서 青果物의 消費는 脂肪質과 蛋白質食品의 消費增加와 비례하여 증가하게 되기 때문이다.

한편 1인 1일당 에너지供給量이 3,000kcal 이상인 일부 先進國에서는 動物性食品의 過多攝取로 인한 각종 成人病으로 많은 어려움을 겪고 있으며, 우리의 食生活도 부분적으로 西歐式食生活을 수용하면서, 營養攝取面에서는 과거의 不足時代에서 풍요한 시대로 바뀜으로써 일부 계

그림 2 主要 青果物의 1人當 年間 消費量 推移, 1975~84



총에서는 營養의 過剩攝取가, 그리고 일부에서는 營養不足이 공존하는 過渡期的 狀況에 처해 있다고 본다. 이러한 現實認識을 바탕으로 政府의 適正營養供給目標도 당분간은 都農間, 貧富間의 不均衡 해소를 우선해야 한다는 主張이 公正적으로 받아들여지고 있다. 1985年에 발표된 한 研究報告에 의하면² 1991年的 1인 1일당 에너지供給目標는 1984年的 實績值 2,610kcal보다 약간 많은 2,680kcal로 설정하는 것이 바람직하

며, 이를 위한 蛋白質供給量은 1984年的 1인 1일당 79.7g에서 1991年에는 82g 으로, 脂肪質은 50.4g에서 59.6g 이 되도록 해야 한다는 것이다. 이는 곧 앞으로 상당 기간 蛋白質과 脂肪質 食品의 供給量을 늘려 나간다는 것을 뜻하며, 이에 따라 無機物과 비타민의 主供給源인 青果物의 供給量도 늘어나게 될 것이라는 전망을 가능하게 한다.

한편 主要 青果物의 1인당 年間 消費量 推移를 살펴보면 <그림 2>에서 보는 바와 같이 사과, 감귤, 포도에 있어서는 다소의 기복은 있으나 75年 이후 꾸준한 增加勢를 보이고 있으며, 복숭

² 韓國農村經濟研究院, 「長期食糧需給模型에 관한 研究」, 1985. 12.

아는 79년 이후 거의 변화가 없는 반면, 토마토와 딸기는 최근 3~4년 동안 오히려 줄어들고 있는 추세에 있다.

그러나 그중 이들의 加工食品의 消費量이 얼마나 포함되어 있는지를 알아내기는 어려운 實情이다. 특히 青果物 加工食品은 原料農產物의 收穫時期에 生產되어 出庫와 消費는 해를 넘기게 되는 경우가 하다하고, 原料農產物의 풍흉에 따라 가공되는 量도 매년 적지 않은 差異가 있기 때문에 이들의 1인당 消費量을 정확히 추정하기는 매우 어렵다.

2. 青果物 및 그 加工食品의 需要函數 計測 結果

食品의 需要는 일반적으로 所得, 해당 식품의 價格, 嗜好, 食習慣 등은 물론 代替食品의 價格과 그의 需給狀況 및 이와 관련된 시책 등 많은 요인들에 의해서 영향을 받고 있으나 이러한 要因들 중에는 客觀的인 計測이 곤란하거나 計量的 表現이 어려운 것들이 포함되어 있기 때문에 통상 計量化나 客觀的인 計測이 가능한 要因들만을 변수로 한 需要函數가 計測된다.

本分析에서는 1984년을 基準으로 主要 青果物의 1인당 年間 消費量이 지난 10년 동안 所得과 價格의 变화와 어떤 합수관계를 가지고 있는지를 살펴보았다. 여기에 사용된 資料는 1975년부터 84年까지의 時系列 資料로서 品目別 1인당 年間 消費量은 本研究院의 食品需給表을, 價格資料는 經濟企劃院의 全國平均 小賣價格을 消費者物價指數로 디플레이트한 實質小賣價格을, 그리고 1인당 GNP(1980年 불변가격)를 基準했으며, 그의 結果는 <表1>에서 보는 바와 같다.

여기서 특이한 것은 각函數式의 決定係數가 最低 0.3064(복승아)에서 最高 0.8758(사과)로 비

表1 需要函數 推定結果

| 品目別 | 價格彈性值 | 所得彈性值 | R ² |
|-----|---------|-----------|----------------|
| 토마토 | -1.798 | -0.000244 | 0.6622 |
| 딸기 | -3.1362 | 3.280 | 0.8281 |
| 사과 | -0.3398 | 0.4749 | 0.8758 |
| 복숭아 | -0.0175 | 0.3669 | 0.3064 |
| 포도 | 0.3325 | 0.4065 | 0.6615 |
| 밀감 | -0.6430 | 1.154 | 0.7417 |

교적 낮게 나타난바, 이는 대부분의 農產物에서와 같이 生產量의 변화가 需要側面의 變化要因외에도 기상, 작황 등의 供給側面에서의 변화요인이 크게 작용하고 있기 때문이다. 한편 딸기, 사과, 복숭아, 밀감에 있어서는 價格이 낮아지고, 所得이 향상됨에 따라 1인당 年間 消費量이 증가해 온 것으로 나타났으나 토마토의 경우는 價格과 所得水準이 낮아질수록 消費가 증가된 것으로 나타났다. 토마토의 이러한 특수한 消費推移는 우선 <그림 2>에서 본 바와 같이 토마토의 1인당 年間 消費量이 1975年の 1.86kg에서 78年에는 0.77kg으로 줄었다가 81年에는 다시 1.09kg으로 頂點에 달한 후 다시 줄어 들어 84年에는 0.47kg으로 낮아지는 등 기복이 심하고, 전반적으로 消費量이 감소되고 있으며, 토마토의 實質價格도 1975年の 159원/375g에서 84年에는 150원/375g으로 오히려 낮아짐으로써 實質價格의 下落에 의한 生產量의 감소가 所得增加에 의한 消費量의 증가보다 훨씬 커졌기 때문인 것으로 풀이할 수 있겠다. 포도에 있어서는 價格이 높아질수록, 그리고 所得水準이 향상될수록 消費量도 증가하는 것으로 나타남으로써 포도는 高級果實에 속하는 것으로 볼 수 있겠다.

한편 青果物 加工食品의 需要函數計測에 있어서는 品目別 1인당 年間 消費量을 年度別, 品目別 青果物 加工實績을 당해년도의 人口數로 나누어 算定했으나, 青果物의 年度別 加工量은 그

消費趨勢式

$$C_t = C_0(1+g)^t$$

$$\begin{aligned} \rightarrow \log C_t &= \log C_0 + \log (1+g) \cdot t \\ &= \alpha_0 + \alpha_1 \cdot t \\ \therefore g &= e^{\hat{\alpha}_1} - 1 \end{aligned}$$

*記號說明

- C_t = t 年度의 消費量
 C_0 = 基準年度의 消費量
 g = 年間 消費量 增加率
 $\alpha_1 = \log(1+g)$
 $\hat{\alpha}_1$ = 推定係數

것이 當該年度에 모두 出庫・消費된다고 보기는 어려울 뿐만 아니라 青果物加工量은 作況, 價格, 加工業體의 財政事情 등에 따라 달라지며 특히 年度別로 그의 기복이 매우 심한 편이다. 따라서 다음과 같은 幾何式에 의해서 時間(t)만을 변수로 하여 消費趨勢의 計測을 試圖한 바, 그結果는 〈表2〉에서 보는 바와 같다.

本 消費趨勢의 計測은 지난 10~15年間의 1인

당年間 消費量의 增加率을 바탕으로 했으나 이의 決定係數가 매우 낮을 뿐 아니라 算出된 1인당 年間 消費量은 當該年度에 가공된 物量이 當該年度에 모두 소비되었다고 볼 수 없음에도 불구하고 이를 소비된 것으로 간주하는 등의 問題點을 지니고 있다는 점에서 여기서는 消費趨勢를 살펴보는 것으로 만족해야 했다.

그러나 이를 바탕으로 1991年の 1인당 年間 消費量을 推定한 結果는 〈表3〉에서 본 바와 같이 토마토와 農產物 통조림의 경우는 84年的 實績值보다 오히려 줄어드는 것으로, 나머지 품목은 모두 증가하는 것으로 推定되었으나 복숭아의 경우는 지난 10년 동안 그의 1인당 消費量이 거의 변화가 없었기 때문에 推定에서 제외시켰다. 반면 農產物통조림의 1인당 年間 消費量은 오히려 줄어드는 것으로 推定된 바, 이는 1975年の 0.97kg에서 78年の 2.11kg을 頂點으로 줄어들기 시작하여 84년에는 1.16kg으로 줄어들었기

表2 主要 青果物 및 青果物 加工食品의 消費趨勢函數 計測結果

| 品 目 | | 推 定 式 | R ² | 分析期間* | 年平均增減率 |
|---------------------------------|--------|------------------------------|----------------|-----------|--------|
| 青 果 物 | 토마토 | log CTT = 0.517 - 0.0477 t | 0.3284 | 1970~1984 | △4.7% |
| | 딸기 | log CBT = -1.9220 + 0.1870 t | 0.7990 | " | 20.6% |
| | 사과 | log CAP = -1.6223 - 0.0552 t | 0.9378 | " | 5.7% |
| | 포도 | log CGR = -0.3896 + 0.0519 t | 0.5420 | " | 0.5% |
| | 밀감 | log COR = -1.9974 + 0.2758 t | 0.8816 | " | 31.8% |
| 青 果 物 加 工 食 品 | 복숭아통조림 | log CCP = -1.4724 + 0.0053 t | 0.0098 | 1971~1984 | 0.5% |
| | 밀감통조림 | log CCM = -4.1738 + 0.0782 t | 0.1351 | " | 8.1% |
| | 포도주 | log CCG = -3.2240 + 0.1142 t | 0.2064 | " | 12.1% |
| | 쥬스류 | log CCJ = -4.5536 + 0.3144 t | 0.7618 | 1974~1984 | 36.9% |
| | 채소류가공품 | log CCU = -3.0759 + 0.1294 t | 0.5111 | 1975~1984 | 13.8% |
| | 농산물통조림 | log CCA = 0.4709 - 0.0154 t | 0.0355 | " | △1.5% |

* 記號說明

CCP: 복숭아 1人當 年間 消費量

CCM: 밀감 "

CCG: 포도주 "

CCJ: 쥬스류 "

CCU: 채소류 "

CCA: 농산물통조림 "

t : 時間(年) "

* 分析期間에 差異가 있는 것은 資料의 利用可能性이 制限되어 있기 때문이다.

表3 主要 青果物 및 青果物 加工食品의 需要豫測 結果
單位 : kg/1人當(年間)

| 品 目 | 過 去 趨 勢 | | 1991年 (推定) |
|---------------------------------|---------|--------------------|---------------|
| | 1970年 | 1984年 (基準年度) | |
| 青 果 物 | 토마토 | 1.4 | 0.5 |
| | 딸기 | 0.1 | 1.0 |
| | 사과 | 5.2 | 10.3 |
| | 포도 | 0.7 | 1.9 |
| | 밀감 | 0.1 | 4.3 |
| 青 果 物 加 工 食 品 | 복숭아통조림 | 0.17 ¹⁾ | 0.26 |
| | 밀감통조림 | 0.01 ¹⁾ | 0.09 |
| | 포도주 | 0.02 ¹⁾ | 0.10 |
| | 쥬스류 | 0.02 ²⁾ | 0.66 |
| | 채소류가공품 | 0.11 ³⁾ | 0.28 |
| | 농간물통조림 | 0.97 ³⁾ | 1.16 |

1) 1971年

2) 1974年

3) 1975年

때문이다.

그러나 종합적으로 볼 때 이와 같은 計量的 需要推定의 結果가 現時點에서는 青果物 加工産業의 展望을 決定的으로 左右할 수 있을 만큼 중요한 의미를 갖는다고 보기는 어렵다. 특히 便宜性 高級食品의 消費가 아직은 一般化되어 있지 않기 때문에 需要推定에 필요한 資料들이 충분치 못하며, 이의 消費에 적지 않은 영향을 미치는 便宜性에 대한 計量的 表現이 어렵다는 점에서 더욱 그렇다.

3. 青果物 加工食品의 消費動向

青果物加工食品에 대한 消費家口들의 消費行態 및 친반적인 見解를 알아보기 위해 지난 3,4月에 서울의 中流層 以上을 중심으로 한 500개 가구에 대한 間接設問調査를 실시한바, 그 主要 內容을 整理하면 대략 다음과 같다.

우선 調在家口의 月平均 所得은 71만 원으로 1984年度의 都市家計年報上의 서울 근로자 가구의 44만원보다 훨씬 높게 나타난바, 이는 青果物 加工食品의 消費가 아직은 所得水準이 높은 家

口들을 중심으로 일반화되어 있을 것으로 보고 중산층 이상의 家口들이 많이 거주하고 있을 것으로 보이는 地域을 調査對象으로 하였기 때문이라고 본다.

青果物 加工食品은 주로 간식용으로 消費된다 는 점에서 調査家口들의 選好間食類를 살펴본 바, 과실류가 53%로 가장 자주 소비되는 것으로 나타났으며, 그 다음은 빙類(22.6%), 우유(12.4%), 쥬스 및 飲料品(7%), 과자(3.8%)의 順으로 調査되었다. 특히 果實類에 있어서는 所得水準이 높을수록, 그리고 우유와 빙類에 있어서는 所得水準이 낮을수록 자주 消費되는 것으로 나타남으로써 所得水準이 낮을수록 에너지食品의 消費가 많다는 것을 알 수 있겠다.

한편 青果物 加工食品에 있어서는 쥬스類의 경우 감귤쥬스가 70.3%로 가장 자주 消費되고 있으며, 넥타類는 「별로 없다」가 41.2%, 감귤넥타가 37.9%, 통조림類 경우에는 복숭아가 34.6%, 「별로 없다」가 34.1%, 果實酒類는 「별로 없다」가 50.7%, 포도주가 35%, 췌類는 딸기가 80.3%로 각각 나타남으로써 쥬스와 췌類는 그의 消費가 상당히 一般化되어 있으나 果實酒, 넥타, 통조림類는 아직 그렇지 못한 것으로 보인다. 또한 이를 主要用途別로 살펴보면 果實酒類에 있어서 「손님 접대용」의 비중이 50.4%로 가장 높게 나타났을 뿐, 쥬스類(46.4%), 넥타類(32.5%), 통조림類(45.4%), 췌類(72.4%)에 있어서는 「집안 간식용」의 비중이 가장 높게 나타났으며, 消費의 季節性에 있어서는 쥬스와 넥타類에 있어서만 여름철의 消費比重이 다소 높게 나타났을 뿐, 나머지는 거의 계절에 관계없이 소비되는 것으로 조사되었다.

한편 外國產 青果物 加工食品에 있어서는 所得과 主婦의 學歷水準이 높을수록 주로 외국산을

구입하거나 또는 특별한 경우에 한해서 구입한다는 가구의 비중이 높은 것으로 나타난 반면, 이의品質과價格에 대한見解는「품질에 별차이가 없다」(47.8%)가, 그리고價格은「국산보다 비싸다」(58.2%)는 가구의 비중이 가장 높게 나타남으로써 外國產에 대한 막연한 기대심리와 자기 과시에 대한 욕구심리가 外國產 青果物加工食品의 需要에 상당한 영향을 미치는 것으로 생각된다.

또한 青果物 加工食品의 전반적인 價格水準에 대해서는 약간 비싸거나(56.1%) 또는 매우 비싸다고(18.8%) 응답한 가구가 대부분이었으며, 특히 비싸다고 생각되는 품목은 통조림류(35%), 그리고 果實別로는 파인애플加工品(59.7%)인 것으로 조사되었다.

한편 青果物加工食品의 購入에 있어서는 有名會社의 製品이 우선되고 있으며(93.3%), 그 이유는 주로 신뢰성(77%)인 것으로 나타났다. 青果物加工食品의 消費展望에 대해서는 대부분이 빠른 속도나(28.8%) 또는 서서히(46.4%) 증가할 것으로 내다 봤으나 소비촉진 정책의 필요성에 대해서는 49.8%의 가구만이 찬성함으로써 상당히 신중한 편이었다. 다만 소비촉진은 가격 인하(20.8%) 보다는 품질향상(79.1%)을 통해서 이루어져야 한다고 답하고 있다. 이외에도 상당수의 가구들은 青果物加工業體가 정부로부터 상당한 보호와 혜택을 받지 않고 있는 것(72%)으로 생각하고 있는 것으로 조사되었으며, 外國產原料農產物의 輸入에 대해서는 응답가구의 55.5%만이 반대한다고 답변한 반면 「경우에 따라서 다르다」는 신중한 견해를 갖고 있는 가구의 비중도 19.7%나 되는 것으로 조사되었다. 또한原料農產物의 輸入을 반대하는 가구들은 「國內產 青果物이 충분하기 때문」(30.9%)이라거나

「외화절감을 위해서」(30.9%), 「青果物은 必須食品이 아니기 때문」(18.4%), 「農家保護를 위해서」(14.7%)라고 그의 이유를 밝혔다.

4. 青果物 加工業體의 現況 및 當面問題點

青果物加工食品의 製造工程은 특수한 경우를 제외하고는 비교적 단순하기 때문에 高價의 施設이나 많은 投資를 필요로 하지 않는다. 따라서 業體의 設立이 비교적 쉬울 뿐 아니라 그의 規模도 크지 않은 것이 일반적이다. 그러나 原料農產物의 供給時期가 제한되어 있고 供給量이나 價格이 매년 상당한 기복을 보이기 때문에 그의 運營이 쉽지 않아 休廢業이 잦고 企業主가 자주 바뀌는 경우도 많다. 따라서 어느 한 時點의 業體數나 從業員數가 갖는 의미는 크지 못하지만 青果物加工業體의 대략적인 水準이나 產業上의 位置를 이해하는 데 도움이 될 것이다.

경제기획원에서 定期的으로 調查·發表하고 있는 산업센서스보고서 최근 호에 의하면 1983年的全體 青果物加工業體의 數는 <表4>에서와 같이 모두 169개인 것으로 조사되었으며, 本研究에서는 그중 全國에 산재되어 있는 24개 업체를 유의 선정하여 直接訪問을 통한 設問調查를 실시한 바, 이를 바탕으로 當面問題點들을 要約하면 대략 다음과 같다.³

青果物加工業體들이 당면하고 있는 問題點들은 크게 두 가지로 大別할 수 있을 것으로 생각되는바, 하나는 青果物加工業體 스스로가 지닌 構造的脆弱性에서 비롯된 問題點들과 다른 하나는 이들 業體에 대한 支援體系上的 問題點들이 그것이다.

³ 구체적인 조사결과는 「청과물 가공산업의 현황과 발전 방향」, 한국농촌경제연구원, 1986. 10. 참조.

表 4 青果物 加工業體의 食品群別 從業員 規模別 分布, 1983

| 區 分 | | 事事業體數 (個) | 從業員數 (名) | 出荷額 (百萬원) | 業體 平均市場占有率(%) |
|----------------------------|------------------|--------------|--------------|----------------|------------------|
| 食 品 群 別 | 果 實 菜 蔬 통 조 림 | 46(27.2) | 3,928(45.5) | 48,408(31.6) | 2.50 |
| | 果 實 菜 蔬 결 임 | 96(56.8) | 2,033(23.6) | 27,918(18.2) | 1.06 |
| | 其 他 果 實 菜 蔬 加 工 | 19(11.2) | 1,611(18.7) | 37,396(24.4) | 5.88 |
| | 果 實 蒸 溜 酒 | 1(0.6) | * | * | 100.00 |
| | 果 實 醣 醇 酒 | 3(1.8) | 94(1.1) | 6,001(3.9) | 33.33 |
| | 非アルコール飲料(청량음료제외) | 4(2.4) | 964(11.2) | 33,623(21.9) | 25.00 |
| 從 業 員 規 模 別 | 5~ 9人 | 33(19.5) | 232(2.7) | 1,969(1.3) | 0.048 |
| | 10~ 19人 | 54(32.0) | 664(7.7) | 5,426(3.5) | 0.087 |
| | 20~ 49人 | 44(26.0) | 1,348(15.6) | 24,422(15.9) | 0.447 |
| | 50~ 99人 | 15(8.9) | 1,003(11.6) | 10,870(7.1) | 0.687 |
| | 100~199人 | 14(8.3) | 1,555(18.0) | 33,943(22.1) | 2.226 |
| | 200~299人 | 5(3.0) | 1,120(13.0) | 21,589(14.2) | 3.397 |
| | 300~499人 | 1(0.6) | * | * | 100.0 |
| | 500人 以上 | 3(1.8) | 832(9.6) | 28,873(18.8) | 22.718 |
| 計 | | 169(100.0) | 8,630(100.0) | 153,346(100.0) | 0.645 |

* 業體數가 적어서 해당업체의 개별적인 내용이 노출되지 않도록 하기 위해 밝히지 않음.

資料: 경제기획원, 「산업센서스 보고서 1983」, 1985.

가. 青果物 加工業體의 構造的 脆弱點

青果物加工業은 앞에서 언급했던 바와 같이 대부분 小規模의 資本으로로 쉽게 참여할 수 있기 때문에 原料農產物이 많이 생산되는 地域을 중심으로 多數의 小規模業體들이 散在되어 있으나原料農產物 生產의 季節性 등으로 生產製品의 종류에 따라서는 休廢業이 갖고 經營主가 자주 바뀌는 등 상당수의 업체들이 經營難에 허덕이고 있는 狀態에 있다. 현재 代理店 등의 販賣組織網까지를 갖춘 대규모의 青果物加工業體들은 대부분 設立當時부터 青果物을 가공해 왔다가보다는 이와 유사한 製品을 생산해 온 業體들이 그의 事業領域을 青果物加工 分野까지 넓힌 것이라고 봐야 할 것이다. 물론 그 중에는 기존의 青果物加工業體가 中小規模의 業體들을 흡수함으로써 製品의 多樣化 등을 통해서 社勢를 擴大해 온 業體들도 없지는 않으나 이는 극히 제한된 수효다. 따라서 상당수의 業體들은 設立 당시의 規模와現在의 規模에 별로 차이가 없는 소위 踏步狀態

에 머물고 있는 實情이다.

또한 原料農產物 生產의 季節性은 稼動率에도 지대한 영향을 미친다. 특히 대부분의 青果物은 收穫 후 가능한 한 빠른 時間 안에 가공되어야 하기 때문에 收穫期에는 철야작업까지 해야 하는 반면 그렇지 않을 경우에는 工場稼動이 全面的 또는 部分的으로 중단되는 등 그의 起伏이 매우 심하다. 뿐만 아니라 原料生產의 季節性은 原料購入資金의 需要를 집중시키며, 이외에도 原料購入과 거의 동시에 工場이 전면 가동됨으로써 賃金支拂이 뒤따라야 하는 등 青果物加工業體의 資金需要는 原料農產物의 收穫期를 전후하여 집중되어 있는 반면, 生產된 製品의 出庫와 消費는 연중 분산되어 있기 때문에 他產業分野에 비해서 상당한 資金動員能力을 갖추어야 한다. 물론 原料生產의 季節性을 쉽게 극복할 수 있는 分野도 있다. 예를 들면 오렌지 쥬스와 같이 밀감이 수확된 다음 우선 原液만을 차증해 두었다가 市場需要에 맞추어 完製品으로 加工되거나, 포도주에서와 같이 포도가 확보되면 일단 사업된

다음 발효주인 포도주의需要에 따라 完製品으로 加工·包裝된다. 이러한 加工上의 利點 때문에 大規模의 資本이 이 분야에 집중되어 있다.

青果物 加工食品의 流通構造는 自體販賣網을 갖춘 일부 大企業을 제외한 대부분의 零細業體들은 消費都市에서 활동하고 있는 소수의 專門都賣商人들을 사이에 두고, 즉 다수의 青果物加工業體들이 치열한 販賣競爭을 벌이고 있는 반면, 이들 專門都賣商人들의 商活動은 거의 밝혀지지 않고 있는 실정이다. 이는 앞에서 언급된 青果物加工業體들의 資金運營上의 特징이 적지 않은 영향을 미치고 있기 때문일 것으로 믿는다.

한편 青果物加工業體는 일부 品目에서 原料農產物의 海外依存度가 심화되고 있는바, 오렌지 농축액과 토마토 페이스트(케찹용)의 輸入量이 매년 큰 폭으로 증가되고 있으며, 1985년을 기준할 경우 오렌지 농축액은 6,743千 US 달러, 토마토 페이스트는 3,630千 US달러에 이르고 있다. 오렌지 농축액의 輸入은 우리나라의 기후가 糖度가 높고 加工特性이 우수한 오렌지의 생산에는 적합하지 못한 온대지방에 속하기 때문에 良質의 오렌지쥬스 생산을 위해서는 輸入농축액과의 혼합이 불가피하다고 볼 수 있겠으나 國內에서 생산되는 生食用의 온주밀감(全體 生產量의 99%를 차지함)을 加工用 品種으로 樹種을 개선함으로써 다소의 輸入代替効果를 기대할 수는 있을 것이다.

그러나 토마토 페이스트의 輸入은 加工用 토마토의 國내生産을 통해서 크게 줄여 나갈 수 있을 것으로 본다. 특히 國내의 토마토栽培는 오래 전부터 시작되어 기술이 축적되어 있으며, 케찹용 토마토는 色澤이 日照量과 비례하기 때문에 品質問題가 있기는 하나 우리나라의 기후조건에 비해서 토마토 재배에 유리하다고 보기 어려운 內

陸의 루마니아 등에서도 대대적으로 재배되고 있다는 점에서 볼 때, 加工用 토마토의 自給을 위한 노력은 절실하다 하겠다. 또한 國내產 加工用 토마토의 品質이 다소 뒤진다고 하더라도 오렌지쥬스의 경우처럼 輸入 페이스트와 혼합한다면 제한된 범위에서나마 단계적으로 가능할 것이다.

이상에서 살펴본 바와 같이 青果物加工業體가 안고 있는 構造的 脆弱點은 ①規模의 零細性, ②原料生產의 季節性으로 인한 積動率과 生產性의 低位 및 資金運用의 難易性, ③流通組織의 미비, ④일부 原料農產物의 國內生產基盤 미비 등으로 要約될 수 있겠다.

나. 青果物 加工產業에 대한 支援體系 未備

① 行政支援體系

우리나라의 青果物加工產業은 물론 食品加工產業에 대한 行政은 保健社會部에서 전담하고 있으며 그의 主原料인 農產物에 대한 사항은 農林水產部에서 담당하고 있다. 즉 中央의 保健社會部 藥務食品局에서 加工食品에 대한 行政을, 國立保健院에서는 관련 研究와 檢定業務를, 地方에서는 市·道의 保健社會局에서 加工食品에 대한 行政을 그리고 각 市·道의 保健研究所는 檢查 및 調査業務를 담당하고 있다. 또한 國立農產物検查所에서는 官需用과 輸出入農產物과 加工食品의 品質 및 等級検查業務를, 國稅廳 酒稅課에서는 酒類의 製造管理와 免許業務를, 그리고 國稅廳 技術研究所에서는 酒類에 대한 檢定業務를 각각 담당하고 있으며, 이외에도 1986. 4. 8부터 加工食品에 대한 韓國工業規格(KS規格)指定業務의 상당 부분을 工業振興廳으로부터 移管받아 農林水產部(農業政策局 流通課 標準係)가 담당하고 있다.

이와 같이 우리나라의 加工食品에 대한 行政體系는 基本적으로 食品加工產業을 全般的으로 統合하여 담당하는 方式이 아니고 分野別로 여려 部署가 해당 분야를 각각 담당하는 方式을 택하고 있다. 現在 保健社會部는 食品衛生法을 중심으로 한 食品衛生과 國民保健을 위한 감독과 단속업무를 위주로 하고 있으며, 農林水產部는 青果物加工業體로 하여금 青果物의 價格安定事業에 참여토록 農安基金 중 일부를 原料農產物 購入에支援해 주는 業務를 위주로 하고 있다. 따라서 加工食品의 需給이나 加工業體의 育成, 加工食品의 輸出 등에 관한 事項들은 일종의 空白地帶를 형성하고 있다고 말할 수 있을 것이다. 물론 食品加工產業의 전반적인 調整과企劃業務는 農林水產部 農業政策局 流通課 造成係에서 담당하고 있으나, 食品加工產業의 產業上의 比重이나 農業 등의 關聯產業分野와 國民食生活에 미치는 波及效果 등을 고려해 볼 때 1개 係에서 이를 효과적으로 수행하기는 어려울 것으로 판단된다.

이와 같이 青果物加工產業은 물론 食品加工產業에 있어서는 原料農產物에 대한 事項은 農林水產部에서, 加工食品에 대해서는 保健社會部가 담당하고 있으나, 加工業體에 대한 事項은 아무곳에서도 관심을 갖지 못하고 있다는 基本的問題點을 지니고 있다고 본다. 또한 加工食品과 原料農產物을 담당하는 부서가 각각 다르기 때문에 農業生產과 이를 原料로 하는 加工食品의 生產이 有機的, 效果的으로 連繫되기 어렵다는 問題點을 지니고 있다.

따라서 이러한 問題點들을 극복하기 위해서는 食品加工產業을 綜合的으로 支援, 調整, 企劃할 수 있도록 業務를 조정하거나 專擔部署(예: 食糧廳)를 신설하는 方案이 檢討되어야 할 것으로

본다.

② 技術支援體系

青果物加工產業뿐 아니라 食品加工產業 全般에 대한 技術支援體系는 他產業에 비하여 极히 미흡한 실정이다. 우선 業體에 대한 技術指導는 그의 實績이 거의 없는 실정이다. 대부분의 業體들은 자체적인 技術開發能力을 갖추지 못하고 있기 때문에 技術支援에 대한 욕구는 그만큼 높은 편에 속한다. 물론 우리나라의 食品研究機關은 農村振興廳의 農工利用研究所, 畜產試驗所의 畜產物利用科, 水產振興院의 利用加工科 등 3개 政府機關과 農漁村開發公社의 食品研究所와 特殊法人인 韓國科學技術院의 食糧資源研究室이 있으며, 이외에도 企業 및 大學의 附設研究所 등이 있으나 이들 研究機關과 加工業體와의 技術交換이나 共同研究 등의 協同體系는 거의 全無한 실정이다. 이는 각급 研究機關에서 새로운 加工食品이나 加工工程 등의 技術을 開發하더라도 개발된 技術의 普及體系가 확립되어 있지 못하다는 심각한 問題點을 지니고 있다는 것을 의미한다.

이는 앞에서 언급된 食品加工產業을 전반적으로 전담하는 부서가 없다는 것과 같은 맥락에서理解되어야 하며, 그 개선방안도 같은 선상에서 마련되어야 할 것이다.

과거 새마을事業의 일환으로 農村地域에 상당수의 食品加工工場이 설립되었으나 이들의 대부분은 이미 廢業했거나 經營이 부실한 실정인바, 이는 특히 持續的인 指導와 감독 등의 事後管理가 미흡했었다는 것이 중요한 실패요인 중 하나로 지적되고 있다는 경험을 우리는 가지고 있다.

전반적으로 볼 때 현재의 食品加工產業에 대한 技術支援體系는 技術의 研究 및 開發分野와 개발된 技術의 普及分野 중에서前者에 치우쳐 있

기 때문에 개발된 技術의 活用이 미친한 편이며 品質改善에 있어서 業體 스스로의 努力에 크게 의존하고 있는 편이다. 그러나 經濟發展과 社會與件의 變化에 따라 青果物加工食品을 포함한 加工食品의 消費는 전반적으로 증가할 것으로 전망되며, 이에 따라 食品加工產業의 產業上의 비중과 國民經濟에서 담당해야 할 역할도 커질 것으로 예상되고 있기 때문에 食品加工產業에 대한 적극적인 관심과 지원이 필요할 것으로 판단된다.

따라서 原料農產物의 生產과 供給의 원활화, 加工食品의 流通改善, 加工技術水準의 向上, 加工食品의 需給安定, 加工業體의 支援育成, 農產物의 高附加價值化(加工)를 통한 農產物輸出의 擴大 등을 有機的이고 綜合的으로 뒷받침해 줄 수 있는 行政 및 技術支援體系의 확립이 매우 시급하다고 본다.

IV. 青果物 加工產業의 展望과 改善方向

앞에서 살펴본 青果物 및 食品加工產業에 있어서의 加工食品, 加工業體, 그리고 原料農產物에 대한 現況과 當面問題點들을 종합해 보면 青果物加工產業의 展望은 다음과 같은 3가지 방향으로 要約될 수 있겠다.

첫째, 業體規模의 零細性, 原料農產物 生產의 季節性, 流通組織의 미비 등의 青果物加工產業 스스로가 안고 있는 構造的脆弱點을 비교적 쉽게 극복할 수 있는 製品, 즉 예를 들면 쥬스·액타 등의 飲料製品과 포도주·토마토 케찹 등 稼動率을 연중 일정수준 이상으로 維持하기 용이한 品目을 생산하는 業體들의 成長可能性은 비

교적 양호한 편에 속한다. 특히 이를 製品은 집안에서 加工·生產하기 어렵고, 社會構造의 變화와 함께 外食 및 間食需要가 증가함에 따라 需要가 상당기간增加할 것으로 展望되며, 특히 外國의 技術 및 商標導入이 이를 業體를 중심으로 활발히 진행되고 있다는 것은 이 분야의 發展可能性이 매우 긍정적일 것이라는 判斷을 뒷받침하고 있다 하겠다. 그러나 青果物加工食品의 輸出入은 그것이 필수적인 食品이 아니기 때문에 전반적으로 활발하지 못한 것이 일반적이다. 따라서 비록 果實飲料製品을 생산하는 業界의 成長可能性이 긍정적이라고 하더라도 이는 內需市場의 여건에 따라 크게 좌우될 것으로 보인다.

둘째, 青果物加工食品 중 통조림類를 生產하는 業界의 경우는 青果物栽培技術의 向上(축성 및 억제재배 등), 品種의 多樣化(早生 및 晚生種 등), 貯藏技術 및 能力의 向上 등으로 인해서 新鮮青果物의 供給期間이 길어지고 新鮮青果物에 대한 높은 選好度로 消費增加의 可能성이 제한되어 있고, 이를 業體의 資金需要는 原料農產物의 收穫時期에 집중되어 있으나 製品의 販賣代金은 연중 分割回收됨으로써 資金需給이 불안정하고 이로 인한 과다한 金融費用(利子 등)은 이를 業體의 經營成果에 부정적인 영향을 주어增資에 의한 成長可能性도 희박할 것으로 판단된다. 특히 통조림類의 消費는 아직 환자위문 등 선물용의 비중이 높고, 新鮮青果物과의 競合에서 價格과 新鮮度面에서 不利하기 때문에 통조림類의 需要增加는 극히 제한된 범위안에서 만이 기대할 수 있을 것으로 보인다. 한편 통조림類에서도 半製品에 해당되는 果實 페이스트 등에 대한 需要是 주로 製菓 및 제빵업계의 需要變化에 따라 좌우되겠으나 所得水準의 向上과 人造甘味料에 대한 認識이 바뀌면서 빵, 과자, 캐

의 등의 需要가 高級化됨으로써 증가될 것으로 기대된다. 따라서 이들 業體들은 우선 現在 갖추고 있는 통조림 가공시설이 허용하는 범위 안에서 製品의 多樣화를 위한努力을 기울일 것으로 보이나 이를 위한 增資餘力を 갖추지 못한 상당수의 업체들은 도태되지 않을 수 없을 것으로 보인다. 물론 이들 중 일부 業體들은 財力を 갖춘 業體에 흡수되거나 分業 내지는 協業形態로 통합될 수도 있을 것이다. 전반적으로 이들 통조림 業界는 현재의 치열한 競爭過程을 거치면서 業體數가 줄어들게 될 것이며 이에 따라 業體의 全般的인 平均規模는 다소 향상될 것이며, 加工製品에 있어서도 農畜產物뿐 아니라 林產物과 水產物까지를 포함한 綜合的인 통조림 生產業體들이 생겨날 것으로 보인다. 특히 이들 業體들은 특별한 政策對象으로 선정된 바가 거의 없이 業界 스스로의 努力으로 成長·維持되어 왔다는 점에서 볼 때 이러한 통조림業界的 변화는 타당성이 인정될 수 있을 것으로 본다.

세째, 현재 需要是 있으나 國內產의 供給이 全無한 青果物加工食品에 해당되는 離乳食(예: 푸레)의 경우로서, 그의 主要 原料農產物인 사과·배 등의 果實類와 당근·시금치·완두콩 등의 蔬蔬類의 生產能力이 상당수준에 달해 있으나 현재 全量을 輸入에 의존하고 있는 實情이다. 특히 所得水準의 向上과 子女의 건강에 대한 관심, 그리고 主婦들의 社會活動의 增加 등에 따라 離乳食의 需要가 증가됨은 물론, 현재 穀物과 牛乳를 主原料로 한 단순한 離乳食 이외에도 青果物을 原料로 한 離乳食 등 다양화에 대한 欲求도 점차 강해질 것으로 예상되기 때문에 이에 대한 國內產의 供給을 위한努力은 시급하다 하겠다. 또한 이와 같은 離乳食은 經濟的·社會的與件이 우리와 비슷하거나 뒤떨어진 國家들을 중심

으로 새로운 輸出市場을 개발할 수도 있을 것으로 생각된다.

이상에서 살펴본 바를 바탕으로 青果物加工産業의 전전한 발전을 위한 改善方向은 다음과 같이 요약될 수 있을 것이다.

먼저 青果物加工産業에 대한 政策次元에서의 保護나 育成의 필요성은 극히 제한된 범위 안에서部分的으로 그의妥當性이 認定된다는 것이다. 그 이유는 첫째, 우리의 食習慣은 青果物의 경우 新鮮類에 대한 選好度가 매우 높고 青果物消費의 便宜化에 대한 要求가 아직은 그리 크지 못할 뿐 아니라 食習慣의 변화는 일반적으로 늦은 속도로 진행된다는 점에서 볼 때 통조림類와 같은 加工食品의 消費增加를 기대하기 어렵고, 이의 消費促進을 위한 事業도 성과가 크지 않을 것으로 보인다.

둘째, 成長可能性이 긍정적일 것으로 展望되는 飲料製品이나 포도주, 토마토케찹 등에 있어서는 消費가 증가할 것으로 보고 이미 상당수의 大企業들이 적극적으로 참여하고 있기 때문에 政策次元에서 이를 保護育成해야 할 必要性은 큰 설득력을 갖지 못하는 반면 이들의 過剩投資나 과당경쟁 등으로 인한 부작용이 발생되지 않도록 오히려 견제하고 감독해야 할 것이다.

세째, 青果物의 價格安定을 도모한다는 차원에서의 青果物加工産業의 育成은 加工된 製品의 需要가 충분할 경우妥當性이 認定되지만 그렇지 못할 경우 그것은 在庫累積의 惡循環으로 이어질 수 있다는 위험부담을 지니고 있다.

이와 같은 政策次元에서의 限界性과 앞서 언급된 青果物加工産業의 3 가지 分野別 發展展望을 바탕으로 앞으로의 과제는 첫째, 青果物加工産業의健全한 發展을 도모하고, 둘째, 青果物加工産業의 對外開放壓力에 效率的으로 對處하면

서 우리의 經濟와 產業 속에서 安定的으로 정착될 수 있어야 하며, 세째, 青果物加工產業이 農業 및 產業發展과 적절한 均衡을 유지할 수 있도록 해야 한다는 세 가지 目標가 설정되어야 할 것으로 본다.

이를 위해서는 우선 앞으로 成長可能性이 희박하고 대다수의 業體들이 自力으로 이를 극복하기 어려울 것으로 보이는 통조림加工業界를 우선적인 政策對象으로 삼아야 할 것으로 생각된다. 통조림加工業界에 대한 政策方向은 適正稼動率의 유지와 規模의 零細性을改善하기 위한 統廢合을 유도하고, 製品의 流通改善과 消費 및 輸出促進을 위해서는 기존의 點組織 위주의 都賣業者들을 견제하고, 나아가서는 青果物加工食品뿐만 아니라 全般的인 加工食品의 流通市場을 全國의으로 主導해 나갈 수 있는 가칭 農產物통조림組合 내지는 農產物加工業體들을 株主로 하는 가칭 農產物加工食品販賣株式會社가 설립될 수 있도록 적극 주선하는 것을 내용으로 해야 할 것이다. 특히 이러한 專門販賣組織의 育成은 專門輸出窓口의 育成이라는 차원에서도 매우 긴요하다 하겠다.

이외에도 農家所得의 增大와 農業發展 그리고 國土의 均衡發展이라는 차원에서 마련된 農漁村綜合對策 중 큰 비중을 차지하고 있는 農工地區造成事業에 있어서 入住業體들에게 주어지는 혜택의 범위를 이 施策이 실시되기 이전부터 農村地域의 發展과 農家所得增大에 기여해 온 기준

의 農產物加工業體들에게도 擴大 적용할 수 있는 方案이 검토되어야 할 것이다.

또한 지금까지 青果物의 價格安定을 위한 農安基金의 일부를 青果物加工業體의 原料農產物購入에 지원하고 있는 事業은 그의 결차를 간소화하여 農產物의 購入時期와 資金供給時期의 時差를 줄여 나갈 수 있도록 개선되어야 할 것이다.

한편 青果物加工產業이 國內의 農業發展과 적절한 均衡을 유지하기 위해서는 國內產 農產物을 이용한 新加工食品(예: 離乳食)은 물론, 加工需要에 알맞는 農產物 生產基盤의 安定化에도 注力해야 한다. 특히 케찹用 토마토의 國內生産은 鑑극적으로 추진되어야 하겠다.

그러나 이와 같은 青果物 및 食品加工產業의 育成 및 改善施策들은 全體 食品加工產業에 대한 政策範圍 안에서 受容・推進되어야 하며, 이를 效果的으로 推進하기 위해서는 지금과 같은 原料 農產物 部分, 加工食品 部分 그리고 加工業體 部分에 대한 專擔部署가 각각 分離되어 있는 行政 및 技術支援體系보다는 이를 綜合的으로 企劃・調整할 수 있는 綜合支援體系로 전환하는 것이 複선 有利할 것으로 판단된다.

특히 각 分野別 專擔部署間의 有機的 協調와 調整을 위한 協議機構가 常設되지 않은 實情을 감안하면 이와 같은 支援體系의 再定立은 앞에서 언급한 모든 施策의 마련에 앞서서 先決되어야 할 문제임에 틀림없다고 믿는다.