

농수산물 가공산업 육성방안

백 종 회(부연구위원)

면
빈

머 리 말

經濟가 발전함에 따라 農水產物加工食品에 대한 소비는 점차 다양화 내지 고급화되는 경향이 있다. 따라서 食品加工產業은 전체 국민경제에서 그 비중을 더욱 크게 하며 급성장하고 있다. 그런데 현재 食品加工產業은 대기업 중심의 독과점 시장형태를 이루고 있으며, 이들에 의한 海外原料農產物의 도입량이 급증하고 있다. 더욱이 農產物 輸入開放에 대한 압력은 최근들어 날로 증가하고 있다. 國內 食品加工產業은 이러한 상황 속에서 요구되는 국내수요를 적절히 충족시키며, 거기에서 파생되는 부가가치를 적절하게 배분하는 가운데 농가에도 이전시키는 방안을 모색해야 한다.

本研究에서는 먼저 農水產物加工產業의 육성과 이를 위한 政策樹立을 위해 食品加工業의 현황을 개괄적으로 살펴 보았다. 여기서는 原料需給과 價格形成, 그리고 상호간의 波及效果라는 관점에서 農水產物加工產業과 農業과의 관계를 분석하였다. 특히, 食品加工業의 國際競爭力을 제고하기 위한 방안의 하나로 市場構造와 生産性간의 관계를 검토했다.

農水產物加工產業은 분야별로 그 업종이 많을 뿐만 아니라 關聯法規와 制度가 품목에 따라 상이하여 구체적이며 실천적인 대안을 제시하는 데에 어려움이 있다. 앞으로 수행해야 할 연구는 개별품목에 대한 심층적인 분석이 되어야 할 것이며 또한 關聯業體와 團體가 서로 협조하는 가운데 農水產物加工產業의 育成方案을 찾는 데에 구체적이고 도움과 방향제시를 하도록 해야 할 것이다.

本研究를 수행하는데 협조를 해준 農林水產部, 關聯團體 및 業界 여러 분께 깊은 感謝의 뜻을 표한다.

1990. 12.

院 長 許 信 行

면
빈

目 次

第 1 章 序 論

1. 問題 提起	1
2. 研究 目的	3
3. 研究方法斗 內容	4

第 2 章 農水產 加工食品業의 現況

1. 食品加工業의 役割	5
2. 國民經濟上의 位置	7
3. 加工食品의 需給推移	11
4. 食品加工業의 發展過程	16
5. 食品加工業의 經營	19

第 3 章 食品加工業과 農業

1. 農水產物 利用實態	32
2. 農產物과 加工食品의 價格	39
3. 食品加工業의 波及效果	42
4. 傳統加工食品業	44

第 4 章 食品加工業과 市場

1. 食品加工業의 市場形態	52
2. 食品加工業의 市場集中과 生産性	64

第 5 章 食品加工業의 育成方案

1. 基本目標	73
2. 生産性 向上	74
3. 輸入開放에 대응한 加工産業의 育成	76
4. 食品加工産業 育成을 위한 關聯制度의 정비	77
5. 加工食品의 品目別 問題點과 對策	79

第 6 章 要約 및 結論	84
---------------------	----

表 目 次

第 2 章

表 2- 1	식품가공산업의 부가가치(1985년 불변가격)	8
表 2- 2	식품가공산업의 취업자수 변동	8
表 2- 3	식품가공산업 부문별 생산액 추이	10
表 2- 4	가공식품 생산량 추이	12
表 2- 5	도시가계의 월평균 가공식품비 지출	13
表 2- 6	가공식품 수출입 추이	15
表 2- 7	음식료품 제조업의 업종별 주요 생산성 지표	20
表 2- 8	음식료품 업종별 주요 수익성 추이	23
表 2- 9	음식료품 업종별 주요 활동성 지표	24
表 2-10	음식료품 제조업 업종별 주요 안전성 지표	26
表 2-11	식품가공산업의 해외기술 도입 실적	28
表 2-12	식품가공 업종별 매출액, 광고선전비, 1989	30

第 3 章

表 3-1	우리 나라 산업의 중간투입 비율	33
表 3-2	가공식품에 사용된 중간투입재	33
表 3-3	식품가공산업의 원료농산물 투입	34
表 3-4	식품산업의 농수산 부문에 대한 파급효과	44
表 3-5	지역별 전통가공식품	46
表 3-6	정책지원사업 현황	48
表 3-7	전통 가공식품 개발 지원	49

表 3-8 산지 농산물가공 지원	49
-------------------------	----

第 4 章

表 4-1 식품가공기업의 매출액	53
表 4-2 식품가공산업의 집중률	54
表 4-3 식품가공산업의 출하액과 생산요소	56
表 4-4 업종별 4대매체 광고비, 1989	62
表 4-5 4대매체 광고비 지출 20대 기업, 1988~89	63
表 4-6 생산성과 집중률과의 관계 계측 자료	65
表 4-7 미국 식품가공산업의 생산성(TFP) 지수	70
表 4-8 생산성 계측변수의 회귀계수	72

圖 目 次

第 3 章

圖 3-1 가공식품에 의한 농산물 가격안정	39
圖 3-2 가공식품산업에서 농산물 파생수요	41
圖 3-3 일본의 경제농업협동조합연합회의 일촌일품운동	51

第 1 章

序 論

1. 問題 提起

經濟社會의 發展과 도시화가 진전됨에 따라 우리 나라 국민의 食生活文化가 크게 변화하고 있다. 國民所得의 증대에 따른 생활의 편의성 추구, 주거형태의 변화, 여성의 사회참여 증대, 젊은 세대의 식관습 변화 등과 같은 社會·經濟的 여건의 변화는 農水產物 加工食品의 수요 증감에 영향을 주고 있다. 여기서 우리는 다음과 같은 문제점을 살펴보아야 한다. 첫째, 왜 國民所得의 증대와 도시화, 그리고 여성의 사회참여 증대는 農水產物 加工食品 수요증대에 영향을 주는가? 국민소득의 증대는 소비자의 구매력을 향상시켜 이전에 구매하던 식품에 다양한 변화를 줄 수 있다. 그리고 여성의 사회참여는 조리시간을 단축시켜 家事勞動에서 소요되는 시간을 아끼기 위해서 加工食品을 선호하게 된다. 둘째, 왜 農水產物 加工食品의 생산과 판매에 있어 대기업이 적극 참여하며, 이들의 시장집중률은 높은가? 이는 우선 食品衛生法에서 농수산물 가공공장 설치 허가기준으로 요구하는 機械와 建物の 크기 등 요건을 대

기업은 쉽게 갖출 수 있고 또한 製品生産을 위한 기술을 외국과 合作投資 또는 도입이 용이하며, 기존의 자금력과 정보, 조직을 이용하여 신규 農水產物 加工食品 分野에 쉽게 진입할 수 있다. 그리고 무엇보다도 대기업은 유통망을 보유하고 있으므로 인해 販賣網 구축이 용이하기 때문에 생산에 참여할 수 있다. 셋째, 그럼 왜 生産者團體는 農水產物 생산자와 밀접한 관계에 있으며, 이를 이용한 農水產物 加工食品生産에 참여하지 못하고 있는가? 이는 生産者團體의 기업경영 조직의 취약성에 놓여 있다. 고정투자자에 따른 단기간의 경영손실을 生産者團體의 임직원은 크게 우려하며, 동시에 일반 農水產物 加工食品業體와의 販賣·經營 그리고 品質競爭에서 뒤떨어진다. 生産者團體는 그동안 原料 農水產物 생산에만 주력하여 이를 이용한 加工食品生産에는 경험과 기술·정보가 부족한 실정이다. 넷째, 왜 農水產物 加工食品業體는 규모가 영세하며 稼動率은 저위에 놓여 있는가? 우리 나라의 農水產物 加工食品業은 유치산업으로 최근에 가공식품에 대한 수요가 증대됨에 따라 아직 量產體制를 이루지 못하므로 소규모 가공업체가 난립하고 있다. 그리고 국내 농산물을 이용한 가공식품의 경우 畜產物을 제외한 農產物은 계절적인 생산요인으로 인해 이를 일년 사철 가공생산할 수 있는 여건이 마련되어 있지 않다. 다섯째, 왜 農水產物 加工食品業은 기술개발에 대한 투자가 미미한가? 이는 農水產物 加工食品業에 대한 행정업무가 분산되어 있으므로 기술개발에 대한 관심이 저하되어 있었다. 여섯째, 왜 생산능가는 附加價值가 높은 농수산물 가공식품의 생산과 판매에 어려움을 겪는가? 이는 생산자단체와 마찬가지로 일정 규모의 農水產物 加工機械의 설치를 食品衛生法에서 요구하는 수준의 설치자금 능력이 없으며, 제품을 제조하여 판매할시 각종 法規와 行政規制措置에 저축을 받게 된다. 일곱째, 그러면 이와 같이 서구 가공식품의 生産과 販賣는 활발한데, 왜 傳統 農水產物 加工食品의 생산과 판매는 저조한가? 이는 우리 傳統 加工食品에 대한 과학화와 표준화가 되어 있지 않으므로 인해 상품으로서의 판매가 용의하지 않았기 때문이다. 우리 나라의 농수산물 가공식

품업은 위에서 열거한 국내적인 문제점 이외에 이제는 대외로부터의 輸入 開放에 압력에 직면하게 되었다.

2. 研究 目的

食品消費構造에서 농수산물 가공식품의 소비가 1989년 家計飲食費支出에서 차지한 비중은 25%에 이르고 있다. 농수산물 가공식품의 수요증대는 농업내의 生産體系의 변화와 함께 食品流通體系에 있어서도 변화를 추구하고 있다. 이전에는 농수산물이 가공되지 않은 상태로 輸送·保管·貯藏되었으나, 가공식품의 수요증대는 이들 농수산물이 半加工 또는 完全加工되어 일부는 공산품과 유사한 형태로 취급도 한다.

우리 나라의 농수산물 가공식품산업은 수요증대와 함께 계속 성장을 요구받고 있다. 農水產物 加工食品과 관련된 原料 農產物을 적정가격에 원할한 공급이 이루어져야 한다. 原料 農水產物의 원할한 공급은 국내외 농산물가격에 의해 영향을 받는다. 그러면 이러한 농수산물 가공식품업이 계속 꾸준히 성장하기 위해서는 위에서 열거된 여러 가지 문제점 중, 특히 市場構造의 과점화는 생산성 향상과 어떠한 관계에 있으며, 균형잡힌 시장구조를 이룩하며, 생산성 향상을 계속 이룩하기 위해서는 어떠한 방안이 제시될 수 있는가를 모색해야 한다. 특히, 대기업은 외국 원료의 사용에 따른 독과점인 이윤을 향유하고 있는 반면에 이들의 무분별한 輸入은 국내 농수산물을 공급하는 국내 농업의 生産基盤을 붕괴시키고, 국내 원료를 이용한 農水產物 加工食品 技術開發보다는 국내시장 점유율 증대를 위한 廣告費의 과다지출로 소비자의 후생감소를 초래하고 있다. 또한 가공식품의 수요 증대는 이에 사용되는 原料 農水產物의 가격 형성과 어떠한 관계에 있으며, 이에 따른 附加價値의 증대가 농가소득에 어떠한 영향을 끼치는지의 파악이 필요하다. 그리하여 加工食品 수요증대에 의한 附加價値가 농가에 이전될 수 있는 방안이 모색

되어야 한다.

이제는 輸入自由化에 대응하며, 국내 農水產物 原料의 사용증대를 위한 국내 농수산물을 원료로 사용하는 농수산물 가공식품의 技術開發 방안이 모색됨과 동시에 傳統 加工食品의 육성방안을 모색하여야 한다. 가공식품의 생산과 소비를 원할히 연결할 수 있으며, 식품의 안정성을 제고하며 국제 경쟁력을 향상시킬 수 있는 구체적인 방안을 모색하기 위해서는 이 산업의 현황이 어디에 놓여 있는가를 파악하여야 한다. 여기서는 우선 우리 나라 農水產物 加工食品産業의 구체적인 육성방안을 제시하기 위한 기초자료를 제공하는 데 목적이 있다.

3. 研究方法과 內容

農水產物 加工食品業에서 국내 農水產物 原料를 어느 정도 사용하며, 이 산업이 他産業部門에 어느 정도의 영향을 끼치는지 파악하기 위해 韓國銀行에서 발행한 産業關聯表를 이용하였다. 그리고 농수산물 가공식품업의 市場構造와 生産性を 계측하기 위해서는 經濟企劃院의 鑛工業統計調查報告書를 이용하였고, 이들의 관계를 분석하기 위해 回歸分析方法을 이용하여 계측하였다. 특히, 傳統加工食品業體에 농민과 생산자 단체가 어떻게 참여할 수 있으며, 그 방안에 어떠한 어려움이 있는가를 찾아 그 원인을 규명하려 하였다. 報告書의 구성과 내용은 다음과 같다. 第1章 序論에 이어 第2章에서는 우리 나라 農水產物 加工食品業의 발전과정과 현황을 파악하였다. 第3章에서는 農水產物 加工食品業과 農業과의 관계를 조망하여 보았으며, 第4章에서는 農水產物 加工食品業의 生産성과 市場構造의 관계를 파악하여 시장집중이 생산성 향상에 어떠한 영향을 미치는가를 살펴보았다. 第5章에서는 이러한 農水產 加工食品業이 앞으로 꾸준히 발전해 나가기 위한 육성방안을 제시하였다. 끝으로 第6章은 要約 및 結論部門이다.

第 2 章

農水産 加工食品業의 現況

1. 食品加工業의 役割

食品加工業은 農林水産業에서 얻어지는 일차산물을 時間(time), 空間(space), 形態(form)의 변화에 의해 변형된 가공식품을 소비자에게 공급함으로써 附加價値의 창출을 꾀하는데, 특히 形態의 변화를 통한 생산활동을 하는 經濟主體로서 제조업에 속한 2차산업이라 할 수 있다. 이러한 식품가공업은 農水畜産業과 食品消費를 연결시키는 산업으로 다음과 같은 역할을 수행한다(朱龍宰 1987, pp.235-260).

첫째, 식품의 加工貯藏機能에 의해 시간적·지역적 需給의 불균형 완화로 價格安定에 기여한다. 농수산물은 工產品과는 달리 生産에서 受託까지 자연조건에 크게 영향을 받기 때문에 이로 인한 피해는 약간의 供給過剩이 커다란 價格下落을 초래한다는 “킹의 법칙”에 의해 나타난 바 처럼 매우 크다. 따라서 이러한 피해를 일부 加工貯藏함으로써 줄일 수 있다.

둘째, 食品의 變質과 腐敗를 방지하여 식품의 품질을 향상시키거나

보존성을 높일 수 있다. 이는 食糧의 낭비와 변질을 방지하여 食糧의 이용도를 향상시킬 수 있다.

셋째, 식품의 利用度를 향상시켜 여러 가지의 製品을 소비자에게 공급함으로써 소비자의 製品選擇의 폭을 넓힘과 동시에 수요증대에 기여한다. 또한 식품의 편의성을 높여 여성의 社會參與 기회를 확대함과 동시에 새로운 食文化 관습을 유인한다.

넷째, 식품의 利用度를 다양화시킴과 아울러 農水產物의 안정적인 판로를 제공하며, 농수산물과 農水產 加工製品과의 제품차별화에 의한 수요창출로 인한 農水產物 價格의 안정으로 農家所得 向上에 기여한다.

다섯째, 農水產 加工業과 관련된 전후방사업에 파급효과의 증대와 加工工場이 입지한 지역의 발전을 도모한다. 즉, 그 지역의 社會間接資本의 投資로 輸送 및 通信施設의 설치에 따른 지역발전과 더불어 그 지역 주민의 고용기회 창출효과를 줄 수 있다. 또한 가공단계에 있어서 농가에서 가능한 半加工, 單純加工製品을 생산할 수 있다면 가공으로 인한 附加價值에 의한 農家所得을 더욱 높일 수 있다.

한편, 農水產物 加工業體는 농수산업과 식품소매에 의해 식품이 수요되는 기능을 수직적으로 연결하는 중요한 위치에 놓여 있다. 農水產物 加工業體는 加工食品生産을 위해 原料 農水產物을 농가에서 직접 농민을 상대로 購買하거나 또는 정기시장이나 도매시장에서 중간상인을 통하여 購買한다. 이러한 原料 農水產物의 수집을 위해서 食品加工業體는 원료 농수산물의 收穫期와 산지에 따른 가격 및 원료품의 성질을 정확히 파악하여야 한다. 그리하여 경쟁업체에 비해 좋은 품질의 原料를 적기에 공급할 수 있는 體系를 갖추어야 한다.

식품가공업체는 原料 農水產物의 購買 이외에 기타 부자재의 조달을 위해 모든 정보를 蒐集해야 됨은 물론 적절한 기술의 사용에 의해 농수산물의 형태를 변형시켜 消費者의 기호에 맞는 製品生産을 해야 한다. 이를 위해 제품생산기술을 세계 모든 곳으로부터 蒐集해야 한다. 그리고 우리 나라 소비자는 어떠한 農水產物 加工食品을 선호하고 있는

지를 가공식품업체는 파악하고 있어야 한다. 이를 위한 소비자 시장정보를, 그리고 경쟁업체의 市場販賣戰略을 알고 있어야 한다. 이와 같이 식품가공업체는 제품생산을 위한 원료 농수산물의 특성부터 製造品の販賣를 위한 대리점과 소매점의 관리까지 모든 기능에 따른 情報網을 갖추고 대응해 나가야 한다. 이와 같은 모든 기능을 수직으로 통합하고 있는 食品加工業體는 한편에서의 손실을 다른 편에서의 수익으로 대체시킬 수 있는 가능성과 함께 모든 情報를 소유하고 있기 때문에 위험에 대한 대처능력이 높다.

食品加工業體가 제품생산을 위해 購買 또는 支出하는 비용 중 국내 원료 농수산물이 차지하는 몫은 제품에 따라 상이하다. 식품가공업체의 가격경쟁력 原料 農産物의 구입에 의한 국내의 가격과, 그리고 副資材價格과 生産技術에 의한 생산코자 하는 제품의 성격에 의해 결정된다. 또한 製品販賣를 위한 판매촉진비와 廣告費에 의해 제품의 시장점유율이 결정되기 때문에 업체에 따라서는 廣告效果를 높이기 위한 廣告技術開發까지 노력을 경주한다. 위와 같이 농수산물 가공식품업의 역할은 광범위하며, 國民經濟가 발전할수록 그 영역은 더욱 확대될 것으로 전망된다.

2. 國民經濟上的 位置

食品加工業이 전체국민 總生産에서 차지하는 비중은 1975년의 5.9%에서 1988년에는 4.3%로 經濟成長과 함께 점차 작아지고 있다. 그리고 식품가공업이 製造業에서 점하는 크기 역시 1975년의 21.2%에서 1988년에는 11.4%로 감소하였다. 반면에 農林漁業의 附加價值에 비해서는 비중이 증가하여 이 기간에 20.1%에서 27.5%로 증가하였다. 이것은 農水産物 加工業의 성장이 제조업에 비해서는 느리나, 農林漁業에 비해서는 빠름을 나타낸다(表 2-1). 이와 같은 요인은 과거 중화학과 機械工業을 위주로 한 경제개발로 농업과 농수산물 가공업의 비중이 감소하게

되었기 때문이다. 농수산물 가공업이 우리 나라 國民總生産의 성장에 1975년부터 1987년까지의 기여율은 평균 2.4%에 이르고 있으며, 農林漁業은 6.1%에 이른다.

식품가공업에 從事하는 從業員은 1987년 현재 198.1천명으로 製造業 從業員數 4,416천명의 4.5%에 해당된다. 식품가공업에 의한 전체산업의 雇傭增加率에 대한 기여율은 1.6%에 해당된다<表 2-2>.

表 2-1 식품가공산업의 부가가치(1985년 불변가격)

단위 : 억원, %

	1970	1975	1980	1985	1986	1987	1988	1989
국민총생산(A)	249,730	371,433	522,608	780,884	881,735	996,116	1,119,790	1,195,348
농 립 어 업(B)	69,432	86,971	76,568	103,518	108,296	100,795	109,026	108,253
제 조 업(C)	49,089	103,593	168,657	267,366	319,863	381,291	428,941	
식품가공업(D)	12,598	21,938	27,999	37,021	40,706	44,724	48,693	
D/A	5.0	5.9	5.4	4.7	4.6	4.5	4.3	
D/B	18.1	25.2	36.6	35.8	37.6	38.4	44.7	
D/C	25.7	21.2	16.6	13.8	12.7	11.7	11.4	

자료 : 한국은행, 「국민계정」, 1990

경제기획원, 「광공업조사보고」, 1990.

表 2-2 식품가공산업의 취업자수 변동

단위 : 천명, %

구 분	1975	1980	1985	1986	1987	고용기여율*
총 산 업	11,692	13,683	14,970	15,505	16,354	100
농 립 어 업	5,339	4,654	3,733	2,662	3,580	-37.7
제 조 업	2,175	2,955	3,504	3,826	4,416	48.1
식품가공업	150.3	181.3	197.1	209.4	219.1	1.6

* 고용기여율=(취업자수 증감/총취업자수 증감)×100

자료 : 농림수산부, 「농림수산 주요통계」, 1989.

경제기획원, 「광공업 조사보고서」, 각연도

식품가공업의 雇傭에 의한 일반경제에 대한 기여가 상대적으로 낮은 이유는 식품가공업이 여타 製造業에 비해 ㉠ 資本集約的, ㉡ 投資가 상대적으로 빠르게 이루어져 자본장비율의 증가율이 컸거나, ㉢ 附加價值 生産性의 증가율이 저조하였던 경우이거나, 위 요인들이 복합적으로 작용한 경우이기 때문이다.

1인당 附加價值는 식품가공업이 1987년 1,461만원, 제조업 865만원, 농업 283만원, 그리고 全體產業 平均 608만원으로 식품가공업의 부가가치는 가장 많다. 이와 같은 요인은 加工食品業의 자본장비율이 타산업에 비해 높기 때문이다.

식품가공업의 業種別 生産額 추이를 살펴보면 1950년에는 肉加工, 乳加工, 食用油脂, 澱粉産業은 전무하며, 주로 穀物 加工과 두부 등 기타 식료품 가공업이 대종을 이루고 있다. 1960년에 澱粉과 肉加工製品이 생산되었으며, 水産통조림加工 등 간단한 가공식품이 생산되었다. 1970년대에는 乳加工製品의 생산과 더불어 다른 제조업 분야의 발전은 加工食品生産에도 크게 영향을 주어 모든 농수산물 가공식품의 생산이 이루어지게 되었다. 1988년 기준으로 飲食料品 加工業의 생산액은 9조4천억으로 같은 기간의 농림수산업의 생산액 13조5천억의 약 70%에 해당된다(表 2-3). 1988년 현재 乳加工, 水産加工業의 생산액은 1조원을 상회하고 있다. 이 두 업종의 생산액의 증가율은 타업종에 비해 매우 빠르다. 이것은 국민소득의 증대에 따른 단백질 위주의 高級 食品에 대한 국민의 수요가 급속히 증가했음을 나타낸다. 빵·과자·국수가공업 역시 생산액이 1조원을 상회하고 있다. 반면에 穀物 加工業과 기타 식료품업의 생산액 증가율은 매우 느려 전체 식품가공업에서 차지하는 비중이 점차 현저하게 줄어들고 있다. 이와 같은 변화는 무엇보다도 국민식생활에서 특히 傳統食單에서는 볼 수 없었던 肉加工, 乳加工, 水産加工 및 케찹과 마요네즈 등 첨가물 가공품이 조리에 사용되며, 라면과 커피, 청량음료 등의 嗜好食品과 冷凍食品이 중요한 비중을 차지하게 되었기 때문이다. 우선 소비자는 조리에 복잡하고 시간이 소요되는 傳統食品보다는

편의식품을 선호하며, 열량 위주의 食習慣에서 신선도가 높고 저장 상태가 양호하며 맛이 좋은 高級 加工食品을 선택하며, 식품의 안전성과 신선도 유지에 대한 소비자의 인식이 크게 변화하여 有害物質의 잔류 여부를 주요시 여기며, 成人病의 원인이 되지 않는 식품을 선호하며, 개인의 嗜好에 따른 食品消費의 다양화와 개성화를 더욱 추구하고 있다. 이와 같은 요인은 加工食品의 생산에까지 크게 영향을 주고 있다.

加工食品에 대한 수요가 증대됨에 따라 가공식품의 가격이 國內 物價에

表 2-3 식품가공산업 부문별 생산액 추이

단위: 백만원, %

부 문 별	1958		1966		1975		1985		1988	
제 조 업	455,139		417,370		8,169,953		77,032,916		134,331,380	
음 식 료 품	98,004		64,726		1,040,669		6,593,953		9,815,520	
식 료 품	58,596	100	38,137	100	729,259	100	5,225,934	100	7,693,212	100
육 가 공	-	-	687	1.8	11,862	1.6	258,036	4.9	440,932	5.7
유 가 공	-	-	-	-	51,640	7.1	829,052	15.9	1,283,429	16.7
수 산 가 공	3,128	5.3	3,192	8.4	59,867	8.2	607,674	11.6	1,197,058	15.6
과·채가공	28	0.1	304	0.8	16,958	2.3	131,926	2.5	243,376	3.2
곡 물 가 공	28,011	47.8	11,935	31.3	176,301	24.2	469,142	9.0	595,394	7.7
식 용 유 지	-	-	-	-	34,801	4.8	506,826	9.7	507,715	6.6
빵·과자·국수	9,686	16.5	4,461	11.7	179,833	24.7	1,251,924	24.0	1,778,412	23.1
식품첨가물	3,578	6.1	4,312	11.3	44,513	6.1	368,910	7.1	564,049	7.3
설 탕	-	-	2,153	5.6	19,420	3.7	152,520	2.9	229,895	3.0
기타식료품	14,107	24.1	11,093	29.1	134,064	18.4	649,924	12.4	852,954	11.1
음 료 품	39,408	100	26,589	100	311,410	100	1,368,019	100	2,122,308	100
알 콜 음 료	32,253	81.8	25,532	96.0	269,822	86.6	937,464	68.5	1,228,988	57.9
비알콜음료	7,155	18.2	1,057	4.0	41,588	13.4	430,555	31.5	893,320	42.1

자료: 경제기획원, 「광공업 통계조사보고서」, 각연도.

어떤 영향을 줄 수 있는가를 파악할 필요가 있다. 經濟企劃院에서 조사된 농수산물 가공식품의 가중치는 97.1로서 가공식품 가격이 10% 상승시에 都賣物價는 0.97% 상승할 수 있음을 뜻한다. 加工食品價格의 상승에 따른 일차적인 효과에다가 간접효과를 계상하면, 이러한 직접효과에 비해 價格上昇效果는 크게 나타날 수 있다. 그러나 가공식품은 최종재이기 때문에 중간재로 사용되는 다른 原資材에 비해서는 그 파급효과가 크지 않을 수 있다.

식품가공업이 국민경제에서의 위치는 앞에서 본 것과 같이 점차 줄어드나 국민식생활의 변천에 따라 변화가 예상된다. 농수산물 가공식품업이 農林水產 部門에서 차지하는 위치는 原料로서 사용되는 비중이 높아질수록, 그리고 加工率이 증대될수록 커진다.

3. 加工食品의 需給推移

지난 18년간(1970~88)의 加工食品의 生産量은 品目에 따라 커다란 차이가 있다. 이는 이미 살펴본 바와 같이 단백질 위주의 高級 加工食品인 肉加工, 乳加工, 水産加工 生産品의 생산량은 다른 품목에 비해 크게 증가하고 있다. 가공식품의 생산은 국민의 食習慣의 변화에 따라 1970년대에는 급속히 증가하였으나, 1980년대에는 안정적인 성장을 하고 있다. 1980년대에 肉加工品은 29%, 水産物 통조림은 20%, 嗜好食品인 차류는 18%, 콜라는 10%, 그리고 植物性 油脂인 대두유는 12%의 연평균 성장률을 보이고 있다<表 2-4>. 이와 같이 加工食品의 생산량이 크게 증가한 유형을 살펴보면 西歐 加工食品은 대기업을 중심으로, 그리고 傳統加工食品은 중소기업을 중심으로 생산과 판매가 이루어지고 있다. 이와 같은 요인으로 西歐 加工食品은 생산에서 표준화와 규격화가 이루어져 대량생산이 용이하며, 이를 제조할 수 있는 기계 설비와 기술 도입이 선진국에서 가능하나, 우리의 傳統食品은 이를 생산하기 위한 모든 기

表 2-4 가공식품 생산량 추이

단위 : M/T, 본, %

분 류	가공식품	1970	1975	1980	1985	1986	1987	1988	증 가 율	
									~80	80~88
육가공	소세지	-	-	2,236	6,358	7,004	8,553	17,285	-	29.13
유가공	분유	5,212	12,137	33,189	40,716	38,524	47,237	45,182	20.34	3.93
과·채가공	통조림	-	30,847	56,110	46,703	45,981	58,615	66,156	12.71	2.08
수인가공	통조림	1,904	9,700	8,960	29,913	34,348	40,743	39,697	16.75	20.45
	냉동	6,160	39,736	86,569	191,565	231,615	262,501	210,367	30.25	11.74
제분	밀가루	960,681	1,146,828	1,471,626	161,579	1,596,348	1,612,745	1,692,372	7.86	1.76
제당	정당	211,243	332,008	756,821	823,451	828,143	894,540	909,694	13.61	2.33
빵	빵·케익	26,379	64,253	145,704	228,750	266,741	271,941	292,690	18.64	9.11
과자	건과자	12,581	35,273	154,759	191,711	200,269	223,121	214,256	28.53	4.15
	설탕과자	20,584	21,121	53,869	81,353	76,937	85,589	70,230	10.10	3.37
면류	인스턴트면	80,349	120,805	225,619	381,352	401,999	433,359	449,493	10.88	9.00
장류	간장	-	-	62	86	98	107	114	-	7.91
조미료	글루타민산	13,081	39,324	53,892	68,540	70,971	79,258	90,942	15.21	6.76
유지류	대두유	-	-	69	141	160	180	172	-	12.09
차류	인삼차	-	745	210	437	557	641	765	-22.37	17.54
전분	전분	36,736	37,998	86,590	180,510	211,010	237,307	243,277	8.95	13.78
기타식료품	두부	-	-	95,416	156,510	158,307	170,448	172,236	-	7.66
주류	주정	52	114	131	172	178	187	213	9.68	6.26
	소주	145	393	505	589	635	675	712	13.29	4.39
	맥주	93	177	579	792	804	879	1,031	20.07	7.48
청량음료	사이다	35	37	174	240	205	192	220	17.41	2.97
	콜라	38	38	186	306	321	315	386	17.21	9.57
연초	담배	39,510	52,508	69,739	75,532	78,694	81,816	86,014	5.85	2.66

자료 : 경제기획원, 「산업생산연보」, 각연도.

계와 기술 역시 우리 나라에서 개발하거나 제작하여야 한다. 때문에 傳統食品은 표준화와 규격화가 이루어지지 않아 중소기업에서 半加工業形態의 생산에 의존하므로 생산증가율이 西歐 加工製品에 비해 느리다.

가공식품은 크게 4가지로 나누어 볼 수 있다. 제품의 근원이 서구에서 만들어져 우리 나라에 전해진 것과 우리 傳統加工食品이 있는데, 이를 원료의 사용에 있어 해외원료를 사용하는 것에 크게 의존하는 것과 국내원료를 사용하는 품목으로 나눌 수 있다. 예를 들어 肉加工品과 乳加工品은 해외기술을 도입하여 소세지, 햄, 치즈 등을 제조하나, 그 원료는 國產 農水産物을 사용하고 있으며, 케찹과 같이 해외에서 그 제품과 생산기술, 그리고 원료를 도입하여 국내에서 제조, 판매하는 것이 있다. 또한 장류와 연식품은 과거에는 국내 농산물을 원료로 하여 國內 傳統食品으로 제조되었으나, 최근에는 原料와 機械는 해외에서 수입하여 傳統加工食品을 제조한다. 반면에 韓菓와 양념류는 아직 우리의 원료 농산물을 이용하여 傳統加工食品을 생산하고 있다. 어떠한 유형의 가공식품이 많이 생산되며, 그 생산증가율이 높고 낮을 것인가는 그 제품에 대

表 2-5 도시가계의 월평균 가공식품비 지출

연 도	식료품비(A)	가공식품비(B)	단위 : 원
			B/A
1975	28,478	5,195	18.2
1980	77,527	17,397	22.4
1981	92,970	20,852	22.4
1982	101,652	22,716	22.3
1983	106,859	24,673	23.1
1984	112,627	27,129	24.1
1985	118,898	29,024	24.4
1986	126,658	31,647	25.0
1987	141,216	35,754	25.3
1988	162,827	40,660	25.0
1989	181,938	45,160	25.1

자료 : 경제기획원, 「도시가계연보」, 각연도.

한 소비자의 食品消費 패턴에 크게 영향을 받는다. 젊은 계층의 가공식품에 대한 嗜好變化는 다른 연령 계층에 비해 가공식품의 消費變化에 커다란 영향을 준다. 이들은 식품의 안정성, 高級食品 선호, 서구식 선호경향 이외에 식품소비의 개성화를 추구한다.

加工食品 需要增加率は 都市家計年報에 의해 추정할 수 있다. 우리나라 都市家計의 월평균 食料品費 지출은 엔겔법측에 의해 점차 줄어드나 식료품비 지출 중에서 加工食品費의 지출은 1989년 25%로 점차 증대되고 있다(表 2-5). 물론 都市家計年報는 도시가계를 중심으로 그리고 가공식품 품목 중 누락된 것이 있으므로 과소평가될 우려가 있다. 또 다른 연구 즉, 産業關聯表를 이용하여 식품소비 지출 중 加工食品 支出 比重이 1970년에 28%, 1980년에 약 36%로 추정되었다(이정환 외 1987, p.15). 이와 같은 추세에 의하면 1990년의 加工食品 支出 比重은 약 40% 이상으로 추정할 수 있다. 1990년 이후의 加工食品에 대한 수급전망은 産業經濟研究院의 分析結果에 의하면 2000년까지 연평균 약 5.7%의 생산량 증가와 10.3%의 수입량 증가를 예상하고 있다(산업연구원 1985). 또한 需要量の 變化만을 계측하여 2000년까지 품목별 單純線型 趨勢式을 이용하여 예측한 결과에 의하면 1990년 이후 肉加工品은 6.0%, 乳加工品은 약 7% 내외, 그리고 水産加工品은 약 8%, 穀物加工品중 밀가루는 1.8%, 식빵은 5.2%, 그리고 기타 첨가물과 음료품은 약 5% 내외의 증가율을 보여 줄 것을 예견하고 있다(강정일 외 1989).

우리 나라의 1988년 冷凍水産品을 제외한 가공식품의 수출은 9억7,734만불로서, 수입은 3억9,639만불로 貿易收支는 5억8,095만불의 흑자를 기록했다. 이는 당해년도 우리 나라 貿易收支 11,561백만불의 5%에 해당된다(表 2-6).

성장률이 빠른 肉加工, 乳加工, 水産加工品 중에서 水産加工品の 輸出은 輸入보다 많아 貿易收支의 흑자를 나타내고 있다. 그외 果菜加工은 단순가공으로 건조제품과 양송이, 밤통조림이 주종이며, 면류의 수출이 두드러지며, 기타 식료품은 해외교포를 대상으로 한 장류 등이 주종을 이룬다.

表 2-6 가공식품 수출입 추이

단위 : 천달러, %

구 분	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988
수출계(A)	309,068	374,747	387,592	387,918	435,921	425,111	613,198	752,208	977,336
유가공	201	163	24	265	293	158	136	260	423
육가공	13	206	592	1,561	934	2,495	547	1,043	537
과채가공	63,863	59,470	51,141	63,230	54,829	45,080	57,297	86,616	113,581
수인가공	153,054	217,065	232,485	214,579	228,146	264,841	380,792	458,263	601,061
곡물가공	175	330	209	227	33,761	244	261	447	1,134
빵·과자·면류	19,126	19,574	20,628	25,011	25,827	28,842	42,326	49,235	80,126
식용유지	8,942	12,304	7,991	3,488	2,121	1,920	650	2,026	1,204
전분	258	441	532	577	562	353	408	1,916	2,319
첨가물	5,481	7,659	7,068	6,494	7,650	7,514	7,133	8,377	14,773
기타식료품	56,489	53,112	63,281	67,294	74,540	66,315	105,389	119,353	125,759
주류	1,337	3,568	2,483	2,944	4,589	4,129	5,094	5,920	9,446
청량음료	129	855	1,158	2,248	2,669	3,220	13,165	18,752	26,973
수입계(B)	540,548	1,317,525	342,904	282,136	300,339	254,410	244,538	303,990	396,392
유가공	19,499	13,068	21,311	22,748	24,759	19,992	24,056	26,841	42,164
육가공	153	232	340	326	465	441	724	1,150	3,341
과채가공	12,903	24,509	25,566	19,702	23,431	24,918	18,515	30,609	50,848
수인가공	3,991	4,837	5,341	4,223	5,564	4,348	3,432	3,546	6,363
곡물가공	324,242	1,076,647	111,069	54,130	18,187	21,108	34,194	47,743	37,966
빵·과자·면류	595	588	749	937	1,902	2,821	2,532	4,950	12,834
식용유지	116,639	132,026	131,044	132,669	172,371	144,607	123,813	143,271	155,009
전분	3,105	707	765	617	709	566	494	518	4,982
첨가물	6,193	5,832	1,840	1,239	1,597	3,089	3,401	4,459	12,115
기타식료품	43,142	49,521	36,925	18,641	28,296	15,472	16,163	18,152	27,950
주류	10,081	9,558	7,954	26,900	23,058	17,023	17,209	22,746	42,690
청량음료	5	0	0	4	0	25	5	5	130
무역수지(A-B)	-231,480	-942,778	44,688	105,782	135,582	170,701	368,660	448,210	580,944

자료 : 관세청, 「무역통계연보」, 각연도.

輸入品으로는 冷凍水産物을 제외할 경우 食用油脂가 대중을 이루며, 果菜加工品과 주류 등이 대부분으로 국내에서 생산되지 않거나, 국내 생산의 경제성이 낮거나, 加工技術이 낙후되어 있는 식품첨가물이 무척 빠르게 수입이 증가되고 있다. 그러나 이들 품목들은 국민소득의 증대에 따라 빠른 國內 輸入需要가 확대될 수 있는 품목으로 국내 기술개발이 이루어지지 않은 상태에서의 무분별한 수입은 國內 生産基盤을 조성하는데 커다란 영향을 끼칠 수 있다. 한편 가공식품의 수입과 더불어 가공식품의 제조를 위한 原料 農産物의 수입을 제상하면 加工食品의 輸出入에 의한 국제수지는 위와 다른 결과를 초래할 수 있다.

4. 食品加工業의 發展過程

우리 나라 食品加工業의 發展過程을 살펴보는 것은 앞으로 식품가공업의 진로를 결정하는 데 도움이 될 수 있다. 食品消費 패턴의 변화로 국내 식품가공업은 발전되어 왔으나, 그에 상응하여 國內 農業部門과는 연계되어 발전되어 오지 못했다. 즉, 수입 소맥과 콩을 주원료로 하는 빵·과자·면류제조업과 장류와 食用油脂 및 기타 식료품은 다른 가공식품과 마찬가지로 빠른 성장을 해왔으나, 海外 原料 農産物의 의존도가 높아짐에 따라 國內 穀物生産基盤을 와해시키는 결과를 초래했다. 결국 식품소비 패턴의 변화가 국내 농업기반을 와해시키는 결과를 초래하게 되었다. 그러면 이러한 것은 앞으로 식품가공업에 있어 輸入自由化가 현재와 같이 국내 농업과의 連繫가 미약한 상태에서 대폭적으로 이루어질 경우 해외 농산물의 무분별한 수입은 原料 가공농산물의 가격하락으로 국내 농산물의 가격하락과 동시에 국내 가공산업의 해외 의존도를 높이게 된다. 또한 國內 農業과 連繫되지 아니한 加工食品의 수입은 현재와 같은 추세를 계속 유지하게 되어 국내 농업은 물론 나아가서는 가공식품과 그에 관련된 前後方關聯産業의 발전을 크게 저해하게

될 것이다. 그러면 우리 나라 가공산업이 어떻게 발전되어 왔는지를 살펴보자.

가. 第 1 期

第 1 期은 1950년대의 6·25동란 이후로서 우리 나라 加工業의 태동기라 할 수 있다. 이 당시에는 일본인 소비자를 대상으로 한 水産物原料를 이용한 水産통조림과 단순가공처리한 製粉·製糖과 곡물도정업이 주가 되었다. 이러한 加工食品消費는 국민들의 열악한 食糧消費構造에서는 생각하기 어려웠다. 단지 해방 이후 귀환동포의 급증과 유엔단체에 의한 구호물자의 공급으로 일부 가내수공업의 형태로서 勞動集約的인 생산형태를 띠었다. 이 당시의 생산은 <表 2-3>에서 보는 바와 같이 주로 穀物搗精에 의한 穀物加工이 대부분이었다. 이 외에 製菓·제빵·제면과 청량음료제조업이 간단한 기계설치에 의해 생산이 시작되었다.

나. 第 2 期

第 2 期은 1960년을 기점으로 食品加工의 유아기라 할 수 있다. 5·16 혁명과 제 3 공화국의 출범 이후 經濟開發計劃에 의거 國民所得은 증대되고, 도시화·공업화가 시작되었다. 또한 월남 파병과 중동의 건설 붐은 이에 따른 식품을 가공하여 공급하게 됨으로써 加工技術이 발전할 수 있는 계기가 되었다. 안으로는 국민소득의 증대와 함께 서구식 문화의 유입으로 食品消費 패턴의 변화가 일어나기 시작했다. 정부는 米穀不足의 해소를 위해 즉, 食糧不足을 해결하기 위한 방안의 하나로서 분식을 적극 장려하였다. 이러한 粉食獎勵는 밀가루의 가공기술이 발전하였으며, 소자본과 저기술로 가능한 製菓·제빵·면류, 주정, 제빙가공업이 크게 성장을 하게 되었다. 특히, 畜産振興政策에 따른 乳牛와 肉牛의 도입은 관련 乳加工, 肉加工技術의 도입도 병행되어 乳加工品이 국내 기술로 제조되었다. 특히, 畜産振興에 따른 家畜飼育基盤의 확대는 國內自給飼料不足으로 해외 곡물의 도입에 의한 간단한 配合飼料製造業이

발전하게 되었다. 이 당시에는 1950년대의 勞動集約的인 가공업이 資本集約的인 식품가공업으로 전환되어 가고 있어 食用油, 맥주, 乳加工과 冷蔵·冷凍工業에 의한 농수산물 가공업이 발전하게 되었다. 그러나 다른 제조업과 마찬가지로 生産設備나 機械 및 技術이 선진 외국에 비해 낙후되어 있었다.

다. 第3期

第3期는 우리 나라 경제가 비약적으로 성장을 거듭한 1970년대로 食品加工産業 역시 성장기라 할 수 있다. 이 시기에는 식품가공업 역시 경제의 고도성장에 따른 社會間接資本의 확충과 輕工業과 重工業의 발전으로 인한 “우산효과”를 받아 근대적인 생산체계를 갖추었으며, 外資導入과 외국 기술의 도입으로 資本集約的인 경영형태가 이루어지게 되었다.

그리고 大資本을 소유한 기업이 독과점시장을 형성하게 되었다. 한편 農水産物 加工食品의 原料가 되는 經濟作物, 特用作物과 축산물, 수산물의 공급이 녹색혁명으로 인한 米穀의 자급과 함께 상업농이 전개되기 시작했다. 이와 같은 농업내의 여건은 가공식품생산을 위한 원료의 공급에 크게 도움이 되었다. 국외로는 중동 건설 붐과 아울러 해외 교민의 수가 증대됨에 따라 傳統加工食品의 수요가 점차 증가하게 되었다. 이 당시 여러 가지 加工製品의 공급이 가능했으나, 아직도 외국의 기술을 모방하는 단계에 머물렀으며, 유사제품이 많이 보급된 시기이기도 하다.

라. 第4期

第4期는 1980년대로 新製品開發期라 할 수 있다. 大型 綜合食品企業이 형성되어 도시화와 산업화로 인한 가공식품의 내수시장의 급속한 팽창에 따른 市場占有率 경쟁이 심화된 시기이다. 해외 기술도입 자유화에 힘입어 새로운 제품의 소개와 技術을 獨占하기에 이르렀다. 1970년대 말

까지의 외국 기술도입은 23건에 불과하나 1980년대말까지는 198건에 이른다. 새로운 가공식품의 개발과 아울러 高蛋白의 편의식품이 개발되어 종래에는 魚肉混合 소세지와 순도 낮은 과일 주스의 생산에서 이제는 畜肉만을 이용한 햄, 소세지 등의 高級 肉加工製品과 高級 水産加工品, 그리고 순수 과즙 음료가 생산되었다. 그리고 제품의 생산뿐 아닌 販賣에도 包裝과 디자인이 세련되어질 뿐더러 외국의 상표권 도입에 따른 로열티를 지불함과 아울러 프랜차이즈 형태의 外食專門店이 생기게 되었다. 이러한 외국 기술의 도입이 간편하게 이루어지고 있는 반면에 국내 傳統加工食品 개발에 대한 투자는 미흡했다. 食品衛生法과 관계법규에 의한 제약조건으로 농민 또는 生産者團體의 가공식품 생산에는 많은 어려움이 있어 이들에 의한 加工食品의 生産과 販賣는 매우 저조했다(농수축산신문 1990, pp.68-70).

5. 食品加工業의 經營

가. 食品加工業의 經營現況

우리 나라 식품가공업의 규모와 需給現況을 食品加工 總生産과 附加價值 및 고용인의 증감 등의 자료를 참고하여 살펴보았다. 이제 이러한 식품가공업이 계속 성장해 나가기 위한 個個企業의 경영현황을 經營規模, 生産性, 收益性, 活動性, 財務構造 측면에서 알아 봄으로써 식품가공업의 발전가능성을 파악할 수 있다. 企業經營은 식품가공업 중 178개 업체를 대상으로 300인 이상 雇傭하고 있는 대기업과 그 이하를 雇傭한 중소기업으로 분류하여 標本調査한 자료를 참고하였다(한국은행 1987-89)

① 經營規模

1987년부터 1989년중 農水産物 加工食品業의 경영규모 신장상황은 —

表 2-7 음식료품 제조업의 업종별 주요 생산성 지표

단위 : %

업 종 별	매출액증가율			종업원 1인당 부가가치증가율			종업원 1인당 인건비증가율			설비투자효율		
	1987	1988	1989	1987	1988	1989	1987	1988	1989	1987	1988	1989
제 조 업	22.6	15.8	7.0	17.7	21.1	19.4	16.3	25.9	24.9	77.1	80.9	78.4
음 식 료 업	13.8	13.5	12.8	12.1	15.7	19.0	15.4	22.3	22.4	73.6	74.0	79.6
대 기 업	12.1	15.4	15.5	12.6	13.7	16.7	16.8	20.8	19.7	71.3	75.1	81.0
중 소 기 업	18.8	7.8	1.5	11.5	19.1	22.6	11.4	23.2	28.4	82.9	70.2	72.7
식 료 품	14.0	12.1	11.9	12.8	15.0	18.7	15.2	20.6	23.1	76.7	75.4	81.7
육지동물고기 가공 및 저장	14.8	13.1	31.7	25.7	-17.8	40.4	25.3	5.1	20.3	54.4	39.2	62.5
낙 농 품	17.2	16.7	8.7	33.9	12.7	20.3	19.2	16.0	22.9	81.2	86.6	104.2
과실·과채 및 수산물 가공	32.9	10.7	-7.7	6.7	21.6	40.0	11.7	25.2	38.2	98.5	87.9	86.3
동 식 물 유 지	10.2	-1.6	6.3	-4.5	8.8	14.7	-1.0	18.5	26.6	86.5	86.9	85.2
곡물 가공 및 식료품 임가공	-0.6	0.7	7.9	47.3	-8.0	-6.3	20.1	19.9	28.0	101.8	84.6	59.4
빵 · 과 자 및 국 수	12.8	13.5	17.1	10.1	15.8	20.8	16.5	17.5	22.1	73.5	87.7	98.8
설 탕	10.5	14.3	14.0	-2.1	29.9	14.9	3.9	46.3	19.1	56.3	59.7	65.5
조미료 및 식품 첨가물	17.8	21.5	15.5	18.6	20.4	12.3	15.9	19.4	17.5	79.5	84.8	90.5
기 타 식 료 품	26.0	12.2	12.2	-2.6	27.0	10.6	15.1	25.9	11.9	65.2	60.6	63.9
커 피 및 차 가 공 품	11.0	15.4	19.2	17.8	15.5	17.9	20.0	31.6	10.3	74.8	71.1	79.6
음 료 품	12.9	21.0	17.4	11.9	17.7	18.7	18.0	29.2	18.8	63.6	69.1	72.6
증 류 주 및 합 성 주	9.3	12.8	6.6	-0.7	22.1	11.0	15.0	23.0	18.4	79.5	83.1	80.6
발 효 주	20.4	16.5	23.5	8.5	35.3	14.3	16.9	38.2	13.9	70.0	84.4	102.9
맥 주	14.2	20.1	20.6	24.5	9.3	14.8	23.8	21.4	16.4	46.5	49.7	53.5
비 알 콜 성 음 료	14.6	29.5	23.2	15.1	19.0	26.5	17.8	34.6	20.2	69.9	77.2	81.6

자료 : 한국은행, 「기업경영분석」, 각연도.

般製造業의 신장규모에 비해서 경기불황에도 불구하고 내수 수요 의존에 힘입어 양호하다. 食品加工業의 賣出額이 3년간 계속 약 13%의 꾸준한 增加率을 나타내었다. 식품가공업이 1980년대 후반에는 大型 綜合 食品業이 형성됨에 따라 경영규모의 신장세에 있어 대기업이 우위를 보여 1989년에는 대기업은 賣出額의 增加率이 16%에 이른 반면 중소기업은 2%의 저조한 증가율을 보였다<表 2-7>. 이와 같이 대기업은 계속 높은 成長率을 나타내며 신장할 것이며, 內需와 輸出增大로 성장이 계속되며, 일부는 중소기업 업종에 진입하여 중소기업의 희생이 불가피하게 나타날 것이다(Johnson 1982, pp.19-21). 대기업의 이와 같은 높은 성장률은 中小加工業體의 비용으로 할 것이다.

業種別 賣出額 增加率은 1989년에 飲料品製造業, 肉加工品, 첨가물제조업, 嗜好食品製造業의 신장세가 높은 것으로 나타났다. 果實·菜蔬 및 水產物加工業은 1987년까지 높은 성장세를 유지했으나, 그 후 많은 後發企業의 참여로 賣出額의 신장세는 낮아지게 되었다. 앞으로는 단순가공제품을 생산하는 업체보다는 고차가공제품을 생산하며, 젊은 세대의 嗜好에 맞는 제품을 생산하는 업종의 신장세는 계속 증가될 것이다.

② 生産性

食品加工業體의 生産性은 1987년부터 1989년중 設備投資效率과 收益性의 향상으로 1986년에 비해 크게 증가했다. 따라서 從業員의 1인당 附加價值 增加率이 1989년에는 제조업과 유사한 수준에서 이루어졌다. 특히, 식품가공업 중 중소기업의 從業員 1인당 附加價值 增加率은 대기업을 훨씬 상회했다. 기업의 경영성과는 資本的 要因과 勞動的 要因으로 구분할 수 있는데, 노동생산성은 勞動力 單位當 성과를 나타내는 지표이며, 보통 종업원 1인당 附加價值 產出額으로 나타낸다. 從業員 1인당 부가가치는 매출액에서 原材料費를 제외한 생산활동에서 창출된 附加價值로 賃借, 租稅公課, 減價償却費를 합한 금액을 從業員數로 나눈 것이다. 중소기업의 종업원 1인당 附加價值 增加率이 대기업을 상회한

것은 대기업에 비해 設備投資效率이 낮은 것을 감안하면 노동장비율과 従業員 1인당 人件費 增加率이 높은데 기인한다. 업종별로 勞動生産性인 종업원 1인당 부가가치가 크게 증가한 업종은 1987년 乳加工業, 穀物加工業이며, 1988년 설탕 제조업, 발효주 제조업이고, 1989년에는 肉加工業과 水産加工業을 들 수 있다. 또한 업종별 설비투자투자효율은 1987년의 곡물가공업, 1989년의 유가공업, 발효주 제조업이 높았다<表 2-7>.

③ 收益性

農水産物 加工業體의 1987년부터 1989년중의 企業經營에 의한 收益中 營業수익에 의한 賣出額 營業收益率의 증감에 의해 나타낼 수 있다. 賣出額 營業利益率은 매출액과 영업외이익을 제외한 순수영업이익으로 곤 판매마진을 의미한다. 식품제조업의 賣出營業利益率은 제조업에 비해서는 낮다. 업종별로는 과일·야채와 수산가공업, 설탕 제조업, 기타 조미료와 첨가물, 가공업, 嗜好食品과 음료품 제조업의 매출액 영업이익률이 높다. 기업의 전반적인 경영활동의 성과를 종합적으로 표시하는 지표로 賣出額 經營利益率은 기업의 納入資本金에 대한 經營利益比率이다. 乳加工業과 穀物加工業에서 매출액 경상이익률과 총자본 경상이익률의 적자를 1989년에 기록한 것은 특기할 만하다<表 2-8>.

④ 活動性

식품가공업의 總資本 回轉率은 제조업에 비해서는 빠른 것으로 나타났다. 이는 제조업에 비해 빠르다. 또한 식품가공업은 매출채권에 대한 현금화 속도를 측정할 수 있는 매출채권 회전율이 매우 빠르다. 특히, 육가공, 유가공업, 비알콜성음료 제조업의 현금화 속도는 타업종에 비해 매우 빠르다<表 2-9>. 재고자산 회전을 역시 식품가공업이 일반제조업에 비해 빠르며, 같은 식품가공업 중에서는 매출액 신장률이 높은 육가공, 유가공업, 설탕 가공업 그리고 빵·과자·면류 제조업이 빠르다. 재고자산회전율이 높을수록 기업은 ㉠ 資本收益率이 높아지고, ㉡ 買入債

表 2-8 음식료품 업종별 주요 수익성 추이

단위 : %

업종별	매출액영업이익률			매출액경상이익률			총자본경상이익률		
	1987	1988	1989	1987	1988	1989	1987	1988	1989
제조업	7.2	6.8	6.0	3.6	4.1	2.5	4.4	4.9	2.7
음식료품									
대기업	6.1	4.7	5.2	2.4	2.0	1.7	3.1	2.7	2.3
중소기업	6.7	5.8	5.9	3.2	2.0	2.4	5.4	2.9	3.2
식료품	5.9	4.7	5.0	2.5	1.9	1.5	3.7	2.7	2.2
육·지·농·수산물	1.3	-0.5	1.8	-1.4	-4.7	1.8	-1.5	-5.2	2.9
농산물	3.4	2.8	2.5	0.4	0.8	-0.3	0.7	1.6	-0.6
과·채·곡·수산물	5.5	4.7	7.1	2.8	2.0	2.7	5.6	3.3	3.4
음·식·물·유·지	5.0	6.7	5.6	1.8	4.1	1.3	2.9	5.4	1.7
곡·물·가·공·및·식·료·품·임·가·공	11.9	4.0	0.9	9.5	5.1	-2.4	11.2	5.3	-2.4
빵·과·자·및·국·수	4.4	3.8	4.4	1.3	2.1	2.6	1.8	3.0	3.9
설·탕	9.0	7.3	8.1	2.5	1.7	0.3	3.7	2.3	0.4
조·미·료·및·식·품·첨·가·물	6.0	6.4	6.4	1.7	2.0	1.9	2.3	2.9	2.9
기·타·식·료·품	7.3	7.4	6.2	2.3	2.3	1.4	3.0	2.5	1.5
커피·및·차·가·공·업	6.9	7.3	9.4	6.1	6.2	7.3	11.9	10.0	12.4
음료품	8.1	6.5	3.1	3.3	2.8	3.1	3.3	3.0	3.4
증·류·주·및·합·성·주	8.8	7.9	6.6	6.1	3.9	2.7	8.2	4.6	2.7
발·효·주	11.5	11.8	13.4	1.5	5.1	8.2	1.0	3.9	6.9
맥·주	11.1	7.4	8.2	3.0	2.1	3.8	2.0	1.6	3.3
비·알·콜·성·음·료	5.3	4.5	5.2	1.1	2.1	2.6	1.2	2.7	3.5

자료 : 한국은행, 「기업경영 분석」, 1989, 1990.

表 2-9 음식료품 업종별 주요 활동성 지표

단위 : 회

업 종 별	총자본회전율			매출채권 회전율			재고자산 회전율		
	1987	1988	1989	1987	1988	1989	1987	1988	1989
제 조 업	1.24	1.22	1.09	7.34	774	7.16	7.40	7.27	6.78
음 식 료 품	1.39	1.36	1.34	7.53	7.93	8.21	9.15	9.26	9.28
대 기 업	1.31	1.33	1.35	7.14	7.69	8.26	9.41	9.74	9.89
중 소 기 업	1.68	1.44	1.30	8.89	8.79	7.98	8.50	8.04	7.20
식 료 품	1.50	1.44	1.42	7.83	8.15	8.30	9.33	9.27	9.27
육지동물고기·가공및저장	1.09	1.11	1.64	7.80	7.06	10.70	3.71	5.47	10.09
낙 농 품	1.79	1.92	1.84	9.61	11.07	10.17	16.80	18.69	14.91
과실·과채및수산물가공	2.00	1.72	1.26	17.40	16.33	15.75	6.74	5.89	4.67
동 식 물 유 지	1.60	1.32	1.30	6.27	5.99	5.66	10.05	7.55	8.12
곡물·가공및 식료품임가공	1.19	1.04	1.01	4.82	4.91	5.23	9.56	7.87	6.67
빵 · 과 자 및 국 수	1.36	1.46	1.51	9.83	10.65	12.61	11.59	11.85	11.71
설 탕	1.49	1.42	1.36	11.24	11.61	9.23	11.87	10.40	12.22
조미료및식품첨가물	1.36	1.49	1.50	6.61	6.83	6.94	7.62	8.46	8.43
기 타 식 료 품	1.29	1.09	1.05	8.16	7.51	6.67	6.11	9.51	7.05
커피 및 차 가공업	1.96	1.62	1.71	16.05	12.56	12.93	9.87	7.57	7.80
음 료 품	0.99	1.07	1.08	6.27	6.97	7.80	8.34	9.21	9.38
증류주 및 합성주	1.35	1.18	1.02	11.33	9.32	8.56	13.46	11.34	10.46
발 효 주	0.64	0.76	0.85	1.75	2.28	3.32	4.47	4.80	5.09
맥 주	0.67	0.77	0.87	3.73	4.25	4.25	6.10	7.27	8.30
비 알 콜 성 음 료	1.10	1.30	1.33	8.30	11.08	11.08	8.02	10.13	10.03

자료 : 한국은행, 「기업경영 분석」, 1989, 1990.

務가 감소되며, ㉔ 상품의 재고손실을 막을 수 있고, ㉕ 보험료, 보관료 등을 절약할 수 있다.

한편 기업의 활동성 지표인 총자본 회전율과 수익성을 나타내는 매출액 영업이익률과의 상관관계를 식품가공업 전체의 평균 총자본 회전율과 매출액 영업이익률을 비교하여 상대적 이윤·매출상태를 나타낼 수 있다. 이와 같은 분류에 따르면 1989년에 설탕제조업, 커피 및 차가공업, 조미료 및 식품첨가물업은 고이윤·고매출형에, 과일·과채 및 수산물가공업, 동식물유지업, 기타 식료품제조업은 고이윤·저매출형에, 육가공업, 유가공업, 빵·과자·면류제조업은 저이윤·고매출형에, 그리고 곡물가공업과 비알콜성 음료제조업은 저이윤·저매출형에 분류될 수 있다.

5 財務構造 및 安全性

資本과 資産의 관계비율은 一定時點에 있어서의 企業의 財務狀態를 표시하는 대차대조표 각 항목의 관계를 검토하는 靜態 比率로서 유동성 비율과 안전성 지표로 나눌 수 있다. 유동 비율은 유동부채에 대한 유동자산의 비율로서 단기채무에 충당할 수 있는 지급자산이 얼마나 되는가를 나타내는 비율로서 與信 취급시 受信者의 지급능력을 판단하는 대표적 지표이다. 이 비율이 높을수록 기업의 지급능력은 양호하다고 할 수 있다. 일반적으로 200% 이상이면 건전하다고 보고 있다. 식품가공업의 유동비율은 100% 미만으로 일반제조업에 비해 지급능력이 부족하다. 기업의 단기적인 채무지급능력과 장기적인 경기변동이나 시장여건 변화에 대응할 수 있는 안정성 지표로써 부채비율과 고정장기 적합률을 이용할 수 있다. 부채비율은 他人資本과 自己資本의 관계를 나타내는 비율로서 일반적으로 100% 이하를 표준비율로 보고 있다. 그러나 우리나라 제조업의 부채비율은 표준비율을 훨씬 상회하며, 식품가공업의 부채비율은 일반제조업에 비해 상당히 높다. 식품가공업 중에서 육가공과 유가공업의 부채비율은 매우 높다. 이는 이들 업종은 타인자본의 사용비율이 매우 높음을 의미한다. 또한 일반적·고정적인 資産에 대한 投資는

表 2-10 음식료품제조업 업종별 주요 안전성 지표

단위: %

업종별	유동비율			부채비율			고정장기적합율		
	1987	1988	1989	1987	1988	1989	1987	1988	1989
제조업	99.9	103.1	103.7	340.1	296.0	254.3	97.5	97.2	96.7
음식료품	81.6	81.4	83.0	450.8	424.9	400.9	126.2	124.5	121.6
대기업	78.9	79.8	81.5	473.3	433.2	406.3	130.6	126.4	123.2
중소기업	91.6	86.9	89.7	383.4	398.2	378.1	111.4	117.9	113.8
식료품	83.0	82.6	85.8	465.2	443.6	405.2	124.1	123.1	117.5
육·지·농·수산물가공	77.6	88.6	78.3	851.1	1,881.2	174.9	112.7	131.8	
낙농품	71.3	65.3	68.6	1,870.2	2,150.4	2,999.8	166.6	213.2	215.6
과·채·및·수산물가공	92.2	100.3	105.2	355.7	307.8	267.2	112.3	99.4	93.8
동식물유지	97.6	105.3	99.1	346.5	362.7	343.6	99.5	92.8	100.3
곡·물·가공·및·식품·임·가공	89.2	94.4	84.2	741.2	490.5	623.7	124.2	111.1	136.6
빵·과·자·및·국·수	62.6	67.9	79.5	508.6	410.1	348.7	162.7	147.1	122.5
설탕	52.5	56.9	56.7	540.4	542.3	460.8	175.5	167.6	167.1
조미료·및·식품·첨·가·물	96.7	94.8	94.1	403.6	502.8	494.6	103.0	105.5	107.8
기타식료품	109.3	92.0	96.0	303.7	273.4	322.0	91.8	105.7	102.4
커피·및·차·가·공·업	129.3	94.8	111.1	199.4	245.9	225.9	82.8	103.9	92.9
음료품	76.8	77.0	73.4	406.2	364.6	386.4	133.2	129.4	136.1
증류주·및·합성주	71.0	81.7	81.3	341.1	365.6	338.6	145.3	124.3	123.9
발효주	109.9	124.6	110.2	371.5	329.1	313.5	84.7	73.3	85.7
맥주	80.3	77.9	75.4	444.2	326.4	341.1	127.7	123.1	124.8
비알콜성음료	72.4	65.7	61.6	435.8	409.7	508.3	138.0	152.2	170.7

자료: 한국은행, 「기업경영 분석」, 1989, 1990.

自己資本의 범위내에서 이루어져야 하나 실제로 거액의 설비투자를 필요로 하는 업종은 부족한 자본을 타인자본에 의존하더라도 설비투자를 위한 타인자본은 비교적 안전성이 높은 長期負債라야 한다. 固定長期適合率은 固定資產과 投資 및 其他資產이 長期資本(自己資本과 固定負債) 범위내에서 이루어져야 된다는 뜻에서 100% 이하를 표준비율로 보고 있다. 제조업은 표준비율 이하에서 설비투자가 이루어졌으나, 최근 급속히 설비투자를 증대시키는 음식료품업의 고정장기 적합률은 100% 이상이다. 그 중에서 부채비율이 높은 유가공업은 고정장기 적합률 역시 다른 업종에 비해 매우 높다. 이는 유가공업의 설비투자 역시 타자본을 많이 사용하고 있음을 의미한다<表 2-10>.

1989년 식품가공업의 자기자금 조달비중은 43%, 타인자금 조달비중은 57%로 타인자금 조달비중이 증가했으며, 영업수지 악화로 인한 은행차입금이 크게 늘어났다. 총자금 운용면에서 살펴보면 금융자산의 비중은 41%, 실물자산의 비중은 59%로 전년대비 실물자산의 비중이 크게 감소했다. 이는 설비투자의 부진과 금융자산의 운용비중이 증대된데 기인한다.

나. 食品加工業의 技術

식품가공업의 발전에 커다란 두 개의 축으로서 경영과 기술을 들 수 있다. 기업가의 경영능력이 출중하여도 좋은 제품을 생산할 수 있는 기술능력이 부족할시에는 식품가공업의 매출과 경영수익은 크게 기대할 수 없다. 또한 아무리 좋은 기술을 보유할지라도 이를 이용하여 소비자가 원하는 적절한 가격의 가공식품을 제조하여 판매할 수 있는 능력의 부족은 이러한 기술을 유용하게 사용하기 어렵다. 결국 기술개발은 식품가공업의 비용감소 또는 제품의 매출액 증대에 따른 수익증대로 나타날 수 있다. 그러면 우리 나라의 식품가공업의 기술수준은 어떠한가? 이미 살펴본 바와 같이 우리 나라 식품가공업은 유치산업으로 원료와 기술, 그리고 상표권을 해외에서 도입하여 생산과 판매를 하고 있다. 우

리 나라의 가공식품 제조기술은 소비자의 품질 고급화에 대한 욕구를 충족시키기 위해 해외 선진기술도입 또는 연구개발투자를 하여 제분, 제당, 조미료제조는 선진국과 유사한 수준에 있으나 기타 육가공, 유가공, 냉동·냉장업, 건조·농축·편의 식품 제조기술은 매우 낙후되어 있다.

우리 나라가 해외기술 도입이 1978년 이후 자유화되어 이의 도입 건수가 급증하였다(表 2-11). 기술도입선은 미국과 일본에 치중하여 있다. 이와 같이 기술도입선이 미국과 일본에 치중되어 있음은 장기적으로는 기술자립보다는 양국에 예측될 가능성이 높다. 이와 같은 기술이전과 더불어 상품의 국제화를 위해 외국인의 투자유치는 1983년 외자도입법의 개편으로 활발히 증가하고 있다. 1966년 이후 1989년까지 식품가공업에서 발생한 외국인 투자유치는 2억 1,608만 4천달러 중 미국이 29.4%인 5,915만 5천달러, 일본이 29.8%인 6,001만 6천달러이며, 나머지는 유럽의 다국적 기업인 네슬레사의 6,984만달러를 포함하여 40.6%인 8,177만 6천달러이다.

이들 식품가공업체의 생산기술면에서 다음과 같은 문제점을 갖고 있다(조웅제 1990, pp.75-82). 첫째, 제품의 종류가 다양하지 못하며, 제품의 異臭異味 발생, 조직감 결여, 포장상태의 불량으로 제품의 질이 떨어

表 2-11 식품가공산업의 해외기술 도입 실적

분 야	1970~74	1975~79	1980~84	1985	1986	1987	1988	1989	계
육가공	4	0	2	3	1	1	6	3	20
유가공	0	2	7	1	0	2	1	2	15
과·채가공	1	2	4	0	0	0	0	1	8
수산가공	0	1	3	2	0	1	1	0	8
곡물가공	0	0	5	0	0	0	0	1	6
빵·과자·면류	0	1	19	7	6	6	4	4	47
식용유류	0	2	6	0	0	2	2	0	12
첨가물	2	2	11	4	4	1	1	4	29
전분	0	11	1	2	0	0	0	0	14
기타식료품	1	2	8	0	0	2	0	5	18
음료품	0	0	8	1	3	7	0	2	21
계	8	12	84	19	16	22	15	22	198

자료 : 한국산업기술진흥협회.

어진다. 이와 같은 원인으로 원료의 무선별, 가공기술 부족, 기계장비 및 포장기술 낙후, 냉장·냉동유통체계의 미비를 들 수 있다. 둘째, 해외 도입기술은 선진국이 자국의 원료에 맞도록 기술을 개발했기 때문에 이를 우리 농산물에 적용할시 많은 경제적, 기술적 문제점이 발생한다. 원료의 물성에 대한 기초연구가 수행된 후 이에 따른 가공기술이 개발되어야 하는데, 우리는 반대로 가공기술을 도입하여 원료의 물성을 이에 맞추려 하기 때문에 품질저하를 초래한다. 따라서 선진국의 기술에 의한 개발도 중요하나 우리 나라 원료 농산물의 물성에 따른 연구가 이루어져야 한다. 셋째, 가공기계는 대기업 중심의 완전가공품 생산기계를 외국에서 도입 또는 국내제작으로 사용할 뿐 생산자가 간단히 조작할 수 있는 반가공식품 기계는 전혀 개발되어 있지 않음으로 산지가공이 어렵다. 이에 대한 손실로는 수송비 과다, 도시폐기물 증대, 신선도의 감소, 소비자의 조리시간 과다와 제품품질이 표준화되어 있지 않음으로 소비자 불만 증대, 그리고 반가공과 저장으로 인한 가격안정효과로서 농가가 획득할 수 있는 부가가치가 기업이나 상인에게 이전된다. 넷째, 냉장·냉동유통체계가 정비되어 있지 않으며, 식품포장기술의 낙후로 가공식품의 부패와 변질로 인해 소비자에게 불신을 받게 된다. 이와 같이 식품가공기술이 낙후된 요인으로 우선 식품가공업의 역사가 일천하여 축적기술 부족과 연구개발 투자가 미흡하기 때문이다. 일반기업은 시장점유율 확보를 위해 광고선전에 치중하고, 연구개발은 소홀히 하여 연구개발비에 대한 투자가 미비하다. 음료료품업의 1989년 광고비지출액은 총매출액의 2.7%인 2,823억원인 반면에 기술개발에 대한 투자는 총매출액의 0.1%에 미치지 않는 67억원이다<表 2-12>.

우리 나라 가공식품 기술개발을 위해서는 정부의 정책적 배려와 함께 기업의 기술개발 투자를 선진국의 수준에 이를 때까지 확대하는 것이 선진국의 기술에 예속되지 않으며, 그들과 경쟁할 수 있는 방안이 될 것이다.

表 2-12 식품가공업종별 매출액, 광고선전비, 1989

단위 : 백만원

부 문 별	매 출 액	연구개발비 (A)			광고선전비 (B)	
제 조 업	118,188,404	136,796	0.1		1057,936	0.9
음 · 식 료 품	10,322,087	6,736	0.1		282,296	2.7
식 료 품	8,511,080	5,887	0.1		205,363	2.4
육 가 공	398,829	69	0.0		8,14	2.0
유 가 공	1,096,576	856	0.1		51,792	4.7
과채및수산가공	701,908	12	0.0		7,201	1.0
식 용 유 지	349,569	114	0.0		4,028	1.2
곡 물 가 공	399,790	14	0.0		852	0.2
빵·과자및국수	1,883,783	962	0.1		66,724	3.5
제 당	784,924	803	0.1		12,521	1.6
식 품 첨 가 물	672,076	2,551	0.4		14,064	2.1
배 합 사 료	1,313,200	367	0.0		2,442	0.2
기 타 식 료 품	910,426	139	0.0		37,577	4.1
커피및차가공품	283,862	-	-		22,781	8.0
음 료 품	1,811,007	849	0.0		76,933	4.2
증류주및합성주	519,169	280	0.0		9,397	1.8
발 효 주	71,009	3	0.0		4,293	6.0
맥 주	421,340	-	-		20,216	4.8
비알콜성음료	799,489	566	0.0		43,027	5.4

第 3 章

食品加工業과 農業

食品加工業은 農業關聯產業(agribusiness)으로 인식된다. 농업관련산업은 농산물의 생산을 위한 農業投入要素를 생산하여 판매하는 영역과 農業에서 生産된 산출물을 저장·가공·분배하는 食品加工業을 들 수 있다. 식품가공업은 그 생산원료는 農林水産業에 종사하는 자의 생산활동의 결과로 얻어진 산출물을 저장, 운반, 분쇄, 첨가물의 혼합, 포장, 유통 등의 여러 가지 기능에 의해 형태를 변화시켜 최종소비자에게 공급한다. 이와 같은 모든 과정은 農業科學이라는 재반기술과 경영 및 시장체제에서 이루어지는 일로서 모든 식품가공업에 관련된 연구와 정책수단은 모두 농업이라는 틀 안에서 이루어졌다. 食品加工業의 學問研究와 理論 발전동향은 1960년대 이후 미국 하버드대학을 중심으로 食品加工을 비롯한 농업관련산업을 농업의 범주에 포함시켜 농업생산 분야와 통합 연계시켜 다루고 있다. 그리하여 農漁民의 所得增大와 식생활 패턴의 변화에 따른 消費者의 權益保護라는 社會經濟의 측면에서 食品加工業이 농업과 깊은 관련이 있다. 또한 商業農 및 國際化時代에 國內 農業과 食品加工業이 國內外 經濟變化에 效率的으로 대처하기 위해서는 현재의 二元化된 行政體系 역시 선진국과 같이 生産, 流通과 加工이

일관되게 한 부서에서 시행되어야 할 必要性이 있다. 이제 食品加工業이 農業과의 관계를 구체적으로 원료사용과 가격결정 및 농업에의 파급효과등에 대해서 살펴보고자 한다.

1. 農水產物 利用實態

農水產物 加工食品을 제조하기 위해서는 원료로서 農水產物, 기타 첨가물과 이를 제조하는 데 필요한 제반 기계설비, 노동력과 기술이 필요하다. 일반제조업의 경우에 있어서도 제품생산을 위해 많은 중간재가 소요된다. 우리 나라 산업의 중간재 투입 비중은 산업발전에 따라서 즉 우회생산도가 높아짐에 따라 증가하였다. 우리 나라 산업전체의 중간재 투입 비율은 1970년에 46%에서 1985년에는 59%로 증가했다. 농업은 타제조업에 비해 중간자재의 투입보다는 노동과 자연에 의해 생산활동을 함으로써 중간재의 투입 비율이 낮아 1985년에 53%에 이른다. 식품가공업은 중간재의 투입 비중이 거의 일정한 추세를 나타낸다. 즉, 가공식품을 제조하기 위해 다른 분야와 같이 중간재 투입에 따른 기술이 급속히 발전하지 않았음을 의미한다.

식품가공업의 중간재 투입 비중은 1970년 59%에서 1985년에는 61%로 미세한 증가를 보였다. 다른 제조업(기타)은 같은 기간에 중간재 투입비중이 10% 이상, 그리고 농업은 20% 이상의 증가율을 나타내고 있다<表 3-1>.

식품가공업의 1985년 총산출액은 9조 4,564억원이며, 그 중 중간재 투입액은 61%인 5조 7,856억원에 이르고 있다. 식품가공업에 사용되는 중간투입재의 약 80%는 국내산 원자재를 사용하며, 20%는 해외원료를 사용한다. 식품가공업이 사용되는 중간투입재 중 원료 농산물은 약 40%이며, 반가공된 농산가공품은 약 25%, 그리고 나머지는 포장 및 기타 재료로서 35%가 사용된다. 가공식품을 생산하기 위해 중간투입재 중 농산물과 농산물가공품의 사용 비율은 총투입액중 약 2/3를 차지하는

表 3-1 우리 나라 산업의 중간투입 비율

단위 : 백만원, %

구 분		1970	1975	1980	1985
A	총 산출액 전체	5,026,868	20,990,400	93,637,524	190,664,174
	농 산 물	1,019,169	3,206,707	11,975,559	20,880,662
	식품가공업	366,846	1,487,391	5,244,913	9,456,441
	기 타	3,640,853	16,296,302	76,417,052	160,327,071
B	중간투입재전체	2,298,624	11,268,354	56,521,409	111,816,191
	농 산 물	317,775	956,224	6,487,430	10,984,728
	식품가공업	214,622	952,751	3,176,410	5,785,575
	기 타	1,766,227	9,359,379	46,857,569	9,504,588
B/A	전 체	45.73	53.68	60.36	58.65
	농 산 물	31.18	29.82	54.17	52.61
	식품가공업	58.50	64.06	60.56	61.18
	기 타	48.51	57.43	61.32	59.28

자료 : 한국은행, 「산업연관표」, 각연도.

表 3-2 가공식품에 사용된 중간투입재

단위 : 백만원

구 분		1970		1975		1980		1985	
총 산출액		366,846		1,487,391		5,244,913		9,456,641	
중간투입재		214,622	100.00	952,751	100.00	3,176,410	100.00	5,785,575	100.00
국 산		170,837	79.60	655,336	67.78	2,379,387	74.91	4,713,080	81.46
수 입		43,783	20.40	297,411	31.22	797,023	25.09	1,072,594	18.54
원료농산물		85,525	39.85	339,871	35.67	1,062,558	33.45	2,277,846	39.37
국 산		59,311	27.64	184,266	19.34	697,883	21.97	1,598,803	27.63
수 입		26,214	12.21	155,605	16.33	364,675	11.48	679,043	11.74
농산가공품		52,490	24.46	314,733	33.03	1,036,703	32.64	1,484,323	25.66
국 산		40,816	19.02	190,846	20.03	659,582	20.77	1,214,265	20.99
수 입		11,674	5.44	123,887	13.00	377,121	11.87	270,058	4.67
기 타		76,605	35.69	298,143	31.29	1,077,149	33.91	2,023,505	34.98
국 산		70,710	32.95	280,224	29.41	1,021,922	32.17	1,900,012	32.84
수 입		5,895	2.75	17,919	1.88	55,227	1.74	123,493	2.13

자료 : 한국은행, 「산업연관표」, 각연도.

表 3-3a 식품가공업의 원료 농산물 투입, 1970

단위 : 백만원

		중 간 투 입 재						부 가 가 치	총 산출액	완제품 수 입	총 공급액	수 출	
		국 산			수 입								소 계
		원료농산물	농산가공품	기 타	원료농산물	농산가공품	기 타						
육가공 유가공 과채가공 수산물가공 제분당 빵	936	142	472	0	0	39	1,588	488	2,076	89.7	2,166.1	1,043.8	
	1,404	172	1,270	0	303	282	3,431	1,316	4,747	2,356.2	7,103.0	198.3	
	1,315	201	1,152	13	12	298	2,991	1,138	4,129	934.0	5,063.1	2,933.6	
	8,412	214	5,767	69	9	139	14,609	5,728	20,338	137.6	20,475.1	10,455.1	
	6,052	1	5,023	21,665	0	52	32,792	4,271	37,063	1,042.8	38,106.0	26.4	
	308	779	3,559	221	7,222	251	12,341	11,510	23,851	10,794.3	34,645.1	346.5	
	315	1,908	1,004	2	101	73	3,403	1,015	4,418	0.8	4,418.9	12.8	
	154	5,786	4,007	11	577	913	11,447	4,139	15,586	139.4	15,725.7	211.1	
	68	7,435	2,751	0	10	26	10,290	2,817	13,107	10.6	13,117.2	35.2	
	3,454	665	3,702	150	3	411	8,386	3,749	12,135	11.5	12,146.6	7.2	
과면장 정제유 유지용 식차열 전분 기타식료 주량음 청초	0	0	107	0	0	7	115	22	137	4.9	141.6	0.0	
	4,425	554	4,061	524	757	615	10,938	4,578	15,516	71.7	15,587.6	171.8	
	1,336	52	733	581	2	98	2,803	793	3,596	5,106.6	8,702.4	16.0	
	3,391	1,107	2,096	238	1,141	262	8,236	2,613	10,850	3,136.2	13,986.0	6.6	
	5,156	47	3,241	1,266	154	189	10,053	12,608	22,661	355.3	23,016.1	188.5	
	0	0	722	0	0	13	735	828	1,563	0.0	1,563.0	37.9	
	2,808	1,331	1,276	882	29	7	6,332	1,460	7,793	82.4	7,875.3	0.0	
	4,409	186	1,875	260	29	79	6,838	3,010	9,747	79.5	9,927.0	610.5	
	6,121	19,457	17,550	194	923	483	44,728	39,115	83,842	262.1	84,104.5	325.0	
	2	644	2,950	5	353	244	4,198	2,780	6,978	40.1	7,017.7	100.0	
총 계	9,245	135	7,392	133	49	1,414	18,368	48,346	66,713	150.5	66,863.8	85.0	
가공소계	59,311	40,816	70,710	26,214	11,674	5,895	214,622	152,324	366,846	24,806.2	391,751.8	16,811.3	
농산물	171,360	15,427	120,250	887	65	9,785	317,775	701,395	1,019,169	153,410.6	1,172,579.3	24,808.8	
기타	55,266	41,834	1,255,817	73,135	5,271	334,907	1,766,227	1,874,525	3,640,853	511,602.6	4,152,355.3	334,384.5	
총 계	285,937	98,077	1,446,777	100,236	17,010	350,587	2,298,624	2,728,244	5,026,868	689,819.4	5,716,686.4	376,004.6	

表 3-3b 식품가공업의 원료 농산물 투입, 1975

단위 : 백만원

		중 간 투 입 재						부 가 가 치	총 산출액	완제품 수 입	총 공급액	수 출	
		국 산			수 입								소 계
		원료농산물	농산가공품	기 타	원료농산물	농산가공품	기 타						
육가공 가공채 과채가공 수산물 제분 빵	공	889	211	1,480	453	165	64	3,264	1,150	4,414	117.1	4,530.9	65.2
	유	17,733	5,393	15,063	60	1,062	401	39,711	12,066	51,778	2,233.6	54,011.3	213.2
	과	10,102	1,678	11,716	0	8	608	24,113	6,348	30,461	2,453.3	32,913.8	13,629.1
	수	42,636	1,556	21,500	3,280	35	478	69,485	18,702	88,187	1,349.3	89,536.4	51,244.8
	제	521	1	14,915	117,585	0	313	133,336	-1,927	131,409	2,216.5	133,625.7	51.2
	당	201	5,948	10,319	5	95,515	292	112,275	40,064	152,339	112,893.9	265,232.6	52,708.0
	자	2,631	22,092	10,556	330	1,476	372	37,456	10,932	48,388	0.2	48,388.3	1,306.1
	류	1,738	33,401	17,421	25	5,119	2,671	60,375	18,627	79,002	87.1	79,088.6	1,436.6
	류	907	20,004	6,444	0	2,110	126	29,591	7,442	37,032	223.0	37,255.2	764.7
	정	7,372	3,519	12,382	3,179	0	529	26,981	8,805	35,786	71.8	35,858.1	129.4
조식용 유지 차일 전분 기타식품 주량음료 청음료	염	0	0	1,004	0	0	212	1,216	147	1,363	0.0	1,363.0	0.0
	미	9,751	468	18,487	401	8,260	1,479	38,846	13,439	52,285	189.7	52,475.0	4,299.6
	지	17,791	336	9,152	2,117	97	205	29,699	7,784	37,483	25,201.4	62,684.2	210.6
	용	0	1,960	3,483	0	5,621	175	11,240	2,820	14,061	477.1	14,537.9	89.1
	류	7,611	1,016	4,648	5,090	57	303	18,725	5,375	24,100	1,143.9	25,243.7	7,065.9
	음	0	0	2,456	0	0	55	2,511	2,667	5,177	0.0	5,177.2	16.2
	분	2,837	0	2,807	8,847	0	84	14,576	3,947	18,522	275.9	18,798.3	29.9
	타	14,520	785	4,855	1,504	0	125	21,789	8,250	30,039	232.8	30,271.9	3,123.3
	류	9,688	81,882	60,272	6,651	3,300	1,747	163,539	145,342	308,881	2,976.1	311,856.9	754.9
	음	76	9,429	12,731	0	1,062	1,986	25,285	19,824	45,109	885.3	45,994.5	2,337.0
초	37,262	1,167	38,533	6,083	0	5,694	88,738	202,838	291,575	141.7	291,716.7	270.7	
가공소재	184,266	190,846	28,224	155,605	123,887	17,919	952,751	534,642	1,487,391	153,169.7	1,640,560.2	139,745.5	
농산물	457,397	6,643	421,355	2,372	0	68,456	956,224	2,250,483	3,206,707	707,377.0	3,914,083.9	184,893.6	
기타	141,441	153,727	6,547,159	353,679	18,568	2,144,810	9,359,379	6,936,921	16,296,302	3,069,792.1	19,366,094.2	2,499,873.7	
총계	783,104	351,216	7,248,738	511,656	142,455	2,231,185	11,268,354	9,722,046	20,990,400	3,930,338.8	24,920,738.3	2,824,512.8	

表 3-3c 식품가공업의 원료 농산물 투입, 1980

단위 : 백만원

		중 간 투 입 재						부 가 가 치	총 산출액	완제품 수 입	총 공급액	수 출	
		국 산			수 입								소 계
		원료농산물	농산가공품	기 타	원료농산물	농산가공품	기 타						
육가공 유가공 과채가공 수산물 제분 당 빵 과면 장 정제 조미료 식용 차 열전 기타 주류 청 연초	공	11,836	533	7,268	2,397	0	589	22,623	7,618	30,241	224	30,465	425
	가	123,440	52,413	124,382	220	4,182	12,366	317,003	119,657	436,660	4,764	441,424	40
	과	22,436	8,591	27,847	4,296	218	2,163	65,551	18,051	83,602	7,637	91,239	34,605
	수	174,435	7,666	86,729	8,156	64	1,276	278,326	66,896	345,222	1,725	346,947	78,210
	산	11,907	44	43,050	187,884	0	0	242,885	15,502	258,387	2,788	261,175	59
	가	0	35,226	35,601	0	289,430	1,088	361,345	127,825	489,170	344,309	833,479	131,758
	분	23,081	69,987	47,714	512	5,466	520	147,280	51,462	198,742	53	198,795	14
	당	29,233	88,729	90,440	959	18,565	14,129	242,055	90,323	332,378	592	332,970	8,531
	빵	5,475	73,841	41,707	4,143	1,242	519	126,927	45,422	172,349	82	172,431	2,479
	과	3,890	5,009	13,741	1,154	0	89	23,883	9,746	33,629	117	33,746	2,250
면 장 정 제 조 미 료 식 용 차 열 전 기 타 주 류 청 연 초	류	0	0	7,048	0	0	0	7,048	1,171	8,219	46	8,265	23
	염	25,675	29,037	52,770	742	4,744	4,809	117,777	36,233	14,010	1,386	155,396	11,369
	료	77,902	10,039	28,885	14,739	4,040	255	135,860	24,788	160,648	77,031	237,679	10,198
	유	171	10,722	11,210	0	18,502	103	40,708	6,486	47,194	4,349	51,543	2,520
	류	24,258	5,548	22,520	19,741	866	20	72,953	34,845	107,798	14,295	122,093	6,118
	음	2	23	6,216	0	0	0	6,241	7,270	13,511	0	13,511	26
	분	9,563	934	12,435	41,704	0	0	64,636	11,467	76,103	542	76,645	28
	본	26,810	1,877	18,197	0	0	0	46,884	36,973	83,857	10,920	94,777	9,005
	품	50,434	210,057	191,400	7,929	18,448	2,764	481,032	561,942	1,042,974	28,089	1,071,063	2,329
	류	817	49,306	70,242	34	11,354	6,603	138,356	122,654	261,010	4,879	265,889	1,747
청 연 초 가 공 소 계 농 산 물 기 타 총 계	음	76,518	0	82,520	70,065	0	7,934	237,037	672,172	909,209	380	909,589	2,354
	초	697,883	659,582	1,021,922	364,675	377,121	55,227	3,176,410	2,068,503	5,244,913	504,208	5,749,121	304,088
	가	4,558,381	22,298	1,729,504	6,642	0	170,605	6,487,430	5,488,129	11,975,559	2,172,519	14,148,078	448,258
	공	456,370	53,676	83,502,263	1,392,850	87,136	10,882,274	46,857,569	29,559,483	76,417,052	13,567,209	89,984,261	11,714,851
	소	5,712,634	1,218,556	86,253,689	1,764,167	464,257	11,108,106	56,521,409	37,116,115	93,637,524	16,243,936	109,881,460	12,467,197
	계												

表 3-3d 식품가공업의 원료 농산물 투입, 1985

단위: 백만원

		중 간 투 입 재						부 가 가 치	총 산출액	완제품 수 입	총 공급액	수 출	
		국 산			수 입								소 계
		원료농산물	농산가공품	기 타	원료농산물	농산가공품	기 타						
육 가 공 유 가 공 과 채 가 공 수 산 가 공 제 분 당	59,217	14,541	38,474	6,241	296	3,100	121,869	36,660	158,529	2,444	160,973	659	
	319,532	154,388	222,555	240	3,512	29,554	729,781	187,067	916,848	11,558	928,406	2,011	
	51,872	8,738	38,373	118	0	203	99,304	34,124	133,428	17,918	151,346	26,805	
	352,220	67,648	163,042	60,112	2,014	2,130	647,166	195,139	842,305	3,752	846,057	243,472	
제 분 당 빵	5,970	283	37,901	323,518	0	96	367,768	51,117	418,938	21,883	440,821	301	
	0	70,982	63,916	0	150,503	1,565	286,966	132,159	419,125	161,420	580,545	49,030	
	31,582	85,885	60,032	580	2,930	3,605	184,614	61,614	246,028	177	24,625	744	
	39,068	207,734	208,737	20,250	13,116	21,928	510,833	209,596	720,429	2,634	723,063	13,044	
과 자 류 면 류 정 염 조 제	14,883	110,074	110,366	543	19,990	2,685	258,532	79,459	337,991	289	338,280	11,713	
	9,502	13,252	27,876	0	0	129	50,759	18,943	69,702	793	70,495	4,081	
	0	0	13,872	0	0	0	13,782	3,451	17,233	106	17,339	25	
	35,173	65,322	113,715	15,047	16,230	21,160	266,647	85,575	352,222	2,778	355,000	18,407	
유 지 류 식 용 유 류 차 유 류 얼 음	31,838	2,203	11,875	15,942	51	23	61,932	9,621	71,553	154,328	225,881	2,322	
	198,440	19,980	97,912	72,823	36,477	2,737	428,369	97,260	525,629	8,409	534,038	581	
	124,636	6,068	82,509	38,570	238	1,075	253,096	111,608	364,704	6,605	371,309	51,732	
	0	255	11,995	0	0	0	12,250	11,400	23,650	1,263	24,913	8	
전 분 기 타 식 료 주 료 청 량	29,236	6,292	27,145	65,139	7	27	127,846	27,216	155,062	720	155,782	274	
	17,677	32,086	31,873	33,560	44	268	115,508	43,552	159,060	17,651	176,711	28,008	
	69,003	272,452	273,929	15,582	11,803	6,669	649,438	888,094	1,537,532	46,409	1,583,941	16,117	
	52,475	74,802	169,813	250	12,847	14,089	324,276	246,031	570,307	106,074	586,381	8,469	
연 초 가 공 소 계 농 산 물 기 타	156,479	1,280	94,102	10,528	0	12,450	274,839	1,141,327	1,416,166	475	1,416,641	7,534	
	1,598,803	1,214,265	1,900,012	679,043	270,058	123,493	5,785,575	3,671,066	9,456,441	567,686	9,712,547	485,337	
	6,979,325	34,038	3,706,671	14,940	1,358	248,396	10,984,728	9,895,934	20,880,662	2,918,346	23,799,008	585,010	
	1,071,943	1,418,542	692,991	2,010,086	134,953	21,110,352	95,045,888	65,280,983	160,327,071	25,601,110	186,239,761	26,646,726	
총 계		9,650,071	2,666,845	74,906,596	2,704,069	406,369	21,482,241	111,816,191	78,847,983	190,664,174	29,087,142	219,751,316	27,717,073

안정적인 추세로 보이고 있다. 농산물과 반가공 농산물의 사용한 물량 중 수입 농산물과 반가공 농산제품은 1/3으로써 1985년에 9,491억원에 이른다. 1985년 중간재 투입액 중 순수한 원료농산물의 투입은 2조 2,778억원이며, 그 중 국내산 농수산물은 1조 5,988억원, 그리고 수입에 의한 해외 농수산물 원료는 6,790억원 어치를 사용했다<表 3-2>.

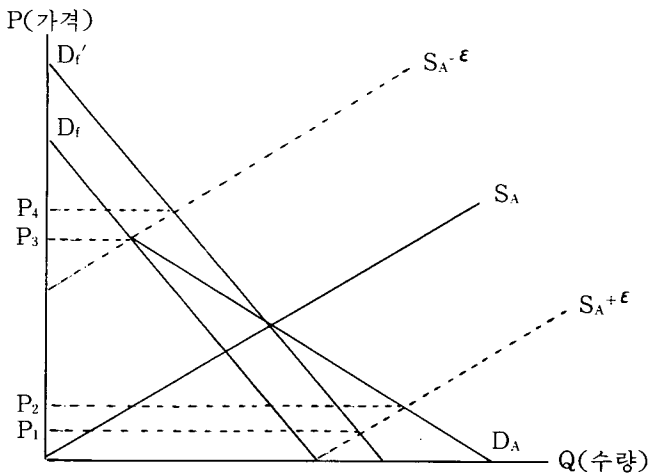
식품가공업 중 원료농산물을 사용하는 비중은 업종에 따라 다르다. 축산가공품 제조업은 원료가 축산물, 청과가공품은 청과물, 수산가공품은 수산물이 주로 많이 사용된다. 최근들어 가공식품의 품질 고급화에 따라 주된 원료를 기타 첨가물에 비해 많이 사용한다.

식품가공업 중 국내 농산물보다 해외 농산물을 원료로 크게 의존하는 산업은 제분, 제당, 기타 식료품업이다. 제당원료는 국내에서 생산이 되지 않음으로 전량 수입에 의존하며, 제분과 기타 식료품업의 원료인 밀과 콩은 국내 생산이 가능하나 해외 도입가격이 국내 가격보다 저렴하여 그 원료를 사용하기 때문에 수입 농산물의 사용 비중이 통계수치상 낮으나, 실제로는 해외 원료의 의존 비중이 높다. 단지 수송이 어렵거나 국내 산업의 보호로 농산물교역이 완전 자유화가 이루어지지 않은 제품을 사용하는 육가공, 유가공, 과채가공과 수산가공업은 국산 농수산물 원료 사용 비중이 타업종에 비해 높다<表 3-3>. 한편 중간투입재로서의 원료 농산물의 수입이 아닌 완제품 가공식품 수입이 최근들어 제당, 유지류와 주류가 크게 증가했다. 이는 이들 품목에 수입자유화가 됨에 따라 국내에서 원료를 들여다가 제조하기보다는 해외에서 완제품을 덤핑가격으로 도입하여 판매하는 것이 수익성이 높기 때문에 이들 품목의 수입이 크게 증가했다. 이와 같은 고차가공품의 수입 신장률은 그 제품의 소득탄력성이 높아 국민소득의 증대에 따라 급속히 증가될 전망이며, 아직 국내 생산기술은 개발단계에 있음으로 인해 이에 필요한 원료는 단순가공의 형태로서 사용되므로 수입자유화의 영향으로 완제품을 수입과 더불어 수입량은 계속 증가될 전망이다.

2. 農産物과 加工食品의 價格

加工食品의 생산은 농산물의 과잉공급에 의한 수요증대 효과와 저장 기능을 수반함으로써 가격안정에 기여한다. 新鮮農産物의 수요는 D_f 가 되며 가공농산물 수요에 의한 농산물 총수요곡선은 D_A 의 屈折需要曲線이 된다. D_A 의 탄력성은 신선식품에 비해서는 가격탄력성이 높고, 저장성이 있으므로 신선농산물에 비해 크다. 농산물 공급곡선은 장단기시장에서 영향을 보이므로 기울기를 갖는다고 가정하여 S_A 로 표시했다. 원료 농산물이 가격변동이 아닌 기후 등의 자연조건에 의해 수확이 증감되는데, 이를 $S_A \pm \epsilon$ 로 나타낼 수 있다. 여기서 가공식품이 전혀 생산되지 않을 시의 수요곡선은 D_f' 로 나타낼 수 있다. 이 경우 공급 변동에 의한 원료 농산물의 가격은 P_4P_1 만큼 변동하게 되나 가공식품을 생산할 경우에는 P_3P_2 로 가격 변동의 폭을 감소시킬 수 있다(圖 3-1). 가공식품에 의한 유발수요가 존재하여 가격 변동의 폭을 줄여 농수산물의 가

圖 3-1 가공식품에 의한 농산물 가격안정



격안정에 기여할 수 있다. 또한 가공식품 수요에 의해 농수산물 원료의 공급과 수요량을 신선식품의 형태로 공급할 때보다 조정가능의 폭이 넓다고 할 수 있다.

여기서, 농수산물식품의 총수요탄력성(ϵ_A)은 농산물시장의 탄력성(ϵ_f)과 가공식품의 가격탄력성(ϵ_p)의 가중평균으로 나타낼 수 있다. 신선농산물 시장의 수요와 가공식품의 총수요에 대한 구성비를 W_f , W_p 로 할 때 農水産食品의 총수요탄력성은 $\epsilon_A = W_f \epsilon_f + W_p \epsilon_p$ 로 나타낸다. 여기서 가공식품의 가격탄력성(ϵ_p)이 농산물의 가격탄력성(ϵ_f)보다 크면 食品加工業의 유발수요 구성비가 커질수록 농수산물 총수요의 가격탄력성(ϵ_A)은 커져, 결과적으로 농산물 價格은 보다 안정될 수 있다.

한편, 농수산 가공식품의 수출입에 따른 농업부문이 받는 영향은 수입에 의해 국내 농산물 가공품의 생산이 전혀 없을시 농산물의 수요곡선은 D_f 로 農水産物의 價格과 농가소득은 國內 加工業이 있을 경우에 비해 감소하고 가격의 진폭도 역시 커진다. 물론 加工食品을 전량 수입에 의존하지 않고 일부 수입하며, 원료 농산물의 수입의 경우 전량 수입할 경우에 비해서는 가격 및 소득의 감소폭은 적게 나타난다. 그러나 수입 가공식품을 국내 기술개발로 이를 대체할 때에는 국내 農産物의 가격 안정과 농가소득 증대에 크게 기여할 수 있다.

일반적으로 가공식품의 가격등락은 그 원료 농산물의 가격등락과 상관관계가 있는 것으로 생각된다. 그리고 가공식품의 수요 증감은 농산물의 수요 증감을 동일하게 유발하지는 않는다. 이는 우선 加工食品의 수요탄력치와 여기서 파생되는 수요함수(derived demand)의 탄성치가 다르기 때문이다. 파생수요 탄성치는 다음과 같이 산출될 수 있다.

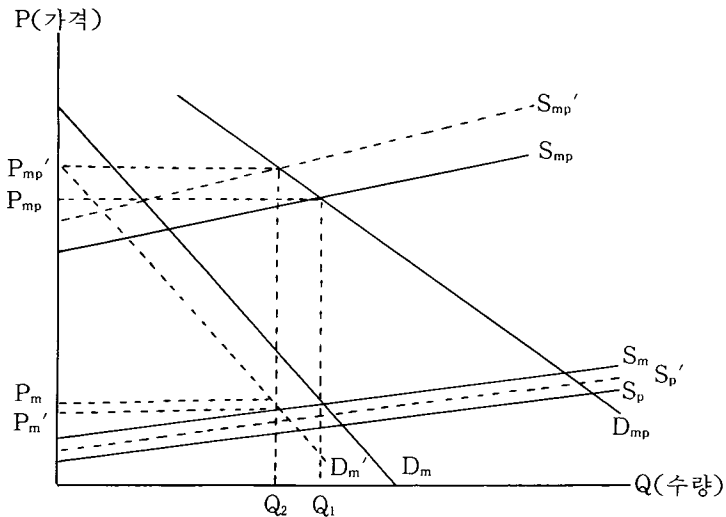
$$M = C + a \cdot P_{mp}$$

단, $0 \leq C$ $0 \leq a < 1$ P_{mp} : 가공식품가격 M : 마진

$$E_d = E_{mp} [1 - C / (1 - a) P_{mp}]$$

E_d : 파생된 농산물수요탄성치 E_{mp} : 가공식품탄성치

圖 3-2 가공식품산업에서 농산물 파생수요



예를 들어 $M = 40 + 0.2 P_{mp}$ 이며, 가공식품 일단위 가격이 100원이고 가공식품의 탄성치가 -0.8 일 때 원재료인 농산물의 파생수요 탄성치는 $E_d = 0.8 \cdot [1 - 40 / (1 - 0.2) \cdot 100] = -0.4$ 이다. 농산물의 가격은 $P_d = P_r - M = 100 - (40 + 0.2 \cdot 100) = 40$ 원이 된다. 여기서 가공식품이 20% 올라서 120원일 경우 모든 다른 조건이 일정한 경우 농산물의 가격탄력성은 -0.47 이며, 가격은 56원이 될 수 있다.

그러나 일반적으로 식품가공업의 부자재 공급이 비탄력적일 경우는 加工食品의 수요 증대는 농산물의 수요 증대와 가격상승을 同一하게 유발하지 못한다. 즉, 가공식품의 수요 증대에 따른 副資材 공급이 불완전한 市場構造와 생산기술이 낙후되어 원활하게 이루어지지 못할 시에는 농산물의 공급 증대가 동시에 이루어지지 않는다. 예를 들어 김치가공시에 포장재인 병유리와 특수 포장지의 공급이 원활히 이루어지지 않을 때 포장된 김치 製品의 수요 증대는 농산물인 배추, 무우, 고추 등 농산물의 공급 증대가 동일하게 이루어지지 않는다. 또한 비탄력적인 부자

재 공급하에서는 부자재와 유통 서비스의 가격상승을 동일수준의 가공식품의 가격인상을 초래함과 동시에 농민의 원료 농산물 수취가격의 인하를 초래하게 된다. 이는 부자재 또는 유통 서비스의 가격인상이 S_p 에서 S_p' 로 移動하게 될 때 가공식품의 공급은 S_{mp} 에서 S_{mp}' 로 이동하게 되며, 가공식품가격은 P_{mp} 에서 P_{mp}' 로 상승하게 되며 공급물량은 Q_1 에서 Q_2 로 감소한다. 동시에 農産物 공급곡선이 S_m 에서 일정할 때 농가수취파생수요곡선은 D_m 에서 D_m' 로 이동하여 농가수취가격은 P_m 에서 P_m' 로 하락하게 된다<圖 3-2>. 부자재 공급 또는 유통 서비스가 비탄력적일 경우 가공식품의 가격인상은 수요 감소와 농가수취액의 감소를 유발한다. 이와 같은 例는 1989년 4월 乳製品價格의 인상폭이 유통 서비스로 인해 매우 높아 유제품 수요량이 史上 처음 감소했으며, 農家の 실질수취 원유대금 역시 감소한 결과에서 살펴볼 수 있다.

결국 식품가공업과 관련된 전후방산업이 균형있게 발전할 때 농가는 가공식품 수요 증대에 따라 農産物 가격안정과 소득 증대를 꾀할 수 있다.

3. 食品加工業의 波及效果

한 産業과 他産業과의 관계를 계수로 명확히 나타내는 産業關聯(分析)을 이용하여 식품가공업에서 1단위의 生産을 위해 농업 및 其他部門에서 어느 정도의 中間財 投入이 필요한 것인가는 이미 살펴보았다. 여기서는 加工食品 1단위 최종수요를 만족시키기 위해 얼마나 많은 他生産産業이 생산을 해야 하는가를 역행렬계수를 이용하여 알 수 있다. 생산유발효과는 식품가공업의 최종수요를 만족시키기 위해 자체산업의 직접투입과 간접적으로 다른 산업이 투입해야 할 크기를 나타낼 수 있다. 업종별로는 정미·정맥·육가공 부문의 최종수요 증대는 다른 산업과 자체산업의 생산유발효과가 다른 업종에 비해 크다. 이는 만약 정부에서 경기부양을 위해 투자순위를 決定할 때 이들 分野는 시장연쇄성이

크므로 다른 분야보다 이들 부문에 투자하는 것이 빠른 시일내에 생산 효과를 크게할 수 있다.

산업연관표는 중간투입재뿐만 아니라 부가가치가 총산출에 따라 비례적으로 배분된다는 것을 전제로 하고 있다. 부가가치는 노동에 대한 대가와 이윤 및 자본충당금이 포함된다. 加工食品業의 최종수요 1단위 생산을 위해 얼마나 많은 附加價值가 직간접으로 투입되었는가를 알기 위해서는 역행렬계수와 부가가치 투입계수를 곱해서 구할 수 있다.

가공식품 최종수요 1단위 증가에 따른 부가가치는 精米, 精麥, 肉加工, 果菜加工, 製糖, 食用油業에서 크게 나타났다. 이들 업종은 노동집약적 또는 자본집약적인 산업이며, 다른 업종에 비해 최종수요 증대에 따른 부가가치 창출효과가 큼을 알 수 있다.

가공식품 최종수요 증대에 따른 고용효과는 취업 유발효과를 측정함으로써 알 수 있다. 1970~85년까지의 산업별 노동수요 요인분석에 의하면 최종수요와 기술수준 변화효과에 의한 노동수요 창출효과가 노동생산성증대에 의한 노동수요 감소효과보다 커서 전체 산업의 노동력은 3,533,830명의 증가가 이루어졌다. 이 중 곡물과 채소 생산, 林產物, 水產物 生産에 따른 노동수요는 감소한 반면 노동관련 산업인 食品加工業의 노동수요는 크게 증가했다(白宗熙·朴文浩 1989, pp.43-51).

가공식품의 최종수요 증대는 만약 식품가공을 위한 원자재가 海外輸入에 크게 의존할 경우에 가공식품 생산에 따른 수입이 증대된다. 예를 들어 설탕의 수요가 증대되면 설탕의 原糖輸入이 증대되며, 製粉의 수요가 증대되면 製粉의 원료인 밀의 수입이 크게 증대된다. 즉, 製粉, 肉加工, 食用油, 其他 食料品の 최종수요 증대에 따른 수입 유발효과는 식품가공업이 다른 업종에 비해 매우 크다. 이는 이들 製品原料의 국내 생산기반이 매우 미약하다는 것을 의미한다 <表 3-4>.

가공식품의 수요 증대는 일면으로는 전후방 연관산업의 생산을 증대시키며, 나아가서는 農民의 부가가치 획득기회를 창출하여 소득 증대에 기여한다. 그러나 국내 생산기반이 확고하지 않을 때에는 海外輸入에

表 3-4 식품산업의 농수산 부문에 대한 파급효과

부 문 별	생산유발효과		부가가치유발효과		취업유발효과		수입유발효과	
	직 접	직 간접	직 접	직 간접	직 접	직 간접	직 접	직 간접
육 가 공	0.736519	0.977730	0.153843	0.317026	0.169548	0.232670	0.000206	0.137591
유 가 공	0.348511	0.507623	0.075421	0.171910	0.080490	0.121472	0.000262	0.076021
과실·채·가공	0.388763	0.438525	0.302616	0.338827	0.102429	0.114602	0.000884	0.007931
수 산 가 공	0.418145	0.475142	0.251320	0.288292	0.041169	0.049769	0.071366	0.085418
정 미	0.939437	1.015260	0.791616	0.845631	0.205374	0.221227	0.000000	0.002830
정 맥	0.817527	1.031766	0.564265	0.707890	0.317428	0.381675	0.000000	0.007281
제 분	0.014250	0.018918	0.009835	0.012919	0.005533	0.006693	0.772234	0.774300
제 당	0.000000	0.052889	0.000000	0.037413	0.000000	0.015266	0.000000	0.036275
빵·과자·밀·국수	0.044846	0.129141	0.019025	0.072251	0.010910	0.033557	0.016371	0.135180
식품첨가물	0.091951	0.162505	0.070793	0.117321	0.026240	0.044524	0.034263	0.054140
식 용 유	0.371701	0.453596	0.286477	0.341251	0.098938	0.118568	0.148640	0.165522
기타식료품	0.243406	0.301408	0.174857	0.213734	0.373382	0.087625	0.195408	0.209820
주 류	0.028727	0.076238	0.022168	0.054995	0.007708	0.021636	0.010134	0.048387
청 량 음 료	0.091976	0.115397	0.068638	0.085262	0.023499	0.029270	0.000438	0.006328

자료: 한국은행, 「1985년 산업연관표」. 1988.

의한 效果로 인해 가공식품의 수요 증대로 인한 부가가치의 海外流出이 증대된다. 따라서 식품가공산업에 의한 전후방 연쇄효과를 증대시키기 위해서 국내 기술개발에 의한 國內 原料의 사용확대에 의해 생산유발과 부가가치 유발효과를 증대시켜야 한다.

4. 傳統加工食品業

가. 傳統加工食品業의 起源

傳統飲食은 우리의 유구한 역사와 함께 이어져 내려 온, 다른 민족과는 구별이 되는 우리 民族 고유의 음식이다. 이러한 전통가공식품의 產

業化에는 이를 위한 본격적이며 체계적인 研究가 필요하다. 현재 産業化된 전통가공식품으로는 크게 분류해서 醬類로서의 간장, 고추장, 된장과 두부, 만두, 김치와 麥類와 茶類를 들 수 있다.

전통가공식품은 주산지를 중심으로 그 지역의 역사와 문화에 깊은 연관관계가 있다. 해안을 중심으로 한 어촌에서는 수산물을 이용한 수산가공품이, 그리고 산간지역인 산촌에서는 임산물을 이용한 임산가공품이, 그리고 평야와 준평야지역인 농촌에서는 농산물을 이용한 농산가공품이 주류를 이루고 있다. 반면에 축산물을 이용한 축산가공품은 우리나라의 문화가 서구와 달리 목축을 중심으로 이루어지지 않고 농경문화를 이루고 있음으로 인해서 축산가공품은 전통가공식품으로 개발되어 있지는 않다<表 3-5>.

이와 같은 전통가공식품 중 장류와 절임식품, 수산물가공품 등 몇몇 식품만이 중소기업 및 수공업형태로 상품화가 되어 있으며, 대부분의 품목은 개인에 의해 제조되어 명맥을 유지할 뿐 과학화와 표준화가 이루어지지 않아 상품화가 되고 있지 않다.

이와 같은 전통가공식품을 상품화하여 개발할 수 있게 하기 위한 방법으로 산지가공공장 설치를 적극 유도하고 있다.

이들 전통가공식품업에 대해서는 새마을공장, 產地 複合加工工場, 農工團地 加工工場, 副業團地, 傳統食品開發, 產地 中小加工業의 형태로 지원하였다<表 3-6>.

새마을 공장은 새마을운동의 일환으로, 산지 복합가공공장과 농공단지 가공공장, 부업단지는 농민의 農外所得原 확대사업으로 실시되어 현재는 사업이 완료되었다. 그리고 현재는 전통식품 개발과 농산물의 產地加工에 의한 農家の 附加價值 증진을 위한 사업으로 產地 中小加工工場을 설립하는데 정부에서 일정액의 資金을 융자해 주고 있다. 그런데 1969년 이래 정부에서 지원 육성한 農水產物 加工業의 성공률은 극히 저조하다. 그 원인으로는 첫째, 정부는 가공식품업의 사업성, 경영, 배치방법과 분야별 특수성을 고려치 않고 획일적인 지원을 하고 사후관리기능이 없음

表 3-5 지역별

경 기 도		연천군(더덕주) 포천군(막걸리) 양평군(머루술, 칩술)
강	원	속초시(건어물, 염장품) 춘성군(칩국수, 칩차, 양지버섯가공, 도토리묵, 추곡약주) 홍천군(옥수수엿) 영월군(칩국수, 도토리묵, 칩술) 평창군(옥수수엿, 생강엿, 옥수수묵)
충	북	청원군(메추리알 통조림) 보은군(도토리묵, 기주떡, 머루주) 영동군(백일주, 송순주, 김홍로, 기주떡, 편수, 집장) 진천군(단무지) 음성군(고추가루) 증원군(단무지, 유일과,
충	남	대전시(대동특주, 대천특주) 천안시(호도과자) 대천시(어묵, 단무지, 소백酒) 금산군(인삼, 어묵) 연기군(단무지) 공주군(도토리묵, 도토리빈대떡, 옥수수막걸리) 논산군(울무차, 홍차, 쌍화차, 래몬유자차, 칩차) 부여군(인삼가공,
전	북	전주시(녹두묵) 군산시(취포, 새우젓) 정주시(정음약주, 신선약주, 복문자술) 완주군(편강, 정강, 단무지, 고구마엿) 진안군(한국전래강정, 도토리묵, 목장아찌) 무주군(도토리묵, 머루주, 매실주, 더덕주) 장수군(전통다과, 유과, 동동주)
전	남	광주시(춘설녹차) 목포시(홍탁, 모치젓, 송어젓) 순천시(작설차) 나주시(단무지) 여천시(취치포) 담양군(죽순, 창평엿) 곡성군(유과, 도화젓, 꼬들빼기 김치) 구례군(작설차, 도토리묵, 꼬들빼기 김치) 여천군(멸치젓) 송주군(취치포, 더덕구이, 도토리묵) 고흥군(김, 어포, 珍石花젓갈, 돔배젓) 보성군(홍차, 녹차, 過夏酒) 장흥군(장흥김, 누룩쟁이갯엿, 靑麥粉, 찔레떡, 모시떡, 겨떡, 문지떡, 봄취떡,
경	북	경주시(법주) 김천시(過夏酒) 안동시(참기름, 건전국수, 안동화주) 상주시(곶감) 점촌시(참기름) 달성군(단무지, 박고지가공, 하향주, 송순주, 스우주) 군위군(인삼가공) 영덕군(명태맛포) 영일군(도토리묵) 영천군(도토리묵, 엿기름)
경	남	부산시(산성막걸리) 마산시(몽고간장) 창원시(도라지나물장아찌) 충무시(뽕작김치) 삼천포시(취치포) 진양군(양송이가공) 함안군(함안곶감) 밀양군(도토리묵) 양산군(차, 한천, 염장미역, 도토리묵) 울주군(염장미역) 김해군(진영단감)
제	주	제주시(도메기술, 고소자술, 호박술, 고구마막걸리, 제주청주) 서귀포시(설록차, 농주, 시제미주) 북제주군(뽕매밀국수,

자료 : 한국관광공사, 「전국 향토 특산물 실태조사」, 1987.

전통가공식품

화천군(당면, 울무차, 칩가공) 양구군(다래주) 고성군(명태가공품, 가공수산물) 양양군(도토리묵, 산자, 단무지, 어묵, 다래주, 머루주, 더덕주) 삼척군(단무지)

태지머릿고기, 족편, 淸明酒) 제원군(빈대떡, 물엿, 도토리묵) 단양군(도토리묵, 골무떡, 보쌈김치, 장김치)

김치적, 기주떡, 가지김치, 인삼전과, 생강전과, 연근전과) 서천군(도토리묵, 한산소곡주) 청양군(구기자가공) 홍성군(새우젓) 예산군(단무지, 어묵) 서산군(어리굴젓, 단무지, 호도과자) 당진군(김 어란, 뽕어포, 단무지, 두견주) 아산군(단무지) 천호군(호도과자)

임실군(고추장, 단무지, 담수어가공, 花壇酒) 남원군(단무지) 순창군(고추장) 정읍군(樵子, 覆盆子酒) 고창군(단무지) 부안군(김) 김제군(순채, 청도지감) 익산군(단무지, 유과, 산자, 송근주)

三麥酒, 過夏酒) 강진군(유자, 토하젓) 해남군(차, 樵子, 참게젓, 옥천토하젓, 계곡진양주, 모과주) 부안군(모치젓, 해태) 나주군(녹차, 단무비) 함평군(엽식첫갈) 영광군(단무지, 굴비, 김) 장성군(곶감, 한천, 복분자술) 완도군(해조류가공, 염장미역) 진도군(김, 구기자동당주, 구기자탁주, 진도紅酒) 신안군(새우젓, 멸치젓)

경산군(순국수, 참쌀약주, 松實酒) 청도군(스무주) 금릉군(더덕주) 선산군(선산약주) 상주군(상주참기름, 상주곶감) 문경군(湖山春酒) 예천군(참기름) 울릉군(호박엿)

거제군(죽순통조림) 고성군(복분자술) 사천군(취치포) 남해군(박고지) 하동군(녹차, 김, 박가공) 산청군(곶감) 함양군(수산물자반) 거창군(덩굴차) 합천군(도토리묵, 버섯가공, 유과)

빙엿, 개엿, 콩개엿, 세벳술, 강술) 남제주군(강이죽, 게우젓, 빙엿, 청주, 강술)

表 3-6 정책지원사업 현황

실시기간	정책사업명	지 원 업 체 수	주 요 사 업	배 치 방 법
1973~77	새마을공장	74개소 (식료품 49개소, 사료 4개소)	수산물, 건조과일, 통조림	개별 분산 배치
1973~87	산지 복합 가공공장	23개소	복합가공 (단무지+기타절 임류, 채소류 건 조+분말제품 등)	개별 분산 배치
1985~90	농공단지 가공공장	2,499개소 (식료품 181개소)	농수산물 가공	무작위 집단 배치
1969~90	부업단지	989개소 (식료품 396개소, 농수산물자재 92개 소)	민속공예품, 음식 료품, 농수산물자재, 일반공산품	개별 분산 배치
1989~90 현 재	전통식품· 개발	52개소	전통식품 가공	개별 분산 배치
1989~90 현 재	산지 중소 가공	27개소	농산물 가공	개별 분산 배치

으로 인해 시설설치만 하고 운영자금의 부족과 경영미숙으로 가동률이 저하하게 되는데 그 까닭이 있다. 둘째, 농민의 참여가 저조하며, 가공업자의 경영능력과 제품 품질개선 및 기술개발에 대한 창의성과 열의가 부족했으며, 전통가공식품에 대한 소비자의 인식이 부족했다. 셋째, 전통가공식품에 대한 표준화와 科學化가 이루어져 있지 않음으로 제품의 品質競爭力이 西歐 加工製品에 비해 낮고, 우리 농산물에 적합한 가공기계의 개발이 이루어지지 않았다는 점을 들 수 있다. 정부에서 이와 같은 식품가공산업을 육성하기 위한 방안의 하나로써 전통가공식품 개발을 위해 1989년부터 시설자금을 지원하고 있다. 1989년에는 전국의 28곳을 선정하여 12억 9천만원을,

表 3-7 전통 가공식품개발 지원

단위 : 백만원

	1 9 8 9				1 9 9 0			
	업 체 수	지 원 내 역			업 체 수	지 원 내 역		
		계	국 고	용 자		계	국 고	용 자
경 기	3	129	73	56	1	30	19	11
강 원	2	114	66	48	2	88	55	33
충 북	3	96	68	18	1	30	19	11
충 남	5	226	130	96	3	127	79	48
전 북	5	224	121	113	7	268	168	100
전 남	4	144	78	66	4	128	80	48
경 북	2	151	99	62	4	159	99	60
경 남	4	196	115	81	2	70	44	26
계	28	1,290	740	550	24	900	563	337

表 3-8 산지 농산물가공 지원

단위 : 백만원

	1 9 8 9		1 9 9 0	
	업 체 수	용 자 액	업 체 수	용 자 액
경 기	—	—	1	348
강 원	—	—	1	270
충 북	2	170	2	691
충 남	2	885	—	—
전 북	2	580	1	307
전 남	3	540	—	—
경 북	2	766	5	1,151
경 남	3	850	1	350
제 주	—	—	2	347
계	14	3,791	13	3,464

그리고 1990년에는 24곳에 9억원을 지원해 주었다<表 3-7>.

지원기준은 시설자금소요액 중 國庫 50%를 無償으로 지원하며, 30%는 융자를, 그리고 전통가공식품공장설치를 하는 경영주가 20%의 자금을 투자하여 設置하고 있다. 업체규모에 따라 지원금액이 다르나 최대한 업체당 8천만원까지 지원해 주었다. 이러한 전통가공식품과 유사한 일반 산지 농산물가공업에 대한 지원 역시 1989년에는 14곳에 37억 9천만 원을, 그리고 1990년에는 13곳에 34억 6천만원을 융자해 주었다. 이들에 대한 지원규모는 전통가공식품에 비해서는 크다고 볼 수 있다. 產地 加工工場은 製品生産을 위한 기계화가 이루어져 전통가공식품에 비해서는 設備費用이 많이 소요된다. 이 업체에 대한 지원액은 최대규모 7억 3천 5백만원까지 융자 지원했다<表 3-8>.

이들에 대한 지원기준은 융자 70%, 자담 30%이며, 융자금액은 3년 거치 7년 균등상환으로 연리 8%이다. 거치기간 동안에는 金利만 부담한다.

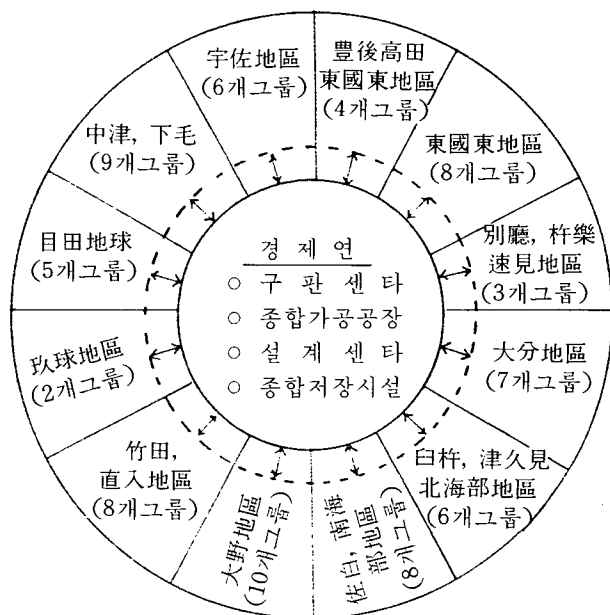
이와 같은 전통가공식품업에 대한 시설지원과 아울러 製品을 消費者 기호에 맞게 제조하여 판매할 수 있는 홍보체계를 이룩해야 한다. 이를 위해 우리보다 먼저 농산물 가공사업을 지원하여 붐을 조성한 日本의 事例를 살펴보기로 하자.

나. 日本의 1村 1品運動

일본의 1村 1品運動의 목적은 농촌지역에서 生産者와 生産者團體가 식품가공업에 참여함으로써 가공에 따른 부가가치를 농가에서 취득하여 농가소득 증대를 높이려는 데 있다. 이를 위해 그들은 지역특성에 맞는 特産物을 개발하여 세계 제일의 제품생산·판매를 하고 있다. 그리고 經濟農業協同組聯合會를 주축으로 공동구매·판매 및 기술지원체제를 구축하여 수익성을 높이기 위해 노력한다.

이와 같은 운동의 현황을 오이따縣을 중심으로 살펴보면 260개의 가공식품을 제조하는 업체가 58개의 市·町·村에 분포되어 있고, 이들 지역을 12개로 나누어 76개의 생산그룹이 있다<圖 3-3>. 이들 12개 지

圖 3-3 일본의 경제농업협동조합연합회의 일촌일품운동



구가 모여 經濟農業協同組合聯合會를 구성하고 있다. 生産主體는 농민이 50%, 個人이 30%, 식품업체가 20%이다. 이들 생산주체는 해당군에서 생산되는 제품을 위생처리와 포장시설 등 高價의 종합설비를 갖춘 농협 직영농장에서 商品化 過程을 거치게 한다.

그러나 商標는 제조한 生産主體를 표시하여 유통시킴으로써 소비자의 신뢰를 얻도록 한다. 原料의 구매와 製品의 판매는 經濟農業協同組合聯合會에 구관 센터를 두어 계통구관기능을 수행하도록 한다. 그리고 經濟農業協同組合聯合會에는 가공기술과 설계센터를 두어 제반 기술지원을 생산주체에게 해 준다. 여기에 필요한 모든 자금은 中央政府와 縣廳에서 각각 1/3씩 보조하고, 그리고 나머지 1/3은 事業者 부담으로 한다.

第 4 章

食品加工業과 市場

1. 食品加工業의 市場形態

우리 나라의 食品加工業은 다수의 영세업소와 대기업이 공존하는 이중구조를 보이고 있다. 그런데 우리 나라의 加工食品市場은 특히 소수의 대기업에 의해 集中되어 있다. 식료품시장의 경우 총기업체의 약 0.7%에 불과한 상위 35개 기업의 1989년 매출액이 4조 6,043억원으로서 총매출액 8조 5,111억원의 54%를 차지하여 1987년의 35%에 비해 대기업에 의한 집중은 더욱 심화된 현상을 보였다. 음료품시장에서 총기업체의 1.1%인 상위 10개 기업의 1989년도 총매출액은 1조 2,170억원으로 총매출액 1조 8,110억원의 67%를 차지하여 1987년의 49%에 비해 대기업의 매출액 집중률은 증가했다. 가공식품에 대한 소비증가는 기업체의 매출액이 1987년부터 1989년까지 약 13%씩 증가하였다.

食品加工業은 1989년에는 1987년에 비해 총식료품 매출액이 약 25%, 음료품 매출액은 42%의 증가율을 보였다. 이와 같은 증가는 대부분 대기업의 시장점유율 확대를 위한 品質高級化, 광고선전을 통한 제품차별

화 등 다양한 시장전략에 의해 대기업의 몫이 되었다. 식료품시장의 상위 25개 기업중 218개의 업체가, 그리고 음료품시장에서는 상위 10개 기업중 5개 업체가 기업체의 평균매출액 증가율을 상회하고 있다<表 4-1>. 여기서 살펴본 市場集中度는 사실 동일제품의 시장을 의미한다. 따라서 좀더 정확한 의미의 시장집중도를 알아 보기 위해 품목별로 市場集中度를 측정하기에는 자료의 제약으로 어려운 점이 많아 여기서는 업종별로 살펴보고자 한다.

업종별로 시장점유율을 살펴보면 1987년에 300人 이상 고용한 대기업의

表 4-1 식품가공기업의 매출액

단위 : 억원

구 분	1987	1988	1989	89/87	구 분	1987	1988	1989	89/87
(식료품)					대 립 수 산	826.9	846.8	457.1	0.55
제 일 제 당	6,021.6	6,882.8	7,849.2	1.30	삼 호 물 산	710.3	815.5	886.6	1.25
미 원	1,273.2	2,669.6	2,858.1	2.24	롯데삼강	644.9	786.0	873.6	1.35
롯데제과	2,360.5	2,645.1	3,220.0	1.36	두 산 곡 산	753.2	996.1	1,158.0	1.54
해태제과	2,060.9	2,597.3	2,801.2	1.50	두 산 곡 산	632.0	755.2	950.8	1.50
농 심	2,134.3	2,583.2	3,202.2	0.92	선일포도당	597.4	674.9	759.2	1.27
삼양식품	2,427.5	2,496.7	2,244.9	1.11	풍 진	601.5	657.2	672.3	1.12
동방유량	2,089.7	2,156.6	2,321.7	1.38	한성기업	615.7	651.0	718.2	1.17
빙 그 레	1,420.9	1,763.0	1,961.6	1.38	(음료품)				
대한제당	1,460.4	1,610.8	2,016.5	1.29	동양맥주	1,893.2	2,324.4	2,896.7	1.53
남양유업	1,394.0	1,565.3	1,805.2	2.09	롯데칠성	1,754.9	2,245.5	2,794.6	1.59
미원식품	701.8	1,493.8	1,463.4	1.72	진 로	1,367.5	1,570.5	1,590.3	1.16
동원수산	1,036.0	1,416.1	1,785.5	1.20	조선맥주	1,028.0	1,268.6	1,316.7	1.28
동양제과	1,144.9	1,251.9	1,368.9	1.28	두산식품	753.3	996.1	1,157.0	1.54
해태유업	979.3	1,168.9	1,250.6	1.28	범양식품	507.5	570.6	590.3	1.16
대한제분	912.6	1,026.0	1,155.9	1.27	우성식품	413.0	497.5	613.7	1.49
오양수산	838.5	965.9	505.8	0.60	보해양조	434.7	457.6	493.1	1.13
크라운제과	884.0	962.0	1,073.1	1.21	백화양조	296.3	315.8	362.2	1.22
삼립식품	834.0	911.6	1,043.6	1.25	호남식품	212.5	286.1	355.6	1.67

表 4-2 식품가공산업의 집중률

단위 : 명, 백만원, \$

	전 체 (A)	* 대기업 (B)	종 업 원			출 하 액			종업원당 출하액		
			전체(A)	대기업(B)	B/A	전체(A)	대기업(B)	B/A	전체(A)	대기업(B)	B/A
육가공	88	5	7,472	2,309	30.90	331,896	139,986	42.18	44.42	60.63	1.36
유가공	57	12	10,154	6,788	66.85	1,072,993	754,012	70.27	105.67	111.08	1.05
과·채가공	149	3	6,777	1,195	17.63	154,703	28,776	18.60	22.83	24.08	1.05
수산물	1,422	11	55,605	6,228	11.20	1,080,535	211,421	19.57	19.43	33.95	1.74
유지류	71	2	3,409	684	20.06	472,418	244,503	51.76	138.58	357.46	2.57
곡물가공	187	4	6,375	1,682	26.38	566,365	123,694	21.84	88.84	73.54	0.82
빵	121	9	13,669	10,370	75.87	293,045	235,909	80.50	21.44	22.75	1.06
과자	270	15	24,301	17,587	72.37	755,72	641,359	80.62	32.74	36.47	1.11
면	148	8	9,194	6,787	73.82	441,863	410,667	92.94	48.06	60.51	1.25
제당	5	2	1,213	1,135	93.57	272,840	271,625	99.55	224.93	239.32	1.06
임가공	458		7,697			56,593			7.35		
조미료	146	3	9,198	4,258	46.29	462,585	282,978	61.17	50.29	66.46	1.32
기타식료품	541	5	12,610	2,651	21.02	681,696	364,451	53.46	54.06	137.48	2.54
주류	829	8	16,049	3,932	24.50	1,071,498	523,941	48.90	66.76	133.25	1.99
청량음료	44	11	14,294	11,452	80.12	729,068	503,529	69.06	51.01	43.97	0.86
연초	22	13	10,198	8,737	85.67	1,869,380	1,778,360	95.13	183.308	203.54	1.11
음식료·담배	4,720	114	219,419	87,385	39.83	11,859,972	6,843,521	57.70	54.05	78.31	1.44
제조업	54,389	1,287	3,001,332	1,282,154	42.72	112,474,386	69,779,759	62.04	37.47	54.42	1.45

*종업원 300인 이상 기업수.

資料 : 경제기획원, 「광공업 통계조사보고서」, 1989.

식품가공업체는 114개로 전체 식품가공업체 중 2.4%에 해당되나 이들 기업이 고용한 종업원은 40%이며, 출하액에서 차지하는 비중은 58%에 해당된다. 따라서 대기업에 고용된 종업원 일인당 출하액의 규모는 가공식품업에 종사하는 종업원 평균 출하액의 1.44배가 된다. 300人 이상 고용한 대기업이 업종별 출하액 중 50% 이상의 규모를 차지하고 있는 업종은 유가공, 유지가공, 빵·과자·면류 제조업, 조미료, 기타 식료품, 청량음료 제조업이다<表 4-2>.

식품가공업의 대기업 시장집중률을 좀더 정확히 계측할 수 있는 방법은 정태 및 동태적 접근방법이 있으며, 정태적 접근방법으로는 상위 4개업체의 시장점유율(CR₄) 측정방법과 전체업체 중 개개업체의 절대적 위치를 측정하는 절대적 집중률의 측정방법인 허핀달 지수(Herfindahl Index)와 다른 업체와의 크기를 상대적으로 측정하는 로렌즈-문쩌 지수(Lorenz-Muenzer Index)가 있다. 업종별로 상위 4개社의 집중률이 1987년 출하액 기준으로 50% 이상인 업종은 유지가공, 설탕업, 첨가물, 기타 가공업과 맥주 제조업이다. 이들 업종은 공정거래법에 의해 시장지배적 사업체로 지정되어 있다. 이들 식품가공업종 중 시장집중도가 1987년에는 1970년에 비해 전체적으로 미세한 감소현상을 보이는데, 다만 水産加工, 빵·과자·면류 가공, 첨가물 가공업과 음료품 제조업은 시장집중률이 심화되고 있다<表 4-3>.

식품가공업체는 시장점유율의 증대에 의해 이익 증대를 目的하고 있다. 그리하여 대기업의 경영전략은 기존시장의 확대에만 국한되지 않고 관련산업에 활발한 참여를 시도하고 있다(조웅제 1990). 사업영역의 확대를 통한 경영다각화에는 첫째, 原料生産에서부터 제품 판매까지 하는 수직적 통합방법으로 肉加工과 水産加工業에서 비교적 많이 행해진다. 이러한 수직통합을 하는 대기업은 제일제당, 삼양식품, 오양수산, 삼호물산, 대림수산 등이 있다. 둘째, 수평적 계열화는 2~3개의 主生産品目を 가지고 있으며, 제품의 다양화를 통해 유사제품시장에 참여하는 형태로 5大 라면회사가 과자시장에, 食用油業體가 배합사료 생산에, 제과

表 4-3a 식품가공산업의 출하액과 생산요소, 1987

업 종	생산액	종 업 원 수			급 여			출 하 액		집중률 (A/B)	유 형 고 정 자 산
		생산직	사무직	소 계	생산직	사무직	소 계	상 위 4개사 (A)	소 계 (B)		
제조업	113,905,180	2,361,439	639,893	3,001,332	7,957,298	3,075,127	11,032,425	334,623	112,474,386	0.002975	38,409,728
음식료품 및 담배	11,892,010	155,097	64,052	219,149	490,413	304,034	794,447	319,978	11,859,972	0.026980	3,678,261
식료품	5,209,951	131,519	47,089	178,608	374,079	214,600	588,679	246,696	8,190,026	0.030122	2,661,454
육가공	327,956	5,129	2,343	7,472	15,577	10,284	25,861	118,819	331,896	0.358001	112,837
유가공	1,065,057	6,569	3,585	10,154	29,658	21,256	50,914	290,717	1,072,993	0.270940	225,812
과·채·가공	153,222	5,674	1,103	6,777	12,524	3,952	16,476	10,948	154,703	0.070768	62,924
수산가공	1,095,948	48,149	7,456	55,605	89,685	21,836	111,521	100,802	1,080,530	0.093289	333,743
유지가공	470,913	2,293	1,116	3,409	9,092	5,255	14,347	325,339	472,418	0.688668	152,539
곡물가공	569,215	4,435	1,940	6,375	16,759	8,586	25,345	123,694	566,365	0.218400	176,642
빵·과자·면류	1,537,488	32,887	14,356	47,243	104,812	71,664	176,476	218,842	1,531,796	0.142866	586,052
설탕	266,892	875	338	1,213	4,896	2,934	7,830	272,805	272,840	0.999872	75,419
첨가물 및 기타	587,038	19,862	9,643	29,505	64,772	39,602	104,374	623,481	1,200,874	0.519189	935,486
배합사료	1,508,059	5,648	5,207	10,855	26,304	29,231	55,535	335,850	1,505,606	0.223066	275,320
음료품	1,806,822	15,057	15,286	30,343	61,102	74,614	135,716	252,321	1,800,566	0.140134	721,191
증류주 및 합성주	573,231	3,125	2,255	5,380	13,813	13,072	26,885	218,686	580,112	0.376972	153,484
발효주	181,032	2,264	6,292	8,556	15,563	8,838	24,401	45,733	177,357	0.257858	92,868
맥주	311,544	1,490	623	2,113	9,075	4,407	13,482	291,906	314,029	0.929551	178,040
비알콜성음료	741,015	5,354	8,940	14,294	22,640	48,308	70,948	206,350	729,068	0.283033	296,799
담배	1,883,400	8,521	1,677	10,198	55,232	14,820	70,052	769,080	1,869,380	0.411409	295,616

表 4-3b 식품가공산업의 출하액과 생산요소, 1984

업 종	생산액	종 업 원 수			금 여			출 하 액		집중률 (A/B)	유 형 고 정 자 산
		생산직	사무직	소 계	생산직	사무직	소 계	상 위 4개사 (A)	소 계 (B)		
제조업	71,305,424	1,873,258	480,143	2,353,401	4,707,128	1,787,797	6,494,925	256,064	70,369,457	0.00364	24,689,434
음식료품 및 담배	8,912,865	126,248	52,188	178,436	313,347	193,672	507,019	257,755	8,802,471	0.02928	2,553,545
식료품	5,965,607	101,783	38,490	140,273	226,114	140,059	366,173	54,758	5,913,272	0.00926	1,717,619
육가공	209,173	3,401	1,657	5,058	7,791	6,724	14,515	206,767	209,169	0.98852	67,002
유가공	748,079	6,926	3,366	10,292	23,172	15,393	38,565	25,788	736,740	0.03500	155,911
과·채·가공	133,647	5,287	1,258	6,545	8,842	3,597	12,439	68,556	126,399	0.54238	39,981
수산가공	485,605	23,397	4,492	27,889	38,764	10,787	49,551	334,375	469,453	0.71227	165,341
유지가공	406,249	2,568	1,381	3,949	6,700	4,362	11,062	189,484	403,119	0.47004	75,241
곡물가공	412,363	3,397	1,520	4,917	10,537	5,192	15,729	75,191	411,493	0.18273	106,243
빵·과자·면류	1,185,226	31,034	11,073	42,107	59,443	42,207	101,650	183,003	1,185,147	0.15441	364,085
설탕	181,616	704	286	990	3,053	1,783	4,836	182,987	182,987	1.00000	50,923
첨가물 및 기타	901,479	19,484	9,574	29,058	49,193	32,809	82,002	421,185	891,539	0.47242	383,912
배합사료	1,302,175	5,858	3,610	9,468	18,619	16,905	35,524	297,471	1,297,226	0.22931	205,689
음료품	1,271,621	15,237	11,752	26,989	47,405	43,967	91,372	179,971	1,265,519	0.14221	554,762
증류주 및 합성주	463,706	3,469	2,278	5,747	11,281	10,192	21,473	173,820	461,433	0.37670	110,126
발효주	134,116	5,296	3,772	9,068	12,070	7,249	19,319	23,799	132,705	0.17934	66,160
맥주	230,297	1,804	420	2,224	9,656	2,102	11,758	230,272	230,272	1.00000	182,672
비알콜성음료	443,502	4,668	5,282	9,950	14,398	24,424	38,822	125,157	441,109	0.28373	185,804
담배	1,675,637	9,228	1,946	11,174	39,828	9,646	49,474	582,974	1,623,680	0.35904	291,164

表 4-3c 식품가공업의 출하액과 생산요소, 1980

업 종	생산액	종 업 원 수			급 여			출 하 액		집중률 (A/B)	유 형 고 정 자 산
		생산직	사무직	소 계	생산직	사무직	소 계	상 위 4개사 (A)	소 계 (B)		
제조업	36,279,079	1,585,598	374,653	1,960,251	2,505,641	965,990	3,471,631	137,608	35,227,025	0.00391	12,818,542
음식료품 및 담배	4,979,437	118,658	49,038	167,696	209,201	119,941	329,142	180,608	4,878,128	0.03702	1,306,961
식료품	3,135,238	78,514	59,589	138,103	149,806	82,721	232,527	142,900	3,065,005	0.04662	864,608
육가공	40,498	2,850	1,226	4,076	4,689	2,651	7,338	17,409	38,978	0.44664	24,995
유가공	407,497	1,814	7,602	9,416	12,879	11,435	24,314	164,856	384,992	0.42821	102,365
과·채·가공	71,857	5,259	1,198	6,457	6,353	2,510	8,863	18,892	68,866	0.27433	24,211
수산가공	226,484	1,343	16,757	18,100	19,899	6,483	26,382	23,967	225,312	0.10637	79,940
유지가공	164,494	3,287	1,383	4,670	5,794	3,268	9,062	124,555	159,565	0.78059	30,695
곡물가공	296,084	11,799	3,063	14,862	20,420	6,070	26,490	79,271	293,343	0.27023	114,052
빵·과자·면류	711,210	29,260	11,147	40,407	47,017	26,569	73,586	100,865	703,562	0.14336	188,658
설탕	407,984	1,457	707	2,164	3,864	2,072	5,936	395,134	395,134	1.00000	51,297
첨가물 및 기타	350,535	17,303	-12,322	4,981	20,509	13,594	34,103	134,833	337,416	0.39960	182,592
배합사료	458,595	4,142	2,835	6,977	8,384	8,069	16,453	123,326	457,837	0.26937	65,803
음료품	801,370	16,002	13,076	29,078	32,584	31,946	64,530	115,734	795,925	0.14541	271,103
증류주 및 합성주	323,451	4,566	1,719	6,285	9,106	5,436	14,542	131,166	320,465	0.40930	38,546
발효주	145,280	6,687	5,195	11,882	10,925	7,191	18,116	35,746	145,709	0.24532	53,337
맥주	138,239	1,297	793	2,090	4,244	2,847	7,091	136,858	137,799	0.993171	103,783
비알콜성음료	194,400	3,452	5,369	8,821	8,309	16,472	24,781	92,599	191,752	0.482910	75,437
담배	1,042,829	12,488	1,698	14,186	26,811	5,274	32,085	368,176	1,017,398	0.361880	171,268

表 4-3d 식품가공업의 출하액과 생산요소, 1976

업 종	생산액	종 업 원 수			금 여			출 하 액		집중률 (A/B)	유 형 정 산 고 자
		생 산 직	사 무 직	소 계	생 산 직	사 무 직	소 계	상 위 4개사 (A)	소 계 (B)		
제조업	11,677,230	1,462,365	283,044	1,745,409	738,430	270,662	1,009,092	48,210	11,462,917	0.00421	1,118,271
음식료품 및 담배	1,849,070	109,718	36,653	146,371	59,246	32,891	92,137	84,975	1,844,531	0.04607	105,816
식료품	1,040,719	81,471	26,242	107,713	39,657	21,829	61,486	50,045	1,030,704	0.04855	72,215
육가공	14,306	2,221	842	3,063	1,091	738	1,829	7,657	13,689	0.55935	1,426
유가공	87,741	3,058	1,144	4,202	2,584	1,165	3,749	45,319	87,661	0.51698	4,373
과·채가공	29,253	8,389	1,459	9,848	2,409	1013	3,422	3,783	26,983	0.14020	1,829
수산가공	88,600	15,575	2,882	18,457	5,832	2,025	7,857	10,155	86,551	0.11733	22,718
유지가공	36,032	1,391	546	1,937	756	408	1,164	25,496	34,599	0.73690	949
곡물가공	227,270	9,424	2,943	12,367	5,443	2,405	7,848	87,148	224,044	0.38898	6,511
빵·과자·면류	247,662	30,370	10,252	40,622	13,602	8,963	22,565	40,863	250,822	0.16292	16,439
설탕	104,862	615	386	1,001	650	509	1,159	103,536	103,536	1.00000	879
첨가물 및 기타	88,006	8,534	3,079	11,613	5,395	2,747	8,142	29,799	86,562	0.34425	14,786
배합사료	116,986	2,894	1,709	4,603	1,895	1,856	3,751	26,653	116,255	0.22926	2,305
음료품	358,505	15,059	9,995	25,054	9,733	9311	19,044	9,985	356,529	0.02801	21,686
증류주 및 합성주	141,885	5,562	2,097	7,659	3,556	2,606	6,162	76,091	142,253	0.53490	3,589
발효주	84,272	7,278	4,723	12,001	3,745	2,193	5,938	25,837	84,109	0.30718	1,246
맥주	89,225	957	649	1,606	1,454	1,230	2,684	88,186	88,186	1.00000	11,251
비알콜성음료	43,123	1,262	2,526	3,788	968	3,293	4,261	30,053	41,980	0.71589	5,600
담배	449,846	12,188	1,416	13,604	9,856	1,751	11,607	160,679	457,298	0.35137	11,914

表 4-3e 식품가공산업의 출하액과 생산요소, 1970

업 종	생산액	종 업 원 수			급 여			출 하 액		집중률 (A/B)	유 형 고 정 자 산
		생산직	사무직	소 계	생산직	사무직	소 계	상 위 4개사 (A)	소 계 (B)		
제조업	1,334,514	678,150	108,382	786,532	102,071	35,727	137,798	11,033	1,307,137	0.00844	112,626
음식료품 및 담배	294,610	85,819	18,391	104,210	12,816	5,417	18,233	20,625	292,617	0.07048	14,827
식료품	145,526	58,207	10,220	68,427	7,253	3,381	10,634	12,464	144,012	0.08655	7,722
육가공	1,022	611	205	816	58	51	109	760	982	0.77393	132
유가공	3,901	556	347	903	102	86	188	2,610	3,683	0.70866	236
과·채가공	3,078	2,710	469	3,179	250	131	381	1,015	3,010	0.33721	281
수산가공	9,548	7,939	932	8,871	614	299	913	4,246	9,335	0.45485	217
유지가공	4,377	1,783	426	2,209	264	111	375	1,477	4,317	0.34214	784
곡물가공	36,603	10,799	2,225	13,024	1,439	791	2,230	13,011	36,401	0.35744	1,204
빵·과자·면류	36,427	21,268	2,983	24,251	2,785	983	3,768	11,420	36,278	0.31479	1,530
설탕	23,614	1,799	576	2,375	361	269	630	21,022	23,290	0.90262	1,398
첨가물 및 기타	13,843	9,062	1,343	10,405	1,133	427	1,560	5,788	13,623	0.42487	1,555
배합사료	13,129	1,389	657	2,046	247	234	481	4,742	13,093	0.36218	386
음료품	79,690	20,438	5,689	26,127	2,907	1,638	4,545	18,891	79,312	0.23819	4,299
증류주 및 합성주	46,686	14,941	4,716	19,657	1,306	1,711	3,017	15,573	46,528	0.33470	1,159
발효주	3,556	1,365	330	1,695	193	134	327	2,281	3,600	0.63661	86
맥주	21,170	1,150	342	1,492	350	254	604	21,058	21,058	1.00000	2,652
비알콜성음료	2,043	2,442	841	3,283	318	279	597	6,246	8,126	0.76864	402
담배	69,394	7,174	2,482	9,656	2,656	399	3,055	46,061	69,293	0.66473	2,805

업체인 롯데가 乳·肉加工 및 外食分野에, 그리고 酒類業體인 동양맥주가 쉐타키 후라이드 치킨(KFC)과 같은 외식산업에 참여한다. 셋째, 복합기업군이라고 할 수 있는 기업연합(Conglomerate)은 규모가 작은 기업에서도 발견할 수 있으나 주로 대기업에서 많이 찾을 수 있다. 대표적인 기업군으로 롯데 그룹은 롯데제과, 롯데칠성음료, 롯데삼강, 롯데햄, 롯데우유, 롯데냉동, 롯데리아, 농심 등이 있으며, 두산 그룹은 동양맥주, 두산식품, 두산농산, 두산곡산, 두산우유, 백화 등이 있고, 해태 그룹은 해태제과, 해태식품, 해태음료 등이 있으며, 미원 그룹은 미원, 미원식품, 미원수산 한국 크노르, 선진식품 등이 있으며, 이 외에 진로 그룹, 삼양사 그룹, 동양 그룹, 삼성 그룹이 있다. 이와 같은 대기업들은 경영다각화를 통한 시장점유도를 증대시켜 소비자에게 보다 넓은 제품 선택의 폭을 제공해 주는 장점이 있으나, 단점으로는 과점시장구조를 이루어 공장가동률이 낮아지며 製品의 品質을 약간 상이한 형태로 만들어 비가격 경쟁을 심화시킨다. 이로 인해 발생한 비용은 소비자에게 전가된다. 이와 같은 과점의 폐해는 기업이 市場占有率 확보를 위해 과잉 투자에 따른 자본생산성의 감소에 따른 총생산요소 생산성의 감소와 광고선전에 치중하여 연구개발에 대한 투자가 미미해진다. 기업의 광고선전에 대한 비용은 모두 소비자에게 전가된다. 특히, 식품가공업체의 광고비는 총매출액의 2.7%를 점유하고 있다<表 2-12 참고>. 식료품가공업체의 매출액이 전체기업의 8.7%인데 반해 광고비의 지출은 4대매체의 광고비 중 식료품광고비는 17%를 점유한다<表4-4>. 개개업체의 광고 역시 식품가공업체는 많이 하기 때문에 4대매체에 광고순위에 따른 20대 기업체 중 8개의 食品業體가 포함되어 있다<表 4-5>.

이와 같이 가공식품에 대한 광고가 많은 것은 이들 업체가 새로운 가공식품 수요 증대에 따른 시장점유율에서 과점기업으로 우위를 유지하기 위해서이다. 또한 가공식품은 편의식품으로 소비자는 제품의 特性을 고려하기 보다는 상품 이미지에 의해 소비를 결정하기 때문에 광고에 의한 弘報效果를 높이기 위해서인 것이다.

表 4-4 업종별 4대 매체 광고비, 1989

단위 : 백만원

업 종	TV	라디오	신 문	잡 지	1989년 계	성 장 륜 (%)	구 성 비	1988년 계
기 초 재	1,088	2,048	6,288	402	9,826	23.7	0.8	7,941
식 품 · 음 료	160,140	18,839	28,305	10,042	217,326	8.1	16.9	201,008
약 품	80,387	9,516	46,249	5,999	142,142	4.0	11.1	136,629
화 장 품 · 세 계	79,674	3,406	12,839	11,960	107,879	22.8	8.4	87,814
출 판	6,676	787	39,402	2,356	49,221	62.0	3.8	30,382
의 료 · 섬 유	38,908	5,110	19,440	15,183	78,641	44.6	6.1	54,385
일반산업기기	210	30	11,466	68	11,754	74.8	0.9	6,726
정밀사무기기	28,044	2,596	32,402	7,539	70,581	51.1	5.5	46,700
전자·전자기기	29,069	3,713	27,794	3,368	63,944	16.9	5.0	54,692
수 송 기 기	9,833	2,344	10,367	1,077	23,621	2.6	1.8	23,016
가정용품기기	41,674	2,844	40,024	12,700	97,242	46.2	7.6	66,499
화학공업제품	4,983	1,664	2,624	461	9,732	-2.4	0.8	9,975
건 설 자 재	8,327	1,201	38,318	940	48,786	74.7	3.8	27,921
유 통	7,857	1,637	44,653	3,120	57,267	-13.4	4.5	66,161
금 융 · 보 험	14,457	3,972	18,847	1,433	38,709	21.2	3.0	31,941
서비스·오락	8,391	2,042	90,800	3,837	105,070	70.3	8.2	61,697
관공서·단체	3,492	535	78,882	900	83,809	43.1	6.5	58,569
의 료 · 교 육	403	152	37,934	733	39,222	66.9	3.1	23,494
기 타	2,387	166	27,178	542	30,273	4.6	2.4	28,942
합 계	525,991	62,602	613,792	82,660	1,285,045	100.0	100.0	1,024,492

자료 : 제일기획.

表 4-5 4대 매체 광고비 지출 20대 기업, 1988~89

단위 : 천원

1989년 20대 기업		1988년 20대 기업	
광 고 주	광 고 비	광 고 주	광 고 비
삼 성 전 자	26,220,373	태 평 양 화 학	21,859,422
력 키	23,944,862	력 키	21,178,091
태 평 양 화 학	22,846,993	삼 성 전 자	19,163,995
금 성 사	19,111,457	금 성 사	18,633,301
동 서 식 품	11,864,392	제 일 제 당	12,405,817
롯데 제 과	11,675,211	롯데 제 과	10,733,628
롯데 칠 성 음 료	10,741,237	대 응 제 약	10,317,865
대 응 제 약	10,379,341	농 심	10,216,197
대 우 전 자	10,193,792	해 태 제 과	9,729,706
해 태 제 과	9,828,125	동 서 식 품	9,709,465
농 심	9,694,795	롯데 칠 성 음 료	8,835,671
제 일 제 당	9,272,542	동 아 제 약	7,841,762
유 한 양 행	8,834,492	일 동 제 약	7,668,911
일 동 제 약	8,125,413	대 우 전 자	7,503,758
남 양 유 업	7,951,980	대 우 자 동 차	7,502,396
애 경 산 업	7,545,893	남 양 유 업	7,137,218
한 국 화 장 품	7,465,677	유 한 양 행	7,035,311
현 대 자 동 차	7,056,030	삼 양 식 품	6,515,241
동 아 제 약	7,026,704	현 대 자 동 차	6,513,697
해 태 음 료	7,013,056	애 경 산 업	6,500,627
농 산 물	78,041,338	농 산 물	75,282,943
가 공 업 체 계	(6.1)	가 공 업 체 계	(7.4)
20 위 계	236,792,365 (18.4)	20 위 계	217,002,079 (21.3)
총 광 고 비	1,285,046,028 (100.0)	총 광 고 비	1,024,493,578 (100.0)

자료 : 제일기획.

2. 食品加工業의 市場集中과 生産性

農水産物 加工食品의 생산량 증가는 1970년대에 괄목할 만한 성장을 이루었으며 1980년대에도 꾸준히 성장을 계속하고 있다. 1970년부터 1987년까지 제조업은 매년 20.2%의 생산 증가를 보였고, 식품가공업은 14.6%의 증가율을 보였다. 식품가공업의 생산량 증가에 따라 노동투입량이 매년 5.4%씩 증대되어 1987년에는 21만 9천명이 종사하고 있다. 노동투입량은 노동집약적 가공식품업인 육가공, 유가공, 수산가공, 청량음료업에는 매년 10% 이상 증가했고, 자본집약적인 곡물가공, 설탕, 주류업에는 감소했다. 노동생산성은 제조업이 1970년부터 1987년까지 매년 7.9%, 식품가공업은 6.5% 증가했다. 그리하여 식품가공업의 1987년 勞動生産性は 일인당 1,401만원에 이른다. 업종별로는 육가공, 유지가공, 청량음료업의 노동생산성은 10%를 상회하며, 특히 육가공, 청량음료업은 생산량 증가에 따른 노동수요의 증가와 더불어 노동생산성 역시 높은 성장률을 이룩하였다. 생산직 근로자의 임금은 사무직 근로자의 2/3 수준에 이르고 있다. 300인 이상을 고용하고 있는 대기업의 생산성은 종업원당 출하액을 기준하여 볼 때 수산가공, 유지류, 기타 식료품과 주류업의 생산성은 매우 높으나, 유가공, 과·채가공, 곡물가공, 제당, 빵·과자·면류, 청량음료업은 生産性이 中小企業에 비해 높지 않음은 과잉 설비투자에 의한 가동률이 낮기 때문이다.

가공식품에 대한 수요 증가는 생산량 증대를 위해 새로운 기계의 설치와 교체, 그리고 생산시설 확충으로 매년 23.9%의 증가율을 보이고 있다. 육가공, 유가공, 수산가공, 첨가물 제조업, 그리고 청량음료업의 자본투입 증가율은 매년 30%를 상회하고 있다. 식품가공업은 사업영역 확장과 시장점유율 확대를 위한 과잉투자로 자본장비율이 증가하여 일인당 2,252만원으로 증가했으나, 자본생산성은 단위당 1,119만원으로 감소하였다.

表 4-6a 생산성과 집중률과의 관계 계측 자료, 1987~70

업 종	노동투입량변화 (L/L)	자본투입량변화 (K/K)	총생산요소변화율 (A/A : TFP)	노동생산성변화 (L : TFPL)	집중률변화 (C)	집 중 륜 (C)	생산량변화율 (Q/Q)
제조업	0.084082	0.262146	0.037812	0.079301	-0.000321	0.005708	0.163383
음식료품 및 담배	0.048579	0.238738	0.020363	0.064671	-0.002559	0.048732	0.113249
식료품	0.063285	0.262931	-0.004384	0.042133	-0.003319	0.058335	0.105419
육가공	0.141534	0.332247	0.071665	0.116101	-0.024466	0.565966	0.257635
유가공	0.152439	0.341111	0.049339	0.093300	-0.025748	0.489801	0.245739
과·채가공	0.044393	0.231298	0.039121	0.082670	-0.015673	0.203989	0.127062
수산가공	0.111002	0.379079	0.010370	0.072832	-0.021268	0.274068	0.183833
유지가공	0.030274	0.221159	0.104584	0.149060	0.020384	0.515402	0.179334
곡물가공	-0.040245	0.201049	0.036531	0.092752	-0.008179	0.287918	0.052507
빵·과자·면류	0.052998	0.270799	0.012430	0.063177	-0.010113	0.228829	0.116175
설탕	0.037006	0.132406	0.030466	0.069940	0.005721	0.951245	0.032933
첨가물 및 기타	0.073300	0.304998	-0.010801	0.043185	0.005548	0.472030	0.116485
배합사료	0.107452	0.318134	0.027342	0.076431	-0.008183	0.292622	0.183883
음료품	0.019303	0.210556	0.012247	0.056809	-0.005768	0.189160	0.076112
증류주 및 합성주	-0.063971	0.193833	0.041881	0.101950	0.002486	0.355837	0.037979
발효주	0.084493	0.350687	-0.017966	0.044057	-0.022103	0.445735	0.128550
맥주	0.021579	0.147067	-0.001721	0.027518	-0.004144	0.964776	0.049096
비알콜성음료	0.115001	0.320812	0.103774	0.151728	-0.028565	0.525838	0.266729
담배	0.003849	0.177902	0.043153	0.083707	-0.014901	0.538069	0.087557

表 4-6b 생산성과 집중률과의 관계 계측 자료, 1987~80

업 종	노동투입량변화 (L/L)	자본투입량변화 (K/K)	총생산요소변화율 (A/A : TFP)	노동생산성변화 (L : TFPL)	집중률변화 (C)	집 중 률 (C)	생산량변화율 (Q/Q)
제조업	0.06416	0.102784	0.03701	0.04601	-0.000133	0.003441	0.11017
음식료품 및 담배	0.03978	0.092953	0.01545	0.02784	-0.001435	0.032002	0.06762
식료품	0.06286	0.107035	-0.05945	-0.04915	-0.002357	0.038372	0.01371
육가공	0.09412	0.169280	0.15945	0.17696	-0.012662	0.402319	0.27108
유가공	0.21544	0.055576	-0.09673	-0.13398	-0.022467	0.349573	0.08146
과·채·가공	0.00284	0.080593	0.02951	0.04763	-0.029080	0.172549	0.05047
수산가공	0.63061	0.156294	-0.33916	-0.44967	-0.001869	0.099831	0.18094
유지가공	-0.04122	0.185435	0.08403	0.13684	-0.013132	0.734629	0.09562
곡물가공	-0.10384	0.003566	0.113849	0.138874	-0.007405	0.244316	0.03504
빵·과자·면류	0.02688	0.108479	0.006637	0.025650	-0.00071	0.143115	0.05253
설탕	-0.07990	-0.003868	-0.050509	-0.032795	-0.000018	0.999936	-0.11269
첨가물 및 기타	-0.00563	0.190610	-0.025261	0.020462	0.017084	0.459397	0.01483
배합사료	0.06948	0.156653	0.027743	0.048055	-0.006614	0.246216	0.11753
음료품	0.01053	0.084193	0.031181	0.048344	-0.000753	0.142771	0.05888
증류주 및 합성주	-0.01191	0.148499	-0.002390	0.034985	-0.004618	0.393136	0.02307
발효주	-0.07147	0.020492	0.022915	0.044343	0.001791	0.251592	-0.02713
맥주	0.004405	0.018331	0.0511581	0.0544028	-0.009089	0.961361	0.058808
비알콜성음료	0.071872	0.146534	0.0520931	0.0694894	-0.028554	0.382971	0.141361
담배	-0.043049	0.019222	0.0543805	0.0688897	0.007076	0.386645	0.025841

表 4-6c 생산성과 집중율과의 관계 계측 자료, 1987~76

업 종	노동투입량변화 (L/L)	자본투입량변화 (K/K)	총생산요소변화율 (A/A : TFP)	노동생산성변화 (L : TFPL)	집중률변화 (C)	집 중 륜 (C)	생산량변화율 (Q/Q)
제조업	0.053739	0.811806	0.035912	0.088905	-0.000112	0.003590	0.142644
음식료품 및 담배	0.041128	0.282575	0.002799	0.059056	-0.001735	0.036524	0.100184
식료품	0.050839	0.289412	-0.031016	0.024572	-0.001676	0.039338	0.075411
육가공	0.087800	0.382162	0.078556	0.147142	-0.018305	0.458677	0.234943
유가공	0.088285	0.329559	0.021084	0.077301	-0.022367	0.393960	0.165586
과·채가공	-0.033943	0.281370	0.040318	0.113786	-0.006312	0.105484	0.079843
수산가공	0.103641	0.185982	0.044758	0.063944	-0.002185	0.105310	0.167585
유지가공	0.058577	0.474142	0.018036	0.114863	-0.004385	0.712784	0.173440
곡물가공	-0.053270	0.253998	-0.008531	0.0630619	-0.015507	0.303688	0.009792
빵·과자·면류	0.018861	0.285523	0.015661	0.0777936	-0.001823	0.152891	0.096655
설탕	0.017071	0.392372	-0.093247	-0.0058022	-0.000012	0.999936	0.011269
첨가물 및 기타	0.092360	0.354340	-0.049560	0.0114813	0.015904	0.431720	0.103841
배합사료	0.085600	0.434884	0.004992	0.0863751	-0.000563	0.226165	0.171975
음료품	0.024008	0.277425	-0.006986	0.0520604	0.010193	0.084070	0.076068
증류주 및 합성주	-0.024752	0.306966	0.002116	0.0794058	-0.014357	0.455936	0.054654
발효주	-0.047289	0.374665	-0.055227	0.0430883	-0.004484	0.282522	-0.004201
맥주	0.027487	0.194024	-0.025532	0.0132716	-0.006404	0.964776	0.040759
비알콜성음료	0.128100	0.332710	0.027229	0.0749034	-0.039351	0.499461	0.203003
담배	-0.022847	0.243860	0.018783	0.0809258	0.005458	0.381388	0.058078

表 4-6d 생산성과 집중율과의 관계 계측 자료, 1980~70

업 종	노동투입량변화 (L/L)	자본투입량변화 (K/K)	총생산요소변화율 (A/A : TFP)	노동생산성변화 (L : TFPL)	집중률변화 (C)	집 중 륜 (C)	생산량변화율 (Q/Q)
제조업	0.09821	0.387213	0.036596	0.103933	-0.000453	0.006173	0.202144
음식료품 및 담배	0.05395	0.352210	0.022902	0.092396	-0.003346	0.053754	0.146348
식료품	0.06310	0.384944	0.036419	0.111409	-0.003993	0.066586	0.174509
육가공	0.17500	0.459658	0.006980	0.073305	-0.032729	0.610284	0.248307
유가공	0.10949	0.585795	0.154899	0.265879	-0.028046	0.568434	0.375365
과·채·가공	0.07512	0.349130	0.045011	0.108855	-0.006288	0.305770	0.183977
수산가공	-0.14706	0.560104	0.168158	0.332928	-0.034847	0.280610	0.185866
유지가공	0.08271	0.246805	0.120769	0.159003	0.043846	0.561363	0.241711
곡물가공	0.00745	0.361980	-0.025145	0.057461	-0.008720	0.313834	0.064910
빵·과자·면류	0.06873	0.398368	0.017467	0.094273	-0.017143	0.229077	0.163003
설탕	-0.00553	0.238744	0.097482	0.154398	0.009738	0.951310	0.148869
첨가물 및 기타	0.13397	0.391549	-0.000345	0.059672	-0.002527	0.412237	0.193640
배합사료	0.13437	0.444405	0.026054	0.098293	-0.009281	0.315772	0.232659
음료품	0.02328	0.307675	-0.001204	0.065059	-0.009278	0.191797	0.088344
증류주 및 합성주	-0.10005	0.226628	0.072478	0.148595	0.007460	0.372000	0.048541
발효주	0.21139	0.643525	-0.059951	0.040737	-0.038829	0.439468	0.252125
맥주	0.043607	0.246747	-0.048587	-0.001255	-0.000683	0.996586	0.042352
비알콜성음료	0.149021	0.458341	0.141500	0.213572	-0.028573	0.625777	0.362593
담배	0.042019	0.303460	0.030019	0.090935	-0.030285	0.513304	0.132954

表 4-6e 생산성과 집중율과의 관계 계측 자료, 1987~84

업 종	노동투입량변화 (L/L)	자본투입량변화 (K/K)	총생산요소변화율 (A/A : TFP)	노동생산성변화 (L : TFPL)	집중률변화 (C)	집 중 륜 (C)	생산량변화율 (Q/Q)
제조업	0.08635	0.120363	0.03601	0.04394	-0.00022	0.003307	0.13029
음식료품 및 담배	0.07260	0.091981	-0.01266	-0.00815	-0.00077	0.028131	0.06446
식료품	0.08267	0.118870	-0.16688	-0.15845	0.00695	0.019691	-0.07578
육가공	0.13633	0.150368	-0.01633	-0.01306	-0.21017	0.673259	0.12327
유가공	-0.00097	0.093971	0.06659	0.08871	0.07865	0.152972	0.08774
과·채·가공	0.00729	0.124699	-0.02267	0.00468	-0.15720	0.306573	0.01197
수산가공	0.25746	0.221967	0.01910	0.01083	-0.20633	0.402777	0.26829
유지가공	-0.04852	0.223745	0.00078	0.06421	0.07287	0.579356	0.01570
곡물가공	0.08771	0.145461	-0.02458	-0.01112	0.011891	0.200564	0.07658
빵·과자·면류	0.05125	0.133166	-0.01583	0.00326	-0.003849	0.148640	0.05451
설탕	0.07337	0.102143	0.01921	0.02592	-0.000043	0.999936	0.09928
첨가물 및 기타	0.00645	0.301120	-0.23703	-0.16837	0.015588	0.495807	-0.16192
배합사료	0.04723	0.065592	-0.03612	-0.03184	-0.002082	0.226190	0.01539
음료품	0.05370	0.055270	0.03294	0.03331	-0.000692	0.141173	0.08701
증류주 및 합성주	-0.01931	0.080040	0.03387	0.05702	0.000092	0.376834	0.03771
발효주	-0.13911	0.082611	0.15603	0.20769	0.026174	0.218598	0.06858
맥주	-0.009764	-0.041341	0.0864865	0.0791291	-0.023483	0.964776	0.069365
비알콜성음료	0.142847	0.130276	0.0074232	0.0044942	-0.000233	0.283383	0.147342
담배	-0.030756	-0.028195	0.0354764	0.0360730	0.017455	0.385227	0.005317

勞動과 資本投下量에 따른 총생산요소 생산성 증가율은 기간에 따라 다르나 1970년부터 1987년까지는 제조업이 3.8% 그리고 음·식료품 제조업은 2.0%를 나타냈다. 식료품 가공업의 총생산요소 생산성변화율은 감소한 것으로 나타났다<表 4-6>.

식품가공업 총생산요소 생산성의 감소는 조응제의 연구결과와도 일치한다. 이와 같은 총생산요소 생산성이 감소한 원인은 大企業의 시장점유율 확보를 위한 과잉투자와 生産要素의 최적분배를 이루지 못한데 기인된다. 기술개발과 규모 경제에 의한 생산성은 주기적으로 변한다. 장기간의 생산요소 생산성을 기간을 나누어 검증할 필요가 있다.

미국은 식품가공업의 생산성이 1950년부터 1977년까지 증가했다. 그러나 기간을 분리했을 때 1972년부터 1977년까지는 감소한 것으로 나타났다. 그 원인은 석유파동으로 보고 있다<表 4-7>.

우리 나라는 1970년부터 1987년까지 측정한 결과 총생산요소 생산성이 미세하게 감소했으나 1970년부터 1980년까지는 증가했다..

이러한 식품가공업의 생산성은 독과점 시장형태의 시장집중과 어떠한 관계가 있는가를 살펴보아 生産性 向上을 위한 시장형태를 갖추도록 유도해야 한다.

총생산요소 생산성(total factor productivity)은 솔로우(Solow)의 중립적 기술진보에 의거하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

表 4-7 미국 식품가공산업의 생산성(TFP)지수

1950~1977	1950~72	1972~77
0.007	0.074	-0.418

자료 : Heien, D. M., Productivity in U.S. Food Processing and Distribution

$$(1) \quad \dot{Q}/Q = \dot{A}/A + \sum \alpha \cdot (B_i/B_i)$$

$$\dot{A}/A = \dot{Q}/Q - \sum \alpha \cdot (B_i/B_i)$$

단, $\sum \alpha = 1$, Q : 산출, B : 생산요소 투입

여기서 생산성과 집중률과의 관계는 다음과 같이 나타낼 수 있다.

$$(2) \quad \dot{A}/A = F(\dot{Q}/Q, D_1 \dot{C}, D_2 \dot{C}, C)$$

단, Q/Q : 산출 증가율, D_1 : 집중률 증가시의 더미변수, D_2 : 집중률 감소시의 더미변수, C : 집중률

노동생산성의 변화율은 다음과 같이 산출한다.

$$(3) \quad \dot{L}/L = W(PL_i/PL_o)_t + (1-W)(NL_i/NL_o)_t$$

단, PL : 생산직 근로자수, NL : 사무직 근로자수, W : 생산직 근로자 임금 비중, $((PL_i/PL_o)_t$: t 기간 동안의 생산직 근로자 증감율, $(NL_i/NL_o)_t$: t 기간 동안의 사무직 근로자 증감률

기업의 집중율 변화는 다음과 같이 측정한다.

$$(4) \quad C = (C_o + C_1)/2$$

단, C_o : 0기의 집중률, C_1 : 1기의 집중률

$$(5) \quad \dot{C} = (C_1 - C_0) / (t_1 - t_0)$$

生産量과 資本의 증가는 연평균 증가율을 산출하였다. 식 (2)에 의거 추정한 결과는 집중률과 노동생산성 및 총생산요소 생산성의 증가율과는 正(正)의 상관관계에 있음을 알 수 있다<表 4-8>. 집중률과 생산성의 관계에서 노동생산성 증가율에 의한 계수가 총생산요소 생산성 증가율보다 크다. 이는 추가적인 資本의 投資가 새로운 技術開發에 따른 기계설치의 과정에서 흡수된 것으로 추정된다.

위와 같은 상관관계에서 집중률의 증대는 식품가공업의 생산성에 영향을 주어 결국 생산비의 감소를 유인한다는 가정을 조심스럽게 펼 수

있다. 그러나 이러한 것이 소비자 또는 생산농가에 이전되지 않고 기업의利潤으로 충족될 때에는 生産者인 農民이나 消費者의 厚生增大에 기여치 못한다.

表 4-8 생산성 계측변수의 회귀계수

	기 간	상 수	산출량	집중률증가변화	집중률감소변화	집중률
총 요 소 생 산 성	1987~70	-0.009	0.199	3.302	-0.545	0.007
	1987~80	-0.031	0.053	0.247	-1.593	0.063
	1980~70	-0.025	0.341	1.988	-0.051	-0.002
	1987~84	-0.058	0.774	0.694	0.396	0.043
	1987~76	-0.019	0.357	-1.751	-0.478	-0.046
노 동 생 산 성	1987~70	0.047	0.131	4.082	-1.257	-0.0129
	1987~80	-1.022	-0.078	1.914	-2.069	0.078
	1980~70	0.050	0.319	1.782	-1.315	-0.031
	1987~84	-0.041	0.631	1.166	0.355	0.044
	1987~76	0.049	0.298	-2.311	-0.258	-0.031

第 5 章

食品加工業의 育成方案

1. 基本目標

農水産物 加工業의 現況과 市場構造 및 農業과의 상호연관관계를 살펴 보았다. 여기서 식품가공업이 계속 발전해 나가기 위해서는 여러 가지 문제점을 해결해야 한다. 이제 문제점 해결을 위한 기본목표를 정하는 것은 서로 상이한 해결방안을 모순되지 않게 정리하기 위해서도 필요하다.

첫째, 食品加工業은 소비자가 선호하는 가공식품을 개발·보급하여야 한다. 좋은 가공식품을 생산하더라도 소비자의 기호에 부합되지 않으면 그 제품은 판매되지 않는다. 예로서 외국의 식품가공업체는 우리 나라에 가공식품의 수출을 위해 우리 나라 국민의 식품기호를 조사하여 우리 국민의 식습관에 맞는 제품을 수출한다. 반면에 우리 나라 식품가공업체와 전통가공식품 제조업체는 우리 나라의 기호에 대해 조사연구를 하지 않고 있다. 한편 가공식품 판매처는 소비자가 쉽게 접할 수 있는 곳에 있어야 한다. 예로서 햄버거, 핫도그와 떡볶이 등은 소비자가 어디서 구입해야 되는지 쉽게 알 수 있으나, 우리의 전통식품은 몇 개 품목

을 제외하곤 어디에서 어떠한 단위와 가격으로 판매되는지 알 수 없다. 그리고 전통가공식품의 수요확대를 위해서는 무엇보다 소비자의 신뢰를 획득하여야 한다. 소비자는 일반적으로 大企業의 제품을 신뢰한다. 그러나 대량생산에 따른 식품의 안전성을 소비자는 최근 의심하기 시작했으며, 소규모로 농민이 직접 생산하여 제조자의 성명과 주소와 전화번호 등을 명기해 관련단체의 추천을 받아 제품과 더불어 신용을 판매대상으로 할 때 이러한 제품을 더욱 선호한다. 예로서 참기름과 고추가루 등은 만약 신뢰성 있는 제품을 판매할 때 소비자는 소량의 참기름과 고추가루를 제조하기 위해 많은 시간과 노력을 낭비하지 않을 것이다. 따라서 가공식품에 대한 신뢰도 향상을 위해 제조과정에서부터 유통과정에 이르기까지 소비자가 신뢰할 수 있는 제도가 정착되어야 한다.

둘째, 가공식품 제조에 있어 국내 농산물을 활용할 수 있는 기술보급 및 제도를 마련해야 한다. 수입 농산물을 이용하여 가공식품을 생산할 때 이러한 업체는 原料와 技術을 獨占함으로써 국내 농산물을 수집하여 제조하는 업체에 비해 市場競爭에서 유리한 위치에 있다. 그리고 외국 원료는 국내 원료에 비해 價格이 안정되어 있고, 해외 기술도입업체로부터 기술 및 판매지원을 받기 때문에 경쟁에 있어 유리하다. 이와 같이 해외 원료와 기술의 무분별한 도입은 국내 식품가공업과 농업기반을 붕괴시킨 예로서 제분업과 유지가공업을 들 수 있다. 따라서 國內 農業의 보호와 외국의 가격조작에 대한 영향을 덜 받기 위해서 국내 농산물을 이용하여 가공하는 업체에 대한 지원이 확대되어야 한다. 구체적으로 이들 업체에 대해 稅制支援과 운영자금에 대한 金融支援을 생각할 수 있다.

2. 生産性 向上

國內 食品加工業이 農民과 消費者의 厚生을 증대하며, 산업의 성과를 높이고, 國際競爭에 대응하기 위한 방법중 하나는 生産性を 향상시키는

것이다. 生産性은 크게 勞動과 資本生産性으로 나눌 수 있는데, 업종에 따라서, 그리고 생산기술 수준과 이자율과 임금 수준에 의해 어떠한 생산성을 증대시키는데 중점을 둘 것인가를 판단해야 한다. 자본집약적인 산업은 기술개발 및 설비투자효율을 증대시키는 것이, 그리고 노동집약적인 산업은 노동생산성을 향상시키는 것이 유리하다.

식품가공산업의 生産性을 향상시키기 위한 방안으로 첫째, 업체간의 경쟁체제를 유지케 하는 방법을 들 수 있다. 업체간의 시장담합에 의한 가격 및 품질담합은 현상태에서 업체의 이윤만을 증대시킬 뿐 업체의 생산성 향상과 생산자와 소비자의 厚生을 증대시키기에는 어렵다. 둘째, 업체의 규모확장과 가동률의 증대로 생산비를 낮추어야 한다. 전통가공식품업체는 서구에서 도입된 가공식품업체에 비해 규모가 영세하며, 판매방법에 있어 유치한 단계이다. 그리고 농수산물의 계절성으로 인해 원자재의 공급이 일년내내 이루어지지 않음으로 인해서 가동률이 낮다. 따라서 연관된 여러 가지 제품을 동시에 가공할 수 있는 체제를 갖추어 가동률을 높이는 것이 바람직하다. 셋째, 전통가공식품 이외에 서구에서 전래된 가공식품은 생산기술이 외국에서 이전되어 왔기 때문에 제품의 품질향상과 기술개발을 위한 정부와 기업의 투자가 미미함으로 기술개발에 따른 생산성 향상을 기대할 수 없었다. 1989년 식품가공업의 연구개발투자가 매출액의 0.1% 미만으로 외국의 2%에 비해 극히 저조하다. 생산기술과 품질향상을 위한 식품가공기술개발의 정밀화와 국산화는 생산성을 향상시킬 수 있다. 따라서 이를 위한 기업의 투자를 확대하기 위한 유인방법을 마련하고, 동시에 정부의 투자규모를 확대하는 것이 요청된다. 넷째, 식품가공업체는 원료의 생산에서부터 제품의 국내외 판매까지 담당하므로 많은 정보와 이에 따른 조직을 갖추고 있다. 때문에 이러한 수직통합에 의한 장점을 극대화하여 제품의 생산비 감축은 물론 소비자의 기호에 맞는 제품개발과 동시에 국내 농산가공품의 수출증대에 따른 수요개발로 인한 부가가치의 증대는 물론 외국의 제품과 경쟁할 수 있는 방안을 모색할 수 있다.

3. 輸入開放에 대응한 加工産業의 育成

농산물의 수입자유화와 더불어 최근의 우루과이 라운드 협상에 따라 국내 농산물뿐만 아니라 가공식품 역시 외국의 가공식품과 경쟁관계에 놓여 있다. 국내 가공식품이 충분히 개발되고 국제경쟁력을 어느 정도 갖추었으면 이와 같은 수입자유화로 인한 여건변화에 탄력성 있게 대응할 수 있다. 그러나 이제 유치산업단계를 막 벗어난 식품가공업은 수입자유화에 대응하여 많은 신속한 방안을 마련하여 대응하여야 할 위치에 놓여 있다. 이러한 방안으로 첫째, 외국에서는 전혀 개발되어 있지 않으며, 우리 국민의 식습관에 맞는 전통가공식품의 상품화를 확대해야 한다. 즉, 개개지역에서 생산된 농산물과 그 지역 특성에 맞는 가공식품을 적극 특화하며, 이를 위한 생산과 판매조직을 갖추는데 소요되는 비용을 농민과 생산자단체에서 지원하며, 특히 상표권 개발을 위한 투자를 하여야 한다. 둘째, 서구에서 전래된 가공식품은 우리 국민의 기호에 맞는 제품으로 개발하여야 한다. 셋째, 가공시설은 물론 저장과 판매를 위한 현대화된 냉장시설체계를 구축하여야 가공식품의 안정성과 신선도를 유지시킬 수 있다. 이와 같은 물리적 기능 이외에 시장개발을 위해 유통에 대해 노우하우를 가진 업체와 전통가공식품 생산자를 연계하여 생산·판매할 수 있다. 그리고 가공식품 생산업체는 포장과 상표권(brand) 개발에 의한 需要 확대 및 소비자 홍보를 실시하여 먼저 국내 시장을 점유하여 외국 제품과 경쟁이 가능토록 해야 한다. 넷째, 국내 기업의 국제경쟁력 향상을 위해서는 국내 식품가공업이 국내에서 경쟁체제를 갖추면서 국외의 제품과 경쟁이 가능토록 해야 한다. 외국 기업과의 경쟁력을 향상시키기 위해 국내 기업이 제품을 생산할 때 동 기업이 관련제품을 수입에 크게 의존하여 동종제품을 국내 생산과 기술개발을 소홀히 하고 수입제품으로 이윤을 추구하려는 경향이 있다. 이와 같은 경우에는 대기업의 동종제품의 수입을 크게 규제함과 아울러 동종제품의 생산

비를 낮추기 위한 기술개발과 이에 따른 국제경쟁력 향상 방안 마련에 정부는 적극 지원해야 한다. 다섯째, 국내 가공산업이 생산성 향상과 더불어 국제경쟁력을 높이기 위한 기술을 국내 기업과 생산자단체, 그리고 농민에게 보급시키는 방법으로 관련문헌을 만드는데 관련단체가 주도하거나 또는 기술보급지원센터를 만들어야 한다. 여기서는 기술과 더불어 표준화 및 등급에 따른 정보의 제공이 동시에 있어야 한다. 여섯째, 국내 가공식품에 대해서는 원료의 조달부터 생산, 그리고 유통단계에 이르기까지 식품위생법과 관련규정에 따른 규제조치가 있는 반면에 수입 가공식품은 그 내용물이 구체적으로 무엇인지 또는 그 제조회사가 비윤리적인 업체인지 아닌지를 모르는 채 소비자는 구매하고 있다. 따라서 이들 제품이 어떠한 성분인지를 우리 국민이 이해할 수 있게 표기되어야 하며, 이들 제품의 생산공정과 제품에 대한 위생 및 검역기능이 철저하게 이루어져야 한다.

4. 食品加工産業 育成을 위한 關聯制度의 정비

食品加工業과 農業은 밀접한 관계를 맺고 있다. 현재의 가공식품 관련 행정업무와 제도는 중앙정부와 지방정부로 구분되어 있으며, 중앙정부는 보건사회부와 농림수산부로 이원화되어 있다. 가공식품 관련 행정업무는 기본법인 식품위생법에 대부분 규정되어 있다.

보건사회부에 관장되는 법은 식품위생법, 검역법, 보건소법, 보건연수법 등이 있으며, 농림수산부에 관련된 법은 축산물위생처리법, 농산물검사법, 식물방역법, 양곡관리법 등이 있다. 그외 수산청에 의해 관장되는 수산업법, 수산물검사법 등이 있으며, 국세청에 의해 주세법, 전매공사에 의해 인삼사업법, 담배전매법이 규정되어 있다.

농림수산부와 관련기관의 分掌業務는 농림수산물의 생산과 가격 및 유통에 관련된 업무와 농수산물 가공업에 관한 지원시책과 표준규격에 관

한 업무이다. 보건사회부의 分掌業務는 식품위생에 관한 위생지도·감독과 식품제조의 허가·관리와 과대광고에 대한 지도 및 유통질서 업무이다. 이와 같이 이원화된 행정체제에서는 식품가공업의 발전과 육성을 위한 업무는 서로간의 공백상태로 남게 되어 실질적인 업무의 수행이 어려워지게 된다. 한가지 예로 1990년초에 분유의 과잉생산으로 국내산 분유를 관련업체에서 사용하여야 하는데, 관련 가공업체는 보건사회부의 감독을 받음으로 인해 이와는 무관하게 해외에서 덤핑판매하는 값싼 분유를 제품생산에 이용하였다. 이로 인해 국내 우유생산을 줄이고자 적소의 조기도태 지시가 농림수산부에서 내려져 급기야는 1990년말에는 국내재고분유의 적정수준 이하로 감소됨으로써 더 많은 분유수입을 업체는 주장하기에 이르렀다. 농수산물의 생산기반은 한번 와해되면 복구에는 오랜 기간이 소요된다. 따라서 이와 같이 가공식품업체가 원료생산자와 분리되어 모기업의 이윤만을 추구하며, 국민경제 전체의 이익과 반하는 행동을 할 때 이를 정부는 조정할 필요가 있다. 그런데 이와 같이 이원화된 업무체제는 가공식품업의 육성, 발전을 저해할 뿐 아니라 국민경제적인 측면에서도 이익이 되지 않는다. 외국의 선진국가는 이를 일원화된 체제로 유지하고 있다(강정일 외 1989, pp.46-47).

한편, 가공식품을 제조하기 위해서 보건사회부령이 정하는 해당 관청에서 제조허가를 받아 생산토록 하고 있다. 제조허가를 받기 위해서는 보건사회부령에 합당한 규모를 설치하여야 한다. 일반제조업체는 이에 따른 시설을 보유하는데 어려움이 없으나, 농가는 이에 따른 시설을 설치하여 가공식품을 생산하려 할 때 곤란을 겪게 된다. 이러한 어려움을 해결하기 위해 생산자단체에서 가공식품을 제조할 때 소규모의 생산시설을 설치하더라도 허가를 해주었으나, 식품위생법 이외의 관련법규에 의거 기계설치와 판매에 제약을 받는다. 이것은 가공식품의 생산과 관리가 서로 다른 부처에서 이루어지기 때문이다. 이러한 원인으로 식품가공업은 국내 부존자원의 활용과 생산자인 농민과 생산자단체의 참여라는 측면을 고려하지 않음으로써 가공산업은 대외 의존적, 대규모 독

과점형태를 띠게 된다. 그리하여 식품가공업의 집중률이 증대되며, 이들 독과점업체는 품질과 가격경쟁이 아닌 시장점유율 확보를 위한 광고경쟁에 더욱 힘쓰게 된다. 결국 식품가공업의 국제 경쟁력을 높이고, 동시에 국내 전통가공식품업에 생산자단체가 참여하기 위한 방안으로 우선 관련제도와 행정업무의 일원화가 선행되어야 한다.

5. 加工食品의 品目別 問題点과 對策

食品加工業의 발전을 위한 여러 가지 정책방안이 제시되었으나, 이는 업종별로, 그리고 품목과 발전수준에 따라 현재의 여건이 상이하다. 이들은 품목에 따라 하나의 개발 연구대상으로 삼을 수 있으나 여기서는 개괄적인 문제점을 파악함으로써 식품가공업의 일반적인 육성방안을 수집하는데 도움을 주고자 한다.

가. 乳加工

유가공업은 1902년부터 젖소를 이용한 생산이 이루어졌으나, 1962년 축산진흥계획의 일환으로 젖소 증식과 이에 따른 유가공공장의 건립으로 꾸준히 발전하여 왔다.

유가공업이 현재 직면하고 있는 문제점은 첫째, 유제품생산을 위한 원유의 생산비가 선진국과 비교하여 높다. 이는 낙농이 외국에서 도입하여 농가에서 상업농으로서 경영을 한 역사가 일천하여 경영기술이 외국에 비해 낮은 수준이다. 낙농은 초지를 중심으로 생산이 이루어져야 하는데 비해 우리 나라는 국토면적이 협소하여 초지면적이 적다. 이는 조사료가 아닌 농후사료에 의존한 우유생산이 될 수밖에 없고, 조사료 위주의 우유생산에 비해 생산비가 높다. 그리고 축사개선과 생산설비의 개선을 위한 정책금융지원이 미미한데, 이를 적극적으로 할 필요가 있다. 둘째, 원유생산에 있어 생산비가 높을 뿐만 아니라 유제품의 가공기술이 선

진국에 비해 낙후되어 있으며, 원유와 제품의 유통체계가 비효율적이다. 원유수집을 위한 집유선이 중복되어 있으며, 수급불안정에 따른 유제품의 재고관리가 비효율적이다. 그리고 제품의 유통에 있어 판매원 배달에 의한 가격이 상점을 경유한 가격보다 저렴하다. 이는 장래에 대량판매방식의 도입으로 가격을 인하시켜 국내수요를 확대시킬 수 있는 여력이 있음을 의미한다. 이와 같은 문제점을 해결하고 유가공업의 생산성향상에 따른 국제경쟁력을 제고하기 위한 방안으로는 가공유에 사용되는 원유의 가격차별제의 도입으로 수요확대와 더불어 수송이 용이한 가공유제품의 가격을 낮추는 것이 필요하며, 원유생산기술 및 제품생산기술의 개발이 되어야 하며, 수급조절을 위한 소규모의 조절기구를 설립함으로써 수급조절의 불안정에 따른 위험부담을 최소화하도록 해야 한다.

나. 肉加工

우리 나라의 육가공업은 1970년대 대부분의 업체가 외국의 생산기술과 가공기계를 도입하여 생산을 시작했다. 그러나 축육원료를 사용하여 제품을 만든 것은 1979년 돼지파동 이후부터이다. 최근 돈육 통조림과 햄의 수입자유화로 인해 국내 육가공업체는 외국 제품과 경쟁을 해야 된다. 특히, 돈육 통조림의 수입으로 국내시장의 시장점유율을 급격히 증대시켜 국내 산업에 피해를 준 것이 인정되어 국내 산업의 보호를 위해 잠정적으로 관세율을 50%를 인상키로 하였다. 국내 육가공업의 국제경쟁력을 향상시키기 위해 우선 국내 소비자의 기호에 맞는 육가공제품을 개발하여야 하며, 이러한 제품은 냉동유통체계를 통하여 소비자에게 적정가격으로 공급케 해야 한다. 육가공업의 지속적인 발전을 위해서는 현재의 문제점으로 첫째, 다른 식품가공업과 마찬가지로 좋은 질의 원료육이 일정한 가격으로 공급되지 못하는데 있다. 이를 위해 계약생산과 부위별 가격차등제가 일부 실시되나 아직 정착단계에 이르지 못하고 있다. 돼지고기는 3년반을 주기로 가격변동이 심한데, 가격을 안정시키는 방법의 하나로 육가공업체에서 원료육의 비축을 위한 금융지원이 필요하다. 둘째, 육가

공업계에는 다른 식품가공업과 마찬가지로 기술인력의 부족을 들 수 있다. 과거 중소기업의 어육혼합소세지 기술인력의 경험적 기술습득 이외에 현재 고급화된 축육가공업의 과학적 기술습득인력의 부족은 고급제품생산에 커다란 장애요인이 된다. 셋째, 유통시설의 미비로 제품의 진열 및 보관에서 변색 및 선도가 떨어지는 현상이 발생한다. 이러한 유통시설에 대한 투자는 결국 냉장으로 유통되는 제품의 신선도를 유지시키며 제품의 질을 향상시킬 수 있다.

다. 라면 製造業

라면은 1958년 일본에서 처음 개발되었으며, 국내에서는 1963년 삼양식품이 처음으로 생산·판매하여 최근까지 수요 증가를 기록하였다. 단지 1989년말 비식용 우지파동으로 라면소비가 감소했으나, 그 이후 업계의 신제품개발 및 품질개선의 노력으로 라면에 대한 상품 이미지 개선노력에 힘쓰고 있다. 라면의 국내시장 점유율은 농심과 삼양이 주도하며, 그 외의 빙그레, 야쿠르트, 오투기 등의 순이다. 이들 라면생산업체는 앞으로 해외진출에 따른 수출수요의 증대를 기대할 수 있다.

이 업체의 문제점은 첫째, 라면의 원료인 밀가루, 유지, 후추, 호박산 등을 대부분 수입에 의존함으로 국제가격의 변동에 따라 기업의 이익폭이 결정된다. 둘째, 업체간의 과당경쟁으로 광고비의 지출이 과대하다. 이는 모두 소비자가격에 전가된다. 결국 이는 품질개발에 의한 우리 소비자기호에 맞은 제품의 개발에 의한 투자로 시장점유율을 높이는데 업체는 힘써야 한다. 셋째, 다른 가공식품의 생산에 있어 기술은 보유하고 있으나 기계화가 이루어지지 않는다. 라면제조 기술 역시 생산기술은 있으나, 생산시설 및 기계설치를 수입하고 있다. 이러한 기계공업의 육성이 이루어 질 때 식품가공업의 육성이 이룩될 수 있다. 넷째, 모든 다른 가공식품과 마찬가지로 라면에 대한 “신뢰성”을 증진토록 해야 한다. 이를 위해 스프의 고급화, 그리고 제품의 다양화를 추구하여야 한다.

라. 제당업

제당업은 1953년 제일제당이 일산 25톤 규모로 생산을 시작하여 1990년 현재는 삼양사, 제일제당, 대한제당이 일산 4,500톤의 생산능력을 보유하고 있다. 설탕을 만드는 데에는 사탕수수를 원당제조와 원당정제부분으로 나누는데, 우리 나라는 원당정제시설만 보유하고 있다. 이 업종은 생산시설 능력이 국내수요를 초과하여 수출함으로써 생산시설의 가동률을 유지하고 있다. 앞으로도 수출에 의존하여 현재의 생산시설은 적정 가동률을 유지할 수 있다.

제당에 쓰이는 원료는 모두 수입에 의존하고 있다. 이렇게 수입에 의존하기 때문에 외국의 先物市場과 海外市場의 變化에 대한 보다 정확한 정보체계가 구축되어 있어야 한다. 나아가서는 국내에서 원당을 조달할 수 있는 작물인 사탕무에 대한 시험연구를 계속하여 국내 조달방법을 강구토록 해야 한다. 이는 유럽에서 초기에는 설탕을 모두 수입에 의존했으나, 자국의 토양에 맞는 작목을 개발함으로써 현재는 과잉생산되어 수출하고 있는 것을 교훈으로 삼아야 할 것이다.

마. 유지가공업

우리의 전통식단에서 조미료로 사용된 참기름, 들기름, 고추씨기름을 제외하고 국내에서 조리용이나 튀김용으로 생산한 것은 미강유와 콩기름이다. 이외 국내 생산은 유채유, 어유를 들 수 있다. 이 외의 대두유, 팜유, 야자유, 면실유, 옥배유와 기타 식물성 유지와 우지, 돈지와 기타 동물성 기름은 수입에 의존하고 있다. 그리하여 국내 자급률이 1980년에 20%에서 최근에는 10% 이하로 급격히 떨어지고 있다. 대두유는 유지 3사에 의해 국내 공급되고 있다. 이들은 수출국의 대리판매 역할을 함으로써 국내 대두 생산기반을 와해시키고 있다.

그러면 국내생산에 의한 유지류 자급률을 높이기 위해서는 첫째, 미강유의 생산과 판매를 촉진할 수 있도록 해야 한다. 미강이 전량 수집되어 미

강유로 생산될 수 있도록 해야 하며, 양질의 미강유 생산을 위해 빠른 시일내에 미강유 제조공장에 미강이 도착되도록 해야 한다. 둘째, 국내콩생산을 증대시켜 국내산 콩으로 제조한 대두유의 공급을 차별화시켜야 한다. 현재의 우루과이 라운드에 따른 수입자유화와는 거리가 있다. 그러나 현재까지의 수매가 정책을 계속 유지하는 방법이 있을 수 있다. 국민소득 증대와 더불어 식용유지의 소비량은 계속 증대되나, 이에 반해 국내 공급 여건은 수입자유화와 연구비 등의 투자부족으로 불리해 지고 있다. 따라서 국내 자급률을 높이기 위한 구체적인 방안들에 대한 投資와 研究가 과감하게 이루어져야 한다.

바. 제분업

밀은 옥수수와 쌀과 함께 주요한 식량자원이다. 제분업은 국내 밀가루 수요에 따라 가동률에 큰 영향을 준다. 1989년 우지파동으로 라면의 수요가 감소됨에 따라 제분의 수요가 감소하여 제분업의 가동률이 약 10% 줄어들었다. 제분업 역시 외국의 밀 가격이 저렴하기 때문에 유지와 마찬가지로 해외수입에 크게 의존하여 국내 밀 생산기반을 붕괴시키게 한 요인이 되었다. 이와 같이 한번 붕괴된 농업생산기반은 다시 회복시키는 데에는 많은 어려움과 긴 기간을 요구한다. 때문에 이러한 품목의 도입시에는 충분한 검토가 필요하나 당장의 식량부족으로 인한 미국 PL480호에 의한 도입이 필요하였다. 이후 양곡관리법에 의거하여 수입되었으나 1990년 1월부터 수입자유화 되었다. 이러한 여건하에서 밀 생산기반의 회복은 어렵다. 단지 현재 수입되는 밀이 대부분 미국에 편중되어 있는데, 가능한 한 수입선을 다변화하여 세계 시장가격의 변동에 대비하여야 한다.

사. 제과업

제과는 우리 전래의 한과와 화과자, 그리고 서양에서 전래되어 1950년대 이래 많은 기업이 참여하여 제조하고 있다. 1990년 제과업체의

수는 1,400여 개에 이르나 대부분 영세한 규모이며, 소수의 대기업인 롯데제과, 해태제과, 동양제과, 크라운제과 등 상위기업 4개사의 시장점유율이 80% 이상을 차지하고 있다.

제과업의 생산품은 비스킷류, 캔디류, 카라멜류, 껌류, 초코렛류, 초코파이류, 스낵류로서 이들 제품생산에 주로 사용되는 원료는 밀가루, 계란, 유제품, 설탕, 마아가린, 식물성유지, 전분, 기타 농산물이 사용된다. 과자류는 1980년대 수입자유화로 인해 국내 기업이 국제경쟁력 향상을 위해 품질향상과 기술개발을 하여 이제는 선진국 수준에 이르렀다. 이 업종은 최근 지명도 높은 외국상표의 도입에 따른 로열티와 광고선전비의 증대로 소비자의 부담을 가중시키고 있다. 제품의 Life Cycle이 짧아 이를 연장시킬 수 있는 방안이 마련되어야 한다. 그리고 소비자의 기호에 맞는 제품개발과 더불어 이제는 국제경쟁력을 갖고 있으므로 해외시장 개척에 힘써야 한다.

아. 청량음료

청량음료란 “정제된 물에 유리탄산 또는 유기산을 함유, 마실 때 청량감을 주는 음료”로서 알코올이 함유되지 않은 음료를 의미한다. 옛부터 전래된 수정과, 화채, 식혜 등은 상품화가 되어 있지 않으나, 공장에서 만든 사이다, 콜라, 주스가 대량 판매되고 있다. 최근 탄산음료는 수요가 정체된 반면 과즙 음료와 후레버 음료의 수요가 크게 증가하고 있다. 천연과즙음료 수요량의 증대는 이에 사용되는 과일의 공급량과 관련이 있다. 청량음료업체 역시 최근 신규기업의 시장진입과 이들의 시장점유율 증대를 위해 과대한 광고비를 지출하고 있다. 최근에는 용기의 다양화로 인해, 원가부담이 가중되고 있다. 그러나 잦은 용기의 변경은 제품과 회사의 이미지에 주는 신뢰도를 고려하여 결정하여야 할 필요가 있다. 이 업종의 계속적인 발전을 위해서는 그동안 경영과 관리 및 제조기술을 축적하였으므로 이제는 기술개발과 판매관리의 효율화를 기하여 적정가격으로 제품을 소비자에게 공급토록 해야 한다.

자. 장류와 조미료 제조업

장류는 콩을 주원료로 만들어진 간장, 고추장, 된장 등 우리 나라의 전통적인 조미료로 주로 가정에서 생산·소비하였으나, 점차 산업화와 더불어 공장에서 생산하여 판매하나 아직 시장점유율이 20%에 못미치는 것으로 추정되고 있다. 장류를 제외한 화학조미료는 미원이 해산천연조미료를 생산하고 있다. 이들 업종은 업체가 영세하며, 업체간의 과당경쟁으로 덤핑 판매가 종종 이루어져 유통질서를 어지럽히며, 동시에 제품의 품질에 대한 소비자의 신뢰를 감소시킨다.

이제 점차 주거환경의 변화와 식문화의 변천으로 이들 장류에 대한 수요 증대의 잠재력은 매우 크다. 장류와 조미료는 각 나라의 국민에 따라 기호도가 매우 상이하므로 이에 대한 조사·연구를 통하여 우리 국민기호에 적합한 장류와 조미료를 개발토록해야 한다. 기타 조미료와 조미식품 역시 식문화의 변천으로 이에 대한 수요는 크게 증가하고 있다. 조미료와 식초, 카레, 케찹, 마요네즈 등의 조미식품에 대해서는 최근 발효기술을 근간으로 부가가치와 생산성을 높이고 있다. 이들 제품에 대한 고급화·다양화를 시도하여 효율적인 市場開拓을 꾀해야 한다.

성장기에 접어든 장류산업 보호를 위해 중소기업 고유업종으로 지정 한데서 정부의 장류산업 육성을 위한 뜻이 있다. 한 걸음 더 나아가 전통가공식품 육성이라는 차원에서 시설설비와 기술투자지원이 확대되어야 할 필요가 있다.

차. 전통가공식품

전통가공식품은 제품생산에 있어 표준화와 규격화, 그리고 과학화가 이루어지지 않아 생산성이 낮다. 그리고 제품생산규모가 영세하여 다른 식품업체와 같이 소비자에게 홍보가 되어 있지 않으며, 판매체계 역시 조직화되어 있지 않다. 또한 이 제품생산에는 식품위생법과 관련제도에 의한 제약조건으로 영세업체 또는 농민이 부업으로 생산하여 판매하는

데 어려움이 있다. 반면에 이 식품은 다른 가공식품과는 달리 수입자유화에 의해 대체수요 감소효과 이외에는 큰 영향이 없으며, 오히려 이 식품의 보급은 가공식품의 시장점유율을 증대할시 수입자유화에 따른 대응방안이 될 수 있다.

이 업종은 타업종에 비해 제품생산에 있어 과학화에 의한 제품의 균질화가 이루어지지 않았으므로 이를 위한 연구투자가 대폭적으로 이루어져 제품의 생산성을 제고하는 것이 시급하다. 제품판매를 위해 기존 조직된 유통망을 소유한 기업과의 연계 또는 자체 개발하여 소비자에게 제품을 적극 홍보하여야 한다. 그리고 기업가적 능력을 갖춘 농민 또는 생산자단체에 전폭적인 지원을 하여 제품생산을 현행의 식품위생법 및 관련법규에서 규정한 수준에 흠이 없는 완전무결한 식품을 제조하도록 하여야 한다.

이후 판매와 시장조사, 그리고 소비자의 기호에 맞는 제품개발과 아울러 여타 가공식품과 마찬가지로 생산에서 포장까지 많은 연구·개발 투자가 요구된다.

第 6 章

要約 및 結論

(1) 農水産物 加工産業은 농산물의 구매에서 판매에까지 참여함으로써 유통의 효율성을 높일 수 있다. 식품가공업체의 제품가격경쟁력은 원료의 국내외가격과 부자재가격에 의해 결정됨으로 이에 대한 정보를 수집하여 전체경영의 합리화를 도모할 수 있다.

(2) 加工食品의 생산은 전통가공식품은 중소기업을 중심으로 그리고 서구 가공식품은 대기업을 중심으로 이루어지고 있으며, 특히 육가공, 유가공, 수산가공품의 생산은 80년대에 계속 10% 이상의 높은 증가율을 나타내고 있다.

(3) 農水産物加工食品業體의 경영규모의 시장세는 1989년 전년도 대비 7% 증가했으며, 매출액에 따른 영업이익은 약 5%로 전년도와 비슷하며, 설비투자를 위한 많은 타인자본의 사용으로 부채비율이 표준비율인 100%를 훨씬 상회하는 400%로 매우 높다.

(4) 加工食品業體의 생산기술은 국내개발보다는 대부분 해외에서 들어오고 있으며, 국내기술개발의 부진은 이에 대한 투자가 총매출액의 0.1%에도 미치지 않고 있다. 이는 광고비지출이 총매출액의 2.7%인 것을 살펴 볼 때 기술개발에 대한 투자가 더욱 확대되어야 한다.

(5) 農水産物加工工業과 農業과의 관계를 살펴보기 위해서 투입재의

구성비를 살펴보았다. 농수산물가공식품생산에 투입되는 농수산물이 40%, 반가공된 농산가공품이 25%, 그리고 나머지 35%는 포장재료와 기타자재가 사용된다. 한편 농산물과 반가공된 농산가공품의 투입재 중에서 수입된 농산품은 약 1/3이 된다. 즉 완제품인 농수산물 가공식품의 생산에 투입되는 해외농산물의 비중은 약 2/9가 된다. 해외농산물의 투입에 크게 의존하는 업종은 제분, 제당, 유지 등 기타식품입니다. 한편 국내산업보호를 위해 수입자유화가 이루어지지 않은 품목인 육가공, 유가공, 과채가공과 수산물가공업은 국내농수산물의 사용비중이 타업종에 비해 높다.

(6) 農水産物加工食品에 대한 수요증대는 농수산물의 가격안정에 크게 기여한다. 우선 장기저장에 의한 기능과 가공식품에 대한 수요의 가격탄성치가 크기 때문에 원료농수산물의 가공비율이 높아질수록 가격변동의 폭을 감소시킬 수 있다.

농수산물가공식품을 전량 수입에 의존하기 보다는 일부 수입하며, 원료농산물을 수입하여 가공할 때 국내농산물가격과 소득안정에 크게 기여할 수 있다. 그리고 농수산물가공식품의 가격등락과 원료농수산물의 가격등락과 일치하지 않은 경우가 종종 있다. 이는 부자재의 공급이 비탄력적일 경우 가공식품에 대한 수요증대는 농산물의 수요증대와 가격상승을 동일하게 유발하지 못한다.

(7) 傳統加工食品은 우리의 유구한 역사와 함께 내려온 민족고유의 음식이다. 현재 산업화되어 상품화가 되는 전통가공식품은 크게 분류해서 장류, 茶類, 주류를 들 수 있다. 전통가공식품은 主產地를 중심으로 그 지역의 역사와 문화와 깊은 관계를 가지고 있다. 이들 전통가공식품 산업의 육성을 위해 정부에서는 시설자금지원 또는 융자하여 주고 있다. 전통가공식품개발지원으로 1989년과 90년에 52개 업체에 21억9천만원, 그리고 산지농산물가공지원에 27개 업체에 72억 5천만원을 지급했다. 앞으로는 각 지역의 특산품을 개발하여 상표권을 홍보와 함께 농가소득 증대에 기여토록 해야 한다.

(8) 우리 나라의 農水產物加工食品은 다수의 영세업소와 소수의 대기업이 공존하는 이중구조를 보이고 있다. 업종별로 상위 4개사의 집중율이 출하액기준으로 50% 이상인 업종은 유지가공, 설탕업, 첨가물과 기타가공업 그리고 맥주 제조업으로서 이들은 공정거래법에 의거 시장지배적 사업체로 지정되어 있다. 최근에는 이들 업체는 기존시장의 확대에만 국한하지 않고 관련산업에의 참여를 시도하고 있다. 이에선 수직통합, 수평통합과 복합기업군이라 할 수 있는 기업연합(Conglomerate) 방법을 들 수 있다.

(9) 이들 식품가공업체의 1989년 4대매체 광고비는 우리 나라 전체광고비의 16.0%에 해당하는 2,173억원이며, 20大企業 광고주중에 식품가공업체는 8개 업체가 포함되어 있다. 이렇게 식품가공업체가 광고홍보비를 과다하게 지출하는 데에는 업체들이 과점기업형태로서 시장점유율을 증대시키기 위해서이며, 또한 가공식품은 편의식품으로 소비자는 제품의 특성을 고려하기 보다는 상품이미지에 의해 소비를 결정하기 때문이다.

(10) 農水產物加工食品業의 총생산요소생산성 증가율은 기간에 따라 다르나, 1970년 부터 1987년까지 년평균 2%의 증가를 나타냈다. 제조업은 3.8%를 기록하고 있다. 우리 나라의 경우 시장집중율과 총생산요소생산성의 증가율은 正(正)의 相關關係를 나타내고 있다.

(11) 農水產物加工産業의 계속적인 발전을 위해서 우선 업체는 소비자가 선호하는 가공식품의 개발·보급에 힘써야 한다. 그리고 이러한 가공식품제조시에 국내농산물을 활용할 수 있는 기술보급 및 제도를 마련해야 한다. 수입자유화에 따른 국내가공식품업체 국제경쟁력을 높이기 위해서는 무엇보다 먼저 생산성향상에 힘써야 한다. 이러한 생산성향상을 위해서는 업체의 가동율 증대와 기술개발로 생산비를 낮추어야 한다. 그리고 외국에서는 전혀 개발되어 있지 않으며, 우리 국민의 식습관에 맞는 전통가공식품의 상품화를 확대해야 한다. 또한 생산된 제품이 신선한 상태로 유통되어 질 수 있도록 냉장유통체계를 확립시켜야

한다.

(12) 식품가공업은 農業과 밀접한 관계를 맺고 있다. 현재의 農水產物加工食品 관련 행정업무와 제도는 이원화되어 있어 식품가공업의 발전과 육성을 위한 업무는 서로 간의 공백상태로 남게 되어 실질적인 업무수행이 어려워지게 된다. 또한 현행의 식품 위생법에 관련된 규제조치는 농민과 생산자단체의 가공산업에의 참여라는 측면을 고려하지 않은 것으로 이에 따른 관련제도 및 행정업무의 일원화가 선행되어야 한다. 이는 농민의 소득안정은 물론 가공업의 생산성향상에 따른 국제경쟁력을 제고하는데 크게 이바지할 수 있다.

參 考 文 獻

- 姜正一 外,「食品加工業關聯 行政業務의 合理化方案」, 1989. 12.
- 金成勳 外,「農業關聯產業의 構造分析 및 農協參與方案研究」, 1988. 8.
- 金振九,「農產物加工全書」, 1987.
- 白宗熙·朴文浩,「食品加工產業과 農業과의 連繫方案」, 1989. 3.
- 白洪根,「傳統飲食產業의 現況과 產業化方向」, 1989. 7.
- 成培永,「農水產物流通經濟」, 1985.
- 李貞煥 外,「農業所得의 決定과 分配」, 1987. 12.
- 趙雄濟 外,「食品加工業의 現況」, 1990. 3.
- 朱龍宰,“食品加工產業의 育成方案,”「韓國農業經濟學會 創立 30週年 紀念論文集」, 1987. 9, pp. 235-260.
- Shepherd, W.G.(著), 丁炳杰(譯),「產業組織論」1988.
- 經濟企劃院,「鑛工業 統計 調查報告書」, 1989.
- 農林水產部,「農林水產 主要統計」, 1990.
- 農水畜產新聞,「韓國食品年鑑」, 1990.
- 農協中央會,「農產加工品の 國際競爭力強化를 위한 業體實態調查結果」, 1984. 12.
- 韓國銀行,「企業經營分析」, 1990.
- ,「產業聯關分析表」, 각 연도.
- Conner, J. M., *Food Processing*, 1988.
- Gisser, M., “Welfare Implications of Oligopoly in U.S. Food Manufacturing,” *Amer. J. Agr. Econ*, Vol. 64, 1982, pp.616-624.
- Heien, D. H., “Productivity in U.S. Food Processing and Distribution,” *Amer. J. Agr. Econ*, Vol. 65, May 1983. pp.297-302.

- Johnson, R. K., *Consultant's Recommendations on the Future Development of Agra-Processing in Korea*, 1982. 8.
- Koester, U., *Grundzuege der landwirtschaftlichen Marktlehre*, Muenchen, 1981.
- Mccorkle, C. O. Jr.(ed.), *Economics of Food Processing in the United States*, 1988.
- Posner, R. A., The Social Costs of Monopoly and Regulation. *J. Polit. Econ*, Vol. 83, 1975, pp.807 – 827.
- Rhodes, V. I., *The Agricultural Marketing System*, 1983.
- Tomek, W. G. and Robinson, K. L., *Agricultural Product Price*. 1982.
- Tweeten, L., *Farm Policy Analysis*, 1989.

연구보고 221

농수산물 가공산업 육성방안

찍은날 1990. 12 펴낸날 1990. 12

발행인 허 신 행

펴낸곳 한국농촌경제연구원 (962-7311~5)

130-050 서울특별시 동대문구 회기동 4-102

등 록 제5-10호 (1979. 5. 25)

찍은곳 東洋文化印刷株式會社 · 737-2101~4

- 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유로이 인용할 수 있습니다.
무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.
- 이 연구는 본 연구원의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.