

농어업 부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(1/5차연도): 식품산업의 구조와 변화를 중심으로

최 지 현	선임연구위원
이 계 임	연구위원
김 경 필	연구위원
국 승 용	부연구위원
조 소 현	인턴연구원

협동연구

김 병 무	순천대학교
이 명 현	인천대학교
김 성 용	경상대학교

연구 담당

최 지 현	선임연구위원	연구총괄, 1장, 2장, 6장
이 계 임	연구위원	4장, 5장
김 경 필	연구위원	6장, 부록
국 승 용	부연구위원	3장, 4장, 5장
조 소 현	인턴연구원	자료분석

머 리 말

식품산업은 가공·외식·식재료·유통 등의 활동을 통해서 원료농산물을 이용하여 농가소득 증대에 기여하고, 농업과 농산물의 가치를 국내외로 전파함으로써 농업발전에 기여한다. 농업과 식품산업은 농식품의 생산부터 유통, 소비과정을 총괄하는 푸드시스템(food system)의 중요한 구성 주체이다.

식품산업과 농어업의 연계전략은 국내 농수산물의 품질 및 가격경쟁력을 높임으로써 국내 농산물 이용률을 향상시켜 국내 농어업의 부가가치를 높이는 방향으로 전개되어야 할 것이다.

최근 수입농산물의 증가로 식품산업 분야에 국내산 원료사용은 지속적으로 감소하고 있지만 소비자의 안전식품에 대한 수요가 증가하고 있고, 원산지 표시확대로 외식 시장에서의 국산 식재료 사용요구가 높아짐에 따라 식품산업과 연계한 산지의 적절한 대응책 마련 등이 시급한 과제로 등장하고 있다.

농업의 부가가치 창출과 식품산업의 발전을 위해서는 푸드시스템 내에서 농업과 산업 간의 지속적이고 안정적인 거래관계가 형성되어야 하며, 이를 위한 실질적인 연계 발전전략 제시가 필요하다.

이 연구는 5년간 수행되는 장기과제의 1년차 연구로서 부문별 분석에 앞서 실태파악을 위한 예비분석의 성격으로 수행되었다. 1차 연도 연구는 식품산업에 대한 구조분석과 식품산업의 전후방 연계구조를 파악하는 데 초점을 두고 수행되었다. 이 연구 결과가 2~5년차 부문별 연구수행에 중요한 기초자료를 제공하게 될 것으로 기대된다. 끝으로 연구에 도움을 준 통계청, 농수산물유통공사, 한국통계진흥원, 한국신용정보(주) 등에 감사드린다.

2009. 11.

한국농촌경제연구원장 오 세 익

요 약

이 연구는 5년 동안 수행되는 장기과제로서 농어업의 고부가가치화 실현을 위해서 식품산업과 전후방 연계산업의 당면문제를 도출하고, 발전전략을 제시함으로써 향후 식품산업 연구와 관련정책 개발에 필요한 기초자료를 제공하기 위해 수행되었다.

1년차 연구는 예비분석의 성격으로 제조업, 유통업, 외식업 등 식품산업 업종과 제조업 부문별 구조변화 및 성과분석을 통해 식품산업의 거시적인 구조변화와 특성을 조명하는 것이 주목적이다. 이와 더불어 식품제조업 부문과 농업의 연계, 소비자의 국내산 식품에 대한 평가 등을 통해 식품산업과 전후방 산업과의 연계관계를 검토하여 2~4년차 연구대상 식품산업 부문을 선정하고자 하였다. 그 동안의 식품산업 연구가 단편적이고 부분적인 연구에 그친 반면, 이 연구는 다양한 통계 원자료를 분석함으로써 식품제조업과 외식업뿐만 아니라 식품유통업까지 산업 구조변화를 폭넓게 분석했다는 점에서 선행연구와 차별성을 지닌다.

식품산업을 크게 식품제조업, 식품유통업 및 외식업으로 구분하고, 각 부문은 표준산업분류의 세분류를 활용하여 분석하였다. 푸드시스템의 규모는 2005년 121조 원으로 1995년에 비해 75% 성장하였으며, 신선농산물과 가공식품의 비중은 하락한 반면 외식의 비중은 증가하였다. 식품제조업은 전반적으로 식품 원재료인 농림수산업에 미치는 효과가 컸으며, 특히 축산가공, 낙농 등의 부문이 축산업에 미치는 영향이 컸다. 식품제조업은 상품을 최종소비자가 구매하는 비중이 높아 타 산업에 미치는 영향은 작은 반면 외식업은 타 산업의 생산에 미치는 영향력이 전체 산업 평균의 2.5배 높은 것으로 나타났다.

식품제조업 중 축산가공, 수산가공, 곡물가공(도정), 청과가공, 기타식품가공 등이 농림수산업에 대한 생산유발 효과가 컸다. 농림수산업의 부가가치 유발효과가 비교적 큰 산업은 축산가공, 수산가공, 곡물가공(도정),

청과가공, 기타식료품가공 등으로 나타났다.

식품산업은 국민경제에서 부가가치 기준 5%, 고용인원 기준 10%의 비중을 차지하고 있다. 부가가치 측면에서는 식품제조업이 2.5%로 가장 비중이 크고, 고용측면에서는 외식업이 6%로 가장 크다.

식품제조업 중 축산가공업과 곡물가공업이 출하액과 부가가치 측면에서 높은 비중을 차지하고 있는 것으로 나타났으며, 음료제조업이나 조미료제조업은 사업체 수나 종사자 수에 비해 출하액과 부가가치의 비중이 높은 것으로 나타났다.

식품제조업은 종사자 수 10인 미만의 사업장이 전체 사업장의 55%를 차지하고, 종사자 100인 이상 사업장은 3%에 불과하다. 매출액은 100인 이상 사업장 비중이 47%인 반면, 10인 미만 사업장의 매출액은 12%에 불과해 영세한 산업구조의 특성을 지니고 있다.

식품유통업에서 식품도매업은 종사자의 25%, 매출액의 49%, 부가가치의 34%를 차지하고 있으며, 종합소매업은 종사자의 49%, 매출액의 40%, 부가가치의 45% 비중을 차지하고 있다. 외식업은 한식업의 비중이 사업체 수, 종사자, 매출액, 부가가치 측면에서 60% 내외의 높은 비중을 차지하고 있다.

식품제조업은 제조업에 비해 집중도가 높은 산업인 것으로 분석되었다. 특히 음료제조업과 조미료제조업은 상위 3개 기업의 출하액 비중이 50% 수준으로 시장집중도가 상대적으로 높은 부문으로 분류할 수 있다. 노동생산성은 식품제조업, 식품유통업, 외식업순으로 높으며, 식품제조업의 노동생산성은 증가, 식품유통업의 노동생산성은 하락, 외식업의 노동생산성은 일정한 추세를 유지하고 있다. 식품제조업에서는 규모가 큰 사업장의 노동생산성 증가 속도가 빨라 사업장 규모에 따른 격차가 1990년대 이후 확대되었다. 식품제조업의 총요소생산성은 전반적으로 하락하고 있으며, 다변지수방식의 분석에 의하면 제조업 전반의 총요소생산성과의 격차도 확대되고 있는 것으로 나타났다.

식품산업의 재무분석 결과 성장성, 수익성, 안정성이 전반적으로 양호하지 못한 것으로 평가되었다. 다만 식품제조업에서 최근 성장하고 있는 기

능성식품 제조업, 도시락 및 식사용 조리식품 제조업 등 기타 식품제조업의 수익성이 비교적 높은 것으로 나타났다.

식품유통업에서 종합소매업의 수익성은 완만하게 증가하고 있는 추세이다. 외식업에서 기관구내식당업이 비교적 빠르게 성장하고 있고, 수익성도 비교적 높은 수준인 것으로 나타났다. 식품제조업의 연구개발 집약도는 최근 상승하고 있으나 그 크기는 제조업 평균에 비해 현저히 낮았는데 이는 식품제조업의 총요소생산성 하락과도 일정한 관계가 있는 것으로 판단된다.

식품제조업과 외식업의 후방산업인 농업과 연계정도는 국내 농산물 이용률과 원료조달 경로로 파악하였다. 식품제조업의 국내 농산물 이용률은 닭고기, 돼지고기, 고춧가루, 배추 등에서 높게 나타난 반면 쌀, 콩, 쇠고기 등은 상대적으로 낮게 나타났다. 이는 가격조건뿐만 아니라 품질의 균일성, 안정적 공급 등의 측면에서 수입산 원료사용이 유리하기 때문인 것으로 나타났다. 매출액과 원료 사용률은 부(-)의 상관관계를 보여 대체로 대기업일수록 수입산 원료 사용비율이 높은 것으로 분석되었다. 외식업체는 쇠고기와 닭고기, 수산물의 수입산 사용비율이 높게 나타났다. 외식업체의 수입산 식재료 사용이유는 가격요인이 가장 크며, 수산물의 경우 소비자의 국내산과 수입산에 대한 선호도 차이가 크지 않다는 점도 작용하였다. 가공식품에 대한 가격 민감정도를 분석한 결과 가격 차이가 1.5배 이내라면 국내산 식재료 가공식품을 구매하겠다는 비율이 높게 나타났다.

식품산업의 전후방 연계분석에서 나타난 시사점은 떡류, 두부, 된장, 고추장, 쇠고기 등은 품질면에서 국내산 원료의 경쟁력이 있어 적절한 품질관리와 물량 공급체계만 갖춘다면 가공식품 소비를 확대시켜 농가소득 증대에 기여할 수 있다는 사실이다.

앞에서 분석한 부가가치 유발효과, 연계 가능성, 소비자 선호도 등의 지표를 이용하여 식품산업 부문을 비교 평가한 결과 부가가치 유발효과가 크고 농업과의 연계 가능성이 높은 축산가공, 곡물가공, 채소·과일가공 및 외식부문을 중심으로 2~4년차 연구를 추진할 계획이다.

ABSTRACT

Mid/long-term Development Strategies of Food Industry to Create New Added Values in Agricultural and Fisheries (Year 1 of 5): Centering on Structure and Changes of Food Industry

As a long-term project spanning over five years, this study was carried out to provide basic data required to conduct research on the food industry and to develop relevant policies going forward. The aims of the study include ① deriving current issues of the food industry and its downstream/upstream sectors and ② and proposing development strategies to materialize a high-value-added transformation of the agricultural and fishery industries.

Given its characteristics as a preliminary analysis, the first-year study is mainly intended to examine macroscopic changes in the structure and properties of the food industry by analyzing structural changes and market performance of each sub-sector of food industries such as food processing, distribution and food service sectors. Moreover, in this study, we aimed to select processing sectors for the second-to-fourth year studies by investigating the linkages between the food industry and its downstream/upstream sectors after studying the connection between the food processing sector and the agricultural industry and consumers' evaluation of domestic products. Although previous food industry researches had been fragmentary and partial, we differentiated this study from other studies since we broadly analyzed changes in the industrial structure of the food distribution sector as well as the food processing and food service sectors, with diverse statistical raw data.

For our analysis, we categorized the food industry into food processing, food distribution and food service sectors, and then subdivided each sector into businesses according to the Standard Industry Classification. The food

processing sector generally had substantial influences on agricultural, forestry and fishery industries (which provide raw materials). Meat processing and dairy farming, in particular, vastly affected the livestock industry. The food processing sector had minimal impact on other businesses due to high contribution of final consumers to product sales, whereas the food service sector's influence on production of other businesses was nearly 2.5 times the overall industry average.

Within the food processing sector, meat and grain processing businesses contributed much to the shipment amount and value-added. Beverage and seasoning processing businesses contributed much to the shipment amount and value-added despite relatively smaller numbers of companies and employees compared to other businesses.

Companies with less than 10 employees occupied 55% of the total food processing companies, while companies with 100 employees or more accounted for merely 3% to the food processing sector. However, companies with 100 employees or more generated 47% of total sales, whereas companies with less than 10 employees generated only 12%. This indicates properties of a paltry industrial structure.

In the food distribution sector, wholesalers account for 25% of total employees, 49% of total sales, and 34% of total value-added. General retailers, on the other hand, account for 49% of total employees, 40% of the total sales, and 45% of total value-added. In the meantime, Korean food restaurants dominate the food service sector, occupying nearly 60% of total companies, employees, sales and value-added.

The food industry contributes 5% to the national value-added and 10% to the number of employees nationwide. The food processing and service sectors made the highest contribution of 2.5% to the value-added and 6% to the number of employees, respectively.

According to our analysis, the food processing sector had the higher con-

centration ratio than the manufacturing industry. The beverage and seasoning processing industry, in particular, was found to have a relatively higher concentration ratio as the top three companies in each business contributed approximately 50% to the total shipment amount. The food processing sector ranked the first in labor productivity, followed by the food distribution and food service sectors. Since the 1990s, the gap between food processing companies of different sizes grew substantially because large-sized companies were able to quickly boost labor productivity. The total factor productivity of the food processing sector is plunging, and according to multi-variable index analysis, its gap with the total factor productivity of the manufacturing industry as a whole is further expanding. Labor productivity is climbing in food processing in contrast to a declining trend in the food distribution sector. A steady level of labor productivity is maintained in the food service sector.

Our financial analysis of the food industry showed that the industry did not have favorable growth, profitability and stability. Nevertheless, the recently growing functional food processing and other food processing (such as ready-to-cook for lunch boxes and other meals) recorded a relatively high profitability.

In the food distribution sector, profitability of general retailers has been gradually increasing. In the food service sector, the institutional cafeteria business has been growing rapidly with a relatively higher profitability. In addition, the R&D intensity of the food processing sector has recently been surging, but the size of R&D efforts is clearly lower than the processing industry's average, which appears to be in line with the aforementioned drop in the total factor productivity.

We studied the degree of connection between the food industry and the agricultural industry (the downstream industry of food processing and food service sectors) through domestic farm produce usage rates and raw material transportation passageways. In the food processing sector, domestic poultry, pork, red chilli pepper powder and Korean cabbages were highly used,

whereas domestic rice, beans and beef were used relatively less since imported raw materials were favored due to better prices as well as the consistent quality and stable supply. Sales and raw material usage rates displayed a negative correlation, implying that large-sized companies used more imported raw materials. The food service sector used a lot of imported beef, poultry and seafood mainly owing to better prices and an insignificant difference in consumer preferences to domestic and imported seafood. According to our price sensitivity of processed food, domestic food materials were favored if the price difference between domestic and imported food materials stayed within 1.5x.

Given our analysis on the linkages between the downstream/upstream industries and the food industry, we found a considerable number of competitive processed products made of only domestic raw materials in the market. Based on our survey conducted on food processing companies and consumers, we learned that domestic raw materials for rice cakes, tofu, fermented soy paste, red chilli pepper paste and beef had competitiveness. Thus, these food categories should be able to contribute to boosting farm income by enlarging consumption of processed food if proper quality control and supply systems were established.

Our analysis results indicate that businesses related with the processing of meat, grains, fruit, and vegetables should be capable of expanding productivity and the value-added in the agricultural industry. Therefore, we intend to continue studying these businesses in the second- and third-year studies going forward.

Researchers: Ji-Hyeon Choi, Kyei-Im Lee, Kyung-Phil Kim,
Seung-Yong Gouk, So-hyun Cho
E-mail Address: jihchoi@krei.re.kr

차 례

제1장 서론

1. 연구의 필요성과 목적 1
2. 선행연구 검토 3
3. 연구범위와 방법 7

제2장 식품산업의 여건변화

1. 식생활의 변화 15
2. 시장과 유통여건의 변화 20

제3장 푸드시스템과 식품산업의 연계구조

1. 푸드시스템의 구조 23
2. 식품산업의 투입 산출구조 34
3. 식품산업의 파급효과 39

제4장 식품산업의 구조변화

1. 식품산업 현황 47
2. 식품산업의 구조변화 58

제5장 식품산업의 생산성과 경영분석

1. 식품산업의 생산성 77
2. 식품산업의 경영분석 96

제6장 식품산업과 농어업의 연계구조와 소비자 평가

1. 식품산업과 농업과의 연계 125
2. 식품에 대한 소비자 평가 137

제7장 요약 및 결론

1. 요약	151
2. 결론	156
부록 1. 정부지원 가공업체의 원료조달 및 판매구조	159
부록 2. 농가 가공원료 출하실태 및 의식	167
부록 3. 지역농업과 식품제조업 연계사례	172
부록 4. 연구대상산업 부문의 검토	199
부록 5. 국산 식재료를 사용한 가공식품과 외식관련 소비자 조사	201
참고 문헌	237

표 차례

제1장

표 1- 1. 연차별 연구성격과 연구목적	3
표 1- 2. 식품제조업 분류	9
표 1- 3. 식품유통업 분류	10
표 1- 4. 외식업 분류	10
표 1- 5. 1차년도 연구내용과 연구방법	12

제2장

표 2- 1. 품목별 식품 수입현황	18
표 2- 2. 유기가공식품 수입현황	19
표 2- 3. 주요 급식기업의 매출추이	20

제3장

표 3- 1. 푸드시스템 구성산업의 분류	26
표 3- 2. 푸드시스템 구조도 작성 방법	27
표 3- 3. 2000년 푸드시스템 구조도	29
표 3- 4. 2005년 푸드시스템 구조도	31
표 3- 5. 우리나라 푸드시스템 구성부문별 성장추이	33
표 3- 6. 2005년 푸드시스템 구성산업의 투입구조	35
표 3- 7. 2005년 푸드시스템 구성산업의 배분구조	36
표 3- 8. 푸드시스템 구성산업의 배분구조 변화	38
표 3- 9. 농어업 및 식품산업의 생산유발계수, 2005	43
표 3-10. 농어업 및 식품산업의 부가가치유발계수, 2005	44
표 3-11. 농어업 및 식품산업의 취업유발계수, 2005	45

제4장

표 4- 1.	식품산업의 규모, 2007	48
표 4- 2.	식품제조업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2006	49
표 4- 3.	식품제조업 종사자 규모별 비중, 2006	50
표 4- 4.	식품제조업 종사자 규모별 매출액 비중, 2006	50
표 4- 5.	식품제조업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2006	51
표 4- 6.	식품제조업 구성산업 현황, 2007	52
표 4- 7.	식품유통업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2005	53
표 4- 8.	식품유통업 종사자 규모별 비중, 2005	54
표 4- 9.	식품유통업 종사자 규모별 매출액 비중, 2005	55
표 4-10.	식품유통업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2005	55
표 4-11.	외식업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2005	56
표 4-12.	외식업 종사자 규모별 종사자 비중, 2005	57
표 4-13.	외식업 종사자 규모별 매출액 비중, 2005	57
표 4-14.	외식업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2005	58
표 4-15.	식품제조업 부문별 종사자 비중변화	62
표 4-16.	외식업의 고용 비중추이	66
표 4-17.	외식업의 부가가치 비중추이	67
표 4-18.	식품제조업과 제조업의 일반현황 비교	73
표 4-19.	식품제조업과 제조업의 시장집중도 비교	74
표 4-20.	식품제조업 부문별 시장집중도	75

제5장

표 5- 1.	한국신용평가 기업재무자료 부문별 기업체 수	99
---------	-------------------------------	----

제6장

표 6- 1.	식품제조업체의 국내산원료 사용비중	129
표 6- 2.	식품제조업체의 국내산 농수축산물 사용이유	130

표 6- 3.	식품제조업체의 외국산 농축수산물료 사용이유	131
표 6- 4.	식품제조업체 매출액과 국산원료 사용비율의 상관계수 ·	132
표 6- 5.	식품제조업체의 주원료 구입처별 비중	133
표 6- 6.	외식업체의 국내산 식재료 사용비중	134
표 6- 7.	외식업체의 외국산 농축수산 식재료 사용이유	135
표 6- 8.	외식업체의 주원료 구입처별 비중	136
표 6- 9.	가공식품 구입 시 우선 고려사항	138
표 6-10.	가공식품 구입 시 국내산 식재료의 중요성	139
표 6-11.	가공식품 구입 시 국내산 식재료의 확인 여부	140
표 6-12.	국내산/외국산 수입 식재료 사용 가공식품에 대한 선호도	141
표 6-13.	국내산 식재료를 사용한 가공식품의 구매이유	142
표 6-14.	수입산 식재료 대비 국내산 식재료 사용 가공식품의 소비자 평가	143
표 6-15.	국내산 식재료 구매 시 애로사항	144
표 6-16.	가공식품 구입 시 국내산 식재료 사용제품의 가격수용도 ..	145
표 6-17.	외식 시 국내산 식재료 사용메뉴의 선택	146
표 6-18.	외식에서 주메뉴 결정할 때 국내산 식재료의 중요성 정도	147
표 6-19.	외식 시 국내산 원료사용 확인여부	148
표 6-20.	외식 시 국내산 원료사용여부 미확인 이유	148
표 6-21.	외식에서 국내산 식재료를 사용한 메뉴에 대한 소비자 평가/인식	150

그림 차례

제1장

그림 1- 1. 농업의 고부가가치화를 위한 식품산업발전 전략 연구 2~5년차 체계도	13
---	----

제2장

그림 2- 1. 외식비 지출액 추이	16
그림 2- 2. 에너지 구성요소별 국산 비중	17
그림 2- 3. 대형마트 성장추이	21

제3장

그림 3- 1. 푸드시스템 개념도	24
그림 3- 2. 푸드시스템 구성산업의 영향력계수	40
그림 3- 3. 푸드시스템 구성산업의 감응도계수	41
그림 3- 4. 식품산업의 전후방 연쇄효과, 2005	42

제4장

그림 4- 1. 식품산업의 부가가치 비중추이	59
그림 4- 2. 식품산업의 고용 비중추이	60
그림 4- 3. 식품산업의 성장기여도	61
그림 4- 4. 식품제조업 부문별 부가가치 비중추이	63
그림 4- 5. 식품제조업 고용-부가가치 비교	64
그림 4- 6. 식품유통업의 부문별 고용 비중추이	65
그림 4- 7. 식품유통업의 부가가치 비중추이	65
그림 4- 8. 외식업의 고용-부가가치 비중비교, 2007	68
그림 4- 9. 식품제조업 규모별 사업체 수 비중추이	69
그림 4-10. 식품유통 부문의 사업체 규모별 사업체 수 비중추이 ...	70

그림 4-11. 외식업 부문 사업체 규모별 사업체 수 비중추이	71
--	----

제5장

그림 5- 1. 식품제조업 규모별 노동생산성(2000년 기준) 추이	81
그림 5- 2. 식품유통업 및 외식업의 노동생산성(2000년 기준) 추이 ·	82
그림 5- 3. 식품유통업 규모별 노동생산성 추이	83
그림 5- 4. 외식업 규모별 노동생산성 추이	83
그림 5- 5. 식품제조업 부문별 노동생산성 추이	84
그림 5- 6. 식품제조업 부문별 자본장비율 추이	85
그림 5- 7. 식품제조업 규모별 자본장비율 추이	86
그림 5- 8. 식품제조업 노동생산성-자본장비율 비교, 2007	87
그림 5- 9. 식품제조업 부문별 부가가치 기준 자본생산성 추이	88
그림 5-10. 식품제조업 규모별 부가가치 기준 자본생산성 추이	88
그림 5-11. 성장회계방식 식품제조업의 총요소생산성 증가율	90
그림 5-12. 성장회계방식 식품제조업 부문별 총요소생산성 증가율 추이	91
그림 5-13. 성장회계방식 식품제조업 규모별 총요소생산성 증가율 추이	91
그림 5-14. 다변지수방식 식품제조업 총요소생산성 증가율 추이 -식품제조업 기준	92
그림 5-15. 다변지수방식 식품제조업 총요소생산성 증가율 추이 -제조업 기준	93
그림 5-16. 다변지수방식 식품제조업 부문별 총요소생산성 증가율 -식품제조업 기준	93
그림 5-17. 다변지수방식 식품제조업 부문별 총요소생산성 증가율 -제조업 기준	94
그림 5-18. 다변지수방식 식품제조업 규모별 총요소생산성 증가율 -식품제조업 기준	95

그림 5-19.	다변지수방식 식품제조업 규모별 중요소생산성 증가율 -제조업 기준	95
그림 5-20.	식품제조업의 성장성 추이	100
그림 5-21.	식품제조업 부문별 총자산증가율 추이	101
그림 5-22.	식품제조업 부문별 매출액증가율 추이	102
그림 5-23.	식품제조업 부문별 유형자산증가율 추이	103
그림 5-24.	종합소매업의 성장성 추이	104
그림 5-25.	식품도매업의 성장성 추이	104
그림 5-26.	한식업의 성장성 추이	105
그림 5-27.	일반음식점업(한식 제외)의 성장성 추이	106
그림 5-28.	기관구내식당업의 성장성 추이	106
그림 5-29.	식품제조업의 수익성 추이	107
그림 5-30.	식품제조업 부문별 매출액 영업이익률 추이	108
그림 5-31.	식품제조업 부문별 매출액 경상이익률 추이	109
그림 5-32.	식품제조업 부문별 기업 경상이익률 추이	110
그림 5-33.	식품제조업 부문별 자기자본순이익률 추이	110
그림 5-34.	종합소매업의 수익성 추이	111
그림 5-35.	식품도매업의 수익성 추이	112
그림 5-36.	한식업의 수익성 추이	113
그림 5-37.	일반음식점업(한식업 제외)의 수익성 추이	114
그림 5-38.	기관구내식당업의 수익성 추이	114
그림 5-39.	식품제조업의 안정성 추이	115
그림 5-40.	식품제조업의 부문별 부채비율 추이	116
그림 5-41.	식품제조업의 부문별 유동비율 추이	117
그림 5-42.	식품제조업의 부문별 자기자본비율 추이	117
그림 5-43.	종합소매업의 안정성 추이	118
그림 5-44.	식품도매업의 안정성 추이	119
그림 5-45.	한식업의 안정성 추이	120
그림 5-46.	일반음식점업(한식업 제외)의 안정성 추이	120

그림 5-47. 기관구내식당업의 안정성 추이	121
그림 5-48. 식품제조업의 연구개발집약도 추이	122
그림 5-49. 식품제조업 부문별 연구개발집약도	123
그림 5-50. 식품제조업 규모별 연구개발집약도	124

제6장

그림 6- 1. 연계 강화를 통한 식품산업의 경제적 효과	127
---------------------------------------	-----

부표 차례

부록 1.

부표 1- 1. 가공업체 지원형태별 동향	160
부표 1- 2. 품목별 업체 수 및 비중 변화	160

부록 2.

부표 2- 1. 설문조사 개요	167
부표 2- 2. 자가가공 및 가공출하 물량비중	168
부표 2- 3. 딸기 가공식품 유형	168
부표 2- 4. 감귤 가공식품 유형	169
부표 2- 5. 포도 가공식품 유형	169
부표 2- 6. 콩 가공식품 유형	169
부표 2- 7. 가공용 원료출하의 이점	170
부표 2- 8. 가공용 원료출하 시 문제점	171
부표 2- 9. 가공용 원료출하를 하지 않는 이유	171

부록 3.

부표 3- 1. 전남 농수산물식품 가동업체 현황	173
부표 3- 2. 가동실적 및 총매출액	173
부표 3- 3. 식품업체의 원료조달 구조(평균)	174
부표 3- 4. 시군 경영형태별 업체 수	177
부표 3- 5. 경영형태별 매출액	178
부표 3- 6. 업체유형별 투자 및 가동실적	179
부표 3- 7. 업체유형별 생산량 및 가동일수	179
부표 3- 8. 업체유형별 매출액	180
부표 3- 9. 생산품목별 투자비 및 생산량	181
부표 3-10. 생산품목별 가동실적	182

부표 3-11.	생산품목별 매출액(수출)	183
부표 3-12.	시군별 원료조달 누적비율(%)	184
부표 3-13.	시군 단독 및 공동연구 참여형태	184
부표 3-14.	시군별 품질관리 실태	185
부표 3-15.	시군별 주요 홍보분야별 누적비율(%)	186
부표 3-16.	가공업체 주요 요소별 비용	186
부표 3-17.	가공업체 주요 요소별 비용	187
부표 3-18.	정부지원이 필요한 분야	188
부표 3-19.	시군별 주요 애로사항	188
부표 3-20.	시군별 업체 경영전망(전년과 비교)	189

부록 4.

부표 4- 1.	제기준별 연구대상 식품산업부문 종합검토	200
----------	-----------------------------	-----

부도 차례

부록 1.

부도 1-1. 가공업체 원재료 구입선 이용실태	161
부도 1-2. 정부지원 가공업체 제품 판매처별 비율	163

1. 연구의 필요성과 목적

식품산업은 농수산물을 원료로 가공식품을 생산하는 식품제조업(2차산업)과 식품유통 및 외식 등의 서비스(3차산업)로 구성된다. 농수산업과 식품산업을 포함한 푸드시스템에서 창출되는 부가가치는 국내 총생산에서 6.9%(2007년 기준)를 차지하고 있다. 식품제조업은 제조업부분 부가가치의 5.4%, 고용의 6.1%를 담당하며, 외식산업은 서비스부분 매출액의 3.8%, 고용의 15.4%를 각각 담당하여 국가경제에서 적지 않은 비중을 차지하고 있다.

식품산업은 가공·외식·식재료·유통 등의 활동을 통해서 원료농산물을 이용함으로써 농가소득 증대에 기여하고, 농업과 농산물의 가치를 국내외로 전파함으로써 농업발전에 기여한다. 따라서 식품산업은 농산물의 수요기반이며, 농·식품의 생산부터 유통, 소비과정을 총괄하는 푸드시스템의 중요한 구성 주체로서 농업과 상생의 거래관계를 지닌다.

소비자들은 소득이 증대하면서 식품으로부터 얻는 맛, 편리성, 즐거움, 건강 등에 높은 프리미엄을 지출하는 경향이 커져 최근 들어 가공식품과 외식 소비가 크게 증가하고 있다. 도시가구의 신선식품 소비 비중은 1985년 67%에서 2008년 32%로 절반이나 감소했지만 가공식품과 외식비 지출 비중은 같은 기간 33%에서 68%로 두 배 이상 증가하여 외식산업은 1980

년대 이후 연평균 8.4%씩 성장하고 있다. 더불어 식재료 시장과 전처리농산물 시장규모는 각각 20조 원, 5,000억 원까지 증가하였다.

식품산업의 규모는 매년 확대되고 있지만 원료 농산물 중 수입산 농산물 비중은 1990년 16%에서 2006년 32%로 높아져 식품가공산업의 원료 수입 의존도가 심화되고 있다. 2003~2007년 동안 수입식품의 연평균 증가율(금액 기준)은 가공식품 6.1%, 농·임산물 13.1%로 나타나 국내 농·식품 시장에서 해외 농·식품의 점유율이 지속적으로 높아지고 있다. 이에 따라 농업의 GDP 비중은 1995년 6.4%에서 2006년 3.3%로 감소하였고, 연평균성장률이 0.6%로 정체되어 왔다.

2008년 2월 농림수산물식품부가 출범하면서 2008년 12월 ‘식품산업종합대책’이 발표되었다. 식품산업정책의 주요 과제로는 식품산업의 체질개선과 경쟁력 강화를 통한 안전 농·식품 공급, 식품산업의 수출산업화, 농어업 연계발전 등이 제시되었다.

식품산업과 농어업의 연계전략은 국내 농수산물의 품질 및 가격경쟁력을 높임으로써 국내 농산물 이용을 확대하여 국산원료 사용 가공식품의 부가가치를 높이고, 한식의 고급화 및 세계화 등으로 국내 농어업의 부가가치를 높이는 방향으로 전개되어야 할 것이다. 최근 대형 식품안전사고 발생으로 인한 소비자의 유기농식품 등 안전식품에 대한 수요가 증가하고 있으며, 학교급식 등 외식시장에서도 식재료의 국산 농산물 이용 요구가 높아져 식품산업 여건변화에 대응한 산지의 적절한 대책마련이 요구되고 있다. 농업의 부가가치 창출과 식품산업의 발전을 위해서는 푸드시스템 내에서 농업과 식품산업 간 지속적이고 안정적인 거래관계가 형성되어야 하며, 이를 위한 실질적인 연계 발전전략 제시가 필요하다.

식품산업은 업종·업체·규모별로 직면하는 문제가 상이한 방대한 산업이기 때문에 이 연구는 5년차 장기연구로 설계되었다. 식품산업의 업종은 제조업, 유통업 및 외식업 등으로 구성되어 있으며, 제조업의 경우 곡물가공, 축산가공, 청과가공 등 부문별로 산업특성이 다양해 이들 연구대상별로 심층연구를 수행할 필요가 있다.

이 연구는 궁극적으로 농어업의 고부가가치화 실현을 위해서 식품산업

과 전후방산업의 당면문제를 도출하고 농업과 식품산업의 연계 발전전략을 제시함으로써 향후 식품산업 연구와 관련정책 개발에 필요한 기초자료를 제공하는 것을 목표로 수행되었다.

1년차 연구는 2~4차 년도의 본격적인 부문별 연구에 앞서 예비분석의 성격으로 수행되었다. 1년차 연구목적은 제조업, 유통업, 외식업 등 식품산업 업종과 제조업 부문별 구조변화 및 성과분석을 통해 식품산업의 거시적인 구조변화와 특성을 조명하는데 있다. 이와 함께 식품제조업 부문과 농업의 연계, 소비자의 국내산 식품에 대한 평가 등을 통해서 2~4년차 연구대상 식품산업부문의 선정에 필요한 기초자료를 얻는 데도 연구목적이 있다.

표 1-1. 연차별 연구성격과 연구목적

구분	성격	연구목적
1년차	예비분석	- 식품산업에 대한 거시분석(구조변화와 성과분석) - 연구대상 산업선정을 위한 기초분석
2~3년차	본분석	주요 식품제조업 대상 농업과의 연계분석을 통한 발전전략 모색
4년차	본분석	외식산업과 농업의 연계 발전방안 모색
5년차	종합분석	산업별 발전전략 종합제시

2. 선행연구 검토

2000년대 접어들어 식품산업과 외식산업의 성장이 두드러지면서 이들 산업에 대한 현황과 발전방안 연구가 추진되기 시작했다. 식품산업관련 연구는 강수기 외(1996), 김철호(2003), 최재섭(2006) 등이 있으며, 외식산업 관련연구는 김태희 외(2002), 이정철(2002), 고재윤 외(2005) 등이 있다. 이

들 연구는 공통적으로 식품가공산업과 외식산업이 직면하고 있는 일반적인 이슈에 대해서 검토하였으나, 개별산업부문에 대한 세부적인 접근은 시도하지 못했다.

1990년대 중반부터 정부의 산지가공 공장지원이 시작되면서 산지가공업체의 활성화를 위한 식품산업과 농업의 연계성 강화를 주제로 연구가 수행되기 시작했다. 관련된 주요 연구로서는 ‘식료의 안정적 공급 및 농산물과 식품산업의 연계 강화방안’(이동필 외, 2001)이 있다. 이 연구에서는 지역의 식품가공산업을 중심으로 국산원료의 안정적 공급과 품질차별화 전략을 제시하였다. 이 연구에서 가공산업부문과 외식산업을 포함한 포괄적인 농업과 식품산업의 연계방안은 모색하지는 않았지만, 다른 연구에서 시도하지 않은 국산식품의 차별화를 통한 경쟁력 제고 전략을 제시한 점은 주목할 필요가 있다.

‘농업과 식품산업의 연계강화를 위한 세부프로그램 비교연구 및 개발’(황수철 외 2005)은 외식과 식품제조업의 원료농산물 이용실태 및 경영현황을 분석하여 산지유통 혁신, 도매시장시스템 개편, 산지가공사업의 활성화, 정보지원, 교육프로그램 개발 등 연계기반 조성과 기술개발 등의 연계강화방안을 제시하였다. 이 연구는 후방산업으로서의 농업과 연계에 중점을 두고 수행되었다는 특성을 지닌다. ‘한국 푸드시스템의 현황과 발전과제-농업과 식품산업 연계 중심’(이정희, 2007) 연구는 식품산업을 식품제조업, 외식산업, 식품유통업으로 세분화하고, 후방산업인 농업부문의 전처리 시스템 구축으로 공급능력 향상과 전통가공식품의 활성화, R&D 및 통계자료 정비구축 등을 연계강화 방안으로 제시하였다. 식품가공과 산지와 후방 연계방안을 제시한 다른 연구로서는 ‘지역 특화 농특산물 생산·가공 연계육성 및 마케팅 방안 연구’(지역농산업경영·경제연구소, 2008)가 있다.

외식과 산지연계를 다룬 대표적인 연구는 “외식수요 증가에 따른 농식품 산업육성방안”(김숙희 외 2003)이 있다. 이 연구는 연계방안으로서 전통식품 사용업체 인증, 생산자와 외식업체 연결 네트워크 구축 등 후방과 연계에 중점을 두고 대안을 제시하였는데 외식의 최종소비자에 대한 평가 등 전방 연계에 대해서는 다루지 않았다.

식품산업과 전후방산업 연계를 다룬 연구로서는 ‘식품산업과 농업의 연계성 제고방안’(최지현·김철민·김성훈, 2007)이 있다. 이 연구는 농업과 식품산업의 연계성 제고 전략제시를 위해 과즙음료와 한식프랜차이즈산업을 대상으로 전후방 관련 실증분석을 하였으나 사례연구 성격이 강하고, 산업에 대한 포괄적인 분석을 실시하지 못했다.

푸드시스템과 식품산업연관분석 관련 연구도 많이 수행되었다. ‘한국 식료시스템의 구조변화 연구’(이경미, 1999)는 산업연관분석을 통해 1975~1990년의 15년간 산출구조와 수요구조 측면에서 한국 식료시스템의 성장과 구조변화를 분석하였는데, 한국의 식료문제에 대해 새로운 시각으로 식료시스템적 관점을 제기한 점에서 의의가 크다. ‘우리나라 푸드시스템의 산업연관 관계’(이명현, 2008) 연구는 산업연관분석을 통해 우리나라 푸드시스템의 산업연관 관계를 1990년부터 시계열적으로 분석하여 푸드시스템의 특징과 변화 추세를 파악했다는 점에서 다른 연구와 차별성이 크다. ‘푸드시스템 연구, 어떻게 할 것인가?’(황수철, 2008) 연구는 미국, 영국, 일본의 푸드시스템 연구에 대한 사례를 소개하고 푸드시스템에 대한 개념과 접근방법 등을 제시함으로써 푸드시스템의 각 요소 및 산업을 상호관계에 관련하여 종합적인 접근의 필요성을 제기하였다.

일본에서는 1990년대에 들어서면서 푸드시스템 연구가 본격화되었다. 1994년에 푸드시스템 연구회가 발족되고 1997년에 푸드시스템학회로 발전하면서 『푸드시스템학 전집』 8권이 발행되어 푸드시스템학에 대한 독자적인 영역을 구축하고자 노력하였다. 高橋正郎(2001)은 푸드시스템학에 대한 경제적 접근방법으로 산업연관 분석, 산업조직론 분석, 계열화(integration), 소비자 분석 등의 방법을 제시함으로써 푸드시스템 연구의 이론과 분석체계를 체계화하는 데 기여하였다. 齋藤修(2001)의 연구는 기 발표된 본인의 논문을 한곳에 모은 것으로 ‘푸드시스템에서의 주체 간 관계론’과 ‘식품산업과 농업의 연계강화를 위한 이론적 과제’, ‘양관점의 경영전략과 산지의 연계조건’ 등 주체 간 관계와 연계를 위한 조건 등에 대해서 이론적 실증적인 접근을 시도하였다. 이들 연구가 농림수산성의 농업과 식품산업의 연계 강화정책 수립에 이론적 토대가 되었다.

Marion, B.W & NC117 Committee(1986)은 푸드시스템의 각 단계를 넘나드는 시장행동을 수직적 조정(vertical coordination)으로 규정하고 그것이 전체 푸드시스템의 성과에 미치는 효과를 해명하고자 하였다. Connor & Schiek(1997)과 McCorkle(1988)은 미국 식품가공산업 전반에 대한 시장구조와 기술변화 등 주요 이슈에 대해 정리하였다. Kaiser et. al.(2007)은 산업조직론을 푸드시스템 분석에 적용하였는데 분석대상을 농업부문, 가공부문, 소비부문의로 구분하고, 부문별로는 독과점이론, 소비자이론 등을 적용하여 실증분석을 실시하였다.

일본과 미국의 푸드시스템 관련 실증연구는 대체로 산업조직론과 기업이론의 분석틀을 이용하여 푸드시스템상의 주체 간 영향력과 성과를 파악하고자 하였다는 공통점을 지니고 있다. 특히 미국의 실증연구는 식품산업의 전후방연계를 중시하고 있는 점에 주목할 필요가 있다.

종합하면 지금까지 국내의 식품산업 연구는 개별 식품산업 부문에 대한 구조분석과 전후방 연계구조를 푸드시스템 접근방식에 의한 실증분석 형태로 거의 수행되지 못했다. 또한 산업현황 및 당면과제와 원론적인 측면에서의 농업과 식품산업 연계 전략제시에 그쳤다.

농어업의 새로운 부가가치 창출을 위한 식품산업의 발전방안 모색을 위해서는 실증분석을 통해 푸드시스템의 구성요소 전반에 대한 산업구조 분석과 전후방 연계구조를 파악하는 접근이 필요하다. 본 연구는 이와 같은 점에서 선행연구들과 차별성을 지니고 있다.

3. 연구범위와 방법

3.1. 연구범위

3.3.1. 식품산업의 범위

1차년도 연구대상 범위는 식품가공(제조)업, 외식업뿐만 아니라 식품유통업까지 포함하여 파악하였다.¹ 2~5년차 연구에서는 식품가공과 외식부문만을 대상으로 식품산업의 발전전략을 제시하고자 한다. 원료 농산물과 식품유통 문제는 푸드시스템상에서 농가, 식품제조업, 외식업, 소비 등 전후방 연계분석을 통해 파악할 것이다.

3.3.2. 식품산업의 분류

식품산업은 통계청의 표준산업분류를 기준으로 분류하였다.² 식품제조업은 축산업, 수산가공업, 청과가공업, 곡물가공업, 조미료가공업, 음료가공업, 기타식품가공업의 7개 부문으로 분류하였다.

식품유통업은 음식료품도매업, 종합소매업, 음식료품소매업으로 구분된다. 음식료품도매업에는 산업용농축산물 및 산동물도매업, 비가공식품도매업, 가공식품도매업, 음료 및 담배도매업 등이 포함된다. 종합소매업은 백화점 등 대형종합소매업과 슈퍼마켓, 체인화편의점 등 음식료품 위주의 종합소매업 등이 속한다. 음식료품소매업은 식료품소매업과 음료 및 담배소매업이 해당된다.

¹ 4장 및 5장 분석에서 자료의 성격에 따라 외식업 또는 식품유통업부문 분석이 이루어지지 않은 경우도 있다.

² 식품산업분류는 7차 개정(91~98), 8차 개정(99~2006), 9차 개정(2007)을 거쳐 변화(7차, 8차, 9차 개정에 따른 식품산업분류 차이는 부표 참조).

8 서론

외식업은 표준산업분류상 음식점업으로 분류되며, 세분류로 일반음식점업, 기관구내식당업, 기타음식점업으로 구분된다. 일반음식점업은 다시 한식, 중식, 일식, 서양식, 기타 외국식 등으로 분류된다. 기타음식점업에는 출장음식 서비스업, 제과점업, 피자·햄버거, 치킨, 분식 등이 포함된다.

표 1-2. 식품제조업 분류

분류	소분류	세분류	세세분류
축산 가공업	도축, 육류 가공 및 저장처리업	도축업	도축업
		육류 가공 및 저장처리업	가금류 가공 및 저장처리업, 기타 육류 가공 및 저장처리업
	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	액상시유 및 기타 낙농제품 제조업 아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업
수산 가공업	수산물 가공 및 저장처리업	수산동물 가공 및 저장처리업	수산동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업 수산동물 건조 및 염장품 제조업 수산동물 냉동품 제조업 기타 수산동물 가공 및 저장처리업
		수산식물 가공 및 저장처리업	수산식물 가공 및 저장처리업
청과 가공업	과실, 채소 가공 및 저장처리업	과실, 채소 가공 및 저장처리업	과실 및 채소 절임식품 제조업 기타 과실·채소 가공 및 저장처리업
	기타 식품 제조업	기타 식료품 제조업	두부 및 유사식품 제조업
곡물 가공업	곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업	곡물 가공품 제조업	곡물 도정업, 곡물 제분업 제과용 혼합분말 및 반죽 제조업 기타 곡물가공품 제조업
		전분제품 및 당류 제조업	전분제품 및 당류 제조업
	기타 식품 제조업	떡, 빵 및 과자류 제조업	떡류 제조업, 빵류 제조업 코코아 제품 및 과자류 제조업
		면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업
조미료 가공업	기타 식품 제조업	설탕제조업	설탕 제조업
		조미료 및 식품 첨가물 제조업	식초, 발효 및 화학조미료 제조업 천연 및 혼합조제 조미료 제조업 장류 제조업, 기타 식품첨가물 제조업
	동물성 및 식물성 유지 제조업	동물성 및 식물성 유지 제조업	동물성유지 제조업, 식물성유지 제조업 식용정제유 및 가공유 제조업
음료 가공업	비알콜음료 및 얼음 제조업	비알콜음료 및 얼음 제조업	얼음 제조업, 생수 생산업, 기타 비알콜음료 제조업
	기타 식품 제조업	기타 식료품 제조업	커피 가공업, 차류 가공업
기타식품 가공업	기타 식품 제조업	기타 식료품 제조업	수프 및 군질화식품 제조업 인삼식품 제조업 건강보조용 액화식품 제조업 건강기능식품 제조업 도시락 및 식사용 조리식품 제조업 그외 기타 식료품 제조업

자료 : 통계청 표준산업분류에 의해 제작성.

표 1-3. 식품유통업 분류

분류	소분류	세분류	세세분류
음식료품 도매업	음식료품 및 담배 도매업	산업용 농축산물 및 산동물 도매업	곡물 도매업
		비가공식품 도매업	과실 및 채소 도매업 육류 도매업 수산물 도매업 기타 비가공식품 도매업
		가공식품 도매업	육류 가공식품 도매업 수산물 가공식품 도매업 빵 및 과자 도매업 낙농품 도매업 기타 가공식품 도매업
		음료 및 담배 도매업	비알콜음료 도매업
종합 소매업	종합 소매업	대형 종합 소매업	백화점 기타 대형 종합 소매업
		음식료품 위주 종합 소매업	슈퍼마켓 제인화 편의점 기타 음식료품 위주 종합 소매업
		그외 기타 종합 소매업	그외 기타 종합 소매업
음식료품 소매업	음식료품 및 담배 소매업	식료품 소매업	곡물 소매업 육류 소매업 수산물 소매업 과실 및 채소 소매업 빵 및 과자류 소매업 건강보조식품 소매업 기타 식료품 소매업
		음료 및 담배 소매업	음료 소매업

자료 : 통계청 표준산업분류에 의해 재작성.

표 1-4. 외식업 분류

분류	소분류	세분류	세세분류
음식점업	음식점업	일반음식점업	한식 음식점업 중식 음식점업 일식 음식점업 서양식 음식점업 기타 외국식 음식점업
		기관구내식당업	기관구내식당업소계
		기타음식점업	출장음식 서비스업 제과점업 피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업 치킨 전문점 분식 및 김밥 전문점 그외 기타음식점업

자료 : 통계청 표준산업분류에 의해 재작성.

3.2. 접근방법

3.2.1. 푸드시스템 방식 접근

농업을 식품산업과 연계하여 부가가치를 높이는 방안을 모색하기 위해서는 식품산업의 원료인 농수산물의 생산에서부터 소비까지의 흐름을 종합적인 시스템으로 이해하고 당면문제를 종합적으로 분석하는 푸드시스템(food system) 분석이 필요하다(최지현 외 2007, 황수철 2008). 이를 위해 산지와 소비지가 전후방산업으로 연구대상에 포함되었다.

3.2.2. 산업부문별 접근

식품산업 중 제조(가공)업은 사용원료에 따라 곡물가공, 축산가공, 유가공, 채소가공, 과일가공 등 다양한 특성을 지니기 때문에 제조부문은 원료를 기준으로 세부 제조업군별로 접근할 필요가 있다. 외식산업은 식품서비스산업의 성격을 고려하여 별도로 파악하는 것이 바람직하다. 식품산업부문 분석은 기존자료를 이용한 통계분석 등을 통해 산업을 종합적으로 조망하는 한편 주요 품목군에 대해서는 실태조사를 통해 정밀분석을 실시하고, 정책대안이 제시되어야 할 것이다.

3.3. 연구방법(1차년도)

식품산업의 구조변화분석은 통계청과 한국신용정보(주)의 관련통계 원자료를 분석하였으며, 푸드시스템구조도, 투입·산출구조, 전후방연쇄효과 등은 산업연관표를 이용하여 분석하였다. 식품산업의 구조분석을 위해서 통계청의 광업제조업 조사, 서비스업 총조사, 한국신용평가(주)의 기업재무자료 등의 원자료를 분석하였으며, 생산성 분석을 위해 노동생산성, 자본생산성, 총요소생산성 분석을 실시하였다. 총요소생산성 분석 시 성장회계

방식과 다변지수 방식을 적용하였다. 기업경영 분석은 성장성, 수익성, 안정성 등에 대한 지표분석을 실시하였다. 농업과의 연계파악을 위해 농수산물유통공사 관련조사 원자료를 분석하였고, 농가 전화 설문조사를 통해 농가 및 생산자조직의 식품가공 실태와 농가의 원료용 농산물 출하에 대한 인식 등을 파악하였다. 전방산업과의 연계는 국산 식품에 대한 소비자평가 설문조사를 통해서 실시하였다.

표 1-5. 1차년도 연구내용과 연구방법

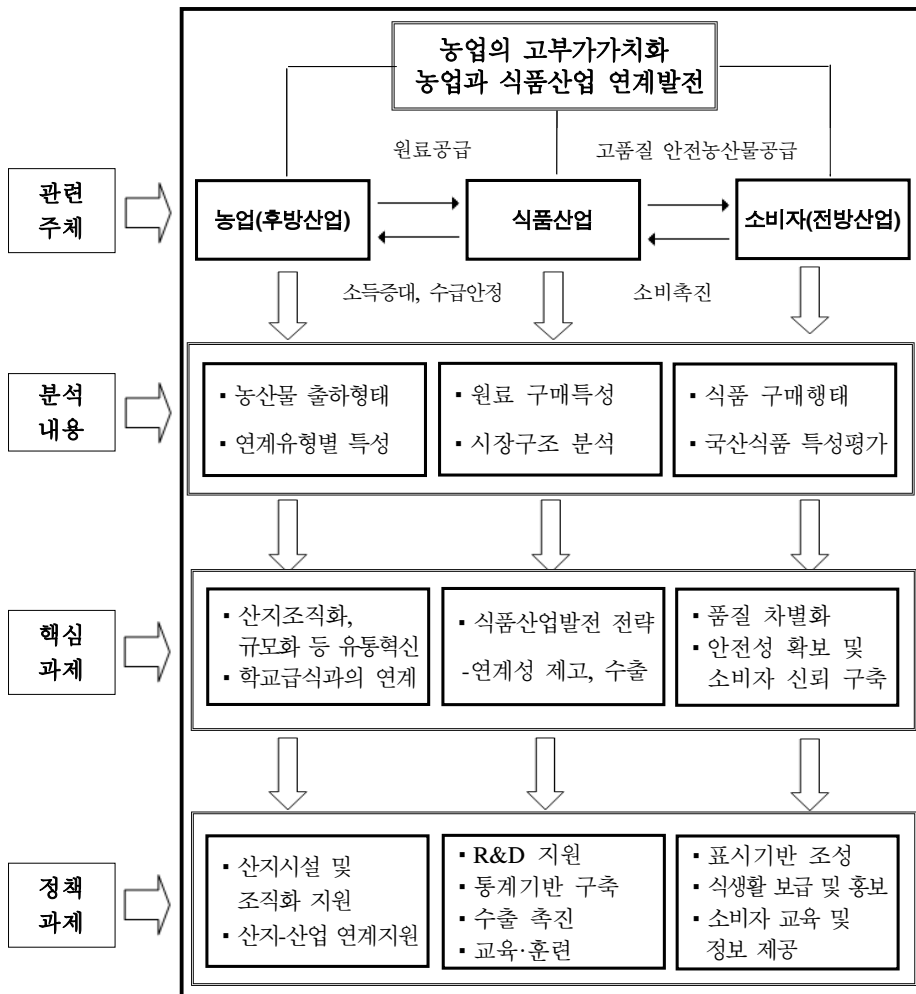
주요 연구내용	연구방법	이용 가능자료
식품산업 구조분석	▪ 구조변화분석(산업/부문/규모) - 시장집중도 분석(2005-07) - 생산성 분석(노동, 자본, 총요소) ▪ 경영 분석 및 R&D수준 - 수익성, 성장성, 안정성 ▪ 산업연관 분석	▪ 통계청(원자료) - 1985~2007년 광업제조업 조사 (표본 수 : 연간 5,500~7,500개) - 1996, 2001, 2005년 서비스업 총조사 (표본 수 : 연간 65만~75만 개) ▪ 한국신용정보(원자료) - 기업재무자료(표본 수 : 5,888개) ▪ 한국은행산업연관표
후방산업 (생산-농업)	▪ 산지-산업 연계구조 분석 - 원료 출하형태 - 가공용 출하비중 ▪ 산지가공업체 경영실태	▪ KREI 농업관측센터 통신원 전화 설문조사 ▪ 농수산물유통공사(원자료) - 식품제조업체실태조사
전방산업 (소비-소비자)	▪ 소비자의 국산 가공식품 및 외식 평가 - 인지 및 선호도, 품질평가 등	▪ 소비자 설문조사 - 수도권 500명

식품산업의 구조분석과 산업연관분석 분야의 방법론에 대한 이해를 명확히 하기 위해서 전문가 초청 연구협의회를 2차례 실시하였다. 식품산업의 산업연관분석은 인천대학교 이명현 교수, 식품에 대한 소비자 평가는 경상대학교 김성용 교수와 공동으로 연구를 수행하였다. 전남 동부권 식품가공업체의 농업 연계사례를 파악하기 위해 순천대학교에 연구를 위탁하

여 사례조사를 실시하였고, 그 결과는 부록에 수록하였다.

5년 동안 수행될 본 연구의 종합적인 체계도는 <그림1-1>과 같다.

그림 1-1. 농업의 고부가가치화를 위한 식품산업발전 전략 연구
2~5년차 체계도



1. 식생활의 변화

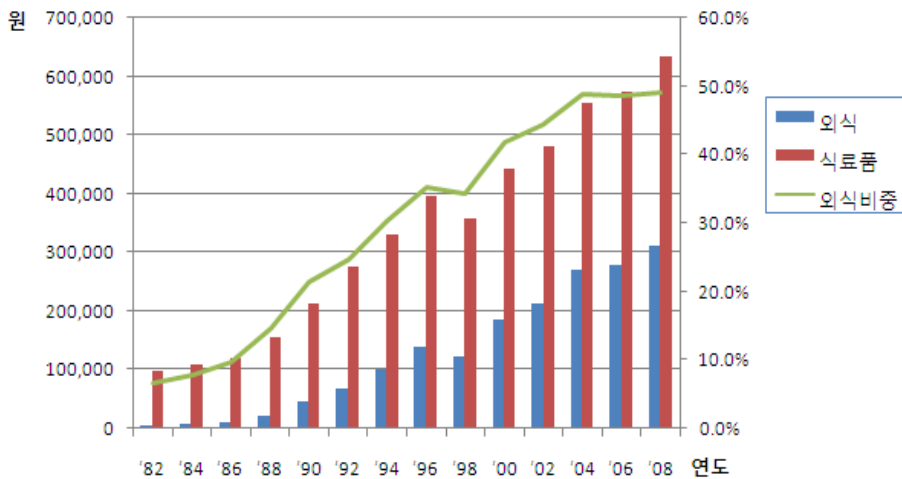
1.1. 식생활의 간편화와 외부화

식품 소비패턴은 경제 성장과 산업화가 급진전됨에 따라 크게 변화하고 있다. 특히 가정에서 조리를 계획하고 식사를 주로 장만하는 여성의 사회 진출이 크게 늘면서 1990년대 이후 식료품비 지출구조가 크게 변화하였다.

요리 장만에 대한 기회비용의 증가는 외식비 지출과 함께 조리 및 가공 식품의 소비를 크게 증가시켰다. 『국민영양조사』 결과에 의하면 지방은 음식점에서 조리된 식품으로부터 섭취하는 비율이 45.5%로 에너지 및 단백질의 41% 수준에 비해 상대적으로 비중이 높게 나타났다.

1982년 이후 도시간구의 식료품비 지출은 연평균 7.5%, 외식비 지출은 16.0% 증가한 것으로 나타났다. 도시간구의 외식비 지출 비중은 매년 증가하여 2008년에는 가구의 식료품비 지출에서 약 48.9%를 차지하였다<그림 2-1>. 외식비 지출의 급격한 증가로 인해 외식산업 매출액은 1988년 8조 2,000억 원에서 2007년 65조 3,000억 원으로 약 8배 증가하였다.

그림 2-1. 외식비 지출액 추이

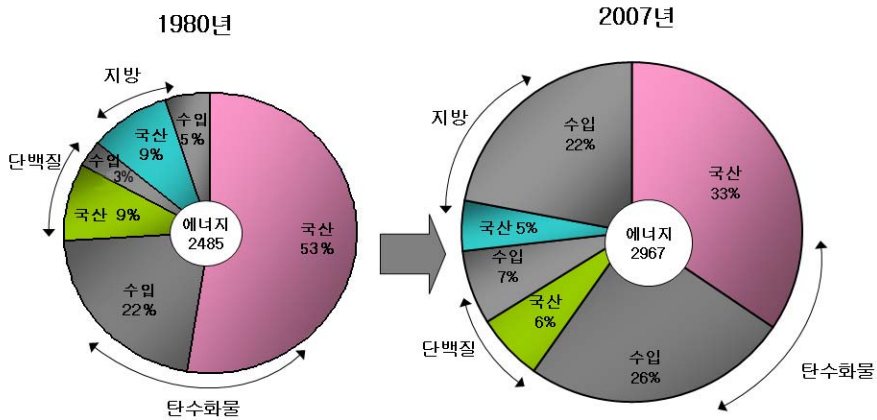


자료: 통계청, 각 연도, 『가계조사연보』

1.2. 식생활의 서구화와 식품수입의 증가

식생활의 서구화 및 외식과 가공식품 소비의 증가는 식품수입의 증가를 가져왔다. 식품소비의 서구화로 육류 등 동물성 식품의 소비와 지방 섭취가 증가하고 있으며, 수입산 식품에 대한 의존도가 높아지고 있다. 단백질 중에서 동물성의 비중이 1980년 28.7%에서 2005년 42.4%로 높아졌고, 같은 기간 1인 1일당 지방 섭취량은 21.8g에서 46g으로 증가하였다. 또한 수입산에 의한 영양공급 비중도 1995년에는 30%에 불과하였으나, 2005년에는 55%로 국내산 공급비중을 초과하고 있는 것으로 나타났다.

그림 2-2. 에너지 구성요소별 국산 비중



식품 수입은 2003년 이후 건수와 물량, 금액 모두 증가하는 추세이다 <표 2-1>. 2007년 수입물량은 2003년에 비해 연평균 1.47% 증가에 그쳤으나 수입건수와 금액은 각각 연평균 10.06%, 9.6% 증가하였다. 수입식품의 연평균 증가율(금액 기준)은 가공식품 6.1%, 농·임산물 13.1%로 농산물 수입이 빠른 증가추세를 보이고 있다. 원료농산물의 경우 수입물량은 감소세를 보이고 있지만 수입금액은 증가세를 유지하고 있어 부가가치가 높은 수입품목의 비중이 증가하고 있음을 보여주고 있다.

국가별 수입비중을 보면 중국, 미국, 호주 3개국이 전체 수입금액의 50%를 상회하고 있으며, 특히 2007년의 중국산 식품 수입액이 21억 달러로 2005년에 비해 30.3% 증가하는 등 빠른 증가추세를 보이고 있다.

표 2-1. 품목별 식품 수입현황

단위: 건, 천 톤, 천 달러, %

구분		2003	2004	2005	2006	2007	연평균 증가율
가 공 식 품	건수	110,816	110,967	126,420	141,474	165,129	10.49
	물량	3,118	3,432	3,554	3,706	4,120	7.21
	금액	3,070,556	2,703,102	3,663,822	3,459,744	3,885,230	6.06
식 품 첨 가 물	건수	25,767	29,613	28,227	30,038	31,073	4.79
	물량	140	162	167	172	193	8.36
	금액	387,169	418,248	475,370	469,812	519,268	7.61
건 강 기 능 식 품	건수	-	-	7,006	7,223	6,988	-0.13
	물량	-	-	13	11	10	-12.29
	금액	-	-	581,052	229,731	215,051	-39.16
농 · 임 산 물	건수	28,660	32,316	33,051	35,643	39,277	8.20
	물량	7,668	7,677	7,348	7,147	7,261	-1.35
	금액	1,907,664	2,497,455	2,336,561	3,048,728	3,121,232	13.10
총 계	건수	165,243	172,896	194,704	214,378	242,467	10.06
	물량	10,926	11,271	11,082	11,036	11,584	1.47
	금액	5,365,389	5,618,805	7,056,805	7,208,015	7,740,781	9.60

자료: 식품의약품안전청. 각 연도. 『식품의약품 통계연보』

웰빙 식생활로 수입식품 중에서 유기가공식품의 수입이 크게 증가하고 있다. 유기가공식품 수입량 및 수입액은 2001~2008년 동안 각각 연평균 57.6%, 60.3% 증가하였다. 2008년에는 환율상승 영향으로 수입량은 2007년보다 27.3% 감소한 18,028톤, 수입액은 11.1% 증가한 4,918만 달러(약 542억 원)를 기록하였다<표 2-2>. 유기가공식품 수입물량은 국내 유기가공품 인증물량의 10배에 달하는 것으로 파악된다.

표 2-2. 유기가공식품 수입현황

연도	건수	물량(톤)	금액(만달러)	주요수입국
2001	169	746	181	미국, 뉴질랜드, 일본, 프랑스
2002	395	1,102	319	독일, 미국, 일본, 오스트리아, 프랑스
2003	796	1,819	519	미국, 독일, 영국, 프랑스, 일본
2004	1,801	4,674	1,313	미국, 독일, 프랑스, 영국, 일본
2005	2,398	7,469	3,287	미국, 프랑스, 이탈리아, 독일, 오스트리아
2006	2,690	11,469	2,664	미국, 오스트리아, 프랑스, 이탈리아, 독일
2007	3,625	24,793	4,428	미국, 프랑스, 독일
2008	3,594	18,028	4,918	미국, 프랑스, 오스트리아, 독일

- 1) 식품위생법 제10조 「식품 등의 표시기준」에서 정한 규정에 따르면 최종제품에 유기농산물이 95% 이상 함유되어 있어야 제품명에 ‘유기’ 또는 이와 유사한 용어를 사용할 수 있도록 되어 있음. 따라서 유기가공식품 수입현황은 제품명에 ‘유기’가 포함된 것을 기준으로 작성된 것으로 실제 수입현황과는 차이가 있을 수 있음.

자료: 식품의약품안전청. 2009. 「식품의약품통계연보」

2. 시장과 유통여건의 변화

2.1. 기업형 식재료 시장 확대

기업형 급식업체들은 식재료 시장에 많은 관심을 갖고 적극적으로 시장 개척을 시도하고 있다. 기업에 따라 20%가 넘는 초고속 성장을 하고 있는 등 식재료 시장에서 대규모 기업의 비중이 확대되고 있다. 식재료 시장에서 식품안전에 대한 사회적 요구 수준의 강화, 외식 프랜차이즈 확대 등이 대규모 사업체의 비중을 확대시키는 요인으로 작용하고 있다.

표 2-3. 주요 급식기업의 매출추이

단위: 억 원

구분	아워홈	CJ푸드 시스템	삼성 에버랜드	신세계 푸드	현대푸드 시스템	한화 리조트
2006	6,800	6,130	5,650	2,903	2,700	1,310
2007	7,657	6,107	5,700	3,550	2,900	1,500
2008	8,843	6,900	6,200	-	3,300	1,800

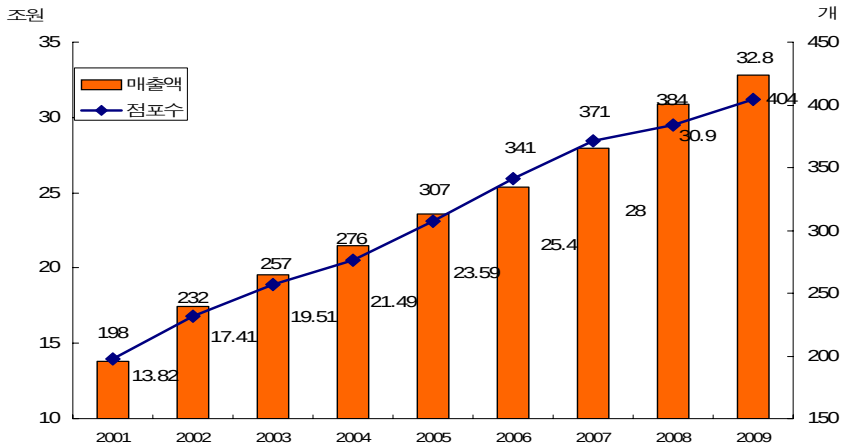
자료: 식품저널, 2008. 「식품유통연감」

2.2. 기업형 유통업체의 소매유통 점유율 증가

최근 들어 3,000㎡ 이상 규모의 대형마트가 지속적으로 성장하고 있다. 2009년 대형마트의 수는 400개 소가 넘을 것으로 예상되고 있으며, 매출 규모는 33조 원에 이를 것으로 전망된다. 독립 점포를 개설할 부지 확보가 어렵고, 대형마트 간의 경쟁격화 등을 이유로 대형마트의 성장동력이 약화됨에 따라 기업형 슈퍼마켓(SSM: Super Supermarket) 개설이 확대되고 있다. 기업형 슈퍼마켓 사업은 대부분 대형마트나 백화점 사업을 수행하고

있는 기업을 중심으로 추진되고 있어 대형 유통업체의 시장점유율을 확대하는 역할을 수행할 것으로 예상된다(국승용 외, 2009).

그림 2-3. 대형마트 성장추이



자료: 신세계유통산업연구소

이상과 같이 우리나라 식품산업을 둘러싼 주요 환경변화는 첫째, 식품소비패턴이 서구화·외부화·간편화됨에 따라 가공식품, 외식 및 수입식품에 대한 수요가 증가하고, 외식시장 성장에 따른 식재료시장의 확대와 대형 소매할인점의 성장을 들 수 있다. 이와 같은 변화는 식품제조업과 외식업 등 식품산업의 성장 가능성을 보여준 반면 국내 농산물의 입지는 더욱 좁아져 식품산업과의 연계 필요성이 크다는 점을 보여주고 있다.

1. 푸드시스템의 구조

1.1. 푸드시스템의 개념

푸드시스템(food system)은 농어업 생산, 식품가공, 식품유통 등 식품의 공급과 관련된 제반 활동을 포괄하는 용어이다. 푸드시스템에 대한 개념은 국가나 연구마다 다소 상이하게 정의하고 있으나 ‘생산, 수확, 저장, 가공, 포장, 운송, 유통, 소비, 폐기 등 식품 소비와 관련된 일련의 과정을 포괄’하는 용어로 활용된다(위키백과사전)³.

미국에서는 개별 식품산업의 산업조직론적 접근 시 푸드시스템이라는 용어를 사용하기도 하였으며, 영국에서는 ‘농업인-가공업자-소매업자-소비자로 이어지는 흐름’을 푸드체인(food chain)이라는 용어를 사용하여 표현하기도 하였다(황수철 2008). 일본에서는 푸드시스템을 식품산업과 농업과의 관계를 포함한 식품산업을 구성하는 요소들 간의 상호관계 전반을 포괄

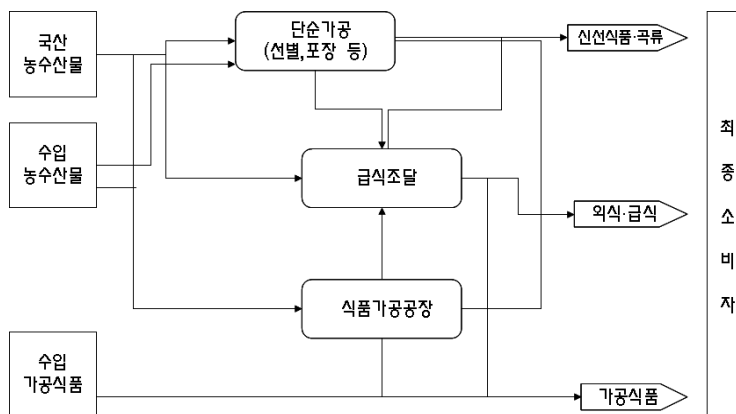
³ The term “food system” is used frequently in discussions about nutrition, food, health, community economic development and agriculture. A food system includes all processes involved in feeding a population: growing, harvesting, processing, packaging, transporting, marketing, consumption, and disposal of food and food-related items. It also includes the inputs needed and outputs generated at each of these steps.

하는 개념으로 활용하고 있다.

광의의 푸드시스템은 식품공급과 관련된 모든 산업과 생산단계에서 소비에 이르기까지의 식품 흐름과 관련되는 모든 구성 주체의 경제활동 및 그들간의 상호관계, 또한 그것에 영향을 주는 각종 제도 및 정책을 아우르는 대단히 광범위한 개념이다. 반면, 협의의 푸드시스템은 식품 관련산업과 최종소비자의 경제적 활동을 범위로 하며, 경제적 분석에서는 주로 협의의 푸드시스템을 대상으로 한다. 식품 관련산업은 식품의 생산 및 가공·유통·조제에서 중요한 역할을 담당하는 경제 주체로 농수산업을 비롯하여 식품제조업, 식료유통업, 외식산업 등이 포함된다.

식품의 원료는 국내산 및 수입 농수산물로 활용될 수 있으며, 수입 가공식품 역시 푸드시스템을 경유하여 소비된다. 선별, 포장, 신선편이 가공 등과 같은 단순가공, 가공식품을 생산하는 식품가공, 급식조달과 같은 기능들이 푸드시스템의 중간 단계를 형성한다. 최종소비자는 농수산물을 원물 형태로 소비하기도 하며, 외식이나 급식, 가공식품 형태로 식품을 소비하기도 한다.

그림 3-1. 푸드시스템 개념도



이 연구에서는 농업 및 식품산업에 대한 푸드시스템 접근방법을 통하여 국내산 및 수입 농수산물, 식품가공 및 급식, 신선, 외식, 가공 등 최종 소비자의 소비유형 등의 구조를 규명하고자 한다.

1.2. 푸드시스템 구성 산업

이 연구에서는 산업연관표를 활용하여 푸드시스템의 구조를 분석하고자 한다. 산업연관표는 전체 산업을 통합대분류(2005년 기준 28부문), 통합중분류(78부문), 통합소분류(168부문), 기본부문(403부문) 등 4단계로 구분하고 있다. 이들 산업 중 푸드시스템과 연관된 산업을 추출하여 그 연관관계를 파악함으로써 푸드시스템의 구조를 분석할 수 있다. 원료공급 부문인 농업, 축산업, 수산업, 외식업 등은 비교적 분류가 용이하지만, 푸드시스템의 구조 분석을 위해서는 식품제조업을 일정한 기준에 의해 재분류해야 한다.

이경미(1999), 이명현(2008) 등의 연구에서는 식품 가공의 고도화 정도에 따라서 식품산업을 1차가공, 2차가공으로 분류하여 푸드시스템 구성 산업을 분류하였다. 즉 도축, 정미, 제분 등 비교적 단순한 식품가공은 1차가공으로 유제품, 빵과 과자, 조미료, 음료 등 복잡한 가공을 거치는 식품은 2차가공으로 분류하였다. 하지만, 식품제조업을 1차, 2차로 단순화시키게 되면, 상이한 특징을 가지는 곡물, 청과물, 축산물, 수산물 등의 푸드시스템 내에서 소비되는 과정을 분석하기 곤란하다. 이 연구에서는 산업연관표상의 식품제조업을 축산가공, 수산가공, 곡물가공, 청과가공, 조미료제조, 기타식료품제조, 음료 등 7개 산업군으로 분류하였다.

표 3-1. 푸드시스템 구성산업의 분류

구분	통합 소분류	기초 분류
농업	벼 맥류 및 잡곡 채소 및 과일 기타 식용작물 임산물	벼 보리, 밀, 잡곡 채소, 과일 콩류, 감자류, 유지작물, 기타 식용작물 식용임산물
축산업	축산	낙농, 육우, 양돈, 가금, 기타 축산
수산업	수산어획 수산양식	수산어획 수산양식
축산가공업	육류 및 육가공품 낙농품	도축육, 가금육, 육가공품 우유, 유제품, 아이스크림
수산가공업	수산 가공품	어육 및 어묵, 수산통조림, 수산냉동품, 수산저장품, 기타 수산식품
곡물가공업	정곡 제분 제당 전분 및 당류 빵, 과자 및 국수류	정미, 정맥 제분 원당, 정제당 전분, 당류 빵 및 곡분과자, 설탕과자, 국수류
청과 가공업	과실 및 채소가공품 기타 식료품	과실 및 채소가공품 두부
조미료 제조업	조미료 유지 및 식용유	발효조미료, 기타 조미료, 장류 동물성유지, 식물성유지
기타 식료품 제조업	기타 식료품	인삼식품, 누룩 및 맥아, 기타 식료품
음료제조업	기타 식료품 음료수 및 얼음	커피 및 차류 비알콜성 음료, 생수 및 얼음
외식업	음식점	일반음식점, 주점, 기타음식점

1.3. 푸드시스템의 구조

1.3.1. 푸드시스템 구조도 작성 방법

푸드시스템 구조도는 농수산물이 생산에서 가공, 외식을 거쳐 최종소비에 이르기까지 각 부문 간 산출액의 흐름을 나타낸 것이다. 농수산물과 가공식품은 식품제조업과 외식업의 원료로 투입되거나 최종 소비되며, 외식업의 산출액은 전량 최종 소비된다. 푸드시스템 구조도를 통해서 부문 간 산출액의 흐름을 일목요연하게 파악할 수 있다.

푸드시스템 구조도 작성 시 부문 간 산출액의 흐름은 생산자가격이 아닌 구매자가격을 기준으로 산출하며, 구매자가격은 산업연관표에서 생산자가격에 도소매 마진과 운송비용을 합산하여 구한다. 즉 식품유통업은 푸드시스템 구조도에 명시적으로 나타나지 않고 부문 간 산출액의 흐름 속에 반영되도록 한다.

<표 3-2>와 같은 방식으로 푸드시스템 내에서 부문 간 산출액의 흐름을 계산한다. A12, A13, A22, A23, A33은 산업연관표 자체에서 그대로 얻어지지만 A11'과 A21'은 산업연관표에서 그대로 얻어지지 않는다.

표 3-2. 푸드시스템 구조도 작성 방법

구 분	식품제조업	외식업	최종소비
농수산물	A11'	A12	A13
가공식품	A21'	A22	A23
외식	-	-	A33

산업연관표에서 A11, A21은 식품제조업이 농수산물과 가공식품의 구입에 지불한 금액을 나타낸다. 그런데 식품제조업의 산출물은 식품제조업에 원료로 투입되거나 소비자가 구입하는 것 외에 푸드시스템 외부로 공급되

는 것도 있다. 즉, 식품제조업이 구매한 농산물이나 가공식품이 모두 식품으로 소비되는 것은 아니므로, 식품제조업체를 통해 푸드시스템 외부로 공급된 농산물과 가공식품 구매액을 제외해야 한다.

이를 보정하기 위해서 식품제조업의 총산출액 중 외식업이나 최종소비에 공급된 식품제조업 산출액의 비중을 각각 농수산물과 가공식품 구매액에 곱하여 식품가공 투입액을 산출한다. $A11'$ 은 아래 식과 같이 계산하며 $A21'$ 도 동일한 방식으로 계산할 수 있다.

$A11' = \text{식품제조업의 농수산물 구입총액}$

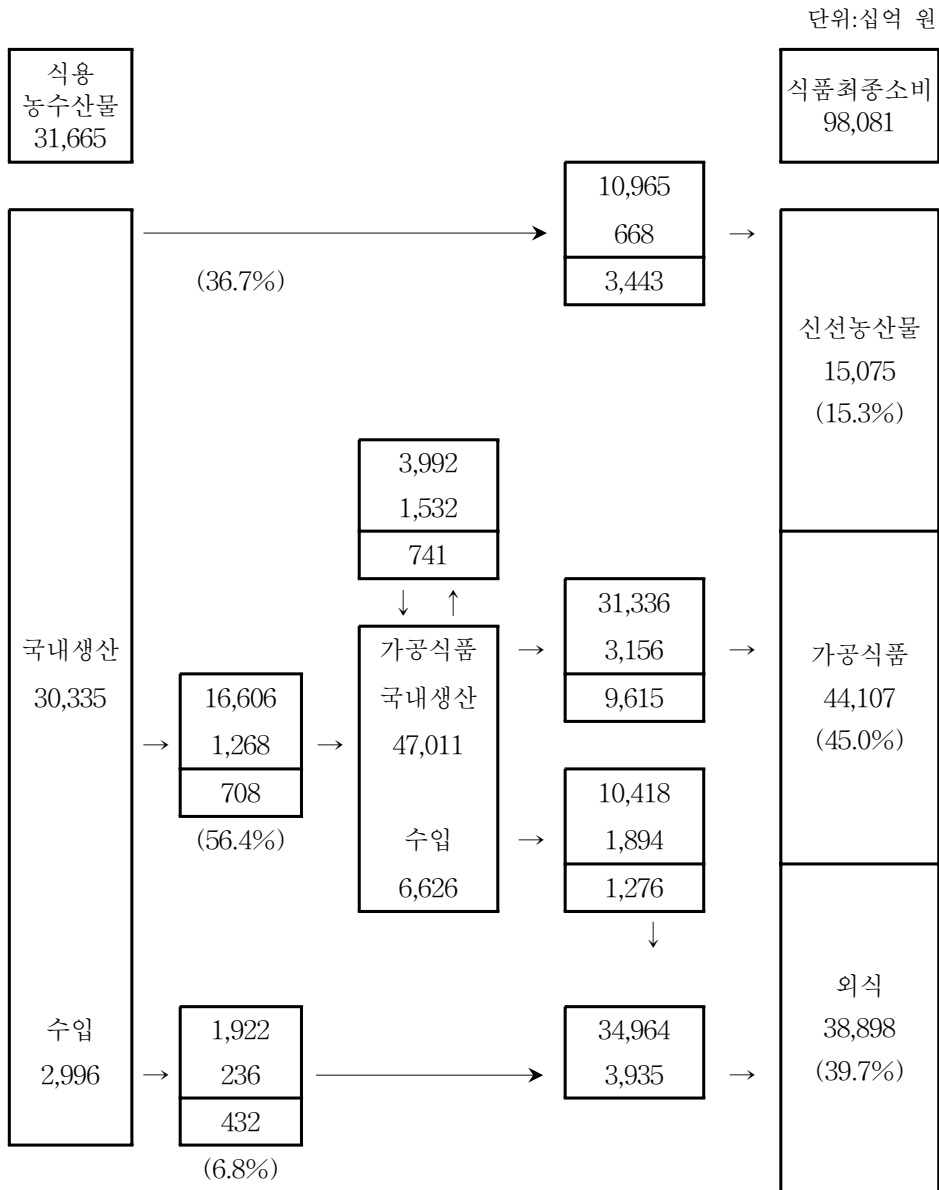
$$\times \frac{\text{외식업에 공급된 가공식품 산출액} + \text{가공식품에 대한 최종수요}}{\text{식품제조업의 총산출액}}$$

1.3.2. 2000년 푸드시스템 구조

2000년 산업연관표를 근거로 푸드시스템 구조도를 작성하였다. 푸드시스템 구조는 일반적으로 식품의 원료인 농수산물의 투입액에 비해 식품 최종소비 규모가 큰 특징을 갖는다. 2000년의 경우 농수산물의 푸드시스템으로의 유입은 31조 원 규모였지만, 하류의 최종소비는 그 3배에 달하는 98조 원 규모였다. 이는 가공산업, 외식산업이 다른 산업으로부터 구입한 가치와 해당 산업이 창출한 부가가치의 규모가 푸드시스템에 유입된 원료농산물 가치의 2배에 달함을 의미한다.

푸드시스템에서 농수산물의 ‘유입’ 비중은 신선, 가공, 외식이 각각 37%, 56%, 7%이지만, 최종소비단계에서는 그 비중이 각각 15%, 45%, 40%로 변화된다. 이를 통해 식품 소비에서는, 가정에서 직접 소비하기 위해 지출하는 비용에 비하여 가공식품이나 외식의 비중이 높음을 알 수 있다. 농수산물의 7%가 투입되지만 최종소비의 40%를 차지하는 외식업은, 상대적으로 농수산물을 제외한 중간투입재와 부가가치 창출액의 합이 크다.

표 3-3. 2000년 푸드시스템 구조도



1) 반올림 때문에 끝자리가 일치하지 않는 경우가 있음.

2)

1,922
236
432

 는 상단부터 국산품, 수입품, 유통경비를 나타냄.

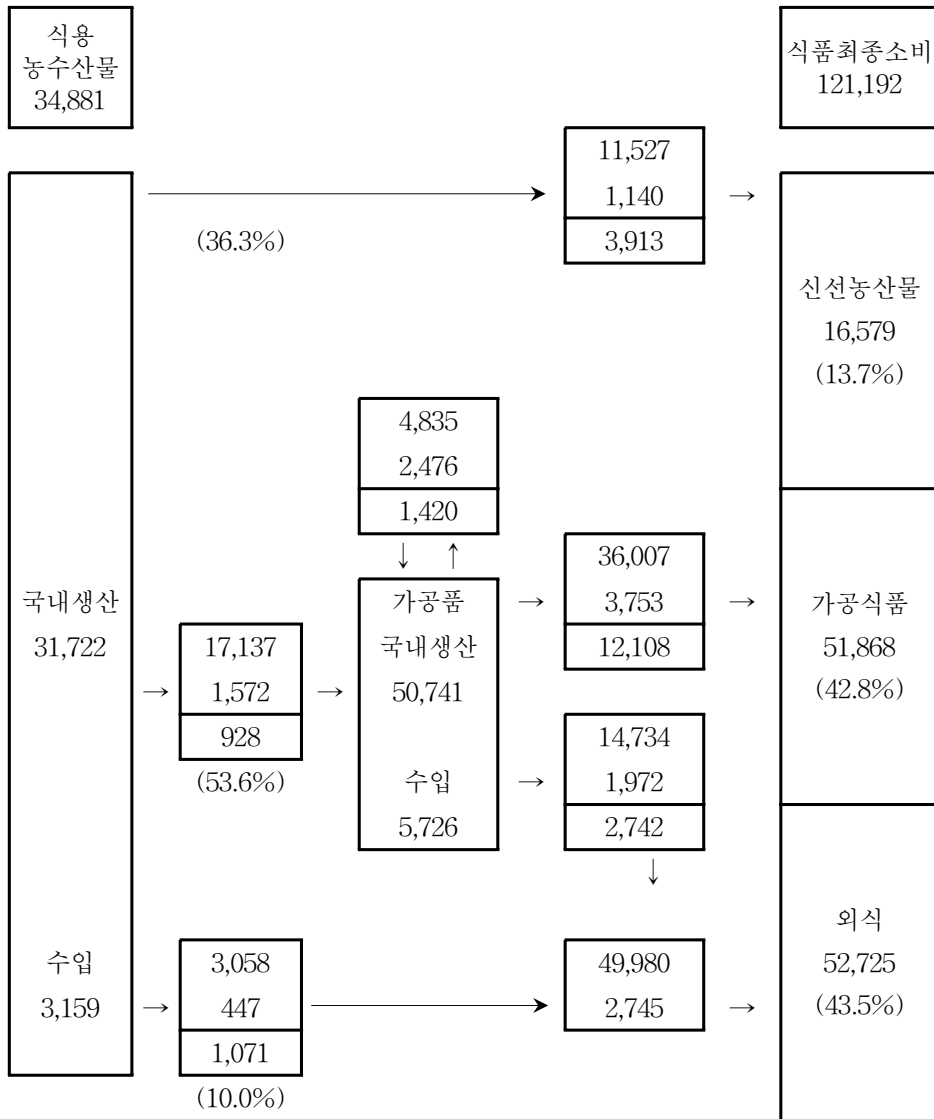
1.3.3. 2005년 푸드시스템 구조

2005년 산업연관표를 바탕으로 분석한 푸드시스템 구조에 의하면 푸드시스템으로 유입되는 농수산물의 규모는 35조 원, 식품 최종소비 규모는 121조 원인 것으로 나타났다. 푸드시스템으로 유입되는 농수산물의 규모는 2000년에 비해 10% 증가하였으나, 식품 최종소비는 2000년 대비 24% 증가하였다. 이는 푸드시스템 내에서 추가 투입된 중간재 구입액이나 부가가치 창출액이 빠르게 증가하였음을 의미한다.

농수산물이 푸드시스템으로 유입되는 단계에서는 신선, 가공, 외식의 비중이 각각 36%, 54%, 10%이지만, 식품 최종소비 단계에서는 그 비중이 각각 14%, 43%, 43%로 나타났다. 2000년과 비교하여 신선 및 가공 부문은 농산물의 유입이나 최종소비 모두 비중이 감소한 반면 외식은 비중이 증가하였다.

표 3-4. 2005년 푸드시스템 구조도

단위 : 십억 원



1) 반올림 때문에 끝자리가 일치하지 않는 경우가 있음.

2)

3,058
447
1,071

 는 상단부터 국산품, 수입품, 유통경비를 나타냄.

1.4. 푸드시스템 구성부문별 성장추이⁴

최종소비가액 기준 우리나라 푸드시스템의 규모는 1995년 69.1조 원에서 2005년에는 121.2조 원으로 75% 성장하였다. 신선농산물은 1995년 14.8조 원에서 10년간 12% 성장에 그쳐 비중이 21.4%에서 13.7%로 하락하였다. 또한, 가공식품은 31.9조 원에서 63% 성장하여 비중이 46%에서 43%로 다소 하락하였으며, 외식은 22조 원에서 135% 성장하여 비중이 32%에서 43%로 상승하였다.

공급부문별로는 농수산물의 성장보다 수입가공식품과 식품산업(식품가공+유통+외식)의 성장 속도가 빠르다. 농수산물은 국산과 수입을 합하여 22조 원에서 59% 성장하여 35조 원이며, 비중이 32%에서 29%로 하락하였고, 국산의 비중은 30%에서 26%로 하락하였다. 식품산업은 45조 원에서 80% 성장하여 81조 원 규모이며, 가공과 유통은 각각 66% 정상하였고, 외식은 111% 성장하였다.

⁴ 도소매마진표와 화물운임표는 2005년 산업연관표 CD에는 제공되지 않아 2005년 기준, 분석 시 불가피하게 2003년 산업연관표 CD의 데이터를 이용하였다.

2. 식품산업의 투입 산출구조

2.1. 투입구조

2005년 산업연관표를 활용하여 식품산업의 투입구조를 분석함으로써 푸드시스템 구성산업이 생산에 활용하는 중간 투입재의 비중을 파악할 수 있다. 푸드시스템 내에서 투입되는 중간재의 비중이 높은 산업은 축산가공(67%), 수산가공(60%), 곡물가공(65%) 등이며, 청과가공, 조미료, 기타 식품가공 등은 푸드시스템 내에서 투입되는 중간재의 비중이 각각 42%, 44%, 41%이다.

음료와 외식 등은 푸드시스템 내에서 투입되는 중간재의 비중이 각각 21%, 33%로 식품산업 중 비교적 비중이 낮은 반면 부가가치의 비중은 각각 32%, 37%로 식품산업 중에서 비교적 부가가치가 높은 부문이다. 외식업의 푸드시스템 내 투입구조는 농산물, 곡물가공, 청과가공을 합한 비중과 축산물 및 축산가공품을 합한 비중이 각각 12%로 유사한 비중을 차지하고 있다. 음료가공업은 중간재 투입 비중이 68%인데 비하여 푸드시스템 내에서 투입된 중간재의 비중은 21%로 중간 투입재의 47%를 푸드시스템 외에서 조달하고 있는 것으로 나타났다.

농산물, 축산물, 수산물 생산은 푸드시스템 내 중간투입 비중이 각각 2%, 7%, 5%로 낮은 반면 부가가치 비중은 각각 72%, 37%, 41%로 식품제조업이나 외식의 부가가치 비중보다 높은 것을 확인할 수 있다. 축산물 중간투입재의 56%, 수산물 중간투입재의 53%를 푸드시스템 외에서 조달하고 있는 것으로 나타났다.

표 3-6. 2005년 푸드시스템 구성산업의 투입구조

단위: %

	농산물	축산물	수산물	축산 가공	수산 가공	곡물 가공	청과 가공	조미료	기타 식료품	음료	외식
농산물	1.14	3.04	0	0.23	0.05	49.12	35.56	17.51	13.73	5.11	4.04
축산물	0.48	3.58	0	57.28	0	0.4	0.01	0.44	1.67	0.26	0.6
수산물	0	0	4.62	0	42.45	0.01	0	0.07	0.51	0	2.16
축산가공	0	0.12	0	5.69	0.09	1.07	0.02	4.14	6	0.48	11.1
수산가공	0	0	0	0.03	15.4	0.11	0.18	1.5	1.66	0	2.56
곡물가공	0.02	0.13	0	1.67	0.29	10.18	1.45	5.91	9.87	4.7	7.41
청과가공	0	0	0	0.27	0.02	0.69	2.38	2.92	1.24	7.66	0.58
조미료	0	0.13	0.01	0.92	1.19	2.48	2.45	10.82	3.4	0.89	1.63
기타식료품	0	0.02	0	0.41	0.06	0.69	0.07	0.5	3.19	0.42	0.89
음료	0	0	0.73	0.08	0.02	0.07	0.02	0.02	0.03	1.51	1.99
외식	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
푸드시스템계	1.64	7.02	5.36	66.58	59.57	64.82	42.14	43.83	41.3	21.03	32.96
중간투입계	28.01	63.13	58.6	86.5	84.38	82.57	71.12	76.85	75.79	67.53	62.58
부가가치	71.99	36.87	41.4	13.5	15.62	17.43	28.88	23.15	24.21	32.47	37.42
합계	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

2.2. 배분구조

2005년 산업연관표를 활용하여 푸드시스템 구성산업의 배분구조를 분석함으로써 푸드시스템 내에서 산출된 식품이 산업별로 배분되는 비중을 파악할 수 있다. 농산물, 축산물, 수산물, 조미료 등은 중간수요로 배분되는 비중이 상대적으로 높고, 외식과 조미료를 제외한 가공품은 최종소비로 배분되는 비중이 상대적으로 높다. 특히 음료와 기타 식료품은 최종소비로 배분되는 비중이 75%를 초과하고 있다.

농산물, 축산물, 수산물 등은 각각 곡물가공, 축산가공, 수산가공으로 투입되는 비중이 비교적 높으며, 대부분의 가공식품은 외식으로 배분되는 비

중이 상대적으로 높다. 이 연구에서는 정미 등을 곡물가공업에, 도축 등을 축산가공업에 포함시켜 분석하였기 때문에 농산물과 축산물이 곡물가공과 축산가공의 중간재로 투입되는 비중이 높게 나타나고 있다.

표 3-7. 2005년 푸드시스템 구성산업의 배분구조

단위: %

구 분	농산물	축산물	수산물	축산 가공	수산 가공	곡물 가공	청과 가공	조미료	기타 식료품	음료	외식	중간 수요	최종 수요	총수요
농산물	0.97	1.43	0.00	0.14	0.01	36.62	2.95	3.10	2.03	0.98	8.35	61.75	38.25	100.0
축산물	0.85	3.51	0.00	72.81	0.00	0.62	0.00	0.16	0.51	0.10	2.57	82.90	17.10	100.0
수산물	0.00	0.00	4.00	0.00	34.02	0.03	0.00	0.05	0.32	0.00	19.15	58.02	41.98	100.0
축산가공	0.00	0.08	0.00	4.77	0.02	1.09	0.00	1.00	1.21	0.13	31.44	44.23	55.77	100.0
수산가공	0.00	0.00	0.00	0.06	10.58	0.29	0.05	0.97	0.90	0.00	19.43	33.07	66.93	100.0
곡물가공	0.02	0.08	0.00	1.28	0.07	9.52	0.15	1.31	1.83	1.14	19.20	37.22	62.78	100.0
청과가공	0.00	0.00	0.00	1.40	0.04	4.34	1.67	4.37	1.55	12.50	10.17	36.61	63.39	100.0
조미료	0.00	0.27	0.01	2.41	0.95	7.92	0.87	8.21	2.15	0.74	14.46	57.80	42.20	100.0
기타식료	0.00	0.04	0.00	1.48	0.07	3.00	0.03	0.52	2.76	0.47	10.75	24.54	75.46	100.0
음료	0.00	0.00	0.74	0.24	0.02	0.27	0.01	0.01	0.02	1.47	20.72	24.16	75.84	100.0
외식	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.0	100.0

1990, 1995, 2000, 2005년의 산업연관표를 활용해 푸드시스템 산업의 배분구조 변화를 비교하였다. 농산물이 농산가공품과 외식으로 배분되는 비율이 상승하고 있는 반면 곡물가공 및 최종수요로 배분되는 비중은 감소하고 있다. 수산물의 경우에는 외식으로 배분되는 비율이 1990년 5.2%에서 2005년 19.1%로 매우 빠르게 상승하고 있는 것으로 나타났다. 각종 가공품, 조미료, 기타식료품에서도 외식으로 배분되는 비중이 빠르게 증가하고 있어 외식으로의 투입 비중이 푸드시스템 전반에서 증가하고 있는 것으로 나타났다.

표 3-8. 푸드시스템 구성산업의 배분구조 변화

단위: %

구분	농산물	축산물	수산물	축산가공	수산가공	곡물가공	농산가공	조미료	기타식료	음료	외식	중간투입	총수요
농산물													
1990	2.8	1.6	0.0	0.1	0.0	45.5	1.7	2.9	0.5	1.3	2.4	67.1	100.0
1995	0.8	1.3	0.0	0.1	0.0	32.2	2.4	2.5	0.7	1.0	4.1	53.0	100.0
2000	1.1	1.7	0.0	0.1	0.0	39.5	2.9	2.5	0.3	1.0	5.4	61.2	100.0
2005	1.0	1.4	0.0	0.1	0.0	36.6	2.9	3.1	2.0	1.0	8.3	61.7	100.0
축산물													
1990	1.7	3.7	0.0	75.2	0.0	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0	1.5	88.2	100.0
1995	1.8	2.5	0.0	64.7	0.0	1.1	0.1	0.1	0.0	0.0	2.4	78.4	100.0
2000	0.9	2.1	0.0	89.0	0.0	0.9	0.2	0.1	0.0	0.0	2.9	99.0	100.0
2005	0.8	3.5	0.0	72.8	0.0	0.6	0.0	0.2	0.5	0.1	2.6	82.9	100.0
수산물													
1990	0.0	0.0	2.5	0.1	49.1	0.2	0.0	0.8	0.0	0.0	5.2	58.7	100.0
1995	0.0	0.0	2.7	0.0	38.1	0.2	0.0	0.7	0.0	0.0	9.8	52.3	100.0
2000	0.0	0.0	2.1	0.0	42.7	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	12.6	58.1	100.0
2005	0.0	0.0	4.0	0.0	34.0	0.0	0.0	0.1	0.3	0.0	19.1	58.0	100.0
축산가공													
1990	0.0	0.1	0.0	5.1	0.0	0.8	0.2	0.3	0.0	0.1	15.8	37.0	100.0
1995	0.0	0.1	0.0	5.5	0.0	0.9	0.5	0.6	0.0	0.2	25.6	42.1	100.0
2000	0.0	0.1	0.0	4.7	0.0	0.8	0.3	0.8	0.0	0.1	26.0	39.4	100.0
2005	0.0	0.1	0.0	4.8	0.0	1.1	0.0	1.0	1.2	0.1	31.4	44.2	100.0
수산가공													
1990	0.0	0.0	0.0	0.3	6.2	0.3	0.1	0.1	0.0	0.0	6.7	13.9	100.0
1995	0.0	0.0	0.0	0.3	8.6	0.5	0.2	0.4	0.0	0.0	13.4	24.4	100.0
2000	0.0	0.0	0.0	0.1	7.5	0.4	0.2	1.0	0.0	0.0	13.5	23.3	100.0
2005	0.0	0.0	0.0	0.1	10.6	0.3	0.1	1.0	0.9	0.0	19.4	33.1	100.0
곡물가공													
1990	0.0	0.3	0.0	1.0	0.1	8.9	0.6	1.2	0.1	0.9	8.1	23.3	100.0
1995	0.0	0.1	0.0	1.2	0.1	9.5	0.9	1.4	0.0	1.2	15.6	33.1	100.0
2000	0.0	0.1	0.0	1.0	0.1	8.3	1.1	1.4	0.0	1.1	17.9	33.9	100.0
2005	0.0	0.1	0.0	1.3	0.1	9.5	0.2	1.3	1.8	1.1	19.2	37.2	100.0

표 3-8. 푸드시스템 구성산업의 배분구조 변화

단위: %

[illegible]

3. 식품산업의 파급효과

3.1. 전후방 연쇄효과

3.1.1. 계측방법

특정 산업이 다른 산업의 생산물을 중간재로 구입하는 정도를 후방 연쇄효과, 특정산업의 생산물을 다른 산업의 생산에 필요한 중간재로 판매되는 정도를 전방 연쇄효과라고 하며, 전후방 연쇄효과 크기를 나타내는 지표 중의 하나가 영향력계수(effect ratio)와 감응도계수(response ratio)이다. 영향력계수는 생산유발계수표에서 특정 산업의 생산유발계수 열의 합을 전체 산업 생산유발계수의 평균으로 나눈 것이며, 감응도계수는 특정 산업의 생산유발계수 행의 합을 전체 산업 생산유발계수의 평균으로 나눈 것이다(한국은행 2008a). j 산업의 영향력계수(e_j)와 감응도계수(r_j)는 다음과 같은 방식으로 계산한다.

$$e_j = \frac{\sum_{i=1}^n b_{ij}}{\sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^n b_{ij}/n}, \quad r_j = \frac{\sum_{i=1}^n b_{ji}}{\sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^n b_{ji}/n}$$

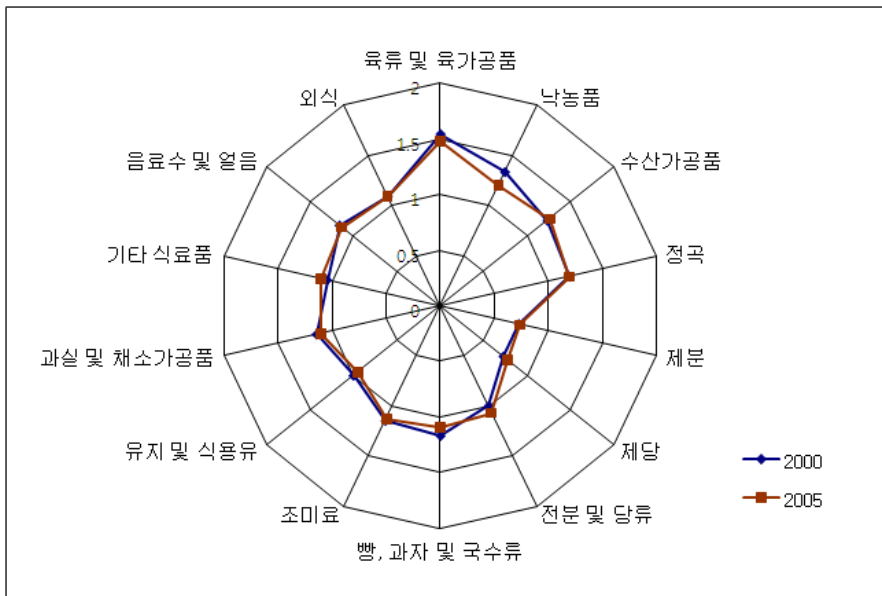
b_{ij} = j 산업의 i 산업에 대한 생산유발계수

영향력계수와 감응도계수가 1보다 큰 경우 전체 산업평균에 비해 연쇄효과가 크다고 할 수 있으며, 1보다 작은 경우에는 산업평균에 비해 연쇄효과가 작다고 할 수 있다. 이 연구에서는 2000년과 2005년의 통합소분류 기준 국산 생산유발계수표를 활용하여 영향력계수와 감응도계수를 산출하였다.

3.1.2. 영향력계수

푸드시스템 구성산업의 영향력계수는 2000년과 2005년이 유사한 양상을 보이고 있다. 육류 및 육가공품, 낙농품, 수산가공품, 정곡 등의 영향력계수가 1보다 커 산업평균보다 큰 후방연쇄효과를 갖는 산업인 것으로 나타났다. 제분, 제당 등은 영향력계수가 1보다 작아 산업평균보다 후방연쇄효과가 작은 것으로 나타났다.

그림 3-2. 푸드시스템 구성산업의 영향력계수

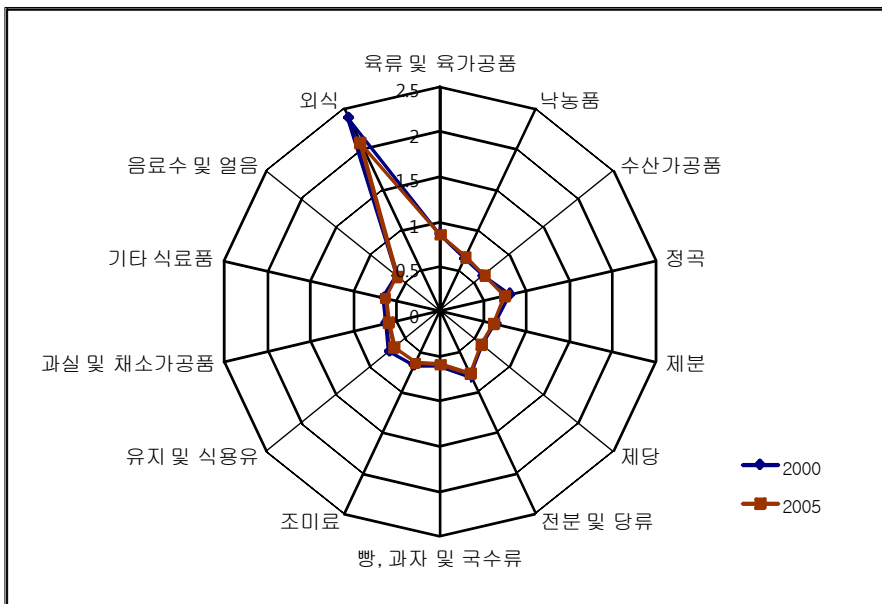


3.1.3. 감응도계수

푸드시스템 구성산업의 감응도계수는 2000년과 2005년이 유사한 양상을 보이고 있다. 또한 외식의 감응도계수가 산업평균보다 2배 이상 큰 것으로 나타났으나, 나머지 산업의 감응도계수는 1보다 작았다. 이는 식품제

조업의 생산품이 최종 소비되는 비중이 높아 중간재로 재투입되는 비중이 낮기 때문에 나타나는 현상이라 판단된다. 외식업은 푸드시스템 구성산업 외에도 다양한 산업에 대한 생산유발효과를 가지고 있어 감응도계수가 높게 나타난 것으로 판단된다.

그림 3-3. 푸드시스템 구성산업의 감응도계수

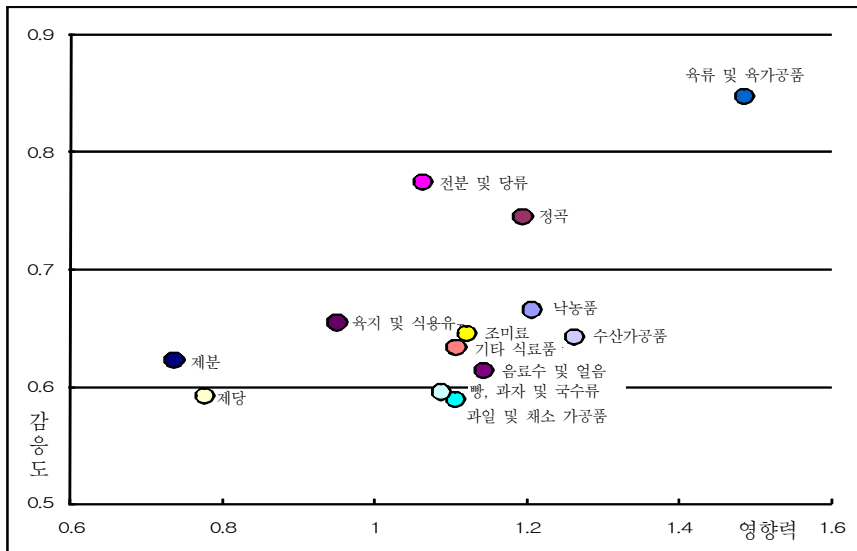


3.1.3. 전후방 연쇄효과

<그림 3-4>는 식품산업의 영향력계수와 감응도계수를 활용하여 전후방 연쇄효과를 나타낸 것이다. 외식업은 타 산업에 비해 감응도계수가 현저하게 크기 때문에 도표에서 제외하였다. 다수의 식품산업이 영향력계수 0.6~0.7, 감응도계수 1.0~1.3 구간에 분포하고 있는 것으로 나타났다. 제분과 제당 산업은 식품산업 내에서 전후방 연쇄효과가 가장 작은 산업군으로 분류할 수 있다. 전반적으로 감응도계수가 1보다 작은 가운데 육류 및 육

가공품, 전분 및 당류, 정곡 등 산업의 감응도계수가 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

그림 3-4. 식품산업의 전후방 연쇄효과, 2005



3.2. 생산유발효과

2005년 산업연관표 통합소분류 기준 농어업 및 식품산업의 국산 생산유발계수는 <표 3-9>와 같다. 각 열에 배열된 식품산업 최종수요가 한 단위 증가할 때, 각 행에 배열된 농어업의 생산이 각각 얼마나 증가하는지를 나타내고 있다. 예를 들어 육류 및 육가공 산업의 최종수요 1,000원이 증가할 때 낙농 및 육우산업의 생산은 234원, 기타축산업의 생산은 554원 증가함을 나타낸다.

식품산업 합계 행을 보면 도축, 도정 등 농어업생산과 밀접하게 연계된 육류 및 육가공, 정곡 등의 생산유발효과가 비교적 높은 것을 알 수 있다.

제분, 제당, 전분 및 당류, 주류, 음료수 산업 등은 국내산 원료의 사용비중이 낮아 생산유발효과는 높지 않은 반면, 두부, 즉석식품 등이 포함된 기타 식료품 제조업의 생산유발효과는 비교적 높은 것으로 나타났다.

표 3-9. 농어업 및 식품산업의 생산유발계수, 2005

단위: %

구분	육류 육가공	낙농 품	수산 가공	정곡	제분	제당	전분 당류	빵과 자국수	조미료	유지 식용유	청과 가공품	기타 식료품	주류	음료수 열음	외식
벼	2.3	1.6	0.2	92.5	1.3	0.1	0.2	3	1.4	0.7	0.2	3	0.9	0.4	5
맥류, 잡곡	0.2	0.1	0	1.3	0.4	0	0.6	0.1	0.1	0.2	0.1	2.3	0.5	0	0.2
청과	0.2	0.5	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	1.4	5.8	0.1	30.8	3.5	0.5	2	3.6
기타식용	0.6	0.5	0.1	0	0.1	0	1.5	1.2	1.7	6.4	0.4	8.9	0.3	0.6	0.6
낙농, 육우	23.4	28.8	0.1	0.1	0	0	1	0.7	0.8	1.7	0.1	1.2	0.1	0.2	2.3
기타축산	55.4	0.2	0.3	0.1	0.1	0.1	0.1	1.8	2.1	3.8	0.4	2.3	0.1	0.3	5.2
임산물	0.3	0.4	0.1	0.1	0	0	0.1	0.4	0.6	0.1	2.6	2.8	0.1	0.2	0.4
수산물획	0.1	0.1	35.6	0	0	0	0	0.2	0.6	0.4	0.1	0.5	0	0	1.4
수산양식	0	0	8.9	0	0	0	0	0.1	0.2	0.1	0	0.1	0	0	1
합계	82.5	32.1	45.6	94.2	2	0.4	3.8	8.9	13.2	13.5	34.9	24.8	2.5	3.8	19.8

자료: 한국은행, 2005. 「산업연관표」

3.3. 부가가치유발효과

2005년 산업연관표 통합소분류 기준 농어업 및 식품산업의 부가가치유발계수는 <표 3-10>과 같다. 각 열에 배열된 식품산업 최종수요가 한 단위 증가할 때 각 행에 배열된 농어업의 부가가치가 각각 얼마나 증가하는지를 나타내고 있다. 부가가치유발계수는 부가가치는 생산과 밀접한 관계가 있으므로 생산유발효과와 해당 산업의 생산에서 부가가치의 비율을 반영한다. 즉, 생산유발계수와 부가가치유발계수가 차이가 적다면 해당 농어업 생산의 부가가치율이 높은 것이고, 그 차이가 크다면 부가가치율이 낮다고 해석할 수 있다.

표 3-10. 농어업 및 식품산업의 부가가치유발계수, 2005

단위: %

구분	육류 육가공	낙 농품	수 산 가 공	정 곡	제 분	제 당	전 분 당 류	빵 과 자 국 수	조 미 료	유 지 식 용 유	청 과 가 공 품	기 타 식 료 품	주 류	음 료 수 열 음	외 식
벼	1.75	1.21	0.16	71.7	1	0.08	0.18	2.36	1.1	0.51	0.19	2.3	0.73	0.29	3.89
맥류, 잡곡	0.13	0.05	0.01	0.84	0.27	0	0.42	0.1	0.06	0.14	0.07	1.53	0.36	0.03	0.1
청과	0.15	0.33	0.16	0.04	0.04	0.05	0.09	0.93	3.8	0.07	20.3	2.34	0.3	1.34	2.38
기타식용	0.45	0.4	0.08	0.01	0.05	0.01	1.17	0.98	1.36	5.07	0.33	7.13	0.21	0.46	0.48
낙농, 육우	10.6	13.0	0.06	0.05	0.02	0.02	0.47	0.3	0.36	0.77	0.06	0.55	0.03	0.07	1.06
기타축산	17.6	0.06	0.08	0.05	0.02	0.03	0.04	0.57	0.66	1.21	0.11	0.74	0.04	0.11	1.65
임산물	0.25	0.28	0.11	0.07	0.01	0.01	0.05	0.28	0.45	0.06	2.03	2.15	0.05	0.13	0.33
수산물	0.04	0.02	13.8	0.01	0.01	0.01	0.02	0.07	0.24	0.16	0.04	0.2	0.02	0.02	0.54
수산물	0.02	0.01	4.26	0.01	0.01	0.01	0.01	0.03	0.08	0.04	0.02	0.05	0.01	0.01	0.49
합계	30.9	15.4	18.7	72.8	1.42	0.24	2.47	5.63	8.12	8.05	23.2	17.0	1.76	2.48	10.9

자료: 한국은행, 2005. 「산업연관표」

생산유발효과와 유사하게 농어업생산과 밀접하게 연계된 육류 및 육가공, 정곡 등의 농어업에 대한 부가가치유발효과가 높은 것으로 나타났다. 다만, 육류 및 육가공업의 부가가치유발계수의 합계가 생산유발계수의 합계보다 50% 이상 낮아진 원인은 축산업 생산의 부가가치율이 농업에 비해 상대적으로 낮기 때문인 것으로 판단된다.

3.4. 취업유발효과

2005년 산업연관표 통합소분류 기준 농어업 및 식품산업의 취업유발계수는 <표 3-11>과 같다. 노동유발효과를 나타내는 계수로는 취업유발계수와 고용유발계수가 있다. 고용유발계수는 임금노동자만을 고려하며, 취업유발계수는 자영업주 및 무급종사자를 포함하므로, 취업유발계수를 활용하는 것이 농어업의 특성을 잘 반영할 수 있다. 취업유발계수는 특정 산업 부문의 생산물 한 단위 (10억 원) 생산에 필요한 노동량을 의미한다. 예를

들어 정곡가공업에서 10억 원이 산출되기 위해서는 벼 생산에 67명의 취업자가 필요하며, 농어업 부문에서는 69명, 전체 산업부문에서는 73명의 취업자가 필요하다.

식품산업 중 육류 및 육가공, 정곡, 청과가공, 기타식료품 가공, 외식 등의 부문이 비교적 노동유발효과가 크다. 정곡업은 취업자의 대부분을, 육류 및 육가공업은 취업자의 2/3를, 청과 가공업과 기타식료품 가공업은 취업자의 1/2을 농어업 부문에서 창출하는 것으로 나타났다. 제당, 주류 등의 산업은 노동유발효과가 크지 않았으며, 노동력의 대부분이 농어업 이외의 산업에서 창출되고 있는 것으로 나타났다.

표 3-11. 농어업 및 식품산업의 취업유발계수, 2005

단위: 명/십억 원

구분	육류육가공	낙농품	수산가공	정곡	제분	제당	전분당류	빵과자국수	조미료	유지식용유	청과가공품	기타식료품	주류	음료수업음	외식
벼	1.66	1.16	0.14	66.8	0.94	0.07	0.14	2.17	1.01	0.51	0.14	2.17	0.65	0.29	3.61
맥류, 잡곡	0.28	0.14	0.00	1.80	0.55	0.00	0.83	0.14	0.14	0.28	0.14	3.18	0.69	0.00	0.28
청과	0.10	0.25	0.10	0.05	0.05	0.05	0.05	0.71	2.95	0.05	15.7	1.78	0.25	1.02	1.83
기타식용	0.38	0.31	0.06	0.00	0.06	0.00	0.94	0.75	1.06	4.01	0.25	5.57	0.19	0.38	0.38
낙농, 육우	5.98	7.36	0.03	0.03	0.00	0.00	0.26	0.18	0.20	0.43	0.03	0.31	0.03	0.05	0.59
기타축산	14.2	0.05	0.08	0.03	0.03	0.03	0.03	0.46	0.54	0.97	0.10	0.59	0.03	0.08	1.33
임산물	0.15	0.20	0.05	0.05	0.00	0.00	0.05	0.20	0.30	0.05	1.28	1.38	0.05	0.10	0.20
수산어획	0.01	0.01	4.65	0.00	0.00	0.00	0.00	0.03	0.08	0.05	0.01	0.07	0.00	0.00	0.18
수산양식	0.00	0.00	1.27	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.03	0.01	0.00	0.01	0.00	0.00	0.14
농어업계	22.8	9.49	6.38	68.7	1.63	0.15	2.30	4.65	6.31	6.36	17.6	15.1	1.88	1.91	8.54
총계	33.7	20.1	22.2	72.7	11.6	5.9	11.4	23.1	21.1	18.0	34.4	31.8	7.2	13.2	40.0

자료: 한국은행. 2005. 『산업연관표』

1. 식품산업 현황

식품산업을 구성하고 있는 식품제조업, 식품유통업 및 외식업에 대한 매출액, 부가가치, 사업체 수, 종사원 수 등을 중심으로 식품산업의 현황을 파악하고자 한다.

1.1. 식품산업의 개황

식품산업의 현황은 식품산업을 식품제조업, 식품유통업⁵, 외식업 등 3개 부문으로 구분하여 분석하였다. 식품제조업에는 축산가공, 수산가공, 청과가공, 곡물가공, 조미료, 음료, 기타 식품제조 등이 포함되어 있고, 식품유

⁵ 식품유통업은 도소매업 중 식품을 취급하는 업종을 대상으로 하였으며, 도매업은 식품과 비식품이 비교적 분명하게 구분되어 있으나, 종합소매업은 식품과 비식품을 함께 취급하고 있다. 종합소매업의 매출이나 부가가치를 그대로 식품유통업에 포함시키면, 식품유통업의 규모가 실제보다 과대 평가되는 현상이 발생하게 된다. 이 연구에서는 식품유통업의 경우 사업체 수나 종사자 수는 기존의 자료를 그대로 활용하였으나, 매출액이나 부가가치는 가용 자료를 최대한 활용하여 비식품 부분을 제외함으로써 식품유통업 규모의 과대 평가를 최소화하고자 하였다.

통업에는 식품도매, 식품소매, 종합소매 등이 포함되어 있으며 외식업에는 한식, 일반음식, 기관 구내식, 기타 음식 등이 포함되어 있다. 식품산업은 국민경제에서 부가가치 기준 시 5%, 고용인원 기준 시 10%의 비중을 차지하고 있다. 식품제조업은 부가가치 기준 2.5%, 고용 기준 1%의 비중을 차지하고 있으며, 식품유통업은 부가가치 기준 1.5%, 고용 기준 3%, 외식업은 부가가치 기준 1.5%, 고용기준 6%의 비중을 차지하고 있다.

이들 식품산업의 매출액 규모는 2007년 기준 각각 53조 원, 140조 원, 57조 원이며, 부가가치 규모는 각각 21조 원, 14조 원, 11조 원이다. 식품유통업에서 종합소매업은 식료품과 비식료품을 동시에 취급하고 있어 비식료품 취급 규모를 차감해야 보다 정확한 식품유통업의 규모를 산출할 수 있다. 종합소매업에서 비식료품 부문을 차감하면⁶ 식품유통업의 연간 매출액 규모는 110조 원, 부가가치 규모는 10조 원이다.

2007년 기준 식품산업의 연간 매출액 규모는 219조 원이며, 부가가치 규모는 46조 원이다. 식품산업의 매출액에서 식품제조업, 식품유통업, 외식업이 차지하는 비중은 각각 24%, 50%, 26%이며, 부가가치에서 각 부문이 차지하는 비중은 45%, 23%, 32%이다⁷.

표 4-1. 식품산업의 규모, 2007

단위: 백만 원

구분	식품제조업 (A)	식품유통업 (전체)	식품유통업 (식료품, B)	외식업 (C)	계 (A+B+C)
매출액	52,536,989	140,214,278	109,942,624	56,951,753	219,431,366
부가가치	20,609,477	13,830,528	10,490,463	14,514,451	45,614,391

자료: 국가통계포털(kosis), 한국체인스토어협회. 2008. 「유통업체연감」

⁶ 2008년 유통업체연감(한국체인스토어협회 출판부)에서 제공하는 종합소매업(대형마트, 백화점, 편의점, 슈퍼마켓 등) 유형별 식료품 취급비중을 산출하고, 도소매업총조사 자료를 활용하여 종합소매업의 유형별 매출액비중을 산출한 후, 유형별 매출비중과 식료품 취급비중을 곱하여 종합소매업의 매출액 및 부가가치 규모를 산정하였다.

1.2. 식품제조업 현황⁸

축산가공업과 곡물가공업이 출하액, 부가가치 등의 측면에서 비중이 높았으며, 이들 2개 산업이 식품제조업에서 차지하는 출하액과 부가가치의 비중이 50%를 넘는다. 수산가공업과 기타 식료품제조업은 사업체 수와 종사자 수에 비해 출하액이나 부가가치 측면에서 비중이 낮은 반면, 음료제조업이나 조미료제조업은 사업체 수나 종사자 수에 비해 출하액과 부가가치의 비중이 높은 것으로 나타났다. 즉, 수산가공업과 기타 식료품제조업은 다수의 소규모 사업자들이 존재하는 반면 음료제조업과 조미료제조업은 상대적으로 큰 규모의 사업자들이 존재하는 산업구조 특징을 가지고 있다.

식품제조업은 종사자 1~9인 사업장이 53.2%의 비중을 차지하고, 100인 이상의 사업장은 3.2%에 불과해 영세한 산업특성을 지니고 있다. 곡물가공업은 사업체 수 비중의 27.8%를 점하고 있으나, 9인 미만 사업장의 비중이 8.89%로 소규모 사업장의 비중이 높은 것으로 나타났으며, 수산가공업

표 4-2. 식품제조업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2006

단위: %

구 분	축산 가공	수산 가공	청과 가공	곡물 가공	조미료	음료	기타 식품	계
1인-9인	3.8	13.5	5.9	18.8	3.4	2.0	5.8	53.2
10인-19인	3.0	5.5	3.1	5.1	2.2	1.4	3.1	23.5
20인-49인	3.0	3.2	2.3	2.5	1.2	1.2	2.1	15.5
50인-99인	1.3	0.7	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	4.6
100인이상	0.9	0.4	0.2	0.7	0.3	0.2	0.4	3.2
계	12.0	23.3	12.2	27.8	7.5	5.2	12.1	100.0

자료: 통계청. 2006. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

⁷ 3장에서 산업연관표를 통한 푸드시스템의 규모산출 시 국내 소비를 대상으로 하였으며, 식품유통 부문은 별도로 고려하지 않았다. 따라서 수출을 포함시키고 식품유통업의 규모를 별도로 산정한 식품산업의 규모는 3장에서 산출한 푸드시스템의 규모보다 커진다.

⁸ 식품제조업 현황은 '광업 제조업 조사' 원자료를 활용하였으며 2007년부터 5~9인 규모 사업장이 표본조사로 변경되어 2006년 자료를 활용하였다.

도 유사한 특성을 가지고 있다.

종사자 100인 이상 사업체의 비중은 3.1%에 비하여, 해당 사업체의 종사자 수는 전체 식품제조업의 31.3%를 차지하고 있다. 수산가공업과 곡물가공업은 종사자 9인 이하 사업장의 고용비중이 각각 4.3%, 5.5%를 차지하고 있어 소규모 사업장의 고용비중이 상대적으로 높은 특징이 있다.

표 4-3. 식품제조업 종사자 규모별 비중, 2006

단위: %

구 분	축산 가공	수산 가공	청과 가공	곡물 가공	조미료	음료	기타 식품	계
1인~9인	1.2	4.3	1.8	5.5	1.0	0.6	1.8	16.1
10인~19인	2.0	3.4	2.0	3.2	1.4	0.9	2.0	14.9
20인~49인	4.4	4.7	3.2	3.6	1.6	1.9	3.0	22.4
50인~99인	4.4	2.2	2.0	2.1	1.2	1.3	2.2	15.3
100인 이상	9.3	3.3	1.8	9.7	2.3	2.1	2.9	31.3
계	21.2	17.9	10.8	24.0	7.5	6.7	11.9	100.0

자료: 통계청, 2006. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

매출액 측면에서는 100인 이상 사업장의 비중이 46.8%를 차지하는 반면 9인 이하 사업장은 11.6%에 불과하다. 조미료와 음료 제조업은 100인 이상 사업장의 매출액 비중이 해당 산업의 50%를 초과하고 있어 대규모 사업장의 비중이 상대적으로 높은 특징을 가지고 있다.

표 4-4. 식품제조업 종사자 규모별 매출액 비중, 2006

단위: %

구 분	축산 가공	수산 가공	청과 가공	곡물 가공	조미료	음료	기타 식품	계
1인~9인	1.1	1.5	0.6	7.3	0.5	0.2	0.5	11.6
10인~19인	2.0	1.6	0.8	3.7	1.0	0.4	0.9	10.4
20인~49인	4.7	2.2	1.5	2.2	1.6	1.5	1.6	15.4
50인~99인	7.2	1.2	1.3	1.9	1.2	1.5	1.7	15.9
100인 이상	14.5	1.9	0.8	13.7	6.7	6.6	2.5	46.8
계	29.6	8.4	5.0	28.7	11.0	10.1	7.2	100.0

자료: 통계청, 2006. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

100인 이상 사업장에서 창출되는 부가가치 비중이 50%를 초과하고 있으며, 규모가 작은 사업장일수록 창출되는 부가가치의 비중이 작다. 청과가공, 음료, 기타식품 제조업은 매출액에 비해 부가가치의 비중이 큰 산업이다.

표 4-5. 식품제조업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2006

단위: %

구 분	축산 가공	수산 가공	청과 가공	곡물 가공	조미료	음료	기타 식품	계
1인~9인	0.8	1.4	0.6	4.1	0.5	0.2	0.6	8.2
10인~19인	1.4	1.4	0.8	2.4	1.0	0.5	1.0	8.5
20인~49인	3.3	2.3	1.6	2.5	1.4	2.0	1.8	14.9
50인~99인	7.2	1.1	1.5	2.5	1.2	1.7	2.2	17.3
100인 이상	13.7	1.8	1.0	16.5	6.6	9.3	2.2	51.1
계	26.4	7.9	5.5	28.0	10.6	13.7	7.9	100.0

자료: 통계청, 2006. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

식품제조업 부문별 구성산업 현황을 살펴보면 축산가공업 내에서 사업체 수는 육류가공 및 저장처리업, 종사자 수는 도축업, 출하액과 부가가치는 낙농제품 및 식용빙과류 제조업의 비중이 가장 높다. 수산가공업 내에서는 수산동물가공 및 저장처리업이 사업체 수, 종사자 수, 출하액, 부가가치 등의 측면에서 가장 높은 비중을 차지하고 있다. 청과가공업 내에서는 과일·채소가공 및 저장처리업의 비중이 두부 및 유사식품제조업의 비중보다 모든 측면에서 높은 것으로 나타났다. 다만, 두부 및 유사식품제조업의 출하액 대비 부가가치의 비중은 56%로 식품산업 내에서 가장 부가가치 비중이 높다.

곡물가공업 내에서는 떡, 빵, 과자류제조업이 모든 항목에서 비중이 가장 높으며, 사업체 수와 출하액 면에서는 곡물가공품제조업, 종사자 수와 부가가치 면에서는 면 및 유사식품제조업의 비중이 두 번째로 높다. 조미료제조업과 음료제조업 내에서는 조미료 및 첨가물제조업과 비알콜성음료 및 얼음제조업이 모든 항목에서 가장 높은 비중을 차지하고 있다. 기타 식품 제조업 내에서는 도시락 및 식사용 조리식품제조업이 모든 항목에서

높은 비중을 차지하고 있다. 건강보조용 액화식품제조업의 출하액 대비 부가가치의 비중이 54%로 식품산업 중 두 번째 높은 것으로 나타났다.

표 4-6. 식품제조업 구성산업 현황, 2007

단위: 개, 명, 백만 원

부문	산 업	업체수	종사자수	출하액	부가가치
축산 가공	도축업	211	13,413	3,317,518	978,760
	육류가공 및 저장처리업	379	12,564	3,096,398	970,268
	낙농제품 및 식용빙과류제조업	104	10,159	5,900,131	2,667,797
	소계	694	36,136	12,314,047	4,616,825
수산 가공	수산동물가공 및 저장처리업	547	17,016	2,328,288	895,938
	수산식물가공 및 저장처리업	277	5,720	519,774	211,168
	소계	824	22,736	2,848,062	1,107,106
청과 가공	과실채소가공 및 저장처리업	438	13,699	1,665,814	696,819
	두부 및 유사식품제조업	75	2,292	373,079	210,184
	소계	513	15,991	2,038,893	907,003
곡물 가공	곡물가공품제조업	228	5,498	2,748,708	641,005
	전분 및 당류제조업	29	1,204	809,336	256,547
	떡, 빵, 과자류제조업	431	19,106	3,826,945	2,128,876
	면 및 유사식품제조업	75	7,028	1,861,327	796,258
	소계	763	32,836	9,246,316	3,822,686
조미료 제조	설탕제조업	4	560	941,416	296,436
	조미료 및 첨가물제조업	289	9,828	2,809,911	946,018
	동물 및 식물성유지제조업	69	1,855	1,312,007	377,096
	소계	362	12,243	5,063,334	1,619,550
음료 제조	비알콜성음료 및 얼음제조업	177	7,105	3,207,009	1,624,210
	커피가공업	28	1,767	691,445	186,088
	차류가공업	85	2,609	317,731	174,491
	소계	290	11,481	4,216,185	1,984,789
기타 식료품 제조	수프 및 균질화식품제조업	22	623	283,165	136,637
	인삼식품제조업	54	2,012	487,215	176,711
	도시락 및 식사용조리식품제조업	302	12,067	1,424,844	548,846
	건강보조용 액화식품제조업	85	2,226	379,800	205,908
	기타식료품제조업	23	938	142,920	48,041
	소계	464	17,243	2,717,944	1,116,143

1) 종사자 수 10인 이상 사업장을 대상으로 한 조사이며, 설탕제조업은 2007년 종사자, 출하액, 부가가치 자료가 없어 2006년 자료를 제시하였다.

자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 『광업제조업 조사』

1.3. 식품유통업 현황⁹⁾

식품유통업은 식품을 취급하는 다양한 형태의 도소매업으로 구성되어 있다. 식품도매업에는 농수축산물을 원물형태로 도매 거래하는 비가공식품도매업, 가공을 거친 농수축산물과 빵, 과자, 기타 가공식품을 도매 거래하는 가공식품도매업 등이 포함된다. 종합소매업에는 백화점, 대형마트 등 대형종합소매업과 슈퍼마켓과 체인화된 편의점 등 음식료품 위주 종합소매업을 포함한다.

유통업체 유형별 사업체 수는 종합소매업의 비중이 44.4%로 가장 높고, 일반소매업의 비중도 38.4%에 달하고 있다. 규모별로는 종사자 2인 이하의 사업체가 전체 식품유통업체의 82.5%를 차지하고 있다. 종합소매업에 슈퍼마켓과 편의점이 포함되어 있고, 소매업은 소규모 자영업자의 비중이 높기 때문에 나타난 현상으로 판단된다. 종사자 50인 이상 규모의 식품유통업체는 0.3%에 불과한 것으로 나타났다.

표 4-7. 식품유통업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2005

단위: %

구 분	식품도매업	종합소매업	식품소매업	계
2인 이하	10.1	37.4	35.0	82.5
3인~9인	6.0	6.2	3.2	15.4
10인~49인	1.0	0.6	0.2	1.8
50인 이상	0.1	0.2	0.0	0.3
계	17.2	44.4	38.4	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

종사자 수 측면에서는 종합소매업의 종사자 비중이 48.6%, 종사자 2인 이하 유통업체의 종사자 비중이 47.7%를 차지하고 있다. 종사자 50인 이상인 사업체는 0.3%에 불과하였으나 이들 사업장에 종사하는 인원은

⁹⁾ 식품유통업 현황 분석은 2005년 서비스업총조사 원자료를 활용하였다.

15.3%에 달하고 있다. 종합소매업의 경우 종사자 2인 이하 사업장에 종사하는 인원의 비중이 21.6%로 소규모 자영업의 비중이 높은 가운데 종사자 50인 이상 사업장에 종사하는 인원의 비중도 12.3%에 달해 기업형 대규모 사업장의 비중이 상대적으로 높음을 알 수 있다.

표 4-8. 식품유통업 종사자 규모별 비중, 2005

단위: %

구 분	식품도매업	종합소매업	식품소매업	계
2인 이하	6.3	21.6	19.8	47.7
3인~9인	9.9	10.2	4.7	24.7
10인~49인	6.7	4.5	1.1	12.3
50인 이상	2.6	12.3	0.3	15.3
계	25.6	48.6	25.8	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

식품도매업과 종합소매업의 매출액 비중¹⁰은 각각 49.2%와 40.3%를 차지하고 있다. 식품소매업의 매출액 비중은 10.6%로 사업체 수나 종사자 수에 비해 매출비중이 현저하게 낮음을 알 수 있다. 종사자 50인 이상 종합소매업의 매출액 비중이 20.6%로 비교대상 중에서 가장 비중이 높은 것으로 나타났다. 식품도매업은 중간규모, 종합소매업은 대규모, 식품소매업은 소규모 사업장의 매출액 비중이 높다. 또한, 대규모 사업장의 매출비중이 상대적으로 높게 나타나긴 하였으나, 대규모 사업장의 매출액 비중이 현저히 높은 식품제조업과는 달리 규모에 따른 매출비중의 차이는 상대적으로 작다고 할 수 있다.

¹⁰ 종합소매업의 매출액 산정 시 통계청 매출액 자료의 56%를 식료품 매출액으로 인정하였다. 유통업체연감의 종합소매업 업종별 식료품 매출액 비중을 업종별 매출액 비중을 가중한 결과 종합소매업의 식료품 매출액이 총매출의 56%로 산출되어 결과치를 반영한 것이다.

표 4-9. 식품유통업 종사자 규모별 매출액 비중, 2005

단위: %

구 분	식품도매업	종합소매업	식품소매업	계
2인 이하	7.5	7.4	6.9	21.8
3인~9인	20.0	5.7	2.7	28.4
10인~49인	15.7	6.6	0.7	23.0
50인 이상	6.0	20.6	0.3	26.8
계	49.2	40.3	10.6	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

식품도매업과 종합소매업의 부가가치 비중¹¹은 각각 33.8%와 44.6%를 차지하고 있다. 식품소매업의 부가가치 비중은 21.6%로 사업체 수나 종사자 수 비중보다는 작았으나 매출 비중보다는 2배 이상 큰 것으로 나타났다. 또한 종사자 2인 이하 사업장의 부가가치 비중이 41.4%로 50인 이상 사업장 보다 비중이 높게 나타났다. 이는 식품유통업 부문에서 상대적으로 높은 마진을 취하는 소규모 자영업자들이 다수 존재하고 있기 때문인 것으로 판단된다.

표 4-10. 식품유통업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2005

단위: %

구 분	식품도매업	종합소매업	식품소매업	계
2인 이하	8.2	16.4	16.7	41.4
3인~9인	13.6	6.3	3.9	23.9
10인~49인	7.7	3.9	0.7	12.3
50인 이상	4.2	18.0	0.3	22.5
계	33.8	44.6	21.6	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

¹¹ 종합소매업의 매출액 산정 시와 같은 방식을 적용하여 통계청 부가가치 자료의 53%를 식품품부문 부가가치로 인정하였다.

1.4. 외식업 현황¹²

일반음식점업에는 중식, 일식, 서양식, 기타 외국식 음식점업이 포함되며, 기타음식점업에는 제과, 분식, 출장음식, 피자, 햄버거, 치킨 전문점 등이 포함된다. 기관구내음식점업은 회사, 학교, 공공기관 등의 기관과 계약에 의하여 구내식당을 설치하고 음식을 조리하여 제공하는 업태를 의미한다.

종사자 2인 이하 사업장의 비중이 62.1%, 종사자 9인 이하 사업장의 비중은 97.9%로 외식업은 소규모 사업장의 비중이 매우 높은 특징을 가지고 있다. 종사자 50인 이상 사업장의 비중은 서양식이 0.04%, 한식과 기타 음식이 각각 0.02%이다.

표 4-11. 외식업 종사자 규모별 사업체 수 비중, 2005

단위: %

구 분	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내식	기타 음식	계
2인이하	39.9	2.7	0.3	1.1	0.1	0.2	17.8	62.1
3인-9인	24.6	2.8	0.8	1.2	0.1	0.4	5.8	35.8
10인-49인	0.9	0.1	0.1	0.2	0.0	0.2	0.5	2.0
50인이상	0.02	0.0	0.0	0.04	0.01	0.0	0.02	0.1
계	65.4	5.6	1.2	2.6	0.2	0.8	24.2	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

종사자 수 3~9인 규모의 외식업체에 외식업 종사자의 50.4%, 2인 이하 사업장에는 35.6%가 종사하고 있으며 종사자 50인 이상 사업장의 종사 인원 비중은 2.2%에 불과하다. 종사자 50인 이상 사업장의 종사자 비중은 서양식 음식점이 0.8%, 기타음식점이 0.5% 비중을 차지하고 있어 이들 외식업에 대규모 사업장이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 기타음식점업의 경우 종사자 2인 이하 사업장에 종사하는 인원의 비중이 상대적으로 높은 비

¹² 외식업 현황분석은 2005년 서비스업 총조사 원자료를 활용하였다.

중을 차지하고 있다. 이는 분식 등 소규모 사업장의 비중이 비교적 높기 때문인 것으로 판단된다.

표 4-12. 외식업 종사자 규모별 종사자 비중, 2005

단위: %

구 분	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내	기타 음식	계
2인 이하	23.0	1.8	0.2	0.7	0.0	0.1	9.8	35.6
3인~9인	34.3	3.8	1.4	1.9	0.2	0.7	8.0	50.4
10인~49인	4.6	0.5	0.5	1.2	0.1	1.4	3.4	11.8
50인 이상	0.4	0.0	0.0	0.8	0.1	0.4	0.5	2.2
계	62.4	6.2	2.1	4.6	0.4	2.5	21.8	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

매출액 측면에서는 종사자 수에 비하여 2인 이하 사업장의 비중이 다소 감소하고, 10~49인 규모와 50인 이상 규모 사업장의 비중이 다소 증가하였으나 종사자 수와 같이 3~9인 규모 사업장의 매출액 비중이 50.5%로 가장 높은 것으로 나타났다. 모든 외식업 유형에서 대규모 사업장의 매출액 비중이 종사자 수 비중에 비해 다소 증가하고는 있으나 그 규모가 미미하다. 외식업에서는 식품제조업과는 달리 대규모 사업장으로 매출액이 집중되는 현상이 나타나지 않고 있다.

표 4-13. 외식업 종사자 규모별 매출액 비중, 2005

단위: %

구 분	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내	기타 음식	계
2인 이하	17.1	1.2	0.2	0.6	0.0	0.1	7.0	26.2
3인~9인	34.4	3.3	1.8	1.9	0.2	1.3	7.6	50.5
10인~49인	6.7	0.7	0.9	1.8	0.1	3.2	5.0	18.4
50인 이상	0.7	0.0	0.0	1.3	0.2	1.2	1.4	4.9
계	58.9	5.2	2.9	5.7	0.6	5.8	21.0	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

2인 이하 사업장에서 창출되는 부가가치 비중이 매출액 비중보다 높은 것으로 나타나고 있으며, 3~9인 규모 사업장의 부가가치 비중은 매출액 비중과 유사한 수준이다. 반면 10~49인 규모와 50인 이상 규모 사업장의 부가가치 비중은 매출액에 비해 감소한 것으로 나타나고 있으며, 이는 모든 외식업 유형에서 일반적으로 나타나고 있다.

표 4-14. 외식업 종사자 규모별 부가가치 비중, 2005

단위: %

구 분	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내	기타 음식	계
2인 이하	25.9	2.1	0.2	0.8	0.0	0.1	11.2	40.3
3인~9인	35.0	3.6	1.4	1.7	0.1	0.6	7.7	50.1
10인~49인	4.4	0.4	0.5	0.8	0.1	0.9	1.5	8.5
50인 이상	0.2	0.0	0.0	0.3	0.0	0.2	0.3	1.1
계	65.5	6.1	2.1	3.6	0.2	1.8	20.7	100.0

자료: 통계청, 2005. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

2. 식품산업의 구조변화

본 절에서는 1980년대 이후 식품산업의 구조변화를 파악하기 위해 통계청 원자료를 이용하여 부가가치비중, 고용비중, 집중도 등의 주요지표를 중심으로 식품산업의 구조변화를 분석하고자 한다.

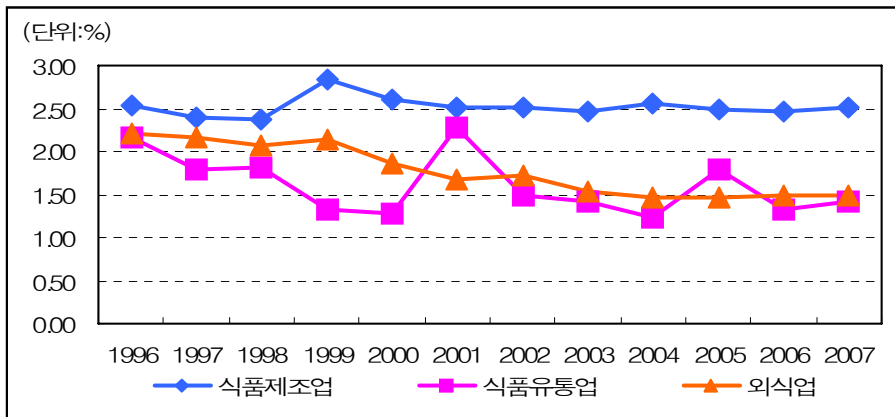
2.1. 식품산업의 국민경제 비중 변화

식품제조업은 부가가치 기준 시 1999년 2.8%로 상승하였다가 2000년 2.6%로 감소한 이후에는 2.5% 수준을 유지하고 있다. 외식업의 부가가치

비중은 1990년대 후반에는 2%를 초과하였으나, 경기의 영향 등으로 2000년 이후 하락추세가 지속되어 최근 1.5% 수준을 유지하고 있다. 식품유통업은 식품제조업과 음식점에 비해 부가가치 변동이 심한 편으로 1990년대 말 외환위기 이후 부가가치가 크게 감소하였으며 1.5%를 중심으로 등락하는 경향을 나타내고 있다¹³.

고용비중 측면에서 식품산업은 최근 10여 년간 전체 산업의 10% 수준을 유지하고 있다. 식품산업에서 고용비중이 가장 높은 산업은 외식업으로 경기 변동에 따라 등락이 있으나 대체로 식품산업의 60% 이상을 점하고 있다. 식품제조업과 식품유통업은 각각 전체 고용의 1%, 3% 수준을 유지하는 추세가 유지되고 있다.

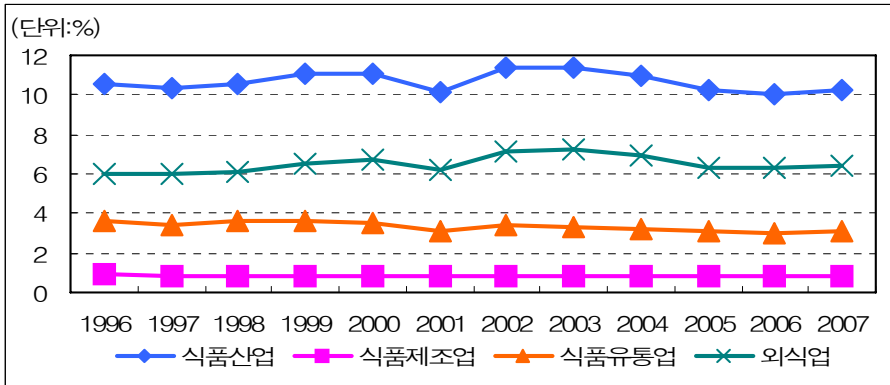
그림 4-1. 식품산업의 부가가치 비중추이



자료: 국가통계포털(kosis). 각 연도. 「광업제조업 조사」, 「서비스업 총조사」, 「도소매업 조사」

¹³ 식품유통업 중 종합소매업은 비식품을 포함하고 있기 때문에 이를 차감해 주어야 한다. 하지만, 2000년 이전에는 종합소매업의 식품 취급비중을 확인하기 어려워 비식품 부분을 포함하여 부가가치 비중을 산출하였다. 종합소매업의 비식품 취급액을 차감한 후 부가가치 비중을 산출하면 2001년 1.93%, 2005년 1.34%, 2007년 1.07%로 비중이 하락하였다.

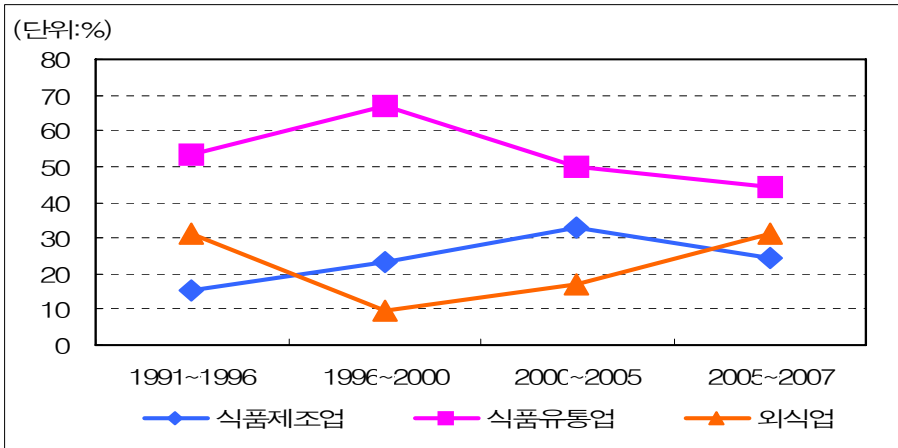
그림 4-2. 식품산업의 고용 비중추이



자료: 국가통계포털(kosis). 각 연도. 『광업제조업 조사』, 『서비스업 총조사』, 『도소매업 조사』

식품산업 부문별로 1990년대 이후 매출액 기준 성장기여도를 산출하였다. 성장기여도는 식품산업 매출액 증가분 중에서 식품산업 부문별 매출액 증가분이 차지하는 비중으로 산출한다. 식품산업의 매출액 증대에 가장 크게 기여한 산업은 식품유통업인 것으로 나타났다. 특히 1990년대에는 식품산업의 성장에서 식품유통업이 차지하는 비중이 현저히 높았으나 2000년대 이후 감소하는 추세가 두드러지게 나타나고 있다. 식품제조업의 성장기여도는 1990년대와 2000년대 초반에는 지속적으로 증가하였으나, 최근 다소 감소한 것으로 나타났다. 반면 외식업의 성장기여도는 1990년대 중반 이후 지속적으로 증가하고 있다.

그림 4-3. 식품산업의 성장기여도



자료: 국가통계포털(kosis). 각 연도. 「광업제조업 조사」, 「서비스업 총조사」, 「도소매업조사」

2.2. 식품산업의 부문별 변화

2.2.1. 식품제조업

식품제조업의 부문별 종사자 수 비중을 살펴보면 축산가공, 곡물가공업의 고용비중이 각각 20% 이상으로 높게 나타나고 있다. 1985년 이후 부문별 변화의 특징은 수산가공업·곡물가공업의 비중 감소와 축산가공·기타 식품제조업·청과 가공 등의 증가로 요약할 수 있다. 곡물가공업은 1985년 38.2%에서 2007년 22.9%로 감소한 반면, 기타식품 제조업은 같은 기간 1.6%에서 11.6%로 크게 증가하였다. 기타식품 제조업에는 최근 수요가 확대되고 있는 조리식품의 비중이 비교적 크게 차지하고 있어 종사자 수 비중이 빠르게 증가하고 있는 것으로 판단된다.

표 4-15. 식품제조업 부문별 종사자 비중변화

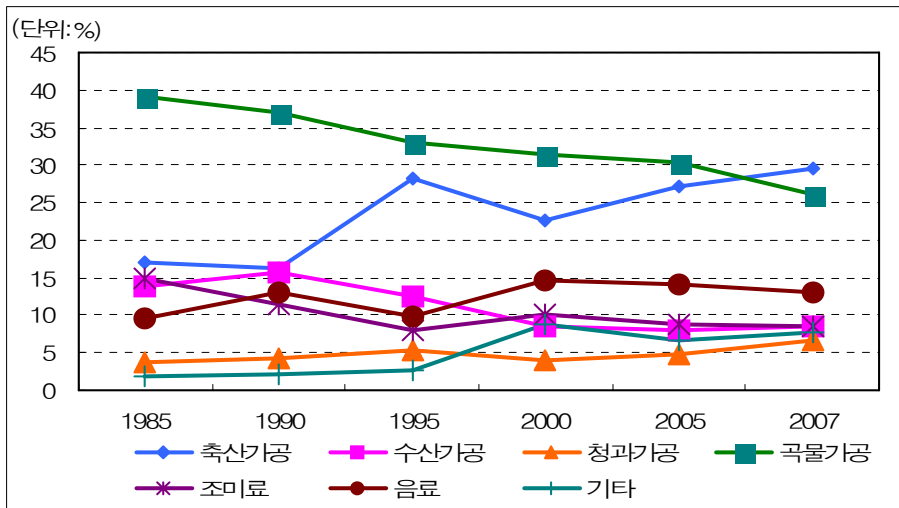
단위: %

부문	1985년	1990년	1995년	2000년	2005년	2007년
축산가공	9.2	11.8	18.8	19.2	20.8	22.1
수산가공	32.2	33.3	25.7	22.6	18.9	17.9
청과가공	6.2	6.8	8.5	8.6	10.3	11.4
곡물가공	38.2	34.3	30.9	25.5	25.4	22.9
조미료	7.6	6.6	7.1	7.3	7.0	7.2
음료	5.1	5.5	6.2	7.3	6.4	7.0
기타	1.6	1.7	2.8	9.6	11.3	11.6

자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

식품제조업에서 부가가치 비중이 가장 높은 부문은 축산가공제조업으로 1985년 이후 증가추세를 보이고 있다. 곡물가공업은 1985년 39.1%에서 2007년 기준 시 29.2%로 크게 감소하였다. 기타 식품제조업의 경우 종사자 수와 마찬가지로 부가가치점유율이 빠르게 상승하여 1990년대에 2%에 불과하였으나, 2000년대 이후 7% 전후로 증가하였다.

그림 4-4. 식품제조업 부문별 부가가치 비중추이

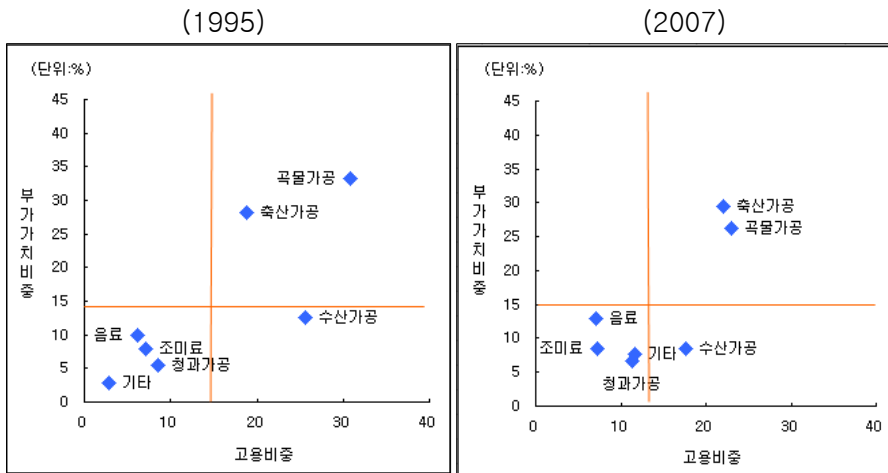


자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

각 산업부문이 식품제조업에서 점하는 위치와 그 변화를 살펴보기 위해 고용비중과 부가가치비중을 축으로 교차좌표를 구성하여 <그림 4-5>와 같이 표시하였다. 1995년 기준 시 곡물가공업이 부가가치나 고용에서 가장 큰 비중을 점하였으나, 2007년에는 부가가치 측면에서는 축산가공업이, 고용 측면에서는 곡물가공업이 가장 큰 비중을 점하는 구도로 전환된 것을 알 수 있다.

수산가공업도 곡물가공업과 마찬가지로 고용과 부가가치 모든 측면에서 그 비중이 하락한 것을 알 수 있다. 기타 식품제조업은 1995년에는 고용과 부가가치 모두 가장 비중이 작은 산업이었으나, 2007년에는 고용비중이 조미료제조업과 청과가공업의 비중을 능가하는 규모로 성장하였다. 부가가치 측면에서도 기타 식품제조업이 청과가공업을 능가하는 것으로 나타났다.

그림 4-5. 식품제조업 고용-부가가치 비교

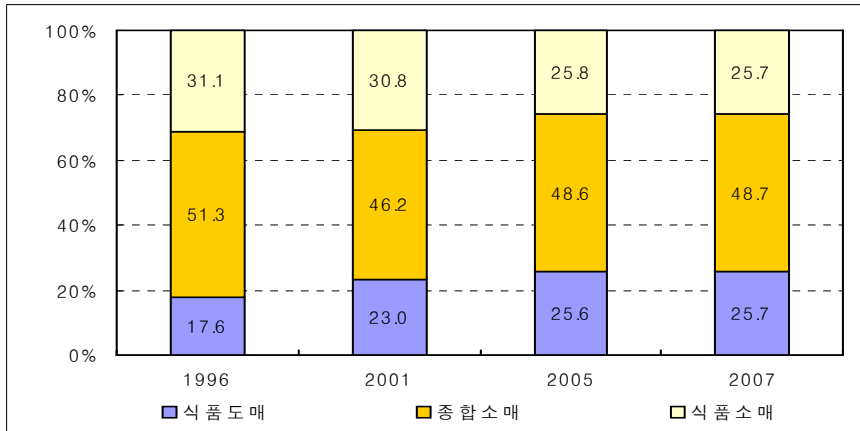


자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

2.2.2. 식품유통업

고용측면에서 식품유통업에서 종합소매업이 차지하는 비중은 최근 49% 수준을 유지하고 있다. 1996년 50% 수준까지 증가하였다가 2001년에는 46% 수준까지 감소하는 등 비중의 변동이 있었으나 최근에는 일정한 수준이 유지되고 있다. 식품소매업이 차지하는 고용비중은 1990년대 중반 이후 지속적으로 감소하여 26% 수준을 유지하고 있다. 반면 식품도매업의 고용비중은 1996년과 18% 수준이었으나, 최근 그 비중이 증가하여 26% 수준이다.

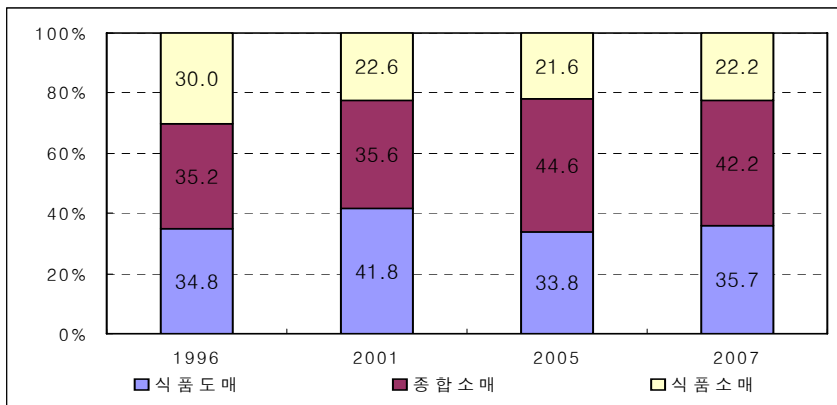
그림 4-6. 식품유통업의 부문별 고용 비중추이



자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

부가가치 측면에서는 비식품부분을 포함하면, 종합소매업은 1996년 35% 비중에서 2000년대 이후에도 다소 성장하여 2007년에는 그 비중이 42%로 증가하였다. 식품도매업도 시기에 따라 비중이 변동하고 있으나 2007년에

그림 4-7. 식품유통업의 부가가치 비중추이



자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

는 35% 수준을 유지하고 있다. 식품소매업의 부가가치 비중은 1996년 30%였으나 지속적으로 감소하여 2007년에는 22%를 차지하였다. 이는 최근 식품유통시장에서 대형할인매장의 급속한 성장에 따라 식품도매업이 위축되고 있음을 보여주는 것이다.

2.2.3. 외식업

외식업의 고용 비중은 한식의 비중이 약 62%로 가장 높고, 피자·햄버거·치킨·분식 등의 기타음식점이 21%로 두번째로 높은 비중을 차지하고 있다. 1996년에 비해 중국식, 서양식 등의 고용 비중은 감소한 반면, 기관 구내식, 기타음식점의 비중은 증가하였다. 일본식 업체의 고용 비중은 해마다 다소 변동은 있으나 전체 외식업 고용의 2~3% 수준을 유지하고 있는 것으로 나타났다.

표 4-16. 외식업의 고용 비중추이

단위: %

음식점업	1996년	2001년	2005년	2007년
한식	61.7	60.3	62.4	62.4
중국식	8.3	7.2	6.2	6.0
일본식	2.2	2.5	2.1	2.6
서양식	5.9	5.5	4.6	4.7
기타 외국식	1.3	0.5	0.4	0.2
기관 구내식	0.1	2.3	2.5	2.8
기타	20.6	21.7	21.8	21.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」, 원자료 분석결과.

한식의 부가가치 비중은 매년 소폭 변동은 있으나 60~65%의 수준을 유지하고 있다. 기타음식점업의 부가가치 비중은 20% 수준을 유지하며 매년 비중이 다소 변동하고 있다. 중국식, 일본식, 서양식, 기타 외국식 업체는 1996년에 비해 부가가치 비중이 다소 감소한 반면 기관구내식당업의 부가가치는 최근 빠르게 상승하였다.¹⁴

고용과 부가가치 측면 모두에서 한식업의 비중이 60%를 넘는 가운데, 기타음식점업이 고용과 부가가치 모두 20% 내외의 비중을 차지하고 있다. 나머지 외식업은 각각 10% 이내의 비중으로, 외식업 내에서 비중이 낮은 가운데 최근 기관구내식당업의 비중이 빠르게 확대되는 추세에 있다.

표 4-17. 외식업의 부가가치 비중추이

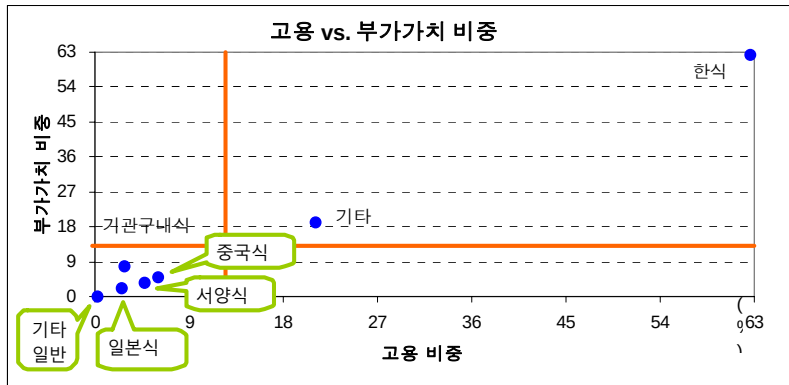
단위: %

음식점업	1996년	2001년	2005년	2007년
한식	60.5	59.9	65.5	62.2
중국식	7.2	6.5	6.1	4.9
일본식	2.7	2.8	2.1	2.0
서양식	5.4	5.4	3.6	3.5
기타외국식	1.4	0.5	0.2	0.1
기관구내식	0.1	1.2	1.8	7.9
기타	22.7	23.8	20.7	19.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

¹⁴ 기관구내식당업은 기관·단체의 급식을 포함한 구내식당을 운영하는 업종을 말한다.

그림 4-8. 외식업의 고용-부가가치 비중비교, 2007



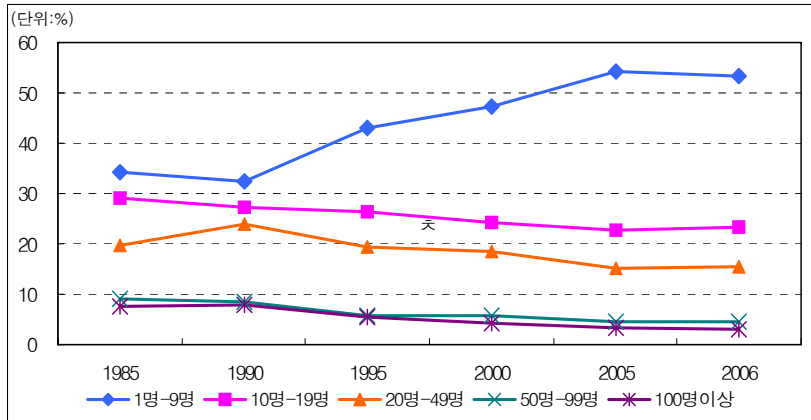
자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 「도소매업 조사」

2.3. 식품산업 규모별 구조변화

2.3.1. 식품제조업

식품제조업체를 고용자 수를 기준으로 1~9명, 10~19명, 20~49명, 50~99명, 100명 이상으로 구분하여 규모별 업체 비중의 변화추이를 고찰하였다. 고용자 수 10명 미만 업체의 비중은 1990년대 이후 빠르게 증가하여 2006년 기준 53.2%로 가장 높은 비중을 차지하고 있다. 다른 규모의 식품제조업체 비중은 대체로 감소하는 추세를 보였으며, 2006년의 경우만 10~19명 규모의 사업체 비중이 증가하는 특징을 보이고 있다. 식품제조업체의 경우 고용자수 100명 이상의 대규모 사업장은 2006년 기준 3.2%에 불과한 것으로 나타났다.

그림 4-9. 식품제조업 규모별 사업체 수 비중추이

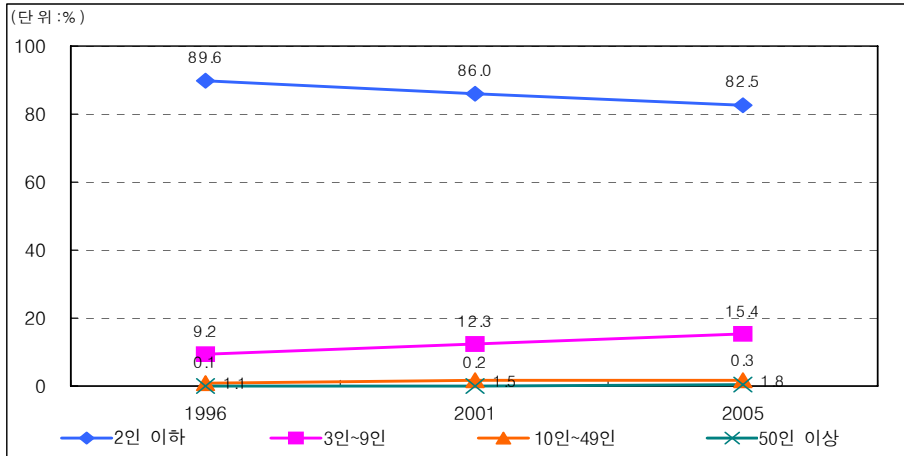


자료: 통계청, 각 연도, 『광업제조업 조사』 원자료 분석결과.

2.3.2. 식품유통업

식품유통업을 고용자수 기준으로 1~2명, 3~9명, 10~49명, 50명 이상으로 구분하여 규모별 업체비중의 변화 추이를 검토하였다. 고용자 수가 2인 이하 사업체의 경우 비중이 약간씩 감소하는 추세를 보이고 있으나, 2005년 기준 시 82.5%로 여전히 대다수를 점하고 있다. 고용자 수가 3~9명인 사업장 비중은 1996년 9.2%에서 2005년 15.4%로 빠르게 증가하는 추세에 있다. 한편 고용자 수가 10명 이상인 중·대형 사업장 비중도 증가하고 있으나, 2005년 기준 2% 정도에 불과한 것으로 나타났다.

그림 4-10. 식품유통 부문의 사업체 규모별 사업체 수 비중추이

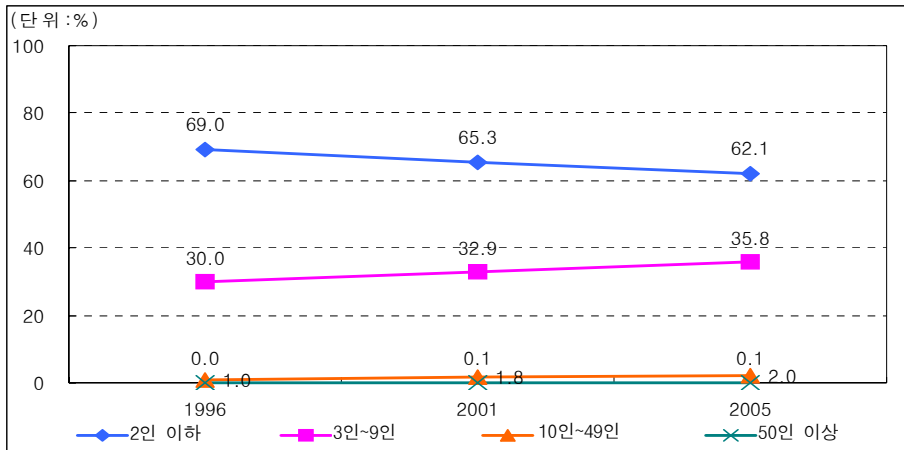


자료: 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

2.3.3. 외식업

외식업을 고용자 수 기준으로 1~2명, 3~9명, 10~49명, 50명 이상으로 구분하여 규모별 업체비중 변화추이를 검토하였다. 외식업도 식품유통업과 유사하게 고용자 수가 2인 이하 사업장이 약간씩 감소하는 추세임에도 불구하고 60% 이상으로 대다수를 점하는 것으로 나타났다. 외식업의 경우 3~9명 규모의 사업장 수가 증가하는 특징을 보여 1996년 30.1%에서 2005년에 35.8%까지 확대되었다. 음식점업에서 10명 이상의 중·대형 사업장 비중은 2%에도 미치지 못하는 것으로 나타났으며, 10~49명 규모의 사업장 비중이 2000년대 들어 다소 증가했으나 해마다 커다란 변동없이 일정한 수준을 유지하고 있다.

그림 4-11. 외식업 부문 사업체 규모별 사업체 수 비중추이



자료: 통계청, 각 연도. 『서비스업 총조사』 원자료 분석결과.

2.4. 식품제조업의 시장집중도 분석

2.4.1. 분석 지표

시장의 경쟁상태를 측정하는 지표는 성과지수와 구조지수로 구분된다. 성과지수는 독점이윤(가격과 한계 이윤)의 크기를 계산하여 시장의 경쟁도를 측정하는 방법이며, 구조지수는 시장구조를 측정함으로써 시장의 경쟁도를 간접 측정하는 방법이다. 성과지수는 계측에 어려움이 있고, 기업성과는 경쟁도를 포함한 많은 요인으로부터 영향을 받기 때문에 이윤지표에서 경쟁도에 의한 성과만을 분리하기 어려운 문제점이 있다. 이 연구에서는 경쟁상태 측정 시 이용되는 시장구조 측정지표를 분석방법으로 적용하였다.

시장집중도를 측정하는 시장구조 지표는 상위 k개 기업의 누적시장점유율(CR_k), 허핀달지수, 엔트로피지수, 지니계수 등이 있다. 이중 누적시장점유율 지수는 상위 k개 기업의 규모와 전체 산업의 규모를 가지고 산출할

수 있는 지표로 다수의 업체가 존재하는 산업분석에 폭넓게 이용되고 있다. 또한 CR_k 가 경쟁정책 기초지표로서 그리고 학문적 연구목적으로 가장 보편적으로 사용되는 지표이며, 다른 시장구조 지표와 높은 상관관계를 보이고 있어 이 연구에서 시장집중도의 분석 지표로 사용하기로 한다.

$$CR_k = \sum_{i=1}^k S_i, S_i \text{ 는 } i\text{기업의 해당산업 내 점유율}$$

2.4.2. 분석에 활용된 자료

시장집중도 분석에 활용된 ‘광업 및 제조업 통계조사’는 개별 사업장을 단위로 이루어지나, 누적시장점유율은 기업을 단위로 이루어져야 한다. 즉, 통계조사는 공장 등 사업장에 대한 것으로 누적시장점유율을 산정하기 위해서는 개별 공장의 규모를 해당 공장이 소속된 기업단위로 합산하여야 한다. 이 연구에서는 사업장 단위 출하액과 종사자 수를 기업단위로 합산하여 집중도를 산출하였다.

‘광업 및 제조업 통계조사’의 원자료 중에서 기업-사업체 연계명부 사용이 가능한 2007, 2005, 2000년 자료를 이용하였다. 도소매업과 음식점업의 경우 2005년 총조사에서 기업체와 사업체의 연계분석이 가능하나, 업체구분의 신뢰성 문제로 연계명부 이용에 제약이 있어 집중도 분석에서 제외하였다. ‘광업 및 제조업 통계조사’는 기본적으로 조사단위가 사업체이기 때문에 산업집중도를 측정하기 위해 기업단위로 묶어 누적시장점유율을 산출하였다.

2.4.3. 식품제조업과 제조업의 시장집중도 비교

2007년 기준 식품제조업은 제조업 대비 기업체 수 7.6%, 출하액 4.3%, 종사자 수 5.9%의 비중을 차지하고 있다. 식품제조업은 일반 제조업에 비해 규모가 작은 기업이 다수 존재하는 특성이 있는 것을 알 수 있다. 또한

제조업 내에서 식품제조업은 2005년에 비해 기업체 수 비중은 증가하였으며, 출하액과 종사자 비중은 감소하였다. 식품제조업의 집중도에 대한 비교분석을 위해서 제조업 전반과 비교 분석함과 동시에 식품제조업과 같이 최종생산물을 소비자가 주로 수요하면서, 산업 규모가 유사한 의류산업을 분석대상에 포함하였다.

일반 제조업이나 의류제조업에 비해 종사자 기준과 출하액 기준 모두 식품제조업의 집중도가 상대적으로 높다. 2007년 기준 식품제조업 상위 10개 기업의 종사자 비중은 9%, 출하액 비중은 22%로 각각 6%, 16%인 제조업 전반이나, 각각 4%, 13%인 의류제조업에 비해 집중도가 높다.

표 4-18. 식품제조업과 제조업의 일반현황 비교

구분	분류	2005년	2006년	2007년
기업체 수 (개소)	제조업	114,698	116,643	89,868
	식품제조업	7,921 (6.9)	7,667 (6.6)	6,859 (7.6)
	의류제조업	8,365 (7.3)	8,371 (7.2)	5,223 (5.8)
연간 출하액 (천 원)	제조업	850,919,445	911,525,158	992,453,600
	식품제조업	44,470,466 (5.2)	40,415,479 (4.4)	42,622,780 (4.3)
	의류제조업	11,430,640 (1.3)	11,855,662 (1.3)	14,559,375 (1.5)
종사자 수 (명)	제조업	2,881,003	2,925,955	2,893,000
	식품제조업	178,430 (6.2)	170,278 (5.8)	170,781 (5.9)
	의류제조업	114,435 (4.0)	112,053 (3.8)	125,131 (4.3)

1) 2007년의 경우 1~9인 사업체가 전수조사에서 표본조사로 바뀌었기 때문에 기업체 수가 감소함.

2) ()안의 값은 제조업 전체 대비 해당산업의 비중을 의미함.

자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

표 4-19. 식품제조업과 제조업의 시장집중도 비교

집중도	분류	종사자기준			출하액 기준		
		2005	2006	2007	2005	2006	2007
CR3	제조업	0.0311	0.0284	0.0272	0.0707	0.0661	0.0695
	식품제조업	0.0409	0.0437	0.0418	0.0844	0.0995	0.0950
	의류제조업	0.0169	0.0170	0.0155	0.0690	0.0664	0.0541
CR5	제조업	0.0415	0.0397	0.0363	0.1015	0.1004	0.1036
	식품제조업	0.0592	0.0629	0.0598	0.1259	0.1439	0.1425
	의류제조업	0.0268	0.0267	0.0246	0.1019	0.1029	0.0823
CR10	제조업	0.0578	0.0576	0.0551	0.1621	0.1592	0.1626
	식품제조업	0.0944	0.0970	0.0939	0.2007	0.2304	0.2179
	의류제조업	0.0474	0.0490	0.0448	0.1607	0.1649	0.1325

자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

2.4.4. 식품제조업의 부문별 시장집중도

종사자 수 기준으로 곡물가공, 조미료, 음료 등의 집중도가 비교적 높아 상위 10개 기업의 종사자 수 비중이 부문 전체 대비 30%를 넘어서고 있으며, 음료산업은 상위 10개 기업의 종사자 수 비중이 부문 전체에 대해 30% 수준이다.

상위 10개 기업의 출하액 기준 집중도는 모든 부문에서 전반적으로 높다. 집중도가 가장 낮은 수산가공업과 청과가공업의 경우 25% 수준이며, 곡물가공과 축산가공은 40% 수준이고, 조미료제조업은 65%, 음료제조업은 80%에 육박하고 있다. 특히 조미료제조업과 음료제조업은 상위 3개 기업의 출하액 비중이 50% 수준으로 집중도가 매우 높은 산업에 속한다.

표 4-20. 식품제조업 부문별 시장집중도

집중도	분류	종사자 기준			출하액 기준		
		2005	2006	2007	2005	2006	2007
CR3	축산가공	0.1307	0.1263	0.1317	0.2057	0.2048	0.2012
	수산가공	0.0698	0.0617	0.0590	0.1323	0.1340	0.1616
	청과가공	0.0466	0.0394	0.0695	0.0845	0.0655	0.1234
	곡물가공	0.1353	0.1555	0.1529	0.2087	0.2340	0.2288
	조미료	0.1135	0.2404	0.1915	0.3353	0.5008	0.4916
	음료	0.1687	0.1745	0.2179	0.4333	0.4725	0.5207
	기타	0.0709	0.0610	0.0817	0.1403	0.1643	0.2221
CR5	축산가공	0.1945	0.1858	0.1883	0.3136	0.3144	0.3048
	수산가공	0.0878	0.0781	0.0748	0.1634	0.1654	0.1963
	청과가공	0.0711	0.0617	0.0992	0.1191	0.1001	0.1671
	곡물가공	0.1897	0.2126	0.2071	0.2711	0.2937	0.2961
	조미료	0.1644	0.2930	0.2509	0.4165	0.6202	0.5700
	음료	0.2291	0.2351	0.3076	0.5716	0.6132	0.6524
	기타	0.0970	0.0819	0.1068	0.1861	0.2054	0.2813
CR10	축산가공	0.2683	0.2551	0.2588	0.4373	0.4313	0.4342
	수산가공	0.1258	0.1136	0.1078	0.2218	0.2269	0.2592
	청과가공	0.1169	0.1051	0.1496	0.1916	0.1656	0.2495
	곡물가공	0.2688	0.2914	0.3018	0.3714	0.3879	0.3985
	조미료	0.2560	0.3724	0.3263	0.5031	0.7005	0.6463
	음료	0.3559	0.3614	0.4544	0.7292	0.7653	0.7942
	기타	0.1477	0.1303	0.1545	0.2677	0.2670	0.3611

자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업조사」 원자료 분석결과.

1. 식품산업의 생산성

1.1. 분석방법 및 이용자료

1.1.1. 생산성 지표

생산성 분석방법에는 단일요소 생산성과 다요소 생산성이 있다. 이 연구에서는 단일요소 생산성 지표로 노동생산성, 자본생산성, 자본장비율을 사용하였다. 노동생산성은 종사자 1인당 산출량을 의미하며, 산출량으로는 실질 부가가치를 기준으로 한다. 자본생산성은 생산에 투입된 자본 한 단위당 산출량으로 측정되며 ‘자본의 수익률’로도 해석될 수 있다. 자본장비율은 종사자 1인당 자본량을 의미하며 이는 노동생산성에 직접적인 영향을 주는 요인 중의 하나이다.

이 연구에서 다요소 생산성 지표로 총요소생산성(TFP: total factor productivity)을 활용하였으며, 이는 생산함수에 포함된 모든 생산요소를 동시에 고려하는 생산성 지표이다. 생산요소들의 소득분배율을 가중치로 하여 생산요소 투입규모를 단일지표로 구성하고 산출액 지표로 나누어 계산된다. 즉, 총요소생산성의 증가율은 ‘산출량 증가율 중 생산 투입요소의 증가로 설명되지 않는 모든 요인들의 효과’를 의미하며, 여기에는 생산 기술의 변화 등 다양한 요인이 포함된다. 일반적으로 총요소생산성 추정

이용되는 방법은 성장회계방식과 다변지수방식이 있다.

1.1.2. 총요소생산성 - 성장회계방식

산출량 증가를 개별 생산요소의 투입규모 및 총요소생산성 증가에 의한 부분으로 분해하여 산출한다. 산출량은 부가가치를 기준으로 계산되었으며, 총요소생산성의 증가율은 산출량 증가율에서 개별 생산요소의 투입규모 증가율을 감하여 추정한다. 이때 개별 생산요소의 투입규모는 2000년 기준 실질 수치로 산출한다.

성장회계방식의 총요소생산성 증가율은 아래와 같은 방식으로 산출한다.

$$\overline{v^i_A} = \ln[A_t/A_{t-1}] = \ln[Y_t/Y_{t-1}] - \overline{v^i_K} \ln[K_t/K_{t-1}] - \overline{v^i_L} \ln[L_t/L_{t-1}]$$

$\overline{v^i_K}$: 평균 자본 분배율

$\overline{v^i_L}$: 평균 노동 분배율

$\ln[A_t/A_{t-1}]$: 총요소생산성 증가율

$\ln[Y_t/Y_{t-1}]$: 산출 증가율

$\ln[K_t/K_{t-1}]$: 자본 투입 증가율

$\ln[L_t/L_{t-1}]$: 노동 투입 증가율

1.1.3. 총요소생산성 - 다변지수방식

다변지수방식을 이용한 총요소생산성은 연도별로 ‘가상의 평균적인’ 사업체를 상정하고 이들을 통하여 사업체 간 및 사업체 집단 간 총요소생산성 비교를 가능하게 하기 위한 방식이다. 시점 t 의 사업체 i 와 시점 s 의 사업체 j 간의 총요소생산성 비교는 각 시점에서의 평균적인 사업체의 총요소생산성을 매개로 하여 이루어진다. 따라서 연도별로 ‘가상의 평균적인’ 사업체를 어떻게 정하느냐에 따라 결과가 달라질 수 있다. ‘가상의 평균적인’ 사업체란 동일 시점 내 모든 사업체들의 소득분배율의 산술평균을

소득분배율로, 그리고 모든 사업체들의 요소투입 및 산출액의 기하평균을 각각 요소투입 및 산출액으로 하는 사업체를 의미한다. 이 연구에서는 연구의 대상이 되는 식품제조업을 기준으로 한 가상의 사업체와 전체 제조업을 기준으로 한 가상의 사업체, 두 가지를 이용하여 총요소생산성을 추정하였다. 산출량은 생산액을 기준으로 계산되었으며, 다변지수방식의 총요소생산성 증가율은 아래와 같이 산출한다.

$$\begin{aligned} \ln TFP_t^i &= (\ln Y_t^i - \overline{\ln Y_t}) + \sum_{s=2}^t (\overline{\ln Y_s} - \overline{\ln Y_{s-1}}) \\ &\quad - \frac{1}{2} \sum_j (a_{tj}^i + \overline{a_{tj}}) (\ln X_{tj}^i - \overline{\ln X_{tj}}) \\ &\quad - \frac{1}{2} \sum_{s=2}^t \sum_j (\overline{a_{sj}} + \overline{a_{s-1j}}) (\overline{\ln X_{sj}} - \overline{\ln X_{s-1j}}) \end{aligned}$$

i = 사업체, j = 생산요소, t = 연도, Y = 생산액,
 a = 소득분배율, X = 생산요소투입량 s = 연도

1.1.4. 이용자료

생산액은 광업·제조업 조사의 생산액 항목을 사용하였으며, 국민계정의 명목 산출액과 실질 산출액으로 추산한 2000년 기준 디플레이터를 이용하여 실질 생산액을 추산하였다. 노동 투입량은 광업·제조업 조사의 월평균 종사자 수 항목을 사용하였으며 월평균 종사자 수는 2003년 이후 파견된 종사자가 따로 추산되었으므로 2003년 이후의 수치는 월평균 종사자와 파견된 종사자 수를 합쳐 추산하였다.

자본의 투입량은 광업·제조업 조사의 미시자료에 포함된 자본재 형태별 유형고정자산의 연초 잔액, 증가액, 감소액, 감가상각액, 연말 잔액을 이용해 추산하였다. 이 연구에서는 자본재 형태를 토지, 건물 및 구축물, 기계장비, 운반구, 건설가계정의 다섯 가지로 재집계하였고, 그 중 건물 및 구

축물, 기계장비, 운반구만을 생산과정에 투입된 유형고정자산으로 고려하였으며 기계장비에 공구기구 비품을 포함시켰다. 자본스톡의 규모는 연초 잔액과 연말 잔액의 단순평균을 사용하였다. 1985~1989년의 경우 연초 잔액이 조사항목에 포함되지 않아 ‘연초 잔액 = 연말 잔액 - 연간 증가액 + 연간 감소액 + 감가상각액’ 식을 이용하여 연초 잔액을 추정하였다. 국민계정의 자본재 형태별 고정자본형성 통계를 이용하여 계산한 2000년 기준의 디플레이터를 이용하여 명목 자본스톡에서 실질 자본스톡으로 변환하였다.

중간투입액은 광업·제조업 조사의 ‘직접생산비 합계’ 항목을 사용하였다. 국민계정에는 명목 및 실질 총산출액과 국내 총생산이 포함되어 있다. 국민계정의 중간투입액은 각각 총산출액에서 국내 총생산을 차감하여 계산되었으며, 이를 이용하여 2000년 기준 중간투입 디플레이터를 계산하였다. 실질 중간투입액은 계산된 중간투입 디플레이터와 직접 생산비를 곱하여 변환하였다.

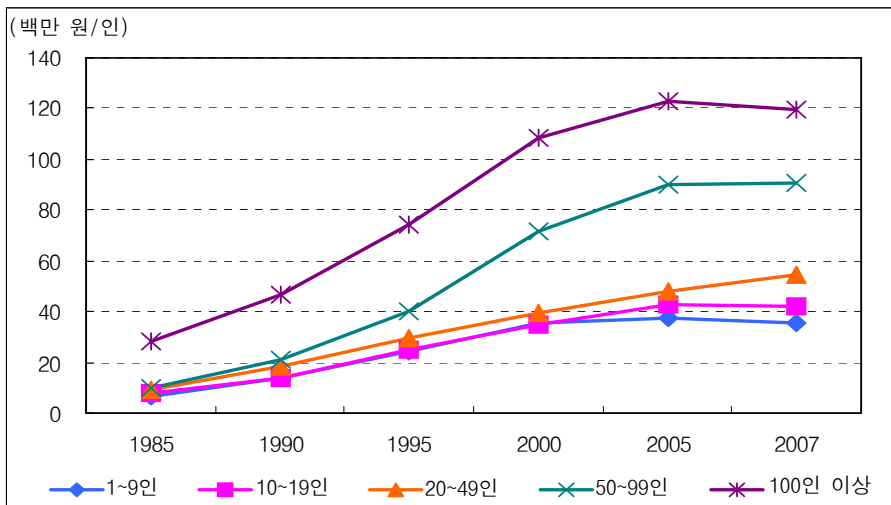
명목 부가가치는 광업·제조업 조사의 생산액에서 직접 생산비 합계를 차감하여 계산되었고, 실질 부가가치는 실질 생산액에서 실질 중간투입액을 차감하여 계산되었다.

총요소생산성을 추산하기 위해서는 소득분배율이 필요하다. 성장회계방식을 이용한 총요소생산성은 부가가치 기준으로 계산되었으며, 노동의 소득분배율은 총부가가치에서 연간급여액이 차지하는 비중으로, 자본의 소득분배율은 1에서 노동 소득분배율이 차감하여 계산되었다. 다변지수방식을 이용한 총요소생산성은 생산액을 기준으로 계산되었으며, 노동의 소득분배율은 생산액에서 연간급여액이 차지하는 비중, 중간투입 소득분배율은 생산액에서 직접생산비가 차지하는 비중, 자본의 소득분배율은 1에서 노동 및 중간투입 소득분배율을 차감하여 계산되었다. 이때 소득분배율은 명목변수를 이용하였다.

1.2. 식품산업의 노동생산성

부가가치 기준 노동생산성은 부가가치를 종사자 수로 나누어 산출한 것으로 1인당 부가가치를 의미한다. 식품제조업 부문의 노동생산성은 대체로 증가추세를 보이고 있으나, 규모별 노동생산성 격차가 갈수록 확대되는 추세를 나타내고 있다. 특히 1990년대 이후 사업장의 규모에 따른 생산성 격차가 나타나기 시작하여, 2000~2005년 기간에는 50인 이상 규모 사업체의 노동생산성이 현저하게 증대되었다. 2005~2007년 기간에는 대규모 사업장의 노동생산성이 감소하거나 정체 수준에 있으나 50인 미만 사업장에 비해 현저하게 높은 노동생산성을 지니고 있다.

그림 5-1. 식품제조업 규모별 노동생산성(2000년 기준) 추이

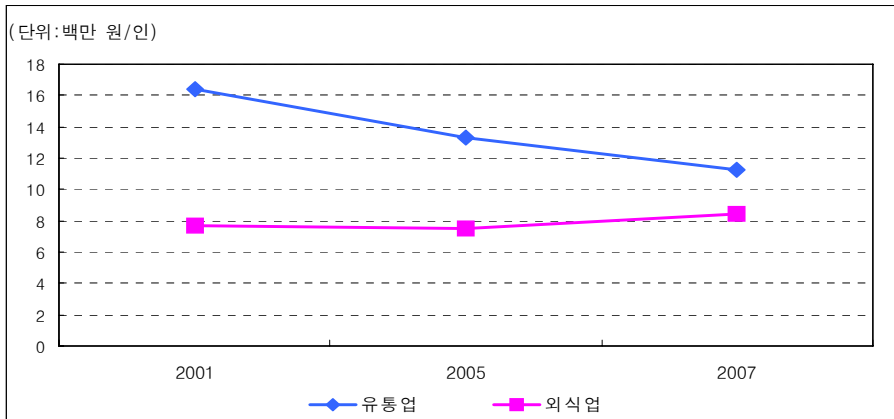


자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

식품유통업의 노동생산성은 식품제조업 중에서 노동생산성이 가장 낮은 1~9인 규모의 사업장보다 낮으며 외식업의 노동생산성은 식품유통업보다 낮다. 식품유통업은 점진적으로 감소하는 반면, 외식업의 노동생산성은

2005~2007년 기간 증가하였다. 그 결과 식품유통업과 외식업 간의 노동생산성 격차도 감소하고 있다.

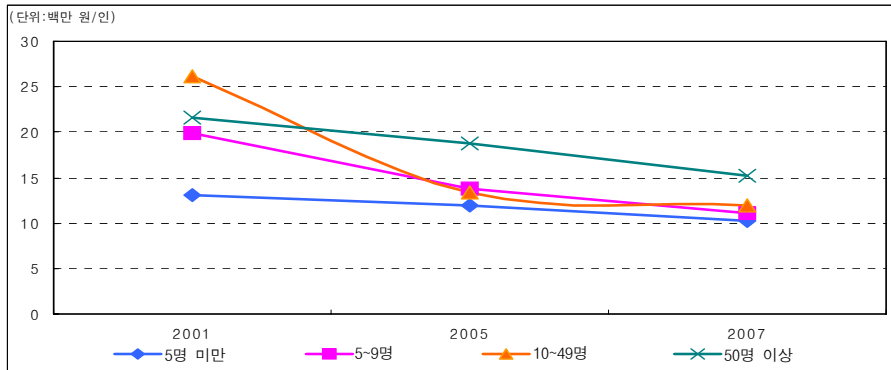
그림 5-2. 식품유통업 및 외식업의 노동생산성(2000년 기준) 추이



자료: 국가통계포털(kosis). 2007. 『도소매업 조사』, 통계청. 각 연도. 『서비스업 총조사』 원자료 분석결과.

식품유통업의 규모별 노동생산성 추이를 보면, 규모와 관계없이 노동생산성이 전반적으로 하락하고 있는 추세에 있다. 특히 10~49명 규모 사업장의 노동생산성이 급격하게 하락한 것으로 나타났다. 2001년에는 50인 미만 사업장에서 규모에 따라 노동생산성의 차이가 비교적 컸으나 2007년에는 규모에 따른 차이는 미미한 것으로 나타났다. 하지만 50인 이상 규모 사업장의 노동생산성이 50인 미만 규모 사업장보다 높은 것으로 나타났다.

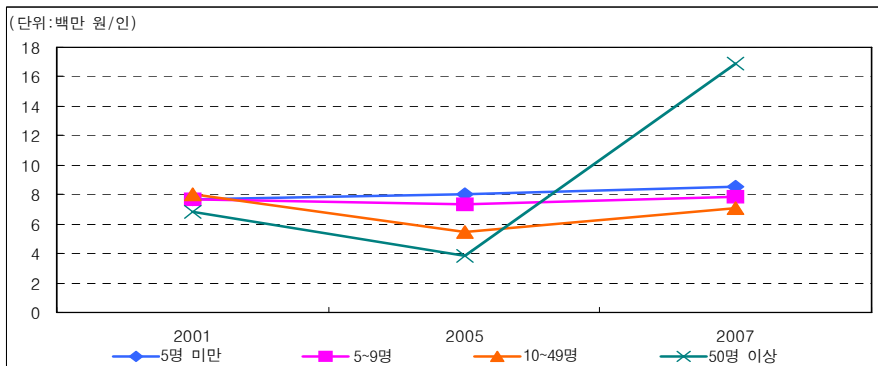
그림 5-3. 식품유통업 규모별 노동생산성 추이



자료: 국가통계포탈(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

외식업은 2005년까지는 규모에 따른 노동생산성 차이가 거의 없었으며, 외식업의 산출액이 노동력에 크게 의존하는 특성 때문에 이와 같은 현상이 나타난 것으로 보인다. 2005년에 사업장의 규모가 작을수록 노동생산성이 높은 특징과 2007년 50명 이상 규모 사업장의 노동생산성이 급격하게 증가된 점 등은 향후 추가분석을 통해 원인규명이 필요하다고 판단된다.

그림 5-4. 외식업 규모별 노동생산성 추이



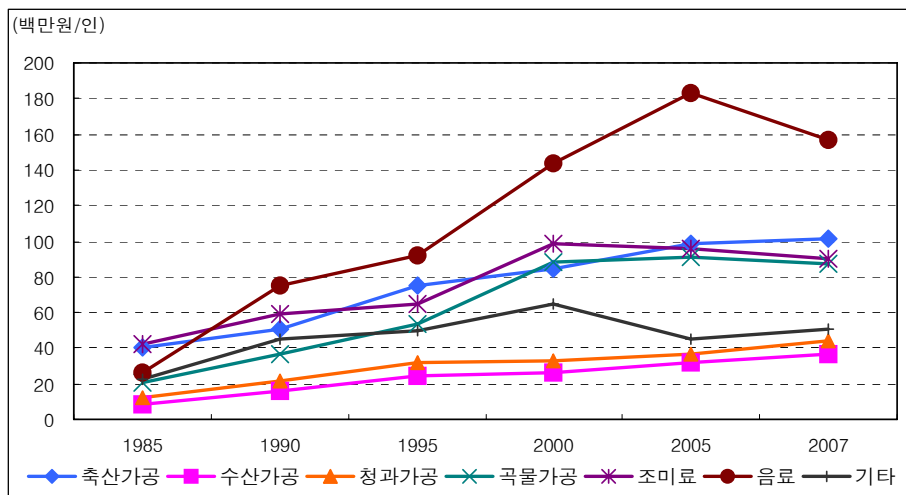
자료: 국가통계포탈(kosis). 2007. 「도소매업 조사」, 통계청. 각 연도. 「서비스업 총조사」 원자료 분석결과.

1.3. 식품제조업 생산성 비교

1.3.1. 식품제조업 부문별 노동생산성

식품제조업의 노동생산성은 전반적으로 증가하고 있다. 식품제조업 중 음료산업의 노동생산성이 가장 높으며, 비록 2007년에 다소 감소했으나 2000대 이후 타 부문과의 격차가 확대되는 추세를 나타내고 있다. 식품제조업에서 축산가공, 조미료, 곡물가공업은 중간수준이고, 청과가공, 수산가공, 기타 식품가공 등은 낮은 수준의 노동생산성을 유지하고 있다. 노동생산성이 낮은 사업부문은 중간 수준의 사업부문에 비해 1/2, 음료업에 비해 1/3 수준의 노동생산성을 보이고 있다.

그림 5-5. 식품제조업 부문별 노동생산성 추이



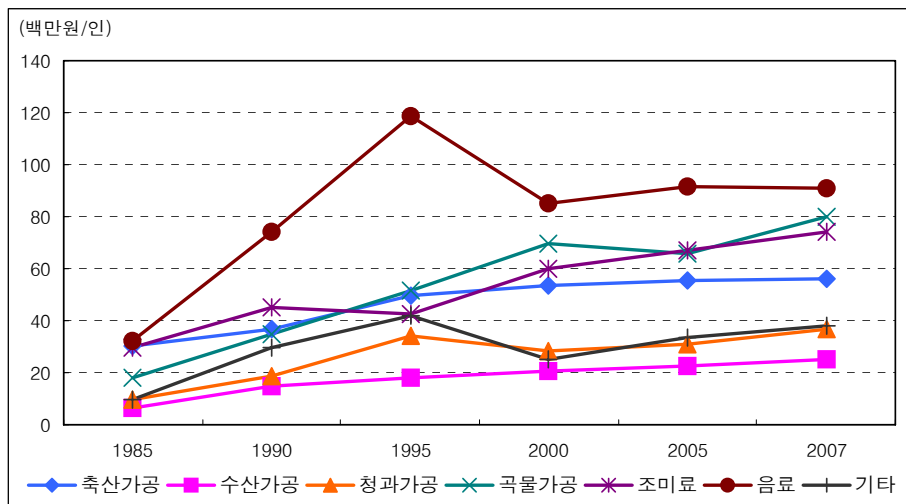
자료: 통계청, 각 연도 『광업제조업 조사』 원자료 분석결과.

1.3.2. 식품제조업 부문별 자본장비율

노동생산성에 직접적인 영향을 미치는 요소인 1인당 자본장비율은 식품

제조업 부문별로 대체로 증가하는 추세에 있으며, 부문별 및 규모별로 자본장비율 격차가 확대되는 추세를 보이고 있다. 이는 자본장비율이 높은 부문의 노동생산성 증가가 그렇지 않은 부문보다 빠르게 이루어지는 요인으로 작용하고 있다. 음료, 곡물가공, 조미료, 축산가공 등의 순으로 자본장비율이 크며, 수산가공의 자본장비율이 가장 작다. 1985년에는 부문별로 자본장비율의 차가 크지 않았으나, 1990~1995년 음료업의 자본장비율이 다른 부문에 비해 급격하게 증가하였고, 1995년 이후부터 부문에 따라 자본장비율의 격차가 증가하는 추세가 나타났다.

그림 5-6. 식품제조업 부문별 자본장비율 추이



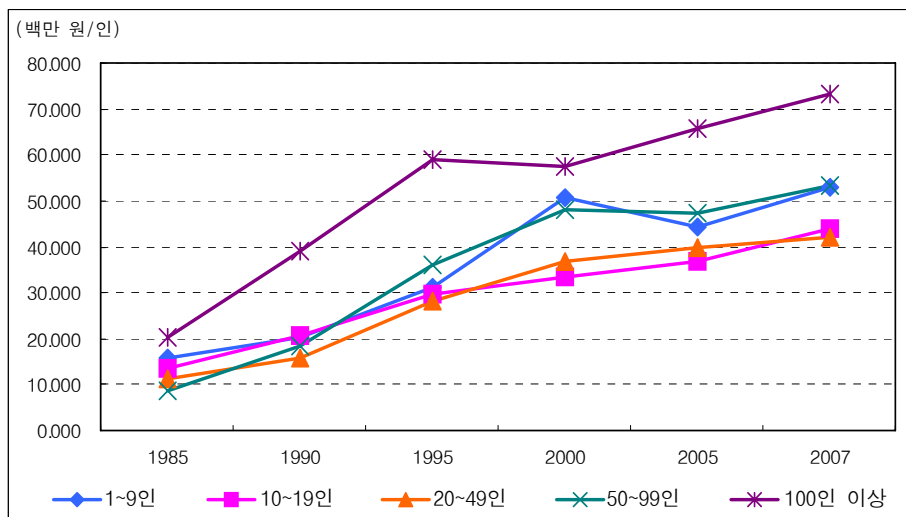
자료: 통계청, 각 연도 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

규모와 관계없이 식품제조업 전반의 자본장비율이 증가하고 있는 가운데, 업체 규모에 따른 자본장비율의 격차가 일정한 수준으로 유지되고 있다. 1990~1995년 기간 동안 100인 이상 규모 사업장과 그 외 사업장 간의 자본장비율 격차가 확대되었다. 1985년에는 자본장비율이 1인당 2,000만원(2000년 기준 가격) 전후로 큰 차이를 보이지 않으나, 2007년에 100명

이상 규모의 자본장비율은 50명 미만 사업장보다 50% 이상 높은 것으로 나타났다. 그러나 대규모 사업장의 자본장비율 증가율이 다소 감소하고, 중소규모 사업장의 자본장비율 증가가 지속되면서 2000년 이후에는 자본장비율 격차가 일정한 수준을 유지하고 있다.

특기할 만한 현상은 10~49인 규모 사업장의 자본장비율이 10인 미만 사업장의 자본장비율보다 낮다는 것이다. 2000년 이후 10인 미만 규모 사업장과 50~99명 규모 사업장의 자본장비율이 유사한 수준을 유지하고 있다.

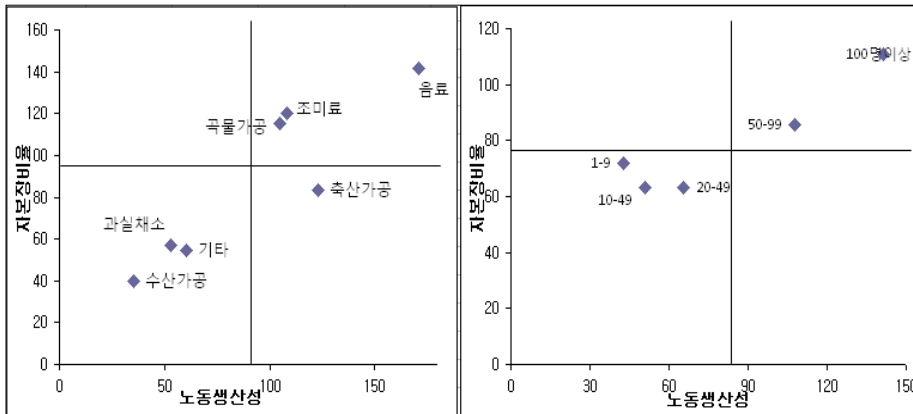
그림 5-7. 식품제조업 규모별 자본장비율 추이



자료 : 통계청, 각 연도, 『광업제조업 조사』 원자료 분석결과.

<그림 5-8>에 의하면, 식품제조업 부문별 비교에서는 자본장비율과 노동생산성이 상호비례하는 반면, 규모별 비교에서는 50인 미만 사업장 간에는 노동생산성과 자본장비율 간의 비례관계가 성립하지 않고 있다. 종사자 10인 미만 사업장의 노동생산성은 가장 낮지만, 자본장비율은 종사자 10~49인 규모 사업장보다 높은 것으로 나타났다.

그림 5-8. 식품제조업 노동생산성-자본장비율 비교, 2007



자료: 통계청, 2007. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

1.3.3. 식품제조업 부문별 자본생산성 추이

2000년 이후 축산가공, 수산가공, 청과가공 등 부문의 자본생산성은 꾸준히 증가하고 있으나 조미료, 곡물가공 등 부문은 오히려 감소하는 추세가 나타나고 있다. 축산가공과 음료 부문의 자본생산성이 상대적으로 높고, 청과가공, 조미료, 곡물가공 부문은 상대적으로 낮은 수준을 유지하고 있다.

그림 5-9. 식품제조업 부문별 부가가치 기준 자본생산성 추이

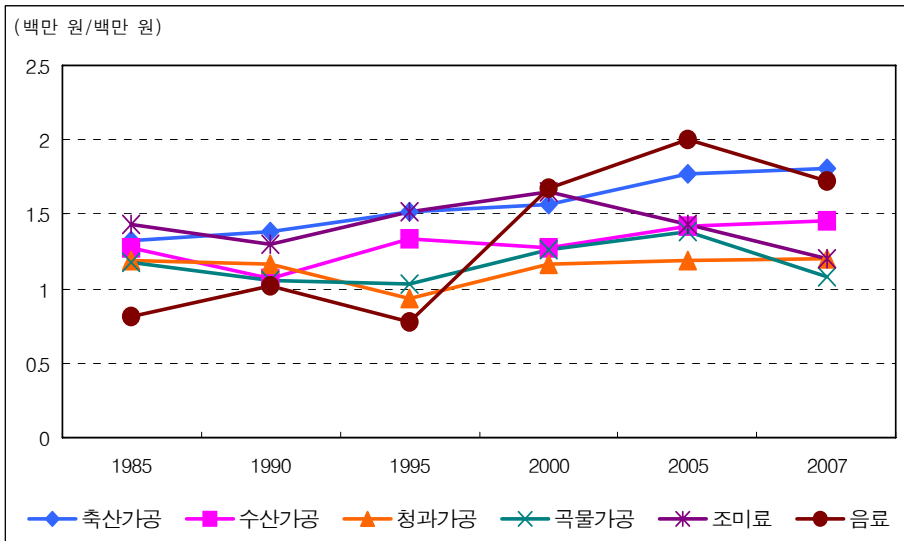
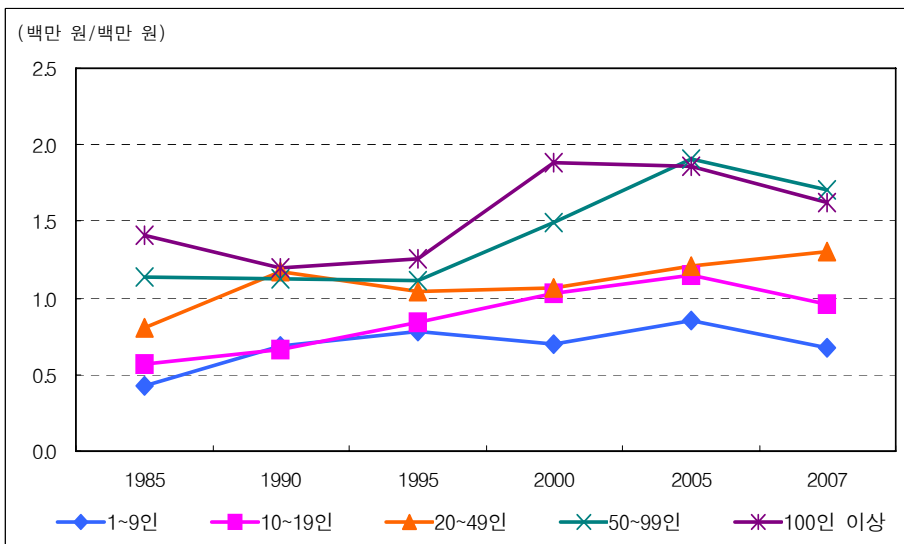


그림 5-10. 식품제조업 규모별 부가가치 기준 자본생산성 추이



사업장의 규모가 클수록 자본생산성도 높은 가운데, 2000년 이후 20~49인 규모 사업장의 자본생산성이 완만하지만 지속적으로 성장하고 있는 현상이 나타나고 있다. 이는 50인 이상 규모 사업장에서 자본생산성이 정체 또는 감소 추세에 있고, 20인 미만 사업장에서 최근 자본생산성이 감소 추세에 있는 것과 비교해 볼 때 특기할 만한 현상이다.

<표 4-2>의 식품제조업 규모별 사업체 수 비중에 의하면, 20~49인 규모 사업장은 식품제조업 전 부문에 고르게 분포해 있어 이와 같은 현상이 특정사업 부문에 주도되는 것으로 보기는 어렵다¹⁵.

1.4. 식품제조업 총요소생산성

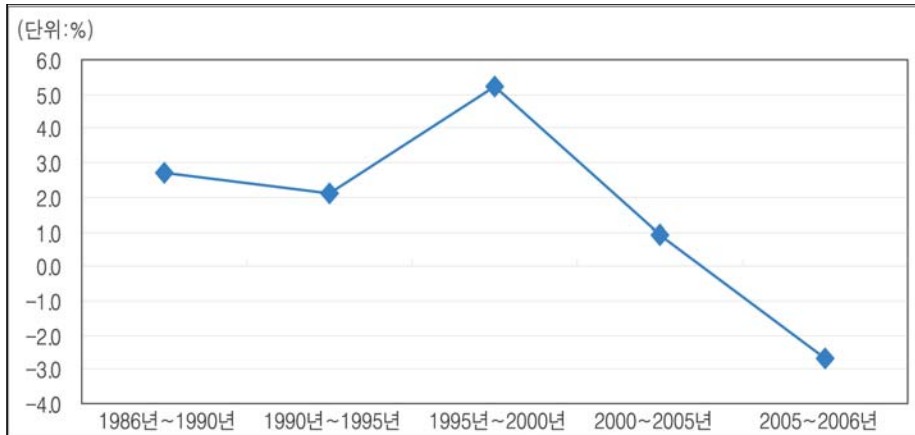
1.4.1. 성장회계방식에 의한 추계

성장회계방식의 총요소생산성 증가율 추이분석에 의하면 식품제조업은 1995~2000년 기간에 총요소생산성 증가율이 정점에 도달한 후 지속적으로 하락하고 있는 추세에 있다. 앞서 단일요소 생산성의 경우 노동생산성과 자본장비율은 전반적으로 증가하는 추세에 있었으며, 자본생산성은 2005년 이후 감소하는 경향을 나타냈다. 총요소생산성이 하락하고 있다는 것은 노동 및 자본생산성을 제외한 다른 요소의 생산성이 하락하고 있음을 의미하며, 식품제조업의 성장잠재력이 약화되는 결과를 가져올 수 있다¹⁶.

¹⁵ 식품제조업의 규모별 생산성 관련지표 추이에서 종사자 수 20~49인 규모의 사업장이 다른 규모와 상이한 특성을 나타내고 있으나, 그 원인을 통계지표 분석만으로는 객관적으로 규명하기 어려운 것으로 판단된다. 하지만 이같은 현상이 식품제조업의 주요한 구조적 특징일 수 있으므로 향후 개별 사업장에 대한 미시적 분석을 통해 그 원인을 규명하려는 노력이 요구된다.

¹⁶ 총요소생산성에 크게 영향을 주는 요인으로 일반적으로 연구개발에 의한 기술진보, 교육 등에 의한 노동의 질(質) 등을 고려하고 있어, 이들 요소 생산성의 하락은 향후 해당산업의 성장잠재력을 약화시킬 수 있다.

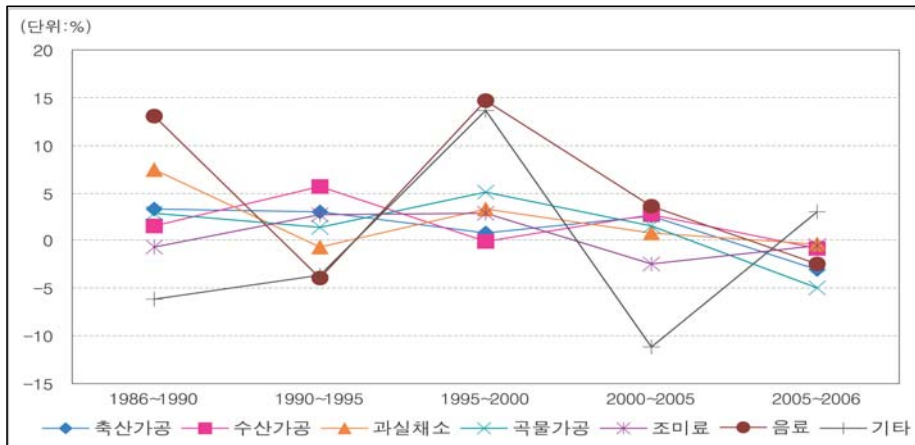
그림 5-11. 성장회계방식 식품제조업의 총요소생산성 증가율



자료 : 통계청. 각 연도. 「광업제조업조사」 원자료 분석결과.

식품제조업 부문별로 다소 차이는 있으나 부문별 총요소생산성 증가율 추이는 식품제조업 전반과 유사한 경향을 나타내고 있다. 축산가공과 수산가공 부문을 제외한 나머지 부문은 1995~2000년 기간 총요소생산성 증가율이 정점에 도달한 후 하락하고 있다. 음료업의 총요소생산성 하락폭이 비교적 큰 것으로 나타나고 있으며, 조미료와 기타 식료품가공 부문은 다른 부문과 달리 2005~2006년 기간에 총요소생산성 증가율이 상승하였다. 또한 축산가공과 수산가공 부문은 2000~2005년 기간에 총요소생산성 증가율이 다소 상승한 이후 2005~2006년 기간에는 하락세로 반전되었다.

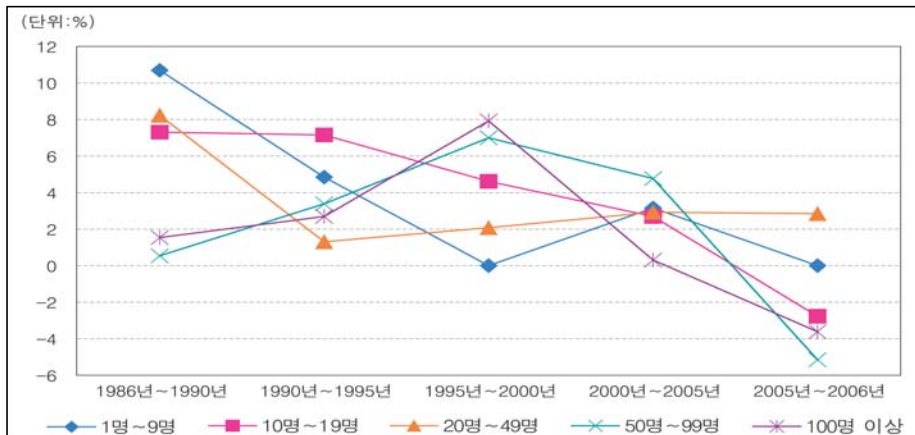
그림 5-12. 성장회계방식 식품제조업 부문별 중요소생산성 증가율 추이



자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업조사」 원자료 분석결과.

규모별로 보면 종사자 수 20~49명 규모의 사업장에서는 중요소생산성이 완만하게 증가하는 현상이 나타나고 있다. 반면, 2000년 이후 증가율이 등락하고 있는 10인 미만 규모 사업장을 제외한 다른 규모의 사업장에서는 중요소생산성 증가율이 하락하고 있다. 20~49명 규모의 식품제조업체

그림 5-13. 성장회계방식 식품제조업 규모별 중요소생산성 증가율 추이



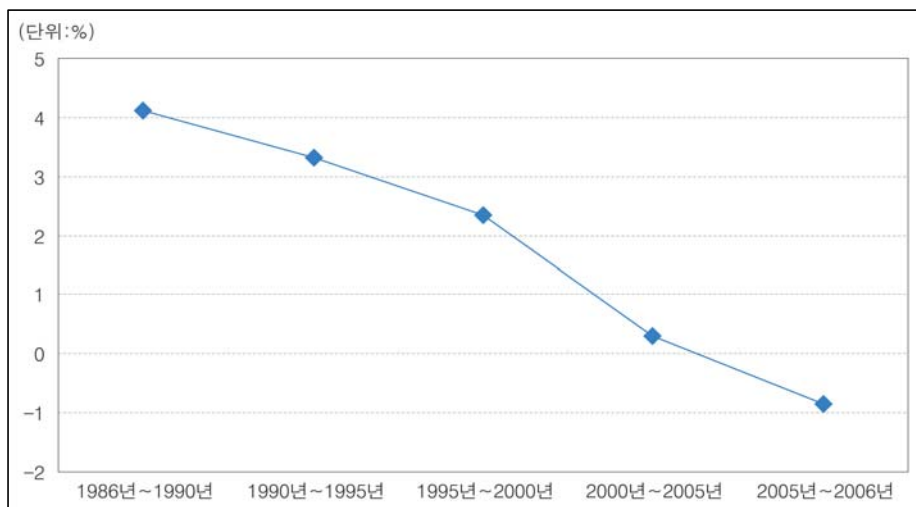
자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업조사」 원자료 분석결과.

는 1995~2000년 기간 이후에도 연평균 2~3% 총요소생산성이 증가하고 있는데, 이는 <그림 5-10>에서 동일한 규모의 사업장에서 자본생산성이 완만하게 상승하고 있는 것과 유사한 현상이다.

14.2. 다변지수방식에 의한 추계

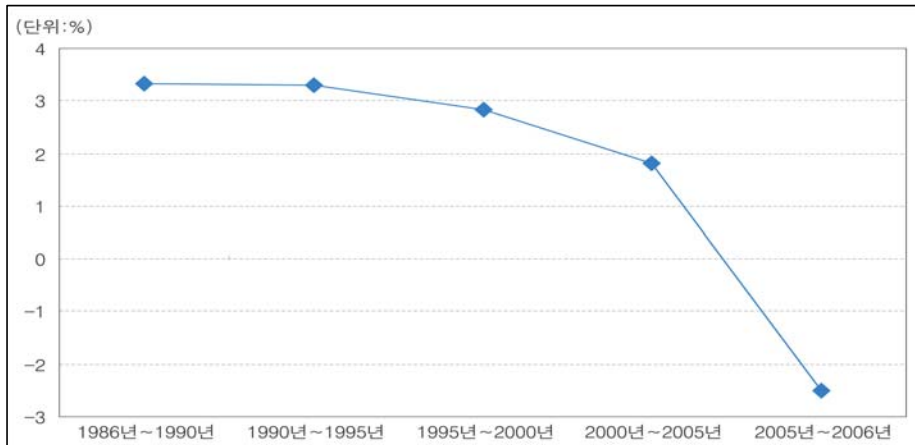
다변지수방식의 식품제조업 총요소생산성 증가율은 지속적으로 하락하고 있으며, 제조업 기준 총요소생산성 증가율은 하락폭이 최근 확대되고 있다. 이는 제조업 전반에 비해 식품제조업의 총요소생산성 증가율이 최근 빠르게 감소하고 있음을 의미한다.

그림 5-14. 다변지수방식 식품제조업 총요소생산성 증가율 추이
-식품제조업 기준



자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

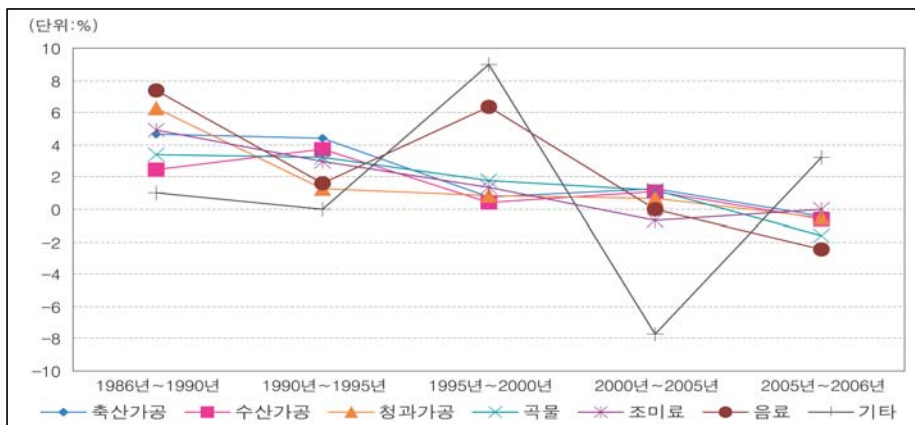
그림 5-15. 다변지수방식 식품제조업 중요소생산성 증가율 추이
- 제조업 기준



자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

다변지수방식의 식품제조업 부문별 중요소생산성 분석 결과, 기타식품제조업을 제외한 산업은 중요소생산성이 완만하게 하락하고 있으며, 기타식품제조업의 중요소생산성 증가율은 급격하게 급락하고 있다. 또한 모든 부

그림 5-16. 다변지수방식 식품제조업 부문별 중요소생산성 증가율
-식품제조업 기준

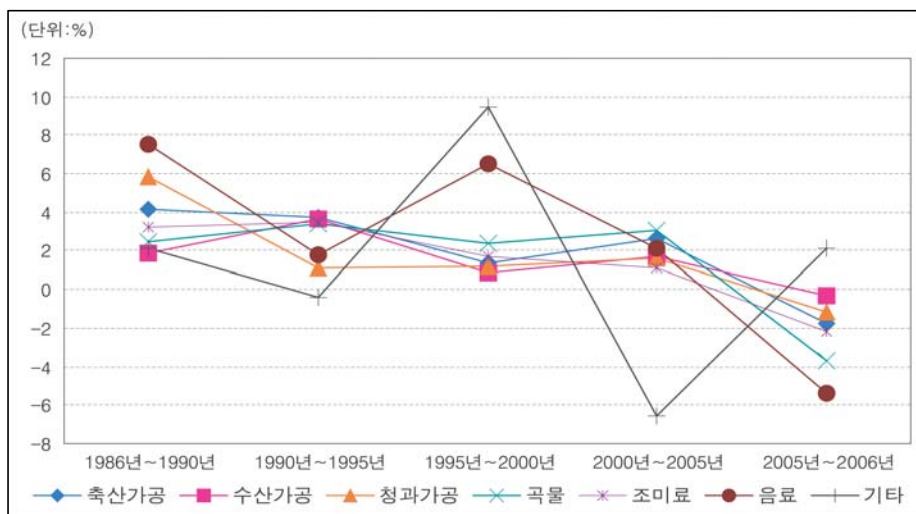


자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

문에서 식품제조업 기준에 비해 제조업 기준의 총요소생산성이 전반적으로 낮은 수준에 형성되고 있음을 알 수 있다.

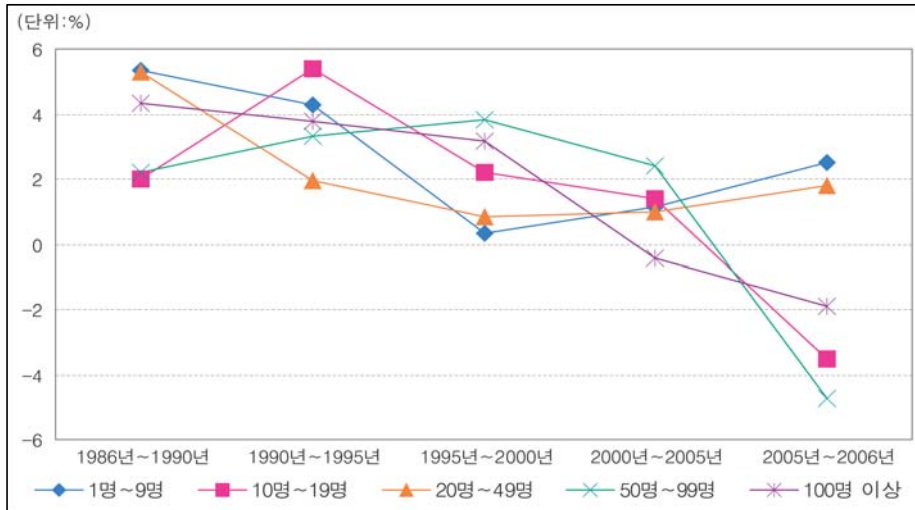
식품제조업 기준 규모별 총요소생산성 증가율 측면에서 10인 미만, 20~49인 규모 사업장은 최근 증가율이 완만하게 상승하고 있어, 이들 규모 사업장은 식품제조업 평균에 비해 총요소생산성이 높다 하겠다. 하지만 제조업을 기준으로 한 총요소생산성 분석에서는 모든 규모에서 증가율이 감소하고 있어, 규모를 막론하고 식품제조업의 총요소생산성 증가율이 제조업 평균에 미치지 못하고 있다.

그림 5-17. 다변지수방식 식품제조업 부문별 총요소생산성 증가율
-제조업 기준



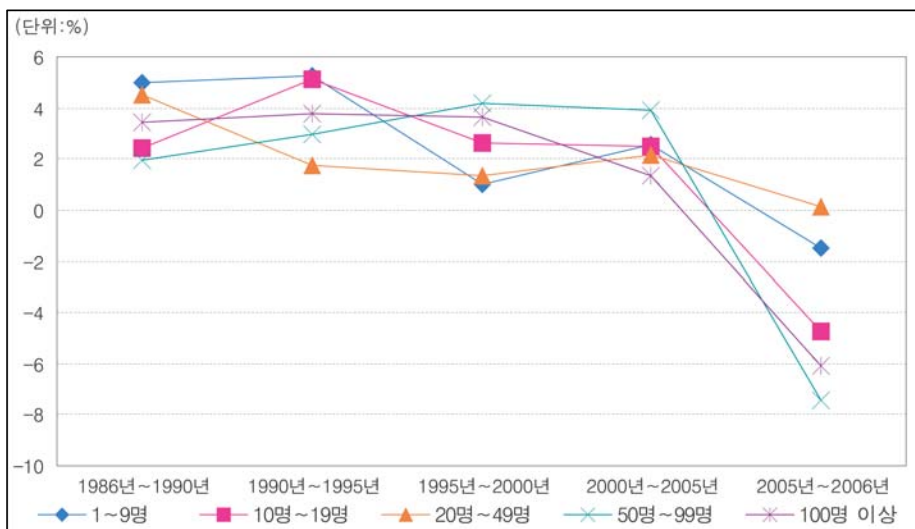
자료: 통계청, 각 연도, 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

그림 5-18. 다변지수방식 식품제조업 규모별 총요소생산성 증가율
-식품제조업 기준



자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

그림 5-19. 다변지수방식 식품제조업 규모별 총요소생산성 증가율
-제조업 기준



자료: 통계청. 각 연도. 「광업제조업 조사」 원자료 분석결과.

2. 식품산업의 경영분석

2.1. 분석방법 및 이용자료

2.1.1. 분석방법

성장성, 수익성, 안정성, 연구개발투자 등의 분석을 통해 식품산업에 종사하는 기업의 경영분석을 실시하였다.

성장성 측면에서는 매출액증가율(growth rate of sales), 유형자산증가율(growth rate of property, plant and equipment), 총자산증가율(growth rate of total assets)을 산출하였으며, 그 산출식은 아래와 같다.

$$\text{매출액 증가율} = \frac{\text{당기 매출액}}{\text{전기 매출액}} \times 100 - 100$$

$$\text{유형자산 증가율} = \frac{\text{당기말 유형자산}}{\text{전기말 유형자산}} \times 100 - 100$$

$$\text{총자산 증가율} = \frac{\text{당기말 자산총계}}{\text{전기말 자산총계}} \times 100 - 100$$

매출액증가율은 전기 매출액에 대한 당기 매출액의 증가율로 기업 외형의 성장추세를 파악할 수 있는 지표이다. 유형자산증가율로 토지, 건물, 기계장치 등 유형자산에 대한 투자 증가율로 기업의 설비투자 동향과 성장잠재력을 평가할 수 있다. 총자산증가율은 기업의 전반적인 성장규모를 측정하는 지표로 활용된다.

수익성 측면에서는 매출액 영업이익률(operating income to sales), 매출액 경상이익률(normal income to net sales), 기업 경상이익률(interest expenses and operating income to assets), 자기자본 순이익률(net income to stockholders' equity, return on equity) 등을 산출하였으며, 그 산출식은

아래와 같다.

$$\text{매출액 영업이익률} = \frac{\text{영업이익}}{\text{매출액}} \times 100$$

$$\text{매출액 경상이익률} = \frac{\text{경상이익}}{\text{매출액}} \times 100$$

$$\text{기업 경상이익률} = \frac{\text{경상이익} + \text{이자비용}}{\text{자산총계}} \times 100$$

$$\text{자기자본 순이익률} = \frac{\text{당기순이익}}{\text{자본총계}} \times 100$$

매출액 영업이익률은 매출액 대비 원가와 판관비 등 영업관련 비용을 제외한 영업이익의 비중으로 기업의 주된 영업활동에 의한 경영성과를 나타낸다. 매출액 경상이익률은 매출액 대비 영업 외 손익을 감안한 경상이익의 비중으로 경영활동의 총괄적인 성과를 측정하는 지표로 사용된다. 기업 경상이익률은 해당기업에 대해 투자된 자산운영의 효율성을 나타내는 지표이며, 자기자본 순이익률은 기업의 투자대비 실현된 이익의 비중을 나타낸다.

안정성 측면에서는 부채비율(debt ratio), 유동비율(current ratio), 자기자본비율(stockholders' equity to total assets)을 산출하였으며, 그 산출식은 아래와 같다.

$$\text{부채비율} = \frac{\text{부채총계}}{\text{자본총계}} \times 100$$

$$\text{유동비율} = \frac{\text{유동자산}}{\text{유동부채}} \times 100$$

$$\text{자기자본비율} = \frac{\text{자본총계}}{\text{자산총계}} \times 100$$

부채비율은 타인자본과 자기자본 간의 관계를 나타내는 지표로 그 비율이 낮을수록 재무구조가 건전한 것으로 평가된다. 유동비율은 단기채무에 충당할 수 있는 유동자산의 규모를 평가하여 기업의 단기 지급능력을 평가하는 지표이다. 자기자본비율은 총 자산 중에서 자기자본의 비중을 나타내며, 이 비율이 높을수록 재무구조가 건전하다고 볼 수 있다.

연구개발 측면에서는 연구개발비 총액의 추이를 분석하고, 연구개발집약도를 산출하였다. 연구개발집약도는 매출액 대비 연구개발비의 비중으로 기업의 연구개발 의지와 성장잠재력을 반영하는 지표로 볼 수 있다.

2.1.2. 이용자료

식품기업의 경영분석을 실시하기 위하여 한국신용평가(주)에서 제공하는 기업 재무자료를 활용하였다. 이 연구에서 식품산업으로 분류한 세세분류 표준산업분류코드에 해당하는 기업체의 재무자료를 분석에 활용하였으며, 부문별 분석대상 기업체 수는 <표 5-1>과 같다.

2000~2007년 기간의 기업 재무자료를 분석대상으로 하였으며, 기업에 따라서 재무자료가 조사되지 않은 연도가 있어 연도별 분석대상 사업체의 수가 상이하다. 식품제조업, 식품유통업, 외식업에 대한 분석을 수행하였고, 식품제조업은 각 부문별로 비교적 풍부한 자료가 확보되어 식품제조업 전반과 부문별 분석을 실시하였다. 식품유통업은 확보된 식품소매업의 자료가 미흡하여 식품도매업과 종합소매업에 대한 분석을 실시하였다. 외식업은 기타 외식업의 제반 지표들이 해마다 큰 폭으로 변동하는 등 분석자료의 신뢰성 문제가 발생하여 한식업, 한식을 제외한 일반음식점업, 기관구내식당업에 대한 분석을 실시하였다.

표 5-1. 한국신용평가 기업재무자료 부문별 기업체 수

단위: 개

구 분		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
식품 제조	축산가공	142	183	224	243	268	292	345	379
	수산가공	153	187	224	260	282	322	360	397
	청과가공	75	95	129	153	171	197	236	271
	곡물	200	242	281	307	323	354	390	443
	조미료	111	136	151	163	169	176	203	236
	음료	54	76	86	93	104	123	142	164
	기타	94	119	154	171	180	200	226	256
	소계	829	1,038	1,249	1,390	1,497	1,664	1,902	2,146
식품 유통	도매	694	974	1,241	1,447	1,720	2,154	2,498	2,710
	종합소매	124	140	164	186	222	266	323	360
	일반소매	2	4	6	8	10	16	19	25
	소계	820	1,118	1,411	1,641	1,952	2,436	2,840	3,095
외식	한식	15	25	45	71	98	136	186	230
	일반음식점	12	19	24	30	37	53	70	76
	기관구내	36	43	49	50	51	58	67	75
	기타	22	31	42	49	57	77	83	94
	소계	85	118	160	200	243	324	406	475
합계		1,734	2,274	2,820	3,231	3,692	4,424	5,148	5,716

자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

연구개발비의 경우 다음과 같은 과정을 통해 산출하였다. 외부감사에 관한 법률에 의해 감사보고서를 발행하는 기업은 감사보고서 주석사항을 통하여 자산처리, 비용처리 개발비를 발표하고 있어 그 자료를 연구개발비로 간주하였다. 외부감사를 받지 않는 기업 중 제조원가명세서가 있는 기업의 경우 손익계산서의 경상개발비(연구비 포함)와 제조원가명세서상 경상개발비(연구비 포함), 자산화된 개발비 및 연구개발비¹⁷를 합하여 연구개발비

¹⁷ 자산화된 연구개발비 = 대차대조표 개발비 기말금액 - 대차대조표 개발비 기초금액 + 손익계산서 당기개발비 상각액 + 제조원가명세서 당기개발비 상각액

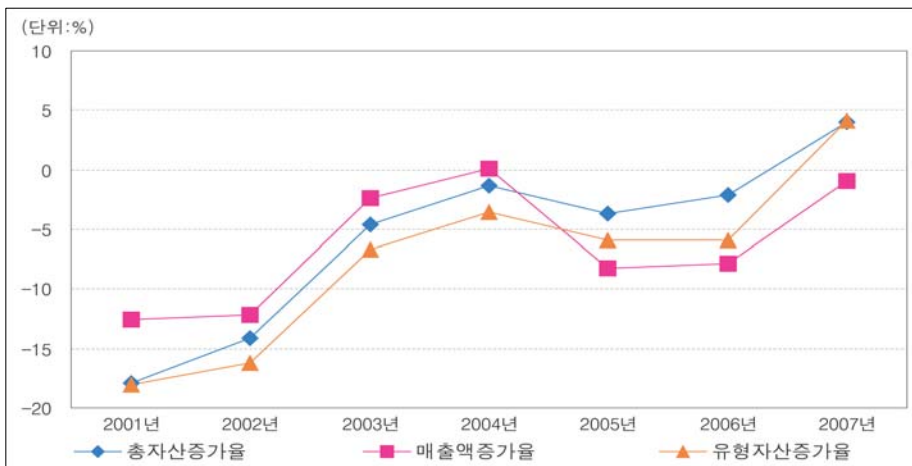
로 간주하였다. 제조원가명세서가 존재하지 않는 기업의 경우에는 손익계산서상의 연구비, 경상연구개발비, 경상개발비의 합을 연구개발비로 간주하였다.

2.3. 식품산업의 성장성

2.1.1. 식품제조업의 성장성

2006년까지 식품제조업의 성장성 지표가 모두 0보다 작은 값을 가지고 있어 식품제조기업은 전반적으로 규모가 축소되고 있다고 볼 수 있다. 비록 성장률 지표가 0보다 작기는 하지만 증가율이 점진적으로 감소하고 있다는 것은 식품제조업의 성장성 지표가 호전되고 있음을 나타낸다. 게다가 총자산증가율과 유형자산증가율은 2007년도에 양의 값으로 전환되었는데 일반적으로 투자는 매출의 선행지표 성격이 있기 때문에 자산 증가율이 양의 값으로 전환되었다는 점에서 주목할 만하다.

그림 5-20. 식품제조업의 성장성 추이

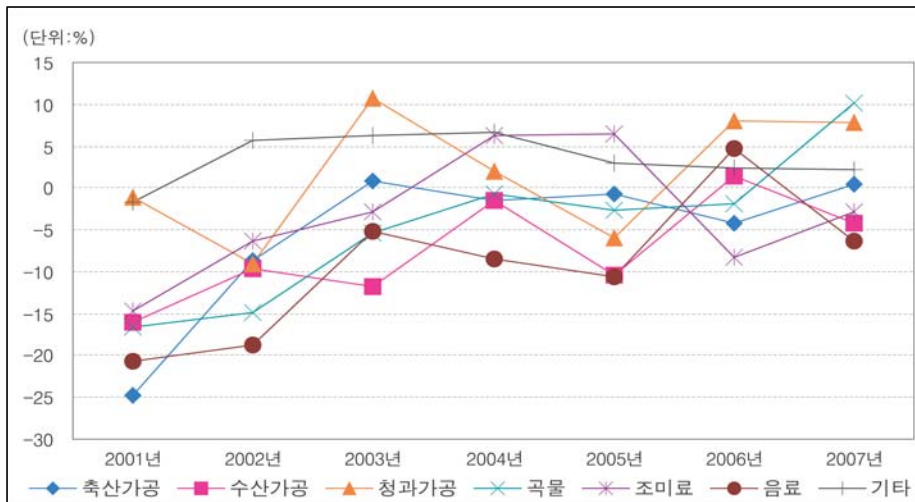


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.1.2. 식품제조업 부문별 성장성

수산가공, 음료제조 부문은 총자산증가율이 대부분의 경우 0보다 작아, 부문 내 기업의 규모가 전반적으로 축소되고 있다고 볼 수 있다. 반면 청과가공업의 경우 2003년 이후에는 2005년을 제외하면 증가율이 0보다 컸고, 기타 식료품가공업은 2002년 이후 증가율이 0보다 컸으므로 이들 부문의 기업규모는 증가하고 있다고 볼 수 있다. 기타 식료품가공업에는 최근 시장이 확대되고 있는 조리식품 등이 포함되어 있기 때문에 기업 규모가 지속적으로 성장하는 추세에 있는 것으로 판단된다. 축산가공 부문은 2003년 이후 증가율이 0 근처에서 변동하고 있어 부문 내 기업의 규모가 현상을 유지하거나 다소 감소되고 있는 것으로 나타났다. 곡물가공업의 총자산증가율은 2006년까지는 0보다 작았으나 2007년 0보다 큰 값으로 반전되었다.

그림 5-21. 식품제조업 부문별 총자산증가율 추이

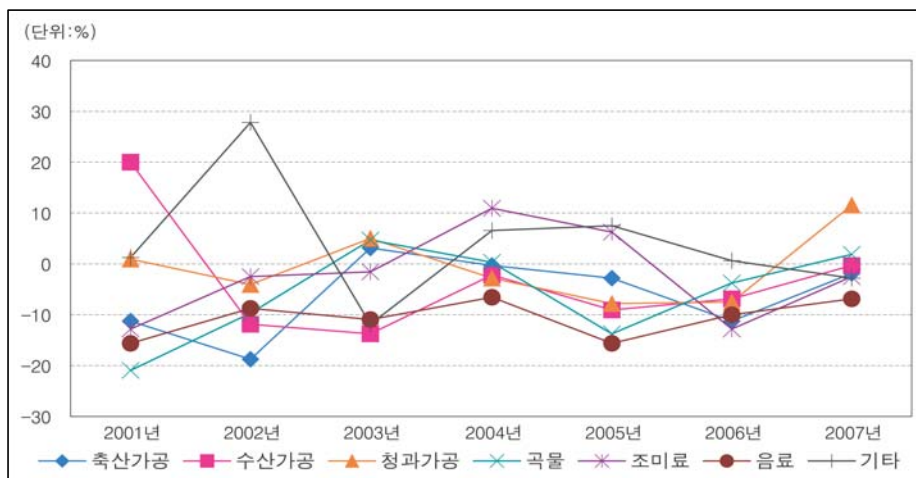


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

수산가공, 음료제조 부문은 2002년 이후 매출액증가율이 0보다 작아 산업의 외형이 감소하고 있다고 볼 수 있다. 또한 축산가공, 청과가공, 곡물

가공 부문은 2003년 미미한 매출액 증가 이후 매출액이 감소추세에 접어들었고, 2007년 곡물가공과 채소가공 부문의 매출액이 증가세로 전환되었다. 조미료제조, 기타식료품가공 부문은 2004~2005년을 제외하고는 매출액증가율이 0보다 작다.

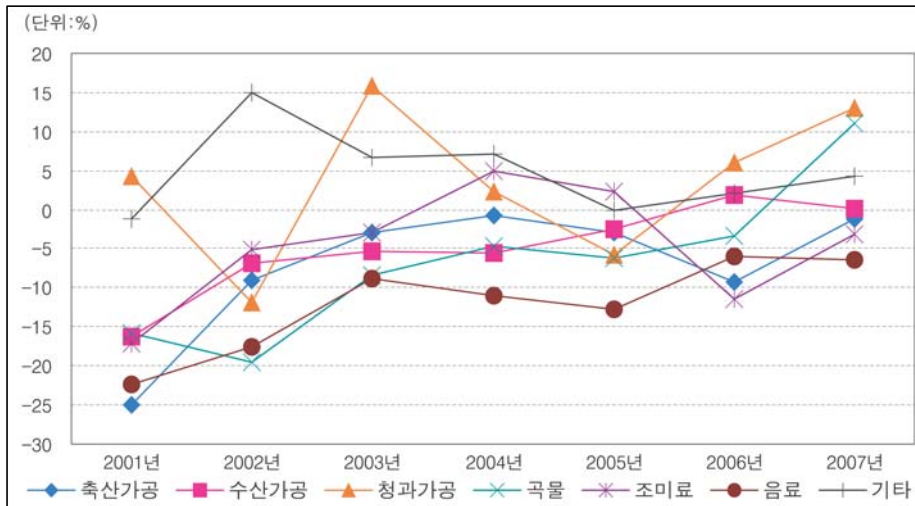
그림 5-22. 식품제조업 부문별 매출액증가율 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2006~2007년 동안 수산가공, 청과가공, 기타식료품제조 부문의 유형자산증가율이 0보다 큰 값을 나타냈고, 2007년 곡물가공 부문의 유형자산증가율도 0보다 큰 값으로 전환되었다. 이는 최근 이들 부문에서 설비 등 유형자산에 대한 투자가 증가하였음을 나타내는 것으로 이들 부문의 성장 잠재력이 다소 확대되었다고 해석할 수 있다. 축산가공과 음료제조 부문은 유형자산증가율이 분석기간 내내 0보다 작은 값을 나타냈으며, 조미료제조업은 2004~2005년을 제외하고는 유형자산증가율이 0보다 작았다.

그림 5-23. 식품제조업 부문별 유형자산증가율 추이



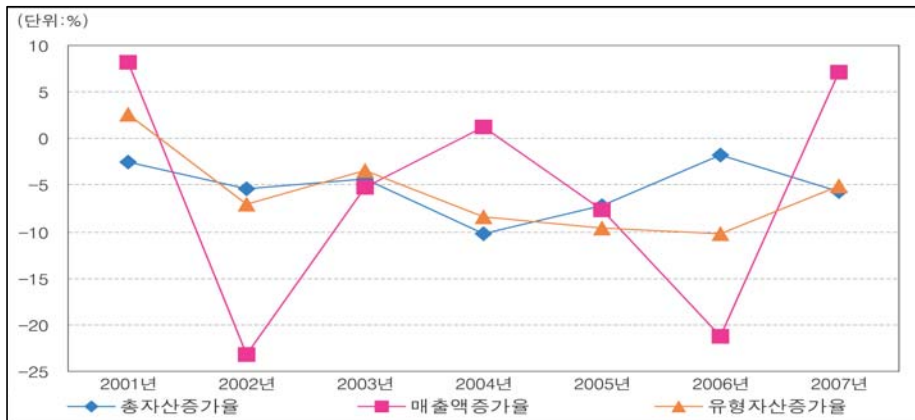
자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.1.3. 종합소매업과 식품도매업의 성장성

종합소매업의 총자산 및 유형자산증가율은 2002년 이후 0보다 낮아 종합유통업 부문 개별기업의 자산 및 유형자산의 규모는 축소되는 추세이다¹⁸.

¹⁸ 한국신용평가의 기업 재무자료는 개별 사업장 단위를 대상으로 하고 있어, 체인화된 소매점의 경우 체인 본사가 아닌 개별 매장의 재무정보를 제공하고 있다. 소매 매장의 경우에는 개업 후에 자산성 장비에 대한 투자가 확대되기 어려운 특성이 있으므로, 종합소매업의 자산증가율이 감소하는 것은 불가피한 측면이 있다.

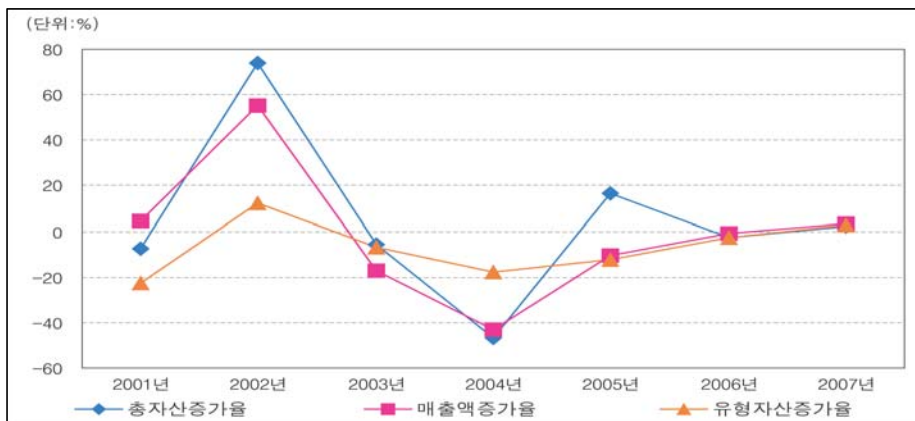
그림 5-24. 종합소매업의 성장성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

식품도매업은 2003년 성장성 지표가 전반적으로 0보다 낮은 값을 기록하고 있어 개별 사업체의 규모가 축소되는 추세에 있다. 다만, 2004년 이후 성장성 지표가 완만한 상승세를 보이고 있으며, 2007년에는 소폭이나마 0보다 큰 값으로 전환되었다.

그림 5-25. 식품도매업의 성장성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.1.4. 한식업, 일반음식점업 및 기관구내식당업의 성장성

총자산 및 유형자산증가율은 매년 등락을 반복하고 있으나 높을 때에는 0보다 다소 높고 낮을 때에는 -10~-30% 수준으로 증가하고 있어, 전반적으로 개별 기업의 규모나 설비투자 등은 위축되는 추세에 있다. 다만 증가율이 완만하게 상승하고 있고 2007년에는 양의 값으로 반전되었다는 점에서 위축되는 추세가 지속되지는 않고 있다. 매출액증가율은 음(-)의 값을 유지하다가 2005년부터 양(+)의 값으로 전환되어 최근 지속적인 성장이 이루어지고 있다.

그림 5-26. 한식업의 성장성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

한식을 제외한 일반음식점의 경우 한식과 유사하게 2002년 이후 성장성 지표가 0보다 낮은 값을 나타내고 있으나 등락폭이 -15~0%를 유지하고 있어 한식보다는 감소폭이 작은 것으로 나타났다. 반면, 증가율이 양의 값으로 반전된 2007년의 경우 성장성 지표가 전반적으로 한식보다는 다소 낮은 수준을 유지하고 있다.

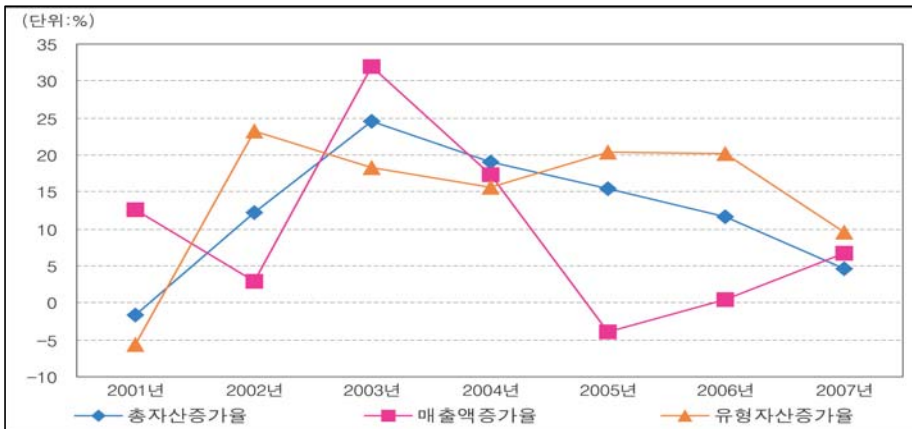
그림 5-27. 일반음식점업(한식 제외)의 성장성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

기관구내식당업은 앞의 외식업과 달리 2002년 이후 성장성 지표가 대부분 0보다 높은 값을 유지하고 있다. 2005년 매출액증가율이 0보다 낮아진 것 외에는 모든 성장성 지표가 0보다 큰 값을 나타내고 있어 기관구내식당업에 종사하는 기업이 전반적으로 성장하고 있음을 알 수 있다. 총자산 및

그림 5-28. 기관구내식당업의 성장성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

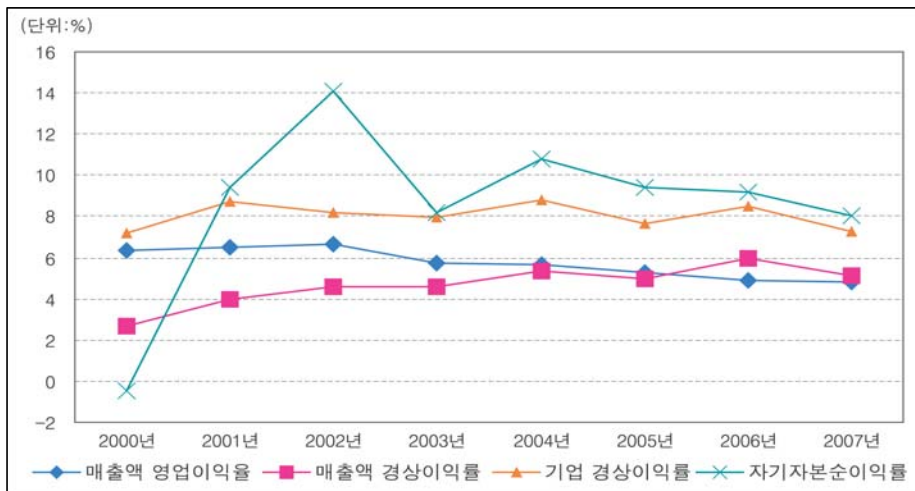
유형자산증가율은 2003년 이후 전반적으로 감소하고 있으나 매출액증가율은 2005년 이후 증가하고 있다.

2.2. 식품산업의 수익성

2.2.1. 식품제조업의 수익성

식품제조업의 매출액경상이익률은 완만하게 상승하거나 정체되는 추세를 보이고 있으나, 나머지 세 가지 수익성 지표는 2004년 이후 하락하는 추세에 있다. 비록 경상이익률이 다소 증가하고 있긴 하지만 기업의 주된 영업활동의 성과를 나타내는 매출액영업이익률이 하락하고 있다는 점, 투자된 자산운영의 효율성을 나타내는 기업경상이익률이 감소하고 있다는 점에서 식품제조업의 수익성은 최근 감소하고 있는 것으로 보인다. 2007년 기준, 식품제조업의 자기자본순이익률은 8%로 1,000원을 투자할 경우 연

그림 5-29. 식품제조업의 수익성 추이



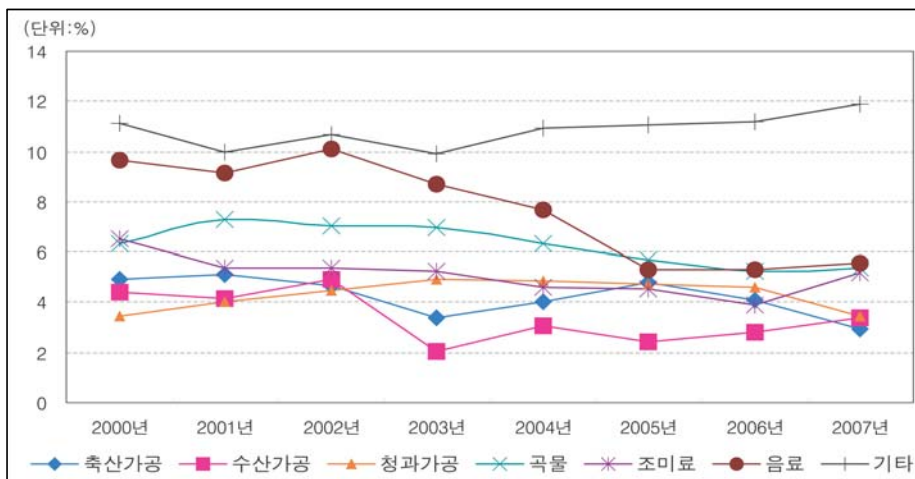
자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

간 80원의 이익이 발생하는 것으로 나타났다. 이는 한국은행 기업경영분석의 제조업 자기자본순이익률 11.1% 보다는 낮은 수준이다.

2.2.2. 식품제조업 부문별 수익성

기타 식품제조업의 매출액 영업이익률은 10~12% 수준을 유지하고 있어 식품제조업 내에서 비교적 수익성이 양호한 부문이다. 음료제조업은 2001년에는 매출액 영업이익률이 10%에 육박하였으나 지속적으로 하락하여 2007년에는 조미료제조업, 곡물가공업 등과 유사한 5% 수준을 나타내고 있다. 축산가공, 수산가공, 청과가공 등의 부문은 2~5% 사이에서 매출액영업이익률이 형성되고 있다.

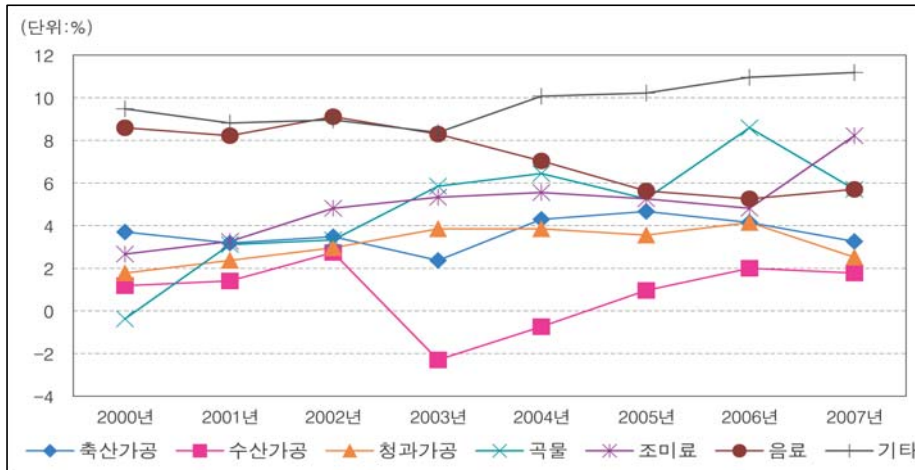
그림 5-30. 식품제조업 부문별 매출액 영업이익률 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

매출액 경상이익률은 매출액 영업이익률과 유사한 추세를 보이는 가운데 기타 식품제조업과 수산가공업은 다소 낮은 수준에서 형성되고, 곡물가공업은 다소 높은 수준에서 형성되는 특징이 나타났다. 곡물가공업의 매출

그림 5-31. 식품제조업 부문별 매출액 경상이익률 추이



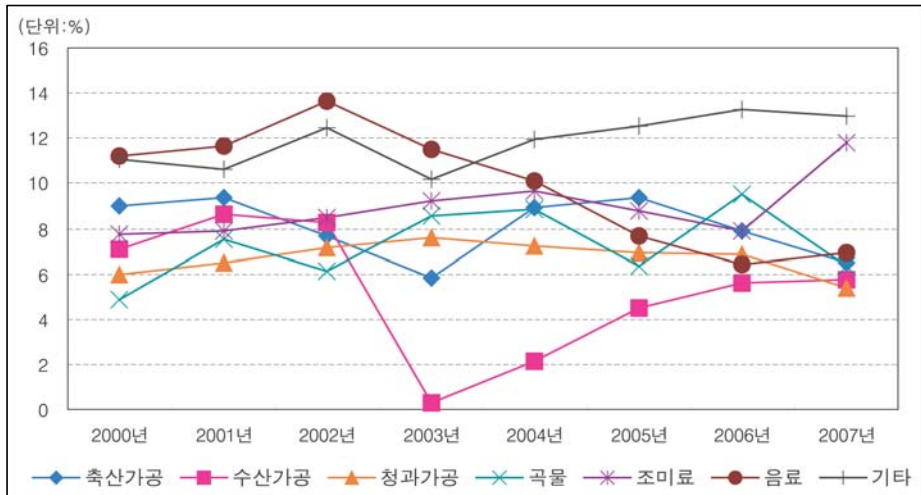
자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

액영업이익률은 하락추세인 반면, 매출액 경상이익률은 상승하고 있어 영업이익은 감소 폭보다 큰 영업 외 이익이 발생하고 있다고 볼 수 있다.

2007년 기준 기업 경상이익률은 기타 식품제조업과 조미료제조업은 10%를 넘고 있으며, 나머지 업종은 5~7% 수준을 기록하고 있다. 기업에 투입된 자금운영의 효율성을 나타내는 기업 경상이익률 측면에서는 기타 식품제조업이 가장 높은 수준을 나타내면서 최근 상승하는 추세에 있다. 음료제조업은 2003년까지 기업 경상이익률이 가장 높은 수준의 업종이었으나 지속적으로 기업 경상이익률이 하락하는 추세에 있다. 수산가공업은 식품제조업 중 가장 낮은 수준의 기업 경상이익률을 나타내고 있으나 2003년 이후 지속적으로 상승하고 있는 추세에 있다.

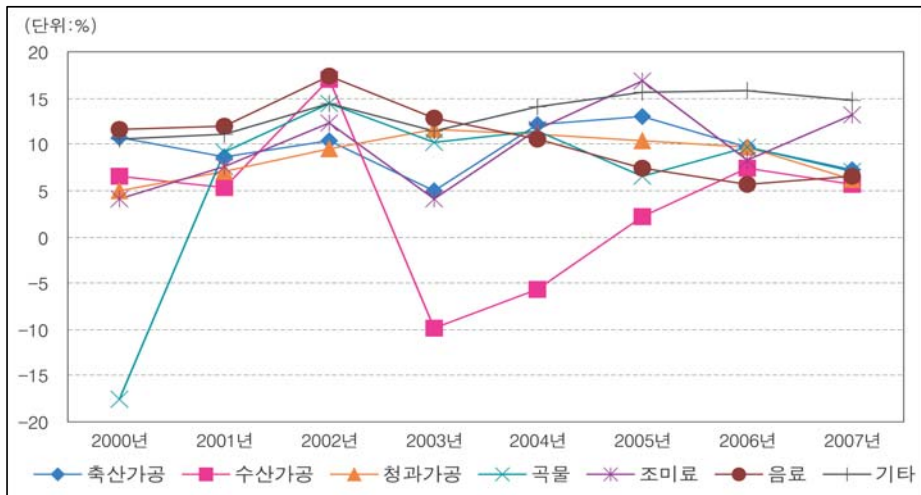
자기자본순이익률 측면에서는 음료제조업은 2002년 이후 지속적으로 하락하고 있으며, 기타 식품제조업은 완만하게 상승하고 있다. 수산가공업의 자기자본순이익률은 2003년 -10%까지 하락하였으나 꾸준히 상승하여 2007년에는 5.6%에 이르렀다. 2007년 기준 자기자본순이익률은 기타 식품제조업 15%, 조미료제조업 13%, 나머지 산업은 6~7%를 기록하고 있다.

그림 5-32. 식품제조업 부문별 기업 경상이익률 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

그림 5-33. 식품제조업 부문별 자기자본순이익률 추이

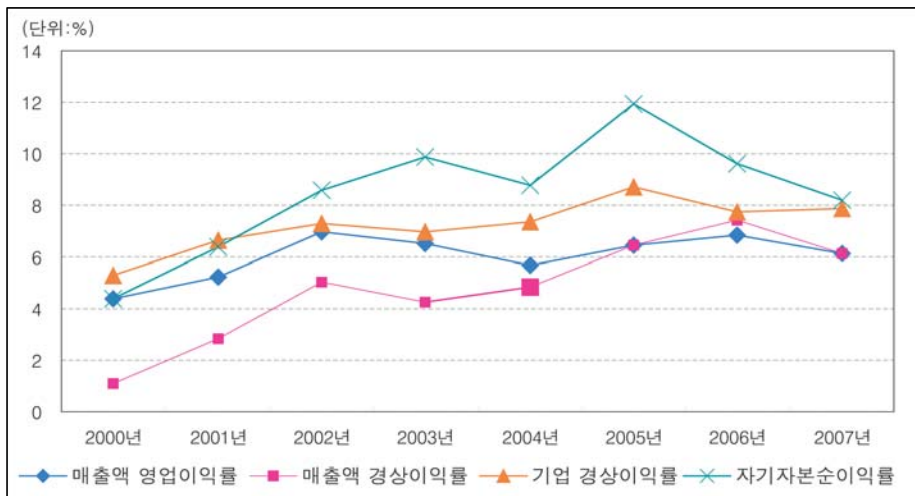


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.2.3. 종합소매업과 식품도매업의 수익성

종합소매업의 수익성은 2000년 이후 다소 변동은 있었으나 완만하게 호전되는 추세에 있다. 2005년 이후 영업이익과 경상이익이 유사하게 형성되고 있으며, 2007년 기준 6% 수준이다. 자기자본순이익률은 2005년 12%까지 상승하였으나 2006~2007년 기간 동안 급격하게 감소하여 기업 경상이익률과 유사한 8% 수준을 형성하고 있다.

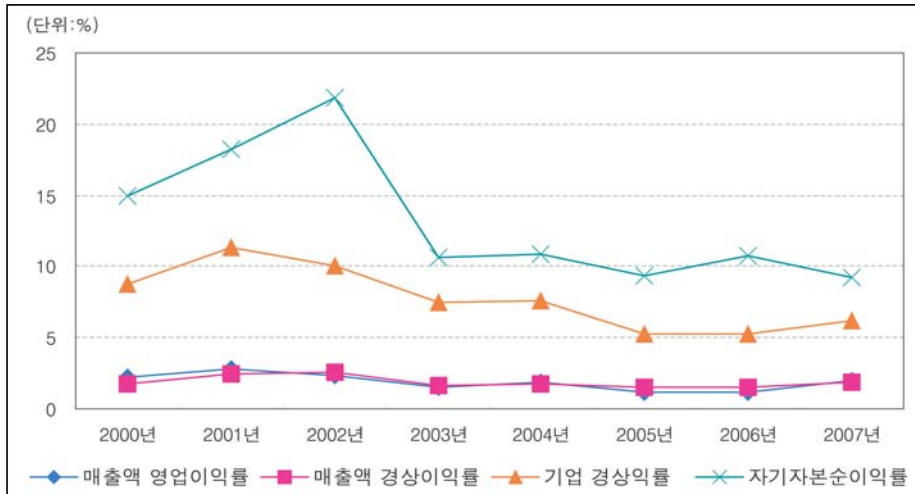
그림 5-34. 종합소매업의 수익성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

식품도매업의 수익성은 전반적으로 정체상태에 있다고 볼 수 있다. 매출액 영업이익률과 매출액 경상이익률은 2~3% 수준을 유지하고 있으며, 기업 경상이익률은 2001년 10%를 넘었으나 완만하게 하락하여 2005~2007년 기간에는 5~6% 수준을 유지하고 있다. 자기자본순이익률은 2002년 20%를 넘는 적도 있었으나 2003~2007년 기간 동안 5% 수준을 유지하고 있다.

그림 5-35. 식품도매업의 수익성 추이

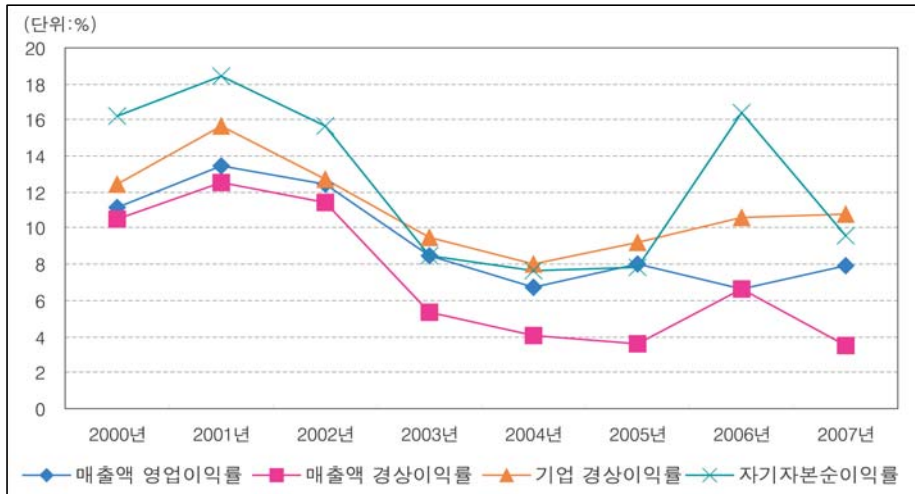


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.1.4. 한식업, 일반음식점업 및 기관구내식당업의 수익성

한식업의 수익성은 2001~2004년 기간 동안에는 하락하였으나 2004년 이후 완만하게 상승하거나 정체된 수준에 있다. 매출액 영업이익률은 2003년 이후 6~8% 수준을 유지하고 있으며, 매출액 영업이익률보다 매출액 경상이익률이 낮아 영업 외 손실이 발생하는 업종이라 할 수 있다. 2007년 기준 자기자본순이익률은 10% 수준이다.

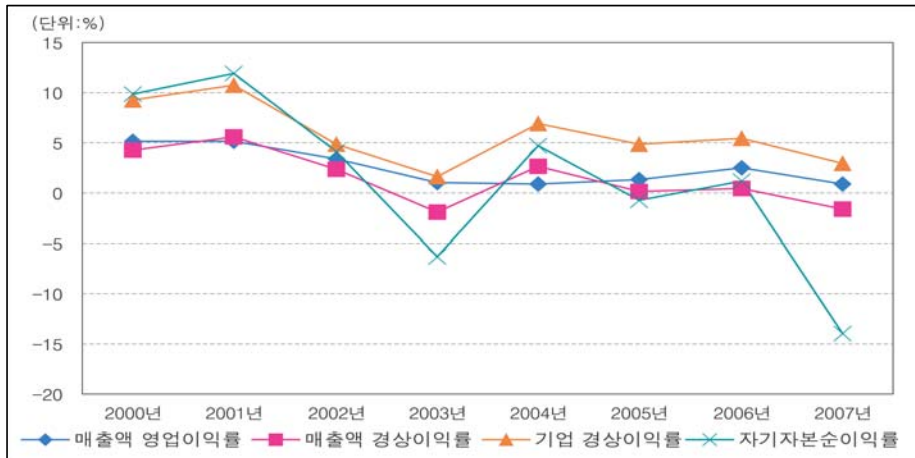
그림 5-36. 한식업의 수익성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

한식업을 제외한 일반음식점업의 수익성은 한식업보다는 낮은 것으로 나타났다. 특히 2003년과 2007년은 매출액 경상이익률과 자기자본순이익률이 0보다 낮은 값을 나타내 적자경영을 했다고 볼 수 있다. 2001년에는 매출액 영업이익률과 매출액 경상이익률은 5% 수준이었고, 기업 경상이익률과 자기자본순이익률은 10% 수준이었다. 그러나 2007년에는 매출액 경상이익률과 자기자본순이익률은 적자로 전환되고, 매출액 영업이익률과 기업 경상이익률은 5% 미만으로 하락하였다.

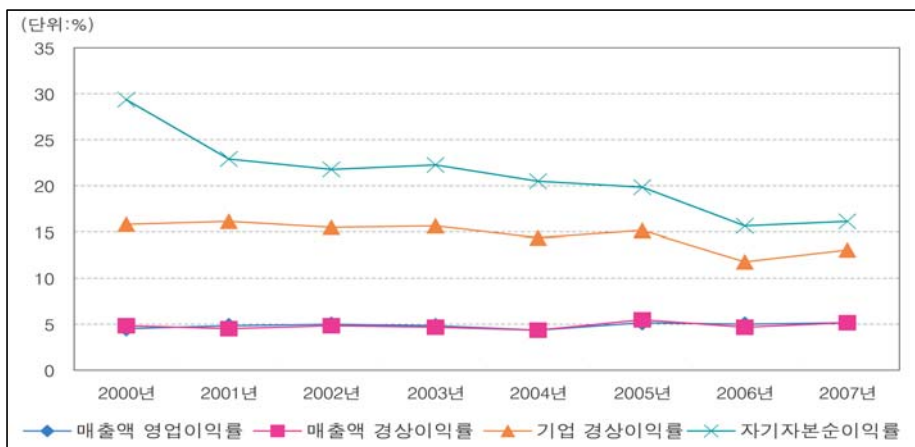
그림 5-37. 일반음식점업(한식업 제외)의 수익성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

기관구내식당업은 한식업이나 일반음식점업보다 수익성이 양호한 것으로 나타났다. 매출액 영업이익률과 매출액 경상이익률은 5% 수준을 꾸준히 유지하고 있었으며 기업 경상이익률은 15% 수준을 유지하다 다소 하락

그림 5-38. 기관구내식당업의 수익성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

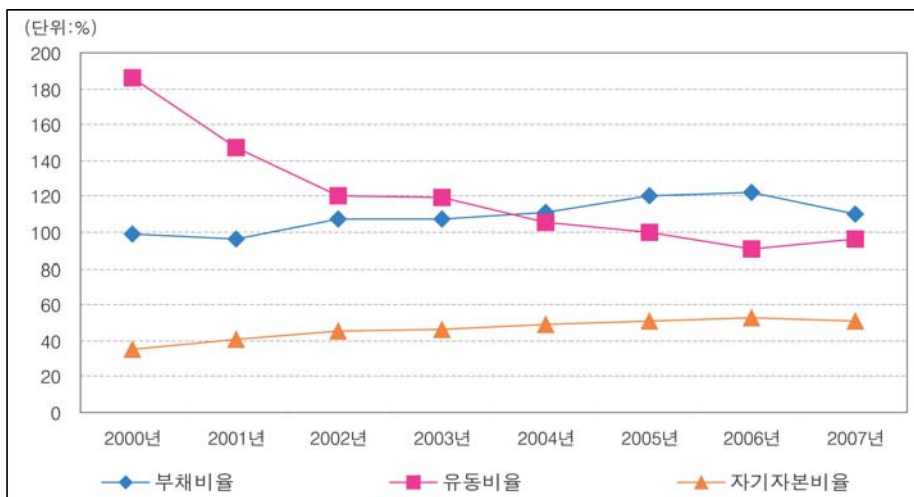
하여 최근 13% 수준을 유지하고 있다. 자기자본순이익률은 30% 수준에서 지속적으로 하락하긴 하였으나 여전히 15% 수준을 유지하고 있다.

2.3. 식품산업의 안정성

2.3.1. 식품제조업의 안정성

한국은행 2007년 기업경영분석의 제조업 부채비율은 97.8%, 유동비율은 121.3%, 자기자본비율은 50.6%이다. 식품제조업의 부채비율은 109.9%, 유동비율은 96.4%, 자기자본비율은 51.3%로 제조업에 비해 부채비율과 유동비율 측면에서는 안정성이 낮으나, 자기자본비율 측면에서는 안정성이 다소 높다고 할 수 있다. 식품제조업의 자기자본비율은 완만하게 상승하는 추세에 있는 반면, 유동비율은 급격하게 하락하였다.

그림 5-39. 식품제조업의 안정성 추이

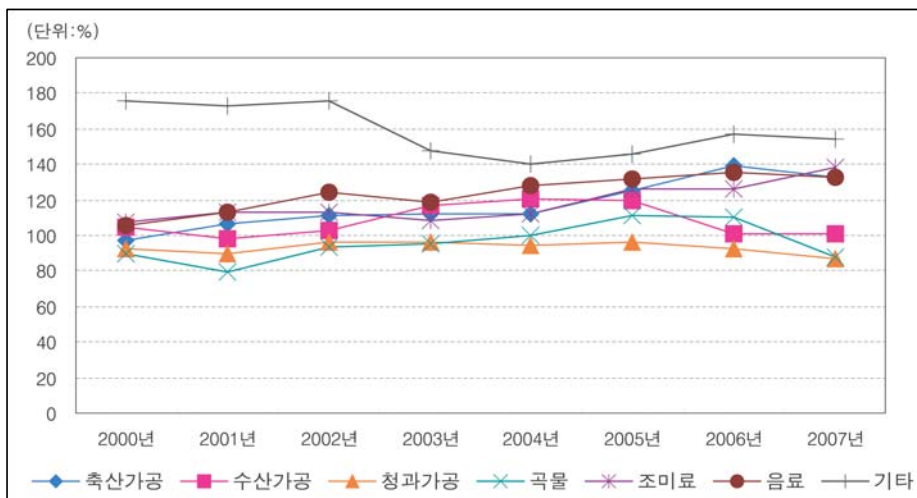


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.3.2. 식품제조업 부문별 안정성

부채비율 측면에서 수산가공, 청과가공, 곡물가공 등의 부문이 비교적 안정적이며, 나머지 부문은 비교적 부채비율이 높아 안정성이 상대적으로 낮다고 할 수 있다. 특히 기타식품제조업의 부채비율은 150%를 상회하고 있어 부채에 대한 의존도가 상대적으로 큰 것으로 보인다. 축산가공, 조미료제조, 음료제조 등의 부문에서 부채비율이 완만하게 상승하고 있는 추세가 확인된다. 청과가공업의 부채비율은 제조업 평균보다 낮은 수준을 유지하고 있어 비교적 안정성이 높은 기업으로 평가된다.

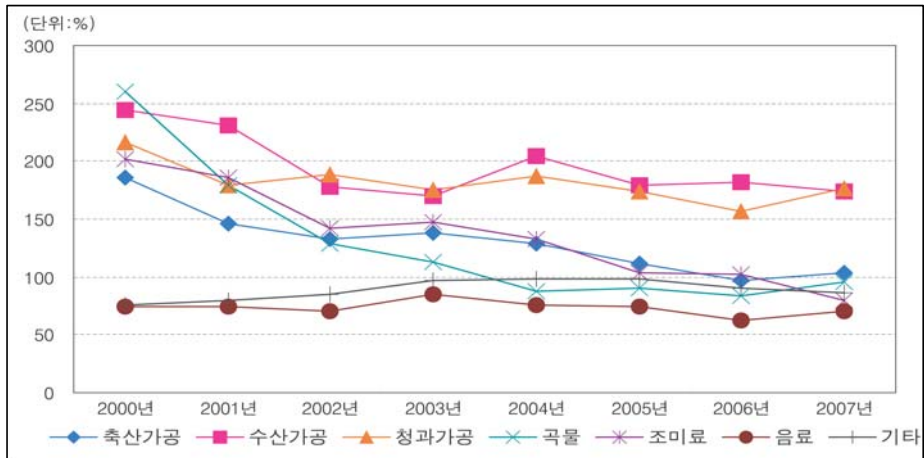
그림 5-40. 식품제조업의 부문별 부채비율 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

단기 채무 이행능력을 반영하는 지표인 유동비율 측면에서는 음료제조업이 현저히 낮아 안정성이 낮은 것으로 평가되며 축산가공, 곡물가공, 조미료제조, 기타 식품가공 부문 역시 유동비율 측면에서 제조업 평균에 비해 안정성이 낮다고 할 수 있다. 반면 수산가공, 청과가공 등의 부문은 유동비율이 높아 단기 채무이행 능력이 양호한 것으로 평가된다.

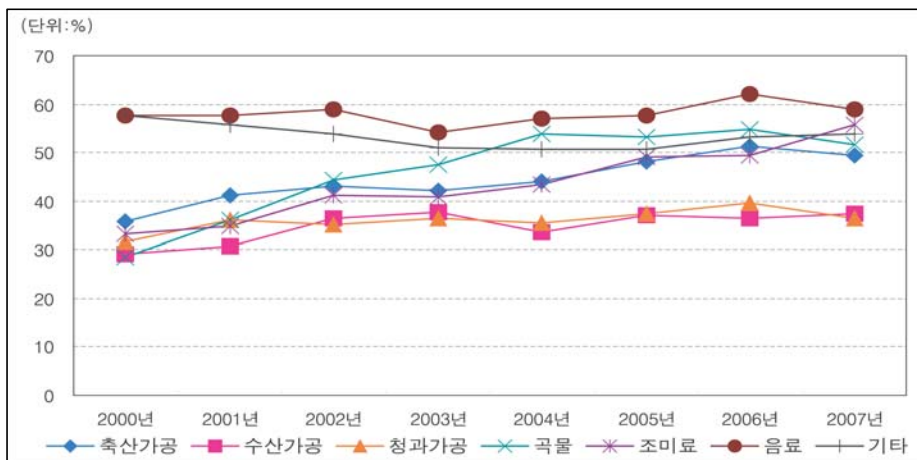
그림 5-41. 품제조업의 부문별 유동비율 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

식품제조업 각 부분의 자기자본비율이 완만하게 상승하고 있어 안정성 측면에서 긍정적인 방향으로 변화가 있는 것으로 나타났다. 다만, 수산가공, 청과가공 부문은 자기자본비율이 40% 미만으로 제조업 평균에 비해

그림 5-42. 식품제조업의 부문별 자기자본비율 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

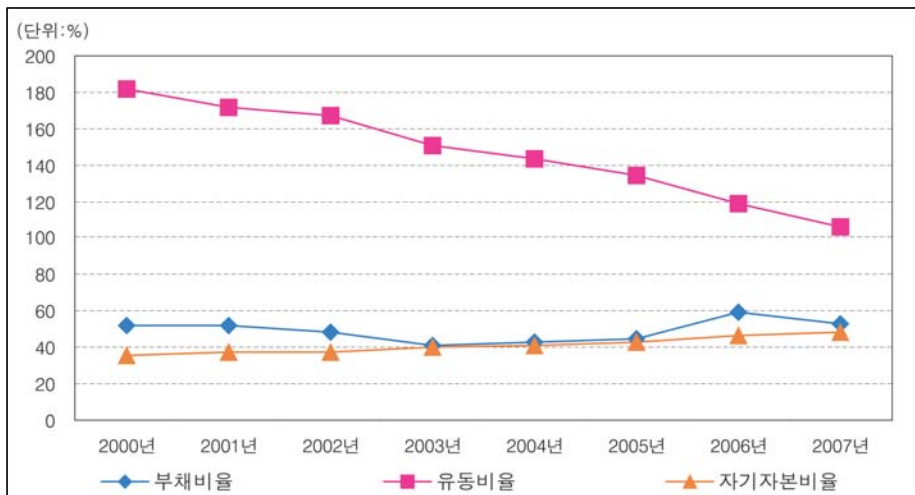
10%P 이상 낮기 때문에 여전히 안정성은 낮은 상태에 있다고 볼 수 있다. 자기자본비율 측면에서는 음료업이 안정적인 상태를 꾸준히 유지하고 있는 것으로 보인다.

2.3.3. 종합소매업과 식품도매업의 안정성

종합소매업의 유동비율이 지속적으로 하락하고 있어 안정성이 악화되고 있는 것으로 보인다. 자기자본비율은 완만하게 증가하고는 있으나, 2007년 기준 50% 미만으로 안정적인 상태에 있다고 보기 어렵다. 다만 부채비율은 60% 미만으로 비교적 안정적인 상태에 있다고 볼 수 있다.

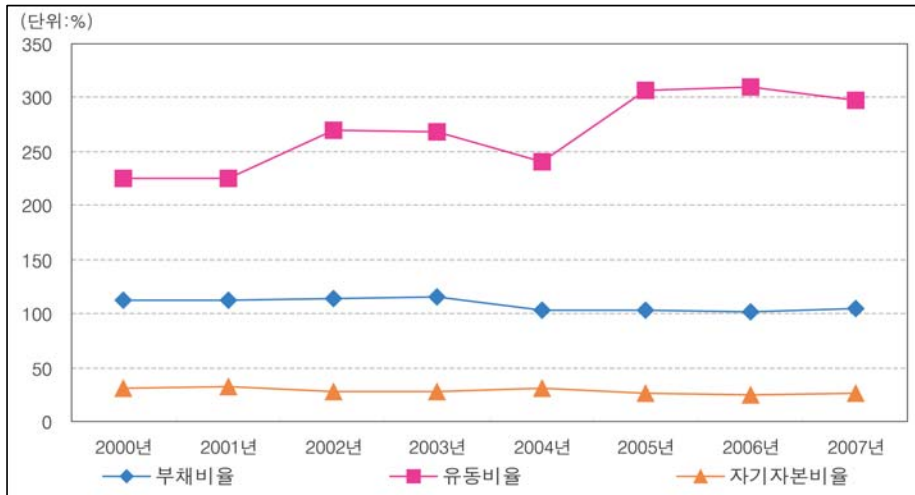
식품도매업의 부채비율은 100%를 조금 상회하고 있고, 자기자본비율은 25% 내외의 수준을 유지하고 있어 안정적인 상태에 있다고 보기 어렵다. 다만, 단기 채무지급 능력을 나타내는 유동비율은 현저히 높아 안정적이라고 할 수 있다.

그림 5-43. 종합소매업의 안정성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

그림 5-44. 식품도매업의 안정성 추이

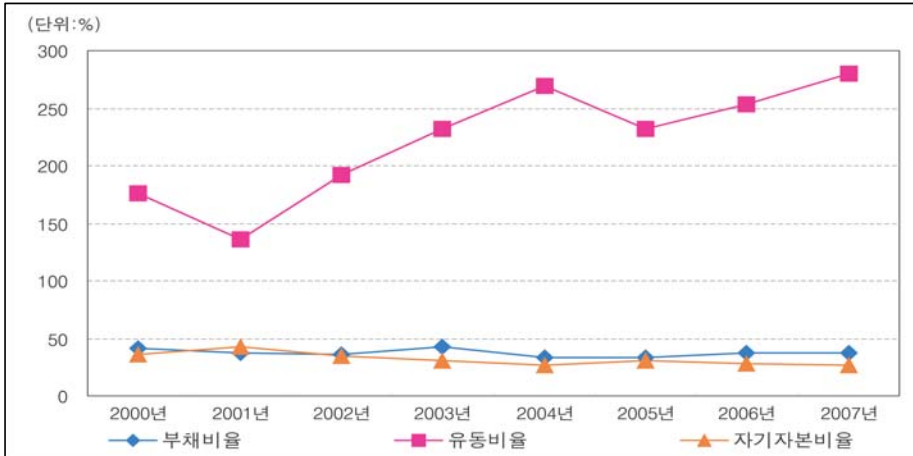


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.3.4. 한식업, 일반음식점업 및 기관구내식당업의 안정성

한식업의 부채비율은 2007년 기준 37%로 타인 자본인 부채에 의존하는 비중이 낮아 안정성이 비교적 높다고 볼 수 있다. 또한 단기 채무이행 능력을 나타내는 유동비율도 비교적 높아 안정성은 전반적으로 높다고 할 수 있다.

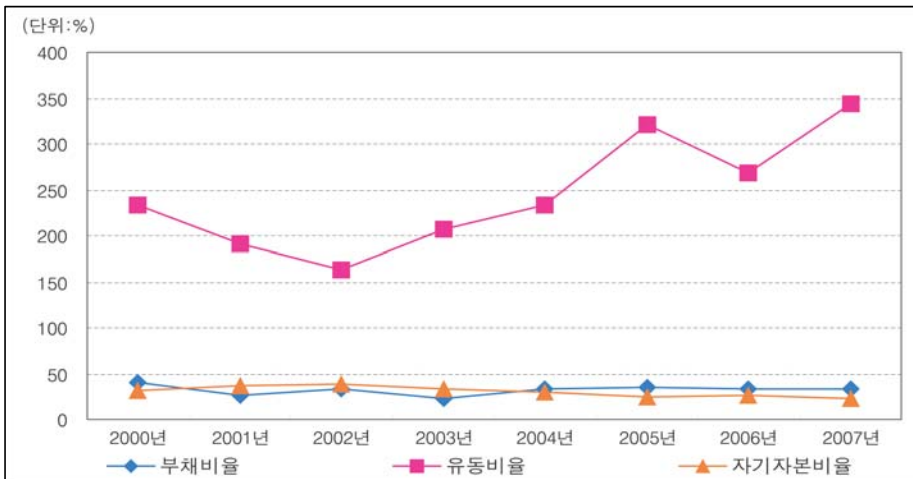
그림 5-45. 한식업의 안정성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

한식을 제외한 일반음식점업 역시 한식과 유사한 안정성 지표와 추이를 나타내고 있어 전반적으로 안정적인 것으로 볼 수 있다.

그림 5-46. 일반음식점업(한식업 제외)의 안정성 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

기관구내식당업은 한식업 등에 비해서 부채비율이 높고, 유동비율이 낮아 상대적으로 안정적이지 못한 것으로 보인다.

그림 5-47. 기관구내식당업의 안정성 추이

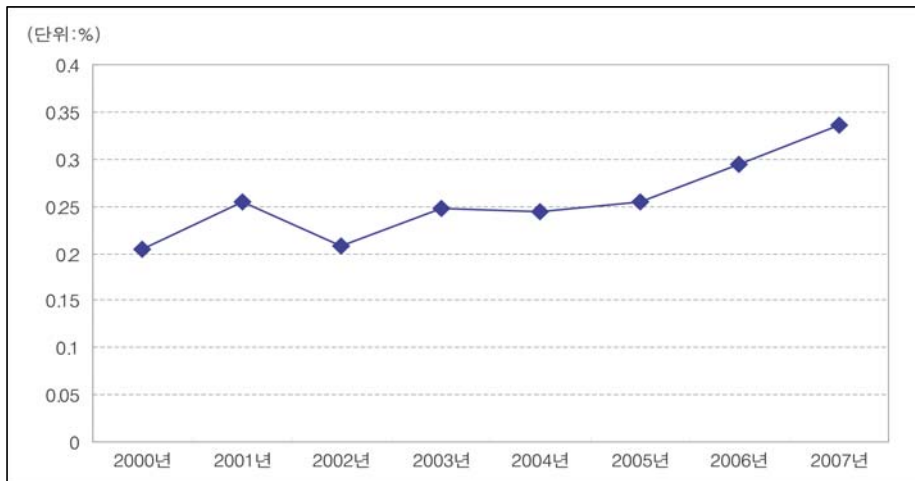


자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

2.4. 식품제조업의 연구개발 투자

식품제조업의 연구개발비(R&D) 투자수준은 장기적으로 기업의 경영성과에 영향을 미치게 된다. 본 연구에서는 한국신용평가(주)에서 제공하는 식품제조업의 R&D 비용 지출자료를 이용하여 연구개발집약도를 산출하였다. 연구개발집약도는 매출액 대비 연구개발비의 비중으로 기업활동에서 연구개발이 차지하는 비중을 나타내며, 2002년 이후 식품제조업의 연구개발집약도가 지속적으로 상승하고 있다. 2007년 기준 연구개발집약도는 0.34%로 같은 해 한국은행 기업경영분석의 제조업 연구개발집약도인 1.8%의 1/5 수준이다.

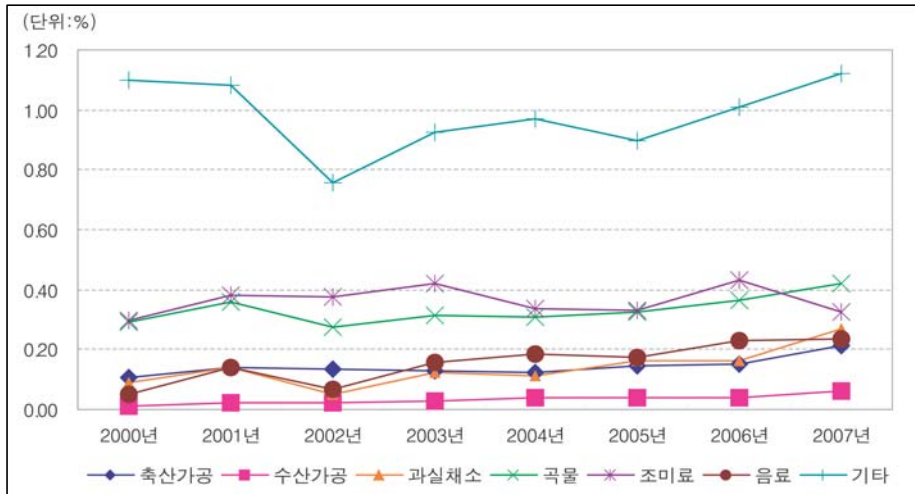
그림 5-48. 식품제조업의 연구개발집약도 추이



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

식품제조업 부문별 연구개발집약도 분석결과에 의하면, 기타 식품제조업의 연구개발집약도가 타 부문에 비해 현저히 높으며, 곡물가공과 조미료의 연구개발집약도가 비교적 높고, 수산가공의 연구개발집약도가 가장 낮은 수준인 것으로 나타났다. 이는 기타 식품제조업에서는 조리식품 등 소비자의 최근 소비성향 변화에 민감하고, 식품 안전성이 상대적으로 중시되는 식품군을 제조하는 기업이 다수 포함되어 있기 때문이다.

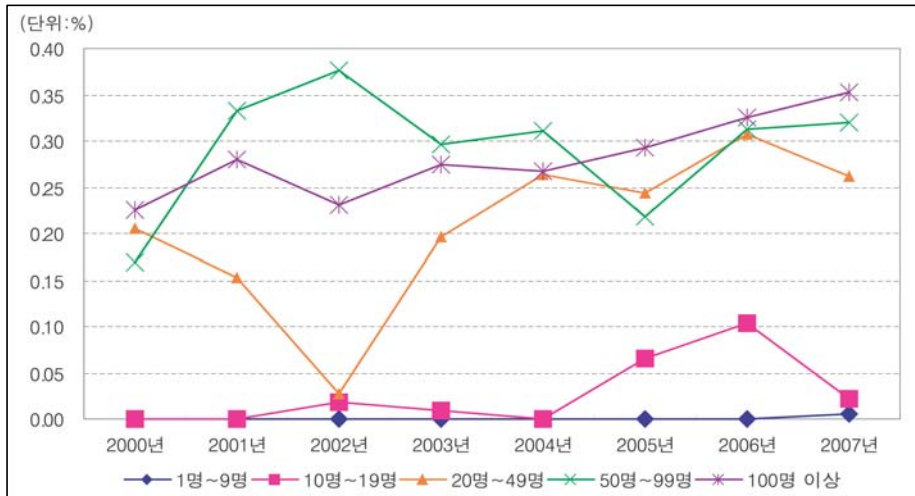
그림 5-49. 식품제조업 부문별 연구개발집약도



자료: ((주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

또한 종사자 기준, 규모가 큰 기업의 연구개발집약도가 상대적으로 높은 것으로 나타났다. 2001~2004년 기간에는 종사자 50~99명 규모 사업장의 연구개발집약도가 가장 높았으나, 2005년 이후부터는 종사자 수가 많은 사업장에서 연구개발집약도가 높은 특징이 나타나고 있다. 다만, 2002년 이후 종사자 수 20~49명 규모 사업장에서 특히 연구개발집약도가 빠르게 증가한 것은 앞의 생산성 분석에서 알 수 있듯이 동일한 규모의 사업장에서 생산성이 증가한 것과 일정한 연관이 있는 것으로 판단된다.

그림 5-50. 식품제조업 규모별 연구개발집약도



자료: (주)한국신용평가정보 원자료 분석결과.

4장과 5장에서는 식품산업의 구조변화 분석을 통해서 식품산업 부문별, 업종별 특징을 살펴보았다. 6장에서는 식품제조(가공)업과 외식업을 중심으로 농업(생산)부문과 소비(소비자)부문의 평가를 통해 식품산업과 전후방산업의 연계구조를 개략적으로 파악함으로써 향후 연구대상 식품산업분야 선정에 도움이 되는 시사점을 얻고자 하였다.¹⁹

1. 식품산업과 농업과의 연계

1.1. 농업과 식품산업 연계의 경제적 효과

식품산업은 원료 농축산물을 공급하는 농업과 밀접한 관계를 지니고 있다. 식품산업은 농업부문에서 생산 및 공급하는 각종 농축산물의 부가가치를 창출·증대시키고, 농업 자체의 발전을 유발하여 생산농가의 사회적 후생을 증대시키는 데 기여한다. 이러한 식품산업의 후방연쇄효과(Backward Linkage Effect)²⁰ 때문에 농업과의 연계를 강화하는 것이 중요한 의미를

¹⁹ 3,4,5,6장의 분석결과를 이용한 2~4차년도 연구대상 식품산업부문 선정결과는 <부록 4>에 수록하였다.

²⁰ 한 산업의 발전이 그 산업의 생산물을 중간 투입물로 사용하여 여타 산업을 발전시키는 효과로 정의된다.

지닌다.

식품산업과 농업의 연계성 제고는 식품산업 자체에도 이득을 제공한다. 연계성 제고효과는 생산에서의 효율성 증대와 판매에서의 수요 증대로 크게 나눌 수 있다. 생산에서의 효율성 증대는 원료 농축산물을 공급하는 농업과 이를 소비하는 식품가공(제조)업 또는 외식업 간의 연계 수준이 높아지면, 원하는 품질을 보증하는 원료의 안정적인 공급이 가능하여 관련 구매비용의 절감이 가능하다. 구체적으로는 원료 농축산물을 구매할 때 마다 발생하는 탐색비용 및 교섭비용의 감소, 불안정한 공급에 따른 원료확보의 차질로 인한 비용감소, 불균등한 품질의 원료구매로 발생하는 비용감소 등이 있다.

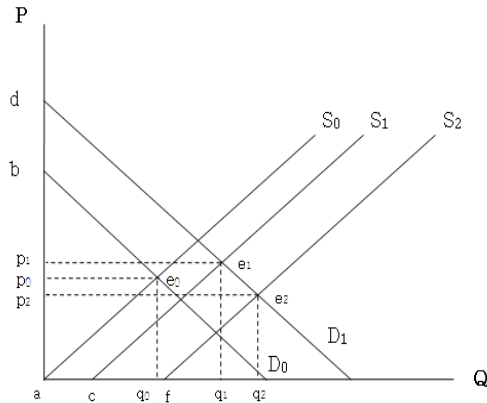
판매에서의 수요증대는 농업부문과의 연계로 차별화된 원료 농축산물을 사용하여 기존 상품과의 차별화(Differentiation) 및 틈새시장(Niche Market) 개척 등을 통한 신규 수요창출 및 기존 수요확대 등을 뜻한다. 국산 콩으로 만든 두부를 통해 두부시장을 확대하면서 국내 콩 생산에 기여한 사례가 대표적이다.

이상의 내용을 이론적으로 분석하면 <그림 6-1>과 같다. 그림에서 D_0 와 S_0 는 각각 연계가 발생하기 이전의 식품산업의 수요와 공급곡선이고, 여기서 시장 균형인 e_0 와 균형가격 p_0 와 균형거래량 q_0 가 나타난다. 농업과의 연계가 성공하여 원료 농축산물의 구매비용이 감소하면 공급곡선이 아래로 이동하게 되어 새로운 공급곡선인 S_1 또는 S_2 가 생기게 된다.²¹ 또한 농업과의 연계를 통한 식품의 차별화나 틈새시장 개척을 통해 수요가 증대되면 수요곡선이 오른쪽으로 이동하게 되어 새로운 수요곡선인 D_1 이 생긴다. 여기서 S_1 과 D_1 의 균형점인 e_1 또는 S_2 와 D_2 의 균형점인 e_2 에서 시장의 균형가격과 균형거래량이 각각 p_1 과 q_1 내지는 p_2 와 q_2 로 발생하게 된다. 이때 식품산업체의 후생을 나타내는 생산자 잉여(Producer Surplus)의 면적을 비교해 보면, 농업과의 연계가 완료된 후의 생산자 잉여 면적인 $\square$

²¹ S_1 과 S_2 의 차이는 농업과의 연계 강화를 통한 생산 비용 감소의 크기에 따른 것이다.

ace_1p_1 또는 $\square afe_2p_2$ 가 연계 이전의 $\triangle ace_0p_0$ 보다 통상적으로 커서, 농업과의 연계가 식품산업 자체에도 도움이 되는 것으로 나타난다.

그림 6-1 연계 강화를 통한 식품산업의 경제적 효과



1.2. 제조업 부문별 국내산 농수산물 이용구조

1.2.1. 국내산 농수산물이용률

식품제조업과 농업의 연계는 우선 국내 농산물의 이용률을 통해서 파악할 수 있다. 제조업 부문별 농수산물이용률은 「식품산업분야별 현황조사 보고서」의 조사 원자료를 이용하여 분석하였다.²²

식품산업 분야별 국내산 농수산물이용률을 분석한 결과, 국내산 원재료

²² 이 조사는 식품산업진흥법 제9조(식품산업통계의 조사)에 의해 농산물의 생산부터 유통, 가공을 통해 최종 소비자까지 이어지는 'Food-chain' 현황을 파악하기 위해서 2007년(2006년 기준)부터 시행되었다. 조사대상업체는 '2006년도 광업제조업 총조사'의 7,301개 사업체에 대한 표본이며, 이 중 77개 층은 전수조사, 표본조사는 925개로 총 1,002개 업체이다.

사용비중이 상대적으로 높은 부문은 음료²³, 김치 및 축산가공 산업으로 나타났다.

음료류 생산에 사용되는 딸기(90.0%)의 국내산 비율이 높고, 김치류 생산에 이용되는 고춧가루(87.7%), 배추(100.0%)와 축산가공업에 이용되는 닭고기(88.9%), 돼지고기(96.8%)의 국내산 비중이 높은 것으로 조사되었다. 반면 국내 자급률이 낮은 밀을 원료로 사용하는 과자류와 면류는 국내산 사용비율이 각각 2.4%, 14.7%에 불과한 것으로 나타났다. 장류산업도 국내산 콩 사용비율은 15.7%에 그치고 있는 것으로 조사되었다.

이처럼 국내산 이용률이 식품제조업 부문별로 큰 차이를 보이는 것은 물량수급과 가격조건에 따른 것이다. 쌀의 경우 국내 물량은 충분하지만 가격조건에서 수입산이 유리하다. 밀은 물량과 가격면에서 국내산이 수입산에 비해 경쟁력이 낮다. 쇠고기에 비해 어느 정도 가격과 품질경쟁력을 갖춘 국내산 닭고기와 돼지고기는 높은 이용률을 보이고 있다. 국산 콩은 장류업체의 이용률이 15.7%로 낮은 반면, 두부업체의 이용비율이 38%에 달해 두부업체의 국산 원료사용 선호도가 높은 것으로 나타났다.

²³ 음료의 경우 전반적으로는 국내산 원료의 비중이 높다고 할 수 없으나 딸기, 배, 포도 등 특정품목은 국내산 비중이 비교적 높다.

표 6-1. 식품제조업체의 국내산원료 사용비중

단위: %

구분		주원료	국내산	수입산	합계
축산가공		닭고기	88.9	11.1	100.0
		돼지고기	96.8	3.2	100.0
		쇠고기	73.3	26.7	100.0
수산가공		갈치	76.2	23.8	100.0
		고등어	70.3	29.7	100.0
		꽁치	48.9	51.1	100.0
		조기	94.7	5.3	100.0
청과 가공	김치류	고춧가루	87.7	12.3	100.0
		배추	100.0	0.0	100.0
	두부	콩(대두)	38.0	62.0	100.0
곡물가공	과자류	밀가루	2.4	97.6	100.0
	빵류	밀가루	23.6	76.4	100.0
	떡류	쌀	53.6	46.4	100.0
	면류	밀가루	14.7	85.3	100.0
조미료가공	장류	고춧가루	64.7	35.3	100.0
		콩(대두)	15.7	84.3	100.0
음료류		딸기	90.0	10.0	100.0
		포도	69.1	30.9	100.0

1) 주원료 품목은 여러 종류의 원료 중 산업분야별로 연계성이 가장 높은 것으로 추정되는 원료를 중심으로 제시

자료: 농수산물유통공사. 2008. 식품산업분야별 현황조사 원자료 재분석 결과임.

식품업체가 국내산 원재료를 사용하는 이유는 주로 ‘맛·품질 우수’와 ‘소비자 국내산 선호도’면에서 크게 작용하고 있었다. 특히 고춧가루, 콩 등에서 국내산의 맛과 품질의 우수성이 큰 것으로 조사되었고, 쇠고기와 조기는 국내 소비자들의 국내산 선호도가 크게 작용하는 것으로 나타났다. 향후 국내산 가공식품의 맛과 품질이 수입산 원료를 이용해 가공한 식품보다 우수하다는 점이 생산 및 마케팅 전략면에서 중요한 요소임을 보여주고 있다.

표 6-2. 식품제조업체의 국내산 농수축산물 사용이유

단위: %

구 분		주원료	맛과 품질 우수	적기 조달 가능	안전성	가격 저렴	국내만 생산	소비자 국내산 선호	기타	전체
축산가공		닭고기	43 (36.1)	16 (13.4)	2 (1.7)	14 (11.8)	5 (4.2)	36 (30.3)	3 (2.5)	119 (100.0)
		돼지고기	62 (35.2)	22 (12.5)	8 (4.5)	7 (4.0)	7 (4.0)	64 (36.4)	6 (3.4)	176 (100.0)
		쇠고기	17 (32.7)	7 (13.5)	1 (1.9)	2 (3.8)	1 (1.9)	20 (38.5)	4 (7.7)	52 (100.0)
수산가공		조기	17 (42.5)	2 (5.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (5.0)	18 (45.0)	1 (2.5)	40 (100.0)
청과 가공	김치류	고춧가루	14 (40.0)	3 (8.6)	2 (5.7)	2 (5.7)	1 (2.9)	12 (34.3)	1 (2.9)	35 (100.0)
	두부	콩(대두)	10 (33.3)	1 (3.3)	3 (10.0)	4 (13.3)	2 (6.7)	9 (30.0)	1 (3.3)	30 (100.0)
조미료 가공	장류	고춧가루	10 (45.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	9 (40.9)	3 (13.6)	22 (100.0)
		콩(대두)	21 (36.8)	1 (1.8)	10 (17.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	21 (36.8)	4 (7.0)	57 (100.0)

1) 비율은 중복응답 결과임.

자료: 농수산물유통공사. 2008.12. 『2008 식품산업분야별 현황조사 결과보고서』

식품제조업체들이 외국산 재료를 사용하는 가장 중요한 이유는 상대적으로 저렴한 수입산 원료의 가격이 가장 큰 이유인 것으로 조사되었다. 이 밖에도 적절한 시기에 안정적인 공급이 가능하다는 점도 크게 작용하였다. 콩이나 돼지고기(삼겹살)의 경우 필요한 물량의 적기공급 측면에서 수입산 사용이 불가피한 측면이 있다.

표 6-3. 식품제조업체의 외국산 농축수산물원료 사용이유

단위: %

구 분		주원료	맛 /품질/ 규격 균일	적정 수급 가능	안전성	가격 저렴	국내 생산 없는 품목	특정 계절 일시 수입	수입/ 국내산 선호차 적음	기타	전체
축산가공		닭고기	6 (19.4)	8 (25.8)	1 (3.2)	11 (35.5)	0 (0.0)	2 (6.5)	1 (3.2)	2 (6.5)	31 (100.0)
		돼지고기	8 (14.5)	15 (27.3)	1 (1.8)	26 (47.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (7.3)	1 (1.8)	55 (100.0)
		쇠고기	1 (2.4)	12 (29.3)	1 (2.4)	21 (51.2)	1 (2.4)	1 (2.4)	3 (7.3)	1 (2.4)	41 (100.0)
수산가공		조기	4 (14.8)	6 (22.2)	0 (0.0)	7 (25.9)	3 (11.1)	3 (11.1)	3 (11.1)	1 (3.7)	27 (100.0)
청과 가공	김치류	고춧가루	0 (0.0)	1 (12.5)	2 (25.0)	4 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	8 (100.0)
	두부	콩(대두)	2 (2.9)	18 (26.1)	3 (4.3)	35 (50.7)	1 (1.4)	0 (0.0)	7 (10.1)	3 (4.3)	69 (100.0)
조미료 가공	장류	고춧가루	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	2 (100.0)
		콩(대두)	0 (0.0)	6 (24.0)	1 (4.0)	12 (48.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (16.0)	2 (8.0)	25 (100.0)

1) 비율은 중복응답 결과임.

자료: 농수산물유통공사. 2008.12. 「2008 식품산업분야별 현황조사 결과보고서」

식품제조업체의 매출액 규모와 국산원료 사용비율의 상관관계를 계측한 결과 과자류, 빵류, 떡류, 장류업체의 경우 매출액과 국산원료 사용비중이 부(-)의 상관관계를 보여 매출액이 큰 식품업체일수록 국내산 원재료 사용

비중이 낮은 것으로 나타나 대기업의 수입원료 사용비율이 상대적으로 높음을 알 수 있다.

표 6-4. 식품제조업체 매출액과 국산원료 사용비율의 상관관계수

	쌀 (과자, 빵, 떡)	밀가루 (면류)	콩 (장류)	콩 (두부)	쇠고기 (식육가공)	고춧가루 (김치)
매출액	-0.0032	-0.034	-0.368	0.266	0.125	0.011

12.2. 식품제조업 부문별 원료조달 경로

식품제조업체의 원료조달 형태는 크게 국내 조달과 수입으로 구분되며, 국내 조달은 산지 직구매, 도매시장, 도매·벤더업체 등의 형태로 이루어진다. 국내원료의 산지 직구매 비중이 높은 제조업부문은 축산가공분야로서 돼지고기의 82.9%, 쇠고기의 43.0%가 직구매형태로 조달되는 것으로 나타났다. 수산가공업체와 음료제조업체의 원료조달도 직구입 비중이 높은 것으로 조사되었다.

과자류 제조업체의 원료쌀 구입처 비중은 농협 조달비중(34.9%)이 가장 높았고, 떡류는 도매시장 조달비중(21.1%)이 가장 높게 나타났다. 두부류에 사용되는 콩(대두)은 산지 직구매 비중(29.1%)이 가장 높았고, 장류를 생산하는데 사용되는 콩(대두)은 수입업체를 통한 구매와 직수입을 통한 구매비중이 각각 37.3%, 35.7%로 높게 나타났다. 김치류에 사용되는 고춧가루와 배추도 산지 직구매와 도매·벤더업체를 통한 구입비중이 높게 조사되었다.

식품업체의 산지 직거래나 농협을 통한 원료구매는 계약재배나 계열화사업 등의 형태로 이루어지고 있다. 계약 재배방식 등을 통한 원료조달은 비용절감과 안정적인 원료확보 측면에서 효율적인 원료구매 형태의 하나로 인식되고 있다. 실제로 콩의 경우, 농가 조사결과 농가 입장에서 안정된 가격으로 계약재배에 의한 지속적인 거래가 보장되고 있는 것으로 나타났

다<부표2-6>. 정부지원 식품가공업체의 경우도 계약재배에 의한 원료조달 비율은 20% 미만으로 나타났다<부도 1-1>. 그럼에도 불구하고 전남 동부권 식품가공업 운영실태 결과에서 보면 계약재배를 통한 원료조달비율이 10%에 불과하여<부표 3-12> 향후 계약재배 등을 통한 원료의 안정적 확보가 시급한 과제로 대두되고 있다.

표 6-5. 식품제조업체의 주원료 구입처별 비중

단위: %

구 분		주원료	산지 직구매	도매 시장	농협 하나로등	수입 업체	직수입	도매/ 벤더업체	기타
축산가공		닭고기	37.3	5.2	1.0	7.4	6.8	35.8	6.6
		돼지고기	82.9	3.6	1.1	2.8	0.1	5.3	4.2
		쇠고기	43.0	27.4	0.5	15.2	7.7	5.9	0.4
수산가공		갈치	55.9	5.8	0.7	24.5	0.6	12.4	0.0
		고등어	42.9	9.3	13.9	15.9	13.8	4.1	0.0
		꽂치	3.4	1.8	3.7	50.6	-	40.4	0.0
		조기	78.8	2.0	1.5	4.9	0.1	12.1	0.7
청과 가공	김치류	고춧가루	43.7	2.8	0.6	5.2	-	37.3	10.4
		배추	40.3	14.5	1.1	-	-	44.1	0.0
	두부류	콩(대두)	29.1	0.4	20.2	24.2	4.4	8.1	13.6
곡물 가공	과자류	밀가루	-	1.2	0.4	38.2	-	38.4	21.8
		쌀	9.6	0.2	34.9	-	10.0	8.2	37.1
	빵류	밀가루	-	12.2	10.3	8.1	4.3	59.0	6.1
	떡류	쌀	16.5	21.1	0.3	-	-	11.7	50.5
	면류	밀가루	-	1.0	-	28.1	-	10.9	60.0
조미료 가공	장류	고춧가루	4.4	0.9	-	35.3	-	1.3	58.0
		콩(대두)	11.7	0.5	8.3	37.3	35.7	3.2	3.3
음료류		딸기	90.0	-	-	10.0	-	-	0.0
		포도	52.3	-	-	1.9	29.0	-	16.8

1) 산지 직구매는 산지 농축산어가, 작목반, 산지시장(공판장 포함), 산지 농·수협(원협), 산지 APC 영농조합법인 등을 통한 구입을, 도매시장은 도매시장 중도매인, 위탁상, 재래시장 등으로부터 구입한 실적임.

자료: 농수산물유통공사. 2008. 식품산업분야별 현황조사 원자료 재분석 결과임.

1.3. 외식업의 국내산 식재료 이용구조

1.3.1. 국내산 식재료 이용률

외식업체의 식재료 사용은 쌀을 제외하고 수입산 사용이 보편적이었는데 콩, 감자, 당근, 고춧가루 등 채소는 국내산 사용비율이 85% 내외인 반면 쇠고기는 47%, 닭고기 58%로 낮았고, 수산물도 이 보다도 낮은 30~50%로 나타났다.

표 6-6. 외식업체의 국내산 식재료 사용비중

구 분	단위: %		
	국내산	수입산	합계
쌀	99.9	0.1	100.0
콩(대두)	88.2	11.8	100.0
감자	85.0	15.0	100.0
당근	86.1	13.9	100.0
고춧가루	84.1	15.9	100.0
마늘	91.2	8.8	100.0
쇠고기	46.5	53.5	100.0
돼지고기	70.4	29.6	100.0
닭고기	58.2	41.8	100.0
명태	31.6	68.4	100.0
갈치	55.7	44.3	100.0
조기	44.7	55.3	100.0

자료: 농수산물유통공사, 2008. 식품산업분야별 현황조사 원자료 재분석 결과임.

외식업체의 수입산 식재료 사용이유는 식품제조업체와 마찬가지로 가격요인이 가장 크며, 수산물과 같은 경우 적정 수급문제나 국내산과 선호도 차이가 크지 않은 것도 주요 원인인 것으로 조사되었다. 감자의 수입산 사

용은 맛, 품질 및 규격에 있어서 국내산과 차이가 없는 것도 중요한 이유가 되고 있어 품목에 따라 품질문제도 수입산 사용에 영향을 주고 있음을 보여주었다.

표 6-7. 외식업체의 외국산 농축수산 식재료 사용이유

구분	맛/품질 /규격 균일	적정 수급 가능	안전성	가격 저렴	국내 생산 없는 품목	특정 계절 일시 수입	수입 /국내산 선호차 적음	기타	계
쌀	2 (20.0)	2 (20.0)	1 (10.0)	3 (30.0)	2 (20.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	10 (100.0)
콩(대두)	0 (0.0)	4 (9.3)	1 (2.3)	24 (55.8)	2 (4.7)	8 (18.6)	4 (9.3)	0 (0.0)	43 (100.0)
감자	13 (26.5)	4 (8.2)	3 (6.1)	12 (24.5)	0 (0.0)	16 (32.7)	1 (2.0)	0 (0.0)	49 (100.0)
당근	11 (8.0)	11 (8.0)	4 (2.9)	69 (50.4)	2 (1.5)	21 (15.3)	19 (13.9)	0 (0.0)	137 (100.0)
고춧가루	37 (9.8)	62 (16.4)	6 (1.6)	168 (44.4)	16 (4.2)	49 (13.0)	40 (10.6)	0 (0.0)	378 (100.0)
마늘	7 (6.1)	13 (11.4)	1 (0.9)	48 (42.1)	8 (7.0)	26 (22.8)	11 (9.6)	0 (0.0)	114 (100.0)
쇠고기	4 (6.5)	3 (4.8)	1 (1.6)	37 (59.7)	3 (4.8)	12 (19.4)	2 (3.2)	0 (0.0)	62 (100.0)
돼지고기	0 (0.0)	3 (9.4)	0 (0.0)	17 (53.1)	0 (0.0)	12 (37.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	32 (100.0)
닭고기	2 (20.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (60.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (20.0)	0 (0.0)	10 (100.0)
명태	6 (7.3)	12 (14.6)	0 (0.0)	31 (37.8)	1 (1.2)	25 (30.5)	7 (8.5)	0 (0.0)	82 (100.0)
갈치	5 (6.6)	16 (21.1)	1 (1.3)	28 (36.8)	1 (1.3)	16 (21.1)	9 (11.8)	0 (0.0)	76 (100.0)
조기	7 (8.1)	18 (20.9)	2 (2.3)	33 (38.4)	1 (1.2)	16 (18.6)	9 (10.5)	0 (0.0)	86 (100.0)

1) () 비중

자료: 농수산물유통공사, 2008.12. 「2008 식품산업분야별 현황조사 결과보고서」

13.2. 외식업의 식재료 조달경로

외식업체의 원료조달 형태는 제조업체와는 달리 도매시장이나 벤더업체를 통한 구매가 대부분이고 산지 직구매 비중은 낮은 것으로 나타났다. 이는 산지로부터의 원료조달이 비용과 시간 사용면에서 비효율적이고 도매업체나 벤더를 통한 일괄구매가 편리하기 때문인 것으로 판단된다. 콩과 고춧가루의 경우는 산지구매 비중도 각각 32.5%, 25.5%로 높은 특징을 보였다.

표 6-8. 외식업체의 주원료 구입처별 비중

단위: %

구분	산지 직구매	도매 시장	농협 하나로 등	수입 업체	직수입	도매/ 벤더업체	소매 시장	기타
쌀	12.9	20.8	4.6	0.0	0.0	51.5	6.6	3.7
콩(대두)	32.5	9.2	2.6	1.2	0.0	44.2	10.0	0.2
감자	4.3	26.0	12.3	0.0	0.0	0.0	8.1	49.7
당근	0.5	27.1	8.5	0.0	0.0	42.6	20.0	1.3
고춧가루	25.5	0.0	6.6	8.5	0.0	46.1	11.7	1.6
마늘	1.9	44.5	16.8	14.9	0.0	0.0	21.5	0.4
쇠고기	4.6	0.9	0.0	24.4	0.0	22.4	0.4	47.4
돼지고기	0.0	28.6	0.4	25.0	0.0	0.0	3.4	42.6
닭고기	0.0	65.6	19.5	10.4	0.0	0.0	4.5	0.0
명태	20.0	4.1	3.2	0.0	0.0	65.4	1.7	5.6
갈치	1.5	13.6	5.2	2.4	0.0	70.0	0.8	6.7
조기	12.8	8.7	23.0	1.3	0.0	52.1	1.8	0.4

- 1) 산지 직구매는 산지 농축산어가, 작목반, 산지시장(공판장 포함), 산지 농·수협(원협) 산지 APC 영농조합법인 등을 통한 구입을, 도매시장은 도매시장 중도매인, 위탁상, 재래시장 등으로부터 구입한 실적임.

자료: 농수산물유통공사. 2008.12. 「2008 식품산업분야별 현황조사 결과 보고서」

2. 식품에 대한 소비자 평가

식품에 대한 소비자 평가를 위해 소비자 설문조사를 실시하였다²⁴. 조사 대상 가공식품은 떡류, 과자류, 라면류, 주스류, 전통음료, 다류, 햄·베이컨, 두부류·묵류, 고추장, 된장, 즉석 조리식품 11개 품목으로 구분하여 앞의 식품산업 구조분석에서의 식품제조업의 분류방식과 대체로 통일시켰다. 또한 외식에 대한 소비자 평가도 조사에 포함시켜 국내산 원료사용에 대한 소비자의 선호도를 분석하였다.

2.1. 국내산 원재료 사용 가공식품에 대한 소비자 선호도

2.1.1. 가공식품 구매 시 식재료 원산지의 중요성

소비자가 가공식품을 구입할 때 식재료의 원산지는 브랜드, 맛(신선도) 다음으로 구매 의사결정을 좌우하는 중요한 요소이다. 가공식품을 구매할 때 가장 중요하게 고려하는 기준이 무엇인지를 가공식품류별로 질문한 결과 <표 6-9>에서 보듯이 “원산지가 중요하다”고 답한 응답자의 비율은 품목별로 상이하나 8.8~22.7%이었다. 특히 두부류, 고추장, 된장의 경우 그 비율은 17.4~22.7%에 달해 이들 품목구입 시 식재료의 원산지에 대한 소비자 관심이 타 가공식품에 비해 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

²⁴ 조사대상은 25세 이상 54세 이하 서울지역에 거주하고 있는 주부이며, 설문조사는 웹기반(web-based) 서베이방식을 통해 시행되었다. 조사표본은 우리나라 인구의 연령별 구성비와 소득분포 등을 감안하였으며 총 500명이 응답하였다.

표 6-9. 가공식품 구입 시 우선 고려사항

단위: %

구분	신선도	맛	원산지	가격	영양성분	브랜드	기타
떡류	37.6	29.2	14.3	8.6	3.5	3.5	3.3
과자류	2.2	38.9	13.8	11.6	8.6	22.2	2.7
라면류	1.2	41.6	3.8	10.3	2.4	38.6	2.1
주스	17.2	30.0	7.5	10.1	11.2	20.5	3.5
전통음료	13.4	32.4	10.5	4.9	8.5	25.8	4.5
다류	3.2	27.0	15.6	9.2	3.2	38.4	3.4
햄/베이컨	16.3	21.1	14.8	9.7	8.1	28.0	2.0
두부류	38.1	10.6	17.4	8.4	6.6	16.2	2.7
고추장	2.9	21.7	20.7	8.0	2.4	43.1	1.2
된장	2.8	24.7	22.7	7.2	3.3	38.0	1.3
즉석 조리식품	6.6	26.3	8.8	10.7	5.8	36.3	5.5

1) 기타는 포장상태, 구입의 편리성, 유통기한 등이 포함됨.

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

다음으로 “가공식품을 구매할 때 식재료가 국내산인지의 여부가 얼마나 중요한가”에 대한 문항에 대해서는 품목별로 상이하나 응답자의 53.7~89.2%가 매우 중요하거나 중요한 편이라고 답하여, 가공식품 구매 시 국내산 식재료 사용여부가 구매의사 결정에 큰 영향을 주는 것으로 나타났다. 특히 두부류, 고추장, 된장 구매 시 국내산 식재료 사용의 중요성이 다른 품목의 경우에 비해 높은 것으로 조사되었다. 반면 과자류, 라면류, 즉석 조리식품, 주스류의 경우는 타 품목에 비해 국내산 식재료 사용의 중요성이 상대적으로 낮게 나타났다.

표 6-10. 가공식품 구입 시 국내산 식재료의 중요성

단위: %

구 분	매우 중요	중요한 편	그저 그렇다	중요 안함
떡류	37.1	47.3	11.7	3.9
과자류	17.7	46.6	31.2	4.5
라면류	14.5	39.2	41.2	5.1
주스	19.8	46.6	31.2	2.4
전통음료	27.1	55.9	15.7	1.3
다류	19.5	46.0	28.7	5.8
햄/베이컨	29.3	44.1	22.9	3.7
두부류	53.7	35.5	9.4	1.4
고추장	41.9	42.4	13.7	2.0
된장	42.9	42.7	12.5	1.9
즉석 요리식품	15.3	39.9	37.5	7.3

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

가공식품 구매 시 식재료가 국내산인지 여부를 확인하는 질문에서 ‘확인하는 경우’는 ‘그렇지 않는 경우’에 비해 월등히 높은 것으로 조사되었다. 품목별로 구분하면 <표 6-11>에서 보듯이 떡류, 두부류, 고추장, 된장의 경우 식재료의 국내산 여부를 확인하는 비율이 높는데, 항상 확인한다는 비율이 58.1~70.9%인 것으로 나타났다. 반면 라면류, 즉석 조리식품 등은 식재료의 국내산 여부를 확인하는 비율이 상대적으로 낮게 나타났다.

표 6-11. 가공식품 구입 시 국내산 식재료의 확인 여부

단위: %

구분	항상 확인	가끔 확인	거의 확인 않음	전혀 확인 않음
떡류	63.7	25.9	9.9	0.9
과자류	39.5	40.3	18.3	1.8
라면류	26.4	38.8	31.2	3.6
주스	39.4	40.9	18.1	1.5
전통음료	50.0	35.0	13.4	1.6
다류	35.8	40.1	22.1	1.9
햄/베이컨	48.2	35.9	14.1	1.8
두부류	70.9	21.6	7.0	0.4
고추장	58.1	30.8	10.1	1.0
된장	59.8	28.8	10.5	0.8
즉석 조리식품	29.2	44.5	23.6	2.9

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

2.1.2. 국내산 식재료 사용 가공식품에 대한 소비자의 선호도

국내산 식재료를 사용한 가공식품과 그렇지 않는 가공식품 간에 소비자의 구매태도와 선호도를 조사한 결과, 거의 모든 가공식품에 대해 소비자는 국내산 식재료를 사용한 가공식품을 수입산 식재료를 사용한 경우보다 더 선호하는 것으로 나타났다. <표 6-12>의 조사결과에 따르면 ‘다소 비싸더라도 국산 식재료 사용한 가공식품을 선호’한다는 비율이 품목에 따라 즉석 조리식품 24.8%, 두부류 70%인 것으로 분석되었다. 특히 두부류, 떡류, 전통음료, 고추장, 된장 등 전통식품의 국내산 식재료 사용에 대한 소비자의 선호 정도가 타 가공식품에 비해 상대적으로 높게 나타났다. 반면

과자류, 라면류, 주스류, 다류, 햄·베이컨류 등에서는 “식재료의 국내산 여부에 관계없이 유명브랜드나 제조원의 제품을 선택한다”는 비율이 국내산 식재료 가공식품을 선호하는 소비자의 비율과 비교할 때 뚜렷한 차이가 없는 것으로 나타났다.

국내산 식재료를 사용한 가공식품을 더 선호하는 이유로 <표 6-13>에서 보듯이 ‘안전성’이 가장 높았고, 그 다음이 ‘가족건강에 대한 고려 때문’, ‘맛’ 등의 순서로 나타났다. 이러한 조사결과는 소비자의 소득수준이나 연령, 학력수준, 가구구성, 식품구매와 관련된 특성에 관계없이 동일한 것으로 분석되어 국내산 식재료 가공식품은 “가족 건강을 위한 안전한 식품”인 것으로 소비자에게 인식되고 있는 것으로 나타났다.

표 6-12. 국내산/외국산 수입 식재료 사용 가공식품에 대한 선호도
단위: %

구분	국내산 식재료 사용 가공식품 구매	식재료의 원산지에 관계없이 구매		
		유명브랜드/ 제조원	맛/과거 구매경험	저렴한 가격
떡류	68.0	9.9	21.6	0.4
과자류	36.7	33.2	29.9	0.2
라면류	27.2	41.9	30.8	0.2
주스	39.0	36.4	23.7	0.9
전통음료	51.3	27.5	21.2	0
다류	38.9	33.1	26.8	1.2
햄/베이컨	45.8	31.9	21.1	1.1
두부류/묵류	70.9	17.4	11.0	0.6
고추장	56.1	30.6	13.0	0.2
된장	56.2	30.5	13.3	0
즉석 조리식품	24.8	40.6	34.3	0.2

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

표 6-13. 국내산 식재료를 사용한 가공식품의 구매이유

단위: 1순위 %

구분	안전성	가족건강 고려	맛	제품 신뢰	위생 상태	기타
떡류	43.4	19.9	16.8	10.8	5.0	4.1
과자류	41.1	21.6	11.2	12.4	6.7	7.0
라면류	35.2	26.2	13.7	12.5	6.0	6.4
주스	32.3	25.0	14.9	9.7	9.1	9.0
전통음료	34.0	23.9	18.0	9.2	7.5	7.4
다류	36.0	20.0	14.8	13.6	8.0	7.6
햄/베이컨	36.8	25.6	10.6	9.7	12.6	4.7
두부류	36.5	27.1	12.6	8.2	9.0	6.6
고추장	33.5	22.9	19.0	10.1	8.2	6.3
된장	33.2	22.4	19.9	10.0	8.9	5.6
즉석 조리식품	38.4	22.4	12.7	12.4	6.6	7.5

1) 기타에는 영양가, 포장상태 등이 포함됨.

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

2.1.3. 국산 가공식품에 대한 소비자 평가

국내산 식재료 사용 가공식품에 대한 소비자 평가는 6가지 각 항목별로 4점 척도를 사용하여 품목별로 이루어졌다.²⁵ 6가지 평가항목은 맛, 영양가, 안전성, 제품의 다양성, 위생관리, 가격대비 품질이었다. <표 6-14>의 조사결과에 따르면 대체로 국내산 식재료를 사용한 가공식품이 외국산 수입 식재료를 사용한 경우 보다 맛, 영양가, 안전성, 위생관리 측면에서 더 우수한 것으로 평가되었다. 주스의 경우 맛 측면에서의 평가가 다른 품목에 비해 다소 뒤떨어지는 것으로 조사되었다.

반면, 제품다양성 측면에서는 국내산 식재료를 사용한 경우가 상대적으

²⁵ 4점 척도의 내용은 ‘국내산 식재료 제품이 더 낫다’, ‘수입산 식재료 제품이 더 낫다’, ‘차이가 없다’, ‘모르겠다’ 이다.

로 뒤떨어지는 것으로 나타났는데 특히 과자류, 라면류, 주스(과즙음료), 즉석 조리식품에서 그 정도가 높게 나왔다. 국내산 식재료 사용 가공식품에 대한 종합적인 평가라 할 수 있는 가격대비 품질의 경우, 대체로 국내산 식재료를 사용한 가공식품이 더 나은 것으로 조사되었다. 하지만 과자류와 주스, 즉석 조리식품의 경우는 상대적으로 다소 미흡한 것으로 나타났다.

이러한 결과는 국내산 식재료 사용 가공식품 소비확대를 위해서는 맛 등의 품질개선에 중요하지만 국내산 식재료를 사용한 다양한 가공식품을 개발하여 소비자 선택의 폭을 확대시키는 것이 보다 중요함을 시사한다. 또한 국내산 식재료 사용 가공식품의 판매가격을 인하하기 위한 정책적 유인(예를 들면, 국내산 원료구입 시 보조지원 등)도 함께 요구된다.

국내산 식재료를 사용한 가공식품 구매 시 애로사항은 <표 6-15>의 조사결과에서 보듯이 ‘높은 가격’이 가장 큰 애로사항이라고 답한 비율이 46.4%로 나타나 가장 높았다. 그 다음이 ‘식재료의 원산지에 대한 불신’(26.2%), ‘제품의 다양성 부족’(12.0%) 등의 순서인 것으로 나타났다.

표 6-14. 수입산 식재료 대비 국내산 식재료 사용 가공식품의 소비자 평가
단위: %

구분	국내산 식재료가 수입산보다 우수하다는 비율					
	맛	영양가	안전성	제품 다양성	위생 관리	가격대비 품질
떡류	79.9	85.1	94.2	51.2	80.3	68.0
과자류	49.1	66.8	84.3	33.0	65.8	47.5
라면류	53.9	62.4	76.7	43.1	65.2	52.7
주스	49.4	57.8	73.3	32.5	60.6	44.4
전통음료	85.3	84.3	87.3	65.7	77.1	70.3
다류	62.8	65.2	76.9	45.7	65.9	55.2
햄/베이컨	59.3	63.7	81.1	40.1	69.4	55.5
두부류	88.6	90.4	92.2	67.0	83.2	77.4
고추장	85.3	83.4	89.9	67.2	82.2	74.5
된장	88.9	88.4	92.0	69.0	83.7	76.7
즉석 조리식품	49.9	59.6	70.8	36.5	63.3	47.9

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

표 6-15. 국내산 식재료 구매 시 애로사항

단위: %

구 분		높은가격	원산지 불신	다양하지 못한 제품	제조업체 낮은 인지도	기타
전 체		46.4	26.2	12.0	8.4	7.0
소득계층 (월평균소득: 만원)	199 이하	46.4	14.3	21.4	7.1	10.8
	200~299	62.5	20.8	8.3	5.6	2.8
	300~399	45.5	30.6	11.6	5.8	6.5
	400~499	40.7	32.5	7.3	10.6	8.9
	500~599	37.0	27.2	16.0	8.6	11.2
	600~699	51.7	24.1	6.9	10.3	7.0
	700~799	61.1	5.6	27.8	5.6	-
	800 이상	46.5	17.9	17.9	17.9	-

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

소비자들이 국내산 식재료 사용 가공식품에 대해 지불하고자 하는 가격 수준(민감도)을 분석하였다. 이를 위해 주원료가 수입산인 가공식품과 국내산 식재료를 사용한 동일한 식품이 출시될 경우 가격이 어느 정도까지 차이가 날 경우 국내산 식재료 사용 가공식품을 구매하겠느냐고 질문하여 국내산 식재료 가공식품의 가격수용도를 측정하였다. 조사결과 두 식품 간의 가격차이가 1.5배 정도라면 국내산 식재료 가공식품을 구매하겠다는 비율이 품목에 관계없이 가장 높은 것으로 나타났다.

국내산 식재료 가공식품이 수입산 식재료의 경우보다 가격이 비싸다면 구매하지 않겠다는 비율을 품목별로 조사한 결과 <표 6-16>에서 보듯이 된장, 고추장, 두부류, 떡류 등의 전통식품은 비구매비율이 가장 낮게 나타나 이들 품목의 경우 국내산 식재료를 사용한 신제품이 출시될 경우 가격 인상에도 불구하고 구매의향이 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

표 6-16. 가공식품 구입 시 국내산 식재료 사용제품의 가격수용도
단위: %

구분	수입산 식재료 제품과의 가격 차이			비싸면 구입하지 않음	계
	1.5배	2배	3배		
떡류	73.7	11.0	2.2	13.2	100
과자류(쌀과자 포함)	55.4	8.1	1.0	35.4	100
라면	56.7	5.2	0.6	37.4	100
주스(과즙음료)	56.7	6.3	1.1	36.0	100
전통음료(식혜, 쌀음료)	69.6	6.5	2.3	21.6	100
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	54.5	10.5	1.7	33.3	100
햄, 베이컨(소시지는 제외)	59.7	7.7	1.3	31.3	100
두부류/묵류	69.7	15.2	3.2	11.8	100
고추장	72.3	14.5	2.7	10.6	100
된장	71.5	16.1	2.2	10.2	100
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	47.4	5.4	0.5	46.7	100

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

2.2. 외식에서 국산 식재료의 사용에 대한 소비자선호도

2.2.1. 국내산 식재료를 사용한 외식메뉴에 대한 소비자선호

외식의 경우 국내산 식재료 사용에 대한 소비자의 선호를 조사한 결과 가공식품 구매 때와는 달리 국내산 식재료를 사용한 메뉴에 대한 소비자의 선호도가 상대적으로 뒤떨어지는 것으로 나타났다. 육류메뉴에 한정하여 소비자의 선호를 조사하였지만 <표 6-17>에서 보듯이 비싸지만 외식을 할 때 국내산 육류를 사용한 메뉴를 선택한다는 응답자의 비율은 42.3%인 반면 수입산이지만 등급이나 품질이 높은 육류를 사용한 메뉴를 선택한다는 비율은 이보다 높은 55.8%인 것으로 나타났다. 이러한 소비자의 구매경향

은 소득계층에 따라 큰 차이가 없었다. 다만 소득이 매우 높은(월평균 소득 800만원 이상) 계층에서만 국내산 육류를 사용한 메뉴를 선택한다는 비율이 다소 높은 것으로 조사되었다.

외식에서 나타나는 국내산 식재료에 대한 소비자의 선호는 “외식메뉴를 결정할 때 국내산 식재료의 사용 여부가 얼마나 중요한가”를 묻는 질문에서도 유사하게 나타난다.

표 6-17. 외식 시 국내산 식재료 사용메뉴의 선택

단위: %

구 분		비싸지만 국내산 육류 사용메뉴 선택	수입산이지만 등급이 높은 육류 사용메뉴 선택	수입산 육류 사용한 저렴한 메뉴 선택
전 체		42.3	55.8	1.9
소득계층 (월평균소득: 만원)	199 이하	20.4	62.9	4.7
	200~299	35.8	61.2	3.0
	300~399	44.9	54.2	0.8
	400~499	43.7	54.6	1.7
	500~599	38.3	61.7	0
	600~699	48.3	51.7	0
	700~799	52.9	47.1	0
	800 이상	59.3	40.7	0
지출규모 (월평균: 만원)	50 미만	37.7	61.1	1.1
	50~75	46.0	49.6	4.4
	75 이상	44.1	55.3	0.6

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

외식장소와 형태가 매우 다양해지고 있음을 감안하여 외식메뉴 선택 시 국내산 식재료 사용의 중요성에 대해 한식, 양식, 중식, 일식, 패밀리레스토랑, 패스트푸드점, 외국식 음식점 등 외식 형태별로 나누어 조사한 <표 6-18>에서 보듯이 외식에서 메뉴를 결정할 때 한식의 경우만을 제외하고는 국내산 식재료를 사용했는지의 여부가 중요성 측면에서 그다지 높지 않

은 것으로 나타났다. 이러한 경향은 소득계층에 따라 크게 다르지 않는 것으로 분석되었다.

표 6-18. 외식에서 주메뉴 결정할 때 국내산 식재료의 중요성 정도

단위: %

구분	중요하지 않은 편	보통이다	중요한 편
한식	3.7	14.5	81.7
양식	9.8	41.9	48.3
중식	8.3	48.8	42.9
일식	6.4	45.0	48.5
패밀리레스토랑	10.2	43.6	46.3
패스트푸드점	11.0	51.0	38.0
외국식 음식점	12.2	57.5	30.3
기타	9.3	50.0	40.7

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

외식에서 주원료를 국내산 식재료를 사용한 경우 그렇지 않은 경우를 맛, 영양가, 안전성, 메뉴의 다양성, 위생관리, 가격대비 품질측면에서 평가해본 결과, 국내산 식재료를 사용한 경우가 모든 평가요소에서 우수한 것으로 조사되었다. 그러나 메뉴의 다양성 측면에서는 한식을 제외하고는 국내산 식재료를 사용한 메뉴가 상대적으로 뒤떨어지는 것으로 평가되었다.

2.2.2. 외식에서 원산지 표시확인 여부 실태

소비자들이 외식을 할 때 국내산 원료를 사용했는지에 대해 많은 소비자가 확인하는 것으로 나타났다. <표 6-19>에서 보듯이 외식에서 국내산 식재료 여부를 “항상 확인한다”는 비율이 29.9%, “가끔 확인한다”는 비율이 48.5%로 소비자의 78.4% 가량이 외식을 할 경우 원료의 원산지를 확인

하는 것으로 조사되었다. 원산지를 확인하는 방법은 대다수가 음식점 내부에 표시된 것을 보거나, 메뉴판에 표기된 것을 보고 확인하는 것으로 조사되었다.

외식 메뉴의 국내산 여부를 확인하지 않는 비율은 21.4%로 나타났는데, 확인을 하지 않는 이유는 <표 6-20>에서 보듯이 확인할 수 있는 방법을 모르거나, 표시내용에 신뢰가 가지 않기 때문인 것으로 나타났다. 특히, 34세 이하의 젊은 소비자 계층에서는 주메뉴의 원료가 국내산인지에 대해 관심이 없는 것으로 조사되었다.

표 6-19. 외식 시 국내산 원료사용 확인여부

단위: %

항상 확인	가끔 확인	거의 확인 없음	전혀 확인 없음	계
29.9	48.5	17.4	4.1	100

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

표 6-20. 외식 시 국내산 원료사용여부 미확인 이유

단위: %

구 분		확인할 수 있는 방법을 몰라서	표시내용에 신뢰가 가지 않아서	국내산 여부에 관심이 없어서
전 체		49.0	41.3	9.6
연령층	25~34세	44.0	36.0	20.0
	35~44세	52.6	44.7	2.6
	45~54세	48.8	41.5	9.8

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

2.2.3. 외식에서 국산 식재료 사용메뉴에 대한 소비자 평가

외식에서 국산 식재료 사용메뉴에 대한 소비자 평가결과 메뉴선택 시 국내산 식재료 사용여부가 어느 정도 영향을 주지만 맛 또는 음식점의 인지도에 의해 크게 좌우되는 것으로 나타났다. <표 6-21>에서 보듯이 맛이 좋으면 주메뉴의 식재료에 대한 원산지 여부에 크게 좌우되지 않는다는 응답자의 비율이 71.0%로 나타나 국내산 식재료 사용여부를 고려하는 응답 비율인 32.4%를 크게 상회하고 있는 것으로 조사되었다.

외식의 경우도 가공식품과 마찬가지로 ‘높은 가격’이 외식에서 국내산 원료사용 확대를 제한하는 요인으로 작용하는 것으로 나타났다. 국내산 식재료를 사용한 음식점은 높은 가격 때문에 가기가 어렵다는 응답자의 비율이 46.0%로 그렇지 않다는 응답자의 비율 17.0% 보다 높게 나타났다.

소비자로 하여금 국내산 식재료 사용에 대한 신뢰를 얻는 것이 외식에서 국내산 원료사용 확대를 위해 중요한 것으로 나타났다. <표 6-21>에 의하면 국내산 식재료를 사용했다는 신뢰를 확보할 수 있다면 높은 가격을 지불하고도 국내산 육류메뉴를 선택하겠다는 비율이 52.4%로 그렇지 않은 경우 보다 높은 것으로 조사되었다.

이외에 국내산 원료의 우수성 홍보, 국내산 원료를 사용한 전문 음식점에 대한 정부 인증, 음식점 원산지표시제 관리 철저 등도 소비자가 중요하게 고려하는 것으로 조사되었다. 특히, 음식점에서 원산지 표시 시행 이후 국내산 식재료를 사용한 메뉴를 이전 보다 많이 선택하게 되었다는 응답자의 비율이 48.7%로 그렇지 않다는 경우 보다 높게 나타난 점과 국내산 식재료만을 사용한 전문음식점에 대한 인증 시 이용하겠다는 응답자의 비율이 62.0%로 나타난 점은 외식에서 국내산 식재료의 사용확대에 시사하는 바가 크다.

표 6-21. 외식에서 국내산 식재료를 사용한 메뉴에 대한 소비자 평가/인식

단위: %

구 분	전혀 그렇지 않다	그렇지 않은 편이다	보통 이다	그런 편이다	매우 그렇다
외식할 때 맛이 좋으면 주메뉴의 식재료가 국내산인지를 상관하지 않는다.	4.8	27.6	31.7	35.1	0.8
외식할 때 유명한 음식점을 찾고 주메뉴의 식재료가 국내산인지 상관하지 않는다.	6.4	30.9	31.1	29.9	1.7
국내산 식재료를 사용한 음식점은 가격이 비싸서 가지 어렵다.	2.1	14.9	36.9	39.4	6.6
음식점에서 국내산 식재료를 사용했다고 하지만 신뢰가 가지 않는다.	0.4	7.1	32.4	46.9	13.3
음식점에서 육류메뉴를 선택할 때 가격대비 품질을 고려하여 수입산 또는 국내산 육류메뉴를 선택한다.	1.7	11.6	29.9	51.9	5.0
국내산 식재료를 사용했는지에 대해 확실히 신뢰할 수 있다면 가격이 비싸더라도 국내산 육류메뉴를 선택한다.	0.8	7.9	38.8	42.9	9.5
국내산 육류의 우수성을 알리는 홍보 때문에 가격이 다소 비싸더라도 국내산 육류메뉴를 선택하게 되었다.	1.9	12.9	44.6	33.2	7.5
음식점에서의 원산지 표시 시행 이후에 국산 식재료를 사용한 메뉴를 이전보다 더 많이 선택하게 되었다.	1.5	8.9	40.9	42.1	6.6
국내산 식재료만을 사용하고, 이를 정부가 보증해주는 음식점이 있다면 자주 이용할 것이다.	1.2	2.9	33.8	47.3	14.7

자료: 2009. 수도권 소비자 조사결과.

1. 요약

식품산업을 크게 식품제조업, 식품유통업 및 외식업으로 구분하고, 각 부문은 표준산업분류에 의해 세분류하여 분석하였다.

2005년 기준 우리나라 푸드시스템의 규모는 121조 원으로 1995년에 비해 75% 성장하였으며, 신선농산물과 가공식품의 비중은 하락한 반면 외식의 비중은 증가하였다. 투입구조 측면에서 축산가공, 수산가공, 곡물가공, 청과가공 등은 푸드시스템에 대한 의존도가 높은 반면, 음료와 외식은 푸드시스템에 대한 의존도가 상대적으로 낮았다. 또한 농산물의 푸드시스템 내 배분구조는 농산물 및 가공식품이 외식으로 배분되는 비중이 빠르게 증가하고 있는 특징이 있다.

식품제조업 중 제분과 제당산업을 제외하고는 전반적으로 식품 원재료인 농림수산업에 미치는 효과가 컸으며 특히 축산가공, 낙농 등의 부분이 축산업에 미치는 영향이 컸다. 반면, 식품제조업에서 생산된 상품을 최종 소비자가 구매하는 비중이 높아 타 산업에 미치는 영향은 전반적으로 작았으나 외식업은 타산업의 생산에 미치는 영향력이 전체 산업평균의 2.5배 높은 것으로 나타났다.

식품제조업 중에서는 축산가공, 수산가공, 곡물가공(도정), 청과가공, 기타 식료품가공 등이 농림수산업에 대한 생산유발 효과가 컸고 제분, 제당, 빵·과자·국수, 음료 등의 산업은 국내 농림수산업에 대한 생산 유발효과

가 미미한 것으로 나타났다. 농림수산업의 부가가치 유발효과가 비교적 큰 산업은 축산가공, 수산가공, 도정, 청과가공, 기타 식료품가공 등으로 나타났다.

1980년대 이후 식품산업의 매출액, 부가가치, 종사원 수 등의 구조변화를 파악하기 위해 통계청의 광업제조업 조사 및 서비스업 총조사 등의 원자료를 분석하였다. 2007년 기준 식품제조업, 식품유통업 및 외식업의 매출액은 각각 52조 원, 110조 원, 57조 원으로 총 219조 원, 부가가치는 21조 원, 10조 원, 15조 원으로 총 46조 원이다.

식품산업은 국민경제에서 부가가치 기준 5%, 고용인원 기준 10%의 비중을 차지하고 있다. 부가가치 측면에서는 식품제조업이 2.5%로 가장 비중이 크고, 고용측면에서는 외식업이 6%로 가장 크다. 외식업의 부가가치 비중이 하락하는 추세에 있는 것을 제외하고는 식품산업의 각 부문이 국민경제에 차지하는 비중은 일정하게 유지되고 있다.

식품제조업 중 축산가공업과 곡물가공업이 출하액과 부가가치 측면에서 높은 비중을 차지하고 있는 것으로 나타났으며, 음료제조업이나 조미료제조업은 사업체 수나 종사자 수에 비해 출하액과 부가가치의 비중이 높은 것으로 나타났다.

식품제조업은 종사자 수 10인 미만의 사업장이 식품제조업 전체 사업장의 55%를 차지하고, 종사자 100인 이상 사업장은 3%에 불과하다. 매출액은 100인 이상 사업장의 비중이 47%, 부가가치는 50%인 반면 10인 미만 사업장의 매출액은 12%, 부가가치는 8%에 불과해 영세한 산업구조의 특성을 지니고 있다.

식품유통업에서 식품도매업은 종사자의 25%, 매출액의 49%, 부가가치의 34%를 차지하고 있으며, 종합소매업은 종사자의 49%, 매출액의 40%, 부가가치의 45% 비중을 차지하고 있다. 식품소매업은 사업장 비중은 39%에 달했으나 매출액의 11%, 부가가치의 22%를 차지하였다. 식품유통업에서는 사업장 규모에 따라 매출액이 편중되는 현상은 존재하지 않았으나, 부가가치 측면에서는 2인 이하 사업장의 비중이 41%를 차지해 소규모 사업장에서 창출되는 부가가치의 비중이 상대적으로 높았다.

외식업은 한식업의 비중이 사업체 수, 종사자, 매출액, 부가가치 측면에서 60% 내외의 비중을 점하고 있으며, 분식 등이 포함된 기타 외식업의 비중이 20% 내외의 비중을 차지하고 있다. 종사자, 매출액, 부가가치 측면에서 2~9인 규모 사업장의 비중이 50%에 이르고 있다.

식품제조업에서 축산가공업 종사자와 부가가치의 비중은 상승하는 추세에 있으며, 곡물가공 및 수산가공이 차지하는 비중은 하락하고 있다. 또한 그 비중은 크지 않지만, 최근 조리식품 등이 포함된 기타 식품가공업의 비중은 빠르게 상승하는 특징이 있다.

식품유통업에서는 소매업이 고용과 부가가치 측면에서 비중이 하락하고 있으며, 식품도매업과 종합소매업의 비중은 다소 상승하였다. 외식업에서는 한식업이 고용과 부가가치의 60% 내외, 기타 식당업이 20% 내외의 비중을 차지하는 추세가 유지되고 있으며, 나머지 외식업의 비중이 다소 감소하는 반면 기관구내식당업의 비중이 빠르게 상승하고 있다.

식품제조업은 제조업 전반에 비해 집중도가 높은 산업으로 분석되었다. 특히 음료제조업과 조미료제조업은 상위 3개 기업의 출하액 비중이 50% 수준으로 집중도가 상대적으로 높은 부문으로 분류할 수 있다.

노동생산성은 식품제조업, 식품유통업, 외식업순으로 높으며, 식품제조업의 노동생산성은 증가, 식품유통업의 노동생산성은 하락, 외식업의 노동생산성은 일정한 수준을 유지하고 있다. 식품제조업에서는 규모가 큰 사업장의 노동생산성 증가속도가 빨라 사업장 규모에 따른 격차가 1990년대 이후 확대되었다.

식품제조업의 자본생산성은 완만하게 성장하고 있으며, 전반적으로는 사업장 규모가 클수록 자본생산성도 큰 특징을 나타내고 있다. 2000년 이후 20~49인 규모 사업장의 자본생산성이 증가하는 현상이 타 규모 사업장에 비해 뚜렷하게 나타나는 특징이 있다. 식품제조업의 총요소생산성은 전반적으로 하락하고 있으며, 다변지수방식의 분석에 의하면 제조업 전반의 총요소생산성과의 격차도 확대되고 있는 것으로 나타났다. 다만, 종사자 20~49인 규모 사업장의 총요소생산성은 다른 규모 사업장에 비해 증가한 것으로 나타났으나, 제조업 일반보다는 증가폭이 작았다.

식품산업에 종사하는 기업에 대한 재무분석 결과 성장성, 수익성, 안정성이 전반적으로 양호하지 못한 것으로 평가되었다. 다만 식품제조업에서 최근 성장하고 있는 기능성 식품제조업, 도시락 및 식사용 조리식품제조업 등 기타 식품제조업의 수익성이 비교적 높은 것으로 나타났다.

식품유통업에서 종합소매업의 수익성은 완만하게 증가하고 있는 추세에 있다. 외식업에서는 대형급식을 담당하는 기관구내식당업이 비교적 빠르게 성장하고 있으며, 수익성도 비교적 높은 수준에 있는 것으로 나타났다. 식품제조업의 연구개발집약도는 최근 상승하고 있으나 그 크기는 제조업 평균에 비해 현저히 낮은 수준으로 식품제조업에 대한 연구개발 투자는 부족하다고 할 수 있으며, 이는 식품제조업의 총요소생산성 하락과도 일정한 관계가 있는 것으로 판단된다.

식품산업은 원료공급처인 농업과는 후방산업, 소비부문인 시장과는 전방산업으로 각각 연계되어 있다. 식품제조업과 외식업의 농업과 연계 정도는 국내 농산물 이용률과 원료 조달경로로 파악하였다.

식품제조업의 국내 농산물 이용률은 닭고기, 돼지고기 등 육류와 고춧가루, 배추 등 채소에서 높게 나타난 반면 쌀, 콩, 쇠고기 등은 국산 이용률이 상대적으로 낮게 나타났다. 이는 가격 조건뿐만 아니라 품질의 균일성, 안정적 공급 등의 측면에서 수입산 원료사용이 유리하기 때문인 것으로 나타났다. 한편 매출액과 원료사용률은 부(-)의 상관관계를 보여 대체로 대기업일수록 수입산 원료 사용비율이 높은 것으로 분석되었다. 외식업체의 경우 쌀을 제외하면 수입산 식재료 사용이 보편화되어 있는데 쇠고기와 닭고기, 수산물의 수입산 사용비율이 특히 높게 나타났다. 외식업체의 수입산 식재료 사용이유는 가격요인이 가장 크며, 수산물의 경우 국내산과 수입산에 대한 소비자 선호도가 큰 차이가 없다는 점도 작용하고 있었다.

식품제조업의 원료조달은 품목에 따라 다른 특징을 보였는데 쇠고기, 돼지고기 등은 계열화를 통한 산지 직구매 비중이 높고, 떡쌀은 도매시장, 두부용 콩은 산지 직구매 비중이 높았다. 외식업체의 원료조달 특성은 제조업체와 달리 도매시장이나 벤더업체를 통한 구매가 대부분이었는데 이는 산지로부터의 원료조달보다는 도매업체나 벤더를 통한 일괄구매가 비용과

시간측면에서 보다 효율적이기 때문이다.

소비자 조사결과 가공식품 원료의 국내산 여부는 구매결정에 큰 영향을 주는 것으로 조사되었으며, 특히 두부, 고추장, 된장, 떡류 등 전통식품 구매 시 다른 품목에 비해 큰 영향을 주는 것으로 분석되었다. 과자, 라면, 즉석 조리식품을 제외하고 국내산 식재료를 사용한 제품에 대한 선호도가 높았는데 그 이유는 안전성과 가족건강, 맛의 순으로 나타났다. 국산원료 사용 가공식품은 수입산 원료사용 가공품에 비해 제품다양성이 뒤지고, 과자류, 주스 및 즉석식품의 경우 가격대비 품질도 낮은 것으로 나타났다.

소비자들의 국내산 식재료 사용 가공식품에 대한 가격민감도를 분석한 결과, 가격 차이가 1.5배 이내라면 국내산 식재료 가공식품을 구매하겠다는 비율이 품목에 관계없이 가장 높은 것으로 나타났다. 특히 된장, 고추장, 두부류, 떡류 등의 전통식품은 가격인상에도 불구하고 구매의향이 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

외식은 가공식품 구매 때와는 달리 국내산 식재료를 사용한 메뉴에 대한 소비자의 선호가 상대적으로 뒤떨어지는 것으로 나타났다. 육류 메뉴 구매경향은 소득계층에 따라 큰 차이가 없었으나 고소득(월평균 소득 800만원 이상) 계층에서는 국내산 육류를 사용한 메뉴선택 비율이 다소 높은 것으로 조사되었다.

외식도 가공식품과 마찬가지로 ‘높은 가격’이 국내산 원료 사용확대를 제한하는 요인으로 작용하는 것으로 나타났다. 국내산 식재료를 사용한 음식점은 높은 가격 때문에 가기가 어렵다는 응답자 비율이 46.0%로 그렇지 않다는 응답자의 비율(17.0%) 보다 높게 나타났다.

국내산 식재료를 사용했다는 신뢰를 확보할 수 있다면 높은 가격을 지불하고도 국내산 육류메뉴를 선택하겠다는 비율이 52.4%였다. 소비자로서 하여금 국내산 식재료 사용에 대한 신뢰를 얻는 것이 외식에서 국내산 원료 사용확대를 위해서 매우 중요한 것으로 나타났다.

3~6장 분석결과를 기초로 부가가치 유발효과, 연계 가능성, 차별화 가능성 등의 지표를 이용하여 산업부문별로 연구대상산업으로서의 적합도를 비교하였다. 비교결과 축산가공, 청과가공, 곡물가공 및 외식분야가 상대적

으로 농업과의 연계 시 부가가치 제고효과가 높고, 전후방산업과의 연계여건이 양호한 것으로 나타나 2~4년차 연구대상 산업으로 우선 검토하였다(부록 4 참조).

2. 결론

이 연구는 5년 동안 수행되는 장기과제로서 궁극적인 연구목적은 농업의 고부가가치화 실현을 위해서 식품산업과 전후방 연계산업의 당면문제를 도출하고 발전전략을 제시함으로써 향후 식품산업 연구와 관련정책 개발에 필요한 기초자료를 제공하는 것이다.

1년차 연구는 2~4차년도의 본격적인 부문연구에 앞서 예비분석의 성격으로 수행되었다. 1차 연도에서는 제조업, 유통업, 외식업 등 식품산업 업종과 제조업 부문별 구조변화 및 성과분석을 통해 식품산업의 거시적인 구조변화와 특성을 조명하고, 식품제조업 부문과 농업의 연계, 소비자의 국내산 식품에 대한 평가 등을 통해서 식품산업과 전후방산업과의 연계관계를 검토하고 2~4년차 연구대상 식품산업 부문을 선정하는 것을 목적으로 추진되었다.

그 동안의 식품산업 연구가 이용자료의 제약 등으로 단편적이고 부분적인 연구에 그친 반면 이 연구는 한국은행의 산업연관표(1999~2005), 통계청의 광업 제조업조사(1985~2007년), 서비스업 총조사(1996, 2001, 2006), 한국신용정보(2000~2008)의 재무분석자료 등의 원자료를 분석함으로써 식품제조업과 외식업뿐만 아니라 식품유통업까지 산업구조 변화를 폭넓게 분석했다는 점에서 선행연구와 차별성을 지닌다.

식품제조업 중에서 축산가공, 수산가공, 청과(채소 및 과일)가공 등이 농림수산업에 대해 생산 유발효과가 크고, 역시 이들 산업 대부분이 농림수산업의 부가가치 유발효과가 크다는 식품산업 연관분석 결과는 향후 2~5년차 연구에 시사하는 바가 크다고 할 수 있다.

식품제조업 중 축산가공업의 부가가치 비중이 상승추세에 있는 반면 곡물가공과 수산가공은 최근 비중이 하락하고 있어 농어가 소득측면에서 주목할 필요가 있다.

식품제조업의 시장집중도는 제조업 전반에 대해서는 다소 높게 나타났으나 농어업과 연계성이 낮은 음료와 조미료제조업의 집중도는 높고 타 제조업은 상대적으로 낮아 경쟁구조를 지닌 것으로 분석된다.

식품산업의 경영분석에서 성장성, 수익성, 안정성이 전반적으로 양호하지 못한 것으로 나타나 향후 연구에서는 특정산업의 재무분석과 기술개발 투자와의 연관성 등 정밀한 분석이 요구된다.

식품산업의 전후방 연계분석에서 나타난 시사점은 국산원료를 사용하는 가공품 중 경쟁력이 있는 제품들이 상당히 존재한다는 사실이다. 가공업체와 소비자 조사결과 현재 떡류, 두부, 된장, 고추장, 쇠고기 등은 품질면에서 국내산 원료의 경쟁력이 존재하기 때문에 적절한 품질관리와 물량공급 체계만 갖춘다면 가공식품 소비를 확대시켜 농가소득 증대에 기여할 수 있을 것으로 보여진다.

앞에서 분석한 부가가치 유발효과, 연계 가능성, 소비자 선호도 등의 지표를 이용하여 산업부문별로 연구대상 산업으로서의 적합도를 비교한 결과, 부가가치 유발효과가 크고, 농업과의 연계 가능성이 높은 축산가공, 곡물가공, 채소·과일가공 및 외식부문을 중심으로 2~4차년차 연구를 추진할 계획이다.

부록 1

정부지원 가공업체의 원료조달 및 판매구조

1. 자료 개요

정부지원 가공업체의 원료조달 및 판매구조를 파악하기 위해 『농산물 가공업체 운영실태 조사』 원자료를 이용하여 분석하였다. 자료 생산기간은 2003년부터 2007까지 5년간이다. 조사는 농수산물유통공사 주체로 시·도 행정조사를 실시한 결과이며, 조사대상은 매년 말 기준 농식품부 지원 농산물 가공업체이다.

정부지원 가공업체수 동향을 살펴보면 전통식품 개발사업 가동업체는 2007년 250개 업체로 2003년 대비 133개소가 감소하였고, 산지 일반가공사업 업체는 98개소로 2003년 대비 33개소가 감소하였다. 조사업체의 평균 투자규모는 2007년 3억 6,500만 원으로 2003년 대비 16.5% 감소하였다.

품목별로 업체 수 동향은 차류와 주류 업체비중이 각각 1.7%, 1.6% 증가했으나, 김치절임류와 음료류 업체비중은 2.0%, 1.0% 감소하였다.

부표 1-1. 가공업체 지원형태별 동향

단위: %

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	증감
계	514 (100.0)	469 (100.0)	573 (100.0)	417 (100.0)	348 (100.0)	-166
전통식품 개발	383 (74.5)	348 (74.2)	430 (75.0)	302 (72.4)	250 (71.8)	-133 (-2.7)
산지 일반가공	131 (25.5)	121 (25.8)	143 (25.0)	115 (27.6)	98 (28.2)	-33 (2.7)

1) 전통식품 개발사업은 국산 농산물을 주원료로 하여 전통식품을 생산하는 생산자 단체 혹은 농업인임. 산지 일반가공사업은 국내산 농산물을 주원료로 하여 산지에서 가공식품을 생산하는 생산단체 또는 일반법인임.

자료: 농수산물유통공사. 각 연도. 「농산물 가공업체 운영실태 조사」 원자료 분석결과.

부표 1-2. 품목별 업체 수 및 비중 변화

단위: 개소, %

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	증감
계	514 (100.0)	469 (100.0)	573 (100.0)	417 (100.0)	348 (100.0)	-166
김치절임류	68 (13.2)	61 (13.0)	84 (14.7)	50 (12.0)	39 (11.2)	-29 (-2.0)
음료류	54 (10.5)	47 (10.0)	56 (9.8)	44 (10.6)	33 (9.5)	-21 (-1.0)
장류	66 (12.8)	58 (12.4)	73 (12.7)	52 (12.5)	44 (12.6)	-22 (-0.2)
주류	39 (7.6)	40 (8.5)	44 (7.7)	35 (8.4)	32 (9.2)	-7 (1.6)
차류	56 (10.9)	48 (10.2)	60 (10.5)	49 (11.8)	44 (12.6)	-12 (1.7)
축산가공	22 (4.3)	20 (4.3)	21 (3.7)	20 (4.8)	14 (4.0)	-8 (-0.3)
한과류	29 (5.6)	26 (5.5)	28 (4.9)	23 (5.5)	19 (5.5)	-10 (-0.2)
기타	180 (35.0)	169 (36.0)	207 (36.1)	144 (34.5)	123 (35.3)	-57 (0.3)

자료: 농수산물유통공사. 각 연도. 「농산물 가공업체 운영실태 조사」 원자료 분석결과.

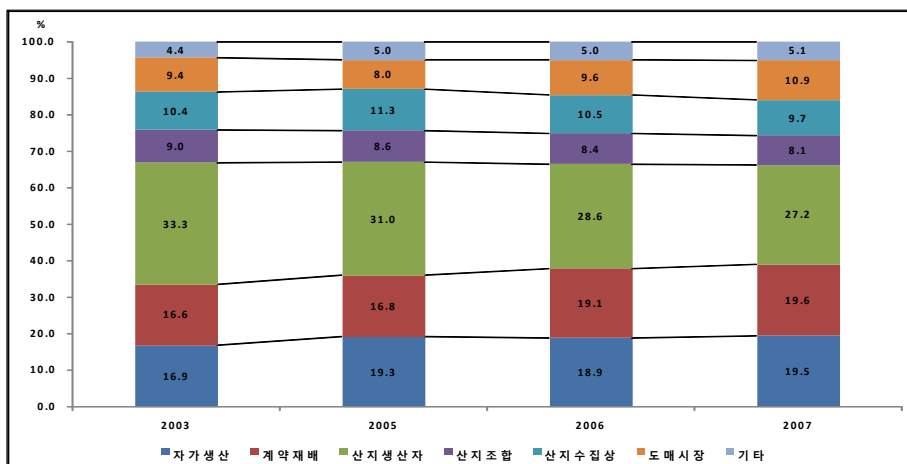
2. 가공제품 원료 조달구조

가공업체 운영비에서 원료구입비가 차지하는 비율은 2003년 67.0%에서 2007년에 64.5%로 다소 감소하였다. 총비용에서 원료구입비 비율이 높은 품목은 축산가공(81.7%), 인삼류(71.8%), 음료류(64.2%), 차류(61.2%)이다. 원료구입비 비중이 증가한 이유는 원자재가격 상승으로 인한 사료비 및 자재비 상승, 안전성과 품질에 대한 소비자 기대에 부응하는 품질관리비용 및 생산투입재 비용이 증가하였기 때문이다(축산가공과 유자차 제조업체 사례조사, 2009.9).

원료조달 구조에서 산지 생산자 구입비율은 감소하고 계약재배와 자가 생산 비율이 증가하고 있다. 산지 생산자로부터의 조달방식의 비중은 높으나 점점 감소하는 경향을 보인다.

김치절임류의 원료조달 구조는 계약재배가 8.2% 증가, 자가생산 조달은 2.4% 증가한 반면, 생산자 직구매는 10.2% 감소하였다. 계약재배가 증가

부도 1-1. 가공업체 원재료 구입선 이용실태



자료: 농수산물유통공사. 각 연도. 『농산물 가공업체 운영실태 조사』 원자료 분석결과.

한 이유는 주재료인 배추의 안정적 확보와 구입가격 하락, 품질관리의 용이성 때문이다. 계약거래로 원료를 구입하는 주요 이유는 다른 경로에 비해 구입가격을 낮출 수 있으며, 계절별 작황변화에 대응하여 안정적인 물량확보의 용이성, 팔레트를 이용한 작업효율성 및 상품성 제고 유리, 소규모 작목반 및 개별 생산자 단위로는 품질 및 병충해 관리의 어려움 한계, 생산교육 및 컨설팅에 대한 업체부담 완화 등의 이유 때문이다(김치 제조업체 조사, 2009.9).

인삼류의 원료조달 형태도 자가생산 비율이 10.7% 증가한 반면, 생산자에게 직접 구매하는 비율은 9.0% 감소하였다. 자가생산 및 이용이 원료를 안정적으로 확보하고 품질관리도 용이하기 때문이다.

음료류의 원료조달 형태는 계약재배 비율과 산지 생산자로부터 직접 구입하는 비율이 3.7% 증가하고, 자가생산 비율은 1.1% 감소하였다. 음료류 시장 소비성향이 빠르게 변화하는 경향 때문에 원료를 직접 생산하기 보다는 계약재배나 산지 생산자로부터 원료를 조달 및 구입하는 방식을 선호하고 있다.

장류의 원료조달 형태는 산지 생산자 직구입 비율이 감소하고 계약재배 조달, 특히 산지조합에서 조달하는 방식이 크게 증가하였다. 주원료인 대두 산지가 일부지역에 편중되어 있어서 마을 단위나 산지조합 단위 계약재배가 늘어나고 있다. 장류 제조업체인 S업체, N업체는 원재료의 품질안정성을 높이기 위해 과거보다 계약재배를 통한 구입비중을 높이는 것으로 나타났다(장류 제조업체 조사, 2009.9).

주류의 원료조달 형태는 산지 생산자를 통한 직구매 비율이 2.9%, 자가생산이 4.8% 증가한 반면, 산지조합은 1.6%p 감소하였다. 주류는 특성화된 제품의 원료로 머루, 복분자, 포도 등을 안정적으로 확보하기 위해 생산자로부터 직구입하거나 계약재배를 선호하고 있다.

차류의 원료조달 형태는 2005년 이후 자가생산 비율이 40%를 넘었고, 산지 생산자를 통한 직구매도 30% 정도를 유지하고 있다. 차류 가공업체는 대부분 원료 주산지에 위치하고 있어 해당지역 내에서 대부분의 원료를 자가 생산 또는 생산자를 통한 직접구매 방식으로 조달하는 특징을 보인다.

축산가공품 원료조달 형태는 자가생산 조달이 13.9% 증가하고 산지 생

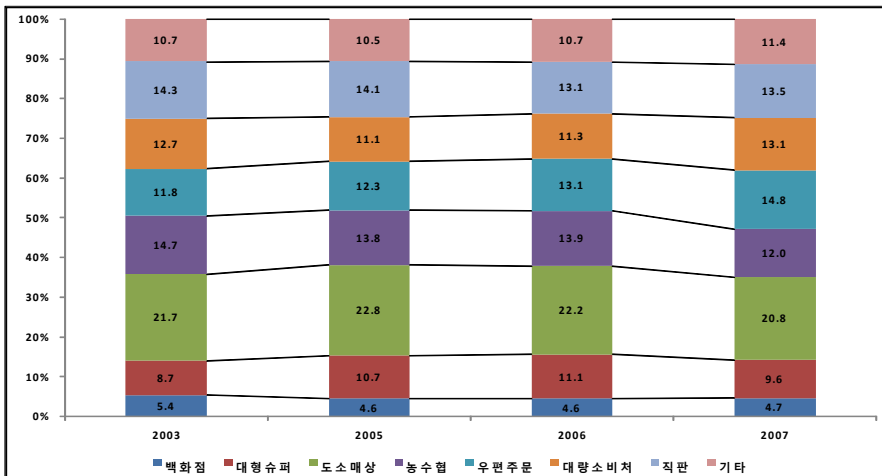
산자 직구매 비중이 13.0% 감소하였다. 축산가공품 생산의 원료조달 계열화사업 진전 가능성을 보여주고 있다.

한과류 원료조달 형태는 자가생산의 경우 2003년 17.0%에서 2007년 8.9%로 감소세를 보이고 있다. 그 외 산지 생산자, 도매시장, 계약재배 구매 경로의 원료조달 비중이 매년 증가하고 있다. 한과류 업체들이 가내수공업 수준에서 벗어나 점차 기업화 경향을 보이고 있다.

3. 가공업체 제품 판매구조

가공제품의 판매처별 비중은 전체적으로 도·소매상 판매 20.8%, 우편주문 14.8%, 직판 13.5%, 대형슈퍼 9.6%, 대량 소비처는 13.1%로 나타났다. 우편주문 판매가 2003년 11.8%에서 2007년 14.8%로 꾸준히 증가하고 있다.

부도 1-2. 정부지원 가공업체제품 판매처별 비율



자료: 농수산물유통공사. 각 연도. 『농산물 가공업체 운영실태 조사』 원자료 분석결과.

농수협 판매와 직판은 지속적으로 감소하고 있다. 농수협 판매가 2003년 14.7%에서 2007년 12.0%로, 직판은 14.3%에서 13.5%로 감소하였다. 대형슈퍼는 2003년 8.7%에서 2006년 11.1%까지 지속적으로 증가한 후 2007년 감소추세로 전환되었다. 도·소매상 판매와 대량소비처는 큰 변화가 없다.

품목별 판매처 동향을 살펴보면, 김치절임류는 대량소비처 판매비중이 3.5%, 도·소매상 판매비중이 2.8% 증가했으나 대형슈퍼는 1.6% 감소하였다. 대량소비처와 도·소매상 판매비중이 증가하고 있으며 특히 공장, 교도소, 학교 등 단체급식업체와 대량소비처 판매비중 증가폭이 크다.

대형슈퍼와 직판 비율이 감소하고 있어서 상대적으로 판매경쟁력이 낮지만 향후에는 제품인지도 및 신뢰도 향상을 기반으로 대형판매점 및 온라인 직거래 비중이 늘어날 것으로 보인다.

사례조사 해당업체의 경우에는 대형할인점, 인터넷 택배주문 및 직거래 비중이 증가하는 것으로 나타났다. 향후에도 단체급식 등의 직납비율을 줄이고 구전 마케팅 및 신뢰관계에 의한 대형판매점 및 직거래 비중을 증가시킬 계획이다(김치 제조업체 사례조사, 2009.9).

인삼류는 도·소매상 판매가 가장 큰 비중을 차지하지만 예전보다 비중이 낮아졌다. 반면 대형판매점, 우편주문, 현지직판을 통한 판매는 증가하고 있으며, 우편주문 및 전자상거래로 판매처가 분산되는 추세이다.

음료류 판매처는 우편주문·전자상거래 비중이 28.8%로 가장 높고, 다음으로 농·수협 판매, 도·소매상, 현지직판순으로 나타났다. 특히, 우편주문·전자상거래의 경우 더 크게(12.5%) 증가하였다. 대기업 점유율이 높은 음료시장 유통망 진입이 어려운 여건하에서, 대안적으로 인터넷을 통한 홍보와 소비자 주문 증가에 의한 우편 및 인터넷거래가 확대되고 있는 것으로 추정된다.

장류는 타 품목에 비해 농수협 판매와 우편주문 판매비중이 특히 높다. 도시지역 소비자단체 및 회원단체와의 체험, 교류, 생산과정 확인과정에 의한 신뢰제고 및 일괄구입 경향이 강하기 때문이다.

주류 판매처는 도·소매상 판매비중이 감소한 반면, 현지직판과 대형슈퍼

(할인점 등) 비율은 증가하였다. 주류 특성상 타 품목부류에 비해 대형슈퍼, 도·소매상, 대량소비처 판매비중이 높다. 최근에 직접판매 비중이 증가하고 있는 점은 주목할 필요가 있다. 차류 판매처는 도·소매상의 비율이 8.4% 감소하였지만 여전히 가장 높은 비율을 차지하고 있다. 한편, 우편주문(4.1%)과 직판(2.6%) 비중이 증가하고 있다.

축산가공품의 판매처는 현지직판 비중과 도·소매상을 통한 거래가 꾸준히 증가하는 반면, 대량소비처 판매비중이 크게 낮아졌다. 소비경향의 양극화와 식품 안전성에 대한 요구 증가 등으로 특정 지역 및 브랜드로 출하되는 상품에 대한 구전홍보 및 반복구매, 현지에서 직접 확인 및 구입이 가능한 현지직판 비중이 증가하고 있다.

한과류 판매는 우편주문과 대량소비처, 직판 비율이 증가하고 있다. 한과류는 지역적 특성, 명절 등 특수 위주로 판매되는 경향이 강하여 선물용 우편주문 수요가 강한 것으로 추정된다.

4. 주요 특징 및 시사점

가공제품 원료조달 구조의 특징은 원료조달 비용을 줄이고 소비자 기대에 부응하는 고품질제품 생산을 위해서 가공제품 원료를 계약재배와 자가생산에 의해 조달하는 비율이 증가하고 있다는 점이다. 이는 원료의 안정적 확보, 품질관리 시스템 향상, 농가소득의 안정화 가능성을 보여주고 있다. 이러한 원료조달 여건변화에 따라 고품질 원료의 안정적 확보를 위한 대규모 계약거래의 장애요인을 개선하는 것이 필요하다.

가공제품 판매구조의 주요 특징은 최근의 유통환경 변화와 온라인 거래증가에 따라 대형판매점 및 기업형 슈퍼마켓(SSM), 직판이 늘어나고 있는 추세이나 정부 지원업체의 경우 이들 비중이 줄어들고 있다는 점이다. 상대적으로 타 업체들보다 경쟁력이 낮은 것으로 추정되므로 정부 지원업체의 판매 및 마케팅 활성화를 위한 대책이 필요하다. 또한 최근의 인터넷

발달 및 온라인 거래 증가추세에 따른 택배주문, 직판이 증가하고 있으므로 중소기업의 우편주문 확대를 위한 활성화 방안이 필요하다.

식품업체의 주요 당면과제를 살펴보면, 첫째 품질향상을 위한 기반조성을 지원하는 것이다. 식품업체의 생산기반 노후화, 노동력 고령화 등에 대응하기 위해 생산기반을 현대화하고, 생산장비 등을 지원함으로써 생산비용 절감과 품질향상을 위한 지원이 필요하다. 생산제품의 안전성을 높이기 위해서는 생산이력제 도입이 정착될 수 있는 전산시스템 구축 지원과 HACCP 등 안전성 제고시설비용 지원이 필요하다.

둘째, 자금 지원조건 및 운영방식 개선이 필요하다. 기존의 운영자금 지원 중심에서 안전성과 품질관리를 위한 시설자금지원 중심의 비중을 증대시켜야 한다. 중소기업의 경우 품질 및 안전성 제고를 위한 시설지원 자금 대출이 필요하나 담보제공 능력이 부족하여 어려움을 겪는 경우가 많다. 실질적으로 자금 이용도를 높일 수 있도록 신용평가제 도입 및 장기운영제도 도입이 필요하다.

셋째, 전문교육 지원 및 인력 육성이다. 비교적 영세한 식품업체에서 품질관리를 위한 전문인력 확보가 어려우므로 전문인력 양성을 위한 교육 지원이 필요하다.

넷째, 홍보 및 마케팅 활동 지원이다. 국내 식품을 전세계 식품으로 브랜드화할 수 있는 중장기 정책수립이 필요하다. 또한 국내 식품을 해외 수출 시장에 알릴 수 있도록 현지 바이어 초청 판촉활동 지원을 강화해야 한다.

부록 2

농가 가공원료 출하실태 및 의식

1. 조사 개요

농업과 식품산업 연계는 크게 수직통합(vertical integration)과 원재료 수급으로 구분할 수 있어, 농가 또는 농가가 참여하고 있는 조합의 가공사업 실태와 원료용 농산물 출하실태에 대한 조사를 실시하였다. 가공식품의 종류가 비교적 다양하고, 소수의 표본조사를 통해 농업과 가공산업 간의 다각적인 연계실태를 파악할 수 있을 정도로 가공사업이 활발하게 이루어지고 있으며, 도매시장 유통비중이 상대적으로 낮은 품목을 선정하였다. 우육, 돈육, 계육 등의 축산물의 농가는 도축·도계장까지 출하하고, 그 이후는 계열화 조직이나 유통업자에 의해 취급되는 특성이 있어 농가조사를 통해 가공산업과의 연계실태를 파악하기 어려워 조사대상에서 제외하였다.

조사 대상농가는 감귤, 딸기, 포도, 콩 등 4개 품목을 생산하고 있는 농가이고, 조사농가 수는 품목별로 100호 내외이며, 한국농촌경제연구원 농업관측정보센터의 관측농가들 중 표본농가를 선택하여 행하였다. 조사농가의 평균 재배면적은 품목별로 각각 0.6ha, 1.4ha, 1.0ha, 2.5ha이다.

부표 2-1. 설문조사 개요

구 분	딸기	감귤	포도	콩
관측농가 수(호)	365	213	334	700
조사농가 수(호)	98	99	98	101
평균 면적(ha)	0.6	1.4	1.0	2.5

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

2. 가공 출하비중과 가공식품유형

자가 생산농산물의 자가가공 및 가공용 출하비중은 딸기 3%, 감귤 15%, 포도 5%, 콩은 19%로 나타났다. 감귤은 가공용 출하비중이, 콩은 자가가공 비중이 높다.

부표 2-2. 자가가공 및 가공 출하 물량비중

구 분	자가가공	가공 출하	단위: %
			계
딸기	1.2	1.8	3.0
감귤	3.0	12.0	15.0
포도	3.0	2.0	5.0
콩	13.4	5.4	18.8

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

딸기 가공식품의 유형은 썰이 가장 보편적이다. 아이스딸기 등 냉동가공 유형은 자가가공과 조합가공 비중이 각각 15%, 31%이다. 가열 착즙 가공 유형은 각각 10%, 7%이다. 딸기를 과자 및 빵의 원료로 사용하는 경우는 조합가공이 15%를 차지한다.

부표 2-3. 딸기 가공식품 유형

구분	가열 착즙	썰	냉동	과자/빵	단위: %
					기타
자가가공	10.0	75.0	15.0	-	-
조합가공	7.7	30.8	30.8	15.4	15.4

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

감귤 가공식품은 생주스 비중이 자가가공과 조합가공에서 각각 82%, 61%를 차지하여 가장 보편적이다. 감귤썰은 자가가공 6%, 조합가공의

13%를 차지하며, 감귤 사탕 및 초콜릿은 조합가공의 17.4%를 차지하는 특징을 보인다.

부표 2-4. 감귤 가공식품 유형

단위: %

구분	가열 착즙	잼	건조 /제분	생주스	사탕 /초콜릿	기타
자가가공	-	5.9	5.9	82.4	-	5.9
조합가공	4.3	13.0	-	60.9	17.4	4.3

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

포도 가공식품은 가열 착즙 비중이 자가와 조합가공 각각 73%, 65%를 차지하여 가장 보편적이다. 와인 또는 증류주 가공비중은 12~13%, 잼은 조합가공 비중에서 18%를 차지하고, 과자나 빵 가공식품의 유형은 6~8%를 차지하는 등 포도 가공식품의 유형이 비교적 다양하다.

부표 2-5. 포도 가공식품 유형

단위: %

구분	가열 착즙	잼	와인/증류주	과자/빵	기타
자가가공	73.3	1.7	13.3	8.3	3.3
조합가공	64.7	17.6	11.8	5.9	-

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

부표 2-6. 콩 가공식품 유형

단위: %

구분	두부	콩나물	장류	건조/제분	기타
자가가공	9.5	2.4	81.0	4.8	2.4
조합가공	15.8	10.5	52.6	5.3	15.8

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

콩 가공식품은 장류 비중이 자가가공과 조합가공에서 각각 81%, 53%를 차지하여 가장 보편적인 유형으로 나타났다. 조합가공의 경우 장류 다음에 두부, 콩나물 비중이 각각 16%, 11%를 나타내고, 자가 가공도 두부 10%, 콩나물 2%로 나타났다.

3. 가공용 원료출하에 대한 농가의식

생산농가 입장에서 가공용 원료출하를 통해 얻을 수 있는 가장 큰 이점은 신선농산물(딸기, 감귤, 포도 등)의 경우 등외품을 처리할 수 있다는 점이다. 반면 콩의 경우에는 등외품 처리보다는 높은 단가를 받을 수 있다는 것이 가장 큰 이점으로 나타났다. 신선농산물 가공은 주로 상품품 출하가 어려운 등외품이 가공원료로 이용되는 반면, 콩은 가공제품의 주원료로 사용하기 위해 좋은 품질의 제품 생산을 위한 원료로서 사용되는 특징을 보여준다.

부표 2-7. 가공용 원료출하의 이점

구 분	단위: %				
	높은 단가	등외품 처리	다량판매	계획판매	판로개척
딸기	16.7	42.4	12.1	25.8	3
감귤	4.3	49.3	15.7	28.6	2.1
포도	24.5	39.8	14.3	18.4	3.1
콩	41.4	1.0	11.1	39.4	7.1

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

농가입장에서 생산물을 가공용으로 출하할 때 가지는 다른 이점은 지속적이고 계획적인 판매, 다량 판매가 가능하다는 점이다. 감귤은 높은 단가를 받을 수 있다는 인식이 가장 낮게 나타나, 상대적으로 상품출하에 비해 가공용 원료출하 시 수취가격이 낮음을 시사하고 있다.

딸기와 감귤농가의 경우 가공용 원료 판매가격이 낮은 점이 가장 큰 문제점으로 나타나고 있다(56.3%, 73.7%). 포도의 경우 단가가 낮은 점을 문제로 인식하는 농가의 비중은 높았으나 딸기나 감귤에 비하면 낮았고, 전반적으로 가공용 원료출하에 대한 만족도가 높은 것으로 나타났다. 콩은 다른 품목에 비해 초기 투자부담이 높다는 것을 문제점으로 제시한 농가의 비중이 높았다.

부표 2-8. 가공용 원료출하 시 문제점

단위: %

구분	낮은 단가	엄격한 기준	계약불이행	결제지연	불공정계약	초기투자
딸기	56.3	4.2	-	8.3	-	6.3
감귤	73.7	-	5.1	-	4.0	1.0
포도	13.4	-	-	1.5	1.5	3.0
콩	13.1	4.9	-	3.3	1.6	13.1

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

농산물을 가공용 원료로 출하하지 않는 중요한 이유로 원물상태로 원활한 판매가 가능하다는 비중이 신선 청과류에서 높았다. 반면 콩의 경우에는 절반에 가까운 농가가 원료로 출하할 의향은 있으나 출하할 만한 거래처를 확보하고 있지 못한 것으로 나타났다.

부표 2-9. 가공용 원료출하를 하지 않는 이유

단위: %

구분	불필요	출하처 부재	낮은 단가	많은 물량	조건 복잡	손해 경험
딸기	55.1	20.4	16.3	6.1	2	-
감귤	71.4	14.3	14.3	-	-	-
포도	46.4	15.9	33.3	-	-	4.3
콩	24.5	49.0	8.2	10.2	4.1	4.1

자료: 2009.9. 한국농촌경제연구원 농가조사결과.

부록 3

지역농업과 식품제조업 연계사례²⁶

- 전남 동부권 사례를 중심으로 -

1. 전남식품 가공산업 현황 및 문제점²⁷

1.1. 산업 현황

전남의 농식품 업체 수는 2008년 현재 총 1,434개소(가동 1,042, 비가동 392)이며, 가동률은 72.7%이다. 이 중 정부지원을 받고 있는 업체는 49개소(전통 35개소, 산지 13, 특산 1), 정부의 지원을 받지 않는 업체는 993개소이다. 시·군별 농식품 업체 수를 보면, 전라남도 22개 시·군 중 여수시(10%), 해남군(8.1%), 보성군(7.9%), 순천시(7.5%), 완도군(7.0%) 등의 순으로 나타난다.

²⁶ 순천대학교 농업과학연구소에서 수행한 연구결과를 요약, 정리한 내용이다.

²⁷ 전라남도 「2008년 농식품업체 운영실태 조사」 자료를 참고하여 작성하였다.

부표 3-1. 전남 농수산물식품 가동업체 현황

단위: 개소, %

업체	업체 수	비율(%)
전통식품 가공공장	35	3.4
산지 가공공장	13	1.2
특산 가공공장	1	0.1
식품제조업체	993	95.3
계	1,042	100.0

자료: 전라남도. 2008. 「2008년 농식품업체 운영실태조사」.

업체의 평균 시설규모는 부지 2,413㎡, 건물 683㎡이다. 가동업체 총 투자비는 4,334억 원이며, 업체당 평균 투자비는 4억 1,600만 원으로 이 중 자부담이 가장 많은 65.9%를 차지한다. 가동실적은 평균 연간 생산능력이 1,095톤이며, 연간 가동일수는 180일, 연간 생산량은 459톤으로 연간 생산능력의 41.9%에 그쳐 가동률이 낮다.

총매출액은 8,952억 원이며, 그 중 내수가 90%를 상회하며, 수출은 10% 수준이다. 업체당 매출액은 8.5억 원이며 내수 7.7억 원, 수출 0.8억 원이다. 원료조달 구조는 자가생산 28%, 산지생산자 20%, 도매시장 14%, 계약재배 10%순이다.

부표 3-2. 가동실적 및 총매출액

단위: 톤, 일수, 억 원

가동실적			총매출액(억 원)		
연간생산능력 (톤)	연간 가동일수	연간 생산량(톤)	계	내수	수출
1,095	180	459	8,952 (100.0)	8,098 (90.5)	854 (9.5)

자료: 전라남도. 2008. 「2008년 농식품업체 운영실태조사」.

생산비용은 원료 구입비가 전체의 70% 가까이 차지하며, 그 다음으로 인건비 14.3%, 판매비 5.4%이며, 고부가가치 창출을 위한 제품 연구개발비는 1.2%(800만 원)에 그친다. 연간 인건비는 상용직(4명) 7,900만 원, 일용직(연인원 483명) 2,000만 원이다.

부표 3-3. 식품업체의 원료조달 구조(평균)

단위: %

계	자가 생산	계약 재배	산지 생산자	산지 조합	산지 수집상	도매 시장	기타
100	28	10	20	6	5	14	17

자료: 전라남도. 2008. 「2008년 농식품업체 운영실태조사」.

생산품목별 비중은 수산제품 20.7%, 차류 20.2%, 조미식품 12.1%, 과자류 10.7%, 김치·절임식품 8.1%순이다. 운영업체 1,042개의 경영형태는 개인이 63%로 가장 많고, 주식회사 17.8%, 영농조합법인이 13.1%를 차지한다.

1.2. 주요 문제점 및 개선사항

가. 자금·기술인력 확보 및 홍보의 취약성

- (1) 전통식품 가공업체의 경우 대부분 자본규모가 영세하여 원료 구입시 자금이 부족하여 신기계 도입 및 기술개발상 제약을 받고 있다.
- (2) 유능한 기술인력을 확보하는 데 어려움을 가지고 있다.
- (3) 경영규모의 영세성과 만성적인 자금압박으로 사실상 자체적인 광고 및 홍보가 거의 이루어지지 않아 판매부진으로 인한 경영상의 어려움을 가지고 있다.

나. 원료수집 비용과다 및 낮은 가동률

- (1) 농업생산구조가 영세, 분산적이어서 원료수집 비용이 과다하고, 생산물의 계절성으로 인해 공장 가동률이 낮다.
- (2) 단일 농산물일지라도 품종이 다양하여 가공원료로서의 조건이 미흡한 경우도 발생하고 있다.

다. 가공기술 연구의 미흡

- (1) 대학의 식품가공 관련학과 및 연구소는 시설미비와 함께 전통식품 개발 및 상업화에 대한 관심부족으로 전통식품 가공업체가 실제 사용 가능한 기술개발이 미비한 실정이다.
- (2) 개발된 응용기술은 주로 대기업이 사용하는 경우가 많고, 가공업체 대부분이 자본규모가 영세하여 독자적인 기술개발이 어려운 실정이다.

라. 제품 판로처 확보의 어려움

- (1) 전통가공식품 공장의 경우 대부분 경영규모가 영세하고 집단화되지 못하여 유통의 규모화가 어렵고, 개별적인 판로개척 활동에 따라 유통비용이 과다하게 소요되는 경향이 있다.
- (2) 백화점이나 타 유통회사를 이용할 경우는 유통비용이 높아 원가 절감이 따르지 않고 경영수지 악화로 연결되는 경향이 있다.
- (3) 전통 가공식품의 차별성이 소비자에게 충분히 인식되지 않고 있어 저가의 유사품 등장에 효과적인 대응을 하지 못하고 있는 사례가 빈번한 실정이다.

마. 친환경농산물 가공기반 취약

- (1) 도내 친환경 농산물 가공산업은 업체 수나 규모면에서 열악한 수준이다.

- (2) 전라남도의 경우에는 친환경농산물 생산량이 급증하고 있으나 새로운 시장 수요창출을 위한 가공산업이 미약한 실정이다.

2. 전남 동부권 식품가공산업 현황²⁸

2.1. 식품업체 실태 분석

가. 조사업체 특징

조사 대상업체의 평균 창업연수는 10~19년이 53.1%로 가장 많고, 10년 미만이 31.3%, 20년 이상은 15.6%이다. 종업원 수는 10인 미만이 53.3%로 업체규모가 영세한 편이다. 조사업체의 생산분야는 발효식품이 40%로 가장 많다.

나. 경영실태

전남 동부권 식품가공 업체 수는 총 305개 업체이며, 이 중 개인이 경영하는 업체가 76.1%(232개)로 가장 많고, 영농조합법인이 11.8%(36개)이며, 협동조합이나 주식회사 형태는 매우 미미하다. 시군별로는 녹차 가공업체가 많은 보성이 80개 업체, 순천 69개 업체로 나타났고, 고흥은 42개이다.

²⁸ 전라남도 시군행정조사(2009년 4~5월) 결과와 순천대학교 농업과학연구소에서 식품업체를 대상으로 2009년 8~9월에 실시한 설문조사(326개 업체) 및 심층면접조사(15개 업체) 결과에 의해 작성된 내용이다.

부표 3-4. 시군 경영형태별 업체 수

단위: 업체수, %

구분	개인	협동조합	영농조합	농가공동	주식회사	계
고흥	29	1	7	0	5	42
곡성	13	0	0	1	1	15
광양	26	2	5	0	1	34
구례	22	1	5	2	2	32
보성	64	1	11	0	4	80
순천	51	5	5	2	6	69
여수	27	0	3	0	3	33
계	232(76.1)	10(3.3)	36(11.8)	5(1.6)	22(7.2)	305(100.0)

시군 지역의 품목부류별 비중은 녹차, 유자차, 매실차, 연잎차 등 차류가 51.8%(158개 업체)이며, 김치 등 절임식품은 10.8%, 쌀을 이용한 떡, 한과류는 10.5%, 조미식품이 9.8%를 차지하고 있다. 이는 녹차(유자, 매실, 연차 등)가 반드시 1차가공을 농가에서 하지 않으면 안 되는 품목이기 때문에 가공에 많이 참여하는 것으로 판단된다.

쌀 등 곡물을 원료로 하는 떡이나 한과류는 1차가공한 쌀을 원료로 하여 부가가치를 높이는 데 기여하고 있다고 볼 수 있다. 기타 일반 농산물을 이용한 가공업체가 94.1%로 대부분을 차지하고 있으며, 전통식품 가공업체나 산지가공 및 특산품 식품업체는 매우 미미한 비율을 차지하고 있다.

가공업체의 고용인력은 상용직이 797명, 일용직이 11만 4,611명이며, 이들에 대한 총 인건비는 상용직이 약 138억 원, 일용직이 약 50억 원으로 총 188억 원이며, 일용직의 일당 금액은 4만 3,000원이다. 업체당 상용직 인력은 2.6명이고, 업체당 상용직 인건비는 4,540만 원, 1인당 인건비는 1천736만 6,000원이다. 업체당 연간 고용 일용직 인원은 375.8명이었고, 업체당 인건비로 1,640만 원을 지출하고 있다. 고흥지역의 업체당 일용직 연간 고용 인원은 1,129명으로 가장 많았고, 곡성지역이 23명으로 가장 적다.

업체의 경영형태는 개인 운영업체가 76.0%(232개)로 가장 많으며 다음으로 영농조합 11.8%(36개), 주식회사 7.2%(22개)로 나타났다. 경영형태별

시설투자비 현황은 평균 2억 7,900만 원이었으며, 협동조합의 평균 투자비가 22억 7,300만 원으로 가장 높다. 업체당 보조금은 3,900만 원, 업체당 자부담은 4,400만 원으로 나타나 자부담 액수가 적은 것으로 나타났다.

경영형태별로 총생산능력은 주식회사의 총액이 6만 2,138톤으로 가장 높게 나타났으며, 총생산능력 대비 총생산량은 약 40.9%로 나타났다. 가공업체의 평균 생산능력은 553톤이며, 평균 생산량은 226톤으로 생산능력 대비 40.8%에 그치고 있다. 경영형태별로는 협동조합이 898톤으로 가장 높다. 연평균 가동일수는 평균 150일이며, 주식회사가 226일(61.9%)로 가장 높고 개인회사는 135일(37%)로 가장 낮다.

총매출액은 약 1,183억 원이며 그 중 내수는 904억 원, 총 수출액은 2,320만 달러이다. 평균 매출액은 3억 3,800만 원, 평균 내수 매출액은 2억 9,600만 원, 평균 수출액은 약 7억 6,000달러로 나타났다. 경영형태별로 평균 총매출액은 협동조합이 24억 6,800만 원, 수출액은 57만 7,000달러로 가장 높다.

부표 3-5. 경영형태별 매출액

단위: 백만 원, 백\$

구분	업체 수 (A)	총매출액			평균매출액		
		총매출액 계(B)	내수(C)	수출액 (백\$)(D)	평균 매출액 (B)/(A)	평균 내수액 (C)/(A)	평균 수출액 (D)/(A)
개인	232	23,068	21,862	10,045	99	94	43
협동조합	10	24,676	17,765	57,588	2,468	1,777	5,759
영농조합	36	46,366	27,670	155,800	1,288	769	4,328
농가공동	5	998	661	2,805	200	132	561
주식회사	22	23,151	22,465	5,713	1,052	1,021	26,060
합계	305	118,259	90,423	231,951	388	296	761

1) 환율기준 1달러:1,200.6원

업체들의 총 시설투자비는 약 851억 원, 업체당 투자비는 2억 7,900만 원, 업체당 보조금은 3,900만 원, 융자금은 4,400만 원, 자부담은 1억 9,600만 원이다. 산지식품의 업체당 평균투자비는 34억 7,600만 원으로 가장 높고 융자금은 2억 4,500만 원으로 나타났다. 자부담액 또한 산지가 가장 높은 28억 1,100만 원이었으며, 종합가공이 1억 5,900만 원으로 가장 낮다.

부표 3-6. 업체유형별 투자 및 가동실적

단위: 백만 원

구분		시설투자비(백만 원)					평균보조	평균융자	평균자담
업체 구분	업체 수 (A)	계(B)	보조 (C)	융자 (D)	자담 (E)	(B)/(A)	(C)/(A)	(D)/(A)	(E)/(A)
전통	14	9,370	1,154	2,774	5,442	669	82	198	389
산지	3	10,427	1,258	735	8,434	3,476	419	245	2811
특산	1	1,000	0	550	450	1,000	0	550	450
종합가공	287	64,335	9,451	9,335	45,549	224	33	33	159
합계	305	85,132	11,863	13,394	59,875	279	39	44	196

업체 전체의 총 생산능력은 약 16만 9,000톤이었으며, 연간 생산량은 약 67만 톤, 연평균 가동일수는 150일, 업체당 연평균 생산능력은 553톤, 연평균 생산량은 226톤으로 나타났다. 업체유형별 가동실적은 산지식품이 291일로 가장 높고 종합가공이 147일로 가장 낮다.

부표 3-7. 업체유형별 생산량 및 가동일수

단위: 톤, 일수

구분	업체 수 (A)	연간 총생산능력 (B)	연간 총생산량 (C)	연간 총가동일수 (D)	평균 생산능력 (B)/(A)	연평균 생산량 (C)/(A)	연평균 가동일수 (D)/(A)
전통	14	6,113	1,919	2,425	437	137	173
산지	3	17,656	13,904	873	5,885	4,635	291
특산	1	12	7	210	12	7	210
종합가공	287	144,736	53,139	42,301	504	185	147
합계	305	168,517	68,969	45,809	553	226	150

업체 유형별로 총매출액은 종합가공이 가장 높은 838억 원이며, 다음으로 산지가 238억 원으로 높게 나타났다. 평균매출액은 산지가 79억 4,500만 원으로 가장 높고, 종합가공이 2억 9,200만 원으로 가장 낮다.

부표 3-8. 업체 유형별 매출액

단위: 백만 원, 백\$

업체별 연생산량		총매출액			평균매출액		
업체 구분	업체 수 (A)	계 (B)	내수 (C)	수출액(백\$) (D)	평균매출액 (B)/(A)	평균내수액 (C)/(A)	평균수출액 (D)/(A)
전통	14	9,966	8,229	14,478	712	588	1,034
산지	3	23,836	16,888	57,900	7,945	5,629	19,300
특산	1	700	513	1,553	700	513	1,553
종합가공	287	83,756	64,793	158,019	292	226	551
총계	305	118,258	90,423	231,951	388	296	761

시군별 업체 수는 보성이 80개 사로 가장 많으며, 다음으로 순천 69개 사, 고흥 42개 사, 광양, 여수의 순으로 많다. 시·군 업체당 평균투자비는 구례가 가장 높은 3억 8,200만 원이었으며, 다음으로 보성이 3억 3,200만 원으로 높다. 곡성과 고흥의 업체당 투자비는 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.

시군별 연간 총생산은 곡성이 가장 높은 2만 170톤으로 나타났으며, 다음으로 보성이 1만 8,247톤으로 높다. 시군별 연평균 생산능력 대비 생산량은 곡성이 96.2%로 압도적으로 높다. 연평균 가동일수는 순천이 가장 높은 194일, 다음으로 여수가 180일로 높게 나타난 반면, 보성과 고흥은 각각 113일, 119일로 상대적으로 낮게 나타났다.

시군별 총매출액은 고흥이 351억 6,500만 원(29.7%)으로 가장 높았으며, 다음으로 순천이 318억 6,600만 원(26.9%), 보성이 251억 8,800만 원(21.3%)으로 높게 나타난 반면, 곡성은 11억 2,200만 원(0.9%)으로 상대적으로 낮다. 시군의 업체 평균매출액은 3억 8,800만 원이었으며, 고흥(8억

원)과 순천(4억 6,200원)이 평균 이상인 반면에 곡성(7,500만 원)은 가장 낮게 나타났다.

부표 3-9. 생산품목별 투자비 및 생산량

단위: 백만 원

구분	총 투자비					평균 투자비 (B)/(A)	평균 보조금 (C)/(A)	평균 용자 (D)/(A)	평균 자담 (E)/(A)
	업체 수 (A)	총계 (B)	보조 (C)	용자 (D)	자담 (E)				
떡,한과	32	4,156	345	570	3,241	130	11	18	101
두부류	22	1,453	6	60	1,387	66	0	3	63
다(차)류	158	46,182	6,540	8,538	31,104	292	41	54	197
음료류	10	3,559	0	0	3,559	356	0	0	356
건강 보조식품	13	2,741	150	692	1,899	211	12	53	146
조미식품	30	9,402	3,293	675	5,434	313	110	23	181
김치, 절임식품	33	14,223	1,529	1,759	10,935	431	46	53	331
건포류	7	3,416	0	1,100	2,316	488	0	157	331
합계	305	85,132	11,863	13,394	59,875	279	39	44	196

생산품목 부류별로 업체 수는 차(다)류 업체가 158개 사(51.8%)가 가장 많다. 총투자비는 다(차)류가 461억 8,200만 원으로 가장 높고, 다음으로 김치절임 식품업체, 조미식품순으로 높다. 평균투자비는 건포류가 4억 8,800만 원으로 가장 높고 다음으로 김치절임식품류, 음료류의 순으로 높게 나타났다. 생산부류별 평균 자담액은 1억 9,600만 원이었으며, 음료류, 김치절임식품류, 건포류 업체가 평균을 크게 상회했다.

생산부류별로 연간 생산능력은 다(차)류가 가장 높다. 연간 생산능력 대비 생산량은 두부류가 92.0%로 가장 높고 음료류가 가장 낮은 16.8%로 나타났다. 생산부류별 평균 가동일수는 150일이며, 두부류, 건포류, 떡 한과

등이 200일 이상의 가동일수를 보이는 반면, 다(차)류는 가동일수가 106일로 가장 낮게 나타났다.

부표 3-10. 생산품목별 가동실적

단위: 일수

구분	가동실적				평균 생산능력 (B)/(A)	평균 생산량 (C)/(A)	평균 가동일수 (D)/(A)
	업체 수 (A)	연간 생산능력 (B)	연생산량 (C)	연간 가동일수 (D)			
떡,한과	32	2,166	1,038	6,401	68	32	200
두부류	22	24,417	22,454	5,522	1,110	1,021	251
다(차)류	158	111,982	31,392	16,818	709	199	106
음료류	10	1,119	188	1,742	112	19	174
건강 보조식품	13	1,172	749	2,153	90	58	166
조미식품	30	11,172	6,301	5,334	372	210	178
김치, 절임식품	33	14,998	5,771	6,340	454	175	192
건포류	7	1,492	1,076	1,499	213	154	214
합계	305	168,518	68,969	45,809	553	226	150

생산 부류별로 총매출액은 다(차)류가 가장 높게 나타났으며 다음으로 조미식품, 김치절임식품의 순으로 나타났다. 평균매출액은 조미식품이 6억 6,300만 원, 김치절임식품이 5억 2,000만 원, 다(차)류가 4억 2,400만 원으로 높게 나타났다. 음료류와 떡 한과업체가 각각 1억 100만 원과 1억 900만 원으로 상대적으로 낮다. 수출에 참여하는 업체는 많지 않으나 총 2,320만 달러이고, 업체당 평균 7만 6,000달러이다.

부표 3-11. 생산품목별 매출액(수출)

단위: 백만 원, 백\$

구분	총매출액				평균 매출액 (B)/(A)	평균 내수액 (C)/(A)	평균 수출액 (D)/(A)
	업체 수 (A)	계(B)	내수(C)	수출액(\$) (D)			
떡,한과	32	3,503	3,500	251	109	109	0.78
두부류	22	4,490	4,490	0	204	204	0
다(차)류	158	67,027	41,371	213,795	424	262	1,353
음료류	10	1,009	1,009	0	101	101	0
건강 보조식품	13	3,071	2,555	4,300	236	197	338
조미식품	30	19,903	19,781	1,013	663	659	34
김치, 절임식품	33	17,159	15,621	12,818	520	473	388
건포류	7	2,098	2,098	0	300	300	0
합계	305	118,260	90,425	231,951	388	296	761

다. 원료조달 실태

시군별 업체의 원료조달 현황은 자가생산 조달이 43.8%로 가장 높고, 다음으로 산지생산자 15.7%, 도매시장 10.5%, 계약재배 10.0%의 순이다. 보성은 자가생산 비중이 76.9%로 상대적으로 높고 순천과 여수는 도매시장에서 조달하는 비율이 각각 21.7%, 20%로 높게 나타났다.

부표 3-12. 시군별 원료조달 누적비율(%)

단위: %

구분	계	자가 생산 (%)	계약 재배 (%)	산지 생산자 (%)	산지 조합 (%)	산지 수집상 (%)	도매 시장 (%)	기타 (%)
고흥	4,200	1,510	400	370	90	15	20	1,795
곡성	1,500	680	60	115	150	0	235	260
광양	3,400	1,505	440	730	80	245	290	110
구례	3,200	678	342	1,025	180	140	405	430
보성	8,000	6,155	635	790	10	60	80	270
순천	6,900	2,313	1,040	494	156	130	1,500	1,267
여수	3,300	550	125	1,250	200	75	660	440
합계	30,500 (100)	13,391 (43.8)	3,042 (10.0)	4,774 (15.7)	866 (2.8)	665 (2.2)	3,190 (10.5)	4,572 (15.0)

라. 제품개발 및 품질관리 실태

시군 단독 및 공동연구 참여형태 유형은 단독이 87개 업체(49.2%)로 가장 많았으며, 다음으로 공동이 20개 업체(11.3%)이다. 보성은 시군 단독의 형태가 59개 사로 81.9%나 차지하였으며, 순천은 공동이 60%를 차지하고 있으며 고흥과 곡성은 공동 유형이 없는 것으로 나타났다.

부표 3-13. 시군 단독 및 공동연구 참여형태

단위: 업체 수, %

구분	단독	공동	기타	계(비율)
고흥	7	0	35	42(23.7)
곡성	3	0	3	6(3.3)
광양	12	4	17	33(18.6)
구례	3	1	1	5(2.9)
보성	59	6	7	72(17.7)
순천	1	3	1	5(2.9)
여수	2	6	6	14(7.9)
합계	87(49.2)	20(11.3)	70(39.5)	177(100.0)

1) 단독 및 공동연구 참여업체에 대하여 응답한 업체가 177개 업체뿐이어서 전체 수가 감소함.

시군별 품질관리 실태를 보면 자체검사(44.9%)와 위탁검사(35.7%) 비율이 상대적으로 높고 품질관리 미실시는 1%, ISO 인증은 2.6%로 낮게 나타났다. 순천은 자체검사가 46개 업체(66.7%)로 높고 여수는 위탁검사가 30개 업체(90.9%)로 압도적으로 높게 나타났다.

연구개발 분야에 투입하는 노력은 제품개발 48.0%, 포장 개발 14.8%, 디자인 개발 11.5% 비중을 차지하고 있다. 곡성은 포장분야 개발이 상대적으로 높은 53.0%를 보였으며, 제품개발은 곡성이 61.9%로 상대적으로 높다.

부표 3-14. 시군별 품질관리 실태

단위: 업체 수, %

구분	전통식품 명인지정	전통식품 품질인증	위탁검사	자체검사	미 실시	ISO인증	기타	계
고흥	0	2	7	22	0	1	10	42
곡성	0	0	5	6	1	0	3	15
광양	1	2	11	17	2	0	1	34
구례	0	1	17	14	0	0	0	32
보성	1	8	26	31	0	5	9	80
순천	2	4	13	46	0	2	2	69
여수	0	2	30	1	0	0	0	33
합계	4(1.3)	19(6.2)	109(35.7)	137(44.9)	3(1.0)	8(2.6)	25(8.3)	305(100)

시군별로 홍보는 자체매장이나 대리점을 통해서 20.7%, 인터넷 이용이 12.4%로 나타났으며, 기타도 47.6%를 차지하고 있다. 보성군은 인터넷이나 지역행사 홍보가 상대적으로 높으며, 광양은 신문홍보가, 구례는 TV홍보의 비중이 상대적으로 높게 나타났다.

부표 3-15. 시군별 주요 홍보분야별 누적비율(%)

단위: 비율

지역	업체 수	TV	신문	인터넷	지역행사	박람회	자체 대리점	기타	계
고흥	42	52	2	278	213	110	342	3203	4,200
곡성	15	0	0	155	50	50	0	445	700
광양	34	30	110	380	835	195	1405	445	3,400
구례	32	45	80	140	120	40	345	130	900
보성	80	160	120	1100	1165	545	1845	2965	7,900
순천	69	20	70	540	296	257	940	2377	4,500
여수	33	85	95	495	30	15	288	2292	3,300
합계 (비율)	305	392 (1.5)	477 (1.9)	3088 (12.4)	2709 (10.8)	1212 (4.8)	5165 (20.7)	11857 (47.6)	24,900 (100.0)

가공업체 주요 운영비는 원료구입비가 약 609억 원(67.1%)으로 가장 높고, 다음으로 인건비가 약 188억 원(20.7%) 등으로 나타났다. 곡성군은 인건비의 비중이 35.9%로 타 시군에 비해 상대적으로 높으며, 구례군은 연구개발비의 비중이 5.8%로 높게 나타났다.

부표 3-16. 가공업체 주요 요소별 비용

단위: 백만 원

지역	업체 수	원료 구입비	인건비	연구 개발비	수도 광열비	판매비	홍보비	기타	계
고흥	42	24,244	3,048	26	150	222	110	1,298	29,098
곡성	15	377	318	110	11	46	5	18	885
광양	34	5,802	1,525	62	76	225	71	250	8,010
구례	32	3,983	1,268	419	316	468	176	640	7,270
보성	80	11,276	4,436	275	823	1,491	297	725	19,323
순천	69	12,396	7,073	139	34	50	13	1,418	21,123
여수	33	2,787	1,166	102	176	317	46	395	4,989
합계 (비율)	305	60,865 (67.1)	18,834 (20.7)	1,133 (1.2)	1,586 (1.7)	2,819 (3.1)	718 (0.7)	4,744 (5.2)	90,698 (100.0)

마. 마케팅 및 판매실태

마케팅 및 판매실태는 현지 직판이 38.2%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 도소매상 20.3%, 우편주문 전자상거래 13.9% 등의 순으로 나타났다. 고흥은 도소매상 판매가, 광양·구례·보성·순천은 현지 직판이, 여수는 우편주문, 전자상거래의 비중이 가장 높게 나타났다.

부표 3-17. 가공업체 주요 요소별 비용

단위: 백만 원

구분	업체 수	백화점	대형 슈퍼	도소 매상	농수 축협	우편 주문 전자 상거래	대량 소비처	현지 직판	기타	계
고흥	42	202	175	1,040	20	249	90	1,027	1,397	4,200
곡성	15	20	100	470	0	370	10	440	90	1,500
광양	34	170	160	805	135	481	117	1,231	301	3,400
구례	32	22	200	265	100	625	80	1,526	382	3,200
보성	80	190	330	1,634	72	894	476	3,712	692	8,000
순천	69	148	326	1,626	52	557	397	2,888	916	6,900
여수	33	35	146	363	105	1,055	225	830	542	3,300
합계 (비율)	305	787 (2.5)	1,437 (4.7)	6,203 (20.3)	484 (1.5)	4,231 (13.8)	1,395 (4.5)	11,654 (38.2)	4,320 (14.1)	30,500 (100.0)

정부지원이 필요한 분야는 시설·자금융자가 107개 업체(46.3%), 마케팅이 74개 업체(32.0%)의 순으로 높게 나타나 시설·자금융자와 마케팅이 필요한 것으로 나타났다. 광양과 보성은 정부지원이 필요한 분야로서 마케팅 비중을 꼽았고, 보성과 순천은 시설과 자금융자 분야에서 상대적으로 높게 나타났다.

부표 3-18. 정부지원이 필요한 분야

단위: 업체 수

구분	연구개발	시설자금융자	마케팅	컨설팅	기타	계
고흥	4	12	4	0	22	42
곡성	0	5	2	0	3	10
광양	3	13	15	1	0	32
구례	2	16	5	0	0	23
보성	3	36	30	1	2	72
순천	3	19	10	0	2	34
여수	1	6	8	2	1	18
합계	16(6.9)	107(46.3)	74(32.0)	4(1.7)	30(12.9)	231(100.0)

가공업체의 주요 애로사항은 판매부진이 60.0%, 원자재 가격상승이 22.6%, 원재료 조달이 5.0%, 설비노후가 3.9%의 순서로 나타났다. 전남 동부지역의 업체들이 느끼는 주요 애로사항은 판매부진인 것으로 나타났다. 지역별로도 광양, 보성, 순천이 모두 판매부진에 대한 애로사항이 상대적으로 높았다.

부표 3-19. 시군별 주요 애로사항

단위: 업체 수, %

구분	원자재가격 상승	판매부진	설비노후	원재료 조달	기타	계
고흥	11	23	1	3	4	42
곡성	3	8	1	0	3	15
광양	7	22	1	0	4	34
구례	13	15	2	2	0	32
보성	14	54	0	3	9	80
순천	13	44	4	2	6	69
여수	8	17	3	5	0	33
합계	69(22.6)	183(60.0)	12(3.9)	15(5.0)	26(8.5)	305(100)

시군별로 금년도 업체 경영실적 전망은 전년과 비슷할 것 37.4%, 약간 신장할 것 28.2%, 약간 저조할 것 22.3%, 크게 악화할 것 6.9%, 크게 신장할 것 5.2%의 순으로 나타나 전년과 비슷하거나 약간 신장할 것으로 전망하는 비율이 높았다. 지역별로 순천은 전년에 비해 신장될 것이라는 비율이 59.4%로 상대적으로 높게 나타났으나, 광양과 여수는 전년에 비해 악화될 것이라는 비율이 각각 47.0%, 42.4%로 높게 나타나 순천과 다른 신장세를 보일 것으로 전망된다.

부표 3-20. 시군별 업체 경영전망(전년과 비교)

단위: 업체 수, %

구분	크게 신장	약간신장	전년과 비슷	약간저조	크게 악화	계
고흥	2	6	28	6	0	42
곡성	2	3	7	2	1	15
광양	2	2	14	14	2	34
구례	3	10	10	6	3	32
보성	2	16	34	21	7	80
순천	5	36	15	11	2	69
여수	0	13	6	8	6	33
합계	16(5.2)	86(28.2)	114(37.4)	68(22.3)	21(6.9)	305(100)

3. 가공업체 성공사례 분석

3.1. 보성녹차영농조합법인의 녹차가공 사례

가. 사례내용

- (1) 보성녹차영농조합법인의 녹차는 국립농산물 품질관리원이 도입한 지리적 표시 제1호로 등록되었다. 보성지역 생산량의 30%를 차지하고 있으

며 연간 최대 200억 원 매출규모이다.

- (2) 1996년 국내 최초로 녹차캔을 생산하였고 5월 CJ(주)와 ‘에티녹차’ OEM 계약 등 다수의 기업체와 OEM 계약을 맺어 제품생산 및 출하를 하고 있다.
- (3) 2004년에는 우량기술기업 지정과 벤처기업 등록, 2006년 9월에는 대통령 추석 선물세트의 전남대표 식품으로 선정, 2007 농산물품질관리대상 대통령 표창을 수상하기도 하였다.

나. 성공요인

(1) 친환경 고품질 원료 생산

직영차밭 28.2ha에서 생산되는 녹차 잎은 모두 3년 이상 화학비료와 농약을 사용하지 않고 친환경적으로 재배하여 유기농인증과 GAP(우수농산물) 인증을 받았다. 이 유기농 녹차 잎은 생산단계부터 이력추적번호를 부여하고 우수농산물 관리시설로 지정받은 자체공장에서 가공하여 차별화된 제품을 생산하고 있다.

(2) 지속적인 제품개발

3년 동안 녹차를 사료에 혼합하여 사육한 ‘보성녹돈’과 ‘보성녹우’, ‘보성녹계’ 등은 냄새와 지방은 줄고 육질이 월등하다는 평가를 받고 있다. 또한 표고버섯에 적용한 보성녹차 표고버섯과 특허를 취득한 여성용 녹차패드 등 계속해서 신제품을 개발하고 있다. 2007년 2월에는 신축한 PET공장에서 ‘보성녹차 1.5L PET음료’를 신제품으로 출시하였다.

(3) 적극적인 홍보활동

신제품 중 2009년부터는 식약청 허가와 동시에 여성들에게 인기가 예상되는 여성용 녹차패드를 판매하고 있다. 1차 목표인 연간 매출액 300억 원 달성을 위해 해외영업에 담당하는 보성녹차테크 판매에서도 중국 심양과 미국에서 적극적인 홍보활동을 펼치고 있다.

다. 장애요인

(1) 음료시장 포화상태 및 소비위축

최근 2년간 녹차소비가 감소하고 음료시장이 포화상태이다.

(2) 수요위축 및 농가소득 감소

일부 농가가 농약(제초제)을 사용한다는 TV 보도 이후 극도로 소비가 위축되어 재고 증대, 판매 감소 및 수요 침체가 이어지고 있다.

라. 개선사항

(1) 정부 지원(건의)

정부의 적극적 지원으로 식품산업종합대책에 포함시켜 50%라도 지원, 가공용 등으로 수매하여 소화할 필요가 있다.

(2) 음료 외의 제품개발 및 다양화

녹차산업 회생을 위해서는 음료만이 아니라 제약용이나 산업적으로 사용할 수 있는 대량 사용방안을 개발해야 한다. 최근 우리나라에서는 카테킨을 제약이나 화장품 원료로 사용하여 1,200톤이나 수입(주로 중국산)한 것으로 나타나 수입 대체용으로 개발해야 할 것이지만, 약 10배나 생산비가 들어 이 또한 어려움이 있는 상황이다.

(3) 녹차의 공동가공 및 공동유통 추진

녹차 생산농가가 생산한 생엽을 수매하여 공동 브랜드를 만들고 가공하여 유통을 하려는 노력(일본의 시즈오카)은 각 생산자의 개성과 이견으로 성과가 없었으나 일부 농가만이라도 녹차의 공동가공, 공동유통 등을 수행할 수 있는 자금의 지원 및 확보대책이 시급히 모색되어야 한다.

3.2. 농업회사법인 미실란의 쌀 가공사례

가. 사례내용

- (1) 곡성군 섬진강변에 위치한 (주)미실란은 2005년 설립한 회사로 외국 대학에서 박사학위를 받은 전형적인 벤처농식품 가공업체이다.
- (2) 일반 쌀이 kg당 2,000원에 팔리는 것이 일반적이지만 발아현미는 3만 5,000원까지 거래되고 있으며 매년 50%에 가까운 매출 성장을 기록하고 있다.

나. 성공요인

(1) 기존 소비 장애요인을 극복하는 기술개발

유기농 쌀을 원료로 발아현미를 제조하는 미실란은 현미가 영양가가 높고 뛰어난 건강식품이지만 소화율이 떨어지고 먹기가 곱끄럽다는 단점을 보완한 제품을 생산하고 있다.

(2) 지속적인 기술개발

발아현미는 저온건조로써 열풍건조로 인한 영양소 파괴를 최소화하고, 살균처리로 안심하고 먹을 수 있는 기능성 성분을 함유(GABA, 옥타코사놀, 감마오리자놀, 엽록소, 아라비녹살란, SOD효소 등)한 제품이다. 신경안정, 뇌세포 대사기능 향진, 혈중 콜레스테롤 저하 등 기능성 식품이다.

(3) 판매방식 차별화

미실란은 2009년 10억 이상의 매출을 전망하고 있다. 대형 유통업체와 거래는 가급적 피하고 고급백화점 직거래, 인터넷 판매, 통신판매 등을 고수하고 있다. 대형 유통업체의 OEM 방식의 납품은 결국 소규모 가공업체의 몰락을 초래하는 경우가 많다고 인식하기 때문이다.

다. 장애요인 및 개선사항

지역 행정조직이나 관련업체와의 협력이나 판매지원이 부족한 여건이므로 이에 대한 협력 및 지원이 필요하다.

3.3. 빵 제조업체 파밍하우스의 쌀, 밀가루 가공사례

가. 장애요인

(1) 원자재 조달의 부가세 부담

쌀이나 유정란 등을 원료로 가공할 경우, 농산가공품의 부가가치세를 면세해 준다면 우리 농산물 소비가 획기적으로 증가할 것이다. 쌀 소비와 원자재 조달(국산 농산물)과 부가세 부담의 어려움 등을 겪고 있는 실정이다.

(2) 공장가동률 저하

우리 농업 생산구조가 영세하고, 분산적인 관계로 원료수집 비용이 과다할 뿐만 아니라, 생산물의 계절성으로 인해 공장가동률이 낮다

나. 개선 및 지원 사항

(1) 국산 원재료 사용 시 세금혜택 지원

국산 농산물 이용과 소비자 부담완화를 위해 국산 농산물 이용에 대한 혜택을 줄 필요가 있다. 현재 수입 농산물은 쌀뿐만 아니라 세금계산서 발행도 가능하고 가공 후 판매시 세금 환급도 가능하여 국산 농산물 사용업체가 구조적으로 불리한 실정이다.

(2) 기존 노후설비 개선

기존설비 노후로 인해 생산성이 악화되고 있다. 대부분의 농식품 가공업

체는 규모가 영세하며 기술력 또한 뒤떨어져 있는 실정이다. 따라서 생산성 향상을 위해서는 노후설비의 교체가 필요하며 이를 위해서는 정부의 정책지원이 필요하다.

3.4. 한성푸드 영농조합법인의 유자 가공사례

가. 사례내용

(1) 유자 주산지의 수출전문기업

한성푸드는 전국 유자의 60%를 생산하는 고흥에서 기술개발과 품질개선을 통해 생산한 유자차를 중국, 일본, 홍콩, 대만, 미국, 캐나다 등 9개 교역국을 확대해 연간 140억 원 이상을 수출하고 있는 수출전문업체이다. 2009년 3월에는 수출성과를 인정받아 ‘제5회 전라남도 수출상 영예의 우수상’을 수상하였다.

(2) 지역 고용안정과 일자리 창출

국내 다(茶)류 업계에서는 최초로 유자가공 첨단자동화시스템을 개발해 상시 65명을 고용함으로써 고용안정과 일자리 창출에 기여하고 있다.

나. 성공요인

(1) 적극적인 시장개척

해외시장의 안정적 개척을 위해 중국 북경, 심양, 광저우, 상해, 대련시 뉴-마트 등 중국 대형백화점을 대상으로 대규모 마케팅 행사를 펼쳐 기존 10개 점포에서 140여 개 점포를 입점시켰다.

(2) 지속적인 홍보 및 판촉활동

유자차를 생산하는 한성푸드영농조합은 국내에서는 대도시 소비자, 관

광객, 전국 출향향우인 등을 초청해 고흥유자의 우수성을 널리 알리는데 힘쓰고 있다.

(3) 고품질 유자차 생산을 위한 생산 및 위생설비 투자

다변화된 국제시장에 능동적으로 대응하고 수출의 판로를 확보하기 위한 국제 기준에 맞는 고품질의 유자제품 생산시설 및 위생설비를 설치하였다.

(4) 중장기적인 시장개척 추진

미주지역과 유럽시장 확보를 위한 블루오션 시장개척 중장기전략 계획도 시행하고 있다. 2009년 수출목표 3,200만 달러 달성을 목표로 하는 한성푸드, 두원농협은 유자차 수출 선도업체인 푸드토피아, (주)조이무역, 월드링크 등과 함께 품질관리를 통해 최고 품질의 제품을 생산하여 수출지역을 중화권과 일본 위주에서 미주와 유럽까지 확대할 계획이다.

다. 장애요인

(1) 고품질 원료의 지속적 확보 어려움

유자 생산농가가 조직화되어 있지 않아 양질의 원료를 생산과정에서부터 관리하기가 어렵고, 원료의 친환경재배나 GAP 인증을 필요로 하지만 출하농가의 조직화가 어렵다.

(2) 수출창구가 체계화되지 않음

일부 소규모 가공업체들의 난립으로 시장질서가 어지럽고, 품질에 대한 불신을 야기하며, 중간 상인들의 지나친 경쟁으로 원료를 확보하는데 애로가 많다.

라. 개선사항

(1) 고품질 원료의 안정적 확보를 위한 조직화, 규모화 노력이 요구된다.

- (2) 수출창구를 일원화할 수 있는 협의체 결성 및 지원이 요구된다.

3.5. 남도김치의 김치 가공사례

가. 사례내용

- (1) 1993년부터 일본으로 지속적으로 수출하고 있는 김치는 연간 가동일수가 310일, 생산량이 4,600톤, 매출액은 약 96억 원이다. 원료조달은 계약재배가 32%, 도매시장 46%의 비중을 차지하고 있다.
- (2) 남도김치는 우리 농산물을 원료로 하여 위생적으로 만든 포기김치, 고들빼기, 갓김치 등으로 그동안 항공기 기내식 납품, LA직항으로 수출하였고 유망 중소기업으로도 선정되었다.
- (3) 일본에 신상품으로 브로콜리, 맛김치, 무말랭이, 오징어채 등 판매량이 점차 증가하고 있다.

나. 성공요인

(1) 친환경 고품질 원료 제품생산

유기농산물을 원료로 유기농 배추김치를 생산하고 있으며, 학교급식 납품을 하고 있다.

(2) 지속적인 제품개발

젓갈류, 반찬류 등을 HACCP 등의 시설에서 생산할 예정이고 미국, 중동시장(카타르, 리비아 등) 10개 국가의 바이어 등과 상담하여 제품 수출을 하고 있다.

다. 장애요인

(1) 고품질 원료확보

가장 큰 애로사항은 연중 안정적인 원료확보가 어렵고 원료가격, 인건비가 상승으로 인한 원가 상승이다.

(2) 안전성 제고시설 설비 어려움

시설물 유지 관리비 증가, HACCP 시설, 유기 가공품인증 등에 고품질 안전성이 높은 제품 생산에 어려움이 있다.

라. 개선사항

(1) 홍보 및 포장재 개선에 대한 지원

최근 스타마케팅(배용준) 고시레 김치로 출시했으나 실패한 경험이 있고 전통식품 가공에 대한 정부의 적극적인 지원, 포장 디자인 개선 등이 절실한 상황이다.

(2) 전문인력 및 마케팅 지원

수출제품의 물류비(현 kg당 125원) 지원, 가공 및 마케팅 컨설팅 지원, 전문요원 양성 교육비 지원, 실험기자재 지원이 절실하다.

3.6. 도울 F&B의 곡류 가공사례

가. 사례내용

- (1) 도울 F&B는 구례군에 위치하며 현미와 옥수수(80%), 시금치, 당근, 산수유, 딸기, 사과, 무화과 등을 원료로 다양한 제품을 생산하고 있다. 연간 생산량은 1,500톤으로 312일 가동 36억 원의 매출을 올리고 수출

액은 1억 원 수준이다.

- (2) 원료조달은 산지조합이 80%이며 그 외 자가생산, 계약생산 등으로 원료를 구입하고 있으며 원료구입비 비중이 높은 편이다.

나. 성공요인

(1) 소비자 니즈 파악

식품산업이 2~3년을 주기로 빠르게 변하고 있다는 점에 착안하여 한 발 앞서 가는 ‘소비자 니즈’ 파악과 노력으로 성공하였으나 성장으로 인한 자만심, 소비자 중심이 아닌 오퍼 중심으로 인한 경영으로 실패도 경험하였다.

(2) 지속적인 제품개발

다양한 농산물을 원료로 다양한 제품을 개발하고 있다.

다. 장애요인

국산 농산물을 이용한 식사대용품을 생산할 예정이지만 구례지역에서의 고급인력 유치에 어려움, 정보의 부족, 융자조건의 까다로움, 주요 소비시장인 서울까지의 이동거리 등의 문제가 발생하였다.

라. 개선사항

인터넷 사이버 거래에 적극 참여하여 업체의 지리적, 공간적 제약을 극복할 계획이다.

부록 4

연구대상산업 부문의 검토

1. 선정기준

본 연구에서는 3장의 산업연관 분석, 4장과 5장의 식품산업 구조 및 성과분석, 6장의 전후방 연계분석 결과를 이용하여 잠정적으로 2~4차년도 연구대상 식품산업 부문을 선정하였다.

선정기준은 첫째, 부가가치 유발효과의 크기가 고려되었다. 부가가치 유발효과가 큰 산업일수록 농업의 부가가치 제고효과가 클 것으로 예상된다. 둘째, 부가가치 비중의 상승추세이다. 향후 부가가치 비중이 증가하는 추세에 있는 식품산업일수록 성장할 가능성이 높다. 셋째, 국내 농업과의 연계 정도이다. 현재 국산원료를 많이 사용하는 식품산업일수록 농어업과 강한 연계성을 가진다. 넷째, 소비자의 국산원료 사용 선호도이다. 소비자의 선호도가 높은 국산원료를 사용한 가공식품이나 외식메뉴는 향후 농업과의 연계를 통한 차별화가 용이하다.

2. 선정결과

앞에서 검토한 선정기준을 이용하여 7개 식품제조업 부문과 외식업의 중요도를 상대적으로 비교한 결과는 <부표 4-1>과 같다.

비교결과 축산가공, 청과가공, 곡물가공분야 및 외식분야가 상대적으로 농업과의 연계시 부가가치 제고효과가 높고, 전후방 산업과의 연계여건이 양호한 것으로 나타나 2~4년차 연구대상 산업으로 우선 선정하고자 한다.

조미료산업 중 국산장류는 소비자의 선호도가 높고, 원료인 국산콩 사용 잠재력이 높아 연구대상에 잠정적으로 포함될 수 있을 것으로 보인다. 음료산업 역시 일부 과일주스나 차류의 경우 산지와와의 연계 시 차별화 가능성이 있는 것으로 판단된다.

부표 4-1. 제기준별 연구대상 식품산업부문 종합검토

단위: %

구 분	부가가치 유발효과	부가가치 비중 상승세	연계 가능성	국산원료 사용선호도	선정결과
축산가공	4	5	5	5	◎
수산가공	2	2	5	2	×
청과가공	3	4	3	4	◎
곡물가공	5	2	3	3	◎
조미료	1	2	3	4	△
음료	1	2	4	2	△
기타 식품	2	5	1	2	×
외식	2	2	5	3	◎

1) 5 가장 높음, 4 조금 높음, 3 보통, 2 낮음, 1 아주 낮음

◎ 우선고려, △일부 품목 고려, × 선정 제외

국산 식재료를 사용한 가공식품과 외식관련 소비자 조사

조사기관: (주)엠브레인

- ① 만 24세 이하
- ② 만 25~29세
- ③ 만 30~34세
- ④ 만 35~39세
- ⑤ 만 40~44세
- ⑥ 만 45~49세
- ⑦ 만 50~54세
- ⑧ 만 55세 이상

문3. 귀하의 현재 거주지역은 어떻게 되십니까?

1. 서울 2. 부산 3. 대구 4. 인천 5. 광주 6. 대전
7. 울산 8. 경기 9. 강원 10. 충북 11. 충남 12. 전북
13. 전남 14. 경북 15. 경남 16. 제주

문3-1. 귀하께서 거주하시는 구는 다음 중 어디에 해당하십니까?

- ① 강북 동권 : 강북구, 성북구, 도봉구, 노원구, 중랑구, 성동구, 동대문구, 광진구
- ② 강북 서권 : 은평구, 마포구, 서대문구, 용산구, 종로구, 중구
- ③ 강남 동권 : 강남구, 서초구, 송파구, 강동구
- ④ 강남 서권 : 관악구, 동작구, 영등포구, 금천구, 구로구, 양천구, 강서구

문4. 귀하의 혼인여부는 어떻게 되십니까?

- ① 기혼 ② 미혼 ③ 기타(사별, 이혼 등)

※ 다음은 식료품 구입 형태에 대한 질문입니다.

문5. 귀댁에서는 식료품 구입을 주로 어디에서 하시나요?

- ① 동네 슈퍼
- ② 재래시장
- ③ 백화점 내의 식품코너
- ④ 대형 유통매장(이마트, 하나로클럽, 홈플러스 등)
- ⑤ 생협(생활협동조합) 등 유기농 전문매장
- ⑥ 기타()

문6. 귀댁이 식료품을 주로 구입하시는 횟수를 말씀해주십시오. 한두 가지 부족한 식료품을 구입하는 횟수는 제외합니다.

- ① 매일 ② 주 2~3회 ③ 주 1회 ④ 2주일에 1회 ⑤ 1달에 1회
- ⑥ 기타()

문7. 귀책에서는 다음의 가공식품을 얼마나 자주 구매하시나요?

	장에 갈 때마다 항상 구입한다	자주 구입하는 편이다	가끔 구입하는 편이다	전혀 구매하지 않는다
떡류	①	②	③	④
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④
라면	①	②	③	④
주스(과즙음료)	①	②	③	④
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④
두부류/묵류	①	②	③	④
고추장	①	②	③	④
된장	①	②	③	④
즉석 조리식품 (카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②	③	④

문9. 귀택에서 다음의 가공식품 구입량(횟수)은 이전에 비해 최근에 들어와 어떠합니까?

	이전보다 크게 늘어났다	이전보다 조금 늘어났다	이전과 같다	이전보다 조금 줄었다	이전보다 크게 줄었다
떡류	①	②	③	④	⑤
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④	⑤
라면	①	②	③	④	⑤
주스(과즙음료)	①	②	③	④	⑤
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④	⑤
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④	⑤
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④	⑤
두부류/묵류	①	②	③	④	⑤
고추장	①	②	③	④	⑤
된장	①	②	③	④	⑤
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②	③	④	⑤

※ 다음은 식료품 구입기준에 대한 질문입니다.

문10. 귀택에서 다음 가공식품을 구입할 때 가장 중요하게 고려하는 기준은 무엇인가요? 보기에서 골라 우선순위에 따라 두 가지만 말씀해주세요.

보기	① 가격 ② 브랜드 ③ 맛 ④ 신선도 ⑤ 영양가 ⑥ 포장상태 ⑦ 원산지 ⑧ 구입의 편리성 ⑨ 기타 ()
----	---

	1순위	2순위
떡류		
과자류(쌀과자 포함)		
라면		
주스(과즙음료)		
전통음료(식혜, 쌀음료)		
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)		
햄, 베이컨(소시지는 제외)		
두부류/묵류		
고추장		
된장		
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)		

문11. 귀택에서 아래 가공식품을 구매할 때 주원재료가 국내산 식재료인지를 확인하시나요?

	반드시 확인	가끔 확인	거의 확인 않음	전혀 확인 않음
떡류	①	②	③	④
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④
라면	①	②	③	④
주스(과즙음료)	①	②	③	④
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④
두부류/묵류	①	②	③	④
고추장	①	②	③	④
된장	①	②	③	④
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②	③	④

문12. 귀택에서 가공식품을 구입하실 때 주원재료가 국내산 식재료인지를 주로 무엇으로 확인하십니까?

- ① 확인하지 않는다
- ② 브랜드명
- ③ 제조회사(판매 회사)
- ④ 원재료명
- ⑤ 원산지표시
- ⑥ 인증마크
- ⑦ 기타()

문13. 귀택에서 가공식품의 주원재료가 국내산인지를 확인하지 않는다면 그 주된 이유는 무엇입니까?

- ① 국내산 여부 보다는 맛 또는 브랜드 등이 더 중요하다고 생각하기 때문에
- ② 국내산 여부 표시를 신뢰하지 않아서
- ③ 당연히 수입산일 것이라고 생각하기 때문에
- ④ 표시여부를 확인하기 어려워서
- ⑤ 기타()

문14. 가공식품에 대한 귀하의 구매 태도(선호도)가 어떠한지 보기에서 선택하여 주십시오.

	다소 비싸더라도 주원재료가 국내산 식재료인 제품을 구매한다	주원재료가 국내산 식재료인지 에 관계없이 유명 브랜드나 제조원을 보고 구매한다	주원재료가 국내산 식재료인지 에 관계없이 맛(또는 이전 구매 경험)을 보고 구매한다	저렴한 수입산 식재료를 주원재료로 사용한 제품을 구매한다
떡류	①	②	③	④
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④
라면	①	②	③	④
주스(과즙음료)	①	②	③	④
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④
다류 (커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④
두부류/묵류	①	②	③	④
고추장	①	②	③	④
된장	①	②	③	④
즉석 조리식품 (카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 햇반 등 레토르트식품)	①	②	③	④

문15. 귀택에서 주원재료가 국내산 식재료인 가공식품을 구매하지 않는 경우가 있다면 그 이유는 무엇입니까?

- ① 높은 가격 때문에
- ② 다양한 제품이 판매되지 않아서 (원하는 제품이 없어서)
- ③ 국내산 원료사용 여부를 신뢰할 수 없어서
- ④ 국내산 원료사용 비율이 적어서
- ⑤ 선호하는 브랜드 제품이 아니어서
- ⑥ 기타()
- ⑦ 국내산 식재료 가공식품만 구매한다

문16. 귀하가 다음 가공식품의 경우 주원료를 국내산 식재료로 사용한 제품을 구매한다면 그 이유는 무엇입니까? 보기에서 골라 가장 중요한 순서로 두 개만 선택해 주십시오.

보기	① 맛 ② 안전성 ③ 영양가 ④ 위생상태	
	⑤ 포장상태 ⑥ 제품에 대한 신뢰성	
	⑦ 가족건강에 대한 염려 ⑧ 기타()	

	1순위	2순위
떡류		
과자류(쌀과자 포함)		
라면		
주스(과즙음료)		
전통음료(식혜, 쌀음료)		
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)		
햄, 베이컨(소시지는 제외)		
두부류/묵류		
고추장		
된장		
즉석 조리식품 (카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)		

문17. 귀하가 다음 가공식품 가운데 주원료가 국산인 제품의 구입량(횟수)을 최근 늘린 품목이 있다면 모두 표시하여 주십시오.

	구입량(횟수) 늘렸다	구입량(횟수) 늘리지 않았다
떡류	①	②
과자류(쌀과자 포함)	①	②
라면	①	②
주스(과즙음료)	①	②
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②
두부류/묵류	①	②
고추장	①	②
된장	①	②
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②

문18. 귀택에서 아래 가공식품의 구매를 결정할 때, 주원료가 국내산인지를 얼마나 중요하게 고려하십니까?

	전혀 중요하 지 않다	중요하지 않은 편이다	그저 그렇다	중요한 편이다	매우 중요하 다
떡류	①	②	③	④	⑤
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④	⑤
라면	①	②	③	④	⑤
주스(과즙음료)	①	②	③	④	⑤
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④	⑤
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④	⑤
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④	⑤
두부류/묵류	①	②	③	④	⑤
고추장	①	②	③	④	⑤
된장	①	②	③	④	⑤
즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②	③	④	⑤

문19. 다음 가공식품들에서 주 원재료를 국내산 식재료를 사용한 제품과 수입산 식재료를 사용한 두 제품이 있다면 귀하는 아래 각각의 기준들에 대해 어떻게 평가하십니까?

1) 떡류

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

2) 과자류(쌀과자 포함)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

3) 라면

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

4) 주스(과즙음료)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

5) 전통음료(식혜, 쌀음료)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

6) 다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

7) 햄, 베이컨(소시지는 제외)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

8) 두부류/묵류

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

9) 고추장

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

10) 된장

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

11) 즉석 조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

문20. 다음은 귀택에서 현재 주원료가 수입산인 다음의 가공식품들을 구매하고 있다고 가정한 상황입니다.

만약 각각의 가공식품들에 대해 국내산 식재료를 사용한 제품이 출시된다면, 수입산 원료제품과 비교하여 가격이 어느 정도까지 차이가 나면 국내산 식재료 사용제품을 구입하시겠습니까?

수입산 원재료를 주로 이용한 가공식품에 비해 국내산 원재료를 주로 이용한 가공식품이 나올 경우
가격이 ___배 정도 국내산이 비싸더라도 국내산을 구입하겠다.

	1.5배	2배	3배	국내산 가격이 비싸면 구매하지 않겠다
떡류	①	②	③	④
과자류(쌀과자 포함)	①	②	③	④
라면	①	②	③	④
주스(과즙음료)	①	②	③	④
전통음료(식혜, 쌀음료)	①	②	③	④
다류(커피는 제외, 녹차나 전통차)	①	②	③	④
햄, 베이컨(소시지는 제외)	①	②	③	④
두부류/묵류	①	②	③	④
고추장	①	②	③	④
된장	①	②	③	④
즉석조리식품(카레, 죽, 스파게티, 미트볼, 핫반 등 레토르트식품)	①	②	③	④

※ 다음은 전통식품 구입에 대한 질문입니다.

문21. 귀댁에서는 전통식품(장류, 김치 등)을 어떻게 마련해서 드시나요?

- ① 거의 매번 직접 만들어 먹는다
- ② 친인척으로부터 얻어 먹는다
- ③ 매번 사서 먹는다
- ④ 일부는 직접 만들어 먹고 일부는 사서 먹는다
- ⑤ 일부는 친인척에게서 얻어 먹고 일부는 사서 먹는다
- ⑥ 기타()

문21-1. 귀댁에서 전통식품을 구입하지 않는다면 그 이유는 무엇입니까?

- ① 재료가 국산인지 의심스러워서
- ② 위생적이지 않을 것 같아서
- ③ 직접 담그는 것이 경제적이어서(사서 먹는 것이 비싸서)
- ④ 사 먹는 것이 맛이 없어서
- ⑤ 친정 또는 시댁에서 만들어 주어서
- ⑥ 기타()

※ 다음은 국산 가공식품 정책 및 차별화 방안에 대한 질문입니다.

문24. 귀하는 다음의 가공식품 표시나 정책에 관련하여 얼마나 잘 알고 계십니까?

	잘 알고 있다	들어본 적이 있다	모른다
전통식품인증제	①	②	③
가공식품 KS표시	①	②	③
식품유해요소 중점관리 (HACCP)	①	②	③
지리적 표시	①	②	③
품질인증제	①	②	③
지자체품질인증	①	②	③
유기가공식품인증	①	②	③
원산지 표시	①	②	③
ISO-9000	①	②	③
식품회수제	①	②	③
국산식품판촉 및 홍보관 운영	①	②	③
정부의 한식개발 및 보급	①	②	③
1지역 1명품 사업	①	②	③

문25. 다음 각각의 내용에 대해 맞다고 생각되면 ○ 표시에, 틀렸다고 생각되면 ×표시에 체크해주세요.

	○	×
전통식품임을 나타내는 표시는 물레방아이다.		
가공식품 KS인증을 나타내는 표시는 국내산 식재료를 사용한 제품에만 적용된다.		
HACCP는 생산과정에서 위생관리가 철저한 식품임을 의미한다.		
지리적 표시는 제품의 원료가 생산된 지역에 관한 표시이다.		
품질인증마크는 주원료로 국산 식재료를 사용하지 않더라도 품질이 우수한 제품이면 적용된다.		
전통식품인증은 국산 식재료를 사용하지 않더라도 전통적인 제조방식으로 생산되면 적용이 가능하다.		
유기가공식품인증은 국내산 유기농산물만을 원료로 하여 생산된 식품이다.		
원산지 표시는 수입산 식재료를 사용한 식품에만 적용된다.		
전통식품인증은 식품의 안전성과 밀접한 품질표시마크이다.		
식품의 원산지 표시는 사용된 원료 모두에 대해 표기된다.		

문26. 다음의 표시 또는 마크가 표기된 가공식품을 구입하신 적이 있으십니까?

	자주 구입한다	구입해 본 경험이 있다	구입한 적이 없다	모르겠다
전통식품인증제 	①	②	③	④
가공식품 KS표시 	①	②	③	④
식품유해요소중점관리 (HACCP) 	①	②	③	④
지리적 표시 	①	②	③	④
품질인증제	①	②	③	④
지자체품질인증	①	②	③	④
유기가공식품인증 	①	②	③	④
원산지 표시	①	②	③	④
ISO9000	①	②	③	④

문27. 국산 식재료를 사용한 가공식품을 구매하는 가장 어려운 점은 무엇
 입니까? 우선순위에 따라 두 가지만 말씀해 주십시오.

1순위: () 2순위: ()

- ① 높은 가격
- ② 식재료의 원산지에 대한 불신
- ③ 다양하지 못한 제품
- ④ 낮은 품질
- ⑤ 위생관리 미흡
- ⑥ 구입의 불편(어려움)
- ⑦ 제조업체의 낮은 인지도
- ⑧ 기타()

문28. 주원료가 수입산 식재료인 가공식품과 국산 식재료인 가공식품을 서
 로 비교할 때 국산 식재료를 사용한 가공식품이 수입산 식재료를 사
 용한 가공식품에 비해 어떤 측면에서 가장 크게 차별화 된다고 생각
 하십니까?

- ① 차별성을 못 느낌
- ② 맛
- ③ 안전성
- ④ 영양성분
- ⑤ 건강에 대해 유익
- ⑥ 제품 전체에 대한 신뢰성
- ⑦ 기타()

문29. 국산 식재료를 사용한 가공식품을 차별화하기 위해 가장 시급하다고
생각되는 점은 무엇입니까? 우선순위에 따라 두 가지만 말씀해 주십
시오.

1순위: () 2순위: ()

- ① 맛 또는 품질 향상
- ② 원산지 표시 관리철저
- ③ 국산 식재료 사용에 대한 홍보 강화
- ④ 포장 또는 표시의 구분
- ⑤ 전문판매점을 통한 판매
- ⑥ 백화점 등 유통매장에서 국산 가공식품 전용 판매코너 설치
- ⑦ 정부의 품질인증
- ⑧ 기타()

문33. 귀댁이 외식할 때 음식점의 주메뉴나 메뉴에 포함된 음식(밥이나 김치, 각종 고기반찬 등)이 국내산 원료를 사용하였는지를 확인하시나요?

- ① 항상 확인한다
- ② 가끔 확인한다
- ③ 거의 확인하지 않는다
- ④ 전혀 확인하지 않는다

문34-1. 귀댁이 외식할 때 음식점이 국내산 원료를 사용했는지를 확인한다면 어떻게 확인하십니까?

- ① 업소 내에 표시한 것을 보고
- ② 업소 주인이나 종업원에게 물어봐서
- ③ 메뉴판에 표시된 것을 보고
- ④ 기타()

문34-2. 귀댁이 외식할 때 음식점이 국내산 원료를 사용했는지 여부를 확인하지 않는다면 그 이유는 무엇입니까?

- ① 확인할 수 있는 방법을 몰라서
- ② 국내산 원료사용 여부에 대한 관심이 없어서
- ③ 신뢰가 가지 않아서
- ④ 기타()

문35. 음식점에서 제공하는 식재료의 원산지 표시에 대해 얼마나 신뢰하십니까?

- ① 전적으로 신뢰한다
- ② 대체로 신뢰하는 편이다
- ③ 별로 신뢰하지 않는 편이다
- ④ 전혀 신뢰하지 않는다

문36. 귀택이 외식하러 가서 음식 메뉴를 선택할 때 어떻게 하시나요?

- ① 비싸지만 국내산 육류를 사용한 음식 메뉴
- ② 수입산이지만 비교적 등급(품질)이 높은 육류를 사용한 음식 메뉴
- ③ 수입산 육류를 사용한 저렴한 음식 메뉴

문37. 귀택에서 외식하러 가서 주 메뉴요리를 결정할 때 국내산 식재료로 만들어졌는가를 얼마나 중요하게 고려하시나요?

	전혀 중요하지 않다	중요하지 않은 편이다	그저 그렇다	중요한 편이다	매우 중요하다
한식	①	②	③	④	⑤
양식	①	②	③	④	⑤
중식	①	②	③	④	⑤
일식	①	②	③	④	⑤
패밀리레스토랑	①	②	③	④	⑤
패스트푸드점	①	②	③	④	⑤
외국식음식점(쌀국수, 카레 등)	①	②	③	④	⑤
분식점	①	②	③	④	⑤
기타()	①	②	③	④	⑤

문38. 다음 사항에 대해 귀하의 견해는 어떠한지 보기에서 골라 선택하여 주십시오.

	전혀 그렇지 않다	그렇지 않은 편이다	보통 이다	그런편 이다	매우 그렇다
외식할 때 맛이 좋으면 주메뉴의 식재료가 국내산인지를 상관하지 않는다.	①	②	③	④	⑤
외식할 때 유명한 음식점을 찾지 주메뉴의 식재료가 국내산인지 상관하지 않는다.	①	②	③	④	⑤
국내산 식재료를 사용한 음식점은 가격이 비싸서 가기 어렵다.	①	②	③	④	⑤
음식점에서 국내산 식재료를 사용했다고 하지만 신뢰가 가지 않는다.	①	②	③	④	⑤
음식점에서 육류메뉴를 선택할 때 가격대비 품질을 고려하여 수입산 또는 국내산 육류메뉴를 선택한다.	①	②	③	④	⑤
국내산 식재료를 사용했는지에 대해 확실히 신뢰할 수 있다면 가격이 비싸더라도 국내산 식재료를 사용한 메뉴를 선택하겠다.	①	②	③	④	⑤
국내산 육류의 우수성을 알리는 홍보 때문에 가격이 다소 비싸더라도 국내산 육류메뉴를 선택한다.	①	②	③	④	⑤
음식점에서의 원산지 표시 시행 이후에 국산 식재료를 사용한 메뉴를 이전보다 더 많이 선택하게 되었다.	①	②	③	④	⑤
국내산 식재료만을 사용하고, 이를 정부가 보증해주는 음식점이 있다면 자주 이용할 것이다.	①	②	③	④	⑤

문39. 다음 외식 메뉴들에서 주원재료로 국내산 식재료를 사용한 제품과 수입산 식재료를 사용한 경우가 있다면 귀하는 아래 각각의 기준들에 대해 어떻게 평가하십니까?

1) 한식

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

2) 양식

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

3) 중식

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

4) 일식

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

5) 패밀리레스토랑

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

6) 외국식 음식점(쌀국수, 카레 등)

	국내산 원료 제품이 더 낫다	수입산 원료 제품이 더 낫다	차이가 없다	모르겠다
맛	①	②	③	④
영양가	①	②	③	④
안전성	①	②	③	④
제품의 다양성	①	②	③	④
위생관리	①	②	③	④
가격대비 품질	①	②	③	④

※끝으로 통계분류를 위한 질문입니다.

DQ1. 귀댁의 월(평균) 가구소득은 얼마나 되나요?

- ① 90만 원 이하 ② 100~199만 원 ③ 200~299만 원 ④ 300~399만 원
⑤ 400~499만 원 ⑥ 500~599만 원 ⑦ 600~699만 원 ⑧ 700~799만 원
⑨ 800~899만 원 ⑩ 900~999만 원 ⑪ 1,000만 원 이상

DQ2. 귀하의 최종 학력은 어떻게 되십니까?

- ① 중졸 이하 ② 고졸 ③ 대졸(전문대 포함) ④ 대학원졸 이상

DQ3. 가구주의 연령과 성별을 기입해주십시오(기혼인 경우만)

- ① 가구주 연령: 만 () 세
② 가구주 성별 (남, 여)

DQ4. 귀하를 포함하여 현재 같이 살고 있는 가족 수는 몇 명입니까?

() 명

DQ5. 귀댁은 맞벌이이신가요?(기혼인 경우만)

- ① 그렇다 ② 그렇지 않다

DQ6. 귀댁에 함께 살고 있는 미취학 또는 초중고생 자녀는 모두 몇 명입니까?

- ① 있다() 명
② 없다

DQ7. 귀댁에 함께 살고 있는 65세 이상 고령가족은 몇 명입니까?

- ① 있다() 명 ② 없다

- ① 아주 비만이다 ② 약간 비만 상태이다 ③ 정상적인 편이다
④ 약간 마른 편이다 ⑤ 아주 마른 편이다

DQ14. 다음 귀하의 식품소비 습관에 관한 내용입니다. 각각의 질문에 대해 매우 그렇다 5점, 보통 3점, 전혀 그렇지 않다 1점으로 귀하의 동의 정도를 말씀해 주십시오.

	전혀 그렇지 않다	그렇지 않은 편이다	보통 이다	그런편 이다	매우 그렇다
나는 아침식사는 밥보다는 미숫가루나 빵 등으로 간단하게 해결한다	①	②	③	④	⑤
나는 식사대용으로 패스트푸드점을 종종 이용한다	①	②	③	④	⑤
나는 김치를 담그지 않고 사서 먹는다	①	②	③	④	⑤
나는 먹는때는 돈을 아끼지 않는다	①	②	③	④	⑤
나는 맛있다고 소문이 난 음식점을 찾아다니는 편이다	①	②	③	④	⑤
나는 가격이 비싸도 이름난 회사의 식품을 구매한다	①	②	③	④	⑤
나는 음식을 선택할 때 맛을 중시한다	①	②	③	④	⑤
나는 건강을 위해 음식을 가려 먹는다	①	②	③	④	⑤
나는 인스턴트식품은 가능한 먹지 않는다	①	②	③	④	⑤
나는 유기농식품, 친환경 인증식품을 자주 이용한다	①	②	③	④	⑤
나는 동일제품의 여러 회사 가격을 비교하여 구입한다	①	②	③	④	⑤
나는 식품을 구입할 때 가격정보를 늘 체크하는 편이다	①	②	③	④	⑤
나는 비교적 저렴한 가격의 제품을 사는 편이다	①	②	③	④	⑤
나는 새로운 음식을 먹어 보는 것을 좋아한다	①	②	③	④	⑤
나는 처음 보는 식품이라도 맛있어 보이면 구매한다	①	②	③	④	⑤
나는 다양한 맛을 위해 식단을 자주 바꾸는 편이다	①	②	③	④	⑤
나는 식료품을 살 때 유효기간을 확인하는 편이다	①	②	③	④	⑤
나는 식료품을 살 때 내용물의 성분이나 식품첨가물을 확인하는 편이다	①	②	③	④	⑤

참고 문헌

- 강수기 외. 1996. 「한국 식품산업의 구조변화와 전망(Ⅰ,Ⅱ)」. (재)한국식품개발연구원.
- 고재윤 외. 2005. “우리나라 외식산업 발전을 위한 제도적 개선방안에 관한 연구.” 「호텔·리조트연구」 4(1).
- 국가통계포털(kosis). 각 연도. 「광업제조업조사」.
- _____. 각 연도. 「서비스업총조사」.
- _____. 각 연도. 「도소매업조사」.
- 국승용 외. 2009 「안성 농식품 허브물류센터 사업계획 수립」. 한국농촌경제연구원.
- 김숙희 외. 2003. 「외식수요 증가에 따른 농식품산업 육성방안」. 한국식품영양재단.
- 김재수. 2006. 「한국음식 세계인의 식탁으로」. 백산출판사.
- 김주훈. 2005. 「혁신주도형 경제로의 전환에 있어서 중소기업의 역할」. 한국개발연구원.
- 김찬수 2005. 「제조업 산업별 총요소생산성 분석」. 한국생산성본부.
- 김철민. 2003. 「산업연관분석을 이용한 식품산업의 성장과 구조변화 요인분석」. 한국농촌경제연구원.
- 김철민 외. 2004. 「농업과 연계한 식품산업 지원방안」. 한국농촌경제연구원.
- 김철호. 2003. “가공식품시장의 구조적 특성과 식품산업체의 상품화 전략.” 「한국식품유통연구」 20(2).
- 김태희 외. 2002. “국내 외식산업 육성을 위한 비전과 발전전략.” 「외식경영연구」 7(3).
- 농수산물유통공사. 2008. 「2008 식품산업분야별 현황조사 조사결과 보고서」.
- 농수산물유통공사. 각 연도. 「농산물 가공업체 운영실태 조사」.
- 백종희, 박문호. 1989. 「식품가공산업과 농업과의 연계방안」. 한국농촌경제연구원.
- 신세계유통산업연구소. 2008. 「2009년 유통업 전망」.
- 식품저널. 2008. 「2007 식품유통연감」.
- 식품의약품안전청. 각 연도. 「식품의약품통계연보」.
- 신인자, 김석중, 이병오. 2002. “우리나라 식품가공산업의 성장요인 분석-1985, 1990, 1995년도 불변산업연관표를 이용하여.” 「식품유통연구」 19(1).

- 오세천. 2007. 『한국의 푸드시스템 연구 체계화 방안』 중앙대학교 의약식품대학원 석사학위논문.
- 윤병선. 2008. “로컬푸드 관점에서 본 농산가공산업의 활성화방안.” 『산업경제연구』 21(2).
- 위키백과사전. www.wikipedia.org/wiki/Food_system.
- 이경미. 1999. 『한국 식료시스템의 구조변화 연구-1975~90년의 산업연관분석을 중심으로』 서울대학교 경제학박사학위논문.
- 이동필 외. 2001. 『식료의 안정적 공급 및 농산물과 식품산업의 연계강화방안』. 한국농촌경제연구원.
- 이명현. 2008. “우리나라 푸드시스템의 산업연관 관계.” 『농정연구』 (26). (사)농정연구센터.
- 이병두, 은종방. 2008. “쌀 가공 식품 산업.” 『식품산업과 영양』 13(2).
- 이정희. 2007. “한국 푸드시스템의 현황과 발전과제-농업과 식품산업 연계 중심.” 『식품유통연구』 24(4).
- 이계임 · 김민정. 2006. 『전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안』. 한국농촌경제연구원.
- 이정철. 2002. “외식산업의 식자재 유통체계화에 관한 연구.” 『문화관광연구』. 4(4).
- 전라남도. 2009. 『2008년 농식품업체 운영실태 조사』.
- 정영일, 황수철. 1998. 『농산물 산지가공사업의 실태와 육성방향』. 농정연구포럼.
- _____. 1999. 『외식산업정책 수립을 위한 기초연구』. 농정연구포럼.
- 조태형. 2000. “식품산업발전을 위한 생산자단체의 역할.” 『한국식품영양과학회 학술대회발표집』. 한국식품영양과학회.
- 지역농산업경영·경제연구소. 2008. 『지역 특화 농특산물 생산·가공 연계육성 및 마케팅 방안 연구』. 농촌진흥청.
- 최재섭. 2006. “우리나라 식품산업의 현황과 전망.” 『한국유통과학회 · Kotra 공동 국제학술세미나 자료』 한국유통과학회.
- 최지현 외. 2007. 『식품산업과 농업의 연계성 제고방안』. 한국농촌경제연구원.
- 통계청. 각 연도. 『가계조사연보』.
- _____. 각 연도. 『광업제조업조사』.
- _____. 각 연도. 『서비스업총조사』.
- 한국은행. 2003. “2000년 산업연관표.”
- _____. 2004. “산업연관분석 해설.”

- _____. 2007. “2003년 산업연관표.”
- _____. 2008a. “2005년 산업연관표.”
- _____. 2008b. “2007년 기업경영분석.”
- 한국체인스토어협회 출판부. 2008. “2008년 유통업체연감.”
- 한국개발연구원 지식경제팀. 2003. 「한국의 산업경쟁력 종합연구」.
- 황수철. 2000. “일본 푸드시스템의 전개와 과제-식품산업의 구조변화를 중심으로.” 『농촌사회』 제10집.
- _____. 2008. “푸드시스템 연구, 어떻게 할 것인가?” 『농정연구』(26). (사)농정연구센터.
- 황수철외. 2005. 「농업과 식품산업의 연계강화를 위한 세부프로그램 비교연구 및 개발」. 농정연구센터.
- Bolling, C., S. Neff, and C. Handy, 1998. “U.S. Foreign Direct Investment in the Western Hemisphere Processed Food Industry.” *ERS Economic Research Report No. 760*. USDA.
- Burns, J., J. McInerney, and A. Swinbank. 1983. *The Food Industry*. Heinemann:London.
- Connor, J.M. and W.A. Shiek. 1997. *Food Processing*. A Wiley-Interscience Publication.
- McCorkle, C.O. Jr. 1988. *Economics of Food processing in the United States*. Academic Press Inc.
- Marion, B.W. & NC117 Committee. 1986. *The Organization and Performance of the U.S. Food System*. Lexington Books.
- Ollinger, M., S.V. et al. 2005. “Structural Change in the Meat, Poultry, Dairy, and Grain Processing Industries.” *ERS Economic Research Report No. 3*. USDA.
- Pritchard, B. and D. Burch. 2003. *Agri-food Globalization in Perspective*. Ashgate.
- Kaiser et al. 2007. *New Empirical Industrial Organization & the Food System*. Peter Lang PUB Inc.
- 高橋正郎. 2001. 「フードシステム學の理論と体系」, 農林統計協會.
- 齋藤修. 2001. 「食品産業と農業の提携條件」, 農林統計協會.
- 齋藤修. 2004. “食品産業の經營戰略と農業都の連携.” 『フードシステム研究』 第11卷 第2号.

240 참고 문헌

- 農林水産省. 2005. 「食料・農業・農村基本計画」.
- 農林水産省. 1999. 「食品産業と農業の連携推進に関する研究会報告」.
- 中國四國農政局. 2003. 「食品産業と農業の連携推進に向けた調査報告書」.
- 農林水産省. 2004. 「食品産業と農業の連携の推進に関する追加説明資料」.
- 農林水産省. 2004. 「食品産業の競争力強化について」.
- 岐阜縣産業經濟振興センター. 2002. 「食品産業と農業者との連携促進に関する調査研究報告書」.
- 白石正彦・生源寺眞一. 2002. 「フードシステムの展開と政策の役割」. 農林統計協會.

연구보고 R595

농어업 부가가치의 새로운 창출을 위한
식품산업의 중장기 발전전략(1/5차연도)

등 록 제6-0007호(1979. 5. 25)

인 쇄 2009. 11.

발 행 2009. 11.

발행인 오세익

발행처 한국농촌경제연구원

130-710 서울특별시 동대문구 회기동 4-102

전화 02-3299-4000 <http://www.krei.re.kr>

인쇄처 크리커뮤니케이션

전화 02-2273-1775 cree1775@hanmail.net

ISBN 978-89-6013-139-2 93520

- 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다.
무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.