

# 國產紅茶의 需要開發方案

金 銅 淵\*  
愼 鏞 仁\*

- I. 問題의 提起
- II. 茶類의 需要現況
- III. 紅茶의 生産 및 流通過程分析
- IV. 國產紅茶의 需要開發方案

## I. 問題의 提起

日帝下인 1941年 全南寶城에 30ha의 茶園을 造成한 것이 우리나라에선 最初의 茶園이었다. 이 最初에 造成된 30ha의 茶園이 1970년까지 約 25年間 紅茶를 供給해 오다가 最近에는 每年 增加하여 1975년에는 우리나라의 總茶園造成面積은 817ha에 이르게 되었다. 茶園造成의 適地는 海洋性氣候와 大陸性氣候가 交叉하는 곳인 全南寶城은 바로 그 適地에 該當되는 地域이다. 그리하여 最初의 茶園造成이 寶城에서 시작되었으며 現在 總茶園의 70%인 572ha가 바로 寶城에 造成되었다.

紅茶는 1962年 以前까지는 커피와 더불어 우리나라의 二大茶類로서 그 消費가 漸增해 왔으나, 그 후 紅茶供給過程에서의 過誤와 커피, 清涼飲料, 乳酸菌飲料 등에 대한 嗜好의 增加로 紅茶의 需要는 급격히 減少되어 오늘에 있어서는 그 需要가 다른 飲料에 비해 극히 보잘것 없는 형편에 이르고 말았다. 그리하여 流通過程에 紅茶의 半製品내지 完製器의 在庫量은 年間生産

量의 거의 2배에 가까운 70%에 이르렀다. 그럼에도 불구하고 政府는 最近에 農特事業으로 茶園造成을 뒷받침해 왔으며 그 結果 1980年代에 紅茶의 生産量을 지금의 2배 以上으로 계획하였다. 커피의 輸入額은 1967年度에 44萬달러이던 것이 1976년에는 그 10배가 넘는 587萬달러로 增加하였다. 또한 最近 政府는 農產物 輸入自由化를 大幅 實施하고 있으며 이 政策은 앞으로 더욱 擴大될 것으로 豫想되는데 이에 따라 外國產 紅茶의 輸入問題도 現段階에서는 우려하지 않을 수 없다.

이러한 一連의 事態를 根據로 國產紅茶需要의 앞날을 豫測할 때 그것의 展望은 밝지 못하고 오히려 現在 造成된 茶園의 廢墟化가 우려되는 形便이다. 本研究는 이러한 狀態에서 國產紅茶 需要開發에 障礙要因이 되는 것은 무엇인가를 究明하고 그에 따라 需要開發方案을 모색함으로써 國產紅茶의 需要增大를 기하는데 그 研究目的이 있다. 標本調査 및 資料蒐集은 모두 1977年 6月부터 12月까지의 사이에 行하여졌으며 또한 本研究는 茶園의 經營分析, 茶製品의 製造原價와 推定損益計算 그리고 紅茶의 成分分析 등을 同時에 實施하였으나 여기에서는 그 結果만을 약간 引用하였으며 이들을 綜合한 것은 全南大學校 農漁村開發研究 第13輯에 掲載될 豫定임

\* 全南大學校 農科大學 教授

을 밝혀 둔다.

## II. 茶類의 需要現況

茶類 및 清涼飲料의 需要는 國民所得의 水準과 密接한 關係가 있다. 國民所得의 水準이 높아질수록 그 消費量은 많아지고 또한 그 種類도 多樣해진다. 우리나라의 경우 5.16革命 前後에는 커피와 紅茶로 代表되던 茶類가 최근에는 枸杞茶·雙和茶·人蔘茶·유자차·컴프리차 清涼飲料 및 乳酸菌飲料 등으로 그 種類가 多樣해지고 또한 消費量도 激增하였다. 本章에서는 그 동안의 紅茶의 需要現況 그리고 茶類 및 飲料水에 대한 嗜好度를 調査分析하였다.

### 1. 紅茶의 需要現況

紅茶는 5.16以前에는 커피와 더불어 二大茶類로서 消費되어 왔다. 그러던 것이 5.16革命後 外貨의 消費節約과 國產品愛用政策에 의하여 커피의 輸入이 制限되고 外國產紅茶의 輸入과 去來가 統制되자 國產紅茶는 크게 그 需要量이 增加하게 되었다. 갑작스러운 이 政策은 國產紅茶의 質을 크게 低下시키는 原因이 되고 말았다. 즉 國產紅茶의 需要가 갑자기 增加하자 生産者는 紅茶生葉의 出開度가 거의 100%일 때 生葉을 採取함으로써 量的으로는 生産高를 提高시켰으나 質적으로는 그와 反比例하여 그 質을 크게 低下시켰다. 거기에서 紅葉加工業者는 供給不足量을 메꾸기 위하여 紅葉加工時 不純物을 添加시켰을 뿐 아니라 심지어는 着色料까지 섞는 事例가 發生함으로써 紅茶의 質은 加速적으로 低下되고 말았다.

그리하여 市中에 販賣된 低質의 國產紅茶는 그 후 紅茶愛好家들의 不信의 대상물이 된데다

가 커피輸入制限政策마저 緩和되고 또한 枸杞茶, 人蔘茶 등이 開發됨에 따라 需要는 날로 減退하게 되어 오늘날에 있어서는 純粹한 國產紅茶마저도 外面을 당하는 實情이 되고 말았다. 또한 國產紅茶에의 外面은 國產紅茶의 在庫量을 年年이 增加시키고 在庫量의 增加는 生産農民들로 하여금 紅茶生産의 意慾을 減退시켜 그 結果 茶園의 荒廢化를 目前에 이르게 하였다. 그런데 雪上加霜으로 政府는 現在 農產物에 대한 輸入自由化를 標榜하고 있어 그것이 質이 優秀한 外國의 紅茶輸入을 早期에 實現시킨다면 그것은 우리나라 茶園을 一時에 廢墟化시킬 우려마저 없지 않게 되었다. <表 1>은 그 동안의 紅茶輸入量과 輸入額에 관한 것이다. 紅茶의 輸入은 1972년부터 시작되었으며 그 以前에는 輸入이 전혀 없었다. <表 1>에 의하면 그 동안 紅茶 輸

表 1 年度別 紅茶의 輸入量 및 輸入金額

單位: 輸入量; kg  
輸入額; 달러

年度別	區別	輸 入 量	輸 入 金 額
1972		3,524	12,258
1973		6,917	15,508
1974		3,990	13,676
1975		3,035	12,908

資料: 韓國貿易協會, 貿易統計年報, 1977.

入額과 輸入量은 國產紅茶의 生産者에게 전혀 위협을 줄 수 없으며 거의 無視해도 좋을 정도라 할 수 있다. 따라서 過去의 紅茶輸入은 거의 問題視 될 수 없으며 다만 앞으로 農產物輸入自由化政策에 의한 紅茶의 輸入만이 注視의 對象이 될 뿐이다.

### 2. 茶類에 對한 嗜好現況

紅茶에 대한 嗜好도와 紅茶의 需要開發方案을 摸索하기 위하여 1977年 6月 10日~11日까지 2日間 光州市內 5個所의 茶房에서 顧客을 대상으로

茶類 및 清涼飲料에 대한 嗜好度를 標本調査하였다. 標本數는 總 910人이었으며 標本은 男女와 年齡에 關係없이 無作爲로 抽出하였다. 本嗜好度調査는 12個月 동안 그 平均値를 구하는 것이 妥當하나 研究의 制約性으로 6월에 1回만 調査하였기 때문에 多少의 問題點을 內包하고 있다. 즉 6월이 初夏이기 때문에 自然 清涼飲料나 乳酸菌飲料가 年平均 以上으로 많이 나타날 餘地가 있다.

가. 茶房에서 消費되는 茶類 또는 清涼飲料의 消費狀況

〈表 2〉는 茶房에 찾아온 910名의 顧客에게 茶房에서 가장 많이 마시는, 즉 茶房에서 마시는 頻度가 가장 큰 茶 또는 清涼飲料가 무엇인가를 한가지씩 指摘시켜 整理한 것이다. 910名의 顧客이 가장 많이 指摘한 것은 커피로 그것은 543

表 2 茶房에서 消費되는 茶類 또는 清涼飲料의 消費現況

茶別	區別	人 數	百 分 率
牛	乳	148	16.3
紅	茶	13	1.4
雙	和 茶	29	3.2
人	蔘 茶	24	2.6
커피	커피	543	59.7
清 涼 飲 料		59	6.5
乳 酸 菌 飲 料		91	10.0
其 他		3	0.3
計		910	100

名인데 全體의 約 60%이며 다음이 우유로 16.3%, 乳酸菌飲料가 10%, 清涼飲料가 6.5%의 順이다. 그리고 가장 적게 指摘한 것은 紅茶인 바, 紅茶를 지적한 사람은 겨우 13名으로 全體의 1.4%에 불과하다. 〈表 2〉에 의하면 茶房에서의 茶類 또는 清涼飲料에 대한 嗜好度는 커피가 가장 높고 絕對的이며 紅茶는 다른 품목과 比較도 할 수 없을 만큼 적음을 알 수 있다.

나. 家庭에서 소비되는 茶類 또는 清涼飲料의 消費現況

〈表 3〉은 茶房에 찾아 온 910名의 顧客에게 家庭에서 가장 많이 마시는, 즉 家庭에서 마시는 頻度가 가장 큰 茶 또는 清涼飲料가 무엇인가를 한 가지씩 指摘시켜 정리한 것이다. 910名 중 가장 많은 사람이 지적한 것은 清涼飲料로 全體의 34.9%(318名)이며, 다음이 커피로 29.8%(271名), 牛乳가 6.4%(58名), 雙和茶가 5.9

表 3 家庭에서 消費 되는 茶類 또는 清涼飲料의 消費現況

茶別	區別	人 員 數	百 分 率
커피	커피	271	29.8
牛	乳	58	6.4
코	코 아	22	2.4
人	蔘 茶	41	4.5
清 涼 飲 料		318	34.9
雙 和 茶		54	5.9
紅 茶		18	2.0
乳 酸 菌 飲 料		17	1.9
생	강 차	28	3.1
유	자 차	14	1.5
無 應 答		25	2.7
其 他		33	3.6
計		910	100

(54名) 順이다. 그리고 紅茶는 역시 가정에서도 最下位의 그룹으로 겨우 18名(2%) 밖에 되지 않는다. 가정에서는 오히려 清涼飲料가 커피보다 더 많이 소비되고 있으며, 또한 가정에서는 더 많은 種類의 茶가 茶房에서보다 골고루 소비되고 있음을 알 수 있다. 다만 커피는 가정에서도 清涼飲料보다는 적지만 그러나 清涼飲料와 거의 같게 그 嗜好度가 높은 반면 紅茶만은 茶房에서와 마찬가지로 家庭에서도 역시 嗜好度가 最下位그룹에 속해 있음을 알 수 있다. 清涼飲料의 嗜好度가 가정에서 가장 높은 것은 가정에서는 老人과 아이들 즉 家族全體가 함께 마시는 傾向이 있기 때문이라 推測할 수 있다.

다. 國產紅茶의 嗜好度가 낮은 要因

〈表 4〉는 〈表 2〉와 聯關된 것으로 〈表 2〉에서 910名의 標本中 紅茶를 가장 많이 마시는 (즉

마시는 頻도가 가장 높은), 사람 13名을 除外한 나머지 897名에게 왜 紅茶를 茶房에서 마시지 않는가를 調査한 후 그 理由에 따라 分類한 것이다. <表 4>에 의하면 紅茶를 마시지 않는 理由가 「紅茶보다는 捰 茶類나 飲料水를 더 좋아하기 때문」이라는 것이 897名中 410名(45.7%)으로 가장 많고, 다음이 「맛과 香이 나빠서」가 283名(31.5%), 「不純物이 混合된 것 같아서」가 50名(5.6%)의 順이다. 그리고 無應答者는 154

表 4 國産紅茶의 嗜好度가 낮은 要因

要因別	區別	人 數	百 分 率
다른 茶類를 더 좋아해서		410	45.7
맛과 香이 나빠서		283	31.5
不純物이 混合된 것 같아서		50	5.6
無 應 答		154	17.2
計		897	100.0

名으로 全體의 17.2%인데 이들은 紅茶에 전혀 關心이 없거나, 本 調査에 關心이 없거나, 다른 理由가 있는 사람이라 解析할 수 있다. <表 4>에 나타난 調査結果는 IV章에서 紅茶의 需要開發方案 摸索에 重要한 役割을 하게 된다.

### Ⅲ. 紅茶의 生産 및 流通過程分析

#### 1. 茶園造成 現況

地域別 茶園造成面積과 茶園農家數를 보면 <表 5>와 같다. <表 5>에 의하면 우리나라의 總茶園造成面積은 817ha이며 이에 從事하는 茶園農家數는 113戶인데 이 중 20ha(農家數는 2戶)만이 慶南의 統營에 造成되어 있고 나머지는 모두 全南地域인 寶城, 光州, 高興, 靈巖에 造成되어 있다. 또한 817ha의 茶園中 680ha가 (83.2%)農特事業으로 造成되었으며 나머지 137ha(16.8%)는 農가가 스스로 造成한 것이다. 農家戶當 平均 茶園面積은 7.23ha인데 實際는 大韓茶業株式

表 5 茶園造成 現況

單位 : ha

道 別	市 郡 別	區 別	造成面積	農家數
全 南	寶 城 光 州 高 興 靈 巖	一 般	132	2
		農 特	440	105
		一 般	5	1
		農 特	10	1
慶 南	統 營	農 特	130	2
		農 特	80	1
小 計		一 般	20	2
		農 特	137	3
總 計		一 般	680	110
		農 特	817	113

會社 所有의 160ha와 一個人이 所有하고 있는 150ha의 茶園을 除外한 나머지 茶園 507ha를 가지고 計算해 보면 農家戶當 平均茶園面積은 4.57ha에 불과하다.

年度別 茶園造成面積을 보면 <表 6>과 같다. 일반적으로 茶園의 經濟壽命은 40年으로 알려져 있으며 最初의 生葉採取는 茶園造成後 5年째부터 시작된다. 1975年에 110ha의 茶園이 造成되

表 6 年度別 茶園造成 面積

年 度	造 成 面 積
1941	30
65	98
69	105
70	154
73	230
74	90
75	110
計	817

었고 또 1975년까지 造成된 總茶園이 817ha이므로 1980년부터는 817ha의 茶園에서 모두 生葉採取를 하게 된다. 標本調査에 의하면 ha당 平均 生葉採取量은 1,577kg이므로 1980年의 生葉採取可能量은 約, 1,288,409kg이 될 것으로 豫測된다. 물론 이 採取豫想量은 採取時의 出開度에 따라 많은 增減이 있을 수 있다. 本調査에 나타난 採取量은 出開度가 90% 이상일 때의 平均值를 밝혀 둔다. 만일 出開度가 30%일 때 採取

한다면 429,497kg의 生葉生産이 가능하며 紅茶는 약 86%이 生産可能하다.

## 2. 生葉採取過程

紅茶製造用的 生葉은 一年에 3번 採取한다. 처음 採取한 茶葉으로 만든 紅茶를 一番茶라 하는데 이는 보통 5月 15日 이전에 採取하게 되며 2番茶는 7月 5日 이전에, 그리고 3番茶는 8月 20日 이전에 採取한다. 茶葉의 紅葉이 완전히 피어난 상태를 出開度 100%라 하며 그 피어난 정도에 따라 出開度 몇%라 한다. 出開度가 30~40%일 때 生葉을 採取하여 紅茶를 만들 때 가장 質이 좋은 紅茶가 生産된다. 그러나 出開度가 30~40%일 때 生葉을 採取하면 그 生産量은 出開度 100%일 때에 비하여 역시 30~40%밖에 되지 않는다. 즉 出開度가 적을 때 生産하면 그것에 比例하여 生産量도 적어진다. 生葉의 收買價格이 낮으면 낮을수록 生産農民은 자연 出開度가 높은 生葉을 採取하게 되며 심하면 90~100%일 때의 生葉을 採取하여 生産量을 높임으로써 낮은 收買價格에 의한 損失을 補填하려 한다. 이것은 자연 紅茶의 質을 크게 低下시키는 결과를 招來하게 마련이다. 금년의 경우 收買價格이 kg當 平均 100원이었는데 이러한 가격으로 良質의 生葉을 採取하길 기대하긴 어렵다.

茶葉은 茶園에서 生産되는 것 以外에 野生茶葉이 있다. 이 野生茶葉은 順天, 求禮, 谷城, 河東(智異山近處), 羅州 등 남쪽 地方의 寺刹周邊에 많이 繁殖해 있는데 이 野生茶葉은 그 質이 調査된 바 없어 알 길이 없다. 5.16革命後 커피의 輸入抑制에 힘입어 紅茶의 需要가 크게 增加하여 供給量이 不足해지자 出開度 100%인 野生茶葉을 茶園에서 生産된 紅茶에 混合하여 市販하였다. 그리하여 이 野生茶는 紅茶의 質을

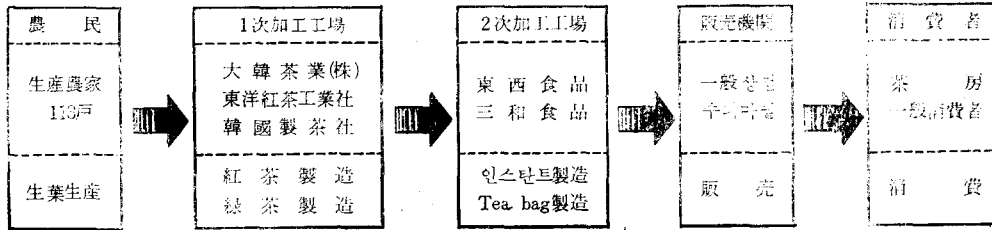
크게 低下시키고 紅茶의 需要를 減退시키는 또 하나의 要因이 되었었다. 紅茶의 質을 向上시켜 그 需要를 增加시키려던 出開度가 30~40%일 때 生葉을 採取해야 하며 또한 野生紅茶를 茶園에서 栽培한 紅茶에 混合해서는 안 될 것이다.

## 3. 加工處理過程

茶園에서 生葉이 採取된 뒤 完製品에 이르러면 二次의 加工處理過程을 거치게 된다. 1次加工處理工場에서 處理되는 過程은 生産→유조(陰乾)→유념(비빔)→醱酵→乾燥이며 2次加工處理工場에서 하는 일은 粉末化 및 包裝이다. 現在 우리나라에 있는 1次加工處理工場은 全南寶城郡에 있는 大韓茶業株式會社와 東洋紅茶工業社 그리고 慶南河東郡에 있는 韓國製茶社의 3社가 있다. 이 중 紅茶處理施設과 아울러 綠茶處理施設까지 겸한 것은 大韓茶業株式會社뿐이며 나머지는 紅茶處理施設만 갖추었다. 大韓茶業株式會社는 1974年度에 日本丸紅과 合作投資를 하여 1番茶와 2番茶로 綠茶만을 生産하여 全量 日本에 輸出하고 있는데 原料인 生葉은 모두 自社 生産物만으로 充當하고 있다. 이들 處理工場들의 1日 生葉處理能力은 大韓茶業株式會社가 3,000kg 정도, 東洋紅茶工業社가 1,000kg 정도, 韓國製茶社가 2,000kg 정도로 總計 1日 處理能力은 약 6,000kg 정도이다. 生葉을 處理하여 만든 茶를 荒茶라 하는데 生葉이 荒茶가 될 때는 그 重量이 1/4로 감소하므로 이들 3工場의 1日 荒茶生産能力은 總 1,500kg에 달한다고 볼 수 있다.

그런데 이들 3工場의 施設은 모두가 낡고 또한 在來式施設로 質이 좋은 製品生産이 어려운 實情이다. 紅茶의 質은 處理過程의 技術과 施設如何에도 많은 影響을 받게 된다. 質이 좋은 紅

圖 1 紅茶의 流通過程



茶의 生産을 위하여 새로운 施設을 갖추자면 적어도 70~100萬圓의 資金이 所要되는데 紅茶 需要의 展望이 不透明한 現狀에서는 아무도 과감히 새로운 投資를 하려 하지 않고 있다.

二次加工處理工場으로는 三和食品, 東西食品 株式會社의 2個社가 있다. 이들 工場은 인스턴트製品과 Tea Bag을 製造하여 市販하고 있는데 Tea Bag은 純粹한 紅茶이며 인스턴트製品은 紅茶에 포도당類와 香料가 混合되어 있다.

#### 4. 紅茶의 流通過程

紅茶의 流通過程을 보면 다음 <圖 1>과 같다. 즉 紅茶의 流通過程은 生産農民으로부터 1次加工處理工場, 2次加工處理工場 販賣機關을 거쳐 消費者에 이르는 비교적 단순한 流通構造이다. 그런데 이 流通過程을 더욱 短縮시키는 것이 바람직한 것인 바 그것은 1次 및 2次 加工處理過程을 합해서 一個의 工場에서 生葉을 完製品으로 製造하는 것이다. 그렇게 함으로써 보다 責任있고 質이 좋은 商品生産을 할 수 있게 된다. 즉 質이 좋은 生葉의 收買 등으로 良質의 紅茶를 生産하는데 보다 有利한 立場이 되며 또한 그 만큼 流通마진이 節減된다.

현재 流通過程에 在庫로 積在되어 있는 紅茶 半製品 내지 完製品의 量은 約 70%으로 推定되는데 이것은 紅茶의 消費가 극히 低調함을 나타내고 있다. 금년의 生産量을 約 40%(生葉生産

160%豫想)으로 豫想한다면 在庫量은 約 2年分의 生産量에 해당된다. 앞으로 이 在庫量은 계속 문제점으로 登場할 것인 바 그것은 在庫量은 이미 그 品質이 變質되고 있고 그 原料인 生葉 自體가 出開度 90% 이상일 때 採取한 것으로 不良品이 大部分이기 때문이다.

### IV. 國產紅茶의 需要開發方案

紅茶에 관한 지금까지의 調查研究分析을 土臺로 紅茶需要開發에 關聯된 主要問題點과 그 解決方案을 들어 보면 다음과 같다.

#### 1. 紅茶需要開發의 問題點

가. 現在 植栽되어 있는 紅茶는 거의가 모두 그 品種이 確實하지 않고 또한 嚴密한 試驗栽培를 거쳐 植栽된 것이 아니어서 雜種이라 해도 過言이 아니며 또한 그 品種이 退化하여 品質이 低下되었다.

나. 每年 加工處理工場에서 生葉을 收買할 때 그 收買價格이 낮아서 生産者는 出開度가 아주 높은(그렇게 함으로써 生産量이 많아지는) 生葉을 採取함으로써 紅茶의 品質을 低下시키고 있다. 收買價格을 높여서 生産者로 하여금 最適期인 出開度 30~40%일 때 生葉을 採取해도 收支가 맞도록 해 줌으로써 紅茶의 品質을 높여야만 할 것이다.

다. 現在 第1次 紅茶加工處理工場의 施設은 모두가 在來式 施設이며 國產組立品인데 이들 낡은 시설은 紅茶製造過程에서 그 質을 低下시키고 있다. 紅茶製造施設과 製造技術은 다 같이 紅茶의 品質을 左右하는 主要 要因의 하나라 할 수 있는데 現在와 같이 紅茶에 대한 需要展望이 不透明한 狀態에서는 어느 個人이 새로운 近代式 施設을 갖추기를 기대하긴 어렵다. 現在 大韓茶業株式會社만이 1960년에 綠茶生産을 위하여 日本에서 비교적 近代化된 機械施設을 導入하여 稼動하고 있는데 여기서 生産되는 綠茶는 全量 日本으로 輸出되고 있다.

라. 紅茶의 收買價格이 낮아 자연 農民은 茶園管理에 소홀할 뿐 아니라 肥培管理를 거의 포기하고 있는 상태여서 이것 역시 紅茶의 質을 低下시키는 要因이 되고 있다.

마. 現在 流通過程에 남아 있는 紅茶의 半製品 및 完製品의 在庫量은 約 70여%으로서 이는 우리나라의 거의 2年分 生産量에 該當한다. 그런데 이들 在庫品은 모두 不良品이며 또한 그나마 變質되어 가고 있어 이것 또한 紅茶 需要開發에 있어 큰 問題점으로 指摘하지 않을 수 없다.

바. 清涼飲料 및 乳酸菌飲料의 開發과 需要增大는 相對的으로 紅茶의 需要開發에 큰 障礙要因이 되고 있다.

사. 政府의 農產物 輸入自由化施策에 따라 앞으로 外國產 紅茶의 輸入을 豫想하지 않을 수 없는데 이는 紅茶生産過程에서의 國內投資를 막는 主要要因이 되고 있다. 만일 良質의 外來品 輸入이 自由化된다면 國內 茶園은 政府의 劃期的 措置가 없는 한 점점 荒廢化되어 갈 것으로 豫想된다.

아. 茶園의 98%가 全南 寶城郡을 中心으로 造成되어 있는데도 불구하고 全南에 茶業試驗場이

하나도 없다. 다만 慶南에 茶業試驗場이 하나 있으나 그 活動이 미미하다.

## 2. 國產紅茶의 需要開發方案

國產紅茶에 대한 國民의 不信은 意外로 깊은 듯하다. 茶類의 嗜好度調査에서 나타난 것을 보면 應答者中 約 37%가 紅茶를 不信하고 있다. 따라서 紅茶의 需要를 增大시키기 위하여는 紅茶의 質을 높이는 것이 우선 重要하며 이와 아울러서 消費者로 하여금 紅茶에 대한 不信을 씻게 하고 紅茶의 眞價를 認識시키기 위한 努力 또한 必要하다. 紅茶의 需要促進方案을 열거해 보면 다음과 같다.

가. 紅茶의 質을 向上시켜야 한다.

國產紅茶의 需要開發을 위해서는 우선적으로 紅茶의 品質을 向上시켜야 한다. 紅茶의 品質을 左右하는 要因은 많이 있으며 그것은 複合的인 要因에 의하여 左右된다. 紅茶의 品質을 향상시키기 위한 方案들을 열거해 보면 다음과 같다.

1) 良質의 紅茶生産을 위해서는 品種의 改良이 시급하다. 이를 돕기 위해서는 全南에 茶業試驗場을 設置하거나 國家機關 시험장에 茶業試驗을 위한 專門機關의 設置가 要望된다.

2) 生産農民은 生葉의 出開도가 30~40%일 때만 採取하고 加工處理工場은 出開도가 30~40% 以上の 것은 絶대로 收納하지 말아야 한다. 그러기 위해서는 收買價格의 適正線維持가 要望된다. 現在 出開度 90% 以上の 生葉收買價格이 kg當 100원인데 出開度 30~40%일 때의 kg當 適正收買價格은 약 450원 水準이 되어야만 한다.

3) 茶葉生産提高와 品質의 向上을 위해 茶園의 철저한 肥培管理가 要望된다.

4) 加工處理施設을 近代化시켜야 한다. 現在의 與件으로 個人이 投資하긴 어려우므로 國家

機關의 直接投資 내지는 間接投資가 要望된다.

5) 70여%의 不良 在庫品을 어떠한 方法으로 廢棄해야 한다. 그리고 새로운 良質의 紅茶로 需要를 開發해야 한다.

6) 紅茶의 香은 紅茶의 品質을 左右하는 主要 因子가 된다. 따라서 紅茶의 인스턴트製品은 되도록 避하고 香을 保護할 수 있는 完璧한 Tea bag製品의 製造販賣가 勸獎되어야 한다.

나. 外國產紅茶의 輸入을 계속 抑制하되 國內產紅茶의 荒茶混合用만의 輸入이 要望된다.

國內紅茶가 外國產紅茶와 競爭할 수 있는 여건을 갖출 때, 즉 品種의 改良 茶園經營의 合理化 및 加工施設의 近代化가 達成될 때까지 外國產紅茶의 輸入은 계속 抑制되어야 한다.

다. 앞으로 새로운 茶園造成은 당분간 中止되어야 한다.

現在 造成된 817ha의 生産物이 順調롭게 全量 消費될 때까지 中止되어야 한다. 過剩生産에 의

한 不必要한 競爭은 茶園을 荒廢化시킬 뿐이다. 앞으로 劃期的인 茶園의 需要開發이 없는 한 現在의 生産物도 그 處理가 어렵다.

라. 國內에 있는 1次 및 2次加工處理工場들을 모두 하나로 合併시켜 近代化된 새로운 施設을 갖추게 한 후 生産되는 生葉의 全量을 收買케하여 純粹하고 品質이 좋은 紅茶를 책임있게 生産토록 한다.

리. 純粹하고 品質이 좋은 새로운 紅茶가 製造되었음을 認識시키기 위하여 統一된 새로운 商標에 의한 새로운 商品을 만든다.

마. 새로운 商標에 의하여 販賣되는 새로운 紅茶의 純粹성과 그 眞價를 新聞, 라디오, TV 등 매스콤을 통하여 宣傳한다. 즉 紅茶의 成分과 그 效用性 그리고 健康에 有益함을 宣傳한다. 바. 藥局을 통한 販賣를 促進한다.

사. 官公署, 國營企業體 등에서 勸誘하여 커피 대신 紅茶를 消費할 것을 勸獎한다.