

食糧消費 패턴의 變化要因과 消費合理化方案

金 基 成*

- I. 序 言
- II. 食品消費 패턴의 變化要因
 - 1. 所得水準
 - 2. 都市화와 主婦의 教育水準
 - 3. 人口의 增減
 - 4. 消費者의 營養知識과 食習慣
 - 5. 食糧의 價格變動
- III. 食糧消費의 合理化方案
 - 1. 畜水產物의 消費調整
 - 2. 米麥 薯類 등의 營養補強
 - 3. 食糧營養의 損失防止
 - 4. 새로운 食糧資源의 開發
- IV. 結 言

I. 序 言

食糧政策의 基本課題는 主副食 등 일체의 食糧을 適時適量 供給하여 國民이 經濟적이고 安全한 食生活을 누리게 하는데 있다. 그러나 現실적으로 食糧의 供給은 여러가지 社會經濟的 要因에 의하여 物量的으로 制限을 받고 있기 때문에 그 質의 優劣이나 食品衛生上의 安全性 등을 충분히 고려할 여유가 없이 量的인 消費欲求의 充足에 積極하는 것이 대다수의 食糧消費層의 現實이다.

이와 같은 食糧의 消費에 영향을 미치는 要因으로 所得, 人口, 價格 및 嗜好 등 여러가지가 있으나, 食糧의 供給, 특히 生產量도 食糧消費의 주요 決定要因이다. 그런데 食糧의 生產은 長

期間의 增產努力에 의하여 많은 成果를 올렸으나 앞으로는 段收增加와 耕地面積擴大의 限界性 등으로 劃期的인 食糧增產을 기하기는 상당히 어려우리라 생각된다. 반면에 所得이 增加함에 따라 食糧의 消費 패턴이 食糧作物 為主로 부터 畜水產物 消費增大로 轉換하고 있어 關心의 對象이 되고 있다.

한편 政府에서는 人口調節政策을 계속 推進하여 온 결과 人口增加率은 계속 減少하여 왔지만, 앞으로 人口增加率의 현저한 減少는 기대키 어렵다고 본다. 이와 같이 食糧作物의 段收提高와 土地利用擴大의 可能성이 制約되고 人口增加率 減少의 可能성이 희박해진다면 食糧의 1人當 消費量도 그 量과 質의 兩面에서 調節되어야 할 것으로 보인다. 따라서 食糧政策의 方向은 이제 生產面에 끗지 않게 消費部門에 대하여도 比重을 두어야 할 것이며, 이를 뒷받침하는 多角的인 研究가 추진되어야 할 것이다.

本稿는 이러한 觀點에서 變化하는 食糧消費 패턴의 要因을 究明하여 消費合理化의 方案을 모색코자 한다.

II. 食糧消費 패턴의 變化要因

1. 所得水準

所得水準은 家計에서의 蛋白質, 炭水化物 등

*韓國農村經濟研究院 責任研究員, 食糧經濟研究室.

營養消費에 영향을 미친다. 즉 家口當 可處分所得이 增加하면 대부분의 營養消費는 一定水準까지 增加하나 그 水準을 넘어서부터는 減少한다. 美國에서는 家計의 營養消費狀態에 관한 한 調查結果에서, 1人當 GNP 가 韓國의 1980年代 中半의 1人當豫想所得水準인 3,000달러 水準일 때 (1965年, 2,843달러) 家口當所得 8,000~12,000 (1人當, 2,500~3,800달러) 水準에서 營養消費의所得彈性值가 가장 커던 것으로 나타났다. 그 調查結果에 의하면 營養素 중에서 脂肪, 비타민A, 비타민C 및 칼슘 등은 2,000~20,000달러 (1人當 625~3,250달러)의 所得水準에서 弹性值가 正이었으며, 蛋白質, 鐵分 및 치아민(비타민B) 등은 16,000달러 (1人當 5,000달러) 이하에서는 正, 그 이상의 所得水準에서는 負值로 나타났다. 營養의 消費가 所得의 變化에 따라 강한 反應을 보인 것은 家口當 4,000~8,000달러 (1人當 1,300~2,500달러) 水準에서의 蛋白質, 脂肪, 鐵分, 치아민 및 비타민C 등이며, 비타민A와 칼슘은 家口當 8,000~12,000달러 (1人當 2,500~3,800달러) 水準에서 反應이 가장 커다.

대체로 所得은 國民 1人當 GNP 1,300~2,500 달러 水準에서 營養의 消費에 큰 影響을 미치는 것으로 볼 수 있으며, 1978年에 1,242달러를 기록한 우리나라의 경우 1980年代에 있어서의 食糧消費는 所得의 增加에 보다 敏感한 反應을 보일 것으로豫測할 수 있다.

2. 都市화와 主婦의 教育水準

前記 調查結果에서 美國은 農家가 비타민A와 비타민C를 제외한 모든 營養을 都市家口나 農村의 非農家보다 많이 消費하였으며, 비타민A의 消費量은 都市, 農家 그리고 農村非農家の 순이었고, 비타민C의 消費는 都市화와는 無關한

것으로 나타났다. 都市化率이 높을수록 대체로 食糧消費의 絶對量은 줄고, 비타민C를 함유한 食糧의 消費는 늘어남으로써 都市化에 의한 食糧消費 패턴의 變化可能性을 암시하고 있다.

한편 消費家計에 있어서 主婦의 教育水準이 높을수록 炭水化物, 脂肪, 鐵分 및 치아민의 消費는 적었으며 비타민 C의 消費는 많은 傾向을 보였는데 이것은 食糧의 消費 패턴에 대한 家庭主婦의 教育水準의 影響을 반영한 것으로 보고 있다.

3. 人口의 增減

人口는 그 수에 의하여 食糧消費의 量을 變化시킬 뿐 아니라 經濟, 社會, 文化的 水準의 人口構成分布 여하에 따라 食糧消費 패턴의 變化에 영향을 준다. 예컨대 體質이 다른 異民族間의 混成國家에서는 그 構成比 여하에 의하여 消費 패턴이 바뀔 수 있기 때문이다. 美國의 예에서 黑人家族은 白人家族에 비하여 炭水化物, 칼슘, 치아민 및 비타민A 등은 적게, 蛋白質은 많이 摄取하며, 黃色・灰色人種보다는 비타민C, 鐵分 치아민 등은 적게, 蛋白質은 많이 摄取하는 것으로 밝혀진 것은 人口가 食糧消費 패턴의 變化에作用하는 多樣性을 암시한 것으로 본다.

4. 消費者的 營養知識과 食習慣

消費大衆에게 食糧의 營養에 관한 올바른 知識이 보급되고, 關聯情報가 신속히入手活用된다면 食糧의 消費 패턴은 건전하고 合理的인 方向으로 誘導될 수 있을 것이다. 또 傳統的이고 閉鎖的인 食習慣이 開放的이고 多樣한 食習慣으로 바뀌면서 食糧의 消費 패턴을 계속 變化시켜 오고 있으며, 消費者的 食味本位의 嗜好變化도 食糧消費 패턴에 영향을 주고 있다. 西歐式食生活風習과 料理가 傳來되면서 韓食・洋食의

混合型消費패턴을 이루는 것이나, 加工牛乳製品 및 加工粉食의 消費增加는 食習慣과 嗜好變化에 의한 食糧消費패턴 變化의 一環으로 볼 수 있다.

5. 食糧의 價格變動

人口와 所得 및 그밖의 諸與件이 주어진 상태에서 食糧의 價格은 직접 간접으로 食糧消費패턴의 變化에 영향을 미친다. 즉 需要의 交叉彈力性에 의하여 代替가 가능한 食糧相互間에는 市場價格의 高低에 따라 他食糧과 代替消費가 이루어지고, 補完이 可能한 食糧間에는 補完的消費가 이루어지므로 食糧의 市場價格變動은 消費패턴을 變化시킨다.

III. 食糧消費의 合理化方案

序頭에서 언급한 바와 같이 食糧의 供給增大 가능성은 制約되어 있는 반면, 需要是 增加하고 있으므로 消費面의 合理化가 절실히 要請되고 있다. 앞에서 살펴본 食糧消費變化의 諸要因과 우리나라가 처해 있는 經濟 및 食糧事情을 考慮, 다음과 같이 食糧消費合理化方案을 提示한다.

1. 奕水產物의 消費調整

현재 우리 나라 食糧消費패턴 變化의主流는 動物性 食糧의 需要 및 消費增大이다. 그러므로 이 動物性食糧을 經濟性과 營養面에서 가능한 한 유리하게 消費할 수 있도록 하는 것이 食糧消費合理化의 主要方案이 될 것이며, 奕產物 중에서 消費選擇의 優劣順位와 奕產物과 水產物間의 優劣를 選別할 필요가 있다.

첫째, 같은 奕產物 중에서는 各奕產物의 肉蛋白質生產에 所要되는 植物性蛋白質의 量, 즉 植物性蛋白質에 의한 動物性蛋白質 轉換率이 쇠고

表 1 奕產物의 單位當營養供給可能量比較

品目別	蛋白質		100g當 에너지 (kcal)	100g當 脂肪質 (g)
	動物性轉換率*(%)	100g當蛋白質(g)		
쇠고기	7	20.1	133	5.7
돼지고기	17	20.7	125	4.6
닭고기	23	20.7	126	4.8
계란	36	12.7	160	12.1
우유	47	2.9	59	3.3

* 同一量의 植物性蛋白質로 供給可能한 動物性蛋白質의 百分比。

資料: FAO韓國協會, 「韓國人營養勸獎量」1975.

기 7%, 돼지고기 17%, 牛乳가 47% 등으로서 단순히 轉換率로만 보아서는 우유, 계란, 닭고기, 돼지고기 및 쇠고기의 순으로 유리하다(表 1)。

그러나 奕產物의 品目別 營養價가 서로 다르므로 單位當 動物性蛋白質의 供給可能量을 基準으로 比較하면, 닭고기, 계란, 돼지고기, 쇠고기, 우유 순으로 유리하다(表 1)。

한편 食用에너지 供給可能量을 비교하면 우유(100g當 59kcal)를 제외하고는 모두 100g當 125~160kcal로서 계란, 쇠고기, 닭고기, 돼지고기의 순이며, 100g當 脂肪의 含量은 계란이 12.1g으로 가장 많고 나머지는 3.3~5.7g 수준이다.

그런데 問題는 動物性蛋白質과 脂肪質의 供給不足에 있으므로 그것을 값싸고 손쉽게入手하여 需要에 充足하는 것이 食糧消費合理화의 걸임은前述한 바와 같다. 따라서 國民營養의 改善, 특히 低所得層의 營養向上을 위해서는 奕產物 중 動物性蛋白質의 供給源으로서 돼지고기와 닭고기 및 계란 등이 有利하므로 養豚과 養鷄事業에 대한 研究와 增產政策에 優先順位를 두어야 할 것으로 본다.

둘째로, 奕產物과 水產物을 營養과 所要資源面에서 比較分析해 보면, (表 2)에 나타난 바와 같이 100g當 전멸치는 에너지 378kcal, 蛋白質 64.9g을 供給함으로써 日常의 食用水產物 중에

表 2 畜水產物의 营養價比較(100g當)

品目別 區 分	견멸치	명태	대구	꽁치	개	조기	갈치	뱾장어	쇠고기	돼지고기	닭고기	우유
蛋白質(g)	64.9	51.3	45.0	24.9	22.0	18.3	17.7	16.2	18.3	14.3	20.7	2.9
脂肪質(g)	13.2	5.9	3.5	6.0	0.5	0.8	8.2	16.1	5.7	4.6	4.8	3.3
에너지(kcal)	378	344	239	154	104	80	147	210	209	346	126	59

資料；國立水產振興院，「韓國水產食品成分表」，1977。

韓國農村經濟研究院，「食品需給表 1977」，1978。

FAO，「韓國人營養勸獎量」，1975。

表 3 畜水產物의 生產費 比較(1976)

단위；원/kg

品目別 生 產	費	견멸치	꽁치	조기	갈치	쇠고기	돼지고기	닭고기
		384 ^b 원	122 ^a	176 ^b	83 ^b	1,105 ^b	561 ^b	488 ^b

1) 馬山, 忠武產 平均。

2) 注文津, 東草, 黑湖, 后포, 구룡포 平均。

3) 仁川, 群山, 木浦, 麗水 平均。

4) 馬山, 忠武 平均。

5) 肥肉牛 生體重量。

6) 肥肉豚 生體重量。

7) 大邱地域 內鷄。

資料；韓國水產經營學會，「水產物 生產原價 調查報告書 (I)」，1976. 12.

韓國畜產團體聯合會，「畜產物 生產費調查報告 (1975)」，1978. 3.

현대양계사，「현대양계」，1978. 2(통권 109호)。

表 4 畜水產 蛋白質 生產에 所要되는 生產費比較(1976)

品目別 區 分	견멸치	꽁치	조기	갈치	쇠고기	돼지고기	닭고기
蛋白質含量(g/kg)	649g	249	183	177	183	143	207
魚肉生產費(원/kg)	384원	122	176	83	1,105	561	488
蛋白質生產費(원/100g)	59원	49	96	49	588	392	236
초기=100일 때 100g當生產費指數	61	51	100	51	613	408	245

資料；FAO 韓國協會，「韓國人營養勸獎量」，1975。

韓國水產經營學會，「水產物 生產原價 調查報告書」，1976。

韓國畜產團體聯合會，「畜產物 生產費 調查報告書 1976」，1978. 등

서 가장 높고, 에너지 供給量面에서는 명태가 344 kcal로 346kcal인 돼지고기와 비슷하며,蛋白質面에서는 견멸치가 64.9g, 명태 51.3g, 대구 45.0g, 꽁치 24.9g, 개 22.0g, 조기 18.3g 및 갈치가 17.7g 등으로서, 쇠고기 18.3g, 돼지고기 14.3g 및 닭고기 20.7g 등에 비하여 월등히 높다. 우리의 食生活에서 많이 消費되는 명태와 돼지고기의 에너지 供給量이 같고 조기와 쇠고기가 같은 量의 蛋白質을 含有하고 있는 점은 주목할 사실이다(表 2)。

한편 畜水產物間의 動物性蛋白質의 單位當 生產費를 비교해 보면 (表 3)에서 볼 수 있는 바

와 같이 1976年度의 경우 魚類와 肉類의 1kg當 生產費는 肉類 쪽이 높고 그것을 营養價, 특히 動物性蛋白質의 同一單位物量當 生產費로 換算 比較하면 그 差가 더 심하였다. (表 4)에서 볼 수 있듯이 水產動物性 供給源인 조기로부터 動物性蛋白質 100g 을 取得하는데는 96원이 들었으나 쇠고기로부터 動物性蛋白質 100g 을 取得하는데에는 588원이, 돼지고기는 392원이라는 높은 費用이 所要되었다.

要컨대 生產費面에서는 쇠고기蛋白質이 조기蛋白質의 6倍, 돼지고기蛋白質은 조기의 4倍나 비쳤으며, 이러한 分析結果로 보아, 비록所得

表 5 韓國人 主要營養需給比較(1977, 1人 1日當)

區分 營養別	所要量		供給量		過不足
	比	比			
蛋白質(g)	76	100%	73.9	100	△2.1g
動物性(g)	30~35	40~45%	20.2	27	△10~15%
脂肪質(g)	35~40*		29.2	—	△6~11g
에너지 (kcal)	2,400	—	2,427	—	+27kcal

* 脂肪質 韓國人勸獎量임.

資料 ; 韓國農經研, 「食品需給表 1977」, 1978.

FAO 韓國協會, 「韓國人營養勸獎量」, 1975.

의增加에 의한 食糧消費패턴의 高級化 경향에 의하여 水產物보다 畜產物消費偏向이 세계적趨勢이기는 하지만, 動物性蛋白質의 摄取量이 所要量에 현저하게 미치지 못하는(表 5) 우리로서는 國民全體平均으로 畜水產物間의 蛋白質에 있어서選擇的位置에는 서 있지 못한 것이 아닌가 생각된다. 따라서 現段階에서는 畜產物보다 저렴한 水產物의 消費增大를 통하여 動物性蛋白質과 脂肪質을 摄取함으로써 食品의 消費合理化를 기해야할 것으로 본다.

세째로, 營養攝取量 중 脂肪에 관해서는 相當數의 國家가 所要量 이상으로 摄取하게 되어 心臟疾患 등 여러가지 副作用을 誘發하는 것으로 알려져 있기 때문에 오히려 脫脂肪, 無脂食을追求하는 傾向이다.

그러나 우리나라의 경우는 穀類為主의 食生活로 말미암아 항상 脂肪質의 심한 不足狀態를 지속해 오고 있는 실정이므로 國民平均的으로 보아서는 그 脂肪不足分의 총족을 위하여 노력하여야 할 것으로 본다. 예컨대 1977年的 경우, 우리나라 國民 1人 1日當 29.2g을 供給받음으로써 日本의 61.5g(1976年), 美國의 164.5g(1974年)등에 비하여 현저히 낮은 水準에 있다. 1977年 1人 1日當 脂肪質 供給量 중 動物性脂肪質은 15.7g으로 全體의 54%를 차지하였는데 이것은 그 比率面에서보다 絶對量에 있어서 심히 未達하

는 것이다. 1977年에 所要量對供給量의 比는 40g對 29g(約 73%)으로서 10g 정도나 未達하였다. 動物性脂肪質의 供給源을 蛋白質과 같은 方法으로 比較하면 역시 畜產物보다 水產物쪽이 有利하며, 그 중에서 뱃장어(100g當 脂肪 16.1g)와 멸치(13.2g)가 代表的이고 갈치(8.2g)와 꽁치(13.2g)등이 次位品目으로 判別되었다.

2. 米麥, 薯類 등의 营養補強

食糧消費패턴의 良質化는 穀類나 薯類 등의 消費增大와 逆關係에 있다. 즉 이들 食糧의 消費增加는 食糧消費패턴의 良質化를 促す고 있는 것이다. 그것은 이들 植物性食糧의 消費構成比增加 자체가 食生活의 高度化를 促す는 것이기 때문이다. 가령 米穀의 경우, 白米는 碳水化合物을 많이 含有하고 있으나 라이신(Lysine)이나 스퍼오닌(threonine)등의 必須아미노酸이 不足하여 白米蛋白質의 體內利用率이 낮으며, 보리는 쌀이나 밀, 수수 등보다 蛋白質, 鐵分 및 비타민 등이 優位에 있으나 熱量과 碳水化合物이 不足하고 食味가 劣位에 있다. 또 감자는 에너지(熱量)面에서, 고구마는 蛋白質面에서 부족한 편이므로 食糧營養의 體內利用率增加를 위해서 이들 食糧에 대한 营養의 补強을 要한다. 쌀, 보리 및 薯類 등을 제외한 各種食糧의 自給率이 미흡한 現段階에서 必要, 可能한 消費合理化 方案으로 생각된다. 쌀에 대한 营養 및 品質上의 缺陷을 补強하기 위해서 穀類間混食에 의한 부족한 必須아미노酸의 补強과 白米에 良質의 蛋白質을 첨가하는 营養強化 및 부족한 必須아미노酸을 직접 첨가하는 등의 方法을 계속 研究開發하여야 할 것이다.

보리의 营養強化를 위해서는, 쌀보리(裸麥)에 無機質의 含量이 많고, 窒素肥料의 增施가 보리의 蛋白質含量을 높일 수 있다는 既存 研究結果

에 비추어 生產面에서는 收穫과 營養이 優位에 있는 品種의 쌀보리為主로, 捣精過程에서는 精麥特間의 適正調節로, 그리고 調理와 取食過程에서는 水分 및 炊飯時間의 調節 등을 통하여 營養效果의 增大를 기한다.

薯類는 消費者的 食習慣이나 嗜好 및 食味와 加工, 調理面에서 보리보다 優位에 있다. 감자에 不足한 에너지 补強을 위하여 기름을 添加하며, 고구마에 不足한 蛋白質을 补強하기 위하여 生鮮類를 添加하는 것은 비교적 용이하게 실현할 수 있는 消費合理化方案이다.

3. 食糧營養의 損失防止

가. 漏出과 腐敗 등에 의한 損失防止

食糧의 保管, 貯藏, 捣精加工 및 輸送過程에서의 漏出, 腐敗와 變質 등에 의한 損失의 防止는 消費 以前段階에서의 간접적인 消費合理化의 一環이다. 通風貯藏法이나 氣密貯藏法 등에 의한 糧穀의 貯藏處理와 包裝法의 科學化 및 畜水產物과 果菜類 등의 貯藏管理法의 科學化 등으로 食糧의 利用率을 높이고, 溶媒抽出法에 의한 米穀捣精過程에서의 損失을 防止할 수 있다.

나. 調理 및 摄取方法의 科學化

米麥, 豆類 및 薯類 등의 混合食으로 營養의 补完과 均衡化를 기하고, 畜水產物 및 菜蔬類 등의 加工, 冷凍 및 조리과정에서 발생하는 營養의 破壞와 損失을 방지하여야 한다. 畜水產物의 鮮度維持와 營養保全技術의 開發 및 菜蔬類調理上의 生化學的 營養增進方法도 研究開發해야 한다.

다. 食糧公害의 最少化

食糧의 增產을 위한 化學肥料 및 農藥의 過度施用과 食品製造加工產業의 확대발전에 따른 방부제, 침가제 및 색소 사용의 副產物로 나타난 農業 및 食糧公害가 食糧消費의 安全을 威脅하고 있다. 이들 각 품목의 사용방법을 科學化하

고 필요한 法的規制와 行政的 保護措置가 강화되어야 할 것이며, 農化學, 食品工學 및 保健衛生學의 側面에서 食糧公害에 대한 共同防止研究가 수행되어야 한다.

4. 食糧資源의 開發

食糧消費 패턴變化의 要諦인 動物性蛋白質消費需要의 充足은 既述한 바와 같이 賦存資源의 不足으로 鈆임없이 制限을 받고 있다. 그러한 여건下에서 嗜好, 營養 및 所要資源 등의 측면에서 이용이 가능할 것으로 알려진 몇 가지 新蛋白質食糧資源의 研究開發은 반드시 推進되어야 할 것이다. 콩, 땅콩, 참깨, 綿實, 해바라기씨 등에서 기름을 짜낸 깻묵類 속에 含有되어 있는 高率의 種實蛋白質(oil seed protein), 草資源에서 채취가 가능한 綠葉蛋白質(leaf protein), 脫脂大豆나 大豆粕 등을 原料로 한 大豆蛋白質(人造肉), 그리고 土地나 氣候 등에 무관하게 微生物을 增殖시켜 微生物菌體로부터 年中無休 生產이可能한 單細胞蛋白質(single cell protein) 등의 開發에도 많은 노력을 기울여야 할 것이다.

IV. 結 言

本稿는 앞에서 食糧消費 패턴의 變化에 影響을 미치는 要因으로서 所得, 都市化, 家庭主婦의 教育水準, 人口, 營養知識, 加工, 貯藏, 輸送 등에 관한 科學技術, 食習慣과 嗜好 및 價格 등을 들여 언급하고, 이와 같은 諸要因과 우리 나라의 諸與件을 감안한 食糧消費合理化의 方案을 간추려 보았다.

첫째는 動物性蛋白質供給源의 大宗인 畜產物과 水產物의 營養價 및 生產費 등의 分析結果에 의하여 畜產物 중에서는 돼지고기와 닭고기 등이

有利하며, 水產物 중 멸치, 명태, 대구, 조기 등은 畜產物의 비하여 營養은 비슷하나 生產費面에서 월등히 有利하므로 水產物의 消費를 奨勵할 것을 提案하였으며, 둘째로 우리의 傳統的 主食이 되어 온 米麥을 비롯하여 薯類, 豆類 등 糧穀에 對한 蛋白質 등 營養補強問題를 내세웠고, 세째로는 畜水產物과 耕種食糧 및 果菜類 등의 絶對量과 營養, 맛(味) 등 質의 面에서 食用利用 rate의 提高를 생각해 보았다.

그렇게 해서 食糧이 量的으로 不足할 것에 대비하여 새로운 蛋白質食糧資源의 開發을 앞으로의 課題로 제시하였다. 그러나 이와 같은 方案의 實現을 위해서는 直接 間接의 广泛한 政府施策과 研究開發 등이 뒷받침되어야 할 것으로 본다.

첫째, 政府의 政策的 課題로서는 :

○所得政策 — 우리의 1人當 GNP가 3,000~3,500달러 水準에 이를 것으로豫想되는 1980年代中半까지는 食糧·營養의 消費에 작용할 높은所得彈性值를 감안하여 都農間 및 貧富間의 所得 隔差를 줄여서 國民全體의으로 均衡의인 食糧消費를 할 수 있도록 誘導한다.

○營養教育과 人口政策 — 初中高校 및 大學의 教科課程에 食糧營養의 基礎 내지 專門教育을 必須化하고, 특히 婦女子의 營養과 調理教育을 中長期計劃事業으로 추진한다. 한편 人口에 관해서는前述한 바와 같이 人口增加率의 현저한 減少를 기대할 수 없으므로 人口調節政策은 國家單位에서 長期의으로 실시토록 한다.

○飲食 및 料理類의 價格多段化 — 各種 料食業所에서 판매되고 있는 식사와 요리의 販賣量과 價格單位를 현행보다 細分 多段化하여 食糧의 浪費를 防止할 것.

○食糧公害對策 — 食糧消費面의 安全을 보장하기 위하여 農藥의 施用方法과 管理過程의 科學

化, 加工食品 및 調理用 添加劑의 제조와 사용방법의 調查分析, 나아가서 이들 有害物質의 製造와 處理에 관한 規制로 公害防除를 철저히 한다.

○食糧關係統計의 改善 — 食糧의 生產, 유통 및 소비 등에 관한 基本統計와 人口, 耕地面積(植付面積), 貯藏施設 및 輸送物量 등의 有關統計를 改善하여 食糧의 供給能力과 需要推定이나 綜合的인 食糧營養需給計劃을 신속 정확히樹立할 수 있도록 한다.

○食糧에 관련되는 諸法規의 補整 — 食糧의 生產 및 加工過程에서 公害 등 保健衛生上의 危害를 줄이고 안전한 食生活을 보장하기 위하여 食品衛生法, 糧穀管理法, 料食業法, 農藥管理法 등의 關聯 諸法規를 改正 補完한다,

○專擔機構設置運用 — 政府와 民間 共同構成의 食糧消費合理화對策協議會(假稱) 등 專門의 政策 및 研究擔當機構를 常設하여 關聯專門家, 政策立案者, 生產者 및 消費者代表 등이 한데 모여 정책대안과 과학기술 및 實踐事項 등을 研究開發한다.

둘째, 研究타임의 課題로서는 :

食糧의 適正供給量推定, 食品別 適正消費構成比 算定, 國民의 營養獎勵量 및 소요량 책정의 현실화, 混粉食, 添加食 등에 의한 營養補強과 均衡食 誘導, 減耗 및 廢棄率의 최소화, 農藥 및 食品添加劑 사용에 의한 公害防止 問題 등이 있는 바, 이를 끊임없이 研究開發하여 食糧의 消費合理化를 期하도록 努力해야 할 것이다.

〈參 考 文 獻〉

1. 農水產部·韓國農村經濟研究院, 「食品需給表 1977」, 1978.
2. 國立水產振興院, 「韓國水產食品成分表」, 1975.
3. 韓國水產經營學會, 「水產物生產原價調查報告書」, 1976.
4. 韓國畜產團體聯合會, 「畜產物生產費調查報告」, 1977-78.
5. 韓國開發研究院, 「長期經濟社會發展, (1977~91)」, 1977.
6. AAEA, *American Journal of Agricultural Economics*, Vol.58, No.1, 1976.
7. FAO, *The State of Food and Agriculture*, 1977.