

최종보고서

수산전통식품산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2009. 2.

연구주관기관

경성대학교 산학협력단



제 출 문

농림수산식품부 장관 귀하

본 보고서를 “수산전통식품산업의 현황과 발전방안에 관한 연구”
과제의 최종보고서로 제출합니다.

2009년 2월

연구기관명 : 경성대학교 산학협력단

연구책임자 : 김 동 수

연구원 : 윤성호, 문경옥, 곽충환,
정영태

[요 약 문]

제1장 서론

제1절 연구의 필요성과 목적

- 우리나라 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화에 의해 전통수산식품은 기회와 위협에 동시에 직면하고 있기 때문에 위협을 제거하고 기회를 살리는 정책을 수립함으로써 수산전통식품산업의 가치를 증대
- 수산부문에 있어 21C 신 성장 동력의 일환으로 수산식품산업의 발전을 촉진하기 위해서는 사전작업으로 정부정책에 관련된 연구가 필요한 시점
- 본 연구의 목적은 수산업의 식품산업화 및 21세기 신 성장동력의 확보를 위한 정부정책의 일환으로서 수산전통식품산업의 실태를 파악하고 관련 제도의 검토를 통해서 수산부문의 전통식품에 대한 단기 및 중장기 발전 방향의 모색과 더불어 수산식품산업의 정책적 기초자료를 제공하는데 있음

제2절 연구의 범위와 방법

- 구체적인 연구범위는 첫째, 수산전통식품의 역사적 고찰과 둘째, 수산전통식품산업의 현황에 대해 검토하였고, 셋째, 설문조사와 병행하여 현장 실사조사를 통해 생산업체 조사 분석을 하였으며, 넷째, 전통식품산업의 사례분석을 하였음. 마지막으로 수산전통식품의 발전방안에 대해 먼저 수산전통산업의 SWOT 분석을 하였고, 지금까지 검토한 문제점 종합 및 정책적 시사점을 고려하여 수산전통식품의 발전방안과 구체적인 세부실천 계획안을 제시하였음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 본 연구를 위한 연구 방법은 역사적 측면의 고찰 부분에서는 문헌 조사를 실시하였고, 현황분석 부분에서는 현재 전통식품인증을 받은 업체를 대상으로 설문과 현장방문을 통해 실태 및 현황을 분석함
- 현황분석의 결과를 토대로 농산전통식품산업 및 외국의 전통식품제도의 사례분석을 통해 벤치마케팅(Bench Marketing)함
- 최종적으로 수산전통식품관련 여건변화 등을 고려하여 산업의 육성 및 활성화 방안을 제시함

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

제1절 조선시대 초기 및 중기

- 조선시대 초기의 수산식품 주요 특징을 세종실록지리지와 신증동국여지승람 등의 지리서들을 통해 조선시대 초기의 어류 및 해조류, 가공식품 등의 이용에 대해 파악하였음
- 조선시대 중기의 수산전통식품의 특징은 조선시대의 문신이었던 유희춘(1513-1577)의 미암일기(1567~1576년)를 통해 그 내용을 살펴볼 수 있는데, 이 책을 통해 조선시대 초기에서 중기로 넘어가는 시기에 있어서의 수산식품을 이해할 수 있음

〈표 1〉 조선 초기 및 중기의 수산전통식품의 특징

구분	주요특징
조 선 초 기	<ul style="list-style-type: none"> • 어류는 오늘날 어획되는 어류 중 주요한 것은 거의 모두 포함되어 있는데, 명태는 나타나 있지 않음. 무태어라고 되어 있는 것은 명태로 보고 있는데, 명태라는 이름이 당시까지 붙여지지 않았던 것으로 추정 • 연체동물 중 패류는 굴, 전복, 홍합, 대합, 바지락, 소라, 꼬막, 가리 맛조개, 큰죽합과 불명인 감합(살조개로 보임), 회세합 등이 있음. 패류외의 연체동물은 문어, 낙지, 오징어(주로 참오징어로 보임) 등이 있음 • 갑각류 중 새우는 곤쟁이가 대부분이고 젓새우(백하), 대하, 중하도 있음. 게류는 대해와 자해(대게) 및 청해(꽃게류)가 있음 • 기타 수산 동물은 해삼이 가장 많이 기록되어 있음. 해달과 물개도 있으나 식품용보다는 모피를 이용하기 위하여 포획한 것으로 추정됨 • 해조류는 김과 미역이 가장 많이 보이고, 이 외에 청각, 황각, 다시마, 우뭇가사리, 참가사리, 가사리, 매생이, 고리매 등이 많이 나타남 • 가공품은 건제품으로 건잉어, 건송어 외에 건홍합, 건백합, 전복 가공품인 조포, 추포 및 인포가 있고, 젓갈류로서 물고기 젓과 곤쟁이젓이 있음
조 선 중 기	<ul style="list-style-type: none"> • 어류는 송어, 대구, 청어, 조기 등 • 건어류는 건송어와 건민어 등 • 연체동물 중에는 전복이 가장 많고 그 다음은 문어, 낙지, 오징어 등 • 해조류는 김과 미역이 대표적임 • 우리나라 식품사 연구에 귀중한 자료로 쓰이고 있는 허균의 성소 북부고라는 문헌 중 도문대작에는 119종의 식품에 대한 설명을 하고 있는데, 그 중 46종의 수산물도 소개되어 있음 • 미암일기와 도문대작에는 명태가 나타나 있지 않는데, 1560년대나 1570년대와 1610년 전후에 이르기까지도 명태는 많이 잡고 있지 않았던 것으로 추정됨 • 그 진위 여부는 알 수 없으나 승정원일기에 의하면 효종 3년(1952)의 기록에서 처음으로 명태라는 이름을 찾을 수 있음

제2절 조선시대 말기 및 일제시대

○ 조선시대 말기 및 일제시대의 수산전통식품의 특징에 대해서 각종 문헌 및 자료를 통해 정리함

〈표 2〉 조선말기 및 일제시대 수산전통식품의 특징

구분	주요특징
조선말기	<ul style="list-style-type: none"> • 영조 때 편찬된 어제선해청정례와 공선정례(1724~1776)에 공장 수산물이 실려 있는데, 그 중에는 가공품이 다수임 • 가공수산식품은 건제품이 주류를 이루고, 그 다음은 소금을 이용하는 염제품과 발효제품임 • 명태는 가장 많이 어획되었던 어류로 알과 창자는 젓갈로 담갔음 • 조기는 염건제품으로 굴비로, 청어는 생선형태와 건제품 두 가지 형태로 가공되었고 대구는 선어와 소건제품으로 가공하여 이용 • 멸치는 건멸치로 만들어 비료용으로 일본에 수출. 식용으로도 이용 • 고등어는 염장제품으로 가공, 갈치는 소금을 뿌려 저장하여 판매 • 민어는 생선형태로 판매, 풍어 시에는 염장 • 새우는 대하, 중하, 보리새우, 젓새우 등이 많이 어획되었는데, 대형 새우는 건새우로 가공, 소형새우도 일부 건새우로 가공 • 가장 많이 잡히는 젓새우는 염장, 염장제품이 젓갈임
일제시대	<ul style="list-style-type: none"> • 1922년 자료를 보면 어획물은 가공된 형태로 이용되는 것이 많았음 • 어획물의 절반이 가공품으로 제조되어 소비·수출됨 • 가공품은 소건품, 염건품, 자건품, 염장품, 젓갈, 해조류 등 • 조리식품은 외국 문화의 영향을 많이 받았지만 전통성은 유지 • 조리 수산전통식품도 거의 모두 존속, 그 중 기본적인 전통성을 유지하면서 조리법 개선

제3장 수산전통식품산업 현황

제1절 수산전통식품 현황

1. 전통식품에 대한 고찰

- 수산물 품질관리법, 농산물 가공육성법 및 전통식품 관련 선행연구의 전통 식품에 대한 용어의 개념을 정리하였음

〈표 3〉 전통식품에 대한 용어의 개념정리

구분	주요내용	비고
수산물 품질관리법	예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품	제2조 제6호
농산물 가공산업 육성법	국산 농산물을 주원료로 하여 제조, 가공되고 고래로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향, 색깔을 나타내는 식품이라고 정의 (시행규칙에서는 전통성과 대중성이 있는 것, 상품화할 때 시장 경쟁력을 확보할 수 있는 것, 전통식품의 보존, 계승 및 발전에 필요할 것으로 전통식품을 정의)	-
장영재 등 (1999)	그 나라에서 100년 넘게 이용되어 온 식품으로 정의. 그 나라의 생산물로 그 나라의 조리법에 따라 그 국민들의 식생활관습이나 사회제도 등과 민족의 기호에 부합되어야 함	전통 음식
한 익 (1993)	대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활·궁중생활·통과의례·세시 풍속들을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식. 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존·육성해 오는 음식들을 총칭	전통 식품
김성미 (2000년)	그 지역이나 민족의 문화적 특성을 나타내는 중요한 요소. 우리나라의 전통식품은 전통사회에서 사용된 음식임	전통 식품

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 전통식품 가공업체와 농수산물 가공업체의 차이를 살펴보면, 전통식품가공업체는 농수산물 가공업체와 원료 사용, 사업체의 규모, 적용기술, 시장 등의 부분에서 차이를 보이고 있는 것으로 파악되었음

〈표 4〉 전통식품 가공업체와 농수산물 가공업체의 차이

구 분	농수산물(식품) 가공업	전통식품가공업
원 료	국산 또는 수입농수산물	국산농수산물
규 모	중, 대규모	중, 소규모 및 영세제조업체
기술수준	현대적, 복잡한 기술	전통적, 단순한 기술
주요시장	전국적인 시장	지역적인 시장
제품성격	생활필수품	고급품 또는 특산품

- 일반적으로 전통식품시장의 특성은 6가지로 요약할 수 있음

〈표 5〉 전통식품시장의 일반적 특징

특징 및 문제점	주요 내용
향토식품이 상품화된 단계	지역단위의 향토식품이 국가단위로 보편화된 형태이며, 향토식품이 상품화된 단계임. 전통식품 정책은 국가브랜드 제고 및 표시제도 등 중앙정부 차원에서 추진되어야 할 정책을 대상으로 하여 전통음식의 개발과 상품화를 전제로 하고 있음
상품화 제고 우선	상품화 기반이 낮은 죽류, 떡류, 육류, 어류 등의 경우 개발 및 규격화 등을 통한 상품화를 제고가 우선 추진되어야 함
수요 증가 및 성별·연령별 차이 나타남	수요는 식생활 패턴의 변화에 따라 장기적으로는 감소하지만, 가정 내 생산품이 시판 제품으로 대체되는 향후 10여 년간은 증가할 것으로 예상된다 하였고, 전통식품에 대한 수요는 성별·연령계층별로 큰 차이를 보이고 있으므로 어린이나 젊은 층을 겨냥한 급식소비 확대나 신상품 개발 등이 필요할 것으로 보임
대부분 영세	시장규모가 큰 품목은 장류와 김치류이며, 한과류 등 상당수 전통식품의 매출 규모는 1천억 원에 미치지 못하는 것으로 나타났음. 업체 분포에는 독과점적인 성격이 나타나지 않으나 농림수산식품부 지원 업체가 전체 업체에 비해 집중도가 높았음
정부지원정책 연계성 미흡	전통식품 정책이 직·간접적으로 농림부를 비롯한 부처별 지원정책이 사업 간의 연계성이 미흡하여 효율적으로 시행되지 못하고 있음
인증제도 사후관리 문제	전통식품 인증제도에 대한 정부의 홍보와 사후관리가 부족하며, 전통식품 지원 사업이 가공업체에 대한 지원 중심이고 지원규모가 적어 상품성과 시장성 제고에 효과적으로 작용하지 못하였음. 또한, 전통식품 인증 규격에 전통식품 인증의 정의가 반영되지 않은 점도 전통식품의 차별성을 제약하고 있음

자료 : 정용택, 전통식품 품질인증 제도의 신뢰도가 소비자 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구, 홍익대학교 석사논문, 2007, p.9에서 수정 및 보완

2. 수산전통식품 업계 현황

○ 2009년 1월 현재 107개 업체가 수산전통식품 품질인증 업체로 등록

〈표 6〉 수산전통식품 생산업체 현황

분류	참여품목	미참여품목
계(47개 품목)	24개 품목	23개 품목
젓갈류	오징어,명란,창란,조개,어리굴,소라,멸치,명태아가미,토하,자리,새우,오분자기,자하(13개 품목)	꼴뚜기,까나리,곤쟁이,대구아가미,밴댕이,우렁쉥이,청어알,가리비,갈치속,한치,전복(11개 품목)
	액젓	멸치, 까나리
	식혜	가자미, 명태
죽류	-	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
게장류	꽃게, 민꽃게, 참게	-
건제품	마른가닥미역	굴비
기타	조미김, 양념장어, 청매실멸치	고추장굴비, 부각류, 어간장, 재첩국

○ 2007년 기준으로 전통식품 생산 업체는 80개 이고, 이들 업체가 47개의 수산전통 식품 품목 중 24개 품목만을 생산하고 있음

〈표 7〉 수산식품 인증업체 현황(2007년)

(단위: 개소, 톤)

구분	업체 수	품목 수	생산량	출하량
계	193	55	9,212	8,827
수산물	106	27	5,383	5,035
특산물	7	4	15	17
전통식품	80	24	3,814	3,775

자료: 국립수산물품질검사원(2008) 내부자료.

제2절 수산물 품질인증제도

1. 수산물 품질인증제도

- 수산물 품질인증제도¹⁾는 국가가 수산식품에 대하여 가치를 인증한 상품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써 상품성 향상과 공정거래를 도모하고 생산자에게는 수취가격 제고를 소비자에게는 고품질의 안전한 수산물을 구입할 수 있도록 한다는 취지로 도입되었음

〈표 8〉 수산물 품질인증 구분

구분	수산물	수산특산물	수산전통식품
특징	상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순가공수산물	특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품	예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법이나 보존, 계승 및 발전이 가능한 것
대상품목 (136개 품목)	마른오징어, 굴비, 생굴 등 78개 품목	조미튀김포, 조미오징어, 다시마환 등 11개 품목	오징어젓, 멸치액젓 등 47개 품목
인증표기	“품”자 마크 표시 신청→접수·심사	“품”자 마크 표시	“물레방아” 마크 표시
인증절차	(지원장)→인증서교부 (지원장)	신청→접수·심사(지원장) →인증서교부(지원장)	신청→접수·심사(지원장) →본원장→인증서교부 (농림수산식품부)
처리기한	15일	15일	35일
유효기간	2년	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원	국립수산물품질검사원	농림수산식품부

1) 수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구(2004, 구해양수산부) 보고서 내용 중 발췌.

○ 수산물 품질인증의 품목선정 절차는 다음과 같음



<그림 2> 대상품목 선정 절차

○ 품질인증 표시의 유효기간은 수산물과 수산전통식품은 품질인증을 받은 날로부터 2년까지로 2년 단위로 갱신, 수산전통식품은 최종 인증 받은 후에는 별도의 갱신을 할 필요가 없도록 규정

<표 9> 품질인증대상품목의 표시 및 유효기간

구분	수산물 및 수산특산물	수산전통식품
인증표지		
인증절차	신청→심사(지원)→교부(지원장)	신청→심사(지원)→통보(지원장)→ 교부(농림수산식품부장관)
처리기간	15일	35일
유효기간	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원	농림수산식품부

○ 수산전통식품의 인증품목은 젓갈류, 죽류, 계장류, 건제품 등 총 47개 품목

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 10〉 수산전통식품 인증품목 현황

분류	품목별
젓갈류(30)	- 젓갈(24) : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁쉥이(멍게), 갈치속, 한치, 전복 - 액젓(4) : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 - 식해(2) : 가자미, 멸치
죽류(6)	- 북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
게장류(3)	- 꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	- 굴비, 마른바다미역
기타(6)	- 조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

※ 수산물 품질관리법 제6조(품질인증), 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(구 해양수산부 고시 제2006-105호, 2007. 1. 3), 품질인증세부실시요령(국립수산물품질검사원고시 제2005-1호)

2. 수산물 품질인증 관련 국제동향

- WTO체제하의 식품 안전성 논의동향은 UR 협상결과, 농산물 무역이 자유화 되는 과정에서 각국의 동·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 높아짐에 따라, SPS 협정이 별도 체결됨
- SPS 협정의 근본 취지는 과거 개별국의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는데 있음
- APEC에서도 수산식품의 안전성 문제를 둘러싸고 다양한 검토가 이루어지고 있음
- 또한, Codex 식품기준은 종전에는 회원국에서 식품관리 가이드라인으로 수락하여 권고기준으로 사용해 왔으나, WTO 출범과 함께 합의된 WTO/SPS 협정과 TBT 협정을 통해서 식품의 안전기준과 동식물의 검역 기준을 국제적으로 통일시킬 것을 의무화하고 있고, 이를 감시하는 규정이

마련되어 있어 WTO 체제 하에서는 Codex 기준이 국가 간 무역 또는 통상에서 국제기준으로 활용되고 있음

제4장 생산업체 조사 분석

제1절 조사의 개요

- 설문조사는 우편조사를 기본방법으로 채택하였으며, 설계된 설문지를 이용하여 실시하였으며, 현지실태조사는 심층분석을 위하여 개별 면담조사 방법을 사용하였음

〈표 11〉 생산업체 대상 조사분석 개요

생산업체 대상 조사분석 개요	
설문조사	현지실태조사
<p>조사목적 : 수산전통식품 전반적인 형태 및 전반적 통계적 현황 파악</p> <p>조사형태 : 우편조사</p> <p>조사방법 : 설문조사</p> <p>조사표본 : 107개소 전수조사 목표 회수 43개 업체 최종표본 39개 업체</p> <p>조사내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 업체에 대한 일반현황 ○ 수산전통식품 등록 및 인정 사항 ○ 수산전통 식품 생산관련 상황 ○ 수산전통 식품 판매관련 상황 ○ 인증제도에 대한 만족도 및 개선안 	<p>조사목적 : 수산전통식품 업체에 대한 정책적 방향 및 제도에 대한 문제점 및 발전 방안 도출</p> <p>조사방법 : 업체방문조사</p> <p>조사방법 : 면담조사</p> <p>조사표본 : 15개소</p> <p>조사내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 거점지역별(동·서·남해) 전통식품 산업에 대한 현황 및 주요품목별 시장현황조사 ○ 수산전통식품 발전을 위한 제도 및 지원 방안 의견수렴 ○ 업체지원 및 수출확대 등 경영개선 요인조사

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

제2절 설문조사 분석

○ 조사 및 선정과정을 거쳐 설문조사를 실시함

〈표 12〉 설문조사 과정 및 유효표본 선정

조사과정	기존 보고서 검토 선행연구 검토	- 수산전통식품 및 농업전통식품 관련 선행 연구 검토 - 통계자료 및 기초 문헌 조사 실시
	1차 업무협의 '08. 12. 29	- 조사범위 선정 - 설문지 설계 및 검토 - 조사방법의 선정
	예비조사	- 기존 설계된 설문지의 적용여부검토 - 5개 수산전통식품 업체에 대한 방문조사 실시
	Workshop '09. 1. 15	- 참석범위 : 10개업체 업체대표자 및 학계, 수과원, 연구팀 등 - 예비조사 결과 분석 및 분석내용에 대한 논의 - 업체 상황 및 심층조사에 대한 방향 정립
	2차 업무협의	- Workshop의 업체사정 및 현황 분석내용 논의 - 예비조사 결과 분석 및 분석내용에 대한 논의 - 현지상황 및 분석방법에 대한 설문지 수정 - 본조사 조사방법 및 조사범위 선정
	본조사 ('09. 1. 7~'09.2.16)	- 우편조사 및 전화조사 병행실시 - 전수조사를 기본으로 설문지 회수율에 따라 집단간 분석 실시 - 모집단 107개소 중 총 43개 업체 설문회수
선정과정	Editing	기록상의 오류 및 누락 검증
	Coding / Punching	설문내용의 부호화 및 자료입력
	Data Cleaning	입력자료의 오류 검색
	Data Processing	SPSS 12.0 / EXCEL 통계 Package
	최종 표본 선정	총 43개 업체 중 Data Cleaning 과정을 거쳐 최종으로 39개 유효 표본 선정

○ 설문조사의 분석결과는 다음과 같음

〈표 13〉 설문조사 분석결과 요약

대분류	소분류	주요 내용
업체 일반사항	표본업체 분포 현황	서해(43.6%), 남해(38.5), 동해(17.9)
	품목별 업체 현황	젓갈류(53.85%), 건제품(5.1), 기타(33.3), 계장류 (7.69)
	표본업체 형태별 분석	개인기업(46.1%), 주식회사(35.9), 기타(18.0)
전통식품 등록사항	인증 취소 사례	없음(66.7%), 1품목(15.4), 3품목(5.1), 5품목(5.1), 5품목 이상(7.7)
	인증 포기 이유	정책지원 부재로 실익 없음(46.2%), 원료 구입가격 부담 증가(30.8), 생산품종 변경(23.1)
생산관련 사항	원료의 원산지별 비율	국내산(76.2%), 원양산(0.4), 수입산(23.5)
	원료의 구입처 비율	수협위판장 중도매인(43.3%), 공급계약(38.5), 산지도 매상(8.2), 산지수집상(5.4), 기타(4.6)
	원료조달시 애로사항	가격등락(30.8%), 물량확보 어려움(25.6), 품질등락 (12.8), 높은 가격(7.7), 정선상태 불량(7.7), 원료품종 문제(7.7), 기타(7.7)
판매관련 사항	판매 경로 비율	도소매점(40.9%), 직판(24.2), 통신판매(13.7), 백화 점·대형백화점(13.6), 기타(7.6)
	판매촉진 홍보방법	전시회 참가(35.9%), 홈페이지 홍보(23.1), 전단지 배 포(15.4), 인쇄광고(7.7), 기타(17.9)
	인증획득 후 경영성과	인증전보다 차이 없음(46.2%), 인증전보다 악화(7.7), 인증전보다 다소 개선(12.8), 무응답(33.3)
	인증제품에 대한 선호도	인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 낮음(76.9%) 인증제도 인지도 낮으나 인증제품 선호도 높음(12.8) 인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 높음(5.1) 무응답(5.1)
	인증상품 소비자 인식부족 이유	인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족(46.2), 인증마 크에 대한 인식 부족(30.8), 품질인증 상품과 일반상 품의 차별화 실패(15.4), 인증상품에 대한 업체의 광 고전략 부족(7.7)
인증제도 만족도 및 개선사항	인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향	매우 적다(46.2%), 적다(15.4), 보통(10.3), 크다(7.7), 매우 크다(20.5),
	수산전통식품 정책에 대한 만족도	매우 불만족(30.8%), 불만족(30.8), 보통(33.3), 매우 만족(5.1)
	정책방향 1순위	정부 전통식품 홍보(23.1%), 현대화 위한 정책자금 지원(23.1%), 원료 구입 자금 지원(20.5), 전통식품 연 구개발 등 R&D확대(20.5), 수입산원료의 사용 허용 (7.7), 무응답(5.1)

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

제3절 현지실태 조사

- 실태분석은 업계 간담회를 거쳐 업체방문조사를 실시하였으며, 업계 간담회 결과 제도개선 관련 사항 및 연구개발 지원사항 등이 제기됨
- 또한 업체의 현장의 애로사항을 파악하기 위하여 수산전통식품 생산업체를 지역별로 구분하여 현장 실태 조사를 하였으며, 지역별 업체의 의견을 종합함

〈표 14〉 지역별 의견 종합

지역	주요의견
동해안 (5개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 「수산물전통식품 품목별 품질기준」 과 관련 “원료는 국산이어야 한다.”는 조항을 현실에 맞게 개정 필요성 제기 • 영세한 업체를 대상으로 한 원료구입 재정지원 등의 대책수립 요구 • 전통식품 품질인증과 HACCP제도의 연계 필요성 제기 • 식품첨가물 사용범위를 현실에 맞게 재조정 요구 • 정책지원 및 홍보강화를 통한 지원확대 요구
남해안 (6개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품에 대한 정부의 적극적인 지원 요구 • 김포자에 대한 토종포자의 개발과 다양한 제품의 김생산 기술 등의 R&D 기술 개발의 지원 강화 필요 • 수산전통식품에 대한 다양한 판로확대를 위한 제도적 지원 및 홍보정책 강화 필요성 제기 • 수산전통식품을 포함한 가공산업 육성 및 지원에 대한 종합적 정책 필요
서해안 (4개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 우수한 전통식품을 생산하는 업체에 대해서는 정부로부터 특별지원의 필요성 제기 • 업체 간 컨소시엄이나 공동생산단지 등의 조성을 통하여 원료구입과 판매, 시장개척 등을 공동으로 추진할 수 있는 정책지원 방안 요구

제4절 정책적 시사점

- 첫째, 수산전통에 대한 제도 및 수산전통식품에 대한 산업육성 정책차원의 정책지원 방안 필요
- 둘째, 수산전통식품인증 획득 업체에 대한 HACCP 인증업체로의 유도방안 검토 필요
- 셋째, 원료구매자금 지원관련 담보력 확보 및 경영개선 자금 지원 확대방안 검토

〈표 15〉 수산전통식품 업체의 주요 문제점 및 요구사항

구 분	문제점 및 요구사항
제도개선	<ul style="list-style-type: none"> • 명란 및 창란젓 등의 일부 품목은 생산원료가 국내산이 생산되지 않음에 따라 전통식품 생산 불가 • 수산물전통식품 품목별 인증기준상의 원료 국산 규정 완화 요구 • 대외경쟁력 향상을 위해서는 위의 두 가지 품질인증을 받아야 하나 내용상의 큰 차이가 없고 인증절차의 중복으로 시간적, 경제적 낭비 요인이 되고 있음 • 품질인증과 HACCP의 이중인증 문제
원료확보	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품을 생산하기 위해서는 원료의 생산시기에 대량으로 구매 하여야 하므로 많은 구매자금이 필요하나 업체의 영세성으로 필요한 물량확보 한계 • 구매자금 지원 방안 요구
첨가물기준 완화	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 맛과 색택이 우수한 제품을 생산하기 위해서는 일정량의 첨가 물이 필요하나, 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계 • 식품첨가물의 규정 완화 요구
상품판로개척 및 홍보지원	<ul style="list-style-type: none"> • 생산업체가 대부분 영세하여 자체 판로개척에 한계, 대형할인마트와 도매업자의 일반 수산가공품에 대한 독과점 등으로 판매시장 진출 어려움 • 정부차원의 전통식품인증제도 홍보강화 요구
금융지원	<ul style="list-style-type: none"> • 대부분의 수산전통식품업체가 담보력과 자금력이 약하여(10억 원 미만) 경영상의 문제 발생 • 경영개선 및 운영자금 지원 시 담보력 보증방안 요구
제조기술의 과학화	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품의 맛과 기술을 계승하면서 현대인의 입맛에 맞는 제품을 개발할 수 있는 제조기술의 현대화 및 과학화 필요 • 신 기술개발 등의 R&D 사업비 증액요구
수산전통식품 협회 조직	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품 생산업체가 영세하고 자체적으로 브랜드 개발, 시장개발 등 전략적 마케팅 한계. 정부와 업계 간 연결고리 없음 • 수산전통식품협회 지원방안 요구

제5장 전통식품산업 사례분석

제1절 농업부문

1. 전통식품산업 육성내용

- 식품산업진흥법(최초 제정 시에는 농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률이었음)을 제정하고 여러 가지 지원시책을 통하여 농산물가공 및 전통식품산업을 육성해오고 있음
- 한편, 전통식품 등에 관한 산지 가공산업의 육성, 기술개발 및 경영지원, 교육훈련 등의 일반적인 육성정책 외에 전통식품산업과 관련해서는 ①전통식품의 품목지정과 지정육성, ②명인지정제도 실시, ③전통외식산업의 연구개발 및 보급과 전통외식산업의 육성, ④전통식품품질인증제도 규정을 별도로 두어 전통식품산업을 육성토록 하고 있음

2. 농업부문 사례를 통해서 본 시사점

- 첫째, 식품산업에 대한 체계적이고 포괄적인 육성정책이 필요
- 둘째, 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수 시장확보 어려움 발생 시 어업과 식품산업간 연계역할 약화 발생가능성 해소 방안 검토 필요
- 셋째, 업계의 경영 및 기술력의 문제로서 대부분 공장규모가 영세하며, 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에서 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D) 투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품 개발지원 필요

- 넷째, 전통향토음식과 이들의 조리방법 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재 개발과 다변화, 한식 외식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책 시급

〈표 16〉 농업과 수산부문간의 전통식품 인증제도 비교분석

구 분	농업부문	수산부문
인증제도 관련법	식품산업진흥법제6조1항및동법 시행령제12조제3항	수산물품질관리법시행령규칙, 수산물·수산특산물및수산전통식품의품질인증대상품목과품질인증에관한세부기준, 품질인증세부 실시요령
인증기관	한국식품연구원	국립수산물품질검사원
인증업체(공장)수	269개소('06)	80개소('07)
육성에 관한 사항	식품산업진흥법, 농산물품질관리법 등에서 구체적으로 육성에 관한 사항 규정 ※ 산업적 측면에서 지원근거	수산물품질관리법에서 품질관리에 대한 규정은 있으나 육성에 관한 사항은 미미함 ※ 연구, 협력 등 간접지원
업체에 대한 지원여부	직접지원	직접지원
일반적 육성정책	시설지원, 원료구매자금 등 운영비 지원, 한국전통식품 BEST 5 선발대회 등을 통한 판매촉진홍보 및 수출지원 ※산지가공산업의 육성, 기술개발 및 경영지원, 훈련 교육 등	수산물 산지가공시설, 수산물 처리·저장시설, 굴박신장공장시설, 젓갈타운조성, 전북진주산업센터, 김 가공공장 현대화 사업 등 수산물 가공산업육성 사업시행, ※ 수산발전기금에서 우수 가공업체에 대한 저리융자 등에 대한 지원
전통식품 산업관련	전통식품 품목지정과 지정육성, 명인지정제도 실시, 전통외식산업의 연구 개발 및 보급과 전통외식산업의 육성, 전통식품품질인증제도 규정	전통식품 품목지정, 명인지정제도 실시, 전통식품품질인증제도 규정

제2절 외국사례

- 일본과 EU의 수산전통식품 산업의 특징 및 지원정책 등을 살펴봄
- 대부분 영세중소형 기업이나 개인경영체의 성격을 갖는 향토업체가 중심인 일본의 수산전통식품은 법률적 근거는 없으나 제조와 관련하여 전문적인 기술을 보유하고 지역의 원료를 이용한 제품이라는 특성을 가지고 있으며, 수산물과 관련해서 다양한 지역적 수산전통식품이 존재함
- 반면 우리나라의 경우 법적인 근거와 인증제도가 있음에도 불구하고 일본이나 EU에 비해 정책적 지원은 상대적으로 미미한 상태임

〈표 17〉 우리나라와 일본, EU의 전통식품 관련정책 비교

구분	우리나라	일본	EU
정의	지역고유음식이 보편화되고 상품화되어 공장생산이 가능한 것	지역의 수산물을 이용가공, 조리되는 식품으로 지역의 풍토나 습관에 맞춰 긴 세월이 걸쳐 만들어진 것 현대풍으로 개조된 것, 향토식품으로 새롭게 해당 지역 주민이 애용하는 식품 포함	일정한 시간단위 동안 세대간 이전을 통해 제조 및 가공된 것
전제조건	국산원료, 역사성, 전통 방식 생산	지역산 원재료, 역사성	원료 및 제조방식 전통성 역사성(최소한 1세대이상)
종류	발효식품 위주	좌동	발효, 육가공 등 다양
법적근거	있음	없음	EU의 TSG관련 규정
지원제도	인증 : 물레방아 지원 : 경영 및 기술지원 중심	인증: 지역별로 상이 지원: 지역별 예산 및 홍보지원 중심	인증: TSG 지원: 홍보 및 판매중심
정책방향	최근 전통식품사업 지원 미미, 인증제도 효과 미흡	지역산업 발전과 연계 및 지역수산업과 연계된 가공 산업에 대한 지원	부가가치 창출 중심 지원 사후관리·감독 강화 축제 등 지역활성화 관련 지원 및 홍보 중심

제6장 수산전통식품 발전방안

제1절 SWOT 분석

- 전통식품은 최근 소비자의 건강에 대한 관심 증대로 수요가 다소 증가추세를 보일 것으로 예상되나, 수입식품 증가 및 식생활의 외식화 등의 전통식품 소비 감소요인을 감안할 경우 향후 10여 년간에 전통식품이 식품시장에서 자리를 잡고 차별화에 성공하느냐 또는 쇠퇴하느냐의 갈림길이 될 것임
- 향후, 수산전통식품의 활성화를 위해서는 전통식품 시장의 개척의 무엇보다도 중요한 요소임을 감안하여 현재 수산전통식품시장의 강점과 약점, 기회와 위협요인을 살펴보면 다음과 같이 나타낼 수 있음
 - 강점요인 : 자본금이 많이 들지 않음, 제조과정이 간단함, 맛이 우수함, 건강식품, 신속한 물류가능 등
 - 약점요인 : 일반가공품에 비해 고가격, 원료공급의 한계, 한정된 소비층, 업체의 영세성, 업체 간 맛 차별의 어려움, 동일제품에 대해 제품의 다양성 확보 제약(첨가물 규제), 수산전통식품 판로개척 미흡 등
 - 기회요인 : 웰빙시대에 따른 건강식품 선호, 전통식품의 상품화와 산업화, 국제적으로 건강식품 인정, 정부의 지역개발지원 확대, 우리민족 전통성 찾기 사회적 분위기 고조로 소비확대 가능 등
 - 위협요인 : 식생활의 서구화 및 외식증가, 수입식품의 증가와 고품질화, 공장방식의 제품 고급화 및 다양화, 식품의 위생관리 중점, 소비자 인지도 부족 등
- 전통방식으로 생산된 수산전통식품은 건강·기능성 식품으로서 인식되고 있는 반면, 제품이 고가이고 대부분 수작업에 의존하여 제품의 표준화가 어렵고 업체의 영세성으로 마케팅 능력이 부족하다는 제약점을 갖고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 향후 국내 및 해외 시장개발이 전통식품산업의 발전에 가장 중요한 요소임을 감안할 경우, 전통식품은 국산원료를 사용한다는 전제조건으로 인하여 대표적인 수산전통식품인 명란이나 창란은 원료가 국내에서 생산되지 않음에 따라, 사실상 국내산 원료에 의한 생산은 중단된 상태임
- 또한, 중국이나 러시아 등으로부터 수산전통식품의 원료의 수입이 급증하고 있으며 그 품질도 크게 향상되어 이를 원료로 하는 일반 가공수산식품이 전통식품시장을 잠식함으로써 수산전통식품의 수요확대에 커다란 위협요인으로 작용하고 있음

〈표 18〉 수산전통식품 경쟁력 SWOT분석

강점(Strength)	약점(Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> • 자본금이 많이 들지 않음 • 제조과정이 간단함 • 우리 민족 고유의 입맛에 맞는 식품임 (맛이 우수함) • 건강식품 • 제품의 이동 및 운송시간이 편하여 물류운송이 신속함 	<ul style="list-style-type: none"> • 일반 가공품에 비해 고가격 • 원료공급의 한계 (수입산 사용 금지 : 일부 국내산 원료가 없는 경우 발생) • 소비층이 한정되어 있음 (신세대 소비경향이 미약함) • 업체의 영세성 • 업체 간 맛 차별의 어려움 • 동일제품에 대해 제품의 다양성 확보 제약(첨가물 규제) • 수산전통식품 판로개척 미흡
기회(Opportunity)	위협(Threat)
<ul style="list-style-type: none"> • 웰빙시대에 따른 건강식품 선호 • 전통식품의 상품화와 산업화 • 국제적으로 건강식품 인정 (세계화 가능) • 정부의 지역개발지원 확대 • 우리민족 전통성 찾기 사회적 분위기 고조로 소비확대 가능 	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활의 서구화 및 외식증가 • 수입식품의 증가와 고품질화 • 공장방식의 제품 고급화 및 다양화 • 식품의 위생관리 중점 • 소비자 인지도 부족

제2절 문제점 종합 및 정책적 시사점

1. 문제점 종합

- 수산전통식품산업과 관련하여 현장실태조사, 설문조사 등을 실시하여 분석한 결과 많은 문제점이 나타나고 있으며, 이러한 문제점들 중에서 서로 중복되거나 유사한 경우를 정리한 결과,
- 수산전통식품 인증제도, 생산관련 문제, 시장개척 및 판매망 확대문제, 기술개발 지원문제 등 4가지로 구별할 수 있으며 그 구체적인 내용은 다음과 같음

가. 수산전통식품 인증제도 문제

- 현행의 수산식품 전통식품 품목별 품질기준에 따르면, 모든 품목에 대해 공통기준으로서 원료는 국산으로 규정하고 있음
- 그러나 일부 품목에 있어, 특히 명태의 부산물을 원료로 생산되는 명란, 창란, 명태 아가미젓 등은 국내산 명태의 생산량이 거의 없어 국내산 원료에 의한 생산은 이루어지고 있지 않음
- 즉, 2008년 기준 명태의 부산물을 원료로 한 젓갈류 전통식품 인증업체 수는 6개소이나 생산실적은 없는 상황임
 - 현장조사 결과, 일부 생산업체는 수입산을 원료로 하여 이들(명란, 창란 등)을 생산하여 판매하고 있으나 전통식품으로는 판매를 하지 못하고 일반 가공품으로 판매를 하고 있는 것으로 파악되었음

나. 생산 및 교육 등의 문제

- 수산전통식품을 생산하기 위해서는 원료의 생산시기에 대량으로 구매하여야 하므로 많은 구매자금이 필요하나 업체의 영세성으로 필요한 물량확보에 한계

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 외형상 규모에 비해 식품업계 내부는 영세성과 양극화 등 산업구조가 취약하고 질적인 성장에는 한계 노출
- 일부 대기업 외에는 대부분이 자영업 중심의 영세업체이며, 대기업과 중소기업간 양극화도 심화된 구조
 - 8.5천여 개 식품제조업체(5인 이상) 중 종업원 50인 이하가 91.6%이며, 매출액 10억 원 미만이 55.8% 수준
 - 중규모 이상의 기업체(종업원 50인 이상) 매출액이 전체 66%차지
- 이와 같이, 대부분의 수산전통식품업체가 담보력과 자금력이 약하여(10억 원 미만) 경영상의 문제 발생
- 또한, 신세대들에 대한 식문화의 체계적 교육이 시급하고 산업화와 생산업체의 경영개선을 위하여 전통식품의 개념, 생산공정, 기능성, 요리방법, 지역별 생산업체 등에 관한 정보가 소비자에게 충분히 전달될 수 있도록 하는 홍보 등이 미미한 것으로 나타남

다. 시장개척 및 판매망 확대 문제

- 식품산업 성장은 무엇보다도 우리의 전통 속에서 세계화 전략이 마련되어야 하며, 이에 대한 기술과 상품개발, 성능의 과학적 규명 등의 노력은 전통식품의 대량생산 및 유통체계를 구축하게 되어 새로운 소비시장을 창출
- 제품의 맛과 색택이 우수한 제품을 생산하기 위해서는 일정량의 첨가물이 필요하나, 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계
- 생산업체가 대부분 영세하여 자체 판로개척에 한계, 대형할인마트와 도매업자의 일반 수산가공품에 대한 독과점 등으로 판매시장 진출 어려움

- 판매는 도소매(41%), 직판(24%), 통신판매(14%) 등
 - 판촉 : 전시회(36%), 홈페이지홍보(23%) 등
 - 인증 후 경영성과 : 80%이상 경영성과 없음으로 인식
- 또한, 수산전통식품 생산업체가 영세하고 자체적으로 브랜드 개발, 시장개발 등 전략적 마케팅 한계
- 마지막으로 정부와 업계 간의 연결고리가 없는 것으로 나타나 수산전통식품협회 지원방안 등이 필요함

라. 기술개발관련 지원 문제

- 전통식품의 맛과 기술을 계승하면서 현대인의 입맛에 맞는 제품을 개발할 수 있는 제조기술의 현대화 및 과학화 필요
 - 신 기술개발 등의 R&D 사업비 증액 요구
 - 설문조사 결과, 정책개선방안 중 R&D 증액 요구 비중이 높음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 19〉 수산전통식품산업 문제점 요약

구 분	문제점 분석	
	현장조사	설문조사
인증제도 개선	<ul style="list-style-type: none"> • 품목별 인증기준상의 원료 국산 규정 완화 필요 • 품질인증과 HACCP의 이중인증문제 • 사후관리 및 지원정책 미흡 	<ul style="list-style-type: none"> • 조사대상 39개 업체 중 1품목이상 포기 15.4% • 인증포기 사유 : 실익이 없고, 원료부족 77%
생산관련	<ul style="list-style-type: none"> • 원료구매자금 부족(업체의 영세성) • 기술개발 한계 • 담보력 부족(정책자금 이용 한계) 	<ul style="list-style-type: none"> • 원료비중 : 수입산 24% 차지 • 원료구입처 : 중도매인(43%), 공급계약(39%) • 원료조달 시 애로사항: 가격등락(31%), 물량확보(26%) 등
시장개척 및 판매	<ul style="list-style-type: none"> • 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계 • 자체 판로개척에 한계(대형할인마트와 도매업 독점) • 생산업체 영세, 자체 브랜드 및 시장개척 한계 • 수산전통식품협회 지원 필요 	<ul style="list-style-type: none"> • 판매 : 도소매(41%), 직판(24%), 통신판매(14%) 등 • 판촉 : 전시회(36%), 홈페이지 홍보(23%) 등 • 인증 후 경영성과 : 80%이상 경영성과 없음으로 인식
기술개발	<ul style="list-style-type: none"> • 제조기술의 현대화 및 과학화 필요 • 신기술개발 등의 R&D사업비 증액 	<ul style="list-style-type: none"> • 정책개선방안 중 R&D 증액 요구 비중 높음

2. 정책적 시사점

- 이상의 문제점들을 토대로 수산전통식품의 발전방향 설정을 위하여 농업 부문 및 외국의 사례를 참고하여 정책적 시사점 도출하였으며 그 구체적인 내용은 다음과 같음

가. 농업 및 외국에 비해 정책적 지원이 상대적으로 부족

- 농산품의 경우, 식품산업진흥법, 농산물품질관리법과 다양한 시책을 통하여 제품의 가공, 소비촉진 및 수출 등에 많은 지원을 하고 있는 것으로 나타남
 - 농산물의 경우는 원료 농산물과 이들의 가공제품이 외식산업을 포함한 최종 소비에 이르는 전체 단계별 역할 강조. 수산부문도 전통수산식품의 발전을 위한 정책적 배려가 필요
 - 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수 시장확보 어려움 발생시 수산업과 식품산업간 연계가 약화될 우려가 있으므로, 이에 대한 대책 필요
- 또한, 우리나라의 경우 법적인 근거와 인증제도가 있음에도 불구하고 일본이나 EU에 비해 상대적으로 정책 지원 미미
 - 일본에서처럼 전통식품의 소비 진작이나 지역 수산물 생산과 연계된 지원 필요, 전통식품이 지역과 연계성이 크므로 중앙정부와 지방정부의 역할 분담 중요

나. 관련업체 영세로 인한 시장개척 한계

- 설문 및 실태조사 결과, 업계의 경영 및 기술력의 문제로서 대부분 공장 규모가 영세함
 - 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D) 투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품 개발지원 필요

다. 전통식품의 발굴 및 규격화와 인증제도 활성화 필요

- 현재까지 정비된 전통식품의 규격과 품질인증은 일부 산업화가 가능하거나 업계의 관심품목에 한정되어 종합적인 전통식품의 규격화 및 인증제도가 활성화 되지 못하고 있음
 - 식문화의 계승발전과 체계적인 육성을 위해 내륙지역 및 내수면 등에서 전통식품소재를 적극 발굴 필요
- 또한, 품질인증 가능 업체도 적극 발굴하고 철저한 사후관리로 전반적인 전통식품의 질적 향상을 기해 노력할 필요가 있음. 또한, 식품산업을 둘러싸고 있는 불필요한 규제조치는 과감히 폐지하여 민간기업의 역량을 강화

라. 종합적인 식품산업으로 육성필요

- 전통향토음식과 이들의 조리방법의 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재의 개발과 다변화, 한식 외식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책 시급
 - 일본의 경우는 제조와 관련 전문적인 기술을 보유하고 지역의 원료를 이용한 제품이라는 특성을 가지고 있으며, 수산물과 관련해서 다양한 지역적 수산전통식품이 존재함

제3절 세부과제 실천계획(안) 제시

1. 정책수립 필요성 및 목표

가. 정책수립 필요성

- 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화를 살펴보면, 대외적으로는 식품이 국경 내 소비(지역소비)에서 국경을 초월하는 범세계적 산업으로 확대됨

- 대내적으로는 소비자 라이프스타일 변화로 ‘식의 외부화’, ‘식의 간편화’, ‘식의 다양화’가 급진전되고 있어 수산전통식품의 수요를 제약하는 요인으로 작용하고 있음
- 이러한 점 등을 고려하여 정책수립의 필요성을 두 가지로 정리할 수 있음

1) 식품시장 여건 변화에 대응

- 우리나라 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화에 의해 전통수산식품은 기회와 위협에 동시에 직면
 - 외부적인 위협을 제거하고 기회를 살리는 정책을 수립함으로써 수산전통 식품산업의 가치를 증대
- 식품 패러다임의 변화 및 식품의 기능과 영역 확대와 더불어 지속 성장
 - 식품의 고부가 및 다가치 개념으로 패러다임 변화
 - ※ 고부가 신개념, 건강기능식품, 바이오 식품 등 High Tech 식품으로 변화
 - ※ 건강·미용·화장품·질병치료 등의 영역까지 확대
 - 다이어트음료, 혈액형 맞춤형 샐러드, 프리미엄 식빵(상황식빵 : 일반식빵의 4.5배 고가), 기능성 제과, 식사대용 식품 등 다양한 신제품 개발
 - 세계 식품시장은 '06년 기준 약 4조 달러이나, 향후 '20년에는 약 6.3조 달러까지 성장할 것으로 전망(영국 식료품연구기관 IGD)
- 식품소비는 편리성과 건강 및 맛을 중시하는 방향으로 변화
 - 웰빙·건강열풍, 식품안전 관심 증가 등 고품질 안전식품의 수요급증
 - ※ 안전성과 고품질을 확보하지 못한 업체들의 입지는 상대적으로 축소
 - 식습관의 변화로 인한 식의 외부화 가속

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 세계 식품시장은 다국적 글로벌 기업의 영향력이 점차 증대
 - 글로벌 기업들은 과감한 R&D 투자와 유통 네트워크, 브랜드파워 등을 통해 식품시장 잠식 확대
 - 다국적 기업들은 식품관련 전후방 산업의 계열화를 통해 비용절감 및 경쟁력을 강화
- 선진국들은 식품산업의 경쟁력 강화를 통해 세계시장 진출 확대에 집중할 것으로 예측
 - 연구기능 중심의 식품 클러스터를 통한 신제품 개발 강화 등을 통해 세계 시장 진출 확대 도모
- 글로벌화와 더불어 로컬화를 강조하는 노력들도 동시에 추구
 - 영국의 Local Food, 일본 지산지소 등 Food Milage 개념을 도입, 지역 농수산물과 식품을 연계하여 자국 식품의 소비증대 도모

2) 수산전통식품산업 21C 신 성장 동력으로 전략적 육성 필요

- 수산부문에 있어 21C 신 성장 동력의 일환으로 수산식품산업의 전략적 육성이 매우 필요함
- 참고로 수산전통식품산업의 중요성은 매우 크다고 할 수 있는데, 농림수산 전통식품은 2006년 12월 말 현재, 전체 사업체 수는 2,429개, 종사자 수는 41,780명, 출하액은 약 6조 2천억 원으로 파악되었음
- 부문별로 살펴보면, 사업체 수의 경우 수산동물 건조 및 염장품 제조업이 23.1%인 561개로 가장 많았고, 김치 및 유사 채소절임 식품 제조업이 21.5%인 552개, 곡분과자 제조업이 11.6%인 281개 순으로 파악되었음
- 종사자 수의 경우 김치 및 유사 채소절임식품 제조업이 1만여 명(26.1%)으로 가장 많았고, 수산동물 건조 및 염장품 제조업은 7천여 명(18.7%), 곡분과자 제조업 5천여 명(13.3%) 순으로 나타났음

- 다음으로 출하액은 김치 및 유사 채소절임 식품 제조업이 15.9%인 약 9천 8백억 원으로 가장 높았고, 곡분과자 제조업이 14.5%인 약 8천 9백억 원, 수산 동물 건조 및 염장품 제조업은 13.2%인 약 8천 1백억 원으로 조사되었음
- 전통식품의 사업체 수, 종사자 수, 출하액 비중을 살펴본 결과 주로 김치 및 유사 채소절임 식품 제조업과 수산 동물 건조 및 염장품 제조업, 곡분과자 제조업이 전체 전통식품에서 중요한 위치를 차지하고 있는 것으로 나타남
- 결론적으로, 농림수산식품 전체에서 수산전통식품의 비중이 사업체 수에서는 23.1%로 1위, 종사자 수에서는 18.7%로 2위, 출하액에서는 13.2%로 3위로 나타나 수산전통식품산업을 농림수산부문에서 전략적 육성산업으로 추진할 필요가 있음

〈표 20〉 전통식품 사업체수, 종사자수, 출하액 현황(2006)

(단위 : 개, %, 명, 백만원,)

분 류	사업체수		종사자수		출하액	
수산동물 건조 및 염장품 제조업	561	(23.1)	7,803	(18.7)	818,721	(13.2)
멸치젓류	35	(1.4)	-	(0.0)	31,212	(0.5)
명란젓류	30	(1.2)	-	(0.0)	93,803	(1.5)
기타 젓갈류	100	(4.1)	-	(0.0)	123,092	(2.0)
어류 염장품	105	(4.3)	-	(0.0)	193,494	(3.1)
김치 및 유사 채소절임식품 제조업	522	(21.5)	10,888	(26.1)	983,248	(15.9)
식물성 유지 제조업	62	(2.6)	1,043	(2.5)	732,119	(11.8)
떡류 제조업	230	(9.5)	2,492	(6.0)	181,148	(2.9)
곡분과자 제조업	281	(11.6)	5,571	(13.3)	895,411	(14.5)
장류 제조업	168	(6.9)	3,050	(7.3)	746,662	(12.1)
식초 및 합성조미료 제조업	21	(0.9)	722	(1.7)	307,617	(5.0)
차류 가공업	142	(5.8)	2,919	(7.0)	333,395	(5.4)
두부 및 유사식품 제조업	216	(8.9)	3,244	(7.8)	330,747	(5.3)
인삼식품 제조업	85	(3.5)	2,058	(4.9)	441,285	(7.1)
발효주 제조업	141	(5.8)	1,990	(4.8)	419,634	(6.8)
총 계	2,429	(100)	41,780	(100)	6,189,987	(100)

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 정책목표

- 제조 가공과 외식산업에 이르는 식품유통과정을 한눈에 파악하고, 이를 통하여 가공원료 수급과 가격안정을 꾀하고 가공업체 및 외식업체의 부가가치 창출과 고용안정을 이루는 균형된 식품산업을 육성
- 어업과 식품산업과의 연계 강화, 기술개발, 전통음식의 식문화 교육과 영양학적 연구, 전문인력 양성, 식품산업 통계체계 정립, 식문화의 해외진출 및 식품산업 통합관리 체계 구축 등을 통한 수산전통식품산업의 경쟁력 제고

다. 추진 방향

1) 지역기반 수산전통식품산업의 발전 추구

- 식품산업의 글로벌화와 지역 수산업과 융복합 지역기반 식품산업의 발전을 동시에 추구
- 거대기업을 중심으로 빠르게 성장하는 세계시장에 대응하기 위해서는 우리 식품기업의 글로벌화가 주요 과제
 - 기초 인프라 확충부터 신상품과 신기술 개발 강화, 적극적 해외시장 개척, 원료조달 원활화 등에 중점
 - 급성장하고 있는 외식산업을 고급 서비스산업으로 육성하고 해외시장 진출도 적극 지원할 필요
- 지역기반 식품산업의 발전을 위해서는 중소 식품기업과 가공사업에 참여하는 어가의 경쟁력 확보가 관건
 - 지역산 원료조달 체계 구축 및 R&D, 마케팅, 판로확보 지원 및 전통적 식생활·식문화 보급 확대와도 연계할 필요

2) 부가가치 극대화를 위한 융복합화 도모

- 국산 수산물의 가공을 통해 부가가치를 향상할 수 있도록 어업을 2·3차 산업으로 융복합화하는 방안 모색
- 중소 식품기업 중심으로 지역 어업 생산자와 연계하여 지역 수산식품 가공 활성화
 - 지역 단위 어업 생산자와 식품기업 등이 연계하는 지역 클러스터 조성
- 새로운 어가 발굴 및 식품가공사업 참여 활성화 유도
 - 관련 규제의 합리적 개선, 세제·기술·마케팅·홍보 등 지원

3) 국내 수산전통식품산업의 글로벌 경쟁력 확보

- 다국적 식품기업과 브랜드에 대응할 수 있도록 국내 식품산업의 글로벌 경쟁력 확보 및 세계적 식품기업 육성을 위한 토대 마련
- 기술력, 국제적 브랜드, 마케팅 파워, 원활한 원료수급체계 등의 확보 및 전후방 산업과의 연계 강화 등 필요
 - 국가 전체 식품산업 발전의 구심점이자 선도역할을 수행할 수 있는 플랫폼의 형성이 긴급(국가 식품클러스터)
- 식품기업의 최대 애로사항 중 하나인 식품행정체계의 일원화도 필요

4) 정부와 민간이 담당할 분야를 구분하여 상호 유기적 협력관계 설정

- 정부는 시장질서를 유지하는 공정한 감시자로서의 기능에 충실
 - 민간이 하기 어려운 인증·표시제, R&D, 컨설팅, 통계·정보 제공, 식문화 홍보, 인력양성 등에 주력
- 식품기업 활동의 최적 환경을 조성해 주는데도 중점
 - 규제완화 및 식품클러스터 조성 등을 통한 기반조성

2. 단계별 추진체계(안)

가. 단계별 추진목표 및 체계

- 본 연구에서는 수산전통식품 발전을 위해 단계별 추진 목표 및 전략을 1 단계('10~'11), 2단계('12~'14), 3단계('15 이후)로 나누어 수립하였음
- 수산전통식품 산업의 활성화를 위한 세부 단계별 추진전략을 제시하면, 제1단계의 목표는 법제도 정비 및 홍보 강화를 통한 법제도 정비에 주안점을 두어 추진하도록 함
- 다음으로 제2단계는 경쟁력 강화를 통한 내수 및 수출 증대를 위하여 경쟁력 강화에 초점을 맞추어 지역별 수산전통 식품 발굴, 안정적 원료 확보 및 식품 연구개발 지원, 인력 양성 등에 주안점을 두어 추진하도록 함
- 마지막으로 제 3단계는 산업 활성화 및 세계화 추진을 위하여 산업화 정착에 중점을 두어 수출 증대와 세계화 방안을 강구하고 산업 클러스터 조성 및 육성으로 산업 활성화를 도모하도록 함
- 이러한 단계별 추진 목표를 달성하기 위해서는 세부적인 추진 전략들이 매우 중요하며, 이러한 추진 전략들의 세부 내용은 기본적으로 예산이 수반되며, 이를 통한 동 산업의 활성화가 실현 가능할 것으로 판단됨
- 특히, 기존의 간헐적이고 부분적으로 추진되어 온 수산전통식품 관련 정부 차원의 일부 지원정책 및 연구 개발을 통한 기초자료들은 동 산업의 발전을 위해 서로 연계되어야 하며, 산학연 상호간의 협조체제가 매우 필요로 함

〈표 21〉 수산전통식품 발전을 위한 목표 및 추진전략

단계별	목표	추진전략
1단계 (‘10~‘11)	법제도 정비 및 홍보 강화	[법제도 정비] - 수산전통식품 규격 및 기준개선 - 인증제도 활성화 - 인식 제고 및 홍보 강화방안 강구 ※ 식품산업 진흥법 개정을 통한 법제도 정비 및 지원방안 강구
2단계 (‘12~‘14)	경쟁력 강화를 통한 내수 및 수출 증대	[경쟁력 강화] - 지역별 수산전통식품 발굴 - 안정적인 원료 확보 및 생산공정 체계화 - 수산전통식품 연구개발 지원 강화 - 수산식품 전문 인력양성 - 수산식품 통계체제 구축 - 판로 및 유통구조 개선
3단계 (‘15년 이후)	산업 활성화 및 세계화 추진	[산업화 정착] - 수출 증대 방안 강구 - 세계화 방안 강구 - 산업 클러스터 조성 및 육성 - 단체 활성화 및 정착

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 22〉 수산전통식품 발전방안 주요 내용 요약

구분	개선안	세부내용		
제도개선 방안	규격 및 기준개선	<ul style="list-style-type: none"> • 품목별 탄력적 국산원료 규정 적용 • HACCP인증 획득 지원 		
	인증제도 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업진흥법 개정(수산전통식품 포함) ※ 농업부문의 수준으로 지원가능 기대 		
수요창출 방안	인식제고 및 홍보방안	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 홍보 실시 • 맞춤식 홍보 프로그램 발굴 • 전통식품 인증 마크 홍보 		
		유통개선방안	<ul style="list-style-type: none"> • 대형유통업체와 연계 판촉행사 • 포장디자인 개선 • 수산전통식품 안내 책자 발간 • 판매루트 확보 및 식교육 실시 • 식생활· 식문화 교육 확산 	
			수출증대 방안	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품 전문 수출 전담 조합 조성 • 세제지원 • 기술지원 • 표준화 및 규격화
	세계화 방안			<ul style="list-style-type: none"> • 해외 홍보 방안 필요 • 해외 체험관 설치 • 국제화 가능 아이템 발굴
				경쟁력 확보방안
		지역별 수산전통식품 발굴	<ul style="list-style-type: none"> • 지역특화 상품개발 • 영세기업 활성화 방안 • 전통식품 가공업체 육성 	
	산업클러스터 조성 및 육성 방안		<ul style="list-style-type: none"> • 지역내 업체간 협의체 구성 • 지역별 연합마케팅 • 지원·육성산업을 계속 추진 • 시설의 현대화 또는 개보수 • 경영지원 추진 등 	
			연구개발	<ul style="list-style-type: none"> • 핵심 생산 공정의 과학화 기반 기술개발 • 위생적 안전성 확보 공정기술 개발 • 품질규격기준의 객관화 및 Global standard화
		인력양성		<ul style="list-style-type: none"> • 전문인력 양성 기관 지정
				통계체제 구축
단체 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 단체 활성화 • 업계 자율적 추진 			

나. 단계별 세부추진 내용

- 수산전통식품 발전을 위해 제시된 목표 및 추진 전략을 고려하여 제1단계(법제도 정비), 제2단계(경쟁력 강화), 제3단계(산업화 정착)등 단계별로 구분된 구체적인 세부 추진내용을 제시하면 다음과 같음

1) 1단계 : 법제도 정비

가) 계획기간 : 2010년 ~ 2011년

나) 세부추진내용

수산전통식품 규격 및 기준개선

○ 품목별로 국산원료 사용규정을 탄력적으로 규정

- 원료수급의 여건 등을 고려, 원산지 규정을 완화 정책 검토
- 품질인증업체 조사 및 점검 사업 확대실시 추진

○ 수산전통식품 인증품목에 대해 HACCP 인증 획득 지원 확대

- 수산전통인증 품목에 대해 HACCP 인증 시 필요한 시설 및 운영자금 지원제도 확대 추진
- 수산발전기금의 융자사업 중 산지가공시설 지원(시설지원) 및 우수수산물 지원(운영 및 시설지원)시 수산전통식품가공업체에 대한 우선순위 부여
- 수산전통식품 가공업지원(가칭)사업 추가 등을 통한 자금지원

인증제도 활성화 추진

○ 현행 수산물품질관리법 하에서는 자금 및 운영지원 및 개별 육성사업 한계

○ 식품산업진흥법으로 수산전통식품 관련 지원법 개정 추진

- 입법개정시 현행 수산전통식품의 지원가능사업 확대 예상

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 동법 개정을 통해 수산전통식품산업 활성화를 위한 운영 및 사업시설비 등 직접적인 자금지원 확대 필요
- 지역별 수산전통식품 발굴
- 지역적 특색을 살릴 수 있는 지역 특화 상품 개발
 - 지역별로 주로 잡히는 어종으로 제조되는 수산전통식품으로 특화
- 단체 활성화
- 수산전통식품 발전협의회(가칭) 정비 및 활성화 도모
- 업계 자율적 추진 유도

2) 2단계 : 경쟁력 강화

가) 계획기간 : 2010년 ~ 2011년

나) 세부추진내용

- 제도적 개선을 통한 지역 영세 기업들 전통식품인증확대 유도
 - 영세기업들의 현황 파악 및 인증 절차 교육 및 인센티브 홍보 추진
 - 인증 영세 업체들의 유통구조 개선으로 판로 확보방안 추진
- 내륙에서 가공되는 수산전통식품 현황 파악 및 제도적 기반 확보
- 가능성 있는 업체를 발굴하여 적극 지원하는 시스템 구축
- 안정적 원료 확보 지원을 위한 제도 구축
- 원료수매 및 경영개선 자금 지원 강화
 - 원료구매자금 지원관련 담보력 확보와 경영개선 자금 지원 확대 추진

- 연구개발 지원 강화
 - 핵심 생산 공정의 과학화 및 기반기술 확보
 - 건조식품과 발효식품의 생산 공정 과학화 기반기술 개발 추진
 - 위생적 안전성을 확보하는 공정기술 개발 착수
 - 품질규격기준의 객관화 및 국제 표준규격에 맞는 인증 개발 착수

- 전문 인력 양성체제 구축
 - 지역인력시스템 도입 및 데이터 구축 시스템 추진
 - 전문 인력 양성기관 설립 추진
 - 제조·가공·조리 기술 및 품질·영양·위생관리 부문으로 나누어 교육할 수 있는 전문 교육기관 설립
 - 식품산업 종사희망자 및 외국인 종사자 적응 훈련 등 교육 시스템 구축

- 통계 시스템 구축
 - 주요 통계 조사항목 및 범위 설정에 대한 통일된 기준 제시
 - 전문통계 수집체계 구축 추진
 - 기업체, 학계, 연구소 등에 대한 정보네트워크 및 모니터링 시스템 구축

- 판로 및 유통구조 개선 추진
 - 대형유통매체와 연계한 유통 조직망 구축 추진
 - 인센티브 지급 방안 관련 제도적 기초 마련
 - 공공기관 식당 및 학교 급식 납품 등 판매루트 확보 추진

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

3) 3단계 : 산업화 정착

가) 계획기간 : 2015년 이후

나) 세부추진내용

수출 증대 추진

○ 국내 전통식품 전문수출 전담 조합 조성 추진

○ 수출활성화를 위한 정부의 세제지원 제도 구축

○ 수출 관련 기술지원을 위한 수출 전담반 구성

○ 국제화 규격에 맞는 제품 표준화 및 규격화

세계화 추진

○ 해외 박람회·전시판매전 등의 개최 및 참여 유도

○ 국가 단위의 홍보 활성화 방안 구축

○ 정부 주관 해외 체험관 설치 및 운용 추진

○ 학계와 연구소의 국제화 가능 식품 발굴 및 개발 유도 및 정부 집중 육성 체제 구축

산업 클러스터 조성 및 육성

○ 지역 내 업체 간 협의체 구성으로 공동구매, 공동판매 시스템 구축

○ 지역별 연합마케팅 체제 구축

○ 지속적인 지원·육성산업 추진

○ 시설의 현대화 또는 개보수

3. 세부과제 추진계획(안)

- 수산전통식품산업 발전을 위한 세부추진일정은 크게 제도 개선 방안, 수요 창출 방안, 산업화 활성화 방안, R&D 및 지원체제 구축 이 네 분야를 기준으로 하여 3단계로 구분하였음
- 세부과제 추진 계획(안)의 기본적인 개념은 수산전통식품산업 발전을 위해서 필요한 각종 제도와 식품 안정화 기준, 홍보 등에 대해서는 1단계('10~'11)에서 추진하도록 하고, 산업 발전을 위한 경쟁력 강화에 대해 고려해야 할 부분에 대해서는 2단계('12~'14)에서, 산업 활성화와 세계화를 추진하는 방안에 대해서는 3단계('15 이후)에서 고찰함

〈표 23〉 수산전통식품 발전방안을 위한 세부추진계획(안)

구분	주요 내용	'10	'11	'12	'13	'14	'15 이후
제도 개선 방안	규격 및 기준개선	■	■				
	인증제도 활성화 방안		■	■			
수요 창출 방안	인식제고 및 홍보방안	■	■	■			
	유통개선방안	■	■	■			
	수출증대 방안			■	■	■	
	세계화 방안				■	■	■
산업화 활성화 방안	경쟁력 확보 방안		■	■	■	■	
	지역별 수산전통식품 발굴			■	■	■	
	산업클러스터 조성 및 육성 방안						■
R&D 및 지원체제 구축	연구개발		■	■	■	■	
	인력양성			■	■	■	
	통계체제 구축			■	■	■	
	단체 활성화						■

〈 제 목 차 례 〉

제1장 서론	1
제1절 연구의 필요성과 목적	1
제2절 연구의 범위와 방법	2
제2장 수산전통식품의 역사적 고찰	6
제1절 조선시대 초기 및 중기	6
제2절 조선시대 말기 및 일제시대	13
제3장 수산전통식품산업 현황	20
제1절 수산전통식품 현황	20
제2절 수산물 품질인증제도	30
제4장 생산업체 조사 분석	38
제1절 조사의 개요	38
제2절 설문조사 분석	40
제3절 현지실태 조사	74
제4절 정책적 시사점	82

제5장 전통식품산업 사례분석	86
제1절 농업부문	86
제2절 외국사례	99
제6장 수산전통식품 발전방안	119
제1절 SWOT 분석	119
제2절 문제점 종합 및 정책적 시사점	122
제3절 주요 추진정책 과제	128
제4절 세부과제 실천계획(안) 제시	163
참고문헌	178
부록 1 : 설문 내용	181
부록 2 : 업체 현황 조사표	189
부록 3 : 수산전통식품 품목별 품질기준	190
부록 4 : 수산전통식품 업체 현황	190

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈 표 차 례 〉

<표 2-1> 조선시대 초기의 수산식품 주요 특징 9

<표 2-2> 조선 초기 및 중기의 수산전통식품의 특징 12

<표 2-3> 조선말기 수산가공품의 원료 16

<표 2-4> 조선말기 및 일제시대 수산전통식품의 특징 19

<표 3-1> 전통식품에 대한 용어의 개념정리 22

<표 3-2> 전통식품 가공업체와 농수산물 가공업체의 차이 24

<표 3-3> 전통식품시장의 일반적 특징 24

<표 3-4> 수산전통식품 생산업체 현황 25

<표 3-5> 품목별 수산전통식품 인증업체 현황 26

<표 3-6> 지역별 품목별 생산업체 분포 현황 27

<표 3-7> 수산식품 인증업체 현황(2007년) 27

<표 3-8> 수산전통식품 인증 및 생산추이(1) 29

<표 3-8> 수산전통식품 인증 및 생산추이(2) 29

<표 3-9> 수산물 품질인증 구분 31

<표 3-11> 품질인증대상품목의 표시 및 유효기간 34

<표 3-12> 수산전통식품 인증품목 현황 35

<표 4-1> 생산업체 대상 조사분석 개요 39

<표 4-2> 설문조사 과정 및 유효표본 선정 43

<표 4-3> 설문지 회수와 관련된 상황 44

<표 4-4> 분석 방법 45

<표 4-5> 지역별 업체 분포 현황 46

<표 4-6> 표본업체 품목별 업체 현황 47

<표 4-7> 표본업체 품목별 · 지역별 현황 48

<표 4-8> 표본업체 품목별 업체 현황 50

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

<표 4-9> 인증 취소 사례	51
<표 4-10> 인증 취소(포기) 이유	53
<표 4-11> 원료의 원산지별 비율	54
<표 4-12> 원료의 구입처 비율	55
<표 4-13> 원료조달시 애로사항	56
<표 4-14> 판매경로 비율	57
<표 4-15> 판매촉진 홍보방법	58
<표 4-16> 인증획득 후 경영성과	59
<표 4-17> 인증제도 및 인증제품에 대한 선호도	60
<표 4-18> 인증상품 소비자 인식부족 이유	61
<표 4-19> 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향	62
<표 4-20> 품목별 영향분석	63
<표 4-21> 수산전통식품 정책에 대한 만족도	65
<표 4-22> 품목별 만족도 분석	66
<표 4-23> 정책방향 1순위 분석	68
<표 4-24> 정책방향 2순위 분석	69
<표 4-25> 정책방향 3순위 분석	70
<표 4-26> 설문조사 분석결과 요약	73
<표 4-27> 지역별 의견 종합	81
<표 4-27> 수산전통식품 업체의 주요 문제점 및 요구사항(1)	83
<표 4-28> 수산전통식품 업체의 주요 문제점 및 요구사항(2)	84
<표 5-1> 농산전통식품 품목지정 현황	88
<표 5-2> 연도별 전통식품 품질인증 현황	92
<표 5-3> 지역별 전통식품 품질인증 업체 분포현황	92
<표 5-4> 농산물 전통식품산업 생산기반구축 및 경영지원	94
<표 5-5> 농업과 수산부문간의 전통식품 인증제도 비교분석	98

<표 5-6> 일본의 인정브랜드 104

<표 5-7> EU 각 국의 전통식품 및 수산물 관련 전통식품 현황 110

<표 5-8> EU 8개국에서 전통식품으로 등록된 품목수 112

<표 5-9> EU 개별 국가의 전통식품 정의 예시 112

<표 5-10> 우리나라와 일본, EU의 전통식품 관련정책 비교 118

<표 6-1> 수산전통식품 경쟁력 SWOT분석 121

<표 6-2> 수산전통식품산업 문제점 요약 125

<표 6-3> 2007년도 수산전통식품 품목별 생산실적 128

<표 6-4> 전통수산식품 인증기준 129

<표 6-5> HACCP인증을 받기 위한 선행요건 프로그램 시행 내용 130

<표 6-6> 규정 및 기준 개선방안 132

<표 6-7> 인증업체 현황(2007년, 품목기준) 133

<표 6-8> 수산물과 농산물의 전통식품인증 체계 비교 134

<표 6-9> 수산전통식품 인증제도 활성화 방안 135

<표 6-10> 인식제고 및 홍보 방안 138

<표 6-11> 유통개선 방안 140

<표 6-12> 수산전통식품 수출동향(젓갈) 141

<표 6-13> 수출증대 활성화 방안 142

<표 6-14> 전통젓갈의 세계화시 개선점 143

<표 6-15> 세계화 개선 방안 144

<표 6-16> 젓갈제품의 산업화 저해요인(중복선택) 146

<표 6-17> 기술수준 비교표 146

<표 6-18> 우리나라 전통 젓갈류의 제조방법 147

<표 6-19> 원료수매 및 경영개선 자금 지원 강화 148

<표 6-20> 전통젓갈의 문제점 및 개선사항 150

<표 6-21> 경쟁력 확보 개선방안 151

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

<표 6-22> 지역별 생산되는 주요 젓갈류	152
<표 6-23> 지역별 수산전통식품 개선방안	153
<표 6-24> 산업클러스터 조성 지원가능 사업	154
<표 6-25> 산업 클러스터 개선방안	154
<표 6-26> 전통수산식품의 제명품화 기술개발	157
<표 6-27> 수산전통 발효식품 산업발전을 위해 기대되는 신기술들	157
<표 6-28> 수산전통식품 인력양성 개선(안)	158
<표 6-29> 식품산업 통계체계 구축	160
<표 6-30> 수산전통식품 통계체계 구축 개선(안)	160
<표 6-31> 단체 활성화 개선방안	162
<표 6-32> 전통식품 사업체수, 종사자수, 출하액 현황(2006)	166
<표 6-33> 수산전통식품 발전을 위한 목표 및 추진전략	170
<표 6-34> 수산전통식품 발전방안 주요 내용 요약	171
<표 6-35> 수산전통식품 발전방안을 위한 세부추진계획(안)	177

〈 그림 차례 〉

<그림 1-1> 연구추진 체계도 4

<그림 3-1> 한국전통식품의 개념 23

<그림 3-2> 대상품목 선정 절차 32

<그림 3-3> 인증민원처리 절차 33

<그림 4-1> 표본업체 분포 현황 47

<그림 4-2> 표본업체 품목별 업체 현황 48

<그림 4-3> 서해지역 품목별 업체 현황 49

<그림 4-4> 남해지역 품목별 업체 현황 49

<그림 4-5> 표본업체 품목별 업체 현황 50

<그림 4-6> 인증 취소 사례 51

<그림 4-7> 인증 취소(포기) 이유 53

<그림 4-8> 원료의 원산지별 비율 54

<그림 4-9> 원료의 구입처 비율 55

<그림 4-10> 원료조달시 애로사항 56

<그림 4-11> 판매경로 비율 57

<그림 4-12> 판매촉진 홍보방법 58

<그림 4-13> 인증획득 후 경영성과 59

<그림 4-14> 인증제도 및 인증제품에 대한 선호도 60

<그림 4-15> 인증상품 소비자 인식부족 이유 61

<그림 4-16> 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향 63

<그림 4-17> 품목별 수산전통식품의 영향분석 64

<그림 4-18> 수산전통식품 정책에 대한 만족도 65

<그림 4-19> 품목별 만족도 분석 67

<그림 4-20> 정책방향 1순위 분석 68

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

<그림 4-21> 정책방향 2순위 분석	69
<그림 4-22> 정책방향 3순위 분석	70
<그림 5-1> 본고장의 명물 추진체계	105
<그림 5-2> 본고장의 명물 인증상품 소개 예시(후나바시 김) ...	106
<그림 5-3> EU의 전통식품	111

제1장 서론

제1절 연구의 필요성과 목적

- 우리나라 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화에 의해 전통수산식품은 기회와 위협에 동시에 직면하고 있기 때문에 위협을 제거하고 기회를 살리는 정책을 수립함으로써 수산전통식품산업의 가치를 증대
- 대외적으로 식품은 국경 내 소비(지역소비)에서 국경을 초월한 범세계적 산업으로서 확대됨
- 대내적으로는 소비자 라이프스타일 변화로 '식의 외부화', '식의 간편화', '식의 다양화'가 급진전되고 있어 수산전통식품의 수요를 제약하는 요인으로 작용하고 있음
- 한편 실용정부에서는 식품산업의 잠재성에 착안하여 21C 농수산업의 신 성장 동력으로서 식품산업 정책에 무게를 더하고 있음
- 이러한 가운데 농산전통식품분야에서는 일정의 연구 실적을 바탕으로 정책 발현이 가능한 수준에 이르고 있음
- 그러나 수산전통식품분야의 경우 정책에 관련된 구체적인 연구가 부족한 상태로 산업화 지원에 대한 정책 결정이 어려운 상태임
- 따라서, 수산부문에 있어 21C 신 성장동력의 일환으로 수산식품산업의 발전을 촉진하기 위해서는 사전작업으로써 정부정책에 관련된 연구가 필요한 시점임
- 이러한 점들을 고려하여, 본 연구의 목적은 수산업의 식품산업화 및 21세기 신 성장동력의 확보를 위한 정부정책의 일환으로서 수산전통식품산업의 실태 파악 및 관련 제도의 검토를 통해,
- 수산부문의 전통식품에 대한 단기 및 중장기 발전방향의 모색과 더불어 수산식품산업의 정책적 기초자료 제공하는데 있음

제2절 연구의 범위와 방법

1. 연구의 범위

- 본 연구는 수산전통식품산업에 대해 최초로 행해지는 연구로서 현행 수산전통식품산업의 현황분석을 통해 동 산업의 발전방안을 모색하는데 있음
- 구체적인 연구범위는 첫째, 수산전통식품의 역사적 고찰을 하였음. 시간적 범위는 조선시대 초기 및 중기와 조선시대 말기 및 일제시대를 살펴보았음. 그 이후는 최근까지 지속적으로 이어온 수산전통식품과 관련이 있을 것으로 판단되었기 때문임
- 둘째, 수산전통식품산업의 현황에 대해 검토하였고, 주요 내용으로는 수산전통식품에 대한 고찰, 수산물 품질인증제도, 수산전통식품 업계 현황, 수산물 품질인증 관련 국제동향 등임
- 셋째, 생산업체 조사 분석을 하였으며, 설문조사와 병행하여 현장 실사조사, 넷째, 전통식품산업의 사례분석을 하였음. 특히, 농업 부문 및 외국사례(일본 및 EU) 분석을 통하여 정책적 시사점을 도출하였고, 수산전통식품 발전방안을 제시하는데 기초자료로 활용하였음
- 마지막으로 수산전통식품의 발전방안에 대해 먼저 수산전통산업의 SWOT 분석을 하였고, 지금까지 검토한 문제점 종합 및 정책적 시사점을 고려하여 수산전통식품의 발전방안과 구체적인 세부실천 계획안을 제시하였음

2. 연구의 방법

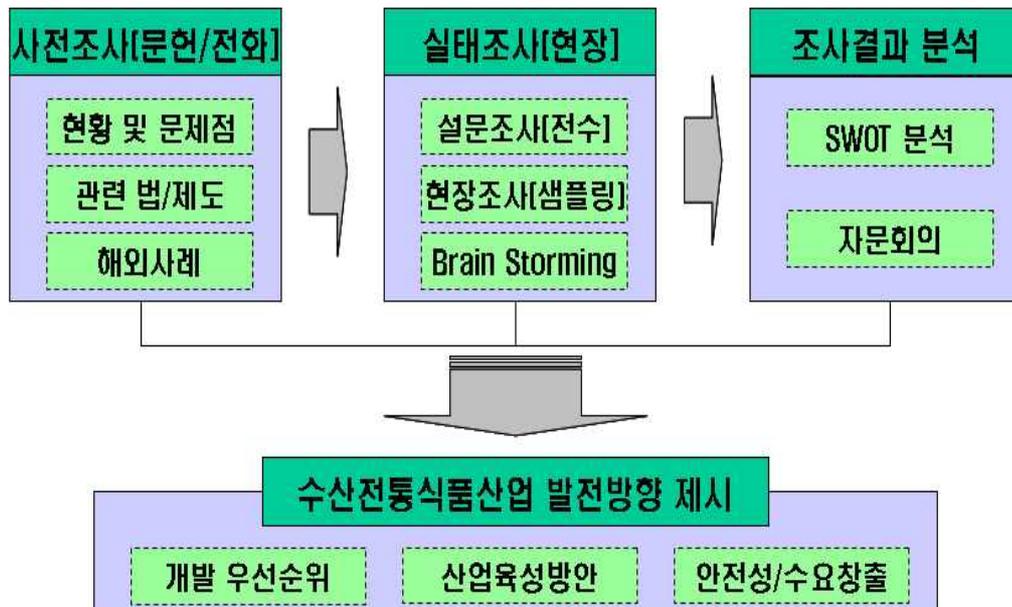
- 본 연구를 위한 연구 방법은 전체적으로 문헌 조사를 통한 역사적 측면 고찰과 수산전통식품관련 제도를 분석하고, 설문과 현장방문을 통해 현재 전통식품인증을 받은 업체를 대상으로 실태 조사 및 현황을 분석함

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

- 현황분석의 결과를 토대로 농산전통식품산업 및 외국의 전통식품제도의 사례분석을 통해 벤치마케팅(Bench Marketing)함
- 최종적으로 수산전통식품관련 여건변화 등을 고려하여 산업의 육성 및 활성화 방안을 제시함
- 구체적인 연구방법을 살펴보면, 수산전통식품의 역사적 고찰은 수산식품 관련 보고서, 논문, 연구팀 내부자료 등을 통하여 정리하였으며, 수산전통식품의 산업현황 분석은 농림수산식품부의 내부 자료와 수산물품질검사원의 자료 협조를 받아 파악하였으며, 관련 보고서를 참고하여 접근하였음
- 생산업체 대상 조사분석은 기존 보고서와 선행연구를 검토하였고, 1차 업무협의를 '08. 12. 29에 실시하였으며, 수산전통식품 설문조사에 대한 기초적인 조사범위 및 설문지에 대한 설계 등을 논의하였음. 또한 조사방법의 선정에 관해서도 논의가 이루어 졌음
- 설문지의 설계는 연구팀 및 전문가를 대상으로 Brainstorming을 실시하여 분석에 사용될 문항 및 수산전통식품의 설문지를 설계하였음. 또한, 설문 응답에 대한 현실적인 상황 및 설문 설계의 오류를 확인하기 위한 Pretest 일정을 논의함
- 예비조사는 1차와 2차로 나누어 전문가 집단 및 수산전통식품 업체에 대한 조사를 실시하였음. 수산전통식품 업체에 대한 예비조사는 5개 수산전통식품 업체에 대한 방문조사를 실시함
- Workshop은 설문조사의 활성화 및 실제 업체에 대한 상황파악과 이 후에 실시될 심층조사에 대한 방향을 정립하기 위하여 '09. 1. 15에 부산에서 실시하였으며, 참석범위는 수산전통식품 관련 10개 업체 업체대표자 및 학계, 수과원, 연구팀 등임
- 2차 업무협의를 Workshop에서 수렴된 의견의 내용을 근거로 심층분석의 방향 및 설문조사에 수정되는 문항에 대한 검토를 하였음. 또한, 예비조사 결과 분석에 대한 분석 모형설정 및 분석내용에 대한 논의가 이루어졌으며, 현지상황을 고려한 분석방법에 대한 설문지 수정을 하였음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 본조사는 '09. 1. 7~'09. 2. 16에 걸쳐 실시되었으며, 기본적으로 우편조사 및 전화조사를 병행하여 실시하였음. 조사는 전수조사를 기본으로 모집단 107개소에 대하여 설문지를 발송하였으며, 총 43개 업체에 대하여 설문을 회수하였음
- 전통식품산업의 사례분석은 농업부문에 대해서는 농림수산식품부 내부자료와 관련 연구기관의 보고서를 참조하여 수산전통식품과의 차이점 및 정책적 시사점을 도출하였고, 이와 더불어 기존 연구 및 문헌 조사를 통하여 일본과 EU 사례를 파악하였음
- 마지막으로 지금까지 검토된 내용을 종합하여 수산전통식품의 발전방안에 대해 주요 추진과제를 도출하였고, 정책 수립의 필요성 및 목표, 추진 방향, 단계별 추진목표 및 체계 등에 대해 구체적으로 제시하였음



<그림 1-1> 연구추진 체계도

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

제1절 조선시대 초기 및 중기

1. 조선시대 초기

가. 어류

- 초기의 문헌 가운데 수산물 명칭이 가장 많이 실려 있는 것은 관찬 지리지들로, 그 대표적인 것이 세종실록지리지와 신증동국여지승람임
 - 세종실록지리지는 1432년(세종 14년)에 편찬되었고, 신증동국여지승람은 1481년(성종12년)에 편찬된 여지승람을 수정, 보충하고 1531년에 증보하여 신증동국여지승람이라는 서명으로 완성됨
- 세종실록 지리지의 토공, 토산 또는 어량 생산물에 기재되어 있는 어류 명을 빈도수 순위로 보면 다음과 같이 나타남
 - 상어, 은어, 송어, 대구, 민어, 연어, 홍어, 조기, 고등어, 황어, 송어, 준치, 넙치, 가오리, 잉어, 뱀뱀이, 방어, 전어, 뱀어, 갈치, 옥두어, 농어, 망둥이, 뱀어, 멸치, 도미, 웅어, 홍어, 도루묵, 열목이, 중고기
 - 이 밖에 현재 이름을 잘 알 수 없는 것으로 준어, 설대어(참서대로 보임), 면어, 황수어(송어의 일종), 절어, 세린어, 수이지어 등이 실려 있으나 이들은 빈도수를 볼 때 중요한 어류는 아님
- 오늘날 내수면이나 연안에서 어획되는 어류 중에서 주요한 것은 거의 모두 포함되어 있는데, 다만 오늘의 대표적 다핵성 대중어인 명태는 나타나 있지 않음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 신증동국여지승람의 토산에 실려 있는 어류를 빈도수 순위로 나열하면 다음과 같이 나타남
 - 은어, 송어, 조기, 붕어, 홍어, 청어, 대구, 농어, 황어, 누치, 넙치, 상어, 송어, 방어, 열목이, 웅어, 삼치, 고등어, 준치, 쏘가리, 뱀어, 전어, 도루묵, 민어, 뱀뱀이, 갈치, 병어, 황강달이, 빙어, 잉어, 전자리 상어, 멸치, 옥두어, 백조어, 무태어, 망둥이, 까나리, 보구치, 구굴무치, 임연수
 - 이 밖에 무슨 어류인지 알 수 없는 것으로 호독어, 면어, 적어, 하수어, 필어, 정어, 세미어, 쌍어, 쌍족어 등으로 빈도수가 매우 낮은 어류임. 어류가 약 50종에 달하여 세종실록지리지에 실린 것보다 많음
- 여기에 무태어라고 되어 있는 것은 명태로 보고 있는데, 함경도의 경성과 명천의 토산중 신증되어 새로이 추가된 것으로 되어 있음. 명태라는 이름이 이때까지는 붙여지지 않았던 것으로 추정됨
- 무태어가 명태라고 하더라도 경성과 명천의 토산에만 실려 있고, 그것도 신증된 토산에 들어 있음. 조선조로 넘어와서도 상당기간 동안 명태는 잡지 않고 있다가 1530년 전후부터 잡기 시작하였던 것으로 보이나 여러 지방에서 대량어획은 되지 않은 것으로 보임
- 위의 지리지들을 통해 조선시대에는 초기부터 많은 종류의 어류가 수산식품으로 이용되고 있었음을 알 수 있음

나. 해조류

- 해조류는 김(海衣)과 미역(藷 또는 甘藷)이 가장 많이 보이고, 이 외에 청각, 황각, 다시마, 우뚝가사리, 참가사리, 가사리, 매생이, 고리매 등임
 - 분과, 사과 등도 보이는데, 이들은 갈조류의 미역목 미역과에 속하는 해조류로 보이나 그 구체적 종류를 알기 힘들
- 이는 조선시대 초기에 이미 여러 가지 해조류가 식품으로 이용되고 있었음을 증명함

다. 수산가공품

- 견제품으로서 건잉어, 건숭어 외에 건홍합, 건백합, 전복 가공품인 조포, 추포 및 인포가 있고, 젓갈류로서 물고기 젓과 곤쟁이젓이 있음
- 지리지 외의 문헌에도 수산물에 실려 있는데, 세종 11년(1429)에 명나라에서 궁중에 사용할 해물을 요구하여 각종 수산식품을 보냈음
 - 준치 1,830미, 민어 550미, 상어 90미, 홍어 200미, 농어 100미, 연어 500미, 대구 1,000미, 잉어 200미, 숭어 440미, 문어 200미, 조기 1,000미, 청어 500근, 밴댕이 500근, 붕어 500근, 전복 700근, 오징어 200근, 대하 200근, 황어식해 6통, 잉어식해 1통, 가리맛 조개식해 9병, 굴식해 3병, 생합식해 4병, 밴댕이식해 3병, 젓새우식해 7병, 곤쟁이 식해 4병, 조기알식해 4병, 홍합식해 2병, 조해채(미역) 1,000근, 미역귀 300근, 다시마 400근, 김 100근, 감태 200근, 황각 300근 등
- 이상의 수산 식품은 당시 우리나라에서 즐겨 먹던 품목들이었을 것으로 추정됨. 여기에 발효 제품도 여러 가지 보이는데 자 또는 초라고 되어 있는데, 이를 식해로 해석하고 있고 그 중에는 식해가 아닌 젓갈도 포함되어 있었을 것으로 추정됨. 특히 새우류의 발효 제품은 식해라기보다 젓갈이었을 것으로 추정됨
- 세종 3년(1421)의 기록에는 고등어 복장해라는 것이 기록되어 있는데, 이는 후술하는 고등어 복장해, 즉 고등어 내장젓을 말함
- 세종실록의 길례서례에 보이는 친제사직의 비롯한 각종 의식에 쓰였던 음식 중에는 반드시 어해와 어포가 포함되어었는데, 이는 물고기 젓갈이나 어포와 같은 가공 식품이 중요한 식품이었음을 반영하는 것임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 2-1〉 조선시대 초기의 수산식품 주요 특징

구분	주요 특징
어류	<ul style="list-style-type: none"> • 초기 문헌 가운데 세종실록지리지와 신증동국여지승람에 수산물 명칭이 가장 많이 실려 있음 • 오늘날 내수면이나 연안에서 어획되는 어류 중에서 주요한 것은 거의 모두 포함되어 있는데, 명태는 나타나 있지 않음 • 여기에 무태어라고 되어 있는 것은 명태로 보고 있는데, 명태라는 이름이 이때까지는 붙여지지 않았던 것으로 추정되고, 대량어획은 되지 않은 것으로 보임 • 위의 지리지들을 통해 조선시대에는 초기부터 많은 종류의 어류가 수산식품으로 이용되고 있었음을 알 수 있음
해조류	<ul style="list-style-type: none"> • 김(海衣)과 미역(藷 또는 甘藷)이 가장 많이 보이고, 이 외에 청각, 황각, 다시마, 우뚝가사리, 참가사리, 가사리, 매생이, 고리매 등이 많이 나타남 • 이는 조선시대 초기에 이미 여러 가지 해조류가 식품으로 이용되고 있었음을 증명함
가공품	<ul style="list-style-type: none"> • 건제품으로서 건잉어, 건송어 외에 건홍합, 건백합, 전복 가공품인 조포, 추포 및 인포가 있고, 젓갈류로서 물고기 젓과 곤쟁이젓이 있음 • 지리지 외의 문헌에도 수산물이 실려 있는데, 세종 11년(1429)에 명나라에서 궁중에 사용할 해물을 요구하여 각종 수산식품을 보냈음

2. 조선시대 중기

- 조선시대의 문신이었던 유희춘(1513-1577)의 미암일기(1567~1576년)에 수많은 수산식품이 기록되어 있는데, 이는 조선시대 초기에서 중기로 넘어가는 시기에 있어서의 수산 식품을 이해하는 데 큰 도움이 됨
- 어류는 송어, 대구, 청어, 조기, 은어, 민어, 넙치, 뱀어, 뱀뎡이, 붕어, 전어, 서대기, 송어, 연어, 홍어, 가물치, 황어, 동어(작은 송어로 보임) 등이며, 이들 외에 무슨 물고기인지 알 수 없는 것으로 주어, 청설어, 대생어 등이 있고, 송어알, 연어알 등 어란도 있음
- 건어류도 종류가 많은데, 건송어, 건민어, 건조기, 굴비, 건대구, 건연어, 건전어, 건도미, 반건송어, 건어란 등이며, 염장품은 염은어, 염송어, 염도루묵 등이 있음
- 연체동물도 여러 가지가 기록되어 있는데, 패류는 생복, 전복(건전복), 굴, 홍합, 대합, 살조개 등이 있고, 이들의 가공품인 건홍합, 추복, 인복, 숙복, 박편전복 등이 있음. 또 연체동물 중에는 문어, 낙지, 오징어와 이들의 건제품인 전문어와 건낙지가 있음
- 기타 수산동물로는 극피동물인 해삼 및 건해삼이 있음
- 해조류를 보면 김이 가장 많이 나오고, 그 다음이 미역(감곽)인데, 곱(藿)자가 붙은 것은 조곽(早藿), 분곽(紛藿), 상곽(常藿), 장곽(長藿), 탕곽(湯藿) 등이 있으며, 조곽을 제외하고 현재명을 알 수 없음. 이 밖에 다시마, 감태가 있고 모해의라는 알 수 없는 해조도 있음
- 발효제품으로는 새우젓(하해, 백하해, 세하해) 곤쟁이젓, 뱀뎡이젓, 뱀어젓, 청어젓, 고등어 내장젓, 웅어젓, 물고기·전복젓, 잡젓, 조기 알젓, 알젓, 게젓, 굴젓, 생합젓, 도화해(桃花:가리맛 조개젓 아니면 토하젓), 송어식해, 전복식해 등으로 20여 가지의 발효제품이 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 위에서 열거한 수산식품 중에서 빈도수가 많은 것으로 어류는 송어, 대구, 청어, 조기 등이고, 건어류는 건송어와 건민어임. 연체동물 중에는 전복이 가장 많고 그 다음은 문어, 낙지, 오징어이고, 해조류는 김과 미역이 대표적임
- 이들을 통하여 당시 가장 많이 소비되었던 기호 수산 식품의 종류를 알 수 있음
- 허균(1569-1618)이 쓴 성소복부고의 권 26 설부 5에 수록되어 있는 도문대작에는 119종의 각종 식품이 나열되어 있고 간단한 설명도 붙어 있어 우리나라 식품사 연구에 귀중한 자료를 제공하고 있는데, 그 가운데는 46종의 수산물도 실려 있음
- 허균은 수산 식품 중에서 언급할 만 한 가치가 있는 것들을 기록으로 남겼음
 - 각 식품에 대한 설명에는 부적절한 것들도 있으나 17세기 초의 주요 수산 식품의 종류를 아는데 큰 도움이 됨
 - 이들을 통하여 당시 가장 많이 소비되었던 기호 수산 식품의 종류를 알 수 있음
- 미암일기와 도문대작에는 명태가 나타나 있지 않는데, 1560년대나 1570년대와 1610년 전후에 이르기까지도 명태는 많이 잡고 있지 않았던 것으로 추정됨
 - 이름이 없는 물고기는 먹어서는 안된다고 하는 미신 때문에 당초 이름이 없었던 명태는 먹지 않다가 '명태'라는 이름이 붙여진 이후부터는 많이 잡았다는 전설이 있음
- 그 진위 여부는 알 수 없으나 승정원일기에 의하면 효종 3년(1552)의 기록에서 처음으로 명태라는 이름을 찾을 수 있음
 - 즉, 사옹원 관원이 강원도의 진상을 언급하는 가운데 대구어란에 명태란을 첨가하여 막중한 진상을 더럽혔다는 구절이 보임
 - 이때는 이미 명태라는 명칭이 생겼고 명태알이 흔하여 가치가 크지 않을 정도로 명태가 많이 잡히고 있었던 것이 확인됨
 - 우리나라 전통수산식품 중에서 가장 중요한 것 중의 하나인 명태가 17세기 중기 경에 중요 식품의 하나가 되었음

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

- 이유원의 임하필기에 의하면 숙종 때의 문신 민정중(1628-1692)이 말하기를 “내가 원산을 지날 때에 명태가 오강에 뿔나무 같이 쌓여 있는 것을 보았는데 그 수를 헤아릴 수 없었다.”고 하였음. 이는 대량의 건명태가 서울 근처의 중요한 나루가 있었던 오강, 즉 한강, 용산, 마포, 현호, 서강에 집하되어 있었던 것을 보고 한 말이었음

〈표 2-2〉 조선 초기 및 중기의 수산전통식품의 특징

구분	주요특징
조선 초기	<ul style="list-style-type: none"> • 어류는 오늘날 어획되는 어류 중 주요한 것은 거의 모두 포함되어 있는데, 명태는 나타나 있지 않음. 무태어라고 되어 있는 것은 명태로 보고 있는데, 명태라는 이름이 당시까지 붙여지지 않았던 것으로 추정 • 연체동물 중 패류는 굴, 전복, 홍합, 대합, 바지락, 소라, 꼬막, 가리맛 조개, 큰죽합과 불명인 감합(살조개로 보임), 회세합 등이 있음. 패류외의 연체동물은 문어, 낙지, 오징어(주로 참오징어로 보임)등이 있음 • 갑각류 중 새우는 곤쟁이가 대부분이고 젓새우(백하), 대하, 중하도 있음. 게류는 대해와 자해(대게) 및 청해(꽃게류)가 있음 • 기타 수산 동물은 해삼이 가장 많이 기록되어 있음. 해달과 물개)도 있으나 식품용보다는 모피를 이용하기 위하여 포획한 것으로 추정됨 • 해조류는 김과 미역이 가장 많이 보이고, 이 외에 청각, 황각, 다시마, 우뚝가사리, 참가사리, 가사리, 매생이, 고리매 등이 많이 나타남 • 가공품은 건제품으로 건잉어, 건숭어 회에 건홍합, 건백합, 전복 가공품인 조포, 추포 및 인포가 있고, 젓갈류로서 물고기 젓과 곤쟁이젓이 있음
조선 중기	<ul style="list-style-type: none"> • 유희춘의 미암일기라는 문헌을 통해 조선시대 초기에서 중기로 넘어가는 시기의 수산 식품에 대한 정보를 얻을 수 있음 • 어류는 송어, 대구, 청어, 조기 등 • 건어류는 건숭어와 건민어 등 • 연체동물 중에는 전복이 가장 많고 그 다음은 문어, 낙지, 오징어 등 • 해조류는 김과 미역이 대표적임 • 우리나라 식품사 연구에 귀중한 자료로 쓰이로 있는 허균의 성소북 부고라는 문헌 중 도문대작에는 119종의 식품에 대한 설명 하고 있는데, 그 중 46종의 수산물도 소개되어 있음 • 미암일기와 도문대작에는 명태가 나타나 있지 않는데, 1560년대나 1570년대와 1610년 전후에 이르기까지도 명태는 많이 잡고 있지 않았던 것으로 추정됨 • 그 진위 여부는 알 수 없으나 승정원일기에 의하면 효종 3년(1952)의 기록에서 처음으로 명태라는 이름을 찾을 수 있음

제2절 조선시대 말기 및 일제시대

1. 조선시대 말기

- 18세기 후반기에 전국의 각 읍에서 편찬한 읍지들을 종합하여 영조 33년에서 41년(1768~1776) 사이에 편찬한 지리서인 여지도서의 '물산'에는 각 지방별 수산물이 실려 있음
- 조선시대 초기의 지리서에 실려 있는 것과 대동소이하나 추가된 것이 일부 발견됨
 - 추가된 것에는 민물고기가 많은데, 그 중에서 현재 명을 알 수 있는 것은 모래무지, 밀어, 철어, 경장어, 장어, 살치, 가물치 등임
 - 조선시대 중기까지는 보이지 않던 것으로는 짱뚱어, 꼴뚜기 등이 나타나는데, 중요성이 큰 것이 추가된 것은 없음
 - 특기할 만 한 것은 함경도와 강원도의 물산에 '명태어'가 포함되어 있다는 것인데, 이는 18세기 후반에는 명태를 많이 잡고 있었던 것을 나타냄
- 영조 때 (1724~1776) 편찬된 어제선혜청정례와 공선정례에는 공상 수산물이 실려 있는데, 그 중에는 가공품이 다수임
 - 건대구, 반건대구, 굴비, 구은 굴비, 관목, 건도루묵, 건송어, 건전어, 건넙치, 건가자미, 건가오리, 건연어, 건열목어, 건빙어, 건송어 알, 웅어가조기, 염은어, 염송어, 염연어, 건오징어, 건소문어, 건대문어, 반건문어, 건해삼, 건홍합, 건전복, 추복, 조복, 장인복, 인복, 건복단인, 건대하, 송어젓, 고등어 장장혜, 대구알젓, 조기알젓, 연어알젓, 대구이리젓, 청해젓(꽃게젓으로 보임), 게젓, 곤쟁이젓, 웅어식해, 뱀땀이식해 등임
- 이상과 같이 가공수산식품은 건제품이 주류를 이루고, 그 다음은 소금을 이용하는 염제품과 발효제품임

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

- 이상에 나타난 것이 당시의 주요 가공수산식품이었던 동시에 고급 수산식품에 속한 것들임

가. 주요 수산물

1) 어류

- 가장 많이 어획되었던 어류로 알과 창자는 젓갈로 담갔는데, 알로 담근 젓갈은 명란임
 - 제법은 용량 8~9되 정도의 항아리에 알 270개 내지 300개 정도를 넣고 소금 5홉 정도에 고춧가루를 첨가하여 젓갈을 담겼는데, 이에 대한 수요가 많았음
 - 내장으로 담근 젓갈, 즉 창란젓은 자가소비용으로 만들었고 주문을 받을 때에는 판매용으로 만들
 - 제조법은 명란과 차이가 없었으나 소금과 고춧가루를 더 많이 넣었음
 - 자연적 조건을 이용한 가공법이 잘 발달되어 있어 저장성이 높아 수요는 전국적으로 많아 명태의 대량 생산이 가능하였음
- 조기는 염건품으로 굴비로 가공되었음
 - 굴비 제조법은 생선을 그대로 소금에 절이거나 소금물에 담가 수일 동안 두었다가 10마리씩 짚으로 묶고 이를 두 개 연결하여 소나무로 만든 높은 건조대에 걸어 말림
 - 건조대에 말리는 방법은 명태와 유사하나 명태는 소금을 쓰지 않는 소건품으로 만들었는데 반하여 조기는 염건품으로 만든 것이 차이점임. 또한 조기는 봄과 여름의 고온다습한 시기에 잡혔으므로 동건하지 못하고 햇볕에 말렸음
 - 변질·부패되기 쉬운 계절에 어획되는 조기는 굴비로 가공하는 가공법을 개발함으로써 그 사용 가치를 잘 유지하고 유통 범위를 넓힐 수 있어, 당시 굴비는 값이 싼 대중 식품이었음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 청어는 생선형태와 건제품 두 가지 형태로 가공되었음
 - 생선 형태로 소비할 때는 이를 구워 고추장을 발라먹기도 하고 장유를 넣고 지져 고춧가루를 넣고 먹기도 하였음
 - 원격지로 수송할 때는 내장을 제거하지 않고 온 마리에 소금을 뿌린 것을 겨우 비이슬을 막을 수 있는 가옥 안에 칸 거적 위에 네모나게 쌓아 두고 한두 번 상하가 뒤바뀌게 쌓아서 건제품을 만듦. 이를 관목이라 하는데 조선시대의 관목은 소금을 사용하지 않고 새끼줄로 엮어 햇볕에 말려서도 만들었음
 - 훈제품으로 가공하기도 하였음
- 대구는 선어로 소비하였지만 대부분 소건품으로 가공하여 이용하였음
- 멸치는 건멸치로 만들어 비료용으로 일본에 많이 수출하였으나 식용으로도 많이 이용
 - 연안 지방에서는 선어를 소비하기도 하였으나 건제품으로 가공하는 것이 많았음
 - 20~30미를 쪼으로 엮어 햇볕에 건조시켜 건제품을 만들었으며, 젓갈을 담그기도 하였음
- 고등어는 염장품으로 가공되었는데, 고등어의 배를 갈라 소금을 넣어 제조하였음
- 갈치는 수요가 많은 품목으로 주로 3종으로 나누어 소금을 뿌려 저장하여 판매하였음
- 민어는 생선형태로 판매하기도 하였으나 풍어시에는 염장도 하였음

2) 새우

- 새우는 대하, 중하, 보리새우, 젓새우 등이 많이 어획됨
- 대형 새우는 건새우로 가공하여 20미씩 묶어 시장에 출하하였고, 소형새우도 일부 건새우로 가공하였음

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

- 가장 많이 잡히는 젓새우는 염장하였는데, 염장품이 젓갈임

나. 수산가공품

- 수산가공품의 종류는 소건품, 자건품, 염건품, 젓갈, 염장품, 간유 등으로 나누어지며, 수산가공품의 원료는 다음과 같음

〈표 2-3〉 조선말기 수산가공품의 원료

품목	수산가공품의 원료
소건품	• 조기, 도미, 가오리, 농어, 망둥이, 서대, 복, 상어, 멸치, 준치, 달강어, 전어, 민어, 갯장어, 가자미, 문어, 오징어, 새우, 가리맛조개, 큰죽합, 소라, 김, 해조 등
자건품	• 멸치, 새우, 해삼, 전복, 굴, 대합, 농어, 홍합, 가리맛조개, 큰죽합 등
염건품	• 조기, 삼치, 민어, 농어, 고등어, 갈치, 달강어, 넙치, 서대, 준치, 가오리, 새우, 삼치알 등
젓갈	• 새우, 소형오징어, 굴, 동죽, 가리맛조개, 백합, 바지락, 연어 알, 명태 알, 기타 잡장 등
염장품	• 조기, 갈치, 고등어, 방어, 멸치, 연어, 송어, 넙치, 복, 도미, 전어, 민어, 달강어, 성대, 백합 등
간유	• 대구, 상어 등에서 착취(등유용)

2. 일제시대

- 일제시대 35년 동안 그들의 필요에 의하여 수산자원이 풍부한 식민지 한국에 수산증산정책으로 일관하고 정책을 강력히 추진하여 어획량이 해마다 증가하였음
 - 조선 총독부 수산통계에 의하면 1991년의 어획량은 66,356톤에 불과하였으나 1942년에는 약 13배 증가한 845,782톤을 어획하였음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 1920년대 초부터는 정어리가 돌연 대량으로 내유하여 정어리 어업이 신흥 어업으로 급발달하게 되었는데, 정어리 어획고가 근 140만 톤에 달하여 최고기록을 수립하였던 1937년에는 총 어획고가 2,115,785톤이나 되어 어획고가 일본 다음 가는 세계 2위를 차지하기도 함
- 정어리의 대량 어획으로 어획물 구성에 큰 변화가 일어나기도 하였으나 일제시대에 있어서도 조선시대에 많이 잡혔던 수산물이 계속 잡히고 있었음

가. 가공수산식품

- 1922년 자료를 살펴보면 어획물은 가공된 형태로 이용되는 것이 많았음
 - 동년 총 어획물(해조류 제외) 수량 중에서 57.7%는 건제, 염장, 통조림 및 기타 각종의 제품 원료로 사용되었고, 나머지 42.3%는 선어로 이용되었음
 - 금액으로는 총액의 47.1%가 가공품의 원료로 사용되었고 나머지 52.9%는 선어로 이용되었음
 - 선어의 국내소비와 수출 비율을 보면 수량상으로 68.4%가 국내에서 소비되었고, 30.7%는 일본에, 0.9%는 기타 외국에 수출되었음
 - 가공품은 수량 75.6%, 금액 63.4%가 국내에서 소비되었고, 수량 22.2%, 금액 3%가 기타 외국에 수출되었음
- 어획물의 절반 정도가 가공품으로 제조되어 국내에서 소비되거나 수출되었음
 - 수출된 것은 수량의 비율보다 금액의 비율이 큰 것으로 보아 비교적 고가의 가공품이 수출되었음
- 가공품은 그 종류가 매우 많았는데, 부류별로 나누어 보면 다음과 같이 나타남
 - 식용 가공품 중에서는 소건품, 염건품, 자건품, 염장품, 젓갈, 해조류 등과 같은 간단한 가공을 가한 저차가공품이 대부분을 차지함

제2장 수산전통식품의 역사적 고찰

- 비식용 가공품은 대부분 유지류임
- 식용 가공품과 비식용 가공품의 비율은 초기에는 전자의 비율이 월등히 높았으나 정어리 어업의 급속한 발달로 유지공업이 크게 발달한 이후에는 역전하여 비식용 가공품의 비중이 커졌음
- 소건품 중에서 가장 많았던 것은 조선시대부터 유명하였던 명태 소건품(동건품)임
 - 염건품의 대표적인 것은 조기 염건품인 굴비임
 - 명태의 동건품(북어)과 굴비는 일제시대에도 중요 전통수산식품이었음
- 차건품은 멸치 등, 염장품은 고등어, 조기, 갈치 등, 젓갈은 명란, 새우, 각종 패류 등으로 만든 것이 대표적인 것들임
- 식용 해조류 제품은 김의 건제품이 대중을 이루고 있었고, 통조림도 생산되고 있었는데 정어리, 고등어, 게, 소라, 전복 등으로 만든 것이 많았음

나. 조리수산식품

- 일제시대에는 모든 분야에서 외국 문화의 영향을 많이 받았는데, 조리식품도 마찬가지임. 그러나 전통성은 많이 유지되고 있었음
- 조리 수산전통식품도 거의 모두 존속되고 있었던 것 같으며, 그 중에는 기본적인 전통성을 유지하면서 조리법이 개선되어 간 것도 있었을 것으로 추정됨
- 일제시대에는 한국인이 저술한 한국 요리에 관한 책들이 발행되었는데, 전통 수산식품들에 대해 조리 또는 가공이 설명되어 있음
 - 젓갈로서는 청어젓, 조기젓, 방어젓, 멸치젓, 준치젓, 게젓, 방게젓, 새우젓, 곤쟁이젓, 굴젓 등
 - 회로는 조기회, 민어회, 방어회, 전어회, 방어회, 송어회, 용어회, 굴회, 전복회, 백합회, 낙지회, 대하회 등

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 국은 명태국(명태탕, 북어탕), 조기국, 대구국, 민어국, 넙치국, 준치국, 도미국, 복국, 뱀어국, 추어탕(추어탕 또는 추탕), 와가탕(조개탕), 홍합탕, 게국, 자라탕, 미역국, 미역찬국, 김창국 등
- 지짐은 명태지짐이, 조기지짐이, 민어지짐이, 암치지짐이, 청어지짐이, 잉어지짐이, 쏘가리 지짐이 등
- 찌개로는 명태찌개, 조기찌개, 고등어찌개, 방어찌개, 도루묵찌개, 붕어찌개, 웅어찌개, 조개찌개, 게찌개 등
- 찜은 송어찜, 붕어찜, 부레찜, 게찜, 명란찜 등
- 저냐로는 북어저냐, 조개저냐, 굴저냐, 게저냐, 새우저냐, 낙지저냐 등
- 어채
- 구이로는 북어구이, 조기구이, 청어구이, 민어구이 등

〈표 2-4〉 조선말기 및 일제시대 수산전통식품의 특징

구분	주요특징
조선말기	<ul style="list-style-type: none"> • 영조 때 편찬된 어제선혜청정례와 공선정례(1724~1776)에 공상 수산물이 실려 있는데, 그 중에는 가공품이 다수임 • 가공수산식품은 건제품이 주류를 이루고, 그 다음은 소금을 이용하는 염제품과 발효제품임 • 명태는 가장 많이 어획되었던 어류로 알과 창자는 젓갈로 담갔음 • 조기는 염건품으로 굴비로, 청어는 생선형태와 건제품 두 가지 형태로 가공되었고 대구는 선어와 소건품으로 가공하여 이용 • 멸치는 건멸치로 만들어 비료용으로 일본에 수출. 식용으로도 이용 • 고등어는 염장품으로 가공, 갈치는 소금을 뿌려 저장하여 판매 • 민어는 생선형태로 판매, 풍어 시에는 염장 • 새우는 대하, 중하, 보리새우, 젓새우 등이 많이 어획되었는데, 대형 새우는 건새우로 가공, 소형새우도 일부 건새우로 가공 • 가장 많이 잡히는 젓새우는 염장, 염장품이 젓갈임
일제시대	<ul style="list-style-type: none"> • 1922년 자료를 보면 어획물은 가공된 형태로 이용되는 것이 많았음 • 어획물의 절반이 가공품으로 제조되어 소비·수출 • 가공품은 소건품, 염건품, 자건품, 염장품, 젓갈, 해조류 등 • 조리식품은 외국 문화의 영향을 많이 받았지만 전통성은 유지 • 조리 수산전통식품도 거의 모두 존속, 그 중 기본적인 전통성을 유지하면서 조리법 개선

제3장 수산전통식품산업 현황

제1절 수산전통식품 현황

1. 전통식품에 대한 고찰

가. 전통식품의 개념

- 한 국가와 민족의 의식주는 그 민족을 나타내는 문화양식이며, 특히 그 중에서 음식문화는 그 민족이나 국가의 문화를 대표하는 문화라고 할 수 있는데, 이 음식문화를 가장 잘 나타내주는 것이 전통음식이라 할 수 있음
 - 이러한 전통음식은 그 민족이 처한 지리, 기후, 풍토 등의 자연환경과 정치, 경제, 사회적 여건에 따라 서로 다르게 발달함
- 전통식품은 일반적으로 옛날부터 우리나라에서 먹어 온 식품으로 정의될 수 있지만, 전통식품의 시각적, 공간적 개념을 내포하고 있어 그 범위와 관련하여 많은 논란의 소지가 있음
- 전통식품의 역사성을 중시할 경우 예로부터 전수해 온 독특한 생산방식을 강조하게 되며, 공간적 범위를 중시할 때 지역 특산품 원료 또는 국산 원료가 강조됨(이계임과 김민정, 2006).
- 전통음식은 향토음식, 토속음식 등과 함께 혼용되어 사용되기도 하나, 일반적으로 예로부터 계통을 이루어 전해져 내려오는 음식이라고 정의할 수 있음
 - 장영재 등(1999)은 전통음식을 그 나라에서 100년 넘게 이용되어 온 식품으로 정의하면서, 그 나라의 생산물로 그 나라의 조리법에 따라, 그 국민들의 식생활관습이나 사회제도 등과 민족의 기호에 부합되어야 하는 것

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

이라고 정의하였음

- 한익(1993)은 한국전통식품이란 대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활·궁중생활·통과의례·세시풍속들을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존·육성해오는 음식들을 총칭한다라고 하였음
- 농산물가공산업육성법에서는 국산 농산물을 주원료로 하여 제조, 가공되고 고래로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향, 색깔을 나타내는 식품이라고 정의하고 있으며, 농산물 가공산업 육성법 시행규칙에서는 전통성과 대중성이 있는 것, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 것, 전통식품의 보존, 계승 및 발전에 필요할 것으로 전통식품을 정의하고 있음
- 하지만 특정지역, 특정시대의 음식이라도 시대적 변화에 따라 음식의 특성이 변하고 음식 맛이 변하게 되므로 음식의 계통성이 조금은 달라지게 마련임
 - 예컨대 음식이 시간적 간격을 갖는 경우로서, 어느 시대까지는 그 음식이 상용되다가 일정기간 동안 자취를 감추었다 다시 상용되는 경우도 있는데, 이러한 경우 계통이 유지되었는가를 결정하기란 쉬운 일이 아님
 - 또한, 김성미(2000년)는 한나라의 전통식품은 그 지역이나 민족의 문화적 특성을 나타내는 중요한 요소이며 우리나라의 전통식품은 전통사회에서 사용된 음식을 일컫는다고 정의함

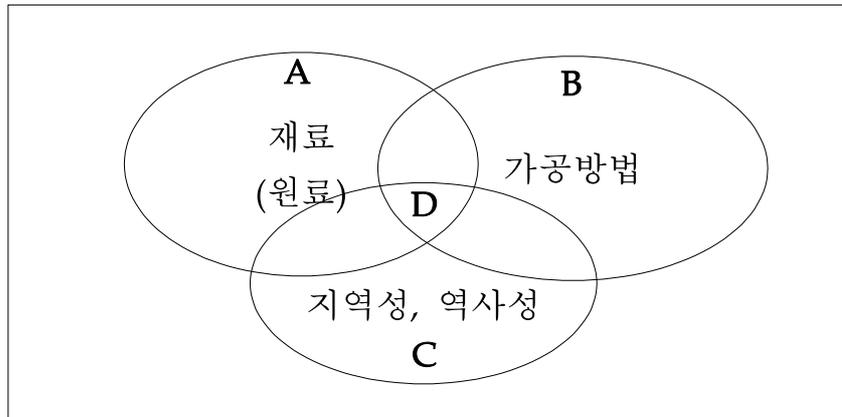
제3장 수산전통식품산업 현황

〈표 3-1〉 전통식품에 대한 용어의 개념정리

구분	주요내용	비고
수산물 품질관리법	예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품	제2조 제6호
농산물 가공산업육성법	국산 농산물을 주원료로 하여 제조, 가공되고 고래로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향, 색깔을 나타내는 식품이라고 정의(시행규칙에서는 전통성과 대중성이 있는 것, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 것, 전통식품의 보존, 계승 및 발전에 필요할 것으로 전통식품을 정의)	-
장영재 등 (1999)	그 나라에서 100년 넘게 이용되어 온 식품으로 정의. 그 나라의 생산물로 그 나라의 조리법에 따라 그 국민들의 식생활관습이나 사회제도 등과 민족의 기호에 부합되어야 함	전통 음식
한 익 (1993)	대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활·궁중생활·통과의례·세시풍속들을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식. 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존·육성해오는 음식들을 총칭	전통 식품
김성미 (2000년)	그 지역이나 민족의 문화적 특성을 나타내는 중요한 요소. 우리나라의 전통식품은 전통사회에서 사용된 음식임	전통 식품

- 따라서, 전통식품을 음식문화를 재료 등의 유형적인 측면과 행동, 사고방식, 기호 등의 지역적 역사적 특성의 무형적 측면, 가공법의 측면에서 볼 때, 과거에는 사회적 모든 요소를 충족시킬 때만이 전통식품으로 인정을 받을 수 있었음
- 하지만 이러한 조건들을 충족시켜야 하는 전통식품은 산업화와 현대화 사회에서 전통식품의 소멸을 야기하고 있으며, 이러한 이유로 아래 그림에서 보는 바와 같이 D와 같은 경우에만 전통식품으로 고집하기 보다는 A, B, C 요소 중에서 두 가지 요소를 충족한다면 전통식품으로 선정할 수 있도록 제도를 완화하여야 할 것임(장영재, 1999)
- 한편, 수산전통식품의 개념과 관련하여서는 수산품질관리법(제2조의 정의)에서는 예로부터 전승되어 오는 우리고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품으로 규정하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



〈그림 3-1〉 한국전통식품의 개념(장영재, 1999)

나. 전통식품의 일반적 특징

- 전통식품 가공업체와 농수산물 가공업체의 차이를 보면 전통식품가공업체는 농수산물 가공업체와 원료 사용과 사업체의 규모, 적용기술, 시장 등에서 차이를 보이고 있는 것으로 파악되었음
- 다만, 대부분의 전통식품 가공 산업의 핵심인 제조기술은 전통적인 문화유산이 비교적 많이 남아 있는 산간오지나 도서지방 등이기 때문에 이를 개발하는 것은 낙후지역과 농어촌경제의 활성화는 물론 국내농수산물의 새로운 수요를 창출하거나 부가가치를 높일 수 있다는 점에서 중요한 의미를 가지고 있다고 하였음(이동필, 오내원과 황의식, 1993)

제3장 수산전통식품산업 현황

〈표 3-2〉 전통식품 가공업체와 농수산물 가공업체의 차이

구 분	농수산물(식품) 가공업	전통식품가공업
원 료	국산 또는 수입농수산물	국산농수산물
규 모	중, 대규모	중, 소규모 및 영세제조업체
기술수준	현대적, 복잡한 기술	전통적, 단순한 기술
주요시장	전국적인 시장	지역적인 시장
제품성격	생활필수품	고급품 또는 특산품

- 일반적으로 전통식품시장의 특성은 향토식품이 상품화된 단계, 상품화 제고 우선, 수요 증가 및 성별·연령별 차이, 대부분 영세, 정부지원정책 연계성 미흡, 인증제도 사후관리 문제 등 6가지로 요약할 수 있음

〈표 3-3〉 전통식품시장의 일반적 특징

특징 및 문제점	주요 내용
향토식품이 상품화된 단계	지역단위의 향토식품이 국가단위로 보편화된 형태이며, 향토식품이 상품화된 단계임. 전통식품 정책은 국가브랜드 제고 및 표시제도 등 중앙정부 차원에서 추진되어야 할 정책을 대상으로 하여 전통음식의 개발과 상품화를 전제로 하고 있음
상품화 제고 우선	상품화 기반이 낮은 죽류, 떡류, 육류, 어류 등의 경우 개발 및 규격화 등을 통한 상품화율 제고가 우선 추진되어야 함
수요 증가 및 성별·연령별 차이 나타남	수요는 식생활 패턴의 변화에 따라 장기적으로는 감소하지만, 가정 내 생산품이 시판 제품으로 대체되는 향후 10여 년 간은 증가할 것으로 예상된다. 전통식품에 대한 수요는 성별·연령계층별로 큰 차이를 보이고 있으므로 어린이나 젊은 층을 겨냥한 급식소비 확대나 신상품 개발 등이 필요할 것으로 보임
대부분 영세	시장규모가 큰 품목은 장류와 김치류이며, 한과류 등 상당수 전통식품의 매출 규모는 1천억 원에 미치지 못하는 것으로 나타났다. 업체 분포에는 독과점적인 성격이 나타나지 않으나 농림수산식품부 지원 업체가 전체 업체에 비해 집중도가 높았음
정부지원정책 연계성 미흡	전통식품 정책이 직·간접적으로 농림부를 비롯한 부처별 지원정책이 사업간의 연계성이 미흡하여 효율적으로 시행되지 못하고 있음
인증제도 사후관리 문제	전통식품 인증제도에 대한 정부의 홍보와 사후관리가 부족하며, 전통식품 지원 사업이 가공업체에 대한 지원 중심이고 지원규모가 적어 상품성과 시장성 제고에 효과적으로 작용하지 못하였음. 또한, 전통식품 인증 규격에 전통식품 인증의 정의가 반영되지 않은 점도 전통식품의 차별성을 제약하고 있음

자료 : 정용택, 전통식품 품질인증 제도의 신뢰도가 소비자 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구, 홍익대학교 석사논문, 2007, p.9에서 수정 및 보완

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2. 수산전통식품 업계 현황

가. 수산전통식품 인증업체 현황

- 수산물 전통식품은 예로부터 전래되어 오는 우리 고유 식품의 계승 및 육성을 위해 품목을 지정하고, 공장심사 및 품질검사 후 그 품질을 정부가 인증하는 제도로서 2007년 12월 현재 젓갈류 50개, 계장류 6개, 건제품 3개, 기타 47개 업소가 등록, 모두 107개 업체가 수산전통식품 품질인증 업체로 등록되어 있음
- 단, 품질인증 업체 수는 동일 업체일지라도 생산품목이 다른 경우 별개 업체로 계산하면 107개 업체, 동일 업체에서 여러 품목을 생산할 경우는 1개 업체로 계산하면 80개 업체임

〈표 3-4〉 수산전통식품 생산업체 현황

분류		참여품목	미참여품목
계(47개 품목)		24개 품목	23개 품목
젓갈류	젓갈	오징어, 명란, 창란, 조개, 어리굴, 소라, 멸치, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 자하 (13개 품목)	꿀뚜기, 까나리, 곤쟁이, 대구아가미, 밴댕이, 우렁챙이, 청어알, 가리비, 갈치속, 한치, 전복(11개 품목)
	액젓	멸치, 까나리, 청매실멸치	새우
	식혜	가자미, 명태	-
죽류		-	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
계장류		꽃게, 민꽃게, 참게	-
건제품		마른가닥미역	굴비
기타		조미김, 양념장어	고추장굴비, 재첩국, 부각류, 어간장

- 2007년 12월 현재 수산전통식품은 총 47개 품목을 대상으로 하고 있으나 참여품목은 총 대상품목의 50% 이하이므로 참여대상 품목의 확대가 필요함
- 107개의 업체가 참여하고 있는 현황을 품목별로 비교하여 보면 젓갈류가

제3장 수산전통식품산업 현황

47.2%(50개 업체), 기타제품 (조미 김 등) 44.3%(47개 업체: 조미 김 46개 업체, 양념장어 1개 업체)로 전체 참여업체의 90%이상을 차지하고 있음

- 한편, 세부품목별로 보면 조미 김과 멸치액젓, 까나리액젓 등 3개 품목이 약 60%이상으로 소수의 품목에 집중되어 있는 특징을 나타내고 있음

〈표 3-5〉 품목별 수산전통식품 인증업체 현황

품목	참여업체 수	단순비율	누적비율
젓갈류	50	46.7	46.7
기타(조미김)	48	44.9	91.6
계장류	6	5.6	97.2
건제품	3	2.8	100.0
계	107		

※ 기타 : 오징어젓, 토하적, 참계장(이상 4개 업체), 멸치젓, 마른가닥미역(이상 3개 업체), 가자미식해, 멸란젓, 어리굴젓, 자리젓, 창난젓(이상 1개 업체), 명태식해, 명태아가미젓, 새우젓, 소라젓, 오분자기젓, 자하젓, 조개젓, 꽃계장, 민꽃계장, 양념뱀장어(이상 1개 업체)

○ 지역별로 품목별 참여현황을 보면, 주로 서해안과 남해안을 중심으로 분포하고 있으며, 서해안과 남해안은 주로 젓갈류와 조미김 등의 기타품종을, 동해안은 젓갈류 생산업체가 주를 이루고 있음

- 건제품은 남해안, 계장류는 서해안에만 분포하고 있고, 젓갈류는 남해와 서해안을 중심으로 전국적으로 생산업체가 분포하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 3-6〉 지역별 품목별 생산업체 분포 현황(2007년 12월 현재)

구 분		지 역			전 체	
		서해안	남해안	동해안		
품종	젓갈류	업체 수	19	16	15	50
		품종(%)	38.0	32.0	30.0	100.0
		지역(%)	39.6	37.2	93.8	46.7
		전체(%)	17.8	15.0	14.0	46.7
	게장류	업체 수	6	0	0	6
		품종(%)	100.0	-	-	100.0
		지역(%)	12.5	-	-	5.6
		전체(%)	5.6	-	-	5.6
	건제품	업체 수	0	3	0	3
		품종(%)	-	100.0	-	100.0
		지역(%)	-	7.0	-	2.8
		전체(%)	-	2.8	-	2.8
	기타	업체 수	23	24	1	48
		품종(%)	47.9	50.0	2.1	100.0
		지역(%)	47.9	55.8	6.3	44.9
전체(%)		21.5	22.4	1.0	44.9	
전체	업체 수	48	43	16	107	
	품종(%)	44.9	40.2	15.0	100.0	
	지역(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	
	전체(%)	44.9	40.2	15.0	100.0	

- 2007년 기준 47개 품목 중 80개 업체에서 24개 품목만 생산하고 있는 실정으로 상당수의 업체가 신청을 포기한 상태임

〈표 3-7〉 수산식품 인증업체 현황(2007년)

(단위: 개소, 톤)

구분	업체 수	품목 수	생산량	출하량
계	193	55	9,212	8,827
수산물	106	27	5,383	5,035
특산물	7	4	15	17
전통식품	80	24	3,814	3,775

자료: 국립수산물품질검사원(2008) 내부자료.

제3장 수산전통식품산업 현황

- 2007년 기준 47개 품목 중 80개 업체에서 24개 품목만 생산하고 있는 실정임
- 한편, 이들 생산업체는 아래와 같은 일반적 특성을 가지는 것으로 나타나고 있었음
 - 분기별 또는 반기별로 수시 위생검열을 받고 있으나, 전통식품 인증업체로서의 혜택이 거의 없어 재인증의 필요를 거의 느끼지 못하고 있으나,
 - 일부 자동화 시설을 제외하고는 생산원료의 세척과 가공에 이르기까지 거의 수작업에 의존하고 있어 지역주민에 의한 고용효과가 매우 크다고 볼 수 있음. 즉, 업체당 평균 고용인원이 20~50명에 달하고 있어 지역경제에 일정부분 중요한 역할을 하고 있다고 할 수 있음
 - 업종별로는 젓갈류의 대부분이 서해안, 남해안 일부에 위치하고 있고 해조류 및 건제품은 남해안에, 그리고 명태와 오징어젓갈은 동해안에 위치하고 있는 특성을 나타내고 있었음. 이는 원료생산지의 입지조건에 따라 품목생산 업체가 분포하고 있다고 할 수 있음
 - 또한, 이들 업체는 업종의 특성상 1개 품목만을 생산하는 것이 아니라 동일 계열의 여러 가지 품목을 생산하는 특성을 가지고 있음(예 : 멸치젓 생산 업체가 멸치액젓을 까나리액젓, 명란젓 생산업체가 창란젓, 명태아가미젓 등 생산)
- 2007년 12월 현재 참여품목 수는 23개 품목으로 2007년 참여품목 수 24개 품목보다 1개 품목이 감소하였음. 그 이유는 청매실멸치액젓을 생산해 오던 황토농수산식품(대표 김은자, 전남 해남군 소재)이 2008년 6월 17일부로 수산전통식품 인증을 임의 취소하였기 때문임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 수산전통식품 인증업체 생산현황

- 수산전통식품의 인증 및 생산추이를 살펴보면, 인증 품목은 '94년 2개 품목에서 '07년 24개 품목으로 22개 품목이 증가하였음
- 인증 건수는 '94년 2건에서 '07년 25건으로 23건 증가하였고, 또한 업체 수는 '94년 2개 업체에서 '07년 80개 업체로 78개 업체가 늘어난 것으로 나타났음
- 출하량은 '99년부터 '02년 까지 5천여 톤 수준을 유지하였으나 '03년에 2천여 톤으로 급감하였음. 이후 서서히 증가하여 '07년 현재 약 4천여 톤의 출하량을 보이고 있는 것으로 파악되었음

〈표 3-8〉 수산전통식품 인증 및 생산추이(1)

(단위: 건수, 톤)

구분	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
인증 품목	2	(8)	(9)	(14)	(17)	(18)	(19)
인증 건수	2	1 (3)	4 (7)	9 (16)	5 (21)	6 (27)	14 (41)
업체수	2	1 (3)	4 (7)	9 (16)	5 (21)	6 (27)	14 (41)
출하량						5,716	6,832

주 : ()는 누계

〈표 3-8〉 수산전통식품 인증 및 생산추이(2)

(단위: 건수, 톤)

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
인증 품목	(28)	(28)	(29)	(31)	(31)	(25)	(24)
인증 건수	10 (51)	15	14	1	5	3	25
업체 수	(48)	(55)	(59)	(71)	(69)	(66)	(80)
출하량	5,007	5,929	2,411	2,591	3,183	3,518	3,775

주 : ()는 누계

자료: 국립수산물품질검사원 품질관리과 내부자료.

제2절 수산물 품질인증제도

1. 수산물 품질인증제도

가. 추진배경

- 정부에서는 생산자와 소비자의 공동의 이익을 제고하고자 1993년 초에 “수산물 품질인증 대상품목 지정”(국립수산물검사소 고시, '93.3.27)하였고, 「농수산물가공산업육성및품질관리에관한법률」에 의거 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시 1993.2.22)를 추진하게 되었음
- 이후 2001년 「수산물품질관리법」을 제정하면서 기존 다수 법령으로 분산되어 있던 수산물에 대한 관리규정을 통합하여 일원화하고, 수산가공산업을 육성하며 위해요소 중점관리제도 등을 도입함으로써 수산물의 품질관리를 강화하는 방향을 기존의 「농산물품질관리법」과 분리되어 제정하게 됨
- 수산물 품질인증제도²⁾는 국가가 수산식품에 대하여 가치를 인증한 상품에 대해 증표를 부착하여 시장에 출하하게 함으로써 상품성 향상과 공정거래를 도모하고 생산자에게는 수취가격 제고를 소비자에게는 고품질의 안전한 수산물을 구입할 수 있도록 한다는 취지로 도입되었음
- 이와 함께, 수산물 품질인증제도의 2차적인 목적은 수산물의 경쟁력 제고와 외국산 수산물의 국내 수산물 둔갑 방지를 목적으로 향후 인증 가능한 모든 수산물을 인증대상품목으로 확대하고, 인증기준 및 절차를 간소화하며, 또한 인증표시인 “品”마크에서 인증내용에 따라 다양화하고 품질인증기관지정을 확대하여 생산자단체 및 제조·가공유통산업관련단체에 인증업무를 부여하는 등을 중심으로 정책을 추진하고 있음

2) 수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구(2004, 구해양수산부) 보고서 내용 중 발췌.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 3-9〉 수산물 품질인증 구분

구분	수산물	수산특산물	수산전통식품
특징	상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순가공 수산물	특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품	예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법이나 보존, 계승 및 발전이 가능한 것
대상품목 (136개 품목)	마른오징어, 굴비, 생굴 등 78개 품목	조미취치포, 조미오징어, 다시마환 등 11개 품목	오징어젓, 멸치액젓 등 47개 품목
인증표기	“品”자 마크 표시 신청→접수·심사	“品”자 마크 표시	“물레방아” 마크 표시
인증절차	(지원장)→인증서 교부 (지원장)	신청→접수·심사(지원장) →인증서교부(지원장)	신청→접수·심사(지원장) →본원장→인증서교부 (농림수산식품부)
처리기한	15일	15일	35일
유효기간	2년	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원	국립수산물품질검사원	농림수산식품부

나. 법적 근거

- 수산물 품질인증제도는 「수산물품질관리법·시행령·규칙」과 「수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(해양수산부 고시 제2006-105호, 2007. 1. 3)」, 「품질인증세부실시요령(국립수산물품질검사원고시 제2005-1호)」에 근거하여 실시되고 있음
- 수산물 품질관리법, 시행령, 규칙에서는 수산물 품질인증제도의 실시근거, 유효기간, 인정기관 등록, 품목선정 및 인증기준, 절차, 심사절차, 인증표시 및 방법, 인증기관지정, 지정절차 등에 대해 규정하고 있음
- 구 해양수산부 고시로 시행된 수산물·수산특산물 및 수산전통식품의 품질인증대상품목과 품질인증에 관한 세부기준에서는 품질인증 대상품목과 인증에 관한 세부기준을 정하고 있으며,

제3장 수산전통식품산업 현황

- 품질인증세부실시요령(국립 수산물품질검사원 고시)에서는 품질인증의 대상품목과 품질인증의 신청, 품질인증심사 및 인증마크 표시등을 구체적으로 규정하고 있음
- 이외에도 수산물 품질인증제도와 관련된 법률로서는 식품의약청의 「식품공전」에서 수산식품의 위해요소에 대한 검사기준으로 수은, 카드뮴 등의 중금속에 대한 허용치 규정과 공장심사에 필요한 설치기준 등이 규정되어 있으며, 「수산자원보호령」에서는 어족자원의 어획 시 체장에 대한 규정을 두어 수산물 품질인증제품의 원료에 대한 최소한의 기준을 규정하고 있음

다. 수산물 품질인증 절차

1) 품질인증 품목선정

- 인증대상 품목은 전통성과 대중성이 있으며, 상품화시 시장경쟁력을 확보할 수 있는 품목으로서 보전 및 계승과 발전에 필요한 수산물을 대상으로 수산물품질인증심의위원회의 심의를 거쳐 농림수산식품부장관이 대상품목과 이에 대한 개별 품질기준을 고시하는 절차를 거침

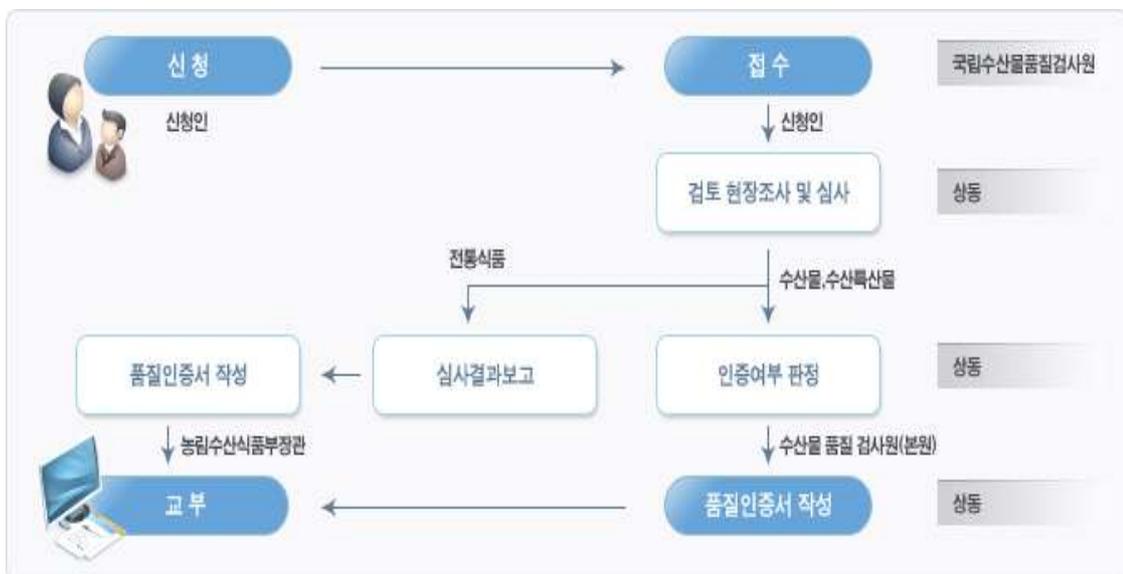


〈그림 3-2〉 대상품목 선정 절차

- 수산물 품질인증절차는 인증을 받고자 하는 자(가공품 생산자)가 신청서와 함께 최근 6개월간 제품의 생산·판매실적, 생산·구매확인서, 신청품목의 제조공정개요서 및 단계별 설명서 등의 첨부서류를 구비하여 국립수산물 품질검사원 관할 지원에 접수함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 국립수산물품질검사원의 관할 지원은 접수된 관련 서류에 대하여 수산물 품질인증 심의회의를 통해 인증여부를 판정한 후 인증서를 교부하게 됨. 단, 전통식품의 경우는 심의결과를 농림수산식품부에 보고하고 인증서를 농림수산식품부 장관이 교부하도록 되어있음
- 한편, 인증 신청기한은 연중 언제든지 가능하며, 신청이 여러 품목을 신청할 경우에는 품목별로 1건으로 구분하여 인증신청을 하여야 함



<그림 3-3> 인증민원처리 절차

- 품질인증 심사는 공장심사와 품목별 품질검사로 구분하여 실시함
 - 공장심사는 원료확보, 생산시설 및 자재, 작업환경 및 종사자의 위생관리, 생산자 자질 및 품질관리 상태, 자체 품질관리수준, 품질관리 열의도, 출하여건 및 판매처 확보, 대외신용도 등 8개 항목에 대하여, 품질검사는 개별 품목별로 갖추어야 할 품질기준(고시)에 따라 실시함
 - 특히, 공장심사는 전체 항목중 "양"으로 평가된 항목이 없고, "미"로 평가된 항목이 2개 이하 이어야 하며, "수"로 평가된 항목이 5개 이상이어야 함

제3장 수산전통식품산업 현황

- 심사결과 인증기준에 적합한 경우는 품질인증서를 교부하게 되는데, 인증기준에 부적합한 경우에는 그 부적합한 사유를 명시하여 통보함. 단, 10일 이내에 보완할 수 있다고 인정되는 경우에는 보완기간을 정하여 신청자로 하여금 보완하도록 한 후 품질 인증을 할 수 있음

2) 인증표시 및 유효기간

- 품질인증 표시의 유효기간은 수산물과 수산전통식품은 품질인증을 받은 날로부터 2년까지로 2년 단위로 갱신하도록 되어있으나, 수산전통식품은 최종 인증 받은 후에는 별도의 갱신을 할 필요가 없도록 규정하고 있음
- 인증표시 방법은 국립수산물품질검사원 고시(2001-13호) 제10조의 규정에 따라 표시하는데, 대상품목은 수산물과 수산특산물은(品자 마크), 수산특산물(물레방아 마크)로 구분하여 표시하도록 되어 있음

〈표 3-11〉 품질인증대상품목의 표시 및 유효기간

구분	수산물 및 수산특산물	수산전통식품
인증표지		
인증절차	신청→심사(지원)→교부(지원장)	신청→심사(지원)→통보(지원장)→교부(농림수산식품부장관)
처리기간	15일	35일
유효기간	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원	농림수산식품부

- 한편, 수산전통식품과 관련하여서는 현재 젓갈류 30개, 죽류 6개, 계장류 3개, 건제품 2개, 기타 6개 등 5개 분류에 대해 47개 품목을 지정하여 운영하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 3-12〉 수산전통식품 인증품목 현황

분류	품목별
젓갈류(30)	- 젓갈(24) : 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁쉥이(명게), 갈치속, 한치, 전복 - 액젓(4) : 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 - 식해(2) : 가자미, 멸치
죽류(6)	- 북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
게장류(3)	- 꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	- 굴비, 마른가닥미역
기타(6)	- 조미김, 고추장굴비, 채첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

※ 수산물 품질관리법 제6조(품질인증), 수산물·수산 특산물 및 수산전통식품의 품질인증대상품목과 품질인증에 관한 세부기준(구 해양수산부 고시 제2006-105호, 2007. 1. 3), 품질인증세부실시요령(국립수산물품질검사원고시 제2005-1호)

2. 수산물 품질인증 관련 국제동향³⁾

가. WTO, APEC 등 국제기구 논의동향

1) WTO/SPS 및 TBT 국제협정

- WTO체제하의 식품 안전성 논의동향은 UR 협상 결과 농산물 무역이 자유화되는 과정에서 각국의 동·식물 위생관련 제도가 하나의 비관세 무역장벽으로 등장할 가능성이 높아짐에 따라, SPS 협정이 별도 체결됨

3) 해양수산부, 수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구, 2004.8, pp.11~18 참조

제3장 수산전통식품산업 현황

- SPS 협정의 근본 취지는 과거 개별국의 자의적인 기준에 의해 간접적인 교역 왜곡수단으로 활용되어 오던 위생조치를 일정한 국제적 규범으로 편입함으로써 무역왜곡을 방지하고자 하는데 있음
- SPS 협정은 최종제품에 대한 요건, 제조방법, 검사, 증명서 발급, 처리 또는 식품안전에 직접 관련되는 포장 및 상표여건 등 인간, 동물 또는 식물의 생명 또는 건강보호 목적의 모든 유형의 조치를 적용대상에 포함시키고 있으며, 각국의 위생 및 식물위생조치는 관련 국제기구의 기준, 지침, 권고에 일치되도록 규정하고 있음
- 수산물의 안전성 확보 및 위생관리와 관련된 문제는 SPS 협정 이외에 TBT 협정에서도 다루어지고 있음
- TBT 협정 회원국은 기술규정과 관련해 수입되는 모든 상품에 대하여 내국민대우 및 최혜국 대우를 보장하여야 하며(동 협정 제2조 제2항), 국제 교역을 불필요하게 제한할 목적으로 기술규정을 준비·채택 또는 적용해서는 안되며, 또한 기술규정은 정당한 목적수행에 필요한 이상으로 무역을 규제 하여서도 안된다고 규정함
- TBT 협정과 SPS 협정의 차이점은 문제가 되는 조치의 성격에 있음. TBT 협정은 어떤 특정 조치가 수입물품을 차별하는지에 초점을 맞추는 반면, SPS 협정은 동조치가 과학적 근거와 위험평가를 기본으로 한 것인지의 여부가 핵심사항임

2) APEC 동향

- APEC에서도 수산식품의 안전성 문제를 둘러싸고 다양한 검토가 이루어지고 있음
- 2000년에는 식품회수지침 및 부적합식품 정보교환 약정문이 합의되었으며, 식품교역 증진을 위한 MRA(양국간 상호인정협정)을 통하여, 회원국간 위생 증명서를 상호인정하고 수입검사를 면제하도록 선언하였으며, 협정의 방식은 양국간 협정으로 하고, 시행 시기는 굴, 바지락, 홍합 등 패류와 연체류를 우선적으로 실시하며, 2010년에서 2020년까지 대상품목을 연차적으로 확대 하는 것으로 하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. CODEX 식품안전성 및 국제기준

- Codex 식품기준은 종전에는 회원국에서 식품관리 가이드라인으로 수락하여 권고기준으로 사용해 왔으나, WTO 출범과 함께 합의된 WTO/SPS 협정과 TBT 협정을 통해서 식품의 안전기준과 동식물의 검역기준을 국제적으로 통일시킬 것을 의무화하고 있고, 이를 감시하는 규정이 마련되어 있어 WTO 체제 하에서는 Codex 기준이 국가간 무역 또는 통상에서 국제기준으로 활용되고 있음
- Codex의 목적은 세계적으로 통용될 수 있는 식품관련법을 제정, 준수함으로써 식품으로 인한 인간의 위해 방지 및 국제간 식품의 원활한 교역을 목적으로 하고 있으며, 이와 같은 목적을 달성하기 위해 첫째, 세계적으로 통용될 수 있는 식품별 규격 설정, 둘째, 식품 첨가물의 사용대상 및 사용량에 대한 기준 설정, 셋째, 오염물질(잔류 농약, 잔류 수의약품, 중금속, 기타 오염 물질)에 대한 기준 설정, 넷째, 식품 표시등 식품의 안전성과 원활한 교역을 위한 작업 수행 등과 같은 기본기능을 가지고 있음
- 또는 Codex는 식품의 안전성 확보를 위해 가장 기본적인 원칙이라 할 수 있는 Guidelines for Application of the Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System(위해분석 중점관리 기준의 적용에 관한 지침)을 도입하고 있음
- 식품의 위해분석 및 관계되는 작업에 있어 원재료, 부재료, 식품의 제조 작업, 위해관리를 위한 제조공정의 역할, 제품의 최종적 사용방법, 위해에 대한 감수성 높은 소비자 집단 또는 식품의 안전성에 관한 역학적 자료에 관한 충분한 검토 후 HACCP 시스템을 적용하도록 규정하고 있음

제4장 생산업체 조사 분석

제1절 조사의 개요

1. 설문조사

- 설문조사의 목적은 국내 수산전통식품 전반적인 형태를 파악하고 업체들의 일반현황과 생산관련 상황 판매관련 상황 등 통계적인 현황파악을 위하여 실시하였음
- 조사형태는 우편조사를 기본방법으로 채택하였으며, 설계된 설문지를 이용하여 실시하였음
- 조사내용은 업체에 일반현황 및 수산전통식품 등록 및 인정 사항, 수산전통식품 생산관련 상황, 수산전통 식품 판매관련 상황, 인증제도에 대한 만족도 및 개선사항에 대하여 설문지가 설계되었음

2. 현지실태조사

- 현지실태조사는 수산전통식품 업체에 대한 정책적 방향 및 제도에 대한 문제점 및 발전 방안 도출하기 위하여 각 업체에 대한 방문조사형식으로 실시되었으며, 심층분석을 위하여 개별 면담조사 방법을 사용하였음
- 총 조사표본은 15개소에 대하여 실시하였으며, 주요 조사내용은 거점지역별(동·서·남해) 전통식품 산업에 대한 현황 및 주요품목별 시장현황 조사와 수산전통식품 발전을 위한 제도 및 지원 방안 의견수렴, 업체지원 및 수출확대 등 경영개선 요인 등에 대한 것임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-1〉 생산업체 대상 조사분석 개요

생산업체 대상 조사분석 개요	
설문조사	현지실태조사
<p>조사목적 : 수산전통식품 전반적인 형태 및 전반적 통계적 현황 파악</p> <p>조사형태 : 우편조사 조사방법 : 설문조사 조사표본 : 107개소 전수조사 목표 회수 43개 업체 최종표본 39개 업체</p> <p>조사내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 업체에 대한 일반현황 ○ 수산전통식품 등록 및 인정 사항 ○ 수산전통 식품 생산관련 상황 ○ 수산전통 식품 판매관련 상황 ○ 인증제도에 대한 만족도 및 개선안 	<p>조사목적 : 수산전통식품 업체에 대한 정책적 방향 및 제도에 대한 문제점 및 발전 방안 도출</p> <p>조사방법 : 업체방문조사 조사방법 : 면담조사</p> <p>조사표본 : 15개소</p> <p>조사내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 거점지역별(동·서·남해) 전통식품 산업에 대한 현황 및 주요품목별 시장현황조사 ○ 수산전통식품 발전을 위한 제도 및 지원 방안 의견수렴 ○ 업체지원 및 수출확대 등 경영개선 요인조사

제2절 설문조사 분석

1. 설문조사 주요내용

- 설문조사의 목적은 국내 수산전통식품 전반적인 형태를 파악하고 업체들의 일반현황과 생산관련 상황, 판매관련 상황 등 통계적인 현황파악에 있으며, 조사의 방법은 우편조사를 기본으로 하여 실시하였음
- 수산전통식품의 설문조사의 조사과정은 크게 기존보고서 및 선행연구 검토 조사 → 1차 업무협의 → 예비조사 → Workshop('08. 1. 15) → 2차 업무 협의 → 본조사의 과정을 통하여 이루어 졌음
- 조사방법은 우편조사를 기본을 실시하였으며, 조사표본 모집단의 107개소를 대상으로 전수조사를 목표로 하였으나, 공간적인 제약과, 시간적 제약으로 인하여 발송한 107개 업체 중 43개 업체만이 설문조사에 응답하였음
- 조사된 43개 표본에 대한 설문분석은 Editing → Coding / Punching → Data Cleaning → Data Processing 과정을 거쳐서 총 43개 업체 중 최종으로 39개 유효 표본 선정 되었으며 이에 대하여 분석을 실시하였음

2. 조사과정 및 표본선정 과정

가. 조사과정

1) 기존 보고서 검토 선행연구 검토

- 수산전통식품 및 농업전통식품 관련 선행 연구 검토를 하여 설문지의 설계 및 분석기법 등에 대한 자료를 실시하였음
- 또한 수산전통식품 관련 통계자료의 분석 및 기초 문헌 조사 실시하여 유의한 변수 및 문항을 도출함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 1차 업무협약

- 1차 업무협약은 '08. 12. 29에 실시되었으며, 수산전통식품 설문조사에 대한 기초적인 조사범위 및 설문지에 대한 설계 등이 논의되었음. 또한 조사방법의 선정에 관해서도 논의가 이루어 졌음
- 설문지의 설계는 연구팀 및 전문가를 대상으로 Brainstorming을 실시하여 분석에 사용될 문항 및 수산전통식품의 설문지를 설계하였음. 또한, 설문 응답에 대한 현실적인 상황 및 설문 설계의 오류를 확인하기 위한 Pretest 일정을 논의함

3) 예비조사(Pretest)

- 예비조사는 단시간 내에 설문지의 설계의 적합성을 확인을 하기위하여 1차로 전문가 집단에 대한 조사를 하였으며, 2차로 수산전통식품 업체에 대한 조사를 실시함
- 수산전통식품 업체에 대한 예비조사는 5개 수산전통식품 업체에 대한 방문조사 실시

4) Workshop

- Workshop은 설문조사의 활성화 및 실제 업체에 대한 상황파악과 이 후에 실시될 심층조사에 대한 방향을 정립하기 위하여 '09. 1. 15에 부산에서 실시하였음
- 참석범위는 수산전통식품 관련 10개업체 업체대표자 및 학계, 수과원, 연구팀 등
- 예비조사 결과 분석 및 분석내용에 대한 검토가 이루어 졌으며, 현재 수산전통식품 인증제도 관련 문제점 및 활성화 방안에 대하여 논의가 이루어 졌음

5) 2차 업무협의

- 2차 업무협의를 Workshop에서 의견수렴된 내용을 근거로 심층분석의 방향 및 설문조사에 수정되는 문항에 대한 검토를 하였음
- 또한, 예비조사 결과 분석에 대한 분석 모형설정 및 분석내용에 대한 논의가 이루어졌으며, 현지상황을 고려한 분석방법에 대한 설문지 수정을 하였음
- 본조사를 실시하기 위한 조사방법 및 조사범위 선정도 협의를 통해서 도출 됨

6) 본조사

- 본조사는 '09. 1. 7~'09.2.16에 걸쳐 실시되었으며, 기본적으로 우편조사 및 전화조사 병행 실시 하였음
- 조사는 전수조사를 기본으로 모집단 107개소에 대하여 설문지를 발송하였으며, 총 43개 업체에 대하여 설문을 회수하였음

7) 유효표본집단 선정

- 본조사에서 수집된 총 43개 표본 업체에 대하여 Editing → Coding / Punching → Data Cleaning → Data Processing 과정을 거쳐서 총 43개 업체 중 최종으로 39개 유효 표본 선정되었음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-2〉 설문조사 과정 및 유효표본 선정

조사 과 정	기존 보고서 검토 선행연구 검토	- 수산전통식품 및 농업전통식품 관련 선행 연구 검토 - 통계자료 및 기초 문헌 조사 실시
	1차 업무협의 '08. 12. 29	- 조사범위 선정 - 설문지 설계 및 검토 - 조사방법의 선정
	예비조사	- 기존 설계된 설문지의 적용여부검토 - 5개 수산전통식품 업체에 대한 방문조사 실시
	Workshop '09. 1. 15	- 참석범위 : 10개업체 업체대표자 및 학계, 수과원, 연구팀 등 - 예비조사 결과 분석 및 분석내용에 대한 논의 - 업체 상황 및 심층조사에 대한 방향 정립
	2차 업무협의	- Workshop의 업체사정 및 현황 분석내용 논의 - 예비조사 결과 분석 및 분석내용에 대한 논의 - 현지상황 및 분석방법에 대한 설문지 수정 - 본조사 조사방법 및 조사범위 선정
	본조사 ('09. 1. 7~'09. 2. 16)	- 우편조사 및 전화조사 병행 실시 - 전수조사를 기본으로 설문지 회수율에 따라 집단간 분석 실시 - 모집단 107개소 중 총 43개 업체 설문회수
	선 정 과 정	Editing
Coding / Punching		설문내용의 부호화 및 자료입력
Data Cleaning		입력자료의 오류 검색
Data Processing		SPSS 12.0 / EXCEL 통계 Package
최종 표본 선정		총 43개 업체 중 Data Cleaning 과정을 거쳐 최종으로 39개 유효 표본 선정

〈표 4-3〉 설문지 회수와 관련된 상황

	모집단	배포	회수			회수율(%)
			소계	사용	missing	
소계	107	107	43	39	4	40.2

주 : 모집단 수는 품목을 기준임

3. 분석방법

- 본 연구에서는 모든 변인들의 자료정리와 연구대상의 일반적 특성을 파악하기 위해 빈도분석을 수행하였음
- 수산전통식품 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향의 정도와 수산전통식품 정책에 대한 만족도에 대한 집단 간 교차분석을 실시함
- 설문지의 각 문항은 대부분 5점 척도로 만족도 조사에서 매우 불만족을 1점, 매우 만족을 5점으로 하였으며, 수산식품산업에 미치는 영향은 '매우 적다'를 1점, '매우 크다'를 5점으로 구성되어 점수가 높을수록 수산전통식품 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향이 크고, 수산전통식품 정책에 대한 만족도가 높은 것이라고 할 수 있음
- 설문 대상자 39개 업체는 실제 수산전통식품 마크를 달고 있는 업체이며, 집단의 구분은 젓갈류, 계장류, 견제품, 기타의 4집단으로 구분

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-4〉 분석 방법

구분	목적 및 분석기준
빈도분석	목적 : 모든 변인들의 자료정리와 연구대상의 일반적 특성을 파악하기 위함
교차분석	목적 : 4개 집단에 대하여 만족, 영향에 대한 유의한 차이가 있는지 검증 분석기준 : Pearson의 Chi-Square이용
T-test	목적 : 집단간 분산검증에 의한 등분산여부를 기초로 집단간의 평균 비교의 유의확률에 따라 유의성을 판단

가. 빈도분석

- 빈도분석은 일반적으로 도수분포표 작성 및 데이터 입력 오류를 발견하는 것을 목적으로 하는 분석기법임. 입력된 데이터들이 도수분포표(frequency table)상에서 어떠한 분포적 특성을 가지고 있는지 파악하는 데 사용되며, 또한 데이터를 다른 통계적 방법에 적용시키기 전에 데이터에 오류가 있는지 점검하는데 유용함
- 도수분포표에서 나타나서는 안 될 데이터 값이 있다면 이것은 코딩 오류이거나 데이터 입력오류임
- 사용되는 변수의 척도는 명목척도, 순서척도, 데이터 값의 가지수 적은 구간 비율척도 변수 등임

나. 교차분석

- 교차분석은 범주형 자료(명목 및 서열척도)인 두 개 이상의 변수에 대한 빈도의 집계표를 나타내 주는 분석방법임
- 명목척도나 순서척도 변수인 두 개의 변수들 간의 관련성(association)을 알아보기 위한 분석으로서 2차원 도수분포표(이원배치표, 교차표, 분할표)를 먼저 작성하고 두 변수 간의 관련성을 분석함

제4장 생산업체 조사 분석

- 분석을 위해서는 변수값의 가지수가 적어야 함. 따라서 교차표를 만들고자 하는 두 개의 변수는 모두 명목 척도나 순서척도일 것임
 - 그러나 구간비율척도 변수더라도 변수값의 가지수가 몇 개 안되거나 원래 변수값을 코딩 변경해서 순서척도로 바꾸면 교차분석 가능

4. 분석결과

가. 일반 상황 분석

- 수산전통식품 산업의 일반사항은 사업체명, 소재지, 설립연도, 설립형태, 직원수 등에 대하여 조사를 하였으며, 조사의 목적은 업체의 지역적 분포 및 품목별 분포 등을 파악하기 위해서 실시하였음

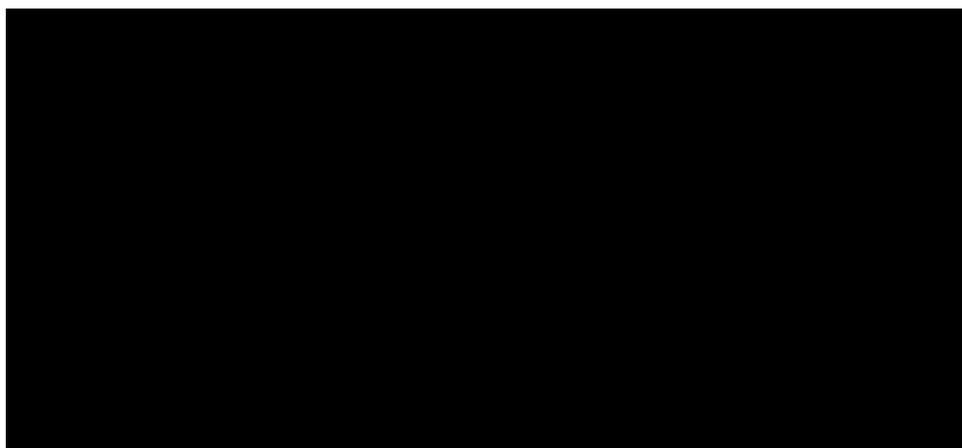
1) 표본업체 분포 현황

- 유효표본으로 선정된 39개의 수산전통식품 업체에 대한 지역별 분포 현황을 살펴보면 서해가 17업체로 43.5%의 비중을 차지하고 있어 가장 많은 업체가 있었으며, 그 다음으로 남해가 15개 업체(38.5%), 동해가 7개 업체 (17.9%)로 나타났음
- 지역별로 보면 대부분의 업체가 서해, 남해에 분포하고 있는 것으로 나타났으며, 동해의 경우는 상대적으로 분포도가 낮았음, 이러한 특성은 전통식품을 생산하는데 있어 원재료의 수급의 편의성 및 유통의 효율성에 기인하는 것으로 사료됨

〈표 4-5〉 지역별 업체 분포 현황

구 분	빈 도	비 율(%)
서해	17	43.6
남해	15	38.5
동해	7	17.9
합계	39	100

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



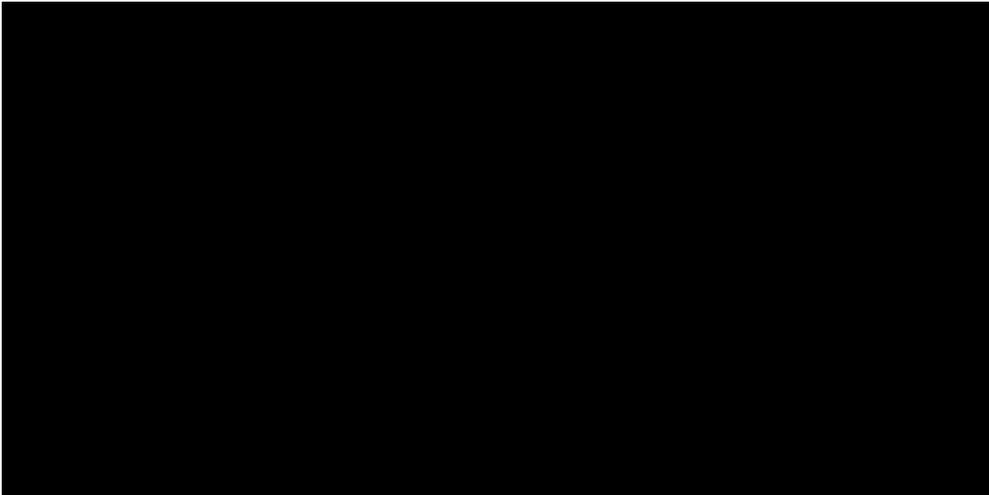
〈그림 4-1〉 표본업체 분포 현황

2) 수산전통식품 품목별 업체 현황

- 수산전통식품의 품목별 업체 현황을 살펴보면 젓갈류가 53.8%로 조사된 업체 중 약 50%이상을 차지하고 있는 것으로 분석되었으며, 그 다음으로 기타가 33.3%를 차지하고 있었으며, 계장류와 건제품은 미미하게 나타났음
- 수산전통식품의 품목 중 젓갈류와 조미김이 대부분을 차지하고 있는데 조미김이 기타에 속하기 때문에 기타의 비중이 높게 나타남. 건제품에는 마른가닥미역의 업체만 포함됨

〈표 4-6〉 표본업체 품목별 업체 현황

구 분	빈 도	비 율(%)
젓갈류	21	53.8
계장류	3	7.7
건제품	2	5.1
기타	13	33.3
합계	39	100.0



〈그림 4-2〉 표본업체 품목별 업체 현황

3) 표본업체 품목별·지역별 현황

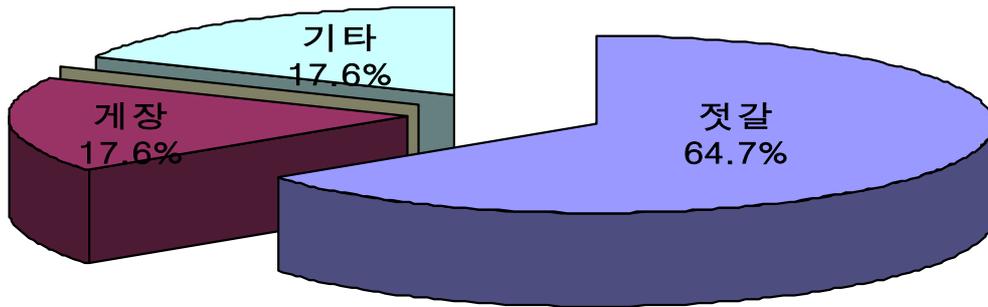
- 표본업체에 대한 품목별 지역별 현황을 살펴보면 젓갈류는 서해에 28.2%로 가장 높게 분포하고 있으며, 동해에는 7개 업체 모두 젓갈류만 존재하고 있음
- 또한, 계장류는 서해를 중심으로 분포하는 것으로 나타났으며, 기타는 남해에서 가장 높게 나타났음. 기타가 남해에서 높게 나타나는 이유로는 조미김 및 해조류의 생산이 남해지역에 집중되어 있기 때문인 것으로 사료됨

〈표 4-7〉 표본업체 품목별·지역별 현황

			품목				전체
			젓갈류	계장류	건제품	기타	
지역	서해	빈도	11	3	0	3	17
		전체 %	28.2	7.7	0.0	7.7	43.6
	남해	빈도	3	0	2	10	15
		전체 %	7.7	0.0	5.1	25.6	38.5
	동해	빈도	7	0	0	0	7
		전체 %	17.9	0.0	0.0	0.0	17.9
전체	빈도	21	3	2	13	39	
	전체 %	53.8	7.7	5.1	33.3	100.0	

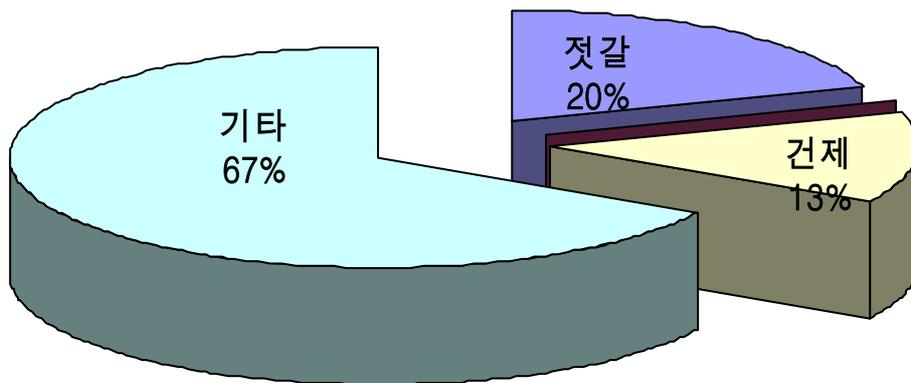
수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 지역별로 살펴보면, 서해지역은 젓갈이 64.7%로 가장 높으며, 게장, 기타 순으로 나타났음. 건제품은 서해에는 분포되어 있는 업체가 존재하지 않음



〈그림 4-3〉 서해지역 품목별 업체 현황

- 남해지역은 서해와 비교해 보았을 때 기타의 비율이 높음. 이는 남해지역은 해조류의 생산이 많으며, 기타의 대부분이 조미김 업체이기 때문에 남해지역의 집중현상을 나타내고 있음, 건제품역시 마른가닥미역이라는 해조류의 일종이라 남해지역에서만 나타나는 것임



〈그림 4-4〉 남해지역 품목별 업체 현황

- 동해에서 조사된 업체는 전부 젓갈류로 남해와 서해와 같이 여러 품종이 존재하지 않으며, 이는 생산과 관련된 특성을 그대로 반영하는 것에 기인함

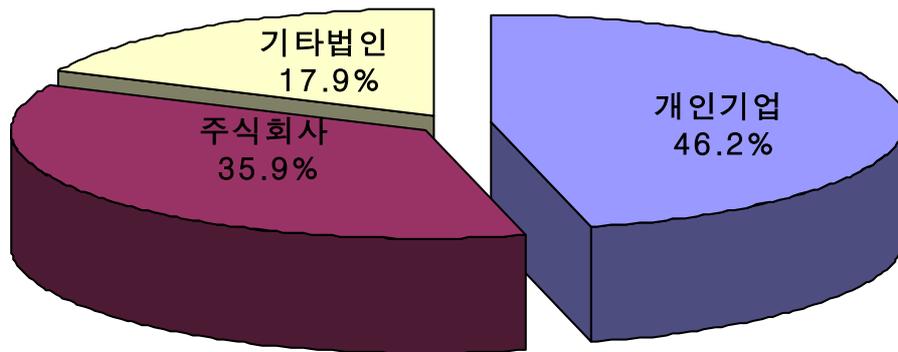
제4장 생산업체 조사 분석

4) 표본업체 형태별 분석

- 표본업체의 설립형태별로 분석해보면, 개인기업이 18개 업체, 약 46.1%의 비율로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 주식회사, 기타법인 형태 순으로 조사되었음

〈표 4-8〉 표본업체 품목별 업체 현황

구 분	빈 도	비 율(%)
개인기업	18	46.2
주식회사	14	35.9
기타법인	7	17.9
합계	39	100



〈그림 4-5〉 표본업체 품목별 업체 현황

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 수산전통식품 인증 취소(포기) 사례 분석

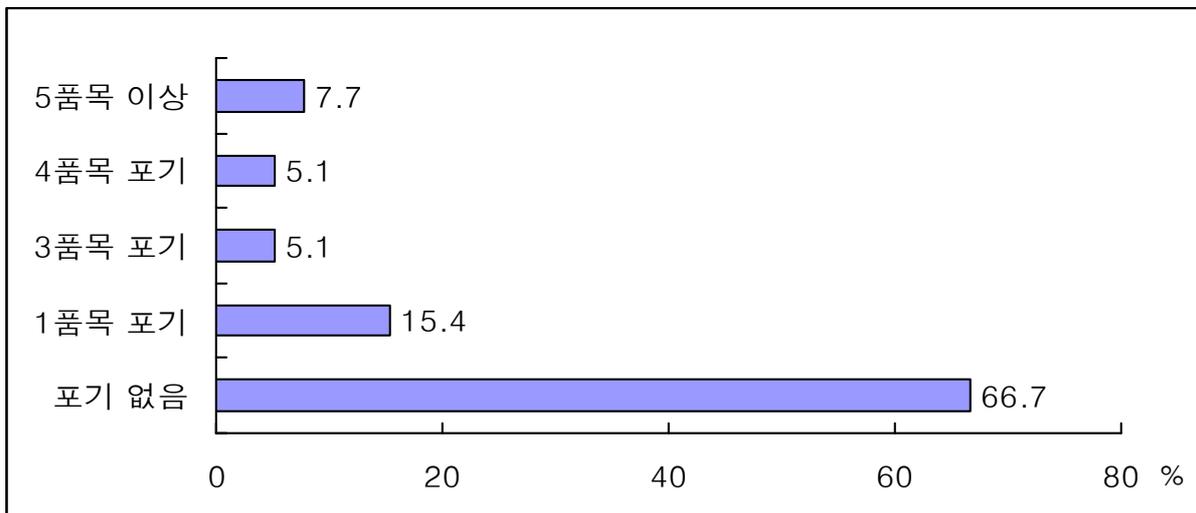
○ 수산전통식품 인증 취소 사례 분석은 업체에서 인증을 받은 이후 그에 따른 업체에서 자발적인 인증 취소(포기)에 대한 현황을 파악하기 위하여 실시하였음

1) 인증 취소 사례

○ 조사된 업체 중 인증 취소(포기) 사례를 살펴보면 약 65%이상에서는 인증을 포기한 사례가 없었으며, 1품목만을 포기한 사례가 6개 업체에서 나타났으며, 약 33%의 업체가 1품목 이상을 포기한 것으로 분석되었음

〈표 4-9〉 인증 취소 사례

구 분	빈 도	비 율(%)
인증 포기 품목 없음	26	66.7
1품목 포기	6	15.4
3품목 포기	2	5.1
4품목 포기	2	5.1
5품목 이상	3	7.7
합계	39	100.0



〈그림 4-6〉 인증 취소 사례

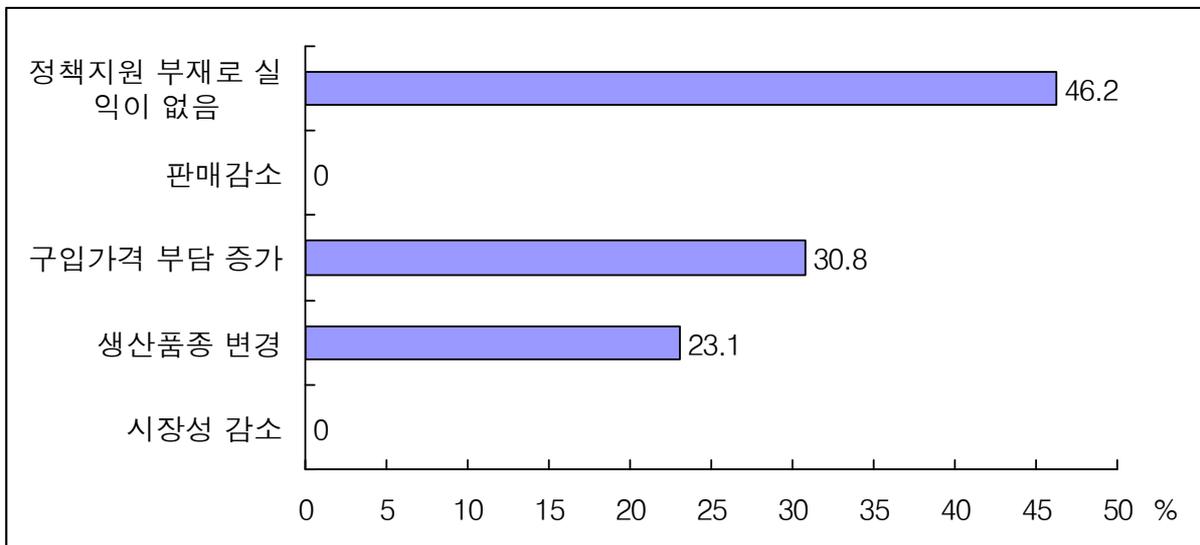
2) 인증 취소(포기) 이유

- 수산전통식품 업체에서 전통식품 인증을 취소 또는 포기를 하는 이유를 살펴보면 전통식품인증업체에 대한 정책지원 부재로 실익이 없다는 의견이 46.2%로 가장 높으며, 해당 품목의 원료수급 어려움에 따른 구입가격 부담 증가로 경제성 상실이 30.8%로 나타났으며, 이 외에는 회사사정에 따른 것으로 나타났음
- 실제적으로 인증을 받기도 까다롭지만, 어렵게 전통식품 인증을 받은 후 실익이 없으며, 규정만 까다롭기 때문에 포기를 하는 업체가 발생하는 것으로 사료됨
- 인증을 취소(포기)하는 업체들은 소비시장의 시장성 감소나, 제품 판매망 확보 한계로 인한 판매 감소는 큰 영향을 미치지 않는 것으로 나타났음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-10〉 인증 취소(포기) 이유

구 분	빈 도	비 율(%)
동 품목의 전체 소비시장 시장성 감소	0	0.0
귀사의 생산라인 재설계에 따른 생산품종 변경	3	23.1
동 품목의 원료부족에 따른 구입가격 부담 증가	4	30.8
제품 판매망 확보 한계로 인한 판매감소	0	0.0
정책지원 부재로 실익이 없음	6	46.2
합계	13	100



〈그림 4-7〉 인증 취소(포기) 이유

다. 생산 관련 사항

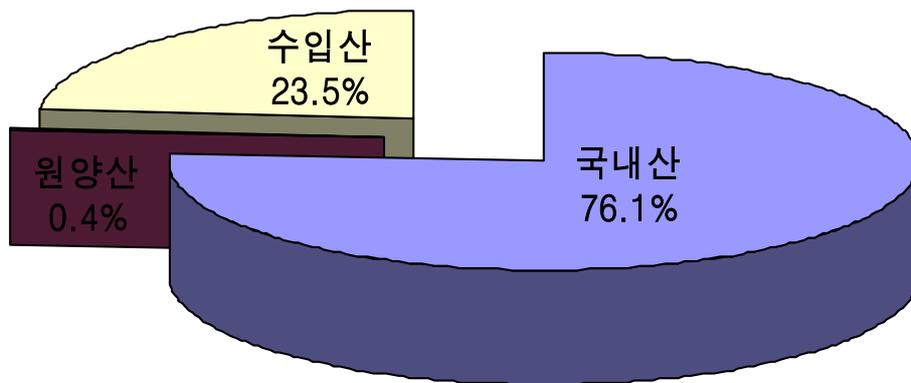
- 수산전통식품 생산과 관련된 사항은, 원료의 구입에 대한 원산지, 구입에 대한 조사를 실시하였으며, 원료조달에 있어서 애로사항 등도 고려하여 설문을 설계하였음

1) 원료 구입의 원산지

- 수산전통 식품의 원료의 원산지별 비율을 살펴보면 국내산이 76.2%로 가장 높으며, 원양산이 0.4%, 수입산이 23.5%로 나타났음
- 대부분의 수산전통식품 업체들은 국내산이 대부분임. 그러나 현행 제도하에는 수입산 원료의 사용은 금지되고 있음. 그러나 수입산의 비율이 23.5%로 나타나는 것은 제품을 생산함에 있어서 국내산 원료가 없거나, 국내산만으로는 원료의 충당이 어려움을 반영하는 것이라 할 수 있음

〈표 4-11〉 원료의 원산지별 비율

구분	국내산	원양산	수입산	합계
비율(%)	76.2	0.4	23.5	100



〈그림 4-8〉 원료의 원산지별 비율

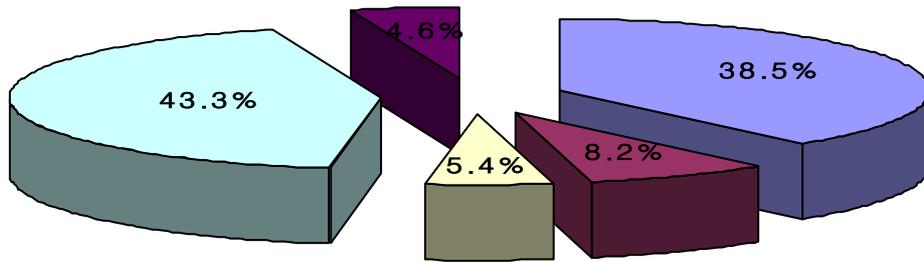
2) 원료의 구입처별 비율

- 수산전통식품의 원료의 구입처는 수협 위판장 도매인을 통해서 구입하는 것이 43.3%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로는 공급계약을 통하여 독점공급을 받는 것이 38.5%로 조사되었음
- 수산전통식품의 연료의 구입은 단기간에 대량으로 구매하는 경우가 많기 때문에 공급계약이나 수협 위판장 도매인등 많은 물량을 처리 할 수 있는 구입처를 선호하는 것으로 분석됨

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-12〉 원료의 구입처 비율

구분	공급계약	산지도매상	산지수집상	수협위판장 도매인	기타
비율(%)	38.5	8.2	5.4	43.3	4.6



■ 공급계약 ■ 산지도매상 ■ 산지수집상 ■ 수협위판장 도매인 ■ 기타

〈그림 4-9〉 원료의 구입처 비율

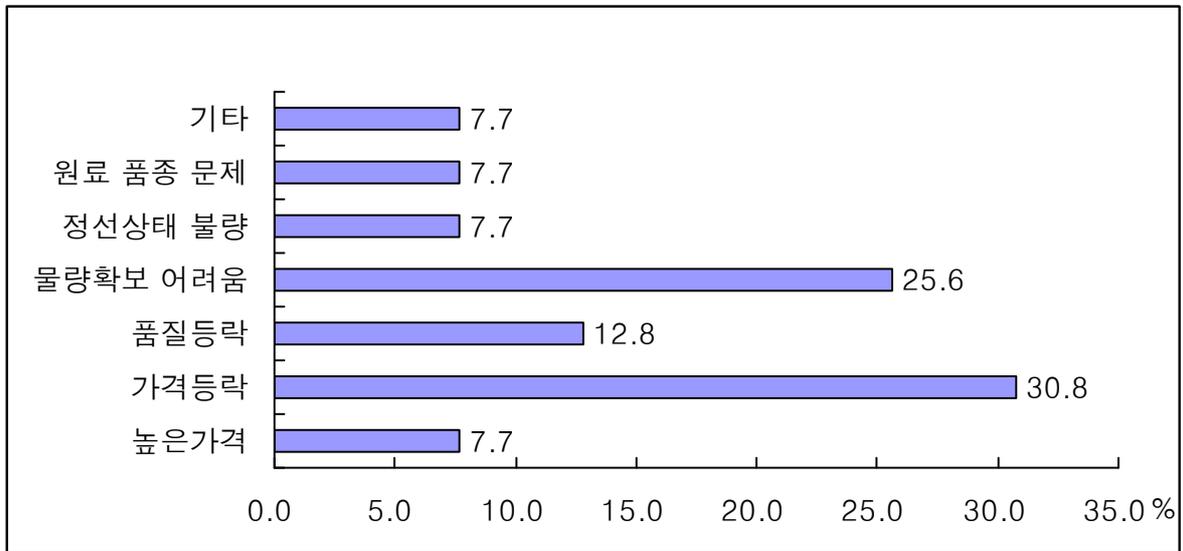
3) 원료조달시 애로사항

- 업체들의 수산전통식품 생산과 관련하여 원료조달에 있어서 애로사항을 살펴보면, 조사대상 업체의 약 30% 이상이 수산물의 특성상 원료가격의 등락이 심한 것을 가장 큰 어려움이라 여기고 있으며, 그 다음으로는 원료의 물량확보 어려움(25.6%), 원료 품질의 차이가 크다는 것 (12.8 %)로 나타났음
- 이를 분석해 보면 수산전통식품의 원료조달에 있어서 가격의 등락이 크기 때문에 경영상에서 생산비를 정확하게 측정하기 힘들기 때문에 정확한 수익성을 나타내는 적정생산량을 정하기가 힘들며, 물량확보의 어려움으로 시장에 물량이 많이 풀릴 경우 일시에 구입, 원료비를 과다하게 사용하게 되므로 자금의 유동이 어려움을 시사한다고 볼 수 있음

제4장 생산업체 조사 분석

〈표 4-13〉 원료조달시 애로사항

구 분	빈 도	비 율(%)
높은가격	3	7.7
가격등락	12	30.8
품질등락	5	12.8
물량확보 어려움	10	25.6
정선상태 불량	3	7.7
원료 품종 문제	3	7.7
기타	3	7.7
합계	39	100



〈그림 4-10〉 원료조달시 애로사항

라. 판매관련 사항

- 수산전통식품 업체의 판매와 관련된 사항으로는 판매경로, 판매를 위한 마케팅 방법, 수산전통식품 인증 이후의 경영성과, 인증제도에 대한 선호도, 소비자들이 수산전통식품에 대한 선호 문제 등을 조사하였음

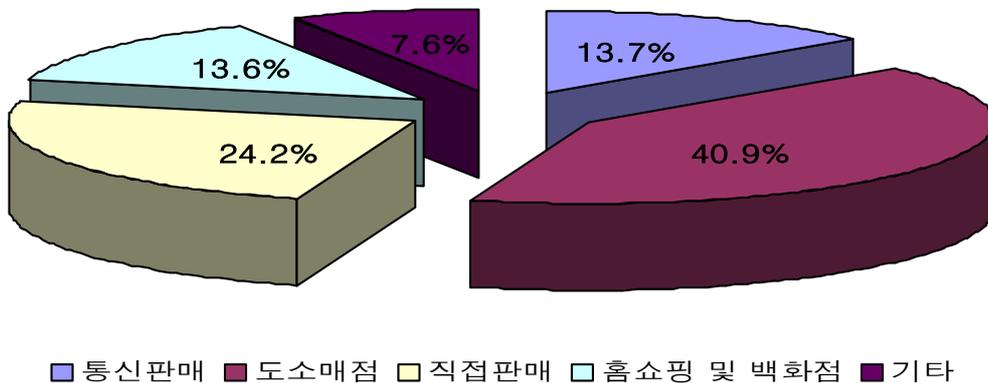
수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

1) 판매 경로 비율

- 업체들의 판매경로를 살펴보면, 도소매점에 판매하는 경로가 40.9%로 가장 높으며, 그 다음으로 직판(24.2%), 통신판매(13.7%), 홈쇼핑대형백화점(13.6%), 기타 순으로 나타났음

〈표 4-14〉 판매경로 비율

구분	통신판매	도소매점	직판	홈쇼핑 대형백화점	기타
비율(%)	13.7	40.9	24.2	13.6	7.6



〈그림 4-11〉 판매경로 비율

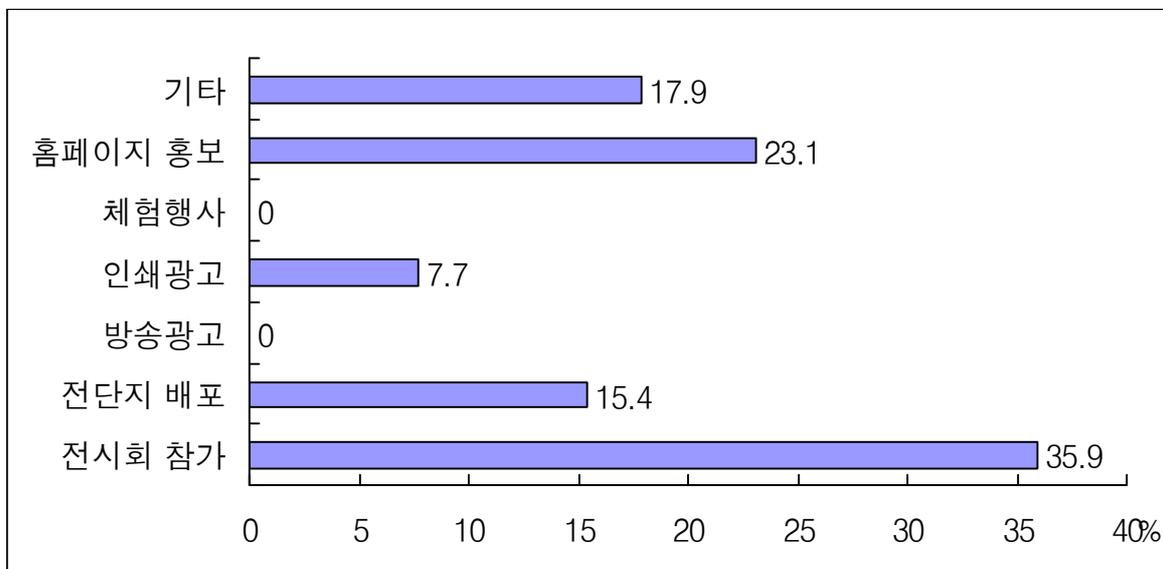
2) 판매촉진 홍보방법

- 판매촉진의 홍보방법으로는 전시회에 참가해서 홍보를 하는 업체가 14개 업체 35.9%로 가장 높으며, 그 다음으로는 홈페이지로 홍보를 하거나 전단지 배포 순으로 나타났음
- 보통 대형 기업에서 TV나 케이블 방송, 라디오 방송 등을 선호하는 것과는 조금 상의하게 전통식품은 식품전시회나 지역전시회, 홈페이지 홍보 등에 주력하는 이유는 업체의 상대적 영세성으로 인하여 마케팅 전략을 펼침에 있어서 높은 비용이 드는 방송홍보 보다는 지역 및 식품전시회에 포커스를 맞출 수밖에 없는 것으로 사료됨

제4장 생산업체 조사 분석

〈표 4-15〉 판매촉진 홍보방법

구 분	빈 도	비 율(%)
전시회 참가	14	35.9
전단지 배포	6	15.4
방송광고	0	0
인쇄광고	3	7.7
체험행사	0	0
홈페이지 홍보	9	23.1
기타	7	17.9
합계	39	100



〈그림 4-12〉 판매촉진 홍보방법

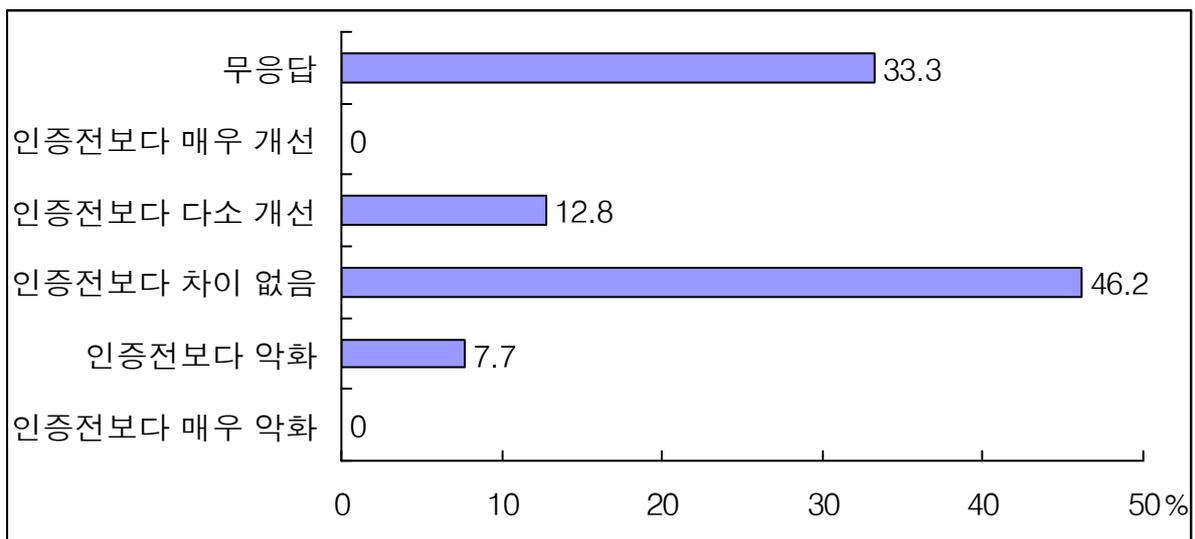
수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

3) 인증획득 후 경영성과

- 수산전통식품의 인증획득 이후에 업체 경영에 미치는 영향을 분석해 보면 약 46.2%가 인증전과 차이가 없는 것으로 응답하였으며, 무응답이 33.3%인 점을 고려할 때 수산전통식품의 인증에 대한 경영효과는 아주 미흡한 것으로 나타남
- 여기서 무응답은 경영성과에 대한 확답을 할 수 없을 경우라 할 수 있으며, 인증전과 차이를 느끼지 못하는 것으로 포함한다면, 약 80%가 인증전과 인증후의 차이가 없는 것으로 느끼는 것으로 분석됨

〈표 4-16〉 인증획득 후 경영성과

구 분	빈 도	비 율(%)
인증전보다 매우 악화	0	0
인증전보다 악화	3	7.7
인증전보다 차이 없음	18	46.2
인증전보다 다소 개선	5	12.8
인증전보다 매우 개선	0	0
무응답	13	33.3
합계	39	100.0



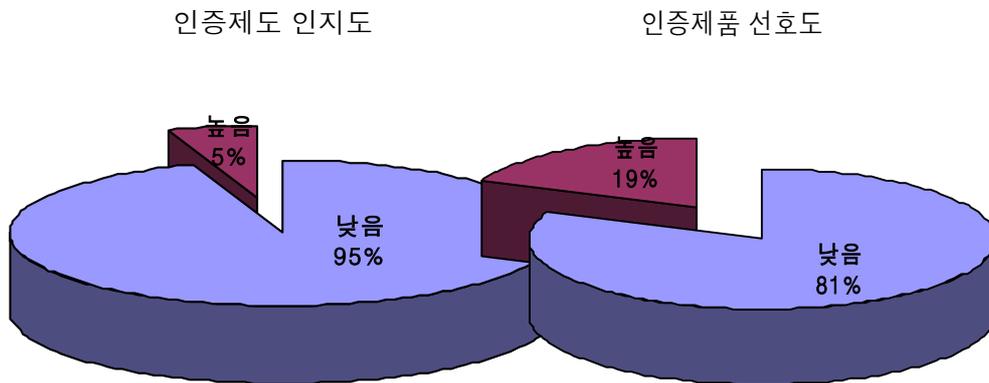
〈그림 4-13〉 인증획득 후 경영성과

4) 인증제도 및 인증제품에 대한 선호도

- 소비자의 수산전통식품 인증제도에 대한 선호도와 인증제품에 대한 선호도를 파악하면, 인증제도의 인지도와 인증제품의 선호도 양쪽 다 선호도가 낮다고 응답한 업체가 30개 76.9%로 가장 높게 나타났으며, 인증제도의 인지도는 낮으나 인증제품에 대한 선호도는 높다고 응답한 업체가 12.8%로 분석됨
- 이를 무응답을 제외한 인증제도에 대한 인지도와 인증제품에 대한 선호도로 구분해서 살펴보면 인증제도에 대한 인지도는 95%가 낮게 나타났으며, 인증제품 선호도는 81%가 낮은 것으로 나타나 상대적으로 인증제품의 선호도 보다 인증제도에 대한 인지도가 낮게 분석됨

<표 4-17> 인증제도 및 인증제품에 대한 선호도

구 분	빈 도	비 율(%)
인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 낮음	30	76.9
인증제도 인지도 높으나 인증제품 선호도 낮음	0	0
인증제도 인지도 낮으나 인증제품 선호도 높음	5	12.8
인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 높음	2	5.1
무응답	2	5.1
합계	39	100.0



<그림 4-14> 인증제도 및 인증제품에 대한 선호도

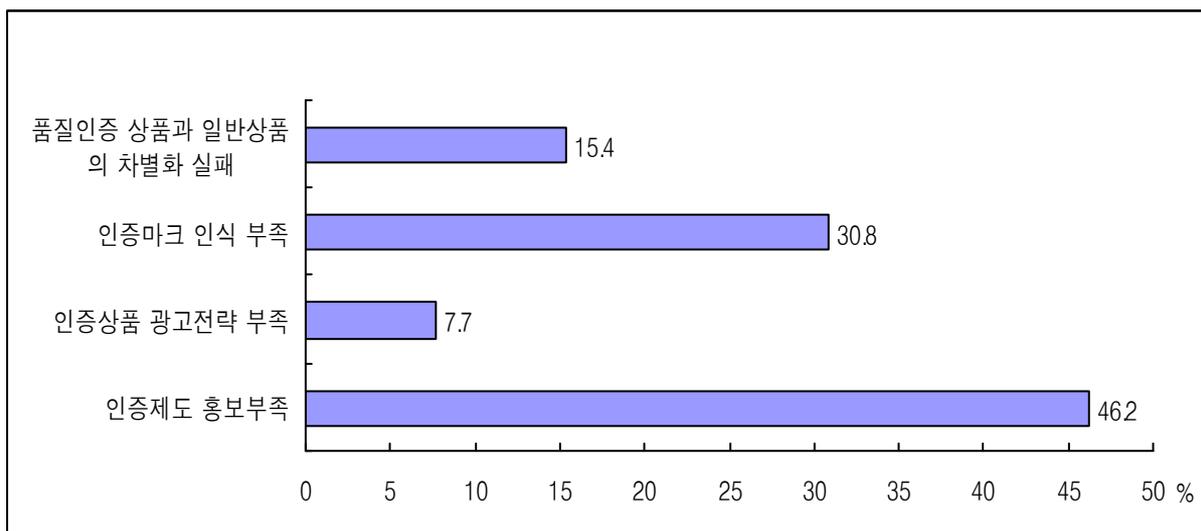
수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

5) 인증상품 소비자 인식부족 이유

- 위에서 언급한 것과 같이 인증제도 및 인증제품에 대한 소비자의 인식이 부족한 이유를 살펴보면 인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족이 46.2%로 가장 큰 이유로 파악되었으며, 그 다음으로는 인증마크에 대한 인식 부족이 30.8%, 품질인증 상품과 일반상품의 차별화 실패가 15.4 % 순으로 나타났음
- 이는 수산전통식품에 대한 인식이 미흡하다는 것을 반영하는 것으로 정부 차원의 인증제도에 대한 홍보가 필요하며, KS나 HACCP와 같이 마크에 대한 홍보가 필요 할 것으로 사료됨

〈표 4-18〉 인증상품 소비자 인식부족 이유

구 분	빈 도	비 율(%)
인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족	18	46.2
인증상품에 대한 업체의 광고전략 부족	3	7.7
인증마크에 대한 인식 부족	12	30.8
품질인증 상품과 일반상품의 차별화 실패	6	15.4
합계	39	100.0



〈그림 4-15〉 인증상품 소비자 인식부족 이유

마. 인증제도 만족도 및 개선사항

- 수산전통식품 인증제도에 대한 만족도 및 개선사항을 살펴보기 위하여 전통식품 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향에 대한 인식도 조사와 수산전통식품에 대한 정부정책에 대한 만족도를 분석하였음
- 또한, 만족 부족에 대한 이유 분석과 수산전통식품의 활성화를 위한 국가적 차원의 지원방안의 순위 분석을 실시하였음

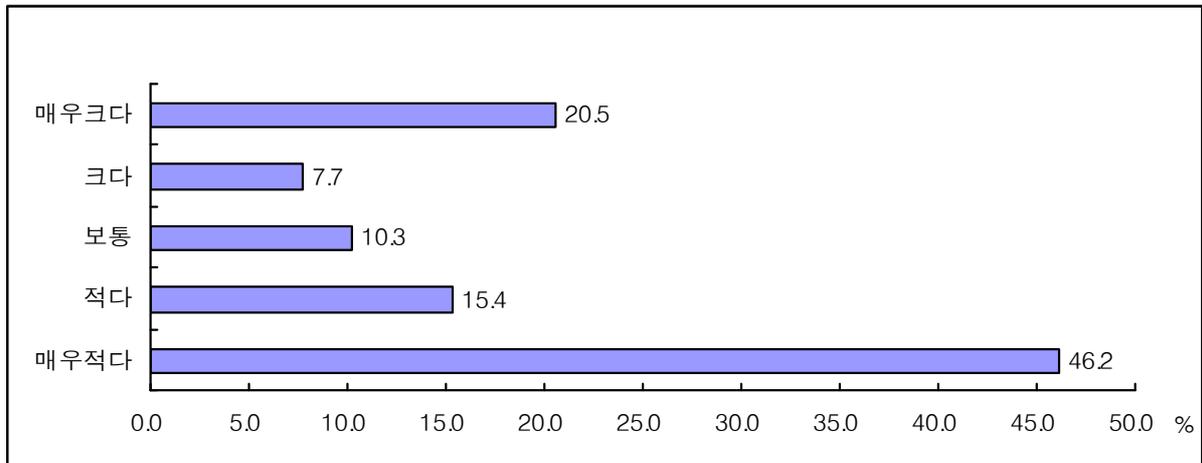
1) 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향

- 전통식품 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향에 대하여서는 영향이 매우적다고 응답한 비율이 46.2%로 나타났으며, 매우 크다고 응답한 비율은 20.5%임
- 이는 보통을 포함하여 약 72%가 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향은 미미한 것으로 여기고 있음

〈표 4-19〉 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향

구 분	빈 도	비 율(%)
매우적다	18	46.2
적다	6	15.4
보통	4	10.3
크다	3	7.7
매우크다	8	20.5
합계	39	100.0

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



〈그림 4-16〉 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향

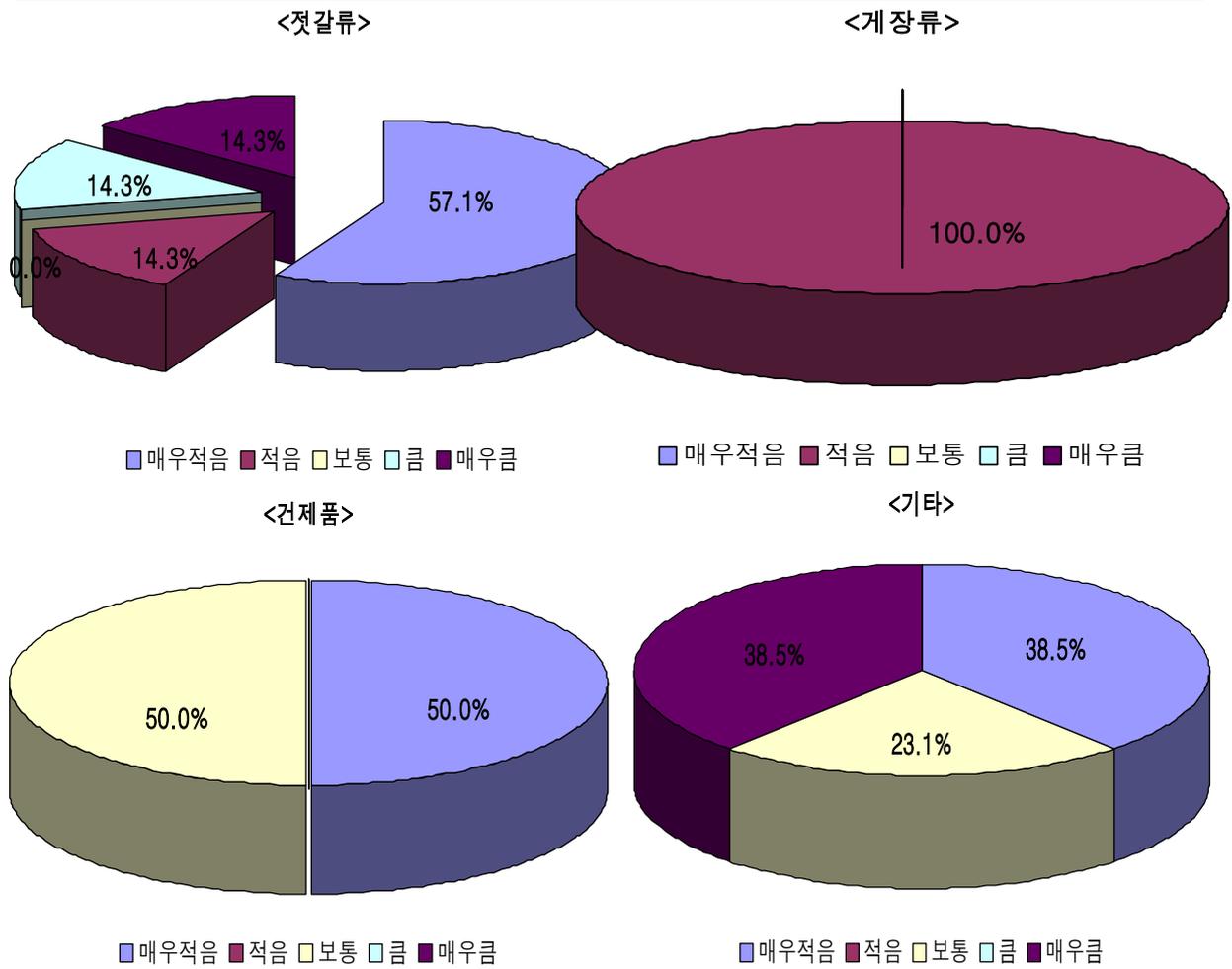
2) 품목별 인증제도의 영향분석

- 품목별로 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향에 대한 인식을 살펴보기 위하여 품목별 교차분석을 실시하였음
- 젓갈류는 약57.1%가 영향이 매우 작다고 여기고 있으며, 계장류는 100%가 인증정책이 수산식품산업에 영향을 미치는 게 작다고 인식하고 있는 것으로 나타났음
- 건제품은 매우 영향이 적다가 50%, 보통이다가 50%로 나타났으며, 기타는 매우 크다고와 매우 적다라고 여기는 응답자가 양분되는 것으로 분석되었음

〈표 4-20〉 품목별 영향분석

		수산식품산업에 미치는 영향영향					전체	
		매우 적음	적음	보통	큼	매우 큼		
품 목	젓갈류	빈도	12	3	0	3	3	21
		전체 %	30.8	7.7	0.0	7.7	7.7	53.8
	계장류	빈도	0	3	0	0	0	3
		전체 %	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	7.7
	건제품	빈도	1	0	1	0	0	2
		전체 %	2.6	0.0	2.6	0.0	0.0	5.1
	기타	빈도	5	0	3	0	5	13
		전체 %	12.8	0.0	7.7	0.0	12.8	33.3
전체	빈도	18	6	4	3	8	39	
	전체 %	46.2	15.4	10.3	7.7	20.5	100.0	

제4장 생산업체 조사 분석



<그림 4-17> 품목별 수산전통식품의 영향분석

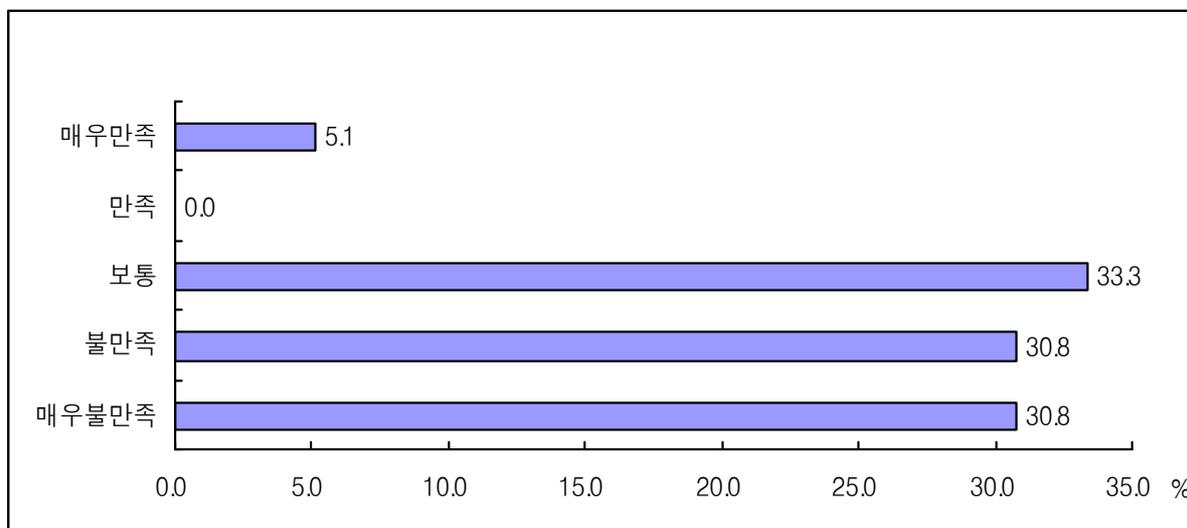
3) 수산전통식품 정책에 대한 만족도

- 수산전통식품 정책에 대한 만족도의 설문조사 결과를 살펴보면 보통이라고 여기는 응답업체가 33.3%로 가장 높게 나타났으며, 매우 불만족 및 불만족이 각 30.8%로 분석되었음
- 이는 보통을 포함한 불만족이 약 95% 정도를 차지하는 것으로 대부분의 조사대상 수산전통식품 업체들이 현재의 정부정책에 대해서 불만을 가지고 있는 것으로 나타났음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-21〉 수산전통식품 정책에 대한 만족도

구 분	빈 도	비 율(%)
매우 불만족	12	30.8
불만족	12	30.8
보통	13	33.3
만족	0	0
매우 만족	2	5.1
합계	39	100.0



〈그림 4-18〉 수산전통식품 정책에 대한 만족도

제4장 생산업체 조사 분석

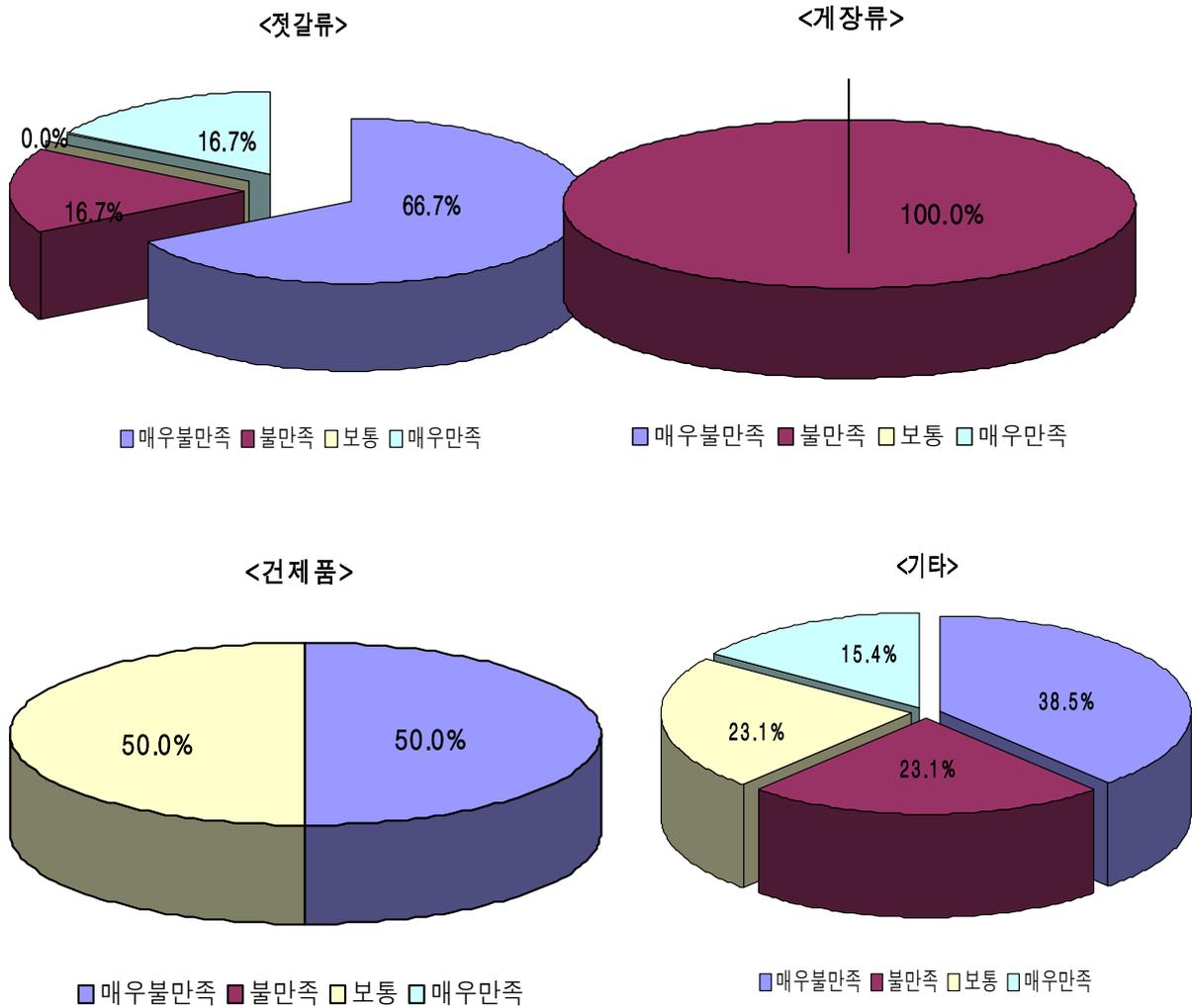
4) 품목별 만족도 분석

- 품목별로 수산전통식품 정책에 대한 만족도를 분석해 보면 젓갈류는 66.7%가 매우 불만족하는 것으로 나타났으며, 불만족과 매우 만족이 각 16.7%로 그 다음으로 조사되었음
- 계장류는 100%가 정책에 대하여 불만족 한다고 여기고 있으며, 건제품의 업체 중 50%는 매우 불만족하며 50%는 보통으로 인식하고 있음
- 기타는 매우불만족이 38.5%로 가장 높게 나타났으며, 불만족이 23.1%, 보통이 23.1% 순으로 분석되었음

<표 4-22> 품목별 만족도 분석

		만족도					전체	
		매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족		
품목	젓갈류	빈도	6	6	9	0	0	21
		전체 %	15.4	15.4	23.1	0.0	0.0	53.8
	계장류	빈도	0	3	0	0	0	3
		전체 %	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	7.7
	건제품	빈도	1	0	1	0	0	2
		전체 %	2.6	0.0	2.6	0.0	0.0	5.1
	기타	빈도	5	3	3	0	2	13
		전체 %	12.8	7.7	7.7	0.0	5.1	33.3
	전체	빈도	12	12	13	0	2	39
		전체 %	30.8	30.8	33.3	0.0	5.1	100.0

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



<그림 4-19> 품목별 만족도 분석

5) 정책방향

- 수산전통식품의 활성화 방안을 마련하기 위하여 조사대상 업체들에게 국가적 차원의 지원방안 중 가장 필요한 정책에 대하여 조사를 실시하였음

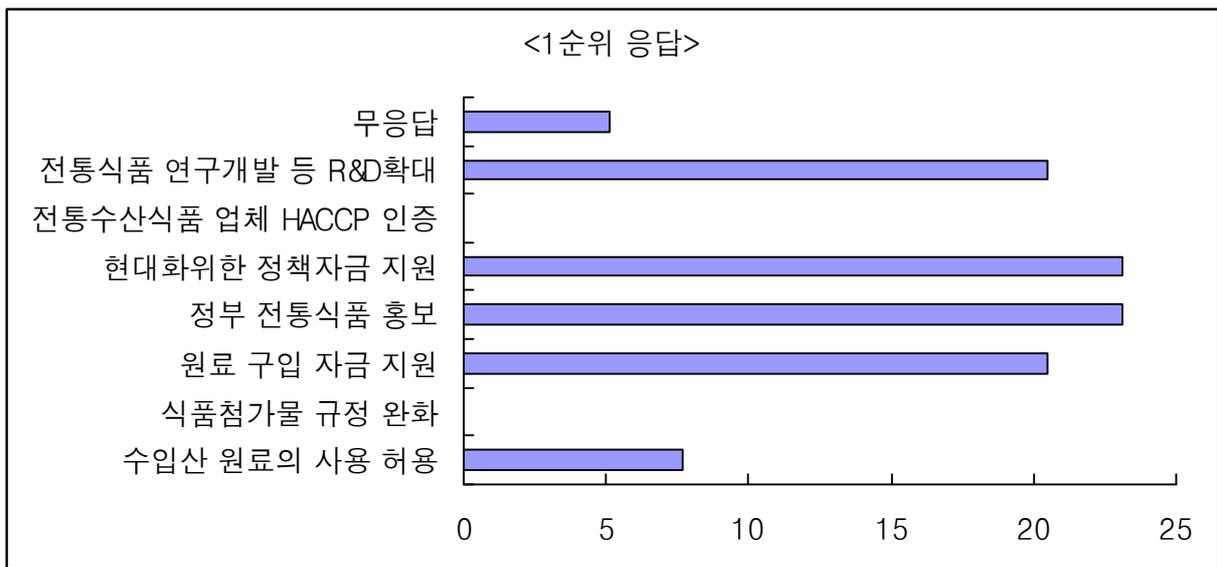
(!) 1순위

- 지원방안 중 조사대상 업체의 응답의 1순위는 정부차원의 전통식품에 대한 홍보와 산업 현대화를 위한 정책자금(시설 및 운영자금)의 지원이 각 23.1%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 원료 구입 자금의 지원 및 전통식품 연구개발 등 R&D 확대가 각 20.5%로 조사되었음

제4장 생산업체 조사 분석

〈표 4-23〉 정책방향 1순위 분석

구분	빈도	비율(%)
수입산 원료의 사용 허용	3	7.7
식품첨가물 규정 완화	0	0
원료 구입 자금 지원	8	20.5
정부 전통식품 홍보	9	23.1
현대화위한 정책자금 지원	9	23.1
전통수산식품 업체 HACCP 인증	0	0
전통식품 연구개발 등 R&D확대	8	20.5
무응답	2	5.1
합계	39	100.0



〈그림 4-20〉 정책방향 1순위 분석

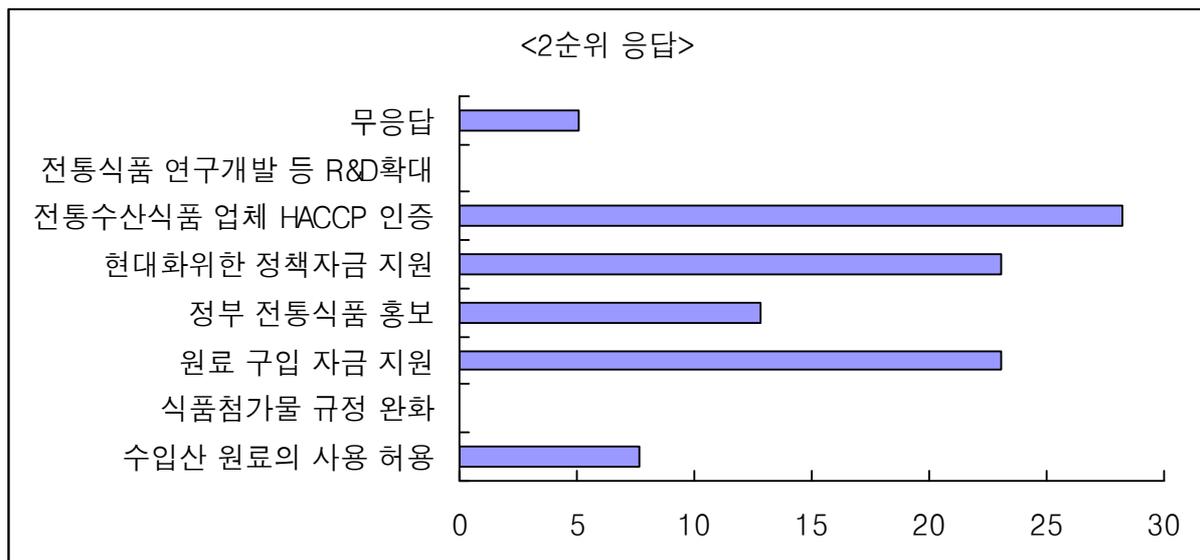
수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

(2) 2순위

- 지원방안 중 조사대상 업체의 응답의 2순위는 전통수산식품 업체 HACCP 인증이 28.2%로 가장 높게 나타났으며, 원료 구입 자금의 지원 및 산업 현대화를 위한 정책자금(시설 및 운영자금)의 지원이 각 23.1%로 분석조사 되었음

〈표 4-24〉 정책방향 2순위 분석

구 분	빈 도	비 율(%)
수입산 원료의 사용 허용	3	7.7
식품첨가물 규정 완화	0	0
원료 구입 자금 지원	9	23.1
정부 전통식품 홍보	5	12.8
현대화위한 정책자금 지원	9	23.1
전통수산식품 업체 HACCP 인증	11	28.2
전통식품 연구개발 등 R&D확대	0	0
무응답	2	5.1
합계	39	100.0



〈그림 4-21〉 정책방향 2순위 분석

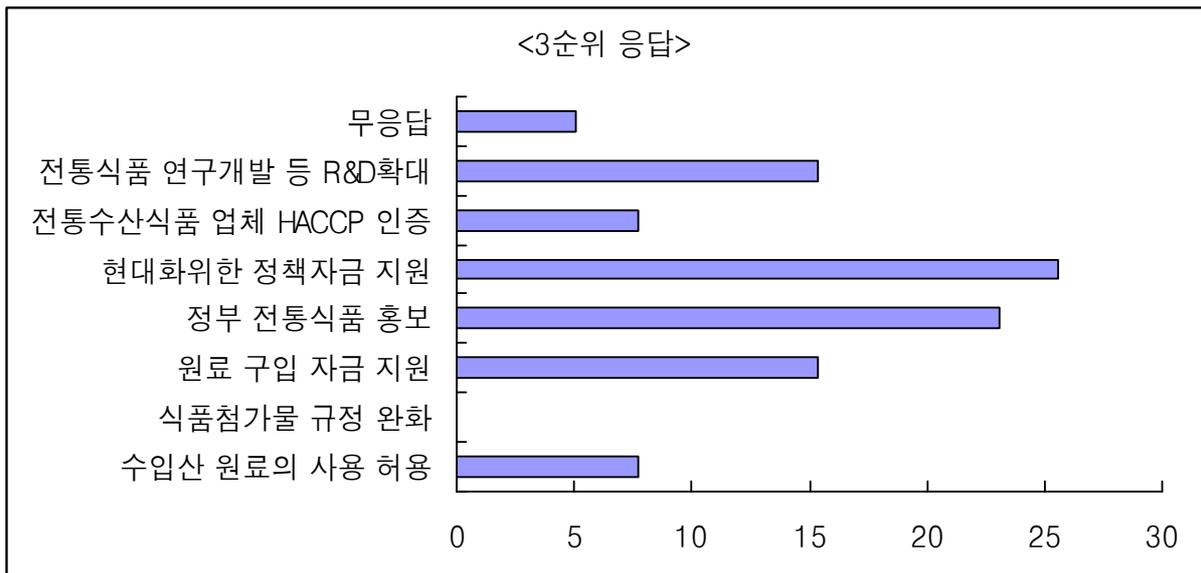
제4장 생산업체 조사 분석

(3) 3순위

- 지원방안 중 조사대상 업체의 응답의 2순위는 현대화를 위한 정책자금(시설 및 운영자금)의 지원이 각 25.6%로 가장 높게 나타났으며, 정부차원의 전통식품 홍보가 25.6%로 그 다음으로 조사되었음

〈표 4-25〉 정책방향 3순위 분석

구 분	빈 도	비 율(%)
수입산 원료의 사용 허용	3	7.7
식품첨가물 규정 완화	0	0
원료 구입 자금 지원	6	15.4
정부 전통식품 홍보	9	23.1
현대화위한 정책자금 지원	10	25.6
전통수산식품 업체 HACCP 인증	3	7.7
전통식품 연구개발 등 R&D확대	6	15.4
무응답	2	5.1
합계	39	100.0



〈그림 4-22〉 정책방향 3순위 분석

5. 분석결과 종합

- 수산전통식품 산업의 일반사항은 업체의 지역적 분포 및 품목별 분포 등을 파악하기 위해서 실시하였으며, 지역별 분포 현황 서해가 17업체로 43.5%로 가장 높음. 품목별로는 젓갈류가 53.8%가 가장 높게 나타났음. 또한, 설립 형태별로는 개인 기업이 46.2%로 가장 많음
- 수산전통식품 인증 취소(포기)는 사업체의 자발적인 인증 취소에 대한 현황을 파악하기 위하여 실시하였음. 약 35%의 업체가 1품목 이상 포기한 경험이 있는 것으로 나타났으며, 이유로는 정책지원 부재로 실익이 없다는 것과 해당 품목의 원료부족에 기인하는 것으로 분석되었음
- 생산 관련 사항은 수산전통식품 업체의 전반적인 생산사항을 조사하였으며 원료의 원산지별 비율은 국내산이 76.2%, 원양산이 0.4%, 수입산이 23.5% 나타났음. 그러나 현행 제도에는 수입산은 사용을 금지하지만 국내산만으로는 원료의 충당이 어려움. 수산전통식품의 원료의 구입처는 공급계약이나 수협위판장 도매인등 많은 물량을 한번에 구입할 수 있는 경로를 선호함
- 원료조달시 예로사항은 원료의 물량확보 어려움(25.6%)과 원료 품질의 차이가 크다는 것이(12.8 %)이 주 이유로 분석됨. 판매사항은 도소매점에 판매하는 경로가 40.9%로 가장 높으며, 홍보방법으로는 투자비가 높게 드는 방송홍보보다 전시회, 홈페이지 등을 통하는 것을 선호하며, 인증획득 후 경영성과는 약 80%가 인증전과 인증후의 차이가 없는 것으로 느끼고 있음
- 소비자의 인증제도에 대한 인지도는 95%로 낮게 나타나며, 이러한 인식부족의 이유로는 인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족이 가장 크며, 인증마크에 대한 인식 부족도 한 가지 이유로 지적됨
- 인증제도 만족도 및 개선사항은 수산전통식품 인증제도에 대한 만족도 및 개선사항을 살펴보기 위하여 실시되었으며, 업체 중 72%가 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향은 미미한 것으로 인식하고 있으며, 만족도는 보통을 포함한 불만족이 약 95% 정도를 차지하는 것으로 대부분이 정책에 대하여 불만족 하고 있음

제4장 생산업체 조사 분석

〈표 4-26〉 설문조사 분석결과 요약

대분류	소분류	주요 내용
업체 일반사항	표본업체 분포 현황	서해 43.6%, 남해 38.5%, 동해 17.9% 순
	품목별 업체 현황	젓갈류 53.85%, 건제품 5.1%, 기타 33.3%, 계장류 7.69%
	표본업체 형태별 분석	개인기업 46.1%, 주식회사 35.9% 순
전통식품 등록사항	인증 취소 사례	인증 포기 품목 없음 66.7%, 1품목 포기 15.4%
	인증 포기 이유	정책지원 부재로 실익이 없음 46.2% 동 품목의 원료부족에 따른 구입가격 부담 증가 30.8%
생산관련 사항	원료의 원산지별 비율	국내산 76.2% , 원양산 0.4% , 수입산23.5%
	원료의 구입처 비율	수협위판장 중도매인 43.3% ,공급계약 38.5%
	원료조달시 애로사항	가격등락 30.8%, 물량확보 어려움25.6%
판매관련 사항	판매 경로 비율	도소매점 40.9%, 직판24.2%, 통신판매 13.7%
	판매촉진 홍보방법	전시회 참가 35.9% , 홈페이지 홍보23.1%
	인증획득 후 경영성과	인증전보다 차이 없음 46.2%
	인증제품에 대한 선호도	인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 낮음 76.9% 인증제도 인지도 낮으나 인증제품 선호도 높음 12.8%
	인증상품 소비자 인식부족 이유	인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족 46.2% 인증마크에 대한 인식 부족 30.8%
인증제도 만족도 및 개선사항	인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향	매우적다 46.2%, 매우 크다 20.5%, 적다 15.4%
	수산전통식품 정책에 대한 만족도	매우 불만족 30.8%, 불만족 30.8% 불만족하는 응답자가 약 61%
	정책방향 1순위	정부 전통식품 홍보 23.1% 현대화위한 정책자금 지원 23.1% 원료 구입 자금 지원 20.5%

제3절 현지실태 조사

1. 현지실태 조사의 주요내용

- 현지실태 조사의 목적은 수산전통식품 업체에 대한 정책적 방향 및 제도에 대한 문제점 및 발전 방안 도출에 있으며, 조사방법은 업체방문조사를 기본으로 하여 실시하였음
- 조사방법은 심층조사를 위하여 면담조사를 실시하였으며, 조사표본은 지역별로 15개소에 대하여 있음
- 조사내용은 거점지역별(동·서·남해) 전통식품 산업에 대한 현황 및 주요 품목별 시장현황조사와 수산전통식품 발전을 위한 제도 및 지원 방안에 대한 의견수렴을 하였으며, 업체지원 및 수출확대 등 경영개선 요인조사를 병행하였음

2. 실태분석

- 실태분석은 업계 간담회를 거쳐 업체방문조사를 실시하였음

가. 업계 간담회

1) 제도개선 관련 사항

- 수산전통식품은 반드시 국내산 원료를 사용해야 한다는 점을 개선될 필요가 있다. 예를 들어 명란 또는 창란과 같은 품목의 경우 국내 생산량이 적어 업계에서는 러시아로부터 원료를 수입하여 생산하며 그 상당량을 일본으로 수출하고 있는데 수산전통식품 인증업체가 되면 현재와 같은 생산량을 달성할 수 없고 산업화가 곤란
 - 따라서 명란젓이나 창란젓은 대표적인 수산전통식품이지만 업계에서는 오히려 수산전통식품 인증업체로 허가 받는 것을 기피하고 있는 실정임

제4장 생산업체 조사 분석

- 향후 이러한 점을 해결하기 위하여 수입산을 원료로 사용하더라도 그 제조 방법이 우리 고유의 전통적인 가공 제조 방법에 의하여 생산되는 품목이라면 수산전통식품으로 인증해 줄 수 있도록 법규 및 제도를 개선요구
- 수산물 원료는 일시다확성이란 특성을 가짐에 따라, 1년 동안 가공에 사용될 원료 수산물을 양육되는 일정기간 내에 일시에 대량으로 구입 보관하여 두고 생산에 이용하고 있음. 특히, 명란 원료를 구입하는데 일시에 10~20억, 품목에 따라서는 100억~300억의 자금이 필요하지만 영세한 수산가공업체로서는 시중에서 큰 구매자금을 확보하는 것도 어렵고, 대부분 1할에 가까운 높은 이율의 자금을 차입하여 사용하고 있어 정부의 지원이 필요
- 신세대 기호성의 변화, 해외수출 상품을 개발하기 위하여 특정 제품을 가공 제조하는데 현행 식품제조공정 상에 명시된 식품첨가물의 종류 및 사용 대상 식품 등을 현실에 맞게 개선
 - 현재 미국이나 일본에서 사용되고 있는 식품첨가물도 사용하지 못하도록 되어 있어 새롭고 다양한 제품을 개발에 한계
 - 예를 들어 염도가 낮은 저염화 젓갈을 개발하는데 사용 가능한 식품첨가물의 종류를 추가할 수 있다면 종전의 식염 첨가량인 15%에서 4.5%까지 5℃ 저온 숙성하여 개발할 수 있는 기술이 현재 개발(냉장 유통기간 45일, 물엿 사용)되어 있으나 실용화 시키지 못하고 있음. 그러나 이러한 기술도 식품첨가물을 사용하지 않으면 불가능한 실정임. 물론 타 식품에는 사용할 수 있고 안전성이 확보된 식품첨가물일지라도 특정 제품의 가공 제조공정에 현행 우리나라 식품공정 상에 등재되어 있지 않으면 해당 제품을 제조할 수 없기 때문임. 특히, 원거리 수송을 하기 위하여 식품 보존성을 향상시키기 위한 식품첨가물 사용에 대한 연구 및 법 제도 시급
- 신제품과 다양한 제품을 개발하고 그 보존성을 확립하기 위한 연구개발 지원 대책이 필요
- 수산전통식품 인증제도와 HACCP 개선 필요성 제기
 - 예를 들면, 젓갈의 경우 발효식품이기 때문에 제조공정에 미생물의 이용이 필수적인데, 정부가 인정하는 우수한 업체이지만 비양심적인 업체의 경우는

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

단속을 나오면 무균시설을 보여 주고, 단속이 끝나고 나면 원래대로 만들고 제품 포장에는 HACCP를 표기하여 정부가 승인한 위생적인 방법에 의하여 제조된 우수 제품임을 소비자에게 속이고 있는 실정

- 우수업체는 아니지만 양심적인 업체는 HACCP 승인을 아예 기피하고 있는 실정이며, 품목마다 허가 받는데 경비도 많이 소요되고 지속적으로 운영하는데 경비가 많이 들기 때문임. 그러나 시장 경쟁력은 비양심적인 HACCP 마크를 붙인 업체 제품이 점유하고 있음
- 일본은 김치를 미국에 수출하고 있는데 유통기간은 1개월로 식품보존을 위해 식품첨가제를 사용하고 있음. 우리나라의 경우도 전통적인 식품제조 공정을 현실에 맞게 개선해 나가지 않으면 세계화에 뒤질 수 있음
- 수산전통식품의 유통기간 설정을 위한 새로운 기술개발이 필요
 - 젓갈과 같은 발효식품의 경우는 대장균군의 검출 방법에 있어 유산균을 대장균군으로 잘못 인식할 경우가 많으며, 발효식품의 유통기간을 설정하는데 있어 산학연관 공동으로 새로운 접근 방법이 필요한 실정임

2) 연구개발 지원 사항

- 원거리 수출용 전통수산식품의 보존기술, 포장방법 등 연구개발을 위한 재정적 정부지원 이 필요
 - 꽃게장의 경우 미국 LA 거주 재외 교민으로부터 수출 상담이 오고 있으나 이에 응하지 못하고 있는데, 이는 약 1개월간의 운송기간 중에 제품이 새까맣게 변화하기 때문임. 현재로서는 적당한 보존기술 및 포장방법이 개발되어 있지 못하기 때문인데, 기업 스스로 이러한 문제점을 해결하기에는 한계가 많으므로 보존기술, 포장방법 등 연구개발을 위한 정부지원 예산의 확보가 필요함

제4장 생산업체 조사 분석

○ 새로운 제품 개발을 위한 산학연 공동 기술개발 자금의 지원

- 멸치젓갈로부터 신세대의 기호에 따라 멸치액즙을 제조할 필요가 요구되고 있으나 업체 스스로 연구 개발할 수 없기 때문에 이에 대한 산학연 공동 기술개발 자금의 지원이 필요
- 현재 태국 또는 필리핀에서 제조된 액즙이 국내 대기업이 수입하여 국내 시장에 판매하고 있는 fish sauce는 대부분 잡어를 원료로 사용한 것인데, 전통적인 멸치젓갈 제조기술로부터 수입대체품을 개발하기 위한 제조공정 중 가열살균 기술, 보존기술 등이 시급

3) 기타사항

○ 젓갈협회나 조합의 결성 및 운영에 필요한 정부의 재정적 지원

- 멸치 젓갈산업의 경우, 지역간, 업체간 과다 경쟁에 의한 저가의 불량제품으로 인하여 정상적으로 제조된 제품의 판매 시장을 어지럽히고 있어 이에 대한 대책이 필요
- 예를 들면 특정지역에서 드럼통에 덜 숙성된 젓갈을 담아 서울 가락동 시장에 소량의 용기에 배분하여 정상가격의 1/3 가격으로 판매하고 있는데, 운송 도중에 적당히 숙성된 것으로 원래의 제조 방법이 아닌 멸치와 식염, 기타 첨가물의 혼합물이라 할 수 있는 것을 젓갈로 판매하고 있음
- 그러한 제품은 맛도 제 맛이 나지 않으니 젓갈에 대한 인식도 떨어지고 정상적이고 양심적인 제품 생산업체들은 경쟁력을 잃어가고 있음
- 이러한 무질서한 점을 해결하기 위하여 우선 정부에서 지속적인 단속을 하는 방법이 있으나 한정된 단속 공무원의 인력으로는 그 효과를 기대하기 어려움
- 따라서 가칭 전국적인 젓갈 협회 또는 조합을 만들어 업체 스스로 제조 방법 및 유통시장의 질서를 확립할 필요가 있으나 대부분 젓갈업체의 영세성 때문에 조합의 결성 및 운영이 어렵기 때문에 협회 또는 조합을 결성, 운영하는데 정부의 자금지원이 필요

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 젓갈, 김, 천일염, 정제염 등 해외 한국식당을 통한 해외수출 전략
 - 일본의 스시는 세계 25,000여 곳에 성업 중이며 건강식품으로 인식되고 있음. 이러한 추세 속에 건강식품으로 위치를 차지하고 있는 스시 만드는데 사용되는 쌀에 대한 인식도 변화하여 고품질의 쌀에 대한 수요가 증가하고 있으며 쌀 품종에 대한 관심도 뒤따르고 있음
 - 쌀 농가에서는 시장 수요에 대비하여 우수 품종의 선정, 재배방법, 우수 품종 생산 등 수요에 대한 새로운 농업에 대한 대책을 자체적으로 수립하는 등 산업연관효과 유발
 - 이와 마찬가지로 김치가 해외로 진출하기 위하여 김치의 주요 부재료인 젓갈산업도 함께 발전시키는 종합적 정책이 필요

나. 업체방문조사

- 업체의 현장의 애로사항을 파악하기 위하여 수산전통식품 생산업체를 지역별로 구분하여 현장 실태를 조사하였음
- 조사대상은 동해안 5개소, 남해안 6개소, 서해안 4개소 업체를 중점적으로 조사하고 아울러 설문조사를 실시하였음

1) 동해안

- 첫째, 「수산물전통식품 품목별 품질기준」과 관련 “원료는 국산이어야 한다”는 조항을 현실에 맞게 개정 필요성 제기
 - 예를 들어, 명란, 창란, 대구 아가미 등의 원료가 되는 명태 및 대구는 수년 전부터 국내 생산이 거의 안되고 있으므로 명란과 창란 등의 젓갈을 현재 러시아산 원료로 가공하고 있으므로 이에 대한 현실성 있는 대책이 마련되어야 함
- 둘째, 이와 같은 품질기준이 개정된다는 전제하에 이들 재료는 연중 생산되는 것이 아니라 특정 어기(10~1월)에 생산됨에 따라 1년간의 생산원료(명란 및 창란 등) 확보하여야 함. 즉, 일시에 연중 소비량을 구입할 경우

제4장 생산업체 조사 분석

평균 10억 원 이상의 구입비용이 필요한바, 현재 수산전통식품 생산체의 영세성으로 인하여 원료구입 자금의 부족으로 원료확보에 어려움을 겪고 있음

- 따라서, 영세한 업체를 대상으로 한 원료구입 재정지원 등의 대책수립을 요구함

○ 셋째, 전통식품 품질인증과 HACCP제도의 연계 필요성 제기

- 현재 업체에서는 전통식품의 인증을 받아도 현실적으로 큰 의미가 없고, 또 다시 HACCP 인증을 거쳐야 함으로써 업계로서는 2중의 인증절차를 획득하여야 함에 따라 이를 통합하는 방안 요구

○ 넷째, 식품첨가물 사용범위를 현실에 맞게 재조정 요구

- 저염도 및 맛과 색이 우수한 제품을 생산하기 위해서는 일정량의 첨가물이 필요함
- 명란젓갈의 경우, 일본의 첨가물 사용허용 범위에 비해 우리나라는 약 30%수준 밖에 되지 않으며, 아울러 제품의 다양화 및 차별화 등의 관점에서 국내는 물론 글로벌 시대 국제경쟁력 차원에서도 비교열위에 있다고 할 수 있음
- 따라서, 인체에 유해하지 않은 범위 내에서 식품첨가물의 사용을 확대 허용함으로써 전통식품의 소비층 증가는 물론 세계화 차원에서의 국제경쟁력도 높일 수 있을 것임

○ 다섯째, 정책지원 및 홍보강화를 통한 지원확대 요구

- 현재 전통식품에 대한 홍보부족으로 전통식품에 대한 국민의 인도가 낮으며, 세계가 인정하는 탁월한 우리의 전통식품을 우리 청소년들이 기피하고 있는 현상은 이러한 정책적 홍보의 확대를 통해서 해결할 수 있을 것으로 기대함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 남해안

- 첫째, 전통식품에 대한 정부의 적극적인 지원 요구
 - 전통식품으로 인증 받는 업체에 대해서는 원자재 구매, 운영자금에 대한 적극적인 지원 대책 마련이 필요함
 - 전통식품협회를 활성화시켜 정부의 시책과 개선방안을 신속하게 전달하고, 업계의 애로사항과 건의사항이 정부정책에 반영될 수 있도록 수산전통식품협회 활성화를 통한 가교역할 강화 필요
- 둘째, 김 포자에 대한 토종포자의 개발과 다양한 제품의 김 생산 기술 등의 R&D 기술개발의 지원 강화 필요
 - 남해안에는 일본김 포자에 의한 김 생산이 많이 되고 있어, 토종 김포자가 사라지고 있는 실정임. 따라서 전통의 맛을 유지하지 위한 관점에서 토종 김 포자개발이 시급함
- 셋째, 수산전통식품에 대한 다양한 판로확대를 위한 제도적 지원 및 홍보 정책 강화 필요성 제기
 - 생산업체의 영세성, 홍보 및 마케팅 경험 부족 등으로 인한 업체의 자체 판로개척에 한계가 있으며, 대형할인점이나 도매상과 비교해 볼 때 상대적으로 열세를 보이고 있어 판로개척의 다변화 어려움
 - 아올러, 김, 다시마 등의 해조류 건제품에 대한 정부비축사업 품목지정 등을 통한 안정적 판로지원 정책 검토 요구
- 넷째, 수산전통식품을 포함한 가공산업 육성 및 지원에 대한 종합적 정책 필요
 - 현재의 수산관련 정책은 어업인 위주로 행해지고 있으며, 심지어 가공업체의 경우 HACCP 인증에 어업경영체에 비해 상당히 제약조건이 강한 편임
 - 지역경제에 있어 수산물 가공업체의 인력고용효과, 부가가치 창출 등의 경제적 파급효과를 감안할 경우 이에 대한 종합적인 정부의 지원정책개발이 필요함

3) 서해안

- 첫째, 우수한 전통식품을 생산하는 업체에 대해서는 정부로부터 특별지원의 필요성 제기
 - 농산물의 품질인증제도가 활성화되어 있는데 비해 수산식품은 아직 시작 단계라고 할 정도로 활성화가 미흡함. 따라서 이에 대한 정부의 종합적 대책 강구 요구
- 둘째, 현재의 수산전통식품 업체의 경제성이 영세한 점을 감안하여 이들 업체 간의 컨소시엄이나 공동생산단지 등의 조성을 통하여 원료구입과 판매, 시장개척 등을 공동으로 추진할 수 있는 정책지원 방안 요구

〈표 4-27〉 지역별 의견 종합

지역	주요의견
동해안 (5개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 「수산물전통식품 품목별 품질기준」과 관련 “원료는 국산이어야 한다.”는 조항을 현실에 맞게 개정 필요성 제기 • 영세한 업체를 대상으로 한 원료구입 재정지원 등의 대책수립을 요구 • 전통식품 품질인증과 HACCP 제도의 연계 필요성 제기 • 식품첨가물 사용범위를 현실에 맞게 재조정 요구 • 정책지원 및 홍보 강화를 통한 지원확대 요구
남해안 (6개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품에 대한 정부의 적극적인 지원 요구 • 김 포자에 대한 토종포자의 개발과 다양한 제품의 김 생산 기술 등의 R&D 기술개발의 지원 강화 필요 • 수산전통식품에 대한 다양한 판로확대를 위한 제도적 지원 및 홍보정책 강화 필요성 제기 • 수산전통식품을 포함한 가공산업 육성 및 지원에 대한 종합적 정책 필요
서해안 (4개 업체)	<ul style="list-style-type: none"> • 우수한 전통식품을 생산하는 업체에 대해서는 정부로부터 특별지원의 필요성 제기 • 업체 간의 컨소시엄이나 공동생산단지 등의 조성을 통하여 원료구입과 판매, 시장개척 등을 공동으로 추진할 수 있는 정책지원 방안 요구

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

제4절 정책적 시사점

- 첫째, 수산전통에 대한 제도 및 수산전통식품에 대한 산업육성 정책차원의 정책지원 방안 필요
 - 수산전통식품 생산업체 대부분이 자금규모가 10억 미만의 영세한 경영규모를 가지고 있으며, 자체적으로 신제품개발, 새로운 시장 개척 등의 경영능력이 미흡함
 - 또한, 기존의 전통식품에 대한 국민적 홍보 및 인지도가 낮아 전통식품의 판매시장 개척에 한계가 있었음
 - 따라서, 전통식품산업 육성정책의 일환으로 전통식품에 대한 대국민 홍보 등의 적극적 정책지원방안 모색이 필요함
- 둘째, 수산전통식품인증 획득 업체에 대한 HACCP 인증업체로의 유도 방안 검토 필요
 - 수산전통식품인증과 HACCP제도 인증절차 및 대상, 내용 등이 일부사항을 제외하고는 거의 유사함. 즉, 수산전통식품은 발효·숙성제품을 대상으로 하나 HACCP는 위해요소 분석 및 제어 제품을 원칙으로 하는 특성으로 인해 일부 항목만이 차이가 남
 - 현재 수산전통식품인증업체의 영세성으로 인하여 HACCP인증을 위한 시설 및 운영능력이 부족함으로 이들 수산전통식품인증업체를 대상으로 HACCP 인증을 취득할 수 있는 별도의 프로그램 개발 필요
- 셋째, 원료구매자금 지원관련 담보력 확보 및 경영개선 자금 지원 확대 방안 검토
 - 현재 수산발전기금을 통하여 원료수매자금 및 가공시설 현대화, 경영개선 등을 지원하고 있으나 업체의 담보력 부족 등으로 인하여 용자를 받을 수 없는 업체가 대부분임
 - 전통식품의 제조 및 가공이 대부분 수작업으로 행해짐에 따라 지역의 고용인력 효과가 큰 특성을 감안(업체 당 약 20~50여명) 전통식품산업의 육성은 지역사회발전에 중요한 역할이 기대됨

제4장 생산업체 조사 분석

- 따라서, 수산발전기금의 융자금 신청 시 수산전통식품 생산업체에 대한 담보력 보증방법을 전통식품 후치담보제도 도입 등의 방안 검토

〈표 4-27〉 수산전통식품 업체의 주요 문제점 및 요구사항(1)

구 분	문제점 및 요구사항
제도개선	<ul style="list-style-type: none"> • 명란 및 창란젓 등의 일부 품목은 생산원료가 국내산이 생산되지 않음에 따라 전통식품 생산 불가 • 수산물전통식품 품목별 인증기준상의 원료 국산 규정 완화 요구 • 대외경쟁력 향상을 위해서는 위의 두 가지 품질인증을 받아야 하나 내용상의 큰 차이가 없고 인증절차의 중복으로 시간적, 경제적 낭비요인이 되고 있음 • 품질인증과 HACCP의 이중인증 문제
원료확보	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품을 생산하기 위해서는 원료의 생산시기에 대량으로 구매하여야 하므로 많은 구매자금이 필요하나 업체의 영세성으로 필요한 물량확보 한계 • 구매자금 지원 방안 요구
첨가물기준 완화	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 맛과 색택이 우수한 제품을 생산하기 위해서는 일정량의 첨가물이 필요하나, 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계 • 식품첨가물의 규정 완화 요구

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4-28〉 수산전통식품 업체의 주요 문제점 및 요구사항(2)

구 분	문제점 및 요구사항
<p>상품판로개척 및 홍보지원</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 생산업체가 대부분 영세하여 자체 판로개척에 한계, 대형할인마트와 도매업자의 일반 수산가공품에 대한 독과점 등이 형성되어 있는 만큼, 수산전통식품 판매시장 진출도 어려움 • 정부차원의 전통식품인증제도 홍보강화 요구
<p>금융지원</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 대부분의 수산전통식품업체가 담보력과 자금력이 약하여(10억 원 미만) 경영상의 문제 발생 • 경영개선 및 운영자금 지원 시 담보력 보증방안 요구
<p>제조기술의 과학화</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품의 맛과 기술을 계승하면서 현대인의 입맛에 맞는 제품을 개발할 수 있는 제조기술의 현대화 및 과학화 필요 • 신기술개발 등의 R&D 사업비 증액요구
<p>수산전통식품협회 조직</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품 생산업체가 영세하고 자체적으로 브랜드 개발, 시장개발 등 전략적 마케팅 한계 • 정부와 업계 간의 연결고리 없음 • 수산전통식품협회 지원방안 요구

제5장 전통식품산업 사례분석

- 본장에서는 수산전통식품 발전방안을 모색하기 위하여 농업부분의 전통식품 주요내용 및 지원방안과 일본을 비롯한 EU의 사례를 살펴보았음
- 이를 통하여, 제6장에서 제시하고 있는 우리나라 수산전통식품의 발전방안을 모색하는데 참고 및 기초자료로 활용하였음

제1절 농업부문

1. 개요

- 식품산업은 안전한 식품을 안정적으로 공급하는 역할을 하는 산업으로서 안전에 관한 사항과 안정적 공급에 관한 사항을 포함함
 - 두 영역은 서로 긴밀한 보완관계를 가지나 상황에 따라 규제와 조정이라는 상이한 접근방법을 택할 수밖에 없음
 - 농업의 경우 식품의 안전에 관한 사항은 식품위생법과 축산물가공처리법 등에서 주로 다루지고 있으나 원료 농수산물의 제조, 가공, 유통 및 외식산업 등을 포괄한 식품재화의 흐름에 관련된 식품산업의 육성에 관한 사항은 식품산업진흥법, 농산물 품질관리법 등에서 규정하고 있음
- 또한, 개방 확대로 농산물, 가공식품, 외식산업의 무차별한 국내 진출은 농업 성장 자체뿐만 아니라 전체적인 식품수급에 지대한 영향을 미치고 있음
 - 이러한 여건 변화에 대응하기 위하여 2004년 2월 가칭 식품산업 육성법의 제정과 식품산업 경쟁력 제고 및 한식 외식산업 등을 포함한 식품산업 육성 추진과제를 제시

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 이는 그동안 소홀히 다루어 왔던 식품산업이 정부정책으로 전환되는 획기적인 계기가 되었음

2. 전통식품산업 육성내용

- 식품산업진흥법(최초 제정시에는 농수산물가공산업육성 및 품질관리에 관한 법률이었음)을 제정하고 여러 가지 지원시책을 통하여 농산물가공 및 전통식품산업을 육성해 오고 있음
 - 특히 국산원료를 주원료로 하여 제조·가공되고, 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 식품을 「전통식품」으로 정의하고 이의 개발과 계승발전을 위하여 필요하다고 인정하는 경우 품목을 지정하여 지원·육성할 수 있도록 하고 있음
- 그동안 시설지원, 원료구매자금 등 운영비 지원, 한국전통식품 BEST 5 선발대회 등을 통한 판매촉진홍보 및 수출지원 등과 업계의 헌신적인 노력을 통하여 전통식품산업은 괄목할만한 성장을 이룸
 - 그러나 최근 개방화와 농업인구의 감소 등 여건 변화와 외국 외식업체의 진출확대 등으로 식품산업의 경쟁이 심화되고 있어 전통식품산업도 경쟁력 제고와 품질향상, 그리고 세계화를 위한 현지화 전략 등 식품산업을 한단계 끌어올리는 육성방안을 모색하고 있음
- 한편, 전통식품 등에 관한 산지가공산업의 육성, 기술개발 및 경영지원, 교육훈련 등의 일반적인 육성정책 외에 전통식품산업과 관련해서는 ①전통식품의 품목지정과 지정육성, ②명인지정제도 실시, ③전통외식산업의 연구개발 및 보급과 전통외식산업의 육성, ④전통식품품질인증제도 규정을 별도로 두어 전통식품산업을 육성토록 하고 있음

가. 전통식품의 지정

- 식품산업진흥법 제 6조 1항 및 동법 시행령 제 12조 제 3항의 규정에 의거 농림수산식품부 고시로 전통식품을 지정·고시하고 있음

제5장 전통식품산업 사례분석

- 이 고시에서는 전통식품을 과자류, 죽류 등 14개 유형 43개 품목으로 지정하고 있으며, 제조가공 방법은 국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공하는 것을 원칙으로 하고 있음
- 이러한 전통식품은 전통성과 대중성이 있을 것, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것 등의 지정기준을 충족해야 하며 품목지정의 고시에는 품목, 지정번호, 주된 원료 및 제조가공방법 등이 포함됨

<표 5-1> 농산전통식품 품목지정 현황

분류	농산전통식품 지정품목
과자류	한과류, 떡류, 만두류
죽류	죽류, 죽가루
식육제품	육포류, 양념육, 갈비가공품, 알가공품, 농축액
당류	엿류, 조청류
김치절임식품	김치류, 절임류, 조림류
두부류	두부류, 목류
식용유지류	참기름, 들기름, 쌀겨기름
면류	건면류, 숙면류, 생면류
다류	잎차류, 과일차류, 곡물차류, 기타차류
음료	식혜, 수정과, 과즙음료, 채소음료
조미식품류	장류, 식초류
주류	민속주류
인삼류	백삼, 태극삼, 홍삼류, 인삼제품
기타식품류	전분류, 부각류, 메주류, 엿기름, 도라지제품 단순 과일·채소·버섯·육류·곡물 가공품

나. 전통식품의 표준규격 제정

- 전통식품은 식품산업진흥법 시행령 제29조의 규정에 의해 전통식품의 표준규격이 제정되어 시행되고 있음
- 이 표준규격은 전통식품의 상품화 촉진과 품질 인증제도의 효율적인 추진을 위하여 도입된 제도로서 표준 규격에는 일반 표시기준과 품목별 규격 기준으로 규정되어 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 표준규격 제정 절차는 규격 안 작성(한국식품연구원) → 전문가 회의 → 전통식품관리 분과위원회 심의 → 규격 확정·고시(농림부)하고 있음
- 일반 표시기준으로는 적용범위, 인증규격명, 제조사, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료 및 함량, 기타 표시사항 등과 표시방법 등이 규정되어 있으며, 이 규격에서 규정하고 있지 아니한 표시사항에 대해서는 식품위생법 및 축산물가공처리법의 규정에 따르도록 하고 있음
- 개별 품목별 규격사항에는 적용범위, 용어의 뜻, 종류, 품질, 시험방법, 제조가공기준, 포장과 내용량 표시 및 검사기준이 설정되어 있음
- 현재 한과류, 메주 등 45개 품목에 대한 규격기준이 제정되어 있으며, 기술개발과 식품유통의 변화 등을 고려한 규격개정도 꾸준히 이루어지고 있음. 규격기준의 개정은 한국식품연구원이 주관한 전문가의 심의를 거쳐 이루어짐
- 전통식품의 규격제정 품목현황(규격번호순) : 한과류, 메주, 청국장, 국수류, 구기자차, 건표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 간장, 엿기름, 유자절임, 참기름, 두부, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소 추출액, 현미식초, 고춧가루, 동굴레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 인삼차류, 도라지가공품, 도토리묵가루, 마늘쫑장아찌, 솔잎가공품, 들깨잎가공품, 들기름, 양념갈비

다. 전통식품의 품질인증

- 농산물가공산업육성법 제 13조 제1항에 의거하여 농림수산식품부 장관은 전통식품의 품질향상, 생산장려 및 소비자 보호를 위하여 품질인증제도를 실시하도록 규정
- 이 품질인증제도는 농산전통식품산업 육성의 핵심 제도로서 품질인증은 생산업체에 대한 지원과 품질향상을 위한 사후관리, 그리고 생산된 제품의 판매홍보 뿐만 아니라 소비자에게 전통식품에 대한 정보와 신뢰를 주는 기초가 되고 있음

제5장 전통식품산업 사례분석

- 전통식품의 품질인증은 당해식품의 제조공장을 관할하는 시장·군수 또는 자치구의 구청장과 시·도지사를 경유하여 제출된 품질인증 신청서에 대하여 인증심사 및 사후관리가 위임된 한국 식품연구원의 공장 심사 및 품질 시험에 합격한 경우에 한하여 농림수산식품부장관이 품질인증서를 교부하고 이를 관보를 통하여 공고함
 - 품질인증에 필요한 자격조건은 공장입지, 작업장 환경, 제품보관관리, 주원료 조달방법 등 12개 항목을 현지 실사 후 한국식품연구원에서 품질인증 제품에 대한 사후관리를 맡아 당해 표준규격에 적합한지의 여부를 확인하기 위하여 반기별 외관조사 및 품질시험을 실시
- 전통식품의 품질인증 공고에는 인증번호, 인증품목 및 규격, 인증 받은 자의 명칭(법인인 경우에는 대표자의 성명)과 주소가 포함됨
 - 전통식품의 품질인증을 받은 자는 인증 받은 제품 포장·용기의 표면 또는 송장에 물레방아마크인 전통식품품질 인증표시를 붙이거나 인쇄하여 사용할 수 있음
- 1991년 12월 30일 제 1호로 인증을 받은 경남 합천 소재 합천 전통한과(농림전통 제 001호)를 시작으로 2005. 8월 현재 174개 업체에서 30품목에 걸쳐 214개 공장에서 생산된 제품이 전통식품의 품질인증을 획득하고 있음
- 품질인증업체에 대하여는 한국식품연구원이 연 1회 이상 품질시험, 유통 실태조사, 외관조사, 기술지원 및 지도 등 사후관리를 통하여 전통식품의 품위유지 및 품질향상을 지원하고 있음
- 전통식품 품질인증은 한국식품연구원에서 인증업무를 수행하고 있음
 - 한국식품연구원은 농산물·임산물·축산물·수산물 등의 처리저장, 가공 기술을 개발, 보급하여 식품산업의 기술기반을 향상시키기 위하여 설립된 정부출연 연구기관으로 1988년 5월 한국식품개발연구원 육성법(법률 제 3985호)에 따라 농수산물유통공사 종합식품연구원과 한국과학기술연구원 식품관련 연구 부서를 통합하여 설립

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 1996년 7월 식품분야 산업재산권 진단 및 평가기관, 1997년 12월 국가 공인 시험기관, 1998년 7월 축산물 품질검사 및 위생교육기관, 8월 KS 인증기관, 11월 자가품질 검사기관, 1999년 6월 축산물 HACCP(축산물 위해요소중점관리제도) 교육훈련기관으로 지정
 - 기구로는 식품가공연구본부, 식품유통연구본부, 생물공학연구본부, 품질규격연구본부, 기획조정실, 행정실, 검사역 등이 있음
 - 주요 업무 목적은 농산물, 임산물, 축산물, 수산물 등의 처리·저장·가공 기술을 개발, 보급하여 식품산업의 기술기반을 향상시키는 데 있음
 - 주로 농축수산물의 가공, 저장, 유통기술, 식품과학의 첨단기술, 전통식품의 대량생산기법, 식품가공 자동화 기계·시스템 및 포장재 등을 연구·개발하며, 국내외 식품산업의 기술현황과 시장성·경제성에 대해 조사·연구
 - 가공식품 표준화(KS)사업 및 전통식품 품질인증사업, 전통식품 국제 식품규격위원회(Codex) 규격화 사업, 축산물 품질검사와 위생교육 등 정책 및 기술지원 사업 시행
 - 과학기술분야 정부출연 연구 기관 등의 설립, 운영 및 육성에 관한 법률이 제정 공포(2004.9.23)됨에 따라 2004년 10월 25일 한국식품개발연구원에서 한국식품연구원으로 변경되었고, 소속은 과학기술부 산하 출연연구기관으로 변경되었음
 - 한국식품연구원의 농·식품 인증 업무로는 전통식품품질인증과 가공식품 KS 인증업무를 수행하고 있음
- 전통식품 품질인증 업체는 매년 꾸준히 증가추세에 있으며, 2006년에 44개 업체가 품질인증을 받아 총 269개 업체(공장)가 품질인증 획득

제5장 전통식품산업 사례분석

〈표 5-2〉 연도별 전통식품 품질인증 현황

연도	인증업체(공장)수	연도	인증업체(공장)수
1991년	1	2000년	11
1992년	5	2001년	15
1993년	25	2002년	27
1994년	5	2003년	12
1995년	14	2004년	18
1996년	7	2005년	26
1997년	13	2006년	44
1998년	24	계	269
1999년	20		

- 지역별 분포 상황은 전북이 35개 업체로 가장 많고, 도시지역보다는 농촌 지역에 많이 분포한 것으로 나타남

〈표 5-3〉 지역별 전통식품 품질인증 업체 분포현황

	서울	대구	광주	대전	경기	강원	충남	충북	경남	경북	전남	전북	제주	계
인증업체수	1	1	4	1	28	17	14	12	15	9	17	35	2	156

라. 전통식품 명인지정

- 다수의 전통식품은 가양주처럼 사대부가의 전통 또는 지역적 식관습에 따라 전수되는 특성으로 인해 제조방법 등에 대한 문헌의 제약이 많고 지역마다 조리 및 제조방법에도 차이가 있음
- 전통식품 명인제도는 전통식품의 계승발전과 가공기능인의 명예를 위하여 마련된 제도로서 ①당해 전통식품의 조리 가공에 관한 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자, ②조상전래의 특별한 전통식품의 조리가공방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자, ③당해 전통식품 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 이수 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자 등 3가지 요건 중의 하나 이상 요건을 가진 자를 지정 대상으로 하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 명인지정을 신청하는 경우 식품의 전통성, 기능 보유자의 경력 및 활동상황, 조리·가공방법, 보호가치 등에 대하여 농산물 가공산업 육성심의회 전통식품 분과위원회 위원들의 심의를 거쳐 선발함

마. 생산기반 구축과 경영지원

- 농림부는 전통식품을 포함한 가공산업 육성이 소비자의 식품소비성향 변화에 부응하고, 농업의 부가가치 창출에 직결되는 중요한 과제로 인식하고 법령 제정과 아울러 산지 가공산업의 육성에 주력
 - 이러한 노력의 결과로 김치류, 인삼류, 장류, 차류 등 다양한 전통식품의 산업화가 이루어졌고 일제하에 사라졌던 민속주가 복원되어 민속주 산업이 활기를 되찾음
 - 최근에는 순창장류 산업 특구, 고창 복분자산업특구지정, 보성녹차, 하동 녹차, 서산마늘, 영양고춧가루 등이 지리적 표시제도를 활용하는 등 전통식품산업에 대한 지방자치단체의 인식이 새로워지고 있으며 지역경제의 중심역할을 수행해 나가고 있음
- 최근 가공산업에 대한 정부 지원은 개인사업자에 대한 보조지원이 폐지되고 농업인과 생산자단체를 산지가공산업의 핵심역할을 할 수 있도록 하되 사업 지원의 심사를 강화하여 사업자가 능력과 의지를 가지고 운영의 내실을 기하는 방향으로 지원체제가 개편
 - 아울러 원료 수급상의 애로를 해소하기 위하여 농안기금 등을 통하여 원료 구매자금을 별도 융자지원 함으로써 경영 정상화를 도모

제5장 전통식품산업 사례분석

〈표 5-4〉 농산물 전통식품산업 생산기반구축 및 경영지원

지원자금	지원대상자
가공산업 육성자금	농업인, 생산자단체(농업법인, 협동조합), 농림수산식품부장관이 승인한 주류제조면허추천업체, 농림수산식품부장관이 승인한 전통식품명인 및 신지식인이 운영하는 업체, 국산농산물을 원료로 사용하는 식품가공업법인
가공원료 수매자금	정부지원 농산물가공 및 외식업체, 일반농산물가공업체 - 정부지원 농산물가공업체 : 농업경영체, 생산자단체, 기타 가공업체, 외식프랜차이즈(한식)업체 - 일반농산물가공업체(정부 미지원 농산물가공업체) : 농업경영체, 기타 가공업체

바. 판매촉진 및 수출지원

- 전통식품업계가 가장 어려움을 겪고 있는 분야인 판로개척을 차원에서 전통식품의 인지도를 높이기 위해 정부 주관의 다양한 홍보행사를 지원하고 있음
 - 예를 들면, 격년마다 「전통식품 BEST 5 선발대회」, 국제식품전시회 등을 들 수 있음
- 특히, 농식품의 해외시장 진출과 경쟁력 제고를 목표로 매년 개최되는 서울 국제식품 전시회는 각 시·도의 참여 아래 전통식품의 경연 및 해외진출의 발판을 제공하여 오고 있음
- 아울러 각종 식문화 홍보, 직거래 장터 개설을 통한 판매지원, 우리술 페스티벌의 신설을 통한 전통 민속주 홍보행사 개최, 식문화의 해외홍보 및 해외국제식품박람회 참가지원 등을 통하여 전통식품의 국내외 인지도 향상과 해외시장 진출을 지원하고 있음

사. 기술개발 지원

- 전통식품의 산업화에 이은 핵심과제는 품질향상과 세계화를 위한 현지화 전략화라는 취지하에 특히 발효식품의 과학화를 추진하고 있음
 - 전통식품 소재 및 제조공정을 이용한 기능성 식품의 개발은 농업의 부가 가치 창출과 전통식품산업 발전에 기여할 것으로 기대됨

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 그동안 농림수산식품부(구농림부)가 추진한 농림기술개발사업 중 농산물가공 분야에 총 379건의 현장애로기술과 첨단기술을 개발 보급하여 왔음
 - 2005년도 농림기술개발사업 자유공모과제 선정결과를 보면 총 175과제 중 가공분야가 26건, 생명공학분야 34건 중 가공관련분야가 15건 등 총 41건이 식품관련 연구과제로 채택되어 이 분야에 대한 학계와 업계의 높은 관심을 보임
- 아울러 가공업체에 대한 기술컨설팅 및 전통가공식품 수출업체에 대한 개발 수출사업에도 신규지원이 확대 시행되는 등 생산과 유통 및 해외진출에 이르는 여러 분야에 걸쳐 전통식품산업 육성 시책이 시행되고 있음

아. 외식 및 신선편이농산물 가공업 지원을 위한 시범사업 실시

- 농림수산식품부는 식품산업과 국내농업생산과의 연계강화 방안의 하나로 2005년 처음으로 외식 및 신선편이농산물 가공업체에 대한 지원제도를 도입함
- 지원대상은 한식외식업 취급 체인사업자, 단체급식업체 운영자 등 외식업체와 신선편의농산물 가공업체 운영자이며, 지원규모는 외식업체의 경우 5억 원, 전처리업체는 10억 원 규모로 금리는 4~4.5%임

자. 유기가공식품의 품질인증

- 유기식품이란 유기적으로 생산된 농산물과 이를 원료로 한 가공식품을 종합적으로 지칭하는 개념으로, 그동안 유기농산물에 대하여는 친환경 농업육성법에 의하여 인증 및 육성업무가 체계적으로 이루어져왔으나 유기식품에 대하여는 관련규정과 육성정책 없이 단순히 표기제도로 운영되어 오고 있었음
- 다만 식품산업진흥법 제13조의 규정에 근거하여 국립농산물품질관리원이 유기농산물 가공품 품질인증에 관한 규정을 제정(1998. 11 국립농산물품질관리소 고시 제 98-14호)하고 이를 보완(2002. 4. 25, 국립농산물품질관리원 고시 제 2002-4호)한 규정에 의해 녹즙 또는 쥬스류, 녹차류, 분말류와

국립농산물품질관리원장의 승인을 받은 품목에 한하여 유기농산물 가공품의 품질인증을 해주고 있음

3. 농업부문 사례를 통해서 본 시사점

가. 농업부문 성과

- 전통식품의 육성 성과중의 하나는 전통식품에 대한 국내소비자의 인지도가 향상됨
- 두 번째의 성과로는 생산기반 구축을 들 수 있음
 - 전통식품은 원료조달과 제품수요의 한계, 제품의 다양성 등 여러 가지 특성으로 인하여 규모화가 어려운 반면, 지역특화산업으로의 가능성이 큰 분야임
 - 지역별로는 전통식품산업을 지역특화산업으로 육성하여 원료농산물 생산과 가공 및 관광산업으로 연계한 지역경제의 활력사업으로 활용하기 위한 노력들도 시도되고 있음
- 세 번째 성과로 해외시장개척의 가능성을 들 수 있음
 - 농산품의 경우, 수출규모가 크지는 않으나 지속적인 성장세를 보이고 있는 것으로 분석되고 있음

나. 시사점

- 첫 번째로 식품산업에 대한 체계적이고 포괄적인 육성정책이 필요
 - 농산품의 경우, 식품산업진흥법, 농산물품질관리법과 다양한 시책을 통하여 제품의 가공, 소비촉진 및 수출 등에는 기여하고 있지만 원료 농산물과 이들의 가공제품이 외식산업을 포함한 최종 소비에 이르는 전체 단계별 역할과 상호관계를 간과하고 있어 Sea to Table로 표현할 수 있는 정책적 배려가 필요

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 두 번째는 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수 시장 확보 어려움 발생시 어업과 식품산업간 연계 역할 약화 발생가능성 해소 방안 검토 필요
- 세 번째는 업계의 경영 및 기술력의 문제로서 대부분 공장규모가 영세하며, 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D) 투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품 개발지원 필요
- 네 번째는 전통향토음식과 이들의 조리방법의 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재의 개발과 다변화, 한식 외식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책 시급

제5장 전통식품산업 사례분석

〈표 5-5〉 농업과 수산부문간의 전통식품 인증제도 비교분석

구 분	농업부문	수산부문
인증제도 관련법	식품산업진흥법 제22조 및 동법시행령 제27조	수산물품질관리법 제6조 및 동법 시행령 제10조
인증기관	한국식품연구원	국립수산물품질검사원
인증업체(공장)수	269개소('06)	80개소('07)
육성에 관한 사항	식품산업진흥법, 농산물품질관 리법 등에서 구체적으로 육성 에 관한 사항 규정 ※산업적 측면에서 지원근거	수산물품질관리법에서 품질관 리에 대한 규정은 있으나 육성 에 관한 사항은 미미함 ※연구, 협력 등 간접지원
업체에 대한 지원여부	직접지원	직접지원
일반적 육성정책	시설지원, 원료구매자금 등 운 영비 지원, 한국전통식품 BEST 5 선발대회 등을 통한 판매촉 진홍보 및 수출지원 ※산지가공산업의 육성, 기술개 발 및 경영지원, 훈련 교육 등	수산물 산지가공시설, 수산물 처리·저장시설, 굴박신장공장시설, 젓갈타운조성, 전북진주산업센터, 김 가공공장 현대화 사업 등 수산물 가공산업육성 사업시행 ※ 수산발전기금에서 우수 가공업체 에 대한 저리융자 등에 대한 지원
전통식품 산업관련	<ul style="list-style-type: none"> - 전통식품 품목지정과 지정육성 - 명인지정제도 실시 - 전통외식산업의 연구 개발 및 보급과 전통외식산업의 육성 - 전통식품품질인증제도 규정 	<ul style="list-style-type: none"> - 전통식품 품목지정 - 명인지정제도 실시 - 전통식품품질인증제도 규정

제2절 외국사례

1. 일본

가. 전통식품의 개념과 범위⁴⁾

- 일본에서는 전통식품이란 공식용어가 존재하지 않으며, '지역특산식품'이란 용어가 사용되고 있음
- 지역특산품 생산업체는 소규모의 향토기업 성격이 강하며, 협동조합으로 운영되는 것이 일반적인 형태임
- 지역특산식품이 발전한 것은 일본의 식문화가 지역의 기상과 풍습·습관 등에 따라 지역적으로 크게 차이가 나기 때문임
 - 음식에 들어간 소금 맛의 농도, 음식 색의 농도, 신선식품의 종류와 형태, 가공식품 제조 방법이나 크기·형태 등이 지역에 따라 다르며,
 - 여행 시 친척이나 친구들에게 다양한 식문화를 기반으로 만들어진 지역 특산물을 선물하는 독특한 습관이 있어 지역특산식품을 즐기는 관습이 만들어짐
- 지역특산품의 개발 유형은 자가 농산물이나 지역농산물을 가공 이용하는 농가자급향상형과 지역자급향상형, 농업생산에 가공부분을 포함하여 복합 경영을 목표로 한 농업경영향상형, 지역농업과 지역복합경영을 목표로 한 지역농합진흥형, 기업적인 가공사업 추진을 목표로 한 지역식품산업형으로 구분
 - 농가자급향상형은 경제행위를 수반하지 않으므로 농촌지역에 전해져 온 전통 기술의 보존·계승, 식품의 연구개발, 여성·고령자의 능력 활용 측면에서 의미 있게 평가됨

4) 농촌경제연구원, 전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안, 2006.11, pp.55~56 정리

제5장 전통식품산업 사례분석

- 지역자급향상형은 농가자급향상형과 같이 다품목 소량생산이나 지역활성화를 목표로 한 제도이므로 제조허가 취득이나 식품위생 책임자 등이 필요함
 - 농업경영향상형은 가공품의 판매영역이나 방법에서는 지역자급향상형과 같은 수준이나, 생산조직 및 관광농업형이 많음
 - 지역농업진흥형은 기업적인 가공형태로 다품목 중·대량 생산임. 원료조달은 지역 내 생산물을 중심으로 하되 외부에서도 이루어지며, 지역 내에서 광역 판매가 이루어짐
 - 지역식품산업형은 산지 형성을 전제로 한 다품목 대량 생산방식이 채택됨. 광역판매를 중심으로 대기업이나 중소기업등과의 경쟁에서 이기기 위해 지역의 환경·관광산업과 일체화하는 등의 창의성이 요구됨
- 지역특산식품 관련 법률은 일반식품과 마찬가지로 적용되며, 별도의 법을 두지 않음
- 지적소유권과 관련해서는 ‘특허법’, ‘실용신안법’, ‘의장법’, ‘상표권법’에 의해 보호되며, 판매는 ‘계량법’, ‘부정경쟁방지법’, ‘부당경품류 및 부당표시방지법’에 근거
 - 식품 규격이나 표시와 관련된 법은 ‘JAS(Japaness Agricultural Standard)’, ‘미니JAS(지역식품인정제도)’, ‘가공식품원료의 원산지표시’가 있음
 - 미니JAS는 제조지역내 식품제조업자가 시설이나 품질관리 등의 요건을 갖추면 ‘지역인정마크’를 붙일 수 있는 도도부현의 제도임. 대상품목은 JAS규격품목이 아닌 품목 중에서 두부, 구약나물같이 품질보존기간이 짧아 매일 배달해 먹는 일상식품이 해당됨

나. 수산전통식품의 특징

- 생산업체는 소규모의 향토기업을 중심으로 협동조합형태로 운영
- 일본의 수산전통식품은 제조에 있어 전문적인 기술을 보유한 중소기업형 또는 개인경영체적인 향토업체가 중심을 구성하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 전통식품의 대부분은 역사적으로 지역에서 생산되는 원료를 이용해 해당 지역의 기호에 맞게 제조됨으로서 지역성과 계절성 등의 특성을 보유하고 있음
- 즉, 일본의 수산전통식품은 지역밀착형인 수산물가공업이 중심을 이루고 있어, 정책적인 측면에서는 전체 식품산업 또는 수산물가공산업 지원 정책 내에 포함되어 고려되고 있음
- 수산식품의 경우 행정상으로 농림수산성과 경제산업성이 중복되는 측면을 보유하고 있는데, 최근 농림수산성의 수산식품산업과 생산부문과의 연계를 통해 지역산업 발전과 지역경제 활성화, 수산식품 소비 확대 등 다양한 효과를 기대하고 있음
- 이외에 각 지방정부별로 지역진흥구상 계획 내에 지역수산업과 연계된 가공산업에 대한 지원방침을 도입함
- 수산전통식품에 대한 일본 정부의 행정적 지원으로는 관련제품의 소비 촉진을 위한 인증제도 또는 브랜드 도입과 새로운 전략형 산업으로서의 성장동력 마련을 찾기 위한 지원으로 구분됨
- 전통식품을 비롯해 수산식품에 대한 자국내 소비가 위축되고 있는 상황을 감안하여 소비 진작에 영향을 줄 수 있는 인증제도, 브랜드 제도 도입 등과 자국의 어업생산과 연계해 상승효과를 기대할 수 있는 사업으로 대별 됨
- 특히 최근 생산부문과의 연계에 대한 지원을 강화하는 추세임

다. 지원정책

1) 제품 홍보 및 브랜드 개발 장려

- 오디션 개최
 - 식품생산자가 개발한 상품에 대해 포장디자이너, 바이어 등 식품취급 전문가가 조언
 - 상품개발 및 판매활동에 활용
- 전시회
 - 식품도매업자, 소매업자를 대상으로 대도시에서 개최
 - 지역특산품 판로 확대
- 우량 고품식품 경영대회 개최
 - 농림수산장관상, 농림수산성 종합식료국장상, 식품산업센터회장상 등 표상
 - 지역식품의 품질향상과 지역활성화 유도

2) 지역특산물인정제도 시행

- 지역 원재료의 우수성을 활용하여 만든 특산품에 대해 도도부현이 공통인증마크를 붙이는 제도
- 공통인증마크 : 우수한 품질, 정확한 표시, 지역 환경과 조화를 이룬 좋은 상품
- 도도부현별로 인증마크의 도안은 다소 차이가 있으나 2005년 기준 전국 20개 도도부현, 322개 식품 인증

(1) 지역특산물인증제도(특정JAS)

- 1998년 지역산을 원재료로 이용한 제품의 장점을 부각시키고 지역의 기술을 이용하여 제조된 특산품을 대상으로 기준에 적합하게 생산된 제품에 인증마크를 부착하는 지역특산물인증사업을 도입함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 특정JAS(Japanese Agricultural Standard)마크 인증제품은 숙성햄류, 숙성 소세지류, 숙성베이컨류, 계육, 수타건면, 생산정보공표소고기, 생산정보공 표돼지고기로 7개 품목 11개 규격이 설정되어 있음

2) 지역브랜드 도입 장려

- 식품산업 클러스터 추진과 함께 특색 있는 지역조성사업의 일환으로 지역 특산물 등을 다른 지역산과 차별화하기 위한 지역브랜드 도입이 전국적으로 추진되고 있음
- 2005년 상표법 개정으로 2006년 4월부터 지역단체상표제도가 신설되었는데, 이 제도는 지명입력상표를 등록함으로써 지역브랜드를 보호하고 사업자의 신용유지를 도모하며 산업경쟁력 강화와 지역경제 활성화를 목표로 함
 - 지역단체상표 등록 시에 주체가 요건에 적합한지, 주지한 바대로 요건을 만족시키고 있는지, 해당상품이 지역과 밀접한 관련성을 지니고 있는지 등을 심사해 지역 사업자가 하나가 되어 추진하는 지역브랜드를 보호해주는 것임
- 2007년 8월 7일 현재 268건의 지역단체상표가 등록되었으며 이중 농림수산물에 절반을 차지하고 있으며, 그 중 가공식품이 높은 비중을 차지함
 - 지역단체상표제도는 상표법에 근거하고 있으며, 법률에 근거한 만큼 법정 강제력이 강한점이 특징인데, 등록한 뒤 어떻게 전개해 나갈 것인가라는 부분이 취약한 것이 한계로 지적되고 있음

3) 본고장 진품인증제도 시행

- 지역식품 브랜드 확립을 통한 경쟁력강화 및 활성화를 목적으로 2006년부터 상표법에 의거 시행
- 브랜드 : 지역식품 명칭, 지역범위, 원재료, 제조방법 등 표시기준 책정
- 인정 브랜드에 대해서는 역사적인 전통성과 원료, 제조방법, 품질 및 위생 기준 등을 규정

〈표 5-6〉 일본의 인정브랜드

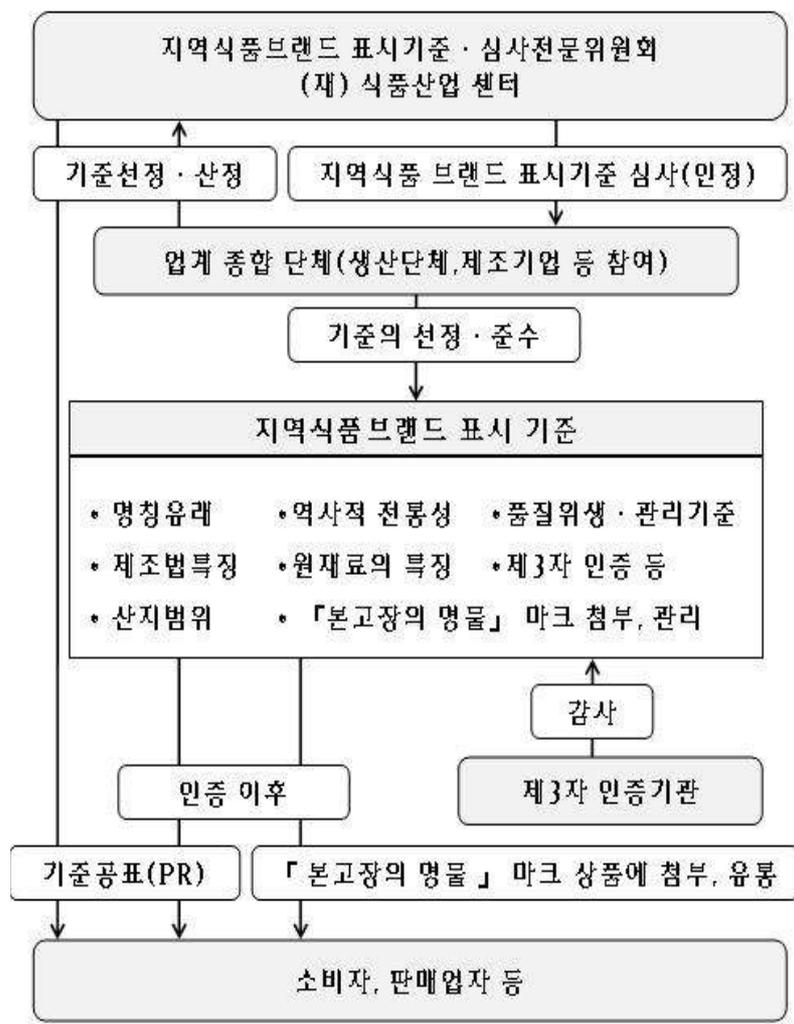
품명	관리단체
오키나와 흑사탕	오키나와현 흑사탕협동조합
가고시마항아리조형흑초	가고시마현 천연항아리제조쌀식초협의회
小豆島 해산물 조림	쇼도시마 조리식품공업협동조합
아시가라(足柄) 차	가나가와현 차업진흥협회
소유카(草加) 센베이	소우카 센베이진흥협회
오쿠쿠지 동결 곤약	이바라키현 원료가공협동조합

자료 : 농촌경제연구원, 전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안, 2006.11, p.58

(1) 본고장의 명물

- 지역브랜드의 약점으로 지적되는 등록 이후의 상황을 보완하는 제도임
 - 농림수산성 보조사업으로 (재)식품산업센터가 구성하는 ‘지역식품브랜드 표시기준선정·심사위원회’에서 인증을 받은 상품에 ‘본고장의 명물’이라는 마크 표시를 부착함
 - 마크는 엄격한 기준 하에서 만들어진 상품임을 증명하는 품질보증 역할도 수행하는데, 현재 전국에서 11건이 인증 받았으며 전통수산식품의 경우 치바(千葉)현 후나마시(船橋)의 전통방법으로 기른 김에 인증을 부여함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



<그림 5-1> 본고장의 명물 추진체계



<그림 5-2> 본고장의 명물 인증상품 소개 예시(후나바시 김)

(2) 지역별 식품인증(등록)제도(홋카이도 사례)

- 이외에도 각 지자체를 중심으로 지역산 농수산물을 원료로 생산된 식품을 대상으로 한 독자적인 인증 또는 등록제도가 본격적으로 도입됨
 - 홋카이도(北海道)는 ‘도산식품독자인증제도’와 ‘도산식품등록제도’를 도입함
- ‘도산식품독자인증제도’는 지역산 식품에 대한 소비자의 신뢰 확보를 목적으로 지역산 제품의 안전·안심을 기본으로 한 인증제도임
 - 2008년 12월 현재 햄류, 베이컨류, 소세지 등 다양한 제품에 인증기준이 제정되어 있는데, 수산물은 숙성염장연어 15개 품목, 연어알 6개 품목, 간장절임연어알 2개 품목에 대한 인증을 부여함
- ‘도산식품등록제도’는 지역산 원료를 이용해 도내에서 제조·가공된 식품임을 증명하는 제도로, 인증제도와 달리 엄격한 관리기준은 설정되지 않아 업체입장에서는 접근이 용이한 실정임
 - 2008년 1월 현재 농산물 82개, 축산물 57개, 수산물 93개, 임산물 3개, 기타 10개 품목에 대한 등록이 완료된 상태임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

4) 식품산업 클러스터 전개 사업

- 농림수산성은 식품산업과 농림수산업과의 협력을 통해 일본산 농수산물을 활용하여 고부가가치 식품의 공급 및 산지 브랜드 확립을 추진하고자 식품산업 클러스터 조성 사업을 지원함
 - 지역의 농수산물, 인력, 기술, 기타 자원을 효율적으로 연계함으로써 식품산업 클러스터의 형성(식품산업·농업·관련업종에 의한 연대 구축)을 지원함
 - 지역식품 브랜드 보급 및 공급 촉진, 지역 식품기업의 기술 개발 및 지적 재산의 이용과 활용에 관련된 환경정비 등도 지원함
- 중앙정부에서 전국 식품산업 클러스터 협의회를 설립하여 지역 클러스터 간의 교류를 촉진함
 - 지역자치단체는 식품산업과 농림수산업의 연계, 지역 농수산물을 활용한 신제품 개발, 기술력 강화, 인재 육성 등을 중점적으로 추진함
- 식품산업 클러스터 협의회는 2005년부터 추진되었는데, 활동모체가 되는 도도부현 단위의 협의회가 2007년 5월말 현재 전국적으로 43개소가 설립되어 각지에 있어 지역의 식료품을 활용한 다양한 제품 개발 등을 추진하고 있음

5) 새로운 기술 개발 촉진

- 일본에서 수산전통식품산업은 그 지역에서 중요한 역할을 수행하고 있음에도 불구하고 영세·개별업체의 비중이 높아 향후 업체의 원동력이 될 기술 개발이나 전문기술의 표준화 등에 대한 연구가 부족한 실정으로, 각지에서 다양한 기술개발을 지원하고 있음
- 이시카와(石川)현의 '전통적 수산식품가공품 개발' 사업 사례
 - 이시카와현 수산종합센터는 수산전통식품의 가공기술 및 품질에 대한 과학적 평가와 이러한 방법으로 제조된 가공품의 소비 확대를 목표로 2004년부터 2008년까지 '전통식품의 우량 기술 및 유효성분 연구'와 '전통식품 제조기술 다양화 연구'를 진행하고 있음

6) 기타 조치

- 기타 정책적 고려 사항으로 자금 또는 세제상의 지원을 들 수 있는데, 전통 수산식품이라기 보다 수산식품가공업 전체를 대상으로 하는 수산가공업 관련 자금법(명칭 '수산가공업시설개량자금융통 임시조치법')이 최근에 연장됨
 - 수산가공자금법은 일본 수산물가공업의 체질 강화와 연근해자원의 효과적 이용을 도모하고자 농림어업금융공고가 가공시설의 개량, 조성, 취득에 소요되는 자금을 장기 저리로 융통하는 5년 기한의 임시 입법임
 - 1979년 제정 이후 5차례에 걸쳐 연장되었는데, 최근 수산물가공업을 둘러싼 상황이 악화되고 있어 유효기간을 2013년 3월까지 연장조치 함
- 또한 지역 활성화의 일환으로 시설 등 하드웨어적인 측면과 인력수급, 기술 이전 등의 소프트웨어 측면의 지원도 이루어지고 있으나 수산전통식품산업이 영세중소형으로 산업 내에서 메이저가 아닌 탓에 집중적이고 체계화된 정책적 지원은 부족한 것으로 평가됨

라. 주요 전통식품

- 절임(츠케모노), 된장, 간장, 콩가공식품(낫토), 떡 등 절임 및 발효식품이 대부분임

2. 유럽연합(EU)

가. 전통식품의 정의와 범위⁵⁾

- 유럽에서 전통식품을 포함한 농산물 가공유통분야에 대한 지원정책은 크게 3개 분야로 나누어 파악할 수 있음. 첫째, 전통적 특성을 시장가치로 전환하기 위한 품질인증제도, 둘째, 유럽산 농식품에 대한 홍보와 시장 개척활동 지원 정책, 셋째, 농산물의 시장가치를 높일 수 있는 가공유통업체에 대한 시설투자 및 연구 활동 지원
- 3대 정책분야는 원료 농산물과 가공품을 대상으로 유럽공동농업정책의 범주내에서 이루어지고 있으며, 2000년 이후 도입된 농촌개발정책에 따라 회원국들은 농식품 가공분야를 농촌개발정책의 부문으로 도입하고 있음
- 유럽은 EU 또는 회원국 차원에서 전통식품 육성을 위해 별도의 제도나 법적 규정을 제정하고 있지 않으나, 농식품의 품질인증과 관련법령이나 제도를 통해 우리나라 전통식품과 의미를 같이하는 농식품에 대해 품질인증을 시행하고 있음

나. 수산부문의 특징

- 농업부문을 중심으로 유럽공동농업정책의 범주 내에서 실시
 - ※ 2000년 이후 도입된 농촌개발정책에 따라 회원국들은 가공분야를 농촌개발정책의 부문으로 도입
- 전통식품육성을 위해 별도의 제도나 법적 규정을 제정하고 있지는 않으나, 농식품의 품질인증관련 법령이나 제도를 통한 품질인증제 시행
- EU는 회원국만의 독특한 생활 방식과 식습관을 가진 다양한 문화가 존재하는 공동체이며, 전통식품은 개별국이 오랜 세월동안 지역적 또는 소규모로 소비되었던 식품임

5) 한국농촌경제연구원, 전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안, 2006.11, pp/62-64 정리

제5장 전통식품산업 사례분석

- 이러한 전통식품들은 세대를 거치면서 변형되어 일부 몇몇 국가에서 소비되고 있지만 대부분의 전통식품들은 식습관의 변화로 인해 소멸될 위험에 직면해 있음
- 유럽 문화를 보전하기 위해서는 이러한 전통식품에 대한 연구가 필수적이며 가능하다면 전 지역에 걸쳐 식재료를 개선하고 개량할 필요성이 증대됨

〈표 5-7〉 EU 각국의 전통식품 및 수산관련 전통식품 현황

전통식품	수산관련 전통식품
덴마크 - Wienerbrod	벨기에 - Mosselen met frieten/Moules frites (mussels and French fries)
독일 - Bratwurst	덴마크 - marinated herring, smoked plaice and cod
오스트리아 - Waldviertler Graumohn	그리스 - taramasalata(salted roe)
폴란드 - Bigos	아이슬란드 - dried fish
불가리아 - Kiselo mliako	포르투갈 - bacalhau(salted cod), Sardinhas assadas (grilled sardines)
그리스 - Chalkidiki Green Pie	스페인 - pulpo a feira(Galician style octopus),
이탈리아 - Spaghetti alla vongole	pescado frito(small fried fish)
스페인 - paella	
포르투갈 - Cozido Portuguesa	

- 현재 전통식품은 몸에 좋고 건강식으로 알려져, 건강과 영양에 대한 관심이 높아지는 상황에서 전통식품에 대한 수요가 증가하고 있으며 각국은 전통식품에 대한 관심을 기울이고 있음
- 전통식품은 식품 산업계 입장에서는 매력적이기 때문에 이런 식품들을 면밀히 관찰하지 않는다면 다른 나라에서 질 낮은 전통식품을 공급할 가능성 농후함
- 이러한 질 낮은 전통식품으로 인해 소비자들의 인식이 나빠질 수 있기 때문에 전통식품에 대한 표준화 및 등록 기준을 설립할 필요가 있으며 이를 위해 EU에서는 전통식품에 대한 규정을 마련함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구



〈그림 5-3〉 EU의 전통식품

다. 지원정책

1) 인증제도

- 농업의 원산지명칭보호와 지리적표시보호, 농업 및 식료품의 특별 인증을 통해 지리적 또는 전통적인 식품명을 보호하는 기능을 담당함
 - 전통특성보증(Traditional Spetiality Guaranteed, TSG)의 인증 기준은 품질 규격이 아닌 기술지침으로 전통적인 제조 방식을 구체적으로 제시하고 있음
 - 하지만 원산지명칭보호 및 지리적표시보호에 해당되는 품목들은 많은 반면 아직까지 전통특성보증으로 인증된 식품은 많지 않음
 - 더욱이 여기에 등록된 품목 중 현재까지 수산 관련 식품은 없음

제5장 전통식품산업 사례분석

〈표 5-8〉 EU 8개국에서 전통식품으로 등록된 품목수

국가	원산지명칭보호(PDO)	지리적표시보호(PGI)	전통특성보증(TSG)
오스트리아	8	4	-
벨기에	2	2	6(6종류의 맥주)
덴마크	-	3	-
독일	37	30	-
그리스	61	23	-
이탈리아	104	49	1(모짜렐라 피자)
포르투갈	54	39	-
스페인	52	40	3

- 유럽위원회의 규정 미비로 개별회원국들은 개별 국가별로 전통식품의 정의 기준을 규정함

〈표 5-9〉 EU 개별 국가의 전통식품 정의 예시

그리스의 전통식품 정의
<ul style="list-style-type: none"> • 과거에 사용되었던 원료가 현재에도 사용되어야 하며 이와 동시에 원료의 특성이 유럽이나 자국 규정에 적합해야함 • 재료가 과거 세대로부터 현재까지 이어져 와야하며 재료는 독특해야함 • 기술적 진보 또는 식품위생규정이 변경되었음에도 식품생산과 가공이 과거에 사용하였던 방법으로 남아 있어야함

2) 식품표시제도 실시

- EU 식품표시체계의 시초는 1992년에 제정된 “식품품질에 관한 EC 통합규칙(EC Regulation of food quality)”이며 통합식품표시제는 크게 표시에 관한 사항과 인증에 관한 사항으로 구분됨
- 표시에 관한 사항 : 라벨링, 외관표시 및 광고에 관한 일반표시와 영양정보표시, 영양 및 건강강조표시, 쇠고기이력사항표시 및 유전자변형표시 같은 특정사항표시, 식품포장 및 등급사항표시

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 인증에 관한 사항 : 원산지명칭보호(Protected Designation of Origin : PDO), 지리적표시보호(Protected Geographical Indication : PGI), 전통특성보증(Traditional Speciality Guaranteed : TSG) 및 유기인증제도로 분류
- 의무표시사항 항목에는 제품명, 재료목록, 내용량, 품질유지 기한, 보관 및 사용방법, 제조업자의 이름·주소 등이 포함됨
- 원산지명칭보호를 받기 위해서는 생산물의 특성이나 품질이 원산지의 특별한 지리적 환경에 본질적으로 기인해야 함
- 최종생산물의 단계까지 원재료의 생산 및 가공 과정이 상품을 표현하는 명칭에 나타난 지리적 장소에서 이루어져야 함
- 지리적 표시보호는 원산지명칭보호와 달리 생산단계의 적어도 하나라도 지정된 지역에서 생산되어야 함
- 전통특성보증은 특별한 속성에 대한 인증으로 전통적인 원재료 또는 혼합물을 사용하여 생산하거나 생산이나 가공이 전통적인 방식으로 이루어져야 하며, 다른 인증의 지리적 명칭을 겸하여 사용할 수 없음
- 영국에서의 품질표시제는 환경식품농촌부(DEFRA)에서 운영하며 프랑스의 경우 별도의 전문기관(INAO)을 두어 운영하고 있음

3) 수산가공 및 유통정책

- 가공과 유통에 대한 지원 프로그램은 1977년 처음 만들어졌으며 초창기에는 어획을 돕기 위해 간접적으로 가공 개량이라는 방식을 활용함
- 1987년 이후에는 새로운 기술과 혁신적인 프로젝트 활용을 도모하는 동시에 위생 상태를 개선하며 어려움을 겪는 가공 공장을 다른 용도로 변경하는 데 중점을 둠
- 가공 및 유통 분야에 지원하는 비용은 1993년 설립 당시부터 어업지원금융기관(FIFG)에서 맡아오고 있음

제5장 전통식품산업 사례분석

- 가공의 경우 새로운 방식과 제품, 그리고 부가가치를 높일 수 있는 프로젝트에서 재정지원을 받음
 - 지원 받을 수 있는 4가지 사업범위는 가공과 포장단계에서 생산제품의 품질과 위생상태 개선, 가공산업의 구조조정과 현대화, 기술혁신 및 신제품 개발 촉진, 제품의 가공을 통한 부가가치 증대 등임
- 마케팅 분야 정책을 살펴보면 수산물을 판매하기 위해서는 무엇보다도 어류 경매, 냉장보관 시설, 도매시장 등이 필요함
 - EU는 특히 위생규정을 더욱 철저히 준수할 수 있도록 하기 위해 이러한 시설에 자금을 지원함
 - 아울러 데이터를 전자 시스템을 통해 수집하고 송신하기 위해 필요한 장비 구입도 지원을 받을 수 있음
- 일반인에게 잘 알려지지 않은 어패류의 소비를 촉진시키기 위해, EU는 홍보활동에 많은 노력을 기울이고 있음
 - 어류 소비가 많지 않은 국가에서 수산물의 장점을 강조하기 위한 수산물 판촉을 벌여 왔으며 EU는 1988년 이후 이 목적으로 기금을 지원해오고 있음
 - 아울러 교역 박람회나 전시회 개최 및 참여, 품질 인증제도, 시장조사 등도 지원대상이 됨
- 수산물 홍보나 쿼터관리를 위해 어민기구가 담당하는 활동도 지원 받을 수 있음

4) 각종 기구 설립을 통해 부가가치 창출

(1) 시장공동기구(Common Organization of the Market : COM)

- 시장공동기구는 수산물의 품질, 등급, 포장 표준을 제시, 어업 제품 및 양식 제품을 판매하기 위해 1970년에 설립된 기구임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 설립 목적은 수산물 공급과 수요를 연결해주어 생산자나 소비자 모두가 혜택을 받을 수 있는 공동시장을 EU 내에 구축하기 위한 것임
 - 관세장벽 및 회원국들간 수산물의 자유로운 교역을 방해할 수 있는 기타 규정의 철폐와 수산물 시장에 적용할 공동규칙 수립을 위한 두 가지 영역에서 작업을 진행해옴
- 이후 단일 시장이 완성되어 공동체내에서 모든 제품의 자유로운 교역이 가능해짐
- 또한 국제교역도 점점 자유교역 시대로 나아가고 있으며, 이는 GATT체제하에 체결된 일련의 협정에 의해 WTO 규범 안에서 이루어지고 있음
- 시장공동기구의 역할은 다음과 같음
- 신선식품에 대한 공동시장표준을 기준으로 자국 수산물과 수입 수산물의 품질, 등급, 포장, 표시 부분에 대한 표준을 정함
 - 수산물 시장 안정을 도모하고자 생산자협회를 설립하여 시장의 갑작스런 수요 변화에 대해 어민들을 보호함
 - 가격보조제도를 만들어 최저 가격을 정하고 그 이하로는 수산물을 판매할 수 없도록 제한을 가함
 - 생산자협회가 시장에서 어패류를 수거하여 나중에 판매하기 위해 보관 또는 가공해야 하는 경우 자금을 지원함
 - 비공동체 국가와의 교역규칙을 설정하고 EU시장의 요구와 어민들의 이익의 균형을 도모하고 공정한 경쟁 원칙이 이루어지도록 감시함
- 2007년 COM 개편 내용
- 생산과 교역 측면에서 유럽의회는 생산자의 직접 판매를 보장하는 운영 프로그램을 만들고 이에 대한 적절한 재정 지원을 제공함
 - 라벨링, 위생규정, 어획 규정 등 수입 상품과 역내 상품을 동일 기준으로 취급하는 등 라벨링 제도의 중요성을 강조하면서 원산지도 철저히 감독할 계획할 예정임

(2) 생산자협회(Producers Organizations : PO)

- 생산자협회는 어민과 양식업자들이 어획한 제품을 최상의 조건으로 판매할 수 있는 방법을 강구하기 위해 자발적으로 조직된 기관임
 - 이렇게 함으로써 시장공동기구의 목적에 기여하면서 수산물의 부가가치 창출을 가능하게 해줌
 - 아울러 생산자가 시장의 요구에 맞춰 제품을 생산할 수 있게 해주며 회원국들은 생산자협회의 설립 및 운영을 돕기 위해 재정적으로 지원함
 - 공동체 기금도 활용할 수 있으나 궁극적으로는 회원들의 자체 경비조달을 원칙으로 함
- 어획량에 대한 완전 통제를 할 수 없는 등 어획이 가지는 불확실성을 고려할 때, 공급과 수요 사이의 불균형은 불가피함
 - EU는 이러한 변동 요인이 미치는 최악의 상황을 시정할 수 있는 제도를 확립해 놓고 있음
 - 업계에서 비중이 큰 어종들을 선택해 지도가격을 정하여 어민들에게 최소한의 수입을 보장해 줄 수 있도록 생산자협회는 가격이 떨어지면 시장에서 어패류를 회수하는 방식으로 이 가격을 유지해줌
- 제품에 따라 회원들은 생산자협회로부터 가격을 보상받고, 대신 생산자협회는 EU에 보상을 신청함
 - 재정보상 자격을 갖추려면 회수된 제품이 공식품질기준에 부합해야하며 이러한 제품 회수는 특별히 제품량이 초과된 경우에만 한정하여 실시해야 함
 - 보상 한도는 회수된 어류의 양에 따라 결정되는데 시장에서 거두어들이는 양이 많으면 많을수록 보상 수준은 낮아짐
- 그 외에도 가공 처리하거나 특정 조건하에 몇몇 어종을 보관하는 등 이월 처리 방식을 활용할 수도 있음
 - 시장 가격이 폭락할 경우 다량어 어민들에게 보상금을 지급하기 위해 설립된 지원제도도 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 이를 통해 어민들은 개입 구매에 의한 혜택을 받는 대신, 일정 수준 이하로 시장가격이 떨어질 경우 수입 손실액만큼 보상을 받을 수 있음
- 생산자협회 회원은 협회규칙을 준수해야함
 - 또한 비회원이 시장의 요구를 고려하지 않고 제품을 반입해 시장 질서를 무너뜨릴 수 있기 때문에 생산자협회는 자체 규정의 확대 적용을 요청하고 있음
 - 이를 통해 일정 구역내에서 일정기간 동안 비회원일지라도 생산자협회 회원과 같은 제한규정을 지키도록 요구할 수 있음

3. 시사점

- 대부분 영세중소형 기업이나 개인경영체의 성격을 갖는 향토업체가 중심인 일본의 수산전통식품은 법률적 근거는 없으나 제조와 관련 전문적인 기술을 보유하고 지역의 원료를 이용한 제품이란 특성을 가지고 있으며, 수산물과 관련해서 다양한 지역적 수산전통식품이 존재함
 - EU에서도 전통식품과 관련된 법적인 제도는 별도로 마련되어 있지는 않으나 대체적으로 농식품의 품질인증제도에 포함되며, 특별한 특성에 대해서만 전통특성보증(TSG)제도를 실시하고 있으나 아직까지 수산물은 포함되어 있지 않음
- 반면 우리나라의 경우 법적인 근거와 인증제도가 있음에도 불구하고 일본이나 EU에 비해 정책적 지원은 상대적으로 미미한 상태임
 - 일본에서처럼 전통식품의 소비 진작이나 지역 수산물 생산과 연계된 측면에서 지원이 가능한 정책개발 등을 고려해 볼만 하며, 특히 전통식품이 지역과 연계성이 크다는 점에서 중앙정부와 지방정부의 역할 분담이 잘 이루어지고 있는 일본의 사례는 시사하는 바가 큼

제5장 전통식품산업 사례분석

〈표 5-10〉 우리나라와 일본, EU의 전통식품 관련정책 비교

구분	우리나라	일본	EU
정의	지역고유음식이 보편화되고 상품화되어 공장생산이 가능한 것	지역의 수산물을 이용가공, 조리되는 식품으로 지역의 풍토나 습관에 맞춰진 세월에 걸쳐 만들어진 것 현대풍으로 개조된 것, 향토식품으로 새롭게 해당 지역 주민이 애용하는 식품 포함	일정한 시간단위 동안 세대간 이전을 통해 제조 및 가공된 것
전제조건	국산원료, 역사성, 전통방식 생산	지역산 원재료, 역사성	원료 및 제조방식 전통성 역사성(최소한 1세대이상)
종류	발효식품 위주	좌동	발효, 육가공 등 다양
법적근거	있음	없음	EU의 TSG관련 규정
지원제도	인증 : 물레방아 지원 : 경영 및 기술지원 중심	인증: 지역별료 상이 지원: 지역별 예산 및 홍보지원 중심	인증: TSG 지원: 홍보 및 판매중심
정책방향	최근 전통식품사업 지원 미미 인증제도 효과미흡	지역산업 발전과 연계 및 지역수산업과 연계된 가공산업에 대한 지원	부가가치 창출 중심 지원 사후관리감동 강화 축제 등 지역활성화 관련 지원 및 홍보 중심

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

제6장 수산전통식품 발전방안

- 본장에서는 먼저, SWOT 분석을 통하여 수산전통식품과 관련된 강점 및 약점과 기회와 위협 요인들에 대해 종합적으로 검토하였음
- 또한, 지금까지 살펴 본 바와 같이, 업체관계자들과의 간담회 및 자문회의 (각 1회), 현장조사 15개 업체(동해안 5개소, 남해안 6개소, 서해안 4개소 업체), 설문조사(조사응답 39개 업체) 등을 통하여 나타난 문제점들을 정리하고 이를 통한 정책적 시사점을 검토하였음
- 즉, 수산전통식품산업의 활성화 및 발전을 위한 문제점들을 종합적으로 검토한 이후, 농업부문 및 외국사례를 참고하여 수산전통식품의 발전을 위한 중점추진 과제를 도출하였음
- 특히, 설문조사 및 현장실태조사 이외의 정책방안에 대해서는 별도로 검토하였고, 이를 모두 종합하여 수산전통식품 발전을 위해서 반드시 필요하다고 판단되는 정책적 요인들을 고려하여 단기 및 중장기 세부실천계획을 제시하였음

제1절 SWOT 분석

- 전통식품은 최근 소비자의 건강에 대한 관심 증대로 수요가 다소 증가추세를 보일 것으로 예상되나, 수입식품 증가 및 식생활의 외식화 등의 전통식품 소비 감소요인을 감안할 경우 향후 10여 년간에 전통식품이 식품시장에서 자리를 잡고 차별화에 성공하느냐 또는 쇠퇴하느냐의 갈림길이 될 것임
- 향후, 수산전통식품의 활성화를 위해서는 전통식품 시장의 개척이 무엇보다도 중요한 요소임을 감안하여 현재 수산전통식품시장의 강점과 약점, 기회와 위협요인은 다음과 같다고 할 수 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 강점요인 : 자본금이 많이 들지 않음, 제조과정이 간단함, 맛이 우수함, 건강식품, 신속한 물류가능 등
 - 약점요인 : 일반가공품에 비해 고가격, 원료공급의 한계, 한정된 소비층, 업체의 영세성, 업체간 맛차별의 어려움, 동일제품에 대해 제품의 다양성 확보 제약(첨가물 규제), 수산전통식품 판로개척 미흡 등
 - 기회요인 : 웰빙시대에 따른 건강식품 선호, 전통식품의 상품화와 산업화, 국제적으로 건강식품 인정, 정부의 지역개발지원 확대, 우리민족 전통성 찾기 사회적 분위기 고조로 소비확대 가능 등
 - 위협요인 : 식생활의 서구화 및 외식증가, 수입식품의 증가와 고품질화, 공장방식의 제품 고급화 및 다양화, 식품의 위생관리 중점, 소비자 인지도 부족 등
- 전통방식으로 생산된 수산전통식품은 건강·기능성 식품으로서 인식되고 있는 반면, 가격이 고가이고 대부분 수작업에 의존하여 제품의 표준화가 어렵고 업체의 영세성으로 마케팅 능력이 부족하다는 제약점을 갖고 있음
 - 향후 국내 및 해외 시장개발이 전통식품산업의 발전에 가장 중요한 요소임을 감안할 경우, 전통식품은 국산원료를 사용한다는 전제조건으로 인하여 대표적인 수산전통식품인 명란이나 창란은 원료가 국내에서 생산되지 않음에 따라, 사실상 국내산 원료에 의한 생산은 생산이 중단된 상태임
 - 또한, 중국이나 러시아 등으로부터 수산전통식품의 원료의 수입이 급증하고 있으며 그 품질도 크게 향상되어 이를 원료로 하는 일반 가공수산식품이 전통식품시장을 잠식함으로써 수산전통식품의 수요확대에 커다란 위협요인으로 작용하고 있음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-1〉 수산전통식품 경쟁력 SWOT분석

강점(Strength)	약점(Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> • 자본금이 많이 들지 않음 • 제조과정이 간단함 • 우리 민족 고유의 입맛에 맞는 식품임 (맛이 우수함) • 건강식품 • 제품의 이동 및 운송시간 편하여 물류 운송이 신속함 	<ul style="list-style-type: none"> • 일반가공품에 비해 고가격 • 원료공급의 한계 (수입산 사용 금지 : 일부 국내산 원료가 없는 경우 발생) • 소비층이 한정되어 있음 (신세대 소비경향 약함) • 업체의 영세성 • 업체 간 맛 차별의 어려움 • 동일제품에 대해 제품의 다양성 확보 제약(첨가물 규제) • 수산전통식품 판로개척 미흡
기회(Opportunity)	위협(Threat)
<ul style="list-style-type: none"> • 웰빙시대에 따른 건강식품 선호 • 전통식품의 상품화와 산업화 • 국제적으로 건강식품 인정 (세계화 가능) • 정부의 지역개발지원 확대 • 우리민족 전통성 찾기 사회적 분위기 고조로 소비확대 가능 	<ul style="list-style-type: none"> • 식생활의 서구화 및 외식증가 • 수입식품의 증가와 고품질화 • 공장방식의 제품 고급화 및 다양화 • 식품의 위생관리 중점 • 소비자 인지도 부족

제2절 문제점 종합 및 정책적 시사점

1. 문제점 종합

- 수산전통식품산업과 관련 현장실태조사, 설문조사 등을 통하여 분석한 결과 많은 문제점이 나타나고 있으며, 이러한 문제점들 중에서 서로 중복되거나 유사한 경우를 정리한 결과
- 수산전통식품 인증제도, 생산관련 문제, 시장개척 및 판매망 확대문제, 기술개발 지원문제 등 4가지로 구별할 수 있으며 그 구체적인 내용은 다음과 같음

가. 수산전통식품 인증제도 문제

- 현행의 수산식품 전통식품 품목별 품질기준에 따르면, 모든 품목에 대해 공통기준으로서 원료는 국산으로 규정하고 있음
- 그러나 일부 품목에 있어, 특히 명태의 부산물을 원료로 생산되는 명란, 창란, 명태아가미젓 등은 국내산 명태의 생산량이 거의 없어 국내산 원료에 의한 생산은 거의 이루어지고 있지 않음
- 즉, 2008년 기준 명태의 부산물을 원료로 한 젓갈류 전통식품 인증업체 수는 6개소이나 생산실적은 없는 상황임
 - 현장조사 결과, 일부 생산업체는 수입산을 원료로 하여 이들(명란, 창란 등)을 생산하여 판매하고 있으나 전통식품으로는 판매를 하지 못하고 일반 가공품으로 판매를 하고 있는 것으로 파악되었음

나. 생산 및 교육 등의 문제

- 수산전통식품을 생산하기 위해서는 원료의 생산시기에 대량으로 구매하여야 하므로 많은 구매자금이 필요하나 업체의 영세성으로 필요한 물량확보에 한계

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 외형상 규모에 비해 식품업계 내부는 영세성과 양극화 등 산업구조가 취약하고 질적인 성장에는 한계 노출
- 일부 대기업 외에는 대부분이 자영업 중심의 영세업체이며, 대기업과 중소기업간 양극화도 심화된 구조
 - 8.5천여 개 식품제조업체(5인 이상) 중 종업원 50인 이하가 91.6%이며, 매출액 10억 원 미만이 55.8% 수준
 - 중규모 이상의 기업체(종업원 50인 이상) 매출액이 전체 66%차지
- 이와 같이, 대부분의 수산전통식품업체가 담보력과 자금력이 약하여(10억 원 미만) 경영상의 문제 발생
- 또한, 신세대들에 대한 식문화의 체계적 교육이 시급하고 산업화와 생산업체의 경영개선을 위하여 전통식품의 개념, 생산공정, 기능성, 요리방법, 지역별 생산업체 등에 관한 정보가 소비자에게 충분히 전달될 수 있도록 하는 홍보 등이 미미한 것으로 나타남

다. 시장개척 및 판매망 확대 문제

- 식품산업 성장은 무엇보다도 우리의 전통 속에서 세계화 전략이 마련되어야 하며, 이에 대한 기술과 상품개발, 성능의 과학적 규명 등의 노력은 전통식품의 대량생산 및 유통체계를 구축하게 되어 새로운 소비시장을 창출
- 제품의 맛과 색택이 우수한 제품을 생산하기 위해서는 일정량의 첨가물이 필요하나, 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계
- 생산업체가 대부분 영세하여 자체 판로개척에 한계, 대형할인마트와 도매업자의 일반 수산가공품에 대한 독과점 등이 형성되어 있는 만큼, 수산전통식품 판매시장 진출이 어려움

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 판매는 도소매(41%), 직판(24%), 통신판매(14%) 등
 - 판촉 : 전시회(36%), 홈페이지 홍보(23%) 등
 - 인증 후 경영성과 : 80%이상 경영성과 없음으로 인식
- 또한, 수산전통식품 생산업체가 영세하고 자체적으로 브랜드 개발, 시장개발 등 전략적 마케팅 한계
- 마지막으로 정부와 업계 간의 연결고리 없는 것으로 나타나, 수산전통식품 협회 지원방안 등이 필요함

라. 기술개발관련 지원 문제

- 전통식품의 맛과 기술을 계승하면서 현대인의 입맛에 맞는 제품을 개발할 수 있는 제조기술의 현대화 및 과학화 필요
 - 신 기술개발 등의 R&D 사업비 증액요구
 - 설문조사 결과, 정책개선방안 중 R&D 증액 요구 비중 높음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-2〉 수산전통식품산업 문제점 요약

구 분	문제점 분석	
	현장조사	설문조사
인증제도 개선	<ul style="list-style-type: none"> • 품목별 인증기준상의 원료 국산 규정 완화 필요 • 품질인증과 HACCP의 이중인증문제 • 사후관리 및 지원정책 미흡 	<ul style="list-style-type: none"> • 조사대상 39개 업체 중 1품목 이상 포기 15.4% • 인증포기사유: 실익 없고, 원료부족 77%
생산관련	<ul style="list-style-type: none"> • 원료구매자금 부족(업체 영세성) • 기술개발 한계 • 담보력 부족(정책자금 이용 한계) 	<ul style="list-style-type: none"> • 원료비중 : 수입산 24% 차지 • 원료구입처 : 중도매인(43%), 공급계약(39%) • 원료조달 시 애로사항 : 가격등락(31%), 물량확보(26%) 등
시장개척 및 판매	<ul style="list-style-type: none"> • 현재의 식품첨가물 기준이 엄격하여 다양한 상품의 개발에 한계 • 자체 판로개척에 한계(대형할인마트와 도매업 독점) • 생산업체 영세, 자체 브랜드 및 시장 개척 한계 • 수산전통식품협회 지원 필요 	<ul style="list-style-type: none"> • 판매 : 도소매(41%), 직판(24%), 통신 판매 (14%) 등 • 판촉 : 전시회(36%), 홈페이지 홍보 (23%) 등 • 인증 후 경영성과 : 80%이상 경영성과 없음으로 인식
기술개발	<ul style="list-style-type: none"> • 제조기술의 현대화 및 과학화 필요 • 신기술개발 등의 R&D사업비 증액 	<ul style="list-style-type: none"> • 정책개선방안 중 R&D 증액 요구 비중 높음

2. 정책적 시사점

- 이상의 문제점들을 토대로 수산전통식품의 발전방향 설정을 위하여 농업 부문 및 외국의 사례를 참고하여 정책적 시사점을 도출하였으며, 그 구체적인 내용은 다음과 같음

가. 농업 및 외국에 비해 정책적 지원이 상대적으로 부족

- 농산품의 경우 식품산업진흥법, 농산물품질관리법과 다양한 시책을 통하여 제품의 가공, 소비촉진 및 수출 등에 많은 지원을 하고 있는 것으로 나타남
 - 농산품의 경우는 원료 농산품과 이들의 가공제품이 외식산업을 포함한 최종 소비에 이르는 전체 단계별 역할 강조. 수산부문도 전통수산식품의 발전을 위한 정책적 배려가 필요
 - 가공식품의 시장개방으로 국산원료 위주의 가공산업을 통한 내수 시장 확보 어려움 발생시 수산업과 식품산업간 연계가 약화될 우려가 있음으로 이에 대한 대책 필요
- 또한, 우리나라의 경우 법적인 근거와 인증제도가 있음에도 불구하고 일본이나 EU에 비해 상대적으로 정책 지원 미미
 - 일본에서처럼 전통식품의 소비 진작이나 지역 수산물 생산과 연계된 지원 필요, 전통식품이 지역과 연계성이 큼으로 중앙정부와 지방정부의 역할 분담 중요

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

나. 관련업체 영세로 인한 시장개척 한계

- 설문 및 실태조사 결과, 업계의 경영 및 기술력의 문제로서 대부분 공장 규모가 영세함
 - 가공업체 경영주의 경영 및 마케팅능력 부족, 제조원가에 차지하는 높은 원료구입비와 구입자금 부족 및 안정적인 원료조달 곤란, 기술개발(R&D) 투자 저조로 소비자 기호에 맞는 신제품 개발지원 필요

다. 전통식품의 발굴 및 규격화와 인증제도 활성화 필요

- 현재까지 정비된 전통식품의 규격과 품질인증은 일부 산업화가 가능하거나 업계의 관심품목에 한정되어 종합적인 전통식품의 규격화 및 인증제도가 활성화 되지 못하고 있음
 - 식문화의 계승발전과 체계적인 육성을 위해 내륙지역 및 내수면 등에서 전통식품소재를 적극 발굴할 필요가 있음
- 또한, 품질인증 가능 업체도 적극 발굴하고 철저한 사후관리로 전반적인 전통식품의 질적 향상을 기해 노력할 필요가 있음. 또한, 식품산업을 둘러싸고 있는 불필요한 규제조치는 과감히 폐지되어 민간기업의 역량을 강화

라. 종합적인 식품산업으로 육성필요

- 전통향토음식과 이들의 조리방법의 발굴 및 체계적인 정리, 식재료 소재의 개발과 다변화, 한식 외식산업의 육성과 해외진출로 이어지는 종합적인 식품산업 육성정책 시급
 - 일본의 경우는 제조와 관련 전문적인 기술을 보유하고 지역의 원료를 이용한 제품이란 특성을 가지고 있으며, 수산물과 관련해서 다양한 지역적 수산 전통식품이 존재함

제3절 주요 추진정책 과제

1. 수산전통식품 제도개선 방안

가. 규격 및 기준개선

1) 현황 및 문제점

가) 원료규정 완화문제

- 현행의 수산식품 전통식품 품목별 품질기준에 따르면, 모든 품목에 대해 공통기준으로서 원료는 국산으로 규정하고 있음
- 그러나 일부 품목에 있어, 특히 명태의 부산물을 원료로 생산되는 명란, 창란, 명태아가미젓 등은 국내산 명태의 생산량이 거의 없어 국내산 원료에 의한 생산은 거의 생산이 이루어지고 있지 않음
- 즉, 2008년 기준 명태의 부산물을 원료로 한 젓갈류 전통식품 인증업체 수는 6개소이나 생산실적이 전무한 상태임
 - 현장조사 결과, 일부 생산업체는 수입산을 원료로 하여 이들(명란, 창란 등)을 생산하여 판매하고 있으나 전통식품으로는 판매를 하지 못하고 일반 가공품으로 판매를 하고 있는 것으로 파악되었음

〈표 6-3〉 2007년도 수산전통식품 품목별 생산실적

구 분	생산량(톤)	출하량(톤)	출하액(백만원)
계	3,814	3,775	26,691
젓갈류	2,508	2,473	5,599
계장류	11	11	311
건제품	21	20	699
기타	1,273	1,272	20,082

자료: 국립수산물품질검사원 내부자료(2008년도)

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

나) HACCP 제도와 전통식품품질인증제도의 인증문제

- 대외경쟁력 향상을 위해서는 위의 두 가지 품질인증을 받아야 하나 내용상의 큰 차이가 없고 인증절차의 중복으로 시간적, 경제적 낭비요인이 되고 있음
- 즉, 수산전통식품의 인증을 받기 위해서는 공통기준, 품질기준, 공장심사기준에 적합해야 인증을 받을 수 있음. 특히, 위생요구 사항과 품질인증기준에 대한 시험 방법은 식품위생법에 따르도록 되어 있음

<표 6-4> 전통수산식품 인증기준

구분		세부항목	
공통기준		원료는 국산이어야 함	
품 목 기 준	젓 갈 류	젓갈	원료, 설탕, 향미, 협잡물, 처리, 타르색소
		액젓	설탕, 향미, 협잡물, 수분, 염분, 전질소
		식해	원료, 설탕, 향미, 협잡물
	죽류		관능품위, 성상, 세균
	계장류		관능품위, 성상, 대장균군, 대장균
	건 제 품	굴비	관능품위, 성상, 수분, 평균전장, 착색료
마른가다미역		관능품위, 설탕, 향미, 형태, 협잡물, 이물, 수분	
품 질 기 준	기 타	조미김	관능품위, 성상, 이물, 수분, 산가, 과산화물가
		고추장굴비	관능품위, 성상, 수분, 굴비함량, 비가식부위함량
		재첩국	관능품위, 조단백, 재첩살비율, 세균, 대장균, 관의상태
		양념장어	관의품위, 종류, 성상, 휘발성염기질소, 세균수, 대장균, 타르색소
		부각류	관능품위, 성상, 수분, 산가, 과산화물가
		어간장	설탕, 향미, 협잡물, 대장균군, 수분, 아미노산성질소, 전질소, 염분, 타르색소
공장심사기준 (8개 항목)		원료확보, 생산시설 및 자재, 작업환경 및 종사자의 위생관리, 생산자 자질 및 품질관리 상태, 자체품질 관리수준, 품질관리 열의도, 출하여건 및 판매처 확보, 대외신용도	
기타사항		품질기준 시험방법과 상기 품질기준 이외의 위생요구사항은 식품위생법 규정 준용함	

자료: 수산전통식품 품목별 품질기준 요약

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 한편, 수산물 가공업체가 HACCP⁶⁾ 인증을 받기 위해서는 식품위생법 등 관련 법적 요구사항을 준수하면서 위생적으로 식품을 제조·가공·조리하기 위한 기본시스템을 갖추기 위하여 작업기준 및 위생관리기준을 포함하는 선행요건 프로그램을 먼저 개발하여 시행하여야 함

〈표 6-5〉 HACCP인증을 받기 위한 선행요건 프로그램 시행 내용

구분	주요 내용
선행요건 프로그램 포함내용	업장·종업원·제조시설·냉동설비·용수·보관·검사·회수관리 등 영업장을 위생적으로 관리하기 위해 기본적이고도 필수적인 위생관리 내용
영업자 이행 사항	분야별로 작업담당자, 작업내용, 실시빈도, 실시상황의 점검 및 기록 방법을 정하여 구체적인 관리기준서를 작성하여 종업원이 준수하도록 시행하고 이에 대한 기록을 보관·유지
관련규정	식품위생법 제3조(식품등의 취급) 및 동법 시행규칙 제2조(식품 등의 위생적 취급기준), 동법 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지), 동법 제7조(기준과 규격; 식품 및 식품첨가물), 동법 제9조(기준과 규격; 기구와 용기·포장), 동법 제19조(자가품질검사의 의무) 및 동법 시행규칙 제19조(자가품질검사), 동법 제21조(시설기준), 동법 시행규칙 제20조(업종별 시설기준), 동법 제26조(건강진단), 동법 제27조(위생교육), 동법 제31조(영업자 등의 준수사항) 및 동법 시행규칙 제41조(식품접객영업자 등의 준수사항), 동법 제31조의2(식품등의 자진회수), 동법 제32조의2(위해요소중점관리기준) 및 동법 시행규칙 43조의 2내지 7, 식품위해요소중점관리기준(식품의약품안전청 고시 제2002-33호) 및 위생분야종사자의건강진단규칙(보건복지부령 제202호) 등

- 따라서, 수산전통식품 인증 시 품질기준과 공장심사기준은 현행의 식품위생법에 따르도록 되어 있음에 따라, HACCP 인증 시 검사기준과 거의 동일한 수준에서 행해지고 있다고 할 수 있음

6)HACCP이란 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 해썬” 또는 “위해요소중점관리기준을 말함. 여기서 위해요소 분석이란 “어떤 위해를 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 내포하고 있음. 즉 HACCP는 위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계를 말하는 것으로 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해요인의 발생여건들을 차단하여 소비자에게 안전하고 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적인 규정을 말함

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

2) 개선방안

가) 품목별로 국산원료 사용규정을 탄력적으로 규정

- 수산식품산업의 진흥이라는 차원에서 전통식품 인증품목별에 대해 원료수급의 여건 등을 고려하여 일부 품목에 대해서는 원산지 규정을 완화하여 수입산 사용을 허용하는 방안
- 단, 품질인증 품목 중에서 원산지 규정을 완화할 경우, 국내에서 조달 가능한 원료를 대상으로 생산하는 제품에 대해서는 국내산 사용규정을 유지함
- 수산품질검사원에서 실시하고 있는 품질인증업체 조사 및 점검 사업의 확대 실시를 통해 일부 수입산 허용 품목에 대한 품질관리를 강화

나) 수산전통식품인증품목에 대해 HACCP 인증 획득지원 확대

- 현재의 수산전통식품 생산업체의 영세성으로 HACCP의 인증을 받기에는 재정적·인적 측면에서 인증에 한계가 있다는 점과 현행의 수산전통식품의 인증 시 위생요구 사항과 품질인증기준에 대한 시험 방법에 따라 인증을 받는 점을 감안하여 수산전통인증 품목에 대해 HACCP 인증 시 필요한 시설 및 운영 자금 지원 확대
- 수산발전기금의 융자사업 중 산지가공시설 지원(시설지원) 및 우수 수산물 지원(운영 및 시설지원)시 수산전통식품가공업체에 대한 우선순위를 부여하거나 수산전통식품가공업지원(가칭)사업을 추가하는 방안 등을 통한 자금 지원 실시
- 수산발전기금 중 노후 시설 현대화 부문에서 HACCP 등 국제위생기준에 적합한 시설을 갖추어 수출 수산물 안정성 확보를 위한 지원을 추진하고 있으나, 융자80%에 자부담20% 및 선정 절차 등의 조건이 까다로워 영세 업체들의 적극적인 참여가 이루어지지 않을 것으로 사료되는 바, 이에 대한 지원 확대 방안 필요

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-6〉 규정 및 기준 개선방안

개선안	세부내용
품목별 탄력적 국산원료 규정 적용	<ul style="list-style-type: none"> • 품목별로 원료수급 여건을 고려 • 국산원료 생산(공급)이 없는 제품은 수입산 허용 • 국립수산물품질검사원 인증업체 조사점검 확대
HACCP인증 획득 지원	<ul style="list-style-type: none"> • 인증업체의 영세성 및 전통식품인증시 위생기준 등 품질 위생법 준용 고려 • 수산전통식품인증업체의 HACCP인증에 필요한 시설 및 운영자금 지원 확대 • 수산발전기금 용자사업 시 우선권을 부여하거나 동 기금 내 수산전통식품산업지원 사업 신설 등

나. 수산전통식품 인증제도의 활성화 문제

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품인증제도가 1993년 도입된 이후로 원료공급의 여건을 고려하지 않은 획일적인 국산원료사용 규정, 수산전통식품과 HACCP제도의 다원화 문제 등의 규격 및 기준문제와 운영적 측면에서의 문제점 등으로 인하여 정책의 효율적 추진에 한계가 나타나고 있음
 - 즉, 새로운 수요에 맞는 표시·인증제는 인증 절차가 체계적이지 못하고 인증획득에 따른 인센티브 부족으로 인한 인증업체의 포기 사례가 발생하고 있음
- 먼저 인증업체의 포기 및 생산실태를 보면, 생산업체의 인증 포기하는 사례가 발생하고 있으며, 그 생산 품목에 있어서도 인증대상 품목의 약 50%수준으로 제도 운영의 효율성이 다소 미흡한 것으로 나타남
 - 2007년 말 기준 수산전통식품인증을 취득한 107개 업체 중 현재 생산실적이 있거나 인증을 보유하고 있는 업체는 80개소로 총 인증업체의 약 23%인 25개 업체가 인증을 취소하였음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 또한, 수산전통식품 인증품목을 47개로 지정하여 운영하고 있으나 이 중 24개 품목으로 약 50%만이 생산되고 있으며, 이들 생산품목도 까나리액젓과 멸치액젓(이상 젓갈류)와 조미 김이 약 90%을 차지하는 등 소수의 일부 품목이 전체 생산을 차지하고 있는 문제점이 나타남

〈표 6-7〉 인증업체 현황(2007년, 품목기준)

구분	인증업체			품목	
	취득	포기	유지	인증대상	생산
업체수	107	27	80	47	24
(비율)	(100%)	(23%)	(77%)	(100%)	(51%)

자료: 국립수산물품질검사원 전통식품인증업체 업무통계자료와 내부자를 활용하여 추정한 수치임
 주) 인증업체 취득은 수산전통식품인증번호에 의하여 산출하였으며, 품목별 생산자료는 내부자료의 품목별(업체별) 출하실적 보고자료를 활용

- 한편, 동 연구의 설문조사 결과에서도 나타났듯이, 총 조사대상 39개 업체 중 15%정도가 수산전통식품인증제도가 업체의 경영개선에 실익이 없거나 원료부족 등으로 인하여 전통식품인증을 포기한 것으로 조사되었음
- 현재, 수산전통식품과 관련 근거법은 수산물품질관리법으로 대부분이 품질관리 및 규제와 관련하여 법령이 이루어져 있고, 산업육성 및 발전에 관한 사항함에 따른 인센티브 등의 부족으로 수산전통인증제도의 운영에 한계가 있음
- 농업의 경우, 농산전통식품을 식품진흥법에 따라 식품산업으로 규정하여 산업적 차원에서 육성지원이 되고 있으나, 수산전통식품은 수산물품질관리법에 따라 운영됨에 따라 산업적 차원의 육성에 한계점 노출

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-8〉 수산물과 농산물의 전통식품인증 체계 비교

구분	수산물품질관리법	식품산업진흥법
산업진흥 기반 조성정책	전통식품에 대한 인센티브 없음 ※ 가공산업 위주	식품산업 전문인력 양성, 식품산업 관련 기술개발의 촉진, 국제교류 및 무역진흥식품산업 사업자단체, 식품 산업의 집적 활성화
산업육성 정책	수산전통외식산업의 연구, 개발 및 보급, 수산전통 명인제도, 수산전통 식품개발과 계승 발전을 위하여 필 요하다고 인정될 경우 ※ 일부 전통식품제도 규정만 있음	계약거래 등 교류협력사업의 증진, 식품명인의 지정, 식품산업 컨설팅 지원, 산지 가공산업의 육성, 전통식품과 식생활 문화의 세계화, 전통 식생활 문화의 계승·발전, 식품성분 조사 등

- 한편, 수산전통식품 인증제도를 규정한 수산물품질관리법은 수산가공품의 산업 육성을 중심으로 지정되어 있으며, 일부 수산전통식품과 관련된 사항(상기 표의 진하게 밑줄친 부분)이 있으나 수산전통식품의 전반적 육성이라기보다는 수산전통식품 명인인증제에 한하고 있음
- 또한, 동법 제17조에 수산전통식품의 개발 등에서 수산전통식품 개발과 계승발전을 위하여 필요하다고 인정될 경우 필요한 자금을 지원할 수 있도록 규정하고 있으나, 그 구체적인 지원방법이나 내용에 대해서는 규정하고 있지 않음

2) 개선방안

- 상기에서 살펴보았듯이, 수산전통식품의 인증을 받은 이후 인증을 포기하거나, 인증 품목을 고시하였으나 실제 생산되는 것은 약 절반수준으로 나타나는 등 수산전통식품의 활성화가 상당히 미흡하다고 할 수 있음
- 이는 수산전통식품인증을 취득한 업체에 대한 실질적인 인센티브나 정책적 지원이 미흡했음을 의미하는 것으로, 가장 근본적으로는 현행 수산물인증제도하에서는 산업적 지원정책이 한계가 있음을 반증하는 것임

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 따라서, 농업의 사례를 보듯이, 수산전통식품산업의 육성차원에서 2007년도부터 시행되고 있는 식품산업진흥법에 수산전통식품을 포함되도록 추진함으로써 산업적 차원으로 지원 육성하여야 할 것임

〈표 6-9〉 수산전통식품 인증제도 활성화 방안

문 제 점	주 요 내 용
인증제도 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업진흥법으로 수산전통식품 관련 지원법 개정 • 입법개정시 현행 수산전통식품의 지원가능사업 확대 • 동법 개정을 통해 수산전통식품산업 활성화를 위한 운영 및 사업시설비 등 직접적인 자금지원 가능 ※현행 수산물품질관리법 하에서는 자금 및 운영지원 및 개별 육성사업 한계

2. 수요창출 방안

가. 수산전통식품 인식제고 및 홍보 방안

1) 현황 및 문제점

- 현재 전 세계적으로 식품소비는 편리성과 건강 및 맛을 중시하는 방향으로 변화하고 있으며, 웰빙·건강열풍, 식품안전 관심 등 고품질 안전식품의 수요급증
- 전통방식으로 생산된 수산전통식품은 건강·기능성 식품으로서 인식되고 있기는 하지만 본연구의 설문조사 및 기존 선행연구에서 나타나는 바와 같이 수산전통식품에 대한 소비자 인식이 미흡하며, 일반제품과 수산전통식품에 대한 제품차별성이 뚜렷하게 이루어지지 못하고 있는 실정임
 - 설문조사결과 인증제도에 대한 인지도는 95%가 낮은 것으로 나타나며, 인증제품 선호도는 81%가 낮은 것으로 나타남
- 이러한 인증제도에 대한 소비자 인식이 미흡한 것은 인증제도에 대한 정부 차원의 홍보부족과 인증마크에 대한 인식 부족이 큰 이유가 되고 있음
 - 설문조사결과 홍보부족이 46.2%, 인증마크에 대한 인식 부족이 30.8%
- 또한, 수산전통식품 표시에 있어 표시내용의 부족으로 인하여 소비자의 신뢰를 확보하지 못하고 있음. 이러한 인증마크 및 표시는 소비자가 수산물 품질인증품을 구매하는데 있어 중요한 구매정보제공의 1차적인 기능을 담당함
- 수산전통식품은 가격이 고가이고 대부분 수작업에 의존하여 제품의 표준화가 어려운 점도 소비자의 소비창출에 걸림돌이 되고 있음
- 이와 더불어, 외식산업 및 식품소비를 이끌어갈 신세대들에 대한 식습관 변화 및 수산전통식품에 대한 낮은 선호도 역시 문제점이라 할 수 있음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 소비자의 인식은 마케팅전략과 밀접한 관계를 가지고 있음. 그러나 수산 전통식품 업체의 영세성과 소규모란 특징을 가지기 때문에 마케팅 능력이 부족하다는 제약점을 갖고 있음
 - 일반적으로 대형 기업에서 TV나 케이블 방송, 라디오 방송 등을 선호하는 것과는 조금 상의하게 전통식품은 식품전시회나 지역전시회, 홈페이지 홍보 등에 주력하는 이유는 업체의 상대적 영세성으로 인하여 마케팅 전략을 펼침에 있어서 높은 비용이 드는 방송홍보보다는 지역 및 식품전시회에 포커스를 맞출 수밖에 없는 것으로 사료됨
 - 설문조사결과 판매촉진의 홍보방법 중 전시회 참가 홍보가 35.9%로 가장 높고, 그 다음으로는 홈페이지 및 전단지 배포의 소극적 홍보를 하는 것으로 나타났음
- 소비자의 인식은 마케팅전략과 밀접한 관계를 가지고 있음. 그러나 수산 전통식품 업체의 영세성과 소규모란 특징을 가지기 때문에 마케팅 능력이 부족하다는 제약점을 갖고 있음
- 농업의 경우 전통식품의 인지도를 높이기 위해 정부 주관의 다양한 홍보 행사를 지원하고 있음
 - 격년마다 「전통식품 BEST 5 선발대회」, 국제식품전시회 등 개최
- 또한, 각종 식문화 홍보, 우리술 페스티벌의 신설을 통한 전통 민속주 홍보 행사 개최하고 있으며, 지역축제 및 박람회 등에 대한 참가도가 높음
- 일본의 경우 전통식품이란 개념은 없지만 이와 유사한 지역식품이 존재하며, '본고장 진품'이란 지역식품 브랜드 인정사업을 통하여 검증된 지역식품의 홍보 및 브랜드 가치 상승 마케팅을 하고 있음
 - '본고장 진품' 인정 브랜드는 오키나와 흑사탕, 가고시마 향아리조형 흑초, 쇼도시마 해산물 조림, 아시가라차, 소우카 센베이, 오쿠쿠지 동결 곤약 등이 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

〈표 6-10〉 인식제고 및 홍보 방안

개선방안	세부내용
다양한 홍보 실시	<ul style="list-style-type: none"> • 소비촉진홍보 추진 : 페스티벌, 국제행사 활용 홍보 • 관광·문화·식재료 산업 등 연관산업 동반성장 • 수산전통식품과 관련된 관광·문화산업과의 연계성 확대 ex) 완도 : 재래김 만들기 체험 등
맞춤식 홍보 프로그램 발굴	<ul style="list-style-type: none"> • 어린이·청소년층 : 애니메이션, 캐릭터 등 선호 매체를 활용한 이미지 마케팅 • 주부층 : 다양한 요리프로그램, 표준식단, 건전 식생활 홍보 등 • 중·장년층 : 우리식품의 안전, 영양, 기능성 등 건강효과 강조
전통식품 인증 마크 홍보	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품 이미지 강화 및 시장영향력을 지닌 파워브랜드 육성 • 정부차원의 인증제도에 대한 홍보가 필요하며, KS나 HACCP와 같이 마크에 대한 홍보가 필요 • 소비자에게 전통식품의 차별성이 잘 전달될 수 있도록 기존 표시제도와 연계 및 활용 필요 • 전통식품 TV 연속기획물 제작, 우수성 캠페인, GAP 홍보 다큐멘터리 제작, 전통식품 품질인증 및 가공식품 KS 제도 TV, CF 홍보 등

나. 수산전통식품 유통개선 방안

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품의 유통현황을 살펴보면 대부분의 생산업체는 영세성 및 소규모로 자체 판로개척에 한계를 가지며, 대형할인마트와 도매업자의 일반 수산가공품에 대한 독과점 등으로 판매시장 진출 어려움을 가지기 때문에 유통판로의 확보에 있어서 문제점을 가지고 있음
- 유통업체에 판매하는 경우에 있어서도 중·소형 유통업체에 납품하는 수수료율이 15~25%인 것에 비해 대형 유통업체의 수수료율은 25~32%로 높음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 수산전통식품 업체는 충분한 자본이 없는 영세성으로 인하여 대형 유통업체에 공급하기 위해서 높은 경쟁률을 거쳐야 하고, 다른 유통경로보다 월등히 높은 판매수수료를 내기 위해서는 높은 매출을 계속 유지해야 하는데 매출액을 올리기 위해서 저급의 상품을 싼 가격으로 대량 판매하는 경우도 발생
- 또한, 수산전통식품의 경우 젊은 층이나 신세대에게 낮은 선호도를 가지고 있어 미래 판매수요에 큰 영향을 미칠 것으로 분석되며, 제품의 포장 및 포장단위의 시대적 흐름을 반영 못하는 경우가 많아 제품 판매처 확보를 저해하는 요인이 되고 있음
- 농산물의 경우 판로개척을 차원에서 전통식품의 인지도를 높이는 행사를 하며, 직거래 장터 개설을 통한 판매 또한 지원하고 있음. 또한, 한식의식업 취급 체인사업자, 단체급식업체 운영자 등 외식업체와 신선편의농산물 가공업체 운영자에 낮은 금리로 자금을 지원하는 정책도 펼치고 있음
 - 지원규모 : 외식업체의 경우 5억 원, 전처리업체는 10억 원
 - 금리 4~4.5%
- 일본의 경우 지역상품의 판로확대를 위한 도매·소매업자를 대상으로 한 전시회인 '고향식품 전국 페어'를 개최하며, 지자체단위에서 다양한 지역식품 진흥정책 추진, 생산부문과의 연계에 대한 지원을 강화하는 추세임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-11〉유통개선 방안

개선방안	세부내용
대형유통업체와 연계 판촉행사	<ul style="list-style-type: none"> 수산전통식품에 대한 대형 유통업체 또는 전문판매점과의 직거래망을 확대·구축하고, 기존 유통전문점과 소비자 생활협동조합 등과의 연계를 통하여 소비자와의 직거래를 활성화 수산물 품목 인증 지정 판매소 등을 설치하여 품질인증품의 판매 촉진 및 홍보 전담 매개체로 육성하고, 이에 대해서는 세제 혜택 등의 유인책을 통하여 생산업체가 보다 적극적으로 참여할 수 있도록 해야 함
포장디자인 개선	<ul style="list-style-type: none"> 최근 2인 가족이나 가족구성원 수의 감소추세를 고려하여 제품의 소포장화 및 신세대 기호를 맞춘 포장디자인의 개발필요
수산전통식품 안내 책자 발간	<ul style="list-style-type: none"> 수산전통식품의 상품과 관련된 전문 카다로그 제작 및 안내 책자를 발간하여, 유통업체 및 일반 소비자에게 접근성을 높임
학교급식 등 안정된 판매루트 확보 및 식교육 실시	<ul style="list-style-type: none"> 소비다양화를 위해 학교에 수산전통식품의 홍보자료 배포와 현장 견학 실시 등을 통한 친밀감 형성 학교 급식으로 중장기적인 수요를 확보하고 안정된 판매루트를 확보함을 통해 신세대들에 대한 식문화의 체계적 교육
식생활·식문화 교육 확산	<ul style="list-style-type: none"> 전통적인 우리 식생활에 대한 지침의 개발·보급을 통해 국산 수산전통식품 소비기반 확대 및 합리적 식품소비 유도 전통 식문화 체험의 확대로 식습관 개선 및 국민 건강 증진 도모 국민 맞춤형 식단 제공 프로그램 개발·보급 및 체험 기회 확대 초등학생 등 대상 전통 식생활 체험학습 등 전개

다. 수출증대 및 활성화 방안

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품의 생산업체들은 수출확대에 대한 의사는 높으나 수출방법, 수출루트, 제품개발 등에 관한 지식부족의 문제점을 가지고 있으며, 또한 수산전통식품 업체의 영세성으로 인하여 국내 판매루트에 대한 기반이 확고하지 못하고 있어 수출에 대한 업무영역의 확대를 이루지 못하고 있음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 현재 국내의 경우 새로운 수요창출에 난항을 겪고 있는 시점에서 수출확대는 국내 경쟁을 해외로 돌림으로써, 새로운 수요창출과 소득증대를 통한 산업 활성화를 유도 할 수 있는 기회가 됨
- 수산전통식품 중 가장 많은 업체가 포함되어 있는 젓갈류의 연도별 수출 동향을 살펴보면 수출량은 점차적으로 줄어들고 있으며, 수출 금액 역시 지속적인 하락현상을 보이고 있음

〈표 6-12〉 수산전통식품 수출동향(젓갈)

(단위 : 톤, 천\$)

구분		2004	2005	2006	2007
젓갈	물량	1038	548	371	391
	금액	9562	6409	4579	4563

자료 : 농수산물유통공사, kati 농수산물무역정보(2007)

- 수산전통식품업체의 약 90% 이상이 주로 조미 김과 젓갈류에 집중되고 있으며, 조미 김의 경우 대부분이 일본으로 수출되고 있음. 전통식품을 위주로 한 외식업체의 해외시장 진출은 확대 추세이나 이는 관광객이나 교포 위주의 영세적 규모라 할 수 있음
 - 젓갈류 업체 수 46.7%, 기타(조미 김) 44.9%
- 수산전통식품의 수출을 위한 표준화가 미흡한 실정이며, 제품의 다양화가 이루어지지 않아 선택의 폭이 좁음
- 또한, 최근 WTO/SPS 협정, 무역기술장벽협정(TBT)에서 Codex 규격을 구체적인 식품의 안전기준과 동식물 검역기준으로 받아들여 국제적인 통일기준을 수립하고 있으며, 이러한 기준은 수립 시 영세한 수산전통식품 업체에서는 탄력적인 대응을 하기 어려움
- 농산품의 경우, 수출규모가 크지는 않으나 지속적인 성장세를 보이고 있으며, 해외국제식품박람회 참가 및 경쟁력제고를 목표로 해외진출의 발판을 제공하여 오고 있는데 반하여, 수산부분에서는 미흡한 부분이 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

〈표 6-13〉 수출증대 활성화 방안

개선방안	세부내용
전통식품 전문 수출 전담 조합 조성	<ul style="list-style-type: none"> 수산전통식품의 영세성으로 수출방법, 수출루트, 제품개발 등에 관한 지식부족의 문제점을 해결하기 위한 수출 전담 조합 또는 회사 조성 전문인력을 가진 조합을 통하여 세계적 시장진출 및 아이템 발굴
세제지원	<ul style="list-style-type: none"> 수산전통식품에 수출업체에 대한 세제혜택을 제공함으로써 수출활성화를 위한 경제적 유인정책 필요 - 수산전통식품은 한국의 전통에 대한 훌륭한 홍보수단이 될 수 있음
기술지원	<ul style="list-style-type: none"> 소포장, 서구인의 취향에 적합한 디자인의 개발 등에 대한 정책적 지원 필요
표준화 및 규격화	<ul style="list-style-type: none"> 정책적 지원을 통하여, 수출가능 업체에 대한 Codex 규격을 맞출 수 있는 설비의 확보 및 기술지원이 필요 수출증대를 위한 수산전통식품의 국내 표준화 제도 필요

라. 세계화 방안

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품의 세계화를 위해서는 이에 대한 기술과 상품개발, 성능의 과학적 규명 등의 노력은 수산전통식품의 대량생산 및 유통체계를 구축하게 되어 새로운 소비시장을 창출
 - 기타 소비촉진홍보 추진 : 식품 페스티벌, 국제행사 활용 홍보 등
- 수산전통식품에서 중요한 품목인 젓갈류에 있어서는 맛, 냄새, 색깔, 염도 등 여러 가지 심미적 부분에서 거부감을 가질 수 있어, 일부 소수의 집단 및 인원에게만 선호되고 있음. 아래 표에서 보는 바와 같이 여러 항목에서 개선되어야 할 점이 지적되고 있음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-14〉 전통젓갈의 세계화시 개선점

품질항목	개선되어야 할 방향
맛	<ul style="list-style-type: none"> • 젓갈고유의 특성을 살리면서 맛 완화(담백 or 무취) • 매운맛 감소 • 새콤달콤한 맛
냄새(향)	<ul style="list-style-type: none"> • 비린내 제거 • 악취(고린내) 제거
색깔	<ul style="list-style-type: none"> • 붉은 색 발현 • 제품별 다양한 색깔 응용
염도	<ul style="list-style-type: none"> • 2~3% 수준 • 4.5% 수준(김치와 유사)
포장방법	<ul style="list-style-type: none"> • 소포장(10~50g, 100~300g 수준) • PE 포장재 사용 지양 • 서구인의 취향에 적합한 디자인
기타	<ul style="list-style-type: none"> • 유통기한 연장

자료 : 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 35

- 김치를 비롯한 일부 몇 개 품목을 제외한 우리나라 전통식품의 우수성에 대한 세계적 인식이 미약하여, 세계화에 대한 기반이 취약함
- 또한, 수산전통식품은 외국인에게 있어서 쉽게 접하지 못하고 생소한 음식으로 인식되며, 경험에 대한 한계성을 가지고 있음. 이 때문에 수산전통식품은 세계화에 대한 어려움을 가짐
- 농업부분에서는 김치를 비롯한 몇 개 품목은 이미 전 세계적으로 대중화되는 식품으로 인식되고 있으며, 이에 따른 세계화 전략을 펼치고 있음. 또한 농식품의 해외시장 진출과 경쟁력 제고를 목표로 매년 개최되는 서울 국제식품 전시회는 각 시·도의 참여 등을 통하여 전통식품의 경연 및 해외 진출의 인식도의 변화에 노력하고 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

〈표 6-15〉 세계화 개선 방안

개선방안	세부내용
해외 홍보 방안 필요	<ul style="list-style-type: none"> • 국외 식품 박람회·전시판매전 등 개최 및 참가를 통하여 수산전통식품에 대한 홍보로 인식의 전환 필요 • 식품 특성의 잠재력을 활용하여 세계화 도모 <ul style="list-style-type: none"> - 발효원리, 우수성, 기능성 등을 과학적으로 규명하여 해외 홍보 강화 및 한식 세계화 사업을 체계적으로 추진 • 개별기업으로는 홍보에 대한 효과를 받기 힘들기 때문에 국가 단위의 홍보전략 수립
해외 체험관 설치	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품 또는 식문화의 세계화를 위하여 해외에 음식점·식품판매점·체험관 등을 설치하는 사업 • 외국인의 전통식품을 접할 수 있는 경험의 확대 수단이 될 수 있음
국제화 가능 아이템 발굴	<ul style="list-style-type: none"> • 국제화가 가능하다고 생각되는 수산전통식품을 발굴하여 집중적 육성 및 지원

3. 산업화 활성화 방안

가. 경쟁력 확보방안

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품의 경쟁력 확보를 위해서는 안정적인 원료 수급, 제품 생산의 규격화와 체계적인 유통 구조 확보가 필요하나 많은 취약점이 드러남
- 원료 수급 문제를 살펴보면, 수산전통식품을 생산하기 위해서는 원료의 생산시기에 대량으로 구매하여야 하므로 많은 구매자금이 필요하나 업체의 영세성으로 필요한 물량확보에 한계가 있음
 - 영세 업체의 경영 특성상 여유 자금 운용이나 담보 대출 등의 자금 동원 능력이 부족하므로, 자금 동원력 문제는 쉽게 해결되는 문제가 아닐 것으로 사료됨
- 식품 업계 전체를 보더라도 원료 수급에 많은 어려움이 따름
 - 최근 국제적인 곡물 가격 폭등과 원료 난 및 국내 식품안전사고 발생 증가 등 대내외 여건 변화로 어려움이 가중
- 전통수산식품 중 젓갈제품의 산업화 저해 요인으로 원료확보의 어려움, 낮은 제품 기호성, 규격제품 양산의 어려움 등으로 나타남⁷⁾

⁷⁾전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구, 한국식품연구원 2004. 10 p. 35

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-16〉 젓갈제품의 산업화 저해요인(중복선택)

저해요인	조사결과			
	업계	학계	지자체	전체
원료확보가 어렵다	9	2		11
제품의 기호성이 낮다	6	4	1	11
규격제품의 생산이 어렵다	6	4	1	11
숙성기간이 너무 길다	3	1		4
위생적 품질관리가 어렵다	2	3	1	6
제품의 취급이 어렵다	3	1		4
제품의 부가가치가 낮다	5	1		6
기타 요인	- 유통기간이 너무 짧다 - 홍보부재 - 지역, 계절별 기호도차 크다 - 상품성 있는 제품개발 부족 - 쌀 소비 감소에 따른 소비감소			

자료 : 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 35

- 생산 수준을 살펴보면, 외국의 공정 및 기술과 비교해 볼 때 국내 생산 수준은 현저히 떨어지며, 전체적인 기술 수준도 수준이하로 나타남

〈표 6-17〉 기술수준 비교표

주요공정 및 기술	한국	외국	비고
원료의 전처리	40	80	신선도 유지기술 및 위생적인 처리방법 결여
발효, 숙성기술	30	80	단순염장에 의한 발효. 숙성기술로 공정이 원시적이고 다양한 맛을 내지 못함
품질지표의 설정	30	70	관능적 기준 외에 새로운 품질지표 성분이 없어 비위생적이고 유통 상의 혼란을 초래함
포장 및 유통	20	70	포장방법의 개선과 유통 안정성 결여
기능성 성분의 규명	20	80	전통식품의 기능성 규명이 매우 취약함

자료 : 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 26

- 수산전통식품 유통과정에 있어서도 많은 문제점이 있는 것으로 나타남
 - 젓갈시장의 정확한 통계는 없지만 일반젓갈, 양념젓갈, 액젓을 포함하면 약 4,000억 원 규모가 될 것으로 추정됨⁸⁾

8) 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 27

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 이 중 규격화된 브랜드 제품을 가지고 판매하는 업체는 약 50여 업체이고 대부분 영세한 가내수공업의 형태임
- 영세업체의 문제점은 유통판로 확보인데, 수수료율 문제(대형 유통업체의 수수료율은 25~32%), 상품진열 냉장고 확보와 판매사원 고용 문제, 납품 업체들 간 치열한 경쟁으로 발생하는 편법·비리 발생 문제 등이 나타남
- 이는 장기적으로 소비자의 불신을 가져오고 젓갈을 외면하는 사태로 변질 수 있음
- 유통을 위한 용기도 취약한데, 아직까지 숙성조의 용기에 대해서 개선이 되지 않고 있으며, 최근 일부 조미젓갈의 경우 약간씩 개선되고 있음⁹⁾
- 특히 전통식품의 특징 상 제조법이 각 지역마다 틀려 각기 독특한 맛을 내는데, 이는 대중성 확보가 어려운 문제점을 가지고 있음
- 우리나라에서 생산되는 젓갈류의 종류는 400여 종 이상이 생산되고 있고 이에 사용되는 원료는 신선한 원료어류, 패류 및 갑각류는 전부 원료로 사용되고 있어 실질적으로 생산되는 제품의 종류는 더욱 많을 것으로 판단됨¹⁰⁾

<표 6-18> 우리나라 전통 젓갈류의 제조방법

제조방법(첨가물)	대표적인 젓갈의 종류	특징 및 품질특성
소금에 절여담금	멸치젓, 새우젓, 창란젓 등 일반젓갈	대부분 소금을 사용하여 염미를 부여한 단순가공제품 저장성을 부여하기 위하여 염도 20% 이상 되어 지나치게 짜며 품질이 균일하지 못함
소금과 고추가루	어리굴젓, 대구아가미젓, 오징어젓 등	
소금과 익힌 곡류	오징어식혜, 명태식혜, 가자미식혜	
소금, 곡류, 고추가루	어리굴젓 및 각종 식혜류	
소금, 메주가루	갈치젓, 고노리젓, 조기젓	
소금, 누룩, 콩가루	잡젓, 황석어젓	
간장에 담근 것	참게젓, 방게젓, 바다게젓	
젓갈에 담근 것	명태젓, 돌게젓, 벌떡게젓	
소금물에 담근 것	꽃게젓, 참게젓	

자료 : 전통 젓갈류의 국제화를 위한 제조기술 개발, 농림부, 한국식품개발연구원, 2000. 6 p. 190

9) <전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구> 한국식품연구원 2004. 10 p. 21~22

10) 전통 젓갈류의 국제화를 위한 제조기술 개발, 농림부, 한국식품개발연구원, 2000. 6 p. 190>

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

- 원료 확보 안정을 위해 원료수매 및 경영개선 자금 지원을 강화하여 원료 구매자금 지원관련 담보력을 확보하고 경영개선 자금 지원 확대방안 검토
- 현재 수산발전기금을 통하여 원료수매자금 및 가공시설 현대화, 경영개선 등을 지원하고 있으나 업체의 담보력 부족 등으로 인하여 용자를 받을 수 없는 업체가 대부분임
- 따라서, 수산발전기금의 용자금 신청 시 수산전통식품 생산업체에 대한 담보력 보증방법을 전통식품 후치담보제도 도입 등의 방안 검토

〈표 6-19〉 원료수매 및 경영개선 자금 지원 강화

지원내용	지원 가능 사업
컨설팅을 통한 경영개선 지원	<ul style="list-style-type: none"> - 식품사업자의 규모와 업종에 적합한 컨설팅 서비스 제공 - 컨설팅 결과의 신뢰성 확보를 위한 평가체계 구축 - 컨설팅 결과와 용자·보조 등 지원수단과의 연계 - 컨설팅 기관지정 운영 등
전통식품업체지원	<ul style="list-style-type: none"> - 농산물가공품의 제조·가공 시설의 설치 및 개·보수 - 농산물가공품의 위생 및 품질 개선을 위한 연구개발 및 교육 - 농산물가공품의 용기 및 포장디자인 개발 - 전시판매전, 품평회, 박람회의 개최 및 참가 등 홍보사업 - 공동브랜드 및 공동판매망의 개발 - 전자상거래망의 구축 등에 대한 사업비 지원
인센티브제도입	<ul style="list-style-type: none"> - 전통식품의 품질인증업체대상 우수식품인증업체를 선정하여 포상사업 추진

- 현재 수산전통식품 기술 수준이 많이 떨어지므로 정부 지원 아래 식품 연구소 등이 주체가 되어 기술 개발 연구 및 교육을 통해 기술수준을 향상시킬 필요가 있음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 기술 수준 향상을 위해 수산전통식품 조리법에 대한 매뉴얼화를 통해 지역적으로 나타나는 맛의 차이를 해결하여 통일된 제품생산 체제 구축
 - 전통음식연구소 주관 하에 수산전통식품 제조 방법을 매뉴얼화하여 표준법을 정하고, 이에 맞는 제품을 생산함으로써 안정적 상품생산 추진
- 조리법 표준화는 지역 간 표준화 기준에 대한 논란 및 개인의 비법 공개 거부 등의 문제점이 발생할 수도 있음
- 따라서, 조리법 표준화 개선안에 대해서 다각적으로 접근할 필요가 있는데, 표준화 조리법에 대한 저작권 보장 및 적극적 인센티브 도입 등의 정책적 뒷받침을 해 주는 방안과, 시각을 달리 하여 지역적 각 특성별 조리법을 각각의 대표적인 조리법으로 묶어 브랜드화 시켜 관리하는 방안 등이 있을 수 있는데, 지역 특화에 초점을 둘 것인지 세계화에 초점을 둘 것인지에 대한 정책적 방향 설정이 필요할 것으로 사료됨
- 세계적으로 발효식품의 품질지표, 제조 공정 등도 미흡한 수준이므로 주요 공정 및 기술을 체계적이며 과학적으로 설정해야 할 필요가 있음¹¹⁾
 - 예를 들어, 젓갈류 등의 제품이 상품성 있고 세계적인 가공 식품화를 위해 기호성, 발효공정, 염도, 포장방법, 유통기한 등에 개선이 이루어져야 함

11) 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구, 한국식품연구원 2004. 10 p. 24-25

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-20〉 전통젓갈의 문제점 및 개선사항

항목	개선사항
기호성	<ul style="list-style-type: none"> • 비린내(또는 산패취)제거 • 약취제거를 위한 다양한 첨가물 개발 • 젓갈의 구수한 맛에 상큼한 감미 발현
발효공정	<ul style="list-style-type: none"> • 발효숙성기간 단축 및 과학화 • 저온숙성기술 개발 • 진공발효공정 개발 • 위생적 발효공정 개발 • 발효탱크 규격화
염도	<ul style="list-style-type: none"> • 저염화(2% 수준, 4.5% 이하)
포장방법	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 소포장화 • 진공포장방법 개발 • 가스치환포장 개발 • 포장디자인 개선(신세대 기호 지향적)
유통기한	<ul style="list-style-type: none"> • 유통기한 연장방법 개발
기타	<ul style="list-style-type: none"> • 외관개선을 위하여 tar 색소 사용 허용(법 개정) • 저염제품의 유통을 위한 냉동유통 허용 • 젓갈의 우수성 홍보 • 제품의 다양화 및 엄격한 규격 적용

자료 : 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 35

- 유통 문제점 개선방안으로 제조업체나 유통업체 모두 품질위주의 관리가 필수적으로 이루어져 위생적인 양질의 상품을 소비자가 공급받을 수 있도록 해야 하며, 판매업소의 수수료를 인하하여 덤핑판매를 근절시켜야 한다는 업계의 목소리가 높음¹²⁾
- 재래시장으로 유통되는 젓갈은 그 유통경로가 매우 다양한데, 재래시장 위주로 유통시키는 업체가 있는 반면 대형 유통업체와 재래시장에 동시에 공급하는 업체도 있음. 또, 가정에서 담근 젓갈을 시장에서 판매하기도 하고 가내수공업의 형태로 소규모로 제조하여 시장에 유통시키기도 함

12) 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구 한국식품연구원 2004. 10 p. 27

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 따라서, 이러한 유통구조를 개선하고 체계적인 유통망을 구축할 필요가 있음
- 각종 토착식품을 대상으로 하여 고유의 특성을 유지하면서 보편적 소비가 가능한 가공식품으로 발전시키는 것은 전통식품의 관광상품화에 따른 지역 경제에 대한 기여, 어민소득 증대, 애향심의 고취, 지역 주민들에 대한 자긍심 부여 등 다각적 부수 효과를 기대할 수 있음

〈표 6-21〉 경쟁력 확보 개선방안

개선방안	세부 내용
안정적 원료 확보	원료 구매자금 지원관련 담보력 확보 및 경영개선 자금 지원 확대
생산 공정 안정	정부 주관 기술개발, 표준화된 조리법 개발
유통 체제 구축	판매업소 수수료율 인하, 체계적인 유통망 구축

나. 지역별 수산전통식품 발굴방안

1) 현황 및 문제점

- 지역별 주요 수산전통식품은 젓갈류로 멸치젓, 새우젓, 아가미젓 등이 절대적으로 많았고, 그 외에도 그 지역에서 생산되는 특이성을 가진 젓갈류도 상당량이 있었으나 문헌적으로 조사할 수 없는 젓갈류가 대부분임
- 수산전통식품을 생산하는 업체 중 영세적인 업체들이 대부분인데, 이들 업체는 HACCP 인증 및 전통식품 인증을 받는데 어려움이 따름
 - 인증 절차의 복잡성, 인증비용 문제, 인증 후 혜택 등이 경영 개선에 도움이 되지 않는 것으로 판단하는 기업이 있는 것으로 추정
 - 아주 영세한 기업은 인증 비용에 부담을 느껴 포기하는 경우도 있는 것으로 추정
- 수산전통식품의 생산지역이 주로 해안 쪽에 있지만 내륙 쪽에도 가공업체가 산재해 있는 것으로 추정됨

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-22〉 지역별 생산되는 주요 젓갈류

지역별	젓갈의 종류
서울, 경기	새우젓, 조기젓, 황석어젓, 밴댕이젓, 곤쟁이젓, 꼴뚜기젓
강원도	아가미젓, 멸치젓, 새우젓, 고등어젓, 뽕치젓, 오징어젓, 창란젓, 명란젓
충청남도	새우젓, 황석어젓, 조기젓, 멸치젓, 실치젓, 강달이젓, 가지미젓, 반지젓, 장대젓, 신대젓, 밴댕이젓, 오징어젓
전라북도	새우젓, 황석어젓, 조기젓, 멸치젓, 등피리젓, 갈치젓, 고노리젓, 신대젓, 돌치젓, 반지젓, 밴댕이젓, 곤쟁이젓, 굴젓, 가자미젓, 박대젓, 병어젓, 준치젓
전라남도	멸치젓, 갯젓, 새우젓(백하젓), 토하젓, 정어리젓, 디포리젓, 황석어젓, 강달이젓, 굴젓, 고노리젓, 뽕미젓, 아그대젓
경상북도	멸치젓, 전갱이새끼젓, 뽕치젓, 갈치내장젓, 갈치젓, 오징어젓
경상남도	멸치젓, 갈치젓, 고등어새끼젓, 불락어젓, 황석어젓, 갈치창젓, 꼴뚜기젓, 새우젓, 굴젓, 전어젓, 디포리젓, 정어리젓
제주도	멸치젓, 자리돔젓, 오분자기젓
평안북도	조기젓, 새우젓, 수느레젓, 강달이젓, 우스레젓, 꼴뚜기젓, 반지젓, 낙지젓, 밴댕이젓
평안남도	새우젓, 조개젓, 꼴뚜기젓, 조기젓, 굴젓, 황석어젓
함경북도	대구젓, 명태젓, 오징어젓
함경남도	새우젓, 멸치젓, 조기젓, 오징어젓
황해도	새우젓(백하젓, 중하젓 포함), 조기젓, 황석어젓, 밴댕이젓, 갈치젓, 명태젓, 곤쟁이젓, 조기아가미젓, 조개젓, 굴젓, 까나리젓, 꼴뚜기젓, 돌치젓

자료 : 전통 수산식품 발굴과 상품성 향상을 위한 연구, 한국식품연구원 2004. 10 p. 48

2) 개선방안

- 지역별로 다양하게 젓갈이 생산되고 있으므로 지역적 특색을 살릴 수 있는 지역 특화 상품을 만들 필요성이 있음
 - 지역별로 주로 잡히는 어종으로 제조되는 수산전통식품을 특화하여 상품화하는 방안
- 영세 기업들이 인증을 받을 수 있도록 제도적 개선안 필요
 - 지역별로 산재해 있는 영세기업들의 현황 파악 및 인증 절차 교육 및 인센티브 홍보 등으로 인증 확보 적극 장려

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 국가에서 인증 받는 영세 업체들의 상품 판매를 대신 하는 등 생산 안정화 및 판로 확보 등을 보장
- 내륙에서 가공되는 수산전통식품 현황 파악 및 제도적 기반 마련 필요
 - 내륙에서 가공된 수산전통식품 중 충북 영동 산골 오징어, 안동 간고등어 등 유명한 식품이 있음
- 이러한 식품들을 적극 장려하고 또 다른 수산전통식품 성공 사례가 나올 수 있도록 가능성 있는 업체를 발굴하여 적극 지원하는 시스템 구축

〈표 6-23〉 지역별 수산전통식품 개선방안

개선방안	세부 내용
지역특화 상품개발	지역별로 주로 잡히는 어종으로 제조되는 수산전통식품을 특화하여 상품화하는 방안
영세기업 활성화 방안	지역별로 산재해 있는 영세기업들의 현황 파악 및 인증 절차 교육 및 인센티브 홍보 등으로 인증 확보 적극 장려
전통식품 가공업체 육성	가능성 있는 업체를 발굴하여 적극 지원하는 시스템 구축

다. 산업클러스터 조성 및 육성방안

1) 현황 및 문제점

- 대부분의 수산전통식품 생산업체의 경우 소규모의 영세한 경영체의 특성으로 인하여 원료수급에 있어서 어려움을 겪고 있음
 - 판매에 있어서도 대형 소매업체에 비해 경영파위가 약해 소매업체의 요구에 약자의 입자에 처해있고, 또한 한 지역에 많은 업체가 경쟁을 하다 보니 서로간의 출혈경쟁으로 경영상 어려움에 직면

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-24〉 산업클러스터 조성 지원가능 사업

목 적	지원 가능 사업
교류협력사업 지원	<ul style="list-style-type: none"> - 원료공급자 또는 그 단체와 전통식품사업자(이하 양자 간이라 함) 간의 계약생산·공급 사업 - 양자 간 원료·식재료 공급체계 구축사업 - 양자 간 교류협력을 위해 박람회·세미나·전시회 개최 등 교육·홍보 사업 등 지원

2) 개선방안

- 이를 극복하기 위해서는 지역 내 업체 간 협의체 구성을 통해 공동구매, 공동판매를 실시함을 통해 생산비 절감 및 마켓파워를 형성하고, 출혈 경쟁을 지양함과 동시에 지역경제 활성화에 기여 기대
- 지역별 연합마케팅을 통한 구매력 및 상품 판매력 확보
- 산지 가공산업, 전통식품산업 등의 지원·육성산업을 계속 추진하고, 식품 제조업, 외식산업 등 식품산업의 국제경쟁력을 제고
- 식품제조업체, 외식업체, 식재료업체 등에 대한 시설의 현대화 또는 개보수 지원, 경영컨설팅 및 마케팅 등 경영지원 추진 등

〈표 6-25〉 산업 클러스터 개선방안

개선방안	세부 내용
지역내 업체간 협의체 구성	공동구매, 공동판매를 실시함을 통해 생산비 절감 및 마켓파워를 형성하고, 출혈 경쟁을 지양함과 동시에 지역경제 활성화에 기여 기대
지역별 연합마케팅 지원·육성산업을 계속 추진	구매력 및 상품 판매력 확보 산지 가공산업, 전통식품산업과 식품제조업, 외식산업 등 식품산업의 국제경쟁력 제고
시설의 현대화 또는 개보수	식품제조업체, 외식업체, 식재료업체 등에 대한 지원
경영지원 추진 등	경영컨설팅 및 마케팅 등

4. R&D 및 지원체제 구축

가. 수산전통식품 R&D¹³⁾

1) 현황 및 문제점

- 1990년대 중반 이후 우루과이라운드와 WTO 등의 국제적 교역여건 변화에 따른 적극적 대응방안의 일환으로 국내 수산업 발전을 위한 정책적 기술개발 투자가 다양하게 이루어져 왔으나 투자규모가 미미할 뿐 아니라 어업, 양식, 가공유통, 환경 등으로 분산투자 됨으로써 수산식품분야의 집중적 기술개발은 이루어지지 못하였음
- 어업생산의 감소, 수입급증, 인건비 상승 등의 2차 산업여건 악화에 따라 국내 수산가공산업의 민간부분 R&D 투자는 전반적으로 저조한 상태에서 내용적으로는 산업적인 원천 또는 핵심기술 개발보다 단순 기초기술 개발이나 생산관리 수준을 벗어나지 못한 실정이었음
- 상시종업원 10인 이하 기업이 95% 이상을 점하는 국내 수산가공산업의 영세성 및 기술 인력의 미비, 전반적인 R&D 마인드의 부족 등으로 민간기업부분의 독자적인 기술개발 투자 저위 지속
- 전통수산식품의 경우 품목의 다양화, 기초 기반기술 수준의 저위, 민간부분의 R&D 투자 저위, 농업부분 대비 공공부분의 기술개발 투자 여건 제한 등으로 단편적인 기초연구 수준을 벗어나지 못하고 있는 실정임
- 또한, 전통수산식품의 체계적인 분류, 제조방법의 표준화, 품질기준 등에 서도 미비점이 많은 실정임
 - 국내 전통수산식품은 생산기술과 유통 및 식품학적 품질기준 등에서 위생적 안전성과 과학적 기술기반이 취약한 문제점이 있음
- 국내외 산업여건의 변화 및 급격한 국제화 추세정착으로 수산전통식품도 국제사회에서 보편적 소비수요에 부응할 수 있는 Global Standard를 갖춘 국제 식품화 요건 구비가 필요한 실정임

13) 자료 : 수산기술개발사업의 성과분석 및 중장기 R&D 추진방안, 2008. 5. Kimst, p. 211~213

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

- 전통수산식품의 국제 명품화 기술개발을 위하여 다음과 같은 주요 내용으로 연구를 할 필요가 있는 것으로 사료됨
- 첫째, 핵심 생산공정의 과학화 기반기술 확보
 - 전통 수산건조식품의 생산공정 과학화 기반기술 개발
 - 전통 수산발효식품의 생산공정 과학화 기반기술 개발
 - 해조류 전통식품의 생산공정 과학화 기반기술 개발
- 둘째, 위생적 안전성 확보 공정기술 개발
 - 건조식품의 mycotoxin 제어 기술개발
 - 열처리 가공식품의 유해미생물 제어기술 개발
 - 천연 독의 탐색 및 제어기술 개발
 - 환경호르몬 등 EDC(내분비계 호르몬 교란 물질)의 탐색 및 제어기술 개발
 - 환경오염물질 및 유해첨가물의 탐색과 제어기술 개발
- 셋째, 품질규격기준의 객관화 및 Global Standard화
 - 객관적 품질지표 연구개발
 - 영양성분규격의 Global Standard화 기술개발
 - 품질표시방법의 과학화 및 국제표준화 기술개발

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-26〉 전통수산식품의 제명품화 기술개발

주요내용	세부 내용
핵심 생산 공정의 과학화 기반 기술개발	전통수산식품(traditional seafood), 건조식품, 수산발표식품, 수산절임식품, 해조류식품 공정 등
위생적 안전성 확보 공정기술 개발	위생적 sanitary, hygienic, 건조식품, 미생물독(micotoxin), 아플라톡신(aflatoxinI), 유해미생물(harful microorganism) 등
품질규격기준의 객관화 및 Global Standard화	품질규격, quality specification, 기준, standard, criterion, basis, 영양성분, label 등

〈표 6-27〉 수산전통 발효식품 산업발전을 위해 기대되는 신기술들

구분	신기술 내용	미래, 전망
저장성 증진기술	초고압 살균 공정기술	• 비파괴 무가열 살균 공정기술 활용 가능
	하이브리드 가공·유통기술	• 초고압살균 + 냉장유통 • 기능성포장 + 저온유통 • 젖산균발효 + 건조제품화
	기능성 소재활용 기술	• 젖산균 등 유용미생물 • 천연항균제 및 항산화제 등
위생적 안전성 확보	HACCP 모델 도입 활용 기술	• 산업 활용중
	발효공정의 최적화	• 저온발효, 진공발효기술 산업 활용 확산 전망
	원·부재료의 안전성 확보	• 고급제품화로 차별화 전망
소비자 신뢰 확보	생산이력제 도입 활용	• 산업 활용 추세
	품질인증제 도입 활용	• 산업 활용 확산 추세
	브랜드 상품화 확산	• 산업 활용 확대 추세
기호성 창출	기호 품질특성의 평가 기술 개발	• 브랜드 및 세계화 확산에 따른 기술개발 기대
	고부가가치 전통식문화 상품화	• 브랜드 및 세계화 확산에 따른 기술개발 기대
	기능성 기호 식품화 추구	• 기초연구 확대 및 산업 활용 확산 추세

자료 : 젓갈류 산업의 현황과 전망, 김영명, 한국식품연구원, 2008, p.30

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 수산전통식품 인력양성

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품 가공업체는 대부분 어촌지역을 중심으로 운영되고 있으며 이에 따라 어촌의 유희노동력 활용 및 지역경제 활성화에 기여하고 있음
- 그러나 어촌인구의 고령화, 인구감소 등으로 대부분의 생산업체는 노동력 조달에 어려움을 겪고 있음
- 수산전통식품 생산업체의 경우, 설, 추석 등의 명절 때 마다 인력수급의 어려움을 겪고 있음

2) 개선방안

- 지자체나 수협의 공적인 기관에서 지역 인력 정보시스템을 구축하여 필요한 인력을 즉각 투입할 수 있는 시스템 확립 필요
 - 일본의 경우 JA에서 인력정보 시스템을 갖춰 필요한 유희인력에 대한 공급 시스템 확보를 통해 전문적인 인력의 공급, 인력수급에 관한 비용 및 시간 절약효과를 가져오고 있음

〈표 6-28〉 수산전통식품 인력양성 개선(안)

지원내용	지원 가능 사업
전문인력 양성 기관 지정	- 식품의 제조·가공·조리 기술 - 식품의 품질·영양·위생관리 - 식품산업에 종사하거나 종사하려는 외국인의 적응 훈련 등 무상실시

다. 수산전통식품 통계체제 구축

1) 현황 및 문제점

- 식품관련 통계는 여러 부처에서 각각의 목적에 따라 생산하고 있는데, 현행 식품관련 통계체제는 선진국에 비해 전반적으로 빈약하며, 통계 간 기준이 상이하고 연관성 미흡 등 이용에 한계가 따름
 - 통계 수집 기관은 통계청(식품제조·외식업·소비통계), 한국은행(산업 연관표, 소비동향), 식약청(식품제조가공업체와 식품위생업소 실적보고), 농림수산식품부(우유·유제품 생산소비, 채소·과실류 가공현황) 등이 있음
 - 비승인 통계로 유통공사, 한식연, 식품가공협회, 농수축산신문, 식품저널 등 각종 협회·단체 등 민간차원에서 통계자료 생산
- 식품관련 통계·정보 시스템 구축 미흡
 - 기존 통계에는 식품업계의 원료 이용·조달실태 관련자료 누락, 외식산업 중 단체급식과 프랜차이즈 등의 구분 미흡 등 현실 여건을 제대로 반영하지 못하고 있음
 - 일본·미국 등은 분야별 전문기관에서 식품관련 통계를 체계적이고 주기적으로 생산하여 제공
- 일본의 경우 농림수산성에서 식품산업동향, 식품제조업의 농산물 수요실태, 신선식품 유통, 식품유통단계별 가격형성 추적조사 등 농업과 식품산업 연계를 파악하기 위한 통계 생산
 - 식품산업센터(식품산업통계연보), 외식산업종합조사연구센터(외식산업통계자료집), 식품수급연구센터(식품산업생산유통통계) 등 생산
 - 식품관련 통계 및 조사연구 자료가 산발적으로 흩어져 있으며, 이를 종합적이고 체계적으로 관리하고 제공하는 시스템 미흡

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

- 식품산업육성에 필요한 통계조사항목 및 범위를 설정하고, 전문통계 수집 체계 구축 및 인터넷 서비스 등 다양한 정보제공
 - 종합적인 식품산업 통계연구 및 통계자료 발간, 인터넷 등 다양한 매체를 통한 정보제공 체계 구축
 - 기업체, 연구계 등에 대한 정보네트워크 구축 및 모니터링
- 성장하는 식품산업과 수산업과의 연계를 통한 수산식품의 공동발전·육성을 위하여 소비·유통 단계별로 체계적인 통계자료 조사

〈표 6-29〉 식품산업 통계체계 구축

지원내용	지원방법 및 범위
전통식품에 대한 통계조사 체계구축을 통한 식품산업 육성정책의 정책자료 활용	식품산업의 진흥과 식품의 원활한 수급 및 식품자원의 효율적 이용을 위하여 식품의 생산·유통·소비 등에 관한 통계조사 실시

- 수산전통식품 통계의 경우, 관련 업체들은 통계에 포함되지 않는 경우도 있으므로, 기준을 명확하게 설정하여 누락되는 경우가 발생하지 않도록 통계 기준에 대한 재정립 필요

〈표 6-30〉 수산전통식품 통계체제 구축 개선(안)

개선방안	세부내용
통계조사항목 및 범위 설정과 전문통계 수집체계 구축 및 인터넷 서비스 등 다양한 정보제공	<ul style="list-style-type: none"> • 종합적인 식품산업 통계연구 및 통계자료 발간, 인터넷 등 다양한 매체를 통한 정보제공 체계 구축 • 기업체, 연구계 등에 대한 정보네트워크 구축 및 모니터링
소비·유통 단계별로 체계적인 통계자료 조사	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업의 진흥과 식품의 원활한 수급 및 식품자원의 효율적 이용을 위하여 식품의 생산·유통·소비 등에 관한 통계조사 실시
명확한 통계 기준 설정	<ul style="list-style-type: none"> • 누락되는 경우가 발생하지 않도록 통계 기준에 대한 재정립 필요

라. 단체 활성화 방안

1) 현황 및 문제점

- 수산전통식품을 발전시키기 위해서는 관계기관의 역할이 매우 클 것으로 사료됨. 즉, 정부, 지자체, 업계, 학계 등이 상호 협조하여 여러 가지 문제점을 해결해야만 발전을 도모할 수 있을 것으로 판단됨
- 특히, 중앙정부 차원에서는 Tar 색소 사용허가, 냉동냉장유통 구분 폐지 등 규제완화, 제품의 위생적 생산을 위한 지도 계몽(교육), 유망 중소기업에 기술적, 경제적(융자) 지원, 비 허가제품 유통 단속강화, 세계화를 위한 표준화, 국내외 시장 및 소비자 선호도를 파악할 수 있는 공식자료 확보(생산량, 수출입 통계 등)등이 필요할 것으로 사료됨
- 다음으로 학계 차원에서는 것갈의 우수성(기능성) 연구 및 홍보(자료 제공), 저염제품 개발 및 제조공정의 과학화 연구(관여미생물 및 숙성기구), 제조법의 매뉴얼화, 연구개발 지원협조(업체의 영세성), 유통기한 연장기술 개발, 새로운 첨가물 개발, 품질기준 제시(표준화 작업), 신세대나 외국인을 상대로 한 새로운 맛 구현 연구, 부정(불량식품) 판정법 개발 등이 요구되고 있는 실정임
- 이러한 중앙 정부 차원 및 학계 차원에서는 법제도 및 예산의 범위 내에서 지원이 가능하나, 가장 중요한 단체의 기능이 매우 미약한 것으로 조사되었음. 즉, 수산전통식품 관련 협의회가 있는 것으로 잠정 추정되나 거의 활동을 하고 있지 못한 것으로 나타나 수산전통식품 발전을 도모하는데 있어서 문제가 되고 있는 것으로 조사됨
- 따라서, 지금까지 언급한 주요 정책들을 추진하는데 있어서 업체들의 역할이 매우 중요하므로 업계 중심의 단체 활성화가 필요한 실정임

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

2) 개선방안

- 수산전통식품 단체의 활성화를 위하여 현재 있는 조직을 정비하고 정부 및 지자체에서 지원하는 방안이 강구되어야 함. 이를 통하여 단체에서 현안 문제점이나 제도 개선 등을 통하여 수산 전통식품의 발전을 도모할 수 있는 계기를 마련해 줄 필요가 있음
- 또한, 단체를 중심으로 업계 내에서 자율적으로 규격제품 생산, 위생관리 철저, 저염도 제품개발 및 맛 개선, 제품별 제조업의 매뉴얼화, 품질개선과 서비스 향상으로 고객 신뢰감 확보, 공정표준 및 자동화 추진, 전문 인력 확보 채용, 과감한 투자 등의 노력이 강구되어야 할 것으로 사료됨

〈표 6-31〉 단체 활성화 개선방안

개선방안	세부 내용
단체 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 수산전통식품 발전협의회(가칭) 정비 및 활성화 도모 • 정부 및 지자체 차원의 지원 • 현안 문제점 제도 개선 건의 등
업계 내 자율적 추진 세부내용	<ul style="list-style-type: none"> • 규격제품 생산 • 위생관리 철저 • 저염도 제품개발 및 맛 개선(소비자의 기호에 부응하는 제품개발) • 제품별 제조업의 매뉴얼화 • 품질개선과 서비스 향상으로 고객 신뢰감 확보 • 공정표준 및 자동화 추진 • 전문인력 확보 채용 • 과감한 투자

제4절 세부과제 실천계획(안) 제시

1. 정책수립 필요성 및 목표

가. 정책수립 필요성

- 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화에는 대외적으로 식품은 국내 소비(지역소비)에서 국경을 초월한 범세계적 산업으로서 확대됨
- 대내적으로는 소비자 라이프스타일 변화로 ‘식생활의 외부화’, ‘식생활의 간편화’, ‘식생활의 다양화’가 급진전되고 있어 수산전통식품의 수요를 제약하는 요인으로 작용하고 있음
- 이러한 점 등을 고려하여 정책수립 필요성을 두 가지로 정리할 수 있음

1) 식품시장 여건 변화에 대응

- 우리나라 식품산업을 둘러싼 대내외 환경 변화에 의해 전통수산식품은 기회와 위협에 동시에 직면
 - 외부적인 위협을 제거하고 기회를 살리는 정책을 수립함으로써 수산전통 식품산업의 가치를 증대
- 식품 패러다임의 변화 및 식품의 기능과 영역 확대와 더불어 지속 성장
 - 식품이 고부가 및 다가치 개념으로 패러다임 변화
 - ※ 고부가 신개념, 건강기능식품, 바이오 식품 등 High Tech 식품으로 변화
 - ※ 건강·미용·화장품·질병치료 등의 영역까지 확대
 - 다이어트음료, 혈액형 맞춤형 샐러드, 프리미엄 식빵(상황식빵 : 일반식빵의 4.5배 고가), 기능성제과, 식사대용 식품 등 다양한 신제품 개발

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 세계 식품시장은 '06년 기준 약 4조 달러이나, 향후 '20년에 약 6.3조 달러까지 성장할 것으로 전망(영국 식료품연구기관 IGD)
- 식품소비는 편리성과 건강 및 맛을 중시하는 방향으로 변화
 - 웰빙·건강열풍, 식품안전 관심 등 고품질 안전식품의 수요급증
 - ※ 안전성과 고품질을 확보하지 못한 업체들의 입지는 상대적으로 축소
 - 식습관의 변화로 인한 식의 외부화 가속
- 세계 식품시장은 다국적 글로벌 기업의 영향력이 점차 증대
 - 글로벌 기업들은 과감한 R&D 투자와 유통 네트워크, 브랜드파워 등을 통해 식품시장 잠식 확대
 - 다국적 기업들은 식품관련 전후방 산업의 계열화를 통해 비용절감 및 경쟁력을 강화
- 선진국들은 식품산업의 경쟁력 강화를 통해 세계시장 진출 확대에 집중할 것으로 예측
 - 연구기능 중심의 식품 클러스터를 통한 신제품 개발 강화 등을 통해 세계시장 진출 확대 도모
- 글로벌화와 더불어 로컬화를 강조하는 노력들도 동시에 추구
 - 영국의 Local Food, 일본 지산지소 등 Food Milage 개념을 도입, 지역 농수산물과 식품을 연계하여 자국 식품의 소비증대 도모

2) 수산전통식품산업 21C 신 성장 동력으로 전략적 육성 필요

- 수산부문에 있어 21C 신 성장 동력의 일환으로 수산식품산업의 전략적 육성이 매우 필요함
- 참고로 수산전통식품산업의 중요성은 2006년 12월 말 현재 농림수산전통식품의 전체 사업체 수는 2,429개, 종사자 수는 41,780명, 출하액은 약 6조 2천억 원으로 파악되었음

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 부문별로 살펴보면, 사업체 수의 경우 수산동물 건조 및 염장품 제조업이 23.1%인 561개로 가장 많았고, 김치 및 유사 채소절임 식품 제조업이 21.5%인 552개, 곡분과자 제조업이 11.6%인 281개 순으로 파악되었음
- 종사자 수의 경우 김치 및 유사 채소절임식품 제조업이 1만여 명(26.1%)으로 가장 많았고, 수산동물 건조 및 염장품 제조업은 7천여 명(18.7%), 곡분과자 제조업 5천여 명(13.3%) 순으로 나타났음
- 다음으로 출하액은 김치 및 유사채소절임식품 제조업이 15.9%인 약 9천 8백억 원으로 가장 높았고, 곡분과자 제조업이 14.5%인 약 8천 9백억 원, 수산동물 건조 및 염장품 제조업은 13.2%인 약 8천 1백억 원으로 조사되었음
- 전통식품의 사업체 수, 종사자 수, 출하액 비중을 살펴본 결과 주로 김치 및 유사채소절임식품 제조업과 수산동물 건조 및 염장품 제조업, 곡분과자 제조업이 전체 전통식품에서 중요한 위치를 차지하고 있는 것으로 나타남
- 결론적으로, 농림수산식품 전체에서 수산전통식품의 비중이 사업체 수에서는 23.1%로 1위, 종사자 수에서는 18.7%로 2위, 출하액에서는 13.2%로 3위로 나타나 수산전통식품산업을 농림수산부문에서 전략적 육성산업으로 추진할 필요가 있음

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-32〉 전통식품 사업체수, 종사자수, 출하액 현황(2006)

(단위 : 개, %, 명, 백만 원)

분 류	사업체수	종사자수	출하액
수산동물 건조 및 염장품 제조업	561 (23.1)	7,803 (18.7)	818,721 (13.2)
멸치젓류	35 (1.4)	- (0.0)	31,212 (0.5)
명란젓류	30 (1.2)	- (0.0)	93,803 (1.5)
기타 젓갈류	100 (4.1)	- (0.0)	123,092 (2.0)
어류 염장품	105 (4.3)	- (0.0)	193,494 (3.1)
김치 및 유사 채소절임식품 제조업	522 (21.5)	10,888 (26.1)	983,248 (15.9)
식물성 유지 제조업	62 (2.6)	1,043 (2.5)	732,119 (11.8)
떡류 제조업	230 (9.5)	2,492 (6.0)	181,148 (2.9)
곡분과자 제조업	281 (11.6)	5,571 (13.3)	895,411 (14.5)
장류 제조업	168 (6.9)	3,050 (7.3)	746,662 (12.1)
식초 및 합성조미료 제조업	21 (0.9)	722 (1.7)	307,617 (5.0)
차류 가공업	142 (5.8)	2,919 (7.0)	333,395 (5.4)
두부 및 유사식품 제조업	216 (8.9)	3,244 (7.8)	330,747 (5.3)
인삼식품 제조업	85 (3.5)	2,058 (4.9)	441,285 (7.1)
발효주 제조업	141 (5.8)	1,990 (4.8)	419,634 (6.8)
총 계	2,429 (100)	41,780 (100)	6,189,987 (100)

자료 : 농림수산식품통계연보, 2008., p. 375에서 수정 및 보완

통계청 제조업통계조사(종사자수 5인 이상 사업체 대상)

(산업) 각 사업체의 품목별 출하액 중 가장 큰 것으로 업종 결정

(품목) 각 품목별 모든 생산업체의 사업체수·출하액 집계 한 사업체에서 2개 이상 품목을 생산할 경우 (산업편)에는 1개로 (품목편)에는 각각 집계됨

나. 정책목표

- 제조 가공과 외식산업에 이르는 식품유통과정이 한눈에 파악되고 이를 통하여 가공원료 수급과 가격안정을 기하고, 가공업체 및 외식업체의 부가가치 창출과 고용안정을 이루는 균형된 식품산업으로 육성
- 어업과 식품산업과의 연계 강화, 기술개발, 전통음식의 식문화 교육과 영양학적 연구, 전문인력 양성, 식품산업 통계체계의 정립, 식문화의 해외진출 및 식품산업 통합관리 체계의 구축 등을 통한 수산전통식품산업의 경쟁력 제고

다. 추진 방향

1) 지역기반 수산전통식품산업의 발전 추구

- 식품산업의 글로벌화와 지역 수산업과 융복합 지역기반 식품산업의 발전을 동시에 추구
- 거대기업을 중심으로 빠르게 성장하는 세계시장에 대응하기 위해서는 우리 식품기업의 글로벌화가 주요 과제
 - 기초 인프라 확충부터 신상품과 신기술 개발 강화, 적극적 해외시장 개척, 원료조달 원활화 등에 중점
 - 급성장하고 있는 외식산업을 고급 서비스산업으로 육성하고 해외시장 진출도 적극 지원할 필요
- 지역기반 식품산업의 발전을 위해서는 중소 식품기업과 가공사업에 참여하는 어가의 경쟁력 확보가 관건
 - 지역산 원료조달 체계 구축 및 R&D, 마케팅, 판로확보 지원 및 전통적 식생활·식문화 보급 확대와도 연계할 필요

2) 부가가치 극대화를 위한 융복합화 도모

- 국산 수산물의 가공을 통해 부가가치를 향상할 수 있도록 어업을 2·3차 산업으로 융복합화 방안 국산 수산물의 가공을 통해 부가가치를 향상할 수 있도록 어업을 2·3차 산업으로 융복합화 방안
- 중소 식품기업 중심으로 지역 어업 생산자와 연계하여 지역 수산식품 가공을 활성화
 - 지역 단위 어업 생산자와 식품기업 등이 연계하는 지역 클러스터를 조성
- 새로운 어가 발굴 및 식품가공사업 참여 활성화 유도
 - 관련 규제의 합리적 개선, 세제·기술·마케팅·홍보 등 지원

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

3) 국내 수산전통식품산업의 글로벌 경쟁력 확보

- 다국적 식품기업과 브랜드에 대응할 수 있도록 국내 식품산업의 글로벌 경쟁력 확보 및 세계적 식품기업 육성을 위한 토대 마련
- 기술력, 국제적 브랜드, 마케팅 파워, 원활한 원료수급체계 등의 확보 및 전후방 산업과의 연계 강화 등 필요
 - 국가 전체 식품산업 발전의 구심점이자 선도 역할을 수행할 수 있는 플랫폼의 형성이 긴급(국가 식품클러스터)
- 식품기업의 최대 애로사항 중 하나인 식품행정체계의 일원화도 필요

4) 정부와 민간이 담당할 분야를 구분하여 상호 유기적 협력관계 설정

- 정부는 시장 질서를 유지하는 공정한 감시자로서의 기능에 충실
 - 민간이 하기 어려운 인증·표시제, R&D, 컨설팅, 통계·정보 제공, 식문화 홍보, 인력양성 등에 주력
- 식품기업 활동의 최적 환경을 조성해 주는데도 중점
 - 규제완화 및 식품클러스터 조성 등을 통한 기반조성

2. 단계별 추진체계(안)

가. 단계별 추진목표 및 체계

- 본 연구에서는 수산전통식품 발전을 위해 단계별 추진 목표 및 전략을 1단계('10~'11), 2단계('12~'14), 3단계('15 이후)로 나누어 수립하였음
- 수산전통식품 산업의 활성화를 위한 세부 단계별 추진전략을 제시하면, 제 1단계의 목표는 법제도 정비 및 홍보 강화를 통한 법제도 정비에 주안점을 두어 추진하도록 함
- 다음으로 제 2단계는 경쟁력 강화를 통한 내수 및 수출 증대를 위하여 경쟁력 강화에 초점을 맞추어 지역별 수산전통 식품 발굴, 안정적 원료 확보 및 식품 연구개발 지원, 인력 양성 등에 주안점을 두어 추진하도록 함
- 마지막으로 제 3단계는 산업 활성화 및 세계화 추진을 위하여 산업화 정착에 중점을 두어 수출 증대와 세계화 방안을 강구하고 산업 클러스터 조성 및 육성으로 산업 활성화를 도모하도록 함
- 이러한 단계별 추진 목표를 달성하기 위해서는 세부적인 추진 전략들이 매우 중요하고 추진 전략들의 세부 내용은 기본적으로 예산이 수반되며, 이를 통한 동 산업의 활성화가 실현 가능할 것으로 판단됨
- 특히, 기존의 간헐적이고 부분적으로 추진되어 온 수산전통식품 관련 정부 차원의 일부 지원정책 및 연구 개발을 통한 기초자료들은 동 산업의 발전을 위해 서로 연계되어야 하며, 산·학·연 서로 간의 원활한 협조체제가 필요함

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6-33〉 수산전통식품 발전을 위한 목표 및 추진전략

단계별	목표	추진전략
1단계 (‘10~‘11)	법제도 정비 및 홍보 강화	[법제도 정비] - 수산전통식품 규격 및 기준개선 - 인증제도 활성화 - 인식 제고 및 홍보 강화방안 강구 ※ 식품산업 진흥법 개정을 통한 법제도 정비 및 지원방안 강구
2단계 (‘12~‘14)	경쟁력 강화를 통한 내수 및 수출 증대	[경쟁력 강화] - 지역별 수산전통식품 발굴 - 안정적 원료 확보 및 생산공정 체계화 - 수산전통식품 연구개발 지원 강화 - 수산식품 전문 인력양성 - 수산식품 통계체제 구축 - 판로 및 유통구조 개선
3단계 (‘15년 이후)	산업 활성화 및 세계화 추진	[산업화 정착] - 수출 증대 방안 강구 - 세계화 방안 강구 - 산업 클러스터 조성 및 육성 - 단체 활성화 및 정착

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-34〉 수산전통식품 발전방안 주요 내용 요약

구분	개선안	세부내용		
제도개선 방안	규격 및 기준개선	<ul style="list-style-type: none"> • 품목별 탄력적 국산원료 규정 적용 • HACCP 인증 획득 지원 		
	인증제도 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업진흥법 개정(수산전통식품 포함) ※ 농업부문의 수준으로 지원가능 기대 		
수요창출 방안	인식제고 및 홍보방안	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 홍보 실시 • 맞춤형 홍보 프로그램 발굴 • 전통식품 인증 마크 홍보 		
		유통개선방안	<ul style="list-style-type: none"> • 대형유통업체와 연계 판촉행사 • 포장디자인 개선 • 수산전통식품 안내 책자 발간 • 판매루트 확보 및 식교육 실시 • 식생활· 식문화 교육 확산 	
			수출증대 방안	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품 전문 수출 전담 조합 조성 • 세제지원 • 기술지원 • 표준화 및 규격화
	세계화 방안			<ul style="list-style-type: none"> • 해외 홍보 방안 필요 • 해외 체험관 설치 • 국제화 가능 아이템 발굴
				경쟁력 확보방안
	지역별 수산전통식품 발굴	<ul style="list-style-type: none"> • 지역특화 상품개발 • 영세기업 활성화 방안 • 전통식품 가공업체 육성 		
		산업클러스터 조성 및 육성 방안	<ul style="list-style-type: none"> • 지역내 업체간 협의체 구성 • 지역별 연합마케팅 • 지원·육성산업을 계속 추진 • 시설의 현대화 또는 개보수 • 경영지원 추진 등 	
	연구개발		<ul style="list-style-type: none"> • 핵심 생산 공정의 과학화 기반 기술개발 • 위생적 안전성 확보 공정기술 개발 • 품질규격기준의 객관화 및 Global standard화 	
			인력양성	<ul style="list-style-type: none"> • 전문인력 양성 기관 지정 • 전문통계 수집체계 구축
				통계체계 구축
	단체 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 단체 활성화 • 업계 내 자율적 추진 		

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 단계별 세부추진 내용

- 수산전통식품 발전을 위해 제시된 목표 및 추진 전략을 고려하여 제 1단계(법 제도 정비), 제 2단계(경쟁력 강화), 제 3단계(산업화 정착)등 단계별로 구분된 구체적인 세부 추진내용을 제시하면 다음과 같음

1) 1단계 : 법제도 정비

가) 계획기간 : 2010년 ~ 2011년

나) 세부추진내용

수산전통식품 규격 및 기준개선

○ 품목별로 국산원료 사용규정을 탄력적으로 규정

- 원료수급의 여건 등을 고려, 원산지 규정을 완화 정책 검토
- 품질인증업체 조사 및 점검 사업 확대실시 추진

○ 수산전통식품인증품목에 대해 HACCP 인증 획득지원

- 수산전통인증 품목에 대해 HACCP 인증 시 필요한 시설 및 운영자금 지원제도 추진
- 수산발전기금의 용자사업 중 산지가공시설 지원(시설지원) 및 우수 수산물 지원(운영 및 시설지원)시 수산전통식품가공업체에 대한 우선순위 부여
- 수산전통식품가공업지원(가칭)사업 추가 등을 통한 자금지원

인증제도 활성화 추진

○ 현행 수산물품질관리법 하에서는 자금 및 운영지원 및 개별 육성사업 한계

○ 식품산업진흥법으로 수산전통식품 관련 지원법 개정 추진

- 입법개정시 현행 수산전통식품의 지원가능사업 확대 예상

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

- 동법 개정을 통해 수산전통식품산업 활성화를 위한 운영 및 사업시설비 등 직접적인 자금지원 가능

- 지역별 수산전통식품 발굴

 - 지역적 특색을 살릴 수 있는 지역 특화 상품 개발
 - 지역별로 주로 잡히는 어종으로 제조되는 수산전통식품으로 특화

- 단체 활성화

 - 수산전통식품 발전협의회(가칭) 정비 및 활성화 도모
 - 업계 내 자율적 추진 유도

2) 2단계 : 경쟁력 강화

- 가) 계획기간 : 2010년 ~ 2011년
- 나) 세부추진내용
 - 제도적 개선을 통한 지역 영세 기업들 전통식품인증확대 유도
 - 영세기업들의 현황 파악 및 인증 절차 교육 및 인센티브 홍보 추진
 - 인증 영세 업체들의 유통구조 개선으로 판로 확보방안 추진
 - 내륙에서 가공되는 수산전통식품 현황 파악 및 제도적 기반 확보
 - 가능성 있는 업체를 발굴하여 적극 지원하는 시스템 구축

 - 안정적 원료 확보 지원을 위한 제도 구축
 - 원료수매 및 경영개선 자금 지원 강화
 - 원료구매자금 지원관련 담보력 확보와 경영개선 자금 지원 확대 추진

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- 연구개발 지원 강화
 - 핵심 생산 공정의 과학화 및 기반기술 확보
 - 건조식품과 발효식품의 생산 공정 과학화 기반기술 개발 추진
 - 위생적 안전성을 확보하는 공정기술 개발 착수
 - 품질규격기준의 객관화 및 국제 표준규격에 맞는 인증 개발 착수

- 전문 인력 양성체제 구축
 - 지역인력시스템 도입 및 데이터 구축 시스템 추진
 - 전문 인력 양성기관 설립 추진
 - 제조·가공·조리 기술 및 품질·영양·위생관리 부문으로 나누어 교육할 수 있는 전문 교육기관 설립
 - 식품산업 종사희망자 및 외국인 종사자 적응 훈련 등 교육 시스템 구축

- 통계 시스템 구축
 - 주요 통계 조사항목 및 범위 설정에 대한 통일된 기준 제시
 - 전문통계 수집체계 구축 추진
 - 기업체, 연구계 등에 대한 정보네트워크 및 모니터링 시스템 구축 추진

- 판로 및 유통구조 개선 추진
 - 대형유통매체와 연계한 유통 조직망 구축 추진
 - 인센티브 지급 방안 관련 제도적 기초 마련
 - 공공기관 식당 및 학교 급식 납품 등 판매루트 확보 추진

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

3) 3단계 : 산업화 정착

가) 계획기간 : 2015년 이후

나) 세부추진내용

수출 증대 추진

○ 국내 전통식품 전문수출 전담 조합 조성 추진

○ 수출활성화를 위한 정부의 세제지원 제도 구축

○ 수출 관련 기술지원을 위한 수출 전담반 구성

○ 국제화 규격에 맞는 제품 표준화 및 규격화

세계화 추진

○ 국외 박람회·전시판매전 등의 개최 및 참여 유도

○ 국가 단위의 홍보 활성화 방안 구축

○ 정부 주관 해외 체험관 설치 및 운용 추진

○ 연구계의 국제화 가능 식품 발굴 및 개발 유도 및 정부 집중 육성 체제 구축

산업 클러스터 조성 및 육성

○ 지역 내 업체 간 협의체 구성으로 공동구매, 공동판매 시스템 구축

○ 지역별 연합마케팅 체제 구축

○ 지속적인 지원·육성산업 추진

○ 시설의 현대화 또는 개보수

3. 세부과제 추진계획(안)

- 전통식품산업 발전을 위한 세부추진일정은 크게 제도 개선 방안, 수요창출 방안, 산업화 활성화 방안, R&D 및 지원체제 구축 이 네 부문을 기준으로 하여 3단계로 구분하였음
- 세부과제 추진 계획(안)의 기본적인 개념은 전통식품산업 발전을 위해서 필요한 각종 제도와 식품 안정화 기준, 홍보 등에 대해서는 1단계('10~'11)에서 추진하도록 하고, 산업 발전을 위한 경쟁력 강화에 대해 고려해야 할 부분에 대해서는 2단계('12~'14)에서, 산업 활성화와 세계화를 추진하는 방안에 대해서는 3단계('15 이후)에서 고찰함

제6장 수산전통식품 산업육성 및 활성화 방안

〈표 6-35〉 수산전통식품 발전방안을 위한 세부추진계획(안)

구분	주요 내용	'10	'11	'12	'13	'14	'15 이후
제도 개선 방안	규격 및 기준개선	—	—				
	인증제도 활성화 방안		—	—			
수요 창출 방안	인식제고 및 홍보방안	—	—	—			
	유통개선방안	—	—	—			
	수출증대 방안			—	—	—	
	세계화 방안				—	—	—
산업화 활성화 방안	경쟁력 확보 방안		—	—	—	—	
	지역별 수산전통식품 발굴			—	—	—	
	산업클러스터 조성 및 육성 방안						—
R&D 및 지원 체제 구축	연구개발		—	—	—	—	
	인력양성			—	—	—	
	통계체제 구축			—	—	—	
	단체활성화						—

< 참고 문헌 >

- 국회사무처, 전통음식·식품의 육성 및 보전에 관한 법제적 검토, 2000.
- 김상국, 「일본의 농식품 표시·인증제도와 시사점」, CEO FOCUS, 삼성경제연구소, 2001.
- 김지연, 문헌 고찰을 통한 한국전통식품의 상품화, 2007.
- 농림수산식품부, 식품산업 발전방안 공청회, 2008.
- 농촌진흥청, 농산물 가공이용 및 안전성 향상 연구동향 분석, 2004.
- 농촌진흥청, 전통식품의 소규모 산지가공 활성화 방안 연구, 2007.
- 수협중앙회, 한국 수산물명산품 총람, 2000.
- 신동화, “21세기의 전통식품 개발 방향과 산업화 과제”, 「식품과학과 산업」 2(4), 1999.
- _____, “전통식품의 상품적 가치 향상을 위한 제품개발”, 「농촌자원과 생활」 겨울호, 2004
- 전혜경, “전통식품의 연구개발 동향”, 「한국지역사회생활과학회지」 15(3), 2004.
- 정용택, 전통식품 품질인증 제도의 신뢰도가 소비자 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구, 2007.
- 최신양 등, 「전통식품의 고급화 및 상품성 제고를 위한 종합적 연구」, 농림부, 2001.
- 최태동 등, 「국산농산물 활용증진을 위한 전통외식산업의 발전 및 세계화 전략」, 농림부, 2004.
- 한 익, “향토음식의 개발과 보급”, 「식품과학과 산업」 27(2), 1994.
- _____, “전통식품의 산업화기술-음식문화의 재창조와 쌀발효식품의 탐색 사례”, 「한국식품영양과학회 학술대회 발표집」, 한국식품영양학회, 1999.

한국농촌경제연구원, 전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안, 2006.

한국식품연구원, 향토 전통식품의 안전성에 관한 연구, 2006.

한국 외식 정보, 일본 외식산업 현황분석, 2008.

해양수산부, 전통수산물 발굴과 상품성 향상을 위한 연구, 2004.

해양수산부, 수산물 품질인증 및 선정기준 개편에 관한 연구, 2004.

<http://www.agroinfo.net>

<http://www.naqs.go.kr>

<http://www.nfpqis.go.kr>

<http://www.rda.go.kr>

<http://www.nso.go.kr>

<http://www.a-peace.com>

<http://www.mifaff.go.kr>

Allen, J.M, "Efficient Food Safety Regulation in the Food Manufacturing Sector", Amer. J. Agr. Econ, 1996.

FAO/WOT, understanding the Codex Alimentarius, 1999.

FAO, "Legislation Governing Food Control and Quality Certification", FAO Legislative Study 54, 1995

Zarkin, G.A and Anderson, D.W., "Consumer and Producer Responses to Nutrition Level Changes", Amer. J. Econ., 1992

<http://ec.europa.eu>

<http://www.vins-bourgogne.fr>

<http://www.sopexa.fr>

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

<http://www.adepta.fr>

<http://www.ubifrance.fr>

부록 1 : 설문 내용

수산전통식품산업 발전방안에 관한 설문

농림수산식품부에서는 전통식품의 산업화, 현대화 촉진 및 글로벌화를 통한 세계명품 육성발전 정책의 일환으로 김치류, 장류, 젓갈류, 전통주, 천일염 등 품목별로 산업화 전략을 모색중에 있습니다.

이에, 수산부문에 있어 21세기 신 성장동력의 일환으로 수산전통식품산업 발전을 촉진하기 위한 사전작업으로써 저희 경성대학교 산학협력단에서 「수산전통식품산업 현황 및 발전방안」에 관한 연구를 수행하게 되었습니다.

경성대학교 산학협력단에서는 본 사업의 추진과 관련 하여 수산전통식품 인증업체를 대상으로 운영실태 파악을 위한 설문조사를 실시하고자 합니다.

실효성 있는 정책수립을 위해서는 실태분석이 무엇보다 중요한 사항으로써 여러분의 참여가 매우 필요합니다. 바쁘시더라도 정부정책에 동참한다는 마음으로 동 설문조사에 협조하여 주시기를 바랍니다.

- 감사합니다 -

2009. 01

경성대학교 산학협력단

※ 문의처

○ 연구책임자: 경성대학교 김동수 교수

Tel: 051)620-4714, Fax: 051)622-4986

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

I. 다음은 귀사에 대한 일반사항입니다. 해당란에 기입 또는 체크(√)하여 주십시오.

1. 사업체명			
2. 소재지			
3. 설립연도		4. 연락처	
5. 설립형태	① 개인기업(단독), ② 개인기업(공동투자) ③ 주식회사 ④ 기타법인()		
6. 직원수	① 자가 : 명, ② 고용: 명		

II. 다음은 귀사의 수산전통식품 등록사항에 관한 것입니다. 해당란에 체크(√)하여 주십시오.

1. 지금까지 귀사가 인증받은 수산전통식품에 대해 해당란에 기입하여 주십시오.

품목	인증번호	인증년도

※ 작성예: 참게장 / 농림수산 전통 제112호 / 2008.12.17

2. 수산전통식품으로 인증받은 품목 중 현재 인증을 취소(포기)한 품목이 있다면, 그 품목은 어떠합니까?

- ① 1품목 ② 2품목 ③ 3품목 ④ 4품목 ⑤ 5품목 이상

☞ 구체적으로 품목을 적어주시길 바랍니다.

(_____) (※예: 마른오징어)

3. 수산전통식품 인증을 취소(포기)한 경우, 그 이유는 무엇입니까?

※ 상기 2번문항에 응답한 경우에만 기입하시기 바랍니다.

- ① 동 품목의 전체 소비시장 시장성 감소
- ② 귀사의 생산라인 재설계에 따른 생산품종 변경
- ③ 동 품목의 원료부족에 따른 구입가격 부담 증가로 경제성 상실
- ④ 제품 판매망 확보 한계로 인한 판매감소
- ⑤ 전통식품인증업체에 대한 정책지원 부재로 실익이 없음
- ⑤ 기타(_____)

Ⅲ. 다음은 수산전통식품 생산과 관련된 사항입니다. 해당란에 기입 또는 체크(√)하여 주십시오.

1. 귀사의 수산전통식품 원료 원산지별 비율은 어떠합니까?

① 국내산: _____ % ② 원양산: _____ % ③ 수입산: _____ %

2. 귀사의 국내산 원료 구입처별 비율은 어떠합니까?

※ 항목별로 해당사항에 그 비중을 기입하여 주시기 바랍니다.

- ① 공급계약: _____ % ② 산지도매장: _____ % ③ 산지수집상: _____ %
- ④ 수협위판장 중도매인: _____ % ⑤ 기타 : _____ %

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

3. 귀사의 수산전통식품 생산을 위한 연도별 품목별 원료조달 실적은 어떠합니까?

품목	2006년		2007년		2008년	
	물량(kg)	금액(천원)	물량(kg)	금액(천원)	물량(kg)	금액(천원)

4. 원료조달시 애로사항이 있다면 가장 어려운 점은 무엇인지 하나만 체크(√)하여 주시기 바랍니다.

- ①높은 가격 ②가격 등락이 심함 ③품질 등락이 심함 ④물량확보 어려움
 ⑤정선상대 불량(이물질 포함) ⑥원료 품종이 좋지 않음 ⑦기타

5. 수산전통식품 품목별 연도별 생산은 어떠합니까?

품목	2006년	2007년	2008년
	kg	kg	kg

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

- ③ 인증전과 차이가 없다
 - ④ 인증전보다 다소 개선되었다
 - ⑤ 인증전보다 매우 개선되었다
5. 소비자의 전통식품 인증제도 및 인증제품에 대해 어떠한 선호도를 가지고 있다고 생각하십니까?
- ① 전통식품 인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 낮음
 - ② 전통식품 인증제도 인지도는 높으나 인증제품 선호는 낮음
 - ③ 전통식품 인증제도 인지도는 낮으나 인증제품 선호도는 높음
 - ④ 전통식품 인증제도 인지도 및 인증제품 선호도 높음
6. 귀하는 수산전통식품 인증상품을 소비자가 인식하지 못하며 이를 선호하지 않는 이유는 무엇이라고 생각하십니까?
- ① 인증제도에 대한 정부차원의 홍보부족
 - ② 인증상품에 대한 업체의 광고전략 부족
 - ③ 인증마크에 대한 인식 부족
 - ④ 품질인증 상품과 일반상품의 차별화 실패
 - ⑤ 기타()

V. 수산전통식품 인증제도에 대한 만족도 및 개선사항입니다. 해당
란에 기입 또는 체크(√)하여 주십시오.

1. 수산전통식품 인증정책이 수산식품산업에 미치는 영향이 어느 정도
라고 생각하는가?

- ① 매우 적다 ② 적다 ③ 보통 ④ 크다 ⑤ 매우 크다

2. 귀하는 수산전통식품 정책에 대하여 어느 정도 만족하고 계십니까

- ① 매우 불만족 ② 불만족 ③ 보통 ④ 만족 ⑤ 매우 만족

3. 현행 수산전통식품 정책에 대해 만족하지 못한다면 그 이유가 무엇
인지 구체적으로 기재하여 주십시오.

()

4. 귀하는 수산전통식품의 활성화를 위한 국가적 차원의 지원방안 중
가장 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 인증업체에 대한 세제지원
② 인증업체에 대한 금융지원
③ 인증상품에 대한 홍보비지원
④ 정부차원의 정기적 홍보캠페인 추진
⑤ 기타()

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

5. 다음은 전통식품산업 발전을 위해 가장 시급히 개선되어야 할 순으로 나열하여 주시오.

- ① 수입산 원료의 사용 허용
- ② 식품첨가물 규정 완화
- ③ 원료 구입 자금 지원
- ④ 정부차원의 전통식품에 대한 홍보
- ⑤ 산업 현대화를 위한 정책자금(시설 및 운영자금) 지원
- ⑥ 전통수산식품 업체 HACCP 인증
- ⑦ 전통식품 연구개발 등 R&D 확대

(→ → → → → →)

6. 상기의 5번 항목에서 제시된 사항 이외에 수산전통식품산업의 발전 방안에 대하여 귀하여 귀하여 의견이 있으시면 적어주십시오.

- 감사합니다 -

부록 2 : 업체 현황 조사표

1. 일반현황

사업자등록번호	-	법인등록번호	-
회사형태	<input type="checkbox"/> 주식회사 <input type="checkbox"/> 개인회사 <input type="checkbox"/> 유한회사 <input type="checkbox"/> 합명회사 <input type="checkbox"/> 합자회사 <input type="checkbox"/> 재단법인 <input type="checkbox"/> 사단법인 <input type="checkbox"/> 일반법인		
회사명			
대표자성명			
홈페이지		대표이메일	
대표전화	()	대표팩스	()
본사주소	(-)		
업 태		종 목	
회사설립일		HACCP인증	<input type="checkbox"/> 해당 <input type="checkbox"/> 해당없음
투자기업/법인	<input type="checkbox"/> 해당 <input type="checkbox"/> 해당없음	(투자 기업 / 법인)	
수출입	<input type="checkbox"/> 수출 <input type="checkbox"/> 수입	(교 역 국 가)	
연간규모	자본금	매출액	상시종업원수
2008년	원	원	명
2007년	원	원	명
2006년	원	원	명
생산 및 취급품목			
주요사업내용			
전통식품명	인증번호	인증년도	연평균생산량
작성자	성명: (서명)	전화번호:	이메일:

2. 업체특징 및 건의사항

부록 3 : 수산전통식품 품목별 품질기준

가. 젓갈류

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

- 젓갈류의 품질은 <표 1>의 품질기준에 적합하여야 한다.
- 관능품위는 <표 2>의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상 이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.

(가) 젓갈

<표 1> 젓갈의 품질기준

항 목	기 준
원 료	알을 이용한 것은 생색소의 충전이 양호하며 파란 및 수란이 없어야 하며, 그 외 원료는 이종품 및 잡어의 혼입이 없어야 한다.
색 태	고유의 색깔이 양호하고 변색이 없어야 한다.
향 미	고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
협잡물	토사 및 기타 협잡물이 없어야 한다.
처 리	알의 경우 핏줄제거 및 배열이 양호 하여야 한다.
타르색소	검출되어서는 아니된다(양념젓갈에 한함).

(나) 액젓

<표 2> 액젓의 품질기준

항 목	기 준
색 태	고유의 색깔을 띠고 변색이 없어야 한다.
향 미	고유의 향미를 가지고 이취가 없어야 한다.
협잡물	토사 및 기타 협잡물이 없어야 한다.
수 분(%)	70.0 이하 이어야 한다.
염 분(%)	23.0 이하 이어야 한다.
전질소(%)	1.0 이상 이어야 한다.

(다) 식해

<표 3> 식해류의 품질기준

항 목	기 준
원 료	이종품의 혼입이 없어야 한다.
색 택	고유의 색깔이 양호하고 변색이 없어야 한다.
향 미	고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 하며, 숙성정도가 양호하여야 한다.
협잡물	토사 및 기타 협잡물이 없어야 한다.

<표 3> 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 4> 정상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제품고유의 색택을 가지며, 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
풍 미	<ol style="list-style-type: none"> 1. 고유의 풍미를 가지며, 이미·이취가 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 풍미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 풍미가 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 2점으로 한다. 4. 풍미가 현저히 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 1점으로 한다.
조직감 (액젓은 제외)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 조직감이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 조직감이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 조직감이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 조직감이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
외 관	<ol style="list-style-type: none"> 1. 우수한 포장재 사용으로 포장상태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 포장상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 포장상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 포장상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

나. 죽 류

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 죽류의 품질은 <표 6>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 6> 죽류의 품질기준

구 분	기 준
관능품위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상	고유의 색택, 향미 및 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 하며 표2의 성상채점 기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이고 1점 항목이 없어야 한다.
세 균	음성이어야 한다.

<표 6> 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 7> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 색택이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 향미가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 향미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 향미가 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 2점으로 한다. 4. 향미가 현저히 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 1점으로 한다.
물 성	1. 물성이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 물성이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 물성이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 물성이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

다. 계장류

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 계장의 품질은 <표 8>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 8> 계장의 품질기준

구 분		기 준
관능품위		표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상	계	고유의 색택과 향미를 가지며, 이미·이취가 없어야 하고, 점질물 및 물러짐 발생이 없어야 한다. 보각은 3개 이상 탈락된 것이 없어야 하나 집게발이 탈락된 것이 포함되어서는 안된다. 다만, 집게발의 경우 탈락된 수만큼 포장 단위 내에 포함된 경우는 제외한다.
	침장액	고유의 색택과 향미를 가지며, 이미·이취가 없어야 하고, 표면 산막 및 점질물 발생이 없어야 한다.
대장균군		10 ² cfu/ml 이하
대 장 균		음 성

<표 8> 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 적합하여야 한다.

(3) 채점기준

<표 9> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 제품 고유의 색택을 가지며, 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
풍 미	1. 고유의 풍미를 가지며, 이미·이취가 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 풍미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 풍미가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 풍미가 현저히 나쁘거나 이미·이취가 있는 것은 1점으로 한다.
조 직 감	1. 점질물 및 물러짐이 없이 조직감이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 조직감이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 조직감이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 조직감이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

라. 건제품

1) 굴비

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 굴비의 품질은 <표 10>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 10> 굴비의 품질기준

구 분	기 준
관 능 품 위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상	굴비 고유의 형태를 지니며 배부분이 노란색을 띄고 내장이 밖으로 유출되지 않아야 한다.
수 분 (%)	65.0 이하
평균전장(cm)	20.0 이상
착 색 료	불 검 출

<표 10> 이외의 위생 요구사항은 식품위생법에 적합하여야 한다.

(3) 채점기준

<표 11> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 등부분은 회색을 띤 황금색, 배부분은 선명한 황금색을 띤 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
형 태	1. 체고가 높은 꼬리자루는 짧고 두툼한 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 형태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 형태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 형태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
염 장	1. 장기간 저장하여 간수를 뺀 천일염을 사용하여 참조기에 간이 잘 스며 든 것은 5점으로 한다. 2. 염장상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 염장상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 염장상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

2) 마른 가닥미역

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 마른 가닥미역의 품질은 <표 12> 의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 12> 마른 가닥미역의 품질기준

구 분		기 준
관능품위		표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상 이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상	색 택	고유의 색택을 가져야 하며 황갈색 또는 적황색을 띠는 고엽의 혼입이 없어야 한다.
	향 미	고유의 향미를 가져야 하며 이미·이취가 없어야 한다.
	형 태	형태가 대체로 바르고 균일하여야 하며, 병충해엽의 혼입이 없어야 한다.
	협잡물	잡해초 등의 혼입이 없어야 한다.
	이 물	혼입되지 않아야 한다.
수 분(%)		15.0 이하

<표 12> 이외의 위생요구 사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 13> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 고유의 색택을 유지하며 황갈색 또는 적갈색을 띠는 고엽의 혼입이 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 색택을 유지하며 황갈색 또는 적갈색을 띠는 고엽의 혼입이 없이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택의 상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택의 상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 고유의 향미를 유지하며 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 향미를 유지하며 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택의 상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택의 상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
잡해조· 병충해엽의 혼입	1. 잡해조·병충해엽 등의 혼입이 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 잡해조·병충해엽 등의 혼입이 없이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 잡해조·병충해엽 등의 혼입으로 상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 잡해조·병충해엽 등의 혼입으로 상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

마. 기 타

1) 조미김

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 조미김의 품질은 <표 14>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 14> 조미김의 품질기준

구 분	기 준
관 능 품 위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상 이 물	조미김 고유의 색택, 풍미 및 형태를 지녀야 하고, 축지 또는 파지와 산패취가 없어야 한다.
수 분 (%)	5.0 이하
산가(mg KOH/g)	3.0 이하
과산화물가(meq/kg)	60.0 이하

원료 김은 수산물검사표준의 1등급 이상이어야 하며, 표 1 이외의 위생요구사항은 식품위생법에 적합하여야 한다.

(3) 채점기준

<표 15> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 김 고유의 색택을 띄며 광택이 선명하여 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 김 고유의 향미가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 향미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 향미가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 향미가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
혼입 및 파 지	1. 파래, 매생이 등의 혼입과 파지가 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 파래, 매생이 등의 혼입과 파지가 없이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 혼입과 파지가 많아 질이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 혼입과 파지가 많아 질이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

2) 고추장굴비

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 고추장굴비의 품질은 <표 16>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 16> 고추장굴비의 품질기준

구 분	기 준
관 능 품 위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
성 상	고유의 색깔과 향미를 지니며, 이미·이취 및 이물이 없어야 한다.
수 분 (%)	40.0 이하
굴 비 함 량 (%)	50.0 이하
비가식부위함량(%)	1.0 이하
대 장 균 균(cfu/g)	10 ² 이하

<표 16> 이외의 위생 요구사항은 식품위생법에 적합하여야 한다.

(3) 채점기준

<표 17> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 고유의 색택은 유지하며 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 색택을 유지상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 고유의 향미를 유지하며 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 향미를 유지하며 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 향미상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 향미상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
이취 및 이물	1. 이미·이취 및 이물이 없이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 이미·이취 및 이물이 없이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 이미·이취 및 이물의 혼입으로 상태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 이미·이취 및 이물의 혼입으로 상태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

3) 재첩국

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 재첩국의 품질은 <표 18>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 18> 재첩국의 품질기준

구 분	기 준
관 능 품 위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
조 단 백 (%)	0.9 이상
재첩살비율(%)	5.0 이상
세 균	세균발육이 음성이어야 한다(평균제품에 한한다)
대 장 균	음성(비살균제품에 한한다)
관 의 상 태	적당한 진공도를 유지하며 관의 겉모양이나 내면의 상태가 양호하여야 한다 (통조림제품에 한한다)

<표 18> 이외의 위생요구 사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 19> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 재첩국 고유의 색택이 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 재첩국 고유의 향미가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 향미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
육질 및 형태	1. 재첩 고유의 육질이 적당하고 또한 형태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 육질이 대체로 적당하고 또한 형태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 육질이 나쁘고 또한 형태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 육질이 현저하게 나쁘고 또한 형태가 현저하게 나쁜 것은 1점으로 한다.
기 타	1. 재첩국 고유의 액즙이 청징하고, 껍질 조각, 토사, 기타의 험잡물이 없는 것은 5점으로 한다. 2. 껍질 조각, 토사, 기타의 험잡물이 없고 액즙이 대체로 청징한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 액즙이 혼탁하고, 껍질 조각, 토사, 기타의 험잡물이 있는 것은 2점으로 한다. 4. 액즙이 심하게 혼탁하고, 껍질 조각, 토사, 기타의 험잡물이 현저 하게 있는 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

4) 양념장어

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 양념장어의 품질은 <표 20>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 20> 양념장어의 품질기준

구 분	기 준
관능품위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균 3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.
종 류	양념뱀장어, 양념붕장어
성 상	양념장어 고유의 색택과 향미를 가지고 이취 및 이물이 없어야 한다.
휘발성염기질소(mg%)	20.0 이하
세균수(CFU/g)	10 ³ 이하(단, 가열제품에 한함)
대 장 균	음성 (단, 가열제품에 한함)
타르색소	검출되어서는 안된다.

<표 20> 이외의 위생요구 사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 21> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 고유의 색택을 유지하며 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택의 유지상태가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
형 태	1. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 비교적 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 형태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 형태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
선 도	1. 고유의 신선취가 있으며 선도가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 고유의 신선취가 있으며 선도가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 선도가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 선도가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

5) 부각류(해조류)

(1) 공통기준 : 원료는 국산이어야 한다.

(2) 품질기준

○ 해조부각의 품질은 <표 22>의 품질기준에 적합하여야 한다.

<표 22> 해조부각의 품질기준

구 분	기 준	
	건 조 부 각	튀 김 부 각
관능품위	표2의 채점기준에 따라 채점한 결과 평균3점 이상이어야 하며, 2점 및 1점 항목이 없어야 한다.	
성 상	부각 고유의 색택과 향미를 가져야 하며 이미 이취가 없어야 하며 이물 혼입이 없어야 한다.	
수분(%)	13.0이하	10.0이하
산가(mgKOH/g)	-	4.0이하
과산화물가(meq/kg)	-	40.0이하

<표 22> 이외의 위생요구 사항은 식품위생법에 따른다.

(3) 채점기준

<표 23> 성상채점기준

구 분	채 점 기 준
색 택	1. 고유의 색택을 띠며 광택이 선명하여 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 색택이 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 색택이 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 색택이 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
형 태	1. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 형태의 손상과 변형이 없고 처리상태가 비교적 양호한 것은 그 정도에 따라 4 점 또는 3점으로 한다. 3. 형태가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 형태가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.
향 미	1. 고유의 향미가 양호한 것은 5점으로 한다. 2. 향미가 대체로 양호한 것은 그 정도에 따라 4점 또는 3점으로 한다. 3. 향미가 나쁜 것은 2점으로 한다. 4. 향미가 현저히 나쁜 것은 1점으로 한다.

(4) 시험방법

○ 품질기준에 대한 시험방법은 식품위생법에 규정한 방법에 따른다.

부록 4 : 수산전통식품 업체 현황

〈표 1〉 전통식품 업체현황 (1)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
1	조미김	(유)하나물산	유승진	전라남도 완도군 완도읍 죽청리 968-1	해양수산 전통 제84호	2007-03-07		
2	조미김	(유)하나물산	지삼미	전라남도 완도군 완도읍 죽청리 968-1	해양수산 전통 제84호	2007-03-07		
3	까나리 액젓	(주) 해돌박이	김병수	충청남도 보령시 웅천읍 두룡리 777	해양수산 전통 제82호	2006-07-10		
4	멸치 액젓	(주) 해돌박이	김병수	충청남도 보령시 웅천읍 두룡리 777	해양수산 전통 제82호	2006-07-10		
5	조미김	(주) 해돌박이	김병수	충청남도 보령시 웅천읍 두룡리 777	해양수산 전통 제82호	2006-07-10		
6	조미김	(주)남광식품	조선자	부산광역시 사하구 장림2동 346-9	농림수산 전통 제101호	2007-08-01		
7	조미김	(주)대천김	최민순	충청남도 보령시 요암동 60	해양수산 전통 제31호	2000-07-24		
8	조미김	(주)바다미소	천화성	전라남도 완도군 완도읍 가용리 1087-10	해양수산 전통 제87호	2007-03-09		
9	마른가 다미역	(주)석하상사	서만석	부산광역시 기장군 기장읍 교리 323-11	해양수산 전통 제65호	2004-04-10		
10	조미김	(주)세진햇김	신행석	전라남도 장흥군 회진면 회진리 2142-2	해양수산 전통 제102호	2007-08-13		
11	조미김	(주)세화	배기만	부산광역시 금정구 회동동 167-16(금사동)	해양수산 전통 제107호	2007-12-12		
12	까나리 액젓	(주)심산	이명수	전남 해남군 황산면 원효리 460	해양수산 전통 제3호	1998-03-09	2008- 06-17	임의 취소
13	멸치 액젓	(주)심산	이명수	전남 해남군 황산면 원효리 460	해양수산 전통 제3호	1998-03-09	2008- 06-17	임의 취소
14	명란젓	(주)아침바다	오양숙	주문진읍 교항리 247-5	해양수산 전통 제11호			
15	오징어 젓	(주)아침바다	오양숙	강원도 강릉시 주문진읍 교항리 247-5	해양수산 전통 제11호			
16	창난젓	(주)아침바다	오양숙	강원도 강릉시 주문진읍 교항리 247-5	해양수산 전통 제11호			
17	조미김	(주)지정식품	최훈	전라남도 완도군 완도읍 가용리 1088-9	해양수산 전통 제96호	2007-03-16		
18	조미김	(주)청해농수산	노영국	강원도 고성군 토성면 청간리 210-14	해양수산 전통 제2007-105호	2007-11-20		
19	조미김	(주)해신진미	민정국	전라남도 완도군 완도읍 화흥리 5444	해양수산 전통 제94호	2007-03-16		
20	조미김	(주)효성코퍼 레이션	이차근	경기도 김포시 대곶면 울생리 563-11번지	해양수산 전통 제100호	2007-04-27	2008- 10-07	임의 취소

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 2〉 전통식품 업체현황 (2)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
21	조미김	(주)효성코퍼레이션	이차근	경기도 김포시 통진읍 귀전리 697-3	해양수산 전통 제100호	2007-04-27		
22	조미김	(주)홍일식품	김도환	전라남도 완도군 완도읍 가용리 1087-9	해양수산 전통 제92호	2007-03-16		
23	조미김	거상물산	김신옥	전라남도 해남군 해남읍 와룡리 629-3	해양수산 전통 제97호	2007-03-16		
24	멸치 액젓	거제식품	권순식	경상남도 거제시 장목면 외포리 1541	해양수산 전통 제20호	1999-10-27		
25	가자미 식혜	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-6	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
26	명란젓	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-2	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
27	명태 식혜	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-5	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
28	명태아 가미젓	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-4	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
29	오징어 젓	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-1	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
30	창난젓	고바우식품	박영진	강원도 속초시 노학동 408-3	해양수산 전통 제8호	1997-09-04		
31	양념 뱀장어	고창영어조 합법인	이재정	전라북도 고창군 성내면 신성리 996	해양수산 전통 제58호	2003-02-12		
32	조미김	고향식품	이옥주	전남 장흥군 대덕읍 신월리 58-2	해양수산 전통 제48호	2002-03-18	2008 -08-26	임의 취소
33	조미김	광천수산영 어조합법인	전성기	충청남도 보령시 남곡동 845	해양수산 전통 제69호	2004-06-16		
34	까나리 액젓	광천수산영 어조합법인	전성기	충청남도 보령시 남곡동 899-2	해양수산 전통 제80호	2005-04-28		
35	멸치액 젓	광천수산영 어조합법인	전성기	충청남도 보령시 남곡동 899-2	해양수산 전통 제80호	2005-04-28		
36	까나리 액젓	광천토굴전 통식품	신경진	충청남도 홍성군 광천읍 웅암리 528-1	해양수산 전통 제81호	2005-07-22		
37	멸치 액젓	광천토굴전 통식품	신경진	충청남도 홍성군 광천읍 웅암리 528-1	해양수산 전통 제81호	2005-07-22		
38	새우젓	굴다리식품	김정배	충청남도 아산시 온천동 200-11	해양수산 전통 제75호	2004-10-26		
39	어리 굴젓	굴다리식품	김정배	충청남도 아산시 온천동 200-11	해양수산 전통 제75호	2004-10-26		
40	조미김	금남식품	정장민	전라남도 완도군 옥천면 영춘리 682-2	해양수산 전통 제88호	2007-03-09		

〈표 3〉 전통식품 업체현황 (3)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
41	멸치 액젓	금해식품	최용근	경상남도 남해군 삼동면 물건리 559-2	농림수산 전통 제81호	1996-09-06		
42	멸치 액젓	기산식품	이재미	울산광역시 북구 산하동 479	해양수산 전통 제17호	1999-06-23		
43	마른가 닥미역	기장물산	김양춘	부산광역시 기장군 기장읍 청강리 702-1	해양수산 전통 제71호	2004-07-30		
44	멸치 액젓	기장특산물영 어조합법인	최영철	부산광역시 기장군 장안읍 오리 323-11번지	농림수산 전통 제108호	2008-11-19		신규 진입
45	토하젓	나주임천 토하젓	김홍남	전라남도 나주시 세지면 성산리 251	농림수산 전통 제51호	2002-05-02		
46	민꽃게 장	농민농산	이홍수	전라북도 군산시 나포면 주곡리 312-1	해양수산 전통 제62호	2003-08-14		
47	조미김	대라식품	김규수	전라남도 완도군 완도읍 가용리 1030번지	해양수산 전통 제89호	2007-03-12		
48	조미김	대륙물산	신정석	전남 장흥군 장평면 봉림리 397-16	해양수산 전통 제57호	2002-12-13		
49	조미김	대신식품	윤광휘	전라남도 화순군 도곡면 대곡리 469-1	해양수산 전통 제33호	2000-08-04		
50	조미김	대진식품	오종대	전라남도 완도군 완도읍 개포리 1237-6번지	해양수산 전통 제90호	2007-03-12		
51	조미김	대창식품	정현택	전라남도 목포시 연산동 1236-15	해양수산 전통 제28호	2000-07-10		
52	조미김	대한물산	김앵란	전라남도 완도군 완도읍 죽청리 987번지	해양수산 전통 제93호	2007-03-16		
53	까나리 액젓	대현수산영어 영농조합법인	전병년	충청남도 태안군 고남리 157	해양수산 전통 제74호	2004-10-01		
54	멸치액 젓	대현수산영어 영농조합법인	전병년	충청남도 태안군 고남리 157	해양수산 전통 제74호	2004-10-01		
55	조개젓	대현수산영어 영농조합법인	전병년	충청남도 태안군 고남리 157	해양수산 전통 제74호	2004-10-01		
56	조미김	매일기업	김무성	충청남도 서천군 장항읍 창선리 426	농림수산 전통 제109호	2008-11-19		신규 진입
57	멸치액 젓	문암수산	김용남	전라남도 신안군 흑산면 예리 532-11	해양수산 전통 제21호	1999-12-30		
58	참게장	미가원	유부근	전라북도 순창군 적성면 평남리 572-3	해양수산 전통 제59호			
59	토하젓	미가원	유부근	전라북도 순창군 적성면 평남리 572-3	해양수산 전통 제59호			
60	멸치 액젓	미조리식품	박성춘	경상남도 남해군 미조면 송정리 468-1번지 외 2필지(468-2,467-6)	해양수산 전통 제1호	1996-12-20		

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 4〉 전통식품 업체현황 (4)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
61	조미김	바다로21	이명원	충청남도 서천군 종천면 산천리 580-4	해양수산 전통 제52호	2002-05-02		
62	조미김	백제식품	김재유	충청남도 홍성군 충남 홍성군 광천읍 광천리 443	해양수산 전통 제70호	2004-07-14		
63	조미김	삼진식품	김철	전라남도 무안군 청계면 청수리 560-3	해양수산 전통 제73호	2004-08-27		
64	조미김	삼해상사(주)	김덕술	전라북도 부안군 줄포면 장동리 741-18	농림수산 전통 제26호	2000-06-10		
65	자하젓	서정전통식품	박장순	충청남도 서천군 비인면 선도리 217-2	해양수산 전통 제27호	2000-06-16		
66	조미김	서정전통식품	박장순	충청남도 서천군 비인면 선도리 217-2	해양수산 전통 제61호	2003-07-22		
67	조미김	서해명가	유정숙	충청남도 보령시 남포면 삼현리 484-1	해양수산 전통 제64호			
68	조미김	선일물산(주)	정안복	전라남도목포시연산동 1236-11	해양수산 전통 제91호	2007-03-12		
69	어리 굴젓	섬마을간월 도어리굴젓	이경자	충청남도 서산시 부석면 간월도리 163, 164	해양수산 전통 제79호	2005-04-12		
70	조미김	성원물산	강순례	전라남도 완도군 완도읍 정도리 385번지	해양수산 전통 제85호	2007-03-09		
71	참게장	세지농수산물영 농조합법인	김원자	전라남도 나주시 세지면 성산리 441-5	해양수산 전통 제54호	2001-05-14		
72	토하젓	세지농수산물영 농조합법인	김원자	전라남도 나주시 세지면 성산리 441-5	해양수산 전통 제39호	2003-12-10		
73	멸치 액젓	송정식품	이영수	경상남도 남해군 미조면 송정리 1328	해양수산 전통 제41호	2001-07-28		
74	멸치 액젓	수정식품	오희덕	경상남도 남해군 삼동면 물건리 491	해양수산 전통 제16호	1999-04-27		
75	조미김	아침가리	김영수	전라남도진도군고군면 향동리321-5	해양수산 전통 제53호	2002-05-30		
76	멸치 액젓	약목식품	권화준	경상북도 칠곡군 약목면 관호리 322-7	해양수산 전통 제7호	1997-08-01		
77	멸치젓	약목식품	권화준	경상북도 칠곡군 약목면 관호리 322-7	해양수산 전통 제7호	1997-08-01		
78	조미김	영어조합법 인천관교역	이전희	전라남도 장흥군 덕제리 139번지	해양수산 전통 제99호	2007-03-20		
79	토하젓	영완식품	기영철	전라남도 곡성군 석곡면 석곡리 339-2	해양수산 전통 제40호	2001-07-11		
80	조미김	예맛식품	권동혁	경기도 이천시 마장면 이치리 256-4	해양수산 전통 제2007-103호	2007-08-17		

〈표 5〉 전통식품 업체현황 (5)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
81	멸치젓	오름물산	신인백	제주도 북제주군 한림읍 협재리 658	해양수산 전통 제47호	2002-01-22		
82	소라젓	오름물산	신인백	제주도 북제주군 한림읍 협재리 658	해양수산 전통 제47호	2002-01-22		
83	오분자 기젓	오름물산	신인백	제주도 북제주군 한림읍 협재리 658	해양수산 전통 제47호	2002-01-22		
84	자리젓	오름물산	신인백	제주도 북제주군 한림읍 협재리 658	해양수산 전통 제47호	2002-01-22		
85	까나리 액젓	웅진군수협	홍성웅	인천광역시 옹진군 백령면 남포리 392-4	해양수산 전통 제14호	1998-07-13		
86	조미김	완도물산	김천일	남평읍 교원리 690	해양수산 전통 제106호	2007-12-12		
87	멸치 액젓	유포식품	김태민	울산광역시 북구 구유동	해양수산 전통 제18호	1999-06-30		
88	가자미 식해	이뿐이	김연순	강원도 속초시 대포동 934	해양수산 전통 제44호	2001-12-03		
89	오징어 젓	이뿐이	김연순	강원도 속초시 대포동933	해양수산 전통 제44호	2001-12-03		
90	조미김	인성수산	황태용	전라남도 완도군 완도읍 화흥리 545-1	해양수산 전통 제98호	2007-03-16		
91	참게장	임진강영어 조합법인	이선호	경기도 파주시 적성면 569	농림수산 전통 제112호	2008-12-17		신규 진입
92	조미김	장보고물산	김태현	전라남도 완도군 완도읍 가용리1088	해양수산 전통 제95호	2007-03-16		
93	꽃게장	정도산업	최정춘	전라북도 군산시 해망동 1003-46	해양수산 전통 제60호	2003-07-22		
94	멸치젓	제다농수산	김성호	제주도 제주시 제주도 제주시 도두1동 2628-3	해양수산 전통 제43호	2001-12-03		
95	자리젓	제다농수산	김성호	제주도 제주시 제주도 제주시 도두1동 2628-3	해양수산 전통 제43호	2001-12-03		
96	조미김	제일물산	최번부	전라남도 완도군 완도읍 가용리 1087	해양수산 전통 제83호	2007-03-07		
97	조미김	진미수산	석진선	충청남도 서천군 마서면 송석리 484-2	해양수산 전통 제63호	2003-08-14		
98	조미김	창덕식품	김창수	충청남도 보령시 청소면 죽림리 415-23	해양수산 전통 제77호	2004-12-24		
99	멸치 액젓	천가식품	천주영	경상남도 고성군 하일면 춘암리 795-7	해양수산 전통 제5호	1997-06-16		
100	오징어 젓	청아굿푸드	유재주	강원도 횡성군 공근면 초원리 650-3	농림수산 전통 제110호	2008-11-25		신규 진입

수산전통식품 산업의 현황과 발전방안에 관한 연구

〈표 6〉 전통식품 업체현황 (6)

번호	품명	업체명	대표자	공장 소재지	인증번호	최초인증 일자	취소 일자	비고
101	조미김	청해진수산	이인환	전라남도 완도군 완도읍 군내리 363-23	해양수산 전통 제86호	2007-03-09		
102	마른가 닥미역	청호물산	김상권	부산광역시 기장군 기장읍 시랑리 367-1	해양수산 전통 제66호	2004-04-10		
103	참게장	충청수산	명노환	충청남도 청양군 장평면 지천리 227	해양수산 전통 제37호	2001-03-07		
104	멸치액 젓	풍미식품	정진순	강원도 속초시 조양동 1115-1	농림수산 전통 제75호	1996-06-24		
105	토하젓	한국식품	신주현	전라남도 담양군 무정면 오룡리 102-2	해양수산 전통 제55호	2003-12-10	2008- 01-07	임의 취소
106	조미김	한솔식품	서영애	서울시 송파구 풍납2동? 261	해양수산 전통 제50호	2002-04-03		
107	조미김	한울식품	김철범	경상남도 김해시 생림면 봉림리 930	해양수산 전통 제72호			
108	까나리 액젓	해인수산	박규갑	충청남도 서천군 비인면 구북리30	해양수산 전통 제15호	1998-10-16		
109	조미김	해진식품	윤인현	부산광역시 금정구 회동동 197-6	농림수산 전통 제111호	2008-12-09		신규 진입
110	조미김	호림식품	김순호	경기도 포천시 선단동 726-3	해양수산 전통 제104호	2007-10-16		
111	조미김	홍도식품	오인석	전라남도 무안군 삼향면 임성리 421-1	해양수산 전통 제34호	2000-09-08		
112	까나리 액젓	황토농수산 식품	김은자	전남 해남군 마산면 용정리 927-2	해양수산 전통 제12호	1997-05-27	2008- 06-17	임의 취소
113	정매실 멸치액젓	황토농수산 식품	김은자	전남 해남군 마산면 용정리 927-2	해양수산 전통 제12호	1997-05-27	2008- 06-17	임의 취소