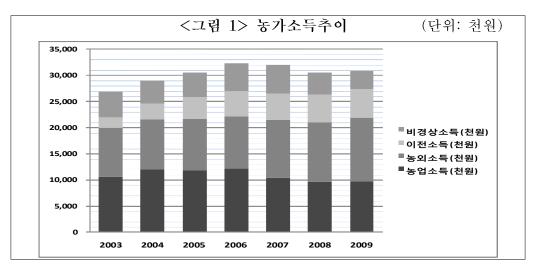
# 세계 농식품체계의 대안 - 지역순환 농식품체계

윤 병 선(건국대 교수, bsyoon@kku.ac.kr)

# 1. 위기의 한국농업

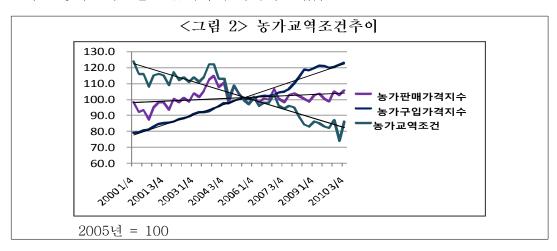
## 1.1. 농가소득의 정체와 농업소득의 감소

- 그동안 미세하나마 증가추세를 보이던 농가소득이 2000년대 중반이후 감소 내지 는 정체를 보이고 있음.
- 농업소득은 2000년대 중반 1,200만원을 가까스로 넘어선 이후 감소 추세를 보이고 있음. 이에 따라 농가소득에서 농업소득이 차지하는 비중도 2004년 42%에서 2009년에는 31%로 급락.



# 1.2. 갈수록 악화되는 농가교역조건

- 최근 농가교역조건도 급격하게 악화되고 있음.



# 1.3. 비관적인 전망

- 농가교역조건은 앞으로도 급속하게 악화될 것으로 예측되고 있는데, 투입재가격 지수는 2020년에 164.6(2005년=100)에 비해서 농가판매가격지수는 122.6에 그칠것으로 전망.
- 농가판매가격지수는 농축산물의 품목별로 편차가 큰 것으로 예측. 축산물의 가격 상승이 가장 크고, 채소가 그 다음을 기록할 것으로 예측. 곡물이나 과실류의 경 우 오히려 가격이 하락할 것으로 예측.
- 그러나, 가격상승이 가장 클 것으로 예상되는 축산물의 경우에도 투입재의 가격 상승을 쫓아가지 못할 것으로 예상.

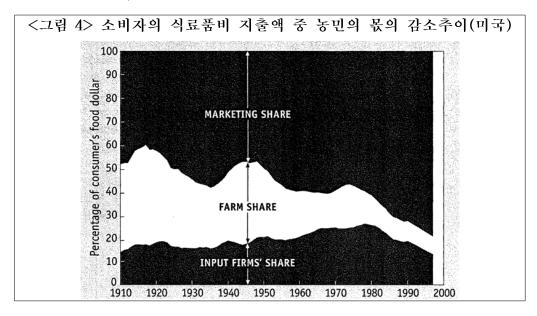
<그림 3>



# 2. 현대 농식품체계의 특징과 문제

# 2.1. 누구 농업을 지배하는가?

- 현대의 농식품체계는 농업투입자재의 생산자로부터 농산물의 소매업자까지, 그리고 생산농민으로부터 소비자에 이르는 모든 것을 포함하는 고도로 통합된 시스템이 국경을 초월하여 강화 -> 세계농식품체계
- 농식품체계의 세계화가 진전됨에 따라 푸드체인은 서로 다른 행동규칙을 갖는 다양한 부문으로 서로 나눠지게 되었고, 농민으로부터 소비자에 이르는 사회의 모든 참여자들이 국경을 초월하여 거대자본의 지배를 받게 되었음.
- 공간적으로 초국적화는 지역 및 생산단위의 양면에서 농업의 특화라는 형태의 집약화.
- 부문수준에서는 직접적으로 소비되는 농식품의 생산으로부터 대규모 식품가공시 스템에서 원료로 사용되는 농산물생산으로 변화하는 것을 의미.
- 대다수의 농민들조차 농식품의 소비자로 되어 세계 어디에서 어떻게 농식품이 만들어져서 운송되고, 가공되어 유통되고 있는지 거의 알지 못함.



#### 2.2. 세계 농식품체계의 문제점

## O 산업형 농업(녹색혁명형 농업)

- 농민들의 영농과 유통에서 높은 외부의존도
- 대규모 단작으로 인한 다양성 훼손
- 농민들의 통제력 저하
- 식품안전에 부정적으로 작용
- 농업에 유전자 조작 종자 등이 재배
- 푸드달러 중 농민 몫의 저하

# <표 1> 충남도의 농축산물 품목별 자급률과 특화계수(2008년 기준)

	20001-1	1인당 1일	충남도 연간	충남도	키그ㄹ	특화	
	2008년	소비량(g)	소비량(t)	생산량(t)	사급률	계수	
	밀가루	89.28	66,927	896	1.3%	0.0	
고르	쌀	236.23	177,086	896,000	506.0%	1.3	
2008년   소비량(g)	2.99	2,241	348	15.5%	0.0		
	옥수수	72.34	54,229	1,308	506.0%	0.3	
겨르	감자	24.89	18,658	9,778	1.3% 506.0% 15.5% 2.4% 52.4% 150.8% 79.5% 25.5% 25.2% 115.9% 199.6% 665.8% 341.2% 20.4% 379.3% 191.4% 207.3% 300.1% 1835.0% 51.5% 222.6% 507.8% 405.1% 88.9% 721.7% 354.3% 253.5% 1244.3% 15.2% 778.4% 376.4% 768.2% 328.1% 183.2% 219.7% 532.0%	0.6	
기ㅠ	고구마	13.73	10,292	15,517	150.8%	1.1	
	콩	21.02	15 <i>,7</i> 57	12,531	1.3% 506.0% 15.5% 2.4% 52.4% 150.8% 79.5% 25.5% 25.2% 115.9% 199.6% 665.8% 341.2% 20.4% 379.3% 191.4% 207.3% 300.1% 1835.0% 51.5% 222.6% 507.8% 405.1% 88.9% 721.7% 354.3% 253.5% 1244.3% 15.2% 778.4% 376.4% 768.2% 328.1% 183.2% 219.7% 532.0%	0.6	
두류	팥	지부 89.28 66,927 896 살 236.23 177,086 896,000 라살 2.99 2,241 348 수수 72.34 54,229 1,308 라자 24.89 18,658 9,778 라구마 13.73 10,292 15,517 콩 21.02 15,757 12,531 팥 1.69 1,267 323 녹두 0.45 337 85 광콩 1.70 1,274 1,477 라케 0.89 667 1,332 글케 1.02 765 5,091 무 51.57 38,659 131,916 라근 7.57 5,675 1,160 메추 99.59 74,656 283,154 라비추 12.74 9,550 18,282 장추 6.28 4,708 9,757 과 20.09 15,060 45,190 생강 0.45 337 6,190 라마늘 17.84 13,373 29,771 오이 17.54 13,149 66,774 호박 15.36 11,514 46,646 라마트 20.35 15,255 110,099 라고추 4.68 3,508 12,431 라고추 11.32 8,486 21,515 수박 25.86 19,386 241,210 라마 18.47 13,846 106,361	25.5%	0.4			
	녹두	0.45	337	생산량(t) 896 896,000 348 1,308 9,778 15,517 12,531 323 85 1,477 1,332 5,091 131,916 1,160 283,154 18,282 9,757 45,190 6,190 18,004 29,771 66,774 46,646 2,419 110,099 12,431 21,515 241,210 904 49,835 51,156 106,361 32,936 10,835 32,771 202,080	25.2%	0.4	
ΕΛ	땅콩	1.70	1,274	1,477	115.9%	1.2	
	참깨	0.89	667	1,332	199.6%	0.6	
식물	들깨	1.02	<i>7</i> 65	5,091	665.8%	1.5	
	무	51.57	38,659	131,916	341.2%	0.7	
	당근	7.57	5,675	1,160	20.4%	0.1	
	배추	99.59	74,656	283,154	379.3%	0.6	
	양배추	12.74	9,550	18,282	191.4%	0.7	
	상추	6.28	4,708	9,757	207.3%	0.4	
	파	20.09	15,060	45,190	300.1%	0.9	
	생강	0.45	337	6,190	1835.0%	3.0	
	양파	46.61	34,940	18,004	51.5%	0.1	
-i) > =	마늘	17.84	13,373	29,771	222.6%	0.7	
채소류	오이	17.54	13,149	66,774	507.8%	1.0	
	호박	15.36	11,514	46,646	405.1%	0.8	
	시금치	3.63	2,721	2,419	88.9%	0.1	
	토마토	20.35	15,255	110,099	721.7%	1.9	
	건고추	4.68	3,508	12,431	354.3%	0.0	
	풋고추	11.32	8,486	21,515	253.5%	0.8	
	수박	25.86	19,386	241,210	1244.3%	1.9	
	참외	7.95	5,960	904	15.2%	0.0	
	딸기	8.54	6,402	49,835	778.4%	2.0	
	사과	18.13	13,591	51,156	376.4%	0.6	
⊐] 2] ==	배	18.47	13,846	106,361	768.2%	1.6	
과실류	포도	13.39	10,038	32,936	328.1%	0.9	
	복숭아	7.89	5,915	10,835	183.2%	0.4	
	쇠고기	19.9	14,918	32,771	219.7%		
육 류	돼지고기	50.67	37,984	202,080	532.0%		
	닭고기	19.20	14,393	59,914	416.3%		

주) 소비량=식용+가공용+종자용+감모량

# O 먹거리체계에서 식품산업의 지배

- 식품산업은 소비자의 건강보다 이윤을 우선
- 이윤을 위해 세계시장을 활용
- 신선식품보다 냉동, 가공식품을 보급
- 소비자들에게 자유로운 선택의 환상

## O 먹거리의 공공성 약화

- 농기업, 식품산업은 먹거리의 "공공성 탈취"
- 농기업들은 특허/지적재산권을 이용하여 농업, 생명자원의 공공성을 탈취

# O 저가 수입농산물의 범람

- 안전문제: 저가 수입농산물의 경우 생산과정, 유통과정에서 농약, 방부제 등이 많이 사용
- 소비자들의 수입농산물 소비는 국내농업의 생산기반을 약화시킨다(경작위기).
- 수입농산물은 우리나라 농산물로 만드는 음식, 음식문화의 발전을 가로막는다

### O 장거리 푸드마일

- 푸드마일 : 먹거리 중량(톤) x 수송거리(km)
- 장거리 푸드마일 : 정체불명의 먹거리가 식탁을 지배
- 생산자와 소비자의 관계 단절

# 2.3. 수도권집중 유통구조로 인한 문제점

## O 중앙집중적 유통구조

- 대부분의 물동량(약 70% 가량)이 서울 수도권 지역으로 집중
- 지방의 경우 산지에서 일단 수도권 지역으로 집결했다가 재차 지역 시장으로 내려가는 구조
- 이로 인해 유통단계가 길어지고, 유통마진이 증가

# <표 2> 가락동농수산물도메시장에서 천안시농수산물도메시장으로 전송된 품목 및 물량 예시(2009)

품목	거래물량 (톤)	전송물량 (톤)	거래대비 전송비율(%)	충남 자급률 (2008)	비고
양배추	843.990	335.630	39.77	191.4%	
얼갈이배추	525.958	121.903	23.18	379.3%	배추
호박	943.187	118.311	12.54	405.1%	
마늘	400.267	110.014	27.49	222.6%	
풋고추	352.938	76.623	21.71	253.5%	
상추	400.097	43.732	10.93	207.3%	
오이	1,494.175	42.183	2.82	507.8%	
파	491.515	44.946	9.14	300.1%	

자료: 도매법인 내부자료, 2010.

## O 복잡하고 긴 유통단계

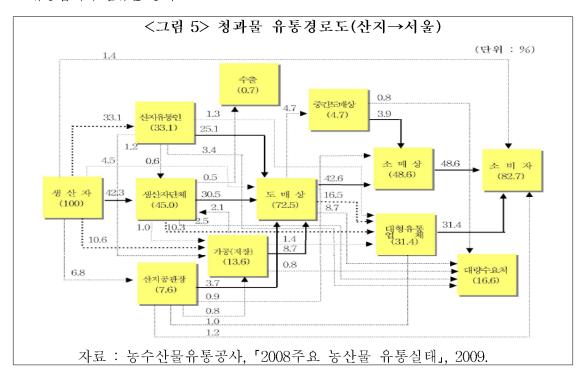
- 유통단계가 길어짐에 따라 생산자들에게는 돌아가는 경제적인 몫이 적고,
- 소비자들에게는 믿을 수 있는 식재료를 공급하지 못할 뿐만 아니라 중간 마진으로 인하여 높은 가격을 전가하고 있음

# ○ 생산자의 출하처(청과물)

- 생산자단체를 통한 출하가 45.0%, 산지유통인이 33.1%, 저장 및 가공업체가 10.6%, 산지 공판장 출하가 6.8% 등으로 나타남
- 농산물 최종소비단계 비율 : 일반소비자가 81.1%, 대량수요처가 18.1%, 기타 수출 등이 0.8%

# ○ 청과물 유통경로의 특이점: 대형유통업체의 시장점유율증가와 소매상의 시장점유율감소

- 대형유통업체 : (02) 9.3% → (03) 19.6% → (04) 22.0% → (05) 25.2% → (08) 31.4%
- 대량수요처: (02) 15.9% → (03) 16.1% → (04) 18.5% → (05) 18.1% → (08) 16.6%
- 소 매 상: (02) 71.6% → (03) 59.2% → (04) 55.7% → (05) 53.4% → (08) 48.6%
- 산지공판장, 도매시장, 중간도매상의 점유비중이 매년 감소하는 반면, 가공(저장)업체, 대형 유통업체의 점유율 증가



## O 낮은 직거래비율

- 우리나라 청과물의 유통경로를 보면, 생산자로부터 소비자로 직거래되는 비율은 1.4%에 불과

- 현재 매우 낮은 직거래비율은 직거래의 활성화가 어렵다는 것을 보여주는 반증이라고도 할 수 있겠으나, 이보다는 농산물 유통에서 직거래가 활성화될 수 있는 여지가 많다는 것으로 해석해야 옳을 것

# 3. 대안의 모색 - 지역순환 농식품체계의 구축

#### 3.1. 농사의 외연적 확대와 내포적 심화

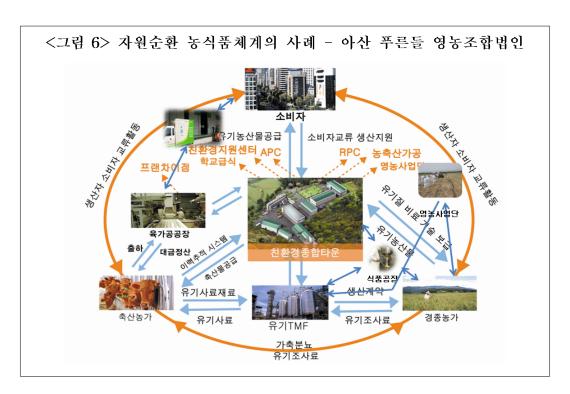
"농업은 자연에서 생존하는 생물과의 직접적인 관계를 통해 생산이 이루어지기 때문에 농업을 하나의 산업이라는 관점에서 바라보기 보다는 보다 폭넓게 농사라는 인간본래의 삶 의 방식과 관계를 가진 것으로 생각해야 한다"(우자와 히로후미, 2008)

- 농사의 외연적 확대는 농사를 단순히 농작물의 생산에 한정시키지 않고, 생산한 농작물을 가공과 판매뿐만 아니라, 연구개발까지 포함하는 종합적인 사업형태가 되는 것을 의미
- 농사의 내포적 심화는 각종 생산활동과 생활양식이 주위의 자연적, 사회적 환경에 오염이 나 파괴를 초래하지 않게 하면서 생산물도 건강, 문화, 환경의 관점에서 우수한 것이 되게 하는 생산행태를 추가하는 것

#### 3.2. 지역순환 농식품체계의 모델 - 아산 푸른들 영농조합법인과 한살림

아산의 푸른들 영농조합법인은 지역순환농업을 실현하기 위한 고민을 해 오면서 유기경종과 유기축산이 결합한 지역순환형 농업시스템을 확립하는 작업을 전개

1차 농산물의 생산에서 그치는 것이 아니라, 이를 지역에서 가공하고, 나아가 이를 지역에서 판매하는 노력이 필요하다. 이러한 고민은 단지 생산자회원에게 더 많은 부가가치를 생산할 수 있도록 하는 것에서 그치지 않고, 지역의 다양한 주체들이 참여할 수 기회를 제공함으로 써 지역경제의 활성화에도 기여



유기축산 시행시 필요한 중요 사료 공급원인 단백질(콩 비지)을 공급하기 위해 2003년 식품공장(두부,두유 생산)을 설립

■ 연간 230톤의 콩을 사용하며, 170톤의 콩비지 발생

유기축산 농가의 생산단가를 낮추고, 세계/국내 사료 시세에 의해 농가들이 피해를 보지 않도록 TMF 사료 공장 운영.

■ 생산량 : 30톤(25kg-1,200개)/일

유기축산 가공 시 가공 이익이 직접 생산자들에 돌아 갈 수 있도록 육가공 공장을 직접운영(2009년 9월 가동)

■ 도축량: 40두/월(계획)

# 4. 지역먹거리체계(Local Food System)의 의의와 장점

#### 4.1. 지역먹거리체계의 의의

- 지역농식품체계는 기본적으로 농업투입자재의 생산에서부터 농업생산, 농산가공, 유통, 소비에 이르는 전과정이 지역을 기반을 이루어지는 것을 지향.
- 현대의 농식품체계가 세계 농식품체계에 포섭되어 있는 상황에서 지역순환을 기초로 하는 지역농식품체계를 구축하기 위해서는 다양한 층위에서 노력이 필요(종자, 비료, 가공, 유통, 소비 등)
- 현대의 세계농식품체계의 또 다른 희생자라고 할 수 있는 소비자들이 '농'에 대한 원군 또는 공동협력자로 함께 할 수 있는 지점이 유통과 소비부분이라고 할 수 있음.

- 이런 점에서 농의 주체로서의 농민뿐만 아니라, 소비자와 함께 하는 지역먹거리 체계의 확립은 지역순환형 농식품체계를 구축하는 출발점이라고 할 수 있음.
- 지역먹거리체계는 지역에서 생산한 것을 지역에서 소비, 또는 지역에서 소비되는 먹거리를 지역에서 생산하기 때문에 '얼굴을 볼 수 있는 관계'를 만들어 내고, 이를 전제로 한 생산과 유통이 성립.
- '얼굴을 볼 수 있는 관계', 즉 먹거리를 통한 신뢰관계의 형성은 먹거리의 안전성을 확보할 수 있는 가장 확실한 방법이 될 수 있으며, 느슨한 형태이긴 하지만 가장 믿을 수 있는 이력추적시스템.
- 지역먹거리체계는 '관계성의 경제'를 기반으로 하기 때문에 지역사회를 안정시킨다는 중요한 기능을 가짐. 생산자(생산)와 소비자(소비)를 대립적으로 파악하는 것이 아니라, 생산과 소비를 하나의 개념으로 파악(예를 들면, 농업생산자는 농약사용을 감소시키려고 노력함으로써 스스로의 건강을 지키고, 소비자는 안전한 먹거리를 먹으면서 자신의 건강을 지키면서 동시에 농가의 생활을 지켜준다는 관계가 만들어질 수 있으며, 이는 농가와 소비자사이에 '대립관계'가 아닌, 서로가 생활과 건강을 지키는 '공생관계'로 연결)

#### 4.2. 지역먹거리체계의 장점

#### O 소농의 소득창출

- 지역먹거리체계를 확립한다는 것은 다품종 소량생산이 전제가 되는 것이므로 환경보전과 먹거리의 안전을 도모하게 됨 → 지역먹거리체계는 소규모 생산자인 소농들의 제휴가 필수적
- 지역에서 필요로 하는 먹거리를 지역에서 더 많이 생산하는 것은 지역의 자급률을 높이는 것이고, 이는 국가자급률의 향상에 기여

#### O 지역내 자기의존도 증가

- 지역 먹거리체계가 확립되면 지역의 작물다양성이 유지되고, 값비싼 농화학 자재와 다른 투입자재에 대한 의존을 줄이는 것이 가능
  - → 복잡하고 다양한 생태계가 일반적으로 생산성도 더 높고 안정성이 큼
  - → 작물 다양성은 값비싼 농화학비료를 비롯한 여러 농자재 의존을 줄이고, 주요 해충발생이나 기후변동에 대항하는 복원력을 제공.
  - → 구입 농자재에 덜 의존하고 농지의 생태적 과정이 주는 장점을 더 많이 이용하는 생태적이고 다각적인 유기농이 화학물질 집약적인 단작보다 유지비용이 덜 들고 농지, 영양분, 에너지 사용이 더 효율적

# O 고용창출과 지역경제 활성화

- 농민장터와 지역민 소유상점에서 지역 농산물을 구매하면, 지출된 돈이 지역사회 에 잔류하여 일자리를 만들고 소득을 올리는 선순환을 만들어 냄
  - → 농민장터에는 규모와 상관없이 참여할 수 있기 때문에 휴경지 감소에도 기여
  - → 지역전체로서는 외부로의 화폐유출을 막아 지역내 소득의 향상을 가져와서 지역경제에 공헌
  - → 여성이나 고령자가 농산가공사업에 참여함으로써 새로운 고용기회가 창출
  - → 지역의 일을 일상적으로 처리해야 하는 경우도 많아져서 지역의 활력강화를 가져오고, 이것이 농업후계자의 육성이나 지역농업의 진흥으로 연결

## 로컬푸드시스템의 지역경제 승수효과

#### O 지역경제 파급효과

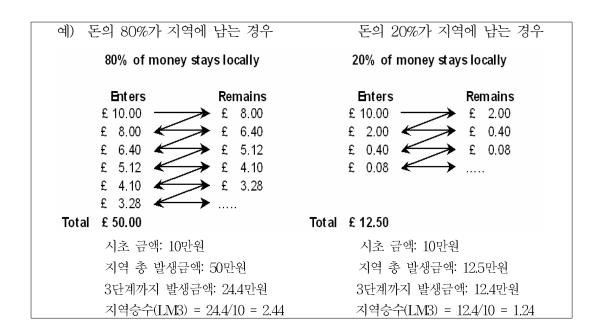
- 특정 액수의 돈이 지역을 빠져나가지 않고 지역 내에서 계속 순환될 경우가 지역 외로 빠져나가는 경우보다 그 지역경제에 미치는 파급효과가 크다고 할 수 있음
- 그 파급효과는 그 돈이 여러 단계를 거쳐서 계속 지역 내에서 순환하면서 누적적으로 발생하게 됨(승수효과)

#### O LM3 (Local Multiflier 3)

- 영국의 신경제재단(New Economic Foundation)에서 개발한 지역경제 파급효과 측정법 중하나(New Economic Foundation, 2002)
- 지역(그 범위는 유동적일 수 있음)에 사용된 돈이 지역경제 내에서 회전하면서 얼마만큼 의 승수효과를 가져오는가를 측정하는 방법(케인즈의 거시경제 승수효과 모델을 미시적인 수준에서 응용)
- 계측의 편의를 위해 3단계까지만 측정
- 단계별로, 사용된 돈이 얼마나 지역 내의 인력 서비스 구입(인건비)과 물품 구입에 사용되었는가를 실제로 조사함(품목별로 모두 조사하여 그 평균값을 구함)
- 지역 잔류비율이 높을수록 초기 액수는 작더라도 지역경제 파급효과는 더 커질 수 있음 (예를 들어, 지역 내 식재료 유통기업의 경우와 전국적 식재료 유통기업 간의 비교)
- 일반적으로 지역 사업체의 경우 LM3 = 1.8~2.5 정도이며, 지역 외부 사업체의 경우 LM3 = 1.1~1.5 정도의 값을 가지게 됨
- 그렇게 구해진 LM3는 지역사회/경제에 대한 기여도를 보여주는 지표로서, 하나의 정책/경 영목표 또는 홍보수단으로 기능할 수 있음

#### O 로컬푸드와 LM3

- 어떤 지자체에서 급식지원비로 10억원을 책정, 이를 지역에서 사용다고 가정하면, LM3 값 에 따라 지역경제에 미치는 영향은 천차만별일 수 있음
- LM3가 높아지려면 지역 농가나 기업에 사용되는 예산 몫이 늘어나야 하며, 이는 로컬푸드가 정확히 의도하고 있는 목적이기도 함



# 5. 지역먹거리체계구축을 위한 지역먹거리운동(local food movement)전략

#### 5.1. '지역'에 대한 이해의 공유

- 지역먹거리체계는 일정한 지리적 거리 안에서 먹거리의 생산과 가공, 소비와 폐기가 이루어지는 체계를 구축하고자 하는 운동
- '지역'을 어떻게 정의할 것인가는 다분히 논쟁적인 부분일 뿐만 아니라, 운동의 전 개에 있어서도 매우 중요한 의미
- '지역'은 생산자들이 직접 자신의 생산물을 소비자나 소매업자에게 가지고 가서 기 꺼이 판매하려는 거리에 의해서 정의되기도 하고, 관계를 유지하는 것이 가능한 위치에 의해서 규정
- '지역'에는 고정된 중심이 없고, '지역'은 지역사회에 대한 전망으로부터 겹치는 많은 지역들로 포함
- "땅을 온전하게 회복하는데 기여하고 지역사회에 활기를 불어넣는 관계의 발전을 위한 가능성"으로 지역을 규정할 필요가 있음
- 중요한 것은 지역먹거리운동은 현재의 세계농식품체계를 주도하고 있는 초국적 농식품복합체와 신자유주의 세계화에 대항하는 이론과 운동목표를 갖지 않으면 안 된다는 점
- 단순히 지역먹거리의 이용이라는 소극적 형태로는 진정한 의미의 지역먹거리체계를 복원하는 것은 불가능하고, 아울러 현재의 대규모 단작에 의거하고 있는 녹색혁명형 농업에 의존해서는 도달할 수 없음
- 현재 한국의 농업생산구조는 지역적 특화에 기반을 둔 대규모 단작이 일반화되어

있기 때문에 먹거리에 대한 지역의 수요와 공급은 지극히 비대칭적

→ 지역의 다양한 수요에 대응하기 위해서는 행정구역편제를 넘어선 '지역'의 연대 가 필요

## 5.2. 지역먹거리운동의 대상 먹거리를 무엇으로 할 것인가?

- 지역먹거리운동은 단지 푸드마일의 축소만을 지향하는 것이 아니라, "땅을 온전하게 회복하는데 기여하고 지역사회에 활기를 불어넣는 관계의 발전을 위한 가능성"으로 규정해야 함.
- 지역먹거리운동은 세계농식품체제하에서 인위적으로 창출된 녹색혁명형농업, 환경 파괴형 농업, 순환파괴형 농업을 극복하는 운동이기 때문에 현재의 관행농업의 경 제적, 사회적, 생태적 문제점 등에 대한 진지한 고민이 없다면 지역먹거리운동은 성립할 수 없음
  - → 따라서 지역먹거리운동의 대상먹거리는 친환경적으로 생산된 먹거리이어야 하며, 최소한 현재는 지역먹거리운동의 대상에 관행농업으로 재배한 먹거리를 포함시키더라도 일정한 유예기간을 둔 후에는 친환경적으로 생산된 먹거리만을 그 대상에 포함시켜야 함.

일본 나가노(長野)현은 지산지소운동을 추진하기 위해서 농산물 인증제도를 만들었는데 여기에서는 나가노현에서 생산된 모든 농산물을 인증대상으로 삼는 것이 아니라, 화학비료 및 화학합성농약에 대한 제한을 두고 있다.(http://www.suzuhikari.jp/pdf/kankyo\_seido.pdf). 즉, "소비자의 '먹거리 안전'과 '환경'에 대한 관심이 높아지고 있는 것에 대하여 나가노현의 생산자가 일정한 재배방법에 따라 생산하는 농산물을 인증함으로써 나가노현에서 생산된 농산물에 대한 소비자의 신뢰의 확보, 유통의 원활화 및 브랜드화를 꾀하고, 생산자의 환경에 대한 인식의 개발을 도모하고, 지구온난화대책과 저탄소사회의 실현 등을 고려하여 환경과 조화를 이루는 농업을 추진"하기 위해서 화학비료 및 화학합성농약에 대하여 '지역관행시비량' 및 '지구농약사용회수'의 50%이상을 삭감한 방법으로 생산한 농산물을 인증대상으로 한정하면서 당분간은 30%이상의 삭감도 인정하는 것으로 하고 있다.

# 5.3. '관계성'에 기초한 지역먹거리운동

- 일본의 지역먹거리운동인 지산지소(地産地消)운동에서는 도시의 소비자가 농촌의 직매소나 음식점을 방문하여 농산물을 구매하는 행위도 소비자들이 지역을 초월 해서 안전한 농산물을 찾아 방문하는 것에 더해서, 심리적인 거리를 축소하려는 측면도 갖고 있다는 점을 고려하여 이를 지역먹거리운동의 범주에 포함
- 도시의 소비자가 농촌의 시민농원에서 농사를 짓는 경우나, 농촌의 산지가 아닌 도시에 매장을 내는 것(안테나 숍)도 산지측이 스스로의 거리를 축소시키려고 노

력하고 있다는 점과 그 매장에 온 소비자가 그 산지를 '자신들의 산지'로 인식하고 있다는 측면에서 이것도 지역먹거리운동으로 파악

 지역먹거리운동을 운동적 관점에서 바라볼 때, 가능하면 지역의 많은 유통업체나 식당의 참여를 이끌어낼 필요가 있음 → 일본의 여러 지역에 이루어지고 있는 협력 점 인증제도를 한국 내에도 도입할 필요가 있음

## 나가노(長野)시의 지산지소 협력점 지정제도

지역에서 생산된 농축산물 및 가공품을 일정량 취급하는 직매소·소매점·양판점, 숙박시설·음식점, 식품가공사업자 등에 대하여 '지산지소협력점'을 인정하는 제도로 2008년 현재 직매소는 12점포, 양판점은 11점포, 호텔·여관·음식점은 46점포, 식품가공사업소는 8곳이 지정되어 있다. 지산지소 협력점으로 지정받기 위해서는 '나가노시 지산지소추진계획'의 취지에 찬동하면서 인정의 내용을 인터넷 홈페이지광고 등의 미디어로 소개하고, 또 소개되는 것을 승낙하는 사업소이어야 하며, 직매소의 경우 나가노시 지역산을 판매하는 매장면적이 15㎡이상으로 연간영업일수가 100일 이상이어야 하며, 소매점은 나가노시 지역산을 판매하는 판매대의 면적이 1㎡이상, 200일 이상 설치되어야 한다. 양판점의 경우, 나가노시 지역산 매장을 3㎡이상 상설하고, 나가노시 지역산을 판매한다고 표시해야 한다. 호텔, 여관, 음식점 등은 요리의 재료로서 나가노시 산품을 년중사용하고, 메뉴 등에 표시를 행해서 홍보해야 한다. 식품가공사업자의 경우는 나가노시지역산을 원재료로서 100% 사용하여 제조한 상품이 1개 품목 이상인 사업자이어야 인증을 해 주는데, 1년내내 생산해야 할 의무는 없다.(http://w2.avis.ne.jp/~n-chisan/).

#### 5.4. 푸드체인(Food Value Chains)의 창출

- O 농산물가공에서 지역산 농산물 활용
- 1차 농산물을 원료로 하는 가공사업은 그 부가가치가 생산자에게 귀속됨으로써 농업소득 증대에 기여할 뿐만 아니라, 농산물이 과잉 생산되거나 품질이 떨어지 는 등외품을 가공원료로 활용할 수 있기 때문에 농가경제에도 도움
- 농산가공사업은 농촌의 고령인구나 여성노동력을 적극적으로 활용할 수 있음
  - → 농산물 그대로는 부패 변질되어서 오래 저장할 수 없으나 건조, 염장, 당장 또는 통조림·병조림 등으로 가공 처리하면 장기간 저장이 가능
  - → 생체로 판매할 수 없는 규격외품도 가공원료로 활용할 수 있으므로 가공은 저급품의 가치를 향상
  - → 저장성이 낮은 채소나 과일이 수확기에 가격이 하락할 때 일부를 가공·저장 하여 판매하면 수확기의 출하량을 조절을 통하여 가격하락을 방지
  - → 가공과정에서 발생한 부산물을 활용하여 사료나 비료로 이용한다면 외부자원 에 대한 의존도도 낮출 수 있음

# O 중소농가 중심의 푸드체인창출

- 농민장터나 지역사회지원농업(CSA: community supported agriculture), 지산지 소운동에서 보는 것처럼 외국의 지역먹거리운동도 중소규모의 농가가 중심
- 농정의 중심축에 대규모 전업농육성정책이나 대기업의 농업진출정책은 지역먹거 리운동과는 양립할 수 없음(다층적인 농업정책이 필요한 이유)
- 지역농산물을 학교에 제공하는 프로그램이나 지역의 대규모 급식업체에서 지역에 서 생산된 먹거리를 이용하는 작업도 관계에 기초한 푸드체인을 창출해내는 방법

## 5.5. 지역먹거리운동을 옹호하는 공공정책의 수립

- 지역먹거리정책협의회(local food policy council)등을 통해서 지역먹거리체계를 만 드는 협력체계가 만들어져야 함
- 지역먹거리운동의 궁극적 목표는지역의 먹거리자립에 입각한 지역먹거리체계를 구축하는 것이므로 농업생산의 지속가능성과 분리될 수 없음
  - → 생산과정과 유통, 가공, 소비분야에서 인간의 삶과 환경에 이로운 유통, 가공, 소비 등 세계농식품체계에 대항하는 운동이므로 지역먹거리체계가 올바로 작 동하기 위해서는 생산농민이나 소비자뿐만 아니라 먹거리를 매개로 지역사회 구성원들과 지방자치단체의 참여가 필요하며, 이를 바탕으로 지역먹거리정책 협의회가 구성되어야 함
- 지역먹거리정책협의회는 지역의 먹거리자립계획과 지속가능한 먹거리정책을 논의 하고 관련기관들이 집행 할 수 있도록 하는 조직
- 협의회를 통하여 지역식량계획을 위해 교육, 포럼, 연구, 정책협의 등을 진행하며 지방자치단체와 시민사회에 정책의 수립과 집행을 추진
  - → 지역먹거리정책협의회는 농민단체의 대표, 소비자단체의 대표, 학교급식관계 자, 협동조합관계자, 농식품 유통업자, 농식품 가공조직, 복지단체 관계자 등이 참여
  - → 지역먹거리계획의 수립과 집행은 지역공동체의 교육, 의료, 산업, 행정, 복지, 문화 등 지역식량체계와 관련된 다양한 영역에 영향을 미치기 때문에 지역사 회전체의 삶과 연동된 문제로 다루어져야 하고, 민관의 협치에 의해 이루어지 는 것이 바람직

## 일본의 지역먹거리운동 추진체계

일본의 일반적으로 지역먹거리운동의 추진체계는 추진본부, 추진회의, 추진협의회로 구 성된다. 나가노(長野)시의 경우, 추진본부는 사업에 대하여 자치단체내부 국(局)간의 종 합적인 조정을 하는 기구로, 사업의 원활한 추진을 기하는 것을 목적으로 하는데, 주된 역할은 운동의 계획책정이나 진행관리 역할을 한다. 추진회의는 추진본부의 원활하고 효 율적인 운영을 위해서 관계과장 등으로 구성되는데, 주로 담당하는 역할은 사업의 계획 이나 추진과 관련된 것이다. 추진협의회는 운동의 추진과 충실을 기하기 위해서 추진협 의회를 설치하는데, 협의회는 소비자단체, 생산자단체, 학식경험자, 유통업단체, 식품가 공·제조업단체, 농업단체 등의 대표자로 조직된다. 이 협의회가 주로 담당하는 것은 운동 의 보급과 추진, 지역농축산물의 안정공급과 소비확대, 지역장려작물의 보급, 지역산업의 진흥, 친환경농업의 추진 등의 역할이다.

# 자치단체의 추진조직 나가노시 지산지소추진본부 나가노시 지산지소추진회의 계획책정 지산지소의 총합조정 지산지소의 추진 청내 7국·부장 청내 7국·부장 민간추진조직 제휴 지산지소추진협의회 지산지소의 추진 소비자단체의 대표자, 생산자단체의 대표자, 학 식경험자, 유통업단체의 대표자, 식품가공·제조 업체단체의 대표자, 농업단체의 대표자

<그림 7> 나가노시의 지산지소운동 추진체계와 추진협의회

자료: http://w2.avis.ne.jp/~n-chisan/pdf/chisanchishoplan.pdf

### <참고자료>

농업농민정책연구소 녀름(2010. 8. 24), 충청남도 지역먹거리체계 도입에 대한 소비자·생산자 설문조사 결과보고서.

박진도(2010.11.25), "민선5기 지역발전과 로컬푸드", 로컬푸드 전국대회 in 원주 자료집(2010.11, 25). 윤병선(2007), "일본 지산지소운동의 현황과 과제", 한국농촌사회학회 정기학술대회.

윤병선(2008), "세계적 식량위기와 한국농업의 대응과제", 『사회경제평론』31, 한국사회경제학회 윤병선(2008), "세계 농식품체계하에서 지역먹거리운동의 의의", 『ECO』12-2, 한국환경사회학회. 윤병선·유학열(2009), "로컬푸드의 실태 및 충남의 실천과제", 충남리포트 제22호.

윤병선(2009), "왜 지역먹거리운동인가", 『녹색평론』 104호.

윤병선(2010), "지역먹거리운동의 가능성과 과제", 『산업경제연구』제23권 2호

핼웨일(Brian Halweil) 저, 2006, 『로컬푸드』, 김종덕 외 옮김, 시울.

허남혁, 2006, "제고장 먹거리(local food) 담론 - 쟁점과 가능성", 한국농촌사회학회 정기학술대회,

# 참고자료

<충청남도 지역먹거리체계 도입에 대한 소비자·생산자 설문조사 결과보고서>(농업정책 연구소 녀름, 2010, 8, 24)

조사 대상	충남 천안시, 아산시, 공주시, 당진군에 거주하는 만19세 이상의 남녀
조사 방법	구조화된 설문지를 사용한 1대1 면접조사
표본 추출	편의표본추출(Convenience Sampling)
유효 표본	❖ 425명 95% 신뢰수준에서 최대허용오차 ±4.75%p
조사 기간	2010년 7월
조사 기관	농업농민정책연구소 녀름

#### 1> 지역먹거리 도입·확대를 공통적으로 요구

□ 충남도내 소비자와 생산자 모두 학교급식을 포함한 지역먹거리체계의 도입·확대하는 것에 대해 공통적으로 희망하고 있는 것으로 나타났으며, 소비자에 비해 생산자들이 좀 더 많이 희망하는 것으로 조사되었음.

A 0	찬성비	찬성비율(%)	
항 목	소비자	생산자	
학교급식에 우리 지역 농산물 우선 사용	84.7	92.4	
학교급식 등 지역먹거리에 우리 지역 친환경 농산물 우선 사용	63.1	84.4	
군부대, 관공서, 공장 등 대규모 급식시설까지 지역먹거리 확대	79.8	93.8	
지역산 농산물 사용에 인센티브 부여	76.0	81.8	

## 2> 지역먹거리에서 보다 가까운 '지역'을 선호

□ 지역먹거리에 있어서 가까운 지역의 범위에 대해 소비자와 생산자 모두 자기가 거주하고 있는 시군을 가장 선호하였으며, 그 다음으로 충청남도, 국내 등의 순으로 나타났으며, 생산자가 소비자에 비해 가까운 거리 선호도가 조금 더 높게 나타났음.

구 분	가까운 거리 기준(%)			
	거주 시군	충청남도	국내	기타
소비자	47.5	27.8	24.0	0.7
생산자	58.2	21.8	19.1	0.9

#### 3> 지역먹거리운동방식의 선호도

- □ 지역먹거리에 사용되는 농산물의 공급 및 구입 방식과 관련하여 현 시점에서는 소비자와 생산 자가 희망하는 방식에 차이가 있는 것으로 조사되었는데, 이러한 차이 역시 지역먹거리에 대한 기대효과의 차이에 있는 것으로 판단됨
  - ▶ 소비자의 경우 지역먹거리를 구매하는 방식에 있어서 상설 직매장(40.2%)을 가장 선호하고, 다음 으로 정기 농민장터(22.6%)와 택배구매(19.8%) 순으로 나타난데 비해, 생산자는 계약 재배(41.8%) 를 가장 선호하고, 다음으로 상설 직매장(28.4%), 정기 농민장터(13.3%) 순으로 조사되었음

구 분		지역먹거리 농산물의	기 공급 및 구입 방식	
	상설 직매장	정기 농민장터	소 : 택배 구매 생 : 계약 재배	기타
소비자	40.2	22.6	19.8	17.4
생산자	28.4	13.3	41.8	16.5