

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제1세션] 사회적경제와 공공급식

주관 : 사회적기업 이든밥상

- 사회적경제 - 먹거리의 가치
(이귀정 박사 / 제주평화마을)
- 학교 급식 사회적기업 진출 조성의 의미와 개선과제
(하재찬 / 충북사회적기업센터 사무총장)
- 학교 급식 사회적기업 진출 현황과제
(명노희 / 충남도의회 교육위원)



사회적 경제-먹거리의 가치 '평화의마을, 날아오르기 위하여...'



평화의 마을
www.peacevil.org

평화의 마을 www.peacevil.org

1



생각해 봅시다!

만약 여러분이 낯선 외국 땅에서 군대를 통솔하는 장군이라고 가정한다면 지금 당신에게 가장 필요한 것이 무엇이라고 생각 하십니까?

평화의 마을 www.peacevil.org

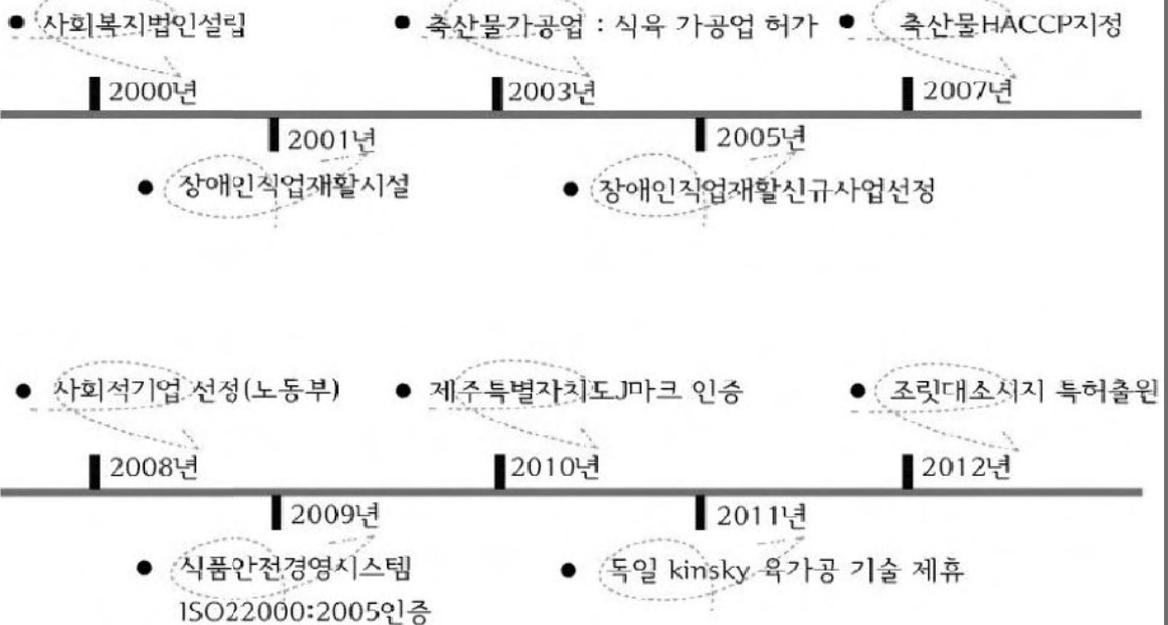
2

평화의 마을....



평화의 마을 www.peacevil.org

발자취



평화의 마을 www.peacevil.org

1. 도내 최고 식육가공 생산 업체

- 10여년의 역사를 가진 제주도 최고의 식육가공 업체
- 제주도 최초 식육가공 HACCP지정
- 식품안전경영시스템 ISO22000: 2005인증
- 제주특별자치도 J마크 인증



평화의 마을 www.peacevil.org

2. 고급 수제햄 소시지 생산기술 확보

- 조릿대 소시지 특허 출원,
- 제주 특산물을 이용한 울금, 강황 소시지 개발 등
- 수제 햄 33종, 소시지 26종, 총 59종 상품 등록 및 판매
- 일본 기술연수를 통한 일본식 최고급숙성햄 생산
- 독일 Kinsky 육가공 업체 기술 제휴



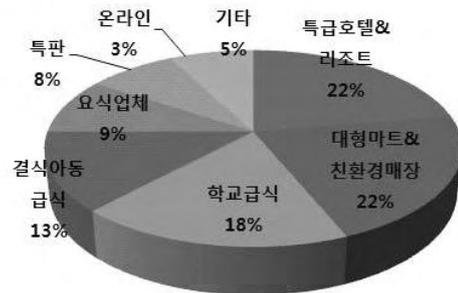
평화의 마을 www.peacevil.org

3. 다양한 네트워크 구축 및 판매 시장

- 산학연계 : 평화의마을 ↔ 제주대학교, 동신대학교
- 산연연계 : 평화의마을 ↔ 제주테크노파크



· 다양한 판매 네트워크



※ 자료: 2012년 4월 판매 분석자료

평화의 마을 www.peacevil.org

4. 사회적가치를 창출하는 착한 기업

- 제주특별자치도 인증 제1호 사회적기업
- 중증 장애인 및 고용취약계층 고용확대
- 사회적 비용 감소를 통한 제주도의 역량강화
- 로컬푸드를 통한 제주도 경제의 활성화
- 안전한 먹거리를 통한 사회적 가치 창출
- 농식품원산지 표시 우수업체 인증
- 고용 우수기업 인증



평화의 마을 www.peacevil.org

VISION

우리의 사명은 다음을 통해 중증 지적 장애인 직업재활의 장기적 미래를 확보하는 것이다.

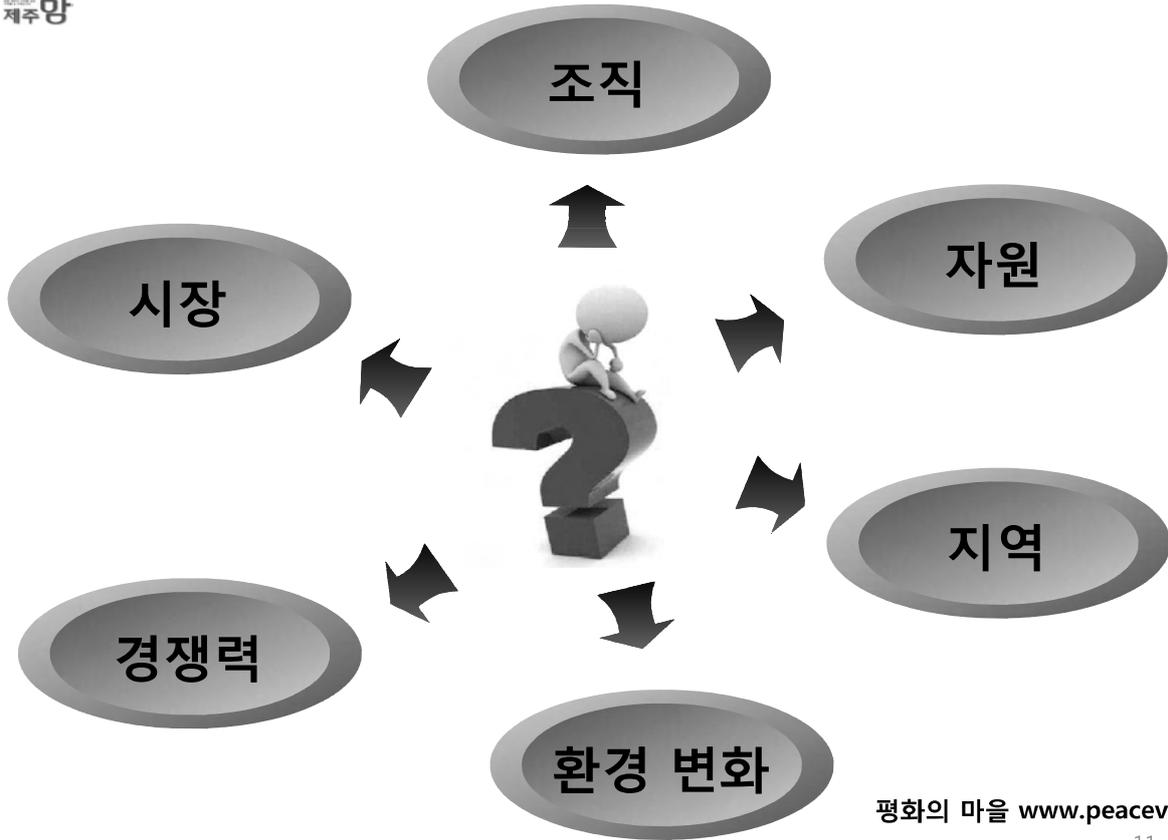
1. 제주도 원재료를 이용한 고부가가치 상품 개발
2. 올바른 먹거리의 가치 창출
3. well-being 소시지와 감성적 가치가 함께 하는 프랜차이즈 구축
4. 전국 지점망 확보 및 세계진출



Strategy Map and BSC

I. 우리들의 고민





1. 사회환경의 변화



시장경제 vs 사회적 경제

공시성-공존의 법칙



막히는 곳의 해결방법
government? vs governance!

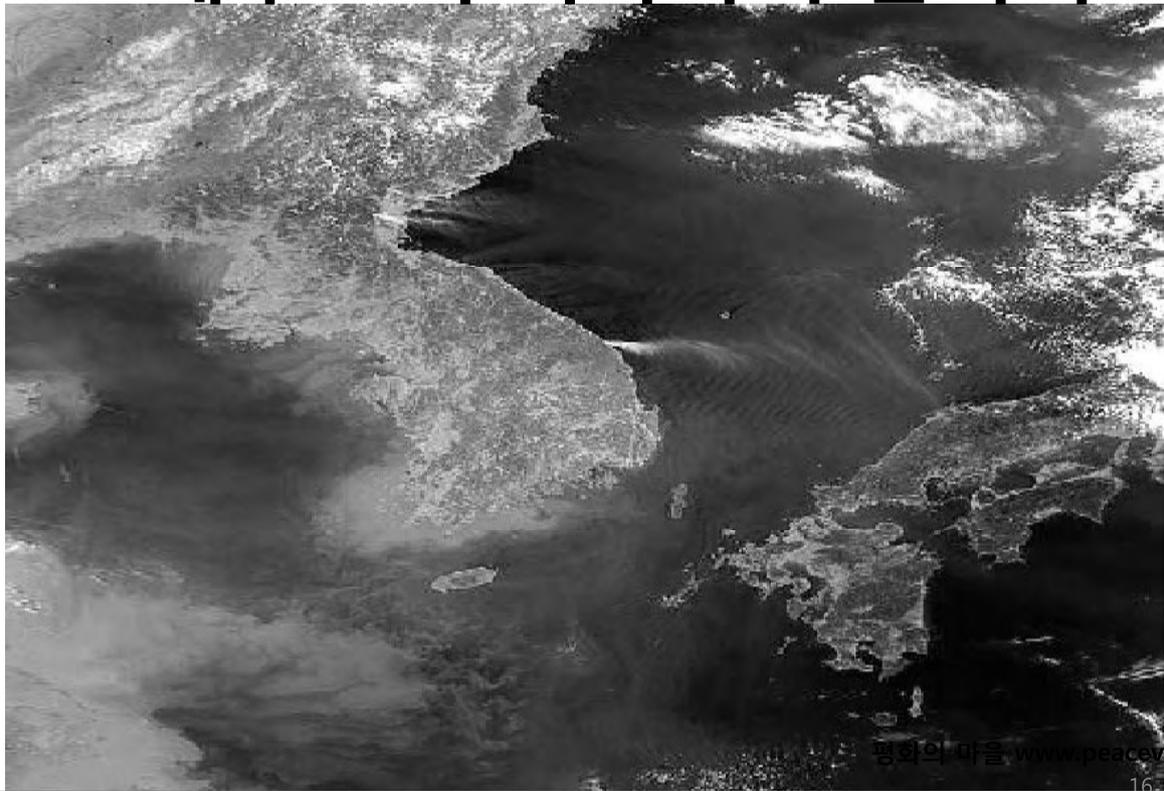
2. 사회적기업의 조직특성



3. 부족한 자원



4. 제주도-우리나라의 끝자락



5. 경쟁력-낮은 인지도



평화의 마을 www.peacevill.org

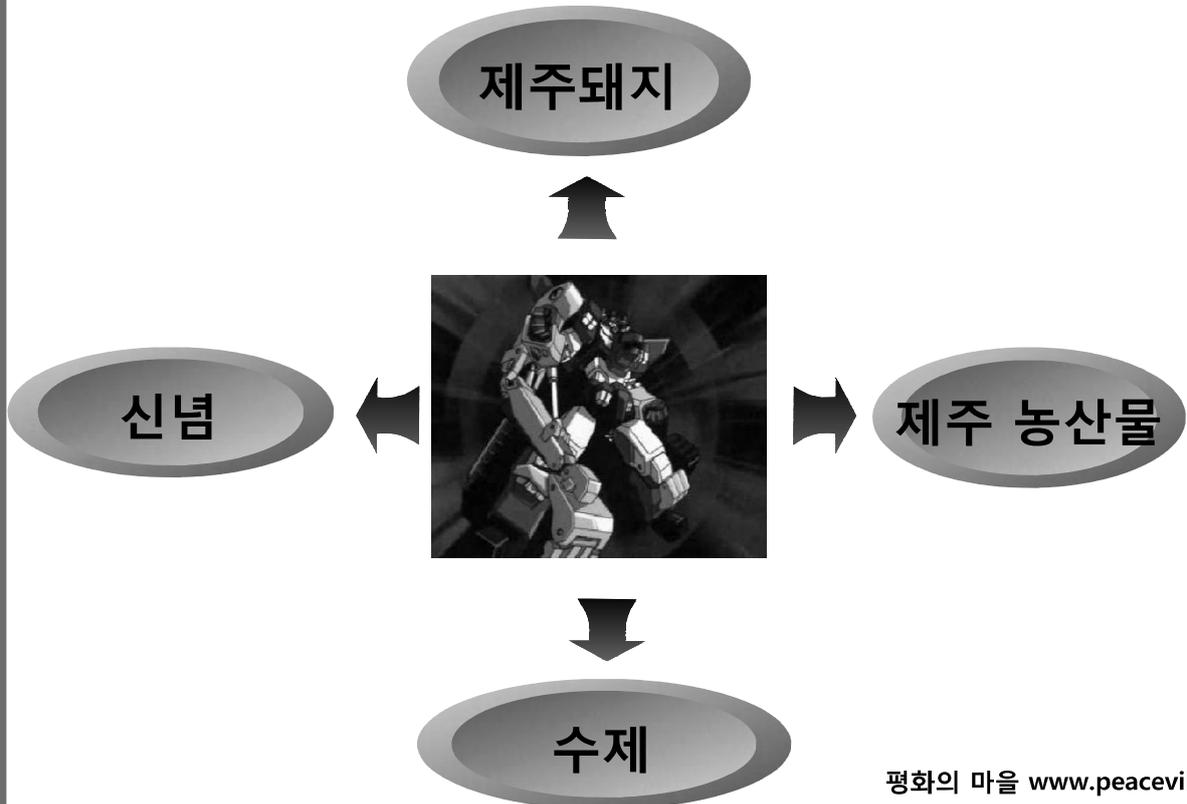
6.육가공 시장-Red Ocean



평화의 마을 www.peacevill.org



Ⅱ. 우리들의 강점



1. 제주도 질 좋은 돼지



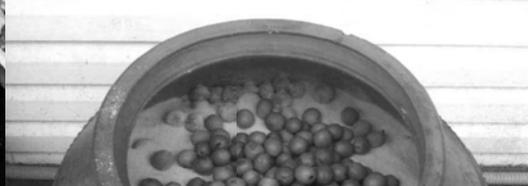
2. 자연에서 찾는 양념



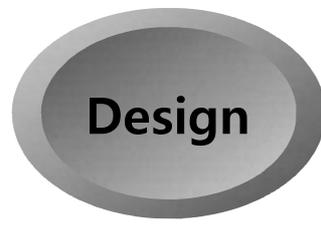
3. 모든 공정의 수제화

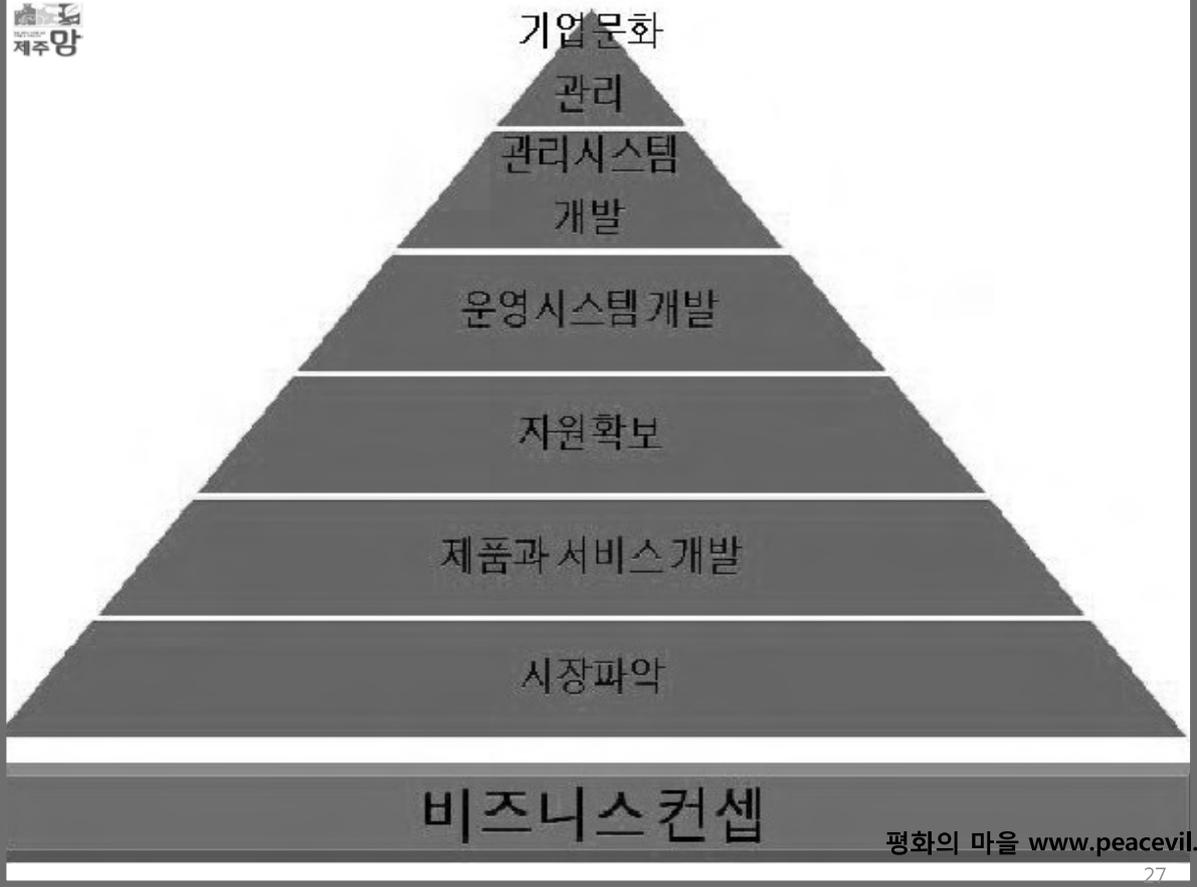


4. 먹거리의 가치에 대한 신념



Ⅲ. 혁신과 디자인!





1. 혁신

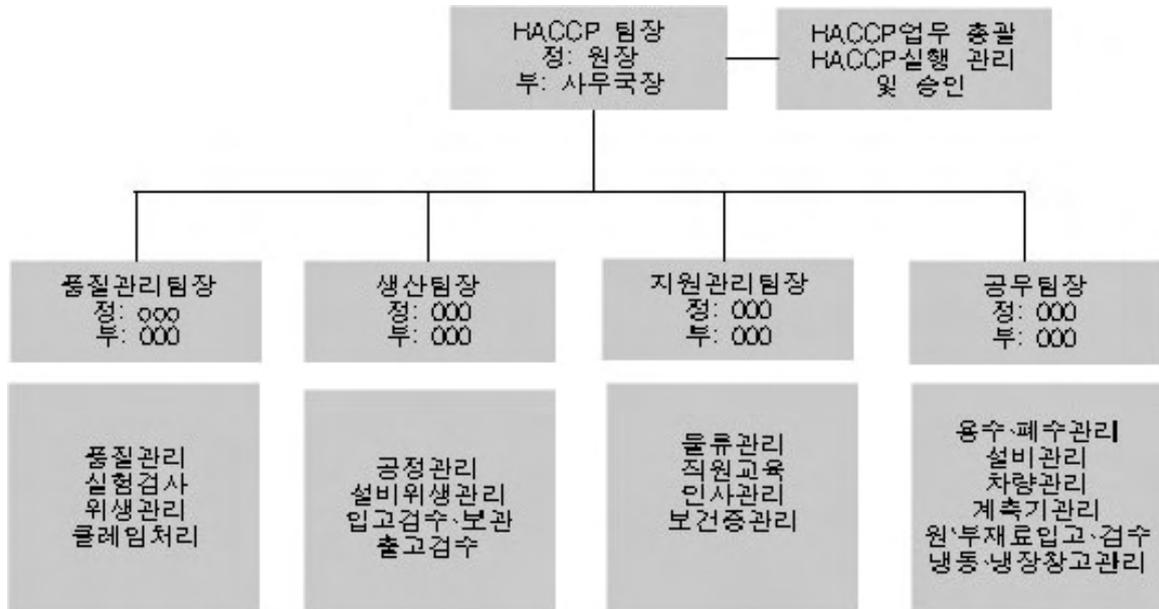
- 철저한 차별화를 통한 명품 소시지
- 새로운 시장개척을 위한 끊임없는 연구와 개발



제품과 서비스의 개발

- 제품설명서 작성
- 제조공정도 작성
- 제조공정설명서
- 부원료 입고`보관`관리 설명서

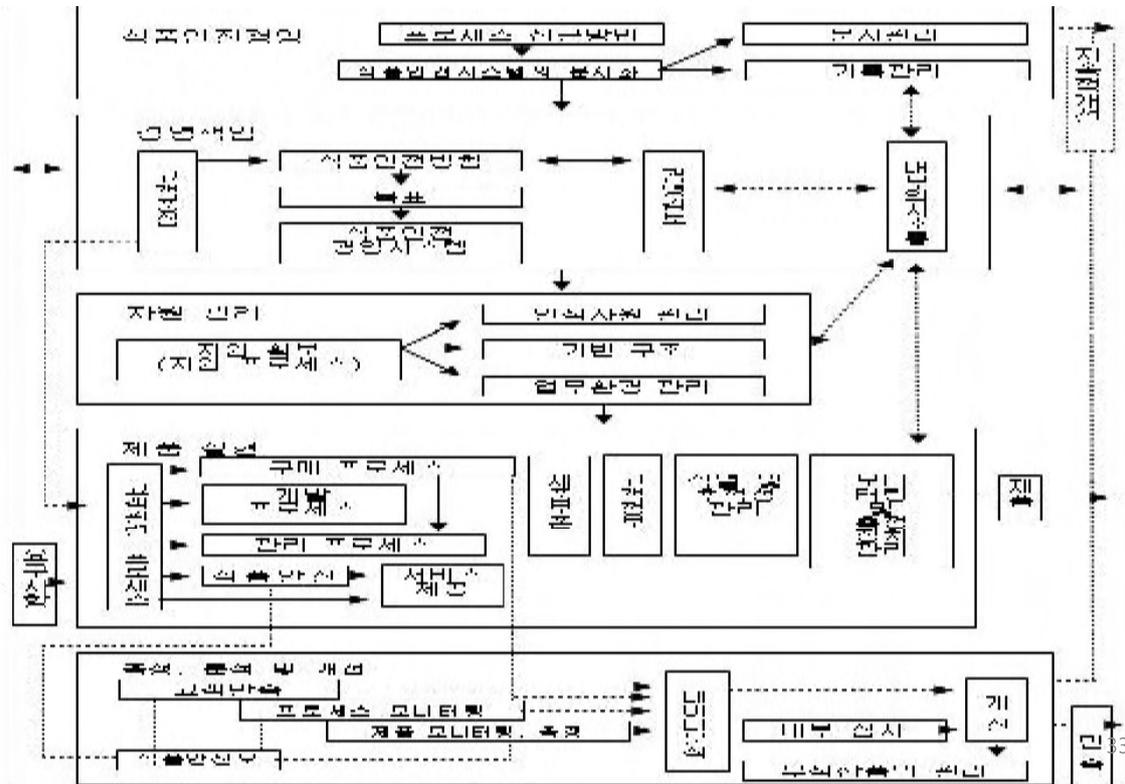
자원의 효율적 관리



운영 시스템 개발

- 축산물가공처리법, 축산물위해요소중점관리기준, 축산물등급판정세부기준, 축산물가공기준및성분규격, 식품위생법, 친환경농업육성법, 제조물책임보험법, 작업공정일지, 위해분석자료, 유효성평가자료
- 관련법 및 현장에서 수집한 자료를 토대로 품질관리 운영시스템 개발

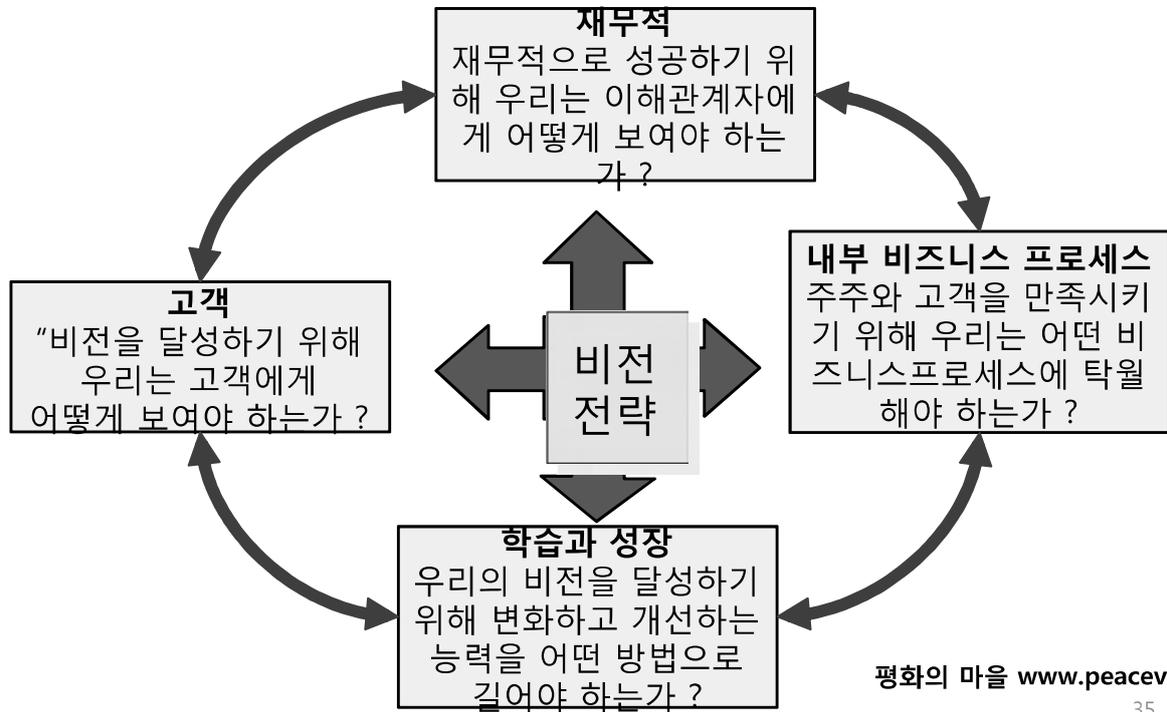
관리시스템 개발



기업문화 관리

- 문제를 해결하기 위한 지속적인 회의
- 직원훈련 및 교육
- 교차검증의 책임과 권한
- 보상 및 패널티

균형 성과지표 (BSC:Balanced Score Card)



35



2. Design

- 제주맘의 Brand Identity 재정비
- 제품의 이미지와 맞는 package 개발
- 고객 요구에 부응하는 레시피북 개발

36

Brand 재정립



기존 제주맘 로고



수정된 제주맘 로고

Package Design 개발

사회복지법인 평화의 마을
Jeju Hand Made
Ham & Sausage

햄 & 소시지 제품군



사회복지법인 평화의 마을
Jeju Hand Made
Smoke Chichen

햄 & 소시지 제품군



제품 Brochure 및 레시피북



평화의 마을 www.peacevil.org



평화의 마을 www.peacevil.org



IV. 날개를 달다

평화의 마을 www.peacevil.org

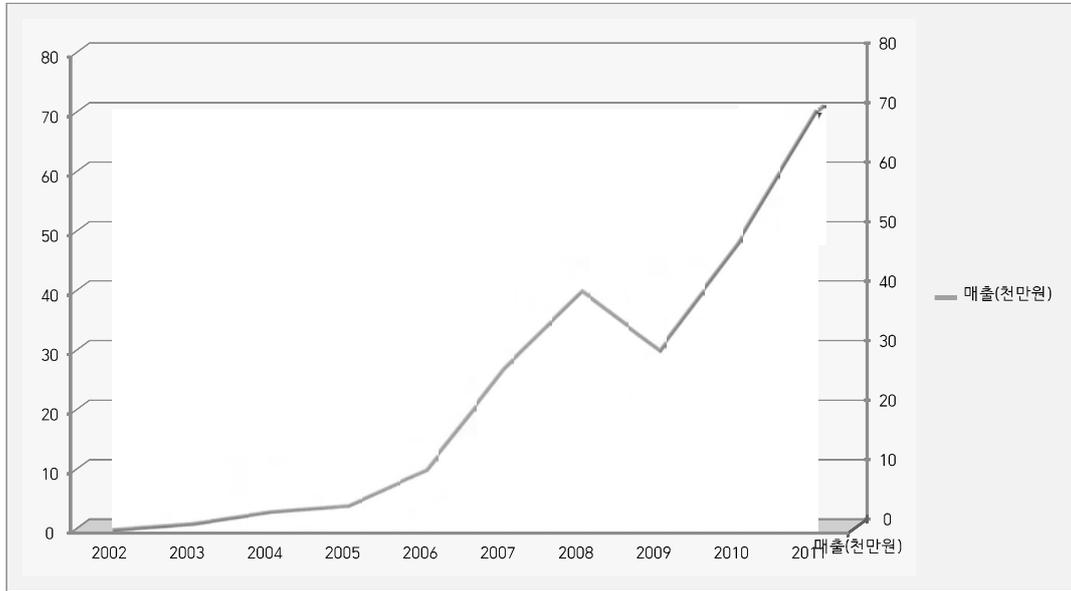
41

1. 매출 및 고용 확대

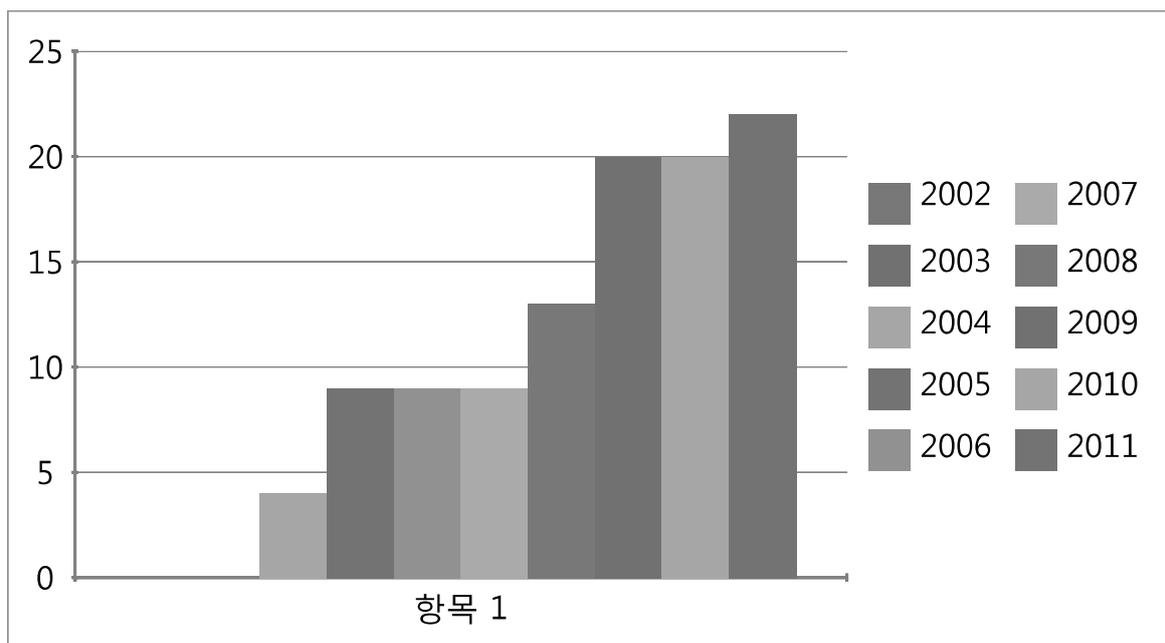
평화의 마을 www.peacevil.org

42

매출액 변동



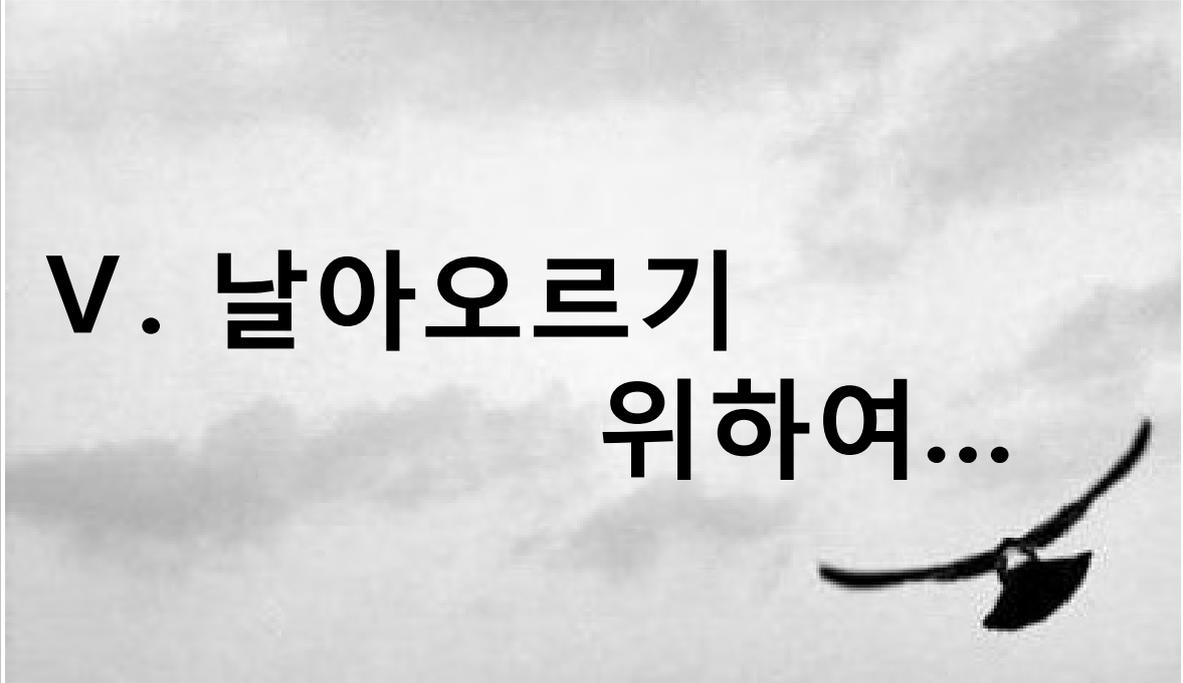
장애근로자 고용 변동





3. 제주 식육가공품의 고급화





V. 날아오르기 위하여...

평화의 마을 www.peacevil.org

홍보와 마케팅

IMAGE KOREA



(c) ImageKorea. All Rights Reserved. AD2-00001

GSSHOP	lotte.com 롯데닷컴	d&shop...
AK MALL	11ST 11ST.COM	G마켓
에어온라인 erounmall	FoodMart	팔도오일장 대한민국 대표 특산물 전문점
비즈wizwell 리츠웰	자미원 치한경추산물	GS 푸드, 한국농수산식품유통공사, 한국농수산식품유통공사, 한국농수산식품유통공사, 한국농수산식품유통공사

평화의 마을 www.peacevil.org

농산물 산업박람회



명절상품대전



신 제품 개발



평화의 마을 www.peacevil.org

1~3차 산업의 동반성장 기반구축



평화의 마을 www.peacevil.org

마치면서...

‘사회적 기업’

스스로 가난해지지 않기 위해서는
목표를 높이고 경쟁시장에서
승리하기 위한 전략지도를 가지고
시장변화에 빠르게 대응해 나가야 한다!

사회적경제와 공공급식

(사)충북사회적경제센터 지원국장 하재찬

<목 차>

□ 들어가며...

I. 사회적경제와 공공급식의 개념

- 사회적경제란?
- 공공급식이란?

II. 먹거리와 공공급식의 위기

- 먹거리의 위기
- 먹거리 복지의 문제
- 공공급식의 위기 및 중요성

III. 공공급식의 현실

- 학교급식 현황
- 식재료 공급 체계
- 학교 현장에서의 식재료 사용 현황(충북-청주 사례)

IV. 공공급식의 운영사례와 시사점

- 외국사례
- 국내사례

V. 공공급식의 여러 효과를 견인하기 위한 운영 방법

들어가며...

본 주제를 접하며 2010년 6.2지방선거와 2011년 10.26 서울시장 보궐선거가 생각났다. 그때 2010년 6.2지방선거에서 친환경무상급식을 찬성하는 후보들이 대거 당선되었다. 또와 2011년 10.26 서울시장 보궐선거에서 친환경무상급식을 찬성하는 박원순 후보가 당선되었다. 이것이 의미하는 것은 무엇일까?

이에 들어가기 전 한번 이 질문에 대하여 생각해 보고자 한다.

먼저 6.2지방선거와 10.26 서울시장 보궐선거의 의미가 무엇인가에 대하여 생각해 보자.

2010년 6.2지방선거에서 가장 큰 이슈와 국민의 요구는 친환경무상급식이라해도 과언이 아닐 만큼 친환경무상급식은 아주 중요한 이슈였다. 2011년 서울특별시 시장 보궐선거 또한 중요한 이슈였다. 두 번 모두 국민들은 친환경무상급식을 선택했다.

왜 그랬을까?

단순히 급식비 때문이었을까?

2008년 이후 수출 중심의 대기업, 재벌 정책은 낙수효과를 가져오기는커녕 양극화와 빈곤을 가중 시켰다. 그리고 비정규직, 실업 문제도 비슷하다.

<오마이뉴스 12.02.16>

747공약에서도 알 수 있듯이 이명박 정부의 최우선 정책 목표는 경제성장이었다. 그러한 목표를 달성하기 위해 비즈니스 프렌들리를 외치며 법인세 인하, 규제 완화 등의 정책을 시행하고, 종합소득세 인하 및 종합부동산세의 무력화 등을 시도하였다. 하지만 그러한 노력에도 현 정부의 경제성장률은 애초 공약은 물론 지난 정부의 평균 경제성장률에도 미치지 못할 것으로 전망되고 있으며, 오히려 양극화만 심화시켰다는 비판이 제기되고 있는 실정이다.

경제성장을 중시하는 기본 의도는 파이를 키워 모든 국민들이 좀 더 많이 나눠 갖자는 것이었다. 하지만 최근 조사에 따르면 오히려 분배가 악화되는 것으로 나타난다.

* 출처: http://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0001698432&CMPT_CD=P0001

이러한 가운데 치러진 2010년 6.2지방선거와 2011년 오세훈 서울시장의 시장직 사퇴로 2011년 10.26 서울시장 보궐선거는 친환경무상급식의 찬반으로 대변되는 보편적 복지와 선택적 복지의 싸움이었다.

결과적으로 국민들은 두 번 모두 보편적 복지에 손을 들어주었다. 그 결과 친환경무상급식을 전면에 내세운 민주당은 광역단체장 선거에서 2006년 3명에 비해 2010년 7명으로 크게 증가하였고, 서울시장은 친환경무상급식을 포퓰리즘이라며 오세훈 시장과 같이 반대한 한나라당(현, 새누리당)의 나경원 후보 대신 친환경무상급식을 찬성하며 보편적복지를 강조한 박원순(현, 민주통합당) 시장으로 바뀌게 되었다.

그러므로 친환경무상급식을 국민이 선택한 것은 보편적복지를 선택한 것이라 할 수 있다. 즉, 국민들은 좁은 의미에서 먹거리의 보편적복지를 선택한 것이다.

I. 사회적경제와 공공급식의 개념

○ 사회적경제란?

사회적경제도 공공급식과 마찬가지로 명확한 정의나 합의된 것은 없다 해도 과언이 아니다. 이에 국내 전문가의 정의를 대신하여 제시하고자 한다.

김기섭(2009)은¹⁾ 사회적경제에 대하여 영리를 추구하지 않는 조직인 동시에 이익을 사적 취득하는 것을 제한하는 조직이라고 정의하고 있다.

사회적 경제란, 주로 EU와 프랑스 등 유럽 국가에서 제3섹터를 지칭하는 개념으로 사용하는 용어다. 사회적 경제에 대해 스웨덴에서는 “민주주의 가치에 기초해 공적 부문에서 독립해 사회적 목적을 위해 설립된 조직으로, 그 활동의 목표는 공익 혹은 회원에 대한 이익에 있지 이윤에 있지 않다”고 정의한다. 다시 말해 사회적 경제는, 이익이 아니라 구성원에 대한 최대한의 봉사를 목적으로 설립돼, 자발성과 가입·탈퇴의 자유, 공적 기관으로부터의 독립, 민주적 의사결정 과정, 자본이 아니라 인간과 그 노동에 먼저 이익을 분배한다는 점에서 특징을 찾을 수 있다.

< 요약 >

사회적 경제는 영리를 목적으로 하지 않는 조직이다. 사회적 경제는 영리를 추구하지 않는 조직이면서, 동시에 취득한 이익의 사적이고 개인적인 취득을 ‘제한하는’ 조직이다. 사회적 경제의 개념을 이렇게 폭넓게 정의해야만 다양한 역사적 경험의 사례들을 포괄할 수 있다.

-호혜경제워크숍. 시민사회, 대안적 시장을 만들다(김기섭)-

1) 생명운동의 경제적 대안을 탐색하는 호혜경제 워크숍(2009.7.10). 생명평화 공명(준).

김신양·장원봉(2009)은²⁾ 사회적경제의 4가지 운영 원칙을 들어 다음과 같이 정의하고 있다.

첫째는 궁극적 목적이 이윤추구가 아닌 구성원이나 지역사회에 대한 봉사이다. 이는 결과적으로 얻어지는 이익이 서비스를 실현하기 위한 수단이지 활동의 주요 동기가 아님을 나타내는 것이다.

둘째는 운영(경영)의 자율성이고, 셋째는 1주 1표가 아닌 1인 1표로 대변되는 구성원에 의한 민주적 통제이며, 넷째는 잉여 분배에 있어 사람과 사회적 목적이 자본에 우선함이다.

<표.1> 사회적 경제 조직의 주요 운영 메카니즘 ³⁾

	결사체 Association	공제조합 Mutual	협동조합 Cooperative
기능	회원 또는 보다 넓은 지역 사회에 대한 서비스 제공	회원과 회원의 부양가족에 대한 서비스 제공	회원(일정한 조건 하 지역 사회)에 대한 재화나 서비스 제공.
상품 유형 및 이점	비시장 재화 및 서비스를 제공하나 시장재화 및 서비스 증가 추세. 회원 또는 집합체는 다양한 양식에 따라 수혜	주로 비시장 서비스 제공. 조합원은 각자의 욕구에 따라 서비스를 수혜	시장 재화 및 서비스 생산. 조합원은 거래량에 따라 수혜
회원	개인 및 법인	개인	개인 및 법인
힘의 분배	회원의 총회에서 1인 1표의 원칙	좌동	좌동
재정 기여	회비 또는 기부. 회원 탈퇴시 납입금액을 돌려받지 못함.	정기 조합비 납부. 조합원 탈퇴시 납입금액을 돌려받지 못함.	출자금 청약 및/또는 정기적 기여. 조합원 탈퇴시 출자금 상환
잉여 처리	회원에 분배 x. 사회적 목적 추구하기 위해 재투자되어야 함	조합원에 비분배. 준비금을 구성 and/or 조합비 인하 또는 편익 증가	일부는 조합원에 배당. 서비스 향상 및 사업개발을 위해 준비금을 구성할 수 있음.

*출처: '남과 북의 사회적 경제의 기원과 배경', Defourny(1999), p. 37, 『남과 북의 사회적 경제 (Economie sociale au Nord et au Sud)』 .

2) 사회적경제의 이해 그 사상과 실천, 역사와 현황(2009.11.7).장애우권익문제연구소

3) 사회적경제의 이해 그 사상과 실천, 역사와 현황(2009.11.7).장애우권익문제연구소. 재인용

즉, 김기섭, 김신양, 장원봉 등 전문가의 의견을 종합해 보면, 비영리 목적으로 구성원에 의해 민주적이고 자율적으로 운영되며, 발생한 이익은 사적취득을 제한하며 사람과 사회적목적에 우선하여 배분하는 것이라 할 수 있을 것이다.

○ 공공급식(公共給食)이란?

식품위생법의 집단급식소에 대한 정의에 따라 공공급식을 정의를 해 보면, 영리를 목적으로 하지 않으며 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 기숙사, 학교, 병원 등이라 할 수 있을 것이다.

<식품위생법>

제2조(정의)

12. "집단급식소"란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말한다.

- 가. 기숙사
- 나. 학교
- 다. 병원
- 라. 그 밖의 후생기관 등

<식품위생법 시행령>

제2조(집단급식소의범위)

「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제2조 제12호에 따른 집단급식소는 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.

그러나 1990년대 이후 단체급식에 위탁급식 방식이 도입되고 확산되면서 현실에서는 단체급식을 비영리만으로 규정하기에는 어려움이 있다.

즉, 현재 국내에서 공공급식의 명확한 정의나 사회적 합의가 있다고 보기는 어렵고, 특히 비영리성을 갖고 있다고 보기도 어렵다.

좀 더 개념적인 접근을 위해 공공(公共)의 의미를 사전적인 의미를 살펴보자.

공공(公共)⁴⁾은 '사회의 일반구성원에게 공동으로 속하거나 두루 관계되는 것'. 으로 정의하고 있다. 관련표현으로 시장 기구를 통하지 않고 공공 부문으로부터 공급되어 모든 사람이 공동으로 누리는 재화, 도로, 하천, 항만 등과 같이 일반 대중이 공동으로 사용하는 물건이나 시설로 정의되는 공공재[公共財]가 있다.

4) 다음 국어사전

공공과 급식이 결합된 것으로 보면 사회의 일반구성원에게 공동으로 속하거나 두루 관계되는 급식이라 할 수 있을 것이며, 공공재를 응용하면 시장 기구를 통하지 않고 공공 부문으로부터 공급되어 모든 사람이 공동으로 누리는 급식이라 할 수 있을 것이다.

공공급식을 법적인 개념과 사전적 의미를 함께 고려해 보면 비영리 목적으로 시장 기구를 통하지 않고 50인 이상의 사회의 일반구성원에게 공동으로 두루 관계되는 급식이라 할 수 있을 것이다.

II. 먹거리와 공공급식의 위기

○ 먹거리의 위기

1) 세계무역기구(WTO)와 자유무역협정(FTA)로 인한 세계식량체계의 위협⁵⁾

세계식량체계는 먹거리의 생산에서 소비까지 이르는 전 과정에 걸쳐 촘촘한 연계망을 구축하고 있는 글로벌시스템을 가리키며, 전 세계 곡물무역의 80% 이상을 장악하고 있는 5대 곡물메이저(grain major)를 중심으로 종자, 비료, 농약, 농산물유통, 식품가공 등과 같

<그림 1> 세계식량체계와 먹거리



5) 농업과 먹거리 위기, 패러다임의 전환. 장경호(2012)의 제 6-3 '세계식량체계로의 편입'부분과 II-4'먹거리와 밥상의 위기' 그리고, 경향신문 2012년 8월 27일 월요일 곡물메이저 '독과점 횡포'-오창민 기자-를 인용하여 재 구성하였음

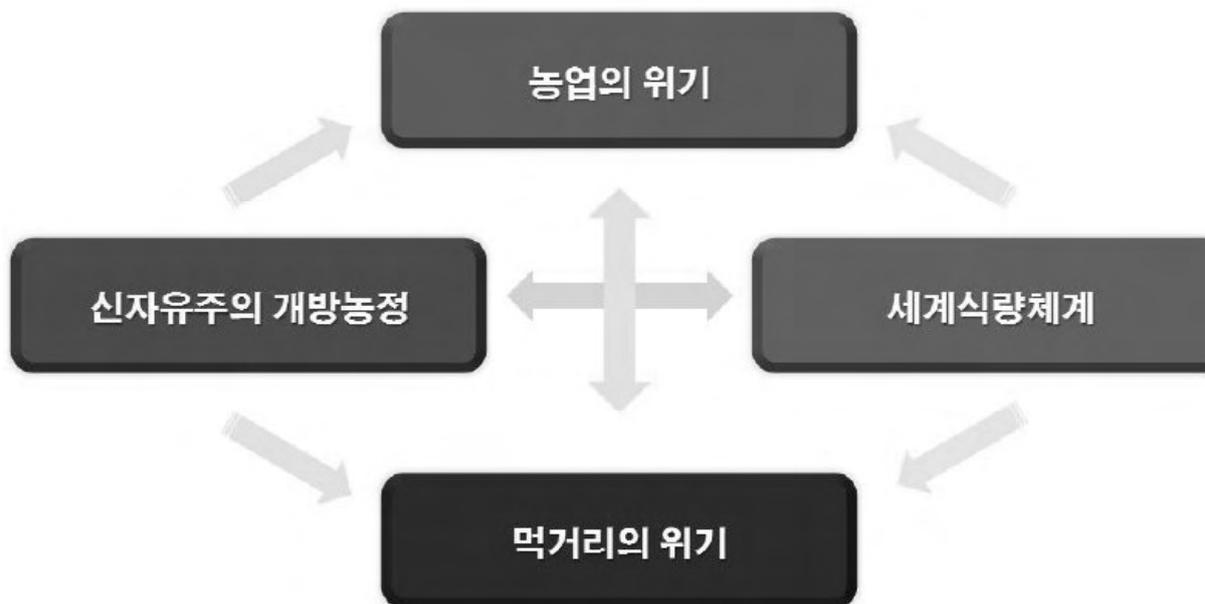
은 분야의 초국적 기업(transnational corporation)이 세계식량체계를 주도하고 있다. 카길(Cargill), ADM, 병기(Bunge), 루이드레퓌스(LDC) 등 상위 4개 회사가 전 세계 곡물 교역량의 약 80%를 차지하고 있다. 곡물 저장시설과 곡물 운성을 위한 항만시설 등도 각각 75%와 50%를 점유하고 있다.

이는 세계무역기구(WTO)와 자유무역협정(FTA)으로 대표되는 농산물의 자유무역은 관세를 제외한 모든 국경장벽을 철폐하도록 만들고, 농업보호정책을 축소하거나 폐지하도록 만들어 세계식량체계가 전 지구적으로 확장될 수 있는 조건을 마련해 주었기 때문에 가능했던 것이다.

이로인해 한국도 이들 곡물 메이저들로부터 전체 수입 물량의 60% 가량을 들여오고 있다. 2008년 기준으로 콩 65.8%, 옥수수 62.4%, 밀 58.4%에 이른다.

농산물 자유무역과 세계식량체계의 확대는 2000년대 이후 대규모 식량부족 사태와 국제 곡물가격의 폭등을 불러온 주요 원인으로 거론되고 있다. 또한 유전자조작농산물(GMO) 종자, 대규모 화학농업과 공장식 축산, 장거리./장시간 운송에 따른 화학처리 등은 농산물 자유무역과 세계식량체계에 의해 확대되었다. 이 때문에 농산물 자유무역과 세계식량체계는 먹거리의 안전에 가장 위협이 되는 요인으로도 평가되고 있다.

<그림 2> 농업과 먹거리 위기의 악순환



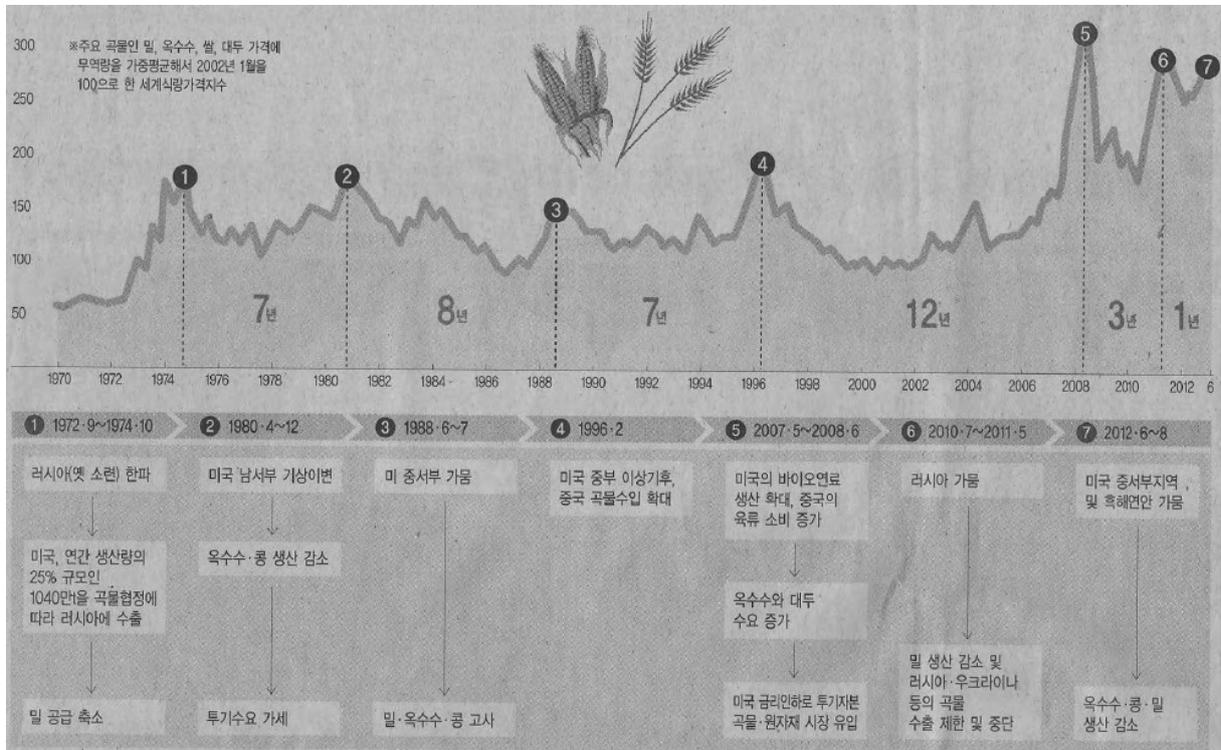
신자유주의 개방농정과 농업의 위기 그리고 세계식량체계의 편입은 먹거리의 위기로 이어졌고, 상호간에 악순환의 고리가 생겨 위기가 악화되는 과정을 반복하고 있다. 즉, 농업의 위기는 먹거리의 위기를 동반하고 있으며, 신자유주의 개방농정과 세계식량체계는

위기를 더욱 증폭시키고 있다.

또한 전 세계적으로 재배되던 작물 약 7천여종이 세계화의 영향으로 현재 먹거리의 90%는 불과 30종의 식물로 조달되고 있다. 이는 푸드마일(food-mile) 확대에 따른 과도한 온실가스(CO2) 배출 등을 가져오고 있다.

즉, 식량자원의 다양성 상실과 획일화되고 획일화 되고 있고, 먹거리의 식(食)과 농(農)의 거리를 멀어지게 하여 먹거리 불안감을 증폭하게하고, 환경 오염으로 인한 이상기상으로 세계식량위기를 가속화하고 있다.

<그림 3> 곡물파동 주기



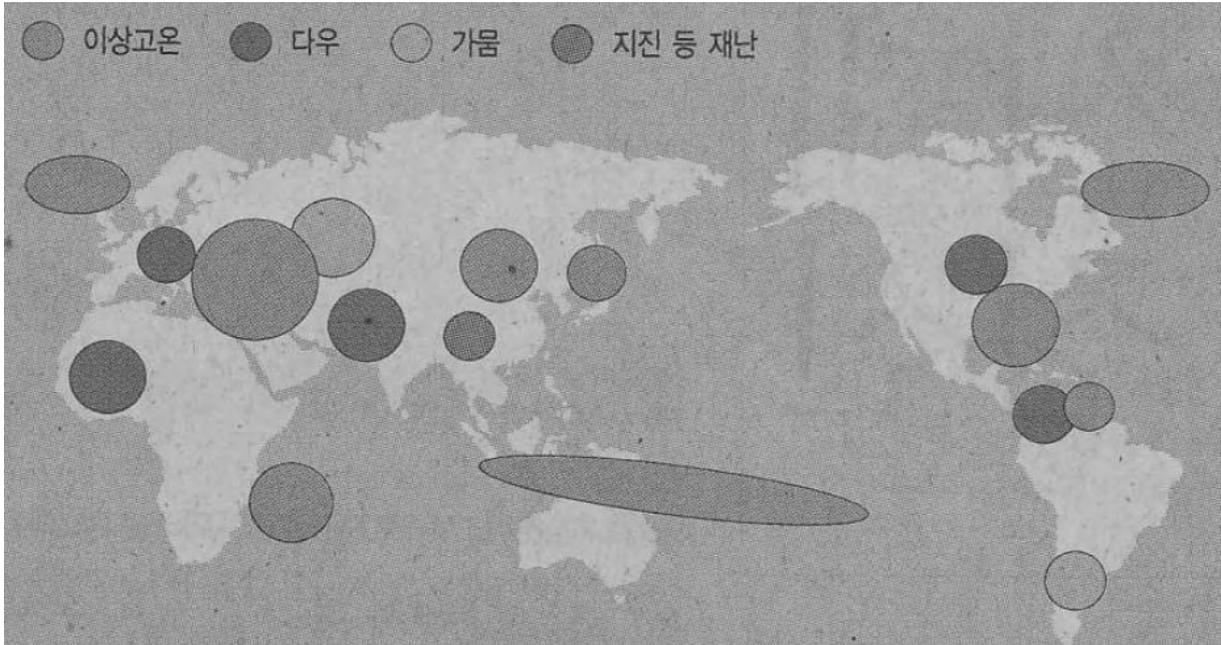
* 인용: 2012년 경향신문 기후변화의 역습-이재덕 기자-

2) 이상기상으로 인한 국제곡물가 상승⁶⁾

2010년 9월 이후 국제 곡물가격은 2002~2004년 평균 곡물가격의 2배이상을 꾸준히 유지하고 있다. 가격이 급등할 수 있는 취약한 정치경제구조를 가진 국제 곡물시장에 이상 기후라는 외부충격이 2010년 이후 빈번하게 발생했기 때문에 경향신문은 분석하고 있다.

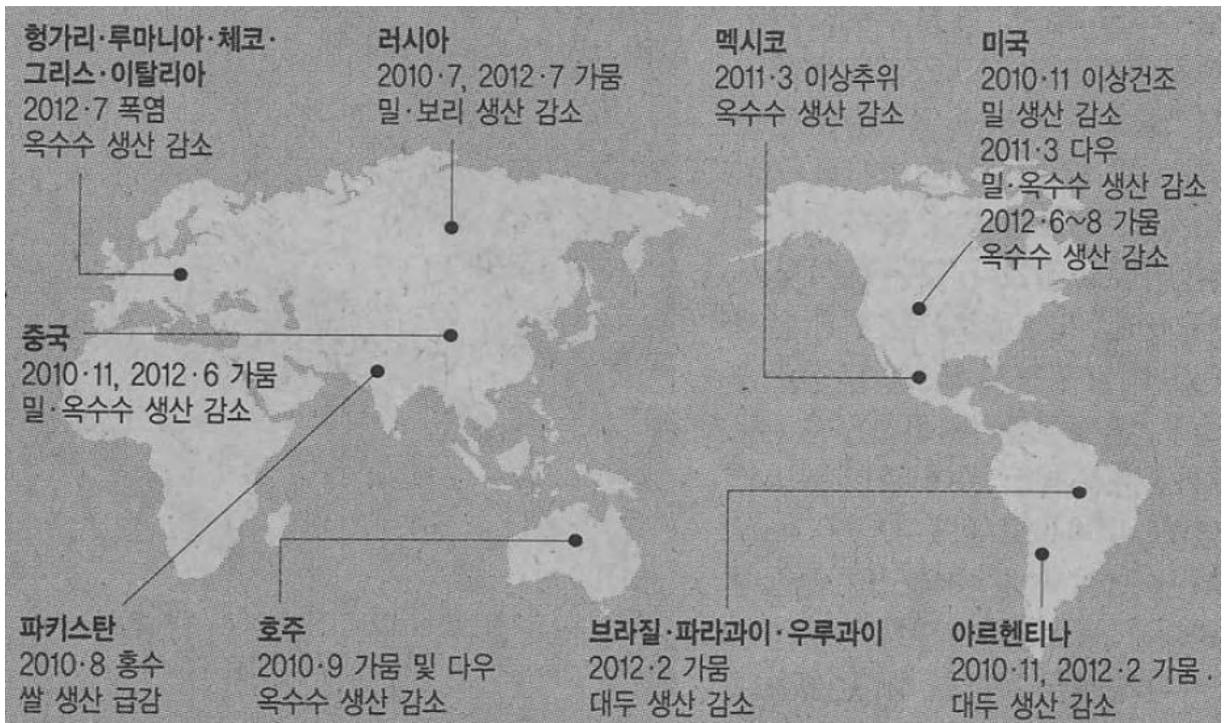
6) 2012년 경향신문 8월 27일 '세계 식량위기 오나'-이재덕 기자- 인용

<그림 4> 2010년 7월 이상기상 발생 지역 분포도



* 인용: 2012년 경향신문 세계 식량위기 오나 -이재덕 기자-

<그림 5> 2010년 이후 기후변화에 따른 곡물수확 감소



* 인용: 2012년 경향신문 세계 식량위기 오나 -이재덕 기자-

2010년 7월 러시아 가뭄으로 밀가루 가격 폭등, 8월에는 파키스탄의 대홍수로 쌀가격이 급등, 11월에는 라니냐의 영향으로 가뭄과 고온이 지속돼 아르헨티나의 옥수수와 대두 작황이 좋지 않았고, 미국은 건조한 기후의 영향으로 붉은 밀의 생산이 감소했으며, 그

즈음 중국 밀 생산지의 가뭄은 다음해 까지 지속됐다

2011년 봄, 멕시코의 이상추위로 옥수수 생산감소가 예상되면서 옥수수 가격도 급등했다. 2012년 초 남미 가뭄으로 대두 생산량이 감소해 콩 가격의 상승, 중국의 여름 가뭄의 영향으로 옥수수 작황 부진, 6월 미국 중서부 최악의 가뭄으로 옥수수, 대두 수확량 감소 등이 예상되어 곡물가격이 급등하기 시작했다.

최근 엘니뇨가 시작되면서 호주와 인도에도 가뭄 징후를 보이고 있다. 엘니뇨는 중남미에는 폭우와 홍수를 호주와 인도에는 가뭄을 일으킨다. 전문가들은 곡물가격 강세가 상당기간 지속될 것이라 전망하고 있다.

○ 먹거리 복지 문제⁷⁾

보건복지부(현, 보건복지가족부)에서 조사한 자료에 의하면, 급식지원 아동의 추이는 아래와 같이 점점 늘어나 2010년 48만 3567명에 달하고 있는 것으로 조사되었다. 그러나

질병별 인구 10만명당 환자 수(명)

(자료:국민건강보험관리공단·권영길 의원실)

과잉행동장애	고소득층	빈곤층
2007년	131.4	170.3
2008년	123.1	211.3
2009년	126.2	254.8

아토피	고소득층	빈곤층
2007년	1873.5	3477.5
2008년	1826.3	3728.5
2009년	1714.1	3629.9

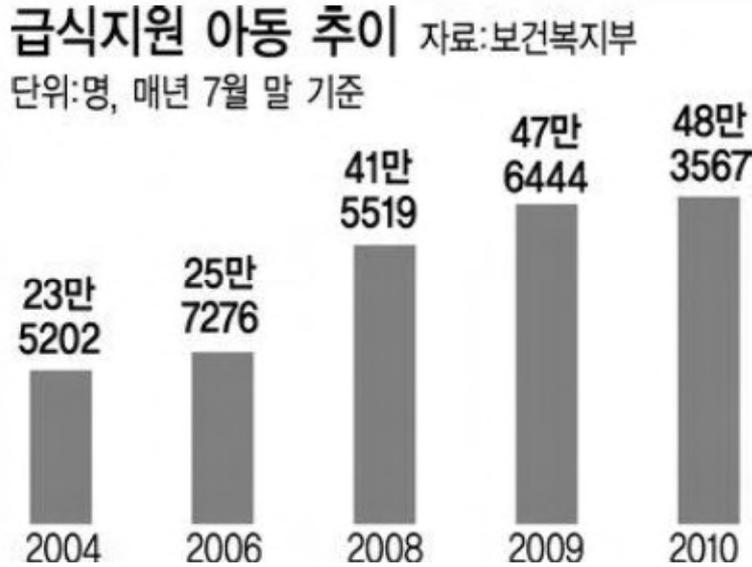
천식	고소득층	빈곤층
2007년	4015.2	7454.3
2008년	4073.3	7754.0
2009년	4118.1	8057.4

*국민건강보험 납부 지역가입가구 기준

*고소득층은 상위 50만가구, 빈곤층은 의료급여가구 기준

7) 서울시정책발제자료 '공공급식 확대와 먹거리복지 전달체계'(2011.12.28). 김흥주. 참조

고소득층과 빈곤층의 환자수의 경우 고소득층은 3년 동안 큰 추이의 변화가 없는 반면, 빈곤층은 많아지고 있다.



보건복지부로부터 급식지원을 받는 결식아동이 2010년 현재 48만명이 넘어서고 있으며, 교과부로부터 무료 급식을 받는 초중고생이 50만명이 넘는다. 결식은 아니지만 절대량이 부족하여 항상 배고픔을 느끼고 있는 사람들이 전체 인구의 10%를 넘어서고 있으며, 이들은 대부분 소득수준이 하위 25% 이내에 분포되어 있다.⁸⁾

더 큰 문제는 무상급식에서 제공되는 음식이 대부분 수입 식재료를 사용하거나 냉동식품이 대부분이라는 것이다. 2009년 보건복지가족부 국민건강영양조사 결과, 65세 이상 노인의 평균 섭취량은 권장섭취량의 50% 미만이었으며, 저소득층 노인들의 수치는 더욱 부족한 것으로 나타났다.

이는 빈곤층이 일상적으로 섭취하는 먹거리의 안전과 영양수준이 매우 열악하다는 것을 이야기 하는 것으로 먹거리 양극화가 표면화되었다고 할 수 있을 것이다.

○ 공공급식의 위기⁹⁾ 및 중요성

친환경무상급식풀뿌리국민연대 공동대표이며 울산북구 친환경급식지원센터장인 김형근(2012)은 학교급식의 역사를 시장의존 심화의 역사로 정의하고 있다.

이는 어떤 식품을 어떤 과정을 거쳐 어떻게 아이들에게 먹이면서 어떤 가치와 관계들을 만들어갈 것인지에 대한 고민보다는, 탄수화물과 단백질과 지방을 부족함 없이 어떻게

8) 보건복지가족부, 질병관리본부, 2010: 41)

9) 보편적 복지 측면에서 본 친환경무상급식 운동의 방향과 과제<김형근(2012)>의 II-1-(1) 학교급식의 역사와 현실 요약 재 구성하였음

충분히 먹일 것인지에 대한 위생적 안전성과 영양성이라는 외적으로 드러나는 것에 관심을 집중하기 때문이라고 피력하고 있다.

이는 다시 지역 내 소규모 생산자(가공품)의 자리를 전국적인 생산단위나 유통단위가 대신하게 만들어 이윤을 목적으로 하는 시장에서 학교급식이란 공공급식을 해결하는 것이 보다 효율적이고 안전하다고 하기에 까지 이르고 있다 할 것이다.

그러나 이러한 공공급식 방식은 소비자인 학생들에게 어디서 어떻게 왔는지도 모르는 '얼굴 없는 먹거리'를 섭취하게 하며, 1차 생산자나 소규모 가공 유통을 하는 지역민을 떠나게 하며, 공급에 필요한 제품보다 시장에서 유통되는 제품 수가 많아 지나친 경쟁을 하게 되어 전국유통을 하는 직접공급자는 가격 경쟁력을 갖기 위해 간접납품업체인 공급자에게 손해의 부담을 지워 궁극적으로 공급업체의 부실을 키우게 된다. 즉, 거의 어떤 누구에게도 도움이 되지 않은 공공급식을 하게 되었다.

김흥주 교수(원광대 복지보건학부)는 학교급식을 넘어 공공급식(학교급식네트워크 여름 워크숍)에서 최근의 먹거리 양극화에 따른 건강 불평등 문제를 먹거리 복지 문제를 먹거리 정의(food justice)의 문제로 접근하고 있다는 것을 거론하며 '먹거리 복지의 핵심이 바로 공공급식이다'라고 이야기 하고 있다.

즉, 값싼 패스트푸드나 정체불명의 정글 푸드를 먹고 비만과 식원성 질병에 시달리는 것은 개인의 선택과 그 결과이지만, 개인의 선택은 사회적 영향 아래 놓여 있다는 것이며, 이러한 사회적 영향의 핵심에 공공급식이 있음을 논한 것이다.

Ⅲ. 공공급식의 현실

○ 학교급식 현황

우선 급식을 실시하고 있는 학교가 11,396교 중 99.9%인 11,389교로 거의 모든 학교에서 학교급식을 실시하고 있을 뿐만 아니라 위탁급식 학교가 줄어들고 직영급식을 운영하고 있는 학교가 늘어나고 있어 이런 점에서는 긍정적이라 할 수 있다. 또한 급식비용의 경우 보호자 부담 비율이 2005년 77.1%에서 2010년 60.8%로 감소하여 이 또한 긍정적인 변화라고 할 수 있다.

그러나 급식비 예산의 경우 식품비가 차지하는 비율이 58.8%에 불과하며, <표 2>에서 보는 바와 같이 1인당 식사비 비율이 늘어나고 있는 있으나, 2천원에도 미치고 있지 못하다는 것이다. 이는 가격중심의 입찰방식인 현재 상황에서 왜곡된 급식시장 형성은 물론이

고, 절대적으로 안전한 급식을 할 수 없는 예산이라 할 것이다.

<표 2> 2008~2010년도 까지 학교급식의 1인당 식품비 추이¹⁰⁾

급식예산[A] (단위: 억원)	1일 급식인원[B] (단위: 명)	[C] = A/B (단위: 원)	[D]* = C/200일 (단위 : 원)	[E]** = D×0.59 (단위 : 원)
43,751	7450000	587262	2936	1732
48,040	7340000	654496	3273	1931
48,631	7180000	677312	3387	1998

* 1년 10개월 급식 지원(1개월 20일로 추산)

** 식자재 예산 : 58.8%

2010년도 학교급식 실시현황¹¹⁾

<2011. 2.28 기준>

I 학교급식 실시현황

□ 급식 학교수

- 전국 초·중·고·특수학교 11,396교 중 99.9%인 11,389교에서 급식실시

※ 급식 학교 수 : ('08) 11,225개교 → ('09) 11,303개교 → ('10) 11,389개교

○ 급식운영 형태

- 직영급식 10,770교(94.6%) : 단독조리 8,247교(76.6%), 공동조리 2,523교(23.4%)
- 위탁급식 619교(5.4%) : 교내조리 546교(88.2%), 외부운반 73교(11.8%)

□ 급식 학생수

- 1일 평균 718만명 급식(전체학생 대비 98.8%)

※ 급식 학생 수 : ('08) 745만명 → ('09) 734만명 → ('10) 718만명

- 교당 평균 급식학생수 : 630명

10) 2010년 학교급식 실시현황 자료에서 환산

□ 학교급별 급식현황

구 분	학교수(교)			학생수(천명)			운영형태(교)	
	전체	급식	%	전체	급식	%	직영(%)	위탁(%)
초등학교	5,859	5,859	100	3,305	3,281	99.3	5,857(99.9)	2(0.1)
중 학교	3,131	3,130	99.9	1,969	1,957	99.4	2,962(94.6)	168(5.4)
고등학교	2,256	2,253	99.9	1,965	1,918	97.6	1,806(80.2)	447(19.8)
특수학교	150	147	98.0	24	23	95.8	145(98.6)	2(1.4)
계	11,396	11,389	99.9	7,263	7,179	98.8	10,770(94.6)	619(5.4)

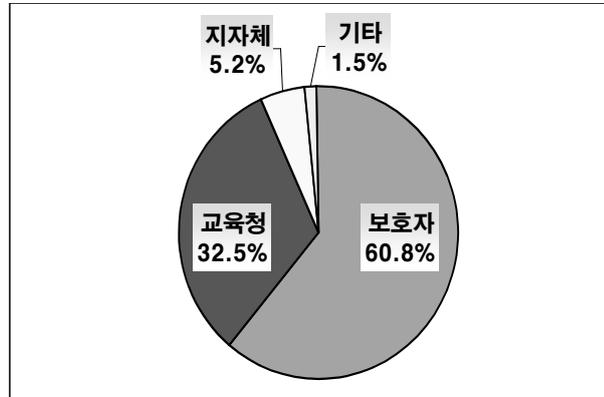
* 위탁급식 학교수 : ('05) 1,655개교(15.4%) → ('07) 1,325개교(11.9%) → ('10) 619개교(5.4%)

II 급식 소요경비

□ 예산규모('10년도 연간) : 4조 8,631억원

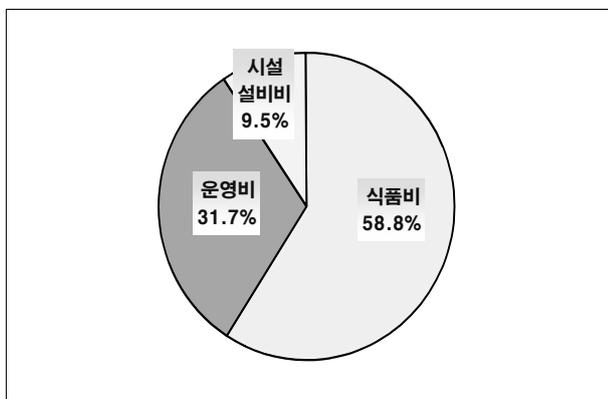
<부담 주체별>

보호자 부담금	2조9,565억원 (60.8%)
교육비특별회계	1조5,829억원 (32.5%)
자치단체지원금	2,512억원 (5.2%)
발전기금/기타	725억원 (1.5%)
계	4조8,631억원 (100%)

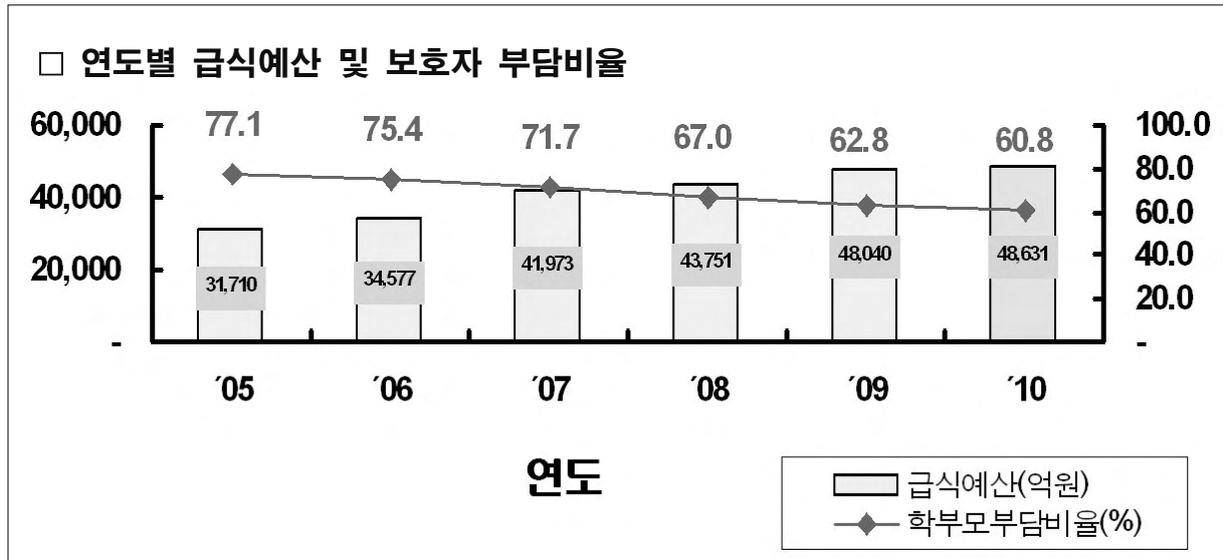


<지출 항목별>

식품비	2조8,582억원 (58.8%)	
운영비	인건비	1조1,590억원 (23.8%)
	연료비 기타	3,525억원 (7.3%)
	시설 유지비	305억원 (0.6%)
	소 계	1조5,420억원 (31.7%)
시설 설비비	4,629억원 (9.5%)	
계	4조8,631억원 (100%)	



* 예산규모 : ('05) 3조 1,710억원 → ('07) 4조 1,973억원 → ('10) 4조 8,631억원



○ 식재료 공급 체계

<표 3> 학교급식 계약방법에 따른 장단점

구분	장점	단점
단독 수의 계약	<ul style="list-style-type: none"> - 급식소위원회의 평가를 통해 우수한 납품업체 선정 - 품질이 우수한 식재료 공급 	<ul style="list-style-type: none"> - 단독업체와의 장기계약으로 인한 유착의혹 - 타제품이나 신규제품에 대한 정보 부족 - 학교급식에 대한 신뢰 저하 - 납품업체 선정절차에 따른 인적/물적/시간적 소요 비용 높음 - 단독업체의 납품 미공급의 문제 발생 시 대안 마련의 어려움
복수 수의 계약	<ul style="list-style-type: none"> - 수의 단독계약의 단점인 단독업체와의 장기계약으로 인한 유착 관계를 근절 가능 - 품질 및 가격 비교 가능 - 다양한 식재료 제공 가능 	<ul style="list-style-type: none"> - 참여 업체의 제한으로 계약에 실패한 동종 업체의 불만 야기 - 입찰 참여업체의 소수 담합 가능성 - 예정가격 이상으로 투찰하여 유찰 가능성 - 납품업체 선정 절차에 따른 높은 인적/물적 소요 비용
G2B B2G	<ul style="list-style-type: none"> - 업체별 균등 기회 제공 - 예산절감 	<ul style="list-style-type: none"> - 검증되지 않은 업체의 선정으로 위생/안전성은 물론 납품이행 능력에 대한 불확실성이 높아짐 - 외주가공 식재료에 대한 정보 부족으로 위생상태 확인 불가 - 완전제품(김치, 떡)에 대한 맛, 위생 및 시설상태 확인 불가 - 계약 만료시기에 불성실한 납품 우려 - 저가 입찰제로 식재료 질 저하

11) 교육과학기술부에서 2011년 5월 31일 홈페이지 정보자료실 등록 자료

현재 우리나라 대부분의 학교급식은 B2B라는 사이버거래소 학교급식 식재료 전자조달시스템을 통해 이루어지고 있다. B2B에 대한 학교급식네트워크의 평가는 다음과 같다.

B2B(사이버거래소)와 G2B(나라장터)의 차별성이 없어 나라장터에서 사이버거래소로 입찰장소를 옮기는 방식에 불과할 뿐이며, 서류와 전화만 있는 업체 등도 참여할 수 있어 식재료의 안전도나 신뢰성을 확보하기 어렵다. 또 공동구매를 통한 직거래나 계약제배가 불가능하다. 저가 입찰제로 친환경 우리농산물 사용이 거의 불가능하며, 푸드마일리지 등 친환경적 소비확대가 불가능하다.

아래 박스는 2012년 4월 17일 인천광역시 노현경 시의원이 학교급식 식자재 납품업체 현장점검을 다녀와서 4월 18일 작성한 의정일기의 내용이다. B2B방식의 문제점을 잘 드러내고 있는 사례이기에 요약 소개하고자 한다.

인천광역시 시의원 노현경 의정일기(172) - 작성일 2012년 4월 18일

<학교급식 식자재 납품업체 현장점검(0417)>

학교급식의 질이 계속 떨어지고 있다는 민원이 들어왔다.

지난해 학교급식 식자재 계약방식이 대부분 B2B방식으로 전환 된 이후 이런 민원이 급격히 늘고 있다.

학교급식 계약이 전에는 면대면 계약(수의계약)을 주로 했었고

이것이 학교급식 비리발생의 원인으로 지적되면서 교과부가 비면대면 방식의 계약을 권고했다.

이후 학교급식비리는 줄어든 것 같다.

하지만 또 다른 부작용이 생기고 있다.

학교전자조달입찰(B2B) 방식은 일정 요건만 구비하여 등록하면 학교급식을 납품할 수 있다

가격경쟁만 뚫으면 되니까 식자재의 품질, 시설, 위생은 뒷전으로 밀릴 수 밖에 없다.

전에는 학운위원이나 급식소위원회에서 업체선정을 위해 사전에 급식업체를 현장 방문해

이것저것을 확인하곤 했지만 이제는 학운위의 현장점검이 거의 없어졌다고 한다.

어제 이런 학교급식의 문제점을 짚어보고 대안을 마련하기 위해

인천시 위생정책과, 시교육청 학교급식팀, 일선학교 학운위원들과 품목별로 업체를 선정해 12업체를 둘러봤다.

그 중 한 업체(농산물)는 시설도 열악하고 작업환경이나 저장창고 등이 비위생적이 곳들도 있었다.

쌀, 잡곡을 쌓아 둔 저장고 바닥에는 쥐악이 아무렇게나 놓여있는가 하면, 한 눈에도 없는 게 나아보이는 녹슨 에어커튼도 보였다.

----- 중 략 -----

한 김치업체를 갔더니 원재료인 배추나 마늘 파등 원재료부터 제조과정을 볼 수 있을 거라 기대했지만 이 업체는 공장은 지방에 있고 학교 등으로부터 주문만 받아 배송만 하는 일종의 유통업체였다.

학부모들이 현장을 둘러보고 안심하고 선택할 수 있는 길이 사라진 것이다

----- 중 략 -----

계약방식이 바뀌면서 오히려 덩치가 크고 투자를 많이 한 업체가 가장 먼저 타격을 받기 시작한 것 같다. 그래서 인지 사장 가족 명의로 잘게 회사를 쪼개거나 몇 개의 명의로 업체를 등록한 후 입찰에 유리하게 운영하는 곳들이 여럿 있었다. 일종의 생존전략인 것이다.

문제는 학교급식의 질이다.

어떻게해서든 낙찰되려고 온갖 편법이나 수단방법을 가리지 않거나

등록요건만 갖춘 후 사무실이나 제대로 된 시설 하나 없이

학교급식업을 하는 곳이 늘어나도 손쓸 방법이 별로 없다는 것이다.

학부모들이 입찰후 현장방문을 하는 경우도 거의 없지만 관심있는 학부모들이나 관계자들이 방문하여도

계약 기간이 1,2개월로 워낙 짧다보니 크게 신경쓰는 경우도 드물다고 한다.

결국 학교급식개선 방안이라고 바꾼 방식이 우후죽순처럼 급식업체의 증가는 가져왔지만

제대로 된 시설을 갖춘 업체들은 죽어가고 학교급식의 질은 떨어지고 학부모의 선택권은 줄어들게 만들고 있는 것이다.

이처럼 교육당국이 제시한 급식 운영방식은 학교급식의 비리발생은 줄였지만, 학교급식의 질은 오히려 더 나빠지게 할 수 있다는 것을 보여주는 사례라고 할 수 있다.

학교는 '갑의 지위를 이용하여 마치 시장을 통제하는 듯 한 외형을 취하지만 이는 오히려 원재료를 조정하여 학교 가격에 맞추려는 시장을 통제한다는 것은 거의 불가능하다. 왜냐하면, 노 시의원의 의정일기에서 처럼 일정요건만 갖추고 가격경쟁만 뚫으면 되기 때문에 식자재의 품질, 시설, 위생은 뒷전일 수 밖에 없는 것이다.

또한 현재 당일 배송을 원칙으로 아침 9시 전후 약 20분 내외의 시간에 주문한 제품에 대한 검수를 하고 있다. 이는 무게나 모양, 그리고 상표 등과 같은 외형적인 부분만 검수하고 있다는 것이다. 그러다 보니 친환경 농산물이 모양이나 크기 때문에 반품되는 사례가 빈번히 발생하게 되는 것이다.

이러한 현실에서 낮은 가격의 입찰을 통과한 업체들은 무게나 상표 등 외형적인 조건만 맞는다면 식자재의 품질이나 위생 등과는 관계없이 원재료를 가격에 맞춰 공급하게 되는 것이다.

○ 학교 현장에서의 식재료 사용 현황(충북 - 청주 사례)

충북은 전국최초로 친환경무상급식을 실시한 지역이다. 2011년 무상급식 실시를 앞두고 충북로컬푸드네트워크와 충북참여자치시민연대는, 아이들에게 건강하고 안전한 급식을 제공하기 위한 시스템 구축과 지역농산물을 우선적으로 공급하는 방안을 충북도, 교육청,

학부모, 시민사회단체, 농업 종사자 및 전문가가 참여하는 거버넌스 시스템을 구축하여 논의를 모아 나가야 한다는 의견을 제시하였다. 그러나 2011년 초 충북도와 교육청은 예산분담 문제를 놓고 장시간 대립하면서 지역농산물 공급 및 친환경 급식 확대를 위한 고민이 부족하였고, 청주시의 경우 일부 농산물을 현물로 지원하겠다고 하자 교육청이 반발하는 등 학교급식의 새로운 시스템 구축 없이 기존 학교급식 시스템 그대로 무상급식이 실시되었다.

이러한 상황에서 2011년 5월 불법도축 된 병든 소가 학교급식에 납품되고 해장국 집에서 판매된 사건이 알려지면서 지역사회는 경악을 금치 못했다. 특히 밀도축 된 병든 소 4.3t이 청주 청원 충주 지역 99개 초등학교에 급식 식자재로 납품되었다는 사실에 학부모들의 배신감과 분노는 하늘을 찌를 듯했다. 학부모들은 병든 소가 납품된 학교의 공개를 촉구하고 피해보상 소송도 진행하여 피해보상을 받아냈다.

친환경무상급식이 실시되면서 학부모들은 기존보다는 질 좋은 급식이 아이들에게 제공될 것이라는 기대를 가졌다. 아이들의 점심을 해결하는 차원이 아니라 교육청과 자치단체가 한 차원 높은 책임감과 의무감으로 아이들에게 급식을 제공 할 것이라 생각했기 때문이다. 이번 초·중학교 급식 식자재 분석은 이러한 학부모들의 기대에 부응하면서도 지역 농민과 농촌경제를 활성화하는 그야말로 지역공동체 형성에 기여하는 급식으로 제공되고 있는지를 확인하기 위해 진행했다.

이에 충북로컬푸드네트워크와 충북참여자치시민연대는 청주시 초등학교와 중학교에 2011년 4월 학교급식 식자재 현황을 파악하고 대응방안을 모색하여 아이들에게 건강하고 안전한 급식이 제공될 수 있는 방법을 찾기 위해 조사사업을 진행하였다.

결과를 정리하면,

식자재의 지역농산물 및 친환경지역농산물 부분에 있어서 지역농산물은 초등학교 19.1%, 중학교 15.7%로 사용이 매우 낮았고, 농산물 식재료 중 친환경 농산물은 66.8%를 사용한 학교가 있었던 반면 2.3%를 사용한 학교도 있어 그 편차가 심하지만 초등학교 18.7%, 중학교 2.3%에 그치고 있는 것으로 드러났다.

급식에 사용되고 있는 식자재 대부분 생산자를 확인할 수 없었고 이는 모니터링의 불가능을 의미하는 것이다. 또한 학교운영위원회(급식소위)의 급식 관련 정보가 부족하다는 것이다. 이는 학교운영위원회의 주체적인 활동의 어려움을 뜻하는 것이기도 하다.

즉, 현 급식시스템 하에서 친환경농산물을 최대 66.8%를 사용한 곳에서 2.3%를 사용한 곳까지 그 폭이 크다는 것은 예산의 문제가 없지 않아 있지만, 교육청과 학교, 학교급식 운영위원회의 관심에 따라 달라질 수 있음을 보여준 이다. 또한 식자재 대부분 생산자를

확인할 수 없다는 것과 학교운영위원회(급식소위)에게 정보전달이 제대로 이루어지지 않는다는 것은 학교급식의 운영에 대한 전반적인 모니터링 등 운영 관리가 불가능하다는 것을 이야기 하는 것으로 학교급식의 안전성이 언제든지 훼손될 수 있음을 암시하는 것이다.

충북 청주시 초·중학교 2011년 4월 급식 식자재 분석 결과

2011년 7월 21일 발표 내용

<조사 방법 및 (청구)내용>

이번 조사는 청주시에 있는 초등학교 60개중 20개, 중학교 35개 중 20개 학교를 대상으로 2011년 4월 학교급식 식자재에 대한 정보공개를 청구하여 자료를 취합한 후 급식 현황과 예산, 식자재 등을 비교 분석하였다.

청구내용은 4월 식단표, 4월 식자재에 대한 일자별 품목별 생산지 정보 그리고 학교별 학교급식 기본지침(청주교육지원청 지침 외의 학교별도 기준)

<진행경과>

- 2011년 5월 18일, 4월 학교급식 식자재에 대한 정보공개 청구
- 2011년 5월 23일 ~ 6월 30일 : 1차 자료 도착 및 보완 요구
- 2011년 7월 1일 ~ 20일 : 자료 분류 및 분석 작업 진행
- 2011년 7월 14일 : 충북로컬푸드네트워크 회의에서 1차 분석결과 검토 및 대안논의
- 2011년 7월 20일 : 충북참여연대 시민자치위원회 회의에서 최종분석결과 검토

<결과 및 문제점>

첫째, 지역농산물 사용이 매우 낮았다.

2011년 청주시 의무급식을 실시하기 위해 교육청 예산을 포함 총 349억이 사용된다. 이와 같이 막대한 예산이 사용되면 교육기관과 행정기관은 아이들에게 건강한 먹거리를 제공함은 물론 지역농산물을 사용하여 지역의 다양한 시너지효과를 극대화해야 한다 그러나 학교급식 중 지역농산물 사용현황을 살펴보면 초등학교의 경우 청주청원 지역 농산물이 19.1%로 낮고, 충북지역 전체로도 24.2%에 그치고 있다. 중학교는 초등학교 보다 더 낮아 청주청원 지역 농산물이 15.7%, 충북지역 전체를 포함하더라도 18%로 매우 낮다.

교과부 '2011학교보건급식 기본방향'의 '안전하고 우수한 식재료 사용'에서 '학교와 지역사회의 협조체제 강화(자기고장 농·축·수산물(로컬푸드) 사용운동 전개)' 등 소비촉진 유도, 학교급식에 식재료를 납품하는 지역의 생산자 표시(실명제) 및 농촌진흥청에서 지정한 '교육농장' 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용하여 지역농산물 사용을 유도하고 있지만, 도 교육청의 '2011 학교급식 계획'의 '양질의 우수한 식재료 선정 및 구매'부분에서 지역 농산물 사용에 대한 내용이 없다. 다만 '학교급식비 지원 및 집행'부분에서 언급되어 있을 뿐이다.

이를 기초로 한 청주교육지원청의 '2011 학교급식 기본계획'의 '안전하고 우수한 식재료 사용' 부분에서는 지역농산물 소비에 대한 규정을 찾을 수가 없고, 기타 학교급식 추진사항에서 언급되고 있을 뿐이다. 이러한 교육기관의 지역사회에 대한 낮은 관심과 공동체 의식 부족이 학교급식에서 지역농산물 사용이 낮게 한 원인 중 하나라고 생각된다 또한 교육기관의 협조를 이끌어 내지 못한 행정기관의 책임도 있다.

둘째, 농산물 식재료 중 친환경 농산물이 매우 낮았다.

4월 초·중학교에 급식 식재료를 분석해 본 결과 4월 급식에 사용한 농산물 중 초등학교는 18.7%(증00초 제외)만이 친환경 농산물을 사용하였고, 중학교는 9.1%만이 사용하였다. 축산물

은 이보다 더 낮아 초등학교는 8.7%(증0초 제외), 중학교는 2.3%이다. 초등학교의 경우 석교 초는 농산물의 66.8%를 친환경농산물로 사용한 반면 우0초등학교는 단 한가지의 식재료도 사용하지 않았다.

이는 급식에 있어 친환경농산물 사용이 예산만의 문제가 아닌 교육청과 학교, 학교급식운영위원회의 관심에 따라 달라질 수 있음을 보여준 것이다. 더불어 청주시가 올해 친환경농산물 사용과 관련한 예산을 전혀 지원하지 않는 것도 한 원인이라 하겠다. 학교와 학부모들이 질 좋은 급식을 제공하기 위해 고민하고 노력할수록 아이들은 상대적으로 질 좋은 급식을 제공 받을 수 있다.

셋째, 급식으로 제공되는 농산물 대부분이 생산자를 확인할 수 없었다.

아이들에게 급식으로 제공되는 식자재가 건강하고 안전한지를 알기 위해서는 식재료를 누가 어떻게 농사를 지었는지를 알아야 한다. 물론 이는 학교 급식 식자재에 대한 모니터 등의 기능을 수행할 때 가능한 일이지만, 모니터가 불가능하다고 하더라도 적어도 아이들 급식을 실시하는 학교에서는 누가 농사를 지었는지 생산자에 대한 정보는 가지고 있어야 한다

하지만 이번 정보공개를 청구한 결과 농산물의 경우 초등학교는 1.3%만이 생산자를 확인할 수 있었고, 중학교는 2.9%만이 확인할 수 있었다. 특히 쇠고기의 경우의 쇠고기 이력제가 시행됨에 따라 생산자 확인이 가능할 것으로 판단되는데 각 학교에서 공개한 자료로는 확인이 불가능했다. 이는 대부분의 학교 급식현장에서 생산자에 대한 관심과 중요성을 매우 낮게 인식하고 있는 것에서 기인한 것으로 사료된다.

넷째, 학교운영위원회(급식소위)의 급식 관련 정보부족의 문제이다.

학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 학교급식 운영방식, 영양기준, 학교급식의 운영계획 및 예결산, 식재료의 원산지 품질 등급 그 밖의 구체적인 품질관리 기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항, 식재료 등의 조달방법 등을 심의한다. 학교운영위원회는 「학교급식 식재료의 품질관리기준」을 기초로 학교별 학교급식 품질 기준 및 완제품 사용 등에 관한 사항을 심의한다. 이 과정에서 학교별로 학교급식법의 식재료 품질관리기준을 준용하여 그대로 결정하기도 하고 이보다 좀 더 질 좋은 식재료로 급식을 제공하기 위해 기준을 강화하기도 한다 예를 들어 닭고기와 계란의 경우 「식재료 품질관리 기준」에는 등급제도 전면시행 전까지 닭고기는 1등급, 계란은 2등급 이상 사용을 권장하고 있다 이를 기초로 어떤 학교는 닭고기와 계란의 등급을 정하지 않은 학교가 있는가 하면 권장사항 그대로 학교의 기준으로 정하여 실시하는 학교도 있고, 이보다 강화하여 계란을 1등급 무항생제 계란을 사용하는 학교도 있다 쇠고기의 경우도 품질관리 기준은 3등급 이상의 한우와 육우로 되어 있지만 솔밭중학교의 경우 2등급 이상의 한우와 육우로 식재료 기준을 설정하고 있다.

이러한 결정은 물론 학교운영위원회의 주체적인 활동에 의해 결정할 수도 있지만 정보부족에 그 원인이 있을 수도 있다. 타 학교의 급식 정보들이 제공되어 진다면 학교운영위원회가 급식식재료 기준을 설정함에 있어 다양한 검토와 결정이 가능하기 때문이다.

다섯째, 현 급식시스템 하에서는 급식재료에 대한 모니터가 불가능하다.

건강하고 안전한 식재료를 급식에 사용하기 위해서는 누가 어디서 어떻게 키웠고, 유통되었는지를 알아야 하고 이에 대한 모니터가 가능해야 한다. 현재 각 학교별로 학교운영위원회에서 학교급식 식재료에 대한 품질관리 기준을 설정하고 이에 맞는 식재료를 납품받고 있지만 문제는 누가 어떻게 키워 어떤 과정을 거쳐 납품되었는지 등에 대한 모니터는 사실상 불가능하다는 것이다 아이들에게 건강하고 안전한 급식을 제공하기 위해서는 식재료 기준도 중요하지만 그 식재료가 누가 어디서 어떻게 키워 어떤 과정을 거쳐 학교까지 왔는지를 알 수 있어야 하고 또 이 과정을 모니터할 수 있어야 한다.

여섯째, 학교별로 급식재료 수의 편차가 심해 분석이 필요하다

학교별 급식인원에 따라 어느 정도 식재료 수의 편차는 있을 수 있겠지만, 다른 측면에서 보면 이는 급식의 다양성의 문제와 연결될 수도 있다. 석0초의 경우 올 4월에 총 392개의 물품으로 310명의 급식을 실시하였다. 반면에 우00 초의 경우는 360 개의 물품으로 438 명을 직0 초는 369개의 물품으로 732명의 급식을 실시하였다. 산00 초는 579 개의 물품으로 1,367 명의 급식을 실시하였다. 좀 더 세밀한 분석이 필요하겠지만 이는 급식인원보다는 급식의 다양성과 질 문제로 연결될 수도 있다. 따라서 이에 대한 분석이 필요할 것으로 보인다.

IV. 공공급식의 운영사례와 시사점

○ 외국사례

1) 로마시 사례

로마시는 2004년부터 ‘품질 혁명’ 지향과 기존의 입찰 시스템에 ‘혁신보상’기준을 도입하여 급식업체를 선정하고 있다. 입찰의 경우 푸드마일 기준 및 신선도 보증을 위해 수확 후 3일 이내 공급이라는 입찰 규격서에 제한을 두었고, 전통음식문화 보전을 위한 학교 급식의 역할과 유기농, 지역산 식재료 공급을 의무화하는 제정법 488을 제정하였다. 공급 측면에서는 급식공급업체와 시 당국자가 정기적으로 만남을 갖는 상시적 논의구조를 구축하고, 조달 공무원들은 공공과 민간부문 사이에 신뢰와 상호존중 관계 창출을 하여 생산자와 소비자 모두를 개혁과정에 적극 참여시키는 포괄적 방식을 채택하였다.

4가지의 품질원칙을 세웠는데 제철성, 다양성, 지역성, 영양이 그것이다.

제철성의 경우 여름용/겨울용 식단을 별도로 구성하고, 신선한 식재료 사용을 원칙으로 하는 것이다. 다양성의 경우 필수 영양소 섭취, 다양한 먹거리 소개 위해 5주에 1회 이상 같은 음식제공을 금지하고 있다. 지역성은 먹거리와 특정 생산지역 간의 연계성을 강조하기 위해 인증 육류에 우선권을 부여하는 것이며, 영양은 이탈리아 영양연구소의 지침을 근거하는 것이다.

로마 시정부는 학교급식 부문에 2004년부터 2007년까지 4년간 총 1억 6,600만 유로(약 2천억원)를 지원하고 있으며, 학부모는 총 급식비용(4.11유로, 약 5천원)의 절반을 부담(저소득 가정은 은 그 절반 감면, 극빈가정은 전액 감면)하고 있다. 그로 인해 14만명의 학생에게 연간 190일 동안 매일 유기농 식사를 제공하고 있고, 매주 14만개의 공정무역 초콜릿바와 28만개의 공정무역 바나나를 제공함으로써, 이탈리아 공정무역 산물 점유율을 20%로 끌어 올렸다.

그 결과 급식업체가 제공하는 서비스의 폭이 넓어지고 품질기준이 향상되는 효과를 가져왔다.

2) 이탈리아 사례

이탈리아에서는 2000년 정부와 몇몇 광역 지자체들이 기초 지자체들을 하여금 학교급식에서 자기 지역에서 생산된 유기농 식재료를 포함시킬 것을 의무화하는 법안을 통과시켰다. 2006년 현재 이탈리아 어린이 1/4, 그리고 500개 이상의 지자체 산하 학교들에서 유기농 급식을 공급받고 있으며, 수백여 곳의 지자체에서 자가 지역 먹거리를 급식으로 공급하고 있다.

이탈리아 학교급식에서 강조하는 것은 유기농이 아니라, '지역생산'과 '제철' 식재료의 공급이다. 나아가 페스트푸드 운동에 대항하는 슬로우푸드 운동과 문화를 접목시키고 있다. 이를 통해 많은 학교들에서는 영양, 요리, 먹거리 선별법 등을 교육시키고 있으며, 교육 과정에 농장체험과 문화 및 공동체를 포함시키고 있다. 학교급식이 다른 먹거리 운동과 연대함으로써 먹거리 시민을 양성하고, 새로운 먹거리 문화를 만들어내고 있는 것이다.

이러한 학교급식 원칙은 지역의 시설급식, 병원급식을 포함한 공공급식으로 확산되고 있다. 이때 중요한 것은 자치단체의 먹거리 보장 노력과 적극적인 지원 의지다. 이러한 공공영역의 지원을 통해 지역 생산자의 유기농농산물과 지역농산물은 각 계층의 소비자와 만날 수 있다. 교육과 문화지원을 통해 먹거리 시민을 양성하고, 이들의 지속가능한 먹거리 접근과 소비를 권리로 보장하고 있다.

학교급식의 교육적 목적을 강조하면서 지역을 보호하는 특수한 기능을 부여하는 광범위한 문화적 틀 속에 학교급식이 갖는 영양적, 복지적 차원을 통합하고 있다. 이는 학교급식의 확산이 궁극적으로 먹거리 복지와 연결될 수 있음을 보여주는 것이다.

3) 일본 사례

일본의 학교급식에서 꼭 지켜야 하는 원칙에는 두 가지가 있다. 첫 번째는 냉동식품 절대 불가 원칙이다. 둘째는 당일 조리 원칙이다. 전날부터 불리거나 담가두거나 할 수 없고, 당일 쓸 재료 분을 정확히 가늠하고 남기지 않는다. 생야채는 내놓지 않고 살균 데치기 과정을 거치며, 육류 튀김은 고기 속 온도가 85도가 되어야 한다. 씹는 맛을 다소 포기하더라도 그 만큼 안전을 중시한다(한겨레 21. 제621호, 2006)

최근 들어 일본은 로컬푸드의 한 방식인 지산지소(地產地消) 운동을 학교급식과 연결시키고 있다. 지역 농산물을 식재료로 제공하는 것을 제도화하고 있으며, 기초 자치단체 교육위원회에서 이를 강제하고 있다. 2004년 3월에 작성된 '식육추진기본계획'에 의하며, 학교급식에 있어서 지방행정단위에서의 지역 농산물의 사용비율을 2010년까지 전국 평

균 30% 이상으로 한다는 목표를 설정하고 있다.

핵심은 제도나 강제가 아니라 생산자나 급식관계자, 학부모, 학생, 교사 등이 학교급식에 대한 관심이 지대하다는 것과 이를 통해 지역농산물체계, 즉 로컬푸드를 만들어가려는 의지가 강하다는 데 있다. 특히 단순한 먹거리체계 구축만이 아니라 학생, 생산자, 소비자 모두가 참여하는 교육과 체험이 일상화되어 있다는 점에서 향후 지속성을 예측할 수 있다.

○ 국내사례: 울산광역시 복구

울산광역시 복구는 2010년 8월 민관거버넌스로 ‘친환경무상급식 추진단’을 구성하여 2011년 1월 친환경무상급식지원에 관한 조례를 공포하고, 2011년 2월에 농소농협 하나로마트 내 센터를 설치하여 현재까지 운영하고 있다.

친환경급식지원센터의 역할은 기본적으로 배송관리를 하며, 지역 산 우수농산물과 인근 지역 친환경 농산물 공급이라는 친환경 식재료와 수입산, GMO, 트랜스지방, 첨가물 배제한 가공품 사용 등 생태 친화 식재료가 공급될 수 있도록 하는 것이다. 그리고 학교에 지역산 식재료, 제철 음식, 전통 음식을 최대한 이용하도록 하는 역할과 식재료의 안전성 확보를 위한 잔류농약 검사, 토양검사, 생산자와의 수시 교류 등의 역할을 하고 있다. 소비자(학생)를 위해 식생활 강의, 농장 체험, 아토피-천식-비만 치료 도움을 위한 식생활 교육, 친환경 체험, 식인성 질환 예방 활동 등을 하고 있다.

그 성과로 지역산(18.8%)과 생태친화적 재료(35.2%)의 비중을 끌어올렸다. 이는 농약 및 각종 화학물질이나 발암물질의 원천적 차단 효과를 높인 것이라 할 수 있다.¹²⁾

11년 12월 현재 27개 품목 25명의 생산자를 조직했다. 이로 인해 서울보다 약 25%, 울산의 유통업체를 통할 때보다 15~45% 정도 낮은 가격으로 친환경 농산물을 학교에 공급하고 있고, 유통단계가 1단계이상 축소되면서 최종가는 낮아지면서도 생산자 몫은 높아지는 효과를 가져왔다.

지역농산물의 직접공급으로 하루 전날이나 당일 날 새벽에 작업을 함으로서 가장 안전하게 얼굴있는 먹거리 생산물의 관계를 형성하게 되었고, 반품 및 결품에 대처하는 시간이 단축되어 급식의 물리적 사고 위험을 감소시켰다. 복구 생산물의 직접적인 학교급식 공급으로 인해 공생의 기반을 형성하였고, 이는 생산적 소비로 이어져 선 순환적 관계 기반을 확보하게 되었으며, 1차 농산물과 가공품까지 친환경 재료를 목표로 함으로써 농약과 화학비료 사용의 감소 등으로 북구지역의 환경생태의 회복가능성을 마련하였다.

12)서울교육청의 시범학교인 ‘문래초’의 경우와 ‘가양초’의 경우 ‘친환경급식’으로 전환 후 아토피나 천식 환자가 30%이상 호전 반응을 보임

○ 시사점

국내외 사례에서 우리는 다음 세가지 사실을 확인할 수 있다.

첫 번째, 학교급식은 개인 차원의 안전한 먹거리 확보에서 그치지 않고 지역먹거리 체계 구축의 기반이 된다는 것이다. 즉, 학교를 매개로 생산자와 소비자가 사회적 거리를 축소하고, 신뢰를 확산하면서 생산자와 소비자의 관계를 좁히는 등 지역공동체의 회복에 영향을 미칠 것이다.

두 번째, 학교급식에 대한 정부와 지자체 차원의 지원은 단순히 재정적 지원이나 제도적 강제 수준에 그치는 것이 아니라 지역사회 전체의 먹거리 체계를 구축하는 차원에서 학부모 등 지역민의 참여를 견인하고 있다.

일례로 영국 런던은 2006년 런던 시장이 주관하고 ‘런던 푸드’라는 민관협의체에서 추진하는 먹거리 부분 전략보고서를 발표하였는데, 이 보고서는 런던에서 지역산 먹거리 사용을 증진하고 지자체가 학교급식을 포함한 공공 영역에서 구매함으로써 런던 주변 농민의 생계유지를 돕고, 시민들에게 안전하고 영양가 높은 먹거리를 공급하려는 로컬푸드 종합 계획이었다.

세 번째, 학교급식의 먹거리 복지 실현과 먹거리의 지속가능성을 높인다는 것이다. 즉 지역 내 친환경 농산물의 생산(자) 시스템을 구축하고, 건강한 학교급식을 통해 저소득층 아이들에게 최소한의 양/질의 먹거리 접근성을 높여 영양과 건강을 지켜준다는 것이다.

V. 공공급식의 여러 효과를 견인하기 위한 운영 방법

공공급식의 여러 가지 효과가 있음을 국/내외 사례에서 확인하였다. 마지막 정리하기 전에 먹거리, 공공급식, 사회적경제의 관계를 생각해 보고 넘어갔으면 한다.

모두 알고 있는 것이기는 하지만 어떤 것이 궁극적인 목적이어야 하는지 생각해 봤으면 한다. 가장 궁극적인 목적은 먹거리 즉 식량자급을 위한 것이어야 할 것이다. 왜냐하면 식량자급 문제가 해결되지 않으면 공공급식도 사회적경제도 무의미 할 것이기 때문이다. 즉, 식량자급을 위한 지속가능한 먹거리 시스템 구축이 먼저 고려되어야 한다는 것이다.

먹거리 문제는 먹거리 복지와 먹거리 정의 차원에서 즉 공공(公共)의 차원에서 다루어져야 한다. 이런 측면에서 공공급식(公共給食)은 말 그대로 공적인 의미가 훼손되지 말아야 할 것이다.

공공급식은 공공과 급식이 결합된 것으로 사회의 일반구성원에게 공동으로 속하거나 두루 관계되는 급식이라 할 수 있을 것이며, 시장 기구를 통하지 않고 공공 부문으로부터 공급되어 모든 사람이 공동으로 누리는 급식이라 할 수 있을 것이다.

사회적 일반구성원에게 공동으로 속하거나 관계되는 급식이며, 시장 기구를 통하지 않고 공공 부문으로부터 공급되어 모든 사람이 공동으로 누리는 급식이다. 그러나 현재 우리나라 공공급식은 그 운영방식과 시스템이 점점 이윤을 우선으로 하는 시장에 의존하고 있고, 왜곡된 시장을 형성하는데 기여하기도 한다.

먹거리 복지 및 정의 구현, 지역의 식량자급 등을 위해 공공급식이 어떻게 역할을 해야 할 것인가?

공공급식의 시장 의존성을 어떻게 해결할 것인가?

일단 궁극적으로 해결해야 할 식량자급에 대하여 생각하며 공공급식에 대한 대안을 고민해보자. 우리는 이미 현재의 세계먹거리체계로 인한 먹거리의 위기 속에 살고 있다. 이러한 현대식품체계에 대한 대안적 식품체계를 고민해 보자.

충남발전연구원의 충남 로컬푸드 활성화 방안에서 <표4>에서 보는 바와 같이 현대의 산업화된 농식품 체계와 대안적 식품체계를 비교하였다.

핵심이 되는 것은 산업화된 현대 식품체계가 '지역시장'을 피폐화 시켰다면, 지역순환적인 대안적 식품체계의 핵심은 바로 '지역'의 회복이다. 즉, 특정 영역내의 식품체계 내에 있는 주체들이 그동안 잃어버렸던 관계를 회복하면서, 그동안 지역 외부의 거대 주체들에게 빼앗겼던 가치창출의 기회를 되찾는 것이다.

< 표 4 > 현대식품체계와 대안적 식품체계의 특징 비교¹³⁾

현대의 산업화된 농식품 체계	대안적 식품체계
<p>1. 단절 : 비용대비 효과성을 목적으로 이루어지는 농식품 공급사슬이 규모화로 인해 생산자와 공급자 간, 소비자와 고객 간의 연결고리가 느슨해지고 거리가 증가함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 생산자와 소비자의 관계의 익명성 - 대면접촉과 개인적 신뢰 부재를 별출한 품질규제 및 관리체계의 공식화 수준 증대 	<p>1. 다양한 행위자와 이해당사자들의 (재)연결</p> <ul style="list-style-type: none"> - 민간과 공공 모두 포괄 - 긴밀한 지역적 네트워크 형성 - 공공과 민간부문간, 상이한 경제영역(농업, 서비스, 관광, 수공업 등)에서 활동하는 기업가 간의 새로운 연결 - 사회적 자본이자 지역경제의 추동력 역할

13) 충남발전연구원의 충남 로컬푸드 활성화 방안 중 로컬푸드의 이론적 검토에서 인용

현대의 산업화 된 농식품 체계	대안적 식품체계
<p>2. 탈배태 : 생산과 공급의 장소가 산물의 품질과 속성에 대한 영향력을 상실함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 산물의 로컬/지역적 특성이 거의 사라지고, 소비자 역시 소속감/ 정체감 상실 	<p>2. 재화와 서비스의 지역적 배태</p> <ul style="list-style-type: none"> - 지자체의 농식품 생산과 소비 간의 지리적 거리 축소 요구에 의해 추동됨 - 공공부문 기관들을 지역경제 확고하게 뿌리 내리게 만드는 역할 : 공공급식 지역산물 비율 증진 - 지역 고유의 특성 가치화 : 사회문화적, 역사문화적, 경관관련 등 <p>=> 지역이 생산토대를 제공, 내생적 발전 잠재력을 활용함으로써 부가가치 증대 가능성 창출</p>
<p>3. (관계의) 풀림 : 공급사슬의 규모화와 전문화 증대로 인해 생산자와 공급자들이 서로 단절되며, 활동 영역이 서로 분리됨</p>	<p>3. 지역의 다양한 경제적/비경제 활동과 역할의 엮음</p> <ul style="list-style-type: none"> - 이러한 활동들을 지역 수준에서 강화시킬 뿐 아니라, 일관성과 시너지 창출 - 도시 먹거리 전략에서 나타나는 특징 : 건강, 녹색, 교육, 지역경제, 도농관계 등의 상이한 영역들의 통합

이것을 위하여 공공급식의 회복은 아주 중요한 문제이다.

현재 까지 공공급식을 가격경쟁입찰방식으로 시장에 의존하였기 때문에 공공성이 훼손되었고, 그로인해 공공급식을 통해 얻을 수 있는 다양한 효과를 거두지 못하고 있을 뿐만 아니라 더욱 악화되고 있는 것이다.

즉, 국내외 사례에서 보았듯이 공공급식의 올바른 운영은 먹거리복지와 대안적 식량체계를 구축의 핵심키워드라 할 것이다.

그렇다면 공공급식을 어떻게 운영하는 것이 보다 공공성을 확보하는 것일까?

공공급식을 통해 이익을 남기려고 할 경우 그것은 공공급식 부실로 이어지며, 현재와 같은 문제를 야기할 것이다. 그렇다면 이익을 우선으로 하지 않고 운영할 수 있는 주체는 누구인가?

그것은 공공급식의 공공성 확보는 공공기관에서 직접 학교급식지원센터를 운영하는 것이 가장 바람직할 것이다. 그러나 예산의 효율적 운영과 지역의 식량자급 및 지역경제활성화, 지역공동체 회복 등 다양한 시너지효과를 얻고자 한다면 사회적기업 등 지역의 다양한 주체들의 연대와 협력을 통한 사회적경제 방식으로 운영되어야 보다 다양한 효과를

거둘 수 있을 것이다.

우선 사회적경제의 궁극적인 목적이 이윤추구가 아닌 구성원이나 지역사회에 대한 봉사가 우선이기 때문이다. 그렇기 때문에 공공급식을 사회적기업 등 사회적경제 조직이 운영할 경우 공익성을 담보할 수 있을 것이다. 즉 회적경제는 얻어지는 이익이 서비스를 실현하기 위한 수단이지 활동의 주요 동기가 아니기 때문에, 이익을 얼마큼 남길 것인가가 주요 관심은 아니지만 경제활동을 통해 그 목적을 달성하기 때문에 수익을 창출하게 되어 경영의 효율성과 지속가능성이 보다 높다.

또한 사회적경제는 독립적이며 자율적인 운영원리를 가지고 있고, 더욱이 1인 1표 방식의 구성원에 의한 민주적 통제가 이루어지기 때문에 어떤 개인이나 외부의 압력에서 흔들리거나 좌지우지 될 가능성이 낮다. 그리고 발생한 이익 즉 잉여 부분에 대한 분배가 인간과 사회적 목적에 우선하여 이루어짐으로 자본으로 부터도 자유로우면서 조직의 안정적인 운영에 도움이 될 것이다.

이 외에도 취약계층 및 일반 일자리가 늘어날 것이며, 이익을 중심으로 하는 자본주의 시장방식과는 다르게 생산-유통-소비의 연대와 협력을 보다 원활이 이끌어 낼 것이다. 그리고, (먹거리)교육 및 문화 등에 투자하는 것이 보다 용이할 것이다.

로컬푸드는 글로벌푸드의 대안으로 발생했고, 사회적경제는 자본주의시장경제의 대안으로 발생했다. 그리고 공공급식은 최소한의 먹거리 복지와 먹거리 정의를 위해 공공성이 유지되어야 한다.

<표 5> 사회적경제와 로컬푸드

구분	사회적경제	로컬푸드
발생 동기 개념	자본주의시장경제체제의 발달이 가져온 공황 등의 다양한 사회문제 해결을 위한 대안경제체제 즉, 자본주의시장경제가 추구하는 이윤 중심이 아닌 인간 중심의 대안경제제 마련	이윤과 자본을 중심으로 하는 글로벌푸드로 인해 발생한 다양한 문제 해결을 위한 대안 식품시스템 마련
주요 목적	자본과 이윤이 아닌 구성원이나 지역사회 봉사	자본과 이윤이 아닌 공동체
핵심 원리	협동과 연대 방식의 선순환 경제	연대와 호혜에 의한 생산자와 소비자 직거래
주요 범위	지역과 지역 주민	지역과 지역의 생산자-소비자

자본 중심의 시장으로 인해 훼손되고 있는 인간과 노동의 가치, 이윤 중심의 먹거리시스템으로 인해 파괴되고 있는 우리 지역(농촌)과 환경, 효율 중심의 공공급식으로 인해 커지는 먹거리 약극화와 멀어지는 먹거리 복지

올바른 사회적경제와 공공급식을 통해

인간과 노동의 가치가 존중받고, 우리 지역과 농촌 공동체가 회복되며, 그리고 최소한의 먹거리 복지가 만들어지고 인간과 환경이 서로 조화롭게 지속가능함을 키워가길 바랍니다.

<참고문헌>

- 김신양·장원봉, 2009. 사회적경제의 이해. 장애우권익문제연구소·사회투자지원재단
- 김흥주, 2009. '먹거리 양극화와 먹거리 복지의 문제'
- 켄빈모건·로베르타소니노이엄은희·추선영·허남혁 옮김, 2010. 학교급식혁명. 도서출판 이후
- 김흥주, 2011. '학교급식을 넘어 공공급식으로' [안전한 학교급식을 위한 국민운동본부 워크숍 자료집]
- 배옥병, 2011. '전국 친환경무상급식 운동의 현황과 과제' [전국친환경무상급식대회 자료집]
- 유영관, 2011. '전라남도 친환경무상급식 현황' [전국친환경무상급식대회 자료집]
- 김형근, 2011. '울산시 북구 학교급식지원센터 운영 사례' [전국친환경무상급식대회 자료집]
- 김형근, 2012. 보편적 복지 측면에서 본 친환경무상급식 운동의 방향과 과제
- 장경호, 2012. 농업과 먹거리 위기, 페러다임의 전환
- 교육과학기술부, 2011. 2010년 학교급식 실시 현황
- 충남발전연구위, 2011. 충남 로컬푸드 활성화 방안
- 충북로컬푸드네트워크, 2012. 충북 지역먹거리시스템구축을 위한 제안서(충청북도 제출본)

사회적 기업의 공공급식 참여확대 방안

충청남도 교육위원회 교육의원 명노희

1) 로컬푸드란 무엇인가?

우리말로 지역산 먹거리(농산물과 그것으로 가공한 식품, 그리고 음식까지 포괄)라고 번역될 수 있는 로컬푸드(local food)는 말 그대로 특정 지역 내에서 농민들에 의해 생산된 먹거리를 그 지역에서 소비하는 지산지소(地產地所) 운동이다

소비자에게는 안전한 밥상을 생산자에게는 안정된 소득을 보장함으로써 수입개방과 먹을거리 위기를 넘어서자는 생산자-소비자 협동사업이다.

로컬푸드를 통해 생산자들이 얻을 수 있는 이점은 무엇인가?

무엇보다도 복잡한 유통과정이 없어지면서 농민의 직접적인 소득이 높아진다는 것이 이점일 것이다. 중간상인들의 마진을 최소화함으로써, 소비자들에게는 저렴한 가격으로 공급하지만 생산자들로서는 더 많은 마진을 남겨, 서로 Win-Win할 수 있는 시스템이 만들어진다. 또, 소비자와의 인간적인 접촉을 통한 관계 맺기는 생산자들에게 안정적인 판매처를 만들어주는 역할을 수행할 수 있다.

단일화된 학교급식시스템의 구축과 더불어, 급식분야 사회적기업의 육성을 위해서는 시설투자를 위한 정부와 지자체의 적극적인 지원이 필요하다. 한정된 학교급식시장으로는 안정적인 수익구조를 얻기 어려운 만큼, 학교뿐 아니라 공공기관 및 기업체로까지 확대하는 방안이 필요하다

2) 로컬푸드운동의 형태

로컬푸드운동은 제도적으로는 지역단위의 지역식량계획과 이에 근거한 지역농업계획, 이를 아우르는 지역식량정책협의회(Local Food Policy Council)를 구축하는 것으로 모아질 수 있다. 법적인 근거는 '농업·농촌 및 식품산업기본법' 7조 등이 될 수 있다

그러나 로컬푸드운동은 이러한 제도적인 접근 외에도 공동체지원형 농업(Community Supported Agriculture: CSA), 농민장터(Farmer's Market), 도시농업, 공공구매(단체급식 등) 운동 등 다양한 형태가 있다

3) 로컬푸드운동의 의의

로컬푸드운동이 주목받고 있는 가장 큰 이유는 광우병, 멜라민 등으로 대변되는 글로벌

푸드(Global Food)에 대한 우려 탓이다. 글로벌푸드가 누가 어떻게 생산했는지 알기 어렵도록 블랙박스(Black Box)화되어 있는 것에 비해, 로컬푸드는 출처가 확실하고 소비자와 농민(생산자)간의 관계형성이 용이하고, 안전성이 높다.

글로벌푸드, 또는 정크푸드(Junk Food)로 인한 비만, 아토피와 같은 식원성 질병이 늘어나고 있는 점 또한 신선한 채소와 과일을 중심으로 한 제철음식을 강조하는 로컬푸드운동을 주목하게 만드는 점이다.

로컬푸드운동과 지역경제와의 관계는 대략 다음과 같이 정리할 수 있다.

자원 순환과 지역내 자급을 촉진하게 하며, 안전한 고품질의 농산물을 싸게 공급하는 것을 가능하게 하고 고용창출과 지역자원의 활용을 촉진한다. 또한, 식농(食農)교육, 인간교육을 촉진하며 식문화, 지역문화의 복원을 가능하게 한다

로컬푸드는 역외로 유출되는 부를 지역내에서 순환되도록 하는 효과를 발휘한다. 농업생산 뿐만 아니라 가공, 유통, 소비까지의 전과정이 로컬푸드 시스템에 따라 운영된다면 고용효과를 포함하여 그 효과는 더욱 커질 것이다.

4) 지역 친환경농산물을 활용한 학교급식지원센터 설치, 운영

자치단체별로 설치, 운영하게 될 학교급식지원센터를 사회적일자리 사업을 통해 사회적기업으로 전략적 육성하여야 한다. 학교급식지원센터는 공공성이 대단히 높기 때문에 시장경쟁에 맡겨 둘 수 없다. 학교급식지원센터는 기초단위 농촌지역에 식자재 기초 전처리설비와 배송시설 등을 갖춘 배송센터 개념의 급식지원센터를 갖추고, 광역단위로는 종합물류센터 기능을 담당할 급식지원센터 설치가 필요하다.

학교급식지원센터가 설치됨으로써 기대할 수 있는 효과는 종합적인 지역식량계획(체계)를 구성하여 지역농업발전에 기여할 수 있다.

지역농산물가공업체 육성 등으로 지역경제의 선순환체계를 형성하고, 안정적인 일자리를 창출, 안전하고 신선한 식자재 공급을 통해 양질의 급식 제공, 또한 학교급식지원센터의 체계화된 식자재수급과 결식아동 및 독거노인 도시락배달 사업 등 부대사업을 모색할 수 있다.

5) 지역농산물 활용을 위한 공공급식

지역농산물을 지역의 공공급식에서 활용하기 위한 노력을 많이 하고 있다.

외국에서는 학교급식을 지역순환 농식품체계를 구축하는데 중요한 정책으로 추진하고 있

다. 로컬푸드 운동을 지산지소운동으로 펼치고 있는 일본에서는 지역농산물을 학교급식의 식재료로 제공하고 있다.

전국 지방자치단체 중 여러지역에서 학교급식조례를 제정한 이후 로컬푸드협의회를 구축하고 생산자와 소비자, 학교, 학부모가 참여하는 학교급식모델을 만들기도 하며, 학교급식에 지역에서 생산되는 친환경쌀을 지원하고 채소류처럼 저장에 불안정한 품목에 대해서는 안정적인 공급체계를 만들어서 급식지원에 포함시킬 예정이다. 또한 지역생산이 가능한 품목을 중심으로 한 표준식단을 작성할 수도 있을 것이다.

현재 공급되고 있는 공공급식 또는 학교급식의 식재료는 전국에서 생산, 유통되는 시스템에 의존하고 있다.

기존 식재료 납품 공급업체는, 영리를 목적으로 하기 때문에 생산지로부터 급식물품을 공급하기까지 최소 5~6단계의 유통과정을 거치게 됨으로써 원산지 뿐 아니라 안전성과 신선도를 보장할 수 없으며, 전체 유통비용이 45.1%로 높게 나타나 식재료의 질이 떨어져 공공급식, 학교급식의 질이 위협받고 있는 실정이다.

학교급식물품 공급 단계 (유통단계)를 살펴보면

생산자 → 농협 또는 영농단체 → 도매시장/종합유통센터 → 도.소매업 → 급식물품 공급업체 → 급식학교로 공급되어 학생들에게 급식이 제공된다.

도매시장과 유통업체에 의한 식재료 조달 방식은 지자체가 명시한 쌀 등 일부 품목외에 지역에서 생산되는 농산물이 학교급식에 거의 사용되지 않고 있다.

충남도의회 의원들로 구성된 “학교 및 공공급식의 지역농산물 활용을 위한 연구모임”에서도 우리 지역에서 생산되는 농산물의 학교급식 및 공공급식 사용 활성화를 위해 힘쓰고 있다.

연구모임은 지난 4월부터 지역별로 생산되는 농산물의 품목별 생산량은 물론 지난해 도내 학교급식 및 공공급식에 사용된 식재료를 기관별로 전수조사를 실시하고 있다. 이를 토대로 품목별 생산자 조직과 함께 사전 계약재배 공급을 활성화하고 급식에 사용되고 있는 다량의 공산품 및 가공품의 경우에도 지역농산물을 연계할 수 있는 방안을 마련 중이다

학교를 비롯한 행정·병원·복지시설과 기업급식까지 지역농산물을 100% 계약재배를 통해 공급함으로써 농가에 실질적인 소득증대는 물론 로컬푸드 소비운동 정착을 위한 새로운 전기가 마련되어야 할 것이다.

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제2세션] 지역생협: 생협의 중심적 가치로서의 로컬푸드 실천방안 모색

주관 : 품앗이생활협동조합

- 생협의 가치실현 방식으로서의 지역먹거리(local food)운동
(윤병선 / 건국대학교 사회과학부 교수, 경제학전공)
- 생협에서 로컬푸드의 안정적 구축을 위한 실천 방안 모색
(이계석 / 품앗이 생협 정책위원장)

생협의 가치실현 방식으로서의 지역먹거리(local food)운동

윤 병 선(건국대학교 사회과학부 교수, 경제학전공)

1. 머리말 - 한국 생협의 성장

농산물의 포드주의적 생산, 유통, 소비가 우리 사회 전체를 지배하고 있는 상황에서 농산물 유통의 새로운 대안으로 소비자생활협동조합운동(이하 생협운동)이 주목을 받고 있다. 1960년대 이후의 경제성장과정에서 농촌과 농업의 붕괴, 전통적인 공동체의 붕괴, 빈부격차의 확대, 환경오염 등 산업화과정의 문제가 심각하게 대두되고, 대외적으로는 1980년대 이후 급속하게 전개된 신자유주의 세계화는 산업화과정의 문제를 심화시켰고, 농업의 위기뿐만 아니라 밥상의 안전도 위협하게 되면서 생협에 대한 사회적 관심이 높아졌다고 할 수 있다.

친환경 유기농산물의 직거래를 토대로 성장한 한국의 생협은 유기농업이 활성화되지 않았던 1980년대 후반부터 우리나라에 친환경농업을 정착시키고 이를 소비할 의식 있는 소비자층을 형성하는데 지대한 공헌을 해 왔고, 최근의 웰빙 열풍을 타고 급성장해 왔다. 먹거리의 위기가 지속적으로 반복되고 있는 상황에서 소비자들은 안전한 먹거리를 확보하기 위해서 생협 등을 통한 구매를 증대시켰다.

이런 점에서 한국의 생협운동은 유기농산물 직거래운동과 함께 발전해 왔다고 해도 과언이 아니다. 한살림과 가톨릭농민회의 생명공동체운동 등을 시발로 1980년대 후반부터 시작된 우리나라의 생협운동은 친환경유기농업을 육성하고 뒷받침하면서 생산자와 소비자의 유기농산물 직거래운동을 사회적으로 정착시켜왔다. 녹색혁명의 폐해를 몸소 체험한 생산자들의 자주적인 실천으로 유기농업운동이 이루어졌으며, 생산자는 유기농업의 가치를 소비자에게 직접 알리는 교육을 통하여 유기농산물의 직거래사업을 전개했다. 생협을 통한 직거래사업은 정농회, 한국유기농업협회, 한국자연농업협회 등 유기농업 생산자단체의 회원을 비롯하여 농민운동에서 시작된 한살림, 여성운동단체인 한국여성민우회생협, 노동운동에서 지역운동으로 전환한 활동가들이 주도한 지역생협 등 다양한 운동주체들에 의해 추진되었다. 초창기에는 열성적인 생산자·소비자·운동가들의 헌신에 의존하던 생협들은 1990년대에 들어서면서 낙동강 폐놀오염사건, 시화호 오염사건 등 대형 환경관련사건들이 터져 나오고, 생활환경에 대한 관심들이 높아지면서, 또한 식품오염사고들이 계속 이어지고 아토피와 같은 문명병이 급속도로 퍼져가면서 시민들의 호응을 얻어 성장의 기반을 마련하게 되었다. 아울러 생협조합원은 단순히 먹거리의 소비자에 머물지 않고, 농업을 지키기 위한 적극적인 행동에도 나섬으로써 생협의 힘을 보여주기도 했다. 예를 들면 우리쌀 지키기, 우리밀 살리기 1만인 대회를 주도적으로 진행했고, 한미FTA소비자대책위원회에서 적극적으로 활동하기도 했고, 미국산 쇠고기 수입반대 촛불집회도 주도적으로 참여하기도 했다.

짧은 기간동안 한국 생협의 성장속도는 매우 빨랐다. 대표적인 생협연합체인 한살림

(산하19개), iCOOP생협연대(산하 60여개), 두레생협연합(산하 15개)은 2000년대이후 연평균 20~40%의 초고속 성장을 거듭해오면서 2011년 말 현재 매출합계가 6,500억원에 육박하였다. 2000년의 매출합계가 300억 원이 채 안되었던 것을 감안하면, 11년 동안 매출이 20배 이상 성장한 셈이다. 최근에 들어서면서 식품·유통자본들이 유기농식품까지 수입을 확대하면서 유기농산물에 대한 생협의 독점적 지위는 크게 약화되었으나, 2008년 4월 이후 미국산 광우병의심 쇠고기 파동과 10월 이후 멜라민 파동 등 먹거리의 안전성을 둘러싼 굵직한 사회적 이슈가 등장하면서 생협의 조직 및 사업이 급격하게 확대되었다.

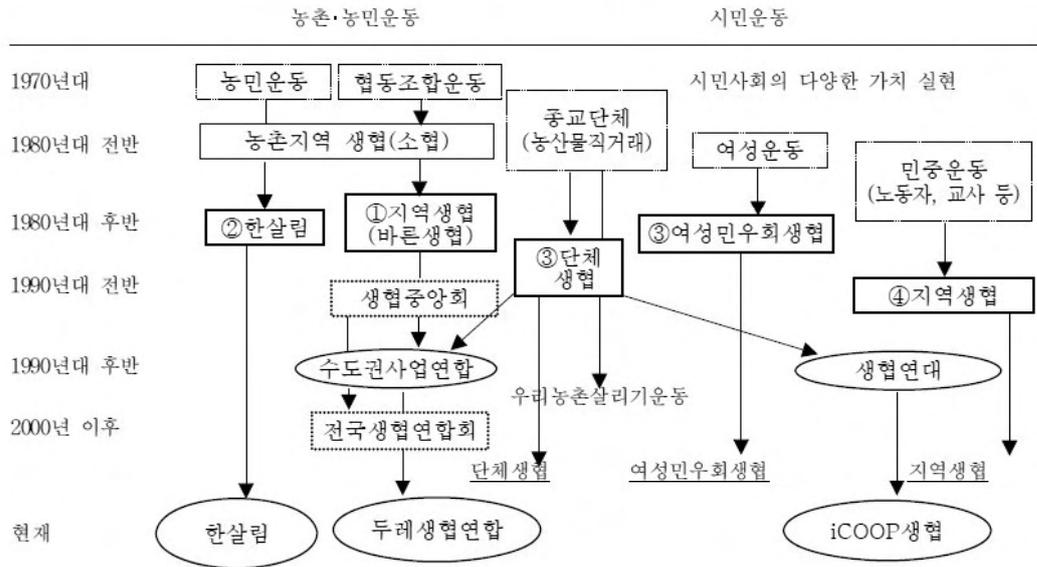
이와 같은 생협의 고속성장의 이면에는 생협의 물류사업 연합이 기여한 바가 크다. 단위조합들이 모두 동일한 패턴의 생협운동을 전개하면서 당시 몇 안 되는 생산자와 교류하고 있었는데, 이 수도권의 생협들은 상당히 산재해 있었고 이들 생산지들은 생산지별로 단위조합의 주문에 대한 배송업무를 개별적으로 수행하였다. 이에 따라 생협중앙회는 1993년 중앙회 사업부를 신설하고 물류를 집중하게 된다. 이로부터 약 5년간 이 물류센터가 운영 되는데 당시 생협운동의 열악성과 경영부실, 생협중앙회의 지도력 빈곤 등이 결합하여 적자가 누증되는 결과를 가져왔다. 생협중앙회의 물류사업이 누적되는 적자경영을 극복하기 위해 1997년 수도권지역의 7개 지역생협을 중심으로 공동물류사업으로 새롭게 출발하였다. 이후 생협중앙회의 중앙회사업부는 '생협수도권사업연합회'가 인수하여 독립하고, 또 다른 생협그룹은 '21세기 생협연대'(현 한국생협연대)로 독립하여 이후 '한국생협연합회'를 구성하였다. 또한, 1998년에는 수도권 지역의 한살림생협은 생협중앙회에서 탈퇴하여 독자적인 사단법인 '한살림'으로 독립하고 독자적인 물류체계와 브랜드체계를 가져갔다. 이후 한살림은 전국적인 한살림조직사업을 조직하여 2003년 독자적인 '한살림 사업 연합'을 창립함으로써 한국의 생협운동은 3개의 거대 조직으로 분화되고 경쟁체제를 갖추게 되었다.

이것은 생협운동의 분열이라는 부정적 측면을 가지고 있지만 한편으로는 생협운동의 성장기에 나름대로의 노선들을 가지고 그룹별로 조직적인 체제정비를 했다는 측면에서는 긍정적이라고 할 수 있으나, 이들 거대 조직과 경쟁해야 하는 신생 지역생협의 경우에는 물류부분의 선택에서 어려움을 겪을 수 밖에 없게 된 측면도 간과할 수 없다. 더욱이 최근에 들어서면서 생협매장의 신규입지가 부족하게 되고, 특정 입지 내에서는 생협간의 경쟁이 심화되면서 곧 친환경유기농 전문매장이 포화상태에 이를 것이라는 전망도 나오고 있으며, 현재 유기농산물의 유통에서 생협비중이 상대적으로 낮아지고, 백화점이나 전문유기농 매장을 통한 비중이 급격하게 늘어나고 있어서 생협연합체 간의 경쟁도 격화되고 있다.

2. 생협운동의 위기

생협은 협동조합의 특수한 형태이므로 협동조합의 정의에 의해서 규정된다. 생협은 협동조합의 한 영역으로서 그 목적과 사업내용에 있어서 특수성을 가지고 있다. 1995

그림 1. 한국 생협 조직의 변천



주 1) 그림의 설명 ○:연합체, □:단위생협, →:영향
 2) 우리농촌살리기운동은 '한국가톨릭농민회'와 도시지역 교회가 생협 등 정형의 조직을 구성하지 않고 종교단체 내부에서 이루어지는 유기농산물 직거래운동이다.
 자료: 정은미, "한국 생활협동조합의 특성", 농촌경제 제29권 제3호, 한국농촌경제연구원

년 국제협동조합연맹이 발표한 협동조합 정체성에 대한 선언에서는 “협동조합은 공동으로 소유하고 민주적으로 운영되는 사업체를 통하여 공통의 경제적, 사회적, 문화적 필요와 요구를 충족시키고자 하는 사람들이 자발적으로 결성한 자율적인 조직”으로 정의하고 있다. 즉, 협동조합은 자발성에 기초한 자치조직으로서의 성격과 효율적이고 민주적인 사업체적인 성격을 동시에 지니고 있는 조직이라고 할 수 있다. 생활의 문제를 협동의 방식으로 해결하고자 하는 소비자(생활자)들의 자발적 자치조직인 생협은 먹거리와 농업, 농촌의 회복을 지향하면서 전개된 사회운동의 측면을 가지고 있으면서, 이를 통해 식탁의 안전을 피하고자 생협은 소비자를 조직해 왔다. 생협운동이 친환경물품 구매조직이라는 것을 넘어서서 사회운동단체로서 목소리를 높인 영역은 농업, 환경, 음식, 식품문제 등 다양한 범위에 걸쳐있다.

그러나, 생협에 가입하는 조합원이 늘어나고, 가입동기가 안전한 먹거리의 구매에 집중되면서 생협을 시민운동의 관점에서 이해하기 보다는 생활재를 구매할 수 있는 매장으로 인식하는 경우가 많아졌다. 또한, 먹거리의 안전을 담보하기 위한 유기농업이 관행농업화되면서 생산자들은 수익을 쫓아서 친환경 유기농업을 선택하고, 소비자는 웰빙이나 로하스의 열풍을 따라 유기농산물을 찾는 경향이 심화되면서 유기농업이 본래 갖고 있는 생태적 의미나 생협의 사회운동으로서의 의미가 급속하게 퇴색되는 결과를 낳고 있다.

또한, 생협들이 규모의 경제를 실현하기 위해 만들어낸 전국적인 물류체계로 인해 생산자와 소비자의 연대와 신뢰라는 생협운동의 기본적인 토대마저 왜곡될 위험에 처해 있다. 생협의 신장이 협동조합운동 자체의 노력과 함께 끊임없는 먹거리의 위험이

라는 외적인 요인이 크게 작용한 측면이 있기 때문에 생산자와 소비자의 관계성보다는 물류효율을 중시하는 사업전개는 일반기업의 친환경농산물시장진입과 경쟁하면서 운동성을 더욱 빈곤하게 만들 수 있다.

생협의 대규모화에 따라 생협의 직거래가 가지고 있던 역할은 점차 후퇴하고 그 의미는 퇴색했다. 생협의 사업연대가 전국단위에서 이루어지고, 거래량의 확대로 산지도 소규모 산지에서 점차 대규모 산지중심으로 변화하여 소규모 산지는 기회를 잃어버리게 되었다. 다품목소량생산과 다품목소량소비의 결합은 무너져 버리고, 대도시나 그 주변에서의 지역 농산물보다도 대규모 산지의 단일품목을 중심으로 물류사업을 전개하여 생산자와 소비자의 직거래를 통하여 서로간의 관계를 만들고자 했던 과거의 모습은 찾아보기 어렵게 되었다. 소비자와의 협동을 통해서 농업생산을 계속하자는 생산자의 운동과 농업생산을 같이 지원하면서 안전하고 안심할 수 있는 식생활을 실현하고자 하는 생협운동이 현재는 안전한 농산물을 제공하기 위한 방법으로 그 역할이 축소되었다. '얼굴있는 농산물'의 자리에 '얼굴'은 사라지고 '안전'이 대신하고 있다.

또한, 조합원 참여에 의한 상품선택도 어렵게 되었다. 과거에는 조합원 참여에 의한 상품 선택이 이루어졌으나, 이제는 기획상품도 조합원 아니라 실무직원이 결정하는 경우가 많다. 생산자와 소비자의 직접적인 관계를 매개로 하는 물품선택이 이루어지지 못하고 있다.

이런 과정에서 생협운동이 출발할 당시 지니고 있던 총체적인 사회운동으로서의 문제의식이 퇴색하고, 생협운동이 현실의 단선적인 유기농산물 직거래사업으로 귀착되어 버리는 측면을 간과할 수 없다. 전국적인 물류구조를 가진 일부의 생협들이 지역의 생산자들을 줄 세우고 있다는 최근의 비판들은 이런 상황과 무관하지 않다. 생협의 신장이 협동조합운동 자체의 노력과 함께 끊임없는 먹거리의 위협이라는 외적인 요인이 크게 작용한 측면이 있기 때문에 생산자와 소비자의 관계성보다는 물류효율을 중시하는 사업전개는 일반기업의 친환경농산물시장진입과 경쟁하면서 운동성을 더욱 빈곤하게 만들 수 있다. 이런 과정에서 생협운동이 출발할 당시 지니고 있던 총체적인 사회운동으로서의 문제의식이 퇴색하고, 생협운동이 현실의 단선적인 유기농산물 직거래사업으로 귀착되어 버리는 측면을 간과할 수 없다. 물류의 효율성과 경제성을 얻기 위한 공동물류만의 전국연대·연합조직은 협동조직의 생명인 지역자립과 자치성을 훼손하고 시장의 물량주의와 획일주의를 그대로 답습하고 있다. 기존에 다양한 형태의 지역생협이 전국 여러지역에 산재해 있고, 이에 대한 고민도 컸지만, 별개의 조직체로 움직이는 한계로 인해서 지역내 자원을 충분히 활용하지 못한 한계를 가지고 있으며, 지역내 네트워크의 부재로 인해서 선순환의 고리가 활성화되지 못하는 결과를 낳기도 했다. 이런 이유로 목표상으로 지역내에서 생산된 친환경 농산물을 지역내 소비자들과 직거래함으로써 지역자급과 자치를 꾀하려 했던 조직들조차 현실에서는 하나의 거대한 '전국적인 물류조직'에 편입되는 현상이 나타났다. 따라서 현재 전국단위로 편재되어 있는 현재의 구조를 지역을 중심으로 구축할 필요가 있으며, 지역 물류가 중심이 되도록 생협조직을 개편함으로써 지역농업의 활성화와 중앙물류가 이를 보완하는 체제로

의 전환이 모색되어야 할 시점이라고 할 수 있다.

3. 지역과 생협운동

지역은 자연·경제·문화의 복합체이고, 독자성을 갖는 개성적 존재이고, 주체적인 자치단위이다. 첫째, 지역은 인간이 서로 협동하여 자연에 작용하고 자연의 일원으로서 인간답게 살아가는 생활권역으로서 인간발달·자기실현·문화의 계승과 창조가 이루어지는 복합체이다. 둘째, 지역은 자연, 자원, 경관 뿐만 아니라 문화 및 삶의 방식에서 독자성과 개성을 지니고 있다는 점에서 개성적 존재라고 할 수 있다. 셋째, 지역은 주체적인 자치단위이므로 지방분권과 주민참가를 토대로 한 자치단위라고 할 수 있다. 인간은 바로 이러한 지역성을 전제로 인간 삶의 터전을 만든다고 할 수 있다. 이런 점에서 지역은 지역이라는 것은 자연과 인간, 인간과 인간의 관계가 형성되는 공간이자, 생산과 재생산이 이루어지는 물리적 공간이라고 할 수 있다. 또한, 지역은 대면적 관계가 가능한 '제한적 사회적 영역' 즉 지역의 대면성, 공통의 정체감, 소속감 등 문화적 접근성을 갖고 있기 때문에 상호협력과 지식의 유통을 촉진하는 역할을 한다.

그러나, 연합체로 거대화된 생협조직은 생산지 지역에 대한 고민은 상대적으로 부족하게 되었다. 이는 한국의 생협운동이 지역농업을 바탕으로 한 지역내순환을 지향하면서 전개되었다기 보다는 한국이라는 특수한 상황에서 지역에는 존재하지 않는 '거대한 시장'인 수도권을 주된 소비지를 삼을 수 밖에 없었던 측면도 간과할 수 없다. 이 과정에서 지역의 친환경농업 생산자조직들이 수도권에서 기존 유통체계보다 훨씬 경쟁적인 국면으로 내 몰렸으며, 그 피해는 지역농업의 위기로 나타나고 있는 점도 부정할 수 없다.

생협운동은 생산과 소비에 있어서 공동의 목적을 실현하기 위한 과정을 통해 고유의 가치를 확산하는 공동체운동이라고 할 수 있다. 즉, 생협운동은 도시의 소비자와 농촌의 생산자 간의 상호신뢰를 바탕으로 산업주의로 야기된 식품위기, 농업위기, 환경위기의 문제를 협동을 통해 해결해 보고자 하는 운동이라는 측면에서 생태공동체, 도농공동체, 도시공동체의 의미를 모두 포괄하고 있다고 할 수 있다. 이 속에서 생협운동은 공동체의 기본요소인 지역성을 토대로 농촌과 도시, 그리고 농민과 소비자, 이웃과 이웃의 상호작용을 통해 공동의 결속감을 형성하는 역할을 한다. 생협운동이 선언적인 의미에서의 도농공동체가 아니라, 생태적으로 지속가능한 자치와 공생의 이념을 실천하는 공동체가 되어야 한다.

공동체란 인간의 생물적, 사회적 기본 필요의 충족을 위한 가장 기본적인 단위로서 지역성을 전제로 하며, 나아가 집단적으로 공유하는 가치의 공간으로 문화적 전통, 사회적 융합, 그리고 규범적 구조가 생산되고 재생산되면서 전환하게 되는 영역을 의미한다. 지역성을 전제로 한다고 하는 것은 기본적으로 인간 삶의 터전으로서의 의미를 지닌다.

이런 점에서 볼 때, 이제 한국의 생협운동이 지역에 대하여 보다 관심을 갖고 운동 대상으로 삼아야 할 필요가 있다. 생협운동이 지역을 중심으로 한다는 것은 조합원을

모집하는 '장소'로서의 의미가 아닌 운동의 대상이 되고, 장소가 되는 것을 통해 '생명·공동체·협동'을 구현해 낸다는 의미를 지니고 있다. 이러한 생협운동의 가치는 '협동'이라는 사람과 사람의 관계형성 방식을 기초로 하고 있기 때문에 '조합원과 조합원', '조합과 조합원', '조합과 지역사회'와의 관계 맺기를 어떻게 이루어낼 것인가가 중요하다. 따라서 대형유통업체조차 지역먹거리를 마케팅전략으로 삼고 있는 상황에서 생협운동에서 지역먹거리운동에 대하여 관심을 갖지 않을 수 없는 것이다.

익히 알려져 있는 바와 같이 지역먹거리운동은 단순한 직거래운동을 넘어서서 농업의 지속가능성을 담보해 내기 위해서는 농(農)과 식(食)사이의 단절된 관계를 극복하고 지역내 자원의 선순환을 꾀함으로써 지역의 재생도 도모하자는 목표를 가지고 있다. 지역먹거리체계의 효과는 크게 경제적, 생태적, 사회적 측면으로 나누어서 살펴볼 수 있다. 우선 경제적으로는 지역사회의 유지 발전, 농민들의 안정적 생활, 지역경제의 다양화, 대안시장의 창조 등을 들 수 있으며, 사회적으로는 지역내의 관계의 복원, 신뢰의 구축을 가져오며, 생태적으로는 외부자원에 대한 의존감소, 지역 내 자원에 대한 의존증대와 자원의 절약 등을 들 수 있다.

지역먹거리운동이란 순환의 체계를 만들어 가고자 하는 운동이고, 화학비료나 농약의 대량살포, 공장식 축산 등이 가져온 생태적 재앙과 먹거리 불안을 극복하는 운동이기 때문에 지역먹거리운동의 대상은 안전하게 생산된 먹거리일 수밖에 없지만, 지역먹거리운동을 시작할 때에는 여건상 어쩔 수 없이 관행재배 농산물도 당분간 대상에 포함시키더라도, 일정한 경과조치를 둔 후에는 강화된 기준을 충족하는 농산물이 운동의 대상으로 되어야 한다. 또한, 대규모 단작 혹은 특화단지에 의해 주도되고 있는 농업 현실에서 지역의 다양한 먹거리수요를 지역에서 생산된 먹거리로만 충족하는 것은 불가능하기 때문에 '물리적 거리'에 근거한 지역설정은 운동방향의 설정에 오히려 장애가 될 수 있다. 좀 더 유연한 자세로 '사회적 거리'를 축소시킬 수 있도록 노력해야 할 것이고, 이 경우에는 가까운 인근지역을 묶어내는 일종의 제휴산지의 개념을 도입할 필요도 있다. 아울러 지역의 품목별 생산현황을 파악하여 지역먹거리운동의 출발로 삼을 주요품목을 무엇으로 설정할 것인가를 고민하면서, 지역의 다양한 수요에 상응하는 다품목생산을 유도해야 한다. 또한, 농민과 소비자사이의 소통의 확대를 꾀하는 구체적인 작업을 전개함으로써 먹거리의 생산으로부터 철저하게 유리되어 있는 도시민들이 먹거리에 대하여 올바르게 인식하도록 하는 일도 중요하며, 지역의 생산자, 소비자, 자치단체 등의 참여를 끌어내야 한다. 개별 생산자와 소비자가 분산되어 있는 상태에서 동력을 만들어내기 힘들기 때문에 마을별, 품목별로 생산자조직을 묶어내고 이를 바탕으로 지역협의체를 구성하는 작업이 필요한 것은 말할 것도 없다.

또한, 지역먹거리체계의 확립은 고용창출과 지역자원의 활용을 촉진할 수 있다. 농업을 통한 지역사회의 신뢰관계 구축은 사람사이의 관계를 활성화하여 지역을 보다 활기차게 만들 것이다. 지역먹거리체계에는 규모와 상관없이 참여할 수 있기 때문에 전업농가뿐만 아니라 겸업농가도 주역이 될 수 있기 때문에 경작을 포기하는 휴경지의 감소에도 기여할 수 있다. 지역전체로서는 외부로의 화폐유출을 막아 지역내 소득

의 향상을 가져와서 지역경제에 공헌할 수 있을 것이다.

특히, 한국의 여러 지역에서는 안전한 먹거리를 신뢰를 바탕으로 매개해 주는 소극적 역할에서 벗어나 지역내 생산과 지역내 소비를 통한 지역순환경제의 구축 및 공동체성의 회복을 위한 방안에 대하여 고민하고 있다. 그러나, 지역먹거리체계의 구축에 대하여 많은 지역에서 고민을 하고 있지만, 그 출발의 고리를 마련하는데 어려움에 직면해 있는 경우가 많다. 일부 지역에서는 농민장터나 직매소의 운영을 추진하고 있으며, 일부 지역에서는 학교급식을 통한 지역먹거리체계의 구축을 시도하고 있다. 농민장터나 직매소는 지역먹거리체계의 구축에서 중요한 기제로 활용할 수는 있지만 생산농민과 소비자의 관계성에서는 다소 긴밀감이 떨어지는 면이 있으나, 생협의 경우에는 관계성의 지속성이나 신뢰의 구축에서 보다 우위에 있다고 할 때, 지역생활운동을 매개로 지역먹거리운동이 전개될 때 운동의 지속가능성과 관계성의 확대 및 심화가 수월하다고 할 수 있다. 특히, 지역생협에서 공급되는 먹거리 등이 지역산인 경우에는 생산농민과 소비자사이의 신뢰구축이 용이할 뿐만 아니라, 지역내에서 부가가치를 창출을 통한 순환구조를 만들어 내려는 시도도 쉽게 그 목적을 달성할 수 있을 것으로 기대된다.

지난 30년간의 생협의 역사는 새롭게 변화해가는 시장의 위기 앞에서 또 다시 소멸해 갈 것인지, 아니면 새로운 대안적 사회운동의 가능성을 높여갈 것인지 고민해야 할 시점에 놓여 있다. 이것은 단순히 시장경쟁에서 살아남기 위한 자구책이 아닌 생협의 정체성과 가치, 원칙을 가지고 농업의 미래, 인간간의 신뢰회복, 생명을 지키기 위한 공동체운동을 통해 미래를 준비해야 한다.

4. 새로운 생협운동의 모색

4.1. 기존 연합체소속 생협의 지역물품 취급확대

한살림충주제천은 생산자와 소비자가 함께 조합원으로 참여하여 만들어진 조직으로 초창기부터 지역물품에 대해 관심을 가지고 있었다. 2004년부터 한살림에서 일괄적으로 진행되는 김장공급을 지역의 생산자와 직접 계약·판매하는 체계로 돌리는 등 지역 내 생산자와 소비자를 연결하는 사업들을 진행했다. 특히 충주제천지역의 한살림생산자조직과 논의를 거치면서 지역물품의 확대를 꾀했고, 2008년 10월에 지역물품위원회를 상설화하면서 구체적인 지역먹거리운동을 지역에서 전개하였다. 이후 전체 한살림 차원의 '가까운 먹을거리 운동'과 맞물려서 지역물품의 확대가 지속적으로 이루어지고 있다.

<표 1> 한살림충주제천생협의 지역물품 품목

연도	품목		품목 수
	전산등록	미등록	
2005		밤, 복숭아, 사과, 수박	4
2006	김장용품(쪽파, 알타리무, 대파, 포장배추, 포장무, 동치미무,갓)	밤, 사과, 수박, 찹쌀(혼합쌀포함)	11
2007	김장용품(쪽파, 알타리무, 대파, 포장배추, 포장무, 동치미무, 갓, 절임배추), 칩차	고추장, 메주, 밤, 배, 복숭아, 브로컬리, 양배추, 사과, 오디효소	18
2008	밤, 칩차,	두부, 복숭아, 사과, 오디효소	6
2009	김장용품(포장배추, 포장무, 동치미무, 절임배추), 사과, 밤, 딸기,	감자, 메주, 복숭아, 옥수수,	11
2010	김장용품(쪽파, 알타리무, 대파, 포장배추, 포장무, 동치미무, 갓, 절임배추) 복숭아, 사과, 밤, 딸기, 도라지즙, 마늘	감자, 두부, 배, 복숭아, 사과, 옥수수	20
2011	김장용품(쪽파, 알타리무, 대파, 포장배추, 포장무, 동치미무, 갓, 절임배추), 복숭아, 사과, 밤, 쪽파, 딸기, 마늘, 도라지즙	감자, 고구마, 두부, 배, 복숭아, 사과, 옥수수, 호박	23

<그림 2> 한 살림대전생협의 지역물품 자체브랜드와 마크



4.2. 생협조합원을 대상으로 한 제철꾸러미 사업

한살림충주제천생협의 제철꾸러미사업은 현재 전국 각지에서 진행되고 있는 꾸러미 사업과는 많은 점에서 차이가 있다. 가장 큰 특징은 년단위로 계약을 한다는 점으로, 이는 미국이나 스위스 등에서 전개되고 있는 CSA운동과 일맥상통한다고 할 수 있다. 또한, 참여하고 있는 생산농민 스스로가 다품종 소량생산을 하면서 필요에 따라 협력 생산자가 함께 하고 있다는 점에서 여러 농가가 품목을 분담해서 꾸러미를 구성하는 사업과는 차이가 있다.

한살림충주제천생협의 제철꾸러미사업

1) 배경 및 취지

- 지역 내 생산소비, 도농관계 회복을 위해 지역 내 먹을거리 공동체를 만들어 간다.

- 지역물품의 확대로서 '제철농산물꾸러미'라는 새로운 지역물품을 실험한다.
- 다품종 소량생산형태의 생산농가와 일정 수의 도시소비자의 물품 나눔을 통해 "생산자는 소비자의 생명을, 소비자는 생산자의 생활을 책임진다"는 모토에 걸맞는 모델을 만들어 간다.
- 지역 내 생산과 소비 시스템의 시도를 통해 먹을거리를 매개로 하는 보다 안정적인 도농공동체 모델을 구현한다.

2) 배송방식 및 공급방식

(1)산지배송 : 생산자가 산지에서 한살림충주제천 물류센터로 입고

(2)공급방식 : 한살림충주제천 공급시스템을 활용

(각 매장에서 회원이 직접 수령하는 방식 또는 공급실무자가 해당 회원에게 직접 전달하는 방식)

3) 생산농가

- 솔피공동체 생산자 중 일부가 꾸러미 작목반 구성, 주요품목을 책임짐. 품목의 다양성을 확보하기 위해 주변 회원 농가들의 다양한 생산물품의 협조체계

- 주 생산자:

2010년 -> 4가구+협력생산자(솔피농장 회원 10여 농가),

2011년 -> 2가구+협력생산자(솔피농장 회원 10여 농가)+자활센터(두부) 등

2012년 -> 4가구+1조직(솔피가공사사업위원회)+협력생산자(솔피농장 회원 10여 농가) + 자활센터(두부) 등

4) 평균 물품수

연도	평균 물품수
2010	10.6
2011	13.7
2012	12.8

꾸러미 구성 내용 예시



4.3. 무점포사업

일본 생협의 경우, 무점포사업은 점포매출을 상회하는 생협사업의 주축이라고 할 수 있다. 151개 지역생협 중 점포사업을 하는 생협은 76개 생협으로 약 절반을 차지하지만, 통계에는 없는 무점포사업은 대부분의 생협이 하고 있는 활동이다. 또한, 지역생협의 무점포사업에서 얻은 이익으로 점포사업에서 발생하는 손실을 커버해서 이익을 발생시키고 있다.

일본 생협의 무점포사업은 산직과의 결합을 통해서 새로운 변화를 모색하고 있다. (1) 야채박스공급 (2) 등록제도(쌀, 우유 등) (3) 기획변경·중량변경·결품대응 (4) 인터넷 한정 상품 공급 등이 있다. 이들은 모두 서로 다른 특징을 갖고 있다.

(1)은 산직의 목적에 따라 청과물을 셋트로 매주 정기적으로 배달하는 활동이다. 5품목~8품목의 청과물을 복수산지의 산직품 혹은 유기농산물을 셋트로 공급하는 것이다. 주문은 약 반년~16주정도를 사전에 주문하는 방법과 매주 주문이 가능한 방법이 있다. 전자의 경우에는 주문수에 따라 작부를 가능하게 하는 점에서 후자의 경우에도 매주의 주문 수는 크게 변하지 않는 경험으로부터 예약주문적인 의미가 있다. 이는 판매액의 예측이 가능하다는 점에서 생산지원적인 주문방법이라고 할 수 있다. 또 양과 품목의 조정이 가능한 생산·수확상황의 변동에 유연하게 대응할 수 있는 방법이다. 청과물과 같이 수확이 기후의 영향을 크게 받는 품목에 적용한 공급형태이다.

(2)는 등록미, 등록우유, 등록계란, 등록육 등을 매주 혹은 격주간격으로 공급하는 것이다. 이는 기초적인 식재의 예약주문기능을 가지고 있다. 이것도 정기적인 공급량이 결정된다는 점에서 생산지원적 공급형태이다. 이 경우 야채박스 이외의 식자재에 적용되고 있는 것이다.

(3)의 사이즈혼합 기획·양이나 중량변경·결품은 생산상황에 따라 공급을 조정하는 역할로서 정착되고 있다. 공동구입에서는 공급의 4주간부터 6주간전에 가격결정이 이루어진다. 이 때문에 가격결정 시에 예측된 수확량과 상장과 수확시의 그것 사이에 먹는 차이가 발생할 가능성이 있다. 이러한 생산의 경우를 공급시에 조정하는 것이 중량조정이고, 복수사이즈를 조정하여 공급하는 것으로 생산변동의 대응이 가능하게 된다.

(4)의 인터넷한정기획은 주문서에 게재되지 않았던 상품 혹은 주문서에 게재할 정도로 수량이 많지 않은 상품 등을 빠르게 취급한다는 점에서 개별예약구입의 약점을 보강하는 기능을 수행하고 있다.

무점포사업은 점포를 완전하게 배제하는 것이 아니기 때문에 일시적으로 혹은 정기적으로 일반유통업체의 점포를 함께 이용하는 방안이나, 이동판매도 무점포사업의 새로운 가능성으로 활용될 수 있을 것이다.

4.4. 네트워크형 소규모 근거리 직거래

일본의 경우에도 생협은 대규모양관점과의 혹독한 경쟁관계에 있다. 그리고 생협은 살아남기 위한 전략의 하나로 사업 연합화를 꾀해왔다. 그러나 거대화된 생협조직으로는 대응할 수 없는 사업이나 운동을 희구하는 사람들도 늘어나고, 개인의 의지가 반영

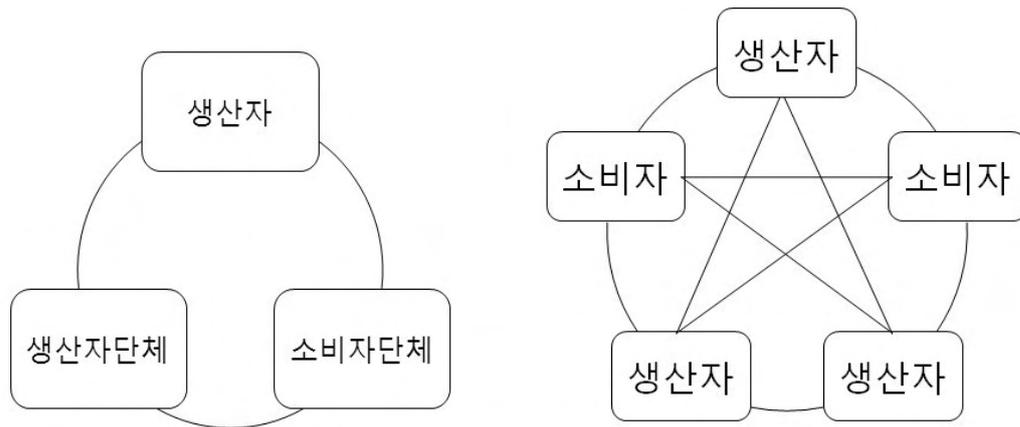
되기 쉬운 소규모 소비자그룹을 조직하는 움직임도 각지에서 발견된다. 이러한 움직임을 네트워크형 소규모 근거리 직거래라고 부를 수 있다. 이 형태의 특징은 개인의 자립을 존중하면서 서로 어우러지는 관계성의 구축이다.

네트워크형 근거리 직거래는 생산자와 소비자사이에 상호신뢰가 전제되고, 재배조건이 확실한 농산물을 구입하기 위해서는 유통코스트 부담의 증가로 인한 상품가격의 상승을 구입자인 소비자는 수용해야 한다. 소규모 산직 = 네트워크형 산직의 사례는 아직은 그다지 많지 않다. 상품가격, 품목, 수량조정, 편리성 등의 점에서 대규모산직이 우월하기 때문이다.

네트워크형 산직의 전개를 위해서는 다음의 세 가지가 필요하다. 첫째 ‘얼굴이 보이고 커뮤니케이션이 가능한’ 소규모 산직을 목표로 하여 생산자와 소비자가 먹거리를 통하여 동료가 되어 먹거리문제를 함께 생각하는 관계성을 키우고, 둘째, 네트워크의 연결망(클러스터)으로 되는 생산자와 소비자가 각각의 유통조건을 정비하면서 농업이나 환경문제의 이념을 공유할 수 있는 교류나 학습의 장을 설정하며, 셋째, 이념 공유형 네트워크는 종종 폐쇄적으로 되기도 하지만, 신규참입자도 받아들이는 조직으로 되는 것 등이다.

이상의 세 가지 필요조건을 만족한다면 네트워크형 산직조직이 출현할 가능성은 높아지게 된다. 특히, 도시와 농촌의 거리가 보다 가까운 쪽이 네트워크형 산직의 전개 가능성이 크다. 현재의 생협산직이 거대하게 되어 소규모 생산과 소비의 결합을 곤란하게 하고 있는 상황에서는 산소제휴가 핵으로 되는 네트워크형성의 필요성은 매우 높다.

<그림 3> 종래의 산직과 네트워크형 산직의 개념도



또한 산지가 근거리에 있다면 선도를 유지하기 위한 추가적인 포장도 불필요 하고, 이에 따라 수송도 수월하게 이루어질 수 있기 때문에 가격·코스트면에서의 효과를 볼 수 있다. 근거리산직이 이루어질 경우, 활성화된 산지교류회를 통해서 생산자와 소비자의 직접교류가 이루어짐으로써 전량거래가 가능한 사례들이 확인된다.

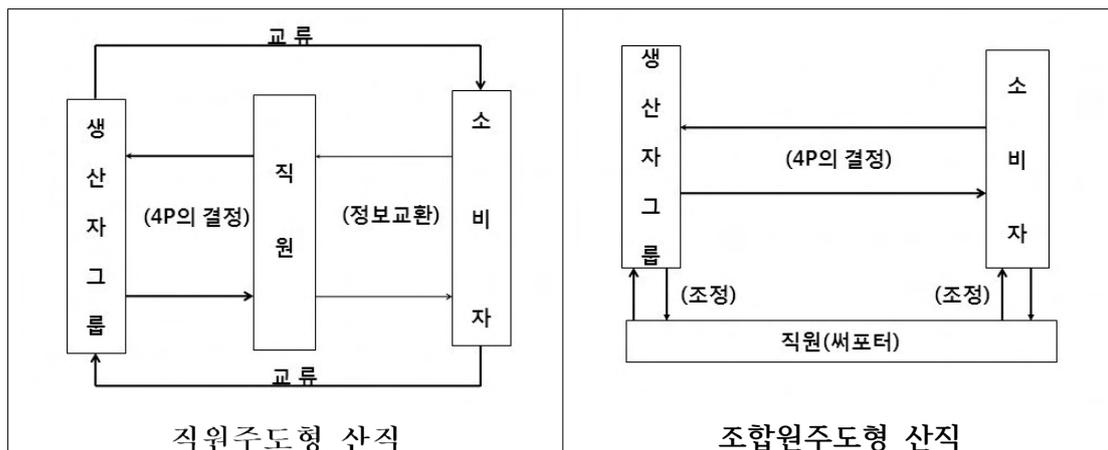
4.5. 복선형 산직

현재 생협에서 취급하는 물품의 결정과 관련해서 조합원이 적극적인 역할을 하지 못하는 경우가 많다. 대규모화된 생협에서는 산직상품의 생산과 보급에 대한 의사결정에 있어서 생협의 실무자의 역할이 크고 상대적으로 생산자와 소비자의 의사는 반영되기 어려운 구조로 되어 있다.

조합원으로 되면 조합장·이사 등의 경영담당자에의 선거권과 피선거권을 갖고, 경영방침을 포함하여 경영에 참여할 수 있을 뿐만 아니라, 점포운영위원회나 상품개발운영위원회 등의 활동을 통하여 자신이 요구하는 상품수요가 상품화될 수 있다. 그러나 경영에 참가하거나 점포운영위원회나 상품개발위원회에 참가할 수 있는 조합원은 조합원의 극히 일부에 불과하고, 많은 조합원은 단순한 이용자이다. 이는 조합원은 '출자자=이용자=운영자'라는 삼위일체적 성격이 실제의 생협의 운영에 있어서는 의사결정과정에서 조합원의 의견이 충분히 반영되지 않아 대부분의 조합원은 출자자인 것을 제외하면 단순한 슈퍼의 이용자와 다를 바가 없다는 것을 의미한다. 조합원이 주도적인 입장에서 서서 산직에 관한 조합원의 목소리를 생산자에게 직접 전달할 수 있는 조직은 실제로는 많지 않다.

많은 생협에서는 조합원에 대해서는 생산자가 갖고 있는 문제를 책상에서만 논의해서 조합원들에게는 알리지 않고 생산자와의 교류는 '즐기는 이벤트'에 머무는 경우도 많다. 조합원이 산직에 관한 의사결정에 참가함으로써 농산물의 과잉문제나 주부의 요리경험을 활용한 새로운 해결방안을 제안할 수도 있을 것이다. 조합원이 주도적인 입장에서 서서 산직에 관한 조합원의 목소리를 생산자에게 직접 전달하기도 하고, 또한 생산자의 목소리를 조합원이 직접 들을 수 있도록 하는 것이 필요하다.

<그림 4> 직원주도형 산직과 조합원주도형 산직



조합원의 참가에 의한 의사결정을 중시하는 경우 직원에 의한 효율성을 추구하는 의사결정이 경시될 수 있고, 직원에 의한 효율성추구의 의사결정을 중시하는 경우는 조합원의 참가에 의한 의사결정이 경시될 수 있다. 따라서 조합원의 참가에 의한 의사

결정과 직원에 의한 의사결정 모두 중시할 필요가 있다. 이를 통해서 생협산직도 변화하는 현실에 대응할 수 있을 것이다. 슈퍼 중에는 이용자를 부점장으로 위촉해서 고객의 목소리를 점포에 반영하려는 활동도 이루어지고 있는 상황에서 생협도 효율성을 중시하는 직원주도형과 민주성을 중시하는 조합원주도형 이 두 가지가 병존하는 복선형산직이 요구된다고 할 수 있다.

5. 맺음말

얼마 전까지만 하더라도 생협운동은 사회전체가 초래한 생태위기, 특히 땅과 먹거리의 오염을 일부 각성한 생산자들의 노력에만 전적으로 의존해 해결해 왔다. 그것이 바로 친환경 유기농산물이라는 결과였고, 생협은 이 결과를 바탕으로 소비자를 조직했다고 할 수 있다. 하지만, 본래 유기농업으로의 전환과정은 선구적인 몇몇 농민들에게만 의존할 성질의 것이 아니라, 생산자와 소비자, 그리고 우리사회전체가 함께 해결해야 할 문제이다. 땅가진 땅과 사람의 관계를 되살리는 '과정을 조직하는' 운동의 부재는 필연적으로 수익만을 쫓는 생산자와 먹거리의 안전만을 찾는 소비자들을 양산하게 되었다. 즉, 생산자들은 수익을 쫓아서 친환경 유기농업을 선택하고, 소비자는 웰빙이나 로하스의 열풍을 따라 유기농산물을 찾는 경향이 심화되면서 유기농업이 본래 갖고 있는 생태적 의미나 생협의 사회운동으로서의 의미가 급속하게 퇴색하고 있다. 또한, 유기농 직거래운동에 전념해 온 생협을 포함한 다양한 조직들이 존재해 왔지만, 지역 먹거리운동에 대한 고민은 부족했다. 목표상으로 지역내에서 생산된 친환경 유기농산물을 지역내 소비자들과 직거래함으로써 지역자급과 자치를 꾀하는 이들 조직들이 현실에서는 하나의 거대한 '전국적인 물류조직에 편입되는 방향으로 성장해 왔다. 생협조직이 유통규모 확대를 통해 살아남기 전략에 몰두하면서 정작 지역사회 내에서 먹거리와 관련한 공적인 활동을 소홀히 한 측면도 간과할 수 없다. 최근의 생협물류의 중앙집중화에 따른 생산자-소비자 관계의 형해화와 지역운동의 약화, 생산자 집단의 약화 등을 해소하기 위한 대책이 필요하다. 특히, 소비자는 '안전한 먹거리의 확보'라는 개인적 관심 때문에 생협에 가입하고, 생산자도 생태적 관심이나 사회운동 차원이 아니라 생존전략차원에서 수익이 상대적으로 높은 친환경유기농업을 선택하는 등 현실은 여전히 시장경제의 틀을 넘어서지 못하고 새로운 대안적 농식품유통 패러다임을 구축하지는 못하고 있는 것이 지금의 현실이라고 할 수 있다.

따라서 생협운동은 출발당시에 갖고 있었던 사회운동적 관점을 다시 회복하려고 하는 노력이 필요하고, 그 출발은 지역이 될 수 밖에 없다. 생협운동은 '지역'이라고 하는 운동의 현장 속에서 소규모의 사회적 관계망을 통해 생활의 문제를 해결해 가는 공동체운동이므로, 지역공동체를 복원하는 유력한 기제로서 생협의 역할은 아직도 유효하다고 할 수 있다.

참 고 문 헌

- 김기섭. 2005. “생활협동조합의 현황과 과제.” 《농정연구》 14호.
- 김철규·김기섭·김홍주·한도현. 2004. 『농산물의 대안유통 모델 연구: 사회관계론적 접근』. 명진씨엔피.
- 김홍주. 2006. “생활협동조합의 존재형태와 대안농산물체계의 모색”. 『농촌사회』 16(1).
- 박진도. 2011. 『순환과 공생의 지역만들기』. 교우사.
- 오귀복. 2007. “한국 생활협동조합운동의 특징분석”. 성공회대학교 석사학위 청구논문.
- 윤병신. 2010. “대안농업운동의 전개과정에 대한 고찰 - 유기농업운동과 생활협동. 지역먹거리 운동을 중심으로.” 《농촌사회》 20(1).
- 윤형근. 2006. “먹을거리의 공공화와 새로운 지역자립운동”. 《환경과 생명》 49.
- 정은미. 2006. “한국 생활협동조합의 특성.” 《농촌경제》 29(3): 1-18.
- 조완형. 2006. “생활협동조합의 최근동향과 대응과제.” 《한국협동조합연구》. 24(1): 115-121.
- 조완형. 2010. “한국 협동조합의 친환경유기농업 추진 경과와 과제.” 『유기농업의 발자취와 미래』. 한국유기농업학회 상반기 학술대회 자료집.
- 허남혁. 2009. “생활 생산자 조직의 생산-소비 관계 변화”. 『농촌사회』. 19(1): 161-211.
- 허 장. 2007. “유기농업의 “관행농업화”와 위기에 관한 논의”. 『농촌경제』. 30(1): 1-30.
- 大窪一志. 1994. 『日本型生協の組織像 改革のトレンドとキーワード』. 코프出版.
- 末川千穂子. 2001. 『虹のメッセージ』. 카모가와出版.
- 現代生協論編集委員會編. 2006. 『現代生協論の探求<理論編>』. 코프出版.
- 角一 典. 2008. “現代生協論に關する考察 - 現代日本の市民社會の課題との關連から”(船橋晴俊/石坂悅男編, 『公共圏の創成と規範理論の探求 現代的社會問題の實証的研究を通して』).
- 山本博史. 2006. “消費者がだんだん遠くなる—生産者から見た生協産直の變化”. 『大地のきずな』 (No.95).
- 野見山 敏雄. 2006. “ネットワーク型産直の可能性”. 『大地のきずな』 (No.95).
- 山本明文. 2005. 『生協産直、再生への條件』. 코프出版.
- 下平尾勲·伊東維年·柳井雅也. 2009. 『地産地消』. 日本評論社.
- 嘉田良平. 2009. 『食卓からの農業再生』. 家の光協會.
- 齊藤 修. 2011. 『農工商連携の戰略-連携の深化によるフ-ドシステムの革新』. 農文協.
- 關 滿博. 2010. 『農と食の農商工連携』. 新平論.
- 岡村信秀. 2008. 『生協と地域コミュニティ』. 日本經濟評論社.

생협에서 로컬푸드의 안정적 구축을 위한 실천 방안 모색

이계석(품앗이 생협 정책위원장)

1. 생협은 왜 로컬푸드를 해야 하는가?

‘자조(自助)’와 ‘상조(相助)’가 중심 가치이자 원칙인 협동조합에 있어 호혜시장 구축과 로컬푸드는 떨어뜨릴려고 해도 떨어뜨릴 수 없는 관계이다.

자조는 스스로의 운명을 스스로 개척해야 한다는 말이고, 상조는 개인의 성장과 발전이 남과의 서로 돕는 관계 속에서 더욱 잘 이루어질 수 있다는 믿음에서 나온 말이다. 그렇기에 협동조합의 중심 가치를 실현하는데 있어 호혜시장의 구축은 필수인 것이다. 협동조합이 사회의 비주류로서 소외받던 사람들이, 경쟁과 승패가 아닌, 협동이란 방식을 통하여 스스로의 살 길을 찾기 위한 것이었기 때문에 더욱 그렇다. 호혜시장은 같이 잘 살기 위해 이윤을 남기기 위해 경쟁하는 시장이 아니라, 서로의 필요를 주고받는 시장이기 때문이다.

그런데 호혜시장을 구축하면서 먹거리를 공급할 수 있는 방법은 로컬푸드 외에는 없다. 왜냐하면 호혜시장이 구축되려면 몇 가지 원칙이 필요한데 그 원칙을 충족시킬 수 있는 것은 로컬푸드밖에 없기 때문이다. 그 원칙의 첫 번째는 생산자와 소비자가 직접 대면할 수 있어야 한다는 것이다. 예를 들자면 칠레의 포도 생산자와 한국의 소비자는 호혜적 관계를 가질 수 없다. 물론 칠레의 포도 생산자가 직접 한국에 와서 소비자에게 포도를 건네주면서 인간관계를 형성하면 호혜관계 구축은 가능하다. 하지만 그것은 일반적인 유통에 있어서는 현실성이 없는 이야기이다. 중간에 최소 3명에서 5~7명의 유통 단계를 거치면서 호혜시장이 이루어질 수 있겠는가? 그래서 호혜시장이 구축되려면 생산자와 소비자는 거리상 가까울수록 좋으며, 가급적 직거래라야 한다. 두 번째의 원칙은 생산자와 소비자 간의 상호 신뢰가 형성되어야 하는 것이다. 그래야 생산과정을 일일이 지켜보지 않아도 관계 속에서 형성된 신선하고 안전한 먹거리를, 가격보다는 물품의 가치를 보고 주고받을 수 있는 호혜적 관계가 형성될 수 있다. 세 번째는 마을, 지역, 더 나아가 지구와 같이 크고 작은 다양한 동심원 속에서 생산자와 소비자가 이미 하나의 공동체임을 자각하는 것이다. 생산자와 소비자가 감자와 상추를 주고받는 소소한 행위도 세계적으로 경제와 사회, 환경에 이르기까지 다양한 영향을 미칠 수 있다는 것을 알 수 있어야 한다. 특히 세계적인 경제위기와 석유, 식량과 같은 자원위기, 기후 변화 같은 환경 위기는 이미 인류 생존의 공통 문제이다. 이런 문제들을 시장과 정부의 실패에서도 볼 수 있듯이 경쟁과 승자 독식의 방식으로는 해결할 수 없다. 그래서 호혜가 필요한 것이다.

적어도 로컬푸드가 지역 내에서의 얼굴 있는 먹거리의 공급체계를 통해, 먹거리에 대한 신선도와 안전성을 확보하고, 먹거리의 이동거리를 최소화함으로써 화석연료의 사용을 억제하여 환경에 대한 부담을 줄이고자 하는 것이라면, 그 자체가 이미 호혜시장 구축의 기본적이고 필수적인 요건이 될 수밖에 없는 것이다.

2. 생협에서의 로컬푸드를 정착시키기 위한 실천적 과제들

1) 로컬푸드에 대한 인식 확산

로컬푸드는 WTO와 FTA로 인한 세계 자본주의의 통합과 무역 자유화의 흐름 속에서, 지역 농업의 보호와 자원의 지역 내 순환, 지역 공동체의 활성화와 부의 역외 유출 방지, 식원성 질병 예방과 소비자의 건강, 탄소 녹색성장의 실현과 지구환경 보전 등을 지키는데 아주 중요한 이론적 틀을 제공하고 있다. 따라서 로컬푸드의 개념과 그 실천방법-지역성, 품질, 농사 방법, 유통 방식, 파급 효과 등-에 대한 정리가 분명해야 하며, 그에 따른 교육과 홍보가 체계적으로 이루어져야 한다.

(1) 먹거리 질의 하락과 식원성 질병에 대한 우려 극복

웰빙시대를 맞아 건강에 대한 관심이 고조되고 있는 가운데, 특히 건강과 직결되어 있는 믿을 수 있는 안전한 먹거리에 대한 요구는 점점 높아지고 있다. 그런데 이와 반대로 우리 식단에서 글로벌 먹거리(Global Food)에 대한 비중은 오히려 증가하고 있는 추세이다. 글로벌 먹거리는 광우병, 멜라민, GMO 파동 등의 문제들과 운송 과정에서 일어날 수 있는 신선도와 영양의 파괴는 물론, 먹거리의 부패를 방지하기 위해 넣는 다양한 방부제나 첨가물이 갈수록 소비자들의 심리적 불안감을 확대시키고 있다. 더욱이 이러한 글로벌 먹거리나 정크푸드(Junk Food)로 인해 사회적 문제로까지 대두되고 있는 비만, 아토피와 같은 식원성 질병이 빠르게 확산되고 있는 실정이다.

그렇기 때문에 인근의 얼굴을 아는 생산자가 재배한 신선한 채소와 과일을 중심으로 제철음식을 공급받는 로컬푸드는 믿을 수 있는 안전한 먹거리이다.

(2) 환경 오염 방지

로컬푸드는 지역을 중심으로 한 농식품의 공급체계를 통해 먹거리에 대한 신선도와 안전성을 확보하고, 농식품의 이동거리를 최소화함으로써 화석연료의 사용을 억제하여 환경에 대한 부담을 줄일 수 있다. 실제 이동 거리가 길어지면 길어질수록 운송 방법 자체에 의한 탄소 배출량과 보존 상태를 유지하기 위한 포장과 처리 약품 등의 생산으로 인한 탄소 배출량은 계속 증가한다. 이를 측정하기 위해 푸드마일리지 사용하는데, 푸드

마일리지는 농산물이 생산지로부터 생산, 운송, 유통 단계를 거쳐 소비자의 식탁에 이르는 과정에서 소요된 거리를 말하는 것으로, 식품중량에 수송거리를 곱한 값으로 계산한다. 국립환경과학원의 발표자료에 의하면 우리나라의 2010년 기준 수입식품 푸드마일리지는 7.058t·km로, 영국(2,337t·km)이나 프랑스(739t·km)에 비해 3~9배 정도 높은 것으로 드러났다.

이를 해결하기 위해 단작 형태의 농업 방식을 다품종 소량 생산의 환경 보전형 지역 순환 농업으로 바꾸어야 하며, 먹거리의 이동 거리를 최소화할 필요가 있다. 이럴 경우 당연히 농촌지역의 생태계 보전에도 도움이 된다.

※ 국별 1인당 푸드 마일리지 (단위 : t.km/인)

연도	한국	일본	영국	프랑스
2001년	5.172	5.807	-	-
2003년	3.456	5.671	2.365	777
2007년	5.121	5.462	2.584	869
2010년	7.058	5.484	2.337	739

(국립환경과학원, 2012년 5월 17일)

※ 주요 수입 먹거리의 푸드마일리지

나라 명	푸드 마일리지	수입 먹거리	나라 명	푸드 마일리지	수입 먹거리
중국	567마일	양파, 당근, 마늘 숙주나물, 생강, 낙지	일본	759마일	명태
필리핀	1624마일	파인애플	타이	2281마일	해파리
인도네시아	3278마일	꽃게	미국	5968마일	오렌지
뉴질랜드	5519마일	단호박, 키위	호주	5177마일	양배추, 쇠고기
노르웨이	5113마일	연어	칠레	12726마일	포도, 와인

(3) 식량 안보, 식량 주권의 문제 해결

올해 세계를 긴장하게 만든 애그플레이션(Agflation)으로 인해 식량안보, 식량주권의 문제가 다시 조명 받고 있다. 지금 우리나라의 식량자급률은 27.6%에 불과(2010년 기준)하며 OECD 국가 29개국중 26위이다. 양곡관리법에 의하면 국민식량을 안정적으로 확보하기 위하여 공공비축 미곡을 비축·운용하여야 한다고 규정하고 있지만, 현재는 쌀

이외의 양곡은 공공비축제도의 대상으로 포함하고 있지 않고 있으며, 쌀의 경우도 공공비축은 72만톤으로 국내소비량 연간 426만톤의 17% 수준에 불과하다.

또 세계 자본주의 체제가 WTO와 FTA를 통해 하나로 통합되면서 세계적인 초국적 자본인 농기업에 의해 종자, 농약, 유통의 복합 산업화가 진행되고 있다. 이러한 거대 농기업에 의해 농민들은 자립적 기반을 상실해가고 있으며, 농업 노동자로 전락하고 있다.

식량 주권과 외국의 거대 농기업에 대해 농업 생산 기반을 지키기 위해 자립적인 농업과 농민을 육성해야 한다. 그런데 농업 생산성이나 노동비용 측면에서 규모가 큰 기업농들은 오히려 거대 농기업에 대해 대항력을 갖기 어렵다. 그보다는 환경 보전형 자원순환 농업을 운영하면서 도농 직거래와 유기농을 하고 있는 소농을 중심으로 로컬푸드를 활성화하는 것이 더 중요하다.

※ 주요나라의 곡물 자급률 현황(연합뉴스 보도자료, 2012년 8월 30일자)

호주(176%), 프랑스(164%), 미국(150%), 캐나다(143%), 스웨덴(129%), 핀란드(126%), 독일(102%), 덴마크(98%), 오스트리아(98%), 영국(92%)

(4) 유기농의 활성화

유기농도 하나의 산업으로 규모화되면서, 선진국들이 유기농산물을 주요한 수출상품으로 육성하는가 하면, 거대 농기업들도 속속 유기농 시장으로 뛰어들고 있다. 그러면서 점점 친환경 유기농이 지향하는 원칙과 이념은 퇴조하고, 친환경 유기농 식품의 상업화, 상품화가 진행되고 있다.

이를 극복하려면 지역 내에서 소농을 중심이 되어 먹거리 자급을 목표로 복합 영농이 이루어져야 한다. 그래야지만 전 세계나 일국 전체의 상권을 목표로 특정 품목만을 특화하여 단작하는 기업농에 대항하여 지역 농업을 보전할 수 있다. 또 이렇듯 다품종 소량 생산이 이루어지면 생태적으로도 농업 생물 다양성의 증진 등의 부수적인 효과도 얻을 수 있다.

(5) 사회적 약자와 청소년에 대한 배려

소비적인 측면에서 볼 때 일반적으로 사회적 약자들이 안전한 먹거리에 더 취약하다. 로컬푸드는 사회적 약자들에게 안전한 먹거리 공급을 가능하게 할 수 있다. 또 로컬푸드를 통하여 안전하고 신선한 먹거리를 학교 급식에 공급함으로써 자라나는 청소년들의 건강에 도움을 줄 수 있다.

생산적인 측면에서도 로컬푸드는 소농들에게 직접적인 도움이 된다. 소농은 농업생산성과 노동비용 측면에서 규모가 큰 기업농들에 경쟁이 되지 못하면서 빠르게 몰락하는 추세이다. 소농들의 몰락은 곧 지역사회의 몰락이고, 생태 환경에 악영향을 미칠 수밖에 없다. 로컬푸드를 통해 소농들에게 친환경 유기농업을 유도하고, 직거래 방식을 취하게 함으로써 소농들의 생계와 지역 사회의 유지에 절대적인 도움을 줄 수 있다.

2) 생산 측면에서의 로컬푸드 실천 과제

(1) 로컬푸드의 거리 개념

로컬푸드의 개념 중 가장 우선적으로 파악해야 할 것이 거리 개념인데, 보통 공간적, 시간적, 사회적 거리로 나눈다.

공간적 거리는 생산자에서부터 유통과정을 거쳐 소비자에게 이르기까지 이동한 전 거리를 따지는데, 많은 나라에서 일반적으로 로컬푸드를 50km(30마일) 이내에서 생산된 먹거리로 보고 있다. 미국은 하루 운전 적당량을 따져 240km(150마일)로 보고 있으며, 또 일본은 거리보다는 행정구역을 기준으로 하기도 한다. 그러나 지역마다 조건과 환경이 다른데 일률적으로 공간적인 거리를 규정하기는 어려운 면이 있다. 소비자의 규모나 생산물의 구성, 더 나아가 환경보존형 지역 순환 농업의 발달 정도 등을 함께 고려하지 않으면 안 되기 때문이다.

따라서 지역은 지역별로 나름의 특성과 조건에 맞게 기준을 설정할 필요가 있는데, 품앗이생협의 예를 들면, 하나의 기준으로 정리하기 보다는 거리와 행정구역, 생활권역을 중층적으로 설정하였다. 거리 개념으로는 우리나라 교통 사정상 차로 1시간에서 1시간 반의 거리인 100km를 상정하였고, 행정구역으로는 대전을 중심으로 충남북과 전북을 잡았는데, 이는 또 생활권역으로도 자원의 지역 순환과 더불어 역사와 문화, 그리고 인적 자원을 공유하는 지역이기 때문이다. 또 로컬과 친환경을 구분하지 않고, 양쪽을 다 충족하면서 소비자에게 물품 공급의 다양성을 갖추기 위한 점도 감안하였다.

시간적 거리는 자연스럽게 농산물이 나오는 시기에 맞추어 먹거리를 먹을 수 있는 제철 음식을 기준으로 잡는 것이 좋으며, 또 생물 먹거리의 경우 가급적 당일 채취해서 당일 공급이 가능하도록 하되 부득이한 경우 최적의 저장시설에서 하루를 넘기지 않도록 할 필요가 있다.

사회적 거리는 생산자와 소비자의 유통 단계를 말하는 것으로 이를 줄이기 위한 방법은 대표적으로 직거래가 있다. 또 상호 신뢰를 높일 수 있는 방법으로 소비자가 생산자의 생산 방법을 알 수 있고, 궁금한 것에 대해 쉽게 물어보고 소통할 수 있도록 해야 한다.

로컬푸드의 개념을 정리할 때는 이상의 세 가지 거리에 대한 개념을 우선적으로 고려해야 한다. 다만 기후나 지리적인 원인, 또는 기술과 자본 집약적으로 생산되는 물품의 경우 로컬의 범위를 벗어나도 제한적으로 수급할 필요는 있다.

(2) 물품의 안전성과 품질에 대한 신뢰도 제고

◎ 생태적 가치

로컬푸드가 지향하는 목적은 여러 가지가 있지만, 소비자의 입장에서 가장 중시하는 점은 품질 및 안전성에 대한 지역 농산물에 대한 신뢰와 환경보전에 대한 효과이다. 이

목적에 충실하려면 다음과 같은 몇 가지 원칙하에 환경 보전형 자원순환 농업이 이루어져야 한다.

첫째는 생산자와 생산지가 분명해야 한다. 개인 생산자가 됐든, 그룹 생산자가 됐든 생산물의 생산자와 생산지를 분명히 알 수 있어야 한다.

둘째는 생산 방법이나 출하기준이 명확하면서 생산 이력을 알 수 있어야 한다. 건강한 생산물을 생산하기 위해서는 기준에 의거하여 재배·비육관리를 철저하게 하고, 적지 적기 적작과 유통과정을 파악하면서 안전·안심, 맛, 신선도를 추구한다. 필요하면 재배방법이나 비육방법 등을 비롯하여 생산에 관련된 약속에 관하여 서면으로 확인하고 때때로 점검할 수 있어야 한다.

셋째는 환경 보전형 자원순환 농업을 목표로 해야 한다. 토양과 기후 조건에 맞는 작부체계를 바탕으로 혼작, 간작, 윤작, 복합영농 등을 통해 지역 자원의 순환적 이용과 생물 다양성의 생태계를 복원해 내는 농업이 되어야 한다.

넷째는 생산자와 소비자의 상호 교류가 가능해야 한다. 생산자와 소비자가 다양한 방법으로 교류하고, 서로의 입장을 이해하여 성실하게 거래를 하는 것으로 신뢰관계 또는 긴장관계를 형성할 수 있어야 한다.

◎ 사회적 가치

로컬푸드는 생태적 가치 못지않게 사회적 가치도 중요하다. ‘얼굴’있는 먹거리는 생산과정 속에서 관련된 인간간의 관계를 반영하고 있기 때문이다.

사회적 가치를 평가하는 요소로는 공동체적 소유 형식, 노동가치의 존중, 민주적 운영, 친환경적 작업장과 작업 공정, 일자리 창출과 같은 지역사회에 대한 기여 등이 있다.

◎ 물품 자체의 가치

물품의 가치를 따지는데 있어서 거래의 측면만 떼어 놓고 본다면, 생태적 가치와 사회적 가치도 중요하지만, 이는 거래의 충분조건일 뿐이며 필요조건은 물품의 품질과 가격, 그리고 구매의 편리성이다. 그 중에서 우선 품질을 보면 무엇보다 안전성과 신선도와 맛이 좋아야 한다. 우리가 제철 먹거리를 선호하는 것도 최적의 조건과 환경에서 자라 당연히 안전성과 신선도와 맛이 최고일 것이라는 믿음과 기대 때문인 것이다.

(3) 로컬푸드 인증제 도입

많은 경우 친환경 유기농 먹거리를 찾는 사람들에게 있어 로컬푸드는 부차적인 문제로 생각되는 것 같아 보인다. 그리고 부차적으로 생각되지 않는 경우라도 로컬푸드와 친환경 유기농 먹거리의 문제가 동시에 충족이 되지 않는 한, 어느 것에 우선적인 가치를 둘까하는 선택의 문제에 있어서 고민을 하지 않을 수 없다. 하지만 건강과 환경을 생각한다면 어느 하나도 놓칠 수 없다. 그렇기 때문에 로컬푸드와 친환경 유기농을 동시에 추구하지 않으면 안 된다. 다만 굳이 우선순위를 정하라고 하면 건강과 환경 외에도 사회

적, 경제적 가치 때문에 로컬푸드를 우선시 할 수밖에 없다. 로컬푸드 체계를 갖추게 되면 친환경 유기농은 저절로 따라 올 수 있지만, 친환경 유기농을 한다고 해서 로컬푸드가 저절로 갖추어지지 않는 면도 있다.

따라서 인증제는 로컬푸드와 친환경 유기농이 같이 가야 한다. 현재 각 지자체별로 로컬푸드 조례를 제정하면서 로컬푸드 인증제를 시행하는 곳이 늘고 있고, 친환경 유기농 식품에 대해서는 이미 공적인 인증제가 도입·시행되고 있다. 그런데 인증에 있어, 로컬푸드도 지역 농산물 판별 여부가 어렵고, 친환경 유기농도 순환성·다양성을 강조하는 생산·가공과정보다는 투입재 사용여부 위주로 인증 기준이 후퇴되어, 인증의 효과가 떨어지고 있다.

그래서 이를 통합한 새로운 인증제가 시행되어야 한다. 새로운 인증제는, 한 편으로는 로컬푸드와 친환경 유기농 식품을 통합되어야 하며, 다른 한 편으로는 안전성 외에도 생태 환경 보호와 사회적·경제적 정의를 포함하는 기준이 적용되어야 한다. 그러나 새로운 인증제가 도입되려면 많은 시간과 노력이 필요하다. 인증업무를 담당할 전문적인 기구 또는 조직도 필요하고, 생산물의 생산이나 유통 과정을 추적할 수 있는 생산이력추적시스템도 갖춰져야 한다. 하지만 또한 생산이력추적시스템은 포장방법 등 유통방식에서 적합하지 않은 측면이 나타날 수 있고, 생산이력추적시스템 구축을 위한 추가적 비용과 노력에 비해 소비촉진 효과는 크지 않다는 일본의 사례도 참고할 필요가 있다.

그런 면에서 공적인 통합 인증시스템은 시간이 걸리더라도 준비가 되어야 하겠지만, 인증 제도가 제도는 제도일 뿐 어차피 도덕성을 바탕으로 하지 않을 수가 없다. 따라서 지역 내 유통을 중심으로 하는 농산물의 경우에 생산자와 소비자조직의 상호 신뢰를 바탕으로 보다 간소화된 절차와 낮은 비용으로 실시할 수 있는 자체적인 인증 제도를 강구하는 것도 하나의 방법이 될 수 있다.

(4) 생산자 조직과 생산 계획

안정적이고 지속적인 생산 활동을 위해서, 생산자는 개별로만 있을 것이 아니라 자율적인 생산자 조직이 필요하다. 이를 통해 농업형태, 농법, 출하·운송방법, 출하가격 등에 대해 함께 논의하고, 다양한 방법으로 소비자들과의 관계를 형성해 나가야 한다.

생산자 조직은 세부적으로 지역별, 품목별로 나누어 구성하는데, 지역별 조직은 생활권, 운송권 단위로 구성하고, 공동출하, 생산관리(생육상태, 생산과정, 작황수준, 품질상태 등의 점검), 생산자 회원가입 추천, 지역사회와 관련한 활동을 추진한다. 그리고 품목별 조직은 각 품목과 가공품 등으로 구성하고, 농업경영 및 기술, 재배실정 및 생육상태, 병충해 방제, 가공 및 포장 등과 관련한 활동을 추진한다. 이러한 생산자 조직과 그에 따른 활동을 통해 생산자들은 로컬푸드와 친환경 유기농에 대한 신념과 철학을 확대 재생산해야 한다.

생산자 조직에서 해야 할 또 하나의 중요한 사업은 소비자와 연계하여 연간 생산계획을 짜는 것이다. 한 살림의 경우를 보면, 전년도 소비량과 생산자의 영농조건, 농업기술 등을 고려하여 품목별 공급 예정량을 설정하고 「생산·소비계획서」를 작성한다. 생산·

소비계획서에는 수량뿐만 아니라 농약의 사용 여부와 농약의 종류 · 사용횟수 · 사용량, 화학비료의 사용 여부와 화학비료의 종류 · 사용 횟수 · 사용량, 유기질 퇴비의 종류 · 사용량, 천연약제의 종류 · 사용 횟수 · 사용량 등 생산방법을 자세히 기록한다. 그리고 이에 근거하여 수급계획을 수립 · 조정하여, 시기별 또는 순서별로 입고되고, 주문에 따라 공급이 이루어지는 것이다.

물론 생산계획이 아무리 치밀하게 짜여져도 수요량의 변동 때문에 생산물의 과부족이 발생한다. 하지만 생산계획은 기본적으로 생산자와 소비자가 서로 존중하고 지켜야 할 생산과 소비에 대한 약속이다. 그렇기 때문에 예를 들어 주문량이 계획수량에 못 미치는 경우, 생산자에게 출하 수량을 줄이도록 요구하기보다는, 과잉 물량을 적극적으로 유통·소비해내는 노력이 필요하다. 그래야지만 안정적이고 지속적인 생산이 가능해지고, 로컬의 거리는 점점 짧아질 것이다.

(5) 생산의 다양성 증대

로컬푸드의 가장 큰 제약은 특정 지역의 한정된 생산 공간으로 인해 소비의 다양성을 충족시키기 어렵다는 점이다. 김종덕의 “미국의 공동체 지원농업(CSA)” (2004)에 의하면 미국의 CSA 운동에서 소비자가 CSA를 탈퇴하는 가장 큰 이유는 다양성 및 선택의 결여로 인한 농산물 구성 문제로 나타나고 있다. 이런 문제에 대응하기 위해서는, 먼저 지역의 농축산물 수급에 대한 면밀한 조사연구가 필요하며, 이를 기반으로 시기별 공급 계획이 수립되어야 한다.

또한, 지역을 기반으로 농축산물의 품목별 가공 생산 방안을 마련함으로써 로컬푸드의 품목 다양성을 확보하고, 그 부가가치가 외부로 빠져나가지 않고 지역 내에서 순환될 수 있도록 해야 한다.

3) 유통 측면에서의 로컬푸드 실천 과제

(1) 유통 방식

◎ 직거래

유통 방식은 직거래를 원칙으로 한다. 직거래가 이루어지려면, 첫째 생산자와 생산지가 분명해야 하고, 둘째로 재배·비육 또는 출하 방법이 명확해야 하며, 셋째로 생산자와 소비자의 지속적인 교류가 있어야 한다.

그런데 직거래를 하는 경우 수급량 조정이 쉽지 않다. 예를 들어 계획 생산된 수량에 비해, 불황기로 소비 자체가 줄던가, 외부 시장 가격의 영향을 받아 수요량이 줄어들 경우, 공급 과잉이 발생한다. 이럴 경우 부담을 생산자와 소비자가 분담하려는 노력이 필요하며, 가격안정기금을 조성하는 것도 하나의 방법이다.

그리고 물품의 생산과 보급, 즉 거래 방식에 대한 의사결정에 있어서 조합원이 적극적인 역할을 하지 못하는 경우가 많다. 특히 대규모화된 생협에서는 거래 방식에 대한 의사결정에 있어서 실무자의 역할이 크고 상대적으로 생산자와 소비자의 의사는 반영되기 어려운 구조로 되어 있다. 출자자=운영자=이용자임을 고려하여 형식적인 제도의 의존하지 말고, 최대한 조합원이 의사 결정 과정에 참여할 수 있도록 적극 노력해야 한다.

◎ 무점포 방식

일본의 예를 보면, 생협의 무점포사업은 점포 매출을 상회하는 생협사업의 주축이다. '2009년도 생협의 경영통계'에 의하면, 지역생협과 거주지직장생협의 공급액은 점포 9,992억엔, 무점포 1조 6,087억엔이었다. 151개 지역 생협 중 점포사업을 하는 생협이 76개 생협으로 약 절반을 차지하지만, 대부분의 생협이 무점포 사업을 하고 있다. 또한 지역 생협의 경영 잉여율은 무점포사업에서 2.6%가 남았지만, 점포사업은 -2.8%로 손해를 보고 있다. 또한 점포는 90년대 중반이후 수익 구조가 악화되어 이 사이 -2.0%대의 변화 추이를 보이고 있어, 무점포 방식의 효율성을 주목할 필요가 있다.

물론 무점포사업 방식은 매장을 완전하게 배제하는 것이 아니다. 조합원의 만남과 소통의 장으로서 다양한 프로그램을 운영할 수 있는 관계있는 매장은 중요한 의미를 가진다. 그럼에도 온라인 판매와 이동판매 등 다양한 방식으로 무점포사업의 새로운 가능성을 열어 나갈 필요가 있다.

※ 새로운 형태의 직매장

일본 오오야마농협은 지산지소(로컬푸드)운동의 모델로 새로운 형태의 직매장을 개장하였다. 새로운 방식은 조합원이 자가 생산 농산물을 조합에 가져와 소포장 작업 후 조합원이 직접 결정한 가격표를 붙이고 조합은 매장에서 판매관리를 책임지는 방식이다. 미찌노에키(일본 직매장)는 개장 이후, 일본전역에 1000여개의 직매장으로 확대되었다.

(2) 가격 결정

협동조합의 비즈니스 모델은 조합원의 편익을 위하여 원가 경영을 하는 것이다. 원가 경영을 통해 생산자에게는 최고의 가격으로 공급을 하게하고, 소비자에게는 최저의 가격으로 구매를 하게 하는 것이 원칙이다. 특히 생산자 가격은 생산비 보장 방식에 따라 가격을 결정하는 것이 원칙이다. 전업농가를 기준으로 농업재생산을 보장할 수 있는 가격이어야 한다.

하지만 다른 한편으로 생협의 시장 구조는 직거래를 중심으로 하는 반 개방적 구조이기 때문에 외부 시장 가격의 영향을 받을 수밖에 없다. 그래서 생산자와 소비자 모두 경쟁가격에 노출되어 있어 직거래라고 생산원가 보장방식만을 주장하는 데는 한계가 있는 것도 사실이다.

따라서 생산 원가를 고려하면서도 생산자와 소비자 쌍방이 납득할 수 있는 수준에서 가격 결정이 이루어져야 한다. 생산자가 생산 의욕을 가질 수 있고, 소비자도 안정적인 소비확대가 이루어질 수 있도록 생산자와 소비자가격 모두 물품의 특성과 품질, 생산량 수준, 이용 촉진 방식 등을 고려한 탄력적인 가격운용이 필요하다.

그러려면 무엇보다 생산자와 소비자가 공동 운명체로서의 자각을 하고, 호혜 관계가 바탕이 되어야 한다. 그러한 가운데 가격 결정에 대한 다각적인 연구.검토를 계속해가야 한다.

(3) 공공기관(학교) 급식

학교급식에서의 지역농산물 공급은 청소년의 건강은 물론 교육적 측면에서도 매우 중요하다. 몇 년 전 식중독 등의 문제로 학교급식의 안전성 문제가 발생했을 때, 교육 당국은 ① 위탁급식을 폐지하고 자체급식을 실시하여 급식의 실수요자인 학생과 학부모들의 신뢰를 확보하도록 하고, ② 친환경 식자재를 사용하며, ③ 지역 농산물을 우선 구매하겠다고 발표했었다. 이는 학교는 물론 각종 복지시설이나 공공기관 급식에 있어 지속적으로 지켜져야 할 원칙임이 분명하다.

최근 학교급식조례를 제정하는 지자체가 증가하면서 급식재료를 국내산 농산물로 써야 한다는 인식은 크게 강화되고 있지만 아직 지역 농산물 사용에 대한 인식과 이용은 많이 부족하다. 지역 농산물의 이용이 떨어지는 가장 큰 이유는 수급문제이다. 특히 인구가 밀집되어 있는 대도시의 학교나 공공기관의 경우 수요량이 커서 수급 조절이 쉬지 않다. 더욱이 친환경 농산물의 경우는 관행 농산물과의 가격차로 인해 수요처에서 아예 기피하는 경우가 많다.

이를 극복하기 위해서는, 학교의 경우를 예를 들면, 우선 생산자, 학교 담당자, 영양사, 학부모(학생), 지자체 담당자, 중간 공급 조직 등의 다양한 주체들이 모여 지속적인 정보 교환과 교류는 물론 급식의 전체적인 방향을 잡고 재정을 포함한 구체적인 내용과 방법들에 대한 협의를 해 나가야 한다. 다음으로 지역 농산물의 안정적인 공급 시스템을 구축하기 위하여 생산자를 조직하고 이에 맞춰 급식의 수요를 늘리기 위한 노력을 해야 한다. 그리고 원가 절감을 위하여 생산자 조직과의 직거래나 물류 배송 방식의 표준화 등 효율적인 유통체계를 구축하는 것이 필요하다.

이럴 때, 때로는 생산자의 입장에서, 때로는 학부모와 같은 소비자의 입장에서, 그리고 유통 공급자의 입장에서, 본래 가지고 있던 지역, 건강, 환경이라는 취지와 목적을 살려 생협이 중요한 역할을 담당해야 한다.

(4) 정보 및 유통 인프라 구축

유통은 규모의 경제가 작용하기 때문에 거래의 횟수를 줄이고 회당 거래량을 늘려 비용을 절감해야 한다. 로컬푸드 역시 이러한 유통의 문제에서 예외가 아니다. 하지만 로컬푸드는 오히려 소량의 농산물의 거래 횟수를 증가시켜 유통비용을 증가시킬 가능성이 크다. 따라서 차별화 전략과 원가 절감 전략을 적절하게 구사해야 하는데, 우선 지역의 수요량을 최대한 정확하게 예측하고, 지역에서 다품종 소량 생산되는 다양한 품목들에 대한 특성화와 가공식품 개발을 활성화해야 한다. 이를 바탕으로 시기별, 품목별 생산 계획

을 치밀하게 짜고 쓸모없는 탐색비용을 줄여야 한다. 다음으로 상대적으로 높은 원가구조일 수밖에 없는 상황에서 원가 절감을 위하여 집하, 소분, 배송, 마케팅 등의 방법을 개발해야 한다. 이를 위해서 지역 내 농산물 수요와 합리적 유통체계 구축을 위해 쌍방향 소통이 가능한 정보 및 유통 인프라의 구축이 중요하다.

(5) 브랜드화

얼굴 있는 먹거리를 강조하고, 생협 물품의 신뢰성을 높이기 위해, 생협 별로 브랜드를 통일시킬 필요가 있다. 이는 이후에 학교나 공공기관의 급식을 준비하는 과정에서도 필수적이다.

브랜드화 하려면 우선 포장디자인 개발이 이루어져야 한다. 생협의 특성을 잘 살릴 수 내용을 살려 이미지를 통일시켜야 한다. 이를 바탕으로 스티커나 포장지, 또는 박스를 제작하여 활용해야 한다.

단 여기서 생협의 브랜드화가 기존의 대형 유통기업들처럼 유통구조만 비대화하는 PB 상품의 남발을 뜻하는 것은 아니다. 생협 물품들은 원칙적으로 생산자 실명제가 지켜져야 하며, 여기에서 한걸음 더 나아가 생협이 품질 보증을 한다는 의미이다. 그렇기 때문에 로컬푸드나 친환경 유기농에 대한 공적 인증제도가 있지만, 생산자와 소비자 간의 상호 신뢰를 바탕으로 생협의 자체 인증이 강화되어야 한다.

4) 소비 측면에서의 로컬푸드 실천 과제

(1) 소비자 중심의 로컬푸드 전략 확보

로컬푸드의 지속가능성을 확보하기 위해서는, 좋은 식품을 보다 저렴하게 제공하려는 생산적 측면만큼이나, 기꺼이 비용을 지불하고 이를 소비할 소비자의 인식과 규모 역시 중요하다. 그러므로 소비자의 니즈 또는 구매의사 결정 구조에 로컬푸드를 어떻게 위치시켜 실질적인 구매로 연결시킬 것인지 전략적 판단이 중요하다.

우리나라의 생협은 다른 나라들과 달리 웰빙과 건강이 중시되면서 친환경 먹거리의 공급 구조를 바탕으로 생성되었다. 따라서 소비자들의 구매 욕구에 있어서, 지역 내에서 친환경 유기 농산물의 다양성이 충족되지 못하는 한, 지역 내 농산물의 우선 구매 필요와 친환경 유기 농산물의 우선 구매 필요가 충돌할 수 있다. 그런데 생협을 이용하는 대부분의 소비자 경우, 아직 로컬푸드는 부차적인 개념일 뿐이고, 로컬푸드가 강조되면 당장의 구매 결정에 혼란만 가중시킬 수도 있다. 더한 비용을 감수하고서라도 친환경 유기 농산물의 이용을 선호하는 사람들이 지역의 관행 농산물을 이용하지 않으려 할 것은 분명한 사실이기 때문이다.

따라서 출발점은 수요자가 중시하는 가치에 대한 신뢰를 우선 충족시켜야 비즈니스 모

델이 선순환을 한다는 점에서, 친환경 유기 농산물 공급을 기본으로 하되, 다만 로컬푸드의 거리 개념을 엄격하게 준수할 필요가 있다. 그런 다음에 로컬푸드의 인식 확산과 거리를 점점 좁히려는 적극적인 노력을 해야 한다. 지역의 생산자 조직을 확대하여 품목의 다양성이나 수량의 측면에서 안정적 공급을 유도하고, 로컬푸드의 필요성에 대한 소비자의 인식을 개선해 나가야 한다. 덧붙여 생협에 중산층은 물론 지역의 대다수의 사람들이 참여할 수 있도록 가격은 낮추고 이용 편리성은 높히려는 노력을 적극적으로 경주해야 한다.

(2) 착한 소비

착한 소비는 얼마간의 개인적인 희생이 요구된다. 값이 조금 비싸더라도, 친환경 재료나 공정무역 원료의 사용, 동물 실험을 하지 않는 윤리적 생산, 사회적 약자를 위해 기부하는 '착한 경영'을 통해 생산되는 제품 등을 소비하는 것이기 때문이다. 하지만 착한 소비야말로 가장 합리적인 소비이다. 겉으로만 보기 좋은, 오염된 토양에서 자라고, 화학비료와 농약 투성이인 야채나 과일이 비록 싸 보이지만, 오염 물질을 내 몸 안에 받아들여 나중에 치루어질 개인적인 비용을 감안하면 로컬 유기농 친환경 먹거리가 결코 비싼 것이 아니다. 더구나 기후 이변과 환경 파괴, 그리고 처절한 경쟁 위주의 자본주의 체제로부터 나타나는 다양한 사회문제를 풀어나가기 위한 사회비용까지 고려하면 더욱 그렇다.

더 나아가 현대 자본주의 경제가 소비의 촉진과 관리에 의해서 생산력을 발전시켜 왔다는 점에서, 착한 소비는 무절제한 인간의 욕망을 무한정하게 확대 재생산하는 현대 소비문화와 이를 조장하는 시장 소비 경제체제에 대해 대안 문화적인 성격을 갖는다.

착한 소비의 성격을 좀 더 구체적으로 살펴보면, 첫째 현대 소비문화의 특성으로 인해 발생한 환경 위기는 기술적·상업적 방안으로는 결코 해결할 수 없으며, 이를 대신할 생태적 합리성으로 착한 소비가 대두되는 것이다. 둘째, 착한 소비는 생산과 소비를 공유하는 공동체 문화를 필요로 하는데, 환경 문제와 관련하여 생산과 소비는 서로 분리된 것이 아니라 상호 순환적 관계에 있는 것으로 이해해야 한다. 셋째 과시적 소비를 억제해야 한다. 현대 소비문화는 자신의 존재를 사회적 지위나 신분을 나타내는 소비의 유형과 동일시하도록 한다. 착한 소비를 통해 이러한 계층적 신분 사회에 대한 의식을 불식시키고, 실질적으로 사회적 불평등을 완화시켜 나가야 한다.

그런데 앞으로의 착한 소비는 하나의 개념이 더 추가되어야 한다. 그것은 로컬푸드이다. 즉 앞으로 착한 소비의 완결은 로컬푸드로 끝나야 한다는 말이다. 왜냐하면 로컬푸드는 환경, 건강, 지역경제 활성화, 식량 안보 등등의 문제에 대한 답이기도 하지만 지역에서 호혜경제 구축의 시작이기 때문이다. 호혜경제를 궁극으로 삼지 않는 착한 소비는 시혜적 차원에서의 뽐내기에 지나지 않는다.

(3) 올바른 식생활 교육

에너지 자급률이 약 3%에 불과한 데도 수입한 석유로 농사를 짓고 있다. 식량자급률이 27% 수준에 머무는데도 해마다 18조원의 남은 음식물이 버려지고 있다. 잘못된 식생활로 인해 비만과 당뇨와 아토피 등 생활습관병이 보편화되어 있다. 이것이 우리나라 식생활의 현주소이다.

이러한 문제들을 해결하기 위하여 식생활교육지원법이 제정되었고, 그에 따라 만들어진 식생활교육기본계획(2010. 4)을 보면, 녹색식생활이란 식품의 생산에서 소비까지 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고(환경), 영양학적으로 우수한 한국형 식생활을 실천하며(건강), 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천하는(배려) 식생활을 들고 있다. 또 식생활교육의 목표를 제시하고 있는데, 세 가지 중 먼저 '환경 친화적인 식생활 확산'의 과제는 친환경농산물 소비량 확대, 푸드마일리지 정보제공 또는 탄소표시인증제 도입, 음식물 쓰레기 줄이기이다. 둘째 목표 '영양이 우수한 한국형 식생활 실천'의 과제는 녹색식생활지침 개발 실천, 시도·시군구 식생활교육조례 제정, 아침밥 먹기 운동, 전통음식조리법 인지도 제고 등이다. 셋째 목표 '체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활'의 과제는 식생활 교육·체험 참여율 제고, 자연과 농식품 생산자에게 감사하는 국민의식 고양 등이다.

하지만 이 기본 계획을 보면 푸드마일리지는 언급하고 있지만, 로컬푸드 관련 내용들은 빈약하기만 하다. 더욱이 그동안 로컬푸드 관련 다양한 논의가 많이 이루어졌지만 대부분 생산 관련된 논의가 주였고, 소비 관련된 논의는 당위성을 언급하는 정도로 그치는 경우가 많았다. 실제로 대도시 주민들은 로컬푸드보다는 친환경 유기농 먹거리만을 선호하는 경향이 보인다. 앞으로 모든 식생활교육은 로컬푸드에 대한 내용을 핵심적으로 담아 로컬푸드에 대한 인식 개선을 적극적으로 담아내야 할 것이다.

5) 로컬푸드를 위한 사회적 환경 조성

(1) 생산자와 소비자의 신뢰 확보

신뢰 문제는 이미 오랜 전통 속에서 상호 신뢰가 굳어진 곳이야 말할 필요도 없지만, 새롭게 관계를 형성하려는 곳에서는 무엇보다 최우선적으로 고민해야 할 문제이다.

악셀로드르는 '협력의 진화(The Evolution of Cooperation)'라는 글에서 협력을 위한 세 가지 조건을 다음과 같이 설명했다. 첫째, 서로의 관계가 지속적이어야 한다. 둘째, 서로를 파악할 수 있어야 한다. 셋째, 과거에 상대방이 어떻게 행동했는지 알 수 있어야 한다고 했다.

우선 서로의 관계가 지속적이려면 최소한의 조건이, 개인 대 개인의 관계 이전에 집단 대 집단으로 만날 수 있어야 한다. 사람은 누구나 변심할 수 있다. 이 때 집단적 정체성

에 의한 것이든, 집단에 대한 책임감에 의한 것이든, 변심 가능성을 최소화할 수 있는 것이 특정 집단에 소속되는 것이다. 그리고 상호 의존성을 의도적으로 키워야 한다. 지속적이고 다양한 교류를 통해 생산자와 소비자의 공동체적 관계를 형성해야 한다. 그래서 생산자가 교통사고가 나서 누워 있으면, 공급자를 바꿀 것이 아니라, 소비자가 생산자 대신 쫓아가 농사를 지어줄 마음까지 생긴다면 가장 이상적일 것이다.

다음으로 항상 서로를 파악할 수 있으려면 서로 투명해야 한다. 생산자는 작물 파종부터 재배하고 출하에 이르는 과정까지 정직하게 일지를 써서라도 소비자에게 투명하게 보여줄 노력을 해야 한다. 소비자 또한 식탁에 오르는 재료들이 어떤 것들이 있는지를 생산자에게 보여주며, 소비자가 얼마나 먹거리를 생산자에게 의존하고 있는지를 알려야 한다. 또 경우에 따라 공급 과잉이 일어나도 최대한 구매하려는 자세를 보여야 한다. 이러한 과정의 축적 속에서 상호 신뢰는 형성될 수 있다.

그런데 문제는 이러한 신뢰가 단기간에 구축되기 어렵다는 것이다. 따라서 최소한의 제도로써 이를 보완하려는 노력이 필요한데, 해당 지역의 민간 혹은 공공부문의 철저한 품질 관리와 합리적 정보 공개, 그리고 이에 기반한 인증을 통해 상호간의 신뢰를 '창출'하는 노력이 필요하다.

(2) 로컬푸드를 위한 거버넌스 구축

로컬푸드 활성화의 장애 요인은 여러 가지가 있지만, 우선 대기업 위주의 식품시장 독점을 들 수 있다. 대기업 위주로 전국의 식품시장이 재편되면서 지역 식품 가공업체가 몰락하였고, 이로 인해 지역생산 농산물을 지역에서 가공해 지역 소비자들에게 연결해주는 순환구조가 끊어진 것이다.

다음으로는 생산과 소비의 연결되지 못하는 상황이다. 생산 농가 입장에서 보면 소비자·구매처가 부족하고, 일부 품목 위주로 생산하면서 제품이 다양하지 못한 점이 있다. 또 로컬푸드는 낮은 생산성과 노동력 과다, 규모의 경제성 미비로 높은 생산비와 유통비가 그대로 가격에 반영되는 문제가 있고, 다른 한편 인증 정보에 대한 불신이 커 소비자의 선택을 받지 못하는 경우도 있다.

그리고 소농의 경우, 교통 운송수단, 온도조절 저장장치 등의 자본이 부족하거나, 나쁜 날씨, 병충해, 품질의 지속성, 식량 안전 책임, 가격과 비용 변동 등의 위험에 대해 관리수단이 없이 그대로 노출되고 있다. 그 밖에 정보, 마케팅, 회계 등의 인력 면에서의 가능성이 떨어지는 것도 하나의 요인이 되고 있다.

그런데 이런 문제들을 특히 고령농, 여성농 같은 개별 소농이 해결할 수 없다. 이를 해결하려면 학교나 복지시설의 급식 같은 공공 영역의 안정적인 소비시장을 구축하고, 중소 농가를 모아 복합 생산단지를 만들어야 한다. 그러려면 민관이 협력하여 거버넌스를 구축하고 구체적인 문제 해결 방안을 모색해야 한다.

더욱이 지역 별로 식량 안보나 애그플레이션에 대응할 수 있는 장기적 식량 운용 전략이 필요하다. 이를 위해 지역 식량 자급현황과 지역 먹거리 실태 파악, 지역 순환 농업

의 활성화 계획, 지역 농산물의 안정된 생산과 공급, 지역 생태환경 보전, 지역 주민들의 조직과 교육, 사회적 빈곤층에 대한 지원 등의 종합적인 접근이 필요하다. 그러려면 중·장기적 측면에서의 지역 식량계획이 필요한데, 이는 민관을 구분하지 말고 공동대처하지 않으면 안 된다. 그래서 지역식량정책협의회 같은 로컬푸드를 위한 거버넌스를 구축할 필요가 있다.

3. 맺음말

생협은 일반 농산물의 주류시장형과 다른 유통체계로 운영하여 사회적 경제 영역의 대안시장형으로 육성되어야 한다. 그 대표적인 형태가 로컬푸드와 호혜시장 구축이다. 혹시라도 그렇지 않고 편리성의 유혹에 빠져 규모의 경제를 우선시 한다면, 그것은 대기업이 밀고 들어올 길을 미리 깔아주는 것이 될 수도 있음을 직시해야 한다.

생협은 자체적으로 조합원을 조직하고 있어, 지역 내 로컬푸드 사업의 연결망을 직접적으로 구축할 수 있다. 또 조합원에 대해 일상적으로 생태적, 윤리적 소비에 대한 교육은 물론 식생활과 로컬푸드 먹거리 안전성에 대한 교육과 홍보를 담당할 수 있다. 그리고 시간, 자금, 물류, 작업에 필요한 자원들을 모으는데 탁월하여 로컬푸드 사업에 최적화되어 있다. 그리고 로컬푸드를 가능하게 하는 무엇보다 중요한 것은 협동, 호혜, 순환, 생명 존중과 같은 생협 고유의 가치들 때문이다.

자연과 인간에 대한 신뢰 회복, 경쟁이 아닌 서로의 필요를 주고 받는 시장, 생명의 순환, “천하에 남이란 없다(天下無人)”는 생각들을 바탕으로, 생협이 생협다울 수 있음을 로컬푸드와 호혜시장 수축에서 찾고자 한다.

■ 참고자료

- 강양구·강이현. 2009. 『밥상혁명:세상을 바꾸는 21C 생존 프로젝트』. 살림터
- 스테파노 자마니·베라 자마니. 2012. 『협동조합으로 기업하라』. 협동조합연구소
- 우영균. 2007. “친환경 농업과 로컬푸드 운동”. 농업기술회보 44(4). 전국농업기술자협회
- 윤형근. 2007. “도시민 삶의 질 향상을 위한 로컬푸드 운동의 방향”. 농업기술회보 44(4). 전국농업기술자협회
- 정재돈. 2010. “우리가 먹는 것이 우리를 만든다”. 한국농어민신문 (2010년 5월 6일자)
- 주요섭. 2009. “왜 호혜경제인가?”
- 탐진 핑커티·롭 홉킨스. 2012. 『우리가 사는 곳에서 로컬푸드 씨뿌리기』. 충남발전연구원 옮김

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제3세션] 지자체 정책과 거버넌스

주관 : 충남발전연구원 충남농어업6차산업화센터

- 식(食)과 농(農)의 거리를 좁히는 로컬푸드(Local Food) 활성화
(나영삼 / 완주군청 농정과 로컬푸드계장)

- 전북 로컬푸드 기본계획(안)
(이민수 / 전북발전연구원 부연구위원)

민의가 살아있는 옥천 로컬푸드 조례안의 의미
(황민호 / 마을연구소 안남 풀뿌리 연구원)

- 충청남도 외식업 로컬푸드 인정제도
(정현희 / 충남농어업6차산업화센터 전임연구원)



키워드 : 소농, 지역농업조직화, 농민가공, 직거래, 푸드마일리지

식(食)과 농(農)의 거리를 좁히는, 로컬푸드(Local Food) 활성화



1. “우리밥상 푸드마일리지 늘었다!”

身土不二 사라진 한국인 밥상 ‘푸드 마일리지’ 37% 늘었다

(2011년 대비)

■ 월-일-맛-색 4개국 조사

한국인의 밥상에 오르는 외국산이 늘어면서 1인당 식품수입량이 연간 488kg에 이르른 것으로 나타났다. 이에 따라 식품 운송거리를 뜻하는 푸드 마일리지도 10년 동안 37% 증가했다.

◆ **신토불이(身土不二)는 옛말**
국립환경과학원은 “한국 일선 영국의 프랑스 4개국이 직물 곡산물 수송을 위해 과일 싹발류 등의 등 9개 식품 수입에 따른 푸드 마일리지와 이산화탄소 배출량을 신장한 결과 이같이 조사됐다”고 밝혔다.

조사 결과 2011년 기준으로 한국인 1인당 식품수입량은 488kg으로 집계됐다. 2001년(410kg) 대비 14% 증가했다. ‘신토불이’ 식품의 비중은 한국인이 매일 1.03kg씩 외국산으로 먹고 있는 것이다.

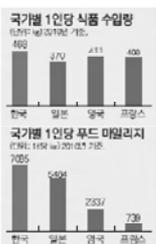
국민 식량자급률과 기후 음식 등이 유사한 일본의 1인당 식품수입량은 50kg으로 한국보다 90.5% 적었다. 과학원은 “영국과 프랑스의 1인당 식품수입량도 각각 411, 408kg으로 한국과 적었다”며 “우리나라가 그런 식품 수입식품 의존율이 높다는 것이 아까울 것이다.”

◆ **지구온난화에도 영향**
과학원은 또 미국 노르웨이산 돼지고기 고기는 각각 1000km, 브라질산 곡물은 20500km를 이동해 한국인 밥상에 오른다. 장거리 식품수입이 늘면서 한국인 1인당 연간 푸드 마일리지

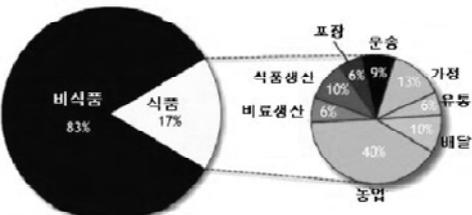
? 푸드 마일리지(food mileage)

식품이 생산 운송 유통 단계를 거쳐 소비자에게서 오르는 과정에서 소요된 거리를 뜻한다. 이온가(ion)에 식육수(식육)를 곱해 계산한다. 푸드 마일리지 높으면 운송에 따른 온실가스 배출이 많아져 환경영향을 증가하는 지표로 사용된다.

1인당 식품수입량 468kg
생산지→식탁 이동거리 늘어
운송과정 CO₂ 배출도 급증
‘로컬푸드 소비 더 늘려야’



1인당 식품수입량 年468kg
생산지→식탁 이동거리 늘어
운송과정 CO₂ 배출도 급증
“로컬푸드 소비 더 늘려야”



·영국의 푸드마일리지 구성비율



2. 농촌 본연의 역할을 회복하자!

● 한국 농업농촌 ; 지속가능성의 심각한 위기

25%대 식량자급률
 - 쌀 제외 시 5%
 - OECD 최대 식량수입국

45개국과 FTA체결
 - 2010년 300억 달러 수입
 - 피해보전직불금, 폐업보상

도농간 격차 심화
 - 도시근로자 평균소득의 65%
 - 농가인구감소 : 296만(6%)

소비자 : 밥상의 총체적 위기

생산자 : 지속가능한 농업 및 가족소농 생존 위협

중앙정부 농정
 - 고소득 역대농민 초점(1%)
 - 해외농업개발, 수출농업

● 로컬푸드에 주목하는 5가지 이유

1. 식량주권 확보
2. 가족소농 보호
3. 소비자 안전밥상 보장(제철, 가까운 먹거리)
4. 종자 및 전통음식의 다양성 보존
5. 저탄소 녹색성장 기여, 지구온난화 방지



3. 중장기 전략 ; 약속프로젝트 5개년 계획('08)

완주농정 당면과제

- 소수의 시장지향적 상업농만으로 지역농업은 지속가능한가?
- 생산과 유통의 간극해소/ 기획생산 불가능한가?
- 가족소농, 고령농의 정책소외를 어떻게 극복할 것인가?
- 농촌마을 및 지역사회 통합을 어떻게 이룰 것인가?

- 5대 정책과제, 12개 농정혁신시책 추진 (2009년)
- 시책 추진을 위한 군 예산 증액 편성(연100억,5개년)



4. 군 자체 종합 추진계획 수립

• 종합전략 수립

- 정책대상 및 목표 설정
- 자원마련
- 주체역량 강화 대책
- 생산, 유통, 소비분야 정책수단
- 로컬푸드 육성지원조례 제정

• 생산 조직화

- 중소농 3000농가 조직화의 원칙
- 다품목 소량생산 연중공급체계
- 토종종자 및 신규작목의 도입
- 농민가공 활성화(거점농민가공센터)

• 소비 조직화

- 꾸러미, 직매장, 스테이션
- 공공조달의 진전(식량정책협의회)
- 온-오프라인상 관계마케팅 강화

• 물류 조직화

- 통합컨트롤센터 설치
- 다양한 시장모델 통합지원
- 생산자-소비자 참여형
- 물류마케팅전문성 강화



5. 생산조직화(1) ; 두레농장 (2009-)

- **두레농장 1호-8호 : 고령농, 귀농자 참여형 공동농장(개소당 2억)**
농촌활력과 도농순환담당 ('02년 예산 640백만원)



- 노인일자리(소득), 공동식사(건강), 귀농자인큐베이팅 등 다목적 공동농장
- 공공이 제공하는 공동생산시설에서 노인과 귀농자가 함께 짓는 친환경농사 모델
- 2009년 제1호 두레농장 지정/ 2012년 현재 8개소/ 로컬푸드 납품
- 한우공동사육형, 유정란사육형, 신선채소하우스형, 표고재배단지형 등
- 15명 상시 고용/ 1인당 연 1천만원 소득 목표/ 2010 일자리브랜드 대상 모델



6. 생산조직화(2) ; 마을회사 육성 (2009-)

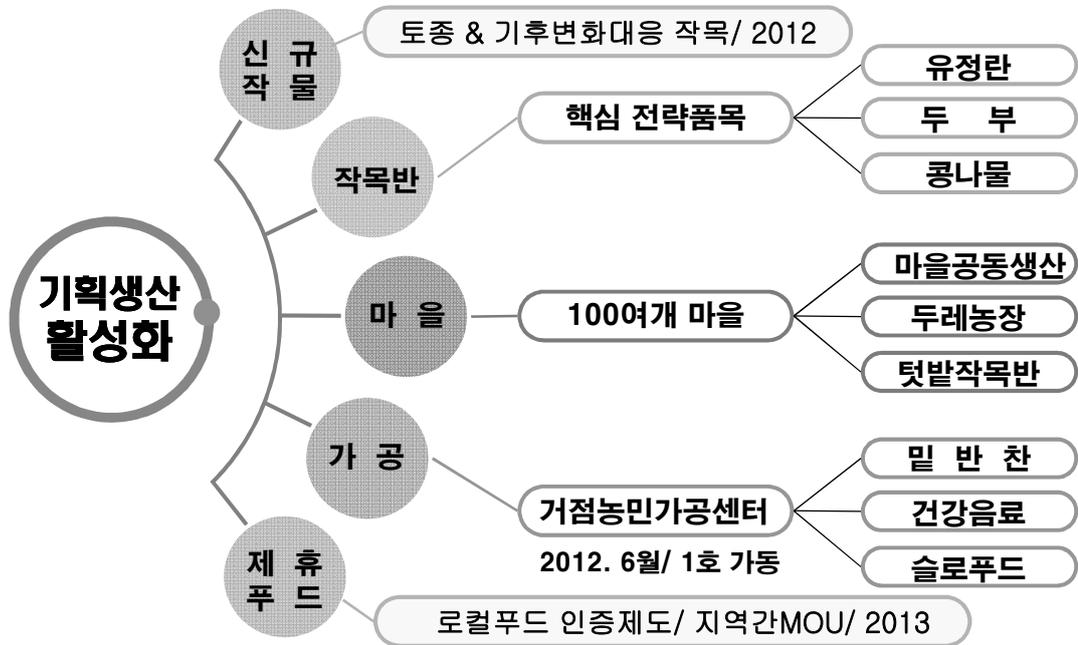
- **파워빌리지 등 : 마을단위 6차산업화 촉진/ 총 105개소**
농촌활력과 마을회사 육성담당('02년 예산 43억)



- 군 자체 마을회사 육성사업으로 2008년 파워빌리지사업 시작
- 맛있는 마을, 멋있는 마을, 참살기마을, 파워빌리지 등 총 105개소
- 1차 농산물 및 다양한 마을가공상품 연계(된장, 청국장, 기름류, 두부 등)
- 권역별 농민가공센터, 거점별 꾸러미사업, 거점농민장터 연계

7. 생산조직화(3) ; 기획생산 통합관리

● 다품목 연중생산공급 시스템 구축 소비-생산의 선순환 구조 확립



8. 농민가공 조직화 ; 거점농민가공센터 (2012-)

● 가공주체, 농기업 중심에서 주민회사로! 부가가치의 농가 환원



- 사업 개요 : 가공공장 543㎡/ 1,290백만원/ 지자체 소유(공공성)
- 주요가공품 : 밀반찬류, 마을가공품류, 천연조미료, 잡곡류
- 주요 시설 : 밀반찬 가공조리실, 가공조리 실습실, 건식가공실, 습식가공실 등

☞ 운영 : 주민창업공동체 '농부의 부엌' 등 3개 법인/ 위탁

☞ 연계 판매 : 꾸러미, 직매장, 스테이션 등 로컬푸드 시장



9. 통합관리시스템 ; 유통-물류분야 (2012-)

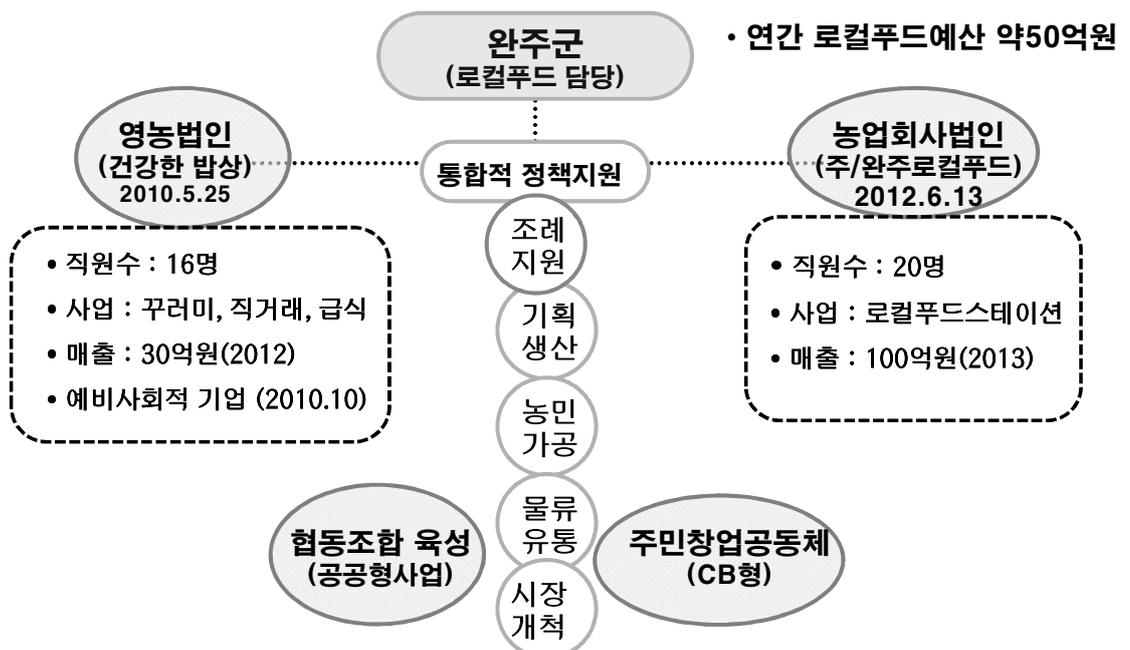
● 로컬푸드 통합컨트롤센터(수집& 분산) 2단계 이하 유통 원칙



- 사업 개요 : 창고용지 1,980㎡/ 3,300백만원/ 지자체 소유(공공성)
- 주요 시설 : 순회수집시스템, 신선편이전처리시설, 저장 및 가공시설, 콜드체인
- ⇒ 운영 : (사)공공급식지원센터 /협동조합방식 도입
- ⇒ 판매 지원 : 꾸러미, 직매장, 스테이션, 공공조달 등 로컬푸드 시장



10. 민관협력체계 ; 전담 추진조직 육성



행정 : 농촌활력과 내 로컬푸드담당 (학교급식업무 이관)



11. 관계형 시장(1); ‘건강밥상 꾸러미’ (2010-)

“제철 먹을거리를 꾸러미 형태로 회원가구에 직접 공급”



- ‘생산자와 소비자 모두가 행복한 밥상’ 을 위한 꾸러미사업
- 2010. 10월~지속 (2010. 10월 140여명으로 시작)
- 회원 수 3,500여명 월 8,000꾸러미/ 연 매출액 30억원 규모
- 로컬푸드영농법인 건강한 밥상 : 일자리 16 명/ 전북형 예비사회적기업
- 1년 (48주) 공급계획 수립 후 제철농식품 100여가지 직거래 배달시스템
- 기본품목 : 계란, 콩나물, 두부/ 신선채소, 곡류, 과일류, 등 제철 식재료 11품목 배송
- 마을 및 직매장과 연계한 권역화 추진(도시커뮤니티와 농촌커뮤니티 교류 활성화)



12. 관계형 시장(2); 1일 유통 직매장 (2012-)

“당일 수확, 당일 판매, 농가가격 결정”



- ‘지자체-지역농협 연계형’ 1일 유통 직매장(260㎡) 모델
- 2012. 4. 27개장~지속
- 총 사업비 5억원 (완주군50%, 용진농협50%)
- 150여 농가 참여, 방문객(1일 1천명), 매출(1일 평균 15백만원), 연50억
- 인근 대도시 전주권과 완주권을 잇는 교통의 요충지(소비자 접근성 제고)
- 채소류, 육류, 곡류, 가공식품 등 (200여 품목/ 생산자 실명제)

13. 관계형 시장(3) ; 로컬푸드 스테이션 (2013-)

● **도농상생 신문화공간 직매장+농가레스토랑+농촌체험 결합**



- ⇒ 공 공 성 : 건물, 시설은 지자체 소유 (공공성) / 40억원·전북도 6차산업화사업
- ⇒ 시 설 : 직매장(620㎡), 농가레스토랑(620㎡), 체험농장(330㎡) 등
- ⇒ 참 여 : 안주군 중소농 1,000농가
- ⇒ 운 영 : 제3섹터형 농업회사법인 (행정+농협 공동출자 / 12억원)
- ⇒ 활성화 전략 : 인근 대도시 소비자의 생활 및 소비패턴의 변화

14. 관계형 시장(4) ; 로컬푸드 공공급식지원센터(2013-)

● **지자체 연계형 로컬푸드 공공급식센터 공동설치, 운영**



- 두레농장 네트워크사업
- 친환경농가 계약재배
- 로컬푸드 작목반 육성
- 농민가공 활성화 지원

- ⇒ 공공급식지원센터의 세가지 기능(통합적인 수집, 지원체계)
 - 가. 개별 로컬푸드 매장에 대한 지원기능(꾸러미, 직매장, 스테이션 등)
 - 나. 학교급식 공급기능
 - 다. 공공급식 공급기능
- ⇒ 인근 지자체와 공동사업으로 추진 (민관협력사업)
- ⇒ 공공성 강화를 위해 운영초기 행정 직영, 향후 협동조합 등으로 자립



15. 관계형 시장(5) ; 소비자 소통 강화

● 농촌에 대한 소비자 이해증진 팸투어, 모니터단, 교육프로그램



- ◆ 생산자와 소비자간 사회적 거리 축소를 위한 <소비자가족 팸투어> 3회 추진
- ◆ 로컬푸드 전반에 대한 다양한 교육프로그램 병행
- ◆ 소비자 만족도 모니터링을 위한 주부모니터단 활동(30명/ 2011.7-)
- ◆ 지역생산자 소비자와 연계한 바른먹을거리 교육사업 분기 1회 추진
- ◆ 2011. 9. 23-24/ 로컬푸드 전국대회에 꾸러미소비자 100가족 초청
- ◆ 꾸러미 소비자-마을회사 연계 통한 <장류협동조합> 추진



16. 슬로푸드(음식문화) 연계 ; '와일드푸드 축제'

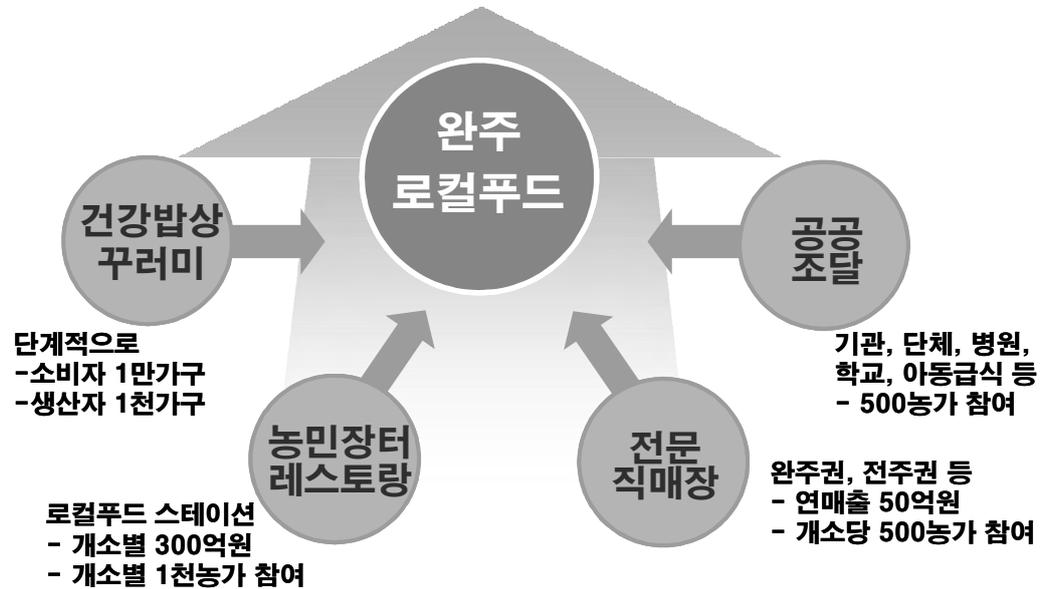
● 가치중심 지역축제 로컬푸드&슬로푸드, 문화적 업그레이드





결론(1) 확장성 ; 경쟁적 시장에서 관계적 시장으로

예측 가능한 생산-소비의 선순환



결론(2) 지속성 ; 연계추진, 시너지 창출

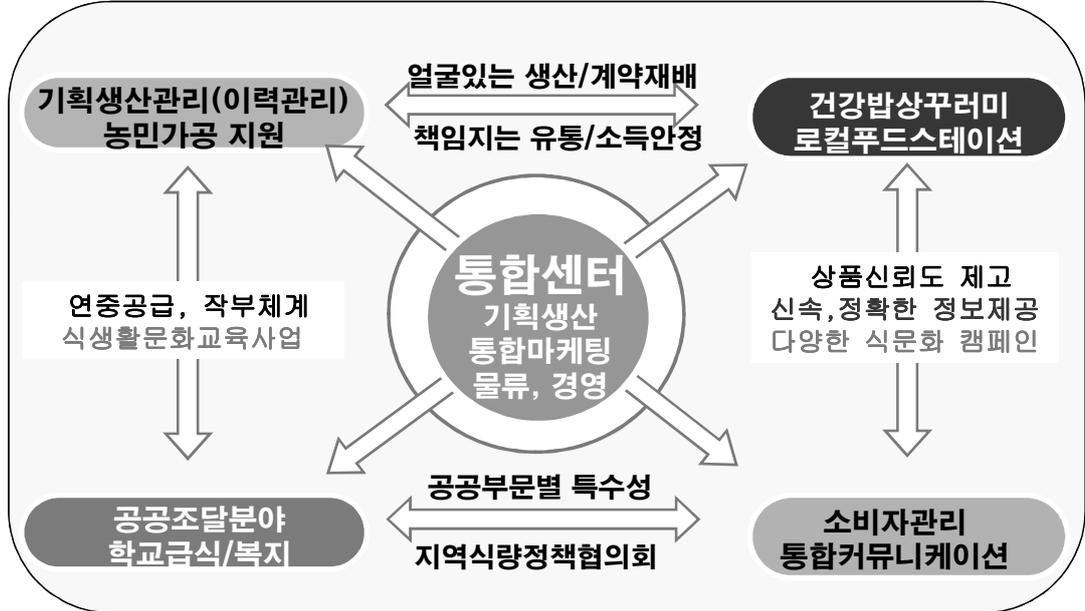
·중소농 및 마을공동체의 자립경영 촉진





결론(3) 시스템 ; 공공조달까지 영역 확대 (2014)

- 식량정책협의회 설치(2014)/ 500억원 규모 시장 확보(장기 목표)



- 3,000농가의 월평균 소득 150만원 목표 달성



결론(4) 지역경제순환 효과 ; 소득 & 일자리

- 로컬푸드 기획생산을 통한 농가 소득안정 : 2014년 500억

- 소농 3,000농가의 월 소득 1백50만원 ; 연 540억원
- 마을회사500/ 작목반 1,500/ 두레농장500/ 주민회사500

- 지속가능한 일자리(생산, 유통, 소비) 창출 : 2014년 172개

• 건강밥상꾸러미 (3개 권역)	개소당 10명,	총 30명
• 로컬푸드 직매장 (3개소)	개소당 7명,	총 21명
• 로컬푸드 스테이션 (3개소)	개소당 20명,	총 60명
• 농민가공센터 (2개소)	개소당 10명,	총 20명
• 슬로푸드 음식점 (3개소)	개소당 7명,	총 21명
• 로컬푸드 통합지원센터 (1개소)	개소당 20명,	총 20명



저탄소 녹색성장진력...

생산은 순환농업으로!
소비는 로컬푸드로!!!



전북 로컬푸드 기본계획(안)

2012. 9. 7

전북발전연구원 이민수



순서

I. 기본계획(안)

1. 추진경과
2. 정책방향과 대상 설정
3. 단계적 발전방향(안)
4. 전북 로컬푸드 활성화 방향
5. Action Plan
6. 기본계획 수립 절차
7. 조사계획

II. 참고사항

1. 전북 로컬푸드 육성 핵심과제(초기안)
2. 국외 로컬푸드 사례
3. 국내 로컬푸드 사례
4. 로컬푸드 조례 제정 현황
5. 전라북도 로컬푸드 사업체 현황

I. 기본계획(안)

1

추진경과

일시	주요 내용	비고
2011.12	<ul style="list-style-type: none"> 조직개편 논의 -농식품국 내에 로컬푸드 담당 신설 논의 -로컬푸드를 농촌활력의 중요 축으로 설정 	
2012.2	<ul style="list-style-type: none"> '삶의 질 정책과' 내 로컬푸드계 신설 -삶의 질 주요 정책으로 설정 	
2012.2	<ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 T/F 구성(2.20) -로컬푸드계 방향과 임무 설정 	<ul style="list-style-type: none"> 12명(교수 2, 연구원 1, 전문가 3, 공무원6)
2012.3	<ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 T/F 1차 회의(2.27) -로컬푸드 기본계획 수립 논의 -T/F위원 참여 단위별로 작성 논의 	<ul style="list-style-type: none"> 임시 회의기구인 T/F를 통한 기본계획 작성은 불가능 정책연구를 통한 기본계획 작성 필요성에 대한 공감대 형성
2012.5	<ul style="list-style-type: none"> 정책과제 수행 결정 -전북 로컬푸드 활성화 방안 	
2012.6	<ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드계를 농수산물국으로 이관 	<ul style="list-style-type: none"> 지사님 지시사항 '삶의 질' 핵심정책이므로 다시 '삶의 질'과로 이관하여 통합적으로 추진할 필요성이 논의되고 있음
2011.9(예정)	<ul style="list-style-type: none"> '로컬푸드 기본계획(안)' 초안 작성 	
2011.10(예정)	<ul style="list-style-type: none"> '로컬푸드 기본계획(안)' 완료 	
2011.10(예정)	<ul style="list-style-type: none"> '로컬푸드 기본계획' 심포지엄 	<ul style="list-style-type: none"> 도청예산(600만원)

□ 주류시장 역할

- (목표) 현재의 다단계 유통방식, 미조직화된 농가, 지역농산물 사용 미비 등의 문제를 로컬푸드 유통방식으로 혁신

⇒ 장기적으로는 로컬푸드를 지역 농산물 유통의 핵심체제로 구축

- (대상) 중소농가뿐만 아니라 규모화된 농가도 포함

□ 대안시장 역할

- (목표) 지역시장/공공영역 대상으로 한 기획된 대안적 생산-유통-소비체계 구축

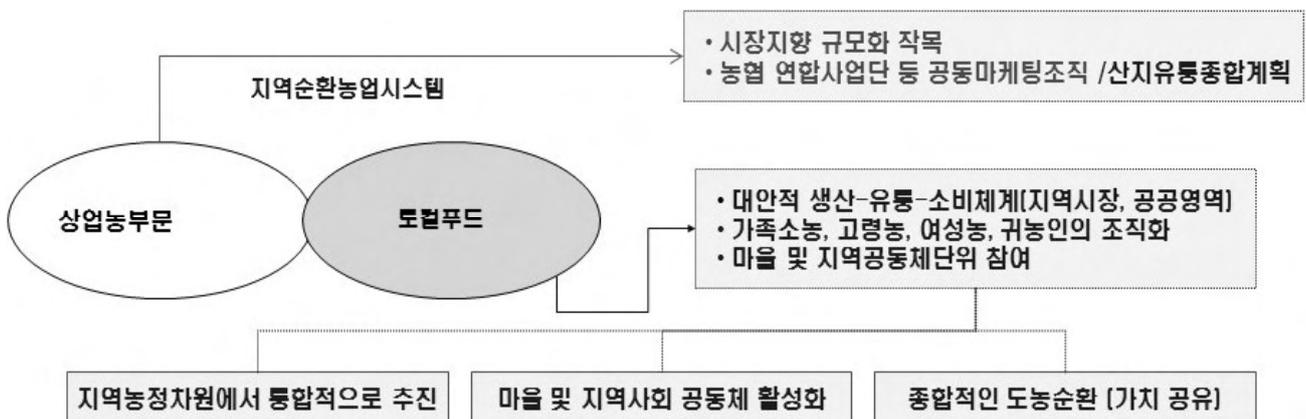
⇒ 장기적으로는 사회적경제의 일부분으로 5-10%의 기획된 시장확보에 초점

- (대상) 현재 정책대상에서 소외된 중소농가가 핵심 정책 대상

구 분	주류시장형	대안시장형
시장	• '일반 농산물 시장' 영역	• '사회적경제' 영역
대상	• 전체농가	• 중소농가
유통	• 농협, 1시군1유통회사	• 공동체회사

▶ 외국사례, 농가양극화, 중소농의 상대적인 정책소외 등을 고려하여 대안시장형으로 '전라북도 로컬푸드'를 설정

▶ 기존 상업농부문과는 분리된 별도의 유통체계로 운영



3

단계적 발전방향(안)

□ 사업초기(2012-2013)에는 안정적 시장형성과 생산기반 구축에 초점

- 현재 지역내에서는 로컬푸드 사업을 할 수 있는 여건이 매우 미비
- (생산) 중소농가의 미조직화로 공급가능 물량 없음
- (소비) 안정된 판매처 부족으로 기존 대형 유통사업체와 경쟁

- ▶ i) 안정된 로컬푸드 시장 형성 : 공공급식(학교, 시설, 무료), 지역내 판매처 설립
- ii) 생산기반 구축 : 로컬푸드 생산단지 조성
- iii) 제도정비 : 인증제도, 조례제정

□ 2단계부터는 로컬푸드 생산, 유통조직을 협동조합으로 육성

□ 로컬푸드 정책 성과를 명확히 지표화하여 관리

※ 예시) 직거래 참여농가수, 가공 참여농사수, 직판장수 및 매출액, 로컬푸드 사업체수, 식교육 참여시민 비율 등

단 계	단계별 주요내용
1단계 : 기반구축기 (2012) ↓	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 기본계획수립 ▶ 제도정비(조례, 인증제도 정비) ▶ 홍보/마케팅 ▶ 로컬푸드생산/유통조직 지원 ·구리미공동체 활성화 ·농민장터 정비 및 신설 ·로컬푸드스테이션
2단계 : 시장형성기 (2013) ↓	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 안정적로컬푸드시장 확보 : (핵심시장) 공공조달, 공공급식 ▶ 기획생산단지 조성 ▶ 로컬푸드 통합지원센터 구축 ▶ 로컬푸드 선도사업 ·예)전북로컬푸드식당, 전북과일루트 ▶ 농촌형 연계사업 개발 : 농촌마을사업을 로컬푸드와 통합·연계 추진
3단계 : 시장확대기 (2014) ↓	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 로컬푸드시장 확대 : (핵심시장) 준공공영역(관공서, 병원 등) ▶ 로컬푸드 허브 구축 : 사회적 지역유통센터, 대도시직매장 ▶ 로컬푸드 거버넌스 체계 구축 ▶ 도시형 연계사업 개발 : 도시농업, 도시마을가꾸기와 통합·연계 추진
4단계 : 시장안정화기 (2015)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 민간영역 로컬푸드 활성화 : (핵심시장) 외식, 가공, 유통, 관광지 ▶ 민간 로컬푸드기업 창업 지원

4-1. 누가 로컬푸드 소비자인가?

A Type	B Type
글로벌식품소비	로컬식품소비
기술중심(high tech)	감성중심(high touch)
가게는 판매장소	가게는 교류장소
소비자	시민
새로움 선호	전통 선호
편의추구(가공,반가공)	자연그대로추구(날것)
패스트푸드	슬로우푸드
개인중시	가족중시
가격중시	품질중시
연중농산물소비	제철농산물소비
대규모 생산	장인 생산
얼굴없는 유통	얼굴있는 유통

일반소비자
글로벌제품 소비자

〈시장점유율〉
선진국 70~90%
국내 90%이상

로컬푸드 소비자
유기농 소비자
체험 소비자

〈시장점유율〉
선진국 10~30%
국내 1~2%
·유기03조 생협 08조

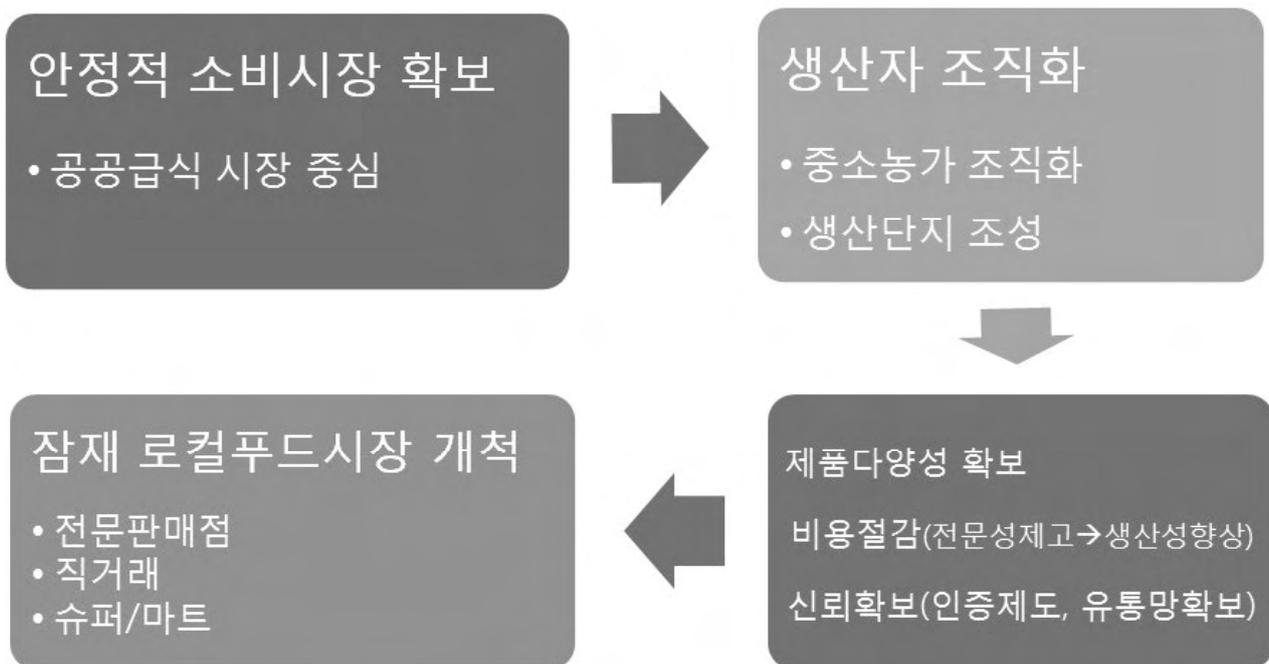
어떻게
잠재수요(5-10%)를
현실화 할 것인가?

4-2. 로컬푸드 미활성화 이유는?



소비처 부족		구매처 부족
일부 품목 위주 생산 (시장판매가능 상품)		제품다양성 부족
높은 생산비 (낮은 생산성/전문성, 노동력과다, 생산인증비용)		높은 가격
높은 유통비 (높은 반품/폐기율, 낮은 규모경제성, 인증비용)		신뢰 문제 (미인증, 인증정보불신)

4-3. 로컬푸드 활성화 방향은?



4-4. 전북로컬푸드 핵심시장 설정

구분	로컬푸드 시장	규모	단계
학교급식	유치원·어린이집	8만, 250억	2단계
	초·중·고등학교	29만, 1200억	1단계
	대학교	-	3단계
복지급식	시설급식 (사회복지시설/지역아동센터/노인복지관)	2만, -	1단계
	푸드스탬프 (생활보호대상자, 저소득층 아동)	-	1단계
단체급식	관공서	1만, -	2단계
	대기업	-	3단계
	연수원(공공기관, 기업)	-	3단계
	병원(대학병원, 중대형 병원)	-	2단계
지역식당	콩나물국밥(콩나물, 계란)	-	2단계
	비빔밥(산채)	-	2단계
수도권	학교급식	130만,5000억	1단계
	기타공공급식	-	2단계
소비자-생산자 직거래	농민장터	-	2단계
	전문직판장	-	1단계
	꾸러미사업	-	1단계
	지역생활협동조합	-	1단계
체험연계 직거래	분양사업(과실수, 장독대)	-	2단계
	농가식당 (음식점, 빵집, 떡집, 카페, 정육점)	-	2단계
	주말농장	-	2단계
일반영역	외식재료(음식점, 빵집, 떡집, 카페)	-	3단계
	가공재료: 가공업체 원료공급	-	3단계
	관광: 관광업소/관광지 연계 판매	-	3단계

*1단계: ~2013년, 2단계: ~2015년, 3단계: ~2017년

5-1. 로컬푸드 생산자 육성방안

<주요 특징>

전북 두레농장	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 참여대상 <ul style="list-style-type: none"> · 노령 농가 · 취약계층 농가 ▶ 주요사업내용 <ul style="list-style-type: none"> · 공동생산기반조성, 편의시설 지원 · 전담관리 인력, 운영비 지원
환경농업단지 2014~	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 참여대상 <ul style="list-style-type: none"> · 환경관리가 중요한 골짜기 수변지역 · 과소화되고 있는 산촌지역 ▶ 주요사업내용 <ul style="list-style-type: none"> · 유기농 골짜기 농업 특화단지 조성 · 환경농업 관광루트 조성 · 마을사업, 권역개발 사업과 연계하여 추진
로컬푸드전문단지 2013~	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 참여대상 <ul style="list-style-type: none"> · 친환경농업 실천 마을 · 급식전문 생산협동조직 ▶ 주요사업내용 <ul style="list-style-type: none"> · 친환경농업단지 조성 · 급식전문단지 인증 · 식생활교육, 체험 지원
동물복지농장 2014~	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 참여대상 <ul style="list-style-type: none"> · 중소규모 중소가축 생산협동조합 · 중소규모 계란 생산협동조합 ▶ 주요사업내용 <ul style="list-style-type: none"> · 순환농업형 동물복지농장 조성 · 동물복지 농장 인증, 운영지원
일반로컬푸드농장 2014~	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 참여대상 <ul style="list-style-type: none"> · 농가단위 로컬푸드 참여 중소농가 ▶ 주요사업내용 <ul style="list-style-type: none"> · 꾸러미사업지원 · 소형비닐하우스 지원

5-2. 로컬푸드 가공·유통 활성화 방안

로컬푸드 거점 가공센터

2013~

- ▶ 주요목적
 - 밀반찬류, 마을가공품류, 천연조미료, 잡곡류 등을 공동으로 가공
- ▶ 주요사업내용
 - 거점가공공장
 - 밀반찬조리실, 건식가공실, 습식가공실 등

로컬푸드 유통협동조합

2013~

- ▶ 주요목적
 - 로컬푸드 농산물 수집 및 분산
- ▶ 주요사업내용
 - 로컬푸드 농산물 순회수집 시스템
 - 전처리시설, 저장시설, 포장시설
 - 로컬푸드 농산물 소비지 유통

5-3. 로컬푸드 시장 육성

구분	2014	2015	2016	비고
전북학교급식	100	300	500	29만명/일부가공포함 500억시장
복지급식	10	30	100	4만명, 100억시장
단체급식	10	50	100	-
수도권급식	200	300	500	학교 130만, 2500억시장 기타복지급식 시장
지역식당	10	30	100	-
꾸러미	10	30	50	-
전문직매장	50	100	200	-
합계	390억	840억	1,550억	-

참고1) 로컬푸드 목표

구분	2014	2015	2016	비고	
생산	농가	4천	8천	1만5천	전북농가의 20%
	협동조합	70개	150개	300개	-
가공센터	5개	10개	20개	시군당 1-2개소	
유통협동조합	5개	10개	20개	시군당 1-2개소	
판매	390억	840억	1,550억		

참고2) 사업추진방식

□ 시범(공모)사업 형태로 추진

- 시군 우수 사례가 타지역에 전파될 수 있도록 시범(공모) 사업 설계
- 종합적인 시군 로컬푸드 계획과 연계 --> 3년 정도의 장기사업으로 설계

□ 시범(공모)사업 프로그램 유형과 추진기준(예시)

- 전담기구 및 하드웨어

구 분	기반적 프로그램	운영성격
전담기구	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드통합지원조직 설치(시·군 조례) - 거버넌스구조로 구성 * 경비(인건비) 지원(전체사업비의 20% 내) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상시운영 * 시·군 조례 제정 등 근거마련
하드웨어	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드 생산단지 시설 지원 ○ 로컬푸드 거점 가공단지 시설 지원 ○ 로컬푸드 유통시설 지원 * 하드웨어 지원(전체사업비의 50% 내) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1회 완성·운영 ○ 1회 조성 완료

- 소프트웨어(전체사업비의 30% 이상)

구 분	운영적 프로그램	운영성격
교육·홍보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드관계자 교육 - 생산농가, 유통관계자 등 ○ 로컬푸드 연구교육활동 지원 - 지역컨퍼런스 조직, 로컬푸드연구회 조직 ○ 로컬푸드 홍보물 제작 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상시운영 - 교육이수자 관리
정보·연구	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드 정보센터 운영 - 매뉴얼 제작 - 통계수집 분석 - 홈페이지 운영 ○ 로컬푸드관련 정보 제공 - 연계 사업 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상시운영 - 자료관리
연계사업	<ul style="list-style-type: none"> ○ 다양한 연계사업 발굴 수행 - 로컬푸드가든 - 교육농장 - 지역요리 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상시운영

7

기본계획 수립 절차

선행연구



조사항목 도출

사례연구



조사대상, 조사항목 도출

시군순회
워크샵

유형별
워크샵

전문가
자문회의



- ▶ 전북 로컬푸드 추진목표/기본방향/전략 도출
- ▶ 로컬푸드 핵심과제 도출
- ▶ 로컬푸드 생산체계 구축방안(정책, 제도 등)
- ▶ 로컬푸드 가공·유통체계 구축방안(정책, 제도 등)
- ▶ 로컬푸드 소비시장 핵심과제별 지원방안(정책, 제도 등)
- ▶ 로컬푸드 추진체계정비 방안

구 분	회(개소)	조사대상	주요 조사내용
시군순회 워크숍	3개시군	-진안, 정읍, 완주 *도시화정도, 사업화정도 고려	-시군 추진목표, 전략 -부문별 핵심전략 -제도정비 방안 -추진체계 정비 방안
생산자 육성	사례조사 (4개소)	①두레농장: 완주 ②환경농업단지: 진안 봉학지구 ③전문단지:장수 계북면 ④동물복지 -장수 하늘소 or 완주 (주)들판	-시군 추진목표, 전략 -부문별 핵심전략 -제도정비 방안 -추진체계 정비 방안
	세미나 (1회)	-생산자육성방안(9월 중순)	
가공·유통 활성화	사례조사 (2개소)	①거점 가공센터: 완주 ②로컬푸드 유통조직 -(주)진안마을주식회사	-사업일반현황 -사업활성화 방안 -제도정비 방안 -정책지원 요구사항
	세미나 (1회)	-가공·유통활성화방안(9월 중순)	
로컬푸드 시장육성	사례조사 (3개소)	①꾸러미 ②전문직매장 ③지역식당 *복지급식, 단체급식은 현황 분석	-사업일반현황 -사업활성화 방안 -제도정비 방안 -정책지원 요구사항
	세미나 (1회)	-로컬푸드 시장육성 방안(9월 중순)	
전문가 자문회의	1회	-현장전문가, 연구자 등	-광역차원 정책지원 -시군/광역 역할 -제도정비 방안 -추진체계 정비 방안
심포지엄	1회	-농업인, 대량급식기관, 로컬푸드업체, 소비자단체, 공무원 등	-로컬푸드 인식제고 -산·학·관 네트워크 구축 -로컬푸드 활성화 방안

Ⅲ. 참 고 사 항

1 전북 로컬푸드 육성 핵심과제(초기안)

<p>로컬푸드 생산자육성</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드 생산단지 조성(시설하우스) ○ 동물복지 농장 조성 ○ 농가가공센터 조성 ○ 사회적기업·마을기업 육성 ○ 도시농업 활성화 ○ 로컬푸드생산자 조직화
<p>로컬푸드 소비자연계 강화</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 먹거리나눔사업 ○ 도시공동체 연계 장터 ○ 로컬푸드·도농교류 연계 ○ 도시커뮤니티활성화사업 연계 ○ 도시농촌지역공동체 활성화
<p>로컬푸드시장 육성</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 공공급식 사업 ○ 기업급식 사업 ○ 농민장터 육성 ○ 전북로컬푸드 식당(콩나물국밥, 비빔밥) ○ 전북과일루트 조성 ○ 꾸러미사업, 분양사업 육성 ○ 새로운 지역판로 개척/육성 ○ 통합적 마케팅/홍보 ○ 로컬푸드상품 다양화
<p>로컬푸드 제도정비</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관련조례 제개정 ○ 로컬푸드 인증제도 정비 ○ 로컬푸드 교육인력양성 ○ 로컬푸드 연구조사 ○ 로컬푸드 캠페인
<p>로컬푸드 추진체계 정비</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 중간지원기구 설치 ○ 지역거버넌스 협의체 구성 ○ 지역 네트워크 조직 결성 ○ 관련 NGO 활성화 ○ 로컬푸드 컨설팅

2 국외 로컬푸드 사례

국가	구분	내용
미국	주요 정책	<ul style="list-style-type: none"> - 1996년 농업법(Farm Bill)를 통해 법제화 - 주요 핵심 : 농민시장(farmers market), 공동체지원농업(CSA, Community Supported Agriculture)
	CAS 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> - 생산자 소비자가 1년 단위로 계약하는 회원제 직거래 - 소비자 : 1년 선납 출자하고 유기농 작물을 매주 싼값에 공급 받음 - 미국 전역 1,300여 곳 운영(2007년기준)
	농민시장 (farmers market)	<ul style="list-style-type: none"> - 1976년 농무부의 직거래를 인정하는 법을 통해 활성화 - 6,132개(2010년 기준) - 미국의 대부분의 주에 농민시장 담당 공무원 있음 - 연방정부의 농민시장지원프로그램은 유관부서와 유기적인 협력체계 구축(농무부, 상무부, 주택 및 도시 발전부, 보건 및 인간서비스부 등)
	Know your farmer, know your food	<ul style="list-style-type: none"> - 오바마 정부가 들어서면서 연방정부 차원에서 종합적인 로컬푸드 정책 수립 시행 - 기존 부서 인력으로 팀을 구성하여 로컬푸드 관련정책 통합 추진
영국	주요 정책	<ul style="list-style-type: none"> - 2001년 환경식품농촌부(DEFRA)로 개편 - 지속가능한 농업과 먹거리 발전전략 보고서 발간 - 공공부문 먹거리 구매계획(PSFPI: Public Sector Food Procurement Initiative)
일본	주요 정책	<ul style="list-style-type: none"> - 1009년대 초 지산지소 개념 등장하여 농협을 중심으로 추진 - 2005년 식육법과 지산지소 추진계획 수립 - 농림수산성은 지산지소 지원사업 시행 (지산지소 모델타운 추진·정비 사업, 지산지소 추진 활동 지원 등) - 산지 직판장, 학교급식, 지역견제 활성화 유형으로 나누어짐
	산지 직판장	<ul style="list-style-type: none"> - 1만3,538 개소(2005년 기준) 운영 - 지역에서 생산되는 특산물, 지역 전통식품 등을 주로 판매하고 채소 절임, 잼 와인 등의 가공농산물 판매 - 직판장에서의 레스토랑 운영
	학교 급식	<ul style="list-style-type: none"> - 초·중·고등학교 중에 94%가 지역 농산물 사용 - 농산물의 안정적인 공급체계 마련 (생산 농가와 학교급식 담당자의 모임, 생산자간의 네트워크 확대와 청과업자와의 연계)
이탈리아	슬로 푸드 (slow food)	<ul style="list-style-type: none"> - 1986년 맥도날드 진출에 반대하면서 시작 - 슬로푸드는 패스트푸드의 반대 의미 - 자연의 속도에 의해 생산된 먹거리, 제철먹거리, 소비자에게서 가까운 곳에서 생산된 지역 먹거리 - 식사, 미각의 즐거움, 지역음식의 보존 등의 목표 - 파르메에 음식학 대학 설립

3 국내 로컬푸드 사례

□ 유형별 분류

구분	사례
농민 장터	원주새벽시장, 서천마서동네장터, 완준농민장터, 옥천금요장터, 제주착한장터, 장흥토요장터, 천안목요장터
꾸러미사업단(CSA)	전여농 언니네 텃밭, 춘천 봄내살림, 횡성지역순환영농법인 텃밭, 완주 건강밥상꾸러미, 등대생협 제철채소꾸러미, 흙살림 꾸러미, 이천 콩세알, 장수 백화골 푸른밥상, 고창 농협-SK그룹, 용인 내리사랑베이커리, 지리산 산내 어머니 꾸러미
학교급식	울산 북구 학교급식센터, 원주 친환경급식지원센터, 여주친환경학교급식지원센터, 안전한 학교급식을 위한 합천생산자영농법인, 안동학교급식센터, 순천농협, 나주농협
가공·유통·판매 (자활, 사업적기업 영역)	강화 콩세알 나눔센터, 서천 얼굴있는 먹거리 영농법인, 청주 생명살림울리, 막피주는 반찬가게, 정읍지역자활센터 로컬푸드사업단, 전북광영 로컬푸드주식회사, 서울 얼티즌, 삼천 로컬푸드1,2,3, 대청호 환경농민연대 로컬푸드 사업단, 옥천살림, 제주 로컬푸드 착한음식점'제주살레', 예천 지보참우작목반
기타(복합적 성격)	대구 칠곡 농부장터, 대구경북지역먹거리연대, 울산 범서로컬푸드사업단, 남원자활센터 새벽

자료: 나영삼. 2011. 로컬푸드를 이용한 지역농업 활성화방안 연구 : 완주군 사례를 중심으로. 전북대 석사학위논문

□ 유형별 대표사례

사례	유형	판매방식	운영	비고
원주 새벽시장	농민 장터	생산자 / 소비자 직접거래	<ul style="list-style-type: none"> - 새벽시장농업인협의회가 운영 - 회원제 운영 - 가입비 4만원, 연회비 2만원 - 실명제 리콜제 - 회원수 : 원주거주 농민 500여 명 	<ul style="list-style-type: none"> - 매출액 70억원(2009년 기준) - 연간 2만명 이상 방문
전국여성농민회총연합회 '언니네 텃밭'	꾸러미 사업단(CSA)	생산자 단체 / 소비자 회원	<ul style="list-style-type: none"> - 전국여성농민회 총연합회 운영 - 제철농산물 및 1차 가공 먹을거리 - 주 1회 온오프라인을 이용한 직거래텃밭장터 중심 - 회비 10만원/월 - 11개 마을 공동체 (전국 각지 100여명의 여성 농민), 1,000여 가구 	-
나주시	학교급식		<ul style="list-style-type: none"> - 2003년 학교급식지원조례 제정 - 농협나주연합사업단 운영 - 지역농협 및 한화푸드 유통·배송 - 2004년 초중고친환경 식재료 공급 지원 - 지원대상 : 보육시설, 유치원을 포함 122개교, 학생수 1만5천명 	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경생산단지 조성 - 학교급식친환경경작목밭 구성 - 품질관리 : 표준재별 매뉴얼, 자체 자율검사원, 농협 품질관리사
경북 예천 '참우작목반'	가공유통·판매 (자활, 사업적기업 영역)	직거래	<ul style="list-style-type: none"> - 지보참우마을 정육점 및 식당 운영: 직영매장1, 지정매장 4 등 - 5가 농가(21명 작목반) - 한우 공동사육 - 공동우사, 농기계공동이용 	- 판매 100두/월
새벽	기타(복합적 성격)		<ul style="list-style-type: none"> - 영농조합 - 농산물을 직접 생산 - 음식물 쓰레기를 활용하여 채소와 돼지 사육 - 직원 60여명(30명은 취약계층 주민) - 새벽 유기농 모듬 판매 : 유기농 쌈채소 택배로 배달 - 새벽 유기농식당 만나 2곳 운영 	<ul style="list-style-type: none"> - 음식물 쓰레기를 돼지 먹이로 사용 - 돼지 배설물은 자연발효시켜 퇴비로 사용

4 로컬푸드 조례 제정 현황

시·군	조례명	로컬푸드 정의
전북 완주군	완주 로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례	<ul style="list-style-type: none"> ○ 생산자에게 적절한 가격을 보장하고 ○ 소비자에게 건강하고 안전한 먹을거리 접근성을 보장하기 위해 ○ 지속가능한 방법으로 완주군 지역에서 생산·가공되어 ○ 직거래 또는 로컬푸드 물류센터를 통한 2단계 이하의 최소유통단계를 거쳐 ○ 주민에게 공급되는 농식품
경기 평택시	평택시 로컬푸드 지원에 관한 조례	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지역농식품이란 평택시에서 생산된 안전하고 안심할 수 있는 농축산물과 식품
전북 김제시	김제 로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례	<ul style="list-style-type: none"> ○ 김제 로컬푸드란 생산자에게는 적절한 가격을 보장하고 소비자에게는 건강하고 안전한 먹거리를 제공하기 위한 목적하에 ○ 지속가능한 방법으로 김제시 지역에서 생산·가공되어 ○ 직거래 또는 물류센터를 통하여 2단계 이하의 유통단계를 거쳐 시민에게 공급되는 식품
경북 청송군	청송 로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례	<ul style="list-style-type: none"> ○ 청송 로컬푸드란 생산자에게 적당한 가격을 보장하고 소비자에게 건강하고 안전한 먹을거리 접근성을 보장할 목적하에 ○ 지속가능한 방법으로 청송군 지역에서 생산·가공되어 ○ 직거래 또는 물류센터를 통하여 2단계 이하의 유통단계를 거쳐 주민에게 공급되는 농식품
강원 원주시	원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원주푸드란 생산자와 소비자에게 적절한 가격을 보장하고 지속가능한 방법으로 원주시 지역에서 생산·가공되어 ○ 직거래 또는 물류센터를 통한 2단계 이하의 유통단계를 거쳐 시민에게 공급되는 식품

5 전라북도 로컬푸드 사업체 현황

사업체명	소재지	종사자
지리산 산내 꾸러미	남원시 산내면	20 (상근5)
남원에서 왔어요	남원시 주생면	6 (상근1)
언니네 텃밭 김제 공동체	김제시 용지면	17 (상근0)
완주 로컬푸드 건강한 밥상	완주군 고산면	20 (상근6)
고창 하늘땅 언니네 텃밭	고창군 성내면	8
회사법인 진안마을(주)	진안군 진안읍	4 (상근3)
하늘소 영농조합법인	장수군 계남면	3 (상근0)
산들해 착한 밥상	고창군 고창읍	6 (상근1)
고창 텃밭꾸러미	고창군 아산면	2 (상근2)
산들바다	부안군 변산면	17

지자체 정책과 거버넌스 - 옥천군 로컬푸드 육성조례 제정과정을 중심으로

민이 살아있는 옥천 로컬푸드 조례안 의 의미

마을연구소 안남 황민호 뿌리연구원

들어가며 - 옥천푸드 육성지원조례는 실패한 것인가?

표면상으로 보면 옥천군 로컬푸드 육성조례는 실패했다.

옥천군 농민들과 주민들은 간절한 염원을 모아 2011년 12월15일 ‘옥천푸드 육성 및 지원에 관한 조례안’ 제정청구서를 군에 제출했지만 지난 8월 조례규칙심의위원회에서 옥천푸드 조례안이 현행 법령을 위반하는 일부 조항을 포함하고 있다는 이유로 조례안 부결결정을 내렸다.

옥천푸드 육성지원조례안은 주민 발의 조례 성격으로 볼 때 옥천군 역사상 최초 (99년 주민발의 제도 도입 이후 최초)이기도 하거니와 로컬푸드 육성 조례로 볼 때에도 주민발의 시도는 최초이다. 2009년 원주를 시작으로 완주, 평택, 청송, 김제 등 7개 자치단체는 지자체장이 앞서서 집행부 발의로 조례를 만든바 있다. 이렇게 의미있는 조례가 군의 부결 결정으로 송두리째 날아간 것일까?

주민 1천831명(유효서명인수 1천336명)의 뜻이 모아진 옥천푸드 조례는 이대로 끝이 난 것일까?

아래로부터의 농정민주주의를 요구하며 2001년부터 요구해 5년 여의 투쟁 끝에 2006년 만들어낸 농업발전위원회와 2005년 농민단체를 포함한 군내 범 시민사회 단체가 학교급식조례제정운동본부를 결성해 3년 여 동안 군의회와 조율을 하며 2008년 1월 만들어진 학교급식지원조례 등 옥천군의 농정역사는 민으로부터 시작해 민으로 완결됐다. 그 연장선 상에서 옥천푸드 육성지원 조례안 주민발의가 놓여 있는 것이다. 하지만, 옥천푸드 지원조례안이 이렇게 부결되면서 집행부든

의회든 가릴 것 없이 투쟁과 대화를 번갈아가며 의지를 관철시켜왔던 옥천군 농정민주주의 역사는 그야말로 좌초된 것일까? 아니면 한계에 봉착한 것일까?

실제로 지난 8월31일 농정연구센터에서 주최 주관한 ‘지역농업 혁신, 새로운 해법 모색’에서 토론자로 나선 지역재단 유정규 운영이사는 옥천푸드 육성지원조례안의 부결과 관련해 거버넌스, 협치가 서로간의 신뢰가 불충분한 상황에서 한계에 봉착한 것이라 옥천의 상황을 조심스레 규정짓기도 했다.

그의 말을 들어보자. “옥천의 가능성은 민관협치 조직이 나름대로 잘 운영되고 있다는 것이라 본다. 그런데 문제는 이러한 민관 간의 ‘건강한 긴장관계’를 토대로 하는 거버넌스가 제대로 작동할 수 있느냐이다. 거버넌스가 제대로 작동하기 위해서는 민간 관에 합리적인 파트너십이 작동해야 하는데 이 파트너 십이 제대로 작동하기 위해서는 양 주체간에 상호 신뢰하며 대등하고 결과에 대한 책임을 지는 자세가 필요하다. 그런데 행정에서는 여전히 민관을 관리, 감독의 대상으로 생각하며 민간 또한 행정을 불신과 저항의 대상으로 생각하는 것이 사실이다. 옥천의 경우, 첫 주민들이 발의한 조례인 옥천푸드 지원조례가 좌초 위기에 처해 있다는 것이 이런 사실을 말해 주는 것이 아닐까?”

미리 말하자면 그의 지적은 절반은 맞고 절반은 틀리다.

이는 부결까지의 과정을 세밀하게 살펴보지 못한 상황도 있거니와 부결 이후의 과정에 대해서도 자세히 살펴보지 못해 이뤄진 성급한 결론일 수 있다.

군수가 로컬푸드의 의지를 갖고 강하게 드라이브를 걸고 있는 완주군에 비해 볼 때 옥천군은 여전히 미온적이고 아니 의지가 거의 없다고 해도 무방할 정도로 무관심했다. 옥천군 농민회를 비롯한 농민연대의 틀에 대해 여전히 굽지 않은 색안경을 끼고 있는 것도 사실이며 농민연대의 주축으로 이번 주민발의를 주도했던 옥천군 농민회 측에서도 군이 정치적으로 이를 부결시킨 것은 아닌지 하는 의심의 눈초리 역시 있는 것이 사실이다. 하지만, 이것이 전부는 아니다.

과연 옥천푸드 육성지원조례가 실패한 것인지, 민으로부터 시작한 옥천농정민주주의 역사는 한계에 봉착하고 좌초된 것인지 안으로 들어가 살펴보자.

부결된 이유 - 옥천푸드조례안은 완주 푸드조례와 어떻게 다른가?

옥천푸드 육성조례는 완주푸드 조례에 기반해서 만들어졌다고 해도 과언이 아니

다.

이는 농업발전위원회 대부분의 구성원들이 이미 완주군의 중간지원조직인 지역경제순환센터를 자주 견학을 가서 교감이 있었고 완주군의 그림이 옥천군의 로컬푸드 그림과 흡사하다는 공감대가 형성되었기 때문이다. 조례를 살펴보면 알겠지만 몇 가지 사항을 제외하고는 완주군의 조례와 비슷함을 알 수 있다.

그런데 군수가 직접 발의한 완주군은 이미 2010년 10월 조례가 제정되었지만, 왜 거의 비슷한 조항의 옥천군의 주민 발의 조례는 왜 부결된 것일까? 군수가 발의한 것과 주민이 직접 발의한 것의 차이일까?

주민발의 조례를 검토한 옥천군 기획감사실 법무통계팀은 조례 부결의 근거로 상위법령 저촉을 들고 있다. 무엇이 문제였나? 제일 문제가 된 조항은 30조였다. 옥천푸드 조례 30조에는 “옥천푸드 소비 촉진을 위한 지원-옥천푸드의 소비촉진을 위하여 옥천푸드를 사용하는 판매업소와 공공급식, 식당 등에 옥천푸드와 일반푸드의 차액을 지원할 수 있으며 지원에 필요한 사항을 규칙으로 정할 수 있다”고 되어 있다.

군은 학교급식 친환경농산물 차액보전은 개정 WTO GPA 협정상의 ‘human feeding program’의 예외를 인정하면서 WTO협정 위반소지는 적으나 학교 급식이 아닌 공공급식 및 식당 등에 옥천푸드와 일반 푸드의 차액 지원을 하는 것은 WTO협정의 ‘내국민 대우 의무’(GATT 제3조 4항)와 ‘수입대체보조금 금지 의무’(WTO 보조금 협정 제3.1조 나항 및 제3.2조)를 위반하는 것이라 지적한다.

하지만, 완주군의 로컬푸드 지원조례도 이와 크게 다르지 않다.

완주로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례 제 34조에는 “군수는 로컬푸드의 소비촉진을 위하여 로컬푸드를 사용하는 판매업소에 로컬푸드와 일반푸드의 차액을 지원할 수 있다”고 되어 있다.

옥천푸드 조례가 좀더 구체적일 뿐이지 그 취지는 같다고 할 수 있다. 그러면 왜 완주는 되고 옥천은 안 된 것일까? 완주군 담당자의 말을 담은 옥천신문의 보도(2012년 8월3일, 1144호) 내용을 살펴보자.

“완주군 기획감사실 관계자는 엄밀히 따지면 로컬푸드는 완전한 자치업무의 영역이다. 조례를 만들 때 상위법령 위반이 명백하지는 않았다. 로컬푸드 사업 규모가 너무 커져 버렸을 때는 문제제기가 있을 수 있지만 그 싹부터 자르는 것은 좋지

않다고 말했다”

이 멘트를 살펴보면 완주군 관계자도 법령 위반과 관련해서는 인지하고 있다. 그의 말의 맥락을 살펴보면 로컬푸드는 자치사무의 영역이고 자치단체장이 지역 농산물 활성화를 위해 정책 입안을 한 것으로 이까지 법으로 규제하려 한다면 문제가 있다는 함의를 담고 있다. 옥천군 농민회가 자문을 구한 충남발전연구원 허남혁 연구원의 의견도 이와는 크게 다르지 않다.

허남혁 연구원은 “중앙정부 차원에서도 로컬푸드 정책 수립의 전 세계적인 추세와 기초 지자체의 자율적인 계획 수립과 시행을 향후 증진해야 한다는 시대적 과제에 비춰볼 때 지나치게 경직적인 법해석으로 기초 지자체의 창의적인 정책수립노력을 엿매는 우를 범하지 않아야 할 것이다”라고 의견서를 보내왔다.

옥천군이 제시한 법적위반 요건을 살펴볼 때 그럼에도 완주는 조례가 제정되고 옥천푸드의 조례가 부결된 것은 조례 발의자가 누구였는가가 상당한 영향을 줬다고 판단할 수 있다.

더욱이 앞으로 이 조항과 관련해서는 향후 로컬푸드 조례 제정과 관련해 법적인 검토가 면밀하게 필요하다.

민권이 더 강화된 옥천푸드 조례안

주민발의 조례는 집행부 발의 로컬푸드 조례와 어떻게 다른가?

옥천푸드 조례와 완주 로컬푸드 조례는 닮아있는 듯 하면서 다르다.

가장 중요한 차이점은 위원회의 구성 형태이다. 실질적으로 로컬푸드의 계획 수립 변경을 심의하는 실질적인 기구인 위원회가 어떤 구성으로 되느냐는 가장 중요한 부분이기도 하다.

옥천군 기획감사실에서 각 시군 로컬푸드 조례와 옥천푸드 조례가 어떻게 다른지 분석한 자료를 먼저 살펴보자. “옥천 푸드 조례에서는 군수를 위원장으로 위원수 20명 중 17명을 선출직 위원으로 하고, 외부 기관 및 단체에서 선출되고 추천하는 자 중에서 군수가 위촉하도록 하여 위원회 구성에 대한 군수의 권한을 배제하고 있는데 완주 로컬푸드, 청송 로컬푸드에서는 부군수를 위원장으로 위원회 구성에 있어 군수가 그 권한을 갖도록 하고 있다”는 것이다.

옥천푸드 조례안이 이미 조례를 제정한 8개 자치단체의 로컬푸드 조례와 확연한

차이가 드러나는 것은 이 위원회 구성이다. 타 자치단체는 부군수 직속으로 위원회를 두고 부군수가 위원장이며 군수가 위원들을 위촉하는 형태인 반면에 옥천군은 당연직 위원은 친환경농축산과장과 기획예산실장 등 공무원 2명으로 제한했고 나머지 선출직 위원은 각 호에 해당하는 단위에서 추천한 자 중에서 군수가 위촉하도록 했다. 위원장도 군수가 직접 하도록 했고 부위원장은 호선을 통해 결정하도록 했다.

이는 중요한 대목이다. 군수가 직접 위촉하느냐와 군수가 각 단위에서 추천한 인사를 위촉하느냐는 의미가 확연히 다르다. 전자의 경우, 군수의 권한이 강해지는데 반해 위원회가 관 중심으로 끌려갈 수 있으며 후자의 경우는 의사결정 과정이 다소 더딜 수 있지만 아래로부터의 다양한 주민의 목소리가 담길 수 있는 장점을 갖고 있다.

위원회 위원 구성도 타 자치단체에서는 15명으로 제한을 둔 반면에 옥천군은 20명으로 인원구성을 넓혀 대의기능을 더 확충했으며 인적구성원도 다양화 했다. 위원 구성에 마을 및 지역공동체 등 생산분야 단체 대표, 유통, 가공 분야, 주민사회단체, 교육청 학교급식 담당, 대학, 연구소, 컨설팅 기관의 구성은 똑같으나 옥천군은 군의회 의원 2명과 농업인 단체 대표 3명, 옥천푸드 소비자 대표 2명 등을 추가로 넣어서 더 다양한 인적 구성을 확보했다. 농업인단체 대표 3명을 넣은 것은 이 조례 자체가 농민연대라는 틀에서 주도적으로 주민발의가 됐고 농민들의 목소리가 많이 담겨져야 한다는 취지로 넣어진 것으로 알려졌다.

의회를 끌어들이는 것도 눈여겨 볼 필요가 있다.

완주나 다른 지자체의 로컬푸드 지원조례가 의회와 무관하게 집행부 자체의 계획을 세우는 것으로 되어 있다면 옥천 푸드 조례안은 조례상에 계획단계 부터 의회와의 협의를 분명히 명시하고 있다.

조례 제2장 6조 옥천푸드 육성 지원계획 수립 추진을 살펴보자.

2항에는 “군수는 매년 지역의 옥천푸드 육성지원계획 등에 관한 보고서를 작성하여 군의회에 다음연도 본예산 제출시 함께 제출해야 한다”고 되어 있고 3항에는 “제2항에 따른 보고서에는 옥천푸드 육성 지원 등에 대한 평가와 이에 따른 보완계획이 포함되어야 한다”고 명시되어 있다. 로컬푸드 육성지원계획 수립은 물론 평가 보완계획까지 군의회에 제출하도록 명시하고 있어 그냥 집행부 계획으로 그치지 않게 했다. 실질적으로 운영될 수 있도록 장치를 해 놓은 것이다. 군의회 의원 2명이 옥천푸드 운영위원회에 위원으로 포함시킨 것도 다른 지자체의 조례와는 다르다. 이처럼 의회를 조례안에 삽입한 것은 집행부와 의회와 주민이 한 테이

블에서 원탁회의를 하듯 지역의 먹을거리인 ‘로컬푸드’에 대해 다같이 함께 고민 하자는 취지를 담고 있다. 행정과 의회주의를 주민 아래로 더 끌고 내려온 조항이라 평가할 수 있겠다.

이에 대해 옥천군은 검토자료에서 다음과 같이 다소 부정적인 입장을 밝히고 있다.

“옥천푸드 조례에서는 육성 지원계획 등에 관한 보고서 및 이에 대한 평가와 보완계획을 작성하고 매 연도 군의회에 본예산안 제출시 함께 제출하도록 하여 주민대표 기관인 의회의 견제 내지 통제를 제도화하고 있는데 반해 완주로컬푸드, 청송 로컬푸드에서는 군의회에 보고하는 규정을 두지 않고 자치단체 내 입법과 행정의 경계선을 유지하고 있다”

“옥천푸드는 자치단체의 기관 중 주민을 대표하는 기관인 군의회가 입법기관으로서의 경계를 넘어 행정청인 집행부의 업무를 통제 또는 승인으로 관여되도록 하고 로컬푸드 육성 지원계획 수립, 시행, 사업 선정에 있어서 로컬푸드 육성지원회가 의사를 결정하도록 하고 있는데 반해 완주, 청송 로컬푸드 조례는 군의회가 집행부의 업무에 관여하지 않고 행정청이 의사결정을 하도록 하고 있다.”

이처럼 옥천군의 조례안은 완주군 및 기타 집행부 발의 조례안과는 달리 민이 중심에 서 있다. 군수를 위원장으로 세워(다른 지자체는 부군수 직속이고 부군수가 위원장) 책임감을 더 가지게 했고 위원들을 각 단체나 기관 단위에서 추천하게 하면서(다른 지자체는 추천 없이 군수가 위촉) 관주도의 정책에 제동을 걸고 위원회 위원 수를 늘리고 다양한 인적구성으로 다양한 목소리를 담게 했다.

회의 횟수 또한 타지자체 조례가 정기회를 연 1회로 규정하는데 반해 옥천군 조례는 연 2회로 늘렸고 품목별 또는 기능별 분과위원회를 둘 수 있도록 해놓아 실질적이고 구체적인 위원회 운영이 될 수 있도록 그 가능성을 열어놓았다. 위원회 안에 좀 더 분화된 작은 단위의 풀뿌리 논의구조를 살릴 수 있도록 해놓은 장치인 것이다. 분과위원회 조항은 완주군을 비롯해 타 지자체 로컬푸드 지원조례에는 담겨 있지 않다.

옥천푸드 육성지원조례, 아직 살아있다

옥천푸드 육성지원조례안은 현재 진행중이다. 주민발의는 부결됐지만, 로컬푸드 지원조례안 자체는 여전히 살아있고 진행중이다. 부결됐다고 좌초 된 것이 아니고

한계에 봉착한 것도 아니다. 앞서 지역재단 유정규 운영이사의 지적이 절반은 맞고 절반은 틀리다는 지적은 여기에서 비롯된다.

지난 8월9일 열린 옥천군 농업발전위원회에서는 ‘옥천푸드 육성지원조례’의 부결과 관련해 농민단체 위원들을 중심으로 거센 항의가 있었다. 지난해 12월에 주민발의 조례를 신청하고 올해 3월23일 1천831명의 주민이 서명한 청구인 명부를 전달했지만 그 과정에서 옥천군은 조례 관련 아무런 검토를 하지 않았다는 항의였다. 조례안에 대해 관련부서인 친환경농정과가 미리 검토를 했더라면 얼마든지 수정해 서명할 수 있었지만 군은 이와 관련 아무런 검토 내용을 전한바 없다. 그나마 이번 농업발전위원회에서 김영만 군수는 비교적 전향적인 의견을 내어놓았다. 지난 8월17일자 옥천신문 보도를 인용한다. “김영만 군수는 서로 협의만 잘 되면 자존심 세울게 아니고 적법한 절차에 따라 조정을 해 주민발의 조례안이 제정되었으면 하는 게 제 바람이었다며 각하되더라고 조례의 근본 취지를 잃지 않는다면 규명할 건 규명하고 대책을 세워야 할 것 이라 말했다.”

군수의 발언이 있고나서 군 친환경농정과는 옥천푸드 관련 담당자를 지정하고 주민발의를 주도한 농민연대와 이미 한차례 논의를 가졌다. 농민연대도 자체 회의를 통해 집행부가 취지를 훼손하지 않는 선에서 발의하도록 지속적인 논의들을 유지하고 군의회와도 논의구조를 만들어 차선책도 마련한다는 계획이다. 이마저도 여의치 않을 경우 마지막으로 투쟁을 하거나 다시 주민 서명을 하겠다는 의지를 모아냈다.

옥천신문 8월31일자 보도 내용이다.

“옥천군 농민회 황중환 사무국장은 옥천군과의 만남에서 조례안에 대한 법리적 해석의 옳고 그름을 따지기 보단 어쨌든 조례안이 담고 있는 취지가 훼손되지 않도록 집행부 발의를 추진하는 것으로 이야기를 나눴다며 집행부 안이 마련되면 농민연대 대표들과 군수가 만나 협의를 다시하게 될 것같다고 말했다. 군 친환경농축산과 이재하 과장 역시 일단 조례안을 군에서 마련하면서 집행부 발의여부를 검토할 것이라고 말했다.”

군은 내년 예산 편성전인 오는 9월 중순 전까지는 옥천푸드 조례안의 취지를 담은 집행부 발의안을 마련한다는 계획이다. 이처럼 농민과 주민들의 염원이 담긴 옥천푸드 지원조례안은 아직 실패한 것이 아니다. 여전히 진행중이다. 이같은 과정은 변형되거나 변질된 과정이 아니라 옥천군 농정민주주의의 민에 기반한 어렵지

만 더딘 과정의 전철을 그대로 보여준다. 연대의 틀을 마련하고 관과 지속적인 투쟁과 대화, 마땅한 권리의 끊임없는 요구, 지난한 합의과정 속의 진화 등은 옥천 농정민주주의의 흐름이고 역사였다.

민에 기반한 투쟁과 대화 - 옥천 농정민주주의의 역사

“옥천은 농정과 지역발전에서도 여러 선진지에 비해 내세울 특이점은 없는 편이다. 튼튼한 협동조합의 뿌리를 가진 원주시나 잘 짜여진 계획을 통해 빠른 성장을 보이는 완주군, 마을의 내재적 발전 역량을 지속적으로 배양해 온 진안군, 교육과 공동체 문화를 바탕으로 한 홍성군 등 여러 선진지와 비교하면 평범한 과정을 거쳐 온 것이 옥천군 지역농업발전 모델이라고 하겠다. -----특별할 것 없는 지역에서 특별하지 않은 사람들이 모여서 지역과 농업에 대한 이야기를 상식적인 방식으로 그리고 삶의 흐름에 맞춰 지속적으로 풀어가는 평범한 방식이 이른바 ‘옥천방식’의 대표적인 작동원리라고 할 수 있다”

(자치와 연대로 만들어가는 지역공동체: 옥천군의 실험. 2012, 8,31 농정연구센터 발제문, 주교종, 윤성희, 황민호 공저 중 일부)

이처럼 완주군이 의지를 가진 군수와 컨설팅 기관의 연대체로 구성된 중간지원조직의 지원, 진안군이 별정직 공무원의 해안으로 인한 귀농지원정책과 마을 살리기 정책의 결합으로 이뤄지고 원주가 장일순, 지학순 등 역사적 인물에 기반한 협동조합 역사의 맥락과 홍성의 흥동 농촌 농업 역시 이찬갑, 주옥로가 만든 풀무학교의 역사에 기인한다면 옥천의 역사는 별반 특징지워질 것도 새로울 것도 없는 상황인 것이다. 옥천은 더 열악한 환경이었다. 농민운동 조직의 씨앗인 옥천군 농민회는 1990년 다소 늦게 만들어졌고 지금까지 명맥을 유지하고 있긴 하지만 여전히 3개면 지회 이외에 확장성이 떨어지는 등 고전을 면치 못한 것도 사실이다. 하지만, 인근 보은군과 영동군이 화려한 투쟁의 역사를 자랑한 농민회가 아예 없어진 것을 보면 옥천군 농민회는 가늘지만 길게 지속적으로 내실을 기하며 여기까지 온 것이다.

옥천군 농민회는 옥천 농정민주주의 역사에서 중요한 의미를 지닌다.

옥천군 농민회는 지역 농업과 농촌을 건사하면서도 순수성만을 고집해 홀로 싸우거나 하지 않았고 같이 연대했다. 한농연, 한여농, 친환경연구회 등의 농업인 단체와 꾸준히 연대의 틀을 공고히 하며 그들만의 싸움이 아니라 우리들의 싸움으로 전환해 같이 목소리를 냈다.

또한 옥천의 특수성이라면 1989년 군민주로 만들어진 옥천신문이라는 공론장을 빼놓을 수 없을 것이다. 농민회가 농민연대의 틀을 구성해 이슈를 제안하거나 잘

못된 농업정책에 대해 비판을 하거나 거리에 나와 투쟁을 하면 옥천신문을 통해 고스란히 공론화 됐고 확산됐다. 이런 나름의 작동원리를 통해 주민이 목소리를 내면 신문에서 공론화됐고 자치단체와 의회와는 투쟁과 대화를 번갈아가며 논의 구조를 만들어 낸 것이다. 이처럼 아래로부터의 목소리를 담아내는 건강한 지역신문의 존재 유무는 지역사회의 건강한 공론장을 만들어 풀뿌리 민주주의를 성장시키는 중요한 요소이기도 하다.

또 농촌에 대한 고민도 빼놓을 수 없다. 농업만 부여잡고 돈 잘버는 농업을 고민하는 게 아니라 지속가능한 농촌을 고민하면서 면단위 자치 문화를 스스로 만들어 나갔다. 안남면과 안내면의 자치를 빼놓을 수 없을 것이다. 농민회의 오랜 기틀이었던 안남면과 안내면은 앞서거나 뒤서거나 하면서 할머니 한글 학교인 안남 어머니학교와 안내 행복한 학교를 농민들 스스로 만들었고 도서관과 복지회관 등도 주민들의 논의구조를 통해서 만들었다. 안남면은 지역내 민주적인 의사결정구조인 지역발전위원회라는 틀을 일찌감치 2006년에 만들어 물이용부담금으로 만들어진 주민지원사업비로 주민참여예산제를 몸소 실천하고 있기도 하다. 또 환경에 대한 고민도 같이 하며 지속가능성에 대해 성찰하고 있다. 지역 친환경 농산물의 유통을 고민하며 친환경농업을 하는 농민들이 모여 옥천살림을 2008년에 만들었고 현재 학교급식을 운영하는 생산자 주체로 자리매김하고 있다. 이를 바탕으로 만들어진 일찌감치 만들어진 대청호 환경농민연대도 물로 맺은 인연으로 하류지역과의 친환경농산물 교류는 물론 농촌체험도 같이 하고 있다.

현재 옥천군에 파견나와 근무 중인 지역농업네트워크 충청지사 윤성희 부팀장은 옥천방식의 작동원리에 대해 다음과 같이 기술한다.

“이른바 옥천방식의 지역농업활성화의 특성은 크게 세가지로 구분할 수 있을 듯하다. 첫째 자치의 정신이다. 이는 스스로 주인되어 방향을 설정하고 끊임없이 노력하는 것이다. 둘째, 연대의 방식이다. 이는 특정인이나 특정집단의 역량에 과도하게 의지하지 않는다는 점이다. 셋째, 지속적인 협의에 의한 합의이다. 이는 공개적인 협의를 통해 내부 역량을 모으고 이를 바탕으로 합의점을 만들어간다는 것이다. ---특정 주체를 중심으로 구심점을 만들고 사업을 추진하게 되면 한 방향으로 빠르게 성장할 수 있는 장점이 있다. 반면에 자칫 다양한 의견을 수용하지 못하고 일방으로 논의가 흐를 수 있는 위험과 주도적 주체의 영향력에 변화가 있을 경우 사업 추진체에 변화가 생기는 경우도 있다. 옥천의 지역농업 발전과정에서 가장 특징적인 것은 특정 주체 중심이 아니라 관련 제 주체들이 연대의 방식으로 함께 추진하는 점이라고 할 수 있다. 지역의 모든 주체는 지역에 대한 본연의 역할과 의무를 가지고 있다. 지역의 변화와 발전은 이러한 역할들이 맞물리고 얽혀져 방향성을 가질 때 이루어지는 것이라 생각한다. 주체들을 모으고 방향

성을 맞춰 가는 것이 느리면서 가장 빠른 길이다. 지역의 변화는 그 자체로 역사이다. 지역을 사는 사람들은 장구한 시간의 흐름속에서 서로간의 관계 맺음을 통해 스스로 거대한 흐름의 일부가 되어간다. 살며 끊임없이 이야기하고 방향을 잡아간다. 많은 사람들이 열어놓고 많은 이야기를 나눈다면 모두에게 좋은 방향으로 흐름이 만들어진다는 믿음을 가지고 포기하지 않고 조금씩 하지 않는다. 옥천은 그렇게 살고 있고 나아가고 있다.”

결언 : 뚝뚝한 군수, 의원, 공무원이 없다면 못 하는가? 우리가 한다.

옥천군은 완주군처럼 의지를 가진 군수나 별정직 공무원, 그리고 중간지원조직, 진안군처럼 열정을 가진 별정직 공무원이 있지도 않다. 원주시처럼 마음을 알아주는 시의원도 없다. 홍성군 홍동면처럼 지역의 화수분인 학교가 있는 것도 아니다. 다시 묻는다. 그러면 이런 것들이 갖춰지지 않는다면 농업, 농촌 발전은 요원할 것인가? 뚝뚝한 군수와 의원을 뽑는 것만이 능사라면 우리나라 농업, 농촌은 더 이상 헤어나올 길이 없고 미래를 그럴 힘도 없어 보인다. 주민참여, 주민자치를 이야기하면서 늘 우리는 관이 바뀌지 않으면 아무 것도 바뀔 수 없다고 생각했다. 변화가 요원하다고 생각해왔다.

법과 제도, 행정과 공무원이 문제였지만 그들만 탓하고서는 그들이 바뀌기만을 기대한다면 아무 것도 바꿀 수 없다. 우리가 필요하면 우리가 스스로 하는 것이다. 끊임없이 당당하게 요구한다. 안 되면 싸운다. 논의의 장을 열어주면 대화를 한다. 우리가 지향해야 할 가치를 놓지 않고 뜻을 같이 한 사람들과 연대하고 끊임 없이 대화하며 협의하며 하나씩 더디지만 만들어 나간다.

거버넌스, 협치 요즘 유행하는 화두이다. 이것이 유행으로 끝나지 않으려면, 구호로 끝나지 않으려면 4년마다 바뀌는 관에 의지하고서는 답이 나오지 않는다. 그렇게 된다면 또 다른 관치의 한 유형에 불과할 뿐이다. 좀 더 깊이 들어가 그것의 가치를 잃지 않고 본뜻을 살리려 한다면 주민과 농민이 스스로 나서야 한다. 의지하지 않고 우리가 직접 나서야 한다.

이것이 바로 최근 ‘협치’라는 화두가 던져주는 시대정신이 아닐까 한다.

충청남도 외식업 로컬푸드 인정제도

정현희
(h2jung@cdi.re.kr)



1. 서론

1) 사업의 배경

- 농업중심 지역인 충청남도에서 우리지역 농산물을 사용하는 외식업체의 비중이 낮은 실정임.
- 심지어 지역을 대표하는 전통음식이거나, 지역을 대표 특산물을 이용하는 음식들임에도 타지역 혹은 값이 저렴한 수입 농산물을 사용하고 있음.

2) 사업의 목적

- 역사와 문화의 고장 충남을 대표하는 향토음식문화를 계승하고, 지역농산물 사용을 장려하여 지역 소농을 살리는 길 마련
- 소비자가 신뢰할 수 있는 외식업체를 발굴하고, 충남에서는 충남의 맛을 느낄 수 있는 고장으로 인식 확산 기대
- 외식업체에서 지역농산물의 중요성을 인식하고, 음식에도 정성과 얼굴 있는 식문화가 필요하다는 인식이 확산될 수 있는 기틀 마련



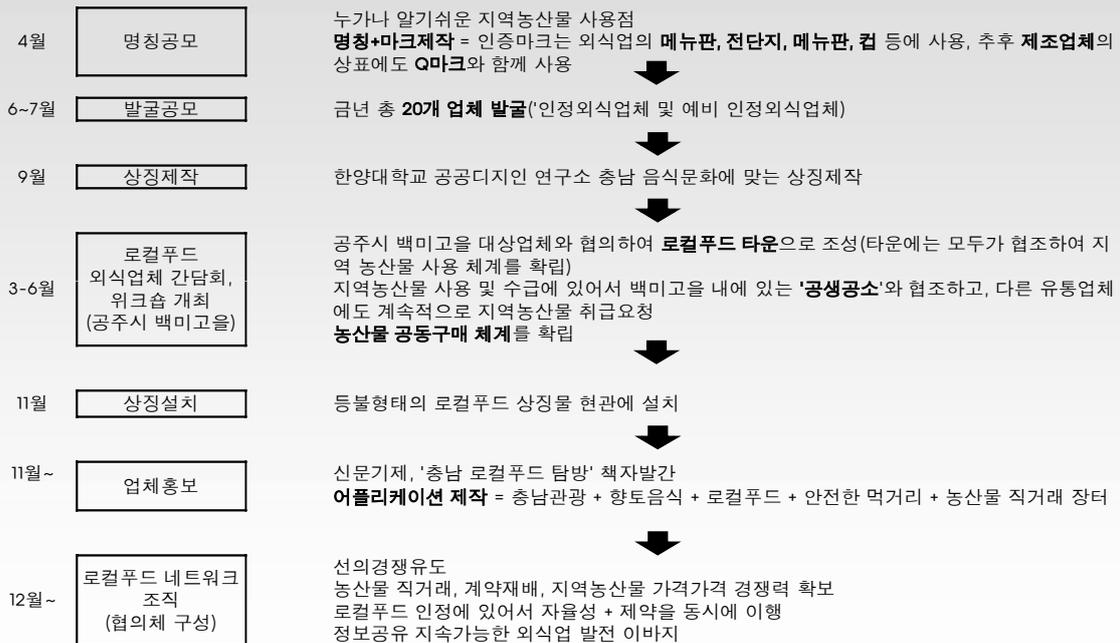
2. 추진방법

- 1) 사업기간 : 2012년 4월 ~ 11월(매년시행)
- 2) 주요내용 :
 - ① 기초조사 실시
 - ② 네이밍(명칭) 공모전 개최
 - ③ 상징 및 상표(심볼)제작
 - ④ 로컬푸드 외식업체 발굴 공모전 개최
 - ⑤ 홍보지원
 - ⑥ 로컬푸드 네트워크 조직



2. 추진방법

3) 외식업 로컬푸드 인정제도 흐름(2012년 계획)



2. 추진방법

2-1. 기초조사

1) 국내외 사례조사

국내외사례	지역	형태	비고
제주살례	제주도	개인	프렌차이즈 외식업체(전국)
파주장단콩	파주시	공공	파주장단콩 전문점
로컬푸드 인증 외식업	청주시	NGO	운영안됨
녹색등 사업	일본	NGO	자율적 참여

2) 일본의 녹색등 사업



- 시민들의 자발적 운동으로 지역농산물 50% 이상 사용할 경우 녹색등을 달도록 함
- 2005년 홋카이도의 굴 전문점에서 시작되어 2011년 3170개 업소가 참여
- 녹색등은 前중앙농업종합연구센터 소장 마루야마 키요아키 에 의해 시작되었으며 자신의 근무지에서 지역산 먹거리를 먹고 싶은데 지역산이 이거나 수입산이 대부분이어서 지역 식량 자급을 향상에 도움이 될 수 있는 취지에서 시작
- 지역농산물 사용에 따라 50% 이상 별1개, 60% 별2개, 70% 별3개, 80% 별 4개, 90%이상 별5개로 표시
- ※ 자신이 직접 결정하며 위반 시 머리를 깎거나 '반성'이라는 머리띠 착용

3) 로컬푸드 인정제도 간담회(외식업체 및 공무원, 전문가) 총 3회

- 사업시행에 앞서 외식업체의 의견을 듣고자 간담회 개최
- 충남도청 식품위생과장, 공공디자인 부분 전문가, 지역농산물 유통업체 공생공소 대표, 한국슬로푸드 위원회 교육팀장, 충남발전연구원 연구원 참석



2. 추진방법

- 간담회 추진결과

주제	주요 내용
외식업 로컬푸드 인정제도의 가능성	- 외식업체는 로컬푸드에 대한 이해가 매우 부족 - 외식업체의 경우 개개인의 이권을 목적으로 하기에 업체별로 식재로 공급업체가 달라 어려움이 있다는 결론도출 - 업체와 간담회를 진행하면서 '공생공소'와 같은 지역농산물 유통업체, 푸드마일감소, 신선한 농산물, 소비자 신뢰확보, 유통단계를 줄여 가격안정, 국내최초라는 자부심 고취, 등 긍정적 평가
공공디자인 부문	- 한양대학교 공공디자인센터 손훈수 교수 참석 - 공공디자인 부분에서 시행되지 않았던 부분이며 발전가능성이 높음 - '국제공공디자인대상'(저탄소 녹색성장 실현을 위한 공공디자인)에 공모를 통한 홍보효과 기대
지속성	- 총발전과 충남도간 연계 구축 모색 - 도지사 인정 방향 모색 - 결과적으로 현재시점에서는 자율성, 규제 라는 접근보다는 제도 시행이 우선된 후 결정
결론	- 발전가능성, 지속성, 진행방법에 있어 매우 긍정적 평가 도출 - 도지사인정으로 방향성 전환 모색 필요 - 외식업체에 로컬푸드에 대한 학습 필요(대화) - 백미고을의 경우 '공생공소'가 지역농산물 수급에 기여하여 로컬푸드 타운조성



2. 추진방법

2-2 명칭공모전(2012. 4월16일 ~ 28일)

- 충남 로컬푸드 외식업체를 대표할 수 있는 명칭 공모전 개최
- 총 448개의 명칭 응모하였으며 18개의 당선작 발표(발굴공모 후 최종결정10월)
※ 최종명칭은 선정된 로컬푸드 외식업체에서 결정(사용자입장 고려)
- 명칭은 상징물과, 로고(심볼)로 제작
- 신문 및 공모전(detizen) 알림 사이트, 뉴스 및 우편발송으로 진행
- 대표입선작 (○나유, ○○진미, ○○유)->상표등록 예정

2-3 상징 및 상표(심볼)제작(한양대학교 공공디자인 연구소)

- 선정된 명칭과 함께, 충남의 지역성 및 충남의 음식을 대표하는 상표(심볼) 제작
- 또한 지금까지 국내 맛집, 모범음식점 등은 현판형태였으나, 로컬푸드 외식업체의 경우에는 등불형태의 상징물을 현관에 설치
- 저탄소 녹색성장 실현을 위한 '국제 공공디자인 대상'에 출품 예정
- 11월에 상징 게시



2. 추진방법

2-4 로컬푸드 외식업체 발굴 공모전(2012. 5월30일 ~ 7월27일)

- 지역내에 숨겨진 로컬푸드 외식업체 공모
- 외식업체 인근에서 60% 이상의 지역농산물 사용업체를 대상
- 충남 '로컬푸드 외식업체 기준'
 1. 자율성을 중시하여 누구나 참여 가능하게 하게 함(지역농산물60%_일본)
 2. 까다로운 규제를 통해서 차별화된 로컬푸드 인정제도 실현(차별화)
 3. 자율성을 중시하되 최소 기준 및 수입농산물 기준을 만족하면 참여 가능(충남)

로컬푸드 외식업체 기준

- 전체 사용 농산물 중 지역 농산물(유통단계가 없는 직거래) 60% 이상이며, 주메뉴에 사용되는 주재료는 필히 지역농산물 일 것
- 수입농산물은 월 평균 전체 농산물 사용량의 2%이하이며 주메뉴에 사용되는 주 재료는 수입산이 아닐 것

로컬푸드 외식업체(예비)

- 전체 사용 농산물 중 지역 농산물(유통단계가 없는 직거래) 40% 이상일 것.(주메뉴 포함)
- 수입농산물은 월 평균 전체 농산물 사용량의 5% 이하일 것. (주메뉴 포함)



2. 추진방법

2-4 로컬푸드 외식업체 발굴 공모전(2012. 5월30일 ~ 7월27일)

- 2달간 신문매체, 우편홍보, 직접발굴을 통해 총 19개 업체 지원

형태	빈도(지역)
농가식당(한식)	3(서천, 예산, 금산)
일반식당	5(계룡, 부여, 공주, 논산, 당진)
한식	2
면류	1
고기류	2
유통업체	1(공주)
도시락업체	1(천안)
백미고을	9(공주)
한식	4
면류	3
일식	1
고기류	1

- 심사방법은 서류심사를 거쳐 요리사, 로컬푸드 전문가, 농산물 검역전문가, 일반인 으로 구성하며 맛(25), 지역농산물(40), 천절(15), 위생(20)으로 현장평가
 - ※ 지역농산물 기준 미달시 부적격으로 평가(부록 참고)
- 현장 심사시 랜덤으로 주요메뉴 농산물, 부재료 농산물에 대해서 검증 작업 실시(ex. 닭볶음탕- 주재료(닭원산지, 감자), 부재료(고추가루, 고추장, 파)

충남 로컬푸드 인정 외식업체 현장 심사는 9월 18일부터 진행



2. 추진방법

2-5 로컬푸드 지원

- 충청남도청, 충남발전연구원 홈페이지 홍보
- 상징디자인 제작 지원(자비+충발연 사업비 50:50)
- 충남 로컬푸드 외식업체 책자 발간(연말)
- 우수 식당 맛 칼럼(블로그 등)
- 충남 관광지도, 농산물 직거래 장터 등과 연계한 어플리케이션 제작(2차년도)
- 로컬푸드 네트워크 회원 자격(공동구매, 직거래, 정보공유, 컨설팅)
 - ※ 단 예비 로컬푸드 인정 외식업체는 상징물(별2개)만 제공(기준만족 시 승격)

2-6 로컬푸드 네트워크 조직

- 로컬푸드 정보 제공
- 소금, 쌀 등 공동구매 참여(Slow city 증도 태평염전과 협의 중)
- 상호 경쟁을 유도 하고, 믿을 수 있는 로컬푸드 외식업체로 변모
- 다른 일반 외식업체도 참여하고 싶은 이전효과 발생
- 결과적으로 로컬푸드 네트워크에서 '외식업 로컬푸드 인정제도' 운영될 수 있는 기틀 마련



3. 로컬푸드 외식업체 사례

3-1 팔거리 콩쥐팥쥐

- 위치 : 삼군본부가 자리잡은 계룡산 자락 산세줄은 두거리
- 역사 : 조선 이태조 신도안 시대부터 두거리는 고을내 계곡마다 팔밭이 대부분인 고장 신도안 궁궐 공사 때 많은 인부들에게 이 거리에서 팔죽을 팔아 팔죽거리가 됨
- 주메뉴 : 팔죽, 팔국수, 콩국수
- 콩쥐팥쥐는 옛날 그 맛 그대로 이 지역에서 생산되는 팥으로 정성것 팔죽 팔국수만을 판매 함
- 팥은 유통단계를 거치지 않은 두마면 입암리에서 직접 구매하고, 고추, 배추도 소규모 농가에서 직접 구매

지역농산물 사용량

농수산물 사용품목 (주메뉴에 사용되는 농수산물 필수 기재) (육류 제외류 양념류 포함)	월평균 사용량 (kg)	친환경유무 (친환경 일반, 저농약 표기)	우리지역농수산물+지역외농산물+수입농산물=100%가 되어함				
			우리지역 농산물 사용량			지역외 국산 농산물	수입산 농산물
			우리지역 농산물 (식량 인근지역 70km이내 생산농산물)	생산지역 (사군 단위까지기재)	구매방법		
팥	40kg		100%	계룡시 두마면	지역민과 직거래	100%	0%
배추	100kg		100%	계룡시 두마면	지역민과 직거래	100%	0%
무	40kg		100%	계룡시 두마면	지역민과 직거래	100%	0%
고추가루	30kg		100%	계룡시 두마면	지역민과 직거래	100%	0%
콩	30kg		100%	계룡시 두마면	지역민과 직거래	100%	0%
전체 농수산물							



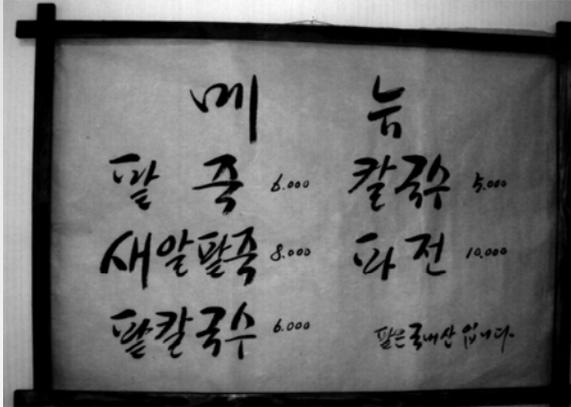
3. 로컬푸드 외식업체 사례

3-1 팔거리 콩쥐팥쥐(사진)



3. 로컬푸드 외식업체 사례

3-1 팔거리 콩쥐팥쥐(사진)



P.13 | HOME



3. 로컬푸드 외식업체 사례

3-2 매향 밤 막국수(사진)



P.14 | HOME



3. 로컬푸드 외식업체 사례

3-2 매향 밤 막국수(사진)



P.15 | HOME



4. 향후추진계획

- 2012년 9월 로컬푸드 외식업체 현장심사
- 2012년 9월 로컬푸드 대표 명칭 최종 선정 및 공표
- 2012년 10월 상징물 최종 제작
- 2012년 11월 로컬푸드 업체에 상징 설치
- 2012년 12월 메뉴판 '국내산' -> 국내산(충남공주) 형태로 변경
- 2012년 12월 로컬푸드 네트워크 조직(공동구매(증도 '소금'태평염전), 사회봉사)
- 2013년 로컬푸드 외식업체 계속 발굴

P.16 | HOME





감사합니다.



로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

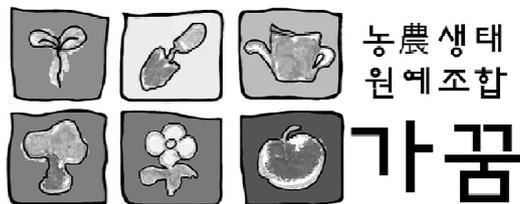
[제4세션] 충남학교식생활교육 체험장 조성의미와 개선방향

주관 : 식생활교육충남네트워크

- 충남학교식생활교육 체험장 조성의미와 개선방향
(김오열 / 식생활교육충남네트워크 집행위원장)
- 식생활교육 체험장 조성 설계 및 발전방향
(김시용 / 농생태원예조합 가꿈 대표)

학교 식생활교육 체험장 설계 및 운영방향

2012. 9. 7



식생활교육체험장 왜 필요한가?

교육(배움)이란

들으면 잊는다.

보면 기억한다

경험하면 이해한다.

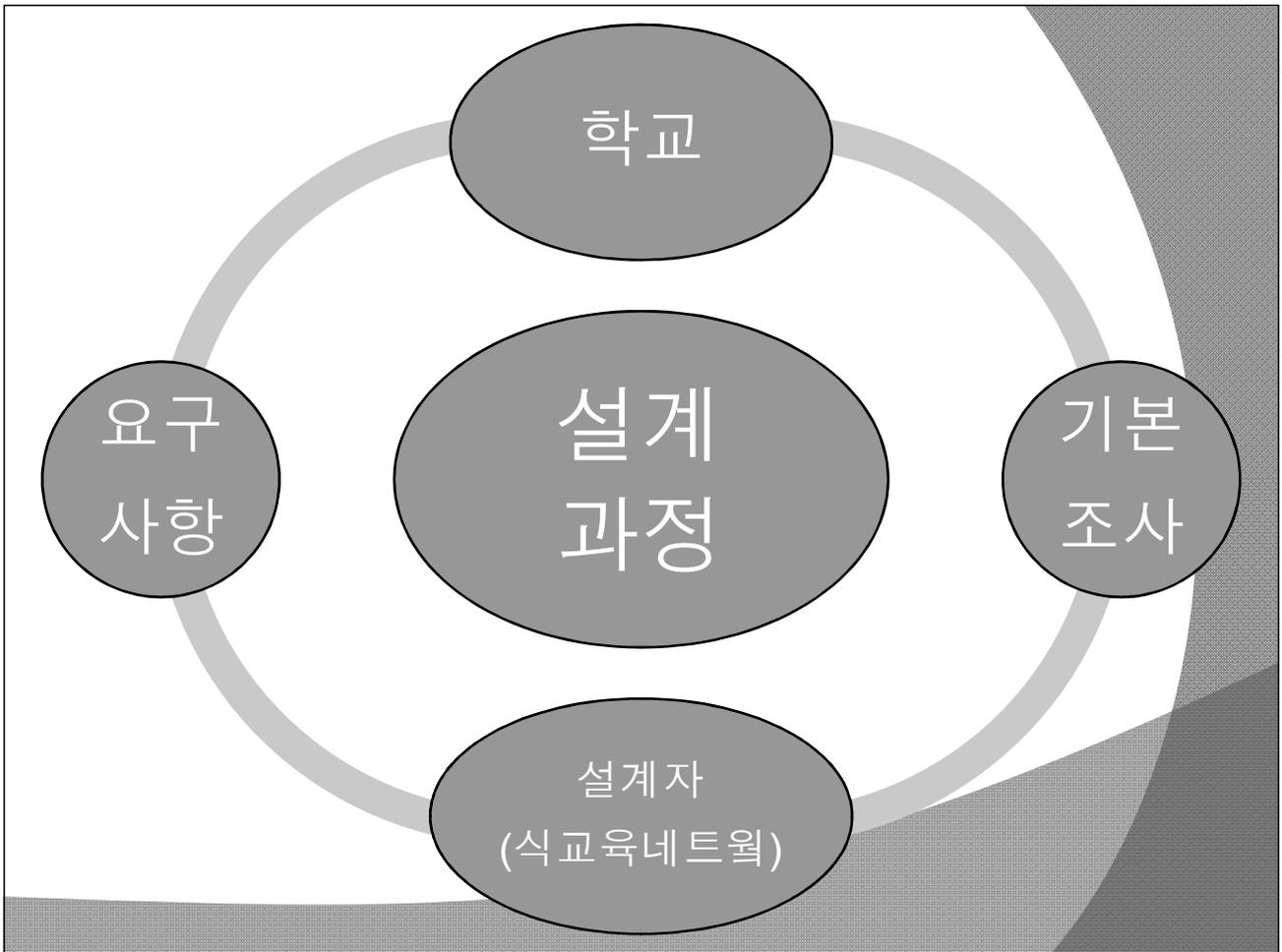
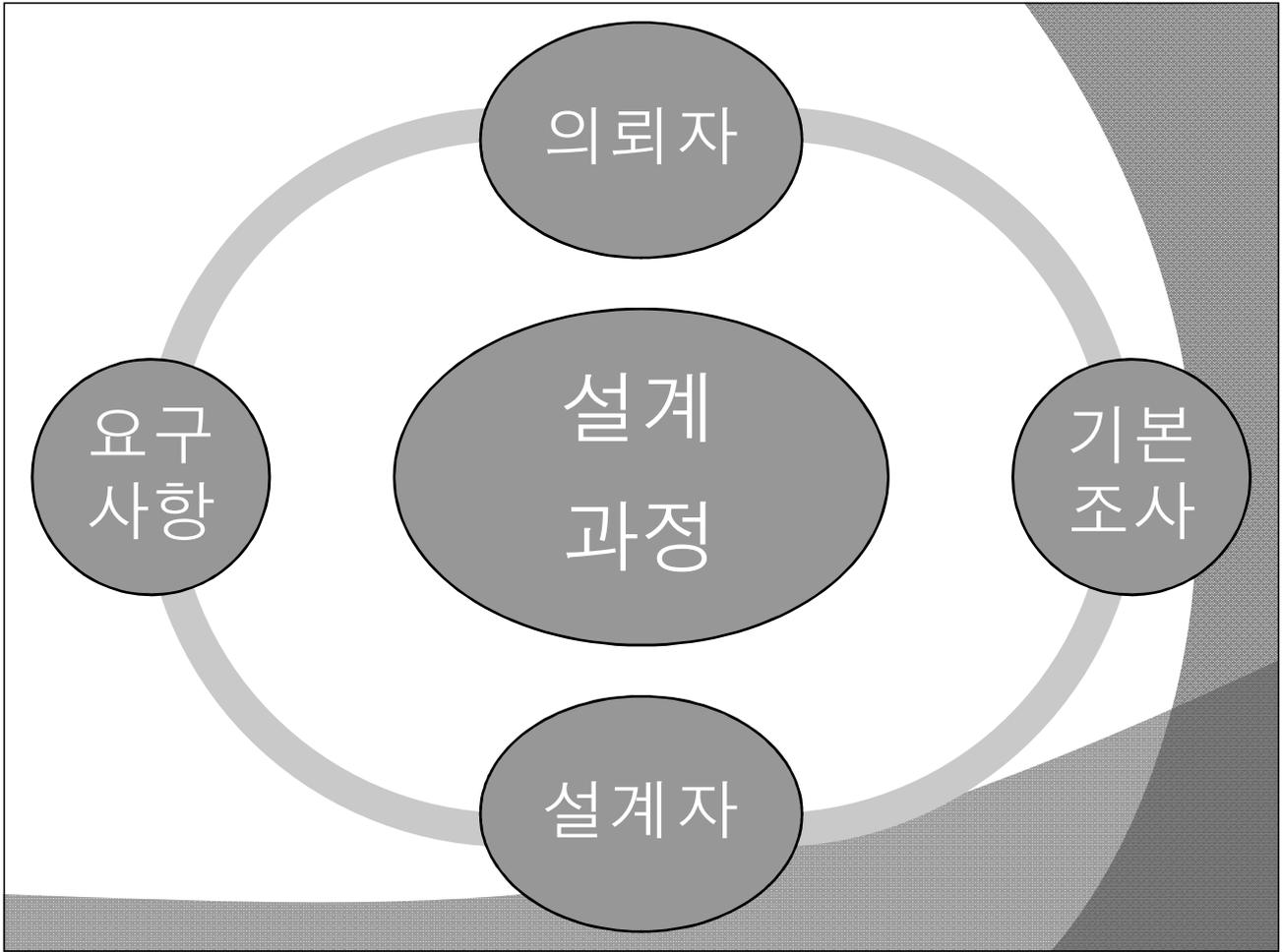
- 공자 (孔子 ; BC 552~BC 479) -

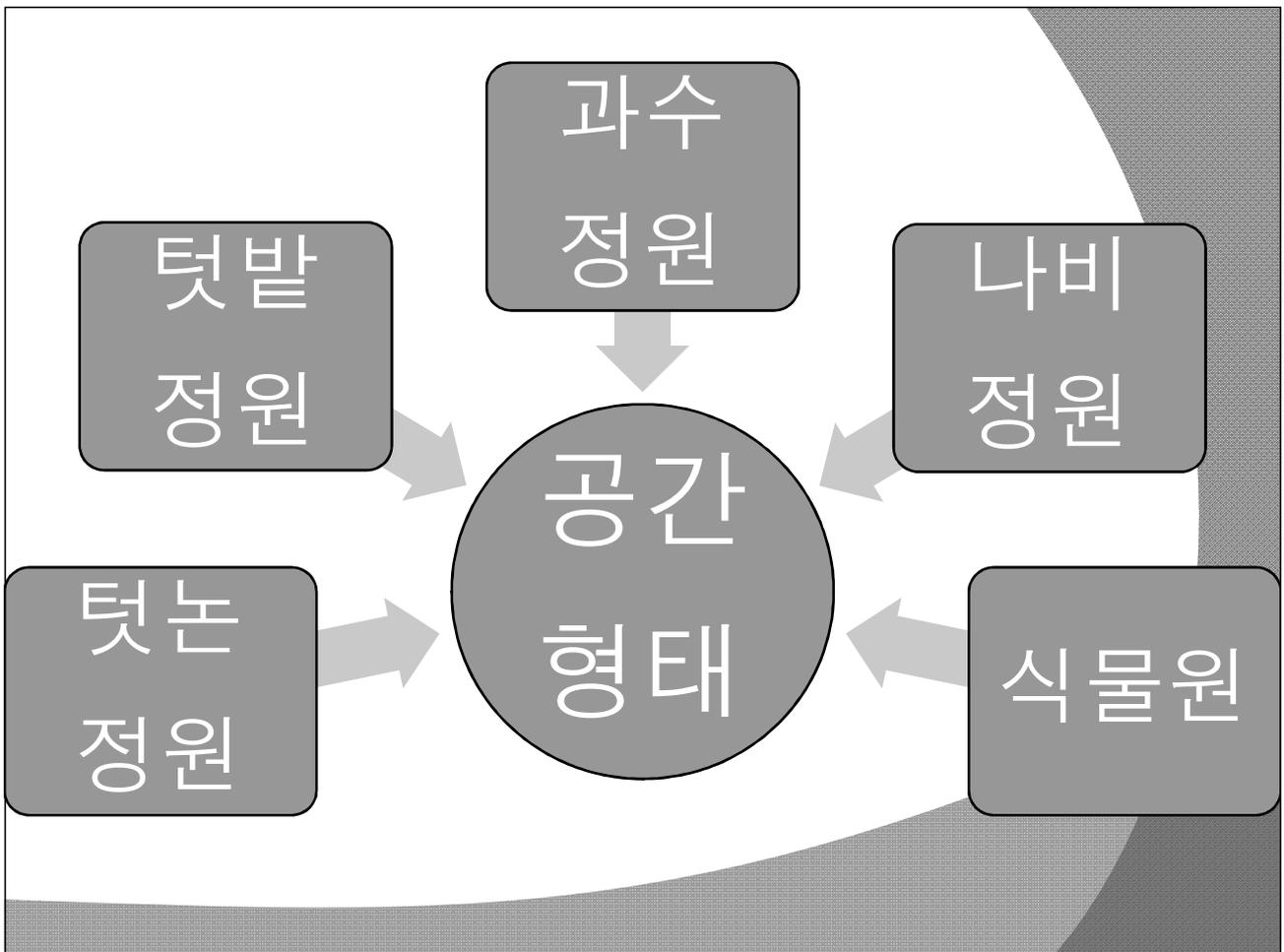
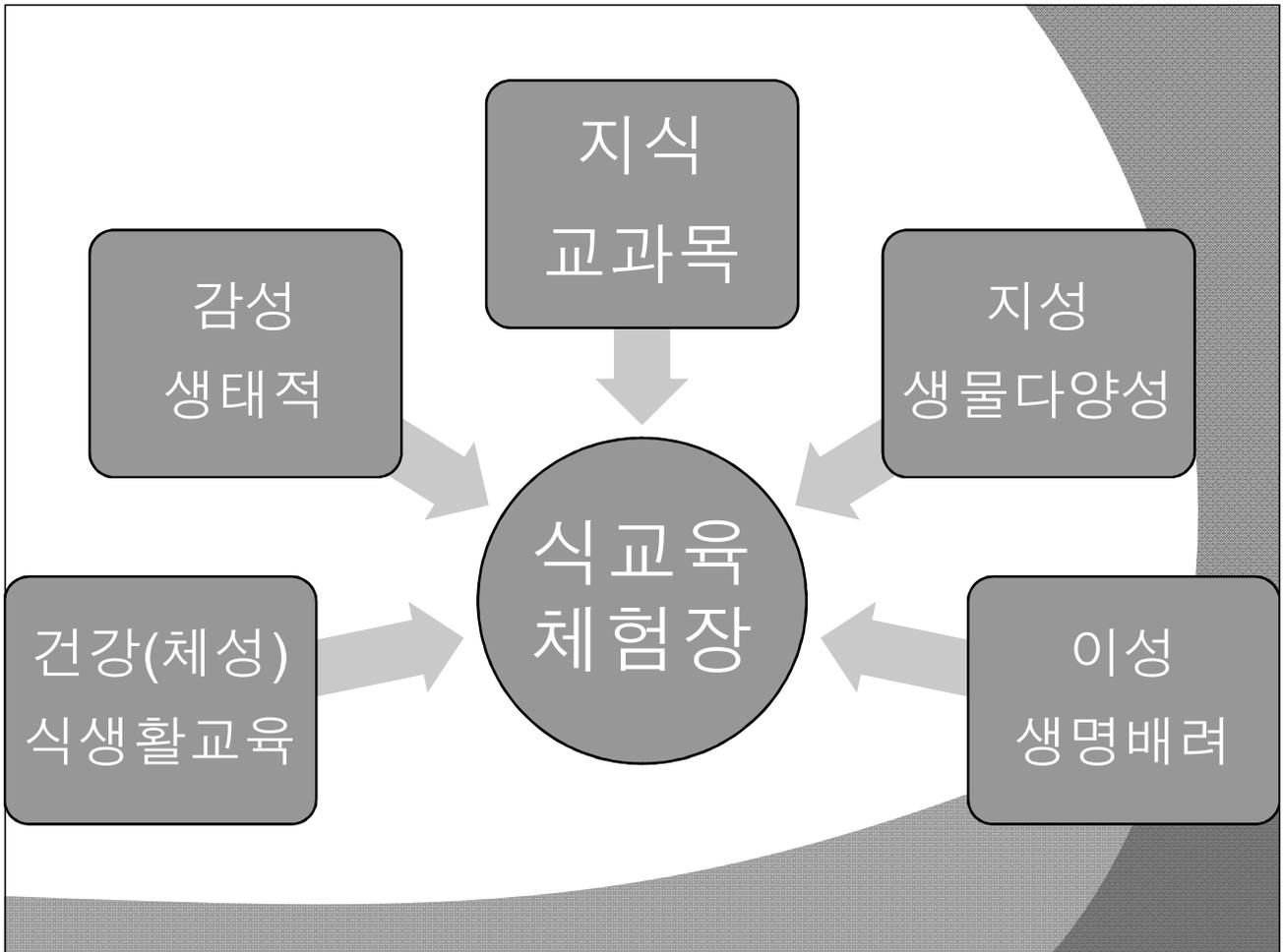
설계란 아름다움만 뿐만 아니라

에너지 순환의 체계를 이해하고

순환의 문제를 찾고 그 문제를

해결하는 과정이다.





식교육체험장의 과제...
먹거리정원에서 무엇을 할까?(FAO)

1) **좋은 먹거리와 영양교육을 위해**
잘 먹지 못한 아이는 잘 자라지도 못하고 잘 배울 수도 없을 것이다.

2) **실습으로 과목에 적용하기-더 나은 배움을 위해**
이랑 크기 계산
모종에서 수확량 예측
쓰고 그림으로써 관찰 기록

3) **학교환경을 개선하고 존중하기위해**
땅, 식물, 곤충, 야생동물
자연과 인간의 관계를 알아가면서 책임있는 어른으로 자람.

4) **지구환경을 위한 먹거리정원**

5) **삶(생존)의 기술을 위한**

6) **기본적인 경제교육**

+ 생물다양성, 생명 교육, 협동

읽고 쓰기

Literacy
Using seed packets, catalogues and gardening books discussing what to grow.
Write a seed diary with words and pictures. Write labels and instructions. Write a water monitor timetable. Write invitation to parents for vegetable lunch. Write recipes. Use garden for inspiration for stories, poetry.

역사

History
Using plant growth in chronological order.
Origins of vegetables, Romans/Anglo-Saxons diet.

CU 산술능력 MAP

Numeracy
Use a measuring stick to plant out seedlings at correct spacing. Count seedlings in a row.
Measure garden bed length and width. Measure growth of crops and produce a growth chart.
Estimate, weigh and count harvests. Measure rainfall and temperature.
Bag and sell produce — handling money.

Science 과학

Science
What is Soil? Making compost. Role of earthworms in soil.
What do seeds need to grow? Devise a simple experiment with the class to work out what seeds need to grow.
Bean dissection: soak bean for 24 hours, peel off coat and see parts of seed inside.
Grow a bean seed in a jam jar between blotting paper to see how seeds grow and learn about parts of a plant.
Life cycle of weeds and vegetables. Record minibeasts in vegetable garden. Importance of a balanced diet to humans.

영국 왕립원예협회의 먹거리정원의 교육적 접근 분야

예술, 디자인, 기술

Art/ Design and Technology
Draw a plan of the garden.
Design and make labels for crops, using wood or laminated paper.
Design and make a scarecrow, slug trap to keep pests away.
Design an insect hotel to encourage beneficial insects.
Use vegetables for printing and batik techniques.

음악

Music
Use sounds and songs linked to growing and counting.

wing seeds 정보통신기술 sharing the

정보통신기술

ICT
Research prices of vegetables and photos for labels and posters. Use data loggers and camera to record information.
Present data from plant growth, rainfall and harvest weights.
Design poster for lunch.
Geography
Water cycle, weather, mapping of garden.

지리학

사회 및 건강교육

PSHE
Introduce Healthy eating, 5 a day fruit and vegetables.
Learn where our food comes from. Care for the environment and living things.
Working together as a team.
P.E.
Exercise through digging and working in the garden. Coordination skills.
Foreign Languages
Learn familiar names of vegetables in different languages.

개인 운동

외국어

RHS Campaign for School Gardening
RHS Registered Charity No: 222876/
60086002



2011. 6.

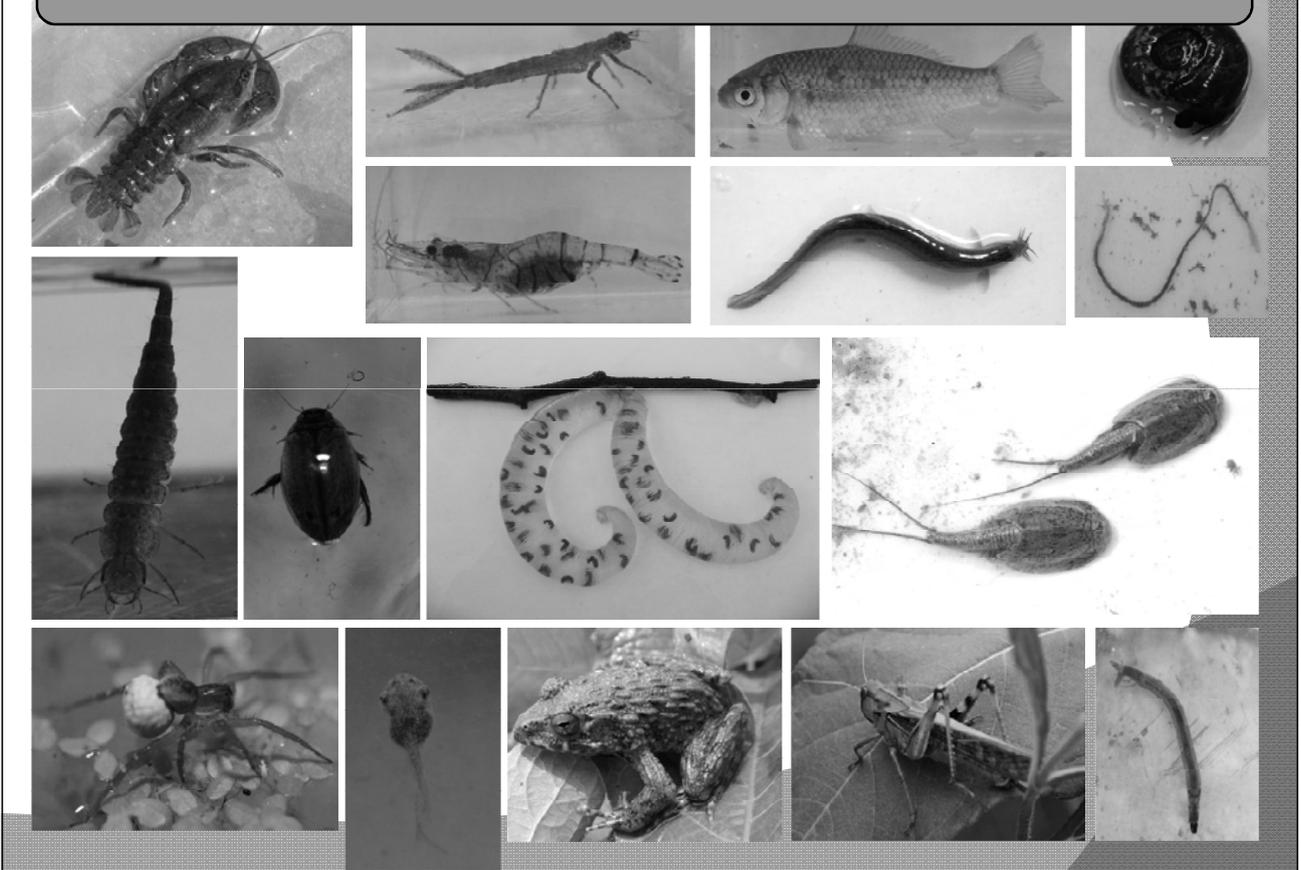


2011. 7.



2011. 7.

텃논정원에서 볼 수 있는 다양한 생물



텃논정원에서 볼 수 있는 다양한 생물
그러나 멸종되었거나 멸종되고 있는 생명들...

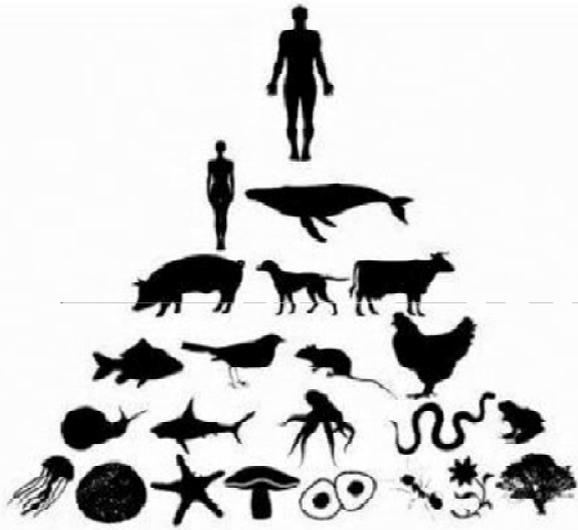


먹거리정원의 구성요소



먹거리정원(텃밭)의 사례와 구성요소





WRONG

고맙습니다.

<간지>

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제 5세션] FTA시대, 꾸러미사업의 의미와 협력과제

주관 : 청양 YMCA

- 우리텃밭의 의미와 사업원칙
(김은진 / 원광대학교 법학과 교수)

- 꾸러미사업의 협력구조와 소비실태
(임은경 / 한국YMCA전국연맹 소비자국장)

우리텃밭의 의미와 사업원칙

김은진(원광대학교 법학과 교수)

1. 먹을거리를 위한 기본 원칙

몇 년 전 우리나라는 소위 만두파동이라는 사고를 겪은 후 식품안전기본법이 필요하다는 인식 아래 법 제정을 준비한 적이 있었다. 물론 그 이전부터 웰빙바람으로 인하여 식품 안전에 대한 많은 정보가 쏟아져 나왔고 국민들의 관심이 높아졌지만 그것이 법 제정이라는 결과를 낳을 정도까지는 아니었다. 그러나 이 법은 3년이 지난 지금까지도 제정되지 못하고 있다. 그러나 이 법이 만들어진다고 하여도 식량에 대한 문제는 여전히 남는다. 이미 세계는 식량안전이 아닌 안보까지 포괄하는 식량주권을 중심으로 사고하고 있는데 우리는 이제야 겨우 식품위생에서 식품안전으로 넘어가고 있기 때문이다. 식품안전에 대한 지나친 관심은 다음의 몇 가지 문제를 야기할 우려가 있다.

첫째, 안전하기만 하면 수입농산물도 가능하다는 논리가 팽배해질 우려가 있다. 이미 외국의 유기농산물이 상업적 목적이나 공정무역 등 다양한 이름으로 수입되고 있다. 둘째, 농업 자체의 가치보다는 식품산업으로서의 가치에 그 초점이 맞춰질 우려가 있다. 실제 점차로 가공식품이 차지하는 비율이 높아지면서 원료농산물 생산으로서의 농업의 가치보다는 식품자체의 안전성에만 초점을 맞추는 경향이 나타나고 있다. 셋째, 다품종 소량생산으로서의 농업의 가치가 점차 퇴색할 우려가 있다. 실제 각종 매체를 통한 특정농산물의 효능에 대한 광고는 농업의 다양성에 대한 가치를 호도하여 특정 농산물에 대한 지나친 유행을 불러일으키고 있다. 이는 식습관에서는 편식, 농업에서는 단작의 우려를 낳고 있으며 이러한 유행이 기능성 GMO의 가치를 과대평가하는 방향으로까지 나가고 있다.

따라서 식품안전은 태생적인 한계를 지닌다. 미래를 위하여 우리는 무엇을 준비하여야 하는가에 대한 문제를 심각하게 고민해봐야 할 때가 온 것이다. 그리고 그 답은 식품안전이 아닌 식량주권에 있다. 식량주권은 국민의 생존권과 직결하는 문제이며 바로 농업의 문제이다. 그러므로 식량안보에서의 제일의 가치는 농업을 살리는 것이며 농업을 살리는 가장 바람직한 해결책은 바로 우리 농산물을 소비해야 한다는 점이다. 그 다음이 우리 농산물 가운데 더 안전한 것, 즉 친환경농산물, 나아가서는 유기농산물이라는 점을 인식하여야 한다.

현재 농업에서의 가장 큰 위기 가운데 하나는 더 이상 우리가 우리 종자를 가지고 안심하고 농사를 지을 수 없다는 점이다. 이미 우리나라의 종자기업은 외국의 초국적기업에게 넘어갔으며 국내 종자기업을 찾아보기 힘들어졌다. 이는 특히 앞으로 외국의 GMO 종자가 우리나라에 들어오기 시작하거나 국내에서 개발한 GMO 종자를 심기 시작하면 더 가속화할 것이다. 이는 결코 먼 미래의 이야기가 아니라 아주 가까운 미래의 이야기일 수 있다. 그러니 이제 우리는 무엇을 소비할 것인가도 중요하지만 무엇을 가지고 어떻게 생산할 것인가에 대한 문제를 고민해야 한다. 즉, 어떤 종자를 어떻게 마련할 것인가를

함께 고민해 봤으면 한다.

2. 먹을거리를 위한 실천적 대안

가. 지역 먹을거리 운동의 필요성

안전한 먹을거리에 대한 소망은 국민들에게 스스로 그 대안을 찾도록 만들었다. 그리고 그 대안은 여러 가지 모습으로 나타나고 있다. 대표적인 것이 직거래운동이다. 직거래는 우리나라 내에서의 도농간의 직거래란 모습으로 나타나기도 하고 우리나라의 소비자들과 제3세계의 생산자 간의 직거래라는 모습으로 나타나기도 한다. 직거래는 지역화폐, 소액 대출, 사회적 기업 등과 함께 자본주의 경제체제 하에서의 대안으로서도 중요한 역할을 하고 있다. 그런데 먹을거리에는 다른 대안운동과는 다른 차별성이 있다. 그리고 그 차별성으로 인하여 우리는 먹을거리를 위한 또다른 대안이 필요하다. 그 차별성이란 바로 먹을거리가 인간의 건강과 직결되는 문제라는 점이다. 그리고 이것은 현 세대의 건강만이 아니라 다음 세대, 아니 훨씬 더 먼 미래 세대의 건강과도 직결된다는 점이다. 또한 먹을거리는 자연, 즉 생태계를 벗어나서는 생각할 수 없는 문제이기 때문에 현재와 미래의 환경에까지도 영향을 미치는 문제라는 점이다. 그래서 먹을거리는 먹을거리 자체만의 문제가 아니라 더 근본적인 문제를 가지고 있다. 그것이 바로 농약이나 화학비료에 중점을 두는 '안전'만을 강조할 수 없는 이유이다.

오늘날 '안전'에만 매몰된 먹을거리운동이 가지는 한계는 여러 가지 또다른 문제를 낳고 있다. 대륙을 벗어나는 유기농산물 거래(공정무역이라는 이름의 유기농산물 수입), 관행 농업의 영향을 벗어나기 위한 설비(비닐하우스), 그리고도 먹고 싶은 것을 언제든지 먹으려고 하는 인간의 이기심(제철 제 지역에 무관한 먹을거리들) 등이 바로 그것이다. 그리고 그것이 가지는 위험을 경고하는 것이 바로 지역먹을거리운동이다. 따라서 지역먹을거리운동은 새롭게 정의하는 유기농운동이어야 한다.

나. 지역 먹을거리 운동을 위한 실천 방안

1) 식문화를 바꾸자

세계 각국은 물론 우리나라도 안전한 먹을거리를 위한 운동이 한창이다. 대표적인 것이 식량주권 운동이다. 여기서는 식량주권 운동과 관련하여 우리의 대안을 찾아보기로 하자. 식량주권은 우리가 우리의 식량문제를 스스로 결정지을 수 있어야 함을 의미한다. 이를 위해서는 여러 가지가 보장되어야 한다. 그 중에서도 가장 중요한 것이 바로 종자에 대한 권리와 안전한 먹을거리에 대한 보장이다. 불행히도 우리나라는 이 두 가지를 가지고 있지 못하다. 그래서 더욱 문제가 된다. 이는 특히 식량을 자급하지 못하는 나라는 수출국의 식량에 의존해야 하므로 이것 저것 가리지 말라는 교묘한 논리아닌 논리로 우리를

현혹시키는 정부와 학자들의 주장으로 정당화하고 있다. 과연 그럴까? 우리는 정말 식량 자급이 불가능할까? 사실은 그렇지 않다. 70년대 우리나라의 식량자급률은 80% 정도였다. 그러나 80년대 WTO 체제 하의 우루과이라운드로 농산물수입자유화가 진행되면서 우리의 자급률은 27%대까지 떨어졌다. 그동안 인구는 약 1300만이 늘었다. 비율로 따지자면 약 40%의 인구가 늘었다. 그럼 수확량이 얼마나 떨어졌을까? 근데 농업통계를 보면 수확량도 그렇게 떨어지지 않았다. 쌀은 약 30% 늘었으며 채소와 과실은 4배 정도 늘었다. 다만 콩이나 고구마 등 몇 작물만이 줄었다. 그런데도 식량자급률은 왜 이렇게 낮아졌을까? 우리나라 국민은 도대체 얼마나 많이 먹는 것일까?

우리가 먹는 곡물량은 그다지 늘지 않았다. 대신 고기양이 엄청 늘었다. 그 말은 수입 농산물의 대부분이 사료로 쓰인다는 것이다. 거기다 더해서 국민들이 즐겨 찾는 식품이 식량이 아니라 기호식품이 대부분이라는 사실도 확인된다. 그렇다. 우리의 식문화가 바뀐 것이다. 그런데 이 바뀐 식문화는 육류선호문화이다. 그리고 이 육류선호문화는 그 종주국인 서양에서는 점점 기피하는 문화이기도 하다.

그 외에도 눈에 띄는 것은 외식 비율이 늘어났다는 점이다. 2007년에는 외식비의 비중이 전체 식료품비의 약 절반을 차지하고 있고 그 외에 다소비식품을 비롯한 가공식품류의 소비 역시 시장 규모로만 보아도 최근 15년 사이에 3배 가까이 늘었다. 그런데 가공식품류 식품산업의 3배 성장과 함께 식료품비도 약 3배 가까이 늘었다는 점도 눈여겨 봐야 한다. 물론 물가상승률 등을 고려한다 하더라도 가공식품 시장의 확대와 식료품비 및 외식비의 증가가 무관하지 않음을 알 수 있다. 소비량 역시 마찬가지이다. 가구당 월 식료품비 약 60만원을 4인 가족 기준으로 환산하면 1인당 15만원, 연간 약 180만원을 식료품비로 지출한다. 이 가운데 식품산업으로 들어가는 지출은 약 60만원을 넘어선다. 즉, 식료품비의 30% 이상이 가공식품 등의 비용으로 지출된다. 물론 이 계산은 식품산업의 생산액을 인구수 4500만으로 나누고 여기다 유통에 따른 비용을 약 25% 추가하였을 때 그렇다는 말이다. 만약 이 가운데 상당부분이 외식비와 중복된다면 실제 가공식품 등에 소비하는 것은 식료품비의 반 이상을 차지할 것이다. 결국 우리의 식문화는 전통적인 식단에서 가공식품 위주의 식단으로 바뀌었다는 말이다. 그러니 먹을거리를 위한 식량주권은 바로 식문화 개선이 우선되어야 한다. 그래서 식량주권운동은 문화운동이다.

그러나 이렇게 식문화를 바꾼다 하더라도 해결되지 않는 문제가 있다. 바로 식량에 대한 접근권이다. 식량에 대한 접근권은 식량이 충분히 생산되어도 그 소비가 제대로 분배되지 않으면 발생하는 문제이다. 따라서 접근권 보장을 위한 지역 농산물을 이용한 공공급식의 확대 등에 대한 대책이 마련되어야 한다.

2. 가계 식품소비
(1) 전국가구 월평균 식품소비

	소득		식품소비 (A)		외식 (C)		엔겔계수 (B/A)		외식비중 (C/B)	
	천원	천원	천원	천원	천원	천원	%	%	%	%
03	2,646.3	1,862.3	495.2	223.0	26.6	45.0				
04	2,805.5	1,963.3	532.5	244.4	27.1	45.9				
05	2,919.8	2,035.3	539.3	246.9	26.5	45.8				
06	3,068.9	2,120.1	543.9	247.9	25.7	45.6				
07	3,224.8	2,211.6	555.6	257.9	25.1	46.4				

자료 : 통계청 가계조사, 전국가구(농어가 제외)는 '08년부터 조사

(2) 도시근로자가구 월평균 식품소비

	소득		식품소비 (A)		외식 (C)		엔겔계수 (B/A)		외식비중 (C/B)	
	천원	천원	천원	천원	천원	천원	%	%	%	%
70	28.2	24.7	11.5	0.2	46.5	2.0				
75	65.5	56.9	27.8	0.6	48.9	2.0				
80	234.1	174.0	74.7	3.1	43.0	4.1				
85	423.8	302.2	113.9	9.3	37.7	8.1				
90	943.3	650.0	212.4	45.7	32.7	21.5				
95	1,911.1	1,230.6	356.5	118.6	29.0	33.3				
96	2,152.7	1,395.4	397.2	139.9	28.5	35.2				
97	2,287.3	1,453.7	417.5	158.9	28.7	38.1				
98	2,133.1	1,297.9	357.9	122.5	27.6	34.2				
99	2,224.7	1,473.5	408.3	153.4	27.7	37.6				
00	2,386.9	1,614.8	444.0	185.7	27.5	41.8				
01	2,625.1	1,751.6	463.4	200.9	26.5	43.3				
02	2,792.4	1,826.9	481.3	212.7	26.3	44.2				
03	2,940.0	1,936.6	515.4	244.8	26.6	47.5				
04	3,113.4	2,043.7	555.6	270.5	27.2	48.7				
05	3,250.8	2,126.4	565.4	274.3	26.6	48.5				
06	3,443.4	2,220.0	574.2	278.9	25.9	48.6				
07	3,675.4	2,348.8	592.5	293.0	25.2	49.5				

자료 : 통계청 가계조사, 도시근로자가구

4. 생산량기준 국민다소비 식품 순위

('06 상위 20개 품목)						
순위	식품품목군	식품품목명	생산량	출하액	수출액	
			톤	백만원	천달러	
1	기타식품류	밀가루	1,692,198	694,476	3,518	
2	당류	설탕	1,265,125	636,805	143,158	
3	음료류	탄산음료류	1,143,634	948,938	13,032	
4	음료류	과실,채소류음료	962,909	920,874	26,654	
5	음료류	기타음료	666,903	834,941	22,853	
6	얼음	어업용얼음	573,997	21,786	40	
7	당류	엿류	424,487	180,593	733	
8	일반가공식품	곡류가공품	414,018	336,275	17,207	
9	당류	과당	407,033	169,383	782	
10	일반가공식품	기타가공품	405,766	716,294	89,492	
11	면류	유방면류(봉지라면)	347,420	1,092,328	37,120	
12	음료류	두유류	318,924	229,382	3,894	
13	식용유지류	콩기름(대두유)	314,228	352,398	1,505	
14	김치,절임식품	배추김치	296,343	488,871	83,600	
15	두부류또는묵류	두부	295,387	311,478	-	
16	얼음	식용얼음	285,821	15,775	-	
17	과자류	식빵/빵	253,684	640,140	1,625	
18	김치,절임식품	절임류	251,767	247,090	7,508	
19	기타식품류	전분	240,592	97,489	17,523	
20	기타식품류	채계,가공소금	236,691	50,671	675	

자료 : 식품의약품안전청 식품 및 식품첨가물 생산실적

표 1-2-1. 식품 등 생산량 및 생산액-품목유형별 : 2006
Table 1-2-1. Production of food and food additives by item type : 2006

단위 : 톤, 천원		Unit : tons, thousand won		
구분	생산능력	생산량	생산액	
Classification	Production capacity	Output	Production amount	
총 계 Total	65,323,750	21,759,861	24,836,589,846	
과자류 Confectioneries	2,091,277	1,064,929	4,021,575,066	
음료류 Beverages	17,770,397	3,145,961	2,365,630,987	
기구, 용기, 포장지 Container · package	4,697,223	2,936,308	3,361,921,630	
조리식품 Condiments	2,864,127	1,321,118	2,519,431,119	
일반가공식품 General processed food	3,064,939	1,327,728	2,366,403,545	
면류 Noodles	1,392,012	678,188	1,703,860,439	
차류 Tea	3,519,874	638,548	1,162,783,865	
당류 Sugars	5,512,085	2,261,396	938,448,704	
식용유지류 Edible fat & oil	3,438,618	762,220	849,973,611	
김치, 절임식품 Kimchi · pickle	2,006,449	723,194	1,132,376,476	
기타식품류 Other foods	4,004,560	2,434,524	1,524,511,103	
특수용도식품 Special dietary food	667,553	46,722	180,894,030	
식품첨가물제조업 Food additives	7,991,468	2,695,589	966,424,068	
어육제품 Fish product	263,186	144,391	333,524,130	
빙과류 Frozen sweet	673,872	170,222	390,619,146	
두부류 또는 묵류 Bean-curd or jellies	734,564	331,755	341,774,256	
건포류 Dried & sliced fish and shellfish product	44,256	29,467	183,175,624	
인삼제품류 Ginseng product	2,456,475	141,306	259,008,668	
기타식육제품 Other meat product	176,881	42,353	198,582,391	
얼음 Ice	1,908,730	859,818	34,174,806	
식품조사처리업 Food irradiation	45,204	4,124	1,506,184	

자료 : 식품의약품안전청 식품안전정책과
* 육산물 가공품 제외
* 2005년도 8월부터 특수용도식품의 명칭 특수용도식품으로 바뀜.

Source : KFDA, Food Safety Policy Division
* Excluding processed livestock products

1. 식품산업 규모

시장규모	음식료품 제조업		음식점업	중사자수	음식료품 제조업		음식점업
	명	명			명	명	
91	29,239,211	16,930,557	12,308,654	1,093,215	199,696	893,519	
92	33,835,088	18,841,586	14,993,502	1,134,649	195,739	938,910	
93	-	20,732,669	-	-	197,960	-	
94	47,498,130	23,390,621	24,107,509	1,297,833	200,046	1,097,787	
95	-	26,222,358	-	-	206,252	-	
96	57,866,408	29,674,145	28,192,263	1,451,628	197,261	1,254,367	
97	61,512,612	31,282,668	30,229,944	1,464,547	185,924	1,278,623	
98	60,905,626	33,649,191	27,256,435	1,389,768	169,568	1,220,200	
99	60,445,906	36,186,792	33,259,204	1,507,017	174,419	1,332,598	
00	72,672,028	37,199,779	35,472,249	1,608,199	177,723	1,430,476	
01	73,945,001	39,699,407	34,245,594	1,522,315	180,787	1,341,528	
02	83,139,570	42,648,530	40,491,040	1,768,979	182,570	1,586,409	
03	87,905,237	43,641,743	44,263,494	1,782,482	187,693	1,594,789	
04	96,136,216	47,766,619	48,369,597	1,742,371	186,363	1,556,008	
05	94,516,817	48,264,294	46,252,523	1,630,707	185,880	1,444,827	
06	99,838,447	48,946,105	50,892,342	1,635,888	185,419	1,450,469	

자료 : 통계청 광업·제조업통계조사(중사자 6인 이상, 사업체 대상) 출하액·일평균 중사자수, 통계청 도소매업통계조사 매출액·중사자수

6. 농축수산물 1인당 연간소비량 추이

(단위: kg)

	80	85	90	95	00	03	04	05	06	07(P)
·양 곡										
쌀	132.4	128.1	119.6	106.5	93.6	83.2	82.0	80.7	78.8	76.9
브리쌀	13.9	4.6	1.6	1.5	1.6	1.0	1.1	1.2	1.2	1.1
밀	29.4	32.1	29.8	33.4	35.9	32.7	34.1	33.2	32.4	33.7
콩	8.0	9.3	8.3	9.0	8.5	8.0	8.5	9.3	9.1	8.9
서 류	6.3	3.1	3.3	3.0	4.3	3.2	3.1	4.2	3.9	3.3
옥수수	3.1	3.1	2.7	3.3	5.9	6.2	5.6	4.9	4.6	4.6
기 타	2.1	1.4	1.7	3.3	3.5	3.7	4.0	4.0	3.8	4.0
·축 산 물										
쇠고기	2.6	2.9	4.1	6.7	8.5	8.1	6.8	6.7	6.8	7.6
돼지고기	6.3	8.4	11.8	14.8	16.5	17.3	17.9	17.8	18.1	19.2
닭고기	2.4	3.1	4.0	5.9	6.9	7.9	6.6	7.5	8.6	8.6
우유	10.8	23.8	42.8	47.8	59.2	62.4	63.7	62.7	63.6	63.0
계란(개)	119	131	167	184	184	191	193	220	223	-
·원예작물										
채소류	120.3	98.6	132.6	160.6	165.9	152.6	156.8	145.5	154.0	-
과실류	22.3	36.0	41.8	55.4	53.4	55.8	58.8	62.7	62.2	67.9
·수 산 물	-	-	-	-	42.2	44.9	49.0	49.5	54.2	-

자료: 식량정책팀, 축산경영팀, 축산물위생팀, 채소특작팀, 과수화훼팀, e-나라지표
 주: 식품별 수급계획 및 실적기준

(1) 식량작물 생산량

	계		미 곡		맥 류	
	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
	천ha	천t				
70	2,699	6,937	1,203	3,939	833	1,820
75	2,522	7,654	1,218	4,669	761	1,806
80	1,982	5,324	1,233	3,550	360	906
85	1,780	6,990	1,237	5,626	242	584
90	1,669	6,635	1,244	5,606	160	417
94	1,403	5,744	1,103	5,060	85	234
95	1,346	5,476	1,056	4,695	90	292
9	1,342	6,145	1,050	5,323	95	299
97	1,315	6,143	1,052	5,450	70	195
98	1,332	5,759	1,059	5,097	83	189
99	1,327	6,000	1,066	5,263	77	241
00	1,318	5,911	1,072	5,291	68	163
01	1,334	6,200	1,083	5,515	92	272
02	1,300	5,596	1,053	4,927	81	218
03	1,236	5,004	1,016	4,451	65	168
04	1,233	5,669	1,001	5,000	63	190
05	1,234	5,520	980	4,768	61	200
06	1,180	5,300	955	4,680	58	154
07	1,163	5,034	950	4,408	56	176

자료: 통계청 농어업생산통계과

1. 채 소

(1) 채소류 생산량

	합 계		배 추		부		고 추	
	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
70	258	2,653	71	797	66	765	37	53
75	250	4,767	39	2,263	36	1,370	99	128
80	377	7,676	48	3,040	49	1,973	133	125
85	366	7,763	41	2,790	38	1,586	118	165
90	317	8,677	44	3,241	35	1,686	63	133
94	373	9,222	37	2,502	35	1,460	89	176
95	403	10,586	40	2,638	31	1,290	87	193
96	389	10,209	42	2,793	35	1,554	91	218
97	364	9,806	38	2,479	30	1,276	78	201
98	360	9,984	41	2,496	32	1,395	65	147
99	376	10,219	39	2,289	29	1,232	76	215
00	386	11,282	46	2,869	34	1,507	75	194
01	366	11,310	44	2,804	33	1,502	71	180
02	334	9,796	35	2,139	26	1,201	72	193
03	328	10,068	43	2,459	29	1,341	58	132
04	316	10,468	40	2,652	30	1,448	62	155
05	298	9,584	34	2,182	23	1,093	61	161
06	292	9,994	38	2,566	25	1,272	53	117
07	278	9,394	31	2,080	22	1,017	55	160

자료: 통계청, 유통경제단 채소특작팀

2. 축산물 수급 및 유통
(1) 축산물 수급실적

연도	축									유			계			우			유		
	수요			공급			1인당			소비량		자급률	생산 및 소비		수요		공급		차년 이월	1인당 소비량	
	천t	천t	천t	천t	천t	천t	kg	kg	kg	돼지고기	닭고기	%	백만개	개	천t	천t	천t	천t			천t
70	165	165	165	37	83	45	-	5.2	1.2	2.6	1.4	100.0	2,456	77	50	48	48	-	-	1.6	
75	225	225	225	70	99	56	-	6.4	2.0	2.8	1.6	100.0	2,896	83	162	166	160	-	3	4.6	
80	433	437	424	93	239	92	13	11.3	2.6	6.3	2.4	97.8	4,543	119	412	474	452	-	62	10.8	
85	593	599	590	118	346	126	9	14.4	2.9	8.4	3.1	99.7	5,390	131	991	1,047	1,006	2	57	23.8	
90	859	864	775	95	508	172	89	19.9	4.1	11.8	4.0	90.0	7,151	167	1,879	1,902	1,752	-	23	42.8	
94	1,158	1,170	1,019	148	625	246	151	25.8	6.1	14.2	5.5	87.5	8,006	181	2,078	2,094	1,917	131	15	46.8	
95	1,246	1,258	1,059	155	639	265	199	27.4	6.7	14.8	5.9	84.6	8,261	184	2,144	2,210	2,014	196	66	47.8	
96	1,340	1,353	1,144	174	692	278	209	28.7	7.1	15.3	6.3	84.5	8,544	189	2,465	2,574	2,034	474	10.9	54.5	
97	1,391	1,459	1,200	237	699	264	259	29.3	7.9	15.3	6.1	83.8	8,690	189	2,451	2,537	1,984	444	7.4	53.3	
98	1,396	1,455	1,270	273	749	248	185	28.1	7.4	15.1	5.6	89.2	8,294	178	2,286	2,395	2,027	282	95.9	49.2	
99	1,511	1,557	1,177	240	701	236	380	30.5	8.4	16.1	6.0	76.7	8,395	180	2,747	2,796	2,244	456	43.6	58.6	
00	1,509	1,583	1,189	214	714	261	394	31.9	8.5	16.5	6.9	78.8	8,682	184	2,812	2,936	2,253	640	124	59.2	
01	1,581	1,531	1,163	163	733	267	368	32.3	8.1	16.9	7.3	75.4	9,623	201	3,046	3,116	2,339	653	70	63.9	
02	1,596	1,711	1,223	147	785	291	488	33.3	8.5	17.0	8.0	76.6	9,757	203	3,092	3,253	2,537	646	161	64.2	
03	1,627	1,711	1,212	142	783	287	499	31.7	8.1	17.3	7.9	70.8	9,145	191	3,037	3,131	2,366	604	94	62.4	
04	1,524	1,550	1,176	145	749	287	374	31.3	6.8	17.9	6.6	79.3	9,236	193	3,123	3,191	2,255	842	68	63.7	
05	1,512	1,603	1,170	152	701	298	433	32.1	6.6	17.8	7.5	74.5	10,366	220	3,079	3,195	2,229	898	116	62.7	
06	1,622	1,640	1,176	158	677	641	464	33.6	6.8	18.1	8.6	72.2	10,748	223	3,122	3,175	2,176	883	53	63.6	
07	1,716	1,750	1,251	171	706	374	499	35.4	7.6	19.2	8.6	71.5	10,876	226	3,102	3,209	2,188	968	107	63.0	

자료: 축산경제단 축산경영팀, 생산 및 수입은 당년기준
주: 1인당 소비량은 정육기준임.

2) 공동체를 일구자

60년대 시작한 경제개발 정책은 산업화를 중시하고 농업을 천시하였다. 노동력이 필요한 산업은 노동력이 풍부한 농촌을 해체함으로써 부족한 노동력을 이농민으로 채워나갔다. 그리하여 인구의 1/3이 수도권에 집중되었으며 이제 모든 재화는 수도권으로만 향한다. 농산물도 마찬가지이다. 하지만 지금처럼 대규모로 무조건 도매시장을 거치거나 물류를 거치는 방식이 아니라 지역 중심의 공동체를 살려서 먹을거리 문제를 해결할 수 있다. 농촌지역이 농업을 중심으로 공동체를 살리면 도시는 마을단위로 공동체를 살리면 된다. 그리고 그 공동체 간에 직거래를 활성화하면 된다. 농민은 제철에 맞춰 다품종 소량생산 하고 도시민 역시 이렇게 생산된 다양한 먹을거리를 제철에 맞게 소비하는 구조를 만들면 된다. 그리고 그것도 그냥 하는 것이 아니라 농촌의 지역공동체와 장기간 계약 등의 형식으로 서로가 서로를

책임지는 구조를 만들면 된다. 대부분의 농촌이 아직 유기농을 하려면 멀었다. 그 농민들이 안심하고 유기농을 할 수 있게 하려면 안정적인 생산·소비구조를 만들어야 한다. 그리고 저농약-무농약-유기농으로 가는 그 모든 단계를 함께 기다려 주어야 한다. 지금처럼 농민들이 그 모든 단계를 다 감수하고 도시 소비자들은 그 결과물만 받으려고 해서는 공동체가 살아날 수 없다. 말 그대로 땅 덩어리가 좁아서 특별한 경우를 제외하고는 거의 모든 지역에서 기본 먹을거리를 충분히 생산할 수 있다. 그러니 기본 먹을거리는 이런 공동체 간 거래로 해결하고 안되는 것은 좀더 넓은 지역 간의 거래로 성사시켜나가는 구조가 필요하다. 도시민에게 먹을거리를 공급하는 농촌에 대해 그곳이 바로 내 농지이고

농장이라는 생각을 할 수 있도록 끊임없는 교류와 관계의 지속을 유지해야 한다. 이것은 오늘 당장 이를 수 있는 것이 아니라 10년을 두고 계획을 세우고 실천해야 한다. 하지만 바로 지금부터 시작해야 한다. 정부나 기업이 하는 1사1촌은 적어도 관계의 회복이라는 면에서는 배울 것이 있다.

더욱이 오늘날 공동체의 이름으로 이루어지는 다양한 농산물 직거래단체들이 존재하지만 이들 공동체가 가지는 한계에 대한 이해가 도모되어야 할 때가 되었다. 20여 년 전 농산물 직거래 단체가 활성화하기 시작하던 시기와 오늘을 비교해 보면 많은 부분에서 과연 초심이 무엇이었던가의 문제에 대한 고민을 하지 않을 수 없다. 그 가운데 핵심이 바로 누구 내지는 무엇을 중심으로 하는 직거래인가에 있다. 예컨대 오늘날 직거래의 소비성향은 수요자 중심의 공급이라는 원칙하에 이루어지고 있다. 이는 특히 농산물 직거래단체들이 취급하는 품목이 점차 가공식품 위주로 바뀌고 있다는 데서도 알 수 있다. 즉, 앞서 언급한 식문화의 문제가 직거래단체들에서도 동일하게 나타나고 있으며 그 결과 공동체로서의 상호관계나 네트워크 등은 점차로 그 빛을 잃어가고 있다. 또한 수요자 중심의 정책은 안전에 대한 지나친 의존을 불러일으켜 농업의 입지를 오히려 좁히는 결과를 낳고 있다. 즉, 농촌의 지역공동체에 초점을 맞추던 초기의 관계는 퇴색하고 결과물로서의 생산물의 가치, 즉, 인증여부 등에 중점을 둬으로써 오히려 유기농의 상업농화를 부추기고 있다. 그리고 이 상업농화로 인하여 직거래단체의 소비자 중심의 공동체는 강조되면서 생산자의 공동체는 공동체로서의 가치보다는 규모화에 집중되는 경향이 나타나고 있다.

결국 공동체를 일구기 위한 방안은 생산자, 물론 농민 개인으로서의 생산자라는 측면이 아니라 자연생태계와 어우러지는 농업을 되살린다는 의미의 생산자 중심의 직거래관계를 새롭게 일구는 데서 출발해야 한다. 따라서 생산자를 중심에 두는 직거래 방식을 고민하고 이를 통하여 에너지를 적게 쓰는 먹을거리 구조를 만들어야 한다.

3) 농업을 세우자

자, 어떻게 농업을 세울 것인가? 이미 정부정책은 농업을 가치 중심에 두고 있지 않다. 소위 식량위기가 가시화하면서 이를 극복하기 위한 방안으로 나온 정부의 정책은 불행히도 농업을 살리는 것이 아니라 단순히 식량수급의 안정에만 초점을 맞추고 있다. 식량위기는 단순히 식량의 양적인 문제에만 한정되는 것은 아니다. 그에 더하여 식품의 안전성까지 보장되어야 한다. 단순히 양적인 문제로 식량을 파악하면 생산량 증가를 위한 각종 정책들로 인하여 장기적으로는 악영향이 나타날 수 있기 때문이다. 오늘날 녹색혁명이라고까지 불리던 식량증산으로 인한 환경오염이 오히려 농지의 감소 및 사막화 등으로 인한 지구온난화를 야기하고 있다. 이러한 지구온난화가 또다시 사막화와 농지 감소의 원인이 되고 있다. FAO는 농업부문에서의 온실가스배출이 전체 배출의 약 30%를 차지하고 있으며¹⁴⁾ 이로 인한 지구온난화 문제를 지적하였다. 또한 농자재를 많이 사용하지 않

14) FAO, 「Climate Change And Food Security: A Framework Document Summary」, 2007, p.18.

는 농업으로의 전환을 대안으로 제시하고 있다. 즉, 식량문제는 양적인 증가뿐만 아니라 그 생산방식까지 고려해야 함을 알 수 있다. 따라서 식량에 관한 문제 자체를 인간의 생존을 위한 기본권으로 인식하고 이를 보장하여야 한다. 그리고 그것을 보장하는 것은 바로 농업을 살리는 것으로부터 시작해야 한다.

그러나 우리나라 식량에 관한 문제를 총괄하는 부서인 농림수산식품부는 세계적인 동향과 우리나라의 식량문제에 대한 현상이 이러함에도 불구하고 여전히 문제의 핵심을 파악하지는 못하고 있는 듯하다. 이런 농림수산식품부의 먹거리 체계의 심각성에 대한 대안의 부재는 오늘날 농림수산식품부가 비전으로 삼고 있는 “일류 농림수산식품 : 돈 버는 농어업, 살맛나는 농어촌”이라는 슬로건을 통해서도 확인할 수 있다. 더 나아가 정부 정책의 부재는 이 비전을 달성하기 위한 농정목표에서도 확인할 수 있다.

	규제개혁 추진 과제명	관련법령
식품산업	<ul style="list-style-type: none"> ● 식품산업은 생산액 100조원의 중요산업 ● 농어업은 정체 	식품산업 육성을 통해 농어업과의 동반성장 및 부가가치 창출 필요
생산	<ul style="list-style-type: none"> ● 고령화 심각 ● 규모화 진전 	유능하고 기업가 정신을 갖춘 영농주체의 발굴·육성 필요
가공·유통	<ul style="list-style-type: none"> ● 조직화가 미흡 ● 유통채널 다양화 	효율적 생산·가공·유통이 주체 육성 및 조직화 등 유통혁신 필요
농어촌	<ul style="list-style-type: none"> ● 농어촌 인구감소 ● 교육보건의열악 	주거·교육·복지·문화 등 생활여건이 갖추어진 정주공간 조성 필요

표 36 농림수산식품부의 농정목표

참고 : 농림수산식품부 홈페이지

<http://www.mifaff.go.kr/USR/WPGE0201/m_340/DTL.jsp>

그러나 무엇보다도 중요한 농업살리기는 우리 농산물을 먹는 데서부터 시작해야 한다. 오늘날 우리 농산물을 먹기 위한 지역먹거리 운동의 활성화는 그런 의미에서 가장 핵심적인 대안이다. 그러나 지역먹거리에 대한 무수한 원칙들에도 불구하고 그것을 내세우는 다양한 조직들이 보여주는 실천은 지역먹거리와 그다지 상관관계가 없어 보인다. 그리고 이렇게 ‘지역’이라는 의미가 문제가 되는 것은 인구가 밀집해 있는 대도시 중심으로 사고하고 있기 때문이기도 하다.

우리 농산물 먹기를 위해서는 다음의 몇 가지 조건들이 만들어져야 한다. 우선 원료농산물 위주의 소비가 중심에 서야 한다. 그래야 신선한 원료농산물로서의 우리 농산물의 생산을 촉진할 수 있다. 또한 원료농산물 자체로는 상품성이 떨어지거나 초과 생산되는 경우를 위한 가공의 문제도 고려해야 한다. 정부에서 말하는 식품정책이 근본적으로 농산물 가공에 초점을 맞췄음에도 불구하고 농업/농민에 도움이 되지 않는 근본적인 이유는 가공을 산업으로 인식하기 때문이다. 가공이 산업이 되면 그 산업을 위한 법제도적인 기준을 갖추어야 하고 결국 일정 정도의 자본을 전제로 할 수밖에 없다. 그 결과 농민들이 스스로 농산물 가공을 하는 것 자체가 불가능하거나 설사 만들어졌다 하여도 과도한 초

기비용으로 인해 적자를 면치 못함으로써 빚만 늘리는 결과를 낳기도 한다. 따라서 농산물 가공은 획일화, 규격화하는 식품으로서가 아니라 엄마의 손맛을 살리는 일차적인 가공을 중심으로 해야 한다.

또한 지역먹을거리운동을 이야기할 때 빠지지 않는 것 가운데 하나가 농민시장이다. 그리고 많은 이들이 외국의 농민시장 사례를 들어 대안을 모색하자고 한다. 하지만 우리에게는 그것보다 훨씬 오래된 좋은 전통이 있다. 바로 5일장이다. 지금도 대도시를 제외하고는 어디나 5일장이 있다. 이 5일장을 농민시장으로 활성화하여 농민과 소비자가 언제든지 거래를 할 수 있는 장이 열려야 한다. 공동체간 거래하고 남은 것을 시장에서 팔 수 있도록 5일장의 기능이 회복되어야 한다. 그렇게 함으로써 농업이 안정적으로 유지될 수 있는 기반을 만들자. 5일장을 활성화한답시고 지방정부에서 도로 닦고 지붕 만들고 건물세우는 것은 진정한 농민시장이 아니다. 이런 시장은 장날이 아니면 그냥 쓸렁한 채로 땅을 놓린다. 농지가 줄어드는 마당에 농민시장 한답시고 또다시 땅을 죽이는 일이 있어서는 안된다. 공원도 좋고 운동장도 좋고 어디든 열린 곳이 농민시장이 될 수 있도록 해야 한다. 그리고 정해진 날 그곳에 가면 언제든지 농산물을 구할 수 있는 그런 열린 장이어야 한다. 그리고 이러한 장은 도농 복합적인 지역부터 시작하여 점차 그 범위를 넓혀 가는 방향으로 나가야 한다.

3. 우리텃밭의 의미

우리텃밭이 가지는 가장 중요한 가치는 이상의 실천적 대안을 함께 해결할 수 있다는 데에 있다. 우선 원료농산물 위주의 공급을 통하여 식문화를 바꾸어 나갈 수 있다. 즉, 가공식품에 길들여진 소비자의 입맛을 원료농산물 위주의 입맛으로 바꾸는 데 결정적인 역할을 할 수 있다. 둘째, 우리텃밭의 꾸러미 사업을 통하여 도시와 농촌에서 공동체를 되살릴 수 있다. 즉, 도농간의 생산자 중심의 직거래를 통하여 직거래 상호간의 네트워크를 형성하고 그것이 발전하여 지역에서의 교류를 활발하게 함으로써 사회/문화적 의미의 공동체가 활성화하는 데 한 몫을 할 수 있다. 마지막으로 우리 텃밭을 통한 안정적인 소비구조는 농업의 안정적 생산을 가능하게 한다. 그리고 이 안정적 생산은 단순히 내가 생산한 농산물이 다 팔린다는 의미에서의 안정이 아니라 생산/소비의 계획을 통하여 지역 중심의 다품종 소량생산의 기틀을 만들 수 있다. 물론 다품종 소량생산의 농업이 농민들에게 안정적인 수입을 보장하기까지는 오랜 시간을 공을 들여야 한다. 첫술에 배부를 수 없기 때문이다. 그러나 오늘날 다품종 소량생산이 식량주권의 대안 가운데 하나로 제시되는 이유를 되돌아볼 필요가 있다. 다품종 소량생산은 토양의 부하를 줄이고 작물간의 상호작용을 통한 생물학적 방제를 가능하게 한다. 이는 농업에 투여하는 각종 자재들의 수요를 줄일 수 있기 때문에 장기적으로는 생산비가 낮아진다는 장점이 있다. 또한 단작은 정해진 시기에 노동력 투입의 과부하를 불러일으키지만 다품종 소량생산은 작물의 특성에 따라 노동 투입을 조절할 수 있다. 마지막으로 다품종 소량생산은 농민들이 자가채종을 할 수 있는 충분한 여유를 보장한다. 이것은 단작에서는 거의 불가능한 일이다.

4. 우리텃밭의 사업원칙

우리텃밭이 잘 되기 위해서 우리는 우리 스스로 다음의 몇 가지 원칙을 정하고 이 원칙에 따라 생산하고 소비하는 문화를 만들어가도록 하자.

가. 농부권의 핵심인 씨앗에 대한 권리를 농민에게 주기 위하여 가능한 한 토종씨앗을 심고 자가채종을 하자.

자가채종을 하는 가장 큰 이유는 바로 씨앗에 대한 농민의 권리를 되찾는다는 데에 있다. 물론 씨앗을 사지 않으면 씨앗값만큼 생산비가 준다는 장점이 있지만 사실 씨앗값이 생산비에 큰 영향을 미치지 않는다는 점이다. 자가채종은 농업이 산업이 아니라 생존이며 주권이라는 의미를 찾는데 더 중요한 가치가 있다. 즉, 종자산업에 의존하여 기업이 주는 종자를 사서 재배하면 농민은 생산의 기본인 씨앗에 대한 권리를 누릴 수 없다. 결국 농업이 산업에 종속된다. 따라서 이 종속의 악순환을 끊기 위하여 자가채종이 가능한 종자를 찾고 이를 재배함으로써 지역에 맞는 씨앗을 지역에 맞는 방식으로 재배하는 문화를 되살리자.

나. 제철에 맞는 원료농산물 위주의 공급을 통하여 제철농사를 가능하도록 하자.

농업에 투하되는 에너지 소비가 점차 증가하고 있고 이는 특히 시설채소 중심의 농업 관행으로 인하여 더욱 심각한 지경에 이르렀다. 식량주권이 중요한 이유는 그것을 먹을거리에 대한 권리일 뿐만 아니라 지구를 살리는 데 중요한 역할을 하기 때문이다. 제철농사를 살림으로써 농업에 투하되는 에너지를 줄이고 대신 토양과 자연의 순리에 맡기는 농업을 살려나가야 한다.

다. 농산물가공은 규모화보다는 지역의 특성을 살리는 일차 가공을 중심으로 하자.

오늘날 농산물 가공을 이야기하는 가장 큰 이유는 가공을 통해야만 부가가치가 가능하기 때문이다. 이는 결국 농산물이 제값을 받지 못하는 문제에서 발생하는 것이다. 즉, 일차적으로 농산물이 제값을 받는다면 부가가치를 논할 필요도 없다. 특히 오늘날 산업화한 가공은 농산물을 더 제값을 못 받게 하는 원인이 되고 있다. 따라서 농산물가공은 다른 투자비용 없이도 가능한 정도의 규모, 즉, 마을이나 가정에서 자체적으로 가능한 규모만큼의 가공에 그쳐야 한다. 왜냐하면 이것이 규모화하면 그 판매 역시 규모화해야 하고 그 결과 지역이 아닌 전국적인 차원의 소비지를 만들어야 하는 위험까지 감수해야 한다. 게다가 규모화하는 가공은 에너지투입의 부하까지 감수함으로써 부가가치로서의 가공의 의미를 퇴색시킬 우려가 있다.

라. 유통거리는 최대한 줄이고 가능한 지역 내에서 생산/소비하자.

유통거리를 줄이는 것은 먼 거리를 오감으로써 농산물의 신선도가 떨어진다는 일차적인 문제도 있지만 그보다 더 큰 문제는 그로 인한 농산물 자체 외의 비용이 증가한다는 데에 있다. 그리고 이 비용의 증가는 단순히 돈이 많이 든다는 의미에서뿐만 아니라 농산물이 제값을 받지 못하는 원인이 되고 더욱이 에너지투입을 늘린다는 문제를 발생시킨다. 에너지 부하를 줄이는 것은 오늘날 지상과제 가운데 하나이다. 에너지자원은 날로 고갈되고 있고, 이제 먹을거리까지 에너지원으로 이용되는 지경에까지 이르렀다. 에너지문제를 해결하는 기본은 그 소비를 줄이는 것이지 대체에너지개발이 아님을 전제로 한다면 에너지에 부하가 심한 방식의 농산물 거래를 최대한 줄여나가야 한다. 따라서 유통거리를 최소화하는 방안을 적극적으로 모색하자.

마. 값은 상호간의 협의를 통하되 반드시 생산비를 보장하는 방식으로 생산자 중심으로 하자.

80년대 농산물 수입이 늘어나면서 소비자들 사이에는 값싼 농산물이라는 이데올로기가 자리잡고 있다. 그리고 이 값싼 농산물이라는 이데올로기는 유기농마저도 규모화하여 값싸게 공급하자는 이상한 문화까지 만들고 있다. 그러나 세상에 값싼 농산물은 없다. 값이싼 것은 그럴 수밖에 없는 이유가 있다. 즉, 최소한의 안전마저도 보장되지 않기 때문에 그 비용만큼 싸다. 결국 농산물은 다양한 의미에서 제값을 받고 있다. 그럼에도 불구하고 '값싼'이라는 것이 그럴싸하게 들리는 이유는 물리적인 가격비교 때문이다. 즉, '쌀 1kg에 얼마,' '배추 한 포기 얼마' 등의 물리적인 비교가 중심이 되면 농산물이 가지는 여타의 가치는 완전히 무시되고 만다. 우리가 우리 지역에서 제철에 맞게 생산되는 농산물을 먹는 것을 원칙으로 삼는 것은 그에 대한 가치를 인정하는 것이고 그에 맞는 값을 보장해 주어야 한다는 것이다. 대형할인매장에서의 가격과 비교하기 시작하면 그 어느 것도 제값을 받기 어려워진다. 우리텃밭 직거래가 제값을 받도록 하는 것이 기존의 농산물보다 비쌀 것이라는 것을 전제로 하는 것이 아니라 유통비용, 에너지투입비용, 각종 자재비용 등이 줄어들기 시작하면 생산비 중심의 제값역시 소위 말하는 '비싼 값'이 아니라 '제값'을 받으면서도 결코 '비싸지 않은' 농산물이 가능할 수 있다.

<간지>

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제 6세션] 학교급식을 넘어 공공급식으로 확대를 위한 로컬푸드 운동의 과제

주관 : 충남친환경농업인연합회, 안전한학교급식을위한충남운동본부

- 학교급식을 넘어 공공급식으로 확대를 위한 과제와 방향
(김홍주 / 원광대학교 교수)
- 학교급식센터를 통한 공공급식 확대에 대한 방안
(안충섭 / 아산시 친환경무상급식팀)
- 공공급식 확대를 위한 충남지역 친환경 농업 유통의 과제와 전략
(김영규 / 충남친환경농업유통지원사업단장)
- 학교급식지원센터를 통한 로컬푸드 활성화 전략
(정준 / 이웃소비자회 사업부 대표)

학교급식을 넘어 공공급식으로

김홍주(원광대 복지보건학부)

1. 머리말

최근 들어 먹거리 위기(food crisis) 담론이 확산되고 있다. 먹거리 위기는 두 가지 측면에서 나타난다. 첫째, 농업의 세계화에 따라 전 세계적으로 식량 수급이 불안정해짐으로써 나타나는 먹거리 '보장'¹⁵⁾의 위기다. 둘째, 초국적 농식품기업이 지배하는 세계먹거리체계(global food system)에 종속됨으로써 심화되는 먹거리 '안전'의 위기다. 이러한 보장과 안전의 위기 극복은 단순하게 생산증대와 유통확대를 통해서 이루어질 성질의 것이 아니다. 무엇보다도 먹거리 주권¹⁶⁾이 제대로 확보되어야 한다.

먹거리 주권을 위한 한국 사회의 노력은 그 동안 지속적으로 이루어져 왔다. 70년대 이후 자발적으로 성장해온 유기농업 운동에서부터 90년대에 등장한 소비자 생협운동, 2000년대 이후 다각도로 진행되고 있는 지역먹거리 운동, 그리고 2008년을 뜨겁게 달구었던 미국산 쇠고기 반대 촛불집회가 그 예이다. 그러나 먹거리 주권을 확립하기 위한 가장 조직적이고 제도적인 운동은 지난 2002년 이후 지역에서부터 활성화되어 전국적으로 성장한 학교급식운동을 들 수 있다.

학교급식운동은 단순히 안전한 먹거리를 아이들에게 제공하는 소비자운동을 넘어서는 것이다. 핵심은 세 가지다. 첫째, 학교급식을 통해 지역 중심의 새로운 먹거리체계를 만들어가려 한다. 운동을 통해 학교와 지역, 소비자(학생, 학부모)와 생산자, 식과 농이 연결되는 지역순환형 학교급식 체계를 만들고, 이것이 다양한 지역먹거리 운동과 연결될 때 세계먹거리체계에 대응할 수 있는 지역먹거리체계를 구축하려 한다는 것이다. 둘째, 아이들에게 체계적인 먹거리 교육을 통해 이러한 체계를 지속가능하게 만들고자 한다.¹⁷⁾ 나아가 먹거리 정치의 일상화를 통해 지역의 공공문제를 해결하고 민주주의를 확산하며, 사회적 경제의 활성화를 통해 지

15) 모든 시민에 대한 먹거리 보장은 인권으로서 기본적 생존권인 먹거리에 대한 권리를 의미하는 것으로 과거에는 기본적인 절대량의 확보에 국한되는 것이었다면 현재는 보편주의 원칙에 근거 모든 시민들이 절대량과 더불어 적절한 품질, 존엄성을 유지할 수 있는 내용을 포괄하고 있다. 이에 근거한 먹거리 보장의 세 영역은 접근성(accessibility), 적절성(adequacy), 지속가능성(sustainability)이다(김홍주, 2009a: 194-195).

16) 먹거리 권리에 대한 새로운 접근 개념으로 지속가능한 먹거리 체계를 목표로 하며, 사회적으로 먹거리의 생산자와 소비자들의 결정권을 확보하는 것을 의미한다(김철규, 2008: 23).

17) Wilkins(2005)에 따르면 학교급식운동은 먹거리 교육을 통해 지역먹거리체계를 지속가능하게 하는 음식 시민(food citizen)을 양성할 수 있다는 데에서 가장 커다란 의미를 찾을 수 있다고 한다.

역공동체를 회복하려 한다. 셋째, 사회적 약자에게 제도적으로 먹거리를 보장하기 위한 공공급식을 확대하려 한다. 먹거리의 공공성을 강조하여 최적의 먹거리 보장 가능성을 찾고 있다는 것이다.

이 연구는 이러한 학교급식의 중요성을 강조하고, 학교급식의 문제와 실천과제를 찾아보며, 학교급식지원센터의 기능 확대를 통해 공공급식의 가능성을 찾아보고자 하는 것이다. 특히 한국 실정에 적합한 학교급식과 공공급식의 전달체계 모형을 찾아보고, 이의 지역연계 필요성을 제시하고자 한다.

2. 학교급식 실천과제

1) 해외사례 분석과 시사점

① 이탈리아의 학교급식

이탈리아에서는 지난 2000년 정부와 몇몇 광역 지자체들이 기초 지자체들로 하여금 학교급식에서 자가지역에서 생산된 유기농 식재료를 포함시킬 것을 의무화하는 법안을 통과시켰다. 2006년 현재 이탈리아 어린이의 1/4, 그리고 500개 이상의 지자체 산하 학교들에서 유기농 급식을 공급받고 있으며, 수백여 곳의 지자체에서는 자기 지역 먹거리를 급식으로 공급하고 있다.

이탈리아 학교급식에서 강조하는 것은 유기농이 아니라 '지역생산'과 '제철' 식재료의 공급이다. 나아가 패스트푸드 운동에 대항하는 슬로우푸드 운동과 문화를 접목시키고 있다. 이를 통해 많은 학교들에서는 영양, 요리, 먹거리 선별법 등을 교육시키고 있으며, 교육 과정에 농장체험과 문화 및 공동체를 포함시키고 있다. 학교급식이 다른 먹거리 운동과 연대함으로써 먹거리 시민을 양성하고, 새로운 먹거리 문화를 만들어내고 있는 것이다.

이러한 학교급식 원칙은 지역의 시설급식, 병원급식을 포함한 공공급식으로 확산되고 있다. 이때 중요한 것은 자치단체의 먹거리 보장 노력과 적극적 지원 의지다. 이러한 공공영역의 지원을 통해 지역 생산자의 유기농산물과 지역농산물은 각 계층의 소비자와 만날 수 있다. 또한 교육과 문화 지원을 통해 먹거리 시민을 양성하고, 이들의 지속가능한 먹거리 접근과 소비를 권리로 보장하고 있다. 여기에는 학교급식이 갖고 있는 다원적 기능에 대한 사회적 합의가 있으며, 이를 통해 창조적인 공공조달 전략을 시행하고 있다.

나아가 이탈리아에서는 학교급식이 교육권, 그리고 소비자들의 건강권을 구성하는 일부로서 인식되고 있다. 학교급식의 교육적 목적을 강조하면서 지역을 보호하는 특수한 기능을 부여하는 광범위한 문화적 틀 속에 학교급식이 갖는 영양적, 복지적 차원을 통합하고 있다. 이는 학교급식의 확산이 궁극적으로 먹거리 복지와 연결될 수 있음을 보여주는 것이다.

② 영국의 학교급식

영국의 학교급식운동에서 지역 먹거리를 강조한 것은 비교적 최근의 일이다. 계기는 지난 2005년 방송된 열악한 학교급식 고발방송이었다. 영국의 유명한 요리사 제이미 올리버(32세) 씨가 진행하는 '제이미 스쿨 디너'가 영양은 없지만 열량만 높은 싸구려 냉동식품, 즉석식품을 학생에게 공급하는 학교급식 현장을 고발한 것이다. "잘 먹게 해주세요(Feed Me Better)"라는 구호를 내세우며 네 차례에 걸쳐 방송된 이 프로그램의 파장은 매우 컸다. 결국 영국 정부는 2006년부터 3년간 2억8000만 파운드(약 5000억원)를 학교급식 개선사업에 투입하기로 했다. 2006년 9월부터 학교에서 소금, 설탕, 지방이 많은 먹거리가 추방된 것도 추가적인 성과였다(www.pressian.com; 2007.9.17).

그러나 이 방송의 역기능 또한 만만치 않았다. 많은 학부모들이 학교급식 신청을 취소함으로써 학교급식 자체가 중단 위기에 빠진 것이다. 부유층 자녀들은 유기농 도시락으로 대체하고, 첼시와 같은 부유한 지역은 학부모 부담으로 유기농 식재료를 구입하기도 했다. 이에 따라 정부 지원으로 급식을 받던 저소득층 자녀들이 역으로 급식의 사각지대에 빠지게 되면서 먹거리 양극화가 사회문제로 대두하게 되었다.

이 과정에서 영국 시민사회의 선택은 두 가지였다.

첫째, 올리버 씨가 제시하는 '건강에 좋은(healty)' 먹거리가 아니라 '지속가능한(sustainable)' 지역 먹거리를 이용하는 학교급식이었다. 지역 먹거리야 말로 생산자와의 관계적 신뢰 속에서 안전성을 확보할 수 있고, 지역 생산자의 생존을 보장하며, 먹거리의 지역 순환 과정에서 다양한 사회적 일자리를 만들어냄으로써 지역경제를 활성화시킬 수 있었다. 나아가 지역 소농의 생산을 정부가 지원할 수 있는 제도적 장치도 마련할 수 있었다.¹⁸⁾

둘째, 정부 지원을 통해 공공급식을 확대하고, 여기에 지역먹거리를 우선적으로 공급되는 것이다. 학교, 병원 등 공공 부문에서의 먹거리 공공구매 영역에서 지역먹거리 의무 사용을 의욕적으로 추진 중이다. 2006년 5월 발간된 런던푸드 보고서에 의하면, 영국의 공공부문 먹거리 구매계획(PSFPI; Public Sector Food Procurement Initiative)에 의해 한 해 동안 공공부문 먹거리 구매는 20억 파운드(약 3조 6천억원)에 달한다. 학교급식의 지역먹거리 우선 공급 원칙을 공공급식으로 확대하면서 지역 생산의 지속가능성을 높이고 지역경제를 활성화시키고 있는 것이다(윤병선·히남혁, 2007: 101).

영국의 학교급식운동은 소비자의 인식전환과 행동이 정부의 정책전환과 지원을 이끌어내는데 중요하다라는 점을 보여주고 있다. 아울러 학교급식의 지향이 학교 내에 머물지 않고 지역, 공공 영역으로 확산되는 선순환 과정을 잘 보여주고 있다.

③ 미국의 학교급식

18) 자국의 생산자 지원에 대한 WTO나 EU의 제제에 대응해 영국의 각 지자체는 공적인 구속력을 갖는 문서에 '지역(local)'이라는 용어 대신 '제철에 난(seasonal)', '신선한(fresh)' 등의 표현을 사용하여 지역 먹거리를 사용하도록 법적으로 강제하고 있다(www.pressian.com; 2007.9.17).

미국 학교급식 프로그램은 국가 장래를 위한 장기 투자라는 인식에서 추진되었기 때문에 대다수 학생이 학교급식의 혜택을 누리고 있다. 제2차 세계대전을 겪으면서 모든 어린이가 적어도 하루에 한 끼는 충분한 식사를 할 수 있도록 만들자는 공감대가 형성되면서 전후 1946년 학교급식법이 제정돼 지금까지 운영되고 있다.

이러한 학교급식 프로그램 중에서 '지역' 먹거리를 강조하기 시작한 것은 1990년대 이후 등장한 '농장-학교(Farm to School; FTS)' 연결 프로그램이다. 이는 이전에 실시된 대다수 학교급식 프로그램이 가급적 적은 비용으로 급식을 지원하기 위해 안전성이 검증되지 않은 잉여농산물을 주로 활용한 것에 대한 반성에서 시작되었다. 따라서 FTS 프로그램은 지역농산물을 우선적으로 공급하며, 이를 지역 내에서 확보하기 위해 생산체계의 전환과 계획생산, 그리고 '가치 있는'(valuable) 소비를 추진하고 있다.

김종덕(2008: 125-126)은 미국의 FTS 프로그램을 소개하면서 학교급식운동이 지역먹거리체계 구축에 매우 중요하다는 사실을 다음과 같이 지적하고 있다.

첫째, 초국적 농식품기업이 지배하는 세계먹거리체계와 WTO, FTA와 같은 정부간 협정에 상관 없이 지역농산물을 이용한 학교급식을 실시할 수 있다.

둘째, 학교급식이 지역생산자를 지원하고, 지역경제를 활성화할 수 있으며, 지역 소비자운동을 조직화할 수 있다.

셋째, 지역먹거리체계의 구축뿐만 아니라 이의 지속가능성에도 기여할 수 있다. 실제로 지역의 농민장터나 상설매장에서 학교급식 식재료를 우선 구입하게 되면 지역순환경제 원칙에 따라 지역 먹거리체계가 지속적으로 강화될 수 있다.

넷째, 학교급식을 통해 먹거리의 지역순환형 시스템이 구비되면 기관구매, 공공급식, 빈곤층을 위한 다양한 먹거리복지 프로그램 등이 마련될 수 있다.

다섯째, 지역농산물 급식에 그치지 않고 농장방문, 학교 텃밭 운영, 강의실 교육과의 연계 등 체계적이고 다양한 먹거리 교육을 통해 먹거리 시민(food citizen)을 양성할 수 있고, 먹거리 정치를 활성화시켜 지역사회 먹거리 보장을 가능하게 할 수 있다.

이와 같이 미국의 학교급식운동은 단순히 개인 차원의 건강운동을 넘어서 지역운동, 교육운동, 문화운동, 공동체운동, 새로운 경제운동 등을 포괄하고 있다. 특히 먹거리 복지에 앞장서고 있다. 단적인 예가 학교급식을 통한 먹거리 복지의 실천이다. 미국의 학교급식은 학부모 부담 정도에 따라 무료급식, 할인급식, 유료급식의 3종류로 구분된다. 연방정부 빈곤지표 130% 미만일 경우 무료, 130~185%는 할인가격, 185% 이상은 실비가격으로 학교급식을 제공받는다. 2004년 자료에 따르면 무료 점심급식은 49.5%, 할인급식은 9.5%를 차지하여 전체의 59%가 복지혜택을 받고 있다(www.dongbunews.co.kr. 2008.11.03).

미국의 학교급식에서 가장 관심을 가지는 것은 국내 혹은 지역농산물을 우선 공급하는 것이다. 당초 연방정부는 학교급식에 현물로 지원하는 경우만 자국 농산물 공급을 법제화

했으나, 1998년부터는 정부의 현물지원 품목뿐만 아니라 학교가 자체 조달하는 농산물과 가공식품도 국내산이나 지역농산물만을 구입하도록 강제하고 있다. 이는 1997년 학교급식에 공급된 수입산 딸기에서 식중독균이 검출되면서 학생 건강권 보장 차원에서 시행된 것이다. 특히 미국 정부는 학교급식 관련 조달행위에 대해서는 다른 나라가 간섭하지 못하도록 'WTO 조달협정'에 포괄적인 예외조항으로 규정하고 있다.

④ 일본의 학교급식

일본의 학교급식 정책은 의무교육 연한에 있는 학령의 아이들에게 적용함을 원칙으로 한다. 그리고 당국이 학교급식을 관할하는 것은 국공립학교에 한정하고 사립학교의 학교급식은 해당 사립학교의 자율 소관이다. 이에 따라 초중학교는 기초 자치단체 교육위원회에서 관할하고, 고등학교는 원칙적으로 학교급식 대상에서 제외된다. 고등학교는 의무교육대상이 아니기 때문에 교육당국에서 관장하지 않는다.

운영형태는 자체급식(직영급식)과 위탁급식으로 구분된다. 자체급식은 우리의 경우와 같이 직영급식을 지칭하고, 위탁급식이라 함은 조리업무를 위탁하는 방식을 지칭한다. 그러나 우리와는 달리 위탁급식의 경우에도 영양사는 학교급식의 대상인 공립학교에 신분 소속된 교직원으로 공무원의 지위를 유지한다. 학부모가 부담하는 급식비는 원칙적으로 급식에 소요되는 식자재비로만 사용된다. 급식단가를 결정하는 시설비, 인건비, 연료비 등은 설치자 부담으로 되어 있다. 학교당국에서 시설비, 인건비, 연료비를 부담하는 것이다.

일본의 학교급식에서 꼭 지켜야 하는 원칙에는 두 가지가 있다. 첫째는 냉동식품 절대 불가 원칙이다. 패스트푸드 체인점의 감자튀김 같은 냉동식품, 열만 가하면 먹을 수 있는 가공식품은 '가능한 한'이 아닌 '절대' 사용할 수 없다. 둘째는 당일 조리 원칙이다. 전날부터 불리거나 담가두거나 할 수 없고, 당일 쓸 재료 분을 정확히 가늠하고 남기지 않는다. 생야채는 내놓지 않고 살균 데치기 과정을 거치며, 육류튀김은 고기 속 온도가 85도가 되어야 한다. 씹는 맛을 다소 포기하더라도 그 만큼 안전을 중시한다(한겨레 21. 제 621호, 2006).

최근 들어 일본은 로컬푸드의 한 방식인 지산지소(地産地消) 운동을 학교급식과 연결시키고 있다. 지역 농산물을 식재료로 제공하는 것을 제도화하고 있으며, 기초 자치단체 교육위원회에서 이를 강제하고 있다. 2004년 3월에 작성된 '식육추진기본계획'에 의하면, 학교급식에 있어서 지방행정 단위(都道府縣)에서의 지역 농산물의 사용비율을 2010년까지 전국 평균 30% 이상으로 한다는 목표를 설정하고 있다.

핵심은 제도나 강제가 아니라 생산자나 급식관계자, 학부모, 학생, 교사 등이 학교급식에 대한 관심이 지대하다는 것과 이를 통해 지역농산물체계, 즉 로컬푸드를 만들어가려는 의지가 강하다는 데

있다. 특히 단순한 먹거리체계 구축만이 아니라 학생, 생산자, 소비자 모두가 참여하는 교육과 체험이 일상화되어 있다는 점에서 향후 지속성을 예측할 수 있다.

⑤ 시사점

이상에서 논의한 해외 학교급식 사례에서 우리는 다음 세 가지 사실을 확인할 수 있다.

첫째, 학교급식은 개인 차원의 영양식 공급이나 안전한 먹거리 확보에 그치는 것이 아니라 지역 먹거리체계를 구축하는 데 중요한 기반이 되고 있다. 학교를 매개로 생산자와 소비자가 사회적 거리를 축소하고, 신뢰를 확산하면서 새로운 사회적 관계를 만들어가고 있다. 이러한 과정에서 생산자는 농산물의 가치를 보전 받을 수 있으며, 소비자와 학생은 안전한 먹거리를 확보할 수 있고, 사회적 관계의 확산을 매개로 지역공동체가 활성화될 수 있다. 더구나 학생에 대한 먹거리 교육과 지역공동체에 대한 교육효과를 가질 수 있어 지역의 미래자원을 양성할 수 있으며, 이를 통해 지역공동체의 지속가능성을 높일 수 있다.

둘째, 학교급식에 대해 정부와 지자체 차원의 지원은 단순히 재정적 지원이나 제도적 강제 수준에 그치는 것이 아니라 지역사회 전체의 먹거리체계를 구축하는 차원에서 정책적인 계획과 개입을 시도하고 있다. 일례로 영국 런던은 2006년 런던 시장이 주관하고 '런던 푸드'라는 민관협의체에서 추진하는 먹거리 부문 전략보고서를 발표하였다. 이 보고서는 런던에서 지역산 먹거리 사용을 증진하고 지자체가 학교급식을 포함한 공공 영역에서 구매함으로써 런던 주변 농민의 생계유지를 돕고, 시민들에게 안전하고 영양가 높은 먹거리를 공급하려는 로컬푸드 종합계획이다. 이를 통해 지자체는 보건의료 비용(아토피나 비만 같은 식원성 질병)을 절감하고 시민들의 건강을 증진시키며, 농민 뿐만 아니라 지역산 농산물 사용을 통해 가공·유통 및 외식업체를 활성화시킴으로써 런던의 먹거리 경제와 지역경제를 활성화시키는 복합적 정책목표를 달성할 수 있다. 이와 같이 지자체는 지역 먹거리체계를 통해 지역공동체를 회복할 수 있기 때문에 학교급식 등 공공부문 먹거리 지원에 앞장서는 것이다.

셋째, 학교급식이 저소득층 아이들에 대한 먹거리 보장이나 학생의 건강권을 보장하는 대안적 보건의복지를 실천하고 있다. 여기에는 두 가지 방식이 있다. 하나는 학교급식의 원칙, 즉 신선하고 안전한 지역농산물 사용이나 당일 조리의 방식을 지역 내 시설이나 병원, 거리 급식에도 적용함으로써 지역사회 먹거리 안전을 보장한다는 것이다. 다른 하나는 무상급식의 확산을 통해 학교에서, 지역에서 먹거리 정의(food justice)를 실현한다는 것이다. 이는 모든 사람들이 항상 적극적이고 건강한 생활을 할 수 있도록 안전하고 영양이 풍부한 먹거리를 자신의 식욕과 취향에 따라 물리적, 경제적으로 충분히 구할 수 있다는 것을 의미한다.

2) 학교급식 실천과제

① 조례개정의 방향 - 지역의 재발견

자치단체의 학교급식지원조례 제·개정에서 가장 중요한 것은 지원 대상 농산물을 무엇으로 규정할 것이냐의 문제다. 지난 2003년 나주시 조례제정 과정에서 ‘우리 농산물’ 규정이 당시 WTO 협정 규약과 외교통상부를 비롯한 행정자치부, 교육인적자원부 주관 상위 법규에 부합하지 않는다는 이유로 전라남도과 갈등을 겪은 이후 대다수 자치단체에서 이러한 문제를 겪어 왔다. 규제 대상은 국내산 농산물, 우리 농산물 등이었다. 때문에 2005년 서울시 조례에서는 ‘우수 식재료’¹⁹⁾ 표현을 써서 자국 농산물 보호의 문제를 빚겨가려 하였다.

하지만 여기에는 두 가지 중요한 문제가 있다.

첫째, 앞의 미국의 학교급식 사례에서 알 수 있듯이 자국산 농산물의 학교급식 사용이 자유로워야 한다는 것이다. 실제 미국 정부는 학교급식 관련 조달행위에 대해서는 다른 나라가 간섭하지 못하도록 ‘WTO 조달협정’에 포괄적인 예외조항으로 규정하고 있다. 우리도 이런 점을 감안하여 자국산 농산물을 정책적으로 학교급식에 공급할 수 있도록 해야 한다. 여기에서 아이들의 건강권과 먹거리 주권을 확립할 수 있기 때문이다.

둘째, 지역 농산물에 대한 새로운 인식과 접근이 있어야 한다. 대부분의 먹거리 선진국은 앞의 사례에서도 알 수 있었듯이 친환경 농산물보다도 지역(local), 계절(seasonal), 지속가능한(sustainable) 먹거리를 학교급식에 우선적으로 공급하고자 한다. 그러나 우리의 경우는 국내산이라도 친환경을 무엇보다 강조하며, 지역먹거리를 상대적으로 등한시한다. 실제로 다음의 <표 1>은 2009년 12월 현재 전국의 자치단체가 제정한 학교급식지원조례를 분석하여 지원 대상 농산물을 무엇으로 규정하고 있는 가를 나타낸 것이다.

<표 1> 지원 대상 농산물 규정

단위 : 개(%)

	WTO 범위	우수 농산물 우수 식재료	우수친환경 국산친환경	지역농산물 지역친환경	기 타	합 계
광역시	2(12.5)	10(63.0)	2(12.5)	1(7.0)	1(7.0)	16(100.0)
지자체	74(44.0)	74(44.0)	9(6.0)	13(8.0)	1(1.0)	171(100.0)

이를 보면 학교급식에 지역 농산물, 지역 친환경 농산물을 공급할 수 있도록 지원하겠다는 자치단체는 광역 1개(7.0%), 기초 13(8.0%)에 불과하다. 반면에 WTO 범위 내에서 수입농산물까지도 공급할 수 있도록 지원하겠다는 자치단체는 기초의 경우 44.0%에 이른다. 우수 농산물이나 우수 식재료도 수입농산물이 포함될 수 있다는 점을 감안하면 지나치게 WTO 협정을 준수하고 있는 것

19) 우수 식재료란 유전자 변형이 되지 않은 안전하고 신선한 농축수산물과 이를 원료로 해서 제조, 또는 가공된 식품으로서 공급과 유통이 투명해 그 경로를 역순으로 추적할 수 있는 것을 의미한다(서울시 학교급식지원등에관한조례 제2항).

아닌가 하는 생각이 든다.

사실 학교급식을 통해 지역먹거리체계가 구축되기 위해서는 학교급식과 지역이 서로 연결되어야 한다. 이러한 연결의 핵심이 계약재배를 통한 지역농산물 우선 공급이다. 이를 통해 지역 생산자는 지속가능한 생산을 할 수 있게 된다. 또한 지역자급률과 다품종 소량생산이 가능할 수 있게 된다. 그러나 지금의 자치단체 조례규정으로는 지역농산물을 우선 공급하고 싶어도 법적으로 제한되어 있어 어려운 실정이다. 지역을 강조하는 조례개정이 이루어져야 하는 이유가 여기에 있다.

② 학교급식지원센터 - 지역먹거리체계 전진기지

2006년 개정된 학교급식법 제5조 4항에 의하면 “특별자치도지사, 시장, 군수, 자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치 운영할 수 있다”라고 명시하고 있다. 이러한 법률 규정을 보면, 학교급식지원센터는 우선적으로 식자재 ‘유통 및 물류센터’ 기능을 염두에 두고 있는 듯하다. 센터 설립에 가장 적극적인 전남 나주시의 학교급식지원센터도 처음 계획은 자체 건립과 운영을 통해 “학교급식에 필요한 식재료를 지역농업인과 계약재배를 통해 저렴하고 안정적으로 원물을 확보하고 위생적이고 안전한 시설에서 전처리 하여 학교급식 현장에까지 공급하는 책임 있는 공급주체와 학교급식 관리 역할을 수행”하는 것을 목적으로 하고 있었다(나주시, 2008). 하지만 추진과정에서 농산물 거점산지유통센터(APC) 시설을 이용하여 물류 기능만을 수행하는 것으로 바뀌어졌다(김홍주, 2009b: 76-77).

이러한 나주 사례와 유사한 것이 전남 순천시다. 여기도 농협 사업단에게 학교급식사업을 위탁하고 있는데, 학교급식지원센터도 농협 시설을 활용하여 물류 기능을 중점적으로 수행하고 있다. 문제는 이러한 물류 센터가 가지고 있는 포디즘적 유통의 한계다. 지역이 사라지고, 관계가 실종되며, 공간적이든 사회적이든 거리가 확산된다. 이 때문에 식재료 사고가 많이 일어난다. 실제로 2009년 2월 순천농협 APC에서 친환경농산물이 아닌 수입산 고춧가루가 학교에 친환경 급식재료로 허위 납품된 것으로 밝혀져 논란을 빚었다(www.cnbnews.com, 2009.2.20.). 전남의 경우, 학교급식용 수입산 쇠고기의 원산지를 확인할 수 있는 유전자 검사가 전체 학교의 1.5%만 실시되어 안전의 문제를 드러냈다(전남일보, 2008. 7.25.).

이렇기 때문에 학교급식지원센터를 제대로 만들어서 학생들의 먹거리 안전을 보장하고, 지역사회 먹거리체계를 새롭게 만들어야 한다는 논의가 팽배해 있다. 이런 점을 인식한 자치단체들은 센터 설립을 조례로 규정하고 여러 가지 운영방안을 모색하고 있다. 그러나 이러한 노력들이 의미 있는 결과로 이어지기 위해서는 다음과 같은 점을 주의할 필요가 있다.

첫째, 운영주체의 문제를 세밀하게 검토해야 한다. 나주와 순천과 같이 농협사업단이 센터를 운영하게 되면 물류 및 유통 기능만을 강조하기 때문에 센터가 가져야 할 다원적 기능과 통합기능이 전혀 고려되지 않는다. 이러한 문제는 자치단체의 산하 공사가 운영할 때도 마찬가지로 나타난다. 때문에 센터의 원래 취지를 살릴 수 있도록 생산자 단체, 소비자단체, 시민단체 등과 함께 논의하

며 운영할 필요가 있다. 학교급식은 시장성보다 공공성이 중요하기 때문이다.

둘째, 학교급식에서 신선하고 안전한 식재료를 공급하기 위해서는 학교와 생산지를 연계하는 지원센터가 공적 물류 시스템을 갖추어야 한다. 또한 학교와 생산지를 직거래 하는 매개 역할로 지역별 표준식단(혹은 추천식단 등)의 운영으로 지역 농업의 생산체계 전환과 계획생산을 유도해야 한다. 나아가 이를 기반으로 친환경 생산기반을 확대하고, 식량자급에 기여할 수 있어야 한다.

셋째, 센터 운영에 학교급식의 다양한 주체들인 학부모와 학생, 생산자, 영양사, 교사, 지역주민 등의 참여가 제도적으로 보장되어야 한다. 이들이 협의체를 이루고 민주적 운영체계를 갖추면서 급식관련 제반 업무를 총괄할 수 있어야 한다. 협의체 활동의 핵심은 학교급식을 지역과 연결시키는 것, 학교급식을 지역의 공공급식으로 확산시키는 것, 먹거리 복지를 제도화하는 것이다. 학교급식을 넘어 지역사회 먹거리 보장과 지역 취약계층 대상 먹거리 복지가 센터를 중심으로 이루어질 수 있어야 한다는 것이다.

3. 공공급식 영역과 실현가능성

1) 먹거리 복지와 공공급식

한국 사회의 잘못된 인식 중의 하나는 “이제 먹을 것 하나는 풍족하여 누구나 배고픔에서 벗어났다”는 것이다. 분명 1960년대의 보릿고개 시절보다 먹거리 절대량이 늘어났기 때문에 접근성만큼은 어느 정도 보장되고 있다고 볼 수 있다. 그러나 문제는 이런 풍요 속에서도 매년 백만 명 이상의 사람들이 실제 굶고 있거나 배고픔을 느낀다는 것이다. 실제 보건복지부로부터 급식지원을 받는 결식아동이 2011년 현재 48만 명이며, 교과부로부터 무료급식을 받는 초중고생이 50만 명이 넘는다. 여기에 통계에 잡히지도 않는 결식노인이나 노숙인까지 포함하면 ‘굶는 인구’는 상상 이상으로 많다. 여기에서 결식은 아니지만 먹거리 절대량이 부족하여 항상 배고픔을 느끼고 있는 사람들이 전체 인구의 10%를 넘어서고 있으며, 이들은 대부분 소득수준이 하위 25% 이내에 포진되어 있다(보건복지부·질병관리본부, 2011: 48). 다이어트 열풍과 웰빙 식단, 안전한 유기농을 안내하는 기사가 넘쳐나는 와중에서 대다수 빈곤층은 굶거나 배고픔을 느껴야 하는 것이다.²⁰⁾

더 큰 문제는 빈곤층이 일상적으로 섭취하는 먹거리의 안전과 영양수준이 매우 취약하다는 사실이다. 결식아동 무료급식이나 경로식당에서 제공하는 음식은 수입 식재료를 사용하거나 냉동식품들이 대부분이다. 빈곤층 맞벌이 부부의 자녀들은 인스턴트나 패스트푸드에 쉽게 의존한다. 독거노인들의 식사는 한국인 영양섭취기준을 충족시킬 수가 없다. 2010년 보건복지부 국민건강영양조사 결과, 만 65세 이상 노인의 평균 섭취량은 권장섭취량의 50% 미만이었으며, 저소득층 노인들의 경우에는 더욱 열악한 상황이었다. 계층과 연령 기준으로 먹거리 섭취의 불평등 문제가 점차 심화되고 있는 것이다.

저소득층의 먹거리 문제는 이들의 건강과 삶의 질 문제를 새롭게 해석할 수 있게 한다. 누구나 먹거리에 접근할 수 있는데도 왜 저소득층의 건강은 상위 계층에 비해 여전히 열악한가? 누구나 떠올릴 수 있는 답이 있다. “저소득층이 자신의 건강을 돌보지 않는데다가 음주와 흡연, 운동 부족 등 좋지 않은 생활 습관을 가져서”일 것이다. 그러나 최근의 먹거리복지 논의들은 먹거리 양극화와 이에 따른 건강 불평등 문제를 먹거리 정의(food justice)의 문제로 접근하고 있다. 값싼 패스트푸드나 정체불명의 정크 푸드를 먹고 비만과 식원성 질병에 시달리는 것은 개인의 선택과 그 결과지만, 개인의 선택은 사회적 영향 아래 놓여 있다는 것이다.²¹⁾

20) 신자유주의 세계화가 가져온 사회 양극화 결과, 제3세계 유형의 지속적인 기아는 아니더라도 간헐적으로 계속되는 굶주림 상태에 놓여 있는 인구는 선진국에서도 크게 늘어나고 있다. 2010년 8월 10일 ‘뉴스 위크’ 인터넷판에 의하면, 미국 전체 가구의 14.6%가 먹거리를 안정적으로 공급받지 못하는 먹거리 불안(food insecurity) 상태에 있다고 한다. 이들은 생산의 문제가 아니라 분배의 문제 때문에 굶주림을 겪고 있다.

먹거리 복지는 이러한 먹거리 정의의 문제를 제도적이고 정책적 접근을 통해 해결하려는 노력이다. 사회 양극화 양상이 인간 생존에 가장 필수적인 재화에 해당하는 먹거리 영역까지 심화되고 있다는 점에서 '먹거리 복지'는 정책적 의미를 가질 수 있다. 그러나 사회복지의 다양한 영역 중에서 먹거리에 대한 복지적 접근이 과연 이론적으로 가능한지, 실천적으로 유용한지에 대한 선행 연구와 학계 논의는 거의 없는 편이다. 유일하게 남기철(2007: 58)은 먹거리 복지에 대해 “이는 단순히 절대적 측면에서의 먹거리 충분성 문제를 벗어나 적절 수준의 영향과 건강에 대한 먹거리 영양 문제, 안전성 등 먹거리의 질적 문제와 관련해서 사회적 최저선(national minimum) 관철의 의미를 가진다”라고 정리하고 있다. 그러나 문제는 먹거리 복지 개념 자체가 이론적으로 적합한 것인지 혹은 실천적으로 적절한 전략적 선택인지 판단할 수 없다는 데에 있다.²¹⁾

선진국의 먹거리 복지정책은 '푸드(food)'를 중심에 놓고 소비, 건강, 환경, 문화, 사회관계, 과학기술, 공공보건, 사회정의, 복지 등이 유기적으로 연결되어 있다. 단순히 가난한 사람들 공짜로 밥 먹이는 문제가 아니라는 것이다. 이를테면 2008년 영국의 내각 전략기획단에서 작성한 보고서는 “경제, 건강, 복지, 안전, 환경 측면에서 먹거리 체계가 지속가능한 발전을 이룰 수 있어야 영국 사회의 지속가능성이 보장될 수 있다”고 보고하고 있다(The Strategy Unit, 2008: 3-4). 미국 정부는 2015년까지 결식아동 문제를 완전히 해결한다는 목표를 세우고 '건강하고 굶주림 없는 어린이법'을 의회에 제출해놓은 상태다. 불행하게도 한국의 먹거리 복지정책은 이렇게 체계적이지도, 전략적이지도 않다. 겨우 배고픈 사람들 대상으로 밥을 '먹여주는' 수준이다. 이렇게 우리사회에서 '제대로 된' 먹거리 복지를 찾아보기 힘든 이유는 먹거리 위험사회에 대한 인식이 제대로 되어있지 않기 때문이다. 무엇보다도 생산자와 소비자, 절대 빈곤계층과 상대 부유층, 시장주의자와 생태주의자 사이에 인식차이가 너무 크다. 이렇게 때문에 먹거리 연대가 허약할 수밖에 없으며, 결과적으로 먹거리 문제에 대응하는데 사회적 합의를 이룰 수가 없다. 먹거리에 대한 적절한 보장 욕구는 누구나 보편적으로 가지는 '사회적' 욕구다. 사회적 욕구의 충족은 국가와 사회의 책임이다. 그것이 복지국가다.

먹거리 복지의 핵심은 공공급식이다. 공공급식은 '공공 부문(public sector)'에 대한 정부의 책임 급식과 '사회적 약자'에 대한 정부의 책임 급식으로 이루어진다. 전자는 국가의 기능을 유지하기 위한 시설들인 군대, 경찰, 교도소, 정부기관, 자치단체 등에 대한 급

21) “미국의 빈민가 주변에는 신선식품을 판매하는 식료품점을 찾아보기 어렵다. 신선한 채소와 과일에 대한 접근성은 떨어지고, 패스트푸드나 가공식품을 먹을 수밖에 없는 상황인 것. 실제로 미국 어린이들은 25% 정도가 비만인 데 비해, 빈민가 지역의 어린이들은 30%가 비만인 것으로 나타나고 있다(Gottlieb & Jochi, 2010: 45).” 이러한 정책적, 경제적 배제를 바로 잡는 먹거리 복지운동이 먹거리 정의 개념에서 비롯된다.

22) 이외에 장원봉(2006)은 '먹거리 빈곤' 개념을 사용하여 사회적 경제의 대안적 실천으로서 먹거리 복지 정책 사례를 제시하며, 윤병선·허남혁(2007)은 로컬푸드의 전략적 접근으로 공공급식의 제도화 방안을 논의하면서 로컬푸드의 '복지성'을 논의하고 있다.

식을 의미한다. 후자는 시민들의 먹거리 기본권을 보장하기 위한 조치로서 학교급식, 보육시설 및 유치원 급식, 사회복지시설 급식, 거리급식 등이 포함된다. 이러한 공공급식의 영역과 대상을 구분하면 다음의 <표 3>과 같다.

먹거리 보장의 다양한 영역을 두 가지로 단순화해보면 기본적 결핍 문제와 관련이 있는 양적 측면과 안전과 영양 문제와 관련이 있는 질적 측면으로 나누어볼 수 있다. 이를 다시 양적 측면의 결핍(-)과 충족(+), 질적 측면의 위험(-)과 안전(+)으로 나누어서 상호 교차해보면, 다음과 같은 네 가지의 공공급식 영역과 대상을 설정할 수 있다.

<표 2> 공공급식 영역과 대상

		양적 측면	
		결핍(-)	충족(+)
질적 측면	위험(-)	I (절대 빈곤층)	II(상대 빈곤층)
	안전(+)	III(상대 부유층)	IV(절대 부유층)

‘I 영역’은 먹거리 절대량도 충족되지 않을뿐더러 안전성이나 영양섭취기준도 충족할 수 없어 가장 시급한 공공급식 대상층이다. 거리 노숙인들을 대상으로 하는 거리급식, 빈곤가구 결식아동이나 독거노인을 위한 무상급식, 시설보호 취약계층 급식, 기초생활수급권자를 대상으로 하는 현금지원(in cash)과 푸드뱅크와 같은 먹거리 나눔 프로그램 등이 여기에 포함된다. 정체불명의 정글 푸드나 인스턴트, 냉동식품이나 수입산 농산물을 통해 기본적 결핍을 해소한다.

‘II영역’은 먹거리 절대량은 어느 정도 충족되지만 안정성과 영양섭취에서 문제가 생기는 경우다. 공공 부문의 다양한 기관이나 시설들에 대한 급식들이 여기에 포함된다. 식재료 조달이 공공 차원에서 이루어지기 때문에 공급체계에서의 지역연계(local linkage)를 강제할 수 있으며, 이를 통해 지역 활성화와 지역사회 먹거리 보장을 이루어갈 수 있는 영역이다.

‘III영역’은 먹거리 절대량은 부족하지만 안전성이나 영양섭취에는 문제가 없는 상대적 부유층에 해당하는 경우다. 다이어트나 웰빙식 등 개인적 기호에 따른 먹거리 선택이 가능한 집단이 여기에 속한다. 사회적 욕구보다 개인적 욕구의 성격이 강하기 때문에 복지적 접근의 유용성이 가장 떨어지는 영역이다.

‘IV영역’은 먹거리 절대량의 충족뿐만 아니라 안정성과 영양섭취에도 문제가 없는 경우다. 다만 이들의 문제는 먹거리의 장기 수급과 관련되어 있기 때문에 지역사회 먹거리 보장과 연관이 있다.

2) 공공급식 해외 사례

먹거리 선진국의 공공급식은 크게 두 가지 방식으로 발전하고 있다.

첫째, 먹거리의 공공재 특성을 살려 조달체계의 공적 성격을 강화하는 방식이다. 영국의 공공부문 먹거리 구매 계획(Public Sector Food Procurement Initiative; PSFPI)에 내포되어 있는 공공급식 내용들이 대표적이다. 이 보고서의 핵심 내용은 공공부문에서의 식재료 조달 원칙을 정한 것인데, 바로 지역산 먹거리 우선 구매 원칙과 가능하면 신선한 제철 먹거리를 조달한다는 원칙이다. 국민의 세금으로 이루어진 공공 조달 비용을 국민건강과 직결되는 먹거리의 질과 안전을 보장하는데 사용하겠다는 것이다. 나아가 EU의 원산지 차별금지 규정을 교묘하게 피하면서 지역 생산물 조달을 확대할 방안을 적극적으로 모색하고 있다. 공공 부문의 식재료 조달이기 때문에 실현가능한 원칙들이다.

둘째, 기존 식재료 공급체계의 효율성을 살려 공공급식의 영역을 확산하는 방식이다. 미국 국방부의 학교급식 프로그램(Department of Defense's Farm-to-School Program)이 대표적이다. 이 프로그램은 학교급식이나 병원, 교도소, 정부기관들에 대한 공공급식의 원활한 확대를 위해 국방부의 효율적이고 안전한 식재료 공급체계를 활용하는 것이다. 국방부가 주도하는 방식이지만 주정부, 지역 생산자, 급식 담당자들이 서로 협력하여 운영하는 것을 원칙으로 한다. 국방부는 공공급식에 조달할 식재료의 계획생산을 주도하고, 최적의 가격과 품질 요건 등을 조정하는 서비스를 제공하며, 학교급식과 공공급식은 이러한 조달서비스를 적극적으로 활용한다.

이러한 영국과 미국의 공공급식 사례는 세 가지의 중요한 원칙을 우리에게 시사하고 있다.

첫째, 공공성의 원칙이다. 학교급식이나 공공급식은 국민의 세금에 의해 식재료 구매 재원이 마련되고, 국민의 건강과 안전을 위해 복지권 차원에서 먹거리를 제공하는 것이다. 때문에 시장 경제 원리에서는 벗어나야 한다.

둘째, 지역성의 원칙이다. 공공 조달체계의 특성상 지역산 제철 식재료의 우선 구매, 최적가 구매가 가능하다. 이 때문에 WTO의 다양한 제제로부터 공적으로 벗어날 수 있다. 영국 PFPSI의 지역산 식재료 우선 구매 계획이 여기에 해당한다.

셋째, 복지성의 원칙이다. 먹거리 복지는 모든 사람들이 항상 적극적이고 건강한 생활을 할 수 있도록 안전하고 영양이 풍부한 먹거리를 자신의 식욕과 취향에 따라 물리적, 경제적으로 충분하고 보편적으로 구할 수 있다는 것과 국가는 이를 보장할 책임이 있다는 것을 의미한다. 학교급식을 포함한 공공급식은 바로 이러한 먹거리 복지의 실천이다.

4. 맺는 말

최근 들어 한국 사회의 최대 관심은 학교급식 문제다. 무상급식 논의, 학교급식지원센터 논의, 로컬푸드 논의가 이를 말해 준다. 상대적으로 학교급식에 비해 공공급식 논의는 이제 시작 단계다. 나아가 공공급식을 포함한 먹거리 복지(보장) 논의는 찾아보기 힘들다.

물론 한국 사회에도 산발적인 공공급식 활동이나 먹거리 복지 프로그램이 존재하고 있다. 하지만 이를 '공공급식'으로 개념화하기에는 체계성이나 네트워크가 크게 부족하다. 오히려 '자선'이나 '구제' 프로그램의 수준을 크게 벗어나지 못하여 양극화, 빈곤상황 하에서의 먹거리 문제에 적절히 대응하지 못하는 한계가 있다(김홍주·이해진, 2012: 487-495).

공공급식 논의나 정책이 활성화되지 못하는 데에는 세 가지 이유가 있다.

첫째, 먹거리 보장에 대한 사회적 인식이 철저하지 않다. 먹거리 절대량의 충족을 보장의 모든 것이라고 생각해서는 안된다. 먹거리 접근성, 적절성, 지속가능성이 보장되는 것이 중요하다. 공공급식은 먹거리 보장의 제도화라고 할 수 있다.

둘째, 먹거리 위기를 인식하는 데에 생산자와 소비자, 절대 빈곤계층과 상대적 부유층, 시장주의자와 생태주의자 사이에 미스 매치가 심각한 수준이다. 이렇기 때문에 먹거리 연대가 허약할 수밖에 없으며, 결과적으로 먹거리 문제에 대응하는데 사회적 합의를 이룰 수가 없다. 먹거리 위기는 사회구성원 모두에게 보편적으로 해당되는 사회적 위험이며, 먹거리에 대한 양적 욕구와 질적 욕구는 모두가 가지고 있는 사회적 욕구이다. 때문에 이러한 사회적 위험의 해소와 욕구의 충족을 위한 복지적 접근은 매우 사회적이며 유용하다.

셋째, 먹거리 문제를 개인적 차원으로만 생각하는 경향이 강하다. 공공급식은 일반 시민에 대해서는 먹거리 품질의 적절성을 보장하는 것과 빈곤 및 취약계층에 대해서는 절대적 결핍을 해소하면서 품질의 적절성을 보장하는 것이다. 특히 빈곤 및 취약계층에 제공하는 먹거리의 질적 측면을 도외시하는 시장논리를 극복할 필요가 있다. 예를 들어 “돈 내고 사먹는 것이 아니고 공짜로 얻어먹는 것이라면 양이나 채우면 됐지 품질에 대해 왈가왈부해선 안된다”는 먹거리 통념을 극복할 필요가 있다는 것이다. 먹거리는 생산자에서 소비자에 이르기까지 먹거리 공급연계(food supply chains)에 참여하는 모든 사람들의 공동체와 관련된 문제이며, 경제·사회·환경에서부터 건강·교육·문화에 이르는 많은 분야들에 널리 걸쳐 있는 사안이다. 따라서 개인적이기 보다는 사회적 성격을 가지고 있다. 시장 경제보다는 사회적 경제(social economy)로 접근해야 한다.

<참고문헌>

- 김종덕, 2008, “미국의 농장-학교(FTS) 연결 프로그램 연구,” 『농촌경제』 31(3): 107-130.
김철규, 2008, “신자유주의 심화와 먹거리 위기,” 고려대학교 사회학과 창립 45주년 기념 특별

심포지엄 자료집, 『신자유주의와 한국사회』.

김홍주. 2009a. "먹거리 양극화와 먹거리 복지의 문제". 『2009년 후기사회학대회 자료집』

_____. 2009b. "학교급식운동을 통한 지역먹거리체계 구축방안". 『농촌사회』 19(2): 63-92.

김홍주 · 이해진. 2012. "한국의 먹거리 보장 실태와 정책과제". 『보건사회연구』 32(2): 468-499.

보건복지가족부 · 질병관리본부. 2011. 『2010 국민건강통계 -국민건강영양조사』.

윤병선 · 허남혁, 2007, "로컬푸드와 지역경제," 국회사무처, 『먹거리 종합정책에 관한 연구』
(국회사무처 연구보고서).

Lyson, Thomas A., 2005, Civic Agriculture and Community Problem Solving, *Culture and Agriculture* 27(2): 92-98.

Wilkins, Jeniffer L., 2005, "Eating Right Here: Moving from Consumer to Food Citizen,"
Agriculture and Human Values 22: 269-273.

www.pressian.com. 2007.9.17.

www.dongbunews.co.kr. 2008.11.03.

기분 좋은 변화,
활짝 웃는 아산

학교급식 지원센터 추진현황

Smart
Asan

교육도시과

[친환경무상급식팀]

|| 목 차 ||

I. 아산시 학교급식 기본현황

1. 학교현황
2. 예산현황

II. 학교급식지원센터 설치·운영

1. 학교급식 지원센터 시범 운영
2. 학교급식 지원센터 건립 현황

III. 학교급식 지원센터 향후 운영계획

1. 수/발주 전산시스템 개발
2. 학교급식 지원센터 정책기능 강화
3. 학교급식 지원센터 업무 영역 확대

학교급식 지원센터 추진현황

I. 아산시 학교급식 기본 현황

1. 학교현황

(2012. 3. 1.현재)

학교급별	학교수	학생수	비고
합계	123	41,101	
유치원(공립병설)	55(36)	4,012	공·병설 : 36개교 1,084명 사립 : 19개교 2,928명
초등학교	42	19,007	
중학교	17	9,547	
고등학교	8	8,362	
특수학교	1	173	

2. 예산현황

(단위 : 천원)

구분 (지원부서)	사업명	예산액				비고
		계	도비	시비	교육청 (자부담)	
합계		18,244,936 (100%)	4,332,160 (24%)	8,315,969 (46%)	5,596,807 (30%)	
충청남도 (농업정책과)	친환경 무상급식	11,417,017 (100%)	2,740,084 (24%)	4,110,126 (36%)	4,566,807 (40%)	
	학교급식 식품비	1,306,919 (100%)	392,076 (30%)	914,843 (70%)	-	
	학교급식 지원센터설치	3,430,000 (100%)	1,200,000 (35%)	1,200,000 (35%)	1,030,000 (30%)	
아산시 (자체예산)	친환경농산물 추가지원비	1,591,000 (100%)	-	1,591,000 (100%)	-	
	친환경쌀 추가지원비	500,000 (100%)	-	500,000 (100%)	-	

Ⅱ. 학교급식 지원센터 설치·운영

1. 학교급식 지원센터 시범운영

가. 운영일 : 2012. 3. 2(금)



나. 장소 : 아산원예농협 하나로 마트(저온냉장고 35평)

※ 학교급식 지원센터 신축 후 이전 운영

다. 운영자 : 아산시농협연합사업단(주관 : 아산원예농협)

- 12개농협(지역농협10,품목1,축협1) : 농협아산시지부

총괄

라. 공급품목 : 농산물(곡류,김치류 포함)

마. 공급학교 : 50개교(초35,중13,고1,특수1) 28,903명

- 2학기부터 고등학교 2개교 추가공급(온양고,온양여고)

바. 인력운영 : 19명(센터장1, 유통 및 관리팀6, 배송12)

사. 배송차량 : 14대 (기존업체 차량 8, 사업단 차량 6)

아. 학교급식 지원센터 운영위원회 구성 및 운영

- 인원 : 16명(시청,교육지원청,센터,영양교사,시민단체 등)

- 매월 1회 운영위원회 개최

- 농산물 가격결정, 학교급식 지원센터 운영에 관한사항 논의
가. 가격조사 실무위원회 운영

- 인원 : 7명(센터,영양교사,생산자단체,학부모단체 등)

- 매월 1 ~ 3회 회의개최(온·오프라인 가격조사)

- 가격조사결과 운영위원회에 상정하여 가격결정

차. 관내 농산물 공급현황(계약재배)

- 농산물 : 콩나물,토마토,깻잎,애호박,부추,고추,피망
파프리카,상추,쪽파,가지,느타리,새송이,감자 등

- 김치류 : 선장농협 선장김치

- 곡 류 : 인주농협(무농약쌀),푸른들영농조합법인
(유기농쌀),청옥영농조합법인(유기농쌀)

※ 김치류와 곡류는 전량 아산산 사용

2. 학교급식 지원센터 건립현황

가. 학교급식 지원센터 건립

1) 위 치 : 아산시 염치읍 방현리 348번지 외 2필지

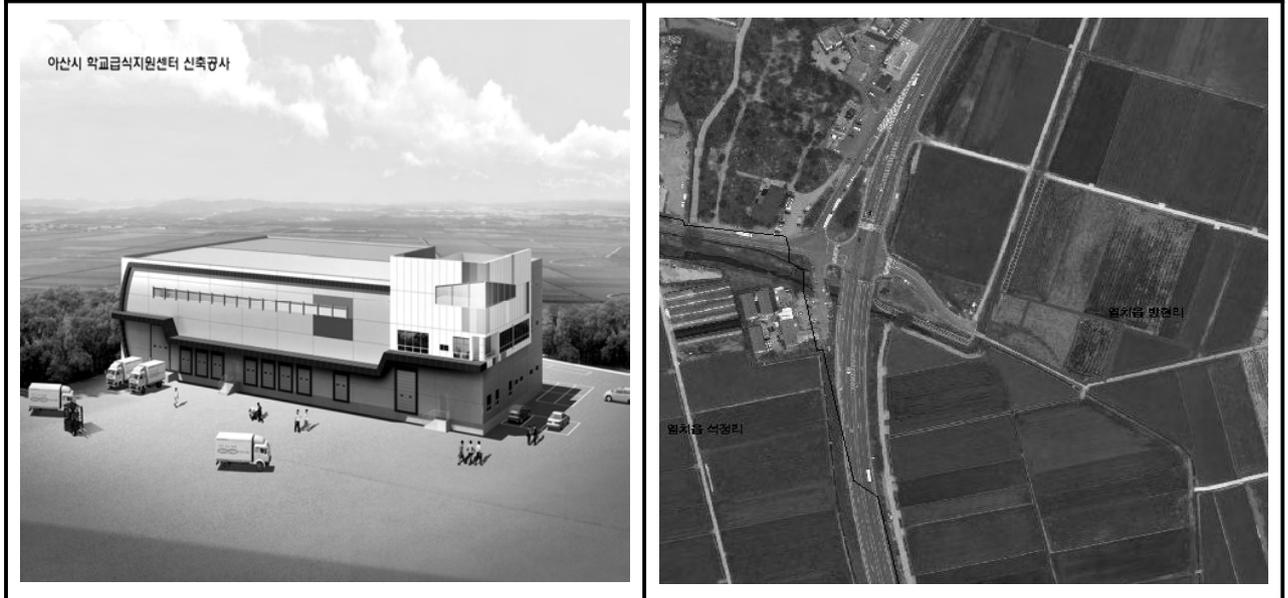
2) 규 모 : 부지 2,980m²(900평), 건축면적 1,749.34m²(529평)

3) 주요시설 : 저온저장고,전처리시설,태양광시설 및 물류
기계·장비 등 HACCP 기준 설치

4) 사 업 비 : 3,430천원

- 도비 1,200,000 시비 1,200,000 자부담 1,030,000

< 학교급식 지원센터 조감도 및 위치도 >



나. 그동안 추진상황

- . 2011.03.29 : 학교급식 지원센터 설치를 위한 간담회 개최
- 시청, 아산교육지원청, 농협, 생산자단체 등 급식관계자 참여
- . 2011.04.13 : 농협연합사업단 참여협약 완료(12개농협)
- . 2011.08.26 : 기존 학교급식 납품업체와 협의
- . 2011.09.26 : 조례제정
(학교급식 지원센터 설치·운영 근거 마련)
- . 2011.10.05 : 지방재정 투·융자 심사 의결
- . 2011.10.19 : 학교급식 지원센터 공모사업 선정(충남)
- . 2011.11.07 : 시행규칙 제정
- . 2011.12.15 : 학교급식 지원센터 운영자 지정 및 농산물 공급협약

- 학교급식 지원센터 운영자로 아산시 농협연합사업단 지정
- . 2012.02.22 : 건축허가 완료
- . 2012.07.02 : 학교급식 지원센터 기공식 개최
- . 2012.08월말 현재 공정율 : 10%
- ※ 2012. 12월 준공 예정

Ⅲ. 학교급식 지원센터 향후 운영계획

1. 수/말주 전산시스템 개발

- . 일 시 : 학교급식 지원센터 준공전
- . 소요사업비 : 2억원 내외
- . 전국적으로 정형화된 모델이 없고 지역별로 운영형태의 차이가 있어 우리시 실정에 맞는 업체를 선정하여 개발
- . 식자재 구매량, 세금계산서, 검수서, 농가와의 계약재배 등 학교급식과 관련된 일련의 과정을 전산처리하여 학교 영양 교사의 업무 부담 감소 및 학교급식 지원센터 운영 효율 강화 추진

2. 학교급식 지원센터 정책기능 강화

- . 유통센터 중심의 운영으로 인해 학교급식 정책, 식생활 교육, 체험교육, 홍보, 모니터링 업무를 제대로 할 수 없는 한계가 있어 향후 조합공동법인 전환 시 업무 분담 및 기능 보강

3. 학교급식 지원센터 업무 영역 확대

- . 학교 뿐 아니라 공공기관, 공익시설, 기업체 등에 대해

서도 적극적인 공급방안 추진

- . 로컬푸드와 연계하여 아산시 친환경 농산물의 판로 창구 역할 추진
- . 학교급식 지원센터 內 친환경 농산물 직매장을 운영하여 누구나 손쉽게 농산물을 구입할 수 있도록 추진
- . 농산물 뿐만 아니라 1차 가공식품(즙류,잼류,장류)등 품목을 다양화 하여 맞춤형 학교급식 지원센터 운영

학교·공공급식-토론자료

정준 (로컬푸드 도우미, joonjeong@hotmail.com)

1. '로컬푸드'의 시대

- '로컬푸드'는 먹을거리가 매개가 되는 소비자와 생산자의 관계를 의미하는 말이다.
- '로컬푸드'를 막연히 가까운 지역에서 생산된 먹을거리로 정의하는 것은 본래의 의미를 훼손할 수 있다. '로컬푸드'를 말할 때 소비자와 생산자의 물리적 거리(예:100Km 등)로 표현하는 것은 전후가 바뀐 것이다. 즉, 소비자와 생산자의 거리가 너무 멀면 생산자와 소비자가 직접 관계를 맺기 어렵다는 점에서 '거리'를 말할 수 있는 것이지, 생산자와 소비자가 가까운 거리에 산다는 사실만으로 '로컬푸드'의 관계가 이루어진다고는 말할 수 없다.
- '로컬푸드'는 소비자와 생산자가 먹을거리의 기준을 공유하고, 그 기준을 바탕으로 맺는 (암묵적인 혹은 명시적인) 약속이다.
- '로컬푸드'는 소비자는 '먹을거리'를 통하여 '생산자'를 알고 이해하는 것을 의미하고, 생산자는 '먹을거리'를 통하여 소비자를 이웃으로 맞이하는 것을 의미한다.
- '소비자는 생산자의 생활을
 생산자는 소비자의 생명을' - 무위당 장일순.

- '생산자'가 주도하는 '로컬푸드'
- '꾸러미', '원주 새벽시장' 등은 '생산자'가 주도하는 '로컬푸드'의 사례이다.
- 장점
 - * 별도의 준비를 하지 않아도 '일찍 일어나는 새'가 되기만 하면 된다.
 - * 업체류 등 근교농업의 판로로서 상당한 역할을 할 수 있다.
- 단점
 - * 경험칙에 의한 상품준비로 말미암아 소비자의 입장에서는 '운'에 따른 장보기가 될 수 있다.
 - * 소비자 식생활의 요구를 총체적으로는 맞춰줄 수가 없다.

○ ‘소비자’가 주도하는 ‘로컬푸드’

- 우리나라에는 1980년대 후반부터 ‘먹을 만한 먹을거리’를 찾아 생산자와 소비자가 만나는 ‘시민운동’차원에서의 ‘로컬푸드’운동이 일어났다.
- ‘한살림’운동은 전형적인 ‘로컬푸드’의 사례이다. 또한 우리나라 ‘로컬푸드’운동의 귀중한 자산이다. ‘한살림’운동의 초창기에는 ‘먹을 만한 먹을거리’를 구하는 것 자체가 문제가 되었으므로 ‘대한민국’전역이 ‘로컬푸드’의 생산지였다. ‘한살림’운동이 추구했던 가치와 그 구현방법 및 조직형태는 앞으로도 우리나라 ‘로컬푸드’의 기준으로 부족함이 없다.
- 요즘은 ‘한살림’초창기에 비해서는 ‘먹을 만한 먹을거리’를 생산하는 곳이 전국적으로 대단히 많아졌다. 따라서 지역단위의 ‘로컬푸드’를 기본으로 하고, 특정 가공품등 전역단위의 ‘로컬푸드’를 보조로 하는, 지역단위의 ‘로컬푸드 소비자 단체’가 출현할 수 있는 조건도 점차 갖추어지고 있다고 판단된다.
- 장점
 - * 소비자의 필요를 총체적으로 충족시키는 ‘로컬푸드’를 할 수 있다.
- 단점
 - * 소비자의 ‘주문’에 의해 모든 거래가 시작되므로 ‘주문’을 취급할 수 있는 ‘전산시스템’이 반드시 필요하다.
 - * 초기에 일정한 수의 소비자를 모아야 출발할 수 있다. (소비자까지의 물류, 생산자로부터의 물류, 생산자의 생산계획 등)

2. ‘로컬푸드 학교급식’과 지자체

○ ‘학교급식지원센터’를 통한 학교급식.

- ‘학교급식’은 ‘로컬푸드’를 실행할 수 있는 좋은 조건을 가지고 있고, 또한 반드시 ‘로컬푸드’가 되어야 한다.
- 우리나라는 ‘친환경농업육성법’의 내용을 기반으로 하는 ‘로컬푸드’의 법적 기반을 가지고 있다. 이 말은 법적으로 규정된 기준을 소비자와 생산자가 공유함으로써 상호 신뢰 관계를 맺을 수 있는 기반이 마련되어 있다는 의미이다.
- 현재 전국적으로 급식비의 정부지원이 급증하고 있으며, ‘학교급식관련 법과 예규’에서는 급식비의 지원을 ‘학교급식지원센터’를 통한 현물지원으로 할 것을 명문화하고 있다.
- 지자체는 ‘학교급식’을 지자체의 정책을 이루는 ‘로컬푸드’가 되도록 할 수 있다.

- ‘학교급식’은 크게 보면 ‘소비자가 주도하는 로컬푸드’의 영역에 속한다. 다만, 일반적인 ‘소비자 주도 로컬푸드’의 단점인 ‘일정한 수의 소비자를 모아 출발할 수 있다’가 없어져 버린다. 이는 학교급식이 ‘공공급식’이나 ‘지역생협’등으로 확대될 때 매우 중요한 의미를 갖는다. 즉, ‘로컬푸드 학교급식’이 바탕이 되면 ‘로컬푸드’의 확대는 ‘쉬운’문제가 됨을 의미한다.

* “‘충남형 학교급식지원센터의 모델’ 허남혁, 정준 - 충남레포트 제 70호 (2012.08.16) 충남발전연구원(www.cdi.re.kr)”참조.. 지자체의 ‘로컬푸드’목표를 달성하는 ‘학교급식’에 관한 모델을 제시한 제안임. ‘충남형’이라는 수식어가 붙어있으나 대부분의 지자체가 거의 동일한 ‘로컬푸드’정책을 가지고 있는 것을 감안한다면 일반적인 제안으로 보아도 될 것임.

3. ‘로컬푸드 학교급식’ 이후

○ ‘학교급식’은 ‘소비자가 주도하는 로컬푸드’의 일종이다. 따라서 ‘로컬푸드 학교급식’을 전면적으로 시행하면 그것을 토대로 다양한 ‘소비자 주도의 로컬푸드’가 가능하게 된다.

○ ‘공공급식’

- 학교급식의 식재료는 모든 일상적인 식재료를 포괄하고 있으므로, 학교급식의 기반을 공유하여 (식재료의 기준, 생산자로부터의 물류, 소비자까지의 물류 등) 약간의 준비만으로도 공공급식이 가능하다.

- 공공급식 준비사항

- * ‘주문’하는 방식이 ‘학교급식’과 다르므로 이에 대한 ‘시스템’의 준비.
- * ‘학교급식’보다 유동성이 크므로 ‘시장’을 통한 조달 등의 보완 대책.
- * ‘주문 물량’이 학교에 비해 작고, 배달처가 늘어나는 것에 대한 시설 등의 보완.
- * 배달의 효율성과 경제성을 맞추기 위하여 ‘전일(前日)배달’에 대한 규정 검토.

○ ‘지역생협’의 활성화

- ‘학교급식’이나 ‘공공급식’이 지자체의 정책에 의한 ‘로컬푸드’인데 반해서, ‘지역생협’은 순수하게 일반 시민에 의한 ‘로컬푸드’라는 점에서 차이가 있다.

- 그러나 ‘학교급식’과 ‘공공급식’이라는 ‘사회적 기반’이 있다면 ‘지역생협’을 활성화 시키는 것이 가능해진다.
- ‘지역생협’의 활성화를 통한 ‘로컬푸드’의 잠재적 규모는 지자체의 예산을 기본으로 하는 ‘학교급식’이나 ‘공공급식’보다 훨씬 더 크다. 또한 ‘지역생협’의 활성화는 ‘지역순환경제 구조’를 향한 사회적 합의를 도출해 낼 수 있다는 점에서 또 다른 중요성이 있다.
- 지역생협과의 업무협력
 - * 업체류 등의 농산물, 두부 콩나물 등의 신선 일일품 등을 ‘지역생협’에 제공하여 ‘지역생협’의 ‘생산자로부터의 물류 부담’을 경감시킨다.
 - * ‘지역생협’활동가의 활동을 통하여 생산자와의 긴밀한 관계를 유지한다.
 - * 물품의 기준을 끊임없이 점검함으로써 ‘로컬푸드’의 사회적 기준이 항상 역동적으로 유지되도록 한다.
 - * ‘학교급식’ 방학기간에도 일정량의 수요를 유지하여 생산자의 생산활동을 지속시킬 수 있다.
 - * ‘지역생협’은 독자적으로 배달시스템을 갖추므로 ‘지역생협’과의 협력을 위한 물류시설은 아주 약간만 필요하다. (실제로 대부분의 물품은 ‘학교급식지원센터’에 오는 김에 직접 ‘지역생협’으로 간다고 보면 된다).

<간지>

로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제7세션] 지역식품체계 구축을 위한 농민직판 활성화 방안

주관 : 공생공소 농민장터 연구회

- 지역식품체계 구축을 위한 충남농민장터 활성화 방안
(우영균 / 상지대 교수)
- 농민조직육성을 위한 천안목요장터로 본 지방정부의 역할
(이현경 / 천안농업기술센터 농촌지도사)
- 예산대홍장이 다시 살아나다
(박효신 / 예산대홍슬로시티협의회사무국장)
- 홍성빨간장 동네장터에서 가치를 재발견하다
(길익균 / 전통체험마을 홍성거북이마을 총무)

참고자료

- 서천 마서동네장터 활성화 방안
- 아산시 2012 목요장터 운영현황
- 농민장터 추진상황(청양군)

지역소화식품체계 구축을 위한
농민직판 활성화 방안

1

상지대학교 우영균

2

차례

- ❖ 농민직판의 의의와 유형
- ❖ 농민직판의 중요성과 문제점 : 설문조사 결과
- ❖ 농민직판의 활성화 과제와 정착방안
- ❖ 로컬푸드 및 농민직판 관련 국내외 사례

농민직판의 의의와 변화 추이

- 농민직판 : 농업생산자가 농산물의 출하와 가격결정 및 판매 등 주로 소매단계에 직접적으로 참여하여 유통활동을 수행하는 것
- 농민직판은 오일장 등에서 보는 것처럼 오랫동안 농산물의 주요 판매방식이었으나, 시장경제가 발전함에 따른 대량생산 대량유통의 효율화 논리속에서 쇠퇴하기 시작함.
- 그러나 글로벌푸드시스템하에서 식품안전성문제 환경문제 등이 대두되고, 그 대안적 유통체계로 로컬푸드 운동이 전개되면서 농민장터(farmer's market)를 중심으로 한 농민직판 방식이 미국, 유럽, 일본 등에서 크게 증가하고 있음.
- 로컬푸드운동으로서의 농민장터는 지속성과 연대 정신의 구현을 위해 생산자조직과 소비자 조직이 참여 주체로서 협력하고, 양 주체간에 일상적인 접근과 소통이 가능한 지역에서 열리는 것이 바람직함.

농민직판의 유형과 특징

유형	소분류	특징 및 장단점	국내사례
산지형	농민장터	<ul style="list-style-type: none"> • 재래장터의 복원, 정기적 개설 • 소비자 신뢰 확보에 유리하나, 접근성 부족 • 소비자 유인을 위한 다양한 이벤트 필요 	대흥 의좋은 형제장터
	직판장	<ul style="list-style-type: none"> • 생산자 개인 또는 조직에 의한 점포형 • 지역 소비자 보다는 외지 관광객 대상 	생산자조직 직판장
소비지형	순환형 농민장터	<ul style="list-style-type: none"> • 개설장소 또는 개설일자가 고정되지 않고 순환 • 장소적 접근성 양호, 시간적 접근성 미흡 • 신뢰성 확보를 위한 조정 및 정보제공 필요 	천안 지산지소농민장터 아산 목요농민장터 등
	상설형 농민장터	<ul style="list-style-type: none"> • 개설장소 고정, 상시 개설 • 접근성은 좋으나, 장소 및 관리 문제 발생 • 행정지원과 관리체계 구축 필요 	원주 새벽시장
	직판장	<ul style="list-style-type: none"> • 도시근교 생산자조직에 의한 점포형 • 접근성은 높으나, 높은 유지비용이 문제 	원주생협 매장
꾸러미형		<ul style="list-style-type: none"> • 소비자 주문에 의한 제철(불특정) 농산물 배송 • 신뢰관계 구축으로 계약재배로 이행가능 	공주 공생공소 꾸러미

농민직판의 중요성 : 소비자 인식 조사결과

거주지 및 인근지역 농산물이 가장 안전하다고 인식

5

충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

(단위 : %)

생산지역	소비자	급식기관	식당
국내	35.8	28.3	30.1
거주지 및 인근지역	44.1	60.9	54.1
외국에서 수입	1.3	0.0	0.0
모든 곳의 안전성은 비슷함	18.8	10.9	15.8
합계	100.0	100.0	100.0

주 1 : 설문조사기간은 2008년 10월임.

주 2 : 설문조사대상은 소비자 538명, 단체급식기관 47개소, 식당 135개소임.

자료 : 원주시, 친환경로컬푸드시스템 연구보고서, 2008.12. (우영균, 윤병선, 김용우)

농민직판의 중요성 : 소비자 인식 조사결과

지역 농축산물 구매시 어려운 점 - 전문점포가 없음, 산지 확인이 어려움

6

충남 로컬푸드 한마당 2012.9.7 (상지대 우영균)

어려운 점	소비자	급식기관	식당	가공업체
가격이 비쌌음	16.3	10.3	23.7	27.3
산지 확인이 어려움	27.4	30.8	16.7	15.2
전문 점포가 없음	38.9	35.9	42.1	36.4
품질이 떨어짐	3.9	0.0	0.9	6.1
생산물량이 적음	11.5	20.5	10.5	15.2
기타	1.9	2.6	6.1	0.0
합계	100.0 %	100.0 %	100.0 %	100.0 %

주 1 : 설문조사기간은 2008년 10월임.

주 2 : 설문조사대상은 소비자 538명, 단체급식기관 47개소, 식당 135개소, 가공업체 42개소임.

자료 : 원주시, 친환경로컬푸드시스템 개발 연구보고서, 2008.12. (우영균, 윤병선, 김용우)

‘로컬푸드에 대한 인식, 설문조사 결과의 시사점

7

충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

□ 로컬푸드 운동의 필요성 및 지지기반 확인

- 가장 안전한 농축산물의 생산지로서 ‘거주지 및 인근 지역’을 들고 있으며,
- 이에 따라 지역농축산물의 우선적 소비 주장에 대해 90% 이상의 높은 지지도를 보이고 있음

□ 로컬푸드 전문취급점 및 인증제도의 필요성

- 그러나 지역농축산물 구매시의 문제점으로 ‘전문취급점의 부재’ 및 ‘산지 확인 곤란’을 들고 있음
- 로컬푸드운동의 성공을 위해서는 로컬푸드 전문 취급 점포 및 농민시장과 지역산 확인을 용이하게 하는 ‘로컬푸드 인증제도’의 구축 필요

‘로컬푸드에 대한 인식, 설문조사 결과의 시사점

8

충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

□ 로컬푸드의 지역적 범위

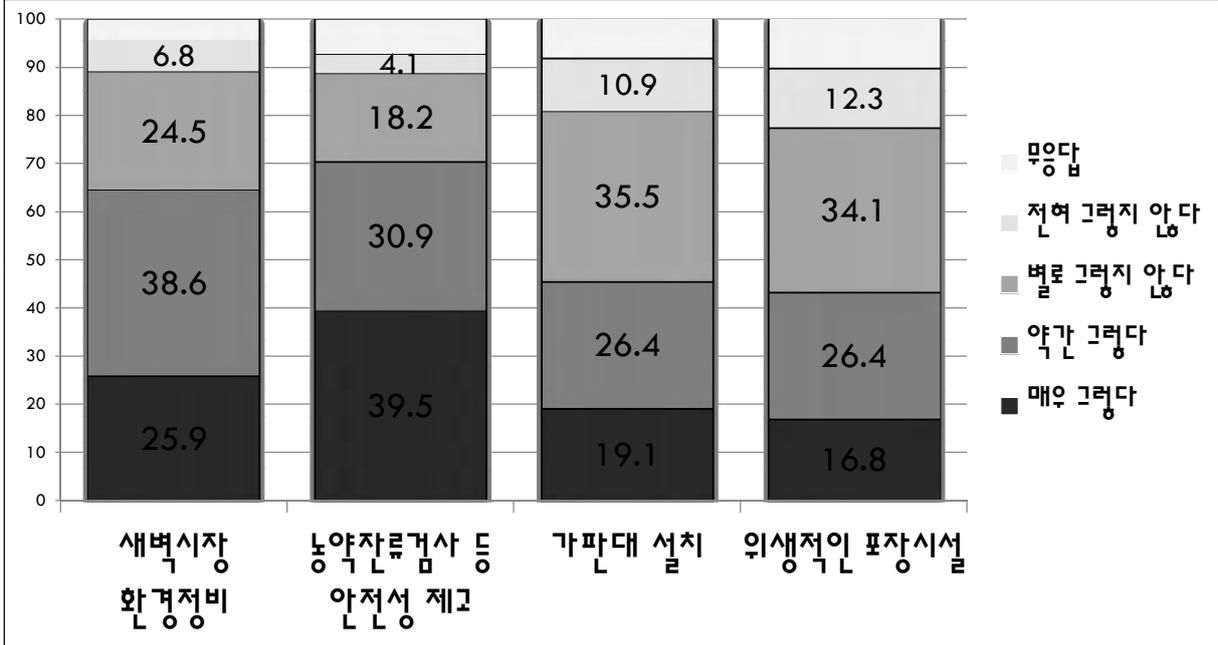
로컬푸드운동 전개시의 지역적 범위에 대해서는 대부분의 소비자가 ‘시 관내’ 및 ‘도내의 인접 시군’을 선호

□ 소비자에 대한 교육 및 홍보의 중요성

- 식품 생산 및 유통과정에 대한 정보의 비대칭성으로 인해 소비자의 식품 안전성 및 소비운동에 대한 인식은 생산자 및 가공업체에 비해 낮게 나타나고 있음
- 특히, 로컬푸드에 대한 인지도는 모든 조사대상에서 낮게 나타나고 있어 향후 운동의 확산을 위해서는 교육 및 홍보 강화가 매우 중요함

소비자가 생각하는 농민장터 활성화를 위한 과제

(원주 새벽시장 조사결과)

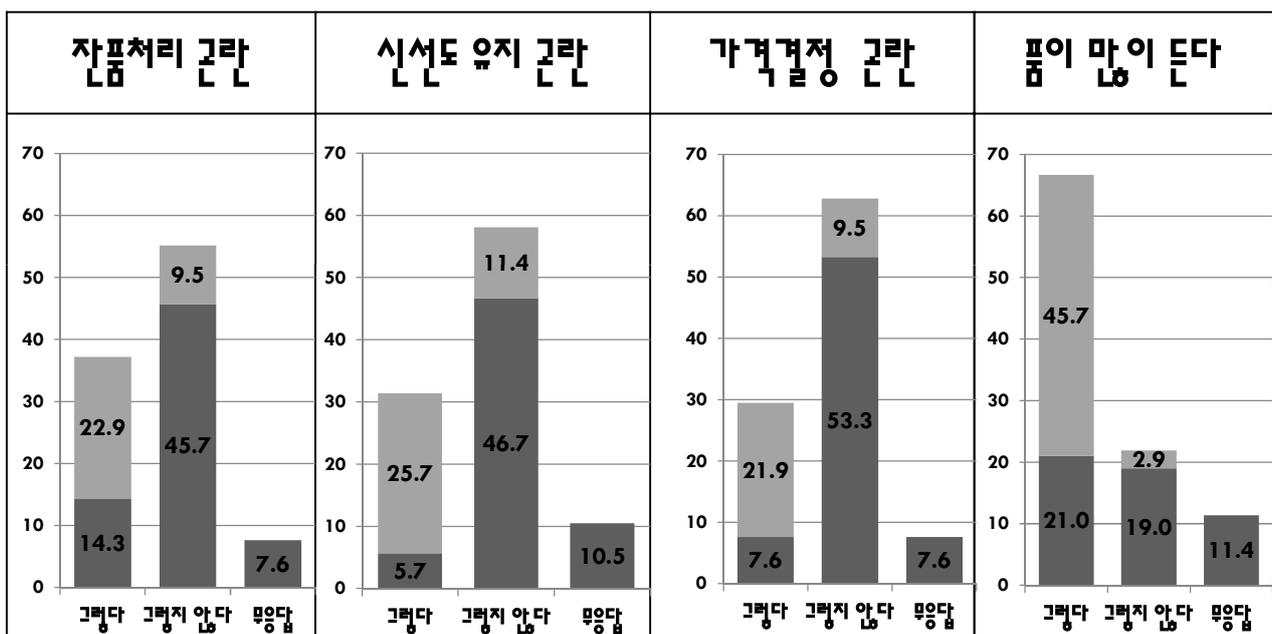


주 : 응답자수는 220명임.

자료 : 원주시, 원주푸드 활성화 기본계획 연구용역보고서, 2011. (우영균, 윤병선, 김용우, 조세훈)

농민장터 참여 농가의 애로사항

(원주 새벽시장 조사결과의 사례)



주 : 응답자수는 105명임.

자료 : 원주시, 원주푸드 활성화 기본계획 연구용역보고서, 2011.(우영균, 윤병선, 김용우, 조세훈)

농민직판 활성화를 위한 과제

11

충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

- 소비자와의 소통 및 교류를 통한 신뢰도 확보 노력
 - 시장개설 및 운영에 소비자(조직)의 참여를 유도
 - 소비자와 생산자가 함께 참여하는 지역농식품협의체 구성
- 소비자의 시간적 공간적 접근성 확보 노력
- 출하상품에 대한 안전성, 투명성 확보
 - 품질기준, 생산자, 생산방법(농약, 비료 등) 명기
 - 지역농산물 인증제도의 도입
 - 친환경농산물 생산 확대

농민직판 활성화를 위한 과제

12

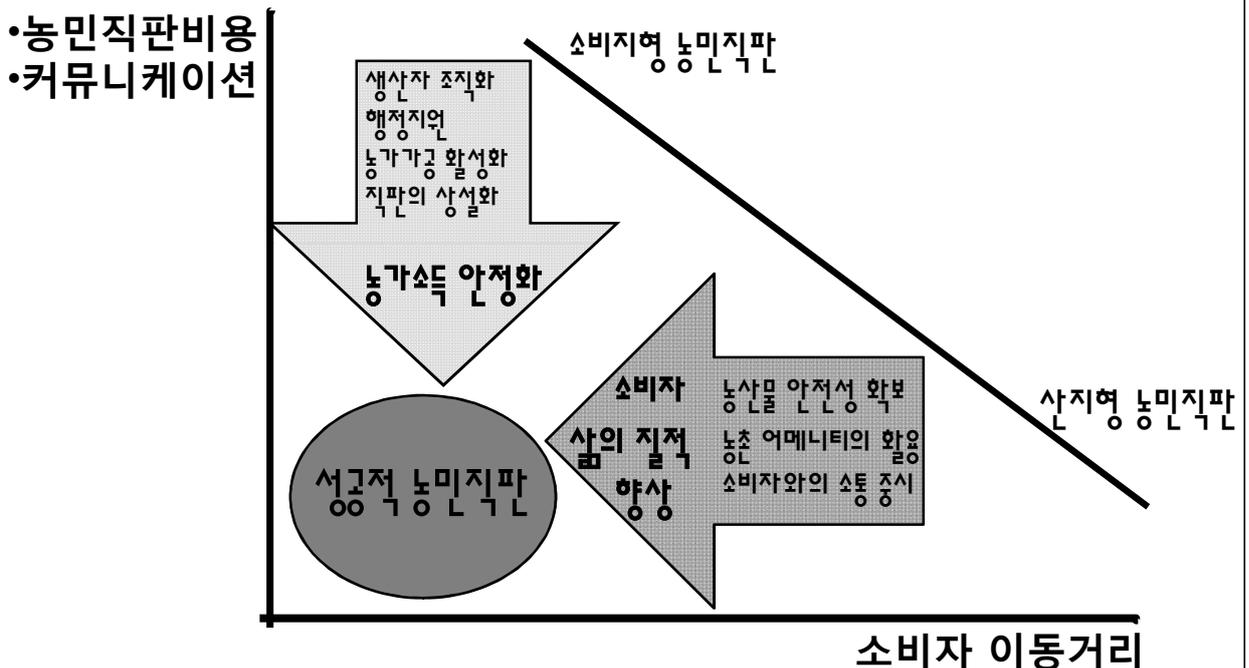
충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

- 소비자가 원하는 다양성 및 물량 확보
 - 인근 지역농민과의 협력을 통해 광역 농민장터, 직판장 개설도 고려
- 신뢰관계 구축 및 접근성 강화를 위해 유형별 농민직판의 혼합수행도 강구할 필요가 있음
 - 원격지의 경우, 산지 농민장터와 순환형 농민장터 병행에 의한 접근성의 제고 및 홍보 효과
 - 꾸러미 사업과 산지농민장터의 병행에 의한 소통 확대

농민직판 활성화를 위한 과제

- 오일장의 개선에 의한 농민직판 활성화 강구 필요
 - 지역농민으로 참여 제한, 또는 지역농민 직판시장을 따로 개설
 - 농민 노동력 절감, 물량 확보, 소비자 홍보의 용이성 등을 위해 오일장을 칠일장으로 바꾸는 것도 고려
- 특성화 : 지역특산물, 지역전통식품 등의 발굴 노력
- 협력점의 활용 및 농가가공식품 육성
 - 식당, 가공식품업체 중 일정비율 이상의 지역농산물을 원료로 사용할 경우 지역농식품협력점으로 지정해서 판로 확대
 - 생선식품 보다 가공식품의 소비 비중이 높아지고 있으므로 지역농산물을 이용한 농가가공식품의 개발 및 공급 필요

유형별 농민직판의 성격과 과제



로컬푸드 시스템 정착을 위한 주요 실천과제

15

생산

- 품질 및 안전성 제고 : 친환경농업 확대
- 소비 다양성에의 대응 : 지역식품수급 조사, 품목 다양화

가공 유통

- 로컬푸드 가공 식품 확대 : 농가형 식품가공산업 육성
- 공공급식 지원체계 확립 : 공공급식지원센터의 설립
- 로컬푸드 유통체계 확립 : 로컬푸드 인증제, 농민장터 활성화

소비 기타

- 지역농업 인식 제고 : 식교육 홍보, 도농교류 확대
- 로컬푸드 제도정비 : 지역농식품협의회 구축, 조례 제정
- 도시농업의 활성화 : 재배기술 교육 및 농가 실습

농민장터 및 로컬푸드 직판장 정착 방안

16

제도 정비

- 농민장터 및 로컬푸드 직판장 운영규범 마련
- 출하자 등록 및 상품 기준 정비, 로컬푸드 인증 체계 정비

시범 운영

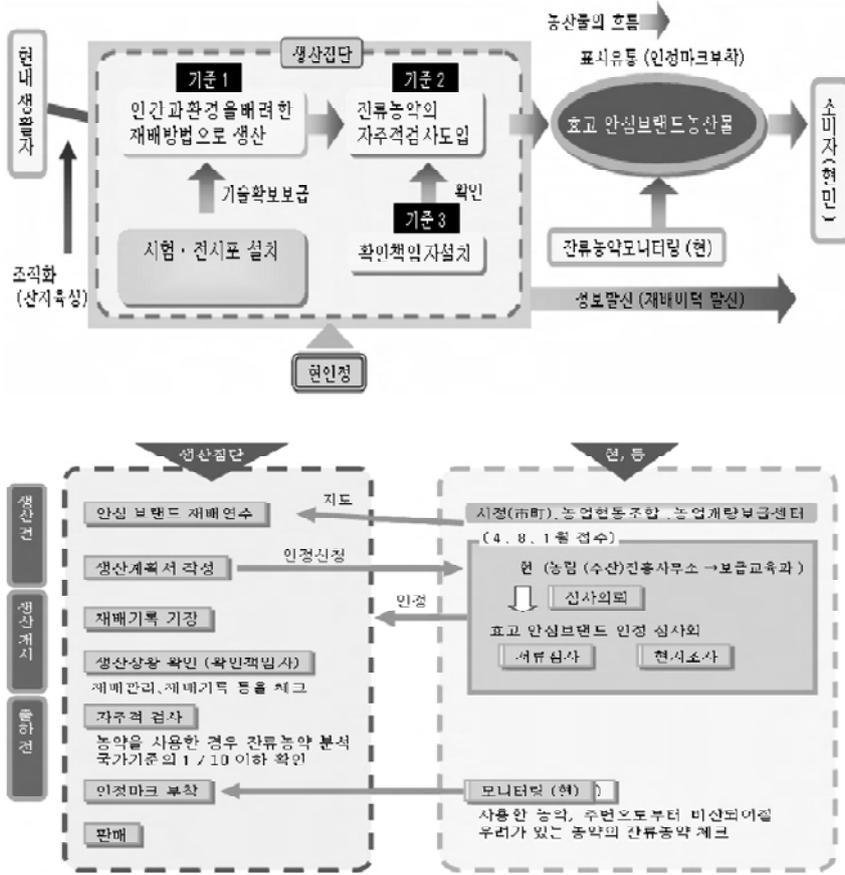
- 순환형 농민장터 개설 : 2~4개소의 농민장터를 정기적으로 돌아가면서 개설 (관공서, 교육기관, 아파트 단지 등 활용)
- 로컬푸드 직판장 개설 : 친환경로컬푸드 직판장 시범 운영

확대 운영

- 농민시장 상설화 : 상설 농민시장과 순환형 농민장터 병행
- 친환경로컬푸드 직판장 확대 : 직판장의 등록제 시행
- 로컬푸드 협력업체 지정 : 로컬푸드 식당, 로컬푸드 가공식품

일본 효고현의 안심브랜드 인증제도

충남 로컬푸드 한마당 2012.9.7 (상지대 우영균)



19

충남 로컬푸드 한마당 2012. 9. 7 (상지대 우영균)

일본의 지산지소 협력점 표시판



20

'원주푸드 육성 및 지원에 관한 조례'의 주요 내용 (2009. 12. 31 제정)

- **목 적** : 농촌환경의 보존과 시민의 건강 증진 및 식량주권의 확보
- **로컬푸드(원주푸드)에 대한 정의**
"생산자와 소비자에게 적절한 가격을 보장하고, 지속가능한 방법으로 원주시 지역에서 생산·가공되어 직거래 또는 물류센터를 통한 2단계 이하의 유통단계를 거쳐 시민에게 공급되는 식품"
- **기본이념** : 도농 상생, 나눔과 연대, 식량주권 확보,
농촌환경의 보존, 시민의 건강 증진, 식생활 교육
- **원주푸드위원회의 설치** : 산학관 협력 및 시민사회단체의 참여
- **원주푸드인증** : 로컬푸드 인증 방법 및 인증지원센터 설치
- **원주푸드 종합센터의 설립 및 운영** : 전처리, 가공, 유통, 교육, 복지

농산물 직거래 장터운영

천안시농업기술센터
이 현 경

목차

- 농산물유통지도자회
- 장터별 운영현황
 - 목요장터
 - 금요장터
 - 화요장터
 - 성과 및 실적
- 농업기술센터 역할
- 해결과제

농산물 유통농촌지도자회

- 목 적

우애, 봉사, 창조의 정신을 토대로 하여 과학영농과 농촌문화 창달의 선도적 역할을 하며 후계자 육성과 농가소득 증대 및 농민 권익보호와 복리증진을 도모함으로써 국가발전과 농촌발전에 기여함을 목적

- 조직년월 : 2000년 3월 (장터시작 1993년)

- 인 원 : 26(명)

- 회장 1명(선출직) - 부회장 2명(선출직)
- 총무 2명(회장추천) - 감사 1명 (선출직)
- * 선출직 임기 3년

농산물 유통 농촌지도자회

- 인 원 : 26명

- 품목별 인원

품목	채소	과일	버섯	떡류	밀반찬	계란	꿀
인원	6	8	2	4	2	2	2

- 회칙 및 규정

- 정회원은 농산물 생산에 직접 종사 및 장터참여
- 특별회원 농업분야의 행정, 교육지도 및 단체종사자

농산물 직거래 장터

- 목요일장터
- 금요일장터
- 화요일장터

목요일장터 개요

- 목 적
 - 소비자 기호에 맞는 양질의 신선농산물 직접 공급
 - 생산농가와 아파트 주민의 직거래 유통마진 최소화
- 추진방침
 - 천안지방에서 생산한 농산물을 생산농가가 직접 판매
 - 천안시내 대형아파트 주민과 사전 협의 매주 목요일 장터운영
- 2011년 매출액 : 557백만원(34회 26개아파트)

목요장터 세부추진계획

- 아파트모집 : 3월 중
- 추진기간 : 2012. 4. 19 ~ 11.29
- 추진횟수 : 31회
- 추진장소 : 관내 신청아파트 26개소
- 운영방법 : 1, 2조로 구분 농가차량을 이용 순회 판매
- 판매품목 : 채소류, 과일류, 버섯류, 농산가공품, 계란, 떡류 등
- 가격결정 : 목요일 당일 도매시장경락가격에 유통비용 포함 판매가격 결정(소매가 85%)

- 장터 홍보
 - 정기홍보 : 아파트관리사무소 주민홍보방송
각 아파트알림판 운영일정표 안내
 - 당일홍보 : 관리사무소에 홍보 방송의뢰
 - 언론홍보 : 지방언론사 및 천안방송, 입주민 카페 등

참여아파트 현황 및 운영시간

	단지	세대수	참여아파트	개시시간	마감시간
1조	14개	9,802	용곡세광 2차, 청수동 극동1차, 2차, LSK, 용곡동 아이파크, 동일하이빌, 신방동 신동아, 성정동 현대, 쌍용동 일성1차, 대우타워, 광명, 신방동 현대향촌, 한라동백, 쌍용동 자이	8:50	17:30
2조	12개	7,820	안서동 부경파크빌, e-편한세상, 신부동 대림한숲, 대림한들, 대림한내, 동아태조, 두정동 푸르지오, 계룡리슈빌, 우성, 백석 계룡리슈빌, 현대아이파크, 불당아이파크	8:50	17:30

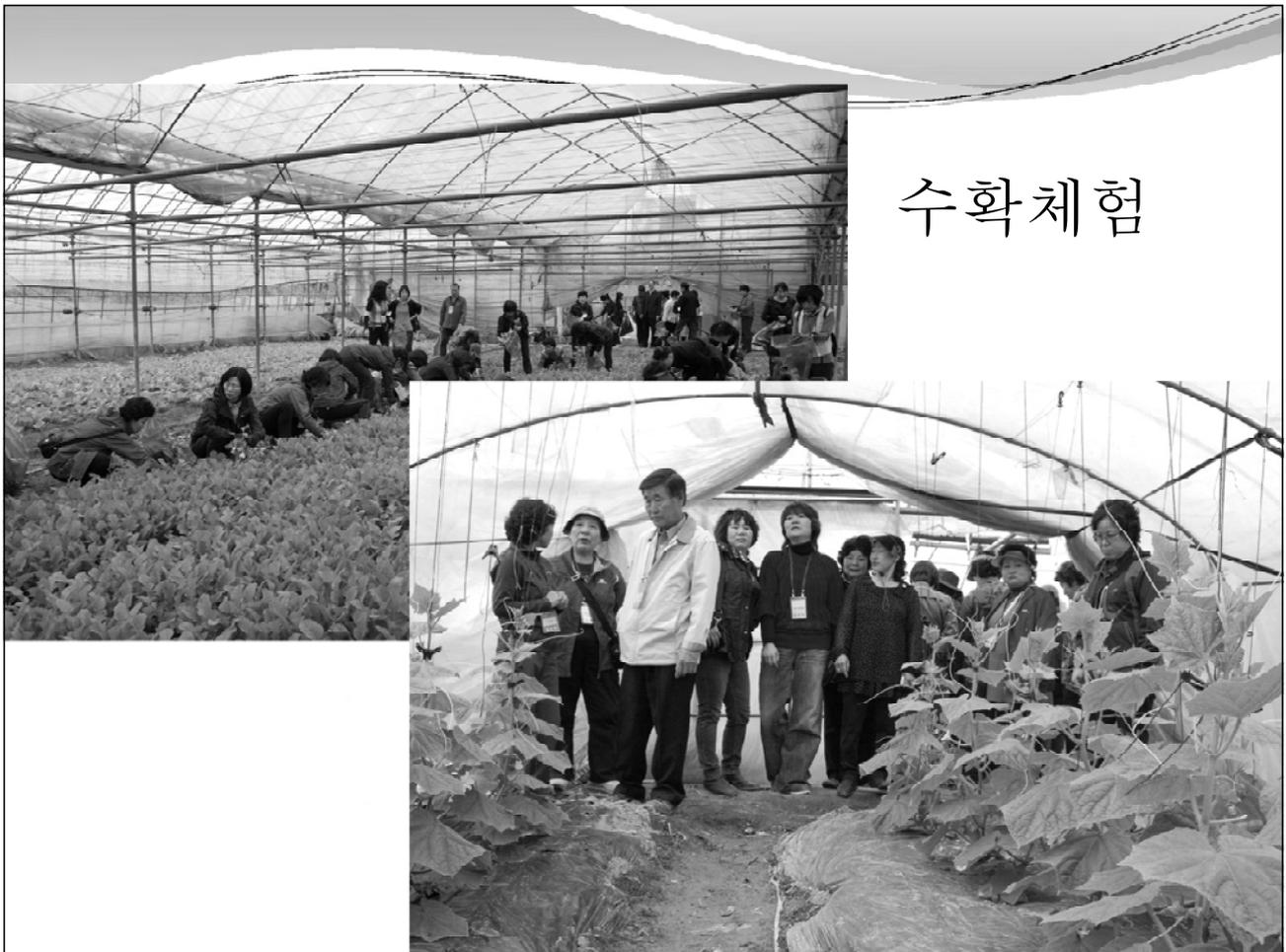
조별 품목 농가수

	채소	과일	버섯	떡류	밀반찬	계란	꿀
1조	3	4	1	2	1	1	1
2조	3	4	1	2	1	1	1



부녀회원 생산단지견학

- 추진일자 : 장터개시 전주 / 추석 전주 연2회
- 장 소 : 센터 및 직거래 농가 현지농장 3농가
- 인 원 : 부녀회원 70명
- 내 용 : 부녀회원 생산농가 견학 및 수확체험
- 농업기술센터 협조사항 : 버스임차, 참석자 중식지급
- 기대효과
 - 직거래 농산물 신뢰감 형성, 건의사항 개선
 - 수확농산물 제공으로 부녀회 홍보효과



금요장터 개요

- 목적
 - 생산농민과 소비자와의 직거래 의한 유통마진 최소화
 - 천안 내방시민 대상 천안 농특산물 홍보
- 추진방침
 - 천안지역에서 생산한 신선농산물 생산농가 직거래
 - 보도자료 및 온라인 홍보매체를 이용한 시민참여 유도
- 2011년 매출액 : 185백만원(33회)

금요장터 세부추진계획

- 추진기간 : 2012. 4. 20 ~ 11. 30
- 장터시간 : 10:00 ~ 14:00
- 추진횟수 : 31회
- 추진장소 : 천안시청 민원동 앞
- 판매대상 : 인근아파트 주민(11개아파트 9,280세대)
시청직원, 내방 민원인
- 판매품목 : 목요장터 품목+블루베리
+ 농산가공품(장류, 헛개나무, 도라지 등)



시청민원동 앞

화요장터

- 목적
 - 소비자 기호에 맞는 양질의 신선농산물 직접공급
 - 생산농가와 소비자의 직거래로 유통마진 최소화
- 추진방침
 - 천안지역에서 생산한 우수농산물 생산농가 직거래
 - 보도자료 및 온라인 홍보매체를 이용한 시민참여 유도
- 2011년 매출액 : 36백만원(23회)

화요장터 세부추진계획

- 추진기간
상반기 2012. 4. 24 ~ 6. 26/ 하반기 미실시
- 장터시간 : 11:00 ~ 14:00
- 추진횟수 : 총 10회(상반기)
- 추진장소 : 시민여성회관
- 판매대상 : 교육생
- 판매품목 : 채소, 과일, 밑반찬, 꿀 등
- 특이사항 : 연2회 알뜰바자회 참여



2011년 장터별 성과 및 실적

- 천안농산물 직거래로 지산지소 운동 활성화
- 농가의 안정적인 판로 확보와 유통비 절감
(매출액의 약 14%)
- 소비자 구입비절감 및 천안농산물 홍보(매출액의 약 13%)

장터명	농가수	운영실적	
		횟수	판매액
화요장터	10	23	36,820
목요장터	30	34	557,700
금요장터	26	33	185,200
계		90	779,720

2012년 상반기 운영 성과 및 문제점

운영일시 : 2012년 4월 19일 ~ 6월 30일

구 분	2011년 상반기	2012년 상반기	비 고
횟 수	32회/90회	31회 /72회	
장터농가수	44농가	40농가	△9.1%(누적수치)
매 출 액	245,800천원	236,450천원	△3.8%
매출평균	7,681천원	7,627천원	△0.7%

- 화요장터 하반기 운영 취소 : 참여농가 저조
- 서민경제 불황으로 인한 매출액 감소

농업기술센터 역할

- 농촌지도자 육성
 - 연시, 연말 총회
 - 과제교육 및 선진지 견학
 - 부녀회 생산단지 견학 협조
- 직거래용 차량구조개선 시범사업
 - 2008년 4대 / 2009년 3대 / 2011년 2대 / 2012년 2대
- 장터관련 업무
 - 아파트모집 공문발송 및 접수
 - 관리사무소 협조요청 및 민원해결
 - 시청 및 시민여성회관 협조

해결과제

- 회원확보 및 품목의 다양화
- 품질관리 및 이벤트성 행사
- 식품 및 판매 허가 등 법적관련 문제

감사합니다



대흥 의종은형제 장터 사례 발표

박효신

(예산대흥슬로시티협의회 사무국장)

[장터가 갖는 의미]

- 장터는 지역 경제의 중심이며 뿌리
 - 장터가 흥하면 마을이 흥하고
장터가 쇠하면 마을이 쇠한다
- 장터는 지역주민들의 소통의 장소
 - 사교의 장이며 정보 교환의 장
- 장터는 우리 농촌 문화의 주요한 유산
 - 단지 물건을 사고 파는 행위 이상의
의미가 있다

[대흥 의좋은형제 장터 현황]

- 운영주체
 - 예산대흥슬로시티협의회

- 운영내용
 - 매월 둘째 토요일 개최(2011년6월~)
 - 대흥면 17개 마을 참여
 - 농산물 판매 / 약 100여명 주민 참여

[의좋은형제 장터의 주요 컨셉]

- 40년 만에 대흥장 부활
- 지역 주민이 직접 지은 농산물 판매
- 지역 농산물로 만든 슬로푸드
- 슬로시티의 전통문화 체험
- 놀이마당
- 자원과 환경보호 생활의 구현

[장터 구성]

- 농산물 코너
 - 관내 지역 주민
 - 매회 약 150명 참여
- 먹거리 코너
 - 마을 부녀회 운영
- 가공식품 코너
- 재활용 코너
- 체험마당
- 놀이마당
 - 공연, 이벤트
- 지역 명인 코너
 - 짚풀공예

[농산물 코너]



- 면내 17개 부락 참여
 - 초기에는 주민들 회의적 -> 농산물 출하 독려 홍보
 - 판매자 식권 제공
 - 마을 버스 운행
- 주민 직접 재배 농산물만 취급
 - 부녀회장, 이장 체크
- 생산자 실명제

[재활용 장터]



[재활용 장터의 효과]

- 지역 주민들의 폭넓은 참여 유도
- 타 장터와 차별화
- 물자 절약 인식 고취
- 시장의 다양성 제공



[가공식품 코너]

- 떡류
 - 쑥개떡, 쑥가래떡
- 장류
 - 간장, 된장, 고추장
- 건강식품류
 - 솔잎가루, 쑥가루, 옛기름, 꿀, 각종 효소
- 기름류
 - 참기름, 들기름
- 장아찌류



[

]



[

[먹거리 코너

]



[지역 명인 코너 - 짚풀공예]



[마을 이미지 태그 제작]



[태그 디자인 예시]



[마을 이미지 태그의 효과]

- 소비자에게는 신뢰도를 높일 수 있다
- 주민들에게는 생산품에 대한 자부심과 책임감을 갖게 한다
- 지속적인 거래 유지
- 장기적으로 마을 브랜드 이미지를 각인 시킨다



[지역 명인 체험마당]



[놀이마당 공연 및 이벤트]

■ 공연

- 풍물 공연
- 지역 밴드
- 마술
- 노래자랑

■ 월별 이벤트

- 느린꼬부랑길걷기 대회
- 추억의 물총쏘기 대회
- 추억의 교복입고 사진찍기 대회
- 상품(장터 농산물)

[추억의 물총쏘기대회]





[지역 풍물 동호회 공연]



[홍보]

- 군 소식지(예산소식)
- 지역 신문
- 인터넷
 - 군청 홈페이지, 트위터, 블로그, 카페
- 포스터
- 플래카드





전체글보기 | 베스트게시물 | 이미지모아보기 | 동영상모아보기 | 카페대교보기 |

카페정보 나의활동 ☆

메리 품격시(hyoshin4158)
since 2010.03.20 카페소개

총 회원관리 | 나 도록

총 게시물 364

☆ 즐겨찾는 멤버 82명
 최신순 구독수 4회
 우리카테고리 수 0회

초대 세담하기

키메 글쓰기

★ 즐겨찾는 게시판

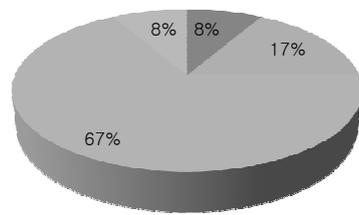
- 전체글보기 (420)
- 카페대교보기
- 베스트게시물
- 카페 캘린더
- 카페도둑 먹듯이
- 카페지식집중
- 스텝은러방
- 느리게 사는 마을



[장터 방문자 현황]

- 서울 충남 대전 등 도시지역
- 예산군 관내
- 장터 방문 인원(매회)
 - 승용차 800여대, 관광버스 3~5대
 - 2000~3000명
- 매출
 - 들어간 돈 < 나온 돈

[방문자 지역 분포]

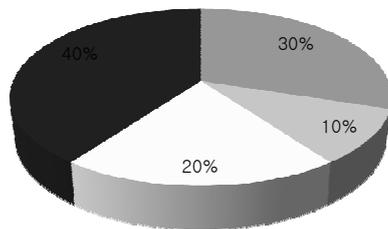


- 서울시
- 경기도
- 강원도
- 경상남.북도
- 충청남.북도
- 전라남.북도
- 그 외 지역

· 대부분이 충청도 인근 지역민들이었으며 서울 및 경기도가 25%를 차지

· 경기도 인천지역도 있었음

[장터 방문 경로]

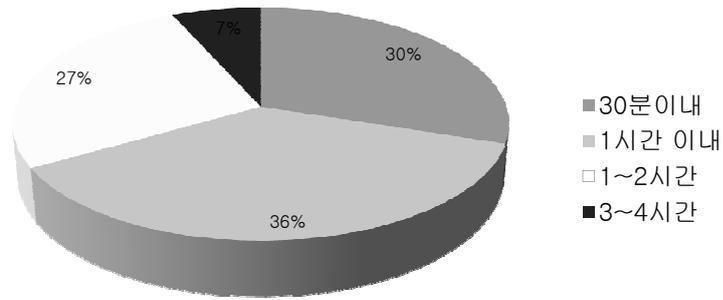


- 인터넷 및 블로그
- TV 방송보도
- 관광안내소
- 프랑카드

· 참가자 중 40%가 거리에 있는 프랑카드를 통해 방문하였음

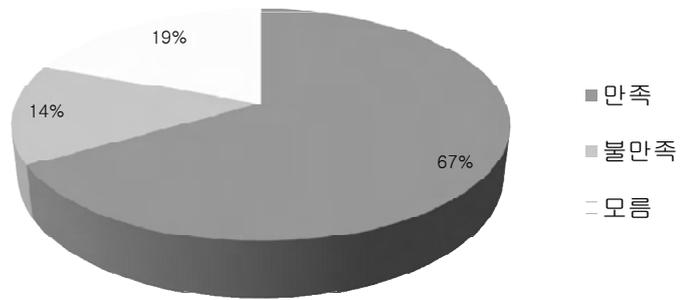
· 장터 운영에 있어 블로그를 통해 방문하는 방문객도 30%차지하였음

[장터에 머무는 시간]



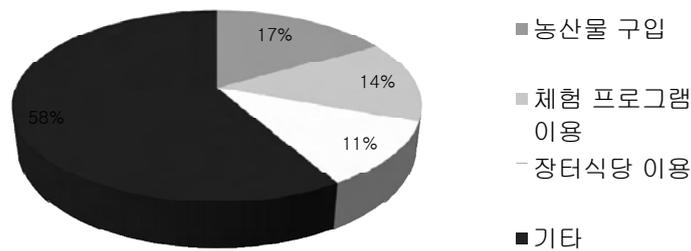
[장터에 대한 만족도]

• 만족한다는 답변이 67%로 높은 편이었음

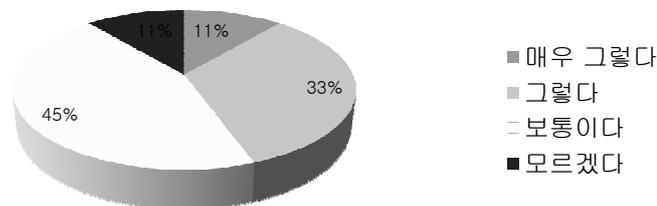


[장터 방문 목적]

- 장터 방문 목적에 있어서 장터의 전반적인 부분을 이용하려는 목적이 대부분이었으며 그 외에 농산물 구입, 체험 프로그램 이용, 장터식당 이용순으로 나타남

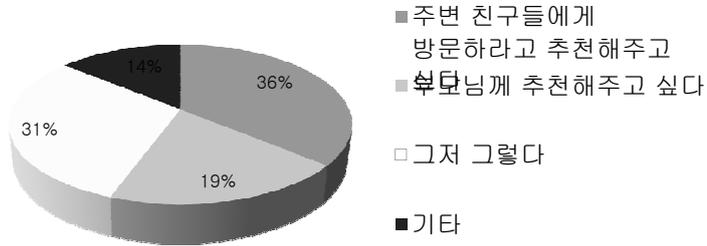


[장터 농산물에 대한 신뢰도]



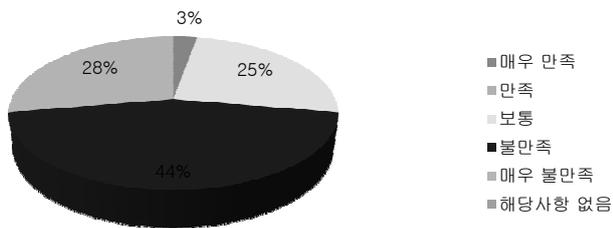
- 응답자들이 슬로시티 인증 마크와 장터 운영 취지에 있어서 믿고 산다는 답변이 44% 차지
- 그 외에 판매하는 주민분들이 연령대가 높아 믿고 산다는 답변이 17%를 차지

[장터 방문에 대한 생각]



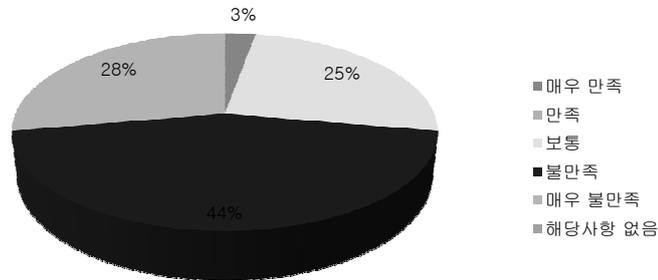
• 주변 친구들에게 추천하고 싶다는 부모님께 추천하고 싶다는 답변이 55%를 차지하여 연령대별 좋은 효과를 얻고 있음

[가격에 대한 만족도]



■ 방문객들의 인식도에 비추어 가격대비 만족감이 적은 것으로 나타남
 ■ 보통이라는 답변이 41%를 차지함

[마을 주민들의 친절도]



• 불만족이라는 응답이 44%로 마을 주민들의 친절교육과 근본적인 친절의식이 필요함

[설문 결과 풀어야 할 과제]

- 주민 친절 교육
- 적절한 가격 설정
- 마을 안내 이정표
- 숙박시설 보완
- 체험프로그램 다양화

[장터의 긍정적 효과]

- 참여자들의 지역에 대한 자긍심 상승
- 도시인들에게 진짜 우리 농산물 공급
- 지역민의 소득원 창출
- 참여율 상승으로 마을공동체 회복

[정책지원이 필요한 부분]

- 장터 정상화를 위한 인프라 구축
 - 시설
 - 상설 장옥
 - 상하수도, 전기 등 설비
- 장터 활성화를 위한 홍보
 - 군청 홈페이지 팝업 창
 - 대중교통 수단 제공(예산역 -> 장터)

[장터 발전을 위한 과제]

- 농산물 코너의 품질 유지 및 관리
- 농산물의 물량 확보 및 다양성
- 주민들의 자발적이고 적극적인 참여
- 자치적 운영 방안 모색
 - 장터운영위원회 구성 필요

맺는 말

[슬로시티 공동체 가능성 시사]

부정적 시각 -> 긍정적 시각

주변인 -> 주인 의식

나 -> 우리

[

감사합니다

]



더불어 사는 농민장터

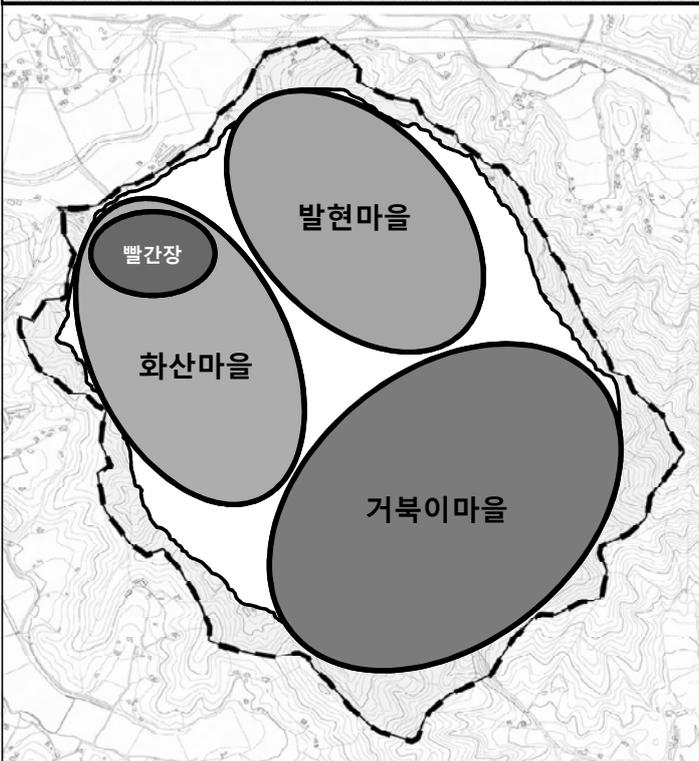
내현권역

꽃밭미 빨간장



충남 홍성군 거북이마을 총무 길익균

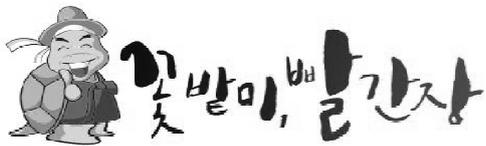
현황



가구수	138호
인구	344명
주작목	벼, 고추, 콩, 고사리
경작면적	72.9ha
가축현황	한우 32호 889두
가공생산품목	장류(된장, 고추장) 3,200kg
농촌개발사업	2002년(농촌진흥청 농촌진흥테마마을) 2억 2009년 ~2013년 농림수산식품부 농촌마을 종합개발사업

빨간장 컨셉

- 직장인들이 쉬는 휴일에 장을 연다.
- 지역민들과 커뮤니티를 형성한다.
- 직장여성을 위한 서비스를 제공한다.
- 지역농민의 삶의 질을 향상시킨다.




 꽃밭이, 배밭간장

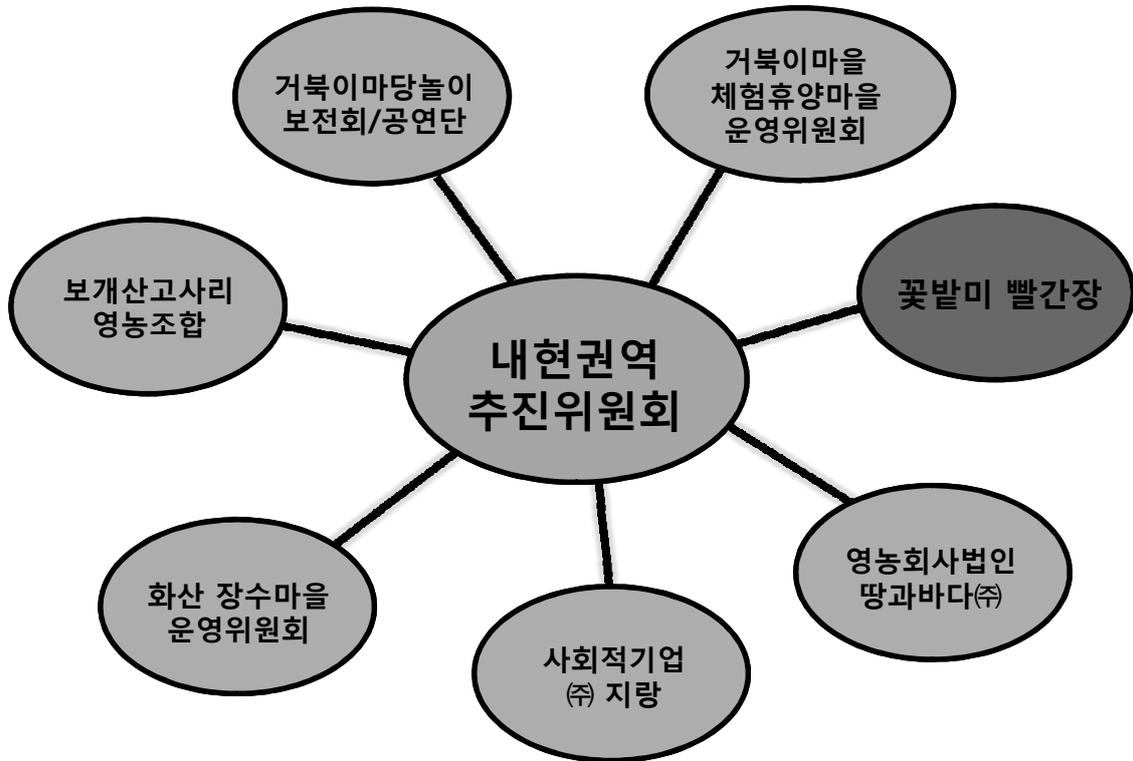



 꽃밭이, 배밭간장



지역농민이 자주 찾아올 수 있는 환경을 만들자.

내현권역 경영 개요



빨간장 홍보



마을신문



지역신문



블로그



모바일웹

빨간장

검색



향후 계획

- 농산물 유통센터와 연계한 빨간장
- 운영농민들이 유통센터이용이 가능 토록 교육
- 지역민과 지속적으로 공감대 형성
- 빨간장을 협동조합으로 법인화

2



10

- 건강한 밥상 · 행복한 농민, 지역먹거리와 함께하는 -

마서동네장터 활성화 방안



충남 서천군 마서면



발표 순서

舒川
Cheon

- 1 장터 개요
- 2 장터 현황
- 3 운영 연혁
- 4 운영 실적
- 5 운영 성과
- 6 그동안의 행정지원
- 7 애로 사항
- 8 향후 활성화 방안

1. 마서동네장터 운영개요

Seocheon 舒川



개요

- 일시 : 매월 2회(매월 15일과 30일)
- 장소 : 충남 서천군 마서면사무소 광장
- 주관 : 마서동네장터생산자협의회
- 후원 : 마서면(이장단협의회, 새마을부녀회)
- 내용 : -지역에서 100% 생산되는 『농수산물 유통 농민장터』
-신선하고 안전한 농수산물을 이용한 『장터주막』 운영
-지역 문화단체가 무료 공연하는 『장터 음악회』 개최
-어린이들이 참가하는 『벼룩시장 및 체험장터』 운영
-수도권 도시민 초청 『농산물 직거래 장터』 운영

주요 출하 품목

- ▷곡 류 : 햅쌀, 친환경쌀, 흑.청미, 찹쌀, 일반미, 현미 등
- ▷두서류 : 팥, 검정깨, 메주콩, 검정콩, 돈부, 서리태, 참깨 등
- ▷채소류 : 무, 오이, 배추, 호박, 쪽파, 마늘, 생강, 고추 등 각종 야채
- ▷수산물 : 각종젓갈, 바지락젓, 액젓, 뱀어포, 꽃게, 재래김, 조미김, 등
- ▷가공품 : 청국장, 쌀조청(기능성), 쉼미숫가루, 호박선식, 도토리묵, 피클, 고추가루, 장아찌 등
- ▷기 타 : 유정란, 재래술빵, 고구마, 단감, 토마토, 식혜, 찹쌀전, 단호박 쌀국수, 파전, 딸기, 버섯, 집달걀, 한과, 뽕튀기, 포도, 감자 등

운영 주체



마서동네장터 생산자협의회

운영 방식 (준비과정)



2. 마서동네장터 현황

Seocheon 舒川

장터규모

1,178m² (356평)

텐트수

12개

잡곡전3, 채소전3,
주막전2, 기획전1,
수산물전1, 가공품전1,
친환경전1

생산자수

130명(31~60명)

최초 개장일 : 2009. 4. 15

3. 연혁

Seocheon 舒川

'09.1월 : '지역먹거리 활성화 계획'면정시책 수립

'09.2월 : 장터운영을 위한 공무원 학습동아리 구성

'09.3월 : 전문가 초청 지역먹거리 활성화 공개강좌
마서동네장터 운영 주최 간담회 실시

'09.4월 : 유통 희망 지역 먹거리 전수 조사
첫번째 마서동네장터 개장

'09.9월 : 도시민 초청 도농교류 행사 추진

'10.2월 : '마서동네장터생산자협의회'창립 운영

'10.11월 : 마서동네장터 CI 개발 및 활용

'11.1~2월 : 구제역 확산방지를 위한 장터 휴장

'11.3월 : 마서동네장터 2차 정기총회 개최
장터 개장(기획전, 장터주막, 품목전)

'11.4월 : 마서동네장터 개장 2주년 고객사은행사
-사은품증정, 봄나물채소기획전, 윷놀이

2006.11.21 기준

'11.5~8월 : 특별기획전 운영
- 딸기, 토마토, 오이, 단호박, 찰옥수수

4. 운영 실적



5-1. 운영 성과 SeoCheon 舒川



민간주도의 장터 운영체 전환

▣ 마서동네장터생산자협의회 (임원 이사 15명)



도·농 교류 직거래 장터

- 3개동(별양동, 화수1화평동, 행당2동)
- 2회 400명



매장 특별 기획할인전 운영

▣ 딸기, 토마토, 오이, 단호박, 찹옥수수, 감자



기타 부대행사 운영

- 귀농인장터, 벼룩시장, 문화공연
- 건강상담, 햅쌀 판촉전, 노래자랑 등

5-2. 운영 성과 SeoCheon 舒川

1

얼굴있는 지역먹거리로 소비자 신뢰 제고

- 판매 농수산물에 생산자 라벨 부착
 - 마을명, 생산자이름, 연락처 기재 등
- 생산자 직접 판매 ➡ 신뢰 극대화



2

먹거리 장터를 통한 지역먹거리 중요성 인식

- 마서농수산물 이용한 먹거리 판매
 - 마서면새마을부녀회 회원 주관
 - 장터국수, 파전, 장터국밥 등
- ➡ 로컬푸드 운동으로 확산



3

지역농수산물 판매로 소규모 농가소득 증대

- 소농, 소규모 농가의 판매 여건 마련
- 판매자 1인당 평균 107,000원 소득

유통 환경을 극복한 농민장터로의 성장



4

다품종 소량생산의 농산물 식부체계 변화

- 단일품종위주 농산물 생산 개선
- 다양성 및 차별화된 다품종 소량의 상품 재배
- 재래식 우리농산물 종자의 보존
➔ 광역유통망에 대응한 로컬푸드 기반 조성



5

지역먹거리 유통으로 지역순환 경제 활성화

- 판매와 소비 대부분이 지역주민으로 이루어짐
- 광역유통체계에서 지출되는 비용의 감소
➔ 지역내 순환경제 활성화



6

전통 장터 재연을 통한 지역공동체 회복

- 막걸리와 국밥 한 그릇이 주는 향수
- 보건소주관 건강상담 코너에 주민 다수 참여
➔ 주민간 소통을 제공하며 지역공동체 회복



7

흥이있는 장터공연으로 지역문화 활성화 기여

- 지역문화 예술단체의 무료공연
 - 전통예술단 “혼”, 서림국악원, 서천고 관악동 연주하러가는길 등 외 개인 다수
- ➔ 지역민의 문화 향유 기회 확대



8

어린이 벼룩시장 및 체험행사로 지역교육의 산실

- 신나는 어린이 벼룩시장 운영
 - 장난감, 책, 학용품등 중고물품 교환
- 나무인형만들기 등 체험프로그램 운영
- ➔ 지역어린이에게 체험학습제공



9

저탄소 녹색성장을 이끄는 마서동네장터

- 직거래를 통한 먹거리 이동경로 단축
 - 물리적 유통거리의 단축으로 수송 에너지 절감
 - 소비자의 욕구에 맞춘 친환경 농산물 유통
- ➔ 환경적인 측면에서 긍정적 평가



10

서천군 로컬푸드 시스템과 연계한 성공모델

- 로컬푸드 운동의 가시적인 성공사례
 - 생산자와 소비자 직거래 만남
 - 전통장터 모습 재현, 다수 주민 참여 등
- ➔ 로컬푸드 운동 확산의 시발점, 지역 명소화



6. 그동안의 행정적 지원

- 1 장터 및 주차장 협조 (면사무소, 기술센터)
- 2 장터홍보 (홈페이지, 전단지, 현수막, 언론, 각종회의 등)
- 3 운영지원 (텐트설치 철거, 라벨부착, 주차안내 등)
- 4 행사(운영비) 지원 (홍보비, 공연, 생산지표시 등)

7. 애로사항

민간조직체(운영주체)의 참여의지 약화

생산품목의 소량성 및 중복상품의 판매부진

볼거리 · 즐길거리 · 먹을거리의 단순성

장터 활성화를 위한 정책적 지원부족

8. 향후 활성화 방안

Seocheon 舒川

민간주도의 장터생산자협회의 운영 활성화

생태원 방문고객 연계 생태관광형 장터 운영

지역먹거리 활성화를 위한 주말토요장터로의 전환

친환경인증 농산물 유통 활성화 추진

제철 먹거리 공급할 계획생산 농가육성

지역공동체 향상을 위한 문화장터 강화

감사합니다!



충남 서천군 마서면

<참고자료2>

□ 아산시 농산물 직거래장터(목요농민장터)

○ 운영목적

- 농산물 수입개방과 판로개척 등으로 어려움을 겪고 있는 농업인들을 위해 주요 소비처를 발굴하여 우수한 농특산물의 판매촉진과 지역경제 활성화에 기여
- 지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하는 지역순환 식품체계 구축

○ 운영방향

- 생산자, 농민, 법인 및 농협, 주민자치위원회 등 자발적으로 로컬푸드 확산 차원으로 참여·확산
- 농민장터 특성상 자율적 운영과 직거래장터 개념 하에 신선하고 저렴한 가격으로 유통

○ 운영개요

- 기 간 : 2012. 4. 19. ~ 12. 6(10:00~16:00)
- 장 소 : 탕정면 트라펠리스 앞(탕정면사무소 옆)
- 규 모 : 몽골텐트 4동(5m*5m), 판매탁자 8개, 의자 12개 등
- 운영주체 : 목요농민장터 운영협의회
- 참여농가(단체) : 14개 농가 및 단체(회원농협 2 - 송악, 탕정, 단체 3, 아산장터회원 6, 일반농가 3)
- 판매품목 : 쌀, 신선야채, 과일, 떡, 장류, 축산물 등 50 품목(친환경 및 우수 농특산물)
 - 인기품목 : 신선야채류, 떡, 토마토, 연국수, 냉면, 두부 등
- 판매가격 및 포장단위 : 표시제(시중가격 대비 10~30%할인), 소포장(500g, 1kg)
- 운영 특징
 - 판매자의 적극적인 제품 홍보 및 고객서비스 등 고객응대 기술이 필요

- 친절함, 단골고객 관리 등 적극적인 고객관리 철저
- 소포장(1,000원~3,000원)판매로 구매를 유도, 철저한 품질관리가 필수

- 방문객 수 : 약 350여명/1일

- 참여 농가 관리 : 목요농민장터 운영관리 준수사항에 따름

○ 운영 판매 실적(1회 매출 평균 3,000천원)

- 2011 운영 실적(2011. 11. 6. ~ 12. 1 총 9회) : 30,000천원

- 2012 운영 실적(2012. 4. 19 ~ 8. 17 총 17회) : 46,000천원

○ 사진 자료



○ 운영상 문제점 및 대책

1) 문제점

- 판매 제품의 다양성 부족 : 과일류 및 기타 가공식품 등
- 2011년 참여 회원 조합 농협의 적극적 협조(참여) 부족
- 참여 농가의 지속적인 판매 : 개인적인 사유로 인한 불참 농가 발생
- 무더위로 인한 판매장의 쾌적함 감소 및 제품신선도 저하
- 구매 촉진을 위한 가격할인 및 특별 이벤트 부족
- 트라펠리스 아파트 대주민 홍보 부족

2) 대책

- 농협회원 조합 및 우수 농가의 적극적 협조 요청을 통한 제철식품(옥수수, 토마토, 과일류 등) 및 가공 식품 확보
- 장터 판매활성화를 위한 판매이벤트 지원 및 홍보물 제작배포(직거래장터 운영사업비 1,000만원지원)
- 참여 농가(단체)에 대한 운영 규칙 주지 및 참여 독려를 통한 성실하고 지속적인 판매 유지
- 판매장 천막에 자외선 그늘막을 설치하여 더위 피할 수 있도록 조치
- 트라펠리스 대주민 홍보(방송) 강화

○ 농민장터 참여 농가(단체) 현황

판매기관 명	판매 품목
송악농협	떡류
탕정농협	계란
	오이
탕정주민차치위원회	현미잡쌀, 일반잡쌀, 일반현미 등
탕정지역사회복지회	장류(된장, 간장, 고추장 등), 콩나물, 유기농두부, 포도즙 등
용산농장 이성무	흑미, 깨, 들기름 등
성화농장 양창국	청경채, 아욱, 열무 등
농가 김현식	봄배추, 미나리, 쪽파 등
온세미로목장 김종구	블루베리요거트, 딸기요거트, 치즈
아산연마을	연국수, 연잎차, 연잎가루 등
외암민속마을 이준봉	식혜, 조청, 장아찌 등
달기농장 조재호	토마토, 즙, 오이
브레인호두과자	호두과자
아산야콘	야콘, 모종, 야콘즙, 참외 등
형제농장	포도
합 계(14)	농협(2) 단체(3) 농가(9)

<참고자료3>

농민장터 추진상황(청양군)

□ 현재 운영중인 장터

장터명	장 소	개장일 (개최주기)	운영 주체	참여농가	비 고
칠갑산 농민장터	장곡사 주차장 (장승공원입구)	5.13 ~ 11.30 (매월 2, 4주차 일요일)	청양군농특산물 판촉추진위원회	12~14농가	매주 신청 접수

○ 세부 운영현황 및 성과

- 주요 판매품목 : 20여 품목(꾸러미제품, 잡곡, 토마토, 채소류, 장류, 축산물 등)
- 판매금액(1일) : 2,000천원
- 기타 참고사항 : 관광객 및 지역주민의 장터참여 유도 및 활성화를 위한 이벤트공연(밴드)과 축산물 판매활성화를 위한 지역농협 축산물 판매 및 시식을 함께 운영

○ 문제점

- 관 주도의 행사진행으로 시설 설치 및 운영에 있어 참여 농가의 자율성 부족 및 의존적 참여

○ 향후계획(대책)

- 참여농가 자치운영회 결성(5. 27)으로 시설 설치 및 운영적 부분을 점차적으로 자치운영회에서 자율적으로 관리할 수 있도록 추진

○ 수범사례 및 특이사항

- 이벤트 공연(가수, 색소폰연주, 민요 등)을 유치하여 농민장터를 방문한 관광객들이 자리를 떠나지 않고 함께 어우러져 즐기는 등

흥겨운 장터분위기 조성

- 인근 상가(식당)와의 인접성에도 불구하고 손님 확보 등 상생의 효과를 보임(식당에서 축산물(한우) 시식을 위한 부재료 판매)
- 관광객 대상 꾸러미상품 예약접수(1일 5명) 등 단순 판매 뿐만 아니라 로컬푸드 활성화에 기여

□ 장터 개장 모습

“칠갑산 농민장터” 개장 모습(5월, 장곡사 주차장)



로컬푸드 국내 컨퍼런스 in 충남

"착한 농부와 도시민의 건강한 만남, 충남 로컬푸드"

[제8세션] 슬로푸드 이야기마당 : 생물종다양성과 로컬푸드

주관 : 국제슬로푸드한국위원회

- 어린이와 어른이 함께 즐기는 깊은 전통의 맛
(박영희 / 한라산청정촌 대표)
- 토종밀 앳은뱅이밀을 아시나요
(백관실 / 금곡정미소 대표)
- '나라즈케' 의 그 열매 군산 울외
(양정기 / 새싹농원 대표)

슬로푸드 이야기마당 : 생물다양성과 로컬푸드

2012.9.7.(금) 16:00~17:50

충남온양관광호텔

사 회 : 황교익(슬로푸드문화원 이사, 맛 칼럼니스트)

초대손님 : 박영희(한라산청정촌) - 제주 푸른콩 된장
백관실(금곡정미소) - 진주 앳은뱅이밀 국수
양정기(새싹농원) - 군산 울외 장아찌

주 최 :

주 관 : 국제슬로푸드한국위원회(<http://www.slowfoodkorea.kr>)



Slow Food®
Korea

영상제작 : 이야기농업연구소(<http://www.ibagu.net>)

어린이와 어른이 함께 즐기는 깊은 전통의 맛



제 시할머니는 1898년에 태어나 서귀포에서만 평생 사셨습니다. 마음씨 좋고 솜씨 좋고 맵시 좋고 말씀도 재미나게 하셨다고 합니다. 특히나 장을 잘 담가 인근에 소문이 자자 했더랍니다. 제 시어머니는 1937년생이시니 올해 나이 일흔 셋. 스무 살에 시집을 와서 시작한 대식구 살림 경력에 오십 년이 넘었습니다. 장을 담근 횟수도 오십 번이 넘지요. 두 분이 함께 담근 장은 '정말로 훌륭한 맛이 났다'라고 여러 사람이 회상합니다.

이제는 시어머니와 제가 장을 담고 있습니다. 시할머니께 배운 방식 그대로 하되, 현대 과학이 밝혀 준 지식도 외면하지 않고 꼼꼼이 생각해 본 뒤 옛 것에 적용시킵니다. 옛 방식은 틀린 것은 없고 개선할 점만 있더군요. 놀라운 일입니다. 우리 조상들은 이렇게 과학적인 음식으로 사람도 살리고 땅도 살리고 짐승도 살렸습니다.

제주도 말에 '살암시민 살아진다'라는 말이 있습니다. '살고 있으면 살 수 있다'라는 말인데 살면서 곡절을 겪을 때 두고 두고 위안이 됩니다. '목숨만 붙어있으면 앞으로는 어떻게든 살아 나갈 수 있다'는 뜻도 되고 '어렵더라도 참고 살면 잘 사는 날이 온다'는 뜻도 됩니다.

23) 한라산청정촌(제주특별자치도 서귀포시 중문동 1226, 064)738-7778, jeju@greensoy.co.kr)

저는 이 말을 된장과 함께 기억합니다. 당장은 먹고 살기 어려워도 된장만 있으면 그럭저럭 반찬을 꾸밀 수가 있을 테고 그러다 보면 형편도 피는 수가 많다는 말을 된장을 뜨면서 들었습니다. 사실 어렸을 적부터 어른들이 해 주시던 말씀과 해 주시던 음식은 함께 생각나는 경우가 많습니다. 바로 지금의 나를 만든 말씀과 음식이 따로 있지 않기 때문일 것입니다.

저는 어른들 밑에서 오래된 방식으로 미래의 음식을 만드는 법을 배우고 있습니다. 과학적으로 구성되고 위생적이며 건강에도 이로워서 즐겨 먹는 사람의 몸과 마음을 살리는 발효음식을 만드는 것이 저의 희망입니다.(2009.7.20.)

청정촌 며느리 박영희



제주 푸른콩

현재의 관행농법이 확대되면서, 제주도 토종 장콩인 푸른 독새기콩은 품미가 뛰어나도 생산이 어려워 농부들이 주로 자신이 직접 담글 장용 정도로만 점점 소량씩 경작을 해왔

습니다. 그러다, 흉작이 겹치면 농가에도 씨앗 찾기가 어려운 경우가 많았습니다. 저희 부모님은 일찍부터 이 콩의 경제적 가치를 인식하고 『푸른콩』으로 브랜드화 하셔서 10여년간 이를 이용하여 전통장류를 만들어 왔습니다. 또한 태풍 피해를 고려하여 항상 한라산 동서로 분산하여 계약재배를 하고, 직접 경작도 하며, 씨앗 보존 및 확대에 꾸준히 노력하여 왔습니다. 그 결과 제주도 토종 장콩은 주변에서 많이들 볼 수 있게 되었고, 『푸른콩』이란 이름으로 전국적으로 알려진 콩이 되었습니다.

-제주 토종입니다.

흔히들 아시는 메주콩은 백태, 백운, 백천 등 이런 품명에서 보이듯이 희끄무레한 누른빛의 콩이잖아요. 하지만 제주 토종 푸른 콩은 그 외에도 연두 빛이 은은하게 돈답니다. 그래서 푸른콩이라고 부르지요.

빛깔과 관련되어 제주도에서는 나이 든 농부들이 "푸른 독새기 콩"이라고도 해요. 제주도 사투리로 "독"은 닭을 "새기"는 새끼에서, 그래서 독새기는 닭의 새끼 즉 달걀을 말한답니다. 삶은 달걀을 까서 보면 흰자위로 속의 노른자위 색깔이 비치며 푸르스레하게 보이죠. 이런 색깔을 따라 붙여진 명칭인 거지요.

-다 익어도 연두 빛이 납니다.

백태도 다 익기 전에는 연두 빛이 돌아요. 다 익으면 노란 빛이 나고요. 제주도 푸른콩은 완전히 여물어도 연두 빛이 돈답니다.

-장콩이라고 불립니다.

제주도에서는 장을 담는 콩으로는 푸른 콩을 썼답니다. 콩나물용이나 볶은 콩가루를 낼 때나 밥에 두어 먹을 때는 다른 콩을 쓰기도 했지만 된장, 간장을 담을 때는 이 콩을 최고로 쳤답니다. 단맛과 짠맛이 잘 어우러져 제주도에서는 장 담그기에는 가장 좋은 콩으로 쳤답니다.

-해풍으로 영글어요.

돌, 바람, 여자가 많아 삼다도라 부르는 제주도에서는 여름에 태풍이 많이 온답니다. 태풍이 한 번 크게 불고 나면 바닷가의 집들은 짠물 바람 때문에 기둥이며 벽이며 한 번씩 청소해 주어야 하고요, 시계 같은 것들은 금방 망가지기도 한답니다. 반면에 수온이 떨어진 바다에는 새로운 물고기들이 나타나고 곡식들은 짠물을 한 번씩 맞아 더 은은한 짠맛이 났답니다.

-잎 먹는 콩

제주도에서는 콩 잎 쌈을 참 많이 먹는데요, 여러 종류의 콩 중에서 푸른 콩 잎을 쌈용으로 제일로 쳤답니다. 푸른 콩 잎은 당 함량과 비타민 함유량이 남달리 좋기 때문이지요. 나이 드신 분들은 다른 콩잎은 쌈용으로 여기지도 않으셨어요. 또 콩잎을 따서 별

다른 양념 없이 간장을 부어 절임을 만들면 깻잎 절임과 달리 다 익어도 담백하고 향기로운 콩잎 본 맛 그대로의 맛이 남아 정말 맛있답니다.

-벌레도 이 콩 잎만 먹는답니다.

이 콩에는 단 맛이 은은하게 있답니다. 잎도 마찬가지로이구요. 벌레들도 이 콩잎을 좋아해서 손이 많이 가는 콩이랍니다.

-쌀로 치면 찹쌀입니다.

쌀도 여러 종류가 있지요. 싹 것부터 비싼 것까지, 찰기가 좋은 것부터 안남미같이 푸석거리고 멍치지 않는 것이 있는 것처럼 콩에도 여러 종류가 있는데요, 푸른콩은 찰기와 씹는 맛이 좋아 쌀 중에서는 찹쌀에 비견될 만합니다.

-밑동이 너무 굵고 낮게 자랍니다.

푸른콩은 밑동이 다른 품종에 비해 유달리 굵답니다. 가지가 받는 것도 바로 땅 조금 위에서부터 낮게 자라지요. 그래서 수확하기가 좀 더 어렵대요.

-영글면 바로 터져 버립니다.

푸른콩은 늘 살펴보다가 영글면 바로 수확해 주어야 한답니다. 게으름을 부릴 수 없게 영글면 바로 콩깍지가 터져버리기 때문입니다. 수확하는 도중에도 터져 콩이 땅으로 떨어지는 일이 많습니다. 그래서 "베는 거 반, 줍는 거 반"이라는 농담도 한답니다. 그런데 저희는 잘 모르지만 이런 현상은 종자를 스스로 퍼뜨려야 하는 야생종 고유의 종족보호적 특성이라고 학자들은 말한다고 하네요.

-다른 종자보다 조금 늦게 익어요.

푸른콩은 수확시기가 다른 콩보다 늦어서 이어 지을 수 있는 다른 작물의 선택폭이 좁아 갈수록 농부들이 재배를 기피하고 있는 작물이랍니다. 푸른 콩 뒤에는 보리 정도만이 재배되는데 겨울 작물을 하루라도 빨리 하고 싶은 농부들에게는 갈수록 찬밥이지요.

-거의 사라질 뻔 했습니다.

맛이야 두말할 나위 없이 좋지만 세상은 점점 편해지는데 잔손이 많이 가고 뒤이어 심을 작물을 선택하는 폭도 좁아지고 수확이 늦어 월동 농사에 영향 받고, 이러저러한 이유로 그저 식구들끼리 맛있는 장 해먹으려고 하는 나이 든 농부들만 조금씩 경작하다 그나마도 자연재해가 몇 년을 연이오면 수확이 줄면 씨를 구하기가 어려워지곤 했습니다.



제주의 청정 환경과 그 환경의 산물임을 강조하고 싶었습니다.
청정제주의 산물로 몸이 건강하여짐은 물론 마음도 맑은 상태를 유지하기를
바라는 마음을 담았습니다.

제주 푸른콩 된장

-청정지역 제주에서 만듭니다.

제주도는 북태평양에 고립된 화산섬입니다. 우리나라 본토에서 가장 먼 섬이죠. 섬 중앙에 한라산이 솟아 있고 완만하게 바다에 이릅니다. 연평균 기온은 14.7도, 연간 강우량은 1800mm입니다.

제주도의 산업은 1차 산업인 농업, 수산업, 목축업, 그리고 3차 산업인 관광산업입니다. 제조업을 위한 공장이 없고 유해시설은 더구나 없습니다. 당연히 공기와 물이 맑고 좋습니다. 제주도의 공기는 “제주삼다 맑은공기”라는 이름으로 깡통에 담겨 백화점과 할인점에서 팔릴 정도입니다. 지하수도 마찬가지이고요.

우리나라에서 제주도만큼 물과 공기가 맑은 곳은 없을 것입니다.

저희 집은 제주도에서도 한라산 중산간에 있어 겨울에는 눈이 많이 내려 고립되기도 합니다. 주변에는 식품에 해를 끼칠만한 것이 전혀 없어 안전하고 조용하고 깨끗한 곳입니다.

-한라산 600 고지 소나무 숲 속 숙성장

저희는 장을 해발 650m 고지 한라산 소나무 숲 속에 있는 숙성장에서 시킵니다. 제조시설이 올라갈 수 있는 가장 높은 곳에 자리하고 있습니다. 환경이 깨끗함은 물론이고, 해발이 높고 숲 속이어서 온도가 낮아 조금이라도 낮은 염도의 된장 생산이 가능합니다. 또한, 계절별 온습도가 장류 발효에 최적입니다.

-화산암반수를 전 과정에 사용합니다.

제주도의 돌 하면, 검고 구멍이 송송 뚫려 있는 현무암이 생각나실 것입니다. 다공질 현무암이라고 하는데 신생대 3기 110여 차례의 화산 폭발로 생겨난 것입니다. 이 돌의 특징은 물을 투과 시키면서 각종 불순물을 제거합니다.

또한 빗물이 화산 현무암층을 통과하는 동안 현무암이 가지고 있는 각종 유익한 천연 미네랄 물질들이 자연 용해, 물에 흡수됩니다. 이것은 정수기의 필터가 물을 걸러주는 것과

똑같은 원리입니다. 하지만, 제주 화산암반수가 다른 점은 필터링 작용이 인공적으로 발생하는 것이 아니라, 자연의 섭리에 따라서 발생한다는 점이죠.

즉 제주도 자체가 하나의 거대한 천연 정수기입니다. 게다가 지표에도 공장이 없는 청정 지역이고 강수량이 국내 평균 강우량의 1.4배가 되는 1,872mm로 전국에서 가장 많습니다. 이중 41%가 화산암반층이라는 수십 겹의 천연 필터링 과정을 거쳐 지하대수층에 저장됩니다.

2004년 7월 제주도 보건환경연구원은 제주도의 지하수를 조사한 뒤 과망간산칼륨과 질산성질소는 적고 물의 경도(칼슘, 마그네슘의 농도)는 낮으며 바나듐(V), 실리카(SiO₂) 같은 물질이 많이 들어 있다고 발표하였습니다. 요즘은 물산업을 제주의 새로운 동력산업으로 준비하고 있습니다.

맑은 섬 제주의 모든 제품은 원료를 세척, 가공, 저장하는 전 과정에서 화산암반수를 사용합니다.

-족보 있는 토종곡물을 사용합니다.

국산 잡곡을 접하기가 어렵다고들 합니다. 하물며 빼대 있는(?) 토종 종자를 구하기란 훨씬 어렵습니다. 지난 6~70년대 다수확 개량 품종을 강권하는 정부의 정책에 따라 모두들 토종 종자를 버리고 개량종을 받아들였기 때문입니다.

증산이 중요한 가치이던 시대에 한 치 앞을 내다보지 못하고 너도나도 국적 없는 개량종을 퍼뜨린 결과 몇 천 년간 선조들과 함께 해온 맛도 영양도 뛰어난 토종 곡물 종자들은 구석으로 섬으로 밀려 겨우 명맥을 이어가고 있으며 그마저도 사라져갈 처지에 놓여 있습니다.

맑은 섬 제주의 모든 제품은 제주도 지방에서 오래 전부터 전해 내려온 토종 종자 - 장콩(푸른콩), 두줄보리, 밀, 조, 메밀, 감저(제주도고구마) 등의 토종들을 사용하려고 노력합니다.

-좋은 시기와 장소의 자연산을 사용합니다.

옛날 제주도 바닷가에 '매역 해경'이라는 것이 있었습니다. 미역 채취가 금지되었다가 풀리는 것을 말하는 것으로 보통 3월 중순경입니다. 바다 자원을 보호하기 위해 미역의 성장기에는 채취를 금지하였다가 비로소 허락하는 날로 이날은 모든 해녀들과 친척들이 모여 미역을 땀다고 합니다. 자연산 미역은 이 시기의 것이 가장 보드랍고 맛이 있으며 그 시기를 놓치면 두껍고 무게가 많이 나가며 맛이 이전만 못하다고 알려져 있습니다. 가장 맛있는 이 시기의 것을 따서 봄 고사리 장마가 오기 전에 말려두었다가 일 년 내내 미역국으로 미역채로, 제사상에 올리는 갯으로 썼습니다.

미역은 칼슘과 요오드가 특히 풍부해서 산모나 노인, 어린이에게는 꼭 필요한 식품이며 이 영양소를 대체할 만한 다른 채소가 마땅치 않아 가정에서 꼭 상비해야 할 바다채소이기도 합니다.

맑은 섬 제주의 자연산 어린 돌미역은 내 식구들이 먹을 일 년치 양식을 준비하는 마음

으로 해경 시기의 것만 좋은 값을 쳐서 사들였다가 안전하고 습기 없는 냉동창고에 보관하고 최소한의 정성스런 손길만 더해서 만들고 있습니다. 쫄깃하거나 색깔이 좋으라고, 근사한 모양을 잡기 위해 어떠한 약품처리도 열처리도 하지 않았습니다.

-부수적인 재료도 손수 만듭니다.

예전에는 집에서 어머니, 할머니들이 손수 만들었지만 이제는 방앗간이나 할인점에서 포장된 것을 손쉽게 사다 쓰는 옛기름과 누룩 등의 부수적인 재료를 저희는 직접 만듭니다. 맛은 물론이거니와 무엇보다도 안전하기 때문입니다.

주재료는 국산을 쓰지만 부수적인 재료는 수입산을 써도 완제품은 국산품이 되는 경우가 비일비재합니다. 사다 쓰면 몸도 편하고 값도 절약되지만 저희는 사다 쓰지 않을 뿐더러 최고로 비싼 종자로만 만듭니다.

제주도의 향토음식 중에도 발효 시킨 것이 많습니다. 제주도의 대표적인 술인 오메기술은 차조에 누룩을 넣어 발효시킨 것입니다. “선달이”라고 하는 일종의 발효 음료 역시 보리밥에 물과 누룩을 넣고 24시간 발효 시킨 것입니다. 이렇듯 발효는 음식을 만들 때 중요한 방법이었으나 이제는 탄산음료나 기름진 속성음식 등에 밀려나서 잘 사용되지 않게 되어버렸습니다.

저희는 전통기술을 보존한다는 또 다른 의미에서 발효에 필요한 모든 재료들을 스스로 만듭니다. 이렇게 직접 만든 재료로 제사 음식도 만들고 저희 제품도 만듭니다. 조상께 올릴 음식과 저희가 먹을 음식과 판매를 위한 음식을 따로 구분하지 않습니다.

-친환경농업을 추진하고 있습니다.

저희 농장에서는 예전에는 양하와 파초를 길렀습니다. 제주도에서는 장아찌와 나물로 예부터 이용되던 것인데 환경이 깨끗한 곳이면 농약이나 화학비료를 없이 스스로 자랍니다. 올해부터는 집 주변은 장류 발효에 적합한 미생물 보호를 위해 무농약으로 푸른콩을 생산하려고 노력하고 있습니다.

또한, 제주도청 친환경농업과분들의 소개로 친환경농업을 하시는 분과 푸른콩도 계약재배를 시작하였습니다.

-無(화학조미료, 색소, 향료, 방부제, 유전자조작 콩)

저희 집의 모든 제품에는 색소와 향료, 방부제, 화학성분의 감미료를 전혀 넣지 않습니다. 주재료인 푸른콩은 유전자 조작 콩이 아니라는 증명을 받았고 저희가 직접 재배하거나 믿을 수 있는 이웃들에게 종자를 나누어주고 수확물을 받아왔습니다.

부 재료 역시 최대한 스스로 만들었고 피치 못해 수매를 해야 할 경우라면 믿을 수 있는 토박이들이나 교우들에게 직접 다리품을 팔아 일일이 가져왔습니다.

-위생적인 동결건조(영하 45도)를 합니다.

가루된장, 가루청국장, 간식청국장 등 건조가 필요한 제품은 모두 동결건조를 합니다. 열

풍건조나 저온건조는 영양소의 파괴를 피할 수 없고 잡균의 번식을 원초적으로 막아주지 못하기 때문에 영하 45도의 동결건조방식만을 택하여 위생상 최고의 수준을 유지합니다.

-국가가 인증한 공정과 품질입니다.

된장, 고추장, 간장 3개 전부 한국전통식품품질인증을 받은 제품입니다. 전통식품품질인증이란 국산 농산물을 주원료로 하여 제조·가공되는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도입니다.(2009.7.20.)²⁴⁾

24) 한라산청정촌 홈페이지 소개 자료(<http://www.064-738-7778.kti114.net>)

초대손님② 백관실(금곡정미소)²⁵⁾ - 진주 앓은뱅이밀 국수



토종밀 앓은뱅이밀을 아시나요

30ha단지 연간 120톤 생산...전량 직거래 판매



▲ 진주시 금곡면은 우리나라 토종밀인 앓은뱅이 밀의 전국 최대 주산지로 현재 재배면적 30ha에서 연간 120톤의 밀이 재배되고 있다. 특히 품질이 뛰어난 것으로 알려져 특별한 판매 마케팅 없이도 전량 국내에서 직거래로 소비되고 있다.

25) 금곡정미소(경상남도 진주시 금곡면 두문리 978-2, 055)756-1156) 현재 앓은뱅이밀 홍보 및 마케팅은 밀알영농조합(<http://cafe.daum.net/miral1000>) 천병한 대표가 활발하게 하고 있다.

자연 재해로 인한 곡물 대란이 세계적인 문제가 되고 있는 가운데 진주시 금곡면에서 자연 재해나 병충해에 잘 견디는 앓은뱅이밀을 꾸준히 재배하고 있어 관심을 집중시키고 있다.

금곡면은 우리나라 토종밀인 앓은뱅이밀의 전국 최대 주산지로 현재 재배면적 30ha에서 연간 120톤의 밀을 생산하고 있다. 특히 품질이 뛰어난 것으로 알려져 특별한 판매 마케팅 없이도 전량 국내에서 직거래로 소비되고 있다.

앓은뱅이밀은 다른 밀에 비해 키가 50~80cm로 작아 붙여진 이름으로 1억명의 생명을 살린 것으로 유명하다. 1905년 일제하에 일본으로 건너가 '농림 10호'로 육종되었다가 1945년에 앓은뱅이밀의 우수성을 알아본 노먼 블로그 박사에 의해 미국으로 건너가 '소노라 64호'로 육종된다. 당시 식량 부족으로 세계가 기아에 허덕이고 있었는데 노먼 박사는 앓은뱅이 밀 나온 '소노라 64호'로 밀 수확량을 60%까지 증가시켰고 동남아시아의 식량문제를 해결한 공로를 인정받아 농학자로서 세계최초로 노벨 평화상을 수상했다. 결론적으로 우리나라 토종밀이 그만큼 뛰어난 유전자를 지녔다는 것을 잘 보여주고 있는 것이다.

앓은뱅이밀은 현재 우리나라에서 많이 유통되고 있는 개량종인 금강밀과는 확연한 차이가 있다.

약간 황토색을 띠는 금강밀은 딱딱하고 찧기가 없는 반면 금강밀보다 붉은색을 띠는 앓은뱅이밀은 낱알이 작고 매우 찧기가 있는 것이 특징이다. 만약 어릴때 밀로 껌을 만들어 씹어본 경험이 있는 분들은 두 밀을 입안에 놓고 씹어보면 그 차이를 확연히 느낄 수 있을 것이다. 또한 금강밀은 병충해에 약해 생산량이 일정하지 않지만 앓은뱅이밀은 우리나라 기후풍토와 잘 맞고 병충해에도 매우 강해 흉년이라는 말이 어색할 정도로 항상 높은 생산량을 자랑한다.

3대째 앓은뱅이밀을 재배하고 있는 금곡정미소 백관실 대표(61·금곡면)는 "토종밀은 찧져서 멧돌에 갈아 바로 밀가루를 만들 수 있지만 금강밀은 딱딱해서 멧돌에 갈아도 밀가루가 되지 않는다"며 "하지만 정부나 지자체는 앓은뱅이밀의 우수성을 잘 모르는지 금강밀만 선호하고 있어 안타깝다"고 말했다.

현재 우리나라 밀 생산은 금강밀이 주를 이루고 있으며 농진청 또한 금강밀을 정책적으로 권장하고 있다.

금곡면 우리밀 작목반 천병한 총무는 "앓은뱅이밀이나 금강밀은 판매가격이 비슷하며 오히려 기후 영향에 민감한 금강밀이 비쌀 때가 많다. 품질이나 가격면에서 앓은뱅이밀이 훨씬 뛰어나다"고 말하고 "최근 작목반 사람들은 앓은뱅이밀 브랜드화 사업을 추진하고 있다. 지자체의 지원이 더 이루어진다면 앓은뱅이밀은 지역을 대표하는 특산품으로 자리잡을 수 있다고 생각한다"라고 말했다.

천 총무는 이어 "금곡면은 죽곡 삼베 마을이 조성돼 있는데 삼베와 토종밀을 결합시켜 다양한 체험 프로그램을 운영한다면 진주시의 새로운 명소가 될 것으로 확신한다"라고 강조했다.

한편 작목반에서는 지난 6월 1일 이반성면에서 '진주 우리들 밀사리 축제'를 개최한데 이

어 앓은뱅이밀 체험단을 모집하는 등 토종밀 알리기에 각고의 노력을 기울이고 있다. 체험단은 오는 22일까지 20명을 모집하며 참가 신청은 밀양영농조합 다음카페 (<http://cafe.daum.net/miral1000>),네이버 블로그(<http://blog.naver.com/miral1000>)에 접속하면 된다.(2012.7.19.)²⁶⁾



▲ 낱알이 작고 붉은색을 띠는 앓은뱅이밀(좌)과 낱알이 크고 황토색을 띠는 개량종 금강 밀. 앓은뱅이밀은 자연재해나 병충해에 강해 항상 높은 생산율을 자랑한다. 이용규기자

26) 경남도민신문 2012.7.19. 1면, 김봉철 기자

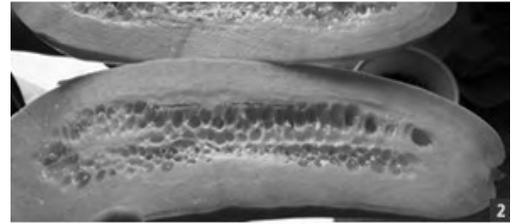


‘나라즈케’의 그 열매 군산 울외

군산에는 울외라는, 우리 땅에서는 다소 희귀한 작물을 재배한다.
생으로는 먹지 않고 절임으로 해서 먹는다. 일본 음식이었는데 우리 땅에 이식된 것이다.

울외는 박과에 속하는 한해살이 덩굴식물이다. 참외와 비슷한 식물이라 생각하면 되는데, 참외에 비해 단맛이 없고 크다. 생과일로 먹고 있지 않다는 것이 참외와 많이 다르다. 울외는 한국인에게 생소한 작물이다. 그래서 근래에 이 땅에 유입된 작물로 여기기도 한다. 그러나 그 계통이 참외와 유사하며 참외가 기원전에 우리 땅에 전래된 것을 생각하면, 울외 전래에 대한 기록이 구체적으로 없다 해도, 참외와 같은 경로(중국 유래)로 비슷한 시기(기원전)에 들어온 것으로 추정하여도 크게 틀리지 않을 것이다. 특히 1960년대 개량 참외가 보급되기 전 우리 땅 곳곳에 강서참외, 감참외, 골참외, 꿀참외, 백사과, 청사과, 성환참외, 개구리참외, 줄참외, 노랑참외, 수통참외 등으로 불리던 재래종이 술하게 있었는데 그 중에 지금의 이 울외도 있었을 것으로 충분히 짐작할 수 있다.

27) 군산새싹농원(주소:전북 군산시 성산면 산곡리 302 깎치말마을, 063)453-7677,)



- 1 군산은 일제시대 일본인들이 모여 살았고 그 흔적이 아직 남아 있다. 울외장아찌도 그 흔적 중 하나이다.
- 2 울외는 참외와 비슷하다. 생것을 씹으면 단맛은 없고 오이 비슷한 향이 있다. 노각보다 부드럽다.
- 3 술지게미에 담근 울외장아찌이다. 웬만큼 숙성되어 포장을 위해 술지게미를 거두어놓은 것이다.

울외는 최근에 작명된 것이다

울외는 중국과 일본 등에서는 흔히 먹는다. 越瓜(월과), 菜瓜(채과), 白瓜(백과) 등의 한자로 표기한다. 품종도 다양하여 대과종은 절여서, 소과종은 생채요리를 해서 먹는다. 울외라는 이름은 최근에 지어진 것이다. 일본에서는 白瓜라고 쓰고 しろ-うり(시로-우리)라 읽는데 일제시대에 그 '우리'[瓜]를 '울'로 따오고 여기에 참외의 '-외'를 붙여 이런 이름을 만들었던 것으로 보인다. 그런데, '우리'라는 말이 우리말의 '외'에서 유래한 것이라는 주장이 있는 것을 보면, 문화 전파에 과연 원류 또는 원조라는 것이 있는지 많은 생각을 하게 한다. 울외는 습기가 많고 더운 지역에서 잘 자라 전남북과 경남 지방에서 주로 재배한다. 4~5월에 모종을 내어 6월부터 수확을 한다. 길게는 9월 초까지 열매를 거둔다. 바닥을 기는 덩굴에 노란 꽃이 피며 줄기의 가시는 억세다. 어린 열매는 녹색이 짙고 익어갈수록 흰색이 강해진다. 일본에서는 다양한 품종이 재배되고 있으나 국내에는 한 품종만 보인다.

군산과 울외의 인연

전북 군산의 울외 재배 면적은 12헥타르 정도이다. 전국 울외 생산량의 60~70%를 차지하고 있다. 군산의 울외는 대부분 술지게미절임으로 가공된다. 술지게미는 청주를 생산하고 남은 찌꺼기를 쓴다. 군산에는 술지게미절임으로 울외를 가공하는 공장이 아홉 곳이나 된다. 울외술지게미절임을 우리말로는 울외장아찌라고 하나, 일본말인 나라즈케로 더 알려져 있다. 군산의 울외장아찌는 일제시대에 이식된 일본 음식이며, 그래서 그 이름도 현재까지 이어지고 있는 것이다.

일본은 채소절임이 발달해 있다. 채소를 소금, 식초, 된장, 쌀겨, 술지게미 등으로 절여 저장하는데, 이를 츠키모노라 한다. 츠키모노 중에 술지게미로 절이는 것을 나라즈케라 한다. 일본의 나라(奈良) 지방에서 특히 발달한 츠키모노라 이런 이름이 붙었다. 나라 지방에는 예부터 청주 양조장이 많았는데 양조장에서 나온 술지게미가 흔하여 여기에 채소를 절이는 식품이 자연스럽게 발달하였다. 술지게미에 오이나 수박, 생강 등을 절이기도 하지만 특히 울외로 절인 것이 유명하여 나라즈케라 하면 울외장아찌만을 특정하기도 한다. 군산은 일제시대에 일본인들이 많이 살았다. 당시 일본식 청주 양조장도 있었고, 따라서 자연스럽게 나라즈케가 군산에 크게 번졌다. 현재도 군산에는 대규모 청주 양조장이 있으며, 울외 가공공장들은 여기서 술지게미를 받아다 울외장아찌를 담는다.

밑반찬으로 어울린다

울외는 살이 물러 따자마자 가공을 하여야 한다. 세로로 반을 갈라 씨앗을 파내고 그 자리에 소금을 채워 하룻밤을 재운 후 다시 물로 씻어 이틀간 꾸덕하게 말린다. 건조한 울외를 설탕을 더한 술지게미에 박아 두면 장아찌가 된다. 짧게는 1주일이면 먹을 수 있고 고도 하나 보통은 3개월 이상 숙성을 한다. 일본에서는 술지게미를 수차례 바꾸어주면서 몇 년간 숙성을 하기도 하지만 군산에서는 한 번 담그는 것으로 끝낸다. 오래둘수록 울외장아찌는 색상이 짙어지고 발효 냄새는 강해진다. 밥을 주식으로 하는 식단에는 밑반찬으로 요긴할 수 있는 맛이다.

군산의 울외 재배지역과 가공공장은 성산면 상작마을에 모여 있다. 20여 년 전 이 마을은 파 주산지였다고 한다. 왜 이 마을에 울외 재배 면적이 늘었는지 그 유래는 정확히 알 수가 없다. 한 선진 농가가 울외로 고수익을 올리는 '시범'이 있었고, 이를 본 마을 사람들이 따라하였을 것으로 짐작할 뿐이다. 울외장아찌 가공공장들은 대부분 울외 농사를 직접 짓고 있다. 가공공장 규모는 작고 장아찌 제조법은 아직 표준화되어 있지 않은 듯하다. 최근 일본으로 선진지 견학을 다녀온 농민들이 있었다. 그들은 일본에서는 일부 울외장아찌가 '명품'으로 팔리고 있음에 놀라워하였다. 군산의 울외장아찌가 일본의 것처럼 '명품'이 될 수 있으려면 한국인의 입맛부터 사로잡아야 할 것인데, 현재로서는 그 길이 멀어 보였다. 상작마을을 벗어나면 군산 시내에서도 울외장아찌를 쉽게 구할 수 있는 것이 아니었다.(2010.9.7.)²⁸⁾

28) 네이버캐스트 팔도식후경, 황교익 (http://navercast.naver.com/contents.nhn?contents_id=3585)

생물다양성과 로컬푸드

- 생물의 수만큼 음식이 있고, 지역의 수만큼 음식이 있다 -

1. 세계 슬로푸드 운동 소개

(1) 세계 슬로푸드 운동의 등장과 발전

① 슬로푸드 운동의 등장배경

- 영농에 효율성 강조한 산업형 농업으로 생태학적 위기 초래
- 세계식량체계의 확산으로 지역농업의 위치가 약화됨
- 패스트푸드의 확산에 따른 건강과 환경의 문제점
- 지역농업과 지역음식을 지키고자 하는 의식과 대응

② 슬로푸드 운동의 발전

- 1986년 이탈리아에서 맥도날드 진출에 대한 반대운동으로 시작됨
- 1989년 파리에서 '슬로푸드 선언' 발표하며 국제 네트워크 조직화 시작
- 영국과 유럽 등에서 광우병 발병, 확산으로 인한 슬로푸드 관심 촉발
- 농업과 음식의 전세계적 획일화와 문제발생으로 세계적인 운동으로 발전

(2) 세계 슬로푸드 운동 현황

① 현황

- 본부는 이탈리아 브라(Bra)에 위치
- 150여개 회원국, 10만여 명의 회원, 1,300개의 지부(Convivium) 설치
- 미식과학대학 설치 운영, 생물다양성재단 설치 운영

② 슬로푸드 국가 사무소

- 현재 9개의 슬로푸드 국가 사무소가 설치되어 있음
- 지부 수가 많아도 국가 사무소가 설치되지 않는 나라도 있음
 - 캐나다(37개), 스페인(31개) 이지만 국가 사무소 없음
- 한국은 지부 수가 적지만 예외적으로 국가 사무소 설치(아시아 역할 기대)

슬로푸드 국가사무소 현황

국가명	출범년도	지부수
이탈리아	불분명	302
독일	1992	75
스위스	1993	20
미국	2000	250
프랑스	2003	45
일본	2004	40
영국	2005	40
네덜란드	2008	14
대한민국	2011	12

(3) 슬로푸드 운동의 이념과 방향

① 슬로푸드 운동의 철학

- 모든 사람은 즐거움을 가능케 하는 음식, 문화, 전통유산을 보존할 책임을 가짐
- 에코-미식학의 개념, 즉 식탁위의 음식과 지구환경에 대한 재인식에 기초
- 슬로푸드는 좋고(good), 깨끗하고(clean), 공정한(fair) 먹을거리
- 소비자는 단순한 소비자가 아니라 공동생산자(co-producer)

② 슬로푸드 운동의 정의와 범위

- 좁은 범위로는 패스트푸드의 반대
- 맛이 좋은 음식, 신선한 재료로 만든 음식(good food)
- 환경훼손이 이루어지지 않으면서 생산된 안전한 먹을거리(clean food)
- 생산자의 수고를 인정한 정당한 먹을거리(fair food)
- 지역의 특성이 반영되어 생산된 먹을거리(local food)
- 자연의 흐름에 맞는 제철 먹을거리(seasonal food)
- 생산자와 소비자의 관계에 기반을 두어 생산된 먹을거리

③ 슬로푸드본부의 활동 방향(mission)

i) 생물다양성 보호(Defense of Biodiversity)

- 식품공급에서의 생물다양성 보호에 역점을 둠
- 좋은 음식의 향유는 편의식품과 산업적 농업으로 위기에 처한 식재료(전통적 곡물, 채소, 과일, 동물, 식품)를 보호하는 노력이 병행되어야 함
- 지역 야생동물, 식물 종의 보호에 힘씀 : 미각교육, 생산자와 공동생산자의 연결 등의 프로젝트를 진행함

ii) 미각교육(Taste Education)

- 감각 재인식, 훈련을 통한 식사의 즐거움 재발견 및 음식에 대한 관심 고취시킴
- 이탈리아 교육부와 공동으로 초등학교 미각교육을 실시하고 있음
- 지부의 활동에 미각교육을 장려함
 - 미각 지도, 학교 텃밭(School Garden)
- 전문가와 함께하는 미각 워크숍 실시
- 미식과학대학(University of Gastronomic Science)을 통한 전문가 양성

iii) 생산자와 공동생산자의 연결(Linking Producers and Co-producers)

- 국내·국제적인 박람회, 장터, 이벤트 등을 통해 슬로푸드 제품을 전시, 관심 있는 소비자들과 생산자들이 만날 수 있는 기회 제공함
- 생산자와 소비자가 만나는 행사로 Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, Aux Origine du Goût and A Taste of Slow 등이 있음

④ 슬로푸드 운동의 강조점

- 지역종자, 생물 다양성 중시
- 먹을거리의 지역생산과 지역소비 옹호
- 세계화된 농업 반대
- 개별 국가의 음식존중, 농산업의 전통 유산의 보호와 보전
- 슬로푸드를 넘어 슬로라이프 지향

2. 슬로푸드 생물다양성 재단의 활동



(1) 재단의 출범과 사명

- 이탈리아 토스카나 주정부와 파트너십으로 2003년 피렌체에서 탄생
- 사명
 - 먹을거리의 생물 다양성 보호
 - 환경과 토지 보호
 - 지속가능한 농업 지원
 - 소생산자들과 공동체 보호
 - 전 세계의 미식학적 전통 촉진

- 협력단체
 - 슬로푸드 본부 및 푸드 커뮤니티, 프레지디아를 지원하는 기업
 - 푸드 커뮤니티의 프로젝트를 지원하는 단체, 기업 및 개인

(2) 재단의 사업

① 미각의 방주(the Ark of Taste)



- 먹을거리의 맛을 재발견하고, 서술하고, 목록을 만들고, 널리 알리는 것이 목적
 - 산업화, 위생법, 규제(regulations), 환경폐해 등으로 인해 위협받는 먹을거리 대상
 - 생물 다양성을 약화시키는 정책으로부터 소규모 고품질의 농산물 생산을 보호하기 위함
 - 18개 국가위원회에 소속된 세계의 연구자 집단이 50여개 이상 국가의 700 품종과 생산물 선정(2011년 7월 말 현재 1,000개 목록 등재)
- 소멸될 위기에 처한 생산품에 대한 리스트를 작성, 배포, 보호운동 확산
- 감각적 관점에서 생산품 분석, 남아 있는 생산자들의 이름과 주소 제공, 대중매체와 특별 출판 등을 통해 광고 등 보호 통해 경제적 보상 이뤄지도록
- 주요 국가별 미각의 방주 품목 수
 - 이탈리아 412개 미국 127개 스페인 62개 프랑스 36개
 - 영국 27개 일본 25개 중국 1개
- 미각의 방주로 채택된 품목:
 - 식초, 씨리얼, 잼, 장기 보존할 수 있게 만든 해산물과 육류, 제과제빵류, 허브, 치즈, 과일, 꿀, 와인, 올리브오일, 야채, 파스타, 야생열매, 소금 등
- 미각의 방주 선정 기준 및 절차

1조: 농산물의 선정과 인정의 기준

- 1) 맛이 뛰어나야 한다.
- 2) 그 제품이 특정 집단의 기억과 정체성과 연결된 것이어야 한다, 특정 지역에서 긴 세월 동안 존재했던 다양한 종의 채소, 환경 친화적인 가축 이어야 한다.
- 3) 식품의 원료가 특정지역에서 생산된 재료이거나 그 지역에서 조달된 것이어야 한다.
- 4) 제품생산에 이용된 보조적인 재료(양념, 조미료 등)는 다른 지역에서 생산된 것일 수 있으나 전통적 방식으로 생산된 것이어야 한다.
- 5) 그 농산물이 그 지역의 환경.사회.경제.역사적으로 연결되어 있어야 한다.
- 6) 그 제품이 농민이나 소규모 가공업체에 의해 제한된 양으로 생산되어야 한다.
- 7) 그 제품이 현재 또는 미래에 소멸 위기에 처해 있어야 한다.

2조: 맛의 방주의 일반 관리 원칙

- 1) GM 제품, GM 재료 제품은 금지된다.
- 2) 등록상표, 상업적 이름을 이용하는 제품이어서는 안 된다.
- 3) 모든 상품의 포장에는 슬로푸드협회의 로고와 이름, 등록상표(또는 변형된)의 이용이 금지된다.
- 4) 생산물은 슬로푸드협회 캠페인과 선언문, 예컨대 원유보호 캠페인, 유전자 조작 농산물 생산 반대, 지속가능한 어업 등에 따라 생산되어야 한다.

3조: 국제위원회의 임무

- 1) 기준과 범주를 정한다.
- 2) 일반 규칙을 정한다.
- 3) 국가위원회에서 정한 규칙을 점검한다.
- 4) 국가위원회를 지원한다.
- 5) 국가위원회 승인과 새로운 회원을 재가한다.
- 6) 새 국가위원회를 설치 지원한다.
- 7) 국가위원회가 설치되지 않은 국가의 제품 검증 및 인증허가 한다.

4조: 정관 개정

국제위원회의 의무와 기준 변경은 위원 2인 이상의 제안과 위원 2/3가 출석한 가운데 토론과 투표를 통해 이루어진다.

5조: 국제위원회 위원의 사임 사유

- 1) 국제위원회의 기준을 준수하지 않았을 경우
- 2) 국가위원회가 없는데도 그것을 발전시키지 않는 경우
- 3) 국가별 차이가 있으나 1년에 3개정도의 대표음식을 발굴 선정하지 못하였거나 프레지디아 프로젝트의 완성을 보여주지 못한 경우.
- 4) 국제 슬로푸드 운동의 일부가 아닌 경우

② 슬로푸드 프레지디아(Presidia)

- 위기에 직면한 고품질 제품의 생산을 지속시키고, 특정 지역과 생태체계를 보전하며, 전통적인 가공방법을 재발견하고, 토종과 지역 채소작물 보호
- 생산자에 직접 관여하여, 제품의 품질개선을 위한 기술지원을 하고, 상이한 국가들 간에 교환을 조직하고, (국내 및 국제)새로운 시장을 제공함
- 고품질 생산물 보호가 환경 보호이기도 한 생산의 장소에서 전통적 방식의 거래의 활성화, 관광과 교육의 촉진을 통해 새로운 직업기회를 제공하고자 함
- 재단은 전 세계 320개 이상의 프레지디아 지원, 이중 이탈리아는 200개, 이탈리아 이외 120개 이상의 국제 프레지디아를 지원하고 있음
- 프레지디아의 역사
 - 프레지디아는 ‘미각의 방주’의 해결방안으로 1999년 이탈리아에서 시작되었으며 ‘미각의 방주(Ark of Taste)’는 소멸위기에 처한 수백 개 생산물의 목록임
 - 슬로푸드는 ‘프레지디아’와 더불어 토지운영에 대한 이해, 생산자와 만남, 생산자의 생산물, 노동, 지혜에 대한 이해 등 식량생산의 안정에 구체적인 기여를 하고 있음
 - 시작 초기에는 관심을 받지 못했지만 프로젝트를 진행하면서 프레지디아가 알려지기 시작하고 2000년에 열린 Salone del Gusto에서 처음으로 이탈리아의 90 프레지디아를 선보이며 관심 이끌어냄
 - 2000년 Salone del Gusto 이후 프레지디아 프로젝트가 전세계에서 성장하기 시작함
 - 2002년 Salone del Gusto에서 처음으로 19개의 국제 프레지디아가 소개됨.
 - 개발도상국의 프레지디아 프로젝트가 시작됨. 생산 현실뿐만 아니라 사회문화적 측면(여성의 참여 증대 또는 생산자 자녀의 취학)과 환경적 측면을 고려하며 또한 기술지원이나 필요한 장비의 구입을 통한 제품의 개발에도 도움을 주는 것이 특징임
- 프레지디아의 목표
 - 경제적 목표: 가장 중요한 목표로써 수익을 남기지 못해 사라져가는 생산품들이 경제적 가치를 가질 수 있도록 돕는다. 생산자 수입 증대, 지역주도 활동 개발, 고용 증대, 가격변동, 생산량, 고용자를 통해 측정이 가능함
 - 환경적 목표: 생물다양성 방어, 제품의 지속가능성 개선 등이 중요하게 다루어지는 환경적 목표는 모든 프레지디아의 가장 핵심적인 부분임. 모든 생산규칙은 생산자가 화학적 방법을 사용 하지 않고, 동물복지를 지향하며, 지역 생산품을 사용하고 종자를 보호하며 포장단계까지 환경을 생각하여 재생에너지의 사용을 선호하는 것을 요구함
 - 사회적 목표: 생산자의 사회적 지위 개선, 생산자의 조직 역량의 강화 등은 해결되어야 하는 가장 중요한 목표임. 조합이나 기타 조직기구를 만드는지, 또 생산자들이 공식 및 사적 기관과 관계를 형성할 능력이 향상되었는지, 보다 널리 알려졌는지. 미디

- 어 주목에 의해 그들의 목소리가 더 비중을 갖게 되었는지 등에 의해 측정할 수 있음
- 문화적 목표: 생산자의 문화적 정체성을 강화하고, 생산지역을 늘리는 것이 중요한 문화적 목표이며 지역에 대한 출판, 여행자 도로 만들기, 기타 문화적 활동, 오래된 건물의 복원 등에 영향을 미칠 수 있는 능력과 관련됨

○ 프레지디아 선정 기준 및 절차

- 1. 효과:** 슬로푸드본부는 정보공표 이외에는 개입하지 않으나 프레지디아에 대해서는 능동적으로 지원하고 조정한다.
 - 2. 관리:** ‘맛의 방주’는 국가위원회 감독을 받는 국가수준에서 총괄하고, ‘프레지디아’는 지역의 국가 조정관의 협력 하에 슬로푸드생물다양성 재단이 직접 관리한다.
 - 3. 음식단체 또는 프레지디아 간의 관계:** 모든 프레지디아는 Terra Madre 음식단체로 간주된다.
 - 4. 슬로푸드 재단에 Presidium 추천시의 유의사항**
 슬로푸드 대표자(대리인)가 슬로푸드 생물다양성 재단에 자료 제공
 - Presidium 추천서
 - 생산품 연혁, 수출, 생산자들에 대한 부가정보
 - 가능한 한 여러 생산자들이 만든 생산품 샘플
 - 5. 생산품 증명 및 평가**
 슬로푸드생물다양성재단은 생산물의 두 측면을 평가하여 프레지디아 포함을 결정한다.
 - 이 생산품은 생산지의 미식문화에 적합한가? 지역적 고유성과 관련이 있는가?
 그리고 지역의 위치, 기후, 문화가 잘 내포되어 있는가?
 - 이 생산품은 맛, 환경, 사회적인 질이 뛰어난가?
 프레지디아 생산품은 반드시 좋고 깨끗하며, 공정해야 한다
 - 6. 프로젝트 발전에 기여하는 참신성 평가**
 현지방문동안에 성공적 Presidium 에 핵심적인 세 가지를 평가한다
 - 프로젝트 발전을 책임지는 자원봉사자
 - 생산자
 - 재정가
- 이 세 요소에 대한 평가를 위해 현지방문시 하는 질문
- 프레지디엄 코디네이터를 해줄 수 있는 지속적으로 생산자를 방문하고 관심이 있는 사람이 있는가?
 - 생산자가 프로젝트 참여에 지대한 관심이 있는가?
 - 생산자는 기업, 단체 등에 소속되어 있는가? 또는 그러한 단체를 만들 계획이 있는가?
 - 프로젝트를 하고자 하는 명확한 필요성이 있는가?
 - 전통적인 방법으로 지속적인 생산을 하고자 하는가?

- 생산자들이 모여 함께 일하고 협약을 할 의사가 있는가?
- 생산품의 맛을 증대시키기 위해서 제한된 가이드라인을 따르고 또는 생산 방법을 약간 바꾸어 갈 수 있겠는가?
- 국제 슬로푸드 행사에 참여할 의사가 있는가?
- 개발도상국일 경우-생산자들에게 도움을 주고 있는 NGO나 비영리 단체가 있는가?
- 프로젝트의 후원을 원하는 지역 기관이 있는가? (지방자치단체, 지역개발기관, 지역은행 등)

7. 생산품 협약서의 주목적

- 이 협약서는 장인 생산품의 질, 좋은 맛을 보장하며 생산자에게 안전하고 깨끗한 생산품을 만들어낼 의무를 부여한다.
- 이 협약서는 생산자들이 함께 일할 수 있는 유일무이한 기회를 제공함으로써 생산품의 기술 스타일에 대해 의견을 나누고 토론하고 대조해볼 수 있게 한다. 이를 통해 생산자들 간의 깊은 이해관계를 조성하며 전통 방식에 관한 모든 것들을 기록할 수 있게 한다.

8. 생산품 협약서 작성

- 생산품 협약서를 진행시키기에 앞서 프레지디아 사무국은 협약서의 초안을 잡기 위한 설문지를 생산자들에게 제공한다.
- 생산품 협약서는 생산자들과 슬로푸드의 승인을 받아야 하며 최종 협약서에는 모든 생산자들의 서명이 명기되어야 한다.
- 생산품은 소비자들의 안전을 보장하기 위하여 반드시 국가 위생법에 준하는 위생국 표준에 따라한다.

9. 생산품 협약서의 총체적 가이드라인: 프레지디움 생산품은 자연친화적이고 건강해야 하지만 반드시 유기농을 의미하는 것은 아니다.

(아래의 설명은 유럽의 상황에 맞춘 것이므로 한국의 상황과는 다를 수 있다)

- 원료 그대로의 우유에 관한 답변: 모든 프레지디움 치즈는 반드시 원료 그대로의 우유를 사용해야 한다.
- 고산지 농업에 관한 답변: 고산지 농업, 특별히 알프스 산맥의 목초지에서 전통적으로 방목을 하는 곳은 반드시 보호되어야 한다.(must be depended)
- 유전자변형-Free: 유전자변형 곡물을 사료로 사용하는 농장의 우유, 가축 또는 다른 원료들은 엄격히 금지된다.
- 조방적농업(Non-Intensive Agriculture)과 목축업 조방적 농업을 가장 장려한다. 조방적 농업은 생산물, 가축의 건강과 지구환경, 그리고 비환경적인 물질을 남용하지 않는 농업을 말한다.
- 어종을 절멸시키지 않는 어업: 모든 해양 프레지디아는 어종을 절멸시키지 않는 어업 방법에 기반을 두어야 하며 바다 생태계에 최소한의 영향만을 끼치는 방법이어야 한다.
- 전통기술: 프레지디아는 장인들의 전통적인 방법을 활성화시키고자 한다.

10. 생산품 협약서의 자세한 가이드라인

1) 첨가제, 방부제, 화학조미료

- 방부제는 사용할 수 없다. 단, 전통적으로 사용되던 고추, 식초와 같은 양념들에는 사용될 수 있다. 하지만 질산염과 보존 처리된 고기에 들어있는 질산염은 위생을 위하여 사용가능 하다. 하지만 다유화물(황화알칼리 수용액을 방치하거나, 황화알칼리 수용액에 황을 녹여서 만드는 화합물. 물에 잘 녹으며, 산을 넣으면 황이 유리된다. 다황화암모늄, 다황화수소 따위가 있다.)과 분유 등의 사용은 금지된다.
- 모든 화학조미료, 'natural aromas', 등은 사용할 수 없다.
- 각각의 사용되는 양념, 첨가물들은 모두 라벨에 기입되어야 한다.

2) 전통방법 사용: 지역, 생산품의 전통방법은 반드시 생산품 협약서에 의해 보호되고 활성화 되어야 한다.

3) 재료의 선택

- 생산품에 사용되는 주요 재료는(빵이라면 밀가루, 소시지라면 돼지고기) 반드시 지역에서 나고 자란 것이어야 한다. 만약 먼 곳 또는 떨어진 특정 지역에서 구입해야 할 경우 전통적으로 오래전부터 그러한 방식을 따랐다면 괜찮다. 또한, 향신료, 양념 같이 그 지역산물이 아니어도 되는 재료들은 전통적인 방식을 따르는 경우 타지에서 가져올 수 있다. 모든 재료들은 환경 친화적인 생산물 구매를 장려한다.
- 가능하다면 재료로써 다른 프레지디아 상품(소금, 카카오 등)을 사용하는 것을 권장한다. 만약 지역 내에서 좋은 품질의 재료를 구할 수 없을 경우에도 타지에서의 구입을 허가할 수 있다.
- 보통 대용재료들은 자연적으로 다른 대안이 있다면 사용할 수 없다. 예를 들면 자연 바닐라가 있는데 바닐린을 사용한다던지, 냉동 또는 가루 달걀을 싱싱한 달걀이 있는데 사용한다던지 하는 경우는 허용될 수 없다.

11. 프레지디아 규정

- 이탈리아와 프랑스 같은 몇몇의 나라에서는 프레지디아 생산자들에게 프레지디아 프로젝트 내에서 그들의 연관성을 증명하는 서류에 서명하도록 하고 있다. 그리고 로고, 슬로푸드 이름, 프로젝트와 프로젝트 참여의 목표에 대한 아웃라인을 제공한다.
- 또한 프레지디아 규정은 생산자들이 의무적으로 슬로푸드본부 또는 슬로푸드와 함께 사업하는 단체에 확인과 관리를 받도록 하고 있다.
- 국가 프레지디아 규정은 국가 단계에서 슬로푸드재단과 협력하여 규정되어야 한다.

12. 슬로푸드와 슬로푸드재단 로고 사용: 프레지디아 생산품의 포장지, 라벨 또는 상품 그 자체에 슬로푸드와 슬로푸드재단 로고와 '슬로푸드 프레지디아 상품' 이라는 글귀를 써넣을 수 없다. 하지만 프레지디움에 관한 설명이 생산품의 브로셔(생산물에 대한 설명과 함께), 행사시에는 슬로푸드재단에 의해 허가 받은 간판에 명시할 수 있다.

13. 생산자 협회 조직: 프레지디아는 생산자들이 협동하여 하나의 이름과 브랜드를 가진 협회를 조직할 수 있도록 돕는다. 만약 공식적인 협회가 조직되지 않는다 해도 프레지디아는 꼭 생산자들의 모임과 연관이 되어 있어야 한다. 또한 프레지디아는 참여하는 모든 생산자들에게 반드시

똑같은 기회(행사 조직, 언론 인터뷰, 바이어와의 만남 등)를 제공해야 한다.

14. 교육 및 개발

- 교육과 개발은 프레지디아 활동 중 가장 중요한 것이다. 지역 내 프레지디아의 주요 프로젝트는 다음과 같이 나누어질 수 있다: 생산품의 질 향상과 좋은 생산품을 고를 수 있는 생산자 능력 개발 / 협회, 기술 능력 개발 및 생산품 판매 활성화를 용이하게 해 주는 기술 등

15. 맛보기와 생산품의 질

- 슬로푸드재단은 프레지디아 상품들의 맛 비교를 통해 생산자들에게 생산품 질에 대한 건설적인 피드백을 제공한다.

- 또한 맛보기 서비스는 생산자들에게 최후의 결점 까지도 제거할 수 있게 하는 가이드라인을 제공할 수 있다. 맛의 질을 떨어뜨리는 생산 기술, 숙성 시간, 방법을 바로잡고 노하우를 공유하여 결과적으로 맛의 질을 향상시킬 수 있게 한다.

- 만약 생산품에 결점이 없다면 프레지디움 생산자들은 꼼꼼한 맛보기를 통해서 맛에 있는 다양한 아이디어와 서로 다른 생산자들이 가지고 있는 생산품의 특징들에 대한 지식을 얻을 수 있다. 따라서 이러한 다른 점들은 결점이 아니라 소통이 되는 것이고 생산품의 독특한 다양성을 통해서 다양한 프레지디움 생산품의 프로파일 분석자료를 증가시킬 수 있다.

③ Earth Market

○ 의미

- 슬로푸드 철학에 의한 가이드라인에 따라 설립된 농민장터
- 지역공동체의 음식문화의 보존 그리고 생물다양성의 보호에 기여함

○ 공동체

- Earth Market 관련 공동체 구성원을 대표하는 관리위원회는 생산자의 선택, 시장의 활성화, 가이드라인의 준수 등에 책임을 짐
- 시장의 물품보급에 대한 관리, 환경영향의 최소화 -쓰레기감소, 퇴비, 리사이클링, 에너지 절약 등도 담당함



- 생산자
 - 생산자들은 Earth Market에서 판매가 허락되기 전에 그들의 적합성을 보여야만 하며 초점은 소규모, 장인생산자들에게 대규모 유통업체와 경쟁하지 않아도 되게끔 중요한 기회를 제공하는 것

- 판매제품
 - 판매제품은 신선제품, 보존식품, 육류 및 낙농제품, 달걀, 꿀벌, 설탕, 빵, 식용유 및 음료 등이 있음
 - 모든 제품은 좋고, 깨끗하고, 공정한 음식이라는 슬로푸드의 원칙을 반영한 특정 품질 기준을 충족해야 함

- 시장 이상의 곳
 - Earth Market은 단순히 먹을거리를 사고파는 곳만은 아님
 - 맛보기, 만들기, 말하기 등을 통해 책임과 즐거움이 함께 하는 것을 배우고, “우리가 먹는 것에 대한 신뢰, 그것을 생산하는 것에 대한 신뢰, 우리가 속한 공동체에 대한 신뢰”가 생기는 곳임

- 네트워크
 - 이를 통해 경험과 자원이 공유되고, 이야기와 경험이 서로 배울 수 있도록 전해지고, 슬로푸드 원칙의 실천이 지역수준과 국제수준에서 작동되는 것을 보여줌

- 생산자와 공동생산자
 - 소비자는 공동 생산자가 됨으로써 생산자와 긴밀한 관계 유지, 생산과정에 동참할 수 있음

- 짧은 푸드체인
 - 탈중앙 지역생산체계는 식량생산에서 소비까지의 관련 단계를 줄이고, 먹을거리의 이동 거리, 즉 푸드마일을 최소화함

- 지역경제
 - 지역경제는 음식의 질, 토양보전, 지역경관에 영향을 끼침²⁹⁾

29) 『남양주시 슬로푸드 기본계획』(슬로푸드문화원, 2010.6.7.)

국제슬로푸드한국위원회(Slow Food Korea, 이사장:안종운/사무총장:김원일)

2007년 12월 설립된 비영리 사단법인인 슬로푸드문화원이 중심이 되어 결성한 슬로푸드 국제기구(Slow Food International)의 한국 국가대표부. 부설 기관으로 <슬로푸드 아카데미(교장:김종덕)>, <슬로푸드연구소(소장:이형주)>, <슬로푸드체험관(관장:정영숙)>을 두고 있다. <http://www.slowfoodkorea.kr>
경기도 남양주시 조안면 삼봉리 757. 031)576-1665 이메일 slowfood08@daum.net

향교익 농민신문사와 (사)향토지적재산본부에서 향토음식과 지역특산물의 취재 및 발굴, 브랜드개발연구를 했다. 국내 최초의 맛 칼럼니스트로 [미각의 제국], [한국음식문화박물지], [맛따라 갈까보다], [소문난 옛날 맛集], [주말농장 즐기기], [알기 쉬운 지리적표시제] 등의 책을 펴냈다. 향토음식과 식재료 전문가로 활동 중이며, 네이버 블로그 '약식가의 미식일기'를 통해 네티즌과 음식이야기를 나누고 있다.

안병권(이야기농업연구소 소장) 1989년부터 유기농산물 유통 일을 해왔다. 도시민과 소농이 연결되어야 하며 인터넷과 SNS가 그 역할을 해줄 것으로 믿는 사람이다. 소농의 희로애락과 일하는 삶이야말로 무엇과도 견줄 수 없는 콘텐츠이자 상품이라 믿는 국내 최초 이야기농업 디자이너다. 저서로는 [도시와 통하는 농촌쇼핑몰 만들기] 와 [이야기농업]이 있다.

- 웹사이트 : 안병권의 고향보따리(www.ibagu.net) 이메일 ecenter@naver.com

“농촌은 메말라가는 도시민들의 영혼을 촉촉하게 적셔주는 오아시스 같은 존재다. 전통문화를 기억하고 우리의 삶을 담아내는 고향의 의미, 사람 사는 재미와 감동을 드러내는 농촌이야기로 자신을 드러내는 '쇼(Show)'를 해야 할 시대다. 농촌에 녹아있는 수많은 '사람 사는 세상'에 대한 이야기들이 모티브가 되어, 보태고 나누고 진화되어 우리 농업이 국민과 함께 하는 '소중한 가치'로 다가섰으면 좋겠다.”

슬로푸드 선언문

“산업문명의 이름하에 전개된 우리 세기는 처음으로 기계의 발명이 이루어졌고, 이후 기계를 생활모델로 삼고 있다. 우리는 속도의 노예가 되었으며, 우리의 습관을 망가뜨리며, 우리 가정의 사생활을 침해하고, 우리로 하여금 패스트푸드를 먹도록 하는 빠른 생활 즉 음흉한 바이러스가 우리 모두를 굴복시키고 있다.

호모 사피엔스라는 이름에 상응하기 위해서 사람은 종이 소멸되는 위험에 처하기 전에 속도로부터 벗어나야 한다. 보편적인 어리석음인 빠른 생활에 반대하는 유일한 방법은 물질적 만족을 고정시키는 것이다. 이미 확인된 감각적 즐거움과 느리며 오래가는 기쁨을 적절하게 누리는 것은 효율성에 대한 흥분에 의해 잘못 이끌린 군중에게서 우리가 감염되는 것을 막을 수 있을 것이다. 우리의 방어는 슬로푸드 식탁에서 시작되어야 한다. 우리는 지역요리의 맛과 향을 다시 발견하고, 품위를 낮추는 패스트푸드를 추방해야 한다. 생산성 향상의 이름으로, 빠른 생활이 우리의 존재방식을 변화시키고, 우리의 환경과 경관을 위협하고 있다. 그러므로 지금 유일하면서도 진정한, 진취적인 해답은 슬로푸드이다.

진정한 문화는 미각을 낮추기보다는 미각을 발전시켜야 한다. 이렇게 하는 데는 경험, 지식, 프로젝트의 국제적인 교환이 가장 좋은 방법이다. 슬로푸드는 보다 나은 미래를 보장한다. 슬로푸드는 그것의 상징인 작은 달팽이와 함께 이 운동이 국제 운동으로 나아가는데 도울 능력을 갖춘 다수의 지지자를 필요로 한다.”

