

연구보고서
2006-02



충남 식품가공산업 실태 및 육성방안

이숙경 · 신동호

연구보고서 2006-02

충남 식품가공산업 실태 및 육성방안

이숙경 · 신동호

목 차

제 1 장 서 론

1. 연구의 배경 및 목적	1
2. 연구의 구성 및 내용	7
3. 연구 방법	10

제 2 장 식품가공 산업의 현황

1. 업종별 식품가공 업체의 현황 및 비교	13
2. 건강기능성 식품분야의 현황 및 비교	14

제 3 장 가공식품의 수입 및 수출 현황

1. 가공식품의 수입 현황 및 비교	16
2. 가공식품의 수출 현황 및 비교	19

제 4 장 충남 식품가공 산업의 현황

1. 업종별 충남 식품제조 가공업의 현황 및 비교	23
2. 업종별 충남 즉석판매제조 가공업의 현황 및 비교	27
3. 충남 지역별 식품가공 업체의 현황 및 비교	31
4. 충남 전통식품 가공업체 현황 및 비교	41
5. 충남 지역별 특산물과 가공식품의 관계	46
6. 충남 농산물 가공업체 운영실태 조사	60
7. 가계 월 평균 가공식품 소비지출	78

제 5장 충남 식품가공 산업의 육성방안

1. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 환경변화 80
2. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 후속 연구의 필요성 80
3. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 후속 연구의 제안 81

제 6장 결론 및 장기발전 육성정책

1. 요약 및 결론 84
2. 충남 식품가공 업체의 장기발전 육성정책 87

참고문헌 90

표 목 차

<표 1> 식품제조 가공업 현황	24
<표 2> 즉석 판매제조 가공업 현황	28
<표 3> 충남식품별 업체현황 및 비교	33
<표 4> 신설, 폐업한 업체의 종류와 지역별 현황 및 비교	35
<표 5> 지역의 업종별 식품가공업체의 증가 · 감소의 현황	36
<표 6> 충남 기업 형태별 시, 군의 입지 현황	38
<표 7> 충남 전통식품가공 업체의 현황(2004)	42
<표 8> 충남 지역별 특산물 축제 및 관련 가공업체	47
<표 9> 2005년 충남 도지사 인증 Q마크 선정	49
<표 10> 2006년 도지사 인증 Q마크 선정	51
<표 11> 충남 지역별 대표브랜드 현황(2006년 현재)	54
<표 12> 서울 국제 식품전시회(2006. 11. 1~11. 4)	57
<표 13> 충남 최고 벤처 농산품 목록	59
<표 14> 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체)	61
<표 15> 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체)	67
<표 16> 2004년 충남 식품가공 업체의 규모, 형태 및 수출업체 수	74
<표 17> 충남 각 시,군의 식품가공 업체 지원현황	77
<표 18> 도시가계 월 평균 식료품 소비지출 추이	79

그림 목 차

<그림 1> 육성방안 도출방법	12
<그림 2> 식품의 가공관련업체 현황 (2005년)	13
<그림 3> 건강기능식품 업체현황	14
<그림 4> 건강기능식품 매출현황	15
<그림 5> 가공식품 수입 현황(2004년)	17
<그림 6> 가공식품 수입 현황(2005년)	17
<그림 7> 수입식품 검사실적(2001~2005)	18
<그림 8> 가공식품 수출 현황(2004년)	20
<그림 9> 미국 내 국적불명의 김치	21

제 1 장 서 론

1. 연구의 배경 및 목적

1) 연구의 배경

(1) 가공식품의 수요 증대

우리나라 가공식품의 매출액은 2005년, 33조원(GDP의 4.3%)으로 2004년에 비하여 10.0% 증가한 실정이며 이는 가계 월 평균 가공식품 소비지출이 37.2%로 1970년에 비해 45배 증가하여 현지가공이 주류를 이루고 있는 Fast Food에 관련된 외식소비율이 46.4%임을 감안하면 83.6%를 차지하므로 분명 가공식품 산업은 성장하는 고부가가치의 유망산업이다. 이러한 상황에 충남 식품가공업체의 현황이 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(2) 가공식품의 외부 환경요인

가공식품에 관한 외부 환경요인도 급격히 변화되고 있는바, WTO 체제에 따른 국제화와 농산물시장의 전면개방으로 가공식품의 수출입은 더욱 확대되리라 예상되는 이러한 상황에 충남 식품가공업체의 현황이 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(3) 가공식품의 선택 조건

우리나라 국민경제는 규모와 교역량 측면에서 세계 11위로 급속히 성장하였고 그에 따라 삶의 질이 크게 향상되어“ 보다 젊고 보다 건강하게 오래 살고 싶다”라는 욕구가 커지고 있다. 이에 학력의 수준까지 높아지고 있어 현대인들은 식품의 선택조건이 매우 까다롭고 가공식품에 대한 요구가 다양해지고 있다. 뿐만 아니라 가

공식품에 사용되는 첨가물이 어린아이의 아토피성 피부염을 일으킨다는 논란과 더불어 트랜스지방이 성인병의 원인이라는 보고 등의 논란이 끊이지 않고 있어 가공식품에 대한 소비자들의 불신이 높아지고 있다. 이의 해결책으로 자연식품과 같은 명품화된 가공식품을 추구하는 추세이므로 단순 가공만 하는 이러한 상황에 충남 식품가공 업체의 현황이 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(4) 전통가공식품의 명품화와 세계화

“우리 것이 가장 세계적이다” 라는 말과 같이 외국은 “최고의 문화상품”인 음식산업 수출에 발 벗고 나섰다. 우리나라도 때늦은 감은 있으나 희망의 씨앗을 뿌리는 한국 기업들이 생겨나고 있어 두산이 1997년 중국 베이징에 개점한 한식당 “수복성(壽福城)”은 중국의 최고위층의 입맛을 사로잡아 선전하고 있으며, CJ그룹도 2006년 6월 일본 나리타공항에 자체 브랜드로 ‘웰리엔 돌솥비빔밥 전문점’을 개설하였고, 아시아의 각 국제공항 등으로 점포망을 넓혀 갈 계획으로 해외 시장을 겨냥해 한식 뷔페 ‘한국’과 비빔밥전문점 ‘소반’을 이미 개발하였다. 한국음식 프랜차이즈를 통째로 일본에 수출한 기업, (주)놀부는 “항아리 갈비” 브랜드를 매출액의 4%를 로열티로 받는 좋은 조건으로 기업의 비법인 양념장을 일본 현지 재료로 만들어 수출하고 있다.

통가공식품을 세계화하여 성공하기 위한 충남 식품가공 업체의 현황이 이러한 상황에 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성 방안을 제시할 필요가 있다.

(5) 가공식품의 무역적자

2005년 가공식품의 수입은 5조 2천 억원으로 2004년 4조원에 비하여 30.0%이상 증가하였으며 외국계 프랜차이즈 점포는 2002년 3,721개에서 2004년 4,579개로 급증하고 있어 식품산업의 특허비용은 수출 9천만원에 수입이 640억원으로, 수입이 수출의 710배에 달하고 있으며, 태국은 탁신총리가 직접 주도해 2001년부터 전 세계에 태국 음식점을 5,500개에서 2007년까지 8500개로 증설하는 “Kitchen of the World”

프로젝트를 국가 전략사업으로 추진 중이다. “글로벌 타이 레스토랑(GTR)”이란 법인을 만들어 해외 태국식당 브랜드화에 나선 노력의 결과 태국은 음식산업 수출로 연간 6조원 이상을 벌어들이고 있다. 이러한 환경의 변화에 충남 식품가공업체의 현황이 이러한 상황에 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(6) 건강기능성 가공식품의 처참한 무역적자

매년 평균수명이 연장되어 현재 80세를 넘고 있으나 건강수명은 60세에 거의 고정되고 있어 건강기능성 가공식품의 수요가 급격히 증가되고 있으며 이의 필요성이 절실히 요구되는 현실이다. 따라서 2005년 건강기능성 식품의 수입이 수출에 비해 20배(가공식품의 무역적자는 2배)의 무역적자를 넘는 심각한 상황으로 처참한 “수입 초과산업”으로 전략한 셈이다. 이러한 상황에 충남 식품가공업체의 현황이 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(7) 충남 식품가공 업체의 활성화를 위한 지원방안의 문제점

고급화된 가공식품의 수요가 증대되고 있는 상황에 지금까지 충남식품가공 업체의 활성화하기 위한 방안은 지역 브랜드 상품 등록, 세계 식품전시회 참여 및 품질 인증 도지사 인증 Q마크 등을 통한 우수한 가공식품의 개발과 품질향상을 돕도록 지도, 육성하여 자생력을 키우는 방법이 더 효율적이었다. 그러나 금전적 지원과 일회성 판촉, 홍보 행사에 편중되고 있어 단기적인 지원으로 투자한자원에 비하여 그 파급효과는 극히 미비한 실정이다. 식품가공업체의 경쟁력을 위해서 산·학·연·관이 공동으로 발전계획을 수립하고 제품의 개발, 품질유지, 판매로 가공 산업체를 활성화 하여야 하는 시대적 흐름에 충남 식품가공 업체의 현황이 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사하여 효율적인 육성방안을 제시할 필요가 있다.

(8) 현재까지 발표된 연구의 비교, 고찰

현재까지 발표된 연구는 농촌지역 식품가공 산업의 실태 분석과 우리나라 식품가공 산업의 성장요인을 분석하였으며, 충남지역 농산물 가공 산업의 현황과 과제 등으로 산발적이며 기초적인 연구가 대부분이었다. 뿐만 아니라 이들 연구에서 제시한 후속적인 연구지원이 수행되지 않아 단편적이고 육성방안의 제시에 그치고 있어 연구실적과 가공업체와 관련분야에서 응용하기에 상당히 어려운 실정인 것으로 조사되었다. 식품가공 산업은 우수한 품질의 가공식품의 개발과 유지뿐만 아니라 홍보 판매를 겸해야하는 소규모의 업체가 많기 때문에 제품의 개발과 판매를 동시에 효율적으로 다룬 논문은 거의 없는 실정이므로 본 연구에서는 종전의 연구실적과는 다른 프로그램으로 육성사업을 위하여 종합적이고 체계적으로 년 차적이고 지속적인 육성정책을 제안하였다.

2) 연구의 목적

충남 식품가공 업체의 현황이 가공식품에 대한 소비자의 인식변화와 시대적 환경 변화에 따른 상황에 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 조사한 연구의 배경을 통하여 충남 가공식품의 목적을 “Best Food in the World”에 두고 충남 식품가공 산업을 육성하는데 이바지하는 기초 자료를 제공하고자 하는 본 연구의 목적은 다음과 같다.

(1) 가공식품의 수요 증대

가공식품의 소비가 1년 사이 10% 증가하고 품질이 고급화되어가는 변화를 예측할 때 충남 식품가공 업체의 영세성과 노후된 설비와 설비의 중복투자 등으로부터 경쟁력을 향상시키기 위해서는 협력적 관계설정을 통하여 기술향상과 판매 조직의 통합을 통한 육성지원 정책을 제시하고자 한다.

(2) 전통식품의 발굴, 명품화 및 세계화

“우리 것이 가장 세계적이다” 라는 말과 같이 외국은 “최고의 문화상품”인 음식산업 수출에 발 벗고 나선 상황에 다행히도 전통식품인 김치가 5대 건강식품으로 선정되어 김치의 수출은 수입에 비해 3배 이상의 무역 흑자를 나타내고 있다. 더욱

이 미국 시장은 2005년에 65% 증가한 것으로 보아 전통식품의 제조방법을 표준화·현지화하면 해외시장에서 충분한 승산이 있다. 이를 계기로 충청남도 16개 시·군 지역별로 전래하는 전통식품을 발굴하여 명품화와 세계화하기 위한 연구개발과 판매, 홍보를 위한 정책개발이 필요하다. 이를 수행하기 위한 인적자원을 구성하고 이에 필요한 사업재원 확보 방안과 함께 전통식품의 제조법을 과학화하여 표준화함으로써 우수한 품질의 가공식품을 생산할 수 있는 선진화방향을 모색하여야 한다.

(3) 지역 특산물을 이용한 기능성 식품의 개발

충남 식품가공 업체의 경쟁력 향상을 위해 기능성 식품과 생활용품으로 개발 가능한 인삼, 포도, 천년초 등 많은 특산물이 충남지역에 있다. 이 특산물을 이용한 경쟁 가능성이 있는 상품개발이 절실히 요구된다. 지역 특산물을 이용한 기능성 식품이 세계적인 경쟁력을 갖고 수출의 꿈을 이루기 위하여 관련전문가들로 구성된 육성정책 자문단을 구성할 필요가 있다. 육성정책 자문단으로하여 기능성 식품의 개발이 가능한지, 경제성이 있는지, 경쟁력이 있는지에 관하여 기초 자료를 조사하고 향후 이 기초 자료를 토대로 기존 가공 설비로 생산 가능한 가공식품부터 선정하는 작업이 우선 되어야 한다. 기존의 식품가공 업체가 노력하여 생산하고 있다면 이를 중심으로 생산에서 판매에 이르기까지 경쟁력을 갖추기 위한 정책적 배려가 필요하며 제품과 제조법의 과학적인 지도와 함께 지역 특산물을 생산하는 업체가 대부분 영세성을 띄는 소기업이다. 특히 지역 특산물이 생산되는 시기에만 가동하고 있는 현황이므로 이 소기업들을 공동으로 운영하는 방안도 함께 검토되어야 한다. 이를 위하여 그 지역의 식품가공 업체에서 응용할 수 있도록 하는 방안과 지원정책의 방향을 제시하고자 한다.

(4) 충남 각 지역의 특산물 축제의 혁신 경영

충남 16개 시, 군에서 24개의 축제가 산만하게 이루어지고 있으며 경영평가면에서는 보령의 머드축제만이 흑자를 기록하고 있는 실정이다. 축제의 재평가를 통하여 각 지역의 특산물 축제를 놀이와 판매중심의 축제에서 지역의 특산물과 연계하는 전통식품과 지역 특산물을 이용한 가공식품과 생활용품, 문화 등을 어울려 이들을 과학적으로 뒷받침 할 수 있는 학술대회와 함께 각 지역의 특성을 상징할 수 있는 종합적인 문화 축제로 거듭나도록 하는 정책의 전환이 필요하다.

(5) 충남 식품가공 업체 경영의식 혁신 개혁

본 연구의 목적인 충남 식품가공 업체의 활성화를 성공적으로 수행하기 위해서는 무엇보다도 식품가공 업체 경영자의 능동적인 가공식품의 개발 의식과 능동적인 참여의식이 가장 중요한 관건이 되고 있다. 이에 가공식품의 기술력향상과 식품가공업체 운영자의 다양한 교육사업의 전개 방안으로 가공업체는 품질이 우수하고 안전한 가공식품의 개발과 제조에만 노력하도록 하여야 한다. 홍보와 판매의 유통산업은 전담하는 부서로 하여 국내·외의 홍보로 판매를 촉진하는 네트워크사업 등 정보화사업의 추진 방안 등에 관하여 지역의 식품가공 업체에서 응용할 수 있도록 후속연구가 진행되어 지원정책의 체계적인 지원에 따라 성공적 결과를 도출할 수 있는 방향을 제시하고자 한다.

(6) 지역민의 고용창출 효과

음식산업은 어느 업종보다 고용창출 효과가 크다. 국내 고용 유발인원이 52만8000명으로 자동차(7만9000명)와 반도체(8만9000명) 보다 훨씬 많다. 생산 유발액도 음식사업은 37조원으로 반도체 34조원, 자동차 33조원보다 많다. 충남의 식품가공 업체를 활성화하는 방안을 모색함으로써 식품가공 업체뿐만 아니라 지역 농산물 생산농가의 경제향상을 동반할 수 있어 지역 경제의 활성화에 크게 도움이 될 수 있다. 또한 지역에 생산 되는 농산물을 가공하는 기술 지도를 통하여 그 지역의 식품가공 업체에서 실제로 응용할 수 있도록 하는 방안으로 지원정책의 방향을 제시하고자

한다. 더욱이 전통식품의 가공은 경험이 있는 노인들이 전통식품의 가공업에 참여함으로써 노인 인력을 활용할 수 있으며 고령화시대에 적합한 산업으로 젊은이들이 전통식품 가공에 참여하는 것보다 더 많은 신뢰를 받을 수 있다는 장점을 가지고 있다.

(7) 충남식품 국내·외 발전 자문단의 구성

충남 식품가공 산업이 육성되고 발전되어야 하는 이유는 국민이 요구하는 다양하고 기능성이 있는 안전한 가공식품을 공급함으로써 국민이 보다 건강하고 윤택한 삶을 살 수 있도록 삶의 질을 향상시킬 수 있을 뿐만 아니라 식품가공 산업이 육성되면 지역의 농산물 생산농가의 소득증대에도 역할을 할 수 있기 때문이다. 특히 충남은 청풍명월의 효와 충절 고장으로 가공식품에 이와 같은 문화의 얼을 입히는 과학적인 연구가 수행된다면 충남의 가공식품의 세계화를 이루어져 한 민족 문화공동체의 형성에도 도움이 될 수 있기 때문이다. 본 연구는 이러한 원대한 목적을 갖도록 하는 충남 가공식품의 발전을 위하여 산·관·학·연구소간의 전문가들로 구성된 충남식품 국내, 국외 발전 자문단의 구성이 장, 단기적인 추후의 사업을 지속적으로 완성하기 위해서 가장 효율적인 방안임을 제시하고자 한다.

2. 연구의 구성 및 내용

1) 가공식품과 기능성식품의 수요조사 및 현황분석

식품의약품안전청, 통계청 및 무역협회에 이미 보고 된 자료를 통하여 가공식품과 기능성식품의 현황을 조사하였으며 이를 기초로 가공식품 산업을 전망하고 이에 대한 육성방안을 제시하고자 하였다.

2) 현장 실태조사와 설문조사 및 자료 분석

충남 식품가공 업체의 육성방안을 마련하기 위한 업체의 실태를 조사하기 위하여

첫째, 충남도와 16개 시, 군 각 지역의 행정기관에 보고 된 자료를 분석하여 각 지역별로 식품가공 업체의 수와 종사자 수에 따라 업체의 규모를 대, 중, 소로 구분하여 비교분석, 둘째, 충남 식품가공 업체의 설문조사를 통하여 산업체의 애로사항과 사업의 전망과 업종별 생산실적, 신설, 폐업하는 업체의 생산종목과 업체 수 등에 관한 비교분석, 셋째, 담당 행정기관과 연구기관의 방문으로 지역간 특산물 이용 가공업체와 전통식품 가공업체 수의 비교분석, 기술지원과 자금지원에 관한 비교분석, 품질관리의 형태 등에 관한 자료를 조사 분석하고 이에 대한 육성방안을 제시하고자 하였다.

3) 충남 식품가공 업체의 육성방안 제안

충남 식품가공 업체의 육성방안을 마련하기 위한 자료분석을 기초로 하여 충남가공 식품 업체가 충분한 경쟁력을 가질 수 있는 희망적인 육성방안으로는 지역과 사업체의 실정에 맞는 지역 특산물을 이용한 기능성식품과 음료 및 생활용품의 개발로 고부가가치의 농산물 수요창출에 부응할 수 있는 연구와 개발이 뒤따라야하며 이에 관한 연차적으로 지속적인 연구가 절실히 필요하다.

가공식품과 기능성식품의 차별화된 엄격한 품질관리에 유비쿼터스를 도입 할 필요성과 지역의 전래 해 온 전통식품을 발굴하고 그 제조법의 과학화로 차별화된 품질의 가공식품을 명품화 하거나 제품의 표준화를 이루어야 한다는 게 거시적인 육성방안으로 판단된다. 이 연구결과를 기초로 활용하여 충남 식품가공 업체의 발전을 위해 제시된 육성방안을 효율적이며 지속적으로 발전, 유지시키기 위해서는 산·학·연·관계기관의 전문가들로 구성된 충남 식품 발전의 국내·외 자문단을 구성함으로써 중요하게 활용될 것으로 판단되어 이의 구성을 제안한다.

4) 본 연구결과의 활용효과와 목적

본 연구결과는 충남 식품가공업체의 육성방안을 마련하기 위하여 가공식품 수요를 전망하고 수출과 수입현황을 파악한 후 국내·외의 경쟁력을 강화하기 위하여 1

차적으로 충남 식품가공 업체의 현황을 다각적인 측면에서 자세히 파악, 조사하는데 초점을 두었다. 이를 기초자료로 하여 제시할 수 있는 충남 식품가공 업체의 육성방안은 우수한 가공식품의 개발과 제조 방법의 과학화와 노후 설비의 개·보수 등과 전통식품의 발굴, 세계화하기 위한 현지인들의 기호도 조사 등을 통한 육성정책 등은 단기적으로 해결할 수 없는 방안이 거의 없는 것으로 판단된다. 충남 식품업체의 제조기술과 기반의 혁신적인 변화로 각 지역별로 개발계획을 수립하고 지역간의 안배와 공동협조 등으로 효율성을 얻기 위해서는 기초 자료에서 제공하는 육성방안에 관한 후속 연구가 지속되어야만이 충남 식품가공업체를 발전시킬 수 있는 방안임을 제시하는데 연구의 목적이 있다.

5) 후속 연구의 필요성

특히 충남 식품가공산업이 육성되고 발전되어야 하는 이유는 충남은 예로부터 청풍명월의 고장으로 깨끗하고 아름다운 자연과 순박한 충청인의 인심은 우리나라 정치, 경제, 사회, 문화, 예술 각 방면에 큰 기여를 한 바 있으며 음식과 손맛에도 이러한 뜻을 살려, 첫째는 식품산업체 경영자의 자발적인 연구, 개발, 경영의 의지를 고취 시킬 수 있는 계기를 마련 해 줄 정책이 필요하다. 충청의 고장답게 이러한 정신을 이어 국민의 건강과 식생활 문화를 선도해 나가도록 충남 식품가공 업체의 발전을 이루어 충남의 음식문화를 세계화하면 충청인의 얼이 한민족 문화공동체의 형성을 위해 기여하는데 도움이 되기 때문이다. 본 연구를 기초로 하여 제시한 후속 연구가 년 차적으로 진행되도록 함으로서 육성사업의 효율성과 효과성을 극대화된다면 충남가공 식품 산업이 세계적으로 충분한 경쟁력을 가질 수 있으며 이에 대한 희망적인 육성방안으로는 첫째, 지역 특산물을 이용한 우수한 가공식품과 기능성 식품의 개발 둘째, 품질관리에 유비쿼터스를 도입 할 필요성 셋째, 지역의 전래해 온 충남의 전통 음식문화를 발굴하여 전통식품의 영양적 가치와 제조방법에 관한 과학적인 연구가 절실히 필요하다. 이를 계승하고 그 제조법의 과학화로 차별화된 품질의 가공식품을 명품화하거나 제품의 표준화를 이루어야 하고 넷째, 충남에서 생산되는 식품을 해외 현지인의 기호에 맞도록 하는 조사연구가 이루어야 한다는 거시적인 육성방안을 제시하였으므로 이 연구결과를 기초로 활용하여 충남 식품가공

업체를 지속적으로 발전, 유지시키기 위해서는 산·학·연·관계기관의 전문가들로 구성된 국내·외 충남식품발전자문단의 구성을 거듭 제안한다.

3. 연구방법

1) 통계자료와 문헌조사

가공식품 사업의 전망을 알아보기 위하여 이에 관련된 식품의약품 안전청, 통계청 및 무역협회에 이미 보고된 가공식품과 기능성식품의 수요 등의 자료를 수집 분석하여 조사하였다. 충남 식품가공산업체의 육성방안을 마련하기 위한 업체의 실태를 조사하기 위하여 충남도와 충남 16개 시, 군 각 지역의 행정기관에 보고된 자료를 수집하여 충남지역별 식품가공업체의 수와 종사자 수에 따른 산업체의 규모와 전망과 신설, 폐업의 업종과 업체수를 비교분석하였다.

2) 설문조사와 현지방문

충남의 식품가공업체와 관련협회에 의뢰한 설문조사한 결과를 통하여 업체의 애로 사항과 사업의 전망과 업종별생산실적, 품질관리 등에 관한 사항을 비교분석하였다. 뿐만 아니라 관련 담당 행정기관과 연구기관을 방문, 담당자의 견해를 청취하였으며 지역 특산물 이용 가공업체와 전통식품 가공업체 수의 비교분석, 기술지원과 자금지원에 관한 효율성 및 품질관리의 형태 등에 관하여 조사분석하였다. 이 자료 결과를 토대로 제시한 본 연구의 결과는 충남 식품가공 산업의 장기적인 육성정책을 수립하기 위한 후속적인 연구의 기초 자료로 활용되어질 것이다.

3) 육성방안 도출 방법

충남 식품 가공 업체를 육성하기 위한 방안을 도출하기 위하여 식품의약품안전청,

통계청, 한국무역협회, 충남도청, 각 시·군 지역 행정기관에 보고 된 자료를 수집, 분석하여 충남 지역의 식품가공 업체의 현황을 조사 하였으며, 이를 기초로 하여 식품가공 업체의 장기적인 육성방안을 도출하였다.

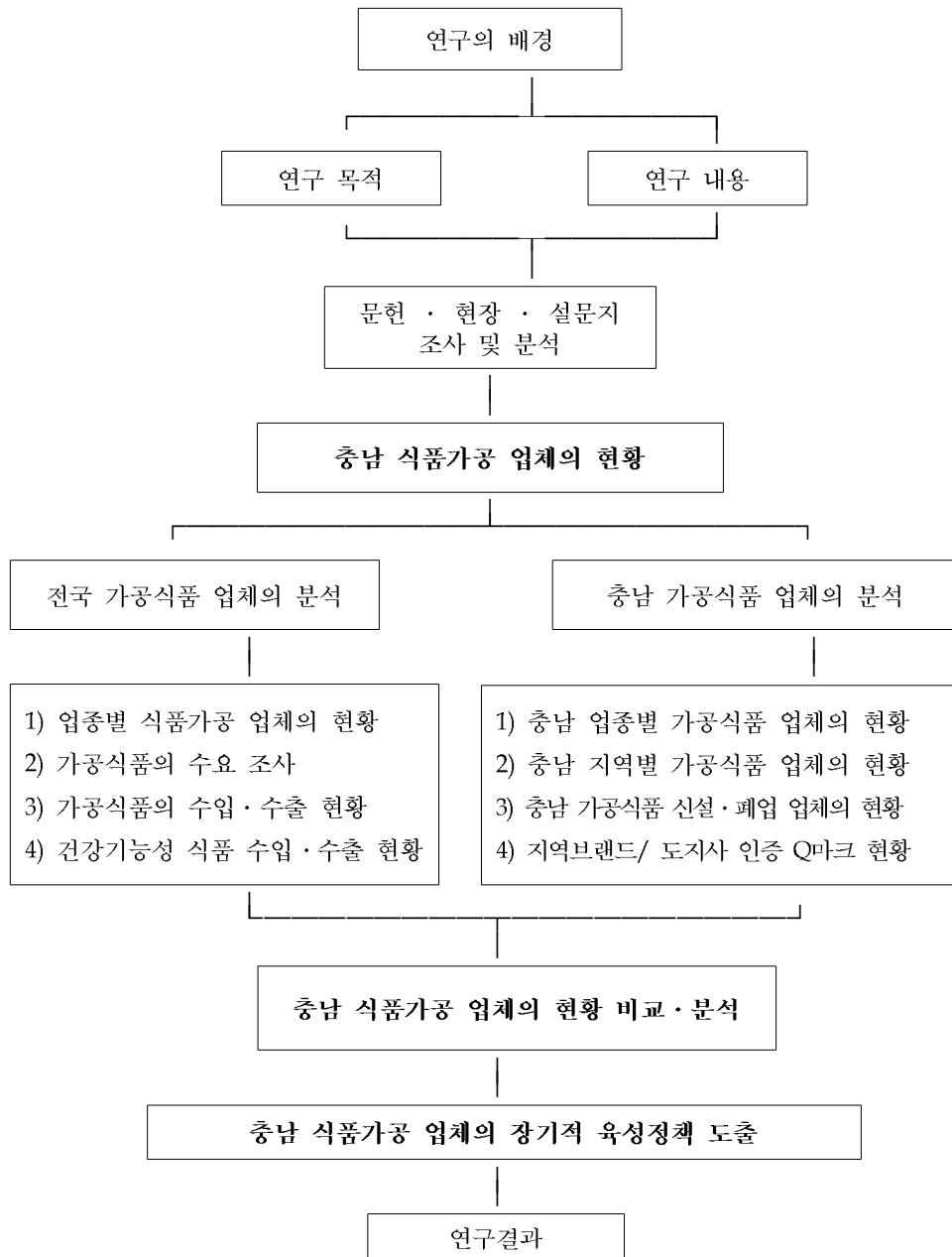


그림 1. 육성방안 도출 방법

제2장 식품가공 산업의 현황

1. 업종별 식품가공 업체의 현황 및 비교

2005년도 말 기준으로 식품가공 관련업체는 114,642업체이며, 현황은 그림 2(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 8호)와 같다. 업종별로 즉석판매 제조 가공업이 77,967(68.0%)업체로 가장 많으며, 다음은 식품제조 가공업이 21,927(19.1%)업체이다. 기타 14,748(12.9%)업체로는 식품소분업, 용기포장류 제조업, 식품운반업, 식품첨가물 제조업 및 식품보존업체로 식품제조 가공업은 2004년 20,803업체에 비하여 5.4% 증가하였다.

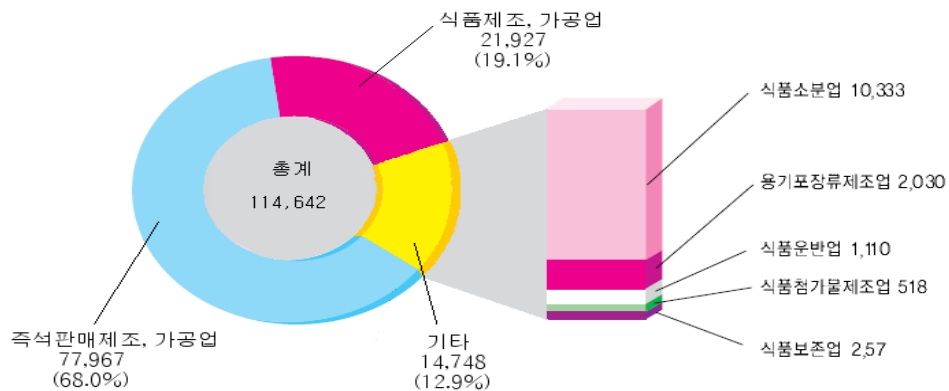


그림 2. 식품의 가공관련업체 현황 (2005년)

그림 2에서와 같이 전국 식품의 가공관련업체 현황에서 68.0%를 차지하는 즉석판매제조 가공업은 식품을 단순 가공하는 영세업체가 대부분으로 가공식품의 최대 장점인 장기간 저장, 유통에 문제를 초래 할 수 있어 즉석판매제조는 식품의 안전성과 품질관리의 어려움이 있을 수 있다. 진정한 의미에서의 식품가공 업체는 68.0%를

차지하는 식품의 즉석판매 제조업을 제외한 32.0%가 식품제조 가공업과 가공식품을 제조하기 위한 기타 업을 의미한다.

2. 건강기능성 식품분야의 현황 및 비교

1) 건강기능성 식품업체의 현황

2004년 1월 31일, 건강기능성 식품에 관한 법률이 시행되면서 건강기능식품 제조 및 수입, 판매업체가 증가하고 있어 2005년도 건강기능성 식품 관련 업체는 44,307 업체로 현황은 그림 3(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 8호)과 같다.

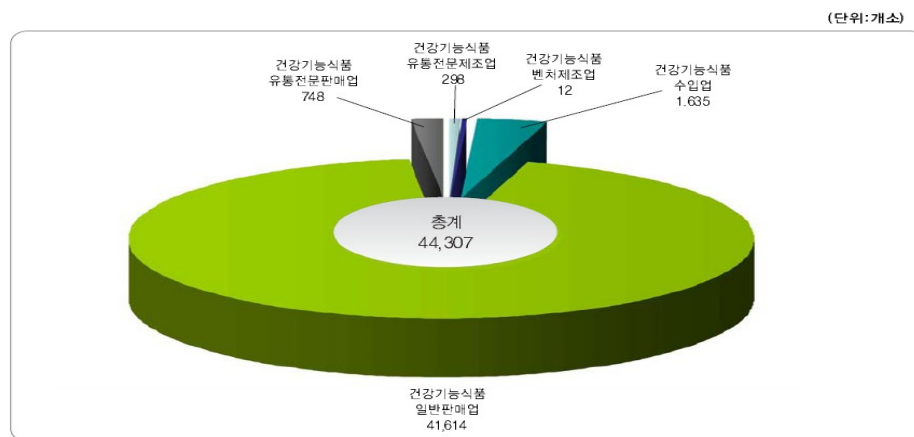


그림 3. 건강기능식품 업체현황

업종별로는 건강식품 제조업체 310업체(0.7%)에서 42개 품목을 생산하였으며, 건강기능식품 판매업은 42,362업체(95.6%), 건강기능식품 수입업은 1,635업체(3.7%)이다. 건강기능성 식품의 제조업체 보다 판매업체가 136.7배 많았으며, 수입업체가 5.3배 많은 것은 국내에서 건강기능성 식품의 제조에 체계적으로 준비하지 못한 점이 가장 큰 이유이다. 평균수명이 계속 증가하여 2006년도엔 65세 이상의 노인인구가 20%를 넘는 초고령화시대를 예측하고 있어 건강기능성 식품의 수요는 계속 증가하

리라 예측되므로 이 분야의 발전 가능성이 매우 크다고 사료된다. 기능성 있는 충남의 특산물을 이용하여 이에 대한 육성방안이 계획적으로 마련된다면 수입의존형에서 수출형으로 바꿀 수 있는 가능성이 충분하다고 사료된다.

2) 건강기능성 식품 생산실적

2005년 건강기능성 식품의 1년간 매출액은 6,856억원으로 식품제조분야의 매출액 33조원에 비하여 2.1%를 차지했다. 건강기능성 식품의 매출액이 가장 많은 품목의 순서로는 홍삼제품 1,919억(28.0%), 알로에제품 971억, 영양보충용액제품 949억, 글루코사민 함유제품 643억, 클로렐라제품 576억원이며, 이들 5개 품목의 매출액은 4,937억원으로 전체매출액의 72.0%로 그림 4(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 8호)과 같다. 미국 시카고지역에서만도 인삼제품이 2005년도에 비하여 3배이상 판매되었듯이 소비자들이 홍삼제품을 선호하는 경향을 보여 건강기능식품의 판매가 일부 홍삼제품 품목에 치우치는 것으로 나타났다. 홍삼은 충남 금산의 특산물로써 이를 이용하는 다양한 종류의 건강기능 식품이 출시되었으며, 특히 금산세계인삼엑스포의 홍보와 국내·외에서 많은 연구가 진행되고 있어 세계 각국에 인삼의 효능이 과학적으로 입증되는데 그 영향을 받은 것으로 사료된다.

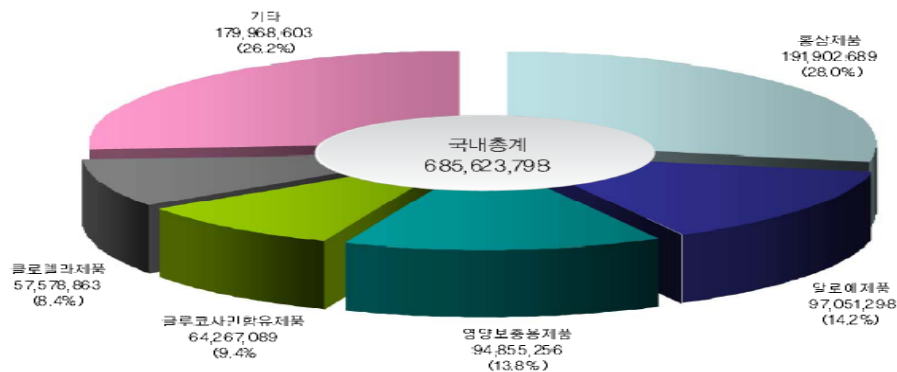


그림 4. 건강기능식품 매출현황

제 3장 가공식품의 수입 및 수출 현황

1. 가공식품의 수입 현황 및 비교

1) 품목별 가공식품의 수입 현황

2004년말 식품 수입은 65억 달러로 가공식품이 27억 달러(41.6%), 농·임산물이 25억 달러(38.4%), 기구 포장용기 4억 5천만 달러(7.5%), 식품첨가물은 4억 2천만 달러(6.9%), 건강기능성식품은 4억 3천만 달러로 그림 5(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 7호)와 같다.

2005년 말 식품 수입은 75억 8천만 달러로 가공식품이 36억 6천만 달러(48.3%), 농·임산물이 23억 4천만 달러(30.8%), 기구·포장용기 5억 3천만 달러(6.3%), 식품첨가물은 4억 7천만 달러(7.0%), 건강기능식품은 5억 8천만 달러(7.6%)로 그림 6(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 8호)와 같으며 2004년에 비하여 16.7%가 증가하였다.

가공식품 수입의 증가(7.6%)는 국내 식품가공 업체의 위축과 무역적자에 한 몫 하게 될 것으로 사료되며, 식품 가공 시 사용되는 첨가물에 대한 국제간의 사용기준이 다른 상황에서 국민건강에 문제가 있을 수 있다고 사료된다. 그러므로 수입가공식품에 의존도가 높은 품목을 조사하여 이를 대체할 수 있는 작물을 지역별로 특화 산업화 할 필요가 있으며, 이와 기능이 비슷한 지역 특산물을 이용한 가공기술을 개발한다면 수입가공식품을 국내에서 생산하는 가공식품으로 충분히 대체할 수 있을 뿐만 아니라 수출까지 기대해도 좋을 것으로 사료된다.

충남 소재 4년제 대학에 식품관련학과가 설치된 곳은 10개교가 있으며, 충북에는 5개 대학이 있어 충남은 식품가공 산업의 육성을 도울 대학의 연구인적자원이 풍부하나 이를 효율적으로 활용 할 수 있는 기구가 구성 되지 않아 아쉬

은 실정이다. 지역에 인접한 대학과 지역의 식품가공 업체와 자매결연이나 충남식품 육성자문단을 구성 하는 방안 등이 적극 고려되어야 할 것으로 사료된다.

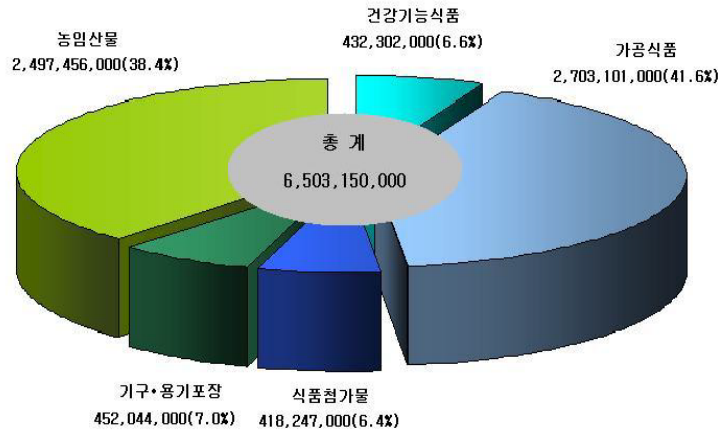


그림 5. 가공식품 수입 현황(2004년)

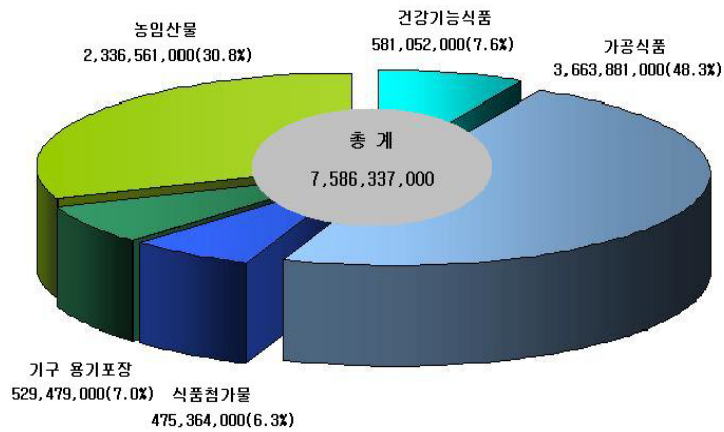


그림 6. 가공식품 수입 현황(2005년)

2) 수입식품 검사실적

식품의약품안전청 자료에 의하면 수입식품은 매년 평균 10.0%이상 꾸준한 증가추세를 보이고 있다. 2005년 말, 수입식품 검사건수는 215,496건이며, 이 중 부적합 건수는 872건으로 부적합율은 0.44% 이다. 이는 그림 7(출처: 식품의약품안전청 통계연보 제 8호)과 같다.

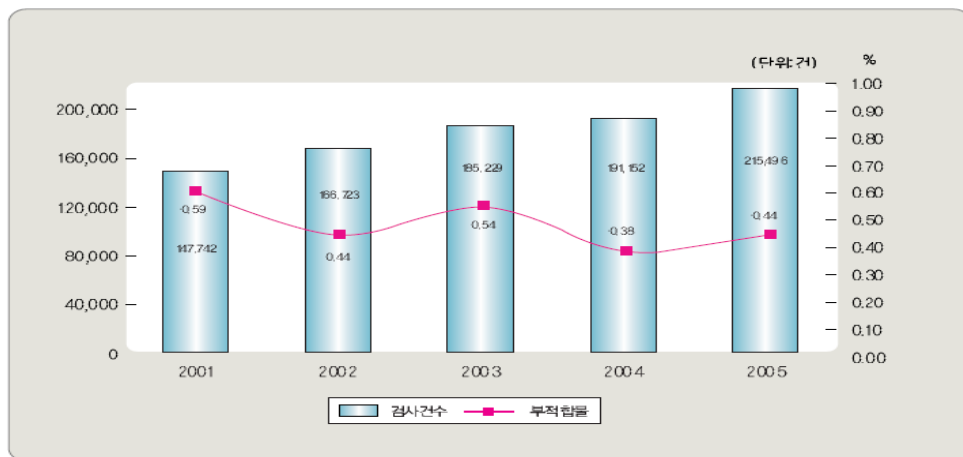


그림 7. 수입식품 검사실적(2001~2005)

그림 7에 의하면 부적합율은 2001년부터 2005년까지 5년간 평균 0.48%임을 감안하면 매년 큰 차이를 보이지 않으나 수입식품의 검사건수가 증가하므로 부적합을 받은 식품건수는 2001년 872건이었으나 2005년도에 948건으로 4년 전에 비하여 8.7% 증가하였다. 이는 수입식품의 증가와 더불어 부적합을 받은 식품의 건수가 증가하는 것은 국민건강을 위해서도 바람직하지 않음을 알 수 있다.

2. 가공식품의 수출 현황 및 비교

2004년 말 식품 수출은 19억 7천만 달러로 가공식품이 14억 1천만 달러(71.6%), 기구 포장용기 3억 2천만 달러(16.2%), 식품첨가물은 2억 2천만 달러(11.2%), 건강기능식품 2천 5백만 달러(1.0%)로 그림 8(출처: 식품의약품안전청 식품 및 식품첨가물 생산실적)과 같다.

가공식품관련의 수입과 수출을 비교하면 2004년도 수입이 40억 달러, 수출은 19억 7천만 달러로 수입이 수출에 비하여 2.0배가 많으며, 금액으로는 20억 3천만 달러의 적자를 보였다. 이로서 수출이 잘되고 있는 가공식품을 중심으로 국가별로 현지인의 기호에 맞도록 다양하게 변형·개발하여야 하고, 수출실적이 부진한 가공식품의 그 원인을 파악하여 대책을 세워야 하므로 국가별로 구성되어진 충남 식품산업육성 해외자문단과의 긴밀한 협조가 이루어진다면 더 많은 수출을 기대할 수 있을 것이다. 가공식품의 수출을 증대시키기 위해서는 인기리에 수출되고 있는 기존 가공식품을 국가별로 조사를 하여 현지 국민의 기호에 맞도록 다양한 제품의 개발과 더불어 보다 철저한 품질관리와 제품 품질향상을 위해 지속적인 노력이 필요하다고 사료된다.

이에 제 18대 미주 한인회 회장과 세계 한민족 협의회 공동대표를 역임한 다원식품연구소의 김길남 회장의 인적 인프라를 이용 전·현직 세계한인회장단들을 충남 식품산업 육성 해외자문단으로 구성하는 방안이 검토되면 식품의 홍보차원과 그 현지인들의 요구 사항, 기호도를 조사하는 등의 자료를 제공하는 역할을 기대 할 수 있어 충남 식품가공업체 뿐만 아니라 충남의 전반적인 식품산업체, 기타 문화사업 등에 관련 충남의 홍보역할을 충분히 기대 할 수 있을 것으로 사료된다.

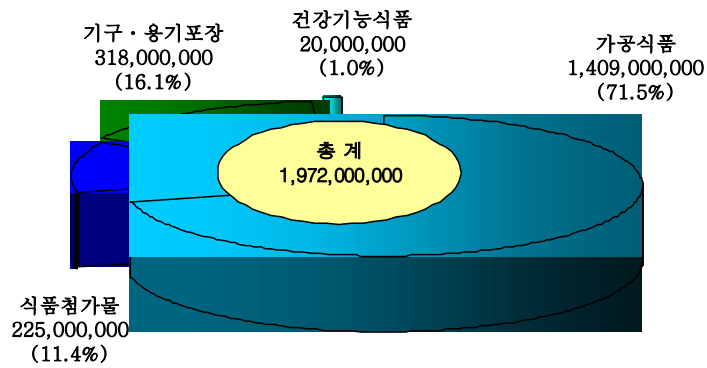


그림 8. 가공식품 수출 현황(2004년)

김치산업에 관련한 농림부의 자료에 의하면 김치의 수입은 2003년 말 1,031만 달러, 2004년말 2,947만 달러, 2005년말 5,134만 달러였으며 수출은 2003년 말 9,319만 달러, 2004년말 10,272만 달러, 2005년말 9,296만 달러이었다. 2006년도 상반기 김치 수출은 3,359만 달러로 전년 동기 대비하여 36.8%가 감소한 이유는 2005년 11월에 발생한 김치기생충알에 관한 파동으로 영향을 받은 것과 더불어 환율 하락에도 영향이 있는 것으로 보고있다. 김치수출과 수입을 비교하면 2003년도에 수출이 수입보다 9.0배, 2004년도는 3.5배, 2005년도에는 1.8배 많았으나 수출이 수입에 비하여 점점 차이가 줄어들고 있는 실정이다.

김치는 일본, 미국, 대만, 홍콩에 주로 수출하고 있으며 미국지역은 세계 5대 건강식품으로 선정된 효과와 시장 개척의 활발한 강화에 힘입어 수출이 전년에 비하여 57.1% 증가하였으나 그이외의 국가에서는 모두 감소하는 추세이다.

김치의 종주국이란 자부심을 가지고 있으면서도 김치의 수출과 수입대비 폭이 좁아지고 있는 현황을 요인별로 철저히 분석하여 이에 대책을 세우고, 세계인의 입맛에 맞도록 하여 매운 김치보다는 동치미나 백김치의 제조방법뿐만 아니라 저장기술과 포장 등에 관한 연구가 선행되어 김치 종주국으로서의 면모를 갖추게 되면 김치의 수출을 계기로 한민족 음식문화의 수출이 가능할 것으로 사료된다.

SAS 발생 이후 김치의 과학적 효능이 인정되면서 세계 5대 식품에 선정되고

codex 기준까지 마련되었고 한류열풍을 기회로 삼아 김치종주국으로의 자존심을 갖고 한국의 전통식품을 가공하여 세계인의 입맛에 맞도록 하는 체계적인 연구를 수행한다면 김치의 세계화는 충분히 가능한 것이며 김치의 수출로 한민족 음식문화의 수출을 위한 초석이 될 것으로 사료된다.

2006년 10월 15~16일 미국 LA 다운타운의 컨벤션센터에서 제 2회 올 아시아 푸드 (All Asia Food 아시아 음식과 식품 박람회)에서 (주)농심에서는 신라면을 앞세워 즉석에서 끓인 라면 시식으로 뜨거운 호응을 얻었다. 이외에도 갈비와 국수, 양념과 조미료, 발효식품(청국장, 과실주), 차 등이 출품되어 좋은 반응을 얻었다고 소개한바 있다.



그림 9. 미국 내 국적불명의 김치

2006년 6월 미국 내 최고급 유기농마켓으로 유명한 Whole food market에서 '한국식 김치'가 아닌 국적 없는 그림 9(출처 : 농림뉴스. 미국 내 국적불명의 김치)와 같은 김치가 팔리고 있다. Rejuvenate Food에서 생산되는 이 김치는 소금을 넣지 않고 배추와 브로콜리, 당근 등으로 전통적인 한국 김치의 재료가 아니다. 이 '김치'의 유통만기일은 제조일로부터 2개월로 발효 음식인 김치와는 전혀 상관없음에도 "KIM-CHI"라는 라벨이 붙어있다.

생산업체는 “우리는 맵지 않은 ‘캘리포니아 스타일’의 김치를 생산하고 있다”며 기본 재료인 배추와 브로콜리, 생강 등이 첨가된 퓨전김치가 더 인기가 좋다”며 매장의 매니저도 “김치도 식품인데 만기일 있는 것은 당연하다”며 “김치가 한국 것이냐”고 묻는 상황이다.

미국 유기농마켓에 진정한 한국식 김치가 아닌 미국업체가 만든 퓨전김치가 팔리고 있는 흐름속에 발 빠른 대책을 세우지 않는다면 김치의 무역적자만의 문제가 아니라 한민족 음식문화의 정체성마저 흔들리게 될 우려가 있어 한국의 전통김치를 영양학적으로 규명하고 제조를 과학화하여 세계인의 입맛에 맞도록 하루 빨리 대책을 세워야한다.

제 4장 충남 식품가공 산업의 현황

1. 업종별 충남 식품제조 가공업의 현황 및 비교

2006년도 2분기 전국의 식품제조 가공업체는 22,124개로 2005년 말 21,927개에 비하여 197개(0.9%)가 증가하였으며 업종별, 지역별 현황은 표 1과 같다. 충남은 2006년도 2분기 1,928개(8.7%)로 2005년 말, 1,898개보다 30개가 증가한 것으로 조사되었다.

충남의 식품제조 가공업체는 1,928개로 전국 16개 지역별 평균 식품제조가공업체 수 1,383개에 비하여 39.4%가 많다는 것은 식품가공을 위한 저력으로 볼수 있어, 식품가공 산업을 육성할 수 있는 좋은 조건이라고 사료된다.

전국 식품제조 가공업의 업종별로 평균하여 볼 때 평균업체의 수보다 충남지역에 많이 입지한 업종은 인삼제품이 평균 37개이나 충남은 198개(5.3배), 특수영양식품은 평균 13개이나 충남은 42개(3.2배), 청량음료는 평균 49개이나 충남은 101개(2.1배)로 조사되었다.

특히 인삼의 가공업체는 전국에 600개가 있으며 그 중 충남은 198개(33.0%)가 입지하고 있어 인삼에 관련된 가공식품은 충남의 대표가공식품으로 자리잡은 상황이다. 이를 기회로 하여 보다 다양한 제품을 개발하고 고품질을 유지하기 위하여 자가 규격을 마련할 필요가 있으며, 지역특산물인 인삼을 이용한 식품제조 가공업이 금산에 유독 많은 것은 지역에서 생산되는 원료로 사용하였으리라는 믿음이 마케팅에서 효과를 얻은 것으로 사료된다.

표 1. 식품제조 가공업 현황 (1)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분		계	서울	부산	대구	인천
총 계		22,124	1,615	1,017	782	751
식품 제조 · 가 공 업	과 자 류	3,523	433	172	186	118
	당 류	173	2	2	1	8
	병 과 류	66	9	5	2	1
	기타 식육제품	542	45	11	51	26
	어 육 제 품	325	19	62	10	12
	김치·절임식품	2,156	140	94	57	98
	건 포 류	401	15	21	6	-
	두 부 류	1,123	111	35	47	35
	식 용 유 지	608	39	17	38	32
	면 류	756	61	48	45	30
	다 류	1,533	49	26	17	31
	청 량 음 료	789	22	5	14	10
	건강보조식품	-	-	-	-	-
	특수 영양식품	206	2	-	1	1
	조 미 식 품	2,941	223	128	129	98
	주 류	3	-	-	-	-
	인 삼 제 품	600	8	4	10	11
	식 용 얼 음	213	7	16	7	12
	기타식품류	3,192	252	117	91	105
	일반 가공식품	2,974	178	254	70	123
(도 시 락)		707	128	35	64	36
(레토르트 식품)		32	-	3	-	5
(통조림·병조림)		46	-	1	1	-

자료 : 식품의약품안전청 : 2006년 2/4분기 식품관련업소현황

※ 도시락, 레토르트식품, 통조림·병조림은 식품제조·가공업에 포함된 수치임

표 1. 식품제조 가공업 현황 (2)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분		광주	대전	울산	강원	경기	충북
총 계		378	394	203	1,424	4,586	1,893
식품 제조 · 가 공 업	과 자 류	95	121	33	269	890	198
	당 류	6	3	2	12	50	15
	병 과 류	2	1	-	1	13	7
	기타 식육제품	26	6	10	12	147	47
	어 육 제 품	6	2	4	15	70	9
	김치·절임식품	37	26	29	148	335	119
	건 포 류	3	4	2	148	28	4
	두 부 류	41	15	21	97	187	63
	식 용 유 지	11	9	10	41	166	56
	면 류	4	24	3	42	150	54
	다 류	21	16	7	102	290	131
	청 량 음 료	10	15	2	27	137	133
	건강보조식품	-	-	-	-	-	-
	특수 영양식품	1	3	-	9	72	38
	조 미 식 품	35	53	20	140	613	333
	주 류	-	-	-	-	-	3
	인 삼 제 품	2	9	2	14	111	100
	식 용 얼 음	4	3	5	20	20	4
	기타식품류	56	62	47	152	567	282
	일반 가공식품	18	22	6	175	740	297
(도 시 락)		39	24	42	11	60	14
(레토르트 식품)		-	1	-	2	4	2
(통조림·병조림)		-	1	-	-	1	9

※ 도시락, 레토르트식품, 통조림·병조림은 식품제조·가공업에 포함된 수치임

표 1. 식품제조 가공업 현황 (3)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분		충남	전북	전남	경북	경남	제주
총 계		1,928	1,389	1,410	1,667	2,230	457
식품 제조 · 가 공 업	과 자 류	223	221	127	148	236	53
	당 류	14	15	5	27	9	2
	병 과 류	6	8	6	2	3	-
	기타 식육제품	47	13	10	16	61	14
	어 육 제 품	19	17	37	11	28	4
	김치·절임식품	204	178	224	178	233	56
	건 포 류	1	4	36	49	80	-
	두 부 류	82	88	70	125	85	21
	식 용 유 지	22	37	17	45	58	10
	면 류	82	39	23	60	78	13
	다 류	123	106	238	90	230	56
	청 량 음 료	101	68	43	102	82	18
	건강보조식품	-	-	-	-	-	-
	특수 영양식품	42	6	2	7	22	-
	조 미 식 품	223	271	114	264	252	45
	주 류	-	-	-	-	-	-
	인 삼 제 품	198	23	4	71	29	4
	식 용 얼 음	10	19	18	20	30	18
	기타식품류	312	159	329	250	354	57
	일반 가공식품	219	117	107	202	360	86
(도 시 락)		18	37	50	63	68	18
(레토르트 식품)		3	3		2	7	-
(통조림·병조림)		2	2	2	14	13	-

※ 도시락, 레토르트식품, 통조림·병조림은 식품제조·가공업에 포함된 수치임

2. 업종별 충남 즉석판매 제조 가공업의 현황 및 비교

2006년도 2분기 전국의 즉석판매제조 가공업체는 79,600개로 2005년 말 77,967개에 비하여 1,663개(2.1%)가 증가하였으며 업종별, 지역별 현황은 표 2와 같다. 충남은 2006년도 2분기 4,499개(5.7%)로 2005년 말 4,533개 보다 34개(0.7%)가 감소한 것으로 조사되었다.

전국 즉석판매제조업체는 증가하였으나 충남은 감소하였으며 전국 16개 지역별 평균 즉석판매 제조가공업체 4,975개 보다 9.7% 적은 것으로 조사되어 가공의 기반이 약한 업체의 잦은 폐업과 신설에 의한 변화의 폭은 다소 감소될 것으로 사료된다.

전국 즉석판매 제조업종별로 평균하여 볼 때 평균업체 수보다 충남지역에 많이 입지한 업종은 14개의 업종 중 청량음료와 조미식품 2개의 업종은 높았으나 당류 업종은 한 곳도 없었고, 나머지 11개 업종에서는 평균 업체 수보다 낮은 것으로 조사되었다. 이를 통해 볼 때 충남 즉석판매 제조 가공업의 경쟁력은 다른 시·도에 비하여 열악한 조건임을 알 수 있다. 전국 즉석판매 제조가공업의 평균 업체 수보다 충남지역에 많이 입지한 업종은 과자제품이 평균 1,038개에 비하여 충남은 1,100개로 62개가 많았으며 청량음료가 평균 104개에 비하여 충남에 267개로 163개가 많아 평균보다 2.6배가 많은 것으로 조사되었다.

표 2에서와 같이 즉석 판매제조 가공업은 평균적으로 미흡하므로 가공식품의 발전을 위해서는 집중적이면서 과감한 시설투자 및 체계적인 연구가 뒷받침 되어야 한다고 사료된다.

표 2. 즉석 판매제조 가공업 현황 (1)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분	계	서울	부산	대구	인천
총 계	79,600	13,242	5,324	3,686	3,348
과 자 류	16,603	2,659	1,033	686	752
당 류	125	13	1	1	1
아이스크림제품류	292	33	9	6	4
식 육 제 품	11,125	2,283	601	564	699
어 육 제 품	929	129	93	25	46
두 부 류	1,523	431	108	138	82
식용유지류	9,681	1,326	1,320	846	236
면 류	158	16	6	5	12
다 류	560	113	26	7	18
인삼 제품류	2,240	697	160	80	102
김치·절임식품류	5,826	1,326	349	215	250
청량음료류	1,667	96	60	9	44
조미식품	3,362	521	179	75	85
기타식품류	25,309	3,569	1,379	1,029	1,017

자료 : 식품의약품안전청 : 2006년 2/4분기 식품관련업소현황

표 2. 즉석 판매제조 가공업 현황 (2)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분	광주	대전	울산	강원	경기	충북
총 계	1,991	1,984	1,440	2,705	13,932	5,075
과 자 류	403	506	238	555	3,006	853
당 류	12	-	-	-	5	1
아이스크림제품류	11	4	4	7	82	31
식 육 제 품	242	304	276	161	2,460	497
어 육 제 품	11	5	55	15	263	39
두 부 류	39	48	40	14	308	31
식 용 유 지 류	160	189	166	397	1,156	555
면 류	5	1	-	8	41	22
다 류	28	3	4	19	144	86
인 삼 제 품 류	37	59	102	51	376	306
김치·절임식품류	243	161	153	173	1,108	154
청 량 음 료 류	25	11	17	30	260	276
조 미 식 품	51	26	51	192	660	390
기 타 식 품 류	704	674	289	1,083	4,063	1,834

표 2. 즉석 판매제조 가공업 현황 (3)

2006년 2분기 (단위: 개소)

구 분	충남	전북	전남	경북	경남	제주
총 계	4,499	3,981	4,092	6,270	7,041	1,003
과 자 류	1,119	1,035	896	1,618	1,084	134
당 류	-	-	2	82	4	3
아이스크림제품류	11	-	3	11	76	-
식 육 제 품	334	349	369	532	1,080	374
어 육 제 품	48	14	33	119	129	5
두 부 류	30	39	22	67	119	7
식 용 유 지 류	270	394	472	1,082	1,043	39
면 류	4	3	1	11	22	1
다 류	14	51	6	11	14	16
인삼 제품류	72	57	29	159	143	10
김치·절임식품류	229	255	434	241	444	91
청량음료류	267	132	165	156	103	16
조미식품	90	52	114	334	470	72
기타식품류	2,030	1,600	1,546	1,947	2,310	235

3. 충남 지역별 식품가공 업체의 현황 및 비교

1) 신설, 폐업한 충남 지역별 식품가공 업체의 현황

1991년 8월, 충남 식품가공 업체 수는 760개로 조사되었으며, 이를 업체별로 지역적 분포를 보면 시 지역에 49개(53.0%)가, 군 지역에 351개(46.2%)가 입지하고 있는 것으로 조사되었다. 2004년 12월, 충남 식품가공 업체 수는 1,114개 업체로 조사되었으며, 이를 업체별로 지역적 분포를 보면 시 지역에 542개(48.7%)가, 군 지역에 572개(51.3%)가 입지하고 있는 것으로 조사되었다. 2005년 12월, 충남 식품가공 업체 수는 1,153개로 조사되었으며, 이를 업체별로 지역적 분포를 보면 시 지역에 580개(50.3%)가, 군 지역에 573개(49.7%)가 입지하고 있는 것으로 조사되었으며, 충남 지역별 식품가공 업체 수의 변화는 1991년도 760개에서 14년이 지나 2005년도 1,153개로 393개(51.7%)가 증가 하였으며 이들의 현황은 표 3과 같다.

1991년 8월, 군 지역은 시 지역에 비하여 5.4배가 많은 식품가공 업체가 입지하였으나 2004년 이후 지역별 가공업체의 현황은 7개 시 지역과 9개 군 지역에 거의 50%가량 입지하고 있다. 1991년에 군 지역에는 전체의 84.3%에 달하는 업체가 있었으나 2005년에는 그 수가 감소하여 전체의 49.2%가 군 지역에 위치하고 있고 그와는 반대로 도시에 그 수가 증가하여 전체의 50.8%로 도시에 입주하려는 추세는 시 지역이 업체의 인력관리 뿐만 아니라 설립조건과 판매조건 등이 좋은 것으로 사료된다. 충남 도내 16개 지역에서 2004년도의 식품가공 업체의 폐업 현황과 2005년도 신설 업체 수를 비교하면, 2004년도, 총 1,114업체 중 158개(14.2%)가 폐업을 하였고, 2005년도, 총 1,153업체 중 197개(17.0%)가 신설한 것으로 조사되었다. 2004년도의 폐업과 2005년도의 신설에 따라 식품가공 업체 수가 10개 이상 증가한 지역은 논산시 15개, 금산군 14개, 천안시 11개 가 증가하였으나 식품가공 업체 수가 5개 이상 감소한 지역은 홍성군에 8개, 다음이 부여군으로 6개가 감소한 것으로 조사되었다. 2004년도 식품가공 업체의 폐업율이 가장 높은 지역은 아산시로 69개 업체 중 23개(33.3%), 부여군은 48개 업체 중 15개(31.3%), 홍성군은 총 65개 업체 중 18개(27.6%)의 순으로 많았다.

2005년도 총 식품가공 업체의 신설율이 가장 높은 지역은 아산시로 66개 업체 중 20개(30.3%), 금산군은 172개 업체 중 38개(22.1%), 부여군은 42개 업체 중 9개(21.4%)의 순이었으며, 식품가공 업체의 폐업율과 신설율의 변화가 가장 많은 지역은 아산시로 조사되었다. 이의 원인을 구체적으로 파악하여 이에 대한 적절한 대책을 세워야 할 것이며 아울러 표준 모델을 제시하여 타 지역에 적용할 수 있을 것으로 사료된다.

식품가공 업체의 폐업(14.2%)과 신설(17.0%)로 인하여 변화율이 높다는 것은 식품가공 산업의 기반과 역사가 탄탄하지 못함을 의미하는 것으로 특히, 신설과 폐업에 따른 업체 수의 변화가 많은 지역과 식품가공 품목의 종류 및 가공업체의 운영실태 등을 종합적이고, 체계적으로 조사, 연구하여 그 원인을 분석하여 대책을 마련하여야 폐업도 막을 수 있고 활성화 시킬 수 있다고 사료된다.

표 3. 충남식품별 업체현황 및 비교

지 역	1991년	2004년		2005	
	총 업체	총 업체	폐업 업체	총 업체	신설 업체
천안시	112	152	9	163	20
공주시	64	74	1	83	10
보령시	35	69	9	73	13
아산시	26	69	23	66	20
서산시	59	58	4	60	6
논산시	113	116	5	131	20
계룡시	-	4	0	4	0
금산군	35	158	24	172	38
연기군	70	85	18	83	15
부여군	63	48	15	42	9
서천군	27	54	9	53	8
청양군	14	33	2	35	4
홍성군	33	65	18	57	10
예산군	45	43	4	49	10
태안군	19	40	8	39	7
당진군	45	46	9	43	6
합 계	760	1114	158	1153	196

자료: 충청남도 : 충청남도 도청. 제조업체 현황. 년도별

2) 신설, 폐업한 충남 지역별 생산품의 현황

2004년과 2005년도에 충남 16개 지역별로 신설, 폐업된 가공식품의 생산품목과 이에 관련한 업체별 현황을 조사한 결과는 표 4와 같다. 신설, 폐업한 식품가공 업체의 수를 비교하면 금산군은 2004년 24개소가 폐업을 하고 2005년 38개소가 신설되어 가장 많은 변화를 보였다. 이는 “금산세계인삼엑스포”의 영향과 더불어 세계의 석학들이 인삼의 효능에 관하여 연구, 발표를 한 영향이 큰 것으로 사료된다. 그러나 2004년 폐업한 업체가 24개소로 가장 많은 것은 인삼 생산의 본 고장이라는 오랜 역사에 비하여 인삼을 이용한 가공업의 기술력이 정립되지 않은 업체가 많은 것으로 국제화 수준의 경쟁력을 갖추기에는 많은 지원과 연구와 노력이 필요할 것으로 사료된다.

2006년 9월26일 충남 금산에서 열렸던 “제 9회 국제 인삼심포지움”에서 영국의 데이비드 케네디 교수는 홍삼추출물을 장기간 섭취하면 학습능력과 기억력의 향상에 도움이 된다고 발표하였으며, 서울대학 병원 신경정신과 김만호 교수는 알츠하이머 치매환자의 인지 능력을 개선했다고 발표하였다. 이렇듯 홍삼의 효능이 알려지면서 세계시장에서 한국의 홍삼을 이용한 기능성 제품의 판매량이 3배 정도 늘어나는 것으로 보아 중국, 미국 등과 경쟁하기 위하여 계획적이고 체계적인 연구를 통해 남녀노소 그리고 외국인의 기호에 어울릴 수 있는 다양한 제품을 개발한다면 인삼 중 주국으로서의 위치를 확보할 수 있을 것으로 사료된다.

다음으로 2004년도에 비하여 신설업체가 많은 지역은 천안시, 아산시, 논산시로 각각 20개 업체가 증가하였으며 다음은 연기군으로 15개 업체가 증가하였다. 이들 지역의 공통점은 오랜 기간 지역특산물의 인지도가 높게 작용한 것에 따른 영향을 크게 받은 것으로 사료된다.

표 4. 신설, 폐업한 업체의 종류와 지역별 현황 및 비교 (1)

지 역	폐업 업체수	생 산 품	신설 업체수	생 산 품
천안시	9/152	마늘환, 구운소금 (2),두부류, 면 류, 도시락,차류, 녹각, 케익,	20/163	커피(2), 색소(2), 가공음료,가파국수,소금 (3), 돈가스, 배합사료(8), 분말조미료(2)
공주시	1/74	식품제조	10/83	장류(2), 곡류(3), 돈가공 김치, 냉 면, 계란가공(2)
보령시	9/69	김(2), 얼음, 액젓 (2), 두부, 건 어물(2), 멸치분	13/73	김(6), 액젓(2)수산물가공(2), 한과 백미, 두부, 채소가공(3)
아산시	23/69	한과(3), 음료(3), 사료 (3)면류 (3), 냉동식품(3), 곡물도정, 꿀 분말(2),김치, 육류(3)	20/66	음료, 다진마늘(3), 육류(5),김치(2), 물 엿(3), 주류(2), 첨가물, 장류(2), 채소류(2)
서산시	4/58	수산물가공(2), 김치, 쌀	6/60	수산물가공, 깐마늘, 홍삼액, 마늘 주,추어탕, 야채시트
논산시	5/116	차, 김, 아이스크림, 과일, 건강보조식품	20/131	김(2), 육류(4), 차(3)사료(2), 장류 (2), 액젓, 곡류(2), 채소류(3)
계룡시	0/4		0/4	
금산군	24/158	홍삼한과(6), 인삼주(3), 홍삼차 녹각(3), 보리, 면류(3), 쌀(2), 순대,건강보조식품(4)	38/172	홍삼류(13), 인삼류(7)사료(3), 주 류(2), 곡류(4),소류(5), 과자류(2), 청국장, 초콜릿
연기군	18/85	소금(2), 생수(3), 김치(2)건강보조식 품, 면류(3), 김, 사료(3), 커피(2)육류	15/82	김치(2), 만두(2), 장류(2)육류(3), 한 과, 생수(2),조미료, 사료, 들기름
부여군	15/48	음료(2), 백미(2), 김치, 육류(3), 수 산물, 김치주(2), 아이스크림, 단무 지(2)	9/42	수산물(2),채소류(3),떡류, 아이스 크림, 홍삼, 김치
서천군	9/54	수산물(4), 김(3)도시락, 해태 가공	8/53	김(3), 수산물(2), 조미료,도토리 묵, 해태가공
청양군	2/33	청량음료, 절임무우	4/35	절임무우, 한과, 김, 고추장
홍성군	18/65	탁주(7), 백미(2)수산물, 홍삼, 청 국장, 도정, 사료(2),차, 면류(2)	10/57	김(2), 육류(3), 사료,식용유지, 홍 삼, 꽃게장, 건강보조식품
예산군	4/43	고등어자반, 계육, 미숫가루, 미곡	10/49	고등어자반, 육류(2),사료(3), 젓갈류,면류(2), 미숫가루
태안군	8/40	빵, 연유, 수산물(3),탁주, 건멸치(2)	7/39	수산물(5), 비료, 사료
당진군	9/46	김치(2), 곡류(3)수산물, 면류 (2), 코코아제품	6/43	마늘가공, 양념장(2),청결미, 묵, 가금훈제

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 기업지원과

지역의 식품가공 업체의 수가 2004년도에 비해 2005년도에 가장 많이 증가·감소한 것으로 나타난 지역과 업종의 현황은 표 5와 같다. 지역별 폐업·신설된 업체의 생산품에 대한 공통점을 찾기가 어려웠으며 시대의 흐름에 따라 유행하는 식품의 종류에 의한 영향도 관계가 없는 것으로 조사되었다.

이로써 식품가공업을 하려는 기업인의 의지와 창의적인 감각, 규모, 자산, 연구태도 등이 식품 가공업체의 신설과 폐업에 영향을 주는 중요한 요인으로 작용한 것으로 판단된다.

표 5. 지역의 업종별 식품가공 업체의 증가 · 감소의 현황

변화	지역	업종수	폐업 생산품(2004년)	신설 생산품(2005년)
증가 지역	논산시	15/131	차, 김, 아이스크림, 과일, 건강보조식품	김(2), 육류(4), 차(3), 사료(2), 장류(2), 액젓, 곡류(2), 채소류(3)
	금산군	14/172	홍삼한과(6), 인삼주(3), 홍삼차, 녹각(3), 보리, 면류(3), 쌀(2), 건강보조식품(4)	홍삼류(13), 인삼류(7), 주류(2), 곡류(4), 채소류(5), 과자류(2), 청국장, 초콜릿
감소 지역	홍성군	8/57	탁주(7), 백미(2), 수산물, 홍삼, 청국장, 도정, 사료(2), 차, 면류(2)	김(2), 육류(3), 사료, 식용유, 홍삼, 꽃게장, 건강보조식품
	부여군	6/42	음료(2), 백미(2), 김치, 육류(3), 수산물, 김, 탁주(2), 아이스크림, 단무지	수산물(2), 채소류(3), 떡류, 홍삼, 아이스크림, 김치

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 기업지원과

3) 규모별 충남 식품가공 업체의 현황

2005년도 현재 건설 중인 업체를 포함하여 충남 식품가공 업체를 지역별로 기업 형태를 종업원 수에 따라 대기업, 중기업 및 소기업에서 3~4인의 기업으로 구분하였으며 이는 표 6과 같다.

규모별로 가공업체를 분류하면 총 1,153개 업체에서 대기업은 3개 업체(0.26%), 중기업은 73개 업체(6.33%), 소기업은 1,077개 업체(93.41%)로 이는 충남의 식품가공업

체가 영세성을 띄고 있는 것으로 조사되었다. 근무인원에 따른 규모별로 보면 근무인원이 300인 이상의 대기업은 충남에 3개 업체로, 공주시, 연기군, 부여군에 각 1개 일뿐 건설예정 중인 업체는 없는 것으로 조사되었다. 50~299인의 중기업은 73개 중 근무인원이 101~299인 기업은 29개로, 천안시 10개, 논산시 5개, 아산시 5개, 서산시 1개이며, 근무인원이 50~100인 중기업은 42개로 천안시 17개, 논산시 4개, 아산시 3개, 서천군 3개이며, 부여군, 청양군, 홍성군에 각각 2개가, 나머지 지역에 각각 1개이다. 건설예정 중인 업체는 홍성군과 예산군에 각각 1개가 있으나 계룡시와 태안군에는 아직 대·중기업이 없는 것으로 조사되었다.

근무인원이 3~49인의 소기업은 1,077개 중 7개시에 530개, 9개 군에 547개이고, 5~49인의 소기업은 625개로 천안시 106개, 금산군 86개, 논산시 60개가 이며, 3~4인의 소기업은 349개로 금산군 64개, 논산시 49개, 연기군 32개이다. 건설예정 중인 업체는 103개로 조사되어, 이는 충남 식품가공 업체의 수가 증가하고 있으나 규모면에서는 영세성을 면하지 못하고 있어 공동운영으로 연구, 개발, 판로개척을 위한 지도·계몽이 필요하다고 사료된다.

표 6. 충남 기업 형태별 시, 군의 입지 현황 (1)

2005년		총계	<대기업>	300인 이상	건설 중
천안시	업체	163			
	종업원수	4771			
공주시	업체	83	1	1	
	종업원수	1,453	498	498	
보령시	업체	73			
	종업원수	605			
아산시	업체	66			
	종업원수	1,904			
서산시	업체	60			
	종업원수	625			
논산시	업체	131			
	종업원수	2,251			
계룡시	업체	4			
	종업원수	58			
금산군	업체	172			
	종업원수	1,240			
연기군	업체	83	1	1	
	종업원수	1,590	302	302	
부여군	업체	42	1	1	
	종업원수	1,241	720	720	
서천군	업체	53			
	종업원수	742			
청양군	업체	35			
	종업원수	652			
홍성군	업체	57			
	종업원수	747			
예산군	업체	49			
	종업원수	459			
태안군	업체	39			
	종업원수	288			
당진군	업체	43			
	종업원수	478			

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 2005년 제조업체 현황

표 6. 충남 기업 형태별 시, 군의 입지 현황(2)

2005년		<중기업>	101~299인	50~100인	건설 중
천안시	업체	27	10	17	
	종업원수	2,927	1579	1348	
공주시	업체	2	2		
	종업원수	247	247		
보령시	업체	1		1	
	종업원수	87		87	
아산시	업체	8	5	3	
	종업원수	1,043	836	207	
서산시	업체	2	1	1	
	종업원수	210	115	95	
논산시	업체	9	5	4	
	종업원수	1,231	879	352	
계룡시	업체				
	종업원수				
금산군	업체	1		1	
	종업원수	75		75	
연기군	업체	3	1	2	
	종업원수	394	220	174	
부여군	업체	3	1	2	
	종업원수	286	156	130	
서천군	업체	3		3	
	종업원수	243		243	
청양군	업체	4	2	2	
	종업원수	416	285	131	
홍성군	업체	4	1	2	1
	종업원수	223	120	102	1
예산군	업체	3	1	1	1
	종업원수	162	102	59	1
태안군	업체				
	종업원수				
당진군	업체	3		3	
	종업원수	193		193	

표 6. 충남 기업 형태별 시, 군의 입지 현황 (3)

2005년		<소기업>	5~49인	3~4인	건설 중
천안시	업체	136	106	27	3
	종업원 수	1,844	1765	76	3
공주시	업체	80	41	24	15
	종업원 수	708	611	82	15
보령시	업체	72	40	30	2
	종업원 수	518	414	102	2
아산시	업체	58	46	8	4
	종업원 수	861	829	28	4
서산시	업체	58	28	22	8
	종업원 수	415	334	73	8
논산시	업체	122	60	49	13
	종업원 수	1,020	848	159	13
계룡시	업체	4	3	1	
	종업원 수	58	55	3	
금산군	업체	171	86	64	21
	종업원 수	1,165	940	204	21
연기군	업체	79	44	32	3
	종업원 수	894	825	66	3
부여군	업체	38	17	17	4
	종업원 수	235	190	41	4
서천군	업체	50	41	7	2
	종업원 수	499	474	23	2
청양군	업체	31	16	14	1
	종업원 수	236	188	47	1
홍성군	업체	53	36	16	1
	종업원 수	524	471	52	1
예산군	업체	46	15	15	16
	종업원 수	297	233	48	16
태안군	업체	39	20	14	5
	종업원 수	288	237	46	5
당진군	업체	40	26	9	5
	종업원 수	285	251	29	5

4. 충남 전통식품 가공업체 현황 및 비교

충남 전통식품 가공업체 현황은 2004년 말 식품 가공업체수는 1,114개이며 그 중 전통식품 가공업체수는 59개(5.2%)이고, 2005년 말 식품가공 업체수는 1,153개이며 그 중 전통식품 가공업체수는 56개(4.8%)로 이는 표 7과 같다. 2005년은 2004년에 비하여 39개가 증가하였으나 전통식품 가공업체는 3개가 감소되었으며, 감소한 지역과 전통식품의 품목은 금산군의 인삼주, 연기군의 김치 류, 홍성군의 청국장 발효식품이었다. 삶의 질을 생각하는 수요자들이 한국의 전통식품의 대표인 김치와 청국장, 된장 등과 같은 발효식품이 건강에 유익하다고 인지되면서 세계 속에 한국 전통식품의 수요는 보다 많아지리라 예측하며 이러한 흐름을 한류열풍과 함께 전통식품에 관심을 갖고 각 지역별로 전통식품을 발굴하여 이의 영양적 가치를 재조명 할 대응책이 시급하다고 사료된다.

옷이 날개란 말이 있듯이 농·식품에 관련된 산업을 위한 여론조사에서 “지역문화유산”과 관련한 이미지로 육성하는 것이 바람직하다는 반응이 46%로 나타난 것(2006년도 4월3일 농민신문)으로 보아 전통가공식품에 역사와 문화를 접목하여 “문화의 옷”을 입히면 날개를 달아주는 셈이 되어 부가가치를 높일 수 있을 것으로 사료된다. 원조성과 주체성을 찾으려면 전통식품에 대한 명확한 정의와 이에 따른 전수된 제조 방식을 과학화하여 제품의 표준화를 위한 작업과 더불어 외국인의 기호에 맞추려는 연구를 통하여 전통식품의 세계화를 위한 체계적이고 지속적인 연구가 절실히 필요할 것으로 사료된다.

표 7. 충남 전통식품가공 업체의 현황(2004) (1)

지 역	업체명	소재지	주생산물	비고
천안시 (5/152)	은강식품	성환	단무지	
	송덕가업	성환	김치류	
	송덕농산영농조합	성환	과실채소가공	
	한미향료화학	수신	식품첨가물	
	입장밀알영농조합법인	입장	포도식초	
공주시 (2/74)	공주제분	계룡	냉면가루	
	계룡백일주	봉정	백일주	
보령시 (3/69)	대성농산	미산	산채류	
	동이농산	남포	당초하초	
	보령식품	내항	단무지	
아산시 (2/69)	산골농산영농조합	탕정	포도주	
	탕정그린영농조합	탕정	과실발효주	
서산시 (2/58)	부석농협	부석	마늘, 생강	
	서농유통(주)	성연	김치류	
논산시 (11/116)	가야곡왕주	가야곡	배즙, 사과식초	
	농업사회법인(주)우리식품	왕전리	단무지 2차 저린무	
	사과식품	광석	참기름, 들기름	
	노성농협	노성	된장, 고추장	
	유림식품	별곡	포도즙	
	상생식품	부적	감식초, 고추장	
	생생식품	성동	포도즙	
	양촌식품	양촌	감식초, 장류	
	양촌집장	양촌	집장	
	모범식품	연산	대추즙, 호박즙	
계룡시 (1/4)	농업회사법인(주)맛가마식품	연산	장류	
	신도안종합식품(주)	두마	물엿, 갯엿	
금산군 (8/158)	경남식품	추부	단무지	
	금계인삼	군북	홍삼, 태극삼	
	금산덕원인삼약초영농조합법인	남일	수삼홍삼정과	
	대길인삼영농조합	남일	태극삼, 홍삼	
	전국토종약초영농조합	제원	농축액	
	(주)대호한과	군북	한과	
	홍정원	제원	홍삼	
연기군 (3/85)	금산인삼주(주)	금성	인삼주	
	까투리네	금남	평양만두	
	원일농산	남연기	살구식초	
	영농조합법인 약선원식품	전의	김치류	

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 2004년 제조업체 현황

표 7. 충남 전통식품가공 업체의 현황(2004) (2)

지역	업 체 명	소재지	주생산품	비고
부여군 (4/48)	고향식품	외산	묵, 한과	
	금천농산	남면	국수	
	부여농업협동조합	부여	곡물도정업	
	부여원예영농조합법인	부여	채소절임	
서천군 (6/54)	계림식품	관교	녹말	
	농민식품	관교	도토리, 녹말, 찹쌀가루	
	서정전통식품	비인	저하젓, 조미김	
	손모아식품	시초	조미료	
	푸른농산	관교	간마늘	
	한산소곡주	한산	소곡주	
청양군 (2/33)	칠갑산구기자한과영농조합법인	비봉	한과	
	청양구기자농업협동조합	운곡	구기자차	
홍성군 (5/65)	갈산농업협동조합	갈산	절임류, 백미	
	백제물산(주)	광천	당면, 냉면	
	대운식품(주)	서부	액젓류	
	바른식품	홍동	된장, 고추장	
	청호식품	금마	청국장	
예산군 (3/43)	삼다리저통한과	삼교읍	한과, 약과	
	예산농산영농조합법인	삼교읍	과일잼, 통조림	
	하나식품	대술면	김치, 깍두기	
태안군 (2/40)	남면농협전통식품가공공장	남면	참기름, 메주, 엿기름	
	안면영농조합법인	안면	단무지	
당진군 (0/46)	-	-	-	

2004년 충남 총 식품가공업체 수 : 1,114

2004년 충남 총 전통식품가공업체 수 : 59

표 7. 충남 전통식품가공 업체의 현황(2005) (3)

지 역	업체명	소재지	주생산품	비고
천안시 (5/163)	은강식품	성환	단무지	
	송덕가업	성환	김치류	
	송덕농산영농조합	성환	과실채소가공	
	한미향료화학	수신	식품첨가물	
	입장밀알영농조합법인	입장	포도식초	
공주시 (2/83)	공주제분	계룡	냉면가루	
	계룡백일주	봉정	백일주	
보령시 (3/73)	대성농산	미산	산채류	
	동이농산	남포	당충하초	
	보령식품	내항	단무지	
아산시 (2/66)	산골농산영농조합	탕정	포도주	
	탕정그린영농조합	탕정	과실발효주	
서산시 (2/60)	부석농협	부석	마늘, 생강	
	서농유통㈜	성연	김치류	
논산시 (11/131)	가야곡왕주	가야곡	배즙, 사과식초	
	농업사회법인(주)우리식품	왕전리	단무지 2차 저린무	
	사과식품	광석	참기름, 들기름	
	노성농협	노성	된장, 고추장	
	유림식품	별곡	포도즙	
	상생식품	부적	감식초, 고추장	
	생생식품	성동	포도즙	
	양촌식품	양촌	감식초, 장류	
	양촌집장	양촌	집장	
	모범식품	연산	대추즙, 호박즙	
	농업회사법인(주)맛가마식품	연산	장류	
계룡시 (1/4)	신도안종합식품(주)	두마	물엿, 갱엿	
금산군 (7/172)	경남식품	추부	단무지	
	금계인삼	군북	홍삼, 태극삼	
	금산덕원인삼약초영농조합법인	남일	수삼홍삼정과	
	대길인삼영농조합	남일	태극삼, 홍삼	
	전국토종약초영농조합	제원	농축액	
	(주)대호한과	군북	한과	
	홍정원	제원	홍삼	
연기군 (2/83)	까투리네	금남	평양만두	
	원일농산	남 연기	살구식초	

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 2005년 제조업체 현황

표 7. 충남 전통식품가공 업체의 현황(2005) (4)

지역	업체명	소재지	주생산품	비고
부여군 (4/42)	고향식품	외산	묵, 한과	
	금천농산	남 금천	국수	
	부여농업협동조합	부여	곡물도정업	
	부여원예영농조합법인	부여	채소절임	
서천군 (6/53)	계림식품	판교	녹말	
	농민식품	판교	도토리, 녹말, 찹쌀가루	
	서정전통식품	비인	저하젓, 조미김	
	손모아식품	시조	조미료	
	푸른농산	판교	간마늘	
	한산소곡주	한산	소곡주	
청양군 (2/35)	칠갑산구기자한과영농조합법인	비봉	한과	
	청양구기자농업협동조합	운곡	구기자차	
홍성군 (4/57)	갈산농업협동조합	갈산	절임류, 백미	
	백제물산㈜	광천	당면, 냉면	
	대운식품㈜	서부	액젓류	
	바른식품	홍동	된장, 고추장	
예산군 (3/49)	삼다리전통한과	삼교읍	한과, 약과	
	예산농산영농조합법인	삼교읍	과일잼, 통조림	
	하나식품	대술면	김치, 깍두기	
태안군 (2/39)	남면농협전통식품가공공장	남면	참기름, 메주, 엿기름	
	안면영농조합법인	안면	단무지	
당진군 (0/43)	-		-	

2005년 충남 총 식품가공업체 수 : 1,153

2005년 충남 총 전통식품가공업체 수 : 56

5. 충남 지역별 특산물과 가공식품업의 관계

충남 16개의 시, 군에서 각 지역의 특산물을 이용하여 24개의 축제가 이루어지고 있으며, 이들의 개최기간과 지역별 특산물을 이용한 가공식품 업체 수의 관계는 표 8과 같다.

특산물과 관련된 가공업체가 183개로 금산의 인삼제품류가 89개(48.6%)로 가장 많았고, 보령의 김제품류가 26개(13.5%), 서산시의 감자, 연기군의 복숭아, 부여군의 토마토와 수박, 서천군의 전어와 주꾸미, 홍성군의 대하가 이미 지역 특산물로 전 국민에게 인지도된 상황에서 이를 이용한 가공식품이 없는 것으로 조사되었다. 축제가 열리는 시기를 조사한 결과 24개의 축제 중 9월에서 10월 사이에 가장 많은 14개(58.3%)의 축제가 열리며, 다음은 3월에서 4월 사이에 5개(20.8%)로 79.1%가 봄, 가을에 집중적으로 열리고 있다. 그러나 축제의 효과가 제대로 이루어지고 있는지의 손익을 계산한 결과를 년도별, 각 지역별, 각 참여업체간 판매량 등에 관한 분석 자료를 구할 수 없는 점으로 보아, 각 지역별 축제의 현황파악이 제대로 이루어지지 않는 것으로 사료된다. 축제가 활성화될 수 있도록 현황을 파악하고 활성화 방안을 검토하여 축제기간을 지역 특산물과 함께 가공식품을 홍보하는 기회로 삼는다면 지역 내 식품가공 산업이 활성화 될 수 있을 것으로 보아 지역특산물 축제를 지역의 종합적인 문화축제로 키워 특산물을 대표화 할 수 있는 명소로 발전시킬 수 있는 종합적이고 획기적인 기획이 필요 할 것으로 사료된다.

표 8. 충남 지역별 특산물 축제 및 관련 가공업체

지 역	축 제 명	최 초 개최년도	개최기간	관련 가공 업체 수(183)
천안시	천안 성환 배 축제/ 포도/호두	1994	10월중	7
공주시	공주 앞밭 축제	2000	9월중	1
보령시	보령 머드 축제 (대천강)	1998	7.16-22	26
아산시	외암 민속마을 짚풀문화제 (포도)	2000	10월중	3
서산시	서산 6쪽마늘 축제	2005	6월 중순 토-일	4
	팔봉산 감자 축제	2002	6.18-6.26	0
	서산 인산체험 홍보행사	2004	10.21-10.23	0
논산시	논산 딸기 축제	1997	4.7-4.9	6
	강경 첫감 축제	1997	10.19-10.23	2
	양촌 꽃감 축제	2003	11월중	1
	연산 대추 축제	2003	10월중	2
계룡시	2006 계룡 축제 (물엿)	2004	10월초	2
금산군	금산 인산 축제	1981	9.22-10.1	89
연기군	복숭아 축제	2003	8월중	0
부여군	세도 토마토 축제	2004	4월중	0
	백마강 수박 축제	1995	5월말-6월초	0
서천군	홍원항 전어 축제	2000	9.24-10.7	0
	동백꽃, 주꾸미 축제	2000	3.26-4.8	0
청양군	청양 고추 구기자 축제	2000	9월중	10
홍성군	광천 토굴새우젓 및 조선김 축제	1996	10월중	13
	남당 대하 축제	1996	9월-10월	0
예산군	매현 문화제 (사과)	1972	4.28-29	0
태안군	백사장 대하 축제	2000	10월중순경 (약15일간)	0
당진군	가지시줄다리기 대제 (해나루 쌀)	1556	4.6-4.9	17

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 농정유통과

1) 충남 도지사 인증 Q마크 선정현황

(1) 2005년도 충남 도지사 인증 Q마크 선정현황

2005년도 충남 도지사 인증 Q마크의 신청업체와 선정현황은 표 9와 같으며 지난 1996년 처음 시행된 “Q마크제도”는 충남 도지사가 품질을 추천하는 충남 농·특산물과 가공식품에 부착하는 마크로써 각 분야 전문가들이 현장을 확인하고 품질의 검증을 거친 제품으로 10년간 183개의 품목이 충남 도지사 인증 Q마크를 받았다.

2005년도에는 천안을 비롯하여 9개 지역에서 총 22건을 신청하였으나 이중 가공식품은 8건(36.4%)으로 금산의 된장·간장 가공업 1건, 공주의 밤 2건, 총 3건이 보류되었다. 선정된 7건 중 가공식품은 보령시의 청라은행한과와 당진의 배즙 2품목(28.6%)뿐이었다. 탈락한 업체는 12품목(54.6%)으로 논산시, 홍성군 및 태안군은 각 지역에서 1건을 신청하였으나 도지사 인증 Q마크를 받지 못하였다. 신청한 22건 중 7건(31.8%)만이 도지사 인증 Q마크로 선정되었으며 가공식품은 8건 신청에 2건(25.0%)만 선정된 것으로 보아 도지사 인증 Q마크의 선정기준에 이르는 가공식품이 적은 것은 충남의 특이하고 과학적으로 인증할 수 있는 가공식품이 개발되어야 할 것으로 사료된다.

선정되어진 제품이라도 더 좋은 품질을 유지하기 위하여 자가 규격기준을 마련하는 과학적인 관리가 요망되며 선정된 업체를 중심으로 인센티브제도를 적용하여 육성하는 방안을 강구한다면 충남 도지사 인증 Q마크를 얻기 위한 관심과 노력은 충남 가공식품의 품질향상으로 이어져 타 지역의 가공식품과 비교하였을 때 경쟁력이 있을 것으로 사료된다.

표 9. 2005년 충남 도지사 인증 Q마크 선정

지역	품목	생산자(단체)		재배(생산 면적·시설)	생산계획 량(톤)	출하계획 량(톤)	출하 시기	생산단위	지정품
		단체명(주소)	대표자						
계	22품목								
천안시	거봉포도	성거농업협동조합	안효식	120ha	5,700	4,600		4Kg/Box 2Kg/Box	선정
	포도/배	천안 성거 천홍 432							
		한나농원	김연집	3ha	10/30	10/30		포도 2/4kg 배 7.5/15kg	탈락
공주시	밤	정지영	정지영	12ha	8톤	8톤	년중	마대40kg 박스4/8kg	보류
		공주 정안 산성 7							
	밤	이봉룡	이봉룡	15ha	30톤	30톤	년중	박스4/8kg	보류
보령시	청라온 행한과	당내생활개선회	이순희	45평	3.5톤	3.5톤	년중	200g,500g 1/15/2/25kg	선정
		보령 청라 내현 371							
	머드미 쌀	보령농업회사법인	이기선	50ha	500톤	300톤	연중	5,10,20kg	탈락
		보령 청소 진죽 499-1							
	방울 토마토	마동방울토마토작목반	신윤성	4ha	420톤	420톤	년중	5kg	탈락
		보령 청소 죽림502-3							
	창덕맛 김	창덕식품	김창수	198㎡	20톤	12톤	연중	5/18/30g	탈락
	까나리· 멸치액젓	보령 청소 죽림 415-23							
논산시	한과	광천수산영어법인	전성기	건평 952㎡	1,000톤	1,000톤	년중	320g~20kg (7종)	탈락
		보령 남곡 899-2							
	논산 광석 완전 705	농업회사법인(주)우리식품	배용순	건평 446㎡	100톤	90톤	년중	1/5kg	탈락
금산군	된장· 간장	인삼골된장간장	전순남	67㎡	15톤	15톤	년중	2/4/8kg	보류
		금산 부리 현내 624-8							
연기군	복숭아	연기군 도화회	유일근	230ha	3,266톤	3,266톤	7~9 월	4.5kg	선정
		연기 서면 국촌127							
	토마토	금남한방토마토	장창기	3ha	196톤	196톤	-	5kg	탈락
		연기 금남 용포							
홍성군	구이김	연기군노타리버섯연구회	권오훈	3ha	800톤	720톤	년중	2kg	선정
		연기 전동 노장리 586							
		(주)백제식품	김재유	-	1톤	1톤	년중	7~60g	탈락
예산군	파프리카	홍성 광천 광천44-3							
		육인농장	변태용	2ha	350톤	350톤	년중	5kg	선정
태안군	꽃게장	예산 신암 탄중7-1							
		청정태안식품	김명월	-	15톤	15톤	년중	2.5~20kg	탈락
당진군	배즙	태안 근흥 도황 720							
		두레식품	서정만	3,913㎡	198톤	130톤	년중	2kg	선정
	한과	당진 정미 덕삼 93-1							
		염솔한과	권병호	196㎡	50톤	50톤	년중	-	탈락
	배	당진 정미 하성 265-2							
		서해갯바람황토배	김혜재	6ha	110톤	110톤	9~4 월	7.5/15kg	선정
	느타리	당진 고대 당진포 51							
		고대느타리작목반	정종희	3,913㎡	198톤	130톤	년중	2kg	탈락
당진군	달래	당진 고대 당진포 654							
		대호지달래작목반	김의웅	22ha	330톤	624톤	2~4 월	8kg	탈락

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 농정유통과

(2) 2006년도 충남 도지사 인증 Q마크 선정현황

2006년도 충남 도지사 인증 Q마크의 신청업체와 선정현황은 표 10과 같으며, 천안을 비롯하여 11개 지역에서 총 58건(22품목, 34업체)을 신청하였으며 이중 가공식품은 17건(29.3%)이다. 선정된 26건 중 가공식품은 논산의 가시오가피를 비롯하여 총 8건(30.8%)이다. 2005년도에 도지사 인증 Q마크에 선정된 가공식품이 2건이었으나 2006년도에는 8건으로 4배 증가하였으며 보류된 건수는 없었다. 도지사 인증 Q마크를 얻기 위해 2006년도에는 58건 신청으로 2005년 22건 신청에 비하여 2.6배 증가하였고 이는 홍보의 영향과 더불어 관계기관의 많은 노력과 다양하고 차별화된 고 품질의 가공식품을 생산하고자 하는 가공업체의 노력이 합해진 결과라고 사료된다. 도지사인증 Q마크의 위상이 정립되어감에 따라 더 많은 식품 가공업체들이 Q마크 인증을 받기 위해서는 다양하고 우수한 품질의 가공식품을 생산하기 위한 노력과 함께 식품관련연구소와 식품관련 대학과의 연계 및 공동 협력이 정책적으로 수립되어야 할 것으로 사료된다. 뿐만 아니라 도지사인증 Q마크나 지역 브랜드에 선정된 농산물을 사용하여 가공식품을 생산하는 방안을 검토하고 이를 지원하여 우수한 품질의 가공식품이 생산되면 식품가공 산업이 효율적으로 육성되어 질 것으로 사료된다.

농산물 수입개방 확대로 판매촉진에 어려움을 겪고 있는 농민들을 위해 충청남도 는 충남도지사 품질 추천 Q마크의 농산물과 가공식품의 인터넷 마케팅을 위한 전략적인 업무협약을 육선과 체결하였다. 현재 인터넷을 통해 판매되는 Q마크 농산물은 마늘, 인삼, 젓갈 등 지역특산물을 비롯해 햅쌀, 유기농채소, 가공김치 등 183개 품목으로 수입 농산물 개방 확대로 판매촉진에 어려움을 겪고 있는 농가에 큰 도움이 될 것으로 사료된다.

표 10. 2006년 도지사 인증 Q마크 선정

지역	업체/품목/건수	생산자(단체) 단체명(주소)	대표지	재배(생산) 면적(㎡)·시설	생산계획 량(톤)	출하계획 량(톤)	출하 시기	생산 단위	지정품
계	34/22/58								
천안시	돈육④	대전충남양돈축협 천안 다가동373-3	남성현	527천두	7660	7660	년중	10~30/ Box	상중 하
	돈육	진왕영농조합법인 천안 성남 용원478	정인호	모돈8천 두	12000	9600	년중	-	A,B
아산시	백련잎차 백련꽃향차	향련원 영농조합법인 아산 온천 2동 617-1	임상금	10200평	10	1	년중	50g EA	A
논산시	꽃감	양촌 꽃감 작목회 논산 양촌 신기69	김남중	-	100	80	년중	1/1.5/2 /5kg	특품
	가시오가피가공 식품④	충청 논피 영농조합 논산 채운 용화 225-10	강훈구	33580㎡	30	30	5-11월	10kg/1 상자	최상 급
	서산시	어리굴젓 외 ③ 섬마을표 간월도 어리 굴젓 서산 부석 간월도 65	이경자	661㎡	100	100	년중	200-1.5 kg	상품
보령시	함초 함초발효액	머드함초영농조합법인 보령 남포 봉덕 180-4	황채옥	-	720	720	년중	-	A
	머드미 쌀	보령농업회사법인 보령 청소 진죽 499	이기선	495860㎡	500	500	년중	5/10/2 0kg	특상 품
	까나리·멸치액젓	광천 수산영어 조합법인 보령 남곡 899-2	전성기	352㎡	1000	1000	년중	320g-2 0kg	특
	조미맛김 (순수제래김)	하나맛김 보령 대천 288-36	이경우	85㎡	50	40	년중	300g	우수
	뱅어포양념구이	해수물산 보령 남곡 1022-1	장미자	-	40	40	년중	2.4 M/T	-
금산군	홍삼농축액 외③	청정 인삼 금산읍 양지 330-1	강원구	130711㎡	40	36	년중	70~240 g	-
	금산홍삼당 외②	금산약초 인삼영농 법인 금산 금성 도곡 184	정영석	-	10	7	년중	80-1200 g	-
	고려홍삼정과 외③	동진제약 식품사업부 금산 제원 223	김재경	980㎡			년중	-	-
부여군	고인돌 쌀	초천위탁영농주식회사 부여초촌초평252-2	지정하	1289260㎡	690	500	년중	10/20/ 40kg	1등급
	가지	부여홍산가지작목반 부여중화8층 286	신영동	11000㎡	400	300	9~11월	5/10kg	특상
	사과	이등주 부여 옥산 중앙리147	이등주	21487㎡		30	9~11월	60t	특,중
	싱싱딸기	홍산싱싱딸기작목회 부여홍산중앙12	현생돈	495867㎡	1019	998	1-5월	2kg	1등급
서천군	간장·된장	해가마을 서천마석남전 104	오세인	165㎡	30	30	년중	1/3kg	-
	조미김	영신식품 서천 서면 도둔 72-533	정보민	48400㎡	55	55	년중	-	1등급
	조미김	서천맛김 서천 마석 한성 670-26	김정란	35000㎡	48	48	년중	40/40/ 160g	1등급
청양군	한과	칠갑산 어머니 한과 청양 벽천 126-1	민근기	1983㎡	10	10	년중	-	상

	고추장·된장	청양고추랜드영농조합법인	전연자	23000㎡	20	10	년중	2-7kg	상
		청양청양읍221-7							
	고추가루	칠갑산농원	김금자	15000㎡	10	10	년중	2중	특
		청양정산해남236							
	건고추	청양고추연구회	한만희	148500㎡	42	42	년중	3/6kg	상
		청양대치수석54							
	어얼스메론	칠갑산어얼스메론연구회	조성호	100673㎡	468	468	년중	8kg	특
		청양 남양 봉암150							
	장평메론	칠갑산장평메론	이은국	364800㎡	700	600	년중	8kg	특
		청양장평관현543							
	완숙토마토	정산농업협동조합	김태영	228100㎡	500	490	년중	10kg	특
		청양정산 서정 157-9							
	툽밥표고버섯	청양버섯영농법인	정의용	30000㎡	120	119	년중	16kg	특
태안군	황금빛노을쌀	원북농협							
		태안 원북 반계 172	이종훈	264324㎡	555	500	10개월	40kg	특
	바지락 외②	황도조합영어법인	장민섭	-	750	750	년중	100g-17kg	-
		태안소원법산 851-1							
당진군	감태(가시파래)	청산어촌계	장상복	-	36000속	36000	10~12월	-	-
		태안 원북 청산53							
	실크김치	(주)향채방	허춘조	-	300	300	년중	-	-
	해나루쌀	당진 합덕 도곡106-33							
		당진지역농협연합	김종화	2200ha	12000	10970	년중	4/10/20kg	특
		당진 당진읍 489-2							

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 농정유통과

2) 충남 지역별 대표브랜드 현황

충남 지역별 각 시·군의 대표브랜드는 총 16개 지역 중 아산시, 금산군, 서천군, 홍성군의 4개 지역을 제외한 12개 지역이 대표브랜드를 보유하고 있었으며, 지역별 대표브랜드 현황은 표 11과 같다. 대표브랜드를 보유한 12개 지역 중 적극적으로 활용되고 있는 곳은 천안시의 '하늘그린'과 부여군의 '굿뜨래' 등 2개 지역으로 나머지 10개 지역은 효율적으로 활용하지 못하고 있었으며, 대표브랜드가 없는 4개 지역 중 아산시와 서천군의 경우 개별적 상품브랜드만 있고, 금산군과 홍성군의 경우 현재 대표브랜드가 없어 2006년 등록 중인 것으로 조사되었다.

현재 대표브랜드의 경우 개별브랜드 중심으로 추진되어 브랜드 간 차별화가 이루어지지 못하고, 브랜드화의 판촉과 경제적 효과가 미흡한 실정이다. 이에 따라 식품 가공업협회와 지방자치 단체 등이 중심이 되어 공통되는 품목은 지역을 광범위하게 하는 공동 대표브랜드화의 추진이 보다 효율적인 육성방안이라 사료된다. 브랜드 농산물이 다른 농산물에 비하여 인지도가 높은 것은 사실이나 상품의 관리가 허술하다는 평을 받고 있는 경우도 있어 이에 관한 품질관리가 이루어지지 않는다면, 지역 가공식품에 미치는 영향이 클 것으로 보아 대표브랜드의 품질관리가 선행되어야 할 것으로 사료된다. 농산물 위주의 대표브랜드상품을 이용하여 가공을 추진토록 육성하기 위해서는 가공식품업체의 자발적인 노력과 함께 행정기관에서 지역여건에 맞는 상품개발을 위한 적극적인 지원과 홍보마케팅체계 구축 및 가공식품의 지역을 공동브랜드화 하도록 산업체와 이에 필요한 인적자원을 효율적으로 운영한다면 농가의 수익은 물론 식품 가공업체의 경쟁력이 증가될 수 있을 것으로 사료된다.

표 11 . 충남 지역별 대표브랜드 현황(2006년 현재)

지 역	브랜 드 명	비 고
천안시	하늘그린	거봉포도와 배를 중심으로 한 브랜드이며 적극적 활용이 되고 있음.
공주시	계룡산 맑은물에	브랜드 명의 지정이 2~3년 되었으나 브랜드명이 길고 이미지가 약하여 새로운 이름으로 다시 추진시킬 예정임.
보령시	만세보령	쌀에 중점을 둔 브랜드이나 적극적으로 활용되지 않고 있음.
아산시	-	대표 브랜드는 없는 실정이며, 현재는 아산맑은쌀 상품이 주요 브랜드임.
논산시	황산벌 푸른농산	부여와 같은 시기에 브랜드를 내걸었으나 활용이 미미하여 2007년도부터 적극적으로 활용방안을 모색 중임.
서산시	행복한서산	쌀, 6쪽마늘, 생강 등 55종에 활용하는 대표브랜드로 활용 중임.
계룡시	신도안	보급이 아직 안된 브랜드이나 특허를 받은 상태임. 적극 활용할 예정임.
금산군	-	미정상태이나 현재 통합브랜드를 심의 중이며 2007년에도 활용할 예정임.
연기군	토다매	홍보가 부족한 실정이며, 개별적 상품 브랜드로 진행 중임.
부여군	굿뜨레	가장 활성화된 브랜드로 대한민국 1등 농산물 브랜드라 할 수 있음. 양송이, 방울 토마토, 수박등 31종으로 적극적 활용 중임
서천군	-	대표 브랜드는 없는 실정. 각 품목별로 브랜드 상품화만 진행 중임.
청양군	칠갑마루	브랜드 명칭은 등록된 상태이며, 상품화 전략을 시작하는 단계임.
홍성군	-	대표 브랜드 없으며 등록중인 상태임.
예산군	의좋은 형제	사과와 쌀을 중심으로 이루어진 브랜드이며, 적극적인 활용이 부족함.
태안군	꽃다지	대표 브랜드 화를 시작중이며, 2007년부터 적극 활용방안을 모색 중임.
당진군	해나루	쌀을 중심으로 이루어진 브랜드이며, 적극적으로 활용할 방안을 모색 중임.

자료 : 농림부 : 지역별전시관, 브랜드현황, 충청남도현황

3) 서울 국제 식품전시회에 참여한 업체 현황

2006. 11. 1.~11. 4.에 개최된 서울 국제 식품전시회에 참여한 충남 식품 가공업체 현황은 12개 식품류, 107개의 제품에서 26개 업체가 참여하였으며 이의 현황은 표 12와 같다. 지역별로 살펴보면 참여한 26개 식품 가공업체 중 논산시, 연기군 및 공주시를 제외한 13개 시, 군에서 참여하였으며 시 지역에서는 천안시의 삼육식품을 비롯하여 3개의 시에서 9개 업체가, 9개의 군 지역에서는 17개 업체가 참여하였다. 가공식품 원료별로 살펴보면 참여한 26개 가공식품 중 인삼을 주제로 한 식품이 전체 107개 제품 중 26개(24.3%)로 가장 많았다. 그러나 식품류 중 주류, 가공식품, 선특산물, 김치, 장류 · 절임, 한과, 임산물의 경우에는 참여한 업체가 단 한곳도 없는 것으로 나타나 이들 식품류의 신제품 개발을 유도하거나 기존 제품은 좀 더 다양하고 차별화된 품질의 가공식품을 국제전시회에 참여할 수 있도록 지도할 필요가 있다고 사료된다.

서울 국제 식품전시회에 참여한 업체는 광고효과를 얻게 되고 상품을 알리기에 필요한 시간과 비용이 절감되므로 시장개방에 경쟁력을 갖추게 되어 서울 국제 식품전시회에 참여한 업체가 많을수록 충남에서 생산되는 가공식품과 농산물의 이미지의 향상에도 도움이 된다. 뿐만 아니라 품질향상 및 제품개발과 홍보 전략의 시행이 식품가공업의 발전에 크게 영향을 줄 수 있을 것으로 보아 국제 식품전시회에 참여하도록 권장함과 동시에 참여 업체에 대하여 다양한 배려를 해 준다면, 식품가공업체들의 표본이 되어 각 업체에서도 자발적인 노력이 활발해질 수 있을 것으로 사료된다.

표 12. 서울 국제 식품전시회(2006. 11. 1~11. 4) (1)

구분	충남/전 체	업체	지역	제품
1. 주류	0/15			
2. 가공식품	0/5			
3. 신선 농산물	0/5			
4. 인삼	4/12	청정인삼	금산군	홍삼제리, 홍삼캔디 등 9개 제품
		금산약초인삼 영농조합	금산군	홍삼진과, 금산 홍삼탕 등 5개 제품
		대동고려삼(주)	금산군	블로건 홍삼정 등 3개 제품
		부여인삼농협	부여군	홍삼농축액골드, 홍삼정 캡슐 등 9개 제품
5. 김치	0/6			
6. 장류·절임	0/17			
7. 차/음료	2/16	영농조합법인 맑은물농장	예산군	물로 만나는 상황버섯 마엘 등 3개 제품
		삼육식품	천안시	삼육두유, 검은콩두유 등 14개 제품
8. 한과	0/5			
9. 임산물	0/6			
10. 건강식품	1/22	황토소금	홍성군	황토소금
11. 수산물	3/6	바다로 21	서천군	마른김, 조미김 일체
		벽제식품	홍성군	구이김
		중앙식품	홍성군	조미김, 맛김, 생김

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 기업지원과

표 12. 서울 국제 식품전시회(2006. 11. 1~11. 4) (2)

구분	충남/전체	업체	지역	제품
12. 기타	16/25	이삭농원	공주군	육범수공주알밤, 고추장, 찜장
		한국파낙스제조 (주)	금산군	구증구포홍삼농축액 등 5개 제품
		달하산농장	부여군	병고밥, 우렁쌀 등 4개 제품
		갯위더스 주식회사	보령시	고려인삼오일, 고려인삼프러스 등 4개 제품
		서산6쪽마늘나라	서산시	마늘주, 마늘장아치, 마늘환
		정동홍화마을	서산시	홍화씨환, 청국장환 등 4개 업체
		와우상황버섯 농원	서산시	상황버섯
		해가마을	서천군	죽염장류, 전통장류
		한산소곡주	서천군	한산 소곡주 18%, 43%
		원앙주업 영농조합법인	아산시	한국전통약주제품 등 6개 제품
		진팔보식품	아산시	천상의 녹세트, 녹용환 등 7개 제품
		가야백송이 버섯농장	예산군	상황버섯 분말티백제품, 식생활 상황버섯물
		은성가족식품	천안시	영양담은 배즙KID 등 3개 제품
		(주)수신오가피	천안시	수신토종오가피골드 등 5개 제품
		칠갑산어머니한과	청양군	구기자한과
		칠갑산무지개	청양군	꿀벌화분된장 등 3개 제품
		청양식품	청양군	구기자액상차 등 3개 제품
		둔송구기주	청양군	둔송구기주

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 기업지원과

4) 충남 최고 벤처 식품가공품목 현황

충남 최고 벤처 농산품목의 현황은 7개 시 지역 중 6개, 9개 군 지역 중 5개, 충남 16개 시, 군 지역 중 11개 지역(68.8%)이 참여하였으며 벤처산업을 통한 19개 식품가공 품목은 표 13과 같다.

충남 최고 벤처 농산품목 중 지역 특산물을 이용한 벤처 가공식품은 금산의 인삼만이 활용되어지고 있으며, 나머지 10개 지역은 이미 인지되어진 지역특산물과는 다른 새로운 품목으로 사업이 이루어지고 있었다. 벤처기업이 지역 특산작물이 아닌 농산물을 이용하여 신제품의 개발과 품질의 개량에 도움을 주고 있는 현황은 새로운 작물을 통해 부가가치를 높일 수 있는 가능성이 있을 것으로 사료된다. 새로운 작물을 이용한 제품개발도 물론 중요하고 필요하나 전국적으로 인지되어 있는 지역의 특산물을 이용하여 예로부터 전수되어 오는 독특한 제조방법에 관한 기술을 이용할 수 있으며 이를 위해서는 과학적으로 규명하는 연구가 선행되어야 한다고 사료된다.

단국대학교 식품공학과 식품개발연구회에서는 녹차와 구기자를 이용한 호두(호두과자)의 안정성을 연구하였고, 강정(한과)에 인삼을 이용하여 유통기간의 연장과 제조법의 과학적 규명으로 품질 균등화를 이루어 상품 가치가 향상된 것으로 보아 식품가공 업체를 육성하기 위해서는 관련 업체와 대학과의 연구가 함께 이루어질 필요가 있다고 사료된다. 벤처기업의 질 높은 제품과 신제품 상품개발이 지속적으로 이루어지기 위해서는 업무기관과 자문기관의 협조와 유대관계가 우선되어야 할 것으로 사료된다.

표 13. 충남 최고 벤처 농산품 목록

2006년

No.	지역	농산품	농장	특산물
1 2 3	천안시	세성산 길경차 차령상황버섯 참색녹용	명성농원 차령농산 참사슴농장	배, 호두
4	공주시	계룡산 산삼주	한국산삼주식회사	알밤
5	보령시	냉풍 양송이	만불농장	
6 7	아산시	천년초 생줄기 백련잎차	여러분의 천년초 향련원	
8 9	서산시	참샘골 호박미인 생강초콜릿	참샘골호박농원 서산시골생강한과	6쪽마늘, 감자,인삼
10	논산시	딸기고추장	상생종합식품	
11	금산군	정진원 홍삼진과	금산약초인삼영농조합	인삼
12 13 14	연기군	오행초 복숭아편빵 표고가루청국장 살구식초	화인식품 운당탕자나무집 원일농산	
15	부여군	삼부아가리쿠스	삼부아가리쿠스	토마토, 수박
16 17 18	서천군	한산소곡주 죽염된장 엄나무수피골드	한산소곡주 해가마을 영진식품	전어, 쭈꾸미
19	청양군	둔송구기주	둔송구기주	고추

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 기업지원과

6. 충남 농산물 가공업체 운영실태 조사

1) 관리중인 충남 농산물 가공업체의 현황

충남지역, 농산물가공업체의 운영실태를 조사한 결과 총 47개 업체가 관리 중에 있으며 이중 전통업체가 33개(70.2%)로 가장 많았으며 이들의 현황은 표 14와 같다.

품질관리의 업체 현황은 위탁검사 22개(46.8%), 자체검사 9개(19.1%), ISO(International Standardization[Standards] Organization)인증 7개(14.9%), 전통식품 품질인증 5개(10.6%), 도지사 품질인증 검사 1개(2.1%), 5개(10.6%)는 실시하지 않는 것으로 조사되었다. 가공식품의 소비가 증가하고 가공식품의 수입량도 증가하고 있는 추세인데 반하여 가공식품 산업을 하향산업으로 보는 견해도 있었으며 3개 업체는 사업전망이 크게 악화 될 것으로 예측하고 있었다. 사업전망의 현황은 19개(40.4%)가 전년과 비슷하다고 하였으나 전년에 비하여 크게 악화 되었다고 하였으며, 가장 큰 애로사항은 판매부진(36.2%), 자금부족(27.7%), 원재료 조달(21.3%), 기타 애로사항(14.9%)이며, 설비노후나 임금상승 등으로 나타났다. 건의 사항으로는 관리 중인 47개 업체 중 62.3%는 건의사항에 응답을 하지 않았으나 운영자금에 따른 금융적인 행정지원 즉, 세금인하, 장기융자 등의 건의는 10개(21.3%), 판매신장을 위한 홍보지원 건의는 3개(6.4%)이었다. 그러나 제품의 과학적 인증, 제조법의 과학화, 제품개발을 위한 연구, 지도를 건의한 업체는 단 한 곳도 없는 것으로 보아 업체 스스로가 연구와 마케팅을 통해 사업을 활성화 하려는 노력보다는 자본지원, 행정지원에 의존하는 경향이 있는 것으로 사료된다.

표 14. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체) (1)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의사항
천안시	(주)두레양조	전통	위탁검사	전년과 비슷	자금부족	운영자금부족으로 따른 금융이자 부담 주세법관련 농민주 세금인하 및 과실주 알콜도수 자율포기 및 인터넷판매허용
	목지농산	전통	위탁검사	크게악화	자금부족 판매부진	
	송덕농산 영농조합 법인	전통	자체검사	크게악화	판매부진	
	은강식품	전통	위탁검사	약간신장	설비노후	
	송덕가업	전통	위탁검사 자체검사	전년과 비슷	원재료 조달	
공주시	계룡 백일주	전통	전통식품 명인 지정	약간저조	판매부진	생산원가에 대비 제세금 과다로 판매 애로가 있어 세금경감요구
	공주제분	전통	위탁검사	전년과 비슷	기타(원 자재가격 상승)	
보령시	은혜원	전통	위탁검사	약간저조	자금부족	자금부족에 따른 저리자금 장기융자 및 무상지원
	동이농산	특산	ISO인증	전년과 비슷	판매부진	
아산시	그린촌영 농회	전통	ISO인증	전년과 비슷		판로 확보를 기반으로 새로운 품목을 제조하기 위한 시설투자에 정책적 지원 요망
	산골농산 영농법인	전통	위탁검사	약간신장	자금부족	
	탕정그림 영농조합	전통	위탁검사	크게악화	판매부진 임금상승	

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 기업지원과

표 14. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체) (2)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
아산시	원양주업영농 조합법인	전통	자체 검사 전통식품 품질인증	약간신장	자금부족	포장재비 지원확대 홍보비 및 설비증설요망
논산시	가야 곡왕주		전통식품 명인지정	전년과 비슷	임금상승	
	농업회사 법인 (주) 우리식품		위탁검사	전년과 비슷		
	양촌 감식초	전통	전통식품 품질인증	전년과 비슷	판매부진	
	모범식품			전년과 비슷	판매부진 임금상승	판매부진, 운영자금 부족
	사과식품		자체 검사	전년과 비슷	판매부진	
	상생식품	전통	자체 검사 ISO인증	크게신장	자금부족 판매부진	
	생생식품		자체 검사	전년과 비슷	판매부진 원재료 조달	
	노성농업협동 조합		기타	약간저조	판매부진	
계룡시	농업회사법인 신도안 종합식품(주)	전통	위탁검사 자체 검사	약간저조	판매부진 설비노후	

표 14. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체) (3)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
금산 군	금산인삼 약초영농 조합	산지	전통식품 품질인증	양호	자금부족	
	삼화 삼엽사	전통	위탁검사 도지사품질 인증	불투명 (농산물수 입개방)	저가 외국인삼 밀수 및 수입 자유화로 인해 어려움 가중	농산물 가공산업은 하향산업 농산물 원산지 철저단속 및 밀수인삼 유통방지
	대호한과	전통	전통식품 품질인증	양호		
	금계인삼	전통	미실시	보통	운영 자금난과 외국인삼 문제	
	대길인삼 영농조합	전통	미실시	보통		
	전국토종 약초영농 조합	전통	미실시	어려움이 가중		
	홍정원	전통	미실시	다소 어려움		마케팅의 어려움으로 관로개척이 난항
	유피시스 템(주) 금산인삼 주지점	전통	위탁검사 ISO인증 HACCP인 증 전통식품 명인지정	크게신장	판매부진	

표 14. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체) (4)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
연기군	원일농산	산지	위탁검사	약간신장	판매부진	
	향토식품					
부여군	백제 주조장	전통	위탁검사	크게악화	판매부진	
	고향식품	특산	위탁검사 ISO인증	약간저조	원재료 조달	
	남성식품	전통				
	부여 원예농 조합법인	산지	위탁검사	약간저조	원재료 조달	
서천군	서정전통 식품	전통	전통식품명 인 지정	약간신장	자금부족	저리의 원료매입자금 지원
	계림식품	전통	위탁검사	전년과 비슷	원재료 조달	기계설비 노후로 교체시 자금지원 요청
	농민식품	전통	위탁검사	전년과 비슷	원재료 조달	원료수매자금 및 기계장비 교체 자금지원 요청

표 14. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리중인 업체) (5)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
서천군	손모아 식품	전통	자체검사	전년과 비슷	자금부족	자금지원
	한산 소곡주	전통	전통식품 명인지정 전통식품 품질인증 ISO인증	약간저조	자금부족 원재료 조달 설비노후	
청양군	칠갑산 구기자한과	전통	전통식품 품질인증 위탁검사	전년과 비슷	설비노후	저온저장고설치지원
	청양구기자 원예농협	산지	위탁검사 ISO인증	전년과 비슷	자금부족 판매부진	판매촉진을 위한 홍보지원
홍성군	농업회사법인 대운식품(주)	전통	자체검사	약간신장	자금부족 판매부진	
예산군	예산농산영 농조합법인	전통	위탁검사	약간신장	원재료 조달	
	화전식품영 농조합법인	전통	위탁검사	전년과 비슷	자금부족	포장재 디자인 및 구입비용 지원
태안군	안면식품	산지				

2) 관리해제 된 충남 농산물 가공업체의 현황

충남지역에서 농산물가공업체의 운영 실태를 조사한 결과 89개 업체가 관리해제 되었으며 이중 전통업체가 29개(32.2%), 특산업체가 29개(32.2%), 산지업체가 16개(17.8%)로 비교적 고르게 분포되어있으며 이들의 현황은 표 15와 같다.

품질관리는 위탁검사 15개(16.7%), 자체검사 14개(15.6%), 또는 ISO (International Standardization[Standards] Organization)인증 4개(4.4%), 전통식품 품질인증 5개(5.6%), 도지사 품질인증 검사는 없었으며 4개(4.4%) 업체는 실시하지 않고 있는 것으로 조사되었다. 사업전망의 현황은 12개(13.3%)가 전년과 비슷하다고 하였으며 6개(6.7%)가 크게 악화될 것이라 했으며 가장 큰 애로사항은 판매부진(17.8%)과 자금부족(12.2%)이며 원재료 조달(5.6%)과 기타 애로사항(10.0%)으로는 설비노후나 임금상승 등으로 조사되었다.

관리 해제된 89개 업체 중 6개(0.7%)만이 건의 했으며, 그 건의 사항으로는 금융적인 행정지원 즉, 세금인하, 장기융자 등은 4개(4.4%), 판매신장을 위한 홍보지원을 건의는 2개(2.2%)이며, 관리 해제된 업체 중 판매부진에 의해 4개가 도산하였다. 통계처리가 힘들었던 원인은 관리중인 업체에 비하여 관리에서 해제 되었다는 안이함에 의해 설문조사에 응하지 않은 업체가 많은 것으로 사료된다. 89개 업체 중 제품의 과학적 인증, 제조과정의 과학화의 필요성, 제품개발을 위한 사항에 관하여 건의한 업체는 단 한 곳도 없는 것으로 보아 업체가 스스로 노력할 수 있는 조건과 동기를 부여하여야 할 것으로 사료된다.

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (1)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
천안시	입장밀알 영농조합					
	한미향료 화학	산지	자체검사	전년과 비슷	판매부진	
	천안 전통한과					
	삼거리 참기름	전통				
공주시	공주 산림조합	산지				
	자연농산	전통				
	한다리식품	전통				
	장원	특산				
보령시	대성농산	전통	위탁검사	약간신장	자금부족	포장재 개발 및 용역비 보조지원
	죽정 사슴농원	전통	미 실시	크게악화	판매부진 으로 업체부도	
	청소농협	전통	미 실시	크게악화	판매부진 으로 업체부도	생산제품을 농협 하나로마트를 통하여 판매 계획이었으나 수입농산물 개방 등으로 사업추진이 어려운 실정
	청운 농원법인	전통	미 실시	크게악화	판매부진 으로 업체부도	
	보령식품	특산	미 실시	크게악화	판매부진 으로 업체부도	

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 기업지원과

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (2)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
아산시	선장농협 김치가공 공장	전통	전통식품 품질인증	약간신장	자금부족	김치가공공장을 지역특색사업으로 추진하여 외국인 관광코스화 지원사업으로 김치만들기 체험장등 개설보조 농산물 운반차량등 물류장비 보조요망
	인주녹쌀	특산				
	오병식품 (주)					
서산시	(주)서농 유통	전통	전통식품 품질인증	크게신장	금융비용 상승	원재료의 비 수확기 생산에 대비 원료확보에 대한 구입자금이 원활하지 못하므로 지원이 필요함
	부석농협	산지	자체 검사	약간신장	원재료조 달	
	삼일식품	전통				
	삼풍농원	특산				
	동일산업	산지				
논산시	(주)맛가 마 식품		위탁검사, ISO인증	약간신장	설비노후	
	유림식품		위탁검사, 자체 검사	전년과 비슷	설비노후	
	세븐코리 아(주)		자체 검사	약간신장	판매부진	
	양촌식품			약간저조	판매부진	
	연무농협	산지	자체 검사	약간저조	자금부족	
	양촌꽃감	산지	자체 검사	전년과 비슷	원재료조 달	
	신진종합 식품(주)	산지				
	풍원(주)	산지				
	백제 삼업사					
	형제땅콩					
	화정					

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (3)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
금산 군	현대특산	특산	자체검사	산지생산한 국산콩을 원료로 함으로 소비자의 호응이 좋음	콩 정부수매로 인하여, 원료구입에 어려움이 많음	공장부지 협소와 영세한 시설규모로 정부지원 요망
	백산식품	전통				
	금산축협	전통				
	경남식품					
	진포생약					
	삼보농산					
	양지유통	특산	자체검사	친환경농법을 이용한 쌀생산으로 소비자들에게 선호도가 높음	관로, 마케팅이 어려움	
	태진식품					
연기 군	은하식품	산지	위탁검사	전년과 비슷	자금부족, 판매부족, 임금상승	
	(주)동양 식품	전통	위탁검사, 자체검사, ISO인증	전년과 비슷	자금부족, 판매부진, 설비노후, 금융비용상승, 임금상승	

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (4)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
연기군	영농조합 법인 약선원	전통	위탁검사, 자체검사, ISO 인증, 기타(전통식품 품질인증 심사중)	전년과 비슷	설비노후	
	풍년식품	특산	위탁검사	전년과 비슷	원재료 조달	
	달전메주	특산	자체 검사	크게악화	판매부진, 기타 (참여농가탈퇴로 사업규모축소)	
	영당메주	특산	자체 검사	약간저조	판매부진, 기타(참여농가탈 퇴로 사업규모축소)	
	연기식품	전통				
	양식품	특산				
	향천식품	산지				
	금남식품	전통				
	까투리네	전통				
	신흥메주	특산				
부여군	금천농산	전통	위탁검사	약간신장	자금부족	
	휘레쉬팜	산지	위탁검사		판매부진	
	부여농업협 동조합	전통				
서천군	농해식품	특산				
	태화식품	특산				
	푸른농산	특산				
청양군	화성농협 비봉지소	산지				

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (5)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	애로사항	건의 사항
청양군	청양농협운곡가공공장	전통				
	적누메주 특산단지	특산				
	성희도토리묵	특산				
홍성군	청호식품	전통	위탁검사	약간신장	판매부진	
	갈산농협	산지	위탁검사	크게악화	판매부진	
	두다원	산지	위탁검사	약간신장	자금부족, 금융비용 상승	담보능력이 없어 자금대출 받기 어렵다.
	서부농협	산지	자체검사	전년과 비슷	설비노후	
	(주)백제물산	특산	위탁검사, ISO 인증	약간신장	자금부족, 금융비용 상승	
	삼미식품	특산				
	국제식품	산지				
	아띠식품	전통				
예산군	삼다리한과	전통	전통식품 품질인증	전년과 비슷	판매부진	
	하나식품	특산	위탁검사	약간신장	자금부족	
	가야영농조합법인	전통				
	고궁식품	전통				
	파랑새식품	전통				
	무한농산영농조합	전통				
	삼교영농조합법인	전통				
	예산머싯생산협동회	특산				
	손지단지	특산				

표 15. 농산물 가공공장 운영실태 조사표 (관리해제 업체) (6)

지역	업체명	업체구분	품질관리	사업전망	예로사항	건의 사항
태안군	남원농산	특산	자체검사	전년과 비슷	자금부족, 설비노후	원료 구입자금 및 저온저장시설 지원 요망
	남면농업협동조합	전통	전통식품 품질인증, 위탁검사	전년과 비슷	원재료조달	재배농가, 면적감소에 따른 원활한 원재료의 공급요망
당진군	당진특산 단지	특산				
	대춘특산 단지	특산				
	문봉특산 단지	특산				
	가교특산 단지					
	옥호특산 단지	특산				
	중흥특산 단지	특산				
	나산특산 단지	특산		전년과 비슷		
	광명특산 단지	특산				

3) 충남 식품가공 업체의 규모, 형태 및 수출업체 수

충남 식품가공 업체는 2004년도 1,114개 업체에서 2005년 1,153개로 증가하였고, 법인은 569개 업체에서 598개로, 개인은 545개 업체에서 555개로, 수출업체는 64개 업체에서 87개로 증가하였으며, 2004년과 2005년 충남 식품 가공업체의 형태, 종업원 수 및 수출업체의 수는 표 16과 같다. 충남 식품가공 업체의 경우 업체 수는 2004년에 비하여 2005년 상반기에 39개(3.5%)가 증가하였으나 그중 천안시, 논산시, 금산군 지역의 경우 각각 11, 15, 14개가 증가하였고 반면 부여군과 홍성군의 경우 각각 7, 8개가 감소하였다. 2005년 충남은 1,153업체로 천안시 163개(14.1%), 논산시 131개(11.4%), 금산군 172개(14.9%)로 3지역에 40.4%가 입지한 것으로 조사되었다.

천안시는 법인업체가 111개(68.1%), 개인 업체가 52개(31.9%)이며 법인업체가 개인 업체에 비하여 36.2%가 많은 것으로 나타났고, 논산시는 법인업체가 65개(49.6%), 개인 업체가 66개(50.4%)로 법인업체와 개인 업체가 비슷하였고, 금산군은 법인업체가 66개(38.4%) 개인 업체가 106개(61.6%)로 개인 업체가 23.2% 많았으며, 그 이외 13개 지역은 법인업체와 개인 업체의 비율이 거의 비슷한 것으로 조사되었다. 이로써 2005년도에 39개 업체가 증가하였으며 그 중 개인 업체가 11개(26.3%), 법인업체가 28개(73.7%)가 증가하여 개인 업체보다 법인 식품가공 업체가 증가 된 것은 자본력과 신뢰도에서 가공식품의 발전을 위하여 좋은 징조로 사료된다.

표 16. 2004년 충남 식품가공 업체의 규모, 형태 및 수출업체 수(1)

2004년	규모				형태		수출업체 수
	업체 수	대지	건물	종업원 수	법인	개인	
천안시	152	1,224,283	435,762	4,230	100	52	14
공주시	74	372,423	114,208	1,383	37	37	3
보령시	69	190,525	52,787	531	25	44	8
아산시	69	655,235	186,993	2,134	49	20	10
서산시	58	228,953	65,239	756	24	34	1
논산시	116	710,311	250,506	2,183	55	61	1
계룡시	4	10,241	4,114	72	3	1	
금산군	158	429,118	118,499	1,093	58	100	2
연기군	85	609,866	190,815	1,597	48	37	7
부여군	48	364,411	134,700	1,211	28	20	6
서천군	54	212,498	71,756	896	18	36	7
청양군	33				18	15	3
홍성군	65	252,136	64,254	681	25	40	1
예산군	43	193,768	48,795	585	31	12	1
태안군	40	195,732	49,443	311	23	17	3
당진군	46	299,120	133,974	473	27	19	2
계	1,114				569	545	69

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청. 2004년 제조업체 현황

표 16. 2005년 충남 식품가공 업체의 규모, 형태 및 수출업체 수(2)

2005년	규모				형태		수출업체 수
	업체 수	대지	건물	종업원 수	법인	개인	
천안시	163	1,441,715	515,020	4,631	111	52	13
공주시	83	411,682	124,323	1,453	43	40	5
보령시	73	201,779	52,323	605	21	52	8
아산시	66	722,879	207,978	1,904	48	18	12
서산시	60	233,529	67,387	625	27	33	1
논산시	131	776,585	268,229	2,251	65	66	
계룡시	4	10,241	4,114	58	3	1	
금산군	172	516,787	134,829	1,237	66	106	12
연기군	83	600,224	191,643	1,590	49	34	4
부여군	42	368,405	133,553	1,241	24	18	4
서천군	53	188,784	71,534	742	17	36	11
청양군	35	233,883	55,482	652	17	18	3
홍성군	57	240,547	65,926	747	32	25	5
예산군	49	241,212	56,915	459	30	19	2
태안군	39	193,215	50,240	288	22	17	3
당진군	43	281,995	66,888	478	23	20	4
계	1,153				598	555	87

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 2005년 제조업체 현황

4) 충남 각 시, 군의 식품가공 업체 지원현황

충남 각 시,군의 지역별 식품가공 업체 지원현황을 업체별로 지원내용과 지역 브랜드 현황은 표 17과 같으며, 2005년 현재 16개 지역 5개 시, 군(31.2%)만이 지원 받았으며, 지원 받은 가공식품의 종류는 전통식품과 관련된 제품이 7개(58.3%), 특산물과 관련된 제품이 3개(25.0%), 농산물 가공제품이 2개(16.7%)로 조사되었다.

지원 내용은 자금지원으로 83.3%이며 각 업체에 사업장을 신축해 주거나 가공식품의 가공이나 저장에 필요한 설비 구입에 필요한 자금이 대부분이었으며 지원 금액으로 보면 1,000만원 이상 지원받은 업체 5개(50.0%), 1,000만원 이하 지원받은 업체 5개(50.0%)이었으나 실제로는 크게 도움이 되지 못하였다고 조사되었다.

금전 지원이 한정되고 크게 도움이 되지 못한 것으로 보아 자생력을 갖추고 노력하는 기준의 객관적 자료를 마련하여 이에 합당한 자격을 갖춘 업체를 집중지원 함으로서 완전 자립형이 될 수 있으면 업체에서 자생력을 키우려는 촉진제가 될 것이며, 제품별, 또는 지역별 홈 페이지를 구성하여 체계적인 계획으로 공동 관리를 병행하는 지원이 보다 효율적일 것으로 사료된다.

예를 들어 새싹채소를 생산하는 “건강나라농원”의 운영진들은 네덜란드, 덴마크의 선진농업국을 견학하면서 아이디어를 얻었고 그 후 10년간의 철저한 준비 작업을 한 결과 연 매출액이 7억원에, 라오스에 40만평 규모의 현지 생산체계를 갖추기에 이르렀다. 이러한 결실을 얻기까지의 과정에서 눈여겨 볼일은 도 농업기술원과 관련 대학과의 밀접한 관계성을 갖고 있다는 사실이며 끊임없는 연구의 의지를 상징하는 것으로 이를 통하여 업체 스스로가 자생하려는 의지가 중요하다고 사료된다.

표 17. 충남 각 시,군의 식품가공 업체 지원현황

(2005년)

지역	업체 명	지원 내용	지역 브랜드명
공주시	공주떡 · 음식잔치방	60,000천원(2004,공주떡 · 음식잔치방사업) - 조립식신축, 기계 및 물품구입	공주떡 · 음식잔치방
	계룡산한과	30,000천원(2005,농촌소득원 제품품질향상시범) - 한과 저온저장고, 건조기, 포장박스, 홈페이지구축	계룡산한과
	이삭농원	10,000천원(2005,자원식물이용 상품화시범사업) - 작업장증축, 두부제조기, 냉장고, 작업도구 - 솔잎두부, 썬도부 10,000천원(2005,공주알밤고추장 제조시범) - 장독대, 장독, 포장박스, 태양초, 알밤	이삭농원
금산군	복수농특산물	소득원사업	전통등겨장
	홍삼한과	지역특성화시범사업	홍삼한과
부여군	해동벽제	표고버섯 권리와 사업(특허, 신안등록, 상표등록) 사업비:52,500천원(100%군비)	해동벽제
태안군	검은돌 농산물가공 사업장	'04농산물가공사업장 신축 1개소(50,000천원)	갯바람육쪽마늘환
	이준숙 전통식품	'05향토음식팩잇기 사업장 1개소(10,000천원)	이준숙전통한과
	신두3리 농산물가공 사업장	'05향토음식 상품화 및 포장제사업 1개소(5,000천원)	갯바람 육쪽마늘장아찌
	태안연꽃마을	'05자원식물이용 상품화사업 1개소(10,000천원)	예연원 허브연잎차
당진군	양지말한과	작업장 개보수 저온저장고 홈페이지 제작 진공포장기, 건조기 한과 자동절단기 2003년 30,000천원	양지말한과
	해나루떡집	포장재 디자인 개발 2005년 10,000천원	해나루떡집

자료 : 충청남도 : 충청남도 도청, 기업지원과

7. 가게 월 평균 가공식품 소비 지출

1970년에서 2005년까지 조사한 도시가게 월 평균 식료품 전체 소비지출과 그 중 가공식품의 소비의 현황은 표 18과 같으며, 식료품소비의 총 지출금액은 1970년에 12,175원에서 2005년에는 551,581원을 소비하여 35년 사이 지출이 45.3배 증가하여 이는 물가지수변동 20.4배와 비교하면 두 배 이상 높은 것으로 조사되었다.

신선식품과 가공식품의 소비 지출도 꾸준히 증가하여 1970년 식료품 전체 소비지출 중 가공식품 소비율은 19.0%이었으나, 30년이 지난 2000년에는 32.2%로 13.2% 증가하였으며, 5년이 지난 2005년 37.2%로 2004년에 비하여 5.0% 증가한 것으로 조사되었다.

한편, 2006년 8월16일에서 24일 사이에 수도권에서 카페라떼 마일드 맛이 변질되어 제조회사가 해당 유효기간의 제품 8만개를 회수한 일은 카페라떼는 우유가 함유된 축산품으로 생산에서 소비까지 온도관리가 품질유지의 관건인바 운송도중 내장관리가 허술했음이 원인이었다. 이러한 문제는 제품의 유통과정과 유통 상의 환경요인(온도)을 추적하는 유비쿼터스시스템을 도입한다면 충분히 예방될 수 있다. 뿐만 아니라 햄의 색소고정제인 식품첨가물 아질산염이 암을 유발하고 과자류 등에 첨가하는 색소가 어린이 아토피성 피부염의 원인이 된다는 보고가 있으나 학술적 검토가 이루어지지 않은 상태이다. 이렇듯 가공식품에 대한 오해를 풀어 주기 위해서는 학계의 검증이 절실히 요구되므로 충남식품위생교수협의회를 충남식품가공업협회의 자문교수단으로 활용하면 이러한 오해로부터 보호받을 수 있을 것으로 사료된다.

1970년에서 2005년까지 35년 동안 식료품에 소비한 전체 금액은 45.3배 증가, 가공식품에 소비한 금액은 48.6배 증가한 것으로 보아 전체 식품구입에 지출한 금액과 가공식품 구입에 지출한 금액이 비슷하게 증가하여 가공식품 구입에 지출한 금액과 식료품에 구입한 전체 금액과의 사이에 서로 영향이 있는 것으로 조사되었다.

표 18. 도시가계 월 평균 식료품 소비지출 추이

단위 : 원, %

연 도	식료품소비 (A)	신선식품 (B)	가공식품 (C)	외식 (D)	가공소비율 C/(B+C)	외식소비율 D/A
1970	12,175	9,679	2,266	230	19.0	1.9
1975	28,478	22,024	5,727	727	20.6	2.6
1980	77,712	55,955	18,607	3,150	25.0	4.1
1985	118,907	78,201	31,578	9,128	28.8	7.7
1990	219,557	115,984	58,312	45,261	33.5	20.6
1991	256,888	133,595	67,468	55,825	33.6	21.7
1992	283,039	140,775	74,823	67,441	34.7	23.8
1993	298,403	139,248	79,022	79,022	36.2	26.9
1994	338,800	155,900	84,600	98,300	35.2	29.0
1995	364,600	159,200	89,100	116,300	35.9	31.9
1996	405,900	172,800	96,500	136,600	35.8	33.7
1997	427,458	184,885	87,548	155,025	32.1	36.3
1998	365,859	163,449	79,654	122,756	32.8	33.6
1999	412,056	180,977	84,716	146,363	31.9	35.5
2000	447,018	183,948	87,170	175,990	32.2	39.4
2001	463,582	182,475	90,627	190,480	33.2	41.1
2002	481,049	184,166	95,308	201,543	34.1	41.9
2003	509,649	173,397	103,045	233,210	37.3	45.6
2004	544,775	182,696	108,197	253,882	37.2	46.6
2005	551,581	185,601	110,130	255,850	37.2	46.4

자료 : 통계청 : 도시가계연보, 각 년도별

제 5 장 충남 식품가공 산업의 육성방안

1. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 환경변화

오늘날 국가경제의 고도성장에 비하여 상대적으로 둔화된 식품가공 산업의 성장 속도와 WTO(1995년)에 따른 해외 농수산 가공식품의 범람, OECD 가입(1996년)에 따른 국제식품 법(Codex Alimentarius)의 전반적인 규제, FTA협정에 이어지는 국내 농산식품가공 산업 육성추진(식품산업육성법안), 식품소비패턴의 변화와 법적기준치를 초월하는 소비자의 완벽한 가공식품에 대한 요구, 정부차원의 식품정책의 변화모색(식품안전기본법안) 등으로 국내 식품가공 산업체의 주변 환경들이 일대 전환기를 맞고 있다.

소비자들은 삶의 질을 높이기 위해서 편리한 생활을 충족시키는 것은 물론이고 점차 고급스러움과 명품화로 가공식품을 발전시켜왔다. 특히 경제의 향상과 더불어 평균수명은 80세를 넘었으나 건강수명은 60세로 고정되어 있어 건강기능성 식품에 대한 욕구가 점차 증가하고 있는 실정이다.

2. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 후속 연구의 필요성

고용창출이 IT 산업보다 더 큰 식품가공 산업의 발전과 변화는 창조적 지식노동으로 우연의 소산이 아닌 발전과 변화를 지향하는 인간의지의 결실로 충남 가공식품의 최종목적은 민족구성원의 복지를 증진시키며 민족의 역량강화와 경쟁력향상을 위한 방안이 마련되어야 한다. 그러므로 본 연구는 충남에서 생산되는 가공식품은 “내가 먹는 음식이 나를 만든다”와 “가장 한국적인 것이 가장 세계적인이다”이라는 생각으로 국민의 건강과 생산 농가 및 가공업체의 경제향상을 극대화시킬 수 있는 기초적인 자료를 제시하고자 산업체의 현황을 조사한 결과 다음과 같은 후속연구가

매우 시급함을 제안하고자 한다.

본 연구의 결과가 결실을 맺기 위해서는 식품가공과 지역문화를 접목하여 선진국과 경쟁력이 있는 실리추구 중심의 방향으로 발전시켜야 한다는 의식을 가진 지도자와 전문가들과 사회 엘리트들의 강력한 실천의지와 정부의 적극적인 정책지원에 그 성패여부가 달려있는 실정이다.

3. 충남 식품가공 산업의 육성을 위한 후속 연구의 제안

1) 산업체 경영자의 기술개발과 경영의지의 고취

충남 가공식품 산업이 발전되기 위해서는 우선적으로 가공업체 운영자의 식품개발과 경영 및 연구의 능동적 의지가 제일 중요한 관건으로 의식발상의 전환을 위한 정기적인 교육이 필요하다.

(1) 전통식품과 지역 특산물의 진흥을 위하여 전국에서 최초로 설립된 충남의 비영리단체인 (사) 다원식품연구소는 농학, 식품공학, 약학, 의학, 컴퓨터공학, 광고, 홍보학 분야의 전공자와 전 미주 총 한인회 회장이 모여 충남의 전통식품을 발굴하고 특산물을 과학화하여 세계에 알리고자 하는 목적으로 설립, 운영되고 있어 이를 적극 활용할 필요가 있다.

(2) 충남의 4년제 대학 중 10곳의 식품관련학과에서 식품위생 및 법규를 담당하고 있는 교수 10명이 모인 “충남식품위생교수협의회”가 2006년 1월5일 발족하여 (사)다원식품연구소 자문교수단으로 5차 모임을 갖고 활동하고 있는바 이를 적극 활용할 필요가 있다.

(3) (사) 다원식품연구소와 자문교수단, 충남 전통식품협회와 충남 가공식품협회, 향토식품연구회 및 농민 후계자 등의 조직을 총괄 할 수 있는 기구를 설립하여 식품가공업체의 애로사항의 해결과 대책 및 자발적인 연구, 경영의 의지를 활성화시킬 수 있는 정책이 필요하다. 또한, 협회간의 교류를 위해 분기별 모임을 통하여 발전적인

의견과 토론의 장을 마련할 수 있도록 지자체의 행정적인 지원이 절실히 필요하다.

2) 충남 전통식품의 발굴 및 가공

건강을 위한 Well-being식품이 Slow-Food로 화두가 되어있어 우리 전통식품의 가치가 세계적으로 인정받고 있는 시대적 흐름에 한류열풍에 힘입어 충남 16개 지역에서 전래하는 전통식품을 발굴 하고 그 제조방법을 과학화한 가공식품을 생산하여 명품화, 차별화를 하여야 한다. 충남 전통식품 가공업체는 2005년 말, 충남 식품 가공업체의 4.8%(56업체)로 차지하는 비중이 미약할 뿐만 아니라 2004년도에 비하여 감소하였으며 영세성을 면치 못한 것으로 조사 되었다. 전통식품을 과학화하여 명품화와 대량화(성공 사례:순창고추장)의 가능성을 연구하여 한민족 고유의 식문화인 전통식품이 세계경쟁력을 갖도록 전략적으로 육성지원 하여야 하며 남이 갖지 않은 것을 나만이 갖고 있어야 경쟁력이 있으므로 차별화된 전통 식품을 발굴하는데 눈을 돌려야 할 필요가 있다.

(1) 전수하여 구전되어지는 충남 각 지역의 전통식품을 발굴하고 그 영양적가치의 과학적인 규명과 함께 제조방식을 과학화하여 제품을 표준화가 가능한 전통식품을 우선적으로 선정하는 연구가 필요하다.

(2) 우리 고유의 맛, 향, 빛깔을 나타내는 전통식품을 세계인 기호에 맞도록 하여 세계화가 가능한 식품을 선정하는 연구가 필요하다.

(3) 지역역사+문화+음식(식품)으로 “문화의 옷”을 입혀서 특성화 된 가공식품으로 발전시켜 한민족의 음식문화를 세계에 알리기 위한 지역 문화사업과 문화재지정 고택과 연계하는 연구가 필요하다.

(4) 전통식품 품질인증제, 가공식품 KS제, 국제식품규격(CODEX 규격), 전통식품 명인제도, 시·군 지역별 대표 브랜드, 도지사 인증 Q마크등을 품질관리 측면에서 연계하면서 차별화 할 수 있는 연구가 필요하다.

3) 충남 지역 특산물을 이용한 가공식품의 육성방안

지역의 토양과 풍토에 가장 알맞은 지역 특산물은 타 지역에서 생산되는 품목에 비하

여 기능성분이 더 많이 함유되어 우수한 기능성 식품으로 연구, 개발한다면 특산물의 부가가치를 높여 생산농가의 경제를 도울 수 있다. 뿐만 아니라 지역 특산물을 지역 내에서 가공함으로써 원료에 대한 소비자의 믿음을 얻을 수 있으며 특히 1년에 1회 특산물을 생산하는 농가는 가공작업에 참여함으로써 농산물 외 수입을 기대 할 수 있으며 현재 일본 농가는 농산물의 생산외 수입이 전체 60%를 차지하는 상황이다. 충남은 지역 특산물을 이용한 가공식품으로는 금산의 인삼제품, 보령의 김제품만 있을 뿐, 타 지역은 극히 미진한 실정이다. 건강기능 식품의 수입이 수출에 비하여 20배 무역적자를 나타내고 있으므로 이를 해결하기 위해서는 지역 특산물의 가공방안이 매우 시급하고 필요한 일이다.

(1) 지역 특산물은 다른 지역에서 재배되는 식품보다 특수성분이 더 많이 함유되어 있으므로 건강기능성 식품으로 활용의 가치가 큰 특산물을 선정, 비교 분석하는 연구가 우선적으로 필요하다.

(2) 지역 축제가 지역 특산물의 홍보와 지역경제에 미치는 영향평가와 더불어 특산물을 이용한 식품과 생활용품을 개발하여 학술적인지원(학술제)과 함께 종합적인 문화축제로 발전시킬 수 있는 연구가 필요하다.

(3) 농산물과 가공식품에 대한 지역 대표 브랜드와 도지사 인증 Q마크의 관계설정을 통하여 제품 등급의 차별화를 모색하는 규격기준의 마련과 상호심사의 기준에 대한 연구가 필요하다.

4) 충남 육가공식품에 유비쿼터스제도의 도입

소비자들에게 안전한 식품을 공급하기 위하여 충남에서 생산 유통되는 육가공식품류는 원료에서 소비자가 소비할 때까지 육가공식품이 어떤 온도에 노출되었는지를 추적하여 유비쿼터스제도를 도입하는 연구가 필요하다. 이 제도를 도입하여 육가공식품류의 위생성과 안전성이 증가되면 충남 식품가공 업체의 전체적인 이미지 향상에도 좋은 영향을 줄 수 있기 때문에 유비쿼터스제도의 도입을 개발하고 연구할 필요가 있다.

제 6 장 결론 및 장기발전 육성정책

1. 요약 및 결론

우리나라 가공식품의 매출액은 2005년, 33조원(GDP의 4.3%)으로 2004년에 비하여 10.0% 증가한 실정이며 이는 가계 월 평균 가공식품의 소비가 전 식품소비의 40%를 차지하고 일본은 65%, 미국은 90%임을 감안할 때, 앞으로 가공식품의 수요는 급격히 증가하리라 예상되는 성장이 보장된 유망산업이며 고부가가치 산업이다. 본 연구는 이러한 환경의 변화에 어떠한 노력으로 얼마의 대응능력이 있는지를 충남 식품가공 업체의 현황을 조사하였다.

1)충남 식품가공 업체의 현황 및 대책

(1) 충남 식품가공 업체의 규모

충남 식품가공 업체 1,153개 중 300인 이상 대기업이 3개이며 3~49명의 소기업이 1,077개로 93.4%가 영세한 규모에 낮은기술력과 노후된 설비로 가공식품을 생산하고 있으며 가동률이 20%정도이었다. 소비자들이 고품질의 가공식품을 원하는 추세이므로 경쟁력을 위해서는 기기의 중복 투자를 피하고, 시설의 개선과 제조법의 과학화를 위하여 공동으로 대처할 필요가 있다.

(2) 충남 식품가공 업체의 신설과 폐업

충남 식품가공 업체의 신설과 폐업은 2004년에 158개가 폐업을 하였고 2005년에 196개가 신설하였으며 가장 신설과 폐업이 잦은 지역은 금산군이었다. 폐업이 잦은 지역과 폐업의 식품업종과의 연관성을 찾아 그 원인을 재조명하여 기존의 업체는 운영에 위협을 받지 않도록 하는 정보를 제공할 필요가 있다.

(3) 충남 전통식품 가공업체의 현황

충남 전통식품 가공업체는 2005년 충남 식품가공업체 1,153개 중 56개(4.8%)로 활성화지 않은 실정이었다. “우리 것이 가장 세계적이다”라는 말과 같이 “최고의 문화상품”인 음식산업 수출에 발벗고 나선 외국에 비하면 우리나라도 때늦은 감은 있으나 희망의 씨앗을 뿌리는 기업으로 두산이 1997년 중국 베이징에, CJ그룹이 2006년 일본 나리타공항에 자체 브랜드 “웰리엔 돌솥비빔밥 전문점”을 개설하였고, (주)놀부는 매출액의 4%를 로열티로 받는 좋은 조건으로 일본에 수출하고 있다. 충남 전통식품 가공업체는 지역 가공업의 활성화에 미치는 공헌도도 낮을 뿐만 아니라 계절별로 가동하는 업체들이 있었으며 충남 특유의 전통가공식품은 거의 없는 실정이므로 전반적으로 상당부분 보완이 요구된다. 충남 전통가공식품을 세계화하여 성공하기 위해서는 ‘충남 전통가공식품’에 대한 정확한 정의부터 정립되어야 한다. 지역별로 세계화가 가능한 전통식품부터 발굴하여 영양적 가치와 더불어 제조법을 과학화하여 가공함으로써 표준화된 ‘충남 전통가공식품’으로 차별화하여야 하며, 특히 명인 제도를 도입하여 명품화 할 필요가 있다.

(4) 충남 지역별 대표브랜드 현황

충남 각 16개 시,군에서 지역 대표브랜드의 유행이 일고 있어 아산시 외 2개 군을 제외한 13개 지역에서 대표 브랜드명을 활용 하고 있으나 천안시와 부여군 이외의 지역에서는 가치를 발휘하고 있지 못하고 있으며, 더욱이 지역 대표브랜드명에 선정된 가공식품은 단 한 건도 없는 실정이었다. 품질이 우수한 가공식품의 제조를 위해서는 공동 협력체를 구성하여 공동 브랜드화 할 필요가 있다.

(5) 충남 지역 특산물 이용한 각 지역별 축제

충남 16개 지역에서 지역 특산물을 이용한 24개의 축제가 이루어지고 있으나 지역 특산물을 이용한 가공업은 금산의 인삼제품과 보령의 김제품을 제외하고는 극히 미비한 실정이므로 지역축제를 지역특산물과 특산물을 이용한 가공식품과의 연계성을 추진하여야 할 것으로 판단된다.

(6) 충남 식품가공 업체의 품질관리

품질관리 면에서는 충남 농산물 관리해제업체 89개 중 14개는 자체검사를 하고 있으며 15개는 위탁검사를 하고 있는 것으로 조사되어 식품제조에 가장 중요한 품질의 위생관리가 제대로 시행되지 못하고 있는 실정이다. 품질관리를 효율적으로 운영하려면 품목별 또는 지역별로 산업체와 연구소와 대학의 시설을 공동으로 이용할 수 있는 협력체제의 구성이 필요하다.

(7) 농산물과 가공식품에 대한 품질인증 제도

농산물과 가공식품에 대한 품질인증 제도인 각 16개 지역 대표브랜드와 도지사 인증 Q마크의 심사규정의 차별화되어있지 않고 독자적으로 운영하고 있으며 사후 품질관리가 일률적으로 원활하게 이루어지고 있지 않는 실정으로 소비자들이 지역 브랜드의 가공식품과 도지사 인증 Q마크의 가공식품의 품질에 대한 정확한 의미가 전달되고 있지 않는 실정이다. 지역 대표 브랜드와 도지사 인증Q마크는 품질의 차별화가 이루어져야 할 필요를 제안하며 충남도지사 인증 Q마크 가공식품은 지역 대표 브랜드 가공식품 중 다시 한 등급 업그레이드 시키는 품질 규격을 설정하여 차별화한다면 세계적으로 품질로 인정받는 명품화의 길이 가능 할 것이다.

2. 충남 식품가공 업체의 장기발전 육성정책

본 연구는 충남 가공식품을 ‘최고의 문화상품’으로 활성화하기 위하여 충남 식품 가공 산업의 현황을 파악하고 충남 특산물/가공식품이 함께 발전할 수 있는 ‘Process Food in Chungnam of the World’ 프로젝트를 충남전략사업으로 도출하기 위하여 다음과 같은 장기적이며 효과를 창출하기 위한 육성정책을 제시하고자 한다.

1) 충남 전통식품 가공 산업

충남 각 지역의 전통식품을 발굴하여 영양적 가치를 과학적으로 규명하고, 구전되어 내려오는 제조방식을 과학적으로 전수하고 우선적으로 세계화가 가능한 전통식품을 선정하여 제품의 표준화를 정립하고, 이를 명품화하는 방법과 대량생산 하는 정책을 강력히 추진 하여야 한다.

2) 충남 각 지역 특산물 가공 산업

지역 특산물은 다른 지역에서 재배되는 식품보다 특수성분이 더 많이 함유되어 있으므로 충남 각 지역별 특산물을 이용하여 건강기능성 식품으로 활용의 가치가 큰 특산물을 비교 분석하여 가공방안을 모색하여야 한다.

3) 유비쿼터스제도의 도입

육가공식품류는 원료에서 소비자가 가공식품을 소비할 때까지 육가공식품이 어떤 온도에 노출되었는지를 추적하여 위생성과 안전성을 증가시키는 충남 식품가공 업체의 이미지 향상을 도울 수 있도록 유비쿼터스제도를 전국에서 최초로 운영하여 성공사례를 전국에 알릴 수 있는 방안이 검토되어야 한다.

4) 지역 축제의 경영평가제 도입

특산물의 가치를 과학적으로 증명하는 학술적 지원(학술대회 개최)과 더불어 특산

물을 이용한 다양한 가공식품과 생활용품 등을 개발하여 지역 축제가 지역의 홍보 이벤트로 이루어져야 하고 지역축제가 지역경제와 특산물과 가공식품에 미치는 영향에 관한 조사연구와 함께 지역 축제의 경영평가제 도입이 검토되어야 한다.

5) 지역 대표 브랜드와 도지사 인증 Q마크의 차별화

농산물과 가공식품에 대한 지역 대표 브랜드와 도지사 인증 Q마크의 관계설정의 구분을 통하여 제품의 차별화를 모색하는 규격기준의 마련과 상호심사의 기준과 철저한 사후 품질관리 및 유지를 통하여 소비자들이 지역브랜드와 도지사 인증 Q마크 가공식품에 대한 혼란을 피하고 신뢰를 줄 수 있는 차별화의 연구가 필요하다.

6) 해외시장에 판로의 개척

충남 가공식품의 해외시장에 판로를 개척하기 위하여 도내 특산물, 전통식품, 가공식품을 해외에 홍보하고 marketing을 구축하는 상설전시관을 설치하고, 판매 촉진을 도모한다.

7) 충남 식품산업 육성 국내자문단의 구성

충남발전연구원이 주가 되어 충남 전통식품과 특산물의 과학화와 세계화의 목적으로 설립한 비영리단체인 (사)다원식품연구소와 충남식품위생교수협의회, 충남식품가공협회 및 충남전통식품협회, 농민후계자회들이 모여 충남 식품산업 육성 국내자문단의 기구를 설립한다. 설립된 국내자문단을 통한 통합적 관리지원체제로 충남식품가공업체의 애로사항과 육성에 관하여 정기적인 토론회를 갖도록 지원하는 것이 바람직하다. 참여 사업체의 경영마인드 제고와 자발적인 구조개선을 촉진시킬 수 있는 생업과 직접 관련된 실무교육 및 성공사례 업체의 국내·외 연수를 통하여 인센티브를 주는 방향으로 유도한다.

8) 충남 식품산업 육성 해외자문단의 구성

충남 식품산업 육성 해외자문단은 (사)다원식품연구소(충남, 천안시)를 중심으로 해외 각 지역별 한인회 조직과 충청향우회 등을 통하여 구성하고 이 자문단을 중심으로 현지인의 문화와 기호에 맞는 식품의 개발과 Monitoring제도를 통한 소비자의 욕구와 수요를 창출하고 더 나아가 새로운 한민족 식문화를 유도하여 이로서 한민족 공동체의 형성을 도모한다.

9) “최고의 문화상품”으로 육성

끝으로 본 연구는 충남 가공식품의 육성목적을 “Best Food in the World”에 두고 “최고의 문화상품”으로 활성화하여 충남 특산물/가공식품이 함께 발전할 수 있는 ‘Process Food in Chungnam of the World’ 프로젝트를 충남전략사업으로 도출하기 위하여 8 분야로 나누어 정책과제를 제시하였다. 그러나 본 연구의 결과가 결실을 맺기 위해서는 식품가공과 지역문화를 접목하여 선진국과 경쟁력이 있는 실리추구 중심의 방향으로 발전시켜야 한다는 의식을 가진 지도자와 전문가들과 사회 엘리트들의 강력한 실천의지와 정부의 적극적인 정책지원에 그 성패 여부가 달려있음을 주지해야 할 것이다.

참 고 문 헌

- 식품의약품안전청 : 식품의약품안전청 통계연보 제 3호
식품의약품안전청 : 식품의약품안전청 통계연보 제 7호
식품의약품안전청 : 식품의약품안전청 통계연보 제 8호
식품의약품안전청 : 2006년 2/4분기 식품관련업소현황
충청남도 : 충청남도 도청. 2005년 제조업체 현황
충청남도 : 충청남도 도청. 2004년 제조업체 현황
충청남도 : 충청남도 도청. 1991년 제조업체 현황
충청남도 : 농정유통과. 2005년 도지사 인증 Q마크 현황
충청남도 : 농정유통과. 2004년 도지사 인증 Q마크 현황
충청남도 : 농정유통과. 농산물가공공장 운영실태 조사표
충청남도 : 기업지원과. 2006년 국제식품전시회 현황
충청남도 : 기업지원과. 충남 최고벤처 식품가공 현황
충청남도 : 농정유통과. 농가 맞춤형 형장특산물가공품 기술개발혁신사업추진. 2005년
충청남도 : 당진군 해나루 공동상표 사용에 관한 보고.
통계청 : 도시가계연보, 각 년도
농림부 : 지역별전시관, 브랜드현황. 충청남도현황
농림부 : 식품산업종합통계. 2006년 10월
농림부 : 김치산업 관련 김치산업현황. 중국산 김치관련 현황. 2003~2006. 6
농림부 : 농림뉴스. '미국 내 국적불명의 김치'. 2006년
한국일보 : 시카고에 특산물 상설매장. 2006년
한국일보 : 건강식품 인기 상증가. 2006년
한국식품과학회 편 : 전통식품의 현황과 품질개선. 1995년
한국농촌경제연구원 : [연구보고] 김치수요의 변화와 전망. 2000년
한국농촌경제연구원 : 김치의 대일 수출 증대방안. 2003년
한국농촌경제연구원 : 전창곤. 농산물 공동 브랜드화 실태와 발전 전망. 2003년

(사)농정연구센터 : 황수철, 권승구, 위태석, 농업과 식품산업의연계강화를 위한 세부프로그램
비교연구 및 개발, 2005년

한국식품과학회 편 : 한국식품산업의 발전 방향, 식품과학과 산업, 2005년

식품산업 : 2005년 식품시장 결산 및 2006년 전망, Food Industry 1월호, 2006년

인제대학교 식품과학연구소편 : 전통식품의 새로운 인식과 바람직한 발전, 1993년

초당대학교 : 허브와 양파를 이용한 김치제조와 유통포장방법에 관한 연구, 2002년

중부대학교 : 건강기능식품 산업육성포럼, 중부대학교 산학협력단, 2004년

한국식품공업협회 편 : 식품공전, 한국식품공업협회, 2006년

신동화 : 21세기의 전통식품 개발 방향과 산업화 과제, 식품과학과 산업, 1999년

신동화 : 유망한 가공 신제품 개발 전략과 전망, 전라북도, 1995년

이숙경 : 멸치의 분말 크기에 따른 저장안전성과 칼슘용출량에 관한 연구, 한국식품위생안전성학회지, 13(3) 1998년

이숙경 : 영지, 녹차 및 구기자 물 추출물이 호도 지방질의 안전성에 미치는 영향, 한국식품위생안전성학회지, 14(4) 1999년

이숙경 : 인삼이 강정의 지방산화와 기호도에 미치는 영향, 한국식품위생안전성학회지, 15(4) 2000년

이숙경 : 수삼이 강정의 지방산화와 기호도에 미치는 영향, 한국 식품위생안전성학회지, 16(1) 2001년

이숙경 : 인삼강정의 향 손실 개선과 대체 재료 개발에 관한연구, 한국식품위생안전성학회지, 16(3) 2001년

이숙경 : 인삼 강정의 가속저장과 실온저장과의 관계, 한국식품위생안전성학회지, 18(4) 2003년

정유석 : 여고생에서 월경곤란증에 대한 아로마 향기요법의 치료효과, 단국대학교 의과대학 가정의학과, 2005년

김철호 : 가공식품시장의 구조적 특성과 식품산업체의 상품화전략, 한국식품유통학회, 2003년

강창용 외 : 전통가공식품 생산 · 유통의 문제와 개선방안, 한국식품유통학회, 2000년

전창곤 : 우리나라 농산물 공동브랜드화의 실태와 일본의 공동브랜드화 연구, 한국식품유통학회, 2006년

전창곤 : 농산물 공동브랜드화 유형과 성공요인 및 발전 방안, 한국식품유통학회, 2004년

윤 선 : 식품유통기술의 개발현황과 정책과제, 한국식품유통학회, 2002년

(사)다원식품연구소 : 충남 전통식품 진흥을 위한 연구논문집, 2006년

- Jean philippe Revillion and Antonio Domingos Padula : *Innovative strategies in the food processing industry: fundamental relationships*. 2003
- Suwannaporn. P. and Speece. M. : *Marketing Research and New Product Development Success In Thai Food Processing*. 2002
49. Jim Burns, John McInerney and Alan Swinbank ed : *The Food Industry, Economics and Policies*, London, Common Wealth Agricultural Bureau. 1983
- William. Simon and Ruth Karen : *"Agribusiness and the Small-Scale Farmer : A Dynamic Partnership for development,"* London. Westview Press. 1985

■ 집 필 자 ■

연구책임 · 이숙경 단국대학교 교수
공동연구 · 신동호 충남발전연구원 책임연구원

충발연 2006-02 · 충남 식품가공산업 실태 및 육성방안

글쓴이 · 이숙경 · 신동호 / 발행자 · 김용웅 / 발행처 · 충남발전연구원

인쇄 · 2006년 12월 31일 / 발행 · 2006년 12월 31일

주소 · 대전광역시 중구 용두동 112-1 (301-745)

전화 · 042-820-1176(산업경제연구팀) / 팩스 · 042-820-1129

ISBN · 978-89-89552-91-8 93570

<http://www.cdi.re.kr>

©2006. 충남발전연구원

- 이 책에 실린 내용은 출처를 명기하면 자유로이 인용할 수 있습니다.
무단전재하거나 복사, 유통시키면 법에 저촉됩니다.
- 이 연구는 본 연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.