

우리쌀 바로 알자



수년 전 영국의 BBC 인터넷은 세계에서 가장 오래된 벼씨가 한반도에서 발견되었다고 보도하였다. 충북대 고고미술학과 이용조 교수 연구팀이 1997~98년 충북 청원군 소로리에서 발굴한 탄화미에 근거한 것이다.



이철호 이사장
한국식량안보연구재단
(고려대학교 명예교수)

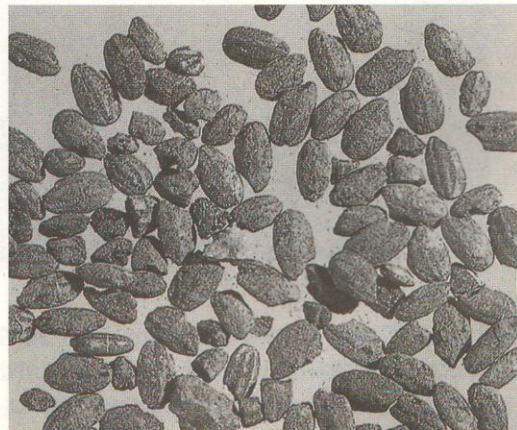
● 우리쌀의 역사

이는 그동안 국내의 고고학계에서 그 진위에 관한 광범위한 토론이 있었던 이후 BBC가 발표한 것이어서 그 의미가 컸다. 세계 최고의 벼씨로 공인돼왔던 중국 후난성 출토 벼씨보다 3,000년이나 앞선 유물이 한반도에서 발견되면서 한반도 벼의 유래에 대한 남방도래설이나 북방도래설이 근거를 잃게 되었다. 원시토기문화(기원전 8,000~4,000년)의 발상지로서 동북아의 고대문명을 시작하고 이

끌어 왔던 한반도 동이족의 잃어버린 역사가 희미하게나마 드러나는 것을 보며 흥분을 감출 수 없었다.

한반도 구석기 유적에서 발견되는 꽃가루에서 벼과식물(Graminales)과 콩과식물(Leguminosae)이 발견되고 있으며, 이 지역 원시 농업에서 벼와 같은 과(科)에 속하는 기장(millet)이 주요작물이었던 사실을 생각하면(민족문화연구 제31호, p.415~458) 한반도가 쌀의 원산지에 속할 가능성이 크다. 우수한 영양공급원인 벼, 곡물, 콩의 조합으로 인해 인구가 늘고 기골이 장대해진 동이족은 동북아 고대 국가형성기의 엘리트 그룹이 되기에 충분했을 것이다. 또한, 대한해협을 중심으로 발전한 원시토기문화시대에 젖은 음식을 토기에 담아두면서 발효기술이 발달하였고, 곡물에 곰팡이가 자라 전분을 당화시켜 알코올 발효가 일어나는 곡주(穀酒) 발효기술이 자연 발생적으로 개발된다(민족문화연구 제32호, p.325~357). 마시면 흥이 나고 기분이 좋아지는 곡주를 더 만들기 위해 초기 농업이 발전하였다는 설도 있다.

유사 이래로 쌀은 한국인의 가장 중요한 식량이었다. 신라시대에 쌀은 상류층의 주식이었으며 고려와 조선시대를 거치면서 논농사가 적극 권장되었다. 1429년에 저술된 농사직설은 처음으로 논벼와 밭벼를 구분하여 기술하였고, 금양잡록(1492)에는 조생종 3종, 중생종 4종, 만생종 21종의 벼 품종이 수록되어 있다. 조선 중기의 여러 문헌에 다양한 벼의 품종이 기록되어 있으며, 임원십육지(1827)에는 62종의 벼 품종이 수록되어 있다.



▲ 경기도 여주에서 발견된 탄화미 / 출처: blog.daum.net/00knowledge

한일합방 직후(1911~12) 일본은 조선미(朝鮮米)의 품종을 전국적으로 수집했는데, 이는 논벼 876종, 밭벼 192종, 찰쌀 383종이었다. 이들이 일본으로 넘겨져 일본벼

육종에 쓰인 것이다. 조선미는 밥맛이 좋기로 유명했으며, 역사적으로 왜적이 수시로 한반도를 침입한 것은 양질의 조선미를 약탈하기 위함이었다는 것으로 사가들은 기록하고 있다.

● 쌀 자급을 이룩한 20세기 한국신화

일본의 침탈과 6·25전쟁을 겪으면서 한반도의 식량사정은 극도로 악화되었다. 일제강점기에는 한반도에서 생산된 쌀의 1/3이 일본으로 공출되었다. 전후 1950년대 한국인의 평균 식품공급량은 1일 600g 수준으로 현재 한국인 평균 섭취량의 1/2 미만이었다. 1970년까지 식량부족으로 매년 춘궁기에는 보릿고개를 힘들게 넘겨야 했다. 이러한 상황에서 쌀의 자급은 국민적 염원이었다. 이에 벼 육종가들은 1960년대부터 한국의 기후조건에 잘 견디면서 내병성이고 소출이 많이 나는 품종 개발을 위해 피나는 노력을 했다. 필리핀 국제미작연구소(IRRI)와 협력하여 인디카계통의 'IR8'을 모본으로 일본 극조생 자포니카 품종인 '유카라'와 키가 작은 대만 재래종인 '타이쑹짜이라 1호'를 삼원교잡하여 다수확 '통일벼'를 1971년에 개발하였다. 통일벼는 수량성이 5.13톤/ha로 기존의 재래종보다 30% 이상 증수되는 다수성이었다. 이로써 국내 쌀 총생산량이 1960년의 304만톤에서 1970년 394만톤, 1976년에 512만톤, 1977년에 600만톤을 돌파함에 따라 쌀의 자급생산이 달성되었다.



▲ 1971년 개발된 통일벼 / 출처: navercast,naver.com

그러나 통일벼는 차리지 못하고 부슬거리는 남방의 장립종 인디카계열 품종을 모본으로 하였으므로 밥맛이 좋지 않아 소비자들의 외면을 받게 되었고 이를 극복하기 위해 밥맛이 좋은 온대형 자포니카 품종의 개량에 집중하게 되었다. 그 결과 1990년대에 들어서 오대벼, 동진벼, 화성벼, 진미벼, 일품벼 등이 개발되어 1992년부터 개량된 자포니카 품종으로

완전히 대체되었다. 자포니카 우량품종의 쌀 생산성은 5.8톤/ha으로 세계 최고 수준이며, 국내 쌀 총생산량은 500만톤을 상회하여 명실상부한 쌀 자급이 이루어졌다. 이러한 위업은 벼 육종가를 비롯한 농업과학자의 피와 땀뿐만 아니라 농촌진흥청을 비롯한 정부 지원부서와 농촌지도사들의 헌신적인 노력과 이들의 지도를 성실히 받아들인 농민들의 삼위일체 협력으로 이루어진 것이다.

● 쌀에 대한 오해

우리 민족의 뿌리요 생명줄인 쌀의 소비가 최근 급격히 줄고 있다. 쌀 소비가 줄어드는 원인에는 여러 가지가 있겠으나, 첫째로 6·25전쟁 기간 중 극심한 식량부족을 미국의 잉여 농산물로 원조받은 밀가루와 분유로 연명하면서 한국인의 식습관이 크게 변한 것이다. 우유를 먹지 않던 민족이 전쟁의 극한상황에서 유당불내증을 극복하고 우유를 먹는 민족으로 바뀌었다. 전후 식량부족을 분식장려정책에 따른 밀가루 음식이 보충했다. 밀가루와 분유를 원료로 하는 서양식 과자산업이 급성장하였고 쌀을 원료로 하는 전통과는 급속히 사라졌다.

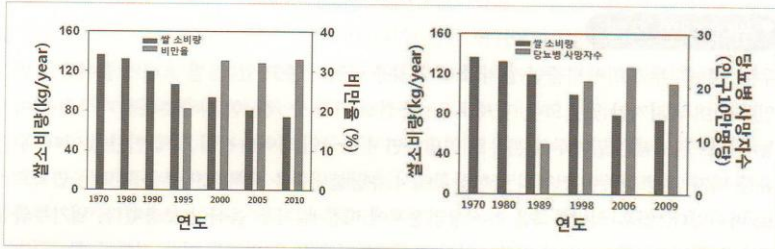
둘째로 정부가 적극 재배를 권장했던 통일벼의 밥맛이 나빠 쌀밥에 대한 소비자의 기호가 크게 떨어진 것이다. 1980년대는 제4차 및 5차 경제개발 5개년계획이 성공적으로 끝나 1인당 GNP가 2,000달러를 넘는 신흥공업국에 진입하던 시대이다. 경제능력이 향상되면서 맛있는 통일벼로 지은 밥 대신 빵과 라면을 더 먹게 된 것이다.

셋째로 우유와 육류에 대한 소비가 늘자 정부는 축산장려정책을 펴서 동물성식품의 공급을 늘리는 한편 1990년대 이후에는 모자라는 식량을 무제한 수입할 수 있는 경제력을 갖게 되면서 쌀 이외의 먹을거리가 풍성해진 것이다. 통일벼가 사라지고 밥맛은 좋아졌으나 이미 국민의 음식기호는 면류와 육류에 기울어 쌀이 설 자리를 잃게 되었다. 1980년 1인당 연간 132kg 소비되던 쌀이 2000년에는 93kg, 2010년에는 74kg으로 급감하였다.

최근 쌀의 소비가 급격히 감소한 데에는 소비자의 잘못된 인식이 크게 작용하고 있다. 식품의 과잉섭취로 비만과 각종 성인병이 만연하면서 쌀밥이 비만과 성인병의 원인인 것처럼 공공연히 말하는 사람들이 있다. 쌀의 주성분은 밀가루, 감자, 옥수수과 같은 탄수화물이다. 비만의 원인은 쌀이 아니라 탄수화물과 함께 먹는 기름진 동물성식품과 주스, 청량

음료 등 단 음식의 과다섭취 때문이다. 쌀 전분은 밀 전분에 비해 소화흡수가 느려 급격한 혈당상승을 방지한다. 도정률을 낮춘 현미는 쌀겨와 쌀눈의 풍부한 영양소로 여러 성인병을 예방한다. 실제로 쌀의 소비가 감소하면서 비만율이 급증하고 당뇨병 환자가 크게 늘고 있다(그림 1 참조).

■ <그림 1> 쌀 소비량 변화와 비만을 및 당뇨병 사망자수 변화



쌀에는 아동의 성장발육에 도움이 되는 필수아미노산이 다른 곡물보다 풍부해서 세계 유명 이유식 회사들은 쌀을 주원료로 한 이유식을 제조하고 있다. 미국 듀크 의과대학에서는 70년째 ‘쌀 다이어트 프로그램’을 운영하고 있다. 쌀밥에 김치와 콩반찬(두부, 콩나물, 된장찌개)은 우리가 물려받은 최고의 다이어트 건강 식단을 온 국민이 깨달아야 한다.

● **우리쌀을 지키려면**

세계적인 무역자유화 추세에 따라 우리나라도 쌀 시장을 개방할 수밖에 없게 된다. 쌀이 남아도는데도 불구하고 세계무역기구(WTO)의 최소시장접근(MMA) 규약에 따라 의무수입량이 매년 늘어 2014년에는 40만톤에 달하게 된다. 쌀 시장이 개방되면 우리쌀은 가격은 물론이거니와 품질과 밥맛으로도 수입쌀과 경쟁해야 한다. 5천만 국민이 힘을 모아 우리쌀을 지켜야 할 때이다.

우리쌀을 지키려면 온 국민이 우리쌀이 세계 어느 지역 쌀보다 밥맛이 좋고 우리 몸에 맞는 쌀이라는 확신을 가져야 한다. 앞에서 언급한 바와 같이 우리쌀은 그동안 육종가들의 피나는 노력으로 단립종으로서 세계 최고수준의 품질과 밥맛을 가진 품종으로 발전하였다. 이들 품종이 최고의 품질이 되기 위해 생산단계에서부터 질소비료의 양을 줄이고 생산지의 기후와 토질에 맞는 품종을 심어야 한다. 이를 위해 정부는 2005년부터 밥맛이 우수

한 쌀을 탑라이스(Top-ric)로 분류하여 소비자가 전국 어디에서나 품질을 믿고 구입할 수 있도록 하고 있다.

맛은 벼의 저장조건과 도정시기 그리고 싸래기(쇄미)의 혼입 비율에 따라 크게 달라질 수 있다. 벼를 수확한 후 저온 저장창고에서 보관하고 먹기 직전에 도정하되 도정 후 30일 이내에 소비하는 것이 좋다. 우리 쌀이 국제경쟁력을 가지려면 싸래기 혼입 비율이 아주 낮은 완전립 100%의 쌀을 생산하고 유통해야 한다. 이렇게 잘 관리된 쌀을 특등급으로 하는 등급제 유통질서를 확립하여 소비자가 좋은 쌀을 골라 비싼 가격에도 사 먹을 수 있게 해야 한다. 우리 국민이 쌀의 품질과 밥맛에 관심과 공지를 가지고 장기간 수송되어 외국에서 수입되는 쌀보다 비싼 가격을 주고 우리쌀을 구입하는 자세가 갖추어져야 한다.



▲ 우리 토종의 최고 브랜드 쌀, 탑라이스 / 출처: 40round.com/449

쌀이 건강에 좋고 기름진 고기나 유제품 대신 쌀밥을 더 먹어야 한다는 인식 전환이 필요하다. 저녁 식사를 기름진 음식으로 포식하고 아침을 먹지 않는 습관은 비만과 성인병의 원인이다. 온 국민이 아침밥을 먹으면 식량자급률을 3% 높일 수 있다. 아토피 질병의 원인이 되는 서양식 과다 대신 유과, 강정 등 담백한 한과를 어린이에게 먹이면 식량자급률을 높이는 일석이조의 효과를 얻을 수 있다.

쌀이 남아둔다고 쌀 생산을 줄이는 것은 잘못된 정책이다. 쌀의 생산기반은 한번 무너지면 되돌리는데 10년 이상이 걸린다고 한다. 농지를 산업용으로 전환하면 영원히 못쓰게 된다. 쌀 소비를 늘리고 비축량도 늘려 통일에 대비하는 미래지향적 식량정책이 필요하다. 쌀을 증산하여 남은 쌀을 일정 기간 비축하였다가 쌀 가공산업에 원료로 제공하는 것을 법제화하여 쌀 가공식품이 많이 개발되고 소비되는 선 순환적 양곡정책으로 전환해야 한다. 🌾