

대한민국 식량 공급 · 식품 안전을 지키는
한국식량안보연구재단



재단 3차년도 연보

2012년 1월 - 12월

[목 차]

· 이사장 인사말	02
· 임원 및 직원 명단	03
· 3차년도 사업내용	
- 이사회 개최	05
- 연구사업	06
- 학술회의	07
- 저술 출판사업	08
- 식량자급실천국민운동 진행사항	09
· 3차년도 재무보고(2012년 12월 31일 기준)	11
· 2013년도 사업계획	12
· 2013년도 예산	14
· 이사장 칼럼	15
· 쌀의 국제경쟁력 향상을 위한 홍보리플렛	19

이사장 인사말



계사년 새해를 맞아 온 국민의 기대와 희망이 담긴 새 정부가 출범하고 회사와 가정마다 새로운 각오로 더 나은 내일을 위해 힘을 모으고 있습니다. 지난 한 해 동안에도 한국식량안보연구재단을 위해 지원과 협력을 아끼지 않으신 많은 분들께 진심으로 감사의 인사를 드립니다. 재단은 이제 우리나라의 식량 수급과 식품안전의 문제에 대해 비중 있는 조연자로서의 자리매김을 하고 있습니다. 새 정부의 조직개편안에 대해서도 식품산업에 대한 효과적인 지원 육성과 합리적인 안전관리 체계가 만들어져 앞으로 5년 동안 우리 식품산업이 비약적인 발전을 할 수 있도록 노력하고 있습니다.

지난 한해를 결산해 보면 생각보다 커다란 결실을 얻은 것에 대해 감사드립니다. ‘한반도 통일 후 식량안보 및 식품산업 발전전략 연구’를 성공적으로 마치고 ‘한반도 통일과 식량안보’ 단행본을 출판하여 좋은 호응을 받았습니다. 이 책을 영문으로 출판하기 위해 전문 번역사에게 번역을 의뢰해 놓고 있습니다. ‘식품이물질 관리제도의 비용편익분석 연구(고려대 박영식, 양승룡 교수 공동연구)’는 국회 신경림 의원실 주최로 ‘식품 이물질관리제도의 개선방안에 관한 토론회’가 열렸고, 이를 통해 이물질관리 제도개선을 위한 논의가 다시 한 번 거론되었습니다. ‘쌀의 식미특성과 품질 등급화 기준안 마련을 위한 사전 연구(신라대 김미령 교수)’는 농촌진흥청의 ‘소비자 지향적 품종개발을 위한 식미감정단 운영방안 연구’ 과제로 이어졌고, 이 연구를 통해 쌀의 국제경쟁력 향상을 위한 홍보리플렛 ‘우리쌀 얼마나 알고계신가요?’를 제작하여 재단의 식량자급실천국민운동의 일환으로 농협, 한국교총, 대한간호사협회 등 직능 단체를 통해 4만 여부를 배포하였습니다. 재단의 도서출판 식안연은 식량전쟁(2판, 2000부), 식품산업 한식세계화에 날개 달다(1판, 2000부), 한반도 통일과 식량안보(1판, 500부)를 출판하였으며, 식량전쟁 영문판(Food War 2030)과 ‘과학이란 무엇인가?(양재승 박사)’ 출판을 준비하고 있습니다.

재단은 위기상황으로까지 내려앉은 우리나라의 식량자급률을 높이고 식품산업의 식량안보 기능을 일깨우기 위해 계속 노력하고 있습니다. 2013년에는 ‘식량자급률 제고를 위한 정책방안 연구’와 ‘식품안전관리의 과학화, 선진화를 위한 개선방안 연구’를 재단 연구과제로 선정하여 수행할 계획이며, 지난해에 이어 농촌경제연구원, 농식품신유통연구원과 공동으로 ‘쌀 자급의 파급효과 및 식량작물의 애그리비즈니스 연관관계 분석’ 연구를 수행하게 됩니다. 재단의 이러한 활동은 여러분의 애정과 적극적인 후원으로 가능한 것입니다. 이 나라의 식량문제를 정부가 잘 이끌어 나가도록 관련 기업과 학계가 힘을 모아 도와주는 상생의 모델을 우리가 보여줄 수 있기를 바랍니다.

2013년 2월

한국식량안보연구재단 이사장 이철호

1. 임원 및 직원 명단 (Profile) ■■■

[고문]



권태완 인제대학교 명예교수

플로리다주립대학교 식품과학 박사
KIST 식량과학연구실장, 부원장
한국식품개발연구원 초대원장
국가과학기술자문회의 위원
콩세계과학관 건립추진위원장

[이사장]



이철호 고려대학교 명예교수

덴마크왕립수의농과대학 식품학 박사
미국 MIT공과대학 연구원
고려대학교 식품공학과 교수
국무총리실 식품안전정책위원
보건복지부 식품위생심의위원
유엔식량농업기구(FAO) 고문관



이현구 서울대학교 명예교수

미네소타대학교 화학공학 박사
미네소타대학교 교수
서울대학교 교수
한국과학기술한림원 원장
대통령실 과학기술특별보좌관

[이사]



김철하 CJ제일제당 대표이사 사장

고려대학교 대학원 발효화학 석사
서울대학교 미생물학 학사
CJ제일제당 대표이사
CJ제일제당 총괄 부사장
대상 바이오사업총괄 중앙연구소장 전무
대상 제약사업본부장 이사



전중운 삼양식품 명예회장

경희대학교경영대학원 석사
한국경영자총협회 부회장
삼양식품 대표이사 회장
삼양축산 대표이사 회장
삼양식품 명예회장



박관희 대선제분(주) 대표이사 회장

펜실베이니아대학교대학원 석사
서울상공회의소 제20대 대의원선출
경복고등학교 총동창회장
대선제분 대표이사 회장



김학용 국회 농림수산식품위원

중앙대학교 경제학 학사
제18대, 19대 새누리당 국회의원
국회운영위원회 위원
농림수산식품위원회 위원
예산결산특별위원회 간사



박준 (주)농심 대표이사 사장

중앙대학교 사회사업학과 학사
농심 대표이사 사장
농심 국제사업총괄 사장
농심 국제담당 이사
농심 미국지사 사장



문성환 삼양제넥스 대표이사 사장
헬싱키대학교대학원 경영학 석사
서울대학교 경영학 학사
삼양제넥스 대표이사 사장
휴비스 대표이사 사장
전국경제인연합회 기업경영협의회 회장
삼양사 경영기획실장 부사장
삼양사 의약BU장 상무

[재단 사무국]



김미경 사무간사

한국외국어대학교 중어중문학과 석사
한국방송통신대학교 중어중문학과 학사
한국방송통신대학교 청소년교육과 학사



명형섭 대상(주) 대표이사 사장

고려대학교 농화학과 학사
대상 대표이사 사장
대상 식품사업총괄 전무
대상 식품사업총괄 상무
대상 전분당사업본부 서울공장장
미원 기술연구소

[재단 연구부]



이숙중 박사

고려대학교 식품공학과 졸업
고려대학교 식품공학과 석사
고려대학교 생명공학원 이학박사
고려대학교 부설 건강기능식품연구센터 연구원



최병순 한국제분(주) 대표이사

영남대 경영대학원 최고경영자과정
한국제분, 동아제분 이사
동아제분 상무
한국제분(주) 대표이사



이꽃임 박사

동덕여자대학교 식품영양학과 졸업
고려대학교 대학원 식품공학과 석사
영국 Sheffield 대학교 의과대학 분자
생물/유전학 박사
전북대학교 의과대학 박사 후 연구원

[감사]



문헌팔 북방농업연구소 연구위원

캘리포니아대학교대학원 유전학 박사
농촌진흥청 차장
농촌진흥청 작물시험장장
한림원 식량안보과학특별위원장
북한농업연구회 회장
한국중자포럼 이사장



이장은 박사

가톨릭대학교 식품영양학과 졸업
가톨릭대학교 식품학전공 이학석사
고려대학교 생명공학원 이학박사

[감사]



황한준 고려대학교 교수

독일 Hohenheim대 식품공학 박사
식약청 식품안전평가위원회
보건복지부 식품위생심의위원
고려대학교 식품생명공학과 교수

2. 3차년도 사업내용

2-1. 이사회 개최

(1) 1차 정기이사회



- 일 시 : 2012년 4월 6일 오전 7:30
- 장 소 : 조선호텔, The Ninth Gate Grille
- 회의내용 : 2011년 업무보고 및 결산보고, 2012년 사업계획 심의, 2012년 운영예산 심의, 농심 박준 사장, 삼양제넥스 문성환 사장, 대상 명형섭 사장 이사선임 채택

(2) 2차 정기이사회



- 일 시 : 2012년 11월 15일 오전 7:30
- 장 소 : 조선호텔, The Ninth Gate Grille
- 회의내용 : 2012년 업무보고 및 가결산보고, 2013년 사업계획 심의, 2013년 운영예산 심의, 제2기 임원 개선안 통과



〈재단 창립 2주년 기념 및 출판기념회, 2012년 4월 27일〉

2-2. 연구사업

(1) 한반도 통일 후 식량안보와 식품산업 발전전략 연구

- * 연구자 : 이철호, 권익부, 문헌팔, 김용택, 박태균, 김세권, 이숙중, 이장은
- * 연구기간 : 2011년 5월 ~ 2012년 4월 (12개월)
- * 연구비 : 4,000만원 (2012년 말 현재 31,783,690원 지출)
- * 연구성과 : 제7회 식량안보세미나 ‘한반도 통일 후 식량안보와 식품산업 발전전략 토론회’ 개최, “한반도 통일과 식량안보” 단행본 출판원고 완성

(2) 식품이물질 관리제도의 비용편익분석 연구

- * 연구자 : 박영식(고려대 기능식품연구센터), 양승룡(고려대 식품자원경제학과)
- * 연구기간 : 2012년 1월 ~ 2012년 10월
- * 연구비 : 2,000만원
- * 연구성과 : 제8회 식량안보세미나 ‘식품 이물질관리제도의 개선방안에 관한 토론회’ 개최

(3) 쌀의 식미특성과 품질 등급화 기준안 마련을 위한 사전연구

- * 연구자 : 김미령(신라대학교 바이오식품소재학과)
- * 연구기간 : 2012년 1월 ~ 2012년 10월
- * 연구비 : 2,000만원
- * 연구 성과 : 농촌진흥청 연구과제 “소비자 지향적 품종개발을 위한 식미감정단 운영방안 연구” 수주

(4) 농촌진흥청 과제 - 소비자 지향적 품종개발을 위한 식미감정단 운영방안 연구

- * 연구기간 : 2012년 8월 ~ 2012년 12월
- * 연구수행기관 : 신라대학교 바이오식품소재학과, 한국식량안보연구재단
- * 연구비 : 4,000만원
- * 연구책임자 : 김미령 교수 (신라대학교 바이오식품소재학과)
- * 연구원 : 이숙중, 이꽃임, 이장은 (한국식량안보연구재단)
- * 연구 성과 : 쌀의 국제경쟁력 향상을 위한 식미감정단 구성 및 패넬교육, 식미감정단 자원봉사자 70여명 모집(1차), 1차 교육 37명 수료(10월 26, 27일, 고려대학교), 자료집 100부 제작
2차 교육 29명 수료(11월 24일, 부산 신라대학교)



(5) 농촌진흥청 과제 - 쌀 자급의 파급효과 및 식량작물의 애그리비즈니스 연관관계 분석 중 ‘가치사슬을 바탕으로 한 R&D 과제 발굴 및 발전방향’ 위탁과제

- * 연구기간 : 2012년 8월 ~ 2013년 12월
- * 연구수행기관 : 한국농촌경제연구원, 농식품신유통연구원, 한국식량안보연구재단
- * 연구비 : 1,000만원(한국식량안보연구재단)
- * 연구책임자 : 이꽃임
- * 연구원 : 이장은, 이철호

2-3. 학술회의

(1) 제7회 식량안보세미나-한반도 통일 후 식량안보와 식품산업 발전전략 토론회

- * 일시 : 2012년 7월 3일(화) 14:00~17:30
- * 장소 : 서울 aT센터 3층 회의실
- * 주최 : 한국식량안보연구재단
- * 후원 : 농림수산식품부, 한국농수산식품유통공사, 한국식품산업협회
- * 발표자 : 이철호, 문헌팔, 김세권, 김용택, 박태균, 권익부
- * 토론자 : 권태진, 강영욱, 김경량, 김응분, 양승룡, 윤지현, 최근원, 마크 심킨스
- * 참석인원 : 80여명, 자료집 200부 제작 배포



(2) 제8회 식량안보세미나-식품 이물관리제도의 개선방안에 관한 토론회

- * 일시 : 2012년 11월 5일(월) 14:00 ~17:30
- * 장소 : 국회의원회관 소회의실
- * 주최 : 국회의원 신경림
- * 주관 : 한국식량안보연구재단
- * 발표자 : 최동미(식약청), 박영식(고려대), 양승룡(고려대)
- * 토론자 : 신동화, 송성완, 이근호, 조윤미, 최지현, 하상도, 하정철, 홍주식
- * 참석인원 : 180여명, 자료집 300부 제작 배포

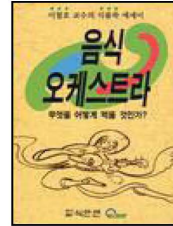


2-4. 저술 출판사업

(1) 단행본 (도서출판 식안연)

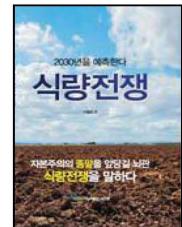
1) 음식오케스트라

- 저자 : 이철호
- 출판일 : 2012년 1월 10일(재판), 1판 1,000부, 수정판 1,000부
정가 8,000원



2) 식량전쟁

- 저자 : 이철호
- 출판일 : 2012년 3월 30일 초판 1,000부, 4월 30일 2판 1,000부
정가 : 12,800원



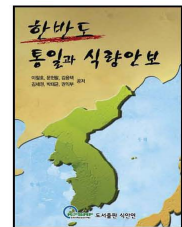
3) 식품산업, 한식세계화에 날개 달다

- 편저 : 한국식량안보연구재단 편
- 출판일 : 2012년 4월 25일 초판 2,000부,
정가 : 25,000원



4) 한반도 통일과 식량안보

- 저자 : 이철호, 문헌팔, 김세권, 김용택, 박태균, 권익부 공저
- 출판일 : 2012년 11월 30일 초판 500부
정가 : 16,000원



〈한반도 통일과 식량안보〉 출판기념회, 2012년 12월 3일)

(2) 리플렛 제작

1) 한국식량안보연구재단 홍보 리플렛 제작

- 1차 - 2012년 5월 30일 1,000부 제작
- 2차 - 2012년 10월 13일 2,500부 제작

2) 쌀의 국제경쟁력 향상을 위한 홍보리플렛

- 우리쌀, 얼마나 알고계신가요? - 제작
- 재단 제작 - 20,000부, 재단발송 2,600부,
- 한국교원단체총연합회 10,000부 발송, 대한간호협회 총회 6,000부 배포,
- 농협협동조합 중앙회 - 20,000부 제작 배포



(3) 동영상 CD 제작

- 1) '한반도 통일 후 식량안보와 식품산업 발전전략 토론회' 동영상
- 2) '식품 이물관리제도의 개선방안에 관한 토론회' 국회방송

(4) 인터넷 월간 뉴스레터 발간

- 1) 뉴스레터 19호(2012년 1월)-30호(2012년 12월) 발간, 홈페이지 게시
- 2) E-mail 메일링 리스트 1,900여 명에게 발송

2-5. 식량지급실천국민운동 진행사항

(1) 초청강연 및 토론 발표

- 2/20 일사회 특강 - 글로벌 식량위기와 식량안보 정책 (환경평가연구원)
- 3/22 국회입법조사처 세미나 - 글로벌 식량위기와 식량안보 정책 (국회)
- 4/19 국회입법조사처 세미나 - 식품자급률 목표설정 현황 및 식품별 개선방향 (국회)
- 5/17 국회입법조사처 세미나 - 식품가격동향 및 구조적 문제점 분석 (국회)
- 6/14 농수산물유통공사 토론회 - 한국 식품산업의 선진화 전략 (aT센터)
- 8/08 US-Korea Conference - Global food crisis and Korean preparedness (Los Angeles, USA)
- 8/28 SBS 미래부 초청 - 글로벌 식량위기와 한국의 대응방안 (SBS본사)
- 8/31 국회 이원욱의원실 토론회-GMO표시문제, 국가식량안보의 큰 틀에서 다루어야 (국회)
- 10/13 한국기술사협회 - 글로벌식량위기와 한국의 대응 방안 (한국식품연구원)
- 10/31 농정연구센터 월례세미나 - 식량위기의 대응전략 (농정연구센터)
- 11/01 식품기자포럼 - 세계 식량위기와 한국의 대응 방안 (서울성모병원)
- 11/08 흙의 날 기념심포지움 - 식량위기시대의 한국 농업 (농협중앙회)
- 11/28 INFOSAN Asian Meeting - Practical suggestions for enhancing exchange of information

among INFOSAN members in Asia(서울 그랜드힐튼호텔)

12/04 경제인문사회연구회, 채널A동아일보 - 위기의 식품안전 이대로 방치할 것인가 토론회 좌장

(2) 라디오 대담 출연

5/04 CBS라디오 '시사자키 정관용입니다' - 2030년 식량전쟁을 대비하라

10/17 KBS 1라디오 '세상의 모든 지식' - 식량자급률, 세계 식품의 날 기념 대담

(3) 신문 잡지 기고문

2/27 음식육구, 식품외식경제

3/30 최초의 식품법 위반자, 식품외식경제

5/04 황제내경(1)-장수(長壽)의 비결, 식품외식경제

5/17 유전자변형식품 표시제 어떻게 해야 하나, 식품음료신문

5/22 녹색성장과 식량안보를 위한 축산업 허가제, 첨단환경기술

5/25 녹색성장과 식량안보를 위한 축산업 허가제, 녹색소비자연대 웹진 5월호

5/25 황제내경(2)-생로병사의 길(道)- 식품외식경제

5/29 우리나라 식량안보의 핵심은 쌀과 콩의 자급에 있다, 첨단환경기술

5/31 2040년 동아시아 식품과 농업전망, 세계농업 139호(농촌경제연구원)

7/13 한식의 분류를 찾아서, 식품외식경제

8/27 세계 곡물파동과 한국의 대응방안(상), 식품음료신문

9/05 세계 곡물파동과 한국의 대응방안(하), 식품음료신문

9/13 두장(豆醬)문화의 발상지, 식품외식경제

9/26 식량비축제도의 입법화를 촉구한다, 식품음료신문

10/17 동이족(東夷族)과 콩, 식품외식경제

10/17 우리나라의 식량안보, 신앙신보

11/02 주몽을 탄생시킨 술, 식품외식경제

11/06 소비자가 알아야 할 식량문제, 월간 소비자(한국소비자단체협의회)

11/06 세계 식량위기의 원인과 해법, 세계 식품과 농수산(FAO한국협회)

11/06 국회의원 말 한마디에 곤두박질치는 식품행정, 식품음료신문

12/11 식품안전관리의 권한과 책임, 식품외식경제

12/18 고도의 과학기술시대에 산다는 것, 식품외식경제

3. 3차년도 재무보고 (2012.01 ~ 2012.12) ■■■

(단위: 원)

수입		
항목	내용	금액
후원금	대상(주)	10,000,000
	CJ제일제당(주)	20,000,000
	한국제분(주)	10,000,000
	한중태(전분당협회)	1,000,000
	대선제분	10,000,000
	(주)삼양제맥스	20,000,000
	(주)농심	20,000,000
	정재원(정·식품)	500,000
	소 계	91,500,000
이자수익	이자	8,531,752
도서판매수익	식안연 발간 책자	34,494,762
세미나지원금	한국식품산업협회	3,000,000
	한국농수산식품유통공사	5,000,000
연구비	2011년도 위탁과제 잔금	8,999,200
	농촌경제연구원 과제 간접비	2,824,000
전년이월		51,304,833
총 계		205,654,547

지출		금액
항목		금액
	인건비	19,389,670
	복리후생비	1,300,000
	회의비	14,022,750
	연구개발비	37,273,960
	통신비	1,551,380
	세금과 공과금	1,269,730
	보험료	2,647,930
	유인물비	14,982,338
	홍보비	4,445,200
	운영비	11,966,450
	임대료 (세미나)	622,380
	소 계	109,471,788
출판사업	도서 제작비	39,207,218
	조합가입비, 물류센터임대	5,000,000
	배본료	5,029,046
	소 계	49,236,264
총 계		158,708,052

수입	205,654,547
지출	158,708,052
이월금	46,946,495

4. 2013년도 사업계획 ■■■

4-1. 연구사업

(1) 식량자급률 제고를 위한 정책방안 연구(내부)

- 연구기간 : 2013년 1월 ~ 2013년 12월(1년 과제)
- 연구책임자 : 이철호
- 공동연구자 : 문헌팔, 김용택
- 연구원 : 이숙중, 이꽃임 (재단 연구원)
- 연구비 : 3,000만원

(2) 식품안전관리의 과학화, 선진화 방안 연구(외부위탁연구)

- 연구기간 : 2013년 1월 ~ 2013년 12월(1년 과제)
- 연구책임자 : 신동화
- 공동연구자 : 한국식품안전협회
- 연구비 : 2,000만원

(3) 농촌진흥청 과제 - 가치사슬을 바탕으로 한 R&D 과제 발굴 및 발전방향

- 연구기간 : 2013년 1월 ~ 2013년 12월(계속 과제)
- 연구책임자 : 이꽃임 (재단 연구원)
- 공동연구자 : 이철호외 1인 (재단 연구원)
- 연구비 : 1,000만원

4-2. 세미나 및 학술대회 개최

(1) 제9회 식량안보세미나

- 제목 : 쌀의 품질 등급화 유통 방안
- 일시 : 2013년 상반기 중
- 장소 : 양재동 aT 센터(예정)
- 후원 : 농림수산식품부(예정)

(2) 제10회 식량안보 세미나

- 제목 : 식품안전관리의 과학화, 선진화를 위한 방안
- 일시 : 2013년 상반기 중
- 장소 : 서울 프레스센터(예정)
- 후원 : 식품의약품안전처(예정)

(3) 제1회 식량안보세미나

- 제목 : 식량자급률 제고 방안 토론회
- 일시 : 2013년 하반기 중
- 장소 : 국회의원회관(예정)
- 주최 : 국회 윤명희의원실(예정)

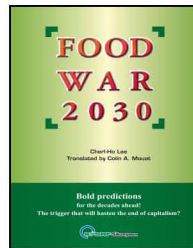
(4) 식량안보 학술대회

한국식품과학회 2013년도 정기총회 및 학술대회, 2013년 8월, 천안시
International Symposium on Food Safety and Food Security 공동개최

4-3. 출판사업

(1) Food War 2030 (영문판)

- 저자 : Cherl-Ho Lee, 번역자 : Collin A. Mout
- 출판예정일 : 2013년 2월
- 정가 : US\$ 20



(2) 과학이란 무엇인가? (I 및 II권)

- 저자 : 양재승(한국원자력연구원)
- 출판예정일 : 2013년 3월
- 정가 : 미정

(3) Unification and Food Security of Korean Peninsula (영문판)

- 저자 : 이철호, 문헌팔, 김세권, 김용택, 박태균, 권익부
- 번역자 : 이지샘 번역
- 출판예정일: 2013년 4월
- 정가: 미정

(4) 콩 스토리텔링

- 저자 : 유미경(콩세계과학박물관 건립추진위원회)
- 출판예정일 : 2013년 하반기
- 정가 : 미정

5. 2013년도 예산 ■■■

5-1. 재단 운영비

항 목	세부 내용		금 액	합 계
인건비	사무원(160만원/월)		19,200,000	35,000,000
	연구원 및 기타 인건비		15,800,000	
연구사업 지원	식량자급률 제고를 위한 정책방안 연구		30,000,000	50,000,000
	식품안전관리의 과학화 선진화 방안 연구		20,000,000	
저술지원사업	단 행 본 출 판	Food War 2030	5,000,000	30,000,000
		Unification and Food Security of Korean Peninsula	15,000,000	
		과학이란 무엇인가?	8,000,000	
	홍보 영상물 제작 - 강연 CD제작		2,000,000	
세미나 및 포럼 개최	식량안보세미나 1회 (3회 중 2회는 연구비에 포함)		5,000,000	15,000,000
	한국식품과학회 공동 심포지움 1회		10,000,000	
회의비/사무실 운영비	회의비(총회,이사회,자문위원회,기타)		3,000,000	20,000,000
	사무실 운영비(임대료,관리비,기타)		4,000,000	
	홍보, 광고비(홈페이지 운영, 기타)		5,000,000	
	후생복지비		5,000,000	
	활동비		3,000,000	
총 계			150,000,000	

6. 이사장 칼럼 ■■■

[기고] 세계 곡물 파동과 한국의 대응방안(식품음료신문 2012년 8월 27일, 9월 5일)

미국 corn-belt의 90%에 달하는 광범한 지역에서 50년 만에 겪는 최대 가뭄 사태로 옥수수 가격을 비롯해서 콩과 밀 가격이 가파르게 상승하고 있다. 7월 31일 CNNMoney 통신은 지난 6주간 옥수수의 국제가격이 50% 올라 부셸당 US\$8.20로 최고 기록을 경신했고, 콩은 20% 올라 부셸당 US\$16.65을 기록했다고 보고했다. 더 심각한 것은 콩이 결실을 맺는 8월 중순까지 비 소식이 많지 않다는 것이다. 세계 최대 투자자문회사의 하나인 Blanchard는 미 농무부(USDA)의 자료를 인용하여 미국의 가뭄으로 올해 미국 소비자 식품가격이 2.5-3.5% 인상되며, 2013년에는 3-4% 인상될 것으로 전망했다. 특히 미국 쇠고기 가격은 5% 오를 것으로 보고하고 있다.

미국은 세계 최대 식량수출국이다. 세계 총 옥수수 교역량의 57%, 콩 교역량의 44%, 밀 교역량의 21%를 차지하고 있다. 가뭄에 의한 미국의 흉년은 전 세계의 흉년이 되고 있으며 식량의 대부분을 수입에 의존하는 한국으로서는 가장 큰 피해를 보는 나라 중의 하나이다. 더욱이 한국은 세계 곡물시장에서 직접 구매할 능력이 없어 곡물메이저나 일본의 곡물 에이전트를 통해 구입하므로 가격이나 구입 자체에 대단히 불리한 위치에 있다.

최근의 곡물파동은 곧 안정될 것인가?

미국의 옥수수를 이용한 바이오에너지 생산으로 촉발된 2007/2008년 세계 곡물파동으로 최소한 30여개국에서 소요사태가 발생했고 정권이 무너진 나라도 적지 않았다. 그때 많은 선진국의 학자들은 그동안 가끔 있었던 일시적인 현상이라고 진단했다. 그러나 유엔 식량농업기구(FAO)를 비롯한 국제기구에서는 구조적 문제이고 앞으로 식량파동은 계속될 것으로 전망했다.

그 이유는 아래와 같다.

(1) 지구온난화에 의한 기상이변이 자주 일어날 것이며 이로 인한 가뭄과 홍수의 피해로 세계 식량사정은 악화될 것이다. 2010년도의 러시아 가뭄, 중국의 가뭄과 홍수, 호주의 홍수, 2011/12년의 미국 가뭄 등이 이러한 예

측을 증명하고 있다. 장기적으로는 극지방의 빙하가 녹아 해수면이 높아지면 해안가의 비옥한 농경지가 물에 잠겨 세계의 식량생산 능력이 크게 감소한다.

(2) 계속되는 유가상승으로 바이오 연료의 사용이 확대될 것이며 이것은 인간의 식량과 경쟁관계에 있다. 미국은 옥수수를 발효시켜 만든 알코올 10%를 휘발유에 섞어 판매하고 있다. 2025년에는 전세계 식량에너지의 3-5%가 바이오 연료로 사용될 것으로 전망하고 있다.

(3) 중국과 인도 등 신흥 공업국들이 경제성장하면서 동물성식품의 소비가 빠르게 증가하고 있다. 우리가 1980년대에 동물성식품 소비량이 2배 증가하면서 대량의 사료곡물을 수입하여 곡물자급률이 56%(1980년)에서 30%(1995년)로 떨어진 것처럼 중국의 14억인과 인도의 12억인이 우리처럼 동물성 식품을 먹게 되면 세계 시장에 나오는 곡물을 쓸쓸이해도 모자라는 지경이 된다. 그 때에는 돈이 있어도 사을 식량이 없게 된다.

(4) 과학계는 생명공학의 발달로 가뭄, 냉해, 염분 등 열악한 환경에서도 많은 식량을 생산하는 작물 신품종들이 개발되면 세계 식량위기가 크게 완화될 것으로 기대하고 있다. 그러나 유전자변형기술에 대한 일부 소비자들의 편견과 이를 무역장벽으로 이용하려는 국가간 이기주의로 인해 이 기술의 활용이 어려워지고 있다.

(5) 글로벌화에 의한 인적, 물적 교류의 확대로 전연병의 세계적인 확산이 가속화 되며 이로 인해 대규모 가축 질병이 자주 발생한다. 2011년 한국의 구제역 발생으로 300만두 이상의 가축이 매몰된 것과 같은 대규모 식량 손실이 세계 각처에서 일어나고 있다.

세계의 식량부족 현상은 구조적인 것으로 앞으로 심화될 전망이며, 이를 감지한 세계 주요 식량수출국들이 식량 비축량을 늘리고 수출을 제한하는 식량 민족주의가 발효하고 있다. 이러한 상황에서 한국인의 식량안보에 대한 자세는 너무나 안이하고 무책임하다.

우리나라 식량정책의 문제점은 무엇인가?

(1) 국민이 식량안보에 대한 의식이 없으므로 정부도, 정

치인도, 언론도, 학자도 식량에 대한 걱정이 없고 늘 풍족하게 먹고 살수 있다고 생각한다. 농수산식품부가 계획한 식량자급률 전망치를 보면 식량증산의 의지가 전혀 보이지 않는다. 2011년 7월에 수정안을 발표하였으나 구체적인 실현방안이 없다. 식량자급률을 높이려는 국가적 전략이 없다. 이것이 일본과의 차이점이다. 일본은 식량자급률이 우리보다 높고 앞으로 더 높아질 구체적인 계획을 세우고 있다.

(2) 쌀의 자급은 우리 농정이 이룬 최대의 값진 성과이다. 이를 보존하기 위한 쌀시장 개방 저지 노력도 계속해야 한다. 그러나 전체 식량의 30%도 기여하지 못하는 쌀이 남아도는 것을 사회적 이슈로 삼아 국민들로 하여금 전체 식량이 남아도는 것으로 착각하게 만들었다. 쌀의 자급에 지나치게 안주하여 다른 식량의 증산을 게을리 했다. 한국인의 제2의 식량인 식용콩의 자급은 가능한데도 이를 실현하려는 정책의지가 없다. 현재 식용콩의 자급률은 30% 수준에 불과하다.

(3) 해외시장에서 식량을 사들일 수 있는 전문가를 키우지 않았다. 70/80년대부터 한국 정부나 대기업에서 시카고선물거래소 등 국제 곡물시장에 사람들을 파견하였다. 그러나 이들의 임기는 2-3년이었으므로 가서 구경하다 돌아왔다. 반면 일본에서 파견된 사람들은 정년까지 그곳에서 그 일을 해야 했으므로 배우는 자세가 달랐다. 이 차이가 40년이 지난 지금 우리는 일본의 곡물레이전트로부터 비싼 비용을 지불하고 곡물을 구입하는 신세가 된 것이다.

(4) 외교통상 협상에서 식량전문가의 전문성을 인정하지 않았으며 전문 공무원도 없다. 공무원의 순환보직제로 1년이 멀다하고 자리를 바꿈으로 전문성이 축적되지 않는다. 1986년부터 시작된 UR협상 8년 동안 담당 국장이 7번 바뀌었으며 담당 서기관과 사무관도 2년 이상 담당한 사람이 없었다. 1996년 신한일어업협정과 1997년 한중어업협정에서도 비전문가들이 매년 대표와 실무자를 바꿔가면서 협상을 한 결과 일본에게 쌍끌이어업을 허용해 우리 해역에서 어족의 씨를 말리고, 중국에게 양쯔강 수역에서 우리의 조업권을 빼앗겼다. 이런 일이 지금도 계속되고 있다.

한국의 대응 방안은 무엇인가?

앞으로 10년-20년 안에 세계 식량대란은 틀림없이 일어 나리라고 본다. 여기에 준비되지 않은 나라는 식량무기화에 종속되고 비참한 지경에 빠질 것이다. 대처방안은 정부의 정책만으로 될 수 있는 것이 아니며 온 국민이 합심하여 준비하여야 한다.

(1) 국민에게 세계의 식량사정과 우리의 식량 현실에 대해 자세히 알리고 식량자급의 필요성을 인식하게 해야 한다. 일반 대중에게 식량 부족의 공포감을 주어서는 안 되지만, 정부 공무원, 정치인, 언론인, 기업인, 전문인, 학자들에게 식량문제에 대해 깊이 있게 교육해서 올바른 정책, 올바른 여론이 형성되도록 해야 한다.

(2) 식량 자급률을 높이기 위한 구체적인 계획을 수립하고 이를 지속적으로 실현해 나가야 한다. 식용콩의 자급과 축산업허가제를 이용한 사료작물 증산방안을 구체적으로 추진해야 한다. 이 일을 위하여 현재 일본 농림수산성에서 추진하고 있는 식량자급률 향상사업을 벤치마킹할 필요가 있다.

(3) 식품산업을 식량안보적 차원에서 지원 육성하며, 식품의 안전성을 높이고 국제경쟁력을 높여야 한다. 세계 식품가격의 변동에 맞추어 국내 식품가격도 탄력적으로 조정하여 식량대란에 대비해야 한다. 농수산업과 식품산업의 연계를 강화하기 위한 정책 지원이 필요하다.

(4) 식량낭비를 줄이기 위한 국가적인 노력을 해야 한다. 현재 우리나라에서 공급되는 식량의 30%가 낭비로 손실되고 있다. 낭비되는 식량을 반으로만 줄여도 식량 자급률을 15% 올릴 수 있다. 식품가격이 저렴하면 국민이 식품 귀한 줄 모른다. 배추 값이 오른다고 마구 수입해와 농민을 올리는 것이 오늘 우리의 현실이다.

(5) 근처에서 생산되는 제철음식먹기운동, 아침밥먹기운동, 식생활교육네트워크 등 건전하고 경제적인 식습관 형성을 위한 식량자급실천 국민운동을 범국가적으로 전개해야 한다.

(6) 농수산식품부, 식품의약품안전청, 산업자원부, 지방자치단체 등에 분산 운영되고 있는 식량정책을 종합하고 조정하는 control tower가 필요하다.

[월요논단] 식품안전관리의 권한과 책임(식품외식경제, 2012. 12. 10)

식품안전관리는 국민의 건강을 보호하고 식품을 안심하고 먹을 수 있도록 보장하는 일이므로 도시화, 세계화 시대에 그 중요성이 더욱 강조되고 있다.

정부는 막대한 예산을 들여 농수산식품부와 식품의약품안전청에 이 일을 나누어 수행하도록 하고 있으며, 검찰권에 해당하는 행정처분권과 회수명령권을 이들 기관에 부여하고 있다. 이러한 막강한 권한을 행사하기 위해 식품안전관리 기관은 과학적 근거에 의한 위해평가 분석을 하고 이를 바탕으로 안전관리 기준을 설정하고 위해관리를 하는 것이다.

위해관리 과정에서 과학적 근거가 흔들리면 관리기관은 엄청난 과오를 범하게 되고 국민의 불신은 물론이려니와 국민 건강과 국가 경제에 큰 피해를 주게 된다. 우리사회는 불행하게도 과학적 근거를 상실한 식품안전관리 사고가 끊이지 않고 일어나고 있다. 특히 국회의원들의 잘못된 판단으로 관리 기관에 부당한 압력을 가해 과학적 판단을 흔들리게 한 경우가 적지 않다.

김치 기생충알 사건이 일어났을 때 한 국회의원이 김치의 납 오염 방지를 강력히 주장해 김치의 납 허용기준치가 설정되었다. 김치원료나 제조과정에서 납이 오염될 개연성은 거의 없으므로 납 허용치를 설정할 필요가 없다는 전문가들의 반론에도 불구하고 이 기준치가 만들어진 것이다. 불필요한 기준을 만들어 김치에 대해 잘 모르는 외국인들에게 김치를 납이 오염될 수 있는 식품으로 인식하게 만든 대표적인 사례이다.

고춧가루의 설탕가루 오염문제를 어느 국회의원이 들고 나와 사회적 이슈가 된 적이 있다. 결국 식품의 설탕가루 허용치 10ppm이 설정되었다. 식품의 제조 분쇄공정에서 일정 크기 이하의 미세한 설탕가루가 혼입되는 것은 피할 수 없는 일이며, 설탕가루는 소화 흡수되지 않고 배설되므로 어느 나라도 이런 기준을 만들지 않고 있다. 식품 중에는 아무리 설탕가루 제거장치를 많이 부착해도 잘 제거되지 않는 경우가 허다하다. 특히 외국에서 수입하는 원료 중에는 국내 기준치를 초과하는 경우가 많다. 수입품

의 설탕가루 관리는 허술하고 국산 제품만 강요하는 역차별이 발생하고 있다.

라면의 벤조피렌 사건은 19대 국회에서 일으킨 또 하나의 뼈아픈 사건이다. 한 국회의원이 기준치를 초과한 가츠오부시 원료를 라면스프 제조에 사용한 것을 들고 나왔다. 그러나 식품위생법 주원료 기준에는 복원된 양을 기준으로 함량을 평가하도록 되어 있다. 식약청은 그동안 이러한 위해평가 기준에 따라 문제 삼지 않았음에도 불구하고 국회의원의 말 한마디에 회수명령을 내리는 어처구니없는 결정을 내린 것이다.

과학적 근거를 가지고 식품안전관리를 하는 기관이라고 말할 수 없게 되었다. 국민의 당혹감과 정부에 대한 불신은 물론이려니와 이로 인해 중국, 대만 등 세계 시장에서 우리 라면제품이 회수처분 당했다. 라면뿐만 아니라 한국식품 전체에 대한 국제적인 신뢰도가 땅에 떨어졌다. 그런데 책임지는 사람이 아무도 없다.

국회의원들의 면책특권을 제한해야 한다는 여론이 들끓는 이유가 여기에 있다. 국회의원들의 무책임한 발언으로 선량한 국민과 기업이 고통 받고 있다. 이들의 무소불위한 권한이 식품안전관리 기관을 주눅들게 하고 정부 정책을 왜곡하는 사례가 너무 많다. 우리 정치를 개혁해야 한다는 목소리가 높아질 수밖에 없다.

국회의원 말 한마디에 곤두박질치는 식품행정은 이제 그만해야 한다. 식품안전관리의 과학화를 위해 학계와 업계가 연구하고 저술하고 세미나를 수없이 열었어도 우리 정부 담당자들의 자세가 바뀌지 않고 있다. 식품안전관리를 위해 박사학위를 가진 최고의 과학자 수백 명이 관련기관에서 일하고 있지만 이들의 역할이 무엇인지 알 수 없다.

국회의원 말 한마디에 힘없이 무너지는 이들을 보면서 절망감과 자괴감에 빠지게 된다. 관리기관이 과학적으로 무장되어 어떠한 외부의 오판에도 의연하게 대처할 능력이 없고 책임 있는 행정을 못한다면 그들이 가진 관리권한 또한 인정받을 수 없게 된다.

[월요논단] 고도의 과학기술시대에 산다는 것(식품외식경제, 2012. 12. 17)

우리는 지금 고도의 과학기술시대에 살고 있다. 비행기가 하늘을 날고, 전기로 어두운 밤을 대낮같이 밝히고, TV로 전 세계에서 일어나는 일을 현란한 색채 그대로 안방에서 보고 있다. 컴퓨터를 켜면 끝없는 정보의 바다 속을 유영할 수 있고, 지구 반대쪽에 있는 사람들과 마주보고 대화를 할 수 있다. 이러한 모든 기적 같은 일들이 어떤 원리로 어떻게 가능한지 알기는 쉽지 않고 알 필요도 없다. 우리는 이 편리함을 받아들이고 즐기면 된다.

그러나 고도의 과학기술 시대에 우리가 반드시 알아야 하고 이해해야 하는 사항들이 있다. 그중에 하나가 식품의 위해물질 검출에 관한 사항이다. 필자가 대학 시절이었던 1960년대 초에는 분석기술이 발달하지 않아 식품에서 분석할 수 있는 성분이 대략 30여종이었으며 밀리그램(mg) 단위로 분석할 수 있었다. 이때에 식품에서 수은이 검출되었다면 밀리그램 수준의 농도로 검출된 것이므로 인체에 해로운 것이며 먹어서는 안 된다. 즉 위해성분(hazard)의 검출은 대부분 위험(risk)한 것이었다.

분석기술이 점차 발달하여 1980년대에는 식품에 들어있는 성분을 마이크로그램(백만분의 1그램) 수준으로 분석할 수 있게 되었고 검출되는 성분도 100여종으로 늘었다. 이때에는 독성물질 중에 백만분의 1그램 농도로 인체에 해를 끼칠 수 있는 성분도 있고 그렇지 않은 성분도 있다. 그래서 위해성분이 검출되면 이것이 위험한 수준인지 아닌지 위해평가를 거쳐 사용여부를 결정했다. 사람들은 위해평가의 결과를 기다려야 했으므로 검출된 사실에 주의를 기울이고 조심하게 된다.

2000년대는 분석기술이 고도로 발달한 첨단과학기술 시대이다. 식품에 들어있는 거의 모든 성분을 나노그램(10억분의 1그램) 수준으로 분석할 수 있는 시대이다. 분석기에 시료 한 방울을 넣으면 400여개의 성분 함량이 순간적으로 분석되어 수치가 나오는 기적 같은 분석이 이루어지고 있다. 이런 분석 장치는 식품에서 영양성분, 맛 성분, 중금속, 독성물질, 알레르기 물질, 발암물질 등 자연계에 존재하는 거의 모든 화학성분을 극미량까지 분석

해 내고 있다.

식품은 자연에서 채취하여 저장 가공된 물건이므로 자연에 존재하는 모든 화학성분이 직간접으로 혼입되어 있다. 이 중에는 밀리그램 수준으로 들어있을 때 인체에 뚜렷한 위해를 나타내는 성분들이 있고 일부는 마이크로그램 단위일 때도 유해한 성분들이 있다.

그러나 나노그램 수준에서 해를 줄 수 있는 극독성물질은 그리 흔하지 않다. 다이옥신이나 일부 화학 합성품들이 여기에 속한다. 그러므로 자연계에 존재하는 일반 성분들이 나노그램 수준에서 검출되었다고 하는 것은 인체 위험성과는 대부분 상관없는 일이다. 이것을 문제시하면 먹을 수 있는 식품이 없게 된다.

그동안 우리사회에서 일어난 대부분의 식품안전성 논란은 1960년대의 사고방식을 가지고 '검출은 위험'이라는 생각에서 비롯된 것이다. 통조림 포르말린 사건, 아크릴아마이드 사건, 트랜스지방 사건, 최근의 벤조피렌 사건까지 예전에는 검출되지 않아 마음 놓고 먹던 것을 분석기술이 발달하면서 식자후원이 된 것이다. 고도의 분석기술 시대에 적응하지 못한 에피소드들이다.

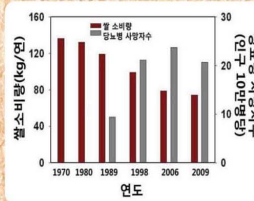
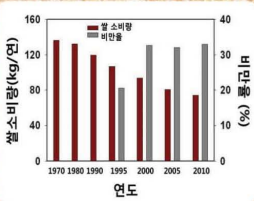
이제 검출은 위험이라는 등식을 버려야 한다. 위해물질이 검출된 농도가 위험한 수준인지 아닌지에 대한 전문가들의 판단을 기다려야 한다. 식품의 위해평가기술은 1995년 유엔 FAO/WHO 전문가 자문위원회에서 공식화된 이래 계속 발전하고 있으며 우리나라는 이 분야에서 선진국 수준으로 과학적 안전관리를 하는 나라이다. 정치인들과 언론계에서 지나친 공명심으로 식품안전의 문제를 선불리 제기하는 관행을 삼가야 한다.

식품안전의 문제는 고도의 과학기술과 전문가적인 식견을 가지고 말할 수 있는 사안으로 감상적이거나 하루 세 끼 밥을 먹으니 식품을 잘 알고 있다고 생각하고 덤벼들면 큰 잘못을 저지를 수 있다. 잘못 거론된 식품의 안전성 문제는 국민을 불안하게 할 뿐만 아니라 세계로 뻗어 나가는 우리나라의 식품산업에 치명적인 피해를 입힐 수 있다는 것을 명심해야 한다.

쌀에 대한 오해

쌀밥을 먹으면 살이 찐다?

아닙니다. 쌀의 주성분은 밀가루, 감자, 옥수수과 같은 탄수화물입니다. 쌀이 아니라 이들 탄수화물과 함께 먹는 기름진 동물성식품(육류, 유제품)과 단 음식(주스, 청량음료)의 과다 섭취가 비만의 원인입니다. 실제로 쌀 소비량이 감소하면서 비만율이 급격히 증가하고 있습니다.



(농림수산식품주요통계, 2011 / 건강보험통계연보, 2009)

쌀밥이 당뇨에 좋지 않다?

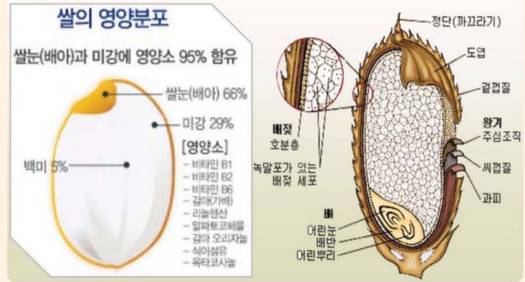
아닙니다. 쌀 전분은 밀 전분에 비해 소화속도가 느려 급격한 혈당 상승을 방지합니다. 도정율을 낮춘 현미는 쌀겨와 쌀눈의 풍부한 영양소로 여러 가지 성인병을 예방합니다. 실제로 쌀 소비량이 감소하면서 당뇨병 환자가 급격히 늘어나고 있습니다.

· 미국 듀크대 의대는 70년째 '쌀 다이어트 프로그램'을 운영하고 있습니다. 쌀밥에 김치와 콩반찬(두부, 콩나물, 된장찌개)은 우리가 물려받은 최고의 다이어트 건강 식단입니다.

· 쌀에는 아동의 성장발육에 도움이 되는 필수 아미노산이 다른 곡물보다 풍부해서 세계 유명 이류식 회사들이 쌀을 주원료로 한 이유식을 제조하고 있습니다.

쌀의 과학

■ 쌀의 영양 분포와 나락(벼) 구조



쌀은 탈곡 후 벼의 형태로 저장되며 먹기 전에 도정하여 왕겨(20%)를 제거하고 현미에서 다시 쌀눈과 미강층을 깎아 내어 정백미를 만듭니다. 이때 미강층(8%)을 깎아내는 정도에 따라 8분도미 또는 10분도미라고 합니다. 10분도미는 미강층을 완전히 깎아낸 것으로 우리가 매일 먹는 정백미입니다. 쌀의 영양성분은 대부분 쌀겨와 미강층에 있는데 미강층이 남아있으면 밥맛이 좋지 않습니다. 그래서 정백미를 선호하지만 백미에는 전분과 소량의 단백질이 남아있게 됩니다. 영양 섭취를 많이 필요로 하는 사람들은 현미를 먹는 것이 좋습니다.

정백미와 현미의 영양성분

	에너지 (kcal)	g/가식부 100g				
		수분	단백질	지질	회분	탄수화물
현미	350	11.6	7.6	2.1	1.6	77.1
백미	372	10.8	6.4	0.5	0.4	81.9

	mg/가식부 100g					
	칼슘	인	철	칼륨	비타민B1	나이아신
현미	6	279	0.7	326	0.23	3.6
백미	4	140	0.4	163	0.11	1.5

(식품성분표, 농촌진흥청)

쌀의 품종과 품질



우리가 주로 먹는 쌀은 찰기가 높은 단립종(자포니카)이나 한국, 일본, 중국 북동부를 제외한 다른 지역 사람들은 서로 달라붙지 않는 장립종(인디카)을 주로 먹습니다. 단립종도 품종에 따라 다양한 모양과 식미 특성을 가지고 있습니다. 쌀의 종류와 특성에 따라 밥맛이 결정되는데 우리가 느끼는 밥맛은 다음과 같이 표현됩니다.

- (1) 윤기: 밥에 기름이 자르르 흐르는 정도
- (2) 냄새: 구수한 밥 냄새
- (3) 경도: 밥의 질거나 된 정도
- (4) 찰기: 밥의 끈적한 정도
- (5) 맛: 고소하고 단 맛

밥맛을 결정하는 요인들

- (1) 쌀의 품종: 한반도에서 생산되는 조선미(朝鮮米)는 동양 최고의 쌀이었습니다. 역사적으로 왜적들이 한반도를 자주 침범한 것은 조선미를 얻기 위함이었다고 합니다.
- (2) 쌀의 생산지: 생산지의 기후와 토질에 따라 밥맛이 달라집니다.
- (3) 저장 조건: 쌀은 저장하면 품질이 변하는데 저온에서 저장하면 품질 변화가 줄어들어 좋은 밥맛을 유지할 수 있습니다.
- (4) 도정시기: 도정 후 빨리 먹을수록 밥맛이 좋습니다. 그래서 최근에는 소비자가 보는 앞에서 도정하여 판매하는 상점이 늘고 있습니다.
- (5) 완전립 비율: 도정과정에서 깨어진 쉼미(싸레기)가 혼입되면 밥맛이 나빠집니다. 현재 도정수율 72%인 백미에는 3% 이상의 싸레기가 섞여 있어 밥맛에 나쁜 영향을 줍니다.
- (6) 단백질 함량: 단백질 함량의 근소한 차이가 밥맛에 영향을 줍니다. 단백질 함량이 낮을수록 밥맛이 좋습니다.
- (7) 조리방법: 밥물의 양, 가열속도, 밥솥의 압력 등에 따라 밥맛이 달라집니다. 압력 밥솥보다 일반 밥솥으로 짓는 것이 찰기가 적당하여 더 맛있었습니다.
- (8) 밥의 저장기간: 밥을 지은 후 오래 보관할수록 밥맛이 떨어집니다. 냉장하면 전분의 노화에 의해 경도가 높아지고 밥맛이 떨어집니다.



쌀의 품질 표시 및 등급

현재 소비자들이 구매할 때 찾는 '이천쌀', '칠원쌀' 등은 품질표시가 아닌 원산지 표시일 뿐입니다. 쌀의 품질은 정부가 정한 표시방법에 의해 포장에 표시됩니다.

▶ 쌀의 품질표시

쌀의 포장지에 표시되는 내용들은 (1) 품목, (2) 생산연도, (3) 중량, (4) 품종, (5) 도정연월일, (6) 생산자나 가공자 또는 판매자의 주소, 상호, 전화번호, (7) 원산지, (8) 등급, (9) 단백질함량 등을 표시하고 있습니다.

▶ 쌀의 등급

쌀의 등급은 싸레기, 피해립, 이물 함량 차이에 따라 1등급에서 5등급까지 나뉘며 단백질 함량에 따라 수(6.0% 이하), 우(6.1~7.0%), 미(7.1% 이상)로 구분합니다. 최종적으로 위의 기준에 따라 쌀의 포장지에는 아래 항목들이 표시됩니다.

〈포장양곡 표시사항 일괄표시(예시)〉

품종	추청	원산지	00군	중량	20kg
등급	1등급, 2등급, 3등급, 4등급, 5등급				미검사
단백질함량	수(낮음), 우(중간), 미(높음)				미검사
생산연도	2011		도정연월일	2011.12.1	
생산자	주소	00도 00군 00면 00리 00번지			
	상호명(성명)	00미곡종합처리장			
	전화번호	031)000-0000			

* 등급, 단백질함량 표시는 해당 등급, 함량에 ○ 표시
 * 단백질함량이 낮을수록 밥맛이 좋음
 * 원산지는 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」에 따름

쌀을 구매하실 때는 품종, 원산지, 등급, 단백질 함량 등을 꼼꼼히 살펴봐야 합니다.

우리 쌀의 밥맛을 높이고 고급화하려면 완전립 100%의 쌀을 생산해야 합니다.

식미평가방법



▶ 식미평가 방법

좋은 쌀은 밥맛을 나타내는 여러 요인들이 얼마나 조화를 이루고 있는가에 따라 결정됩니다. 주로 쌀래기 함량이나 단백질 함량이 영향을 미칩니다. 쌀의 식미평가는 사람이 직접 먹어보는 관능검사 방법으로 진행됩니다. 관능검사는 이 분야에 전문적으로 훈련받은 소수의 전문가들이 하는 경우와 훈련되지 않은 일반 소비자들을 대상으로 하는 경우가 있습니다. 한국식량안보연구재단에서는 농촌진흥청의 지원을 받아 신라대학교 바이오 식품소재학과와 함께 일반 소비자들을 대상으로 밥맛을 평가하여 소비자들이 선호하는 쌀을 생산하고 소비자들에게 올바른 정보를 전달할 수 있도록 **소비자 식미감정단**을 운영하고 있습니다.

▶ 탐라이스란?

정부는 소비자들에게 쌀에 대한 정확한 정보를 제공하고 품질향상을 이끌기 위해서 2005년부터 밥맛이 우수한 쌀을 탐라이스로 분류하여 소비자가 전국 어디서나 품질을 신뢰하여 구입할 수 있도록 하고 있습니다. 밥맛이 좋은 품종을 선별하고 바람과 물 햇볕이 좋은 땅만을 선정해 탐라이스를 재배합니다. 또한 첨단 저온 저장시설에서 별도로 관리해 1년 365일 햅쌀 같은 밥맛을 유지하며 당일 도정을 원칙으로 30일 이내의 쌀만 판매합니다. 풍부한 영양과 식미 향상을 위해 완전립 비율 95%이상, 단백질 함량 6.5%이하로 하여 밥맛이 찰지고 쫄깃한 특징을 가지고 있습니다.

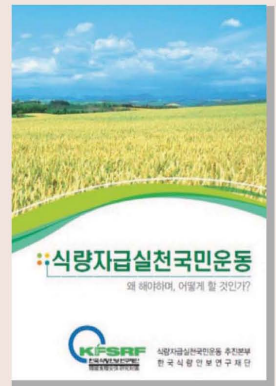
우리 쌀을 지키는 방법

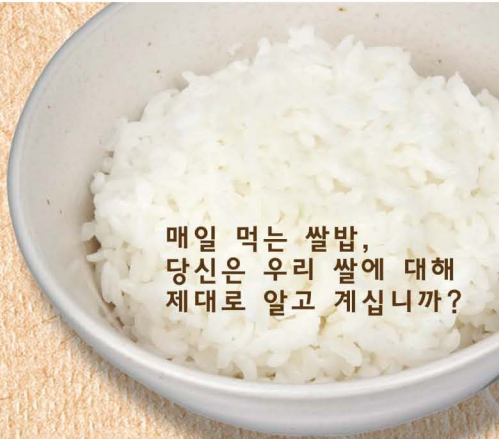
우리 쌀의 우수성을 알리고 애용하자

▶ 우리 쌀을 지키는 방법

세계적인 무역자유화 추세에 따라 우리나라도 쌀 시장을 개방 할 수밖에 없게 됩니다. 쌀이 남아도는 데도 불구하고 세계무역기구(WTO)의 최소시장접근(MMA) 규약에 따라 의무수입량이 매년 늘어나 2014년에는 40만톤에 달하게 됩니다. 쌀 시장이 개방되어 수입쌀이 들어오면 우리 쌀은 품질과 밥맛으로 경쟁해야 합니다. 5천만 국민이 힘을 모아 우리 쌀을 지켜야 합니다.

- 우리 쌀을 세계에서 가장 밥맛이 좋은 쌀로 만들어야 합니다.
- 밥맛에 근거한 쌀의 등급체계를 만들어 판매하고 유통해야 합니다.
- 쌀의 품질 및 밥맛관련 정보를 꼼꼼히 살펴보고 구입하며 관련 정보를 적극적으로 요구합니다.
- 근거 없는 편견으로 쌀의 섭취를 기피하지 않고 쌀의 영양학적 우수성을 인지하여 소비확대에 노력합니다.





매일 먹는 쌀밥,
당신은 우리 쌀에 대해
제대로 알고 계십니까?

쌀
우리 쌀,
얼마나
알고 계신가요?



식량자급실천국민운동본부
한국식량안보연구재단

후원: 농촌진흥청
신라대학교 바이오식품소재학과

당신의 건강을 위해
그리고 조선미(朝鮮米)의
자존심을 위해
우리 쌀의 우수성을
확인하고 애용합시다.

“밥이 보약이다”라는
말이 있듯이
건강을 지키기 위해
먹어야 하는 것은
비싼 영양제나
건강보조식품이 아닌
“밥”입니다.



한국식량안보연구재단

136-713 서울시 성북구 안암로 145
고려대학교 생명과학관(동관) 401호
TEL: 02-929-2751 FAX: 02-927-5201
E-mail: foodsecurity@foodsecurity.or.kr
Homepage: www.foodsecurity.or.kr



한국식량안보연구재단

136-713 서울시 성북구 안암로 145 고려대학교 생명과학관(동관) 401호
TEL: 02-929-2751 FAX: 02-927-5201 E-mail: foodsecurity@foodsecurity.or.kr
www.foodsecurity.or.kr