대한민국 식량 공급 · 식품 안전을 지키는

한국식량안보연구재단

재단 9차년도 연보

2018년 1월 – 12월

KFSRF
한국식량안보연구재단
韓國食糧安保 硏究財團

[목 차]

• 이사장 인사말 02

• 임원 및 직원 명단 03

• 9차년도 사업내용 05
- 이사회 개최 05
- 연구사업 05
- 학술회의 07
- 저술 출판사업 09
- 식량자급실천국민운동 진행사항 11

• 9차년도 재무보고 (2018년 12월 31일 기준) 11

• 2019년도 사업계획 12

• 2019년도 예산 13

• 이사장 칼럼 14
- 전문성 있는 식량정책으로 쌀가공산업의 정책적 지원이 필요하다 (쌀가공매거진) 14
- 식품저장 신기술의 활용이 필요한 시대 (식품음료신문) 15
- 유기농 자연식품에 대한 미신(迷信) (식품음료신문) 16
- 「한국음식의 역사」 출판기념회 인사말 17

• 도서출판 식안연 출판현황 및 책소개 19

이사장 인사말

소리 없는 쓰나미와 같은 격변의 한 해를 살아왔습니다. 기존질서가 많은 부분 바뀌고 있으며 가치관과 의식구조에 변화가 일어나고 있습니다. 많은 사람들이 우려하고 있지만 그런 과정 속에서 시장경제에 근거한 자유민주주의 체제는 더욱 견고하게 발전해 나갈 거라고 믿습니다. 식량부족으로 고통 받고 있는 북한주민들을 도와야 하는 우리의 책임과 역할이 더욱 확실해지는 것 같습니다.

우리 국민의 쌀 소비량은 계속 감소하여 일인당 연간 61kg 수준으로 떨어졌고 곡물자급률도 24% 미만으로 떨어져 일본보다도 6%가 낮은 OECD 최하위 국가가 되었으나 식량 생산을 계속 줄이려는 정책만 나오고 있습니다. 통일이 되면 북한주민을 위한 쌀은 주로 남한에서 생산되어야 하는데 우리는 쌀 생산 능력을 줄이고 있습니다. 통일이라는 신기루를 띄워놓고 안전장치나 내부 계획이 없는 아찔한 상황이 전개되고 있습니다.

이러한 상황에서 재단은 '한국의 식량비축 현황과 개선방안'에 대한 연구를 수행하고 제22회 식량안보세미나를 개최하여 토론회를 가졌습니다. 그동안 재단에서 촉구해온 통일미 120만 톤의 항시 비축제도와 저소득층 쌀 무상지원 제도를 수행하기 위한 곡물 비축 능력과 비축 비용에 대한 자료를 제시하였습니다. 특히 민간기업의 식량 공급능력과 비축능력을 최초로 조사 연구함으로써 우리나라의 전체적인 식량수급 및 비축 능력에 대한 평가 틀을 만들었습니다.

재단은 전국 대학생 식량안보 논문 경진대회를 연초부터 준비하여 강원대(GMO 실용화), 경북대(방사선 조사기술), 고려대(융복합 조사기술) 3개 팀에 대한 연구를 지원하였으며, 지난 11월 고려대학교에서 대학생 논문 발표회를 가졌습니다. 대학생들의 신선한 아이디어들이 인상적이었으며 특히 언론매체와 인터넷 SNS를 이용한 홍보와 소통 노력이 돋보였습니다. 재단 자문위원으로 구성된 심사위원회는 3팀 모두 우수상을 결정하였으며, 재단은 논문 자료집을 국회의원 전원에게 배포하였습니다.

오는 기해년(己亥年)은 재단을 설립한지 10년이 되는 해입니다. 10년이면 강산도 변한다는데 그 동안 이루어 놓은 일은 부끄러울 뿐입니다. 설립 초기에 '식품산업의 식량안보적 기능'에 관한 토론회를 제1차 식량안보세미나로 열었던 것을 생각하며 금년에는 '식품산업의 식량안보 기능'에 대해 분야별로 연구하여 5월에 열리는 '식품안전의 날'에 발표회를 가지려고 합니다. 식품산업에 영향을 미치는 과학기술의 문제, 농업생산과 식품안전관리의 문제, 시민운동과 언론의 역할 등에 관해 심도 있는 연구를 수행하고자 합니다. 신기술에 대한 소비자의 수용도는 여전히 국가 식량 수급에 지대한 영향을 미치는 요소로 남아 있습니다. 재단은 한국식품과학회, 한국육종학회 등과 협력하여 유전자변형작물에 대한 안전성과 유용성을 국민에게 알리는 교육 홍보 노력을 계속하려고 합니다. 이 일에 뜻을 같이하시는 많은 후원자님들과 재단 이사님들께 감사드리며, 오는 해에도 우리 모두 힘을 합쳐 더 살기 좋은 나라를 만들어 가기를 기원합니다.

2019년 1월

한국식량안보연구재단 이사장 **이 철 호**

1. 임원 및 직원 명단

【고 문】

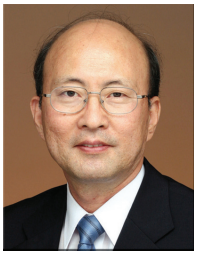
이현구 서울대학교 명예교수

미네소타대학교 화학공학 박사
서울대학교 화학공학 학사
서울대학교 화학생물공학부 명예교수
前미네소타대학교 교수
前한국과학기술한림원 원장
前대통령실 과학기술특별보좌관

김학용 국회의원

중앙대학교 경제학과 졸업
제18, 19, 20대 국회의원
환경노동위원회 의원
정치개혁 특별위원회 의원
前제4,5,6대 경기도의회의원
前한나라당 원내부대표
前국회 국방위원회 위원장

【이사장】



이철호 고려대학교 명예교수

덴마크왕립수의농과대학 식품학 박사
고려대학교 식품공학과 명예교수
한국과학기술한림원 종신회원
미국식품공학회(IFT) Fellow
前미국 MIT공과대학 연구원
前국무총리실 식품안전정책위원
前유엔식량농업기구(FAO) 컨설턴트

【이 사】

강신호 CJ제일제당 대표이사

KAIST 대학원 경영학 석사
고려대학교 경영학 학사
CJ제일제당 식품사업부문 대표
前CJ프레시웨이 대표이사

【이 사】

문성환 ㈜삼양사 사장

헬싱키경제대학교 대학원 EMBA
서울대학교 경영학 학사
삼양제넥스 대표이사 사장
前휴비스 대표이사 사장
前전국경제인연합회 기업경영협의회 회장
前삼양사 경영기획실장 부사장
前삼양사 경영기획실장 상무

박관회 대선제분㈜ 고문

펜실베니아대학교대학원 석사
서울상공회의소 제20대 대의원선출
경복고등학교 총동창회장
前대선제분 대표이사 회장
前(사)한국쌀가공식품협회 회장

박 준 ㈜농심 부회장

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

정홍언 대상㈜ 사장

성균관대학교 대학원 경영학 석사
경상대 축산가공학과
대상㈜ 대표이사
前대상㈜ 영업본부장 상무이사
前대상㈜ 전분당사업본부장
前대상㈜ 사업총괄 전무이사
前대상㈜ 소재BU 사장

【감 사】

박현진 고려대학교 교수

미국 죠지아대학교 식품공학과 박사
고려대 식품공학과 석사
미국 클렘슨대학교 포장공학과 겸임교수
고려대학교 식품공학부 교수
한국과학기술한림원 정회원
미국식품공학회(IFT) Fellow

이광호 한국식품산업협회 부회장

미국 럿거스대학교 식품과학과 박사
고려대학교 식품공학과 학사
한국식품산업협회 상근부회장
前고려대학교 식품공학부 교수
前식품의약품안전처 유해물질저감화 추진단장
前식품의약품안전처 식품의약품안전 평가원장

【재단 사무국】

김미경 사무간사

한국외국어대학교 중어중문학과 석사

【재단 연구부】

하인혜 연구원

건국대학교 축산식품공학과 졸업
고려대학교 식품자원경제학과 석사과정
한국식량안보연구재단 연구원

【출판부】

김유원 사장
고려대학교 철학과 졸업
도서출판 유림문화사 설립
한국실업검정교과서 이사
미국도서관협회총회 한국대표
한국청소년도서협의회 이사

〈재단 자문위원〉

신동화 교수 (위원장)
전북대 명예교수

조재선 교수
경희대 명예교수

이군호 사장
식품음료신문 사장

박형희 회장
한국외식정보 대표

권대영 박사
(전)한국식품연구원장

채수완 교수
전북대학교 의과대학

박용호 교수
서울대 수의과대학

김흥기 교수
모스크바국립대 초빙교수

2. 9차년도 사업내용

2-1. 이사회 개최

(1) 1차 정기이사회

* 일　　시 : 2018년 4월 26일 오전 7:30
* 장　　소 : 조선호텔, The Ninth Gate
* 참 석 자 : 이철호 이사장, 김철하(김민규 상무 대리출석), 문성환(송자량 부사장 대리출석), 박관회, 박 준(황청용 전무 대리출석), 정홍언 이사, 박현진 감사
* 회의내용 : 2017년 업무 · 보고 및 결산보고, 2018년 사업계획 심의, 2018년 운영예산 심의, 임원 변경 : 박인구 (동원그룹) 이사 퇴임, 강신호(CJ제일제당) 이사 신임

(2) 2차 정기이사회

* 일　　시 : 2018년 11월 05일 12:00
* 장　　소 : 고려대학교 하나스퀘어 회의실(B111)
* 참 석 자 : 정홍언, 박준(박형록 부사장 대리출석), 문성환(서정권 총괄 대리출석) 이사, 박현진, 이광호 감사
* 회의내용 : 2018년 업무보고 및 가결산보고, 2019년 사업계획 심의, 2019년 운영예산 심의, 문성환(삼양사), 박준(농심) 이사 중임

2-2. 연구사업

(1) 2018년도 재단 연구과제

가. 지정 과제 – 한국의 식량비축 현황과 개선방안

* 연구자 : 총괄책임자: 한국식량안보연구재단 이철호 이사장
  - 제1 세부과제: 정부의 곡물 비축계획과 현황 (연구책임자 위남량)
  - 제2 세부과제: 식품산업의 식량 비축 현황과 문제점 (연구책임자 최지현)
  - 제3 세부과제: 식량비축 비용 산정과 식량위기 대응 방안 모색 (연구책임자 안병일)
* 연구기간 : 2018.01 – 2018.12　　* 연구비 : 2,000만원

나. 대학생 식량안보논문 공모

* 주제 : 세계 식량위기를 해결할 식량생산 신기술과 정책방안
* 연구자 : 전국 대학교 재학생 3-5명으로 구성된 연구팀 3개 선정

· 강원대 생명건강공학과팀
– 논문제목: 생명공학기술의 실용화를 통한 식량안보 경쟁력 증진방안
– 참가자: 오수홍, 김시훈, 윤여운, 정다인, 최규선 – 지도교수: 박철호
· 경북대 식품공학부팀
– 논문제목: 식품조사기술의 활용 증대와 소비자 수용도 증진 방안
– 참가자: 강태민, 박나현, 이유진, 이승준 – 지도교수: 권중호
· 고려대 식품공학과팀
– 논문제목: 융합형 방사선 조사 처리 기술을 통한 식량위기 해결방안
– 참가자: 최민혜, 이규현, 신희륜, 김재영 – 지도교수: 한재준

* 연구기간 : 2018년 3월 – 10월 (8개월 과제)
* 연구비 : 과제당 1,000만원

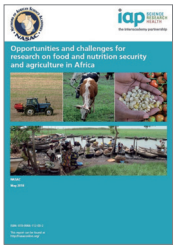
(2) 국제한림원연합회(IAP for Science) 연구과제

* 과 제 명 : Food and Nutrition Security and Agriculture (FNSA) 연구
* 연구내용 : 2017년 발행한 한국한림원의 'IAP 식량영양안보와 농업– 한국의 전망'
(집필위원장 이철호)에 이어 아시아한림원연합(AASSA) 및 세계 4개 지역 연합 보고서 출간

아시아과학한림원연합회

유럽한림원연합회

아메리카한림원연합회

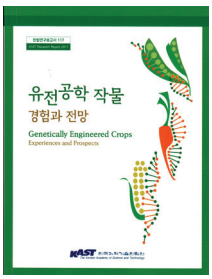


아프리카한림원연합회

* '한국의 식량영양안보 전략을 위한 제언' 출판
한국한림원은 아시아과학한림원연합회 (AASSA, 회장 김유항) 보고서를 한글로 번역하고 요약본으로 '한국의 식량 영양 안보 전략을 위한 제언'을 출판. 재단에서는 이 보고서 500부를 추가로 인쇄하여 국회의원 전원과 정부 부처와 학계, 산업계, 언론계에 배포.

(3) 한림원 '유전공학작물: 경험과 전망' 번역사업

* 이철호 이사장의 발의로 한국과학기술한림원은 미국 과학, 공학, 이학한림원 공동 연구보고서인 'Genetically Engineered Crops: Experience and Prospect'를 우리말로 번역 출판. 재단은 한국식품산업협회의 후원을 받아 이 책 500부를 추가 인쇄하여 국회의원 전원과 정부 관계부처와 학계, 산업계, 언론계에 배포.



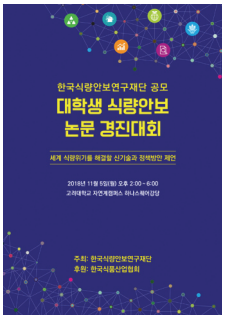
2-3. 학술회의

(1) 제21회 식량안보세미나 - '고추의 이용 역사'

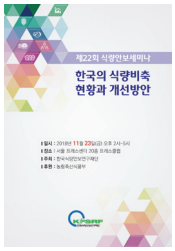
* 일시 : 2018년 3월 28일(목) 14:30~17:00
* 장소 : 한국프레스센터 19층 매화홀
* 주최 : 한국식량안보연구재단
* 후원 : 식품음료신문, 식품외식경제, 식품저널
* 발표자 : 권대영 박사(한국식품연구원)
* 토론자 : 김정상, 김혜영, 노봉수, 류기형, 박태균, 정도연
* 참석인원 : 60여 명, 자료집 200부 제작 배포

(2) 대학생 식량안보 논문 경진 대회

* 일시 : 2018년 11월 5일(월) 14:00~18:00
* 장소 : 고려대학교 자연계캠퍼스 하나스퀘어강당
* 주최 : 한국식량안보연구재단
* 후원 : 한국식품산업협회
* 발표자 : 강원대, 경북대, 고려대팀
* 영화 Food Evolution 상영
* 참석인원 : 70여 명, 자료집 500부 제작 국회의원 전원에게 발송
* 심사 결과 3개 팀 모두 우수상과 상금 수여 함



(3) 제22회 식량안보세미나 – 한국의 식량비축 현황과 개선방안



* 일시 : 2018년 11월 23일(금) 14:00~17:00
* 장소 : 한국프레스센터 20층 프레스클럽
* 주최 : 한국식량안보연구재단
* 후원 : 농림축산식품부
* 발표자 : 위남량, 최지현, 안병일
* 토론자 : 이철호, 전한영, 조일호, 김치영, 임정빈
* 참석인원 : 40여 명, 자료집 150부 제작 배포

(4) 식량안보간담회

가. 제16차 식량안보간담회

* 주제 : 2018년도 연구과제 “한국의 식량비축 현황과 개선 방안 연구” 세부계획 발표
* 일시 : 2018. 2. 2. 11:00 ~ 13:00
* 참석자: 이철호, 신동화, 조재선, 이군호, 위남량, 최지현, 안병일, 하인혜, 김미경
* 장소 : 고려대 생명과학관(동관) 412호

나. 제17차 식량안보간담회

* 주제 : 2018년도 대학생 식량안보논문 “세계 식량위기를 해결 할 신기술과 정책방안 제언” 연구계획서 발표회
* 일시 : 2018. 3. 21. 13:30 ~ 15:00
* 참석자: 이철호, 신동화, 조재선, 이군호, 박현진, 권대영, 하인혜, 김미경, 김시훈, 오수홍, 정다인, 윤여운, 최규선, 박나현, 강태민, 이유진, 최민혜, 이규현, 신희륜, 김재영
* 장소 : 고려대 생명과학관(동관) 412호

다. 제18차 식량안보간담회

* 주제 : “한국의 식량비축 현황과 개선방안” 연구 진행사항 발표
* 일시 : 2018. 7. 05. 12:00 ~ 14:00
* 참석자: 이철호, 위남량, 임정빈, 안병일, 하인혜, 김미경
* 장소 : 대학로 ‘순대실록’

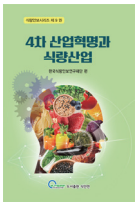
2-4. 저술 출판사업

(1) 단행본 (도서출판 식안연)

가. 세계 곡물시장과 한국의 식량안보

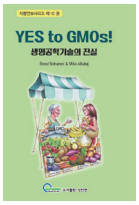
* 저자 : 성명환, 오정규, 김민수, 임호상, 이철호
* 출판일 : 2018년 2월 28일
* 정가 : 20,000원
* 출판부수 : 초판 500부
  단체구입 – CJ제일제당 100부, 제분협회 50부, 대상 100부

나. 식량안보시리즈 제9권 – 4차 산업혁명과 식량산업



* 저자 : 한국식량안보연구재단편
* 출판일 : 2018년 4월 25일
* 정가 : 16,000원
* 출판부수 : 초판 1,000부
  단체구입 – CJ제일제당 50부, 농심 50부, 대상 50부, 삼양사 50부

다. 식량안보시리즈 제10권 – Yes to GMOs (생명공학기술의 진실)



* 저자 : Borut Bohanec & Mišo Alkalaj (슬로베니아 류블랴나 대학)
* 번역자 : 크롭라이프 코리아 김태산 대표
* 출판일 : 2018년 6월 5일
* 정가 : 12,000원
* 출판부수 : 초판 2,000부
  단체구입 – 크롭라이프코리아 1,300부
  (국회의원 전원(290명)과 한국과학기술한림원 정회원 478명, 정부 관계기관, 학계, 산업계, 언론계의 주요인사 600여 명에게 배포) CJ제일제당 50부, 농심 50부, 대상 50부, 삼양사 50부

(2) 인터넷 월간 뉴스레터 발간

가) 뉴스레터 91호(2018년 1월) ~ 102호(2018년 12월) 발간, 홈페이지 게시
나) E-mail 메일링 리스트 3,000여 명에게 발송

(3) 홈페이지 관리운영

뉴스기사 295건, 추천도서 13건, 보고서 44건, 논문 3건, 발표/강의 자료 2건, 세미나 자료집 파일 7건, 동영상 2건, 갤러리 28건 등

2-5 식량자급실천국민운동 진행사항

(1) 초청강연 및 토론발표

6/12 127회 한림원탁토론회-100세 건강을 위한 맞춤식품 필요성과 개발 방향-토론발표
- 체질별 맞춤식품의 중요성과 연구 방향

(2) 신문 잡지 기고문

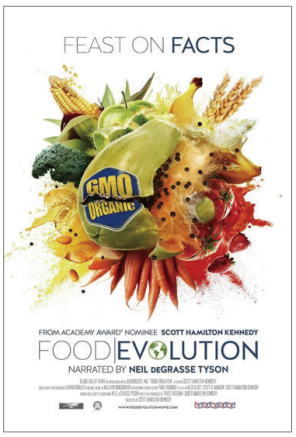
1/09 식품 기업 세계 시장서 활약 기대 – 식품음료신문
7/03 발명품들도 GMO와 같은 논란을 겪었다 – 대한급식신문 인터뷰
7/06 한국 농정 패러다임 전환할 때 – 한국농업신문
7/09 GMO 토론회서 괴담 퍼뜨리는 반대꾼들 – 식품음료신문
7/10 전통식품의 산업화 · 상품화는 명분과 의지만으론 어려워 – 식품외식경제
8/07 선진국 되려면 '식량자급'부터 – 한국농업신문
9/03 유기농 자연식품에 대한 미신(迷信) – 식품음료신문
9/06 식량 문제 등 긍정적 마인드로 대처를 – 식품음료신문
10/15 식품저장 신기술의 활용이 필요한 시대 – 식품음료신문
12/06 전문성 있는 식량정책으로 쌀가공산업의 정책적 지원이 필요하다– 쌀가공매거진
12/26 국가 식품 안전관리 신뢰도 높여야 – 식품음료신문

(3) 기독교계 GMO 바로 알리기

7/13 이철호 이사장은 한국기독교장로회총회와 대한예수교장로회총회에 GMO괴담의 실상과 생명공학기술의 유용성과 안전성을 알리는 서신을 발송

(4) 영화 Food Evolution (식량의 진화) 한글 번역판

10/12 GMO에 대한 객관적 평가를 위해 미국에서 제작된 영화 'Food Evolution'을 2017년도 미국 IFT 총회에서 관람한 이철호 이사장이 이 영화의 한글번역판 제작을 제안하여 크롭라이프 코리아(대표 김태산)에서 번역판을 제작. 한국육종학회에서 이 DVD를 대학 강의용으로 단체 구입 교섭하여 국내 15개 대학에서 구입함.



3. 9차년도 재무보고 (2018.01.01 ~ 2018.12.31)

(단위: 원)

수 입		
항목	내용	금액
후원금	㈜삼양사	20,000,000
	대상㈜	20,000,000
	박관회 고문	2,000,000
	한태동 교수	5,000,000
	㈜농심	20,000,000
	CJ제일제당	20,000,000
	한국식품산업협회	20,000,000
	이시호 세무사	1,000,000
	소계	108,000,000
이자수익	이자&세금환급	1,681,767
도서판매 수익	식안연 발간책자	26,334,673
기타	세금 환급	265,590
합 계		136,282,030
전년이월		78,997,653
총 계		**215,279,683**

지 출		
항목		금액
인건비(사무간사)		24,245,470
인건비(연구원)		11,472,000
복리후생비		1,100,000
회의비(자문료 등)		11,892,376
회의비(대관료 등)		752,400
통신비		226,330
세금과 공과금		2,934,920
보험료(4대 보험)		4,615,610
유인물비		20,153,200
홍보비(홈페이지&광고)		3,960,000
운영비(세무사)		4,165,000
운영비(DM발송)		3,005,120
운영비(기타)		9,026,428
연구용역비		43,020,000
소계		140,568,854
출판사업	인건비	900,000
	인쇄비	12,488,300
	배본료	5,438,631
	원고료	2,581,200
	저자 인세	573,600
	소계	21,981,731
총 계		**162,550,585**

전년이월	78,997,653
수 입	136,282,030
지 출	162,550,585
퇴직적립금	17,000,000
출연금	100,000,000
이월금	**52,729,098**

4. 2019년도 사업계획

4-1 연구사업

(1) 식품산업의 식량안보 기능에 관한 연구(지정과제)

* 총괄연구책임자: 이철호(한국식량안보연구재단 이사장)
  - 제1세부과제: 식품산업과 식품과학기술의 식량안보 기능 – 박현진 교수(고려대학교)
  - 제2세부과제: 식품안전 관리의 식량안보 기능 – 권오란 교수(이화여대, ILSI Korea 회장)
  - 제3세부과제: 농수산 6차산업의 식량안보 기능 – 홍성희 박사(前농협중앙회 부장)
  - 제4세부과제: 식량안보를 위한 시민단체(NGO)의 역할 – 김현옥 대표(한국식품정보신문)
  - 제5세부과제: 식량안보 이슈에 대한 미디어의 보도 양상 연구 – 박태균 회장(한국식품커뮤니케이션포럼)
* 연구기간: 2019년 1월 – 6월 (6개월 과제)
* 연구비: 2,000만원(집필자 1인당 300만원 지원)
* 2019년 '식품의 날' 행사의 일환으로 세미나 개최

(2) 생명공학 신품종(GMO)의 안전성과 유용성에 대한 국민교육(외부 교육프로그램 지원)

가. 바이오그린포럼 지원

* 한국육종학회(2019년도 학회장 박수철)의 바이오그린포럼 활동 지원
* 대국민 GMO 교육 홍보 세미나 수시 개최
* 개최 비용 지원금 2,000만원

나. 한국식품과학회 GMO 심포지엄 지원

* 심포지엄 개최 지원금 1,000만원
* 방송 및 언론 매체를 통한 홍보

4-2 세미나 및 학술대회 개최

(1) 제23회 식량안보세미나 – 식품산업의 식량안보 기능

* 일시 : 2019년 5월 식품안전의 날 전 · 후
* 장소 : 미정
* 주최 : 식품의약품안전처, 한국식품산업협회
* 주관 : 한국식량안보연구재단

(2) 한국식품과학회 GMO 심포지엄

* 일시 : 2019년 6월 (한국식품과학회 2019년도 총회 및 학술대회)
* 장소 : 인천 송도
* 주최 : 한국식품과학회
* 주관 : 한국식량안보연구재단

(3) 식량안보간담회

* 수시 개최

4-3 출판사업

(1) 건강100세 장수식품 이야기

* 저자 : 박상철, 이미숙, 이철호, 김경철, 신동화, 박현진, 권대영, 채수완
* 출판일 : 2019년 1월 10일

(2) 요셉의 지혜 – 한반도 식량 비축계획

* 저자 : 이철호, 위남량, 최지현, 임정빈, 안병일
* 출판예정일 : 2019년 2월

(3) 식량안보사리즈 제11권 – 식품 방사선조사기술의 이해

* 저자 : 권중호
* 출판예정일 : 미정

(4) 한국음식의 역사 영문판 번역사업

* 저자 : 이철호
* 번역자: Ms. Diana Evans (미국) (번역비 US$ 10,000)
* 출판예정일 : 2020년 3월

5. 2019년도 예산

5-1 재단 운영비

(단위: 원)

항 목	세부내용		금 액	소 계
인건비	사무원		26,400,000	45,000,000
	연구원 및 기타 인건비		18,600,000	
연구사업 지원	식품산업의 식량안보기능		20,000,000	50,000,000
	외부 교육프로그램 지원		30,000,000	
저술지원사업	단행본 출판	건강100세 장수식품 이야기	5,000,000	30,000,000
		요셉의 지혜– 한반도 식량 비축계획	5,000,000	
		식량안보시리즈 11권	5,000,000	
		한국음식의 역사 번역비	10,000,000	
	출판협동조합 관리비		5,000,000	
세미나 및 포럼 개최	식량안보세미나 1회		7,000,000	12,000,000
	식량안보 간담회 5회		5,000,000	
회의비/사무실 운영비	회의비(총회,이사회,자문위원회,기타)		3,000,000	23,000,000
	사무실 운영비(임대료,관리비,기타)		10,000,000	
	홍보, 광고비(홈페이지 운영, 기타)		5,000,000	
	후생복지비		3,000,000	
	활동비		2,000,000	
합 계			160,000,000	

6. 이사장 칼럼

전문성 있는 식량정책으로 쌀가공산업의 정책적 지원이 필요하다 RiceUp LifeUP 겨울호

1980년대에 쌀의 완전자급을 이룩한 이래 쌀은 한국인을 기아로 부터 해방시킨 일등공신이었다. 그 당시 1인당 쌀의 연간 소비량은 130kg에 달해 지금의 2배 이상을 먹었고 명실상부한 주식이었다. 그러나 국제정세의 변화와 소비자의 기호에 대응하지 못한 식량정책으로 정부지원을 받아야만 했다. 1980년대 중반부터 1990년대 중반까지 계속된 무역자유화를 위한 세계 경제 질서 재편에 관한 논의(소위 우루과이라운드)에서 방관자로 겉돌던 한국은 세계무역 기구(WTO) 출범 후 쌀 시장 개방 반대를 20년간 고수하다가 국내 총생산량의 10%에 달하는 40만 톤의 쌀을 매년 의무적으로 수입해야 하는 부담을 떠안게 되었다. 정부가 연간 35만 톤의 쌀을 시장에서 격리하여도 쌀값 폭락을 막을 수 없게 된 것이다. 거기에 더하여 WTO 체제에서 빗장 풀린 농산물 무역자유화로 밀, 옥수수, 육류 등 외국산 식품들이 무제한 수입되었다. 우리 국민은 쌀 소비량의 거의 반에 해당하는 밀(일인 당 30kg/년)을 매년 소비하고 있으며, 육류(소고기, 돼지고기, 닭고기) 소비량은 1980년의 1인당 연간 11.3kg에서 2013년 42.8kg 으로 4배로 증가하는 폭발적인 식품소비패턴의 변화를 기록했다. 이로 인해 우리 밥상에서 쌀이 설 자리를 잃어가고 있는 것이다.

일본은 WTO 출범 5년 만에 쌀시장을 개방했고, 밀가루 제품에 쌀가루를 10% 혼합하는 R10프로젝트를 성공적으로 운영하고 있다. 일본은 2000년 28%이던 곡물자급률을 2014년에는 29%로 1%를 올렸다. 우리는 같은 기간 곡물자급률이 29.7%에서 23.8%로 6% 나 하락했다. 이러한 상황이 계속되는 근본 원인은 양정정책을 꾸준히 이끌고 가는 전문적인 인적자원이 부족하기 때문이라고 생각한다. 지난 우루과이협상 8년간 우리 측 정부 대표가 7번이나 바뀌는 등 담당 전문 인력이 없었다. 장기적인 전략을 계획하기 어려운 구조였던 것이다.

한국식량안보연구재단은 우리나라의 식량자급률을 올리고 쌀 산업을 회생하기 위해 쌀 생산 감축 정책을 강력히 반대하며 대안을 제시하고 있다. 경제적 여유가 있을 때 쌀 재고량을 늘리고 가공용 쌀 공급을 안정화하여 쌀의 수요를 확대하는 정책을 세워야 한다. 분단된 한반도의 상황과 북한의 기아선상에 있는 주민들을 생각 할 때 통일미의 비축은 시급히 해야 할 일이다. 재단은 통일미 120만 톤의 항시 비축제도와 통일이 되었을 때 북한주민에게 즉시 식량을 지원하기 위해 우리나라에서 먼저 저소득층에 대한 쌀 무상 지원제도를 시행할 것을 촉구하고 있다. 2014년도에 출판된 '선진국의 조건 식량자급'에 수록된 시행계획은 다음과 같다.

통일미 120만 톤 항시 비축을 위해 매년 60만 톤의 쌀을 2년간 비축 하고 2년 후 쌀 가공산업의 원료로 방출한다. 비축 쌀 60만 톤 중 40만 톤은 의무(MMA) 수입쌀 전량을 비축용으로 사용하며 국내 생산 쌀 20만 톤을 추가한다. 이를 위한 예산은 4,844억 원(2012 년 가격기준)으로 추산된다. 이 일은 통일부의 사업으로 2012년도 외교통일 예산의 11.8%에 해당한다. 북한주민을 위해 통일미 120만 톤이 항시 비축되어 있다는 것은 북한 주민에게 강력한 통일 메시지가 될 것이다. 또한 매년 60만 톤의 가공용 쌀이 안정적으로 공급되면 쌀 가공식품산업은 획기적인 도약의 계기를 맞을 것이며 쌀 산업에 대한 투자가 확대되어 쌀 가공식품의 생산과 소비가 크게 증가할 것이다.

통일이 되었을 때 북한주민에게 쌀을 지원하려면 관련법이 있어야 한다. 이를 위하여 우리나라 정책에서 먼저 저소득층에 대한 쌀 무상지원제도를 시행해야 한다. 저소득 영세민(기초생활 수급자와 차 상위계층) 340만 명에게 매달 10kg(120kg/년)의 쌀 또는 쌀가공품을 무상으로 지원하는 제도를 우리나라에서 시행하면 통일이 되었을 때 북한 주민에게도 자동적으로 식량이 지원될 수 있다. 이 를 위한 추가 예산은 8,106억 원(2012년도 가격기준)으로 추산된다.

이 일은 보건복지부 사업이며 2012년도 보건복지 예산의 0.8%에 불과하다. 이 제도는 우리나라가 최소한 국민의 식량을 책임지는 진정한 복지국가의 면모를 갖추게 한다. 이 제도로 유발되는 쌀 소비확대 효과는 연간 17만 5천 톤으로 추산된다.

■ **새로운 쌀 수요 정책 적극적으로 펼쳐야**

우리나라는 통일을 대비한 쌀 120만 톤 항시 비축과 저소득층 쌀무상지원제도에 더하여 쌀시장 개방에 대비하여 고품질 완전미의 유통, 쌀가공산업의 정책적 지원 등 쌀 수요창출 정책을 적극적으로 펴면 연간 60만 톤의 새로운 쌀 수요를 창출할 수 있다. 이러한 계산은 우리 정부의 쌀 생산 감축 정책이 바른길이 아님을 보여주고 있다. 금년도 쌀 생산량 추정치는 387만 톤으로 10년 전에 비해 100만 톤이나 감소한 양이다.

벼 재배면적도 73만 8천 헥타르로 10년간 18만 6천 헥타르 감소했다. 통일이 되면 북한주민을 위한 양곡은 대부분 우리나라에서 생산되어야 하는데 현재 우리나라의 농업정책은 통일 준비를 역행하고 있다.

식량농업정책은 다음 세대까지 생각하는 장기적이고 일관된 식량안보 의식에 뿌리를 두어야 한다. 이제까지 경험한 정책을 면밀히 분석하여 개선책을 제시하려는 노력이 필요하다. 정부와 관계기관들이 정권이 바뀔 때마다 농정개혁 정책을 펴고 있지만 농정의 틀을 근본적으로 바꿀 수 있는 구체적인 실천전략이 보이지 않는다. 농림부는 쌀을 통일 복지국가를 견인하는 주역으로 격상시키는 역할을 준비해야 한다.

식품저장 신기술의 활용이 필요한 시대 식품음료신문 2018-10-15

학교급식에 공급된 초코케익을 먹고 전국 55개 학교에서 2200여명이 식중독에 걸리는 대형 사건이 발생했다. 건강식품의 생산 유통을 표방하는 유명 식품기업이 공급한 제품에 살모넬라균이 오염되어 발생한 사건이다. 문제가 된 제품은 HACCP 인증업체인 한 제빵업체에서 생산한 '우리밀 초코블라섬케익'으로 원료로 사용한 계란흰자(난백액)에 살모넬라균이 오염된 것으로 밝혀졌다. 살모넬라균은 동물의 위장관 내에 존재하는 병원세균으로 가금류 특히 계란에 자주 오염되며, 섭취하면 오심, 구토, 설사 등 위장관염을 일으키고 심한 경우 장티푸스를 일으켜 사망에 이를 수도 있다.

초코케익에 사용되는 계란흰자는 액체상태로 있어야 반죽에 사용될 수 있다. 살모넬라 오염을 막기 위해 난백액을 가열처리하면 단백질 변성으로 굳어지기 때문에 반죽에 사용할 수 없다. 이럴 때 사용하는 식품가공 기술이 비가열 살균법이다. 비가열 살균법에는 보존제 사용과 같은 화학적 처리법과 열 이외의 다른 물리적 처리 즉 방사선, 초고압, 광살균과 같은 저온살균 방법이 있다. 보존제 사용은 소비자들의 거부감이 크기 때문에 사용이 불가하고, 물리적 처리법으로 사용 가능한 것은 방사선조사(irradiation)기술이다.

방사선에 의한 이온화 조사기술은 우리가 공항에서 수화물을 검색할 때 엑스선 투시를 하는 것과 같이 고에너지파를 투과시켜 해충이나 미생물을 사멸시키는 방법이다. 이것은 핵물질 오염이나 유해물질 잔류와는 전혀 관계가 없으며 현재까지 알려진 가장 안전하고 효과적인 첨단 식품저장 방법이다. 향신료나 고가의 식품재료 살균에 주로 사용되며 선진국에서는 수입 열대과실의 검역과정에서 메칠브로마이드와 같은 독성 훈증제 대신으로 사용되고 있다.

불행하게도 우리나라에서는 일부 소비자들이 방사선조사를 핵물질 오염으로 착각하고 극렬한 반대운동을 벌여 표시제도가 필요이상으로 확대됨에 따라 그 사용이 사실상 중단된 상태이다. 그동안 우리 정부는 세계적인 추세에 발맞추어 수 백억 원의 연구비를 투입하여 방사선조사기술의 실용화에 대한 연구를 수행하였으며 선진국 수준의 조사시설을 갖춘 민간기업도 설립되어 있다. 그러나 잘못된 소비자운동으로 이 모든 노력과 투자가 사장되고 있는 것이다. 방사선조사 시설을 갖춘 기업들은 의료용품의 살균에 명맥을 유지하고 있으며 거대한 식품시장에 기여할 수 있는 길이 막혀 있다. 식품과학을 공부한 사람의 눈으로 볼 때 참으로 안타까운 일이다.

냉동식품시대에 살고 있는 우리사회는 열에 민감한 각종 고급식품들을 소비하고 있다. 아이스크림에서 부터 김치와 같은 발효식품 까지 제조공정에서 열처리를 할 수 없는 신선식품들을 장기간 저장하고 유통해야 한다. 이 과정에서 효과적인 저온 살균 기술은 필수적이다. 그런데 이런 기술을 가지고 있으면서도 쓰지 못하고 있는 것이 우리의 현실이다. 그래서 빵케익 등 저온 유통식품에서 발생하는 식중독 사건들이 계속 일어나고 있으며 앞으로 더욱 심하

게 발생할 것으로 예측된다. 이제는 잘못된 오해와 편견으로 만들어진 불안감이 우선인지 과학적인 합리성에 근거한 과감한 신기술의 수용이 우선인지를 우리 사회가 그리고 우리 정부가 선택해야 할 때이다.
방사선조사식품은 냉동식품에 이어 다음세대가 누릴 21세기 우주시대 식품이다. 냉동기를 돌리기 위해 에너지를 계속 사용하고 얼은 식품을 녹인 후 조리해 먹어야 하는 냉동식품과는 달리 포장된 한 끼 식사를 방사선을 쬐어 방안에 쌓아두고 TV를 보다가 전자레인지에 덥혀 그대로 먹는 시대가 곧 오게 된다. 그때가 되면 오늘날 조사식품을 괴물 보듯 하는 사람들을 천둥소리에 기겁하는 원시인처럼 보게 될 것이다.

유기농 자연식품에 대한 미신(迷信) 식품음료신문 2018-09-03

최근 유기농식품 전문 업체로 이름이 알려진 기업들이 판매한 과자에서 세계보건기구(WHO)가 발암물질로 분류한 곰팡이독소 아플라톡신이 기준치보다 초과 검출되어 충격을 주고 있다.
아플라톡신은 1960년 영국에서 일어난 10만 마리의 칠면조 폐사사건으로 세계적인 주목을 받게 되었다. 당시 브라질에서 수입한 땅콩박에 아스퍼질러스 플래브스균이 생산한 아플라톡신이 오염된 것을 모르고 배합사료에 썼다가 사건이 일어난 것이다.

■ 발암물질 곰팡이 독소에 취약

그 이후 많은 연구를 통해 아플라톡신은 간암을 일으키는 발암물질로 확인되었다. 특히 아프리카와 동남아시아의 가난한 나라에서 아플라톡신에 오염된 식품을 먹고 간암에 걸리는 사람이 많이 발생한다는 역학조사 결과들이 보고되고 있다. 아플라톡신은 땅콩과 옥수수에 가장 많이 오염되는데 다른 곡물과 견과류에도 원인 곰팡이가 자라는 경우가 있다. 땅콩, 옥수수 등을 많이 쓰는 과자류나 곡류제품은 아플라톡신B1 오염한계를 10μg/kg(ppb) 이하로 관리하고 있다. 그런데 이번에 검출된 유기농 과자의 아플라톡신 함량은 기준치의 10배가 넘는 118.2 ppb에 달한다.
유기농식품에 곰팡이독소가 오염될 가능성이 크다는 사실은 식품학계에서 오래전부터 지적되어온 일이다. 식량 작물의 생육과정에서 필연적으로 발생하는 병해충과 곰팡이의 서식은 적절한 농약을 사용해 방제되어야 한다. 오늘날 우리가 풍요롭고 건강한 식생활을 할 수 있는 것은 과학영농의 발달로 좋은 비료와 농약을 사용할 수 있어 생산량이 많고 자연 독소에 오염되지 않은 식품을 생산하기 때문이다. 우리 국민의 농약에 대한 지나친 우려가 유기농식품을 찾게 만든다. 그러나 농약은 살포 후 1-2주 내에 대부분 분해되어 없어지는 성분들로 수확 후에는 별로 남지 않는다. 더욱이 우수농산물관리제도(GAP)를 시행하고 있는 우리나라에서는 이제 잔류농약이 크게 문제되지 않는다. 그럼에도 불구하고 일부 유기농업체들은 끈임 없이 식품에 대한 불안감을 증폭시키고, 벌레 먹고 상품성이 떨어지는 식품을 비싸게 팔고 있다.

■ 농약 안 쓰는 유기농의 역설

더 큰 문제는 생명공학 신품종(GMO)에 대한 반대운동에 일부 유기농업체들이 앞장서고 있다는 사실이다. GMO에 대한 거짓소문과 괴담을 퍼뜨려 국민을 불안하게 하고 생명공학 연구 자체를 가로막아 우리나라 농업과학의 앞날을 어둡게 하고 있다. 특히 지난 20년간 생명공학 신품종 재배가 세계적으로 확대되어 GMO가 아닌 콩이나 옥수수를 세계 곡물시장에서 구하기가 어려워지는데도 GMO에 대한 공포 분위기를 조장하는 것은 심각한 반사회적 행위이다. 일부 식품기업에서 비GM 옥수수를 개발도상국에서 수입하였으나 곰팡이 독소가 오염된 것이 많아 폐기하는 사례가 속출하고 있다. 과학적으로 잘 관리된 선진국의 곡물을 나쁘다고 속이고 각종 자연 독소로 오염된 저질의 후진국 농산물을 사먹게 하는 오류를 범하고 있다.
이와 같이 문제가 많은 유기농 산업을 정부가 지원하고 나서는 것은 다시 한 번 생각해야 한다. 정부가 유기농 교육을 실습비까지 전액 국비지원으로 실시하고 있는 것에 대해 논란이 일고 있다.

■ GMO엔 반대…불안 등 조장

최근 농림축산식품부와 농림수산식품교육문화정보원이 주최하고 (사)유기농문화센터가 주관한 유기농 교육 프로그램의 교육생 모집 안내에서 '고혈압, 고지혈증, 당뇨, 만성 콩팥병, 암, 비만, 아토피, 불임, 난임 등 현대인을 괴롭

히는 질병, 약 없이 음식으로 고칠 수 있다'는 선전 문구를 쓰는 무책임한 행동에서 이 분야에 관여하는 공공기관의 무지와 잘못된 인식을 여실히 볼 수 있다.

유기농법은 현대 농법의 한 부류이나 생산성 면에서 일반 농법보다 뒤떨어진다. 유기농법의 생산성은 일반농법보다 생산수율이 40%나 적다는 연구보고도 있다. 협소한 국토에서 높은 인구밀도를 가진 우리나라의 여건으로 볼 때 유기농법은 정부가 정책적으로 지원해야할 분야인지 재검토해야 한다. 우리나라의 식품위생 관리 수준은 세계적으로 높은 수준에 있으므로 식량안보적 관점에서 볼 때 유기농식품의 사용은 그렇게 권장할 일이 아니다.

한국과학기술한림원「석학, 과학기술을 말하다」시리즈 29 「한국음식의 역사」출판기념회 인사말 2018. 1. 12

음식은 사람이 생존하는데 하루도 거를 수 없는 물질이므로 음식의 역사는 곧 인류의 역사입니다. 또한 음식의 재료는 지역적 환경에 따라 다르므로 나라마다 독특한 음식문화와 음식의 역사를 가지고 있습니다.

우리나라의 식품사 연구에는 두 분의 태두가 있었습니다. 수년전 돌아가신 한양대 식품영양학과의 이성우 교수님과 가톨릭대 명예교수이신 장지현 교수님이 십니다. 두 분의 업적은 대단하여 수십권의 관련 서적을 저술하셨으며 우리나라 식품사 연구의 토대를 만드신 분들입니다.

그러나 이분들의 연구에는 자료의 한계가 있었습니다. 이성우 교수님은 일본에서 공부하신 분이라 일본 문헌을 많이 인용해서 우리의 식품사를 썼습니다. 앞에서 권대영 박사가 말씀드린 대로 고추가 임진왜란 때 일본에서 들어왔다고 주장하여 고추장, 김치, 비빔밥 등 우리의 전통음식의 역사가 500년도 안되게 하는 오류가 거론되고 있습니다. 장지현 교수님은 주로 한문 서적에 근거하여 우리 식품사를 썼기 때문에 한문이 들어오기 이전의 역사는 중국의 기록에 의존할 수밖에 없었습니다. 이러한 한계를 뛰어넘어 우리의 시각에서 본 한국음식의 역사를 쓰려면 문자가 만들어지기 이전의 고고학적 자료를 조사해야 한다고 판단했습니다.

우리나라의 고고학연구는 일본이나 중국보다 반세기 이상 늦게 1960년대에 시작되었으나 1970-'80년대의 눈부신 유적발굴 성과로 일제 강점기에 금석병용기로 뭉뚱그려진 우리의 고대사를 전기구석기시대에서부터 후기신석기시대에 이르는 50만년의 발자취로 우뚝 세워놓았습니다.

저는 1998년 일본 경도대학 교환교수로 6개월 가있는 동안 한국고대사 서적들과 고고학 발굴자료들을 섭렵해 2편의 연구논문을 썼습니다. '한반도와 동북아시아의 구석기시대 식생활 환경' 과 '동북아시아 원시토기문화시대의 특징과 식품사적 중요성'이라는 논문을 써서 한국식문화학회지에 투고했는데 두 편 다 리젝트 됐습니다. 사학과 교수들이 심사했는데 우리 고대사 편년에 언급되어 있지 않은 기원전 6천년 전후의 원시토기문화시대를 우리 음식의 기원으로 주장했으니 10번이라도 리젝트 될만 히지요. 그래서 이 논문을 고려대학교 민족문화연구원 논문집에 실었습니다.

대한해협 연안 한반도 동남해안과 일본 규슈 북서해안은 인류 역사상 가장 오래된 토기가 발굴되는 지역입니다. 이 지역에 살던 해변의 채집자들이 토기를 발명하였다고 하는 것은 물을 담아 끓일 수 있는 방법을 처음 개발했다는 것을 의미합니다. 토기에 바닷물을 담고 해산물과 채소, 열매, 뿌리를 넣어 끓이면 지금우리가 즐겨먹는 탕이나 찌개가 됩니다. 찌개를 끓이는 동안 토기 가장자리에 돋아난 소금을 발견하게 되고 해수에서 소금을 만드는 방법을 터득하게 됩니다. 물기 많은 음식을 토기에 담아두면 미생물이 작용하게 되고, 그 것을 먹을 수 있으면 발효이고 먹을 수 없으면 부패입니다. 결국 씨앗이나 뿌리의 전분을 이용한 술발효, 채소를 바닷물에 절인 김치발효, 어류를 소금에 절인 젓갈발효가 이 시대에 자연발생적으로 만들어질 수 있었습니다. 이러한 추론은 1970-80년대에 발표된 한반도 선사유적 보고서들을 식품과학자의 눈으로 재평가하여 얻어낸

결론들입니다.

저는 지난 20년 동안 줄곳 한국음식의 원류는 대한해협을 중심으로 한 한반도 동남해안과 일본 큐슈 북서해안에서 인류 최초로 만들어진 원시토기를 이용하여 시작되며, 한국의 대표적인 음식인 탕, 찌개 문화와 곡주, 김치, 젓갈 제조 등 동아시아 발효문화가 기원전 6천년경에 이 지역에서 시작되었다고 주장하고 있습니다. 이 내용을 그동안 국내외에서 발간된 여러 책에 기술하였으며 외국학회에서도 발표하였습니다. 이러한 주장은 우리의 조상 동이족이 기원전 3000년 전후의 동북아 국가형성기에 이 지역의 엘리트 그룹으로 선진문화민족이 된 영양인류학적 근거를 제시하는 것입니다.

이번에 내는 '한국음식의 역사'는 저의 일생의 연구결과를 총 정리한 최종판이라 생각하고 있으며, 영문판으로도 출판할 계획입니다. 하바드대학 대학원에서 한국문학을 전공한 Diana Evens씨가 번역을 맡기로 했습니다. 이 분은 작년에 출판한 콩스토리텔링을 번역한 분입니다. 번역 기간을 약 1년 예상하고 있어 내년 연말까지는 출판될 것으로 예상하고 있습니다.

저는 우리의 젊은 과학도들이 우리나라 고대사와 고고학에 좀더 많은 관심을 가지기를 바랍니다. 고고학 유물 발굴에서 인문학도들이 놓치는 많은 부분을 과학자의 눈으로 볼 수 있습니다. 음식의 역사는 인류의 역사와 가장 밀접하게 맥을 같이하는 사료이므로 우리음식을 통한 올바른 고대사 인식은 지난 천년간 중국에 대한 사대주의와 일본의 식민지 통치로 인해 왜곡되고 잃어버린 우리의 역사를 바로잡는 실마리를 제공할 수 있다고 생각합니다. 아무쪼록 우리의 젊은 세대가 우리 역사 바로세우는 일의 중요성을 인식하고 이 분야의 연구를 이어나가 주기를 바랍니다.

다시 한 번 한림원의 지원에 감사드립니다.

2018년 1월 12일 저자 **이 철 호**

도서출판 식안연 출판현황

2018년 12월 현재

도서명	저 자	초판년도	발행부수(판수)	정가(원)	현재 재고
음식오케스트라	이철호	2012	1,000	8,000	188
식량전쟁	이철호	2012	2,000(재판)	12,800	133
FOOD WAR 2030		2013	500	20,000	148
식품산업 한식세계화에 날개 달다	한국식량안보연구재단	2012	2,000	25,000	339
한반도 통일과 식량안보	이철호, 문헌팔, 김세권, 김용택 박태균, 권익부	2012	1,500(재판)	16,000	70
Korea Unification and Food Security		2015	500	25,000	94
과학이 보인다	양재승	2013	2,100(개정판)	17,000	307
선진국의 조건 식량자급	이철호, 문헌팔, 김용택, 이숙종, 이꽃임	2014	1,800(재판)	15,000	349
나트륨, 건강 그리고 맛	이숙종, 이철호	2014	3,000(재판)	8,000	534
건강지킴이 보리의 재발견	신동화, 김영수, 최재성	2015	1,000	8,000	620
GMO 바로알기	박수철, 김해영, 이철호	2015	8,500(5판)	12,000	477
쌀의 혁명	이철호, 이숙종, 김미령	2015	1,000	10,000	129
광복70년 인생70년	이철호	2015	1,000	12,000	121
식량낭비 줄이기	채희정, 이숙종, 이철호	2016	1,500(재판)	12,000	605
목소리와 견해	Navarro M.J.	2016	1,500	12,000	218
식물생명공학 101	CropLife International	2016	3,000	비매품	200
한 · 중 · 일 식량정책 비교	고재모, 김태곤, 이철호	2017	800	16,000	185
콩 스토리텔링	한국콩박물관건립 추진위원회	2017	1,500(재판)	20,000	539
식량생산 제고를 위한 신(新육)종기술	한지학, 정 민	2017	500	12,000	235
21세기 구원투수: 고구마	곽상수, 박성철, 이준설	2017	1,000(재판)	12,000	325
세계 곡물시장과 한국의 식량안보	성명환, 오정규, 김민수, 임호상, 이철호	2018	500	20,000	47
4차 산업혁명과 식량산업	한국식량안보연구재단	2018	1,000	16,000	521
Yes to GMOs	Borut Bohanec & Miššo Alkalaj	2018	2,000	12,000	257

도서출판 식안연

식량안보시리즈

제1권

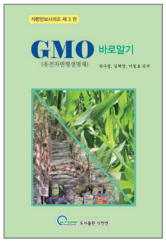
나트륨, 건강 그리고 맛

이숙종, 이철호 공저
179쪽/정가 8,000원

제2권

건강지킴이 보리의 재발견

김영수, 최재성, 석호문, 신동화 공저
166쪽/정가 8,000원



제3권

GMO 바로알기

박수철, 김해영, 이철호 공저
칼라/253쪽/정가 12,000원

제4권

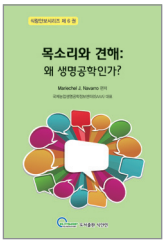
쌀의 혁명

이철호, 이숙종, 김미령 공저
204쪽/정가 10,000원

제5권

식량낭비 줄이기

채희정, 이숙종, 이철호 공저
244쪽/정가 12,000원



제6권

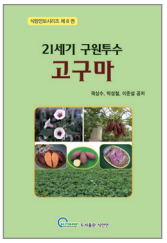
목소리와 견해: 왜 생명공학인가?

Mariechel J. Navarro 편저/김태산 번역
229쪽/칼라/229쪽/정가 12,000원

제7권

식량생산 제고를 위한 신(新)육종기술

한지학, 정 민 공저
칼라/153쪽/12,000원



제8권

21세기 구원투수 고구마

곽상수, 박상철, 이준설 공저
칼라/155쪽/12,000원

제9권

4차 산업혁명과 식량산업

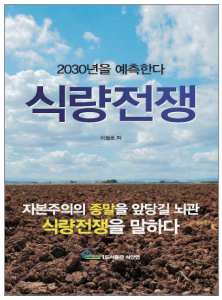
한국식량안보연구재단 편
316쪽/16,000원

제10권

Yes to GMOs! 생명공학의 진실

Borut Bohanec & Miso Alkalaj 공저
김태산 번역/202쪽/12,000원

도서출판 식안연 책소개



식량전쟁

이철호 저
국문판/하드커버
238쪽/정가 12,800원
영문판/소프트커버
241쪽/$20

韓·中·日 식량정책 비교

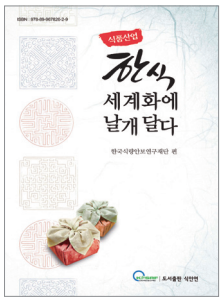
고재모, 김태곤, 이철호 공저
하드커버/338쪽
정가 16,000원

한반도 통일과 식량안보

이철호, 문헌팔, 김용택, 김세권, 박태균, 권익부 공저
국문판/하드커버
295쪽/정가 16,000원
영문판/하드커버
354쪽/$30

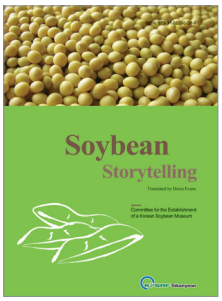
세계 곡물시장과 한국의 식량안보

성명환, 오정규, 김민수, 임호상, 이철호 공저
하드커버/357쪽
정가 20,000원



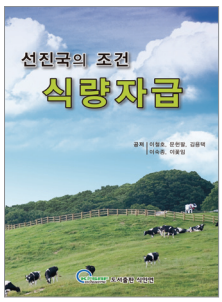
식품산업 한식 세계화에 날개 달다

한국식량안보연구재단 편
소프트커버/칼라/373쪽
정가 25,000원



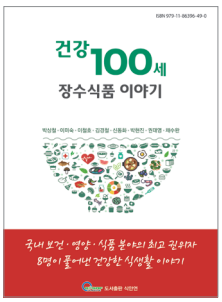
콩 스토리텔링

한국콩박물관건립추진위원회 편
국·영문 합본
국문 156쪽, 영문 187쪽
소프트커버
정가 20,000원



선진국의 조건 식량자급

이철호, 문헌팔, 김용택, 이숙종, 이꽃임 공저
하드커버/223쪽/
정가 15,000원



건강 100세 장수식품 이야기

박상철, 이미숙, 이철호, 김경철, 신동화, 박현진, 권대영, 채수완 공저
소프트커버/칼라/320쪽
정가 18,000원

한국과학기술한림원「석학, 과학기술을 말하다」시리즈 29편

「한국음식의 역사」

지은이 : 이철호
초판일 : 2017년 11월 15일
발행처 : 자유아카데미
ISBN : 979-11-5808-152-2 93590
368쪽
정 가 : 23,000원

목 차

머리말: 우리음식의 뿌리를 찾아서
제1장. 구석기인들은 무엇을 어떻게 먹고 살았나?
제2장. 토기의 사용이 찌개와 발효문화를 열다
제3장. 농업은 언제 어떻게 시작되었나?
제4장. 동북아시아 국가형성기의 한민족 음식문화
제5장. 역사 시대의 음식문화 - 떡과 한과
제6장. 한반도의 두장문화
제7장. 김치와 젓갈의 제조사
제8장. 음청류의 발달과 특색
제9장. 한국 전통주의 역사와 제조기술
제10장. 동의학 섭생 이론과 전통식단의 성립
참고문헌, 찾아보기

www.foodsecurity.or.kr

한국식량안보연구재단

(02841) 서울시 성북구 안암로 145 고려대학교 생명과학관(동관)109A
TEL: 02-929-2751 FAX: 02-927-5201 E-mail: foodsecurity@foodsecurity.or.kr