

전통음식과 산업 관련성

이혜정

가천의과대학교 식품영양학과

현재 우리나라는 한·칠레와 한·미 FTA 체결, 앞으로는 한·EU와 한·중 FTA 등 시장 개발이 가속화됨에 따라 농업분야의 지속적 피해가 예상된다.

한·미 FTA 결과 미국산 농산물 수입으로 국내 농산물 생산액은 FTA 발효 후 향후 5년 차 4,465억 원, 10년차 8,958억 원, 15년차 1조 361억 원 감소가 추정되어 농산물의 품질 고급화로 해외시장 개척 및 수출확대가 절실하고 공공 및 민간 부문에 축적된 기술력과 인적, 물적 자원을 바탕으로 한 세계 일류 브랜드 육성이 시급한 상황이다.

한편 전통식품 중 김치는 건강 전문지인 『Health』에 세계 5대 건강식품으로 선정되고 AI 인체 예방효과 등 건강식으로 부상하였다. 하지만 서구인들의 식문화 차이를 극복하고 인지도를 높이는 전략이나 마케팅이 필요한 상태이고 경쟁력 확보와 함께 비용절감을 위한 생산 기술과 저장 및 유통기술의 개발이 필요하며 더욱이 '수천 년 전승된 전통식품'이라는 독특성을 부각시키는 것이 필요하다.

현재 전통식품의 수출은 삼계탕이 일본, 대만, 홍콩, 터키 등으로 전년 대비 15.7% 증가세를 보이고, 김치는 소비자의 안전성 불신, 원자재 가격 상승 등으로 전년 대비 24.4% 감소하였으나 대만 등은 적극적인 홍보 판촉으로 수출이 증가하였다. 이 외에도 고추장 핫 소스, 김치, 불고기, 비빔밥, 간장, 된장, 고추장류, 약주, 탁주 등이 수출되고 있으며 관련 부서 중심으로 획기적이고 다양한 수출확대 방안과 중점지원분야를 정하는 노력을 하고 있다.

한·미 FTA에서는 지적재산권의 보호 문제에 대한 내용도 있는데 세계지적재산권기구 WIPO(Intergovernmental Committee on Intellectual Property and Genetic Resources, Traditional Knowledge and Folklore : 지적 재산, 유전자원, 전통지식 및 민간 전승물에 관한 정부 간 위원회)에서는 지적재산권 보호를 위한 법을 제정하기 위한 논의가 활발하게 이루어지고 있다. 전통식품 등은 계승되어 온 것이지 새로운 것이 아니므로 지적재산권으로 보호 받을 수 없다고 주장하는 선진국들에 대해 개도국들은 전통식품의 지적재산권 보호를 위한 새로운 제도(Sui generis system)를 주장하여 지적재산권 인정에 관한

법률 제정 여하에 따라 우리의 전통식품 제조기술도 외국에 로열티를 지불하는 사례에 대한 방안을 준비하고 있다. 또한 우리나라 전통음식의 제조법은 각 아이템 별로 공개 및 비공개 의 정도에 따라 기존의 방법으로 보호 가능한 경우와 새로운 제도로 보호 가능한 경우를 구분하여 보호 받기 위한 노력을 하고 있다.

다른 방법으로는 전통음식의 국제적 해석을 용이하게 할 수 있는 산업분류(IPC : Internaltional Patent Classification), 각국의 산업분류인 식품공전, 한국전통식품규격, CODEX기준, 과학기술분류 등을 도입하여 분류하고 전통식품 산업화의 기초를 제공하는 것도 산업화의 한 가지 방안으로 본다.

향토식품 발전의 원천제공

각 자치단체는 간척지 매립, 주변 도시의 급속한 발전 등으로 오염된 환경, 지역주민의 이탈 등의 문제해결을 위해 지방자체 조직의 권역별 자립화를 꾀하고 있고 해결책의 하나로 관광적인 자원발굴에 노력을 더 하고 있다. 관광업 발전에는 향토식품 발굴 및 개발도 있는데 향토식품은 그곳의 자원과 그 지역 사람들의 조리법으로 만들어 그 지역 사람들이 즐겨 먹는 식품이다. 즉 이런 독특성은 외지 사람들에게 깊은 인상을 줄 수 있을 것으로 보아 많은 지자체에서 향토식품의 발굴과 개발을 하고 있는 것이다.

향토식품은 작은 범주의 전통음식으로 전통 조리법이 발전한 것이다. 대표적인 사례가 안동하회 마을이며 안동은 조선시대 유학의 이퇴계, 류성룡 등 유학, 성리학 태두들의 정신적, 물질적 유물과 그들 후손의 유학적인 조상에 대한 극진한 예의 등이 외국까지 알려진 도시다. 따라서 이곳의 음식은 모두가 이런 유학적인 의미를 주는 것으로 받아들여 안동의 ‘헛제삿밥’, 안동 ‘차반고등어’ 등은 외지 사람들의 호기심을 유발시키는 향토식품의 성공사례로 보인다. 또한 이후에도 향토식품에 관한 지속적인 연구를 통해 외지인이 몰랐던 조리 음식을 발표하여 향토식품 발굴의 좋은 선례를 보여주고 있다.

향토식품의 발전은 우리가 긍지를 가지고 있는 전통음식의 발전과 연계되는 것으로써 지속적인 연구와 발굴이 그 토대를 만들어 줄 수 있을 것으로 본다.

상표

상표란 상표 또는 서비스 등을 생산, 판매하는 것을 업으로 하는 자가 자신의 상품과 타인의 상품이 식별되도록 하기 위하여 사용하는 표장이다. 여기서 ‘표장’이란 기호, 문자, 도형, 입체적 형상 또는 이들의 결합이나 이들 각각에 색채를 결합한 것(상표법 제2조제1항)으로 정의하고 있어 상표는 그 구성 요소에 따라 문자상표, 도형상표, 기호상표, 입체상표, 결합상표로 구분한다.

상표는 여러 가지 요소를 결합하여 구성할 수 있으나 상품마다 별개의 상표를 등록하여 사

용할 수 있고(상표법 제10조), 상표는 등록하면 그 지정 상품에 대하여 전국에 걸쳐 독점배타적으로 사용할 수 있는 권리(상표법 제 50조)가 발생하여 타인이나 그 지정 상품과 동일 또는 유사한 상품에 그 상표를 사용하지 못하도록 하는 강력한 보호를 받을 수 있다. 즉 브랜드란 상표이고 상표는 등록되어야 가치를 가지는 것이며 이름과 내용의 차별화인 것이다.

따라서 전통식품이 차별화와 개성적인 제품임을 브랜드로 인정받게 하여 소비자가 그 제품을 잘 인지하고 호기심을 갖게 하여 소비를 증가시키고 브랜드의 인지도를 높이는 것이 필요하다. 브랜드의 인지도 제고는 꾸준한 노력 즉 전통음식에서 질의 균일성, 표준화, 위생적인 포장기술 정립으로 경쟁력을 갖는 브랜드가 지속적으로 출현하면 자연스럽게 브랜드 경쟁이 이루어져 상품의 품질이 좋아지게 되고 이런 노력의 결과는 곧 국내는 물론 타국산과도 쉽게 비교되어 세계화된 브랜드로 수출경쟁력 강화에 큰 역할을 할 것으로 본다.

나아가야 할 방향

전통식품에 관한 연구로는 조선시대의 문헌만으로도 주식품이 327품목, 부식품이 1,428품목, 조미식품이 130품목, 기호식품이 695품목 등으로 총 2,570품목이 있다. 관련 학회도 1986년에 『동아시아식생활학회지』와 1991년에 『한국식문화학회지』가 창간되어 학술 활동을 하고 있으며 인제대학교의 인제 식품 Forum, 영남대학교의 장류연구가 지속되고 있다. 전통음식 DB는 『한국요리백과사전(황혜성, 1981)』, 『한국민속종합보고서 향토음식편(1984)』, 『전통지식 자원활용 실태 보고서 식생활 분야 DB(농촌생활연구소, 2003)』 등이 있다. 이외의 오래된 요리책(조리서)들은 국립도서관과 대학도서관에 소장되어 있고 많은 관련 자료들은 컴퓨터의 도움으로 해결할 수 있어 소재 자체도 불분명했던 과거에 비해서는 자료의 활용이 매우 용이해진 편이다.

얼마 전까지 사회적인 문제였던 '김치' 인가 '기무치' 인가에서도 찾을 수 있듯이 확실한 증거를 제시하면 우리의 소유를 분명히 할 수 있으나 그러지 못하면 우리의 문화적인 고유 자산을 잃게 된다. 그러므로 국가에서는 전통음식 발전의 전체적인 계획을 세워서 1차 년도에 수립할 사업, 2차 년도에 실행할 사업으로 정하여 한 가지씩 해결해 나가면서 우리의 전통음식의 연구가 조직적으로 활발하게 이루어지도록 체계적인 지원과 관리를 할 것을 제안한다.

전통음식의 발전과 산업 관련성에 대한 연구는 아무리 강조하여도 지나치지 않다. 일본은 전통음식에서 미생물을 분리하여 전통식품의 표준화를 산업화하고 있다. 쌀로 고두밥을 지어 술을 만드는 방법 한 가지만으로도 2,540여 종으로 각각의 미생물로 산업화를 재현시키고 있고 키코만 간장 회사는 250여 종의 고유 균을 분리하여 산업화하고 있다.

한국 전통음식을 기초로 한 미생물관련 발효연구의 자료는 전통약용 약주, 된장, 고추장

등 매우 풍부한 편이므로 향후에는 도입될 분야라고 본다. 산업적 경쟁력 확보 자원으로는 산업분류와 지적재산권 보호에 만전을 기해야 하고 필요한 경우에는 지리적 표시제, 상표등록을 도입하여 발전시켜야 하므로 소비자 관련 학문과의 연계된 연구도 필요하다고 본다.