

## 산 · 학 · 연 논문

## 우리나라 전통식품의 현황 및 발전방안

이 용 환

한국식품연구원

## Current State and Improvement Plan of Korean Traditional Foods

Yong-Hwan Lee

Korea Food Research Institute, Gyeonggi 463-746, Korea

## 전통식품의 정의 및 분류

## 전통식품의 정의

전통식품 육성발전의 기본이 되고 있는 농산물가공산업육성법 제6조에서는 전통식품을 국산농산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품이라고 하였다. 전통의 정의를 여러 가지 측면에서 보면, 고고학에서는 전통을 상대적으로 오랜 시간에 걸쳐 유지되고 상호 관련성이 존재하는 문화적 요소나 특질의 집합으로 보고 있고, 인류학에서는 특정 인구집단내의 사회적 과정을 통하여 수세대 동안 전래되어 온 신앙, 관습, 가치, 행위, 지식 및 전문기술의 양상을 대표하는 말로 사용되고 있으며, 민족학에서는 전통이 문화 그 자체와 동의어로서 종종 사용된다고 하였다.

한국전통음식에 대해서는 조선왕조 오백년 역사 속에서 꽃피어난 왕실, 반가의 화려했던 궁중음식과 일반 서민의 소박한 서민음식 그리고 고장마다 특색 있게 지켜져 내려온 향토음식을 통 털어 일컫는 말이라고 학자가 설명하였는데 이러한 전통음식 및 향토음식이 산업화 내지 현대화된 것이 전통식품일 것이다.

최근 농림수산식품부의 보고서에서도 전통식품의 정의를 전통식품이 가지는 역사와 문화 그리고 지역적 특성, 다시 말해 우리민족이 함께 지내온 시간과 공간의 정감을 공유하는 정의와 함께 대중성과 경제성이라는 부분이 보완된 정의가 바람직하다고 하였다.

## 전통식품의 분류

전통식품은 여러 측면으로 분류될 수 있겠지만, 문화관광부 한국민속종합조사보고서에 따르면 전통식품을 밥류, 장류, 김치류 등 29종 2,736품목으로 분류하였고, 농림

수산식품부에서는 전통식품 산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 전통식품으로 직접 지정하거나 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 이를 지정하여 고시하고 있는데, 현재 지정된 전통식품은 과자류, 죽류, 김치절임식품, 조미식품류 등 16개 유형에 48개 품목(농림수산부고시 1994-55호, '94. 09. 30)이 지정되어 있다. 식품산업진흥법에서 전통식품으로 품목을 지정할 때의 기준은 전통성과 대중성이 있어야 하고, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수

표 1. 한국민속종합 조사보고서 분류

종 류	식품수	종 류	식품수
밥류	91	마른반찬류(부각, 자반, 튀각, 포 기타)	94
죽류	144	순대, 죽편, 편육류	29
미음, 응이류	31	쌈류	23
국수, 수제미류	74	김치류	102
만두류	27	장아찌류	103
떡국류	8	젓갈류	164
국류	102	떡류	244
전골, 찌개류	73	한과류	122
나물, 생채류	152	엿류	20
구이류	123	음청류	101
조림, 지짐이류	105	술류	267
볶음, 초류	35	장류	127
누르미, 누음적, 전류	142	식초류	10
선, 찜류	110	묵류	15
강회, 무침, 수란, 회류	98	-	-
소 계	1,315		1,421
합 계		29종	2,736품목

※ 한국민속종합조사보고서 제15책(문화공보부 문화재관리국), 1984.

표 2. 농림수산물식품부 분류(제1994-55호(94.09.30))

유 형	품목지정번호	주된 원료	제조·가공 방법
1. 과자류	1-1 한과류	쌀가루, 찹쌀가루, 밀가루, 물엿, 조청, 잡곡 및 견과류	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	1-2 떡 류	쌀가루, 찹쌀가루, 기타곡분	
	1-3 만두류	밀가루, 육류, 채소 등	국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
2. 죽류	2-1 죽 류	채소, 과일, 버섯, 곡물, 육류 등	국내산 농수축산물을 주원료로 하여 전통적인방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공(단일 또는 혼합형태로 제조·가공)
	2-2 죽가루	쌀, 콩, 보리, 조, 기장 등	국내산 오곡 등을 주원료로 익혀서 분쇄분말로 제조·가공
3. 식육 제품	3-1 육포류	육함량 85%이상	국내산 식육에 전통적인 방법으로 또는 이에 준하는 방법으로 조미료 및 향신료 등을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것으로 수분 55% 이하의 것
	3-2 양념육 (육지물)	육함량 60%이상	국내산 식육에 전통적인 방법으로 또는 이에 준하는 방법으로 식염, 조미료, 향신료 등을 양념하고 냉장 또는 냉동한 것
	3-3 갈비가공품	육함량 50%이상	국내산 식육에 갈비부위를 정형하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 향신료 및 조미료 등으로 양념하고 훈연하거나 열처리한 것으로 수분 72%이하의 것
	3-4 알가공품	식용 조류의 알	국내산 조류의 알 내용물에 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 식염, 당류 등을 가하거나 건조, 냉동, 가열, 발효, 숙성 등의 방법으로 제조·가공
	3-5 농축액	흑염소, 사슴 등 축산물	국내산 산양등 축산물을 주원료로하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
4. 어육 제품	4-1 건포류	대구, 명태, 뱀어 등 어육	국내산 어·패류를 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 건조하거나 조미하여 제조·가공
	4-2 건조갯살	홍합, 조개등 패육	"
	4-3 탕류	붕어,잉어,영계,우렁 등	"
	4-4 농축액	가물치, 붕어, 잉어등	"
5. 해조류	5-1 건해조류	미역, 다시마, 김, 톳 등	국내산 해조류를 주원료로 건조, 제조
	5-2 조미김	김	국내산 김을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
6. 당류	6-1 엿 류	쌀, 옥수수, 엿기름 등	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	6-2 조청류	쌀, 옥수수, 엿기름 등	
7. 김치 절임 식품	7-1 김치류	채소, 산채류 및 부재료 등	국내산 채소류를 염수나 소금에 절인 후 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 여러 가지 부재료를 넣어 버무린 후 발효, 숙성 또는 가공한 것
	7-2 절임류	채소 및 산채류	국내산 농산물을 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공(식염,설탕,장류,식초 등에 절이거나 졸인 것)
	7-3 조림류	과실류, 채소류	국내산 농산물에 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶음
8. 두부류	8-1 두부류 (경,연)	콩	국내산 콩을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	8-2 묵 류	도토리류, 곡류, 서류, 근채류 등에서 얻은 전분질 원료	국내산 농림산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
9. 식용유 지류	9-1 참기름	참깨	국내산 참깨를 가열,압착하여 채취 제조·가공
	9-2 들기름	들깨	국내산 들깨를 압착하여 채취 제조·가공
	9-3 쌀겨기름	쌀겨	국내산 쌀겨로부터 적절한 방법으로 채유 제조·가공

표 2. 계속

유 형	품목지정번호	주된 원료	제조·가공 방법
10. 면류	10-1 건면류	밀가루(단일제조시), 쌀, 보리, 메밀, 감자 등 곡물류, 쑥 등 야생식물류	국내산 밀가루, 메밀가루, 곡물류, 야생식물류를 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 수분 14%이하로 제조·가공
	10-2 숙면류	밀가루(단일제조시), 쌀, 보리, 감자 등 곡물류, 쑥 등 야생식물류	국내산 밀가루, 메밀가루, 곡물류, 야생식물류를 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 면발을 성형한 후 익히거나 성형과정 중 익혀 제조·가공
11. 다류	11-1 잎차류	녹차잎, 감잎, 솔잎 등	국내산 녹차잎, 감잎, 솔잎 등을 원료로 사용하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 침출, 추출, 분말로 제조·가공
	11-2 과실차류	유자, 모과, 매실, 감귤, 대추, 호두 등	국내산 과실을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 과실의 즙, 과육, 과피 등을 가공한 것이거나 이에 다른 식품이나 첨가물을 가하여 분말, 액상으로 제조·가공
	11-3 곡물차류	현미, 보리, 울무, 옥수수, 들깨, 땅콩 등	국내산 곡물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	11-4 약초차류	혼합, 구기자, 결명자, 두충, 칩, 생강 등	국내산 약초를 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
12. 음료류	12-1 식혜	엿기름, 쌀, 호박 등	국내산 농산물을 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공(식혜 제조과정에서 호박 등을 첨가하는 경우 포함)
	12-2 수정과	꽃감, 잣 등	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	12-3 과즙음료	과즙	국내산 과실을 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
	12-4 채소음료	채소착즙	국내산 채소를 원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
13. 조미 식품류	13-1 장류	두류, 곡류, 메주, 고춧가루, 식염, 중국	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공(간장, 된장, 고추장, 청국장)
	13-2 식초류	곡류, 과실류 등	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
14. 주류	14-1 민속주류	전분질원료, 당분질원료, 누룩, 과실, 과즙 등	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공
15. 인삼류	15-1 백삼, 태극삼	수삼	국내산 수삼을 주원료로 하여 건조하거나 데쳐서 건조가공
	15-2 홍삼류	수삼	국내산 수삼을 찌거나 기타의 방법으로 익혀 건조가공
	15-3 인삼 제품류	인삼, 식육 및 한약재류	국내산 인삼에서 가용성 인삼성분을 추출하여 농축하거나 분말화한 것, 인삼근을 건조 후 분쇄한 것, 인삼근에서 추출한 가용성 인삼성분에 부형제 및 다른 식품을 가한 것, 인삼근에 당류성분을 침투시켜 가공처리 등
16. 기타 식품류	16-1 전분류	쌀, 밀, 옥수수, 감자, 고구마, 도토리 등	국내산 농림산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 마쇄후 사별, 분리, 정제, 건조공정을 거쳐 제조·가공
	16-2 부각류	김, 미역, 고추, 깻잎 등	국내산 농수산물에 쌀, 참쌀풀을 앞뒤에 발라 양념류로 조미하여 건조하거나 건조후 기름에 튀겨 제조·가공
	16-3 메주	대두	국내산 대두를 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 증숙, 성형하여 발효시켜 제조·가공
	16-4 단순과실, 채소, 버섯, 곡물가공품	감, 살구, 잣, 은행, 호두, 호박, 박, 무, 무청, 감자, 산채류, 버섯류, 쌀	국내 생산원료를 사용하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조·가공(탈각, 박피, 세절, 절단, 건조, 마쇄 또는 농축한 것이거나 이에 다른 식품이나 첨가물을 가하거나 곡류를 가열하여 익힘)

있어야 하며 그리고 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요하여야 한다 라고 명시되어있다.

### 전통식품의 표준화 현황

전통식품을 표준화하기 위해서는 기본적으로 표준이 필요하다. 이를 위해 전통식품으로 지정된 품목 중 농림수산식품부장관이 지정하고 고시하는 품목으로 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적 추진을 위하여 상품성과 대중성, 전통성 등을 종합적으로 검토하여 품질인증 대상품목지정과 함께 표준을 제정·고시하고 있으며, 농축산전통식품의 경우에는 현재 품질인증대상품목은 한과류, 메주, 청국장, 김치류, 고추장, 된장, 간장 등 72개품

목으로 되어 있고, 수산전통식품의 경우에는 젓갈류(30품목: 명란, 창난, 오징어, 조개, 까나리, 어리굴, 갈치숙, 한치, 전복 등), 죽류(6품목: 북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴), 계장류(3품목: 꽃게, 민꽃게(돌게), 참게), 건제품(2품목: 굴비, 마른가닥미역), 기타(6품목: 조미김, 재첩류, 고추장 굴비, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장 등 47품목으로 되어 있다.

전통식품 표준규격의 내용은 품질인증 대상품목별로 적용범위, 용어의 뜻, 종류, 제품의 품질 및 시험방법(품질기준, 시험방법), 제조·가공기준(공장입지, 작업장, 보관시설, 제조설비, 자체기준, 주요공정기준), 포장(포장재, 단위포장 내용량), 표시(일괄표시사항, 표시방법, 표시금지사항), 검사(제품검사 및 시료채취, 합격판정기준)로 구

표 3. 전통식품 표준규격 현황(농축산물)

규격번호	규격명	종류	규격번호	규격명	종류
T001	한과류	7	T041	도토리묵가루	1
T002	메주	1	T043	솔잎가공품	4
T003	청국장	1	T045	들기름	1
T004	국수류	2	T046	양념갈비	2
T005	묵류	3	T047	머루즙	2
T006	구기자차	1	T048	곰탕	2
T007	건표고	2	T049	죽발	2
T008	무말랭이	1	T050	취즙	1
T009	꽃감	1	T051	수정과	1
T010	일반표시기준	—	T053	약주	2
T011	엿	2	T054	곡물식초	1
T012	조청	1	T055	감잎차	1
T013	약식	1	T056	청주	1
T014	고추장	1	T057	증류식소주	1
T015	된장	1	T058	리큐르	1
T016	간장	1	T059	증편	1
T017	엿기름	2	T060	새알심	1
T018	유자절임	1	T061	시래기	3
T019	참기름	1	T062	찌는떡	5
T020	김치류	14	T063	치는떡	5
T021	두부	3	T064	설령탕	1
T022	죽류	7	T065	과실식초	1
T023	막걸리(탁주)	1	T066	뽕잎차	1
T024	녹차	2	T067	삶는떡	41
T025	식혜	1	T068	고추장장아찌	1
T026	미숫가루	1	T069	된장장아찌	1
T029	삼계탕	1	T070	간장장아찌	1
T030	매실농축액	1	T071	염절임	1
T031	가래떡	3	T072	초절임	1
T032	흑염소추출액	1	T073	당면	1
T034	고춧가루	3	T074	만두	2
T035	둥굴레차	2	T075	부각	2
T036	누룽지	1	T076	순대	1
T037	대추차	3	T077	전	1
T038	메밀가루	2	T078	편육	2
T039	인삼차류	4	T079	홍삼가공품	4
T040	도라지가공품	4			
계			73		

표 4. 전통식품 표준규격 현황(수산물)

분 류	품 목 명
젓갈류(30)	○ 젓갈(24): 오징어, 명란, 창란, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 청어알, 우렁챙이(명게), 갈치속, 한치, 전복 ○ 액젓(4): 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우 ○ 식해(2): 가자미, 명태
죽 류(6)	북어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
게장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	굴비, 마른가닥미역
기 타(6)	조미김, 고추장굴비, 채첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장
계	47

성되어있다. 따라서 전통식품을 생산하는 업체가 표준화되기 위해서는 상기한 표준규격기준에 적합하게 운영하여야 한다.

우리 전통식품 및 특산품을 표준화하기 위한 제도로는 전통식품인증제도 이외에 유기가공식품인증제도, 식품명인제도, 가공식품 KS제품 인증제도 및 지리적표시 등록제도 등이 있는데, 이는 식품산업진흥법 및 농수산물품질관리법에 따라 농림수산식품부가 관리하고 있다.

### 전통식품 인증 및 등록 현황

#### 전통식품 품질인증

정부에서는 국산 농산물을 주원료로 하여 제조·가공되는 우수 전통식품에 대하여 품질을 보증하고, 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하며, 소비자에게는 질 좋은 우리식품을 공급하기 위하여 전통식품품질인증제도를 1990년부터 운영하고 있다. 전통식품 생산업체가 관련법에 따라 신청하게 되면 10개 항목의 공장심사기준에 따른 공장심사와 표준규격에 따른 품질시험을 통하여 농림수산식품부가 지정한 인증기관으로부터 인증서를 교부받게 되는데, 현재 농축산 전통식품의 경우는 46품목에 대하여 345개 업체(475개 공장)가 인증을 획득하였고, 수산전통식품의 경우는 조미김 63개 공장, 젓갈류 41개 공장, 게장류 3개 공장, 기타 4개 공장 등 총 111개 공장이 인증을 획득하였다.



그림 1. 전통식품 품질인증표지의 상형

전통식품 품질인증서를 받은 업체는 제품의 포장, 용기, 송장 등에 아래와 같은 전통식품 질품인증표시를 할 수 있다.

#### 유기농산물가공품 품질인증

유기농산물가공품 품질인증은 친환경농업육성법 제16조의 규정에 의하여 유기재배 인증을 받은 농산물을 원료로 하여 이를 제조·가공하는 것을 말하며, 품질인증은 식품산업진흥법에 의거 시행되고 있는데, 유기가공식품 인증 적용 대상은 국산 또는 외국산 유기원료를 사용하여 국내에서 유기가공식품을 제조, 가공하는 자(도축 및 신선편의가공, 육가공, 유가공, 도정 및 제분업자 포함), 국내판매를 목적으로 국산 또는 외국산 원료를 사용하여 외국에서 유기가공식품을 제조, 가공하는 자 및 국내에서 국산 또는 외국산 유기가공식품을 소분 또는 재포장하는 자로 되어있다. 가공원료로는 유기적으로 생산 또는 취급된 원료, 첨가물, 보조제 등만 사용하고, 비유기원료는 5% 이내(물과 소금 제외) 허용 및 GMO 농산물 및 그 유래의 원료 사용금지, 유전자변형 미생물 유래제제를 제외한 미생물 제제는 사용이 가능하며, 유기적 취급 허용물질 목록의 최소량의 첨가물 및 가공보조제를 사용할 수 있다. 현재 유기가공식품품질인증은 국내 265개 공장, 국외 45개 공장으로 총 310개 공장에 이르고 있다.

#### 농산물 및 그 가공품의 지리적표시 등록

우리의 우수한 지리적특산품을 국내 및 국제적으로 보호하기위해 1999년 7월 1일 농수산물품질관리법에 지리적표시 등록제를 도입하여 시행하고 있는데, 현재 까지 등록된 지리적표시는 농산물은 보성녹차, 하동녹차 등 82건, 임산물에는 양양송이, 장흥표고버섯 등 44건 그리고 수산물은 보성별교꼬막, 완도전복 등 12건이다.

국내 지리적표시 등록건수는 138건으로 아직 미흡하지만 유럽의 경우처럼 가공품의 수가 증가할 것으로 예상되고 있다.

표 5. 품목별 전통식품 품질인증 업체 현황(농축산전통가공식품)

품 목	공장수	인증공장/지역
한 과 류	30	강릉갈골산자/강원, 송화병과/전남, 신궁전통한과/경기, 삼다리한과/충남, ㈜의령조청한과/경남, 양양오색한과/강원, 양구전통한과영농조합법인/강원, 두레촌/충북, 종가대전통한과/전북, 화성한과/경기, 삼보한과/충북, 칠갑산구기자한과영농조합법인/충남, 농업회사법인(주)안복자한과/전남, ㈜교동씨엠/강원, 대하한과/충북, 보성녹차식품개발원/전남, 금산약초인삼영농조합/충남, 보은대추한과/충북, 청원전통식품영농조합법인/충북, 다향병과/전남, 풍진전통식품/전남, 영농조합법인 내장산한과/전북, (주)담양한과 명진식품/전남, 충주사과한과/충북, 함라민속한과/전북, (주)무궁화식품/충북, 당암전통생강한과/충남, 춘향골사람들영농조합법인/전북, (주)강성에프앤비/전남, 사임당푸드영농조합법인/전북
메 주	2	안동제비원전통식품/경북, 청송얼음골황토메주/경북
청 국 장	27	향적원/전북, 안동제비원전통식품/경북, 함씨네토종콩종합식품/전북, 영농조합법인 전통회문산식품/전북, 영농조합법인 한국맥꾸름/경북, 오색옹기장식품/강원, 순창문옥례식품/전북, ㈜상촌식품/경기, 동트는농가영농조합법인/강원, 청송얼음골황토메주/경북, 대덕식품/충북, 광이원/경기, 황수연전통식품영농조합법인/전북, 철원식품/강원, 우래원/경북, 양평절골농원/경기, ㈜인진푸드시스템(조월공장)/경기, 반딧불콩단지영농조합법인/전북, 순창장본가전통식품/전북, (주)이삭뜰농업회사법인/경기, 서일농원/경기, 김용순전통식품/전북, 궁골식품영농조합법인/충남
국 수 류	1	농업회사법인 우리밀식품㈜/광주
묵 류	2	판교농협가공공장/충남, ㈜한돌/경기
구기자차	1	진도구기자유통영농조합법인/전남
건 표 고	5	베다니식품/강원, 영농조합법인 동상면사람들/전북, 이왕상사㈜/충북, ㈜일집/서울, 민음영농조합법인/전남
꽃 감	8	상주전통꽃감/경북, 한방꽃감GAMKOREA/충남, 영농조합법인금계식품/전북, 상주꽃감명가/경북, 상주두레꽃감/경북, 상주농업협동조합/경북, 참샘농원/경남, 청도감영농조합법인/경북
엿	3	호정식품/전남, 두레촌/충북, ㈜화성한과/경기
조 청	5	호정식품/전남, 두레촌/충북, 양평절골농원/경기, ㈜화성한과/경기, 연호전통식품/경남
약 식	1	㈜맛있는세상/경기
고 추 장	49	순창두꺼비식품/전북, 문정희할머니고추장/전북, 순창이조전통고추장/전북, 원조김점례할머니고추장/전북, 순창왕궁전통고추장/전북, 왕실고추장/전북, 만석이군이기남고추장/전북, 향적원/전북, 고전전통고추장/전북, 오복전통고추장/전북, 순창전통오순이대덕식품/전북, 가남전통고추장/전북, 안동옛맛된장/경북, 순창전통별미고추장/전북, 귀빈식품/전남, 성가정식품/전북, 순창골전통식품영농조합법인/전북, 서일농원/경기, 안동제비원전통식품/경북, 순창궁전전통식품/전북, 동트는농가영농조합법인/강원, 한라산청정촌/제주, 조원관광진흥(주) 한국민속촌/경기, 순창장본가전통고추장/전북, 영농조합법인 한국맥꾸름/경북, 한솔영농조합법인/전남, 성원식품/전남, 농업회사법인풀목산농원(주)/경기, 하회된장마을/경북, 오색옹기장식품/강원, 순창문옥례식품/전북, (주)상촌식품/경기, 고려전통식품/전남, 김정숙황토식품/전북, 궁중음식본가/전북, 양평절골농원/경기, 장빛는사람들/경기, 강진전통된장영농조합법인/전남, 뚝배기식품/경북, 전주대궁중약고추장/전북, 황수연전통식품영농조합법인/전북, 철원전통장류영농조합/강원, 농업회사법인(유)조진순가마솥전통식품/전남, 전통이레식품/경남, 우래원/경북, 반딧불콩단지영농조합법인/전북, 대덕식품/충북, 다압매울영농조합법인/전남, 지장수식품/전남
된 장	51	순창골전통식품영농조합법인/전북, 귀빈식품/전남, 지평농업협동조합/경기, 수진원농장/경기, 서원농협전통장류가공공장/강원, 향적원/전북, 성가정식품/전북, 서일농원/경기, 반포민속식품/충남, 안동제비원전통식품/경북, 한라산청정촌/제주, 보성녹차식품개발원/전남, 영농조합법인영산식품/전북, 영농조합법인한국맥꾸름/경북, 성원식품/전남, 한솔영농조합법인/전남, 농업회사법인풀목산농원(주)/경기, 오색옹기장식품/강원, 순창문옥례식품/전북, (주)상촌식품/경기, 고려전통식품/전남, 동트는농가영농조합법인/강원, 김정숙황토식품/전북, (주)고운기업소요산된장공장/경기, 궁중음식본가/전북, 황토골된장마을/전남, 양평절골농원/경기, 청송얼음골황토메주/경북, 무수촌된장마을영농조합법인/경북, 농업회사법인 소이빌(주)/충남, 장빛는사람들/경기, 강진전통된장영농조합법인/전남, 옹고집영농조합법인/전북, 뚝배기식품/경북, 순천만전통된장영농조합법인/전남, 광이원/경기, 황수연전통식품영농조합법인/전북, 철원전통장류영농조합/강원, 농업회사법인(유)조진순가마솥전통식품/전남, 우리콩영농조합법인/전남, 도구리영농조합법인/제주, 선돌물마루식품/제주, 순창장본가전통식품/전북, 우래원/경북, 전통이레식품/경남, 반딧불콩단지영농조합법인/전북, 연호전통식품/경남, 대덕식품/충북, (주)이삭뜰농업회사법인/경기, 김용순전통식품/전북, 궁골식품영농조합법인/충남

표 5. 계속

품 목	공장수	인증공장/지역
간 장	34	귀빈식품/전남, 수진원농장/경기, 향적원/전북, ㈜상촌식품/경기, 성가정식품/전북, 안동제비원전통식품/경북, 동트는농가영농조합법인/강원, 한라산청정촌/제주, 조원관광진흥(주)한국민속촌/경기, 영농조합법인 한국맥꾸름/경북, 혜정농원영농조합법인/전남, 농업회사법인풀목산농원(주)/경기, 오색옹기장식품/강원, 순창문옥례식품/전북, 고려전통식품/전남, 청송얼음골황토메주/경북, 대덕식품/충북, 궁중음식본가/전북, 양평절골농원/경기, 무수촌된장마을영농조합법인/경북, 독배기식품/경북, 황수연전통식품영농조합법인/전북, 철원전통장류영농조합(주)원, 농업회사법인(유)조진순가마솔전통식품/전남, 도구리영농조합법인/제주, 선돌물마루식품/제주, 전통이레식품/경남, 순창장본가전통식품/전북, 우래원/경북, 반딧불공단지영농조합법인/전북, (주)이삭뜰농업회사법인/경기, 서일농원/경기, 김용순전통식품/전북, 궁골식품영농조합법인/충남
옛 기 림	3	서원농협전통장류가공공장/강원, 정남영농조합법인/경기, 김포맥아식품/경기
유자절임	1	두원농협청과물종합유통가공센터/전남,
참 기 림	15	동횡성농협전통식품가공공장/강원, 지보농협참기름가공공장/경북, 서원농협 전통장류공장/강원, 포천명산참기름가공공장/경기, 남면농협협동조합/충남, 일직농협 안동농산물공도가공소/경북, (주)청양식품/경기, 기린농협 식품가공공장/강원, 수안보농협가공공장/충북, 새싹종합식품(주)/인천, (주)산내마을/경북, 태성식품/충북, 함양농협/경남, (사)고양시새마을회 고양시니어클럽/경기, 우리농천살리기공동네트워크영농조합법인/전북
김 치 류	124	전국농협청산김치가공공장/경기, (주)임진강김치/경기, 영농조합법인서부농산/충북, (주)한울/충남, 선도농협 김치가공공장/충남, 대상에프엔에프(주) 횡성공장/강원, 부귀농협마이산김치공장/전북, (주)동심/충북, (주)도들샘/경북, 영농조합법인신덕식품/전북, 순천농협 남도식품/전남, 웅천농협진해식품가공공장/경남, (주)늘푸른/경기, (주)삼진지.에프/전남, 서안동농협 풍산김치가공공장/경북, (주)청해식품/경남, 이화종합식품영농조합법인평택공장/경기, 신동식품(주)/강원, 영농조합법인 춘향골맛김치/전북, (주)한백냉장/경기, 칠성청결식품/경기, 연안식품/경기, 여수농협돌산갓김치공장/전남, (주)대광에프엔지/경남, 한미식품/전북, (주)한일코리아/경기, 태백식품/경남, 여수돌산갓영농조합법인/전남, (주)찬나라/경기, 진부식품(주)/강원, 화원농협김치가공공장/전남, 빚고을루시아전통식품/광주, (주)맛생식품/충남, 강화섬김치/인천, 유진농산(주)/경기, (주)한성식품 부천공장/경기, (주)한성식품 서산지점/충남, 벨엘식품/강원, (주)동진푸드/경기, 신명김치/경기, 농업회사법인(주)고가네식품/강원, (주)이지식품/경기, (주)봉산식품/강원, 신양종합식품(주)/충북, 큰길식품(주)/전북, 경기농협식품조합공동사업법인파주시사무소/경기, 영농조합법인약선원식품/충남, (주)서농유통/충남, 품미식품(주)/경기, (주)이천종합식품/경기, 세광식품(주)/경기, 명가식품/인천, 이화종합식품영농조합법인/경기, (주)맛샘 농업회사법인(부천공장)/경기, 이씨네식품/광주, (주)청산들/충북, 다솜식품/경기, 진성식품/강원, (주)금강종합식품/충북, (주)인제식품/강원, 고려냉장식품(주)/경남, (주)봄내/강원, 남경식품/경남, (주)오래식품/경북, (주)오색식품/광주, 가야식품/경기, (주)옥종합식품/경북, 대풍물산/경기, (주)조원식품/경남, 대상FNF(주) 거창공장/경남, 농업회사법인(주)김치나라/충북, (주)효원/충북, 성화식품/경북, (주)동원농산교역/경기, (주)왕인식품/전남, (주)신세대푸드/경기, 미성식품(주)/강원, (주)삼화식품/경남, 선농식품(주)/경기, 농가식품/인천, (주)삼점삼소스코/전남, 시골향아리식품/인천, (주)맛샘농업회사법인/충북, (주)풍년/경남, (주)전라도백서방김치/전남, (주)이남푸드/경기, 가나다푸드시스템(주)논산공장/충남, 파머스푸드/충북, (주)청원오가니/충북, 수안보농협 남한강김치/충북, (주)무지개식품/경기, (주)진미/충북, (주)진향식품/충북, (주)늘부/충북, 청천식품/충북, (주)동원F&B진천공장/충북, 씨제이제일제당(주)신선음성공장/충북, 대한민국상이군경회 춘천사업소/강원, (주)한국식품/전남, 원앤원(주)/충남, 농업회사법인(주)동호식품/강원, 대한상이군경회/경남, 도미술식품/경기, (주)태서식품제2공장/강원, 영주식품/경남, 백석부추영농조합법인/경기, 매일식품(주)/경기, 경기농협식품조합공동사업법인화성지사사무소/경기, (주)대성식품 팔도맛김치/대전, (주)태봉사계절우리김치/충남, 대한민국상이군경회식품사업부(연기사업소)/충남, 광동종합식품(주)/경북, (주)나래푸드/경남, 고향선운애김치/경기, 텃밭영농조합법인/충남, 하나식품/충남, 세광식품(주)제2공장/경기, (주)정우식품/경남, 송산영농식품/경기, (주)광주김치감칠매기/광주, (주)진미제2공장/충북, 우리집김치/경기, 진산식품(주)/인천, 다압매울영농조합법인/전남
두 부	11	함씨네토종콩종합식품/전북, 우리콩식품/경기, 기린농협 식품가공공장/강원, (주)풀잎라인/충북, 원당농협 두부가공공장/경기, 한솔영농조합법인/전남, 씨제이(주) 진천공장/충북, (주)해솔/경기, (주)한돌/경기, 안동농협더햇식품사업소/경북, 풀무원식품(주)음성두부공장/충북
죽 류	1	토리식품/경북
탁 주	2	가야곡탁주공동제조장/충남, 배혜정누룩도가/경기
녹 차	11	영농조합법인보성제다/전남, 보성몽중산다원영농조합법인/전남, 영봉다원/경남, 붓재다원/전남, 쌍계제다/경남, (주)동천/경남, 화개제다/경남, 화개농협가공사업소/경남, 지리산장죽전제다/전남, 악양농협 녹차제조공장/경남, 지리산제다원/경남

표 5. 계속

품 목	공장수	인증공장/지역
식혜	2	세준푸드/경기, 서정쿠키/경기
미숫가루	2	계성선식㈜/경북, ㈜두리두리/충남
매실 농축액	2	광양청매실농원영농조합법인/전남, 다압매울영농조합법인/전남
가래떡	29	동형성농협전통식품가공공장/강원, ㈜맛있는세상/경기, 송악농협 식품사업소/충남, 찰떡궁합/경기, ㈜안성떡방/경기, ㈜어랑티/경기, ㈜우리식품/경기, 대경상사/강원, 제주FD/경기, 맛골/서울, 동산민속식품/충남, 해피21세기/경기, 궁실식품㈜/경기, 종로북떡방/경기, 삼오종합식품/경북, 자양궁전/서울, 오병이어/경기, 비에프씨㈜/부산, ㈜맥향/충남, 한국전통식품/전북, ㈜상해식품/경기, 정남농협화성웰빙떡클러스터사업단/경기, 행운식품(주)/인천, 자혜식품(주)/충북, (주)시루연/광주, 떡보의하루/광주, (주)영의정푸드/경기, 안양시장애인보호작업장/경기, (주)떡메마을/경기
고춧가루	7	창평영농조합법인/경북, 영양고추유통공사/경북, 예천청결고추영농조합법인/경북, ㈜샘초롱/경북, 영광농협가공사업소/전남, 태성식품/충북, 남영양농협가공사업소/경북
등글레차	1	지산식품/경남
누룽지	9	㈜대한식품/전남, 신동광제과/경기, ㈜세준에프앤비/경기, 성찬식품/경기, 오성제과/전북, 한국에스비식품㈜/경기, 농업회사법인(유)한푸드/전북, 참생푸드원/경기, 좋은식품/부산
대추차	2	구록원/충북, 정스웰/충북
인삼차류	2	㈜건보식품/전북, 개성인삼협동조합/경기
도라지 가공품	2	장생도라지영농조합법인/경남, 참살이모악골영농조합법인/전북
도토리묵 가루	1	판교농협가공공장/충남
들기름	10	기린농협 식품가공공장/강원, 일직농협 안동농산물공동가공소/경북, 남면농협협동조합/충남, 수안보농협/충북, 지보농협 참기름가공공장/경북, 함양농협/경남, ㈜샘초롱/경북, 태성식품/충북, (사)고양시새마을회 고양시니어클럽/경기, 우리농천살리기공동네트워크영농조합법인/전북
죽발	1	원앤원㈜/충남
침즙	1	보은농축산영농조합법인/충북
곡물식초	1	초산정/경북
감잎차	2	고산감골식품 영농조합법인/전북, 또바기식품/경북
증편	1	(주)시루연/광주
시래기	1	춘향골사람들영농조합법인/전북
찌는떡	1	(주)시루연/광주
치는떡	3	㈜사용원/충북, (주)시루연/광주, 대성식품/경기
과일식초	5	진주원예농업협동조합 감식초공장/경남, 양촌식품/충남, 영농조합법인금계식품/전북, 영동특산영농조합법인/충북, 고산농업협동조합/전북
고추장 장아찌	1	김용순전통식품/전북
간장 장아찌	1	김용순전통식품/전북
초절임	1	영농조합법인 창녕도리원/경남
46 품목		475 공장

지리적표시 등록 신청을 하면 지리적표시의 명칭, 품질의 특성과 지리적 요인과의 관계, 자체품질기준의 적정성, 지리적표시 대상지역의 범위, 기타 필요한 등록요건 등을 각계 전문가로 구성된 지리적표시 등록심의분과위원회의 심사를 받게 된다.

유럽연합에서는 농산물 품질정책의 골격을 이루고 문화유산, 전통적 생산방법, 자연자원의 보호, 보존 및 공정경쟁과 소비자정보 보장을 위한 지리적표시제를 추진하여 이를 통한 가치 창출을 하고 있는데, EU 주요국의 지리적표시 등록 제품수를 보면 프랑스 691개 품목, 이탈리아 420개 품목, 스페인 123개 품목으로 지리적상품 연간 매출

액이 각각 190억 유로, 50억 유로, 35억 유로나 되고 있다.

#### 전통식품 명인

농림수산식품부에서는 전통식품의 계승, 발전과 가공기능인의 명예를 위하여 전통식품명인을 지정하여 보호육성기 위하여 식품산업진흥법에 의거 전통식품명인제도를 시행하고 있다. 명인이 되기 위해서는 당해 전통식품의 조리·가공에 관한 분야에 계속해서 20년 이상 종사하여야 하고, 조상전래의 특별한 조리·가공방법을 원형대로 보존하고 있으며 이를 그대로 실현할 수 있어야 하며 또는 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 이수하고 10



표 6. 품목별 전통식품 품질인증 업체 현황(수산전통가공식품)

품 목	공장수	인증공장
가자미식혜	3	(주)정이푸드빌, 이뿐이, 고바우식품
까나리액젓	5	웅진군수협, 해인영어조합법인, 광천수산영어조합법인, 광천토굴전통식품, (주)해돌박이
마른가닥미역	3	(주)청호씨푸드, (주)석하, 기장물산
멸치액젓	15	(주)해돌박이, 광천수산영어조합법인, 광천토굴전통식품, 기장특산물영어조합법인, 기산식품, 유포식품, 태성식품, (주)대영수산식품, 금해식품, 수정식품, 미조리식품, 거제식품, 천가식품, 약목식품, 풍미식품
멸치젓	3	오름물산, 제다농수산, 약목식품
새우젓	1	굴다리식품
양념뱀장어	1	고창영어조합법인
어리굴젓	2	(주)나래식품, 굴다리식품
가리비젓	1	고바우식품
오징어젓	7	수협중앙회인천가공물류센터, (주)나래식품, 청아굿푸드, (주)아침바다, (주)정이푸드빌, 이뿐이, 고바우식품
우렁챙이(명게)젓	1	고바우식품
자리젓	2	오름물산, 제다농수산
참게장	3	임진강영어조합법인, 충청수산, 미가원
토하젓	1	미가원
조미김	63	(주)호림식품, 만전식품, 한솔식품, 해도원, 매일기업, 영신식품, 해맞이식품, 동이식품, 서천맛김, 해돌이맛김, (주)솔피에프앤씨, 애인영어조합법인, 신진수산맛김(주), (주)광천김, 해락원영어조합법인, (주)대천김, 바다로21, 진미수산, 유한회사서해명가, 광천수산영어조합법인, 백제식품, 창덕식품, (주)해돌박이, 신성기업사, (주)행남식품, 해송식품, (주)대명건해, 형제수산, 선일물산(주), 완도물산, 대창식품, 흥도식품, 아침가리, 삼진식품, 성원물산, (주)청해진수산, (주)다원, (주)세진햇김, 제일물산, (주)하나물산, (주)바다미소, 대라식품, 대진식품, (주)홍일식품, 대한물산, (주)해신진미, 장보고물산, 거상물산, 흰성수산, (주)남광식품, (주)청정, (주)세화, 한울식품, (주)청해농수산, 먹보영어조합법인, 삼해상사(주), 예맛식품, (주)에스지푸드, (주)해우촌, (주)진해식품, (주)해맛, CJ씨푸드(주), (주)자양에프앤비
15품목		111 공장

년 이상 그 업에 종사하여야 한다.

또한 생산하고 있는 전통식품의 유래 및 전승계보, 계승경위 및 활동상황, 사용 용기 및 기구, 조리·가공방법, 제품의 특성에 관한 사항 등이 명확하게 규명되어야 한다. 식품명인은 1994년부터 전통식품명인제도로 운영되어 오고 있는데 현재까지 총 43명의 명인을 지정하였으며, 38명이 활동 중에 있다.

### 정부지원 농산물가공공장 운영현황

정부가 농어민 소득증대 일환으로 농산물가공산업육성법에 근거하여 지원한 농산물가공업체는 1988년부터 2008년 말까지 1,114개소에 이른다. 이중 정상적으로 가동되는 업체인 27.6%에 해당하는 308개소(2007년 348개소)에 대한 2008년도 운영실적을 보면 총 매출액이 5,871억 원(2007년: 6,118억 원)이고 이중 수출액은 262억 원(2007년: 224억 원)에 달하고 있다. 조사업체 수 차이에 따른 차이가 있어, 업체별 평균매출액은 전년대비 8.4%가 증가한 1,906백만 원(2007년: 1,758백만 원)이고, 평균수출액은 295백

만 원(2007년: 241백만 원)으로 전년대비 22.4%가 증가한 것으로 나타났다. 이와 같이 정부지원 전통식품가공업체의 경영성고가 점점 나아지는 것은 업체의 제품품질 향상은 물론 안전성 및 기능성 식품으로서 전통식품에 대한 소비자들의 웰빙 트렌드에 따른 인식변화 및 산지가공업체의 자구노력과 정부의 지속적인 판촉·홍보지원 때문일 것으로 판단된다. 또한 수출의 경우 농림수산식품부 및 한국농수산식품유통공사가 지원하고 있는 산지가공업체의 국제식품박람회 및 특판전 참가가 큰 역할을 하고 있는데 주요 수출품목으로는 차류, 인삼류, 김치절임류, 음료류 순으로 나타나고 있다.

2007년 대비 평균 증감률은 차류가 75.1%, 인삼류 55.4% 및 한과류가 31.6%로 증가한 것으로 나타난 반면, 음료류 38.0%, 주류 23.0% 및 김치절임류 17.4%로 각각 감소한 것으로 나타났다.

업체의 매출액을 품목별로 보면 김치절임류가 가장 많고 인삼류, 음료류, 축산가공류, 차류, 장류, 주류, 한과류 순으로 나타났는데 이 중 음료류, 한과류, 축산가공류 및 인삼류가 20% 이상으로 크게 증가하고 있는 반면 주류만

표 7. 농산물 및 그 가공품의 지리적표시 등록대상품목

구 분	유 형	대 상 품 목	
	합 계	151품목	
원 료 농산물	곡 류	9	기장, 메밀, 밀, 보리, 쌀(현미 포함), 수수, 옥수수, 울무, 조
	두 류	8	강낭콩, 검정콩, 녹두, 대두, 땅콩, 동부, 완두, 팥
	서 류	2	감자, 고구마
	유지류	2	들깨, 참깨
	채소류	22	가지, 고들빼기, 고추, 깻잎, 당근, 더덕, 도라지, 두릅, 딸기, 마늘, 무, 배추, 생강, 수박, 순무, 양파, 연근, 참외, 토란, 토마토, 파, 호박
	약재류	13	감초, 결명자, 구기자, 당귀, 복분자, 산수유, 오가피, 오미자, 등굴레, 익모초, 작약, 황기, 홍화씨
	과실류	13	감, 감귤, 대추, 매실, 모과, 배, 복숭아, 사과, 살구, 앵두, 유자, 자두, 포도
	버섯류	5	느타리버섯, 송이버섯, 싸리버섯, 영지버섯, 표고버섯
	견과류	5	도토리, 밤, 은행, 잣, 호두
	인삼류	1	수삼
	산채류	4	고사리, 취나물, 고비, 두릅
	화훼류	1	동양란
	식육류	5	닭고기, 돼지고기, 쇠고기, 염소고기, 오리고기
	우유류	1	우유
	알 류	2	계란, 오리알
	임산물류	4	고로쇠수액, 자작나무수액, 죽순, 칩
	기 타	4	꿀, 녹용, 건조누에, 기타 농·임·축산물
	소 계	101품목	
농산물 가공품	과자류	5	빵, 떡, 한과, 엿, 스낵과자
	두부류	2	두부, 묵
	유지류	2	참기름, 들기름
	다 류	3	침출차, 추출차, 분말차
	음청류	4	곡류 음료, 두류 음료, 채소 음료, 과실 음료
	면 류	2	면, 국수
	주 류	7	과실주, 리큐르, 소주, 약주, 일반증류주, 청주, 탁주
	장 류	6	간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장
	인삼 제품류	4	홍삼, 백삼, 태극삼, 기타 인삼가공품
	김치류	2	김치, 절임류
	축산 제품류	2	순대, 육포
	기타 식품류	5	메주, 식초, 전분, 콩나물, 숙주나물
	임산물류	2	목공예품, 죽세공품
	기타 가공품	4	삼베, 모시, 화문석, 기타 농·축·임산물을 이용하여 만든 가공품
	소 계	50품목	

4.4%로 감소하였다, 이를 극복하기 위해서는 우리의 전통주가 일반적으로 알콜 함량이 낮으면서 기능성이 있기 때문에 제품의 품질개선 및 디자인 개발 등 현재의 주류시장 트렌드를 분석하여 새로운 개발제품을 출시하는 등 이에 따른 보완책이 필요할 것으로 판단된다.

매출을 업체별로 보면 3억 원 미만 업체가 전체의 35.7%인 110개소로 매출액은 249억 원인 4.2%에 불과하나, 3억 이상 5억 미만 업체는 10.4%인 32개소가 총 매출액의 2.1%인 119억 원의 실적을 보이고 있으며, 10억 원 이상

매출업체는 36%인 1118개소로 매출액은 5,256억 원으로 총 매출액의 89.5%를 차지하고 있어 점점 안정화되어가는 경향을 보이고 있다.

### 전통식품산업 발전방안

전통식품의 산업화를 통해 농어민의 소득증대를 도모하고자 80년도 후반부터 정부에서는 부단한 노력을 경주하여 전통식품 및 산지가공업체 1,114개 업체를 육성 지원

표 8. 전통식품명인 지정현황 (농축산)

지정번호	성명	보유기능	지정일	소재지
제1호	조영귀	주류(송화백일주)	'94. 08. 06	전북 전주
제2호	김창수	주류(금산인삼주)	"	충남 금산
제6호	박재서	주류(안동소주)	'95. 07. 15	경북 안동
제7호	이기춘	주류(문배주)	"	경기 김포
제9호	조정형	주류(전주이강주)	'96. 04. 04	전북 전주
제10호	유민자	주류(옥로주)	"	경기 용인
제11호	임영순	주류(구기자주)	"	충남 청양
제12호	최옥근	주류(계명주)	"	경기 남양주
제13호	남상란	주류(가야곡왕주)	'97. 12. 15	충남 논산
제14호	홍쌍리	식품(매실농축액)	"	전남 광양
제16호	박수근	식품(수제녹차)	'99. 05. 15	경남 하동
제17호	송강호	주류(김천과하주)	'99. 09. 20	경북 김천
제18호	신광수	식품(야생작설차)	"	전남 순천
제19호	우희열	주류(한산소곡주)	'99. 12. 08	충남 서천
제20호	조옥화	주류(안동소주)	'00. 09. 18	경북 안동
제21호	유영균	식품(창평쌀엿)	"	전남 담양
제22호	양대수	주류(추성주)	'00. 12. 17	전남 담양
제23호	최봉석	식품(갈골산자)	"	강원 강릉
제24호	임용순	주류(옥선주)	'01. 05. 07	강원 홍천
제25호	오희숙	식품(부각제조)	'04. 12. 04	전남 곡성
제26호	김규훈	식품(유과,약과)	'05. 03. 04	경기 포천
제27호	박홍선	주류(송순주)	'05. 08. 04	경남 함양
제28호	김동곤	식품(우전차)	'06. 02. 15	경남 하동
제29호	김순자	식품(배추김치)	'07. 05. 04	경기 부천
제30호	홍소술	식품(죽로차)	"	경남 하동
제31호	김병룡	식품(숙향장)	'07. 05. 04	전북 전주
제32호	강봉석	식품(엿, 조청)	'08. 07. 02	충북 충주
제33호	박순애	식품(엿강정)	"	전남 담양
제34호	서양원	식품(황차, 말차)	'08. 08. 05	광주 소태동
제35호	기순도	식품(진장)	"	전남 담양
제4-가호	이성우	주류(계룡백일주)	'10. 01. 04	충남 공주
제36호	문옥례	식품(순창고추장)	"	전북 순창
제37호	권기옥	식품(어육장)	"	경기 용인
제38호	유정임	식품(포기김치)	"	경기 수원
제39호	김년임	식품(전주비빔밥)	'10. 12. 28	전북 전주
제40호	한안자	식품(동국장)	"	전남 해남
제41호	임장옥	식품(감식초)	'12. 03. 05	전북 정읍
제42호	김왕자	식품(노티떡, 신과병)	"	경기 과천

※ 제3호(이한영), 제4호(지복남), 제5호(이기양), 제8호(송재성), 제15호(박승규)는 지정해제

- 국가무형문화재: 제7호

- 지방무형문화재: 제2호, 제9호, 제10호, 제11호, 제12호, 제17호, 제19호, 제20호

표 9. 전통식품명인 지정현황 (수산)

지정번호	성명	보유기능	지정일	소재지
제1호	김광자	영암어란	'99. 12. 09	전남 영암
제2호	이영자	옥돔가공기술	'12. 05. 21	제주도

표 10. 농림수산물식품부지원 농산물가공업체  
(단위: 개소, 백만원)

구 분		업체수	지원액
전통식품 개발사업 <sup>1)</sup>	농가공동	453	75,576
	생산자단체	121	28,529
	특산단지	241	16,703
	소 계	815	120,808
산지일반 가공업체 <sup>2)</sup>	생산자단체	148	120,101
	일반업체	151	55,794
	소 계	299	175,895
합 계		1,114	296,703

<sup>1)</sup> 국산농산물을 주원료로 하여 전통식품을 생산하는 생산자단체, 농업인

<sup>2)</sup> 국산농산물을 주원료로 하여 산지에서 가공식품을 생산하는 생산자단체 또는 일반 법인

하여 운영하고 있고, 이들 업체들이 생산하고 있는 전통식품의 품질수준을 표준화하기 위한 대책의 일환으로 전통식품 품질인증제도를 도입하게 되어 현재 586개 공장(농축산 475, 수산 111)이 인증을 획득하여 품질면에서도 우수하고 안전한 제품을 생산하여 농어민소득 증대에 큰 기여를 하고 있다. 현재 식품산업진흥법에서는 우수한 우리식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 분야를 정하여 식품명인을 지정하는 전통식품명인제도 및 전통식품 품질인증, 가공식품 KS제품 인증 및 유기농산물가공품 품질인증인 우수식품 인증제도 등이 운영되고 있으며, 또한 농산물품질관리법에서 전통식품(농산물포함)에 대한 지리적 명성 및 품질 등을 명확히 하고자 지리적표시제가 시행되고 있는데 현재 보성녹차, 고창복분자주, 순창전통고추장 등 138개 품목이 등록되어 있으며 지금도 여러 지역에서 등록을 추진 중에 있다.

전통식품산업의 발전방안에 대해선 여러 차례 언급하였듯이 원료의 안정적 공급, 시설현대화, 전문인력 충원

및 기술지원 시스템 구축, 유통망 구성 및 활성화, 신제품개발 및 품질표준화, 경쟁력 강화를 위한 수출지원 등의 측면에서 검토 되어야 할 것이다.

아울러 전 세계의 FTA 확산 추세에 따라 우리는 한·칠레 FTA를 시작으로 ACEAN, EU, 미국, 콜롬비아 등 47개국과의 FTA를 체결하여, 45개국이 발효중이며, 계속 중국, 일본 등 27개국과 FTA 체결을 위한 협상진행 및 준비작업이 진행중에 있다. 무역의존도가 90%인 우리나라의 경우 국제적인 지리적 표시 보호 움직임(95년 WTO의 TRIPs(무역관련지적재산권협정))에 보다 적극적으로 대처하고, 우리의 우수한 지리적 전통 특산품을 국내 및 국제적으로 보호하기 위해선 우수식품인증제도 및 지리적표시 등록제도 등을 통하여 협상시 보호할 수 있는 방안을 강구하여야 할 것이다.

## 참고문헌

1. 한국식품연구원: 전통식품의 가공기술 현황 및 발전방안(1993)
2. 한국식품연구원: 우수식품인증 현황(2012)
3. 농림수산물식품부, 농수산물유통공사: 농산물가공업체 운영실태 조사결과(2009)
4. 농림수산물식품부: 농축수산물품질인증 대상품목(농림수산물식품부 고시 제1994-55호)
5. 농림수산물식품부: 품질인증세부실시요령(2009)
6. 농림수산물식품부: 수산물전통식품 인증현황(2012)
7. 농림수산물식품부: 농수산물품질관리법(2012)
8. 농림수산물식품부: 식품산업진흥법(2012)
9. 농림수산물식품부: 지리적표시등록제 활성화 워크샵 발표자료(2011)
10. 이효지: 한국음식의 조리가공별 분류(1), 식품과 영양 5권 3호(1984)
11. 문화공보부: 한국민속종합보고서, 제15책(1984)
12. 국립농산물품질관리원: 농산물 및 그 가공품의 지리적표시 등록대상품목(2002)
13. 농림수산물식품부: 친환경농업육성법 법률(2012)

표 11. 농산물가공업체 품목별 매출액 및 수출액 (단위: 백만원, %)

구 분		계	김치 절임류	인삼류	음료류	장류	주류	다류	축산 가공	한과류	기타
매출액	'08 <sup>2)</sup>	587,129	104,288	71,867	61,774	43,401	22,680	45,116	47,279	16,135	174,590
	'07 <sup>1)</sup>	611,847	118,310	68,727	58,165	45,531	26,165	41,808	52,807	20,091	180,242
평균증감율 <sup>3)</sup>		8.4	1.1	20.7	29.8	4.8	△4.4	15.8	25.3	27.2	2.6
수출액	'08	26,223	3,579	4,172	884	460	873	6,886	235	150	8,984
	'07	22,404	3,854	3,356	1,419	476	1,015	5,064	215	226	6,946
평균증감율 <sup>3)</sup>		22.4	△17.4	55.4	△38.0	10.0	△23.0	75.1	9.3	31.6	10.3

주) <sup>1)</sup> 348개 업체 실적, <sup>2)</sup> 308개 업체 실적, <sup>3)</sup> 실적을 업체수로 환산한 수치임.

표 12. 농산물가공업체 매출규모별 업체현황 (단위: 개소, 백만원, %)

구 분	1억원 미만	1~3억원 미만	3~5억원 미만	5~10억원 미만	10억원 이상	계
업체수(비율)	48 (15.6)	62 (20.1)	32 (10.4)	55 (17.9)	111 (36.0)	308 (100)
매출액(비율)	2,161 (0.4)	10,831 (1.8)	11,993 (2.1)	36,488 (6.2)	525,656 (89.5)	587,129 (100)

- 
14. 농림수산물부: 친환경농업육성법 시행규칙(2012)
  15. 한국농수산물유통공사: 2009전통식품산업현황조사(2010)
  16. 우송대학교: 전통식품산업 육성을 위한 정책방향 및 과제(2010)
  17. 농림수산식품부: 유기농식품인증제도 운영지침(2012)
  18. 농림수산검역검사본부: 수산물전통식품 인증현황(2012)
  19. 산림청: 임산물의 브랜드화 지리적표시등록 임산물(2012)
  20. 농림수산검역검사본부: 수산물지리적표시등록현황(2012)
  21. 국립농산물품질관리원: 전통식품표준규격(2012)