

2009. 12
정책연구 2009-04(수시)

# 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향 연구

2009. 12.

주문배 · 강종호 · 장홍석 · 이현동

### ◆ 보고서 집필 내역

#### ● 연구책임자

– 주 문 배 : 총괄, 제1장, 제4장 3, 제6장, 제7장

#### ● 연구진

– 강 종 호 : 제5장

– 장 흥 석 : 제2장 2의 2)3)4), 제4장 1, 2

– 이 현 동 : 제2장 1, 2의 1), 제3장

### ◆ 산 · 학 · 연 · 정 연구자문위원

● 조용훈 박사(수협중앙회 수산경제연구원)

● 김종실 서기관(농림수산식품부)

\* 연구자문위원은 산 · 학 · 연 · 정 순임

### ◆ 연구감리자

● 신 영 태(한국해양수산개발원 연구심의역)

## 머 리 말

우리나라에서 천일염은 오랫동안 광물로 분류되어 식품산업 또는 식품정책 관점에서 취급할 수 없었다. 그런데 2008년 3월 「염관리법」 및 「염업조합법」의 개정으로 식품으로 분류되고 2009년 3월에는 광업에서 수산업으로 산업 분류되어 어촌지역의 신 성장 동력으로 발전할 수 있는 계기가 마련되었다.

우리나라의 천일염 산업은 국민경제적 비중이 아주 작은 산업이지만, 인간의 생명을 유지하는데 필수적인 소금을 생산하는 중요한 산업으로 우리의 전통발효 음식문화를 지탱하는 근간이 되는 산업이다.

과거의 경제적 비중만을 고려하여 천일염 산업의 중요성을 논의한다는 것은 무한경쟁시대의 한 복판에 놓여 있는 우리나라로서 어촌지역의 새로운 차세대 성장 동력 중 하나를 상실하는 우를 범할 수도 있다. 특히, 천일염은 식품임에도 불구하고 오래 동안 광물로 분류되어 식품산업정책의 테두리 내에서 다루어지지 않아 경제적 비중이 낮게 평가되었다고 볼 수도 있다.

좀 늦은 감은 있지만 정부는 천일염을 김치, 간장, 젓갈, 된장, 고추장과 함께 우리나라의 6대 전통·발효식품으로 지정하여 세계적인 명품으로 육성하기 위해 주요 국정과제로 추진하고 있다.

우리나라의 천일염을 대상으로 한 몇몇 연구결과에 의하면 성분이나 건강 기능성면에서 우리나라의 천일염은 매우 높게 평가되고 있다. 다른 나라의 천일염에 비해 건강 기능성 면에서 우수함에도 불구하고 상대적으로 매우 낮은 가격으로 거래되고 있어 어촌지역의 신 성장 동력으로 활용되고 있지 못하다는 점이다.

이러한 관점에서 이 보고서는 천일염의 고부가가치를 위한 식품산업화

에 초점을 맞추어 과제를 도출하고, 이를 바탕으로 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하고자 하였다. 비록 이 연구가 수산정책연구 분야에서는 새롭게 시도되는 연구이지만, 천일염이 어촌 및 수산업에 있어서 차세대 성장동력으로 역할을 할 수 있는 가능성을 모색하고자 한 것으로 제한된 연구 상황에서도 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 가능한 실천 방안을 제시하고자 한 것으로 평가된다.

다만, 천일염 관련 선행연구 및 기초통계가 부족한 상황에서 수행되어 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 장단기 정책방향을 제시하는 데는 미흡한 점이 있다고 할지라도, 이 보고서에서 제안하고 있는 여러 대안들이 천일염이 차세대 성장동력으로 발전하는데 이정표로서 역할을 할 수 있기를 바란다.

끝으로 연구수행 과정에 많은 조언을 해 주신 분들과 더불어 자료수집 및 현지 실태조사에 협조해주신 천일염 생산, 가공, 유통업 관계자들에게도 필자를 대신하여 이 지면을 빌어 감사의 말씀을 드린다.

2009년 12월

한국해양수산개발원  
원 장 강 종 희

# 차 례

Executive Summary	i
-------------------	---

제1장 서 론	1
---------	---

1. 연구의 필요성과 목적	1
2. 선행연구 검토	3
3. 연구의 범위와 방법	7

제2장 천일염의 수급 현황과 유통가공 현황	10
-------------------------	----

1. 소금의 수급현황	10
1) 세계의 소금 수급	10
2) 한국의 소금 수급	16
2. 천일염의 생산과 유통가공 실태	18
1) 천일염의 생산 현황	18
2) 천일염의 유통·가격 현황	27
3) 천일염의 수출입 현황	34
4) 천일염의 가공 상품화 현황	40

제3장 천일염 산업의 구조와 경제적 효과	47
------------------------	----

1. 천일염 산업의 구조	48
1) 분석자료 및 방법	48
2) 투입구조	48

3) 배분구조 .....	52
4) 수입구조 .....	55
2. 천일염 산업의 국민경제적 효과 .....	57
1) 분석자료 및 방법 .....	57
2) 산업간 연쇄효과 .....	59
3) 국민경제적 파급효과 .....	61
3. 요약 및 시사점 .....	63

#### 제4장 외국의 천일염 산업화 사례 분석 ————— 66

1. 프랑스의 게랑드 천일염 .....	66
1) 게랑드 천일염과 국산 천일염 .....	66
2) 게랑드 천일염의 산업화 특징 .....	66
2. 일본의 우미노 세이(海の清) 천일염 .....	72
1) 천일염 재현을 위한 노력 .....	72
2) 천일염 상품화 과정과 홍보 .....	73
3. 외국 천일염 산업화 정책의 시사점 .....	78

#### 제5장 천일염의 식품산업화 관련 정책과 법제 ————— 81

1. 천일염의 식품산업화 정책 .....	81
1) 지식경제부의 천일염 정책 .....	81
2) 농림수산식품부의 천일염 정책 .....	85
3) 지자체의 천일염 정책 .....	91
2. 천일염의 식품산업화 관련 법 .....	95
1) 천일염 식품산업 관련 법률 .....	95
2) 염관리법과 염업조합법 .....	98

3) 「염관리법」 최근 개정(안)의 주요 내용 .....	102
---------------------------------	-----

## 제6장 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향 .....106

1. 기본방향 .....	107
2. 천일염 고부가가치 식품산업화 정책방향 .....	110
1) 전통적 생산방식 계승 - 철저한 장인정신 확립 .....	110
2) 자율적인 생산·품질관리조직 결성을 통한 생산·유통질서 확립 .....	111
3) 식품산업화를 위한 생산기반 조성-오염원으로부터 철저한 격리 .....	111
4) 고부가가치 식품산업화를 위한 정책 및 제도적 기반 구축 .....	114
5) 천일염의 증장기 수급 안정화 대책 필요 .....	116
6) 국산천일염의 신뢰확보를 위한 「천일염이력추적제도」 도입 .....	116
7) 수출 명품 브랜드화 및 국내시장 세분화 전략 추진 .....	117
8) 친환경인증제도와 철저한 사후관리제도 강화 .....	118
9) 천일염의 식품 마케팅 전략 및 홍보 지원 .....	119
10) 천일염 염전을 활용한 ‘생태테마파크’와 다양한 ‘상품화’ 노력 .....	119

## 제7장 결 론 .....120

1. 요약 및 결론 .....	120
2. 정책제언 .....	123

## 참 고 문 헌 .....129

## 부록 : 소금관리법 신·구조문 대비표 .....131

## 표 차례

<표 1-1> 천일염 산업화 관련 선행연구 비교 .....	6
<표 2-1> 세계의 지역별 소금생산 현황 .....	11
<표 2-2> 국가별 소금 생산량 순위(상위 20개국 기준) .....	13
<표 2-3> 세계의 지역별 소금 소비 현황(2006년 기준, 추정치) .....	14
<표 2-4> 우리나라 소금시장의 수급현황 .....	16
<표 2-5> 최근 3년 지역별 천일염 생산업체(자) 분포 현황 .....	19
<표 2-6> 지역별 천일염 염전 분포 현황 .....	22
<표 2-7> 최근 3년(2006~2008년) 지역별 천일염 생산실적 .....	24
<표 2-8> 장판염 및 토판염 생산방식의 비교 .....	27
<표 2-9> 전라남도 천일염의 유통단계별 가격 및 유통마진 .....	31
<표 2-10> 천일염 가격의 국별 비교(국내 수입 가격 기준) .....	33
<표 2-11> 우리나라 천일염의 수출국별 실적(2008년 기준) .....	37
<표 2-12> 우리나라 천일염의 수입 실적 .....	38
<표 2-13> 우리나라의 국가별 천일염 수입 실적(2008년 기준) .....	39
<표 2-14> 천일염의 국가별 주요 성분 분석 .....	45
<표 3-1> 산업별 투입구조(농림수산물 및 식료품 중심) .....	50
<표 3-2> 원염(천일염) 산업의 중간투입 구조 .....	51
<표 3-3> 산업별 배분구조(농림수산물 및 식료품 중심) .....	53
<표 3-4> 원염(천일염) 산업의 중간수요 구조 .....	54
<표 3-5> 산업별 수입구조(농림수산물 및 식료품 중심) .....	56
<표 3-6> 403개 기본부문을 이용한 산업의 재분류(36개 부문) .....	58
<표 3-7> 산업별 영향력계수 및 감응도계수 .....	60
<표 3-8> 천일염 산업 활성화의 경제적 파급효과 분석결과 .....	64



<표 3-9> 천일염 산업의 타 산업부문에 대한 유발효과 .....	65
<표 5-1> 우리나라 소금 관련 정책의 변화(2007년 까지) .....	82
<표 5-2> 지역특화발전특구와 기존 지역개발제도와의 차이점 .....	83
<표 5-3> 신안천일염산업촉구의 규제특례 적용 사항 .....	85
<표 5-4> 식품 지정 이후의 천일염 관련 정책 .....	85
<표 5-5> 식품의 기준 및 규격의 개정 전후 비교 .....	97
<표 5-6> 염관리법의 구성 .....	99
<표 5-7> 염관리법 개정안의 소금분류 비교 .....	103

## 그림 차례

<그림 1-1> 연구 추진체계 .....	9
<그림 2-1> 지역별 소금생산 점유율(2006년 기준) .....	12
<그림 2-2> 지역별 소금소비 점유율(2006년 기준) .....	15
<그림 2-3> 신안군의 읍면별 천일염 생산업체 점유율(2008년 기준) .....	20
<그림 2-4> 신안군의 읍면별 천일염전 면적 점유율(2008년 기준) .....	21
<그림 2-5> 신안군의 읍면별 천일염 생산실적(2006~2008년 평균) .....	25
<그림 2-6> 우리나라 천일염의 유통경로(비식품화 경로) .....	29
<그림 2-7> 우리나라 천일염의 무역구조 .....	34
<그림 2-8> 우리나라의 천일염 수출 실적 .....	36
<그림 2-9> 한화의 천일염 원료 보관장소 및 작업 .....	42
<그림 2-10> 국산 천일염의 다양한 상품화 .....	44
<그림 2-11> 해외에 수출되서 팔리는 국산 천일염 상품 .....	44
<그림 4-1> 프랑스 게랑드 천일염과 국산 천일염의 가격 비교 .....	67
<그림 4-2> 프랑스 게랑드 천일염의 생산(채염) .....	68
<그림 4-3> 일본 우미노세이 공장의 내부 .....	74
<그림 5-1> 천일염전의 기본 구조 .....	89
<그림 5-2> 천일염의 SWOT 분석 결과 .....	92
<그림 5-3> 천일염산업화 5개년 계획의 육성 전략 .....	93
<그림 6-1> 천일염 고부가가치 식품산업화의 기본방향 .....	109

# 제 1 장 서 론

## 1. 연구의 필요성과 목적

정부는 ‘돈 버는 수산업으로 만들기’ 위해 수산업의 6차 산업화(식품산업화)를 주요 국정과제로 채택하여 추진하고 있다. 이 과제와 함께 농림수산식품부는 김치, 간장, 고추장, 된장, 젓갈, 천일염의 6대 전통·발효식품을 세계적인 명품으로 육성하고자 한다.

6대 전통·발효식품 중 하나인 천일염<sup>1)</sup>은 오랫동안 광물로 분류되어 식품으로서 인정을 받지 못하였다. 천일염을 식품으로 육성하기 위해 정부는 2008년 3월에 광물에서 식품으로 재분류하고, 금년 3월에는 광업으로 산업 분류되어 있던 것을 수산업으로 새롭게 분류하였다.

또한 정부는 천일염을 어촌의 차세대 성장 동력으로 활용하기 위해 유망수출품목으로 지정하여 산업화를 서두르고 있다. 그런데 그 동안 식품으로 분류되지 않고 광물로 분류되어 식품으로서 명품화 또는 부가가치를 제고하여 지역발전의 성장 동력으로 활용할 수 있는 기반이 구축되어 있지 않았다.

---

1) 일반적으로 천일염은 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 말함. 천일염은 ‘해수나 암염 등으로부터 얻은 염화나트륨(NaCl)이 주 성분인 결정체로 인간에게 소금 섭취는 신경자극전달, 근육수축, 영양소의 흡수와 수송, 혈액량과 혈압의 유지에 필요하며 음식의 맛을 내는데 필수적으로 사용’되는 식염의 일종임. 식염에는 천일염, 재제소금(원료 소금(100%))을 정제수, 해수 또는 해수농축액 등으로 용해, 여과, 침전, 재결정, 탈수, 염도조정 등의 과정을 거쳐 제조한 소금), 태움·용융소금(원료 소금(100%))을 태움·용융 등의 방법으로 그 원형을 변형한 소금. 다만, 원료 소금을 세척, 분쇄, 압축의 방법으로 가공한 것은 제외함), 정제소금(해수를 이온교환막에 전기 투석시켜 정제한 농축함수 또는 암염이나 천일염을 용해한 것을 진공증발관에 넣어 제조한 소금), 가공소금(천일염, 재제소금, 정제소금, 태움·용융소금(50% 이상)에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 소금)이 있음.

2008년 현재 우리나라의 소금 총 공급은 3,298톤인데, 이 중에서 수입 소금이 2,742천 톤으로 대부분을 차지하고 있다.<sup>2)</sup> 국내생산에서 생산되는 소금은 2008년 말 기준으로 556천 톤인데, 이 중에서 천일염은 384천 톤으로 총 공급의 약 11.6%에 불과하다. 그런데 천일염 산업은 우리나라 전체 403개 기본부문 산업(산업연관표) 가운데 원염(천일염) 산업의 부가가치율이 매우 높게 나타나, 산업적으로는 부가가치를 창출할 수 있는 능력이 매우 높은 산업으로 평가할 수 있다.<sup>3)</sup> 또한 우리나라의 천일염은 성분이나 건강 기능성면에서 매우 높게 평가되고 있기 때문에, 우수성을 과학적으로 구명하여 잠재적 가치를 살린다면 세계 명품인 프랑스의 게랑드 천일염과 비교하여 새로운 전략 수출상품으로서 충분한 경쟁력을 가지고 있는 것으로 평가되고 있다.<sup>4)</sup>

그런데 우리나라의 천일염 산업의 현실은 프랑스의 게랑드 천일염 산업과는 매우 다르다. 천일염의 고부가가치 산업화 또는 명품화를 위해서는 생산에서 소비에 이르기까지 전 과정에서 안전과 품질을 철저하게 관리하여야 하지만, 우리나라의 천일염 생산단계 및 가공단계를 살펴보면 안전성 및 품질 규격화 측면에서 매우 취약한 실정이다. 그 뿐만 아니라 유통과정에서도 중국산 공업용 소금의 식용소금으로 둔갑판매, 수입산 소금을 국내산으로 혼입하여 국내산으로 허위표시 하는 등 천일염의 불법유통이 빈번하게 발생하고 있음에도 불구하고 이에 대한 제도적 장치가 미흡하다는 것이다.

---

2) 대한염업조합 내부자료.

3) 원염(천일염)의 중간투입률은 24.6%, 부가가치율은 75.4%임. 즉, 중간투입률보다 부가가치율의 비중이 훨씬 더 높는데, 이러한 수치는 산업 전체의 부가가치율 비중인 40.1%보다 더 높은 것으로 나타남. 또한, 일부 농산물(벼, 기타 식용작물 등)과 임산물을 제외하면, 축산물, 수산물, 육류 및 낙농품, 수산가공품, 기타 식료품 등에 비해 부가가치율이 훨씬 높음. 이에 대한 상세한 내용은 본 보고서 제3장 1절과 2절을 참조.

4) 국내산 천일염 1 kg 당 300원에 비해 프랑스산 게랑드 천일염은 1 kg 당 66,000원으로 220배의 차이를 나타냄. 농림수산식품부, 「천일염 산업 육성 정책방향(2009)」.

이상에서 지적한 바와 같이 우리나라의 천일염이 명품화를 통한 고부가가치를 올릴 수 있는 우수한 품질의 식품으로 평가되고 있음에도 불구하고 안전 및 품질관리의 비합리성과 수출마케팅 미흡으로 그 가치를 인정받지 못하여 어촌지역의 차세대 성장 동력으로 활용되지 못하였다.<sup>5)</sup>

다행스럽게도 최근 「염관리법」의 개정(2009. 3. 2, 법률 제9157호) 및 「염업조합법」의 개정·시행(2009. 3. 20, 법률 제9158호)에 의거하여 수산업으로 분류되어 어촌지역의 신 성장 동력 및 명품산업으로 발전할 수 있는 계기가 마련되었으나, 천일염의 산업화를 위한 정책수립에 필요한 기초적인 정책자료를 거의 찾아 볼 수 없는 실정이다. 특히, 천일염에 대한 연구는 수산정책 연구 분야에서는 처음 시도되는 것으로 수산식품산업화와 천일염 산업화의 연계를 통해 어촌지역에 큰 시너지 효과를 얻을 수 있을 것으로 평가된다.

이러한 맥락에서 이 연구는 천일염의 식품산업화를 위한 기초연구로서 천일염의 관련 제도 및 생산, 유통, 가공(상품화 포함), 수출입 실태 분석을 통하여 문제점을 도출하고, 이를 바탕으로 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하는 것을 목적으로 하였다.

## 2. 선행연구 검토

지금까지 우리나라에 있어서 천일염을 대상으로 한 연구는 자연과학적인 연구 분야에서 뿐만 아니라 사회과학적인 연구 분야에서도 주요하게 다루어지지 않았다.

---

5) 국내산 천일염 1 kg 당 300원에 비해 프랑스산 계랑드 천일염은 1 kg 당 66,000원으로 220배의 차이를 나타냄. 농림수산식품부, 「천일염 산업 육성 정책방향(2009)」.

특히, 수산정책연구 분야에서 천일염 또는 천일염 산업화라는 이름으로 수행된 연구는 거의 찾아 볼 수 없었다. 그 이유로는 앞서도 지적한 바와 같이 인간의 생존과 건강한 삶을 영위함에 있어서 필수적인 식품임에도 불구하고 우리나라에서는 오래 동안 광물로 분류되어 식품으로서 안전한 천일염의 안정적인 공급이라는 산업정책을 추진할 수 없었기 때문이다.<sup>6)</sup>

그런데 이명박 정부의 출범과 함께 추진된 「식품산업발전종합대책」에서 천일염을 6대 전통·발효식품 중 하나로 세계적인 명품으로 육성하기 위해 주요 국정과제로 채택됨에 따라 천일염에 대한 그 동안의 부분적인 노력들이 구체화되기 시작한 것이다.

그 동안, 주로 지역개발연구나 지역 전통식품연구 분야에서 천일염 산업 육성을 위해 수행된 관련 선행연구를 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 2001년에 수행된 ‘시장개방과 서남해안 천일염전 생산구조의 변화(김준, 농촌사회)’는 서남해안의 염전 생산 구조를 파악하고 시장개방후의 천일염 대응방안을 모색하고자 한 연구로 서남해안 천일염전의 역사적 전개, 시장개방과 염전경영의 변화, 천일염 생산 공간의 변화, 폐염전 활용 사례, 시장개방과 천일염전 대응방안을 주요내용으로 하고 있다. 이 연구에서 제시하고 있는 내용은 본 연구의 실태 분석 및 문제점 도출에서 부분적으로 활용할 가치가 있는 것으로 평가된다.

둘째, 2007년도에 수행된 ‘전통 자염의 복원과 고부가가치 자원화(김종일, 전남발전연구원)’ 연구는 전통소금인 자염의 생산 공정을 복원하고 전남도의 천일염 육성정책과 연계한 자염의 고부가가치화 방안을 제시하고 있다. 이 연구에서는 태안지방을 대상으로 한 현지 실태조사를 통하여 소

---

6) 「염관리법」의 개정(2009. 3. 2, 법률 제9157호) 및 「염업조합법」의 개정·시행(2009. 3. 20, 법률 제9158호)에 의거하여 수산업으로 분류됨.

금 생산방식의 변천과정을 분석하였으며, 전통소금으로서 자염의 고부가가치화와 지역 축제와의 연계를 통하여 지역발전에 기여할 수 있는 방안을 모색하고자 한 연구로 본 연구의 결론 도출에 매우 한정적으로 활용이 가능한 것으로 보인다.

셋째, 2008년에 수행된 ‘천일염 식품화에 따른 염전의 문화적 가치제고와 천일염 명품화 전략(김 준)’ 연구는 천일염의 식품화에 따른 염전 및 천일염의 사회문화적 가치를 접목시킨 명품화 전략을 제안하는 데 연구 범위를 한정하고 있다. 특히, 천일염의 생산과정과 전남의 갯벌 천일염에 대한 특성을 소개하고 천일염 염전이 가지는 문화적 가치를 활용하여 천일염의 명품화를 위한 제언을 하고 있다.

넷째, 2008년에 김현철과 장덕기가 수행한 “전남 천일염 경쟁력 강화를 위한 마케팅 전략” 연구에서는 전남 천일염 경쟁력 제고를 위해 천일염 시장의 환경 변화, 전남 천일염의 문제점 및 경쟁력 강화방안을 제시하고 있다. 이 연구는 본 연구가 대상으로 하고 있는 천일염의 고부가가치 산업화를 위한 대안 도출에 마케팅 전략 및 경쟁력 강화방안을 부분적으로 활용할 수 있을 것으로 생각된다.

그 외에도 천일염 관련 연구는 장덕기 등의 “천일염 산업특구의 생산자 의식 및 정책적 시사점(2009)”, 정광중 등의 “제주도 염전의 성립과정과 소금생산의 전개 -종달·일과·구업 염전을 중심으로(탐라문화 18호)”, 장덕기, 김준 등의 “천일염 유통구조 개선 및 마케팅 전략(2008)” 등이 있다.

이 들 선행연구 결과는 본 연구의 수행에 부분적으로는 참고가 될 수 있으나 본 연구에 비해 연구범위가 협소하고 구체성도 한계가 있을 수밖에 없는 것으로 보인다.

결과적으로 본 연구는 천일염의 식품 및 수산업으로의 재분류된 것을 계기로 새로운 수산식품산업 분야로 고부가가치 산업화를 위한 정책방향 제시를 목적으로 하고 있다는 점에서 이상에서 검토한 선행연구들과는 구

별된다고 할 수 있다. 이상에서 검토한 선행연구의 주요 내용과 본 연구와의 차별성을 정리하면 <표 1-1> 과 같다.

<표 1-1> 천일염 산업화 관련 선행연구 비교

구 분		선행연구와의 차별성		
		연구목적	연구방법	주요 연구내용
주요 선행 연구	1	-과제명: 시장개방과 서남해안 천일염전 생산구조의 변화 -연구자(년도): 김준(2001) -연구목적: 서남해안의 염전 생산 구조를 파악하고 시장개방후의 천일염 대응방안 모색	-문헌조사, 통계분석	-서남해안 천일염전의 역사적 전개 -시장개방과 염전경영의 변화 -천일염 생산공간의 변화 -폐염전 활용 사례 -시장개방과 천일염전 대응방안
	2	-과제명: 전통 자염의 복원과 고부가가치 자원화 -연구자(년도): 김종일(2007) -연구목적: 전통소금인 자염의 생산공정을 복원하고 전남도의 천일염 육성정책과 연계한 자염의 고부가가치화 방안	-문헌조사, 통계분석 -현지실태조사	-소금 생산방식의 변천 -전통 소금 자염 -태안자염과 자염 축제 -전통자염의 고부가가치화
	3	-과제명: 천일염 식품화에 따른 염전의 문화적 가치제고와 천일염 명품화 전략 -연구자(년도): 김 준(2008) -연구목적: 천일염 식품화에 따른 염전 및 천일염의 사회문화적 가치를 접목시킨 명품화 전략 제언	-문헌조사, 통계분석	-천일염의 특징 -천일염 생산과정과 전만의 갯벌천일염 -천일염과 염전의 문화적 가치 -천일염 명품화를 위한 제언
본 연구		-식품 및 수산업으로 분류된 천일염에 대한 식품산업화를 위한 연구는 시도되지 않았으며, 식품으로서 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향 연구 시급	-문헌조사, 법제연구, 현지조사, 현업자 전문가 인터뷰 조사	-천일염의 생산, 유통, 가공(상품화 포함), 수출입 실태 등의 검토를 바탕으로 -천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 장단기 정책방향



### 3. 연구의 범위와 방법

천일염은 식염의 일종으로 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 말하는데, 이에 대한 공식적인 통계자료나 미래를 예측할 수 있는 시계열적 자료도 미비하여 천일염에 대한 과학적인 수급 전망을 바탕으로 한 고부가가치 산업화를 위한 정책 방향을 제시하는 것은 매우 어려운 현실이며, 현재 이를 위한 기반이 거의 마련되어 있지 않은 실정이다.

따라서 천일염의 고부가가치 산업화를 위한 정책방향을 모색하기 위한 연구대상과 범위에 대한 합리적인 설정을 전제로 하지 않으면 안 된다. 그러므로 본 연구에서는 전체 식염에서 “염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨을 주성분”으로 하는 국내산 ‘천일염’의 산업화를 주요 연구대상으로 한정한다. 따라서 기계염, 정제염, 재제염, 가공염 및 수입염(수입 천일염 포함)은 본 연구의 범위에서 제외하고자 하였다.

이 보고서의 구성과 주요 내용은 다음과 같다. 이 보고서는 우리나라의 천일염 고부가가치 산업화를 위한 문제점을 도출하고 이를 바탕으로 우리나라 천일염의 고부가가치 산업화를 위한 정책방향을 제시하는데 목적이 있으므로, 이 연구목적을 달성하기 위해 제1장에서 연구의 필요성과 목적, 그리고 연구의 범위 및 한계를 명확하게 설정하고자 하였다.

제2장에서는 천일염의 수급 현황과 유통가공 현황을 살펴보고자 하였다. 우선 제1절에서 천일염을 포함한 소금 전체의 수급 현황을 세계 전체와 한국으로 구분하여 검토하고자 하였으며, 제2절에서는 천일염의 생산 및 유통가공 현황(가격, 수출입, 상품화 포함)을 분석하고자 하였다.

그리고 제3장에서는 우리나라 천일염 산업의 구조와 경제적 효과를 살펴보고자 하였다. 우선 제1절에서 천일염 산업의 구조를 투입, 배분, 수입

구조로 구분하여 분석하였으며, 제2절에서는 천일염 산업의 국민경제적 효과를 분석하고자 하였다.

제4장에서는 외국의 천일염 산업화 사례를 분석하고자 하였다. 이 장에서는 우리의 천일염 산업화를 위한 시사점을 도출하기 위한 관점으로 개별 사례를 검토하고자 하였는데, 시간적 및 공간적 한계로 말미암아 대상으로 한 개별 국가 모두를 현지 출장을 통한 구체적인 자료 수집을 하지 못하고, 문헌조사 및 인터넷을 이용한 자료를 대상으로 한정적으로 분석할 수밖에 없었다.

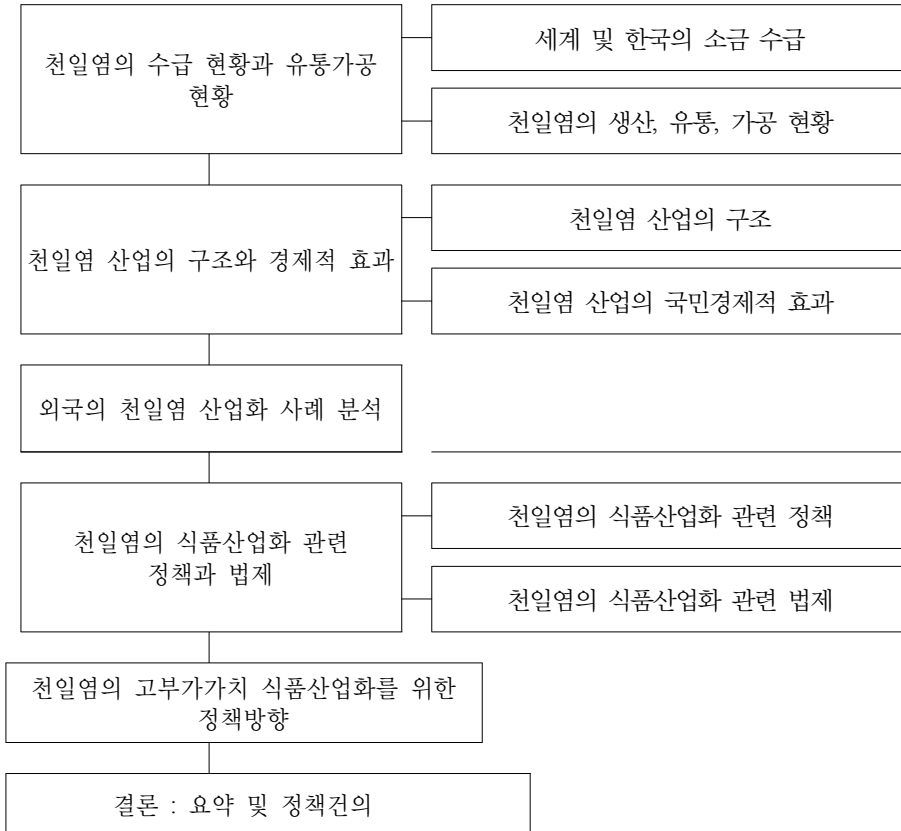
제5장에서 우리나라 천일염의 식품산업화 관련 정책과 제도를 현황을 파악하기 위해 제1절에서 지식경제부, 농림수산식품부, 지방자치단체에서 추진하고 있는 천일염의 식품산업화 정책을 종합적으로 파악하고자 하였으며, 제2절에서는 천일염의 식품산업화 관련 제도에 대한 검토로 식품관련 법률, 염관리법, 염업조합법 등 관련 법률에 대한 현황과 특징을 검토하고자 하였다. 아울러 최근 개정된 염관리법의 주요내용을 살펴보고자 하였다.

이상의 검토를 바탕으로 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하기 위해 제6장 제1절에서는 우선 천일염의 고부가가치 산업화를 위한 기본방향을 제시하고, 이를 바탕으로 제2절에서 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하고자 하였다. 구체적으로 천일염 식품산업화를 위한 실천과제로 제도적 및 정책적 측면, 시설적 측면, 운영적 측면, 기타 부문별 실천방안 등으로 구분하여 간략하게 제시하고자 하였다.

마지막으로 제7장 결론 제1절에서는 이 보고서에서 검토한 내용을 간략하게 요약하였으며, 제2절에서는 정책담당자가 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책과정에 실질적으로 반영이 가능하도록 정책건의 형식으로 주요 대안을 정리하여 제시하였다.

이상의 연구대상과 내용을 수행하는 체계를 그림으로 요약하면 <그림 1-1>과 같다.

<그림 1-1> 연구 추진체계



## 제 2 장 천일염의 수급 현황과 유통가공 현황

### 1. 소금의 수급현황

#### 1) 세계의 소금 수급

##### (1) 개요

세계 소금시장의 지역별 및 국가별 생산, 수출입, 소비 등의 세부적인 현황을 파악할 수 있는 자료는 매우 제한적인 실정이다. 본 연구에서는 세계적으로 금속, 광물분야의 시장조사로 정평이 나 있는 영국의 컨설팅회사 ROSKILL INFORMATION SERVICES Ltd.에서 2007년도에 발간한 “소금의 경제학(The Economics of Salt, Twelfth Edition)” 자료를 입수하여 세계 소금시장의 전반적인 현황을 정리하였다.<sup>7)</sup>

최근 중국의 급격한 산업화로 인해 소금시장의 연간 성장률이 지속적으로 증가하고 있다. 2006년 기준으로 세계의 소금생산은 2억 5천 6백만 톤을 기록하였다. 2000~2003년의 기간 동안은 아시아지역 생산량 감소의 영향으로 전 세계 소금 생산량은 연평균 0.5% 증가에 그쳤다. 그러나 2004~2006년의 기간 동안에는 아시아지역 생산량이 연평균 12.3%씩 증가함에 따라 세계 소금 생산량은 연평균 5.2%씩 증가한 것으로 나타났다. 그러나 아시아

---

7) 본 보고서에는 소금의 부존현황 및 특성, 세계·지역별·국가별 소금생산 현황, 소비현황, 소금의 종류별 사용실태, 국제무역 실태 등 소금산업 전반에 대한 광범위한 내용이 수록되어 있다. 그러나 비공개 자료로 하드카피(hard copy) 1권당 US 4,800달러(약 580만 원)에 판매하고 있으며, 개별 장(chapter)별로도 일정 금액을 책정하여 판매를 하고 있다. 본 연구에서는 한정된 예산의 제약으로 인해 일부 장만 구입하여 보고서에 인용하였다.

생산량의 증가에도 불구하고, 지역 수요를 충족시키기에는 한계가 있음에 따라, 부족분은 주로 호주지역의 생산으로 충당하고 있는 실정이다. 향후 5년(2007~2011년) 동안 세계 소금시장의 수요는 연평균 3.0%에 달할 것으로 예상되며, 2012년의 수요량은 약 3억 톤에 달할 것으로 전망되고 있다.

## (2) 세계의 소금생산 현황

2006년 기준으로 전 세계 소금 생산량은 약 2억 5천 6백만 톤으로 2002~2006년의 기간 동안 연평균 생산량은 4.2%씩 증가하였다. 지역별 생산 현황을 살펴보면, 아시아 지역의 생산량이 7,796만 톤으로 가장 많으며, 세계 생산량의 30.5%를 차지하고 있다. 그리고 유럽지역이 6,893만 톤으로 전체의 27.0%, 북아메리카지역이 6,884만 톤으로 26.9%를 차지하고 있다.

〈표 2-1〉 세계의 지역별 소금생산 현황

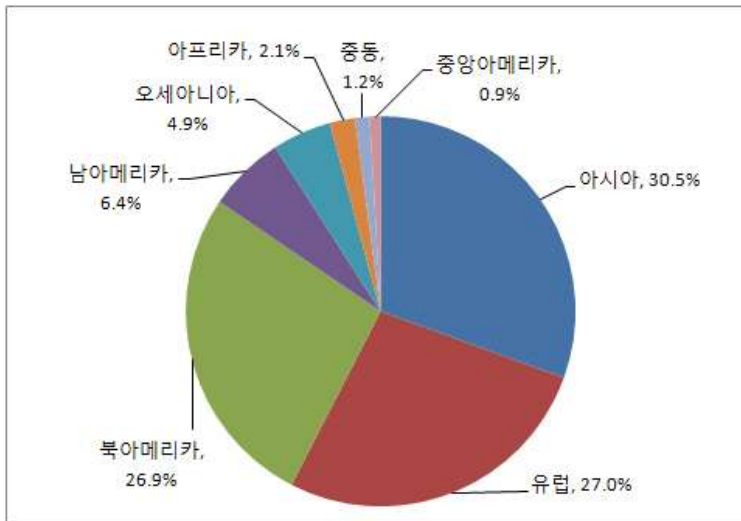
단위 : 천 톤, %

구분	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	점유율	2002~2006
							연평균 증감률
아시아	61,459	54,964	60,130	72,784	77,963	30.5	6.1
유럽	62,252	63,747	68,497	69,060	68,925	27.0	2.6
북아메리카	60,843	64,965	68,696	68,347	68,838	26.9	3.1
남아메리카	11,943	15,519	14,178	16,418	16,367	6.4	8.2
오세아니아	10,092	10,634	11,182	12,534	12,490	4.9	5.5
아프리카	4,766	5,052	5,487	5,409	5,455	2.1	3.4
중동	2,994	2,845	3,118	3,101	3,131	1.2	1.1
중앙아메리카	2,173	2,330	2,380	2,396	2,396	0.9	2.5
합 계	216,522	220,056	233,668	250,049	255,565	100.0	4.2

자료 : Twelfth Edition, *the Economics of Salt*, Roskill Information Services Ltd., 2007, Section 4.

2002~2006년의 기간 동안 연평균 생산량의 증가율을 살펴보면, 남아메리카 지역이 8.2%로 가장 높고, 아시아 6.1%, 오세아니아 5.5%, 아프리카 3.4%, 유럽 2.6% 등의 순으로 나타났다. 생산량이 많은 아시아, 유럽, 북아메리카 3개 지역의 총생산량이 세계 전체 생산량에서 차지하는 점유율은 약 84.4%에 달하는 것으로 집계되었다.

〈그림 2-1〉 지역별 소금생산 점유율(2006년 기준)



자료 : 상계서.

2002~2006년의 기간 동안 국가별로 소금의 평균 생산량을 살펴보면 <표 2-2>와 같다. 미국이 전체 생산량의 18.8%를 차지하여 가장 많았고, 중국이 17.4%, 독일 7.5%, 인도 7.1%, 캐나다 5.8% 등의 순으로 집계되었다. 소금 생산 상위 10개국의 평균 생산량 합계가 세계 전체에서 차지하는 비중은 73.6%에 달하며, 상위 20개국으로 확장할 경우 그 비중은 88.7%에 달하는 것으로 나타났다.

한편, 일본은 세계 전체 생산량에서 차지하는 비중이 0.5%, 우리나라

(남한)는 0.1%에 불과한 실정이다.

〈표 2-2〉 국가별 소금 생산량 순위(상위 20개국 기준)

단위 : 천 톤, %

순위	국가명	2002~2006년 평균 생산량	비중	누적 비중
1	미국 <sup>1)</sup>	44,305	18.8	18.8
2	중국	40,816	17.4	36.2
3	독일	17,726	7.5	43.7
4	인도	16,589	7.1	50.8
5	캐나다	13,525	5.8	56.5
6	호주	11,284	4.8	61.3
7	멕시코	8,508	3.6	65.0
8	프랑스	7,685	3.3	68.2
9	브라질	6,784	2.9	71.1
10	네덜란드	5,941	2.5	73.6
11	영국	5,800	2.5	76.1
12	칠레	5,345	2.3	78.4
13	스페인	3,905	1.7	80.0
14	폴란드	3,872	1.6	81.7
15	우크라이나	3,842	1.6	83.3
16	이탈리아	3,588	1.5	84.8
17	러시아	2,800	1.2	86.0
18	루마니아	2,383	1.0	87.0
19	터키	2,015	0.9	87.9
20	불가리아	1,876	0.8	88.7
상위 20개국 소계		208,589	88.7	88.7
28	일본	1,239	0.5	89.2
46	한국(남한)	292	0.1	89.3
기타 국가		25,052	10.7	100.0
전체 합계		235,172	100.0	100.0

주 : 미국 생산량은 푸에르토리코(Puerto Rico) 생산량이 포함되어 있음.

자료 : 상계서.

### (3) 세계의 소금소비 현황

2006년 기준으로 전 세계 소금 소비량은 2억 5천 6백만 톤으로 추정된다. 아시아지역(특히 중국)과 신흥 개발도상국에서의 소금 수요 증가로 인해 전 세계 소금 소비량이 증가하고 있는 추세이다. 각 지역별 소비량이 전체 소비량에서 차지하는 비중을 살펴보면, 아시아지역이 39.1%로 가장 많고, 유럽 27.3%, 북아메리카 26.0%, 남아메리카 3.9%, 아프리카 2.3%, 중동 1.0%, 오세아니아 0.4%로 집계되고 있다.

〈표 2-3〉 세계의 지역별 소금 소비 현황(2006년 기준, 추정치)

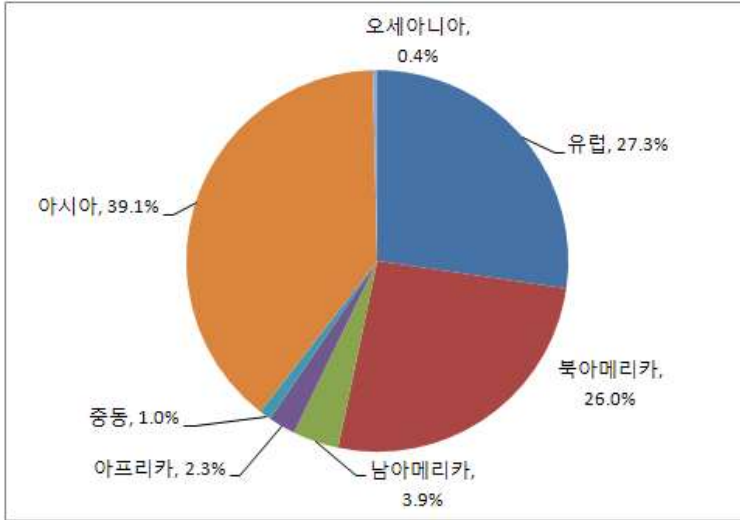
단위 : 천 톤, %

구분	염소-알칼리	합성소다회	식용	제설용	기타	합계
유럽	28,000	20,000	4,700	10,000	7,300	70,000 (27.3)
북아메리카	25,000	850	3,300	25,000	12,350	66,500 (26.0)
남아메리카	4,500	400	4,200	500	400	10,000 (3.9)
아프리카	1,250	150	4,200	-	400	6,000 (2.3)
중동	1,750	200	400	-	150	2,500 (1.0)
아시아	38,000	28,300	27,750	500	5,450	100,000 (39.1)
오세아니아	150	500	250	-	100	1,000 (0.4)
합 계	98,650 (38.5)	50,400 (19.7)	44,800 (17.5)	36,000 (14.1)	26,150 (10.2)	256,000 (100.0)

자료 : Twelfth Editon, *the Economics of Salt*, Roskill Information Services Ltd., 2007, Section 6.



〈그림 2-2〉 지역별 소금소비 점유율(2006년 기준)



자료 : 상계서.

한편, 소금은 염소-알칼리용(염소 및 가성소다 생산), 식용, 합성소다회용, 도로 제설용과 같이 크게 네 가지 용도로 이용되고 있다. 이 가운데 가장 많은 비중을 차지하는 것이 염소-알칼리용으로 2006년 기준으로 전체 소비량의 38.5%를 차지하고 있다. 그리고 합성소다회용이 전체의 19.7%, 식용 17.5%, 제설용이 14.1%, 기타 용도 10.2%로 나타났다. 이와 같이 전 세계에서 생산되는 소금 가운데 실제로 인간이 식품으로서 이용하는 양은 전체의 1/5 정도에 불과하다.

참고적으로 앞서 살펴본 바와 같이 국가별로 소금의 생산현황에 대한 자료는 집계되고 있으나, 수요(소비) 실태에 대한 세부적인 자료는 소비통계 작성의 어려움 및 국가별 통계자료 입수의 한계 등 현실적인 여건상 집계되지 않고 있다. 아울러 본 보고서에 제시된 지역별 및 세계 전체 소금 소비현황 자료도 ROSKILL社가 상당 부분 추정에 의해 집계한 것임을 밝힌다.

## 2) 한국의 소금 수급

2008년 기준으로 국내생산 및 수입을 모두 포함한 우리나라 소금시장의 총공급량은 약 330만 톤 수준이다. 이 가운데 국내생산이 55만 6천 톤이며, 수입이 약 274만 톤으로 수입의 비중이 절대적으로 큰 상황이다. 국내에서 생산되는 소금 중에서는 천일염이 38만 4천 톤, 기계염이 15만 9천 톤, 부산물염이 1만 3천 톤을 차지하고 있다. 한편, 최근 5년(2004~2008년) 동안의 공급실적을 평균하여 점유율을 계산해보면, 국내염의 자급률이 15.8%, 수입염의 점유율이 84.2%로 나타나고 있다. 특히 국내산 천일염의 자급률은 10.5%에 불과한 실정이다.

〈표 2-4〉 우리나라 소금시장의 수급현황

단위 : 천 톤, %

구분		2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	점유율 (5년평균)
공 급	• 국내염	464	514	484	509	556	15.8
	- 천일염	340	334	299	324	384	10.5
	- 기계염	115	173	174	171	159	4.9
	- 부산물염	9	7	11	14	13	0.3
	• 수입염	2,514	2,698	2,683	2,841	2,742	84.2
	합 계	2,978	3,212	3,167	3,350	3,298	100.0
수 요	• 식용	555	622	568	627	616	18.7
	- 천일염	480	507	470	486	520	15.4
	- 기계염	75	115	98	141	96	3.3
	• 공업용	2,356	2,552	2,599	2,776	2,682	81.3
	- 천일염	2,304	2,494	2,523	2,693	2,606	79.1
	- 기계염	52	58	76	83	76	2.2
	합 계	2,911	3,174	3,167	3,403	3,298	100.0

자료 : 대한염업조합 내부자료.

2008년 기준으로 소금시장의 수요현황을 살펴보면, 식용 수요량이 61만 6천 톤, 공업용 수요량은 약 268만 톤으로 공업용 수요의 비중이 절대적으로 크다는 것을 알 수 있다. 여기서 식용이라 함은 일반 가정용(김장용, 된장 및 간장용, 식탁용)과 식품 공업용(수산물가공용, 장유공업용, 식품절임용, 식품가공용 등)을 포함한다. 그리고 공업용은 일반 공업용(정수제지용, 염색유지용, 피혁제조용, 식육부산물용, 사료용, 농업용 등)과 화학공업용(소다회용, 가성소다용, 염료용 등)을 포함한다.

최근 5년(2004~2008년) 동안의 수요실적을 평균하여 점유율을 계산해보면, 식용 수요의 점유율은 18.7%에 불과하고, 공업용 수요의 점유율이 81.3%로 큰 차이를 보이고 있다. 전체 수요 가운데 식용 천일염의 수요 비중은 15.4%, 공업용 천일염의 수요 비중은 79.1%로 천일염 수요를 모두 합계할 경우, 총 94.5%에 달하는 것으로 집계되었다.

## 2. 천일염의 생산과 유통가공 실태

### 1) 천일염의 생산 현황

우리나라에서 생산되는 천일염의 생산현황을 파악하기 위하여 전국 및 지역별 생산업체 현황, 염전면적 분포, 생산실적 등에 대한 자료를 대한염업 조합을 통해 입수하였다. 이 자료를 정리하여 천일염의 생산현황을 제시하고자 하며, 아울러 천일염 산지 실태조사를 통해 파악된 토판염 및 장판염 생산방식의 차이점을 비교하였다. 그리고 천일염 생산단계 전반에 걸쳐 제기되는 여러 가지 문제점들을 제시하고자 한다.

#### (1) 지역별 생산업체(업자) 현황

최근 3년(2006~2008년) 동안 전국 및 지역별 천일염 생산업체 분포 현황을 살펴보면, <표 2-5>와 같다. 현재 염제조업 허가가 나 있는 지역은 전국적으로 5개 시·도, 21개 시·군·구에 달한다. 그러나 허가가 있지만 실제로 가동을 하지 않는 업체도 있는데, 2008년 기준으로 전국에는 총 1,268개소가 염제조업 허가를 받았으며, 실제로 가동 중인 업체는 1,104개소인 것으로 집계되고 있다.<sup>8)</sup>

가동 중인 업체수를 기준으로 지역별 분포 현황을 살펴보면, 전남지역의 업체수가 우리나라 전체 가동업체의 90.6%로 거의 대부분을 차지하고 있는 가운데, 충남 6.7%, 경기 2.0%, 전북 및 인천이 각각 0.4%씩을 점유하고 있는 것으로 나타났다.

---

8) 현재 염업에 종사하고 있는 실제 종사자수(취업자수)를 파악하는 것은 한계가 있다. 대한염업조합의 내부자료에 있는 통계도 염제조업 허가를 받은 업체수를 기준으로 하고 있다.

〈표 2-5〉 최근 3년 지역별 천일염 생산업체(자) 분포 현황

단위 : 개소, %

시도	시군구	2006년		2007년		2008년		2008년 점유율	
		허가	가동	허가	가동	허가	가동	허가	가동
인천광역시	중구	13	12	13	10	12	2	0.9	0.2
	옹진군	5	2	5	2	5	2	0.4	0.2
	강화군	1	0	1	0	1	0	0.1	0.0
	소계	19	14	19	12	18	4	1.4	0.4
경기도	안산시	7	7	7	7	7	7	0.6	0.6
	화성시	15	15	15	15	15	15	1.2	1.4
	소계	22	22	22	22	22	22	1.7	2.0
충청남도	서산시	25	22	25	22	25	22	2.0	2.0
	태안군	51	49	51	49	51	50	4.0	4.5
	당진군	11	9	11	0	2	0	0.2	0.0
	보령시	3	2	3	2	3	2	0.2	0.2
	서천군	7	0	7	0	7	0	0.6	0.0
	소계	97	82	97	73	88	74	6.9	6.7
전라북도	군산시	3	1	3	1	3	1	0.2	0.1
	부안군	1	1	1	1	1	1	0.1	0.1
	고창군	2	2	2	2	2	2	0.2	0.2
	소계	6	4	6	4	6	4	0.5	0.4
전라남도	신안군	918	818	918	818	918	818	72.4	74.1
	목포시	13	6	13	6	13	6	1.0	0.5
	무안군	28	27	28	27	28	27	2.2	2.4
	진도군	4	0	4	0	4	0	0.3	0.0
	완도군	10	3	10	3	10	3	0.8	0.3
	해남군	29	25	29	25	29	25	2.3	2.3
	영광군	124	119	124	119	124	119	9.8	10.8
	보성군	8	2	8	2	8	2	0.6	0.2
	소계	1,134	1,000	1,134	1,000	1,134	1,000	89.4	90.6
전국 합계		1,278	1,112	1,278	1,111	1,268	1,104	100.0	100.0

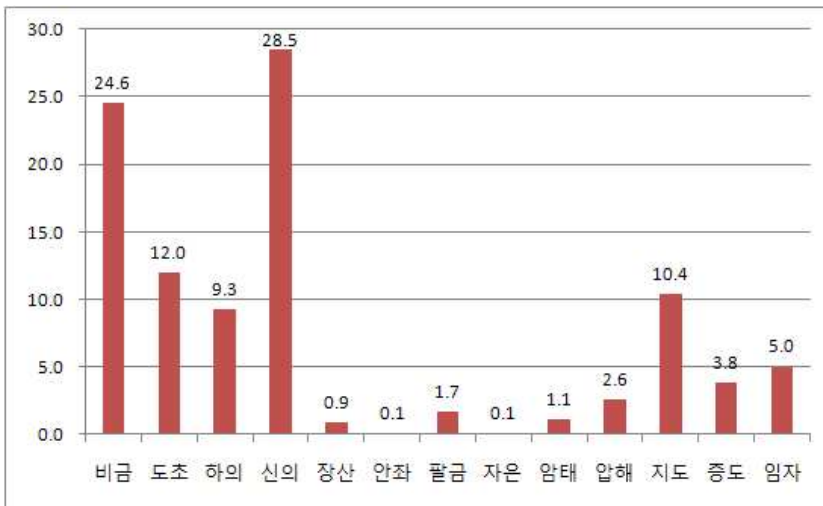
주 : 2006년 및 2007년은 12월말 기준이며, 2008년은 10월말 기준임.

자료 : 대한염업조합 내부자료.

한편, 국내에서 천일염이 가장 많이 생산되고 있는 전남 신안군의 경우, 2008년 기준 가동업체수가 818개소로 전국에서 차지하는 비중이 무려 74.1%인 것으로 나타났다. 신안군의 읍면별로 가동업체 현황을 살펴보면, 신의면이 신안군 전체에서 차지하는 비중이 28.5%로 가장 높았고, 비금면 24.6%, 도초면 12.0%, 하의면 9.3% 등의 순으로 생산업체가 밀집해 있는 것으로 집계되고 있다.

〈그림 2-3〉 신안군의 읍면별 천일염 생산업체 점유율(2008년 기준)

단위 : %(합계 100%)



주 : 2008년 10월말 현재, 허가 기준이 아닌 실제 가동 중인 업체 기준임.

자료 : 상계서.

## (2) 지역별 염전분포 현황

최근 3년(2006~2008년) 동안 전국 및 지역별 염전분포 현황을 살펴보면, <표 2-6>과 같다. 2008년 기준으로 전국에는 총 4,649ha의 염전이 있으며, 이 가운데 실제로 가동 중인 염전은 3,778ha로 전체 염전면적의 80% 정도가 가

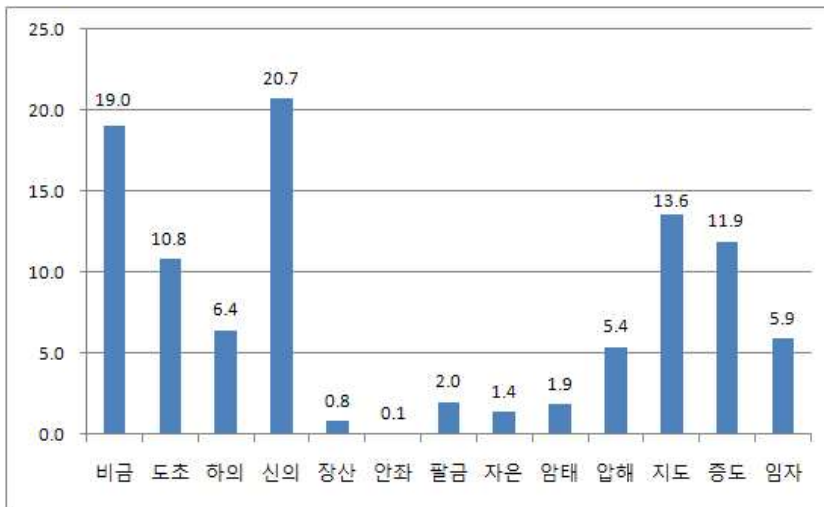
동 중이다.

생산이 이루어지고 있는 염전의 지역별 분포 현황을 살펴보면, 전남지역의 염전이 우리나라 전체 염전의 79.6%를 차지하고 있으며, 충남 12.8%, 전북 3.4%, 경기 3.0%, 그리고 인천이 1.1%를 차지하는 것으로 집계되었다.

한편, 전남 신안군의 경우, 2008년 기준 가동염전 면적이 2,181ha로 전국 가동면적 3,778ha의 57.7%를 차지하고 있다. 그리고 영광군이 568ha로 전국에서 두 번째로 가동 중인 염전의 면적이 넓은 것으로 나타났다. 신안군의 읍면별로 가동염전 면적을 살펴보면, 신의면이 신안군 전체에서 차지하는 비중이 20.7%로 가장 높았고, 비금면 19.0%, 지도읍 13.6%, 증도면 11.9%, 도초면 10.8% 등의 순으로 염전이 많은 것으로 나타났다.

〈그림 2-4〉 신안군의 읍면별 천일염전 면적 점유율(2008년 기준)

단위 : %(합계 100%)



주 : 2008년 10월말 현재, 허가면적이 아닌 실제 가동 중인 염전면적 기준임.

자료 : 상계서.

〈표 2-6〉 지역별 천일염 염전 분포 현황

단위 : ha, %

시도	시군구	2006년		2007년		2008년		2008년 점유율	
		허가	가동	허가	가동	허가	가동	허가	가동
인천광역시	중구	151	135	151	121	136	26	2.9	0.7
	옹진군	63	17	63	17	63	17	1.4	0.4
	강화군	7	0	7	0	7	0	0.1	0.0
	소계	221	152	221	137	206	43	4.4	1.1
경기도	안산시	44	44	44	44	44	44	0.9	1.2
	화성시	144	72	144	72	144	72	3.1	1.9
	소계	188	115	188	115	188	115	4.0	3.0
충청남도	서산시	120	92	120	92	120	92	2.6	2.4
	태안군	396	383	396	383	396	386	8.5	10.2
	당진군	76	52	76	0	3	0	0.1	0.0
	보령시	10	7	10	7	10	7	0.2	0.2
	서천군	27	0	27	0	27	0	0.6	0.0
	소계	630	534	630	482	557	485	12.0	12.8
전라북도	군산시	131	2	131	2	131	2	2.8	0.1
	부안군	45	45	45	45	45	45	1.0	1.2
	고창군	192	101	192	101	192	81	4.1	2.1
	소계	368	148	368	148	368	128	7.9	3.4
전라남도	신안군	2,407	2,151	2,407	2,153	2,407	2,181	51.8	57.7
	목포시	52	38	52	38	52	38	1.1	1.0
	무안군	80	78	80	78	80	78	1.7	2.1
	진도군	9	0	9	0	9	0	0.2	0.0
	완도군	30	6	30	6	30	6	0.6	0.1
	해남군	144	131	144	131	144	131	3.1	3.5
	영광군	581	568	581	568	581	568	12.5	15.0
	보성군	28	5	28	5	28	5	0.6	0.1
	소계	3,330	2,977	3,330	2,979	3,330	3,007	71.6	79.6
전국 합계		4,737	3,926	4,737	3,862	4,649	3,778	100.0	100.0

주 : 2006년 및 2007년은 12월말 기준이며, 2008년은 10월말 기준임.

자료 : 상계서.



### (3) 지역별 생산실적

최근 3년 동안 전국 및 지역별 천일염 생산실적을 살펴보면, <표 2-7>과 같다. 우리나라의 천일염 생산량은 2006년 285,568톤, 2007년 296,108톤, 2008년 384,304톤으로 2008년 생산량이 예년에 비해 크게 증가한 것으로 나타났다.

지역별 생산실적을 3개년 평균치로 살펴보면, 전국 생산량은 321,993톤이며, 이 가운데 86.1%인 277,182톤이 전남지역에서 생산된 것으로 나타났다. 특히 신안군이 전국 생산물량의 63.4%로 단일 지자체로서는 거의 독보적인 입지를 구축하고 있으며, 영광군도 전국 생산물량의 15.7%를 차지하는 주산지이다. 이 두 지자체의 천일염 생산량이 우리나라 전체 생산량의 약 80%를 차지하고 있는 실정이다. 이 외의 지역들은 생산실적이 대부분 미미한 수준인데, 충남이 전국 생산물량의 8.9%(태안 7.1%), 전북 2.4%, 경기 1.4%, 인천 1.2% 등으로 집계되었다.

전국에서 천일염 생산량이 가장 많은 신안군의 읍면별 생산실적 비중을 살펴보면, 신의면이 신안군 전체 생산량의 23.8%로 가장 많으며, 비금면 19.5%, 지도읍 12.3%, 증도면 11.5%, 도초면 10.9% 등의 순으로 생산량이 많았다. 이들 상위 5개 읍면의 생산량이 신안군 전체 생산량에서 차지하는 비중은 78.0%로 집계되었다.

한편, 인천광역시 강화군, 충남 서천군, 전남 진도군은 천일염 생산 허가가 있음에도 불구하고, 실제로 생산은 이루어지지 않고 있는 실정이다.

〈표 2-7〉 최근 3년(2006~2008년) 지역별 천일염 생산실적

단위 : 톤, %

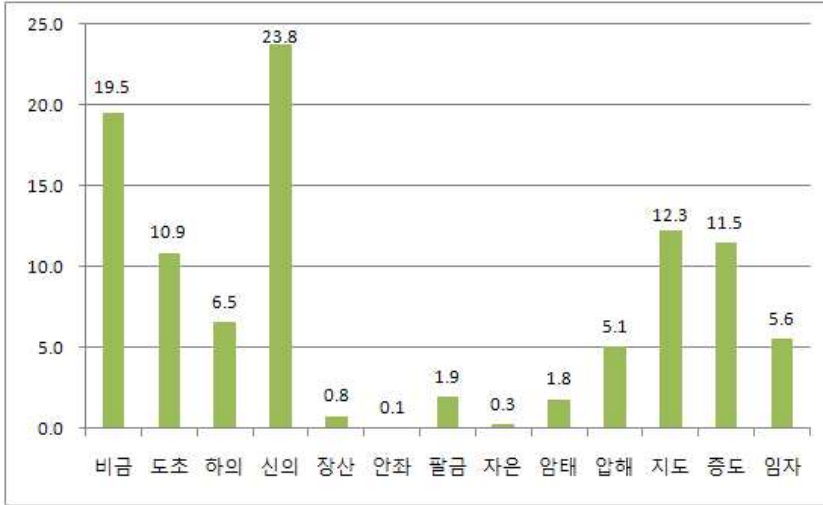
시도	시군구	2006년	2007년	2008년	'06~'08년 평균	점유율
인천광역시	중구	4,870	3,630	1,500	3,333	1.0
	옹진군	515	380	445	447	0.1
	강화군	0	0	0	0	0.0
	소계	5,385	4,010	1,945	3,780	1.2
경기도	안산시	1,640	1,230	1,545	1,472	0.5
	화성시	2,995	2,950	3,300	3,082	1.0
	소계	4,635	4,180	4,845	4,553	1.4
충청남도	서산시	4,905	3,840	4,905	4,550	1.4
	태안군	25,194	17,800	26,070	23,021	7.1
	당진군	2,644	35	0	893	0.3
	보령시	315	300	345	320	0.1
	서천군	0	0	0	0	0.0
	소계	33,058	21,975	31,320	28,784	8.9
전라북도	군산시	105	110	125	113	0.0
	부안군	1,890	2,100	2,550	2,180	0.7
	고창군	5,055	5,380	5,765	5,400	1.7
	소계	7,050	7,590	8,440	7,693	2.4
전라남도	신안군	174,040	192,853	245,686	204,193	63.4
	목포시	2,850	2,920	4,113	3,294	1.0
	무안군	5,700	6,220	8,643	6,854	2.1
	진도군	0	0	0	0	0.0
	완도군	400	410	513	441	0.1
	해남군	10,200	10,250	14,160	11,537	3.6
	영광군	41,900	45,420	64,051	50,457	15.7
	보성	350	280	588	406	0.1
	소계	235,440	258,353	337,754	277,182	86.1
전국 합계		285,568	296,108	384,304	321,993	100.0

주 : 2006년 및 2007년은 12월말 기준이며, 2008년은 10월말 기준임.

자료 : 상계서.

〈그림 2-5〉 신안군의 읍면별 천일염 생산실적(2006~2008년 평균)

단위 : %(합계 100%)



주 : 2006년 및 2007년은 12월말 기준이며, 2008년은 10월말 기준임.

자료 : 상계서.

#### (4) 생산방법

천일염전은 크게 저수지, 증발지, 결정지로 구성되어 있다. 저수지는 염도 2~3% 정도의 바닷물을 저장하는 공간이며, 증발지는 바람과 태양열을 이용하여 바닷물의 염도를 높이는 곳으로 제1증발지(난치)와 제2증발지(누테)로 구성되어 있다. 제1증발지는 바닷물을 염도 7~9% 정도까지 농축시키는 곳으로 보통 7일 정도 증발시켜 제2증발지로 보내게 된다. 제2증발지는 바닷물을 2차적으로 염도 23~25% 정도까지 농축시키는 곳으로 보통 10일 정도 증발시켜 결정지로 보내게 된다. 결정지는 제1, 2증발지에서 염도를 높인 바닷물을 소금 결정체로 만드는 곳이라 할 수 있다. 한편, 강우 또는 월동에 대비하여 증발지 및 결정지 내의 농축된 함수를 보관하는 함수창고(해주), 생산된 소금의 저장 및 탈수를 위해 결정지에 인접해 있는 소금창고도

염전을 구성하는 주요 시설이라 할 수 있다.

천일염이 생산되기까지는 대략 6단계의 작업이 필요한데, 이를 개략적으로 요약하면 다음과 같다. 1단계는 바닷물을 저수지로 유입하는 단계, 2단계는 바닷물의 염도를 높이는 증발단계, 3단계는 염도를 맞추어 결정지로 보급하는 단계, 4단계는 소금을 생산하는 채염단계, 5단계는 소금창고에 저장 및 간수를 제거하는 단계, 그리고 6단계는 포장하여 출하하는 단계라 할 수 있다. 이상과 같은 천일염의 생산단계는 다양한 선행연구에서 그림자료와 더불어 많이 다루어진 내용이므로 본 연구에서는 세부적인 설명을 생략하고자 한다. 이에 대한 자세한 내용은 김인철(2009)<sup>9)</sup> 및 김준(2008)<sup>10)</sup>의 연구를 참조할 수 있다.

한편, 천일염은 생산방식에 따라 장판염과 토판염으로 구분할 수 있다. 이는 천일염을 생산하는 결정지의 바닥 재질 차이로서, 장판염은 갯벌 위에 합판을 깔고, 그 위에 다시 PVC 장판을 깔아 채염하는 방식이며, 토판염은 갯벌의 흙에서 바로 채염하는 방식이라 할 수 있다.

이 두 가지 생산방식의 차이를 비교해보면 <표 4-8>과 같다. 채염기간의 경우 토판염이 장판염에 비해 최소 1~2일 정도 더 소요되며, 필요한 노동력도 1판(=3ha)당 1~2명이 더 소요된다. 토판염의 경우 햇볕이 좋아야 하고, 비가 오면 처음부터 다시 여과와 농축, 증발과정을 되풀이해야 되는 어려움이 있다. 특히 1판당 연간 생산량의 경우, 지역별 및 기상여건 등에 따라 염전마다 차이는 있으나 장판염은 11,000~14,000포대, 토판염은 3,000~5,000포대 정도가 생산되는 것으로 조사되었다. 그런데 장판염에 비해 토판염은 비가 얼마나 자주, 많이 오는가에 따라 생산량이 큰 차이를 보이

9) 김인철, “천일염 산업의 고부가가치화를 위한 시설 현대화 및 제도 개선 방안”, 천일염 생산시설 현대화 및 명품화를 위한 재원조달정책 세미나(국회의원 김성수, 이윤석, 목포대학교 주최), 2009. 4.

10) 김준, “천일염 식품화에 따른 염전의 문화적 가치제고와 천일염 명품화 전략”, 「리전인포 122호」, 전남발전연구원, 2008. 3.

는 것으로 나타났다. 또한, 1포대(30kg)당 가격도 중품기준으로 장판염은 5,000~5,500원 정도이나, 토판염은 70,000~80,000원으로 토판염이 무려 10배~15배까지 더 비싼 것으로 조사되었다.

〈표 2-8〉 장판염 및 토판염 생산방식의 비교

구분	장판염	토판염	비고
채염기간	보통 2~3일 (당일 채염도 가능)	보통 3~5일	토판염이 1~2일 더 소요
필요 노동력 (3ha 기준)	2명	3~4명	토판염이 1~2명 더 소요
1년 생산량 (3ha기준, 30kg포대)	11,000~14,000포대	3,000~4,000포대	장판염 생산량이 3~4배 더 많음
판매가격 (30kg 1포대)	5,000~5,500원 (중품기준)	70,000~80,000원 (중품기준)	토판염 가격이 10~15배까지 더 비쌈

자료 : 천일염 생산자 면담조사 결과, 2009년 8~9월.

## 2) 천일염의 유통 · 가격 현황

### (1) 천일염의 유통

#### ① 유통경로

우리나라의 천일염은 식품으로서 법적 정의가 내려지기 이전에는 비식품용으로 주로 이용되었다. 여기서 비식품용으로서 천일염이 주로 이용된 분야는 주로 가축의 사료용, 제설용, 피혁 녹임용, 운동장 및 테니스장 다짐용 등이며, 일부는 배추절임이나 젓갈 소금으로 이용되었다. 따라서 현재

천일염의 유통구조는 천일염이 식품으로서 법적 규정을 받아 오랜 시간을 거쳐 구조화된 유통구조라고 보기 어려우며, 식품 규정을 받기 이전 단계에서 구조화된 유통구조라고 할 수 있다.

즉, 식품으로서 법적 규정을 받기 이전부터 구조화된 천일염의 유통구조는 일반적으로 생산자→산지 도매상(수집장)→소비지 도매상(대리점 등)→소매상→소비자의 단계를 거치게 된다. 이를 구체적으로 보면, 다음과 같다. 우선 생산단계는 개별 생산자나 개별 생산자들의 단체인 작목반을 단위로 구성된다. 2004년까지는 대한염업조합에서 검사업무를 할 정도로 70~80여명의 인력이 생산단계에서의 일부 기능을 수행하였지만, 현재는 10명 정도의 인력구조로서 생산단계에서의 기능보다는 생산자들이 생산한 천일염을 일부 집하하는 기능을 수행 중에 있다. 생산된 천일염은 1차 수집상 혹은 도매상에게 수집되는데, 이 단계에서는 산지의 도매상(수집상), 산지농협, 대한염업조합, 전남개발공사<sup>11)</sup> 등이 생산자나 작목반이 생산한 천일염을 수집하며, 이 단계를 기준으로 소비지 도매단계와 소비자 직거래로 구분된다. 물론 생산자나 작목반에서도 소비자에게 직거래하는 경우가 존재하지만, 이는 최근의 천일염 식품화에 따른 소포장 택배에 의한 경로로 현재까지는 활성화되지 못하고 있는 실정이다. 소비지 도매단계에서는 소비지의 도매상인, 소비지 농협, 산지 수집상 혹은 도매상과 연계된 소비지 대리점, 대형유통업체 등으로 구분된다. 이후 소비자에게 천일염이 공급되는 경로를 가지고 있다.

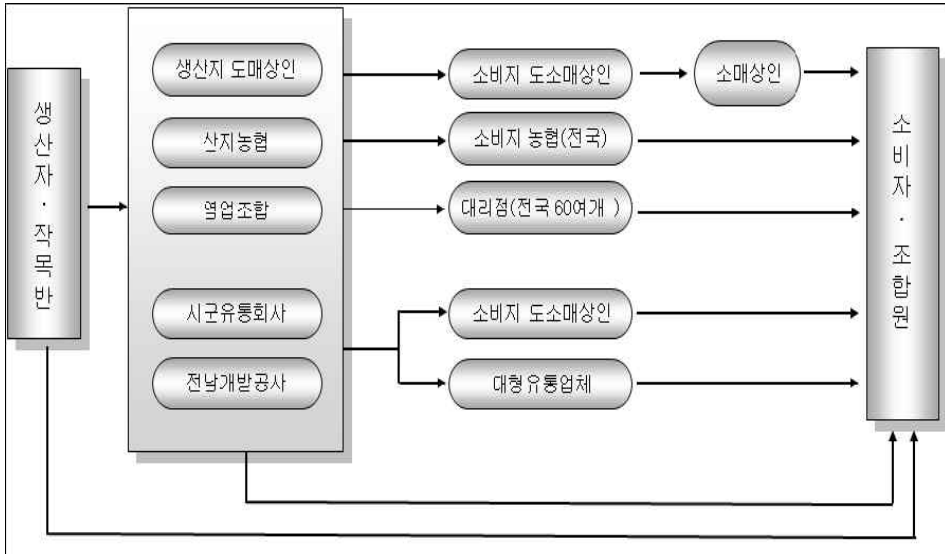
이와 같이 현재의 천일염 유통경로는 크게 네 가지의 형태로 구분되고 할 수 있다.

첫째, 생산자 → 소비자의 직거래로 이는 상술한 바와 같이 천일염이 식품으로서 법적 규정이 이루어진 후에 생산자나 작목반에 의해 식품 천일

11) 전남개발공사도 천일염 구매사업에 뛰어들 계획에 있음.

염이 소포장되어 택배로 공급되는 경우이지만, 현재로서는 주류 경로라고 하기는 어렵다.

〈그림 2-6〉 우리나라 천일염의 유통 경로(비식품화 경로)



자료 : 장덕기 외 4인, 「천일염의 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 5.

둘째, 생산자 → 산지 수집 혹은 도매 단계 → 소비지 도매 단계 → 소매 단계 → 소비자의 단계이다. 이 단계는 천일염 유통 경로의 주류 경로로서 비식용 천일염의 유통 경로가 구조화되어 존재하고 있는 형태이다.

셋째, 생산자 → 산지 수집 혹은 도매 단계 → 소비지 도매 단계 → 소비자의 경로이다. 이 경로도 두 번째 경로와 같이 비식용 천일염의 주류 경로라고 할 수 있으며, 최종 소비 단계에서 두 번째 단계보다 천일염을 대량으로 사용하는 최종 소비자의 존재에 의해 결정된다.

넷째, 생산자 → 산지 수집 혹은 도매 단계 → 최종 소비자의 경로는 지역 소비자나 대량 소비자에 의해 선택되는 경로이다.

현재, 두 번째에서 네 번째의 유통 경로는 비식품용 천일염의 주된 유통

통경로인 반면에 첫 번째 유통경로는 천일염이 법적으로 식품으로 이용할 수 있게 된 이후에 나타난 새로운 경로라고 할 수 있다.

## ② 유통 마진(2008년 기준)<sup>12)</sup>

우리나라의 주요 천일염 산지인 전라남도의 가격을 2008년산을 기준으로 조사한 결과, 천일염의 주요 유통 규격인 30kg 기준으로 연평균 5,365원에 거래되는 것으로 조사되었으며, 지역별로는 약 1,000원 정도의 가격 차이가 발생하고 있었다. 따라서 30kg 당 약 5,000원~6,000원 정도의 가격 분포를 이루고 있다.

소매 단계인 소비지에서는 30kg 기준으로 15,000원에 평균적으로 거래되고 있었는데, 직거래는 오히려 같은 기준에 평균 18,714원이었으며, 지역에 따라서는 15,000원~25,000원으로 최대 10,000원 정도의 차이가 발생했다.

이러한 가격 결정에 따른 유통마진율을 유통단계별로 보면, 물류비를 계상하지 않은 상태에서 도매단계 27.5%, 소매단계 57.7%, 직거래 70.1%로 나타났다. 단, 직거래는 택배비(평균 5,500원)를 제외한 생산자 수취가격으로 나타내면, 40.7% 정도가 된다.

여기서 직거래의 천일염 가격이 의외로 높은 마진율을 보이는 이유는 생산자가 직거래하는 천일염은 주로 식염으로서 30kg보다 작은 소포장이 대부분인 반면에 도내와 소매 단계를 거치는 천일염은 비식품용이 주류를 이루고 있기 때문에 낮은 가격에서 거래되는 특성을 보이고 있기 때문이다. 단, 동 조사에서 도매와 소매 단계에서 식품과 비식품을 구분하여 조사하는 데는 한계가 있었다.

---

12) 장덕기 외 4인, 「천일염의 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 5; 대한염업조합의 내부 자료.



〈표 2-9〉 전라남도 천일염의 유통단계별 가격 및 유통마진

(단위 : 천 원/30kg)

구분		산지 가격	도매 가격	소매 가격	직거래 가격	유통마진		
						도매	소매	직거래
신안군	비금	5.3~5.5	6.7~7.5	15~20	17	2.0	10.1	11.7~11.9
	도초	5.3~5.5			20~25			14.7~19.5
	신의	5.0~5.5			20~25			15~19.5
	지도	5.3~5.5			20			15~19.5
	하의	5.3~5.5			15~20			14.5~14.7
	임자	5.0~5.5			15~20			9.7~14.5
	중도	5.2			36 <sup>1)</sup>			10~14.5
	무안군	5.0~5.3			15			-
	영광군	5.5			15~20			9.7~10
	해남군	6.0			15			9.5~14.5
평균 (%)		5.4	7.1	17.5	17.5	2.0 (27.5%)	10.1 (57.7%)	13.1 (70.1%)

주 : 1) 10kg 당 12,000원으로 3포대를 합한 가격임.

2) 직거래 가격은 택배(택배비 5,000~6,000원/30kg)를 통한 수도권 등의 대도시권의 소비자 가격임.

3) 유통마진에는 물류비 가격이 포함됨.

자료 : 장덕기 외 4인, 「천일염의 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 5.; 대한염업조합의 내부 자료.

또한 생산단계에서의 천일염 가격은 직거래를 제외하고 산지 도매로 출하할 경우에는 천일염의 가격이 최대 10% 정도의 차이가 났다. 즉, 산지 단계에서의 천일염에 대한 상품 차별화는 10% 정도에 그치고 있는 특성을 보였다. 이는 기존의 천일염이 주로 식품이 아닌 비식품으로 이용됨으로서 고품질의 천일염이라고 하더라도 일부 젓갈 등으로 이용될 뿐 공업용 등으로 이용되면서 차별화의 동기가 부여되지 않았기 때문으로 파악되었다. 최종 소매단계에서는 30kg 당 15,000원~20,000원으로 33.3%의 가격차별이 나

타났지만, 직거래의 경우에는 최소 가격 9,000원에서 최대가격 19,500원으로 116.7%의 차이를 보여, 비식품 천일염의 소매가격에 비례 식품 천일염의 소매가격이 약 3.5의 상품 차별이 발생하고 있었다.

단, 직거래의 마진율이 높은 것은 산지 단계에서 이미 소포장되어 소비지로 이송되는 과정에서 나타나는 택배비가 5,000원~6,000원 정도 과다하게 산정되고 있기 때문이다. 이를 제외한 생산자의 직거래 수취비율은 40.7%로 나타났다. 도·소매 단계에서의 물류비의 비율을 조사에서는 알 수 없었기 때문에 직거래와 일반 유통경로상의 물류비를 제외한 생산자 수취 비율은 알 수 없었지만, 산지 가격과 직거래 가격에서 물류비를 제외한 가격이 생산자 수취가격임으로 감안하면, 전자는 최대 5,500원이며, 후자는 최대 7,937원으로 나타나 직거래의 경우가 5,500원보다 44.3%가 높은 것으로 나타났다.

## (2) 천일염의 가격 경쟁력 비교

국산 천일염과 수입산 천일염의 가격 비교는 국내 산지가격과 수입가격으로 한다. 앞 장에서 살펴 본바와 같이 우리나라 천일염의 산지가격은 2008년을 기준으로 5,365원/30kg으로 kg당 179원 정도로 나타났다. 이에 비해 수입산 천일염의 평균가격은 2008년에 0.04달러/kg로 이를 2008년의 매매기준율인 1,102.59달러로 환산하면, 44원/kg으로 나타났다. 즉 수입산 천일염에 비해 국산 천일염이 약 4배 정도 비싼 것으로 나타났다. 단, 수입산 천일염은 호주산, 멕시코산, 중국산 등이 다양함으로 각 국가별 수입가격과 비교하면 다음과 같다.

세계적으로 브랜드화 되어 있는 천일염은 프랑스 천일염(게랑드), 뉴질랜드 천일염, 이탈리아 천일염, 이스라엘 천일염이다. 이들 가격은 국내 산

지의 평균가격에 비해 적게는 1.3배(뉴질랜드산)에서 많게는 41.9배(프랑스산)까지 차이가 나고 있다. 이들 수입산 천일염은 우리나라 천일염 수입량의 1%에도 미치지 못하고 있다. 반면 국내 수입산 중에서 99% 이상을 차지하는 호주산, 멕시코산, 중국산은 국산 산지 평균가격에 비해 135원/kg 낮은 편이고, 일본산 역시 124원/kg 낮은 것으로 나타났다.

〈표 2-10〉 천일염 가격의 국별 비교(국내 수입 가격 기준)

구분	수입단가 (달러/kg)	환산 (원/kg)	국산가격 (원/kg)	가격 차이 (원/kg)
총계	0.04	44	179	-135
호주	0.04	44		-135
멕시코	0.04	44		-135
중국	0.06	66		-113
인디아(인도)	0.05	55		-124
일본	0.05	55		-124
파키스탄	0.05	55		-124
프랑스	6.80	7,498		7,319
뉴질랜드	0.21	232		53
이탈리아	1.38	1,522		1,343
태국	0.12	132		-47
이스라엘	1.17	1,290		1,111

자료 : 무역협회, 무역통계; 대한염업조합, 내부자료.

물론, 브랜드화가 단순하게 명품화만을 의미하는 것은 아니다. 시장의 성격에 따라서 대중적 브랜드가 있는 반면에 소수의 시장을 목표시장으로 하는 명품화 브랜드 역시 존재한다.

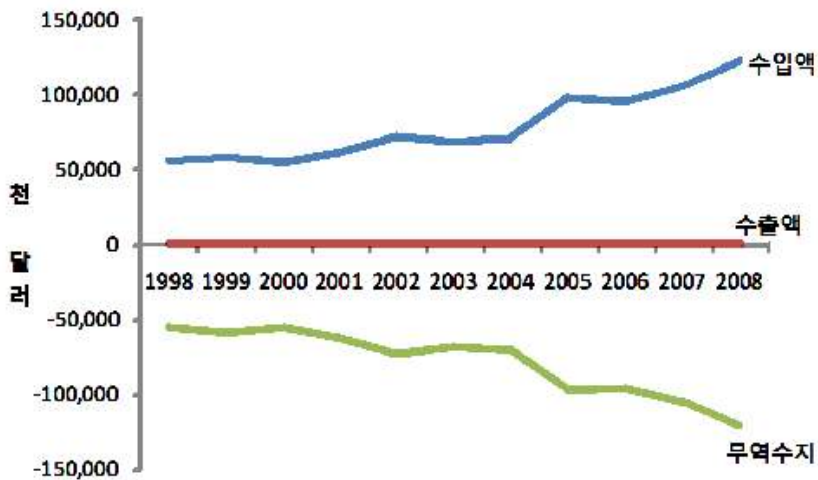
이러한 관점에서 대중적 브랜드로서 우리나라 수입 천일염 중 가장 많은 비중을 차지하는 천일염은 호주산 천일염이다. 일부 고소득 소비자를 공략하는 명품 브랜드로서는 프랑스산이 가장 높은 가격을 형성하고 있다.

한편, 일본에서는 최근 천일염에 대한 소비자의 수요가 급격히 늘어나면서 이와 관련한 산업화가 진전 중에 있다. 따라서 이들 세 가지의 선진적인 사례를 통해서 우리나라 천일염의 향후 식품산업화를 위한 방안을 도출하고자 한다.

### 3) 천일염의 수출입 현황<sup>13)</sup>

우리나라 천일염의 수출입 구조는 수입특화에 가까우며, 1998년부터 2008년까지의 10년간 천일염의 무역수지는 마이너스 구조를 보이면서 무역적자 규모가 커지고 있는 것을 알 수 있다.

〈그림 2-7〉 우리나라 천일염의 무역구조



자료 : 무역협회, 무역통계.

1998년 수입액은 5,589만 2천 달러에서 2008년에는 1억 2,203만 7천 달

13) 무역협회의 천일염 HS-CODE는 2501001020임.

리로 118.3% 늘어났다. 이에 반해 수출액은 같은 기간 동안 46만 4천 달러에서 39만 9천 달러로 -14.0%가 줄어들었다. 따라서 같은 기간 동안의 무역수지는 -5,542만 8천 달러에서 -1억 2,163만 8천 달러로 적자규모가 119.5%나 늘어나고 있다.

## (1) 수출

### ① 총수출

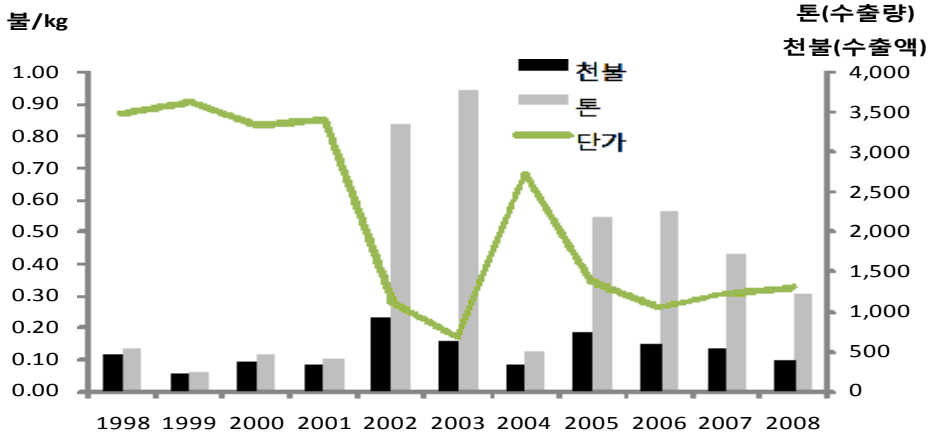
1998년부터 2008년의 10년간 우리나라의 천일염의 수출량은 1998년에 532톤에서 2003년에는 7.1배 늘어난 3,778톤까지 수출한 경험이 있다. 이후 줄기 시작하여 2008년에는 1,228톤으로 1998년에 비해서는 130.8% 늘어난 것에 비해 2003년에는 67.5%가 줄었다.

이를 수출금액 기준으로 보면, 1998년에 46만 4천 달러에서 2002년에 최대 93만 달러까지 수출했지만 줄어들기 시작하여 2008년에는 39만 9천 달러를 수출하였다. 이 수치는 1998년과 2002년에 비해 각각 14.0%와 57.1%가 줄어든 수치이다.

수출 가격은 1998년에 kg당 0.87달러에서 계속해서 하락세를 보이면서 2008년에는 0.32달러까지 하락하여 10년 동안 약 63.2%가 떨어진 것으로 나타났다.

즉, 우리나라의 천일염은 지난 10년 동안 해외 시장에서 지속적인 가격 하락 속에서 그래도 2000년대 초반까지는 수출량이 늘면서 수출금액도 늘어났지만, 2000년대 중반에 들어서는 수출량의 감소에 수출 가격까지 하락하여 수출금액이 줄어들고 있다.

〈그림 2-8〉 우리나라의 천일염 수출 실적



주 : 천일염 HS-CODE는 2501001020임.

자료 : 무역협회, 무역통계.

## ② 국가별 수출

우리나라 천일염의 주요 수출국을 2008년의 수출량 기준으로 보면, 총 수출량 39만 9천 달러 중에서 일본에 11만 2천 달러를 수출하여 전체 수출 대비 28%를 수출하였다. 뒤를 이어 미국이 5만 7천 달러로 14%, 아이슬란드 5만 5천 달러로 14%, 중국이 3만 3천 달러로 8%, 캐나다 2만 9천 달러로 7%를 차지하고 있다. 상위 5개국의 수출금액은 28만 6천 달러로 전체의 72% 정도를 차지하고 있다. 특히, 아이슬란드를 제외한 일본, 미국, 중국, 캐나다는 교포들의 상주인구가 많은 지역으로 천일염에 대한 수요가 많은 지역으로 판단된다.

수출량 기준으로는 아이슬란드가 450톤으로 37%를 차지하여 우리나라 천일염이 가장 많이 수출되는 국가였다. 뒤를 이어 일본이 221톤으로 18%, 마셜 군도가 210톤으로 17%, 아일랜드가 120톤으로 10%, 미크로네시아가 50톤으로 4%를 차지하였다.

〈표 2-11〉 우리나라 천일염의 수출국별 실적(2008년 기준)

국가명	2008년		국가명	2008년	
	금액 (천 달러)	비중 (%)		중량 (톤)	비중 (%)
총계	399	100.0	총계	1,228	100.0
일본	112	28.1	아이슬란드	450	36.6
미국	57	14.3	일본	221	18.0
아이슬란드	55	13.8	마셜군도	210	17.1
중국	33	8.3	아일랜드	120	9.8
캐나다	29	7.3	미크로네시아	50	4.1
호주	26	6.5	호주	45	3.6
사우디아라비아	25	6.3	미국	38	3.1
마셜군도	25	6.3	중국	21	1.7
아일랜드	14	3.5	러시아 연방	5	0.4
미크로네시아	7	1.8	네덜란드	4	0.3
독일	2	0.5	독일	4	0.3
네덜란드	2	0.5	캐나다	3	0.3
필리핀	2	0.5	필리핀	3	0.2
뉴질랜드	1	0.3	사우디아라비아	3	0.2
러시아 연방	1	0.3	뉴질랜드	3	0.2
베트남	1	0.3	베트남	1	0.1
말레이시아	1	0.3	브라질	1	0.1
브라질	1	0.3	말레이시아	1	0.1
기타국	4	1.0	기타국	45	3.7

자료 : 무역협회, 무역통계.

## (2) 수입

### ① 총수입

1998년부터 2008년의 10년간 우리나라의 천일염의 수입량은 1998년에 약 214만 톤에서 2002년에는 36.7% 늘어난 최대 292만 톤까지 수입한 경험

이 있다. 이후 다소 줄기는 하였지만 2004년 최소치를 기록한 이후로 늘어나기 시작하여 2008년에는 1998년에 비해 34.3% 늘어난 약 287만 톤을 수입하였다.

〈표 2-12〉 우리나라 천일염의 수입 실적

구분	수입액(천 달러)	수입량(톤)	단가(달러/kg)
1998	55,892	2,137,223	2.62
1999	58,627	2,347,401	2.50
2000	55,352	2,358,884	2.35
2001	62,018	2,581,166	2.40
2002	73,113	2,921,103	2.50
2003	68,823	2,689,364	2.56
2004	70,856	2,511,368	2.82
2005	97,863	2,546,163	3.84
2006	96,302	2,528,306	3.81
2007	106,049	2,647,057	4.01
2008	122,037	2,871,487	4.25

자료 : 무역협회, 무역통계.

이를 수입금액 기준으로 보면, 1998년에 5,589만 달러에서부터 다소의 변동을 보이고는 있지만 꾸준히 늘어나 2008년에는 약 1억 2,204만 달러로 1998년에 비해 118.3%가 늘어난 결과로 나타났다.

수입 단가로 지속적으로 올라 1998년의 2.62달러/kg에서 2008년에는 62.2%가 오른 4.25달러/kg로 수입하였다.

## ② 국가별 수입

우리나라의 천일염 수입실적을 2008년도를 기준으로 보면, 총 287만 톤을 수입하였으며, 수입금액은 1억 2,203만 7천 달러를 수입하였다. 평균



수입단가는 0.04달러였다.

〈표 2-13〉 우리나라의 국가별 천일염 수입 실적(2008년 기준)

구분	수입금액		수입량		단가(달러/kg)
	천 달러	비중	톤	비중	
총계	122,037	100.0	2,871,487	100.0	0.04
호주	71,457	58.6	1,670,833	58.2	0.04
멕시코	34,288	28.1	929,083	32.4	0.04
중국	14,786	12.1	243,235	8.5	0.06
인디아(인도)	1,212	1.0	24,200	0.8	0.05
일본	97	0.1	2,000	0.1	0.05
파키스탄	91	0.1	1,977	0.1	0.05
프랑스	65	0.1	10	0.0	6.80
뉴질랜드	16	0.0	75	0.0	0.21
이탈리아	10	0.0	7	0.0	1.38
태국	7	0.0	60	0.0	0.12
이스라엘	7	0.0	6	0.0	1.17

자료 : 무역협회, 무역통계.

이를 수입금액 기준으로 국가별로 보면, 호주가 최대 7,145만 7천 달러로 전체 수입금액의 58.6%를 차지하여 우리나라 천일염의 최대 수입국이며, 수입단가는 kg당 0.04달러로 상위 11개국 중에서 가장 낮은 수입액을 기록하고 있다. 뒤를 이어 멕시코가 3,428만 8천 달러로 전체 수입금액의 28.1%를 차지하고 있으며, 수입단가는 호주와 마찬가지로 최하위 그룹인 kg당 0.04달러를 기록하였다. 이로서 중국은 1,478만 6천 달러로 12.1%를 차지하였고, 수입단가는 역시 최하위 그룹인 0.04달러였다. 이들 호주, 멕시코, 중국 3개국의 수입금액 기준의 수입비중은 98.8%로 우리나라에 수입되

는 대부분의 천일염이 이들 3개국에 의존하고 있다.

수입량 역시 상위 순위는 수입금액의 순위와 차이가 없으며, 호주, 멕시코, 중국의 3개국에서 수입하는 비중은 전체의 99.1%에 달한다.

단, 여기서 주목할 점은 우리나라에 수입되는 천일염의 수입단가가 일부 국가에서는 평균 수입가격인 0.04달러/kg에 비해 적게는 3배에서 많게는 170배에 달하는 국가의 천일염이 존재하고 있다는 사실이다. 태국산 천일염의 수입단가는 0.12달러/kg로 수입 평균가격의 3배이며, 뉴질랜드산은 5.3배, 이스라엘산은 29.3배, 이탈리아산은 34.5배에 달한다. 프랑스산의 경우에는 kg당 6.8달러로 평균 수입가격의 약 170배에 달하고 있다.

이를 근거로 보면, 세계 각지의 천일염은 국별로 차별화에 의한 상품화가 이루어져 있다는 것을 알 수 있다. 특히, 프랑스의 경우에는 계랑드 천일염이라는 세계적인 브랜드 소금을 수출하고 있으며, 이러한 상품화가 가격에 반영되고 있다는 것을 우리나라의 천일염 통계에서도 나타나고 있다.

#### 4) 천일염의 가공 상품화 현황

천일염은 2008년에 제도적으로 식품으로 규정되기 전까지는 주로 공업용으로 사용되었으며, 일부 젓갈이나 배추절임 등과 같이 식용에 가까운 소금으로 이용되었다. 그러나 천일염이 식품으로 규정되면서 이에 따라 천일염의 건강적 효능이 최근 들어 일반 소비자들을 상대로 활발히 알려지고 있다.

즉, 기존에 공업용 혹은 산업용으로 이용되던 천일염의 확실적인 이용방법이 식품으로 전환 과정으로 거쳐 이제는 식품으로서 다양한 상품 접근이 가능하게 되었다는 것이다. 이에 여기서는 천일염의 다양한 이용형태에 따른 상품화의 정도가 현재 어떠한 모습인 지를 사례를 들어 살펴보는 것

을 목적으로 한다.

## (1) 공업용 천일염

### ① 화학원료

천일염이 식품으로 이용되는 것을 법으로 금지하면서 천일염은 확일적으로 공업용이나 산업용으로 이용되어 왔다. 그러한 대표적인 사례가 바로 소금을 화학적으로 이용하여 가성소다<sup>14)</sup>와 염소<sup>15)</sup> 등을 만들어 내는 것이다.

한화석화의 여수공장은 천일염을 이용하여 가성소다와 염소를 만들어 내는 가공을 하고 있다. 이렇게 공업용으로 이용되는 천일염은 세척 과정을 거치지 않았기 때문에 미네랄을 포함하고는 있지만 식용으로는 사용하지 못한다. 이러한 천일염을 일정 온도의 공업용수로 녹인 후에 전기분해 과정으로서 소금물(NaCl)에 전극을 넣고 전압을 주면 음극에서 가성소다(NaOH)가 나오고 양극에서는 염소(Cl)가 발생한다.

동 공장에서는 연간 100만 톤의 천일염을 원료로 하여 위의 가공산물을 생산하고 있는데, 이는 일일 2,500여 톤에 달하는 수량이다. 이 천일염을 이용하여 올리는 매출은 연간 약 7,000억 원에 달하고 있다. 한화는 무기화학 제품군(CA-Chlor-Alkali) 시장의 50% 이상을 차지하고 있으며, 천일염을 이용하여 가성소다와 염소를 이용하는 업체는 LG화학, 삼성정밀화학, OCI, 백광산업 등이 있다.

14) 가성소다는 흔히 양젖물로 불리며, 염기성이 강해 단백질을 쉽게 분해하고 비누나 세제를 만드는 원료가 됨.

15) 염소는 상하수도의 살균이나 소독, 표백제 등에 널리 사용되고 있음.

〈그림 2-9〉 한화의 천일염 원료 보관장소 및 작업



자료 : 머니투데이, 2009년, 5월 29일 기사에서 발췌

이러한 천일염의 화학적 용도에는 주로 호주나 중국의 저가 천일염이 사용된 것으로 파악된다.

## ② 운동장 다짐 및 염화칼슘

천일염이 식품으로 인정받기 전까지 이용된 것은 운동장의 흙을 다지거나 겨울철 빙판도로를 녹이는 염화칼슘의 원료로 이용되었다. 이렇게 이용되는 천일염은 최소 30kg 포대 혹은 트럭 단위로 거래되고 있다.

## ③ 기타 공업용

이 외에 공업용 등으로 이용되는 천일염은 이유식, 과자류 등의 일반 식품 조미용의 원료로 일부 이용되며, 미네랄 보충용으로도 이용된다. 미용 및 의료 소재용으로서 생활 습관 질환 예방 및 치료용, 피부질환 예방 및 치료용, 미용 및 건강 기능 증진용으로도 이용된다. 또한 동물 사료 및 친환경농업용으로서 식품 및 동물의 미네랄 보충과 공급, 병충해 방제제, 건

강 기능성 물질의 효과 증진 물질로도 이용되고 있다.

## (2) 식품용 천일염

제도적으로 천일염을 식품으로 이용할 수 있게 한 이후로 다양한 상품이 개발되어 선보이고 있는데, 이러한 상품화 현상 속에서 두드러지게 나타나는 현상은 기존의 천일염 포장 규격이 소형화하고 있다는 점이다. 일반적으로 천일염은 30kg 포대를 중심으로 유통되어 온 것에 비해 식품으로서 천일염의 가치 증대에 따라서 일반 소비자 혹은 최종소비자의 소비성향에 맞추어 가고 있는 것이다.

뿐만 아니라 식품으로서의 가치 증대를 위해 천일염에 대한 상품화 등급이 차별화되고 있다는 점이다. 일반적으로 천일염의 상품 등급은 천일염 자체의 상품 품질에 중점을 두었지만, 식품으로 이용이 가능하게 된 이후로는 채염의 시점, 염전에서 천일염이 형성되는 위치에 따라서도 상품화가 이루어지고 있다.

예를 들어 염전에서 채염 단계에 접어든 천일염을 맨 처음 생산하게 되면 빗갈, 입자 등에서 높은 상품성을 인정받게 되지만, 이를 2~3번 반복하게 되면, 빗갈이 검게 변하며, 입자도 작아져서 상품적 가치가 떨어지게 된다. 뿐만 아니라 채염 지역에서 천일염이 형성되어 질 때, 수면 위에 떠서 형성된 천일염은 ‘꽃소금’이라는 명칭으로 최고 등급의 천일염으로서 평가 받게 된다. 한편으로 지역적으로 천일염의 가격이 다르게 형성되는 것에 대해서는 유통경로의 설명에서 다룬바 있다.

〈그림 2-10〉 국산 천일염의 다양한 상품화



〈그림 2-11〉 해외에 수출되서 팔리는 국산 천일염 상품 (홍콩 고급 백화점)



최근에 들어서는 천일염의 성분은 물론 그 효과에 대해서 다양한 연구가 진행되면서, 위에서 설명한 상품화를 위한 기준 외에도 이러한 연구 결과가 반영되는 상품화 기준이 새롭게 나타나고 있다.

일반적으로 알려진 천일염의 효과를 보면 크게 4가지로 구분되며, 대부분은 정제염이나 다른 국가의 천일염에 비해 상대적인 효과를 의미한다.

첫째, 천일염은 알카리성 소금이라는 점이다. 국산 천일염은 산성인 수입소금과는 달리 인간의 몸에 가까운 알카리성에 가깝다.

둘째, 천연 미네랄이 풍부하다는 점이다. 우리나라의 천일염은 칼슘, 마그네슘, 칼륨 등과 같은 천연 미네랄 성분이 다량 함유되어 있으며, 학계의 보고에 따르면 프랑스의 게랑드 천일염보다 미네랄 면에서 우수한 것으로 나타났다. 국산 천일염은 비만의 주범인 염화나트륨의 함유량은 낮은 반면에 상대적으로 수분, 황산이온, 미네랄 등의 함유량이 다른 국가의 천일염에 비해 높다. 프랑스산인 게랑드 천일염은 우리나라의 천일염에 비해 불용분이 0.40%p(약 7배)로 높으며, 호주나 멕시코산 천일염은 염화나트륨이 98.99%로 우리나라의 82.85%보다 훨씬 높아 건강에 유익하지 못하다.

〈표 2-14〉 천일염의 국가별 주요 성분 분석

항목	국산	프랑스 (게랑드)	중국산	베트남/일본	호주/멕시코
염화나트륨	82.85	89.89	88.47	90.53	98.99
수분	9.77	4.96	5.01	5.16	0.62
황산이온	1.86	1.13	0.91	0.73	0.13
불용분	0.07	0.47	0.08	0.05	0.01
기타	5.45	3.55	5.54	3.53	0.25
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주 : 기타에는 미네랄 성분 포함.

CODEX이 규격은 염화나트륨 92%.

자료 : 「전남보건환경연구원보」, 2007.

셋째, 연화현상 방지 효과가 탁월하다. 우리 전통음식은 주로 발효 음식인데, 장류, 장류, 젓갈 등의 맛과 풍미를 유지하고, 특히 김치의 젖산 발효 작용을 억제하는데 탁월하다.

넷째, 가공소금의 항산화 기능을 한다. 유해활성산소를 제거하고, 산화적 손상으로부터 간을 보호하는 효과가 있다.

앞으로 천일염의 상품화 과정에서는 이러한 효과를 충분히 적용하여 천일염의 지역적, 생산적, 품질적 상품화의 등급을 조정할 수 있는 방안이 검토되어야 할 것이다. 이를 위해서는 천일염의 상품화 가이드를 설정하고, 이러한 가이드를 기준으로 생산자들이 장기적으로 상품화를 위한 전략을 구성할 수 있도록 계몽하는 것은 물론 등급을 합리적으로 적용하는 담당기관이 있어야 한다. 예를 들어 한우의 등급을 결정하는 방법과 같이 생산지에서부터 이력추적제를 실시하는 방안과 의무적으로 등급화 하는 방안이 검토되어야 한다.



### 제 3 장 천일염 산업의 구조와 경제적 효과

천일염<sup>16)</sup> 산업은 우리나라 경제 전체 부가가치에서 차지하는 비중이 0.006%에 불과할 정도로 국민경제적 비중이 미미한 산업이라 할 수 있다.<sup>17)</sup> 한국은행에서 가장 최근에 공표된 「2007년 산업연관표」에서 분류하고 있는 총 403개 산업 가운데 우리나라 전체 총산출에서 차지하는 비중의 순위는 천일염 산업이 387위로 분석되고 있다. 이는 우리나라에서 생산이 거의 되지 않는 일부 광물자원 관련 산업을 제외하면 사실상 가장 비중이 작은 산업이라 할 수 있다.

그러나 국민경제적 비중으로는 미미한 산업이라 하지만, 천일염 산업은 인간의 생명을 유지하는데 필수적인 소금을 생산하는 중요한 산업이며, 우리의 전통발효 음식문화를 유지하는 기본이 되는 산업이다. 또한, 경제적으로도 여러 산업의 생산에 필수적인 중간투입재로 이용되는 등 단순히 그 경제적 비중만을 고려하여 산업적 중요성을 논의하는 것은 무리가 있다고 판단된다.

한편, 과거 광물로 분류되던 소금이 2008년부터 식품으로 인정받게 됨에 따라 천일염 산업을 육성하기 위한 제도 마련 및 다양한 정책지원이 지속적으로 이루어지고 있다. 그러나 지금까지 국내 천일염 산업의 구조 및 경제적 위상 등에 대한 논의는 대단히 미흡한 실정이라 할 수 있다. 즉, 대한염업조합을 통해 매년 공표되는 천일염 시장의 수급여건에 대한 자료 이

---

16) 산업연관표(기본부문)에는 ‘원염’(43 기본부문)이라는 용어로 천일염 산업이 분류되고 있다. 「2007년 산업연관표」의 부속표인 부문별·품목별 공급액표에 따르면 원염의 99.5%가 천일염이며, 나머지 0.5%가 암염인 것으로 나타났다. 따라서 원염을 천일염으로 보아도 무리가 없을 것으로 판단된다.

17) 2007년 기준으로 원염(천일염) 산업은 우리나라 전체의 총산출의 0.003%, 우리나라 전체 부가가치에서 차지하는 비중은 0.006%에 불과한 실정이다.

외에는 사실상 천일염 산업 전체를 포괄하여 논의할 수 있는 선행연구가 현재까지 없는 실정이다. 따라서 본 장에서는 우리나라 천일염 산업의 구조가 어떠한지, 그리고 천일염 산업을 육성함에 있어서 경제적 파급효과는 어떠한지 등을 분석함으로써 향후 정부 정책 수립의 기초자료로 활용될 수 있도록 제시하고자 한다.

## 1. 천일염 산업의 구조

### 1) 분석자료 및 방법

천일염 산업의 구조 분석에 이용된 자료는 한국은행의 「2007년 산업연관표」이며, 생산자가격평가표를 이용하여 크게 천일염 산업의 투입구조, 배분구조, 수입구조를 살펴보았다. 투입구조는 중간투입율과 부가가치율, 배분구조는 중간수요율 및 최종수요율, 최종수요의 구성, 그리고 수입구조는 수입계수를 통해 실태를 파악하였다.

천일염과 다른 식품산업의 구조를 비교하기 위하여 크게 농산물, 축산물, 임산물, 수산물, 육류 및 낙농품, 수산가공품, 정곡 및 제분, 기타 식료품으로 구분하였으며, 농산물, 축산물, 수산물, 수산가공품은 세부 산업으로 부문을 보다 세분화하였다. 한편, 천일염 산업의 투입구조 및 배분구조 분석에서는 중간투입 비중 및 중간수요 비중 상위 20개 산업을 분류하여 어떤 산업이 천일염 산업과 직접적으로 연관되어 있는지를 검토하였다.

### 2) 투입구조

산업연관표를 세로 방향(列)로 보면 각 산업부문의 비용구성, 즉 각 산

업의 투입구조를 파악할 수 있다. 상술하면, 재화나 서비스의 생산을 위해 투입된 원재료인 중간투입과 더불어 피용자보수, 영업잉여, 고정자본소모 등으로 이루어지는 부가가치의 내역을 알 수 있다. 이 중간투입과 부가가치를 합산한 것이 총투입이며, 중간투입률과 부가가치율은 중간투입액과 부가가치액을 총투입액으로 각각 나눈 값으로 정의된다.

산업연관표를 이용하여 중간투입율 및 부가가치율을 집계한 결과는 <표 3-1>과 같다. 단, 여기서는 천일염이라는 식품의 특성을 고려하여, 농림수산물 및 식료품 관련 산업을 중심으로 비교를 수행하였으며, 기타 제조업 및 서비스업은 분석의 편의상 생략하였다.

분석 결과, 원염(천일염)의 중간투입률은 24.6%, 부가가치율은 75.4%로 나타났다. 즉, 중간투입률보다 부가가치율의 비중이 훨씬 더 높는데, 이러한 수치는 산업 전체의 부가가치율 비중인 40.1%보다 더 높은 것으로 나타났다. 또한, 일부 농산물(벼, 기타 식용작물 등)과 임산물을 제외하면, 축산물, 수산물, 육류 및 낙농품, 수산가공품, 기타 식료품 등에 비해 부가가치율이 훨씬 높은 것으로 분석되었다.

참고적으로 산업연관표에서 분류하고 있는 우리나라 전체 403개 기본 부문 산업 가운데 원염(천일염) 산업의 부가가치율이 23번째(상위 5% 수준)로 높은 것으로 나타났다. 이와 같이 낮은 국민경제적 비중에도 불구하고, 산업적으로는 부가가치를 창출할 수 있는 능력이 매우 높은 산업임을 알 수 있다.

〈표 3-1〉 산업별 투입구조(농림수산물 및 식료품 중심)

단위 : %

구분		중간투입율	부가가치율	합 계
농산물	벼	21.0	79.0	100.0
	맥류 및 잡곡	33.4	66.6	100.0
	채소 및 과실	31.0	69.0	100.0
	기타 식용작물	20.4	79.6	100.0
	비식용작물	42.9	57.1	100.0
	합계	27.3	72.7	100.0
축산물	낙농	62.1	37.9	100.0
	육우	64.7	35.3	100.0
	양돈	71.9	28.1	100.0
	기타 축산	70.2	29.8	100.0
	합계	67.9	32.1	100.0
임산물		20.0	80.0	100.0
수산물	수산어획	64.8	35.2	100.0
	수산양식	58.7	41.3	100.0
	합계	62.9	37.1	100.0
육류 및 낙농품		86.4	13.6	100.0
수산가공품	어육 및 어묵	78.7	21.3	100.0
	수산물 통조림	79.0	21.0	100.0
	수산물 냉동품	88.1	11.9	100.0
	수산물 저장품	83.5	16.5	100.0
	기타 수산물 가공품	82.3	17.7	100.0
	합계	84.3	15.7	100.0
원염(천일염)		24.6	75.4	100.0
정곡 및 제분		94.2	5.8	100.0
기타 식료품		73.1	26.9	100.0
산업 전체		59.9	40.1	100.0

자료 : 한국은행, 「2007년 산업연관표」(대분류, 중분류, 소분류, 기본부문), 2007.

천일염 산업이 각 산업부문에서 생산한 생산물을 원료로 구입하여 사용한 중간투입 구조를 살펴보면 다음과 같다. 천일염을 생산하기 위해 매

우 다양한 산업의 산출물들이 중간재로 투입되는 것으로 나타났는데, 분석의 편의상 투입비중 상위 20개 산업만을 고려하여 살펴보았다. 아래의 <표 3-2>와 같이 가계 외 소비지출<sup>18)</sup>, 경유, 도로화물운송, 식물제품, 기타 목제품 등이 천일염 생산에 가장 많이 투입되는 것으로 나타났으며, 상위 10개 투입산업이 전체 투입에서 차지하는 비중은 55.7%, 상위 20개 산업이 전체 투입에서 차지하는 비중은 73.9%로 나타났다.

<표 3-2> 원염(천일염) 산업의 중간투입 구조(투입비중 상위 20개 산업)

단위 : %

순위	산업	비중	누적 비중	순위	산업	비중	누적 비중
1	가계의 소비지출	13.9	13.9	11	액화석유가스	2.5	58.2
2	경유	8.5	22.4	12	화력	2.4	60.6
3	도로화물운송	7.0	29.3	13	산업용 플라스틱제품	2.0	62.6
4	식물제품	6.1	35.4	14	소매	1.9	64.5
5	기타 목제품	3.9	39.4	15	도매	1.9	66.4
6	부동산임대 및 공급	3.6	43.0	16	휘발유	1.7	68.1
7	자동차부분품	3.4	46.4	17	기타 일반 목적용기계	1.6	69.7
8	도로여객운송	3.4	49.7	18	중앙은행 및 은행예금취급기관	1.6	71.3
9	제재목	3.1	52.8	19	시장조사 및 경영권설팅	1.3	72.6
10	산업 및 전문단체	2.9	55.7	20	원자력	1.3	73.9

자료 : 상계서.

18) 가계 외 소비지출은 기업의 일상적인 소비지출(business consumption)에 해당하는 회의비, 다과비, 체육행사비, 업무추진비 등을 포함함.

### 3) 배분구조

산업연관표를 가로방향(行)으로 보면 각 산업별로 얼마만큼 중간재 및 최종재로 판매되었는지, 즉 배분구조를 파악할 수 있다. 배분구조는 중간재로 판매되는 중간수요와 소비재, 자본재, 수출상품 등으로 판매되는 최종수요의 두 부분으로 구분된다.<sup>19)</sup> 이 중간수요와 최종수요를 합하여 총수요액이 계산되어진다.

투입구조 분석과 마찬가지로 2007년 산업연관표(생산자가격평가표)를 이용하여 중간수요율과 최종수요율, 최종수요의 구성에 대해 분석한 결과는 <표 3-3>과 같다. 원염(천일염)의 중간수요율 및 최종수요율은 각각 80.8%, 19.2%로 중간수요율의 비중이 절대적으로 높은 것으로 나타났다. 즉, 다른 산업에 중간재로 투입되는 비중이 상당히 높는데, 산업 전체의 중간수요율인 51.1%에 비해 무려 30%p나 높은 수준이다. 참고적으로 벼, 맥류 및 잡곡과 같은 농산물과 축산물의 중간수요율이 특히 높은 것으로 나타났다으며, 수산물 및 수산가공품, 기타 식료품 제조업의 중간수요율은 천일염에 비해 낮은 것으로 분석되었다.

한편, 최종수요를 구성하는 각 항목별 비중을 살펴보면, 천일염의 경우 91.7%가 민간소비로 수요되며, 투자는 2.2%, 수출은 6.2%로 나타났다. 비록 경제 전체의 수출 비중인 30.1%보다는 낮은 수치이나, 농산물, 축산물, 임산물, 육류 및 낙농품, 정곡 및 제분 등의 산업에 비해서는 수출 비중이 높은 편이다.

19) 예를 들어 천일염이 가게에 판매되었을 경우 천일염에 대한 수요는 최종수요가 되는 반면, 식품제조업체에 조미료 및 가공소금의 원료로 판매되었을 경우에는 중간수요가 된다.

〈표 3-3〉 산업별 배분구조(농림수산물 및 식료품 중심)

단위 : %

구분		배분구조		최종수요의 구성		
		중간수요율	최종수요율	소비	투자	수출
농산물	벼	96.3	3.7	0.0	100.0	0.0
	맥류 및 잡곡	92.8	7.2	40.0	59.8	0.2
	채소 및 과일	31.1	68.9	99.8	-1.5	1.8
	기타 식용작물	66.2	33.8	97.2	2.1	0.7
	비식용작물	73.4	26.6	108.6	-18.2	9.6
	합계	63.6	36.4	96.4	1.4	2.2
축산물	낙농	90.9	9.1	0.0	100.0	0.0
	육우	78.5	21.5	0.0	100.0	0.0
	양돈	99.0	1.0	0.0	99.4	0.6
	기타 축산	68.4	31.6	94.8	5.1	0.1
	합계	83.1	16.9	51.2	48.8	0.1
임산물		69.1	30.9	32.1	62.0	5.9
수산물	수산어획	61.3	38.7	88.6	4.2	7.3
	수산양식	75.4	24.6	98.4	-0.5	2.0
	합계	65.3	34.7	90.6	3.2	6.2
육류 및 낙농품		52.1	47.9	99.2	-0.2	1.1
수산 가공품	어육 및 어묵	53.1	46.9	78.3	-2.0	23.7
	수산물통조림	55.1	44.9	83.9	4.0	12.1
	수산물냉동품	36.9	63.1	77.8	0.1	22.0
	수산물저장품	31.8	68.2	98.2	-7.7	9.4
	기타수산물가공품	45.9	54.1	75.5	-2.2	26.7
	합계	41.3	58.7	80.8	-1.5	20.6
<b>원염(천일염)</b>		<b>80.8</b>	<b>19.2</b>	<b>91.7</b>	<b>2.2</b>	<b>6.2</b>
정곡 및 제분		50.7	49.3	105.7	-7.5	1.8
기타 식료품		46.8	53.2	89.3	1.2	9.6
산업 전체		51.1	48.9	49.0	20.9	30.1

주 : 중간수요율과 최종수요율의 합계, 그리고 최종수요 구성의 합계도 100%임.

자료 : 상계서.

<표 3-4>는 생산된 천일염이 각 산업부문에 얼마만큼 중간재로 판매되었는지를 나타내고 있다. 즉, 천일염의 중간수요 구조를 수요비중 상위 20개 산업을 중심으로 정리한 것이다. 전체 403개 산업 가운데 기초무기화합물 부문에 판매된 비중이 39.8%로 매우 높았고, 기타 화학제품 19.2%, 석유화학중간제품 12.7%, 과일 및 채소가공품 9.5%, 일반음식점 6.7% 등으로 나타났다. 이와 같이 천일염이 식용으로 판매되는 것보다 공업용으로 판매되는 비중이 더 높은데, 실제로 소금은 가성소다, 표백제, 염소가스 생산뿐만 아니라 유리제조, 합성고무 생산, 가죽제품 생산, 가죽사료, 의료용(생리식염수) 등 우리의 생활과 밀접하게 연관된 매우 광범위한 산업부문에 이용되고 있다. 참고로 천일염이 중간재로 판매되는 비중 상위 10개 산업이 전체 수요에서 차지하는 비중은 96.3%로 거의 대부분을 차지하고 있으며, 상위 20개 산업이 전체에서 차지하는 비중은 99.6%인 것으로 나타났다.

<표 3-4> 원염(천일염) 산업의 중간수요 구조(수요비중 상위 20개 산업)

단위 : %

순위	산업	비중	누적 비중	순위	산업	비중	누적 비중
1	기초무기화합물	39.8	39.8	11	염료,안료및유연제	0.6	97.0
2	기타화학제품	19.2	59.0	12	기타조미료	0.4	97.4
3	석유화학중간제품	12.7	71.6	13	주점	0.4	97.8
4	과실및채소가공품	9.5	81.1	14	모피	0.3	98.2
5	일반음식점	6.7	87.8	15	분류불명	0.3	98.4
6	섬유표백및염색	2.3	90.0	16	낙농	0.3	98.7
7	수산물저장품	2.0	92.0	17	화약및불꽃제품	0.3	99.0
8	장류	1.8	93.8	18	가죽	0.2	99.2
9	가계외소비지출	1.4	95.2	19	수산양식	0.2	99.4
10	기타음식점	1.1	96.3	20	합성고무	0.2	99.6

자료 : 상계서.



#### 4) 수입구조

특정 산업의 수입구조를 분석하는 방법으로는 수입계수 분석, 수입의존도 분석, 수입상품의 구성비 분석 등이 있다(한국은행, 2004). 이 가운데 수입계수 분석을 통해 각 산업별 수입구조를 살펴보면 <표 3-5>와 같다. 여기서 수입계수는 산업연관표를 가로(배분구조)방향으로 보아 총공급액에서 수입액(최종재 포함)이 차지하는 비중을 나타낸다.

분석결과, 원염(천일염)의 수입계수는 60.2%로 농산물 가운데 맥류 및 잡곡부문의 수입계수 89.7%를 제외하고, 비교대상인 다른 농림수산물 및 식료품 중에서 가장 높은 것으로 나타났다. 즉, 산업전체의 수입계수인 14.7%, 농산물 20.0%, 축산물 1.9%, 임산물 41.3%, 수산물 13.3%, 육류 및 낙농품 18.5%, 수산가공품 32.4% 등에 비해 월등히 높은 것으로 나타났다.

결론적으로 원염 산업의 수입 의존도가 매우 높은 것으로 분석되어 중장기적으로 이에 대한 대책 마련이 시급한 것으로 나타났다. 즉, 소금과 같은 원자재의 수입 의존도가 높다는 것은 환율변동 및 세계 원자재 시장의 경기변화에 따라 수입가격이 급등하고, 이로 인한 국내산 생산재의 판매가격 상승 압박으로 이어질 개연성이 크기 때문에 결코 바람직하다고 볼 수 없다. 따라서 국내 천일염 산업에 대한 육성·지원을 통해 천일염의 수입 의존도를 경감할 수 있는 정책 방안 마련도 필요할 것으로 판단된다.

〈표 3-5〉 산업별 수입구조(농림수산물 및 식료품 중심)

단위 : 백만 원, %

구분		수입액	총공급액	수입계수
농산물	벼	0	8,169,139	0.0
	맥류 및 잡곡	2,518,631	2,809,200	89.7
	채소 및 과일	1,000,714	12,134,504	8.2
	기타 식용작물	983,632	3,790,351	26.0
	비식용작물	1,558,517	3,365,275	46.3
	합계	6,061,494	30,268,469	20.0
축산물	낙농	1,459	1,681,043	0.1
	육우	3,614	3,400,008	0.1
	양돈	4,235	3,339,139	0.1
	기타 축산	215,434	3,404,021	6.3
	합계	224,742	11,824,211	1.9
임산물		1,052,526	2,551,266	41.3
수산물	수산업어획	770,839	4,736,592	16.3
	수산업양식	115,376	1,902,178	6.1
	합계	886,215	6,638,770	13.3
육류 및 낙농품		3,511,569	19,020,622	18.5
수산물가공품	어육 및 어묵	448,980	1,142,148	39.3
	수산물통조림	22,793	451,975	5.0
	수산물냉동품	1,450,484	3,720,039	39.0
	수산물저장품	235,219	974,524	24.1
	기타 수산물가공품	298,682	1,294,046	23.1
	합계	2,456,158	7,582,732	32.4
원염(천일염)		108,676	180,636	60.2
정곡 및 제분		280,449	9,188,159	3.1
기타 식료품		4,877,278	27,347,328	17.8
산업 전체		413,216,967	2,809,546,311	14.7

자료 : 상계서.

## 2. 천일염 산업의 국민경제적 효과

본 절에서는 천일염 산업의 국민경제적 효과를 파악하기 위하여 연관 산업과의 상호간 영향력을 나타내는 산업간 전·후방 연쇄효과, 그리고 생산, 부가가치, 고용유발효과 등의 국민경제적 파급효과를 분석하였다.

### 1) 분석자료 및 방법

천일염 산업의 국민경제적 파급효과를 분석하기 위하여 산업연관분석을 수행하였다. 산업연관분석은 산업 간의 투입과 산출의 상호 의존관계를 통해 특정 산업에서 소비, 투자, 수출입 등 최종수요의 변화가 생산 및 고용 등 국민경제에 미치는 효과를 분석하는 방법론으로 널리 이용된다.

개별 산업부문별로 산업연관분석을 이용한 연구는 열거하기 힘들 정도로 광범위하게 수행되어 왔다. 해양수산부문에서 산업연관분석이 수행된 사례를 개략적으로 살펴보면, 우리나라 해양산업의 경제적 효과를 분석한 광증준 외의 연구(2002), 수산업을 총 43개 부문으로 확장 분류하여 심층적으로 분석한 신승식 외의 연구(2008), 천일염 산업과 수산가공품 산업을 포함하여 수산식품산업에 초점을 맞춘 이현동의 연구(2009) 등이 있다. 그러나 여기서는 천일염 산업만 별도로 분리하여 산업연관표를 재구축하고, 천일염 산업을 외생화(exogenous specification)하여 순수한 천일염 산업의 국민경제적 파급효과를 분석하였다.

한편, 본 연구에서는 산업연관분석모형에 대한 이론적 설명은 생략하고, 산업연관표를 분석목적에 맞게 어떻게 분류하였는지와 실증분석 결과를 중심으로 논의를 진행하고자 한다.<sup>20)</sup>

20) 산업연관분석모형에 대한 이론적 및 수리적 전개는 상기 선행연구와 더불어 한국은행에서

분석에 이용된 자료는 한국은행의 ‘2007년 산업연관표(2009년 공표)’ 가운데 국산거래표를 분석에 이용하였다. 생산자가격평가표에서 수입거래표를 제외한 국산거래표를 이용한 것은 앞서 언급된 바와 같이 본 연구의 목적이 천일염 산업의 순수한 국내 파급효과를 분석하는 것이기 때문이다.

<표 3-6>과 같이 전체 403개 기본부문표를 이용하여 산업을 총 36개 부문으로 재분류하였는데, 농림수산물과 음식료품 부문은 상대적으로 중분류 수준까지 분류하고, 기타 제조업 및 서비스 부문은 산업연관표 상의 대분류 기준을 그대로 적용하여 분류하였다.

〈표 3-6〉 403개 기본부문을 이용한 산업의 재분류(36개 부문)

재분류한 산업부문		기본부문 분류번호	재분류한 산업부문		기본부문 분류번호
1	농산물	1~17	19	금속제품	209~219
2	축산물	18~22	20	일반기계	220~239
3	임산물	23~26	21	전기 및 전자기기	240~267
4	수산물	27~28	22	정밀기기	268~273
5	농림어업서비스	29	23	수송장비	274~287
6	광산물	30~42, 44	24	기타제조업제품	288~297
7	원염	43	25	전력, 가스 및 수도	298~304
8	육류 및 낙농품	45~50	26	건설	305~320
9	수산물가공품	51~55	27	도소매	321~322
10	정곡 및 제분	56~58	28	음식점 및 숙박	323~326
11	기타 음식료품	59~84	29	운수 및 보관	327~340
12	섬유 및 가죽제품	85~113	30	통신 및 방송	341~347
13	목재 및 종이제품	114~128	31	금융 및 보험	348~353
14	인쇄 및 복제	129~130	32	부동산및사업서비스	354~371
15	석유 및 석탄제품	131~141	33	공공행정 및 국방	372~373
16	화학제품	142~171	34	교육 및 보건	374~383
17	비금속광물제품	172~187	35	사회 및 기타서비스	384~400
18	제1차 금속제품	188~208	36	기타	401~403

발간된 「산업연관분석해설(2004)」 책자에 자세하게 제시되어 있으므로 세부적인 기술을 생략하고자 한다.

## 2) 산업간 연쇄효과

산업간 연쇄효과 분석은 천일염 산업이 경제 전체에서 차지하는 상대적인 위치를 알아보기 위한 방법으로, 재분류된 36개 산업에 대한 영향력계수와 감응도계수를 도출함으로써 파악할 수 있다.<sup>21)</sup>

후방연쇄효과를 나타내는 영향력계수는 일반적으로 생산과정에서 여러 산업으로부터 중간재를 필요로 하는 산업일수록 커진다. 영향력계수의 크기를 산업별로 살펴보면, 제1차 금속제품이 1.436으로 가장 높고, 기타 1.350, 수송장비 1.330, 금속제품 1.279, 일반기계 1.273 등의 순으로 나타났다. 그리고 원염(천일염)의 영향력계수는 0.636으로 총 36개 산업 가운데 35위로 매우 낮은 것으로 나타났다. 영향력계수가 1보다 작다는 것은 천일염 산업의 투자지출에 따른 경제적 파급효과, 즉 타 산업을 견인하는 정도가 다른 산업부문에 비해 상대적으로 작다는 것을 의미한다. 이는 천일염 산업이 제조업적 성격보다는 원시 산업적 성격을 갖고 있음을 의미한다.

전방연쇄효과를 나타내는 감응도계수는 일반적으로 특정 산업의 제품이 각 산업부문에 중간재로 널리 사용되는 산업일수록 감응도계수가 커진다고 할 수 있다. 각 산업별 감응도계수를 살펴보면, 화학제품이 2.712로 가장 높고, 제1차 금속제품 2.650, 광산품 2.097, 부동산 및 사업서비스 2.056, 석유 및 석탄제품 1.866 등의 순으로 나타났다. 원염(천일염)의 감응도계수는 0.382로 총 36개 산업 가운데 36위로 가장 낮은 것으로 나타났다. 한편, 감응도계수가 1보다 작다는 것은 천일염 산업이 그만큼 경기변동에 영향을 받지 않는 산업임을 의미하며, 중간수요적 성격보다는 최종수요적 성격을 갖는다는 것으로 해석할 수 있다.

21) 천일염 산업을 예로 들어 설명하면, 영향력계수는 천일염을 생산하기 위해서 다른 산업으로부터 얼마나 많은 산출물을 중간재로 투입하는지의 정도를 나타내며, 감응도계수는 다른 산업의 생산에 천일염이 중간재로 얼마나 투입되는지의 정도를 나타낸다.

〈표 3-7〉 산업별 영향력 계수 및 감응도 계수

산업 분류		영향력계수 (후방연쇄)	순위	감응도계수 (전방연쇄)	순위
1	농산물	0.665	33	1.040	13
2	축산물	1.005	18	0.724	21
3	임산물	0.565	36	0.464	32
4	수산물	1.021	15	0.658	24
5	농림어업서비스	0.862	26	0.454	34
6	광산품	0.800	28	2.097	3
7	<b>원염(천일염)</b>	<b>0.636</b>	<b>35</b>	<b>0.382</b>	<b>36</b>
8	육류 및 낙농품	1.244	9	0.561	25
9	수산가공품	1.245	8	0.492	30
10	정곡 및 제분	1.017	16	0.463	33
11	기타 음식료품	0.938	22	1.126	11
12	섬유 및 가죽제품	1.125	13	0.778	20
13	목재 및 종이제품	1.155	12	1.158	10
14	인쇄 및 복제	0.993	20	0.523	28
15	석유 및 석탄제품	0.993	19	1.866	5
16	화학제품	1.266	6	2.712	1
17	비금속광물제품	1.087	14	0.672	22
18	제1차 금속제품	1.436	1	2.650	2
19	금속제품	1.279	4	0.879	18
20	일반기계	1.273	5	0.930	16
21	전기 및 전자기기	1.259	7	1.281	8
22	정밀기기	1.196	10	0.528	26
23	수송장비	1.330	3	0.917	17
24	기타제조업제품	1.191	11	0.521	29
25	전력, 가스 및 수도	0.933	24	1.084	12
26	건설	1.011	17	0.483	31
27	도소매	0.735	29	1.377	7
28	음식점 및 숙박	0.955	21	0.939	15
29	운수 및 보관	0.936	23	1.492	6
30	통신 및 방송	0.835	27	0.833	19
31	금융 및 보험	0.697	32	1.252	9
32	부동산 및 사업서비스	0.663	34	2.056	4
33	공공행정 및 국방	0.722	30	0.406	35
34	교육 및 보건	0.707	31	0.525	27
35	사회 및 기타서비스	0.872	25	0.665	23
36	기타	1.350	2	1.014	14

주 : 앞서 언급된 바와 같이 천일염 산업은 수입의존도가 매우 높은 산업임. 따라서 산업간 연쇄 효과분석은 국산 및 수입이 모두 고려된 생산자가격평가표로 산출하였음.

일반적으로 전방 및 후방연쇄효과의 크기에 따라 산업부문을 크게 네 가지로 구분할 수 있다(곽승준 외, 2002). 첫째, 전·후방연쇄효과가 모두 높은 중간수요적 제조업형, 둘째, 전방연쇄효과는 높고, 후방연쇄효과는 낮으면 중간수요적 원시산업형, 셋째, 후방연쇄효과는 높고, 전방연쇄효과는 낮으면 최종수요적 제조업형, 넷째, 전·후방연쇄효과가 모두 낮으면 최종수요적 원시산업형이라 할 수 있다. 천일염 산업은 전방 및 후방연쇄효과가 모두 낮기 때문에 최종수요적 원시산업형으로 분류될 수 있다.

### 3) 국민경제적 파급효과

천일염 산업이 타 산업부문에 미치는 생산유발효과, 부가가치유발효과, 취업유발효과를 분석한 결과는 <표 3-8>과 같다.

먼저 천일염 산업의 생산유발효과 분석 결과, 천일염 산업의 산출액이 1원 증가할 때, 타 산업부문에 0.465원의 생산이 유발되는 것으로 나타났다. 즉, 자기 산업부문에 미치는 생산유발효과가 1.0임을 감안할 때, 천일염 산업의 1원 생산증가로 인한 총생산 유발효과는 1.465원이라 할 수 있다. 한편, 36개 산업부문 가운데 생산유발효과가 큰 산업을 보면, 석유 및 석탄제품(0.050), 기타(0.043), 운수 및 보관(0.041), 부동산 및 사업서비스(0.039), 화학제품(0.037) 등의 순으로 나타났다.

천일염 산업의 부가가치유발효과를 살펴보면, 천일염 산업의 산출액이 1원 증가할 때, 타 산업부문에 총 0.16원의 부가가치가 유발되는 것으로 분석되었다. 천일염 산업의 총투입에서 부가가치가 차지하는 비중이 0.754원 정도임을 감안하면, 천일염 산업의 산출 1원 증가로 인한 총 부가가치 유발효과는 0.914원이라 할 수 있다. 부가가치유발효과의 산업별 크기를 살펴보면 부동산 및 사업서비스(0.027)가 가장 높았으며, 운수 및 보관(0.017), 석유 및 석탄제품(0.013), 도소매(0.013), 금융 및 보험(0.012) 등의 순으로 나

타났다.

마지막으로 천일염 산업의 산출액이 10억 원만큼 증가할 때 여타 산업에 파급되는 취업유발효과<sup>22)</sup>를 살펴보면 다음과 같다. 분석 결과, 천일염 산업의 산출액이 10억 원 증가할 때 타 산업부문에 약 3.232명의 취업을 유발하는 것으로 나타났다. 산업별로는 도소매가 0.522명으로 가장 컸고, 음식점 및 숙박 0.511명, 운수 및 보관 0.440명, 부동산 및 사업서비스 0.312명, 사회 및 기타서비스 0.251명 등으로 나타났다. 아울러 외생부문으로 처리된 천일염 산업 자체의 10억 원 생산에 대한 취업자수는 약 17.76명으로 추정되는 바, 이에 따라 천일염 산업의 10억 원 산출액 증가로 인한 취업유발인원은 국민경제 전체적으로 20.99명으로 분석되었다.

---

22) 취업유발효과를 계산하기 위해서는 먼저 취업계수를 구해야 한다. 취업계수는 각 산업의 취업자수를 해당 산업의 총산출로 나누어줌으로써 계산할 수 있다. 이 과정에서 기존의 광산품으로 분류되던 ‘원염’을 별도로 분리한 바, 원염의 취업자수는 대한염업조합의 내부자료를 이용하여 2007년 기준으로 1,278명으로 적용하였다.



### 3. 요약 및 시사점

본 연구에서는 2007년 산업연관표를 이용하여 천일염 산업의 구조에 대한 검토와 더불어 산업간 연쇄효과, 생산유발효과, 부가가치유발효과, 취업유발효과 등 다양한 국민경제적 효과를 분석하였다. 국민경제적 파급효과 분석을 위해 천일염 산업의 산출 변화가 자기 부문에 미치는 효과를 제외하는 외생화 기법을 이용, 전체 국민경제 및 여타 부문에 미치는 효과를 보다 정확하게 도출하고자 하였다. 주요 분석결과 및 정책적 시사점은 다음과 같다.

첫째, 산업별로 투입구조를 분석한 결과, 천일염 산업은 우리나라 전체 총산출에서 차지하는 비중이 0.003%에 불과할 정도로 국민경제적 비중이 미미한 산업임에도 불구하고, 부가가치를 창출하는 산업적 역량이 매우 큰 산업으로 나타났다. 천일염 산업의 부가가치율은 75.4%로 축산물(32.1%), 수산물(37.1%), 육류 및 낙농품(13.6%), 수산가공품(15.7%) 등 여타 산업보다 부가가치 창출수준이 높았고, 우리나라 전체 산업의 부가가치율(40.1%)보다 더 높은 것으로 분석되었다.

둘째, 산업별로 배분구조를 분석한 결과, 천일염 산업은 최종수요율이 19.2%인 반면, 중간수요율이 80.8%로 비교 대상으로 고려한 농림수산물 및 식료품에 비해 중간수요율이 매우 높은 것으로 나타났다. 중간수요율이 높다는 것은 여타 산업의 생산에 필요한 중간재로 투입되는 비중이 높다는 것을 의미하며, 실제로 기초무기화합물, 기타 화학제품, 석유화학중간제품, 과일 및 채소가공품, 일반음식점 등의 산업부문에서 식용 및 비식용(공업용)의 용도로 다방면에서 이용되는 것으로 나타났다.

셋째, 수입구조를 분석한 결과, 천일염 산업의 수입 의존도가 여타 산업 및 경제 전체에 비해 매우 높은 것으로 분석되었다. 향후 원자재의 수입

의존도가 지나치게 높음으로 인해 발생할 수 있는 수입가격 급등 및 국내 산업으로의 부정적 파급효과를 경감할 수 있도록 국내 천일염 산업에 대한 육성·지원을 통해 최소한 식용 천일염만큼은 국내에서 생산할 수 있는 산업기반 마련이 필요할 것으로 판단된다.

넷째, 천일염 산업에 대한 전·후방연쇄효과를 분석한 결과, 전방연쇄효과(감응도계수) 및 후방연쇄효과(영향력계수) 모두 분석대상으로 고려된 총 36개 산업부문 가운데 가장 작은 것으로 나타났다. 이는 천일염 산업이 원시 산업적 성격을 가짐과 동시에 그만큼 경기변동에 영향을 받지 않는 최종 수요적 성격을 지닌 산업임을 의미한다. 즉, 전반적인 경제 상황에 따라 영향을 크게 받지 않고, 경제 상황을 변동시킬 만큼의 영향을 주는 산업도 아님을 의미한다.

다섯째, 천일염 산업의 산출액이 1원 증가할 때 천일염 산업과 더불어 타 산업에 미치는 효과를 모두 합한 국민경제 전체의 효과를 분석한 결과, 생산유발효과는 1.465원, 부가가치유발효과는 0.914원으로 나타났다. 그리고 천일염 산업에 10억 원의 산출이 증가할 때, 약 21명의 취업유발효과가 나타나는 것으로 분석되었다. 이러한 분석결과는 천일염 산업의 육성을 위한 정책 수립 시, 산업의 국민경제적 위상 및 실태를 파악할 수 있는 기초 자료로서 활용이 가능할 것으로 판단된다.

〈표 3-8〉 천일염 산업 활성화의 경제적 파급효과 분석결과

구분	천일염 산업에 미치는 효과(A)	타 산업부문에 미치는 효과(B)	총 효과(A+B)
생산유발효과	1원당 1.0원	1원당 0.465원	1원당 1.465원
부가가치유발효과	1원당 0.754원	1원당 0.160원	1원당 0.914원
취업유발효과	10억원당 17.76명	10억원당 3.232명	10억원당 20.99명

〈표 3-9〉 천일염 산업의 타 산업부문에 대한 유발효과

단위 : 원, 명/10억 원

산업분류		생산유발 효과	순 위	부가가치 유발효과	순 위	취업유발 효과	순 위
1	농산물	0.003	22	0.002	18	0.165	7
2	축산물	0.002	26	0.001	24	0.041	15
3	임산물	0.000	34	0.000	30	0.012	23
4	수산물	0.001	29	0.000	28	0.009	26
5	농림어업서비스	0.000	35	0.000	34	0.004	32
6	광산품	0.000	33	0.000	31	0.002	34
8	육류 및 낙농품	0.003	24	0.000	26	0.007	27
9	수산물가공품	0.001	31	0.000	32	0.004	31
10	정곡 및 제분	0.001	27	0.000	33	0.003	33
11	기타 음식료품	0.006	19	0.002	15	0.024	20
12	섬유 및 가죽제품	0.022	9	0.007	11	0.174	6
13	목재 및 종이제품	0.032	6	0.008	7	0.154	8
14	인쇄 및 복제	0.003	21	0.001	22	0.034	17
15	석유 및 석탄제품	0.050	1	0.013	3	0.009	25
16	화학제품	0.037	5	0.008	8	0.087	10
17	비금속광물제품	0.001	28	0.000	25	0.006	28
18	제1차 금속제품	0.011	16	0.002	19	0.010	24
19	금속제품	0.008	17	0.002	17	0.045	13
20	일반기계	0.017	12	0.004	13	0.073	11
21	전기 및 전자기기	0.006	18	0.001	20	0.017	21
22	정밀기기	0.001	30	0.000	29	0.005	29
23	수송장비	0.016	13	0.004	14	0.043	14
24	기타제조업제품	0.002	25	0.001	23	0.015	22
25	전력, 가스 및 수도	0.018	11	0.007	10	0.024	19
26	건설	0.003	23	0.001	21	0.030	18
27	도소매	0.022	8	0.013	4	0.522	1
28	음식점 및 숙박	0.022	7	0.009	6	0.511	2
29	운수 및 보관	0.041	3	0.017	2	0.440	3
30	통신 및 방송	0.011	15	0.005	12	0.034	16
31	금융 및 보험	0.020	10	0.012	5	0.109	9
32	부동산 및 사업서비스	0.039	4	0.027	1	0.312	4
33	공공행정 및 국방	0.001	32	0.000	27	0.005	30
34	교육 및 보건	0.003	20	0.002	16	0.050	12
35	사회 및 기타서비스	0.016	14	0.008	9	0.251	5
36	기타	0.043	2	0.000	35	0.000	35
합계		0.465		0.160		3.232	

## 제 4 장 외국의 천일염 산업화 사례 분석

### 1. 프랑스의 게랑드 천일염

#### 1) 게랑드 천일염과 국산 천일염

세계적으로 가장 유명하며, 고가로 취급되는 천일염은 프랑스의 게랑드 천일염이다. 국내에서 유통되는 게랑드 천일염과 국산 천일염과의 가격 차이는 수입가격과 국산 산지가격 차이가 무려 41.9배나 난다. 이를 상품별로 구분하여 보면 <그림 4-1>과 같이 나타난다.

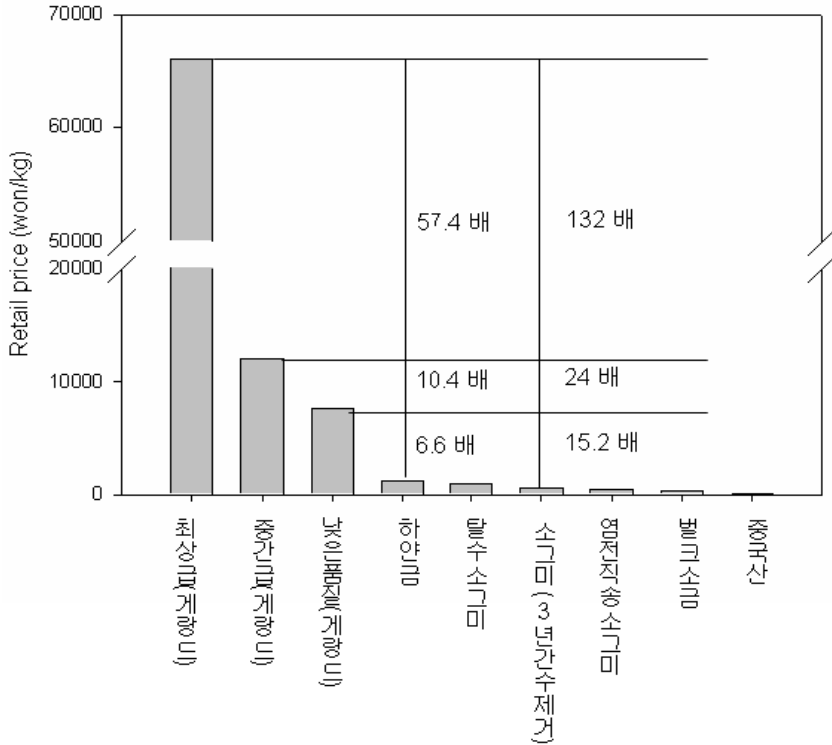
프랑스 게랑드의 천일염을 상품, 중품, 하품으로 구분하여 우리나라의 천일염 등의 상품화된 소금과 그 가격을 비교하면, 크게는 132배까지도 가격 차이가 발생한다. 이와 같이 프랑스의 게랑드 소금은 세계 명품화를 통해 산업화에 성공한 사례라고 할 수 있다. 이러한 게랑드 천일염의 산업화를 분석하여 그 특징을 살펴보기로 한다.

#### 2) 게랑드 천일염의 산업화 특징

##### (1) 소금 산업의 붕괴에 대처

프랑스는 매년 300만 톤 정도의 소금을 생산하는 소금 강국으로 주로 지중해에서 산업적으로 생산되는 지중해 염전과 암염, 기계염 등이 주종을 이루고 있다. 이에 반해 수작업 의한 천일염 생산은 대서양쪽 염전의 게랑드에서 주로 생산되고 있다.

〈그림 4-1〉 프랑스 게랑드 천일염과 국산 천일염의 가격 비교



자료 : 장덕기 외 4인, 「천일염의 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 5.

프랑스의 서부 브르타뉴 지방에 위치한 게랑드 소금의 역사를 볼 때, 기원전 800년에서 850년 사이에 농축한 염수를 불로 증발시켜 소금을 채집한 것이 기원이다. 또한 현재의 게랑드 천일염 생산방식은 이미 9세기 이전에 존재하였다. 특히 이곳의 서해안 일대는 대서양의 거센 파도가 몰아치는 곳이지만, 지층이 점토질로 되어 있을 뿐 아니라 갯벌이 크게 발달한 덕분에 예로부터 염전산업이 일찍 꽃피워진 지역이다. 지난 16세기에서 18세기만 하더라도 이곳의 채염지는 무려 3백 50곳에 이르렀으며, 염전에 종사하는 사람의 숫자는 7천여 명 이상으로 연간 3만 5천 톤에서 4만 톤의

소금을 생산했을 정도로 유럽에서 으뜸가는 천일염의 주산지였다.

〈그림 4-2〉 프랑스 게랑드 천일염의 생산(채염)



특히 18세기 들어 고기를 소금에 절이는 제품이 주류로 자리 잡으면서 유럽 각지에서 수요 급증에 따라 프랑스에서 소금은 철과 함께 주요 전략 산업으로 국가 세입의 상당 부분을 차지하였다. 그러나 20세기에 접어들면서 급속한 공업화로 대량생산이 가능해지면서 전통적 생산방식을 고수해 온 게랑드 염전은 급속히 침체되었다. 프랑스 동부와 남프랑스 지역의 염전들이 빠르게 공업화되면서 서부지역의 소금 생산량은 크게 위축됐고, 지난 1970년대 초에 이르러서는 염전 종사자 수가 불과 2백 30명에 불과할 정도로 수직 추락하였다. 더욱이 프랑스의 ‘마리나 계획’이라는 정책에 따라서 연안을 따라 많은 마리나 항구가 건설되면서 게랑드 지역 역시 휴양지 개발에 영향을 받았다.

이에 게랑드의 천일염 생산자들은 산업 붕괴의 위기를 인식하고 휴양

지 개발계획을 저지시킨 후 소금산업의 붕괴에 적극 대응하여왔다. 이들 생산자는 1972년 게랑드 천일염생산자협동조합을 설립하고 조합을 통해 소금가격의 상향조정 등 권익을 향상시키는데 지속적인 노력을 기울이면서, 전통적 소금생산방식을 선진적으로 계승하기 위해 1979년부터 소금장인 양성센터를 만들어 후계자 양성에 노력하였다.

## (2) 친환경 천일염의 생산 기반과 조직적인 유통조직

게랑드의 소금이 세계적 명품으로 발돋움할 수 있었던 것은 치열한 장 인정신의 발로에서 기인하는 것이다. 게랑드 지역의 소금생산이 무엇보다 ‘식품 안전성’에서 인정을 받고 있는 것은 이곳 염전지역이 생태 보호지역 이어서 공업지역에서 멀리 떨어져 있다는 점이다. 더욱이 주 도로(고속도로, 국도 등)로부터 500m 이상 떨어진 곳에 염전이 위치할 뿐 아니라 농약이나 화학비료, 양계장, 양식장, 집중 생산시설으로부터 완전히 격리된 체 엄격하게 운용되고 있다.

생산 이후 천일염에 대한 세정은 허용하지 않고 화학처리를 하지 않는 목재도구만 사용하며, 태양이 아닌 열에 의한 직접 건조는 엄금하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않아야 한다.

이런 치열한 노력에 대가로 게랑드는 프랑스농림수산청이 최우수 식품에 주어지는 빨강 라벨(Label Rouge)을 1991년에 획득하였다. 소금의 과학 성분검사, 박테리아 검사, 그리고 맛과 모양 및 색에 대해서는 1년에 4번, 기업의 일반검사(설비 위생검사)는 1년에 1번, 예고 없이 하는 검사 4번 등의 엄격한 검사과정을 필수 통과해야 한다.

게랑드는 고도의 친환경 소금생산에 주력할 뿐 아니라 유통에도 엄청난 노력을 쏟아 붓고 있다. 게랑드는 소금의 가치증진 및 명품화를 위해 지

역단위 공동조직을 구성해 철저한 품질관리 및 공동브랜드 개발과 공동판매에도 박차를 가해왔다. 계랑드 소금생산자 협동조합을 살펴보면 야적장, 공동보관창고, 공동브랜드를 개발하여 사용하며, 소금판매 방식은 조합, 개별, 도매상 활용을 병행하여 판매하며, 회원 간의 과다경쟁을 막기 위해 조합차원에서 수급 조절하면서 소비자 수요를 촉진하고 있다.

그러나 계랑드 천일염의 구성원들은 최상의 세계적 명품 소금생산에는 치열한 장인정신이 깃들어야 함을 공동으로 인식하고 있다. 이에 계랑드 염생산자 협동조합은 정부의 보조금을 지원받아 1979년 소금장인 양성센터를 설립하기 이른다. 경제학, 생물학, 지층학, 지리학, 농업경영학, 환경학, 생태학, 정보공학, 기상학 등을 포함하여 10개 과목의 이론과 실기를 8개월 간 집중 조련하면서 최종시험에 합격하면 4급 수준의 국가자격, 농업개발 책임자 증명서를 부여하여 이들의 위상 제고에도 지대한 공을 들여왔다.

### (3) 천혜조건과 장인정신

계랑드의 천일염 생성은 태양의 광선이 강하지 않아서 조금씩 결정(結晶)이 진행되는 단점에도 양질의 소금을 만들어 낼 수 있는 최상의 요건이다. 계랑드의 소금은 염화나트륨( $\text{NaCl}$ ) 외에 미네랄 성분이 풍부하고 특히 마그네슘이 많이 포함되어 있다. 그것은 남프랑스와 달리 대서양의 온난한 기후로 풍부한 일조량과 건조한 날씨, 적당한 바람 등이 어우러져 천일염 생산에 천혜의 기후조건을 구비하고 있기 때문이다. 이러한 기후에다 장인정신의 생산기법이 어우러져 계랑드 소금으로서의 고유한 색채와 특색을 갖게 하는 것이다.

특히 계랑드 지방의 염전에는 미세한 식물 플랑크톤인 ‘두날리엘라 살리나(*Dunaliella salina*)’라는 해조류가 서식하고 있다. 이 해조류는 살아 있는



동안뿐 아니라 죽을 때에도 미네랄을 배출한다. 은은한 제비꽃 향과 같은 독특한 풍미가 ‘두날리엘라 살리나’의 영향 때문이다. 따라서 게랑드 소금의 맛은 짠 맛, 쓴 맛, 단 맛 등이 알맞게 섞여 있고, 간수가 강하지 않다.

‘플뢰르 드 셀’은 일명 ‘소금의 캐비아’라고 불리는데, 일반 가정에서 사용하는 식탁용 소금은 대개 염도가 90% 이상이지만, 이 소금은 83% 정도이다. 작은 결정으로 매우 가벼운 ‘플뢰르 드 셀’은 하얗고 맛이 순해 유명 프랑스 요리 주방장 들이 앞 다투어 추천하고 있다. 미각을 섬세하게 둔우며, 부드러운 단 맛과 깊은 바다 향(바이올렛 향)을 품고 있는 이 회색 소금은 ‘소금 중의 소금’이라고 불리는데, 소금을 얻는 과정에서 흙도 같이 묻어 채취가 되기에 옅은 보라색이 감도는 밝은 회색빛이 특징이다.

#### (4) 고부가가치 ‘생태 테마파크’ 과 ‘상품 차별화’

게랑드 소금이 천일염의 명품으로서 인정받는 다른 이유 중의 하나는 고품질에 심혈을 기울이면서 문화적으로 접근하는데 탁월한 역량을 발휘했기 때문이다. 게랑드는 전통적 소금생산 방식을 고수하는 한편 염전의 자율적 환경관리 못지않게 염전을 보호지구로 지정하여 친환경 생태 마케팅에 총력을 펼치면서 다양한 체험프로그램 운영 및 제품들을 선보이고 있다. 해외 유명 인사를 총동원한 홍보를 통해 ‘프랑스=천일염’을 각 국에 인식시키고, 염전을 관광자원으로 활용해 매년 국내외 관광객이 이곳을 찾도록 다양한 유인책을 내놓고 있다.

그리고 이들은 염전에서 생산하는 소금의 종류를 세분화해서 상품화하는데 노력을 기울이고 있다. 소금을 포함한 비누, 캐러멜, 화장품 등 다양한 상품을 개발한 것도 시장에서 게랑드 천일염의 명품화에 주요한 역할을 했다. 이와 동시에 소금을 담은 다양한 포장재(자기, 목재, 종이팩, 유리, 수공예)를 개발하는 등 마케팅 전략 역시 탁월한 역량을 발휘했다.

또한 계랑드 천일염의 홍보 전략은 관광객이 찾아와 직접보고 체험하도록 하는 것이다. 계랑드 마을 중심에 위치한 중세의 성(城)을 활용한 중세인형박물관 등을 활용해 ‘페스티벌 셀티크(Festival Celtique)’<sup>23)</sup>를 개최하여 소금홍보와 판매를 축제와 연계하고 있다. 또한 ‘염전박물관’이나 ‘소금의 집(La Maison des Sel)’등 소금 홍보시설을 조성하여 관광객의 눈과 귀를 즐겁게 하고 있다.

## 2. 일본의 우미노 세이(海の清) 천일염

### 1) 천일염 재현을 위한 노력

일본 천연소금 생산업체 ‘우미노세이’는 동경에서 120km 떨어진 오오시마에 있다. 바로 이곳에서 사멸 직전의 일본 천일염 재건운동과 부흥을 근간으로 한 산업화가 본격적으로 이루어지고 있는 곳이다. 현재 오오시마에는 우미노세이의 천일염 제조공장 2곳이 있다. 그 중 하나는 우리나라의 천일염 소금 제조현장에 비견되는 ‘센바(千波) 공장’이며, 또 하나는 가공 천연소금을 만들고 있는 ‘모토마치(元町) 공장’이다.

일본에서 1971년 전통적 염전이 폐지되고 모든 소금이 이온교환식이라는 미네랄 함유량이 극히 적은 화학적 소금으로 대체되면서, 천일염 등의 천연 소금 생산자들은 산업 존폐의 위기감 속에 오오시마에 모여 천일염 등을 포함한 자연염 부활운동을 전개하였다. 이에 일본의 정부 정책에 반해서 오오시마의 마부찌(間伏) 해안에서 시험적으로 천연 소금을 만들어져 ‘회원배부’<sup>24)</sup>라는 형태로 보급된 것이 1976년이다. 이것이 바로 현대식 일

23) 8월 8~12일까지 매년 계랑드에서 개최되는 중세축제.

24) 회원들에게만 소금을 공급함.

본 소유이자 특유의 입체 염전에서 천연소금의 원형이 조성된다.

## 2) 천일염 상품화 과정과 홍보

### (1) 자연을 담은 과학적 제염과정

여기서 만들어진 소금 생성 과정은 다음과 같다. 투명하며 맑은 태평양의 바닷물을 펌프로 입체염전으로 끌어올린 다음, 이곳에서 순환 과정을 거치면서 햇볕과 바람의 힘으로 해수를 조련한다. 해수의 2배로 농축된 소금은 가열공정 시설을 갖춘 모토마치(元町) 공장으로 이동한다. 밑이 둥근 모양으로 특수하게 제작된 가열 가마에서는 고압증기를 사용하여 해수가 끓고 있으며, 솥 내부에서 대류가 자연스레 순환되기 때문에 평평한 솥과는 달리 기계적인 교반을 할 필요가 없다. 이것을 중간농축 과정이라 칭하는데, 해수의 약 5배까지 농축시킨다. 중간 농축한 염수를 다시 가마에 넣고 하루 낮과 밤에 걸쳐 줄이면, 염수가 점점 줄면서 하얗게 빛나는 소금 결정이 나온다.

그러나 우미노세이 가마솔에서는 수분을 전부 날려버리지 않는다. 해수의 성분이 모두 고형 되면 뽀얀맛이 강한 맛없는 소금 즉, 미네랄이 적은 소금이 산출되기 때문이다. 미네랄 함량을 얼마나 유효적절하게 포함시키느냐가 맛있는 소금으로 거듭나게 하는 비책인 것이다. 그래서 작업 중에 빈번하게 수분 함량을 체크하며 그 함량을 정교하게 조정한다.

증기의 압력이 휴지기에 접어들면서 하루 낮과 밤 동안 그대로 식힌 다음에 교반하여 죽과 같은 상태로 만들고 원심분리기로 간수와 소금을 별도로 추출한다. 이것을 ‘탈즙’이라 한다. 간수는 그냥 버리지 않고, 박스에 포장되어 두부제조공장에 판매한다.

〈그림 4-3〉 일본 우미노세이 공장의 내부



이러한 과정에서 나온 소금이 바로 ‘우미노 세이 아라시오(海の精 あらしお, 굵은소금)’이며, ‘우미노세이 아라시오’를 600도 이상의 고온에서 장시간 구워내어 흡습성을 제거한 후에 요리 전반, 특히 볶음이나 식탁 소금으로 적합하게 선보인 것을 ‘우미노세이 야키시오(海の精 やきしお, 구운소금)’라고 한다. 마지막으로 ‘우미노세이 호시시오(海の晶 ほししお, 건조소금)’는 일본에서 매우 희귀한 천연소금으로 비와 습기가 많은 일본에는 태양과 바람의 힘만으로 결정화된 천일염은 없었으나 독자적 연구를 거듭하여 탄생하였다.

‘우미노세이 호시시오’는 제조 과정은 대략 다음과 같다.

앞서 소개한 입체염전에서 농축된 해수는 센바(千波) 공장의 유리온실인 천일온실(天日溫室)로 옮겨진다. 이곳으로 이동된 농축해수는 소재가 ‘티탄’으로 이루어진 금속 용기에 담겨 천연소금의 결정화가 진행된다. 이 모든 과정이 수작업으로 진행되며, 여기에서도 ‘탈즙’의 타이밍이 매우 중요하기 때문에 장인의 끈기와 판단력이 필요하다.

## (2) 다양한 친환경 상품화

일본 최초이자 최고의 천연소금 생산업체인 우미노세이는 천연소금이 가미된 친환경 먹거리 기반의 발효식품 제조에도 최선의 노력을 기했다.

흔히들 “일본음식은 달고 싱겁다.”라는 말을 많이 하는데, 일본음식에 애용하는 조미료는 설탕, 소금, 간장, 식초, 된장 등 다섯 가지가 주종이다. 이들이 각 요리 속에 어느 정도의 비율로 배합되어 있는가에 따라 미각을 개성 있게 돋우는 묘미를 만끽할 수 있다.

우미노세이 브랜드 식품은 소비자에게 최고의 맛과 건강을 전달하기 위해 다음의 6가지 원칙을 철저히 지키고 있다. 하나, 향신료나 깨소금과 같이 생산량이 극히 적은 원료를 사용하는 경우를 제외하고서는 원료산지와 제조산지를 일본 국내로 하는 ‘산지의 원칙’을 고수한다. 둘, ‘원료의 원칙’은 우미노세이 가공식품군들의 원재료는 농약이나 화학비료를 일절 엄금하며, 식품첨가물 등의 화학약품은 일체 사용하지 않는다는 것이다. 셋, 소재가 가지고 있는 성분의 균형을 중요시 하는 ‘성분의 원칙’에서는 추출, 정제, 합성 등에 의해 특정의 성분을 과도하게 고순도화 하거나 과도하게 제거하지 않는다. 넷, ‘맛의 원칙’으로는 소재가 가지고 있는 본래의 맛을 중요시하기에 소금으로 소재의 맛을 살리는 것을 기본으로 하고 인공적인 조미료, 감미료는 첨가하지 않는다.

우미노세이의 상품 특성은 단순히 자사 생산의 소금만을 판매하는 것이 아니라 이와 관련된 제품군을 상품화하고 있다는 것이다. 또한 우미노세이의 친환경 먹거리와 위생용품들은 도매점을 통해 80%가 유통되며, 나머지는 인터넷 쇼핑몰 등 직접 판매를 통해 소비자들에게 전달된다. 다음은 우미노세이의 주력 생산품들이다.

우미노세이의 ‘간장 된장’은 국산의 대두(비유전자변형)와 밀을 원료로 천연양조법을 사용하여 충분히 숙성시켰다. 우미노세이가 제조한 소금에 포함되어 있는 미량의 미네랄이 발효를 도와서 간장 본래의 맛과 향을 재현했다. 식품첨가물은 일절 사용하지 않는다.

‘매실 짱아치’는 매실의 명산지 ‘나라현 요시노 히가시키슈’의 계약 농가에서 재배하였다. 산간지방에서 농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 야생 매실의 맛이 진하게 담겨 있다.

발효 타입의 자연 건조 ‘타꾸양’은 맛과 단 맛을 농축하고 있는 무를 찢겨와 소금에 절였다.

‘모로미즈께 다이꼰’(양념한 절임 무)은 햇볕에 말린 무를 엄선된 간장과 된장을 혼합하여 양념에 절였다. 간장과 된장의 풍미가 식욕을 불러일으키는 진한 맛이다. 밥반찬으로 이용된다.

‘후쿠신즈께’(福神漬)는 무, 가지, 오이, 생강, 자소(紫蘇), 표고버섯, 깨 등 일곱 종류의 소재를 ‘미링’(みりん)에 절였다. 미링은 소주에 찹쌀과 누룩을 넣어 만든 단맛이 나는 술이다.

‘시바즈께’(しば漬)는 오이, 가지, 생강, 양하(囊荷), 자소 등 다섯 종류의 소재를 매실 식초의 맛이 나는 양념에 절였다. 깔끔하고 개운한 산미가 일품이다.

‘쇼오가베니우메즈께’(しょうが紅梅漬)는 자소와 붉은 매실이 듬뿍 함유된 붉은 매실 식초에 커다란 생강을 넣고 절여서 산미를 살린 ‘베니쇼오가’(붉은 생강)이다. ‘큐우리모로미즈께’(きゅうり諸味漬)는 바로 수확한 오이를 우미노세이의 전통 바다소금에 유산 발효시켜, 된장과 간장을 넣은 양념에 절였다.

‘아시다바 먼’(明日葉めん)은 우미노세이의 전통 해염에 오오시마에 자생하는 비타민 가득한 명일엽(明日葉)을 섞어 반죽한 건조 면이다. 명일엽은 우리나라에서는 신선초(神仙草)라 불린다.

‘소르토데 하미가끼’(ソルト de はみがき)는 치약전용의 전통 해염으로 칼슘이 듬뿍 든 소금을 고온에서 구웠다. 현재 유통되는 치약들은 거의 계면활성제나 발포제등 많은 첨가제가 들어 있어 치아손상에 위험이 있지만, 동 치약은 매일의 양치질로 치석제거와 치석 침착을 예방하며, 소금만으로 만들어져 뒷맛이 깔끔하여 식사 시에 입맛에 영향을 주지 않는다.

### (3) 초등학생부터 소금의 생활교육

도쿄의 시부야에 위치한 일본의 ‘소금(담배) 박물관’은 일본전매공사가 전매제도 70주년을 기념하여 1978년 개관하였다. 이곳에서는 일본전통의 소금제조법을 위시하여 세계 유수의 소금 생산지의 정보가 화보와 실물로 비치되어 있어 지구촌 소금산업의 과거·현재·미래의 비전을 입체 관람할 수 있다. 특히 이곳에는 초등생들이 교사들과 함께 체험학습장으로 자주 찾는데 간단한 현장교육과 실험을 곁들여 아이들이 자연스레 소금문화에 친숙하도록 하는 정부 차원의 배려이다.

### (4) 기타

지금까지 프랑스 게랑드 천일염, 일본의 우미노세이 천일염에 대해 살펴해보았다. 이 외에도 호주산 천일염이 있는데, 호주산 천일염은 호주의 중남부 지역인 뎀피어 지역에서 기업적 방식으로 거대 규모로 생산되고 있다. 뎀피어 지역은 기후적으로 덥고 건조하여 천일염을 생산하기에 적합하며, 인근에 편리한 항구를 접하고 있어 생산한 천일염을 국외로 수출하기에 좋은 배후 Infra를 가지고 있다. 동시에 인근 지역에 광대한 인프라를 지원하여 천일염 생산에 기후, 지역, 배후환경, Infra, 지원이 통합되면서 이상

적인 조건을 맞추고 있다.

특히, 우리나라의 천일염이 대부분 소규모의 영세 생산자에 의해 생산되고 있는 반면에 호주의 댐피어 염전은 세계 최대의 규모를 자랑하며, 모든 작업이 기계 등에 의해 이루어지고 있다.

### 3. 외국 천일염 산업화 정책의 특징과 시사점

프랑스 게랑드 천일염과 국내산 천일염의 산지가격 차이는 40배 이상으로 나타났으며, 상품화된 천일염의 가격 차이는 최고 132배로 나타났다. 이러한 차이는 품질만의 차이를 반영하여 나타난 결과라고 할 수 없다. 물론 품질을 기본으로 한 다른 외부요인의 반영에 의해 상상하기 어려운 가격 차이가 발생한 것으로 볼 수 있다.

수작업에 의해 생산되는 프랑스 게랑드 천일염은 우리나라의 천일염 역사 이상으로 오래된 역사를 가지면서 우리나라의 염전과 유사한 갯벌이 크게 발달한 지역이다. 게랑드 천일염은 한 때 프랑스의 주요 전략산업으로 국가 세입의 상당 부분을 차지하였다. 그러나 20세기에 접어들어 급속한 공업화에 의한 소금의 대량생산과 마리나 계획에 위한 휴양지 개발에 의해 위축될 수밖에 없었다. 프랑스의 천일염 산업정책이 이른바 해양휴양지개발정책에 후순위로 밀려버린 것이었다.

프랑스의 게랑드 사례나 일본의 우미노세이 아라시오 사례는 우리나라의 천일염의 부침과 유사한 것으로 알 수 있으나 부침과정에서의 천일염 생산자들의 능동적인 노력에서는 큰 차이를 나타내고 있는 것으로 알 수 있다. 특히, 프랑스 게랑드 지역의 천일염 생산업자가 오늘날의 높은 가치를 가지는 천일염 산업으로 육성한 주요한 특징과 시사점을 정리하면 다음과 같다.



i) 품질 및 가격의 공동관리 = 협력적 조직의 역할 필요

천일염 생산자들의 공통의 인식을 가지는 것이 중요하며, 천일염 산업의 유지, 발전을 위해 생산, 가공, 유통(수출 및 소비촉진, 가격조절) 등을 공동으로 수행할 수 있는 지역단위의 공동조직이 필요하다.

ii) 전통적 생산방식 계승 = 철저한 장인정신

계랑드나 우미노세이의 사례에서 볼 수 있듯이 천일염은 수작업에 의한 전통적인 생산방식의 계승이 중요하다. 이에 계랑드는 정부보조사업으로 천일염 후계자 양성센터를 만들어 무려 10개 과목(경제학, 생물학, 지질학, 지리학, 농수산경영학, 환경학, 생태학, 정보공학, 기상학 등)의 이론과 실기를 8개월간 집중 조련하여 자격증 취득을 제도화하였다.

iii) 염전의 안전성 확보 = 염전지의 오염으로부터 철저한 격리

계랑드 천일염 염전은 생태 보호지역이어서 공업지역에서 멀리 떨어져 있으며, 고속도로나 국도 등으로부터 500m 이상 떨어진 곳에 위치하고 있다. 그 뿐 아니라 농약이나 화학비료, 양계장, 양식장, 집중 생산시설로부터 완전히 격리된 지역에 위치하고 있다는 점이다.

iv) 친환경품질관리 인증제도(Label Rouge)와 철저한 사후관리제도 활용

생산 이후 천일염에 대한 세정은 허용하지 않고 화학처리를 하지 않는 목재도구만 사용하며, 태양이 아닌 열에 의한 직접 건조는 엄금하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않는 등을 조건으로 한 인증제도를 활용하고 있으며, 철저한 사후관리제도를 규정하고 있다.

계랑드는 소금의 과학 성분검사, 박테리아 검사, 그리고 맛과 모양 및 색에 대해서는 1년에 4번, 기업의 일반검사(설비 위생검사)는 1년에 1번, 부정기 검사 4번 등 엄격한 검사과정을 필수 통과해야 한다.

v) 천혜의 자연조건이 필수조건

계랑드의 천일염 생성은 태양의 광선이 강하지 않아서 조금씩 결정이

진행되는 단점에도 양질의 소금을 만들어 낼 수 있는 최상의 자연요건이다. 계랑드의 소금은 염화나트륨 외에 미네랄 성분이 풍부하고 특히 마그네슘이 많이 포함되어 있다. 특히, 계랑드 지방의 염전에는 미세한 식물 플랑크톤인 ‘두날리엘라 살리나(Dunaliella salina)’라는 해조류가 서식하여, 풍부한 미네랄과 독특한 풍미를 가진 천일염을 생산할 수 있다는 것이다.

vi) 천일염 염전을 활용한 ‘생태테마파크’와 다양한 ‘상품화’ 노력

염전이 가지는 생태적 요인을 활용한 문화적 접근과 다양한 체험프로그램 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합 산업으로서 역할을 할 수 있는 종합대책이 필요하다는 것이다. 또한 천일염의 역사나 지구촌 소금산업의 과거·현재·미래의 비전을 입체적으로 관람할 수 있는 시설을 통하여 초등학교 때부터 자연스레 소금문화에 친숙하도록 하는 배려도 필요할 것이다.

아울러 해외 유명 인사를 초청하여 ‘천일염’을 세계 시장에 홍보하고, 염전을 관광자원으로 활용하며 천일염을 활용한 건강식품 및 특산식품, 비누, 캐러멜, 화장품 등 다양한 상품을 개발하여 천일염의 명품화에 시너지 효과를 얻을 수 있도록 하는 점 등도 가치 있는 부분으로 평가할 수 있다.

## 제 5 장 천일염의 식품산업화 관련 정책과 법제

### 1. 천일염의 식품산업화 정책

천일염은 2009년 3월 20일자로 소관부처가 농림수산식품부로 변경되면서 식품 중에서 수산물로 분류되면서, 식품산업정책의 대상으로 포함되었다. 이전 지식경제부 소관 하에서는 광물로 분류되고 있었으며, 식품으로서의 지위는 2006년 식품의약품 안전청 공고인 ‘식품의 기준 및 규격’을 일부 개정하면서 저나트륨 소금을 식염으로 분류하기 시작하면서 부터이다. 하지만 여전히 광물로 분류되는 점은 마찬가지였다.

이하에서는 천일염에 관련된 정책 기조를 이전의 광물로 분류되던 때부터 식품으로 분류되는 현재까지로 나누어 살펴보았다.

#### 1) 지식경제부의 천일염 정책

##### (1) 식품 지정 이전의 정책

천일염 산업은 1955년 소금의 자급자족 시대를 지나, 1962년에 소금의 전매제도가 폐지되었다. 천일염은 제조방법이나 천연식품이 가지는 피할 수 없는 복잡성 때문에 1963년 제정된 ‘염관리법’에 광물로 분류되었고, 이후 45년간 식품이 아닌 광물로 취급되어 사용에 많은 제약을 받아왔다. 1992년에는 식품공전에서 제외되었으며, 이 후 1997년 소금 수입자유화에 따라 천일염의 생산이 크게 위축되면서 ‘폐전지원사업’이 추진되었다.

동 폐전지원사업은 2001년 말까지 염 수입자에 대해 국내가격과 수입

가격의 차액 범위에서 수입부담금을 부과·징수하고, 이를 염안정기금으로 조성하여 천일염전의 폐전에 대한 지원을 하였다.

이후 2006년 12월에 천일염의 식품 허용을 담은 ‘식품의 기준 및 규격’개정(안)이 예고되고, 2007년 3월에는 ‘염관리법’ 개정법률(안) 입안이 예고되면서 천일염이 광물에서 식품으로 전환되는 계기를 마련하였다.

〈표 5-1〉 우리나라 소금 관련 정책의 변화(2007년 까지)

연도	정책	내용
1907	주안(인천)에서 최초로 염전 축조	- 관영
1942	조선염전매령 제정	전매제도 시작
1955	소금의 자급자족 달성	
1962	소금의 전매제 폐지	
1963	염관리법 제정	염전 개발과 염 수급을 조절함으로써 염업의 건전한 육성을 도모하고 국민경제발전에 기여하게 함을 목적
1967	염업조합법 제정	대한염업주식회사법, 염제조자로 하여금 조합을 설립할 수 있도록 하여 민영화
1994	소금수입 자유화 결정	GATT/BOP 제2단계 수입자유화 계획에 의거 '97.7.1.부터
1995	염관련법령 전면 개정	- 기계염 및 일부 가공염의 제조 허가제를 신고제로 전환 - 재제조염과 일부 가공염의 관리를 보건복지부로 이관 - 1996.7.1, 식용염 관리가 염관리법에서 식품위생법 이관 - 염산업 구조조정 체제로 전환
1997	소금수입 자유화 시작	- 염 수입자에 대해 국내가격과 수입가격의 차액 범위에서 수입부담금을 부과·징수 (1997. 7. 1 ~ 2001. 12. 31) - 수입부담금으로 염안정기금 조성하여 천일염전 폐전지원
1999	염제조업자, 판매자, 수입자에 대한 감독관청 보고요구 및 검사제도 폐지	
2001		- 염의 품질검사기관을 복수로 지정할 수 있도록 하고, 안전성이 확인되지 않은 부산물염이 식용으로 유출되는 것을 금지 - 천일염전 폐전지원 기간 및 품질검사 시행기간을 2004년까지 3년간 연장
2005		- 염전 개발 및 염제조업 허가 업무를 특별시·광역시·도로 이양(2005. 5.26)
2006		천일염의 식품 허용을 담은 “식품의 기준 및 규격”개정(안) 입안 예고(2006.12)
2007		- 염관리법 개정법률(안) 입안예고(2007. 3. 6) - 영광 천일염, 제2기 신활력사업 선정

자료 : 장덕기 외, 「천일염 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 12.

## (2) 천일염 산업특구

천일염이 식품으로 분류되고, 소과부처가 농림수산식품부로 이관되기는 하였지만, 천일염에 대한 지원은 산업특구의 형식으로 지식경제부에서도 지원되고 있다. 지식경제부에서 주관하는 지역특화발전특구는 종래 중앙정부 주도의 하향식(Top-down) 지역경제 발전정책이 지역별 특성과 여건을 반영하기 어려웠고, 지역의 자율적인 성장기반을 구축하는데 한계를 노출시켰기 때문에 나타난 제도이다. 지역특화발전특구는 예전처럼 중앙정부의 재정지원에만 의존하지 않고, 민간자본의 유치, 민·관 투자협력 등 다양한 방법을 활용하여 자율적인 발전기반을 마련하는 것이다. 동 제도는 2003년 6월 국가균형발전 7대 과제의 일환으로 시작되었으며, 2009년 10월 현재 총 98개 지방자치단체에서 125개의 지역특구를 지정·운영하고 있다.

〈표 5-2〉 지역특화발전특구와 기존 지역개발제도와와의 차이점

구 분	지역특구 제도	기존 지역개발 제도
목적	지역의 특색있는 발전을 통한 지방경제 활성화(특색있는 지방 = 세계화)	국가경제 활성화 및 대외 경쟁력 강화
법적근거	지역특구에 대한 규제특례법	각 개별 지원법 * 경제자유구역법, 관광진흥법 등
추진주체	지방정부 중심 : 지방이 모든 사업내용을 구상, 국가는 규제특례 혜택만 부여	중앙정부 중심 : 국가가 대상지역·사업, 부동산 공급 등 주요사항 결정
사업내용	제한 없음 : 교육·의료등 S/W적 지식산업도 가능	관계부처 소관분야, 토지이용 사업 : 건설·관광 등 H/W적 개발사업
재정지원	없음, 다만, 재정지원 배제는 아님	있음(국가의 예산 지원)
세제지원	없음	있음(예외 있음)
규제적용	지방이 규제혜택 선택(지역별 규제 차등), 규제 강화도 가능	동일한 내용의 규제혜택 부여 규제완화·폐지 유형
사업성패 책임	지방정부	주로 중앙정부
규제 인허가	특화사업관련 인허가를 특구 신청 시 함께 신청, One-stop으로 일괄처리 지원	인허가 관련 모든 기관으로부터 별도 인허가를 받아야 함

자료 : 지식경제부 지역특화발전특구기획단, 「2008년 지역특화발전특구 연례보고서」, 2008. 3 10.

신안군은 천일염전 면적이 2,406ha로 전국 총면적의 51.8%를 차지하고 있으며, 생산량은 전국 총생산량의 65.1%를 생산하는 주요 천일염 산지이다. 신안 천일염 산업특구는 2008년 9월 10일에 신청하여 동년 12월에 제 16차 지역특화발전 특구 위원회에서 지역특화발전특구로 지정되었다. 신안 천일염산업특구는 향토자원 진흥산업 및 연구개발의 유형<sup>25)</sup>으로, 비교우위의 자원인 천일염 관련 산업을 지역 특화사업으로 선정하고 집중 육성함으로써 주민소득 향상 및 지역경제 활성화에 기여할 목적으로 지정되었다.

특구의 위치는 전남 신안군의 12개 읍면, 29,003,052m<sup>2</sup>이며, 2017년까지 총사업비 234억 원이 투입되는데, 이중 국비는 131억 원으로 재원은 행정안전부, 농림수산식품부와 국가균형발전특별회계이며, 도비는 49억 원, 군비는 54억 원이 투입될 예정이다.

신안천일염산업특구의 사업 내용은 크게 네 가지 분야로 나뉜다.

- i) 생산 기반 확충 : 토판 생산단지 조성, 장판 생산시설 현대화
- ii) 인력양성 및 R&D사업 : 리더 및 보조인력 교육, 연구개발 등
- iii) 유통 및 홍보 : 산지 유통센터 건립, 국제 심포지엄, 축제 개최 등
- iv) 품질관리 강화 : RFID 구축, 품질 등급화, 단체포장 등록 등

동 특구의 경제적 파급효과는 생산유발 1,406억 원, 소득유발 277억 원, 고용 유발 3,512명이며, 명품소금 생산, 엄격한 품질관리를 통해 시장 경쟁력을 강화하게 될 것이다.

지역특화발전특구는 일률적이고 획일적인 규제에서 탈피하여 지역 여건에 맞는 규제특례를 제공함으로써 지방자치단체가 이전에는 자율적으로 추진하기 어려웠던 사업들을 추진할 수 있도록 지원하고 있다. 다만, 모든 규제에 대해 특례를 적용할 수 있는 것은 아니고, 현행 지역특구법상에 반

25) 지역특화발전특구의 유형은 지역특산물과 관련한 향토자원진흥, 관광·레포츠, 교육, 유통·물류, 산업·연구, 의료·복지 등이 있다.

영되어 있는 97개 규제특례에 한해 지방자치단체가 선택적으로 활용할 수 있다. 신안천일염산업특구는 특구지역 내에 「도로교통법」, 「옥외광고물 등 관리법」, 「특허법」 등 3건의 일반규제 특례와 「식품위생법」 권한이양 규제특례 등 총 4건의 규제특례를 적용 받게 된다.

〈표 5-3〉 신안천일염산업특구의 규제특례 적용 사항

구분	협의기관	협의결과
특허법에 관한 특례 - 특허사업과 관련된 제품의 특허 우선 심사	특허청	동 의
식품위생법에 관한 특례 - 천일염 및 가공식품에 대한 식품표시사항 권한이양	보건복지 가족부	동 의
도로교통법에 관한 특례 - 천일염 축제시 차량통행 금지 또는 제한	전남지방 경찰청	동 의
옥외광고물 등 관리법에 관한 특례 - 홍보용 옥외광고물의 설치기준 완화	행정안전부	동 의

## 2) 농림수산식품부의 천일염 정책

2008년부터 천일염이 식품위생법상 식품으로 인정되면서 천일염 관련 정책도 식품산업정책의 하나로서 이전과는 크게 다른 양상을 보이게 된다. 이하에서는 식품으로서의 천일염 정책을 정리해 보았다.

〈표 5-4〉 식품 지정 이후의 천일염 관련 정책

연도	정책내용
2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생법상 식품으로 인정(2008.3. 28)</li> <li>- 염관리업무 농림수산식품부로 소관을 이관</li> <li>- 2008. 12, 신안군 천일염산업특구로 지정</li> <li>- 전남도, 영광천일염산업화단지 추진 협약 체결</li> </ul>
2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품산업발전종합대책에서 6대 전통·발효식품으로 선정</li> <li>- 천일염 산지종합처리장(SPC) 설치사업, 염전생산시설 개선사업</li> <li>- 영광 천일염 가공공장 준공</li> </ul>

### (1) 식품산업발전종합대책의 천일염 정책

정부는 식품산업의 잠재력을 성장의 동력원으로 삼는 동시에 농수산업의 성장을 견인하기 위해 식품산업을 농수산업정책 분야에서 가장 핵심적인 정책과제로 채택하였다. 이러한 「식품산업육성」의 정책 방향은 기존의 농수산업정책이 1차 산업(생산) 육성에 중심으로 두었다면, 향후에는 2·3차 산업과 접목하여 6차 산업으로서 “돈 버는 농림수산업”으로 육성하는 것이다. 이러한 맥락에서 농림수산식품부는 식품산업을 차세대 성장 동력원으로 안전한 먹을거리를 국민에게 제공하기 위해 ‘식품산업 발전 종합대책’을 수립하였다. 이 대책에서 설정하고 있는 식품산업의 비전은 ‘녹색성장을 견인하는 세계일류 식품산업’이다. 이에 따른 목표는 ‘농어업과 식품산업의 연계와 발전을 통해 미래 성장 동력을 창출하는 것’이며, 구체적으로는 2012년까지 식품산업에서 매출 150조 원, 고용 178만 명, 수출 100억 달러를 달성하는 것이다.

식품산업발전종합대책에서는 7대 정책과제를 제시하고 있는데, 그 중 하나가 ‘전통·발효식품의 과학화·산업화’이다. 천일염은 김치, 고추장, 된장, 간장, 젓갈류와 더불어 6대 전통·발효식품으로 선정되어 있다. 전통·발효식품의 과학화·산업화는 두 가지 내용을 골자로 하고 있는데, 하나는 6대 전통·발효식품의 영양학적 우수성 등의 잠재 가치를 살려 새로운 전략 상품화하는 것으로, 이들 식품의 우수성을 과학적으로 구명하여 홍보하고, 생산 시스템 현대화 및 표준화·글로벌화를 통해 신수요를 창출하는 것이다. 또 하나는 한식과 식문화를 접목하여 국가전략 상품화함으로써 새로운 시장을 창출하는 것이다. 이를 위해 한식 세계화 인프라를 구축하고, 연구기능 강화, 전문인력 양성, 기업지원·투자활성화 및 문화와 접목한 홍보·마케팅을 강화하는 것을 골자로 하고 있다. 특히 천일염은 ‘생산기반 조성 및



마케팅 강화로 부가가치 제고 및 수출상품화'하는 것이 주된 내용이다.

## (2) 천일염산업 육성지원사업

식품으로서의 천일염에 대해 본격적인 지원이 이루어진 것은 2009년부터로 2008년에는 주로 연구개발에 대한 것이었다. 이와 더불어 2008년 3월 전국 천일염 위생관리 실태조사를 실시하였고, 천일염 DEHP 유해기준 모니터링 기초조사와 천일염 DEHP 유해기준 설정 검토를 거쳐, 2008년 하반기에는 전라남도 염전 바닥재 교체 시범사업을 확대 시행한 바 있다. 2009년부터의 지원은 「2009년 농림수산사업시행지침」의 ‘천일염산업 육성지원사업’이 주가 된다. 동 사업은 크게 두 가지로 나뉘는데, 천일염 산지종합처리장(SPC) 설치사업과 염전생산시설 개선사업이 그것이다.

### ① 천일염 산지종합처리장(SPC) 설치사업

식품산업진흥법 제3조<sup>26)</sup>에 근거한 동 사업은 천일염 수급 조절을 통한 생산 현지 가격 안정에 기여하고, 생산자 개인이 각각 수행해온 수집, 저장, 선별, 유통 시스템을 규모화, 집단화, 현대화하여 처리비용을 절감 할 수 있도록 유통구조를 개선하며, 천일염 중장기 저장·숙성을 통한 식품안정성 확보 및 수출 기반 구축을 목적으로 하고 있다. 이는 기존의 미곡처리장(RPC) 및 농산물산지유통센터(APC)와 맥락을 같이하는 사업이다.

사업대상자는 공기업 및 천일염 영농조합법인 등으로 천일염 관련 전문 유통 조직을 반드시 갖추고 있거나, 갖추 계획이 수립되어 있어야 하며,

26) 식품산업진흥법 제3조(국가 및 지방자치단체의 책무) 국가와 지방자치단체는 식품산업과 농업 간의 연계를 강화하고 식품산업의 건전한 발전을 도모하는데 필요한 시책을 수립·시행하고, 시책을 추진함에 있어서 필요한 법제 및 재정에 관한 조치를 하여야 한다.

지방공기업은 지방공기업법과 당해 자치단체의 조례에 사업 참여가 가능한 경우에만 해당된다. 지원시설은 천일염 저장·선별·분쇄시설, 기계·운반 및 부대시설(부지 매입비 제외)로, 설치규모는 천일염 8,000톤 이상 저장가능 및 선별·분쇄 등 작업 공간 확보가 가능한 면적(1,980㎡)이상으로 시설하되 현지 여건을 감안하여 가감이 가능하다. 시설기준을 보면, 시설 부지는 집단화된 염전과 인접한 한 곳으로 주변 환경과 조화가 가능한 지역을 우선하여 선정하여야 한다. 시설 내부는 식용에 적합한 친환경 자재 및 소재를 사용하여야 하며 간수배출이 가능하고, 자연건조가 되도록 시설하고 건물 내 상층 부분은 자동운반 기계 설치 등이 가능하여야 한다. 또한 선별·분쇄·포장 작업을 위해 이물질선별기, 입자선별기, 분쇄기, 자동계량기, 포장기 등을 갖추어야 하고, 저장·이송 작업을 위한 지게차, 이송 컨베이어, 카고 크레인 등을 갖추 것을 요구하고 있다.

재원 및 지원 조건은 국고 40%, 지방비 30%, 자부담 30%로, 1,800백만 원이 지원한도이다. 2009년에는 2개소, 총 3,600백만 원이 지원되었으며, 2010년 이후부터 4개소 7,200백만 원이 지원될 예정이다.

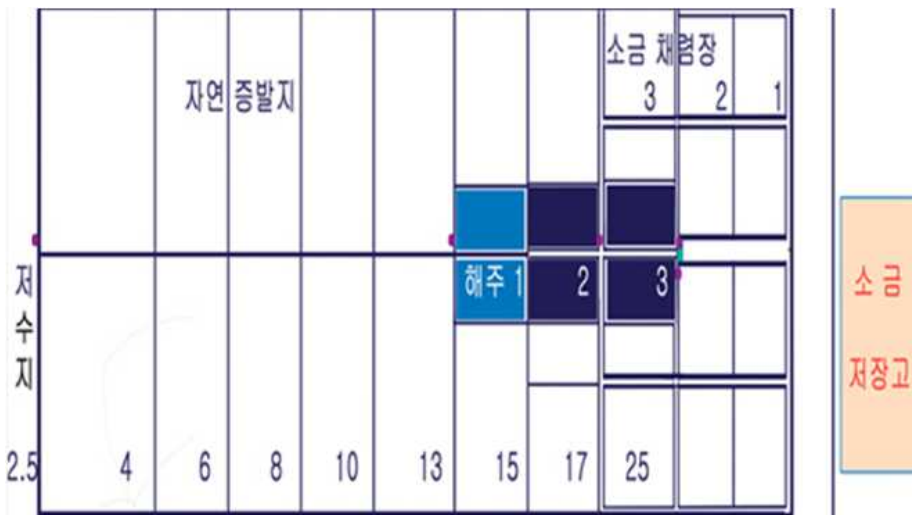
사업실적의 평가는 매년의 운영실적으로 평가하게 되는데, 외부 전문 컨설팅 등 측정의 객관성 확보가 가능한 기관(농수산물유통공사 등)을 평가원칙으로 한다. 평가대상이 되는 실적은 매출액, 영업이익, 취급물량 및 규모, 경영성과 등으로 운영주체가 사업관리 주체(시장·군수)에 의뢰하여 실시하며, 평가기간은 전년도 1월 1일 ~ 12월 31일의 1년간이다.

② 염전생산시설(소금창고, 해주<sup>27)</sup>) 개선사업

염전 생산시설 개선 사업도 마찬가지로 식품산업진흥법 제3조에 의거하여 지원되는 것으로, 천일염전 개발 초기에 설치되어 노후화된 소금창고, 해주 시설 개선을 지원하여 식품의 안정성을 확보하고 품질향상을 도모하기 위한 것이다.

동 사업은 천일염 생산자, 천일염 영농조합법인, 천일염 작목반, 천일염 일반단체로 천일염 생산을 위해 현지에 거주하면서 직접 생산에 종사하는 자가 지원할 수 있다. 지원자격 및 요건을 갖춘 자 중에서 시장·군수가 시·군 자체적으로 구성된 심의회의 심의를 거쳐 지원대상자를 선정하면 중앙정부에서 심사하여 최종 선정을 하게 된다.

### 〈그림 5-1〉 천일염전의 기본 구조



주 : 숫자는 바닷물속의 염분 농도이다.

27) 해주 : 바닷물의 농도를 높여 천일염 만들기에 알맞은 염도로 만든 바닷물을 보관해 놓는 곳을 일컫는 말, 보통 해주에서 하루정도 이물질을 가라 앉혀야만 깨끗하고 염도가 낮은 천일염이 생산된다.

지원되는 시설은 지붕 및 바닥, 벽면, 기둥 시설 전부로 소금창고(200 m<sup>2</sup>-950톤 저장), 해주(70 m<sup>2</sup>) 규모로 시설하되 현지 여건을 감안하여 가감이 가능하다. 각각의 시설기준을 보면, 소금창고는 생산 시기별로 천일염 저장 이 가능하도록 창고 내부를 구분하여 3개의 저장 공간을 확보하여야 한다. 또한 식용에 적합한 친환경 자재(소재)를 사용하여야 하며 간수배출이 가능하고, 자연건조가 되도록 시설하고 건물 내 상층 부분은 자동운반 기계 설치 등이 가능하여야 함을 명시하고 있다. 해주의 시설기준은 지붕 및 기둥은 식용에 적합한 친환경 자재 및 소재를 사용하여야 하며, 함수배출 설비는 인체에 무해한 설비를 사용하여야 한다.

동 사업은 보조가 아닌 융자사업인데, 농어촌구조개선특별회계로 융자 70%, 자부담 30%의 조건으로 금리 3%, 3년 거치 5년 균등 상환이다. 소금창고는 국고 융자 84백만 원 이하이며, 해주는 국고 5.6백만 원 이하이다.

2009년에는 소금창고 시설개선사업은 15개소, 국고 융자 1,260백만 원이며, 해주 시설개선사업은 110개소, 616백만 원이 지원되었다. 2010년 이후에는 4,844백만 원이 융자로 지원될 예정이다.

지금까지 살펴본 농림수산식품부의 천일염산업 육성지원사업은 한 가지 특이한 점이 있다. 동 사업이 농림수산사업시행지침 제2권 식량·원예분야의 32번째 사업으로 구분되어 있는 점이다. 천일염이 수산식품으로 분류되어 있는 것을 감안하면, 당연히 동 지침 제4권의 수산분야에 포함되어 있어야 하는 것이다. 또한 농림수산식품부의 담당 부서는 식품산업진흥과로 구분되어 있다. 이는 짓갈의 경우도 마찬가지인데, 이러한 구조가 나타난 것은 식품산업진흥과에서 6대 전통·발효식품을 담당하고 있어 정책의 통일성을 기하기 위해서이다. 동 과에는 현재 수산분야의 전문사무관이 파견되어 업무를 추진하고 있다. 향후 천일염의 산업화가 궤도에 오른 이후에는 다시 수산분야의 고유 업무로 회귀되어야 할 것이다.

### 3) 지자체의 천일염 정책

천일염이 식품으로 분류가 바뀌면서, 전라남도를 중심으로 지자체도 발 빠른 행보를 보이고 있다. 대표적인 것이 2007년 7월에 전라남도의 천일염연구회에서 수립한 ‘천일염산업화 5개년 계획’이다. 동 계획이 수립되기 전인 2006년의 「전남도정백서」를 보면, 천일염산업화에 대한 언급은 있으나 전남도에서 실질적으로 천일염에 대해 정책적인 로드맵을 제시한 것은 ‘천일염산업화 5개년 계획’에서 부터라고 보아도 무방할 것이다.

‘천일염산업화 5개년 계획’은 국내 최초로 식품으로서의 천일염에 대하여 수립된 정책 로드맵으로 여기에서는 천일염산업의 범위를 다음과 같이 제시하고 있다.

- i) 장판, 타일, 벽돌, 용기조각 등 일반적인 바닥구조를 가진 결정지에서 채염하는 천일염 산업
- ii) 토판 바닥구조를 가진 결정지에서 채염하는 천일염 산업
- iii) 결정지에 기능성 추출물을 첨가하여 채염하는 천일염 산업
- iv) 천일염을 이용한 가공염(加工鹽)을 생산하는 산업
- v) 각종 천일염의 유통 관련 산업
- vi) 그 밖에 천일염 생산, 가공, 유통과 관련된 산업

이상의 6가지 산업 범위를 가지고 제시된 동 계획은 국내 천일염 산업 규모를 약 1조 원으로 상정하고 있는데, 천일염 생산은 약 600억 원(kg당 200원 수준), 천일염을 이용한 가공식품산업은 죽염산업 200억 원, 구운소금 200억 원, 기타 가공소금 50억 원 규모이다.

천일염산업화 5개년 계획에서는 <그림 5-2>와 같이 SWOT분석을 바탕으로 정책로드맵을 제시하고 있다. 세계적인 명품 천일염을 비전으로 제시하고 있는 동 계획은 위생적 생산시스템, 품질인증시스템, 우수성의 구명, 고도가공기술의 개발을 기반으로 생산량 증대, 내수 및 수출확대, 유통 건

전화, 수입대체의 4가지 전략을 통해 지역경제활성화에 기여하는 것을 주 골자로 하고 있다.

〈그림 5-2〉 천일염의 SWOT 분석 결과

S	W
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 고품질 자원 보유</li> <li>● 지자체 · 기업 · 대학의 적극적인 지원과 투자</li> <li>● 자연 · 전략산업(FPM) · 천일염 식품고시(KFDA)</li> <li>● 다양한 전통가공기술 보유</li> <li>● 지역의 생물산업관련 인프라의 적극 활용 가능</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 기업/연구 인프라 미비</li> <li>● 생산 · 시설 · 품질 등 표준화 부재</li> <li>● 천일염/천일염소재 가공업의 국제 상품화 미비</li> <li>● 선도기업 육성프로그램 부족</li> <li>● 우수인력 유입을 위한 대책 마련 미비</li> <li>● 유통체계확립 부족</li> <li>● 소금에 대한 부정적 인식</li> <li>● 전문 인력양성기관의 부재</li> </ul>
O	T
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 전략적인 중장기 기술 · 산업 로드맵 활용</li> <li>● 천일염의 우수성 검증 및 홍보</li> <li>● 지속적인 R&amp;D 지원 프로그램 구축</li> <li>● 웰빙문화와 고급 천일염에 대한 소비자의 요구</li> <li>● 일본 · 중국 등 인접한 거대시장</li> <li>● 특구 지정 및 관광산업 연계</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 대기업을 통한 수입염 시장 확대</li> <li>● 생산자-생산자, 생산자-가공기업, 생산자-유통 연계체계 미흡</li> <li>● 대기업을 염산업에 대한 무분별 투기 우려</li> <li>● 지역기업의 대기업에 대한 경쟁력 미비</li> <li>● 생산인력의 고령화와 젊은 전문인력의 부재</li> <li>● 소규모 · 낙후된 생산시설과 개선 의지 부족</li> </ul>

자료 : 전라남도, 「천일염산업화 5개년 계획」, 2007. 7.

또한 천일염산업의 발전 인자를 기술개발, 생산체계 구축, 인력양성, 기업지원, 지역인프라 및 네트워크 로드맵의 5가지 분야로 나누어 각각의 연차별 로드맵을 제시하고 있다.

이후에 2008년 1월에 발표된 전라남도 공고 제 2008-17호인 ‘제3차 전라남도 종합계획 수정계획’에서는 지역특화전략산업에서 생물산업으로 천일염산업화 기반 구축을 천명하고 있으며, 동 수정계획의 시 · 군별 발전방향에서 신안군은 청정 및 환경 농수산업의 고부가가치화의 일환으로 ‘천일염 특구지정 및 염산업의 고부가가치화’를 명시하고 있다.

〈그림 5-3〉 천일염산업화 5개년 계획의 육성 전략



자료 : 전라남도, 「천일염산업화 5개년 계획」, 2007. 7.

전남발전비전에서는 7대 대규모프로젝트의 하나로 천일염산업화 정책을 제시하고 있다. 그 내용을 보면, 다음의 5가지이다. 첫째, 천일염 특화단지 조성은 친환경 생산방식 복원을 통한 세계적인 명품 천일염 육성을 위해 토판천일염(30ha), 함초천일염(100ha), 염전체험장(3개소) 등을 운영하는 것이다. 이미 2008년에 신안지역이 산업특구로 지정되었다. 두 번째는 천일염 산지종합처리장 건립으로 2012년까지 천일염 주요 산지별 거점지역에 천일염 산지종합처리장 20개를 건립하여 천일염의 유통을 획기적으로 개선하는 것이다. 2009년에 이미 신안 신의면과 비금면에 천일염 산지종합처리장이 건립중이다. 셋째는 천일염의 세계화를 위해 2009년부터 매년 소금 박람회를 개최하는 것이다. 2009년 11월 12일부터 4일간 광주 김대중컨벤

선센터에서 개최되며, 국내·외 바이어를 초청한 구매상담, 천일염을 이용한 전통식품의 응용과 수출전략 등에 대한 심포지엄이 개최되었다. 넷째, 전라남도 천일염 공동브랜드의 운영이다. 전라남도에서 생산되고 도지사가 품질을 인증한 고급 천일염 제품천일염의 공동브랜드 사용을 통하여 소비자의 신뢰를 구축하고자 하는 것이다. 마지막으로 전라남도 천일염 홈페이지 운영이다. 이 홈페이지에서 각종 천일염 정보제공 및 전남산 천일염에 대한 신뢰를 바탕으로 생산자와의 직거래 토대를 구축한다.



## 2. 천일염의 식품산업화 관련 법제

1963년 염관리법 재정 이래 45년간 광물로 분류되어 오던 천일염은 2007년 12월 27일에 ‘염관리법’ 제25조(식용염에 대한 특례)에서 “다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 염으로서 ‘식품위생법’ 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제1항에 따라 식품으로 정하여진 염에 대하여는 제10조의 3(품질표시)을 적용하지 아니 한다”고 하여 천일염을 식용염의 하나로 추가함으로써 식품으로서의 지위를 인정하였다. 동년 11월 22일 ‘염업조합법’ 전부 개정 법률안이 국회 승인을 거쳐 공포되었으며, 2008년 1월 16일 식품의약품안전청의 ‘식품의 기준 및 규격(식품공전)’ 고시 제 2008-6호에서 ‘천일염을 식염으로 신설’함으로써 동년 3월 28일부터 천일염은 수산물 즉, 식품으로서 취급받을 수 있게 되었으며, 천일염 생산자는 어업인이 되었다. 이후 2008년 12월 19일 법률 제9157호로 ‘염관리법’이 일부 개정되면서 천일염의 소관부처가 지식경제부에서 농림수산식품부로 바뀌게 되었고, 2009년 현재 ‘염관리법’의 전면 개정이 추진 중이다.

이하에서는 천일염과 관련된 제도에 대해 각각 살펴보고, 개정이 추진 중인 ‘염관리법’ 전면 개정안에 대해 살펴보았다.

### 1) 천일염 식품산업 관련 법률

#### (1) 농어업·농어촌 및 식품산업 기본법과 수산업법

2009년 5월 27일에 법률 제9717호로 전부 개정되고 동년 11월 28일에 시행된 동법은 법률 명칭을 ‘농업·농촌 및 식품산업 기본법’에서 ‘농어업·농어촌 및 식품산업 기본법’으로 변경한 것이다. 또한 ‘농어촌발전특별조치법’을

폐지하여 통합하는 한편, ‘해양수산물발전기본법’과 ‘수산업법’에 규정되어 있는 수산 관련 규정을 이 법의 농업·농촌 관련조문에 통합하여 규정하였다. 이는 2008년 2월 29일 정부조직법의 개정으로 농림수산식품부가 출범함에 따라 농림수산분야 기본법을 체계적으로 정비하려는 것이다.

동법의 제3조(정의)의 1에서 어업을 “수산동식물을 포획(捕獲)·채취(채취)하거나 양식하는 산업, 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 제조하는 염산업 및 이들과 관련된 산업”이라고 정의하고 있다. 또한 2항의 어업인에 대한 정의에서도 “...또는 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 염을 제조하는 일에 종사하는 자...”로 정의하고 있다.

그러나 2009년 10월 8일에 대통령령 제21774호로 일부 개정된 시행령은 아직 어업과 어업인에 대한 내용이 담겨져 있지 않으며, 시행규칙은 2008년에 전면 개정된 이후에 아직 본법의 내용을 수용하지 못하고 있다. 동법의 시행령에는 제2조(농업의 범위), 제3조(농업인의 기준), 제4조(생산자단체의 범위), 제5조(농산물의 범위)이 있어 농업에 대한 체계는 잡혀져 있지만, 수산업에 대한 것은 담겨져 있지 않다.

이는 어업과 어업인에 대한 정의가 담겨져 있는 법이 따로 있기 때문인데, 그것이 바로 ‘수산업법’이다. 수산업법의 제2조(정의)에는 어업과 어업인의 정의가 나오는데, 2009년 4월 22일에 법률 제9626호로 전부 개정되었지만, 정작 천일염에 대한 내용은 아직 삽입되어 있지 않다. 다시 말해 천일염에 대해 어업으로 정의하고, 생산자를 어업인으로 인정하고 있는 법은 ‘농어업·농어촌 및 식품산업 기본법’ 하나뿐이고, 정작 수산관련법에서는 아직 이를 담고 있지 못하다.

## (2) 식품의 기준 및 규격(식품공전, 식약청 고시 제2008-6호)

식품의 기준 및 규격(일명 식품공전)은 보건복지가족부 산하의 식품의약품안전청의 고시로서, 식품위생법에 근거하여 위임받은 사항과 같은 구체적인 집행에 관한 세부사항을 정한 것이다. 동 고시는 식품위생법 제7조 제1항의 규정에 따른 식품의 제조·가공·사용·조리 및 보존방법 및 성분 규격, 제9조 제1항에 따른 기구·용기·포장의 제조방법에 관한 기준과 규격, 제10조 제1항에 따른 식품·식품첨가물과 기구·용기·포장 및 유전자재조합식품 등의 표시기준을 정한 것이다.

〈표 5-5〉 식품의 기준 및 규격의 개정 전후 비교

구분	천일염 포함 이후	천일염 포함 이전
정의	식염이라 함은 해수나 암염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리하거나 <b>가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것을 말한다.</b>	....가공 또는 해수를 정제·결정화하여 식품의 제조, 가공, 조리, 저장 등의 원료나 직접 식용에 사용되는 것을 말한다.
원료 등의 구비요건	<b>신설</b> (1) <b>식용으로 수입하는 천일염은 생산 국가에서 식염으로 분류·인증된 것으로서 천일염의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 한다.</b> (2) <b>천일염은 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다.</b>	없음
제조·가공기준	없음	없음
식품유형	<b>천일염 포함 : 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 말한다.</b>	(1) 재제소금(재제조소금) (2) 태움·용융소금 (3) 정제소금 (4) 가공소금
규격	<b>천일염 규격 포함</b>	4개 유형 식염 규격
시험방법	동일	동일

식품의 기준 및 규격에서 천일염과 관련된 것은 제1권 제5장(식품별 기준 및 규격)의 29(기타 식품류)의 12번째에 속해 있는 ‘식염’부분이다. 이 식염 부분에는 식염의 정의와 원료 등의 구비요건, 제조 가공기준, 식품유형, 규격과 시험방법의 6가지의 내용이 포함되어 있다. 원래 식염에는 천일염이 포함되어 있지 않다가, 2008년 1월 16일에 개정 고시 제2008-6호에서 ‘천일염을 식염으로 신설’함으로써 동년 3월 28일부터 포함되었다.

고시에 포함된 천일염에 대한 내용을 구체적으로 살펴보면, 먼저 식염의 정의에서는 기존 정의에 ‘해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것’이라는 천일염의 정의를 포함시켰다. 또한 원료 등의 구비요건은 개정 전에는 내용이 없었으나 천일염이 포함되면서 신설되었으며, 천일염에 대한 것만을 내용으로 하고 있다(<표 5-5> 참조). 그리고 식품유형과 규격에 천일염에 대한 내용이 추가되었다.

## 2) 염관리법과 염업조합법

천일염은 다른 수산물과는 달리 염관리법과 염업조합법이라는 두 개의 법률체계를 가지고 있다. 이는 1차 산업에서 광업법, 농산물의 양곡관리법과 인삼산업법 등의 품목별 산업법이 존재하는 것과 비슷한 유형으로 천일염이 수산물에 포함되기 이전에는 수산업관련법에서는 없던 체계이다. 염관리법은 염산업에 대한 것을 규정하고 있고, 염업조합법은 염제조업자의 협동조직에 관련된 것을 규정하고 있다. 이하에서는 각각의 법률에 대한 개략적인 내용을 살펴보고자 한다.

### (1) 염관리법.

‘염관리법’은 염(鹽) 산업의 구조 개선을 촉진함으로써 염산업의 건전

한 육성을 도모하고 국민경제 발전에 이바지함을 목적(제1조 목적)으로 하는 법이다. 법의 구성은 법률 17개조, 시행령 11개조, 시행규칙 10개조로 구성되어 있다.

〈표 5-6〉 염관리법의 구성

염관리법	염관리법 시행령	염관리법 시행규칙
제1조(목적)	제1조(목적)	제1조(목적)
제2조(정의)	제2조(염제조업등의 허가신청)	제2조(염제조업의 허가신청서등)
제3조(염제조업 등의 허가)	제4조(시설기준)	제3조(변경허가)
제4조(결격사유)	제8조(품질검사의 대상)	제6조(시설기준)
제5조(염제조업자의 지위승계)	제9조(검사장소)	제8조(허가증의 재발급)
제10조(품질검사 등)	제10조(검사의 신청)	제12조(검사의 생략)
제10조의2(품질검사기관의 지정 취소 등)	제11조(검사항목 및 검사방법)	제12조의2(품질검사기관지정등)
제10조의3(품질표시)	제12조(검사의 표시등)	제12조의3(검사업무)
제11조(판매금지)	제13조(검사기록·유지)	제13조(검사장소의 지정등)
제11조의2(부산물염의 관리)	제14조(부산물염의 판매용도 제한등)	제14조(염의 규격기준)
제23조(허가취소 등)	제28조(허가의 취소등)	제14조의2(염의 품질표시기준)
제24조(청문)		제14조의3(염의 품질표시방법)
제25조(식용염에 대한 특례)		제15조(검사수수료)
제26조(벌칙)		제32조(행정처분의 기준)
제27조(벌칙)		
제28조(벌칙)		
제29조(몰수와 추징 등)		
제30조(양벌규정)		
제32조(벌칙 적용 시의 공무원 의제)		
제33조(권한의 위임·위탁)		

‘염관리법’에 천일염이 등장한 것은 2007년 12월 27일의 법률 제8801호 개정시로 이전의 법에서는 염전과 천일식기계제법은 있었어도 천일염은 없었다. 오히려 개정 전의 염관리법 제15조(천일염전의 폐전지원), 제16조

(폐전에서의 생산금지)에 대한 내용이 있어 천일염은 사실상 생산에 대한 지원은 논외였다. 그러나 2007년의 개정으로 인해 천일염의 생산에 대한 내용이 포함되면서 폐전지원에서 적극적인 생산지원으로 제도적인 틀이 변화되었다.

천일염과 관련한 개정 전후의 염관리법을 비교해 보면, 제2조 정의에서 ‘천일염’이 포함되었는데, 염전은 염을 제조하기 위하여 바닷물을 농축하는 자연증발지(自然蒸發地)를 가진 지면(地面)이며, 천일염은 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 제조하는 염이라고 정의하고 있다.

염제조업자의 정의에서도 염전에서의 염의 제조가 아닌 ‘천일염이나 그 밖의 염의 제조’로 바뀌었다. 또한 천일염전의 폐전지원과 폐전에서의 생산금지 조항이 삭제되었으며, 제25조(식용염에 대한 특례)에서 “다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 염으로서 ‘식품위생법’ 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제1항에 따라 식품으로 정하여진 염에 대하여는 제10조의 3(품질표시)을 적용하지 아니 한다”고 하여 천일염을 식용염의 하나로 추가하였다.

또한 품질표시규정을 대폭 개정하였는데, 이는 천일염이 ‘식품위생법’의 식품으로 바뀌었고, 기존 식염도 중복되는 품질표시규정이 많아 식품위생법의 규정을 염관리법에서 적용하지 않도록 하기 위한 것이었다.

## (2) 염업조합법

염조합법은 염제조업자의 자주적인 협동조직을 통하여 염업의 건전한 발전을 촉진하고 그 구성원의 복지증진을 도모함으로써 국민경제의 균형 있는 발전에 기여함을 목적으로 하고 있다.

조합원의 자격은 염관리법 제2조 10항의 염제조업자이며, 염전을 개발

하는 자와 다음의 어느 하나에 해당하는 것을 업(業)으로 하는 자를 말한다. 즉, i) 염전에서 천일염이나 그 밖의 염의 제조, ii) 천일식 기계제법을 이용한 결정체염의 제조, iii) 이온 교환막식 기계제법을 이용한 염의 제조, iv) 부산물염의 제조, v) 염의 재제조, vi) 염의 가공이다.

이 염업조합은 목적에서 ‘자주적인 협동조직’을 언급하고 있는데 반해, 조합의 법적 성격은 다소 차이가 있다. 동법 제4조(법인격 등)에서 조합은 법인으로 한다고 규정하고 있으며, 제5조(다른 법률의 준용)에서는 ‘조합에 관하여 이 법에 규정한 사항을 제외하고는, 「민법」 중 사단법인에 관한 규정을 준용한다’고 되어 있다. 생산자의 ‘조합’이라는 명칭을 사용하는 경우, 일반적으로 ‘협동조합’을 의미하거나 민법상의 ‘임의의 조합’을 의미한다. 그런데 사단법인은 근거법에 따라 민법상의 사단법인, 상법상의 사단법인 곧 상사회사(商事會社), 기타 특별법상의 사단법인 등으로 구별할 수 있으며, 영리목적에 따라 비영리사단법인과 영리사단법인으로 구별할 수 있다. 동법에서는 민법상의 영리사단법인을 의미하여, 민법 제39조에 의해 상사회사에 관한 규정을 준용한다. 이러한 내용은 동법 제32조(사업)에 그 내용이 잘 나타나 있다. 염업조합의 사업은 다음과 같다.

1. 조합원의 사업에 관한 지도 및 조정
2. 조합원의 사업에 관한 조사연구와 보급선전
3. 조합원을 위한 구매·보관·판매사업 및 그 공동사업과 대리업무
4. 조합원에 대한 사업자금의 대부알선
5. 조합의 자체사업을 위한 자금의 차입 및 기금조성
6. 조합원을 위한 공제사업
7. 조합원의 사업조성을 위한 공동이용시설의 설치
8. 정부 또는 공공단체로부터 위탁받은 사업
9. 제1호부터 제8호까지의 사업과 관련되는 부대사업

염업조합의 사업 내용은 구매·보관·판매, 지도 및 조정, 공제사업, 공동

이용시설의 설치 등은 사실상 협동조합의 사업과 거의 같은 맥락이이며, 특히 조합원을 위한 사업 및 그 공동사업이라는 측면에서 성격 또한 유사하다.

이러한 법률적 성격은 2007년 12월 237일의 전면 개정으로 나타난 것인데, 법률의 목적을 “염의 수급조절과 품질향상 및 염제조자의 공동이익과 복지증진”에서 “염제조자의 자주적인 협동조직을 통하여 ...”로 변경하고, 조합의 구매 및 판매사업에 대하여 상법을 준용하도록 한 것이다.

그러나 천일염이 식품으로 분류되면서 천일염제조업자는 어업인으로, 천일염은 수산물로 분류가 바뀌면서 성격의 변화가 있었다. 어업인들의 조합인 염업조합이 어업인단체라는 점은 분명한데, 법적인 측면에서 다소 모호하다. 또한 사업내용이 사실상 협동조합과 유사한 형태로 바뀌면서 수산업협동조합에 속할 수 있는 명분도 만들어져 있다. 문제는 천일염 이외의 식염과 부산물염이 수산물이 아니라는 점이다. 하지만 대부분의 조합원들이 천일염제조업자이므로 수산업협동조합의 업종별 조합으로 포함시키는 방안도 고려해 볼 필요가 있을 것이다.

### 3) 「염관리법」 최근 개정(안)의 주요 내용

천일염이 식품으로 분류되고, 기존 제도가 염전의 폐전지원에서 식품산업정책 대상으로서 천일염 지원으로 바뀌면서 기존의 ‘염관리법’이 식품산업으로의 발전을 위해서는 미흡하다는 의견이 지배적이었다. 이에 따라 농림수산물식품부는 2009년 연내에 법률개정을 목표로 ‘염관리법’을 ‘소금산업법’으로 개명하고 전부 개정(안)을 만들어 검토 중이다. 그 주요 내용을 살펴보면 다음과 같다.

제1조(목적)에서는 기존 법이 단순한 ‘염(鹽) 산업의 구조개선 촉진’을 목적으로 하고 있다면, 개정안은 ‘염전의 시설 및 환경개선, 소금의 품질관



리, 유통구조 개선 및 가공산업을 육성하여 소금산업의 경쟁력을 높이고 소비자를 보호’하는데 목적을 두어 큰 차이를 보이고 있다. 또한 제2조(정의)에서도 ‘염’을 ‘소금’으로 바꾸고, ‘간수’를 포함하였으며, 소금의 분류를 크게 바꾸었다. 현행법의 분류는 천일염, 재제소금(재제조소금), 태움·용융소금, 정제소금, 가공소금, 부산물염으로 나누고 있다. 그러나 개정안은 일반소금을 신설하고, 천일(天日)염, 천일식(天日式) 기계소금, 정제소금, 재제조소금을 포함하여 분류를 세분화 하였다. 또한 기타 소금을 신설하여 일반소금, 가공소금, 태움·용융소금, 부산물소금 외의 소금을 포함시켰다.

〈표 5-7〉 염관리법 개정안의 소금분류 비교

현행	개정안	
천일염	일반소금	천일염
재제조소금		재제조소금
정제소금		정제소금
-		천일식(天日式) 기계소금
태움·용융소금	태움·용융소금	
가공소금	가공소금	
부산물염	부산물소금	
-	기타소금	일반소금, 가공소금, 태움·용융소금, 부산물소금 외의 소금

제2조(정의)에서 또 다른 변화는 현행법에 없는 소금 제조·가공업의 정의를 “염전을 개발하거나 일반소금, 가공소금 및 태움·용융소금을 제조·가공하는 것”으로 내렸으며, 이에 따라 염제조업자를 “소금 제조·가공업자”로 바꾸었다. 여기에 소금산업의 개념을 추가하여 “일반소금, 가공소금 및 간수, 태움·용융소금의 생산·유통·보관·수송·판매 또는 수출과 관련된 산업”으로 정의함으로써 현행법의 의미를 확대하여 식품산업법으로서 정의하고 있다.

신설된 제3조(국가·지방자치단체 및 소금 제조·가공업자 등의 책무)에서는 국가와 지방자치단체의 시책 수립·시행과 법제 및 재정 지원의 의무를 부여하고, 소금 제조·가공업자에게는 품질 좋은 소금의 안정 생산·공급, 소비자의 건전한 식생활 향상 이바지에 대한 의무를 부여하였다.

제2조의 의무와 관련하여 개정안은 제2장에서 ‘소금산업육성 기본계획의 수립’을 하도록 하고 있다. 주요한 내용을 보면, 농림수산식품부장관은 5년마다 소금산업육성기본계획을 수립·시행하여야 하며, 그 내용은 ① 소금산업 육성 기본방향, ② 소금의 품질향상 및 수급, ③ 소금산업 관련 기술의 개발 및 보급, ④ 소금산업 관련 전문 인력의 양성 및 통계·정보화, ⑤ 소금 및 소금제품의 품질 등에 관한 소비자 정보 제공 및 보호, ⑥ 그 밖에 소금산업의 육성에 필요한 사항이다. 이와 관련하여 소금산업육성 시행계획을 수립하고 시행계획에 필요한 재원을 우선적으로 확보하도록 하고 있다.

이외에 소금산업의 연구 및 기술개발, 소금의 산업적 응용촉진에 대한 지원, 소금 생산·가공·유통시설 지원, 소금 산업에 관한 기술정보 등의 수집과 보급, 홍보 및 판매지원, 우선구매, 계약거래 등 교류협력사업의 증진, 친환경 천일염<sup>28)</sup> 보조금제도, 소금산업 전문인력 양성, 명인의 지정, 생산자 단체 등의 육성 등 다양한 지원 및 육성정책이 신설되어 있다.

신설된 제4장은 소금의 표준규격화 및 품질인증·원산지표시 등에 고한한 것으로, 소금의 표준규격 제정, 품질인증제도 운영, 수산물이력제 도입, 지리적 표시의 등록, 원산지 표시, 품질표시 등의 내용이 포함되어 있어 기존 농수산물 품질인증 및 관련제도가 망라되어 있다.

이와 같은 염관리법의 개정방향은 식품으로서의 소금산업화를 추진한

28) 생태환경 보전과 식품안전성 확보 등 소금산업의 공익적 기능을 높이기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 염전에서 친환경 자재를 사용하거나 화학자재의 사용을 최소화하고 생태계와 환경을 유지·보전하면서 제조하는 천일염

다는 개정 취지에 맞추어 다각적인 지원이 가능하도록 구성되어 있다.

다만, 현재의 추진 정책이 특구와 천일염 산지종합처리장(SPC) 설치사업염전생산시설 개선사업에 맞추어져 있어 새로운 사업의 도입에는 다소의 정책적 수정이 필요할 것으로 판단되며, 기존 지원제도를 모아 접목시켰다는 인상이 짙다. 소금이 식품, 특히 수산물로 분류되어 있기는 하지만, 생산특성이나 제품의 성격이 일반적인 농수산물과는 다르다는 점이 감안되어야 할 것으로 판단된다.

## 제 6 장 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향

이상에서 살펴 본 바에 의하면 우리나라 전체 총 산출에서 천일염 산업은 0.003%에 불과할 정도로 국민경제적 비중이 미미한 산업이지만, 인간의 생명을 유지하는데 필수적인 소금을 생산하는 중요한 산업으로 우리의 전통발효 음식문화를 지탱하는 근간이 되는 산업임을 알 수 있었다. 또한, 천일염 산업은 경제적으로도 여러 산업의 생산에 필수적인 중간투입재로 이용되는 산업임과 동시에 우리나라 전체 403개 기본부문 산업 중에서 부가가치율이 매우 높게 나타나 산업적으로는 부가가치를 창출할 수 있는 능력이 매우 높은 산업임을 알 수 있었다.<sup>29)</sup>

이러한 이유에서 과거의 경제적 비중만을 고려하여 천일염 산업의 중요성을 논의한다는 것은 무한경쟁시대의 한 복판에 놓여 있는 우리나라로서 어촌지역의 새로운 차세대 성장 동력 중 하나를 상실하는 우를 범할 수도 있다는 것이다. 특히, 천일염은 식품임에도 불구하고 오래 동안 광물로 분류되어 식품산업정책의 테두리 내에서 다루어지지 않아 경제적 비중이 낮게 평가되었다고 볼 수도 있다.

이미 앞에서도 살펴 본 바와 같이 천일염의 상품화 정도에 따라서는 산업화의 가능성뿐만 아니라 서해안 염전지역의 낙후된 지역경제를 견인할 수 있는 새로운 성장 동력으로 활용될 가능성도 충분히 있다는 것을 알 수 있었다. 결과적으로 천일염의 생산관리, 품질관리, 유통관리, 상품화 등을 통한 고부가가치화가 식품산업화로의 방향이며 지역경제의 성장 동력

---

29) 상세한 내용은 본 보고서 제3장을 참조.

으로 활용하기 위해 우리나라에 있어서 천일염의 고부가가치 식품산업화는 시급하게 추진되어야 하는 정책과제로 평가된다.

## 1. 기본방향

이상의 분석결과와 천일염을 둘러싼 여건변화를 반영하여 천일염 고부가가치 식품산업화를 위한 기본방향을 제시하면 다음과 같다. 우선, 천일염의 산업화를 둘러싼 최근의 주요한 여건 변화를 정리하면, 첫째, 천일염 산업화 관련 정책과 법제의 변화로 천일염의 「산업화」를 위한 계기가 마련되었다는 점이다. 오랫동안 광물로 분류되어 있던 것이 「염관리법」 및 「염업조합법」의 개정으로 2008년 3월에 식품으로 분류되고 금년 3월에는 광업에서 수산업으로 재분류되어 어촌지역의 신 성장 동력 및 명품산업으로 발전할 수 있는 계기가 마련되었다는 것이다. 특히, 우리나라의 천일염은 성분이나 건강 기능성면에서 매우 우수한 것으로 알려지고 있다.

둘째, 인간의 생명유지와 건강에 필수재인 소금에 대한 관심이 크게 증가하였다는 점이다. 이러한 관심의 증가로 소비자의 천일염에 대한 「웰빙 수요」가 향후 계속적으로 증대할 것으로 보인다는 점이다. 특히, 생산자와 유통인의 일방적인 지배하에 놓여있던 식품(소금)시장이 아니라, 소비자 주도의 시대로 전환되고 있다는 것이다. 앞으로도 이러한 추세는 더욱 강화되고 다양화될 것으로 보인다.

셋째, 식품에 있어서 웰빙에 뒤지지 않는 요인이 식품에 대한 「신뢰」라고 할 수 있다. 믿을 수 없는 식품에 소비자는 비용을 지불하려고 하지 않을 것이다. 따라서 천일염에 대한 신뢰 획득을 위해 믿을 수 있는 브랜드나 이력제와 같은 제도 도입에 대한 소비자의 요청이 점차 강해질 것으로 전망된다. 최근에는 식품의 생산단계의 품질관리만이 아니라 생산단

계에서 소비단계에 이르는 전 과정의 안전을 일관되게 관리할 수 있는 새로운 제도적 장치가 요청되어, 최근 각 국가에서는 ‘어장에서 식탁까지’ 원칙<sup>30)</sup>과, ‘위해분석(Risk Analysis)’ 원칙<sup>31)</sup>을 준수하여야 한다는 공감대가 빠르게 형성되고 있다.

이상에서 검토한 결과를 바탕으로 우리나라의 천일염 산업이 고부가가치 식품산업으로 육성되게 하기 위한 기본방향을 제시하면 <그림 6-1>과 같이 그려 볼 수 있다.

첫째, 상하위 정책(사업계획)과의 연계 - 천일염 고부가가치 식품산업화는 농림수산물식품부가 추진하고 있는 「식품산업발전종합대책」과 「6대 전통발효식품육성사업」 및 「한식세계화사업」과의 연계를 통하여 추진될 필요가 있다.

둘째, 안정적 공급 전제(전량 명품화 지양) - 천일염은 우리 국민의 생명과 건강 유지에 없어서는 안 되는 필수적인 식품이므로 적절한 가격으로 안정적인 공급을 전제로 하여야 한다. 따라서 천일염의 수급 안정을 기본 전제로 하여 명품화 전략을 수립할 필요가 있다.

셋째, 소금의 기능, 과학적 평가 전제 - 소금이 가지고 있는 건강에 대한 역기능 및 순기능(건강기능성)에 대한 과학적인 평가를 투명하게 공개할 수 있는 과학적인 연구가 전제로 되어야 한다.

넷째, 산업기반 구축 전제(시설-품질관리-인력) - 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위해서는 염전을 기반으로 하는 생산 기반시설 및 품질관리 시스템, 그리고 전통방식의 천일염 생산기술을 가진 전문인력(장인) 확보가

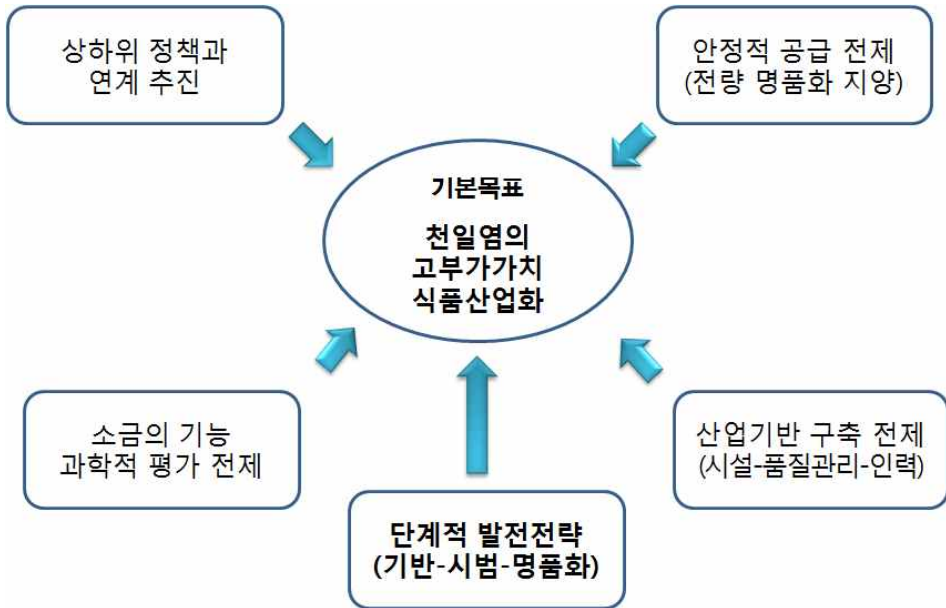
30) 수산물이력제(seafood traceability)라고도 하며, 당초 공장내에서 하자 제품을 제거하기 위해 사용되던 시스템이 식품부문에는 1996년 영국에서 광우병에 오염된 소고기의 추적 및 역추적을 위해 최초로 도입됨. 우리나라의 수산물 이력추적제도는 2004년부터 시범사업으로 시작되어 2008년 8월 4일자로 수산물품질관리법에 의거하여 법적 제도로써 시작됨.

31) 위해분석(risk analysis)원칙은 위해평가(risk assessment), 위해관리(risk management), 위해전달(risk communication)로 구성됨.

전제로 되어야 한다.

다섯째, 단계적 발전전략 수립 - 이상과 같은 기본방향과 오랫동안 누적되어 온 문제점들이 단기간에 한꺼번에 해결될 수 없는 것이므로 장기적인 계획 하에서 단계적인 노력(발전전략)이 필요할 것으로 생각된다. 즉, 천일염 고부가가치 식품산업화 정책의 실효성을 확보하기 위해서는 기반 구축단계와 시범사업단계, 명품화단계로 구분하여 3단계로 추진해 나가는 방법을 채택하는 것이 바람직할 것이다.

〈그림 6-1〉 천일염 고부가가치 식품산업화의 기본방향



## 2. 천일염의 고부가가치 식품산업화 정책방향

이상에서 천일염 산업의 생산 및 유통 실태, 국민경제적 효과, 외국의 사례, 관련 정책과 법제 등에 대한 분석을 통하여 각 분야별로 해결하지 않으면 안 되는 주요 과제를 살펴보았다. 이 분석 결과와 천일염 산업을 둘러싼 여건 변화를 반영하여 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 기본방향으로 상하위 정책(사업계획)과의 연계, 안정적 공급(전량 명품화 지양), 소금의 기능에 대한 과학적 평가, 산업기반 구축(시설-품질관리-인력), 단계적 발전전략 수립의 5가지를 설정하였다. 이러한 기본방향을 반영하여 우리나라의 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하면 다음과 같다.

### 1) 전통적 생산방식 계승 - 철저한 장인정신 확립

향후 고품질의 천일염을 안정적으로 생산할 수 있는 인력기반이 대단히 열악한 실정이다. 어촌지역의 노령화, 천일염 생산의 특수성상 높은 노동강도로 인한 염업 기피, 젊은 후계자 인력 부재 등이 천일염 산업의 육성을 가로막는 걸림돌로 작용하고 있다.

계랑드나 우미노세이의 사례에서 볼 수 있듯이 천일염은 수작업에 의한 전통적인 생산방식의 계승이 중요하다. 이에 계랑드는 정부보조사업으로 천일염 후계자 양성센터를 만들어 무려 10개 과목(경제학, 생물학, 지질학, 지리학, 농수산경영학, 환경학, 생태학, 정보공학, 기상학 등)의 이론과 실기를 8개월간 집중 조련하여 자격증 취득을 제도화하였다.

계랑드 사례와 같이 (가칭)천일염장인양성센터를 전술한 (가칭)천일염 고부가가치 식품산업화지원센터와 연계하여 설치하여 소정의 교육과정(지역별 천일염아카데미 운영)을 마친 사람에게 자격증을 부여하고, 또한 현업



에서 일정기간이 직접 사업을 수행한 사람에게 천일염 명인으로 지정하는 제도(일명 소금장인제도)를 활용할 필요가 있다. 또한 천일염 등급판정인제도 도입 등을 검토할 필요가 있다.

## 2) 자율적인 생산·품질관리조직 결성을 통한 생산·유통질서 확립

천일염의 고부가가치 식품산업화를 위해서는 무엇보다도 천일염 생산자들의 고부가가치 식품산업화에 대한 공통의 인식을 가지는 것이 중요하며, 천일염 산업의 유지, 발전을 위해 생산, 가공, 유통(수출 및 소비촉진, 가격조절) 등을 공동으로 수행할 수 있는 지역단위의 공동조직이 필요하다.

뿐만 아니라 생산 및 유통과정에서 나타나는 독과점 행위에 대한 공정거래위원회 차원의 조사가 정기적으로 이루어져야 한다. 이를 통해 유통과정에서의 공급자와 수요자의 협력적 시장을 구축하여 독과점 이익의 해를 최소화하면서 생산자 잉여와 소비자 잉여를 함께 높이는 자율적인 장치가 필요할 것이다.

## 3) 식품산업화를 위한 생산기반 조성-오염원으로부터 철저한 격리

### (1) 천일염 염전의 주변지역 정비 및 자연보전지역으로 지정

식품으로서 천일염의 안전성 확보는 염전의 친환경적인 여건이나 생산시설의 현대화를 전제로 한다. 그런데 우리나라의 경우, 대부분의 천일염 염전시설은 주변 및 진입도로가 비포장이나 부직포로 뒤 덮여있어 바람 등에 의한 먼지 등 이물질의 침투를 방지하기 곤란한 실정이다. 또한 농약 및 비료 살포시 오염의 가능성이 높은 논과 밭에 인접해 있는 경우도 많은 실정이다.

이에 비해 프랑스 게랑드 천일염 염전은 생태 보호지역이어서 공업지역에서 멀리 떨어져 있으며, 고속도로나 국도 등으로부터 500m 이상 떨어

진 곳에 위치하고 있다. 또한 농약이나 화학비료, 양계장, 양식장 등 집단 생산시설로부터 격리된 지역에 위치하고 있다. 그 뿐만 아니라 계랑드 지방의 염전에는 미세한 식물 플랑크톤인 ‘두날리엘라 살리나(Dunaliella salina)’라는 해조류가 서식하여, 풍부한 미네랄과 독특한 풍미를 가진 천일염을 생산할 수 있다는 것이다.

## (2) 친환경적인 생산기반시설로 HACCP 기준의 현대화 필요

우리나라의 천일염 창고 및 함수창고(해주) 지붕이 슬레이트 자재로 되어 있어 식품으로서의 안전성에 대한 우려가 제기되고 있다.<sup>32)</sup> 문제는 슬레이트가 노후됨에 따라 석면에서 발생하는 다양한 화학물질 및 먼지가 염전에서 생산하는 소금을 오염시킬 가능성이 있다는 것이다. 또한 비석면 지붕재나 신형 슬레이트로 교체한 염전에서도 철거된 슬레이트가 염전 주변에 방치된 경우가 많은 것으로 나타났다. 이와 더불어 철제 못의 사용으로 인한 녹의 유출, 장판 연결 시 합성접착제 성분의 유출 가능성 등 염전에는 생산과정에서 위생·안전에 영향을 줄 수 있는 위해요인이 매우 많은 실정이다. 그리고 염전 바닥면(천일염 결정지)이 대부분의 경우 장판이나 타일로 설치되어 있어 노후화 했을 때 장판이나 타일의 분쇄물이 천일염에 투입되는 사례도 발생하고 있다. 비록 현재까지는 장판의 유해성에 대한 사회적 논란이 크지 않지만, 국산 천일염의 위생·안전에 대한 이미지를 제고하기 위해서는 장판을 친환경 소재로 바꾸는 노력이 이루어져야 하나 이에 대한 관심이 부족하거나 비용 발생으로 회피하고 있는 실정이다.

32) 국회 농림수산식품위원회 류근찬 의원실의 자료에 따르면, 전국 소금창고 1,422개와 해주 5,690개 등 총 7,112개 창고 가운데 슬레이트 지붕재를 사용한 곳이 76%에 육박하는 것으로 나타났다.(인터넷 뉴스 프레시안, “몸에 좋은 천일염? 자칫하면 ‘석면소금’ 될라!”, 2009년 11월 11일 기사)

### (3) 염전의 표준모델 도입 보급 및 품질표준화 추진

고품질의 천일염의 생산이 가능하도록 염전의 생산시설 기준 등 표준모델 개발을 실시하고, 천일염의 생산 및 품질관리의 가이드라인을 설정하여 품질고급화의 기반을 갖추도록 할 필요가 있다.

특히, 중량 중심의 대량생산으로 천일염 품질저하가 초래되고 있는 실정인데, 이를 해소하기 위해 선별기준과 품질별 가격 차등시스템을 개발하여야 한다. 다시 말하면 천일염 품질인증제도 도입을 통하여 품질을 등급화하고 표준화한다는 것이다. 품질표준화와 연계하여 염도에 따라 세분화하는 방안 검토가 필요하다. 현행 식품공전에서는 식염의 염화나트륨 염도를 70% 이상으로 다소 포괄적으로 규정하고 있다. 그러나 염도에 따라 짠맛의 정도가 달라지고, 대형구매처인 식품제조업체의 입장에서 생산하는 제품의 종류에 따라 각기 다른 염도의 천일염이 필요하므로 생산단계에서부터 염도를 구분하여 유통·판매하는 시스템 구축이라는 세분화 전략도 검토할 필요가 있을 것이다.

### (4) 천일염의 등급별 보관 시설(창고) 설치

생산된 천일염의 등급별 보관 시설을 통하여 고부가가치의 품질관리를 수행할 수 있으나, 동일한 산지 보관창고에서 보관하여 고품질의 천일염과 저품질의 천일염이 혼합되는 경우가 대부분으로 제값을 받지 못할 뿐만 아니라 품질에 대한 신뢰성도 저하시키고 있는 실정이다.

따라서 천일염을 등급별로 구분하여 보관할 수 있는 산지보관시설을 설치하여 부가가치를 제고할 필요가 있다.

### (5) 자동화 시설 설치를 통한 생산성 제고

대부분의 염전에서 천일염 생산은 사람에 의한 수동 작업으로 이루어지고 있어 전반적으로 천일염 생산은 매우 비효율적으로 이루어지고 있다.

따라서 생산단계의 효율성을 제고하기 위해 자동화 설비를 갖추어 작업시간과 비용 절감을 위하여 노력할 필요가 있다.

#### 4) 고부가가치 식품산업화를 위한 정책 및 제도적 기반 구축

우리나라의 천일염 또는 천일염 산업은 오랫동안 식품정책이나 산업정책의 대상으로 인정을 받지 못하였다. 외국의 천일염과 비교하면 상대적으로 기능면에서 우수하여 인간의 생존과 건강 유지에 필수재로서 산업화의 가능성이 높았음에도 불구하고 이명박 정부의 출범 이전에는 정책적 관심 밖에 있었다. 다행히 최근 소금의 식품으로 인정과 수산업으로 재분류됨에 따라 식품산업정책의 범위에 편입되게 되었다. 그리하여 이명박 정부가 주요 국정과제로 추진하고 있는 ‘식품산업발전종합대책’에서 천일염은 김치, 고추장, 된장, 간장, 젓갈류와 더불어 6대 전통·발효식품으로 선정되어 과학화산업화를 위한 정책이 추진되고 있다.

##### (1) (가칭)천일염식품산업발전종합대책 수립

천일염의 고부가가치 식품산업화를 위해서는 우선 장단기 종합대책 수립을 전제로 하여야 한다. 전술한 바와 같이 천일염 산업은 오래 동안 식품정책의 대상으로 인정을 받지 못하여 중앙정부 차원의 종합적인 대책이 미흡했다. 따라서 현재 농림수산식품부가 추진하고 있는 「식품산업발전종합대책」과 「6대 전통발효식품육성사업」 및 「한식세계화사업」과의 연계를 통하여 우선 (가칭)천일염식품산업발전종합대책을 수립하여 이 대책의 실천력을 확보하는 것이 중요하다. 이 대책은 일부 자치단체 차원에서 추진되고 있는 천일염 세계 명품화 사업을 포함한 전국 천일염 생산·유통 실태에 대한 과학적인 조사 결과를 바탕으로 추진되어야 할 것이다.

## (2) 천일염 산업정책 통계의 기반 구축

(가칭)천일염식품산업발전종합대책 수립은 천일염에 대한 통계기반 구축이 선행되지 않으면 안 된다. 천일염에 대한 통계는 현재 대한염업조합이 비공식적으로 집계하고 있는 소금 통계를 이용하고 있다. 이와 같이 정부의 공식통계가 없기 때문에 통계에 대한 신뢰성이 매우 낮을 뿐만 아니라 정책 수립에 대한 신뢰성도 낮을 수밖에 없다. 따라서 천일염 산업화의 기초가 되는 통계체계 기반 구축이 급선무이다.

그 뿐만 아니라 개별 천일염 사업체의 경영계획이나 마케팅 전략 수립도 정확한 통계를 기본으로 가능한 것이므로, 세계시장의 천일염 통계는 물론 국내 천일염의 생산, 가공, 유통 및 수출입 통계의 정비가 시급하다.

## (3) 천일염산업발전 육성법 제정

소금을 광물로 분류한 근거법으로 오랫동안 역할을 해온 「염관리법」과 「염업조합법」의 전면 개편이 필요할 것이다. 천일염을 둘러싼 여건변화를 반영하여 천일염을 고부가가치 식품산업으로 육성하기 위한 새로운 근거 법으로서 (가칭)천일염산업발전육성법을 제정하여 어촌지역의 차세대 성장 동력으로 발전할 수 있도록 제도적 기반을 정비할 필요가 있다.

## (4) (가칭)「천일염고부가가치식품산업화지원센터」 설치

천일염 고부가가치 식품산업화 사업을 수행할 지역별 (가칭)「천일염 고부가가치식품산업화지원센터」를 설치하여 정책의 실효성을 제고할 필요가 있다. 이 센터는 연구개발, 국내외 정보조사, 마케팅 컨설팅, 홍보, 전시관 운영 등 복합적인 기능을 가지는 것으로서 천일염 산업화는 물론 해당지역의 어촌경제의 핵심시설로도 활용될 수 있도록 하여야 할 것이다.

## 5) 천일염의 중장기 수급 안정화 대책 필요

2008년 기준으로 소금의 총 공급량은 330만 톤 수준이다. 이 가운데 국내생산이 55만 6천 톤이며, 수입이 약 274만 톤으로 수입의 비중이 절대적으로 큰 상황이다. 식용 천일염의 경우에도 2008년 기준으로 총 수요량은 52만 톤인데, 국내산 생산량은 384천 톤으로 공급 부족으로 나타난다.<sup>33)</sup>

국내 소금 전체의 자급율을 최근 5년(2004~2008년) 동안의 공급실적을 평균하여 계산해보면, 국내염의 자급률이 15.8%, 수입염의 점유율이 84.2%로 나타나고 있다. 특히 국내산 천일염의 자급률은 10.5%에 불과한 실정이다. 이와 같이 수입산 소금이 국내시장을 지배하는 구조로는 천일염의 수급에도 직·간접적으로 영향을 미쳐 시장의 불안정을 초래하고 있다. 특히 이는 소금시장 전체에서 천일염 등 시장 세분화가 이루어져 있지 않아 수급상의 불안정을 상승시키는 작용을 하는 것으로 판단된다.

따라서 천일염의 자급율을 향상시키기 위해서는 중장기적으로 다양한 방법의 정책적 노력이 필요하다. 또한 국내외 소금시장의 수급 전망 그리고 생산자의 의견수렴을 바탕으로 신규 염전 확보 및 폐염전의 재활용 방안 등 검토 가능한 다양한 방안을 장기적으로 검토할 필요가 있을 것이다.

## 6) 국산천일염의 신뢰확보를 위한 「천일염이력추적제도」 도입

천일염의 수입량이 늘어나면서 유통과정에서 국산 천일염에 수입산을 혼입하는 경우가 발생하고 있다. 우리나라 소금시장은 국산 천일염 가격의 1/2에도 못 미치는 수입 식용소금과 식용 수입소금보다 훨씬 싼 수입 공업용 소금을 이용하여 원산지를 속이거나 공업용을 식용으로 둔갑판매 하는

33) 식용이라 함은 일반 가정용(김장용, 된장 및 간장용, 식탁용)과 식품 공업용(수산물가공업, 장유공업용, 식품절임용, 식품가공업 등)을 포함함.

등의 행위가 지속적으로 발생함으로서 소비자의 불신은 매우 깊은 실정이며, 유통시장에 나와 있는 브랜드도 수십 개로 난립되어 있는 상황이다.

과거에는 생산단계에 대한염업조합에서 천일염의 품질에 대한 현장 조사를 통해 일정 수준의 품질에 대한 조사가 이루어졌으나 현재는 천일염 산업의 구조조정과 함께 대한염업조합의 검사 기능이 사라졌다. 또한 천일염에 대한 식품 수요가 늘면서 유통과정, 가공과정, 포장과정에서 수입산 천일염을 혼입하는 것에 대한 행정 관리가 미비한 실정이다.

이러한 한계를 보완하여 국산 천일염에 대한 소비자의 신뢰를 확보하기 위해 ‘염전에서 소매점까지’ 생산-가공-유통이력을 관리하는 천일염 이력추적제도를 도입할 필요가 있다. 천일염 이력추적제도 도입에 있어서는 단계적 도입을 통한 효율성을 제고할 필요가 있을 것이다. 즉, 1단계에서는 가이드라인 설정 및 기본계획을 수립하고, 시범적으로 생산 및 가공단계의 이력만을 관리하게 하고, 2단계에는 생산·가공 및 유통단계를 연계하는 시범사업을 실시하고, 3단계에서는 생산-가공-유통 전단계의 이력을 관리하는 이력추적제도를 도입하는 것으로 하여야 할 것이다.

## 7) 수출 명품 브랜드화 및 국내시장 세분화 전략 추진

소금시장 전체에서 천일염 등 시장 세분화가 이루어져 있지 않아 수급상의 불안정을 상승시키는 작용을 한다. 천일염의 공급량에 비해 천일염 브랜드 난립으로 제값을 받지 못하는 상황이 자주 발생한다. 현재 20개 이상의 브랜드가 시장에 출하되고 있는데 지역별 공동브랜드 방식을 활용하여 비용을 절감하고 마케팅 효과를 높일 수 있는 방안을 강구할 필요가 있다.

또한 생산자의 품질개량 유도를 위한 가격 차별화 방안도 검토할 필요가 있다. 예를 들면, 한우와 같이 적정한 단체를 통해 산지의 검사 기준을

도입할 필요가 있다. 과거 대한염업조합에서 실시한 검사 기능을 부활시켜 이를 강화할 필요가 있다. 천일염의 상품화를 위한 요소는 천일염의 색(흰색일수록 불순물 함유량이 적음), 천일염의 입자(클수록 시장 가격이 높음), 불순물 함유 정도, 수분 함유량(수분이 적을수록 높은 상품), 채염 시의 순서(최초의 채염 소금 품질이 높음) 등을 고려하여 이에 대한 상품 등급을 매길 수 있어야 한다. 일명 등급판정제도라고 할 수 있다.

특히, 천일염의 공급 부족 상황에서 국내시판용 전체량을 고가격 명품 전략으로 추진한다면 필수재로서 가격상승으로 소비자는 정책 추진 반대를 주장하게 될 것이다. 따라서 천일염 전체를 명품화로 하는 것 보다는 수출용과 내수용으로 구분하여 수출용에 한정하여 명품화 전략을 추진하는 것이 바람직할 것이다. 국내 시장에서는 시장세분화 전략을 통하여 다양한 가격대, 다양한 품질의 천일염이 출시되도록 하여야 할 것이다.

## 8) 친환경인증제도와 철저한 사후관리제도 강화

우리나라 천일염의 우수성을 알릴 수 있도록 천일염의 효능규명, 고품질의 친환경적 천일염 생산기술 개발, 실용기술 개발연구 및 독특한 채염 방식 등 전통기술 보전대책을 위한 천일염산업 R&D 사업을 강화할 필요가 있다. 천일염의 우수성에 대한 인증제도는 프랑스 게랑드 천일염과 유사한 국가가 인증하는 제도, 즉 친환경품질인증제도(Label Rouge) 도입과 사후관리제도의 강화가 필요할 것이다.

프랑스 게랑드 천일염은 생산 이후 천일염에 대한 세정은 허용하지 않고 화학처리를 하지 않는 목재도구만 사용하며, 태양이 아닌 열에 의한 직접 건조는 엄금하며, 일체의 첨가물을 사용하지 않는 등을 조건으로 한 인증제도를 활용하고 있으며, 철저한 사후관리제도를 규정하고 있다. 또한 게랑드 천일염은 소금의 과학 성분검사, 박테리아 검사, 그리고 맛과 모양 및



색에 대해서는 1년에 4번, 기업의 일반검사(설비 위생검사)는 1년에 1번, 부정기 검사 4번 등 엄격한 검사과정을 필수 통과해야 하는 것으로 하고 있다.

## 9) 천일염의 식품 마케팅 전략 및 홍보 지원

천일염의 식품산업화에 따라 천일염에 대한 상품화, 마케팅, 홍보 등의 전략이 확대되어야 할 것으로 판단되므로 현재 정부에서 추진 중에 있는 대표품목 육성, 시군 유통회사와 같이 산업 주체의 역량을 조직적으로 규모화하여 강화하는 정책이 도입되어야 한다. 이를 통해 기존의 비식품 천일염의 한계를 극복하여 식품화에 따른 다양한 수요에 대응하는 체제가 산업군 전체적으로 확산되어야 할 것이다.

## 10) 천일염 염전을 활용한 ‘생태테마파크’와 다양한 ‘상품화’ 노력

프랑스의 게랑드 천일염은 염전이 가지는 생태적 요인을 활용한 문화적 접근과 다양한 체험프로그램 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합 산업으로서 역할을 할 수 있는 종합대책을 통하여 세계 명품화를 이룩한 성공사례라고 할 수 있다.

또한 일본의 사례에서 볼 수 있듯이 천일염의 역사나 지구촌 소금산업의 과거·현재·미래의 비전을 입체적으로 관람할 수 있는 시설을 도시에 설치하여 초등학교 때부터 자연스레 소금문화에 친숙하도록 하는 배려도 필요할 것이다. 아울러 해외 유명 인사를 초청하여 ‘천일염’을 세계 시장에 홍보하고, 염전을 관광자원으로 활용하며 천일염을 활용한 건강식품 및 특산식품, 비누, 캐리멜, 화장품 등 다양한 상품을 개발하여 천일염의 명품화에 시너지 효과를 얻을 수 있도록 하는 점 등도 성공사례에서 도출할 수 있는 가치 있는 부분으로 평가할 수 있다.

## 제 7 장 결 론

### 1. 요약 및 결론

이명박 정부가 주요 국정과제로 채택하여 추진하고 “돈 버는 수산업 만들기”와 연계하여 추진되고 있는 「식품산업발전종합대책」에서 천일염을 6대 전통·발효식품 중 하나로 세계적인 명품으로 육성하기 위해 주요 국정과제로 채택하여 추진하고 있다. 오랫동안 광물로 분류되어 있던 천일염이 「염관리법」 및 「염업조합법」의 개정으로 2008년 3월에 식품으로 분류되고 금년 3월에는 광업에서 수산업으로 재분류되어 어촌지역의 신 성장 동력 및 명품산업으로 발전할 수 있는 계기가 마련되었다.

그런데 천일염의 산업화를 위한 정책수립에 필요한 기초적인 정책자료는 매우 미흡한 실정이었다. 특히, 우리나라의 천일염은 성분이나 건강 기능성면에서 매우 높게 평가되고 있을 뿐만 아니라 천일염 산업은 산업적으로는 지역경제의 부가가치를 창출할 수 있는 능력이 매우 높은 산업으로 분석되었다.<sup>34)</sup>

그런데 국내산 천일염은 성분상 다른 나라의 천일염에 비해 매우 우수함에도 불구하고 상대적으로 매우 낮은 가격으로 거래되고 있을 뿐만 아니라 수출상품으로서도 역할을 다하지 못하여 어촌지역의 신 성장 동력으로 그 동안 활용되지 못하였다.

이러한 관점에서 이 보고서는 천일염의 식품산업화를 위한 기초연구로서 천일염 산업의 실태 분석을 통하여 과제를 도출하고, 이를 바탕으로 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하고자 하였다.

---

34) 본 보고서 제3장 2절 참조.

이 보고서에서 천일염의 고부가가치 식품산업화 실태 분석을 통하여 나타난 문제점을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 천일염의 식품산업화를 위한 정책적 관심 부족 - 우리나라의 천일염 또는 천일염 산업은 오래 동안 식품정책이나 산업정책의 대상으로 인정을 받지 못하여 그 동안 산업정책으로 천일염을 육성하려는 정책적 관심이 부족했다.

둘째, 수입산 시장주도로 국내 유통시장 불안정과 브랜드 난립 - 수입산 소금이 국내시장을 지배하는 구조로는 천일염의 수급에도 직·간접적으로 영향을 미쳐 시장의 불안정을 초래하고 있다는 점이다. 또한 수입 식용소금과 수입 공업용 소금을 이용하여 원산지를 속이거나 공업용을 식용으로 둔갑판매 하는 등의 행위가 지속적으로 발생함으로서 소비자의 불신은 매우 깊은 실정이다.

셋째, 생산기반 시설의 미비 및 노후화 - 대부분의 천일염 염전 주변 및 진입도로는 비포장이거나 부직포로 뒤 덮여 있어 바람 등에 의한 부직포 먼지 등 이물질의 침투 방지 곤란, 농약 및 비료 살포시 오염의 가능성이 높은 논과 밭에 인접, 노후한 염전 시설과 쓰레기 등의 무분별한 방치 등으로 안전하고 이물질이 없는 천일염을 생산하기에는 부적절한 환경이다. 또한 소금창고 및 함수창고(해주) 지붕이 슬레이트 자재로 되어 있어 식품으로서의 안전성에 대한 우려가 제기되고 있다는 점이다.

넷째, 천일염 산업화 인력 절대 부족 - 향후 고품질의 천일염을 안정적으로 생산할 수 있는 인력기반이 대단히 열악한 실정이다. 어촌지역의 노령화, 천일염 생산의 특수성상 높은 노동강도로 인한 염업 기피, 젊은 후계자 인력 부재 등이 천일염 산업의 육성을 가로막는 걸림돌로 작용하고 있다는 것이다.

그 외에도 천일염의 식품산업 통계 미비, 생산단계의 등급관리시설 미비, 식품으로서의 산지 상품화 한계, 기존 유통경로의 산지 수집상 지배로

생산자의 천일염 품질 강화 의지 약화, 산지 수집상에 의한 생산자의 종속 지배 우려 등을 지적할 수 있다.

이상에서 분석 결과를 바탕으로 우리나라의 천일염 산업이 고부가가치 식품산업으로 육성되게 하기 위해 다섯 가지의 기본방향 즉, 상하위 정책(사업계획)과의 연계, 안정적 공급(전량 명품화 지양), 소금의 기능에 대한 과학적 평가, 천일염 산업기반 구축(시설-품질관리-인력), 단계적 발전전략 수립을 제시하였다. 그리고 이상의 기본방향을 반영하여 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 10대 정책방향을 제시하였다.

첫째, 전통적 생산방식 계승, 철저한 장인정신 확립을 제시하였다. 게랑드 천일염이나 우리나라의 우수 천일염은 전통적인 생산방식과 오래 숙련된 장인에 의하여 생산된다는 것이다. 둘째, 자율적인 생산·품질관리조직 결성을 통한 생산·유통질서 확립을 제시하였다. 셋째, 식품산업화를 위한 생산기반 조성(오염원으로부터 철저한 격리)을 위한 다양한 대안을 제안하였다. i) 천일염 염전의 주변지역 정비 및 자연보전지역으로 지정 ii) 친환경적인 생산기반시설로 현대화 필요 iii) 염전의 표준모델 도입 보급 및 품질표준화 추진 iv) 천일염의 등급별 보관 시설(창고) 설치 v) 자동화 시설 설치를 통한 생산성 제고 등을 제안하였다. 넷째로는 고부가가치 식품산업화를 위한 정책 및 제도적 기반 구축으로 i) (가칭)천일염식품산업 발전종합대책 수립 ii) 천일염 산업정책 통계의 기반 구축 iii) 천일염산업 발전 육성법 제정 iv) (가칭)「천일염고부가가치식품산업화지원센터」 설치 등을 제안하였다. 다섯째, 천일염의 중장기 수급 안정화 대책의 필요성을 강조하였다. 국내산 천일염의 자급률이 10.5%에 불과한 수입산 소금이 국내시장을 지배하는 구조로는 천일염의 수급에도 직·간접적으로 영향을 미쳐 시장의 불안정을 초래할 수밖에 없다는 것이다. 이를 해소하기 위한 다양한 방법의 정책적 노력이 필요함을 제안하였다. 여섯째, 국산천일염의 신뢰확보를 위한 「천일염이력추적제도」 도입을 제안하였다. 일곱째, 수

출 명품 브랜드화 및 국내시장 세분화 전략 추진을 제안하였다. 특히, 이 제안에서는 천일염의 공급 부족 상황에서 국내시판용 전체량을 고가격 명품 전략 추진의 한계를 지적하였으며, 이 한계의 대안으로 국내 시장에서의 시장 세분화 전략을 제안하였다. 여덟째, 친환경인증제도와 철저한 사후관리제도의 강화를 제시하였다. 이 제안에서는 계랑드의 사례를 철저하게 벤치마크해야 함을 강조하였다. 아홉째, 천일염의 식품 마케팅 전략 및 홍보 지원을 다양한 관련 정책과 연계하여 추진되어야 함을 지적하였으며, 마지막으로 천일염 염전을 활용한 ‘생태테마파크’와 다양한 ‘상품화’ 노력을 제안하였다. 이는 천일염이 염전이 가지는 생태적 요인을 활용한 문화적 접근과 다양한 체험프로그램 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합 산업으로서 활용하여 시너지 효과를 거둘 수 있는 방안으로 제안 한 것이다.

이상에서 제시한 열 가지 그룹의 다양한 방안은 서로 상반되는 것이 아니라 서로 조화롭게 현장에 적용되어야 하며, 이를 위해서는 각 주체들이 공동으로 협력하여야 할 것이다.

## 2. 정책제언

천일염 고부가가치 식품산업화를 위해서는 전술한 천일염 식품산업화와 관련하여 도출된 문제점, 그리고 관련 사례에서 나타난 시사점과 천일염을 둘러싼 여건 변화를 종합한 정책방향을 제시하고자 하였다.

그러나 천일염 고부가가치 식품산업화에 대한 통계자료 및 선행연구가 매우 미흡한 상황에서 짧은 기간 동안 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위해 도출한 정책방향을 현실에 바로 적용한다는 것은 불확실성이 매우 큰 것으로 판단된다. 따라서 이러한 한계를 고려하여 불확실성을 최소화할 수 있고 정책적으로 현실에 반영할 수 있는 대안을 단기와 중장기로 구분하여

제한적으로 건의하고자 한다.

### (1) 단기대책

#### ① (가칭)천일염식품산업발전종합대책 수립

일부 자치단체 차원에서 추진되고 있는 천일염 세계 명품화 사업을 포함한 전국 천일염 생산-유통 실태에 대한 과학적인 조사 결과를 바탕으로 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 장단기 종합대책 수립이 우선적으로 이루어져야 한다.

#### ② 천일염산업발전 육성법 제정

소금을 광물로 분류한 근거법으로 오랫동안 역할을 해온 「염관리법」과 「염업조합법」의 전면 개편이 필요할 것이다. 천일염을 둘러싼 여건변화를 반영하여 천일염을 고부가가치 식품산업으로 육성하기 위한 새로운 근거 법으로서 (가칭)천일염산업발전육성법을 제정하여 어촌지역의 차세대 성장 동력으로 발전할 수 있도록 제도적 기반을 정비할 필요가 있다.

#### ③ (가칭)「천일염고부가가치식품산업화지원센터」 설치

천일염 고부가가치 식품산업화 사업을 수행할 지역별 (가칭)「천일염 고부가가치식품산업화지원센터」를 설치하여 연구개발, 국내외 정보조사, 마케팅 컨설팅, 홍보, 전시관 운영 등 복합적인 기능을 가지게 하여 천일염 산업화는 물론 어촌지역의 리더로도 활용될 수 있도록 하여야 한다.

#### ④ 친환경적인 생산기반시설로 교체를 위한 홍보 및 현대화 지원

천일염 창고, 함수창고(해주)의 슬레이트 지붕을 친환경 자재로 교체하고 또한 교체한 염전에서조차 철거된 슬레이트가 염전 주변에 방치되지 않도록

록 생산 기반시설 정비를 지원한다. 그리고 노후화한 장판이나 타일로 설치되어 있어 있는 염전 바닥면(천일염 결정지)을 개선하도록 유도 또는 지원한다.

#### ⑤ 국산천일염의 「천일염이력추적제도」 도입

국산 천일염에 대한 소비자의 신뢰를 확보하기 위해 ‘염전에서 소매점까지’ 생산-가공-유통이력을 관리하는 천일염 이력추적제도를 도입한다. 천일염 이력추적제도 도입에 있어서는 단계적 도입을 통한 효율성을 제고하는 것이 바람직하다. 즉, 1단계에서는 가이드라인 설정 및 기본계획을 수립하고, 시범적으로 생산 및 가공단계의 이력만을 관리하게 하고, 2단계에는 생산·가공 및 유통단계를 연계하는 시범사업을 실시하고, 3단계에서는 생산-가공-유통 전단계의 이력을 관리하는 이력추적제도를 도입하는 것으로 하여야 할 것이다.

#### ⑥ 천일염 산업정책 통계의 기반 구축

천일염 산업의 육성은 천일염에 대한 통계기반 구축이 선행되지 않으면 안 된다. 그 뿐만 아니라 개별 천일염 사업체의 경영계획이나 마케팅 전략 수립도 정확한 통계를 기본으로 가능한 것이므로, 세계시장의 천일염 통계는 물론 국내 천일염의 생산, 가공, 유통 및 수출입 통계의 정비가 시급하다.

#### ⑦ 천일염의 식품 마케팅 전략 및 홍보 지원

현재 정부가 추진하고 있는 품목별 대표조직 육성 및 시군 유통회사 사업과 연계하여 천일염에 대한 상품화, 마케팅, 홍보 등의 전략이 추진되도록 하여야 할 것이다. 이를 통해 기존의 비식품 천일염의 한계를 극복하여 식품화에 따른 다양한 수요에 대응하는 체제가 산업군 전체적으로 확산

되어야 할 것이다.

## (2) 중장기대책

### ① 전통적 생산방식 계승을 위한 소금장인제도 확립

계랑드나 우미노세이의 사례에서 볼 수 있듯이 천일염은 수작업에 의한 전통적인 생산방식의 계승이 중요하다. 계랑드 사례와 같이 (가칭)천일염장인양성센터를 설치하여 전통적인 생산방식을 계승하고 천일염 명인으로 지정하는 제도(일명 소금장인제도)를 도입하여 철저한 장인정신을 가진 사람이 천일염을 생산할 수 있도록 한다.

### ② 자율관리조직을 통한 생산·유통질서 확립

천일염의 고부가가치 식품산업화를 위해서는 무엇보다도 천일염 생산자들의 고부가가치 식품산업화에 대한 공통의 인식을 가지는 것이 중요하며, 천일염 산업의 유지, 발전을 위해 생산, 가공, 유통(수출 및 소비촉진, 가격조절) 등을 공동으로 수행할 수 있는 지역단위의 공동조직이 필요하다.

### ③ 천일염 염전의 주변지역 정비 및 자연보전지역으로 지정

식품으로서 천일염의 안전성 확보를 위해 생태보전지역 또는 자연보전지역으로 지정을 검토하고 이에 대한 제도적 방안을 마련한다. 이 제도적 방안 마련을 통하여 염전의 친환경적인 여건을 확보한다.

### ④ 염전의 표준모델 도입 보급 및 품질표준화 추진

고품질의 천일염의 생산이 가능하도록 염전의 생산시설 기준 등 표준모델 개발을 실시하고, 천일염의 생산 및 품질관리의 가이드라인을 설정 연구용역을 통하여 품질고급화의 기반을 갖추도록 한다. 또한 수산물 품질



인증제도와 연계하여 천일염 품질인증제도를 도입하여 품질을 등급화하고 표준화한다. 품질표준화와 연계하여 염도에 따라 세분화하는 방안도 연구를 통하여 추진하도록 한다.

#### ⑤ ‘천일염 염전 생태테마파크’ 조성

프랑스의 게랑드 천일염 산업화 사례와 마찬가지로 염전이 가지는 생태적 요인을 활용한 문화적 접근과 다양한 체험프로그램 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합 산업으로서 역할을 할 수 있는 지역별 대, 중, 소형 테마파크를 조성한다.

#### ⑥ R&D 기반을 통한 친환경인증제도 및 게랑드식 사후관리제도 도입

우리나라 천일염의 우수성을 알릴 수 있도록 천일염의 효능규명, 고품질의 친환경적 천일염 생산기술 개발, 실용기술 개발연구 및 독특한 채염 방식 등 전통기술 보전대책을 위한 천일염산업 R&D 사업 강화 뿐만 아니라 프랑스 게랑드 천일염과 유사한 국가가 인증하는 친환경품질인증제도 도입을 도입하여야 한다. 요할 것이다.

또한 프랑스 게랑드 천일염 사후관리제도와 같이 소금의 과학 성분검사, 박테리아 검사, 그리고 맛과 모양 및 색에 대해서는 1년에 4번, 기업의 일반검사(설비 위생검사)는 1년에 1번, 부정기 검사 4번 등의 제도적 장치를 도입하여야 한다.

이상에서 살펴본 바와 같이 천일염의 식품산업화 정책의 중요성에도 불구하고 지금까지 이 분야에 대한 연구가 제대로 이루어지지 않았으며, 이 연구는 사회과학 분야의 국내 처음으로 시도된 기초연구로 자료수집 뿐만 아니라 문제점 및 개선방안을 도출하는데 많은 제약 속에서 수행할 수밖에 없었다.

따라서 이러한 점을 보완하기 위해 가능하면 현 업자를 통하여 천일염

산업정책의 중요성을 확인하고, 실천적인 대안을 파악하고자 하였으나 제대로 된 대안을 파악하기에는 극히 곤란하였다. 특히, 천일염 산업 발전을 직접적으로 대상으로 한 선행연구가 매우 부족한 상황이어서 간접적인 관련 자료를 근거로 천일염 식품산업화를 위한 정책방향을 제시하는 것에는 한계가 있을 수밖에 없었다. 향후 이러한 분야에 대한 보다 구체적인 연구들이 지속적으로 수행되기를 기대한다.

## 참 고 문 헌

### <국내 자료>

- 곽승준·유승훈·장정인, “산업연관분석을 이용한 해양산업의 국민경제적 파급효과 분석”, 「해양정책연구 제17권 제1호」, 2002.
- 김인철, “천일염 산업의 고부가가치화를 위한 시설 현대화 및 제도 개선 방안”, 천일염 생산시설 현대화 및 명품화를 위한 재원조달 정책 세미나(국회의원 김성수, 국회의원 이윤석, 목포대학교 주최), 2009. 4.
- 김준, “천일염 식품화에 따른 염전의 문화적 가치제고와 천일염 명품화 전략”, 「리전인포」, 제122호, 전남발전연구원, 2008. 3.
- 김현철·장덕기, “전남 천일염 경쟁력 강화를 위한 마케팅 전략”, 「리전인포 제137호」, 전남발전연구원, 2008. 9.
- 농촌진흥청, “천일염의 우수성과 명품화 전략 심포지엄 자료집”, 2009. 5.
- 대한염업조합, “염종별 생산, 재고 및 가격현황”, 2000~2008년.
- 대한염업조합, “천일염 생산보고서 및 생산현황”, 2000~2008년.
- 식품의약품안전청, 「식품공전(식염의 기준 및 규격)」.
- 신승식·박주삼, “우리나라 수산업의 산업연관표 작성 및 분석 연구”, 「해양정책연구」, 제23권 제2호, 2008.
- 이현동, “산업연관분석을 이용한 수산식품산업의 경제적 파급효과 분석”, 「수산정책연구」, 제3권, 한국해양수산개발원, 2009. 9.
- 장덕기 외, 「천일염 유통구조 개선 및 마케팅 전략」, 전남발전연구원, 2008. 5.
- 장덕기·김현철, “천일염산업특구의 생산자 의식 및 정책적 시사점”,

「리전인포」, 제158호, 전남발전연구원, 2009. 3.

전라남도, 「천일염산업화 5개년 계획」, 2007. 7.

전종순, “천일염 생산시설 현대화 및 명품화를 위한 소요자원 조달 방안”, 천일염 생산시설 현대화 및 명품화를 위한 자원조달 정책 세미나(국회의원 김성수, 국회의원 이윤석, 목포대학교 주최), 2009. 4.

지식경제부 지역특화발전특구기획단, 「2008년 지역특화발전특구 연례보고서」, 2008. 3. 10.

한국은행, 「산업연관분석해설」, 2004.

한국은행, 「2007년 산업연관표」, 2009.

#### <해외 자료>

Twelfth Editon, *the Economics of Salt*, Roskill Information Services Ltd., 2007.

#### <온라인 자료>

대한염업조합 홈페이지 염의 수급구조(<http://www.ksalt.or.kr>)

인터넷 뉴스 프레시안, “몸에 좋은 천일염? 자칫하면 ‘석면소금’ 될라!”, 2009년 11월 11일.

전라남도 보건환경연구원 홈페이지(<http://www.jihe.go.kr/>)

한국무역협회 홈페이지 무역통계(<http://www.kita.net>)

SALT INSTITUTE(<http://www.saltinstitute.org/>)

## 부록 : 소금관리법 신·구조문 대비표

현행	개정안
<b>염관리법</b>  第1章 總則	<b>소금산업법</b>  제1장 총칙
제1조(목적) 이 법은 <u>염(鹽)산업의 구조 개선을 촉진함으로써 염산업의 건전한 육성을 도모하고</u> 국민경제 발전에 이바지함을 목적으로 한다.	제1조(목적) 이 법은 <u>염전의 시설 및 환경 개선, 소금의 품질관리, 유통구조 개선 및 가공산업을 육성하여 소금산업의 경쟁력을 높이고 소비자를 보호함으로써</u> 국민경제 발전에 이바지함을 목적으로 한다.
제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. 1. “염전(鹽田)”이란 염을 제조하기 위하여 바닷물을 농축하는 자연증발지(自然蒸發地)를 가진 지면(地面)을 말한다. 2. “염”이란 염화나트륨을 100분의40 이상 함유(含有)한 결정체(이하 “결정체(結晶體)염”이라 한다)와 함수를 말한다. 3. “함수(鹹水)”란 그 함유 고형분(固形分)중에 염화나트륨을 100분의 50이상 함유하고 섭씨 15도에서 보메(baume : 액체의 비중을 나타내는 단위) 5도 이상의 비중(比重)을 가진 액체를 말한다. <u>&lt;신 설&gt;</u>  <u>&lt;신 설&gt;</u>  4. “천일(天日)염”이란 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 제조하는 염을 말한다. 6. “천일식(天日式) 기계제법(機械製法)”	제2조(정의) (현행과 같음) 1. ----- 소금을 ----- ----- ----- ----- 2. “소금”이란----- -----(이하 “결정체(結晶體)소금”이라 한다)와 ----- 3. (현행과 같음)  4. “간수”란 천일염의 제조·저장과정에서 얻어지는 액체를 말한다.(다만, 정제소금을 포함한다) 5. “일반소금”이란 다음 각 목의 소금을 말한다. 가. ----- 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 말한다. 나. “천일식(天日式) 기계소금(機械製法)”이란 -----

현행	개정안
<p>이란 바닷물을 증발지(蒸發地)에 끌어 들여 태양열로 농축하고, 그 농축한 함수를 증발시설에 넣어 결정체염을 제조하는 것을 말한다.</p> <p>7. "이온 교환막식(交換膜式) 기계제법"이란 바닷물을 이온 교환막에 전기 투석(透析)시켜 함수를 제조하거나 그 함수를 증발시설에 넣어 결정체염을 제조하는 것을 말한다.</p> <p>8. "재제조(再製造)"란 염의 이용 가치를 높이기 위하여 결정체염을 용해(溶解)하고 그 용해한 것을 조작하거나 함수를 조작하여 다시 염을 제조하는 것을 말한다.</p> <p>9. "가공"이란 염의 이용 가치를 높이기 위하여 염을 태우거나 용융(熔融 : 열을 가하여 액체로 만들)·세척·분쇄·압축 등의 방법(용해는 제외한다)으로 형상(形狀)을 변경하거나 불순물을 제거하거나 다른 물질을 첨가하여 질을 높이는 것을 말한다.</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>5. "부산물(副産物)염"이란 화학물질의 생산과정에서 생기는 부산물을 정제(精製)하여 제조하는 염을 말한다.</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>&lt;신 설&gt;</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>제조한 결정체소금을 말한다.</p> <p>다. "정제소금"이란 -----</p> <p>-----</p> <p>-----정제한 농축함수 또는 안염이나 천일염을 용해한 것을 진공 증발관에 넣어 제조한 결정체 소금을 말한다.</p> <p>라. "재제조소금"이란 소금의---</p> <p>-----정제수, 해수, 또는 해수농축액 등으로 용해, 여과, 침전, 재결정, 탈수, 염도조정 등의 과정을 거쳐 제조한 결정체소금을 말한다.</p> <p>6. "가공소금"이란 소금의 이용가치를 ----- 일반소금에 식품 또는 식품첨가물 등을 첨가하여 만든 결정체소금을 말한다. 다만 단순히 세척·분쇄·압축한 천일염은 가공소금으로 보지 아니한다.</p> <p>7. "태움·용융소금"이란 결정체소금을 태움·용융 등의 방법으로 그 원형을 변형한 결정체소금을 말한다.</p> <p>8. "부산물소금"이란 화학물질의 제조·생산 또는 분해과정에서 발생한 부산물로 만든 결정체 소금을 말한다.</p> <p>9. "기타소금"이란 천일염, 천일식 기계소금, 정제소금, 재제조소금, 태움·용융소금, 부산물소금 외의 소금을 말한다.</p> <p>10. "소금 제조·가공업"이란 염전을 개발하거나 일반소금, 가공소금 및 태움·용융소금을 제조·가공하는 것을 말하며, "소금 제조·가공업자"란 소금 제조·가공을 업(業)으로 하는 자를 말한다.</p> <p>11. "소금산업"이란 일반소금, 가공소금 및 간수, 태움·용융소금의 생산·유</p>

현행	개정안
<신설>	<p>통·보관·수송·판매 또는 수출과 관련된 산업을 말한다.</p> <p>제3조(국가·지방자치단체 및 소금 제조·가공업자 등의 책무) ① 국가와 지방자치단체는 소금산업의 건전한 발전과 경쟁력 제고를 도모하는데 필요한 정책을 수립·시행하고, 정책을 추진함에 있어 필요한 법제 및 재정에 관한 조치를 하여야 한다.</p> <p>② 소금 제조·가공업자는 품질 좋은 소금을 안정적으로 생산·공급하고, 소비자의 건전한 식생활 향상에 이바지할 수 있도록 노력하여야 한다.</p>
<신설>	<p>제4조(다른 법률과의 관계) 소금에 관하여는 다른 법률에서 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 이법이 정하는 바에 따른다.</p>
<신설>	제2장 소금산업육성 기본계획의 수립 등
<신설>	<p>제5조(소금산업육성 기본계획의 수립) ① 농림수산식품부장관은 소금산업의 체계적이고 효율적인 육성을 위하여 5년마다 소금산업육성기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.</p> <p>② 기본계획은 식품산업진흥법 제5조에 따른 식품산업진흥심의회(이하 “심의회”라 한다) 심의를 거쳐 확정한다.</p> <p>③ 기본계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 소금산업의 육성에 대한 기본방향</li> <li>2. 소금의 품질향상 및 수급 등에 관한 사항</li> <li>3. 소금산업 관련 기술의 개발 및 보급 등에 관한 사항</li> <li>4. 소금산업 관련 전문 인력의 양성 및 통계·정보화에 관한 사항</li> </ol>

현행	개정안
<신설>	<p>5. 소금 및 소금제품의 품질 등에 관한 소비자 정보 제공 및 보호에 관한 사항</p> <p>6. 그 밖에 소금산업의 육성에 필요한 사항</p> <p>제6조(소금산업육성 시행계획의 수립 등) ① 농림수산식품부장관은 기본계획에 따라 매년 소금산업육성시행계획(이하 “시행계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 하고, 시행계획에 필요한 재원을 우선적으로 확보하여야 한다.</p> <p>② 시행계획의 수립 및 시행에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>
<신설>	<p>제7조(소금산업의 연구 및 기술개발 등) ① 농림수산식품부장관은 소금산업의 연구 및 기술에 관한 국제협력의 증진에 노력하고 선진기술의 도입을 위한 효율적인 방안을 강구하여야 한다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 소금산업 기술개발의 효율적인 육성을 위하여 학계·연구기관 및 산업계의 공동연구를 촉진하여야 한다.</p> <p>③ 농림수산식품부장관은 대통령령으로 정하는 바에 따라 천일염의 효능 기타 소금산업의 육성을 위하여 소금산업 기술 등을 연구·개발하거나 산업화하는 자에 대하여 필요한 자금을 투자·출연·보조·융자하거나 그 밖에 필요한 지원을 할 수 있다.</p>
<신설>	<p>제8조(소금의 산업적 응용촉진에 대한 지원) 정부는 소금산업에 관한 연구개발을 활성화하고 그 결과의 산업적 응용을 촉진하기 위하여 다음 각 호의 사항에 대한 지원시책을 강구하여야 한다.</p> <p>1. 소금산업 관련 신기술제품의 생산지원에 관한 사항</p> <p>2. 소금에 관한 연구결과의 산업적 응용을 촉진하기 위한 연구개발 및 지역</p>



현행	개정안
<신설>	<p>거점 구축에 관한 사항</p> <p>3. 소금산업 관련 중소·벤처기업의 창업지원에 관한 사항</p> <p>제9조(소금 생산·가공·유통시설 지원 등) 농림수산식품부장관 또는 지방자치단체장은 소금산업의 경쟁력 강화를 위하여 생산·가공·유통시설의 현대화·규모화 및 식품안전성 확보에 필요한 시책을 마련하고 이에 소요되는 경비를 지원할 수 있다.</p>
<신설>	<p>제10조(소금 산업에 관한 기술정보 등의 수집과 보급) ① 농림수산식품부장관은 소금산업에 관한 기술정보를 수집, 관계기관에 보급함으로써 연구개발 촉진에 노력하여야 한다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 소금산업의 효율적 육성에 필요한 자료를 수집하기 위하여 소금의 생산·유통·소비·수출 및 수입 등에 관한 조사를 실시할 수 있다.</p> <p>③ 농림수산식품부장관은 기술정보 또는 자료 수집을 위하여 필요하다고 인정되는 경우 관계 중앙행정기관의 장, 지방자치단체의 장, 공공기관의 장, 소금제조·가공업자에게 필요한 자료 및 정보의 제공을 요청할 수 있다.</p>
<신설>	<p>제11조(홍보 및 판매지원) ① 국가 및 지방자치단체는 소금산업의 육성을 위하여 필요하다고 인정되는 경우 소금의 홍보와 경쟁력 제고 등에 필요한 경비를 지원할 수 있다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 소비자의 권익증진 및 소금산업 육성에 필요한 정보를 제공하고 소금의 소비를 확대하기 위하여 필요한 조치를 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 지원대상, 지원기준, 지원방법 및 운용 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>
<신설>	<p>제12조(우선구매) ① 농림수산식품부장관</p>

현행	개정안
<p>&lt;신설&gt;</p> <p>&lt;신설&gt;</p>	<p>은 소금제품의 구매 증대를 위하여 국가 및 지방자치단체, 공공기관이나 그 밖의 대통령령으로 정하는 자가 사용하는 집단급식시설에 대하여 제23조에 따른 품질인증품 및 제24조에 따른 이력관리품의 우선구매 등 필요한 조치를 요구할 수 있다.</p> <p>② 제1항의 요구를 받은 기관 등은 그 요구에 따라 소금을 우선 구매하는 등의 조치를 할 수 있다.</p> <p>제13조(계약거래 등 교류협력사업의 증진)</p> <p>① 농림수산식품부장관은 소금제품의 계약생산·계약공급 등 소금제조업자 또는 그 단체와 식품사업자간의 교류협력사업을 장려할 수 있다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 제1항에 따른 교류협력사업을 실시하는 경우 필요한 경비를 지원할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 교류협력사업의 대상·기준·절차 및 제2항에 따른 지원대상·기준 및 절차 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제14조(친환경천일염보조금제도) ① 농림수산식품부장관은 생태환경 보전과 식품안전성 확보 등 소금산업의 공익적 기능을 높이기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 염전에서 친환경자재를 사용하거나 화학자재의 사용을 최소화하고 생태계와 환경을 유지·보전하면서 제조하는 천일염(이하 “친환경천일염”이라 한다.) 제조업자에게 친환경소금제조업소득보전금(이하 “친환경천일염보조금”이라 한다)을 지급할 수 있다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유가 발생하였을 경우 친환경천일염보조금 지급을 중단하고, 그 사유가 발생한 기간 동안 이미 지급한 친환경천일염보조금은</p>

현행	개정안
<p>&lt;신 설&gt;</p>	<p>환수할 수 있다.</p> <p>1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 친환경농산물생산조정금을 받은 경우</p> <p>2. 친환경농산물생산조정금의 지급요건을 갖추지 못하게 된 경우</p> <p>③ 제2항에 따른 친환경농산물생산조정금의 지급 중단 및 환수에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제15조(소금산업 전문인력 양성) ① 국가 또는 지방자치단체는 소금산업의 육성을 위하여 전문인력을 양성하는데 노력하여야 한다.</p> <p>② 농림수산물부장관은 제1항에 따른 전문인력 양성을 위하여 대통령령으로 정하는 인력과 시설 등을 갖춘 기관·단체를 소금산업 전문인력 양성기관으로 지정·관리할 수 있다.</p> <p>③ 농림수산물부장관은 제2항에 따라 지정된 소금산업 전문인력 양성기관에 대하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 예산의 범위 안에서 필요한 경비를 지원할 수 있다.</p> <p>제16조(명인의 지정 등) ① 농림수산물부장관은 식품산업진흥심의회의 심의를 거쳐 소금 제조 및 가공분야의 우수한 기능인을 농림수산물부령으로 정하는 바에 따라 소금명인으로 지정할 수 있다.</p> <p>② 농림수산물부장관은 제1항에 따른 소금명인이 소금의 제조·가공 또는 기능전수를 업으로 하거나 하고자 할 때에는 필요한 경비를 지원할 수 있다.</p> <p>③ 농림수산물부장관은 제1항에 따라 소금명인으로 지정된 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 식품산업진흥심의회의 심의를 거쳐 그 지정을 취소할 수 있다.</p> <p>1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 지정된 때</p>
<p>&lt;신 설&gt;</p>	

현행	개정안
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>2. 소금명인임을 증명하는 서류를 다른 사람에게 양도하거나 대여한 때</p> <p>제17조(생산자 단체 등의 육성)① 국가와 지방자치단체는 소금제조·가공업에 종사하는 자 및 소금 관련 산업에 종사하는 자들의 경제활동을 촉진하기 위하여 소금산업 및 소금산업과 관련된 단체의 설립 및 운영을 지원할 수 있다.</p> <p>② 국가와 지방자치단체는 제1항에 따른 단체들이 공동의 목적 실현을 위한 사회적 협의기구를 설립·운영하거나 단체의 회원 및 소금제조·가공업자 등에 대한 교육훈련, 경영지도, 상담 등에 필요한 시설을 설치·운영하려는 경우 이에 필요한 비용을 지원할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항에 따른 단체의 설립 및 운영지원과 시설의 설치·운영 지원 기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제3장 제조업의 허가 등</p>
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>제3조(염제조업 등의 허가)</p> <p>① 염전을 개발하거나 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 염의 제조를 업으로 하려는 자는 특별시장·광역시장·도지사 또는 특별자치도지사(이하 "시·도지사"라 한다)의 허가를 받아야 한다. 허가받은 사항 중 농림수산식품부령으로 정하는 사항을 변경하려는 경우에도 또한 같다.</p> <p>1. 염전에서의 천일염이나 그 밖의 염의 제조</p> <p>2. 천일식 기계제법을 이용한 결정체염의 제조</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>제18조(제조업의 허가 및 신고)</p> <p>① 염전을 개발하거나 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소금의 제조를 업으로 하려는 자는 대통령령으로 정하는 시설기준 등을 갖추어 특별시장·광역시장·도지사 또는 특별자치도지사(이하 "시·도지사"라 한다)의 허가를 받아야 한다. --- ----- -----.</p> <p>1. 염전에서의 천일염이나 그 밖의 염의 제조</p> <p>2. 천일식 기계제법을 이용한 결정체염의 제조</p> <p>② 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소금의 제조·가공을 업으로 하고자 하는 자는 식품위생법 제36조제1항제1</p>

현행	개정안
<p>③ 제1항에 따른 허가의 요건 및 시설 기준은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제4조(결격사유) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 제3조제1항에 따른 허가를 받을 수 없다.</p> <p>1. 제3조를 위반하여 벌금형이 확정된 후 2년이 지나지 아니한 자</p> <p>2. 제23조에 따라 허가가 취소된 후 2년이 지나지 아니한 자</p> <p>3. 임원 중에 제1호나 제2호에 해당하는 자가 있는 법인</p> <p>제5조 (염제조업자의 지위승계) ① 제3조에 따라 허가를 받은 염제조업자로서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 염제조업자의 지위를 승계한다.</p> <p>1. 염제조업자가 사망한 경우 그 상속인</p> <p>2. 염제조업자가 염제조업을 양도(讓渡)한 경우 그 양수인(讓受人)</p> <p>3. 법인인 염제조업자가 합병한 경우 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인</p> <p>② 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 절차에 따라 염제조시설의 전부를 인수한 자는 그 염제조업자의 지위를</p>	<p>호에 따른 시설을 갖추어 시·도지사에게 신고하여야 한다.</p> <p>1. 가공소금</p> <p>2. 정제소금</p> <p>3. 태움·용융소금</p> <p>4. 재제조소금</p> <p>③ 제2항에 따른 신고를 한 경우 식품위생법 제37조에 따른 식품의 제조·가공에 관한 영업의 신고를 한 것으로 본다.</p> <p>제19조(결격사유)-----</p> <p>-----제18조제1항에-----</p> <p>-----.</p> <p>1. 제18조를 위반하여 벌금이상의 형을 선고받고 그 집행이 끝나거나(집행이 끝난 것으로 보는 경우를 포함한다)집행이 면제된 날부터 -----</p> <p>2. 소금제조업의 -----</p> <p>-----.</p> <p>3. (현행과 같음)</p> <p>제20조 (소금제조업자 등의 지위승계) ① 소금 제조업자가 영업을 양도하거나 사망한 때 또는 법인의 합병이 있는 때에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 의하여 설립되는 법인은 소금 제조업자의 지위를 승계한다.</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>② 민사집행법에 의한 경매, 「채무자 회생 및 파산에 관한 법률」에 의한 환</p>

현행	개정안
<p>승계한다.</p> <p>1. 「민사집행법」에 따른 경매 2. 「채무자 회생 및 파산에 관한 법률」에 따른 환가(換價) 3. 「국세징수법」, 「관세법」 또는 「지방세법」에 따른 압류재산의 매각 4. 그 밖에 제1호부터 제3호까지의 규정에 준하는 절차</p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>제23조(허가취소 등) 시·도지사는 제3조에 따라 허가를 받은 연제조업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 그 허가를 취소하거나 1년 이내의 기간을 정하여 영업정지를 명할 수 있다. 다만, 제1호, 제2호 및 제4호에 해당하면 그 허가를 취소하여야 한다.</p> <p>1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 허가를 받은 경우</p> <p>2. 영업정지 기간 중에营业을 한 경우</p>	<p>가(換價)나 국세징수법·관세법 또는 지방세법에 의한 압류재산의 매각 그 밖에 이에 준하는 절차에 따라 소금 제조 시설 및 설비의 전부를 인수한 자는 제21조제1항에 따른 소금 제조업자의 지위를 승계한다.</p> <p>&lt;삭제&gt; &lt;삭제&gt; &lt;삭제&gt; &lt;삭제&gt;</p> <p>③ 제1항 또는 제2항에 따라 소금 제조업자의 지위를 승계한 자는 농림수산식품부령이 정하는 바에 의하여 그 승계한 날부터 2월 이내에 이를 시·도지사에게 신고하여야 한다.</p> <p>④ 제3항에 따라 소금 제조업자의 지위를 승계한 자는 식품위생법 제39조제3항에 따른 영업의 승계에 관한 신고를 한 것으로 본다. 이 경우 시·도지사는 지체 없이 관계행정기관의 장에게 그 신고내용을 통보하여야 한다.</p> <p>제21조(허가취소 등) ① 시·도지사는 제18조-----소금----- ----- ---- 하는 경우 소금 제조업의 허가 취소, 1년 이내 기간의 영업정지 또는 영업소의 폐쇄(제18조제2항에 따라 신고한 경우에 한한다. 이하 이 조에서 같다)를 명할 수 있다.</p> <p>1. ----- -- 소금제조·가공업의 허가를 받거나 신고를 한 경우</p> <p>2. (현행과 같음)</p> <p>3. 제18조에 -----</p>

현행	개정안
<p>3. 제3조제3항에 따른 시설기준에 미달하게 된 경우</p> <p>4. 제4조에 따른 결격사유에 해당하게 된 경우(법인의 임원이 그 사유에 해당하게 된 경우 3개월 이내에 그 임원을 바꾸어 임명한 경우에는 그러하지 아니하다)</p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>&lt;신설&gt;</p>	<p>-----</p> <p>4. 제19조에 -----</p> <p>-----(------</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>----- 아니하다)</p> <p>② 제1항에 따른 행정처분의 세부적인 기준은 그 위반행위의 유형과 위반의 정도 등을 참작하여 농림수산식품부령으로 정한다.</p> <p>제4장 소금의 표준규격화 및 품질인증·원산지표시 등</p> <p>제22조(표준규격화) ① 농림수산식품부장관은 소금의 상품성 제고, 유통능력의 향상 및 공정한 거래의 실현을 위하여 소금의 표준규격을 정할 수 있다.</p> <p>② 농림수산식품부장관은 제1항에 따른 표준규격을 정하기 위해 생산 기술 및 시설·장비 등의 표준화에 대한 학계·연구기관 및 산업계간의 공동연구를 추진하여야 한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 표준규격에 맞는 소금(이하 “표준규격품”이라 한다)을 출하하는 자는 포장의 표면에 “표준규격품”이라는 표시를 할 수 있다.</p> <p>④ 제1항 및 제3항에 따른 표준규격의 제정절차·기준 및 표시방법 등에 관하여 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.</p> <p>제23조(품질인증) ① 농림수산식품부장관은 소금의 품질향상 및 소비자보호를 위하여 품질인증제도를 운영할 수 있다.</p> <p>② 제1항에 따른 품질인증을 받은 소금(이하 “품질인증품”이라 한다)에는 농림수산식품부령으로 정하는 바에 따라 품질인증의 표시를 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 품질인증의 기준·대</p>

현행	개정안
<신설>	<p>상품목 및 유효기간 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제24조(이력관리) ① 소금을 생산·유통 또는 판매하는 자 중 소금이력관리를 하고자 하는 자는 농림수산물식품부령이 정하는 등록기준을 갖추어 해당 소금을 농림수산물식품부장관에게 등록할 수 있다.</p> <p>② 제1항의 규정에 의하여 등록을 한 소금(이하 “이력추적관리품”이라 한다)을 생산·유통 또는 판매하는 자는 이력관리품의 표시를 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항의 규정에 의하여 등록을 한 자는 이력관리에 필요한 기록의 작성·보관 및 관리 등 농림수산물식품부장관이 정하여 고시하는 기준(이하 “소금이력관리기준”이라 한다)을 준수하여야 한다.</p> <p>④ 농림수산물식품부장관은 제1항의 규정에 의하여 등록을 한 자에게 예산의 범위 안에서 소금추적관리에 필요한 자금을 지원할 수 있다.</p> <p>⑤ 소금이력관리의 대상품목, 등록절차, 등록사항 그 밖의 등록에 관하여 필요한 사항은 농림수산물식품부령으로 정한다.</p>
<신설>	<p>제25조(지리적 표시의 등록) ① 농림수산물식품부장관은 소금의 품질향상과 지역특화산업으로서의 육성 및 소비자보호를 위하여 지리적 표시 등록제도를 실시할 수 있다.</p> <p>② 제1항의 규정에 의하여 지리적 표시의 등록을 하고자 하는 자는 농림수산물식품부령으로 정하는 바에 따라 농림수산물식품부장관에게 신청하여야 한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 지리적 표시의 등록을 한 자는 소금제품(이하 “지리적특산물”이라 한다)에 농림수산물식품부령으로</p>



현행	개정안
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>제10조(품질검사 등) ① 부산물염은 「염업조합법」에 따른 염업조합(이하 "조합"이라 한다) 또는 농림수산식품부장관이 지정하는 기관의 품질검사를 받아야 한다. 다만, 염의 사용 목적상 품질검사가 필요하지 아니하다고 인정되는 것으로서 농림수산식품부령으로 정하는 것은 품질검사를 생략할 수 있다</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>정하는 바에 따라 지리적 표시를 할 수 있다.</p> <p>④ 제1항에 따른 지리적 표시의 등록기준·대상품목·대상지역 및 절차와 제2항에 따른 지리적 표시의 등록 신청자격 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>제26조(원산지 표시) ① 소금(부산물소금을 제외한다. 이하 이조에서 같다)을 제조·가공하여 출하하거나, 판매 또는 판매를 목적으로 보관·진열하는 자는 원산지를 표시하여야 한다.</p> <p>② 제1항에 따른 원산지의 표시사항 및 표시방법 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다</p> <p>③ 다음의 경우에는 원산지를 표시한 것으로 본다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제22조에 따른 표준규격품 표시를 한 경우</li> <li>2. 제23조에 따른 품질인증 표시를 한 경우</li> <li>3. 제24조에 따른 이력추적 표시를 한 경우</li> <li>4. 제25조에 따른 지리적 표시를 한 경우</li> </ol> <p>제27조(품질검사 등) ① 일반소금을 제조 또는 수입하는 자는 대통령령이 정하는 바에 따라 염업조합(이하 "조합"이라 한다) 또는 농림수산식품부장관이 지정하는 기관의 품질검사를 받아야 한다. 다만, 식용의 목적이 아닌 경우 등 소금의 사용 목적상 품질검사가 필요하지 아니하다고 인정되는 것으로서 농림수산식품부령으로 정하는 것은 품질검사를 생략할 수 있다.</p> <p>② 제1항에 따른 품질검사에 필요한 기준·규격과 품질검사의 절차·방법 기타 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.</p>

현행	개정안
<p>④ 제1항에 따라 품질검사를 받는 자는 <u>농림수산물부령으로 정하는 바에 따라 검사 수수료를 내야 한다</u></p> <p>&lt;신설&gt;</p> <p>② 제1항에 따른 품질검사를 하는 기관(이하 "품질검사기관"이라 한다)으로 지정받으려는 자는 다음 각 호의 요건을 모두 갖추어 <u>농림수산물부령으로 정하는 바에 따라 농림수산물부장관에게 지정 신청을 하여야 한다</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 농림수산물부령으로 정하는 검사 인력과 검사시설을 갖추는 것</li> <li>2. 영리를 목적으로 하지 아니하는 법인이나 단체일 것</li> <li>3. <u>연제조업자가 아닐 것</u></li> </ol> <p>③ <u>품질검사기관은 농림수산물부령으로 정하는 기준에 따라 염의 규격과 품질검사에 관한 규정을 정하여 농림수산물부장관의 승인을 받아야 하며, 그 규정에 따라 품질검사를 하여야 한다.</u></p> <p>⑤ <u>품질검사의 방법과 절차 및 품질검사기관의 검사기록 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</u></p>	<p>&lt;폐지&gt;</p> <p>제28조(품질검사기관의 지정) ① 제27조의 규정에 의거 품질검사 기관 ----- ----- 농림수산물부장관에게 신청을 하여야 한다.</p> <p>1.~2. (현행과 같음)</p> <p>3. 소금 ----- ② ----- ----- 소금의 ----- ----- -----</p> <p>③ 기타 품질검사기관의 품질검사에 관한 사항은 농림수산물부령으로 정한다.</p>
<p>제10조의3 (품질표시) ① <u>수입한 염과 연제조업자(부산물염을 제조하는 자를 제외한다)가 제조한 염의 경우에는 해당 염의 포장 또는 용기 등에 품질표시를 하여야 한다. 다만, 염의 사용 목적상 품질표시가 필요하지 아니하다고 인정되는 것으로서 농림수산물부령으로 정하는 것은 품질표시를 생략할 수 있다.</u></p> <p>② 제1항에 따른 품질표시의 기준방법 등에 관한 사항은 농림수산물부령으로 정한다.</p>	<p>제29조(품질표시) ① <u>소금(부산물소금을 제외한다. 이하 이조에서 같다)을 제조하거나 수입한 자는 해당 소금의 포장 또는 용기 등에 품질표시를 하여야 한다. 다만, 소금의 사용 목적상 품질표시가 필요하지 아니하다고 인정되는 경우와 식품위생법 제10조에 따라 표시를 한 경우에는 품질표시를 한 것으로 본다.</u></p> <p>② (현행과 같음)</p>

현행	개정안
<p>제25조(식용염에 대한 특례) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 염으로서 「식품위생법」 제7조제1항에 따라 식품으로 정하여진 염에 대하여는 제10조의3을 적용하지 아니한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 천일염</li> <li>2. 이온 교환막식 기계제법을 이용한 염</li> <li>3. 재제조된 염</li> <li>4. 가공된 염(세척·분쇄·압축의 방법이 사용된 것을 제외한다)</li> </ol>	<p>(삭 제)</p>
<p>제10조의2 (품질검사기관의 지정 취소 등) 농림수산식품부장관은 품질검사기관이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 지정을 취소하거나 6개월 이내의 기간을 정하여 품질검사 업무를 정지하도록 명할 수 있다. 다만, 제1호나 제2호에 해당하면 그 지정을 취소하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 지정을 받은 경우</li> <li>2. 업무정지 기간 중에 품질검사 업무를 하는 경우</li> <li>3. 정당한 사유 없이 계속하여 6개월 이상 품질검사 업무를 하지 아니한 경우</li> <li>4. 제10조제2항에 따른 요건에 적합하지 아니하게 된 경우</li> <li>5. 제10조제3항에 따라 품질검사를 하지 아니한 경우</li> <li>6. 정당한 사유 없이 품질검사를 거부하거나 지연한 경우</li> </ol> <p>&lt;신 설&gt;</p>	<p>제30조 (품질검사기관의 지정 취소 등) (현행과 같음)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 제28조제1항에 따른 요건에 적합하지 아니하게 된 경우</li> <li>5. 제28조제2항에 따라 품질검사를 하지 아니한 경우</li> </ol> <p>(현행과 같음)</p> <p>제31조(허위표시 등의 금지) ① 누구든지 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 표준규격품이 아닌 소금제품에 제22조제3항에 따른 표준규격품의 표시 또는 이와 유사한 표시를 하는 행위</li> <li>2. 품질인증품이 아닌 소금제품에 제23</li> </ol>

현행	개정안
	<p><u>조제3항에 따른 품질인증의 표시 또는 이와 유사한 표시를 하는 행위</u></p> <p>3. <u>이력추리품이 아닌 소금제품에 제24조제4항에 따른 이력관리표시 또는 이와 유사한 표시를 하는 행위</u></p> <p>4. <u>지리적특산품이 아닌 소금제품에 제25조제3항에 따른 지리적 표시 또는 이와 유사한 표시를 하는 행위</u></p> <p>② 누구든지 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.</p> <p>1. <u>표준규격품에 표준규격이 아닌 소금제품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열하는 행위</u></p> <p>2. <u>품질인증품에 품질인증품이 아닌 소금제품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열하는 행위</u></p> <p>3. <u>이력추적관리품에 이력추적관리품이 아닌 소금제품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열하는 행위</u></p> <p>4. <u>지리적특산품에 지리적특산품이 아닌 소금제품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열하는 행위</u></p> <p>③ 제26조에 따라 소금(부산물소금을 제외한다)을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.</p> <p>1. <u>원산지의 표시를 거짓으로 하거나 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위</u></p> <p>2. <u>원산지의 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위</u></p> <p>3. <u>원산지의 표시를 한 소금에 다른 소금을 혼합하는 행위</u></p> <p>④ 제18조 제1항에 따른 허가를 받은 자가 다음 각 호의 행위를 하여서는 아</p>

현행	개정안
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>니된다.</p> <p>1. <u>염전에서 국산으로 둔갑시킬 목적으로 수입한 소금(액체소금을 포함한다)을 뿌려 소금을 제조하는 등 통상적인 소금 제조방법이 아닌 방법으로 소금을 제조하는 행위</u></p> <p>2. <u>염전에서 천일염으로 둔갑시키기 위하여 천일염이 아닌 소금(액체소금을 포함한다)를 뿌려 소금을 제조하는 등 통상적인 소금 제조방법이 아닌 방법으로 소금을 제조하는 행위</u></p> <p>제32조(원산지 단속 등) ① <u>농림수산물부장관과 지방자치단체의 장은 원산지 표시 이행에 대하여 현장을 검사하거나 단속을 실시할 수 있다.</u></p> <p>② <u>농림수산물부장관은 원산지 표시 제도 확립을 위하여 원산지 표시 위반자에 대하여 고발 포상금 지급제도를 도입할 수 있다.</u></p> <p>③ <u>제1항의 원산지 표시검사 및 단속과 제2항의 고발 포상금 지급에 대한 절차, 방법 등에 관한 사항은 대통령령으로 정한다.</u></p> <p>제33조(표준규격품 등의 사후관리) ① <u>농림수산물부장관은 표준규격품, 품질인증품, 이력관리품 및 지리적특산품의 품질수준의 유지와 소비자보호를 위하여 필요하다고 인정하는 경우에는 관계공무원 등으로 하여금 다음 각 호의 조사를 하게 할 수 있다.</u></p> <p>1. <u>표준규격품의 표시를 한 표준규격품, 품질인증표시를 한 품질인증품, 이력관리표시를 한 이력관리품 또는 지리적 표시를 한 지리적 특산품(이하 “표시품”이라 한다)의 규격·품질 또는 인증·등록의 기준에의 적합성 등의 조사</u></p> <p>2. <u>관계 장부 또는 서류의 열람</u></p> <p>3. <u>표시품의 시료를 수거하여 조사를</u></p>

현행	개정안
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>하거나 전문시험연구기관 등에의 시험의뢰</p> <p>② 제1항의 규정에 의하여 조사·열람 또는 수거를 하는 때에는 소금제품의 소유자·점유자 또는 관리인은 정당한 사유없이 이를 거부·방해 또는 기피하여서는 아니 된다.</p> <p>③ 제1항의 규정에 의하여 조사·열람 또는 수거를 하는 관계공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 관계인에게 내보여야 하며, 출입 시 성명·출입시간·출입목적 등이 표시된 문서를 관계인에게 교부하여야 한다.</p> <p>제34조(표시품에 대한 시정명령 등) 농림수산식품부장관은 제33조제1항에 따른 조사 또는 시험의뢰를 한 결과 그 표시품이 표준규격, 품질인증의 기준, 이력관리의 등록기준, 지리적 표시의 등록기준 또는 표시방법 등에 위반된다고 인정하는 때에는 대통령령으로 정하는 바에 따라 시정명령, 표시의 정지 등 필요한 처분을 할 수 있다.</p>
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>제5장 보칙</p>
<p>제24조(청문) 농림수산식품부장관이 제10조의2에 따라 품질검사기관의 지정을 취소하거나 시·도지사가 제23조에 따라 영업조업 허가를 취소하려면 청문을 하여야 한다.</p>	<p>제35조(청문) 농림수산식품부장관은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 청문을 실시하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제21조에 따라 허가를 취소하거나, 영업정지 또는 영업소 폐쇄를 하는 경우</li> <li>2. 제30조에 따라 품질검사기관의 지정을 취소하는 경우</li> <li>3. 제34조에 따라 필요한 처분을 하는 경우</li> </ol>
<p>제11조(판매금지) 제3조에 따른 허가를 받지 아니한 자가 제조한 엮 또는 제10조제1항에 따른 품질검사를 받지 아</p>	<p>제36조(판매금지) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 소금제품은 판매할 수 없다.</p>

현행	개정안
<p>이하거나 품질검사에 불합격된 염은 판매할 수 없다.</p>	<p>1. 제18조제1항에 따른 소금 제조업의 허가를 받지 못한 자 또는 제18조제2항에 따른 소금 제조업의 신고를 하지 아니한 자가 제조한 소금</p> <p>2. 제27조제1항에 따른 품질검사를 받지 아니하거나 품질검사에 불합격된 소금</p>
<p>제11조의2 (부산물염의 관리) ① 부산물 염은 식용(食用)을 목적으로 가공·판매 또는 사용할 수 없다.</p> <p>② 부산물염의 관리에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p> <p>&lt;신설&gt;</p>	<p>제37조 (부산물소금의 관리) ① 부산물소금은 -----</p> <p>-----.</p> <p>② 부산물 소금의 -----</p> <p>-----.</p>
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>제38조(간수의 이용) 농림수산식품부장관은 간수의 효율적 이용과 관리방안을 강구하여야 한다.</p>
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>제39조(천일염 등의 안전성 조사) ① 농림수산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 천일염[생산·저장(생산자가 저장하는 경우에 한한다)의 단계나 출하되어 거래되기 이전단계의 천일염에 한한다. 이하 이조에서 같다] 또는 소금 가공품의 품질향상과 안전성을 위하여 천일염의 생산에 사용 또는 이용되는 토양·용수·자재 등을 대상으로 안전성조사를 실시할 수 있다.</p> <p>② 농림수산식품부장관 또는 지방자치단체의 장은 안전성 조사의 결과 관계법령에서 정하고 있는 기준에 위반되는 사항이 발견된 경우 관계행정기관의 장에게 이를 통보하고 관계법령에 따라 필요한 조치를 하여 줄 것을 요청하여야 한다.</p> <p>③ 제1항에 따른 안전성조사의 기준·대상지역 및 절차 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.</p>
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>제40조(수수료) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 농림수산식품부령으로 정하는 바에 따라 수수료를 납부하여야 한다.</p>

현행	개정안
<p>제33조(권한의 위임·위탁)이 법에 따른 농림수산물부장관의 권한은 대통령령으로 정하는 바에 따라 그 일부를 조합에 위탁할 수 있다.</p> <p>제32조 (벌칙 적용 시의 공무원 의제) 제10조에 따라 부산물염의 품질검사를 하거나 제33조에 따라 위탁한 업무에 종사하는 조합의 임직원은 「형법」 제129조부터 제132조까지의 규정을 적용할 때에는 공무원으로 본다</p> <p><b>&lt;신설&gt;</b></p> <p>제26조(벌칙) 제11조의2제1항을 위반하여 부산물염을 식용 목적으로 가공·판매 또는 사용한 자는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <p><b>&lt;신설&gt;</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제23조에 따라 품질인증을 신청하는 자</li> <li>2. 제24조에 따라 이력관리품의 등록을 신청하는 자</li> <li>3. 제25조에 따라 지리적 표시의 등록을 신청하는 자</li> <li>4. 제27조에 따라 품질검사를 신청하는 자</li> </ol> <p>제41조(권한의 위임 및 위탁) ①이 법에 의한 농림수산물부장관의 권한은 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 그 소속기관의 장, 시·도지사, 시장·군수 또는 자치구의 구청장에게 위임할 수 있다.</p> <p>② 이 법에 의한 농림수산물부장관의 업무는 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 조합·관계전문기관 및 단체에 위탁할 수 있다.</p> <p>제42조 (벌칙 적용 시의 공무원 의제) 제27조에 따라 ----- 제41조에 ----- 자는 「형법」 제129조부터 제132조까지의 규정을 적용할 때에는 공무원으로 본다</p> <p><b>제6장 벌칙</b></p> <p>제43조(벌칙) 제37조제1항을 ----- 부산물소금을 ----- 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <p>제44조 (벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제27조제1항을 위반하여 품질검사를 받지 아니하거나 품질검사에 불합격된 소금을 판매한 자</li> <li>2. 제31조제1항을 위반하여 표준규격품 표시·품질인증표시·이력추적관리표</li> </ol>



현행	개정안
<p>제27조(벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 2천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제3조를 위반하여 허가를 받지 아니하고 염전을 개발하거나 염을 제조한 자</li> <li>2. 제23조에 따라 허가가 취소되거나 영업정지 명령을 받고서도 염을 생산한 자</li> </ol> <p>제28조(벌칙) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 1천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제3조제1항에 따른 허가를 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 받은 자</li> <li>2. 제11조를 위반하여 염을 판매한 자</li> </ol> <p><b>&lt;신 설&gt;</b></p> <p>제29조(몰수와 추징 등) ① 제26조 또는 제28조제2호의 범죄에 관련된 염은 몰수(沒收)할 수 있다.</p> <p>② 제1항의 염을 양도·소비, 그 밖의 사유로 몰수할 수 없을 때에는 그 가액(價額)을 추징(追徵)한다.</p> <p>제30조(양벌규정) 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제26조부터 제28조까지의 위반행위를 하면 그 행위자를</p>	<p>시 또는 지리적표시를 하거나 이와 유사한 표시를 한 자</p> <p>3. 제31조제2항을 위반하여 표준규격품·품질인증품·이력추적관리품 또는 지리적표시품에 표준규격품 등이 아닌 소금제품 등을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열한 자</p> <p>4. 제31조제3항을 위반하여 원산지를 표시한 자</p> <p>제45조 (벌칙)-----</p> <p>----- 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제18조제1항을 -----</li> <li>----- 소금을 -----</li> <li>2. 제21조에 -----</li> </ol> <p>영업정지 또는 영업장 폐쇄 명령을 받고서도 소금을 생산한 자</p> <p>제46조 (벌칙)-----</p> <p>----- 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제18조제1항에 -----</li> <li>-----</li> <li>2. 제18조제2항에 따른 신고를 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 한 자</li> <li>3. 제31조제4항에 해당하는 행위를 한 자</li> </ol> <p>제47조(몰수와 추징 등) ① 제44조 --- 제46조의 -----</p> <p>-----.</p> <p>② (현행과 같음)</p> <p>제48조(양벌규정) -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----제43조부터 제46조까지의-----</p>

현행	개정안
<p>벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리 하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p><u>&lt;신설&gt;</u></p>	<p>----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>제49조 (과태료) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여는 1천만원 이하의 과태료에 처한다</p> <p>① 제26조 규정을 위반하여 소금을 제조·가공하여 원산지 표시를 하지 아니하고 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열한 자</p> <p>② 제33조제2항을 위반하여 관계공무원의 출입 등을 정당한 사유없이 거부·방해 또는 기피한 자</p>
<p><u>&lt;신설&gt;</u></p>	<p>제50조 (과태료) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여는 5백만원 이하의 과태료에 처한다.</p> <p>1. 제20조제3항을 위반하여 신고를 하지 아니한 자</p> <p>2. 제34조에 따른 농림수산물식품부장관의 필요한 처분을 따르지 아니한 자</p>
부칙	부칙
<p>제1조 (시행일) 이 법은 공포 후 3개월이 경과한 날부터 시행한다.</p> <p>제2조 (종전의 법률에 따른 처분, 그 밖의 행위 등에 관한 경과조치) 이 법 시행 당시 종전의 규정에 따라 행한 지식경제부장관의 처분 및 그 밖의 행위와 지식경제부장관에 대한 신청 및 그 밖의 행위는 각각 이 법에 따른 농림수산물식품부장관의 행위 또는 농림수산물식품부장관에 대한 행위로 본다.</p> <p><u>&lt;신설&gt;</u></p>	<p>제1조 (시행일) ----- 6개월이 -----.</p> <p>제2조 (염 제조업의 허가에 관한 경과조치) 이 법 시행 당시 종전의 규정에 의하여 염 제조업의 허가를 받은 자는 이 법에 따른 허가 또는 신고를 한 것으로 본다.</p> <p>제3조 (벌칙에 관한 경과조치) 이 법 시행 전의 행위에 대한 벌칙의 적용에 있어</p>

현행	개정안
<p><u>&lt;신설&gt;</u></p>	<p>서는 종전의 규정에 의한다.</p> <p>제4조 (다른 법률의 개정) ① 식품위생법 일부를 다음과 같이 개정한다.</p> <p>제16조제1항 단서를 다음과 같이 신설한다.</p> <p>다만, 식염에 대하여는 「소금산업법」으로 정하는 바에 따른다.</p> <p>② 토지이용규제 기본법 일부를 다음과 같이 개정한다.</p> <p>별표에 연번 237을 다음과 같이 신설한다.</p>
<p><u>&lt;신설&gt;</u></p>	<p>제5조 (다른 법령과의 관계) 이 법 시행 당시 다른 법령에서 종전의 염관리법이 나 그 규정을 인용하고 있는 경우 이 법에 그에 해당하는 규정이 있는 때에는 종전의 규정에 갈음하여 이 법 또는 이 법의 해당 규정을 인용한 것으로 본다.</p>

## 천일염의 고부가가치 식품산업화를 위한 정책방향 연구

---

2009年 12月 29日 印刷

2009年 12月 31日 發行

編輯兼 發行人	姜 淙 熙
發行處	韓國海洋水產開發院 서울특별시 마포구 상암동 1652
전 화	2105-2700 FAX : 2105-2800
등 록	1984년 8월 6일 제16-80호

---

組版・印刷 / 서울기획문화사 2272-1533      정가 15,000원

판매 및 보급 : 정부간행물판매센터 Tel : 394 - 0337