



소비자 요구에 맞춘 농산물 생산과 판매

국민 소득수준 향상으로 소량·고급화·가공·외식형 소비 늘어나는 추세
소비자의 요구에 맞추면서 철저하게 비용을 절감시킨 생산이 중요

기술협력국 농산업경영과 위태석 063-238-1206

질 좋은 농산물의 공급이 수요를 초과하고 있습니다. 하루하루가 다른 사회적 생활환경 변화로 농산물 유통 및 소비 형태가 요동치고 있습니다. 농촌진흥청은 농산물 유통시장에서 최고 가격을 형성하고 있는 농산물과 이를 생산하는 농가들의 공통점을 찾아 분석하였습니다. 급변하는 소비 형태와 구매변화에 우리 농업인들은 어떤 농산물 생산하고 어떻게 판매방식을 변화해야 하는지 알아봅니다.

농산물 유통 및 소비환경의 변화



- 채소·과일의 수입량이 지속적으로 증가하면서 국내 생산량은 점차 감소하고 있습니다.
- 농산물의 소비 특성을 보면, 국민 소득수준 향상과 여성의 사회활동 증가로, 소비는 소량·고급화 추세를 나타내고, 소비 형태도 소재형 소비는 줄어드는 반면 가공·외식형 소비는 점차 늘어나는 추세입니다.

- 한편 소매·가공·외식업 부문의 공통적인 현상 가운데 하나인 대기업 중심의 규모화가 급속히 진행됨에 따라 소비자의 농산물 구매처는 소규모 채소·과일가게가 감소하고, 대형소매점과 기업형 슈퍼마켓이 급증하고 있습니다.
- 대규모 소매·가공·외식기업은 그들이 '원하는 품질의 농산물'을, '원하는 가격'에, '원하는 양만큼', '원하는 시간'에 구매할 수 있는지 여부를 매우 중요시합니다.



시장에서 높은 가격이 형성되는 농산물의 공통점

공급이 수요를 초과하고 풍요로운 식생활을 영위하고 있는 현재, 시장에서 최고의 가격을 실현하는 산지(농가)의 공통점을 살펴보면 다음과 같습니다.

첫째, 시장과 자주 소통하며 시장 입장에서 농산물을 생산해야

- 산지에서 시장과 자주 소통하면 자신에 대한 시장의 평가와 요구를 파악할 수 있어야 합니다. 이처럼 시장이 평가하는 본인의 강점을 지속적으로 유지·발전시켜가는 것이 경쟁력의 핵심 조건입니다.

둘째, 소비자 입장에서 끊임없이 품질을 관리해야

- “좋은 품질의 농산물이 헐값이라서 억울하다”는 이야기를 간혹 듣습니다. 하지만 품질판정은 궁극적으로 생산자가 아닌 소비자의 몫입니다.
- 또한 소비자가 농산물을 소비할 때 요구하는 품질도 중요하지만, 유통업자가 상업적으로 요구하는 품질도 매우 중요합니다.
- 맛이나 외관을 보기 좋게 하기 위한 재배단계의 관리 노력과 품종선정도 중요합니다.
- 뿐만 아니라 유통업자의 손실률을 줄이기 위해 새벽 수확이나 온도관리를 통한 신선도 유지 등에도 신경을 써야 합니다.
- 최근 들어 품질에 대한 인식도 변화되고 있다는 점에 주목할 필요가 있습니다.

- 1990년대까지는 외관, 모양, 맛 등 소비자가 눈으로 확인하고 직접 맛을 봐야 품질을 확인할 수 있는 현물 중심의 품질이 중요했습니다.

- 2000년대 들어서면서 식품의 안전문제에 대한 관심이 매우 높아졌습니다.

- 현재는 안전하고, 맛 좋고, 보기 좋은 농산물과 이러한 농산물 생산을 입증하기 위한 모든 기록을 가지고 있는 산지가 더 경쟁력이 있습니다.

셋째, 철저한 선별과 계획적·지속적으로 출하가 중요

- 선별이 균일하지 않고 계획적·지속적으로 출하하지 않으면 유통업자는 해당 농산물을 거래처에 안정적으로 납품할 수가 없어 손실이 커집니다.
- 결국 시장이 요구하는 농산물을 생산하고 지속적으로 출하하면 충성스런 고정고객이 형성되고, 충성스러운 진성 고객은 쉽게 구매처(산지)를 바꾸지 못합니다. 이것이 산지와 생산자가 경쟁력을 갖추는 기본입니다.



생산·판매방식, 소비 형태와 구매처 변화 대응 필요

- 대규모 가공·외식업체 및 소매점에 대한 대응력을 강화하려면, 이들에게 농산물을 경쟁력 있는 가격에 안정적으로 공급할 수 있어야 합니다. 특히 공급의 안정성 확보는 개별농가로는 대응에 한계가 있기 때문에 농가가 조직화·규모화하여 대응해야 합니다.
- 가공·외식용 수요를 겨냥한 생산은 철저하게 가공·외식업체 공급전용 생산·판매방식을 갖추고 가격 경쟁력을 확보하는 것이 중요합니다.
 - 예를 들어 시장 출하용 시금치는 소비자의 요구에 맞춰 15~20cm 길이로 생산합니다. 이와 달리 가공·외식업체 공급용 시금치는 가공·외식업자의 제품 수율 및 가공의 편의성 등을 고려하여 30~40cm 길이로 자라는 품종 선택과 수량성에 중점을 두어야 합니다. 소비자의 요구에 맞추면서 철저하게 비용을 절감시키는 것이 중요하기 때문입니다.