

## 로컬푸드

### 푸드 마일리지를 아시나요

#### 푸드 마일리지는 식량의 무게와 그 수송거리를 수치화한 것입니다

여러분이 먹는 음식들이 어디서 왔는지 생각해 본 적이 있나요? 예를 들어, 바나나는 얼마나 멀리 떨어진 곳에서 왔을까, 석류는 어디에서 온 것을 먹는 걸까... 여러분이 먹는 음식의 무게와 그 음식이 온 거리를 하나의 숫자로 표시한 개념이 바로 푸드 마일리지(food mileage)입니다. 영국의 소비자운동가인 팀랭(Tim Lang)이 1994년 처음 만들었습니다. 그럼 푸드 마일리지는 왜 필요한 것일까요? 일반적으로 어떤 것의 경제성을 말할 때 금액을 가지고 설명하지요. 이와 같이 식료품이 환경에 미치는 영향을 파악하기 위해서는 그 식료품의 가격 이외에도 얼마나 먼 곳에서 얼마나 많이 들여오는가를 아는 것이 중요합니다. 왜냐하면 무거운 것을 멀리 실어 옮기려면 그만큼 많은 연료를 들여 운반을 해야 하기 때문입니다. 환경에 미치는 영향뿐 아니라, 우리가 먹을 때 음식의 신선도를 알기에도 적합합니다. 아무래도 멀리서 운반한 식료품은 신선도가 떨어지거나 신선도를 유지하기 위해 약품처리를 할 수 있을 테니까요.

푸드 마일리지를 수식으로 표현하면 아래처럼 쓸 수 있습니다.

- 수입식량의 푸드 마일리지( $t \times km$ )  
= 수입상대국별 식량수입량(ton)×수출국과 수입국간의 수송거리(km)

#### 우리나라의 푸드 마일리지는 세계에서 가장 높은 수준입니다



현재 세계에서 가장 높은 푸드 마일리지를 기록하고 있는 나라는 일본이고 우리나라가 그 뒤를 이어 두 번째로 높은 기록을 가지고 있다 합니다. 2000년 일본 농림수산정책연구소의 조사에 의하면 국민1인당 수입 농산물 푸드 마일리지는 일본이 3,955t×km, 그리고 우리나라는 3,228t×km를 기록하였습니다. 498t×km를 기록한 미국에 비하면 6배 이상 높은 것으로 우리 국민이 미국인들보다 평균 6배 이상 멀리서 식료품을 들여와 먹고 있다는 뜻이 됩니다. 그 사이에도 우리나라의 푸드 마일리지는 급속히 증가하여 일본과 함께 세계 최고수준의 수치를 유지하고 있습니다.

<주요국 푸드 마일리지>

한국	6,637 t×km	프랑스	1,798t×km
일본	7,093t×km	영국	3,195t×km

미국	1,051t×km	독일	2,090t×km
----	-----------	----	-----------

(출처: 일본 농림수산정책연구소)

## 로컬푸드 이야기

### 로컬푸드와 푸드 마일리지와의 관계

로컬푸드(local food)는 그럼 무엇일까요? 푸드 마일리지와는 관계가 있는 것일까요? 로컬푸드는 말 그대로 풀어보면 ‘지역 식료품’입니다. 말하자면 멀리 외국에서 수입해서 먹는 것보다는 우리가 살고 있는 가까운 지역 내의 농산물들을 장거리 운송을 거치지 않고 소비하는 운동입니다. 보통은 반경 50km 이내에서 생산된 것들을 가리키는데, 생산물이 이동한 총거리를 따지기 때문에 앞에서 살펴본 푸드 마일리지의 개념이 적용됩니다. 일반적으로 우리나라는 소비자들에게 농산물이 음식이 되어 제공하는 에너지보다 수 십 배나 더 많은 화석에너지를 농산물을 운송하는 과정에서 소모하는 유통구조를 가지고 있습니다. 이러한 과정을 거치면서 농산물의 가격은 더 비싸지고 수익은 농산물을 재배하는 농민이 아니라 유통과 판매를 하는 이들에게 더 많이 발생하게 되는 것이지요.

### 로컬푸드는 지나친 수송거리를 가진 식품보다 안전합니다

로컬푸드는 복잡한 유통망을 직거래로 전환하여 소비자로 하여금 자신이 먹는 식품이 도대체 어디에서 어떻게 생산됐는지에 대한 불안감을 해소시켜 줍니다. 또한, 지나친 유통마진의 거품을 제거하여 생산자와 소비자 모두 경제적 실익을 얻을 수 있고, 근거리 운송으로 식품의 신선도(freshness)를 그대로를 유지할 수 있습니다. 결국 로컬푸드는 우리 지역에서 생산한 우리 농산물을 우리가 소비함으로써 안전한 먹거리 소비를 가능하게 하고 공동체 의식을 높이며 지역 경제의 활성화를 도모하는 ‘일석다조(一夕多鳥)’의 운동인 것입니다.

### 로컬푸드를 통한 기대효과

#### - 품질과 맛이 좋아집니다.

지역 생산품은 수확하자마자 소비되기 때문에 신선하며 잘 길러진 생산물을 먹을 수 있습니다. 특히 화학 방부제라든가 방사선, 농약 등을 사용하지 않은 믿을 수 있는 유기농을 쉽게 얻을 수 있어서 건강에 매우 유익합니다. 로컬푸드가 수입 농산물에 비해 가격이 비싼 경우도 있지만 대신 정확한 생산자와 생산지를 알고 그것에 대해 신뢰할 수 있기 때문에 먹거리로 인한 질병의 위험에서 훨씬 안전하답니다. 건강에 주는 이익을 생각하면 가격이 결코 비싸다고 말할 수 없겠지요?

#### - 향토음식을 개발하고 식습관을 개선하는 효과가 있습니다.

지역 생산물을 이용한 고유의 요리법과 그에 따른 식생활 습관을 보존하여 각 지역의 향토음식을 이용한 관광상품으로도 개발될 수 있고 전통적인 요리법과 식습관을 응용하여 새로

운 요리법을 만들거나 식습관을 개선하는데 도움을 줄 수 있습니다.

- **단일 품종의 대규모 생산에서 벗어나 다양한 곡물을 재배할 수 있게 해줍니다.**

이는 시장상황에 따른 농산물 가격 변동에 농부들이 대처할 수 있도록 도움을 주어 지속가능한 농업환경을 가질 수 있게 합니다. 또, 소규모 경작, 지역의 일자리, 지역의 가게들을 보호하여 지역경제를 활기차게 만들어 줍니다.

- **환경을 보호하는 운동입니다.**

유기농 농사를 강조하고 유지하기 때문에 농약이나 화학비료 등의 환경오염물질도 줄이고 근거리 수송으로 이산화탄소 배출량도 줄여 환경에 유익합니다.

- **지역 공동체의 협력과 단합이 이루어집니다.**

지역민들이 생산품에 대한 신뢰하게 되고, 더 좋은 농작물을 재배하겠다는 선의의 경쟁심도 유도할 수 있으며, 서로 돕는 지역 공동체 의식도 높아질 수 있습니다. 이 정신을 잘 활용하면 다양한 형태로 지역발전을 도모할 수 있겠지요.

## **로컬푸드의 사례**

### **미국 뉴욕의 “100마일 다이어트”운동**

'100마일(약 161km) 다이어트'운동은 원래 캐나다에서 시작된 운동이지만 미국 뉴욕에서 보다 활성화되었습니다. 이 운동은 100마일 거리 이내에서 생산된 농산물만 소비하자는 운동입니다. 분자생물학자인 셰릴 네커먼으로그가 캐나다 밴쿠버에 사는 2명의 작가인 엘리사 스미스(Alisa Smith)와 제임스 매킨(James MacKinnon)부부가 캐나다에서 100마일 다이어트 운동을 한다는 소식을 처음 접하고 2005년 봄 미국 뉴욕 주에도 보급하였답니다. 처음에는 60명 가량이 9월(뉴욕 주에서 가장 수확량이 많은 달) 한 달간 뉴욕 주에서 생산된 농산물만 먹자며 이 운동에 동참하였습니다. 일부에서는 수입식품이 오히려 값이 싸다며 비난하기도 하였지만 그 장점이 널리 알려지면서 확산되기 시작했습니다.

### **일본판 신토불이 운동인 지산지소(地產地消) 운동**

'지산지소'는 지역에서 생산한 농산물을 지역 내에서 소비하자는 운동으로 우리나라의 '신토불이'와 비슷한 개념입니다. 일본 농림수산성이 2002년 '식(食)'과 '농(農)'의 재생플랜, 2004년의 '식육추진기본계획(食肉推進基本計劃)' 등을 추진하면서 전국적으로 확산되었고, 농민은 물론 소비자 대부분이 이 운동을 알고 참여하고 있습니다. 특히 후쿠오카가 '지산지소' 운동으로 유명합니다. 후쿠오카시는 '후쿠오카시 농축산물'이라는 안내책자를 발간하여 포도, 귤, 무, 파 등 25개의 농축산물의 생산지를 표시해 두고, 그 옆에 '지산지소'의 이점을 기록해 소비자들이 적극적으로 운동에 참여하도록 유도하고 있습니다.

### 영국 런던 캠든(Camden in London)

예전의 런던 캠든 지역 학교 급식은 음식의 질이 매우 낮았습니다. 그 지역 거주민들의 소득이 낮아 좋은 먹거리를 제공할 수 없었기 때문이지요. 따라서 캠든 구청에서 제공하는 보조금은 급식을 개선하기에는 많이 부족하였습니다. 이를 해결하고자 캠든 구청은 식료품 공급기업과 새로 계약을 맺을 때, 'seasonal(계절에 난)', 'fresh(신선한)', 'sustainable(지속 가능한)' 등의 표현을 사용하면서 기업체에서 런던이나 그 인근에서 생산한 먹거리만을 사용하도록 하였습니다. 이후 1년 만에 캠든의 학교 급식은 추가 비용 없이 놀랄 만큼 품질과 양에서 개선되었답니다. 이 소식이 알려지면서 런던의 다른 지역도 학교 급식에 공급되는 먹거리를 속속 지역 먹거리로 바꾸고 있습니다. 2007년 5월 현재 캠든과 같은 방식으로 계약을 맺어 지역 농축산물을 공급받는 구는 런던의 35개 구 중에서 8개 구로 늘어났으며 계속 증가추세에 있습니다.

### 파머스 마켓(Farmer's Market)

파머스 마켓은 지역 주민들이 직접 재배하거나 만든 농산물과 수공예품이 주로 거래되는 시장을 말합니다. 친환경 농산물 생산자들이 제값을 받고 판매할 수 있는 판로를 확보하고, 소비자는 안전한 먹거리를 신선하고 싼 값에 공급받을 수 있는 장점을 가지고 있습니다.

파머스 마켓은 우리나라에서도 최근 지역농산물을 지역에서 우선 소비하는 로컬푸드 운동의 확산과 함께 각광받고 있습니다. 지역 농업인 등 생산자들이 자신이 생산한 농산물 또는 농식품을 소비자에게 직접 판매하는 선진국형 시장입니다. 가격이 저렴한데다, 상품과 생산자에 대한 정보를 신뢰할 수 있어 미국, 호주 등 선진국에서는 이미 도입돼 점차 확산되고 있는 추세입니다. 특히, 최근에는 생산자 실명제 및 가격표시제, 리콜제 등 친환경 우수 농산물의 신뢰를 입증을 위해 제도적으로도 보완하고 있습니다.

미국 캘리포니아주에서는 LA와 벤추라 카운티의 90여 곳을 포함하여 400여 곳의 파머스 마켓이 있습니다. 농부들이 생산물을 들고와 직접 팔던 데서 유래한 재래시장으로 그 지역에서 생산되는 신선한 고기와 해산물, 향신료 등을 판매합니다. 농산물의 판매뿐 아니라 라이브 공연과 같은 다양한 볼거리와 무료 전차 시승 등 즐거움과 추억을 선사하고 있어 오래 전부터 관광 명소로 자리잡고 있습니다.

### 경기도 양평군의 로컬푸드 운동

우리나라에서는 그간 농협이 중심이 되어 '신도불이' 운동을 펼쳐왔습니다. 농협의 점포망을 이용하여 상설직거래시장을 마련, 지역농산물을 생산자가 직접 판매하거나 농협에서 위탁판매하고 있습니다. 최근에는 농협뿐 아니라 지방자치단체에서도 로컬푸드 운동이 확산되고 있는데 그 중의 한 곳이 경기도 양평입니다. 양평의 농산물은 주변 지역의 학교급식 재료로 쓰입니다. 양평지방공사의 물류센터로 농산물을 모아 서울 및 수도권의 학교로 배달됩니다.

농가에서 수확한지 하루도 되지 않아 아이들의 점심에 올라오는 것이지요. 특히, 양평군은 다른 국내 지방 로컬운동이 생산자 중심으로 진행됨에 반해 지방자치단체인 양평군과 양평지방공사에서 주도하고 있다는 점에서 차별화되었습니다. 양평군에서 농민들을 설득해 친환경농가로 전환시키고 유통사업단을 만들어 판매처도 군에서 확보하였습니다. 급식비의 일부는 조례에 따라 군의 교육발전기금에서 출연하여 학부모의 부담도 줄이고 있습니다. 농산물의 유통 및 관리도 양평지방공사에서 전담하고 있어 농부들은 오로지 신선한 농작물을 생산하는 것만 신경쓰면 됩니다.