

2013 박물관 시민강좌 2월 강의(2013.02.02)

# 설탕, 한국인의 입맛을 바꾸다.

가천대학교 아시아문화연구소  
이은희

# 목 차

1. 고귀한 약재에서 비만의 주범이 되다.
2. 국가와 설탕(1) 제당업 육성
3. 국가가 설탕산업을 보호하다(2) 설탕의 적 사카린
4. 코 묻은 돈으로 떼돈 버는 설탕
5. 맛(1) 요리법이 바뀐다.
6. 맛(2) 새로운 단맛에 빠지다.
7. 격동하는 세계설탕시장과 한국(1) 1차 세계대전
8. 격동하는 세계설탕시장과 한국(2) 대공황과 자바糖의 몰락
9. 격동하는 세계설탕시장과 한국(3) 쿠바혁명

# 1. 고귀한 약재에서 비만의 주범이 되다.

## 한국인 1인당 설탕 소비량

- 1906년 0.43Kg 2009년 25.9Kg (쌀 81.3Kg)
- 언론 “식탁 위의 백색 공포” “비만의 주범, 설탕”

## 음식문화

- 재료 공급량과 소비문화 발달은 정비례

## 단맛과 본능

- 설탕원료 농작물
- 재배조건 - 아열대 / 온대
- 무역환경 - 해상 네트워크

## 개항 이전 조선과 설탕

- 설탕 무역량 - 극소량, 자급자족 지주제 기초한 봉건제, 조공무역
- 설탕소비문화 - 왕실의 귀한 약재, 비싸고 귀해서 음식에 사용 못함

## 2. 국가와 설탕(1) 제당업 육성

### 근대국가와 설탕

- 노동시간 연장과 저가로 칼로리공급 - 식사시간 절약
- 수출상품
- 간접세 세원
- 군수식량 - 급식시간 단축 및 행군할 때 간편

### 일 제

- 대만당 육성
- 대만당 단점은 생산원가 높음 - 기후, 지주제, 소농경영
- 일본내수용 공급, 미당비가제(米糖比價制)

### 이승만 정권

- 제당업 육성
- 시설자금 - 금융기관 우선융자, 공정환율(시중1/2), 가격통제 제외
- 미국이 원조한 원료당 제당업체만 배정받음

### 3. 국가와 설탕(2) 설탕의 적

#### 설탕과 인공감미료 비교

- 영양성분(설탕 = 영양 = 근대화 = 문명의 맛)
- 당도 차이

#### 사카린단속과 공포감 조성

- 식품위생법과 사카린
- 1927년 영주 예수교회 음식물 중독사건(257명 중독, 35명 사망)
- 살인당(殺人糖)

#### 설탕공급량과 인공감미료

- 일제 전시체제 사카린에 대한 이중적 태도
- 설탕가격 급등 인공감미료 허용 “뉴 슈가”
- 사카린, 아스파탐, 소르비톨 같은 인공감미료 2000년대 무해 판명, 여전히 기피

## 4. 코 문은 돈으로 떼돈 버는 설탕

### 제당 카르텔

- 생산량 조절, 가격담합, 유통통제, 시장점유율 통제, 원료당 배급
- 당업연합회(일제), 제당협회(해방 후)

### 제당업과 제과업

- 제당회사 ➡ 제과업 진출 : 명치제당과 명치제과  
제일제당과 삼강유지(~1977)
- 제과회사 ➡ 제당업 진출 : 해태제과의 제당부  
동양제과(오리온)와 동양제당  
금성제과와 금성제당
- 제당회사와 제과업 제휴 : 대만제당과 森永제과(모리나가 제과)

## 5. 맛(1) 요리법이 바뀐다.

### 개항 이전 음식과 단맛

- 설탕 사용 안함, 병과류와 음청류에 엿과 꿀 사용

### 일제하 음식과 설탕

- 상류층의 제국음식 흉내
- 1910년대 감미료 : 엿과 꿀 넣던 음식에 설탕으로 대체  
병과류와 음청류
- 1930년대 감미료와 양념 : 엿과 꿀 넣지 않던 음식까지 설탕 사용  
병과류, 음청류, 주식류(면, 냉면, 죽), 장류(고추장볶음)  
김치류(깍두기, 장김치, 나박김치 등), 부식류(조림, 무침,  
볶음, 산적, 구이, 포, 자반, 장아찌, 찌개 등)
- 매운 맛 기피(서구와 일본인 눈에 비친 조선음식 상징, 미개)

### 해방 후 음식과 설탕

- 도시 중산층의 주체적 설탕문화 수용
- 매운 맛과 단맛을 결합

## 6. 맛(2) 새로운 단맛에 빠지다.

### 이국적 과자

- 개항기 눈깔사탕과 호떡의 습격 - 왕실과 대지주가 소비자
- 일제하 과자소비는 민족, 소득, 지역별로 차등

### 차고 단 빙과

- 빙수와 아이스케키의 진화
- 개항 이후 빙수 - 제빙시설 있는 대도시
- 1930년대 아이스케키 등장 - 소규모 제빙이 가능해지며 중소도시

### 쓰고 단 커피

- 서울 지식층의 사치한 기호품이 국민음료가 되다.
- 일본식 커피 타는 법 (커피 : 크림 : 설탕 = 2 : 1 : 2)
- 해방 후 미군 PX물자로 확산
- 동서식품(커피가공회사) 설립 - 1968 서정귀 → 1974 김재명

## 7. 격동하는 세계 설탕시장과 한국(1)

### -1차 세계대전-

#### 19세기 후반

- 유럽 농업공황 - 타개책, 상업용 작물인 사탕무재배 권장
- 산업혁명 이후 단맛에 중독된 세계 최대설탕소비국 영국

#### 1차 세계대전 중

- 20세기 초 중부유럽이 세계설탕의 48% 공급
- 전쟁으로 중부유럽 사탕무 생산 및 교역 중단, 설탕기근, 가격폭등
- 열대지역 사탕수수 재배기술 발달

#### 1차 세계대전 끝난 후

- “백만달러 파동” - 설탕가격 급등락, 전시기근경험과 미국 금주령
- 각국의 설탕 증산 및 장려정책, 설탕선물시장 투기 성행

#### 일제와 식민지 조선

- 조선에 사탕무 재배(1920~1931)
- 대일본제당회사 조선지점 설립(1920)

## 8. 격동하는 세계설탕시장과 한국(2) -대공황과 자바糖의 몰락-

1925년 이후 세계적 생산과잉

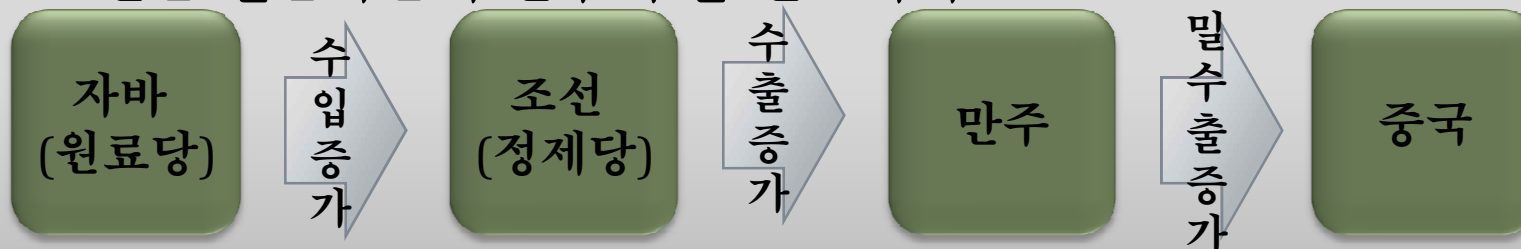
- 가격폭락, 1930년 1924년의 1/3, 1934년 1924년의 1/5

수출국과 수입국

- 수출국 - 덤핑, 자바(네덜란드 식민지) 설탕농장과 회사 몰락  
자바의 제당회사 179개(1925)에서 43개(1935)  
쿠바는 미국이 보호(미국 설탕법 1934, 쿼터제)
- 수입국 - 보호관세 높이며 블록경제 강화(영국의 파운드 블록 강화)

일제와 식민지 조선

- 경제성 없는 원료재배 중단 - 조선의 사탕무 재배 중단
- 조선은 일본자본의 만주 수출 전초기지



## 9. 격동하는 세계설탕시장과 한국(3) -쿠바 혁명-

### 중일전쟁 후

- 일제 물자부족, 원료당 수입금지
- 태평양전쟁 이후 대만糖 생산 줄임
- 설탕부족, 제당업 및 설탕가공산업 통제

### 해방 후

- 독립과 분단으로 설탕생산체제와 단절, 그러나 설탕수요는 연속
- 설탕 - 사치품, 최고 인기 밀수품목
- 미국의 원료당 원조 개시(1954), 잉여농산물X, 쿠바산 50%
- 제당업 급성장 - 7개 회사, 제일제당, 동양제당, 삼양사, 한국정당  
금성제당, 해태제과, 대동제당

### 1959년 쿠바혁명 후

- 원조 중단, 세계 설탕가격 폭등
- 제당업체 4개 휴폐업
- 삼분(三紛)파동 - 세계 1962년 기준 1963년 3배 1964년 2배  
한국 1962년 기준 1963년 3배 1964년 5배