밀키트의 성장과 환경오염 문제의 관련성

학과: 외식조리학부 외식조리전공

학번: 202211061

이름: 권근영

목차

1. 서론

2. 밀키트

2.1. 밀키트란?

2.2. 밀키트의 성장

3. 밀키트의 문제

3.1. 신선도와 영양소

3.2. 환경오염

4.반론과 재반론

4.1. 반론과 재발론

4.2. 반론과 재발론

5. 결론

1. 서론

우리는 코로나19 사태 이후 많은 것이 변했다. 금방 끝날 줄 알았던 코로나19 여파는 예상보다 길었고 영향력은 컸다. 의무적을 마스크를 써야하고 거리두기로 일상생활에 제재를 받아야만 했다. 그렇게 자연스럽게 사람들과 만나는 시간은 줄어들고 집에서 보내는 시간이 늘어났다. 그렇게 우리는 감염예방을 위해 모든 분야에서 온라인, 비대면 방식으로 전환됐습니다. 재택근무, 온라인 교육, 등 직접 대면하지 않는 방식으로 많이 추구하게 됐습니다. 또 외출이 감소하면서 소비패턴이 오프라인 소비보다 온라인 소비가 빠르게 확대됐습니다. 그리고 외식 대신 집에서 밥을 먹는 경우가 늘어나면서 밀키트(Meal kit)에 대한 관심이 많아졌습니다. [1]2017년 20억원에서 2020년 1800억 원 배로 90배 넘게 커졌고, 3년 뒤엔 7000억 원대를 넘어설 거라는 관측도 나오고 있습니다. 최근 조사에서 밀키트를 사 본 적이 있다는 소비자가 10명 중 6명이나 될 정도로 많이 알려지고 쉽게 접할 수 있습니다. 이제 대형마트에서는 한코너를 차지하고 있고 온라인에서도 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 하지만 밀키트는 구성 특성상 식재료 하나하나의 개별포장이 요구되기 때문에 그에 따른 쓰레기가 매우 많아진다. 그런데 다양한 종류의 밀키트가 계속 생긴다면 환경오염 문제는 무시할 수 없는 문제가 될 것이다. 또 유통기한이 짧은 반조리 식품 특성상 보관과 재고관리 등의 어려움도 있습니다. 이렇게 최근 떠오르고 있는 밀키트는 긍정적인 영향과 부정적인 영향이 있기 때문에 장단점을 살펴본 뒤 미래엔 어떤 영향을 주고 어떠한 방향을 나아가야 할지 탐구 해보려 한다.

2. 밀키트

2.1. 밀키트란?

밀키트란 식사를 뜻 하는 meal과 구성품을 뜻하는 '키트가 합쳐진, 간편조리식품 입니다. [2]요리에 필요한 손질된 식재료와 딱 맞는 양의 양념, 조리법을 세트로 구성해 제공하는 제품이다. 쿠킹박스, 레시피 박스라고도 불린다. 이미 조리되어 있어 데우기만 하면 되는 HMR(가장간편식)과 달리, 밀키트는 조리 전 냉장 상태의 식재료를 베송하기 때문에 유통기한이 길지 않으며, 소비자가 동본된 조리법대로 직접 요리해야 한다. 밀키트는 신선한 재료를 직접 요리해 외식보다 저렴하면서도 건강한 식사를 할 수 있고, 재료를 구입하고 손질하는 시간이 절약된다.

---

[1] 이지은기자, (밀키트 전성시대…'판박이 창업'은 주의) https://news.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=5385705 2022.02.01

[2] 네이버 지식백과, (밀키트), https://terms.naver.com/entry.naver?docId=5762220&cid=43667&categoryId=43667 2019.05.09

2.2. 밀키트의 성장

밀키트를 본격적으로 사업화한 것은 2007년 스웨덴에서 처음 Middagsfrid라는 이름으로 만들어진 것으로 이후 빠르게 유럽 전역에서 유행하게 되었다. 최근 코로나19 이후 밀키트는 하나의 시장으로 성장하여 대기업들도 잇따라 밀키트 시장에 뛰어들고 있다. [3]한국농촌경제연구원에 따르면 2020년의 국내 밀키트 시장은 2000억원 규모였다. 2017년 100억 원 규모였던 시장이 3년 만에 20배 커졌다. 밀키트는 코로나19 확산 후 한동안 배달 음식 수요가 폭증했지만, 팬데믹이 길어지자 소비자들 사이에서 대체제로 수요가 늘어나면 급 성장을 했다. 문제 아닌 문제는 밀키트 시장이 지속적으로 성장할 수 있을지다. 코로나 펜데믹이 올해 끝물에 다다르면서 대표적인 코로나19 수혜업종인 밀키트 시장 성상세에 의구심이 짙어지고 있다. 전문가들은 코로나19 영향이 감소하더라도 1인 가구, 간편식 선호 수요 등은 꾸준히 늘어날 것으로 예상하고 있다. 장기적으로 밀키트 시장 성장세가 유지될 수 있을 것이라는 관측이다.

3. 밀키트의 문제

3.1. 신선도와 영양소

[4]집에서 간편하게 요리해 먹을 수 있는 밀키트 하나에 들어있는 나트륨과 포화 지방이 하루 기분치를 훌쩍 넘는 경우가 많다고 합니다. 밀키트의 경우에는 영양 성분을 표시해야 하는 의무도 없기 때문에 섭취할 때 주의를 해야 합니다. 소비자 시민모임이 밀푀유나베, 부대찌개, 로제파스타 25개 제품을 조사했더니, 1인분만으로도 나트륨 하루 기준치를 초과한 제품이 11개나 됐습니다. 또 포화지방이 하루 기준치를 초과한 제품도 6개나 됐습니다. 하지만 영양성분 표시가 돼있는 밀키트는 별로 없습니다. 라면 같은 공산품과 달리, 자연 재료들로 구성돼 성분 표시가 어렵다는 이유로, 의무표시 대상에서 빠져있기 때문이다. 그리하여 식약처는 영양성분 표시 도입을 논의하겠다고 밝혔습니다. 그 전까지는 소비자들이 알아서 조심해야 할 것 같습니다.

3.2. 환경오염

밀키트 시장이 크게 성장하면서 일회용품 사용량도 증가했다. 요라에 필요한 재료가 조금씩 포장돼 키트에 들어가야 하기 때문에 포장재에 플라스틱과 비닐이 많이 쓰이고 있습니다. [5]녹색경제신문 취재 결과 한 대형마트에서 판매 중인 전골 밀키트에서는 재료를 각각 담은 플라스틱 포장이 15개, 제품을 담는 플라스틱 트레이와 뚜껑이 각각 1개, 제품 설명이 담긴 종이 포장이 1개 등 총 17개의 쓰레기가 나왔다. 하지만 막상 조리에 들어갈 때는 밥만 제외한 모든 재료를 한 번

---

[3] 이현석기자, (3년 만에 20배 정상), http://news.bizwatch.co.kr/article/consumer /2021/04/12/0

[4] 임상재기자(살찌는 이유 있었네-나트륨 범벅 밀키트 https://imnews.imbc.com/replay/2022/nwdesk/article/6369641_35744.html 2022/05/17

[5] 백승윤기자, (성장속도 만큼 쌓이는 쓰레기.. 밀키트 산업의 명과 암 http://www.greened.kr/news/articleView.html?idxno=288529 2021/04/05

에 넣고 조리하도록 되어있었다. 다른 회사의 밀키트 제품들도 비슷했다. 대부분 재료마다 따로 포장이 돼 있었고 조리 시에는 1~5회로 순서대로 재료를 넣는 방식이다. 더불어 채소 등 일부 재료는 신섬함 유지를 위해 개별포장이 필요한 경우도 있지만, 다른 재료들은 시각적인 효과를 위해 낱개 포장 했다는 의심을 피하시 힘들어 보인다.

반론1

일회용 외식용기의 가장 큰 문제는 재사용도 어렵지만 썩지 않기 때문에 수 백년 이상 쓰레기로 쌓인다는 점입니다. 하지만 PLA, 사탕수수 펄프, 밀짚 펄프 등으로 제작해 외식업계의 일회용품 사용으로 인한 환경오염 문제를 해결하고 있다. 농부들이 수확을 모두 마치고 버린 옥수수 대, 사탕수수 대, 밀짚, 볏짚, 등을 재활용한다. 이는 농업에서 발생되는 폐기물을 재활용함으로써 소각 등을 통해 발생되는 환경문제를 해소할 수 있다.

재발론1

PLA, 사탕수수펄프, 밀짚 펄프의 성분해성과 퇴비화에 대한 공식적인 인정을 받지 못했다. 그리고 원료 소재들의 단가가 워낙 비싸기 때문에 최종 판매가격이 플라스틱 일회용품보다 비쌀 수 밖에 없다. 밀키트시장의 친환경 포장재 혁신은 적잖은 시간이 걸릴 것으로 예상된다.

반론2

밀키트의 가장 큰 장점은 신선한 채소,고기, 해산물을 먹을 수 있습니다. 신선한 재료를 사용하여서 패스트푸드나 레토르트 식품이 따라올 수 없는 신선함을 느낄 수 있습니다. 그리고 밀키트 제품 중 나트륨이 많이 함류되있는 제품들이 많다 하는데 편의점에서 판매하는 인스턴트 컵라면인 '오모리 부대찌개 라면'은 총 내용량이 135g이지만 나트륨 함량은 1770mg으로 하루 권장량의 89%를 넘기고 있습니다. 하지만 [6]'요리하다 시그니쳐 부대찌개'가 100g당 나트륨 함량은 324.2mg을 함류하고 있고 나트륨 함류량이 많은 편에 속하는 '심플리쿡 햄듬뿍 부대찌개;는 865.3mg으로 인스턴트 컵라면 보다는 낮은 나트륨 함량을 보여주고 있다.

재반론2

인스턴트 식품과 밀키트는 엄연히 다른 종류의 식품이고 이 두개의 제품을 비교하는 것은 공정성에 어긋난다. 밀키트의 나트륨 함량의 높은 것은 사실이다. 그럼에도 영양표시가 제대로 되지않고 있다. 소비자들이 밀키트의 영양성분 함량을 알 수 있도록 영양표시 대상으로 지정하여야 한다.

결론

코로나이후 밀키트는 외식산업의 하나의 축으로 자리잡고 있는 것이 사실입니다. 편리함을 앞세워 코로나19이후 급격한 성장을 보여줬습니다. 하지만 밀키트의 관한 여러가지 문제들은 무시할 수 없는 주제입니다. 제 생각에는 최근 지구온난화 문제가 위험수준으로 자주 언급되어 심각한

---

[6] 정태권기자,(밀키트 주요 영양소 함량 차이커..최대 6.7배까지 차이

http://www.foodbank.co.kr/news/articleView.html?idxno=62939 2022/05/17

사회문제이기 때문에 밀키트 포장지가 친환경 소재로 바뀌지 않는다면 심각한 환경오염에 일조할 것이라고 생각됩니다. 환경친화적 소비가 이루어지지 않는다면 밀키트 시장의 지속적인 발전은 어려울 것 같습니다. 친환경 소재로 밀키트 포장지를 바꾸는 대안이 있었지만 모든 회사가 친환경 포장지로는 빠른 시일에 교체할 수 없을 것이고 소재 교체 후 가격인상은 밀키트 소비에 영향을 미쳐 수요가 줄어 들 것으로 생각됩니다. 또 제품의 시각적인 효과를 위해 과대포장 논란, 영양성분 미표시 등의 문제들이 해결되어야 밀키트 시장의 발전이 이루어질 것입니다.