

美洲「하와이」에 있어서의 ‘김치’ 生産과 그 市場活動에 관한 經濟的 分析

金 成 勳

(미국 하와이大學校 大學院·博士課程)

차 례

- I. 序 言
- II. 調査의 目的 範圍 및 그 方法
- III. 김치 生産工場의 現況
- IV. 生産原價와 收益率
- V. 市場活動의 分析
- VI. 김치 需要者の 性格 및 嗜好分析
- VII. 앞으로의 展望과 提言

I. 序 言

이제까지 쌀과 함께 韓國人의 主食의 하나로만 여겨오던 ‘김치’는 우리가 意識하지 못한 사이에 하와이를 據點으로 하여 美洲 本土와 太平洋沿岸에 걸쳐 어느덧 어엿한 一個의 商品으로서 ‘수퍼마켓’를 장식해온지 20餘年이 되고 있다.

1967年 現在 하와이에 있어서의 김치 生産額은 年間 約 120萬 팔라를 上廻하고 그 輸出市場은 美洲西海岸에서 出發 東海岸一帶에 이르고 「폴리네시아」 및 「마이크로네시아」의 南太平洋群島에 까지 進出하고 있다.

그런데 注目할 것은 김치消費者의 大部分이 韓國系美國人이 아니라 餘他人種이라는 點이다. 消費者成分調査에 의하면 日本, 中國등의 東洋系 美國人이 으뜸이고 하와이 및 太平洋群島의 土着民, 포르투갈 멕시코系統의 西班牙系 그리고 많은數의 英그로 삭슨系의 順序이다. 韓國人은 大概가 김치를 自家生産하고 있다. 따라서 하와에서의 김치販賣가 韓國系美國人에 限定했더라면 오늘날과 같은 하나의 企業으로서의 김치加工業의 發展은 期待할 수 없었을 것이라 한다. 김치企業은 現在 그 市場을 公히 美國一帶에 뿌리박고 있으며 每年 그規模를 擴大하고 있다.

그럼에도 오늘날까지 하와이의 김치産業에 대한 어떠한 實態調査라든지 經濟分析 또는 市

註：本論文은 筆者가 美國東西文化센터에서 農業經濟學을 修學하는 中 하와이大學校 農業經濟學科 조셉·킬러(Joseph T. Keeler)教授와 共同으로 遂行한 바 있는 An Economic Analysis of 'Kim Chee' Processing in Hawaii, 1967와 Characteristics of Consumers' Demand for 'Kim Chee' in Honolulu, 1968의 두 프로젝트의 內容을 綜合하여 韓國事情에 도움이 되게 새로이 作成한 것이다.

場調査 消費者性格分析등의 研究가 試圖된 적이 없었다. 그런 意味에서 앞에 든 두편의 論文은 이方面의 研究로서는 最初의 것이라 할 수 있다.

II. 調査의 目的 範圍 및 그 方法

本 研究는 하와이大學校 農業經濟學科 後援으로 크게 두段階로 나누어 着手했다. 첫째段階에서는 우선 김치企業의 現況把握을 主眼으로 삼아 生産加工過程에 따른 生産効率調査와 生産原價分析을 試圖하는 한 편 販賣活動과 그利差를 究明하는 經濟的 分析을 目的으로 하였고 第2段階에서는 호놀룰루 김치需要者의 性格分析을 통한 市場擴大 可能性을 打診하고 그方案을 探索하는데 目的을 두었다. 첫째 프로젝트는 1967年 2月부터 5月까지 두名の 農業經濟學科 大學院이 集中的으로 김치의 生産者, 都賣商, 代理人, 그리고 ‘수퍼마켓’의 메네이저들을 相對로 面談聽取調査를 하였고 5個業體中 4個所 김치生産業者의 協助을 얻어 各業體의 會計帳簿까지 援用할 수 있었다. 두째의 消費者 需要性格의 分析을 위하여는 호놀룰루市內의 다섯 個수퍼마켓에서 一般 家庭主婦 또는 消費者를 相對로 釐淸조사하였는데 ‘수퍼마켓’의 選定은 그 마켓의 主要雇容의 人種別 所得別 性格에 依據하였다. 그리하여 두개의 東洋系 美國人을 위한 ‘수퍼마켓’과 두個所의 白人系를 위한 마켓 그리고 混合人種을 위해 한個所 이렇게 모두 다섯個所가 選定되었는데 그것도 아까 말한대로 그 地域의 所得水準과 位置環境을 고려하였다. 調査期間은 1967年 6月서부터 9月까지의 週末과 休日을 利用하였는데 이는 되도록 被調査者의 性分分布의 偏倚를 避하자는데 뜻이 있었다. 그리고 위 두調査에서는 김치의 定義를 ‘배추’ 김치로만 限定하여 餘他 장아찌, 무우김치, 오이김치등은 除外하였다. 여기서는 위 두調査에서 얻은 資料를 土台로 우리事情에 必要하다고 믿는 것만 골라 綜合하여 다루려 한다.

III. 김치 生産工場의 現況

現在 하와이의 主要 4個섬에서 正式 登錄된 企業體로서 배추김치를 正規的으로 生産해내는 工場은 5個所이다. 그의 김치들의 生産業體를 합하면 10餘個가 넘는다. 다섯個 배추김치 工場中 3個는 하와이洲 總人口의 3分の 2가 集中해있는 오하이오島 호놀룰루에 있고 나머지 두個는 김치用 배추(원복배추)가 제일 많이 栽培되고 있는 하와이島에 位置해 있다.

다섯個의 工場의 平均歷史는 約 20年이나 되는데 그중 小規模工場이 25年の 가장 오랜 歷史를 가지고 있다. 經營主들의 性別 年令을 보면 男 3, 女 2이며 3人이 50代, 2人이 60代인데 그중 4名이 韓國系 美國人 나머지 1人이 韓人 婦人을 가진 中國系이다.

그런데 김치工場의 經營狀態는 한마디로 表現하여 小規模의 勞動集約的인 家內企業이라 할 수 있다.

우선 各工場의 고용人員數를 보면 事實이 瀝然하다. 가장 규모가 크다는 D工場의 雇傭人이 8名에 不過하며 C工場이 6名, B가 5名, 그리고 食堂業을 兼營하는 A工場이 4名이다.

代身 年間 稼働日數는 모두가 通常作業日數 260日을 훨씬 上廻하고 있다. 이 作業日數는 앞에 든 勞動者數와 함께 日當김치生産量 即 生産規模와 緊密한 關聯을 맺고있다. 이른바 投下勞動量은 各工場의 生産量을 決定하고 있다. 投下勞動量의 크기에 따른 A,B,C,D工場들의 日當 生産量은 20, 42, 65, 85箱(24명들이)의 順으로써 이와같은 函數關係는 김치加工方式이 얼마만큼이나 人間勞力 즉 「손」에 依存하고 있는가를 如實히 나타낸다.

元來 김치의 加工過程自體가 배추質의 保全이라든지 監督의 必要上 機械化 代지는 自動化하기 어려운 點이 많다. 이들의 工程을 보면 肉類분쇄기를 利用한 마늘 고추등의 調味料를

가는 일과 冷凍 및 輸送手段을 가지고 있다는 점을 除하고는 배추를 씻는 일에서 부터 자르고, 저리고, 담고, 병을 씻어 김치를 넣고, 젓뭇을 붙이고 포장하는 일을 모두 손을 써서 勞作한다. 그러나 規模가 커짐에 따라 위의 相當한 한 部分이 機械化될 可能性은 甚다고 말하고 있다. 그러나 이들의 資本施設投下額을 보며는 가장 규모가 큰 D工場의 경우가 17萬 弗線을 넘을 程度로서 아직 그 實現段階는 遠지않았나 생각된다.

이상은 表 1에 要約할 수 있다.

〈表 1〉 김치 生産工場의 現況과 經營規模 (1967年 5月現在)

工場 內 容	A	B	C	D
雇 傭 人 員 數	4	5	6	81
年 間 稼 動 日 數	180	290	310	315
日 當 生 產 數 量 (箱子: 12은즈 24병入)	20	42	65	85
資 本 投 下 額(弗)	53, 182	132, 440	173, 500	178, 752
收 益 率(%)	11. 2	26. 6	44. 4	48. 2

끝으로 이들 大部分은 情性때문인지 事業發展計劃을 세워 積極的으로 市場을 開拓해나가는 편이라기 보다는 김치需要的 急増과 比較的 靚고 意慾인 代理商들의 營利活動에 隨應하여 要求된 生産量을 배추어나가는데 汲汲한 感이 없지 않다. 그것은 이들 諸工場이 至極히 閉鎖的이고 이렇다할 情報交換 내지 廣告活動이 없으며 家內工業의 形態에 安住하여 서로가 協同的인 組織活動을 忌避하고 있는데서 쉽게 찾아 볼 수 있다.

IV. 生産原價와 收益率

그러나 이와같은 閉鎖的인 家內工業形態에도 不拘하고 勞動集約的이라는 點때문에 資本投下額에 대한 純收益率は 資本利率 6퍼센트를 훨씬 넘어 年平均 30퍼센트內外를 示顯하고 있다. 그것도 經營規模가 클 수록 各工場의 收益率が 높다. 즉 가장 규모가 작은 A工場의 11. 2%에서 B의 26. 6%, C의 44. 4% 그리고 年 12萬弗以上の 收益을 내는 D工場의 收益率は 48. 2%이다. 이것은 經營規模가 아직 投下勞動量의 直接的인 函數로 表現되고 生産方式이 集約的인 手勞動에 依存하고 있는 初期産業段階의 한 특징이다.

따라서 병당 김치의 生産原價는 經營規模가 클 수록 적어짐을 볼 수 있다. 예컨대 하루 20 箱子를 加工해내는 A工場의 병당生産原價는 47. 1센트(公正換率 275대 1로 換算, 約 130원) 인데 反하여 42箱子의 B는 38센트(105원), 65箱子의 C는 32. 4센트(約 90원)이고 85箱子의 D工場은 31. 6센트(約 87원)이다. 이生産原價의 算出의 근거는 各工場의 會計帳簿를 샅샅이 算出方式은 하와이大學의 Dr. Frank Scott 計算法에 따랐다. 여하튼 위의 叙述한 勞動投下量과 生産數量 生産량과 生産原價의 關係가 遞増 또는 遞減的인 現象이 아니고 그 限界價値도 반드시 一致되지 않는 것은 勞動集約的인 김치加工業의 限界를 스스로 露呈하고 있다.

끝으로 紙面關係로 各工場의 生産原價算出例을 일일이 紹介하는 代身 中間規模에 該當하는 C工場의 것을 表 2에 담아 그 生産費構成內譯을 살펴보기로 하자. 單位費用的 計算에 있어 가장 比重이 큰것은 勞賃이 總費用的 24. 4%를 차지하고 있고 다음으로 병, 뚜껑, 젓뭇, 종이箱子 등 包裝容器費가 23. 5%, 배추값이 22. 0%의 順이다. 其他 經營陣의 月給이 8. 3%, 完成김치의 하와이섬에서 호놀룰루까지의 비행기運賃이 7. 5%인 反面 調味料率이 4. 5%, 公共使用料가 2. 1% 그리고 機械減價償却費가 1. 5%에 不過하다. 그런데 工場C는 김치배추의

主栽培地에 所在해있기 때문에 田工場들의 實際費用에 비해 20~50%의 費用을 節約하는 反

<表 2>

C工場の 김치生産의 費用 및 收益

(1967年 5月現在)

生 産 要 素	內	年間總費用 (弗)	總費用에 대한 %
地 費 建 物 機械 및 器具費 冷 凍 室 트 레 이 손 웨 기 쓰 리 쿨 터 스테인 레 스 鐵 桶 粉 粹 機 小 道 具 事 務 室 備 品 小 計	79,500弗 賃貸料 月 500弗×12個月 3,000弗, 15年壽命, 減價額 年 200弗 減價額 600弗 減價額 500弗 減價額 50弗 8個, 減價總額 332弗 減價額 100弗 減價額 100弗 減價額 100弗	6,000 2,432	3.8 1.5
幹 部 月 給 勞 賃 勞 動 者 報 償 金 維 持 및 修 繕 費	2人 6人 勞賃의 1.8%	13,200 38,588 367	8.3 24.2 0.2
容器包裝費 유 리 병 렛 종 이 小	436,800×7.2센트=31,450(弗) 436,800×0.65센트=2,840 436,800×0.5센트=2,184 18,200×7.5센트=1,365	37,439	23.5
調 味 料 마 생 양 고 추 가 생 고 소 味 小	1,510弗 900弗 455弗 1,000弗 960弗 1,008弗 1,240弗	7,255	4.5
保 險 料 建 物 및 機 械 自 動 車 김 치 小 計	350弗 500弗 85弗	935	0.4
租 稅 公 課 金 公 共 使 用 料	電氣, 電話, 물, 개스	2,666 3,381	1.7 2.1

飛 行 機 輸 送 料	하와이島에서 호놀룰루까지 파운드당 2.3센트	12,200	7.6
배 주(원복)	390,000파운드×9센트	35,100	22.0
總 費 用		159,563	100.0
粗 收 益	18,200케이스×13弗	236,600	
純 收 益	236,600-159,563=	77,037	
資 本 投 下 額		173,500	100.0
純 收 益 率	$\frac{77,037}{173,500} \times 100 = 44.1\%$		

面 完成김치의 輸送費를 카버하기 위해 그 利差의 相當部分이 支出되고 있다.

V. 市場活動의 分析

가. 材料의 調達과 購買

앞章에서 우리는 배추를 비롯한 容器와 調味料가 生産費의 커다란 比重을 차지하고 있음을 보았다.

우선 배추의 購買狀況을 보면 호놀룰루市에서 海上 216마일이나 相距한 하와이島에서 김치用「원복」배추가 主로 栽培되고 있기 때문에 호놀룰루의 都賣價格은 比較的 높다. 즉 하와이島의 年平均價格 파운드당 9센트에 대하여 호놀룰루에서는 12~15센트(平均 40원)를 呼價한다. 그런데 한가지 特記할 것은 배추값의 年中 變動이 김치의 병당 價格에는 何等의 影響을 주지 못한다는 점이다. 즉 2月과 6月의 배추의 市場出荷가 가장 많은 時期에는 家庭에서의 날배추 需要가 부족 늘기때문에 오히려 김치의 生産量이 줄어진다. 김치를 담는 12온스들이 유리병, 병뚜껑, 펄렛, 箱子등 包裝用 諸容器는 代理商을 통해 美本土에서 注文하여 쓰고 있다. 따라서 그費用은 꽤 큰편인데 例컨데 유리병 一個의 單價가 平均 7센트(約 20원)이다.

설탕과 생강을 除外한 양념 즉 고추, 마늘, 소금, 미원(味元)等도 美本土와 日本에서 輸入하고 있다. 생강도 배추나 마찬가지로 하와이島에서 主로 生産될 뿐이다.

끝으로 美國의 人件費가 높은 것은 잘 알려져 있는 事實이지만 特히 家族勞動을 爲主로 하는 이들 김치工場들은 利潤에 대한 高率의 所得稅를 피하기 위하여 法定最低賃金인 時間當 1弗40센트(約 400원)을 훨씬 넘는 賃金을 支拂하고 있다. 以上에서 하와이에서의 김치 生産費가 相當히 높을 수밖에 없는 理由가 스스로 밝혀졌다.

나. 김치의 販賣狀況

하와이에서의 各 브랜드別 김치 都小賣價格은 生産原價의 高下에 크게 關係없이 비슷하다. 대개 김치의 마켓팅·채널은 두가지로 要約할 수 있는데 첫째 生産者스스로가 호놀룰루 主要 수퍼마켓에 直接配達함과 同時에 其他 地域은 都賣商 또는 集配商(代理商)에 一定價格으로 引渡하는 경우이고 둘째 總販을 전혀 이들 集配商 또는 都賣商에게 一定價格으로 넘겨 俵버리는 경우이다. 한 工場을 除外하고는 모두 첫째 方式을 擇하고 있는 것은 아직까지 호놀룰루市에서의 김치需要가 多大하기 때문이다. 그러나 年間 30萬弗 以上어치의 美本土 및 南太平洋 一帶의 輸出은 모두 代理商을 통해 注文을 받고 그들에게 販賣를 一任하고 있다. 다시 말하여 호놀룰루中心地를 除한 他地域 他地方의 김치 마켓팅은 生産者와 分離되어 있다. 表 3에서 보는바와 같이 都賣價格은 병당 約 50~55센트(平均 約 146원)으로 수퍼마켓에 직접 配達할 경우는 55센트, 集配商에게는 50센트이다. 수퍼마켓에서의 小賣價格은 수퍼마켓이 要求하는 手數料에 따라 같은 工場 김치라도 그 값이 다르다. 그러나 大體로 호놀

루루에서의 김치는 브랜드에 따라 65센트에서 75센트(約 182~210원)에 小賣되고 있다. 美淵 本土에서의 小賣價格은 1967年 5月 現在 90~95센트였다. 슈퍼마켓은 委託販賣를 하는 形式을 取하고 있어 오래되어 시어진 김치는 生産者나 集配商의 損失로 된다. 시어(酸性化되어)못쓰게된 김치는 年中 約 3%에 不過하다. 어디나 冷凍施設이 完備되어 있고 味元等 調味料의 使用에 있어 韓國固有의 김치와는 다른 配合를 쓰고 있기때문에 비교적 오래 保全된다.

〈表 3〉

김치의 生産原價와 都小賣價格

(1967年 5月 現在, 單位: 센트)

工 場	A	B	C	D
價 格				
生 産 費(原 價)	47.1	38.4	32.4	31.6
都 賣 價 格	50~55	50	54	50
小 賣 價 格	70	67	70	65

끝으로 각브랜드間의 質的 差異가 없고 그렇다고 協同的인 組織이 各企業間에 있지도 않아서인지 김치産業의 積極적인 擴張을 위한 販賣促進活動이 活潑하지 못하고 每年 김치需要가 그런대로 增大되고 있음에도 不拘하고 이렇다할 生産設備의 改良이라든지 販賣方式의 改善이 눈에 띄이지 않는다.

VI. 김치 需要者の 性格 및 嗜好分析

이제까지는 김치병조립의 加工과 그 市場活動을 다루었으나 다음으로 김치需要의 性格과 市場開拓의 可能性을 論하러 한다. 3個月 동안의 호놀루루 消費者의 김치需要 및 그 嗜好 調査에 의하면 被調査者의 86퍼센트의 김치가 市中에서 販賣되고 있는 것을 알고 있으며 住民의 48%가 먹어 봤으며, 住民의 34%가 김치를 샀거나 사고있음이 밝혀졌다. 이것을 人種別, 호놀루루 滞在年限別, 所得水準別로 보면 表 4와 같다. 김치需要와 가장 相關關係가 높은 것은 人種과 하와이에서의 居住年限이었다. 特히 中國, 日本등의 東洋系 美國人과 하와이近海의 原住民 그리고 非영글로 삭슨系가 김치를 特히 愛護하고 있다.

紙面關係로 17個의 테이블과 9個의 圖表로 發表된 本調査의 內容을 간추려보면 먼저 김치를 사본적이 있는 사람중 26%가 月 1回以上을 사고 있으며 16%가 年 4回程度 나머지가 어쩌다가 한번씩 사는 사람이었다. 김치 需要者の 65%가 1966年보다 1967年에 더 많이 샀고 그 理由로는 김치에 맛을 들였기 때문이라 한것은 特記할 만 하다.

김치需要者の 83%는 年中 번동없이 同一量을 消費하나 나머지 消費者들은 생배추값이 싼 때는 덜 산다고 答하고 있다. 一人當 年 김치需要量은 約 4.7명이었다.

使用口은 주로 定規食事때 먹는다(69%)와 술의 안주(Beer Chaser)로 먹는다(33%)가 가장 많고 파티때나 피크닉에 쓰기도 한다.

김치의 「맛」과 「색갈」과 「柔軟性」에 대하여는 어느 人種 어느 所得階層을 할 것없이 아주 좋다는 反應이었으나 김치의 「냄새(臭香)」에 대한 65%가 싫다는 것이었다. 市販되고 있는 김치의 「매운程度」에 대하여는 意見이 세갈래로 거의 비슷하게 나누어졌다. 즉 現在 그대로가 좋다는 좀더 매웠으면 좋겠다는 主로 거주년한 2年以下の 白人系中 좀 덜매웠으면 하는 意見들이었는데 이것은 김치消費의 年限과 가장 聯關이 깊었다. 그러므로 김치의 냄새를 적당히 除去 또는 調節하고 매운程度를 각기 달리하여 販賣한다면 그 需要가 增加되

리라는 結論이 나온다.

〈表 4〉

호놀룰루住民의 김치에 대한 認識度

(1967年 9月 現在 單位: 퍼센트)

項 目	김치가 市販되고 있는 줄 안다	김치를 먹어 보았 다	김치를 사고 있다
人 種 別	白 人 系 78.0	28.0	18.0
	東 洋 系 91.0	63.0	44.0
	하 와 이 系 94.0	53.0	41.0
	其 他* 81.0	31.0	25.0
年 限 居 住 別	1 年 以 下 52.0	26.0	24.0
	1 ~ 2 年 79.0	38.0	27.5
	3 ~ 4 年 83.0	48.0	37.0
	5 年 以 上 94.0	54.0	37.0
所(家 族 常 住) 得 別	4,000 弗 以 下 85.0	48.0	33.0
	4,000~8,000弗 87.0	41.0	36.0
	8,000 弗 以 上 84.0	47.0	32.0
平 均	86.0	48.0	34.0

* 註: 南太平洋住民, 니그로, 기타

어느 特定商號(Brand)에 대한 愛着이라든지 認識은 意外로 박약하였다. 따라서 現在 無利한 狀態의 廣告活動을 展開할 경우 各企業體別로 하는것이 無利한 損害를 가지고 온다면 김치産業自體의 綜合的 선전이 現在로서는 더 有利할지 모른다.

김치의 容器에 대해서는 物議가 많다. 現在의 12온스들이 유리병 一貫에 대하여 萬一 프라스틱 容器나 비닐봉지, 강통김치, 또는 各種크기의 유리병에 담아 더 싸게 販賣된다면 現在 김치需要의 2배가 더늘것이라는 答을 얻었다.

김치의 價格에 대하여는 需要者의 68%가 만 채소류식품(배추, 오이처럼, 다꾸왕, 피클등)에 比하여 비싸다고 不平하고 있다. 예컨대 過半數가 넘는 需要者들이 병당 김치값이 10센트 내릴경우 더 사겠다고 對答하는가 하면 같은 過半數가 훨씬 넘는 사람이 10센트가 더 비싸질 경우 덜사거나 안사겠다는 것이다. 이現象은 김치需要者의 根幹을 이루는 中流所得層과 5年以上의 하와이 長期居住者에 있어 더욱 強했다.

호놀룰루는 周知하다싶이 各種人種이 混合하여 있는 메트로폴리탄이라는 點을 고려할 때 이곳에서 얻은 資料는 現在 開拓되고 있는 美本土와 太平洋諸島의 市場活動에 여러가지로 援用될 것이다. 그러나 호놀룰루가 20餘年에 걸쳐 김치의 生産地였다는 條件을 감안할 때 앞의 地域에 있어서 每人當 김치需要量을 하와이水準까지 끌어 올리기 위해서는 相當한 期間과 莫大한 費用이 들 것이다. 따라서 그럴 수록 問題解決을 위한 김치生産者의 共同的 販賣促進 및 情報交換活動이 必要된다. 앞으로의 市場擴大의 展望은 지극히 밝다. 그러나 現狀態의 生産者間의 生産 및 市場活動에 있어 落後한 方式에 變함이 없다고 假定한다면 現在 베트남等 東南亞一帶에 進出하고 있는 韓國產 김치 통조림이 美國人의 口味에 맞게 改造되어 未久에 美本土와 南太平洋沿岸 나아가서는 김치生産地의 牙城인 하와이에까지 훨씬 낮은 生産費로 侵透해 들어 오지 않으리라는 保障은 없다.

VII. 앞으로의 展望과 提言

以上の 간주린 레포트에서 우리는 20餘年에 걸쳐 한箇의 어엿한 産業으로서 그 자리를 굳혀가고 있는 하와이의 김치産業의 全貌를 概觀하였다. 아직도 '家內工業'인 테두리를 크게 벗어나지 못하고 있으면서도 그實에 있어서는 年間 120萬달타以上을 生産하며 그 規模와 販路가 毎年 擴大되고 있는 것을 보았다. 인터뷰를 통해 生産者 또는 代理商들은 김치의 終局的인 市場은 美本土와 其他 地域이 될 것이라고 말하고 있다.

그리고 하와이內에서만도 現在 66%以上이 김치를 사지 않고 있으며 本研究對象에서 除外된 7천餘의 韓人교포들의 2,3世들이 自家生産 또는 韓人가리 去來되고 있는 매운김치를 忌避하고 있다는 事實을 고려할 때 더욱 市販김치의 需要를 늘릴 가능성은 많다. 白人을 비롯한 大多數의 人種들도 일단 김치 맛에 젖어들면 이내 永續的인 김치需要者가 된다. 따라서 無活動이 되다싶이한 販賣促進活動과 商品으로서의 김치質의 改善을 위해 여러가지로 강구해야 할 것이다. 그리고 김치容器 特히 輸出用 容器에 있어서 유리병 一邊倒를 지양하여 各種 容器의 改良에 대하여 眼目을 넓혀야 할 것이다.

끝으로 韓國의 김치生産者를 위해 論했지만 몇가지 參考事項을 적어 보겠다. 첫째 하와이의 김치는 젓갈을 넣지않고 味元, 사탕가루, 양파를 쓰며 그 매운程度도 아주 약하다.

둘째 그럼에도 不拘하고 시어지는(酸性化)速度가 꽤 길다. 대략 더운 氣候에도 3週日은 生싱하다. 이것은 冷凍施設의 惠澤받고도 調味料과 소금量에 달린것이다.

셋째 現段階로서의 하와이에서 병당 김치 生産原價는 本文에 든 여러가지 事情때문에 쉽게 그 以下로 떨어지리라고 생각할 수 없다. 따라서 12온스 병당 90원의 最下生産 原價로 計算하여 都賣價格은 最下 130원以下는 내려갈 수 없을 것이다. 그 한 例로서 調査後 3個月後 都小賣價格은 병당 3센트(約 9원)씩 모두 올랐다. 앞으로 販賣活動이 促進되어 需要가 더늘어난다해도 生産原價에는 變動이 없을 것이다.

끝으로 하와이의 김치 生産方式이 手勞動이라는 點에 있어 우리와 別差異가 없고 오히려 그곳의 勞賃은 우리의 10倍나 비싸고 모든 材料는 비싸게 輸入하고 있다는 點을 고려할 때 그들이 開拓하고 있는 南太平洋一帶과 美本土에서의 競爭을 想定한 경우 같은 輸送費가 들기 때문에 韓國産 김치의 輸出展望은 지극히 鼓舞的이다. 다만 海外에 있어서의 信用獲得과 年中 김치 供給이 우리로서는 問題이다.