

# 취업자 3년 만에 최소 증가... 건설·소비 등 내수는 리스크

**올해 1분기 취업자, 29.4만명... 정부 전망 상회  
숙박음식 소폭 늘었지만 내수 회복은 시기상조  
“어름께 건설수주 부진·기저효과 영향 나타날 듯”**

지난달 고용시장은 수출 호조로 제조업 등의 취업자가 늘었지만, 기상 악화로 농림어업 취업자가 줄면서 약 3년 만에 최소폭으로 증가했다. 다만 1분기로 놓고 볼 때, 정부의 전망치를 상회했다는 평가다.

하지만 향후 소비와 건설 등 내수부진이 고용의 위험요인으로 작용할 수 있다. 전문가들은 날씨가 더워지면 건설 수주 감소의 기저효과가 고용에도 나타날 수 있다고 관측했다. 소비 측면에서는 숙박음식업 취업자 수가 석 달 만에 증가했지만 아직 소비 지표가 좋지 않은 만큼 낙관적 전망은 이르다는 분석이다.

14일 통계청 ‘2024년 3월 고용동향’에 따르면 지난달 취업자 수는 2839만6000명으로 1년 전보다 17만3000명 늘었다. 37개월 만에

최소 증가폭이다.

수출 호조세의 영향으로 제조업 취업자 수는 4개월 연속 증가했고, 증가폭도 커지는 추세다. 지난달 제조업 취업자 수는 전년보다 4만9000명 늘면서, 전년(3만8000명)보다 증가폭이 확대됐다.

서비스업은 지난해 취업자가 크게 늘어난 기저효과로 증가폭이 둔화해 14만5000명 증가했다.

비대면서비스업은 정보기술(IT) 인력 수요가 지속되면서 정보통신(6만7000명), 전문과학기술(9만8000명)은 증가세를 이어갔다. 보건복지(5만명)는 돌봄수요 확대로 역시 증가했으나 증가폭은 전달(7만2000명)보다 줄었다.

숙박음식(7000명)은 해외여행객 수가 늘

면서 석 달 만에 증가로 전환했다. 지난달 해외여행객 입국자 수는 145만명으로 지난 1월(88만명), 2월(103만명)에 이어 늘어나고 있다.

정부는 올해 경제정책방향에서 전년 대비 취업자 수 증가폭을 월평균 23만명으로 전망한 바 있다. 기재부는 지난달을 포함한 올해 1분기(1~3월)의 취업자 수가 정부의 연간 전망을 훨씬 상회했다고 평가했다. 그러면서 향후 취업자 수 증가폭은 지난달 17만3000명보다는 높은 숫자를 기록할 것으로 내다봤다.

기재부 관계자는 “취업자 수는 지난해 같은 달 증가세가 크게 확대됐던 기저효과로 최근의 가팔랐던 증가세가 다소 조정되는 모습”이라면서도 “1분기 전체로는 29만4000명이 늘면서 작년 하반기와 유사한 증가세를 지속하고 있다”고 설명했다. 올해 고용시장이 전반적으로 양호할 거라는 관측이다.

예상보다 높은 1분기 고용호조세 이면에는 내수 회복 지연, 건설수주 부진 등 리스크 요인이 상존하고 있다.

최근 선행지표인 건설수주가 감소하면

서 건설업 취업자 수의 증가폭도 쪼그라들고 있다. 건설수주는 지난해 4분기 전년 대비 8.9% 상승 후 올해 1월(-49.0%), 2월(-24.2%) 감소세를 이어가고 있다. 이에 따라 건설업 취업자 수 증가폭도 1월(7만3000명), 2월(3만6000명), 3월(2만2000명) 둔화 중이다.

여기다 지난달 강수량이 늘고 일조량이 줄면서 작황 상황이 좋지 않자, 농림어업의 취업자 수가 전년보다 5만명(-3.5%) 감소한 것으로 나타났다. 2017년 이후 7년 만에 최대 폭 감소다. 농림어업은 지난해 5월부터 작년 10월(1.0%)을 제외하고 꾸준히 마이너스를 기록해왔다.

전 연령 중 청년층(15~29세)의 고용률만 45.9%로 전년보다 0.3%포인트(p) 소폭 하락하기도 했다. 이는 5개월 만에 하락 전환으로, 20대 초반의 대학 재학률이 높아지고, 경제활동 진입이 지연된 영향이라고 통계청은 분석했다.

김지연 한국개발연구원(KDI) 경제전망실 동향총괄은 오랜 기간 좋지 않았던 건설수주의 영향이 올해 여름에서 하반기부터 서서히

나타날 것으로 관측했다.

김지연 총괄은 “건설수주의 마무리 공사가 작년 하반기부터 올해 1월까지 몰리면서 취업자 수가 많았다. 건설수주가 감소하면 보통 12~15개월 후에 건설기성에 반영되는데, 최근에는 공사기간 자체가 길어지는 추세가 있다”며 “건설업 취업자 수가 작년 하반기부터 많이 늘었던 기저효과가 합쳐지면 올해 여름에서 하반기 정도에 영향이 나타날 거로 보인다”고 설명했다.

아울러 숙박음식업의 취업자 수가 1년 전보다 소폭 늘었지만 소비 지표가 반등하는 때를 두고봐야 한다고 했다. 내수 회복이라고 보기엔 시기상조라는 거다.

김 총괄은 “정보통신과 전문과학 같은 비대면서비스업의 취업자 수는 추세적으로 늘고 있다. 하지만 소비와 연관이 큰 대면서비스업은 다른 서비스업에 비해 부진했다”며 “지난달 숙박음식업이 늘었지만 한 달 뿐이라 지켜볼 필요가 있다. 소비지표가 반등하기 전까지는 관련 고용시장도 좋아질 거라고 말하긴 어렵다”고 덧붙였다.

김수권기자

## “안마에 리클라이닝 기능까지”...코웨이, 국내최초 출시

‘비렉스 리클라이닝 안마베드·척추베드’ 출시



코웨이가 안마에 리클라이닝 기능을 탑재해 한 단계 더 진화한 침상형 안마기기 ‘코웨이 비렉스 리클라이닝 안마베드·척추베드’를 국내 최초로 14일 출시한다고 밝혔다.

코웨이 비렉스 리클라이닝 안마베드·척추베드는 일반 침상형 안마기기 중 국내 최초로 상체 리클라이닝 기능을 탑재해 편의성을 강화한 제품이다. 작년 11월 ‘CES 2024’ 디지털 헬스 부문에서 혁신상을 수상하기도 했다.

해당 제품에는 넓혀주고 일으켜주는 자동

리클라이닝 기능이 탑재됐다. 기기 실행 시 사용자가 기대어 앉을 수 있도록 상체 등패드가 자동으로 세워지고, 착석 후에는 등패드가 평평하게 눕히며 안마가 시작된다.

상체 등패드는 최대 70도까지 세워진다. 원하는 각도로 조절하고 고정할 수 있다.

척추 길이 및 골곡을 자동으로 측정해 신체에 딱 맞는 밀착 마사지를 제공하며, 안마 강도와 속도는 각각 12단계 및 3단계로 세밀하게 조절 가능하다.

목, 등, 허리, 엉덩이 등 각 부위별 강도를 개별적으로 선택할 수 있으며, 목부터 엉덩이까지의 부위 집중 케어 구간을 세분화해 집중적으로 케어 받고 싶은 구간을 설정할 수 있도록 했다.

4개의 온열 도자불이 경추부터 꼬리뼈까지 최대 900mm의 척추 라인을 따라 밀착 지압한다.

특히 비렉스 리클라이닝 안마베드는 4개의 온열 도자불에 2개의 파워 안마불이 더해진 3D 멀티 모션 엔진이 탑재돼 기존 의자형 안마기기에만 적용됐던 주무름 및 두드림 기능이 구현해 냈다.

프리미엄 온열 시스템도 적용해 최대 65°C까지 맞춤 미세온도 설정 가능한 온열 도자불이 목에서부터 허리까지 마사지를 해준다. 하체 부분에도 3단계로 조절되는 온열 패드를 장착했다. 안마·온열이 가능한 무선 멀티 마사지 쿠션도 제공된다.

코웨이는 신제품 출시를 기념해 신규 고객을 대상으로 할인 프로모션을 진행한다.

비렉스 리클라이닝 안마베드·척추베드를 신규 렌탈하는 고객에게 약정 기간 동안 렌탈료 10% 할인 혜택을 제공하며, 오는 30일까지 주문 시 추가 1개월 렌탈료를 면제해준다. 제품은 5월부터 순차 배송 및 설치된다.

코웨이 홈페이지, 코웨이닷컴 앱 또는 실시간 코디매칭 서비스를 통해 주문 접수 가능하다.

이슬비기자



## 전남 친환경 유기질비료, 베트남 첫 수출길

광양 봉강친환경영농조합법인 ‘소수나다’ 펠렛비료 220t 수출

전남에서 생산된 친환경 유기질비료가 베트남 첫 수출길에 올랐다.

14일 전남도에 따르면 광양 봉강친환경영농조합법인이 자체 개발한 친환경 유기질비료 ‘소수나다 펠렛비료’ 220t이 최근 베트남으로 수출됐다.

소수나다 펠렛비료는 가축 분뇨비료 수출 과정에서 변질될 수 있어 수출이 까다로운 품목이지만 봉강친환경에서 우수한 기술을 개발해 수출이 성사됐다.

한국 농산물이 최근 동남아에서 주목받으며 비료 등 각종 농자재에 대한 관심이 높아지고 있다. 특히 가축분뇨가 농촌의 오염원이 아닌 수출 제품으로서 친환경비료 원료로

인정받는 기회가 될 것으로 보여 기대감도 커지고 있다.

봉강친환경은 2008년 창업해 ISO 22000 인증, 유기질비료 제조시스템 특허 등 우수 기술을 보유하고 있다. 가격경쟁력도 뛰어나 친환경농가 증가와 안정적 소득에 기여하고 있다.

박광기 봉강친환경 대표는 “올해 4000t 수출을 목표로 최선을 다하겠다”고 포부를 밝혔다.

신현근 전남도 국제협력관은 “기업 수요를 반영한 수출 정책 발굴 등 전남 기업의 해외시장 진출을 위한 다양한 프로그램을 운영하겠다”고 말했다.

동부취재본부 김승호 기자

## “하이볼도 좋지만 다른 ‘양주’ 없나”...데킬라 등 수요 ↑

지난해 국내 데킬라 수입액 전년비 10.4% ↑

코로나19로 ‘혼술’ 등 주류 소비 트렌드가 다변화하면서 그간 인기를 끌어온 위스키 대신 다른 ‘참신한’ 주류를 찾는 수요도 늘고 있다.

13일 관세청 수출입무역통계에 따르면 2023년 위스키 수입량은 3만586t으로 사상 최대치를 달성했다. 2022년 대비 13.1% 증가한 양이다.

반면 수입액은 소폭 줄었다. 2022년 대비 2.7% 감소한 2억5967만 달러에 그친 것이다. 프리미엄 위스키보다 비교적 가격대가 낮은 ‘가성비’ 위스키 수요가 늘었기 때문이라는 추측이 나온다.

한 주류업계 관계자는 “가성비 제품이 인기를 끄는 영향도 있겠지만, 위스키와 탄산수 등을 섞은 ‘하이볼’을 찾는 이들이 늘어난 영향도 있을 것”이라며 “위스키를 병째 구매하는 추세가 줄어들고, 더 이상 유입되지 않는다는 의미일 수도 있다”고 분석했다.

이런 가운데 데킬라 등 다른 주종으로 라인업을 확대하는 기업이 늘고 있다.

실제로 데킬라 수입액은 뚜렷한 증가세를 보였다. 한국주류수입협회에 따르면 2023년

국내 데킬라 총 수입액은 전년 대비 10.4% 늘었다.

글로벌 시장에서도 비슷한 흐름이 나타나고 있다. 지난해 미국에선 데킬라 판매량이 전년 대비 12% 성장했다.

디자인코리아는 지난해 9월 ‘돈 홀리오 1942(Don Julio 1942)’를 국내 출시했다.

돈 홀리오 1942는 창시자 돈 홀리오 곤잘레스가 처음 데킬라를 만들기 시작한 1942년도를 따서 만든 프리미엄 브랜드다.

데킬라 한 병을 생산하는 데에 최소 8년이 걸린다. 미국산 오크통에서 최소 2년 이상 숙성한 100% 블루 아가베를 사용한다.

하이트진로는 지난 2월 데킬라 최상위 등급인 멕시코 브랜드 ‘코모스(KOMOS)’를 공식 출시했다.

미국 주류 전문 잡지 더 테이스팅 패널 매거진(The Tasting Panel Magazine)에서 데킬라 중 최초로 100점을 받은 브랜드다.

트랜스베버리지는 데킬라 에스폴론(ESPOLÓN)을 국내 수입 중이다.

멕시코 로스 알토스 산악지대에 있는 증류



소에서 100% 블루 웨버 아가베만을 사용하는 브랜드다. 수확 과정은 모두 수작업으로 진행된다.

에스폴론은 올해 1월 기준 국내 판매량이 전년 동월 대비 127% 증가하는 등 데킬라의 인기 여파가 가파르게 성장 중이다.

인터리키는 스파클링 와인 브랜드 ‘골든블링’을 2021년 출시하며 주류 라인업을 넓히고 있다. 최근 와인 시장이 침체기를 겪고 있지만, 예외적으로 스파클링 와인 수요는 증가하고 있다.

골든블링은 지난해 29년 만에 정규 리그 1위를 차지한 프로야구팀 LG 트윈스의 우승 축하주로 선정되기도 했다.

뉴시스

## 풀무원 아미오, 반려동물에게도 ‘바른먹거리’

2013년부터 풀무원 식품 제조 환경과 동일한 평가 기준 적용

‘바른먹거리’라는 슬로건으로 소비자 신뢰도를 높여온 풀무원은 2013년부터 반려동물을 위한 브랜드 ‘풀무원아미오’를 운영하고 있다.

풀무원아미오는 2013년 9월 출시한 브랜드로, 동물복지 재료를 사용한 ‘자연담은 식단’과 수의사가 제안한 기능별 건강케어 레시피를 반영해 만든 건강케어 ‘건강담은 식단’ 등의 라인으로 구성했다.

자연담은 식단 대표 제품은 경우 동물복지 생닭고기를 사용하고 반려동물 첨가물 원칙을 따른 ‘바르게 기른 닭’과 풀무원 두부를 사용한 비건 간식 ‘두부 너컷’ 등이다.

이 외에도 전자레인지 전용 포장지로 쉽게 조리할 수 있는 ‘황태와 조륙임홍합’ ‘캣 연어와 참치’ 등을 운영 중이다.

건강담은 식단의 대표 제품으로 국내산 황계와 해조갈슌 등을 넣은 ‘관절케어’와 ‘고양이 체중케어’, 반려견의 장에 도움을 줄 수 있는 ‘시원하게’ 등이 꼽힌다.

풀무원아미오는 윤정과 함께 유기농급 주식



5종과 간식 4종 등을 출시했는데, 풀무원의 식품 제조 환경과 동일한 평가 기준을 적용해 사람이 먹을 수 있을 수준으로 안전하게 제품을 만들었다.

또 풀무원의 무첨가 원칙을 그대로 적용해 합성첨가물(보존료·감미료)은 일체 첨가하지 않고 쌀겨, 닭간, 골분 등 부산물이 아닌 사람도 먹을 수 있는 원육과 통곡물, 통건과류를 그대로 사용하며 론칭 초창기부터 많은 관심을 받았다.

서선욱기자