

토마토 해외시장 수출여건과 전략

- 일본 · 대만 -



2009.6

CONTENTS

제 1 장 서 론 _ 5

| | |
|-----------------------|----|
| 1. 연구의 배경 및 필요성 | 7 |
| 2. 연구의 목적 | 10 |
| 3. 연구의 방법 | 10 |

제 2 장 세계 토마토 시장동향 _ 11

| | |
|----------------------|----|
| 1. 세계 토마토 소비동향 | 13 |
| 2. 세계 토마토 교역동향 | 16 |

제 3 장 국내 토마토 시장현황 _ 19

| | |
|----------------------|----|
| 1. 토마토 산업규모 | 21 |
| 2. 토마토 재배·생산동향 | 22 |
| 3. 토마토 소비동향 | 25 |
| 4. 토마토 유통동향 | 26 |
| 5. 토마토 수출동향 | 28 |
| 6. 토마토 수출업체현황 | 31 |



제 4 장 일본의 토마토 시장현황 _ 33

| | |
|---------------------------|----|
| 1. 토마토 산업규모 | 35 |
| 2. 토마토 재배·생산동향 | 36 |
| 3. 토마토 품종동향 | 39 |
| 4. 신선 토마토 소비동향 | 41 |
| 5. 신선 토마토 유통동향 | 45 |
| 6. 토마토 가공품 생산동향 | 54 |
| 7. 토마토 가공품 소비동향 | 57 |
| 8. 토마토 가공품 유통동향 | 58 |
| 9. 토마토 수입동향 | 60 |
| 10. 신선 토마토 관련 수입제도 | 66 |
| 11. 토마토 가공품 관련 수입제도 | 73 |

제 5 장 대만의 토마토 시장현황 _ 77

| | |
|----------------------|----|
| 1. 토마토 산업규모 | 79 |
| 2. 토마토 재배·생산동향 | 80 |
| 3. 토마토 품종동향 | 84 |
| 4. 토마토 소비동향 | 86 |
| 5. 신선 토마토 유통동향 | 87 |
| 6. 토마토 수입동향 | 92 |
| 7. 토마토 관련 수입제도 | 95 |

제 6 장 토마토 수출확대전략 _ 97

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. 대일 수출확대전략개발의 필요성과 향후 시장전망 | 99 |
| 가. 수출확대 전략개발의 필요성 | 99 |
| 나. 향후 일본 토마토 시장전망 | 99 |
| 2. 일본 토마토 시장에 대한 3C분석 | 101 |
| 3. 시장 세분화 | 102 |
| 4. 진입시장 전략 - 방울(미니)토마토 | 103 |
| 가. 국내현황 | 103 |
| 나. 일본현황 | 103 |
| 다. 방울(미니)토마토 수출현황 및 경쟁우위분석 | 104 |
| 라. SWOT분석 | 105 |
| 마. 수출 프로세스상의 문제점 현황 | 107 |
| 바. 수출확대전략 | 110 |
| 5. 미진입시장 전략 - 일반(대과)토마토 | 116 |
| 가. 국내현황 | 116 |
| 나. 일본현황 | 117 |
| 다. 경쟁자 분석(미국산) | 118 |
| 라. 우리나라 일반(대과)토마토 수출현황 | 123 |
| 마. 한국산 일반(대과)토마토 SWOT분석 | 124 |
| 바. 미국산 대체를 통한 수출확대전략 | 126 |
| 6. 미진입시장 전략 - 후르츠토마토 및 토마토가공품 | 129 |
| 가. 국내현황 | 129 |
| 나. 일본현황 | 130 |
| 다. 벤치마킹전략(후르츠토마토 및 고품질토마토) | 131 |
| 라. 수출확대전략(토마토가공품) | 132 |



- 7. 대만시장 수출전략개발의 필요성과 향후 시장전망 133
 - 가. 수출확대 전략개발의 필요성 133
 - 나. 향후 대만 토마토 시장전망 133
 - 다. 가격 경쟁력 비교 135
- 8. 대만 신선토마토 시장진출전략137
- 9. 대만 토마토 가공품 시장진출전략 140
 - 가. 토마토음료 140
 - 나. 토마토케첩 140

제 7 장 바이어 설문조사 _ 141

- 1. 일본 143
- 2. 대만 150

제 8 장 참고자료 _ 165

- 1. 국내 수출업체현황 167
- 2. 원예전문생산단지현황 168
- 3. 일본 수출방울토마토 농약안전사용지침 169

제 1 장

서 론



1. 연구의 배경 및 필요성

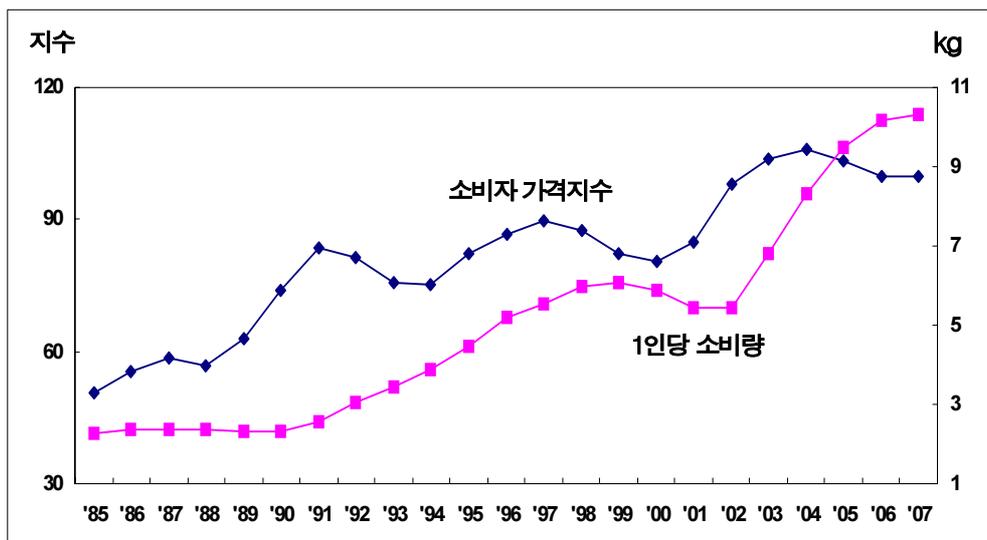


- 지난 10년간 우리나라의 토마토 생산량은 1998년 23만 톤에서 2008년 41만 톤으로 약 2배가량 성장하였으며, 연평균 약 5.83%의 높은 성장세를 보여 왔음
- 특히 2002년 이후부터 건강식품이라는 인식이 높아지면서 토마토 소비가 촉진되고 이에 따라 토마토 가격이 상승하여 생산량이 크게 증가하는 경향이 두드러지게 나타났음

- 토마토 1인당 연간 소비량 : ('02) 5kg → ('07) 10.5kg / 110% 증가

- 그러나 이러한 토마토 소비량 증가도 2006년 이후 다소 정체를 보이고 있으며, 2002년 이후 재배면적의 급속한 확대에 의해 생산증가율이 소비증가율을 상회하여 실질 소비자 가격이 하락하는 추세로 반전됨

그림 1-1. 토마토 1인당 소비량과 가격동향



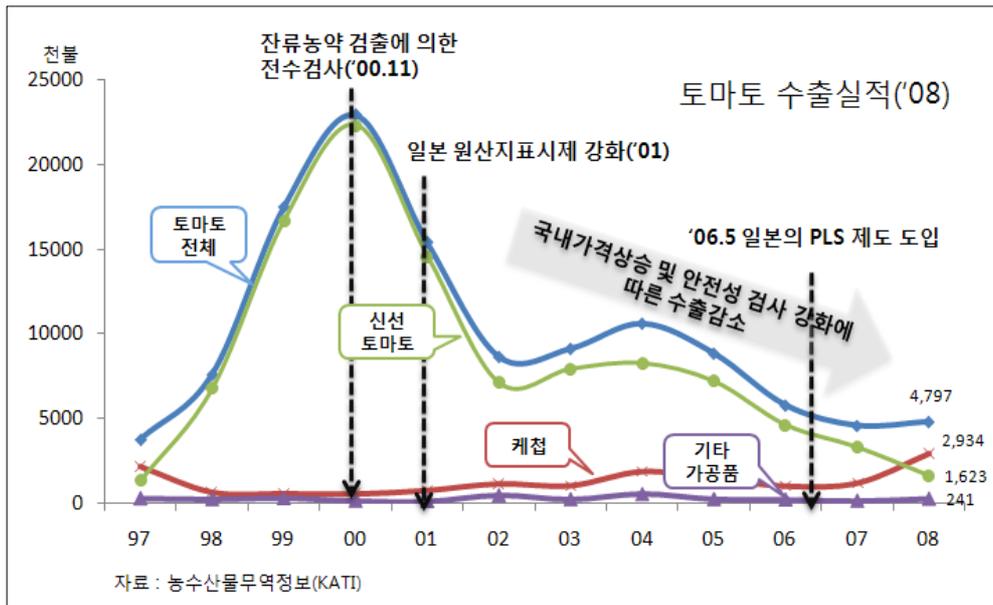
자료원 : 농촌경제연구원

주 : 3개년 이동평균 기준



- 또한, 이러한 토마토 생산량 증가에 힘입어 우리나라의 토마토 수출도 2000년대 초반까지는 증가하는 추세를 보였으나, 2000년 이후로 수출이 급감하는 형태를 보이고 있음
- 2008년 토마토 전체 수출액은 480만 불 규모로 수출이 가장 많았던 2000년 2,295만 불의 약 20% 수준으로 급감하였음
- 이렇게 토마토 수출이 급감한 주요 원인은 신선 토마토 주력시장인 일본의 안전성 관리기준 강화, 원산지 표시제의 도입 등이 영향이 가장 크며, 이와 더불어 국내 가격이 상승하여 수출시장에서의 가격 경쟁력이 하락하였기 때문

그림 1-2. 토마토 수출동향



- 2008년 우리나라는 일본, 중국, 러시아 등 20여 개국에 신선 및 가공 토마토를 수출하였으며, 일본은 신선품 위주, 중국·러시아·대만은 주로 케첩, 주스 등 가공품 위주로 수출이 이루어지는 특징이 있음
- 특히 신선 토마토의 경우 2008년 기준 수출액의 약 96.4%가 일본시장으로 수출되어 수출 집중도가 매우 높은 편임

- 국내 토마토 생산과 소비 추세를 보면, 최근 생산량의 급증 및 소비 둔화, 수출감소가 맞물려 수급불균형 현상이 발생할 수 있는 여지가 높아지고 있으며, 실제 2007년에는 산지에서 토마토를 폐기하는 사례가 처음으로 나타난 바 있음
- 토마토의 국내 생산량은 향후에도 꾸준히 증가할 것으로 전망되나, 1인당 토마토 소비량 증가세는 둔화되는 경향을 보여 향후 국내 가격은 정체 또는 하락할 가능성이 존재하므로 중장기적인 토마토 수급불균형과 국내 가격하락 가능성에 대한 대비가 필요한 시점임

표 1-1. 토마토 중장기 생산전망

| 구 분 | 단 위 | 2008 | 전 망 | | |
|-------|--------|-------|-------|-------|-------|
| | | | 2009 | 2014 | 2019 |
| 재배면적 | ha | 6,144 | 6,225 | 6,989 | 7,257 |
| 단 수 | kg/10a | 6,593 | 6,605 | 6,676 | 6,782 |
| 생 산 량 | 천 톤 | 405 | 411 | 467 | 492 |

자료 : 한국농촌경제연구원. 농업전망 2009.

- 이러한 국내 여건 하에서 토마토 생산량의 일부가 수출 확대로 이어진다면 앞으로 국내 토마토 수급 및 가격 안정에도 크게 도움이 될 것으로 보이며, 현재 수출 감소세를 보이고 있는 토마토의 수출을 늘리기 위한 새로운 수출시장 확대 전략을 개발할 필요성 대두
- 이를 위해서는 우리나라의 주요 토마토 수출대상국의 소비, 유통, 가격, 수입제도 등 시장여건을 분석함과 동시에 우리나라 토마토의 경쟁력 수준을 파악하여 수출확대 가능성을 진단해보고 이를 통해 각각의 시장에 맞는 수출확대 전략의 수립이 필요
- 금번 보고서에서는 토마토 주 수출시장인 일본시장분석을 통해 수출확대 전략을 도출해보고, 현재 수출이 많이 이루어지지 못하고 있으나 지리적으로 인접한 대만시장에 대한 시장진입전략을 도출해보고자 함



2. 연구의 목적



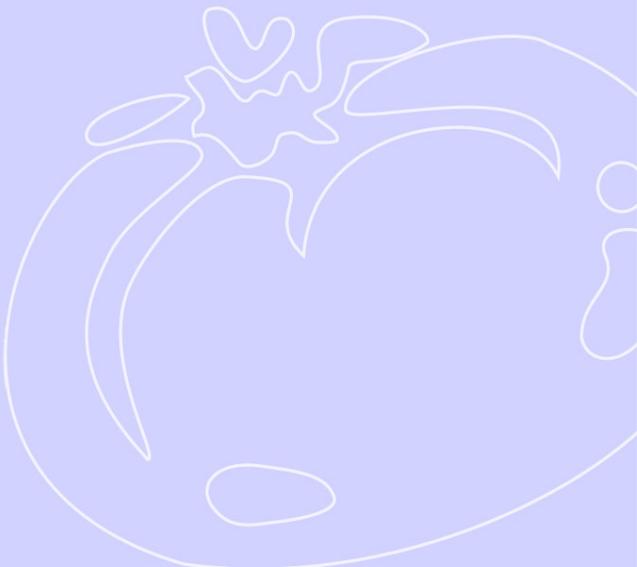
- 토마토 수출시장 확대 전략 제시로 토마토 수출 증대
- 토마토 수출시장 확대로 생산농가의 소득 증대
- 토마토 산업의 안정적 성장 기반 확립 및 국내 시장 활성화에 기여
- 수출 마케팅 기술의 수출업체 전수에 의한 수출업체 경쟁력 제고
- 토마토 산업 중장기 전략 방안 제시로 토마토 농가, 수출업체, 정책담당자 등이 의사결정 및 정책수립 자료로 활용
- 토마토 산업관련 정보의 수출종사자 제공으로 경영효율 증대에 기여

3. 연구의 방법



- 1차적으로 국내외 연구 및 조사 자료를 바탕으로 국내외 현황 및 수출 시장에 대한 통계 및 문헌조사를 실시하였으며, 이를 통해 국내외 생산, 소비, 유통, 수출입 현황을 분석하였음
- 기초 문헌조사와 더불어 국내외 생산, 수출현장을 직접 방문하여 면접조사를 병행하였고 이를 통해 시장현황, 수출애로사항, 수출가능성 등을 도출하였음
 - 수출확대 가능성 판단을 위해 바이어 설문조사를 병행하였음
- 시장별·품목별로 SWOT분석(장단점, 기회요인, 위협요인 분석), 3C분석, 비용분석 등을 통해 목표시장전략을 도출하였음

세계 토마토 시장동향



1. 세계 토마토 소비동향



- 고령화, 여가시간의 증대, 비만확대 등 전 세계적인 사회적 변화에 따라 세계의 소비자들은 웰빙 소비를 지향하는 경향을 보이고 있으며, 이러한 트렌드의 영향으로 건강과 관련한 식품소비가 매년 증가하고 있는 추세임
- 토마토의 리코펜 성분이 건강 기능성효과가 있고 미용, 노화방지에도 도움을 주는 것으로 나타나 향후 세계적으로 토마토에 대한 소비가 지속적으로 증가할 가능성이 높아짐

표 2-1. 토마토 유형별 리코펜 함량

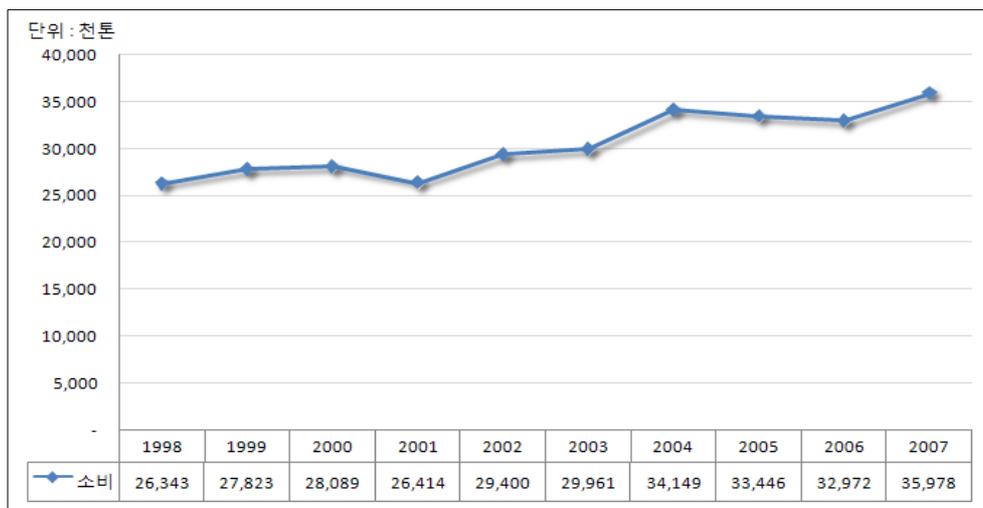
(단위 : mg/100g)

| 구 분 | 리코펜 함량 | 구 분 | 리코펜 함량 |
|-------------|--------|--------|--------|
| 신선 토마토(핑크계) | 3.9 | 토마토 소스 | 12 |
| 토마토 페이스트 | 56 | 토마토 주스 | 10 |
| 토마토 퓨레 | 24 | | |

자료원 : 가고메(KAGOME) 분석자료

- 2007년 기준 세계의 토마토 소비 규모는 약 35.98백만 톤 규모 인 것으로 추정되며, 토마토 소비규모는 1998년 이후 연평균 3.5%씩 증가하고 있음

그림 2-1. 세계 토마토 소비규모

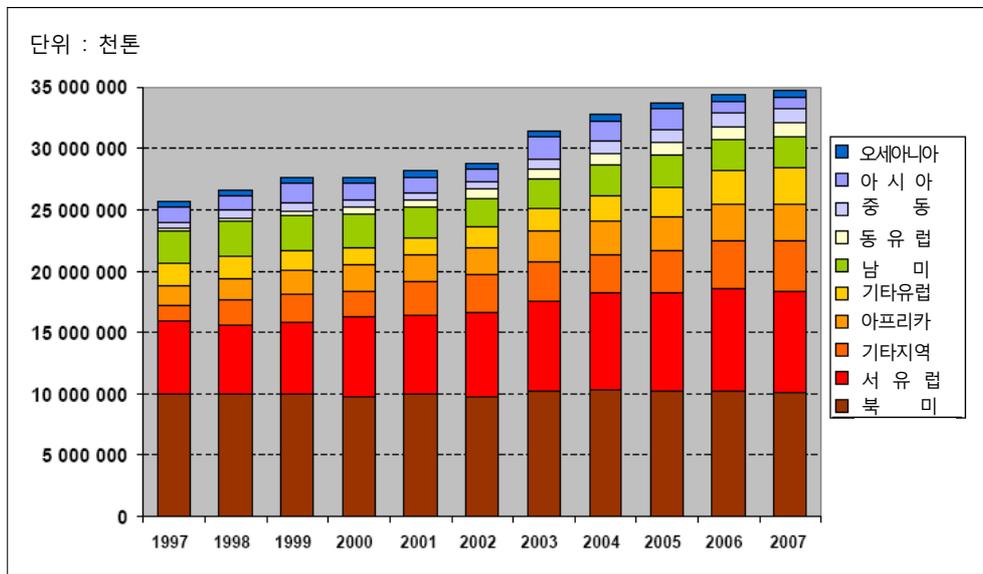


자료원 : World Processing Tomato Council



- 토마토는 전세계적으로 널리 소비되고 있으며, 토마토 소비규모가 가장 큰 지역은 유럽 지역과 북미 지역으로 유럽 지역은 세계 소비량의 약 33.2%, 북미 지역은 전체 소비량의 약 28.5%를 차지하고 있음
- 2007년 아시아 지역 소비 규모는 1.82백만 톤으로 세계 소비량의 약 5.1%를 차지하는 하는 것으로 추정되고 있음

그림 2-2. 세계 지역별 토마토 소비추이



자료원 : World Processing Tomato Council

- 토마토 소비규모는 남미 지역을 제외하고 전 세계적으로 증가하고 있는 추세이며, 특히 유럽지역과 중동, 아프리카 지역의 소비 성장세가 높게 나타나고 있음
- 아시아 지역의 토마토 소비는 유럽이나 북미 등에 비해 매우 적은 편이나, 지속적으로 성장하고 있는 추세임. 아시아 지역 토마토 소비 연평균 증가율은 5.5%로 연평균 약 65,000톤 규모로 소비가 증가하고 있는 것으로 추정됨

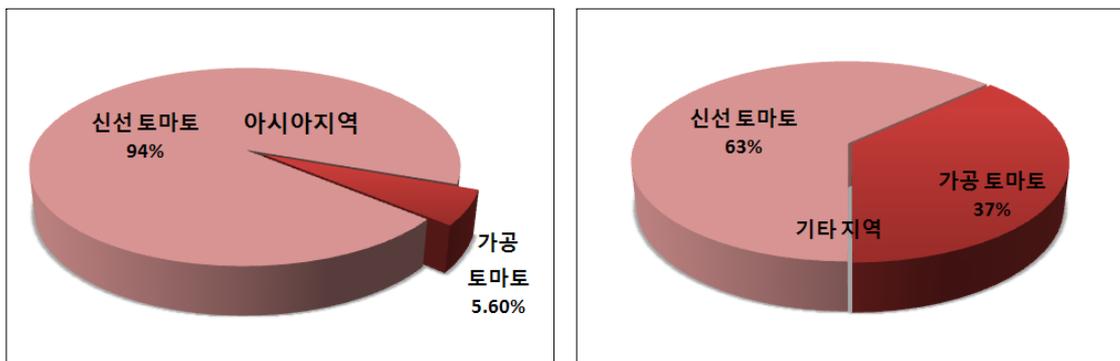
표 2-2. 세계 토마토 소비 증가추세

| 순위 | 구 분 | 연평균 소비증가율 | 연평균 소비증가량 |
|----|-------|-----------|-----------|
| 1 | 중 동 | 13.1% | 60,000톤 |
| 2 | 동유럽 | 10.1% | 74,000톤 |
| 3 | 아프리카 | 9.8% | 147,000톤 |
| 4 | 기타유럽 | 6.1% | 112,000톤 |
| 5 | 아시아 | 5.5% | 65,000톤 |
| 6 | 서유럽 | 3.6% | 213,000톤 |
| 7 | 오세아니아 | 2.7% | 12,000톤 |
| 8 | 북 미 | 0.2% | 18,000톤 |
| 9 | 남 미 | -0.2% | -6,000톤 |

자료원 : World Processing Tomato Council

- 토마토 소비는 크게 신선 토마토와 페이스트, 주스, 케첩 등의 가공 토마토 소비로 구분할 수 있음
- 아시아 지역은 특히 신선 토마토로 소비하는 형태가 전체 소비의 약 94%로 아시아 지역을 제외한 기타 지역에 비해 신선 토마토 소비가 두드러지는 점이 특징임

그림 2-3. 세계 토마토 소비형태



자료원 : WPTC 및 가고메

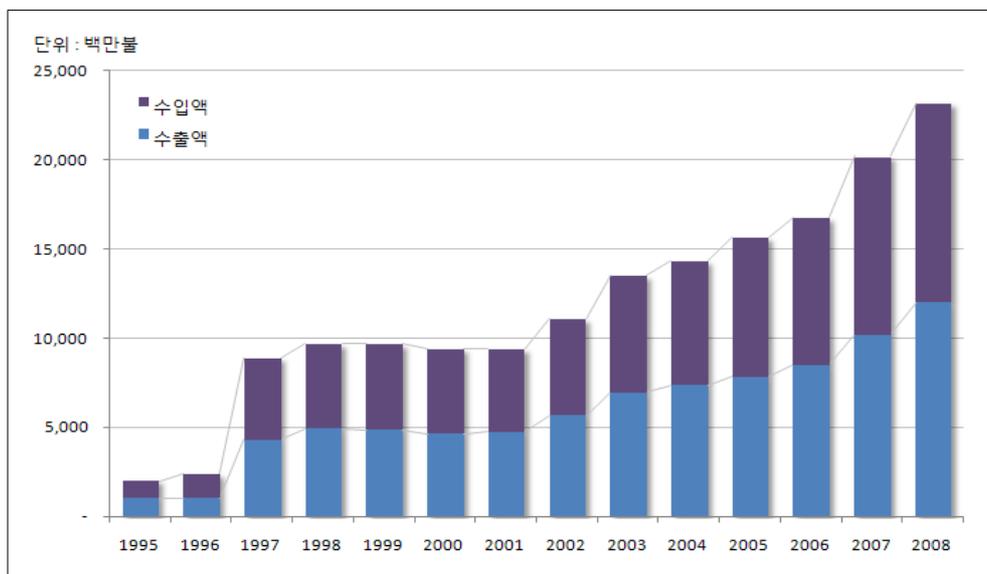


2. 세계 토마토 교역동향



- 토마토는 세계적으로 중요한 작물이며, 전 세계 약 170여개국 4,626ha에서 126백만 톤이 생산되고 있음¹⁾
- 세계의 토마토 생산을 주도하는 국가는 중국, 미국, 터키, 인도, 이집트 등이며, 우리나라의 토마토 재배면적은 세계 63위, 생산량은 41위를 기록하고 있음
- 세계 토마토 교역규모는 매년 증가하고 있는 추세이며, 특히 2002년 이후 연평균 약 13.1%씩 증가하여 2008년 약 23,193백만 불 규모로 성장한 것으로 추정되고 있음
 - 세계 토마토 수출액 : ('02)5,685백만불→('04)7,374→('06)8,524→('08)12,044
 - 세계 토마토 수입액 : ('02)5,386백만불→('04)6,969→('06)8,234→('08)11,149

그림 2-4. 세계 토마토 교역규모



자료원 : Global Trade Atlas, 55개국 기준

1) FAO '07년 기준 추정자료

- 품목별로는 신선 토마토의 교역규모가 가장 큰 편으로 수출의 경우 세계 수출액의 51.7%, 수입액의 66.9%를 차지하고 있으며, 신선 토마토 다음으로는 토마토페이스트, 토마토조제품, 토마토케첩 및 소스, 토마토주스 순으로 교역규모가 큼

그림 2-5. 세계 토마토 수출비중

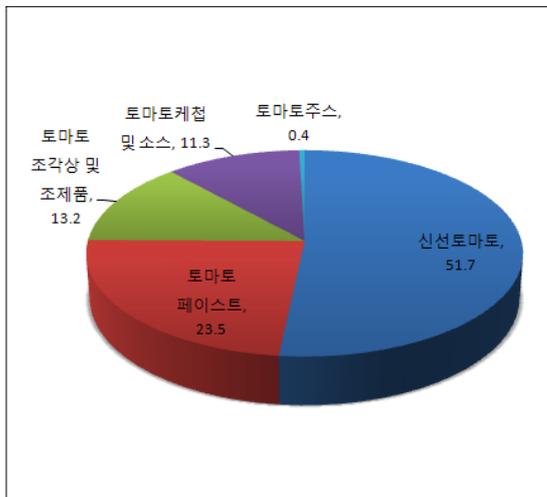
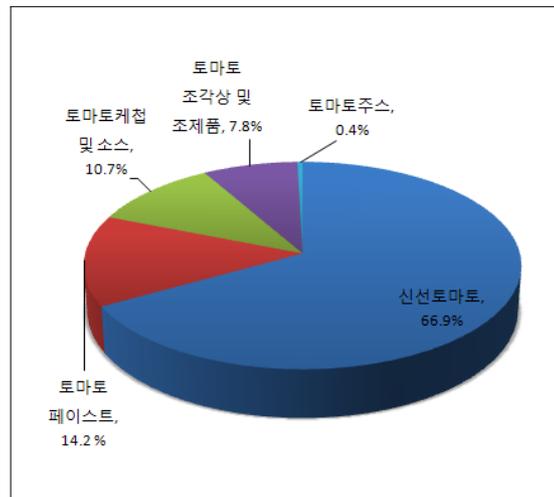


그림 2-6. 세계 토마토 수입비중



자료원 : Global Trade Atlas, 55개국 기준

- 세계 주요 신선 토마토 수출 국가는 네덜란드로 2008년 기준 1,748백만 불을 수출하였으며 수출액은 매년 큰 폭으로 늘고 있고 주로 주변 유럽국가로 수출하고 있음
- 네덜란드 이외에 신선 토마토 수출이 많은 국가는 멕시코, 스페인, 터키, 미국 등이며, 우리나라는 세계 33위의 토마토 수출국임
- 세계 주요 신선 토마토 수입 국가는 미국이며, 미국의 수입규모는 지난 5년간 연평균 6.4%씩 증가하고 있으며, 주요 수입국은 멕시코, 캐나다, 네덜란드 등임
- 미국 이외에 신선 토마토 수입이 많은 국가는 독일, 영국, 러시아, 프랑스 등이며, 우리나라는 식물 방역법상 신선 토마토 수입이 금지되어 있어 수입이 이루어지지 않고 있음



표 2-3. 세계 신선 토마토 주요 수출입국 현황

(단위 : 백만불)

| 순위 | 국가명 | 수출액 | 순위 | 국가명 | 수입액 |
|----|------|-------|----|------|-------|
| 1 | 네덜란드 | 1,748 | 1 | 미 국 | 1,432 |
| 2 | 멕시코 | 1,315 | 2 | 독 일 | 1,300 |
| 3 | 스페인 | 1,223 | 3 | 영 국 | 745 |
| 4 | 터 키 | 386 | 4 | 러시아 | 628 |
| 5 | 미 국 | 333 | 5 | 프랑스 | 556 |
| 6 | 캐나다 | 313 | 6 | 네덜란드 | 283 |
| 7 | 벨기에 | 291 | 7 | 캐나다 | 276 |
| 8 | 프랑스 | 281 | 8 | 스웨덴 | 165 |
| 9 | 이탈리아 | 235 | 9 | 벨기에 | 141 |
| 10 | 폴란드 | 95 | 10 | 폴란드 | 13 |
| 33 | 한 국 | 1.5 | 54 | 한 국 | - |

자료원 : Global Trade Atlas, 2008년 기준

- 토마토페이스트, 케첩 등의 가공품의 주요 수출국은 이탈리아, 중국, 미국 등이며, 주요 수입국은 영국, 독일, 프랑스, 일본 등 임

표 2-4. 세계 토마토가공품 주요 수출입국 현황

(단위 : 백만불)

| 순위 | 국가명 | 수출액 | 순위 | 국가명 | 수입액 |
|----|------|-------|----|------|-----|
| 1 | 이탈리아 | 1,954 | 1 | 영 국 | 676 |
| 2 | 중 국 | 807 | 2 | 독 일 | 564 |
| 3 | 미 국 | 525 | 3 | 프랑스 | 433 |
| 4 | 스페인 | 485 | 4 | 일 본 | 232 |
| 5 | 네덜란드 | 315 | 5 | 이탈리아 | 203 |
| 6 | 포르투갈 | 211 | 6 | 캐나다 | 196 |
| 7 | 터 키 | 197 | 7 | 벨기에 | 150 |
| 8 | 독 일 | 135 | 8 | 러시아 | 146 |
| 9 | 그리스 | 101 | 9 | 네덜란드 | 120 |
| 10 | 캐나다 | 82 | 10 | 미 국 | 119 |
| 38 | 한 국 | 3 | 22 | 한 국 | 41 |

자료원 : Global Trade Atlas, 2008년 기준

국내 토마토 시장현황

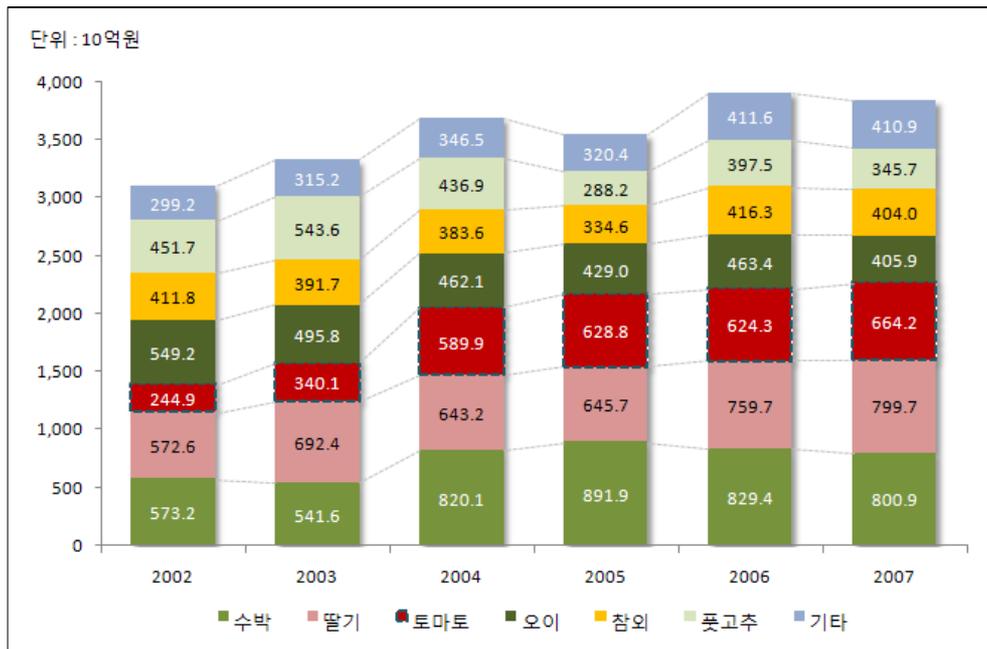


1. 토마토 산업규모



- 토마토는 대표적인 웰빙식품으로 우리나라의 토마토 산업규모는 건강에 대한 관심증가에 따라 매년 성장세를 보이고 있음
- 토마토 생산액은 2007년 기준 6,642억 원으로 토마토는 과채류 품목 중 수박, 딸기에 세 번째로 생산액이 큰 품목이며, 지난 5년간 생산액의 연평균 증가율은 22.1%로 과채류 중 가장 두드러지게 산업규모가 확대되고 있는 품목임

그림 3-1. 주요 과채류 생산액 규모와 변화추이



자료원 : 농림수산물부. 2008 주요통계

- 국내 토마토 산업은 주로 신선 소비용에 초점에 맞춰져 있으며, 가공산업은 대부분 페이스트 형태로 해외에서 수입하여 2차적으로 케첩이나 소스로 가공하는 형태의 산업구조임

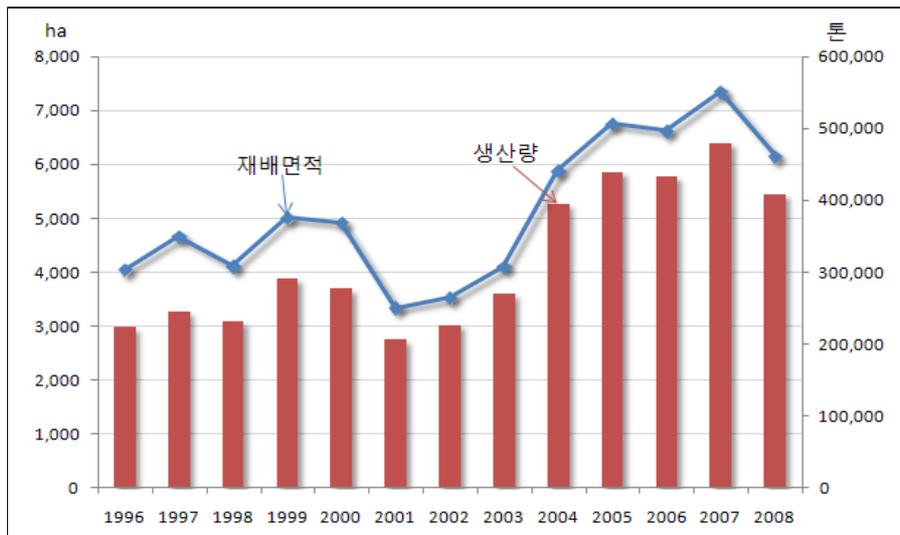


2. 토마토 재배·생산동향



- 우리나라의 토마토 재배면적은 1998년 4,106ha에서 2008년 6,144ha로 지난 10년간 약 1.5배가량 증가하였으며, 2001년까지는 재배면적이 다소 감소하는 추세를 보이다가 2002년 이후 연평균 9.7%로 급격히 증가
- 재배면적의 확대에 따라 생산량 또한 증가하였는데 1998년 23만 톤에서 2008년 41만 톤으로 약 2배 수준으로 증가하였음
- 이러한 재배면적과 생산량의 급격한 확대는 토마토가 웰빙식품으로 인식되어 국내 소비가 큰 폭으로 증가하여 토마토 가격이 상승한 데에 기인
- 2008년 토마토 재배면적은 2007년 대비 16.4% 감소하였는데 이는 기상 호조로 연중 공급이 많고 가격이 평년에 비해 낮게 형성되면서 전남, 경북지역에서 오이나 수박으로 재배를 전환하거나 2기작 재배를 줄였기 때문으로 파악됨²⁾

그림 3-2. 토마토 재배면적과 생산량 변화추이

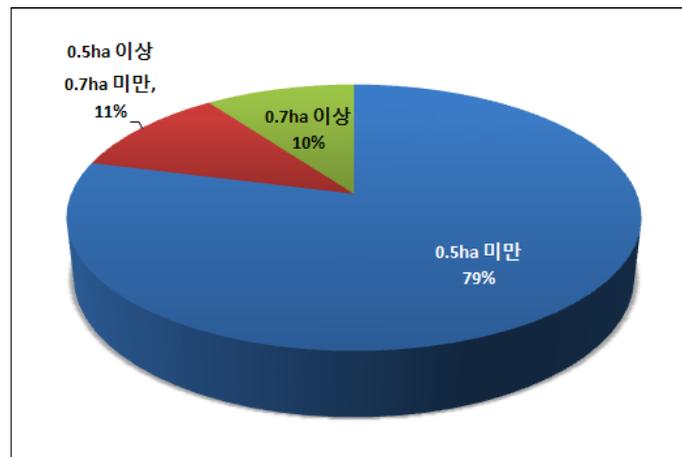


자료원 : 통계청, 농어업생산통계과

2) 농촌경제연구원, 농업전망 2009

- 토마토는 노지재배와 시설재배로 나뉘는데, 2008년 기준 노지재배 면적은 136ha, 시설재배 면적은 6,008ha로 전체면적의 약 98%가 시설재배 형태를 띠고 있는 것이 특징임
- 토마토의 재배농가 수는 다소 감소하는 추세에 있으며, 2006년 기준 농가 수는 13,751호로 호당 평균 영농규모가 적은 것이 특징임
- 전체 토마토 재배농가의 약 79%가 0.5ha 미만으로 영세한 것으로 나타났으며, 농가의 경영수준에 따른 소득 현황의 차이도 매우 큰 편임
 - 반축성 일반 토마토의 경우 상위 10%의 소득은 11,152천원 인데 반해, 하위 10%는 1,682천원으로 소득규모가 약 7배 수준임

그림 3-3. 토마토 경영규모별 농가분포

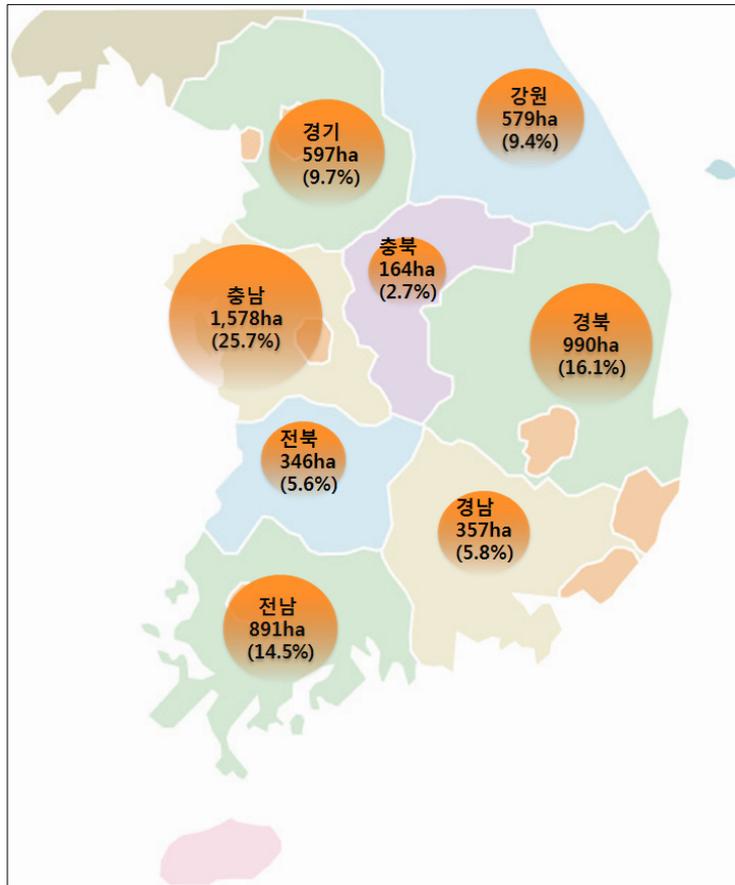


자료원 : 농림수산식품부, 2006년 기준

- 토마토는 전국적으로 재배되는 품목이며, 10개 시군을 중심으로 주산지 형성되어 전체 생산의 30%를 생산하고 있음
 - 도 별로는 충남이 전체 재배면적의 25.7%를 차지하여 가장 많고, 경북 16.1%, 전남 14.5%, 경기 9.7% 순으로 많음(2008년 기준)
 - 시군 별로는 부산 강서가 전체면적의 4.9%를 차지하여 가장 많고, 강원 춘천 4.5%, 충남 부여 4.2%, 충남 논산 3.4% 순으로 많음(2006년 기준)



그림 3-4. 토마토 재배지 분포



자료원 : 통계청, 2008년 기준

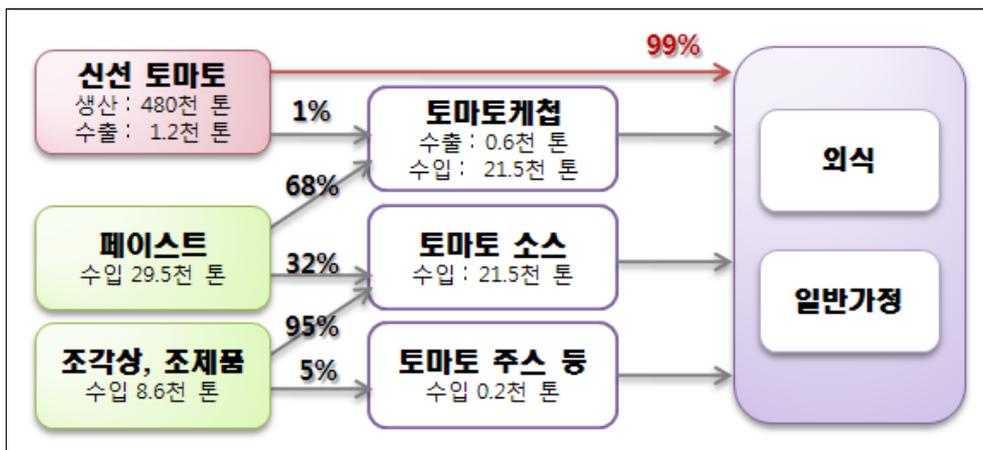
- 국내에서 재배되는 토마토는 크게 일반토마토(대과)와 방울토마토로 나뉘며, 일부 소량의 송이토마토가 생산됨
- 방울토마토는 1994년 국내에서 재배가 시작되었으며, 초기에는 주로 일본 수출용으로 재배되었으나, 이후 점차 국내 소비가 진작되어 2002년까지 전체 토마토 생산량의 약 40%를 차지하였고, 최근에는 노동력 부족 등으로 35% 수준으로 감소한 것으로 추정됨
- 국내 재배품종은 90% 이상이 외국 품종이며, 대부분 일본계 품종인 것으로 알려져 있으며, 일반 토마토의 경우 규모가 큰 온실을 중심으로 유럽계 품종 재배가 증가하고 있는 것으로 나타남

3. 토마토 소비동향



- 토마토는 자급률이 90%를 넘는 품목으로 대부분 국내에서 생산되어 국내에서 소비되고 있음
- 국내에서는 전체 토마토 공급량의 약 99%를 신선 형태로 소비하고 있으며, 페이스트, 조각상 및 조제품은 전량을 수입하여 국내에서 케첩 및 소스 등으로 가공하고 있음
 - 국내산은 섀택, 과육부족, 무름 등의 특성상 가공용으로는 부적합함

그림 3-5. 토마토 소비형태



주 : 생산 및 수출입은 2007년 기준

- 국내의 1인당 토마토 소비량은 지난 10년간 연평균 8.4%씩 증가해왔으며, 2008년 기준 1인당 소비량은 약 9.6kg 수준으로 추정되고 있음
- 국내의 토마토 소비량은 건강식품으로 홍보된 2002년 이후 큰 폭으로 증가하였으나 최근에는 다소 감소한 경향을 보이고 있으며, 장기적으로는 11.5kg까지 증가가 가능할 것으로 전망됨³⁾

3) 농촌경제연구원, 농업전망 2009

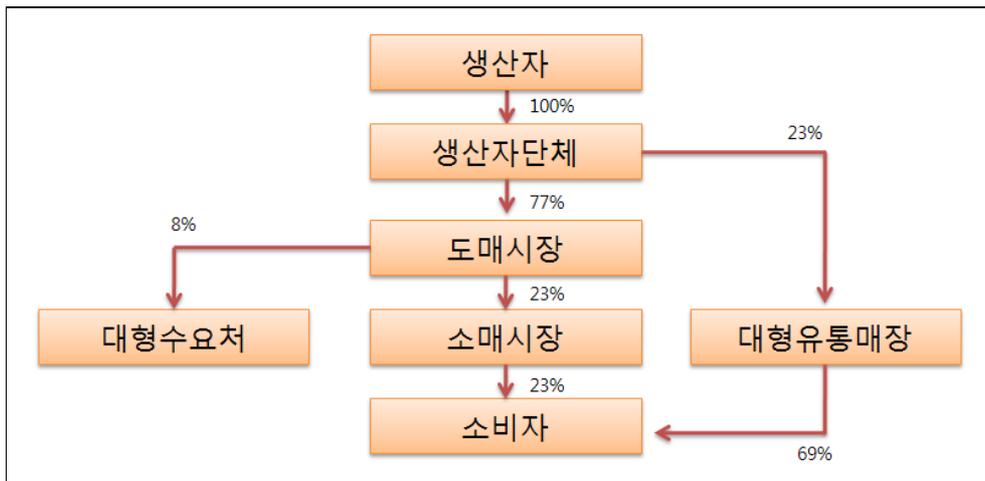


4. 토마토 유통동향



- 국내에서 유통되는 토마토는 대부분 신선 토마토로 도매시장을 통한 유통이 전체 유통물량의 약 77%를 차지하며, 나머지는 대형유통업체를 통한 유통물량임
- 산지 공급량이 많아 유통인(업체)이 가격을 주도하고 있으며, 향후에는 도매시장으로 출하하는 비중은 줄고 대형유통업체로 직접 출하하는 비중이 증가할 것으로 전망됨

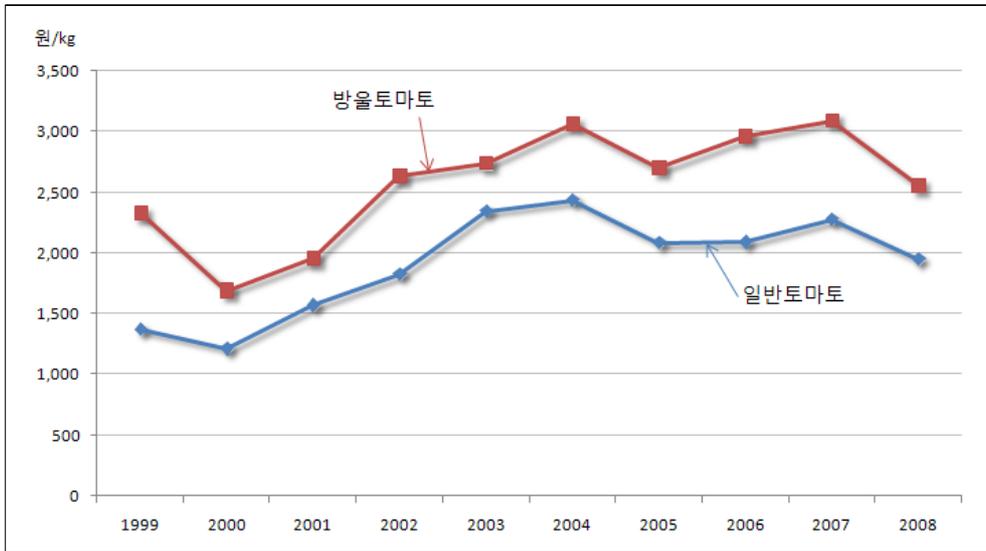
그림 3-6. 토마토 유통현황



자료원 : 농수산물유통정보(KAMIS), 방울토마토 기준

- 토마토의 도매가격은 2000년부터 2004년까지 큰 폭으로 증가하였으나, 이후 재배면적의 증가에 따른 반입량 증가로 가격이 하락하는 추세를 보이고 있음
- 일반 토마토의 경우에는 2004년 이후 연평균 5.5%씩 하락하였고, 방울 토마토는 4.4%씩 하락한 것으로 나타났음

그림 3-7. 토마토 연도별 도매가격동향



자료원 : 농수산물유통정보(KAMIS), 상품기준, 연평균 도매가격

- 토마토는 9월에서 이듬해 3월경까지 높은 가격을 형성하고 주로 6월부터 8월까지 낮은 가격을 형성하는 특성을 보이고 있으며, 2009년 1/4분기에는 반입물량의 감소로 지난 3년간에 비해 가격이 상승했음

그림 3-8. 일반토마토 월별 도매가격

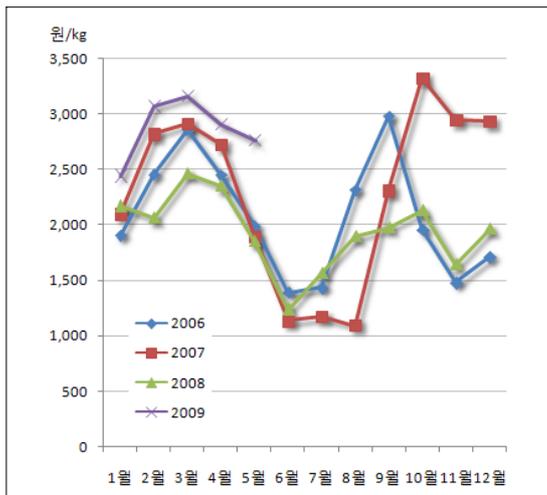
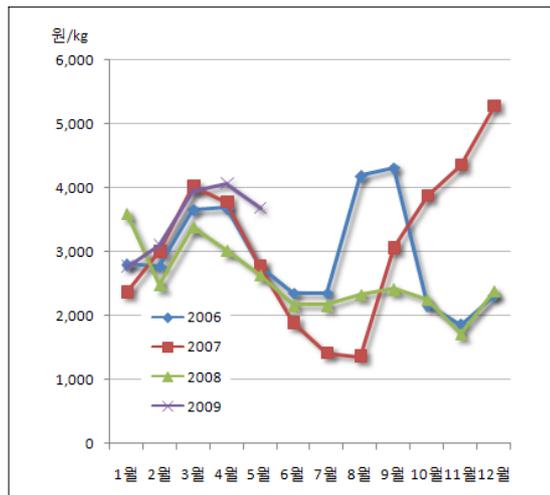


그림 3-9. 방울토마토 월별 도매가격



자료원 : 농수산물유통정보(KAMIS), 상품기준, 연평균 도매가격

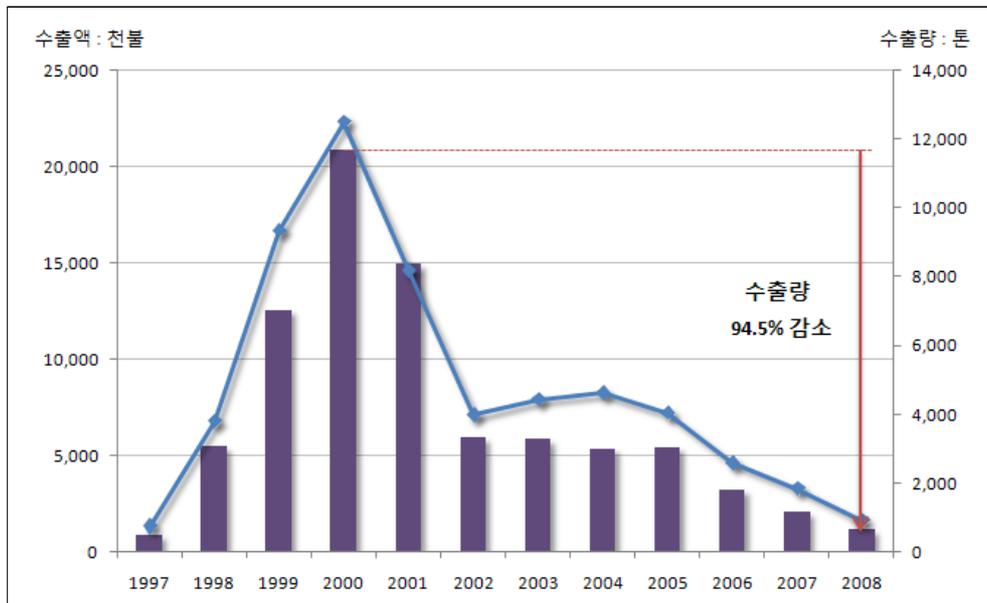


5. 토마토 수출동향



- 우리나라의 토마토 수출은 주로 신선품 위주로 주 수출시장은 일본이며, 1995년 처음으로 백만 불을 넘기 시작하여 2000년까지 급격히 증가하였음
- 그러나 2000년 11월에 일본으로 수출된 토마토에서 잔류농약 성분이 검출되어 이후 검역이 강화됨에 따라 대일 수출량이 감소하기 시작하였으며, 2001년에는 일본이 강화된 원산지표시제를 도입함에 따라 수출량은 더욱 감소세를 보였음
- 또한, 2002년 이후에는 토마토 국내 가격이 상승한데다 2006년 5월에는 일본의 농약 포지티브제도를 도입하여 검역을 더욱 강화함에 따라 수출량이 더욱 감소하였음. 2008년 신선 토마토 대일 수출량은 644톤으로 수출량이 11,724톤에 달하던 2000년 대비 94.5% 감소하였음

그림 3-10. 우리나라 신선 토마토 수출추이



자료원 : 농수산물무역정보(KATI)

- 토마토는 신선 토마토, 케첩, 페이스트, 소스, 주스, 기타가공 등의 형태로 수출이 이루어지고 있으며, 우리나라 토마토 수출은 대부분 토마토 케첩과 신선 토마토 위주임
- 토마토케첩의 경우 국내 생산 토마토를 가공하는 것이 아니고, 페이스트 형태로 해외에서 수입한 후에 국내 식품회사에서 케첩으로 2차 가공하여 수출하는 형태를 띠고 있음
 - 이는 국내 토마토의 과육부족, 색택 등의 특성상 가공용으로 부적합하기 때문
- 2007년까지는 신선 토마토의 수출량과 수출액이 가장 많았으나, 2008년에는 토마토케첩 수출량과 수출액이 처음으로 신선 토마토 수출을 앞지르기 시작하였음
- 2008년 신선 토마토 수출액은 1,623천불로 전년 대비 50.8% 감소하였으며, 이는 주력 수출시장인 일본 시장의 수출이 감소하였기 때문임

표 3-1. 토마토 형태별 수출동향

(단위 : 톤, 천불)

| HS CODE | 품 명 | 2006 | | 2007 | | 2008 | | 비중 | |
|------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 |
| | 전 체 | 2,661 | 5,764 | 1,775 | 4,563 | 1,745 | 4,797 | 100.0 | 100.0 |
| 2103201000 | 토마토케첩 | 789 | 963 | 562 | 1,149 | 763 | 2,934 | 43.7 | 61.2 |
| 0702000000 | 토마토(신선) | 1,812 | 4,616 | 1,153 | 3,297 | 644 | 1,623 | 36.9 | 33.8 |
| 2002901000 | 토마토페이스트 | 0 | 17 | 0 | 0 | 311 | 171 | 17.8 | 3.6 |
| 2002909000 | 토마토(기타조제) | 19 | 36 | 47 | 102 | 9 | 34 | 0.5 | 0.7 |
| 2103202000 | 토마토소스 | 3 | 13 | 2 | 4 | 3 | 17 | 0.2 | 0.4 |
| 2009500000 | 토마토주스 | 37 | 118 | 9 | 11 | 15 | 16 | 0.9 | 0.3 |
| 2001909020 | 토마토(초산조제) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0.0 | 0.1 |

자료원 : 농수산물무역정보(KATI)



- 2008년 기준 토마토 수출액이 가장 많은 국가는 중국으로 2,076천불이 수출되었으나 대부분 국내에서 2차 가공한 케첩이며, 물량 기준으로는 대일 수출량이 여전히 가장 많음
- 2008년 수출량 비중 : 일본 35.9%, 러시아 31.1%, 독일 16.7%

표 3-2. 토마토 국가별 수출동향

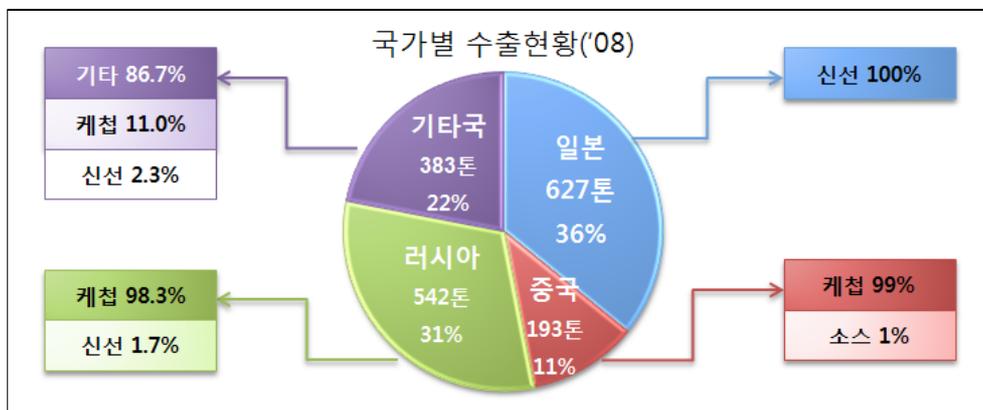
(단위 : 톤, 천불)

| 순위 | 국가명 | 2006 | | 2007 | | 2008 | |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 |
| | 합 계 | 2,661 | 5,764 | 1,775 | 4,563 | 1,745 | 4,797 |
| 1 | 중 국 | 64 | 458 | 56 | 645 | 193 | 2,076 |
| 2 | 일 본 | 1,685 | 4,178 | 1,146 | 3,256 | 627 | 1,566 |
| 3 | 러시아 | 169 | 203 | 226 | 320 | 542 | 767 |
| 4 | 독 일 | 0 | 0 | 0 | 0 | 292 | 160 |
| 5 | 인도네시아 | 15 | 87 | 1 | 1 | 9 | 69 |
| | 기 타 | 728 | 838 | 346 | 341 | 82 | 159 |

자료원 : 농수산물무역정보(KATI)

- 일본으로는 전량 신선 토마토만 수출이 이루어지고 있으며, 수출량의 약 95%가 방울토마토로 추정되고 있음
- 중국, 러시아, 대만 등을 비롯한 기타 국가로는 주로 케첩, 페이스트, 주스 등의 가공품이 주로 수출되고 있음

그림 3-11. 토마토 국가별/품목별 수출동향



6. 토마토 수출업체현황



- 토마토만을 단독으로 취급하는 수출업체는 거의 없고 기타 식품을 함께 취급하는 형태이며, 2000년 이후 일본시장의 검역강화, 국내시장 호조 등의 영향으로 토마토 수출을 하는 수출업체의 수가 점차 줄고 있는 추세임
- 토마토 수출업체는 25개사로 추정되며, 2008년 100만 불 이상 수출한 업체는 없으며, 50만 불 이상 수출한 업체는 1개사, 10만 불 이상 3개사로 대부분 영세한 업체가 대부분임

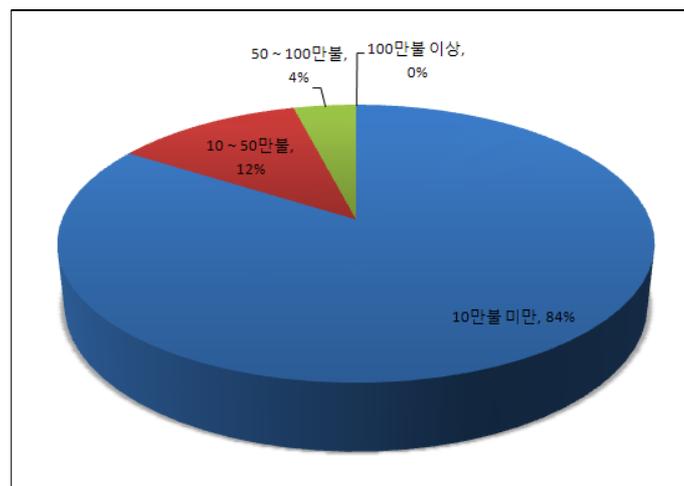
표 3-3. 토마토 수출업체 수출액별 현황

(단위 : 개사, %)

| 구분 | 계 | 10만불 미만 | 10~50만불 | 50~100만불 | 100만불 이상 |
|------|------|---------|---------|----------|----------|
| 2007 | 25 | 20 | 3 | 1 | 1 |
| 2008 | 25 | 21 | 3 | 1 | - |
| 비중 | 100% | 84 | 12 | 4 | - |

자료원 : 농수산물유통공사(내부자료)

그림 3-12. 토마토 수출업체 현황



제
4
장

일본의 토마토 시장현황

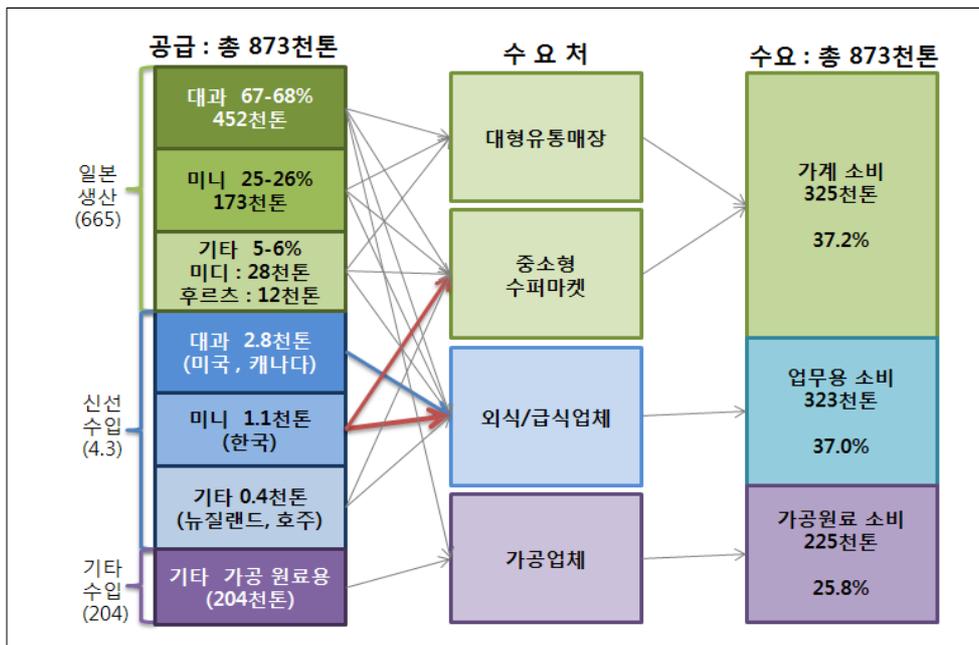


1. 토마토 산업규모



- 일본의 토마토 시장규모 추정결과 2007년 기준 일본의 토마토 총 공급량은 약 87만 톤 수준으로 한국(56만톤) 시장규모의 약 1.6배 수준으로 나타남
- 일본 전체 토마토 공급량의 76%가 자국산이며, 24%가 수입산이고, 토마토 수출은 이루어지지 않고 있음
 - 수입산 토마토 공급량 중 2%가 신선형태이며, 나머지 98%는 가공원료용임
- 소비규모는 가계에서 직접 구매하여 소비하는 규모가 33만 톤, 업무용 소비가 32만 톤, 가공원료 소비가 23만 톤으로 추정되고 있음
- 현재는 가계소비와 업무용 소비 규모가 동일한 수준이나, 여성의 사회 진출, 편리성 추구, 외식산업의 발달의 영향으로 가계소비는 다소 감소하는 방향으로 업무용 소비는 증가하는 방향으로 시장규모 변화 전망

그림 4-1. 일본 토마토 시장규모



자료원 : 농림수산물정책연구소자료 및 면담결과로 자체추정, 2007년 기준



2. 토마토 재배·생산동향



- 일본에서 토마토는 중요한 채소 중의 하나로 정착되어 있으나, 최근 다양한 채소 재배와 소비자의 기호 다양화로 재배면적과 생산량이 약간씩 감소하는 추세를 보이고 있음
- 2007년 일본의 토마토 재배면적의 12,700ha, 생산량은 750,300톤으로 재배면적과 생산량은 지난 5년간 연평균 0.9%씩 감소하는 추세를 보이고 있음
- 품종별 생산비중은 일반(대과)토마토 68%, 미니(방울)토마토 26%, 미디 토마토 4.2%, 후르츠토마토 1.8%로 추정됨

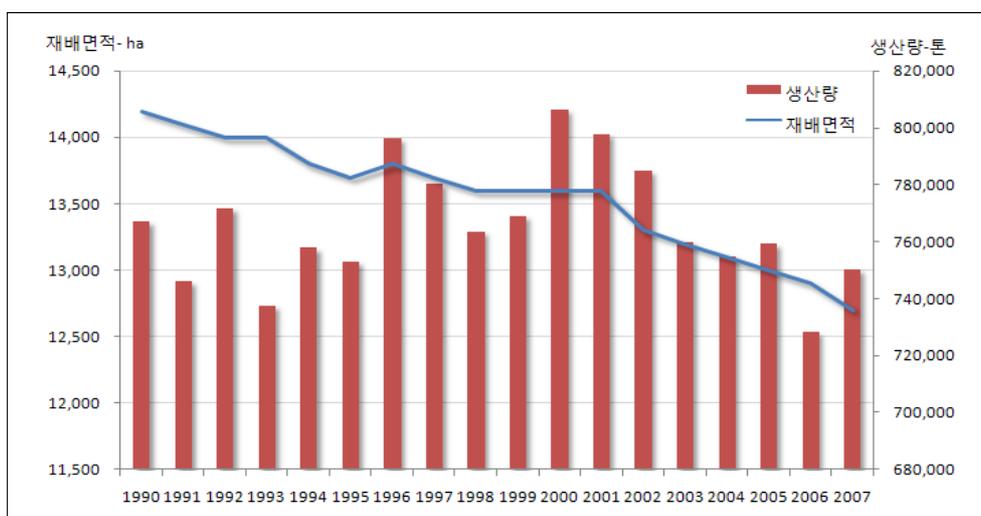
표 4-1. 일본의 토마토 재배 및 생산동향

(단위 : ha, 톤)

| 구 분 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 결과수면적 | 13,200 | 13,100 | 13,000 | 12,900 | 12,700 |
| 생산량 | 759,900 | 754,900 | 758,100 | 726,300 | 750,300 |
| 출하량 | 669,000 | 665,900 | 667,000 | 640,200 | 664,600 |

자료원 : 농림수산성

그림 4-2. 일본의 연도별 토마토 재배 및 생산추이



- 일본의 토마토는 노지재배로 여름철을 중심으로 출하되었으나 시설재배의 보급과 운송의 발달 등에 의해 전국각지에서 연중 재배 출하되고 있음
- 일본의 토마토의 주산지는 구마모토(1,160ha), 이바라키(966), 치바(910), 홋카이도(759) 순으로 이들 4개의 주산지가 전체면적의 약 30%를 차지하고 있음
- 10a당 수확량이 가장 높은 산지는 8,950kg를 기록한 아이치현이며, 생산량 및 출하량은 구마모토산이 가장 높게 나타내고 있음

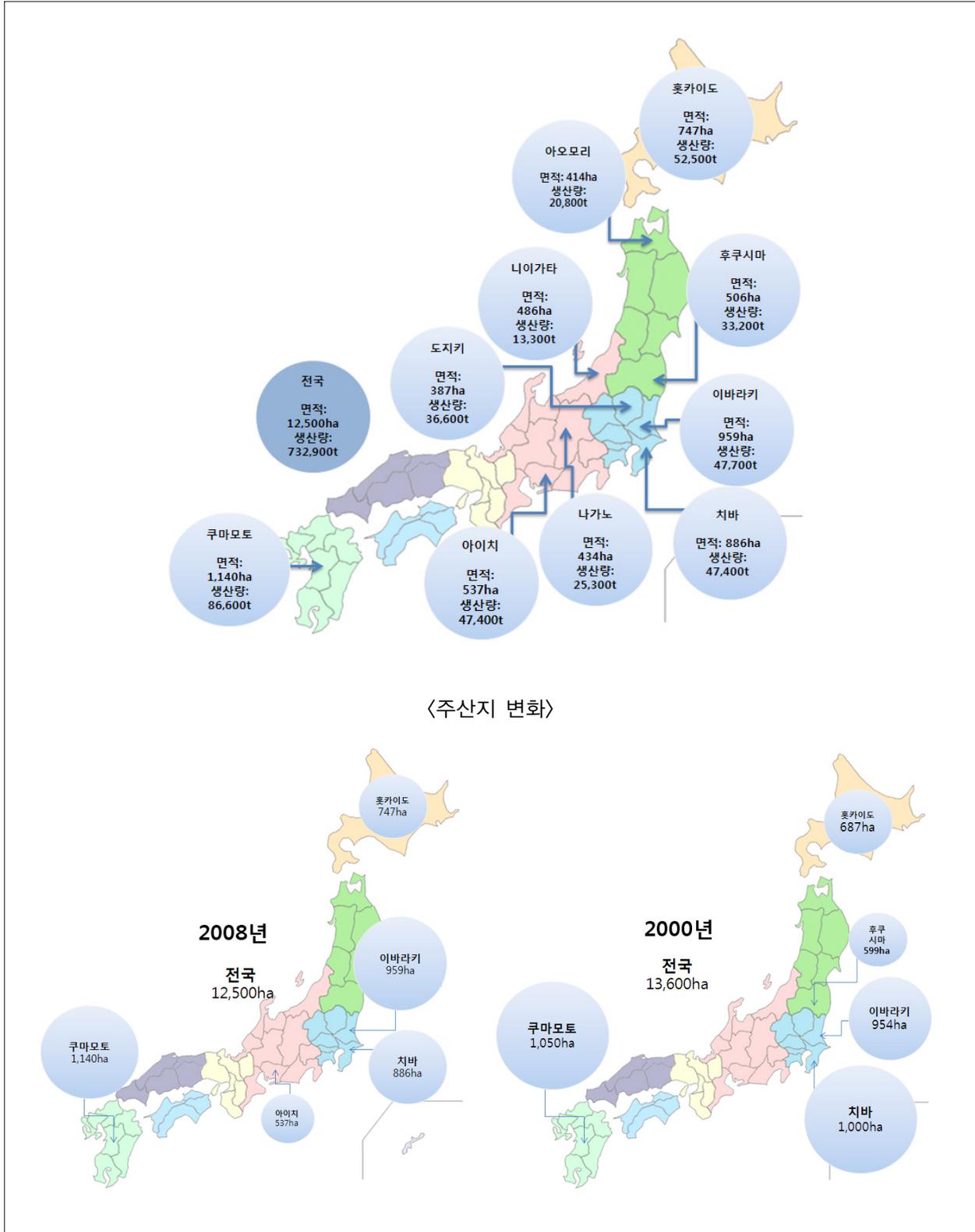
표 4-2. 일본의 지역별 토마토 재배 및 생산현황

| 주산지 | 결과수 면적 (ha) | 10a당 수확량 (kg) | 생산량 (톤) | 출하량 (톤) | 전년대비(%) | | | |
|------|-------------------|---------------------|------------|------------|-----------|-------------|-----|-----|
| | | | | | 결과수 면적 | 10a당 수확량 | 생산량 | 출하량 |
| 전 국 | 12,700 | 5,910 | 750,300 | 664,600 | 98 | 104 | 103 | 103 |
| 홋카이도 | 759 | 7,120 | 54,000 | 49,700 | 97 | 107 | 104 | 104 |
| 아오모리 | 410 | 5,120 | 21,000 | 17,800 | 101 | 100 | 101 | 101 |
| 후쿠시마 | 517 | 6,250 | 32,300 | 29,200 | 99 | 107 | 106 | 103 |
| 이바라키 | 966 | 5,010 | 48,400 | 43,900 | 98 | 104 | 101 | 101 |
| 치 바 | 904 | 5,370 | 48,500 | 44,000 | 99 | 99 | 99 | 95 |
| 니이가타 | 472 | 2,610 | 12,300 | 7,940 | 99 | 99 | 98 | 97 |
| 나가노 | 447 | 5,660 | 25,300 | 21,500 | 100 | 100 | 101 | 100 |
| 아이치 | 545 | 8,950 | 48,800 | 45,500 | 99 | 107 | 106 | 105 |
| 구마모토 | 1,160 | 8,270 | 95,900 | 91,300 | 100 | 111 | 112 | 112 |

자료원 : 농림수산성, 2007년 기준 자료



그림 4-3. 일본의 지역별 토마토 재배·생산현황 및 주산지 변화



▶ 3. 토마토 품종동향



- 일본에서 재배되는 대표적인 품목은 일본 타키이종묘에서 개발된 일본계 품종이며 대부분이 생식용(핑크계) 품종임
- 일본계 품종은 대부분 F1 품종으로 맛과 당도가 뛰어나나, 과피가 얇아 열과가 많고 수확노동력이 많이 들어감
- 일반(대과) 토마토인 모모타로(桃太郎)는 대표적인 완숙형 품종이며, 종래의 미숙과를 수확하여 유통과정에서 완숙시킨 품종에 비해 완숙된 토마토를 수확하여 유통시키기 때문에 맛이 좋고 보존성도 뛰어난 품종임
- 모모타로(桃太郎)는 1985년 말기에 일본에서 재배가 시작되어 이후 일본 내에 급속히 보급되었으며, 현재 모모타로와 하우스모모타로가 생식용 토마토의 약 80%를 차지할 정도로 보급률이 높임
- 방울(미니)토마토도 1980년대에 들어 일본 시장에 많이 유통되기 시작했으며, 주요 재배 품목은 코코, 페페임
- 일본계가 대부분 생식용(핑크계) 품종 위주인데 반해 유럽계 품종은 주로 조리용(레드계) 품종 위주이며, 일본 시장 내에서는 유럽계 조리용 토마토 품종의 보급은 거의 이루어지지 않음
- 최근 De Ruiter Seeds와 같은 유럽계 종자회사에서는 일본의 생식용 토마토 종자시장을 공략하기 위하여 핑크계 대과 품종을 시험 중에 있으며, 일본 시장 내에 보급을 시도하고 있음
- 유럽계 생식용 품종의 경우 일본계에 비해서 생산량이 10~30% 많고, 수확노동력이 적게 드는 것이 장점이나 일본계에 비해서 당도가 떨어지고 식미가 좋지 못한 것이 단점임



표 4-3. 일본계와 유럽계 생식용 토마토 비교

| 일본계 대과(모모타로) | 유럽계 대과(파워로저) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - 타키이종묘 - 과실이 단단하고, 핑크계 토마토의 원조로 당도가 높고 식미가 우수함 - 중 량 : 220g | <ul style="list-style-type: none"> - De Ruiter Seeds - 핑크계 토마토의 맛과 레드계 토마토의 단단함을 함께 지닌 품종으로 당도 5-7도 수준 - 중 량 : 200g - 과육은 단단하고 보존기간이 약 2주 로 긴 편임 |

자료원 : 타키이종묘 및 De Ruiter Seeds

표 4-4. 일본의 주요 토마토 품종

| 품종명 | 품종형상 | 품종특성 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 모모타로 |  | ○ 타키이종묘에서 개발한 품종으로 평균중량은 220g이고, 과육은 단단하며, 완숙 후 수확하는 극조생 품종. 완전히 착색한 후에도 상처나 물러지는 과실발생이 적어 선도유지에 좋음 |
| 하우스 모모타로 |  | ○ 타키이종묘에서 개발한 품종으로 하우스재배 전용의 완숙토마토임. 과실의 단단한 정도나 당도는 모모타로 정도이지만 산미는 모모타로보다 적은 편임. 평균중량은 210g이며 같은 계통의 과실 중에서도 특히 과실크기가 고름 |
| 미니 토마토 |  | ○ 일본에서 주로 재배되고 있는 품종은 타키이종묘의 코코, 페페, 치카이며, 다음으로 사카타종묘의 케를, 케를7, 토키타종묘의 선체리 등이 주로 재배되고 있음 |
| 후르츠 토마토 |  | ○ 후르츠토마토는 별도의 품종이 있는 것은 아니며, 고당도 (9도 이상) · 고품질 토마토로 과실개념으로 소비되는 토마토를 의미함. 보통 크기가 작은 것이 많으며, 주요 산지는 구마모토임. 그 외에 고치, 미에산이 유통되고 있음 |

자료원 : 오사카 aT센터

4. 신선 토마토 소비동향



- 토마토는 영양가가 뛰어난 채소로 사용용도가 다양해 일본 소비자가 자주 구매하는 대표적인 채소 중의 하나임
- 2008년 1인당 토마토 구입량은 3.7kg 수준이며, 지출금액은 1,950엔으로 구입량과 구입금액이 다소 감소하는 추세에 있음
- 이러한 감소 추세는 토마토뿐만 아니라 채소류 전체에서 볼 수 있는 경향으로 여성의 사회진출 및 여가시간의 증가 등으로 신선채소의 소비가 줄고 냉동식품 및 완전조리식품의 수요가 증가하였기 때문임

표 4-5. 연도별 1인당 토마토 구입현황

| 구 분 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|--------------|-------|-------|-------|-------|
| 지출금액(엔) | 1,906 | 1,989 | 2,098 | 1,950 |
| 구 입 량(g) | 3,741 | 3,685 | 3,849 | 3,678 |
| 평균가격(엔/100g) | 50.95 | 53.96 | 54.51 | 50.02 |

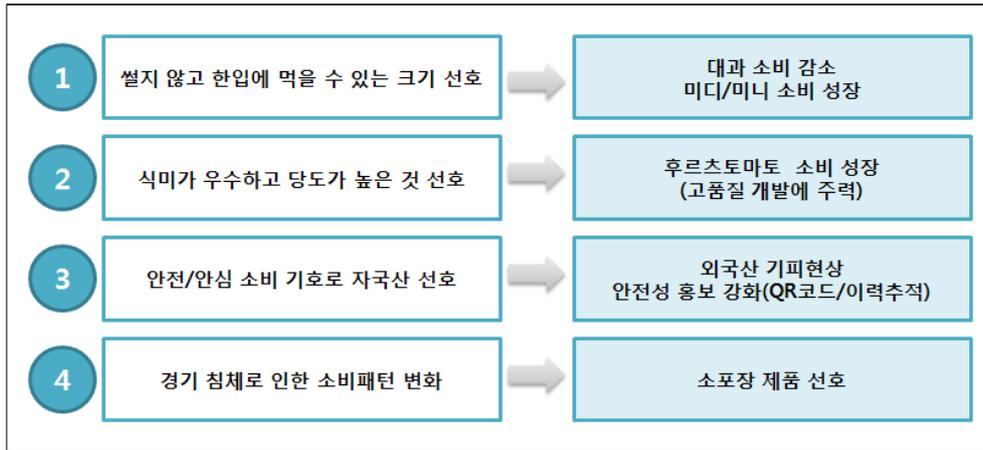
자료원 : 사단법인 농축산업진흥기관

- 일본의 신선 토마토 시장은 크게 생식용과 업무용 토마토 시장으로 구분됨
 - 생식용은 주로 대형유통매장과 소매매장을 통해 소비자가 직접 구매하는 용도를 의미하며, 생식용은 다시 일반(대과), 미디(중과), 미니(방울), 후르츠토마토로 나뉨
 - 업무용은 주로 햄버거, 샌드위치, 샐러드용 토마토로 주로 외식업체, 급식업체, 편이식품 업체에서 수요가 있으며, 일반(대과) 토마토와 미니(방울) 토마토가 주를 이룸



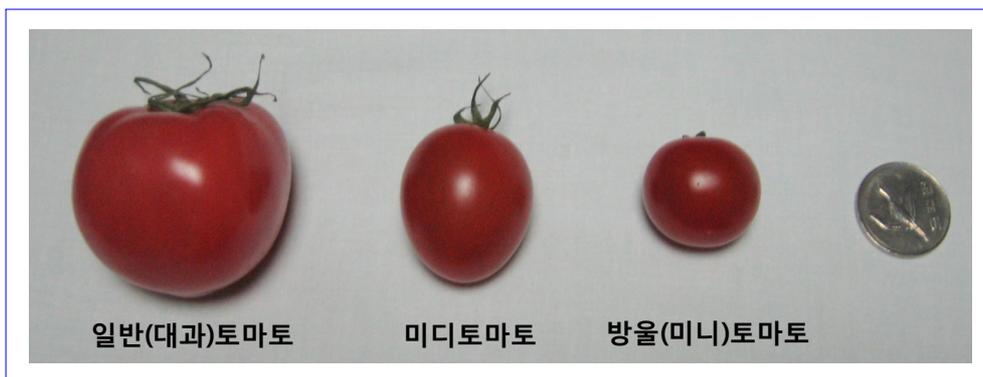
- 생식용 시장은 소비자의 선호와 구매패턴에 따라 크게 영향을 받는 시장으로 최근 일본 내 소비자 선호와 구매패턴의 변화에 따라 시장구조도 점차 변화하고 있는 추세임

그림 4-4. 일본의 생식용 토마토 소비자 선호에 따른 시장변화



- 일본의 토마토 생산량 중 약 68%가 일반(대과)토마토이나 병충해에 강한 품종 위주로 개량이 이루어지면서 당도가 떨어지고 먹기가 불편하여 소비자의 선호가 감소하는 추세에 있음

그림 4-5. 일본의 신선 토마토 종류



- 미디 토마토 시장은 2003년 이후 점차 성장하기 시작하였으며, 과방채 수확하여 유통하거나 (송이 토마토)와 미니토마토처럼 하나하나 수확하여 유통하는 특성이 있음
- 방울(미니)토마토는 과일과 가깝게 먹을 수 있는 특성으로 소비가 점차 증가할 것으로 전망되며, 일본 생산량도 점차 증가하고 있는 추세임
- 9도 이상으로 당도를 높이고 과즙을 풍부하게 만든 후르츠토마토는 크기가 작은 사이즈가 주로 유통되며 주로 백화점 등의 고급마켓을 통해 유통되고 향후 시장성도 좋은 편임

그림 4-6. 일본의 후르츠토마토



- 최근 중국산 식품의 위생문제(중국산 만두사건, 멜라민 검출 등) 등으로 일본 내 수입식품에 대한 부정적인 이미지 확산되었음
- 일본 소비자에게 수입농산물의 안전성을 묻는 질문에 불안 또는 다소 불안하다고 응답한 인원이 전체의 90% 이상⁴⁾으로 나타날 정도로 수입농산물의 안전에 대한 소비자들의 염려가 드러나고 있음

4) 2006년 식료품소비모니터 자료 인용



- 이러한 안전성 문제로 일본 소비자들은 자국산을 선호하고 수입산 농산물을 기피하고 있으며, 대형유통업체는 자국 농산물의 안전성 홍보 강화를 통해 자국산의 소비를 촉진시키고 있는 실정임
- 일본 대형유통매장에서 판매되는 일부 토마토의 경우 QR코드를 활용한 안전성 홍보가 실시되고 있으며, 핸드폰을 통해 재배된 토마토 농가와 토마토 재배에 사용된 농약 리스트 등 생산이력을 바로 조회할 수 있도록 하여 소비자가 안심하고 토마토를 구매할 수 있도록 홍보 중임
- 이러한 일본 소비자들의 자국산 선호현상 때문에 현재 일본 대형유통매장에는 일본의 생산량 부족으로 수입에 의존하는 과채류를 제외하고는 수입산 신선 농산물은 초기 매장 진입이 어렵고 판매량도 높지 않은 특성이 존재함

그림 4-7. 일본의 자국산 안전성 홍보사례



QR코드를
활용
핸드폰으로
토마토
생산이력조회

※ 주 : JUSCO 사가현점 현지실사

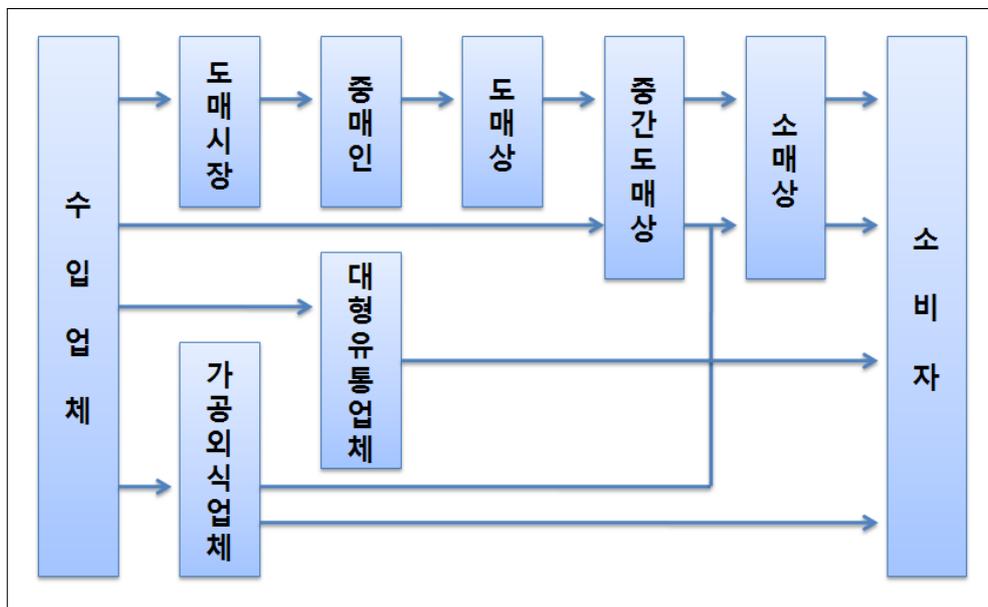
5) QR코드는 1차원의 바코드보다 많은 데이터를 저장할 수 있는 코드로 일본에서는 2000년 이후 휴대폰에 QR코드 인식기능이 탑재되어 널리 보급됨. QR코드를 휴대폰으로 인식하면 모바일 홈페이지상의 다양한 정보를 실시간으로 볼 수 있음

5. 신선 토마토 유통동향



- 수입산 토마토의 일본 시장 내 일반적인 유통경로는 대략 다음과 같이 4가지로 압축할 수 있음

그림 4-8. 수입산 토마토 유통구조



- 일본 도매시장 내에서 유통되는 일반(대과) 토마토의 규격은 4kg을 기준으로 하며, 사이즈별 상자의 입과수는 아래와 같음

표 4-6. 도매시장 일반(대과)토마토 유통규격

| 골판지 상자 | 2L | L | M | S | 2S |
|--------|-----|--------|-----|--------|--------|
| 4kg | 15과 | 18~20과 | 24과 | 28~30과 | 32~35과 |

- 최근 소포장에 대한 소비자 수요 증가로 1kg 박스에 포장하여 유통하는 경우도 증가하고 있으며, 방울(미니) 토마토의 경우에는 100~150g으로 소포장하여 골판지 상자에 재포장한 후 유통하는 경우가 많음



그림 4-9. 도매시장용 일반(대과)토마토 유통규격



- 일반 소매시장에서는 소포장 제품의 선호도가 매우 높으며, 포장규격과 형태도 소비자에게 어필하기 위하여 다양하게 개발되어 있음
- 최근 경기침체의 영향으로 이러한 소포장 제품의 선호도가 더욱 증가하는 추세에 있음 방울(미니)토마토의 경우에는 80g, 100g, 150g, 200g 등 다양한 소포장 제품이 증가하고 있는 추세임

그림 4-10. 대형유통매장 토마토 소포장 사례





※ 주 : JUSCO 사가현점 및 오타도매시장 현지실시(2009.3.15~18)

- 생식용 이외에 업무용 토마토는 소비자가 직접 소비를 위해 매장에서 구매하는 용도가 아닌 외식업체, 급식업체 등으로 공급되는 토마토를 의미하며 주요 사용 용도는 햄버거, 샌드위치, 샐러드, 기타 조리용 등임
- 외식시장의 성장과 함께 이러한 업무용 토마토의 수요도 점차 증가하고 있으며, 향후 가계 소비용 시장규모는 축소되고 업무용 토마토 시장규모는 점차 확대될 것으로 전망됨에 따라 업무용 토마토의 유통량이 많아질 것으로 예상됨
- 일본의 업무용 대과 토마토 규격은 L, M, S 사이즈로 구분되어 유통되며 바이어의 선호도는 $M < L < S$ 순서임

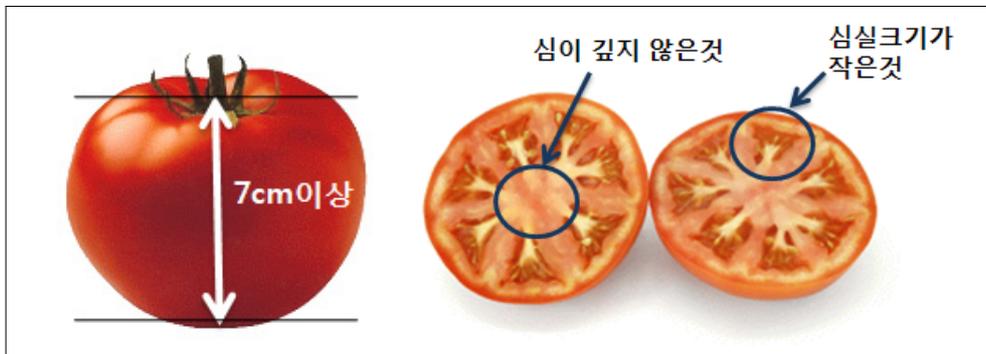


표 4-7. 업무용 일반(대과)토마토 유통규격

| 골판지 상자 | L | M | S |
|--------|----------|----------|----------|
| 4kg | 180~230g | 150~180g | 120~150g |

- 업무용 일반(대과) 토마토의 경우 슬라이스 했을 시 모양이 유지될 수 있을 정도로 과육이 단단하고 과즙이 적으며 심실크기가 작은 것이 선호되고 있음
- 또한, 슬라이스 할 경우 단면(5장 이상)이 많이 나와야 하기 때문에 토마토 높이는 7cm 이상의 것이 선호됨
- 업무용이기 때문에 과육의 색상이나 당도에 대해서는 크게 고려하지 않으며, 저장성이 좋고 쉽게 물러지지 않는 것이 선호됨

그림 4-11. 업무용 일반(대과)토마토 요구조건



- 업무용의 경우 일반(대과) 토마토나 미디, 미니토마토의 경우 편리성을 위해 꽃받침을 떼는 등의 전처리가 필요한 경우가 많음
- 토마토는 볶음, 조림, 주스 등 다양한 조리용 용도로 사용되고 있으며, 조리 용도에 따른 알맞은 토마토 요건은 다음과 같음

표 4-8. 일본의 토마토 사용용도와 용도에 따른 조건

| 분류 | 처리 | 모양 | 가열처리 | 토마토의 조건 |
|-------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|
| 샐러드 | 껍질제거 가열 심제거 씨제거 꽃받침제거 | 각둑썰기 한입크기 꼬치형태 등글게썰기 4분할 마구썰기 구형 속파내기 믹서 | 없음 | 신선 색조화 씹는맛 향기 단단함 |
| 오드 블루 | 껍질제거 꽃받침제거 토마토주스 | 각둑썰기 속파내기 믹서 | 오븐 데치기 | 신선 색조화 향기 씹는맛 |
| 스프 | 껍질제거 가열 토마토캔 토마토주스 토마토소스 껍질제거 | 6분할 얇게썰기 각둑썰기 믹서 잘게썰기 으깨기 | 찌기 | 색조화 향기 숙성 |
| 카테일 | 껍질제거 씨제거 꽃받침제거 | 믹서 | 없음 | 색조화 향기 |
| 소스 | 꽃받침제거 껍질제거 심제거 토마토캔 | 각둑썰기 잘게썰기 | 찌기 | 색조화 숙성 |
| 샌드위치 | 꽃받침제거 껍질제거 토마토페이스트 | 잘게썰기 등글게썰기 | 없음 | 신선 색조화 향기 |
| 햄버거 | 드라이토마토 | 슬라이스 | 없음 | 크기, 형태가 일정 |
| 파스타 | 꽃받침제거 심제거 토마토캔 | 각둑썰기 굵게썰기 믹서 | 찌기 | 신선 |



| 분류 | 처리 | 모양 | 가열처리 | 토마토의 조건 |
|-----|-------------------------------|-----------------------------|------------------|----------------------------------|
| 피자 | 꽃받침제거 심제거 토마토퓨레 토마토캔 | 둥글게썰기 | 오븐 볶기 | 신선 색조화 형태가일정 |
| 라자냐 | 꽃받침제거 토마토캔 | 잘게썰기 | 찌기 | 색조화 숙성 |
| 쌀요리 | 껍질제거 꽃받침제거 오일침가 토마토캔 | 속파내기 굵게썰기 잘게썰기 으깨기 | 살짝가열 찌기 오븐 | 단단함 색조화 |
| 찜 | 꽃받침제거 토마토캔 | 굵게썰기 믹서 | 찌기 | 색조화 숙성 |
| 구이 | 꽃받침제거 | 얇게썰기 속파내기 | 오븐 | 단단함 형태가 일정 |
| 튀김 | 꽃받침제거 | 각둑썰기 둥글게썰기 꼬치형태 | 튀기기 찌기 | 미숙토마토 형태가변하지 않는것 물기가적은것 |
| 알요리 | 꽃받침제거 심제거 씨제거 | 굵게썰기 | 볶기 | 형태가변하지 않는것 물기가적은것 |
| 볶음 | 꽃받침제거 심제거 씨제거 토마토캔 | 각둑썰기 꼬치형태 구형 | 볶기 찌기 | 형태가변하지 않는것 |
| 카레 | 꽃받침제거 | 으깨기 | 찌기 | 숙성 |
| 스튜 | 심제거 토마토주스 토마토캔 | | | 물기가적은것 |

자료원 : 사단법인 토마토 포럼

- 일본의 도쿄 도매시장 내 유통되고 있는 토마토의 반입물량과 가격동향을 보면 일반(대과)토마토의 경우 매년 반입물량이 감소하는 추세이며, 2008년에는 반입물량이 감소하였음에도 불구하고 kg당 평균단가는 303엔으로 전년 대비 5%정도 하락하였음
- 방울(미니)토마토의 경우 소비자 선호 증가에 따라 반입물량이 점차 증가하는 추세이며, 2008년의 경우에는 전년에 비해 반입량이 많아 kg당 평균단가는 553엔으로 전년 대비 6.9% 하락하였음

표 4-9. 일본의 토마토 도매가격

(단위 : kg, 엔, 엔/kg)

| 구 분 | | 2006 | 2007 | 2008 |
|-----------|------|----------------|----------------|----------------|
| 일반 토마토 | 수 량 | 85,884,879 | 83,945,881 | 83,524,302 |
| | 금 액 | 26,360,360,156 | 26,820,631,913 | 25,276,238,808 |
| | 평균단가 | 307 | 319 | 303 |
| 방울 토마토 | 수 량 | 12,956,369 | 13,282,683 | 13,527,469 |
| | 금 액 | 7,471,627,294 | 7,886,886,293 | 7,480,379,628 |
| | 평균단가 | 577 | 594 | 553 |

자료원 : 도쿄도중앙도매시장

- 월별 토마토 도매시장반입량을 보면 일반(대과)토마토의 경우 반입량이 가장 많은 달은 5월과 8월로 이때의 반입물량은 10,000톤 이상 수준이며 2008년 생산량 감소로 반입량이 다소 감소한 것을 제외하면 3개년 간 큰 변동이 없는 편임
- 일반(대과)토마토 가격은 반입물량에 따라 가격 변동이 큰 편으로 10월부터 이듬해 4월까지 높은 가격을 유지하고 반입물량이 증가하는 5월부터 9월까지 가격은 낮게 형성되는 특징을 보이고 있음
 - 2008년 기준 가격이 가장 높은 달은 11월로 kg당 419엔을 기록하였고 가장 낮은 달은 8월로 227엔을 기록하여 가격진폭이 192엔으로 나타남



그림 4-12. 일반(대과)토마토 도매시장반입량

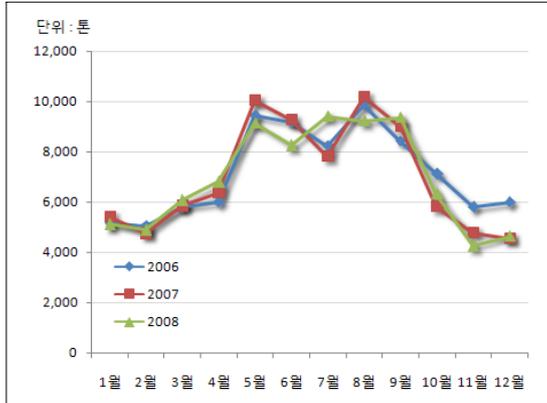
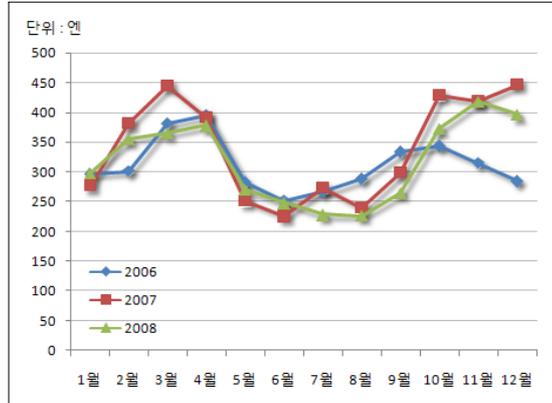


그림 4-13. 일반(대과)토마토도매시장평균가격



자료원 : 도쿄도중앙도매시장

- 방울(미니)토마토는 일반(대과)토마토 비해 높은 가격을 보이고 있으며, 반입물량이 가장 많은 달은 5월로, 이때의 반입물량은 약 1,500톤 규모임. 8월과 9월경에도 반입물량이 많은 편임
- 방울(미니)토마토 가격은 반입물량이 많은 5월에서 8월경 낮은 가격을 형성하고 이후 가격이 계속 상승하다가 3월 이후 부터 가격이 하락하기 시작함
 - 2008년 기준 가격이 가장 높은 달은 11월로 kg당 721엔을 기록하였고 가장 낮은 달은 8월로 405엔을 기록하여 가격진폭이 316엔으로 나타남

그림 4-14. 방울(미니)토마토 도매시장반입량

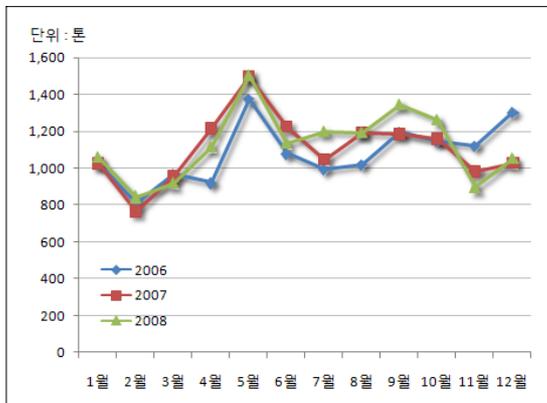
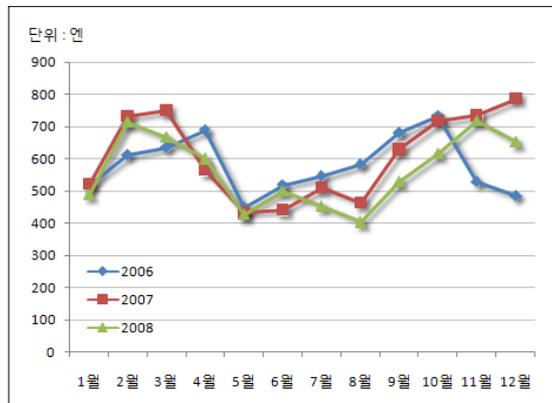


그림 4-15. 방울(미니)토마토도매시장평균가격



자료원 : 도쿄도중앙도매시장

- 일반(대과)토마토의 경우 산지별 반입물량을 보면 쿠마모토(전체 반입물량의 14.9%), 치바(12.1), 토치기(11.1), 이바라키(9.8), 아오모리(8.2) 순으로 많으며 주산지 중 가격이 가장 높은 산지는 구마모토로 2008년 연평균 kg당 309엔을 기록했음
- 방울(미니)토마토의 경우 산지별 반입물량을 보면 아이치(전체 반입물량의 20.5%), 쿠마모토(17.0), 치바(11.0), 이바라키(10.2), 홋카이도(6.4) 순으로 많으며, 주산지 중 가격이 가장 높은 산지는 아이치로 2008년 연평균 kg당 657엔을 기록하였음

표 4-10. 일본의 토마토 산지별 도매가격

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg)

| 일반(대과) | | 2006 | 2007 | 2008 | 방울(미니) | | 2006 | 2007 | 2008 |
|--------|------|--------|--------|--------|--------|------|--------|--------|--------|
| 전 체 | 수 량 | 85,885 | 83,946 | 83,524 | 전 체 | 수 량 | 12,956 | 13,283 | 13,527 |
| | 금 액 | 26,360 | 26,821 | 25,276 | | 금 액 | 7,472 | 7,887 | 7,480 |
| | 평균단가 | 307 | 319 | 303 | | 평균단가 | 577 | 594 | 553 |
| 쿠마모토 | 수 량 | 12,238 | 11,562 | 12,479 | 아이치 | 수 량 | 2,864 | 2,846 | 2,769 |
| | 금 액 | 3,538 | 3,834 | 3,859 | | 금 액 | 1,819 | 1,939 | 1,819 |
| | 평균단가 | 289 | 332 | 309 | | 평균단가 | 635 | 681 | 657 |
| 치 바 | 수 량 | 10,931 | 9,862 | 9,292 | 쿠마모토 | 수 량 | 1,908 | 2,139 | 2,296 |
| | 금 액 | 2,958 | 2,808 | 2,593 | | 금 액 | 864 | 1,114 | 1,085 |
| | 평균단가 | 271 | 285 | 279 | | 평균단가 | 453 | 521 | 473 |
| 토치기 | 수 량 | 9,645 | 9,391 | 9,282 | 치바 | 수 량 | 1,677 | 1,574 | 1,483 |
| | 금 액 | 2,833 | 2,848 | 2,651 | | 금 액 | 955 | 935 | 866 |
| | 평균단가 | 294 | 303 | 286 | | 평균단가 | 570 | 594 | 584 |
| 이바라키 | 수 량 | 7,907 | 8,287 | 8,197 | 이바라키 | 수 량 | 1,099 | 1,162 | 1,379 |
| | 금 액 | 2,167 | 2,415 | 2,396 | | 금 액 | 589 | 591 | 609 |
| | 평균단가 | 274 | 291 | 292 | | 평균단가 | 536 | 509 | 442 |
| 아오모리 | 수 량 | 7,105 | 7,179 | 6,858 | 홋카이도 | 수 량 | 641 | 747 | 860 |
| | 금 액 | 2,102 | 1,956 | 1,675 | | 금 액 | 452 | 486 | 470 |
| | 평균단가 | 296 | 272 | 244 | | 평균단가 | 705 | 651 | 547 |

자료원 : 도쿄도중앙도매시장

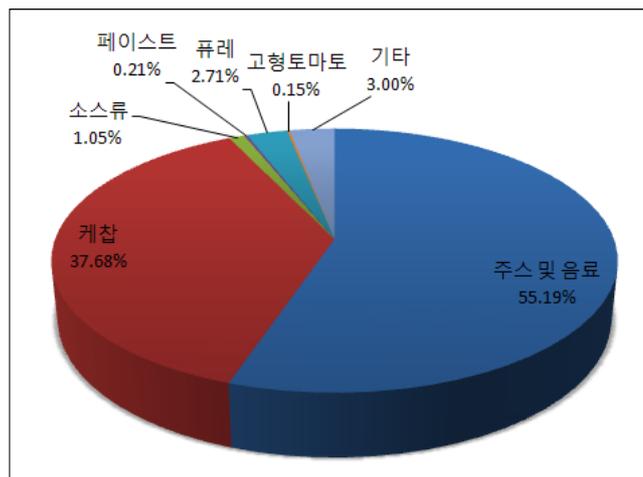


6. 토마토 가공품 생산동향



- 토마토 가공품은 크게 음료, 식품, 식재료의 3가지 종류로 나눌 수 있음
 - 음료군 : 토마토 주스, 혼합 토마토주스, 토마토스프 등
 - 식품군 : 토마토 케첩, 토마토 소스, 칠리소스, 혼합 토마토 소스 등
 - 식재료군 : 토마토 퓨레, 토마토 페이스트, 고품토마토(조각상) 등
- 신선 토마토는 완숙되기 전에 재배하여 유통이 가능하지만, 가공용 토마토의 경우 완전히 완숙된 후 24시간 내에 가공하는 것이 좋기 때문에 일본에서 생산된 토마토의 경우 대부분이 주스로 가공되고 있으며, 그 외의 토마토 가공품은 토마토 퓨레, 페이스트 등의 형태로 수입하여 제품화하거나 재가공하는 형태가 대부분임
- 일본 내 생산되는 토마토 가공품 중 전체 생산량의 약 55%는 토마토 주스 및 음료이며, 케첩이 37.6%를 차지함

그림 4-16. 일본의 토마토 가공품 생산비중



자료원 : 농림수산성

- 일본에서 생산된 토마토 중 가공품으로 소비되는 토마토는 7%에 지나지 않으며, 가공업무용으로 사용되는 수입산의 비율은 80%수준으로 추정되고 있음

- 2008년 기준 일본의 토마토 가공품 생산량은 약 355천 톤이며, 토마토 주스와 케첩 등의 생산이 증가하여 전년 대비 8.0% 생산이 증가

표 4-11. 일본의 토마토 가공품 생산현황

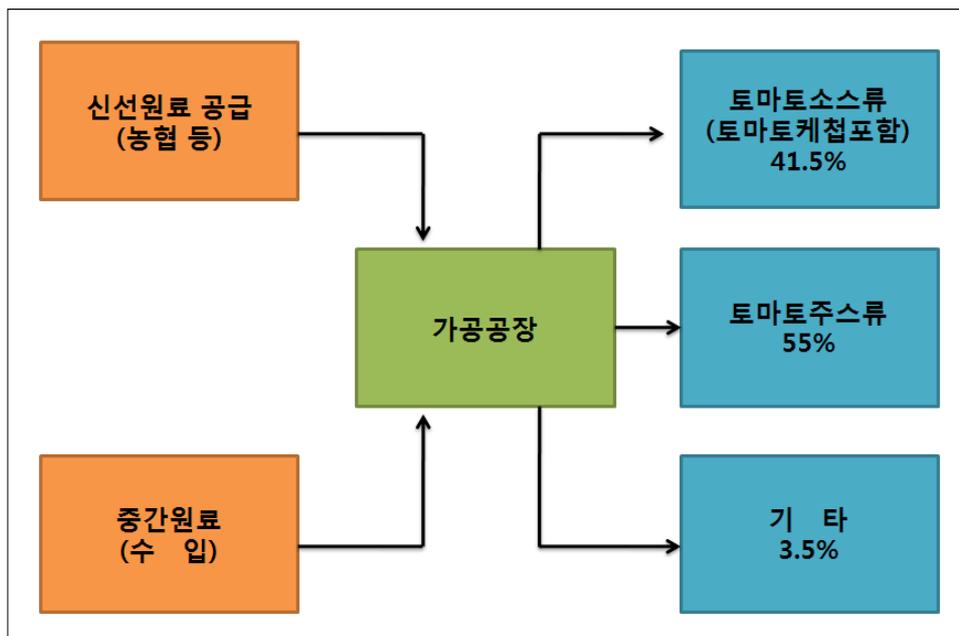
(단위 : 톤)

| 구분 | 토마토 주스 | 토마토믹스 주스 | 토마토과음 | 토마토케첩 | 토마토소스 | 칠리소스 | 토마토페이스트 | 토마토피레 | 고형 토마토 | 기타 | 합계 |
|------|--------|----------|-------|---------|-------|------|---------|-------|--------|--------|---------|
| 2006 | 79,907 | 104,159 | 449 | 124,411 | 4,422 | 303 | 717 | 9,230 | 637 | 10,714 | 334,947 |
| 2007 | 70,523 | 108,833 | 45 | 123,200 | 4,477 | 273 | 666 | 8,494 | 570 | 11,236 | 328,317 |
| 2008 | 75,326 | 120,352 | 0 | 133,602 | 3,567 | 164 | 732 | 9,619 | 545 | 10,640 | 354,546 |

자료원 : 농림수산성

- 일본의 토마토 가공품 생산은 주로 가공공장에서 농협 등을 통해 신선 원료를 공급받거나 수입산 중간원료를 수입하여 가공하여 소스, 주스 등의 가공품을 생산하는 구조임

그림 4-17. 일본의 토마토 가공품 생산구조



자료원 : 농림수산성 청과물가공장조사



- 일본의 토마토 가공품은 카고메, 일본 델몬트, 나가노토마토 이 3개 회사에서 주도하고 있으며, 이들 3개회사의 연간 토마토 가공규모는 약 50,000톤 규모인 것으로 추정되고 있음

표 4-12. 일본의 주요 토마토 가공품 제조회사 현황

| | | |
|------------|--------------|-----------|
| 카고메(주) | 타이요식품(주) | 이카리소스 (주) |
| (주)나가노토마토 | 다카바시소스(주) | 오가모토식품(주) |
| 일본델몬트(주) | 오타후쿠소스(주) | 나라현농업협동조합 |
| 닛도우아리만(주) | 아오모리현사과주스(주) | 파나소닉(주) |
| 카미야조조식품(주) | 타이요산업(주) | 유니온소스(주) |
| 스미토모상사(주) | 골드팩(주) | (주)야쿠르트 |
| 야마가타식품(주) | 야마야식품(주) | 산토리(주) |
| 산큐히카리(주) | 뽀빠이식품공업(주) | 캠벨저팬(주) |
| 키코식품(주) | 키코만(주) | 마루젠식품(주) |
| 미츠비시(주) | 히카리식품(주) | 큐피(주) |
| 키린비버리지(주) | 미쓰이물산(주) | 코미(주) |
| 카와쇼스프(주) | 하구루마(주) | 이즈크스(주) |
| 텐구통조림(주) | 텐시미츠상사(주) | |

자료원 : 사단법인 전국토마토가공업회

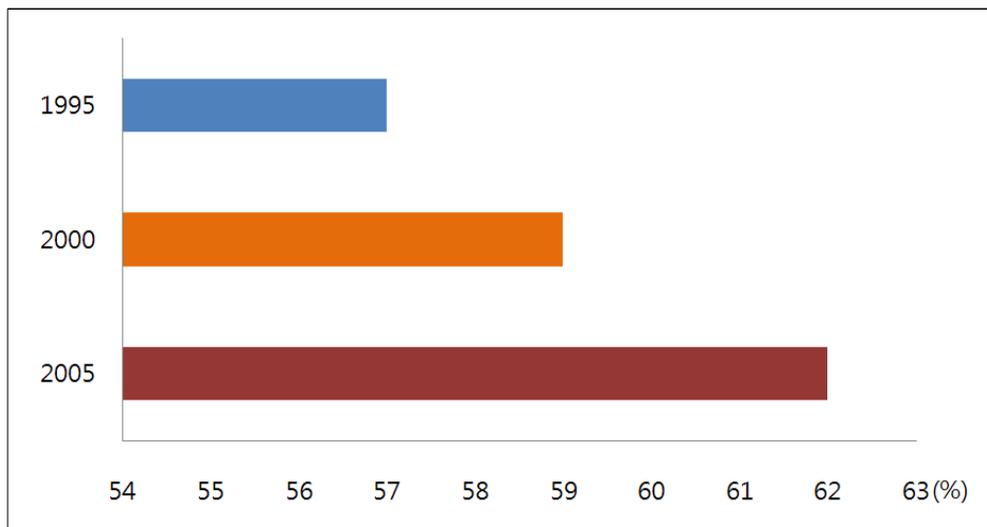
- 일본에서 생산된 토마토로 가공품을 제조하는 경우(주로 신선 토마토 주스에 해당) 제조회사와 농가와의 계약재배를 통해서 토마토를 공급받게 되는데, 최근 이러한 제조회사들은 농가인력의 고령화, 재배면적 감소 등의 영향으로 토마토를 공급받는 데 더욱 큰 어려움을 느끼고 있음

7. 토마토 가공품 소비동향



- 일본의 토마토 가공품의 수요는 해마다 증가하는 추세임
- 이러한 증가추세는 고령화, 여성의 사회 진출 등 "식사"의 외부 의존도가 높아지고 있는 것이 원인으로 지적되고 있으며 이에 따라 외식의 증가, 반찬매장의 확대, 가공식품의 이용 등 간단하고 편리하게 먹을 수 있는 식품이 일본 시장 내에서 선호도가 높아지고 있음
- 뿐만 아니라 식생활의 서구화의 영향으로 피자소스, 케첩, 살사소스 등 토마토를 활용한 소스류의 소비가 점차 증가할 것으로 보임
- 또한, 소비자의 건강에 대한 관심 증가로 인해 건강 기능성을 강조한 토마토 가공품에 대한 소비 수요도 점차 증가할 것으로 전망됨

그림 4-18. 일본의 가공/업무용 토마토 수요 변화추이



자료원 : 농림수산성정책연구소

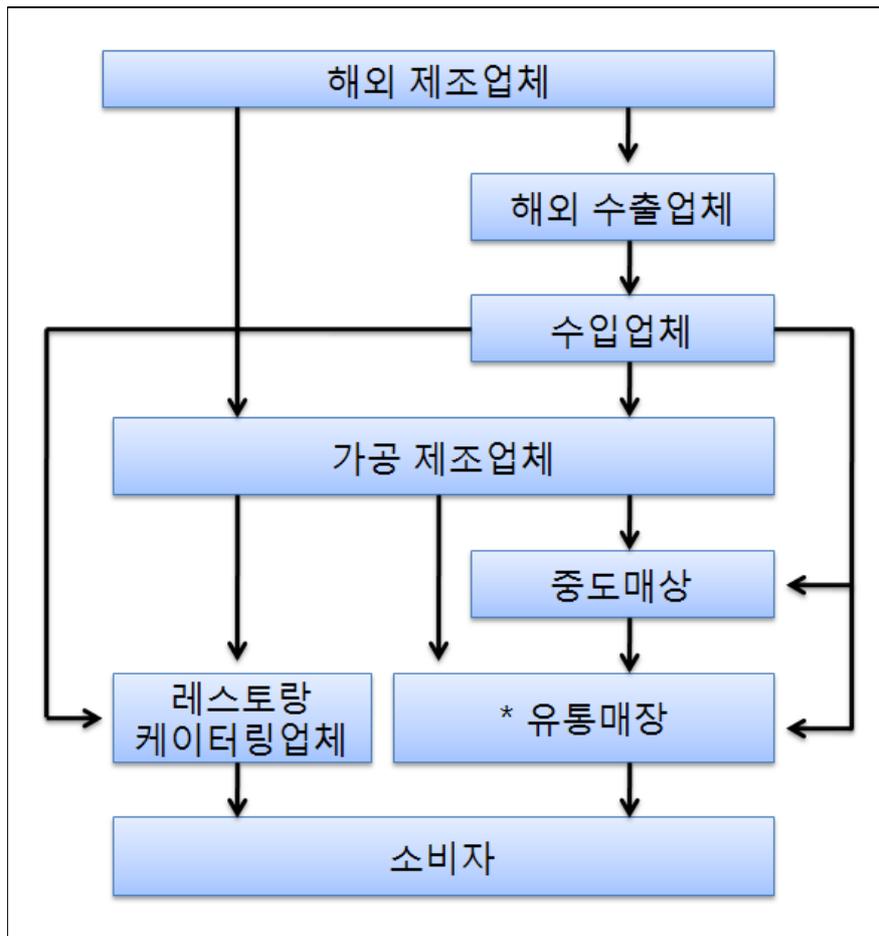


8. 토마토 가공품 유통동향



- 일본의 토마토 가공품은 여러 유통단계를 거치게 되는데 대부분의 토마토 페이스트와 토마토 퓨레는 2차 가공을 위한 원료로 사용되며, 일부 소량이 수입업체에 의해 레스토랑이나 기타 상업용 수요자에게 직접 공급됨
- 기타 토마토 가공품의 경우 일본 제조가공업체에서 수입원료로 제품을 만든 후 도매업자를 통해 소비자에게 유통시키며, 대부분은 슈퍼마켓을 통해 일반 소비자용으로 판매가 이루어지게 됨

그림 4-19. 일본의 토마토 가공품 유통구조



※ 유통매장 : 대형유통매장, 백화점, 생협, 편의점 등

표 4-13. 일본에서 유통되는 토마토 가공품 종류

| 품종명 | 품종형상 | 내역 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 토마토 주스 |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 완숙 토마토를 분쇄하여, 씨를 제거한 후 짜낸 즙 또는 즙에 향신료 등을 첨가한 100% 천연주스 ○ 첨가물의 포함량은 전체의 0.4%로 190g의 캔에 0.8g정도 함유 |
| 토마토 소스 |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토 퓨레와 페이스트를 섞어, 버터, 스프스톡, 소금, 후추, 양파, 마늘 등을 넣어 익힌 것 ○ 토마토 케찹과 같은 방식으로 만들어져, 고형량은 9-25%정도 함유 |
| 토마토 케찹 |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 요리의 조미료나 소스로 사용되며, 토마토 퓨레와 페이스트에 여러 가지 향신료와 소금, 식초, 설탕 등을 첨가하여 졸인 것. 고형량이 25%이상 |
| 토마토 퓨레 |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토 껍질과 씨를 제외하고, 조미하지 않은 채 끓여서 만든 것으로, 풍미가 살아있어 익힌 요리에 잘 어울림 ○ 무염가용성고형량이 8%-24% |
| 토마토 페이스트 |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토 퓨레를 농축한 것에 버터, 소금, 설탕 등을 첨가한 것으로 주로 스프나 소스의 재료로 활용. 토마토 퓨레와 동일한 방법으로 만들어지며, 무염고형량은 24%미만임 |
| 고형토마토 (홀토마토) |  | <ul style="list-style-type: none"> ○ 껍질을 벗기고 심이나 꽃받침을 제거한 후, 토마토 모양 그대로 가열 살균한 것으로 냉장, 염장, 건제, 식초 조제 등을 하지 않음. 첨가물이 없어 소스에서 요리까지 폭 넓게 사용됨 |

자료원 : 사단법인 전국토마토가공협회



9. 토마토 수입현황



- 다음은 일본의 토마토 관련 HS CODE현황과 실행 관세율임

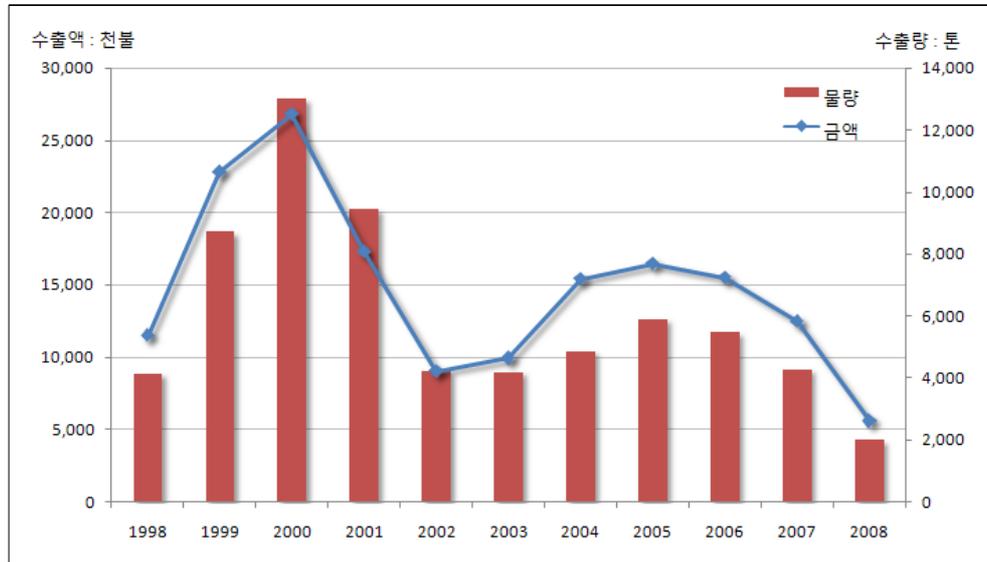
표 4-14. 일본의 토마토 관련 HS CODE 현황과 관세율

| HS CODE | 품 명 | WTO 협정세율 |
|------------|----------------------------------------|----------|
| 0702-00000 | 신선토마토 | 3% |
| 2002-10000 | 조제토마토(전형 또는 조각상) | 9% |
| 2002-90100 | 조제토마토(기타/가당) | 13.4% |
| 2002-90211 | 토마토피레와 페이스트(밀폐용기/케첩 및 소스제조용 /관세할당수량내) | 16% |
| 2002-90219 | 토마토피레와 페이스트(밀폐용기/케첩 및 소스제조용 /기타) | 16% |
| 2002-90221 | 토마토피레와 페이스트(밀폐용기외/케첩 및 소스제조용 /관세할당수량내) | 16% |
| 2002-90229 | 토마토피레와 페이스트(밀폐용기외/케첩 및 소스제조용 /기타) | 16% |
| 2002-90290 | 토마토피레와 페이스트 이외(기타조제) | 9% |
| 2009-50100 | 토마토주스(가당) | 29.8% |
| 2009-50200 | 토마토주스(무가당) | 21.3% |
| 2103-20010 | 토마토케첩 | 21.3% |
| 2103-20090 | 토마토소스 | 17% |

자료원 : 일본 재무성

- 일본의 신선 토마토 수입량은 2000년 13백만 톤을 정점으로 큰 폭으로 감소하는 경향을 보이고 있으며, 이러한 수입량의 감소는 일본의 원산지 표시제 도입에 따른 수입산 소비수요 감소, 수입품의 잔류농약검출 및 안전성 불신에 따른 수입산 소비수요 감소의 영향이 큼

그림 4-20. 일본의 신선 토마토 수입동향



자료원 : Global Trade Atlas, HS CODE 0702

- 일본의 신선 토마토 수입수요는 일반(대과)토마토와 방울(미니)토마토로 구분되며, 일반(대과) 토마토의 경우 주로 미국이나 캐나다에서 수입하고, 방울(미니) 토마토의 경우에는 주로 한국에서 수입하고 있음

그림 4-15. 일본의 신선 토마토 수입실적

(단위 : 천불, 톤)

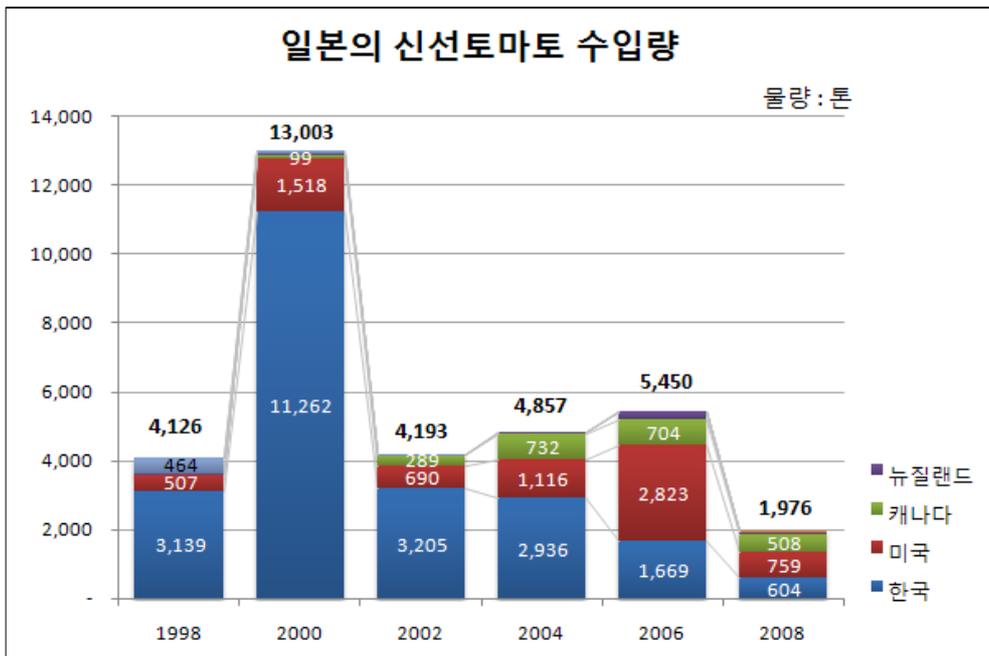
| 국가명 | 2006 | | 2007 | | 2008 | |
|------|--------|-------|--------|-------|-------|-------|
| | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 |
| 합 계 | 15,531 | 5,450 | 12,486 | 4,260 | 5,626 | 1,976 |
| 미 국 | 8,714 | 2,823 | 6,615 | 2,157 | 2,165 | 759 |
| 한 국 | 4,198 | 1,669 | 3,291 | 1,131 | 1,616 | 604 |
| 캐나다 | 1,930 | 704 | 1,755 | 655 | 1,389 | 508 |
| 뉴질랜드 | 689 | 254 | 822 | 316 | 238 | 76 |
| 멕시코 | 0 | 0 | 0 | 0 | 218 | 29 |
| 호 주 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 |

자료원 : Global Trade Atlas, HS CODE 0702



- 일본의 신선토마토 2008년 수입액은 5,626천불, 수입량은 1,976톤으로 전년 대비 각각 54.9%, 53.6%가 감소하였음
- 현재 방울(미니)토마토의 수입은 전량 한국산이며, 수입통관 시 전수검사에 따른 애로, 내수가격의 상승, 일본 방울토마토 생산 증가 등의 영향으로 수입이 감소하는 추세임
 - 지난 3년간 한국산 수입물량은 연평균 40.8%씩 감소하는 추세임
- 업무용 일반(대과)토마토 수입은 주로 미국산과 캐나다산이 주를 이루며, 특히 미국산의 경우 주요 수요처가 맥도날드, 디즈니랜드 등으로 미국 브랜드와 관련된 업체에 공급되고 있음
- 2007년까지 미국산 일반(대과)토마토의 수입량은 2,157톤으로 2002년 이후 상승하는 추세를 보였으나, 2008년 맥도날드 햄버거 중 토마토를 사용하는 메뉴가 폐지됨에 따라 수입량이 전년 대비 64.8% 대폭 감소

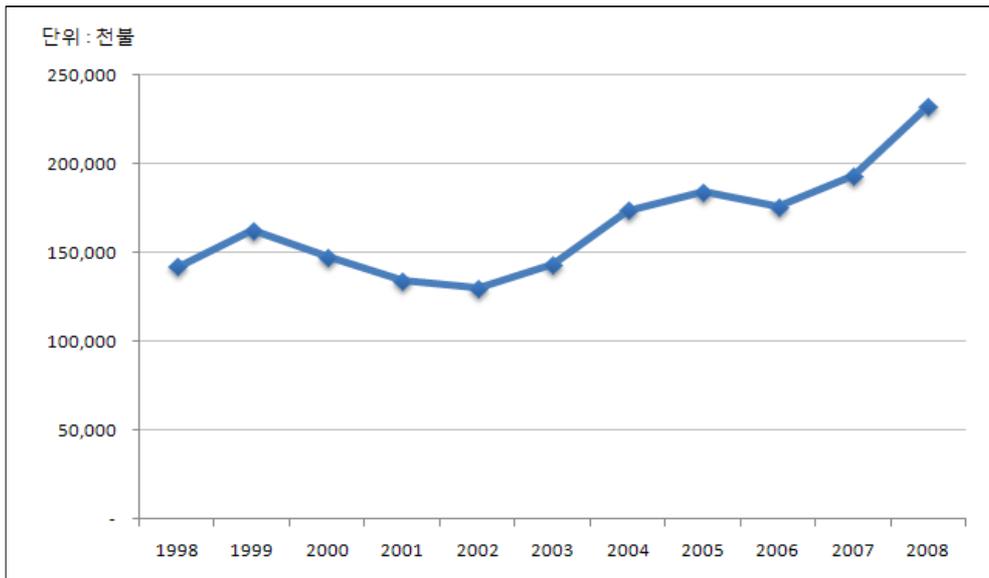
그림 4-21. 일본의 국가별 신선 토마토 수입량 변화추이



자료원 : Global Trade Atlas, HS CODE 0702000

- 일본의 가공 토마토 수입액은 2002년 이후 연평균 10.2%씩 빠르게 증가하고 있는 추세이며, 2008년 토마토 수입액은 232,418천불로 나타남

그림 4-22. 일본의 국가별 토마토 가공품 수입액 추이



자료원 : Global Trade Atlas, 가공용 토마토 관련코드 합산

- 토마토 가공품 중 수입량이 가장 많은 품목은 토마토 퓨레와 페이스트로 2008년 기준 109,708톤이 수입이 되었고 다음으로 조제된 토마토 조각상이 88,917톤으로 수입이 많았음

표 4-16. 일본의 가공용 토마토 품목별 수입물량

(단위 : 톤, kℓ)

| 품 목 명 | 2006 | 2007 | 2008 |
|---------------|---------|---------|---------|
| 토마토 조각상 | 86,805 | 86,269 | 88,917 |
| 토마토 퓨레 및 페이스트 | 109,596 | 111,250 | 109,708 |
| 조제토마토(기타) | 5,267 | 6,612 | 7,740 |
| 케 칩 | 6,973 | 6,916 | 6,498 |
| 토마토소스* | 519 | 434 | 607 |
| 토마토주스* | 745 | 627 | 595 |

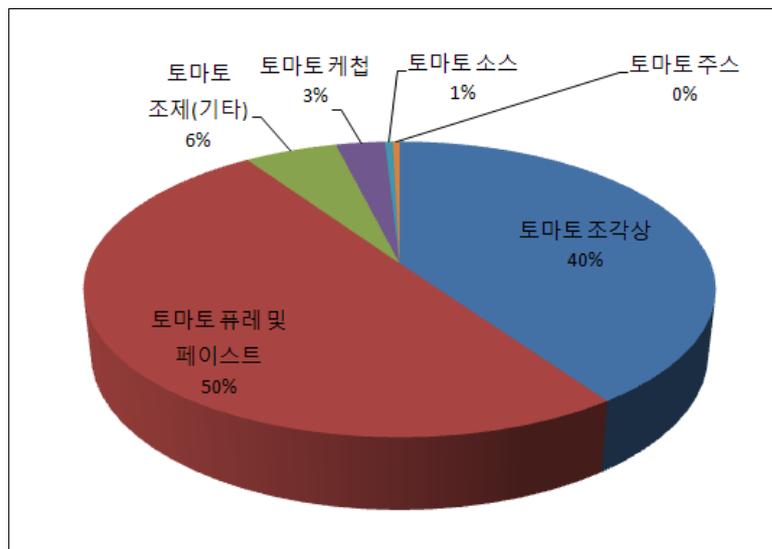
자료원 : Global Trade Atlas, 가공 토마토 관련코드 합산

주 : 토마토 소스 및 주스는 kℓ단위적용



- 품목별 수입비중을 보면 전체 수입의 약 50%가 2차 제품 가공을 위한 원료로 사용되는 토마토피레 및 페이스트 제품이며, 캔이나 병 등에 넣어 유통되는 토마토 조각상이 전체의 40%로 이 두 제품의 수입비중의 전체의 90%를 차지하고 있음

그림 4-23. 일본의 토마토 가공품 품목별 수입액비중



자료원 : Global Trade Atlas, 가공용 토마토 관련코드 합산

- 일본의 주요 토마토 가공품 수입국은 이탈리아, 중국, 터키, 미국, 포르투갈 등이며, 이 5개국의 수입액이 전체 토마토 가공품 수입액의 87%를 차지할 정도로 수입비중이 높은 편임
- 일본은 이탈리아로부터 토마토 조각상을 대부분 수입하고 있으며, 그 외 기타 토마토조제품 및 토마토피레, 토마토 페이스트도 상당량 수입을 하고 있음
- 중국, 터키, 미국, 포르투갈로부터는 대부분 토마토피레와 페이스트가 수입되고 있으며, 미국의 경우 케첩의 수입비중도 높은 편임
- 수입 국가별로 가공용 토마토는 각기 특성이 다른데 이탈리아 가공용

토마토의 경우 과육이 많고 부드러운 것이 특징이며, 산도가 낮고 씨가 적어 가공용으로 적당한 것으로 알려져 있음

- 반면 미국산 토마토는 껍질이 두꺼운 대신 섬유질 함유량이 높은 편이며, 터키산 토마토의 경우 색상이 아름답고 과즙이 풍부하며, 칠레산 토마토는 매우 달콤한 것이 특성임
- 최근 수입 추세를 보면 이탈리아산과 중국산 가공용 토마토는 수입이 점차 증가하는 추세에 있으며, 미국산과 칠레산 수입은 다소 감소하는 경향을 보이고 있음

표 4-17. 일본의 토마토 가공품 국가별 수입현황

(단위 : 천불, 톤)

| 구 분 | 2006 | | 2007 | | 2008 | |
|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 |
| 이탈리아 | 62,395 | 74,877 | 69,353 | 76,372 | 85,646 | 81,093 |
| 중 국 | 29,946 | 49,630 | 35,727 | 54,820 | 43,476 | 50,466 |
| 터 키 | 27,727 | 30,470 | 25,983 | 26,135 | 28,315 | 21,297 |
| 미 국 | 20,564 | 24,144 | 21,238 | 22,735 | 24,839 | 24,495 |
| 포르투갈 | 10,199 | 11,128 | 13,358 | 11,808 | 19,864 | 16,413 |
| 칠 레 | 6,504 | 7,835 | 7,380 | 7,695 | 7,554 | 6,562 |
| 스페인 | 3,326 | 2,427 | 3,536 | 3,057 | 3,966 | 2,494 |
| 호 주 | 3,111 | 1,107 | 3,276 | 609 | 2,384 | 784 |
| 모로코 | 2,271 | 430 | 2,196 | 431 | 2,250 | 430 |
| 네덜란드 | 1,651 | 1,408 | 2,201 | 1,628 | 2,179 | 1,378 |

자료원 : Global Trade Atlas, 가공용 토마토 관련코드 합산



10. 신선 토마토 관련 수입제도



☞ 관련법규 및 제도 : 식물방역법, 식품위생법, JAS법, 포지티브리스트제도

☞ 식물방역법 관련사항

- 식물방역법에 근거 지중해미파리, 우리미파리, 담배가루이 등의 중요병충해 발생지역에서의 수입은 금지되고 있음. 구체적인 국가 또는 지역에 대해서는 식물방역법시행규칙 별표1(수입금지품별표)을 확인가능
- 수입금지지역 이외의 지역으로부터의 수입을 할 경우 식물방역소의 「식물 수입검사신청서」에 수출국의 식물검역기관이 발행한 「식물검역증명서」 등의 관계 서류를 첨부하여 제출함
- 식물방역소의 검사결과, 병해충이 있는 것으로 판명되었을 시에는 훈증, 소독 등의 조치를 필요로 함

☞ 식품위생법 관련사항

- 판매를 목적으로 토마토를 수입할 경우에는 수입자는 후생노동성 검역소 수입식품감시 담당에게 「식품 등 수입신고서」를 제출함
- 심사·검사 후, 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 「신청완료」인을 날인하여 반환됨
- 농약의 잔류기준치가 설정되어 있음
- 특정 약품을 첨가물(보존료·피막제)로서 사용할 수 있음

농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법) 관련사항

● 품질표시에 관한 사항

- 신선과실 및 채소에 대해서는 품명과 원산지, 가공품에 대해서는 품명, 원재료, 내용량, 제조업자, 유통기한, 보존방법 등의 표시가 의무화되어 있음

● JAS마크의 부착

- JAS규격 인증단체에 신청하여 JAS마크를 부착할 수 있음. 다만, JAS마크의 부착은 제조업자(수입업자)의 판단에 따르며 강제규격은 아님
- 현재 앵두 설탕절임, 잼, 채소통조림, 과실통조림, 토마토가공품, 당근주스 및 당근혼합주스, 잼류, 과실통조림·병조림, 채소통조림·병조림 등이 JAS의 지정품목으로 되어 있음

● 유전자조작

- JAS법 및 식품위생법시행규칙, 우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정('01년 후생노동성령 제23호)에 의해 2001년부터 유전자조작 식품 및 유전자조작식물을 원료로 하는 가공품에도 표시가 의무화되어 있음

● 유기JAS

- 유기야채·과실 또는 유기채소·과실가공식품을 수입하여 일본에서 판매 하기 위해서는 제품이 일본의 유기 JAS기준에 따라서 인정되고 해당 제품에 유기JAS마크가 부착되어 있어야 함

수입통관 관련사항

- 「수입신고서」에 취득한 「식물검사합격증명서」 및 「신청확인완료식품 수입신고서」, 인보이스, B/L, 보검명세서 등의 관계서류를 첨부하여 세관에 제출하며, 심사·검사 및 납세 후 수입허가서가 교부됨



☞ 포지티브리스트제도 관련 사항

- 일본은 자국의 농업 및 환경보호, 안전농산물의 확보와 자국민을 보호하고 검역강화를 일종의 기술장벽으로 활용하기 위하여 2006년 5월 포지티브리스트제도를 도입하였음
- 일본의 포지티브리스트제도(Positive List System)⁶⁾란 식품별 유해물질의 잔류허용기준(MRL) 리스트를 설정하고 허용기준을 초과하는 식품의 일본 내 수입·유통·판매를 금지하는 제도임
- 리스트에 포함되지 않은 유해성분은 일률기준치 0.01ppm 적용함
- 관리(규제)대상 유해물질은 식품 중 잔류농약, 동물용의약품, 사료첨가물 등이며, 2009년 현재 813성분에 대해 규제를 실시하고 있음
 - ('05) 283성분 ⇒ ('06) 799성분 ⇒ ('08) 810성분 ⇒ ('09) 813성분
- 기존의 제도(네가티브리스트 제도)는 포지티브리스트 제도와 달리 원칙적으로 규제가 없는 상태에서 리스트화 된 특정 물질에 대해서만 잔류량을 초과하는 경우 유통을 금지하도록 되어 있어, 잔류기준이 설정되지 않은 농약 등이 식품에서 검출되어도 그 식품의 판매 등을 금지할 수 없었음
- 그러나 포지티브리스트 제도의 도입 후에는 원칙적으로 모든 농약 등에 대하여 잔류기준을 설정하므로 그 기준을 초과하여 농약 등이 식품에 잔류하는 경우 그 식품의 판매 및 유통이 금지되는 것이 특징임

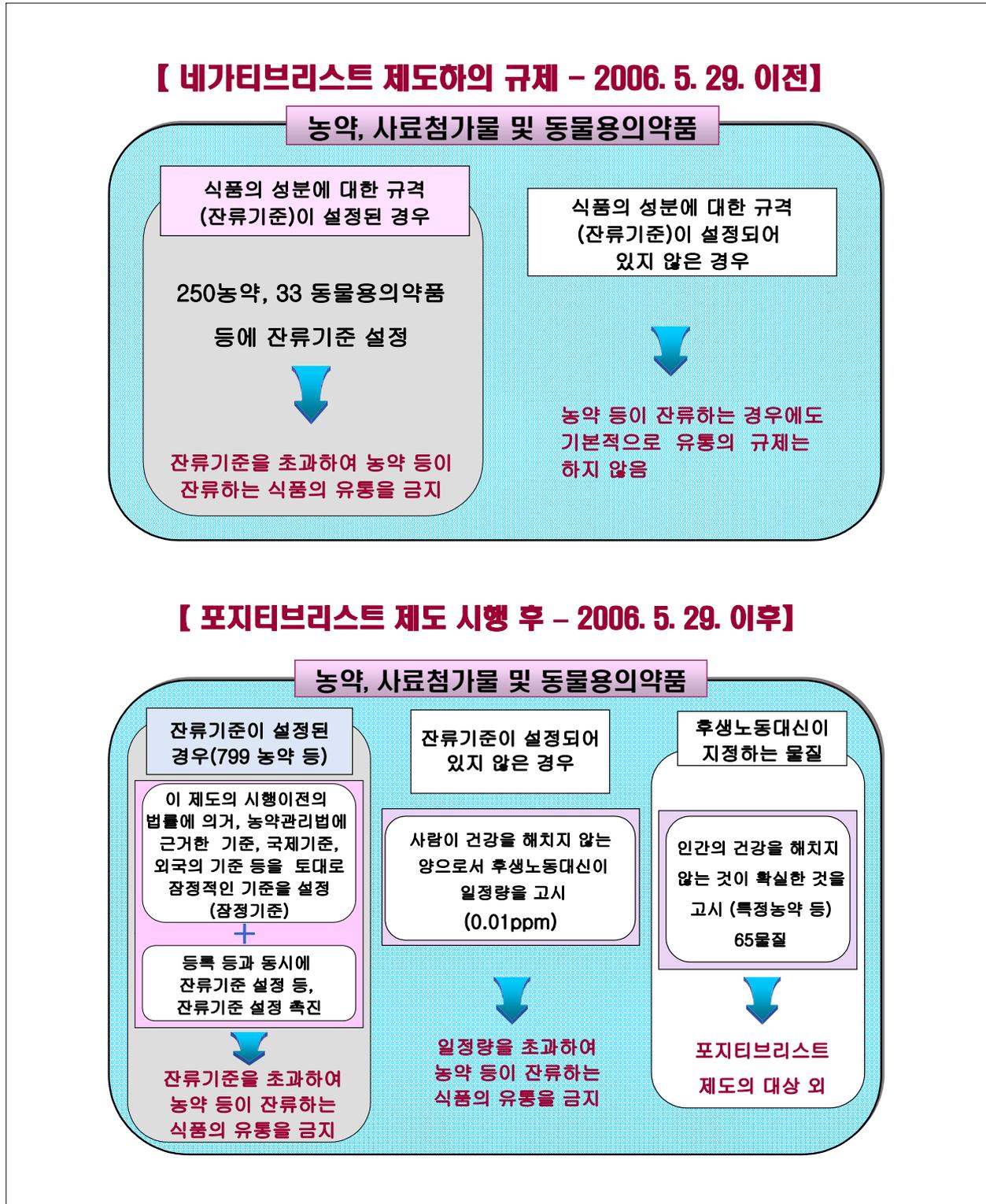
6) Positive List

- 원칙적으로 규제(금지)된 상태에서, 사용을 허용하는 것에 대해 리스트화 한 것

Negative List

- 원칙적으로 규제가 없는 상태에서, 규제하는 것에 대해 리스트화 한 것

그림 4-24. 일본의 포지티브리스트제도 개념도



자료원 : 농촌진흥청



- 포지티브리스트제도의 도입에 따른 중점 감시사항은 다음과 같음
- 법 제27조에 의한 수입식품 신고서 확인
 - 수입자의 신고서에 의거 해당식품이 수입금지 식품인지의 여부, 적정 첨가물이 사용되었는지의 여부, 규격기준 적합성 여부 등에 대해 수입자 서류 및 수출국 정부 증명서 등을 통해 준수여부를 철저히 확인
- 법 제28조에 의한 모니터링 검사
 - 다종다양한 수입식품의 식품위생상의 상황에 대해 폭넓게 감시하며 위반이 발생되었을 때는 수입시의 검사를 강화하는 등 대책을 강구하는 것을 목적으로 함
 - 1단계 : 각 항구별로 수입건수(품목별)의 5%에 해당되는 물량에 대해 관할검역소에서 시료를 채취하여 약 100여 항목에 대해 잔류농약 검사 실시함
 - 2단계 : 동일국가로부터 수입되는 동일품목이 1단계 모니터링 검사 시 1회 잔류농약 위반 사례 발생하게 되면 30%로 모니터링검사 강화. 검사 비용 일본 정부가 부담함
- 법 제26조의 의거한 검사명령
 - 검사명령은 후생노동대신이 식품위생법상의 위해 발생방지를 위하여 필요가 있다고 인정될 경우 수입자에 대해 검사를 지시하는 것임
 - 2단계 모니터링 검사(30%) 기간 중 추가 1회 위반사례 발생시, 100% 전수검사를 개시함
 - 1년에 2회 이상 동일 성분의 잔류농약 초과검출 시 검사명령이 발동됨
 - 검사명령이 발동된 위반 잔류농약 성분에 대해서는 일본의 인증검사 기관에서 검사 결과가 나올 때까지 통관이 보류되며, 검사비용은 수입자가 부담함

- 검사명령 후 수출국에 있어서 원인규명 또는 그에 대응한 수출국의 새로운 규제, 검사체제의 강화 등의 재발방지 대책이 확립되는 등 위반 식품이 일본에 수출되어질 우려가 없는 것이 확인된 경우, 검사명령을 해제함
- 법 제8조 또는 제17조의 규정에 의한 포괄적 수입금지 조치
 - 특정국 또는 지역에서 특정인에 의해 제조된 식품에 대해 해당 식품 등의 검사건수 전체에 대한 범위반 건수의 비율이 대체적으로 5%이상 일 때
 - 생산지에서 식품위생상의 관리상황 등으로 계속하여 법률을 위반하는 식품이 수입될 우려가 있는 경우, 인체에 해가되는 정도 등을 감안하여 해당 수입식품에 대해 후생노동대신은 약사·식품위생심의회의 의견을 들어 수입금지 조치를 취함
- 상기와 같은 검사를 통해 위반이 판명된 경우에는 다음과 같은 조치가 내려짐
- 통관 전의 식품에 대해서는 검역소가 수입자에 대해 폐기, 반송 등의 지시
 - 통관 후의 식품에 대해서는 수입자 소재지 관할 지자체 등이 수입자에 대해 회수 등의 지시를 실시하며, 통관 후 식품이 전량 보세창고 등에 보관되어 있는 경우에는 검역소가 수입자에 폐기, 반송 등의 잠정 조치를 취하고 이후 해당 지자체의 지시에 따르도록 지도
 - 지자체등에 의해 위반식품이 발견되었을 경우, 해당 지자체의 연락을 받아 본성에서는 검역소에 대해 해당 식품에 대한 정보를 제공함과 동시에 검역 강화 조치를 취함
 - 검역소는 위반 수입자에 대한 재발방지를 위해 아래 사항에 대해 지도
 - 해당식품 등의 위반원인을 조사하여 결과가 판명되면 검역소에 보고할 것
 - 동일제품을 재수입할 경우에는 위항의 원인을 조사하여 개선이 된 것을



확인한 후 필요 시 수입자 스스로가 현지조사 및 수출국 내의 검사, 샘플 등의 검사 등에 의해 검증을 함과 동시에 검역소에 보고할 것

- 식품안전성의 확보관점에서 범위반을 반복하는 수입자 또는 그러한 위반 우려가 있는 수입자에 대해서는 재발방지 차원을 목적으로 법 제55조 제2항에 의거 영업금지 또는 정지를 명령할 수 있음
 - 검역소는 악질적인 범위반 사례 등에 대해서는 고발조치함
 - 범위반 수입자(원칙적으로 서면에 의한 행정지도 대상이 되는 수입자를 포함하나, 위반이 경미하며 범위반에 대해 즉시 개선을 취한 수입자는 제외)에 대해서는 그 명칭, 소재지, 대상 수입식품 등의 위반 정보를 홈페이지에 게재·공표
- 현재 포지티브리스트제도에 의거 방울토마토는 명령검사에 의해 100% 전수검사가 진행되고 있음

표 4-18. 한국산 토마토 관련 모니터링 및 검사명령 운용 상황

| 품 목 | 검사 태세 | 발동일 | 검출성분 | 기준치 (ppm) | 비 고 |
|---------------|-------|-----------|--------|-----------|-------------------|
| 미니토마토 (방울토마토) | 명령검사 | 2000.11 | EPN | 0.1 | ID등록업체 면제('01) |
| | | 2008.3.28 | 플루퀸코나졸 | 0.01 | ID등록업체 면제('08.11) |

11. 토마토 가공품 관련 수입제도



☞ 관련법규 및 제도 : 식품위생법, JAS법, 포지티브리스트제도

☞ 식품위생법 관계사항

- 판매를 목적으로 토마토를 수입할 경우에는 후생노동성 검역소 수입식품감시 담당에게 「식품 등 수입신고서」를 제출함
- 심사·검사 후, 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 「신청완료」인을 날인하여 반환됨
- 농약의 잔류기준치가 설정되어 있음
- 특정 약품을 첨가물(보존료·피막제)로서 사용할 수 있음

☞ JAS법 관계사항

- 품질표시에 관한 사항
 - 가공품에 대해서는 품명, 원재료, 내용량, 제조업자, 유통기한, 보존방법 등의 표시가 의무화되어 있음
- JAS마크의 부착
 - JAS규격 인증단체에 신청하여 JAS마크를 부착할 수 있음. 다만, JAS마크의 부착은 제조업자(수입업자)의 판단에 따르며 강제규격은 아님
 - 현재 앵두 설탕절임, 잼, 채소통조림, 과일통조림, 토마토가공품, 당근주스 및 당근혼합주스, 잼류, 과일통조림·병조림, 채소통조림·병조림 등이 JAS의 지정품목으로 되어 있음



표 4-19. JAS법에 의거한 토마토 가공품 규격

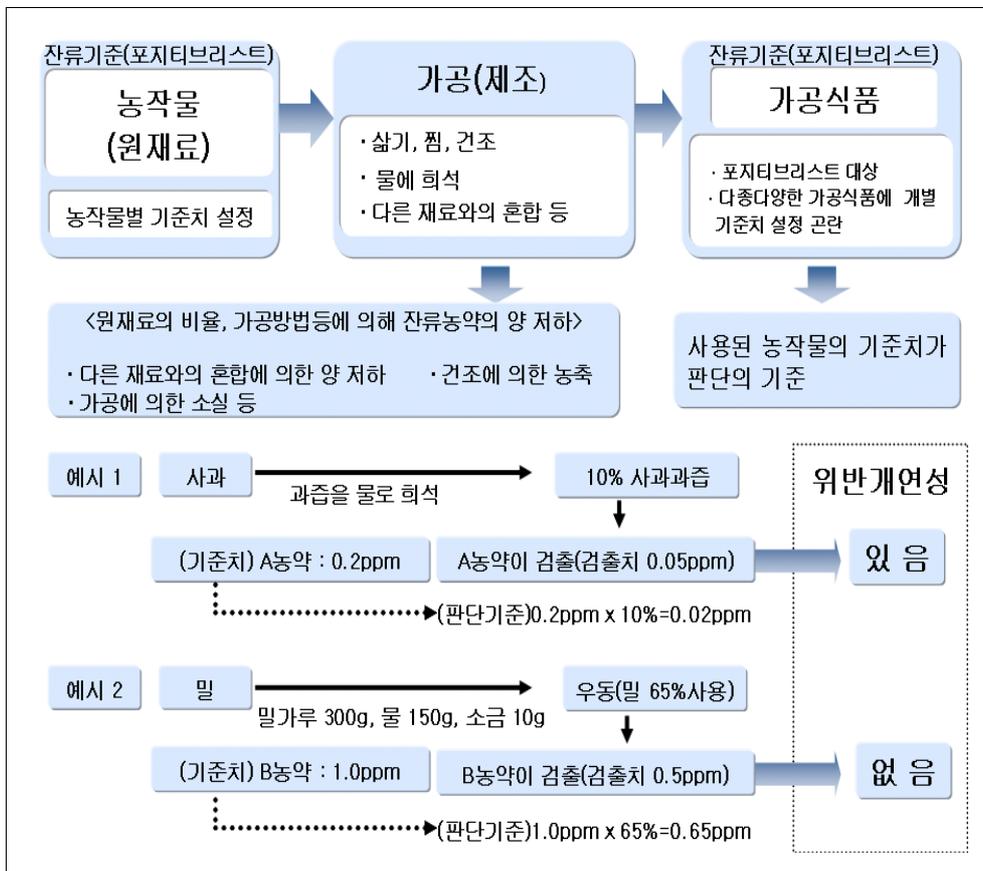
| 구 분 | 규 격 |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 토마토 주 스 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토를 파쇄하여 즙을 내, 껍질 씨 등을 제거한 것(이하 토마토 즙이라 함) ○ 농축 토마토(첨가물 이외의 것이 들어가 있지 않은 것으로 한정 함)을 희석하여 즙의 상태로 돌려놓은 것 또는 이것에 첨가물을 더한 것 |
| 토마토 믹스주스 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토 주스를 주원료로 하여, 이것에 샐러리, 당근 등 채소류를 분쇄 하여 즙을 낸 것을 희석하여 즙의 상태로 돌려놓은 것으로, 사용한 토마토 주스의 용량의 10%이상 첨가한 것 ○ 토마토 주스를 주원료로 하는 것으로, 위의 상태에 첨가물, 향신료, 당류, 산미료 화학조미료 등을 첨가한 것 |
| 토마토 퓨 레 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농축토마토에 무염가용성고형물이 24%미만인 것 |
| 토마토 페이스트 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농축토마토에 무염가용성고형물이 24%이상인 것 |
| 토마토 케 찹 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농축 토마토에 염분, 향신료, 식초, 당류 및 양파, 마늘 등을 첨가 하여 조미한 것으로 가용성고형물이 25%이상인 것 ○ 위의 상태에, 펙틴, 산미료, 화학조미료 등을 첨가한 것으로, 가용성 고형분이 25%이상인 것(사과의 퓨레 및 착색료를 첨가한 것은 제외) |
| 토마토 소 스 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 농축 토마토에 염분 및 향신료를 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형물이 9%이상 20%미만인 것 ○ 위의 상태에, 식초, 당류, 마늘, 양파, 펙틴, 산미료, 화학조미료 등 을 첨가한 것으로, 가용성고형분이 9%이상 20%미만인 것 |
| 칠 리 소 스 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 토마토를 자르거나, 부수어, 심실을 남겨놓은 채 껍질을 제거한 후 농 축한 것(고형은 제외)에 염분, 향신료, 식초 및 당류를 첨가하여 조 미한 것 ○ 위의 상태에, 마늘, 양파, 피망, 샐러리 등의 채소류, 산미료, 화학 조미료, 칼슘염 등을 첨가한 것 |
| 고 형 토마토 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 전상의 토마토 혹은 2등분한 형태의 토마토에 중점액을 첨가, 또는 첨가하지 않은 채 가열살균한 것 |

자료원 : 농림수산성

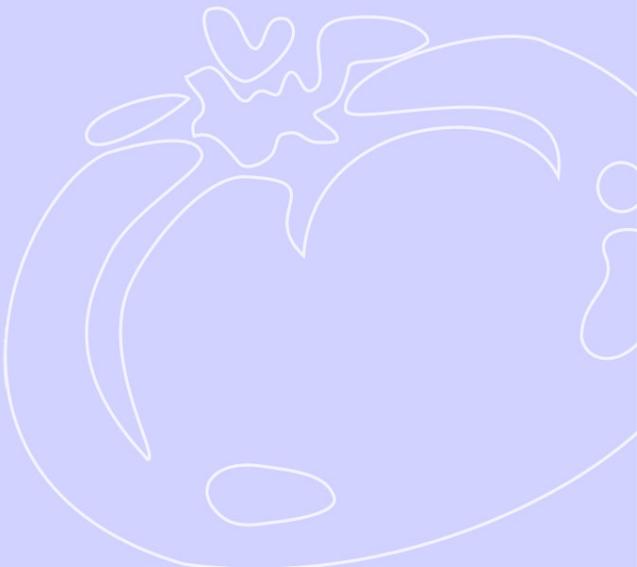
☞ 포지티브리스트제도 관계사항

- 토마토의 잔류농약은 약 400종류의 농약이 기준으로 정해져 있으며, 이 중 대표적인 농약의 기준이 정해져 있음
- 잔류농약은 원료농산물 생산단계에서 사용을 허용하는 기준으로서 여러 재료를 사용하는 가공식품은 원칙적으로 농약기준이 없으나 단일품목이 사용된 가공식품에 대해서는 농축정도에 따른 잔류농약기준을 설정하고 있음
- 잔류기준이 설정된 가공식품은 그 기준을 따라야 하며, 잔류기준이 없는 가공식품은 그 원재료가 잔류농약 기준치에 적합해야 하므로 원재료의 체계적 관리가 필요하며, 또한 그에 대한 자료제출 요구가 있을 수 있음

그림 4-25. 가공품의 포지티브리스트제도 적용 개념도



대만의 토마토 시장현황



1. 토마토 산업규모



- 대만 신선 토마토 시장규모는 10만 톤 내외이며 수출입 비중은 크지 않고, 생산된 토마토의 약 99%를 내수용으로 소비
- 대만의 신선 토마토 소비시장은 2003년 이후 연평균 7.4%씩 감소하고 있는 추세이며, 이는 식습관 변화에 따른 토마토 소비량 감소, 다른 과실류로 소비대체 등이 원인이 됨
- 토마토 가공제품의 경우 최근 토마토 음료, 케첩 시장은 이미 정체 상태에 있으며, 토마토 페이스트 등 기타 조제품 시장은 소폭 성장세에 있음

표 5-1. 대만 신선 토마토 수급동향

(단위 : 톤)

| 구 분 | 2003년 | 2004년 | 2005년 | 2006년 | 2007년 |
|-----|---------|---------|---------|---------|--------|
| 생산량 | 142,703 | 143,889 | 118,422 | 119,275 | 96,841 |
| 수입량 | 36 | 50 | 42 | 45 | 76 |
| 수출량 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 소비량 | 142,738 | 143,937 | 118,462 | 119,319 | 96,915 |

주 : 소비량은(생산량 + 수입량) - 수출량으로 산출함

그림 5-1. 대만 신선 토마토 생산량 및 소비량 추세





2. 토마토 재배·생산동향



- 대만의 토마토 주요 산지는 남부 평지 위주의 창화현(彰化縣)의 원림(員林),雲林현(雲林縣)의 서라(西螺), 대남현(台南縣)의 신시(新市), 서항(西港), 병동현(屏東縣), 조주(潮州), 만단(萬丹) 등지임
- 대만에서는 10월부터 그 다음해 6월까지가 토마토 성수기이고 6~9월말까지는 생산 비수기임. 비수기 시기는 공급량이 약 50% 감소하고 가격이 가장 비싼 시기임
- 비교적 기후가 냉 건조 지역인 중남부지역은 대부분 노지 재배위주로 하고 습하고 비가 많이 오는 북부지역에는 온실 재배를 위주로 함. 또 봄, 여름에 경작되는 토마토는 대부분 고랭지 지역이거나 평지 PE 하우스 재배를 이용함

그림 5-2. 대만의 토마토 재배현장(노지재배)



※ 주 : 일반(대과) 토마토 노지재배(좌측), 방울토마토 노재재배(우측)

- 대만의 토마토 재배면적은 2002년 5,200ha로 정점에 오른 뒤 이후 연평균 5.4%씩 감소하여 2007년에는 2002년 대비 24.3% 감소한 3,936ha를 기록하였음

- 대만의 토마토 생산량 또한 재배면적이 감소함에 따라 점차 감소하는 추세를 보이고 있으며, 2007년 기준 96,841톤이 생산되어 2002년 대비 36.7% 감소한 것으로 나타났음

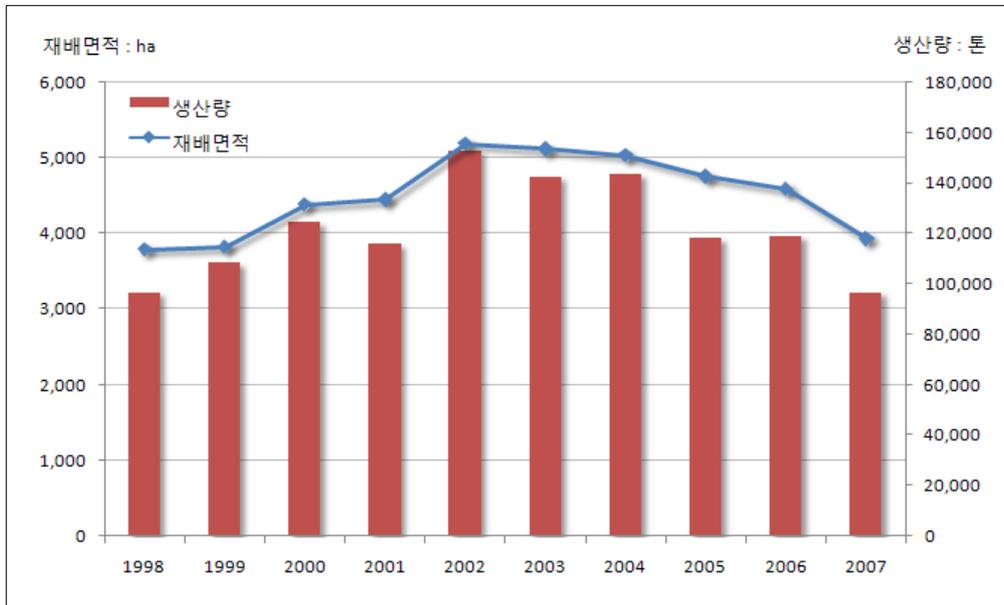
표 5-2. 대만 토마토 생산현황

(단위 : ha, kg, 톤)

| 구분 | 재배면적 | 수확면적 | ha당 생산단수 | 생산량 |
|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| 2003 | 5,128 | 5,123 | 27,858 | 142,703 |
| 2004 | 5,043 | 5,043 | 28,532 | 143,889 |
| 2005 | 4,762 | 4,755 | 24,906 | 118,422 |
| 2006 | 4,597 | 4,592 | 25,975 | 119,275 |
| 2007 | 3,936 | 3,932 | 24,627 | 96,841 |

자료원 : 대만 농업위원회 농량서

그림 5-3. 대만 토마토 생산 및 재배추이

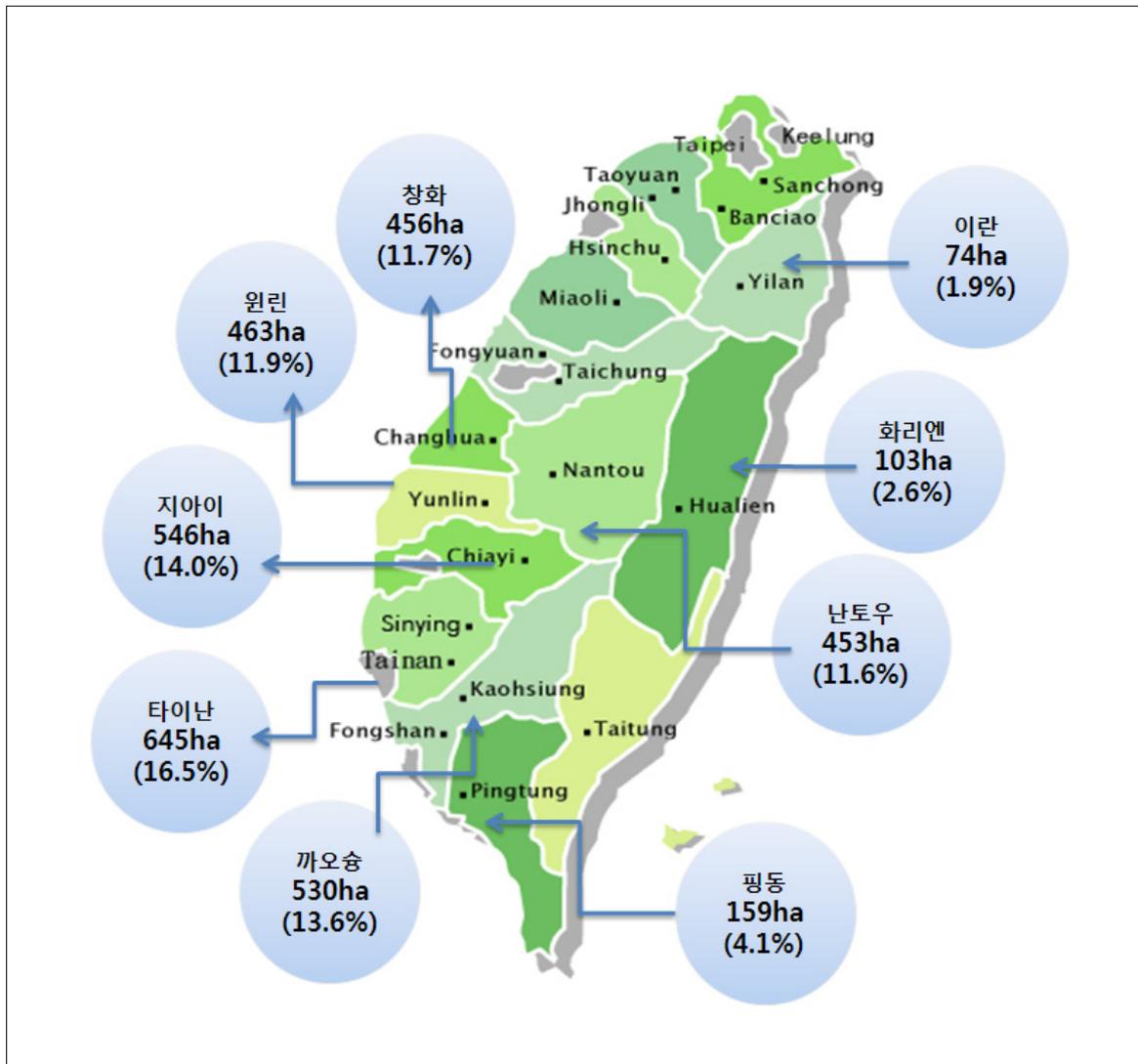


자료원 : 대만 농업위원회 농량서, 2007년 기준



- 대만 토마토의 주요 생산시기는 秋冬작(대략 11월 ~ 다음해 4월)과 春夏(대략 5월 ~ 9월)이며, 주요 생산지는 타이난(台南), 까오슝(高雄), 핑둥(屏東), 윈린(雲林), 찡화(彰化) 등 대만 중남부에 집중되어 있음
- 방울토마토는 지아이씨엔(嘉義縣), 까오슝씨엔(高雄縣), 타이난씨엔스(台南縣市)에서 가공용 토마토는 타이난(台南)에서 가장 많이 생산되고 있음

그림 5-4. 대만 토마토 지역별 재배현황



자료원 : 대만 농업위원회 농량서, 2007년 기준

그림 5-3. 대만 토마토 지역별 재배현황

(단위 : ha, kg, 톤)

| 지 역 | 재배면적 | 수확면적 | ha당 생산단수 | 생산량 |
|------------------|-------|-------|----------|--------|
| Taiwan Province | 3,901 | 3,897 | 24,714 | 96,306 |
| Taipei County | 3 | 3 | 19,355 | 60 |
| Yilan County | 74 | 74 | 26,833 | 1,990 |
| Taoyuan County | 15 | 15 | 19,368 | 300 |
| Hsinchu County | 60 | 60 | 19,314 | 1,154 |
| Miaoli County | 87 | 87 | 13,428 | 1,170 |
| Taichung County | 30 | 30 | 17,140 | 519 |
| Changhua County | 456 | 456 | 24,515 | 11,171 |
| Nantou County | 453 | 451 | 20,415 | 9,207 |
| Yunlin County | 463 | 463 | 27,961 | 12,936 |
| Chiayi County | 546 | 546 | 22,020 | 12,027 |
| Tainan County | 645 | 645 | 30,539 | 19,697 |
| Kaohsiung County | 530 | 530 | 26,133 | 13,848 |
| Pingtung County | 159 | 159 | 19,053 | 3,030 |
| Taitung County | 144 | 144 | 32,951 | 4,739 |
| Hualien County | 103 | 102 | 13,203 | 1,352 |
| Penghu County | 11 | 11 | 13,356 | 153 |
| Keelung City | - | - | - | - |
| Hsinchu City | 1 | 1 | 14,091 | 16 |
| Taichung City | 6 | 5 | 13,097 | 67 |
| Chiayi City | 19 | 19 | 18,453 | 353 |
| Tainan City | 95 | 95 | 26,641 | 2,518 |

자료원 : 대만 농업위원회 농량서 자료



3. 토마토 품종동향



♣ 대만 토마토 품종은 수십 종의 크기와 색깔이 다른 품종이 있으며, 사용용도에 따라 생식, 요리용 및 가공용으로, 그리고 계절별로 추동기와 춘하기 재배품종으로 크게 분류됨

♣ 사용용도별 분류

● 생식 및 요리용 품종은 과피가 비교적 얇고 수분이 많으며 새콤달콤한 맛을 내는 것이 특징임

- 일반(대과)토마토 주요품종 : 農友301, 桃太郎, 黑柿, 台中亞蔬四號, 花蓮亞蔬五號, 牛番茄 등

- 방울(미니)토마토 주요품종 : 聯珠, 聖女, 女兒紅, 四季紅, 朱蜜

● 가공용 품종은 과피가 두껍고 수분이 적으며 주스, 잼, 설탕 및 꿀 절임용으로 이용함

- 가공용 토마토 주요 품종 : 可果美20, 台南選3號, 農友209號, 雙喜 등)

♣ 계절별 분류

● 추동기 토마토

- 일반(대과) 토마토 주요품종 : 農友301, 淘汰郎

- 방울(미니)토마토 주요품종 : 四季紅, 聖女

● 춘하기 토마토

- 일반(대과) 토마토 주요품종 : 台中亞蔬四號, 花蓮亞蔬五號 등

- 방울(미니)토마토 주요품종 : 金相, 試交2號, 聯朱, 聖女, 朱蜜, 雙喜

표 5-4. 대만 토마토 주요 재배품종

| 일반(대과)토마토 | | 방울(미니)토마토 | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>黑柿子(흑시자)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 가장 보편적인 토마토 - 비교적 딱딱하고 토마토 특유의 신맛이 강함 - 토마토 볶음밥, 토마토 계란탕 같은 중국요리에 쓰이며, 과실중량은 약 200g |  <p>聖女(성녀)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 대만 가장 대표적인 미니토마토 - 農友 종묘사에서 육성한 제 1대 교잡종, 성장력이 왕성하고 타원형, 평균 과실중량은 12g~14g이며, 평균당도 7.0도 |
|  <p>桃太郎 (모모타로우)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 일본 품종으로 과실중량이 약 300g 정도이고, 과육이 단단하여 저장성이 우수함 - 주로 시설재배를 함 |  <p>미니 桃太郎 (모모타로우)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 일본 품종으로 과실은 원형이며, 한 그루에 50개정도 달림 - 비교적 알이 굵어 과실 평균 무게는 40g정도임 |
|  <p>황색 토마토 (golden girl) (黃果番茄)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 일본 품종으로 육질이 두껍고 단단하며, 당도는 약 8.5도 이상임 - 평균 과실 중량은 200g - 파종에서 수확까지 80일정도 소요 |  <p>미니 황색 토마토</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 네덜란드 품종으로 성장력이 강하고 재배가 용이함 - 큰 황색 토마토 보다 과즙 함유량이 많고 섬유질이 많아 다이어트에 좋음 |
|  <p>牛番茄</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 네덜란드 품종으로 성장력이 강하고 재배가 용이함 - 과실 평균 중량은 400g정도이며 완숙 이후 붉은색을 나타냄 - 주로 샐러드 및 요리용으로 사용 |  <p>四季紅</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 農友 종묘사에서 육성한 제 1대 교잡종 - 과실 중량은 20g정도이며, 원형 - 비교적 신맛이 강하며, 주로 노지에서 재배 |

자료원 : 토마토하우스(www.tomatohouse.com.tw)



4. 토마토 소비동향



- 토마토의 생산이 1년 내내 가능하므로 소비 또한 연중 큰 문제없이 이루어지고 있으며, 생식, 요리, 가공용 등으로 다양하게 소비되고 있음
- 토마토 계란볶음, 토마토 계란탕 등 우리나라에 비해서는 비교적 많은 요리에 토마토가 소비되고 있는 상황임
- 소비자들의 소비패턴의 변화에 따라 최근에는 간편하게 먹을 수 있는 방울토마토의 소비가 증가추세이며, 다양한 색깔이나 다이어트 토마토 등 기능성 품종들도 시장에 출시되고 있음
- 간편화, 개인화 등의 영향으로 향후 대만 토마토 시장에서는 일반(대과) 토마토보다 방울토마토 시장의 수요가 더욱 높을 것으로 예상됨
- 대만에서 일반(대과) 토마토의 경우 생식용보다는 주로 요리용으로 소비되는 경향이 있으며, 소비자들이 요리용 토마토를 구매할 경우 당도, 크기 등 품질적인 면보다 가격적인 측면을 우선적으로 고려하는 특성이 있음
- 대만 방울 토마토의 경우 한국산과 달리 모양이 길쭉한 타원형이 많이 소비되는 경향이 있으며 당도는 최소 7도 이상이 요구되고 있음

그림 5-5. 대만 방울토마토 모양과 크기



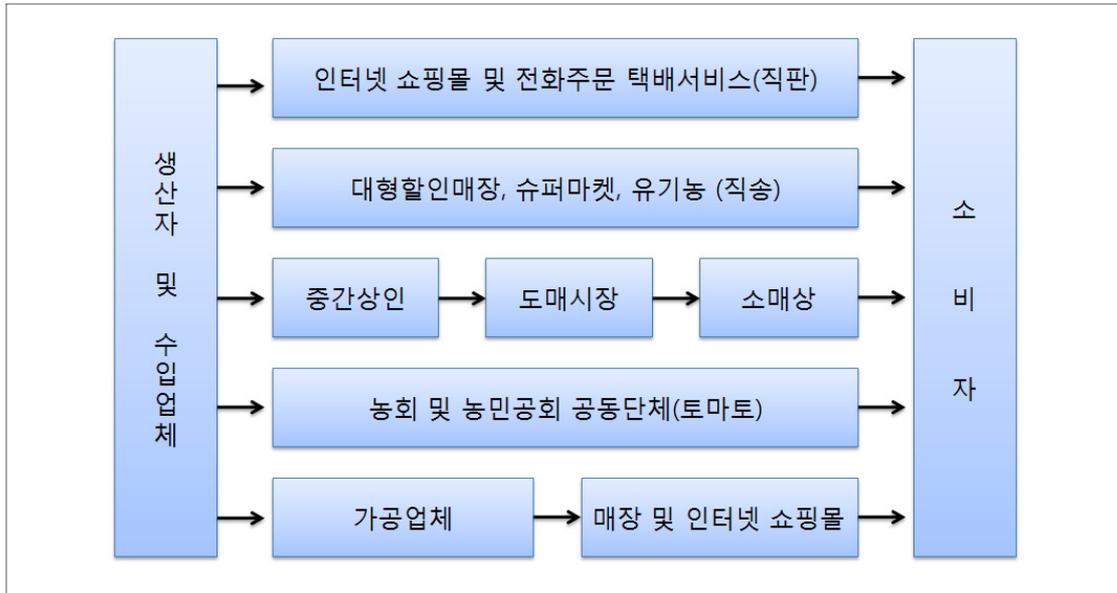
5. 신선 토마토 유통동향



- 대만의 신선 토마토 유통구조는 일반적으로 다음의 5가지 형태가 있음
- 제 1 유형 : 농민 → 소매상 → 소비자
 - 생산지 부근에 위치하고 있는 규모 큰 소매상이 이용하는 통로이나, 현재 대만은 소규모의 소매상들이 대부분을 차지하고 있어, 이와 같은 유통비중은 낮음
- 제 2 유형 : 농민 → 경매인 → 소매상 → 소비자
- 제 3 유형 : 농민 → 유통업자 → 도매상 → 소매상 → 소비자
 - 5가지 유통형태 중 가장 비효율적이고 극도의 개선이 필요한 형태이지만 전통적 교역의 습관을 쉽게 버리지 못하고 또한 비교적 효율적인 통로를 채택이 어려운 현실에서 이 유형이 아직도 주류(主流)를 이루고 있음
- 공동 유통
 - 대만 행정원 농업위원회에서 권장하고 있는 경로로 농민들이 직접 공동으로 도매시장으로 유통시키는 것임
 - 하지만 유통비용을 절감하기 힘들며 도매시장에서 경매되는 가격이 유통업자들로부터 받는 가격보다 보통 낮은 편인데다 농가 부근에 공동유통을 담당하는 농회 등의 기관이 많지 않아 농민들이 적극적으로 참여하지 않고 있음
- 직접 판매
 - 아직도 많은 소비자들이 전통시장을 이용하기 좋아하고 군부대 등 규모 큰 소비처는 생산자와 직접 거래하는 데는 익숙지 않은 관계 등의 문제점이 있어 쉽게 이용되지 못하고 있음



그림 5-6. 대만의 토마토 유통경로



- 대만 내 유통되는 제품형태를 보면 대형유통매장의 경우 방울토마토가 600g 단위의 소포장, 일반(대과)토마토는 2~3개 단위의 소포장으로 주로 유통되며, 도매시장에서는 12kg의 박스포장으로 많이 판매됨

그림 5-7. 대만의 토마토 유통현황



방울토마토 소포장(600g)



고급매장 소포장(600g)



일반(대과)토마토 소포장



일반(대과)토마토 1.6kg 박스포장



방울(미니)토마토 600g×5개(도매시장)



방울(미니)토마토 12kg 상자포장(도매시장)

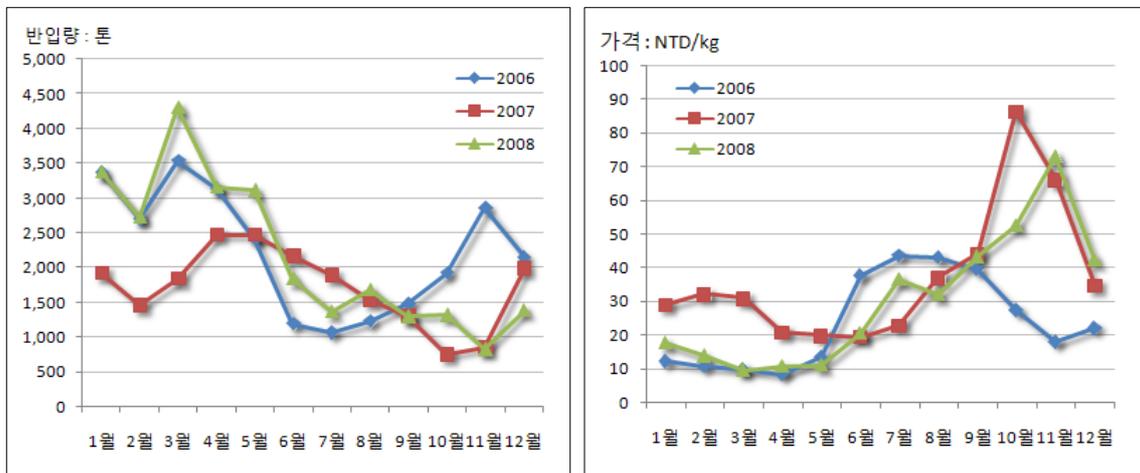
※ 주 : 2009.4 현지실사(COSTO 및 도매시장)

- 한국산 토마토는 현재 현지 유통매장에서 유통되지 않고 있으며, 뉴질랜드, 캐나다산 토마토(방울, 일반 토마토)의 경우 높은 가격으로 인해 현지 고소득층과 현지 체류 외국인들이 자주 이용하는 백화점, 고급매장에서만 제한적으로 유통되고 있음
- 대만 토마토 도매시장 반입량은 1~5월에 가장 높게 나타나며, 6월부터는 생산량 감소에 따라 반입량 역시 감소하는 모습을 보이고 있음
 - 2008년 기준 반입량이 가장 많은 달은 3월로 전체 유통량의 16.33% 수준인 4,315톤이 반입되었음
 - 1월부터 5월까지의 반입물량은 전체 반입물량의 63.17%를 차지함



- 가격형성은 반입량에 따라 월별로 차이를 보이고 있으며, 반입량이 줄어드는 6월경부터 가격이 상승하기 시작하여 보통 10월까지 높은 가격을 형성하고 이후 하락하는 추세를 보이고 있음
- 2008년 기준 도매가격이 가장 높은 달은 11월로 kg 당 NTD73.1을 기록하였고 가격이 가장 낮은 달은 3월로 NTD9.8을 기록하여 최고가격 및 최저가격 간의 진폭이 NTD63.3으로 상당히 크게 나타남

그림 5-8. 대만의 토마토 월별 도매시장 반입량 및 가격 변동 추이



자료원 : 農產品交易行情(<http://amis.afa.gov.tw>)

표 5-5. 대만 토마토 월별 도매시장 반입량 및 도매가격

| 구분 | 연도 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 |
|----------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 반입량 (톤) | 2006 | 3,375 | 2,697 | 3,545 | 3,138 | 2,413 | 1,195 | 1,078 | 1,231 | 1,480 | 1,923 | 2,866 | 2,150 |
| | 2007 | 1,929 | 1,461 | 1,841 | 2,483 | 2,479 | 2,173 | 1,894 | 1,541 | 1,307 | 759 | 864 | 1,990 |
| | 2008 | 3,375 | 2,732 | 4,315 | 3,159 | 3,113 | 1,839 | 1,367 | 1,683 | 1,301 | 1,322 | 831 | 1,391 |
| 도매 가격 (NTD/kg) | 2006 | 12.3 | 10.8 | 10.0 | 8.5 | 13.7 | 37.8 | 43.8 | 43.2 | 39.6 | 27.5 | 18.1 | 22.2 |
| | 2007 | 29.1 | 32.1 | 30.9 | 20.9 | 20.1 | 19.6 | 22.9 | 37.0 | 44.2 | 86.5 | 66.1 | 34.7 |
| | 2008 | 17.7 | 13.7 | 9.8 | 10.8 | 11.1 | 20.5 | 36.6 | 32.0 | 43.2 | 52.5 | 73.1 | 42.2 |

자료원 : 農產品交易行情(<http://amis.afa.gov.tw>)

- 소매가격을 살펴보면 대만 타이페이 내 대형유통매장의 경우 방울(미니)토마토 600g이 평균 20~25NTD의 가격을 형성하고 있으며, 일반(대과)토마토는 2~3개 소포장 제품이 20~25NTD 수준에 판매되고 있음
- 미츠코시 백화점, JASON 마켓 등 현지의 고급매장의 경우 600g 방울(미니)토마토의 경우 100NTD 내외에 판매가 되고 있으며, 100g당 100NTD의 고가의 제품도 판매되고 있음

표 5-6. 대만 토마토 소매가격

| 매장 | 품종 | 규격 | 소매가격(NTD) |
|----------|--------|----------|-----------|
| COSTCO | 牛番茄 | 1.6KG | 169 |
| | 방울(미니) | 1.8KG | 179 |
| 大潤發 | 聖女 | 600g | 20-25 |
| | 金女 | 600g | 20-25 |
| | 일반(대과) | 2-3개 소포장 | 20 |
| 까르푸 | 聯珠 | 600g | 15 |
| | 聖女 | 600g | 25 |
| | 黃金 | 600g | 25 |
| 미츠코시 백화점 | 일반(대과) | 3개 소포장 | 50 |
| | 방울(미니) | 100g | 150 |
| | | 100g | 190 |
| JASON 마켓 | 방울(미니) | 600g | 90 |
| | 방울(미니) | 100g | 110 |

주 : 자체조사 '09.4. 대만 타이페이



COSTCO 토마토 판매사진



6. 토마토 수입현황



- 다음은 대만의 토마토 관련 HS CODE현황과 실행 관세율임

표 5-7. 대만의 토마토 관련 HS CODE 현황과 관세율

| H S CODE | 품 명 | 관세율 |
|------------|--------------------------|-------|
| 0702000000 | 토마토(신선 또는 냉장) | 10% |
| 2002100010 | 토마토(캔/고형 또는 조각상) | 10% |
| 2002100090 | 토마토(캔 이외 기타/고형 또는 조각상) | 10% |
| 2002900010 | 토마토(캔/식초 이외 기타 조제) | 10% |
| 2002900090 | 토마토(캔 이외 기타/식초 이외 기타 조제) | 10% |
| 2009501000 | 천연토마토 주스(무발효 무알코올 처리) | 30% |
| 2009502000 | 농축토마토 주스(무발효 무알코올 처리) | 30% |
| 2103200000 | 토마토케찹 및 기타 토마토소스 | 12.5% |

자료원 : 대만 관세청

- 대만은 토마토 자급률이 높아 신선 토마토 수입규모가 그리 크지 않은 편으로 2001년 330톤을 기점으로 2005년까지 감소추세를 보이다 2006년부터 지속적으로 증가하는 추세를 보이고 있음

표5-8. 대만 신선 토마토 수입현황

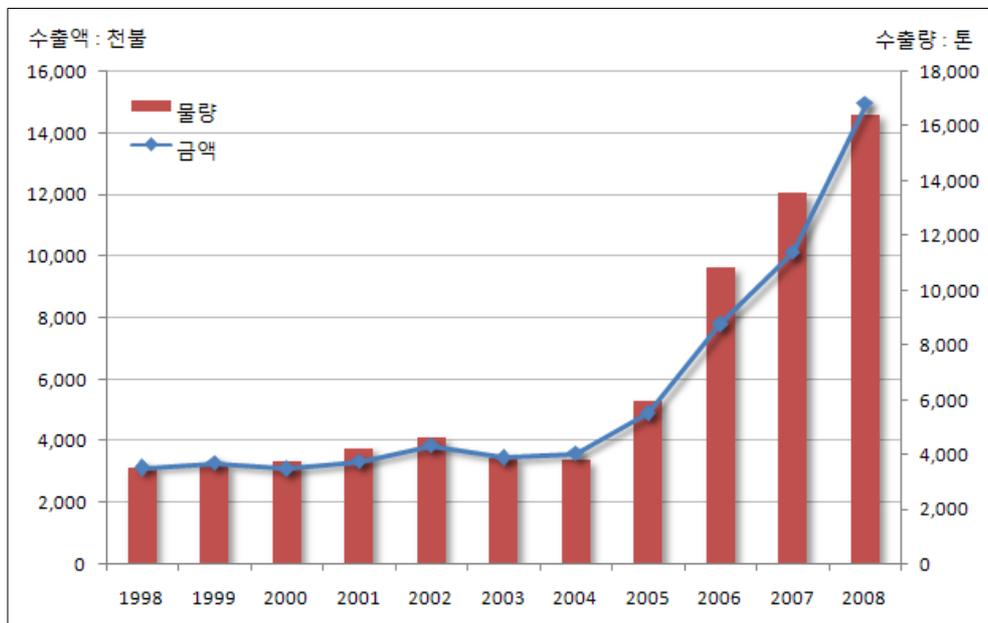
(단위 : 톤, 천불, 달러/kg)

| 국 가 | 2006 | | | 2007 | | | 2008 | | |
|------|------|------|------|------|-------|------|-------|-------|------|
| | 물량 | 금액 | 단가 | 물량 | 금액 | 단가 | 물량 | 금액 | 단가 |
| 전 체 | 44.8 | 90.9 | 2.03 | 76.1 | 180.0 | 2.36 | 136.9 | 400.8 | 2.93 |
| 뉴질랜드 | 9.2 | 20.5 | 2.21 | 44.5 | 117.8 | 2.65 | 111.4 | 353.1 | 3.17 |
| 캐나다 | 35.6 | 70.4 | 1.98 | 30.5 | 60.6 | 1.99 | 21.2 | 43.2 | 2.03 |
| 한 국 | - | - | - | 1.1 | 1.4 | 1.25 | 4.3 | 4.5 | 1.06 |

자료원 : Global Trade Atlas, HS 0702000000

- 대만의 신선 토마토 주요 수입국은 뉴질랜드, 캐나다, 한국이며, 한국산 토마토의 경우 2007년부터 수입이 되었으며 까르푸 등 현지 대형유통업체 토마토 판촉전 때 공급된 방울토마토 수출물량으로 파악되고 있음
- 대만의 가공용 토마토 수입규모는 2004년까지는 3,607천불 규모를 유지하였으나 2004년 이후 연평균 42.8%씩 급격한 증가를 보이고 있으며, 2008년 수입규모는 14,982천불로 2004년에 비해 4배 이상 성장하였음

그림 5-9. 대만의 토마토 가공품 수입동향

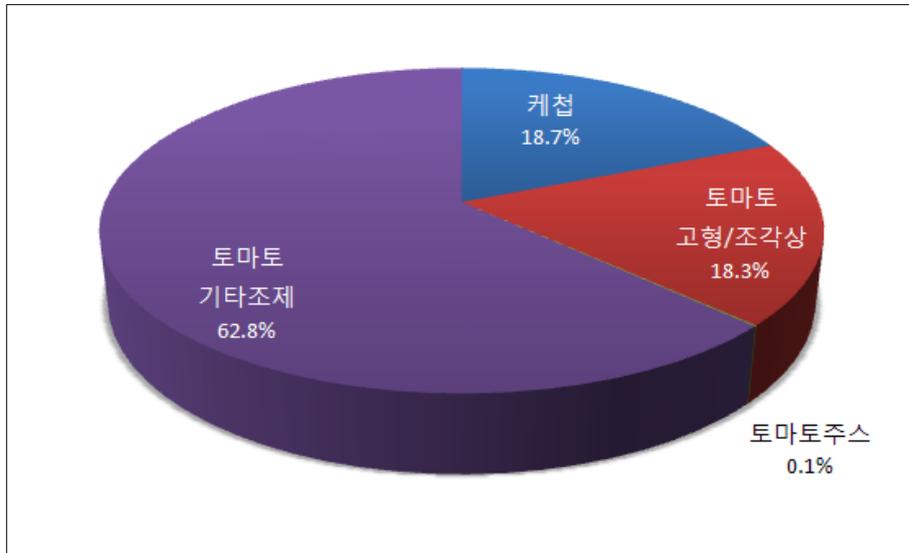


자료원 : Global Trade Atlas, HS 0702000000

- 대만은 토마토 조제품, 케첩, 주스 등 다양한 가공제품을 수입하고 있으며, 이 중 수입량이 가장 많은 것은 토마토 기타조제품으로 전체 수입량의 62.8%를 차지함
- 토마토 조제품 이외에 케첩, 고형 및 조각상 등이 수입이 많이 되고 있으며, 토마토주스 수입량은 상대적으로 소량이 수입되고 있음



그림 5-10. 대만의 토마토 가공품 수입비중



자료원 : Global Trade Atlas, 가공제품 관련 HS CODE 합산

- 대만 토마토 가공품 주요 수입국은 중국, 미국, 이탈리아, 칠레, 말레이시아 등이며, 한국산 토마토는 대부분이 조제 및 저장 처리되거나 토마토 주스 형태로 수입되고 있음

표 5-9. 대만의 토마토 가공품 국가별 수입현황

(단위 : 천불, 톤)

| 국 가 | 2006 | | 2007 | | 2008 | |
|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 |
| 합 계 | 7,820 | 10,860 | 10,148 | 13,562 | 14,982 | 16,446 |
| 중 국 | 2,259 | 4,189 | 3,908 | 6,476 | 7,853 | 8,818 |
| 미 국 | 1,076 | 1,282 | 1,410 | 1,588 | 2,919 | 2,715 |
| 이탈리아 | 1,652 | 2,384 | 1,917 | 2,397 | 2,718 | 2,932 |
| 칠 레 | 334 | 584 | 648 | 1,129 | 710 | 1,239 |
| 한 국 | 304 | 537 | 195 | 346 | 0.2 | 0.2 |
| 기 타 | 2,196 | 1,885 | 2,070 | 1,626 | 781 | 742 |

자료원 : Global Trade Atlas, 가공제품 관련 HS CODE 합산

7. 토마토 관련 수입제도



- ♣ 신선 토마토 및 토마토주스, 토마토케첩, 토마토 소스의 경우 대만의 식물 방역법에 따라 중국으로부터의 수입은 금지되고 있으며, 한국산의 경우 큰 제약 없이 수입이 가능한 상태임
- ♣ 수입 통관 절차 및 관련 제도
 - 통관서류 제출 → 서면심사 → 견본발취 검사 → 수입허가증발급 → 통관완료
 - 수입 검사는 서류심사, 현장심사, 견본발취검사(샘플 검사)로 이루어지며, 샘플 발취 확률별로 5%, 25%, 전수검사 대상 품목으로 나뉘어짐
 - 수입 검사 받을 시 필요한 서류 : 검사 신청서, 수입신고서 복사본, 수입 식품에 관한 기본 자료 신청표, 기본으로 필요하다고 여겨지는 증빙 서류
 - 수입 검사 내용은 <수입상품연도검사계획>란에 기록을 하여 해당 수입품목에 대한 참고 자료로 삼음
 - 대만으로 수입되는 농산물은 원산지 증명서를 통관 시 제출해야 함
 - 견본 발취 검사는 수입량의 5%이내의 비율로 무작위 착출 검사하며, 검사 시 불합격자는 차기 수입 검사 시 25%의 발취 확률 혹은 전수 검사로 변경됨
전수 검사를 면하기 위해서는 같은 품목, 같은 수입상이 5차례 연속 전수 검사에서 모두 합격 처리 되어야만 그 아래 단계인 25% 발취 확률 검사 항목으로 지정될 수 있음
 - 견본 발취 검사 시, 불합격된 제품의 등급은 아래와 같이 분별하여 처리함
 - A급 불합격 처리 : 행정원 위생서에 개선 관련 신청 후 재합격 여부 확인
 - B급 불합격 처리 : 각 관할 위생국에 개선 및 선 반입 허가를 신청 ⇨ 수정 및 개선 ⇨ 관할 위생국의 심사 및 감시로 재합격 여부 확인
 - C급 불합격 처리 : 반송 및 폐기 처리



☞ 대만 CAS 吉園圃

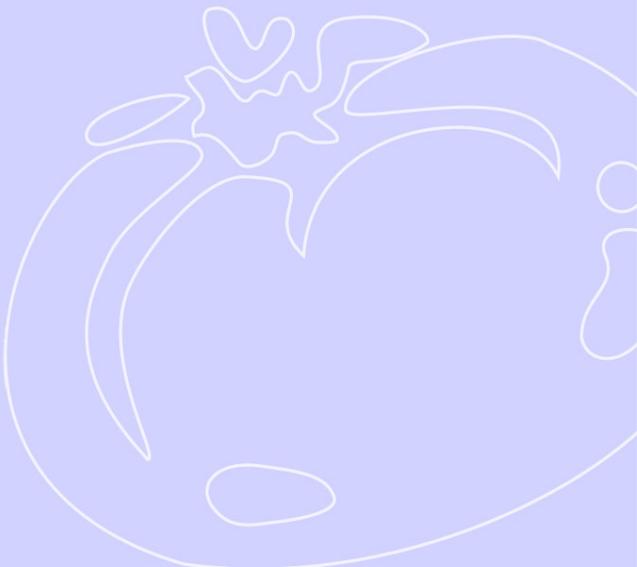
- 국민생활이 부유해지고 생활패턴이 바뀌면서 소비자들은 채소 및 과실에서 품질과 건강을 생각하는 웰빙 트렌드가 인기를 끄며, 채소와 과실의 위생 품질 문제가 부각되고 관심을 받게 되었고 특히 농약잔류문제는 소비자들 간에 큰 이슈로 부각됨
- 이런 소비자들의 욕구를 충족시키기 위해 대만 행정원 농업위원회에서는 안전한 채소와 과일임을 표시하는 「CAS 吉園圃」마크를 특별히 설계하여 소비자들이 채소와 과일을 구매할 때 참고가 되도록 함
- 우량농축산품임을 증명하던 CAS(Certified Agricultural Standards/1989년 행정원 농업위원회에서 규정 실시) 마크와 안전한 농업작업으로 생산한 우량 농산품임을 증명하던 GAP 吉園圃(Good Agricultural Practice)마크를 통합하여 2006년 1월부터 「CAS 吉園圃」마크로 사용하게 되었음
- 행정원 농업위원회, 지역별 농업개량장, 농업약물독물시험소 및 각 지방정부의 엄격한 관제, 심사 및 검사를 거쳐 합격한 경우에만 사용이 가능하며, 이 마크는 품질의 안전, 농민의 명예를 대표하는 의미를 가짐
- 또한 소비자들에게는 이 마크를 부착한 농산품은 안심하고 구매하여 사용할 수 있다는 뜻을 지니고 있음



「CAS 吉園圃」마크

제
6
장

토마토 수출확대전략



▶ 1. 대일 수출전략개발의 필요성과 향후 시장전망



가. 수출확대 전략개발의 필요성

- 일본시장은 우리나라 신선 토마토의 최대 수출시장임에도 불구하고 지난 2000년 이후 일본시장의 수입규제 강화 및 수출 채산성 악화 등의 영향으로 수출규모가 지속적으로 하락하고 있음
- 신선품의 수출에 있어서 선도 유지가 가장 중요한 요소이기 때문에 지리적으로 인접하여 상품성을 유지할 수 있고 시장 내 가격경쟁력을 확보할 수 있는 수출시장은 상당히 제한적임
- 이러한 면을 고려할 때 일본 시장은 신선 토마토 수출에 있어 가장 중요한 시장으로 평가되며, 그동안의 수출 감소 원인을 명확하게 분석하고 이에 대한 해결책을 모색함과 동시에 신규 수출확대를 위한 틈새시장 개발이 필요
- 이를 위해 제 2장에서 살펴본 일본 토마토 시장에 대한 현황을 바탕으로 향후 일본 시장 트렌드를 우선적으로 전망해 본 후, 토마토 수출시장을 세분화하여 각 세분화된 시장별로 수출확대 전략을 도출해보고자 함

나. 향후 일본 토마토 시장 전망

- 일본의 토마토 생산
 - 일본의 토마토 재배면적은 농촌인력의 고령화, 노동력 부족 등으로 인해 장기적으로 감소할 것으로 추정되며, 이에 따라 생산량도 다소 감소할 것으로 전망됨



- 특히 일반(대과) 토마토의 생산은 소비자의 선호도 감소로 줄어들고 방울(미니) 토마토 및 후르츠 토마토, 기능성 토마토 등의 생산량은 점차 증가할 것으로 예상됨

● 일본의 토마토 소비

- 토마토는 건강에 대한 관심증가로 전 세계적으로 소비가 증가하고 있으며, 일본 시장 내에서도 점진적으로 소비가 증가할 것으로 보이나 장기적으로는 신선품의 소비는 다소 감소하고 다양한 건강기능성 가공품의 소비는 증가할 것으로 전망됨
- 유기농 재배로 생산된 제품의 판매의 증가가 예상됨
- 생식용 신선 토마토는 일본 소비자의 편리성 추구의 영향으로 크기가 작은 것에 대한 선호도가 높아지고 있는 추세임
- 현재는 소비자 판매용과 업무용 소비 시장규모가 비슷한 규모로 추정되고 있으나 향후 토마토 시장은 외식의 증가로 업무용 수요가 점차 증가할 것으로 보임

● 일본의 토마토 수입

- 소비자 판매용 신선 토마토는 소비자들의 식품 안전성에 대한 의식과 수입식품에 대한 불신이 지속되어 수입수요가 감소할 것으로 전망됨
- 반면 외식산업의 성장으로 인해 업무용 수입수요는 증가할 것으로 전망됨
- 기능성 토마토 가공식품의 수요가 증가할 것으로 전망되며 이에 따라 2차 가공을 위한 원료 수입수요 또한 지속적으로 증가할 것으로 예상됨
- 일본 소비자들의 식품 안전성에 대한 의식과 수입식품에 대한 안전성 요구수준도 한층 높아질 것으로 전망됨에 따라 수입식품의 규제도 더욱 강화될 수 있음

2. 일본 토마토 시장에 대한 3C 분석



| | | | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 고객 CUSTOMER | 고객성향(생식용) | 장소(생식용) | 니즈(생식용) |
| | end user : 소비자 수입산 기피 소포장 선호 고당도(9도 이상)선호 미니, 미디 선호 대과 선호도 하락 | 구매장소 : 중소형 수퍼마켓 대형유통업체 1인당 구입량 감소추세 * 연간 3.6kg * 100g 평균구매가격 : 50.02엔 | 안전성 강화(이력추적) 품질의 균일성 고당도 신선도 다양한 소포장 |
| | 고객성향(업무용) | 장소(업무용) | 니즈(업무용) |
| | end user : 레스토랑, 편의점, 커피전문점 햄버거, 샌드위치, 샐러드용 레드계 선호 - 육질이 단단한 토마토 과즙이 적은 것 선호 슬라이스 5장 이상 가능한 크기(M사이즈) 선호 | 구매장소 : 도매시장, 상장기업, 수입업체, 중간상 등 연간 사용량 : 323천톤 규모 4kg 평균구매가격 : 1,000-1,200엔(수입산) | 안정적 공급물량 품질의 균일성 경제적인 가격 4kg 포장 꽃받침제거 |
| 경쟁 COMPETITOR | 미니토마토 | 대과토마토 | |
| | 경쟁자 : 일본산 장점 : 소비자 충성도 높음 신선도, 안전성, 고당도 단점 : 높은 가격 (‘08도매가 : 554엔/kg) | 경쟁자 : 미국산, 캐나다산 장점 : 안정적 공급 가능 단점 : 신선도 (해상운송 시 10-12일 소요) | |
| | 차별화 大 | 차별화 中 | 차별화 小 |
| | 토마토 가공품 개발 -일본 소비자에게 어필 가능한 기존 신선 토마토 이외 소스류 또는 액즙 등 건강식품 개발 신규 시장 창조 | 업무용 시장 중점 수출 - 현재 외국산을 쓰고 있지 않은 업무용 수요처 집중 개발(편이식품 제조업체, 롯데리아 등) | 신선도, 당도, 가격경쟁력, 안전성 향상으로 시장 포지셔닝 업그레이드 |
| 자사 COMPANY | 한국산의 장점 | 한국산의 단점 | |
| | 지리적 이점(신선도 유지면) 가격 경쟁력(환율 상승) 유리온실 재배 등 대규모 시설 증가 | 물량의 불안정 공급 안전성 미약(잔류농약 검출) 품질의 균일성 떨어짐 당도 떨어짐 내주 중심의 농가 마인드 | |
| | 시스템 집중 필요 | 상품/서비스 집중 필요 | |
| | 생산, 국내판매 → 수출 (업무용 바이어 개척) | 소비자용 → 업무용 업무용에 맞는 미니, 대과 상품 생산과 관리에 집중 | |

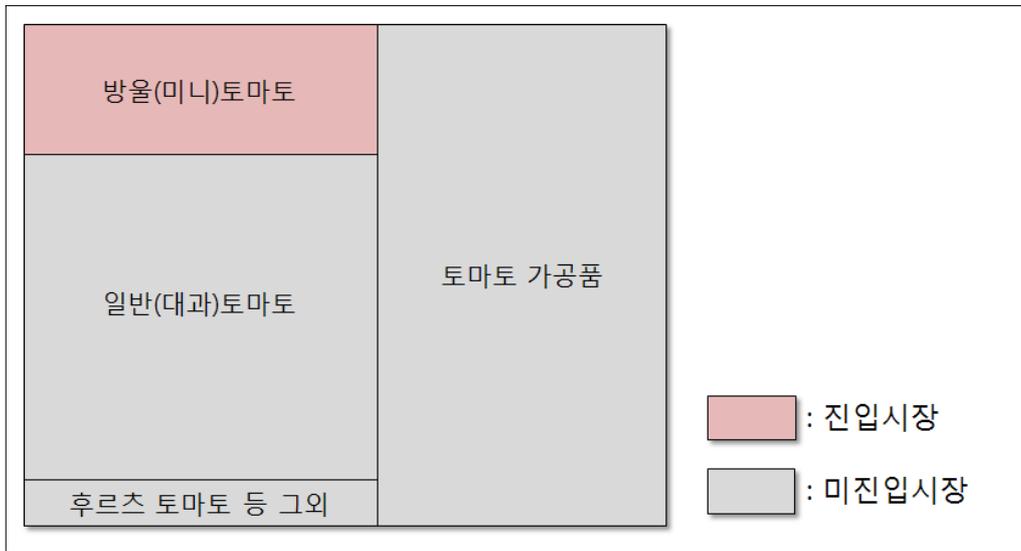


3. 시장 세분화



- 일본 토마토의 시장을 품종별로 세분화하고 세분화된 시장별로 일본 시장 현황 및 문제점을 도출하여 수출확대전략을 수립

그림 6-1. 일본의 토마토 시장 세분화



- 진입시장 : 방울(미니) 토마토
 - 현재 우리나라가 일본에 주력으로 수출하고 있는 방울(미니)토마토의 수출현황 및 SWOT분석, 수출프로세스상의 문제점 도출 및 이를 통한 수출회복 전략 수립
- 미진입시장 1 : 일반(대과)토마토
 - 소량 수출이 이루어지고 있기는 하나 수출이 미미
 - SWOT분석 및 수출경쟁자 분석 등을 통한 수출대체전략 수립
- 미진입시장 2 : 후르츠토마토 및 토마토가공품
 - 수출이 전혀 이루어지지 않고 있음
 - 시장분석을 통한 장기전략 수립

4. 진입시장 전략 - 방울(미니) 토마토



가. 국내 현황

- 방울(미니)토마토는 1996년경 국내에서 재배를 시작하였고 국내유통과 일본 수출이 함께 이루어지고 있음
- 2002년까지 방울(미니)토마토는 전체 토마토 생산량의 40% 점유하였으나, 수출둔화 및 소비둔화, 농촌의 노동력 부족 등의 이유로 최근 35% 수준으로 떨어짐
- 방울(미니) 토마토는 수확비등 경영비가 일반 토마토의 2배 정도이나 소득은 축성 일반 토마토와 크게 차이가 나지 않아 소득률은 2007년 기준 42.8%로, 50%이상을 기록한 일반토마토에 비하여 낮음
 - 특히 방울(미니) 토마토의 경우 수확 시 인건비 등 많이 소요
- 국내 도매시장 방울토마토 가격은 지난 3개년('06~08) kg 당 2,866원 수준

나. 일본 현황

- 일본에서 유통되는 방울(미니) 토마토 국내산이 90%이상을 차지하며, 수입산의 경우 한국산이 대부분을 차지함
- 일본 방울(미니)토마토는 소비자 선호도 증가로 생산량이 증가하고 있음
 - 재배면적 : ('03) 1,650ha → ('06) 1,800
 - 생산량 : ('03) 87,400톤 → ('06) 96,100
- 안전성에 관심이 높아 소비자들이 자국산을 선호하기 때문에 대형유통업체는 국산만을 판매하고 있으며, 한국산 등 외국산은 주로 업무용으로 소비



다. 방울(미니)토마토 수출현황 및 경쟁우위분석

- 현재 대부분의 토마토 수출업체가 방울(미니)토마토를 수출하고 있으며, 전체 대일 수출량의 약 95%이상이 방울(미니) 토마토로 추정됨
- 주요 수출품목은 코코가 대부분이며, 일부 선체리, 미니케롤 등이 수출됨
- 일본의 한국산 신선토마토 수입량은 매년 급격하게 감소하고 있음
 - 한국산 수입량(톤) : ('00)11,262 →('06)1,669 →('07)1,131 →('08)604
 - 한국산 수입점유율(%) : ('00)86.6 →('06)30.6 →('07)26.5 →('08)30.6
- 우리나라의 방울(미니) 토마토 수출 감소 원인은 일본의 수입규제 강화, 국내산 방울토마토의 수요증가에 따른 가격상승 등을 꼽을 수 있음
- 일본의 한국산 방울(미니)토마토 수입량이 감소한 이유는 잔류농약 등 외국산에 대한 좋지 않은 이미지, 일본산 생산 증가 및 이에 따른 가격 하락 등을 들 수 있음
- 가격 및 품질 경쟁력
 - 2008년 동경도매시장의 한국산 방울(미니) 토마토 가격은 kg당 392엔으로 일본산 전체 평균가격의 70% 수준으로 가격 경쟁력이 높은 것으로 나타남
 - 전반적인 품질(당도, 설탕, 선도) 등은 일본산에 비해 한국산이 떨어짐

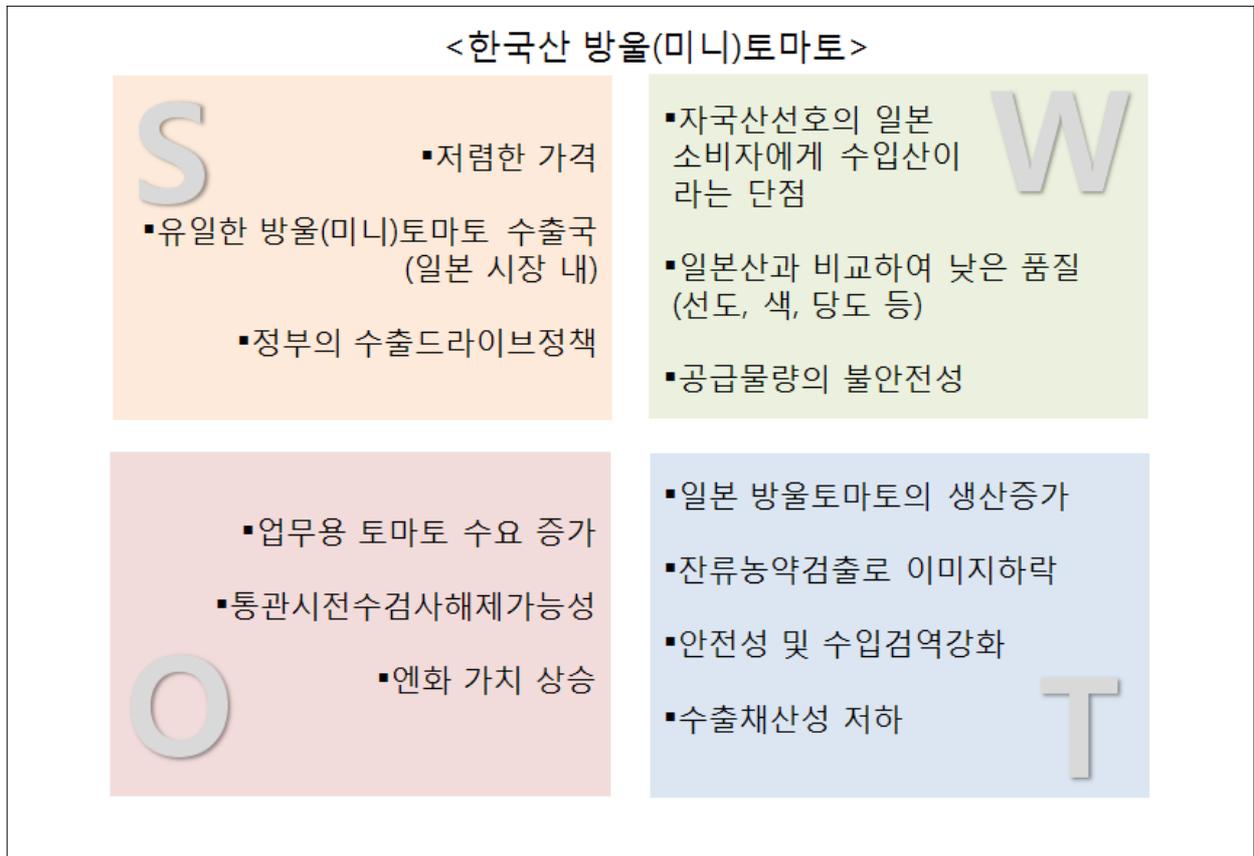
표 6-1. 일본의 방울(미니)토마토 도매가격

(단위 : 엔/kg)

| 구 분 | 2006 | 2007 | 2008 |
|-------|------|------|------|
| 일본산평균 | 577 | 594 | 553 |
| 한국산 | 385 | 476 | 392 |

자료원 : 동경도매시장

라. SWOT 분석



강 점

- 일본산에 비하여 저렴한 가격으로 주로 업무용으로 판매되고 있음
- 일본산 가격 대비 70% 수준
- 일본 수입시장 내 방울(미니) 토마토를 수출하는 국가는 우리나라뿐이며, 미국과 캐나다는 완숙(대과) 토마토를 수출하고 뉴질랜드는 송이(미디) 수출
- 현재 우리나라가 정부가 농산물 수출확대를 위해 다양한 지원정책을 펼치고 있고 원예전문생산단지 평가기준을 개정하여 수출실적이 저조할 경우 불이익을 주는 등 수출을 촉진하고 있음



약 점

- 최근 중국산 식품 위생문제로 수입식품에 대한 부정적인 이미지가 확산되고 있으며, 수입농산물의 안전성을 묻는 질문에 일본 소비자의 90%이상이 불안하다고 답하는 등 안전성을 이유로 수입산을 기피하는 경향을 보임
- 일본산에 비해 선도가 떨어지며, 특히 방울(미니)토마토의 경우 일본의 명령검사가 시행 중인 품목으로 통관에 3~4일이 소요됨. 또한 일본산에 비하여 당도나 설탕 등이 떨어지는 편임
- 국내 토마토 가격 상승에 따라 수출 공급물량 확보가 어려운 형편으로 공급물량이 안정적이지 못함

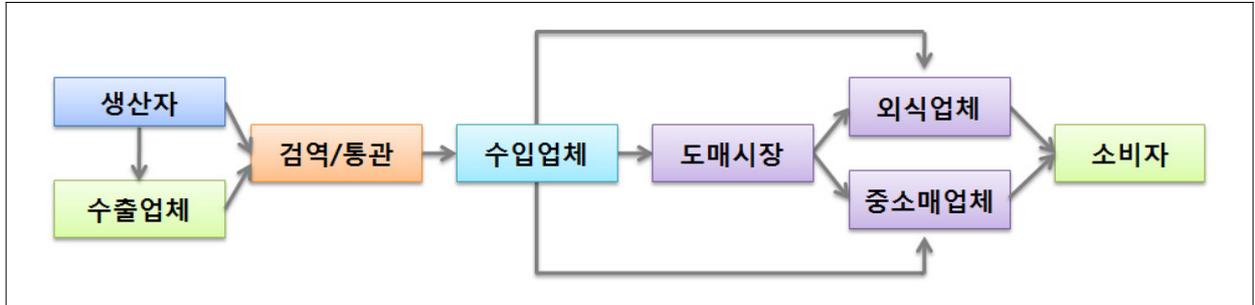
기 회

- 일본사회의 여성의 사회진출, 여가의 증가 등으로 외식과 증식산업이 성장하고 있으며, 이로 인해 업무용 채소의 수요가 증가하고 있음
- 현재 다각적인 방면에서 방울(미니)토마토의 전수검사 완화를 위해 노력하고 있어 향후 전수검사 해제의 가능성이 높아지고 있음
- 엔화 환율 상승으로 인해 일본시장에서의 가격 경쟁력 향상

위 협

- 일본 방울토마토 소비 증가에 따른 일본 내 방울토마토 생산 증가
- 잔류농약 검출로 인한 이미지 하락과 한국산을 구마모토 산으로 위장한 원산지 위장사례발견
- 안전성에 대해 더 까다로워진 소비자와 수입 검역 강화

마. 수출 프로세스 상의 문제점 현황



● 생산자 측면

- 국내가격이 수출가격보다 높은 경우가 빈번히 발생하여 수출물량 확보 애로

표 6-2. 국내도매가와 수출가격 차이(수출가격-국내도매가)

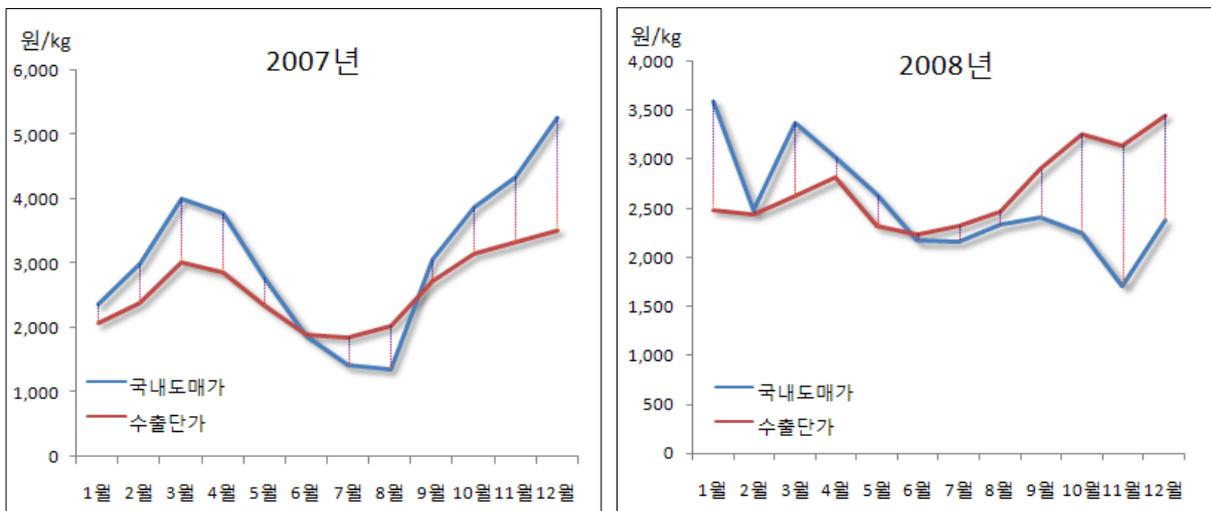
(단위 : 원/kg)

| 구분 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 |
|------|-------|------|------|------|------|----|-----|-----|------|------|-------|-------|
| 2007 | -292 | -595 | -987 | -909 | -427 | 13 | 435 | 670 | -336 | -707 | -1016 | -1750 |
| 2008 | -1112 | -34 | -753 | -201 | -313 | 68 | 157 | 142 | 489 | 1021 | 1432 | 1079 |

자료원 : 농수산물유통정보(KAMIS), 농수산물무역정보(KATI), 환율(외환은행 월평균 환율적용)

주 : 2008년 하반기는 환율 상승으로 인해 수출가격이 높게 나타남

그림 6-2. 방울(미니)토마토 국내 도매가 및 수출단가 비교





- 수출 요구조건이 국내 납품시보다 까다로움
 - 당도 수준 7~8도 이상을 요구하고 있으며, 일본 측의 명령검사 시행으로 수출 전 잔류농약사전 검사를 필수로 실시해야함
 - 또한, 일본 측에서 중간사이즈(15~20g)를 가장 선호하기 때문에 일정한 규격의 제품만 선별하여 보낼 경우 나머지 사이즈제품에 대해서는 국내 유통이 곤란한 경우가 있음
- 농가의 수출 마인드 및 수출관련 지식 부족
 - 생산, 안전성 및 경영 관련 기술 수준이 전반적으로 낮고 수출 방법이나 수출 프로세스에 대한 지식 부족

☞ 수출업체 측면

- 수출업체가 대부분 영세하여 자체적 브랜드 파워가 낮고 수확 후 관리, 경영관련 기술 수준이 낮음
- 주산지가 전국에 분포되어 있고 생산농가 규모가 크지 않아 수출품의 수집 효율이 낮고 출하단위별 가격 계약에 의해 물품 수집
 - 생산농가의 출하처 관리가 어려워 국내 가격 상승 시 수출물량 확보 애로
- 바이어가 대부분 일본 시장에 한정되어 있고 신규 시장 개척 활동 부족

☞ 검역 및 통관 측면

- 현재 방울(미니)토마토의 경우 일본의 명령검사가 시행되고 있어 통관에 3~4일이 소요되기 때문에 제품의 선도 유지가 어려움
 - 특히 열과 발생이 많은 여름철에는 상품성이 현저히 저하됨

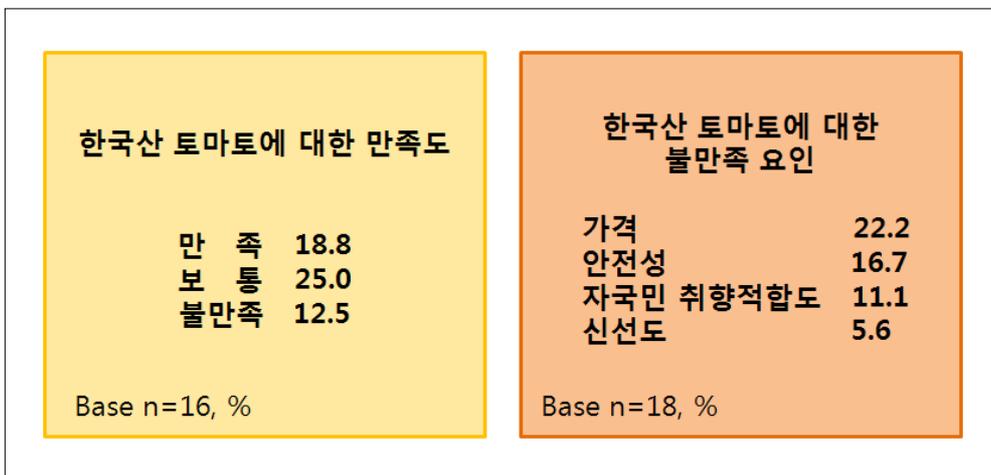
● 잔류농약검사에 따른 비용 발생

- 명령검사에 따른 검사비용을 수입자가 부담하게 되어 있어 수입자가 수출업체에 비용을 부과시킴

☞ 수입업체 측면

- 일본 수입업체를 대상으로 설문조사 결과 취급하고 있는 한국산 토마토에 대해 만족하는 경우는 전체의 18.8%, 보통이 25%, 불만족이 12.5%로 상대적으로 만족도 수준이 낮게 나타나고 있어 향후 개선이 필요
- 수입업체 측면에서 한국산 토마토에 느끼는 불만족 요인으로는 가격이 전체의 22.2%, 안전성 관리 16.7%, 자국민이 수입산을 기피현상으로 자국민 취향에 적합하지 못한 점이 11.1%, 신선도 5.6%로 나타남

그림 6-3. 수입바이어의 한국산 토마토 만족도와 불만족 요인



자료원 : 자체조사, 일본 수입바이어 대상 설문조사결과

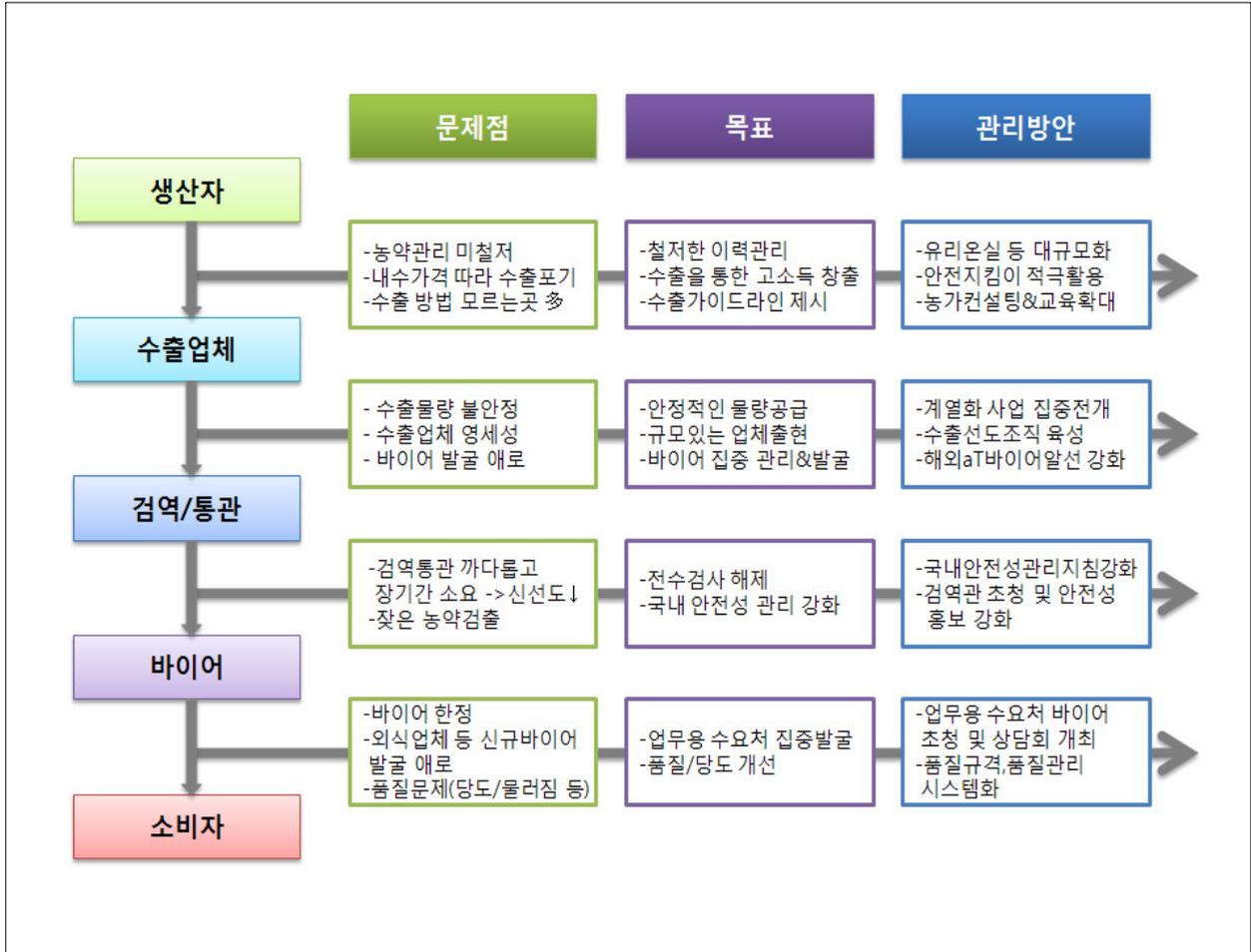
☞ 소비자 측면

- 잔류농약 문제 등 안전성 관리가 철저하지 못해 수입산에 대한 이미지 나쁨



바. 수출확대전략

그림 6-4. 수출 프로세스상의 문제해결과 수출확대전략



☞ 생산자 측면

수출전문 생산단지의 규모화, 전문화 유도

- 규모화된 수출전문 생산단지를 집중적으로 육성하여 수출 농산물의 안정적 생산 및 공급 기반 조성을 최우선 과제로 설정

- 현재에도 원예전문생산단지가 지정되어 있으나 대부분 수출 보다는 국내 출하비중이 높으며, 일부 생산단지의 경우 시설 노후화, 경영 마인드 부족으로 수출전문단지로서의 면모를 갖추지 못하고 있음
- 시설 현대화 및 시설관리 자동화 도입을 통해 노동력 절감, 에너지 효율성 증대, 생산 환경을 개선하고 이를 통해 경영비를 절감, 농가수익을 높이고 수출시장에서의 가격 경쟁력을 높임
- 수출전문 생산단지는 수출계획에 의거하여 생산하고 생산 단계별로 수출시장에서 원하는 품질관리방식을 도입하여 관리

철저한 이력관리제도 도입

- 규모화 된 수출전문 생산단지를 우선 대상으로 철저한 농약사용 이력관리 프로그램 도입과 전산시스템 보급
- 안전성에 대해서 책임지고 전문적으로 지도 및 관리하는 안전지킴이 인력 육성 및 수출전문 생산단지에 배치로 안전성 위반사례 사전 차단

수출전문교육 및 컨설팅 확대

- 수출국에서 요구하는 품질 및 규격에 맞는 생산 시스템 운용을 위한 맞춤형 컨설팅 전문 인력 육성 및 수출전문 생산단지 컨설팅 지원
- 생산성 및 품질 향상, 선도 유지를 위한 수확 후 관리기술 등 수출전문단지를 우선적으로 한 선진 기술교육 기회 확대

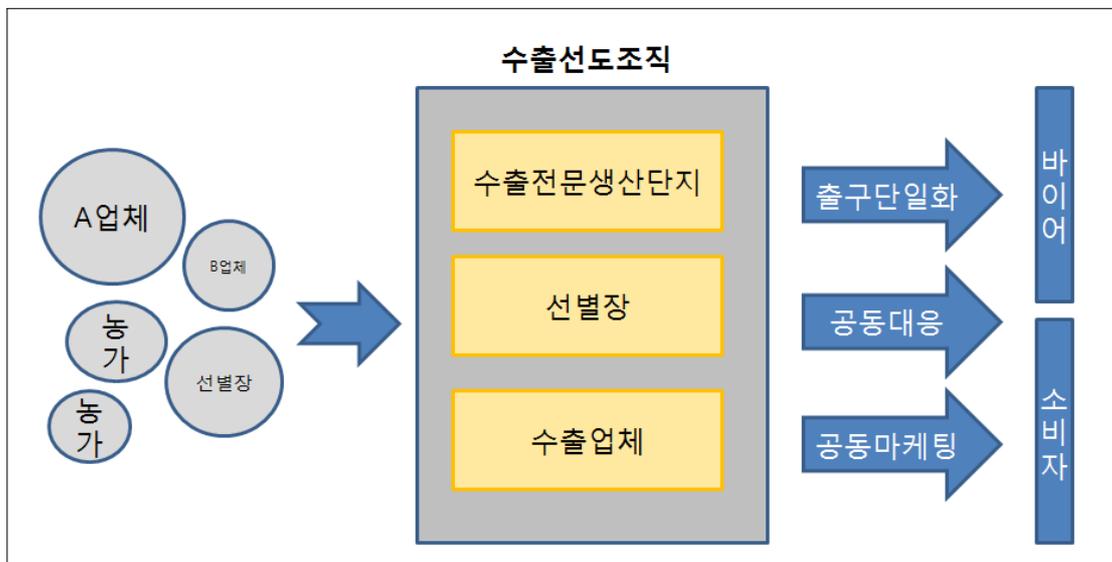


수출업체 측면

토마토 수출선도조직의 육성

- 수출전문생산단지와 선별장, 수출업체를 하나로 구속하는 수출선도조직 육성을 통한 수출업체 규모화 및 전문성 증대
 - 현재 토마토의 경우 수출선도조직이 육성되어 있지 않으며, 수출선도조직이 육성될 수 있도록 지속적인 지도와 교육 필요
- 규모화된 수출선도조직을 통해 수출창구를 단일화하여, 해외시장에서의 가격 교섭력 향상 및 환경 변화에 따른 대응능력 향상
- 수출선도조직을 통한 해외시장 공동마케팅으로 보다 비용 면에서 효율적이고 효과적인 마케팅 활동가능
- 수출선도조직을 중심으로 수출시장 다변화를 위한 신규 바이어 개척
 - 규모화된 조직으로 신규시장 개척 시 바이어 발굴 가능성이 더욱 높아짐

그림 6-5. 토마토 수출선도조직의 육성



6. 검역 및 통관 측면

명령검사 해제를 위한 방울토마토 안전성 관리 시스템 강화

- 현재 방울(미니)토마토의 경우 명령검사로 인한 통관기간 장기간 소요로 상품성 저하 등 피해 발생
- 기존 방울(미니)토마토의 안전성 관리지침을 한층 강화하여 잔류농약 검출을 사전에 방지하고 이러한 관리지침을 일본 측에 적극 어필, 명령검사가 조속히 통상검사로 전환될 수 있도록 조치

표 6-3. 일본 수출채소류 품목별 모니터링 ID 관리현황

| 구 분 | 오이 | 파프리카 | 방울토마토 | 고추, 깻잎 |
|------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 도입일자 | 1994. 2. 20 | 2003. 10. 16. (2007. 11월 개선) | 2001. 10. 16 | 2008. 11. 14 |
| 신청주기 | 매분기 1회 | 매월 1회 | 매월 2회 | 매월 1회 |
| 의무사항 | 수출 전 잔류농약 검사 실시 | 수출업체 자체 안전성관리계획 수립, 1업체 1농가 계약, 포장상자에 ID 스티커 부착 | 수출전 잔류농약 검사 및 통관서류에 검사확인서 첨부 | 수출업체 자체 안전성관리계획 수립, 1업체 1농가 계약, 포장상자에 ID 스티커 부착 |
| 특이사항 | ID 체계가 다름 : 00(업체) 코드만 관리 | 중앙안전성위원회의 안전성 관리 우수업체 심 의 및 현장실사 거침 | ID 체계 순서가 다름 : 00(연도) - 00(품목) - 00(업체) - 000(계약재배지) - 000(농가) | '08 신규등록으로 대일채소류 안전성관리 세부 시행요령에 따름 |
| 등록효과 | 일본통관 시 우선통관 후 샘플링 검사 | | | |
| 등록현황 | 17업체 | 22업체 328농가 | 21업체 953농가 | 2업체 48농가 |



- 일본 채소류 안전성 관리지침을 현재 가장 관리지침이 엄격하다고 평가되고 있는 파프리카 수준으로 개정
 - ID 신청 시 제출서류 확대, GAP 및 원예전문생산단지 여부를 평가항목으로 추가, 안전성 관리 현황 평가 후 우수업체에 한해 ID 등록 등
 - 국내/수출통관 시 위반횟수에 따른 업체 및 농가 제재기준 통일
 - 안전성 조사기준 파프리카 지침 수준으로 강화
 - 안전지침이 역할 추가로 수출단지 안전성 및 품질관리 강화

일본 미등록 잔류농약허용기준의 추가등록 요청

- 2008년 이후 일본 잔류농약허용기준에 미등록 되어 있는 플루퀸코나졸이 성분이 일본 검역 시 6차례나 초과 검출되었음

표 6-4. 최근 대일 수출 방울(미니)토마토의 잔류농약 초과검출 현황

| 품명 | 수량 (kg) | 농약검출 | | | | 잔류기준 | |
|-------|---------|------------|-------|--------|-----------|------|-----|
| | | 통보일 | 통관항 | 성분명 | 검출치 (ppm) | 일본 | 한국 |
| 방울토마토 | 729 | '08.3.7. | 후쿠오카 | 플루퀸코나졸 | 0.06 | 0.01 | 0.7 |
| 방울토마토 | 1,350 | '08.3.19. | 오사카 | 플루퀸코나졸 | 0.04 | 0.01 | 0.7 |
| 방울토마토 | 2,328 | '08.10.30. | 시모노세키 | 플루퀸코나졸 | 0.046 | 0.01 | 0.7 |
| 방울토마토 | 1,200 | '09.2.6. | 시모노세키 | 플루퀸코나졸 | 0.05 | 0.01 | 0.7 |
| 방울토마토 | 1,500 | '09.3.31. | 시모노세키 | 플루퀸코나졸 | 0.02 | 0.01 | 0.7 |
| 방울토마토 | 2,400 | '09.4.6. | 시모노세키 | 플루퀸코나졸 | 0.03 | 0.01 | 0.7 |

- 플루퀸코나졸의 경우 우리나라 잔류농약허용기준이 0.7ppm으로 일본 0.01ppm 과는 큰 차이를 보이고 있음
- 일본 측과의 PLS 대응 시 우리나라의 플루퀸코나졸 성분에 대한 잔류농약허용기준을 일본의 PLS 기준에 반영할 수 있도록 지속적으로 요청해야 할 것임

♣ 수입업체 측면

해외 aT센터를 통한 체계적인 바이어 관리 및 신규 바이어 발굴

- 해외 aT센터를 통한 기존 토마토 바이어의 애로사항 정기적인 청취, 한국산 토마토에 대한 품질 피드백, 개선요청 사항을 발굴하고 수출시장의 요구를 종합적으로 관리하고 즉각적으로 대응할 수 있는 시스템 도입
- 기존 바이어 이외에 외식산업에 뛰어들고 있는 신규 대기업체, 업무용 수요가 존재할 수 있는 바이어 신규 발굴 및 수출선도조직과 연계활동

♣ 소비자 측면

소비자의 기호변화, 시장 트렌드에 대응

- 일본 소비자의 기호변화와 시장 트렌드 변화를 지속적으로 감지하고 이에 대응한 신규제품(가공품 또는 신규품종 등) 개발로 대체 과실류 다양화에 따른 소비 감소 가능성에 대응
- 수입산을 기피하는 일본 소비자의 특성을 고려 식재료 시장을 중점적으로 개발



5. 미진입시장 전략 - 일반(대과) 토마토



가. 국내 현황

- 국내에서 생산되는 대부분의 일반(대과) 토마토는 시설재배를 통해 재배되고 있음
- 현재 국내에서 생산되는 전체 토마토의 약 65% 수준이 일반(대과) 토마토이며, 주로 생식용 일본계(핑크계) 품종이 재배되고 있으며, 최근 일부 단지 위주로 유럽계(조리용) 품종의 재배가 증가하고 있음
- 경영비 및 소득은 재배방식, 경영기법 등에 따라 크게 차이가 나고 방울(미니)토마토에 비해 경영비가 적게 들고 소득률이 높은 편임

표 6-5. 일반 토마토와 방울토마토의 10a당 소득비교

| 구 분 | 수량 (kg/10a) | 조수입 (천원) | 경영비 (천원) | 인건비 (천원) | 소득 (천원) | 소득률 (%) |
|----------------|----------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|
| 일반토마토 (반축성) | 8,314 | 10,566 | 5,157 | 600 | 5,409 | 51.2 |
| 일반토마토 (축성) | 9,331 | 14,024 | 6,975 | 334 | 7,050 | 50.3 |
| 방울토마토 | 7,596 | 16,012 | 9,157 | 1,002 | 6,885 | 42.8 |

자료원 : 농촌진흥청

- 10a 당 생산량은 화란의 28% 수준이나 기타 국가보다는 우위를 차지하고 있으며, 품질의 경우에는 미국, 네덜란드, 중국 등에 비해 우수하나 일본산에 비해서는 당도 면에서 다소 뒤지는 것으로 나타남
- 최근 국내 도매가격은 지난 3개년 평균 kg당 2,103원을 기록하였음
- ('06) 2,088원/kg → ('07) 2,276 → ('08) 1,946

나. 일본 현황

- 일본의 일반(대과)토마토는 주로 생식용 위주의 품종이 재배되고 있으며, 최근 편리성을 추구하는 소비자의 선호도 감소로 생산량이 감소하는 추세임
- 주요 생산 품종은 모모타로로 당도가 높고 식미가 우수함
- 일본 전체 일반(대과) 토마토 시장 중 수입산이 차지하는 비중은 1% 수준으로 아직까지는 미미한 수준임
- 소비자 판매용 일반(대과) 토마토의 경우 일본산이 신선도, 당도 등 품질 면에서 타국산에 비해 우수하며, 일본 내 생산이 충분하여 수입이 거의 이루어지지 않고 있음
- 반면 업무용 일반(대과) 토마토의 경우 주로 과육이 단단하고 과즙이 적은 형태의 토마토가 선호되고 있으며, 수입산의 경우 주로 미국산과 캐나다산이 주를 이루고 있음
- 외식업체나 급식업체에 사용되는 업무용 토마토는 슬라이스 했을 경우 모양이 유지될 정도로 과육이 단단하고, 과즙이 적으며, 씨방크기가 적은 것을 선호하며, 또한 슬라이스 할 경우 단면이 많이 나와야 하므로 높이는 7cm이상의 것을 선호
- 업무용이기 때문에, 당도는 크게 고려하지 않으며 저장성이 높고 쉽게 물러지지 않는 것이 중요하며, 규격은 150g-180g인 미디엄 사이즈의 토마토가 가장 선호되며, 180-230g인 라지 사이즈, 그리고 120-150g인 스몰사이즈가 그 다음으로 선호됨



다. 경쟁자 분석(미국산)

☞ 생산 동향

- 미국은 1700년대부터 토마토를 생산하기 시작하였으며, 1820년대 이후 토마토를 이용한 다양한 요리 보급과 함께 식용으로 본격적으로 생산하기 시작하여 현재 토마토는 미국에서 가장 많이 소비되는 채소로 꼽히고 있음
- 미국에서 생산되는 일반(대과)토마토 품종은 머췌어 그린(Mature Green)과 바인 라이프(Vine Ripe)임
 - 머췌어 그린은 주로 초록색일때 재배하여 에틸렌 가스를 이용하여 인공적으로 숙성시키는 품종으로 육질이 단단하여 슬라이스하기 좋고 유통기간이 길어 외식시장 특히 패스트푸드 업계에서 선호되고 있음
 - 바인 라이프는 머췌어 그린에 비해 좀 더 숙성된 상태에서 수확하며, 수확 후 가스처리 없이 자연적으로 숙성되며, 주로 소매매장에서 판매되고 있음
- 미국은 대부분 넓은 토지에서 노지재배로 토마토를 재배하고 있으며, 토마토 생산면적은 점차 감소하는 추세를 보이고 있음

표 6-6. 미국 토마토 산업현황

| 구 분 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 재배면적(acre) | 128,400 | 124,000 | 120,200 | 108,100 | 105,250 |
| acre당 산출량 | 29,600 | 30,700 | 30,200 | 31,100 | 29,600 |
| 총생산량(1,000lb) | 3,794,800 | 3,803,300 | 3,627,400 | 3,362,700 | 3,113,700 |
| 100lb당가격(\$) | 37.40 | 41.60 | 43.70 | 34.80 | 45.40 |
| 총생산가치(1000\$) | 1,420,160 | 1,583,897 | 1,584,708 | 1,168,693 | 1,414,131 |
| 수출량(1,000lb) | 369,269 | 326,508 | 317,750 | 354,453 | 360,000 |

자료원 : 미국 농무부

- 미국의 토마토 주요 생산지역은 플로리다와 캘리포니아로 이 두 주의 생산량이 전체 미국 토마토 생산량의 70%를 차지함
- 생산시기는 플로리다산은 10월부터 이듬해 6월까지 수확되며, 캘리포니아산은 5월부터 이듬해 11월까지 수확되어 비교적 안정적인 연중 공급시스템을 유지하고 있음

표 6-7. 미국의 신선토마토 생산시기

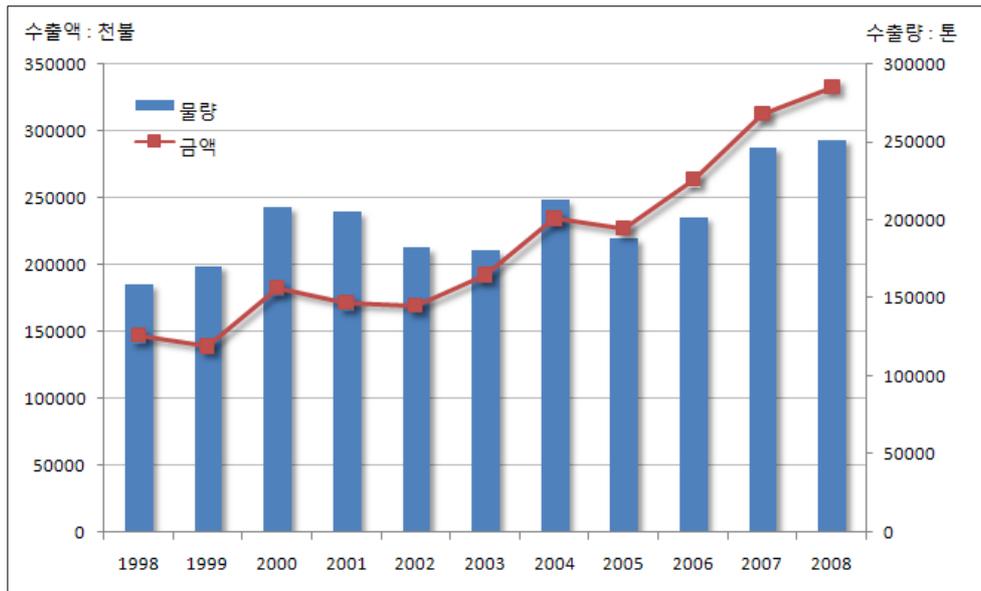
| 구 분 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 캘리포니아 | | | | | | | | | | | | |
| 플로리다 | | | | | | | | | | | | |
| 기 타 | | | | | | | | | | | | |

자료원 : 미국 농무부

수출동향

- 미국은 전체 신선 토마토 생산량 중 약 11.5%를 수출하고 있으며, 2005년 이후 지속적으로 증가추세를 보이고 있음

그림 6-6. 미국의 신선 토마토 수출추이



자료원 : Global Trade Atlas



- 미국의 신선토마토 주요 수출국은 캐나다, 멕시코이며, 일본은 미국의 제 3위의 수출시장으로 2008년 기준 전체 수출물량의 약 0.4%를 수출하였음

표 6-8. 미국의 국가별 신선토마토 수출동향

(단위 : 천불, 톤)

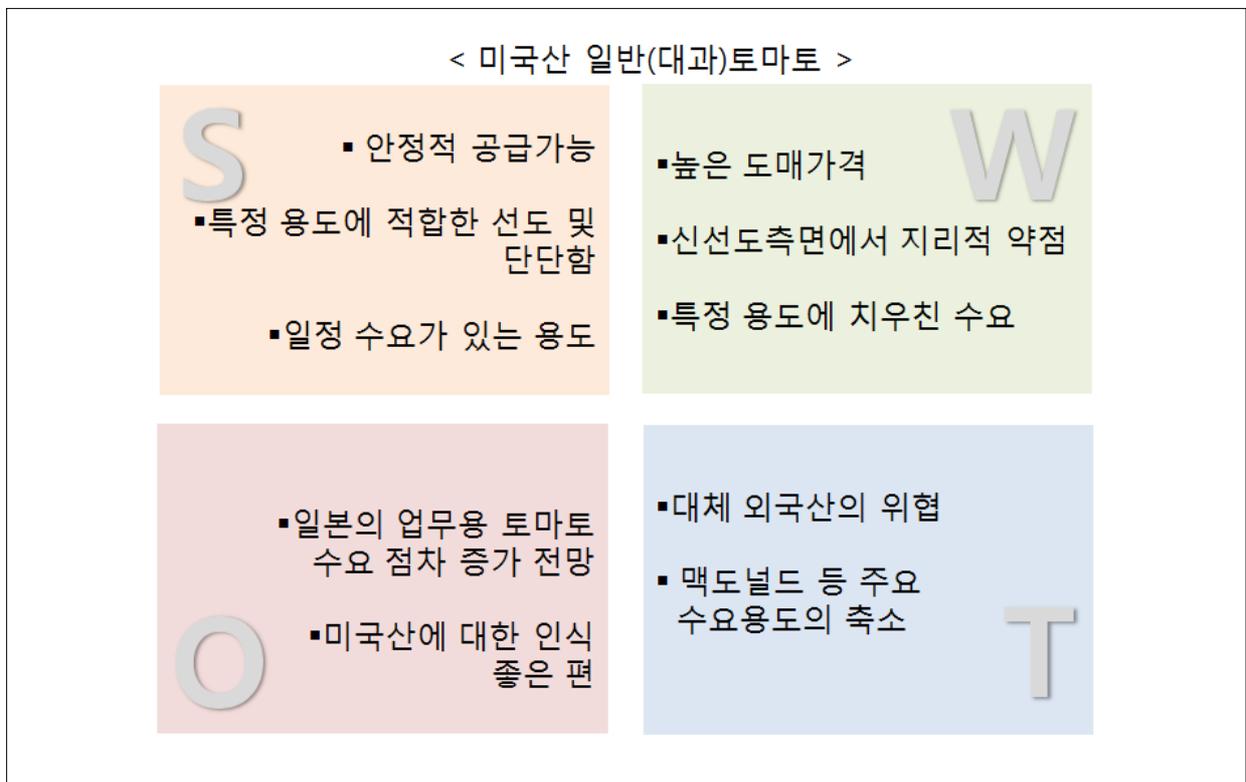
| 구 분 | 2006 | | 2007 | | 2008 | |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 | 금액 | 물량 |
| 합 계 | 263,388 | 202,106 | 312,558 | 246,647 | 332,942 | 251,876 |
| 캐나다 | 232,698 | 175,271 | 270,236 | 206,549 | 279,025 | 205,168 |
| 멕시코 | 21,057 | 19,810 | 34,726 | 34,949 | 49,404 | 43,793 |
| 일 본 | 7,231 | 5,451 | 5,087 | 3,653 | 1,418 | 1,044 |
| 기 타 | 2,402 | 1,575 | 2,510 | 1,495 | 3,095 | 1,871 |

자료원 : Global Trade Atlas

- 맥도날드에서 미국산 머쥬어 그린을 사용한 버거를 출시하여 대일 수출액이 2002년 이후 2007년까지 지속적으로 상승하는 추세를 보였으나 2008년 토마토를 사용하는 메뉴가 폐지됨에 따라 수입량이 전년대비 64.8% 대폭 감소하였음
- 미국이 일본으로 수출하는 일반(대과)토마토 품종은 머쥬어 그린(Mature Green)으로 주로 맥도날드 햄버거용이나 디즈니랜드 등 미국 브랜드와 관련된 업체에 공급되고 있음
- 미국에서 일본까지의 운송기간은 캘리포니아는 10일, 플로리다는 13일(내륙운송 3일, 해상운송 10일)이 걸림
- 일본 수출품은 운송 중에 토마토가 숙성되는 기간을 고려하여 적절한 시기에 수확한 후 운송기간 중 신선도를 최대한 유지시키기 위해 노력하고 있으며, 이러한 신선도 유지기술 개발에 미국정부가 투자 중임

- 미국 수출업자들은 일본 시장을 타깃으로 시장에 맞는 포장과 운송시스템을 마련하고 모든 조건이 일본 시장에 맞아 떨어지도록 생산에서 수출까지 준비하고 있음
- 미국의 대일본 수출업자들은 “Voluntary Export Standard Program for Japan”이라는 자발적인 수출 프로그램을 마련하여 구체적인 수출 가이드라인을 제시하며, 그 프로그램에 소속된 수출업자들에게는 인증 스티커 발급하고 있음
- 가이드라인에는 선적시점에 US NO.1등급이 95%를 넘어야 하고, USDA 기준에 근거하여 숙성되어야 하며, 4kg 박스에 포장할 것 등을 권고하고 있음

SWOT 분석





● 강 점

- 미국의 수출 물량이 충분한 편으로 가격이 맞으면 일본 시장 내 안정적으로 공급하는 것이 가능
- 미국산 토마토는 육질이 단단하고 과즙이 적어 슬라이스 시 형태가 잘 유지되기 때문에 샌드위치나 햄버거용으로 가장 적합한 품질을 가짐
- 일본에서는 많이 생산되지 않는 품목이나, 샌드위치나 햄버거의 수요가 일정하므로, 안정적으로 수출 가능

● 약 점

- 미국산 일반(대과) 토마토는 일본산 일반(대과)토마토에 비하여 높은 가격으로 도매시장에서 거래되고 있음
- 2008년 기준 일본산 일반(대과)토마토는 kg당 303엔에 거래된 반면, 미국산 일반(대과)토마토는 일본산보다 약 2.4배이상 비싼 735엔에 거래되었음

표 6-9. 일본산과 미국산의 일반(대과) 토마토 도매가격 비교

(단위 : 엔/kg)

| 구 분 | 2006 | 2007 | 2008 |
|--------|------|------|------|
| 일본산 평균 | 307 | 319 | 303 |
| 미국산 | 606 | 660 | 735 |

자료원 : 동경도매시장

- 일반적으로 보존기간이 긴 토마토를 수출하나, 지리적으로 근접한 국가에 비해 신선도가 떨어짐
- 수요가 특정 용도에 치우쳐있어, 그 수요가 줄어드는 경우 수출에 즉각적인 영향을 미침

● 기 회

- 일본 시장 내 업무용 토마토 수요가 증가할 전망임으로 가격 조건에 맞으면 수출이 증가할 수 있음
- 수입산 중에서도 미국산에 대해서는 전반적인 이미지 좋은 편임

● 위 협

- 한국산 등 지리적으로 인접한 국가에서 비슷한 품질의 토마토를 수출할 경우 수요가 대체될 수 있음
- 2008년 맥도날드 햄버거 중 토마토를 사용하는 메뉴가 폐지됨에 따라 수입량이 대폭 줄어들었음
- 일본의 미국산 수입량 : ('05) 2,191 → ('06) 2,823 → ('07) 2,157 → ('08) 759

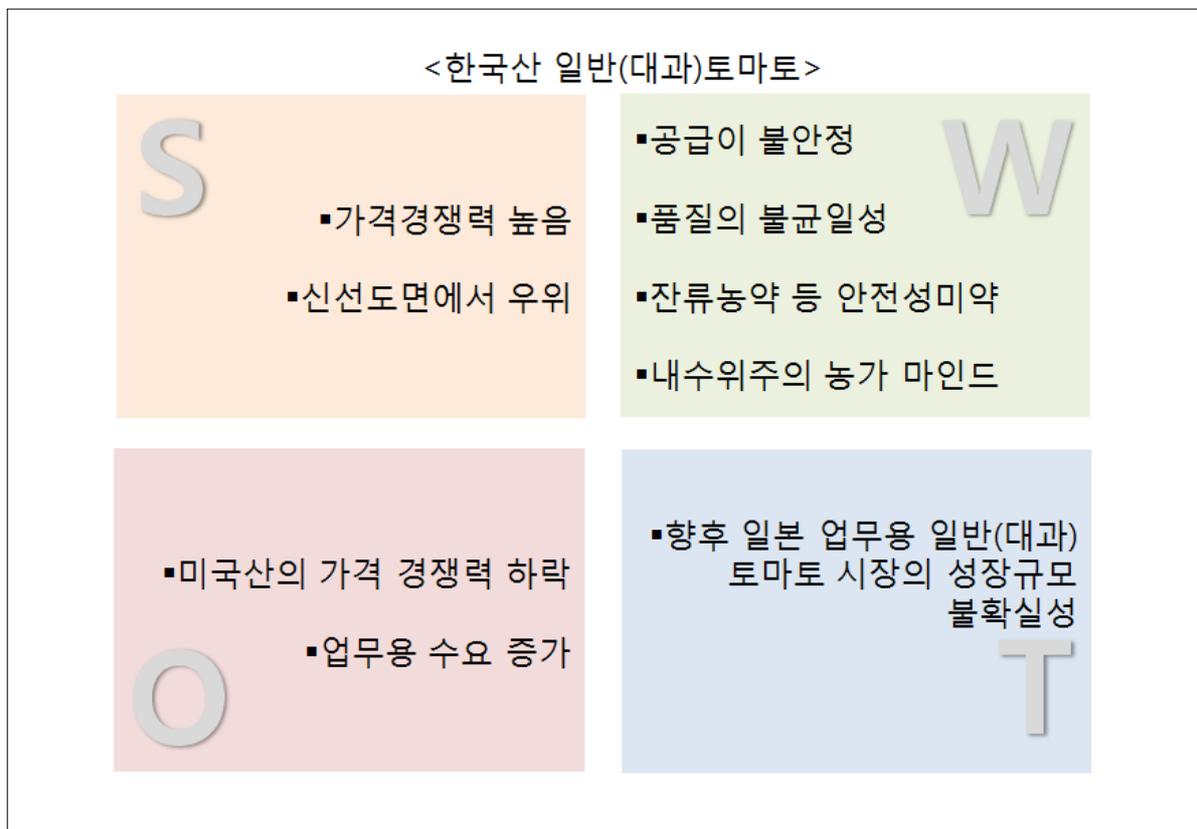
라. 우리나라 일반(대과)토마토 수출현황

- 현재 우리나라는 방울(미니)토마토 위주로 수출하고 있으며, 일반(대과)토마토는 전체 수출량의 약 5% 미만 이내로 소량만이 수출되고 있는 것으로 추정됨
- 일반(대과)의 수출업체는 2개 업체 수준이며, 주로 단단하고 보관이 오래되는 메디슨(유럽계) 품종을 수출하고 있는 것으로 나타남
 - 생식용 토마토의 경우 일본산에 비해 품질이 떨어지고 수입 산이기 때문에 소비자 선호도가 좋지 못해 수입이 이루어지지 않고 있음
- 유럽계 품종의 경우 최근에 생산량이 늘기 시작하였으나 아직까지는 물량이 안정적이지 못하며, 국내시장 위주로 출하가 이루어지고 있어 수출량이 많지 않은 편임



- 일본으로 일반(대과)토마토를 수출하는 A업체의 경우 일본 측에서 수입 규모를 증가시키고 싶어 하나 메디슨 품종이 국내 가격이 좋아 일본 수입업체와의 계약 물량을 확보하고 있지 못한 상태임
- 일본의 일반(대과)토마토의 수입은 거의 업무용 토마토에 집중되어 있으며, 주로 미국이나 캐나다에서 수입이 이루어지고 있음
- 수입 바이어와 상담결과 한국산 메디슨 품종의 경우 미국이나 캐나다산과 비교할 때 품질이 뒤지지 않으며, 신선도 면에서 훨씬 유리하고 단가도 저렴하기 때문에 향후 수입 가능성이 높음을 시사
- 다만, 품질은 농가별로 차이가 크므로 수입 요구조건에 맞는 재배환경 필요

마. 한국산 일반(대과)토마토 SWOT분석



● 강 점

- 일본 요구 수입가격을 맞출 수 있다면, 미국산에 비해 낮은 도매가격으로 공급 가능
- 미국이나 캐나다에 비하여 지리상으로 일본과 인접하고 있기 때문에 상대적인 신선도 면에서 우위

● 약 점

- 현재 한국에서 생산되는 양이 많지 않고 한국 내의 도매가격이 높아, 수출할 수 있는 물량이 불안정한 측면이 존재
- 5~8월에는 과육이 무르기 쉬우며, 품질이 균일하지 않음
- 방울토마토의 경우에서처럼 잔류농약 등 안전성이 문제가 될 소지가 있음
- 내수 위주의 농가 마인드로, 굳이 수출을 하려하지 않음

● 기 회

- 한국산이 미국산의 품질과 비슷하며, 도매가보다 낮은 도매가로 공급할 수 있다면, 한국산이 미국산을 대체할 수 있는 기회가 있음
- 외식과 중식의 기회증가로 인한 업소용 채소의 수요증가 및 여성의 사회 진출, 여가의 증가 등으로 조리시간의 단축되어 샌드위치, 햄버거 등 업무용 수요가 지속적으로 증가하고 있음

● 위 험

- 수요가 증가하는 것은 사실이나 현재까지는 시장규모가 크지 않으며, 향후 시장규모가 어느 정도 빠른 속도로 커질 지에 대해서는 불확실하기 때문에 국내 생산부분의 대응이 쉽지 않음



바. 미국산 대체를 통한 수출확대 전략

☞ 대일 일반(대과) 토마토 수출가능가격 도출

- 현재 업무용으로 일본에서 수입하고 있는 미국산과 경쟁이 가능한 수준의 품질, 안전성 물량공급이 가능하다고 가정할 경우 한국산 일반(대과) 토마토의 수출가능 가격 도출
- 미국산의 최근 3개년 연평균 수입가격(CIF기준) 평균 : 338.8엔/kg

표 6-10. 일본의 미국산 일반(대과) 토마토 연도별 수입가격

(단위: 엔/kg)

| 2006 | 2007 | 2008 | 평균 |
|-------|-------|-------|-------|
| 297.7 | 361.0 | 357.7 | 338.8 |

- 미국산의 CIF 가격의 약 80% 수준으로 공급 가능할 시 가격 경쟁력을 확보한다고 가정, 일본 시장 내 한국산 대과 토마토 연평균 공급가는 **271엔** (엔화=2,918원 / 2008년 연평균 환율적용) 수준이 되어야함
- 271엔으로 공급할 시 농가수취가격은 kg 당 **1,907원** 수준으로 추정됨

표 6-11. 수출원가 추정치

(단위 : 원/kg)

| 농가 수취 가격 ¹⁾ | 선별 포장비 ²⁾ | 포장 재료비 ³⁾ | 집하 운송비 ⁴⁾ | 국내 운송비 ⁵⁾ | 해상 운송비 ⁶⁾ | THC 등 부대비 ⁷⁾ | 물류비(지원) ⁸⁾ | 수출업체 마진 ⁹⁾ | CNF ¹⁰⁾ | 보험료 ¹¹⁾ | CIF ¹²⁾ | 엔화 환산 ¹³⁾ |
|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| 1,907 | 424 | 188 | 50 | 21 | 137 | 107 | -189 | 265 | 2,910 | 8 | 2,918 | 271 |

주 1) 농가수취가격 : 미국산의 80%으로 CIF 설정 시 추정가격, 2~5) 농수산물유통공사 수출물류비 표준원가 산정 자료(2008.9.11) 적용, 6) 12ft/Reefer 부산항→시모노세키 항 기준, 7) THC : Terminal Handling Charge, 8) 물류비(지원) : 공사 물류비 지원 단가 적용, 9) 수출업체 마진 : 10%, 10) CNF=(1)+2)...+10), 11) 보험료 : CNF×110%×0.254%, 12) CIF=CNF+보험료, 13) 엔화환산 : 외환은행 2008년 평균 매매기준율 적용(100엔=1076.63원)

예상효과

- 계약재배를 통해 수출을 한다고 가정할 시 농가의 kg 당 수출소득은 **1,014원** 수준이 될 것으로 전망됨
 - 농가 평균 일반토마토(반축성) 생산비 : 893원 (토마토발전대책 및 유통개선방안, 농림수산식품부 자료)
- 일본의 미국산 수입물량 3개년 평균 : 1,912,910kg
- 미국산을 한국산이 대체한다고 가정할 시 미국산의 40% 대체하기 위해서는 약 10ha의 온실에서 대과 토마토 재배가 필요한 것으로 추정됨

표 6-12. 미국산을 대체한다고 가정할 시 필요물량 및 면적

(단위 : kg, ha)

| 구 분 | 필요 물량 | 필요 온실면적 |
|---------------|---------|---------|
| 미국산의 10% 대체 시 | 191,291 | 2.5 |
| 미국산의 20% 대체 시 | 382,582 | 5.0 |
| 미국산의 30% 대체 시 | 573,873 | 7.5 |
| 미국산의 40% 대체 시 | 765,164 | 9.9 |

주 1) 면적 당 생산 량 : 8.4톤/10a (지역별 평균, 일반 반축성 기준), 상품화율 92.2% 적용 시(농촌진흥청) 단, 품종별/농가현황별로 생산량은 차이가 있을 수 있음

- 미국산 40% 대체한다고 가정할 시 수출확대 가능 액은 2,028천불 수준이며, 이는 2008년 한국산 대일 신선 토마토 수출액(1,566천불)의 약 1.3배 수준임

표 6-13. 미국산을 대체한다고 가정할 시 수출액 및 농가 추정소득

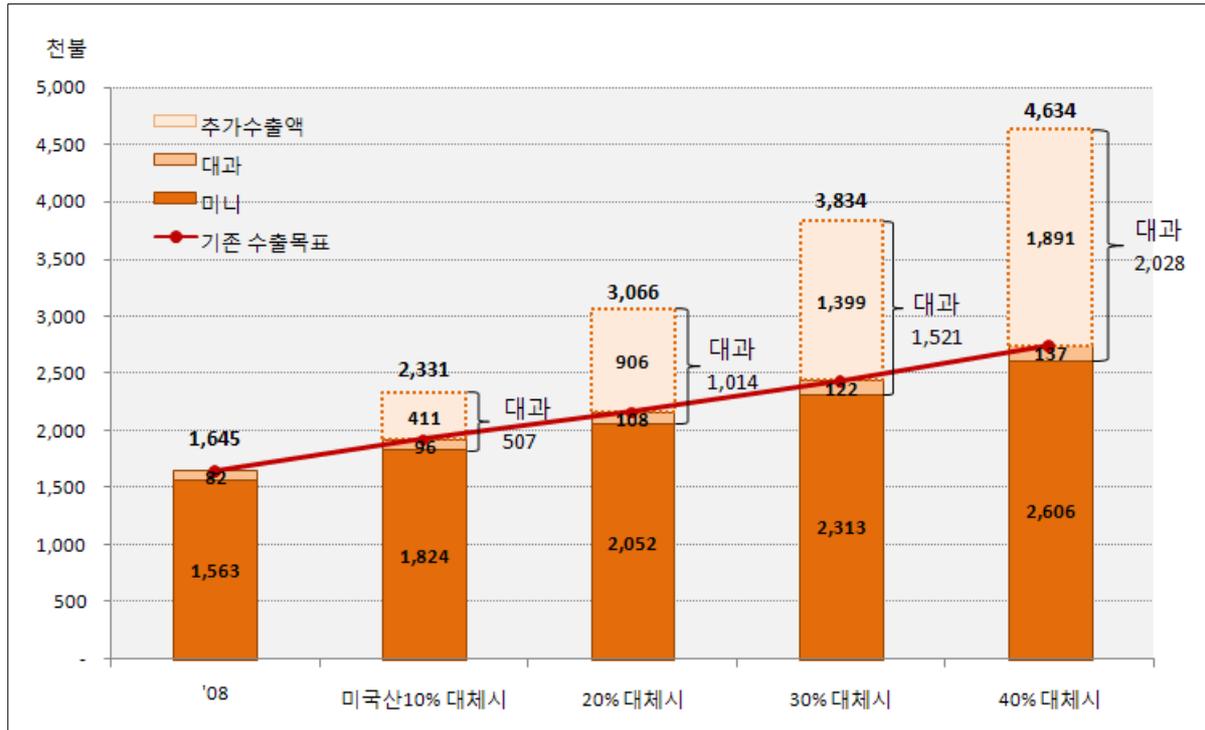
| 구 분 | 수출액(천불) | 농가 추정소득(백만원) |
|---------------|---------|--------------|
| 미국산의 10% 대체 시 | 507 | 194 |
| 미국산의 20% 대체 시 | 1,014 | 388 |
| 미국산의 30% 대체 시 | 1,521 | 582 |
| 미국산의 40% 대체 시 | 2,028 | 776 |

주 1) 수출액 및 농가추정소득 : 미국산의 80%가격으로 공급 시 추정액
 수출액 : CIF×미국산 대체 물량, 농가추정소득 : (kg당 농가수취가격-생산비)×미국산 대체물량
 미달러 환율 : 2008년 연평균 매매기준율 적용 시 (1 USD=1,102.59)



- 방울(미니)토마토의 수출확대가 수출목표와 유사하게 이루어지고 대과 토마토의 수출이 확대되어 미국산의 40%를 대체한다고 가정할 때 대일 수출 가능액은 4,634천불 규모임

그림 6-6. 미국산 대체 시 수출 전망



주 : 2012년 토마토 수출목표 8,000천불(2009.2월 기준)중 대일 수출은 2,743천불(2008년 대일 수출 비중 적용 시)이며 업무용 대과 수출을 통해 미국산을 40% 대체한다고 가정하면 대일 수출 목표액의 약 1.7배 수출달성 가능

- 이러한 수출확대가 이루어지기 위해서는 철저한 안전성 관리는 필수적인 요건이며, 품질 면에서 높이 7cm, 심이 깊지 않고 단단하며, 과즙이 많지 않도록 개선할 필요 있음
- 또한, 외식업체는 일정규모 소비가 지속적으로 이루어져 수출물량의 안정적 공급기반 마련이 필수적임

▶ 6. 미진입시장 전략 - 후르츠토마토 및 토마토가공품



가. 국내시장현황

♣ 후르츠토마토 등 고품질토마토

- 현재 국내에는 소비자 판매를 목적으로 당도를 9~10도 이상 높은 고당도 토마토의 재배는 거의 이루어지지 않고 있으며, 기술력 등이 일본에 비해서 많이 떨어지는 것으로 나타남

♣ 토마토가공품

- 국내에서는 전체 국내 토마토 공급량의 약 99%를 신선 형태로 소비하고 있으며, 페이스트, 조각상 및 조제품은 거의 전량을 수입하여 국내에서 케첩 및 소스 등으로 가공하고 있음
- 국내산은 선택, 과육부족, 무름 등의 특성상 가공용으로는 부적합함
- 가공용 원료의 경우 중국, 미국에서 주로 수입하고 있으며, 주요 수입 품목은 토마토페이스트로 2008년 전체 토마토가공품 수입량의 약 70%를 차지하였음
- 토마토가공품 중 주로 수출이 이루어지는 품목은 케첩으로 2008년 수출액의 약 61.2%를 케첩이 차지하였음
- 케첩은 주로 브랜드가 구축된 오푸기 식품 등에서 해외에서 원료로 페이스트를 수입한 후 2차적으로 국내에서 케첩으로 가공한 뒤 중국, 러시아, 대만 등으로 재수출하는 형태임



나. 일본시장현황

후르츠토마토 등 고품질토마토

- 일본의 생식용 토마토 생산 비중은 일반(대과) 토마토 68%, 방울(미니)토마토 26%, 미디토마토 4.2%, 후르츠토마토 1.8%수준이며, 2007년 기준 후르츠토마토는 약 12천 톤 규모가 생산된 것으로 추정되고 있음
- 후르츠토마토는 별도의 품종이 있는 것은 아니며, 고당도(9도 이상)·고품질(과즙을 풍부하게 만듦) 토마토로 과실 개념으로 소비되는 토마토로서 주로 백화점 등 고급 마켓을 위주로 일반 토마토에 비해 높은 가격에 판매
- 일반(대과) 토마토(4개) : 358엔 / 후르츠토마토(4개) : 840엔
- 일본 소비자가 고당도, 고품질 제품을 선호하기 때문에 향후 시장성도 좋은 편임
- 또한 아멜라 루빈스 품종처럼 품질을 높이고 고급스런 이미지의 브랜드화 시킨 토마토 제품은 일본 고급 마켓(센비키야)을 통해 유통되고 있음

토마토가공품

- 일본에서 생산된 토마토의 경우 대부분이 주스로 가공되고 있으며, 그 외의 토마토 가공품은 토마토티레, 페이스트 등의 형태로 수입하여 제품화하거나 재가공하는 형태가 대부분임
- 일본 내 생산되는 토마토 가공품 중 전체 생산량의 약 55%는 토마토 주스 및 음료이며, 케첩이 37.6%를 차지함
- 식생활의 서구화의 영향으로 피자소스, 케첩, 살사소스 등 토마토를 활용한 소스류의 소비가 점차 증가할 것으로 보임

다. 벤치마킹 전략(후르츠토마토 등 고품질 토마토)

- 현재 국내에는 고품질 토마토 시장이 별도로 존재하지 않으나, 향후 소득 수준의 향상과 더불어 고품질 과실류 등의 소비가 증가하면서 고품질 토마토시장에 대한 소비자 수요가 발생할 수 있음
- 일본은 특히 후르츠토마토 등 고품질 토마토의 재배기술이 뛰어나며, 고급 소포장 제품, 기능성 토마토 등 다양한 고품질 토마토 시장이 형성되어 있음
- 따라서 이런 고당도·고품질 토마토 재배기술 및 상품화에 대한 벤치마킹 할 경우 부가가치가 높은 토마토 상품 개발에 활용 가능할 것으로 보임
- 향후 홍콩, 싱가포르 등 소득이 높은 동남아시아의 고소득층 타겟 제품포장재 개발 및 제품 개발에도 활용 가능

그림 6-7. 아멜라 루빈스(고품질 토마토)





라. 수출확대전략(토마토가공품)

- 장기적인 관점에서 토마토가공품의 일본 내 소비는 지속적으로 증가할 것으로 보이며, 신선제품만으로는 시장 확대에 제약이 존재하기 때문에 가공품 개발은 필수적인 과제임
- 또한 토마토가공품은 제품 형태가 한정되어 있는 신선토마토에 비해 시장 내 차별화가 용이하고 신선품에 비해 부가가치가 높음
- 일본 내 생산이 가장 많은 주스류의 경우 일본 소비자들이 농축주스가 아닌 신선주스 형태의 소비를 선호하고 이러한 신선주스의 경우 수확 후 24간 이내에 가공이 이루어져야 하기 때문에 수입이 거의 발생하지 않고 있음
- 또한 대부분의 가공 토마토 수입은 일본 내 2차 가공을 위한 원료인데, 국내 생산토마토는 가공적성이 우수하지 못하여 원료로 가공하여 수출은 불가능한 상황이며, 우리나라 또한 대부분 원료를 중국 등 수입에 의존하고 있는 상황임
- 따라서 기존에는 시장 내에 존재하지 않는 건강기능성을 가미한 신제품의 개발이 시장 진출에 가장 용이할 것으로 보이며, 토마토 소스에 한국적인 요소를 가미한 제품 개발 등을 고려해 볼 수 있음

7. 대만시장 수출전략개발의 필요성과 향후 시장전망



가. 수출확대 전략개발의 필요성

- 우리나라의 토마토 수출시장은 신선품과 가공품 시장으로 양분되며, 신선품 시장의 경우 약 96.4%가 일본시장에 집중되어 있음
- 이렇듯 수출이 지나치게 일본시장에 치우쳐 있어 일본 시장 내 변화가 일어날 경우 국가 전체 토마토 수출에 미치는 영향과 파급효과가 매우 큰 편임
- 실질적으로 일본의 잔류농약검사 강화와 원산지표시제도의 도입으로 우리나라의 신선 토마토 수출은 급격한 감소를 경험하였음
- 따라서 수출시장의 안정성과 지속적인 소득향상을 위해서는 새로운 신규시장의 개발과 진출이 필수적이라고 할 수 있음
- 토마토 수출은 선도 유지가 매우 중요하기 때문에 실질적으로 지리적으로 인접한 시장에 대한 진입이 우선적으로 고려되어야 하는 점을 감안, 지리적으로 인접한 대만시장에 대한 시장고찰을 통한 진입전략을 도출하고자 함

나. 향후 대만 토마토 시장 전망

- 대만의 토마토 생산
 - 대만의 토마토 재배는 대부분이 노지재배로 국내에 비해 맛과 품질이 다소 떨어지는 것으로 나타났으며, 생산량은 재배면적 감소의 영향으로 점차 감소하는 추세를 보이고 있음



● 대만의 토마토 소비

- 토마토 계란볶음, 토마토 계란탕 등 우리나라에 비해서는 비교적 많은 요리에 토마토가 소비되고 있음
- 소비자들의 소비패턴의 변화에 따라 최근에는 간편하게 먹을 수 있는 방울(미니)토마토의 소비가 증가 추세
- 다양한 색상이나 다이어트 토마토 등 기능성 품종들도 시장에 출시되고 있으며 향후 시장성이 밝은 편임
- 소비자들이 요리용 토마토를 구매할 경우 당도, 크기 등 품질적인 면보다 가격적인 측면을 우선적으로 고려하는 특성이 있음

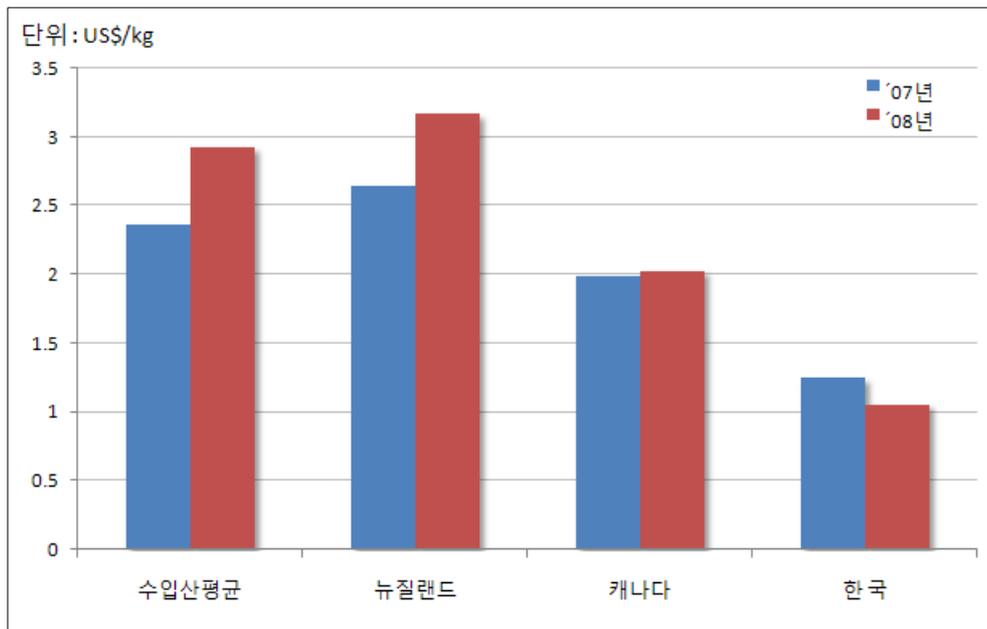
● 대만의 토마토 수입

- 대만은 토마토 자급률이 높아 신선 토마토 수입규모가 그리 크지 않은 편으로 2005년까지 수입 감소추세를 보이다 2006년부터 지속적으로 증가하는 추세
- 중국산 신선 토마토의 경우 현재 수입금지 품목으로 지정되어 있음
- 뉴질랜드, 캐나다산 토마토(방울, 일반 토마토)의 경우 높은 가격으로 인해 현지 고소득층과 현지 체류 외국인들이 자주 이용하는 백화점, 고급매장에서만 제한적으로 유통
- 대만은 토마토 조제품, 케첩, 주스 등 다양한 가공제품을 수입하고 있으며, 이 중 수입량이 가장 많은 것은 토마토 기타조제품으로 전체 수입량의 62.8%를 차지
- 대만 토마토 가공제품 주요 수입국은 중국, 미국, 이탈리아, 칠레, 말레이시아 등이며, 한국산 토마토는 대부분이 조제 및 저장 처리되거나 토마토 주스 형태로 수입되고 있음

다. 가격 경쟁력 비교

- '07~'08년 대만의 수입산 토마토(신선) 수입단가를 살펴보면, 한국산의 경우 뉴질랜드 산의 약 33~47%, 그리고 캐나다산의 52~63%의 수준으로 나타남
- 수입된 한국산 토마토의 경우 전량 방울토마토인 반면, 뉴질랜드와 캐나다산의 경우 방울토마토뿐 아니라 일반(대과)도 수입되었으며, 또한 한국산의 경우 대형유통매장 판촉행사를 통한 홍보용으로 낮은 가격에 들어와 수입가격을 통한 정확한 비교는 어려움
- 하지만 상기요소를 감안하더라도 운송비 등 제반비용 상에 있어 한국산은 뉴질랜드, 캐나다산에 비해 경쟁력이 있어 수출이 될 경우 가격적인 측면에서는 우위를 보일 전망이다

그림 6-8. 수입산 토마토 가격 경쟁력 비교



자료원 : Global Trade Atlas



- 국산 토마토의 대만산과의 도매가격을 비교해 보면 연도별과 월별 그리고 일반 및 방울토마토에 따라 차이가 있으나, 대만산 토마토는 국산의 약 28~47% 수준으로 추정되며, 최근에는 환율이 1NTD에 40원에 근접하여 양국의 도매가격 차이는 더욱 줄어들었음

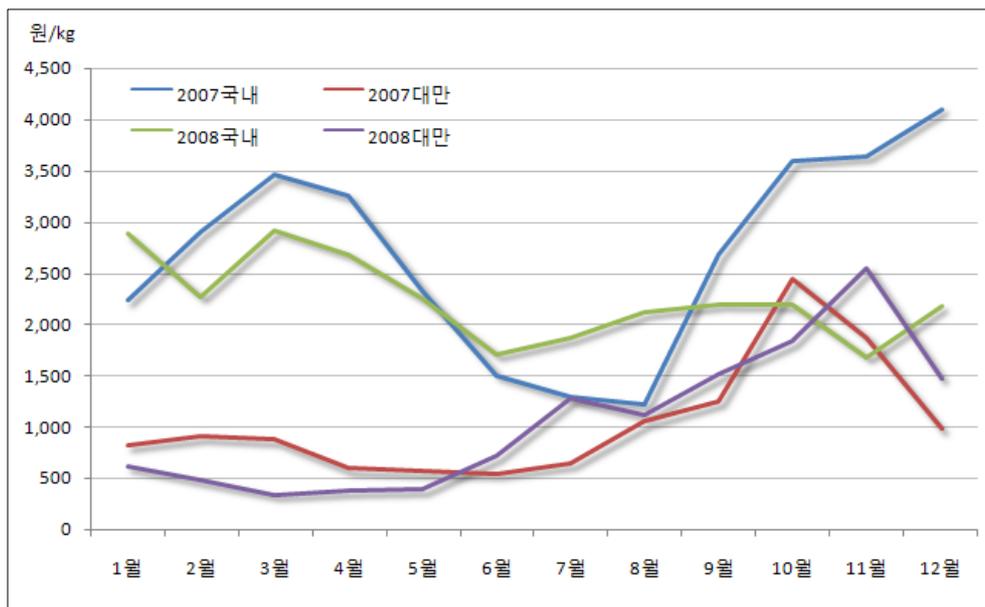
표 6-14. 국산 및 대만산 토마토 도매가격 비교

(단위 : 원/kg)

| 연도 | 구분 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 | 평균 |
|------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 2006 | 국산 | 2,354 | 2,612 | 3,260 | 3,065 | 2,374 | 1,871 | 1,893 | 3,249 | 3,648 | 2,060 | 1,674 | 2,011 | 2,506 |
| | 대만 | 362 | 318 | 294 | 250 | 403 | 1,111 | 1,288 | 1,270 | 1,164 | 809 | 532 | 653 | 704 |
| 2007 | 국산 | 2,236 | 2,911 | 3,469 | 3,255 | 2,338 | 1,512 | 1,297 | 1,233 | 2,686 | 3,601 | 3,651 | 4,109 | 2,691 |
| | 대만 | 824 | 908 | 874 | 591 | 569 | 555 | 648 | 1,047 | 1,251 | 2,448 | 1,871 | 982 | 1,047 |
| 2008 | 국산 | 2,885 | 2,271 | 2,923 | 2,683 | 2,247 | 1,705 | 1,868 | 2,114 | 2,197 | 2,190 | 1,680 | 2,174 | 2,245 |
| | 대만 | 619 | 479 | 343 | 377 | 388 | 716 | 1,279 | 1,118 | 1,510 | 1,835 | 2,555 | 1,475 | 1,058 |

자료원 : 국산가격(농산물유통정보, www.kamis.co.kr), 대만산 가격(農產品交易行情, http://amis.afa.gov.tw)
 주1) 국산은 상품을 기준을 했으며 일반 및 방울토마토 가격을 평균하여 산출
 주2) 대만산 가격은 외환은행 연평균 매매기준율(최종)을 적용, '06년 1NTD=29.40, '07년 28.30, '08년 34.95

그림 6-9. 국산 및 대만산 토마토 도매가격 비교



▶ 8. 대만 신선 토마토 사장 진출전략



♣ 일반(대과) 토마토보다는 방울(미니)토마토 시장 공략필요

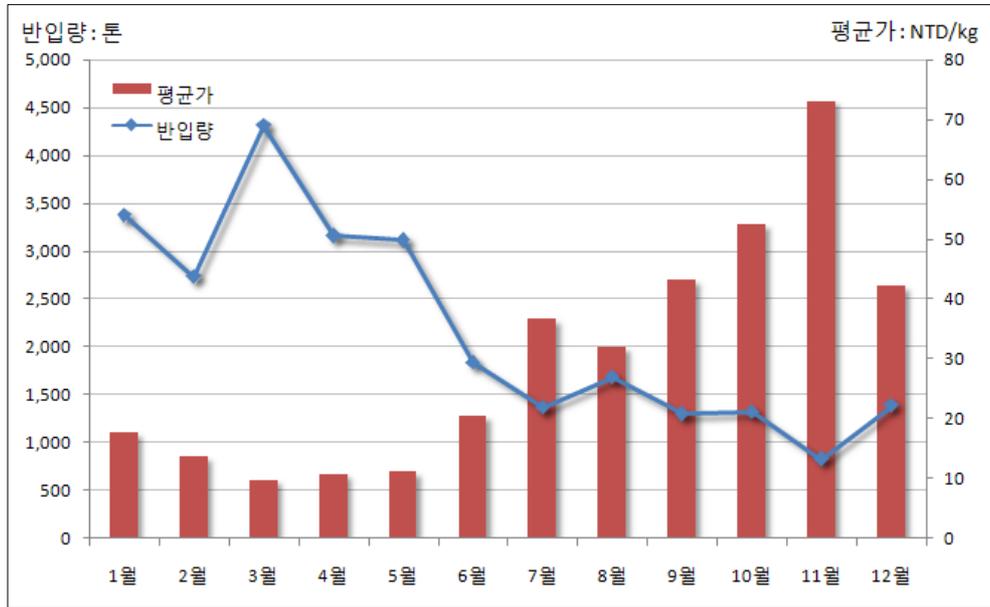
- 일반(대과) 토마토의 경우 생식용보다는 주로 요리용으로 소비되며, 요리용 토마토의 경우 당도, 크기 등 품질적인 면보다 현지 소비자들이 가격적인 측면을 우선적으로 고려하고 있음
- 가격적인 면에서 대만산이 수입 토마토에 비해 우위에 있어 일반(대과) 토마토의 경우 수입 토마토의 진입장벽이 높은 편임
- 반면 생식용 토마토의 경우 대만 내의 소비패턴이 일반(대과)보다 간편하게 먹을 수 있는 방울(미니)토마토를 점차 선호하고 있으며, 방울(미니)토마토의 경우 소비자들이 구매 시에 가격보다는 품질적인 측면을 더욱 고려해 일반(대과)토마토 보다 수출가능성이 높은 상황임

♣ 연중 수출보다는 6~10월을 틈새시장(niche market)으로 진출전략 수립

- 대만의 경우 아열대 기후로 토마토가 연중 생산되어 자급률이 높아, 외국산 신선 토마토의 수입량이 많지 않은 상황임
 - 2008년 137톤(뉴질랜드 111, 캐나다 21, 한국 4)
- 그러나 태풍 등 기후적 영향을 받고 자국 내 토마토 생산량이 적은 6~10월에는 유통되는 토마토 물량이 상대적으로 부족하며, 가격도 높게 형성되며 이 시기에 수입을 희망하는 현지 바이어들이 있는 상황임
- 2006~2008년 통계에 따르면 6~10월 사이의 대만 토마토 반입량은 다른 시기의 61.9%에 불과하며, 가격은 약 1.8배 높게 나타나고 있음



그림 6-10. 대만 토마토 월별 교역량 및 도매가격



(단위 : 톤, NTD/kg)

| 구 분 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|
| 반입량 | 3,375 | 2,732 | 4,315 | 3,159 | 3,113 | 1,839 | 1,367 | 1,683 | 1,301 | 1,322 | 831 | 1,391 |
| 평균가 | 17.7 | 13.7 | 9.8 | 10.8 | 11.1 | 20.5 | 36.6 | 32.0 | 43.2 | 52.5 | 73.1 | 42.2 |

자료원 : 農產品交易行情(<http://amis.afa.gov.tw>), 2008년 기준

- 대만 내에 뉴질랜드와 캐나다산 토마토가 백화점 등 고급마켓을 대상으로 수입되고 있으나, 6~10월에는 수입물량이 거의 없음
- 또한 인근의 중국산 신선 토마토의 경우 현재 수입금지 품목으로 지정되어 있어, 가격 및 신선도 측면에서 다른 외국산보다 한국산 토마토가 경쟁력이 있을 것으로 판단됨

표 6-15. 대만 토마토 월별 수입현황

(단위 : 톤)

| 구분 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 | 합계 |
|------|------|-------|------|------|------|----|----|----|------|-------|-------|-------|-------|
| 2007 | 6.84 | 10.81 | 5.18 | 3.08 | 3.25 | - | - | - | - | 17.4 | 17.26 | 12.25 | 76.07 |
| 2008 | 8.13 | 1.9 | 1.15 | - | - | - | - | - | 5.92 | 19.77 | 50.37 | 49.67 | 136.9 |

자료원 : 대만 행정원 농업위원회

- 다만 한국의 경우 4~7월에 최대 성출하기로 대만 틈새시장을 진출하기 위해서는 이 시기에 수출할 수 있는 물량확보가 필수임. 또한 여름철 방울토마토는 열과가 발생할 수 있고 당도가 다소 떨어지는 문제가 있어 해결이 필요한 상황임
- 제품의 크기, 색깔, 신선도, 당도의 경우 바이어에 따라 구체적인 요구조건에는 차이가 있으나 한국산 수출에는 문제가 없는 것으로 판단됨
- 대만까지 선박운송에는 3~4일이 소요, 최종 매장판매까지는 약 6~7일이 걸려 냉장컨테이너를 활용할 경우 신선도에는 큰 문제가 없음
- 대만 방울토마토의 경우 한국산과 달리 모양이 길쭉한 타원형이 많이 소비되나, 현지 면담결과 수입에는 전혀 문제가 되지 않으며, 당도는 최소 7도 이상을 요구함
- ♣ 장기적으로 대만산 토마토와 차별화될 수 있는 기능성 및 한국적 특색의 제품으로 시장진입 필요
- 대만 내에는 연중 한국산보다 가격이 낮은 다양한 품종, 색깔, 모양의 토마토가 출하되기 때문에, 한국산만의 특화된 기능성 제품의 출시가 필요
- 대만 내에 노란색의 다이어트 방울토마토가 고가에도 불구하고 큰 인기를 누린 사례가 있으며, 가격이 비싸더라도 제품의 차별성이 있으며 구매하려는 의사가 강한 편임



- 영양소가 풍부한 토마토라는 단순한 접근보다는 미용, 노화방지 등 웰빙 이미지를 부각시키는 것이 필요하며, 삼계탕, 고추장처럼 한국적 이미지를 나타낼 수 있는 제품이면 고가이더라도 경쟁력이 있다고 판단됨
- 우선적으로 6~10월의 틈새시장을 우선적으로 공략하여 현지에 한국산 토마토에 대한 바이어 및 소비자 인지도를 높이고, 장기적으로는 고가의 기능성 토마토 제품으로 수출을 확대해야 함

9. 대만 토마토가공품 시장 진출전략



가. 토마토 음료

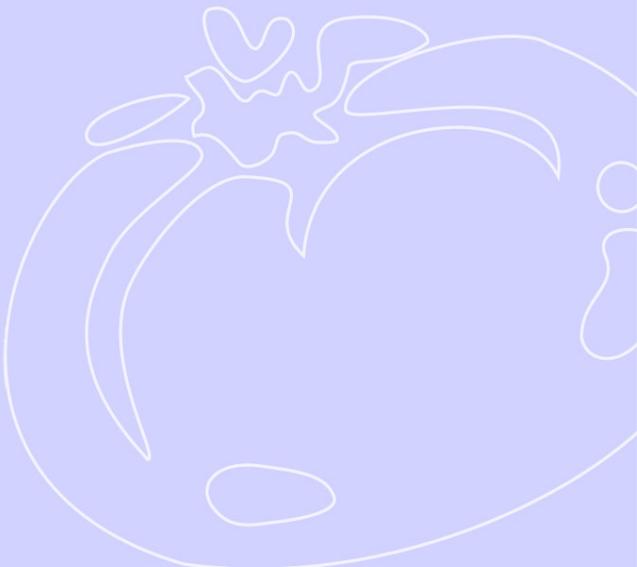
- 토마토 음료의 경우 현재 50%(관세 35%, 화물세 15%)의 고세율로 인해 가격경쟁력 측면에서 시장진입이 어려운 상황이나 현지 토마토 음료에 비해 한국산이 단맛이 강하고 품질이 좋아 가능성이 있음
- 하지만 높은 가격으로 인해 우선적으로는 고급매장 및 대형유통매장 수입코너를 중심으로 브랜드 인지도 향상 및 맛에 대한 홍보가 필요함

나. 토마토케첩

- 한국산 토마토케첩은 백화점 및 일부 소매점에서 판매되고 있으나, 대만 산에 비해 가격이 2~2.5배 높은 상황으로 달면서 시큼한 맛이 나는 한국산의 차별화에 중점을 두어야 함
- 이에 한국산 제품에 대한 시음, 시식 등 맛 길들이기 홍보가 필요하며, 다른 방안으로는 제품의 포장단위를 높여 단가를 낮춰, 현지 COSTCO와 같은 대용량 판매시장에 진입 시도

제
7
장

바이어 설문조사



1. 일본



❏ 취급품목 및 수입국가

- 응답 바이어의 40%가 현재 방울토마토를 취급하고 있었으며, 방울토마토는 전량 한국산을 수입하고 있는 것으로 나타남
- 일반 토마토와 가공품 취급비중은 각각 10%로 나타났으며, 한국 이외의 수입국가는 미국, 유럽 등으로 나타남

[취급품목과 수입국가]

| 취급 품목 | | 수입 국가 | |
|----------------|-----|----------------|-----|
| 일반(완숙) 토마토 | 10% | 한국 | 50% |
| 방울(미니) 토마토 | 40% | 미국 | 10% |
| 송이(미디) 토마토 | 5% | 유럽 | 5% |
| 가공품 | 10% | 기타 | 35% |
| 기 타 | 35% | | |
| (Base n=20, %) | | (Base n=20, %) | |

주 : 기타는 현재는 취급 안함 또는 무응답

❏ 토마토 수입 시 고려사항

- 신선 토마토 수입 시 최우선 고려사항은 안전성 및 위생수준(26.3%)으로 나타났으며, 뒤를 이어 가격(21.1%)과 맛(21.1%) 순으로 나타남
- 가공 토마토의 수입 시에 고려사항은 가격(17.6%), 안전성 및 위생수준(11.7%)로 나타남



[토마토 수입 시 고려요인]

(단위 : %)

| 고려요인 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|---------|------|---------|
| 가격 | 21.1 | 25.0 |
| 신선도/속도 | 10.5 | 22.2 |
| 맛 | 21.1 | 11.1 |
| 모양/크기 | 5.3 | 2.8 |
| 안전성/위생 | 26.3 | 19.4 |
| 공급물량안전성 | 5.3 | 8.3 |
| 수출업체신뢰도 | 5.3 | 2.8 |
| 선별상태 | -* | 5.6 |

1순위 Base n= 19 / 2순위 Base n= 36, 나머지는 무응답

한국산 토마토 수입사유

- 한국산 토마토 수입사유로는 저렴한 가격(16.7%), 신선도 및 속도(16.7%)가 가장 높게 나타났음

[한국산 토마토 수입사유]

(단위 : %)

| 수입사유 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|--------|------|---------|
| 품질우수 | 11.1 | 8.0 |
| 품질균일성 | 5.6 | 4.0 |
| 저렴한가격 | 16.7 | 20.0 |
| 가격안전성 | 5.6 | 8.0 |
| 공급안전성 | 11.1 | 16.0 |
| 신선도/속도 | 16.7 | 12.0 |
| 위생/안전성 | 5.5 | 4.0 |
| 수출업체신뢰 | -* | 4.0 |

1순위 Base n= 19 / 2순위 Base n= 25, 나머지는 무응답

♂ 한국산 토마토 수입만족도 수준

- 만족이라고 응답한 바이어는 전체의 18.7%, 보통은 25%, 불만족은 12.5%로 나타났으며, 만족도 수준이 대부분 보통수준에 이르고 있고, 불만족 높은 수준으로 나타나 바이어 대상 만족도를 향상시킬 필요 있음

[한국산 토마토 만족도 수준]

(단위 : %)

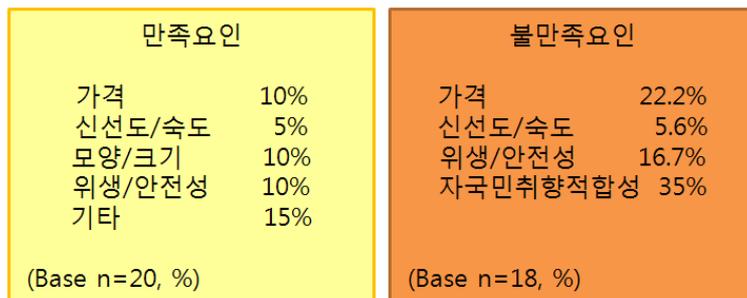


Base n= 16, 기타는 무응답

♂ 한국산 토마토 만족 및 불만족요인

- 한국산 토마토의 만족요인은 가격, 신선도/숙도, 모양/크기 등 요인별로 5~10%로 다양하게 나타났으며, 바이어별로 만족하는 요인이 집중되지 않고 분산되어 있는 특징을 보임
- 한국산 토마토의 불만족요인으로는 자국민의 취향적합성이 35%로 가장 높게 나타나 수입산을 기피하는 일본인의 특성을 보여주었으며, 가격이 22.2%, 위생/안전성이 16.7%로 나타나 향후 가격 경쟁력 및 위생/안전성을 더욱 향상 시켜야 할 것으로 보임

[한국산 토마토 만족 및 불만족요인]



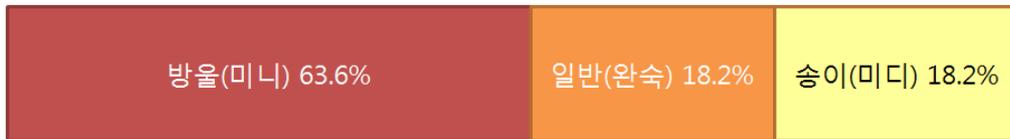


☞ 한국산 토마토 취급의향

- 향후 취급할 의향이 있는 토마토 종류에 대해서는 방울토마토를 취급하겠다고 응답한 바이어가 63.6%를 차지하였고, 이어 일반토마토와 송이토마토가 각각 18.2%를 차지하여 향후 방울토마토가 수출가능성이 가장 높은 것으로 나타남

[향후 취급의향이 있는 품목]

(단위 : %)



Base n= 11(취급의향 있다고 밝힌 바이어수)

☞ 향후 판매전망이 밝은 토마토

- 일본 시장 내 향후 판매전망이 밝다고 응답한 토마토 종류는 방울이 56.3%, 일반토마토가 6.25%로 나타났음
- 구체적인 품종으로는 방울토마토는 산체리250, 아멜라(고당도품종)를 언급한 바이어가 있었으며, 완숙토마토는 비프계(업무용) 토마토, 프리미엄 토마토 등을 언급하였음

[향후 판매전망이 밝은 토마토 종류]

(단위 : %)

| 판매전망 밝은 품목 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|------------|------|---------|
| 방울(미니)토마토 | 56.3 | 47.6 |
| 일반(대과)토마토 | 6.25 | 14.3 |
| 송이(미디)토마토 | - | 14.3 |
| 기타 | - | - |

1순위 Base n= 16 / 2순위 Base n= 21

한국산외의 타국산 토마토 수입 시 토마토 수입사유

- 한국이외의 타국산을 수입하는 바이어의 경우 타국산 토마토를 수입하는 사유에 대하여 대부분 가격대비 품질의 우수성을 꼽았으며, 위생/안전성, 물량확보의 안전성, 신뢰성 등을 꼽았음

[타국산 수입 시 수입사유]

(단위 : %)

| 수입사유 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|-----------|------|---------|
| 가격대비 품질우수 | 6.25 | 15.8 |
| 위생/안전성 | 6.25 | 5.3 |
| 물량확보의 안전성 | 6.25 | 5.3 |
| 신뢰성 | - | 5.3 |

1순위 Base n= 16 / 2순위 Base n= 19

한국산 토마토에 대한 불만사항

| 한국산 토마토 불만족 사례 |
|-------------------------------------------------------------------|
| 기술이 뛰어남에도 불구하고 맛보다는 양을 생각해서 전반적인 품질이 떨어진다고 |
| 생산 코스트가 상승했기 때문에 가격 경쟁력이 전만큼 뛰어나지 못하다. |
| 명령검사로 토마토 통관기관이 오래걸려 선도가 떨어져 일본 내 평가에 악영향을 미치고 있다. |
| 명령검사만 풀린다면 수입이 증가할 수 있을 것으로 기대된다. 농가의 농약관리를 엄격하게 해줬으면 좋겠다. |
| 가격 경쟁력을 높이지 않는다면 수입판매는 어려울 것 같다. 일반 소비자의 인지도가 낮다. |
| 일본 시세가 낮을 때만 수출하는 일부 업체 때문에 손해보는 경우가 있다. 이런 회사의 ID 부여가 안되었으면 좋겠다. |
| 식미나 품질이 일반적이어서는 소비자에게 어필하기 어려울 것으로 판단된다. |
| 명령검사로 품질이 떨어지고 있고 선별상태가 안 좋은 경우도 있어 판매처에서 국내산으로 바꿔달라는 요구가 있었다. |



☞ 한국측 토마토 수출업체와 거래하게 된 계기

- 한국측 토마토 수출업체와 거래하게 된 계기는 국내외 농식품 행사참가가 11.8%, 그 외 공공기관 사이트나 홍보책자, 공공기관에 직접 문의하여 접촉하게 된 사례가 각각 5.9%씩 나타났고, 기타는 개인적인 친분, 타 품목 거래 중 알게 되었다는 응답이 있었음

| | |
|----------|-------|
| 농식품행사참가 | 11.8% |
| 공공기관 사이트 | 5.9% |
| 홍보책자 | 5.9% |
| 공공기관 문의 | 5.9% |
| 기타 | 17.6% |

(Base n=17, %)

☞ 한국측 토마토 수출업체와의 거래 시작연도

- 질문에 응답한 자의 50%는 1995~1999년 사이에 나머지 50%는 2000~2004년 사이에 수출업체와 거래를 시작한 것으로 나타났음

☞ 현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체의 만족도 수준

- 매우 만족한다고 응답한 바이어가 11.1%로 가장 많았고 보통 이하는 16.8%를 차지하여 만족도를 제고할 필요성 있음

[한국 토마토 수출업체의 만족도 수준]

(단위 : %)



Base n= 18, 나머지는 무응답

현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체에 대한 만족요인과 불만족요인

- 직원의 친절성 및 의사소통 언어능력이 중요한 만족요인으로 작용하고 있었으며, 가격과 위생/안전성 수준 등이 만족을 위해 더욱 개선해야 할 사항으로 나타났음

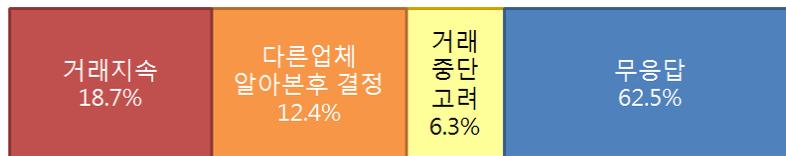
| 만족요인 | 불만족요인 |
|-----------|------------|
| 취급품목의 전문성 | 하자발생시 반품처리 |
| 상품성 유지노력 | 가격조건 |
| 공급 품질 | 위생/안전성 |
| 위생/안전성 | |
| 직원의 친절성 | |
| 의사소통능력 | |

현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체와 향후 지속거래 여부

- 적극적으로 거래 지속의사를 밝힌 바이어는 18.7%, 다른 업체와의 비교 후 결정은 12.4%, 거래중단 고려가 6.3%로 나타났으며, 지속여부에 대한 무응답은 62.5%로 높게 나타나 향후 지속적인 거래를 위해 다각적인 노력이 필요한 상황임

[향후 지속거래 여부]

(단위 : %)



Base n= 16

거래하고 있는 수출업체에 대한 건의사항

| 수출업체에 대한 건의사항 |
|--------------------------|
| 비즈니스적 마인드를 더욱 키웠으면 좋겠다. |
| 농약관리를 보다 철저하게 해주었으면 좋겠다. |



2. 대만



❏ 취급품목 및 수입국가

- 신선 토마토를 취급하고 있는 바이어는 23.1%이며, 이 중 방울 토마토 취급 바이어가 15.4%를 차지하였음
- 가공품 중에서는 토마토케첩이 23.1%를 가장 많았고 다음으로 토마토주스가 15.4%로 나타났음
- 수입국가는 한국은 주로 케첩과 일부 방울 토마토를 수입하고 있었으며, 미주지역에서 일반 토마토가 일부 수입이 되고 있었고 나머지국가에서는 대부분, 케첩, 페이스트, 주스 등의 가공품 수입이 이루어지고 있었음

[취급품목과 수입국가]

| 취급 품목 | | 수입 국가 | |
|----------------|-------|----------------|-------|
| 일반(완숙) 토마토 | 7.7% | 한국 | 25% |
| 방울(미니) 토마토 | 15.4% | 일본 | 25% |
| 토마토 케첩 | 23.1% | 미국 | 8.3% |
| 페이스트/소스 | 7.7% | 이탈리아 | 16.7% |
| 토마토주스 | 15.4% | 기타 | 25% |
| 조각상/조제품 | 7.7% | | |
| 기타 가공품 | 7.7% | | |
| (Base n=13, %) | | (Base n=12, %) | |

❏ 토마토 수입 시 고려사항

- 신선 토마토 수입 시에는 가격과 신선도가 가장 고려되는 것으로 나타났으며, 가공품 수입 시에는 가격을 최우선으로 고려한다고 응답한 바이어가 30%로 나타났으며, 신선품에 비해 포장디자인/재질, 수출업체 신뢰도 등도 중요한 고려 요소로 나타났음

[신선 토마토 수입 시 고려사항]

(단위 : %)

| 고려요인 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|-----------|------|---------|
| 가격 | 14.3 | 8.0 |
| 신선도/속도 | 14.3 | 12.0 |
| 모양/크기 | 7.1 | 4.0 |
| 안전성/위생 | 7.1 | 4.0 |
| 공급물량의 안전성 | 7.1 | 4.0 |
| 맛 | - | 4.0 |

1순위 Base n= 14, 1+2순위 Base n=25

[가공 토마토 수입 시 고려사항]

(단위 : %)

| 고려요인 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|-----------|------|---------|
| 가격 | 30.0 | 20.0 |
| 신선도/속도 | 10.0 | 5.0 |
| 포장재질/디자인 | 10.0 | 10.0 |
| 공급물량의 안전성 | 10.0 | 5.0 |
| 수출업체의 신뢰도 | 10.0 | 10.0 |
| 맛 등 품질 | - | 5.0 |
| 자국민취향 적합성 | - | 10.0 |

1순위 Base n= 10, 1+2순위 Base n=20

♣ 한국산 토마토 수입사유

- 한국산 토마토 수입사유로는 신선품의 경우 품질 우수하다는 응답이 있었으며, 가공품의 경우에는 맛이 뛰어나고 포장디자인이 우수하다는 응답이 있었음

♣ 한국산 토마토 만족 및 불만족요인

- 한국산 토마토에 대한 만족 수준은 보통 수준으로 나타났으며, 만족 요인은 맛이 우수하다는 점과 한국산 수출업체에 대한 신뢰 등으로 나타났음

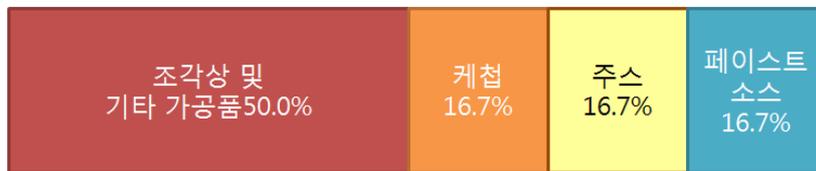


- 불만족 요인으로는 신선도와 속도가 적당하지 못한 것을 들었음

♣ 한국산 토마토 취급의향

- 한국산 토마토의 취급 의향에 대해서는 예라고 응답한 바이어가 전체 응답의 50%였으며, 취급 의향이 있는 품목은 주로 조각상, 케첩 등의 가공품으로 나타남

[한국산 토마토 취급의향이 있는 품목]



Base n= 6(취급의향이 있는 바이어 수)

♣ 향후 판매전망이 밝은 토마토

- 신선 토마토 중에는 일반, 송이(미디) 토마토의 전망이 밝은 것으로 나타났으며, 가공품 중에서는 토마토 주스와 케첩 등의 전망이 밝은 것으로 나타남

[향후 대만 시장 내 판매전망이 밝은 토마토]

(단위 : %)

| 판매전망 밝은 품목 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|--------------|------|---------|
| 신선 일반(대과)토마토 | 10.0 | 6.3 |
| 신선 송이(미디)토마토 | | 6.3 |
| 토마토케첩 | 20.0 | 12.5 |
| 토마토주스 | 30.0 | 18.8 |
| 페이스트/소스 | 10.0 | 12.5 |
| 조각상/기타 | - | 25.0 |

1순위 Base n= 10, 1+2순위 Base n=16

한국산의 타국산 토마토 수입 시 토마토 수입사유

- 한국산 이외의 타국산 토마토를 수입할 경우 토마토를 수입하는 사유에 대해 질문한 결과 위생과 안전성 때문이라고 응답한 바이어가 30%, 저렴한 가격이 30%로 나타나 가장 중요한 수입사유로 나타났음

[타국산 토마토 수입 시 수입사유]

(단위 : %)

| 수입사유 | 1순위 | 1순위+2순위 |
|------------|------|---------|
| 가격대비 품질우수 | 10.0 | 15.0 |
| 위생/안전성 | 30.0 | 15.0 |
| 국내소비자입맛에맞음 | 10.0 | 15.0 |
| 전반적인 이미지 | - | 5.0 |
| 저렴한 가격 | 30.0 | 15.0 |
| 물량확보 안정적 | - | 10.0 |
| 기타 | 20.0 | 25.0 |

1순위 Base n= 10, 1+2순위 Base n=20

한국산 토마토에 대한 불만사항

- 신선도 유지가 어렵다는 응답이 있었음

한국측 토마토 수출업체와 거래하게 된 계기

- 한국과 거래하고 있는 업체는 전체의 20%이며, 한국 수출업체와 거래하게 된 계기는 한국측의 바이어 초청행사에 참가로 나타났음

한국측 토마토 수출업체와의 거래 시작연도

- 2005년 이후에 거래를 시작한 것으로 응답함



☞ 현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체의 만족도 수준

- 만족도 수준은 보통으로 나타남

☞ 현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체와 향후 지속거래 여부

- 응답한 바이어 모두 향후 지속적으로 거래할 것이라고 응답

응답자 분석자료

〈일 본〉

| | |
|------------------|---------------|
| 응답자수 | 16명 |
| 성 별 | 남자 15명, 여자 1명 |
| 연 령 | 20~29세 1명 |
| | 30~39세 6명 |
| | 40~49세 4명 |
| | 50세 이상 5명 |
| 농식품 수입 종사기간 | 10년미만 2명 |
| | 10~15년 8명 |
| | 16년이상 6명 |
| 한국 농식품 취급시작시기 | 1994년이전3명 |
| | 1995~1999년 5명 |
| | 2000~2004년 5명 |
| | 2005년 이후 3명 |

〈대 만〉

| | |
|------------------|---------------|
| 응답자수 | 10명 |
| 성 별 | 남자 1명, 여자 9명 |
| 연 령 | 20~29세 1명 |
| | 30~39세 3명 |
| | 40~49세 5명 |
| | 50세 이상 1명 |
| 농식품 수입 종사기간 | 10년미만 3명 |
| | 10~15년 4명 |
| | 16년이상 3명 |
| 한국 농식품 취급시작시기 | 1985~1989년 1명 |
| | 1995~1999년 1명 |
| | 2000~2004년 1명 |



 설문조사양식

한국 토마토에 대한 해외 바이어 인식 조사

안녕하십니까? 저희는 지금 수입 토마토에 대한 바이어들의 인식 및 구입 행태를 연구하고 있습니다. 이 설문조사는 바이어 여러분들의 수입 토마토에 대한 인식 및 구입 행태를 파악하여 보다 질 좋은 제품과 서비스를 제공하기 위한 자료로 활용하기 위한 것입니다. 제공하신 정보는 수량화되어 통계분석만을 위해 사용될 것이며, 개인을 식별할 수 있는 형태로 사용되거나 공표되지 않을 것입니다

바쁘시겠지만 잠시 시간을 내어 설문에 응답해 주시면 감사하겠습니다.

2009.

대한민국 농수산물유통공사

 통계처리의 편의를 위해 주관식 응답의 경우, 판독이 용이하도록 정자체로 기재해 주시기 바랍니다.

다음부터는 토마토 수입과 관련된 질문입니다.

문1. **최근 1년간을 생각해 볼 때**, 다음 중 귀하께서 수입하는 토마토는 어떤 품목이며, 어느 국가 또는 지역에서 수입하시는 것인지요? 아래 matrix에 해당 수입 국가/지역을 **모두** 선택해 주십시오.

“기타”를 선택하신 경우에는 해당 지역/국가를 구체적으로 적어 주시기 바랍니다.

<문1. 취급품목 및 수입국가>

| | # | 취급 품목 | 취급 여부 및 수입국가(혹은 지역) | | | |
|-------------|----|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 신 선 품 | 1 | 완숙 토마토 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 2 | 미니 토마토 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 3 | 송이 토마토 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| 가 공 품 | 4 | 케첩 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 7 | 페이스트/ 소스류 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 8 | 주스 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 9 | 조각상/ 조제품 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |
| | 10 | 기타 가공품 | <input type="checkbox"/> 1.취급 안함 <input type="checkbox"/> 2.한국 <input type="checkbox"/> 3.중국 | <input type="checkbox"/> 4.동남아 <input type="checkbox"/> 5.뉴질랜드 <input type="checkbox"/> 6.호주 | <input type="checkbox"/> 7.미국 <input type="checkbox"/> 8.캐나다 <input type="checkbox"/> 9.유럽() | <input type="checkbox"/> 10.기타 () |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.



문2. 귀하께서 토마토를 수입할 때 가장 중요시하는 점은 무엇입니까? 아래 matrix의 빈칸에 적어주십시오.
 <문2 보기>의 이유 중 해당되는 것을 **순서대로 두 가지만** 선택해 주시기 바랍니다.
"기타"를 선택하신 경우에는 이유를 빈칸에 구체적으로 적어 주십시오.

<문2 보기>

| | | |
|------------|--------------|-----------------------|
| 1. 가격 | 6. 포장상태 | 11. 선별상태 |
| 2. 신선도/속도 | 7. 포장재질/디자인 | 12. 수출업체의 신뢰도 |
| 3. 맛 | 8. 안전성/위생 | 13. 자국민 취향과의 적합성 |
| 4. 색 | 9. 품목의 다양성 | 14. 상표/브랜드 이미지 우수 |
| 5. 모양 및 크기 | 10. 공급물량 안정성 | 15. 기타(자세히 :) |

| 구 분 | # | 토마토 수입/취급 시 고려사항 | |
|---------|---|------------------|-----|
| | | 1순위 | 2순위 |
| 신 선 토마토 | 1 | | |
| 가 공 토마토 | 2 | | |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.

지금부터는 한국산 토마토에 대한 질문입니다. 한국산 토마토를 취급하는 경우에만 응답해 주시기 바랍니다.

문3. 그럼 귀하께서 취급하시는 한국산 토마토를 수입하시는 이유는 무엇입니까? 아래 matrix의 빈칸에 적어주십시오.

<문3 보기>의 이유 중 해당되는 것을 **순서대로 두 가지만** 선택해 주시기 바랍니다.

"기타"를 선택하신 경우에는 이유를 빈칸에 구체적으로 적어 주십시오.

<문3 보기>

| | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1. 맛, 색깔, 형태, 크기, 중량 등 우수한 품질 | 7. 포장상태가 양호해서 | 13. 상표/브랜드 이미지 우수 |
| 2. 균일한 품질수준 유지 | 8. 포장 재질/디자인이 우수 | 14. 한국에 대한 국가 이미지가 좋음 |
| 3. 독특한 맛 | 9. 신선도/숙도 유지가 잘 됨 | 15. 한국 측 수출업체를 믿을 수 있음 |
| 4. 저렴한 가격 | 10. 위생/안전성에 대한 신뢰 | 16. 기타 (자세히 :) |
| 5. 가격 안정성 | 11. 소비자들이 많이 찾음 | |
| 6. 공급의 안정성 | 12. 해당 품목에서 한국산 식품에 대한 이미지가 좋음 | |

<문3. 한국산 토마토 취급 이유>

☞ 한국산을 취급하는 경우에만 응답해 주세요.

| 구 분 | # | 한국산 토마토 취급 이유 | |
|---------|---|---------------|-----|
| | | 1순위 | 2순위 |
| 신 선 토마토 | 1 | | |
| 가 공 토마토 | 2 | | |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.



문4. **취급하고 있는 한국산 토마토**에 대해서는 어느 정도 만족하시는 편입니까? **5점 만점**으로 평가해주신다면요?

<문4. 한국산 토마토에 대한 만족도>

☞ 아래 품목 중 한국산을 취급하는 경우에만 응답해 주세요.

| | # | 한국산 토마토에 대한 만족도 | | | | |
|-----------|---|---------------------------|-----|----|----|----------|
| | | 매우 불만족 | 불만족 | 보통 | 만족 | 매우 만족 |
| 신선 토마토 | 1 | 1-----2-----3-----4-----5 | | | | |
| 가공 토마토 | 2 | 1-----2-----3-----4-----5 | | | | |

문5. **취급하고 있는 한국산 토마토**에 대해 만족스러운 점이 있다면, 어떤 것이 있습니까?
만족스럽지 못한 점이 있다면 어떤 것이 있겠습니까? <문4 보기>를 보시고, 아래 matrix에
해당되는 번호를 **모두** 적어주시기 바랍니다.
"기타"를 선택하신 경우에는 구체적인 내용을 적어주십시오.

<문5 보기>

| | | | |
|------------|-------------|------------------|-------------------|
| 1. 가격 | 6. 포장상태 | 11. 한국측 수출업체 | 16. 상표/브랜드 이미지 우수 |
| 2. 신선도/속도 | 7. 포장재질/디자인 | 12. 공급물량 안정성 | 17. 기타(자세히:) |
| 3. 맛 | 8. 안전성/위생 | 13. 선별상태 | |
| 4. 색 | 9. 향 | 14. 자국민 취향과의 적합성 | |
| 5. 모양 및 크기 | 10. 품목의 다양성 | 15. 유통기한 | |

<문5. 한국산 토마토에 대한 만족/불만족 요인 >

☞ 아래 품목 중 한국산을 취급하는 경우에만 응답해 주세요.

| | # | 한국산 토마토 만족/불만족 이유 *한국산 토마토를 취급하는 경우에만 <문4. 보기>의 해당번호를 모두 적어주시기 바랍니다 | |
|-----------|---|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | | 만족 요인 | 불만족요인 |
| 신선 토마토 | 1 | | |
| 가공 토마토 | 2 | | |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.

문6. 귀하께서 앞으로 **취급할 의향이 있는 한국산 토마토 품목**이 있다면 어떤 것들입니까? 취급하실 의향이 있는 것을 **모두** 선택해 주십시오.

<문6. 향후 취급의향 한국산 토마토>

| | # | 농식품 품목 | 취급의향 | (구체적인 품목/품종이 있으시면 적어주시기 바랍니다) |
|--------|---|------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 신선 토마토 | 1 | 미니토마토 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 2 | 완숙토마토 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 3 | 송이토마토 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 4 | 기 타 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| 가공 토마토 | 1 | 토마토케첩 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 2 | 토마토주스 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 3 | 토마토페이스트/소스 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| | 4 | 조각상/기타 | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |

문6-1. 귀하께서 보시기에 앞으로 자국 내에서 **판매 전망이 밝다고 생각하시는 토마토**가 있다면 어떤 것이 있겠습니까? 유망하다고 생각하시는 **순서대로 2가지**만 선택해 주십시오. **유망하다고 선택하신 품목에 대해서 구체적으로 생각하시는 품목/품종이 있으면, 최우측 공란에 적어주십시오.**

<문6-1 보기 >

| [신선품] | [가공품] |
|---------|---------------|
| 1.미니토마토 | 5.케첩 |
| 2.완숙토마토 | 6.토마토 주스 |
| 3.송이토마토 | 7.토마토 페이스트/소스 |
| 4.기타 | 8.조각상/기타 조제품 |
| | 9.기타 (자세히 :) |

<문6-1. 향후 판매 전망이 밝은 토마토>

| | 향후 판매 전망이 밝은 토마토 품목 (<문5-1 보기>의 번호를 적어주십시오) | 세부품목(품종) (구체적인 품목을 적어주십시오) |
|------|------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 순위 | | |
| 2 순위 | | |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.



문7. 귀하의 경우에 **한국을 제외하고 금액기준으로 가장 많이 토마토를 수입하는 국가**는 어디입니까?
()

문7-1. 그럼, 그 국가에서 토마토를 가장 많이 수입하시는 이유는 무엇입니까? **순서대로 2가지만** 선택해 주십시오

“기타”를 선택하신 경우에는 구체적인 이유를 적어주시기 바랍니다.

<문7-1 보기>

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1. 가격 대비 품질이 우수하다 | 9. 포장재질/디자인이 우수하다 |
| 2. 고급스럽다 | 10. 홍보가 잘 된다 |
| 3. 위생적이고 안전하다 | 11. 크기/모양 선별 등 품질관리가 잘 된다 |
| 4. 신선도/속도가 좋다 | 12. 물량확보가 안정적이다 |
| 5. 국내 소비자 입맛에 맞는다 | 13. 자국 소비자들이 많이 찾는다 |
| 6. 전반적인 이미지가 좋다 | 14. 기타(구체적으로) |
| 7. 믿음이 간다 | |
| 8. 가격이 저렴하다 | |

<문7-1. 토마토를 가장 많이 수입하는 국가에서 수입하는 이유>

<문6-2 보기>에서 해당 되는 번호를 각각 하나만 적어주시고, “기타”를 선택하신 경우에는 구체적인 이유를 적어주십시오.

| 1순위 | 2순위 |
|-----|-----|
| | |

문8. 한국 토마토를 취급함에 있어서 애로사항이나 불만사항이 있으시면, 아무것이나 좋으니, 구체적으로 말씀해 주십시오.

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.

지금부터는 한국측 토마토 수출업체에 대해 몇가지 질문드리겠습니다. 설문을 잘 읽으시고 응답해 주십시오.

문9. 귀하께서 한국측 토마토 수출업체와 처음으로 거래하게 된 계기는 무엇입니까?

- | | |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. 한국에서 개최하는 농식품 관련 행사 본인부담으로 참가 | <input type="checkbox"/> 5. 각종 홍보 안내 책자 |
| <input type="checkbox"/> 2. 자국에서 개최하는 농식품 관련 행사 참가 | <input type="checkbox"/> 6. 한국측 바이어 초청행사 참여 |
| <input type="checkbox"/> 3. 한국공공기관의 농식품 정보제공사이트 | <input type="checkbox"/> 7. 해당업체에서 먼저 연락 |
| <input type="checkbox"/> 4. 인터넷 검색으로 해당업체 사이트 검색 후 연락 | <input type="checkbox"/> 8. 자국 내 한국공공기관(AT센터)에 직접 문의 |
| | <input type="checkbox"/> 9. 기타 (자세히 : _____) |

문9-1. 귀하께서 현재 거래하고 계신 한국측 토마토 수출업체와는 언제부터 거래를 시작하셨습니다?

- | | |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. 1980~1984년 | <input type="checkbox"/> 4. 1995~1999년 |
| <input type="checkbox"/> 2. 1985~1989년 | <input type="checkbox"/> 5. 2000~2004년 |
| <input type="checkbox"/> 3. 1990~1994년 | <input type="checkbox"/> 6. 2005 이후 (_____ 년) |

문10. 귀하께서는 현재 거래하고 있는 한국측 토마토 수출업체에 대해 전반적으로 어느 정도 만족하십니까?

| 매우 불만족 | 불만족 | 보통 | 만족 | 매우 만족 |
|--------|-------------|-------------|-------------|--------|
| 1----- | -----2----- | -----3----- | -----4----- | -----5 |

문10-1. 거래하시는 한국측 토마토 수출업체에 대해 만족스러운 점이 있다면, 어떤 것이 있습니까? 만족스럽지 못한 점이 있다면 어떤 것이 있겠습니까? <문8-1 보기>를 보시고, 아래 matrix에 해당되는 번호를 모두 적어 주시기 바랍니다. “기타” 를 선택하신 경우에는 구체적인 내용을 적어주십시오.

<문10-1. 보기>

- | | | |
|---------------------|------------------|-------------------------|
| 1. 취급품목에 내한 선분성 | 6. 가격소전 | 11. 식원의 의사소통능력 |
| 2. 안정적인 공급능력 | 7. 지불기간 | 12. 각종 수출입 관련 서류작업 편의제공 |
| 3. 유통과정상의 상품성 유지 노력 | 8. 공급 농식품의 품질 | 13. 계약조건의 명확성 |
| 4. 납품일자의 적시성 | 9. 공급농식품의 위생/안정성 | 14. 기타(자세히 : _____) |
| 5. 하자 발생 시 반품가능성 | 10. 직원의 친절성 | |

<문10-1. 한국측 수출업체에 대한 만족 / 불만족이유 >

| 한국측 수출업체에 대한 만족/불만족 이유. <문8-1 보기>의 예제번호를 모두 적어주세요. | |
|----------------------------------------------------|--------|
| 만족 이유 | 불만족 이유 |
| | |

☞ 다음 페이지에 설문이 계속 됩니다.



문11. 귀하께서 앞으로도 거래하고 계신 한국 측 토마토 수출업체와 계속 거래관계를 유지할 의향이 있으십니까?

- 1. 계속 거래할 것이다.
- 2. 다른 업체를 알아보고 계속 거래 여부를 결정할 것이다
- 3. 이후 거래하지 않을 것이다.

문12. 한국 측 토마토 수출업체와 거래함에 있어서 건의사항이나 개선사항이 있으시면, 아무것이나 좋으니, 구체적으로 말씀해 주십시오.

※ 통계적 분류를 위한 일반적인 질문을 몇 가지 드리고 설문을 마치겠습니다.

DQ1. 귀하의 성별은? 1. 남자 2. 여자

DQ2. 귀하의 연령은? 1. 20 ~ 29세 2. 30 ~ 39세 3. 40 ~ 49세 4. 50세 이상

DQ3. 귀하께서 농식품에 종사하신 기간은 2009년까지 포함하면 몇 년 정도 되십니까? ()년

DQ4. 귀하께서 농식품 수입업무에 종사하고 있는 회사는 어디입니까? 개인적으로 수입사업에 종사하시는 경우에도 회사명이 있으면 적어주시고, 회사명이 구체적으로 없으면 '개인' 이라고 기입해주시고.
()

DQ5. 귀하께서 수입하는 농식품의 연간 규모는 금액기준으로 어느 정도입니까? US Dollar를 기준으로 기입해주시고. US Dollar로 환산하기 곤란하신 경우에는 자국통화를 기준으로 기입해 주시되, **정확한 단위를 꼭** 적어주시기 바랍니다. ()

DQ5-1. 그럼 귀하께서 수입하는 한국산 토마토의 연간규모는 금액기준으로 어느 정도입니까?
US Dollar를 기준으로 기입해 주십시오.US Dollar로 환산하기 곤란하신 경우에는 자국통화를 기준으로 기입해 주시되, **정확한 단위를 꼭** 적어주시기 바랍니다.
()

DQ 6. 그럼 귀하께서 한국산 농식품을 취급하신 것은 언제부터 입니까?

- 1. 1979년 이전
- 2. 1980~1984년
- 3. 1985~1989년
- 4. 1990~1994년
- 5. 1995~1999년
- 6. 2000~2004년
- 7. 2005년 이후 ()년

◎ 성의있게 답변해 주셔서 대단히 감사합니다 ◎

참고자료



1. 국내 수출업체 현황



| | 업체명 | 주소 | 전화번호 |
|----|------------|----------------------------------|----------------|
| 1 | (주)비드바이코리아 | 서울시 종로구 관철동 32-7 계원B/D 1303호 | 02-722-5223 |
| 2 | (주)푸드피아 | 광주시 서구 치평동 정연오피스텔 701호 | 062-228-0508 |
| 3 | 경북통상(주) | 대구광역시 수성구 범어동 1번지 MBC 빌딩 9층 | 053-746-2191 |
| 4 | 그린상사 | 부산해운대구중동1394-286 크리스탈비치O/T 1409호 | 051-731-9968 |
| 5 | 노안대성영농 | 전남 나주시 노안면 계림리 1250-1 | 061-335-7816 |
| 6 | 논산수출물류센터 | 논산시 광석면 천동리 272-12 | 041-733-3635 |
| 7 | 대동농업협동조합 | 경남 김해시 대동면 초정리 513 | 055-335-7711 |
| 8 | 도곡농협 | 전라남도 화순군 도곡면 효산리 718-3 | 061-372-4080 |
| 9 | 명인무역 | 부산시남구문현동189-39 | 051-643-7883 |
| 10 | 미래무역 | 충북청주시흥덕구사직동888흥덕구청청주종합무역(내) | 043-288-3933 |
| 11 | 부여원예영농조합 | 충남 부여군 부여읍 구아리 395-2 | 041-835-2311 |
| 12 | 아이트레이딩 | 부산수영구민락동177-1파로스오피스텔1305호 | 051-756-1466 |
| 13 | 익산무역 | 전북익산시합열읍와리281-6 | 063-862-4454 |
| 14 | 조이무역 | 광주광역시 광산구 우산동 1581-4 | 062-954-2003 |
| 15 | (주)계림무역 | 서울강남구대치동1008-1(타워크리스탈603) | 02-567-6880/1 |
| 16 | (주)농협무역 | 서울시 강동구 성내동 553 | 02-2225-2356 |
| 17 | (주)로즈피아 | 전북임실군오수면금암리531 | 063-644-1001/3 |
| 18 | (주)비오에스 | 서울강남구청담동40-31청풍빌딩2층 | 02-3445-7964 |
| 19 | (주)서로통상 | 부산 남구 문현동 815 한일오피스텔 1508 | 051-644-0763 |
| 20 | (주)세라무역 | 서울시 양천구 목1동 923-14 드림타워1417호 | 02-2652-2603 |
| 21 | (주)유니통상 | 광주 서구 치평동 1181 삼성리더스빌 416호 | 062-381-6567 |
| 22 | (주)이지인터내셔널 | 전북정읍시영원면은선리601-2 | 063-535-9880 |
| 23 | (주)해피무역 | 전남 나주시 노안면 계림리 1250-1 | 062-384-1114 |
| 24 | 준인터내셔널 | 경기시흥시대야동537번지은행프라자603호 | 031-404-6399 |
| 25 | 지크라프트코리아 | 서울시 송파구 가락 2동 124-11 | 02-867-6745 |
| 26 | 참후레쉬영농조합법인 | 충남논산시부적면반송리445-3 | 041-733-7816/7 |
| 27 | 코스모스농수산 | 부산시 남구 대연동 30-20 1/5 | 051-625-2551 |
| 28 | 한국통상(주) | 부산사하구다대동1503-8 | 051-264-0024/6 |
| 29 | 한솔무역 | 경남 김해시 외동 1261-9 한국APT 204-404 | 055-761-8579 |
| 30 | 홍원물산 | 부산시 강서구 명지동 452-61 | 051-271-2857 |
| 31 | 희창물산(주) | 부산 서구 남부민동 523-29 (희창물산빌딩) | 051-241-4335/6 |
| 32 | KB무역 | 부산시 수영구 민락동 181-106 | 010-5264-6220 |
| 33 | ALP-KS | 부산해운대구중1동크리스탈비치오피스텔1617호 | 051-741-7677 |



2. 원예전문생산단지현황



| 단지명 | 지역 | 생산품목 | 대표자 | 주소(소재지) | 생산량 (톤) | 단지 규모 (ha) | 전체 배농 (명) |
|------------------------|----|-----------------|-----|--------------------|---------|------------|-----------|
| 조성원예 영농조합법인 | 전남 | 방울토마토 | 황동하 | 보성군 조성면 조성리 898-6 | 2,000 | 25 | 96 |
| 광주우산동 수출단지 | 광주 | 토마토, 방울토마토, 애호박 | 박종재 | 광산구 도산동 859-5 | 500 | 10 | 36 |
| 노안대성 영농조합 | 전남 | 방울토마토 | 노종원 | 나주시 노안면 계림리 1250-1 | 1,000 | 4 | 8 |
| 득량원예(영) | 전남 | 방울토마토 | 김해진 | 보성군 득량면 송곡리 647-2 | 700 | 10 | 27 |
| 저공해원지 영농조합법인 | 전남 | 방울토마토 | 고기영 | 화순군 능주면 원지리 45-1 | 1,125 | 32 | 36 |
| 장성과채류 생산단지 | 전남 | 파프리카, 방울토마토 | 박태우 | 장성군 황룡면 신호리 84-5 | 950 | 12 | 16 |
| 속리산시설 원예작목회 | 충북 | 방울토마토 | 이우직 | 보은군 보은읍 성주리 189 | 390 | 7 | 16 |
| 세도농협 | 충남 | 방울토마토 | 임승훈 | 부여군 세도면 간대리 145-2 | 2,000 | 240 | 423 |
| (주)팜슨(구.논산 농산물수출 물류센터) | 충남 | 멜론,딸기, 토마토 | 윤원식 | 논산시 광석면 천동리 272-12 | 11,210 | 234 | 482 |
| 참후레쉬 영농조합법인 | 충남 | 멜론,딸기, 토마토 | 박형규 | 논산시 부적면 반송리 445-3 | 1,230 | 152 | 246 |
| 황토골수출 작목반 | 전북 | 토마토 | 이동현 | 고창군대산면산정리34 | 452 | 16 | 20 |
| 부안아그리테크 영농조합법인 | 전북 | 토마토 | 임승화 | 부안군보안면우동리208 | 1,000 | 3 | 6 |
| 무고시설원예 수출농단 | 경남 | 토마토(원숙방울), 파프리카 | 배영곤 | 사천시곤양면무고리550-1 | 1,190 | 6 | 11 |
| 김해대동농협 방울토마토수출농단 | 경남 | 방울토마토 | 이진운 | 김해시대동면초정리138-1 | 373 | 6 | 12 |
| 군북백이 수출농단 | 경남 | 방울토마토 | 조인수 | 함안군 군북면 동촌리 204 | 320 | 6 | 14 |
| 도개방울 토마토수출작목반 | 경북 | 방울토마토 | 임규식 | 구미시 도개면 궁기리 809-6 | 633 | 21 | 51 |

3. 일본 수출 방울토마토 농약안전사용 지침



| 적용 병해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------|----------|----------------|-------------|--------------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 겹둥 근무늬병 | Copper hydroxide 코퍼하이드록사이드 (수화제, 입상수화제) | 코사이드, 쿠퍼사이드, (경농, 영일, 동방)쿠퍼, 코퍼하이드록사이드 고운손 | - | - | 40g | 면제 | 면제 |
| | Chlorothalonil 클로로탈로닐(수화제) | 다코닐, 금비라, 골고루, 초우크 (영일 에스엠)타로닐 클로로탈로닐 | 7 | 4 | 33g | 5 | 1 |
| 노균병 | Cymoxanil · Mancozeb 사이목사닐 · 만코제브(수화제) | 커지-엠 | 7 | 3 | 40g | 2 (5d) | 0.5 3ebdc |
| 시들음병 | Dazomet 다조멧(입제) | 뱃사미드 | 정식 3주전 | - | 30kg/10a | (0.5) | 0.1 |
| 역병 | Dimethomorph · Mancozeb 디메토모르프 · 만코제브(수화제) | 포룸만 | 3 | 4 | 40g | 3 (5d) | 1 3ebdc |
| | Dimethomorph · Propineb 디메토모르프 · 프로피네브 (수화제) | 균자비 | 7 | 3 | 40g | 3 (5d) | 1 3 |
| | Dimethomorph · Pyraclostrobin 디메토모르프 · 피라클로스트 로빈(입상수화제) | 캐스팅, 카브리옴 | 3 | 3 | 20g | 3 0.3 | 1 1 |
| | Metiram 메티람(입상수화제) | 썬업, 포리람 | 7 | 2 | 40g | (5d) | 3ebdc |
| | Benthiavalicarb-isopropyl · Copper oxychloride 벤티아발리카브아이소프로필 · 코퍼옥시클로라이드(수화제) | 만점 | 3 | 3 | 20g | 1 면제 | 1(제안) 면제 |
| | Cymoxanil · Zoxamide 사이목사닐 · 족사마이드 (수화제) | 카니발 | 2 | 4 | 20g | 2 (2) | 0.5 2 |
| | Cymoxanil · Famoxadone 사이목사닐 · 파목사돈 (수화제, 액상수화제) | 타노스 이카쵸 | 3 | 4 | 10g, 20ml | 2 2 | 0.5 0.7 |
| | Cymoxanil · Famoxadone 사이목사닐 · 파목사돈 (입상수화제) | 이코션 | 7 | 3 | 8g | 2 2 | 0.5 0.7 |
| Cymoxanil · fenamidone 사이목사닐 · 페나미돈(수화제) | 모아모아 | 2 | 4 | 20g | 2 1 | 0.5 1 | |



| 적용 병해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|----------|----------------|----------------|-----------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 역병 | Cyazofamid 사이아조파미드(액상수화제) | 미리카트 | 3 | 3 | 10ml | 2 | 0.5 |
| | Iprovalicarb · Propineb 이프로발리카브 · 프로피네브 (수화제) | 멜로디 | 7 | 4 | 40g | (2) (5d) | 2 3 |
| | Copper hydroxide · Oxadixyl 코퍼하이드록사이드 · 옥사딕실 (수화제) | 포미사이드 | 7 | 5 | 40g | 면제 (5) | 면제 0.1 |
| | Chlorothalonil · Metalaxyl-M 클로로탈로닐 · 메탈락실엠 (액상수화제) | 폴리오골드, 세이브 | 5 | 3 | 20ml | 5 (2) | 1 0.5 |
| | Chlorothalonil · Propamocarb hydrochloride 클로로탈로닐 · 프로파모카브하이 드로클로라이드(액상수화제) | 신세대 | 7 | 3 | 20ml | 5 1 | 1 1 |
| | Famoxadone · Zoxamide 파목사돈 · 족사마이드 (입상수화제) | 노타치 | 2 | 3 | 20g | 2 (2) | 0.7 2 |
| 잎 곰팡이병 | Kasugamycin · Thiophanate-m ethyl 가스가마이신 · 티오파네이트 메틸(수화제, 액상수화제) | 글든벨 | 2 | 3 | 20g, 20ml | (0·03) (3c) | - 5c |
| | Dimethomorph · Propineb 디메토모르프 · 프로피네브 (수화제) | 균자비 | 7 | 3 | 40g | 3 (5d) | 1 3 |
| | Mancozeb 만코제브(입상수화제) | 신기원, 다이센엠-45 | 3 | 5 | 40g | (5d) | 3ebdc |
| | Mepanipyrim · Myclobutanil 메파니피림 · 마이클로뷰타닐 (액상수화제) | 탐스론 | 3 | 3 | 20ml | 5 1 | 5 1 |
| | Iminoctadine tris(albesilate) 이미녹타딘트리스알베실레이트 (수화제, 액상수화제) | 벨쿠트 부티나, 탈렌트 | 7 | 3 | 10g, 20ml | 0.3 | 0.3 |
| | Iminoctadine tris (albesilate) · Polyoxin B 이미녹타딘트리스알베실레이트 · 폴리옥신비(수화제) | 적토마 | 7 | 4 | 10g | 0.3 (0.1) | 0.3 - |

| 적 용 병 해 증 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------|----------|------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 잎 곰팡이병 | Iprodione · Thiophanate-methyl 이프로디온 · 티오파네이트메틸 (수화제) | 다스린 | 3 | 3 | 40g | 5 (3c) | 5 5c |
| | Iprodione · propineb 이프로디온 · 프로피네브(수화제) | 신바람 | 3 | 3 | 40g | 5 (5d) | 5 3 |
| | Carbendazim · Kasugamycin 카벤다짐 · 가스가마이신(수화제) | 고추탄 | 2 | 3 | 20g | (3) (0.03) | 5 - |
| | Tetraconazole 테트라코나졸(유탁제) | 에머넌트 | 3 | 3 | 20ml | 1 | 2 |
| | Triflumizole 트리플루미졸(수화제, 혼연제) | 트리후민, 큰덕, 배못 | 2 | 5 | 6.7g, 혼연실용적 400㎡당 50g1정 (높이 2m 하우스 200㎡) | 2 | 2 |
| | Thiram 티람(수화제) | 아띠 | 2 | 5 | 40g | (5d) | 1dm dc |
| | Thiophanate-methyl 티오파네이트메틸(수화제) | 톱신엠, 톱네이트엠, (삼공, 정밀, 성보, 에프엠티, 아리, 동방)지오판, 지오판엠, 슈퍼톱탄 | 3 | 3 | 20g | (3c) | 5c |
| | Thiophanate-methyl · Triflumizole 티오파네이트메틸 · 트리플루미졸 (수화제) | 굳타임, 모도우리 | 3 | 5 | 20g | (3c) 2 | 5c 2 |
| | Fenhexamid · Iminoctadine tris (albesilate) 펜헥사미드 · 이미녹타딘트리 스알베실레이트(수화제) | 굳모리 | 7 | 3 | 20g | 2 0.3 | 2 0.3 |
| | Polyoxin B 폴리옥신비(수용제) | 더마니 | 2 | 3 | 4g | (0.1) | - |
| | Propineb 프로피네브(수화제) | 안트라콜, 영일프로피, 프로피네브, 동방프로피 | 7 | 3 | 40g | (5d) | 3 |
| | Fludioxonil 플루디옥소닐(액상수화제) | 사파이어 | 3 | 3 | 10ml | 2 | 0.7 |
| Sulfur · Thiophanate-methyl 황 · 티오파네이트메틸(액상수화제) | 아싸유황, 바른길 | 3 | 5 | 40ml | 면제 (3c) | 면제 5c | |
| 겉빛 곰팡이병 | Diethofencarb · Thiophanate-methyl 디에토펜카브 · 티오파네이트메틸 (수화제) | 골자비 | 5 | 3 | 20g | 5 (3c) | 3 5c |



| 적용 병해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------|----------------|--------------|----------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 갯빛 곰팡이병 | Dichlofluanid 디클로플루아니드(과립혼연제) | 유파렌 | 2 | 3 | 200g | 15 | 2 |
| | Dichlofluanid 디클로플루아니드(수화제) | 유파렌 | 2 | 5 | 40g | 15 | 2 |
| | Mepanipyrim 메파니피림(수화제) | 팡파르 | 7 | 3 | 10g | 5 | 5 |
| | Bacillus subtilis GB0365 바실루스서브틸리스지비365(액상수화제) | 셀러스 | - | - | 67ml | 면제 | 면제 |
| | Bacillus subtilis QST713 바실루스서브틸리스큐에스티7 13(액상수화제) | 에코스마트 | - | - | 40ml | 면제 | 면제 |
| | Boscalid 보스칼리드(입상수화제) | 칸투스 | 3 | 3 | 13.3g | 5 | 2 |
| | Iminoctadine tris(albesilate) 이미녹타딘트리스알베실레이 트(수화제, 액상수화제) | 벨쿠트 부티나, 탈렌트 | 7 | 3 | 10g, 20ml | 0.3 | 0.3 |
| | Iminoctadine tris (albesilate) · Polyoxin B 이미녹타딘트리스알베실레이 트 · 폴리옥신비(수화제) | 적토마 | 7 | 4 | 20g | 0.3 (0.1) | 0.3 - |
| | Carbendazim · Mepanipyrim 카벤다짐 · 메파니피림 (액상수화제) | 늘존 | 3 | 3 | 20ml | (3) 5 | 5 5 |
| | Carbendazim · Polyoxin D zinc salt 카벤다짐 · 폴리옥신디(수화제) | 차세대 | 2 | 5 | 20g | (3) (0.1) | 5 - |
| | Chlorothalonil · Pyrimethanil 클로로탈로닐 · 피리메타닐 (액상수화제) | 탐실 | 3 | 3 | 20ml | 5 2 | 1 1 |
| | Tebuconazole · Tolyfluanid 테부코나졸 · 톨릴플루아니드 (수화제) | 엄지 | 3 | 4 | 20g | 1 (3) | 0.2 2 |
| | Tolyfluanid 톨릴플루아니드(수화제) | 유파렌엠 | 3 | 4 | 40g | (3) | 2 |
| Fenhexamid 펜헥사미드(수화제, 액상수화제) | 텔도 | 7 3 | 3 3 | 20g, 20ml | 2 | 2 | |

| 적 용 병 해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------|----------|---------------------------------|-------------|----------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 갯빛 곰팡이병 | Fenhexamid · Iminoctadine tris (albesilate) 펜헥사미드 · 이미녹타딘트리 스알베실레이트(수화제) | 균모리 | 7 | 3 | 20g | 2 0.3 | 2 0.3 |
| | Fenhexamid · Tebuconazole 펜헥사미드 · 테부코나졸 (액상수화제) | 타이브랙 | 7 | 3 | 13.3ml | 2 1 | 2 0.2 |
| | Polyoxin B 폴리옥신비(수용제) | 더마니 | 2 | 3 | 4g | (0.1) | - |
| | Procymidone 프로사이미돈(과립혼연제) | 스미렉스, 너도사, 프로사이미돈, 영일프로파 | 2 | 3 | 120g/10a | 5 | 5 |
| | Procymidone 프로사이미돈(미분제) | 스미렉스, 너도사, 프로사이미돈 | 5 | 3 | 300g/10a | 5 | 5 |
| | Procymidone 프로사이미돈(수화제) | 스미렉스, 팡이탄 너도사 (췌라코, 영일)프로파, 팡자비, 프로사이미돈 | 7 | 1 | 20g | 5 | 5 |
| | Fludioxonil 플루디옥소닐(액상수화제) | 사파이어 | 3 | 3 | 10ml | 2 | 0.7 |
| 꽃마름병 | Dazomet 다조멧(입제) | 밧사미드 | 정 식 3주전 | - | 30kg/10a | (0.5) | 0.1 |
| 흰가루병 | Myclobutanil 마이클로뷰타닐(수화제) | 시스텐 | 3 | 4 | 13g | 1 | 1 |
| | Azoxystrobin 아족시스트로빈(액상수화제) | 오티바, 역발산, 나타나 | 3 | 3 | 10ml | 1 | 1 |
| 담배 가루이 | Acetamiprid 아세타미프리트(수화제) | 모스피란 | 3 | 3 | 10g | 5 | 2 |
| | Emamectin benzoate 에마멕틴벤조에이트(유제) | 에이팜 | 2 | 3 | 10ml | 0.1 | 0.05 |
| | Thiamethoxam 티아메톡삼(입상수화제) | 아타라, 티아메톡삼 | 3 | 3 | 10g | (0.5) | 0.2 |
| 뿌리혹 선충 | Dazomet 다조멧(입제) | 밧사미드 | 정 식 4주전 | 1 | 30kg/10a | (0.5) | 0.1 |
| | Cadusafos 카두사포스(캡슐현탁제) | 럭비골드, 럭비 | 정식직 후 | 1 | 10ml (2 l / m ²) | 0.01 | 0.05 |



| 적용 병해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|----------|-----------------------|-------------|-------------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 뿌리혹 선충 | cadusafos·carbosulfan 카두사포스·카보설판(입제) | 샤리프 | 정식전 | 1 | 6kg/10a | 0.01 (1) | 0.05 0.1 |
| | Fosthiazate 포스티아제이트(입제) | 선충탄 | 정식전 | 1 | 5ml | 0.2 | 0.02 |
| | Fosthiazate 포스티아제이트(액제) | 선충탄 | 2 | 3 | 6kg/10a | 0.2 | 0.02 |
| 아메리카 앞굴파리 | Dinotefuran 디노테퓨란(입제-2%) | 대포 | 정식전 | 1 | 3g/주 | 2 | 1 |
| | Spinosad 스피노사드(입상수화제) | 부메랑, 올가미, 촌장 | 2 | 3 | 10g | 0.5 | 1 |
| | Spinosad 스피노사드(액상수화제) | 올가미, 심포니 | 2 | 3 | 10ml | 0.5 | 1 |
| | Emamectin benzoate 에마멕틴벤조에이트(유제) | 에이팜 | 2 | 3 | 10ml | 0.1 | 0.05 |
| | Cartap hydrochloride 카탑하이드로클로라이드(입제) | 파단, 쎄다, 세다세, 성보칼탑, 골든샷 카탑하이드로클로라이드 | 정식전 | 1 | 주당 2g 파구처리 /10a | (3) | 0.7 |
| | Clothianidin 클로티아니딘(수용성입제) | 뚝소리 | 2 | 3 | 10g | 3 | 1 |
| | Clothianidin 클로티아니딘(액상수화제) | 빅카드 | 3 | 2 | 10ml | 3 | 1 |
| | Thiamethoxam 티아메톡삼(입상수화제) | 아타라, 티아메톡삼 | 3 | 3 | 10g | (0.5) | 0.2 |
| | Thiamethoxam 티아메톡삼(입제-1.5%) | 아타라 | 2 | 2 | 1g/주 | (0.5) | 0.2 |
| 온실 가루이 | Novaluron 노발루론(액상수화제) | 라이몬 | 2 | 3 | 10ml | 1 | 0.5 |
| | Dinotefuran 디노테퓨란(수화제) | 오신 | 2 | 2 | 20g | 2 | 1 |
| | Beauveria bassiana GHA 뷰베리아마시아나지예치에이 (유상현탁제) | 보타니가드 | - | - | 50ml | 면제 | 면제 |
| | Beauveria bassiana TBI-1 뷰베리아마시아나티비아나1(액상제) | 세레모니 | - | - | 40ml | 면제 | 면제 |

| 적 용 병 해 층 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|------------|----------|----------------|-------------|------------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 온실 가루이 | Buprofezin · Clothianidin 뷰프로페진 · 클로티아니딘 (액상수화제) | 매머드 | 3 | 3 | 10ml | (1) 3 | 1 1 |
| | Buprofezin · Thiacloprid 뷰프로페진 · 티아클로프리드 (유제) | 백승 | 3 | 3 | 10ml | (1) 1 | 1 1(입안) |
| | Buprofezin · Tebufenozide 뷰프로페진 · 테부페노자이드 (수화제) | 온누리 | 14 | 3 | 20g | (1) (1) | 1 1 |
| | Bifenthrin · Imidacloprid 비펜트린 · 이미다클로프리드 (수화제) | 천하무적 | 2 | 3 | 10g | 0.5 (1) | 0.3 1 |
| | Spinosad 스피노사드(입상수화제) | 부메랑, 올가미, 촌장 | 2 | 3 | 10g | 0.5 | 1 |
| | Spinosad 스피노사드(액상수화제) | 올가미, 심포니 | 2 | 3 | 10ml | 0.5 | 1 |
| | Spiromesifen 스피로메시펜(액상수화제) | 지존 | 2 | 2 | 10ml | 0.7 | 1 |
| | Acetamiprid 아세타미프리트(수화제) | 모스피란 | 3 | 3 | 10g | 5 | 2 |
| | Acetamiprid · Etofenprox 아세타미프리트 · 에토펜프록스 (수화제) | 만장일치 | 3 | 2 | 20g | 5 2 | 2 2(입안) |
| | Azadirachtin 아자디락틴(유제) | 단독 | 2 | 3 | 40ml | 면제 | - |
| | Acrinathrin · spiromesifen 아크리나트린 · 스피로메시펜 (액상수화제) | 새마치 | 2 | 3 | 5ml | 0.5 0.7 | - 1 |
| | Chlorfenapyr · Clothianidin 클로르페나피르 · 클로티아니딘 (유제) | 섬광 | 3 | 3 | 20ml | 1 3 | 0.5 1 |
| | Clothianidin 클로티아니딘(수용성입제) | 뚝소리 | 2 | 3 | 10g | 3 | 1 |
| Clothianidin 클로티아니딘(수화제) | 세시미 | 3 | 3 | 10g | 3 | 1 | |



| 적용 병해충 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|----------|----------------|-------------|-------------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 온실 가루이 | Clothianidin 클로티아니딘(액상수화제) | 빅카드 | 3 | 2 | 10ml | 3 | 1 |
| | Thiamethoxam 티아메톡삼(입상수화제) | 아타라, 티아메톡삼 | 3 | 3 | 10g | (0.5) | 0.2 |
| | Thiacloprid 티아클로프리드(액상수화제) | 칼립소 | 2 | 3 | 10ml | (1) | 1 (입안예고) |
| | Paecilomyces fumosoroseus DBB-2032 패실로마이세스퓨모소로세우 스디비비-2032(수화제) | 방시리 | - | - | 40g | 면제 | 면제 |
| | Fenpropathrin 펜프로파트린(유제) | 다니톨, 포충탄, 다이토나, 성보펜프로, 다니캣트 | 2 | 3 | 40ml | 2 | 1 |
| | Fosthiazate 포스티아제이트(입제) | 선충탄 | 정식전 | 1 | 6kg/10a | 0.2 | 0.02 |
| | Pyriproxyfen 피리프록시펜(유제) | 신기루 | 5 | 3 | 10ml | 1 | 2 |
| 응애 | Flufenoxuron 플루페녹수론(분산성액제) | 카스케이드, 아롱이 영일플루페녹수론 | 3 | 3 | 20ml | 0.5 | - |
| | Pyridaben 피리다벤(수화제) | 산마루 | 2 | 3 | 20g | 1 | - |
| 작은뿌리 파리 | Acetamiprid 아세타미프리드(수화제) | 모스피란 | 3 | 3 | 10g | 5 | 2 |
| 진딧물 | Lambda-cyhalothrin 람다사이할로트린(수화제) | 주렁, 바로짱 | 5 | 3 | 20g | 0.5 | 0.5 |
| | Bifenthrin 비펜트린(유제) | 타스타 | 5 | 3 | 20ml | 0.5 | 0.3 |
| | Acetamiprid 아세타미프리드(수화제) | 모스피란 | 5 | 3 | 10g | 5 | 2 |
| | Imidacloprid 이미다클로프리드(수화제, 액상수화제) | 코니도, 아리이미다, 코사인 | 5 | 3 | 10g, 10ml | (1) | 1 |

| 적 용 병 해 층 | 농약품목명 | 상표명 | 안전사용기준 | | | 잔류허용기준(ppm) | |
|--------------|------------------------------|------------------------------------------|------------|----------|-------------------------------------------|-------------|------|
| | | | 수확전 살포일 | 살포 횟수 | 물 20L당 사용약량 | 일본 | 한국 |
| 생장촉진 | 4-CPA 사-시피에이(액제) | (정밀, 동부, 이비엠)도마도톤 | - | - | 400ml (기온20℃이하), 200ml (기온20℃이상) | (0.1) | 0.05 |
| | Gebrellic acid 지베렐린산(수용제) | (경농, 동부, 영일 우리)지베렐린, 이비엠더커, 지베렐린골드 | - | - | 6.45g (1.6g 포장 4개) | (0.2) | - |
| 착색촉진 | Ethephon 에테폰(액제) | ○○에세폰, 착색왕, 에세폰다 | - | - | 10ml | (2) | 3 |

참고문헌 및 사이트

농수산물유통공사. 2004년. 『한국산 농산물 해외유통 실태조사/채소류』
농림수산물식품부. 2005년. 『수출 방울토마토 모니터링시행지침』
농수산물유통공사. 2006년. 『한국식품 해외소비자 의식조사』
농수산물유통공사. 2006년. 『한국산 농산물 해외유통 및 소비실태』
농수산물유통공사. 2007년. 『한국 농식품 수출가이드북』
농수산물유통공사. 2007년. 『해외바이어가 본 한국 농식품』
농림수산물식품부. 2008년. 『주요 25품목 농수산물 생산·유통구조 개선대책(안)』
농수산물유통공사. 2008년. 『일본의 농업현황과 수입제도』
농수산물유통공사. 2008년. 『일본 농식품 수출입통계』
농수산물유통공사. 2008년. 『수출유망품목 해외시장 경쟁력조사』
한국농촌경제연구원. 2009년. 『농업전망 2009』

농수산물유통공사. 농수산물무역정보 KATI. www.kati.net
농수산물유통공사. 농수산물유통정보 KAMIS. www.kamis.co.kr
한국무역협회. www.kita.net
통계청. 국가통계포털. www.kosis.kr
농림수산물식품부. www.mifaff.go.kr
일본농림수산물성. www.maff.go.jp
일본재무성. www.mof.go.jp
일본후생노동성. www.mhlw.go.jp
일본동경도매시장. www.shijou.metro.tokyo.jp
대만 행정원 농업위원회. www.coa.gov.tw/show_index.php
토마토하우스. www.tomatohouse.com.tw
농산품교역항정. amis.afa.gov.tw
대만 관세청. www.customs.gov.tw
Global Trade Atlas. www.gtis.com



토마토 해외시장 수출여건과 전략

발 행 일 : 2009년 6월
발 행 처 : 농수산물유통공사
주 소 : 서울특별시 서초구 양재동 232 aT센터
자료문의처 : 농수산물유통공사 수출정보팀
02-6300-1398
www.at.or.kr

- 동 보고서는 토마토 수출연구사업의 세부연구과제의 일환으로 작성된 것입니다.
- 동 보고서에 실린 내용을 무단으로 전재하거나 복사 또는 인터넷 게재 등을 금지합니다.