



제 2 장

연구개발수행 결과



제 4 절

타국(일본) 마케팅 전략 벤치마킹





1. 생산동향



가. 배의 개요

- 명 칭 : Pears(英), ナシ/梨(日)
- HS코드 : 0808.20-000
- 관세율 : 수출입 자유화 품목으로 WTO 협정 4.8%

나. 재배동향

- 일본에서 재배되고 있는 배는 크게 일본배(*Pyrus pyroflavar. culta*), 중국배(*P. ussuriensis*) 그리고 서양배(*P. communis*)로 구분할 수 있다.
- 일본배는 껍질 색깔에 따라 청(靑)배와 적(赤)배로 구분된다. 청(靑)배의 대표적인 품종으로서 이십세기가 가장 유명하다. 적(赤)배의 대표적인 품종은 가나가와현에서 발견된 장십랑(長十郎)으로 재배가 용이하고 풍산형이라서 전국적으로 보급되었으나 과육이 단단하여 최근에는 거의 재배되고 있지 않다. 현재 적배의 중심품종은 달며 과즙이 많은 조생품종의 행수(幸水)와 중생종인 풍수(豊水), 만생종인 신고(新高) 등이다.
- 홍배(아카나시) : 주요 품목으로는 행수(350~500g 程度), 풍수(350~650g 程度), 신고(500~800g 程度), 남수(400g 程度), 아타고(1kg 程度)가 있다. 이 중에서 행수나 풍수는 이십세기를 다른 품종과 교배해서 만든 것이다.
- 청배(아오나시) : 청배 계열의 품종은 종류가 적은 편인데 ‘이십세기’(300~500g 程度)가 대표 품종이다.
- 홍배와 청배 중 가장 많이 재배되는 품종은 행수, 풍수, 이십세기, 신고배이다.
- 참고로 일본배는 일본 중부지방 이남지역과 한반도 남부와 중국대륙의 양자강을 중심으로 하는 지대에 원생하는 일본 산(山)배로부터 개량되었다. 현재의 주요 일본배 재배품종은 이십세기를 토대로 하여 육성한 품종이나 각지에서 예부터 다양한 재래종이 존재하고 있다. 이십세기는 중국대륙 동북부의 추즈리(秋子梨)와 이와테 산(山)배의 영향도 인정되고 있다. 과실은 자실(종자가 들어있는 방)이 5개로 일반적으로 꽃피는 시기의 꽃받침에 유래하는 꼭지가 없는 것이 특징이며, 이밖에 이와테, 아키타, 아오모리에 원생분포하는 이와테 산배로부터 개량된 소도오리히메 등의 소수의 품종도 재배되었다. 이와테산 배는 일반적으로 꼭지가 있고 만생으로 방향(芳香)을 가진 것이 특징이다.

다. 홍배(아카나시) 계열

품 종	사진	특 징
장수 (ちょうじゅ)		• 달다. • 크기는 260g~300g • 신선도 유지기간은 5~7일(早生種)
친수 親水 (しんすい)		• 진한 단맛이 특징, 당도는 13% • 과질이 좋은 편 • 신맛이 조금 있지만 단맛과 잘 어울림 • 크기는 약간 작은 편(220~250g) • 신선도 유지기간은 7일 • 7월하순~8월중순경 수확
다마多摩 (たま)		• 과질은 좀 딱딱한 편이지만 수분이 많이 함유되어 있음 • 크기는 중간 • 보존기간이 긴 편
행수幸水 (こうすい)		• 현재 일본내 재배되고 있는 배의 40%를 점유하는 대표품종 • 과질이 뛰어나며 이십세기보다 부드럽고 수분이 많음 • 당도는 12% • 크기는 250~300g • 엉덩이 부분이 움푹 들어간 것이 특징적 • 껍질은 갈색이지만, 얇은 황색을 띠는 것도 있음 • 8월 상순부터 출하
장십랑長十郎 (ちょうじゅうろう)		• 대표적인 아카나시 품종이나 현재 많이 생산하지 않고 있음 • 과질이 딱딱한 편임 • 크기는 평균 250g~300g • 출하는 9월 중순부터임
풍수豊水 (ほうすい)		• 전체 일본배 생산의 25% 차지('04년 통계) • 과질은 행수와 비슷함(과질이 부드럽고 수분이 많음) • 단맛과 신맛이 적당히 배합된 맛임 • 당도는 12% • 크기가 큰 편임(350g~400g) • 보존 기간이 긴 편임 • 8월하순에 출하
신성新星 (しんせい)		• 크기는 350g 전후 • 과질이 부드러움 • 당도는 행수 정도임



품 종	사 진	특 징
신고新高 (にいたか)		• 과질이 부드럽고 당도는 11% 전후 • 신맛이 적으며 달고 수분이 풍부 • 특히, 따뜻한 지방(예를 들면 코치현)에서 자란 것은 당도가 더욱 높음 • 크기가 매우 큰 450g~500g로 큰 것은 1kg정도함
신흥新興 (しんこう)		• 과질이 부드럽고 수분이 많음 • 당도는 대략 12%전후 • 크기는 400g~500g의 큰 배 • 10월 중순경 수확하지만 저장성이 좋기 때문에 추운지방에서는 이듬해까지 시장에 출하 • 추운 지방인 니이가타현에서는 2월까지도 저장 가능
만삼길 晩三吉 (おくさんきち)		• 과질은 부드럽고 수분이 많은 편 • 달고 약한 신맛이 특징 • 타원형의 크기가 400~500g 이상으로 큰 배 • 울퉁불퉁한 형태를 하고 있음 • 10월 하순~3월경까지 출하
도성稻城 (いなぎ)		• 과질이 희며 달고 맛있음 • 크기가 800g
청옥清玉 (せいぎよく)		• 매우 달고 수분이 많은 편 • 잘 익은 상태에서 황금색을 띠 • 크기는 평균 400g정도
애탕愛宕 (あたご)		• 신맛과 단맛이 어우러진 맛으로 수분이 많음 • 평균 1kg 정도의 큰 배임 • 11월하순경부터 출하
추월秋月		• 2001년에 등록된 신품종 • 과질이 섬세하고 수분이 풍부함 • 크기는 500g 전후로 큰 편임
니꼬리		• 1996년에 품종 등록 • 달고 큰 [신고]와 [풍수]를 접목해 만든 배 • 신맛이 적고 당도가 높으며 수분이 많은 편 • 크기가 매우 큰 800g정도
남수		• 1990년에 등록된 신품종 • 과질이 부드럽고 매우 단편 • 크기는 [풍수]도 비슷하지만, 500g을 넘는 경우도 있음 • 저장성이 좋아 선물용으로 인기가 많음 • 9월중순부터 출하

□ 청배(아오나시) 계열

품 종	사 진	특 징
팔운八雲 (やくも)		• 수분이 많지만 당도는 11% 이하로 적은편 • 크기는 200g~250g으로 작은 편 • 완숙기는 8월하순
이십세기 二十世紀 (にじっせいき)		• 과질이 아주 부드럽고 수분이 많음 • 당도는 11%이상으로 약간 신맛이 있으나 상당히 맛이 있음 • 모양이 둥글고 예뻐 • 도토리현의 대표 브랜드 • 껍질은 황색으로 크기는 300g 전후로 중간
오사이십세기 おさ二十世紀 (おさにじっせいき)		• 이십세기와 거의 비슷함
수옥秀玉 (しゅうぎよく)		• 과질이 부드럽고 수분이 많음 • 이십세기보다 신맛이 적음 • 크기는 400g 전후임
팔리八里 (やさと)		• 과질이 희고 부드러움 • 당도는 12% 전후로 신맛이 적음 • 크기는 250g 정도임 • 보존기간은 7일 정도임

다. 생산현황

- 일본배는 매년 결과수면적이 감소하고 있으나 감소 추세에 있던 생산량 및 출하량은 2007년 부터 다시 증가하기 시작했다.
- 2008년 일본배의 수확량은 328,200톤, 출하량은 301,700톤으로 전년도에 비해 각각 31,400톤 (전년대비 11%), 29,400톤(전년대비 11%)씩 증가했다.
- 결과수면적은 해마다 감소 추세에 있으며 2008년에는 14,300ha로, 2007년에 비해 300ha(2%) 감소했다. 이는 생산자의 노동력 사정에 의한 폐원 등이 원인으로 분석되고 있다.
- 10a당 수확량은 2,300kg으로 2007년에 비해 13% 증가했다. 배의 성장시기에 좋은 날씨 덕에 배의 성장이 촉진된 때문으로 보인다.

 일본배의 연도별 생산동향

연 도	결과수면적 (ha)	10a당 수확량(kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)
'02	16,100	2,330	375,700	346,000
'03	15,700	2,110	332,200	305,300
'04	15,500	2,110	328,100	300,800
'05	15,200	2,380	362,400	333,000
'06	14,900	1,960	291,400	266,600
'07	14,600	2,030	296,800	272,300
'08	14,300	2,300	328,200	301,700

자료 : 농림수산성

주) 결과수면적은 목표수확량을 달성하기 위한 재배면적을 가리킴

- 일본배의 주요 산지는 치바현과 이바라기현, 도토리현(아오나시 계열의 이십세기가 대표적인 재배품종) 등이다.
- 2008년도 지역별 생산비중은 치바현 12%, 이바라기현 10%, 후쿠시마현 10%, 도토리현과 도치기현 7%, 나가노현과 니이가타현 6% 등으로 이들 6개 지역에서 일본 전체 배 생산량의 절반 가량을 생산한다.

 2008년 일본배의 주산지 생산동향

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	수확량	출하량
전 국	14,300	2,300	328,200	301,700	98	113	111	111
치 바	1,620	2,430	39,400	37,400	100	108	108	108
이바라키	1,420	2,340	33,200	31,500	97	118	115	115
도토리	1,130	2,180	24,600	22,600	96	104	100	100
후쿠시마	1,110	2,300	25,500	23,500	99	113	112	111
나가노	901	2,320	20,900	18,400	97	108	106	106
도치기	866	2,740	23,700	21,900	99	105	105	105

자료 : 농림수산성(<http://www.maff.go.jp/www/info/bunrui/mono06.html>) (2009.02.20)

- 일본배의 품종별 재배동향을 보면, 행수가 가장 많은 5,880ha(전체의 재배면적의 39.5%, 풍수가 3,840ha(동 25.8%), 20세기가 1,970ha(동 13.2%), 신고가 1,320ha(동 8.9%) 순으로 나타나고 있다.(2006년 기준)

 일본배의 품종별 생산동향

품종	결과수 면적(ha)	10a당 수확량 (kg)	수확량		출하량 (톤)	전년대비(%)			
			(톤)	점유 (%)		결과수 면적	10a당 수확량	수확량	출하량
일본배	14,900	1,960	291,400	100	266,200	98	82	80	80
행수	5,880	1,670	98,300	34	91,100	98	77	76	75
풍수	3,840	2,270	87,300	30	80,600	98	83	82	81
20세기	1,970	1,980	39,000	13	35,100	95	85	81	80
신고	1,320	2,440	32,300	11	29,800	98	88	86	86

자료 : 농림수산성(www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?bid=000001021967&cycocode=0) ('09.4.28)

주) 2006년 기준

2. 소비 및 유통동향



가. 소비동향

- 일본배는 단맛이 강하고 과즙이 풍부한 품종으로서 생산량을 늘리고 소비가 정착된 일본배의 톱 품종인 행수, 그리고 그 다음 주력품종인 풍수, 청배로서 대표적인 품종인 이십세기, 적배인 신고, 기타 長十郎, 新世紀, 長壽, 八雲, 新星, 筑水, 新興, 晩三吉 등이 소비되고 있다.
- 서양배는 일본배와는 달리 과실을 나무에 달린 채 또는 수확 후 일정조건하에 추가로 완숙시켜야 한다. 수확직전에는 과육이 단단하나 완숙되면 과육이 부드럽고 향기도 있어 독특한 풍미를 즐길 수 있다. 생식용으로 사용되나 기타 통조림을 중심으로 가공용에도 이용되고 있다.

- 세대(2인 이상 가족세대)당 배 지출금액과 구입량 현황은 아래 표와 같으며, 일본은 세계에서 과일 소비가 매우 낮은 국가 중에 하나로 특히 젊은 층에서 소비가 현저하게 낮아지고 있다.

연도별 세대당 배 구입 지출금액, 구입량, 평균가격

구 분	'00	'01	'02	'03	'04	'05	'06	'07
지출금액(엔)	2,924	2,786	2,705	2,241	2,240	2,201	2,051	2,556
구입량(g)	6,669	6,504	6,414	5,325	5,015	5,796	4,624	4,820
평균가격(엔/100g)	43.85	42.83	42.18	42.08	44.67	37.98	44.35	46.86

자료 : www.stat.go.jp/data/kakei/2007np/index.htm

나. 유통동향

- 일본배의 도매시장 유통시에는 대부분 10kg을 기준으로 하며, 최근 주산지 및 품종, 입과수는 아래와 같다. (2007.7.7 현재)
 - 품 종 : 행수(幸水), 풍수(豊水), 신흥(新興), 신설(新雪)
 - 주산지 : 돗토리, 후쿠오카, 가가와, 도쿠시마, 도야마, 후쿠시마, 사이타마, 도치기, 치바현 등
 - 입과수 : 28과, 32과, 36과, 40과, 44과

행수의 포장형태



- 적배(신고)의 도매시장 유통시에는 5kg을 기준으로 하며, 최근 주산지 및 품종, 입과수는 아래와 같다. (2007.7.7 현재)
 - 품 종 : 신고(新高)
 - 주산지 : 고치, 도야마, 돗토리, 후쿠시마
 - 입과수 : 12과, 14과, 16과

- 서양배의 도매시장 유통시에는 대부분 5kg을 기준으로 하며, 최근 주산지 및 품종, 입과수는 아래와 같다. (2007년 7월 현재)
 - 품 종 : 라프랑스
 - 주산지 : 야마가타, 나가노현
 - 입과수 : 12과, 14과, 16과, 18과, 20과, 24과

3. 수출현황



- 일본의 배 수출규모는 2008년 기준 약 1,500톤으로 주 수출대상국은 홍콩, 대만, 미국 등이다.
 - 연도별 수출량 : ('04) 1,951톤 → ('05) 2,137 → ('06) 1,356 → ('07) 2,092 → ('08) 1,521
 - 수출비중(물량 기준) : 홍콩 44.9%, 대만 37.1%, 미국 13.3%, 캐나다 1.5%
- 금액 기준으로는 대만이 42.1%로 가장 높고 홍콩이 41.4%를 차지하고 있는데 이는 대만으로 수출되는 배의 수출단가가 4.76달러/kg으로 홍콩의 3.87달러/kg 대비 높기 때문이다.

일본의 국별, 연도별 배 수출현황

(단위 : 달러, kg)

구 분	2006		2007		2008	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
전 체	4,537,993	1,355,710	8,075,611	2,091,769	6,372,163	1,520,712
대 만	1,456,412	401,083	3,454,471	824,161	2,680,482	563,592
홍 콩	1,912,777	626,997	3,309,389	928,977	2,640,760	681,995
미 국	996,957	285,910	1,057,881	275,840	811,227	201,500
싱가포르	20,094	6,993	65,164	19,728	44,786	14,259
태 국	29,990	5,635	49,543	9,140	43,474	10,305
러시아	9,979	2,970	46,181	13,190	37,632	7,243
오 만	24,586	710	26,546	723	26,328	598
중 국	44,314	12,912	43,046	13,500	25,898	7,830
캐나다	25,032	7,000	-	-	21,781	22,390
UAE	-	-	4,468	510	21,167	5,250
괌	13,941	4,500	14,637	5,000	15,379	5,000
북마리아나군도	3,912	1,000	4,286	1,000	3,249	750

자료 : Global Trade Atlas

- 2008년 배 수출은 급격한 엔고로 인해 금액 기준 21.1%, 물량 기준 27.3%의 감소를 보였다.
- 일본 수출 배의 90%가 도토리현에서 재배되고 있는 이십세기배로, 도토리현의 이십세기배는 약 80%가 단위농협을 통해 거래되고 있으며 그 중 70%는 도토리 JA농협을 통해 거래되고 있다. 수출의 경우 물량의 약 80%가 도토리 JA농협을 통해 해외로 나가고 있다. 주로 고급 품종들을 수출하고 있는데 대만과 홍콩은 제수용품으로 크기가 큰 배를 선호한다.
- 일본 배 수출은 미국, 홍콩은 적자이지만 대만의 경우는 흑자이다. 현재 대만의 동양배 수입시장은 한국과 일본이 양분하고 있다. 한국산의 품질은 일본산에 못 미치지만, 가격이 일본배의 2분의 1정도로 판매되고 있어 최고급 품종 이외에 중저가 품종에서 우위를 차지하고 있다.
- 한편, 일본의 배 수출단가는 계속 상승하는 추세로 2008년도 평균 수출단가는 4.19달러를 기록하고 있다.

일본의 연도별 배 수출단가

(단위 : 달러/kg)

구 분	2006	2007	2008	증감('08/'07)
전 체	3.35	3.86	4.19	8.54
대 만	3.63	4.19	4.76	13.47
홍 콩	3.05	3.56	3.87	8.69
미 국	3.49	3.84	4.03	4.98
싱가포르	2.87	3.3	3.14	-4.91
태 국	5.32	5.42	4.22	-22.17
러시아	3.36	3.5	5.2	48.40
오 만	34.63	36.72	44.03	19.91
중 국	3.43	3.19	3.31	3.73
캐나다	3.58	0	0.97	0.00
UAE	0	8.76	4.03	-53.98
괌	3.1	2.93	3.08	5.07
북마리아나군도	3.91	4.29	4.33	1.07

자료 : Global Trade Atlas

4. 수출전략



가. 개요

- 일본의 농산물 수출입 현황을 살펴보면 수입량이 수출량보다 월등히 많지만 최근 출산율이 급격히 떨어지면서 일본정부는 일본산 농산물의 해외 수출을 적극 추진하고 있다.
- 배의 경우 일본에서 개발된 품종을 한국과 중국에서도 재배, 수출까지 하고 있는데다가 환율 변동으로 인해 일본의 배 수출은 크게 감소하기 시작함에 따라 일본은 현재 크기가 큰 고급배를 해외 각국의 부유층을 타겟으로 수출한다는 전략을 채택하고 있다.
- 일본은 일본배의 브랜드 가치를 높이기 위한 여러 가지 방안을 강구하고 있으며 「일본배=고급 이미지」로 해외의 틈새시장(각국의 부유층)을 엿보고 있다.

나. 수출전략

- 일본배의 기본적인 수출전략은 중국, 대만, 홍콩 등의 부유층을 타겟으로 크기가 큰 고급배를 수출하는 것이다.

1) 포장 및 배송

- JA 오이타, NEC, JA 전국농협과 오이타현 산업과학기술센터와 합동으로 오이타현의 특산 배품종은 신고를 중국과 대만으로 배로 운송할 때 센서가 부착된 IC태그를 사용하는 실험을 2006년 10월 처음으로 실시하였다. 배 상자 안에 있는 IC태그가 수송중에 상자 안의 온도, 습도, 충격치를 기록하여, 도착 후에 그 데이터를 분석함으로써 최적의 운송 조건을 분석하기 위함이다.
- 또한, 수출 전용패키지 개발 등을 운송회사, 농협, 농협시험장에서 개발 중이다.
- 내수성이 있는 종이상자를 도입하고 있으며, 그 밖에도 충격을 흡수하는 부드러운 충격 완화 재질이나 가스 투과성을 제어할 수 있는 [MN포장]과 같은 재질도 사용하고 있다.
- 상자 안에서 과일이 쓰러지지 않게 하는 포장방법이나 신선도 유지제를 사용하고 있다.

2) 가격

- 대만은 흑자이지만 홍콩과 미국에서는 적자를 면치 못하고 있어 배 수출의 수익성은 결코 좋다고 할 수 없다.



- 보통 수출 가격은 일본내 가격을 기준으로 정하지만, 미국과 캐나다에서는 수입업자가 한국과 중국과 가격 비교를 하며 협상을 해 오기도 한다. 일본배가 아무리 고급 이미지라고 하더라도 한국, 중국에 비해 2배 이상 비싸면 미국 사람들은 절대 사지 않는다. 즉, 한국, 중국배에 비해 0.3~0.4배 비싼 수준이 마지노선이라고 한다.
- 하지만, 중국 시장은 다르다. 중국은 CIF가격의 4배~5배의 높은 가격으로 중국소비자에게 판매하고 있다. 중국에서는 비싼 일본배가 잘 팔리고 있는 셈이다. 따라서 배의 수출 가격 설정은 수출국의 사정을 고려해 설정해야만 한다.
- 예를 들면 일본내 최대 배 수출 지역인 도토리 현에서는 수입업자가 가지고 있는 위험부담을 덜어 주기 위해 이십세기를 많이 생산하고 있다(물량확보를 확실하게 해서 수출대상국의 수요에 언제든지 응하도록 한다). 배 성수기에 수출가격을 생산자가 수입업자에게 제시하는 형태를 취하고 있다. 중간 업자를 두지 않고 생산자가 직접 수출 가격을 제시하면서 일본 국내 가격이 쌀 경우에는 수출 가격도 내리는 형태를 취함으로써 수입업자와의 신뢰관계를 유지할 수 있었다.

3) 수출 성공요인¹⁰⁾

- 가) 높은 상품력 : 수출용 일본배는 식감, 크기, 모양과 같은 점에서 독특한 매력을 가지고 있으며 출하시의 과일 규격이 거의 동일하여 경쟁국보다 품질이 높고 안정되어 있다는 점에서 수출대상국 소비자에게 높은 평가를 받고 있다. 특히 선박을 이용한 장거리 이동시에도 신선도 유지를 할 수 있다는 점이 높은 상품력을 유지하는 한 요인이다.
- 나) 운송 및 보존 기술의 확립 : 과일 수출에 있어서 신선도를 어떻게 잘 유지시키느냐가 가장 중요한 관건이다. 온도와 습도에 맞춰 장시간 운송함에도 불구하고 신선도를 유지하는 것이 수출의 생명이다. 상품이 산지에서 출하돼 수입국 업자에게 도착하기까지 콜드체인(생산자에서 소비자까지 전 기간 중, 저온조건 상태를 유지하는 유통기술 체계)이나 냉장저장이 확립되어 있다.
- 다) 산관학(産官學) 공조 : 가)와 나)를 실현할 수 있었던 배경에는 생산자와 지방단체, JA(농협), 기업, 연구기관 등의 효율적인 공조체제가 있었다. 연구소와 생산자가 연계하여 품종 개발에 힘써 온 것이 높은 상품력으로 연결되었다. 농협과 대학이 공동으로 신선도 유지를 위한 포장기술을 개발하였으며, 기업과 연계하여 빙온(氷溫)기술(주: 빙온에서 호흡대사가 억제되기 때문에 노화 진행이 늦어지며 세포 활성을 유지할 수 있다. 냉장보관보다 3배~5배의 신선도 유지가 가능하다.)을 이용하여 수출을 하고 있다.

10) 자료출처 : www.21ppi.org/pdf/thesis/070330.pdf

4) 수출전략시스템¹¹⁾

- 가) 수출을 위한 계획적인 개발과 생산 : 생산량에 맞추어 수출하는 기존의 수출패턴에서 벗어나 해외 수요에 맞춰 생산량을 정하는 적극적인 행동이 필요하다.
- 나) 수출시기 선정 : 대만, 중국의 추석 명절을 노려야 한다. 추석이 9월 초순일 경우 7월~8월에 생산해야만 수출을 할 수 있다. 7월~8월에 생산 가능한 아오나시 계열의 신품종을 개발 중에 있다.
- 다) 중국시장 직접진출 : 지금까지는 중국 수출은 홍콩 경유로 이루어졌지만 직접 중국에 수출할 수 있는 경로를 확보할 필요가 있다. 현재 천진항을 통해 북경과 화북지방으로 가는 수출관로를 개발하였지만, 자금회수나 물품수송에 관해서는 조금 더 연구할 필요가 있다.
- 라) 일본산 브랜드 보호 : 2003년 대만에서 한국산과 중국산을 일본산으로 위장한 사건이 있었다. 이러한 위장대책을 강화할 필요가 있다.
- 마) 수출전략 업그레이드 : 한국산 및 중국산 배의 수출 공세가 계속되고 있고 수출 환경이 변화하는 가운데 일본배 농가들은 수출에 있어서 전환기를 맞고 있다. 앞으로는 싼 가격의 크기가 작은 배가 아니라 크기가 큰 고급품으로 전환해야 한다. 고급선물용 판매를 축으로 해서 수출 상대국을 선별해야 하며 적극적으로 수출 전략을 세워 나가야 한다. 대만으로의 수출은 빙온저장고를 정비해 설날에 100톤을 판매할 계획을 세우고 있다. 중국은 북경, 천진, 광둥성으로 직접 수출을 검토하고 있다. 한편, 수입회사들이 거래선을 바꿀 경우에 대비하여 지금까지 축적해 온 노하우와 신뢰관계를 바탕으로 수입회사와의 연대관계를 더욱 강화한다.
- 바) 적합한 포장용기 개발 : 수출 시 가장 중요한 것은 바로 배송이다. 배송에 있어서 포장과 보존이 가장 중요하다. 현재 일본은 일본 국내 수송 시에 쓰는 용기와 포장을 그대로 수출 시에도 쓰고 있기 때문에 충격에 의해 과일이 손상될 우려가 있다. 따라서, 수출용 포장재료, 용기 개발이 필요하다. 수출 전용으로만 사용할 경우 비용면에서 효과적이지 못하기 때문에 가능하면 국내 수송시에도 사용할 수 있는 포장패키지, 용기 등을 개발해야 한다.
- 사) 보기에도 좋고 먹기에도 좋게 하기 : 홍콩, 대만인은 맛있는 과일, 외견상 눈에 띄는 과일, 먹으면 복이 들어온다고 믿는 과일에 관심이 있다. 그런 점을 어필하기 위해 안의 내용물을 겉포장에 사진으로 제시하는 등의 방안을 강구해야 한다.
- 아) 수출장려 정책 도입 : 수출 촉진을 위해 2가지 방안을 취하고 있다. ①재단법인 도토리현 과일 생산출하 안정기금협회(1987년 설립)를 통해 생산자가 출하량에 맞춰 분담금을 지불하여 선전비와 저장보관경비를 보충하는 방안, ②수출용에 한해 JA 전국농협 도토리가

11) JA전국농협 도토리 『도토리현의 배 수출 현황』 (2004)

생산자로부터 국내시장 가격에 수출장려금을 포함한 가격으로 배를 모두 사들이는 방안이다. 수출용은 내수용과 달리 영문 설명서를 첨부하거나 수출용 완충제를 넣는 등의 공정이 필요하기 때문에 JA 전국농협 도토리가 보조금을 지원해야 한다.

5) 향후 과제¹²⁾

가) 고품질화 및 품질 유지를 위한 생산, 유통, 가공 기술 및 시설 도입을 지원해야 한다.

- 국산 과일 경쟁력 강화 사업 실시(2005년~2007년) : 외국산 과일에 대응하기 위해 β -크리프트(베타크리프트) 제품 개발
- 고품질화, 신기술개발, 키산틴 등의 기능성분을 정제, 추출하는 기술을 개발하여, 음료 제품으로 제품화하기 위한 사업을 실시

나) 고품질의 품종 도입을 지원, 재배방법을 확실히 구축하고 품질 유지, 수송기술을 개발하는 것을 추진해야한다.

- 생산·유통·가공 기술, 시설을 도입하고 해외 소비자 취향에 맞는 품종개발
- 강한 농업을 위한 교부금에 있어서 ‘수출촉진을 위한 특별 할당분’을 설정하여 생산자에게 고품질 과일 선별 작업 및 저장시설 정비 등을 할 수 있도록 중점적으로 지원
- 비용을 절감할 수 있는 생산 및 유통 시스템 개발
- 빠른 수출 체제 확립 필요
- ‘첨단기술을 활용한 연구 고도화 사업’을 바탕으로 해외에서 수요가 많은 크기가 큰 과일을 생산할 수 있는 기술과 품질 유지를 위한 운송기술을 개발

* 운송시 과일의 품질 저하를 촉발시키는 진동, 충격정도를 분석

다) 안정적 수출을 위해 수출업자와 생산자를 대상으로 조사를 실시한다.

- 생산자에게 수시로 수출 정보 제공
- IT 기술을 이용해 외국의 수출사례를 연구, 분석한 결과를 생산자끼리 공유 필요
- 수입국의 수요 변동에 따른 물량 확보를 위해 생산량 점검

라) 수출판로 다변화를 위해 새로운 신흥시장을 개척해 나가야 한다.

- 경제발전이 눈부신 중국의 부유층을 타겟으로 하는 수출 시장 개척이 필요하다. 중국에게 보다 더 많은 배시장을 개방할 것을 요구할 필요가 있다고 판단되며 중국의 부유층이 어디에 어느 정도 살고 있는지 구체적인 분석 필요
- 생산자가 주체가 되어 적극적으로 수출 판로를 개척해 나갈 수 있도록 지원

12) 「일본의 농림수산물·식품의 종합적인 수출 전략」에 근거한 2007년도 현황
http://www.maff.go.jp/j/export/e_senryaku/pdf/sanko_data07.pdf#search

마) 지적재산을 보호하는 한편 일본배의 고급스러운 이미지를 광고하여 한국, 중국배와 차별화해야 한다.

- 수입국에서 일본 브랜드를 상표로 등록하여 현지에서 재배한 배를 일본산으로 속여 파는 행위를 차단
- 일본배의 고급 이미지를 부각시키는 광고를 강화하여 일본배는 고급스럽고 맛이 있다라는 차별화 정책을 전개

6) 유통, 수출업체 조정 기구, 수출 전담기구

- 전국농업협동조합연합회(JA : Japan Agricultural Cooperatives, 한국의 농협에 해당) 1972년 설립된 이래 과일 수출을 거의 통괄 전담하는 무역상사의 역할을 하고 있으며 일본 전국에는 25개의 JA가 운영

<http://www.zennoh.or.jp/index02.htm>

- JETRO : 일본무역진흥기구(The Japan External Trade Organization)
일본 농산물 수출 전략을 수립

<http://www.jetro.go.jp/indexj.html>

한국 지부 : <http://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/>

[참 고]

■ 일본의 배 품종별 생산현황

- 행수의 주산지별 생산량 비율을 보면, 치바현이 전국의 14.8%, 이바라키현이 12.8%, 후쿠시마현이 9.2%, 도치기현이 7.4%, 사이타마현이 6.7%, 나가노이 5.5%를 나타내어 이들 6개의 현에서 전국의 약 56%를 차지하고 있다.

🍏 행수(幸水)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	5,880	1,670	98,300	91,100	98	77	76	75
치 바	832	1,750	14,500	13,900	100	80	80	80
이바라키	821	1,530	12,600	12,100	96	74	71	71
후쿠시마	584	1,540	9,000	8,330	98	77	76	75
도치기	425	1,710	7,270	6,650	97	68	66	67
사이타마	362	1,820	6,600	6,100	97	71	69	69
나가노	336	1,610	5,410	4,800	95	74	71	69



자료 : 농림수산성

- 풍수의 주산지별 생산량 비율을 보면, 이바라키현이 전국의 14.4%, 치바현이 14.1%, 도치기현이 10%, 후쿠시마현이 9.6%, 나가노현이 5.2%, 구마모토현이 3.9%를 나타내어 이 6개의 현에서 전국의 약 57%를 차지하고 있다.

🍊 풍수(豊水)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	3,840	2,270	87,300	80,600	98	83	82	81
이바라키	542	2,330	12,600	12,000	97	79	76	76
치 바	477	2,580	12,300	11,700	100	87	87	87
후쿠시마	367	2,290	8,390	7,780	100	80	79	79
도치기	339	2,570	8,710	8,010	97	75	73	73
나가노	192	2,340	4,500	4,090	98	82	81	81
구마모토	180	1,880	3,380	3,030	100	87	87	86



자료 : 농림수산성

- 20세기의 주산지별 생산량 비율을 보면, 돗토리현이 전국의 47.2%, 나가노현이 12.7%, 후쿠시마현이 6.7%, 니이가타현이 5.9%, 군마현이 4.8%, 교토부가 2.7%를 나타내어 이 6개의 현에서 전국의 약 8할을 차지하고 있다.

 20세기(20世紀)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	결과수 면적	전년대비(%)		
						10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	1,970	1,980	39,000	35,100	95	85	81	80
돗토리	949	1,940	18,400	17,000	95	83	79	79
나가노	226	2,200	4,970	4,070	95	86	81	80
후쿠시마	99	2,650	2,620	2,380	99	88	87	88
니이가타	99	2,300	2,290	2,050	94	89	85	84
군 마	63	2,970	1,870	1,620	98	91	90	86
교 토	53	1,960	1,040	978	104	80	83	82

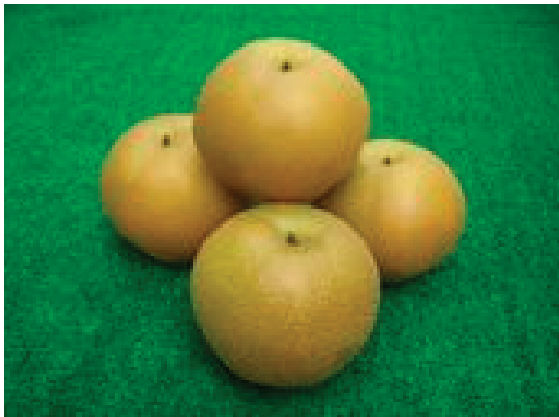


자료 : 농림수산성

- 신고의 주산지별 생산량 비율을 보면, 치바현이 전국의 18.6%, 구마모토현이 11.9%, 니이가타현이 9.7%, 이바라키현이 9.3%, 오이타현이 8.2%, 후쿠오카현이 2.5%를 나타내어 이 6개의 현에서 전국의 약 6할을 차지하고 있다.

🍊 신고(新高)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	1,320	2,440	32,300	29,800	98	88	86	86
치바	218	2,750	6,000	5,680	97	95	92	94
구마모토	201	1,910	3,840	3,420	101	88	88	89
오이타	97	2,740	2,660	2,420	93	87	82	82
니이가타	90	3,490	3,130	2,810	100	85	84	85
이바라키	88	3,410	3,000	2,880	100	85	85	85
후쿠오카	54	1,520	818	750	95	76	72	71



자료 : 농림수산성

■ 서양배의 재배동향

- 서양배는 매년 결과수면적의 변화는 적으며 증가하고 있으며, 수확량 및 출하량은 증감을 반복하다 2007년부터 다시 증가 추세로 돌아섰다.
- '08년 서양배의 생산량은 33,500톤, 출하량은 29,500톤으로, 2007년도에 비해 각각 3,900톤(전년대비 13%), 3,400톤(전년대비 13%) 증가했다.
- 결과수면적은 1,700ha로 폐원이 늘어남에 따라 2007년에 비해 40ha(2%) 감소했다.
- 10a당 수확량은 1970kg로 2007년에 비해 16% 증가했다. 이는 좋은 날씨로 인해 결실률이 전년(2007년)에 비해 높아졌으며 배의 성장도 좋았기 때문으로 추측된다.

🍏 서양배의 연도별 생산동향

연도	결과수면적 (ha)	10a당 수확량(kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)
'02	1,730	1,800	31,000	27,500
'03	1,730	1,950	33,800	30,000
'04	1,730	1,380	23,900	20,800
'05	1,760	1,830	32,300	28,500
'06	1,760	1,610	28,200	24,700
'07	1740	1700	29600	26100
'08	1700	1970	33500	29500

자료 : 농림수산성 <http://www.maff.go.jp/www/info/bunrui/mono06.html>(2009.04.27)



- 서양배의 품종별 재배동향을 보면, 라프랑스가 가장 많은 1,120ha(전체의 재배면적의 63.6%, 다음으로 바틀릿가 149ha(동 8.5%)순으로 나타내고 있다.(2006)

🍊 서양배의 품종별 생산동향('06)

품종	결과수 면적(ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량		출하량 (톤)	전년대비(%)			
			(톤)	점유 (%)		결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
서양배	1,760	1,610	28,200	100	24,700	100	88	87	87
이중 라·프랑스	1,120	1,690	19,000	67	16,700	99	85	84	83
바틀릿	149	1,360	2,030	7	1,780	99	100	99	99

자료 : 농림수산성

- '08년 주산지별 생산량 비율을 보면, 야마가타현이 전국의 63%, 나가노현이 8%로 2개현이 전국의 약 7할을 차지하고 있다.

🍊 '08년 서양배의 주산지 생산동향

주산지	결과수 면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	수확량	출하량
전 국	1700	1 970	33500	29500	98	116	113	113
아오모리	156	1250	1950	1500	96	91	87	—
이와테	86	1700	1460	1260	102	102	104	103
야마가타	979	2170	21200	18800	98	120	117	117
후쿠시마	51	1890	964	870	100	109	109	109
니이가타	94	2400	2260	1940	101	140	141	144
나가노	132	2130	2810	2570	101	102	103	103

자료 : 농림수산성

- 라·프랑스의 주산지별 생산량 비율을 보면, 야마가타현이 전국의 76.8%, 나가노현이 11.5%, 이와테현이 3.2%, 후쿠시마현이 2.8%, 아오모리현이 1.9%를 나타내어 5개의 현에서 전국의 약 97.3%를 차지하고 있다.

🍐 라·프랑스(La France)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	1,120	1,690	19,000	16,700	99	85	84	83
야마가타	857	1,700	14,600	12,900	99	84	83	83
나가노	105	2,090	2,190	2,000	95	86	82	82
이와테	43	1,410	608	534	102	84	86	85
아오모리	41	1,210	495	352	100	101	100	101
후쿠시마	35	1,690	585	535	97	91	87	88
니이가타	1	1,670	10	5	100	100	100	125



자료 : 농림수산성

- 바틀릿의 주산지별 생산량 비율을 보면, 아오모리현이 전국의 25.6%, 야마가타현이 21.5%, 이와테현이 11.6%, 나가노현이 2.8%, 후쿠시마현이 0.7%를 나타내어 이 5개의 현에서 전국의 약 62%를 차지하고 있다.

🍏 바틀릿(Bartlett)의 주산지 생산동향('06)

주산지	결과수면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	10a당 수확량	생산량	출하량
전 국	149	1,360	2,030	1,780	99	100	99	99
아오모리	40	1,300	519	437	98	108	105	106
야마가타	30	1,440	436	376	100	92	92	92
이와테	14	1,690	236	208	100	97	96	96
나가노	3	1,870	56	52	100	110	110	111
후쿠시마	1	2,000	14	11	100	87	88	85
니이가타	—	—	—	—	—	—	—	—



자료 : 농림수산성

■ 일본의 배 수입동향

- 배의 수입은 HS코드 0808.20-000(배/신선, 냉장)으로 분류되어 일본의 배 수입은 한국에서 전량 수입하고 있으나, 최근 배 수입량은 감소 추세에 있다.
 - 한국산 배 수입량 : ('04) 249톤 → ('05) 181톤 → ('06) 164톤 → ('07) 94톤 → ('08) 97톤
- 수입단가 역시 하락 추세로 2008년에는 kg당 145엔으로 전년 대비 23.3% 감소를 나타냈다.
 - 한국산 배 수입단가 : ('04) 178엔 → ('05) 137엔 → ('06) 141엔 → ('07) 189 → ('08) 145엔

🍌 일본의 연도별 배 수입현황

(단위 : kg, 1000엔, 엔/kg)

구 분	2004			2005			2006			2007			2008		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
전체	249,018	44,397	178	181,435	24,884	137	163,970	23,094	141	93,870	17,781	189	96,963	14,039	145
한국	249,018	44,397	178	181,435	24,884	137	163,970	23,094	141	93,870	17,781	189	96,963	14,039	145

자료 : 재무성 무역통계 (<http://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm>)

■ 통관제도

⇒ 수속 개요

- 신선배는 수출입 자유화 품목으로 협정세율은 4.8%이다.
- 과실(신선 또는 건조한 것)을 수입할 때에는 식물방역법에 의해 일부의 국가에서 특정과실의 수입이 금지되어 있다. 식물방역법 및 식품위생법에 해당되므로 수입통관에는 각각의 절차에 의해 합격증 및 절차 확인을 받은 「식품 등 수입신청서」를 취득하여 첨부하는 것이 필요하다.

⇒ 수입 절차

- 식물방역에는 모든 식물 및 식물생산물이 대상이 되나 다음과 같은 것은 대상에서 제외된다.
 - 생과실을 소금, 설탕, 아황산, 초산, 알코올 등에 절인 것
 - 살구, 무화과나무, 감, 자두, 배, 대추, 파인애플, 바나나, 파파야, 포도, 망고, 복숭아 등의 건조과실
- 수입에 있어서 수출국 정부기관이 발행하고 병해충이 없다고 기재된 식물 검역증명서를 검사 신청할 때 제출한다.

- 일본에 미발생의 병해충이 부착될 우려가 있다고 판단될 때에는 식품방역법시행규칙 제9조 별표 1,2에서 정한 대상병해충이 발생되고 있는 국가 및 지역에서는 대상식물명을 들어 수입을 금지하고 있다.
- 조건부 수입해금 생과일
수입금지 과일에 해당하는 것이라 하더라도 조건부 수입 및 해금 조건에 의해 수입이 인정되는 것이 있다. 사례로서 국가 또는 지역에 따라 다르지만 망고, 파파야, 멜론, 오렌지, 레몬, 자몽 등이 있어 미국, 뉴질랜드로부터의 사과도 해금되었다. 향후에는 대상품목의 확대의 경향에 있어 수입 계획에 즈음해 사전에 식물방역소에 상담하여 지도를 받는 것이 바람직하다. 그 요건은 농림수산부 장관이 정하는 기준에 있는 것으로서
 - 1) 생산지 지정(방제를 하고 있는 것)
 - 2) 수출국에 있어서의 소독, 검사가 적합하게 실시
 - 3) 일본으로부터 파견 식물방역관에 의한 현지에서의 입회
 - 4) 포장, 수송 방법의 한정 및 병해충 오염 방지 조치
 - 5) 합격증의 교부
 검사에 합격하면 「합격증」이 교부되며, 병해충이 부착하고 있을 때에는 소독한 후에 합격증을 교부한다.
- 식품위생법과 관련하여 「식품 등 수입신고서」 2부와 관계서류를 첨부하여 수입식품감시 담당에게 「식품 등 수입신고서」를 제출하고, 심사·검사 후, 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 「신청완료」인을 날인하여 반환됨. 또한, 2006년 5월 29일부터 잔류농약 등의 규제에 관한 포지티브리스트제도(식품위생법 제11조제3항)가 시행되어 주의가 필요하다.
- 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법) 관계에 있어서 동법에 근거하여 판매시에는 품질표시기준에 따라 표시를 해야 하며, 신선식품에는 원산지 표시를 해야 한다. 유기식품의 검사인증제도가 도입되어 유기JAS규격에 적합하지 않으면 「유기」, 「organic」 등의 표기를 할 수 없다.
- 수입통관 관계에 있어서 세관의 수입신고서 3통과 상기에서 취득한 「합격증」 및 「식품 등 수입수입신고서」에 수입관계서류(인보이스, B/L, 보험명세서 등)의 관계서류를 첨부하여 세관에 제출하며, 심사·검사 및 납세 후 수입허가서가 교부된다.