

■ 양파 가공식품!! 양파 농가에 웃음을 부탁해 ■

쌓여만 가는 양파에 농민의 근심도 함께 쌓이고 있다. 2019년 올해 양파 풍년으로 생산량이 증가하면서 양파 가격이 크게 떨어져 팜 흘려 재배한 양파가 출하되지 못하고 곧바로 거름신세가 될 위기에 놓여있다.

농협에 따르면 올해 전국적으로 양파 생산량이 지난해보다 17만 7000 톤가량 과잉 생산될 것으로 전망된다. 전국적으로 재배면적을 17% 줄였지만 생산량은 25.7% 늘었다. 현재(2019년 6월) 양파 시중가격은 1kg당 425원으로, 평년(789원)보다 46%, 지난해(694원)보다 39% 하락했다.

가공식품은 식품의 원료인 농산물·축산물·수산물의 특성을 살려 보다 맛있고 먹기 편한 것으로 변형시키는 동시에 저장성을 좋게 한 식품이다. 세계적으로 바쁜 라이프스타일과 시간을 절약하면서 간편한 조리를 원하는 소비자의 인식 변화로 가공식품의 소비는 갈수록 증가하고 있다. 보다 안정되고 향상된 농가의 소득 및 생산량 과잉, 소비 감소 등으로 인해 고전을 면하지 못하고 있는 국내 양파 사업의 안정화를 위해 가공 산업을 발전시켜 연중 소비될 수 있는 구조로 바뀌어야 한다는 의견도 나오고 있다. 한국 양파 산업에 조금이나마 도움이 되길 바라며, 전 세계의 식품이 유통되는 홍콩에서 판매되는 다양한 양파 가공식품에 대해 알아보자

■ 홍콩에서 판매되는 양파 가공식품

① 튀긴 양파 (Fried Onion 또는 French Fried Onion)



튀긴 양파 핫도그

튀긴 양파 샐러드

<튀긴 양파제품을 활용한 요리 예>

튀긴 양파는 인기 스낵 식품, 고명(가니쉬(Garnish), 완성된 음식의 모양이나 색을 좋게 하고 식욕을 돋우기 위해 음식 위에 곁들이는 장식), 다양한 요리법에 곁들여지는 재료로 사용된다. 일반적으로 따뜻한 샌드위치, 핫도그, 햄버거 등에 올려 먹기도 하고, 샐러드에 위에 곁들여 먹으면 풍미를 더해줘 한층 더 고급스러운 샐러드로 재탄생시키기도 한다.

스웨덴의 유명가구 브랜드로 알려진 IKEA 식품에서도 자체 브랜드의 튀긴 양파를 100g에 12홍콩달러(한화 약 1,800원)에 판매하고 있다.

		
IKEA 자체 브랜드 튀긴 양파 100g/HK\$ 12	파키스탄산 튀긴 양파 400g/ HK\$ 30	미국산 튀긴 양파 French's-onion french fried 6oz / HK\$59.8

<홍콩에서 판매하는 튀긴 양파 가공식품>

② 양파 피클(Onion Pickle)

양파 피클은 이탈리아산 제품이 주를 이루고 있다. 일반적으로 유리병에 담긴 양파 피클 제품은 한국 양파 품종과는 다른 미니 양파(Cocktail onion)를 사용하여 발사믹 식초, 포도 식초 등 다양한 식초를 활용한 제품이다. 파스타와 함께 곁들여 먹거나, 샐러드, 샌드위치 등에 넣어먹는 형태가 가장 일반적이다.

		
이탈리아산 양파피클 (발사믹 식초) LOMBARDI Onion in Balsamic Vinegar 290g / HK\$ 55	이탈리아산 양파피클 (포도식초) Polli - Italian Onions in Wine Vinegar 300g / HK\$ 28	영국산 양파피클 (식초) Opies - Cocktail Onions in Vinegar 227g / HK\$ 20

<홍콩에서 판매하는 양파 피클 가공식품>

③ 양파 스프 (Onion Soup)

홍콩에서는 다양한 브랜드의 양파 스프를 판매하고 있다. 간편성과 영양을 강조한 일본산 제품의 비율이 높으며 분말 형태로 따뜻한 물 또는 우유를 부어 간편하게 먹을 수 있는 제품이 많다. 25개의 주요 식품 알레르기 성분을 제외하고 채식재료만 사용한 저칼로리 건강 간편 식품임을 강조한 양파 스프제품도 있다. 파우더 형태로 출시되어 따뜻한 물을 부어 스프형태로 즐길 수도 있으며, 볶음밥, 카레 등 요리에 양념으로도 사용될 수 있도록 출시된 제품도 있다. 일본뿐만 아니라 스코틀랜드, 독일, 호주 등 다양한 국가에서 수입된 통조림 형태의 일본식·프랑스식 양파스프가 판매되고 있다.

		
<p>일본산 인스턴트 양파 스프 Knorr - Kellogg's Instant Onion Clear Soup 34.5g / HK\$ 32</p>	<p>일본산 채식 양파 스프 FINE Japanese Onion Soup 30g(10gx3) / HK\$ 48</p>	<p>일본산 다용도(스프,양념) 양파 분말 Aijigen-Japanese Onion Soup 200g(32인분) / HK\$ 210</p>
		
<p>스코틀랜드산 프랑스식 양파스프 Baxters-French Onion Soup 400g / HK\$ 25</p>	<p>독일산 프랑스식 양파스프 Jürgen Langbein - French Onion Soup 400g / HK\$34</p>	<p>호주산 일본식 양파스프 Campbell's - Japanese Style Onion Soup 305g / HK\$16.4</p>

<홍콩에서 판매하는 양파 스프 가공식품>

④ 기타 양파 가공식품

홍콩에서는 양파 죽, 양파 요거트 파우더와 같은 간편식품과 소금, 양념, 육수, 소스 등 식재료의 형태인 다양한 양파 가공식품을 판매하고 있다. 일본산 양파 죽은 간편하게 물을 부어 먹을 수 있는 형태로 89kcal의 저칼로리에 맛과 영양, 편리함을 담았다. 양파 요거트 파우더는 체중 감소, 면역력 강화, 변비 개선 등의 효능이 있으며, 물이나 우유에 쉽게 타먹을 수 있는 간편성을 강조하며 홍보하고 있다. 소금에 양파 풍미를 더한 독일산 양파 소금, 양파와 고기를 이용한 대만산 소스, 스페인산 유기농 양파 육수 등 양파의 맛과 영양·기능을 잘 활용한 가공식품의 세계는 무궁무진하다.

		
<p>일본산 양파죽 IGM - Vietnam Grilled Onion Congee 24.7g x2 / HK\$ 45</p>	<p>일본산 양파 요거트 파우더 Aijigen - Japanese Onion Yogurt Powder 90g / HK\$ 92</p>	<p>독일산 양파 소금 Ostmann - OSTMANN Onion Salt 60g / HK\$ 33</p>
		
<p>스페인산 유기농 양파 육수 ANETO Organic Onion Broth 1000ml / HK\$ 64</p>	<p>미국산 양파 가루 Spice Hunter- Granulated Onion 65g / HK\$ 47</p>	<p>대만산 양파 미트소스 onion meat sauce 240g / HK\$ 82</p>

<홍콩에서 판매하는 기타 가공식품>

■ 시사점

양파는 맛과 영양으로 다양한 음식에 활용되고 있으며 전 세계의 음식에 꼭 필요한 필수 식재료이다. 증가하는 가공식품의 수요에 발맞추어 해외의 식습관을 이해하고 다양한 형태의 양파 가공품을 통해 해외 판로 확대를 모색해봐야 할 것이다. 식품으로서의 가치에만 국한하지 말고 재생에너지원, 식이 섬유질, 천연색소 등 다양한 활용방안도 고려하여 양파의 안정적인 소비 촉진으로 양파 풍년이 농가 소득 증대로 이어지길 바란다.

■ 자료출처

1. 전북일보, 「양파 수확량 증가...적절한 처리방안 없어 농가'골머리」, 2019.06.16.
http://www.jjan.kr/news/articleView.html?idxno=2049057&sc_section_code=S1N2&sc_sub_section_code=S2N7
2. IKEA 홈페이지, <https://www.ikea.com.hk/en>
3. City'Super홈페이지, <https://online.citysuper.com.hk>
4. Indian Council of Agricultural Research, 「Directorate of Onion and garlic research」
<http://dogr.res.in/index.php/en/processing>