

수출입뉴스		(7월)
지사	호치민	
제목	베트남 마늘현황 및 소개	

□ 베트남 마늘 품종

	<p>1. 리선마늘(Toi Ly Son)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주요 생산지: '마늘왕국'이라 불리는 광아이(Quang Ngai)성 리선(Ly Son)현 - 생산규모 및 생산량: 베트남 전역에 300ha에 이르는 생산지가 있으며 매년 2000t의 리선마늘이 시장에 공급되고 있다. - 가격: 90,000~180,000동/kg (한화 약 4,500~9,000원)
	<p>2. 판랑마늘(Toi Phan Rang)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주요 생산지: 닌투언(Ninh Thuan)성의 판랑(Phan Rang)시 해안지역 - 생산규모 및 생산량: 닌투언 성 전 지역에 216ha에 이르는 생산지에서 판랑마늘을 재배중이며 생산량은 연간 1600톤이다. - 가격: 150,000~180,000동/kg (한화 약 7,500~9,000원)
	<p>3. 달랏마늘(Toi Da Lat)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주요 생산지: 럼동(Lam Dong)성 달랏(Da Lat)시 - 생산규모 및 생산량: 현재 달랏 지방에는 22.4ha의 마늘 재배지가 있으며 2019년 총 생산량은 501t이다. - 가격: 90,000~100,000동/kg (한화 약 4,500~5,000원)
	<p>4. 외통마늘 (Toi co don)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주요 생산지: 닌투언성의 판랑시에서 가장 많은 양이 생산되고 있으며 그 밖에는 광아이성 리선현, 럼동성 달랏시, 하이즈엉성 등이 있다. - 생산규모 및 생산량: 리선현의 연간 총 생산량은 500kg정도이며, 다른 지역에서는 생산량이 적어 소비자에게 충분히 공급되고 있지 않다. - 가격: ~1,000,000동/kg (한화 약 50,000원)

사진출처: giadinh.net.vn, vietnamplus.vn, tuemanshop.com, sanphamdacsan.com

□ 베트남의 마늘을 이용한 조리법

- 베트남 사람들은 마늘을 잘게 다져 볶거나 소스에 넣어 먹는 등 식재료로 이용하기도 하며 얇게 저민 마늘을 식초에 담궈 장으로 먹기도 한다.

1. 음식 재료로 이용: 기름을 두르고 다진 마늘을 넣은 다음, 채소나 고기, 해산물 등을 넣고 볶음음식이나 조림 등의 다양한 음식을 조리한다.



마늘을 이용한 베트남 음식

출처: phununews.nguoiduatin.vn, soulbenthanh.com

2. 장, 소스 재료로 이용: 소스를 만들기 위한 조미료로 마늘, 고추, 간장 및 설탕

등을 섞어 사용한다.



출처: afamily.vn, dammenaunuong.com

3. 마늘장아찌: 마늘을 얇게 저민 후 고추와 함께 식초 등에 절여서 먹는다. 주로 쌀국수와 함께 먹는다.



출처: iunauan.com

□ 베트남 흑마늘

○ 흑마늘 종류

- 베트남 흑마늘에는 다양한 종류가 있으며, 베트남의 ‘마늘왕국’ 리선 지역에서 생산되는 리선 흑마늘을 포함한 하이즈엉(Hai Duong)흑마늘, 판랑(Phan Rang)흑마늘 등이 있다.



출처: Dienmayxanh.com, Fao.org.vn

- 리선 지역은, 마늘 재배에 적절한 기후 및 토양조건 덕분에 베트남에서 가장 유명한 마늘 생산지이며, 베트남 흑마늘은 주로 이 고급 리선마늘을 사용하여 만들어지며 약 40~60일 동안 발효시켜 제작한다.
- 흑마늘은 일정한 온도와 습도 조건 하에서 자연적으로 발효과정을 거친 후 만들어진다. 흑마늘은 일반 마늘과는 다른 독특한 풍미를 지니고 있으며 암 예방 등 건강에 좋아 현지인들이 선호하는 건강식품이다.
- 가격대는 KG당 120만동부터 200만동(한화 약 6만원~10만원) 정도이다.

□ 시사점

- 베트남 마늘은 생산지에 따라 다양한 품종을 형성하고 있다.
- 또한 현지인들은 마늘을 생식으로 섭취하는 것 보다는 조리 시 식재료로써 곁들이는 것을 선호하는 편이다.
- 마늘을 가공하여 만드는 식품 중, 베트남 흑마늘의 경우 한국과 비교하여 가격 금액대가 약간 더 높은 편이므로 가격대를 맞추는 것이 필요하다.
- 또한 현지에는 비교적 흑마늘즙, 진액, 액기스와 같은 상품이 없거나 적으므로 수출 시 마케팅을 통한 상품 알리기가 선행된다면 틈새시장을 노릴 수 있을 것으로 예상된다.

□ 출처

1. <http://tapchithongtindoingoai.vn/bien-dao-viet-nam/phat-trien-nong-nghiep-sach-tren-dao-toi-ly-son-35381>
2. <https://toidenthaolinh.com.vn/tim-hieu-them/chon-toi-den-viet-nam-loai-nao-tot-toi-den-thaolinh.html>
3. <https://www.facebook.com/pages/category/Vitamins-Supplements/T%E1%BB%8Fi-%C4%90en-Vi%E1%BB%87t-Nam-1683479641930010/>
4. <http://agrotrade.gov.vn/Pages/Can-thiet-xay-dung-thuong-hieu-toi-Phan-Rang-491863.aspx>
5. <http://www.dalat-info.vn/vn/tin-tuc/hon-500-tan-toi-da-lat-cung-ung-ra-thi-truong-40820.phtml>