

허브향이 감미된 베트남 청양고추, 베트남내 시장가 대폭 상승

2020년 10월 21일, 하노이지사

□ 키워드 : 고추

○ 매운맛 신드롬의 개요

- 베트남인들은 전통적으로 대부분의 음식에 간장, 소금과 같은 달고 짠 향신료를 바탕으로 음식을 즐기는 반면, 청양고추, 후추 등 매운 맛을 내는 향신료 등은 자주 쓰이는 편이 아니었음
- 다만, 코로나19 발병 이후 베트남내 비대면 활동이 크게 늘어나면서 Youtube, Facebook 등의 온라인 플랫폼이 크게 성장하였고 그에 따라 다양한 음식들을 화면을 통해서 간접경험을 할 수 있는 일명 떡방 등의 프로그램이 베트남내에서 유행하기 시작함
- ‘떡방’ 이라고 불리는 이 프로그램은 대량의 음식 또는 다양한 음식을 방송자(일명 : BJ)가 섭취하는 프로그램이며 떡방을 통해 자신이 먹는 것과 같은 대리만족을 느끼는 것이 하나의 유행이 되었으며 특히, 방송자가 매운 음식을 먹으며 고통을 느끼거나 스트레스가 풀린다는 콘텐츠가 큰 인기를 끌면서 덩달아 매운 고추가 함유된 불닭볶음면, 7단계 매운맛 라면집 등이 베트남 내에서 지속적으로 이슈화되며 ‘20년 을 한해 베트남을 매운 맛으로 물들였다고 해도 과언이 아님

○ 베트남 하강성의 허브향 청양고추의 인기 대폭 상승

- 이러한 이유로 ‘매운맛’ 을 동경하며 더 맵고 강한 맛을 찾는 소비자가 증가하였고 베트남 중부 하강성에서 생산되는 매운맛으로 유명한 청양고추가 베트남 소비자들 사이에서 크게 인기를 끌고 있음
- 베트남 중부 하강성에서 대부분 재배되고 있는 이 청양고추는 매년 6월초~8월말까지 총 4개월간 정도만 수확할 수 있어 수확량이 많지 않아 수요에 비하여 공급이 부족해 가격대가 상당히 높은 것으로 알려져 있음
- 하노이시 룡비엔구에서 각 도시별 특산품 전문 판매점을 운영하고 있는 쩐티홍(Tran Thi Hong) 대표에 따르면, Youtube 등으로 인해 ‘18년부터 매운맛을 지닌 상품을 찾는 베트남 현지 소비자들이 많아

졌으며 특히 매운맛이 강한 청양고추의 경우 수요가 크게 증가하면서 공급이 매우 부족할 지경이라고 밝혔음

- 또한, 하장성에서 수확되고 있는 청양고추는 품질이 좋고 매운맛 뿐만 아니라, 향기 또한 허브향이 섞인 풀내음으로 하장성 청양고추를 처음 접하는 베트남인들이 향에 대한 거부감이 줄어들어 인기가 상승하여 현재 kg당 1백만동(한화 약 5만원) 정도로 시장가가 형성되어 있으며 구매를 원할 시 최소 1주일 전에는 예약을 해야 구매할 수 있다고 하였음



* 출처 : Kienthuc.net.vn 등 주요 인터넷뉴스매체 기사 인용

○ 시사점

- 위 기사에서 주목할 점은 베트남인들이 단순히 매운맛에 이끌려 하장성 청양고추를 구매한다는 점이 아님. 하장성 청양고추의 가장 큰 특징은 매운맛을 섭취하기 전 익숙한 풀내음(허브향)에 이끌려 자연스럽게 구매까지 이어진다는 점을 주목해야 됨
- 자연을 그리워하며 자연과 더불어 살아가는 것을 옳다고 여기는 베트남 사람들의 특성을 고려하여 풀내음과 같은 잔잔한 향이 나는 신제품들을 개발한다면 베트남 현지 소비자들에게 더욱 더 자연스럽게 다가갈 수 있을 것으로 전망됨

○ 출처

- 하장성 청양고추에 관한 기사

<https://kienthuc.net.vn/kinh-doanh/loai-ot-gio-thom-mui-thao-moc-1-trieu-dongkg-van-dat-khach-1433240.html>