한국산 농산물 해외유통 실태조사

채 소 류

2004. 12

농수산물유통공사

목 차

Ⅰ. 파프리카 1
1. 일 본 3
2. 미 국 19

Ⅱ. 미니토마토 29
1. 일 본 31

Ⅲ. 가 지 49
1. 일 본 51

Ⅳ. 아스파라거스 69
1. 일 본 71

Ⅴ. 오 이 97
1. 미 국 99

Ⅵ. 밤호박 111
1. 미 국 113

Ⅶ. 수 박 121
1. 미 국 123

Ⅷ. 참 외 133
1. 미 국 135

Ⅰ. 파프리카

일 본

1. 파프리카 개요

○ 영 명 : Paprika, Sweet Pepper, Bell Pepper
○ 일 명 : パプリカ
○ HS번호 : 파프리카 – 0709.60.010
○ 관세율 : 협정세율 3%

2. 생산동향

가. 재배현황

○ 일본의 2000년산 파프리카 전체 재배면적은 22ha로 1998년(23ha)에 비해 1ha 감소했으며, 이중 시설이 4ha 감소한 17ha를 나타낸 반면, 노지에서는 3ha 증가한 5ha를 나타냈음.

○ 생산량은 809톤으로 98년(1,406톤)에 비해 42.5% 감소를 나타냈으며, 대부분 시설재배에서 감소를 나타냈음. 출하량은 766톤으로 98년(1,368톤)에 비해 44.0% 감소한 것으로 나타냈음.

○ 2000년산 시설재배면적은 17ha로 98년(21ha)에 비해 4ha

감소를 나타냈으며, 홋카이도, 동북, 관동 등 동일본지역에서는 다소 증가한 것으로 나타났으나 큐슈지역에서는 대폭 감소를 나타냈음. 노지재배면적 5ha로 98년에 비해 3ha 증가를 나타냈으며, 관동지역에서 증가를 나타냈음.

나. 주산지별 품종동향

○ 파프리카의 주산지별 품종은 홋카이도를 비롯한 동일본지역에서는 씨그널 등 다양한 품종이 재배되고 있으며, 후쿠오카 등 서일본 지역에서는 골든벨, Spirit, 스잔 등이 재배되고 있음.

〈 2000년 파프리카 주산지별 생산동향 〉

구 분	지역재배면적(ha)			생산량(톤)			출하량(톤)		
	시설	노지	합계	시설	노지	합계	시설	노지	합계
전 체	17 (21)	5 (2)	22 (23)	766 (1,365)	43 (42)	809 (1,406)	725 (1,331)	41 (36)	766 (1,368)
홋카이도	4(1)	-(-)	4(1)	67(25)	-(-)	67(25)	67(23)	-(-)	67(23)
동 북	2(1)	-(1)	2(2)	26(65)	-(7)	26(72)	24(63)	-(2)	24(65)
관 동	4(2)	5(1)	9(3)	178(38)	37(31)	215(69)	161(35)	36(31)	197(66)
북 륙	0(-)	0(0)	0(0)	4(-)	0(3)	4(3)	3(-)	0(3)	3(3)
동 해	0(-)	0(-)	0(-)	8(-)	1(-)	9(-)	7(-)	1(-)	8(-)
긴 키	0(0)	0(0)	0(0)	9(7)	5(0)	14(7)	8(7)	4(0)	12(7)
쥬고쿠/시코쿠	2(1)	0(0)	2(1)	240(41)	0(0)	240(41)	240(41)	0(0)	240(41)
큐 슈	5 (16)	- (-)	5 (16)	234 (1,189)	- (-)	234 (1,189)	216 (1,162)	- (-)	216 (1,162)
오키나와	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)	-(-)

자료) 농림수산성 농산원예국 야채진흥과/( )내는 1998년

〈 2000년 파프리카 주산지별 품종동향 〉

지역	품종명1위	비율	품종명2위	비율	지역	품종명1위	비율	품종명2위	비율
홋카이도	씨그널	43	파프리렛드	19	아 이 치	불명	100		
아오모리	토마피	91			미 에	적색	60	황색	20
이 와 테	씨그널	100			에 히 메	골든벨	50	원더벨	50
군 마	점보	100			코 우 치	土佐렛드	100		
치 바	씨그널	100			후쿠오카	Spirit	50	골든벨	50
카나가와	쏘니아	100			쿠마모토	Spirit	35	골든벨	12
나 가 노	세뇨리타	72	아메제스트	28	오 이 타	스잔	37	Spirit	20
니이가타	원더벨	42	골든벨비율	42					

자료) 농림수산성 농산원예국 야채진흥과

다. 국가별 수입품 품종동향

○ 2000년 일본국내 전체생산량 809톤 중 약 30%에 해당하는 주력산지인 코우치현에서 생산되는 파프리카는 240톤으로 土佐렛드 품종을 재배하여 출하되고 있으며, 최근 미야

〈 주요 국가별 품종동향 〉

국가명	주요 품종명	주요 유통(수입)되는 색상(%)
일본산	씨그널, 파프리렛드, 토마피, 점보, 쏘니아, 세뇨리타, 아메제스트, 골든벨, 원더벨, Spirit, 土佐렛드, 스잔 등	적색70, 황색17~18, 오렌지1, 기타 녹색 (피망 등 색깔이 변하기 전에 유통됨)
한국산	Special, Fiesta, Emilly, Spirit 등	적색60, 황색30, 오렌지10
화란산	Special, Fiesta, Tiffany, Jubilee 등	적색60, 황색30, 오렌지10, 기타 녹색, 흑색, 백색, 갈색, 자색
뉴질랜드산	Special, Fiesta, Spirit 등	적색60, 황색30, 오렌지10

자키, 쿠마모토 등도 화란 품종으로 생산량을 늘리고 있음.

○ 한국산 수입품종은 화란의 엔자(Enza)사가 개발한 Spirit, Special, Fiesta와 화란의 라이츠안(Rijkzwaan)사가 개발한 주빌리(Jubilee) 품종이 대부분을 차지하고 있으며, 주요 색깔은 적색 : 황색 : 오랜지색이 6:3:1 수준이나 현재는 8:2:0의 움직임을 나타내고 있는 것으로 조사됨.

○ 현재 화란산 및 뉴질랜드산 수입품종은 한국산과 거의 비슷한 품종이 수입되고 있는 것으로 조사되고 있음.

3. 국가별 수입동향

○ 파프리카 수입량은 연간 20천톤 정도로 일본 생산량(약 800톤)의 약 25배가 수입되고 있으며, 매년 수입량은 증가하고 있음. 일본국내 생산량은 감소추세였으나, 최근, 도매시장 관계자 등으로부터 탐문조사한 결과 다소 증가하고 있는 것으로 나타났음.

○ 2003년 11월까지의 일본 파프리카 수입실적은 20,320톤으로 전년 동기(20,408톤)와 비슷한 수준이며, 동 기간의 평균 수입단가는 kg당 413엔으로 전년 동기(367엔) 대비 12.5% 상승세를 나타냈음

○ 2004년 6월까지의 파프리카 국가별 수입비율은 한국산이 80.3%로 압도적으로 많이 수입되고 있으며, 두 번째로 뉴질랜드산이 14.4%, 화란산이 4.6% 순으로 조사되었음. 하지만, 화란산은 한국산의 물량이 감소하는 8월부터 대량수입될 것으로 예상되나 올해부터 한국산 고랭지 물량이 증가할 것으로 전망되어 화란산과의 경쟁이 불가피할 것으로 예상됨.

○ 2003년 국가별 수입물량은 한국산이 14,906톤으로 전년대비(12,290톤) 약 21.3% 증가하였고, 화란산은 5,040톤으로 전년대비(6,829톤) 26.2% 하락하였으며, 뉴질랜드산은 2,663톤으로 전년대비(3,279톤) 18.8% 하락한 것으로 나타났음.

○ 2003년 국가별 kg당 수입단가는 한국산이 330엔으로 전년대비(289엔) 14.2% 상승한 것으로 나타났으며, 화란산도 kg당 수입단가가 548엔으로 전년대비(476엔) 15.1% 상승하였고, 뉴질랜드산도 555엔으로 전년대비(459엔) 20.9% 상승한 것으로 나타났음.

〈 최근 연도별 수입실적 〉

구분	2001			2002			2003			2004. 6		
	물량(톤) (점유율)	금액 (백만엔)	단가 (엔/kg)	물량(톤) (점유율)	금액 (백만엔)	단가 (엔/kg)	물량(톤) (점유율)	금액 (백만엔)	단가 (엔/kg)	물량(톤) (점유율)	금액 (백만엔)	단가 (엔/kg)
한 국	11,100 (56.4%)	3,541	319	12,290 (54.7%)	3,557	289	14,906 (65.8%)	4,926	330	9,429 (80.3%)	2,820	299
사우디	2(−)	1	647	−	−	−	−	−	−	−	−	−
화 란	5,718 (29.1%)	2,577	451	6,829 (30.4%)	3,253	476	5,040 (22.2%)	2,761	548	542 (4.6%)	285	526
뉴질랜드	2,736	1,320	482	3,279	1,508	459	2,663	1,479	555	1,692	823	486
오 만	100	45	446	55	24	435	5	3	−	4	2	−
기 타	9(−)	4	−	12	6	−	40	11	−	70	17	−
계	19,665 (100%)	7,488	381	22,465 (100%)	8,348	371	22,654 (100%)	9,180	405	11,737 (100%)	3,947	336

자료) 일본 재무성 무역통계

4. 파프리카 가격동향

가. 2003 오사카시 本場시장 파프리카 거래현황

○ 2003년 오사카 本場시장의 파프리카 거래물량을 보면 전체 780톤으로 전년(913톤) 대비 14.6% 감소한 것으로 나타났으며, kg당 단가는 527엔으로 전년(497엔) 대비 6.0% 상승한 것으로 나타났음.

○ 한국산의 경우는 거래물량이 455톤으로 전년(442톤) 대비 2.9% 증가하였으며, 단가는 480엔으로 전년(457엔) 대비 5.0% 증가한 것으로 나타났음. 한편, 점유율의 경우는 58.3%로 전년(48.4%) 대비 20.5% 증가한 것으로 나타났음.

○ 화란산의 경우는 물량이 136톤으로 전년(267톤) 대비 49.1% 대폭 감소하였으나 단가는 644엔으로 전년(547엔) 대비 17.7% 상승한 것으로 나타났음.

〈 2003년 오사카시 本場중앙도매시장 파프리카 가격현황 〉

구 분	2003년		2002년		전년대비		점유율(%)	
	수량 (톤)	단가 (엔/kg)	수량 (톤)	단가 (엔/kg)	수량 (톤)	단가 (엔/kg)	2003	2002
코우치산	111	642	141	548	79.0	117.2	14.2	15.4
한국산	455	480	442	457	103.0	105.0	58.3	48.4
뉴질랜드산	17	669	18	574	95.2	116.6	2.2	2.0
화란산	136	644	267	547	51.2	117.7	17.4	29.2
기 타	61	–	45	–	–	–	–	–
합 계	780	527	913	497	85.4	106.0	100	100

○ 뉴질랜드산의 경우는 물량이 17톤 출하되어 전년(18톤) 대비 5.6% 감소하여 매년 감소를 나타내고 있으며, 단가는 669엔으로 전년(574엔) 대비 16.6% 상승한 것으로 나타났음.

나. 오사카시 중앙도매시장(本場+東部) 파프리카 월별 가격동향

〈 오사카시 중앙도매시장 파프리카 월별 가격동향 〉

(단위 : 톤, 엔/kg)

구 분		1월		2월		3월		4월		5월		6월	
		수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가
합 계 (평 균)	'00	61	486	68	529	74	637	72	463	102	389	131	324
	'01	44	548	61	609	71	870	74	573	103	417	95	374
	'02	79	422	95	467	98	532	80	434	75	402	79	397
	'03	36	619	33	913	47	672	55	597	88	350	85	373
일본산 (코우치)	'00	7	473	7	573	8	787	8	449	9	254	16	260
	'01	9	756	9	839	11	1,758	15	595	18	397	16	339
	'02	14	357	11	641	12	624	17	436	16	317	12	482
	'03	7	656	6	1475	9	836	11	633	11	430	13	422
한 국	'00	40	436	46	504	48	599	50	443	66	389	73	262
	'01	18	496	37	571	37	791	43	608	62	445	50	396
	'02	57	416	79	437	76	508	53	440	45	422	47	407
	'03	21	603	22	779	35	637	39	578	66	322	53	383
뉴질랜드	'00	6	733	5	643	3	703	–	735	–	–	–	–
	'01	5	630	3	631	11	725	2	721	2	564	–	–
	'02	1	477	2	537	1	563	1	440	6	575	–	–
	'03	6	697	2	774	2	706	1	708	–	664	–	–
화 란	'00	7	549	9	571	13	653	14	531	26	428	41	454
	'01	12	432	12	528	12	440	9	519	15	406	23	401
	'02	4	753	2	561	7	610	8	427	5	345	16	319
	'03	–	441	1	1015	–	420	1	759	9	469	3	522

○ 2003년 오사카 중앙도매시장의 파프리카 kg당 평균단가를 보면 1월~4월까지는 입하량이 전년보다 절반 가량 적어 단가도 높게 나타나고 있음. 물량이 많아지는 5월~12월은 단가가 전년보다 비슷하거나 낮은 가격을 나타내고 있음.

〈 오사카시 중앙도매시장 파프리카 월별 가격 동향 〉

(단위 : 톤, 엔/kg)

구 분		7월		8월		9월		10월		11월		12월	
		수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가	수량	단가
합 계 (평 균)	2000	121	353	112	444	97	423	58	517	48	839	75	554
	2001	82	433	70	542	54	521	54	584	72	525	83	425
	2002	95	448	69	523	77	531	57	654	58	698	50	596
	2003	98	405	66	622	67	565	57	616	46	740	101	428
일본산 (코우치)	2000	17	436	10	618	5	595	6	765	8	1,210	11	570
	2001	17	381	9	641	6	576	6	944	8	880	11	487
	2002	18	385	9	670	7	608	6	1,075	8	1,200	12	580
	2003	14	664	9	710	8	422	6	862	7	708	11	434
한 국	2000	60	239	41	333	34	287	3	507	5	830	42	522
	2001	29	429	0.1	362	0.3	325	0.01	588	31	458	61	404
	2002	40	421	2	291	-	-	-	-	8	652	34	600
	2003	68	372	16	486	13	587	16	598	23	736	83	426
뉴질랜드	2000	-	-	-	-	-	-	2	432	6	886	6	679
	2001	-	-	-	-	2	544	3	573	4	459	5	597
	2002	-	-	-	-	2	544	2	623	4	654	-	-
	2003	-	-	-	-	-	-	-	-	2	725	4	550
화 란	2000	40	486	54	504	45	529	40	509	27	714	16	585
	2001	29	491	46	576	35	567	38	542	26	509	3	388
	2002	34	530	48	531	59	554	45	614	35	597	3	706
	2003	4	590	36	672	37	654	31	602	11	838	2	296

자료)오사카 중앙도매시장 関西連合주식회사

○ 2003년 한국산의 경우에도 1월~4월까지는 입하량이 많아 전년보다 단가는 높았으며, 물량이 많아지는 5월~12월은 단가가 전년보다 낮게 나타냈음. 7월 이후 고랭지 물량이 입하되어 전년에 없었던 좋은 단가를 나타내고 있으며, 연중공급이 체계화되어 가고 있음.

5. 파프리카 유통현황

가. 유통동향

○ 일본에 수입되고 있는 포장용기는 골판지 상자가 사용되고 있으며, 포장단위는 5㎏임. 국가별로 골판지 상자에 넣는 수량이 사이즈에 따라 다소 다르게 유통되고 있음.

〈 A사의 일본에 수입되고 있는 국가별 포장용기의 예 〉

국가명	골판지 상자	규격
한국산		XL-20~22개/5kg상자 L-24~26개/5kg상자 M-30개/5kg상자 S-36~38개/5kg상자 SS-45~48개/5kg상자
화란산		직경으로 사이즈 표기 직경60~80(약36~40개)/5kg상자 직경70~90(약28~36개)/5kg상자 직경80~100(약24~28개)/5kg상자
뉴질랜드산		LL-20,22개/5kg상자 L-24,26개/5kg상자 M-28,30,32,34개/5kg상자 S-36,38,40개/5kg상자 SS-42,44개/5kg상자

○ 가장 인기가 있는 것은 1개에 170~200 g 정도로 M(30개)사이즈가 선호되고 있음.

○ 인기있는 색깔은 적색으로 약 60%를 차지하고 있으며, 노란색이 20%, 오렌지색이 10%, 기타 녹색, 검정, 보라, 흰색, 갈색 등은 화란산만으로 양판점 등에서 개장 및 이벤트 행사시 약간의 구색을 맞추기 위한 진열용으로 사용되고 있는 것으로 조사됨.

나. 소비동향

○ 일본에서 파프리카의 소비는 약 40%가 양판점 등에서 판매되어 가정요리용으로 가장 많으며, 요리용도는 일반 가정에서 샐러드나 볶음 등에 사용되고 있음.

○ 그 외 약 30%는 외식산업에서 중화요리, 이탈리아요리, 햄버그 등에 사용되고 있으며, 나머지 약 30%는 가공관련인 컷트야채로 다른 야채와 함께 소스만 뿌려 먹을 수 있는 상품이 최근 대두되고 있음.

○ 향후 파프리카 수요는 크게 증가할 것으로 전망되는데, 이는 양판점 등의 사이즈, 색깔, 형태 등 까다로운 판매방식과 관계없는 가공관련에서 수요가 많을 것으로 수입상사에서는 예상하고 있음.

다. 일본내 유통 및 생산이력, 원산지표기 실태

1) 수입산 채소류의 유통경로

○ 수입산 채소류의 일반적인 유통경로는 대략 다음과 같이 4가지로 압축할 수 있음
① 수입상 ⇒ 도매시장 ⇒ 중매인 ⇒ 도매상 ⇒ 중간도매상 ⇒ 소매상 ⇒ 소비자
② 수입상 ⇒ 중간도매상 ⇒ 소매상 ⇒ 소비자

③ 수입상 ⇒ 대형유통업체 등 ⇒ 소비자
④ 수입상 ⇒ 가공업체 또는 외식업체 ⇒ 소매상 ⇒ 소비자

2) 파프리카 원산지표기 및 생산 · 재배이력 도입실태

○ 파프리카는 일본내 생산량이 적어 대부분 수입에 의존하고 있으며, 대체로 원산지표기가 잘 이행되고 있는 편임. 한국산의 경우도 대부분의 수퍼에서 찾아볼 수 있으며, 대형유통업체의 경우는 물론 최근 대부분의 수퍼가 한국산 원산지표시를 실시하고 있는 추세임.

○ 최근 잔류농약문제 등으로 일본 대부분의 농산물 판매점포에서는 안전하고 안심하게 먹을 수 있는 대책의 하나로 생산 및 재배이력 등을 점포내에서 컴퓨터 등을 통해 알 수 있도록 트레서빌리티(생산 및 재배, 유통을 추적 가능한 시스템) 도입을 서두르고 있는 실정임.

○ 수입품에도 상자의 측면에 사이즈표시와 함께 생산자번호가 부착되어 있어 이 번호에 의해 재배이력 및 사용농약 등을 모두 알 수 있으며, 누가, 어느 생산지에서 언제 수확했는지 판단할 수 있어 소비자들에게 안전함을 어필하고 있음.

〈 A사의 파프리카 농약기준표 〉

농약명	일본기준			한국기준		
	유효성분비율	살포가능일	희석비율	유효성분비율	살포가능일	희석비율
spinocide	25%	2일	2500-5000	10%	2일	2000
imidacloprid	50%	2일	10000	10%	2일	2000
emamectin benzoate	1%	2일	2000	2.15%	2일	2000
chorfenapyr	10%	2일	2000	5%	3일	3000
kresoxin-methl	41.5%	3일	3000	42%	7일	3000

〈 A사의 파프리카 재배 및 생산이력서의 예 〉

생산자	ABC-00			생산자 얼굴사진	생산자로부터 한마디
	명칭		주소 Tel/FAX		
재배책임자	Mr. 000	000-000-korea	000-000-000		
수입 확인책임자	Mr. 000	000-000-korea	000-000-000		
상품	파프리카	재배면적	00ha(000평)		
품종	Special, Fiesta	출하가능수량	00톤		
재배국	한국	농가수	0		
재배지역	00시	파종시기	0000년0월		
재배구분	수경재배	수확시기	0000년0월~0000년0월		
전기작물	파프리카	일본도착시기	0000년0월~0000년0월		

농약사용현황

농약명	사용목적	사용회수 (수확00일전까지)	희석량	MRL/ 기준치
에마메쿠친 안식향산염	총채벌레	4회이내(3일)	2000배	식품위생법 기준치 無
이미다쿠로 프리드	진디물	3회이내(3일)	2000배	농약취체법 5ppm
클페나필	진디물/ 총채벌레	4회이내(7일)	1000배	식품위생법 기준치 無
쿠레소키심 메칠	곰팡이 등	3회이내(2일)	2000배	식품위생법 2ppm

사용농약은 한국농약공업협회의 사용가이드에 준합니다

IPM/감농약, IPM에의 추진농약명

한국에서는 아직 IPM재배가 일부만이 인정되어 있어 현재 진디물의 사용이 인정된 정도임

사진

비료의 사용현황

비료명	화학기호	사용회수	사용량(ℓ당)	사용일자
초산칼슘	Ca2, 4H2O	日1회	517.8mg	매일
초산칼륨	KNOs	日1회	450.1mg	매일
초산마그네슘	MgSO4, 7H2O	日1회	101mg	매일
제1 인산석회	KH2PO4	日1회	190.1mg	매일
미네랄	Mineral	日1회	26.05mg	매일

토양만들기에의 추진

유리하우스에서는.....

사진

이상적인 토양상태

Ph		Fe		시설사진
P		S		
N	상기가 이상적인 영양보급상태입니다			
K				
Ca		Mo		
Mg		Cu		

작업의 흐름

파종~묘목 약 40~45일
정식~수확 약 80~90일

상품유통	수송시간	누계일수
수확~창고	1~2시간(콱은1~3시간이내)	2~5시간
창고보관	24시간이내	2~29시간
창고~港	2시간	4~31시간
港~일본港	시모노세키,오사카16시간이내, 요코하마72시간이내	20~103 시간
첨부자료		비고
재배지지도	유	무
증명사진	유	무
토양분석결과	유	무
수질분석결과	유	무
잔류농약증명서	유	무

6. 수입산 파프리카 상품성 비교

가. 수입산 현황

○ 일본산 파프리카는 생산량이 적어 한국과 화란, 뉴질랜드 등 여러 국가로부터 수입을 하고 있으며 한국, 화란, 뉴질랜드산은 일본시장에서 치열한 경쟁을 벌이고 있는 실정임. 한국산은 화란 및 뉴질랜드산에 비해 물류비용이 적게 들어 수입가격면에서 유리한 이점 등으로 일본 국내시장을 가장 많이 점유하고 있음.

○ 일본내 파프리카의 수요는 큰 변함이 없으며, 한국산이 줄어드는 8월부터 10월까지는 화란산으로 대체되는 경향이 현저하게 나타나고 있으나 올해부터 한국산 고랭지 물량의 증가가 예상되어 화란산과의 경쟁이 불가피할 것으로 예상됨.

나. 한국산

○ 2003년 수입통계에 따르면, 한국산은 14,906톤이 수입되어 파프리카 전체 수입량(22,654톤)의 65.8%를 차지하고 있으며, 전년도에 비해 21.3% 증가를 나타내어 일본의 시장가격에 영향을 미칠 만큼 급성장하고 있음.

○ 주로 11월~익년 7월사이에 대부분 수입되고 있으며, 8월부터 10월에 유통될 수 있는 고냉지산이 2003년부터 증가하고 있어 여름상품으로 시장관계자들이 선호하고 있는 추세임.

○ 화란산의 경우 대부분 M사이즈만 수입되고 있지만 한국산의 경우는 XL, L, M, S, SS사이즈 등 거의 대부분의 사이즈가 수입되고 있어 양판점 등에 납품하고 있는 수입상사들은 한국산도 하나의 통일된 사이즈로 유통될 것을 기대하고 있음.

○ 한편, 가공수요의 증가로 M사이즈가 아닌 충실하고 안전한 산지와 상처가 없는 파프리카의 수요층도 기대되고 있음.

○ 현재 한국산의 평가는 크기와 색깔, 형태 등에서 높은 평가를 받고 있으며, 화란에서 초파리(Fruit fly)가 발견된 이후 한국산의 안전성이 보다 높게 평가되고 있음.

○ 한국산 수입품종은 화란의 엔자(Enza)사가 개발한 Spirit, Special, Fiesta와 화란의 라이츠안(Rijkzwaan)사가 개발한 주빌리(Jubilee) 품종이 대부분을 차지하고 있는 것으로 조사되고 있음.

다. 화란산

○ 파프리카의 종주국인 화란은 인지도가 높고 상품성에 대한 이미지도 좋은 상태임. 그러나, 100% 항공운송으로 높은 비용이 적용되고 있으며, 가격면에서 한국산보다 높은 실정임.

○ 2003년의 수입량을 보면, 5,040톤으로 전체 수입량의 22.2%를 차지하고 있으며 한국산(65.8%)의 점유율보다는 크게 뒤쳐져 있으며, 전년도와 비교해도 26.2% 감소를 나타냈음.

○ 수입시기는 4월 후반부터 5월초에 시작되며, 본격적인 수입은 6월부터이며 8월에 전성기를 맞음. 한국산 및 뉴질랜드산이 거의 없는 시기에 수입되므로 경합없이 판매되고 있었으나 최근에 한국산 고랭지 물량의 증가로 일본 여름시장을 타겟으로 치열한 경쟁이 예상됨.

○ 낱개포장을 하여 냉장판매하는 경우가 대부분이기 때문에 상품성이 우수하고 손상품이 거의 없음.

○ 다만, 원거리의 단점으로 인해 항공운송을 하기 때문에 단가가 상승하는 요인으로 작용하게 되며, 생산현장을 일본 바이어들이 자주 관리할 수 없는 여건이기 때문에 다소 불편해하고 있음.

○ 화란으로부터 수입되는 품종은 상기 한국산과 마찬가지로 화란의 엔자(Enza)사가 개발한 Spirit F1, Special, Fiesta 품종이 약 80%를 차지하고 있으며, 나머지는 화란의 라이츠안(Rijkzwaan)사가 개발한 주빌리(Jubilee) 품종 등으로 파악되고 있음. 특히 최근에는 Spirit F1에서 Special 품종으로 대체되고 있는 경향을 나타내고 있음. 그 이유는 Special의 경우는 M사이즈가 주축을 이루고 있으며, 일본의 경우는 M사이즈를 선호하기 때문임.

라. 뉴질랜드산

○ 뉴질랜드산의 경우는 대부분 화란의 기술과 품종(Spirit, Special, Fiesta 등)을 그대로 들여와 재배하고 있기 때문에 화란산과 별 차이가 없음. 일본시장에서 뉴질랜드산 품질은 대체로 좋고, 평판도 좋은 편이나 한국산보다 단가가 4할 정도 높아 저가를 선호하는 바이어들은 구매를 기피하고 있는 실정임.

○ 주로 배를 이용하여 운송하며 운송기간은 약 2주정도 걸리나 품질에는 그다지 영향이 없다고 함. 다만, 통관후 재차 냉장보관을 한후 주문을 받아 분배를 할 경우에는 다소 선도가 떨어져 클레임이 발생하고 있다고 함.

○ 수입시기는 11월~익년 5월말까지이며, XL~SS까지 대부분의 사이즈가 수입되고 있음. 한국산과 화란산의 수입현황을 살펴 수입되고 있음.

7. 대일 수출시 유의사항

○ 파프리카는 약 200엔 정도에 판매되고 있는 고가격 채소이므로 생산원가의 절감을 통해 타국가산보다 가격경쟁력을 강화하여 일본에서의 시장점유율을 보다 높이는 것이 중요하다고 판단됨.

○ 일본 파프리카의 여름시장은 주로 화란산이 수입되었는데 한국산으로 대체될 수 있도록 여름철(8월~10월 유통) 고랭지 물량을 늘려 수출하는 것도 하나의 틈새시장 공략으로 판단됨.

○ 최근에는 농산물의 안전성에 대해 높게 평가되고 있는 실정이며, 안정된 가격과 물량 공급이 무엇보다도 중요하다고 수입상사들은 설명하고 있음. 물론 기후변동에 따라 재배여건이 잘 이루어지지 않는 면도 있으나 계획적인 재배를 통해 장기적인 안목으로 한국산 파프리카의 인지도를 높이는 것이 중요하다고 판단됨.

미 국

1. 생산현황

가. 재배품종 및 작형

〈 A사의 일본에 수입되고 있는 국가별 포장용기의 예 〉

제 품 명	포 장	제품특징
Green Bell Pepper	벌크 낱개판매	○ 가장 많이 팔림 ○ 익은 후 품종에 따라 검정색, 빨간색, 오렌지색으로 변함 ○ 품종은 다양함
Black Bell Pepper	벌크 낱개판매	○ 그린 벨 페퍼가 익은 후 변함. ○ 익기 전 그린 벨 페퍼보다 더 단맛이 강함 ○ 안쪽은 그린색
Red Bell Peppe	벌크 낱개판매	○ 최근에 일반적으로 많이 소비됨 ○ 익기 전 그린 벨 페퍼보다 더 단맛이 강함 ○ 그린 벨 페퍼보다 11배 더 beta-carotene이 함유됨
Yellow Bell Pepper	벌크 낱개판매	○ 익기 전과 익은 후에 색이 변화가 없음 ○ 익기 전 그린 벨 페퍼보다 더 단맛이 강함
Orange Bell Pepper	벌크 낱개판매	○ 그린 벨 페퍼가 익은후 오렌지색으로 변함 ○ 익기 전 그린 벨 페퍼보다 더 단맛이 강함

〈 인기품종 〉

○ California Wonder - 벨 페퍼의 일반적인 타입으로 4inch 길이의 4개의 둥근 돌출부를 가짐. 짙은 녹색에서 빨간색으로.

○ Early Cal-Wonder - California Wonder의 이종으로 두 번째로 가장 널리 소비됨. 녹색에서 빨간 색으로.

○ Le Rouge Royale - 남부 캘리포니아의 Sun World에서 개발한 것으로 가장 큰 레드 벨 페퍼. 10inch 길이, 2파운드 무게까지 자랄 수 있음

○ 그 외 기타 - the Burlington, Yolo Wonder, Neopolitan, Chinese Giant, Harris Early Giant 등

※ 미국의 파프리카와 한국에서 파프리카라 불리는 것은 다른 것. 미국의 파프리카는 파프리카 고추를 건조, 분말로 만든 제품으로 조미료나 올레오진이라는 엑기스의 형태로 유통되며, 한국에서 파프리카로 불리는 신선 고추류는 미국에서 Bell Pepper 또는 Pimentos로 불림

나. 생산현황

구 분	재배면적 (에이커)	생산량 (1,000Cwt)	생산액 (1,000 달러)
2001년	58,200	16,062	458,750
2002년	55,100	15,568	462,921
2003년	56,200	16,039	491,459

자료) Vegetables 2003. USDA

다. 지역별 생산실적

	파종면적(에이커)			생산량(Cwt)			생산액(1,000달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
캘리포니아	22,000	19,300	20,500	7,150	7,030	7,688	182,343	200,618	221,122
플로리다	16,000	17,600	17,400	5,416	5,250	4,844	186,310	180,600	173,900
조지아	2,200	2,700	2,900	420	520	810	11,760	10,400	24,300
미시간	1,900	1,800	1,800	364	400	450	8,008	9,600	9,900
뉴저지	3,700	3,700	3,600	1,184	962	882	27,824	26,166	25,578
뉴욕	700	–	–	147	–	–	6,012	–	–
노스캐롤라	7,000	7,400	7,000	788	910	600	16,154	20,020	15,000
오하이오	2,100	1,700	2,200	246	336	590	7,232	7,997	15,989
펜실베니아	400	–	–	29	–	–	734	–	–
텍사스	1,200	900	800	275	160	175	11,083	7,520	5,670
버지니아	1,000	–	–	43	–	–	1,290	–	–
미전체	58,200	55,1002	56,200	16,0622	15,5682	16,0392	458,750	462,921	491,459

자료) Vegetables 2003. USDA

○ 벨페퍼는 미 전역을 망라하는 48개주에서 생산되고 있으나 캘리포니아와 플로리다에서 집중 생산.

– 2003년의 경우 캘리포니아와 플로리다 2개주 생산량이 전체의 78% 차지

○ 뉴저지, 조지아, 노스 캐롤라이나 주가 상위 5위 생산 주에 해당함.

○ 농업 센서스 자료에 의하면, 벨페퍼 생산 농가의 4%가 수확량의 74% 생산.

– 대형 농가의 대량 생산체제

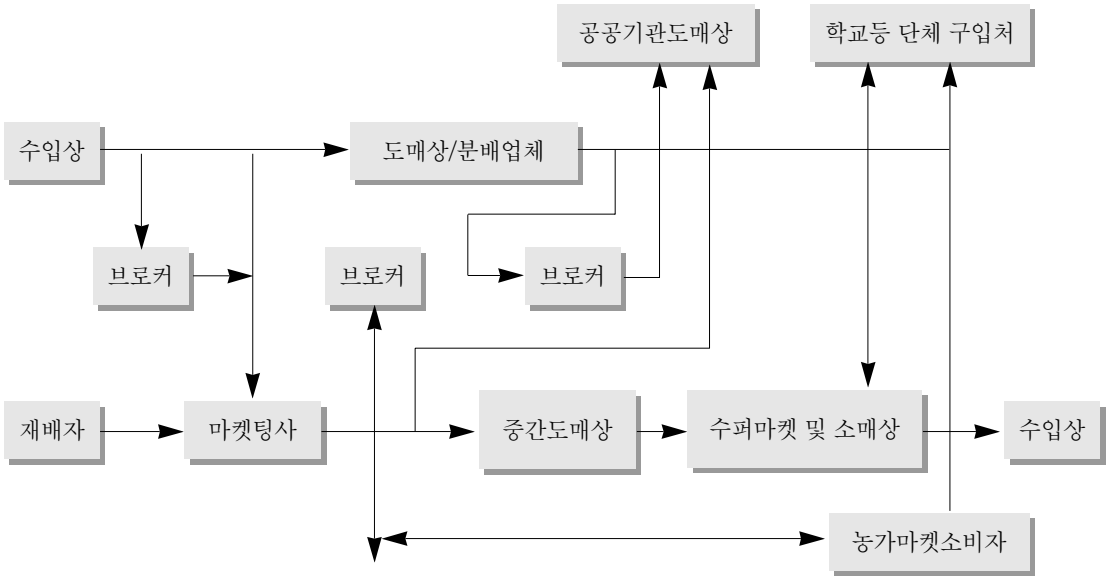
라. 주 생산시기

○ 연중공급
○ 가장 많이 공급되는 시기 : 5월 – 8월
○ 플로리다(수확시기) : 11월 – 7월
○ 캘리포니아(수확시기) : 5월 – 12월
○ 멕시코 : 연중공급 (가장 많이 공급되는 시기 : 1월 – 5월)

2. 유통 및 소비동향

가. 유통동향

○ 미국의 신선농산물 유통경로



나. 가격 동향

○ 판매가격(뉴욕 헌츠포인트 시장 도매가격)

– 1 bushel : 35.239072 liters

일자	산지	품종	포장단위 및 크기	가격
2004. 8. 26	캘리포니아	Green	1 1/9 bushel exlge	$8–9
		Red	15 lbs exlge	$14–15
		Yellow	15 lbs exlge	$18–20
	캐나다	Green	1 1/9 bushel exlge	$8–10
	코네티컷	Green	1 1/9 bushel exlge	$6–7
	뉴저지	Green	1 1/9 bushel exlge$8–9	$8–10

자료) USDA/AMS

다. 선적시 포장

– 35 lb, 1 1/4 부쉘 종이상자
– 30 lb, 종이상자 (멕시코)
– 28 lb, 부쉘과 1 1/9 부쉘 종이상자
– 28 lb, 35.6 리터 종이상자
– 25 lb, 종이상자
– 14 lb에서 15 lb, 1/2 부쉘 종이상자
– 11 lb, 종이상자 (네덜란드)

라. 소비동향

○ 소비시기 : 연중소비됨

○ 소 비 층 : 모든 계층, 연령층

○ 구매단위 : 낱개판매 또는 4-6개 비닐포장

○ 소비자 반응 : 독특한 모양과 다양한 색채, 풍부한 영양 성분을 함유하고 있어 소비자들이 볶음요리, 샐러드 등 각종 요리에 다양하게 사용하는 신선채소

3. 수출입현황

가. 수출동향

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수출국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	83,622	86.923	1.04	83,452	86.558	1.04	85,259	102.283	1.20	2.17	18.17	15.38
멕시코	2,077	1.960	0.94	1,515	13233	0.87	3,190	2.857	0.90	110.48	115.85	3.45
네덜란드	150	0.201	1.34	596	0.770	1.29	838	1.216	1.45	40.66	57.94	12.40
일본	742	1.177	1.59	572	0.797	1.39	678	0.840	1.24	18.55	5.46	-10.79
독일	32	0.050	1.52	101	0.127	1.24	152	0.840	1.24	50.00	49.46	0.00
계	87,116	90.946	1.04	86,925	90.661	1.04	90,718	108.354	1.19	4.36	19.52	14.42

자료) WTA

○ 미국 신선 벨페퍼 생산량의 약 7%가 수출되고 있으며, 캐나다가 수출량의 98%를 차지하고 있음.

나. 수입동향

○ 미국 신선 벨페퍼 시장의 약 20%가 수입산으로 충당되고 있으며 캐나다, 네덜란드, 멕시코가 주요 수입국.

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수입국	2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	16,506	34.558	2.09	24,944	63.675	2.55	51.11	84.26	22.01
네덜란드	9,544	22.453	2.35	19,777	54.981	2.78	107.21	144.87	18.30
멕시코	3,546	3.441	0.97	11,133	15.721	1.41	213.94	356.85	45.36
이스라엘	2,124	5.129	2.41	8,460	22.355	2.64	298.23	335.86	9.54
도미나칸 리퍼블릭	634	0.534	0.84	1,834	1.557	0.85	189.38	191.63	1.19
스페인	752	2.082	2.77	1,737	5.111	2.94	130.95	145.51	6.14
계	33,369	68.799	2.06	68,714	165.346	2.41	105.92	140.33	16.99

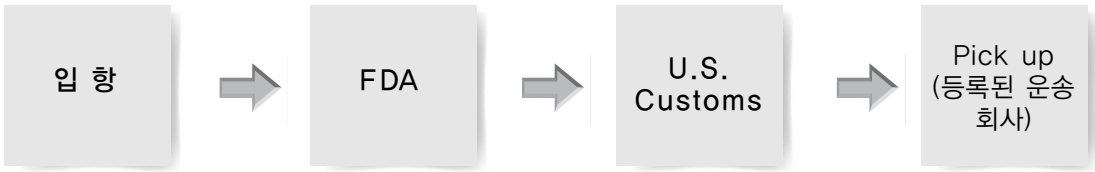
자료) WTA

다. 수입산 비교

○ 소비자들의 신선 농산물에 대한 원산지 인식은 가공식품에 비해 절대적으로 적다고 할 수 있으나 최근 식품안전에 대한 관심 증가와 소매단계에서의 원산지 표기법(COOL) 추진에 따라 신선 농산물 개별 상품에도 대부분 원산지 스티커가 붙어 있어 소비자들의 원산지에 대한 인식도 증가

○ 주요 수입국 중 캐나다와 멕시코는 북미자유무역협정(NAFTA) 회원국으로 해당국의 신선 농산물 수입량이 대폭 증가 추세여서 수입산으로서의 이질감 내지 호기심이 거의 없는 상태이며 네덜란드산도 전통적으로 원예작물을 미국에 다량 수출하고 있기 때문에 전반적으로 원산지가 미국 소비자들의 구매에는 큰 영향을 미치지 않음

다. 통관제도



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 5 – 7일 소요되며 평균 경비는 관세외에 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

○ 선적 전 검사 : AMS(Automatic Manifest System)을 통하여 수출업체가 24시간 전 세관에 적하 목록 송부.

○ FDA 검역절차

– FDA 서류 접수증을 받고 서류 심사 후 문제가 없을 경우 약 3일 후에 Release Notice나 Notice of Sampling을 보냄.

– 통관 서류 검토 시 문제점이나 주의 사항이 발견되는 경우 전체 검사나 샘플 검사를 함 : Sample 채취기간은 1주일이며 FDA 실험실 검사(2주)후 통관이나 통관보류 통보를 보냄.

– 기록 자료 검사 시 전례(예 : 문제가 있었던 수입 업자 · 국가 · 제조업자)에 따라 정밀히 검사함.

– 위법 사항이 발견될 경우 표본 검사를 하며 입항된(보세구역 보관) 화물에 하자가 있

을 시 수입 거절(Refusal of Admission)을 먼저 보내고 이에 따라 수입업체는 폐기나 재수출을 하여야 함.

마. 관세제도

○ 관세율

품 목	H.S. 번호	일반관세율	특혜관세율
파프리카(Bell Peppers)	0709604010	4.7¢/Kg	0

– 특혜관세율 적용국가 : 캐나다, 카리브해연안국, 이스라엘, 안데스지역, 요르단, 멕시코 등

○ 필수 표기사항

① Food Name (제품명)
– Statement of Identity로 정의되는 항
– 일반명(common or usual name)으로 표기

② Net Quantity (순중량)
– 인치나 파운드 단위와 미터법 단위 동시 표기

③ Company Name
–생산자, 수입자, 판매자 중 한 업체의 주소 표기

④ Country of Origin (원산지)
– Product of Korea

4. 시장진출 가능성 분석

가. 기회요인

○ 파프리카는 미국 채소류 중 소비가 증가 추세에 있고 시장 규모가 크며 수입산이 전체 시장에서 차지하는 비율도 20%가 넘는 품목.

○ 기타 채소류에 비해 유통기한이 길고 한국내 대량 생산이 가능하여 가격 경쟁력에서도 크게 불리한 상황은 아님.

나. 장애요인

○ 주요 수입국이 NAFTA 회원국으로 농산물 운송수단이 냉장 트럭을 이용해 국내 이동과 큰 차이가 없으므로 한국산은 운송비 부담의 한계가 있음.

다. 한국산 시장진출방안

○ 미국 소비자들이 선호하는 사이즈가 큰 품목과 다양한 색채의 벨페퍼 수출.

○ 유기농산물의 수출로 고급시장을 겨냥하여 운송료 부담의 한계를 극복.

II. 미니토마토

일 본

1. 생산현황

가. 개 요

○ 명 칭 : Minitomato(英), ミニトマト(일)
○ HS 코드 : 0702-00-000(토마토 및 미니토마토 / 신선)
○ 관 세 율 : 협정세율 3%

나. 재배면적 및 생산량

○ 일본 미니토마토 재배면적은 최근 매년 약간의 증가를 나타내고 있으며 2002년도는 전

〈 미니토마토 연도별 생산동향 〉

연 도 별	재배면적(㏊)	생산량(톤)	출하량(톤)
1997	1,360	77,200	69,800
1998	1,360	75,100	67,700
1999	1,390	74,800	67,500
2000	1,400	78,700	70,500
2001	1,460	81,600	73,200
2002	1,590	88,600	79,900

자료) 농림수산성 통계정보부

년에 비해 8.9% (130ha) 증가한 1,590ha를 나타냈음. 한편, 생산량도 매년 증가추세이며 2002년의 경우는 88,600톤으로 전년대비(81,600톤) 8.6% 증가한 것으로 나타났음.

○ 증가를 나타내는 이유로는 이전에는 완숙계(대과토마토)와 미니계(미니토마토)가 중심을 이루었으나 최근에는 중간크기의 미들계(중과토마토)에서 증가를 나타내고 있기 때문인 것으로 조사됨.

다. 주산지별 현황

○ 미니토마토 주산지인 쿠마모토는 전년비 5.1%(10ha) 증가한 205ha, 홋카이도 전년비 10.2%(13ha) 증가한 141ha 등 모든 산지에서 약간씩 증가를 나타내고 있음.

〈 미니토마토 주산지별 생산현황 〉

지 역	2001			2002			전년산대비 (%)		
	재배면적 (ha)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	재배면적 (ha)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	재배면적	수확량	출하량
전 국	1,460	81,600	73,200	1,590	88,600	79,900	110	109	109
쿠마모토	195	13,900	13,000	205	14,400	13,400	105	104	104
홋카이도	128	6,590	5,950	141	7,250	6,570	110	110	110
이바라키	100	3,270	2,960	138	4,420	3,990	138	135	135
아 이 치	111	11,500	10,900	118	12,400	11,800	106	108	109
치 바	90	4,700	4,530	110	5,350	5,130	122	114	113
미야자키	51	3,540	3,260	59	4,250	3,960	116	120	122
기 타	785	38,100	32,600	819	40,530	35,050	-	-	-

자료) 농림수산성 통계정보부

라. 일본산 주요 재배품종 동향

○ 일본에서 주로 재배되고 있는 품종은 타키이종묘의 코코, 페페, 치카가 중심을 이루고 있으며, 다음으로 사카타종묘의 케롤, 케롤7, 토키타종묘의 선체리 등이 주로 재배되고 있음.

품종명	형상	과형/과색	草姿	비고
치카(千果)		원형/赤	中強	재배가 용이, 고당도
코코		원형/鮮赤	強	색과 광택이 뛰어나며 열과에 강함
페페		원형/鮮赤	中	고당도로 수확이 많음
미니케롤		원형/濃赤	強	병충해에 강하고 극조생품종임
케롤7		원형/鮮紅	強	병충해에 강하며 당도가 높고 과피가 부드러움
선체리250		원형/赤	中強	보존이 강해 수송성 에 뛰어난 품종으로 당도도 높음

마. 수입산 국가별 품종동향

○ 일본에서 주로 수입되고 있는 품종을 국가별로 보면, 한국산은 코코가 대부분을 차지하고 있으며, 그 외 선체리, 미니케롤 등이 수입되고 있는 것으로 조사됨.

〈 미니토마토 주요 국가별 수입품종의 특성 〉

국가명	품종명	품종구분	품종특성	비고
한국산	코코	미니토마토	색과 광택이 뛰어나며 열과에 강함	
	선체리	미니토마토	당도가 매우 높음	
	미니케롤	미니토마토	착과성이 좋고 기형 등이 적음. 열과에 강하고 보존성이 강하며 과일 중량은 15–20g 정도임	
미국산	샤리레디 산마루리노	완숙토마토 (대과토마토)	단단하며 햄버그와 슬라이스용 등 조리용에 사용	캘리포니아산
화란산	렛드펄(적색) 엘로우펄(황색)	줄기 달린 미니토마토 (중과토마토)	200g팩(68개)	
	감파리		4kg(400g×10개)	
뉴질랜드산	–	줄기 달린 미니토마토 (중과토마토)	입하시기는 9월–3월이며 300g×12개들이 상자에 한줄기 7–8개 달려 있음	

자료) 수입업체의 청취조사로 인해 품종명 등이 다소 다를 수가 있음.

○ 미국산은 단단한 완숙토마토인 샤리레디 등의 품종이 수입되고 있으며 기타 외국산은 일부 소량 줄기 달린 미들계 토마토(중과토마토)가 수입되고 있음.

2. 수입동향

○ 토마토의 수입은 HS코드 0702-00-000(토마토 및 미니토마토 / 신선)로 미니토마토와 완숙토마토의 구분이 없어 순수 미니토마토에 대한 정확한 수입물량은 알 수 없으나 수입량의 74%를 차지하는 한국산의 경우는 대부분 미니토마토로 파악되고 있음. 미국산은 단단한 완숙토마토가 수입되고 있으며 기타 캐나다, 뉴질랜드, 화란 등에서 장거리로 장시간 보존이 가능한 덩굴이 부착된 미니토마토가 소량 수입되고 있는 것으로 조사됨.

○ 2003년 미니토마토 및 토마토의 수입실적을 보면, 한국산은 여전히 3,111톤으로 전체(4,184톤)의 74.3%의 점유율을 나타내고 있으나 매년 감소를 나타내고 있음. 이에 비해 일본산 재배면적과 출하량은 매년 증가를 나타냄과 동시에 한국산은 아직까지는 타 국가와의 경합은 없으나 서서히 캐나다산이 신장세를 나타내고 있음.

- 일본산 재배면적 (2001) 1,460ha → (2002) 1,590ha / 출하량 (2001) 73,200톤 → (2002) 79,900톤
- 한국산 수입량 (2002) 3,205톤 → (2003) 3,111톤 / 점유율 (2002) 76.4% → (2003) 74.3%
- 캐나다산 수입량 (2002) 289톤 → (2003) 526톤 / 점유율 (2002) 6.9% → (2003) 12.5%

○ 수입전체 단가의 경우는 매년 신장세를 보이고 있음

- (2001) 221엔 → (2002) 270엔 → (2003) 275엔

〈 연도별 토마토 수입현황 〉

구 분	2001			2002			2003			2004. 6		
	물량(kg) (점유율)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)	물량(kg) (점유율)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)	물량(kg) (점유율)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)	물량(kg) (점유율)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)
한 국	8,251,803 (87.3%)	1,709,016	207	3,204,675 (76.4%)	830,568	259	3,111,110 (74.3%)	835,412	269	1,063,952 (78.4%)	298,171	280
화 란	15,663 (0.2%)	7,829	500	6,528 (0.2%)	3,510	538	2,709 (0.1%)	1,601	591-	-	-	-
캐나다	124,742 (1.3%)	57,526	461	289,065 (6.9%)	86,870	301	525,960 (12.5%)	158,493	301	40,791 (3.0%)	14,332	351
미 국	1,048,685 (11.1%)	312,301	298	689,609 (16.4%)	212,551	308	505,887 (12.1%)	145,796	288	222,329 (16.4%)	67,267	303
뉴질랜드	10,724 (0.1%)	5,957	555	2,818 (0.1%)	1,730	614	38,440 (1.0%)	7,621	198	30,000 (2.2%)	5,949	198
계	9,451,617 (100%)	2,092,629	221	4,192,695 (100%)	1,135,229	270	4,184,106 (100%)	1,148,923	275	1,357,072 (100%)	385,719	284

주의) 점유율은 전체 금액에 대한 비율임 / 자료 : 재무성 무역통계

3. 오사카시중앙도매시장 혼조시장의 미니토마토 취급동향(2003년)

○ 2003년 오사카시중앙도매시장 혼조시장에서 전체 취급물량은 전년도에 비해 10.2% 증가를 나타냈으나 단가는 5% 감소를 나타냈음.

– 전체물량 : (2002) 2,761톤 → (2003) 3,042톤

– 단　　가 : (2002) 539엔/kg → (2003) 512엔/kg

○ 일본산 물량 중 가장 많은 쿠마모토산은 전년에 비해 다소 감소를 나타냈으며 단가도 전년에 비해 낮은 것으로 나타났음.

- 물　　량 : (2002) 658톤　→ (2003) 654톤
- 단　　가 : (2002) 487엔/kg → (2003) 469엔/kg

○ 한국산 입하물량은 전체물량의 11.3% 수준이고, 단가로는 69% 수준인 것으로 나타났

〈 2003년 오사카시중앙도매시장 혼조시장 미니토마토 연간 취급동향 〉

구 분	2002			2003			전년대비(%)		
	수량 (kg)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)	수량 (kg)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)	수량 (kg)	금액 (천엔)	단가 (엔/kg)
계	2,761,228	1,488,945	539	3,041,916	1,558,546	512	110.2	104.7	95.0
한 국	202,429	68,363	338	342,830	12,275	351	169.4	175.9	103.8
뉴질랜드	372	364	979	-	-	-	-	-	-
미 국	792	474	598	-	-	-	-	-	-
캐 나 다	273	264	966	-	-	-	-	-	-
화 란	184	175	950	592	489	827	321.7	280.0	87.1
쿠마모토	658,049	320,617	487	654,365	306,956	469	99.4	95.7	96.3
홋카이도	385,957	245,607	636	506,742	253,878	501	131.3	103.4	78.8
카 가 와	418,341	247,757	592	376,280	213,287	567	89.9	86.1	95.8
와카야마	318,368	184,151	578	362,393	251,470	694	113.8	136.6	120.1
토쿠시마	304,932	155,997	512	321,614	155,107	482	105.5	99.4	94.1
이바라키	51,282	28,404	554	130,164	57,069	438	253.8	200.9	79.1
오카야마	99,830	63,764	639	96,299	50,680	526	96.5	79.5	82.3
기 타	320,419	173,0085	-	250,637	257,335	-	-	-	-

자료) 오사카시중앙도매시장 관서연합(주)

으며 쿠마모토산의 75% 수준으로 조사되었음.

– 전　　체 : 물량 3,042톤 / 단가 512円/kg

– 한 국 산 : 물량 343톤 / 단가 351엔/kg

– 쿠마모토산 : 물량 654톤 / 단가 469엔/kg

○ 기타 외국산으로는 화란산만이 소량 취급되었음

– 화란산 : 물량 592kg, 단가 827円/kg

○ 2003년 오사카 혼조시장의 월별 취급수량을 보면, 일본산은 쿠마모토산에서 1월,6월, 11월,12월에는 가장 많은 물량을 나타내고 있으나 물량이 극단적으로 줄어드는 7월10월에는 대체산지인 홋카이도산이 릴레이형으로 뒤를 이어 연중 안정 공급되고 있는 상태임.

〈 미니토마토 연도별 생산동향 〉

1월	2월	3월	4월	5월	6월
1. 쿠마모토 (73톤) 2. 토쿠시마 (31톤)	1. 쿠마모토 (61톤) 2. 토쿠시마 (26톤)	1. 쿠마모토 (73톤) 2. 오카야마 (29톤)	1. 쿠마모토 (78톤) 2. 카가와 (50톤)	1. 쿠마모토 (109톤) 2. 와카야마 (49톤)	1. 쿠마모토 (62톤) 2. 홋카이도 (46톤)
7월	**8월**	**9월**	**10월**	**11월**	**12월**
1. 홋카이도 (85톤) 2. 토쿠시마 (32톤)	1. 홋카이도 (180톤) 2. 와카야마 (22톤)	1. 홋카이도 (120톤) 2. 이바라키 (39톤)	1. 홋카이도 (61톤) 2. 이바라키 (40톤)	1. 쿠마모토 (64톤) 2. 카가와 (39톤)	1. 쿠마모토 (87톤) 2. 와카야마 (47톤)

〈 2003년 오사카시중앙도매시장 혼조시장 미니토마토 월별 가격동향 〉

(물량 : 톤, 단가 : 円/kg)

구 분	1월		2월		3월		4월		5월		6월		7월	
	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가
합 계	202	479	172	618	193	658	260	560	304	430	313	406	260	502
일본산 (쿠마모토)	73	459	61	611	73	624	78	509	109	334	62	309	21	357
한국산	18	298	28	283	26	288	33	314	22	240	28	212	28	268
화란산	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

구 분	8월		9월		10월		11월		12월		합계	
	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가	물량	단가
합 계	278	449	273	457	244	691	261	501	280	514	3,042	512
일본산 (쿠마모토)	0.8	682	0.7	725	25	666	64	488	87	449	654	469
한국산	21	248	40	274	38	594	30	478	31	557	343	351
화란산	0.5	827	–	–	–	–	–	–	–	–	0.5	827

자료) 오사카시중앙도매시장 관서연합(주)

4. 유통현황

가. 미니토마토 품종별 도매시장 출하형태

○ 미니토마토의 일본국내 출하형태는 최근 규격의 자유화로 품종과 산지에 따라 약간씩 다르나 통상적으로 사용되고 있는 규격은 아래와 같음.

○ 수입품은 대부분이 3kg 골판지 박스인 벌크로 수입되고 있음. 이유는 낱개 포장으로 수

(1) 품위기준 (오사카 / 동부도매시장)

원산지	품명	등급 규격	포장 단위 (box)	크기	개수 (box)	중량/개 (g)	선별기준	비 고
일 본	푸치 등	A 등급	1kg	L	15개	–	품질, 색택, 형태 등 선별이 양호하고 상처가 없는 것	– 1케이스에 4팩이 들어가 있는 것 – 1팩에 15개, 18개를 중심으로 수확한 것 – 수확기의 숙도(熟度)에 주의하고 과숙(過熟)을 방지할 것
				M	18			
				S	22			
				2S	24개이상			
		B 등급	1kg	–	–	–	공동(空洞), 변형, 상처과 등 이지만 상품성이 있는 것	
	페테 등	A 등급	10kg	–	12개	–	품질, 색택, 형태 등 선별이 양호하고 상처가 없는 것	–1케이스에 28팩이 들어가 있는 것 – 1팩에 15개, 18개를 중심으로 수확한 것 – 수확기의 숙도(熟度)에 주의하고 과숙(過熟)을 방지할 것
					15			
					18			
					20			
					22			
					24			
					28			
		B 등급	10kg	–	–	–	공동(空洞), 변형, 상처과 등 이지만 상품성이 있는 것	
	체리 등	A 등급	4kg	2L	16개이상	제품 실제중량 220g이상	품질, 색택, 형태 등 선별이 양호하고 상처가 없는 것	– 1팩의 제품 실제중량 220g×18팩들이 – L · M급을 중심으로 수확한 것 – 수확기의 숙도(熟度)에 주의하고 과숙(過熟)을 방지할 것
				L	20	230g이상		
				M	25	230g이상		
				S	30	230g이상		
		B 등급	4kg	–	16~40개	220g이상	공동(空洞), 변형, 상처과, 꼭지가 없는 것, 착색불량 등 이지만 상품성이 있는 것	

입되는 경우에는 통관시 훈증이 걸렸을 때 낱개포장을 벗겨야하는 번거로움과 노동력 등 추가비용이 들며, 수퍼 등에서 부패과가 들어있을 경우에는 골라내어 재포장해야 하기 때문임.

(2) 포장규격 (오사카 / 동부도매시장)

원산지	품 목	포장단위	사이즈(㎜) (가로×세로×높이)	재 질	모 양	비 고
한 국	코코	3㎏	380×265×90(유니통상)	골판지	직사각형 박스	벌크형태
쿠마모토	치카	3㎏	376×260×85(JA쿠마모토)	골판지	직사각형 박스	벌크형태
카가와	-	15팩	530×330×75(JA카가와)	골판지	직사각형 박스	팩 형태

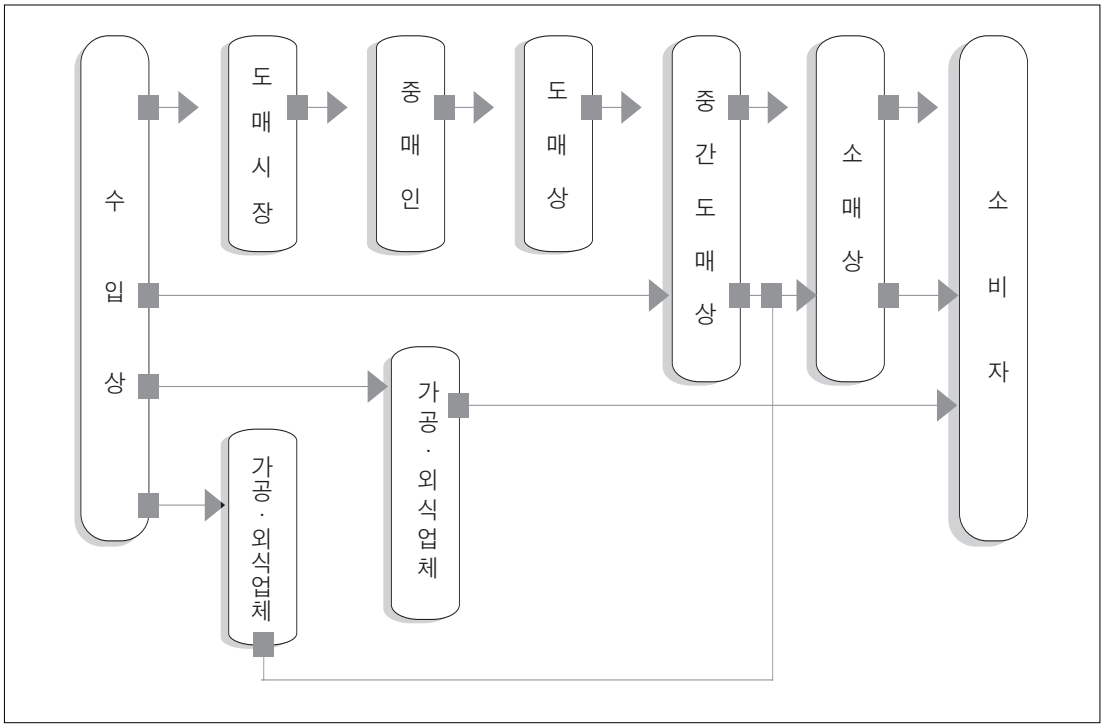
(3) 기타사항

○ 구. 야채공급안정기금(현. 농축산업진흥기구)에서 야채의 품목별 포장규격을 관리하고 있었으나 현재는 일정한 포장규격이 없는 상태이며 산지별 포장형태 및 규격이 제각각임.
예) 상기표는 쿠마모토산과 카가와산

○ 상기표에는 나타나 있지 않으나 3㎏ 벌크형태도 많이 유통되고 있는 것으로 조사되었음.

나. 수입산 채소류의 유통경로

○ 수입산 채소류의 일반적인 유통경로는 대략 다음과 같이 4가지로 압축할 수 있음



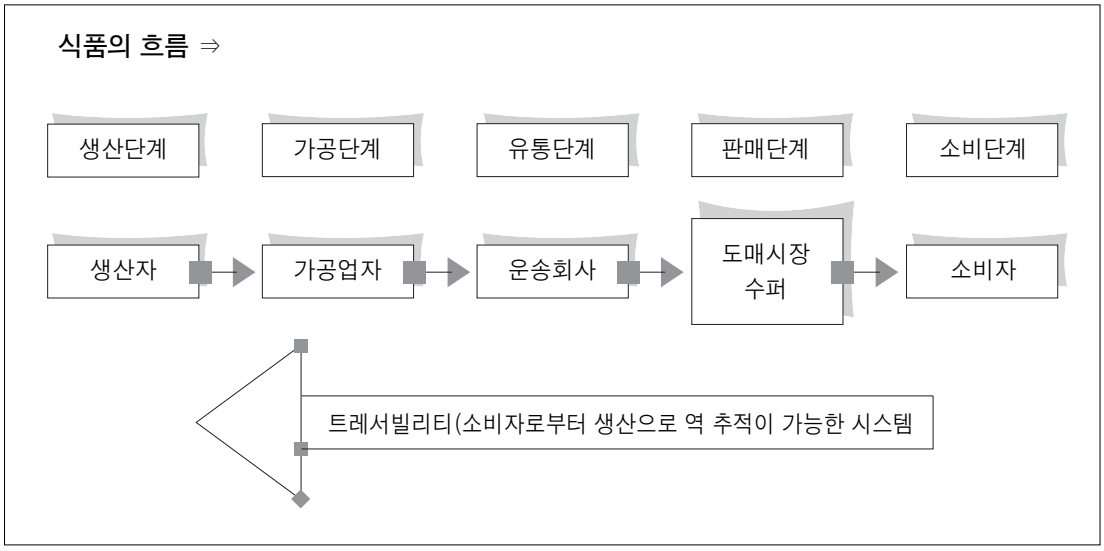
다. 미니토마토 원산지 표기 및 생산 · 재배이력 실태

○ 미니토마토는 대체로 원산지표기가 잘 이행되고 있는 편임. 일본내 원산지표시 위장 등의 문제로 대부분의 수퍼 등에서는 한국산 원산지표시를 실시하고 있는 추세임.

○ 최근 잔류농약문제 등으로 일본 대부분의 농산물 판매점포에서는 안전하고 안심하게 먹

을 수 있는 대책의 하나로 생산 및 재배이력 등을 점포내에서 컴퓨터를 통해 생산자번호 등으로 역추적이 가능한 트레서빌리티(생산 및 재배, 유통을 추적 가능한 시스템) 도입을 서두르고 있는 실정임.

〈 트레서빌리티 시스템의 구조 〉



○ 한국산 미니토마토의 생산관리번호의 예 :

01 – 02 – 01 – 07 – 016

(연호 – 품목번호 – 수출회사번호 – 산지번호 – 생산자번호)

〈 수출용 미니토마토 상자표기의 예 〉

等級	階級	容量	生産者NO
秀	L M S	3kg	01-02-01-07-016

〈 S사의 미니토마토 품종별 재배 및 생산이력의 예 〉

생산단체명	000000작목반
대 표 자 명	000 000 000
생 산 자 수	00명
산지소재지	대한민국 ○○○도 ○○군 ○○리

얼굴사진

한국지도

품 종 명	선체리 000
작 형	가을형
재 배 면 적	00,000평
출 하 시 기	00월중순 00월하순
출하전성기	00월하순 00월하순
예상출하량	000톤

◎ 사용비료내용

비 료 명	유기질/무기질	살포량 10a당	희석률	사용횟수
양액비료	무기질	묘목당 11.5 ℓ		30분마다

※양액(養液)비료 – 질소산(窒素酸)칼슘, 질소산칼리, 마그네슘, 암모니움, 제1인산, 망간, 나트륨, 아연, 동 등

◎ 사용농약내용

농약명	사용목적	살포량 10a당	희석률	사용횟수
Polyoxim B	곰팡이 제거제	6080 ℓ	5,000배	발생시
Pyriproxy fen	살충제	6080 ℓ	1,000배	발생시
Emamectin Benzoate	온실가루이(해충) · 파리목(해충)	6080 ℓ	2,000배	발생시
Spinosad	온실가루이(해충) · 파리목(해충)	6080 ℓ	2,000배	발생시

5. 수입산 비교

가. 한국산

○ 한국산 미니토마토의 경우는 대부분이 일본에서 선호하는 품종이기 때문에 일본에서 한국산을 꺼리는 경향은 없으나 일본내 야채의 단가하락 및 소비부진 등으로 수출 채산성이 맞지 않고 한국 국내 내수시장의 활성화로 인한 국내 가격상승으로 일본으로의 수출이 감소하고 있는 추세임.

○ 한국산 미니토마토는 다른 외국산과 경합되지 않으나 일본 국내산의 가격 및 생산에 따라 크게 좌우되고 있음.

나. 미국산

○ 미국산의 경우는 미니토마토가 아니라 전량 완숙토마토로 햄버거, 샌드위치 등 조리용으로 이용되고 있음.

○ 미국산은 과육이 단단하여 선박으로 운송되어도 선도가 좋은 상태이며, 특히, 패스트푸드점에서 슬라이스 할 경우 육질이 단단한 장점이 있어 이용하기 편하다는 평을 받고 있음.

다. 기타

○ 캐나다산의 경우도 미국산과 같이 전량 완숙토마토이며, 용도도 미국산과 같은 것으로 파악되고 있음.

○ 화란산의 경우 과거 가장 많이 수입되었으나 최근 일본내 단가하락과 한국산 수입증가, 비싼 항공운임 등으로 거의 수입이 없는 것으로 나타나고 있음.

6. 일본시장 확대방안

가. 일본시장 한국산 현황

○ 한국산 미니토마토의 경우는 현재로서는 통관상의 애로사항은 특별히 없으나 한국측에서 식물검사를 받은 증명서를 첨부하여야 함.

○ 한국산 중에는 색깔이 고르지 못하고 백색을 띠는 미니토마토가 있는 것으로 조사되고 있으며 또한, 수확한 지 오래된 상품도 있는 것으로 나타나고 있어 이러한 세심한 품질관리가 일본산과 대등한 수준으로 평가받을 수 있는 부분이라고 판단됨.

〈 농산물 잔류농약 검사증명서 〉

<table>
<tr><td colspan="2">제 000 호</td><td colspan="3">農 産 物 検 定 証 明 書</td></tr>
<tr><td rowspan="2">신청인</td><td>이 름
(법인의 경우는 명칭)</td><td>000주식회사</td><td>주민등록번호
(법인등록번호)</td><td>000-00-00000</td></tr>
<tr><td>주 소</td><td colspan="3">000시 000구 00동 000-000
(전화번호 : 000-000-000)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">생산자</td><td>이 름
(법인의 경우는 명칭)</td><td>000 000 000</td><td>주민등록번호
(법인등록번호)</td><td>000-00-00000</td></tr>
<tr><td>주 소</td><td colspan="3">000시 000읍 000리 000번지
(전화번호 : 000-000-000)</td></tr>
<tr><td colspan="2">검정품목</td><td colspan="3">미니토마토</td></tr>
<tr><td colspan="2">시료점수(試料点數) 및 중량</td><td colspan="3">1점(2kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">검정항목</td><td colspan="3">EPN 등 30성분</td></tr>
<tr><td colspan="2">검정결과</td><td colspan="3">EPN 등 30성분 : 무 검출</td></tr>
<tr><td colspan="5">농산물품질관리법 제27조, 동법의 시행규칙의 제41조의 규정에 의해 의뢰받은
농산물의 공시품에 대하여 검정성적임을 증명합니다.
0000년00월00일
국립농산물품질관리원 0000장(인)</td></tr>
</table>

○ 잔류농약문제로 수입상사들에 의해 한국산 채소에 대한 재배 및 생산 유통이력이 전반적으로 실시되고 있음.

나. 수출확대 방안

○ 미니토마토는 일본인에게 있어서 98% 정도가 구매한 적이 있는 보편화된 채소로써 샐러드 등 생식과 도시락 등 기타 부재료로 대부분 사용되고 있음. 토마토는 일본인이 가장 선호하는 채소중의 하나로 다른 여타 채소품목과는 달리 생산량 및 소비량이 매년 증가하고 있는 품목으로 일본내 시장개척 여지가 그만큼 더 있다고 할 수 있으나, 한국산의 경우 수출품이 대부분 미니토마토로 한정되어 있어 좀더 다양한 제품 개발이 필요할 것으로 판단됨.

○ 일본의 경우 완숙토마토, 중간크기 토마토, 줄기 달린 토마토, 노란색 미니토마토 등 다양한 상품이 개발되어 시장에 출하되고 있으므로 한국의 경우 좀더 다양한 종류의 수출상품 개발이 필요할 것으로 생각되며, 특히 완숙 토마토의 경우 국내 재배기술 향상을 통해 정형과 생산이 가능하다면 완숙토마토의 수출도 가능할 것으로 판단됨.

○ 농산물의 안전 · 안심에 관한 소비자들의 관심이 높아진 가운데 생산이력이 중시되고 있는데, 한국의 생산자들은 아직 이에 대한 인식이 다소 부족한 실정으로 수출업체와 적극적으로 협력하여 생산이력을 정확하게 공개될 수 있도록 협조를 다해야 할 것으로 생각됨.

Ⅲ. 가　　지

일 본

1. 가지의 개요

○ 명 칭 : Eggplant(영문)/なす(茄子 : 일문)
○ H S 코드 : 0709.30.000
○ 관 세 율 : 협정세율 3%

2. 생산현황

가. 연도별 생산동향

○ 가지의 원산지는 인도이며, 일본에는 나라시대(645~794년) 중국으로부터 전해져 이때부터 절임 등에 사용되어 예로부터 일본인들에게 친근감을 주는 야채 중의 하나임. 일본에서「なす : 나스」라는 이름은 빠르게 열매가 열린다는 의미로 전해지고 있으며, 영어에서는 Eggplant로 둥근가지의 계란형을 했다하여 이름이 지어진 것으로 전해지고 있음.

〈 연도별 생산동향 〉

구 분	2000	2001	2002	2003
재배면적(ha)	13,300	12,800	12,400	12,000
생산량(톤)	476,900	448,000	432,400	395,400
출하량(톤)	352,500	327,700	317,200	292,300

자료) 일본 농림수산성 통계

또한, 일본에서는 처음에는「奈須比 : 나스비」라고 불리웠음.

○ 일본의 가지 재배면적은 고령화에 따른 노동력 부족 및 외식 등의 영향으로 가정용 소비가 줄어들어여 해마다 감소추세에 있으며, 2003년 재배면적은 12,000ha로 전년도(12,400ha)에 비해 400ha(3%) 감소를 나타냈음.

○ 생산량 및 출하량도 매년 감소를 나타내고 있으며, 2003년 생산량은 395,400톤으로 전년과 비교해 37,000톤(8.5%) 감소를 나타냈으며, 출하량도 292,300톤으로 전년과 비교해 24,900톤(7.8%) 감소를 나타냈음.

나. 주산지 생산동향

〈 2003년 주산지별 생산현황 〉

구 분	재배면적 (ha)	10a당 수확량 (kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					재배면적	10a당 수확량	생산량	출하량
합 계	12,000	3,290	395,400	292,300	97	94	91	92
동춘(冬春)	1,470	9,940	145,800	137,200	99	96	95	95
하추(夏秋)	10,600	2,360	249,600	155,100	97	92	90	90
니이가타	731	1,260	9,180	3,090	99	85	84	81
군 마	631	3,670	23,100	19,200	98	95	93	91
아 키 타	603	1,030	6,220	1,880	98	92	91	88
이바라키	595	3,380	20,100	15,400	98	94	92	93
야마가타	584	1,530	8,960	4,230	97	92	89	93
치 바	444	3,230	14,300	9,230	98	99	98	98

자료) 농림수산성 통계정보부

○ 2003년도 가지의 주산지는 홋카이도에서부터 오키나와까지 골고루 분포되어 있으며, 이중에서도 니이가타, 군마, 아키타가 재배면적이 가장 높게 나타나고 있음.

○ 2003년도 생산량 및 출하량은 동북지역보다 온난지역인 코우치, 쿠마모토, 후쿠오카 지역이 상위를 나타내고 있음.

〈 2003년 주산지별 순위현황 〉

순 위	가 지								
	재배면적(㏊)		점유율(%)	생산량(톤)		점유율(%)	출하량(톤)		점유율(%)
1	니이가타	731	6.0	코 우 치	43,200	10.9	코 우 치	41,200	14.0
2	군 마	631	5.2	쿠마모토	29,300	7.4	쿠마모토	26,100	8.9
3	아 키 타	603	5.0	후쿠오카	28,100	7.1	후쿠오카	25,400	8.6
4	이바라키	595	4.9	군 마	23,100	5.8	군 마	19,200	6.5
5	야마가타	584	4.8	이바라키	20,100	5.0	이바라키	15,400	5.2

자료) 농림수산성 통계정보부

다. 재배동향

○ 현재 일본에서 생산되고 있는 가지품종은 지역에 따라 다소 차이를 보이고 있으며, 산지에서는 농업경영의 안정화를 위해 시설재배의 도입, 산지형성을 위한 단일작물의 집단생산이 추진되고 있는 실정임. 다량 생산하여 소비지의 시장에 안정공급하기 위하여 맛과 안전성, 수송성, 시장성에 우수한 품종이 요구되고 있음. 이로 인해 F1(일대잡종)품종의 재배가 대부분을 차지하고 있음.

○ 일본에서 재배되고 있는 가지의 품종은 180종 이상이며, 세계에는 1000종 정도가 재배

되고 있는 것으로 알려져 있음. 일본에서 재배되고 있는 가지는 조리용과 가공용으로 구분되어 재배지역 및 품종이 나누어져 있음. 조리용은 주로 관동지역에서 소비되고 있는 장난형, 쿄토지방의 구형과 장대형이 있고 큐슈지방은 주소비품종은 장대형과 극대형임. 가공용은 주로 절임으로 야마가타지역의 民田가지와 미야기지역의 센다이 장가지 등이 있는데 소비용보다는 품종수가 적음. 또한, 가지는 일본에서 재배역사도 길고 소비가 표준화된 현재에도 지방에 따라 선호품종이 상이한 실정임.

– 지방품종 : 야마가타현–民田가지 / 센다이–장가지 / 교토–山科가지, 加茂가지, 모기가지 / 카고시마–백가지 / 나가노–小布施가지 등 지방품종도 전국에 60종 정도가 재배되고 있음.

〈 주산지별 재배품종 및 재배비율 〉

주산지	재배작형	품종 및 재배비율(%)
코우치현	촉성재배 후작재배	龍馬(55), 하야부사(40), 기타(5) 春鈴(100)
후쿠오카현	동춘(冬春)재배	黑陽(100)
군마현	동춘(冬春)재배	富士(100)
아이치현	冬春(촉성, 반촉성) 夏秋(터널조숙, 노지)	千兩(100) 千兩(63), 千兩2호(27)
사이타마현	동춘(冬春)재배 하추(夏秋)재배	金井改良早生(80), 早生大名(20) 千兩2호(90), 千黑早生大名(10)

자료) 농림수산성 통계정보부

라. 일본 대표적인 재배품종 동향

○ 일본에서 재배되고 있는 품종은 지역에 따라 교토의 加茂가지, 오사카의 水가지 등 지방 특색의 품종이 재배되고 있으며, 형에 따라 丸가지, 長가지, 小가지 등이 있음. 관서지역과 큐슈지역에서는 長가지, 관동지역에서는 계란형가지가 주류를 이루고 있음.

종 류	품종형상	품종명	품종특징
千成가지		千兩 千兩2호 早生大名	장란형의 가지로 조생종품종임. 일본의 가지품종 중에 가장 일반적인 품종으로 1개의 중량이 80g~100g임. 관동을 중심으로 동일본에서의 소비량이 많으며, 연중출하되고 있음. 오카야마현, 군마현, 이바라키현 등이 주산지이나 전국적으로 재배되고 있은 품종임.
小가지		龍馬 하야부사 改良早眞	한입에 먹을 수 있는 가지이며, 차선가지라고도 불림. 1개의 중량은 60g~80g임. 주산지는 코우치현, 사이타마현 등임.
長가지		筑陽 黑陽 博多가지	일반적으로 유통되고 있는 가지 중에서도 과실이 18~20㎝로 긴 것이 특징임. 1개 중량은 100g~120g이며, 주산지는 후쿠오카현, 쿠마모토현이나 전국적으로 재배되고 있음.
大長가지		新長崎長 松山長 庄屋大長	주로 큐슈지역에서 여름에서 가을에 걸쳐 재배되고 있는 품종임. 과실은 35~40㎝임.
丸가지		加茂가지 早生大丸	과실은 중~대형의 계란형과 편평형이 많고 배꼽 부분이 비교적 큰 것이 특징임. 주산지는 교토, 오사카 외에 早生大丸는 치바, 니이가타, 코우치 등에서 재배되고 있음.
米가지		쿠로와시 조생미국	미국품종인 블랙뷰티를 일본에서 개량한 품종임.
水가지		미즈茄 紫水	과실은 장란형으로 손에 쥐면 물이 흐를 정도로 과즙이 많고 과피도 부드러운 것이 특징임. 겉절이 등 절임에 최적이며, 주산지는 오사카 泉州지역이 유명함.

마. 수입품 주요 국별 품종 및 유통동향

(1) 한국산

○ 2003년도 한국으로부터 수입은 11월에서 다음해 6월까지 수입이 이루어지고 있으며, 7~10월까지는 극히 물량이 적음. 수입품종은 장란형 가지의 하야부사, 千兩, 千兩2호, 紫水, 장가지의 黑陽, 筑陽, 구형가지의 쿠오와시, 早生大丸 등이 수입되고 있는 것으로 조사됨.

(2) 네덜란산

○ 2001년도 네덜란드산은 300kg 정도가 수입되어 아주 미미한 물량임. 그 외는 대부분이 한국산이 차지하고 있음.

〈 1997도 주요산지별 재배품종 〉

구분	주산지	계절구분	주요품목	파종시기	수확시기
노지 재배	이바라키	夏秋수확	구로베에,筑陽長茄子	12월중순~1월중순	4월중순~11월하순
	군 마	夏秋수확	早生大名,千兩2호,筑陽長茄子	12월하순~2월상순	5월하순~10월하순
	사이타마	夏秋수확	千兩2호,千黑,千黑2호	2월상순	6월하순~10월중순
	야마나시	夏秋수확	千兩2호(조숙재배)	2월상순	5월하순~10월하순
		夏秋수확	千兩2호(억제재배)	4월중순	8월하순~11월하순
	쿄 토	夏秋수확	千兩2호	4월상순	6월상순~11월하순
	나 라	夏秋수확	千兩2호	1월상순	6월중순~10월중순
시설 재배	고 치	冬春수확	龍馬	9월하순	11월상순~5월하순
	후쿠오카	冬春수확	筑陽	9월중순	10월중순~7월상순

자료)농업경영통계조사보고

3. 소비 및 유통동향

가. 소비동향

○ 소비형태는 통상적으로 3~4개들이 팩이 많고 소비자들이 상품의 광택으로 품질을 평가하는 경향이 높아 판매시에는 대부분 광택이 우수한 필름으로 포장하고 있음.

○ 소비용도는 절임이 가장 많고 구이, 버터구이, 찌개류, 튀김, 된장국 재료, 무침 등 지방에 따라 매우 다양하며 교토지방에서 특히 발달되어 있음.
가정 소비도 최근 감소하고 있으며, 일식요리에 한정되어 있는 경우가 많아 앞으로도 큰 소비증가는 기대하기 어려움. 외식의 움직임이 변수로 작용할 것으로 판단됨.

○ 가지의 1인당 연간 구매량을 살펴보면, 1980년도에 2.3kg을 절정으로 매년 감소추세이며, 2002년도에는 1.7kg으로 1980년도에 비해 26% 감소를 나타내고 있음.

〈 연도별 생산동향 〉

구 분	1998	1999	2000	2001	2002
전 국	1,833	1,930	1,909	1,728	1,703
동경지구	1,961	2,126	2,060	1,865	1,926
나고야지구	1,827	2,004	1,929	1,581	1,527
오사카지구	1,868	2,033	2,018	1,706	1,761

자료) 일본의 식품, 생산, 수입, 소비

〈 가지의 1인당 연간 구매량 〉

(단위 : kg)

연도	1980	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
구매량	2.3	2.1	1.9	1.8	1.9	1.7	2.0	1.8	1.9	1.9	1.8	1.9	1.9	1.7	1.7

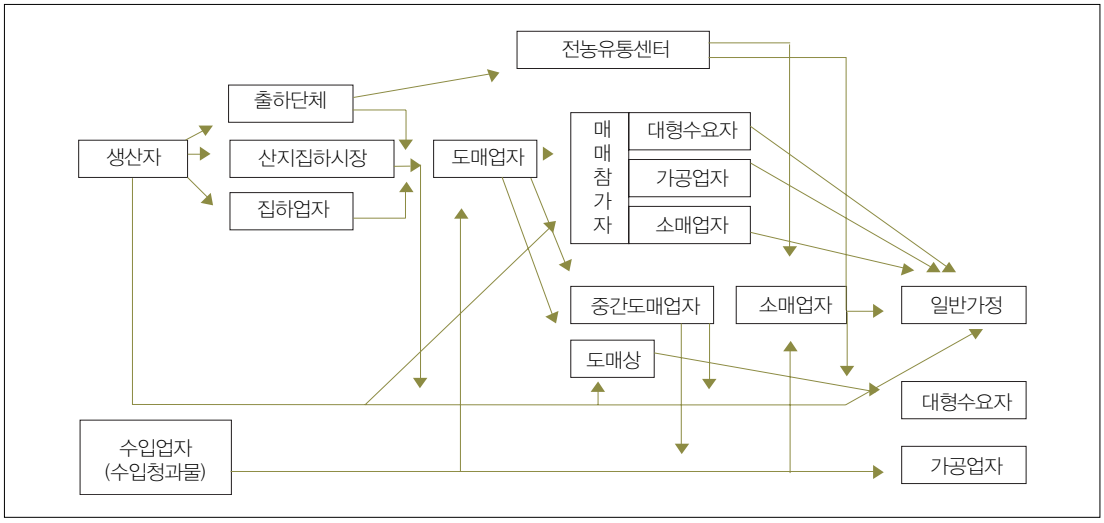
자료) 총무성「가계조사월보」

나. 유통동향

〈 가지의 출하규격 〉

등급	계급	계란형 계통		중장형 계통	
		1개의 중량	(참고)포장갯수	1개의 길이	(참고)포장갯수
A	2L	110g이상	42이내	22㎝이상 25㎝미만	40이내
	L	90g이상 110g미만	48~55	19㎝이상 22㎝미만	40~45
	M	80g이상 90g미만	60~65	13㎝이상 19㎝미만	45이상
	S	60g이상 80g미만	70~80	–	–
B	2L	110g이상	–	22㎝이상 25㎝미만	–
	L	90g이상 110g미만	–	19㎝이상 22㎝미만	–
	M	80g이상 90g미만	–	13㎝이상 19㎝미만	–
	S	60g이상 80g미만	–	–	–
주의		1. 계란형 계통은 千兩, 하야부사 등 품종의 가지를 말함. 2. 중장형 계통은 흑양, 대흑전 등 품종의 가지를 말함. 3. 1포장 단위의 중량은 시장 판매시 5㎏을 표준으로 함. 4. 포장용기는 골판지상자임.			

〈 일본의 일반 야채(가지) 유통경로 〉



다. 전국도매시장의 도매수량 및 단가

○ 2003년 가지의 전국도매시장의 도매수량은 35만톤으로 전년비 5% 감소했으며, 금액은 1% 감소를 나타냈음. 단가는 259엔으로 전년비 4% 증가를 나타냈음.

〈 연도별 생산동향 〉

2003년	도매수량 (만톤)	금액 (억엔)	단가(엔/kg)	전년대비(%)		
				도매수량	금액	단가
전 국	35	1,044	259	95	99	104

자료) 농림수산성 통계정보부

라. 동경 중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

○ 동경도 중앙도매시장의 도매수량은 매년 감소를 나타내고 있으나 연도별 kg당 단가는 상승세를 나타내고 있음. 2000년(280엔)부터 상승세를 나타내기 시작하여 2003년에는 323엔으로 2000년에 비해 15.3%의 증가를 나타냈음.

마. 오사카 중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

○ 오사카 중앙도매시장의 도매수량은 매년 감소추세이며, 연도별 kg당 단가를 보면, 1999년에 300엔을 절정으로 감소를 보였으나 2000년부터 서서히 증가를 나타내어 2003년에는 317엔으로 또다시 300엔대를 나타냈음.

바. 주산지별 도매수량 입하비율(2003년)

○ 동경도중앙도매시장에서 한국산 가지는 전체 23톤이 거래되었으며, 단가는 260엔/kg으

〈 동경 중앙도매시장 연도별, 월별 도매수량 및 단가 〉

연도	도매수량(톤)	금액(백만엔)	단가(엔/kg)
1999	48,365	14,074	291
2000	47,145	13,200	280
2001	41,129	12,256	298
2002	42,292	13,279	314
2003	38,852	12,549	323

월 별	도매수량(톤)					단가(엔/kg)				
	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003
1월	2,411	2,264	1,724	2,018	2,085	337	386	504	397	372
2월	2,338	2,473	1,892	1,960	1,812	380	427	418	419	453
3월	3,035	3,442	2,615	2,608	2,718	414	393	406	397	393
4월	3,918	4,163	3,484	3,717	3,288	355	303	274	307	345
5월	4,578	5,054	4,142	3,837	4,019	298	270	313	385	333
6월	5,289	4,601	4,628	4,497	4,032	273	308	293	313	323
7월	5,266	5,739	5,424	4,869	4,078	288	204	184	290	357
8월	6,770	6,758	5,681	6,123	4,559	167	138	196	205	263
9월	5,547	4,841	3,863	4,572	4,798	213	251	319	271	234
10월	4,407	4,057	3,590	4,138	3,550	281	245	278	235	250
11월	2,827	2,202	2,348	2,188	2,315	344	379	357	448	301
12월	1,979	1,553	1,738	1,766	1,599	445	473	438	414	466

자료) 동경유통정보협회 「청과물유통연보」(야채편)

〈 오사카 도매시장 연도별, 월별 도매수량 및 단가 〉

연도	도매수량(톤)	금액(백만엔)	단가(엔/kg)
1999	17,881	5,364	300
2000	18,534	4,911	265
2001	17,403	4,733	272
2002	16,799	4,854	289
2003	15,417	4,887	317

월별	도매수량(톤)					단가(엔/kg)				
	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003
1월	603	460	467	605	472	344	419	495	371	373
2월	659	600	593	614	510	359	417	418	387	442
3월	953	1007	1072	972	839	388	360	353	361	384
4월	1436	1410	1498	1546	1289	357	301	278	304	340
5월	2049	2219	2105	1870	1805	295	261	284	360	336
6월	2462	2496	2447	2362	1986	264	287	261	259	314
7월	2308	2616	2371	2282	1846	323	206	205	251	365
8월	2776	2927	2416	2411	2060	232	173	201	239	261
9월	2172	2035	1749	1765	1851	234	247	284	239	245
10월	1249	1467	1515	1375	1531	331	213	196	195	261
11월	733	805	674	551	717	352	358	379	489	304
12월	480	493	496	445	511	444	477	423	412	409

자료) 오사카유통정보협회 「청과물유통연보」(야채편)

로 11월부터 4월에 걸쳐 거래되었음. 일본산은 대부분 코우치와 토치기, 군마산이 주로 거래되고 있음.

〈 동경도중앙도매시장 〉

월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
입하비율(%)	코우치 78	코우치 75	코우치 74	코우치 64	코우치 54	코우치 36	군마 29	토치기 35	토치기 38	토치기 28	코우치 61	코우치 73
				군마 10	군마 15	군마 21	토치기 27	군마 20	군마 24	코우치 27	토치기 12	
						토치기 10	이바라키 15	사이타마 16	사이타마 15	군마 14		
	사가 10	사가 10	사가 9	사가 9	사가 8	사이타마 8	사이타마 14	이바라키 15	이바라키 14	사이타마 11	사가 6	사가 11
	기타 12	기타 15	기타 17	기타 17	기타 23	기타 25	기타 15	기타 14	기타 9	기타 20	기타 21	기타 16

○ 오사카중앙도매시장에 한국산 가지는 통계가 없는 것으로 조사되고 있으며, 일본산은 쿠마모토와 후쿠오카 등 규슈지역을 비롯하여 오사카, 나라, 교토 등 관서지역 등 폭 넓게 입하되고 있음.

〈 오사카중앙도매시장 〉

월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
입하비율(%)	구마모토 25	구마모토 25	구마모토 25	오사카 22	오사카 28	오사카 32	오사카 27	나라 21	토쿠시마 23	코우치 19	오카야마 19	구마모토 27
	후쿠오카 21	오카야마 20	후쿠오카 17	구마모토 17	코우치 18	코우치 14	토쿠시마 21	오사카 18	나라 21	토쿠시마 15	코우치 18	후쿠오카 21
	오카야마 18	후쿠오카 18	코우치 16	코우치 16	오카야마 14	후쿠오카 10	나라 17	토쿠시마 17	오사카 13	오사카 13	구마모토 17	오카야마 19
	코우치 15	코우치 15	오카야마 16	오카야마 15	구마모토 13			교토 14	교토 13	나라 12	후쿠오카 15	코우치 14
	기타 21	기타 21	기타 26	기타 17	기타 16	기타 32	기타 24	기타 30	기타 30	기타 41	기타 31	기타 19

4. 수입동향

○ 가지의 수입은 대부분이 한국산이며, 미미하게 네덜란드산이 수입되고 있음.

가. 수급현황

○ 가지의 수급현황을 보면 2000년 전체 478,870톤으로 매년 감소추세를 보이고 있으며, 2003년에는 396,380톤으로 2000년에 비해 약 17% 감소를 나타내고 있음.

○ 수입산 비율을 보면 2000년 수입량(1,970톤)이 가장 많았던 때의 점유율이 0.4% 수준이었으며, 2003년의 경우는 수입량이 980톤으로 점유율은 0.2%로 더욱 낮게 나타났음.

〈 가지의 수급현황 〉

(단위 : 톤, %)

연도	수입량	일본 생산량	합 계	수입산 점유율
2000	1,970	476,900	478,870	0.4
2001	1,935	448,000	449,935	0.4
2002	1,610	432,400	434,010	0.3
2003	980	395,400	396,380	0.2

자료) 농림수산성 야채생산출하통계, 대장성 무역통계

나. 수입현황

○ 2003년 가지의 수입량은 980톤으로 전년(1,610톤)대비 39% 감소한 것으로 나타났으며, 매년 감소를 나타내고 있음.

- 수입물량 : (2001) 1,935톤 → (2002) 1,610톤 → (2003) 980톤

○ 2003년 가지의 수입금액을 보면 232백만엔으로 전년(368백만엔)대비 감소한 것으로 나타났는데 금액 또한 매년 감소를 나타내고 있음. 2003년 수입단가는 236엔/kg으로 전년(229/kg)대비 3% 증가를 나타냈음.

- 수입금액 : (2001) 439백만엔 → (2002) 368백만엔 → (2003) 232백만엔
- 수입단가 : (2001) 227엔/kg → (2002) 229엔/kg → (2003) 246엔/kg

○ 2003년 국별 수입물량 비중을 보면, 한국산이 대부분을 차지하고 있으며, 네덜란드로부터 2001년에 약간 수입된 후 수입실적이 없는 것으로 나타났음.

○ 2004년(6월누계)의 수입물량은 515톤으로 전년동기(686톤)대비 24.9% 감소하였으며, 수입금액도 125백만엔으로 전년동기(157백만엔)대비 20.4% 감소한 것으로 나타났음. kg단가는 246엔으로 전년동기(228엔)대비 7.9% 증가한 것으로 나타났음.

〈 국가별 가지의 수입현황 〉

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg)

구분	2001			2002			2003			2004. 6		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
한국	1,935	439	227	1,610	368	229	980	232	236	515	125	246
네덜란드	0.3	0.2	690	–	–	–	–	–	–	–	–	–
계	1,935	439	227	1,610	368	229	980	232	236	515	125	243

자료) 일본관세협회, 무역월표

5. 관세동향

가. 관세제도

○ 신선가지는 수출입 자유화 품목으로 협정세율은 3%임.

나. 수입절차의 개요

○ 가지(신선 및 냉장)의 수입에 있어서는 식물방역법에 의해 특히, 중요한 유해동식물(병해충)의 발생지역으로부터는 수입이 금지되어 있음. 또, 식품위생법에 의한 수입신청이 필요함.

다. 수입절차

○ 식물방역법 관계

- 가지(신선 및 냉장)의 수입은 식물방역법에 의해 치추가이미바에, 우리미바에, 담배노균병 등의 중요 병해충이 발생되고 있는 국가 또는 지역으로부터는 수입이 금지되고 있음. 구체적인 국가 또는 지역에 대해서는 식물방역법실시규칙의 수입금지품목표에 명시되어 있음.

- 수입금지국 또는 지역이외로부터 수입절차는 식물방역소에 [식물수입검사 신청서]에 수출국의 식물방역기관(Ministry of Agriculture Plant Protection Service)가 발행하는「식물검역증명서」(Phytosani- tary Certificate)등의 관계서류를 첨부하여 제출하고 검사신청을 한다. 검사의 결과, 병해충 등이 부착되어 있다고 판단한 경우에는 훈증, 소독 등의 조치가 필요로 함.

– 훈증 등의 조치는 수입한 항구의 항만부두지역이 소재하고 있는지 정훈증창고에서 전문 방제업자에 의해 실시되며 비용은 수입업자가 부담함. 훈증시간은 부착된 병해충의 종류에 따라 다르나 30분에서 3시간 정도로 함.(창고에 반출입에 필요한 시간은 제외)

– 소독은 병해충의 종류에 의해 청산가스 또는 취화메칠 훈증으로 실시함.

○ 식품위생법 관계

– 판매를 목적으로 수입하는 가지는 후생성검역소 수입식품 감시 담당자에게 「식품등 수입신청서」를 신청하여 심사 및 검사후 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 「申請濟(신청완료)」라는 도장을 찍어줌. 또한, 농약의 잔류기준이 정해져 있음. 또, 특정의 약품을 첨가물(보존료, 피막제)로서 사용할 수 있음.

○ 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

– JAS법의 개정에 따라 품질표시 의무의 대상이 종래의 JAS규격제정 품목으로부터 전부가 음식료품으로 확대되었기 때문에 판매시에는 품질표시기준에 따라 일괄표시를 하지 않으면 안됨. 이중에서 신선식품에는 원산국(국가)표시가 의무화되어 있음. 또, 「유기식품」의 검사인증 및 표시제도가 도입되어 특정 JAS규격에 의한 등급을 받지 않으면 「유기」, 「오거닉」 등의 표시는 할 수 없음.

○ 수입통관 관계

– 「수입(납세)신고서」에 「식물검사합격증명서」 및 「신청확인완료 식품 등 수입신청서」를 비롯하여 인보이스, B/L, 보험증명서의 관계서류를 첨부하여 세관에 제출함. 심사 및 검사, 납세후 수입허가서를 교부 받음.

라. 근거법

○ 관세법, 관세정율법, 식물방역법, 식품위생법

6. 한국산 수출 경쟁력

○ 일본에 수출되는 한국산은 대부분 절임용으로 사용되고 있는데 일본의 절임류 원산지 표시 강화에 따라 한국산 가지의 수요는 감소하고 있는 추세임.

○ 한국산 가지의 수출은 10월부터 익년 6월까지로 동경중앙도매시장에서 코우치산 거래와 경합이 되고 있는 실정으로 수입량은 매년 감소를 나타내어 2003년에는 수입물량 980톤, 수입금액으로는 232백만달러로 전년대비 37% 감소를 나타냈음. 한국내 수출용 가지의 재배가 일부 지역에 편중되어 있어 재배기술 및 병충해 관리에 대한 정보교환이 원활하지 못해 애로사항 발생시 대응이 어려운 경우가 있음. 특히 연작장애 대책, 온도관리 기술 등이 문제시 되고 있음.

○ 한국산의 수출 경쟁력으로서는 고품질 생산기술 개발, 저비용 생산 및 노동력 절감, 장기재배에 따른 작물재배 모델 선정과 기술지도, 양액재배 기술개발 보급, 토양관리재배 기술정착, 부가가치를 높일 수 있는 저장방법과 가공기술 개발 등이 문제화되고 있음.

○ 이로 인해 대일본 시장 수출을 목적으로 한 안정적인 물량공급 기지로서의 생산기반이 확립되어야 하며 산지출하 단계에서 엄격한 선별과 포장으로 규격을 충분히 충족시켜야 할 것으로 판단됨.

Ⅳ. 아스파라거스

일 본

1. 아스파라가스 개요

○ 명 칭 : Asparagus(영문)/アスパラガス(일문)
○ H S 코드 : 0709.20.000
○ 관 세 율 : 협정세율 3%

2. 생산현황

가. 연도별 생산동향

○ 일본 국내의 아스파라가스의 재배는 1965년부터 급속히 확대되어 1998년에는 홋카이도와 나가노, 이와테, 후쿠시마현 및 온온난지인 카가와현과 사가, 나가사키현 등의 산지를 중심으로 전국에 약 6,500ha로 24,000톤 정도의 생산이 이루어졌으나 재배면적의 상

〈 연도별 생산동향 〉

구분	1998	2000	2002	2003
재배면적(ha)	6,560	5,759	6,400	6,390
생 산 량(톤)	24,399	21,708	28,400	28,000
출 하 량(톤)	21,305	18,921	24,600	24,400

자료) 일본 농림수산성 통계
주의) 아스파라가스의 통계는 2002년 전까지는 격년제로 조사되었음

위의 현에서 10a당 평균수확량이 전국평균 372kg보다 낮아 재배면적의 상위의 현에서는 면적 및 생산량 모두 감소를 나타내는 경향을 보였음.

○ 2003년 재배면적은 6,390ha로 전년산(6,400ha)과 거의 비슷한 수준을 나타내고 있으며, 10a당 수확량은 439kg으로 전년산보다 1% 밑돌았음.

○ 2003년 수확량은 28,000톤으로 전년산에 비해 400톤(1%) 감소를 나타냈으며, 출하량은 24,400톤으로 전년비 200톤(1%) 감소를 나타냈음.

나. 주산지 생산동향

○ 2003년 아스파라가스의 주산지로 전국의 재배면적 약 31%를 차지하고 있는 홋카이도

〈 2003년 주산지별 생산현황 〉

구 분	재배면적 (ha)	10a당 수확량(kg)	생산량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					재배면적	10a당수확량	생산량	출하량
합 계	6,390	439	28,000	24,400	100	99	99	99
홋카이도	2,010	229	4,590	4,020	100	96	96	95
아 키 타	463	366	1,700	1,450	101	102	103	104
후쿠시마	440	470	2,070	1,810	99	98	98	100
니이가타	297	318	943	793	98	100	98	98
나 가 노	1,540	418	6,440	5,780	99	100	100	100
카 가 와	92	936	861	771	91	102	98	98
사 가	119	2,220	2,640	2,480	105	101	107	107
나가사키	150	1,870	2,810	2,650	105	92	95	94

자료) 농림수산성 통계정보부

산은 전년과 비슷한 수준을 나타내고 있음.

○ 2003년 수확량의 주산지별 비율을 보면, 나가노현이 전국의 23%를 차지하고 있으며, 다음으로 홋카이도가 16%, 나가사키현이 10%를 나타내고 있어 이 3현에서 전국의 약 50%를 차지하고 있음.

다. 재배동향

○ 아스파라가스는 1,800년경에 화란의 무역상에 의해 관상용으로 소개되었으나 1920년 홋카이도의 통조림회사가 화이트 아스파라가스를 상품화한 것으로 야채로서의 생산이 시작되었음.

○ 1960년 이후, 일본인의 식문화가 서양화되면서 그린 아스파라가스의 수요가 신장되어 화이트에서 급격히 그린으로 전환되었음. 1979년에 그린의 생산량이 화이트를 초과하

〈 2003년 주산지별 순위현황 〉

순 위	아스파라가스								
	재배면적(ha)		점유율(%)	생산량 (톤)		점유율(%)	출하량(톤)		점유율(%)
1	홋카이도	2,010	31	나 가 노	6,440	23	나 가 노	5,780	24
2	나 가 노	1,540	24	홋카이도	4,590	16	홋카이도	4,020	16
3	아 키 타	463	7	나가사키	2,810	10	나가사키	2,650	11
4	후쿠시마	440	7	사 가	2,640	9	사 가	2,480	10
5	니이가타	297	5	후쿠시마	2,070	7	후쿠시마	1,810	7

자료) 농림수산성 통계정보부

여 현재 2003년에는 28,000톤대의 생산량을 나타내고 있음.

○ 주요 작형은 소비의 연중화가 추진됨에 따라 적온(適溫)기간이 짧은 한냉 · 고랭지에서도 분화가 추진되고 있으나 여전히 노지재배가 주류를 나타내고 있음. 이로 인해 생산은 기상의 영향을 받기 쉽고 특히 가뭄과 저온, 동상해(凍霜害)에 의한 수확량의 연차변동이 생기기 쉬움. 한편, 최근에는 경고(莖枯)병과 흑점병 대책으로 비가림 재배가 장려된 결과, 수확기간이 긴 사가현에서는 10a당 3~4톤이 수확되고 있음. 주요 재배형태는 시설촉성, 반촉성, 노지재배와 수확기간은 봄수확, 2기수확, 장기수확으로 구분됨.

○ 주산지는 홋카이도, 나가노, 후쿠시마 등 고랭지와 사가, 카가와, 나가사키 등 온난지산으로 분포되어 있음. 토지이용형 재배인 홋카이도에서는 화이트 아스파라가스에서, 후쿠시마는 쌀에서, 나가노는 양잠(養蚕)에서 전작이 많고 집약적재배인 나가사키와 사가에서는 시설야채의 하나로 정착되고 있음.

○ 아스파라가스는 일본전국에 도입되었으나 온난지역에서는 경고(莖枯)병 등의 피해가 심해 재배가 격감했음. 경고병은 비닐하우스에 의한 비가림을 해줌으로써 온난지에서는 시설재배가 보급되었고 수확이 빨라졌음.

○ 주산지가 전국에 분포되어 있어 생산자에 의한 재배방법과 경제적 지위가 달라 기술격차도 생겨 수확량의 차이를 나타내는 원인이 되고 있음.

○ 2003년 홋카이도의 평균수확량은 229kg/10a에 비해 사가현에서는 2,220kg/10a로 고랭지의 노지 봄수확 재배에 비하여 서남온난지산의 시설장기수확재배에서는 약 9배가 넘는 수확을 나타내고 있음.

라. 일본 재배품종 동향

○ 일본의 재배품종은 당초 전국적으로 메리워싱턴 500W가 주류를 이루고 있었으나 최근 주산지에서는 초세가 강하고 양질 다수확 품종인 웰캄, 폴톰, 그린타워 등의 교잡종이 도입되고 있는 실정임.

종 류	품종형상	품종명	특 징
그린 아스파라가스		메리워싱턴 메리워싱턴500 메리워싱턴500W	짙은 녹색으로 꼭지부분까지 꽉차있는 것이 맛이 있음. 자른부분이 물기가 많은 것이 신선함.
		폴톰	병충해에 강하며, 메리워싱턴 500보다 초세는 강한 편임. 양질의 상품이 풍부하게 수확됨.
		웰캄	조생종으로 대량수확이 가능하며, 병충해에 강함. 1대교잡종임.
화이트 아스파라가스		품종은 그린아스파라가스와 같으며, 재배방법이 다름.	황백색으로 빛을 보이지 않게 흙을 덮어 재배한 것으로 최근에는 초여름에 생으로 홋카이도에서 소량 공수되고 있으며, 대부분이 통조림용으로 사용됨.

마. 수입품 주요 국별 품종 및 유통동향

(1) 호주산

○ 호주산의 수입시기는 8월하순에서 12월상순 경으로 수입전성기는 10~11월임. 품종은 UC157이 대부분임.

품종형상	포장상태	품종명	출하시기	출하규격
	 <나무상자>	UC157	8월하순 ~ 12월상순	LL : 직경 20~25mm L : 직경 19~17mm 2M : 직경 14~16mm M : 직경 11~13mm 포장 : 6.5kg, 10kg

주의) 일부 수입상사 수입된 아스파라가스의 예임

(2) 미국산

○ 미국산은 신선 아스파라가스의 미국 국내소비량의 60% 이상을 수입품에 의존하고 있으며, 한편, 생식용 아스파라가스 생산량의 1/4을 수출하고 있음. 수출량은 1980년에 8,707톤에서 2002년 13,288톤으로 1.5배로 확대하고 있음. 주요 수출국은 캐나다와 일본이며 이 2개국으로의 수출이 약 95%를 점하고 있음. 캘리포니아산이 주력이며, 일본에 수입되고 있는 아스파라가스는 전량 캘리포니아산임.

(2) 뉴질랜드산

○ 뉴질랜드산은 최고급 품종인 「UC157」이라는 그린아스파라가스 품종으로 세계적으로 유명하나 저수확성으로 인해 품질이 높으나 고수확성을 지닌 「JWC1」의 새로운 품종으로 전환되고 있음. 뉴질랜드산 최대 수출시장은 일본임.

품종형상	포장상태	품종명	출하시기	출하규격
	–	JWC1 J.GIANT P.PURPLE	9월하순 ~ 12월중순	MM M L 2L

(3) 한국산

○ 한국산은 메리워싱턴, 캘리포니아500 등의 품종이 수입되고 있으나 현재에는 미미한 상태로 수입되고 있는 것으로 조사됨.

3. 소비 및 유통동향

가. 소비동향

○ 일본에서 아스파라가스는 봄을 연상케하는 야채로 정착되어 있으나 일본국내에서 입경재배(立莖栽培)로 인해 장기수확 작형이 개발된 것과 수입품이 연중공급 되는 등 연간을 통해 수요가 있어 현재는 연중소비가 이루어지고 있음.

〈아스파라가스를 이용한 각종 요리의 예〉

소스볶음	아스파라말이	그라탕	오믈렛	계란구이

아몬드튀김	아스파라샐러드	치즈소스	낙지샐러드	아스파라샐러드

게샐러드	허브오일소테	셀러리샐러드	볶음밥	양상추밀전병말이

토스트	베이컨샐러드	양상추말이	아스파라샐러드	두부샐러드

화이트샐러드	무화과샐러드	치즈포테이토	된장국	돼지고기샐러드

○ 국민1인당 야채의 연간소비량은 1997년에 101.7kg으로 1989년의 110.1kg에 비해 92%로 저하경향이 계속되었으나 품목별로는 아스파라가스를 포함한 녹황색야채는 증가경향을 나타내어 금후 소비증가가 예상되며, 1996년에는 국민 1인당 365g의 아스파라가스가 소비되었는데 이는 1976년의 50% 증가를 나타냈음.

○ 동경청과(주)가 1998년도에 실시한 앙케이트 조사에 따르면, 일본인이 선호하는 엽채류에서 제3위를 나타냈음. 이는 연령을 불문하고 선호되고 있으며, 다양한 요리방법, 영양이 풍부, 그리고 맛이 있는 것이 인기를 끌고 있는 이유임. 1995년의 주요 도매시장에서의 취급량은 43,179톤이었으며, 82년의 2.5배에 달함.

○ 2000년 동경중앙도매시장의 취급량을 보면, 멕시코산이 2~3월, 미국산이 4~5월, 일본산은 5~6월, 호주산이 10~11월이 전성기를 나타냈으며, 일본산과 수입산은 적절한 보완관계를 나타내고 있음. 그러나, 가격면에서는 4월의 수입 아스파라가스 가격은 551엔/kg인 반면에 일본 나가사키산은 1,461엔/kg으로 품질이 월등한 일본산은 고급품, 수입품은 보급품이라는 이미지가 정착되어 있음.

나. 유통동향

○ 아스파라가스는 식료수급표에서 50품목 중에 하나로 들 수 있으며, 녹황색야채의 인기로 소비도 안정적이여 동경시장 입하품목 10년간 신장률('86~'88년/'97~'99년)에서 입하량 수준으로 15위에 들어감.

○ 동경시장 1999년 취급액은 58억엔, 야채 총 취급액의 1.5%로 제18위를 나타냈음. 재배면적은 약간의 감소경향으로 1994년에 8,000ha를 밑돌아 1998년 실적은 6,560ha('98/'94년 대비 87%)으로 감소의 원인은 수입산 공세에 의한 것으로 보이고 있음.

○ 19998년 재배면적 베스트5는 나가노(총면적의 30.8%), 홋카이도(27.2%), 후쿠시마(7.1%), 군마(5.6%), 아키타(5.2%) 순이며, 이 5개현에서 전국의 75.9%를 점하고 있으며 나가노, 홋카이도의 2대 주산지 형성이 확립되고 있음.

○ 동경시장의 연간 입하량은 1995년에 6,826톤, 1997년에 6,830톤, 1999년에 6,645톤을 나타냈으며, 국내 재배면적 감소에도 불구하고 입하량이 6,000톤대를 유지하고 있는 것은 수입량의 증가를 들 수 있음. 수입량은 1989년에는 10,000톤대였으나 매년 증가를 나타내어 1994년에는 20,000톤대를 나타냈음. 1996년 이후 약간의 감소경향을 나타냈으나 1999년에는 또다시 증가하여 과거최고인 24,466톤을 나타내어 국내 생산량 이상의 물량이 수입되었고 2000년 이후에는 다시 감소추세를 보이고 있음. 1999년의 주요 수입국은 호주(수입량의 24.2%), 필리핀(21.4%), 미국(21.0%), 멕시코(18.3%), 태국(6.1%)으로 나타났음. 동경시장 1999년 입하량 베스트5는 호주가 19.5%(수입시기 9~12월), 미국 18.3%(4~6월), 멕시코 13.6%(1~3월), 나가노 11.0%(3~9월), 후쿠시마 7.5%(4~9월)를 나타냈음. 소비의 연중화로 인한 일본 국내산의 단경기에 수입품 증가가 두드러짐과 동시에 국내산과 수입품의 가격경쟁도 치열해지고 있음.

○ 동경시장의 아스파라가스의 연간 평균가격은 1995년에 kg당 829엔, 1997년에는 938엔, 1999년에는 880엔을 나타냈음. 연간가격 kg당 800~900엔대를 유지하고 있으나 월별 국별 고저는 현저함. 실제로 99년의 최고치는 7월에 kg당 1,240엔, 최저치는 11월에 569엔으로 이는 판매달에 주산지가 국산인지 수입품인지 등의 차이에 따라 크게 좌우되고 있음. 일본산 주요 판매는 4~6월에 과거 3개월 동안의 국산가격의 추세치는 4월에 kg당 1,150~1,650엔(수입품 가격은 kg당 600~700엔), 5월에는 820~1,370엔(550~650엔), 6월에 900~1,290엔(470~780엔)을 나타냈음. 일본산에 있어서는 노지재배품보다는 촉성재배가 비교적 유리하게 판매되고 있음. 또, 수입품과의 비교에서도 일본산의 우위성은 변함이 없으며, 99년 실적에서 비교적 수입품이 많은 3월 가격비교에서는 나가노산 kg당 1,493엔, 군마산 1,313엔, 멕시코산 646엔, 미국산 615엔, 4월에는 나

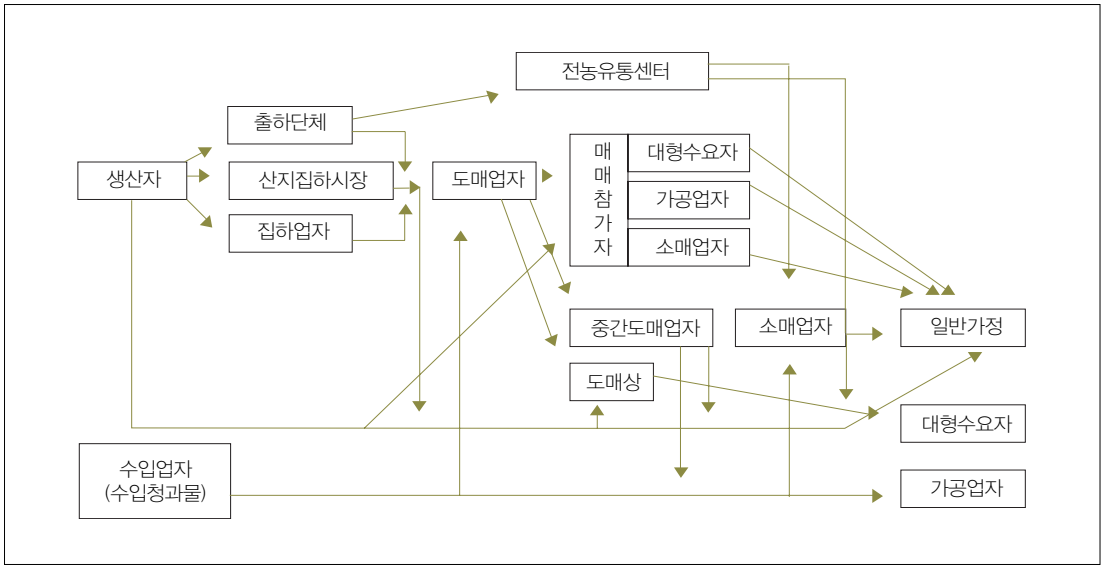
가노산 kg당 1,617엔, 후쿠시마산 1,615엔, 미국산 694엔을 나타냈음. 수입품의 낮은 가격을 나타내는 이유는 수확에서 판매까지 유통기간이 일본산보다 길고 훈증처리 등으로 품질이 저하되며, 노란색으로 변색되는 것이 빠르기 때문임.

○ 소비자의 야채에 대한 신선도 중시, 식 감각의 섬세함, 안전성의 인식 등이 수입품이 일본산보다 낮은 요인이기도 함. 그러나, 가공용에 있어서는 수입품의 저가격, 거래물량 확보가 확실한 것을 매력으로 느끼는 것도 사실임.

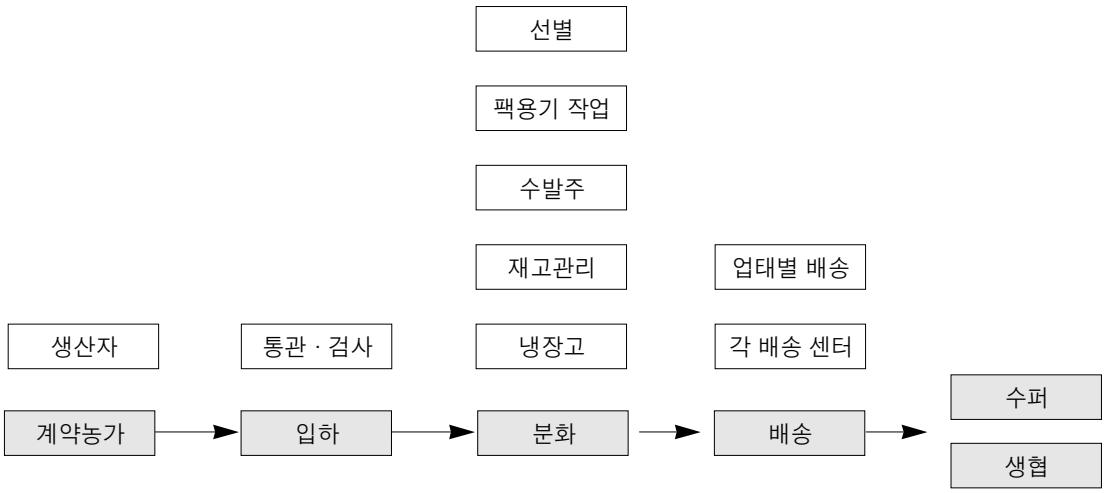
다. 전국도매시장의 도매수량 및 단가

○ 2003년 전국도매시장의 도매수량은 36천톤으로 전년비 2% 감소했으며, 금액은 4% 감소를 나타냈음. 단가는 843엔으로 전년비 2% 하락세를 보였으며, 수입품은 전국 도매수량의 약25%를 나타냈음.

〈 일본의 일반 야채(아스파라가스) 유통경로 〉



〈 일부 수입업자의 수입 아스파라가스의 유통경로 〉



〈 A사의 파프리카 농약기준표 〉

2003년	도매수량 (천톤)	금액 (억엔)	단가 (엔/kg)	전년대비(%)		
				도매수량	금액	단가
전 국	36	30	843	98	96	98
수입품	9	56	642	92	85	93

자료) 농림수산성 통계정보부

라. 동경 중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

○ 동경도 중앙도매시장의 도매수량은 매년 감소를 나타내고 있으나 연도별 kg당 단가에서는 상승세를 나타내고 있음. 2000년(798엔)부터 하락세를 보였으나 2002년에는 838엔으로 신장세를 보였으며, 2003년에는 825엔으로 약간의 하락세를 나타냈으나 매년 조금씩 상승세를 나타내고 있음.

〈 동경 중앙도매시장 연도별, 월별 도매수량 및 단가 〉

연 도	도매수량(톤)	금액(백만엔)	단가(엔/kg)
1999	6,645	5,848	880
2000	7,179	5,729	798
2001	7,221	5,603	776
2002	6,877	5,763	838
2003	6,704	5,531	825

월별	도매수량(톤)					단가(엔/kg)				
	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003
1월	257	256	289	217	228	1,036	1,005	955	1,221	1,155
2월	446	488	329	298	435	738	763	942	1,078	791
3월	615	752	633	620	709	888	741	864	992	853
4월	698	845	714	865	734	1,020	799	893	953	986
5월	992	1,194	1,182	1,151	1,167	878	772	781	789	777
6월	746	709	784	699	728	1,049	1,042	951	930	896
7월	495	533	541	675	523	1,204	988	884	860	1,048
8월	499	497	558	551	619	881	830	743	749	687
9월	533	485	695	423	495	734	811	568	833	786
10월	588	612	682	579	381	573	506	494	518	609
11월	524	518	474	509	379	569	527	540	526	480
12월	253	291	340	290	305	1,099	992	831	916	843

자료) 동경청과물정보센터 「청과물유통연보」(야채편)

마. 오사카 중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

○ 오사카 중앙도매시장의 도매수량은 매년 감소추세이며, 연도별 kg당 단가를 보면, 99년에 959엔을 절정으로 매년 약간의 하락세를 보였으며, 2002년에 901엔으로 상승세를 보였으나 2003년에는 또다시 880엔으로 하락세를 나타냈음.

바. 주산지별 도매수량 입하비율(2003년)

○ 동경도중앙도매시장에 한국산 아스파라가스(기타 엽경채류)의 입하는 전체 약 1톤 정

〈 동경도중앙도매시장 〉

월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
입하비율(%)	멕시코 31	멕시코 50	멕시코 34	미국 31	나가노 28	홋카이도 22	사가 21	후쿠시마 27	후쿠시마 21	호주 78	호주 86	호주 71
	아키타 20		나가사키 28	나가사키 25	후쿠시마 27	니이가타 16	나가사키 20	나가노 18	나가노 15			
					미국 10	나가노 15	후쿠시마 19		나가사키 13			
	호주 0.6	사가 0.9		나가노 12	니이가타 10			니이가타 16	사가 13			
	기타 48.4	기타 49.1	기타 38	기타 32	기타 25	기타 47	기타 40	기타 39	기타 38	나가사키 0.5		아키타 0.7
										기타 21.5	기타 14	기타 28.3

〈 오사카 중앙도매시장 연도별, 월별 도매수량 및 단가 〉

연도	도매수량(톤)	금액(백만엔)	단가(엔/kg)
1999	2,354	2,257	959
2000	2,388	2,149	900
2001	2,391	2,068	865
2002	2,329	2,098	901
2003	2,306	2,029	880

월별	도매수량(톤)					단가(엔/kg)				
	1999	2000	2001	2002	2003	1999	2000	2001	2002	2003
1월	87	79	82	66	53	989	898	881	973	1,085
2월	160	133	102	111	105	776	883	981	1,047	951
3월	224	239	267	255	248	1,008	934	900	1,012	934
4월	218	223	211	265	283	1,283	1,081	1,195	1,100	1,064
5월	272	300	324	280	319	1,012	984	862	933	856
6월	266	268	293	253	243	1,075	1,050	948	913	942
7월	273	291	304	322	261	980	879	766	793	949
8월	257	295	269	271	269	877	697	748	758	684
9월	218	237	226	199	223	816	802	737	861	806
10월	155	149	142	137	130	898	860	781	837	848
11월	131	100	90	98	72	690	751	770	687	694
12월	92	76	81	71	100	856	888	805	862	650

자료)오사카유통정보협회 「청과물유통연보」(야채편)

도로 극히 미미한 거래를 나타냈음.

○ 오사카중앙도매시장에 한국산 아스파라가스는 혼조시장에만 4월경에 31kg의 입하로 극히 미미한 거래를 나타냈음.

〈 오사카중앙도매시장 〉

월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
입하비율(%)	필리핀 38	필리핀 28	사가 28	나가사키 20	나가노 37	사가 26	사가 23	사가 22	사가 19	필리핀 31	필리핀 35	필리핀 50
		사가 21	나가사키 20	에히메 19		나가노 17	히로시마 16	나가사키 16	필리핀 16	호주 19	호주 35	
	태국 23		에히메 19	사가 11	사가 0.8	나가사키 15	에히메 16	히로시마 15	나가사키 14			
		에히메 12		필리핀 10	필리핀 0.8	에히메 11		에히메 15	에히메 13	사가 12		
	기타 39	태국 10	필리핀 15	기타 40	기타 61.4	기타 31	나가사키 15	기타 32	나가노 12	나가사키 11	태국 18	태국 23
		기타 29	기타 23				기타 30		기타 26	기타 27	기타 12	기타 27

4. 수입동향

○ 아스파라가스는 수입이 많으며, 나리타공항 취급량을 보면, 신선품에서는 참치 다음으로 많이 취급되고 있음. 또한, 아시아 근접국가에서 선박편으로 수입되고 있음. 선박편은 수송이 시일이 걸리기 때문에 냉장컨테이너를 사용하고 있음. 한편, 항공편의 경우, 수송중 냉장되지 않기 때문에 검역 및 통관에 시간이 걸리면 품질이 현저하게 저하됨. 현재 일본산과 수입산은 큰 품질의 차이도 없고 보존기술, 유통기술의 진보에 의해 금후 가격차이가 좁혀질 것으로 판단됨. 수입은 1992년 이후 급증했으며, 1992년에는 일본국내 생산량과 비슷하였음. 1999년에는 1990년의 211%를 나타냈음.

가. 수급현황

○ 아스파라가스의 수급현황을 보면 98년 전체 44,293톤으로 매년 증가추세를 보였으나 2003년에는 다시 하락세를 보였음. 이는 일본국내 생산량도 약간 감소한 것도 있으나 수입이 감소한 것이 원인으로 나타나고 있음.

○ 아스파라가스의 전체 수급량중 수입산의 비율을 보면 2000년 수입량(24,767톤)이 가장 많았던 때의 점유율이 53.2% 수준이었으나 그 후 일본 생산량은 증가를 나타냈으나

〈 아스파라가스의 수급현황 〉

(단위 : 톤, %)

연 도	수입량	일본 생산량	합 계	수입산 점유율
98	19,894	24,399	44,293	44.9
2000	24,767	21,708	46,475	53.2
2002	19,363	28,400	47,763	40.5
2003	17,850	28,000	45,850	38.9

자료) 농림수산성 야채생산출하통계, 대장성 무역통계

수입산이 대폭 감소를 나타내고 있음. 2003년의 경우는 수입량이 17,850톤으로 점유율은 38.9%로 나타났음.

나. 수입현황

○ 2003년 아스파라가스의 수입량은 17,850톤으로 전년(19,363톤)대비 8.5% 감소한 것으로 나타났으며, 매년 감소를 나타내고 있음.

- 수입물량 : (2001) 22,055톤 → (2002) 19,363톤 → (2003) 17,850톤

〈 국가별 아스파라가스 수입현황 〉

(단위 : 톤, 백만엔, 엔/kg)

구 분	2001			2002			2003			2004.6		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
중 국	372	119	321	181	56	309	74	20	276	224	64	286
태 국	2,129	1,159	540	3,103	1,825	588	2,847	1,732	608	2,126	1,212	570
필리핀	4,362	1,829	419	4,024	1,521	378	3,636	1,211	333	1,236	362	293
네덜란드	31	33	1,043	22	23	1,084	26	36	1,352	10	16	1,600
프랑스	70	83	1,194	65	90	1,385	63	110	1,738	50	87	1,740
미 국	3,622	1,600	442	2,797	1,323	473	2,656	1,223	460	1,957	854	436
멕시코	4,056	2,271	560	2,326	1,439	619	3,430	1,556	454	2,607	1,463	561
호 주	6,022	2,773	460	5,692	2,827	497	3,864	2,054	532	16	14	875
뉴질랜드	1,273	646	507	1,046	610	583	1,112	676	608	17	14	824
기 타	118	77	-	107	98	-	142	107	-	176	145	-
계	22,055	10,590	480	19,363	9,812	507	17,850	8,725	489	8,419	4,231	503

자료) 일본관세협회, 무역월표

○ 2003년 아스파라가스의 수입금액을 보면 8,725백만엔으로 전년(9,812백만엔)대비 감소한 것으로 나타났는데 금액 또한 매년 감소를 나타내고 있음. 2003년 수입단가는 489엔/kg으로 전년(507엔/kg)과 비교해 3.6% 낮아졌음.

- 수입금액 : (2001) 10,590백만엔 → (2002) 9,812백만엔 → (2003) 8,725백만엔
- 수입단가 : (2001) 480엔/kg → (2002) 507엔/kg → (2003) 489엔/kg

○ 2003년 국별 수입물량 비중을 보면, 호주가 가장 많은 3,864톤으로 전체(17,850톤)의 약 22%, 다음으로 필리핀 3,636톤으로 20%, 멕시코 3,430톤으로 19%, 태국 2,847톤으로 16%, 미국 2,656톤으로 15% 순을 나타내고 있음.

○ 2004년(6월누계)의 수입물량은 8,419톤으로 전년동기(9,581톤)대비 12.1% 감소하였으며, 수입금액도 4,231백만엔으로 전년동기(4,505백만엔)대비 6.1% 감소한 것으로 나타났음. kg단가는 503엔으로 전년동기(470엔)대비 7.0% 증가한 것으로 나타났음.

5. 통관제도

가. 관세제도

○ 아스파라가스는 수입 자유화품목으로 협정세율 3%임.

나. 수입절차

○ 수입은 자유화품목이나 식품위생법과 식물검역법에도 종종 관련규정이 있으므로 사전에 충분한 검토가 필요함.

○ 수입시에는 수출 측의 확실, 세밀한 수출검사의 실행을 요청하는 것이 중요함.

(1) 식물방역법 관계

○ 수입절차는 식물방역소에 「식품수입검사신청서」를 제출하고 검사신청을 행함. 검사에서는 Thips, Aphids, Noctuid Moths 등의 해충이 발견되며, 해충이 발견되면 소독 또는 폐기조치가 명령됨.

○ 소독방법에는 발견된 병해충의 종류에 따라, 청산가스 또는 취화메칠훈증이 있으나 아스파라가스의 경우에는 소독 후에 특히 상품가치가 저하됨으로 생산지의 농장방제에 노력함과 동시에 수확후의 선별, 조제에 세심한 주의가 필요함. 또, 수입할 때에도 수출국 정부식물방역기관에서 발행하는「식물검역증명서」의 첨부가 필요함.

(2) 식품위생법 관계

○ 판매를 목적으로 하는 아스파라가스를 수입할 경우에는 후생성검역소수입식품감시 담당에게「식품 등 수입신청서」를 신청함. 신청서에 「신청서 완료」 도장을 받음. 특히, 농약 및 첨가물의 사용에는 충분한 주의가 필요함. 즉, 동 법에서 사용이 금지된 약품은 물론이고 사용허가약품이라도 잔류기준이상으로 사용되었을 경우에는 수입허가가 나지 않음. 또, 특정의 약품을 첨가물(보존료, 피막제)로 사용할 수 있음.

(3) 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률관계

○ JAS법의 개정에 의해 품질표시의무의 대상이 종래의 JAS규격제정품목에서 전부의 음식료품에 확대되었기 때문에 판매시에는 품질표시기준에 따라 일괄표시를 행하지 않으면 안 됨. 이 중에서도 신선식료품에는 원산지(국)표시가 의무화되어 있음. 또, 「유기식

〈 일본 아스파라가스의 품종등록 현황 〉

등록번호	품종명칭	등록일	육성자권 소멸일	육성자권
제906호	세토그린	1985.7	1999.7	히로시마현
제1680호	히로시마그린	1988.8	2000.8	히로시마현 ?三男
제2999호	칸다화이트	1992.1	2002.1	神田 武
제3578호	요우티이	1993.7	1996.7	北海製缶(주)
제3579호	훼스트	1993.7	1996.7	北海製缶(주)
제6268호	가노미사토	1998.3	2001.3	加納永男
제8014호	그린우에아	2000.3	-	石井重久
제9657호	雄太郎	2002.1	-	北海製缶(주)
제10883호	주이유우	2002. 12	-	(独)농업기술연구기구
제11105호	그린후레체	2003. 3	-	히로시마현

자료) 농림수산성 품종등록(2004.7)

〈 일본 아스파라가스에 사용되는 농약(2004년산) 〉

구 분	농약명	농약안전사용기준		
제초제	크레마트유제	맹아(萌芽)전	1회사용	10a당 200~400㎖
살충제	DDVP유제50	1000배액	수확전일/2회	
	아디온유제	2000~3000배액	수확전일/4회	
	엘산유제	1000배액	수확3일전/2회	

〈 농약안전사용기준표시 보는 방법 〉

○○○배액 △△/☆☆

표시는 ■■○○○배액보다 엷은 농도로 수확 △△일전까지 재배기간 중 ☆☆회 사용해도 안전하다■■라고 표시됨.

품」의 검사인증 및 표시제도가 도입되어 특정 JAS규격에 의한 등급을 받지 않으면 「유기」, 「오거닉」등의 표시는 할 수 없음.

다. 수입통관

○ 「수입(납세)신고서」에 인보이스, B/L, 보험명세서 및 상기에서 취득한 「식물검사합격증명서」 및 「신청확인완료식품 등 수입신청서」의 관계서류를 첨부하여 세관에 제출함. 관세에 있어서는 심사 및 검사, 납세 후 수입허가서를 교부받음.

라. 근거법

○ 관세법, 관세정율법, 식품방역법, 식품위생법 등이 적용됨.

8. 일본시장 수출방안

가. 한국산 유통실태

○ 한국산의 경우, 수출량이 매우 적어 통계상에서는 알 수 없으나 도매시장에서 거래된 실적을 보면, 2003년 동경도매시장에 기타 엽경채류로 분리되어 약 1톤 정도가 거래되었으며, 오사카에서는 아스파라가스로 분리되어 4월경에 약 31kg이 유통되었음.

나. 일본국내 동향

○ 현재 아스파라가스에 대한 일본국내 동향을 보면, 일본산과 수입품의 경합이 치열해지고 있으나 금후에는 소비자의 지향과 수입품 동향을 파악한 생산판매의 대응이 점점 중

요시되고 있으며, 그 중에서 집출하 경비의 절감, 우수품종의 도입, 규격의 간소화 추진, 품질의 어필(JAS법 개정에 의한 전체의 야채는 원산지표시 의무화), 여기에 정확한 산지 정보 제공을 통한 소비확대를 도모하고 있는 실정임.

○ 현재 농림수산성이 아스파라가스의 품종등록 현황 및 사용되는 농약과 농약안전사용기준표시 등은 다음과 같음.

다. 일본시장 수출방안

(1) 재배생산의 구축

○ 한국의 원예연구소에 따르며, 아스파라가스는 1966년부터 재배되기 시작하였는데 그 당시 수출유망채소로서 선정되어 정부정책사업의 일환으로서 농가재배가 시작되어 1968년에는 재배면적이 700여 ha에 이르렀으나, 점차 감소되었고 이후 서양식이 보급되고 수출작물로 유망함이 재인식되어 1972년 이후 농개공 및 가공업계에서 부여, 구미, 완주, 포항, 전주 등지에 재배 단지화를 시도했으나 수확까지 3년이 걸리고, 생산성이 낮으며 재배포장의 부적절과 재배법 미숙 및 경고병의 피해로 성공되지 못하고 점차 재배면적이 감소하게 되었음. 1976년부터 통계자료가 없는 실정임.

○ 식생활의 서양화, 영양면에서의 녹황색 채소를 선호하는 등의 식생활 습관의 변화에 따라 아스파라가스의 소비량은 점차 증가할 것으로 예상됨. 한국의 경우에도 식생활 향상에 의한 고급채소의 수요증대가 예상되며 수입물량이 급격히 증가하고 있어 수입대체가 시급한 실정임. 한국의 기후와 자연환경으로 볼 때 아스파라가스의 재배에 적합한데 특히 주야의 온도차가 크므로 고향기 · 고품질의 아스파라가스를 생산할 수 있으며 겨울에도 충분한 휴면을 시킬 수 있는 만큼 수량도 많이 생산해낼 수 있다는 점에서 전망은 밝을 것으로 보이며, 생산자 측면에서 볼 때 생산현장의 노령화, 부녀자화에 적응한 경량야

채 품목으로서 뿐만 아니라, 유휴지를 이용한 대체작목으로서도 각광을 받을 것으로 기대되고 있음.

(2) 농지선정 및 토양개량, 시비(施肥) 등의 검토

○ 아스파라가스는 정식후 10수년간 경제재배가 계속되므로 당초의 농지선정이 중요함. 토양의 종류에 대한 적응성은 큰 편이나 뿌리의 분포가 넓어 경토가 깊고 관수가 잘 되는 곳을 필요로 함. 또한, 노동력 절감 및 저코스트 생산을 위해서는 방제 및 작업기가 효율적으로 사용할 수 있는 곳도 배려할 필요가 있음. 기타 토양의 물리 및 화학성의 개선, 정식후의 충분한 시비관리, 기술지도와 작업 등에의 지원대책이 필요함.

〈 한국의 연도별 재배면적과 생산량 〉

연 도	재배면적(㏊)	단수(kg/10a)	생산량(M/T)	비 고
1966	-	-	-	76년부터 통계자료 없음
1967	326.2	0.6	2.0	
1968	712.9	2.4	17.3	
1969	661.5	21	135.9	
1970	113.6	43	48.3	
1971	100.0	85	85.0	
1972	-	-	-	
1973	10.0	10	1.0	
1974	90.0	-	-	
1976	78.0	-	-	

자료) 한국원예연구소

(3) 품종육성과 육묘생산

○ 일본을 예를 들면, 연중공급을 위한 작형의 분화 및 수입품을 포함한 산지간 경쟁의 격화로 약경(若莖/젊은 줄기)의 공급과 다수확 품종이 요구되고 있음. 장기간 재배가 이루어졌던 메리워싱턴500W는 이러한 요구를 만족시키지 못하여 웰캄과 그린타워 등의 교잡종으로 변하고 있는 추세임. 또한, 자웅이주(雌雄異株)가 있으나 雌株에 낙하된 종자로부터 유(幼)식물이 잡초화되는 것과 상품성이 높은 약경수량(若莖收量)은 웅주(雄株)가 많은 것으로 실용성이 높은 전(全)웅주와 주요 병해인 경고병 및 흑점병에 저항성이 강한 품종이 요구되고 있음.

○ 육묘생산은 셀(cell)성형 육묘가 주류를 이루고 있으며, 일부에 기계정식이 보급되고 있음. 개식촉진과 신규정식 등 생산진흥을 꾀하기 위해 더욱 효율적인 육묘기술과 시설의 운용개선에 의한 육묘코스트의 저감이 요구되고 있음.

(4) 재식밀도와 경제재배 연한(年限)

○ 일반적인 재식거리는 이랑폭이 150~180㎝, 묘목간은 30~40㎝이나 높은 가격이 기대하기 어려운 이상 수익증가를 꾀하기 위해서는 묘목간의 조절 등에 의한 단위면적당 묘목을 많이 심어 다수확을 겨냥하는 방법도 생각할 수 있음. 그러나, 관리를 철저히 하지 않으면, 묘목갱신까지의 기간이 단축되기 쉬움.

(5) 묘목양성과 수확

○ 온난지에서의 비가림재배를 포함하여 짧아도 개식까지는 5~6년 수확이 계속되기 때문에 묘목양성을 꾀하면서 수확함. 그 때문에 수확의 종료시기와 묘목의 양성방법에 대하여 미묘한 판단이 요구되고 있음. 특히, 생육기간이 적은 한냉 및 고랭지에서는 온난지에 비해 보다 정확한 판단이 요구됨.

(6) 노동력 절감 및 저코스트 관리기술

○ 관리작업 중 시비, 경기(耕起), 병충해 방제, 뒷정리 등 약간의 작업기계를 이용한 노동력절감의 여지가 있음. 가장 노동력이 필요한 수확 및 조제, 출하작업의 절감은 매우 어려우나 출하체제의 정비로 노동력 절감의 가능성이 남아 있음.

(7) 수입국가의 품질 및 가격경쟁력 강화

○ 현재 일본산 도매시장 거래단가는 2003년에 전국으로 843엔/kg을 나타내고 있으며, 수입산은 642엔/kg을 나타내고 있음. 수입산은 전체 도매수량에 약25%를 차지하고 있음.

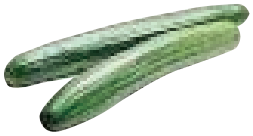
○ 2003년 수입국가별 수입단가를 보면, 네덜란드와 프랑스산이 각각 1,659엔/kg, 1,772엔/kg으로 가장 높게 나타나고 있으며, 필리핀과 중국산 등은 각각 288엔/kg, 298엔/kg 등으로 5배 이상으로 가격차를 나타내고 있음.

Ⅴ. 오 이

미 국

1. 생산현황

가. 재배품종 및 작형

제품명	포장	제품특징
English Cucumber 	개별단위 비닐압축포장	– 2피트까지 자랄 수 있으며, 길이 30cm, 지름 5cm 수준의 오이 유통 – 씨가 거의 없고 짙은 녹색의 표면 – 왹스 코팅, 비닐압축포장으로 유통기한 연장 – 연중 판매
Green Cucumber	벌크 진열, 파운드 단위 판매	– 길이 15–20cm, 지름 5cm 내외 – 씨가 많음 – 대중적인 품목 – 수분보존 위해 왹스 코팅하기도 함 – 연중판매
Japanese Cucumber	벌크 진열, 파운드 단위 판매	– 날씬하고 표면이 우둘투둘하며 짙은 녹색 – 부드러운 맛 – 연중 판매
Pickling Cucumber	벌크 진열, 파운드 단위 판매	– 길이 7–13cm 내외의 작고 오돌토돌 한 오이 – 통상 Kirby라고 불림 – 왹스코팅 처리하지 않음 – 피클용, 오이김치용 적합 – 연중판매

○ 현지 동양계 오이 생산현황

– Japanese Cucumber : 플로리다와 캘리포니아에서 일본계 생산업체들이 Japanese Cucumber를 생산, JFC의 유통망이나 주요 도매시장을 통해 대도시 일원에 공급하는

등 생산에서 분배까지 규모화된 산업으로 성장.

– Korean Cucumber : 여름철 대도시 인근에서 한국계 소규모 농장주들이 지청, 송풍 등의 한국산 종자를 수입하여 한국계 시장을 중심으로 공급.

나. 생산현황

구 분	재배면적 (에이커)	생산량 (1,000 Cwt)	생산액 (1,000 달러)
2001년	58,200	10,756	210,609
2002년	62,500	11,413	214,200
2003년	62,300	10,113	197,347

자료) Vegetables 2003, USDA

다. 지역별 생산실적

구 분	파종면적(Acres)			생산량(1000Cwt)			생산액(1,000 달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
캘리포니아	4,700	4,300	4,000	1,128	1,032	1,080	33,840	28,690	35,964
플로리다	7,800	10,500	11,400	2,665	2,884	2,576	60,229	59,987	52,808
조지아	15,000	16,000	15,000	2,538	2,920	2,482	32,486	32,996	26,309
메릴랜드	1,400	1,300	1,400	85	84	72	1,955	2,352	1,800
미시간	6,500	6,800	7,300	1,210	1,140	1,024	24,200	20,520	20,890
뉴저지	2,900	3,000	3,000	594	675	600	9,445	11,948	12,000
뉴욕	4,400	4,600	5,100	731	828	528	20,103	22,522	12,461
노스캐롤라	7,300	7,500	7,200	828	805	780	10,764	12,075	13,260
사우스캐롤	2,000	2,300	2,100	266	280	209	3,777	7,000	5,413
텍사스	2,000	1,900	1,500	378	450	322	9.148	11,070	6,762
버지니아	4,200	4,300	4,300	333	315	440	4,662	5,040	9,680
미전체	58,200	62,500	62,300	10,756	11,413	10,113	210,609	214,200	197,347

자료) Vegetables 2003, USDA

라. 주 생산시기

○ 플로리다 : 7월 외 매달 공급

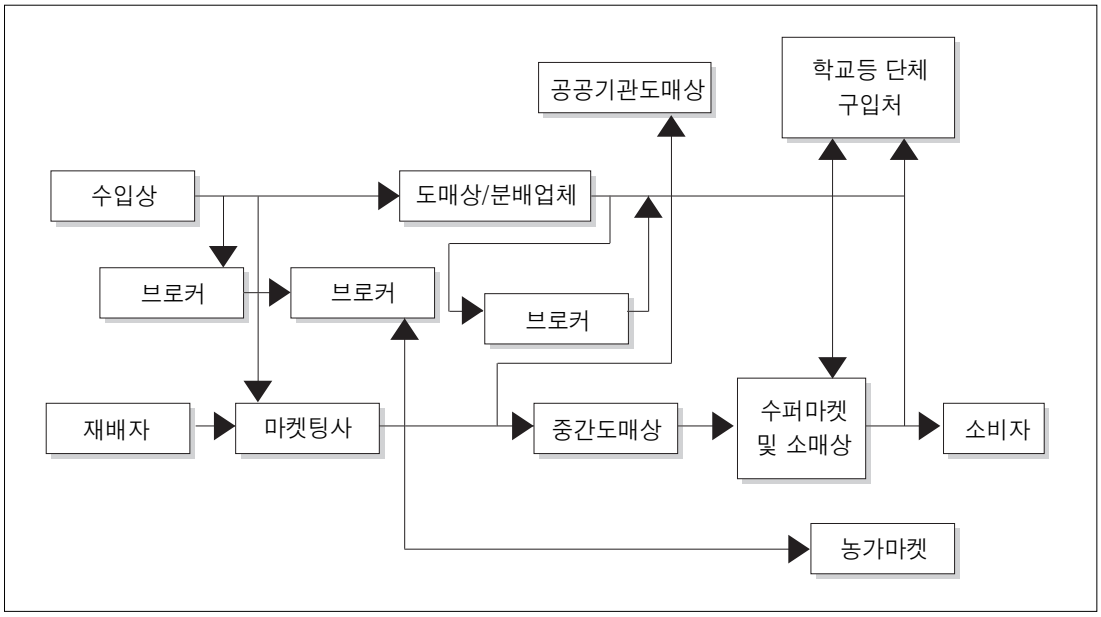
○ 멕시코 : 11월~ 5월

○ 그린하우스 : 3월~11월(가장 많이 생산되는 시기)

2. 유통 및 소비동향

가. 유통동향

○ 미국의 신선농산물 유통경로



○ 미국 전역에서 생산되며 플로리다, 캘리포니아, 뉴욕, 노스 캐롤라이나, 사우스 캐롤라이나, 텍사스, 버지니아 등이 주요 생산지, 특히 최대 생산지인 플로리다는 7월을 제외하고 연중 공급.

○ 멕시코가 주요 수출국으로 11월에서 5월까지 공급

○ 운송
- 남미, 캐나다 지역 : 냉장트럭 운송
- 유럽지역 : 냉장항공 운송

나. 가격동향

○ 판매가격(뉴욕 헌츠포인트 시장 도매가격)

일자	산지	품종	크기	가격
2003. 3. 14	멕시코	Green	1 1/9 부쉘, med	$26-28
		English	12개, large	$7
		Pickle	1 1/9 부쉘, 200-300개	22-24
2004. 8. 26	캐나다		1 1/9 부쉘, med	8-10
	뉴저지		1 1/9 부쉘, med	12-14
	뉴욕		1 1/9 부쉘, med	12-14

자료) Market News, USDA AMS

다. 선적시 포장

- 55 lb.(파운드) 부쉘(36리터)과 1 1/9 부쉘 종이상자, 나무상자

- 55 lb. 35.6리터 종이상자
- 30 lb. 종이상자, 48개입
- 28 lb, 5/9 부쉘 종이상자, 나무상자
- 28 lb. 종이상자, 36~42개입
- 22 lb. 종이상자, 24개입
- 24 lb. 종이상자 36~42개입(캘리포니아산)

○ 동양계 오이
- 10 Lb, 20 Lb의 통풍구가 뚫린 종이상자 포장.

○ 필수 표기사항

① Food Name (제품명)
- Statement of Identity로 정의되는 항
- 일반명(common or usual name)으로 표기

② Net Quantity (순중량)
- 인치나 파운드 단위와 미터법 단위 동시 표기

③ Company Name
- 생산자, 수입자, 판매자 중 한 업체의 주소 표기

④ Country of Origin (원산지)
- Product of Korea

라. 소비동향

○ 소비시기

– 연중 소비되며, 특히 상추류 시장이 호조일 때 소비 동반상승

○ 소비층

– English Cucumber : 서양인 및 고급제품 선호 계층, 샐러드용

– Green Cucumber, Pickling Cucumber : 대중적인 품목

– Japanese Cucumber : 동양계 소비자, 중국인 피클용

○ 구매단위

– 1~2개 또는 1 파운드

– 피클용 오이는 필요한 만큼

○ 소비자 반응

– 오이는 미국 식생활의 기본 품목으로 샐러드, 차가운 soup, 샌드위치, 볶음요리, 피클 등으로 다양하게 사용되며, 용도에 맞는 품종 선택

3. 수출입현황

가. 수출동향(H.S. 070700)

○ 수출량의 99% 이상을 캐나다에 수출

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수출국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	41,276	26.035	0.63	41,729	26.037	0.62	43,221	28.468	0.66	3.57	9.34	6.45
콜롬비아	0	0.000		0	0.000		150	0.102	0.68	0.00	0.00	
타이완	3	0.003	0.77	0	0.000		83	0.028	0.33	0.00	0.00	
멕시코	164	0.054	0.33	29	0.012	0.40	62	0.020	0.31	111.74	67.25	-22.50
사우디	0	0.000		30	0.009	0.30	14	0.008	0.54	-52.26	-12.59	80.00
일본	8	0.010	1.12	69	0.051	0.73	7	0.022	3.08	-89.89	-57.15	321.92
계	41,559	26.140	0.63	41,937	26.155	0.62	43,541	28.651	0.66	3.82	9.54	6.45

자료) WTA

나. 수입현황

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수입국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
멕시코	320,693	165.478	0.52	334,680	171.180	0.51	346,267	219.443	0.63	3.46	28.19	23.53
캐나다	29,250	29.457	1.01	33,576	34.478	1.03	42,341	45.275	1.07	26.10	31.32	3.88
온두라스	9,182	1.220	0.13	18,767	3.020	0.16	15,027	2.149	0.14	-19.93	-28.84	-12.50
스페인	859	1.110	1.29	1,400	1.973	1.41	1,975	3.609	1.83	41.07	82.85	29.79
도미니칸 리퍼블릭	3,493	1.189	0.34	2,544	0.826	0.32	1,024	0.456	0.45	-59.73	-44.77	40.63
네덜란드	805	1.166	1.45	290	0.394	1.36	828	1.412	1.70	185.35	258.40	25.00
계	368,089	200.538	0.54	394,039	212.464	0.54	408,350	272.635	0.67	3.63	28.32	24.07

자료) WTA

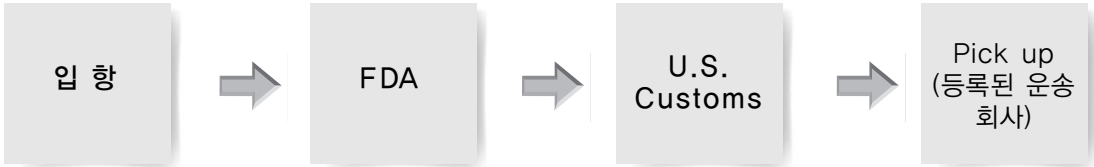
○ 수입량의 85 % 정도를 멕시코에서 충당하며, 기타 대부분 캐나다산 점유.

다. 경쟁국 동향

○ 멕시코 : Green Cucumber, Pickling Cucumber 등 가장 많이 소비되는 품종의 대량 유입.

○ 캐나다, 멕시코 : 왁스 코팅, 비닐압축 포장된 English Cucumber가 주 품종.

라. 통관제도



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 5 – 7일 소요되며 평균 경비는 관세외에 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

○ 선적전 검사 : AMS(Automatic Manifest System)을 통하여 수출업체가 24시간 전 세관에 적하목록 송부.

○ FDA 검역절차

– FDA 서류 접수증을 받고 서류 심사후 문제가 없을 경우 약 3일 후에 Release Notice 나 Notice of Sampling을 보냄.

– 통관 서류 검토시 문제점이나 주의 사항이 발견되는 경우 전체 검사나 샘플 검사를 함 : Sample 채취기간은 1주일이며 FDA 실험실 검사(2주)후 통관이나 통관 보류 통보를 보냄.

– 기록 자료 검사시 전례(예: 문제가 있었던 수입 업자 · 국가 · 제조업자)에 따라 정밀

히 검사함.

- 위법 사항이 발견될 경우 표본 검사를 하며 입항된(보세구역 보관) 화물에 하자가 있을시 수입 거절(Refusal of Admission)을 먼저 보내고 이에 따라 수입업체는 폐기나 재수출을 하여야 함.

○ 검역방법

- 박과 작물 주산단지를 중심으로 미국수출용 박과 작물 재배온실 지정 : 지정된 온실은 착과기~수확기에 매 2주마다 한국 식물 방역관에 의한 재배지 검사를 실시하여 미국 측이 우려하는 3종의 병해충(오이녹반 모자이크바이러스, 작은각시들 명나방, 조명나방)이 발생하지 않아야 함.
- 당년 12.1~익년 4.30일 기간 중에 수확된 것만 미국으로 수출.
- 수확부터 수출 시까지 병해충감염방지를 위한 안전조치를 취해야 하고 수확 후 24시간 내 포장해야함.
- 수확된 과실은 미국으로 수출 전 한국 식물방역관에 의한 수출과실 검사를 받아 합격되어야 함 : 수출식물검사합격증명서 상에 동 박과 작물은 등록된 온실에서 재배되었음을 한국 식물 방역관이 부기하여 수출.

마. 관세제도

품 목	H.S. 번호	수입기간	일반관세율	특혜관세율
오이	07070020	12.1 – 2월말	4.2¢/kg	0 3.6¢/kg(싱가포르)
	07070040	3.1 – 4.30	5.6¢/kg	0 1.7¢/kg(멕시코) 4.9¢/kg(싱가포르)
	07070050	5.1–6.30, 9.1–11.30	5.6¢/kg	0 4.9¢/kg(싱가포르) 5¢/kg(칠레)
	07070060	7.1–8.31	1.5¢/kg0	0

자료) Market News, USDA AMS

○ 특혜관세율 적용국가 : 캐나다, 카리브해연안국, 이스라엘, 안데스지역, 요르단, 멕시코 등

4. 시장진출 가능성 분석

가. 기회요인

○ 수입시기
- 미국의 오이 주 수입시기는 미국산이 본격적으로 출하되기 시작하는 5월 이전 겨울이며 수입규모는 전체 오이시장의 40% 선
- 멕시코가 전체 오이 수입량의 90% 이상
- 한미식물검역회의에서 합의된 검역규정에 의해 한국산 오이도 당년 12.1~익년 4.30일 기간 중에 수확된 것만 미국으로 수출할 수 있음
- 한국산의 수출이 가능한 시기가 현지산이 본격 출하되기 전인 주요 수입시기와 일치함.

나. 장애요인

○ 한국산 경쟁력
- 한국산은 관세율이 2월말까지는 kg당 4.2센트, 4월말까지는 5.6센트 부과되고 멕시코산은 특혜관세 적용으로 전반부 무관세, 후반부 2.2센트가 적용.
- 관세율, 운송비, 운송 기간 등을 감안할 때 주요 수출국인 멕시코산과의 단순비교로는 경쟁력이 없음.

다. 한국산 시장진출방안

○ 한국산 수출 시 도매가격이 10 파운드에 15불선으로 일반적인 오이 가격보다 1.5배

~2배정도 높은 Japanese Cucumber와 경쟁관계에 있게 되므로 씨가 적고, 쓴맛이 없으며 육질이 단단하고 아삭아삭하여 생식하기 좋으며, 고품질 제품으로 틈새시장 확보 바람직.

○ 채소류 중에서도 특히 생것으로 먹는 오이는 신선함이 강조되는 품목으로 무농약, 유기농산물의 시장 기회가 큼.

Ⅵ. 밤호박

미 국

1. 생산현황

가. 재배품종 및 작형

○ 한국의 주 수출품목인 밤호박은 미국내에서 Squash로 분류되며 그중에서도 껍질이 딱딱한 Winter Suash의 일종.

제품명	포장	제품특징
Oriental Squash(밤호박)	벌크포장 낱개판매 이등분 판매	– Japanese Squash, Chinese Squash라고도 불림 – Winter Squash의 일종으로 짙은 녹색의 표면에 세로줄무늬가 있음 – 동양계 수퍼마켓에서 유통 – Buttercup Squash, Acorn Squash 등과 대체가능
Buttercup Squash	Acorn Squash	

나. 생산현황(Squash 전체)

구 분	재배면적(에이커)	생산량(1,000 Cwt)	생산액(1,000 달러)
2001년	55,000	7,805	173,753
2002년	54,600	8,790	202,905
2003년	54,800	8,061	200,219

자료) Vegetables 2003, USDA

다. 지역별 생산실적(Squash 전체)

	파종면적(Acres)			생산량(1,000Cwt)			생산액(1,000 달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
캘리포니아	8,000	7,900	7,700	1,520	1,501	1,463	28,060	31,384	29,179
플로리다	11,900	10,400	10,200	1,392	1,500	1,400	48,442	40,050	52,640
조지아	9,000	9,100	10,000	988	1,428	1,244	20,990	44,268	34,832
미시시피	6,900	7,200	7,500	1,278	1,564	1,178	15,254	22,365	15,314
뉴저지	3,800	3,600	3,600	466	455	314	10,765	11,057	8,980
뉴욕 구분	4,000	4,200	4,000	624	697	874	14,851	18,819	23,511
노스캐롤라	4,300	4,200	3,800	390	380	281	9,750	10,260	8,430
오하이오	1,900	1,500	1,500	204	156	168	5,467	4,243	3,931
오레곤	1,500	2,500	2,400	503	695	672	6,196	8,673	7,469
사우스캐롤	1,100	1,200	1,200	154	143	132	3,661	3,818	4,224
테네시	1,000	1,400	1,200	51	115	79	1,058	2,508	1,392
텍사스	1,600	1,400	1,700	235	156	256	9,259	5,460	10,317
미전체	55,000	54,600	54,800	7,805	8,790	8,061	173,753	202,905	200,219

자료) Vegetables 2003, USDA

라. 주 생산시기

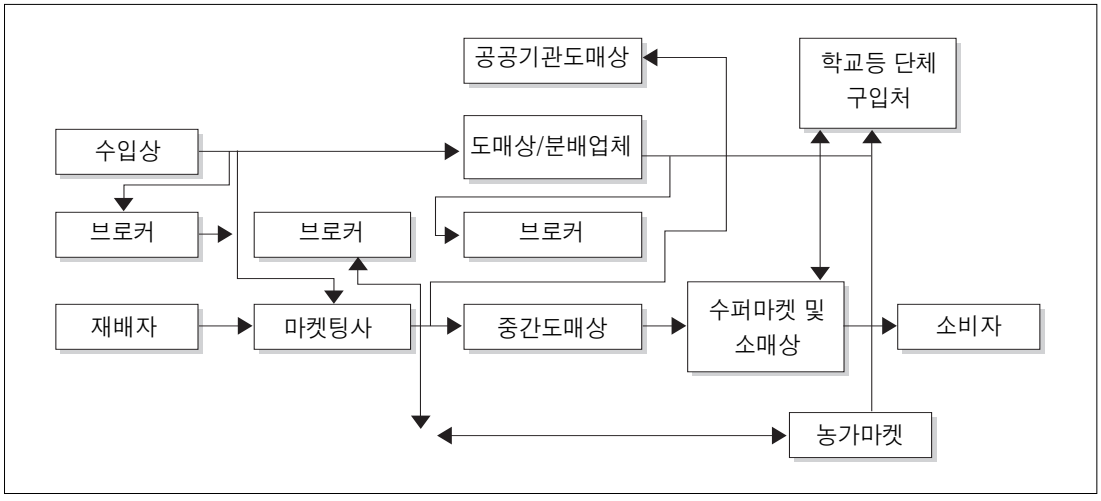
○ Winter Squash : 10월 – 3월

○ Summer Squash : 연중 생산

2. 유통 및 소비동향

가. 유통동향

○ 미국의 신선농산물 유통경로



나.가격동향

○ 판매가격(뉴욕 동양수퍼마켓 기준)

도매가격	소매가격
$0.40 / lb	$0.70 / lb

다. 선적시 포장

- 50 lb. 1 1/9 부쉘(36리터) 종이상자, 나무상자
- 40 lb. 종이상자, 나무상자

– 35 lb 종이상자, 나무상자

○ 운송

– 트럭운송

라. 소비동향

○ 소비시기

– 연중 소비되나 겨울철 주 소비시기

○ 소비계층 및 소비형태

– 히스패닉 소비자는 연중, 중국계 및 한국계는 연말연시에 집중 소비하며 모두 찜의 형태로 요리해서 먹음.

○ 구매단위

– 개당 또는 2등분 상품 구입.

○ 소비자 반응

– 당도가 높고 섬유질이 적은 편이며 고구마 맛과 유사.

3. 수출입현황

가. 수출동향

○ 별도의 H.S. 번호로 분류되지 않아 수출통계 집계 불가능.

나. 수입현황

○ 밤호박 포함한 squash류 H.S. 0709902000

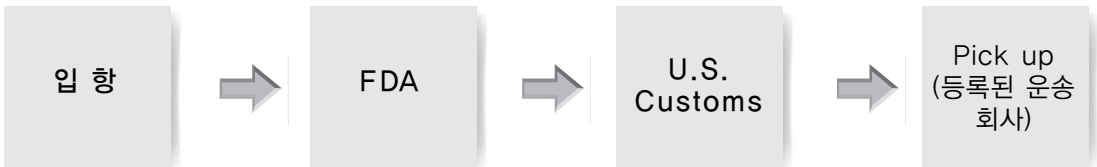
(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수입국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
멕시코	168,576	149.216	0.89	178,469	153.333	0.86	202,388	172.556	0.85	13.40	12.54	-1.16
코스타리카	1,228	0.351	0.29	1,006	0.372	0.37	6,825	2.438	0.36	577.97	555.61	-2.70
캐나다	1,198	0.694	0.58	1,918	1.135	0.59	2,444	1.532	0.63	27.45	34.98	6.78
파나마	200	0.085	0.42	1,071	0.185	0.17	2,134	0.775	0.36	99.26	319.76	111.76
온두라스	1,733	0.321	0.19	2,108	0.319	0.15	1,144	0.290	0.25	-45.70	-9.09	66.67
뉴질랜드	80	0.002	0.37	76	0.039	0.51	541	0.155	0.29	610.09	301.29	-43.14
계	173,199	150.850	0.87	184,904	155.627	0.84	215,833	177.899	0.82	16.73	14.31	-2.38

자료) WTA

○ 수입량의 94% 정도가 멕시코산이 점유

다. 통관제도



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 5 – 7일 소요되며 평균 경비는 관세외에 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

○ 선적 전 검사 : AMS(Automatic Manifest System)을 통하여 수출업체가 24시간 전 세관에 적하 목록 송부.

○ FDA 검역절차

– FDA 서류 접수증을 받고 서류 심사 후 문제가 없을 경우 약 3일 후에 Release Notice나 Notice of Sampling을 보냄.

– 통관 서류 검토 시 문제점이나 주의 사항이 발견되는 경우 전체 검사나 샘플 검사를 함 : Sample 채취기간은 1주일이며 FDA 실험실 검사(2주)후 통관이나 통관보류 통보를 보냄.

– 기록 자료 검사 시 전례(예 : 문제가 있었던 수입 업자 · 국가 · 제조업자)에 따라 정밀히 검사함.

– 위법 사항이 발견될 경우 표본 검사를 하며 입항된(보세구역 보관) 화물에 하자가 있을 시 수입 거절(Refusal of Admission)을 먼저 보내고 이에 따라 수입업체는 폐기나 재수출을 하여야 함.

○ 검역방법

– 박과 작물 주산단지를 중심으로 미국수출용 박과 작물 재배온실 지정 : 지정된 온실은 착과기~수확기에 매 2주마다 한국 식물 방역관에 의한 재배지 검사를 실시하여 미국측이 우려하는 3종의 병해충(오이녹반모자이크바이러스, 작은각시들명나방, 조명나방)이 발생하지 않아야 함.

– 당년 12.1~익년 4.30일 기간 중에 수확된 것만 미국으로 수출.

– 수확부터 수출 시까지 병해충감염방지를 위한 안전조치를 취해야 하고 수확 후 24시간내 포장해야함.

– 수확된 과실은 미국으로 수출 전 한국 식물 방역관에 의한 수출과실 검사를 받아 합격되어야 함 : 수출식물검사합격증명서 상에 동 박과 작물은 등록된 온실에서 재배되었음을 한국 식물 방역관이 부기하여 수출.

라. 관세제도

○ 관세율

품 목	H.S. 번호	일반관세율	특혜관세율
밤호박	0709902000	1.5¢/kg	0

– 특혜관세율 적용국가 : 캐나다, 카리브해연안국, 이스라엘, 안데스지역, 요르단, 멕시코 등

○ 필수 표기사항

① Food Name (제품명)
– Statement of Identity로 정의되는 항
– 일반명(common or usual name)으로 표기

② Net Quantity (순중량)
– 인치나 파운드 단위와 미터법 단위 동시 표기

③ Company Name
–생산자, 수입자, 판매자 중 한 업체의 주소 표기

④ Country of Origin (원산지)
– Product of Korea

4. 시장진출 가능성 분석

가. 기회요인

○ 일반 그로서리 및 동양계 수퍼마켓에서 유통되고 있으며 한국계 슈퍼마켓의 경우, 밤호박의 타민족 구입비율은 70~80%에 이름
– 특히 중국계의 연말 소비 증가가 두드러짐

○ 동양계 및 히스패닉 시장에 유사 품종의 대체품으로, 일본음식점 등 요식업계 공급으로 시장개척 가능성이 있으며, 유통기한이 길고 상품의 내구성이 강한 점등이 기타 미주지역 신선 수출농산물이 지닌 문제점과 비교할 때 장점으로 작용.

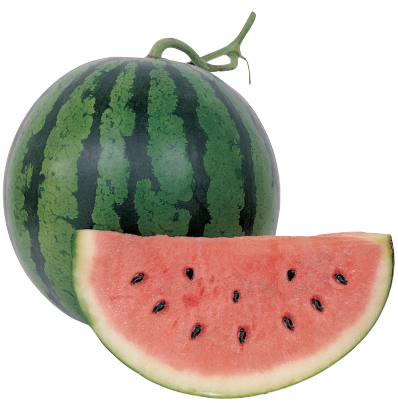
나. 장애요인

○ 멕시코산 대량 반입시 도매가격이 파운드당 $1~$1.50까지 하락할 경우도 있어 가격 경쟁력 제고 필요

다. 한국산 시장진출방안

○ 당도가 높고 모양이 좋은 한국산 밤호박의 특성을 최대한 강조하여 Buttecup Squash, Acorn Squash 등 유사품종 시장을 잠식 대체
– 중국계 소비가 증가되는 시기에 틈새시장을 겨냥한 수출 바람직

Ⅶ. 수 박



미 국

1. 생산현황

가. 재배품종 및 작형

	제품명	포장	제품특징
	Red	벌크	붉은 색 과육
	Red Seedless	벌크	붉은 색 과육, 씨없음
	Yellow	벌크	노란 색 과육
	Yellow Seedless	벌크	노란 색 과육, 씨 없음
	Orange Seedless	벌크	오렌지색 과육, 씨 없음

- Jubilee(picnic) : Jubilee, Jubilation, Au Jubilant, Royal Jubilee
- Crimson Sweet(picnic) : Crimson Sweet, Royal Sweet, Au Producer, Mirage, Huck Finn
- Allsweet(picnic) : Allsweet, Sangria, Sunsweet, Fiesta, Regency
- Peacock/Klondike(picnic) : Peacock, Picnic, Klondike, Calsweet
- Triploid Hybrid(seedless) : Sun World Seedless, King of Hearts, Jack of Hearts, Queen of Hearts, Crimson Trio
- Icebox : Sugar Baby, Mickeylee, Minilee, Petite Sweet, Yellow Doll, Tiger Baby
- Yellow Meat : Desert King, Tender Sweet, Orangegle, Tenderfold, Honeyhart, Chiffon

나. 생산현황

구 분	재배면적 (에이커)	생산량 (1,000 Cwt)	생산액 (1,000 달러)
2001년	177,520	40,648	275,035
2002년	164,100	39,048	326,587
2003년	160,900	38,484	346,022

자료) Vegetables 2003, USDA

다. 지역별 생산실적

	파종면적(Acres)			생산량(1,000Cwt)			생산액(1,000 달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
알래스카	3,400	4,000	3,200	432	438	380	2,851	2,913	2,812
아리조나	6,300	6,200	5,800	2,623	2,562	2,508	26,755	21,265	29,594
아칸소	3,200	2,700	2,600	510	463	345	2,499	2,639	2,277
캘리포니아	11,800	11,500	12,400	6,254	5,865	5,952	68,169	74,486	72,019
델라웨어	2,800	2,800	2,900	1,161	1,215	783	9,288	10,935	6,264
플로리다	26,000	25,000	25,000	7,440	7,590	7,200	42,408	62,238	61,920
조지아	24,000	23,000	26,000	5,830	5,100	5,160	29,150	29,580	40,248
인디애나	6,900	7,000	7,200	2,560	2,412	2,590	19,968	20,261	24,346
루이지애나		2,500	2,400		216	234		1,469	1,732
메릴랜드	3,200	3,400	3,200	868	896	638	6,944	8,960	5,104
미시시피	3,000	2,800	2,400	425	357	261	2,338	2,321	1,958
미주리	5,500	5,300	5,100	1,150	1,326	1,387	4,888	7,691	7,629
노스캐롤라	10,600	10,100	9,500	1,473	1,632	1,100	8,396	10,608	7,700
오클라호마	7,000	7,000	7,000	750	715	840	5,250	5,005	5,628
사우스캐롤	9,500	9,000	8,500	1,386	1,313	1,190	7,900	7,878	7,735
텍사스	50,000	40,000	36,000	7,200	6,660	7,700	32,400	56,610	67,760
버지니아	1,600	1,800	1,700	294	288	216	2,058	1,728	1,296
미전체	177,520	164,900	160,900	40,648	39,048	38,484	275,035	326,587	346,022

자료) Vegetables 2003, USDA

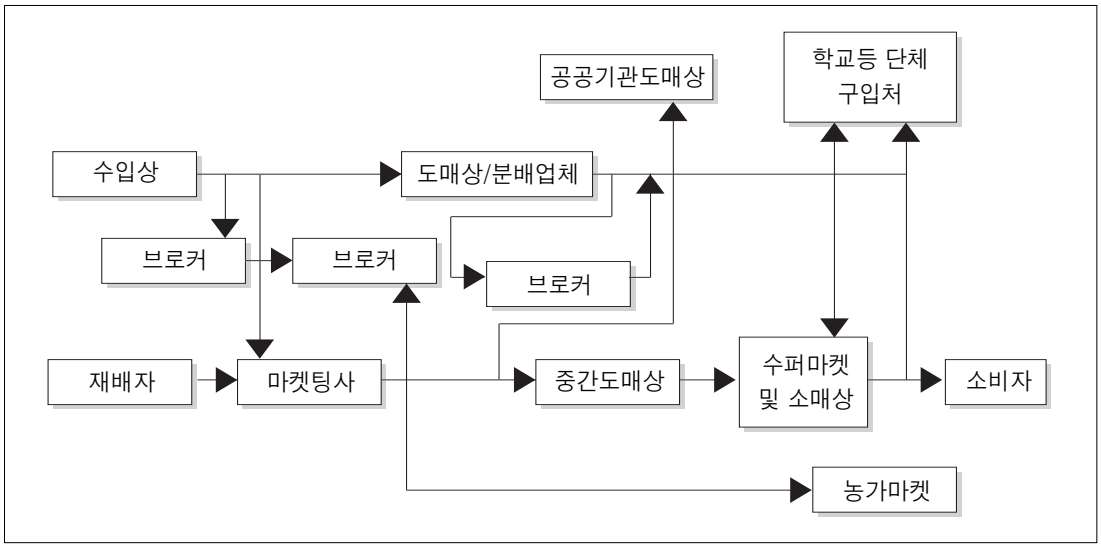
라. 주 생산시기

○ 연중 공급

2. 유통 및 소비동향

가. 유통동향

○ 미국의 신선농산물 유통경로



나. 가격 및 반입동향

○ 모든 종류에 타원형과 둥근 형이 있으며 10-20파운드 크기의 타원형이 보편적인 상품이며, 둥근 형은 5-15파운드 크기

○ 붉은 색 타원형 수박은 온 것 판매 또는 2등분 내지 4등분하여 랩을 씌운 채 냉장진열 판매.

○ 판매가격(뉴욕 헌츠포인트 시장 도매가격)

일자	산지	품종	크기	가격
2003. 3. 14	멕시코	Red Seedless 타원형	75–79 lb, 4개입	$30
		Red Seedless 원형	65–69 lb, 4개입	$23
2004. 8. 26	켄터키	Red Flash Seedless 타원형	75–79 lb, 4개입	$20
	텍사스	Sangria	75–79 lb, 4개입	$20
		Red Flash Seedless 타원형	75–79 lb, 4개입	$22
		Red Flash Seedless 원형	70–74 lb, 4개입	$20

자료) Market News, USDA AMS

다. 선적시 포장

– 45,000 lb 벌크
– 1,050 lb. 큰 상자(bin)
– 85 lb. 종이상자
– 65 lb. 종이상자
– 35 lb 종이상자
– 24, 30, 36 인치 bin

○ 운송
– 트럭운송

라. 소비동향

○ 소비시기 : 사계절 소비되며, 특히 여름철 성수기

○ 소 비 층 : 모든 계층, 연령층

○ 구매단위-서양계 : 2등분, 4등분 상품, 동양계-온 것

○ 소비자 반응 : 시원한 맛으로 여름철 최고 인기품목

3. 수출입현황

가. 수출동향

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수출국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	121,390	39.496	0.33	165,119	50.714	0.31	192,667	58.458	0.30	16.68	15.27	-3.23
멕시코	2,446	0.336	0.14	12,997	1.780	0.14	1,587	0.275	0.17	-87.79	-84.54	21.43
버뮤다	40	0.029	0.71	242	0.086	0.35	195	0.070	0.36	-19.51	-17.82	2.86
일 본	81	0.028	0.34	160	0.072	0.45	78	0.021	0.26	-51.16	-71.29	-42.22
스페인	0	0.000		0	0.000		22	0.003	0.13	0.00	0.00	
바하마	0	0.000		12	0.006	0.48	14	0.009	0.64	15.86	53.51	33.33
계	124,067	39.961	0.32	178,628	52.689	0.29	194,567	58.840	0.30	8.92	11.67	3.45

자료) WTA

○ 수출량의 99%가 캐나다로 수출

나. 수입현황

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수입국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	202,542	60.446	0.30	184,352	47.546	0.26	195,891	61.919	0.32	6.26	30.32	23.08
코스타리카	7,200	1.663	0.23	6,883	2.584	0.38	10,012	1.707	0.17	45.45	-33.95	-55.26
온두라스	5,712	1.150	0.20	5,522	1.263	0.23	6,772	1.038	0.15	22.64	-17.82	-34.78
과테말라	1,704	1.096	0.64	3,790	1.456	0.38	5,796	1.495	0.26	52.92	2.63	-31.58
파나마	1,481	0.633	0.43	3,114	1.584	0.51	1,893	0.951	0.50	-39.21	-39.93	-1.96
니카라구아	0	0.000		0	0.000		1,168	0.620	0.53	0.00	0.00	
계	219,332	65.099	0.30	204,726	54.546	0.27	221,918	67.826	0.31	8.40	24.35	14.81

자료) WTA

○ 수입량의 88%가 멕시코산

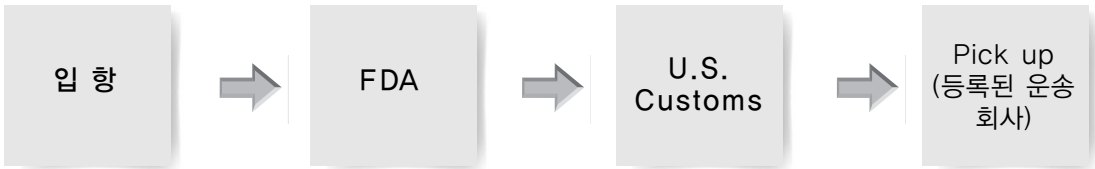
○ 수입허용 추진현황

– 1996년 10월 : 수박, 호박(squash), 오이, 참외 등 박과류 병해충 위험 평가(PRA) 완료.

– 2002년 25-27일 : 하와이 한미식물검역회의에서 2003년산 박과류의 대미 수출이 이루어질 수 있도록 미국 측 규정개정 합의.

– 2003년 3월말 현재 입법안 초안 준비중으로 6월 이전 공고 예정

다. 통관제도



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 5 – 7일 소요되며 평균 경비는 관세외에 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

○ 선적전 검사 : AMS(Automatic Manifest System)을 통하여 수출업체가 24시간 전 세관에 적하 목록 송부.

○ FDA 검역절차

– FDA 서류 접수증을 받고 서류 심사 후 문제가 없을 경우 약 3일 후에 Release Notice나 Notice of Sampling을 보냄.

– 통관 서류 검토 시 문제점이나 주의 사항이 발견되는 경우 전체 검사나 샘플 검사를 함 : Sample 채취기간은 1주일이며 FDA 실험실 검사(2주)후 통관이나 통관보류 통보를 보냄.

– 기록 자료 검사 시 전례(예 : 문제가 있었던 수입 업자 · 국가 · 제조업자)에 따라 정밀히 검사함.

– 위법 사항이 발견될 경우 표본 검사를 하며 입항된(보세구역 보관) 화물에 하자가 있을 시 수입거절(Refusal of Admission)을 먼저 보내고 이에 따라 수입업체는 폐기나 재수출을 하여야 함.

○ 검역방법

– 박과 작물 주산단지를 중심으로 미국수출용 박과 작물 재배온실 지정 : 지정된 온실은

착과기~수확기에 매 2주마다 한국 식물 방역관에 의한 재배지 검사를 실시하여 미국 측이 우려하는 3종의 병해충(오이녹반모자이크바이러스, 작은각시들명나방, 조명나방)이 발생하지 않아야 함.

– 당년 12.1~익년 4.30일 기간 중에 수확된 것만 미국으로 수출
– 수확부터 수출시까지 병해충감염방지를 위한 안전조치를 취해야 하고 수확후 24시간 내 포장해야함.
– 수확된 과실은 미국으로 수출 전 한국 식물 방역관에 의한 수출과실 검사를 받아 합격. 되어야 함 : 수출식물검사합격증명서 상에 동 박과 작물은 등록된 온실에서 재배되었음을 한국 식물 방역관이 부기하여 수출.

라. 관세제도

○ 관세율

품 목	H.S. 번호	수입시기	일반관세율	특혜관세율
수박	0807113000	12.1 – 3.31	9%	0 6.7%(싱가포르)
	0807114000	4.1 – 11.30	17%	0 3.4%(요르단) 14.8%(싱가포르) 15.3%(칠레)

– 특혜관세율 적용국가 : 캐나다, 카리브해연안국, 이스라엘, 안데스지역, 멕시코 등

○ 필수 표기사항

① Food Name (제품명)

– Statement of Identity로 정의되는 항
– 일반명(common or usual name)으로 표기

② Net Quantity (순중량)
– 인치나 파운드 단위와 미터법 단위 동시 표기

③ Company Name
–생산자, 수입자, 판매자 중 한 업체의 주소 표기

④ Country of Origin (원산지)
– Product of Korea

4. 시장진출 가능성 분석

가. 기회요인

○ 전반적으로 당도 및 육질 등의 품위가 한국산과 비교 떨어지며, 타원형의 수박은 너무 커서 통상 4등분 상품을 구입하거나, 남은 것의 냉장고 보관이 힘든 점이 있는 등 크기가 커서 불편한 점이 많음.

나. 장애요인

○ 박과 작물 중에서도 수박은 특히 계절적 이미지가 강한 상품이나, 현재 합의된 한미간 식물검역 조건에 의하면 겨울에서 초봄에 이르는 동안만 한국산의 수입이 허용되고 있어, 이 기간 무관세로 멕시코 등지에서 수입되는 상품과 비교 경쟁력이 없음.

○ 특히 미국은 장거리 운송에 따른 품위 면에서 경쟁력이 없음.

다. 한국산 시장진출방안

○ 연중 생산되는 국내 생산품과 남미산 수입품이 저가에 유통되고 있어, 무거워 운송료 부담이 크고 비싼 한국산 수박은 경쟁력이 없음.

Ⅷ. 참 외

미 국

1. 생산현황

가. 재배품종 및 작형

○ Yellow melon 또는 Korean melon이라고 불리며 여름철 한국 및 중국계 시장을 중심으로 한국산 종자로 현지 재배한 참외가 판매되고 있으며, 당도가 강하고 옛 맛에 대한 향수가 있어 판매 호조.

나. 생산현황

○ 참외의 생산 동향에 대한 통계는 집계되지 않고 있으며, 엘에이와 뉴욕 대도시 동양계 마켓 공급용으로 인근지역에서 소량 재배.
- 유사 품종인 멜론류(Cantaloups, Honeydews) 통계 집계

○ Cantaloups

구 분	재배면적(에이커)	생산량(1,000 Cwt)	생산액(1,000 달러)
2001년	99,430	22,718	431,381
2002년	93,400	22,595	398,498
2003년	90,700	22,331	372,965

자료) Vegetables 2003, USDA

○ Honeydews

구 분	재배면적(에이커)	생산량(1,000 Cwt)	생산액(1,000 달러)
2001년	24,400	4,576	96,663
2002년	24,700	5,127	92,470
2003년	24,300	4,928	93,241

자료) Vegetables 2003, USDA

다. 지역별 생산실적

○ Cantaloups

구 분	파종면적(Acres)			생산량(1,000Cwt)			생산액(1,000 달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
아리조나	14,600	14,800	15,300	3,942	4,400	5,624	70,562	58,608	84,922
캘리포니아	55,500	53,000	50,000	13,353	13,000	12,005	252,372	217,100	184,877
콜로라도	1,800	1,700	1,700	391	400	304	5,982	6,560	4,834
델라웨어	430	–	–	45	–	–	900	–	–
조지아	5,900	5,900	6,800	848	1,254	1,441	10,176	18,810	18,013
인디애나	3,000	3,100	3,000	725	540	560	11,818	9,072	10,472
메릴랜드	1,700	1,800	1,700	176	176	107	3,520	3,520	2,354
미시시피	600	–	–	53	–	–	1,113	–	–
펜실베니아	1,300	1,400	1,400	112	130	106	1,747	2,860	2,321
사우스캐롤	1,600	1,700	1,300	150	90	144	1,995	1,170	1,728
텍사스	12,200	10,000	9,500	2,800	2,565	2,040	69,720	80,798	63,444
버지니아	800	–	–	123	–	–	1,476	–	–
미전체	99,430	93,400	90,700	22,718	22,595	22,331	431,381	398,498	372,965

자료) Vegetables 2003, USDA

○ Honeydews

구 분	파종면적(Acres)			생산량(1,000Cwt)			생산액(1,000 달러)		
	2001	2002	2003	2001	2002	2003	2001	2002	2003
아리조나	2,400	2,500	3,000	516	775	750	10,165	12,710	11,025
캘리포니아	20,000	20,400	19,500	3,700	3,774	3,608	72,890	63,403	62,779
텍사스	2,000	1,800	1,800	360	578	570	13,608	16,357	19,437
미전체	24,400	24,700	24,300	4,576	5,127	4,928	96,663	92,470	93,241

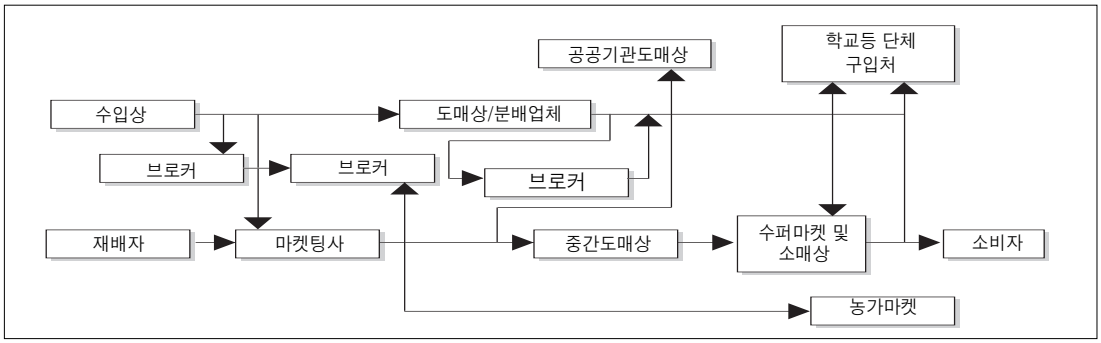
자료) Vegetables 2003, USDA

라. 주 생산시기

- 참외 : 여름 한 철(7-8월)
- Cantaloups : 연중 공급
- Honeydews : 연중 공급

2. 유통 및 소비동향

가. 유통동향



나. 가격

○ 판매가격(뉴욕일원 슈퍼마켓 기준)

포장단위	도매가격	소매가격
10lb 종이상자	$5.00	$7.00

다. 선적시 포장

– 35 lb. 나무상자
– 30 lb. 종이상자

○ 운송
– 트럭운송

라. 소비동향

○ 한국계는 박스 단위로 구매하며 타민족은 낱개 구매 선호

○ 신선하고 당도가 높으며 알이 굵은 고급품 선호

3. 수출입현황 (멜론류 H.S. 080719)

가. 수출동향

(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수출국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
캐나다	138,730	71.009	0.51	140,747	64.632	0.46	139,024	70.940	0.51	-1.22	9.76	10.87
일본	14,542	8.648	0.59	13,809	8.385	0.61	14,614	9.040	0.62	5.83	7.81	1.64
멕시코	5,046	1.839	0.36	9,374	3.447	0.37	7,692	2.733	0.36	-17.94	-20.70	-2.70
홍콩	3,004	1.683	0.56	2,074	1.167	0.56	1,649	0.879	0.53	-20.47	-24.69	-5.36
바하마	239	0.155	0.65	296	0.193	0.65	271	0.255	0.94	-8.65	32.01	44.62
코스타리카	20	0.008	0.39	27	0.009	0.31	21	0.014	0.64	-22.22	57.70	106.45
계	161,936	83.547	0.52	166,585	77.937	0.47	163,289	83.866	0.51	-1.98	7.61	8.51

자료) WTA

○ 수출량의 85%가 캐나다, 9%가 일본으로 수출

나. 수입현황

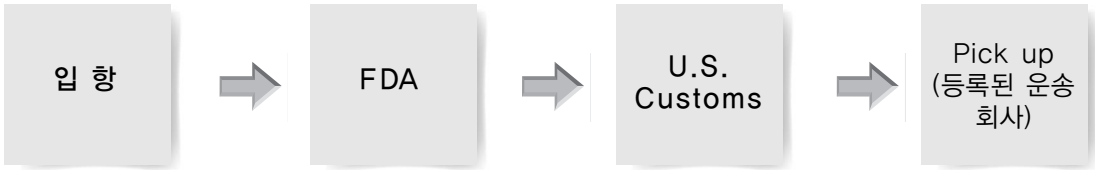
(단위 : 1000kg, 백만달러, $/kg)

수출국	2001			2002			2003			증감율(%)		
	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가	수량	금액	평균가
과테말라	150,073	45.477	0.30	213,393	66.077	0.31	221,290	62.716	0.28	3.70	-5.09	-9.68
코스타리카	177,999	57.938	0.33	174,158	55.817	0.32	192,588	39.497	0.21	10.58	-29.24	-34.38
온두라스	111,410	28.902	0.26	122,626	26.496	0.22	146,099	30.180	0.21	19.14	13.90	-4.55
멕시코	173,793	77.164	0.44	128,106	42.965	0.34	63,322	28.550	0.45	-50.57	-33.55	32.35
도미나칸 리퍼블릭	28,152	6.356	0.23	29,951	6.906	0.23	24,267	5.614	0.23	-18.98	-18.71	0.00
파나마	3,418	2.044	0.60	7,592	4.504	0.59	9,843	5.053	0.51	29.65	12.17	-13.56
계	649,656	219.282	0.34	680,274	204.368	0.30	661,437	173.587	0.26	-2.77	-15.06	-13.33

자료) WTA

○ 수입량의 거의 전량 남미 각국에서 수입.

다. 통관제도



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 5 – 7일 소요되며 평균 경비는 관세외에 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

○ 선적전 검사 : AMS(Automatic Manifest System)을 통하여 수출업체가 24시간 전 세관에 적하 목록 송부.

○ FDA 검역절차

– FDA 서류 접수증을 받고 서류 심사 후 문제가 없을 경우 약 3일 후에 Release Notice나 Notice of Sampling을 보냄.

– 통관 서류 검토 시 문제점이나 주의 사항이 발견되는 경우 전체 검사나 샘플 검사를 함 : Sample 채취기간은 1주일이며 FDA 실험실 검사(2주)후 통관이나 통관보류 통보를 보냄.

– 기록 자료 검사 시 전례(예: 문제가 있었던 수입 업자 · 국가 · 제조업자)에 따라 정밀히 검사함.

– 위법 사항이 발견될 경우 표본 검사를 하며 입항된(보세구역 보관) 화물에 하자가 있을 시 수입 거절(Refusal of Admission)을 먼저 보내고 이에 따라 수입업체는 폐기나 재수출을 하여야 함.

라. 관세제도

○ 관세율

품 목	H.S. 번호	수입기간	일반관세율	특혜관세율
멜론류	0807197000	12.1-5.31	5.4%	0 싱가포르 4%0807198000
	0807198000	6.1-11.31	28%	0 멕시코9.3% 요르단 16.8% 싱가포르 25.2%

○ 필수 표기사항

① Food Name (제품명)
- Statement of Identity로 정의되는 항
- 일반명(common or usual name)으로 표기

② Net Quantity (순중량)
- 인치나 파운드 단위와 미터법 단위 동시 표기

③ Company Name
- 생산자, 수입자, 판매자 중 한 업체의 주소 표기

④ Country of Origin (원산지)
- Product of Korea

4. 시장진출 가능성 분석

가. 기회요인

○ 한국인 및 중국인의 선호도와 잠재 수요는 높으나 미국내 생산 물량이 충분하지 않음 .

나. 장애요인

○ 한국산 참외와 동일한 종자를 사용하여 재배한 참외가 캘리포니아, 플로리다, 대도시 인근 농장에서 생산되어 적시에 신선 상태로 공급되고 있으며, 한국산 수입시 제품의 원형 파손 위험 증가, 짧은 유통기한, 가격 면에서 경쟁력이 떨어짐.

다. 한국산 시장진출방안

○ 짧은 유통기한과 국내 수요를 충당할 공급량으로 한국산 경쟁력 없음.

본 자료의 내용에 대한 문의는 농수산물유통공사 정보지원처
마켓분석부로 연락하여 주시기 바랍니다.

서울특별시 서초구 양재동 232 aT센터
TEL : (02) 6300-1381~5
FAX : (02) 6300~1609
http://www.afmc.co.kr