중국편

aTget
GLOBAL EXPORT TRENDS

2014 OCT
C-03

중국 딸기, 계육부산물 및 버섯 시장현황

Ⅰ. Introduction
Ⅱ. 딸기 시장현황
Ⅲ. 계육부산물 시장현황
Ⅳ. 버섯 시장현황

aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
농수산식품기업지원센터 식품수출정보팀

aTget
GLOBAL EXPORT TRENDS

2014 OCT
C-03

중국 딸기, 계육부산물 및 버섯 시장현황

Ⅰ. Introduction

1. 조사 배경 3
2. 거시경제가 중국 국민소비에 미치는 영향 5

Ⅱ. 딸기 시장현황

1. 중국 딸기시장의 발전 개요 11
2. 중국 딸기시장의 현황 및 발전 15
3. 중국 딸기시장의 주요 발전요인과 억제요인 19
4. 중국 딸기시장의 미래 발전전망 24

Ⅲ. 계육부산물 시장현황

1. 중국 닭고기와 계육부산물 시장 개요 29
2. 중국 닭고기 및 계육부산물 시장규모 및 발전 32
3. 닭고기와 계육부산물 유통채널 분석 38
4. 생산방식 현황 38
5. 수출입 현황 41
6. 중국 닭고기와 닭고기 부산물 시장발전 주요 촉진요인과 제약요인 41
7. 중국 생닭 및 계육부산물 시장의 미래 발전전망 44

Ⅳ. 버섯 시장현황

1. 중국 식용버섯 시장 발전 현황 49
2. 중국 새송이버섯, 표고버섯 및 팽이버섯 시장현황 53
3. 중국 버섯 시장의 주요 추진 및 한계요인 58
4. 중국 버섯 시장의 미래 전망 60

Ⅰ. Introduction

1. 조사 배경
2. 거시경제가 중국 국민소비에 미치는 영향

1. 조사 배경

1) 조사범위와 정의

- 본 보고서에서는 중국 대륙의 딸기, 닭고기 및 닭고기 부산물, 식용버섯 시장규모와 업계 발전추세를 분석하였다. 동시에 시장발전요인과 미래발전추세 및 관련 업계 시장현황에 대한 분석을 진행했다.

- 용어의 정의
  - **딸기(Strawberry)** : 딸기는 여러해살이식물로서 붉은 색을 띈다. 외형은 하트 모양이고 과육이 많고 과즙이 풍부하며 독특한 과일향이 있다. 신선한 딸기는 소비자의 사랑을 받고 있으며, 과즙, 파이, 아이스크림, 스무디, 초콜릿 등 음료와 식품의 원재료로 사용된다.
  - **닭고기와 닭고기 부산물(Broiler meat and broiler products)** : 닭고기는 주로 집단 사육을 거친 육계를 도축하여 가공한 것을 말한다. 부산물은 도축, 가공해 식용으로 공급하는 통닭, 부위별 닭고기, 닭고기 부산물, 닭고기를 심층 가공한 식품 등을 말한다.
  - **식용버섯(Edible fungus)** : 식용버섯은 덩어리가 크고 식용 가능한 대형 버섯으로 일반적으로 버섯이라 한다. 현재 중국에 알려진 식용버섯 종류는 350여종이며, 쉽게 접하는 종류로는 표고버섯, 새송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯, 은이버섯, 대나무버섯, 송이버섯 등이 있다.

2) 연구방법

- 본 보고서는 주로 관련협회 인터뷰를 통해 중국시장의 발전추세와 선도기업의 미래 발전추세를 예측하였다. 구체적으로는 다음과 같은 연구방법을 이용했다.

가. 서면연구

- 관련 협회 홈페이지, 중국원예협회-딸기분회(China Horticultural Society - Strawberry Association), 창펑샌(长丰县) 딸기협회(Strawberry Association of Changfeng County), 중국 축목업협회(China Animal Agriculture Association) 등
- 정부 및 협회에서 발표한 통계 데이터, 법률법규, 예를 들면 국가통계연감, 통계발표
- 유로모니터의 기존 관련기업 연구 보고서 등

나. 기업과 관련기관 연구

- 관련 기관과 기업 홈페이지, 기업의 시장보고서, 재무데이터에 대한 분석으로 주요 업무 범위, 프로세스, 판매상황, 신제품 개발 및 미래발전을 위한 시장전략, 투자계획 등을 알 수 있었다.

다. 현장방문

- 업계 관련 협회, 기업, 협력사를 방문해 인터뷰를 진행했다. 구체적으로는 업계의 선도 기업 3개를 상대로 인터뷰를 진행했으며, 업계 선도경영기업과 관련협회를 인터뷰하였다.

3) 핵심키워드, 약칭, 용어

- 중국원예협회-딸기분회(China Horticultural Society - Strawberry Association)
- 창펑샌딸기협회(Strawberry Association of Changfeng County)
- 중국축목업협회(China Animal Agriculture Association)
- 중국농업브랜드연구센터(Center for China Agriculture Brand)

- 식용버섯 공장화 생산은 생태환경을 모방해 지능화 제어, 자동화 기계 작업 등을 통합한 생산방식이다. 식용버섯 업계는 공장화 생산의 데이터를 시장발전 현황을 판단하는 하나의 중요한 표준으로 이용하고 있다.

2. 거시경제가 중국 국민소비에 미치는 영향

1) 국민경제의 안정적 발전

- 2014년 7월, 국가통계국이 발표한 중국경제 상반기 현황 보고서에 따르면, 2014년 중국 GDP 증가속도는 7.5%를 유지할 것으로 예상하고 있다. 증가속도는 다소 완화되었지만, 선진국과 개발도상국을 불문하고 전 세계에서 가장 안정적인 경제 성장률을 보여주고 있다. 이는 중앙정부의 안정적인 경제정책, 개혁심화, 확대개방, 과학적이고 혁신적인 거시적 제어 방식의 결과이며, 경제전향과 구조조정을 강화해 안정적인 경제성장을 촉진할 것이다. 이로써 국민경제의 안정적 운영과 지속적인 발전추세를 유지할 것이다.

중앙정부는 '微刺激[1](미니경기부양)' 정책으로 경제하락 압력 완화

- 경제성장률 하락에 대처하기 위해 중국정부는 일련의 "微刺激(미니경기부양)" 정책을 내놓고 있다. 현재 중국 경제는 회복 추세를 보이고 있다. 특히 기초시설 건설은 여전히 경제성장을 이끄는 주요한 성장 동력이다. 중국 경제발전의 주요한 내적 동력에는 아직 실질적 변화가 없다. 거시경제 성장을 안정화 시키는 과정 중에 경기부양 정책의 레버리지역할로 어느 정도 중국경제발전의 압력을 완화시켰다. 동시에 이러한 정책과 함께 개혁 촉진, 구조조정, 각종 개혁정책 추진, 시장화 개혁, 시장활성화, 기업에 활력 부여 등으로 제도 개선에 걸맞은 경제성장 기초를 구축했다. 이외에 거시경제 조절 방식에 대한 변화가 필요하며 단기적인 신속 대응 전략, 중

1) 경제하락의 압력 완화를 위한 정책으로 안정적인 경제 성장을 위해 기업 경영세와 증치세 면제, 수출기업 부담완화, 철도투자자금 민영자본 개방, 도시화, 저금리정책 등이 있다.

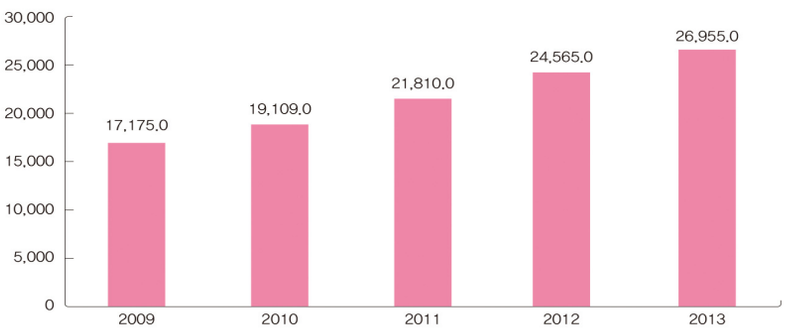
장기적 지속추진 동력 개혁 등 총체적 전략이 필요하다.

신형 도시화가 높은 경제성장률을 지속하는데 적극적 역할을 함

- 도시화에 따른 발전은 여전히 중국경제 성장의 중요한 요인 중 하나이다. 2014년 초 중앙정부는 〈국가 신형 도시화 발전 계획〉을 발표했으며, 중국 미래 신형 도시 발전 방향을 제시하였다. 특히 도시 공공 서비스와 기초 시설 건설투자 확대로 현지 소비 증대를 견인하며, 향후 신형 도시화는 중국 미래 경제발전의 중요한 동력이 될 것으로 보인다. 도시화가 지속적으로 추진됨에 따라, 도시 주민과 농촌 주민의 수입도 매년 증가하고 있다. 국가통계국 데이터에 의하면, 2013년 중국 도시주민의 1인당 가처분 소득은 26,955위안으로 2009년 17,175위안에 비해 56.9% 증가했다. 이와 함께 새로운 도시화 과정이 가속화되고, 중소도시가 지속적으로 발전하면서 더 이상 중국경제가 동부 연해 지역 대도시에만 의존하지 않게 되었다.

▌2009~2013 도시주민 1인당 가처분 소득▐

(단위: 위안)



출처: 중화인민공화국 국가통계국

주민소비수준이 지속적이고 안정적으로 증가

- 2013년 중국경제 발전 속도는 완화되었으나 30개 도시와 농촌 주민들의 소비수준은 안정적 증가세에 있다. 사회소비품[2] 판매액은 234,380억 위안으로 전년대비

2) 사회소비품=도시소비품+농촌소비품/일정기간 내 문화생활수준향상 현황, 상품구매력, 소매소비시장규모 등을 반영한 것으로 주민생활수준, 사회소매식품구매력, 상품생산, 화폐 유통률, 물가변화추세 등을 알 수 있는 중요한 지표이다.

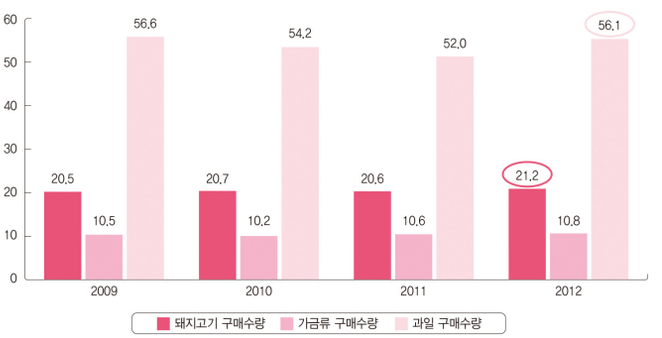
13.1% 증가했다. 가격 상승을 반영하면 실질적 증가율은 11.5%이다. 통계자료에 의하면 도시소비품 판매액은 202,462억 위안으로 전년대비 12.9% 증가했고, 농촌 소비품 판매액은 31,918억 위안으로 14.6% 증가했다. 소비 형태로 보면, 음식업 수입이 25,392억 위안으로 전년대비 9.0% 성장했고, 상품 판매액은 208,988억 위안으로 13.6% 성장했다. 온라인 쇼핑이 지속적인 고속 성장을 하고 있는데, 상무부의 3,000개 중점 판매기업에 대한 조사에 따르면 온라인 쇼핑은 31.9% 성장했으며 이는 백화점, 슈퍼마켓과 전문점 매출증가속도보다 훨씬 높은 수치이다.

신선과일 1인당 소비량이 육류를 훨씬 초과했으며, 육류 중에서 돼지고기 1인당 소비가 가금류보다 훨씬 높다.

- 중국 전통적 소비습관에 따르면 식품 및 음식분야에서의 소비가 일상생활 지출에서 여전히 중요한 위치를 차지하고 있다. 그리고 중국 전통 식습관의 영향으로 중국 소비자는 육류 제품 중 돼지고기를 주로 소비하고 있다. 통계국의 데이터에 의하면, 2012년 중국 도시주민 일인당 돼지고기 소비량은 21.2Kg로서, 일인당 가금류(닭, 오리, 거위) 소비량 10.8Kg보다 높다. 가금류 중에서는 닭고기 소비율이 전체의 80% 정도를 차지한다. 동시에 소비 수준이 지속적으로 향상됨에 따라 건강의식도 지속적으로 높아져 식습관에 점차 변화가 발생하고 있다. 국가 통계국 자료에 의하면 중국 도시 주민들의 신선 과일 소비량은 2012년에 56.1Kg/인이고, 이는 돼지고기와 가금류 일인당 소비량보다 높은 것이다.

▌2009~2012 도시주민 1인당 연간 구매수량(돼지고기, 가금류, 과일)▐

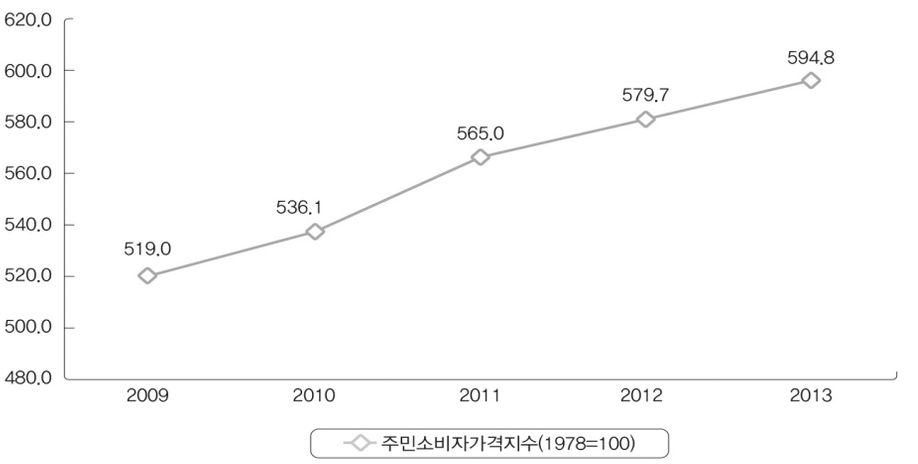
(단위: kg)



소비자 가격은 전반적으로 상승세 유지

- 2013년 소비자 가격은 2012년 대비 2.6% 상승해 예측목표보다 3.5% 정도 낮았다. 국가통계국 자료에 따르면, 소비자 가격은 평균적으로 도시에서 2.6% 상승하였고 농촌에서 2.8% 상승했다. 소비품 유형별로, 식품 4.7%, 담배와 술 0.3%, 의류 2.3%, 가정용품과 A/S 서비스 1.5%, 의료보건과 개인용품이 1.3% 상승했고, 교통과 통신비는 0.4% 하락했으며, 오락과 교육문화 부분은 1.8%, 아파트는 2.8% 상승했다. 식품가격 상승률은 다른 제품보다 상대적으로 높은 편이다. 이는 원재료의 지속적 가격 상승과 통화팽창 등에 기인된 것이다.
- 2013년 1~11월까지 식품가격 상승률은 약 4.7%로 주로 소고기, 양고기, 채소와 신선과일에 집중되고 있으며 돼지고기 상승폭도 상대적으로 크다. 이에 비하면, 가금류 가격은 안정세를 유지하고 있다.

▌2009~2013 소비가격지수 ▐



Ⅱ. 딸기 시장현황

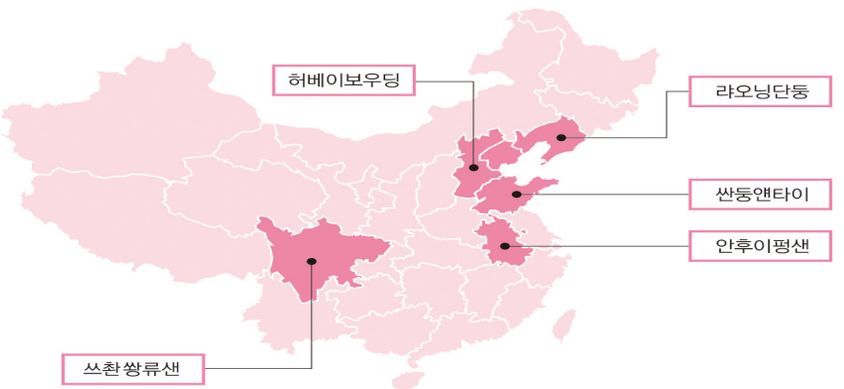
1. 중국 딸기시장의 발전 개요
2. 중국 딸기시장의 현황 및 발전
3. 중국 딸기시장의 주요 발전요인과 억제요인
4. 중국 딸기시장의 미래 발전전망

1. 중국 딸기시장의 발전 개요

1) 중국 딸기시장의 기본 개요

- 딸기는 영양이 풍부하고, 비타민C 함량이 높으며, 소화를 돕는 효과가 있다. 동시에 잇몸을 강화하고, 구취를 없애기도 한다. 게다가 귀여운 외형으로 소비자들의 사랑을 받고 있다. 중국은 딸기류 식물 분포가 가장 많은 국가로서 딸기 재배 면적이 200만묘(1묘=666.7제곱미터)로, 연간 생산량이 200만 톤, 생산액이 약 300억 위안에 이른다. 통계에 의하면, 2007년 이후 재배면적이나 생산량으로 볼 때 중국은 세계에서 가장 큰 딸기 생산 국가이다.
- 중국에서 재배하는 딸기 품종의 98%이상은 해외에서 배양된 종자로서 국산 딸기 품종은 2%에도 못 미친다. 전국 딸기 재배면적은 1985년 33㎢에서 2012년 1,149㎢로 증가했다. 중국 딸기 생산지는 주로 랴오닝(辽宁), 허베이(河北), 산둥(山东), 쟝쑤우(江苏), 안후이(安徽) 등 동부 연해 지역에 분포되었다. 5개 성 딸기재배 면적은 전국 총 재배면적의 50%를 차지한다. 이 가운데 랴오닝 단둥(辽宁丹东), 안후이 펑샌(安徽丰县), 허베이 보우딩(河北保定), 산둥옌타이(山东烟台) 등은 대규모 딸기 재배로 유명하다. 베이징의 딸기 재배 면적은 약 5만묘로 창핑(昌平)에서 가장 많이 재배되고 있다.

▌중국 딸기 생산기지 주요 분포도▐



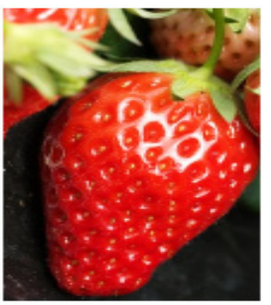
랴오닝성 단둥시 둥강시 (遼宁省丹東市東港市)

- 둥강시(东港市)는 전국 최대 딸기 생산·수출 기지로, 중국 농업부에서 지정한 '전국 우수 딸기 생산기지'와 '무공해 농산품 생산기지' 이기도 하다. 2012년 이 곳 딸기 생산 면적은 15만 묘로 생산량은 35만 톤, 생산총액은 30억 위안에 달하며, 9만 명의 농민들이 딸기를 재배하고 있다. '둥강 딸기(东港草莓)' 브랜드는 랴오닝성 10대 농업 브랜드에 선정되었으며, 전국 300개 가장 가치 있는 지역 브랜드 리스트에 올라 있다. 특히 2014년 올해 진행한 제3차 전국 지리위치 표기 심사에서 딸기는 처음으로 5성급 리스트에 들었다(현재 딸기 생산 영역에서 최고급).

안후이성 허페이시 펑현 (安徽省合肥市丰縣)

- 2013년 '창펑(长丰) 딸기' 재배면적은 19.5만 묘로서 총 생산량은 35만 톤 정도이고, 재배면적이 만 묘 이상인 농촌이 5개가 있다. 주요 품종으로는 '펑샹(丰香)', '홍앤(红颜)', '짱지(章姬)' 등 품종을 중심으로 재배되고 있다. 2012년 2월, '창펑 딸기(长丰草莓)'는 베이징에서 개최된 제7차 딸기대회에서 좋은 품질로 다른 산지 제품을 누르고 1위의 영예를 얻었다.

▌창펑딸기 : 과육이 비교적 뾰족하고 길다▐



허베이성 보우딩시 만청현 (河北省保定市滿城縣)

- 허베이성 보우딩시 만청(河北省保定市滿城)은 50년대 초부터 딸기를 재배하기 시작하였다. 2012년 딸기 재배면적이 6.8만 묘에 이르고, 생산량은 10만 톤에 달한다. 이 지역은 1985년 전국에서 처음으로 딸기연구소를 설립하였으며, 딸기 태양광온실 촉성재배, 딸기 토양소독, 녹색무공해 딸기 재배, 브롬화메탈 대체실험 등 30여 개 신기술 시험연구를 진행하였다. 그중에서 2개 프로젝트는 성급 과학성과상을 받았으며 5개 프로젝트는 부급 과학성과상, 7개 프로젝트는 중국 내 선진기술(2005년) 상을 받았다. '뤼이싸이(绿赛)' 딸기는 중국 농업부 농산품 품질안전센터에서 인증한 무공해 농산품으로 인정받았으며, 2012년 베이징에서 개최한 제7차 세계딸기대회에서 '뤼이하이(绿海)', '뤼이버(绿波)' 딸기 품종은 각각 은상과 동상을 수여 받았다.

▌뤼이하이, 뤼이버 : 과육이 작은 편이다▐

산둥성 옌타이시 (山東省烟台市)

- 옌타이(烟台) 딸기생산은 전국적으로 높은 편이며, 중국의 주요 딸기 생산지이기도 하다. 딸기 재배면적은 10만 묘로 연간 생산량은 20만 톤이다. 지속적으로 신품종을 도입 및 개량해 조숙 딸기를 출시했다. 이는 일반 딸기에 비해 성숙기간이 짧아, 약 보름정도 앞당겨 수확할 수 있다. 이로써 딸기 시장을 선점하고, 상대적으로 높은 판매가로 농가 수익을 올릴 수 있어 재배가 집중되고 있다.

▌옌타이 딸기 : 과육이 긴 편이나 달고 수분이 많다▐

쓰촨성 청두시 쐉류현(四川省成都市双流縣)

- 쐉류현(双流县)은 겨울 딸기재배로 유명하다. 재배면적은 5만 묘 정도로 연간 생산량은 8만 톤이다. '쐉류 겨울딸기(双流冬草莓)'는 2005년 국가 지리위치 표기보호 제품으로 선정되었다. 2010년 생산총액은 6.9억 위안으로 전국 농산품 Top 100에 등록되었다.

▌쐉류 겨울딸기 : 고원지대에서 재배되는 겨울 딸기로 과육이 작으나 맛이 좋다▐

기타 재배지역

- 쟝수성 둥하이현(江苏省东海县)의 딸기 재배면적은 4만 묘로, 연간 생산량은 6.4만 톤이며, 금액은 대략 4억 위안이다. 황촨쩐(黄川镇) 딸기과학기술시범단지, 딸기 체험단지 등을 갖추고 있으며, 이곳 지방 정부는 농민들이 딸기를 재배함과 동시에 딸기와 관련된 생태체험 여행 산업을 개발하도록 독려하고 있다.
- 상하이에서도 최근 지속적으로 딸기재배와 관련된 산업들을 발전시키고 있다. 2012년 전체 상하이시 전체 딸기재배 면적은 3.05만 묘로 연간 생산량은 4.55만 톤이며, 생산 가치는 4.15억 위안에 달한다. 주요 생산지는 쩌우푸(周浦) 쪼우툰쩐

(赵屯镇) 지역으로, 현재 재배면적은 1.2만 묘이며, 상하이 딸기 전체 재배면적의 1/4를 차지한다. 상하이 쩌우푸(周浦)에서도 딸기와 관련된 생태체험 여행 산업을 발전시키고 있다.

2. 중국 딸기시장의 현황 및 발전

중국 딸기 시장 현황

- 딸기재배는 비교적 용이하며 토양과 기후에 대한 재배요건이 까다롭지 않은 편이다. 병충해로 딸기 생산량이 쉽게 감소할 수 있지만, 전반적인 재배요건은 까다롭지 않다. 딸기재배 면적이 지속적으로 확대됨에 따라 생산량도 지속적으로 증가하고 있다. 소비자 수요도 계속 증가해 딸기 가격 또한 줄곧 오름세이다. 특히 무공해 딸기, 유기농 딸기와 신품종 딸기(우유딸기) 등이 더욱 그러하다.
- 대부분 딸기 생산자들이 국내 시장을 대상으로 하고 있기 때문에 중국의 딸기 수출량은 비교적 적으며, 냉동딸기 형태로 주로 수출된다. 4년에 한 번 개최되는 세계 딸기대회는 지금까지 여섯 번 개최되었고, 국제적 명성과 영향력을 가진 대회로서 딸기 산업과 기술의 발전을 촉진하였다.

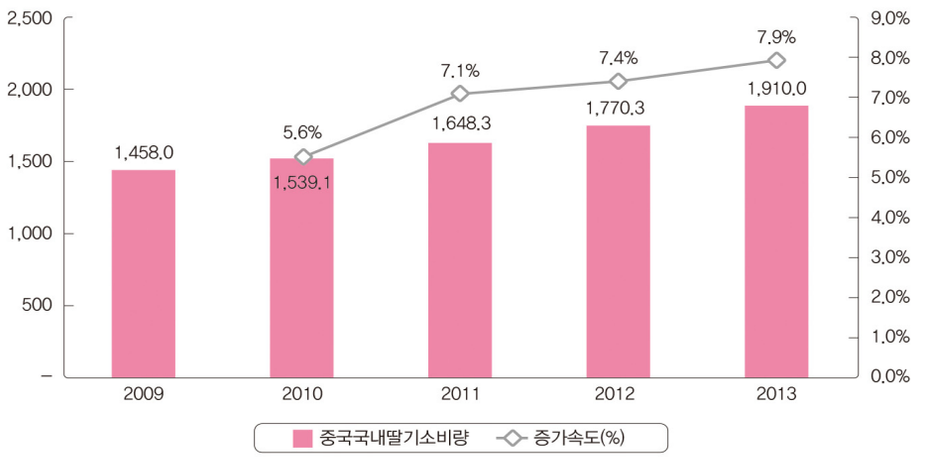
중국 딸기 소비 현황

- 현재 딸기는 주로 신선 과일 형태로 소비가 이루어지고 있으며, 이외에도 잼, 술, 주스, 통조림 및 냉동딸기 등 가공식품으로 생산되어 내수 시장에 공급되고 있다. 딸기는 신선한 과일이 영양가가 높으며, 가공과정 중에 영양소가 파괴되는 등 제약조건이 있어 딸기 제품 가공은 상대적으로 제한되어 있다.
- 신선한 딸기는 주로 '산지-슈퍼마켓-소비자', '산지-도매시장-소매시장-소비자' 및 '딸기재배농가-소비자' 등의 방식으로 유통된다. 이외에도 많은 생산지에서는 무공해, 녹색재배방식으로 재배하여 판매하고 있는데, 이런 제품은 비교적 높은 가격으로 판매가 가능하다. 일반 딸기수확기 판매 가격은 통상적으로 10~12위안/kg이나, 그린하우스에서 재배한 딸기 가격은 35~80위안/kg수준이다.

- 현재 유통되는 딸기는 주로 신선딸기, 냉동딸기, 건조딸기로 나뉜다. 신선딸기는 가장 일반적인 소비 형태로, 중국원예협회 딸기분회 통계에 따르면, 신선딸기 판매액은 전체 판매액의 85%를 차지한다. 냉동딸기와 건조딸기는 주로 딸기즙, 과일젤리, 사탕과자 및 조미료 등의 원재료로 사용되며, 전체 매출의 15%를 차지한다.
- 2013년 중국 딸기 시장규모는 안정적으로 확대되고 있다. 신선딸기 판매액은 194.8억 위안으로, 2012년보다 9% 상승했다. 이는 주로 소비자의 건강의식이 높아지고, 영양 성분 제품에 대한 수요가 지속적으로 증가했기 때문이다. 특히 신선과일 수요가 많이 증가했으며, 동시에 유기농 농업이 발전됨에 따라 점점 더 많은 무공해, 녹색, 유기농 딸기가 시장에 출하되고 있다. 일반 딸기에 비해 가격은 높지만, 중국 소비자들의 소득이 전반적으로 상승하면서 이런 제품에 대한 구매력도 지속적으로 상승하고 있다. 또한, 지방정부도 농가들의 딸기재배를 독려하고, 딸기재배 뿐만 아니라 관련 산업(지방 딸기축제 개최 등)도 발전시켜 농민들의 수입이 증가하도록 하고 있다.

▌중국 딸기 소비량▐

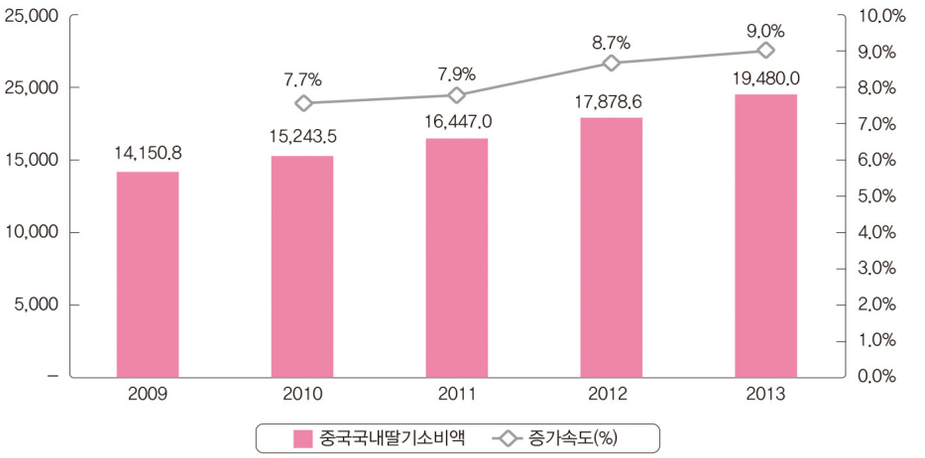
(단위: 천 톤)



* 출처: USDA, 중국원예협회 딸기분회

▌중국 딸기 소비시장 규모▐

(단위: 백만 위안)



* 출처: USDA, 중국원예협회 딸기분회

중국 딸기 판매채널

- 대형 슈퍼마켓과 대형매장은 딸기의 주요 판매채널로서, 중산층 이상 소비자들이 주로 이용하고 있다. 이러한 매장에서는 소비자들에게 더욱 다양한 제품과 가격대를 선택할 수 있도록 하고, 제품 품질 또한 엄격히 관리하고 있다. 이와 함께 소비자들의 소득수준이 높아짐에 따라 식습관도 변화해 신선한 과일 소비량도 점점 늘고 있어, 더 많은 소비자들이 고급 슈퍼마켓에서 신선 과일과 채소를 구매하고 있다.
- 기타 전통 판매채널인 농산품 도매시장은 주로 제철 과일, 채소, 육류와 부식품을 판매하고 있으며, 딸기 판매의 보조 채널로 이용되고 있다.

수입 딸기와의 비교 분석

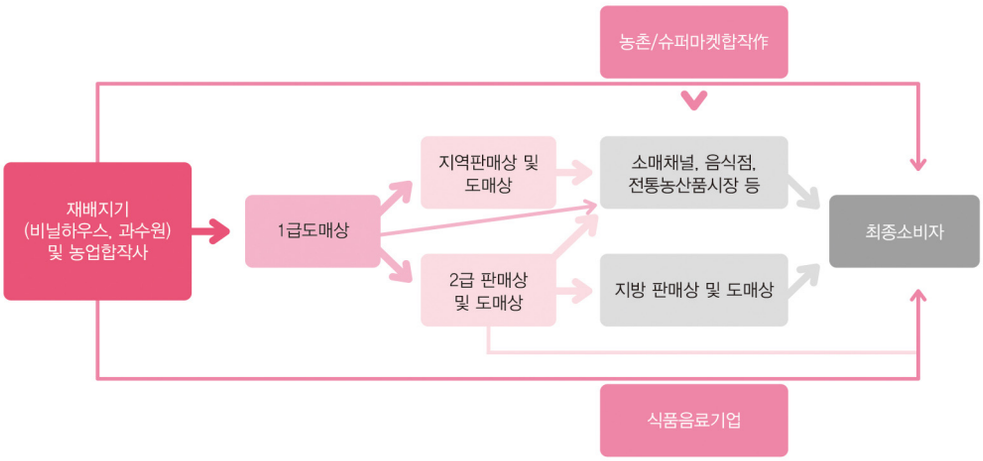
- 운송과정의 어려움으로 현재 중국에서 신선딸기의 수입은 없고, 냉동딸기만 수입하고 있다. 2013년 중국 냉동딸기 수입량은 8,087.1톤이며, 이는 수출량의 10%에도 미치지 못한다. 수입량이 가장 많은 5개 국가는 칠레, 멕시코, 이집트, 페루, 튀니지이며, 위 5개국으로부터 전체 수입량의 88.8%를 차지하는 7,169.2톤을 수입한다.
- 마찬가지로 신선딸기의 수출도 쉽지 않아 수출량은 냉동딸기에 비해 매우 적다. 2013년 중국에서 수출된 신선딸기는 797.3톤으로 러시아 연방으로 수출한 양이

88.9%를 차지한다. 2013년 중국에서 수출한 냉동딸기는 약 9.7만 톤으로 일본, 네덜란드, 러시아연방, 독일, 태국, 한국 등지로 수출하고 있다. 한국 수출량은 595.7톤으로 금액은 772.4만 달러에 달한다.

- 외국에서 수입한 냉동딸기는 주로 딸기잼과 베이킹 제품의 원재료로 사용되고 있어 수입된 냉동딸기와 국내 딸기는 직접적인 경쟁관계를 형성하지는 않는다.

공급체인 주요 단계 분석

- 딸기는 신선제품 판매와 가공원료 중심으로 공급되고 있다.
- 딸기는 재배지로부터 판매채널까지 통상적으로 농촌합작사, 1급 도매상, 지역 도매상, 소매상을 거쳐 최종적으로 소비자에게 공급되므로 최종 소비자가 지불하는 가격이 비교적 높다. 중간유통 절차를 줄여 판매가격을 낮추기 위하여 많은 소매상들이 직접 농가와 협동함으로써 제품가격 경쟁력을 확보하고 있다. 많은 대형매장도 농장과 직거래를 통해 소비자에게 더욱 신선하고 저렴한 농산품을 공급하고 있다.
- 딸기잼, 딸기주스 등 딸기 가공식품은 중국에서 많은 인기를 얻고 있으며, 소비자들의 건강의식이 높아지면서 지속적으로 상승세를 보일 것으로 전망된다.



3. 중국 딸기시장의 주요 발전요인과 억제요인

1) 발전 촉진요인

높은 영양가치와 시장수요 증가

- 딸기는 식용가치가 매우 높으며, 영양이 풍부하고 여러 가지 유용한 성분을 함유하고 있다. 비타민C는 100g당 60mg으로 사과나 포도보다 함량이 높다. 과육에는 다량의 당류, 단백질, 유기산, 펙틴 등 영양물질이 함유되어 있고, 풍부한 비타민 B1, B2, PP[3] 및 칼슘, 인, 철, 칼륨, 아연 등 인체에 필요한 미네랄과 미량 원소들도 포함되어 있다. 중국 소비자들의 소득수준이 높아짐에 따라 건강에 대한 관심도 지속적으로 높아지고 있으며, 식품품질에 대한 요구도 점점 엄격해지고 있어, 영양이 풍부한 자연산 제품들이 소비자들의 호응을 얻고 있다. 딸기는 영양이 풍부하고 새콤달콤하며 식감이 좋아 그 수요가 지속적으로 상승하고 있고, 특히 무공해 녹색딸기와 유기농딸기의 수요가 매년 증가하고 있다. 가격이 일반 딸기에 비해 높지만 무공해라는 특징이 소비자들의 환영을 받는 주요한 원인이다. 현재 중국에서는 점점 더 많은 딸기농가들이 무공해 딸기시장에 진출하고 있다. 기술상 난이도가 있고 많은 투자가 필요하지만, 부가가치 또한 높은 편이어서 무공해 녹색딸기 시장의 향후 발전추세는 여전히 상승세에 있다.

지속적인 신제품 개발

- 제품단가를 높이기 위해 외형 뿐만 아니라 영양성분도 강화된 딸기가 출하되고 있고, 재배기술이 지속적으로 발전함에 따라 점점 더 많은 품종이 시장에 나오고 있다. 그 예로 크림딸기(奶油草莓)(학명: 짱지-章姬), 우유딸기(牛奶草莓)(학명: 썬앤 - 森研99호) 등을 들 수 있다. 이런 딸기는 달콤하고 식감이 좋으며 영양가치가 높을 뿐만 아니라 크기도 크다. 일반 딸기에 비해 가격이 높아 많은 농가들이 이처럼 비교적 가치가 높은 품종을 재배하고 있다.

3) 비타민PP: 항펠라그라 인자로 작용하는 비타민(니코틴아미드·니코틴산 따위)

| 크림딸기 |

달고 수분이 많고 광택이 있으나 병충해에 약하다.

| 우유딸기 |

색깔이 진하고 수분이 많으며, 병충해에 강한 품종이다.

무공해 녹색딸기 및 유기농 딸기로 고소득 소비자 수요 만족

- 딸기는 생산주기가 짧고 적응성이 강하기 때문에 재배가 쉽다. 다만 성장과정에 병충해 영향을 쉽게 받을 수 있기 때문에 일반적으로 화학농약을 사용한다. 그러나 냉장보관 및 가공기술의 지속적 발전으로 무독화 생산을 거친 녹색 무공해 딸기와 유기농 딸기의 생산과 수요가 증가하고 있다.

냉장 물류와 온라인쇼핑의 발전

- 냉장 물류의 발전으로 신선딸기의 운송은 더 이상 특정 지역에만 국한되지 않고 기타 내륙 도시로 판로를 늘릴 수 있게 되었다. 동시에 온라인 쇼핑의 지속적 발전으로 소비자들의 구매채널도 다양해지고 있다. 온라인 플랫폼은 소비자들이 저렴한 제품을 편리하고 빠르게 구매할 수 있도록 한다.

지역 브랜드 발전으로 브랜드효과 확대

- 중국 농업브랜드 연구센터는 교육부 국가인문사회과의 중점 연구기지로서 농업브랜드를 전문으로 연구한다. 연구센터와 국가 농업부 정보센터는 매년 농산품 주요 산지 생산현황, 제품특성, 판매현황 및 전국 시장영향력을 기준으로 중국 농산품 지역브랜드 가치 순위를 발표하고 있다. 이처럼 중국 정부는 지역브랜드를 통해 농산품 판매와 제품 품질향상에 적극적으로 나서고 있다.

- 중국의 주요 딸기 브랜드로는 '랴오닝둥강 딸기(辽宁东港草莓)', '안후이 창펑 딸기(安徽长丰草莓)', '쓰촨쐉류딸기(四川双流草莓)', '쩌쟝젠더딸기(浙江建德草莓)', '산둥둥다댄딸기(山东大店草莓)' 등이 있고, 특히 '랴오닝둥강딸기', '안후이창펑딸기', '쓰촨쐉류딸기' 등은 인지도가 높은 지역 브랜드이다.
- '창펑딸기'는 허페이시(合肥市) 국가급 지역농산품으로, 20여 년의 발전을 거쳐 지금은 안후이 창펑현의 신흥농업 지주 산업으로 자리 잡았다. 2013년 창펑현 딸기 재배면적은 19.5만 묘로서 전국에서 가장 크며, 1묘당 생산액은 2.3만 위안으로 1묘에서 1.5만 위안의 순수익을 창출하고 있으며, 도합 35만 톤에 이르는 생산량으로 경제가치 45억 위안을 만들어내고 있다. 전체 현에서 딸기 재배농가는 8만여 가구로 관련 인원은 17만 명이다. 창펑현 정부는 '창펑딸기(长丰草莓)' 브랜드 육성에 심혈을 기울이고 있으며, 딸기산업 발전을 지원하는 일련의 정책을 펼치고 있다. 〈창펑현 딸기표준화산업과 품질안전관리방법〉에서는 딸기품질 향상을 위한 전문기금을 마련하고 지방 정부 재정으로 매년 500만 위안을 지원하여, 우수 딸기품종 육묘와 실험시범보조금, 농산품 품질안전검사 보조금으로 사용하고 있다. 또한, 창펑현은 〈장풍현 딸기품종도입교육과 육모상 정책실행방법〉에서 신품종 도입, 배양보조 및 추가보조 등 정책실행을 독려하고 있다.

  2013년 중국농산품지역 공용브랜드 평가에서 '창펑딸기'의 브랜드 가치는 15.30억 위안으로 2010년보다 10억 위안 증가했다.
- '둥강딸기(东港草莓)'는 전국 Top100브랜드로 인정받고 있으며, 딸기 지역 브랜드로는 1위, 브랜드 가치는 9억 위안 이상이다. 동 지역에는 100개가 넘는 딸기 가공기업이 있으며, 여기서 20개 기업은 수출능력을 갖추고 있다. 시급 이상 농산품가공 선도 기업이 8개 있으며, 연간 4만 톤 이상의 딸기를 가공하고 약 3만 톤의 딸기 제품을 수출해 외화 3,000여만 달러를 벌어들이고 있다. 수출량과 딸기제품 판매액은 전국의 20%이상을 차지하며 중국 최대 딸기 수출기지의 위치를 굳건히 하고 있다. 신선딸기의 15% 정도가 가공이 이루어지고, 대부분은 동북3성 대도시와 베이징, 상하이 등 도시로 팔려나가며 소량은 러시아, 홍콩 등으로 수출되기도 한다.

농업체험 여행 발전

- 소비자의 소득이 증가함에 따라 생활수준과 소비능력도 줄곧 상승하고 있으며, 이는 딸기 생산과 시장발전에 유리한 사회경제 조건을 제공하고 있다. 딸기재배의 발전은 딸기 판매량을 증가시킬 수 있을 뿐만 아니라, 딸기와 관련된 산업을 발전시켜 농가 소득을 늘린다. 예를 들어, 딸기 수확체험 형태의 여행 상품이 개발되어, 소비자들은 체험을 통해 딸기의 안전성을 이해할 수 있게 되고 농가는 수입이 크게 증대되어 재배지역 농업의 발전이 가속화되고 있다.

2) 발전을 억제하는 주요 요인

딸기 생산량은 병충해 영향을 크게 받음

- 딸기는 병충해 피해를 받기 쉽기 때문에 생산량이 불안정하고, 이는 판매가격에도 비교적 큰 영향을 미친다. 우량종은 비교적 많지 않은데, 일부 품종(퉁즈1호(童子一号), 탠찰리(甜查理) 등)은 적응력과 내성이 강해 생산량은 높으나 신 맛 때문에 매년 그 생산량은 감소하고 있다. 그리고 식감이 비교적 좋은 다른 품종(홍앤(红颜), 짱지(章姬) 등)의 시장수요는 매년 증가해 판매가격도 높지만, 적응력이 떨어지고 흰가루병 등 병충해의 영향을 쉽게 받는다. 또한 재배 난이도가 다른 품종에 비해 높고 낮은 종자번식 계수 등 단점이 있어 딸기 산업의 장기적 발전을 제한하고 있다.

성숙기가 짧고 채집이 쉽지 않음

- 딸기 성숙기는 비교적 짧다. 일반적으로 딸기는 꽃이 피고 열매가 열리기까지 약 30일이 소요되나, 평균 기온이 30℃ 정도이면 약 20일이면 성숙하고, 겨울시설 보온재배 하에서는 약 60일 정도 소요된다. 노동력 부족과 갈수록 상승하는 인건비는 딸기산업 발전에 부정적 영향을 미친다. 많은 농가들이 딸기 성숙기에 생태체험 여행도 병행하지만 딸기 채집을 보장하기 힘들며 체험여행을 진행 할 만한 인력을 구하기도 힘들다.

- 딸기는 계절성이 강한 과일로, 성숙한 딸기는 매일 따야하며 시기를 놓치면 변질된다. 딸기는 농산품 중에서 경제효과가 비교적 높은 편이기에, 농가의 재배수준을 높이기 위해 “고품질, 안전, 생태” 농업으로의 전환이 절실하다.

딸기는 관리가 힘들며 저장과 오염에 약함

- 딸기는 성숙기가 짧고 과육이 단단하지 못해, 장거리 운송에 불리하다. 운송 과정 중에 과육이 손상을 입어 경제적 피해를 볼 수 있다. 최근 몇 년간 중국 냉장 운수가 빠르게 발전하고 있어 신선딸기의 판매범위도 지속적으로 확대되고 있다. 이로써 더 많은 소비자가 우수한 품질의 딸기를 맛볼 수 있게 되었다. 그러나 여전히 장거리 운송이 쉽지는 않기 때문에 운수범위가 많이 제한되어 있다. 운송 과정 중에 과육이 손상되거나 오염될 수 있으며, 운송원가 등 물류비용이 소비자가격에 전가되기 때문에 적극적인 판매망 구축에는 불리하다.

딸기 종묘에 대한 무질서한 생산으로 가짜 종묘 시장 유입

- 중국 딸기시장은 발전 속도가 빠르지만 종묘 시장은 상대적으로 규범화 관리가 부족하다. 현재 중국 딸기 종묘 생산은 주로 ‘정규 종묘 공급기업’, ‘딸기합작사’와 ‘농가 자체재배’ 세 가지 형태를 취하고 있다. 많은 기업과 합작사 및 기관은 영업허가증이 없어 불법 생산을 하는 곳이 많다. 가짜 종묘는 품질이 일정하지 못해 육묘 시 병균이 들어갈 수 있고, 육묘 품종의 퇴화를 야기할 수 있다. 가짜 또는 열악한 육묘가 시장에 유입되면 딸기재배 농가의 수입에 영향을 줄 뿐만 아니라 딸기 품질에도 영향을 주어 딸기 시장의 건강한 발전에 해를 끼친다.

고급품목 소비제한이 딸기 판매량에 미치는 영향

- 고급 딸기는 주로 무공해 녹색딸기와 유기농 딸기를 지칭한다. 주로 식감이 좋고 과육이 풍부한 크림딸기, 우유딸기 등 신품종이 여기에 속한다. 가격은 높은 편이지만, 외형이 아름답고 과육이 크며, 새콤달콤하면서 식감이 좋아 시장의 반응이 좋으며 특히 선물용으로도 적합하다. 그러나 주민들의 생활수준이 상승하고 있지만 고급과일 소비는 여전히 고소득 소비자들에게 한정되어 있고, 더불어 고급품목 소비금지령으로 고급딸기 판매가 영향을 받고 있다.

4. 중국 딸기시장의 미래 발전전망

지역 브랜드 발전이 중국 딸기 업계의 주요 목표

- 브랜드 구축은 중국 현대농업발전의 중요한 전략이다. 브랜드 구축을 통해 농업 구조를 조정할 수 있을 뿐만 아니라 농산품 품질수준의 향상과 시장 경쟁력을 확보할 수 있으며, 소비자의 수요 또한 만족시킬 수 있다. 더불어 농산품에 부가가치를 부여하여 농가 소득을 증대시키고 현대화시키는 원동력이 되고 있다.
- 지역브랜드가 신속하게 발전하려면 정부의 참여와 지원이 필요하다. 시장 환경과 서비스 환경을 최적화하여 창업환경을 개선하고 브랜드 혁신을 도모해야 한다.
- 브랜드 영향력을 높이는 과정에서 기업은 지적재산권을 보호해야 하며, 기업의 사회적 책임을 다하는 등 장기적인 기획을 통한 혁신을 중심으로 자체 경쟁력을 높여야 한다.
- 지역브랜드 발전은 지역경제의 발전을 가져오며, 농가 수입을 증대시키고 양호한 지역 이미지를 수립할 수 있다.
- 중국농업브랜드연구센터와 국가 농업부 정보센터가 연합해 중국 농산품 지역공용 브랜드가치에 순위를 매기고 있다.

딸기와 관련된 관광산업 강화

- 딸기체험 관광업에 대한 붐이 일어나고 있다. 일반적으로 딸기 수확시기에 농가는 딸기 재배원을 개방하고, 소비자는 일정 비용을 지불하고 이곳에서 자유롭게 딸기를 따고 음식도 즐길 수 있다. 이러한 관광, 휴양상품 개발은 농업을 제3산업으로 발전시킬 수 있는 아주 좋은 방법으로, 이를 통해 농가 수익을 확대할 수 있다.

고품질 딸기 재배

- 소비자들의 소득 상승에 따라 건강에 대한 관심이 높아지고 식품 안전을 더욱 중시하게 되었다. 이로 인해 무공해 녹색유기농식품이 중국에서 빠르게 발전하고 있다. 무공해 녹색 딸기와 유기농 딸기가 현재 중국에서 고가 딸기에 속하는데, 관련 연

구에 의하면, 유기농 딸기는 일반 딸기보다 더 맛있고 항산화제와 비타민C와 같은 영양분이 더욱 풍부하다. 또한 보관기간도 비교적 긴 편이고, 토양환경 개선에도 유리하다. 하지만 유기농 딸기 재배는 아직 발전단계에 있어, 재배 기술에 자금이 많이 필요하고 인증과정에도 긴 시간이 소요되기 때문에 재배농가가 상대적으로 적다.

적극적인 고품질 딸기 종자와 묘목 재배에 대한 연구 개발

- 중국은 주로 일본 딸기 품종을 선택하고 있다. 그러나 딸기산업의 지속적 발전으로 점점 유럽과 미국산 딸기 품종을 중시하고 있다. 랴오닝은 중국 딸기산지의 하나로, 주로 품질이 좋고 운송에 유리하며 병충해에 강한 일본품종을 선택하고 있다. 식품안전측면에서 딸기는 농약을 마음대로 쓸 수가 없으므로 인력과 노력이 상대적으로 많이 필요하다. 유럽과 미국 품종은 병충해에 강하고 운송에도 강하다. 재배기술, 육묘, 생산이념 등이 비교적 선진적인 이탈리아의 새로운 품종과 신기술을 도입하면 랴오닝의 딸기재배에 있어서 품종 부족의 문제를 많이 해결할 수 있다. 예를 들면 푸양시 리왠(富阳市栗园) 딸기전문합작사가 개발한 '웨신(越心)' 딸기는 유럽과 미국품종, 일본 짱지(章姬) 등 품종을 교잡해 배양한 것이다. 이 품종의 딸기는 식감이 좋으며 병충해에 강하고, 작물의 키는 크지 않으나 당도가 다른 기타 품종에 비해 훨씬 좋아 인기가 좋다.

딸기 재배 기업소개

- 베이징바이바오웬(北京百宝源) 농업발전유한공사는 생산 및 판매・운송업체로 베이징 신파디농산품시장에 자리잡고 있으며 수입품과 국내 과일 분야를 모두 취급한다. 하이난(海南), 광시(广西), 안후이(安徽), 싼둥(山东), 허베이(河北), 네이멍(内蒙), 신장(新疆), 료우닝(辽宁) 등지에 직접투자 또는 연합경영 방식으로 각종 신선과일 생산 기지를 구축했다. 그리고 국내 특별시, 대도시에 자체적으로 판매시스템을 구축하여 생산, 판매, 배송을 포함한 서비스를 제공하며, 현재 중국 최대 규모로 가장 먼저 신선딸기를 생산하는 전문기업으로 성장하였다.
- 이왠현(沂源县)안신유기농제품개발유한공사는 과일, 채소, 화훼 재배 및 판매를 하는 종합개발유한회사이다. 현재 구축한 생산기지의 규모는 유기농채소 300묘 (1묘

=666.7제곱미터), 사과 320묘, 유기농 딸기 100묘에 달한다. 안신(安信) 하트딸기는 안신농산품개발유한회사와 일본의 합작상품으로서, 딸기과육이 크고 영양가가 높으며 생산량이 많다. 일본 전문가가 재배과정 전반을 관리감독하고 있고 하드웨어 시설 표준화를 실시하여 생산량은 5,000kg/묘에 달하며, 1근당 시장가격은 약 60~100위안이다. 안신유기농장은 지방정부의 정책 지원을 받으며, 다양한 형식의 새로운 합작조직을 형성해 지역 선도 기업을 활용한 지역 브랜드를 구축하고 있다.

▌중국 딸기 관련 협회, 도매상, 소매상▐

회사명칭	종류	위치	홈페이지
중국원예협회-딸기분회	업계협회	베이징	www.cshs.org.cn
안후이성창펑현딸기협회 安徽省长丰县草莓协会	업계협회	창펑현(长丰县) 안후이성(安徽省)	-
쟝수성딸기협회 江苏省草莓协会	업계협회	랜윈강(连云港) 쟝수성(江苏省)	http://www.jscm.gov.cn/index.asp
상하이진핑딸기전문합작사 上海金瓶草莓专业合作社	농업합작사	상하이(上海)	http://021jinping.gotoip2.com/jieshao.html
황촨딸기전문합작사 黄川草莓专业合作社	농업합작사	황촨쩐(黄川镇) 쟝수성(江苏省)	-
보우푸딸기전문합작사 宝富草莓专业合作社	농업합작사	둥강시(东港市) 랴오닝성(辽宁省)	http://dgdfcm.com/
이성딸기전문합작사 伊圣草莓专业合作社	농업합작사	옌타이시(烟台市) 산둥성(山东省)	http://www.sdcaomei.cn/
란창딸기도매발행유한회사 蓝尝草莓批发发行有限责任公司	도매상	린이시(临沂市) 산둥성(山东省)	-
완무딸기도매시장 万亩草莓批发市场	도매상	린이시(临沂市) 산둥성(山东省)	-
안후이중텐딸기판매서비스유한회사 安徽中天草莓销售与服务有限公司	판매상	화이난시(淮南市) 안후이성(安徽省)	-
상하이 칭푸딸기판매회사 上海青浦草莓销售公司	판매상	상하이(上海)	-

Ⅲ. 계육부산물 시장현황

1. 중국 닭고기와 계육부산물 시장 개요
2. 중국 닭고기 및 계육부산물 시장규모 및 발전
3. 닭고기와 계육부산물 유통채널 분석
4. 생산방식 현황
5. 수출입 현황
6. 중국 닭고기와 닭고기 부산물 시장발전 주요 촉진요인과 제약요인
7. 중국 생닭 및 계육부산물 시장의 미래 발전전망

1. 중국 닭고기와 계육부산물 시장 개요

1) 중국 닭고기와 계육부산물 기본 개요

- 중국에서 육계는 주로 백우 육계(白羽肉鸡)와 황우 육계(黃羽肉鸡) 2종류로 나뉜다. 백우 육계는 해외에서 수입한 품종으로 성장속도가 빠르며, 체형이 크고, 사료 대비 수익성이 높은 특징이 있다(주요 품종 : Avian, AA+, Rose 308, Cobb 등). 황우 육계는 주로 중국 지방 품종으로 토종닭 또는 황계 등으로 불리며 생장주기가 비교적 길다.
- 그러나 육계는 돼지, 소에 비해 사양주기가 짧고 사료 전환율이 높으며 사육의 자동화가 용이한 장점을 가지고 있어 가장 경제적인 동물 단백질 자원이다.
- 최근 중국 내의 육계 산업이 신속하게 발전하고 있으며 중국 농업목축업 중에서 생산표준화, 공업화, 자동화 레벨이 상대적으로 높은 산업 중의 하나로 발전하였다.
- 중국 축목업협회 가금업분회 백우육계연맹(중국백우육계연맹으로 약칭)의 통계에 의하면, 2013년 중국 닭고기 수출은 43.06만 톤으로 2012년보다 1.9% 증가했다. 중국 닭고기는 우수한 품질과 저렴한 가격으로 아시아, 유럽, 중동 등 52개 지역으로 수출되며 일본, 중국 홍콩, 말레이시아가 주요 수출 지역이다.
- 현재 중국은 전통적인 식습관의 영향으로 돼지고기 소비량이 가장 많으며, 백우 닭고기 소비량은 해외 선진국가보다 낮다. 소비자들은 현대화로 대규모 양식된 백우 닭의 영양이나 식감이 전통 방법으로 키운 닭보다 현저히 떨어진다고 생각하는 등 품종과 성장특징 및 육질에 대한 편견이 존재하기 때문이다.
- 미국은 세계에서 가장 큰 가금육 생산국가로서 닭고기 수출규모도 세계 2위를 차지하고 있다. 가금업은 미국 축목업생산에서 발전 속도가 가장 빠른 산업으로 주로 대형유통기업이 주도하고 있다. 생산, 가공, 판매를 통합한 생산집약화와 규모화로 생산 집중도가 높고 생산기술이 뛰어나며 품질이 좋고 가공이 우수한 특징이 있다. 미국 농업부의 2013년 자료에 의하면, 미국인 일인당 닭고기 소비량은 43kg로 중국 일인당 소비량보다 훨씬 높게 나타난다.

- 유럽, 미국 등 선진 국가들은 가금육에 대한 소비관이 비교적 성숙되어 있다. 닭고기는 돼지고기, 소고기, 양고기에 비해 단백질 함량이 높고 지방함량이 낮으며, 인체에 필요한 대부분의 아미노산이 함유되어 있어 인류의 우수한 단백질 자원이다. 또한 돼지, 소, 양에 비해 사료 전환율이 높아 소모되는 자원도 적다. 미국에서는 '닭고기는 건강한 육류'로 인식되고 있어 지방과 콜레스테롤 함량이 높은 홍육의 대체물로서 소비가 증가하고 있다.
- 부산물 제품은 주로 닭을 도축, 가공한 후 식용으로 제공하는 부위를 지칭하며, 통닭, 부위별 제품, 닭고기 부산물, 가공품 등으로 나뉜다.

  - 통닭은 내장을 비운 것과 내장 일부를 포함한 두 가지로 분류한다.
  - 부위별 제품은 닭가슴살, 닭다리살, 닭날개 등으로 나뉜다.
  - 부산물은 닭머리, 닭발, 닭내장(간, 심장 등), 닭날개, 닭목 등으로 나뉜다.
  - 신선닭은 도축 가공 후 냉동 처리를 하지 않고 예냉 처리만 한 것을 가리킨다.
  - 냉동닭은 도축 가공후 영하 15도 이하에서 냉동처리를 한 제품을 말한다.
  - 닭고기 식품은 주로 닭고기를 조리한 후, 찜, 튀김, 구이 등으로 가공 처리한 제품을 가리킨다.

▌홍육과 백육의 비교▐

분류	주요품종	제품비교	소비추세
홍육	돼지고기, 소고기, 양고기 등	근육섬유가 거칠며 지방함량이 높다. 광물질 함량이 풍부하며 홍육을 많이 먹는 사람은 결장암, 유선암 등 만성질병에 대한 위험성이 높다.	유럽, 미국, 일본 등 국가에서는 지방함량이 높고, 콜레스테롤 함량이 높은 홍육 소비를 절제하고 있다.
백육	가금류, 수산물 등	단백질이 풍부하고, 지방이 적으며 콜레스테롤이 적고 불포화지방산 함량이 높아 현대영양 개념에 부합된다. 그러나 광물질 원소, 특히 철의 함량이 낮다.	홍육을 소비하면서 백육을 배합하는 소비가 주를 이룬다.

* 출처: 중국 육류협회(China Meat Associatong)

- 계육부산물 : 계육부산물이란 생닭을 각 부위별로 가공하여 식용이 가능한 제품을 말하며, 생통닭, 분할제품, 부산품, 가공식품 등이 있다. 현재 중국시장의 주요 계육부산물은 닭가슴살, 닭날개, 닭다리, 닭목, 닭발이고, 닭내장(닭창자, 닭심장, 닭모래주머니)은 주로 요식업에 유통되고 있으며, 기타 부산물인 닭머리, 닭뼈는 가공하여 조미료제품 생산에 활용된다.
- 중국 소비자들은 닭날개, 닭다리, 닭발을 선호하는 편이며 가공된 닭가슴살은 대형마트나, 패스트 푸드점에 납품되고 있고, 중국의 계육부산물은 주로 가정집 및 요식업에서 소비되고 있다.
- 현재 시중에 계육부산물을 가공하여 맵게 절인 닭발(泡椒凤爪), 닭날개, 닭다리 등의 편의식품들이 많이 출시되고 있다. 한때 계육 절임식품이 위생안전상 큰 파장을 일으켰으나 생산규모의 확대 및 식품안전 감독관리의 강화로 인해 품질이 상승하고 있다. 특히 '有友' 브랜드가 인기가 많으며 제품품질도 인정받고 있다.

2) 중국 닭고기 및 냉동 계육부산물 시장 분석

- 현재 중국시장에서 생닭은 냉동닭 및 냉장닭 2개 부류로 나뉘는데, 냉장닭은 도살 후 급냉장시켜 포장한 후 섭씨 0~4℃에서 저장하며 가공과정에서도 동일한 온도를 유지한다. 주로 대형마트에서 판매되고 있으며 육질이나 품질이 훌륭하여 일반 가정집에서 주로 구매하고 있다.
- 냉동 닭은 도살 후 영하 20℃에서 급속 냉동시키며 제품유효기간이 1년에 달한다. 장기간 저장하면 수분이 감소되고 육질이 질겨져 냉장닭보다 식감이 많이 떨어지나, 가격이 저렴하여 부산물 가공업체에서 선호하고 있으며 국외에서 수입하는 냉동계육 부산물은 직접 가공업체 및 외식업계로 납품되고 있다.
- 중국은 살아 있는 닭을 바로 도축하여 판매하는 것이 관습이었으나 2013년 H7N9 조류독감 바이러스 확산으로 살아 있는 닭 판매가 중단되자 냉장 닭의 시장소비량이 점차 상승하였다.
- 중국의 1인당 국민소득이 증가하면서 소비자들의 먹거리 안전에 대한 관심 및 요구가 높아지고 있다. 특히 최근에 보도된 중국 상하이 '福喜사건' (프랜차이즈 패스트푸드 납품업체 위생관리 불합격 사건)이후 계육품질에 대한 요구가 한층 높아졌고

유기농 계육에 대한 선호도가 증가하고 있다.

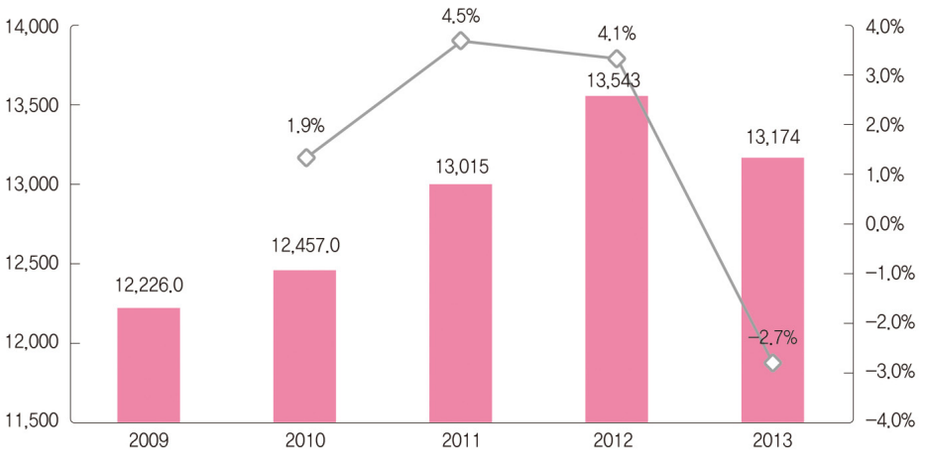
- 현재 중국 시장에 유통되는 계육부산물은 대부분 외식업 및 편의식품으로 판매되고 있으며 가정집에서 직접 소비하는 양은 적은 편이다. 계육부산물 가공식품에 대한 소비자들의 위생 안전 요구가 높아져 유명 브랜드를 선택하는 추세를 보이며, 현재 많은 대형 가공업체에서 신규제품 출시와 더불어 브랜드 이미지 홍보에 힘쓰고 있다.
- 중국 닭고기 일인당 소비수준은 세계평균보다 낮다. 그러므로 여전히 발전 잠재력이 크다. 현재 판매되는 제품은 종류가 다양하지 않고, 주로 고온 처리한 상품이 많으며, 간식용이나 여행 시 간단히 먹을 수 있는 편의식품들은 적은 편이다.

2. 중국 닭고기 및 계육부산물 시장규모 및 발전

- 중국 닭고기 총 생산량은 1984년 139만 톤에서 2012년 1,370만 톤으로 세계 2위이다. 미국 농업부 통계에 의하면 조류독감이 닭고기 생산과 수요에 영향을 주었지만 2014년 닭고기 생산량은 1,400만 톤을 초과해 아시아 최대 닭고기 생산 국가가 될 것으로 전망하고 있다.
- 2012년 소비량은 1,354.3만 톤이며, 2013년은 안전사고로 닭고기 소비량이 하락해 1,317.4만 톤이다. 중국 1인당 닭고기 소비량은 1984년 1.03kg에서 2013년 9.05kg으로 늘었으며, 돼지고기 다음으로 소비가 많은 육류가 되었다.
- 현재 중국내 육계수요는 2013년 'H7N9사건'과 2014년 '푸시(福喜)사건' 등 안전사고 영향으로 계속 저조하였고, 중국 닭고기 가격과 소비량 또한 하락하고 있다.

▌중국 내 닭고기와 닭고기 부산물 소비량▐

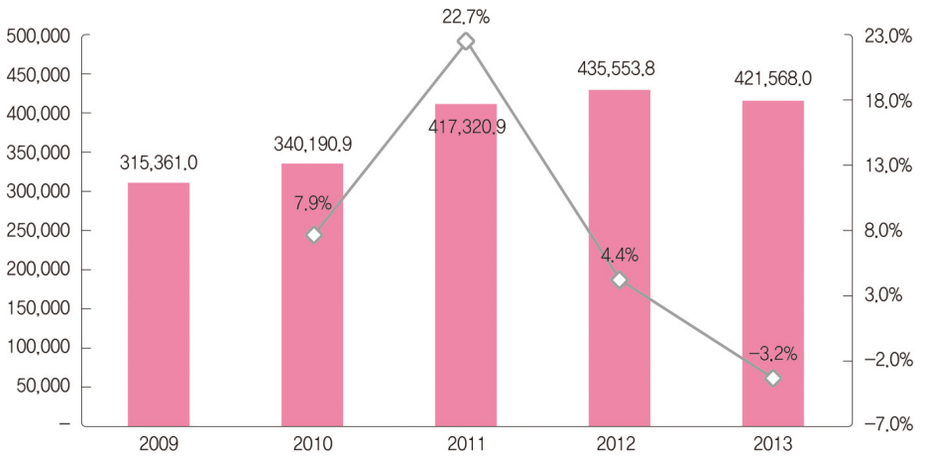
(단위: 천 톤)



* 출처: 중국축목업협회(China Animal Agriculture Association)

▌중국 내 닭고기와 닭고기 부산물 판매규모▐

(단위: 백만 위안)



* 출처: 중국축목업협회(China Animal Agriculture Association)

1) 중국 닭고기 및 계육부산물 제품의 시장분석

- 2013년 H9N7사건으로 중국은 살아 있는 가금류 거래를 대대적으로 금지하였으며 그 결과, 냉장닭 시장이 점차 커졌다. 중국 소비자들은 살아있는 닭을 그 자리에서 잡아 파는데 익숙하다. 주로 두 가지 종류의 닭고기가 판매되고 있는데 하나는 백우닭으로 주로 집중도축 가공을 거치며, 다른 한 가지는 유색우계이다. 유색우계 분할가공은 백우닭보다 어렵기 때문에 냉장분할 형식으로 판매하기에 적합하지 않다.
- 신선 제품을 선호하는 전통적인 식습관 때문에 냉동 닭날개와 닭다리는 주로 패스트푸드 시장에서 판매되고 있다.
- 현대인들의 생활리듬이 빨라짐에 따라 먹기 편한 식품들이 인기가 많고, 쓰촨 스타일의 닭다리와 닭날개를 진공 포장한 식품도 소비자들이 많이 찾고 있으며, 주로 대형매장, 슈퍼마켓과 편의점을 통해 판매된다.
- 닭발도 중국 소비자들이 선호하는 식품이다. 가정과 음식점에 공급되는 닭발 외에 간식으로 만든 제품이 많다. 특히 충칭유우실업유한회사(重庆有友实业有限公司)의 '파오펑좌아(泡凤爪)'가 가장 유명하며 정부 특허를 취득하였다. 우수한 품질의 닭발을 원료로 버섯과 천연향료를 첨가해 인공발효 방식으로 제작하였다. 요식업에서 닭발은 광동식과 사천식 요리점에서 사용되고 포장간식 제품으로도 판매되는데 젊은 소비자들에게 인기가 많다.
- '鸡杂-닭내장'은 닭 도축 과정에 발생하는 부산물의 총칭으로, 심장, 간, 내장, 닭똥집 등이 있다. 중국에서는 주로 가정과 식당에서 사용되고 있으며 특히 샤브샤브점, 구이점에서 판매된다.

2) 계육부산물 종류

닭가슴살

- 해외에서 닭고기는 건강육류로 자리매김하고 있으며 소비량도 증가하는 추세를 보이고 있고 특히 닭가슴살의 인기가 높다. 반면 중국시장에서는 닭가슴살의 퍽퍽한 식감 때문에 소비자들의 선호도가 떨어지며 주로 가정집과 외식업계에서 소비되고 있다. 가정집에서는 주로 냉장 닭가슴살을 소비하고 있으며 냉동 닭가슴살은 식당,

치킨가게, 샤브샤브, 고기집에서 이용하고 있다. 현재 미국 브랜드 'tyson' 등 많은 브랜드가 중국시장에 진출하였고 소비자들도 브랜드 제품의 소비를 늘리고 있다.

타이슨 냉동닭가슴살

냉장닭가슴살

닭날개

- 닭날개는 육질이 탄탄하고 식감이 좋아 소비자들의 선호도가 매우 높은 품목으로 대부분 중국 기업에서 생산하는 냉동닭날개 제품이 유통된다. 냉동 닭날개는 저장시간이 길어 신선도 및 영양가가 떨어지고 식감이 좋은 편은 아니나 외식업계에서 많이 소비되고 있다.
- 반면, 가정집에서는 대부분 냉장 닭날개를 소비하고 있는데 냉장 닭날개는 냉동 제품 대비 신선도가 높고 유통기한이 짧아 저온냉장운송을 해야 하기에 원가가 비교적 높은 편이다.
- 현대인들의 생활패턴이 빨라지면서 가공편의식품들이 인기를 끌고 있는데, 특히 중국 사천성 음식의 특징인 매운맛을 이용한 식품들의 인기가 높으며 가공된 식품은 대형마트와 슈퍼에서 판매되고 있다. 현재 주요 브랜드로는 '来伊份', '良品铺子' 등이 있다.

Lyfen(来伊份)닭날개

량핀푸즈(良品铺子)닭날개

닭발

- 중국에서 닭발은 '鸡掌', '凤爪', '凤足' 등의 여러 가지 호칭이 있다. 각 지역별 가공방식이 다양한데, 서남부지역인 중경에서는 매운 고추 절임 닭발이 인기가 많다. 특히 중경유우실업유한회사에서 생산한 닭발이 유명하며 국가 특허를 받았다. 남부지역 광동일대에서는 닭발을 국으로 끓이는 조리방법을 선호한다.
- 닭발은 가공 및 조리 시 기타 계육부산물에 비해 손이 많이 가는 품목으로 일반 가정집 소비량은 아주 적은 편이고 주로 외식업체에서 많이 사용되고 있다.

고추닭발절임

간장절임

매운닭발

소금절임닭발

닭다리

- 닭다리는 탄력 있는 식감으로 중국인들 사이에서 인기가 많으며, 영양가가 높은 부위로 인식되고 있어 가정집에서의 소비가 많다. 현재 중국시장에서 유통되는 닭다리는 주로 냉동·냉장·가공 세 가지 유형이며 대형마트나 재래시장에서 판매된다. 가정집에서는 육질이 좋은 냉장 닭다리를 선호하고, 외식업체에서는 미국, 아르헨티나 등에서 수입한 냉동 닭다리를 사용한다.
- 닭다리도 현재 편의식으로 가공하여 대형매장, 편의점, 슈퍼 등에서 판매되고 있으며 소비자들이 선호하는 맛은 매운맛, 간장조림맛 등이다. 주요 브랜드는 '老李' 조림닭다리 등이 있다.
- 닭다리는 육질이 탄탄하고 씹히는 질감이 좋아 젊은층이 많이 찾으며 중국 고기집에서도 닭다리구이를 메뉴화하여 판매하고 있다.

냉장 닭다리

냉동닭다리

오향(五香)닭다리

닭다리 구이

닭목

- 중국에서 닭목과 오리목 가공식품은 많은 소비자들이 간식 및 술안주로 소비하는 인기 간식이다. 닭목 가공은 손이 많이 가는 작업으로 일반 가정집 보다는 주로 가공업체에서 많이 소비하고 있으며, 가공 편의식 닭목은 주로 대형매장, 슈퍼마켓, 편의점 및 온라인에서 유통되고 있다.
- 외식업계에서도 닭목 요리는 인기가 많은데 대표적으로 닭목 구이의 소비량이 많은 편이다. 비록 식품안전문제가 여러 번 제기 되었지만 여전히 닭목 구이를 선호하는 젊은층이 많다.

냉장닭목

매운닭목

절임닭목

오향(五香)닭목

닭내장

- 닭내장에는 심장, 간, 창자, 모래주머니 등이 있으며 가공작업이 다소 번거로워 외식업체에서 많이 사용하고 있고 국외에서는 닭내장을 거의 식용하지 않고 있다. 닭내장은 주로 냉동제품을 이용하여 중국식 샤브샤브, 사천요리, 구이 등으로 활용한다. 특히 심장, 모래주머니는 구이집의 인기메뉴이며 주로 사천식으로 맵게 조리하며 20~30대 젊은층에게 인기가 많다. 간, 창자는 주로 샤브샤브 외식업소에서 많이 사용한다.

닭심장구이

고추절임닭창

오향(五香)닭모래주머니

간장절임닭간

- 기타(닭머리, 닭뼈 등) 계육부산물은 주로 사료, 조미료로 가공하고 있다.

3. 닭고기와 계육부산물 유통채널 분석

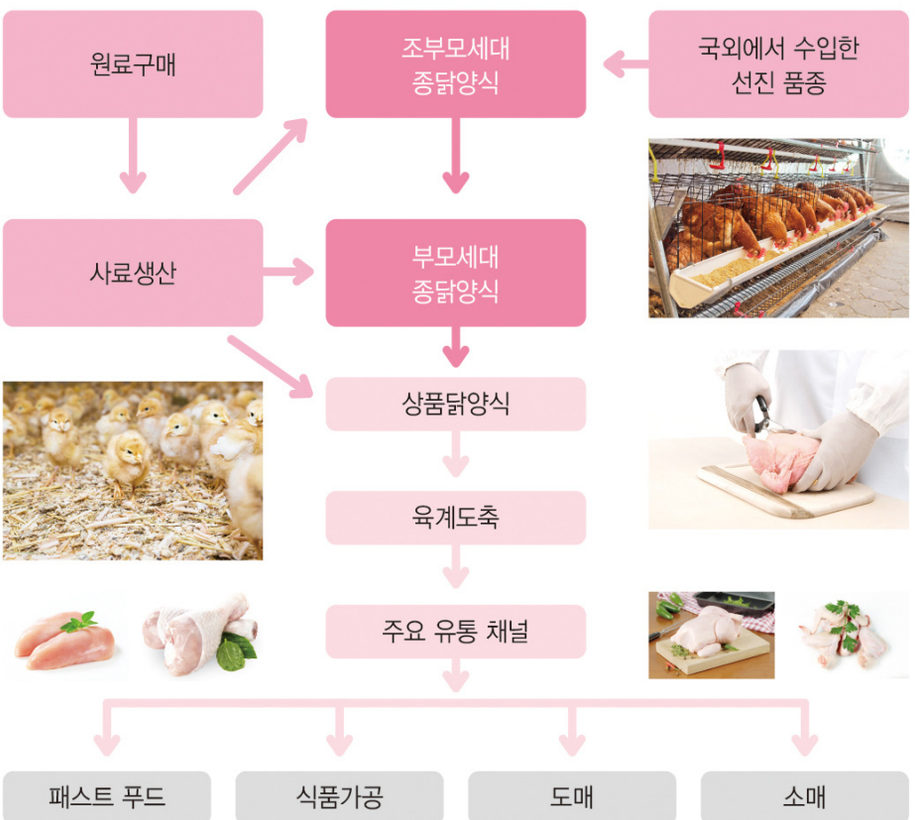
- 중국 닭고기와 닭고기 부산물 제품의 판매채널은 4가지로 나뉜다.
  1) 패스트푸드기업(KFC, 맥도날드, Docis 등)에서 주로 닭 가슴살, 닭다리, 닭 날개 제품을 사용한다.
  2) 식품가공 기업들(쌍후이(双汇), 타이타이러(太太乐) 등)은 주로 닭고기 부산물을 원료로 소시지 등 가공 제품과 조미료를 생산한다.
  3) 샤브샤브점, 사천음식점 등 외식 업계는 주로 육류 도매시장을 통해 닭고기 부산물(닭내장, 닭발, 닭심장, 닭뼈 등)을 구매한다.
  4) 소비자들은 주로 슈퍼마켓과 대형마트 등에서 닭고기를 구입한다. 전통 농산품 시장은 닭고기와 닭고기 부산물 판매채널로, 비교적 가격이 저렴하고 신선한 제품을 취급한다는 이미지가 있어 소비자들이 부산물을 구입하는 주요 장소이다. 그러나 식품안전이 점점 중요시되고 있어 농산물 품질관리가 상대적으로 엄격한 슈퍼마켓이나 대형매장에서 구매하는 소비자들이 증가하고 있다.
- 냉장물류와 온라인쇼핑의 빠른 발전으로 점점 더 많은 냉장 제품들이 전국 각지로 배송되고 있다. 소비자들은 궈어왕(果网), 순펑유우쇈(顺丰优选) 등 온라인 쇼핑몰을 통해 무공해 녹색 유기농 제품을 구입하고 있어, 녹색 무공해 닭고기 생산도 늘어나고 있다.

4. 생산방식 현황

- 현재, 국내 육계산업의 산업체인은 주로 '조부모세대 종닭(祖代种鸡) → 부모세대 종닭(父母代种鸡) → 상품닭 병아리(商品代肉鸡苗) → 육계양식 → 육계도살'단계를 포함하고, 사료 생산과 유통채널, 패스트푸드점, 식품가공, 육류도매, 소매 등 모든 단계를 가지고 있다.

- 중국에서 육계의 대규모 양식은 크게 '수직계열화 모델'과 '회사+농가모델' 두 가지 방식이 있다. 수직계열화 방식은 양식 기업이 투자 및 관리를 하여 닭의 번식부터 도축 가공까지 전 과정을 관리한다. 현재 중국에서 규모가 큰 백우육계 '수직 계열화' 기업으로는 썽농파잔(圣农发展), 따청그룹(大成集团)이 있고, '회사+농가모델'로는 류허그룹(六合集团), 원쓰그룹(温氏集团)이 있다.
- 수직계열화 모델은 주로 조부모와 부모세대 종닭 양식, 부화, 육계사육 등 생산단계를 거치며 각 단계마다 표준화 작업을 통해 육질과 무게가 일정한 육계를 출하할 수 있도록 한다. 동시에 회사내부가 각 생산단계마다 연관되어 있어, 제품산량과 품질이 균일해 소비자들의 장기적이고 안정적인 구매를 유도할 수 있다. 또한 처음부터 제품안전과 역추적 시스템을 구축해 제품품질의 안전성을 보장한다.

▌중국 닭고기 및 닭고기 부산물 산업체인 구조▐



- 수직계열화는 제품 안전을 더욱 잘 제어할 수 있을 뿐만 아니라 회사 운영원가를 최대한 낮출 수 있다. 생산기업에서 닭고기와 닭고기 부산물뿐만 아니라 사료도 생산하기 때문에, 시작부터 품질을 관리할 수 있다. 현재 중국 닭고기 양식가공시장에서는 점점 더 많은 대규모 기업들이 수직계열화를 하고 있으며 소비자들에게 우수한 품질의 제품을 공급하고 있다. 해외 패스트푸드기업이 공급상을 선택할 때 수직계열화로 운영되는 공급업체를 선택하는 경향이 있다.
- 두 가지 방식을 비교하면 '수직계열화'는 투자규모가 크고 식품 안전을 더욱 효과적으로 통제할 수 있으며 생산효율을 높일 수 있다. 이에 비해 '회사+농가모델'은 투자가 적게 들고 닭고기의 양식 위험이 농가에 전가되며, 닭고기 품질 제어가 힘들고 농가에 대한 의존도가 높다. 수직계열화 기업보다 생산효율을 높이기 힘들며 규모가 작은 양식생산 기업에 적당하거나 기업발전 초기에 적합하다.

▌육계양식의 '수직계열화 모델'과 '회사+농가모델' 비교▐

주요모델	수직 계열화 모델	회사+농가모델
주요형식	기업이 자체적으로 양식장을 구축하고 양식인원을 고용해 현대화 관리로 효율성 제고	기업이 영계와 사료를 공급하며 육계를 구매한다. 농가는 양식을 책임진다.
장점	생산 단계 전반을 완전하게 제어할 수 있어, 농가와의 합작으로 양식하는 과정에서 발생하는 금지약품, 사료첨가제 사용을 방지할 수 있다. 효과적으로 품질을 제어할 수 있고 식품안전위험을 회피할 수 있으며 합작 농가의 위약위험을 피할 수 있다.	투자자금이 비교적 적고 양식규모를 빨리 확대할 수 있으며 토지제한을 적게 받는다. 전염병, 육계 손해에 대한 위험을 농가에 전가한다.
단점	확장과정에 자금, 토지 등 투자가 투입된다.	합작농가에 대한 통제력이 약하다. 양식과정 중의 사료 투입, 방역 등도 효과적으로 관리하기 힘들다. 회수한 닭고기의 품질을 보장하기 어렵다.

5. 수출입 현황

- 2013년 중국 냉동 닭 수출량은 3,389.9톤으로 이중 홍콩으로의 수출량이 2,415.0톤으로 71.2%를 차지한다. 그외 키르키즈스탄, 마카오, 몽골 등지로도 수출된다. 2013년 냉동닭(통닭) 수입량은 38.7톤으로 대부분 아르헨티나에서 수입하였다.
- 2013년 냉동 치킨너겟류 제품의 수출입 현황은 아래와 같다. 냉동 치킨너겟 수입량은 54만 톤으로, 주로 미국, 브라질, 아르헨티나, 칠레, 폴란드 및 프랑스에서 수입한다. 그 중 미국 수입량은 약 31만 톤으로 약 57%를 차지하며, 브라질 수입량은 19만 톤으로 약 36%를 차지하고 있다.
- 2013년 냉동치킨너겟 수출량은 약 9.7만 톤으로, 홍콩, 말레이시아, 바레인, 아프가니스탄으로 수출하는 양이 총 수출의 89%를 차지했다.
- 수입 닭고기 및 계육부산물은 주로 냉동 형태이며 현재 유통 중인 닭고기 및 계육부산물은 대부분 미국, 아르헨티나, 브라질 등 국가에서 수입한 것으로, 현재 중국은 모든 국가에 대해 계육부산물 수입을 개방하지 않고 있으며 수입국에 대하여 엄격한 제한을 두고 있다.
- 비록 중국정부에서 계육부산물 수입에 일정한 제한을 두고 있지만, 중국내 수요량이 증가함에 따라 계육부산물을 수입해 시장 수요를 충족할 필요가 있을 것으로 보인다.

6. 중국 닭고기와 닭고기 부산물 시장발전 주요 촉진요인과 제약요인

1) 발전 촉진 요인

주민 소득의 안정적인 성장

- 소비자의 육류소비는 경제발전과 밀접히 관련되어 있기 때문에, 소득 성장과 함께

증가하였다. 국가통계국에서 발표한 데이터에 근거하면, 2013년 중국 GDP는 전년 대비 7.7% 상승한 56.88만억 위안으로 안정적으로 성장하였다. 도시주민들의 일인당 수입은 29,547위안이며 농촌주민들의 일인당 수입은 8,896위안으로 전년 동기대비 12.4% 증가하였다.

도시화의 가속화

- 국민경제와 산업화가 빠르게 발전하고 농촌의 도시화 과정도 빠르게 진행되어 농촌주민들과 도시주민의 소비습관이 유사해지고 있으며 식습관도 점차 변화하였다. 육류 소비가 증가함에 따라 닭고기의 수요도 함께 늘어나고 있으며, 도시화 추세에 따라 선진국의 육류 소비형태와 비슷해지고 있어 닭고기의 소비는 향후 더 증가할 것으로 보인다.

요식업의 신속한 발전

- 2013년 중국 요식업의 매출은 25,392억 위안으로 동기 대비 9% 성장하였다. 요식업의 발전에 따라 닭고기의 수요도 확대되고 있는데, 닭고기는 육질이 부드럽고 가공하기 쉬워 패스트푸드 음식점의 주요한 식자재이다. 최근 중국 패스트푸드산업이 빠르게 발전하고 있는데 KFC, 맥도날드, DICOS 등이 대표적이다. 공업화와 도시화의 발전으로 사람들의 생활 리듬이 빨라지고 있어, 요식업은 편의성과 더불어 영양, 위생을 중시하는 방향으로 발전하여 닭고기 소비시장도 안정적으로 성장할 것이다.

식습관의 변화

- 건강에 대한 의식이 지속적으로 상승함에 따라 돼지고기를 주로 소비하던 전통식습관에서 벗어나 닭고기와 같은 백육 소비가 증가하고 있다.

삶의 질 향상

- 소득수준의 상승은 양(quantity) 중심의 식품소비를 질(quality) 중심의 식품소비로 변화시켰다. 그로인해 고단백, 저지방, 저콜레스트롤, 저열량 식품인 닭고기의 소비량도 점차 상승하고 있다.

2) 발전 저해요인

육계 양식과정 중의 질병위험

- 육계는 사육 과정에 조류독감 및 기타 유사 질병이나 역병에 걸릴 위험이 있다. 질병의 발생으로 인한 닭의 폐사는 산량을 직접적으로 감소시키고, 소비심리에도 영향을 주어 시장을 위축시키고 제품가격을 하락시켜 육계생산기업의 경영을 악화시킨다. 2004~2006년에 발생한 두 차례의 대규모 조류독감으로 인해 닭고기와 닭고기 부산품 시장뿐만 아니라 패스트푸드 및 요식업도 큰 타격을 입었다.

사료가격 파동이 소매가격에 미치는 영향

- 육계의 주 사료는 옥수수와 콩비지로 전체 사료 비중의 약 50%를 차지한다. 옥수수와 콩비지의 가격은 국가정책, 시장 공급현황, 운송조건, 기후와 자연 재해 등 다양한 요인의 영향을 받는다. 만일 옥수수와 콩비지의 시장가격이 대폭 상승하면 생산원가 상승을 초래하여 육계의 최종 소매 가격에도 영향을 미친다.

닭고기 식품안전

- 최근 몇 년간 빈번하게 발생한 식품안전 사고로 인해 소비자의 식품 관련 신뢰도가 하락하고 시장이 위축하는 등 식품안전이 중요한 이슈가 되었다.
  예를 들면, 2012년11월 KFC의 '속성닭 사건', 2014년 '푸시기업 사건'은 중국 닭고기와 부산품의 판매량에 큰 영향을 주었고 중국내 생산 닭고기에 대한 소비자의 신뢰도를 약화시켰다.

닭고기 정밀 가공 수준이 비교적 낮음

- 육계의 주요 제품은 정밀 가공을 해야 하지만 중국은 육계 정밀 가공수준이 낮아, 세계 닭고기 산업에서 정밀 가공제품이 20% 정도인데 비해 중국은 5.8%에 불과하다.
- 닭고기 산업이 발전한 미국의 경우, 60년대 말, 70년대 초에 TV와 신문매체를 통한 브랜드홍보가 시작되었고, 현재는 판매되는 95%의 닭고기 제품이 자체 브랜드화 되었다. 이에 비해 중국은 근래에 백육 산업이 발전하였고 닭고기의 브랜드는

거의 전무하다. 따라서 기업브랜드, 제품 브랜드의 장점으로 소비를 유도하는 것이 중국 기업이 최우선 해결해야 하는 과제이다.

7. 중국 생닭 및 계육부산물 시장의 미래 발전전망

중국의 1인당 닭고기 소비수준이 비교적 낮아 미래 발전 잠재력이 큼

- 중국의 1인당 닭고기 소비수준은 선진국과 비교하면 아직도 낮은 수준이지만, 소비자의 소득수준이 향상되고, 식품 사고 등으로 인해 안전한 식자재에 대한 관심이 커지고 있어 건강한 육류인 닭고기 시장은 미래의 발전 잠재력이 큰 편이다.

녹색무공해 유기농제품이 빠른 속도로 발전

- 중국에서 식품안전사고가 자주 발생하고 있어 품질에 대한 우려가 커짐에 따라 녹색, 무공해, 유기농제품을 선호하는 소비자들이 점차 많아지고 있다. 닭고기의 경우 유기농 인증을 받은 기업이 많지 않지만, 신쟝(新疆)의 '텐산지'가 China Organic Food Certification Center(COFCC) 유기 인증 및 에코서트(ECOCERT) 유기농인증을 받아 중국 고품질 유기농 대표 브랜드가 되었다.
- 농업부 식품품질 감독센터, 베이징 물리화학 분석테스트센터, 국가 육류식품 품질감독 검역센터에서 테스트를 한 결과, '텐산지'의 유기농 닭고기 100g에서 아미노산 함량은 21.37g이고 인체에 꼭 필요한 8종 아미노산 함량은 9.93g으로 이는 일반 닭고기의 1.5배이다. 그리고 맛을 내는 아미노산 함량은 5.2g/100g로 일반 닭의 1.4배이며, 영양성분 검사결과 유기 닭은 칼슘 1,970mg, 칼륨1,310mg, 단백질 23.6g/100g을 포함하였고 지방함량은 일반 닭의 절반밖에 안 되었으며 n-3지방산 등 각종 유기영양성분 함량이 일반 육계보다 현저하게 높아 중국 다른 지역 동일 제품보다 우수한 것으로 나타났다.

기업의 품질감독 시스템 관리 강화

- 식품안전은 여전히 중국 식품산업에서 가장 주목하고 있는 문제이고 이는 지난

2014년 7월 발생한 '상하이 푸시' 사건으로 말미암아 또 한 번 국민들의 최대 관심 이슈가 되었다. 식품생산기업은 품질 감독시스템을 더욱 강화하고 투명하게 관리하여 소비자들의 신뢰도를 향상시켜야 한다. 그리고 원료수입, 생산가공과정, 제품수출 등 전 분야에서 안전관리체계를 갖추어, 식품안전을 항상 컨트롤 할 수 있어야 한다. 그밖에도 국제교류와 합작을 통하여 국제적으로 앞선 식품안전관리이념과 방법을 적극 유입하는 동시에 자발적인 사회적 책임 수행을 통해 건강한 비즈니스 경쟁분위기를 조성해야 한다.

▌중국의 주요 육계 양식 및 가공기업▐

회사명칭	주요 업무	회사유형	홈페이지
푸젠성눙발전주식유한공사 **福建圣农发展股份有限公司**	육계사양, 육계 도축가공 및 닭고기 판매. 회사의 닭고기는 주로 냉동 조각 제품으로 판매하고 패스트푸드, 식품가공기업, 도매시장 등에 판매한다.	상장회사	http://www.sunnercn.com
다청식품(아세아)유한공사 **大成食品（亚洲）有限公司**	영업범위: 사료, 육계 일괄서비스 및 식품가공	상장회사	http://www.dfa3999.com
산둥류허그룹유한공사 **山东六和集团有限公司**	사료생산, 식품가공, 씨가축 번식 수출입무역, 양식보험 등 산업	상장회사	http://www.liuhe.com
광둥원스식품그룹주식유한공사 **广东温氏食品集团股份有限公司**	양계산업을 중심으로 하는 , 식품가공 업무에서 다원화, 다 산업, 다양한 지역에서 기업을 운영하는 현대 대형 목축그룹	주식회사	http://www.wens.com.cn
Charoen Pokphand Group **正大集团**	태국 CP Group이 중국 농업축목식품업에 주로 투자하였고 중국 각급 정부의 대폭 지원을 받아 가축, 가금 및 축목업, 가금업, 수산물 종묘에서 사료, 사양, 도축, 식품가공을 포함하는 종합 생산시스템을 구비하였다.	주식회사	http://www.cpgroup.cn

Ⅳ. 버섯 시장현황

1. 중국 식용버섯 시장 발전 현황
2. 중국 새송이버섯, 표고버섯 및 팽이버섯 시장현황
3. 중국 버섯 시장의 주요 추진 및 한계요인
4. 중국 버섯시장의 미래 전망

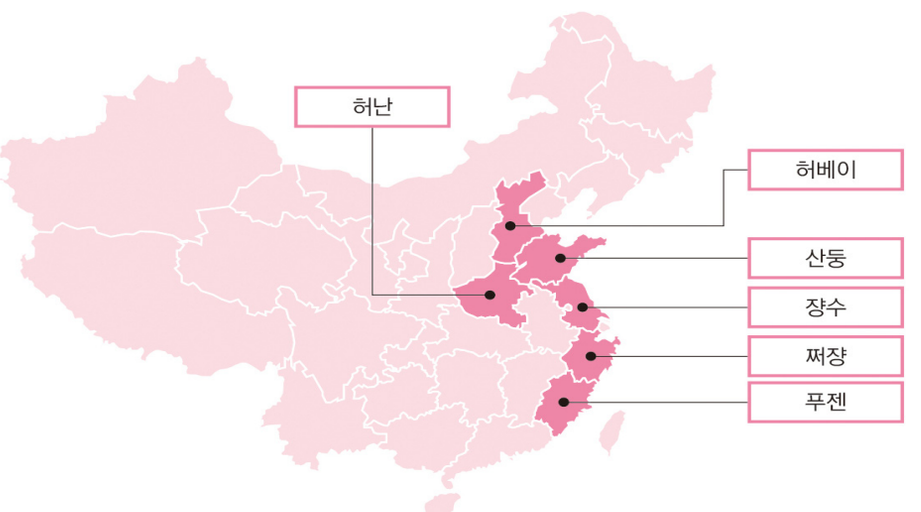
1. 중국 식용버섯 시장 발전 현황

1) 중국 새송이버섯, 표고버섯과 팽이버섯에 관한 기본 개요

가. 주요 생산단지 분포

- 중국농업부의 통계자료에 따르면, 식용버섯산업은 이미 중국 농업분야에서 중요한 지주 산업으로 발전하였고, 버섯은 식량, 면, 기름, 과일, 채소를 포함한 제6대 농산품에 속한다. 중국식용버섯협회에서 발표한 2013년 전국 식용버섯 통계에 의하면 인공 재배 식용버섯 품종에서 표고버섯의 생산량은 느타리버섯 다음으로 2위를 차지하고 있다. 식용버섯 재배지는 주로 허난(河南), 산둥(山东), 푸젠(福建), 허베이(河北), 쟝수(江苏), 저쟝(浙江)등 지역에 집중되어있다.

▌중국 식용버섯 생산기지 주요 분포▐



새송이버섯의 주요산지

푸젠성(福建省)짱쩌우시(漳州市)

- 푸젠짱저우시(福建漳州市) 식용버섯협회에서 발표한 2013년 통계데이터에 의하면, 2013년 짱저우시의 새송이버섯 생산기업은 모두 75개이고, 일일 생산량은 280톤, 연간 생산량은 10만톤에 달한다. 현재 짱저우시는 중국에서 새송이버섯 생산기업이 가장 많이 모여 있어 새송이버섯 일일 생산량이 가장 많다. 매일 200여톤의 새송이버섯을 전국 각 대도시로 배송하고 있고, 짱저우 새송이버섯 브랜드의 인지도를 높이고 있다.
- 최근 몇 년간, 짱저우시는 경쟁력을 확보한 특색산업을 집중 양성하고 있다. 현대화농업에 초점을 맞추어 관련 대기업이 농산품 정밀가공 발전을 이끌고 생산량을 높여 식용버섯 생산액이 540억 위안을 넘어섰다. 짱저우시 통계국의 자료에 따르면, 2013년 짱저우시 식용버섯산량이 28.13만 톤으로, 푸젠성 생산량의 29.3%를 차지하여 전년대비 12.3% 증가하였다.

허베이성 탕샌 (河北省唐縣)

- 허베이탕샌(河北唐县)은 중국 북방지역에서 가장 큰 새송이버섯 생산단지이다. 80년대 식용버섯을 재배하기 시작하여 20여년의 역사를 가지고 있다. 전체식용버섯 재배 면적은 1.7만묘(1묘=666.7㎡), 연간 생산량은 7만 여톤이고 그 중 새송이버섯 재배 면적이 3,000묘, 연간생산량이 2만톤에 달한다.
- 허베이탕샌은 새송이버섯 사업을 대대적으로 육성하는 동시에 관련 산업 발전도 중요시하여 제품의 부가가치를 향상시키고 있다. 2014년, 허베이농업대학과 탕현푸민 식용버섯회사(富民食用菌公司)가 오랜 기간 연구를 통해 개발한 식용버섯 음료가 정식으로 생산되었다. 이 음료는 지난 2013년에 이미 국가특허를 취득했고 "지탕(冀唐)"이름으로 브랜드를 등록하였다. 본 제품은 주로 탕샌 현지 새송이버섯, 땅콩 등을 원료로 하고 있으며 특허방식으로 채취, 자동화 생산하여 연간 6,000여톤, 7,000여만 위안 상당의 식용버섯음료를 생산할 수 있다. 이 프로젝트의 성공은 식용버섯산업의 발전과 더불어 재배 농가들의 소득 향상에도 기여할 것으로 보인다.

- 그밖에, 새송이버섯은 쓰촨성의 쥬짜이꿔우(九寨沟)와 창하이초우띠(长海草地), 칭하이, 신쟝 등 지역에서도 일부 재배되고 있다.

표고버섯 주요산지

저쟝성 칭위안샌 (浙江省慶元縣)

- 저쟝칭위안(浙江庆元)은 세계에서 처음으로 표고버섯을 인공재배한 지역이고 표고버섯의 메카로서 '중국 표고버섯 도시', '중국 표고버섯의 고향'으로 불리고 있으며, 중국에서 유일한 식용버섯 산업단지가 있는 지역이다. 칭위안 표고버섯은 가장 오래 된 역사와 최고의 생산량, 우수한 품질로 유명하고 표고버섯 업계에서 처음으로 중국 유명 공고브랜드 칭호를 수여받았다. 현재 칭위안샌에서 32개 기업, 500여 개의 제품이 '칭위안庆元香菇'브랜드 사용권을 양도 받았으며 총 80억매의 라벨이 사용되었고 중국 각 도시 및 일본, 동남아, 유럽, 미국 등 60개 지역에서 판매되고 있다. 칭위안 표고버섯은 2012년을 기준으로 역사가 800년에 달하며, 생산량은 6.2만 톤을 기록했다. 2013년 칭위안의 식용버섯 가공기업은 총 113개이고 총 매출이 11.09억 위안에 달하였다.

허베이 준화시 (河北遵化市)

- 허베이 준화시는 1994년부터 20년간 표고버섯을 재배하였고 2013년 일일 생산량이 3,000~5,000톤에 달하며 북방 최대의 식용버섯 생산단지로 성장하였다. 준화시 정부는 식용버섯 가공기업 건설에 적극적인 지원을 통해 발전을 촉진하고 있다. 2013년 시급 식용버섯 리더 기업은 10여개로 이들 기업의 산업화 경영비율과 정밀가공 비율이 각각 70%, 30%에 달하였으며, 가공을 통한 부가가치 창출을 통해 농민 소득 증가와 전반적인 산업성장이 동시에 이루어지고 있다.

허난성 시샤샌 (河南省西峡縣)

- 시샤 샹구(西峡香菇, 시샤 표고버섯)는 중화인민공화국 지역보호제품이고 천연 유기농 무농약 재배를 하고 있으며 전 과정에서 품질 관리가 이루어진다. 버섯 몸체가 풍만하고 꽉 들어차 있으며 특이한 향기와 질감이 있다. 표고버섯은 독특한 품질로 인하여 많은 소비자들이 선호하고 있으며 일본, 한국, 싱가포르 등으로 수출하고 있다.
- 2013년 표고버섯 전문 향진이 15개, 전문 마을 110개, 표준화 재배단지가 170개에 달하였고, 재배규모는 1.6억개, 생산량은 28만톤에 달하여 표고버섯 수출의 화물 집합 센터, 정보교류 센터, 가격지정 센터가 되었다.
- 시샤샌 인민정부는 식용버섯 산업화와 규모화 지원을 통해 표고버섯 생산단지를 조성하고 선도 브랜드 제작에 힘쓰고 있다.

팽이버섯 주요산지

허베이성 스쟈좡링서우샌(河北省石家庄市灵壽縣)

- 링서우샌은 1980년대부터 식용버섯 재배를 시작하였고 현재 재배면적이 600만㎡, 연간 생산량이 6만 톤에 달한다. 최근 링서우샌 정부 역시 식용버섯 기업의 규모화, 산업화, 브랜드화 발전에 많은 지원을 하고 있고, 식용버섯 관련 산업을 적극 육성하고 있다. 현재 링서우샌 식용버섯 제품은 주로 네이멍(内蒙), 산둥(山东), 광저우(广州), 베이징(北京), 탠진(天津) 등 지역에 판매되고 있다.

장쑤성 둥산취 산바오전 쉬춘(江蘇省銅山區三堡鎮徐村)

- 쉬춘에서는 10여종의 식용버섯을 재배하고 있고 연간 재배량이 1억포대를 초과하였다. 2012년 말 마을 전체의 연간 생산량이 1.5억 근에 달하여 중국 전체 생산량의 10%를, 장쑤 전성 생산량의 25%를 차지하였다. 정부에서는 현지 농가들이 팽이버섯 가공사업에 진출할 수 있도록 지원하였고, 가공기업 36개, 식용버섯 가공 자동화 생산 라인 48개를 구축하면서 연간 생산능력이 6,000만개, 생산가치가 5억 위안을 넘어섰다. 그 외에도 식용버섯 통조림, 소금절인 식용버섯, 마라 팽이버

섯, 소포장 팽이버섯 등 다양한 제품을 개발하여 '캉화(康华)'라는 단일 브랜드로 중국 10여개 성 자치 지역에 판매하고 있다.

장쑤성 랜윈강 관난샌 (江蘇省連云港灌南縣)

- 이 지역에는 이미 20여개의 팽이버섯 브랜드가 있고, 하루 팽이버섯 생산량이 200여 톤에 달하며, 연간 생산량이 7만여 톤, 연 매출이 12억 위안에 달하였다. 현지 농가들은 관련 정부부처의 지원 및 농업종합프로젝트 투자 기회를 잡아 팽이버섯 산업에 적극 참여하였다. 그들은 선진 재배기술을 적극 유입하는 동시에 식품가공 기술 등 팽이버섯과 관련된 산업을 발전시켜 많은 인스턴트 상품을 개발하였다.

2. 중국 새송이버섯, 표고버섯 및 팽이버섯 시장현황

1) 시장개요

중국 국내 새송이버섯 시장

- 2013년, 새송이버섯 공장의 하루 생산량이 1,562.85톤에 달하고, 현재의 발전추세를 보면 생산량은 지속적으로 증가할 것으로 보인다. 주요 원인은 대형 새송이버섯 공장들이 투자와 생산을 확대하고 있고, 신규로 새송이버섯 공장을 건설하는 기업이 증가하고 있기 때문이다. 그리고 팽이버섯 가격이 하락하면서 새송이버섯으로 품목을 전환하는 업체들이 늘어나고 있다.
- 건강에 대한 지속적인 관심으로 새송이버섯의 소비량 또한 매년 증가하고 있다. 비싸지 않은 가격 덕분에 가정과 외식업소에서 널리 이용하고 있다. 가정에서는 주로 신선한 새송이버섯을 구입하고 있고, 생산 기업들은 새송이버섯을 원료로 하는 포장 식품, 간이식품을 개발하기 시작하였다.

새송이버섯 수출시장

- 일본시장에서 새송이버섯 수요가 급증하면서 주로 일본으로 수출하고 있다. 일본으로 수출하는 새송이버섯은 주로 3종인데, 신선한 새송이버섯은 항공 또는 신선도를 유지하는 컨테이너를 통해 수출하고 있고, 그 밖에 소금절인 새송이버섯과 통조림 제품을 수출하고 있다. 현재 중국 식용버섯 생산규모가 증가하면서 관련 기술도 점점 발달하고 있다. 소비자들의 자연 식품에 대한 수요도 증가하고 있어 지속적으로 발전할 것으로 보인다.

중국 국내 팽이버섯 시장

- 중국식용버섯협회 통계에 따르면 중국 식용버섯 공장화 생산기업은 443개에서 2012년 788개(현재 건설하고 있는 프로젝트도 포함)로 2년에 78% 증가하였다. 식용버섯 공장화기업의 빠른 발전으로 생산량도 대폭 상승하고 있다. 2013년 공장화 기업의 팽이버섯 생산량은 약 3,000톤이다. 식용버섯 공장화로 인한 생산량 증가로 시장경쟁도 점차 치열해지고 있어, 지속적인 제품 개발을 통해 팽이버섯의 부가가치를 올리고 경쟁력을 높여야 한다. 팽이버섯은 주로 신선 팽이버섯을 중심으로 국내에서 소비되지만, 팽이버섯 시장의 경쟁과열로 인하여 많은 기업들이 점차 팽이버섯을 원료로 하는 식품을 개발하고 있다.

중국 국내 표고버섯 시장

- 2012년 중국 표고버섯 생산량은 23억 개, 생산량 180만 톤에 달하고 그중 신선 표고버섯이 70%를, 말린 표고버섯이 약 30%를 차지하였으며 생산액은 100억 위안이다. 표고버섯은 대부분 중국 국내에서 소비하고 일부만 수출하고 있다.

▌중국 새송이버섯, 팽이버섯, 표고버섯 가공기업▐

새송이버섯 재배 가공기업	팽이버섯 재배 가공기업	표고버섯 재배 가공기업
허난뤄양푸다메이 농업과학기술 유한공사 河南洛阳福达美农业科技有限公司	광둥싱허 생물과학기술 주식유한공사 广东星河生物科技股份有限公司	푸잰유시안눙 생태농업유한공사 福建尤溪安农生态农业有限公司
쟝시안위안탠화 현대농업유한공사 江西安远天华现代农业有限公司	광둥주하이뤼양쥔예유한공사 广东珠海市绿阳菌业有限公司	윈난바오산푸췬 농업과학기술유한공사 云南保山富群农业科技有限公司
쟝쑤진탄탠무 식용버섯유한공사 江苏金坛天禾食用菌有限公司	상하이쉐궈어가오룽 생물기술유한공사 上海雪国高榕生物技术有限公司	저쟝탠허식품유한공사 浙江天和食品有限公司
광둥싱허 생물과학기술 주식유한공사 广东星河生物科技股份有限公司	상하이 푸마오 식용버섯유한공사 上海福茂食用菌有限公司	쟝쑤윈타이산 식품발전유한공사 江苏云台山食品发展有限公司
상하이 쑨챠오민선구예 유한공사 上海孙桥闽申菇业有限公司	쟝쑤쑤저우화타이타이창 농업과학기술유한공사 江苏苏州华泰昌农业科技有限公司	후베이산유(쑤이저우)식품유한공사 湖北三友（随州）食品有限公司

2) 수출입 현황 및 수입제품의 우세

〈식용버섯〉

- 중국 식용버섯의 주요 수입 국가는 한국, 일본 등으로, 2013년 수입량은 139.1톤으로 주요 품목은 팽이버섯과 송이버섯이다.
- 해관 데이터 통계에 따르면, 2013년 중국에서 수출한 신선 또는 냉동 식용버섯은 약 4.4만 톤이고 주로 말레이시아, 미국, 태국, 한국과 일본에 수출하였으며, 5개 나라로의 수출량이 전체의 75.8%를 차지하고 있다.

〈말린 버섯〉

- 2013년 중국에서 수입한 말린 버섯은 약 50톤이고 주로 일본과 한국에서 수입하였다. 2013년 신선 또는 냉장 표고버섯을 한국에서 수입한 적은 없으며, 대만에서 234kg 수입하였다. 한국에서는 주로 팽이버섯을 수입하고 있는데, 한국은 최고의

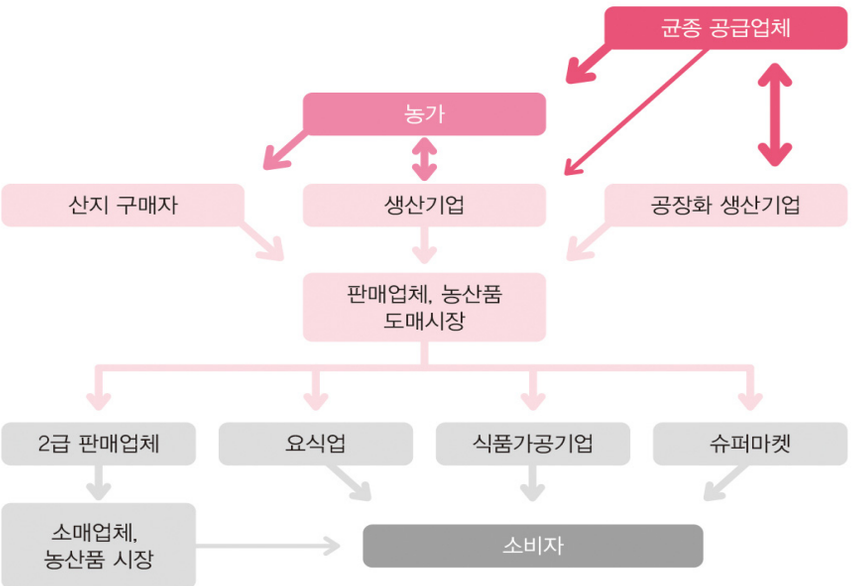
현대화시설과 규모화 생산방식으로 팽이버섯을 재배하고 있어 좋은 품질 및 가격경쟁력을 가지고 있다.

- 2013년 말린 식용버섯 수출량은 7.9만 톤이고 주로 베트남, 홍콩, 태국, 말레이시아와 일본에 수출하였다.

3) 중국 식용버섯 공급체인 분석

- 식용버섯의 주요 생산방식은 '가내 수공업' 방식이다. 그러나 재배농가의 능력과 재배 조건이 달라 생산량과 품질이 다양하다. 게다가 공급에 계절적 제한이 있고 판매채널도 한정되어 재배지 주변에서만 판매 가능하여 시장 경쟁력이 낮다.
- 또 하나의 생산방식은 '회사 + 농가' 생산방식이다. 기업이 농가에 버섯종과 배양기술을 제공하고 농가와 협의한 가격에 따라 구매한 후 제품의 최종판매를 책임진다. 농가는 식용버섯 재배를 책임지며 협의 가격으로 기업에 판매한다. 상기 모델은 분업화를 통해 생산효율을 높일 수 있는 장점이 있지만, 품질이 일정하지 않고 공급에서 계절적 제약이 있으며, 생산 표준 및 제품 품질 통제 수준이 시장 요구에 부합되지 않는다는 단점이 있다.
- 세 번째 생산방식은 '공장화' 생산방식이다. 공업기술 및 생물 및 공업기술을 이용하여 햇빛, 온도, 습도, 공기 등 환경요인을 제어하고 자동화 생산을 통하여 1년 내내 표준화된 버섯을 대규모로 재배할 수 있다. 공장화는 지역과 계절적 한계를 극복하여 언제든지 안정적으로 고품질 제품의 생산이 가능하므로, 높은 생산 효율 및 식품 안전을 보장할 수 있다.

▌중국 식용버섯시장 공급체인 분석▐



4) 식용버섯의 주요 판매 모델

- 현재 중국 식용버섯의 판매는 다음 두 가지 방식이다. 첫 번째는 중개판매로 중개판매업체가 직접 생산업체에서 구매하여 농산품 도매시장에 판매하는 방식이다. 두 번째는 직접 판매 방식이고, 생산업체가 직접 음식점, 식품가공기업, 슈퍼마켓, 전통 농산품 시장을 통하여 최종 소비자에게 판매하는 방식이다.

중개판매 모델

- 생산업체(버섯 구매인, 일반 생산기업과 공장화 생산기업을 포함)는 제품을 중개업체에 판매하고 중개업체가 농산품 도매시장에서 판매하는 모델로 현재 식용버섯의 주요한 거래방법이다.
- 주요 장점 : 단일한 생산 농가나 공장이 생산하는 제품의 종류는 제한되어 최종 소비자의 다양한 수요를 만족시킬 수 없지만, 판매상+농업도매시장 모델은 이런 모순을 해결할 수 있다. 중개업체는 많은 생산업체에서 다양한 제품을 구매하여 시장 확장에 유리하며, 소비자의 니즈에 맞는 다양한 버섯 공급이 가능하다.

직접 판매 모델

- 버섯 생산업체가 직접 음식점, 식품가공기업, 슈퍼마켓 등 최종 판매채널을 통하여 소비자 개인에게 제품을 판매하는 방식이다. 그러나 이러한 직접 판매 방식은 일종의 보충 판매 수단으로 볼 수 있다.

3. 중국 버섯 시장의 주요 추진 및 한계요인

1) 주요 추진요인

식용버섯의 공장화 생산모델의 보급과 발전

- 생산 방식이 공장화되면서 위생적인 생산이 가능하고 품질이 균일한 버섯재배가 가능하게 되었다. 또한 지속적으로 높은 생산량을 유지할 수 있게 되었다.

품질감독제어 시스템을 구축하여 제품품질을 제고

- 공장화 방식으로 생산한 식용버섯은 안전과 품질 보장 외에 무공해 제품이라는 장점이 있다. 브랜드 구축이 비교적 쉽고 위생 및 안전사고 발생 시 식품 공급업체의 역추적 제도를 통하여 소비자의 권익을 보호하는 데에도 유리하다.

소비자의 건강인식의 지속적 제고, 천연건강식자재 수요가 끊임없는 증가

- 현대인의 빠른 라이프 스타일은 과학적인 식습관과 균형 잡힌 식단을 요구하고 있어 풍부한 영양성분을 함유한 버섯류에 대한 선호도가 점차 높아지고 있다. 현재 지속적인 수요 증가에 따라 버섯을 활용한 신제품들이 등장하고 있는데, 그 예로 버섯라면 등이 있다.

요식업의 성장이 식용버섯 산업 발전을 추진

- 가처분 소득 증가로 외식횟수가 점차 증가하고 있다. 2013년 중국 외식업의 소매 판매총액은 25,392억 위안으로 전년 동기 대비 9% 성장하였다.
  요식업은 버섯의 주요 판매 채널이며 수요량도 매년 증가하고 있다. 특히 식용버섯은 최근 증가하고 있는 채식 전문 음식점에서도 주요한 식자재로 쓰이고 있다.

2) 발전 제약 요인

병충해의 영향

- 식용버섯은 인공재배과정에서 관리가 소홀할 경우 세버섯감염과 병충해가 쉽게 발생한다. 병충해는 전염성과 비전염성 병해(생리병해)로 나뉜다. 전염성 병해는 병원, 진버섯, 세버섯, 선충 등 미생물의 침습으로 발생하고 비전염성 병해는 환경조건이 맞지 않아 발생하는데, 예를 들면 온도가 너무 높거나 너무 낮은 경우, 습도가 너무 높거나 낮은 경우, 산성이 맞지 않고 이산화탄소와 기타 유독기체 및 화학물질에 의한 중독으로 병해가 발생한다.

원재료 영향

- 버섯 재배 시 면화씨껍질, 톱밥, 쌀겨, 보릿겨 등 농작물 부산품을 사용하여 버섯 성장에 필요한 영양을 공급한다. 그러나 농작물 부산품도 기후와 계절 등의 영향을 받아 품질이 안정적이지 않으면 버섯의 영양성분 흡수정도에 영향을 주며 더 나아가 제품의 품질과 생산량에도 영향을 미친다.

중국 식용버섯업계의 산업화 수준이 낮음

- 중국 식용버섯업계의 산업화 수준과 기계화 비율이 낮아 생산효율이 높지 않다. 게다가 고품질 식용버섯의 버섯종 공급과 생산, 연구개발 기술과 경험이 부족하여 제품이 비교적 단순하다. 신선한 식용버섯을 주 소비형식으로 하고 있으며 다른 형식의 제품이 상대적으로 적다.

4. 중국 버섯 시장의 미래 전망

식용 버섯의 1인 소비가 선진국보다 낮아 미래 발전 잠재력이 큼

- 중국 식용버섯 산업을 대대적으로 발전시키는 것은 현대 농업에서 중요한 부분이고, 최근 그 성장도 빠른 편이다. 통계에 의하면, 2012년 중국 식용버섯 총 생산량은 세계 총 생산량의 70%에 달하는 2,828만 톤으로, 세계 최대 식용버섯 생산대국이다. 하지만 버섯 소비는 인구당 0.2kg에 불과하여 선진국가의 1/10에도 못 미치기 때문에, 잠재적인 미래발전 가능성이 높다고 볼 수 있다.

정부가 농업의 현대화발전을 지원하여 식용버섯사업 발전을 이끌 것

- 2014년 1월 19일 중국 정부가 발표한 중앙1호 문건〈농촌 전체개혁을 빠르고 깊게 진행하여 농업현대화 추진하는 것에 관한 의견〉에서는 생산지의 정성이 더해지는 전통 경작방식과 현대 물질 및 기술 장비를 결합하여 생산량을 높이고 자원생태 순환이용을 실현해야 한다고 하였다.
- 중국정부는 시장자원의 재분배 기능과 고품질 안전 농산품 발전을 적극 지원하겠다고 밝혔다.

현대화 물류산업으로 발전

- 물류산업은 주로 산지에 대형 현대화 농산품 창고물류 시설을 건설하고 냉동보관 물류시스템을 갖추며 소형농산품 수집시장과 집배센터의 건설을 지원한다. 특히 식용버섯은 신선도 유지에 관한 요구가 높은데, 국가에서 신선농산품 물류 건설을 지원하여 생산회사의 창고, 운수, 물류의 형성에 강력한 힘을 보태고 있다.

지속적인 새 품종 개발과 혁신을 통한 녹색무공해 제품 보급

- 지방정부는 중국 식용버섯재배가공기업의 창조적 경영을 지원하고 새 품종 재배, 녹색농업생물제품을 보급하여 생물농업 발전을 추진하고 있다. 소비자 소득 증가로 식자재, 녹색무공해 및 고품질 녹색무공해제품 수요가 급증하고 있어 시장이 끊임없이 성장할 것으로 보인다.

aT get (Global Export Trends) 중국 편 2014 C-03

중국 딸기, 계육부산물 및 버섯 시장현황

• **보고서 기획 및 작성**
- 한국농수산식품유통공사 식품수출정보팀
- 상하이 aT센터, Euromonitor International

발 행 일 : 2014. 11.
발 행 처 : 한국농수산식품유통공사
137-787, 서울특별시 서초구 강남대로 27 aT센터
02) 6300-1119 http://www.aT.or.kr
자료문의 : aT 농수산식품기업지원센터 식품수출정보팀
02) 6300-1408

○ 「aT get」은 농식품수출과 관련한 이슈를 외부전문기관에 의뢰하여 분석·정리한 자료입니다.
○ 본 자료는 한국농수산식품유통공사 농수산식품수출지원정보사이트 wwww.kati.net에서도 보실 수 있습니다.
○ 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산식품유통공사의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
○ 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용하실 수 있으나 무단전재, 복사는 법에 저촉됩니다.