

### 3. 일본, 식물성 유산균에 대한 관심 증가

도쿄지사

#### 주요내용

##### ▶ 식물성 유산균 식품에 관심 증가

- 최근 쌀, 보리 등 식물로부터 유산균을 배합한 식물성 유산균 식품에 대한 관심이 일본 내에서 점차 높아지고 있다. 기존에는 치즈 등 유제품 중심의 유산균이 일반적이었지만, 최근 일본의 건강·미용·식품의 소비트렌드를 반영하듯, 식물성 유산균을 활용한 가공식품이 등장하고 있는 추세이다.
- 샷포로홀딩스 산하의 한 미소(일본식 된장) 제조사에서는 식물성 유산균(SBL88)을 기존 미소상품에 결합한 상품인 미소시루용 생미소 「미소시루로 유산균」(500g, 486엔)를 출시하였으며, 음료업체인 카고메에서 ‘카고메 라브레’라는 식물성 유산균을 개발했다. 이는 요구르트에 포함된 동물성 유산균은 대부분 위에서 생존 불가능하나, 식물성 유산균은 80%가 장까지 생존하여 도착한다는 점에 착안하여 개발되었다.
- 관서지역 중심 외식체인점을 운영하는 야마토구시플래닝(오사카시 소재)은 간장 등 일본의 전통적인 발효조미료를 고집하는 일식점 「麴(こうじ)と酒 一献三菜 (누룩과 술, 술한잔에 세가지 안주)」을 개업 하는 등 외식업계에도 식물성 유산균 트렌드가 접목되고 있는 상황이다.

#### ▶ 신슈이치미소(주)의 미소시루로 유산균



#### ▶ 카고메의 식물성 유산균 라브레



##### ▶ 주요 식품

- 식물성유산균 식품
  - 쓰케모노(일본), 김치(한국), 자사이(중국), 사워크라우트(독일, 양배추김치), 피클
  - 대두제품 : 쇼유, 미소, 낫토
  - 유산균을 포함한 술 : 아마자케(甘酒), 니혼슈(日本酒) 중 탁주(濁酒), 와인, 막걸리
  - 시오코우지(塩麴) : 소금누룩
- 동물성유산균 식품 : 요구르트, 유산균음료, 발효버터, 네츄럴치즈 등

\* 참고자료 : 일본농업신문(2017.8.15.), 카고메 공식 사이트 등

## 시사점

- 일본은 고령화·저출산화, 여성 사회진출 확대 등의 사회적 변화로 인해 건강, 미용, 간편 등의 키워드가 주요 식품 소비트렌드로 정착되어 가고 있다.
- 최근에는 기존의 건강·기능성 요소에 식물성 유산균 등이 고려된 상품이 출시되고 있으며, 최근 트렌드를 감안할 때 한국의 식물성유산균 제품인 김치, 막걸리 등의 소비 확대 가능성이 높기 때문에 다양한 홍보전략이 필요하다.

## 주요내용

## ▶ 일본의 과일 소비동향 및 특징

- 일본의 전체 과일 소비량 중 국산과일은 40%, 수입과일은 60%를 차지한다. 후생노동성 ‘국민건강·영양조사’에 따르면 2010년 이후 일본인의 과일소비는 정체되어 있는 상황이다.
- 특히 신선과일은 일본에서 식사의 일부보다는 기호식품의 성격을 띠고 껍질이나 씨를 제거하는 것이 번거롭기 때문에 소비량이 계속해서 감소하고 있다. 다만 수입과일을 중심으로 한 가공식품(통조림, 잼 등)의 소비는 증가하고 있다.
- 세대별로는 과일을 소비하지 않는 젊은 세대에 비해 중노년층이 건강관리를 위해서 의식적으로 과일을 섭취하는 경향이 있다.
- 또한 소비자의 수요와 과일의 효능 및 기능이 일치하였을 때 소비가 확대되는 경향이 있는데, 바나나의 지방연소, 신진대사 촉진, 변비해소 등의 효과가 알려지면서 ‘아침 바나나 다이어트’가 유행하기도 했다.

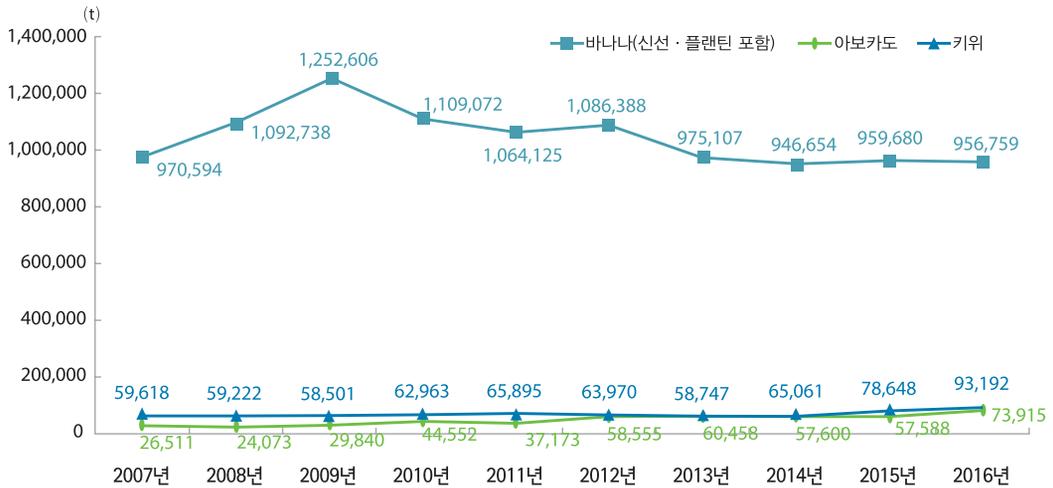
## ▶ 일본 주요 수입과일 동향

- 바나나
  - 수입량은 100만톤 전후에 달하며, 2008~2009년 바나나 다이어트 붐으로 수입과일 중 단연 압도적으로 수입량이 증가하였고, 이후로도 안정적인 수요를 유지하고 있다.
  - 필리핀산이 약 80%를 차지하며 연중 수입되고 있다.
- 키위
  - 2014년까지 6만톤 전후였으나 2015년 이후에는 단맛이 강한 품종의 유입으로 수요가 확대되고 있으며 2016년에는 9만톤을 초과하였다.
  - 뉴질랜드산이 약 95%를 차지하고 있으며, 단경기에는 칠레산이나 미국산이 조달되고 있다.
- 아보카도
  - 수입량은 2012년 약 6만톤에서 2016년에는 처음으로 7만톤을 상회하며 점진적으로 증가되고 있다.
  - 수입량 전체의 90% 이상을 멕시코산이 연중 유통되고 있으며, 여름철을 중심으로 미국산, 가을과 겨울에 걸쳐서는 뉴질랜드산이 유통된다.

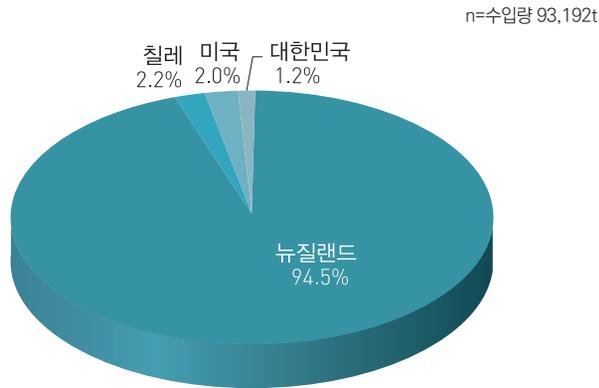
## ▶ 대일본 수출품목 키위의 향후 시장 전망

- 일본에서 유통되고 있는 수입 키위의 대부분은 뉴질랜드산으로, 단맛과 신맛의 균형이 좋고 비타민C가 풍부하며 과육이 녹색인 ‘헤이워드’가 여성의 지지를 얻고 있다.
- 키위의 세계적인 생산, 판매회사로 알려진 제스프리사에 따르면 신제품 ‘썬 골드’는 일본 소비자의 기호에 맞춰 뉴질랜드의 계약농원에서 10년 이상 품종개량을 한 것으로 영양가뿐만 아니라 일본에서 선호하는 단맛을 강화하였다.

### I 바나나·키위·아보카도 수입량 추이 I



### I 2016년 키위 국가별 수입 비율 I



\* 출처 : 재무성 무역통계

\* 참고자료

- 아노경제연구소 수입과일 관련 자료
- 일본 재무성 무역통계

## 시사점

- 일본인은 신선과일을 주로 건강유지를 위해 섭취하므로 대일 수출 확대를 위해서는 과일의 효능 및 효과를 객관적인 데이터로 입증하며 화제와 이슈를 만들 필요가 있다.
- 또한, 단맛을 선호하는 일본인 소비자 입맛을 공략할 수 있도록 품종개량, 맞춤형 수출농가 확대가 필요하다.