



# Vietnam

하노이지사

## 가격이 폭락한 수박, 면 개발로 판로개척



### 수출길 막히자 신제품 개발에 박차

베트남 상무무역부에 따르면 베트남 수박수출 주요 국가는 중국, 쿠웨이트, 아랍에미리트, 홍콩 순이다. 2019년 베트남 수박 재배량은 9백만 톤에 육박했는데, 그중 3백만 톤가량이 중국으로 수출된 것으로 나타났다. 내수시장에서 2만~2만5천 VND/kg(약 1,250원)에 판매되던 수박은 최근 코로나19에 의한 수출중단으로 가격이 폭락해 현재는 1/3 수준인 8천VND/kg에 거래되고 있다.

중국의 경우 일부 국경지역에서 의료품, 자재 등의 제품 수출입은 재개되었으나 농식품은 여전히 정식 수출통관이 되지 않고 있다. 베트남 수박 최대 수출국인 중국과의 무역중지로 인해 폭락한 수박 시장가를 회복하기 위해 베트남 정부, 현지 급식업체, 기업, 대형마트 등에서 수박을 대량으로 구매해

시장가 회복을 도모하고 있으며, 농식품 가공기업들이 베트남 정부의 지원 하에 값이 싸진 제철과일을 활용한 신제품 개발에 몰두하고 있다.

### 주잉아잉식품회사(TNHH XNX Duy Anh), 수박 면 개발

베트남 남부 호치민시(Ho Chi Minh)에 위치한 주잉아잉식품회사(TNHH XNX Duy Anh)에 따르면 과거 베트남 농산물을 활용하여 빵, 모찌, 피자 등을 개발하여 판매 및 수출한 전력을 바탕으로, 수박을 활용한 새로운 제품을 만드는 것에 착수해 성공했다고 밝히고 있다.

이 회사는 5톤가량의 수박으로 실험을 거듭해 수박 면 개발에 성공했으며 현재 1만2천 VND(약 6백원)/통에 판매 중이다. 주잉아잉식품회사(TNHH XNX Duy Anh)의 대표인 레주이도



| 수박면 건조 |

안(Le Duy Toan)에 따르면 향, 굵기를 일정하게 뽑아내기 위해 수박의 액즙을 짜서 4시간 정도 말린 후, 주황색이 되었을 때 일반적으로 알고 있는 수박의 색과는 다른 면이 만들어지고 있다.

이러한 수박 면의 특징은 수박의 즙이 100%로 활용되어 착향료, 인공색소 등의 합성재료가 첨가되어 있지 않아 건강에 좋으며, 주원료가 밀가루 대신 쌀가루(함량 2~30%)이기 때문에 식감 및 향이 일반 면에 비해 더 좋고 다이어트에도 큰 도움이 된다는 점이다.

베트남의 주 소비연령층은 10~30대로 현재 베트남 인구의 68%를 차지하고 있으며 단순 도·소매시장, 유통매장에서 물건을 구입하는 비율보다 Facebook, Instagram, Google 등 다양한 인터넷 플랫폼에서 정보를 얻고 구매를 하는 비율이 4배 이상 높다는 시장조사 결과에 맞추어 현재 베트남에서 공급되고 있는 수박 면도 위와 같은 인터넷 플랫폼을 활용하여 판매가 급속도로 증가하고 있다.

베트남 제철과일 재배 농가를 지원하기 위해 출시된 수박 면은 현재 우리나라와도 수출계약을 맺어 통관절차를 준비 중이며 수박 라면, 수박 당면, 수박 라이스페이퍼 등 다양한 상품이 추가 개발되어 출시를 기다리고 있다. 수박 출시시기가 음력 2월~9월에 한정되어 있어, 그 외 기간에는 복숭아 등 다양한 제철과일을 활용해 수출품목을 다양화 할 것으로 알려진다.



**한국 과일의 프리미엄  
이미지 살린 가공식품 개발**

베트남에서 용과, 수박과 같은 과일을 활용하여 만든 면이 큰 인기를 끌고 있다. 수박 면뿐만 아니라 용과를 활용한 빵이나 용과 피자·말린 과자 등 과일 가공식품이 최고의 인기 간식 중 하나로 떠오르고 있다. 베트남의 경우 한국과실에 대한 인지도가 상당히 높으며 프리미엄급으로 인식되고 있어, 현재 수출 검역협정이 맺어져 있지 않은 품목(복숭아, 파프리카, 한라봉 등)을 활용하여 가공식품을 개발한다면, 향후 베트남에서 큰 호응이 있을 것으로 전망된다.