



China

상하이지사

통조림 제품 대국(大國), 중국

중국식품업 발전의 산증인, 통조림

통조림은 중국인들에게 남다른 의미가 있는 제품이다. 인구가 많은 중국에서는 수많은 사람들의 허기를 달래주던 중요한 식량 가운데 하나였을 뿐 아니라 70년간 급성장을 이룬 중국 식품산업의 대표적인 효자상품이기 때문이다. 신중국 건립 이후 70년의 변화를 겪은 중국에서 통조림 제조업계는 기술력과 유통체계, 시장점유율 여러 가지 측면에서 큰 발전을 이룩한 만큼 일정한 품질과 식품안전성을 보장하며 세계적으로 인정받는 통조림 수출국의 위상을 자랑하고 있다.

식품의 저장기간을 연장하기 위해 인류는 훈제(烟薰)·햇빛 건조(日晒)·염장(盐腌) 등 많은 방법을 연구해왔는데, 통조림 기술은 근대 이후에 개발된 방식 중 하나다. 1893년 중국 남월(南粤) 지역을 통해 중국 최초로 통조림 제조기법이 유입된 이후, 광주 광모향통조림공장(广州广茂香罐头厂)에서 떼우츠링위(豆豉鲮鱼)*를 출시하기 시작했다. 이후 중국 경제의 급속한 발전과 중국 국민생활수준의 상승에 따라 통조림도 환골탈태(脱胎换骨)를 거듭하게 되었다. 1950년대에는 수출과 군수전용 사치품으로 여겨졌지만 지금은 일반 가정의 식탁 위에서 자주 볼 수 있는 단골손님이 된 것만 보아도 변화의 양상을 한눈에 알 수 있다.

* 남월[南粤]: 지금의 광둥성(廣東省)과 광서성(廣西省) 일대를 말함

* 떼우츠링위(豆豉鲮鱼): 황어에 검은 콩을 추가하여 간장과 기타 조미료에 담근 통조림

세계로 뻗어나가는 중국 통조림

1930년에 출시한 브랜드 '매린(梅林)'은 석고문(石库门:상하이의 옛 건축양식)의 작은 작업장(小作坊)에서부터 시작되었다. 1957년, 체코전문가들은 매린(梅林)에서 처음으로 중국인에게 햄 통조림 제조법을 전수해 주었고 이때부터 이른바 유럽형 통조림이 중국에서 생산되어 세계 여러 나라로 수출되었다. 1959년 중국 통조림 생산량은 16만 톤이었으며 이 중 수출량은 8만2천 톤으로 총 생산량의 51%를 차지하였다. 개혁개방 후 중국 통조림업체의 생산 공정 및 설비가 대폭 개선되면서 통조림 식품산업이 급성장했다. 최근 자료에 따르면 2019년 1월~7월 중국 통조림 생산량은 518만 톤으로 전년 동기대비 1.9% 늘었고, 비교적 규모가 큰 통조림 제조기업의 경우 주력 사업의 수입이 전년 동기대비 5.8% 증가한 731억 1천만 위안(약 12조 1천억 원)이며 이 중에서 이윤은 40억 6천 위안(약 6천 8백억 원)으로 27.3% 증가되었다.

현재 중국은 전 세계 최대 통조림 생산국이며 최대 통조림 수출국이다. 화경산업연구원(华经产业研究院)에서 발표한 데이터에 따르면 전 세계 통조림 식품의 연간 총 생산량은 약 5천만 톤에 달하고 2,500여 종의 제품이 쏟아져 나오고 있다. 이 가운데 중국의 죽순(芦笋)과 굴 통조림은 세계 통조림 수출량의 70%와 80%를 차지한다. 해관통계에 따르면 2019년 1~7월까지 중국 버섯 통조림 수출량은 14만 6,200 톤으로 전년보다 2% 증가했으며 수출금액은 4억 7,500달러(약 787억 원)로 45.5% 증가했다.

| 떼우츠링위(豆豉鲮鱼) |



| 매린(梅林)의 통조림 제품 |



지역마다 통조림 종류도 제각각

화경산업연구원(华经产业研究院)에 따르면 2018년 말까지 중국에서 통조림 생산허가를 받은 기업은 총 2,170개이다. 산동성, 절강성, 복건성, 허베이성, 절강성, 장쑤성, 료닝성과 광둥성에서 생산허가증을 취득한 기업 수는 100개 이상이며 이 중 산동성은 415개로 가장 큰 점유율을 보이고 있다. 또한 중국의 통조림은 지역 자원 및 가공 이점의 영향을 받아 원료별 통조림의 지역별 분포 특징이 뚜렷하게 나타난다. 원료 공급지를 기준으로 통조림 산업 분포가 이미 가시화되었다. ①어류 통조림(광둥, 복건, 절강, 료닝 등 연해지역) ②감귤 통조림(절강, 호남) ③육류 통조림(복건, 사천, 상해) ④복숭아 통조림(허북) ⑤버섯, 루순(芦笋) 통조림(복건, 산둥, 운남) ⑥케첩(신강) ⑦죽순 통조림(절강, 복건, 강서) 등이 주요 산지이며 운남덕화(云南德和)는 이미 햄, 소고기, 운남 야채(云南烧菜), 야생균, 운남식 파이, 신선제품(돼지고기, 과일) 등 10가지 시리즈를 개발하였고 100여 개 상품 종류가 있다.

공급환경은 취약하지만 새로운 수요 확대

통조림 제조 산업의 전체 사이즈가 크고 식품산업 가운데 우위를 점하고 있기 때문인지, 중국의 통조림산업은 유독

지역화된 구조가 갈수록 뚜렷해지고 있다. 하지만 생산업체의 수가 워낙 많은 데다 각 업체의 생산규모는 상대적으로 작으며 동질화 경쟁이 심해, 선도업체의 규모가 세계 유명 브랜드를 따라잡지 못하고 있다. 게다가 중국 통조림 수출은 OEM 생산비율이 높고 내수시장의 대다수 제품은 브랜드 홍보가 제대로 되어 있지 않아 소비자의 선택지는 몇 개의 브랜드에 국한되어 있다.

다만, 식품산업과 유통에 변화의 바람이 불고 있으며 젊은 세대의 라이프 스타일과 소비문화가 크게 달라지고 있어 통조림업계도 새로운 수요 창출의 기회를 엿보고 있는 상황이다. 소비자들이 간편식을 선호하며 레저문화가 발달하고 있어 주방시장, 배낭시장, 트렁크시장 등 다양한 환경에 적합한 통조림 제품이 요구될 것으로 예측되고 있다.

더블 수요에 밝은 미래 전망

“200년 전 발명된 통조림 기술은 식품보관기술의 진화와 변모 속에서도 강력한 생명력과 발전을 유지하고 있다”는 중국통조림공업협회 이사장 차장전(中国罐头工业协会理事长 查长全)의 말처럼, 중국 소비자들의 경제력 향상과 더불어 통조림 제품이 간편하고 안전하며 영양보존율도 높다는 인식 덕분에 더욱 더 많은 소비자들의 환영을 받고 있다. 중

| 중국 지역별 주요 통조림 제품 |

 어류 통조림  떠우츠링위 (金獎豆豉魚) • 판매가: RMB 15.80 [한화 2,700원]/227g • 산지: 광둥	 감귤 통조림  단귤 통조림 (橘子罐頭) • 판매가: RMB 28.90 [한화 4,800원]/312g*6 • 산지: 절강성 닝보	 육류 통조림  메이린햄 (梅林午餐肉罐頭) • 판매가: RMB 23.40 [한화 4,000원]/198g*2 • 산지: 상해	 복숭아 통조림  짜마관 복숭아 통조림 (芝麻官黃桃罐頭) • 판매가: RMB 45.00 [한화 7,500원]/425g*6 • 산지: 허북성
 버섯, 루순(芦笋) 통조림  산둥 신선루순 통조림 (山东特产新鲜芦笋) • 판매가: RMB 75.00 [한화 13,000원]/530g*4 • 산지: 산둥	 케첩  샤오추 케첩 (笑厨番茄酱) • 판매가: RMB 29.80 [한화 5,000원]/30g*30포 • 산지: 신강	 죽순 통조림  닝보특산 기름 뚝 죽순 (建峰油焖笋罐頭) • 판매가: RMB 47.50 [한화 7,900원]/280g • 산지: 절강성 닝보	



국 내 수요가 해마다 늘고 있을 뿐더러 외국에서도 잘 팔리는 중국 통조림은 국내외 시장의 더블 수요에 힘입어 밝은 전망을 보인다.

중국의 통조림 생산량은 1위이지만 자국 내 소비시장은 아직 크지 않다. 1인당 통조림 연간 소비량이 유럽은 54kg, 미국은 90kg나 되지만 중국은 연간 8kg에 불과하다. 그러나 이는 아직 소비 성장의 공간이 많이 남아 있다는 긍정요인으로 해석할 수 있는 측면이다. 중국 질병예방공제센터의 '영양과 건강소' (中国疾病预防控制中心营养与健康所) 정강강 소장은 "중국 성인의 과일과 채소 섭취량은 아직 중국 영양학회에서 권장하는 수치에 도달하지 못하고 있다. 시골 주민의 신선아채 하루 섭취량은 269g으로 추천량의 절반이며, 과일섭취량은 단 40.7g으로 추천량 200g보다 훨씬 낮다. 특히 겨울에 서남지역의 주민들은 신선과일을 먹을 수 없기 때문에 통조림 식품으로 보충하는 것이 효과적이다"라고 권장한다. 맛있고 영양가가 풍부하며 안전하고 편리한 식품에 대한 중국 소비자들의 니즈가 나날이 증가됨에 따라, 통조림 제품은 이런 소비 수요를 만족시키고 광범위하게 발전할 수 있을 것으로 보인다.

Key Point

중국의 통조림 사랑은 계속된다

중국은 오랜 통조림 생산과 수출의 역사를 지닌 일명 통조림 대국이다. 통조림의 종류도 한국과 비교하면 매우 다양하며 유명한 글로벌 브랜드의 OEM 생산을 맡아 수출하기도 한다. 중국의 광활한 지리적 특징도 통조림 발전에 한몫하는데, 이전에는 중국 내륙지방까지 과일과 채소가 신선한 상태로 닿기 어려워 통조림 유통이 보편적으로 발달한 것이다. 물류의 발달로 이제는 지리적 한계가 많이 극복되었지만 통조림에 익숙해진 중국에서 통조림의 성장공간은 여전히 많을 것으로 기대된다.

또한 바쁜 현대인의 간편식 선호 추세와 아웃도어 라이프의 성장에 따라 더욱 많은 이들이 통조림 제품을 찾을 가능성이 높아졌다. 통조림 대국 중국이지만 한국의 참치 통조림은 중국에서 환영받는 제품이다. 청정지역인 한국의 바다가 원산지라는 것만으로도 차별성을 가지고 있어서이다. 중국인에게 오랜 시간 친숙한 '식탁의 단골손님'으로 자리잡아온 통조림은 유통기한도 길고 유통도 간편하여 수출업체들도 반기는 제품이다. 한국제품이라는 경쟁우위를 가지고 통조림 대국 중국을 겨냥한 새로운 유망품목을 기대해볼 수 있을 것이다.