

유럽 로컬푸드 소비의 중심 네덜란드 - 새송이버섯 시장

유럽 버섯 생산의 중요한 축, 네덜란드

유엔식량농업기구(FAO)의 최근 자료에 따르면, 네덜란드는 매년 25만 톤 이상의 버섯을 생산하는 유럽 최대의 버섯 생산국이다. 네덜란드 버섯 생산율은 유럽 전체 생산량의 20% 비중을 차지할 정도로 유럽 버섯 생산의 중요한 축이라 볼 수 있으며 주요 수요는 양송이버섯에 집중되어 있다.

새송이버섯 포함 외국 버섯 수요 증가에 따른 현지 재배 시도

한편 코로나 팬데믹을 거치며 소비자들은 건강과 환경에 대한 관심이 증가함에 따라 대체육, 채식 기반의 식재료를 소비하려는 경향이 늘고 있다. 그중 버섯류는 식물성 미가공 대체육 식품으로 떠오르고 있으며 새송이버섯 등 고기류 식감을 가진 새로운 버섯에 대한 선호도가 높아져 최근 5년 사이 네덜란드에도 외국 버섯(exotic mushroom)¹에 대한 수요가 급증하고 있다. 과거 외국 버섯류는 수요가 많지 않아 대부분 수입에 의존해왔으나 최근 외국 버섯에 대한 수요가 증가함에 따라 네덜란드 현지에서는 재배 농가가 많아지고 있다.

1 양송이버섯 제외, 한국이나 중국에서 재배되고 네덜란드로 수입되었던 버섯을 칭하며, 예시로 새송이버섯(King oyster mushroom), 팽이버섯(Enoki mushroom), 표고버섯(Shiitake mushroom)을 들 수 있음. HS CODE 070959로 적용 가능

네덜란드 현지 버섯 생산업체 관계자에 따르면, “현지에서 생산하는 버섯 물량의 증가는 유럽 내 확산되는 외국 버섯에 대한 수요 증가세를 기반으로 하고 있다”며 “현지 소비자들의 지속가능성에 대한 관심 증가로 신선한 로컬 생산 농식품을 선호하는 경향이 주요 원인이라 할 수 있다”고 말했다.

이에 따라 과거 새송이버섯을 수입하던 네덜란드 업체들이 역외 공급량을 줄이고 자체 재배 시설 등 생산 체계를 갖추며 수입의존도를 낮추고 있다. 한 네덜란드 현지 버섯 생산·수출업체 관계자에 따르면, 현재 한국의 재배기술인 병 재배기술을 활용하여 자체적으로 새송이버섯 재배를 하고 있으며, 이를 통해 주당 대략 6,000kg이 넘는 양을 재배하고 있다고 전했다. 또한 최근에는 네덜란드 대형 유통 업체에도 납품하기 시작하면서 시장을 점차 확대해 나가고 있다.



Albert Heijn 마트 판매 새송이버섯

가격 2.49€
중량 140g

자료 <https://www.ah.nl/>



Jumbo 마트 판매 새송이버섯

가격 2.49€
중량 140g

자료 <https://www.jumbo.com/>



새송이버섯 포함 볶음 채소

가격 1.89€
중량 250g

자료 <https://www.ah.nl/>



리조또용 모듬 버섯

가격 2.99€
중량 200g

자료 <https://www.ah.nl/>



업체 관계자와의 인터뷰에 따르면, 수입산 새송이버섯과 네덜란드산 새송이버섯의 큰 차이점은 우선 생산하는 방법과 그 품질에 있다고 전한다. 일반적으로 아시아 지역 수입산에 비해 현지 재배산은 100% 유기농임을 내세우고 있다. 게다가 수입산의 경우 운송과정에서 냉장, 냉동 컨테이너에 장기간 보관되어야 하기 때문에 신선도 측면에서도 현지 생산제품의 경쟁력이 높은 상황이다.

증가하는 수요에 따라 업계에서는 새송이버섯의 크기, 모양 또한 고객의 수요에 맞게 맞춤형하여 재배하고 있다. 또한 재배 과정에 있어서도 순환 경제의 중요성을 고려해 살충제를 전혀 사용하지 않는 등 친환경, 유기농 제품 생산에 주력하고 있다.

네덜란드 내 버섯 생산업체들은 대부분 네덜란드 남부에 분포하고 있으며, 주요 업체들은 아래와 같다.

또한, 네덜란드에서 재배한 새송이버섯은 현지 버섯 시장은 물론 영국, 독일, 프랑스와 같은 많은 유럽 국가로도 유통되어 시장 장악력을 높여가고 있다. 네덜란드 대형 슈퍼마켓 내 외국 버섯으로는 느타리버섯, 표고버섯 정도만 찾아볼 수 있었던 과거와 달리 최근엔 Jumbo, Albert Heijn과 같은 슈퍼마켓 체인에서 네덜란드산 새송이버섯이 유통되고 있으며 버섯에 대한 선호도 증가에 따라 매장 내 버섯의 판매 형태도 다양해지고 관련 제품군 역시 확장되고 있다. 그 예로 밤버섯, 느타리버섯 등을 포함한 파스타 요리용 모듬 버섯이나 표고버섯, 느타리버섯 등을 포함한 리조또용 모듬버섯 등 다양한 종류의 버섯을 믹스한 형태의 제품들이 인기를 끌고 있다.

네덜란드 내 버섯 생산업체들

업체명	업태	취급품목	웹사이트
OAKFIELD CHAMPIGNONS	생산, 수입, 도매	새송이버섯, 양송이버섯, 표고버섯 등	https://oakfield.nl/fr/
MITRO FRESH	생산, 수입	포토벨로, 느타리버섯, 새송이버섯, 팽이버섯 등	https://www.mitrofresh.com/fr
GREEN MUSHROOM FRESH(GMF)	생산, 수입, 도매	새송이버섯, 표고버섯, 골드 팽이버섯 등	https://www.gmf-nl.com/
Verhoeckx & Zn.	재가공, 도매	포토벨로, 느타리버섯, 새송이버섯 등	http://www.verhoeckxenzn.nl/

작성자 | 파리지사 신예지

Key Point

네덜란드에서 재배되는 새송이버섯을 포함한 외국 버섯의 경우, 소비자들이 식품 안전을 중시하는 만큼 다양한 인증을 갖추고 있다. 글로벌 GAP인증은 물론, 유기농인증, 공정생산인증, 품질 및 식품안전증명서(International Featured Standard, IFS) 등을 갖추고 있어 소비자가 안심하고 소비할 수 있도록 하고 있다. 또한 시장 트렌드에 맞는 관련 제품군 개발과 환경·윤리적 소비 흐름에 맞춘 버섯 포장재 또한 신경쓰고 있는 추세다. 현지 생산제품으로 인한 경쟁 심화와 안전성 이슈에도 불구하고 한국산 버섯의 품질에 대해 장기간 쌓인 시장 내 신뢰도는 유효한 상황이다. 외국 버섯에 대한 수요 증가에 적극 대응해 현지 유통매장에 소구할 수 있는 품질 및 안전 관련 인증 확보가 시급하며 한국산 버섯의 프리미엄 이미지와 오리지널리티(원조)를 홍보하는 다각적 마케팅이 필요할 것이다.

한국 대 네덜란드 새송이버섯 수출 현황

한국의 새송이버섯은 대 유럽 수출 대표 신선 농산물로 시장을 확대해 왔으나 지난 2019년 이후로는 감소하는 추세에 있다. 그 원인으로는 코로나 팬데믹과 함께 건강을 중시하는 네덜란드 소비자들의 버섯 섭취 수요가 증가한 가운데 미국발 한국산 버섯 관련 안전성 이슈 등으로 수입사들의 인증 등 품질 요구가 까다로워져 신규 시장 확대에 어려움을 겪었던 것으로 해석된다. 전체적인 외국 버섯 시장의 증가세와 로컬푸드를 선호하는 소비자 수요에 따라 네덜란드 버섯 업체들도 자체적으로 새송이버섯을 포함, 외국 버섯 재배 역량을 갖추게 되었으며 수입의존도를 낮추고자 하는 업계의 경향에 따라 자체 생산 체계가 가속화된 것으로 보인다.

한국 대 네덜란드 새송이버섯 5개년 수출 추이

(단위 : 천 톤, 백만 달러)



자료 KATI 통계