

# 미국, BETTER-FOR-YOU 트렌드 속에 증가하는 꿀 소비

## 미국 꿀 소비량 역대 최대치 기록

• 미국 농무부(USDA)에 따르면, 2021년 미국 내 꿀 소비량은 6억 1,800만 파운드로 집계되었다. 이는 전년에 비해 8% 증가한 수치로 4년 전 기록했던 5억 9,600만 파운드를 넘어서는 역대 최대 소비량이다. 반면 지난해 미국 국내 꿀 생산량은 총 1억 2,600만 파운드로 2020년에 비해 14% 감소하여 1991년 이후 최저 생산량을 기록했다. 생산량 감소 원인으로는 균체당 꿀 생산량 감소가 주된 요인으로 지목되었다.

## 미국 꿀 시장규모

(단위 : 천톤, 백만달러)

품목	2016		2017		2018		2019		2020		2021	
	물량	금액										
꿀	58.9	669.3	61.6	712.8	63.8	750.9	62.0	744.1	68.8	954.2	64.0	852.3

자료 : Euromonitor 「Honey in USA」

## 건강 중요성 커지며 소비자 관심 증가

- 꿀 소비량의 증가는 소비자들 스스로 섭취하는 식품이 가지는 건강상 이점을 주의 깊게 살피는 경향이 확대되면서 영향을 미친 것으로 보인다. 꿀이 일반 감미료에 비해 건강에 더 좋은 영향을 주는 것으로 알려지며 그 수요가 증가한 것이다. 꿀은 일반적으로 나쁜 콜레스테롤과 혈압을 낮추는데 도움을 줄 수 있는 항산화제가 풍부하게 함유되어 있는 것으로 알려져 있다. 또한 설탕의 건강한 대용품인 동시에 천연 성분이라는 인식으로 인해 건강에 관심이 많은 소비자들의 선택을 받은 것으로 보인다.
- 2010년까지 꿀 소비량은 1인당 1.25파운드를 약간 웃도는 수치였으나 이후 증가세를 유지하고 있다. 2020년과 2021년에는 코로나19 팬데믹으로 인해 더 많은 사람들이 건강에 대해 높은 관심을 보이면서 꿀에 대한 소비는 견조한 성장세를 기록하였다. USDA 보고서에 따르면, 지난해 평균적으로 사람들은 1.75 파운드 이상의 감미료를 소비한 것으로 나타났다.
- 이러한 수요 급증에도 불구하고 미국 내 꿀 생산량은 오히려 감소하면서 꿀 수요를 충족시키기 위한 수입이 늘고 있다. 2021년에는 미국 전체 꿀 공급량의 4분의 3 가량이 수입에 의존하였다.

## 꿀을 활용한 제품 증가

- 꿀의 인기가 높아지면서 식품 회사들은 더 많은 제품에 꿀을 원재료로 사용하기 위한 방법을 찾고 있다. 유니레버(Unilever)는 헬먼 케첩(Hellmann's-brand ketchup)에 꿀을 첨가하여 달콤하게 만들고 있으며 몬델리즈 인터네셔널(Mondeléz International, Inc)이 인수한 클리프 바앤 컴퍼니(Clif bar and Company)는 땅콩버터와 유기농 꿀을 제공하고 있다. 카인드(KIND)는 오는 2025년까지 자사 제품의 주요 식재료인 아몬드를 벌 친화적 농장(bee-friendly farm)에서 조달할 것이라고 밝혔다. 또한, 하겐다즈(Häagen-Dazs)는 메이저 아이스크림 업계 최초로 벌 친화적인 농장에서 생산했음을 증명하는 'bee better certified' 인증마크를 획득하여 제품에 부착, 판매하고 있다.





1 꿀을 첨가한 헬먼 케첩  
자료 grubbitts.com

2 Clif 사에서 선보인 꿀  
자료 clifbar.com

3 꿀을 첨가한 녹차음료  
자료 honestorganic.com

4 Bee Better Certified 인증마크 부착된  
하겐다즈 아이스크림 제품  
자료 https://xerces.org/

### 꿀 생산량 감소 문제로 지적

• 현재 미국 내에서 꿀벌은 군집 붕괴 장애 현상으로 인해 빠른 속도로 사라지고 있다. 기후 변화와 해충을 퇴치하기 위한 살충제 사용 등 다양한 환경적 요인들에 꿀벌들이 영향을 받으면서 개체 수가 점점 줄어들고 있다. 현재와 같이 꿀에 대한 수요가 유지되는 상태에서 공급이 증가하지 못할 경우, 꿀벌 없이도 지속가능한 방법으로 제품을 제조할 수 있는 연구가 활발해질 가능성이 있다.

• 멜리바이오는 지난 3월 570만 달러의 자금을 조달하여 연구소에서 꿀을 만들기 위한 연구를 진행하고 있다. 캘리포니아에 본사를 둔 이 식품 기술 회사는 꿀을 생산하기 위해 식물과학과 정밀 발효(효모와 같은 자연 유기체를 재료로 하여 재배 공정에 사용하는 과정)기술을 사용하고 있다.

작성자 LA지사 박지혜

### Key Point

건강에 대한 높은 관심으로 설탕 대신 꿀을 함유한 제품이 소비자들의 선택을 받고 있는 만큼, 미국으로 수출하는 한국산 스낵, 소스 등 꿀을 활용한 다양한 식품들을 중심으로 무설탕, 꿀 사용 등을 마케팅 포인트로 활용한다면 시장 확대 가능성이 커질 것으로 전망된다.