

남아공에 부는 이국 메뉴 열풍

남아공지사

건강식으로 인기몰이 중인 이국적 메뉴들

- 최근 남아공 식문화의 가장 큰 이슈는 ‘건강’이다. 열량이 높고 지방·탄수화물 함량이 높았던 기존의 식문화가 높은 비만율을 야기한다고 판단한 남아공 보건부는 오는 2020년까지 평균 비만율을 10%로 줄이는 계획을 수립하기도 했다.
- 이러한 사회적 분위기로 인해 열량이 낮으면서도 신선한 재료 본연의 맛을 살린 이국적 메뉴들이 건강식으로 인기를 끌고 있는 데다, 도시화와 경제발전으로 실질적인 개인 지출이 늘어나고 해외식품에 대한 소비자 신뢰지수가 상승하면서 일부 외국음식은 고급 식문화로 각광을 받고 있다.

맛과 영양을 동시에 잡은 포케·스시의 인기

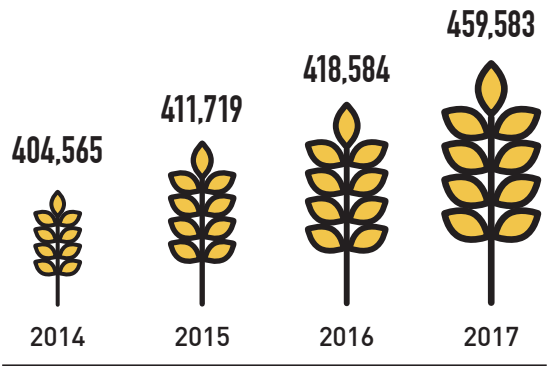
- 현재 남아공에서 건강식으로 인기를 끌고 있는 것은 스시와 샐러드 메뉴이다. 신선한 재료를 별도의 조리 과정 없이 바로 섭취할 수 있어 바쁜 현대인들에게 시간 절약과 영양 확보를 동시에 만족시켜줄 수 있는 식품이기 때문이다.
- 회를 재료로 하는 메뉴도 함께 인기를 모으고 있는데, 잘게 자른 신선한 참치 혹은 연어회와 간장, 참기름, 양파, 깨 등으로 조리한 폴리네시안 전통 음식 ‘포케’는 맛과 영양을 모두 충족하는 완전 식사로 주목받고 있다.

쌀 수요의 증가

- 고급 메뉴로 주목받는 스시는 롤 형태가 더욱 보편화된 덕분에 스시 한 개에 사용되는 쌀의 양이 더 많아, 쌀 수입량까지 덩달아 늘고 있는 추세다. 물이 부족한 남아공은 농업구조 상 쌀 생산에 어려움이 있어 전적으로 수입에 의존하고 있기 때문이다.

남아공 쌀 수입 현황

(단위 : US, 달러)



- 스시에 사용되는 점도 있는 쌀은 제한적으로 유통되고 있으며, 일본어 포장을 내세운 태국·기타 아시아 국가의 제품이 대부분이다.
- 아시아에서 생산되는 쌀이 스시제조에 적합한 종자임을 고려한다면 매해 과잉 생산되고 있는 우리나라의 쌀 수출로 양국 모두에게 이로운 거래를 이끌 수 있을 것으로 본다.

출처 : crushmag-online.com
 www.seafish.org
 www.insightsurvey.co.za
 GTA 남아공 농산물 수입 현황 품목별, 2017