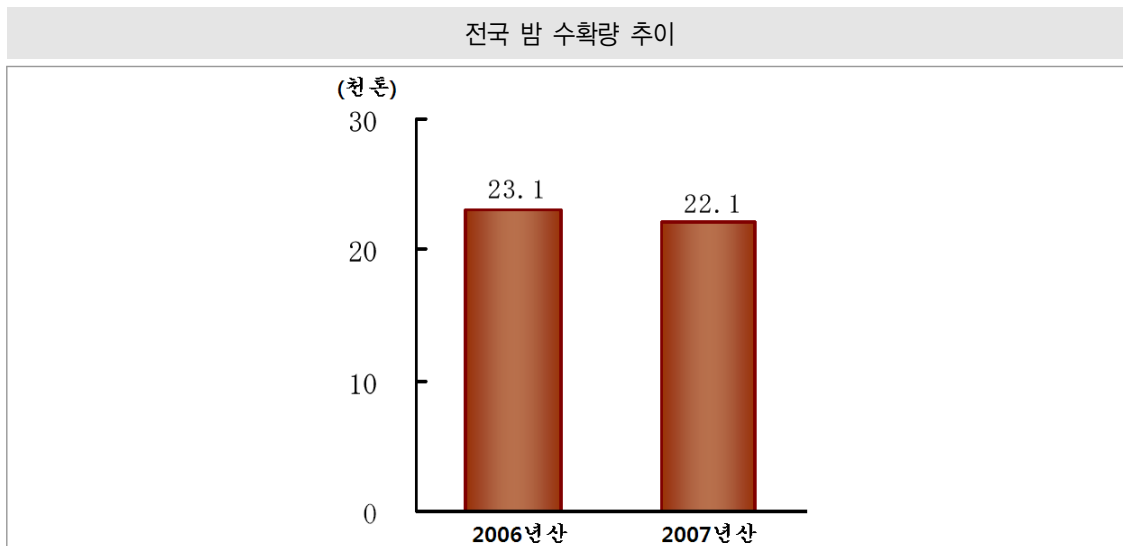


# 일본

## 1. 생산동향

### 가. 수확량

○ 2007년 밤 수확량은 22,100톤으로 전년대비 1,000톤(4%) 감소하였으며, 출하량은 15,600톤으로 전년대비 600톤(4%) 감소함



- 결과수면적은 23,000ha로 전년대비 300ha(1%) 감소하였으며, 이것은 생산자의 고령화에 따른 노동력 사정에 의한 폐원 등이 진행되었기 때문임
- 10a당 수확량은 96kg으로 전년대비 3kg(3%)이 밑돌았으며, 이것은 대체적으로 개화기의 기후가 좋아서 개화수 등이 전년대비 증가하였음에도 불구하고 7월하순 이후의 고온·비의 영향으로 과실의 비대가 억제되었기 때문임

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

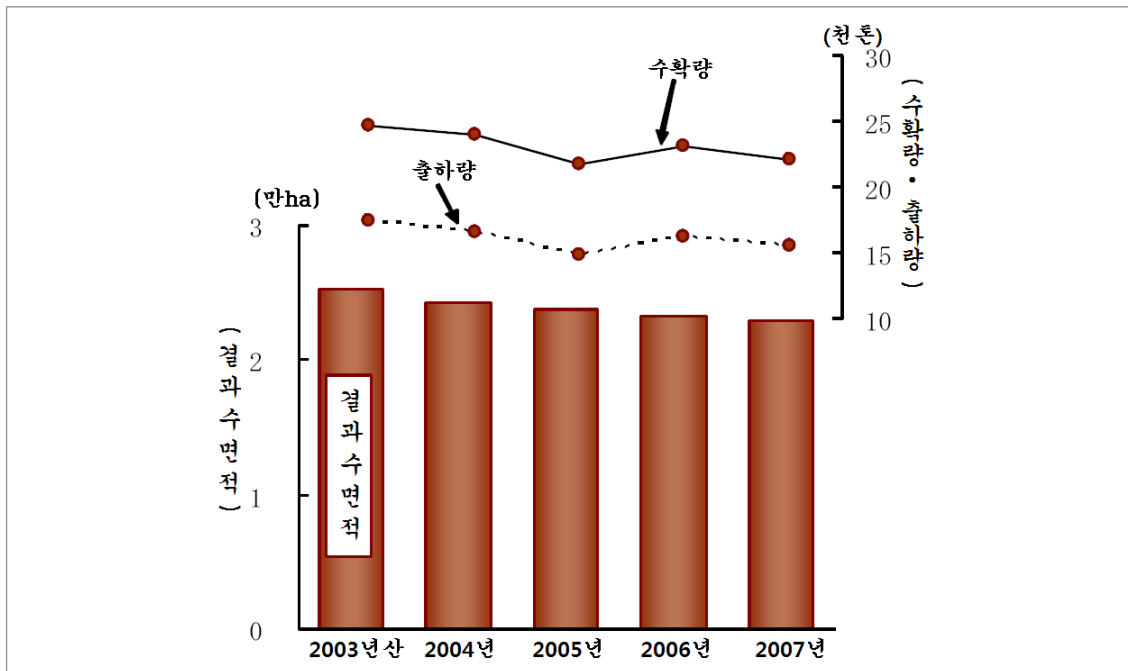
VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및기공품  
일본  
미국

밤 결과수 면적 및 수확량·출하량 추이

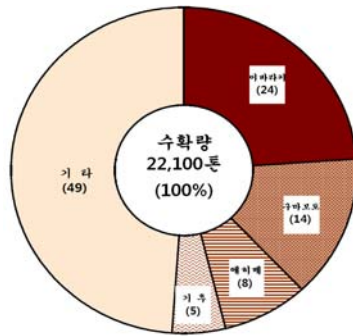


○도도후현별로 본 수확량 비율은 이바라키현이 24%, 구마모토현이 14%, 애히메현이 8%, 기후현이 5%로 이 4현에서 전국의 약 50%를 점유함

구 분	결과수면적 (ha)	10a당수량 (kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	도매단가 (엔/kg)
98년	27,500	95	26,200	18,000	435
99년	26,900	112	30,000	21,400	311
00년	26,400	101	26,700	18,400	393
01년	25,900	112	29,000	20,400	318
02년	25,600	117	30,100	21,600	291
03년	25,300	98	24,600	17,500	413
04년	24,300	99	24,000	16,600	338
05년	23,800	92	21,800	14,800	461
06년	23,300	99	23,100	16,200	394
07년	23,000	96	22,100	15,600	415

자료원 : 일본 농림수산성 통계자료

'07년 생산 수확현황



결과수면적 (ha)	10a당수량 (kg)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	전년산 대비(%)			
				결과수면적	10a당수량	수확량	출하
23,000	96	22,100	15,600	99	97	96	96

자료원 : 일본 농림수산성 통계자료

<07년 지역별 생산 수확량>

구분	결과수면적(ha)	10a당수량(kg)	수확량(톤)	출하량(톤)	전년산 대비(%)			
					결과수면적	10a당수량	수확량	출하량
전체	23,000	96	22,100	15,600	99	97	96	96
이바라키	4,020	133	5,350	4,380	99	110	109	109
토치기	704	73	514	301	100	112	113	118
사이타마	733	102	748	477	99	100	100	100
치바	519	121	628	420	101	98	98	99
도쿄	559	81	453	344	95	79	75	82
가나가와	554	95	526	383	99	100	99	105
이시가와	146	89	130	100	100	90	90	89
나가노	259	197	510	343	98	96	94	93
기후	632	163	1,030	768	99	110	109	107
시즈오카	352	124	436	248	99	89	88	91
오사카	226	92	208	152	100	99	99	98
효고	684	80	547	300	98	96	94	96
시마네	283	37	105	58	94	84	80	67
도쿠시마	170	79	134	74	90	111	100	109
가가와	57	61	35	16	95	94	90	100
에히메	2,490	68	1,690	1,350	99	85	84	81
구마모토	3,160	95	3,000	2,600	98	88	86	87
오이타	584	92	537	393	97	90	87	92
미야자키	904	72	651	571	101	88	89	90

자료원 : 일본 농림수산성 통계자료

I. 배

미국

II. 포도

싱가포르

III. 감귤

러시아

IV. 밤

일본

V. 양란

일본

중국

VI. 새송이버섯

미국

유럽

VII. 유자차

일본

중국

대만

VIII. 돈육

러시아

필리핀

IX. 채소종자

일본

미국

X. 쌀및기공품

일본

미국

나. 밤의 품종 및 특징

- 일본밤은 야산에 자생하던 시바쿠리(芝栗)라는 야생종을 개량한 것으로 동북지방에서 큐슈까지 널리 분포하고 있음. 일본의 밤 흔적은 조몽시대(BC1만년~BC400년)의 유적에서 발견되고 있다고 하며, 식용으로 재배하기 시작한 것은 7세기 후반(持統天皇 / 686~696년) 부터라고 함.
- 현재 일본밤의 품종은 100종류 이상이며, 츠쿠바(筑波) 품종이 재배면적 전체의 약 30%를 차지하고 있으며, 탄바(丹波), 긴요세(銀壽), 이시즈치(石鎚)를 합한 4품종이 전체의 70% 정도를 차지하고 있음. 일본밤은 내피가 잘 벗겨지지 않는 약점은 있지만 밤알이 굵고 과육은 노란색을 띠고 있어 각종 일본과자 재료로도 많이 이용되고 있음
- 일본산 품종은 크게 조생종, 중생종, 만생종으로 구분되며, 수확시기는 조생종이 8월말~9월하순, 중생종 9월 하순~10월 상순, 만생종 10월 상순~10월 하순 등임

〈 일본밤 주요 품종현황 〉

구 분	형 상	수확시기	과형	특 징	
조 생 종	탄자와 (丹沢)		8월말~ 9월상순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밤품종중 농림1호로 지정되었으며, 조생종중 대표 품종임</li> <li>• 수세는 강하며, 품질이 양호한 편임. 생식 및 가공용으로 적합하나 열과가 많음. 생산량이 많은 품종임</li> </ul>
	쿠니미 (国見)		9월중순~ 9월하순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밤품종중 농림5호로 지정되었으며 결실성이 좋으며 과피가 짙음</li> <li>• 맛은 그다지 없는 편임</li> </ul>
	모리와세 (森早生)		8월말~ 9월상순	소형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육질은 양호한 편이며, 가격이 높은 시기에 출하가 가능한 장점이 있지만 수확량이 많지 않아 주력 품종으로 적합하지 않음</li> <li>• 잘 쭈그러드는 경향이 있음</li> </ul>
	타마츠쿠리 (玉造)		8월말 ~ 9월상순	소형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육질이 좋으며, 가격이 높은 시기에 출하할 수 있으나 수확량이 적고 주력품종으로 적당치 못하며, 시듬이 많음</li> </ul>
	오오미네 (大峰)		9월중순 ~ 9월하순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 풍산형으로 가공용에 뛰어남, 착과가 과다되기 쉽고 강한 선정이 필요</li> </ul>

구 분	형 상	수확시기	과형	특 징
중생종	 <p>츠크바 (筑波)</p>	9월상순~ 10월상순	중형	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본밤 재배면적의 약 30%를 차지하고 있는 가장 많이 보급된 품종이며 수확량이 많고 가공용으로 적합함. 1959년 농수성 원예시험장이 개발</li> <li>成木이 된 이후 수세 저하가 현저하고 85년 이후 품질이 떨어지고 있음</li> </ul>
	 <p>긴요세 (銀寄)</p>	9월하순~ 10월상순	중형 대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>銀을 모았다(寄)는 이름과 같이 天命시대(1782~1784)에 대기근이 들었을 때 비상용식량으로 막대한 이익을 올렸다는 기록이 있는 품종임</li> <li>감미가 강하고 육질도 양호하며, 형상은 타 품종에 비해 편형임. 결실이 늦어 바람에 약하기 때문에 수확량이 안정되어 있지 않음</li> <li>현재 재배면적이 줄어들고 있으며, 10년째부터 수확할 수 있으므로 경제수명이 긴 편임</li> </ul>
	 <p>리헤이 (利平)</p>	9월하순~ 10월중순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>일본밤과 중국밤의 1대 교잡종임</li> <li>1950년 기후현에서 개발. 수세가 강하고 육질도 양호하며 시장가격은 높지만 수량이 적어 특정 지역 이외에는 경제성이 낮음</li> <li>삶으면 식미가 최고이며, 다소 열과가 많으며 10년째부터 수확하므로 경제수명은 긴 편임</li> </ul>
만생종	 <p>이시즈치 (石鎚)</p>	10월상순~ 10월중순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>선도유지가 좋은 대과의 만생종임</li> <li>통칭 이노고(개발명)라고 불리우며, 1968년 품종 등록되었음</li> <li>품질이 좋고 가공용으로 적합하며, 저장용으로 가장 적합한 품종임. 수확량도 많음</li> </ul>
	 <p>간네 (岸根)</p>	10월중순~ 10월하순	대형	<ul style="list-style-type: none"> <li>츠크바(筑波), 이시즈치(石鎚)의 원종으로 맛이 좋고 품질이 양호함</li> <li>결실기에 접어드는 시기가 늦어 가을 추위가 빨라지면 완숙되지 않아 품질이 떨어짐</li> </ul>

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

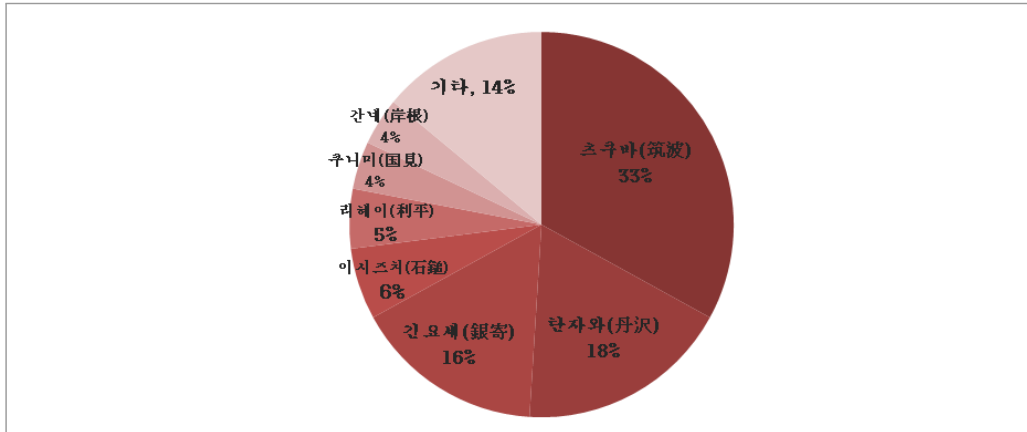
VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀맞가공품  
일본  
미국

### 다. 주요품종 재배 비율

- 일본에서 재배되는 대표적인 품종의 05년 기준으로 1위는 츠쿠바(筑波)가 30%이며, 2위가 탄자와(丹沢), 3위가 긴요세(銀寄)임



자료원 : 일본 농림수산성 과수품종별 동향조사

### 라. 시장동향

- 일본에서 가장 소비가 많이 되는 너츠류는 밤임
- 식용에 이용할 수 있는 밤은 일본과 한반도 남부에 분포하는 일본 밤외에, 중국 밤, 미국 밤, 유럽 밤 등 4종류가 있음
  - 일본 밤은 주로 생식용으로 이용되고 있으며 일본 밤의 수입량의 약 80%를 차지하는 중국산 밤은 거의 대부분이 천진밤이라고 불리는 중국 하북성을 주용 산지로 하는 아마구리(甘栗)용임
- 한국에 수입되는 것은 깡밤으로 주로 “감로자” 용 및 과자원료 등에 이용됨
- 기타 양은 적으나 이탈리아 등에서 수입되는 유럽 밤은 마롱그라세 등의 원료임
- 설날의 구리킨톤 및 감로넛토의 판매감소에 의하여 깡밤에 대한 수요는 부진을 겪고 있으며, 그리고 국산 밤의 국내용 출하량이 감소하는 등 밤 전체 수요가 축소하고 있음
- 2000년 히트상품인 포켓 사이즈의 깡밤 레토르토 파우치 상품은 1인분의 한 번에 먹을 수 있는 사이즈로 손을 더럽히지 않고 언제나 간단하게 먹을 수 있는 점과 인공 감미료 및 첨가물을 일체 사용하지 않는 천연의 단 맛이 젊은 여성을 중심으로 인기가 있었으나 소비자가 싫증을 일으킨 면 등이 있어 02년 이후 판매액은 감소하고 있음

## 2. 유통현황

### 가. 유통구조

#### ㉠ 생 밤

- 수입량이 가장 많은 중국산은 아마구리(甘栗)의 원료로서 이용되고 있으며, 수입통관 후는 전문 유통업자를 통해 대형슈퍼나 甘栗전문점에 납품되고 있음
- 한국산 및 이태리산 밤은 대부분 대형슈퍼로 많이 나가고, 일본산과 동일한 경로를 통해 판매되고 있음
  - 주로 그물망 1kg단위로 포장되어 판매되고 있음

#### ㉡ 깐 밤

- 냉장 컨테이너로 수입되고 있으며, 주로 제과원료의 가공업자에게 납품되며, 한국산, 중국산이 대부분을 차지하고 있음
- 소매점에서는 주로 진공팩에 포장되어 판매되고 있음

#### ㉢ 밤통조림

- 대부분이 업소용으로 유통되고 있으며, 수입품은 가당한 상품이 대부분임

〈 '06년 청과물 출하 기구 〉

구 분		계	도매시장	소매점	가공업자	외식업자용	소비자 직접판매	기타
계	조직수	205	178	31	29	6	46	9
	출하량	6,700	5,190	165	914	61	235	146
집 출 하 단 체	조직수	175	157	19	25	4	42	6
	출하량	4,820	3,650	-	778	-	168	104
집 출 하 업 자	조직수	19	13	8	4	2	4	2
	출하량	1,860	1,520	89	16	-	67	-
산지집하시장	조직수	11	8	4	-	-	-	1
	출하량	30	19	-	-	-	-	-

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및가공품  
일본  
미국

나. 출하현황 및 규격

- 중앙도매시장에서 일본밤은 구마모토, 에히메, 이바라키산이 유통되고 있으며, 사이즈 별로는 L(약 550개들이), 2L(약 430개들이), 3L(약 330개들이)이 주로 거래되고 있으며, 중국산은 천진올로 靑龍, 寬城, 西遷이 80kg들이 마대포장으로 유통되고 있음. 가장 보편적인 사이즈는 1kg당 약 140개들이로 상사에 따라 큰 알(大粒)과 작은 알(小粒)로 유통되고 있음
- 밤 출하는 대부분 8월~11월로 출하량 전체의 약 40%는 농협을 통해 출하되고 있으며, 용도별로는 생식용이 90% 정도이며, 가공용은 대부분 수입에 의존하고 있음
- 출하시기는 조생종이 8월말~9월하순, 중생종이 9월하순~10월상순, 만생종은 10월 상순~10월하순임

〈 밤 출하규격 〉

구 분	1과의 직경 mm	1과의 평균중량 g
3L	39,00	32
2L	35,39	27
L	32,35	21
M	29,32	16
S	26,29	11

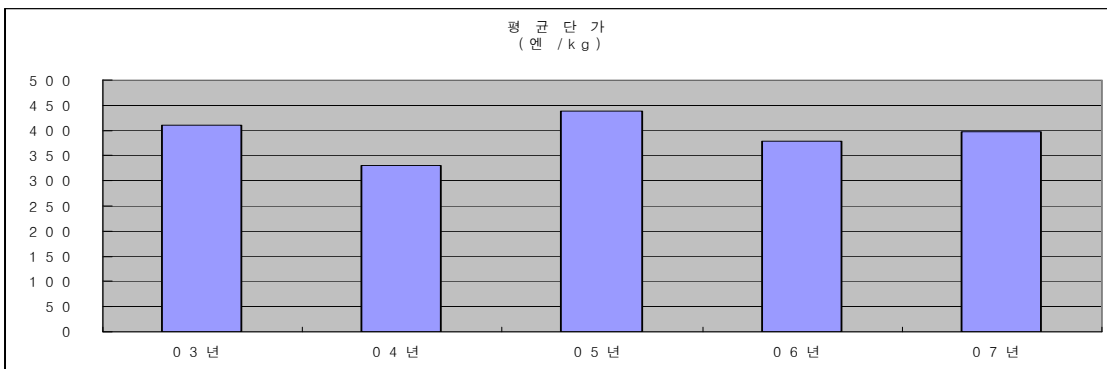
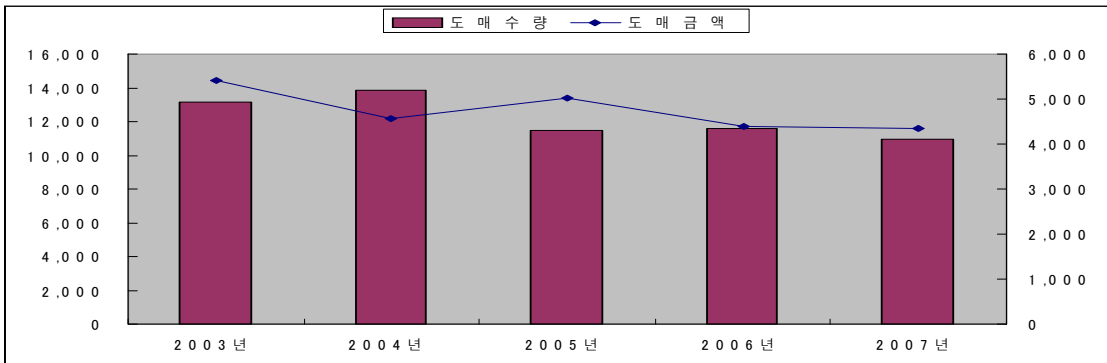
다. 거래현황 및 도매가격

- 07년 전국 도매시장 평균 도매수량은 10,976톤으로 전년대비 645톤, 5.5% 감소하였으며 최근 매년 감소추세이며, 도매가액은 4,354백만엔으로 전년대비 47백만원, 1% 감소하였으며, 1kg 당 도매가격은 07년 397엔으로 전년대비 5% 증감함

〈 연도별 전국 도매시장의 도매수량, 가격 조사 〉

구 분	전 국			전년대비(%)		
	도매수량 (톤)	도매금액 (백만엔)	평균단가 (엔/kg)	도매수량	도매금액	평균단가
2007년	10,976	4,354	397	94	99	105
2006년	11,621	4,401	379	101	88	87
2005년	11,460	5,017	438	83	110	133
2004년	13,839	4,574	330	105	85	80
2003년	13,174	5,405	410	68	98	145





자료원 : 일본 농림수산성 유통통계

- 동경도 중앙도매시장의 월별 거래량을 보면 9월이 가장 많으며, 9월과 10월 합계치가 1,640톤으로 전체 거래량(1,810톤)의 약 91%를 차지하고 있음
- 한편, kg당 단가의 경우는 물량이 많은 9, 10월에 가장 낮은 것으로 나타났으며, 물량이 가장 적은 1~2월이 가장 높은 단가를 보여주고 있음

〈 '07년 동경도 중앙도매시장 월별 도매가격 〉

구 분	합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
수량(톤)	1,810	1	1	1	2	1	0	0	10	929	711	129	24
금액(천엔)	743,601	666	340	606	1,051	344	172	158	6,405	316,237	332,898	75,925	8,799
평균가격(엔)	411	571	614	432	535	642	722	865	625	340	468	587	367

- 02년도 동경도 중앙도매시장의 밤 출하물량은 1,810톤이며, 수입산은 이중 28톤(한국 19톤, 중국 9톤) 정도로 전체 출하물량의 1.5%를 차지하고 있음, 주로 한국산 및 중국산이 출하되고 있음.

- I. 배  
미국
- II. 포도  
싱가포르
- III. 감귤  
러시아
- IV. 밤  
일본
- V. 양란  
일본  
중국
- VI. 새송이버섯  
미국  
유럽
- VII. 유자차  
일본  
중국  
대만
- VIII. 돈육  
러시아  
필리핀
- IX. 채소종자  
일본  
미국
- X. 쌀및기공품  
일본  
미국

○ 한국산 밤의 출하가격은 1,378엔/kg으로 전체 출하 평균가격보다 약 3배 높은 가격인데 이는 한국산의 경우 일본산과는 달리 깎밤으로 출하되기 때문인 것으로 추측되고 있으며, 중국산은 깎밤 및 생밤 등 2종류가 함께 출하되는 것으로 추측됨

〈 '07년 동경도 중앙도매시장 국가별 밤 거래현황 〉

(전 체)

구 분	수량(kg)	금액(천엔)	평균가격(엔)
전 체	1,809,711	743,601	411
일 본	1,781,688	711,392	399
한 국	18,939	26,097	1,378
중 국	9,084	6,112	673

(월 별)

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	
계	수량(kg)	1,166	553	1,404	1,963	536	239	183	10,247	929,213	710,970	129,254	23,983
	금액(천엔)	666	340	606	1,051	344	172	158	6,405	316,237	332,898	75,925	8,799
	평균가격(엔)	571	614	432	535	642	722	865	625	340	468	587	367
일본	수량(kg)	90	0	734	0	0	0	46	10,175	922,971	700,927	123,950	22,795
	금액(천엔)	63	0	193	0	0	0	54	6,349	308,177	319,085	69,507	7,964
	평균가격(엔)	695	0	263	0	0	0	1,168	624	334	455	561	349
한국	수량(kg)	0	0	40	0	0	0	0	20	5,864	9,043	3,894	78
	금액(천엔)	0	0	36	0	0	0	0	18	7,540	12,887	5,499	117
	평균가격(엔)	-	-	903	-	-	-	-	882	1,286	1,425	1,412	1,497
중국	수량(kg)	1,076	553	630	1,963	536	239	137	52	378	1,000	1,410	1,110
	금액(천엔)	603	340	378	1,051	344	172	105	38	519	926	919	718
	평균가격(엔)	561	614	599	535	642	722	764	733	1,374	926	651	647

### 3. 소비동향

#### 가. 시장동향

○ 일본산 밤의 경우는 예전에는 감로자 등 가공용이 대부분이었으나 최근 저가의 한국산 및 중국산 등장으로 가공용 시장이 압박을 받아 생식용 비율이 매우 높은 현상을 보이고 있음

- 일본에서 생산되는 밤은 아래 표와 같이 약 91%가 생식용으로 사용되며, 가공용은 9%에 해당함
- 수입품은 위에서 언급한 바와 같이 일본에 수입되는 밤은 신선 및 건조한 것으로 대부분이 중국산의 아마구리(甘栗)용으로 이용되고 있으며, 일시적 보존처리한 밤은 대부분이 한국산으로 밤의 감로자(甘露煮) 등의 캔, 병조림용, 또는 과자재료 등에 이용되고 있음



- 수입산을 포함한 일본의 전체 밤소비를 보면 약 50% 이상이 제과용 원료로 소비되고 있으며, 나머지는 일반 소비자용으로 가을과 겨울철에 걸쳐 전체의 95%가 소비되고 있음
  - 소비용도로는 찐밤, 군밤, 건조밤, 밤밥, 아마구리(甘栗) 등으로 이용되고 가공품으로는 마롱글랏세(마롱밤을 시럽 따위에 재웠다가 설탕을 입힌 상품), 밤빵, 밤양갱 등으로 이용되고 있음
- 한편, 중국산 군밤용 수입밤은 몇년전까지만 해도 생밤을 수입하여 일본에서 구워 봉투에 넣어 판매되었으나 최근에는 더욱 간편화가 진행되어 중국 현지에서 구워 탈각한 후 냉동으로 수입된 후 껍질이 없는 상태로 포장되어 수퍼, 편의점 등으로 공급되고 있으며, 끈적끈적한 액이 손에 묻지 않는 장점 등이 있음

## 나. 밤 가공제품

### ㉠ 밤의 감로자(甘露煮)

- 밤의 감로자는 일본 독자의 것이었으나 현재는 일본밤의 묘목이 한국에 도입되어 한국에서 생산된 밤과 중국 재래종을 수입하여 일본국내에서 가공하는 방법과 현지에서 가공하여 수입하는 방법이 있음
- 밤의 감로자는 밤 특유의 맛을 가지고 있어 서양과자, 요리반찬으로서 일본인의 식문화에 없어서는 안 되는 중요한 식재 중에 하나임.

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및가공품  
일본  
미국

〈 밤 감로자의 사용 용도별 크기 〉

서양 과자용	속 껍질부착	절반커트	반죽용(크기는 다양)
			

〈 고급 밤의 감로자 〉

종래의 속껍질 부름이 얇은 고급 밤	특수한 제법으로 보다 씹히는 맛이 뛰어난
	

〈 밤 감로자의 업소용과 소매용 〉

업 소 용		소 매 용	
			

〈 각종 밤을 이용한 감로자 〉

마롱 감로자	속껍질 부착 감로자	구운밤 감로자	간밤 감로자
			





㉠ 마롱(밤) 페이스트(Marron Paste)

- 밤의 특유의 맛을 그대로 페이스트 상태로 가공한 것으로 서양과자, 제빵, 냉과자 등 각종 용도로 이용되며 주로 이탈리아, 프랑스 등 유럽산을 이용하고 있음
- 밤의 열매를 「마롱」 이라고 부르는 경우가 있는데, 본래는 서양 칠엽수과의 마로니에의 열매이며 이전에는 마로니에의 열매를 사용하여 마롱글라세를 만들었지만 후에 밤의 열매로 대응하게 된 결과, 마롱에 밤이란 뜻이 생겼다고 전해지고 있음

〈 기타 밤 페이스트 제품군 〉

중국 천진을 사용	한국산 원료 사용	밤과 설탕만 사용 (당도는 50~52° BX)
		

〈 마롱 페이스트 제품군 〉

 <p>마롱베스트 特級      론베스트 徳用      마롱베스트 ブラウン</p>	
	

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및기공품  
일본  
미국

⑨ 마롱글라세(Marron glacé)

- 마롱글라세는 밤을 설탕으로 삶은 과자를 말하며, 겉껍질을 벗기고 밤을 삶아 속껍질을 벗겨 바닐라 향을 가진 설탕액(당도 25도)에 밤을 담가 약한 불로 가열함
- 증발한 수분을 설탕액으로 보충하면서 당도가 35도 전후가 될 때까지 10일 정도 충분히 삶음. 즙을 걸러 표면을 건조시켜 유통시킴.

〈 마롱글라세 제품군 〉



⑨ 마롱 메랏세 픽코라(Marron Melasse Piccore)

- 그리스의 신들이 살고 있는 올림퍼스산의 주변에 단맛의 식용 밤이 생육하고 있다는 이야기가 전해지고 있는 것처럼 유럽에서도 밤이 여러 가지 형태로 식용하고 있음
- 마롱 메랏세 픽코라란 당밀(糖蜜)절임한 작은 밤을 의미함. 이탈리아로부터 수입된 밤을 원료로 하여 마롱글라세와 같은 양상으로 당액(糖液)으로 충분히 조림한 것이며 서양과자와 빵의 반죽용, 토핑용뿐만 아니라 각종 디저트로서도 사용됨

〈 마롱 메랏세 픽코라 제품군 〉



⑨ 밤을 원료로 한 주류

〈 밤을 원료로 한 주류 〉

소주(10년 숙성) 720ml(25도) 소비자가격(5,250엔)	소주(생밤원료) 720ml(25도) (2,520엔)	소주(죽탄(竹炭)여과) 1,800ml(25도) (2,625엔)	밤 리큐어 720ml(25도) (1,100엔)
			
소주(도기/陶器) 720ml(25도) (2,560엔)	소주(청주 효모사용) 1,800ml(25도) (3,900엔)	소주(고치현산) 900ml(25도) (2,048엔)	소주(아키타현산) 720ml(25도) (1,680엔)
			

⑩ 밤을 원료로 한 밤밥 및 떡류

밤밥 283g(595엔)	밤밥 468g(399엔)	밤떡 80g(390엔)	밤떡 1개(157엔)
			

⑪ 밤을 원료로 한 밤과자(栗きんとん) 및 밤만두

밤과자 1개(210엔)	밤과자 1개(200엔)	밤만두 100g(126엔)	밤만두 1개(189엔)
			

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만





VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및가공품  
일본  
미국

밤을 원료로 한 아마낫토(栗甘納豆)

< 밤을 원료로 한 아마낫토(밤의 당밀(糖蜜)절임) >

속 껍질부착 아마낫토 150g(820엔)	아마낫토 180g×2개(2,625엔)	아마낫토 1개(157엔)	아마낫토 150g(820엔)
			

밤을 원료로 한 각종 과자 및 케이크

밤 아이스크림 4종*12개세트 (5,250엔)	밤과 고구마 아이스크림 1개(300엔)	밤과자 경단 (180엔)	케이크 16cm(2,500엔)	녹차와 밤의 케이크 23cm(2,500엔)
				
밤과자 1개(189엔)	밤 몽블랑 1개(280엔)	밤 몽블랑 1개(2,400엔)	몽블랑 케이크 1개(2,940엔)	밤 양갱 1개(1,365엔)
				

4. 수입동향

가. HS코드

- 0802.40-000 : 밤(신선, 건조)
- 0812.90-430 : 밤(일시적 보존처리한 것)



- 2006.00-010 : 마롱글라세
- 2008.19.193 : 조제한 밤(밀봉용기로 1개 중량이 10kg 이하, 설탕 추가한 것)

## 나. 수입동향

- 최근 수입수량에 대한 추이를 보면 1997년 428백만톤 이었으나 이후 감소경향 추세로, 2000년 401백만톤으로 1997년 대비 28백만톤(6.4% ▼) 감소하였으며, 2007년은 205백만톤으로 2005년 대비 43백만톤(17% ▼)이 감소하였으며 향후에도 감소세는 지속될 것으로 전망됨

### 〈 년도별 밤 수출물량 추이 〉

(단위 : 톤)

구 분	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2000	1997
계	20,507	25,099	24,770	28,953	28,226	31,836	40,075	42,824
신 선 · 건 조	17,397	22,054	21,552	25,207	25,233	29,073	37,384	32,015
일시보존처리	832	657	713	1,550	1,399	1,543	1,190	9,943
마 롱 글 라 세	225	239	306	164	144	44	5	15
조 제 밤	2,052	2,148	2,199	2,032	1,450	1,176	1,496	851

- 한편, 수입금액을 보면 1997년은 173억엔으로, 이후 일시적 증가는 있었으나 전체적으로 감소경향이며, 2000년은 170억엔, 2003년은 143억엔으로 2000년 대비 15.8% 감소하였으며, 2007년은 89억엔으로 2003년 대비 37.8%가 감소함

### 〈 년도별 밤 수출물량 추이 〉

(단위 : 백만엔)

구 분	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2000	1997
계	8,879	9,636	9,339	10,473	14,321	13,248	17,073	19,191
신 선 · 건 조	7,262	7,996	7,668	8,526	11,971	11,403	15,537	10,549
일시보존처리	393	358	409	834	1,462	1,174	775	8,031
마 롱 글 라 세	112	130	147	82	66	35	16	48
통 조 림	1,112	1,152	1,115	1,031	822	636	745	563

- 쿠리킨톤 및 일본과자 등에 이용되는 한국산 깻밤은 설날 풍습이 없어지고 있는 사회적 분위기 영향으로 오세치요리 등의 이용이 적어지고, 선물 및 증정품의 감소, 밤 감로자 등의 과자 수요가 줄어들어 든 것이 수입 감소의 주요 원인으로 보여 짐

I. 배

미국

II. 포도

싱가포르

III. 감귤

러시아

IV. 밤

일본

V. 양란

일본

중국

VI. 새송이버섯

미국

유럽

VII. 유자차

일본

중국

대만

VIII. 돈육

러시아

필리핀

IX. 채소종자

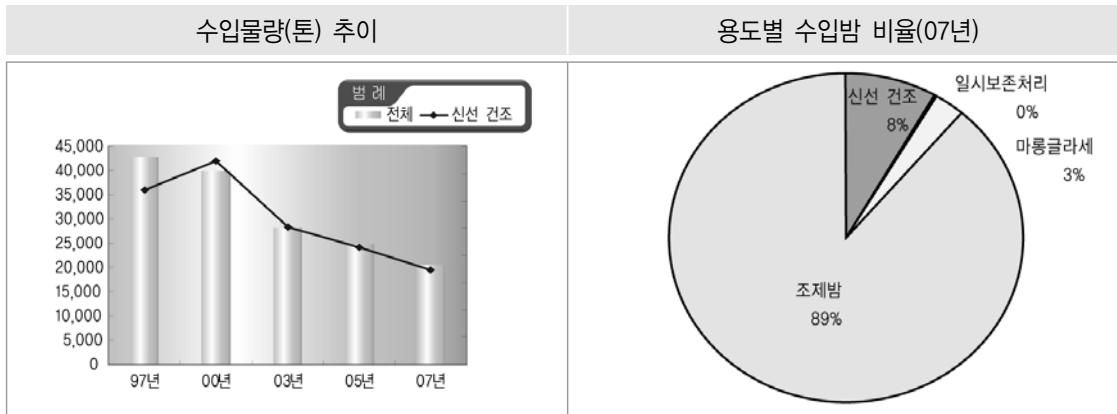
일본

미국

X. 쌀및기공품

일본

미국



다. 종류별 밤 수입현황

㉠ 신선·건조 밤 (HS코드 : 0802.40-000)

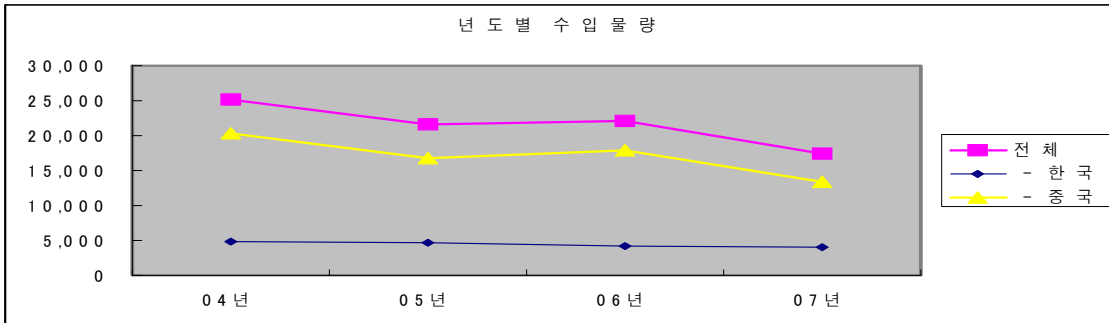
- 일본에서는 부류별 집계시 생밤에 깻밤도 포함하여 집계하고 있어 한국산 깻밤의 경우 생밤에 포함되어 집계되고 있음
- 국가별 동향을 보면 2007년 기준으로 한국이 4,054톤으로 전체의 23.3%, 중국이 13,324톤으로 76.6%를 점유하고 있으며, 양국이 전체의 99.9% 거의 전부를 점유하고 있음

〈년도별 신선·건조밤 수입 추이〉

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2007년		2006년		2005년		2004년	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	17,397	7,262	22,054	7,996	21,552	7,668	25,207	8,526
- 한국	4,054	3,016	4,143	3,029	4,622	3,295	4,802	3,286
- 중국	13,324	4,233	17,891	4,953	16,853	4,341	20,348	5,205
- 기타	19	13	20	14	77	32	57	35

- 한국, 중국 모두 감소 추세이며 2004년 25,507톤에서 2007년 17,937톤으로 약 30%가 감소함



○수입 평균단가는 매년 작황에 따라 상승과 하락을 반복하고 있지만 전체적으로는 다소 상승 추세에 있음

- 전체 : ('03) 474엔 → ('04) 338엔 → ('05) 356엔 → ('06) 363엔 → ('07) 417엔
- 한국 : ('03) 1,197엔 → ('04) 684엔 → ('05) 713엔 → ('06) 731엔 → ('07) 744엔
- 중국 : ('03) 338엔 → ('04) 256엔 → ('05) 258엔 → ('06) 277엔 → ('07) 318엔

㉠ 일시보존처리 밤 (HS코드 : 2006.00-010)

○2007년의 수입물량 기준으로 보면 전체 832톤 중 중국산이 약 97%인 806톤으로 절대 부분을 점유하고 있으며 한국산은 26톤으로 매년 감소세를 보이고 있음

〈 년도별 일시보존처리 밤 수입 추이 〉

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2007년		2006년		2005년		2004년	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	832	393	657	358	713	409	1,399	1,462
- 한국	26	27	27	30	34	35	788	1,111
- 중국	806	806	630	328	680	374	611	350

○수입 평균단가는 매년 작황에 따라 상승과 하락을 반복하고 있지만 전체적으로는 다소 상승 추세에 있음

- 전체 : ('04) 538엔 → ('05) 574엔 → ('06) 545엔 → ('07) 473엔
- 한국 : ('04) 696엔 → ('05) 1,040엔 → ('06) 1,133엔 → ('07) 1,023엔
- 중국 : ('04) 478엔 → ('05) 551엔 → ('06) 520엔 → ('07) 455엔

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및가공품  
일본  
미국

㉠ 마롱글라세 (HS코드 : 2006.00-010)

- 마롱글라세 수입물량을 보면 2007년 전체 255톤이며, 금액으로는 112백만원 수준으로 이중 중국산은 물량기준으로 218톤, 전체의 86%를 차지하고 있으며 이탈리아, 프랑스가 뒤를 잇고 있음
- 2007년 수출단가는 498엔으로 상승과 하락을 반복하고 있으며, 프랑스산 등 유럽산 마롱글라세가 단가가 높았으며, 중국산이 299엔으로 가장 낮음
  - 전체 : ('04) 501엔 → ('05) 478엔 → ('06) 543엔 → ('07) 498엔
  - 중국 : ('04) 284엔 → ('05) 356엔 → ('06) 294엔 → ('07) 299엔
  - 프랑스 : ('04) 5,452엔 → ('05) 7,060엔 → ('06) 5,913엔 → ('07) 7,384엔
  - 이탈리아 : ('04) 1,936엔 → ('05) 2,377엔 → ('06) 1,046엔 → ('07) 4,095엔

〈년도별 마롱글라세 수입 추이〉

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2007년		2006년		2005년		2004년	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	255	112	239	130	306	146	164	82
- 중국	218	65	215	63	296	105	152	43
- 프랑스	5	40	7	45	3	24	6	12
- 이탈리아	0	1	12	12	6	13	4	23
- 기타	2	6	5	10	1	4	2	4

㉡ 조제한 밤 (HS코드 : 2008.19.193)

- 조제밤의 수입물량은 2,052톤이며, 중국이 1,450톤으로 71%를 점유하고 있으며, 프랑스 431톤, 한국 85톤이 뒤를 잇고 있음
- 2005년 2,199톤을 기준으로 최근 매년 감소추세를 보이고 있으며, 수입가격은 상승과 하락을 반복하고 있음
- 2007년 전체 수입단가는 542엔으로 매년 상승세를 보이고 있으며 한국산은 932엔으로 전체 및 중국산을 상회하고 있음
  - 전체 : ('04) 507엔 → ('05) 507엔 → ('06) 536엔 → ('07) 542엔
  - 중국 : ('04) 457엔 → ('05) 447엔 → ('06) 455엔 → ('07) 450엔
  - 한국 : ('04) 654엔 → ('05) 590엔 → ('06) 752엔 → ('07) 932엔

〈년도별 조제한 밤 수입 추이〉

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2007년		2006년		2005년		2004년	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
계	2,052	1,112	2,148	1,152	2,199	1,115	2,032	1,031
- 중 국	1,450	652	1,641	747	1,787	799	1,592	727
- 프 랑 스	431	336	290	274	303	259	307	255
- 한 국	85	80	87	65	8	7	5	3
- 기 타	86	44	130	66	101	50	128	46

5. 통관 및 수입제도

가. 품목별 관세

HS NO	형 태	관 세 율		비 고
		기본	협정	
0802.40.000	생밤 (간밤포함)	16.0%	9.6%	일본의 경우 간밤은 특별히 구분하지 않고 생밤에 포함시켜 집계하고 있음
0812.90.430	일시보존 처리밤	16.0%	9.6%	亞流酸가스 또는 염수, 기타 보존용 용액으로 보존 처리한 것. 그 상태로는 식용으로 적합하지 않는 것에 한함
2006.00-010	마롱글라세	16.8%	-	-
2008.19.193	조제한 밤	28.0%	16.8%	기밀용기 들이로 용기 포함 중량이 10kg 이하의 것

나. 식물방역

- 생밤을 수입할 경우는 식물방역법에 의거 식물방역소에 『수입식물검사신청서』를 제출하여 검사를 받아야 함
- 생밤을 수입할 경우에는 식물의 병충해 유입방지를 위해 입항 후 즉시 수출국 정부 기관의 검사증명서를 첨부해 수입식물검사신청서를 식물방역소에 제출해야 함

- I. 배  
미국
- II. 포도  
싱가포르
- III. 감귤  
러시아
- IV. 밤  
일본
- V. 양란  
일본  
중국
- VI. 새송이버섯  
미국  
유럽
- VII. 유자차  
일본  
중국  
대만
- VIII. 돈육  
러시아  
필리핀
- IX. 채소종자  
일본  
미국
- X. 쌀및기공품  
일본  
미국

- 검사결과 유해충이 검출되어 불합격 판정을 받을 경우는 훈증 또는 폐기처분되는 경우가 있음

#### 다. 식품위생

- 판매목적으로 밤을 수입하는 경우에는 후생성 검역소 수입식품감시담당에 『식품등 수입신고서』와 관련 서류를 첨부해서 신고해야 함
- 검역소의 심사·검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신고서에 『신고필』 인장이 찍히게 됨
- 대량으로 수입할 경우는 미리 소량의 샘플로 사전에 후생성 대신이 지정한 시험기관에 성분, 규격 등 검사를 받아 결과표를 입수해 두는 것이 좋음
- 과거 한국산 밤가공품의 경우 보존료인 EDTA, 이산화이온, 이산화유황 등이 과다 잔류되어 문제된 적이 있었음
- 일본의 Positive List 시행에 따른 안전성 관리 강화
  - 일본은 '06.5월에 PLS(Positive List System)를 도입 758개 농약 등의 식품잔류 허용한도(잠정기준)를 고시로 설정하고 잔류기준이 설정되지 않은 농약의 식품잔류 허용기준은 일률적으로 0.01ppm을 적용하고 있어 이에 위반되지 않도록 한국국내 각 수출업체는 각별한 주의가 필요하다. 또한 타 수출업체에도 피해를 미칠 수 있게 되기 때문에 유의하여야 하겠다.

#### 라. 수입통관

- 「輸入(納稅)申告書」 3부에 상기 “신고확인필식품등수입신고서”, 인보이스(팩킹리스트) 2부, B/L, 보험명세서 등 관계서류를 첨부해서 세관에 제출하며, 심사·검사 및 납세 후 수입허가서가 교부됨

## 마. 한국산 밤 및 경쟁국 동향

### ㉠ 한국산

- 한국산의 경우는 '07년 기준 일본 전체 수입량이 4,165톤(신선·건조 4,054톤, 일시 보존처리밤 26톤, 제조 밤 85톤)으로 일본 전체수입량(20,507톤)의 20.3%를 차지함
  - 이 중 신선·건조 밤 형태로 수입되는 물량은 4,054톤으로 전체 한국산 일본 수입량의 97%를 차지하고 있음
- 일본에 수입되고 있는 밤중 한국산 인지도가 가장 높은 편이며, 특히 한국산 깻밤은 일본의 각종 고급 제과원료, 오세치요리(설날음식) 등 가공용으로 사용되고 있으며 일반 슈퍼마켓 등 소매점에서는 판매되지 않아 일반 소비자의 인지도는 낮은 편임
- 포장규격은 생밤의 경우 25kg들이 플라스틱 가구를 많이 사용하고 있으며, 깻밤의 경우는 업체에 따라 5리터, 9리터, 18리터들이도 있으나 20리터(고형량12.5kg) TIN CAN 용기가 가장 일반적이며, 5리터들이의 경우는 스티로폼 박스도 사용되고 있음
- 한편, 통조림의 경우는 8리터(고형량 5kg)들이의 TIN CAN이 일반적임. 또한 선도 유지를 위해 명반수를 충전하여 운송하고 있으며, 20리터의 경우 20피트 컨테이너에 약 800박스를 실을 수 있음

### ㉡ 중국산

- 일본에서 수입량이 가장 많은 중국밤은 '07년 기준 수입량이 15,798톤(신선·건조 13,324톤, 일시 보존처리밤 806톤, 조제한 밤 1,450톤, 마룽글라세 218톤)으로 일본 전체수입량 (20,507톤)의 77%를 차지하고 있음
- 중국산의 경우는 주로 가공용으로 사용되는 한국산과는 달리 군밤용으로 주로 이용되기 때문에 일반 시민들도 중국산 밤임을 대부분 알고 있으며, 특히 천진 아마구리(天津甘栗)로 표기된 상품이 많이 유통되고 있으며 인지도도 높은 편임
- 중국밤은 일본에서는 천진 아마구리(天津甘栗)로 널리 알려져 있으며, 밤의 주산지는 만리장성을 중심으로 한 남북의 산악지대로 하북성, 하남성, 상동성, 섬서성 등지가 유명함

I. 배

미국

II. 포도

싱가포르

III. 감귤

러시아

IV. 밤

일본

V. 양란

일본

중국

VI. 새송이버섯

미국

유럽

VII. 유자차

일본

중국

대만

VIII. 돈육

러시아

필리핀

IX. 채소종자

일본

미국

X. 쌀및가공품

일본

미국

- 군밤용으로 적합한 중국산 밤의 특징을 보면, 한국산이나 일본산의 경우 뚝은맛이 나는 내피가 밤알쪽으로 붙는 경향이 있지만 중국산의 경우는 가열하면 내피가 껍질쪽으로 붙는 경향이 있기 때문에 껍질을 잘 까지는 장점을 지니고 있음
- 중국산은 가격경쟁력을 바탕으로 일본시장을 확대해 왔으나, 최근의 냉동만두 농약 검출 사건 등 잇따른 안전성 사고로 일본 소비자의 신뢰가 크게 떨어진 상태임

#### ㉠ 유럽산 등

- 유럽산중 등 기타 국가산 밤의 일본 수입량은 07년 기준으로 543톤으로 일본의 전체 수입량(20,507톤)의 2.6%를 차지하고 있으며 주로 통조림용, 마롱글라세로 수입되고 있으며 주요 수입국은 프랑스, 이탈리아임

## 6. 한국산 수출확대 방안

### 가. 한국산 밤의 안전성 및 우수성에 대한 적극 홍보

- 최근 중국산 냉동만두 농약검출 등으로 수입농산물의 안전성 문제를 걱정하는 일본 소비자가 자국산 구매로 몰리는 경향이 있어, 이런 분위기 탈출을 위해서는 한국에서 실시하고 있는 생산이력시스템에 대하여 적극적으로 홍보가 필요함

### 나. 소비자 인지도 확산을 해외마케팅 강화

- 한국산 밤은 주로 가공용으로 사용되기 때문에 업계 관계자의 인지도는 높으나, 일반 소비자의 인지도는 매우 낮은 상황으로 인지도 제고를 위하여 수퍼마켓과 연계한 판촉행사 개최 등 적극적인 마케팅 노력이 필요함
- 한국산 밤의 우수성 홍보를 위하여 TV 매체, 일간지, 전문지 등을 활용한 사업 추진이 필요하며, 우수성 홍보를 위한 객관적인 연구자료 등의 확보가 필요한 상황임



### 다. 가격경쟁력의 확보

- 생밤은 일본에서 최고의 생산량을 자랑하는 이바라키산 밤 등 국내산이 거의 사용되고 있는 상황이나, 일본경제의 불황, 곡물가 상승으로 인한 물가상승 등으로 소비부진이 계속됨에 따라 가격경쟁력이 확보된다면 생밤의 일본시장 가능성이 높은 상황임

### 라. 재외공관 활용 홍보 추진

- 일본의 사회지도층 초청 밤 시식 홍보행사 등 재외공관과 연계한 행사 추진을 통하여 한국산 밤의 우수성 홍보 및 구전 마케팅 효과 도모

## 참 고

### ● 주요 밤 수입업체 현황

업 체 명	주 소	연 락 처
徳島県経済農業協同組合連合会	徳島県徳島市北佐古1-5-12	TEL : 0886-31-7755 FAX : 0886-32-6796
(株)たまも	香川県高松市三谷町2118	TEL : 0878-89-2131 FAX : 0878-89-2147
東神貿易(株)	東京都品川区南大井6-27-28小林ビル 2 F	TEL : 03-3298-1801 FAX : 03-3298-1800
協同食品(株)	大阪市北区太融寺町2-21ニュープラザビル605	TEL : 06-6315-6366 FAX : 06-6315-6365
東海澱粉(株)	静岡県静岡市伝馬町 24-15	TEL : 054-253-1312 FAX : 054-251-3524
(株)ワールドフルーツ	神戸市兵庫区御所通 1-1-29	TEL : 078-651-167 FAX : 078-651-1246
石光商事(株)	神戸市灘区岩屋南町 4-34	TEL : 078-861-7783 FAX : 078-882-1614
正栄食品工業(株)	東京都台東区秋葉原 5-7	TEL : 03-3253-4161 FAX : 03-5256-1914

I. 배  
미국

II. 포도  
싱가포르

III. 감귤  
러시아

IV. 밤  
일본

V. 양란  
일본  
중국

VI. 새송이버섯  
미국  
유럽

VII. 유자차  
일본  
중국  
대만

VIII. 돈육  
러시아  
필리핀

IX. 채소종자  
일본  
미국

X. 쌀및기공품  
일본  
미국

업 체 명	주 소	연 락 처
(株)ブリッジ	香川県高松市古新町 6-8	TEL : 0878-22-7637 FAX : 0878-21-0311
果栄貿易(株)	愛媛県松山市安城寺町 478	TEL : 0899-24-1023 FAX : 0899-26-4540
(株)立花屋	横浜市神奈川区白幡南町 22-8	TEL : 045-431-3361 FAX : 045-251-3524
日生開発(株) 海外事業部	香川県高松市朝日町5-6-5	TEL : 087-822-1072 FAX : 087-822-1073
富永貿易(株)	神戸市中央区京町83番地 KDD神戸ビル12階	TEL : 078-232-8610 FAX : 078-232-8666
(株)明商 食料部食料1G	東京都中央区京橋3-1-1	TEL : 03-3273-0179 FAX : 03-3274-0839
(株)イイヅカ	東京都千代田区神田須田町 1-24	TEL : 03-3256-1851 FAX : 03-3258-1333
伊藤忠商事(株) 生鮮流通事業部 青果流通課	東京都港区北青山2-5-1	TEL : 03-3497-6256 FAX : 03-3497-6267
(有)コンドウインターナショナル	埼玉県草加市金明町242-19	TEL : 0489-30-1901 FAX : 0489-30-1902
(株)アンカー	東京都千代田区東神田 1-4-11, KKビル4F	TEL : 03-5687-6135 FAX : 03-5687-6136
日本加工栗輸入業者協議会	東京都台東区秋葉原5-7	TEL : 03-3253-4161
南食品工業	徳島県阿南市橋町大浦8-1	TEL : 0884-27-0164
中利缶詰(株)	京都府八幡神原109-12	TEL : 075-981-0226
(株)小田喜商店	茨城県西茨城郡岩間町吉岡 185-1	TEL : 0299-45-2638
松葉屋	石川県小松市大文字町69	TEL : 0761-22-0120