



미 국

1. 생산동향

현재 미국내에는 새송이버섯 생산량은 연간 20만파운드 (무역관 자체조사결과, 현지 생산업체에서 밝힌 생산량 기준, 농산물주간지 「The Packer」) 추정하고 있으며 특수버섯 생산농가에서 주로 생산된다. 특수 버섯생산업체는 약 30개소가 있으며 그중에 새송이버섯을 대량으로 생산하는 업체는 2개 업체가 있음.

가. 생산량 및 출하량

- 미국의 버섯 생산량은 감소하고 있으며 2007/08기간 동안 미국 생산량은 809백만 파운드로 2006/07기간에 비해 4%하락했으나 출하량금액으로 보면 964백만 달러로 작년에 비해 7% 상승했다.
- 미국내 버섯농가수는 계속 감소하는 추세로 1970년 500개소였는데 반해 오늘날 286개소로 줄어들었다. 2007/08기간 동안 버섯 평균가는 파운드당 1.19달러로 2006/07기간에 비해 3센트 상승한 것으로 나타났다. 2007년 버섯수입량이 전년에 비해 25% 증가하면서 개인당 버섯소비량도 4파운드로 늘어났음.

< 버섯생산농가수, 판매가격 및 물량 >

(2005.7.1-2008.7.30)

연 도	생산농가수	전 체 판 매		
		판매물량	판 매 가	판매가격
		천파운드	파운드당단가	천달러
2005/06	306	847,113	1,050	889,365
2006/07	280	828,002	1,160	961,446
2007/08	286	809,034	1,190	963,522

자료원 : 미국 USDA/NASS

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

- 생산 농가수는 전년 대비 6개 농가가 늘어났으나 2006/07기간은 2005/06기간에 비해 27개소가 생산을 중단한 반면 가구당 평균 생산량은 약 7% 상승, 2003-04년도의 생산효율이 더 높은 것으로 보아 생산성의 향상 보다는 신규생산업체의 수익성 불안으로 사업을 포기한 것으로 사료됨.
- 미국의 새송이버섯 생산농가는 2개소로 추정하고 있으며 Golden Gourmet Inc.과 Gourmet Mushrooms, Inc가 있다. 주로 팽이버섯, 혼시메지버섯과 같은 특이버섯을 생산하고 있으며 연간 새송이버섯은 연간 200,000파운드를 생산하고 있다. Golden Gourmet, Inc사의 경우 일반 새송이버섯과 유기농 새송이버섯 생산량을 늘리기 위해 San Marcos에 생산공장을 올해 안에 추가로 완공할 예정이다.
- 1987년 설립된 Golden Gourmet, Inc.사는 일본 Hokto Kinoko Corp와 파트너십을 맺고 1998년 미국마켓에는 처음으로 새송이버섯을 소개했다. 이 업체는 부가가치가 높은 특수버섯을 재배하며 2007년에는 전국식당협회 설문조사에서 새송이버섯이 Top 20 핫아이템으로 선정되기도 함.
- Gourmet mushrooms Inc사는 1977년 설립된 회사로 2005년부터 유기농 새송이버섯 외 혼시메지버섯과 같은 단가가 비싼 특이버섯을 생산하고 있으며 주 판매처는 고급 레스토랑이었으나 최근 들어 생산이 늘어나면서 도매상과 소매상에도 납품을 하고 있음.

나. 대표품종

④ Agaricus

- 버섯 중 생산과 판매가 가장 활성화된 제품으로 2007/08기간동안 아가리쿠스버섯 생산은 793백만 파운드로 2006/07기간에 비해 3%, 2005/06년에 비해 5%감소했다. 펜실바니아는 아가리쿠스버섯 생산의 63%를 차지하며 캘리포니아는 14%를 차지한다. 판매금액은 914백만달러로 전년동기보다 감소했으나 포르토벨로와 크림미니종류를 포함한 밤색버섯 판매량은 105백만 파운드로 전년동기에 비해 6%상승했으나 2005/06기간에 비해선 11% 하락했다. 밤색버섯은 아가리쿠스 버섯전체 생산판매의 13%를 차지하고 있으며 2007/08기간 판매는 143백만달러로 전체 아가리쿠스 판매액의 16%를 차지한다. 미국의 아가리쿠스버섯 생산농가수는 108개소로 지난해보다 9개소가 감소했으며 2년 전보다는 15개소가 감소했음.
- 버섯 경작면적역시 2천8백40만 평방피트로 지난해보다 5% 감소했으며 평방피트당 버섯 생산량은 5.67파운드로 전년도에 비해 2%늘어남.

- 신선버섯 생산량은 약 6억7천5백만 파운드로 지난해에 비해 3%감소했으며 가공버섯 생산량은 1억1천8백만 파운드로 지난해와 비슷한 수준을 나타냈다. 신선버섯이 차지하는 비중은 전체의 85%, 가공버섯은 15%를 차지함.
- 펜실베이니아주 체스터카운티에는 아가리쿠스버섯 생산농가가 약 60개 있으며 전체생산량만 3억4천만 파운드 금액으로는 3억6십만 달러로 전체경작지 크기는 체스터카운티만 1천1백3십만 스퀘어피트다.

㉠ 특산품

- 표고버섯, 느타리버섯, 팽이버섯이 여기에 포함된다고 볼 수 있으며 2007/08기간 동안 판매금액은 5천만 달러로 2006/07기간에 비해 8%상승했다. 특히 버섯의 평균단가는 3.08달러로 작년동기보다 16센트 하락됐다. 표고버섯 판매는 2007/08기간 동안 9백90만파운드로 전년 동기에 비해 42%상승했으며 단가는 \$2.81로 전년동기에 비해 55센트 하락했다. 느타리버섯 생산량은 4백30만 파운드로 전년동기에 비해 16% 하락했으며 가격역시 \$2.87로 전년시즌에 비해 46센트 상승했다. 이 외의 다른 특이 버섯은 2백만 파운드로 전년동기에 비해 3%감소했으나 가격은 \$4.86로 2006/07시즌에 비해 2센트 상승.

㉡ 유기농

- 최근 선호되는 유기농버섯은 높은 이익을 창출한다는 이유로 생산자들이 늘어나고 있으며 2006/07기간 동안 판매물량만 39.8백만 파운드로 지난해 동기 36.2백만 달러에 9% 증가했다. 유기농버섯 생산물량 가운데 13.3백만 파운드 즉 33%만 유기농인증 버섯으로 판매되었으며 나머지는 인증라벨이 없이 판매됐다. 이것은 작년 8.78백만만 파운드, 즉 전체 24% 인증 유기농에 비해 늘어난 숫자다. 유기농버섯 가운데 유기농 Agaricus 버섯은 전체의 84%를 차지했으며 지금까지 유기농 인증을 받은 농가수는 42개소로 전체 버섯농가수 286개소의 15%를 차지함.
- 유기농 버섯은 버섯전체 생산량의 2%를 차지함.

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

다. 생산품목

㉠ White Mushroom(Agaricus/Agaricus bisporus)

□ 형상 및 향

- White Mushroom은 크림색에서부터 옅은 갈색까지 색깔이 다양하며 크기도 매우 다양함
- 신선한 버섯은 버섯 갓이 닫혀 있으며 향이 매우 강함
- 버섯은 갓이 열리면서 어두운 색을 띠게 됨

□ 포 장

- 보통 통째로 또는 절단하여 5-10파운드 들이 용기에 포장

□ 유통기간

- 신선한 상태로 5-7일 정도 유통이 가능함
- 종이 봉지에 담아 냉장 보관해야 함

□ 용 도

- 야채 샐러드 등에 생채로 넣어 사용함
- 데치거나 삶거나 구워서 소스 등의 맛을 내는 재료로 활용됨
- 후식이나 곁들이는 요리로도 사용됨



㉡ Crimini(Italian Brown/Agaricus bisporus)

□ 형상 및 향

- Crimini는 White Mushroom과 유사하나 햇빛에서 보면 White Mushroom보다 더 갈색이면서 섬유질이 많음
- White Mushroom에서 개발된 것임
- 향이 White Mushroom 보다 깊고 강함

□ 포 장

- 보통 통째로 또는 절단하여 5-10파운드 들이 용기에 포장



□ 유통기간

- 신선한 상태로 5-7일 정도 유통이 가능함
- 종이 봉지에 담아 냉장 보관해야 함

□ 용도

- White Mushroom 대용으로 사용되거나 함께 같이 사용됨
- 푹 삶아서 소고기 요리나 야채 요리에 사용하면 맛이 좋음

㉠ Shiitake(Oak, Chinese or Black Forest/Lentinus edodes)

□ 형상 및 향

- 색깔은 황갈색에서 진한 갈색까지 다양하며, 갓은 넓고 크며 갓 안쪽의 주름이 많음
- 특히 갓은 스펀지처럼 부드러우며 요리를 했을 때 고기 같은 쫄깃쫄깃한 맛이 있음

□ 포장

- 보통 통째로 또는 절단하여 3파운드나 5파운드 들이 용기에 포장
- 유통기간
- 신선한 상태로 14일 정도 유통이 가능함
- 통기성 종이봉지에 담아 냉장 보관해야 함

□ 용도

- White Mushroom 대용으로 사용되거나 함께 같이 사용됨
- 푹 삶아서 소고기 요리나 야채 요리에 사용하면 맛이 좋음
- Shiitakes는 요리기술에 적합하게 요리되어야 최상의 맛을 낼 수 있음
- 파스타, 수프 요리에 사용될 뿐아니라 곁들이는 요리로도 사용됨



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 Oyster(Pleurotus spp.)

□ 형상 및 향

- Oyster mushrooms은 약 갈색부터 회색까지 다양함
- Oyster mushrooms은 민감하면서도 온후한 향이 있고 재질은 부드러움

□ 유통기간

- 신선한 상태로 5 - 7일 정도 보관이 가능함
- 종이 Bag에 담아 냉장고에 보관하여야 함

□ 포 장

- 보통 통째로 또는 절단하여 3파운드나 5파운드 들이 용기에 포장

□ 용 도

- White Mushroom 대용이나 White Mushroom과 함께 섞여 사용함
- 특히 닭고기, 송아지고기, 돼지고기, 해산물 등에 사용하면 특히 향이 좋음



⑨ Portabella (Portobello/Agaricus bisporus)

□ 형상 및 향

- Portabella mushroom은 White and Crimini에 비해 크고 단단함
- 큰 것은 갓의 지름이 6 인치에 이름

- Portabella mushroom은 Whites and Criminis 보다 재배 기간이 길기 때문에 향이 강하며, 재질이 고기와 같음

□ 포 장

- 갓과 기둥이 통째로 있는 것은 5파운드 들이 용기에 포장
- 갓만 포장할 경우와 절단하여 포장할 경우에는 3파운드 들이에 포장



유통기간

- 신선한 상태로 7 - 10일 정도 보관이 가능함
- 종이봉지에 담아 냉장고에 보관하여야 함

용 도

- 통째로 또는 썰어서 굽거나 튀김용으로 사용됨
- 후식이나 곁들이는 음식으로도 사용됨
- 특히 샌드위치, 야채 요리에 고기 대용으로 사용됨

⑨ Maitake (Hen of the Woods/Grifola frondosa)

형상 및 향

- Maitake mushrooms은 검은색의 해초류와 같은 모양이나 다발 형태를 이루고 있음
- 버섯 갓의 끝 부분은 물러 부스러지기 위임
- Maitake mushrooms은 독특한 고유의 향을 가지고 있음



포 장

- 보통 3파운드 들이 용기에 포장

유통기간

- 신선한 상태로 7 - 10일 정도 보관이 가능함
- 종이봉지에 담아 냉장고에 보관하여야 함

용 도

- 버터나 오일에 살짝 튀겨서 사용하며 버섯을 필요로 하는 요리의 맛을 풍성하게 할 수 있음
- 주 음식이나 곁들이는 음식 또는 수프에 사용하면 좋음

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

㉠ Enoki (Flammulina veluptipes)

□ 형상 및 향

- 긴 줄기, 작은 갓이 마치 꽃다발과 같음
- Enoki mushrooms은 작은 다발 형태로 재배함
- Enoki mushrooms은 은은한 향이 있으며, 약간 사각사각한 맛이 있음



□ 포 장

- Enoki 버섯은 특성상 손상을 입기 쉽기 때문에 3-5 ounce 들이 용기에 진공포장을 하며 12-24개의 진공 포장물을 한상자에 담는다.

□ 유통기간

- 신선한 상태로 14일 정도 보관이 가능함
- 종이 백에 담아 냉장고에 보관하여야 함

□ 용 도

- 익히지 않고 살라드나 샌드위치에 사용함
- 수프나 샐러드에 곁들여 먹음

㉠ Morel(Morchella Esculentia)

□ 형상 및 향

- Morel mushrooms의 줄기는 짧고 두꺼우며 속이 비어 있음
- 갓은 마치 벌집과 같은 스펀지 모양을 하고 있음



□ 포 장

- 보통 3파운드 들이 용기에 포장

유통기간

- 신선한 상태로 10 - 14일 정도 보관이 가능함
- 종이 백에 담아 냉장고에 보관하여야 함

용도

- Morels mushroom은 대부분의 요리에 널리 사용됨
- 작은 것은 소스나 수프에 사용되며 중간 및 큰 것은 프랑스 요리에 사용됨
- 가장 큰 것(Jumbo)은 소시지, 게요리 등에 사용하면 좋음

☉ Beech (Hon-Shimeji/Hypsizygyus tessulatus)

형상 및 향

- Beech mushrooms은 흰 또는 갈색의 작은 갓을 가진 버섯임
- 달고 견과류의 맛이 있으며, 아삭아삭한 맛이 있음

포장

- 보통 3파운드 들이 용기에 포장

유통기간

- 신선한 상태로 7 - 10일 정도 보관이 가능함
- 종이 백에 담아 냉장고에 보관하여야 함

용도

- 통째로 또는 썰어서 사용하며 닭고기 요리와 어류의 요리에 사용하면 좋음
- 아삭아삭한 맛이 있어 수프, 스투, 소스 등에 사용하면 좋음



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

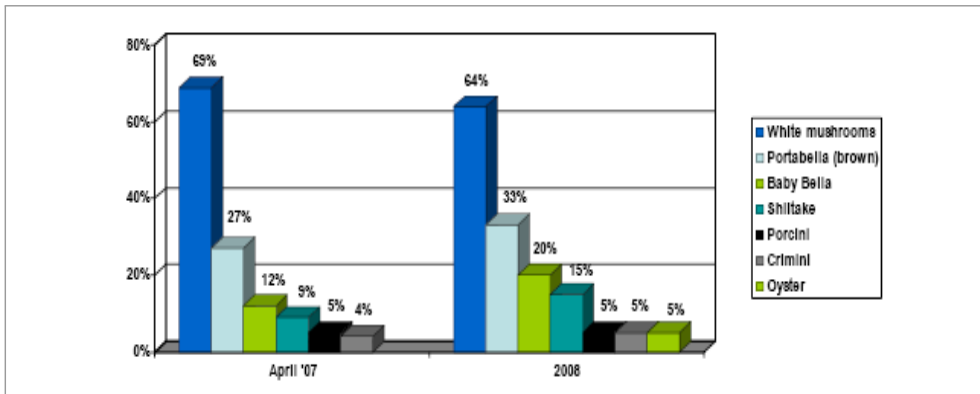
IX. 채소종자
일본
미국

X. 쌀및가공품
일본
미국

라. 선호품종

White(Agaricus) 버섯	54%
Portabella	25%
Crimini/small brown	6%
기 타	1%
선호품종 없음	14%

자료원 : 미국 농산물지 「The Packer」



자료원 : 미국 Mushroom Council

- 미국인들의 선호품종은 흰색버섯으로 일반요리재료로 가장 많이 사용된다. 최근 들어서는 잘게 썬 Agaricus를 더 많이 선호하는데 간편하기도하고 오히려 양으로 따지면 더 많기 때문에 슬라이스된 제품을 찾는 것으로 나타났다. Mushroom Council이 발표한 위 그래프를 보면 2007년에는 느타리버섯 소비율이 없었으나 2008년 Agaricus버섯 소비량이 69%에서 64%로 감소하면서 Baby Bella, 표고버섯, 느타리버섯 구매량이 늘어났다.
- 새송이버섯은 기존에 고급레스토랑을 중심으로 공급되다가 최근 대형마켓을 통해 판매되기 시작하면서 소비자들에게 조금씩 알려지기 시작했다. 아직까지는 대량생산이 불가능하기 때문에 주로 수입산 새송이버섯이 한인마켓, 중국마켓, 일본마켓을 중심으로 판매되었으나 얼마전부터는 미국산 유기농 새송이버섯이 유기농 유통업체인 Whole Foods를 통해서도 판매되고 있다.

〈 Agaricus 버섯 주별 생산량 〉

주별·지역별	생산면적(평발피트)		판매물량 (천 파운드)	판매단가 (\$/파운드)	판매액 (천 달러)
	재배면적	등록면적			
캘리포니아					
- 2005-06	4,368	21,911	117,916	1,500	176,638
- 2006-07	4,919	24,831	117,851	1,590	187,473
- 2007-08	4,690	24,195	114,318	1,620	185,662
펜실베이니아					
- 2005-06	16,752	78,975	492,426	0.767	377,702
- 2006-07	16,761	83,587	496,566	0.891	442,292
- 2007-08	16,364	78,083	496,721	0.912	453,013
기타주					
- 2005-06	7,302	41,664	223,335	1,320	294,796
- 2006-07	8,221	37,325	199,432	1,430	285,796
- 2007-08	7,363	37,505	181,807	1,510	274,911
미국전체					
- 2005-06	28,422	142,550	833,677	1,020	848,836
- 2006-07	29,901	145,743	813,849	1,120	915,561
- 2007-08	28,417	139,783	792,846	1,150	913,586

자료원 : 미국 USDA, NASS

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

〈 특수버섯 : 생산농가수, 생산량, 판매물량 및 가격 〉

연도 및 종류	생산농가수	생산량	판 매		
			판매물량	단 가	판매가격
단 위	숫 자	천파운드	천파운드	달 러	천달러
2005-06					
Shitake	178	8,014	7,685	3.25	24,942
Oyster	67	4,765	4,563	2.15	9,827
Other	24	1,377	1,188	4.85	5,760
US	206	14,156	13,436	3.02	40,529
2006-07					
Shitake	160	7,155	6,985	3.36	23,469
Oyster	62	5,265	5,055	2.41	12,185
Other	30	2,180	2,113	4.84	10,231
US	191	14,600	14,153	3.24	45,885
2007-08					
Shitake	166	10,190	9,890	2.81	27,794
Oyster	59	4,371	4,253	2.87	12,206
Other	26	2,086	2,045	4.86	9,936
US	191	16,647	16,188	3.08	49,936

자료원 : 미국 USDA, NASS

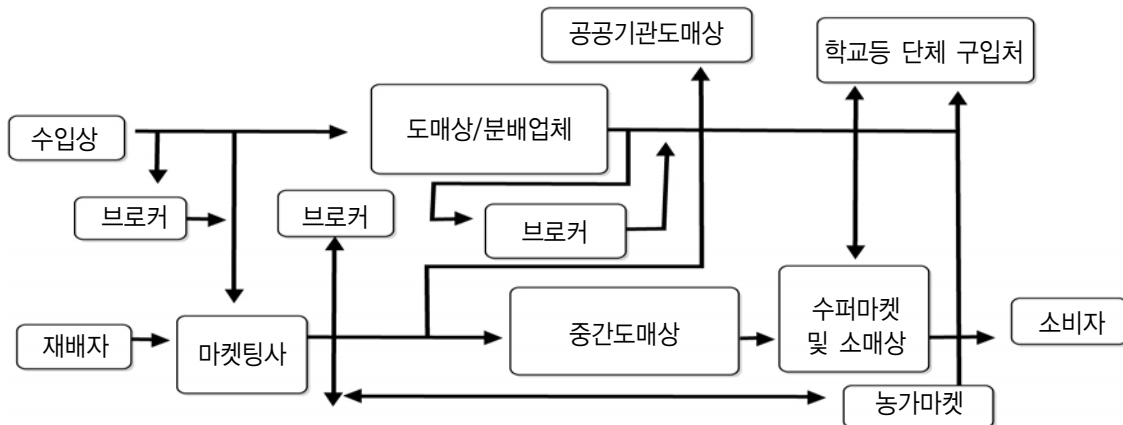
라. 미국 대표생산단체

- American Mushroom Institute : 미국버섯생산, 공급, 가공업체들이 회원으로 구성되어 있으며 통계자료와 시장정보를 제공할 뿐 아니라 관련산업에 어려움이 있을 경우 도와줌. 산업을 위한 리서치를 하고 있음.
- Mushroom Council : 자국산버섯 마케팅을 주목적으로 하고 있으므로 주로 생산업체를 위한 자료들이 대부분임.
- Golden Gourmet Mushrooms : 미국내 대표적인 새송이 생산업체이며 일본 Honto Kinoko 독점수입업체로 버섯건강식품도 판매하는 약용버섯 전문 공급업체
<http://www.goldengourmetmushrooms.com/>
- Gourmet Mushrooms Inc : 미국에서 처음으로 표고버섯 생산을 시작한 업체임. 유기농새송이 및 희귀버섯을 생산하고 있음
<http://www.gourmetmushroomsinc.com/fresh-wholesalers.htm>

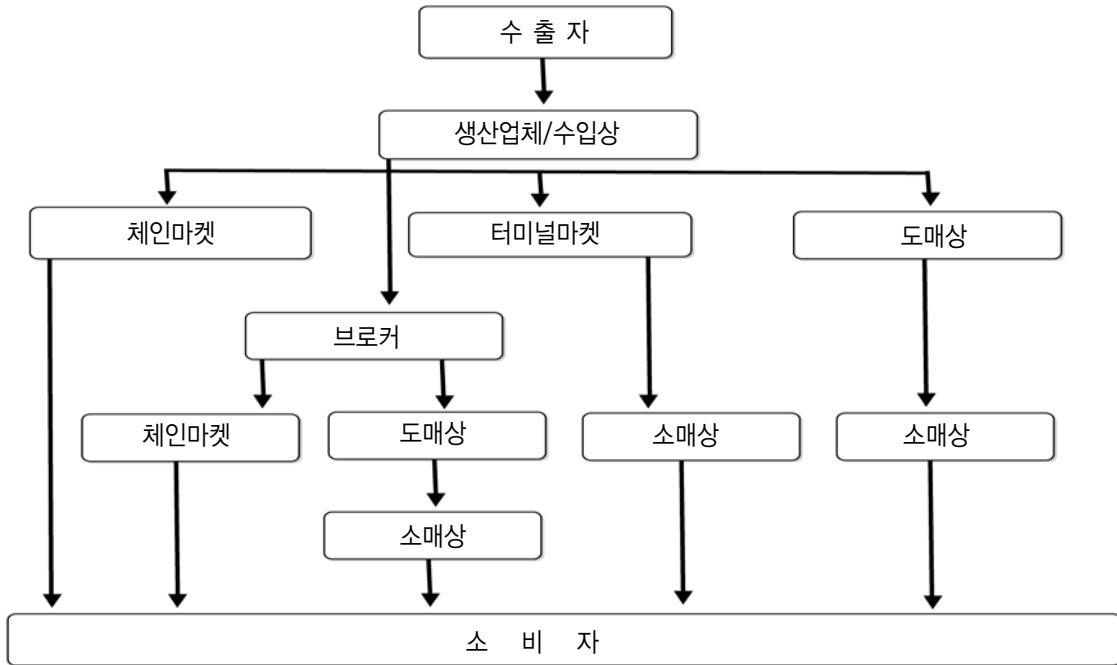
2. 유통동향

가. 유통구조

① 미국의 전형적인 신선 농산물 마케팅 시스템



② 한국산 버섯류를 포함한 수입제품 마케팅 시스템



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

- 신선버섯은 일반적으로 위와 같은 유통구조를 갖고 있으나 다른 야채들과는 달리 버섯의 유통기간이 짧아 농장에서 바로 유통업체로 배송되는 경우가 많다. 한인마켓에 유통되는 새송이버섯은 생산지에서 포장되어 유통업체에 직배송되며 필라델피아에서 오는 버섯도 일주일에 보통 2회 직접 생산지에서 브로커와 직공급업체를 통해 공급된다.
- 비교적 소비율이 높은 버섯은 마켓물류센터를 통해 각 매장으로 혹은 매장으로 직접 배송되며 소비율이 낮은 버섯들은 터미널마켓을 통해 공급하는 경우도 많다. 버섯은 대금결제기간이 다른 신선야채에 비해 짧고 가격도 비싸기 때문에 일반적으로 미유통업체들은 버섯농가와 직거래를 하는 경우가 다수다.
- 현지생산 새송이버섯은 주로 고급마켓과 유명식당 그리고 동부에 있는 일부 버섯생산 및 공급업체에 공급된다. 공급물량이 한정되어있을 뿐 아니라 유기농제품이기 때문에 가격도 파운드에 \$24.50이상을 받고 있다.

나. 타 수입산의 진출상황

- 주 수입국은 새송이 버섯의 경우, 캐나다산과 중국산이 있으나 한국산에 비해 품질이 떨어지며 주로 아시안마켓에 납품된다. 한국산은 기존에 한국에서 항공을 통해 직수입되었을 경우, 품질이 좋았으나 최근 일부 수입업체들이 수로를 통해 수입되면서 유통기간이 길어지면서 품질이 하락했다. 한국산은 버섯몸통이 딱딱하면서 스프링처럼 튀기는 듯한 느낌을 주며 머리부분사이즈가 비슷하며 상처가 많지 않아 소비자들이 선호함.

㉠ 캐나다산 새송이 버섯

- "Baby King Oyster Mushrooms", "Sliced King Oyster Mushrooms"와 일반 새송이 버섯이 다양하게 유통되고 있음
- 품 위
 - 외포장 : 미국인들이 좋게 깔끔하고 고급스럽게 트레이 용기로 포장
 - 모 양 : 상처 없고 매끈하며 반듯한 볼링핀 형태
 - 색 깔 : 순백색
 - 내 부 : 수분 함량이 거의 없어서 건조함
 - 육 질 : 스펀지와 같은 퍼석퍼석한 느낌을 갖고 있으며, 꺾으면 쉽게 부스러짐
 - 결 점 : 아무런 상처나 결점이 없음

☞ 캐나다산 및 한국산 새송이버섯(현지 판매용) 비교

- 외포장 : 캐나다산은 트레이로 포장이 되어있고, 한국산은 비닐봉지에 포장 판매되고 있음. 트레이용은 비닐봉지보다 깔끔하고 고급스럽게 보이며, 미국인들은 고급스럽고 깔끔한 제품에 관심을 갖고 있음. 또한, 트레이용은 비닐봉지보다 보관 판매에 따른 외형유지가 쉬워, 캐나다산 버섯의 갓은 한국산 갓보다 상처가 덜함.
- 모양 : 캐나다산은 운송거리상 품위 유지가 잘되어 뿌리를 제거한 상태 및 슬라스한 조각으로도 유통하는 하고 있으며, 한국산의 경우 뿌리를 제거하지 않고 판매되고 있음.
- 색깔 : 캐나다산 버섯은 순백색에 가까워 깔끔하고, 신선하게 보임.
- 육질 : 한국산 버섯의 육질은 캐나다산 보다는 뛰어난. 한국산 버섯은 닭고기의 육질과 비슷하며, 수분이 많아 꺾어도 안 부러지는 반면, 캐나다산 버섯은 스펀지와 같은 느낌을 갖으며 뻗뻗해서 꺾으면 나무 같이 쉽게 부러짐

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

캐나다산 새송이 사진



- Sliced King Oyster Mushroom (포장 : 317.5g)



- King Oyster Mushroom
- 크기 : 10-13cm, 몸통굵기(지름) : 4-6cm, 포장: 317.5g



- Baby King Oyster Mushroom
• 크기 : 6-9cm, 몸통굵기(지름) : 1.5-4cm, 포장: 294.8g

㉠ 중국산 새송이 버섯(미동부시장 유통)

- 외포장 : 대부분 중국산 새송이버섯은 포장 없이 판매되고 있으며, 포장된 제품도 일부 있음

- 모양 : 상처가 많고 크기가 15cm에 호박와 같이 크다
- 결점 : 갓에 부서진 부분도 있고 상처가 많고 신선하진 않음
- 중국산 새송이버섯은 캐나다산 및 한국산과는 비교할 수 없을 정도로 품질에서 차이가 남.
 - Flushing Market (크기 : 19cm, 몸통굵기(지름): 7cm, 포장: 0.9651b)



- Hong Kong Supermarket
(크기 : 19cm, 몸통굵기(지름): 5cm)



㉠ 미국산 유기농 새송이버섯

- 외포장 : 미국산은 아래와 같은 검은 트레이에 포장되어 있음.
- 모양 : 몸통이 굵고 단단해 보임
- 현지 공급업체는 Monterey Mushroom으로 잘 알려진 버섯 미주 전역에 공급하고 있는 생산업체임



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. 유통형태 및 유통규격

㉠ 유통형태

일반적으로 버섯은 신선, 냉동, 가공, 세가지의 형태로 유통되며 가공의 경우, 소매상용, 식당용으로 구분된다.

- 신선버섯의 경우, 벌크와 소포장으로 나누어지며 벌크는 3lb, 5lb, 10lb로 소포장은 무게별로 8oz, 10lb, 12lb, 슬라이스 한 것과 안한 것으로 나누어지며 버섯종류에 따라 포장사이즈가 줄어들 수 있다. 예를 들어 표고버섯과 느타리버섯의 경우, 전체 크기는 3.5lb로 공급된다.
- 냉동버섯의 경우, 주로 빵가루를 묻혔거나 버섯에 채워넣기를 한 제품으로 생산업체마다 차이가 있다.
- 가공버섯의 경우, 캔제품과 병제품이 있으며 이와 같은 가공제품들은 식당용으로도 많이 생산되고 있다.
- 미국 새송이버섯 생산업체들은 일반적으로 4가지에서 5가지의 다른 제품을 생산한다. 다른 종류를 함께 묶어서 판매하기도 하고 사이즈가 큰 버섯은 한 개 단위로 포장해 판매한다.

㉠ 유통규격

- 12lb. 박스 12/1lb개별포장
- 10lb. 박스
- 8lb. 박스, 16/8oz 혹은 8/1lb개별포장
- 6lb. 박스, 12/8oz 개별포장
- 5lb 박스
- 3lb 박스, 4/7.5oz개별포장

- 위의 규격에 맞추어 포장되어 배송되며 일반적인 소매상용 포장사이즈는 4-, 7-, 8-, 10-, 12oz가 있으나 가장 일반적인 버섯 포장사이즈는 8oz다. 단가가 비싸거나 물량이 적게 나오는 버섯들(예를 들어 느타리버섯, 표고버섯)은 포장사이즈가 상대적으로 작다.

라. 가격동향

원산지	품 목	가 격	\$/g
한 국 산	새송이버섯	\$3.49/400g	\$0.008725/g
캐 나 다 산	King Oyster Mushroom	\$5.99/317.5g	\$0.018866/g
	Baby King Oyster Mushroom	\$5.99/294.8g	\$0.020319/g
	Sliced King Oyster Mushroom	\$4.99/317.5g	\$0.015717/g
중 국 산	Hong Kong Supermarket	\$1.99/453.6g	\$0.004539/g
	Flushing Supermarket	\$2.40/437.7g	\$0.005483/g

주 : 2008년 8월 22일 소비자판매가 기준

- 한국산의 경우, 새송이버섯이 \$0.0087/g로 뿌리가 있는 그대로 판매되며 캐나다산은 뿌리가 없는 상태로 \$0.018/g에 판매되 한국산보다 두배가 더 비싸다. 여기에 baby king은 일반 새송이보다 \$0.002가 더 비싸며 슬라이스된것은 \$0.003가 더 저렴하다.
- 새송이버섯을 유통하는 한 관계자에 따르면 슬라이스된 새송이버섯이 다른 제품보다 \$1.00 저렴하고 요리하기에 간편하다는 이유로 매출이 더 높다고 함. 그러나 슬라이스 되어 있을 경우, 칼로 썰기 때문에 Metal과 버섯이 닿을 시 신선도가 떨어질 수 있어 보관기간은 더 짧다고 함.
- 중국산은 한국산의 절반가격인 \$0.0045/g에 판매되고 있으며 품질 역시 다른 제품에 비해 현저히 떨어짐. 아직까지 품질과 새송이버섯 제품에 대한 인식이 없어 품질에 상관없이 구매하는 소비자들이 많음.

㉠ 버섯의 도매가 동향

- 현재 미국내에서 판매되는 버섯의 가격은 Oyster, Shiitake 두 종류의 가격이 \$0.35/lb 로 가장 고가로 거래되고 있으며(보스톤 터미널 기준), 시카고 터미널 마켓 기준으로 Shiitake의 가격은 0.52/lb 로 가장 비싸게 거래됨.

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

〈버섯 도매가격, 펜실베니아 피츠버그 터미널 마켓, 8월 첫째주 기준〉

(단위: \$ / Carton(10개))

Item	원산지	포장	크기	8/1/2006	8/6/2007	8/4/2008
White button	PA	10-lb ctn	Med	13.25	13.00	13.00
Oyster	PA	5-lb ctn	-	17.00	16.50	16.50
Cremini	PA	5-lb ctn	-	9.75	9.75	9.75
Portobellas	PA	5-lb ctn	Lge	9.00	9.00	13.50
Shiitake	PA	3-lb ctn	-	15.00	15.00	14.50

자료원 : 미국 USDA, AMS, Market News.

〈Black Trumpet Mushroom 도매가격, Baltimore/Dallas 터미널 마켓, 8월 첫째주 기준〉

(단위: \$/Carton(10개))

도매시장	원산지	포장	크기	8/1/2006	8/6/2007	8/4/2008
Baltimore	CA	3lb/ctn		N/A	N/A	28.50
Dallas	CA	3lb/ctn		N/A	N/A	63.00

- 새송이버섯이 터미널마켓에서 거래되는 경우는 드물지만 현재 유통되고 있는 도매 시장은 볼티모어와 달라스시장으로 캘리포니아에서 생산된 새송이버섯이 있다. 현지에서 새송이버섯은 보통 Black Trumpet Mushroom이라 불리운다.
- 새송이버섯 가격은 파운드당 볼티모어는 \$9.50, 달라스는 \$21.00에 판매되고 있으며 달라스에서 판매되고 있는 새송이버섯은 유기농으로 사료되며 단가가 2배이상 더 비싸다.

3. 소비동향

< 버섯의 소비 특성 및 행태 >

(단위 : 파운드/인)

구 분	인 구 (백만명)	신 선		가 공		전 체	
		농가판매 기준	소매 기준	농가판매 기준	소매 기준	농가판매 기준	소매 기준
2000	283,943	2.6	2.4	1.5	1.0	4.1	3.4
2001	286,856	2.6	2.4	1.3	0.9	3.9	3.3
2002	289,708	2.6	2.4	1.5	1.0	4.1	3.5
2003	292,538	2.6	2.5	1.5	1.0	4.1	3.5
2004	295,347	2.6	2.4	1.6	1.0	4.1	3.5
2005	298,048	2.6	2.5	1.3	0.9	3.9	3.3

자료 : 미국 USDA/Economic Research Service.(Feb.16,2007)

㉠ 일반적인 소비동향

- 우리가 일상적으로 섭취하는 음식 및 식품은 지역적, 종교적 요인에 따라 다를 수밖에 없어 인종별 소비 특성의 분석이 매우 중요하며 소득수준과 교육수준 및 가족 구성원의 상태 등에 의해서도 소비의 내용과 질이 달라지므로 이에 대한 분석도 필요함. 이러한 분석을 토대로 시장에서의 접근 전략이 구사되어야 하며, 새로운 시장 진입을 위해서는 이러한 분석에 바탕을 둔 시장 접근이 더욱 중요함
- 다음의 분석결과는 Arizona State University에서 2003년 7월에 분석한 자료임
- 소득 수준에 따른 소비 행태
 - 가구당 소득이 \$1,000 증가할 경우 버섯 소비는 0.22%가 증가하고 있음
 - 따라서 소득이 \$75,000인 가구는 소득이 \$25,000인 가구보다 약 11%정도 버섯을 더 소비하고 있음
- 교육 수준에 따른 소비 행태
 - 소득 수준이 버섯 소비를 결정하는 중요한 요소 중에 하나 이기는 하나 교육 수준 또한 버섯 소비를 결정하는 중요한 요소임
 - 가장이 남자이든 여자이든 대학 졸업 이상의 학력 소지자일 경우 버섯 소비는 약 9%정도 높게 나타나고 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

- 직업에 따른 소비 행태
 - 직업군에 따른 특별한 소비 성향은 나타나지 않음
- 가족 수에 따른 소비 행태
 - 한 사람으로 구성된 단일 세대보다는 친척이나 가족이 있는 세대의 소비가 9%정도 많음
 - 이는 두 사람 이상으로 구성된 세대가 집에서 식사를 하는 경우가 많기 때문임
- 자녀 유무에 따른 소비 행태
 - 자녀 유무가 버섯 소비에 특별한 영향을 주지는 않음
 - 이는 자녀들을 위해 버섯이 들어가는 특별한 음식을 만들지는 않는 것을 의미함
- 세대 주도권자의 성(性)에 따른 소비 행태
 - 남자가 주도권을 가진 세대의 버섯 소비가 여자가 주도권을 가진 세대의 버섯 소비보다 5%가 낮음
 - 이는 집에서 먹든 음식의 준비하는 자의 성에 따른 버섯 소비 행태를 보여주고 있으며 남자가 버섯이 들어가지 않는 전통적인 음식을 더 선호한다는 것을 의미함
 - 또한 버섯 구매자의 82.8%가 여자이며, 버섯 마케팅을 위해서는 주 타겟이 여성이어야 함을 보여주고 있음
- 종족 및 민족에 따른 소비 행태
 - 평균 소비 대비 백인은 6%, 동양인은 14%를 더 소비하고 있으며, 흑인은 17%를 덜 소비하고 있음
 - 예를 들어 백인은 흑인보다 평균 대비 23%의 버섯을 더 소비하고 있음
 - 반면에 히스패닉들의 버섯 소비는 주목할만한 특징이 없음
 - 따라서 마케팅 방향은 종족별 특성을 감안하여 방향을 정하는 것이 바람직할 것임
- 지역에 따른 소비 행태
 - 미국 중서부 지역을 기준으로 할 때 남동부와 남서부 지역이 각각 5%와 6%를 덜 소비하는 것으로 나타남
 - 동부와 서부는 주목할 만한 특징이 없으나 북동부 지역은 중서부 지역 대비 3%가 높음

가. 품목별 구매동향

- 버섯의 구매자의 약 94%가 흰색(White Mushroom)을 구매하며, Portabella와 Baby Bellas의 구매자는 각각 3%와 2%임

- 구매자의 약 1%는 Specialty Mushroom (Crimni, Italian, Shiitake, Enoki, Oyster, Maitake)을 구매
- 버섯 구매자의 약 73%가 포장된 버섯을 구매하고 있으며 가장 선호하는 포장의 크기는 8 Ounce로 포장된 버섯임
 - 8 Ounce 포장 버섯 구매비율 : 56%

나. 버섯의 구매 패턴

- 버섯 구매자의 월평균 구매 횟수는 0.45 회이며, 가정에서 요리를 해먹는 횟수는 월 평균 3.7회임
- 세대당 월평균 구매물량은 0.31 파운드임(세대당 평균 인원은 2.6명)

다. 대중 소비품목인 흰색 버섯의 구매 행태

- 소득과의 관련성
 - 일반적으로 유용한 상품은 소득이 증가하면 소비도 증가하는 것으로 알려져 있으나 흰색 버섯은 소득이 일정수준까지 상승할 때까지는 소비가 감소하다가 소득이 일정수준을 초과할 때에는 소비가 상승하고 있음
 - 세대의 연간 소득이 \$79,000에 달할 때까지는 소득이 \$1,000 증가할 때마다 0.0005 파운드씩 소비가 감소하다가 연간 소득이 \$79,000을 초과할 때부터는 소비가 증가
- 세대의 구성원과 자녀의 유무
 - 결혼하여 구성된 세대나 부모 중 혼자서 자녀를 양육하는 가정이 가족이 없이 혼자 사는 세대보다 버섯 구매 횟수가 약 9%정도 많았으나 1인당 버섯 구매 물량에서는 가족이 없이 한사람으로 구성된 세대의 구매 물량이 월평균 0.06 파운드가 많았으며 가족 수가 1인 증가할 때마다 월 버섯 구매 물량은 0.02 파운드 증가하였음
- 세대 주도권자의 성(性)과의 관련성
 - 남자가 주도권을 갖는 가정의 버섯 구매가 여자가 주도권을 갖는 가정보다 5.5가 낮았으나 남자가 주도권을 갖는 가정이 일단 버섯을 구매하기 시작하면 여자가

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

주도권을 갖는 가정보다 월 0.05파운드의 버섯을 더 구매하였으며 나이와의 관련성에서는 50대 이상의 구매자가 20대 이상의 구매자 보다 0.03 파운드를 더 구매하였음

○ 민족 및 지역과의 관련성

- 종족과의 특별한 관련은 없으나 백인이 가장 많이 소비하고 있으며 서부 해안지역에 거주하는 소비자의 소비가 중서부 지역보다 월 0.05파운드 적게 구매하고 있음

라. 품목의 수입 국가별 선호도

㉠ 캐나다산

- 새송이버섯 종류가 다양하므로 소비자들이 가장 선호한다. 유기농인증을 받지 않았으나 유기농법으로 자랐다고 하는 레이블과 영양소표기가 되어 소비자들이 안심하고 먹을 수 있는 정보를 제공한다.
- 캐나다산 새송이버섯은 소비자의 구미에 맞게 3가지로 생산된다. 포장 및 라벨디자인을 바꾸고 있으며 오랜 시식행사 때문에 소비자들의 인지도도 높다.

㉡ 일본산

- 동부의 아시안마켓에서는 보기 어려우나 일부 일본마켓에서는 판매되고 있다. 단가가 비싸더라도 일본마켓은 다른 마켓보다 거의 모든 제품들의 가격이 높기 때문에 일본산을 구매하고 있다. 최근 들어 일부 한인업체들도 일본마켓의 문을 두드리고 있다.
- 일본교포들은 구매하는 물량이 작기 때문에 일본산을 선호하지만 일본산이 없을 경우에는 한국산을 구매하기도 한다. 지역별로 판매하는 새송이버섯의 원산지가 틀리기 때문에 사실상 소비자는 국가별로 새송이버섯을 구매할 수 있는 선택권이 없다.

㉢ 한국산

- 한국산 새송이버섯이 한인유통마켓을 통해 공급되기 시작하면서 현지 미국 백인, 히스패닉, 중국인들에게 조금씩 알려지기 시작했다. 한인마켓에서 판매하는 한국산 새송이버섯은 수입물량이 많고 저렴할 때 판매가 많이 되므로 가격과 품질에 따라 판매물량이 움직인다고 할 수 있다.

- 일부 한인들은 한국산을 선호하기도 하지만 상태가 좋을 때 구매하며 한국산 상태가 좋지 않을 경우, 캐나다산을 구매하기도 한다.

마. 향후 소비전망 및 유망품종

㉠ 요리를 위한 버섯포장



- 외식을 줄이고 가정에서 식사를 하는 소비자들이 늘어나면서 위와 같은 바비큐용 혹은 볶음을 위한 썰은 버섯으로 제품의 다양화가 되고 있다. 표고버섯사이즈가 크므로 곧바로 그릴하기가 쉽기 때문에 소비자 눈에도 잘 띈다.
- 요리하기를 귀찮아하고 걱정하는 소비자들을 위해 제품별 용도를 함께 표기하는 포장인 인기를 끌고 있으므로 새송이버섯도 마찬가지로 그릴용 새송이 혹은 볶음용 새송이를 개발해 소비자들의 편의 맞게 공급해야 한다.

㉡ 신제품 및 포장디자인개발

- 미국의 현지 생산업체들은 특이버섯이 단가가 비싸기 때문에 한품종만을 생산하지 않는다. 단가가 비싼 혼시메지나 모렐등과 같은 버섯을 함께 묶어 믹스버섯으로 상품화하므로 지속적인 신제품 개발이 필요하다.
- 일부 버섯 생산업체들은 품종 뿐 아니라 라벨디자인을 바꾸고 있다. 특히, 소비자들의 다이어트를 위해 아래와 같은 라벨을 사용하고 있는데 웨잇워치 온라인을 통한 다이어트프로그램광고와 함께 칼로리, 식이섬유, 지방함유량에 따라 포인트를 주는 이 포인트시스템을 라벨에 포함시켰다.

I. 배
미국

II. 포도
싱가포르

III. 감귤
러시아

IV. 밤
일본

V. 양란
일본
중국

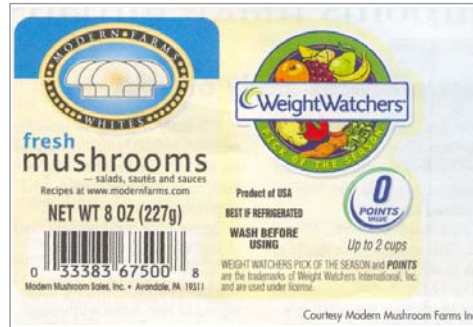
VI. 새송이버섯
미국
유럽

VII. 유자차
일본
중국
대만

VIII. 돈육
러시아
필리핀

IX. 채소종자
일본
미국

X. 쌀및기공품
일본
미국



유기농 버섯제품

- 현재 미국에서 유통되고 있는 미국산 새송이버섯은 대부분이 유기농이다. 일부러 유기농버섯을 생산을 하는 것이 아닌 실내에서 자라는 새송이버섯 재배방법에 유기농법을 이용하기가 쉽기 때문에 자연스럽게 유기농인증을 받게 되고 그에 따라 제품가치도 높아졌다.
- 특히 버섯 구매자는 유기농버섯 구매자들의 비율과 비슷하다고 볼 수 있다. 특히버섯은 단가가 비싸기 때문에 고소득소비자들이 많이 구매하므로 유기농판매가 더 용이하다는 점이 유기농버섯생산의 장점이므로 유기농버섯은 앞으로도 유망이 있는 상품이라고 할 수 있다.

4. 수출입 동향

가. 미국 버섯의 수출입 현황

- 기존에 버섯 재배 군사 위주로 수출되던 것이 2005년 이후 신선 버섯의 수출이 급속하게 증가하여 군사 수출과 비슷한 비중으로 수출하고 있음. 2005년 (32% 증가), 2006년 (28% 증가)
- 미국내 수입되는 제품의 60% (2007년 기준)가 통조림 제품이며 신선제품의 경우 28%로 전체 수입 물량의 대부분을 차지하고 있음.

〈 미국 버섯 관련 제품의 수출입 규모 〉

(단위 : 1,000 lbs, product-weight)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
수 출 :					
신 선	8,285	8,041	7,970	10,482	13,452
가 공	3,472	3,810	2,835	2,320	3,042
균 사	11,725	13,645	12,573	12,047	12,551
총 합 계 :	23,481	25,495	23,377	24,789	29,045
수 입 :					
신 선	57,285	60,059	69,604	69,236	68,839
통 조	152,298	158,245	145,186	127,824	148,085
냉 동	9,065	17,559	14,876	16,232	19,301
건 조	6,445	7,034	6,496	5,449	7,434
균 사	3,758	2,811	3,317	4,197	3,994
총 합 계 :	228,850	245,709	239,479	222,939	247,652

주 : Product-weight 는 제품의 포장 무게도 포함하고 있음.

자료원 : USDA, U.S.Department of Commerce, U.S. Census Bureau 혼합 자료임.

○ 물량기준으로 볼때 미국의 버섯 주요수입국은 중국으로 전체수입의 61%를 차지하며 2006년까지 캐나다가 제 2의 수입국이었으나 2007년 한국에서 819.6톤을 수출함으로써 2위로 도약함.

○ 전체 수입 금액 규모로 볼때 캐나다산 버섯의 단위당 품목 가격이 중국산의 9배에 이르며, 일본산의 경우 중국산의 5배에 달하며 이는 캐나다와 일본이 고품질의 제품을 수출한다는 것을 유추할 수 있다.

- 한국산의 경우 중국산과 비슷한 가격에 수입되고 있음.

(중국 : \$0.8, 한국 : \$1.1 / 2007년 기준)

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

□ 버섯수입동향 (HS CODE : 0709599000 그 외 버섯)

〈 주요 수입국 현황 (물량기준) 〉

(단위 : Metric ton)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
캐 나 다	331.2	200.8	538.3	768.1	618.3
중 국	1,501.9	1,836.2	2,960.8	3,770.9	2,901.0
일 본	222.2	270.1	282.6	488.0	345.8
한 국	113.7	38.2	108.3	564.0	819.6
그 외	171.9	221.3	478.0	201.8	106.5
T o t a l	2,340.9	2,566.6	4,368.0	5,792.8	4,791.20

자료원 : Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics

〈 주요 수입국 수입 규모 (수입신고가 기준) 〉

(단위 : 천불)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
캐 나 다	2,131	1,483	3,094	3,471	3,996
중 국	1,235	1,574	2,182	2,764	2,181
일 본	514	472	683	1,086	1,519
한 국	139	70	160	485	899
그 외	1,973	1,496	1,692	1,617	8,418
T o t a l	5,992	5,095	7,812	9,423	17,013

자료원 : Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics

○ 위 자료에 따르면 HS CODE 07095990은 아가리쿠스버섯을 제외한 다른 버섯으로 여기에는 새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯, 팽이버섯이 모두 포함된다. 한국은 2004년 7만달러로 감소했으나 2005년부터 물량이 2배이상 늘기 시작하면서 지난해 89만9천불을 기록했다. 주 수입품목은 새송이버섯과 팽이버섯으로 한인유통업체가 대량 수입을 하면서 물량이 증가했다.

□ 버섯수출동향 (HS CODE : 0709599000 그 외 버섯)

〈 주요 수입국 현황(물량기준) 〉

(단위 : Metric ton)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
일 본	120.2	166.2	55.5	37.8	79.9
프 랑 스	8.8	62.6	7.4	0.9	163
캐 나 다	442.6	229.9	269.9	134.8	262.2
하 이 티	0	0	0	0	27.3
네 덜 란 드	3.7	3.9	1.6	0.9	37.3
스 페 인	0	0.2	0	0	32.5
기 타	89.4	157.5	81.4	47.1	119.1
총 합 계	664.7	620.3	415.8	221.5	721.3

자료원 : Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics

〈 주요 수출국 수입 규모 (수입신고가 기준) 〉

(단위 : 천불)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
일 본	4,262	4,098	1,939	2,020	2,967
프 랑 스	112	622	207	21	2,893
캐 나 다	1,134	717	1,180	910	1,931
하 이 티	0	0	0	0	688
네 덜 란 드	134	155	59	21	612
스 페 인	0	4	0	0	530
기 타	587	1,037	315	279	1,476
총 합 계	6,229	6,633	3,700	3,251	11,097

자료원 : Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics

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. 경쟁국동향

① 단가비교

구 분	2007		수입단가
	물 량	수입액	
캐 나 다	618.3	3,996	6.46
중 국	2,901.0	2,181	0.75
일 본	345.8	1,519	4.39
헝 가 리	2.1	1,323	630
한 국	819.6	899	1.1
기 타	97.3	2,762	28.3
총 합 계	4,791.20	17,013	3.55

자료원 : Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics

- 수입신고액에 따른 수입단가를 위와 같이 보면 캐나다, 중국, 일본 한국 4개국에서 수입되는 버섯을 중심으로 가격을 분석해보면 캐나다가 킬로당 6.46달러로 단가가 가장 높으며 다음으로 일본이 4.39달러, 한국이 1.1달러, 중국이 0.75달러로 나타났다.
- 캐나다가 수입시장의 23.5%, 중국이 12.8%, 일본이 8.9%, 한국이 5.3%로 각각 버섯 시장을 점유하고 있으며 새송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯이 주수입품목이라고 할 수 있다.

5. 통관 및 수입검사

① 한국 버섯류 관세

(단위 : US\$)

품목번호	품 명	관 세
070951001	아가리쿠스 버섯류	8.8센트/kg + 20%
070959100	송로버섯	
070959900	그 외 버섯	

주 : 캐나다, 멕시코, 아프리카, 카리프지역, 이스라엘, 안데스지역, 요르단은 무관세, 쿠바, 라오스, 북한은 2.2센트/kg + 45% 관세 적용.

자료원 : Harmonized Tariff Schedule of the United States(2008)

[참고자료]

- 미국 관세제도의 근거 법령은 1930년 관세법 402조(Tariff Act of 1930 Sec. 402)와 1979년 무역협정법 제2장(Title II of the Trade agreements Act of 1979)에 그 법적 근거를 두고 있으며 시행세칙은 CFR 19편 152장에 규정되어있음.
- 미국의 세관에서는 미국국제무역협회(United States International Trade commission)에서 발행하는 관세율 표인 “Harmonzed Tariff Schedule” 의 관세를 적용하며 동 관세율 표는 매년 갱신하여 발행되고 있음.

List of Approved Fruits and Vegetables	
ALL COUNTRIES (no permit required)	
ALL	GUAM & CNMI
Aloe vera (above ground parts) Bat nut or devil pod (<i>Trapa bicornis</i>) Cannonball fruit Chinese water chestnut Coconut, see Seed Manual Corn smut galls ¹ Cyperus corm Edible flowers ² (inflorescences only ³) Garlic cloves, peeled Ginger root Lily bulb (<i>Lilium</i> spp.) Maguey leaf Matsutake Mushroom Palm heart, peeled Peanut ⁴ Pomegranate arils ⁵ St. John's Bread Singhara nut (<i>Trapa bispinosa</i>) Tamarind bean pod Truffle Water-chestnut (<i>Trapa natans</i>)	Corn, green— except from the following countries: Africa (all countries), Armenia, Australia, Azerbaijan (Republic of), Bangladesh, Belarus, Bhutan, Brunei, Bulgaria, Cambodia, China (People's Republic of), Estonia, Georgia, Hong Kong (Special Administrative Region of China), India, Indonesia, Japan and adjacent islands, Kazakhstan (Republic of), Kyrgyzstan, Laos, Latvia, Lithuania, Malaysia, Moldova, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Korea, Oceania, Pakistan, Papua New Guinea, Philippines, Russia, Singapore, South Korea, Sri Lanka, Tajikistan, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Turkmenistan, Ukraine, Uzbekistan, and Vietnam. All other fruits and vegetables listed in this Reference as approved for entry into any other part or port of the United States may be imported into Guam and CNMI with the exception of those fruits and vegetables which require a treatment as a condition of entry.
¹ For corn smut galls, see the special procedures for Fresh or Frozen Corn Smut Galls Imported for Consumption . ² Limited to <i>Calendula</i> spp. (pot marigold), <i>Tagetes</i> spp. (marigold), <i>Tropaeolum</i> spp. (nasturtium), and <i>Viola</i> spp. (johnny-jump-ups, pansies, and violets). ³ If stems or leaves are attached, prohibit entry . ⁴ Peanuts are admissible from all countries except PROHIBITED ENTRY from Burkina Faso, China (People's Republic of), Côte d'Ivoire, India, Indonesia, Japan, Philippines, Senegal, Thailand, and Timor-Leste. See the <i>Seed Manual</i> . ⁵ The edible, fleshy, juicy, red colored cover of individual pomegranate seeds that entirely envelopes the seed.	

자료원 : USDA/Fresh Fruit and Vegetable import manual



※ 평균소요기간은 하자 없을 시 총 3일이 소요되며 평균 경비는 관세외 통관비, 운송비등을 포함, 품대의 약 3-5% 수준

버섯은 다른 농산물과 달리 농무부 허가 (수입허가서류)가 필요없으므로 비교적 수입하기가 수월하다. 컨테이너에 다른 품목 즉, 껌이나 다른 과일을 신지 않는 이상 FDA에 시설물등록을 하고 수입식품이 항국에 도착하기 12시간전에만 미리 신고를 하면 통관과 농무성의 특별한 검사없이 통관을 할 수 있다.

- 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

- 9월 30일이후로 농산물에 대한 원산지표기를 해야 하므로 개별포장제품에도 원산지 표기를 해야 하며 일반적으로 버섯영양소표기는 자발적으로 할 수 있다. 미국 Mushroom Council에서는 일반적인 버섯 영양소표기를 위 사이트 (<http://www.americanmushroom.org/Labeling%20Toolkit%20-%20MC.pdf>)를 통해 알리고 있으며 개인농장에서 다른 종류를 생산하거나 표기할 경우, FDA검사관이 조사할 때 실제 내용물 영양소가 80%이상 맞아야 한다.

나. 수입 및 통관 절차

- 개요 : 미국 버섯 수입에 대한 통관 절차에는 세관 및 동식물검역국, 미연방식품의약국 3곳으로부터 검사를 통과하여야 미국으로 들어올 수가 있음.
 - 관세청(U.S. Customs Service) : U.S. Department of the Treasury 산하기관인 미 관세청은 수입자가 수입물품의 관세 가격을 평가, 산정하여 신고하는 신고 납부 방식을 채택하고 있음.
 - 동식물검역국(APHIS) : 미농무성(USDA) 산하기관인 동식물검역국은 수입품으로부터 미국의 동물 및 식물을 보호키 위한 검사(병충해등검사)를 시행함.
 - 미연방식품의약국(FDA) : U.S. Department of Health and Human Service 산하기관인 미연방식품의약국은 수입품으로부터 미국민들의 건강을 보호키 위한 검사(농약잔류등검사)를 시행함.
- 수입 절차
 - 수입회사 또는 그 대리인은 수입 식품의 도착후 5일 이내에 입국신청서(Entry Notice)를 접수시키고 세관에 통관을 위한 보증금(Bond)을 준비 제출함.
 - 화물 입국시 관세청에서 미연방식품의약국(FDA)에 농산물의 입국을 알리고 입국허가 결정을 요청함.
 - 미동식물검역국에서는 수입된 한국 농산물류가 미연방법규 7 CFR 319.28조항에 맞게 되었는지의 여부와 미연방법규 7 CFR 319.56조항에 의거 병충해 검사를 실시하며 이상이 없을 시 입국 허가를 함.
 - 미동식물검역국의 검사관의 일부 샘플 검사중 지중해 열매파리등의 병충해 발견 시 동 선적품의 미국 입국을 금지시키고 선적물품의 폐기나 반환 조치를 지시하고 세관 감독하에 선적물품의 폐기나 반환 조치가 이루어짐.
 - FDA는 수입 서류를 검토하여 샘플 검사가 필요한지를 검토함.
 - FDA에서 수입된 배의 샘플을 검출할 필요가 없다고 결정되면 수입 수속 진행 동의서(May Proceed Notice)를 미 세관 및 수입 업자에게 통보함.
 - FDA에서 샘플을 검사할 필요가 있다고 여겨지면 FDA는 샘플 조사 통보서(Notice

of Sampling)을 미 세관 및 문서상의 수입업자에게 발송함. 이 경우 수입품은 FDA의 별도 통보가 있을 때까지 다른 장소로 옮겨 질 수가 없음. 샘플이 수집된 후 문서상의 수입업자는 배를 다른 항구나 창고로 운반 할 수 있음.

- FDA는 수집된 샘플을 해당 지역 관할 FDA 시험 분석실로 송부 검사를 실시 함.
- FDA의 표본 분석 결과가 그 식품의 법 기준에 부적합한 것으로 판명되면 위반 상태 내역이 담긴 식품 억류 및 청문회 통보서(Notice of Detention and Hearing)를 수입업자에게 송부 10일간 수입업자가 배류 반입의 허용성을 설명할 수 있는 항변 기간을 줌.
- 식품의 양수인, 실 소유자, 문서상의 수입업자 또는 대리인중 아무도 그 억류 통보서에 응답을 않거나 청문회 기간 연기 요청을 하지 않을 경우 FDA는 문서상의 수입업자에게 반입 불가 통보(Notice of Refusal of Admission)를 발송함.
- FDA에 반입 불가 통보된 배는 미세관의 감독 하에 해외로 반송 또는 폐기처분하며 미세관은 결과를 FDA에 통보하여줌.
- FDA의 샘플 분석 결과가 그 식품의 법 기준에 적합한 것으로 판명이 되면 미세관과 수입업자에게 통과 통보서(Release Notice)를 발송하며 이후 FDA의 소관 사항에서 제외되어짐.

○ 선적전 검사 실시관련 : 한국에서 미국으로 화물 선적전 검사가 2003. 5월부터 시범 운행후 11월부터 정상 운영되고 있음. (수출용 컨테이너를 싣고 미국으로 가는 선사가 선적 24시간 전에 제출하는 적하 목록을 기초로 미국 관세청에서 위험 화물을 1차 선별해 통보하면 한미 세관원들이 한국 항에서 X-Ray 투시기 검사를 실시)

○ 수입제품 사전 신고제 실시

- 미국 정부는 2003년 12월 12일부터 식품 및 음료에 대해 수입신고제를 도입, 운영 하고 있음. 동 수입신고제의 도입으로 미국으로 수입되는 대부분의 식품들은 미식품 의약국(FDA)에 수입 식품이 항구에 도착하기 하루 전날 정오까지 인터넷을 통해 사전 신고 되어야 함.

○ 외국의 식품관련 시설물 등록 의무화 (2003.12.12)

- 미국 정부는 2003년 12월 12일부터 식품 제조, 가공, 포장이나 창고로 사용하는 국내 및 외국의 시설물 등록을 미 식품의약국(FDA)에하는 것을 의무화 하였음. 동 법규 실행에 따라 400,000개 이상의 국내 및 외국의 식품 관련 시설물들의 등록을 하여야 할 것으로 예상.
- 수출업체 및 생산업체는 사전에 등록이 되어 있어야 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. 쌀및가공품
일본
미국

6. 한국산 주요 수입품목 및 점유율

- 비만으로 고민하고 있는 미국인들이 건강 자연식과 유기농식품에 대한 소비가 증가하는 추세로 신선 버섯이 건강식품으로 각광받고 있으나, 미국현지에서 생산 및 유통되는 버섯은 대부분 양송이 버섯임.
- 새송이 버섯은 미국현지 주류시장에서는 생소한 품목으로 주로 한인마켓에서 캐나다 및 한국산이 유통되고 있으며, 중국마켓에서는 값싼 중국산이 유통되고 있으나 품질이 떨어지며 미국에서 생산되는 새송이버섯도 주로 서부나 일부 고급식당과 소매상을 통해 판매되기 때문에 물량이 한정되어 있음.
- 주요 수입품목인 새송이버섯은 최근 시식 및 요리시연 등 판촉홍보 행사를 통해 인지도 제고를 추진하고 있음.
- 캐나다산, 중국산 및 한국산이 주로 한인마켓에서 유통되고 있으며, 수입 및 유통업체에서는 맛과 향기등 품질에서 한국산이 가장 뛰어나다는 의견임.
- 인접국인 캐나다산의 경우 운송기간이 짧고 소비자들의 기호에 맞추어 소위 유통마켓의 주문생산을 하고 있다. 한인마켓과 중국마켓을 중심으로 시식행사를 꾸준히 해왔으며 새송이 버섯을 하나 사면 팽이버섯을 하나 주는 방법으로 마케팅을 하면서 소비자들의 인지도가 높아짐.
- 캐나다산 새송이는 한인교포업체를 통해 생산되고 있으며 캐나다가 무관세라는 이유로 수입이 수월하지만 개별 포장시 품질이 변하고 장기 보관시 색깔이 누렇게 되는 단점이 있다.

〈 한국산 새송이 버섯(미동부시장 유통)〉

- 포장 : 비닐봉지에 포장되어 있음.
- 모양 : 뿌리가 제거되지 않고 유통되고 있음.
- 내부 : 몸통색깔은 옅은 갈색으로 수분이 많고 구부러도 부러지지 않고 탄력성이 좋음.
- 육질 : 쫄깃쫄깃하고 닭고기살 같이 뜯어짐.
- 결점 : 갓에 부서진 부분도 있고 상처가 있음(비닐봉지 포장 원인)

○ 한국산 새송이버섯 사진



- 크기 : 9~13cm, 몸통굵기(지름) : 3.5~5.5cm, 포장 : 400g
- 현지에 유통되는 한국산 주 수입버섯은 새송이버섯과 팽이버섯이 있으며 수입버섯 시장점유율은 전체의 5%이상을 차지한다.
- 수입산 한국 새송이버섯은 주로 한인마켓을 중심으로 대량 판매되고 있으며 중국 마켓과 일본마켓에도 일부 판매가 되고 있긴 하나 소량임.
- 한인 마켓에서는 캐나다산이나 한국산 새송이버섯이 유통되고 있으며, 모든 버섯은 한국에서 포장한 그대로 냉장 선반에서 판매하고 있음
- 중국마켓의 새송이버섯은 원산지표시가 없고 거의 포장도 없이 날개로 판매하고 있으며, 냉장보관 판매가 아닌 일반선반에서 판매등으로 품질에서 한국산 및 캐나다산에 비해 품질이 매우 떨어짐.

㉠ 한국산 선호도

- 미국에서 판매되는 한국산 새송이버섯은 주로 한인마켓을 중심으로 판매되고 있기 때문에 한인들은 한국산을 선호한다. 특히, 한인마켓내에는 한국산, 캐나다산이 있으며 매장의 성격에 따라 두 종류를 함께 판매하는 곳도 있고 한국산만을 취급하는 곳도 있다.
- 한국산 새송이버섯은 현지 교포수입업체에서 다량으로 수입해 공급하고 있으므로 시장점유율이 높으나 해상을 통해 장기간 배송되어오기 때문에 품질은 캐나다산 보다 떨어진다.
- 과거 한국업체가 항공으로 직접 배송을 할 때는 한국산 새송이버섯은 몸통이 단단하면서도 탄력이 있다고 소비자들이 직접 말하기도 했으며 캐나다버섯과 비교, 한국산이 향이 있어 더 맛있다고 의견을 전하기도 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

- Exotic (색다른) 버섯에 점점 관심을 갖고 있는 미국인들에게는 새송이버섯은 소득이 높은 가정이 아닌 이상 구매하기 쉽지 않은 제품 가운데 하나임. 특히 현지 유통마켓에서 판매되는 미국산 새송이 버섯은 주로 유기농이며 단가가 비싼 제품이기 때문에 이에 대한 부가가치를 더 높이기 위해 유기농으로 생산되는 것으로 사료됨

② 품목별 경쟁국 대비 장단점

□ 캐나다산

- 현재 미 동부에서 판매되고 있는 캐나다산 새송이버섯은 3가지로 판매되고 있다. 슬라이스새송이, 베이비새송이, 일반 새송이버섯으로 나누어지며 가장 판매율이 높은 제품은 슬라이스새송이다. 유가가 올라 가격이 상승되어야 함에도 불구하고 일년 내내 소비자가는 \$4.99으로 판매되고 있다.
- 캐나다산은 지역적으로 가깝기 때문에 육로를 통해 하루 만에 배송이 가능하고 새송이버섯 소비를 늘리기 위해 소비자들에게 3가지종류로 판매하면서 다양한 소비층이 형성됐다.
- 특히, 판매 초기부터 마케팅전략을 세워 지속적인 시식행사와 레서피를 개발해 소비자들에게 요리방법을 홍보하면서 판매를 시작한지 3년만에 소매상 쉘브 한 구석을 꾸준히 차지하고 있다.
- 그러나 아직도 캐나다산은 포장에 문제점을 갖고 있어 자칫 소매상에서 보관을 소홀히 하면 썩은 새송이버섯이나 베이비새송이에서 하얗게 피어나는 단점이 있어 소비자들은 물건상태가 안 좋은 것으로 판단한다.

□ 한국산

- 한국산 새송이버섯은 두종류가 있다. 장기보관을 위해 뿌리부분이 있는 새송이와 없는 것이 있다. 뿌리부분이 있는 새송이는 주로 해상을 통해 수입되어 장기간 쉘브에서 판매할 수 있는 장점이 있는 반면 뿌리부분이 없이 수입되는 새송이는 장기보관 판매가 불가능하기 때문에 항공으로 수입, 빠른 시간안에 회전시켜야 하는 단점이 있다.
- 한국산은 캐나다산이나 미국산과는 달리 향도 좋고 맛도 좋은 것으로 알려졌다. 특히, 한국산새송이버섯은 매출을 극대화하는 효과가 있는 것으로 유명하다. 항공으로 수입되는 새송이버섯이 소량씩 들어오기 때문에 희소 가치가 높아 물건이 없어서 판매가 어려울 때도 있었다.

- 한국산 새송이 버섯 공급물량이 늘어나면서 현지 새송이버섯 가격은 계속 내려가고 있는 추세다. 미국에서 가장 경제위기 영향을 받는 농산물생산업체는 버섯농가들이다. 유가상승으로 인한 유지비용이 다른 농산물에 비해 더 많이 소요되기 때문에 이로 인한 가격상승이 필요함에도 소비율은 계속 하락하고 있어 더 이상 가격인상은 어려운 것으로 나타났다.

□ 미국산

- 미국산 새송이버섯은 대부분이 유기농버섯이다. 원래 단가가 다른 일반버섯보다 비싸다는 점을 착안해 이에 대한 합리성을 주기 위해 유기농으로 생산되고 있는 것으로 보인다. 주로 고소득자들이 구매할 수 있도록 고급레스토랑과 유기농산물 유통업체들에게만 공급되고 있으며 생산업체들 전부 일본기술을 가져와 생산하고 있다.
- 가격은 한국산이나 캐나다산보다 2~3배 이상 비싸지만 포장과 디자인이 좋으며 특히 유기농이라는 로고가 소비자들에게 더 안심하게 먹을 수 있도록 유도한다.
- 생산물량이 한정되어 있기 때문에 다량입고에 대한 가격변화가 없으므로 고급버섯이라는 인식을 갖게 한다. 미국산 새송이버섯은 Exotic(색다른)며 고가격에 판매 되고 있다는 미국인들의 편견을 갖게 만들었으며 한 트레이에 1~2개 정도의 소량포장이 되어 있어 미국인들의 소비사이즈에 맞추어 생산되고 있는 장점이 있다.

㉠ 경쟁국 마케팅 동향 및 시사점

- 현재 미국버섯 생산업체들과 공급업체들은 기존의 흰색 아가리쿠스버섯에서 벗어나 Exotic (색다른)버섯을 취급하려는 시도를 계속하고 있다. 계속 취급했던 버섯은 가격을 올리기가 쉽지 않고 물가는 오르고 있기 때문에 미국버섯농가들은 대책의 하나로 특이버섯 혹은 색다른 버섯을 취급하려고 한다.
- 미국내 대표적인 새송이버섯 생산업체인 Gourmet Mushroom도 소매나 고급레스토랑에 가장 잘 판매되는 제품은 새송이버섯이라고 밝히기도 했다. 새송이버섯은 모양이 흰버섯이나 포르타벨라버섯과도 비슷하기 때문에 소비자들이 쉽게 접근할 수 있기 때문이라고 한다.
- 미국의 한 유명 요리사는 미국산 새송이버섯을 요리로 홍보하면서 “부엌의 카멜레온”이라는 별명을 새송이버섯에 붙였다. 새송이버섯을 볶아서 생선과 한 접시를 만들 수 있고 그릴에 스테이크와 함께 구워서 먹어도 좋기 때문에 이 같은 별명을 붙이게 됐다.

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

- 미국 새송이버섯회사는 미국내 유명 요리사를 통해 고급요리를 선보이며 버섯홍보를 하고 있다. Gourmet Mushroom사는 처음부터 도매상판매를 하지 않았다. 고급식당을 위주로 판매, 유명 요리사들이 새로운 메뉴를 만들 수 있도록 유도하면서 소비자들에게 새송이버섯을 알리기 시작했다. 이 회사가 도매상과 소매장에 납품을 시작하게 된 것은 유기농 새송이버섯을 본격적으로 상품화하면서다.
- 현지 새송이버섯 생산업체들은 일본으로부터 전수된 생산기술을 도매업체들과 소매업체들에게 자세히 알려줄 뿐 아니라 생산을 원하는 업체들에게 생산공정시스템을 웹사이트를 통해 소개하면서 제품홍보를 하고 있다.
- 새송이버섯 생산업체들은 새송이버섯 뿐 아니라 혼시메지와 같은 특이버섯을 함께 생산해 홍보하기도 하고 자체적으로 신제품개발에도 노력하고 있다. 일본인과의 합작투자로 이루어지기 때문에 지속적인 신제품이 개발되기도 하지만 현지시장에서 점점 특이버섯에 대한 수요가 늘어나는 것도 이유 중 하나라고 볼 수 있다.
- Gourmet Mushrooms Inc사는 얼마전 네브로디니 비안코(학명:Pleurotus nebrodensis)라는 중량이 3온스 이상 되는 버섯을 출시했다. 미국 고소득 소비자들과 식당들이 고급메뉴를 찾으면서 신제품 개발은 계속 될 것으로 보인다. 전복과 같은 육질을 갖고 있다고 생산업체는 밝히고 있다.



7. 한국산 수출확대방안

가. 신제품과 신포장개발

- 현지 한인유통마켓 매니저들에 따르면 한국산 새송이버섯은 품질이 좋아 셀브에 두기만 하면 전량이 순식간에 판매될 정도로 매출을 올려주는 효자 상품이라는 인식이 있음.
- 당시 한국에서 오던 새송이버섯은 항공으로 주에 2회 배송되었기 때문에 한국출발 3일만에 미국 소비자들이 구매를 할 수 있었으므로 신선도가 높아 단가가 높아도 판매에 큰 무리가 없었음.
- 4년전부터 캐나다산 새송이버섯이 수입되기 시작하면서 한국산 수입이 3분의 1이상 감소했으며 새송이버섯의 종류는 다양화되긴 했지만 오히려 품질은 악화되었다고 함.
- 현지 유통업체가 캐나다산으로 교체하게 된 원인은 한국산 제품이 항공으로 오기 때문에 수입단가가 높은데다 개별포장이 되어있지 않아 매장직원들이 포장하는데 시간은 많이 소비한다는 이유로 자체브랜드 새송이버섯을 개발하면서 한국산 새송이버섯의 수입량이 상대적으로 줄어들음.
- 한국산 새송이 버섯은 향이 좋고 맛도 좋아 시식행사를 하면 소비자들이 즐겨 시식하는 제품가운데 하나임. 2005년부터 수로를 통해 한국산 새송이버섯이 수입되고 있지만 장기적인 배송기간으로 인해 가격은 1달러이상 저렴하지만 박리다매형식의 판매를 함으로 품질은 예년과 같지 않다는 평임.
- 그러나, 새송이 버섯에 대한 소비자들의 인식이 많이 바뀌어 쉽게 구매할 수 있는 제품으로 자리를 잡았음. 그러나 아직까지 볶음요리나 그릴 외에는 다른 레시피를 알고 있는 소비자들이 극히 소수임.
- 현재 유통되고 있는 한국산 새송이버섯은 미국산 새송이버섯에 비해 상대적으로 낮은 가격에 판매하고 있으므로 새송이버섯 평균가에 비해 낮은 편이다. 한국산은 또, 일반 새송이버섯으로 미국산 유기농버섯과 가격비교를 한다는 것은 실질적으로 어렵다.

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

- 상품의 품질을 향상시키고 고가격에 판매하기 위해서는 현재 미국에서 판매되고 있는 현지생산제품처럼 유기농 새송이, 썰은 새송이, 베이비새송이와 같은 신제품이 출시되어야 현지시장에서 경쟁력을 갖출 수 있다.
- 소비자들은 가계경제가 어려워지면서 외식을 줄이고 집에서 식사를 준비하는 경향이 많아졌다. 그러나 맛벌이 부부들이나 자녀가 많은 가정들은 쉽게 요리하기를 원하기 때문에 간편포장에 대한 수요가 늘어나고 있다. 장기 보관할 수 있는 농산물이 아닌 구매하자마자 집에서 금방 해먹을 수 있는 제품을 선호하므로 새로운 포장법과 이에 따른 요리법을 제공할 수 있는 라벨이 있어야 판매도 수월하다.

나. 유통 및 홍보전략

- 현지 교포마켓 중심이 아닌 주류마켓을 중심으로 영양소정보와 시식행사를 해야 새송이버섯에 대한 인식을 넓힐 수 있으므로 미국버섯생산업체나 수입업체와 함께 판매전략을 세워야 함.
- 유통업체를 통해 수출도 중요하지만 버섯전문공급업체를 통해 공급해야 품질관리가 쉽고 판매채널 구축이 용이함. 이들은 현지 체인슈퍼마켓 뿐 아니라 고급식당이나 고소득층을 위한 마켓을 중심으로 판매하기 때문에 장기적인 홍보효과를 볼 수 있음.
- 고가제품의 고품질 새송이버섯을 공급해 현지 생산제품의 품질이나 가격과 경쟁할 수 있어야 하며 일반소비자들도 쉽게 접근할 수 있는 작은 소포장제품이 미국시장에는 적합함. 특히, 한국산 새송이버섯에는 영양소정보가 없으므로 포장이나 레이블에 영양소 정보를 제공, 건강식이라는 점을 알려야 함.
- 다양한 레서피를 개발해야 시식소비자들에게 여러 종류의 조리법을 소개함으로써 새송이버섯 사용도를 넓힐 수 있음. 일본 Honto Kinoko사의 웹사이트를 보면 요리법을 쉽게 다운 받을 수 있으며 포장도 깔끔하게 되어 있어 접근하기가 쉬움.
- 미국인들은 건강문제가 가장 중요한 이슈가 됨으로 새송이버섯의 약 효능을 적극적으로 홍보해야 함.
- 고기와 곁들일 수 있는 새송이버섯을 여름에 바비큐용으로 홍보함으로 겨울스테미너뿐 아닌 여름에도 소비량을 늘릴 수 있음.

다. 버섯 페스티벌

- 매년 펜실베이니아 체스터카운티남부지역의 케네스스퀘어에서는 버섯페스티벌이 열린다. 미국에서 아가리쿠스버섯을 제일 많이 생산하는 지역으로 현지생산업체들과 유통업체들이 참가해 소비자들에게 버섯이 건강에 유익함을 알리고 교육시킬 뿐 아니라 버섯 관광지로도 홍보한다.
- 식품채널인 Food Network에서도 이 행사를 취재하면서 더 잘 알려진 이 행사에는 약 10만명의 관광객들이 몰리며 다양한 버섯요리를 시식할 수 있기 때문에 매년 9월이 되면 행사가 개최된다.
- 한국수입업체나 생산업체들도 참가가 가능하므로 매년 2월에 웹사이트를 방문해 참가신청을 할 수 있다. 한국산 새송이버섯을 알리고 버섯시장에서 한국버섯의 가능성을 테스트할 수 있는 좋은 기회이므로 이 같은 행사를 통해서 홍보가 쉽게 이루어질 수 있다.

라. 버섯이사회(Mushroom Council)

- 미국의 버섯생산, 공급, 판매업체와 전세계 공급업체들이 가입된 자발적인 버섯산업단체로 회원가입이 되면 산업동향 및 시장동향에 관련된 자료를 얻을 수 있으며 현지 버섯산업과 관련된 정보를 쉽게 요청할 수 있다.
- 미국의 버섯카운슬은 관련산업을 활성화하기 위해 마케팅자료들을 가입회원에게 무료로 공급하고 있으므로 미국업체들과의 원활한 거래를 위해서 회원을 가입하는 것이 좋다.

첨 부

● 주요 정보사이트 주소

- American Mushroom Institute : www.americanmushroom.org/
- Mushroom Council : www.mushroomcouncil.org/
- Golden Gourmet Mushroom : www.goldengourmetmushrooms.com/

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

- 버섯정보센터 : www.mushroominfo.com/
- 터미널마켓도매시장가격(미농무성)
http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&rowDisplayMax=25&repType=termPriceDaily&dr=1&locName=&commAbr=MUSH&commName=MUSHROOMS
- 버섯생산관련정보 및 통계자료
<http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1395>
- 미농무성 발표 버섯 통계자료
<http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1110>
- 버섯재배업체를 위한 정보제공
<http://www.mushroomcompany.com/>

● 바이어리스트

BASCIANI MUSHROOM FARMS

Fred Recchiuti

8876 Gap Newport Pike

Avondale, PA 19311

Ph: 610/637-2712 Fax: 610/268-2186

email: fred@bascianifoods.com

website: www.bascianifoods.com

Delivering quality mushrooms since 1925, as seen on The Discovery Channel's 3-minute tour of our spotless farms

L.K. BOWMAN, INC.

Robert W. Shelton

P.O. Box 80

Nottingham, PA 19362

Ph: 610/932-2240 Fax: 610/932-4186

email: lkbowman@hanoverfoods.com

Buyers of Fresh, Processors of Chilled, Canned, Frozen & Freeze Dried

BUONA FOODS

Bob or Rob Ferranto
 P.O. Box 238
 Landenberg, PA 19350
 Ph: 610/274-0712 Fax: 610/274-0710
 email: RoBuona@aol.com
 All Size Cello Mushrooms, Fresh and Frozen

C & C CARRIAGE MUSHROOM CO.

Charles J. Ciarrocchi, Jr.
 P.O. Box 388
 Avondale, PA 19311
 Ph: 610/268-3773 Fax: 610/268-0590
 email: chuck@modernmush.com
 Growers, Packers of Quality Fresh,
 Canned & Quick Blanch

COUNTRY FRESH MUSHROOM CO.

P.O. Box 489 (Route 41 South)
 Avondale, PA 19311
 Ph: 610/268-3033 Fax: 610/268-0479
 email: jsweatt@countryfreshmushrooms.com
 eleo@countryfreshmushrooms.com
 website: www.countryfreshmushrooms.com
 Country Fresh Brand, Packers
 of Fresh, Quick Blanch & Exotics

ELITE MUSHROOM CO.

David Santucci
 P.O. Box 508
 Avondale, PA 19311
 Ph: 610/268-3533 Fax: 610/268-3203
 Growers, Packers & Shippers of Mushrooms,
 Fleet of Trucks to Deliver Mushrooms
 & Produce to our Customers

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

GASPARI FARMS

Mark Gaspari or Joe Plageman
2103 Georgia Road
Temple, PA 19560
Ph: 610/929-5775
Fax: 610/685-0326
email: GaspariFarms@comcast.net
website: www.GaspariFarms.com
Full Line Supplier of all Fresh Mushroom Products

GRIFFONETTI MUSHROOMS

Joe or Lou Griffonetti
P.O. Box 528
Avondale, PA 19311-0528
Ph: 610/268-8033 Fax: 610/268-8507
email: griffmush@aol.com
Buyer & Seller of Fresh & Cannery
Grade Mushrooms

R.L. IRWIN MUSHROOM CO.

P.O. Box 407
Kennett Square, PA 19348
Ph: 610/444-3800 Fax: 610/444-9453
email: rlirwin@axs2000.net
Mushroom Wholesale

MANFREDINI ENTERPRISES, INC.

Dominic Manfredini
P.O. Box 366
Landenburg, PA 19350
Ph: 610/268-8088
Fax: 610/268-3614
Canned and Fresh Mushrooms

The Mushroom Company (formerly MUSHROOM CANNING CO.)

Dennis Newhard
 902 Woods Road
 Cambridge, MD 21613
 Ph: 410/221-8970 Fax: 410/221-8952
 email: custserv@mushroomcanning.com
 Processor or Canned, Refrigerated, Frozen
 Mushrooms and Sauces; breaded appetizers

JAMES H. PAXSON & SONS, INC.

Timothy H. Paxson
 P.O. Box 1000
 Oxford, PA 19363
 Ph: 610/932-5288 Fax: 610/932-5307
 email: tpax@zoominternet.net
 Buyer & Shipper

PHILLIPS MUSHROOM FARMS, LP.

P.O. Box 190
 Kennett Square, PA 19348
 Ph: 610/444-4492 or 800/722-8818
 Fax: 610/444-4751
 email: info@phillipsmushroomfarms.com
 Shiitake, Oyster, Crimini, Portabella,
 Enoki, Maitake & Beech

L. PIZZINI & SON, INC.

Linda Pizzini Johnson
 810 Penn Green Road
 Landenberg, PA 19350
 Ph: 610/268-3592 Fax: 610/268-3594
 email: lpj@pizziniproduce.com
 Buyer & Seller Fresh and Canned
 Mushrooms; All Container Sizes

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

SOUTH MILL MUSHROOM SALES, INC.

John Pia

P.O. Box 1037, 649 West South Street

Kennett Square, PA 19348

Ph: 610/444-4800 Fax: 610/444-1056

email: jpia@southmill.com

website: <http://www.southmill.com>

Growers, Shippers & Packers of Quality Fresh Mushrooms

SUNNY DELL FOODS/SPECIALTY PACKAGING

Gary Caligiuri

135 N. 5th Street

Oxford, PA 19363

Ph: 610/444/5820 Fax: 610/444/8477

email: info@sunnydell.com

Mushroom processor/custom toll packing. Packaging supplies and cartons for mushroom packers and growers

TO-JO MUSHROOMS, INC.

974 Penn Green Road

Avondale, PA 19311

Ph: 610/268-8082 Fax: 610/268-8644

email: woody@to-jo.com

website: www.to-jo.com

Distribution to 15 states east of the Mississippi.

● 유기농 버섯생산업체

Giorgi Mushroom Co.

Phil Coles

PO Box 96

Temple, PA 19560

Ph: 610/926-8811 Fax: 610/926-8887

email: pcoles@giorgimush.com

Gourmet Mushrooms, Inc.

PO Box 180
 Sebastopol, CA 95473
 Ph: 707/823-1743 Fax: 707/823-1507
 email: info@gourmetmushroomsinc.com
 www.mycopia.com

Mother Earth Organic Mushrooms

Tim Hihn
 600 Baker Station Road
 West Grove, PA 19390
 Ph: 610/869-3595 Fax: 610/869-4729
 email: tim@organicmushrooms.com

Mushroom Canning Co.

Jennifer Swalla
 902 Woods Rd.
 Cambridge, MD 21613
 Ph: 410/221-8972 Fax: 410/221-8952
 email: jswalla@mushroomcanning.com -

Phillips Mushroom Farms, Inc.

Bill Steller
 PO Box 190
 Kennett Square, PA 19348
 Ph: 610/444-4492 Fax: 610/444-4751
 email: info@phillipsmushroomfarms.com

TopHat, Inc.

PO Box 657
 Stayton, OR 97383
 Ph: 503/584-0472 Fax: 503/371-8144
 email: robin@tophatmushrooms.com
 http://www.tophatmushrooms.com/

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



유 럽

1. 생산현황

가. 개 황

- 유럽에서 일반적으로 통용되는 버섯의 개념은 양송이 버섯류를 지칭하며, 이에 따라 버섯 생산통계자료는 양송이 버섯류에 관한 것임
- 양송이버섯 생산형태는 신선버섯, 냉동버섯, 건조버섯, 저장용 가공버섯으로서, 최근에는 야생버섯 등 고급버섯의 수요가 증가추세에 있음
- 최근 동유럽이 양송이버섯을 비롯, 야생버섯의 주요 생산 공급의 거점으로 부각하고 있음. 과거 버섯재배 강국이었던 영국은 네덜란드에 의해 영국 버섯시장을 잠식당했고, 현재는 폴란드 등의 가세로 네덜란드 업체들이 역으로 폴란드에 버섯 생산시설을 짓고 있는 중

나. 유럽의 생산동향

- 유럽은 연간 1백만여톤의 버섯을 생산하며, 네덜란드, 스페인, 폴란드, 스페인이 주산지이며, 최근에는 동유럽이 저렴한 생산비 및 생산조건의 장점으로 주산지로 부각하고 있음

(단위: 톤)

구 분	2004	2005	2006
유 럽 전 체	1,124,189	1,078,029	1,045,694
네 델 란 드	260,000	245,000	245,000
스 페 인	138,782	137,764	137,764
폴 란 드	130,000	135,000	135,000
프 랑 스	165,466	138,541	115,846

자료원 : FAO

다. 네덜란드 생산현황

- 네덜란드는 연간 245천톤을 생산하여, 중국, 미국에 이어 세계 3위의 버섯 생산국이며, 세계 생산량의 10%, 유럽 생산량의 약 23%를 차지
- 네덜란드 버섯 생산실적은 2000년 316천톤 이래 하락세로서, 이는 양송이버섯의 과잉 생산과 값싼 폴란드산 양송이버섯의 공급증가 현상에 기인
- 전체 버섯 생산량의 45% 정도가 신선용, 55% 정도가 가공용으로 소비되고 있음
- 지난 35년간 네덜란드 버섯재배농가 수가 점점 감소추세로 1971년에 1,600호의 재배 농가 중에서 2006년에는 단지 300여호만 남아있는 실정
- 반면, 농가규모는 확대추세로 특히 회사형태의 재배기업이 증가세. 재배면적이 1만m² 이상인 농가 중에서 회사형태 재배기업의 비율은 84%, 1천m² 이하의 농가 중에서는 오직 4%. 농가1호당 평균재배면적은 1971년 600m² 에서 2006년 2,400 m² 로 증가
- 네덜란드의 버섯재배는 현재 95%가 배지(Compost)에서 이루어지고 있으며, 나머지는 유기농 방식으로 재배
- 새송이버섯의 경우, 유럽의 공식적인 생산통계는 없으며, 독일, 네덜란드 등 일부국가에서 소량 재배되고 있는 것으로 업계에서는 파악하고 있음.
 - 유럽의 생산방식은 한국에 비해 한단계 낮은 수준이며, 오래전부터 생산해온 중국의 경우는 품질수준이 열악한 것으로 평가되고 있음. 2000년 중반에 벨기에에 일본 회사가 버섯공장을 설립 운영중에 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. 쌀및가공품
일본
미국

2. 유통현황

가. 양송이버섯

- 양송이버섯의 유럽시장 유통구조는 네덜란드와 폴란드에 의해 주도. 최근 저렴한 폴란드산 양송이버섯으로 인해 네덜란드산 경쟁력은 하락 추세에 있음

- 폴란드의 양송이버섯 생산실적 및 유럽국가로의 수출실적이 2004년 EU 가입이래 지속적인 성장세
- 폴란드산 양송이버섯 수출물량은 2002-2004년 사이에 2배 이상 늘어난 반면, 네덜란드산 2006년 수출물량은 전년대비 15% 감소한 8.3만 톤 가량.
- 특히 북유럽 국가에서 네덜란드산의 경쟁력이 폴란드산에 밀리는 추세로, 버섯 수입국인 스웨덴의 경우 폴란드산이 약 43%정도를 점유하고 네덜란드산이 38%정도 점유

- 네덜란드산 양송이버섯은 주로 영국과 독일로 공급되어 유통되고 있음
- 야생버섯의 수요는 프랑스가 가장 많으며, 전통적으로 프랑스의 Rungis 도매시장을 통해 거래됨
 - 유럽의 야생버섯 시장은 4월 초 터키산 그물버섯(Morels)과 불가리아산 St. George Mushroom의 입하로 시작되어 늦여름에는 스코틀랜드산 Girolles 및 노르웨이산 살구버섯(Chanterelle) 그리고 가을에는 잉글랜드 수확 종으로 시즌 마감

나. 새송이버섯

- 한국산 새송이버섯은 2003년 무렵부터 유럽시장에 소개됨
- 현재 유럽의 새송이버섯 시장은 한국산이 거의 독점을 하고 있는 가운데, 중국산이 가격경쟁력을 앞세워 소량씩 유통되고 있음
- 한국업체는 G사가 시장을 주도하고 있는 가운데, M사 등 3-4개업체가 자체 바이어를 통해 유통하고 있음
 - 현재 G사는 네덜란드를 수입창구로 해서, 유럽 권역별로 현지업체에게 판매권을 부여하고 유럽시장을 개척중임
- 유럽지역에서는 주로 네덜란드, 영국, 프랑스, 벨기에, 독일지역의 도매업자와 대형소매업자에게 한국산 버섯을 판매하고 있음
- 한국산 버섯판매량은 매년 2배정도 성장세를 보이고 있으며, 이러한 추세는 당분간 계속되리라는게 업계의 공통된 견해임
 - 수출실적을 보면, 2005년 228천불, 2006년 1,065천불, 2007년 2,167천불, 2008년 4,000천불 예상

〈 한국산 유럽 수출동향 〉

구 분	2005	2006	2007
금 액 (천 불)	228	1,065	2,167
물 량 (톤)	43	248	484
주 요 국 가	네덜란드	네덜란드	네덜란드

다. 가격동향

버섯 명칭	사진	소매가격
새 송 이 버섯		2,5유로/180g
망 가 닥 버섯		2,8유로/150g
황 금 송 이 버섯		2,5유로/250g

3. 소비동향

- 유럽에서 버섯, 특히 양송이버섯은 파이에서부터 수프까지 각종 요리에 사용. 북유럽에서는 주로 수프 혹은 쇠고기 요리에 사용됨
- 가공형태의 양송이버섯은 납작하게 썰어 소금물 등에 저장해서 유리병 혹은 캔에 담은 포장형태, 피자를 비롯한 각종 냉동 및 냉장 즉석요리, 또한 양송이 수프 등 다양한 형식으로 판매

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

- 신선버섯은 유럽현지인들에게 주로 소비되며, 가공버섯은 주로 동양계에 의해 소비
- 새송이버섯은 아직까지는 유럽시장에서는 생소한 상품으로 얼마 전까지만 해도 소수의 전문가들 사이에서만 알려져 있었음
 - 하지만 최근 한국산 버섯이 유럽에 소개되면서 유통업자들 사이에서 새송이버섯에 대한 관심이 서서히 증가하고 있음
 - 새송이 버섯은 유럽의 유통업자들 사이에서 일반적으로 Eryngii로 통용
 - 유럽에서는 거의 재배되지 않고, 모양도 특이하여 현지인들이 주로 소비
 - 양송이버섯에 비해 가격이 비싸 일반가정 소비 보다는, 고급 음식점 소비 위주이며, 버섯 샐러드 요리나 고기요리에 함께 구워서 소비하는 경우가 많음

4. 수입동향

가. 종류별 수입현황

〈 HS : 070951 아가리쿠스류(양송이 포함) 〉

(단위 : 톤, 천불)

구 분	2004		2005		2006	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
E U	30,775	55,768	27,575	50,018	18,092	31,542
폴 란 드	12,517	22,444	10,424	16,747	10,842	18,588
벨 기 에	12,165	21,149	5,884	10,332	4,296	7,789
독 일	5,157	10,195	10,600	21,251	2,489	3,304

〈 HS : 070952 송로버섯류 〉

구 분	2004		2005		2006	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
E U	702	33,972	557	38,839	636	41,516
프 랑 스	72	14,103	63	14,486	95	13,462
미 국	16	2,631	10	4,560	10	6,585
일 본	13	3,412	14	4,205	18	4,592

〈 HS : 070959 송이, 느타리, 팽이버섯류 등 〉

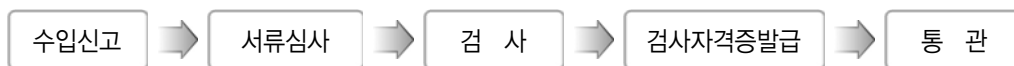
구 분	2004		2005		2006	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
E U	2,015	8,659	5,880	14,453	5,679	13,501
벨 기 에	472	1,097	4,077	6,693	3,527	6,198
중 국	260	849	687	2,166	1,052	2,661
한 국	2	16	27	165	226	1,040

나. 통관제도

㉠ 관세율

구 분	HS code	품 목	관세율(%)
신 선 버섯	0709.51.00	양송이류	12.8
	0709.52.00	송로버섯	6.4
	0709.59.10	기타 살구버섯	3.2
	0709.59.30	기타 Flap mushroom	5.6
	0709.59.90	기타	6.4
냉 동 버섯	0710.80.61	양송이류	14.4
	0710.80.69	기타	
건 조 버섯	0712.31.00	양송이류	12.8
	0712.32.00	Wood ears	
	0712.33.00	Jelly fungi	
	0712.39.00	기타	

㉠ 통관절차



㉠ 식물검역제도

○ 식물의 병해충이나 미생물 등의 유입을 방지하기 위한 규정은 76. 12. 21 EU규정 77/93/EEC에 근거하고 있음

○ EU 이외의 지역에서 수입되는 식물은 수출국의 공인 식물검역국의 검역증 (phytosanitary certificate)이 첨부되어야 하며 이 검역증을 근거로 하여 세관은

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

수입품의 통관을 허가하게 되는데 수입품의 수취인은 이 사실을 식물검역국에 신고하여 수입검역이 이루어짐

- 유럽통합 이후 각 회원국간 무역거래가 자유화되면서 위생검사는 더욱 강화되었는데, 일단 EU에 들어온 식품은 도착지에서 충분한 검사를 거친 후 도착지의 국가 뿐만 아니라 인근회원국으로도 운송이 됨
- 검사 시 소비자의 건강보호를 위하여 상품의 성분, 품질 그리고 라벨링 등에 역점을 두고 있음
- 현재 버섯에 대한 유럽의 수입 진입장벽은 없으며, 대부분 한국의 수출서류로만 통관이 이뤄지고 있음
- 신선품 표기사항
 - 라벨링 : 종류마다 다소 다르나 기재사항은 공통적으로 아래와 같음
 - 포장업체(Packer)나 수출업자의 이름, 주소(코드)
 - 제품의 이름, 종자, 형태(Type)
 - 원산지(가능한 경우 생산지역명)
 - 등급(Class)
 - 구분 (Sorting)
 - Group Number
 - 줄(Row) 및 켠(Layer)당 개수 (밀폐포장의 경우)
 - 보존방법(Type Of Preservative)

5. 한국산 수출확대방안

가. 시장분석

- 유럽에서는 유기농 선호 및 건강지향적인 소비추세 등으로 인해 버섯에 대한 수요가 늘어나고 있는 추세. 또한 EU확대로 인해 다양한 음식문화가 소개되면서 새송이버섯 등 특수버섯에 대한 관심과 수요가 서서히 확산되고 있음

- 버섯에 대한 생산 및 물류 기술이 발전됨에 따라 버섯의 단가하락과 공급량 증가가 가능. 이에 따라 앞으로 양송이버섯의 수요가 대부분인 유럽시장에서도 새송이버섯과 같은 특수버섯에 대한 수요가 점차 증가할 것으로 예측
- 중국산 새송이버섯이 중국계마트를 중심으로 일부 유통되고 있으나, 짠 가격만큼 품질은 저급이고, 일본산은 거의 찾아볼 수 없음
특히 중국계 소비자들은 여전히 품질보다는 가격을 우선시함에 따라, 한국산이 가격 경쟁에서 중국산에 다소 밀리고 있는 실정(보통 30-50%정도 저렴)
- 그러나, 아직은 새송이버섯이 유럽의 양송이버섯에 비해 고가임에 따라, 주류시장에 본격 진입하기 위해서는 가격경쟁력 확보가 필수요인임

나. 한국산 수출증대 방안

㉠ 적극적인 수요창출

- 유럽시장 내 수요를 창출하는 방안으로 현지인에 맞는 요리법 개발이 선행되어야 한다는 것이 유통업계와 소비자들의 공통된 의견임. 요리법 개발과 더불어 한국산 버섯에 대한 과학적인 증명도 필요. 유럽은 원래 매우 보수적인 시장으로 과학적으로 증명이 되지 않은 식품에 대해 배타적인 성향을 지님.
- 한국산 버섯의 효능을 과학적인 방법으로 증명한 후 적극적인 마케팅 전개. 한국산 버섯의 효능을 선전하는 각종 판촉홍보활동과 학회 등을 통해 적극적으로 알리는 기회를 갖을 필요

㉡ 생산시설의 대형화 및 선도유지 기술개발

- 중국산과의 가격 및 품질경쟁에서 이기기 위해서는 무엇보다도 생산시설의 대형화를 통한 대량생산과 지속적인 기술개발이 이뤄져야함.
- 유럽까지의 운송기간 및, 매장 진열까지는 30일, 이후 2주 정도의 유통기간이 소요됨. 이러한 여건을 감안할 때 진공포장이나 저온유통시스템 개발 등으로 선도유지 및 유통기간 연장 필요

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

㉠ 상호협력관계 창출 및 유지

- 유럽의 바이어들은 통상적으로 다양한 종류의 버섯을 거래. 따라서 농가 및 수출업체는 바이어가 희망하는 다양한 품목을 안정적으로 적정가격에 공급할 수 있어야 함. 이를 위해서는 농가 및 수출업자들 사이에 경쟁관계가 아닌 상호협력관계가 절대 필요

㉡ 수출창구의 단일화

- 개별업체의 생산규모가 작을 경우에는 기존 거래선을 확보하고 있는 대형 수출업체에 물량을 공급함으로써, 수출창구 단일화를 통해 바이어로부터 시장주도권 확보가 필요

㉢ 유기농 생산 등 품질강화

- 유럽에서는 오래 전부터 유렙갭(EurepGap)과 같은 식품안전정책으로 소비자가 안심하고 식품을 소비할 수 있도록 하고 있음. 유럽 식품안전정책은 내수용 상품뿐만이 아닌 대부분의 수출입 상품에도 적용. 특히 유럽 대형유통업체들은 유렙갭 혹은 유로 오가닉(Euro Organic)과 같은 식품안전관련 인증을 요구하므로, 장기적인 안목에서 유럽 유통망 확대를 위해 유로 오가닉 인증을 취득해 놓는 것이 좋음