

절임제품 중 확고부동한 1위 김치의 잠재력

도쿄지사

김치의 입지가 확고한 쓰케노모(절임) 시장

- 「일본식량신문」은 2017년 7월부터 2018년 6월까지 1년간의 POS(판매시점 정보관리) 데이터를 바탕으로 쓰케모노(절임) 제품의 판매액 순위를 발표했다.
- 일본의 전통식품, 혹은 지역 특산품으로서 발전되어온 쓰케모노는 상품의 수도 많고, 지역별로 차이도 많아서 전국 순위와 지역별 순위를 동시에 발표하고 있다.
- 전국 순위에서는 ‘도카이 고쿠우마(こくうま : 매우 맛있는) 김치’가 데이터 게재를 시작한 이래 11년간 연속 1위를 차지해오고 있다. 판매액은 4억 7,079만 엔(약 46억 7,000만 원)이다. 2위의 ‘픽크루스 고한가스스무(ご飯がススム: 밥도둑이라는 뜻)와의 차이는 9,578만 엔(약 9억 5,000만 원)이며 상위 20위 중 김치상품은 15개로 작년 12종보다 늘었다(데이터수집 점포가 작년과 달라 단순 비교는 불가).

- 이 중 한국제품의 수는 3종으로 여전히 일본제품의 인기가 높다. 고쿠우마와 고한가스스무 김치는 금액, 수량 모두 압도적이며, 3위 이하는 크게 뒤쳐져 있다.

일본 내 김치의 역사

- 「산케이웨스트 신문」에 따르면, 일본에서 김치가 ‘기무치(キムチ:김치의 일본식 발음)’라는 이름으로 알려지기 시작한 건 1975년 이후라고 한다. 그 이전에는 ‘조선즈케(朝鮮漬)’라고 불렸으며 한국을 자주 다니는 사람이 아니 고서는 김치라는 말은 아는 사람이 거의 없었다고 한다.
- 일본에서 김치라는 말이 쓰이는데 결정적인 역할을 한 것은 가공식품 메이커인 ‘모모야’가 1975년 발매한 ‘모모야의 기무치노모토(キムチの素: 김치 원료)’라는 조미료였다. 배추에 소스처럼 뿌리기만 하면 김치 맛이 나는 조미료로 그 편리함이 소비자의 지지를 얻어 현재까지 인기가 지속되고 있는 히트상품이다.

쓰케모노 일본연간판매금액 순위

□ 일본김치 □ 한국김치

순위	기업명	상품명	금액합계(천 엔)
1	도카이쓰케모노	고쿠우마 김치 320g	470,793
2	픽크루스	고한가스스무 김치 200g	375,013
8	푸드 레벨	규카쿠 한국직송 김치 330g	92,306
9	CGC재팬	한국 김치 400g	77,851
13	에바라식품공업	혼와자 오이시이 김치 300g	64,350

출처 : 일본식량신문



도카이 고쿠우마 김치



픽크루스 고한가스무 김



모모야의
기무치노모토(キムチの素)

- 「모모야」에 의하면 1974년, 당시 모모야의 사장이 미국을 시찰하던 중 슈퍼마켓에서 김치를 팔고 있는 것에 착안해 개발했다고 하며, 미국의 한국전쟁 때 파병된 군인들로부터 “김치가 먹고싶다”는 요청이 있어 취급하게 됐다고 한다.

주춤하는 한국김치 유통량

- 이후 88올림픽의 영향과 함께 일본에서 매운음식 붐이 일면서 김치는 일반화되고, 슈퍼에서 판매되기 시작했다. 일반 슈퍼마켓에서는 일본제품이 주로 판매되었지만, 1990년대 급격히 소비량이 늘어 한국에서 수입한 김치도 유통되기 시작했다.
- 하지만 한국에서 수입된 김치는 2005년을 피크로 감소하기 시작해 지금은 일본국산 김치가 주류를 이루고 있다. 가장 큰 원인은 일본 내에서 판매된 한국제품에서 기생충이 발견된 사건 때문인데, 2005년부터 2006년 사이 한국에서의 김치수입량은 46.4% 감소했다.

한국만의 장점 살려 새 유통망 확보해야

- 약 900개 쓰케모노 업자가 가입되어 있는 <쇼일본쓰케모노협동조합연합회>의 후지카와 겐시로 전무이사는 김치가 일본에서 인기가 있는 이유로 “김치는 그대로 먹지만, 김치돼지고기볶음, 김치볶음밥, 김치찌개 등도 가능해 다른 쓰케모노에 비해 레시피가 많다”고 분석했다.
- 김치가 일본점심시장에서 차지하는 비중은 점점 높아지고 있으나 한국산 김치비율은 일본산에 비해 저조한 현실이다. 한국의 지속적인 경제성장으로 과거와 달리 일본에서 한국산 김치의 가격경쟁력은 줄어들고 있으나, 최근 일본에서 부는 제3차 한류 및 한일 관광객 1,000만 명 시대 개막을 앞두고 한국산 본연의 김치맛을 찾는 일본인들이 늘고 있으며, 대형유통업체에서도 한국산 물김치 등 신규상품을 모색하고 있다.
- 엔화 가치가 떨어지는 등 힘든 상황 속에서도 한국 김치만이 가지고 있는 맛과 다양성 등 고유 장점을 활용한다면 일본시장에서 다시금 한국김치 열풍이 불 수 있을 것이다.

출처 : 일본식량신문(2018. 9. 26), 일반사단법인 식품수급연구센터(www.fmr.or.jp), 산케이 웨스트(www.sankei.com), 위키백과 김치 일본어 페이지(ja.wikipedia.org), www.momoya.co.jp