

# 코로나19가 쏘아 올린 통조림 나비효과



다렌지사



작성자\_ 오설매



중국 당국의 “제로 코로나” 규제 완화로  
중국에 다시 한번 코로나 대유행이 찾아왔다.  
코로나바이러스의 확산으로 급속도로 떠오르는 식품이  
있었다면 그것은 바로 황도 통조림이다.



## 코로나19로 중국은 황도 통조림 열풍

중국 당국의 코로나19 방역 완화 조치로 중국에 전례 없는 코로나 대규모 감염이 시작됐다. 코로나바이러스의 확산으로 ‘황도 통조림’은 이미 코로나에 감염되어 치료를 받고 있거나 감염을 두려워하는 중국인들 사이에서 불티나게 판매되고 있다.

황도 통조림은 예로부터 중국 북부 지역에서 아플 때 먹는 음식으로 여겨져 왔다. 중국 북부 지역은 과거 추운 날씨로 겨울철에는 신선한 과일을 찾기 어려웠다. 이 때문에 북부 지방의 주민들은 사계절 내내 먹을 수 있는 과일 통조림류를 선호하게 되었고, 그중에서도 특히 달콤하고 영양분이 풍부해 남녀노소 모두 좋아하는 황도 통조림이 환영을 받았다. 하지만 북부 지방에서는 신선 과일 생산량 자체가 부족했기 때문에, 과일 통조림 역시 귀한 음식으로 아플 때나 한 번씩 꺼내 먹을 수 있었다.



이러한 관념이 중국 전역으로 확산되면서 지금처럼 “아플 때는 황도”라는 공식이 만들어지게 되었다. 중국의 조사 기관인 요우이스보고(有意思报告)에 따르면 ‘아플 때 가장 먼저 생각나는 음식’으로 중국인 응답자의 29.8%가 “황도 통조림”(黄桃罐头)을 선택했으며 이는 신선 과일 다음으로 큰 비중을 차지했다. 황도 통조림은 ‘아플 때 먹는 음식’이라는 중국인들의 인식은 코로나 확산으로 인해 ‘가장 아픈 시기’인 현재, 중국 전역의 황도 통조림 열풍으로 이어지게 된 것이다.

2022년 12월, 코로나19 방역 조치 완화 정책 발표와 동시에 사람들은 감기약과 해열제, 그리고 황도 통조림 사재기를 시작했다. 중국의 전자상거래 플랫폼인 타오바오(淘宝), 징둥(京东) 등에서 황도 통조림은 입고되는 족족 매진되기 일쑤였고 발길이 뜸하던 동네 슈퍼마켓에서도 상황은 마찬가지였다. 하지만 유독 황도 통조림은 코로나 발생 이후 해열제 등 치료 의약품을 구매하지 못한 소비자들이 황도 통조림을 사재기했기 때문에 해열제 등 치료 의약품에 비해 쉽게 재고가 떨어졌다.



황도 통조림 매진



## 유난히 중국에서 소외받던 통조림

중국은 세계에서 통조림 수출량이 가장 큰 나라이다. 약 150개국에 수출을 하며 전 세계 통조림의 1/4은 중국에서 생산된다. 하지만 “아플 때나 가끔 먹는” 황도를 제외하면 통조림 자체는 중국에서 소외를 받던 식품이었다. 중국의 식품 전문 매체인 Foodaily에 따르면, 유럽인들이 1년에 평균적으로 50~90kg에 가까운 통조림류의 음식을 섭취하는 것에 비해 중국인들의 연평균 통조림 섭취량은 8kg에 채 미치지 않는다고 한다. 그렇다면 유난히 통조림이 중국에서 소외를 받는 이유는 무엇일까?

20세기 초반에는 중국의 소득 수준이 통조림조차 사치품으로 여겨질 정도로 낮았기 때문에 통조림을 먹는 문화가 없었다. 그나마 중국 북부지역처럼 겨울에 과일 재배가 힘든 지역에서만 약간의 소비가 일어났을 정도였다. 시간이 지나면서 중국이 공업화 시기에 접어들며 소득 수준이 약간의 상승을 보일 때 즈음, 중국에도 통조림 공장이 들어서기 시작했다. 상해 지방의 퓨전요리 레스토랑들은 케첩을 요리에 상당히 많이 사용하였는데, 케첩을 항상 수입에만 의존해왔다. 하지만 수입 케첩은 굉장히 고가였기 때문에 몇몇 요리사와 상인들이 의견을 모아 케첩, 과일 잼 등 소스류를 통조림에 담아 국산화시켰고 이때부터 요리에 통조림이 많이 사용되기 시작했다.

그 이후 중국 국내에서도 통조림이 본격적으로 보편화되기 시작하였으나, 중국의 개혁개방 이후 국민 소득 수준이 높아지며 음식의 건강에 대해 관심을 갖는 사람이 많아졌다. 이로 인해 “신선하지 않다”거나 “방부제가 첨가”됐다는 꼬리표를 단 통조림은 중국 국민들로부터 소외를 받기 시작했다.



## 통조림의 봄은 다시 올까?

코로나 발생 이후에, 황도를 시작으로 중국 사람들은 다시 금 장기간 보관이 가능하며 종류가 다양한 통조림 식품에 관심을 가지기 시작했다. Intelligence Research Group의 통계에 따르면, 2021년 상반기에 중국의 통조림 생산량은 전년 동기 대비 11.8% 증가한 것으로 나타났다. 2017년 이후 4년 만의 증가다. 이는 황도 통조림이 국가적인 이슈로 번지면서 통조림 식품에 대한 사람들의 소비가 늘어남에 따라 거부감이 줄어든 것과 통조림의 보관성과 일관된 맛이 “코로나 시국”에 매우 잘 어울리는 특징이기 때문에 가능한 것이라고 분석된다.

중국 통조림 공업협회 등 산업에서도 노력을 기울이고 있다. 중국 통조림 공업협회는 중국 국민들의 통조림에 대한 거부감을 “방부제”라는 꼬리표에서 기인한 것이라고 분석하고, 통조림은 멸균 식품이며 세균이 번식하기에 적절하지 않은 환경을 가지고 있고 통조림에 방부제를 첨가하는 것은 명백히 불법 행위인 것을 밝히며 중국 국민들의 “통조림 편견”을 지우는 데 일조하고 있다.

기업들 또한 통조림에 대한 관심이 높아진 틈을 이용하여 각종 가정식 요리 통조림을 만들어 떠오르고 있는 밀키트 및 즉석식품 시장에 뛰어드는 시도를 이어가고 있다. 과연 통조림이 다시금 황금기를 맞이할 수 있을지, 앞으로가 기대된다.

### Insight

코로나가 통조림 시장에 새로운 기회를 열었다. 이런 기회를 바탕으로 통조림 시장이 성장하고 통조림에 대한 수요가 늘어난다면, 통조림이 발달한 한국의 관련 상품들도 중국 시장에 진출할 기회가 더 많아질 것으로 예상된다.



상해머리린 통조림 제품 출시