

일본 재해식(災害食) 시장 현황 및 전망

aT 도쿄지사

□ 재해식(災害食)이란?

- 재해식은 지진, 태풍 등 비상 사태에 대비한 식품.
 - 일반적으로 건조하고 맛이 없는 보존식에 비해, 피난소 및 자택에서 재해 중 생활에 있어 고령자 및 유아, 알레르기를 가진 사람도 섭취 가능하며 일상식(日常食) 연장선상의 식품
- * 출처 : 일본재해식학회

□ 재해식의 성장 환경

- 일본은 세계에서 손 꼽는 지진다발 및 재해 국가로 비축해 두었다가 비상시에 먹는 '재해식'을 제조하는 기술이 매우 발달.
- 예를 들면 일본에서 주식으로 먹는 쌀의 경우 삶아 익히거나 끓이는 방식을 통해서만 영양소를 흡수할 수 있으나 재해 시에는 이러한 조리가 불가능해 간단하게 쌀을 먹으면서도 영양소를 흡수할 수 있게끔 하는 기술 등 개발.

□ 일본 재해 관련 시장 규모(예측)

* 재해식을 포함한 재해 관련 상품 전반

- 2015년부터 2021년까지 평균성장률 3.9%, 2021년 1조 6천억엔으로 예측

구분	2016년	2017	2018	2019	2020	2021
시장규모 (억엔)	8,967	9,402	9,754	10,094	10,368	10,632

* 출처 : 일본 야노경제 국가 비상관리 솔루션 시장 조사(2017.4월)

□ 일본 재해식 현황

- 2011년 동일본 대지진 이후로 식품을 장기 비축하려는 소비자가 크게 상승하였으나, 시간이 지남에 따라 감소세
- 웨더뉴스 2016 재해대비 조사에서 가정 내, 음료와 식량 비축한다는 응답자가 47%로 여전히 높은 수준을 유지하고 있으나, 동일본 대지진 발생 직후 2012년에 비하면 5% 감소한 수준

* 일본 닛케이 스타일 온라인 기사('16. 8.24)

○ 하지만, 재해식에 대한 소비자의 인식변화가 기존 건빵 등 기존의 오랜 보존하기 위한 식품에서 일상적으로 먹을 수 있는 저장성 높은 일반음식으로 변화하고 있음.

- 인터넷 리서치(DIMSDRIVE) 재해식 관련 조사결과('16.6~7월 / 4.5천명대상)
(현재 비축 중인 재해상품 순위) 건빵 등 보존식 3위, 일상식 8위
(실제 도움이 된다고 생각하는 재해상품 순위) 건빵 등 보존식 7위, 일상식 3위

○ 재해식 소비 트렌드는 일상식과 다름 없는 ‘맛 추구’, ‘제품 다양성’

- 한 번 구입 후 오랫동안 방치하는 것이 아니라, 한 번에 대량 구매하고 정기적으로 소비하여, 소비되는 양만큼 새로운 식품을 구매하는 형태로 변화
- 이에 따라 소비자는 평소 입맛대로 구매하게 되며(‘장기보존’ 이 최고의 가치가 아니게 되며) 이는 곧 재해식의 메뉴 다양화로 이어짐
- 예전에는 장기 보존 가능한 건빵 정도였으나, 오늘날은 일반 음식뿐만 아니라 외국식 메뉴, 수분을 함유한 찜 메뉴, 쿠키 등의 디저트 류까지 다양하여 메뉴의 다양화를 이룸. 알레르기 재료 비포함 식품, 저염식, 장기보존식 등등 다양한 니즈 충족.
- 또한 가열조리와 물을 필요로 하지 않는 레토르트 식품이 재해식 트렌드로 떠오르는 중임. 전기, 가스가 필요 없고 캔류보다 가벼워 이동이 쉽다는 간편함이 강점.

* 참조 : 요미우리신문 온라인판(2016.8.18. / http://www.yomiuri.co.jp/fukayomi/ichiran/20160816-OYT8T50026.html?page_no=1)

【 주요 재해식품 현황 】

IZAMESHI Deli 나고야 코친으로 만든 츠쿠네와 일본풍 야채조림	
스미다에이스 주식회사	
용량 210g 커다란 야채 츠쿠네를 관서풍 국물로 맛을 결들었다. 보존 식품이라고는 상상할 수 없는 맛이며 조리 또한 불필요. 유통기한은 3년.	

카고메 야채 보존식 세트 카고메 주식회사 용량 야채음료190g×6개 스프160g×6봉 (음료)세계 최초 상미기한 5.5년 달성. (스프) 3.5년으로 토마토, 호박, 콩 3종. 상온섭취 가능	
초장기 12년 보존수 주식회사 유니크종합방재 용량 2L 및 500mL 제조일로부터 최대 12년동안 보존 가능한 물.	
그대로 미밥 시리즈 부드러운 고모쿠밥 일본 푸드마테리얼 주식회사 용량 280g(1인분) 유통기간 5년으로 장기 보존 가능, 물이 불필요하며 조리 또한 하지 않아도 되는 메리트가 있음.	

* 출처 : 각 제조사 홈페이지

일본의 재해식 관리 : 일본재해식학회

- 설립년도 : 2014년
- 내 용 : 재해식 정의와 인증제도 관리 등 업무 추진
- 회원사 : 카고메(주), 오츠카제약(주) 등 일본 대형 식품제조업체 40사

○ 일본재해식인증제도

- 재해 상황에서의 식품으로 필요한 요건을 정리하여 소비자의 올바른 상품 선택 및 비축에 도움을 주기 위해 규격화
- 일본 내에서 판매되고 있는 상품을 대상으로, 상품 포장에 ‘일본재해식’ 로고 및 인증번호 표시 인정



* 출처 : 일본재해식학회 홈페이지(<http://www.mmjp.or.jp>)

□ 시 사 점

- 1995년 한신 대지진, 2011년 동북 대지진 등에 이어 2016년 쿠마모토 대지진 등 일본은 끊임없이 크고 작은 재해가 일어나고 있음.
- 이에 따라 재해에 대비한 보존성과 영양을 겸비한 보존식 등의 수요가 꾸준히 있어왔으나, 최근에는 보존식의 보존성 등의 장점을 살리면서, 일상적인 식품의 맛과 다양성을 추구하는 재해식에 대한 니즈가 점차 확산되고 있는 상황
- 재해식은 단순히 재해 시에만 섭취하는 식품이 아니라, ‘비축 → 상시 섭취 → 섭취분 추가 비축’ 등 비축하면서, 상시 섭취할 수 있는 개념으로 자리 잡아가고 있음.
- 대일 수출용 한국 농식품도 일반 가공식품의 영역에서, 고령자, 환자 등을 위한 개호식, 재해에 대비한 재해식 등의 개념을 도입한 상품개발 및 홍보 프로모션 추진으로 새로운 판로를 확대해 나가는 노력이 필요할 것으로 판단됨