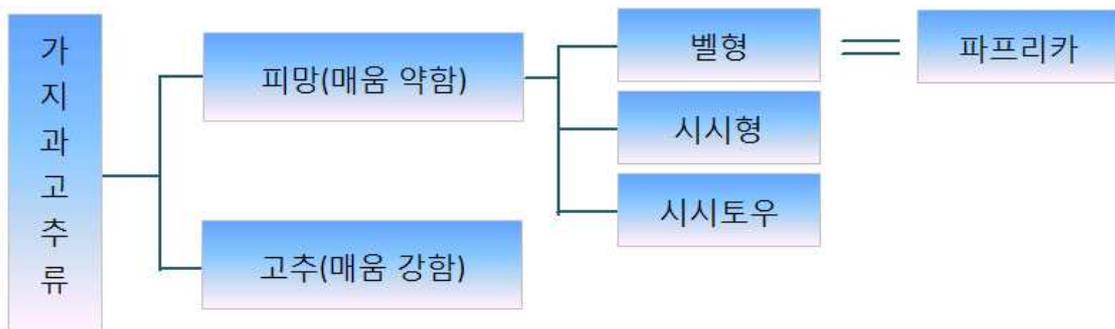


일본 파프리카 시장유통의 개황과 수요동향

오사카지사 자체기획단신 21호(2016.9.27)

일본에서의 파프리카

파프리카는 남아프리카 열대지방을 원산지로 하는 가지과 고추류의 재배품종이다. 고추류는 크게 나뉘고추와 피망이 있고 일본에서는 매운 맛이 강한 것을 고추, 약한 것을 피망이라고 부르는 경향이 있다. 그러나 이들의 분류에는 명확한 정의는 없다. 피망은 더욱이, 벨형, 시시형 시시토우(짜리고추)로 나뉘며 과실이 거의 정육면체의 벨형을 파프리카라고 부르고 있다. 최근 일본에 정착한 파프리카는 헝가리에서 만들어진 단맛이 강한 품종군으로 과실이 크고 살이 두껍고 단맛이 있기 때문에 샐러드 등의 생식에 적합하다.



[출처 : 농림수산물 홈페이지]

시장개황

일본의 파프리카의 시장규모는 44,000톤(2015년)으로 추계하고 있다. 국내의 생산량은 약 4,000톤으로 수입량의 10분의 1규모이다. 산지는 전국에 분포하고 있으나 2년 간격의 조사에 따르면 주생산지의 절반이 교체되는 등, 생산은

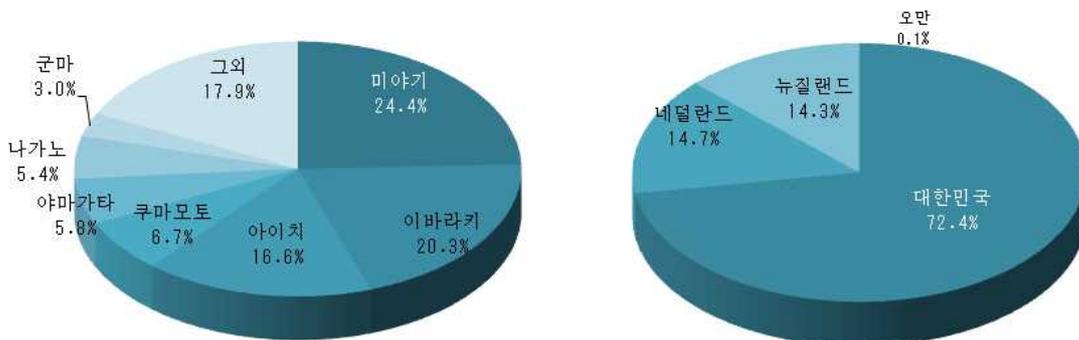
안정되어 있다고 보기 어렵다. 최근에는 기업의 농업 참가가 성행하고 대형온실을 갖춘 파프리카의 대량, 고효율 생산이 시작되고 있다. 대표적인 참가기업에는 베지드림 구리하라(도요타그룹), 리치필드미포(도큐건설그룹)등이 있다.



[출처 : 농림수산물성 홈페이지]

수입동향

네덜란드로부터의 신선농수산물 수입이 해금된 1993년 이후, 파프리카의 수입량은 증가 경향에 있다. 2012년에 30,000톤을 넘어 2015년은 전년대비 15.7% 증가한 39,679톤. 주요한 수입상대국은 한국, 네덜란드, 뉴질랜드 3개국이다. 최근에는 한국의 비중이 높아지고 있으며 2015년에는 수입량의 72.4%가 한국산이었다. 한국산 파프리카는 네덜란드산이나 뉴질랜드산과 비교하여 운송비용이 절약되기 때문에 비교적 저렴한 가격대를 형성하고 있는 평가다.



n=輸入量 39,679t <2015年>

[출처 : 농림수산물성 홈페이지]

수요동향

일본에서의 파프리카의 최대의 매력은 '색'에 있으며 네덜란드산이 수입된 초기에는 빨강색, 노랑색, 오렌지색, 녹색, 검정, 갈색, 흰색, 보라색 8색 전개였다. 이후 일본에서 수요가 높은 빨강색, 노랑색, 오렌지색에 집중되었으며 현재 이 3색이 주로 유통되고 있다.

파프리카의 50~60%는 소매용으로, 40~50%가 업무용으로 보여 진다. 샐러드를 중심으로 반찬(소자이) 수요의 확대에 따라 업무용의 비율이 높아지고 있다. 외식이나 소자이업계에서는 파프리카를 얇게 컷트하여 색감을 내기 위한 목적으로 사용하고 있기 때문에 한 끼 식사당의 사용량은 그리 많지 않다. 때문에 파프리카의 소비확대에는 샐러드 등의 생식뿐만이 아니라 가열조리나 향신료 등의 가공수요의 확대가 필요하다는 의견이 많다.

일본의 파프리카 시장은 한국산이 주류이지만, 한국산은 주로 온도가 높은 여름철을 제외한 봄, 겨울철이 중심이기 때문에 여름부터 초가을에는 네덜란드의 공급량이 많아진다. 또 단경기에 해당하는 겨울철은 남반구에 있는 뉴질랜드산의 비율이 높아진다. 2015년의 한국산파프리카의 연간 평균단가는 363엔/kg 전후였던 것에 비해 네덜란드산은 490엔/kg전후, 뉴질랜드산은 400엔/kg 전후였다. 일본산 파프리카는 550엔/kg(2015년 도쿄도중앙도매시장)으로 수입산 파프리카보다 비싼 가격에 거래되었다.

[참고 : 일본 재무성 무역통계, 일본 농림수산업 생산통계, 야노경제 연구소 등]