

일본 냉동 채소류 동향 분석

-한국산 양파의 전략적 수출 검토-

오사카지사 자체기획단신 12호 (2015. 4. 14)

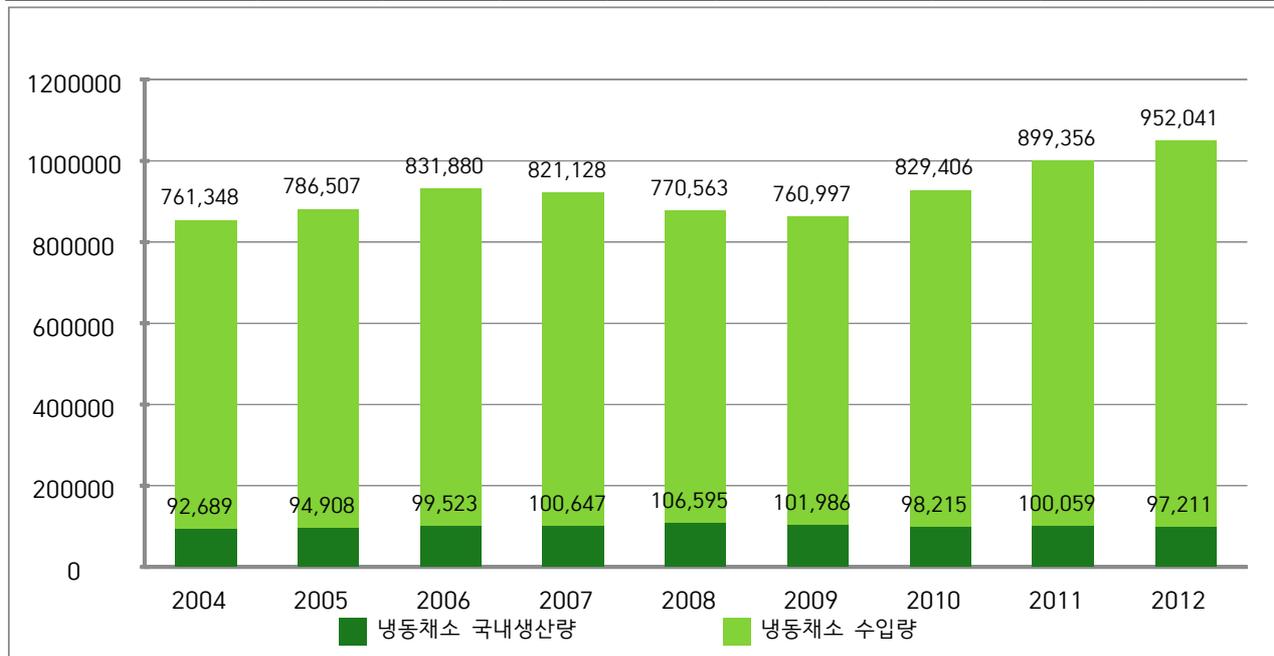
냉동채소류 시장 동향

- 일본의 채소류는 가공, 업무용 수요가 증가 추세를 보이고 있음.
 - 주로 컷트 채소나 냉동식품 중 냉동채소 및 채소를 원료로 사용한 냉동조리식품의 원재료로 사용되고 있음.
 - 이는 일본의 저출산 고령화, 단신세대 증가, 여성의 사회진출 등을 배경으로 식생활의 외부화, 간편화가 진전된 것임.
- 일본 국내에서 제조되는 냉동채소 등의 원료는 **수입산이 대부분이며 전체의 90%를 차지**하고 있음.

<냉동채소의 유통량 추이>

(단위:톤)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
냉동채소 국내생산량	92,689	94,908	99,523	100,647	106,595	101,986	98,215	100,059	97,211
냉동채소 수입생산량	761,348	786,507	831,880	821,128	770,563	760,997	829,406	899,356	952,041
총계	854,037	881,415	931,403	921,775	877,158	862,983	927,621	994,415	1,049,252

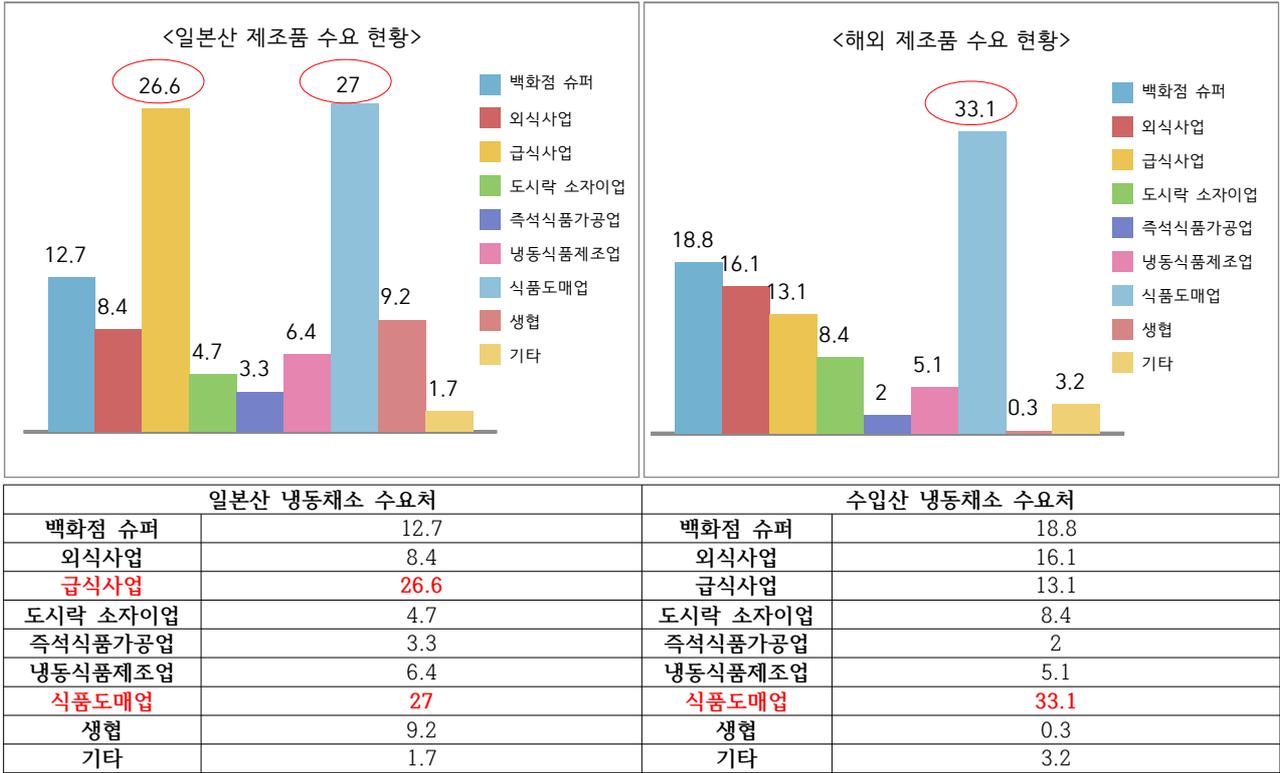


출처: 농축산업진흥기구, 재무성 무역통계

● 냉동채소 주요 수요처

- 일본산 냉동채소 주요 수요처는 식품도매사업자가 가장 많으며, 그 다음으로 급식사업의 수요가 많음. 이는 일본산 농산물 자급률 향상 등을 고려해 반영한 것이라고 생각됨.
- 수입산 냉동채소는 식품도매사업자가 압도적으로 많으면서도 백화점, 슈퍼 등 소매용 수요도 많음.

(단위:%)

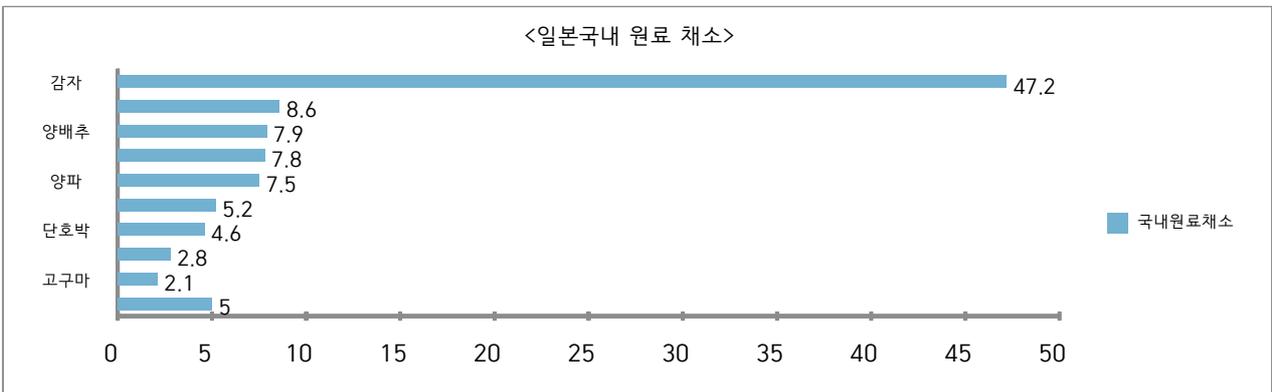


출처: 농축산업진흥기구

● 일본국내 제조 냉동채소 및 냉동조리식품 원료 사용량

- 국내 원료 채소는 감자가 전체의 47.2%를 차지하고 있으며 시금치 8.6%, 양배추 7.9%, 스위트 콘 7.8%, 양파 7.5%, 당근 5.2%, 단호박 4.6%, 풋콩 2.8%, 고구마 2.1%, 생강 1.4%의 순으로 많음. (북해도가 가장 많으며 코로케 원료로 많이 쓰임.)

(단위:%)

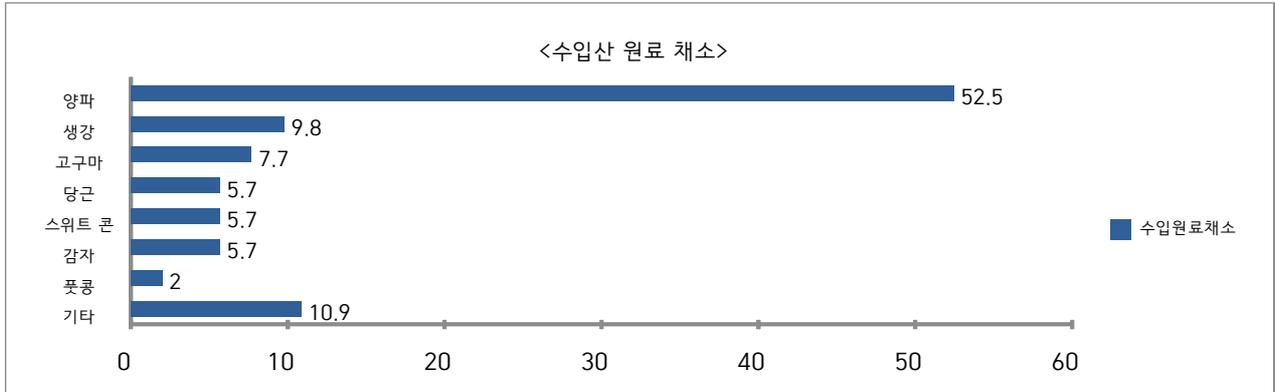


출처: 농축산업진흥기구

- 수입 원료 채소는 양파가 전체의 52.5%를 차지하고 있으며 그 다음으로 생강 9.8%, 고구마 7.7% 당근, 스위트 콘, 감자 5.7%, 팥콩 2%

양파는 껍질을 깠 양파를 수입하여 사용하는 경우가 많아 양파볶음 등의 냉동가공품을 함박스테이크 등의 냉동조리식품 원료로 사용하는 경우도 있음.

(단위:%)



출처: 농축산업진흥기구

● 냉동채소 및 냉동조리식품 판매량

- 냉동채소는 감자튀김으로 사용되는 감자가 가장 많으며 냉동조리식품의 대부분은 고로케(감자)임.

소비 동향

- 냉동채소류 이용자는 대부분 기혼여성, 독신자이며 간편함, 신속함으로 냉동채소류를 즐겨 이용하는 추세. 주요 구매처는 슈퍼나 생협이며 구입이 많은 품목은 에다마메(팥콩), 교자(만두).

<냉동채소류 구매품목>

(단위:%)



출처: 농축산업진흥기구 “2014년도 냉동채소 등의 소비동향 조사”

● 냉동채소류 소비동향

- 냉동채소류 구입은 1개월 2~3회이상 구입빈도가 30%를 넘으며, 주 1회 이상 구입빈도가 20%를 보이고 있음.
- 소비자 냉동채소 구입 시 중요시할 점은 가격임. 냉동채소류 구입단가는 200엔 이하가 46% 차지하고 있는 등, 가격 면을 가장 중요시하는 것으로 분석됨.

<냉동채소 구입 빈도>

(단위:%)

	거의 매일	주3~4회	주 1~2회	1개월 2~3회	1개월 1회	2.3개월 1회	6개월 1회	기타
냉동채소 구입빈도	0.8	3.0	21.3	30.9	19.8	13.8	6.3	1.9

<냉동채소 구입 시 중요시할 점>

(단위:%)

	가격	유통기간	맛	일본산, 수입산 차이	중요시 안 함	기타
중요시도	75	19	51.8	58.5	2.9	1.5

<냉동채소 구입 시 1품당 가격>

(단위:%)

	100엔미만	101~200엔	201~300엔	301~400엔	401~500엔	501엔이상	기타
냉동채소 구입 시 1품당 가격	3.1	46	33.6	9.1	1.3	0.8	6.5

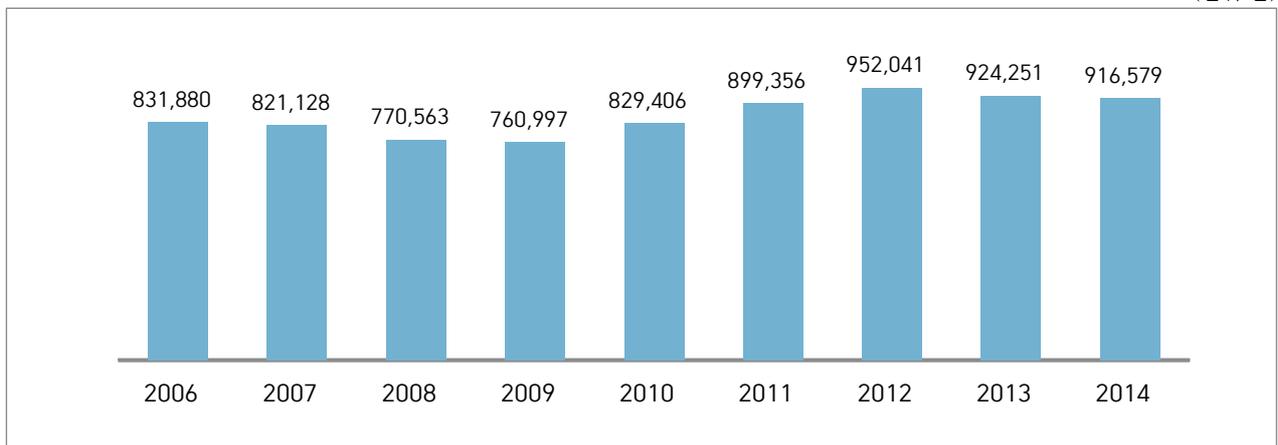
출처: 농축산업진흥기구 “냉동채소류 구입, 이용실태에 대한 조사”

냉동채소류 수입 현황

- 일본에서 제조되는 냉동채소류의 90%는 수입산이며 주요 수입국은 중국, 미국을 중심으로 대만, 태국, 베트남 등.
- 이는 음식 맛, 가공적성, 품질적성, 품종특성 차이, 원료비용 또는 제조비용 격차, 수량 등의 확보 문제, 신선품자체의 일본산 생산 부족의 이유에 따른 것임.
- 냉동채소 수입량 추이는 수요 수입국인 중국산 냉동 시금치 잔류농약문제가 발생하여 2002년~2003년에 걸쳐 감소, 2008년에 발생한 중국산 냉동만두사건(유기인계 농약 '메타미드호스'에 의한 피해가 발생)으로 감소를 보였으나, 2012년에는 농약검사체제가 완화된 것으로 수입량 증가.
- 최근 2014년도 냉동채소류 수입량은 91만6579톤이며 이는 엔저에 의한 수입가격 상승과, 미국서해 안항만노사교섭 난항에 의한 하역작업 지연으로 인해 2013년도 수입량을 밑돌았음.

<냉동채소류 수입량>

(단위:톤)



출처: 재무성 무역통계

● 수입산이 많은 이유

- 동일본 대지진의 영향으로 일부 채소의 수확이 어려워져 외국산으로 전환.
- 집에서 요리해 먹는 스타일 전환으로 가정용 상품 (나카쇼쿠 수요)의 증가도 수입 증가로 연결.
- 냉동채소류 주요 수입국인 중국산 식품에 대한 저항감도 점점 없어지는 추세.
 - 중국산 냉동 시금치 잔류농약문제나 중국산 냉동만두사건으로 인해 수입산 식품의 안전성, 위생에 관한 인식이 크게 변했으나 이 사건을 바탕으로 관리체제가 강화되어 수입산 식품에 대한 저항감이 점점 없어짐.

시사점

- 냉동채소류 증가 등 일본 농식품 소비형태 및 수요의 변화에 대응 필요.
 - (예) 한국산 양파 및 김치 등의 과잉생산 시 냉동을 통해 저장기간을 확보하는 등의 대일 수출 검토 필요.
- 한국산에 대한 안전성 이미지 홍보 강화 필요.

[문의 : 오사카지사 마츠오 나나 / matsuo@atcenter.or.jp]