

2012년 12월 표고버섯 해외시장동향 및 전망

□ 미국 표고버섯 12월 시장 동향

미국 현지 생 표고버섯과 건조 표고버섯은 2012년 연중 특이한 가격변동은 없으나 일본산 건조 표고버섯의 유입량이 지난 2012년 11월 기점으로 일본식품 전문점과 인근 식품점을 통해 꾸준히 늘어나고 있음.

2012년 12월 새롭게 유통중인 일본산 건조 표고버섯	
	
YANAGA (SoZai Jiman Donko Shiitake) 60g.\$15.99	YANAGA (Atsuniku Shiitake) 60g.\$15.99

- 미국 남부 애틀란타 청과물 도매시장 소식에 따르면 표고버섯은 연중 뚜렷한 가격 변동이 없으며 10 lb에 26불에서 26.50불선에서 거래가 됨.
- 미국 중부 시카고 청과물 도매시장의 표고버섯 또한 연중 뚜렷한 가격 변동은 없으며 5 lb에 21불선에서 거래가 이루어지는 상황으로 3 lb의 얇게 자른 표고버섯은 15불에서 16불에 거래가 이루어짐.
- 미국 동부 보스톤 청과물 도매시장의 표고버섯 거래 가격 또한 큰 변동은 없고 3 lb에 상급은 14불에서 15불, 중품은 11불에서 거래가 이루어지며 3.5oz 용기에 개별 포장된 표고버섯은 8.5불선에 거래가 되고 있음.

출처: Fruit and Vegetable Market News, Federal State Market News Service, USDA

○ 소매가격

미국 동부 지역 한인식품 전문점과 각 지역 대표 식품점에서의 표고버섯의 소비자 가격은 2012년 연중내 눈에 띄는 가격등락은 없었음. 다만 한인 식품점에서만 설날과 추석 직전 가격이 일시적으로 파운드당(lbs.) 약 1불정도 상승한 정도임.

유기농 전문 식품점인 홀푸드에서도 2012년 1월 대비 2012년 12월 유기농 생 표고버섯의 소비자 가격 또한 파운드당 \$10.99에서 1 불 오른 \$11.99 임.

○ 2012년 12월 생 표고버섯 미국 동부 시장 현황

			
한아름. 생표고. \$6.99/lb. 미국산	한아름. 유기농. \$11.99/lb. 미국산	Mitsuwa Market. \$5.99/lb. 중국산	Mitsuwa Market. \$7.99/lb. 미국산
			
한양. 생표고. \$6.99/lb. 미국산	한남체인. 생표고. \$8.99/lb. 미국산	Whole Food. 유기농. \$11.99/lb. 미국산	ShopRite. 3.5oz. \$4.99/pk 미국산

○ 미국 동부지역 2012년 12월 건조 표고버섯 시장 현황

			
한국산. 100g. \$6.99	일본산. 30g \$3.99	Serbia. 28g. \$5.39	중국산. 113g. \$6.99
			
중국산. 100g. \$3.49	한국산. 100g. \$6.99	일본산. 10g. \$3.99	한국산. 100g. \$6.99

- 2012년 12월 건조 표고버섯 시장은 H-Mart(한아름)의 자사 브랜드인 초립동이, 해오름 등과 롯데의 아씨 브랜드, 왕글로벌넷의 왕 브랜드, 해태 브랜드, 일본 식품의 Nishimoto 브랜드 등이 눈에 띄는 가격 변동없이 2012년 1월부터 12월까지 미국 중부와 동부지역 건조 표고버섯 시장에 판매되고 있음.
- 미국 현지 식품점에서 유통되는 건조 표고버섯은 그 브랜드와 수입업자와 상관없이 대부분 중국산이며 극히 소량이 한국산, 일본산과 유럽산이 유통되고 있음.

□ 생산 및 소비 동향

- 표고버섯과 느타리 버섯 등의 특수 버섯류에서 2010-2011 시즌 대비 12% 증가함. 또한 상업 용도의 생산량은 2011-2012년 시즌에 59.9백만 달러에 달했음.

- 미국 현지 특수버섯류 (표고버섯 포함) 생산 및 가격 변동 (2009-2012)

연도 및 품종	생산		판매		
	생산자 수	총 생산량	총판매량	파운드당 가격	매출가액
	단위: 천파운드, 천달러				
2009-2010					
표고버섯	185	6,684	6,417	2.75	17,650
느타리	80	6,294	5,840	2.56	14,940
기타	27	3,434	3,172	2.18	6,909
총계	221	16,412	15,429	2.56	39,499
2010-2011					
표고버섯	156	7,621	7,327	3.10	22,735
느타리	83	8,199	7,742	2.37	18,387
기타	25	3,018	2,742	4.58	12,570
총계	198	18,838	17,811	3.01	53,692
2011-2012					
표고버섯	157	8,400	7,986	3.41	27,264
느타리	76	7,476	7,005	2.55	17,876
기타	20	3,411	3,080	4.80	14,797
총계	189	19,287	18,071	3.32	59,937

출처: National Agricultural Statistics Service, USDA.

- 건조 표고버섯
 - 일본 마켓에서의 일본산인 'Kanso Shiitake'(건조 표고버섯) 제품이 들어와 유통되기 시작하면서 하나둘씩 일본산이 늘어나고 있는 추세임. 한국산 건조 표고버섯 또한 그 상품수가 늘어나고 있음. 다만 한국산 건조 표고버섯은 한인 식품점 내에서만 판매가 이루어지고 있음.
 - 가루타입의 표고버섯도 소비자들에게 큰 호응을 얻고 있으나 개인 수입업자 위주의 소량 판매여서 소비자들의 구매가 용이하지 못한 상황임.

□ 시장 경쟁 상황

- 현재 한인밀집 지역의 한국식품 전문매장들에서는 한국산 건조 표고버섯과 가루 표고버섯의 인기가 날로 증가하고 있음.
- 한인 식품매장의 진열대에는 중국산과 한인 유통업체들의 PB 제품들과 나란히 진열되고 있지만 한국산 건조 표고버섯은 상대적으로 항상 가격대가 높게 형성되어 있음.
- 올해 들어 개인 수입업자들에 의한 한국산 농수산물식품 전문점이 곳곳에 개점하고 있어 상당수 한인 소비자들이 한국산 농수산물식품에 대한 접근성이 높아지기 시작함.

- 개인 수입자에 의한 한국산 식품 전문점과 미주 한인 대형 식품점의 가격 비교

미국 뉴저지주 한남체인 마트		미국 뉴저지주 개인수입업자에 의한 한국산 식품전문점 (유기농원)	
			
한국 농협 제품(청림농원) 유기농 표고버섯 가루 \$ 9.99 / 200g		한국 농협 제품(청림농원) 유기농 표고버섯 가루 \$ 14.99 / 200g	

□ 현지시장 대응 방안

건조 표고버섯 시장의 수요와 소비자들의 구매량에 따른 소포장 다자인에 대한 연구가 필요하며 건조 식품류에 대한 상세한 요리법과 현지 한인 식품점 이외의 식품점 진열대의 특성에 맞는 포장법의 개발이 필요함

- 표고버섯의 요리법 홍보

- 한인 밀집지역을 벗어나면 생 표고버섯을 구하기가 쉽지 않음. 따라서 건조 표고버섯의 보관과 유통의 장점을 이용하여 시장 개척 및 홍보가 필요함.
- 통건조 표고버섯은 조리시간이 길어짐에 따라 불편함을 호소하는 편으로 급속 냉동 건조방식의 개발로 조리시간을 단축하거나 잘게 자른 제품으로 미국 현지 건조제품에 익숙하지 않은 소비자들에게 어필할 필요성이 있음.

- 표고버섯 요리법의 개발과 홍보 전략이 필요한데 현지에서는 표고버섯 포 제품(Meatless Vegan Jerky)이 채식주의자들 사이에게 널리 식용되고 있으며 한인들에게 인기있는 표고버섯 음료 또한 미국현지인들의 음료시장에 가장 쉽게 접근 할 수 있는 건강식 중 하나로 예상됨.
- 한인들과 일본인들에서 표고버섯 가루/분말 형태는 이미 천연 조미료로서 자리 잡은 인기 제품으로 그 인기는 날로 높아지는 추세임.

○ 포장 방법

- 건조 버섯류에 대한 인식이 확산되고 있는 추세이므로 유통비와 장거리 운반에도 미국산과의 신선도 차이를 극복 할 수 있는 건조 표고버섯에 중점을 두어 상품을 개발하고 홍보해야 함.
- 소비자들에게 초기 구매 장벽을 낮추기 위한 1oz(30g) 단위 소포장과 식품 진열대에 세워질 수 있는 포장법을 이용할 필요가 있음. (일본산 건조 표고버섯은 0.35oz; 약 10g 단위 포장도 널리 유통되고 있음)

□ 향후 시장 대응 방안

생 표고버섯의 시장은 한인 밀집 지역의 식품점에 한정되어 있지만 건강기능식품에 관심이 많아진 소비자층에 건조 표고버섯을 어필해야함. 따라서 미국 현지의 버섯 박람회 등에 한국산 버섯류의 홍보를 꾸준히 진행하기를 추천함.

○ 생 표고버섯

- 중국산의 품질에 대한 신뢰도는 높지 않지만 꾸준한 물량이 수급되어 유통부문에서의 신뢰도는 높은 편임. 현재 한국산 생 표고버섯의 가장 취약한 문제점임.
- 단 한 번이라도 리콜 조치나 품질에서의 신뢰가 떨어지는 사례가 발생하면 회복하기가 쉽지 않기 때문에 품질 관리와 유통에서의 신선도 유지가 관건임. 소량만이라도 높은 품질로 꾸준히 공급 할 수 있는 유통라인을 보유해야함.
- 건조 표고버섯에 비해 짧은 유통기한 상의 문제로 미국의 서부와 동부를 동시에 효과적으로 품질을 관리하며 유통망을 관리할 수 있는 업체와 긴밀한 협조가 필요함.

○ 건조 표고버섯

- 대형 레스토랑이외의 미국 현지의 소비자들에게 건조 표고버섯은 요리법을 알 수 없는 생소한 상품임. 이에 현지인들의 요리법에 맞는 건조방법과 요리법의 개발이 필요함.
- 최근들어 분말 제품 또한 한인 밀집 지역의 식품점과 일본 식품점에서 많은 인기를 얻고 있으며 천연 조미료로서의 가치가 충분한 시장성을 인정받았음.
- 분말 표고가루는 쉬운 사용법과 미국 현지 가공식품 회사들의 중국산 대체 효과 가능성까지 그 파급 효과는 상당할 것으로 판단됨. 한국산 건조 표고버섯의 미국 현지 시장에 진입하기 위한 가장 좋은 아이템이 될 수 있음.

- 현재 미국 현지 표고버섯 시장은 타 버섯류(양송이, 팽이 버섯 등)에 비해 확연히 다른 시장 상황을 보여주고 있음. 비만과 싸우는 미국인들은 채식위주의 식단에 관심을 돌리고 있으며 미국 의학계에서는 앞 다튀 표고버섯의 효능을 입증해 알리고 있음.

따라서 한국산 건조 표고버섯은 높은 품질을 바탕으로 판로를 개척해 나간다면 미국시장 표고버섯 시장의 중심에 설 수 있는 충분한 가능성이 존재함.

“<저작권자 © aT한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>”