

일본 아스파라거스 시장현황

2018. 05



농림축산식품부



한국농수산물유통공사

[목 차]

I. 생산현황		3
1. 재배현황		3
2. 품종정보		5
II. 유통현황		7
1. 유통경로		7
2. 도매시장 유통현황		8
3. 주요 판매처 및 제품분석		10
4. 가격분석		12
5. 포장 및 판매방식		15
6. 표준규격		17
III. 소비현황		18
1. 소비규모		18
2. 소비동향		18
IV. 수입현황		21
V. 통관제도		24

I. 생산현황

1. 재배현황

□ 일본 아스파라거스 생산량은 보합세를 보임

- 일본의 아스파라거스 생산량은 2014년 이후 2만 9,000톤을 유지하고 있음
 - 2016년 일본의 아스파라거스 생산량은 전년과 동일한 2만 9,000톤으로 나타남
 - 동년 전 세계 생산량은 872만 7,000톤으로 일본은 0.33%를 차지함
- 일본 아스파라거스의 수확면적 당 생산량은 꾸준히 증가하고 있음
 - 아스파라거스의 수확면적은 2008년 6,540ha를 기록한 이후 지속적으로 감소하여 2016년 5,481ha로 집계됨
 - 이에 따라 수확면적 1ha 당 생산량은 2007년 약 478kg에서 2016년 약 529kg으로 증가

〈표 I -1〉 일본 아스파라거스 생산량 및 생산면적(2007~2016년)

(단위: ha, 천 톤)

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
수확면적	6,530	6,540	6,510	6,490	6,290	6,030	5,770	5,580	5,470	5,481
생산량	31	31	31	31	29	29	30	29	29	29
세계생산량	70,930	7,216	7,364	7,488	8,190	8,282	7,934	7,876	8,552	8,727

* 출처: FAO

□ 아스파라거스 작기

- 아스파라거스는 파종 후 2년째부터 수확이 가능함
 - 보통 3월 말에 파종하여 6월 초에 모종을 심고 이듬해 3월 이후에 수확됨
- 수확기는 3월에서 9월 사이
 - 주로 노지 작물은 4월에서 7월 중순 사이, 하우스 작물은 4월에서 5월 사이에 수확됨

□ 주요 산지 및 출하기

- 아스파라거스의 수확량 기준 주요 산지는 홋카이도(北海道), 나가노현(長野県), 아키타현(秋田県), 후쿠시마현(福島県) 등
 - 홋카이도의 면적은 일본 전체의 약 20%로 농경지가 넓어 농산물을 재배하기 적합
 - 수확량 1위인 홋카이도 지역의 2016년 수확량은 전체 수확량(30,400톤)의 약 13.8%인 4,210톤으로 집계됨
 - 2016년 수확량 2위 나가노현, 3위 아키타현의 수확량은 각각 3,570톤(11.7%), 1,610톤(5.3%)을 기록

〈표 1 -2〉 아스파라거스 주요 산지별 수확량 및 비중(2016년)

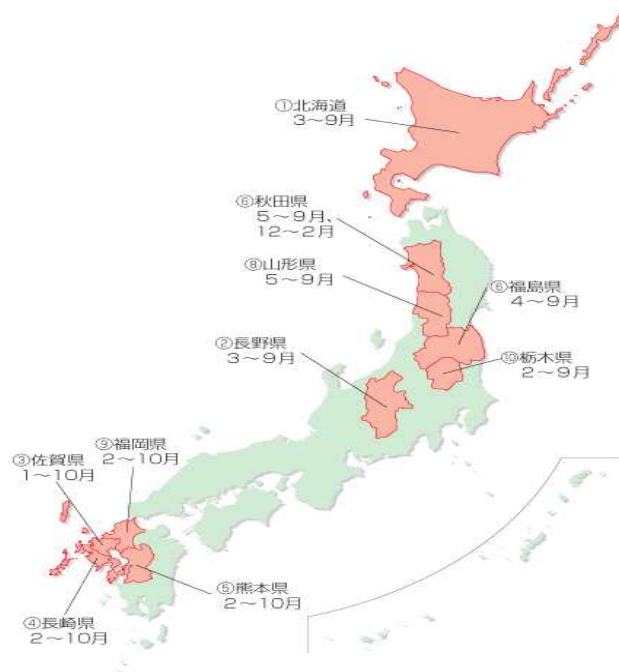
(단위: 톤, %)

순위	지역	재배면적(ha)	10 a 당 수확량(kg)	수확량(톤)	출하량(톤)	비중(%)
	전국	5,420	561	30,400	26,800	100.0%
1	홋카이도(北海道)	1,390	303	4,210	3,820	13.8%
2	나가노현(長野県)	940	380	3,570	3,060	11.7%
3	아키타현(秋田県)	410	393	1,610	1,310	5.3%
4	후쿠시마현(福島県)	389	415	1,610	1,430	5.3%
5	야마가타현(山形県)	354	494	1,750	1,460	5.8%
6	이와테현(岩手県)	288	242	697	581	2.3%
7	니가타현(新潟県)	247	385	951	841	3.1%
8	아오모리현(青森県)	164	371	608	453	2.0%
9	군마현(岩手県)	118	291	343	236	1.1%
10	도치기현(栃木県)	87	1,730	1,510	1,410	5.0%
-	기타	1,006	33,934	13,468	12,143	44.3%

* 출처: 일본 농림수산물성(農林水産省)

- 홋카이도, 사가현, 나가노현, 후쿠시마현 등 아스파라거스 주요 생산지의 출하기는 4월에서 9월 사이
- 재배량이 가장 많은 홋카이도에서 아스파라거스는 주로 5월에서 6월 사이 출하되며 여름의 시작을 알리는 채소로 인기가 있음

〈그림 1 -1〉 지역별 아스파라거스 출하시기



* 주: 그림의 기간(3-9월 등)이 출하 기간을 의미

* 출처: 일본 농림수산물성

□ 재배방법

- 과거 노지재배가 중심이었으나 입경재배, 축성재배 등 재배방식이 다양화
 - 노지재배란 야외의 밭이나 화단에서 농작물을 키우는 것으로 가장 일반적인 방식
 - 입경재배란 새로 돋아난 줄기를 그대로 성장시킨 후, 그 가지에서 나오는 새싹을 수확하는 재배방법
 - 입경재배 방식으로 수확한 아스파라거스는 식감이 아삭하고 단맛이 많이 난다는 특징이 있음
 - 축성재배란 야외의 밭에서 2~3년간 키운 모종을 캐내 날씨가 추워지기 전 하우스로 옮겨 심어 농산물을 재배하는 방식을 의미함
 - 해당 방식으로 재배되는 아스파라거스는 노지재배보다 2~3개월 정도 일찍 수확할 수 있어 높은 가격에 판매할 수 있음

2. 품종정보

□ 일본 아스파라거스의 품종은 크게 그린 아스파라거스, 화이트 아스파라거스, 퍼플 아스파라거스, 미니 아스파라거스로 나뉨

- 일본 농축산업진흥기구(Agriculture & Livestock Industries Corporation, ALIC)에 따르면 일본 내 아스파라거스 유통량 중에서는 그린 아스파라거스의 비중이 90%로 가장 높음
 - 그린 아스파라거스 세부 품종으로는 웰컴, 메리워싱턴과 일본 가가와현(香川県)의 육성품종인 사누키노메자메(さぬきのめざめ) 등이 있음
 - 그린 아스파라거스의 유통량이 많은 이유는 병충해에 강해 재배가 용이하기 때문인 것으로 파악됨
- 화이트 아스파라거스는 레스토랑 등 식당에서 고급 식재료로 주로 이용됨
 - 화이트 아스파라거스는 그린 아스파라거스를 햇빛이 닿지 않게 하여 재배한 것으로, 가격이 약 2배 이상 비싸기 때문에 일반 가정에서의 소비는 적은 편
 - 일본산 화이트 아스파라거스는 홋카이도 지역에서만 생산되고 있으며 현지 생산보다는 수입이 더욱 많음
- 미니 아스파라거스의 일본 내 유통량은 적지만 식감이 부드럽고 조리하는데 시간이 짧아 최근 인기를 끌고 있음
 - 미니 아스파라거스는 주로 태국과 필리핀에서 수입되며 일본 내 나가사키현(長崎県) 등에서 생산되기도 함
- 퍼플 아스파라거스는 수율이 낮기 때문에 현지 재배가 거의 이루어지지 않아 유통량이 적음
 - 후쿠시마현(福島県) 등에서 소량 재배되고 있는 것으로 파악됨

〈표 I -3〉 일본 아스파라거스 주요 품종

종 류	세부품목 및 사진		특 징
그린 아스파라거스 (グリーン アスパラガス)	웰컴		- 일본에서 가장 많이 재배되는 품종으로 질병에 강함 - 웰컴과 함께 일본에서 재배되는 슈퍼웰컴은 수확량이 많다는 특징이 있음
	메리워싱턴		- 미국에서 육성된 품종으로 1960년대 일본에서 유통되기 시작 - 줄기가 굵고 가지런하며 일반재배품종에 비해 수확량이 많은 품종
	사누키노 메자메		- 일본 가가와현(香川県)에서 육성된 품종으로 2005년에 등록됨 - 크기가 25~30cm로 비교적 길고 굵음 - 식감이 부드럽고 단맛이 있음
화이트 아스파라거스 (ホワイト アスパラガス)			- 화이트 아스파라거스는 그린 아스파라거스를 흙을 덮어 햇빛을 받지 않도록 재배한 것으로 백색을 띰 - 품종은 그린아스파라거스와 같음 - 향은 그린 아스파라거스 보다 약하며 단맛과 쓴맛이 있음 - 봄부터 초여름에는 홋카이도산을 비롯한 일본산이 유통되며, 해외산도 다량 유통됨 - 미니 화이트 아스파라거스도 소량 유통되고 있음
미니 아스파라거스 (ミニアスパラガス)			- 줄기가 가늘고 길이가 10cm 이하 - 그린 아스파라거스 보다 부드럽고 단맛이 강함
퍼플 아스파라거스 (紫アスパラガス)			- 안토시아닌이라는 성분을 포함하는 품종 - 가열하면 녹색으로 변함 - 향기가 좋고 단맛이 강함

* 출처: 일본 채소 내비게이션(www.yasainavi.com), 일본 사카타씨드 홈페이지(www.sakataseed.co.jp)

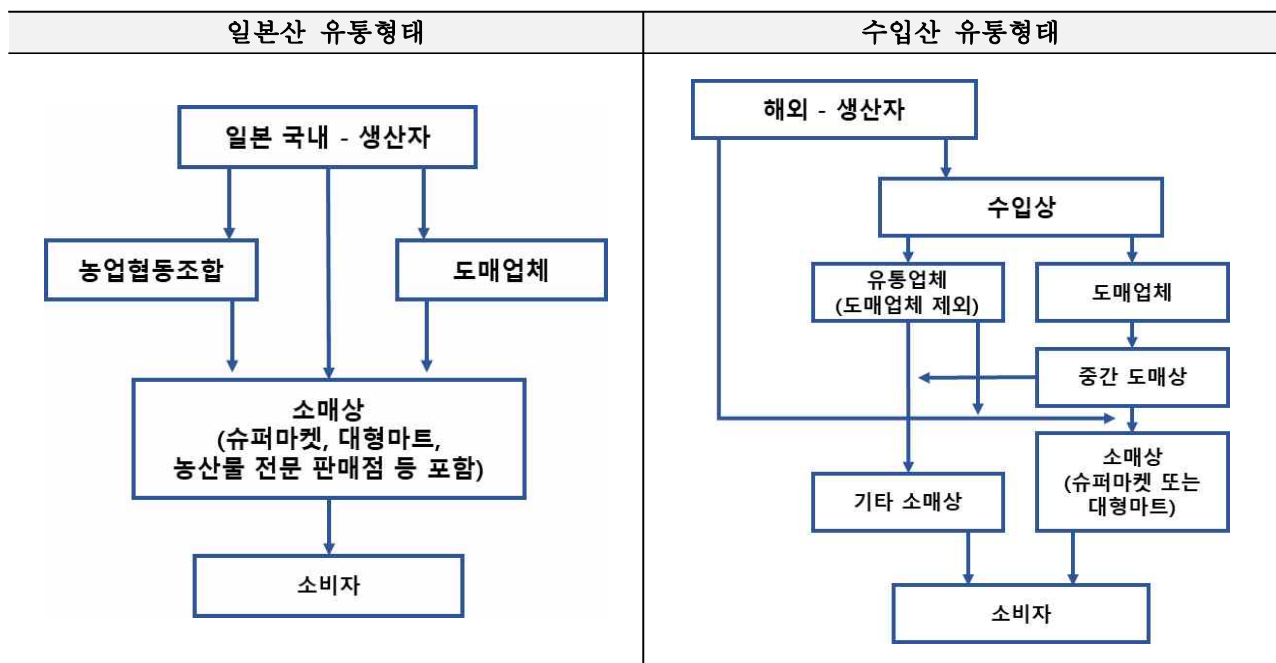
II. 유통현황

1. 유통형태

□ 아스파라거스는 일반적으로 도매시장을 거쳐 소비자들에게 유통

- 일본 내에서 아스파라거스를 포함한 야채, 과일 등의 농산물은 일반적으로 생산자(농민) → 농업협동조합 또는 도매업체 → 소매상(슈퍼마켓, 대형마트 등)의 경로를 거쳐 소비자에게 전달
- 수입산 아스파라거스는 일본산과 다르게 수입상을 거친 뒤 도매업체 또는 소매상으로 유통됨
 - 수입 농산물은 수입상이 해외 생산자와 계약을 맺고 제품을 수입하여 도매시장 또는 직접 슈퍼마켓 등 소매점으로 직접 유통하는 것이 일반적임
- 최근에는 유통마진을 줄이기 위해 도매 시장을 거치지 않고 소매점 또는 소비자에게 직접 유통하는 농가가 증가하고 있음
 - 수입 농산물 포함 일본 내 청과물의 유통 비중은 도매시장을 경유하는 비중이 약 60%이며 그 외 40%는 직매, 인터넷 쇼핑몰, 택배 등 도매시장을 거치지 않고 유통

〈그림 II-1〉 일본산과 수입산 아스파라거스 일본 유통형태



* 출처: 일본 수도권 중앙도매시장 홈페이지(www.shijou.metro.tokyo.jp), 태평양제도센터(Pacific Islands Center, PIC) 홈페이지(blog.pic.or.jp)

2. 도매시장 유통현황

□ 도매시장 규모 및 평균 가격

- 2016년 일본 아스파라거스 도매 유통규모는 하락 추세로 도매물량은 전년대비 85%, 도매시장 규모(금액기준)는 88% 수준이었음
- 일본 주요 도매시장 내 아스파라거스의 총 도매물량은 2016년 기준 1만 8,677톤, 도매 시장규모(금액)는 222억 1,600만 엔(한화 약 2,166억 3,602만 원)이었으며, 평균 도매가격은 1,190엔/kg(한화 약 11,604원/kg)을 나타냄
- 반면, 평균 도매가격은 상승 추세로 전년대비 104% 수준을 기록함

〈표 II -1〉 2016년 일본 아스파라거스 도매시장 규모 및 평균가격(총계)

(단위: 톤, 백만 엔, 엔/kg)

주요 도시의 도매시장 총계			전년대비		
도매물량 (톤)	도매시장 규모 (백만 엔)	평균 도매가격 (엔/kg)	도매물량 (%)	도매시장 규모 (%)	평균 도매가격 (%)
18,677	22,216	1,190	85	88	104

* 출처: 일본 농림수산성

- 도매시장 내 일본산과 수입산 아스파라거스의 도매물량은 각각 1만 3,760톤, 4,917톤으로 약 3:1 비중을 나타내며, 수입산이 차지하는 비중은 26.3%에 이릅니다
- 일본산 아스파라거스의 평균 도매가격은 1,289엔/kg(한화 약 12,569원/kg)으로 910엔/kg(한화 약 8,874원/kg)인 수입산 대비 높은 수준을 나타냄

〈표 II -2〉 2016년 일본 아스파라거스 원산지별 도매시장 규모 및 평균가격

(단위: 톤, 백만 엔, 엔/kg)

일본산			수입산			수입산 비중	
도매물량 (톤)	도매시장 규모 (백만 엔)	평균 도매가격 (엔/kg)	도매물량 (톤)	도매시장 규모 (백만 엔)	평균 도매가격 (엔/kg)	도매물량 (%)	도매시장 규모 (%)
13,760	17,742	1,289	4,917	4,474	910	26.3	20.1

* 출처: 일본 농림수산성

- 2016년 월별 아스파라거스의 도매물량은 월평균 1,556톤, 도매시장 규모(금액기준)는 18억 5100만 엔(한화 약 180억 4,975만 원)이었으며, 월평균 도매가격은 1,185엔/kg(한화 약 11,555원/kg)을 나타냄
- 일본산 아스파라거스의 월평균 도매물량이 가장 높은 달은 7월로, 2,639톤 규모를 나타냈으며, 주로 여름철에 유통량이 증가하는 경향을 보임

- 일본산 아스파라거스의 월평균 도매시장 규모(금액기준)가 가장 높은 달은 5월로, 40억 4,000만 엔(한화 약 393억 9,546만 원)규모를 나타냈으며, 1월부터 서서히 증가추세를 보이다가 5월에 최고액을 기록, 그 이후로 시장 규모가 하락하는 추세를 보임
- 월평균 도매가격의 경우, 유통량이 많아지는 7-8월 여름철에는 949엔(한화 약 9,254원)에서 864엔(한화 약 8,425원)으로 가격이 하락하는 경향을 나타냄

〈표 II -3〉 2016년 일본 아스파라거스 월별 도매시장 규모 및 평균 가격

(단위: 도매물량-톤, 도매시장 규모-백만 엔, 평균 도매가격-kg/엔)

1월			2월			3월			4월		
도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격
395	582	1,474	911	965	1,060	1,891	2,229	1,179	1,857	2,847	1,533
5월			6월			7월			8월		
도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격
2,621	4,040	1,541	2,072	3,076	1,484	2,639	2,503	949	2,413	2,085	864
9월			10월			11월			12월		
도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격	도매 물량	도매 시장 규모	평균 도매 가격
1,388	1,477	1,065	1,057	871	824	886	824	931	547	717	1,312

* 출처: 일본 농림수산성

〈표 II -4〉 2016년 일본 아스파라거스 월별 도매시장 규모 및 평균 가격 추이

(단위: 도매물량-톤, 도매시장 규모-백만 엔, 평균 도매가격-kg/엔)



* 출처: 일본 농림수산성

3. 주요 판매처 및 제품분석

□ 아스파라거스는 슈퍼마켓 및 하이퍼마켓, 백화점, 농산물 전문 판매점, 재래시장 등 다양한 곳에서 판매되고 있음

- 아스파라거스는 100~150g 정도씩 묶어 판매하는 것이 일반적이며, 하이퍼마켓 등 제품을 대량으로 취급하는 판매처에서는 1kg 이상을 묶어 판매하는 경우도 있음
- 그린 아스파라거스는 슈퍼마켓 및 하이퍼마켓, 백화점, 재래시장 등 모든 판매처에서 취급됨
 - 주로 자국산과 수입산으로 구분되며 세부 품종 별로 나뉘지 않고 그린 아스파라거스로 통칭되어 판매됨
- 화이트 아스파라거스, 퍼플 아스파라거스 등 그린 아스파라거스 외 품종은 프리미엄 제품으로 인식되어 주로 백화점으로 유통
- 농산물 전문 판매점과 재래시장에서는 주로 일본에서 생산된 제품이 판매

□ 수입산 아스파라거스는 슈퍼마켓 및 하이퍼마켓에서 주로 판매

- 슈퍼마켓 및 하이퍼마켓에서는 자국산보다 수입산을 더 많이 취급하고 있으며, 이는 수입산이 자국산 아스파라거스보다 저렴하기 때문인 것으로 파악됨
- 슈퍼마켓에서 판매되는 아스파라거스의 가격은 국산 200~300엔(한화 약 1,954~2,931원) 수입산은 100~150엔(한화 약 977~1,466원)임¹⁾

〈그림 II -2〉 아스파라거스 주요 판매처



* 출처: Ameblo 개인 블로그(ameblo.jp), 니칸스포츠뉴스(athleterecipe.com)

1) 2018년 3월 일본 생활정보사이트(<https://lived-infeel.com>) 기준

□ 일본의 주요 소매 유통채널에서 판매되는 대부분의 아스파라거스는 일본산인 것으로 조사됨²⁾

- 현지조사 결과 현지에서 유통되는 13개 아스파라거스 제품 중 88.9%가 일본산으로 조사됨
 - 그 중에서도 나가노현, 이바라키현에서 재배된 아스파라거스가 각각 32%와 16%로 높은 점유율을 차지
 - 뒤이어 야마가타현, 홋카이도, 후쿠시마, 니가타현 등에서 재배된 아스파라거스가 판매되고 있음
- 수입산의 경우 태국 및 멕시코산 그린 아스파라거스가 주를 이룸
 - 그린 아스파라거스의 경우 일본산의 유통량이 적어지는 겨울에 호주와 멕시코 등 수입제품으로 공급되는 것으로 나타남
 - 한국산 및 중국산 아스파라거스는 찾아볼 수 없었음
- 화이트 아스파라거스 중 일본산은 봄부터 초여름까지 주로 유통되며, 그 이후 시기에는 수입산도 다수 유통됨

〈그림 II -3〉 일본산 아스파라거스 판매현황



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

□ 주로 판매되는 품종은 그린 아스파라거스로 전체의 약 61% 차지

- 슈퍼마켓, 중대형마트 및 식료품점에서는 그린 아스파라거스를 중심으로 1개 품종 혹은 2개 품종의 아스파라거스를 판매하고 있음
 - 그린 아스파라거스 중에서도 ‘웰컴’, ‘슈퍼웰컴’, ‘그린타워’ 등의 품종 위주로 판매됨

2) 2018년 5월 현지조사 결과(백화점, 슈퍼마켓, 할인마트, 식료품 점 총 13개 매장 18개 제품 대상 조사)

- 그린 아스파라거스는 쓴 맛과 단 맛이 조화로운 채소로, 5월 전후의 봄철이 제철임을 강조하며 홍보하고 있으며, 부드러운 식감과 풍부한 채수를 강조하기도 함
- 미니 및 화이트 아스파라거스는 각각 전체 판매 비중의 약 17%, 퍼플 아스파라거스는 약 6% 차지
- 화이트 아스파라거스는 서양식에 곁들이는 고급 채소류로 그린 아스파라거스와는 또 다른 부드럽고 섬세한 식감을 보유한 것으로 홍보되고 있음
- 퍼플 아스파라거스는 향이 강하고 식감이 우수하며 단 맛이 강한 제품으로 홍보됨

〈그림 II-4〉 일본에서 판매 중인 그린/화이트 아스파라거스



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

4. 가격분석³⁾

□ 백화점에서 판매되는 아스파라거스의 평균 가격은 백화점 > 슈퍼마켓 > 중대형 마트 > 식료품점 순

- 백화점에서 판매되는 아스파라거스는 1대 당 평균 212엔(한화 약 2,075원)으로 타 유통채널 대비 약 2배가량 높은 수준을 보임
- 그린 아스파라거스 기준 1대당 최소 125엔(한화 약 1,224원)에서 최대 376엔(한화 약 3,682원)에 판매되고 있음
- 특히 줄기가 굵은 상질의 제품은 높은 가격대에 소량 포장으로 판매됨
- 슈퍼마켓에서 판매되는 그린 아스파라거스의 대당 평균 가격은 120엔(한화 약 1,175원)
- 최소 43엔(한화 약 421원)에서부터 264엔(한화 약 2,585원)까지 다양한 가격대의 아스파라거스가 판매됨
- 중대형 마트는 일본산과 수입산 아스파라거스를 모두 취급

3) 2018년 5월 현지조사 결과

- 중대형 마트에서 판매되고 있는 일본산 그린 아스파라거스는 1대 당 평균 119 엔(한화 약 1,165원)에 가격대가 형성되어 있으며 슈퍼마켓에서 판매되는 가격과 유사하거나 조금 더 저렴한 것이 특징
- 수입산(멕시코, 태국 등) 그린 아스파라거스는 170엔(한화 약 1,665원)에 판매되고 있음
- 식료품점에서 판매되는 그린 아스파라거스의 1대당 평균가격은 108엔(한화 약 1,057원)으로 주요유통채널 중 가장 저렴한 수준을 보임

〈표 II -5〉 아스파라거스 유통채널별 평균가격

(단위: 엔)



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

〈표 II -6〉 아스파라거스 채널 및 품종별 가격대 및 평균가격

(단위: 엔)

백화점 점포명		그린 아스파라거스	화이트 아스파라거스	퍼플 아스파라거스	미니 아스파라거스
백화점	게이오 백화점	124.5	166	-	-
	이세탄 백화점	182	367	-	519
	오다큐백화점	174.5	249	166	-
	백화점 채널 평균	160	261	166	519
슈퍼마켓	산페이 스토어	105	-	-	-
	마루에츠	75	-	-	-
	산토쿠	65	-	-	-
	COOP	70	-	-	264
	다이에이	43	-	-	-
	슈퍼마켓 채널 평균	71.6	-	-	264
중대형 마트	AEON	30	-	-	170
	산와	77	-	-	-
	중대형마트 채널 평균	54	-	-	170
식료품점	코타와리야	108	-	-	-
	식료품점채널평균	108	-	-	-
전 채널 평균		98	261	166	318

* 주 1: 백화점, 슈퍼마켓, 할인마트, 식료품점 14개 매장, 18개 제품 대상 조사 결과

* 주 2: 그린, 화이트, 퍼플 아스파라거스는 1개당, 미니 아스파라거스는 1봉(약 10개입)당 평균가격 산출

* 출처: 현지조사자료(2018.05)

□ 품목별로는 화이트 아스파라거스의 가격이 가장 높게 나타남

- 화이트 아스파라거스는 1대 당 평균 261엔(한화 약 2,556원)에 판매되어 그린 아스파라거스 대비 약 2배가량 비쌈
- 그린 아스파라거스는 1대 당 평균 108엔(한화 약 1,057원) 수준
- 미니 아스파라거스는 평균 216(한화 약 2,115원)엔에 판매되고 있음
- 대의 굵기가 굵고 크기가 큰 제품일수록 소포장으로 판매되며, 상질의 제품으로 취급되어 가격이 높게 형성되어 있음

〈표 II -7〉 아스파라거스 품목별 평균가격

(단위: 엔)



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

〈표 II -8〉 아스파라거스 품목별 가격대, 평균가격, 저/중/고가 분석

(단위: 엔)

	그린 아스파라거스			화이트 아스파라거스			미니 아스파라거스		
전체 가격대	43~249			166~367			170~264		
평균가	108			261			216		
저/중/고 가격대	저가	중가	고가	저가	중가	고가	저가	중가	고가
	43~112	113~182	182~249	166~233	234~301	302~367	170~201	202~233	234~264

* 주 1: 백화점, 슈퍼마켓, 중대형마트, 식료품점 13개 매장, 18개 제품을 대상으로 조사함

* 주 2: 그린, 화이트 아스파라거스는 1개당, 미니 아스파라거스는 1봉(약 10개입)당 평균가격 산출

* 주 3: 퍼플 아스파라거스의 경우 1개 제품만 조사되어 분석 대상에서 제외

* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

□ 아키타현산 아스파라거스의 평균가격이 가장 높게 판매되며, 후쿠시마현산이 가장 낮은 것으로 조사됨

- 아키타현에서 재배되는 아스파라거스 1개당 가격은 평균 182엔(한화 약 1,772원)으로 후쿠시마현에 대비 약 4.23배 높은 것으로 나타남
- 후쿠시마현산 아스파라거스의 가격은 43엔(한화 약 419원)으로 조사됨
- 태국, 멕시코 등 수입산 아스파라거스의 가격은 170엔(한화 약 1,656원)으로 일본산 대비 비교적 가격이 높은 것으로 나타남

〈표 II -9〉 산지별 그린 아스파라거스 평균가격 분석

순위	일본산		수입산	
	산지	평균가격(엔)	수입국	평균가격(엔)
1	아키타현(秋田県)	182	태국	170
2	나가노현(長野県)	124	멕시코	170
3	나라현(奈良県)	108	-	-
4	니가타(岩手県)	103	-	-
5	홋카이도(北海道)	75	-	-
6	이바라키현(茨城県)	70	-	-
7	야마가타현(山形県)	65	-	-
8	후쿠시마현(福島県)	43	-	-

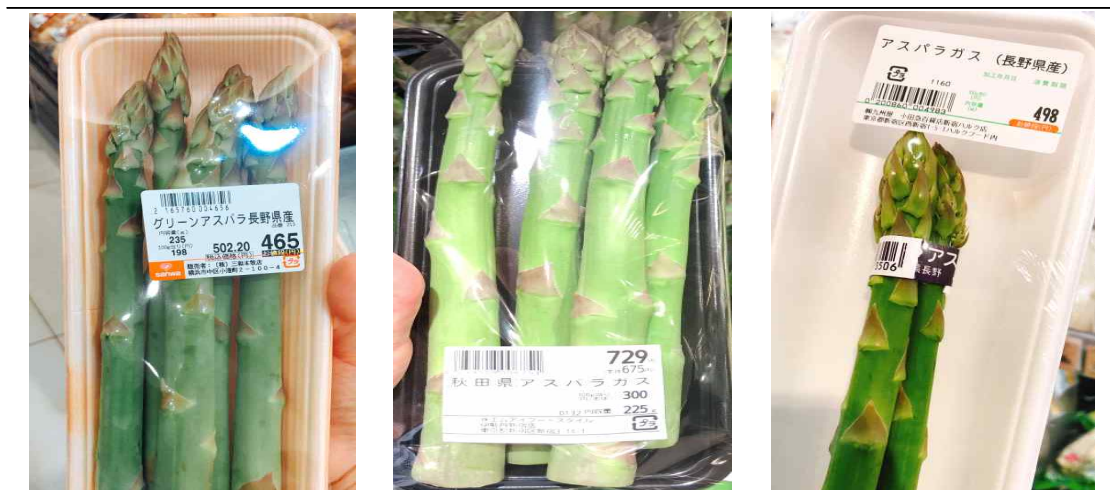
* 출처: 현지조사자료(2018.05)

5. 포장 및 판매방식

□ 일본에서 유통되는 아스파라거스는 주로 다발이나 팩 단위로 판매됨

- 상질의 굵은 아스파라거스는 2~4개로 구성된 소량의 다발로 묶여 판매됨
- 또한 스티로폼 접시 또는 비닐 랩에 포장되어 유통 시 상처를 방지하도록 되어 있음

〈그림 II -5〉 소량포장으로 판매되는 상질의 아스파라거스



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

- 중간 크기의 아스파라거스나 미니 아스파라거스 등은 주로 묶음 형태로 판매
- 비닐에 포장되어 판매되는 제품도 있으며, 별도의 비닐 포장 없이 테이핑 등으로 묶여서 다발로 판매되기도 함
- 상급의 제품이 아닌 일반 아스파라거스의 경우 10개들이 이상으로 묶음 판매되는 것이 일반적

〈그림 II-6〉 다발(묶음)로 판매되는 아스파라거스



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

- 산지정보는 포장 겉면에 부착된 바코드나 테이핑(포장끈)에 기재되어 있음
 - 아스파라거스를 다발로 묶는 끈에 주로 산지정보가 기재되어 있으며, 2~4개의 날개묶음 판매 시에는 바코드나 포장 겉면에 부착된 스티커에 정보가 포함되어 있음

〈그림 II-7〉 산지정보 표기



* 출처: 자체 현지조사 결과(2018.05)

□ ‘안전성’ 과 ‘신선함’ 을 내세운 홍보 방식

- 일본산 아스파라거스의 경우 수입산과 차별적인 요소로써 국내 농가 직송의 신선한 제품, 제철 채소로 홍보됨

- 해외배송으로 유통기간이 긴 수입산 아스파라거스 대비 농약, 화학비료, 보존제 등의 사용을 배제하여 재배되는 제품이 많아 안전성을 강조하기도 함
- 일본산 아스파라거스는 무농약 혹은 저농약 노지재배, 유기비료 사용 등의 사실을 강조
- 다양한 영양소가 풍부하게 함유된 건강채소라는 점을 홍보하기도 하며, 조리법을 안내하는 홍보문구가 부착되어 있기도 함
- 아스파라거스에는 아스파라긴산, 루틴, 비타민B등 다양한 영양소가 함유되어 건강에 이롭다는 문구로 홍보되고 있음
- 또한 샐러드, 볶음요리 시 식재료로 활용될 수 있다는 조리법이 부착되어 판매되기도 함

6. 표준규격⁴⁾

□ 품질 구분 및 포장방법

- 일본 니가타현 아스파라거스 출하규격 기준은 품질에 따라 A, B로 나누어지며, 고품질의 A는 고유의 형상을 유지하고, 광택이 있고 상처 및 이삭이 없는 제품, B는 A의 품질에는 뒤쳐지는 제품으로 상처, 병해가 없는 제품이어야 함
- 품질 기준 A, B에 따른 중량 구분, 중량 구분별 포장 규격 및 세부 포장 방법은 다음과 같음

〈표 II -10〉 일본 니가타현 아스파라거스 품질구분 및 포장방법

품질 구분	150g 다발 기준		100g 다발 기준		포장	용기	무게	포장방법
	중량 구분	다발 속 아스파라거스 갯수	중량 구분	다발 속 아스파라거스 갯수				
A	2L	3	(150g 다발)		이삭을 포함한 줄기 길이를 26cm로 하고 나머지 뿌리 부분을 잘라 내야함. 그러나 단단한 부분은 전부 절단해야 함. 1 상자 내 다발 수는 50 다발로 함	골판지 상자	7.5 kg 5kg	박스 포장 내 진동 방지 충전재를 두어야 함. 접착테이프 등을 사용하여 포장할 것
	LA	4	L	3 ~ 6				
	L	5 ~ 8						
	M	9 ~ 14	M	7 ~ 10				
	S	15 ~ 22						
B	-	-	L	2 ~ 10				
			M	11 ~ 25				

* 출처: 니가타현 농림수산부 식품유통과

4) 니가타현 청과물 출하규격 기준

Ⅲ. 소비현황

1. 소비규모

□ 일본의 아스파라거스 연간 소비량은 4만 5,000톤에 달함⁵⁾

- 연간 소비량 중 약 33%에 달하는 1만 5,000톤(약 1,000억 원 규모)은 수입에 의존함
- 일본 농축산업진흥기구에 따르면 2016년 전체 아스파라거스 소비량의 약 70%가 일본산이고 30%는 수입산으로 집계됨

2. 소비동향

□ 가구당 인원수가 감소함에 따라 소포장된 제품이나 간편하게 먹을 수 있는 손질된 제품을 주로 구매함

- 1인 가구 및 핵가족의 증가 등 일본 가구 구성형태의 변화로 식품구매 시 소량 구매를 선호하는 것으로 보임
- 일본 후생노동성(厚生労働省)에 따르면 일본 전체 가구에서 차지하는 1인 가구 비율은 2015년 34.5%로 집계되었으며 2040년에는 39.3% 까지 증가할 전망
- 이에 따라 최근에는 소분 포장된 제품이나 비교적 크기가 작은 미니 아스파라거스의 인기가 증가하고 있는 추세
- 또한 소비자가 간편하고 빠르게 아스파라거스를 먹을 수 있도록 손질한 후 포장한 형태의 제품도 판매되고 있음

〈그림 III-1〉 일본에서 판매되고 있는 소분된 아스파라거스



* 출처: 일본 개인 블로그(www.haruru29.net), 일본 요노푸드센터 홈페이지(www.yono.co.jp)

5) 한국농촌진흥청, 「아스파라거스 일본 수출 매뉴얼」, 2016

□ 일본인들은 아스파라거스의 신선도 때문에 일본산을 선호하는 경향이 있음

- 아스파라거스는 수분이 많은 농산물로 수확 후 신선도가 급격히 떨어지고 식감과 맛이 변질됨
- 수입제품은 일본산에 비해 신선도가 떨어지기 때문에 수분이 떨어져 뿌리 부분이 하얗게 변질되거나 식감이 질겨질 수 있음
- 이에 따라 일본 소비자들은 신선 아스파라거스 구매 시 일본산을 주로 선호하는 편임

□ 수입산 아스파라거스는 일본산 대비 저렴하기 때문에 소비되는 것으로 나타남

- 일부 소비자들은 수입산 제품이 일본산보다 훨씬 저렴하기 때문에 수입산을 구매하기도 함
- 수입산 아스파라거스는 일본산이 유통되지 않는 8월부터 이듬해 3월까지 수요가 많음
- 일본채소연구소 Vegetable Labo에 따르면 일본산이 주로 유통되는 시기(4월에서 7월 사이) 외 소비되는 아스파라거스는 80%가 수입산인 것으로 나타남

□ 일본에서 가장 많이 소비되는 그린 아스파라거스는 구이, 볶음, 파스타, 샐러드 등 다양한 방법으로 섭취

- 일본 요리법 관련 온라인사이트 Kyoumoryouri와 Kewpie의 인기 아스파라거스 요리법에는 아스파라거스를 이용한 파스타, 아스파라거스 구이, 아스파라거스 볶음, 아스파라거스 무침 등 다양한 레시피가 있음

□ 화이트 아스파라거스와 퍼플 아스파라거스의 경우 주로 샐러드 형태로 섭취됨

- 화이트 아스파라거스의 경우 쓴맛이 있기 때문에 마요네즈 등 맛이 강한 소스와 버무려 샐러드 형태로 섭취
- 퍼플 아스파라거스는 열을 가하면 녹색으로 변하기 때문에 샐러드에 주로 이용
- 다른 품종에 비해 당도가 높고 식감이 부드러워 생식으로도 많이 섭취

□ 최근 인기를 얻고 있는 미니 아스파라거스는 무침, 샐러드 등으로 섭취

- 미니 아스파라거스는 일반 그린 아스파라거스에 비해 식감이 부드럽고 비교적 달기 때문에 열을 많이 가하지 않으면서 재료의 맛을 살릴 수 있는 무침, 샐러드 등의 방법으로 섭취됨

〈그림 III-2〉 아스파라거스 요리

		
그린 아스파라거스 파스타	화이트 아스파라거스 샐러드	아스파라거스 무침

* 출처: 일본 NHK 요리커뮤니티 Kyoumoryouri 사이트(www.kyoumoryouri.jp)

IV. 수입현황

□ 일본 아스파라거스의 수입량과 수입액은 증감을 반복하며 감소세를 보임

- 2017년 일본 아스파라거스 수입액은 6,447만 달러(한화 약 694억 7,198만 원)로 전년대비 1.1% 감소하였고 수입량은 1만 82톤으로 전년대비 8% 감소함

〈표 IV-1〉 일본 아스파라거스 최근 5개년 수입규모(2013~2017년)

(단위: 천 달러, 톤, 달러/kg)

	2013	2014	2015	2016	2017
수입액	73,139	70,652	56,805	69,848	64,473
수입량	11,265	11,741	8,927	10,802	10,082
단가	6.49	6.02	6.36	6.47	6.39

* 주: 일본의 HScode 0709.20(아스파라거스) 기준

* 출처: Global Trade Atlas

□ 아스파라거스 주요 수입국은 멕시코, 호주이며 한국산의 비중은 매우 낮음

- 일본 아스파라거스 최대 수입국은 금액 기준 전체의 58.9%를 차지하고 있는 멕시코로 수입액과 수입량이 꾸준히 증가하고 있음
 - 2017년 멕시코산 아스파라거스의 수입액은 전년대비 4.3% 증가한 3,798만 달러(한화 약 410억 5,946만 원)를 기록함
- 2위 수입국은 호주(23.8%)로 2017년 수입액은 전년대비 28.3% 하락한 1,537만 달러(한화 약 166억 1,622원)로 집계됨
- 전체 일본 수입시장에서 한국산이 차지하는 비중은 0.2%로 미미하지만, 수입액과 수입량 모두 지속적인 증가세를 보이고 있음
 - 한국산 아스파라거스는 2015년부터 본격적으로 수입이 시작되었으며 이후 높은 증가세를 보이고 있음
 - 2017년 한국산 아스파라거스의 수입액은 전년대비 63.2% 증가한 12만 4,000달러(한화 약 1억 2,973만 원)이며 동년 수입량은 전년대비 54.5% 증가한 17톤으로 집계됨

〈표 IV-2〉 일본 아스파라거스 주요 수입국가(2015~2017년)

(단위: 천 달러, 톤, %)

구분	2015		2016		2017		2017/2016 증가율		2017 비중	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	8,927	56,805	10,802	69,848	10,082	64,473	-6.7	-7.7	100.0	100.0
1 멕시코	4,466	28,568	6,052	36,411	6,292	37,977	4.0	4.3	62.4	58.9
2 호주	2,813	15,153	3,427	21,425	2,583	15,366	-24.6	-28.3	25.6	23.8
3 페루	715	6,219	651	6,026	595	5,486	-8.6	-9.0	5.9	8.5
4 태국	287	2,466	232	1,990	240	2,165	3.4	8.8	2.4	3.4
5 프랑스	59	967	63	1,150	74	1,143	17.5	-0.6	0.7	1.8
12 한국	3	12	11	76	17	124	54.5	63.2	0.2	0.2

* 주: 일본의 HScode 0709.20(아스파라거스) 기준이며, 순위는 2017년 수입액에 따름

* 출처: Global Trade Atlas

□ 멕시코산 아스파라거스는 연중 수입되는 형태이며 호주산은 8월부터 12월 사이에만 수입되고 있음

- 멕시코산 아스파라거스는 연중 수입되고 있으며 특히 2월과 3월에 가장 많이 수입되고 있음
 - 2017년 3월 수입액은 882만 5,000달러(한화 약 95억 2,218만 원)를 기록함
 - 6월부터 10월 사이 수입량이 감소하지만 11월부터 다시 증가하는 추세를 보임
- 호주산 아스파라거스는 8월과 12월 사이에 수입이 집중되어 있으며 특히 10월에 최고치에 달함
 - 2017년 10월 호주산 수입액은 717만 달러(한화 약 77억 2,629만 원)로 집계됨
- 한국산은 4월과 5월에만 수입되고 있음
 - 2017년 수입액이 가장 많은 달은 5월로, 수입액은 9만 1,000달러(한화 약 9,774만 원)로 집계

<표 IV-3> 일본 아스파라거스, 최근 3개년 월별 수입규모(2015~2017년)

(단위: 천 달러)

		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
멕시코	2017	4,098	8,010	8,825	5,268	2,401	475	45	156	222	766	3,634	4,061
	2016	3,929	9,266	9,754	3,530	2,064	542	43	44	15	1,533	2,165	3,527
	2015	5,036	8,443	7,012	2,563	884	193	39	28	76	236	1,797	2,273
호주	2017	-	-	-	-	-	-	-	111	2,248	7,167	5,648	195
	2016	-	-	-	-	-	-	-	68	4,257	9,161	6,729	1,230
	2015	-	-	-	-	-	-	-	64	3,696	7,030	4,081	286
한국	2017	-	-	-	33	91	-	-	-	-	-	-	-
	2016	-	-	-	46	31	-	-	-	-	-	-	-
	2015	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-

* 주: 일본의 HScode 0709.20(아스파라거스) 기준

* 출처: ITC Trade Map

□ 일본 최대 아스파라거스 수입국인 멕시코의 아스파라거스는 주로 1월에서 4월 사이에 많이 유통되고 있음

- 멕시코산 제품은 주로 코스트코 등 대형마트 또는 슈퍼마켓을 통해 유통
 - 슈퍼마켓 및 대형마트에서 유통되는 멕시코산 아스파라거스는 3개 묶음에 약 200~250엔(한화 약 1,958~2,448원) 사이인 것으로 나타남
- 일본산 아스파라거스 보다 식감이 부드러운 것이 장점
 - 멕시코산 아스파라거스의 향은 일본산보다 약하지만 부드럽고 달콤한 것으로 알려짐
- 일본 내 수입산 농산물의 잔류농약의 위험성이 이슈가 되면서 아스파라거스 생산업체들은 제품의 안전성에 관해 강조하고 있음

- 대표적인 멕시코산 아스파라거스 수출업체 Altar Produce는 수출 시 수입업자에게 ‘재배자 사용 농약 목록’ 등 어느 생산지에서 언제 수확했는지 판별할 수 있는 코드를 제공하여 제품에 신뢰도를 높임

□ 호주산 아스파라거스는 주로 9월에서 11월 사이에 유통되며 멕시코와 유통시기가 겹치지 않음

- 멕시코산과 동일하게 대형마트 또는 슈퍼마켓에서 구매할 수 있음
- 호주산 아스파라거스는 주로 비닐봉지에 포장된 형태로 판매됨
- 일본 내 유통 가격은 470g(약 10개 묶음)에 400~500엔 사이(한화 약 3,886~4,857 원)인 것으로 집계됨
- 호주산 아스파라거스는 특유의 향이 강하지 않기 때문에 다양한 요리에 사용될 수 있다는 장점이 있음
- 호주 무역투자위원회(Australian Trade and Investment Commission)는 ‘Taste of Australia promotion’ 를 통해 호주산 육류와 아스파라거스를 포함한 다양한 과채류를 홍보하고 있음
- ‘Taste of Australia promotion’ 는 일본에서 호주산 육류와 과채류를 이용한 음식과 레시피를 선보이는 행사로, 호주 수출업체, 일본 수입업체, 호텔 및 레스토랑 등 요식업계 종사자들이 참석할 수 있음
- 2017년에는 도쿄와 오사카에서 진행되었으며 600여 명이 넘는 관련자들이 참석함

〈그림 IV-1〉 주요 수입국의 아스파라거스



* 출처: 일본 개인 블로그(<http://costcofun.blog.fc2.com>)

V. 통관제도

□ 일본 채소 수입절차 및 규정

- 일본 식물방역법 시행 규칙에 정하는 지정 해충이 검출되지 않도록 주의를 요하며, 수출국 유관기관에서 발행하여 병해충이 존재하지 않는다는 내용이 기재된 ‘식물 검역 증명서’가 필요(국제 식물 보호 협약에 규정된 양식에 의거)
- 식물방역소에서 검사 결과 병해충 등의 존재가 판명된 경우에는 소독, 제거, 폐기 등의 조치를 명할 수 있으며, 흙이 붙은 것은 수입할 수 없음
- 식품위생법에 근거한 후생성 고시 제370호 ‘식품 첨가물 등의 규격 기준’에 규정된 잔류농약 기준에 유의해야함(주요 농약 기준치는 하기 아스파라거스 수입 조건 및 주요 농약 기준치 참조)
- 아스파라거스의 경우, 일본 내에서 별도의 격리재배 및 수출국의 재배지 검사 등이 필요하지 않으며, 일본 내 일반 채소 검사와 유사한 수준으로 수입 가능
- 채소류를 일본에서 판매할 경우 ‘농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)’에 근거한 품질표시 기준에 따라 일괄 표시를 해야 함
 - 농산물은 ‘신선식품 품질표시 기준’, 가공품은 ‘가공식품 품질표시 기준’, 냉동 제품은 ‘채소 냉동 식품 품질표시 기준’ 등의 품 표시 기준을 준수해야 함
 - 상기 법규에 따라 신선 아스파라거스의 경우 품명, 성분, 내용량(포장을 제외한 무게), 원산지 등의 정보를 포함해야 함. 품질표시기준을 준수하지 않을 경우 일본 농림규격법 19조에 의거하여 농림부가 해당 판매자에게 책임을 부과할 수 있음

□ 아스파라거스 수입 조건 및 주요 농약 기준치

- 아스파라거스 관련 주요 농약 기준치는 하기와 같으며, 다음 주소에서 아스파라거스 농약별 잔류 허용 기준치를 검색할 수 있음
*公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 http://db.ffcr.or.jp/front/food_group_detail?id=11100
- 또한 규격 기준이 설정되어 있지 않은 농약은 잔류 기준치가 0.01ppm 이하임

〈표 V -1〉 일본 아스파라거스 주요 농약 기준치

품목명	기준치 (ppm)	설정 근거
BHC	0.2	Ag2006
-BHC	2	Bh2006
2,4-D	5	Ag2006
DBEDC	0.5	Bh2006
DCIP	-	-

DDT	0.2	Ag2006
2,2-DPA	-	-
EPTC	0.1	Ag2006
아이옥시닐	0.1	Bh2006
아쿠리나트린	2	Bh2006
아세타미프리드	0.5	Ab2010
아조록시스트로빈	2	Ab2007
아트라진	0.02	Bh2006
아라니카르브	0.1	Bh2006
알드린 및 딜도린	ND	Ag2006
이소키사티온	-	-

* 출처: 일본식품화학연구진흥재단(日本食品化学研究振興財団)

□ 아스파라거스 관세율

- 일본 아스파라거스의 HS코드는 0709.20.000이며, 협정세율은 3%
 - 한국산 아스파라거스에는 3%의 관세가 부과되는 반면, 주요 수입국인 멕시코와 호주 모두 일본과의 EPA(Economic Partnership Agreement) 협정 체결로 아스파라거스 수입 시 관세가 부과되지 않음

□ 참고문헌

1	청과물 도매시장 조사-헤이세이 29년 연간 및 월별 결과(青果物卸売市場調査-平成29年年間計及び月別結果), 일본 농림수산성, 2018.04.27
2	니가타현 청과물출하기준, 니가타현 농림수산부 식품유통과, 2016.04.01
3	아스파라거스 일본 수출 매뉴얼, 한국 농촌진흥청, 2016
4	한국산 농산물 해외유통 및 소비실태, 한국 농수산물유통공사, 2006

□ 참고사이트

1	국제연합식량농업기구(www.fao.org)
2	미국 농무부(www.usda.gov)
3	일본 농림수산성(www.maff.go.jp)
4	일본 농축산업진흥기구(www.alic.go.jp)
5	일본 소비자청(www.caa.go.jp)
6	일본 총무성 통계국(www.stat.go.jp)
7	일본 식품화학연구재단(www.db.ffcr.or.jp)
8	일본 채소 관련 정보제공사이트(www.yasainavi.com)
9	일본 수도권 중앙도매시장 홈페이지(www.shijou.metro.tokyo.jp)
10	일본 사카타씨드 홈페이지(www.sakataseed.co.jp)
11	일본 농산물 조합 JA아이즈 홈페이지(http://aizuyotuba.jp)
12	도쿄도 청과물산업협회 사이트(http://www.shoukumi.or.jp)
13	일본 요노푸드센터 홈페이지(www.yono.co.jp)
14	태평양제도센터 홈페이지(Pacific Islands Center, PIC)
15	일본 니칸스포츠뉴스(athleterecipe.com)
16	일본 NHK 요리커뮤니티 Kyoumoryouri 사이트(www.kyoumoryouri.jp)
17	일본 식품관련 온라인뉴스 lettuceclub(www.lettuceclub.net)
18	일본 식품관련 온라인뉴스 Nadia(https://oceans-nadia.com)
19	일본 레시피 제공사이트 kewpie(www.kewpie.co.jp)
20	일본 식품관련 정보제공사이트 mitok(https://mitok.info)
21	한국 음식관련 정보제공사이트 All about food(http://aafood.co.kr)
22	식품 관련 블로그(http://vege.way-nifty.com)
23	일본 개인 블로그(www.ameblo.jp)
24	일본 개인 블로그(www.haruru29.net)
25	일본 개인 블로그(http://costcofun.blog.fc2.com)