

유자차수출동향과 유자의효능 및 활용법

1. 생산동향

- 국내 유자의 주생산지는 고흥, 완도, 진도 등 전남지역으로 전국생산의 약 70% 정도를 차지하고 있으며, 남해, 거제 등 경남일부지역에서도 생산
 - 재배적지 : 최저기온 -9℃ 이상, 연간 일조시간 2,400시간 이상
 - 주요품종 : 남해1호, 남출(南出), 다정(茶丁), 원향(園香) 등
 - 주 산 지 : 전남(고흥, 완도, 진도)과 경남(남해, 거제)지역

- 유자생산은 1980년대부터 본격 생산되어 국내소비 및 수출확대와 함께 증가하다, 기후조건 등 생산지역 확대한계 및 유자목 노령화로 '09년부터 정체추세

〈 국내 유자생산 및 수출현황 〉

구 분		'09	'10	'11	'12	'13
재배면적(ha)		1,164	1,150	1,091	1,100	1,100
생 산 량(톤)		15,146	15,077	15,000	15,500	16,000
수 출	물 량(톤)	10,464	12,316	13,076	13,072	14,207
	금액(천\$)	26,843	32,609	40,442	40,815	43,019

2. 유자차 수출동향

(단위 : 톤, 천\$)

수출국	'09		'10		'11		'12		'13	
	물량	금액								
중국	4,272	9,499	5,817	13,904	5,868	16,757	6,102	17,839	7,636	22,078
일본	2,477	8,082	2,827	9,337	3,397	12,424	3,210	11,737	2,437	8,642
홍콩	1,404	3,536	1,232	3,218	1,733	4,932	1,681	4,774	1,927	5,464
대만	1,298	2,973	1,315	3,194	1,049	2,897	1,045	2,908	1,079	3,049
미국	429	1,100	576	1,465	514	1,737	451	1,634	574	1,922
전체	10,464	26,843	12,316	32,609	13,076	40,442	13,072	40,815	14,207	43,019

□ 5년간('09 ~ '13) 수출동향

- 엔화약세장기화에 따른 일본시장에서의 수출감소에도 불구하고 최대 수출국인 중국시장에서의 수요증가 및 홍콩, 대만 등 중화권 시장에서의 지속적인 수요증가로 수출증가세 유지(5년간 60.3% 증가)
- 미국 등 현지교포마켓 및 아시안마켓 소비자들의 수요증가와 함께 동남아시아, 러시아, 유럽 등 신흥시장으로의 시장개척 및 수출선 다변화 노력도 전체 수출확대에 기여

3. 유자의 효능

□ 감기예방

- 비타민 c가 레몬보다 많이 들어 있기 때문에 평소 감기 예방에 좋다.

□ 소화불량

- 유자에는 방향성 건위효과라는 것이 있어 소화불량과 구역질, 밥맛이 없을 때 좋다고 한다.

□ 가래를 삭임

- 유자는 가슴이 답답한 증상이나 임파선 종대를 없애주는 효능이 있다.

□ 몸을 따뜻하게 보호

- 유자는 몸을 따뜻하게 보온해주는 역할을 해준다. 그렇기 때문에 위에 말한 감기예방의 효과 또한 가능한 것이다.

□ 피로회복

- 유자의 과육에 풍부한 유기산 중 구연산이 많이 들어있어 피로를 일으키는 물질인 젖산이 근육에 쌓이지 않도록 분해시켜 피로해소를 돕는다.

□ 피부건강

- 유자씨를 우려낸 물로 세수를 하거나 목욕을 하게 되면 피부탄력이 증진한다.

□ 항산화 효과

- 유자의 껍질에는 매우 많은 양의 항산화물질인 폴리페놀과 플라보노이드가 함유되어 있는데 이가 항산화 효과를 주어 노화방지에 도움이 된다.

4. 유자를 활용한 요리법

□ 유자차

- 재료 준비 :: 껍질이 울퉁불퉁하고 진한 오렌지색을 띤 유자를 골라 깨끗이 씻은 다음 물기를 닦는다.
- 만드는 법 :: 씻어놓은 유자를 세로로 반을 자른 다음 얇게 반달썰기한 후 밀폐용기에 꿀과 함께 쪄켜로 깔고 뚜껑을 닫아 서늘한 곳에 15일 정도 재워 둔다.
- 따뜻하게 데워 둔 찻잔에 유자시럽 1작은 술을 넣고 적당량의 물을 부은 다음 고루 저어서 마신다. 꿀을 넣어 재운 시럽이므로 달콤한 맛이 있어 따로 단맛을 더하는 것은 피한다.

□ 유자 백김치

- 재료 :: 절인 배추 1포기, 무채 100그램, 배채 50그램, 유자 껍질 슬라이스 20그램, 잣과 대추 10개, 소금 설탕 약간, 양파 달인 물
- 만드는 법 ::
 - 절인 배추의 물기를 제거한다.
 - 무채, 배채, 유자 껍질 슬라이스를 채 썰어 속을 만든다.
 - 속에 양념을 한 뒤 배추를 채운다.
 - 양파 달인 물에 간을 한 후 속을 채운 배추에 붓는다.