일본의 호두 시장동향

호두 먹고 건강추구

- 일본 호두의 가격이 크게 하락하고 있다. aT 도쿄지사에서 자체적으로 업계에 청취조사 한 바에 의하면 7월 수입가격은 전년 동월 대비 50% 하락하였다고한다. 세계적인 공급의 증가와 수요의 감소가 겹쳐져 2015년 가을 이후부터 하락하기 시작했으며 주요산지인 미국 캘리포니아주에서는 계속해서 생산량이 증가하고 있어 시장에서는「당분간 낮은 가격이 계속될 것」이라는 견해가 많다. 가격저하는 수요의 확대로 이어져 호두관련 상품의 새로운 취식법도 계속해서 제안되고 있다.

수입가격 1년만에 50% 하락

- 무역통계에 따르면, 1월부터 7월까지의 호두의(껍질 없는 것) 수입가격은 1키로당 756엔으로 전년도 동 시기 대비 50% 하락하였다. 2015년 가을 이후부터 가격하락이 계속되고 있다. 중국에서 호두가 풍작이었던 탓에 세계적으로 공급량이 늘어났다. 경기의 불투명감이 강해지고 유럽과 중국에서 수요가 둔화된 것 또한 가격하락의 원인인 듯하다.

- 이에 더하여 수입사에 확인해보니 주요생산지인 미국 캘리포니아주에서도 증산이 계속되고 있다고 한다. 2015년도 캘리포니아주의 재배면적은 2009년에 비교하여 40% 늘어난 36만5000에이커(약 1480평방킬로미터), 생산량 또한 40% 증가한 54만7000톤이었다.

- 배경으로는 2010년부터 2015년에 걸쳐 호두의 가격상승이 있었다. 터키와 유럽에서 수요가 확대하여 2010년에는 1키로당 665엔이었던 일본의 수입가격은 2015년도에는 2배인 1,343엔까지 상승했다. 가격상승은 생산자의 이익을 증대시켰다. 미국 농무성의 집계에 따르면, 생산자의 수익은 2012년도 이후 1톤 3,000달러 이상이었다. 이는 10년 전의 2배 이상의 수준이었던 것이다. 다만, 한 번 심은 호두나무는 60년 동안 계속해서 그 열매를 맺기 때문에 수요에 따라 공급량을 조정하기는 어려운 것이 현실이다.

신상품 계속 이어짐

- 일본의 호두수요는 가격동향에 의해 변동되기 쉽다고 한다. 작년 가을부터

가격이 내리기 시작하여 내수 또한 확대되고 있다. 1월부터 7월의 수입량은 1만1,512톤으로 전년 동 시기 대비 20% 증가하였고 특히 소매용 시장이 크게 성장하고 있다고 한다

- 호두는 콜레스테롤을 낮추는 등 건강에 좋다는 오메가3 지방산을 풍부하게 함유하고 있다. 이제까지는 일상적으로 눈에 띄지 않았지만 종래와는 다른 관점의 신상품이 계속해서 등장하고 있다. 수요가 정착할지에 대하여 관심이 쏠리고 있다.

음료, 셀러드에도 활용, 신상품

- 이제까지 호두는 빵이나 구운과자의 토핑으로 섞어 넣거나 안주로 구워서 먹는 것이 많았다. 그러나 가격인하로 손쉽게 구할 수 있게 되면서 여러 취식법의 상품이 계속해서 등장하고 있다.

- 스타벅스커피 재팬은 9월에 호두를 사용한 디저트음료인 「골든메이플 프라프치노 with 캔디월넛」을 발매했다. 호두 페이스트를 음료베이스로 사용하는 것 외에 꿀을 곁들인 호두를 음료에 섞었다.

580엔(세금미포함)

- 식품기획판매의 후쿠라쿠토쿠는 「미실 plus 딸기바닐라 호두」를 8월부터 판매하기 시작했다. 구운 호두 주변에 건조 딸기와 바닐라풍미의 플레이버를 곁들였다. 호두를 열매모양 그대로 즐길 수 있는 것이 특징.

30g, 120g 2종류

- 수입상사 델타인터내셔널이 6월에 발매한 「1주일분의 로카보 너트」는 저

당질식으로 다이어트를 하는 사람을 위한 제품이다. 호두, 아몬드, 헤이즐넛을 한끼분(3종류 30g)씩 소포장하여 매일 먹을 수 있도록 하였다. 샐러드 토핑으로도 곁들여서 먹을 수 있다.

30그램7일분

- 이러한 신상품들은 가격하락으로 갑자기 증가했다고 업계는 말하고 있으며 앞으로 크리스마스, 발렌타인 등 호두의 호 수요기가 찾아오기 때문에 점포 앞에서 호두를 발견하는 일이 더욱더 늘어날 것으로 전망된다.

시사점

- 세계적으로 호두가 풍작으로 가격이 하락됨에 따라서 일본에서는 다양한 신상품이 속출하고 있다. 한국상품에 특히 건강추구에 관련된 상품에 호두를 접목해 개발하면 코스트 절감 및 바이어의 관심유도로 수출시장개척에 도움이 될 것으로 생각됨

자료문의 : 도쿄지사 정영남 jy@atcenter.or.jp