

키위 수출동향 및 품목정보

1. 키위

□ 키위(kiwi fruit)는 다래과 덩굴성 낙엽과수이며, 원산지는 중국 양자강 연안이고 중국에서는 '양도(楊桃)'라고 부른다. 20세기 들어 중국으로부터 뉴질랜드에 전해져 개량을 거듭하여 오늘날 키위가 되었다. 열매 형태가 갈색 털로 덮여 있어 뉴질랜드에 서식하는 '키위'라는 새와 닮아 키위라고 이름이 붙여졌다고 한다. 우리나라에서는 양다래, 참다래라 부르기도 한다.

키위는 수확한 뒤 일정 기간 익혀서 먹는 후숙(後熟) 과일로 익은 정도에 따라 맛도 다르다. 키위는 즙이 많고 단맛과 신맛이 적당해 상쾌한 맛이 있다. 신맛을 좋아하면 약간 단단할 때 먹을 수 있고, 달콤한 맛을 즐기려면 복숭아처럼 말랑말랑할 때 먹으면 된다.

□ 키위 종류

그린 키위	골드 키위	레드 키위
		
-골드키위에 비하여 열량 72kcal 그린 /55kcal 골드, 식이섬유 3.4g/1.4g, 탄수화물 15g/11.3g 등이 많이 함유 -골드키위보다 더 다양하고 많은 수의 장내 유익한 박테리아의 생장을 도움	-그린키위 나무에 새로운 키위 종자를 접붙이는 자연적인 방식으로 개량한 제품 -한국식 식단에서 빠지기 쉬운 영양소인 엽산(비타민 B의 일종)이 풍부해 임산부에게 특히 좋음	-무화과와 그린키위를 접목시켜서 탄생한 제품 -레드키위는 그린키위보다 작으면서 당도가 높음 -항산화성분인 비타민C 함량이 레몬의 10배 이상으로 키위 중 비타민C가 가장 많이 함유

2. 영양성분

니아신 0.30mg	나트륨 3.00mg	단백질 0.90g	당질 13.10g	레티놀 0.00μg	베타카로틴 46.00μg
비타민 A 8.00μgRE	비타민 B1 0.00mg	비타민 B2 0.02mg	비타민 B6 0.09mg	비타민 C 38.00mg	비타민 E 1.00mg
식이섬유 1.63g	아연 0.13mg	엽산 27.00μg	인 26.00mg	지질 0.50g	철분 0.30mg
칼륨 271.00mg	칼슘 30.00mg	콜레스테롤 0.00mg	회분 0.70g		

영양성분 : 100g 기준

-키위는 사과보다 작아도 식이섬유로 꼭 찬 영양덩어리 과일이다. 키위가 다이어트의 핵심으로 떠오른 이유는 풍부한 식이섬유 함량이다. 키위에 든 식이섬유는 사과의 3배 수준이다. 펙틴과 같은 가용성 식이섬유는 혈액에 녹아 당, 콜레스테롤과 같은 영양소의 흡수를 지연시키는 효과가 있다. 반면 불용성 식이섬유는 대장 속 노폐물이 잘 배출되도록 돕는다. 변비를 개선해 몸에 쌓인 독소를 제거하고, 검버섯·잡티 생성을 막아주는 성분도 함유하고 있다. 키위는 과육보다 껍질 부위에 가용성 식이섬유인 펙틴이 더 많다. 따라서 키위를 반으로 잘라 껍질 바로 밑 부분까지 최대한 긁어먹는 게 좋다.

3. 수출입실적

○수출실적

(단위 : 톤, kg)

구분	'12 수출금액	'13 수출금액	'14 수출금액	'14.10월 (~10.31)		'15.10월 (~10.31)	
				물량	금액	물량	금액
전체	2	8	1,322				
홍콩	0	5	1,255	133,770	1,227	60,273	470
싱가포르	0	0	49	0	0	20,995	132
일본	0	1	09	5	0	5,602	20

○수입실적

(단위 : 톤, kg)

구분	'12 수입금액	'13 수입금액	'14 수입금액	'14.10월 (~10.31)		'15.10월 (~10.31)		증감률	
				물량	금액	물량	금액	물량	금액
전체	66,977	43,473	52,502						
뉴질랜드	54,586	30,580	46,466	15,664 ,596	43,327	17,126,254	41,316	9.3	-4.6
칠레	12,391	11,998	7,417	3,154,420	7,417	6,239,101	12,947	97.8	74.6
이탈리아	895	1,515	1,515	662,299	1,515	409,120	1,070	-38.2	-29.4

○제주지역 키위 수출 실적

2015년 10월		2015년 11월	
월누계		월누계	
중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)
7,656.3	54,441	37,175.4	246,246

4. 제주키위 관련기사

제스프리, 제주 골드키위 해외 수출



2015.12.14. 쿠키뉴스 -조규봉 기자

뉴질랜드 프리미엄 키위 브랜드 제스프리는 작년에 이어 올해도 제주도에서 생산되는 제스프리 제주 골드키위를 싱가포르로 수출한다고 밝혔다.

최고 수준의 당도를 자랑하는 제스프리 제주 골드키위는 부드럽고 달콤한 맛이 일품이며, 비타민C, 엽산, 항산화성분, 식이섬유 등 다양한 필수 영양소를 풍부하게 함유하고 있어 성장기 어린이부터 장년층까지 모두가 즐기기에 적합한 과일이다.

올해 싱가포르로 수출되는 물량은 20피트 컨테이너(5.8kg 박스 약 1,440개)이며, 앞으로도 다양한 아시아 시장으로 수출 확대를 추진할 계획이다.

한편, 제스프리는 지난 2004년 서귀포시와 생산 협약을 체결해 2007년 1월 제주 골드키위를 첫 유통시켰으며 현재 150개 농가가 생산에 참여하고 있다. 제스프리는 뉴질랜드, 한국, 일본, 이탈리아, 프랑스 등에 생산기지를 두고 있으며, 5월부터 11월까지의 남반구인 뉴질랜드에서 생산되는 키위를, 12월부터 4월까지의 한국 등 북반구 지역에서 재배한 키위를 소비자들에게 선보인다.

제주산 키위 수출로 활로 뚫는다…4개국에 수출

2015.11.13. 연합뉴스 - 김호천 기자



수출길 오른 제주산 레드키위

(제주=연합뉴스) 올해 처음 수출길에 오른 제주산 레드키위 상품 포장. 2015.11.13 <제주농업기술센터 제공>> khc@yna.co.kr

한라골드영농조합법인(대표이사 고봉주)은 13일 한라골드 품종 키위 8t을 싱가포르로 수출했다.

수출 가격은 500g 투명 팩 포장 1개당 3천원이며, 수출 업무는 농협무역이 대행했다. 제주에서 개발한 키위 품종인 한라골드가 수출된 것은 이번이 처음이다.

제주에서는 지난달 23일 처음 싱가포르로 레드키위 11t을 수출했다. 이어 홍콩과 말레이시아로 각각 2t을 수출했다. 러시아로도 0.5t을 보냈다. 레드키위는 중국에서 개발한 '홍량'이라는 품종의 다른 말이다. 이 품종은 가장 당도가 높는데 수확 후 충분히 익으면 18~20브릭스까지 올라간다.

한라골드영농조합법인은 지금까지 총 23.2t의 키위를 수출했다. 60여명의 회원을 거느린 이 영농조합은 제주서 개발한 또 다른 품종인 제시골드와 제주에 도착화된 뉴질랜드 원산의 그린키위인 헤이워드까지 수출 품종과 물량을 확대할 계획이다.

제주산 키위 수출이 이처럼 활기를 띠는 것은 국내 저장·유통 분야의 최고 권위자인 상명대학교 양용준 교수와 농촌진흥청 국립원예특작과학원이 개발한 특별한 저장, 유통기술이 접목됐기 때문이다.

키위의 후숙 호르몬 발생을 억제하는 양 교수의 특허 기술과 농촌진흥청이 개발한 후숙 촉진제를 접목해 수입지에서 신선한 키위를 유통할 수 있게 한 것이다.

다시 말하면 양 교수의 기술로 레드키위를 선박으로 수입지까지 옮기는 동안 천천히 익게 해 현지 소비자들이 적절히 익은 키위를 먹을 수 있게 했다.

반대로 한라골드와 그린키위는 수입지까지 후숙되지 않은 상태로 보내고 현지 수입상들이 농촌진흥청이 개발한 후숙제로 익혀서 유통하도록 했다.

키위는 대표적인 후숙과일이다. 이 가운데 레드키위는 빨리 후숙되고, 한라골드·제시골드·그린키위는 상대적으로 천천히 후숙된다.

제주키위산학협력단과 제주농업기술센터도 제주산 키위의 수출 확대를 위해 힘쓰고 있다.



수출길 모르는 제주산 키위 선별작업

(제주=연합뉴스) 제주시에는 한라골드영농조합법인 작업장에서 올해 처음 수출길에 오른 제주산 키위 선별작업을 하고 있다. 2015.11.13 <제주농업기술센터 제공> khc@yna.co.kr



제주산 키위 수출 기념식

(제주=연합뉴스) 13일 오후 제주시 한라골드영농조합법인 사무실에서 열린 키위 수출 기념식에 참석한 김우남 의원과 국립원예특작과학원, 상명대학교, 제주농업기술센터, 제주키위산학협력단, NH무역 관계자들이 기념테이프를 자르고 있다. 2015.11.13 <<상명대학교 제공>> khc@yna.co.kr