일본단신뉴스 도쿄aT센터	밤 신품종 “포로탕” 인기	2014.10.31

신품종 “포로탕”이란?

- “포로탕”은 2006년에 농연기구가 일본에서 두번째로 생산량이 많은 품종 “탄자와(丹沢)”를 기원으로 개발한 품종이다.
- 겉껍질에 칼집을 넣어 전자렌지로 2분정도 데우면 속껍질까지 말끔히 벗겨진다. 일본 품종답게 과육이 크며, 크기도 중국 천진율의 2∽3배 정도이다.
- 밤 특유의 향을 그대로 유지하면서도 벗기기 힘든 속껍질의 문제점을 극복한 신품종이다.

< 전자렌지로 2분 가열 후의 포로탕 >

포로탕의 브랜드화 “히다카포롱”

- 도시화가 확대되고 있는 사이타마(埼玉)현 히다카(日高)시에서는 “포로탕”이 지역농업 진흥에 톡톡한 역할을 하고 있다. 지면을 풀로 덮어버리는 초생재배로 농약 등에 들어갈 비용을 절감하고 수확 시에도 크게 일손을 덜고 있다.
- 또한, “포로탕”의 재배 및 가공품을 개발하고 있는 ‘히다카(日高)시 포로탕 연구회’가 브랜드화 한 “히다카포롱”은 올해도 직매장 등에서 금새 완판될 만큼 인기가 있었다. 연구회는 여성을 중심으로 소수 정예로 재배 가공 판매까지 일괄하도록 하고 있다.
- 이 연구회의 회장에 따르면 작년에는 7개의 농가가 무농약으로 재배하고, 약 7톤을 출하하였다.

< “히다카포롱” 통신판매 >

내용량 : 1.2kg(32~40알)
가 격 : 3,500엔 (소비세 및 송료 포함)
URL: http://www.cook3.com/cook3skyb/7.1/A39-090310/

재배 특징과 까다로운 선별로 품질을 우선시

- 속이 꽉찬 밤을 만들 수 있도록 모든 밤 열매에 햇빛이 잘 들도록 가지치기를 하여 그늘이 가지 않도록 하는 등 수확량 보다는 품질을 우선시 하고 있다.
- 조기수확은 하지 않고 숙성하여 자연적으로 열매가 떨어질 수 있도록 한다. 이때 열매에 상처가 가지 않도록 지면에 나기나타가야를 심어 초생 재배한다. 나기나타가야는 6월쯤이 되면 자연스럽게 옆으로 쓰러진 형태로 자라 따로 풀을 베지 않아도 되며, 잡초 예방에도 좋아 제초제를 따로 쓰지 않아 일석이조다.
- 9월 초·중순에 수확하면 바로 0도의 저온 냉장을 한다. 수확직후의 당도는 3·4도지만 10월초까지 0도에서 1개월 동안 저장 숙성시켜 당도를 더 높인다.
- 선별도 까다롭다. 주부만의 날카로운 시선으로 본인이 직접 구매자의 입장에서 가격설정에 신경 쓰고, 포장까지 4,5회 정도의 과정을 거치는 등 철저하다. 이런 엄격한 재배 기준을 거친 수확물을 “히다카포롱”이라는 브랜드로 판매한다.

향후의 전망

- 연간 출하량 7톤 중 2톤을 지역 백화점에 출하한다. 직매소와 인터넷에서도 판매하고 있으나 문의가 끊이질 않을 정도로 품절 상태가 계속되고 있다.
- 수확 작업이 편해서 재배비용이 적으며, 도시화 지역에 적절한 상품이나 향후 품질을 유지하면서도 재배면적, 생산량을 어떻게 늘릴 것인가가 문제다. 또한, 단조림이나 페이스트로 가공하여 부가가치를 높이는 것도 향후의 목표다.

시사점

- 겉껍질을 벗기기 힘들어 일본 국내의 밤 수요가 감소 경향에 있는 가운데 신품종의 보급은 이용도를 높여 시장확대에 기여할 것으로 기대됨.
- 현재 한국산 밤은 중국에서 가공하여 업무용으로써 수입하고 있으나 새로운 품종이나 부가가치가 높은 상품 개발로 신규 거래를 모색해 나갈 필요가 있다.

<자료원 : 일본농업신문 '14.10.29,
: 농연기구 http://www.naro.affrc.go.jp/fruit/porotan/>