

2015년 11월 일본의 밤 해외시장 동향 및 전망

□ 임산물 수입동향

(단위 : 백만엔, %)

구 분	'15 9월 당월		'15 1~9월 누계	
	금액	전년동기 대비	금액	전년동기 대비
농림축수산물	770,608	0.2	7,123,938	4.0
임 산 물	99,608	2.4	934,071	△2.9

자료 : 일본 농림수산물 통계

□ 주요품목 수입동향

(단위 : 백만엔, %)

품목	'14.1~9	'15.1~9	증감	1위		2위		3위		한국산
				국가	금액	국가	금액	국가	금액	금액
밤 (신선)	259	230	-11.2	중국	219		11	-	-	11
밤 (간밤)	332	301	-9.1	한국	200	중국	77	프랑스	12	200
밤 (조제)	819	814	-0.7	중국	572	프랑스	167	칠레	33	0.6

자료 : 일본 재무성 무역통계

□ 생산 및 가격 동향

○ 작황

- 일본의 밤 생산량은 수요 감소 등의 영향으로 전체적으로 매년 감소 추세이나 매년 기온과 태풍 등의 기후에 따라 수확량이 크게 변동하는 작물임. (2011년은 전년대비 수확량이 대폭 감소했으나, 2012년과 2013년은 전년대비 10% 가량 수확량 증가)
- 밤의 생산량은 2014년 기준으로 이바라기현 5,180톤, 쿠마모토현 3,820톤, 에히메현 1,540톤이며, 3현의 생산량이 전체 생산량의 약 49%를 차지하고 있음.

- 밤 품종은 '츠쿠바'가 약 30%, '탄자와'가 약 17%, '긴요세'가 약 15%를 차지하고 있으며, 대부분의 품종이 9월 중순부터 10월에 수확되어 출하되고 있음.

<연도별 밤 생산동향>

연도	결과수면적 (ha)	수확량 (톤)	출하량 (톤)
2005	23,800	21,800	14,800
2010	21,700	23,500	17,100
2011	21,400	19,100	13,800
2012	21,000	20,900	15,300
2013	20,600	21,000	15,500
2014	20,200	21,400	16,000

자료 : 일본 농림수산성 통계

○ 도매가격

- 밤의 도매 물량은 2011년에 대폭 감소하고 그 후로도 지속적으로 감소하고 있으며, 2010년 수준으로 회복하지 못하고 있음. 또한 도매 가격은 2010년 대비 약 30% 상승함.

<전국 주요 도매시장 밤의 도매 물량 및 가격>

(단위 : 톤, 엔/kg)

구분	2010		2011		2012		2013	
	물량	가격	물량	가격	물량	가격	물량	가격
	13,046	381	8,609	484	8,685	485	8,223	492

자료 : 일본 농림수산성 통계

○ 소매가격

<대형유통업체 A슈퍼마켓 판매상품>

		
밤(신선)	맛밤	감로자
일본산 1봉투	중국산 80g	한국산 165g
380엔(세금포함 410엔)	115엔(세금포함 124엔)	468엔(세금포함 505엔)

□ 소비 동향

○ 자국 생산

- 생밤의 경우 일본내에서 유통되어 있는 물량의 대부분이 일본산 생밤임. 일본 품종은 속껍질이 벗기 어려워 판매 단계에서는 깎 밤 형태 또는 군밤 형태로 판매되어 있는 경우가 많음.
- 가정에서는 주로 밤밥, 밤끼톤(설탕을 넣어서 찌서 삶아 으깨어 만든 과자) 등의 요리에 사용되고 있음. 업무용으로는 밤의 가공법이 다양하여 제과 및 빵의 재료 등으로 많이 사용되고 있음.

○ 대외 수입

- 수입산 밤은 깎 밤 등의 가공품으로 유통되어 있는 경우가 많으며, 껍질이 있는 생밤 형태로 유통매장에서 판매되는 경우가 흔하지 않음. 생밤은 군밤으로, 조제밤은 단밤을 중심으로 사용되고 있음. 한국산은 대부분이 깎 밤 형태로 수입되고 있으며, 제과용 원료 등 업무용으로 사용되고 있음.

□ 시장 경쟁 상황

○ 현지시장 유통 경쟁 실태

- 밤의 제철인 가을에 되어 편의점, 백화점, 음식점 등에서 밤을 사용한 다양한 상품을 판매하고 있음. 밤의 형태 그대로 판매하고 있는 것은 껍질을 벗기 쉬운 중국의 '천진 군밤'이 대부분이며, 그 외에는 유통매장에서 흔히 볼 수 없음.

□ 향후 시장 전망

○ 이슈현안

- 시즈오카현 시민의 아이디어로 개발한 밤소주의 인기가 높아지고 있음. 후계자 육성과 밤의 고부가가치화를 위해 시작해 올해로 7년차의 프로젝트임. 깔끔하고 밤의 향을 즐길 수 있는 맛이 인기를 얻어 2014년에는 약 2주만에 품절이 되었음. 올해는 작년의 약 2배의 물량을 판매하고 있음.
- 밤의 감소하고 있는 소비를 높이기 위해 각 지자체에서는 각종 이벤트를 개최하고 있음. 이바라기현(밤의 생산량 1위)에서는 밤의 다양함을 홍보하기 위해 유명 음식점에서 밤의 코스요리를 맛 볼 수 있는 시식회를 개최했음. 전채요리부터 메인요리, 후식까지 모두 밤을 사용해 밤의 레시피를 공개해 소비자의 호평을 받았음.



○ 수입전망

- 밤의 제철인 가을에는 밤을 원료로 사용하는 여러 제품이 판매되어 있어 단기적으로 밤의 수입량이 증가했으나, 향후 밤의 제철이 끝나는 후에는 평년 기준의 수입량으로 감소할 전망이다.

○ 시사점(한국산의 현지시장접근 방안)

- 밤의 최대 수입국인 중국의 밤 품종은 일본의 밤 품종과 동일하지 않음. 한국의 밤 품종은 일본의 밤 품종과 동일한 품종이 있으므로 현재의 깎밤 형태 이외에도 용도가 많은 것을 강조한 마케팅이 필요함.