

2008년

일본의 복숭아 및 넥타린 시장동향

2008. 6



1. 생산동향

가. 복숭아 및 넥타린의 개요

- 명칭
 - : Prunus persica(), Peaches()/モモ 桃 ()
 - : Prunus persica var. nucipersica(), Nectarines()/ネクタリン 倣桃 ()
- HS : (/) : 0809.30-000
- 관세율

HS 코드	품명	실행관세율(%)
0809.30-000	복숭아()	6%

- 넥타린은 복숭아의 변종으로 소형이며 껍질에 털이 없음. '88 6월에 메이그랜드종 등 6종 '95 4월 10종이 수입해금되었으나 수입실적은 거의 없었음. '00 8월 . 기타 뉴질랜드산 3종도 수입이 해금되었음

나. 재배동향

- 중국이 원산이며, 기원전에는 이미 실크로드를 통해 시베리아에도 전해졌다고 볼 수 있으며, , , , 오세아니아대륙 등 세계의 온대, 아열대지역에서 재배되고 있음
- 식용 복숭아는 과실표면에 부드러운 털이 있는 것과 털이 없는 넥타린이 있으며, 일본에는 야요이시대(3)에 도입되어 그 시대이후에 급속히 보급되었으며, (1603~1868)에 들어 과실을 목표로 한 경제재배가 발전하여 교토 후시미(伏見) 지역 외에 각지에서 재배가 행해졌음
- 현재의 품종은 중국, , 미국 등에서 도입된 품종을 토대로 육성시킨 것으로 특히 중국에서 도입된 上海水蜜 복숭아는 이후 일본의 복숭아 품종의 대부분을 차지하고 있으며, 현재의 복숭아품종의 골격이 된 역사적으로도 중요한 품종임

- 일본의 복숭아 재배면적은 매년 약간의 감소경향을 나타내고 있으며, 수확량 및 출하량도 감소추세임. '07 3월 현재, 야마나시현이 전국의 36%, 홋카이도가 19%, 도쿄도가 12%로, 3월 현재에서 전국의 약 70%를 차지하고 있음

< >					
연도	결과수면적 (ha)	10a 당 수확량(kg)	수확량 ()	출하량 ()	도매가격 (6월~8월) (원/kg)
'01	10,600	1,660	175,600	163,200	431
'02	10,600	1,650	175,100	162,200	413
'03	10,500	1,490	157,000	144,800	394
'04	10,300	1,470	151,900	139,500	467
'05	10,300	1,690	174,000	160,400	378
'06	10,300	1,430	146,300	133,900	476
'07	10,200	1,470	150,200	137,400	445

자료) 농림수산성 통계부

< '06 >						
품종	결과수면적 (ha)	10a 당 수확량 (kg)	수확량 ()	점유율 (%)	출하량 ()	전년대비 (%) 결과수면적
복숭아	10,300	1,430	146,300	100	133,900	100
백봉(白鳳)	1,780	1,480	26,200	18	24,100	99
아카츠키	1,430	1,650	23,600	16	21,600	101
川中島 3도	1,140	1,670	19,100	13	17,400	99
日川 3봉	983	1,270	12,500	9	11,600	100
淺間 3도	474	1,270	6,040	4	5,600	101

주의) '07년부터 품종별 통계 없음

- 일본 복숭아 수확량 중 백봉이 전체의 18%, 아카츠키 16%, 川中島 3도 13% 등을 나타내고 있음
- 넥타린의 '05 재배면적 273ha, '06 273ha, '07 273ha 후레이 바톱 48.3ha, 후레이 48.3ha, 조생넥타린 14.1ha, 후레이 14.1ha 등임

2. 복숭아 및 넥타린의 품종구분

가. (白鳳

- 백봉은 「 」 「 」 로 가나가와에서 육성된 품종으로 1933 | 등장한 인기품종임
- 과육은 백색으로 부드러우며, 250~300g 정도임
- 산미가 적어 과즙이 많고 상품의 단맛을 가지고 있음. 수확시기는 7 8 ! 상순경임



나. (あかつき

- 당도가 높고 과육은 치밀하며, (溶質 |면서 씹히는 맛이 좋은 품종임
- 수확시기는 7 250~300g 정도임
- 「 」 「 」 는 교배시킨 품종으로 1979 !에 등록되었으며, 현재는 「 」 다음으로 출하가 많음



다. (川中島白桃

- 나가노시의 가와나카시마에서 우연히 탄생한 품종으로 1977 !에 등록된 품종
- 크기는 약 250~350g , 과육이 약간 단단하여 씹히는 맛이 좋음
- 보존성이 강한 것이 특징이며, 8 ! 상순경부터 수확됨



라. (日川白鳳)

- 7월 1973년 야마나시에서 발견되어 1981년에 등록된 품종임
- 과즙이 많고 당도도 11~12% 250g 이후임



마. (浅間白桃)

- 「浅間」 가지변화로 야마나시에서 탄생하여 1974년 등록된 품종으로 과육이 치밀하여 부드러우며, 과즙도 풍부하고 단맛이 있는 것이 특징임
- 300g, 400g 이상이 됨
- 유통시기는 7월 8일 상순경임



바. (黄金桃)

- 별명은 「黄金」이라고도 불리며, 과피 및 과육 모두 황색의 복숭아임. (川中島白桃로부터 탄생한 품종으로 강한 단맛에는 적당한 산미가 있어 용질(溶質) 과육이 매우 맛이 좋음. 8월 300g, 봉지를 씌우지 않고 재배의 것은 과피가 핑크색을 띠고 있음
- 일본에서 복숭아는 백도가 주류를 이루고 있으나 유럽 등에서는 황색종도 보기 드문 것은 아님. , 일본에서도 소량이지만 오카야마현 등에서 생산되고 있음. 봉지를 씌운 재배로는 과피가 황금처럼 선명한 황색을 띠나 봉지를 씌우지 않으면 약간 적색을 띰. , 한국산도 약간 수입되고 있음



사. (ネクタリン)

- 복숭아의 변종으로 표면에 털이 없고 매끈매끈한 것이 특징임. 과피는 짙은 적색으로 과육은 황색을 띠고 있음
- 식감이 좋으며, . 현재 일본국내에서 재배되는 품종은 판타지아, 후레이바톱, (秀峰), 8월 중순경부터임



3. 소비 및 유통동향

가. 소비동향

- 여름철 과실로서 장마 등 강우량에 의해 품질이 좌우되는 과실이며, 시기가 짧은 여름과실의 주력으로서 소비는 호조를 나타내고 있음. 최근에는 가와나카지마백도의 진출이 눈에 띄고 있음
- 넥타린은 복숭아와 거의 같은 시기에 유통되고 있으며, 여름철 과실로서 소비는 정착되고 있음. 특히, (秀峰 : 나가노현에서 우연히 발견된 품종으로 단맛이 있고 산미가 적어 맛이 좋으나 과실 표면에 갈라짐 등이 발생하기 쉬운 단점을 가지고 있음. 후레이바톱은 미국에서 도입된 품종으로 단맛이 적고 산미가 많으나 외관이 좋고 보존성이 높음. 판타지아도 미국에서 도입된 품종으로 품질은 후레이바톱과 비슷하며, 7 ~9월 8월 중순경부터임

나. 유통동향

- 일본의 경우, 선별 및 포장은 조합에서 운영하는 선별장에서 조합의 선별기준에 따라 공동 선별함
 - 2kg, 3kg, 5kg , 가장 많이 생산하고 있는 규격은 5kg 이

< >

구 분	정 의
품 종	품종이 다른 것
형 상	품종고유의 형상을 갖춘 것, 변형이 심하지 않은 것
색 태	품종고유의 색택이 양호한 것
부패· 1질과	과육이 부패 또는 변질된 것 - 과숙에 의해 육질이 변질된 것을 포함
병해충과	흑성병 등 반점성 병해는 거의 없는 것
상해과	열상, , 타상 및 압상이 있는 것 - 다만 손상이 경미한 것은 제외

< 5kg : 28 , 25 , 22 , 18 , 15 , 13 >

포장< >



파렛트 적재작업



소매점 날개 판매(2)



포장< >



파렛트 적재작업



소매점 날개 판매(1)



다. 복숭아의 오사카시중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

- 오사카시중앙도매시장의 복숭아의 도매수량은 매년 증감을 반복하면서 '07 1에는 전년비 1.8% , kg ↑ 단가도 매년 증감이 반복되고 있으며, '07 512 7.4% 감소한 것으로 나타났음

< , >			
연도	도매수량()	금액()	단가(/kg
'04	7,375	4,078	553
'05	8,786	3,910	445
'06	7,598	4,202	553
'07	7,732	3,959	512

월 별	도매수량()				단가(/kg			
	'04	'05	'06	'07	'04	'05	'06	'07
5 1	73	56	57	59	1,479	1,709	1,622	1,786
6 1	982	640	417	676	563	692	805	693
7 1	3,274	3,914	3,233	3,706	591	462	553	477
8 1	2,615	3,406	3,160	2,716	488	379	511	492
9 1	395	750	702	561	458	343	495	468
10 1	35	19	22	8	539	594	450	603

자료) 오사카유통정보협회

라. 벡타린의 오사카시중앙도매시장 연도별 도매수량 및 단가

- 오사카시중앙도매시장의 벡타린의 도매수량은 매년 증감을 반복하면서 '07 1에는 전년비 24.1% , kg 1 단가도 매년 증감이 반복되고 있으며, '07 441 3.8% 증가한 것으로 나타났음

< , >			
연도	도매수량()	금액()	단가(/kg
'04	108	47	433
'05	118	42	360
'06	87	37	425
'07	108	48	441

월 별	도매수량()				단가(/kg			
	'04	'05	'06	'07	'04	'05	'06	'07
7 1	32	32	27	39	441	388	393	431
8 1	39	47	27	38	426	338	472	471
9 1	36	39	33	31	415	357	406	413

자료) 오사카유통정보협회

4. () | 수입동향

- 복숭아() , 한국산도 약간 수입되고 있으나 '05 1을 기점으로 수입이 전무한 상태임
- '08 4 1 현재까지도 수입이 전무한 상태임

구분	금액()					물량()				
	'04	'05	'06	'07	전년비(%)	'04	'05	'06	'07	전년비(%)
합 계	24	11	-	-	-	72	29	-	-	-
한 국	9	1	-	-	-	21	1	-	-	-
미 국	15	10	-	-	-	51	28	-	-	-

자료) 재무성 무역통계

- 넥타린의 미국산은 '88 6 6 '95 4 1까지 계 10 , '00 8 1에 품종제한의 철폐가 행해졌음. 3 1종도 수입 해금되었음



< >

5. 한국산 수출 경쟁력

가. 수확 · 선별작업의 철저

- 한국에서는 수확 후 대부분이 개별 선별장에서 농가기준에 의한 임의선별, 일부 지역() 대형유통업체공급을 위해 공동선별실시하고 있으나 일본에서는 수확 후 조합에서 운영하는 공동선별장으로 이동하여 기준과 규격에 의한 선별

⇒ 공동선별장 확대운영으로 등급의 규격화로 상품성향상 필요

나. 운송 · 물류체계의 개선

- 한국에서는 대부분 수작업으로 상 · 하차작업이 이루어지며, 일반트럭을 이용한 상온유통이 일반적임에 비해 일본에서는 전 유통과정에서 파렛트 및 지게차를 이용하여 상 · 하차작업을 수행하며, 수확 직후부터 소매상 진열 전까지 완벽한 Cold Chain 시스템

⇒ 일부 생산자단체에서 실시하고 있는 예냉 등 수확 후 관리를 전 출하조직으로 확대하고 소매상 도착까지 Cold Chain 시스템으로 유통될 수 있는 기반 마련 필요

다. 포장형태의 개선

- 한국에서는 대부분 대포장(15kg, 10kg) , 서울지역 출하품 일부가 소포장(5kg) (5kg, 3kg, 2kg)로 유통되고 있음

⇒ 선별작업을 철저히 하여 소포장 출하를 하는 것이 농가수취가격 상승에 유리하다는 인식의 확산을 통해 소포장 규격출하 유도 필요

라. , , (3) 등급 구축

- 최근 포지티브리스트제도와 관련된 안전, , 필요 한 시기에 적절한 안정공급의 구축이 필요