

2014년 일본 국내 절임 동향

산업 규모 추이

● 생산량

	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
생산량(천톤)	910	873	773	719	719
작년 대비	-	△4	△11.4	△6.9	0

- 2002~2012년까지 10년 동안 계속 감소 경향에 있으며, 2013년도 생산량은 작년과 차이가 없으며 더불어, 2012년도 일본 홋카이도에서 발생한 O-157로 인한 식중독사고에 있어서는 8명이 사망하였고, 원인이 배추절임이라는 결과가 나와, 전국적으로 절임류를 멀리 하는 경향이 있었음. (2012년도 말 이후 수요 회복)

● 출하 금액

	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
금액(억엔)	3,858	3,756	3,550	3,205	3,293
작년 대비	-	△2.6	△5.4	△9.1	2.7

* 출처: 경제 산업성 통계

- 1998년에는 5,510억엔으로 최고 수치를 기록한 제조품출하금액은 그 후 감소 경향이 계속되고 있었음.
- 2012년도는 3,293억엔으로 작년대비 2.7% 상승을 기록, 14년 만에 증가

● 기업 수

	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
기업 수	1,825	1,730	1,651	1,540	1,519
작년 대비	-	△5.2	△4.5	△6.7	△1.3

* 출처: 경제 산업 성 공업통계

- 일본산 절임은 대부분이 해외생산에 의지하고 있기 때문에, 엔화 약세, 인건비, 운송비 등의 상승으로 인해 채산성이 맞지 않음.

절임의 품목별 생산량

분류		2011년	2012년	2013년		
절이는 방법		생산량	생산량	생산량	전년대비	구성비
아사즈케*1		116,464	101,970	109,434	107.3	15.2
누카즈케*2		52,259	52,340	53,719	102.6	7.5
조미료	원재료/이름					
된장	계	7,483	7,209	6,732	93.4	0.9
소금	매실	31,427	26,464	26,917	101.7	3.7
	그 외	79,945	71,694	72,196	100.7	10.0
	계	111,372	98,158	99,113	101.0	13.8
식초	염교	28,105	17,942	16,502	92.0	2.3
	생강	56,940	45,719	41,908	91.7	5.8
	그 외	16,502	13,941	12,540	89.9	1.7
	계	101,547	77,602	70,950	91.4	9.9
간장	복신즈케*3	65,882	62,915	62,162	98.8	8.6
	야채 키자미즈케*4	62,162	59,447	56,146	94.4	7.8
	김치	193,198	196,336	195,716	99.7	27.2
	그 외	22,587	22,910	27,198	118.7	3.8
	계	343,828	341,608	341,222	99.9	47.5
모	나라즈케*5	21,369	20,028	18,536	92.5	2.6
	고추냉이	4,780	47,799	4,407	92.2	0.6
	그 외	2,525	2,652	2,430	91.6	3.5
	계	28,673	27,461	25,374	92.4	3.5
그 외		11,172	12,496	12,379	99.1	1.7
합계		779,885	718,844	718,923	100.0	100.0

*출처: 식품수요연구센터 자료, 식품산업생산유통통계

*1) 아사즈케 : 오이, 무, 가지 등의 야채를 양념 액에 단시간 담근 피클.

*2) 누카주케 : 쌀겨를 발효시켜 만든 糠床 (ぬかどこ) 속에 재료 삽입.

- *3) 복신즈케: 무, 가지, 콩, 연근, 오이, 찹조기 열매, 표고버섯 또는 참깨 등 7종을 담그어 만든 후 소금을 절인 후 간장과 설탕과 맛술로 만든 조미액으로 절인 것
- *4) 야채 키자미즈케 : 야채를 잘게 자르고 소금으로 절인 것
- *5) 나라즈케: 오이, 수박, 생강 등 야채를 소금에 여러 번 새로운 술지게미(주박)과 혼합하여 만든 절임류

●일본 국내 절임 류 생산량 현황

- 쌀 소비량이 50년전과 비교하여 반으로 감소한 것에 따라, 절임은 더 이상 밥과 같이 먹는 음식으로서 주목받기 힘든 상황이라고 할 수 있음.
- 이에, 많은 절임 전문메이커나 도매 기업은 덮거나, 비비거나 해서 먹는 새로운 개념을 가진 상품개발을 진행.
- 향후는, 점도가 높아 녹진녹진한 유산발효 제품이 인기를 끌 것으로 예상됨.
- 일본의 전통 절임이 어려움을 겪고 있는 가운데, 김치는 전체 생산량의 27.2%를 점유하는 인기제품임.

●김치의 일본 국내 소비량과 생산량 현황

- 소비자들이 자주 구입하는 절임류 1위는 김치이고 전체 60% 이상을 점유. (7년 연속으로 1위를 획득)
- 김치가 인기를 끄는 이유는 두부, 면류, 고기 등 다양한 식품과 같이 조리할 수 있다는 점이고, 기존의 밥과 같이 먹는 절임이라는 개념에서 벗어난 제품이기 때문이라고 볼 수 있음.

*출처 : 식품트렌드 2014~2015년, 일본식료신문사 출판, 식품수요연구센터 자료, 식품산업생산유통통계