

□ 일본 소비동향

○ 일본에서 유자는 파란색으로 덜 익은 상태와 익은 상태 둘 다 사용되며, 식품뿐만이 아니라 입욕제로도 널리 쓰이는 등, 그 용도가 매우 넓은 편임

- 한국에서 유자는 주로 유자차를 만들어 먹지만, 일본에서는 유자를 먹기 보다는 레몬과는 또 다른 차원으로 유자의 소박하고 달콤한 향을 즐기는 편임

- 잘 익은 유자일지라도 신맛이 매우 강하기 때문에 보통은 직접 식용으로 사용하는 경우는 드뭄. 유자의 과즙은 일본 요리 등에서 조미료로 향미 신맛을 추가하기 위하여 사용되며, 과육 부분뿐만 아니라 껍질 부분도 향신료 양념(후추, 된장)에 첨가 재료로써 사용되기도 함

- 양념이 아닌 유자 자체를 맛보는 요리로는 과일 껍질부를 얇게 썰어 이를 설탕이나 벌꿀에 담그는 방법 등이 있음

- 한편, 유자의 과즙은 설탕이 없는 발포 물에 섞어 레모네이드와 같은 음료를 만들어 먹거나, 추하이(술의 일종), 와인, 화과자, 목캔디, 향신료, 과자, 유자간장, 유자 쥬스, 유자된장, 유자차, 유자잼, 마말레이드(잼의 일종), 목욕용의 향료 등의 다양한 가공제품을 만드는 경우에도 사용함

- 유자 열매 중 껍질을 남기고 과육 부분을 도려낸 그릇 모양의 장식은 ‘유즈카마’(柚子釜)라고 칭하며, 요리를 담아내는 데 쓰임

- 일본의 경우 일본산 유자차는 일부 산지의 특산물로서 지역에 한해서 판매되거나,

통신판매가 주를 이루고 있음

- 최근 한국산 식품에 대한 인기가 높아짐에 따라 한국산 유자차를 찾는 일본인이 늘어나고 있으며, 특히 겨울철에 소비가 많음

- 유자차는 차뿐만 아니라, 마멀레이드나 잼처럼 아침에 식빵에 발라먹거나 차를 만들어 먹기도 함