

일본 전통식품 가공 현황

김 설 란 · 장 대 자
한국식품개발연구원

일본 전통의 문화적인 배경을 바탕으로 세계인의 식품으로 개발하기 위한 모델을 제시하고 있는 오사카 丹波 農産物振興센터와 兵庫縣立農林水産技術総合センター 食品加工流通部(복부기술센터 所在)를 방문하여 두류물 이용한 다양한 가공식품류에 대한 정보를 수집하고, 일본정부간행물센터 오사카 지부를 방문하여 자료 조사를 실시하였다. 기타 재래시장 등 지역 농특산물의 가공, 판매, 연구, 조사부분에 대한 일본의 사례를 현지시찰을 통해 조사하였다.

1. 일본 효고현립 북부 농업센터

(Hygo Preperctural Hokubu
Agricultural Institute)

효고현립 북부 농업기술센터는 오사카에서 남부 和田(wadayama)에 위치한 곳으로 효고현 지역의 특산물인 단파 흑대두, 청대두, 저 알러지 대두 등 특수 콩을 육성하여 보급하고 있는 기관으로서 포장은 74 ha로 적은 편이었으나 다양한 콩 육성 및 가공 실험이 진행되고 있었다.

1. 기구 및 조직

- 농업부 : 단파지역 농작물의 품종 개발, 재배법, 병해충에 관한 시험연구사업 종묘의 육성 및 배포
- 축산부 : 육우의 개량과 번식우의 사양관리에 관한 시험연구
- 가공유통부 : 농축산물의 식품가공 기술 유통이용 기술에 관한 시험연구
- 총무과 : 일반 사무, 경리

2. 연구분야 조사 내용

2002년 4월 조직개편 이후 加工流通部에서 지역 농수축산물에 대한 식품가공 및 보존기술에 대한 품질 평가 등에 상담과 기술지도를 중점적으로 수행하고 있다. 특히 지역특산가공품인 흑대두에 대한 연구를 중점적으로 진행하고 있는데 관련 자료는 다음과 같다.

2.1 단파 흑대두

일본 재래종으로 1941년 백립중 40g에서 출발하

品種	産地	開花日數	登熟日數	100粒重	粒形
丹波黒大豆	京都府	60	99	69.4	球
中生光黒	北海道	83	76	35.8	瀝球

여 현재 100립중 70-80g 의 대립으로 가공적성이 우수하고 고당분 품종으로 감미가 있어 보통 대두보다 5배이상의 가격이다. 단파지역의 아카야마 시고꾸 북쪽에서 재배되며 12월에 수확하는데 단파지역의 흑대두가 크기가 가장크고 품질이 월등하다. 개화일이 짧고 등숙일이 긴 것이 대립 흑대두 생산의 요지이다.

2.2 흑대두의 고품질 대두 육종 및 보급현황

고당분 백대두 : 씨눈의 재색이 검다. 효고현산 표준인 흑대두(효고육 3호)를 돌연변이 시킨 miso 용으로 단파백(평성7년 등록) 품종임. 백립중이 40g이고 5과자를 교배하여 육성

長野縣産 黒大豆 : 백립중은 40g 내외이며 단파 흑과 달리 백분이 없어 반짝거림

단파흑 조생 : 백립중은 60g 내외이며 풋콩(11월

에 수확 건조)보다 약간 늦은 조생 有色大豆로 青太, 朝來青, 平床豆 長野青, 八咫殘美, 宮城青大, 갈색대두(岡山赤, 分場黒茶) 등이 가장 우수함

면담자 : 가공유통부장 中川 勝也
(tel 0796-74-1230)

II. 丹波 農産物振興센터

단파 농산물 가공센터는 오사카에서 북서부 80km, 篠山에 위치한 곳으로 단파지역의 특산물인 흑대두를 이용한 각종 개발제품을 판매하고 홍보하는 1000평의 전시장을 갖추고 있었다. 또한 1만평의 부지에 유럽의 전통적인 케익 등을 제조하여 진열하고, 시험해 볼 수 있는 각국별 시식 및 시험 코너를 갖추고 있다. 동 센터에서 수집한 흑대두 가공식품의 현황은 표 5와 같다.

표 1. 최근 개발된 단파흑을 원료로 한 식품

분류	상 품 명	특 색	제조소와 판매소
과자류	단파흑이든 케익 (양과자) 「흑두타르트」	신호의 명물 양과자 단파흑을 타르트 풍으로 가공	신호시북구 유마온천853 「Café De Beau」 TEL 078-904-0555
	단파흑다이후꾸	단파흑을 넣어 떡으로 제조	비로시동운가3-4-1 오화자사「송천」 TEL 0792-91-3045
식재	단파흑 흑유바	단파흑을 100% 사용한 유바 달고 독특한 농후한 맛	송정식품 TEL 078-942-1364
	단파흑이리히로우쥬	단파흑 유바를 섞어 만듦	
기호품	단파흑브랜드커피	커피향과 콩향을 복합적으로 혼합한 커피	단파농협 TEL 0771-82-1125

표 2. 단파옥을 원재료로 한 가공식품의 여러 가지

분류	상 품 명	특 색	제조소와 판매소
진 콩	콩을 넣어 진 콩계품 소포장 진콩	달달달달하게 부풀어 맛 우수, 고급감을 지니고, 바로 먹는 진콩	각 지
음 료	빈즈사케(콩청주)	단파옥으로 증내고 구연산으로 조미	다기군서동락본향1031-8 서기 콩 주스생산조합 TEL 0795-92-0356
조미료	검은콩미소	단파옥을 원료로 한브랜드의 미소	각 지
	단파옥 100%로 만든 미소	원료가100% 단파옥인 미소	각 지
	단파옥 간장	단파옥을 100% 쓴 간장.	죽업, TEL 0795-35-0031
과자류	단파옥 감 납두	산뜻한 모양과 감이가 호평	각 지
	단파옥 쿵		각 지
	단파옥이 있는 빵	단파옥을 얹어 놓고 구운 빵 맛이 우수	각 지
	단파옥이 있는 감(오카키)	오카키의 최고의 인기상품	각 지
	단파옥 아이스크림	독특한 풍미가 대호평	각 지
두부 등의 식재료	검은콩두부	단파옥을 브랜드로 한 제조두부	각 지
	단파옥100%두부	단파옥을 100%사용한 두부	각 지
	단파옥납두	단파옥으로 만든 반찬 납두 맛 가미	각 지
	단파옥 볶은콩가루	볶은 콩가루 단파옥 맛 우수	각 지

(주) 2개소 이상되고 있는 생산상품은 각지로 표기함

표 3. 단파옥의 지두(이숙콩) 성분

	立量 (100立)g	수분 (%)	단백질 (%)	지질 (%)	전당 (%)	회분 (%)	비타민C (mg%)
단파옥	148	70.2	11.9	6.3	6.9	1.6	32
병계1-1	125	63.3	16.0	7.8	7.7	2.2	20
시판지두	55	71.7	10.5	5.4	5.1	1.8	30

표 4. 단파옥의 枝豆의 立量, 성분

	立量, (100立)g	수분 (%)	서당 (%)	비타민C (mg%)
단파옥	130.5	66.9	2.23	26
병계·1-1	98.1	64.9	2.46	40
시판지두-1	68.9	67.9	0.53	24
시판지두-2	86.9	73.1	0.90	32

표 5. 일본 특산 단과 흑대두를 이용한 가공제품

번호	명칭	종명	내용량	제조원	원료
1	생과자	豆ゼリ-	85g	マメツソMY2	설탕, 흑두, 還元水飴, 증점다당류, 향료, コーンヒ-
2	豆과자	흑당흑두	30g	マメツソMK3	흑대두, 흑당, 上白糖, えんどう豆, 식염, 片栗粉, 胡粉
3	やわらか대두		110g	マメツソMK3	북해도산대두, 식염, 설탕
4		助대두	80g	マメツソMK3	振 대두, 조미료(아미노산), 해태
5	豆과자	염두	30g	マメツソMK3	胡粉, 식염, 片栗粉, えんどう豆
6	和菓子	せせらぎ		千鳥屋	첨가물ほ-
7	단과흑 辛蕨 (yellow)		80g	お菓子の里	단과흑대두, 소맥분, 식물유, 설탕, 식염, 조미료(아미노산)
8	단과흑 甘蕨 (green)		80g	お菓子の里	단과흑대두, 설탕, 식염, 조미료(아미노산)
9	blue	단과흑しほ ほなづ	90g	お菓子の里	단과흑대두, 설탕
10	和生菓子	흑두한천 蕨 せ	83g	お菓子の里	단과흑대두, 환원액아당, 한천, 겔화제
11		단과흑手ブ くり飴	90g	お菓子の里	흑두, 설탕, 환원액아당, 한천, 겔화제
12	そうざい (black)		100g	錦味	黑胡麻, 전분, (葛, 타피오카), 식염
13	そうざい	胡麻豆腐	100g	錦味	胡麻, 전분, 식염, 조미료(아미노산)

번호	명 칭	종 명	내용량	제 조 원	원 료
14	そうざい		130g	錦味	단파옥대두, 설탕
15	そうざい	단파옥대두	75g	錦味	단파옥대두, 설탕
16		옥두가키모라	180g	後川特産物 가공조합	餅米, 옥두, 설탕, 相髓
17	三千院の里 (green)	抹茶胡麻豆腐	50g	三千院の里	胡麻, 抹茶, 蕎, 鰹出し, 조미료(아미노산)
18	三千院の里 (yellow)	胡麻豆腐	50g	三千院の里	胡麻, 蕎, 鰹出し, 조미료(아미노산)
19	식물혼합차		9.0*4포*4	FUJICO(주)	대두배아, 루이보스차, 옥두, ほう茶
20	にまめ		230g	FUJICO(주)	そら豆, 설탕, 還元水あめ, 식염, 西味料, 硫酸鐵
21	にまめ		180g	FUJICO(주)	대두, だげのこ, 인삼, 還元水あめ, ごん にやく, 설탕水あめ, しょうゆ, 식염, 산미료
22	にまめ		170g	FUJICO(주)	북해도산대정, きんどぎ豆, 설탕, 還元水 あめ, 식염, 산미료
23	にまめ		180g	FUJICO(주)	북해도산대두, 설탕水あめ, 還元水あめ, しょうゆ, 식염, 산미료
24	大徳納豆		110g	FUJICO(주)	
25	green	米みそ	500g	本田味口會 本舗AY	米, 대두, 식염, 주정
26	Deep green	米みそ	500g	本田味口會 本舗AY	米, 대두, 식염, 주정
27		米みそ	500g	本田味口會 本舗AY	米, 대두, 식염, 주정

Ⅲ. 일본 젓갈류 시장 동향 (재래시장 방문)

오사카 시대에 있는 黒門시장은 수산물을 주로 판매하는 도매시장으로 다양한 젓갈류가 도소매로 판매되고 있다. 젓갈류는 일본에서 시오카라(鹽辛)라고 불리우며, 말 그대로 소금으로 절인 젓갈류를 총칭한다. 예전에는 고춧가루를 사용하지 않았으나, 최근 고춧가루가 보편화됨에 따라 고춧가루를 사용한 젓갈류도 상당히 보급되었다. 자료는 농수산물유통공사 오사카지부 및 전라남도 도청 오사카지소의

도움으로 수집된 자료를 토대로 개구성하였다.

- 일본산 젓갈류는 오징어젓이 약 80% 이상을 차지하고 있으며, 그 외 성게젓, 해삼젓, 연어 및 송어의 내장젓, 청어알젓, 은어알 및 내장젓 등이 유통되고 있음
- 젓갈의 대부분을 차지하고 있는 오징어젓의 주산지는 미야기현이 약 50%, 홋카이도가 30%, 아오모리현이 1% 등을 차지하고 있어 일본의 오징어 산지인 동북쪽에 집중하고 있는 것으로 나타나고 있음
- 한편 오징어젓의 경우 제조방법이 3가지로 나뉘



그림 1. 黒門(구로몬) 시장에서 판매되고 있는 젓갈류

- 어지고 있으며, 첫째로 『흰 오징어젓』으로 오징어의 겹질을 벗기고 잘게 갈라 만든 젓갈로 흰색을 띠고 있으며, 둘째로 『붉은 오징어젓』으로 겹질채 숙성시켜 붉은 색을 띠고 있으며, 셋째로 『검은 오징어젓』으로 오징어 먹물을 첨가하여 숙성시킨 것으로 특히 토야마현의 특산물로 유명함
- 일본의 젓갈은 원래 보존식품의 특성이 강하여 식염이 높은 비율을 차지하였으나 최근 소비자들의 건강지향 등으로 다른 식품과 마찬가지로 염분비율이 낮아지고 있는 현상을 보이고 있으며, 특히 오징어젓의 경우는 이러한 경향이 두드러지고 있음
 - 예를들면 '82년 과학기술청 조사시에는 100g당 평균 염분비율이 11.4g이었으나 '95년 조사에서는 7.5g, '00년 조사에서는 4.6g으로 나타나 현저하게 염분비율이 줄어들고 있는 것으로 나타나고 있음
 - 한국산 젓갈류와 일본산 젓갈류의 차이점은 한국산의 경우는 발효된 후에 소비되는 상품이 많지만 일본산의 경우는 대부분 발효를 하지 않고

- 판매되고 있음
- 한국산 젓갈류는 소금만을 사용해 제조하는 방법과 각종 양념을 첨가해 제조하는 방법으로 구분되고 있으며, 소금만 첨가하여 제조하는 젓갈류로는 새우젓, 조개젓, 갈치숙젓, 멸치젓 등이 대표적임
 - 양념을 첨가한 젓갈류는 보통 원료를 소금으로 발효시킨 후 고춧가루, 마늘, 생강, 깨, 파 등을 첨가하거나 소금과 함께 양념류를 첨가해 발효시킨 제품으로 우리가 흔히 볼 수 있는 명란젓, 창란젓, 오징어젓, 꼴뚜기젓, 아가미젓, 어리굴젓 등이 여기에 속함
 - 일본산 젓갈류는 대부분이 소금만을 사용하거나 고춧가루를 첨가하여 제조된 것으로 여기에서는 양념을 첨가하여 만든 젓갈류를 중심으로 명란젓, 창란젓, 오징어젓, 명게젓, 낙지젓 등을 중심으로 다루고자 함

1. 일본의 젓갈류 생산현황

- 일본의 젓갈류 생산을 보면 '94년 51,290톤을

표 6. 일본의 젓갈류 연도별 생산현황

(단위 : 톤)

구 분	'97	'98	'99	'00	'01
오징어젓	38,238	37,259	36,866	31,546	29,035
기타젓갈류	7,269	6,642	5,303	5,920	6,717
합 계	45,507	43,901	42,169	37,466	35,752
증 감	△3.8%	△3.5%	△3.9%	△11.2%	△4.6%

표 7. 오징어 연도별 어획량

구 분	'97	'98	'99	'00	'01
어획량(톤)	653,072	385,363	498,128	623,887	513,000
증 감	△1.5%	△41.0%	29.3%	25.2%	△17.8%

정점으로 매년 감소추세에 놓여 있으며, '01년의 경우는 35,752톤으로 전년(37,466톤) 대비 4.6% 감소한 것으로 나타나고 있음

- 일본에서 유통되는 젓갈류는 대부분 오징어젓이며, '93년 최고치(44,337톤)를 기록한 이후 매년 감소추세에 있음
- 오징어젓의 생산량 감소이유는 최근 어획량이 불안정한데다 경기불황 등으로 선물용 등 수요가 저조하기 때문임

2. 상품현황

2.1 오징어젓

- 오징어젓은 일본에서도 이전부터 소비가 많은 상품으로 소금만으로 간을 하여 만든 오징어젓과 고춧가루 등 양념을 첨가한 오징어젓 등 2가지로 구분되고 있으며, 오징어젓의 원재료는 일반 오징어와 갑오징어 등 2가지 주로 사용되고 있음
- 양념이 되어 있지 않은 일본산 오징어젓의 경우는 한국인 입맛에는 다소 비린내가 나는 상품이 많음

2.2 명란젓

- 일본에서 명란젓은 『타라코』 또는 『멘타이코(明太子)』로 불리우며, 원료는 명태알을 사용하고 있음
- 종류는 명태알을 소금만으로 절인 『멘타이코(明太子)』와 한국풍인 고춧가루 등 양념을 첨가하여 만든 『카라시멘타이코(幸子明太子)』 등이 있으며, 소금으로만 절인 멘타이코(明太子)는 후쿠오카, 키타큐슈 등 서일본에서 많이 유통되고 있음
- 카라시멘타이코(幸子明太子)는 오사카, 동경 등 대도시를 중심으로 일본 전역에서 유통되고 있음
- 특히 한인이 많이 거주하고 있는 오사카의 경우는 고춧가루가 첨가된 카라시멘타이코(幸子明太子)의 소비가 많음

2.3 창란젓

- 일본산 창란젓의 원료는 대부분 대구의 위를 사용하고 있으며, 한국산중 한국에서 유통되는 것은 명태위나 창자를 주로 이용하여 만들지만 일본에 수입되고 있는 한국산은 대부분 대구의 위

표 8. 한국산 및 일본산 오징어 젓



구 분	제품형상	상품명	내 용
한국산		오징어젓	일본의 젓갈류 중에서 소비가 가장 많은 상품으로 한국산과는 달리 양념을 하지 않고 소금과 미림 등을 사용하여 만든 상품이 많이 유통되고 있음
일본산		이카노시오카라 / イカの鹽辛	

표 9. 한국산 및 일본산 명란젓

구분	제품형상	상품명	내용
한국산		명란젓	<p>일본산 명란젓은 원료를 한국 등 외국에서 수입하여 제품화한 상품이 많으며, 일본의 주산지로는 홋카이도, 류슈지역(후쿠오카) 등임</p> 
일본산		멘타이코/ めんたいこ/ 明太子	

를 사용하고 있음

- 일본의 경우는 생선의 내장을 거의 먹지 않았으나 개일 한국인들에 의해 창란젓이 보급되기 시작하였으며, 일본에서도 한국어인 『창자/チャンジャ』를 그대로 사용하고 있는 경우를 흔히 볼 수 있음
- 일본산의 경우는 발효를 시키지 않은 신선한 창자에 고춧가루, 참기름, 참깨, 파 등을 넣어 버

무린 것으로 다소 비란내가 나는 상품도 있음

- 최근 염선된 원료에 잘 발효된 한국산 등장으로 창란젓 시장은 활기를 띠고 있음

2.4 낙지젓

- 낙지젓의 경우는 낙지젓(たこの醃辛) 또는 낙지김치(たこキムチ) 등으로 불리우며, 일본에도 많

표 10. 한국산 및 일본산 창란젓


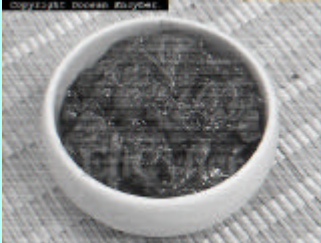

구분	제품형상	상품명	내용
한국산		창란젓	<p>일본산은 주로 한인계통의 식품업체에서 제조되고 있으며 이름도 한글로 표기된 것이 많음 한국산과 다른점은 주로 발효를 시키지 않은 상태에서 유통되고 있는 점임</p> 
일본산		창자/ チャンジャ	

표 11. 한국산 및 일본산 낙지 젓

구 분	제품형상	상품명	내 용
한국산		낙지젓	신선한 낙지에 고춧가루, 참기름, 참깨, 대파 등을 넣어 버무린 상품임 
일본산		타코노시오카라 / たこの鹽辛	

이 보급된 상품임

- 한국산과는 달리 발효가 되지 않은 신선한 낙지에 소금만을 사용하여 만든 제품과 고춧가루 등의 양념을 넣어 만든 상품 등으로 구분되고 있음
- 한인이 많이 거주하는 오사카의 경우는 대부분 고춧가루를 사용하여 만들고 있음

2.5 멧게젓

- 멧게의 경우는 일본인들이 그다지 먹지 않는 해산물이며, 따라서 멧게젓의 경우도 거의 알려지지 않은 상품임
- 모양이 다소 허물허물하고 특이한 향을 지니고 있기 때문에 좋아하는 사람과 좋아하지 않는 사람으로 확연히 구분되는 상품임

3. 유통 및 소비현황

3.1 일본산

- 일본산 젓갈의 경우 유통되고 있는 대부분이 오징어젓이며, 일부 지역에 따라 청어알젓, 명란젓, 새우젓 등을 볼 수 있음
- 오징어젓과 명란젓은 일반화되어 있어 어느 슈퍼에 가더라도 볼 수 있으나, 기타 젓갈은 찾아보기 힘들 정도로 흔하지 않은 상품들임
- 일본산 젓갈의 대표성을 띠고 있는 오징어젓갈의 원재료인 오징어의 경우 세계 생산량이 약 250만톤정도로, 일본의 경우는 연근해에서 약 30만톤정도 어획되며, 기타 태평양, 남미해역 등지에서 어획하거나, 모자라는 물량은 수입하는 등 연간 약 90만톤정도를 소비하고 있어 세계 생산량

표 12. 한국산 및 일본산 멧게 젓

구 분	제품형상	상품명	구 분	제품형상	상품명
한국산		멧게젓	일본산		호야노시오카라 / ほやの鹽辛

의 약 35%를 소비하고 있는 것으로 나타나고 있음

- '00년 총무청의 가계조사에 따르면 1인당 신선 오징어 구입량은 약 1.23 kg으로 신선 어패류 중 제 1위의 구입량을 나타내고 있으며, 2위는 참치(1.04 kg), 3위 연어(0.97 kg) 등으로 나타나 일본인들이 얼마나 오징어를 좋아하고 있는지를 엿볼 수 있음

3.2 한국산

- 한국산 젓갈의 경우는 아직 수입상사나 물류회사를 통해 정식으로 수입되는 것은 많지 않은 상태이며, 보따리상을 통해 저가의 젓갈이 한국인이 많이 모여사는 지역을 중심으로 보급되고 있는 실정임
- 정식으로 수입되거나 보따리상을 통해 들여온 젓갈은 대부분 한국식품점에서 개일 한국인을 상대로 판매되고 있으며, 일부 고급상품은 백화점, 슈퍼체인점 등에 공급되고 있으나 양은 많지 않은 편임
- 한국산의 경우 냉동컨테이너로 수입하는 것이 일반적이며, 포장용기는 틴캔을 많이 사용하고 있음
- 유통기한은 냉동시 6개월 이상, 냉장시 45일 정도가 적도임
- 일본인들은 젓갈을 구입할 시 100 g이나 200 g 등 소량 구매가 대부분이며, 500 g 이상은 한국인들이 구매하는 형태임
- 한편 대형(1 kg, 5 kg, 10 kg, 20 kg) 등은 업소용으로 팔리고 있으며, 소포장에 비해 단가가 저렴하여 경제적인

3.3 가격현황

- 한국산 젓갈은 100 g당 250~300엔 내외로 판매되는 것이 일반적이며, 소비자들도 그다지 비싼 느낌을 받지 않는 적당한 가격이라고 함

- 일부 고급품은 100 g당 500~700엔 정도로 판매되는 경우도 있으나 일반적인 것은 아님
- 대형포장(1 kg, 5 kg, 10 kg, 20 kg)일수록 단가가 저렴하여 경제적이기 때문에 업소용으로 많이 팔리고 있으며, A사의 경우는 10 kg 돌이가 17,000엔에 도매하고 있어 100 g당 단가가 170엔으로 100 g돌이의 소매단가(298엔)에 비해 43% 저렴한 것으로 나타나고 있음
- 일본산중 일본마켓에서 판매되는 오징어젓의 경우 100 g당 130엔으로 한국산 A사의 오징어젓 100 g당 단가(298엔) 보다 56%나 저렴한 것으로 나타나고 있음
- 일본산의 경우 한국산과는 달리 속성을 시키지 않아 물기가 많으며, 장기보관이 불가능한 등 여러가지 차이점이 있음
- 일본산 한인마켓에서 판매되는 오징어젓의 경우는 170 g당 500엔(100g 당 294엔)으로 한국산 A사의 오징어젓 100g 당 단가(298엔)와 거의 차이가 없으며, 맛이나 재료는 한국산이 우수한 것으로 조사되었음. 기타 젓갈류의 가격도 오징어젓과 거의 유사한 현상을 나타내고 있음

4. 한국산 수입가격 및 도매가격

- o A사의 경우 소매가격이 298엔일 경우 도매가격은 약 67%수준이며, 수입가격은 이 도매가격의 60% 수준인 것으로 나타나고 있음
예) A사 : 298엔/100 g(소매가격) → 200엔(도매가격) → 120엔(수입가격)
* 상기 유통마진율에는 각종 비용이 포함되어 있음

5. 제품표기 현황

- o 2001년 4월 1일부터 시행되고 있는 『가공식품 품질표시 기준』에 따라 포장되어 있는 모든 가공식품은 용기포장의 보기 쉬운 곳에 식품명, 제조자(수입자)명, 제조장소(수입자의 영업소) 등에 관한 주요 내용을 표기해야 함

名稱(상품명용명) :	保存方法 :
原材料名 :	原産國名 :
內 容 量 :	輸 入 者 :
賞味期限(品質保存期限) :	※ 수입자의 성명 또는 명칭 및 주소

주) 표시에 이용되는 문자는, 일본공업규격 28305(1962)에서 규정하는 8포인트 활자 이상의 통일된 활자크기로 함.
 다만, 표시가능면적이 약 150cm²이하일 경우에는, 일본공업규격 28305(1962)에서 규정하는 5.5포인트에서 7.5포인트까지의 활자크기로 할 수 있음

표 13. 한국산 소비자 판매가격

구 분	한국산 수입품				일본산 (일본마켓)		일본산 (한국마켓)	
	A사		B사		중량	가격(엔)	중량	가격(엔)
	중량	가격(엔)	중량	가격(엔)				
오징어젓	100 g	298	200 g	500	100 g	130	170 g	500
	1k g	2,000	500 g	1,500	-	-	-	-
	10 kg	17,000	-	-	-	-	-	-
명란젓	100 g	398	200 g	500	80 g	130	280 g	1,000
	1 kg	3,000	500 g	1,500	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
참란젓	100 g	298	200 g	500	80 g	130	190 g	500
	1 kg	2,000	500 g	1,500	-	-	-	-
	-	-	1 kg	2,800	-	-	-	-
	-	-	20 kg	42,000	-	-	-	-
낙지젓	100 g	298	200 g	500	80 g	130	170 g	500
	1 kg	2,000	500 g	1,200	-	-	-	-
	10 kg	17,000	5 kg	10,000	-	-	-	-
멍게젓	100 g	298	-	-	100 g	1,000	-	-
	1 kg	2,000	-	-	-	-	-	-

표 14. 표기현황 사례



구 분	상 품 형 상	표 기 사 함
한국산		제 품 명 : 한국 오징어젓 내 용 량 : 100 g 성분표시 : 오징어, 고춧가루, 마늘, 생강, 양파, 소금, 물리코당, 글루타민산나트륨등 상미기한 : 별도표시 보관방법 : 5°C이하 냉장보관 원 산 지 : 한국 수 입 처 : xxx(주식회사) 기타사항 : 무방부제, 무색소 간혹 오징어의 투명한 뱃가 들어있는 경우가 있으나 이물질이 아니므로 안심하고 드세요
일본산		품 명 : 오징어젓 원재료명 : 오징어, 조미료, 향신료, 감미료, 보존료 등 내 용 량 : 500 g 상미기한 : 오른쪽란에 기재 포 장 개 : PET 제품용도 : 반찬용 젓갈 보관방법 : 요냉장 제 조 자 : xxx(주식회사)

표 15. 품목 분류 및 관세

구 분	HS No.	관 세 율		구 분 내 용
		기본	협정	
오징어젓	160590219	15%	10.5%	갑각류, 연체동물 및 기타 수척무척추동물(조계 또는 보존에 적합한 처리를 한 것에 한함) / 오징어 / 기타의 것
명 란 젓	160420014	12.8%	9.0%	기타 조계를 하거나 또는 보존에 적합한 처리를 한 것 / 알 / 기타의 것
창 란 젓	160420020	9.6%	9.6%	기타 조계를 하거나 또는 보존에 적합한 처리를 한 것 / 기타의 것
낙 지 젓	160590294	9.6%	9.6%	갑각류, 연체동물 및 기타 수척무척추동물(조계 또는 보존에 적합한 처리를 한 것에 한함) / 기타의 것
명 게 젓	160590294	9.6%	9.6%	갑각류, 연체동물 및 기타 수척무척추동물(조계 또는 보존에 적합한 처리를 한 것에 한함) / 기타의 것

6. 수입현황

6.1 한국산 젓갈류 수입현황

일본의 경우 젓갈류는 기타 항목으로 지정되어 있어 정확한 통계가 집계되지 않고 있음

6.2. 품목분류 및 관세

- 표 15 참조

7. 수입통관절차

젓갈류는 수입자유화 품목으로 별다른 규제사항은 없으며, 일반 가공식품과 마찬가지로 식품위생법에 의거 수입신고를 해야함

7.1 식품위생법 관련

- 수입자는 ㉔ 식품동수입신고서2통, ㉕ 식품동수입신고付票, ㉖ 수출국 제조자의 제조방법설명서(첨가물·원재료등의 성분을 기재한 것), 성분표를 가까운 검역소 수입식품감시 창구에 제출하여 확인을 받음
- 젓갈류의 경우는 조미료와 마찬가지로 규제가 심한 편이며, 특히 솔빈산(검출한계: 0.005 g/kg), 폴리슬베이트(검출한계: 0.02 g/kg), 안식향산, 식품첨가물허가합성타르계색소, 식품첨가물허가외 합성 타르계색소 등의 검사를 실시하고 있으므로 수출시는 사전에 샘플통관을 실시하는 것이 바람직함

7.2 수입통관 관련

- 『輸入(納税)申告書』 3부에 상기 "신고확인필식품 동수입신고서", 인보이스(패킹리스트) 2부, B/L, 보험명세서 등 관계서류를 첨부해서 세관에 제출함
- 심사·검사 및 납세후 수입허가서가 교부됨

7.3 근거법

- 관세법, 관세징율법, 식품위생법 등이 있음

○ 관련기관

- 厚生省 T) 03-3503-1711
http://www.mhw.go.jp
- 税関(東京) T) 03-3529-0700
- 농림수산성 T) 03-3502-8111

8. 틈새시장 공략 방안

8.1 한국산 현지 반응

- 한국산 젓갈류의 경우 일본인들에게는 아직 인지도가 낮은 편으로, 젓갈 관계자들에 의하면 한국산 김치가 처음 들어왔을 당시와 거의 흡사한 상황이라고 설명하고 있음
- 일본산 김치의 경우 대부분 절이거나 사이다 등을 첨가한 절절이가 대부분이었지만 최근 한국산 발효김치가 보급되기 시작하면서 일본산 김치도 서서히 전통한국형으로 제조되고 있어, 한국산 김치의 깊은 맛을 아는 일본인들을 중심으로 일본김치를 먹지 못할 정도로 전통한국형 김치에 길들여지고 있는 추세임
- 젓갈류의 경우도 소금에 절여 마요네즈를 첨가한 비릿한 냄새가 나는 상품만 접해왔던 일본인들이 한국산 발효젓갈을 접하면서 처음에는 맵고 짜다는 등 지적이 많았으나, 차츰 한국제품이 보급되면서 한국산 발효 젓갈류를 선호하는 경향이 두드러지고 있다는 업자들의 설명임
- 또한 최근 한국식품 붐을 일으키고 있는 일본인들에게 맵고 짠 한국전통 음식에 길들여지고 있으며, 이러한 추세로 미루어 한국산 젓갈류의 소비증가는 향후 꾸준한 신장세가 예상됨

9. 한국산 절갈류 품목별 반응

9.1 오징어젓

- 오징어젓은 일본에서도 많이 유통되고 있는 상품으로 이전에는 염장 오징어젓을 주로 먹었으나, 최근 매운맛을 선호하는 경향을 반영하여 일본산

의 경우도 한국품으로 고춧가루를 첨가한 상품이 많이 출시되고 있음

- 한국산의 경우는 매콤하고 쫄깃쫄깃한 맛을 지니고 있어 일본산과 같이 날것을 버무린 허물허물한 상품과는 차별화가 되어있어 시장성은 밝을 것으로 전망하고 있으며, 현재도 가장 판매하기 쉬운 상품중 하나임

9.2 명란젓

- 명란젓의 경우도 오징어젓과 마찬가지로 많이 보급되어 있는 상품으로 특히 후쿠오카 지역의 특산물로 통하고 있음
- 일본산의 경우는 신선도가 매우 뛰어나며, 고급 상품으로 여겨지고 있음
- 한국산의 경우는 절임방식이 일본산과 달라 다소 선도는 일본산보다 못한 것처럼 보이지만 알이 고르고 상품성도 뒤지지 않아 시장확대 가능성이 높은 것으로 업계에서는 전망하고 있음

9.3 창란젓

- 창란젓의 경우는 예전에는 일본에서 그다지 생산되지 않았던 품목으로 개일 한국인이 많이 거주하는 지역을 중심으로 보급되었었으며, 이제는 간식이나 술안주용으로 흔히 볼 수 있는 상품이 되었음
- 일본산의 경우는 신선한 대구의 위에 단순히 고춧가루 등 양념만을 가미하였기 때문에 깊은 맛이 나지 않는 반면, 한국산의 경우는 적당히 발효된데가 물기도 그다지 없어 쫄깃쫄깃하며, 장기보관도 가능한 등 장점이 많음

9.4 낙지젓

- 일본의 경우 낙지는 대부분 데쳐서 먹는 상품이었으나 최근 젓갈이 보편화되면서 신선한 낙지를 고춧가루, 참기름, 파 등으로 버무려 먹고 있으며, 낙지젓의 경우는 한국보다 더 많이 보급되어

있는 것으로 추측되고 있음

- 한국산의 경우 시식을 하면서 판매를 하면 타 상품보다 더 잘 팔리는 경향이 있으며, 맛이 꼬들꼬들하고 킬크로 판매를 하면 모양도 좋은 상품으로 평가를 받고 있음

9.5 멧게젓

- 멧게는 일본에서 거의 먹지 않는 해산물이며, 특히 멧게젓의 경우는 일본에서 거의 보기 드문 상품으로 모양까지 허물허물하여 시식도 잘 하지 않으려는 경향이 있으나, 실제로 맛을 보면 그 어느 상품보다 반응이 좋은 상품으로 평가를 받고 있음
- 멧게젓은 특이한 향을 지니고 있어 좋아하는 사람, 싫어하는 사람이 확연히 구분되고 있는 상품임

10. 한국산 일본시장 진출 가능성 및 확대방안

- 지금까지 젓갈류를 한국산 김치와 비교하여 언급하였듯이 젓갈류는 아직 시장개척 단계에 있으나 한국발효식품에 대한 인지도가 상승하고 있어 향후 일본시장내 젓갈류 진출 전망은 밝을 것으로 예상됨
- 한국산제품은 일본산 버무린 젓갈류와는 차별화가 되어 있어 일본산도 전통한국형으로 제조되고 있는 추세로 한국산 제품 소비도 동산 상승할 것으로 예상됨
- 특히 젓갈류는 선도유지가 중요하므로 운송, 보관, 판매 등 각 유통 단계별로 위생등 철저한 관리가 뒤따라야 하나, 일부는 보따리상을 통하여 상온상태로 젓갈류가 운반되는 실정이어서 한국산 제품 전체의 위생상태에 대한 불신경향이 두드러지고 있으며, 품질도 저급 상품이 많아 현지 시장의 유통질서를 어지럽히는 경우가 많으므로 관리감독 및 지도가 필요할 것으로 생각됨

- 최근 각종 수입식품에서 기준치 이상의 보존료, 첨가물 등이 검출되어 일본정부 및 일반 소비자들이 예민한 반응을 보이고 있으며, 실제로 기준치 이상 검출시는 전량 회수명령이 발동되는 등 엄격한 규제를 실시하고 있으므로 관련 제품 수출시는 기준치를 초과하지 않도록 주의하고 일본 통관 당국에 사전 샘플통관을 실시하는 것이 바람직함

IV. 지장(地場)산업육성 지역(오이타현) 방문

일본농촌의 공업화 및 진흥을 위한 지장(地場)산업의 개발 및 진흥법에 대한 성공모델이 된 오이타현의 방문 통해 농수산물 가공 및 유통 현황을 조사하였다.

1. 어그리비즈니스(Agribusiness)의 현장

일본은 1989년 농촌지역에 공업 도입촉진법에 의거하여 약 4,700 여개사가 농촌에 공장을 만들었고, 고용된 인원이 약 37만 명(현지주민 약 30만 명, 농가세대로부터 고용자 약 13만 명)에 이르렀다. 또 지역별 공업 등의 도입에 의한 취업자가 제2차 산업에서 차지하는 비율을 보면 입지조건이 좋은 평야지 농촌이 16%로 높고 중산간 농촌은 9-10%로 낮은 수준이다. 농림수산 관련 산업은 지역의 문화, 전통성 등이 있는 산업이고 지역과 함께 공생하는 산업이라는 특징이 있는 지역진흥방법으로 지역활성화와 인재양성이 주목적이고 이농방지과 취업 기회 확대 등이 이차적 목적이다. 즉 어그리비즈니스는 농촌지역의 공간, 토지, 자연환경 등을 이용하여 지역자원을 창출하는데, 농가공품이 주류이며 절임류, 조림류 일본김치가 압도적으로 많고, 그 이외에 청과물가공, 된장 등 장류 등이다. 이러한 제품류의 생산 및 판매의 문제점은 첫째로 비슷한 수준의 가공품이 다양한 지역에서 출하되고 각 물품에 대한 인식이 없는 상태에서 물건을 판매하는점, 둘

째는 대기업과 기존의 생산사와의 경쟁이다. 이는 맛, 가격만으로 경쟁할 수 없는 보이지 않는 벽이 있다. 이를 극복하기 위해서 오이타현에서는 후쿠사토상품 주문판매를 1980년대 중반부터 시작한후, 일본 각지에 오이타현 공무원을 파견하며 각종 행사에 홍보사절단으로 파견하는 등 지장산업의 문제점을 다제하고 선진 공업형 기업구조로 지역주민의 부를 창출하고 있다.

2. 一村一品株式會社

오이타현은 일촌일품주식회사를 설립하여 과학적으로 검증(전문가)하고, 전문일꾼(지역주민)들에 의해 생산되어 고품질의 품미가 있는 상품을 생산하고 지자체의 공무원들이 어그리비즈니스맨이 되어 대도시의 주인, 백화점, 자매 결연지역, 매스컴, 각종 사회단체 등을 뛰어다니면서 지역산업으로 발전시키고 있다.



- 設立年月日 : 1989 年10月25日 創立
- 1989년 10월 31일 設立登記
- 1990년 01월 10일 東京營業所開
- 資本金 1億2千万円
- 株主名 [大分縣内株主]
 (株)トキハ (社)大分農物産協會 (株)大分銀行
 (株)アステム 三和酒類 (株)二階堂酒造
 (有)ネットヨタ大分 (株)大分信用組合

(株)豊和銀行

大分交番株 大分バス(株) (有)大分合同新聞社
 (株)大分放送 (株)テレビ大分 フンドキン油
 富士紙(株) うすき(株) 大分農業協同組合中央會
 大分漁業協同組合連合會 大分椎耳農業協同組合

清水建設(株)

□ 所在地 本 社 : 大分市府 町1丁目2番15號 ト
 営業所 : 東京都港区赤坂3丁目6番12號 山翠
 會館2階

[東京都内株主]

(株)シビエス (株)ジャフコ (株)エヌティティソ
 ルコ 伊藤忠商事(株) 三井物産(株)
 三菱商事(株) (株)東京三菱銀行 廣友物産株
 日本不動産管理(株) 太平洋セメント(株)

□ 業務内容

農林水産物 및 그 가공품 도소매 판매
 민생품 및 工芸品 도소매 판매
 農林水産物 및 工芸品 연구개발 지도 및 상담



< 일촌일품주식회사 야채 가공부문 판매장 >

<부록> 수집 자료 목록

NO	자 료 명	출 판 사	비 고
1	외식산업통계자료집 2003년도판	(재)외식업총합조사연구센터	
2	외식산업의 경영지표	(재)외식업총합조사연구센터	
3	외식산업의 안전성	(재)외식업총합조사연구센터	
4	외식의 고객만족도조사	(재)외식업총합조사연구센터	
5	식생활 데이터북(2002)	농림통계협회	
6	2002년 식품산업통계연보	(재)외식산업센터	