

한국 전통 육가공품 수출을 위한 일본 동경 방문조사

Market Survey of Korean Traditional Meat Products on Export Strategies

전기홍 | 지역특화산업연구단

Ki-Hong Jeon | Regional Food Industry Research Group

본 내용은 2010년 4월 7일부터 4월 9일까지 '한국 전통 육가공품 수출 추진 연구'와 관련한 제품과 신기술 등의 정보 및 자료 수집을 위해 주요 수출 대상국인 일본 동경소재 아메요코 시장을 중심으로 백화점, 한국음식 판매 식당 등을 방문하여 기존 제품의 특성 및 반응을 조사하고, 동경 빅사이트에서 개최한 식육산업전에 참관하여 관련 전시제품의 동향 파악 및 한국 전통 육가공제품의 소비자 반응을 조사하여 향후 연구에 반영하고자 한다.

식육산업전

소스류

일본에서 구운 고기, 즉 **야키니쿠** 시장 규모가 커지고 또한 한국 음식들이 보편적으로 소개되기 시작하면서, 한국 음식의 재료나 과정이 응용된 제품들을 현지 시장에서 확인할 수 있었다. 한국 음식과 관련된 제품 중 대표적인 것으로는 야키니쿠를 만들 때 고기를 재워두는 소스류였다. 소스류의 특징은 한국풍의 맛을 강조하는 광고가 다수 있었으며, 국내와 다른 특이점은 맛을 내는 기능 이외에도 고기 연화 작용을 강조하는 점이였다.

가공제품

돼지나 소의 내장류를 1차 가공하여 가정에서 손쉽게 요리, 섭취할 수 있도록 하는 가공제품이 최근 유행하고 있으며, 이는 우리나라에는 아직 없는 제품이었다. 이 또한 한국 곱창요리에서 기인한 것임을 알 수 있었으며, 한국풍을 강조한 제품도 있었다. 집에서 간단히 데워서 섭취할 수 있도록 가공하여 냉장상태로 유통하는 제품이었으며 유통기한은 7~10일이었다.

도시락류

일본의 도시락 시장은 한국보다 크고 다양한 도



그림 1. 식육산업전에 소개된 한국 전통 육제품과 관련된 제품들

시락 시장이 형성되어 있으며 그로 인해 다양한 종류의 메뉴들이 존재하였다. 한국 육제품 중 대표적인 갈비와 밥이 함께 있는 도시락, 갈비양념을 한 후 익혀 주먹밥을 싸 것 등 한국풍의 반찬류를 곁들인 제품들을 볼 수 있었다.

기타

도쿄 빅사이트에서 열린 식육산업전은 도축장비, 도축기자재, 식육정보, 식육제품, 저장기술, 쇼케이스 및 판매기술, 최신 햄, 베이컨, 스프류, 소스류, 냉동제품 등 식육 전반에 걸친 최신 제품 및 자료를 볼 수 있는 기회였다.

전시 제품 중 한국 전통 육제품은 많은 편은 아니

었고, 현지인의 반응 및 수요를 예측할 때 향후 다양한 한국 육제품이 진출할 수 있는 가능성이 높다고 판단된다(그림 1).

일본 시장조사

아메요코 시장

한국의 남대문이라는 7 横시장을 방문하였다. 길거리에 싱싱한 회 등 생선류를 파는 매장, 건조된 과일이나 건과류를 파는 매장이 많이 보였다. 간혹 정육점 형태의 식육 매장을 볼 수 있었다.

또한 신선육과 함께 한국 전통 음식인 족발을 진



그림 2. 재래시장에서 판매되고 있는 한국식 족발

공 포장하여 파는 것을 볼 수 있었다. 한국처럼 김치나 야채를 함께 포장하여 판매하는 형태가 아닌 족발에서 뼈만 제외한 살 부분만을 진공 포장하여 판매하고 있었고, 1족당 300엔(한화로 3,600원 정도), 2족에 500엔(한화로 6,000원 정도)으로 판매되고 있었다.

이 재래시장에는 한인이 운영하는 한국 과자, 라면 등을 판매하는 매장이 있었는데 이곳에서도 족발을 포장하여 판매하는 것을 볼 수 있었고, 이 매장 주인의 말에 따르면 일본인들이 한국식 족발을 굉장히 좋아한다고 한다.

현재 다른 식육제품에 비해 저가 상품으로 판매되고 있는 족발을 좀 더 다양한 야채와 함께 편리하고 고급스럽게 포장한다면 좀 더 고급스러운 이미지로 일본인에게 어필 할 수 있는 방법이 있을 것으로 예상된다(그림 2).

아메요코시장 주변에 한국 식당이 모여 있는 코리안요코초라는 골목을 방문하였다. 그곳 한국 식당에서는 주로 주점형태로 술안주가 되는 음식 위주로 판매되고 있는 것을 알 수 있었다. 특히 삼겹살을 전문으로 하는 집도 눈에 띄었으며 1인당 가격은 890

엔으로 한화로 대략 10,700원 정도였다(그림 3).

롯데기 미드타운

프리미엄마트인 Precce와 유기농 식품마트인 Dean & Deluca에 한국 전통 육제품이 판매되고 있는지 알아보기 위해 둘러보았다.

미드타운 내의 갤러리아 식당가에는 한국 음식을 팔고 있는 곳이 한 군데 있었으며 불고기와 육개장, 비빔밥 등을 선보이고 있었다. 또한 상온유통 육개장도 판매하는 것을 볼 수 있었다(그림 4).

Precce와 Dean & Deluca에서는 다양한 육제품을 판매하고 있었지만 한국 전통 육제품은 거의 찾아볼 수 없었다. 하지만 한국풍 식당에서 불고기 양념을 한 음식을 판매하고 있었으나 식당의 규모나 가격이 대중식당의 분위기였다. 따라서 일본에서의 한국 전통 육제품의 소비확대를 위해서는 일본 사람들이 좋아할 수 있도록 다양하고 정량화된 한국 전통 육제품 개발이 필요할 뿐만 아니라, 일본인의 취향에 맞게 보기 좋고, 고급스러운 환경의 조성도 필수적인 것으로 판단되었다.



그림 3. 코리안요코초의 한국식당들

외식 전문 한국식당

호텔에서 소개받아 방문한 야키니쿠 전문점 토라지라는 식당은 한국식 고깃집으로 외국 안심 부위와 소 혀바다를 구운 것이 유명한 곳이다. 일반 한국 고깃집에서 볼 수 있는 메뉴들로 구성되어 있었으며, 소고기뿐만 아니라 구워먹을 수 있는 부산물도 메뉴에 올라와 있었다. 또한 냉면, 비빔밥, 육개장 등 다양한 한국 음식들을 볼 수 있었다. 소 혀구이와 안심

구이는 소금양념과 일본식 타레양념 중 한 가지를 선택할 수 있었고, 각각 1,600엔(한화 19,200원)/1인, 1,400엔(한화 16,800원)/1인이었다.

신바시역 근처의 주점가에는 드물게 한국 요릿집을 볼 수 있었고, 주 메뉴는 삼겹살, 갈비, 곱창 볶음 등이었다. 고기를 직접 불판에 구워 먹는 한국식 전통 고기요리 방법이 일본인에게도 점차 알려져 가는 현상이라고 판단되었다(그림 5).



그림 4. 갤러리아 내의 한국음식점 메뉴

총 평

현재 일본에 소개되어 있는 한국 돼지고기 요리는 아직 다양하지 않을 뿐만 아니라, 그 맛과 이미지에서 개선할 점이 매우 많을 것으로 조사되었다. 이는 한국의 전통 육가공품을 수출하고자 하는 본 과제의 수행 배경에도 많은 문제점을 시사하고 있다고 판단된다. 육가공품의 경우, 소비자에게 간편성, 편리성을 제공하고자 하는 것이 주요 목적 중 하나이지만, 주 요리 자체에 대한 그릇된 선입견이나 잘못된 판단이 생기는 경우, 수출용 한국 전통 육가공품의 시장 침투에도 바람직하지 못한 영향을 미칠 수

있기 때문이다.

돼지고기를 신선육으로 수출하기에는 구제역 등 다양한 질병의 문제로 현실적인 어려움이 있을 뿐만 아니라, 우리나라 사람들의 기호에 맞춘 육가공품을 그대로 수출하기에는 문화적, 기호적 차이가 매우 크다고 판단된다. 따라서 일본인의 취향에 맞추어 덜 맵고 식감을 개선한 한국의 전통 돼지고기 요리를 가공제품화하여 수출하게 된다면 단지 식품산업 기반의 수출뿐만 아니라 한국의 음식과 전통 그리고 문화의 수출에도 긍정적인 영향을 줄 수 있을 것으로 판단된다.



그림 5. 한국식 야키니쿠 음식점과 신바시역 주변의 한국식 고기전문점

일본인의 한국 전통 돼지고기 요리에 대한 인식도(설문조사) 결과

조사 목적

일본인들이 갖고 있는 한국 전통 육가공품에 대한 인식을 파악하고 한국 전통 육가공품에 대해 요구하는 바를 수렴함으로써, 이를 바탕으로 한국 전통 육가공품의 개발과 수출을 위한 기초 자료로 활용하기 위함.

조사 대상

20~40대의 남성, 여성 10여 명으로 무작위로 선정하였다. (회사원, 자영업자, 주부 등 직업이 다양하며, 한국거주 경험이 전혀 없음. 돼지고기의 섭취는 1주에 1회~5회로 다양하였으며, 1회 섭취 시 300~2000엔 정도(한화 3,600원~24,000원)를 소비하고 있음)

조사 방법

식육박람회장 외 여러 공공장소에서 무작위로 선정하였다.

조사 내용

“한국 전통 돼지고기 요리”에 대한 일반적인 일본인들의 인식도 조사

조사 결과

표 1은 일본인의 일반적인 돼지고기 요리 형태를 나타내었다. 일반적으로 ‘볶음’이 50%로 가장 높았으며, 이어서 구이, 탕, 튀김, 찜 순이었다.

일본인이 돼지고기 요리를 일상적으로 먹는 장소를 알아보기 위한 조사(표 2)에서는 ‘가정’이 60%로 월등히 높았으며, 외에 패밀리 레스토랑, 대중 식당, 교내/사내 식당 등은 비슷한 수준이었다. 한국 돼지고기 요리에 대한 일본인의 인식도는 표 3과 같았다. 돼지 불고기, 돼지 갈비구이, 삼겹살 구이, 제육볶음은 대부분의 일본인들이 알고 있었으나, 보쌈, 편육, 순대 등의 인식도는 상대적으로 매우 낮았다.

표 1. 일본인의 일반적인 돼지고기 요리 형태(%)

요리 형태	구이	볶음	튀김	찜	탕
	30	50	10	0	10

표 2. 일본인의 돼지고기 요리를 일상적으로 먹는 장소(%)

섭취장소	패밀리 레스토랑	대중 식당	가정	교내/사내 식당	기타
	10	10	60	10	10

표 3. 일본인의 한국 돼지고기 요리에 대한 인식도(%)

요리명	모른다	알고 있다	
		먹어보지 않았다	먹어봤다
보쌈, 편육	40	20	40
족발		30	70
돼지 불고기			100
돼지 갈비찜	20		80
돼지 갈비구이			100
삼겹살 구이			100
너비아니 구이	60	20	20
제육볶음			100
돼지국밥	20	30	50
순대	40	40	20