일본의 밤 생산과 가공 현황*

민 경 택

1. 일본의 밤 재배 및 생산

일본의 효고, 오사카, 나가노 등은 밤 재배역사가 오래된 지역으로, 이들 지역을 중심으로 밤 가공산업도 발달하여 왔다.

일본의 밤 재배는 1960년대부터 1970년대 초까지 대규모 밤 생산단지의 조성, 해충 면역품종 보급 등 정책적인 지원에 따라 크게 성장하였는데, 이 기간동안 약 3만ha의 식재가 이루어졌다. 생산량도 급증하여 1970년대에는 약 5~6만 톤을 수확하였다. 그러나 1980년 후반부터 밤 수확량은 하락하는 추세이며 현재는 2만 톤이 조금 넘는 수준이다. 일본의 밤 수확량이 감소하는 것은 외국산 밤 수입의 영향과 생산농가의 고령화로 인한 노동력 부족, 밤나무 노령화에 따른 생산성 저하, 택지화로 인한 폐원 증가 등이 원인으로 지적된다.

밤은 일본 전역에서 생산되는데 2009년 지역별 수확량을 보면 이바라키현이 전국 수확의 21.8%를 차지하고 있고 그 외에 쿠마모토현(14.4%), 에히메현(10.6%), 기후현(3.9%), 미야자키현(3.7%) 등이 주요 산지이다. 효고현을 비롯하여 일부 산림재배가 많은 지역도 있지만 일본 전체적으로 산림재배는 22.1%, 농지재배가 77.9%로 되어 있다.

전국적으로 보아 밤 재배면적과 생산량에서 그 비중은 적지만 효고, 오사카, 나가노 등은 밤 재배역사가 오래된 지역이며, 현재 재배중인 밤 품종의 다수가 이 지역을 중심으로 육성되었다. 또한, 이들 지역을 중심으로 밤의 가공산업도 발달하여 왔다.

---

* 본 내용은 일본의 관련 통계자료와 현지 조사내용을 바탕으로 한국농촌경제연구원 민경택 부연구위원이 작성하였다(minkt@krei.re.kr, 02-3299-4337).

표 1 일본의 연도별 밤 재배동향

구분	1980	1990	2000	2005	2006	2007	2008	2009
결과수면적(ha)	44,100	37,600	26,400	23,800	23,300	23,000	22,500	22,100
수확량(톤)	47,000	40,200	26,700	21,800	23,100	22,100	25,300	21,700
단수(kg/10a)	107	107	101	92	99	96	112	98
출하량(톤)	45,057	30,081	18,400	14,800	16,200	15,600	18,300	15,600
생산액(억엔)	n.a.	121	69	52	59	52	51	55

자료: 일본농림수산성

표 2 주산지별 재배현황(2009년)

	결과수 면적 (ha)	단수 (kg/10a)	수확량 (톤)	출하량 (톤)	전년대비(%)			
					결과수 면적	단수	수확량	출하량
전국	22,100	98	21,700	15,600	98	88	86	85
이바라키	3,950	120	4,740	3,790	99	78	78	75
사이타마	710	108	767	490	99	93	92	92
에히메	2,350	98	2,300	1,940	96	100	96	97
쿠마모토	3,070	102	3,130	2,800	99	86	85	87
미야자키	896	89	797	702	100	94	93	96
기타	11,124	–	9,966	5,878	–	–	–	–

자료: 일본농림수산성

일본에서 재배되는 밤 품종은 100여 종류 이상이나 재배면적 기준의 주요 품종은 축파(29.2%), 단택(17.1%), 은기(14.9%) 등이다. 이 밖에 이평(6.8%), 석추(5.9%), 국견(4.2%), 안근(3.6%) 대봉(3.2%)과 같은 품종들의 재배가 증가하는 추세이다. 최근에는 과수연구소에서 개발한 자봉, 추봉 등과 이바라키현에서 개발한 신봉 등이 추가되어 재배되고 있다. 일본 밤은 내피가 잘 벗겨지지 않는 단점이 있지만 밤알이 굵고 풍미가 좋으며 과육이 노란색을 띠고 있어 명절요리 또는 제과용 재료로 주로 이용되어 왔다.

일본의 밤 재배는 우리나라와 마찬가지로 농가 고령화가 심화되는 추세이고, 밤나무 역시 노령화되어 적정경영규모 이하의 소규모 재배가 주로 이루어지고 있다. 지역적으로 밤나무 수고(樹高)를 3.5m까지 낮추어 재배하는 초저수고 재배를 실시하기도 한다. 국가적으로 추진중인 식품의 안전·안심 운동에 따라 농약 및 화학비료를 사용하지 않거나 또는 저투입 재배 방법을 모색하고 있다. 더불어 밤 생산의 경쟁력을 강화하기 위하여 전문경영인을 양성하고, 재배면적의 규모를 확대하며,

관광농원화를 통해 관광업과의 연계를 도모하는 등 복합적인 경영시스템의 도입을 추진하고 있다.

2. 밤 소비 및 교역동향

밤은 먹기에 손이 많이 가는 식품이지만 가을과 겨울철의 대표적인 먹거리로서 가치는 변함이 없다. 일본에서 생산되는 밤은 약 90%가 생식용으로 사용되며, 가공용으로 사용되는 것은 10% 정도이다. 과거에는 일본산 밤이 감로자 등 가공용으로 대부분 사용되었으나 한국산과 중국산의 수입이 증가하면서 근래에는 생식용 비율이 높아졌다.

표 3 일본의 밤 수급동향

단위: 톤

연 도		2006	2007	2008	2009
생산량 (증감율)		14,048	12,938 (−7.9%)	14,172 (9.5%)	11,907 (−16.5%)
수입량	생밤	22,054	17,397	14,446	13,831
	일시저장밤	657	832	600	416
	밤통조림	2,148	2,052	1,768	1,814
	마롱글라세	239	225	107	105
	계 (증감율)	26,273	21,830 (−16.9%)	17,858 (−18.2%)	16,923 (−5.2%)
소비량 (증감율)		40,321	34,768 (−13.8%)	32,030 (−7.9%)	28,830 (−10.0%)

자료 : 일본 농림수산성

일본은 세계적으로 매우 규모가 큰 밤 소비시장으로 국내 소비량의 약 3분의 2 이상을 수입에 의존하고 있다.

일본은 세계적으로 매우 규모가 큰 밤 소비시장으로 국내 소비량의 약 3분의 2 이상을 수입에 의존하고 있다. 그러나 2000년 이후 밤 수입량은 감소하는 추세인데, 수입량이 감소하는 이유는 장기불황과 젊은 층의 소비감소에 따라 밤 소비가 부진하기 때문이다. 2009년도 밤 수입량은 1만 6,923톤으로 매년 큰 폭으로 감소하여 왔다.

과거 1980년대와 1990년대 전반기까지는 중국과 한국에서 들어오는 밤 수입량이 약 3만 톤 내외로 비슷하였으나 그 이후 중국의 밤 생산증가로 가격차가 발생하여 중국과 한국간의 수입량 격차가 상당히 벌어지고 있는 것이 현재 상황이다. 2000년 이후 한국산 생밤이 중국으로 수출되어 1차 가공된 상태로, 다시 일본으로 수출되는 우회수출이 일반적이며, 일본이 한국에서 직접 수입하는 양은 아주 미미

한 실정이다.

일본에 수입되고 있는 밤 가운데 아마구리용으로 사용되는 생밤 또는 건조 상태의 밤은 대부분 중국산이며, 일시보존처리한 밤은 거의 한국산이다. 반면, 마롱글라세의 원료로 사용되는 밤은 주로 이탈리아 등 유럽산이 최고급품으로 유통되고 있다. 이 가운데 한국산은 깐밤과 밤통조림 또는 과자의 원료 등으로 주로 이용되고 있다.

표 4 일본의 제품별 밤 수입현황

단위: 톤, 백만엔

		2006		2007		2008		2009	
		수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액	수입량	수입액
생밤		22,054	7,999	17,397	7,262	14,446	5,880	13,831	5,056
	한 국	4,143	3,029	4,054	3,016	4,935	3,191	4,168	2,755
	중 국	17,891	4,953	13,324	4,233	9,479	2,669	9,611	2,317
	이탈리아	10	5	19	13	31	19	52	24
	기 타	10	9	–	–	–	–	–	–
일시보존처리밤		657	358	832	393	600	288	416	215
	한 국	27	31	26	27	40	35	20	17
	중 국	630	328	806	366	560	253	396	198
	기 타	–	–	–	–	–	–	–	–
가당통조림		2,148	1,152	2,052	1,112	1,768	945	1,814	796
	한 국	87	65	85	80	95	84	80	62
	중 국	1,641	747	1,450	652	1,209	579	1,349	529
	프 랑 스	290	274	431	336	356	225	277	155
	칠 레	74	25	66	25	72	27	74	24
	기 타	55	42	21	19	36	31	34	26
마롱글라세		239	130	225	112	107	87	105	72
	중 국	215	63	218	65	96	33	90	27
	스 페 인	5	10	1	3	1	4	7	11
	프 랑 스	8	45	5	40	5	37	4	23
	이탈리아	12	12	0	1	5	12	4	11
	기 타	–	–	0	3	0	1	0	1

자료: 일본 농림수산성

3. 밤 가공 및 사례

이바라키현과 나가노현의 주요 밤 가공 실태에 대하여 소개한다.

일본에서 밤은 찐밤, 군밤, 건조밤, 밤밥, 아마구리(甘栗) 등으로 이용되며 가공품으로는 밤빵, 밤양갱, 밤낫토, 모나카, 마롱그라세, 케익의 장식, 몽블랑 등이 있다. 아마구리는 열을 가한 돌에 밤을 구운 것인데 근래에는 중국 현지에서 구워 탈각한후 냉동한 반제품을 수입하여 가압가열 살균한 껍질벗긴 아마구리의 판매가 대부분을 차지하고 있다.

일본에서는 수입산을 포함하여 전체 소비량의 50% 이상이 제과용 원료로 소비된다. 예를 들어 일본 유명제과점에서는 총 사용량 가운데 페이스트(33%), 양갱(30%), 푸딩(15%), 기타 밤만주, 모나카, 크림 등(22%)으로 사용하고 있다. 나머지는 일반 소비자용으로서 가을부터 겨울철에 95%가 소비된다. 마롱글라세 제조용 원료는 프랑스와 이탈리아, 스페인 등 유럽에서 수입하기도 한다. 이하에서는 이바라키현과 나가노현의 주요 밤 가공실태에 대하여 소개한다.

밤 농원 '시마키'

이바라키에 소재한 시마키(四万騎) 농원은 3대에 걸쳐 90년동안 밤 재배를 이어오고 있다. 농원면적은 12ha이며, 생밤과 가공품(밤잼)을 직매하여 연간 4천만엔의 소득을 올리고 있다. 재배품종은 10종이며, 조생 20%, 중생 40%, 만생 40%로 구성되어 있다. 이 농원은 매년 재배지의 20분의 1씩 교체하는 방식으로 밤재배의 생산성을 높이고 있다. 비료는 1년 1회 뿌리지만 근처 축산농가의 돈분을 이용하기 때문에 비용은 거의 들지 않는다고 한다. 해충방제를 위해 농약을 뿌리기도 하지만 전면적인 분사는 행하지 않는다. 한국 농가들이 많이 궁금해 하는 정부로부터의 지원은 별로 없다고 한다.

시마키 농원에서 생산하는 생밤의 판매가격은 특대의 경우 4,200엔/kg이다. 시장에 출하하는 경우에는 500~800엔/kg의 가격이 일반적이지만 이 농장에서는 단골고객을 중심으로 직거래를 하고 있으며, 오랜 신뢰를 바탕으로 좋은 품질의 밤을 고급스럽게 포장하고 설명서까지 넣어 꽤 높은 값에 판매하고 있다고 한다. 한편, 시마키 농원에서는 밤잼을 제조하여 판매하고 있는데, 럼주와 브랜디를 첨가하여 풍미를 높인 제품도 있다.

그림 1 시마키 농원과 주요 생산품

평지에서 재배되는 시마키 농원

시마키농원 생율출하 포장상자

특대사이즈 밤(1kg 4,200엔)

밤잼(3개1세트 4,200엔)

그림 2 栗의 와타나베 본점의 주요 밤 과자

밤 양갱

밤 낫토

밤낫토(1,500엔,)

마롱그라세(470엔)

제과점 '밤(栗)의 와타나베'

이바라키는 전통적으로 밤 생산량이 많은 지역으로 밤 과자를 판매하는 제과점도 많다. '밤의 와타나베'도 그중의 하나인데 당초 밤 과자 전문점으로 출발하였으나 지금은 밤 외에도 다양한 과자 제품을 취급하고 있다. 대표적으로 판매하는 밤 과자는 밤 양갱, 밤 낫토, 밤 빵, 마롱그라세 등이다.

밤을 테마로 마을을 홍보하는 '오부세'

그림 3 오부세 마을의 모습

정원개방 표시

개인주택의 정원(개방되어 있음)

가게와 식당

식당에서 판매하는 밤밥

농산물 직매장

마을 모습

나가노현 오부세町은 인구 약 12,000명, 면적은 19.07㎢로 나가노현에서 가장 작은 지역이다. 지역의 산업은 사과, 포도 등 과수 농업을 기초로 하고 있다.

이 마을에는 과거 호쿠사이라는 유명한 미술가가 머물렀는데, 그가 남긴 그림들을 모아 '호쿠사이관'을 개관하게 되었다(1976년). 그 이후 크고 작은 미술관이 10개 이상 개관하여 예술문화의 분위기를 띤 마을로 변모하게 되었다.

한편, 마을가꾸기 사업이 시작되어 호쿠사이관 주변 15,000㎡을 거주공간, 상공업공간을 합친 관광공간으로 정하고 경관회복 사업을 하게 되었다. 개인과 사업자와 행정이 각각의 역할을 명확히 하여 의견을 수렴하였다. 그 후 주위의 경관과 조화하고 아름다운 마을가꾸기를 위한 지침 '환경디자인협력기준'을 정하였고 '주거만들기 매뉴얼'을 작성하여 '외부는 모두의 것, 내부는 자신의 것'이라는 의식이 주민들 사이에 싹트게 되었다. 주민들은 자발적으로 토지를 교환하여 집주변과 정원에 꽃을 심고 가꾸어 관광객들이 볼 수 있도록 개방하였다. 옛 건물들은 남기되 내부를 개조하여 상점으로 만들었다. 은행도 지붕을 기와로 하여 경관조성에 참여하였다. 꽃을 많이 심어 경관을 가꾸었으며, 오부세는 '밤과 호쿠사이와 꽃의 마을'을 주요 테마로 내세우고 있다. 행정은 금전적 지원없이 계획과 조정의 역할만을 담당하였다고 한다. 현재 이 지역을 찾는 관광객수는 인구의 100배인 연간 120만명에 달한다고 한다. 오부세를 방문하는 관광객이 증가하면서 밤과자와 밤을 이용한 제품이 다양하게 개발되었고 매출도 많아졌다.

오부세 지역의 밤 재배는 650년 전에 시작되었다. 이 지역의 밤은 생산량이 많은 것은 아니지만 기후와 토질 여건에 따라 맛이 좋은 것으로 유명하여, 에도시대 막부에 바치는 헌상품이었다고 한다. 주요 품종은 丹波, 筑波, 小布施2号, 銀寄、岸根이다. 이 지역의 2008년도 생밤 판매액은 1억 2,800만 엔(550엔/kg)이었다. 오부세의 전통있는 밤 제과점 小布施堂, 栗庵風味堂, 風月堂, 竹風堂, 松仙堂 등은 신제품개발에 노력하여 밤을 원료로 하는 다양한 과자와 음식들을 판매하기 시작하였다. 현재 이 지역의 밤과자 판매액은 75억엔에 이른다. 오부세 밤은 일본 전국에서 유명하지만 오부세 밤 가공공장에서 사용하는 밤가운데 오부세 생산 밤은 10% 정도에 불과하며, 나머지는 다른 지역의 밤이거나 한국산 밤이다.

오부세에 들어가는 고속도로 입구에 있는 휴게소 겸 농산물 직매장의 간판은 '오부세 오아시스'이다. 이 곳은 음식점을 하면서 지역 농산물과 함께 밤 과자, 밤술 등을 판매하고 있다. 특히, 밤술은 이곳의 한정 판매품으로서 방문객들에게 인기가 높다.

표 5 오부세의 밤 생산현황(2006년기준)

구분	재배면적 (ha)	결과수면적 (ha)	수확량 (t)	출하량 (t)	단수 (kg/10a)
일본(A)	24,300	23,300	23,100	16,200	99
나가노현(B)	283	264	542	370	205
오부세정(C)	74	68	236	218	347
C/A	0.3%	0.3%	1.0%	1.3%	–
C/B	26.1%	25.8%	43.5%	58.9%	–

자료: 오부세정 제공자료

그림 4 밤술

720㎖, 25도, 1365엔

밤과자 제조 및 판매업 '오부세당'

오부세당은 이 지역 대표적인 밤 과자 제과업체이다. 오부세에는 밤 과자공장이 10여개 있어 치열하게 경쟁하고 있지만, 제품개발과 품질로 경쟁하며 가격으로 경쟁하지는 않는다고 한다. 오부세당은 대량생산을 지향하기 보다는 소량이지만 고급화하여 소비자들이 찾아오게 만들고 소비자들에게 귀족문화 체험을 판매하는 것을 전략으로 하고 있다고 한다. 가격경쟁으로는 중국과 한국에 유리하지 않다고 판단하기 때문이다. 오부세당은 소비자들에게 밤을 재료로 하여 고급문화 체험을 제공한다는 자부심을 가지고 있다.

그림 5. 오부세도의 밤 과자제품

오부세당

밤 만주(6개입, 840엔)

밤과자(9개입, 840엔)

밤 양갱(300g, 1,050엔)

밤 가공공장 '사쿠라이칸세이도'

사쿠라이칸세이도(櫻井甘精堂)는 1808년 창업하여 밤 과자를 만들어 왔으며, 현재 8대째로 이어지는 전통있는 제과공장이다. 연간 원료밤 소비량은 24kg캔 9천본 사용하고 있으며 최고였던 시기에는 12,000본을 사용한 적도 있다고 한다. 이 공장에서 사용하는 밤은 한국산 밤으로 표기되어 있다. 일본산 밤은 기계로 탈피하기 때문에 밤퓨레, 잼 등으로 가공하고, 통밤은 수작업으로 박피하는 한국산 밤을 사용하고 있다. 사쿠라이칸세이도는 지역에서 과자판매점과 찻집, 식당 등을 직영하면서 밤밥, 밤과자와 관련된 다양한 상품을 판매하고 있다.

그림 6. 사쿠라이칸세이도의 밤 과자제품

밤 카노코(1개 400엔, 7.0×7.0×3.4cm)

토라야키(1개, 160엔)

아이스크림(1개, 400엔)

밤 페이스트(280g, 840엔)

4. 한국산 수출경쟁력 강화 방안

한국산 밤이 일본시장에서 경쟁력을 갖추기 위해서는 비용절감을 위한 가공기술개발과 한국 밤의 안전성 홍보에 노력해야 한다.

한국산 밤이 일본시장에서 경쟁력을 갖추기 위해서는 비용절감을 위한 가공기술개발이 필요하다. 일본에서 한국산 밤을 한국내에서 깐밤으로 가공하여 수입할 경우 가격은 6kg당 50불 정도이며, 한국산 밤을 중국으로 가져가 가공하여 수입할 경우 가격은 35~40불 정도인 반면, 중국산 밤을 가공하여 수입하면 25불 정도이므로 한국산 밤은 가격경쟁력에서 약한 위치에 있다. 아직까지는 품질면에서 우수성을 인정받고 있지만 중국에서도 다양한 품종의 밤 재배를 시도하고 있는 점을 고려해 볼 때 가격격차를 줄일 수 있는 노력이 필요하다.

그리고 한국 밤의 안전성 홍보에 노력해야 한다. 일본은 중국산 제품에서 멜라닌이 검출됨에 따라 수입식품에 대한 안전성 규제를 더욱 강화하는 추세이다. 한국산 밤이 중국산과 차별화하기 위해서는 생산이력제의 실시, 친환경생산 등 안전성 강화에 노력해야 한다.

장기적으로 원료밤 수출에서 벗어나 가공제품 수출로 밤 생산의 부가가치를 높이는 노력이 필요하다. 그러나 아직 밤 가공기술이 낮아 일본으로 수출할 수 있는 가공제품은 거의 없는 실정이다.