

세계 건고추산업 동향*

김 성 훈
(충남대학교 농업경제학과 부교수)

1. 서론

우리가 흔히 한국 고유의 매운 맛으로 생각하는 고추는 원래 중부 아메리카 대륙이 원산지인 작물로, 우리나라에는 17세기가 되어서야 들어온 외래 작물이다. 고추는 전 세계에서 생산 및 소비되는 작물로 국가 간 교역이 활발하게 진행되고 있다.

고추는 우리나라의 주요 작목으로 농업 생산액 비중이 2%를 상회하여 쌀 다음으로 농가 소득 비중이 큰 작목이다. 그럼에도 우리나라 고추의 재배면적이 지속적으로 줄어들고, 수입산 고추에 시장을 빼앗기는 등 어려움을 겪고 있다.

이에 따라, 우리나라 고추 생산자와 관련 연구자들은 고추 수출 증대를 위해 다각적인 노력을 벌이고 있는데, 대표적으로 한국고추산업연합회가 고추가공제품 수출연구사업단 등을 통해 우리나라 고추 가공품을 주요 시장에 수출하기 위한 사업들을 진행하고 있다.

우리나라 고추 수출을 위한 전략 개발은 물론 세계 고추 산업의 동향을 파악하는데, 본 자료가 일정 부분 도움을 줄 수 있을 것으로 기대된다.

* (sounhunkim@hotmail.com 042-821-6746).

2. 세계 견고추 산업 동향

2.1. 생산

전 세계 고추의 생산량은 2012년 기준으로 3,117만 톤으로 371만 ha의 재배 면적을 가지고 있다. 이 중 견고추의 생산량은 2012년 기준 335만 톤으로 전체 고추 생산량의 10.7%를 차지하고 있다.

세계 견고추 생산량은 2012년 기준 335만 톤인데, 이는 2000년 생산량인 250만 톤에 비해 34.3%가 증가한 것이다. 이와 같은 전 세계 견고추 생산량 증가는 고추 재배면적과 단수 증가에 기인한 것으로 2000~2012년의 기간 동안 재배면적과 단수가 각각 3.4%와 30.0% 증가하였다. 특히, 견고추의 생산량 증대는 재배면적 증대 보다 단수 증대가 상당한 기여를 한 것으로 판단되는데, 이는 그동안 꾸준히 발전해온 육종 및 재배 기술의 결과로 평가된다.

표 1 세계 견고추 생산현황

단위 천 톤, 천 ha, kg/10a, %

연 도	생산량	재배면적	단수
2000	2,496	1,923	130
2001	2,575	1,981	130
2002	2,433	1,975	123
2003	2,809	1,902	148
2004	2,798	1,845	152
2005	2,804	1,801	156
2006	2,918	1,867	156
2007	3,039	1,949	156
2008	3,123	1,918	163
2009	3,035	2,035	149
2010	3,053	1,974	155
2011	3,244	1,976	164
2012	3,352	1,989	169
증가율 (2000~2012)	34.3	3.4	30.0

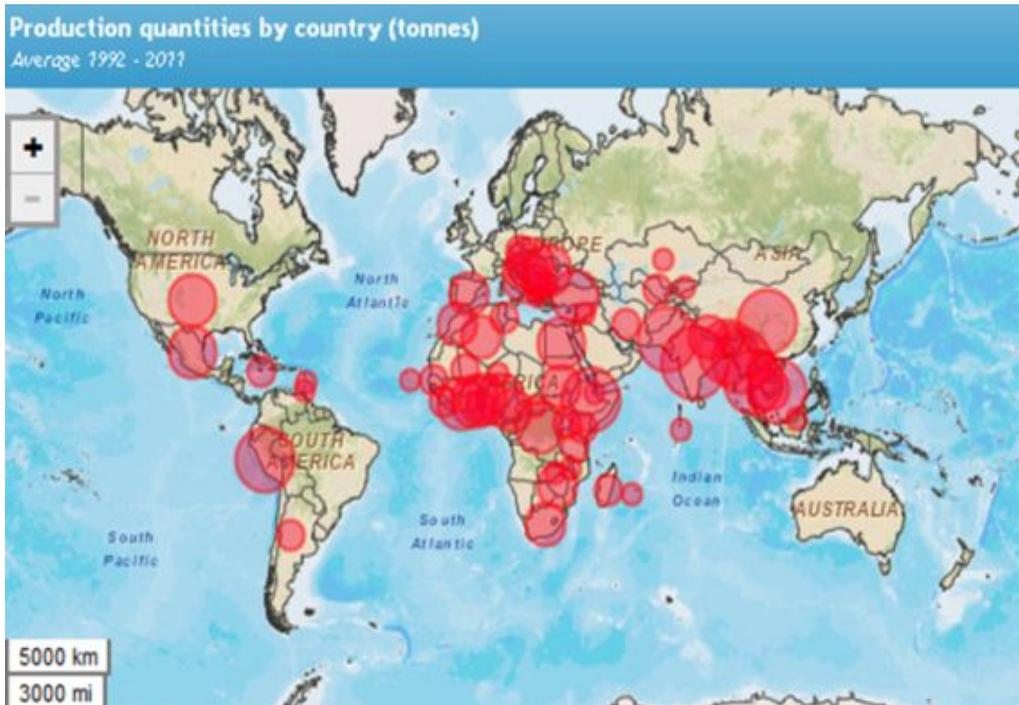
자료: FAOSTAT(2014).

고추 생산지역은 전 세계에 걸쳐 고루 분포되어있는데, 중부 아메리카 원산지에서

유럽으로 1차 전파된 다음, 다시 세계 각지로 퍼졌다는 주장이 다수이다.

우리나라에 고추가 전파된 시기는 아직 의견이 분분하나, 대체로 17세기 임진왜란 이후 광해군 무렵이라는 주장이 정설로 받아들여지고 있다.

그림 1 세계 건고추 생산 지역



주요 고추 생산국은 2012년 생산량 기준으로 중국, 멕시코, 터키, 인도네시아, 미국, 스페인 등인데, 우리나라는 7위의 고추 생산국으로 집계되고 있다. 세계 1위의 고추 생산대국인 중국은 2012년 생산량이 1,600만 톤으로 전 세계 고추 생산량의 51.3%를 차지하는 압도적인 생산량을 자랑하고 있는데, 세계 2위인 멕시코의 생산량 238만 톤의 6.7배에 달하는 규모이다.

우리나라의 2012년 고추 생산량은 65만 톤으로 전 세계 생산량의 2.1%를 차지하고 있다. 고추 재배면적은 1만 9천 ha로 생산량 8위인 이집트의 5만 ha의 38%에 불과하나 단수가 월등하게 높아 생산량에서 우위를 점하고 있다.

건고추의 주요 생산국은 고추 생산국과 다소 차이를 보이는데, 인도가 전 세계 건고

추 생산국 1위로 2012년 생산량 기준 130만 톤으로 전 세계 건고추 생산량의 38.8%를 차지하고 있다. 이어 중국, 페루, 방글라데시, 파키스탄, 태국, 미얀마, 에티오피아, 가나,

표 2 세계 고추 생산국 현황 (2012년)

단위: 천 톤, 천 ha, %

순 위	국가	생산량	재배면적	생산량 비중
1	중국	16,000	707	51.3
2	멕시코	2,379	242	7.6
3	터키	2,072	147	6.6
4	인도네시아	1,656	136	5.3
5	미국	1,064	96	3.4
6	스페인	1,023	60	3.3
7	한국	650	19	2.1
8	이집트	302	50	1.0
	기타	6,022	594	19.3
	계	31,171	2,052	100.0

자료: FAOSTAT(2014).

베트남, 베냉, 이집트, 나이지리아, 멕시코 순으로 건고추를 많이 생산하고 있는데, 전체 고추와 달리 아시아와 아프리카 국가들이 강세를 보인다.

표 3 세계 건고추 생산국 현황 (2012년)

단위: 천 톤, 천 달러, %

순 위	국가	생산량	생산액	생산량 비중
1	인도	1,300	1,423,987	38.8
2	중국	290	317,673	8.7
3	페루	175	191,699	5.2
4	방글라데시	172	188,413	5.1
5	파키스탄	150	164,314	4.5
6	태국	145	158,837	4.3
7	미얀마	128	140,214	3.8
8	에티오피아	100	109,543	3.0
9	가나	100	109,543	3.0
10	베트남	93	101,875	2.8
11	베냉	68	74,226	2.0
12	이집트	65	71,203	1.9
13	나이지리아	62	67,916	1.8
14	멕시코	60	65,726	1.8
	기타	444	486,372	13.3
	계	3,352	3,671,893	100.0

자료: FAOSTAT(2014).

2.2. 소비(수입)

세계 건고추 주요 수입국은 2011년 수입액 기준으로 미국, 말레이시아, 스리랑카, 독일, 일본, 멕시코, 한국, 영국 순이었다. 세계 건고추 수입량 및 수입액이 가장 많은 국가는 미국으로 2011년에 11만 톤, 수입액 2억 7,850만 달러를 수입하였다. 한국도 세계 8위의 건고추 수입국인데, 2011년 기준으로 1만 6천 톤, 4,483만 달러를 수입하였다.

국가별 건고추 수입단가는 서로 차이를 보이는데, 일본의 건고추 수입단가가 4,908 달러/톤으로 가장 높았고, 영국이 4,086 달러/톤으로 2위를 차지하였다. 이들 국가들은 건고추의 대부분을 해외에서 수입하는 국가들로 원료의 품질 및 안전성에 상당한 신경을 쓰고 있었다.

한국의 건고추 수입단가는 2,749 달러/톤으로 건고추 수입 상위국 중에서 중간 수준을 유지하고 있었다. 건고추 수입 주요국가 중 수입단가가 가장 낮은 국가는 스리랑카로 1,929 달러/톤의 가격을 지불하고 있었다.

표 4 세계 건고추 수입국 현황 (2011년)

단위: 천 톤, 천 달러, 달러/톤

순 위	국가	수입량	수입액	수입 단가
1	미국	109.9	278,490	2,533
2	말레이시아	54.3	135,581	2,497
3	스페인	38.1	95,141	2,494
4	스리랑카	42.8	82,523	1,929
5	독일	20.2	76,416	3,778
6	일본	12.3	60,133	4,908
7	멕시코	24.7	55,196	2,235
8	한국	16.3	44,833	2,749
9	영국	8.7	35,646	4,086

자료: FAOSTAT(2012).

2.3. 무역

전 세계 고추의 무역량은 2011년 기준으로 72만 톤으로 추정되는데, 160개 국가에서 수출 또는 수입을 하고 있는 것으로 보인다. 이렇게 많은 국가들이 고추의 수출입에 관여하는 것은 전 세계 인구의 80%인 60억 명이 고추를 즐겨 먹는 향신료로 애용하고 있기 때문인데, 이는 흔히 알려진 향신료인 후추의 사용자가 전 세계 인구의 10%에

불과한 점에 비해 상당히 큰 수치이다.

3. 주요국 건고추 산업 동향

3.1. 헝가리

3.1.1. 생산

유럽의 주요 고추 생산 및 소비국인 헝가리는 굴라쉬 등 전통 식품에 고추를 넣어 먹을 정도로 고추에 친숙한 국가이다. 헝가리의 고추 재배면적은 2012년 기준으로 4,397 ha인데, 단맛 고추(sweet pepper) 품종이 1,999ha, 매운맛 고추(red pepper) 품종이 2,398 ha를 차지하고 있다. 헝가리의 고추 생산량은 2012년 기준으로 81,523톤으로 단맛 고추가 79,125톤, 매운맛 고추가 21,864톤으로 과거에 비해 재배면적과 생산량 모두 꾸준히 감소하는 경향을 보이고 있다.

표 5 헝가리 고추 생산량 및 재배면적

단위: 톤, ha

연도	단맛 고추(sweet pepper)		매운맛 고추(red pepper)	
	생산량	재배면적	생산량	재배면적
2000	97,570	4,302	39,969	5,385
2001	99,823	4,521	59,737	6,476
2002	85,588	4,137	57,059	6,128
2003	84,210	3,876	37,094	5,436
2004	99,123	3,963	52,377	5,245
2005	90,224	2,778	49,383	5,649
2006	174,505	4,257	32,633	4,389
2007	190,774	4,187	13,771	2,243
2008	148,304	2,552	12,115	1,535
2010	109,533	2,451	14,460	1,609
2011	177,511	2,105	20,792	2,400
2012	79,125	1,999	21,864	2,398

자료: 헝가리 통계청(www.ksh.hu).

과거 고추(red pepper, 건고추) 생산대국이었던 헝가리는 1991년 사회민주화 이후 고추육종연구소가 민영화되고 고추 재배·수확작업의 기계화에 실패하면서, 고추 생산량이 크게 감소하고 있는 모습이다.

3.1.2. 수출 및 수입

헝가리의 고추 수입액은 2011년 533백만 달러로 2010년 503백만 달러에 비해 5.63% 증가한 수치이고, 수입량은 2011년 2,711톤으로 2010년 2,159에 비해 20.36% 증가하였다. 이러한 헝가리의 고추 수입 증가는 자체 생산 감소에 따른 필연적인 결과로 판단된다. 헝가리의 주요 고추 수입국은 스페인, 네덜란드, 중국 순인데, 스페인산 고추 비중이 전체의 30%를 넘는 것으로 추정되고 있다. 네덜란드와 중국산 고추 수입 비중은 전체의 10% 수준이다.

헝가리의 고추 수출량은 2011년 916톤으로 2010년 1,081톤에 비해 18% 감소한 수치이다. 이와 같은 헝가리 고추 수출 감소는 자체 생산 감소와 함께 헝가리 고추산업의 쇠락을 여실히 보여주고 있다.

3.1.3. 소비 실태

헝가리 시장에서 주로 거래되고 있는 전통 고추는 우리나라 고추와 매우 유사한데, 고춧가루로 팔리는 것도 비슷하다. 시장에서는 다양한 건조 고추와 포장 상품들이 진열되어 판매되고 있는데, 고춧가루의 경우 튜브 제품 등 다양한 포장 상품들이 판매되어 소비자들의 편의성을 높여주고 있다.

그림 2 헝가리 시장의 고추 상품들



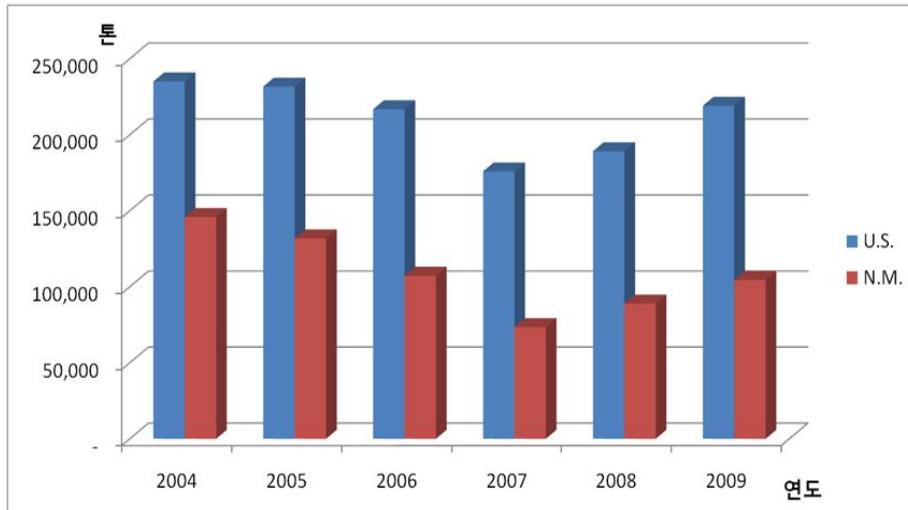
3.2. 미국

3.2.1. 생산

전 세계 건고추 주요 수입 및 소비국인 미국의 고추 생산은 2004년 24만 톤에서

2007년 18만 톤까지 감소세를 보이다가 최근 다시 회복되어 2009년에는 22만 톤으로 증가하는 추세를 보이고 있다.

그림 3 미국의 고추 생산 추이



주: U.S.는 미국 전체 고추 생산량이고, N.M.은 뉴멕시코 주의 고추 생산량임.
 자료: NMSU CPI.

그림 4 미국의 고추 수확기



자료: 황인경 외(2013).

미국 고추 주산지는 뉴멕시코, 캘리포니아, 애리조나, 텍사스, 플로리다 등인데, 뉴멕시코주는 미국 전체 생산량의 절반 정도를 차지하고 있다. 미국의 고추 최대 생산지인 뉴멕시코의 생산량은 2004년 15만 톤에서 2007년 7만 톤으로 절반 가까이 감소하였다가 다시 증가하여 2009년에는 10만 톤으로 회복하였다.

미국의 고추 품종은 주로 멕시코나 인도 등에서 가져온 고추 종자를 개량하여 신품종으로 개발한 것을 사용하고 있다. 현재 전 세계에서 가장 매운 품종인 졸로키아를 생산하고 있는데, 이는 인도 품종을 개량한 것으로 매운 맛 수준은 우리나라 청양고추의 2배 이상인 것으로 알려져 있다.

특히, 미국은 고추 생산의 기계화를 통해 생산 비용 절감과 생산 효율성을 높이고 있는데, 대표적으로 고추의 기계 수확을 통해 생산 경쟁력을 높여 우리나라의 수작업 수확과 대비되고 있다.

3.2.2. 수출 및 수입

고추를 수출하면서 수입도 많이 하는 미국은 전체 채소 수입량에서 차지하는 고추의 비중도 높아지는 추세인데, 이는 미국 내 고추 생산량이 대체로 일정수준을 꾸준히 유지하고 있으나 소비가 증가하면서 수입량이 점차 늘어나고 있기 때문인 것으로 추정된다.

2009년 기준 미국의 고추 수입현황을 보면, 냉동고추를 포함한 원료용 생고추의 수

표 6 미국의 고추 수입 동향

단위: 백만USD, %

순위	국가	수입액			비중			증감률
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	09/08
1	페루	33,576	49,910	36,107	23.49	29.34	22.42	-27.66
2	중국	31,539	39,189	33,750	22.06	23.04	20.95	-13.88
3	멕시코	20,403	20,835	28,586	14.27	12.25	17.75	37.2
4	인도	25,490	28,623	23,382	17.83	16.83	14.52	-18.31
5	스페인	10,596	11,856	21,059	7.41	6.97	13.07	77.59
6	칠레	4,664	4,656	4,590	3.26	2.74	2.85	-1.41
7	콜롬비아	2,300	2,752	2,131	1.61	1.62	1.32	-22.58
8	이스라엘	2,673	2,201	2,090	1.87	1.29	1.30	-5.04
9	한국	1,447	2,012	2,056	1.01	1.18	1.28	2.22
10	온두라스	1,378	1,574	1,246	0.96	0.93	0.77	-20.84
합계		142,945	170,117	161,070	100.00	100.00	100.00	-5.32

주: Capsicum or Pimental(HS code: 0904).
 자료: USDA(2009).

입량은 750,932톤이었으며 수입액은 5억 5천만 달러, 수입단가는 \$1.3/kg이었다. 한편, 고춧가루를 포함한 원료용 건고추의 수입량은 99,000톤, 수입액은 1억 5천만 달러, 수입단가는 \$1.5/kg로 나타났다.

미국은 고추 소비량의 80~85%를 해외에서 수입하고 있는데, 2009년 생고추를 기준으로 연간 소비량은 1,581,900톤이었으며, 수입량은 1,344,900톤, 생산량은 238,700톤이었다. 주요 수입국은 페루, 중국, 멕시코 등이고, 한국은 9위를 차지하여 아직 시장 개척을 위한 노력이 많이 필요한 상황이다.

3.2.3. 소비 실태

미국의 연도별 고추 소비량은 매년 증가하고 있다. 미국 양념류 시장의 소비행태를 보면, 후추 48%, 순한 맛 고추 32%, 매운맛 고추 12%로 고추만 전체 시장의 42%를 차지하고 있어 향후 미국시장에서 고추 양념류 시장 규모는 계속 증가할 것으로 전망된다. 미국의 생고추 소비량은 2009년 기준으로 1,581,900톤으로 추정된다.

미국의 고추 가공산업은 다양하게 발전하고 있는데, 특히 소스류와 가루 등의 스파이스류에서 가장 많은 제품들이 선보이고 있다. 소스류에서는 닭고기 요리 재료나 나초 칩을 찍어먹는 소스 등으로 많이 사용되고 있으며, 고춧가루는 바비큐나 샐러드의 시즈닝 관련 상품으로 출시되고 있다. 미국 내 고춧가루나 관련 소스 가공업체에 대한 정확한 통계를 찾기는 어려우나, 이들 품목을 포함한 관련 자료를 보면 관련 제품 생산업체의 수는 2002년을 기준으로 70여개 업체이고, 6천 명의 종업원이 근무하는 것으로 나타났다. 이들 업체의 관련 제품 생산액은 2억 3천만 달러의 작지 않은 규모이지만, 실제 고춧가루의 생산액은 이보다 적을 것으로 예상된다.

고춧가루에 대한 미국인들의 소비 성향은 매우 다양하여 한가지로 특정 지을 수 없는데, 이는 미국 내 거주 인종이 백인, 히스패닉, 흑인, 동양인 등으로 매우 다양하기 때문이다. 그러나 색상의 경우 소비자가 요구하는 다양한 색을 공급업체가 맞춰주는 커스터마이징(Customizing) 시스템이 잘 갖추어져 있어 기대에 부응하는 제품공급이 가능하다. 매운 정도 또한 개인별로 차이를 보이거나 대체적으로 2천에서 7천 SHU¹⁾ 정도이며, 소매용으로는 작은 용량의 포장을 선호하지만 도매나 식재료용으로는 큰 용량의 포장을 선호한다.

한국 고춧가루는 한인마트 등에서 주로 판매되고 있다. 일례로 주요 한인마트 중의

1) 스코빌 매운 단위(Scoville Heat Unit)는 1912년 미국의 화학자 윌버 스코빌(Wilbur Scoville)에 의해 최초로 개발되었는데, 고추류에 포함된 캡사이신의 농도를 기준으로 매운 정도를 계량화하여 표시함.

하나인 코리아타운 갤러리아는 상당한 규모의 식품매장을 1층에서 운영하고 있는데, 별도의 양념류 코너를 만들어 고춧가루 등을 판매하고 있다. 갤러리아 매장에 판매하는 고춧가루는 종류가 다양한데, 255g부터 3kg까지 다양한 단위로 포장된 제품을 판매하고 있다. 다만 대부분의 고춧가루 원료가 중국산으로 되어 있어, 국산 고춧가루의 판매는 매우 저조한 편이다.

그림 5 미국 한인 매장



그림 6 미국 한인매장의 고춧가루 상품



3.3. 일본

3.3.1. 생산

일본에서 재배되는 고추는 타카노쯔메, 하치보, 산타카, 닛코 등이 있는데, 이 중 타카노쯔메가 많이 생산되고 있다.

재배지역으로는 홋카이도가 2006년 기준 80톤으로 가장 많고, 후쿠오카, 치바, 토치기 등에서 20~30톤이 생산되고 있다.

표 7 일본의 고추 생산지역 분포 (2006년)

단위: ha, 백만 톤

지역	면적	생산량
홋카이도	7	80
아오모리	0	2
미야기	0	7
아마가타	1	1
도치기	4	18
군마	1	4
사이타마	1	1
치바	4	21
도쿄	1	1
가나가와	1	4
이시카와	0	1
기후	4	6
교토	0	1
효고	2	16
나라	1	3
시마네	5	5
오카야마	0	2
아마구치	0	1
후쿠오카	4	31
나가사키	1	4
구마모토	2	2
오이타	3	17
오카나와	1	3
계	45	233

자료: 일본 농림수산성(2006).

일본 내 고추제품²⁾ 생산동향을 보면 2007년 기준 생산량은 3천 톤, 판매금액은 60억 엔이었다. 이 중, 가정 소비용은 33%, 음식점용은 35%, 식품가공용은 31%로 각각 나타났다.

표 8 일본의 고추제품 생산 동향

단위: %

연도	생산량 (전년대비)	판매금액 (전년대비)	용도별 판매비중(중량기준)				
			가정용	음식점등	식품 가공용	동업자판 매	기타
2003	3,335 (-)	5,701 (-)	26.5	23.5	41.2	8.1	0.7
2004	3,246 (97.3)	5,620 (98.6)	29.5	27.1	41.4	1.1	0.9
2005	3,911 (120.5)	6,082 (108.2)	27.0	25.3	35.8	0.8	11.1
2006	2,902 (74.2)	6,982 (114.8)	34.3	24.1	40.0	0.7	1.0
2007	2,900 (99.9)	6,053 (86.7)	33.0	34.5	30.8	0.7	1.1

자료: 일본 농림수산성(2007).

3.3.2. 수출 및 수입

일본에서 수입하고 있는 고추는 대부분 중국산이며, 나머지는 한국, 스페인, 칠레 등의 국가에서 수입되고 있다.

연도별 추이를 보면 중국산 고추의 2009년 수입액은 2008년 대비 4.74% 감소하였으나, 한국산 고추는 26.63% 증가한 수치를 나타내고 있다. 또한, 한국산 고추의 수입비중도 점차 높아져 가고 있는 추세이다.

고추의 수입은 용기에 든 것, 용기에 들어 있지 않은 벌크(Bulk)로 들여오되 가루로 분쇄한 것, 건고추로 들어오는 것으로 구분되어진다.

이 중, 벌크 상태의 고춧가루 수입이 가장 많다. 수입국별로는 중국산이 가장 많고, 한국산도 일정 비중을 차지하고 있다.

2) 일본의 고추제품은 시치미처럼 조미료로 사용되거나, 라면 스프 등 가공식품의 재료로 사용되고 있음.

표 9 일본의 고추 수입 동향

단위: 백만 달러, %

순위	국가	수입액			비중			증감률
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	09/08
1	중국	28,663	30,813	29,352	58.55	69.06	70.10	-4.74
2	한국	3,087	3,063	3,866	6.31	6.84	9.23	26.63
3	스페인	2,792	3,196	3,438	5.70	7.16	8.21	7.59
4	칠레	2,980	3,323	3,009	6.09	7.45	7.19	-9.43
5	멕시코	0,399	0,353	0,439	0.81	0.79	1.05	24.39
6	미국	0,135	0,384	0,369	0.28	0.86	0.88	-4.07
7	태국	9,616	1,883	0,302	19.64	4.22	0.72	-83.95
8	독일	0,320	0,342	0,266	0.66	0.77	0.63	-22.22
9	자메이카	0,385	0,305	0,259	0.79	0.68	0.62	-15.11
10	인도	0,307	0,622	0,190	0.63	1.40	0.45	-69.48
합계		48,958	44,618	41,873	100.00	100.00	100.00	-6.15

주: Capsicum or Pimenta(HS code: 090420)
 자료: World Trade Atlas(2009).

3.3.3. 소비 실태

일본의 고추 소비량은 연간 1만 톤 정도인데, 그 중에서 30%는 냉동 통고추이고, 나머지 70%가 고춧가루이다. 여기서 한국산은 점유율이 1~2%로 매우 낮은 편인데, 최근 수출을 많이 하는 영양고추유통공사의 일본 수출량도 연 5천 톤 이하에 그치고 있다.

일본 시장에서는 기본적으로 중국산 고추제품이 가장 많이 유통되고 있으나, 2008년 초 중국산 만두파동 사건 이후 중국 식품에 대한 소비자 우려가 매우 높아져 소비가 많이 위축되었다. 한편, 일본에서 생산되는 고추는 음식점용과 식품 가공용으로 많이 공급되고 있으나 그 양이 전체 시장 거래량에 비해 매우 미미한 편이다.

이러한 시장 상황은 한국산 고추 가공제품의 시장 확대 가능성을 높여주고 있는데, 현지 시장에서 판매되고 있는 고추 가공품은 KCK(한국종, 중국재배, 한국가공), KKK(한국종, 한국재배, 한국가공), 순한국산의 브랜드(혼합)품, 순중국산 등이 유통되고 있다. 일반적인 가격을 비교해보면, 순 중국산의 kg당 평균가격 300엔을 기준으로 브랜드품은 600~700엔, 순한국산은 1,000~ 1,200엔 정도에 판매되고 있다.

한국 고춧가루의 주 소비층은 주로 한인들로 전체 소비자의 90%이상을 차지하고 있으며 주로 김치의 원료로 구매하고 있다. 나머지 일본 소비자들도 호기심이나 한식 조리용으로 구매하고 있다. 판매 경로는 홈쇼핑과 한인마트를 통한 판매가 각각 절반

씩 비슷한 비율로 이루어지고 있다.

김치의 소비가 높아짐에 따라 자극적인 매운 맛을 즐기는 일본인 소비자들이 늘어나고 있으며, 매운 한국음식에 대한 선호도 높아지고 있다. 또한 고추의 매운 맛 성분인 캡사이신이 발암억제 효과에 탁월하며, 다이어트와 피부미용에 효과가 있는 것으로 알려지면서 고추를 찾는 인구가 증가하고 있는 추세이다.

그림 7 한인매장의 한국산 고춧가루 상품



한류 열풍에 따라 한국의 매운 맛에 대한 소비자들의 관심이 높아지고 있어, 일본 고유의 가공식품에 한국의 매운 맛을 소재로 한 제품 개발이 많이 이루어지고 있다. 일본의 전통 과자인 센베이나 아이스크림, 컵라면 등의 가공식품 원료로 고춧가루 소비가 이루어지고 있는데, 제품 포장에 한국풍(韓國風)으로 표기하여 활발한 마케팅을 벌이고 있다. 그러나 이들 제품의 대부분이 실제로는 한국산 고추나 고춧가루가 아닌 중국산을 사용하고 있어서 한국산 고추가공제품의 수출에 큰 도움이 되지 않고 있는 상황이다.

다만, 2008년에 일본 닛신(日清) 식품의 컵라면에 한국 고춧가루를 원료로 수입하는 기업 간 거래(B2B)가 성사되어 국산 고추가공제품의 수출에 긍정적인 사례가 되었다. 닛신은 2008년 2월 원료용 한국 고춧가루 2톤을 수입하여 닛신 돈가라시면, 한국풍 해

그림 8 한국산 고춧가루 첨가 가공품



물 김치찌개 2개 제품을 출시하였다. 특히, 중국산을 사용하는 타제품과 달리 닛신 제품에는 한국산 고춧가루를 직접 사용했다는 문구를 제품 포장 여러 곳에 표기하여 소비자의 이목을 집중시켰다.

그림 9 한국 고춧가루를 사용한 닛신 컵라면



자료: 히토시나 상사

다음으로 고춧가루를 일본 고유의 조미료용 원료로 사용하는 사례가 있다. 일본의 대형 식품조미업체인 S&B는 다양한 조미료와 소스류를 생산하고 있는데, 고춧가루 제품인 이치미(一味)와 고춧가루를 포함한 다양한 양념 농산물을 가루로 가공한 시치미(七味) 등도 생산하고 있다.³⁾

3) 일본의 가정소비용 고춧가루 시장 규모는 연간 44억 엔으로 파악하고 있는데, S&B의 점유율이 60%정도 임

S&B의 경우 고춧가루 제품의 하나로 한국산 고춧가루를 별도로 판매하고 있는데, 매출 규모가 2천만 엔으로 미미한 수준이다. 대부분의 매출은 일본 고추 품종을 중국에서 재배하여 다시 가져오는 중국산 고춧가루로 만든 이치미가 차지하고 있고, 국산으로 표기된 일본산 고춧가루는 극히 소량이 생산되고 있다.

한국산 고춧가루는 맵기 만한 중국산 고춧가루에 비해 매운맛, 단맛 등이 같이 어울려져 있는 것으로 업체 관계자들이 인식하고 있다. 그러나 이는 현재 중국산(일본 품종)에 익숙해 있는 일본 소비자들에게 오히려 어색하게 다가갈 수도 있는 것으로 보고 있기도 하다. 다만 한류 열풍과 고급 이미지가 소비자들에게 어필하고 있어 장점으로 활용될 여지가 있을 것으로 생각된다.

그림 10 S&B의 주요 고춧가루 제품(이치미)



자료: S&B.

3.4. 중국

3.4.1. 생산

중국의 고추 재배면적은 70만 ha로 전 세계 재배면적의 35%를 차지하며, 2012년 생산량이 1,600만 톤으로 전 세계 고추 생산량의 51.3%를 차지하고 있다. 중국은 전국적으로 고추재배가 가능하며, 100만 무(67,000ha)이상 재배하는 성은 양자강 이남의 운남성, 귀주성, 강서성이며, 황하 유역의 사천성, 호북성, 섬서성과 황하 이북의 하남, 하북, 산둥, 길림 내몽고 등 11개 성이다.

그림 11 중국의 주요 고추 및 농산물 생산지



자료: 황인경 외(2013).

중국의 건고추 또한 지속적으로 생산이 증가하고 있다. 구체적으로 재배면적은 2010년 43만 ha에서 2012년 50만 ha로 16.3% 증가할 것으로 예상되고, 생산량은 같은 기간 동안 27만 톤에서 31만 톤으로 17.0% 증가할 것으로 예상된다.

표 10 중국의 건고추 생산 동향

단위: 천 ha, 천 톤

연도	재배 면적	생산량
2010	430	265
2011	428	282
2012(F)	500	310

자료: aT 청도지사.

3.4.2. 수출

중국은 전 세계에 고추를 수출하고 있다. 한국도 예외가 아닌데, 대량의 고추 및 고추 가공품들이 한국에 수출되고 있다. 특히, 한국 수출용 고추는 한인 무역업자와 연계하여 맞춤형 고추 및 고추가공품들(냉동고추, 고추다다기, 고춧가루, 고추 절편 등)이 생산되어 수출되고 있다.

그림 12 한국 수출용 고추 가공품 생산 공장



3.4.3. 소비 실태

중국의 고추 및 고추 가공품은 다양한 경로로 소비되고 있는데, 대부분의 소비자들은 전통시장이나 대형마트 등에서 고추 및 고추가공품들을 구매하여 사용한다.

그림 13 중국의 전통시장



중국의 식품시장은 안전성 문제에서 자유롭지 못한데, 고추 가공품도 예외가 아니다. 특히, 최근 빈번하게 발생하는 식품 안전 관련 사고로 인해 자국산 고추 및 고추가 공품의 소비를 기피하는 현상이 고소득층을 중심으로 확산되고 있다.

4. 시사점

대부분의 우리나라 고추 생산자나 소비자들은 고추가 전래로 내려온 우리나라 고유 식품으로 알고, 한국인의 매운 맛에 대한 자긍심을 가지고 있다. 그러나 이러한 인식은 우리나라 고추 상품의 수출 시장이 한정되어있을 것이라는 편견을 가지도록 하여, 고추 및 고추가공품 수출을 가로막는 장애요인으로 작용하고 있다.

실제로 고추는 우리가 17세기에 와서야 접할 정도로 우리나라보다는 세계 국가들에 익숙한 식품이다. 고추 생산지역은 아시아, 유럽, 아프리카, 아메리카 대륙 등 전 세계에 걸쳐 있고, 고추 주 수입국은 미국, 말레이시아, 스리랑카, 독일, 일본, 멕시코, 한국, 영국 등이었다. 특히, 매운 것을 전혀 먹을 줄 모를 것이라고 생각하는 미국 소비자들이 건고추 수입 1위의 시장을 형성하고 있다는 사실을 직시하여야 한다. 우리나라 고유 식품이라는 한정된 시각 대신, 현지 소비자들의 눈높이를 가지고 맞춤형 고추 상품을 개발하여 세계 곳곳을 보다 적극적으로 공략할 필요가 있다.

참고문헌

- 김경필. 2010. 헝가리 고추산업 동향과 시사점. 「세계농업」 제115호. 한국농촌경제연구원.
- 김경필 외. 2010. 「고추 가공제품의 해외 소비 동향 조사」. 한국농촌경제연구원.
- 박재복 외. 2012. 고추가공제품 수출 연구사업단. 한국식품연구원.
- 황인경 외. 2013. 「국내 고추 유통 현황 및 대책」. 한국고추산업연합회.

참고사이트

FAO FAOSTAT (www.faostat.fao.org)