

## 세계 견과류 수입 동향\*

이 창 훈  
(부경대학교 경제학과 석사)

### 1. 들어가면서

견과류는 혈관에 좋은 불포화지방이 다량 함유되어 있어 국내에서도 대표적인 웰빙 식품으로 주목받고 있다. 특히, 견과류를 매일 일정량 섭취하면 심혈관 질환과 각종 성인병 예방에 도움을 준다는 여러 임상실험 결과들이 최근 발표되면서 견과류는 국내 소비자들에게 각광받고 있는 건강식품으로 자리매김 하고 있다. 이러한 소비자들의 인기를 반영하듯 최근 10년간 우리나라의 견과류 수입량은 지속적으로 증가하였다.

현재 우리나라에 가장 많이 수입되는 견과류는 아몬드이며, 이는 국내 전체 견과류 수입량의 47%를 차지한다. 그다음으로는 호두(23%), 밤(16%), 캐슈넛(4%), 피스타치오(2%) 순으로 국내에 많은 수입이 이루어지고 있다. 우리나라는 미국으로부터 가장 많은 견과류를 수입하고 있으며, 주요 수입 품목은 아몬드, 호두 그리고 피스타치오 등이 있다. 또한 우리나라와 인접한 중국에서는 밤이 가장 많이 수입되며, 인도와 베트남에서는 캐슈넛이 가장 많이 수입되고 있다. 본고에서는 최근 우리나라 견과류 수입량이 증가함에 따라 견과류 주요 생산국들의 생산 및 수출입 현황, 그리고 국내 수입 동향을 살펴보고 이에 대한 시사점을 얻고자 한다.

\* (ichgod85@gmail.com). 본고는 국제 견과류 협회(International Nut&Dried Fruit)의 Global Statistical Review 2014-2015의 보고서를 바탕으로 작성되었음.

## 2. 세계 견과류 산업연망

### 2.1. 세계 견과류 생산동향

세계 견과류 생산량은 최근 10년 동안 꾸준히 증가하였다. 2014년 기준, 세계 견과류(Tree nut 기준)생산량은 370만 톤으로 10년 전인 2004년에 비해 약 56%증가했으며, 바로 전 해인 2013년에 비해서도 8%이상 증가하였다. 특히, 아몬드드는 전 세계에서 가장 인기 있는 견과류로 2014년에는 총 108만 톤이 생산되었으며, 최근 10년 동안 그 생산량이 약 2배 이상 증가하여 가장 높은 생산 증가율을 나타내고 있다. 아몬드 다음으로 전 세계에서 생산량이 많은 견과류는 호두, 피스타치오, 캐슈넛 등이 있으며, 2014년에는 각각 66만 톤, 64만 톤, 63만 톤이 생산되었다.

그림 1 세계 견과류 생산 동향



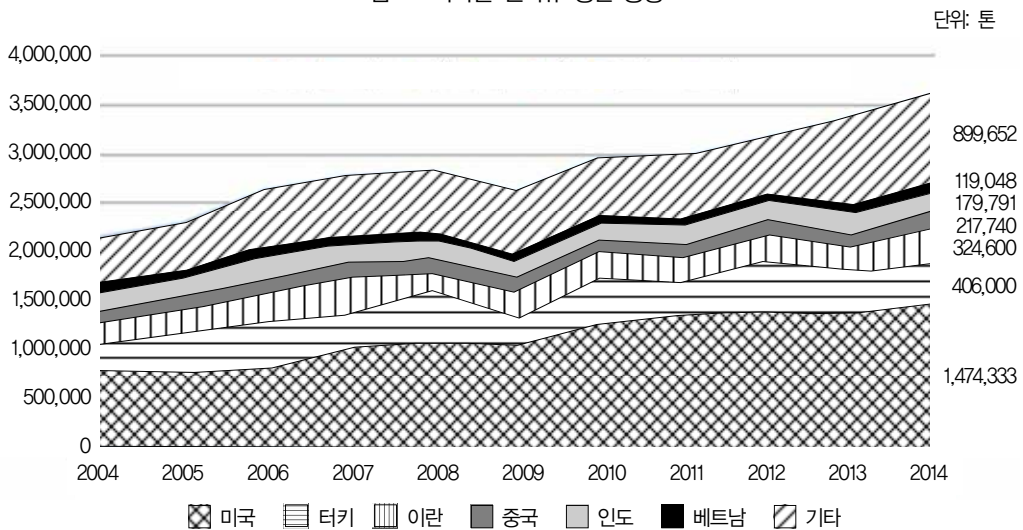
주: 피스타치오는 미탈각 상태이고 나머지 견과류는 탈각상태의 생산량임  
 자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

한편, 피칸, 마카다미아, 잣, 브라질넛은 아직까지 전 세계적으로 대중화된 견과류는 아니지만, 최근 중국과 유럽 등으로부터 수요가 점차 증가하여 생산량 또한 꾸준히 늘고 있다. 2014년 피칸, 마카다미아와 브라질넛의 생산량은 각각 11만 톤, 4만 톤과 3만 톤이며 특히, 잣의 경우 2014년에 총 4만 톤이 생산되어 10년 전에 비해 가장 큰 폭(87%)으로 증가하였다. 다음 <그림 1>은 2009년부터 2014년까지의 세계 견과류 생산 동향을 나타내고 있다.

국가별 견과류의 생산 동향을 살펴보면, 미국은 견과류 최대 생산국으로 아몬드, 호두, 피칸, 피스타치오 등이 가장 많이 생산되고 있다. 2004년부터 2014년까지 미국의 견과류 누적 생산량은 1,240만 톤이며, 최근 10년간 약 83%이상 생산량이 증가하였다. 터키는 미국 다음으로 견과류 생산량이 많은 국가이며 주로 아몬드, 헤이즐넛, 잣, 피스타치오 등을 생산하고 있다.

2004년부터 2014년까지 터키의 견과류 누적 생산량은 450만 톤이며 최근 10년간 62%이상 생산량이 증가하였다. 그 외에도 이란, 중국, 인도에서 피스타치오(이란), 캐슈넛(인도), 마카다미아·잣·호두(중국)등이 생산되고 있으며, 최근 10년간 누적수입량은 각각 260만 톤, 206만 톤과 201만 톤이다.

그림 2 국가별 견과류 생산 동향

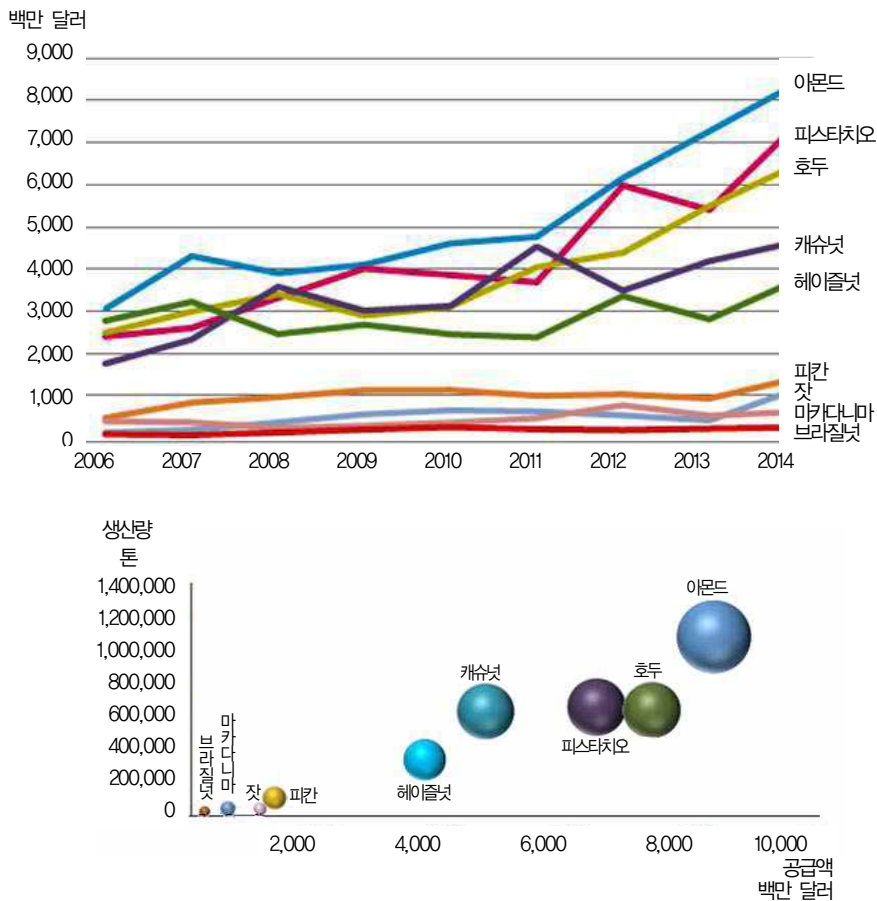


자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

## 2.2. 세계 견과류 공급동향

세계 견과류 총 공급액(Total supply)은 2014년에 337억 600만 달러를 기록하여 2013년에 비해 약 25% 증가했으며, 2006년과 비교하면 약 1.5배 증가하였다. 전 세계 견과류 중에서는 아몬드의 공급액이 전체 견과류 공급액의 4분의 1 이상을 차지하여 가장 많으며, 2014년에는 총 83억 2,000만 달러의 아몬드가 전 세계에 공급되었다. 그 다음은 피스타치오와 호두 순으로 공급액이 많으며, 2014년에는 각각 73억 3,000만 달러와 64억 5,000만 달러가 공급되었다. 한편, 피스타치오는 호두와 캐슈넛에 비해 공급액은 낮지만, 최근 10년 간 소비자들의 선호도가 가장 크게 증가하여 공급액이 가파른 상승세로 증가하고 있다.

그림 3 국가별 견과류 공급 동향



자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

### 3. 세계 견과류 품목별 수급 동향

#### 3.1. 아몬드(Almond)

아몬드는 국내에서 가장 인기 있는 견과류로 고소한 맛, 뛰어난 식감 그리고 풍부한 영양소 공급원으로 우리에게 널리 알려져 있다. 특히, 최근 여러 연구 결과에서 매일 일정량(20~25g)의 아몬드를 섭취하면 콜레스테롤을 낮춰주고, 심장질환을 개선하며, 노화예방에 도움을 주는 것으로 알려져 아몬드의 인기는 지속적으로 증가하고 있다.

국내 아몬드 생산량은 그리 많지 않으며, 대부분 수입에 의존하여 국내에서 소비되고 있다. 2015년 우리나라 아몬드 수입량은 2만 3,000톤으로 5년 전(2010년)의 1만 3,000톤에 비해 약 76% 증가하였다. 국내에 수입되는 아몬드는 대부분이 미국산으로 우리나라 전체 아몬드 수입량의 약 98%를 차지하고 있으며, 그 외 호주(2%), 스페인(0.06%), 칠레(0.04%) 등에서도 소량 수입되고 있다. 한편, 호주산 아몬드는 한·호주 FTA 발효 즉시 관세가 철폐되어 2014년 이후 수입량이 증가하고 있으며, 칠레산 호두는 2011년 이후 수입량이 감소하여 2015년에는 9톤 밖에 수입되지 않았다.

국내 아몬드의 소비 동향을 살펴보면 국내에서 소비되는 아몬드의 37%는 간식용으로, 그리고 나머지 63%는 제과·제빵 그리고 스낵용 등으로 사용되고 있다. 다음 <표 1>은 우리나라의 아몬드 수입 동향을 나타내고 있다.

아몬드의 인기는 단지 국내뿐만 아니라, 전 세계에서든 꾸준히 증가하고 있는 추세이다. 과거 2000년대 초반만 하더라도 전 세계 아몬드 생산량은 50만~55만 톤 수준으로 그리 많지 않았다. 하지만 최근 미국, 스페인 그리고 호주 등 아몬드 주요 생산국으로 부터 아몬드 소비가 꾸준히 증가하고 있으며, 중국, 중동 그리고 인도 등 신흥 국가들에서 또한 아몬드의 인기가 점차 높아짐에 따라 전 세계 아몬드 생산량은 꾸준히

표 1 우리나라의 아몬드 수입동향

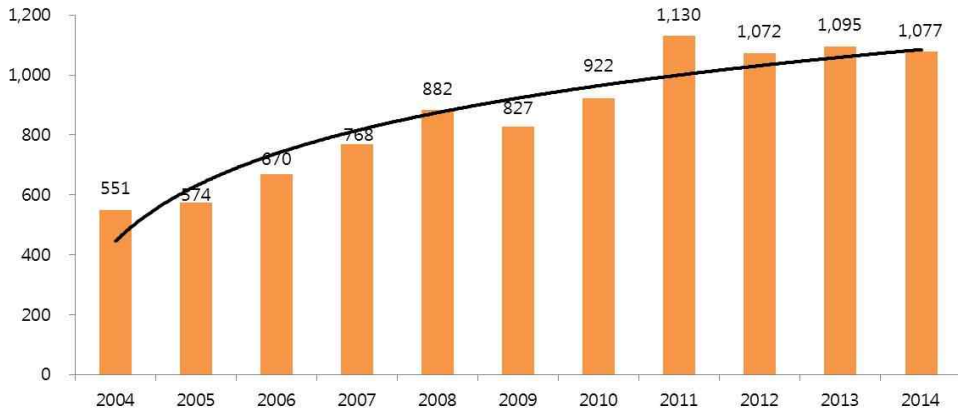
단위: 톤

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	증감률(%)
전체	13,023	15,512	22,678	21,904	24,245	22,936	76.1
미국	12,945	15,400	22,671	21,899	24,123	22,419	73.2
호주	0	0	0	0	113	482	-
스페인	0	0	0	0	7	15	-
칠레	78	112	5	0	0	9	-88.5

자료: 관세무역개발원

증가하고 있다. 그 결과, 전 세계 아몬드 생산량은 2014년에 총 108만 톤을 기록하여 10년 전인 2004년(55만 톤)에 비해 약 2배 이상 증가하였다. 다음 <그림 4>는 전 세계 아몬드 생산 동향을 나타내고 있다.

그림 4 세계 아몬드 생산 동향



자료: 국제건과류협회(International Nut&Dried Fruit).

아몬드의 최대 주산지인 미국의 캘리포니아(California)는 아몬드를 주를 대표하는 주요 수출 품목 중 하나로 선정하여 생산량 증대에 노력을 기울이고 있다. 그 결과 2014년에는 캘리포니아 지역에서만 총 83만 4,000톤의 아몬드가 생산되어 전 세계 아몬드 생산량의 73%를 차지하고 있다. 캘리포니아는 아몬드를 재배하기에 가장 이상적인 덥고 건조한 여름과 춥고 습한 겨울이 반복되어 아몬드 생산에 매우 유리한 고점을 차지하고 있다. 현재, 캘리포니아 지역에서는 약 6,000여 농가가 28만 3,000ha에 달하는 아몬드 과수원을 경작하고 있으며, 주로 8월 중순부터 10월에 걸쳐 아몬드를 수확하고 있다. 아몬드 수확기에는 아몬드를 땅에 떨어질 때까지 흔들어주는 셰이커(shaker)를 이용하여 수확하고 있으며, 이는 아몬드 생산에 가장 많은 비용이 지출되는 노동비 절감에 크게 기여하고 있다. 이렇게 수확한 아몬드는 여러 공정을 거쳐 세척한 후 등급별로 분류하여 가공한 뒤 전 세계 소비자들에게 유통·판매되고 있다.

캘리포니아에서 생산된 아몬드는 미국 농무부(USDA)가 선정한 등급 기준에 따라 여러 등급으로 분류되어 유통되고 있으며, 평가기준은 형태불량, 이중 과육, 조각 및 흠집, 입자 및 분말 상태 등 여러 사항들을 고려하여 분류한다. 캘리포니아에서 생산된 아몬드는 총 5단계의 등급으로 나뉘며, 이는 최상위 등급인 US FANCY에서부터 최하

---

위 등급인 US STANDARD SHELLER RUN으로 나뉜다.

호주는 전 세계에서 두 번째로 아몬드를 많이 생산하는 국가로 2014년에는 총 6만 5,000톤의 아몬드를 생산하여 전 세계 아몬드 생산량의 약 6%를 차지한다. 호주의 아몬드 주요 재배지역은 머레이 밸리(Murray Valley), 빅토리아(Victoria) 그리고 뉴 사우스 웨일스(New South Wales)주이며, 세 지역의 아몬드 재배면적은 약 2만 9,000ha에 달한다.

아몬드는 호주 농가들에게 있어 가장 인기 있는 소득원 중에 하나로 손꼽힌다. 그 이유는 최근 5년 간 호주 내 아몬드 소비량이 약 50%이상 증가하였고, 또한 전 세계적으로 호주산 아몬드의 인지도가 높아져 호주산 아몬드의 가격이 상승한 결과이다. 2013년에는 아몬드 수출로만 총 3억 달러의 수출액을 달성하였으며, 2014년에는 호주에서 생산된 아몬드의 75%를 해외로 수출하여 총 7억 달러의 아몬드 수출액을 달성하였다.

호주의 아몬드 주요 수출 대상국은 인도, 스페인 그리고 미국 등이 있으며, 2015년에는 각각 2만 톤, 1만 톤 그리고 4,000톤의 아몬드를 수출하였다.

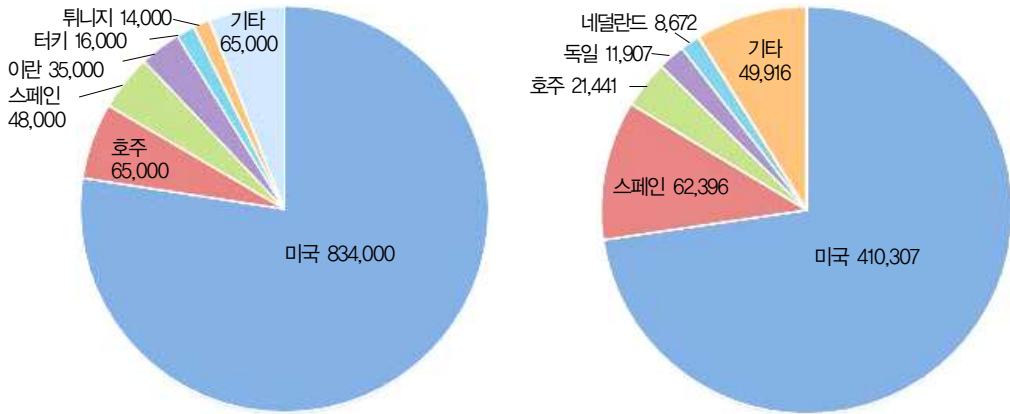
전 세계 아몬드 생산은 미국과 호주뿐만 아니라 스페인, 이란, 터키 그리고 튀니지 등에서도 생산되고 있으며, 2014년에는 각각 5만 톤, 4만 톤, 2만 톤 그리고 1만 톤의 아몬드가 생산되었다.

전 세계 아몬드 수출 동향을 살펴보면, 2013년에는 총 65만 톤의 아몬드가 수출되어, 수출 교역량은 10년 전인 2003년에 비해 약 68% 증가하였다. 특히, 아몬드 주요 생산국인 미국을 비롯하여 스페인, 호주 그리고 독일 등이 수출을 목적으로 아몬드 생산량을 늘리고 있으며, 그 결과 이 4개 국가에서만 연간 50만 톤(약 90%)의 아몬드가 전 세계로 수출되고 있다. 아몬드 최대 수출국은 미국으로 2013년에는 총 41만 톤을 수출하여 전 세계 아몬드 수출량의 73%를 차지한다. 미국의 아몬드 주요 수출 대상국은 스페인, 독일과 중국 등이며, 2013년에 미국의 아몬드 전체 수출량의 각각 16%, 13%와 8%를 이들 국가에게 수출하였다. 스페인은 세계 제 2위의 아몬드 수출국으로 2013년에는 6만 톤을 수출하였으며, 주요 수출 대상국은 독일(25%), 프랑스(23%), 이탈리아(23%) 등이다.

최근 10년 간 국가별 아몬드 수입 동향을 살펴보면, 독일, 스페인, 프랑스 등 전통적으로 아몬드 소비가 많았던 유럽 국가들로부터의 수입량이 가장 많이 증가하였고, 그 외 아랍에미리트, 중국, 인도 등 여러 신흥국으로부터의 수입량 또한 증가하였다. 아몬드 최대 수입국은 독일로서 연간 7만~9만 톤의 아몬드를 수입하고 있으며, 주요 수

입 대상국은 미국과 스페인이다. 그 외에도 스페인, 아랍에미리트, 프랑스, 중국 등이 연간 4만~8만 톤의 아몬드를 수입하여 수입 비중이 비교적 높다. 다음 <그림 5>는 2014년 국가별 아몬드 생산량 및 2013년 수출 동향을 나타내고 있다.

그림 5 아몬드 국가별 생산(2014년) 및 수출(2013년) 동향



자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

### 3.2. 호두(Walnut)

호두는 여러 견과류 중에서 국내에서 두 번째로 소비가 많은 식품이다. 호두는 노화 방지, 성인병 예방 그리고 두뇌발달에 도움을 주어 국내 소비자들에게 인기가 높으며 특히, 최근 20대와 60대가 건강에 대한 관심이 높아져 소비층이 확대됨에 따라 호두 소비량은 매년 늘어나고 있는 추세이다.

우리나라에서 생산되는 호두는 국내 전체 소비량의 10%미만에 불과하며, 나머지

표 2 우리나라의 호두 수입 동향

구분	단위: 톤						증감률(%)
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
전체	8,602	9,432	11,027	11,885	12,971	12,860	49.5
미국	8,602	9,432	9,624	10,635	10,770	11,693	35.9
칠레	0	0	1,252	1,164	2,165	1,075	-
키르기스스탄	0	0	26	45	35	91	-
중국	0	0	96	22	1	0	-

자료: 관세무역개발원



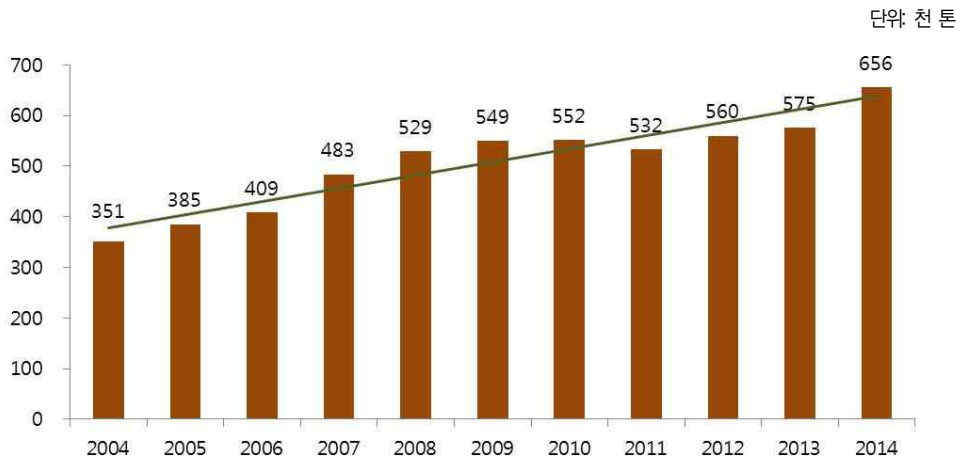
90%는 미국과 칠레 등으로부터 수입되어 소비하고 있다. 우리나라는 2015년에 총 1만 3,000톤의 호두를 수입하였으며, 이는 2010년(9,000톤)에 비해 약 50% 증가하였다. 한편, 미국산 호두는 국내에 가장 많이 소비되고 있으며, 그 양은 매년 늘어나고 있는 추세이다. 또한 칠레산 호두도 2012년을 시작으로 연간 약 1,000~2,000톤 규모로 꾸준히 국내에 수입되고 있다.

전 세계 호두 생산량은 우리나라와 더불어 세계적으로 그 수요가 많아짐에 따라 꾸준히 증가하고 있다. 최근 10년간 전 세계 호두 생산 동향을 살펴보면, 2004년에는 총 35만 톤을 생산하여 그리 많지 않았으나, 2014년에는 총 66만 톤을 생산하여 그 양이 약 87%증가하였다.

호두의 주요 생산국은 미국과 중국이며, 2014년에는 각각 23만 톤과 21만 톤을 생산하여 이 두 국가가 세계 호두 시장의 67%를 차지하고 있다. 미국산 호두는 서부의 캘리포니아 일대에서 가장 많이 재배되고 있으며, 그 외 미국의 중서부 지역에서 일부 재배되고 있다. 한편, 중국의 경우 호두 재배면적과 생산량은 2000년대 이후 꾸준히 증가하고 있는 반면, 수출량은 자국 내 소비 증가로 정체하고 있다. 중국의 호두 주산지는 운남성, 신장, 사천성, 쓰촨성, 허베이성, 요녕성, 산시성 등 7개 성이며, 이 7개 성의 호두 생산량은 중국 전체 호두 생산량의 약 75%를 차지하고 있다.

전 세계 호두 수출 동향은 2013년에 총 18만 7,000톤을 수출하여 2004년의 10만 6,000톤에 비해 약 75% 증가하였다. 전 세계에서 호두를 가장 많이 수출하는 국가는

그림 6 세계 호두 생산동향



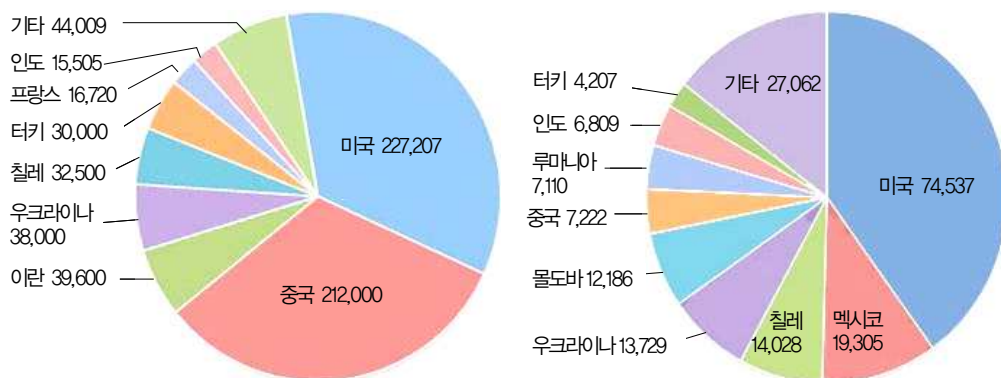
자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

미국으로 2013년에 7만 5,000톤을 수출하였으며, 이는 전 세계 수출량의 40%를 차지한다. 미국의 주요 수출 대상국은 한국, 독일, 일본 그리고 캐나다 등이 있으며, 2013년에는 이들 국가에게 3만 7,000톤의 호두를 수출하여 미국 전체 호두 수출량의 50%를 차지하고 있다. 미국 다음으로 호두 수출을 많이 하는 국가는 멕시코, 칠레, 우크라이나 등이 있으며, 2013년에는 각각 1만 9,000톤, 1만 4,000톤, 1만 3,000톤의 호두 수출 실적을 기록하였다.

전 세계 호두 소비량은 칠레가 1인당 연간 731g을 소비하여 가장 많이 소비하는 국가이며, 그 다음으로는 이스라엘(481g), 미국(466g), 프랑스(348g)순으로 호두 소비량이 많다.

그림 7 호두 국가별 생산(2014년) 및 수출(2013년) 동향

단위: 톤



자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

### 3.3. 피스타치오(Pistachios)

피스타치오는 식이섬유가 풍부한 반면 다른 견과류에 비해 칼로리가 비교적 낮아 다이어트 목적으로 인기 있는 견과류 중 하나이다. 특히, 피스타치오는 항산화 비타민인 A와 E가 풍부해 피부미용을 위한 건강기능식품으로 많이 사용되고 있어 여성들에게 인기가 매우 높다.

고대 페르시아어로 나무를 뜻하는 피스타(pistah)에서 유래된 피스타치오는 약 4,000년 전부터 건조한 땅이나 사막 등에서 재배되어 왔으며 주로 이란, 터키, 그리스, 파키스탄, 아프가니스탄 등 중·서아시아와 지중해 연안 지역에서 전통적으로 재

배 되어왔다. 그러나 최근에는 재배기술 발달로 인해 미국에서 가장 많은 피스타치오가 재배되고 있으며, 그다음으로는 이란과 터키 순으로 재배지역이 전환되었다.

우리나라의 피스타치오 수입량은 꾸준히 증가하여 2013년에는 1,032톤이 수입되었다. 그러나 그 이후 다소 감소세를 보이고 있으며 2015년에는 총 588톤의 피스타치오가 수입되어 2010년(348톤) 대비 69% 증가하였다. 국내에 수입되는 피스타치오는 대부분 미국으로부터 수입되고 있으며, 그 나라의 작황 상황에 따라 국내 수입량이 결정되고 있다. 그 이외 국내에 수입되는 피스타치오는 이란산이 있으며, 2015년에는 13톤이 수입되어 2010년(20톤) 대비 35% 감소하였다. 다음 <표 3>은 우리나라의 피스타치오 수입 동향을 나타내고 있다.

표 3 우리나라의 피스타치오 수입 동향

단위: 톤

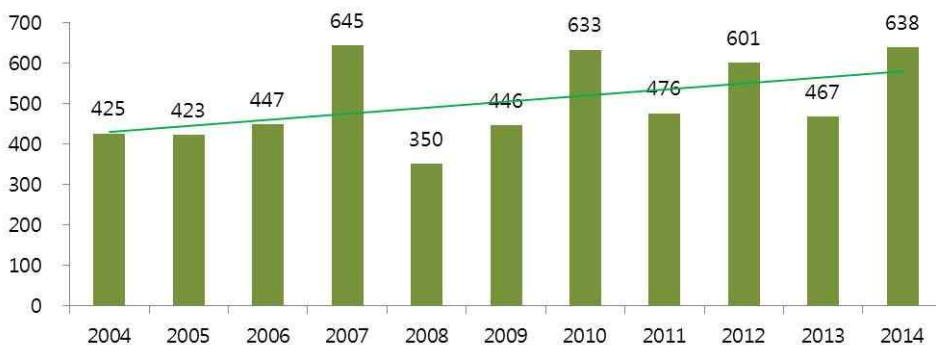
구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	증감률(%)
전체	348	277	797	1,032	872	588	69.0
미국	327	251	787	1,019	845	569	74.0
이란	20	26	10	13	18	13	-35.0

자료: 관세무역개발원

전 세계의 피스타치오 생산량은 연간 40만~60만 톤으로 수준이며, 주요 생산국인 미국, 이란과 터키의 작황 상황에 따라 생산량 증감폭은 다른 견과류에 비해 비교적 큰 편이다. 그러나 <그림 8>의 생산량 추세선에서 볼 수 있듯이 전 세계 피스타치오

그림 8 세계 피스타치오 생산 동향

단위: 천 톤



자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

생산량은 전 세계의 수요 증가로 인해 꾸준히 증가하고 있다. 2014년에는 총 64만 8,000톤의 피스타치오가 생산되었으며, 이는 2004년(42만 5,000톤)에 비해 약 50% 정도 증가하였다. 미국과 이란은 전 세계에서 가장 많은 피스타치오를 생산하는 국가이며, 이 두 국가의 생산량은 세계 피스타치오 시장의 약 73%를 차지하고 있다.

피스타치오 최대 생산국인 미국은 2014년에는 총 23만 5,000톤을 생산하여 전 세계 피스타치오 생산의 37%를 차지하고 있다. 미국의 피스타치오 재배 역사를 살펴보면, 피스타치오는 1950년대 초반에 미국에 처음 소개되었으며, 1970년 중반까지만 하더라도 대부분 이란으로부터 수입하여 소비되었다. 그러나 1970년대 중반 이후 미국과 이란이 정치적 갈등으로 인해 이란과의 교역이 단절되자, 미국은 캘리포니아 일대에서 피스타치오를 직접 재배하여 생산하기 시작하였다. 그 이후 재배기술 발달과 피스타치오의 수익성이 점차 높아지면서 미국의 주요 수출 대표 작물로 성장하게 되었으며, 그에 따라 피스타치오의 재배면적은 급격히 증가하게 되었다. 미국 농무부(USDA)에 따르면, 현재 미국에서 생산되는 피스타치오는 거의 대부분(98%) 서부 캘리포니아 일대에서 재배되고 있으며, 그 이외 애리조나, 네바다, 뉴멕시코 그리고 텍사스 주에서도 일부 재배되고 있다.

이란은 세계에서 두 번째로 피스타치오를 많이 생산하고 있는 국가이며, 2014년에는 23만 톤을 생산하여 전 세계 피스타치오 생산의 36%를 차지한다. 이란의 주요 재배지역은 켈만(Kerman)이며, 이는 이란에서 생산되는 피스타치오의 약 60%가 이 지역에서 생산되고 있다.

전 세계 피스타치오 수출 동향을 살펴보면, 2013년에는 총 33만 톤의 피스타치오를 수출하여 10년 전인 2003년에 비해 약 42% 증가하였다. 특히, 피스타치오 최대 생산국인 미국은 2013년에 총 13만 9,000톤을 수출하여 피스타치오 수출량이 가장 많으며, 그 다음으로는 이란(12만 8,000톤), 네덜란드(9,000톤), 벨기에(8,000톤)순으로 피스타치오를 많이 수출하고 있다.

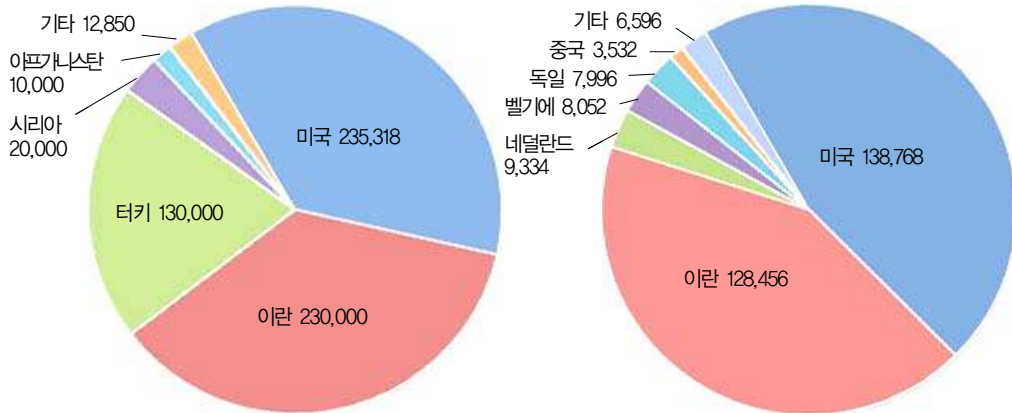
과거에는 이란이 가장 많은 피스타치오를 수출하였으나, 1997년 아플라톡신(Aflatoxin)이라는 곰팡이 독소가 이란산 피스타치오에서 검출된 이후 유럽으로부터 수입이 전면 금지 되었다. 그 후 유럽의 피스타치오의 수입은 이란에서 미국으로 수입선이 전환되어 최근에 까지도 미국이 가장 많은 수출을 하고 있다.

전 세계 피스타치오 수입 동향은 중국이 2013년에 8만 7,000톤을 수입하여 최대 수입국이며, 그 외 독일(4만 5,000톤), 베트남(3만 6,000톤), 아랍 에미리트(2만 3,000톤)순

으로 수입량이 많은 국가이다. 다음 <그림 9>는 피스타치오의 국가별 생산 및 수출 동향을 나타내고 있다.

그림 9 피스타치오 국가별 생산(2014년) 및 수출(2013년) 동향

단위: 톤



자료: 국제건과류협회(International Nut&Dried Fruit).

### 3.4. 캐슈넛(Cashews)

캐슈넛은 옷나무과에 속하는 캐슈나무의 씨앗으로서 담백하고 고소한 맛을 낼 뿐만 아니라 성인병을 예방 및 완화에 도움을 주는 견과류이다. 캐슈넛은 누르스름한 빛깔에 둥글게 구부러진 모양이 특징이며, 원산지는 중앙아메리카와 남아메리카이다. 캐슈넛은 일반적으로 껍질을 까서 식용 열매로 이용하고 있으며, 캐슈애플의 경우 즙이 상당히 많이 나와 주스나 잼 그리고 술 등에 이용되고 있다.

표 4 우리나라의 캐슈넛 수입 동향

단위: 톤

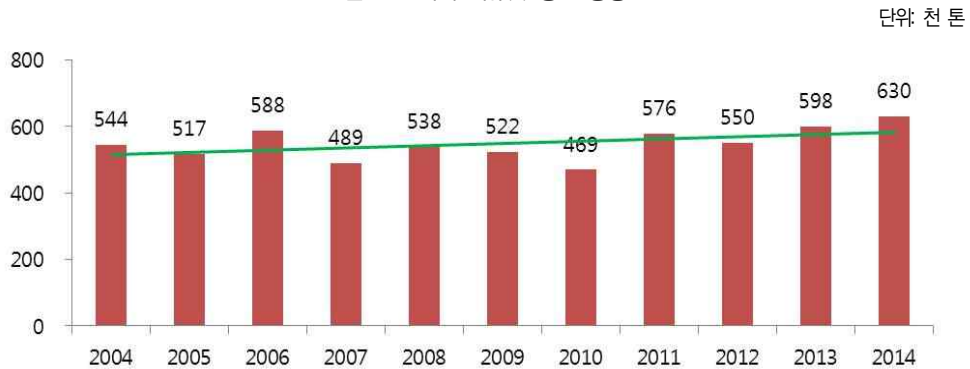
구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	증감률(%)
전체	961	1,003	1,703	2,681	4,269	3,717	286.8
인도	875	974	1,598	2,362	3,623	3,252	271.7
베트남	31	16	97	224	408	356	1048.4
미얀마	7	0	0	69	94	78	1014.3

자료: 관세무역개발원

우리나라의 캐슈넛 수입량은 꾸준히 증가하여 2014년에는 총 4,300톤이 수입된 이후 작년(2015년)에는 다소 감소한 3,700톤이 수입되었다. 그러나 2015년 캐슈넛 수입량은 2010년 대비 2.9배 증가하여 수입량은 지속적으로 증가할 것으로 예상된다. 우리나라는 주로 인도로부터 캐슈넛을 가장 많이 수입하고 있으며, 이는 전체 수입량의 87%를 차지한다. 그다음으로는 베트남과 미얀마 등에서도 소량 수입되고 있으며 특히, 베트남산 캐슈넛 수입량은 2012년 이후 급격히 증가하였다.

캐슈넛의 전 세계 생산량은 2014년에 63만 톤 수준이었으며, 이는 2004년 대비 약 16% 증가하여 세계 주요 견과류 중에서는 생산량이 크게 증가하지 않은 편에 속한다. 캐슈넛의 주요 생산국은 인도, 베트남 그리고 코트디부르 등이며, 2014년에는 각각 16만 4,000톤, 12만 톤과 11만 톤을 생산하여 이들 국가가 캐슈넛 시장의 62%를 차지하고 있다.

그림 10 세계 캐슈넛 생산 동향

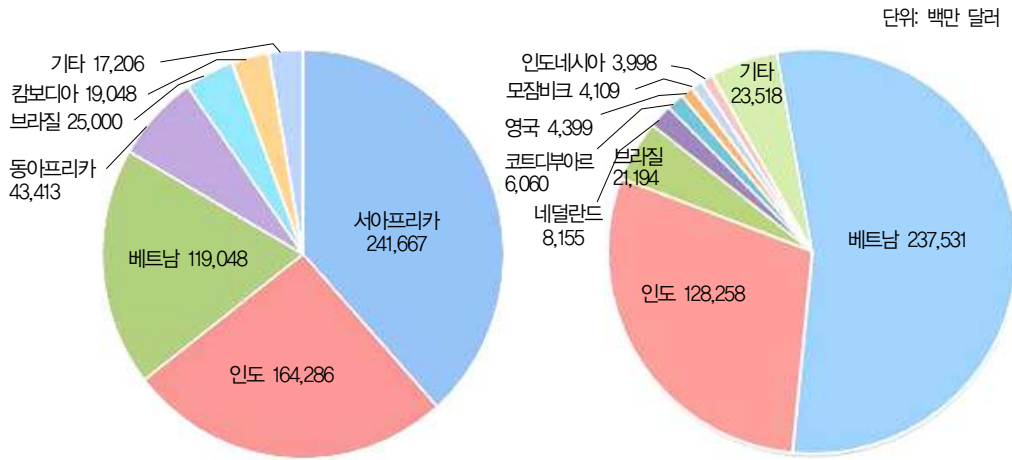


자료: 국제견과류협회(International Nut&Dried Fruit).

전 세계 캐슈넛의 수출 동향은 2013년에 총 43만 톤이 수출되어 최근 10년 동안 약 2배 이상 수출 교역량이 증가하였다. 베트남과 인도는 전 세계에서 캐슈넛을 가장 많이 수출하는 국가로서 2013년에는 각각 24만 톤과 13만 톤을 수출하였다. 한편, 베트남과 인도는 캐슈넛 수출량의 각각 41%와 27%를 미국으로 수출하고 있다. 그 외에도 브라질, 네덜란드 등이 캐슈넛을 많이 수출하고 있으며, 2013년에는 각각 2만 톤과 8,000톤을 수출 실적을 기록하였다.

전 세계 캐슈넛의 수입 동향은 미국이 가장 많은 캐슈넛을 수입하고 있으며, 2013년에는 총 13만 톤을 수입한 실적이 있다. 그 다음은 중국, 네덜란드, 독일 등이 캐슈넛을 수입하고 있으며, 2013년에는 각각 5만 톤, 3만 톤, 3만 톤을 수입하였다.

그림 11 캐슈넛 국가별 생산(2014년) 및 수출(2013년) 동향



자료: 국제건과류협회(International Nut&Dried Fruit).

#### 4. 시사점

우리나라 관세청에서 보고된 최근 10년간 주요 견과류 수입동향을 살펴보면, 2012년 우리나라의 견과류 수입액은 2억 9,000만 달러로 2003년 대비 약 7배 증가하여 하여 사상 최대 수입을 기록하였다. 특히, 최근 우리나라는 웰빙식품에 대한 소비자들의 수요가 늘어남에 따라 견과류 수입이 꾸준히 증가하고 있으며, 견과류 수입액은 연평균 25%씩 증가하고 있다.

우리나라로 수입되는 견과류 가운데 아몬드가 전체 수입량의 47%를 차지하여 가장 높은 비중을 차지하고 있으며, 그 외 호두(23%), 밤(16%), 코코넛(8%), 캐슈넛(4%), 피스타치오(2%) 순으로 수입비중이 높다. 특히, 두뇌활동이나 다이어트에 효과적인 호두와 아몬드 등은 앞으로도 국내 수요가 확대되어 수입량이 더욱 크게 증가할 것으로 전망되고 있다.

우리나라의 견과류 최대 수입국은 미국이며, 최근 5년간 수입비중이 대폭 확대된 반면, 중국산 수입비중은 약화 추세에 있다. 특히, 미국에서 수입이 가장 많이 되고 있는 아몬드, 호두 등의 수입량은 크게 증가하고 있으며, 대체로 해당 품목의 수확시기와 맞물려 수입이 증가하는 경향을 보이고 있다.



### 참고문헌

- 농림축산식품부. 2014. 농림축산식품 주요 통계. 농림축산식품부.
- International Nut&DriedFruit. 2014. *Global Statistical Review 2014-2015*. International Nut&DriedFruit.
- Zijuan Zheng. 2011. *World Production and Trade of Pistachios: The Role of the U.S. and factors affecting the export demand of U.S. pistachios*. UKnowledge.

### 참고 사이트

- 관세무역개발원 ([www.kctdi.or.kr](http://www.kctdi.or.kr))
- 농림축산식품부 ([www.mafra.go.kr](http://www.mafra.go.kr))