세계의 커피산업 생산 및 소비 동향*

홍 성 대
(월간COFFEE 발행인)

1. 서론

1.1. 들어가며

에티오피아 카파Kaffa(현재지명 짐마, Djimmahh)에서 발견 된 커피는 기원전 900년 아라비아 의사 라제스(Rhazes)에 의해 처음으로 문헌에 등장하였고 오랜 시간이 지난 1500년에 이르러서야 아라비아반도 남단에 위치 한 예멘에서 처음으로 상업적인 커피 경작이 시작되면서 세계인의 음료로 자리 잡게 되었다. 예멘의 모카Mocha항은 당시로서는 명성이 자자한 커피의 주요 수출 항구였으며, 이슬람제국에 의해 커피재배는 독점적으로 관리되었다.

커피의 소비가 주로 이루어졌던 카페의 출현은 17세기 중엽 이후 유럽의 도시를 중심으로 퍼져 나갔다. 예멘을 거쳐 16세기 오스만투르크 제국을 세워 아라비아 반도와 일부 유럽을 정복했던 터키가 수도 이스탄불에 문을 연 기록상 가장 오래 된 카페 Café인 '카네스'를 시작으로 영국 옥스포드에는 1650년에 유대인 야코프가 세운 '야콥스'가, 1645년에 첫 카페가 문을 연 이탈리아 베니스에서는 1720년 12월에 오픈한 플로리안(Flolian)이 현재까지도 영업 중이며, 프랑스에서는 1686년에 최초의 카페 '프로

* (sdhong@coffeero.com).

코프'가 문을 열었고, 독일 함부르크에서는 이름은 알려지지 않았지만 1690년에 처음으로 카페가 생겼다.

그림 1. 1720년 12월에 이탈리아 베니스에서 문을 연 플로리안(Floian)

1.2. 세계 커피산업 동향

석유 다음으로 많은 교역량을 기록하는 커피는 세계 식음료산업 중에서도 부가가치가 높은 산업으로 평가받고 있다. 커피는 최근 농부들의 커피 재배기술 수준이 향상되고 다양하게 개발된 품종과 특수한 농법의 발전으로 인해 우리가 마시는 한 잔의 커피는 상당히 높은 수준에 이르게 되었다. 커피 애호가들 역시 커피의 최신 정보에 더욱 적극적인 자세로 임하고 있으며, 공급자인 커피 사업자들은 커피산지와 산지별 특별한 커피 맛의 정보를 제공함에 있어 더욱 열심이며, 커피 가공 및 로스팅 등에 대한 전 생산과정에 대한 지식까지도 소비자들에게 전달하기 위해 애쓰고 있다.

커피재배에 종사하는 커피 농부는 약 2,500만 명이고, 전 세계적으로 커피산업에 종사하는 인구는 약 1억 2,500만 명에 이른다. 전체 커피생산량 중 95%는 개발도상국에서 생산이 되며 그 중 70%는 작은 규모의 농장에서 생산되고, 커피농장에서 일하는 노동자의 50%가 여성으로 나타나고 있어 커피 생산국가중에서 상당수의 나라들은 열악한 재배 환경 속에서 커피를 생산하고 있는 것으로 나타나고 있다. 한편 커피재배지는 전체 농작물 경작지의 0.2%에 불과한 1,100만 헥타르를 차지하고 있어 앞으로 성장할 수 있는 기회는 많다고 할 수 있으나, 전 세계적인 이상 기후 때문에 오히려 현재의 커피 재배지가 줄어들 것으로 보는 견해도 있다.

세계 커피산업의 지속가능성을 위해 모든 커피산업 관계자들의 노력이 절실히 필요한 시점이다. 미국 SCAA(Specialty Coffee Association of America) 산하 커피 연구기관인 WCR(Word Coffee Rearch)은 2050년이 되면 전 세계 커피 경작지는 이상기후의 영향으로 전체 재배지의 50% 가량 감소할 것이라고 밝히고 있다. WCR보고에 따르면 브라질, 콜롬비아 등 중남미 커피 재배지가 크게 감소할 것이며, 상대적으로 아시아의 커피 재배면적은 늘어 날 것이라는 것이다. 반면에 전반적인 농경지 감소와 확대 문제는 커피 이외 작물과의 경작을 놓고도 치열한 경쟁을 벌이게 되어 커피가 우위를 확보하기에는 많은 어려움이 있을 것이라는 주장이다.

아프리카의 커피 생산에 대한 잠재력은 크지만 각 종 제도 정책 및 규제 등이 걸림돌로 작용할 것이며, 농부들은 대체적으로 낮은 학력에다 비즈니스에 대한 이해가 부족하기 때문에 교육을 통하여 이들의 사업을 기업화해야만 앞으로도 계속 성장할 수 있으며, 20~30% 정도의 커피 재배를 늘릴 수 있다는 주장이다. 그러나 이런 주장에 대해 커피 생산국의 입장은 다르다. 케냐 커피수출협동조합(Kenya Co-operative Coffee Exporters Ltd.) 관점에서는 커피 수입국들은 생산국인 케냐에 커피 1kg당 40센트를 지불하지만, 커피 소비시장에서 사람들은 커피 한잔에 4달러 5센트를 지불한다는 것이다. 커피 생산국 농부들이 받는 대가가 상대적으로 소비국의 커피 유통가격보다 훨씬 낮다는 주장이다. 만약 정당한 노동력의 대가를 소비국들이 지불한다면 현재 여건에서도 커피의 생산성을 늘릴 수 있다고 한다. 커피 생산국들은 커피생산이 저임금 노동시장이기 때문에 농부들은 생산성을 더 높일 여력도, 더 높이려는 생각도 하지 않는다고 주장한다.

커피 소비에 있어서는 세계적으로 에스프레소 커피 문화가 주류를 이루기 시작하면서 이탈리아 커피문화가 세계 커피문화의 기반으로 자리 잡게 되었다. 그러나 커피 품질에 대한 커피 사업자들의 노력과 소비자들의 니즈로 말미암아 세계는 최근 스페셜티 커피에 대한 관심이 높아졌으며 이로 인해 미국 오리건주의 포틀랜드나 워싱턴주의 시애틀을 가면 가장 최신 경향의 커피 문화를 만나게 된다. 세계 커피시장의 새로운 흐름, 바로 커피의 제3의 물결이라고 일컫는 '스페셜티커피(Specialty Coffee)'인 것이다. 미국스페셜티커피협회나 산지의 커피품질을 평가하는 CoE는 각각의 평가방식을 적용하여 스페셜티커피를 정의하며, 포틀랜드에서 1999년에 설립된 스페셜티커피의 대표주자인 스텀프타운(Stumptown)은 '커피 생산자와 이를 원료로 사용하는, 자신들과 같은 커피 사업자 그리고 최종 소비자 모두를 위한 상생의 커피'가 스페셜티커피라고 정의하기도 한다. 그리고 스텀프타운 외에도 미국의 스페셜티커피산업을 리드하는 블루바틀, 카운터컬쳐커피, 인텔리젠시아 등 10여개 이상의 커피 브랜드들은 한결같이 스페셜티 커피산업에 전력을 기울임으로써 커피산업의 지속가능한 성장을 위해 노력하고 있다.

2. 세계 커피산업 현황

2.1. 커피 생산

2.1.1. 커피식물학

커피나무는 꼭두서니과Rubiaceae과(科, Family)와 Coffea속(屬, Genus)에 속하는 관엽수다. 원산지는 에티오피아 고원으로 알려졌다. 커피나무는 야생에서 자연 상태 그대로는 약4~8m까지 자라는데 농장에서는 수확을 위해 나무의 높이를 2~3m 정도로 제한하여 재배한다. 나무껍질은 회백색을 띠고 있고, 가지는 양 옆으로 아래를 향해 퍼져 있다. 커피나무는 2년이 지나면 높이가 1.5~2m까지 자라며 첫 번째 꽃을 피우는 시기도 이맘때쯤이다. 커피나무가 성장한지 3년째가 되면 완전히 성숙했다고 볼 수 있는데 이때부터 열매를 수확할 수 있으며 그 뒤로 약 20~30년간 열매인 커피체리(Coffee cherry)를 생산한다.

커피 꽃은 흰색을 띠고 있으며 대체적으로 재스민향이 난다고 하는데 실제 꽃을 피울 때 나는 향기는 재스민 향뿐만 아니라 매우 복합적이고도 강한 향이 난다. 수술은 5개, 암술은 1개이며 일반적으로 아라비카는 자가수분을 하고 로부스타는 타가수

분을 하는 것으로 알려져 있다. 아라비카 꽃잎은 5장, 로부스타 꽃잎은 5~7장이며 지금은 거의 재배하지 않는 리베리카는 꽃잎이 7~9장이며 꽃이 피는 기간은 매우 짧아 2~3일 만에 꽃이 바로 진다. 수정이 되면 꽃밥이 갈색으로 변하고 꽃이 떨어지면 열매를 맺는데 꽃은 보통 건기에 피며 그 시기는 커피산지마다 다르다.

그림 2. 탄자니아 커피 꽃

1) 커피의 주요 품종

커피는 식물학적 종(種, Species)으로는 아라비카(Arabica), 로부스타(Robusta) 또는 카네포라(Canepora), 리베리카(Riberica)의 3대 품종으로 크게 나누어지며, 재배품종으로는 리베리카를 빼고 브라질Brazil을 포함하기도 한다. 아라비카커피에 속하는 브라질커피는 낮은 지대에서 오래 재배되는 동안 특별하고도 독자적인 특성이 만들어졌기 때문에 독립된 품종으로 구분한다. 따라서 커피콩은 상업적으로는 아라비카, 브라질, 로부스타의 세 가지 품종으로 분류하는 것이 일반적이다. 커피의 특성은 식물학적 품종과 교배를 통해 식물학적 특질이 형성되는데 가장 많이 재배되는 중요한 커피품종은 다음과 같다.

그림 3. 아라비카 (카투라와 게이샤 교배종)

그림 4. 로부스타 품종

그림 5. 리베리카(Riberica)

표 1. 아라비카 품종과 로부스타 품종의 비교

	아라비카(Arabica)	로부스타(Robusta)
원산지	에티오피아	콩고
생산비율	커피 총 생산량 70~80%	커피 총 생산량의 20~30%
고도	고지대 600~2,000m	저지대 200~800m
주요 재배지	동아프리카, 중남미	서아프리카, 동남아
적정 강수량	1,500~2,000mm	2,000~3,000mm
병충해	약함	강함
커피콩의 모양	크고 평평함(flat)	작고 타원형으로 둥글다(oval)
색상	청록색	회색빛이 도는 푸른색
나무 높이	5~6m	10m
카페인 함량	적다(0.8~1.4%)	많다(1.7~4.0%)
향미 특징	풍부한 향미, 고급 신맛	약한 향미, 구수함, 쓴 맛

자료: 문준웅(2013). 『Perfect Espresso』 p36. 재인용
한국커피산업진흥연구원(2015). 『Coffee Study』 p25. 재인용.

버본(Bourbon)은 에티오피아 자연교배종으로 각 국의 커피산지에서 가장 많이 재배되는 품종이다. 18세기 Bourbon섬(Reunion island)에 전파된 후 콜롬비아 브라질 등 중남미 대륙으로 퍼져 나갔다. 달콤한 뒷맛이 특징이며 각 종 과일맛과 꽃 향이 화사하고 모양은 티피카종보다 작고 둥글다.

티피카(Typica)는 아라비카 커피의 대표적인 품종이다. 18세기 유럽에서 육종되어 커피산지로 전파되었다. 커피의 형태는 장방형의 둥근 모양이며 품질은 우수하나 수확량이 많지 않다. 향미특성은 꽃향기와 감귤향이 나며 단 맛이 풍부하면서도 뒷맛이 깨끗하다.

그림 6. 에티오피아 짐마(Djimma)의 티피카(Typica)

카투라(Caturra)는 브라질에서 발견 된 품종이며 중남미로 전파되었다. 버본의 변종이며 품질이 우수하고 수확량도 많다. 상큼한 맛을 가지고 있으며, 고지대에서 자란 커피나무는 감귤과 레몬향이 있으나 티피카나 버본에 비해서 단 맛이 떨어진다.

문도노보(Mundo Novo)는 티피카종과 버본종의 자연 교배종. 수확량이 많고 병충해에 강하다. 다른 품종에 비해 향미도 떨어지며 쓴맛이 약간 있는 대신 단 맛이 부족하다.

카투아이(Catuai)는 문도노보와 카투라 사이의 교배종이다. 큰 비에 잘 견디며 뚜렷한 향미 특성은 부족하나 재배환경을 잘 갖춰주거나 특히 천연 유기질 시비를 하면 향미가 개선된다.

마라고지페(Maragogype)는 브라질 'Maragogype'에서 발견 된 품종으로 티피카종의 변종으로 알려져 있다. 열매의 크기가 매우 커서 일명 코끼리 콩이라고도 한다. 달콤하고 상큼한 향미 특성을 가지고 있다.

카티모르(Catimor)는 아라비카, 로부스타 변종과 카투라종의 교배종이다. 병에 강하고 수확량이 많다. 떫고 신 맛의 향미 특성을 가지고 있다.

게이샤(Geisha)는 에티오피아가 원산지이나 파나마에서 재배되면서 세계적인 명성을 얻게 되었다. 지금은 파나마 인근 중남미 국가 등지에서도 재배되나 파나마에서 생산되는 게이샤를 가장 최고로 친다. 베리류의 달콤함과 오렌지, 자몽 등의 상큼한 산미가 일품이다. 깨끗한 뒷맛과 중후함도 돋보인다.

2)세계 커피 생산지

대부분 커피나무가 자라고 있는 곳은 남 북위 25° 사이, 연간 강수량이 1,500mm 이상의 열대 및 아열대지역이다. 이 지역들은 지도에서 하나의 띠를 이루고 있는데 이

그림 7. 커피벨트(Coffee Velt) 또는 커피 존(Coffee Zone)

자료: 한국커피산업진흥연구원(2015). 『Coffee Study』 p21. 재인용

것을 커피 벨트(Coffee belt) 또는 커피 존(Coffee zone)이라고 한다. 그중에서 특히 좋은 조건은 남북회귀선이 통과되는 23.5° 사이의 고산지대로 대부분 해발 1,000~3,000m에 연 평균 기온이 20~25℃, 연 강수량은 1,500~2,000mm이다.

대표적인 생산국으로는 브라질, 베트남, 콜롬비아, 인도네시아, 에티오피아, 온두라스, 인도 등의 80여 개국에서 전 세계 대부분의 소비량을 생산하고 있으며 주요 생산국은 아라비카종을 주로 재배하는 브라질, 콜롬비아, 에티오피아를 비롯해 15개국이며 로부스타종을 주로 재배하는 베트남, 인도네시아, 인도 등 10여 개국 등 20개국에서 커피가 생산되고 있다. 주요 커피산지는 다음과 같다.

브라질(Brazil)은 전 세계 커피 생산량의 25~40% 정도를 차지할 만큼 세계 최대의 아라비카 커피 생산지다. 1727년 팔레타(F. Palheta)에 의하여 프랑스령 기아나로부터 전파되었다. 티피카와 버본 품종이 교배 된 아라비카가 전체 생산량의 80%이며, 나머지는 로부스타이다. 저지대에서 대량 재배함으로써 주로 기계 영농을 하고 있으며, 모양과 향미가 마일드종과는 달라서 '브라질종'으로 따로 구분 짓는다. 주 수확 시기는 6~7월이며, 햇콩은 7월부터 선적한다. 대부분 한 번 수확하여 자연 건조하는데 향기와 상큼한 맛은 약하나 다른 커피와 잘 조화되는 중후함과 달콤함은 좋다. 따라서 에스프레소 커피의 기본 블랜딩에 적합한 콩으로 평가 받는다. 주요 산지로는 미나스 제라스, 산토스, 상파울로이며, 생산량은 각각 51, 21, 10%의 비중이다. 그밖에 바히아, 파라나 등도 주요 산지에 포함된다. 수출커피는 결점수에 따라 NY 2, 4, 6, 8으로 구분한다.[1)]

콜롬비아(Colombia)는 커피나무 재배면적이 110만 헥타르인 세계 2위의 아라비카 커피 생산 국가이다. 로부스타 커피 생산량까지 합친다면 생산순위는 세계 3위이다. 버본, 티피카, 카투라, 마라고지페 품종이 섞여 있으며 콜롬비아커피생산자협회(FNC)의 효율적인 생산관리로 품질이 안정화돼 있으나 한 편은 FNC의 정책에 현실적인 불만을 털어 놓는 커피 생산자도 있다. 몇 단계의 품질관리시스템을 거쳐야만 비로소 수출이 결정되는데수프레모(Supremo)와 엑셀소(Exelso)의 상급품만을 대상으로 한다.[2)] 주요산지로는 메델린, 후일라, 아르메니아, 마니잘레스, 보고타, 부카라만가 등이다.

1) 결점두가 섞인 정도에 따라 품질을 나누는데, 커피콩 300g을 기준으로 결점두의 수가 4이하면 NY2, 26이하면 NY4, 86이하면 NY6, 360이하면 NY8이라고 함.
2) 콩은 크기에 따라 등급을 나눈다. screen#17이상은 수프레모(supremo), screen#14~16은 엑셀소(excelso)로 구분함.

에티오피아(Ethopia)는 아프리카에서 가장 많은 커피를 생산하고 있는 국가이다. 커피 마더랜드(Mother land) 또는 커피탄생지(Birth place of coffee)라는 수식어로 얘기될 만큼 커피의 원산지이며, 커피를 처음 발견했다는 칼디(Kaldi)의 전설이 깃들어 있는 곳이기도 하다. 하라르(harrar), 짐마(Djimmah), 예가체프(Yirgacheffe), 시다모(Sidamo)가 주요 산지이다. 커피 원산지이긴 하지만 커피 콩의 크기가 작고 황색을 띠고 있으며 수확의 결실은 좋으나 가공이나 품질관리가 잘 이루어지지 못하고 있는 단점이 있다. 북쪽에 위치 한 하라르 커피는 자연건조 커피(Natural coffee)가 유명하고 바디감이 중간정도이나 와인의 고급 신 맛, 그리고 과일향이 뛰어나며 짐마와 시다모 커피는 모카의 특징을 잘 나타내는 커피이다. 현지인들은 이르가짜페로 발음하는 예가체프는 물이 풍부한 지역이라 수세가공을 많이 하기 때문에 품질이 안정적이며, 과일향과 꽃향이 풍부한 화사한 커피의 대명사로 알려져 있다. 가공방식으로 구분해보면 일반적으로 짐마(Djimmah), 레켐티(Lekempti), 하라르(Harrar), 시다모(Sidamo)는 자연건조방식을, 시다모(Sidamo), 리무(Limu), 예가체프(Yirgacheffe), 베베카(Bebeka)는 수세식 가공을 한다. 그러나 최근 세계적인 커피산지로 널리 알려진 하라르는 커피 재배보다 소득이 높은 향정신성 식물인 짜트(Chat, Quatt) 재배에 농가들이 더 관심을 가지고 있어 점점 커피 재배 면적이 줄어들고 있는 형편이다.

코스타리카(Costarica)는 11만 5,000헥타르의 재배면적에서 품질이 우수한 마일드종의 커피를 생산하고 있다. 코스타리카의 커피콩은 아름다운 청록색을 띠며 크고 깨끗한 형태를 가지고 있다. 신 맛이 풍부하고 바디감이 좋고 단 맛도 풍부해서 고급의 단종커피로 마시기에 적합하고 블렌드 커피에도 쓰임새가 좋다. 100%아라비카종만 생산하며 로부스타종 재배는 법적으로 금지돼있다. 커피품종은 문도노보, 카투라, 카투아이, 카티모르가 주종이며, 따라주(Tarrazu), 투르농(Tournon), 트레리오스(Tres Rios) 등이 유명한 생산지이다. 품질등급은 지대의 고도에 따라 7등급으로 구분한다. 이 중에서 가장 높은 등급순으로 SHB는 해발고도 1,200~1,650m, GHB는 1,100~1,250m, HB는 800~1,100m, MHB는 500~1,200m에서 재배되는 것들이다.[3)]

과테말라(Guatemala)는 품질이 좋은 아라비카 커피를 생산하고 있는 주요 산지로 이름이 나있다. 28만 6,000헥타르의 재배면적에서 생산되는 커피콩은 버본, 카투라, 카투아이 등 세 개 품종이 대부분이며, 상큼한 향기가 풍부하고 좋은 호두향이 매력적인 커피이다. 형태는 대체적으로 크고 청록색을 띠며 향미가 조화로워서 고급의 단종커피나

3) SHB(Strictly Hard Bean), GHB(Good Hard Bean), HB(Hard Bean), MHB(Medium Hard Bean)

블렌드에도 적합하다. 안티구아(Antigua), 아티틀란(Atitlan), 웨웨테낭고(Huehuetenango)가 주요산지이며 주 수확기는 1월에서 3월까지이다. 재배지의 고도에 따라 품질등급을 나누는데 SHB(Strictly Hard Bean)는 해발고도 1,600~1,700m, FHB(Fancy Hard Bean)는 1,500~1,600m, HB(Hard Bean)는 1,350~1,500m, Semi-HB는 1,200~1,350m, EPW(Extra Prime Washed)는 1,200~1,350m, PW(Prime Washed)는 850~1,000m, EGW(Extra Good Washed)는 700~850m, GW(Good Washed)는 700m이하의 순으로 등급을 나눈다.

케냐(Kenya)는 에티오피아, 탄자니아와 함께 동아프리카의 대표적인 커피산지이다. 15만 3,000헥타르에서 재배되는 커피는 품질 관리가 잘 이루어지고 있으며, 고급 마일드종을 주로 수출하는 것으로 알려져 있다. 주 수확기(60%)는 11월에서 12월까지이며 다음 수확(40%)은 6월에서 8월까지 연간 두 번 수확을 한다. 재배지역의 평균 해발고도는 1,500~2,100m여서 최적의 조건을 갖추고 있으며, 여기서 생산된 커피는 신맛이 뛰어나고 과일향과 꽃향이 매우 풍부하다. 품질등급은 크기로 나누는데 screen#17~18은 AA, screen#15~16은 AB, screen#14~15는 C로 구분한다. 이중에서 가장 최상의 커피는 '케냐AA'라고 해서 가장 고급의 커피로 분류된다.

탄자니아(Tanzania)는 27만 5,000헥타르의 재배면적을 가지고 있는 동아프리카의 아라비카 커피 주요 산지로 알려져 있다. 탄자니아 커피의 특징은 풍부한 바디감을 가지고 있으며 상큼한 맛과 과일향기가 뛰어난 커피이다. 탄자니아 남부에서 워시드(Washed)법으로 가공한 커피는 에티오피아 커피의 특성과 비슷한 맛을 가지고 있으며, 킬리만자로 기슭에서 재배되는 '탄자니아AA(북탄자니아산)'는 우리나라와 일본에서는 킬리만자로커피로 알려져 있으며 명품커피중의 하나로 인정받고 있다. 커피등급은 크기와 함께 결점두의 수인 결점수로 정해지는데 screen#18 이상이고 결점수가 적은 커피는 AA, 결점수가 많을수록 A 그 다음 B순으로 구분한다. 주 수확기는 10월에서 12월까지이다.

인도네시아(Indonesia)에는 아라비카 커피가 17세기 중엽, 로부스타는 20세기에 들어와서 커피 재배가 시작되었으며, 전체 생산량의 10% 정도이다. 최근 전 세계적으로 아라비카 커피 수요가 증가하면서 아라비카 커피의 생산량을 늘리기 위한 노력을 기울이고 있다. 인도네시아 커피 중에서 수마트라 섬 북부 린통지역에서 생산되는 수마트라 만델링(Sumatra Mandheling)은 바디감이 좋고 특이한 맛이 뛰어 난 커피로 세계적인 명성을 얻고 있으며, 술라웨시(Sulawesies)지역에서 생산되는 토라자(Toraja)는 중후한 바디감과 신맛과 단맛이 적절히 조화된 좋은 커피로 알려져 있다. 상큼한 아로마

가 특징인 수마트라 섬에서 생산되는 가요마운틴(Gayo Mountain)과 자바 섬에서 생산되는 자바(Java) 커피 역시 세계적으로 많이 알려진 커피이다. 인도네시아가 주로 생산하는 로부스타종은 황갈색의 둥글고 작은 형태를 띠고 있으며 쓴 맛이 강하고 곡류 냄새와 흙내가 나는 것이 특징이다. 품질등급은 결점두의 수에 따라 모두 6등급으로 구분한다.

베트남(Vietnam)은 2016년도 커피 생산량 세계 2위이며, 세계 최대의 로부스타 커피 생산국이다. 13만 5,000헥타르의 재배면적에서 생산되는 커피 대부분은 로부스타 종 카네포라(Canephora)이며 수확은 1월부터 4월까지 이루어진다. 커피콩은 중간 크기이며 둥글고 노란색을 띠고 있다. 극히 소량 생산되는 아라비카 종은 버본 종이 대부분이며 티피카, 카투라 문도노보 등인 것으로 알려져 있다.

표 2. 국가별로 커피(Green beans)를 분류하는 기준

국가	분류 기준
브라질	NO.2~NO.6 / Santos, Cerrado
에티오피아	Grade1~Grade8 / Yirgacheffe, Harrar, Sidamo
인도네시아	Grade1~Grade6 / Mandheling
예맨	Mattari, Sanani
콜롬비아	Supremo, Excelso / Medeline, Amenia
케냐	AA, AB, C / Kenya AA
탄자니아	AA, A, B, C, PB / Kilimanjaro
하와이	Kona Extra Fancy, Kona Fancy, Kona Prime / Kona
코스타리카	SHB, HB / Tarrazu
과테말라	SHB, FHB, HB / Antigua
멕시코	SHG / Oaxaca
자메이카	Blue Mt. High Mt. PW / Blue Mountain

자료: 필자 재구성.

2.1.2. 커피 생산

2016년도 세계 커피 생산량은 아라비카와 로부스타를 모두 합쳤을 때 전년 비 908만 6,000톤보다 0.1% 증가한 909만 7,000톤으로 집계됐다.

표 3. 세계 주요 커피 수출국의 커피생산량

단위: 천 자루(60kg)

구분	2013	2014	2015	2016	전년대비 증감률(%)
총 생산량	152,130	148,724	151,438	151,624	0.1
아프리카	16,243	15,987	16,229	16,353	0.8
코트디부아르	2,107	1,750	1,893	2,000	5.7
에티오피아	6,527	6,625	6,714	6,600	−1.7
케냐	838	765	789	783	−0.7
탄자니아	811	753	930	800	−14.0
우간다	3,633	3,744	3,650	3,800	4.1
아시아/오세아니아	46,461	45,666	48,967	43,110	−12.0
인도	5,075	5,450	5,800	5,333	−8.1
인도네시아	11,265	11,418	12,317	10,000	−18.8
라오스	550	506	467	500	7.1
파푸아뉴기니	835	798	712	900	26.4
베트남	27,610	26,500	28,737	25,500	−11.3
멕시코/중앙아메리카	16,598	17,116	17,291	17,740	2.6
코스타리카	1,444	1,408	1,634	1,486	−9.0
엘살바도르	506	66952	552	623	12.9
과테말라	3,189	3,310	3,420	3,500	2.3
온두라스	4,578	5,258	5,766	5,934	2.9
멕시코	3,916	3,591	2,800	3,100	10.7
니카라과	1,941	1,898	2,137	2,100	−1.7
남아메리카	72,828	69,954	68,951	74,420	7.9
브라질	54,698	52,299	50,376	55,000	9.2
콜롬비아	12,163	13,339	14,009	14,500	3.5
에콰도르	666	644	644	600	−6.9
페루	4,338	2,883	3,301	3,800	15.1
베네주엘라	805	651	501	400	−20.2

자료: International Coffee Organization(2017).

이중에서 아라비카는 571만 2,000톤이며 로부스타는 338만 5,000톤으로 나타났다. 국가별 순위를 보면 가장 많은 커피를 생산하고 있는 나라는 세계 커피 생산량의 1/3을 차지하는 브라질로 나타났으며, 2015년 302만 2,000 톤보다 9.2%가 증가한 330만 톤을 기록했다. 다음은 생산량 순위 2위인 베트남으로서 2015년도 172만 4,000톤보다

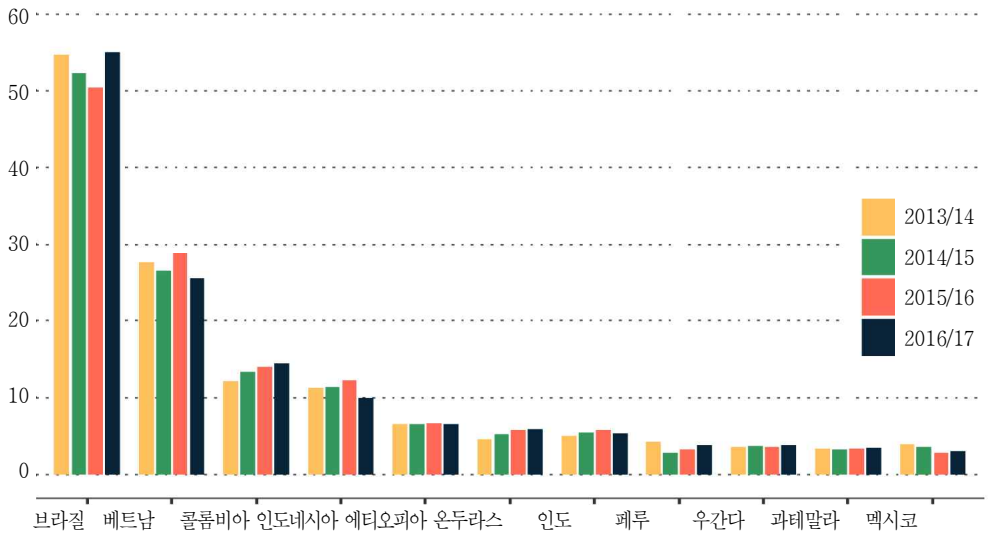
11.3%가 감소한 153만 톤이며, 3위를 기록한 콜롬비아는 2015년도 84만 톤보다 3.5% 늘어 난 87만 톤으로 집계됐다. 다음 순위로는 인도네시아가 60만 톤으로 4위, 에티오피아가 39만 6,000톤으로서 5위를 기록했다. 이어서 온두라스가 35만 6,000톤으로 6위, 인도가 32만 톤으로 7위, 우간다와 남미의 페루가 22만 8,000톤으로 공동 8위를 나타냈으며 21만 톤을 생산한 과테말라가 10위를 기록했다.

대륙별로는 아프리카가 전년도 97만 3,700톤보다 0.8% 증가한 98만 1,100톤을 기록했고, 아시아와 오세아니아는 2015년도 293만 8,000톤보다 12%나 크게 감소한 258만 6,600톤으로 나타났다. 멕시코와 중미는 2015년도 103만 7,460톤에서 2.6%가 증가한 106만 4,400톤, 브라질이 포함 된 남미는 2015년도 413만 7,000톤에서 7.9%나 증가하여 446만 5,200톤을 기록했다.

2016년도는 아라비카에 비해 로부스타의 커피 생산량이 크게 감소한 것으로 나타나는데, 2015년도 로부스타 총 생산량 378만 9,900톤에서 10.7%감소된 338만 5,140톤을 기록했다. 이는 대륙별 커피 생산현황에서 세계 최대의 로부스타 생산국인 베트남의 커피 생산이 전년대비 11.3%가 감소한데 따른 원인으로 분석된다.

그림 8. 주요 커피 수출국 생산량(2013/14-2016/17)

단위: 백만 자루(60kg)



자료: International Coffee Organization(Coffee Market Report - December 2016).

3. 커피 가격 결정

커피는 인류가 가장 많이 마시는 음료이며, 석유 다음으로 국제 교역거래가 활발한 상품이다. 커피의 시세는 미국 뉴욕과 영국 런던의 선물거래소에서 결정되는데 아라비카의 옵션거래와 선물거래는 뉴욕의 선물거래소인 ICE(Intercontinental Exchange, www.theice.com)에서, 로부스타의 선물거래는 런던 국제금융선물거래소 EURONEXT (www.euronext.com)에서 이루어진다.

선물거래란 미래의 특정 시점을 기준으로 상품을 사고파는 계약을 의미한다. 커피 선물 거래는 대단히 복잡해서 이해하기 다소 어렵지만, 사전에 미리 정해 놓은 가격을 현재 시점에 매매할 것을 약정하는 거래라는 뜻으로 이해할 수 있다. 즉 먼저 커피를 매매하고 커피는 나중에 인수한다는 거래방식으로 해석할 수 있다. 커피의 선물거래와 계약은 커피의 품질, 수량, 인도 날짜와 인도 장소에 따라 표준화된다. 커피 가격은 하루 중에도 변동 폭이 크기 때문에 커피 거래업자는 현물구매 판매를 상쇄하여 상품시장의 변동리스크를 완화시키는 방법으로 선물거래를 선택하는 것이다. 아울러 커피 선물거래가 투자자의 주목을 끄는 것도 매도와 인도의 거래시점 차이로 인한 가격변동으로 인해 투자의 효과를 기대할 수 있기 때문이다.

대규모의 거래를 감당하는 커피 수입업자들은 상당한 양의 커피를 자신들의 창고에 저장해놓고 그 시점에서의 가격 동향을 기준으로 고객의 요구에 따라 점진적으로 판매해 나간다. 반면에 이들은 커피 재고가 많을 때는 가격이 떨어지는 위험을 감수해야 하며, 재고가 적을 때는 가격이 상승하는 위험을 감수한다. 따라서 이들 대형 수입업자들은 현 시점에서 커피 거래 약정을 맺고 미래의 일정 시점에서 사전에 결정된 가격으로 매매함으로써 위험을 회피하는 것이다. 그러나 설탕이나 면화 등 다른 국제상품과 달리 커피는 여러 가지 불리한 거래환경으로 인해 투기의 영향에 매우 취약한 상품이어서 커피 가격의 안정은 언제나 논란의 중심이 되고 있는 것이다.

한편, 커피의 선물거래는 뉴욕과 런던 외에도 싱가포르, 브라질, 도쿄에서도 이루어진다. 그러나 아라비카 커피와 로부스타 커피의 선물가격을 결정짓는 곳은 뉴욕의 ICE와 런던의 EURONEXT이다. 선물거래 외에 국제가격에 좌우되지 않고 커피를 판매하는 방법은 여러 가지이다. 그중에서 커피 농장의 아주 작은 공간인 마이크로 랏(Micro Lot)에서 주로 재배되는 향미가 뛰어난 고품질의 스페셜티 커피는 선물가격 기준에 따르지 않고 커피산지와 소비자간 직거래를 통해 가격이 결정되며 커피가격에 절대적인 영향을 미치는 커피의 품질에 따른 등급은 미국 스페셜티커피협회(SCAA)산

하 커피품질연구소(C.Q.I)의 큐그레이더(Qgrader)나 CoE(Cup of Excellence)의 커핑심사관(Cupping Judge) 등의 커피 품질평가에 의해서 좌우된다.

국제커피기구인 ICO는 세계 각 국에서 생산되는 그린빈(Green beans)을 네 개의 그룹으로 분류하여 기준되는 가격을 설정한다. 품종별로 아라비카는 콜롬비아, 탄자니아, 케냐산 마일드 아라비카를 가르키는 콜롬비아 마일드(Colombian Mild Arabicas), 콜롬비아 마일드외 중남미와 아프리카산 마일드 아라비카인 아더 마일드(Other Mild), 브라질, 에티오피아산 등 하드 아라비카를 가르키는 브라질리언&아더 내추럴(Brazilian & Other Natural Arabicas) 등 세 가지로 구분하며 로부스타종은 모든 로부스타를 포함하는 한 가지로만 지표가격을 설정한다.

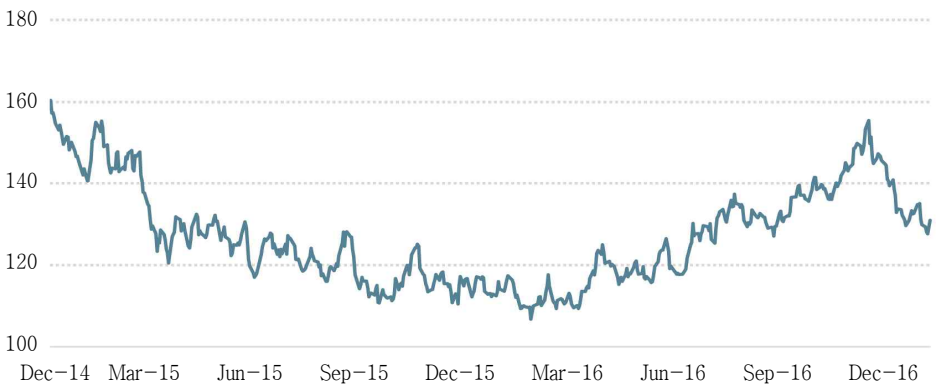
그러나 최근 세계의 커피시장은 품질 경쟁이 더욱 활발해 지고 있으며 커머셜 커피(Commertial Coffees)나 프리미엄 커피(Premium Coffees)보다 특별한 풍미와 맛을 가지고 있는 스페셜티 커피시장이 확대되면서 향후 네 개의 그룹 외에도 가격을 결정하기 위한 새로운 분류법에 대한 연구가 필요하다는 주장이 일부에서 제기되고 있다.

3.1. 커피 가격 동향

2016/17세계 커피 생산량은 상대적으로 안정적인 모습을 보일 것으로 예상되는 가운데 아라비카 생산량은 브라질, 콜롬비아, 온두라스의 대풍작이 예상됨에 따라 역대 최고점을 기록할 것으로 기대된다. 반면에 로부스타는 베트남 등 주요 생산국의 생산량이 감소함에 따라 아라비카와는 반대 양상을 띨 것으로 보인다. 이에 따라 세계 커

그림 9. ICO 일일가격 종합지표

단위: 미 센트(파운드 당)



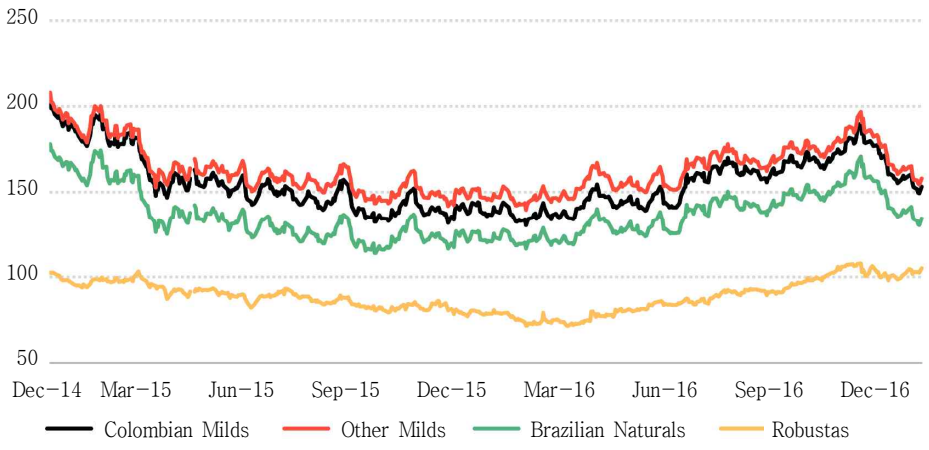
자료:International Coffee Organization(Coffee Market Report - December 2016).

피 가격 동향은 이러한 분위기를 반영함으로써 로부스타 가격이 오르고 아라비카 가격은 낮아질 전망으로 두 커피 사이 차익거래의 폭이 좁아질 것으로 보인다.

ICO가 최근 발표 한 커피 일일 가격의 종합지표를 보면 2016년 11월의 커피 가격 하락세 이후 커피 가격은 큰 변동 없이 안정세를 유지했으며, 2016년 12월은 1일 132.88센트로 시작하여 30일 2센트 가량 하락한 130.92센트로 마감되었다. <그림3>을 보면 일일가격 종합지표는 상대적으로 변화의 폭이 그리 크지 않은 것으로 나타났다. 브라질은 2016년도 11월 이후 다소간의 가격 회복세를 보였으나 2016/17년도 아라비카 커피의 풍작이 예상되면서 향후 가격 인하의 압박이 있을 것으로 보인다. 반면에 로부스타의 가격은 로부스타 커피 생산국 중 가장 비중이 높은 베트남의 수확량 감소로 인해 가격 인상의 요인이 나타날 것으로 전망된다.

그림 10. 커피품종 그룹별 ICO 일일가격 지표

단위: 미 센트(파운드 당)



자료:International Coffee Organization(Coffee Market Report - December 2016).

<그림4>에서 보듯이 전체적으로 보면 수확량 증가로 인해 아라비카 가격이 떨어질 것으로 보이며 콜롬비아 마일드(Colombian Mild)를 비롯한 아더 마일드(Other Mild)와 브라질 내추럴 커피(Brazil Natural Coffees)가 2016년도 12월 들어서서 11월에 비해 12% 가량 가격이 떨어졌으며, 2016년도 5월 이후 들어 가장 낮은 가격으로 형성이 되었다. 상대적으로 로부스타는 2016년도 월 평균 가격보다는 낮은 가격에 거래되겠으나 매월 가격이 점차 증가할 것으로 예상된다. 그 결과로 뉴욕과 런던의 선물시장에

서 아라비카와 로부스타의 일간 거래 차익의 폭이 좁아져서 지난 12월 28일에는 최근 들어 가장 낮은 가격인 파운드당 42.58센트를 기록했다.

4. 세계 커피(Green Beans)수입 동향

세계 커피 수입 현황을 보면 그린빈(Green Beans) 부문은 2016/17년도 예상되는 수입 총량이 2015/16년 1억 650만 3,000자루에서 77만 3,000자루가 감소한 1억 573만 자루를 나타냈다. 지역별로는 유럽연합이 60kg기준 1자루(bag)당 전년도 4,450만 자루에서 31만 5,000자루가 감소한 4,550만 자루로 나타났다. 다음으로는 미국이 2,510만 자루에서 30만 자루가 감소한 2,480만 자루를 기록했다. 반면에 수입 순위 3위에 랭크된 일본은 전년도 724만 자루에 비해 6만 자루 정도가 늘어난 730만 자루를 수입했으며, 캐나다는 전년과 같은 양인 280만 자루로 5위, 스위스는 246만 자루보다 4만 자루가 늘어난 250만 자루로 6위, 러시아는 243만 자루에서 3만 자루가 감소한 240만 자루로 7위, 한국은 30만 자루가 증가하여 228만 자루에서 231만 자루로 8위, 알제리아가 225만 자루로 9위, 멕시코가 190만 자루로 10위를 기록할 것으로 나타났다.

표 4. 세계 주요 커피 수입국 수입량

단위: 천 자루(60kg)

구분	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17 6월	2016/17 12월
유럽연합	45,070	44,650	45,140	45,815	44,500	45,500
미국	23,360	24,550	23,525	25,100	24,550	24,800
일본	7,520	6,890	7,150	7,240	7,375	7,300
캐나다	2,330	2,525	2,450	2,800	2,600	2,800
스위스	2,310	2,300	2,420	2,460	2,500	2,500
러시아	2,050	2,280	2,240	2,430	2,300	2,400
한국	1,715	2,035	2,150	2,280	2,275	2,310
알제리아	1,915	2,265	2,165	2,200	2,250	2,250
멕시코	850	1,360	1,440	2,175	1,600	1,900
말레이시아	1,375	1,270	1,340	1,415	2,100	1,500
기타	13,582	12,510	12,447	12,588	12,235	12,470
합계	102,077	102,635	102,467	106,503	104,285	105,730

자료: Foreign Agricultural Service Office of Gloval/USDA(2016.12.).

5. 소비

세계 커피 소비는 2016/17년도 12월 기준으로 예상할 때 1억 5,325만 5,000자루가 소비되어 2015/16년도 1억 5,202만 2,000자루에 비해 123만 3,000자루가 증가할 것으로 예상된다. 이 중에서 유럽 연합이 4,440만 자루로 가장 많은 커피를 소비하는 것으로 집계됐으며, 다음은 미국 2,529만 9,000 자루로 2위, 세계 최대의 커피 생산국인 브라질 역시 소비에서도 2,051만 자루로 3위인 상위에 순위를 올리고 있다. 그 다음으로는 일본이 822만 5,000자루로 4위, 필리핀 587만 5,000자루, 캐나다 460만 자루로 5위, 러시아가 442만 5,000자루로 6위, 인도네시아가 337만 자루로 7위, 중국이 312만 5,000자루로 8위, 커피의 마더랜드 에티오피아가 297만 5,000자루로 9위, 세계 최대의 로부스타 커피 생산국인 베트남이 287만 자루로 10위를 기록하고 있으며, 다음으로는 한국이 2015/16년보다 3만 5,000자루가 증가한 250만 자루가 소비될 것으로 예상되고 있다. 다음으로는 알제리, 멕시코, 호주, 콜롬비아, 스위스, 인도, 베네수엘라, 우크라이나, 노르웨이, 아르헨티나, 터키, 말레이시아, 세르비아 등의 순으로 나타난다.

가장 주목할 것은 중국의 소비량이 2012/13년 162만 8,000자루에서 다음 해인 2013/14년도에 218만 1,000자루로 크게 증가한 이래 소비가 계속 늘어나면서 2014/15년도 241만 6,000자루를 기록하다가 다음 해인 2015/16년도에 300만 6,000자루로 급격히 소비량이 늘면서 2016/17년도에는 312만 5,000자루의 소비가 예상된다. 따라서 향후 중국의 커피 소비가 계속 늘어 날 것으로 전망한다면 세계 커피 소비 시장의 가격을 결정짓는 주요 한 변수로 작용할 것으로 보인다.

가장 커피를 많이 마시는 나라는 대체적으로 유럽국가이며, 그 중에서도 북유럽 국가들의 커피 소비가 많은 것으로 나타나고 있다. 세계 커피 소비 1위국인 핀란드는 성인 1인당 연간 9.6kg의 커피를 소비하고 있다. 이를 1일 소비량으로 환산해 보면 성인 1인당 2.64잔을 마시고 있는 것이다. 다음은 연간 7.2kg을 소비하는 노르웨이가 2위를 기록하고 있는데, 성인 1인당 하루에 1.98잔의 커피를 마시고 있다. 1인당 연간 6.7kg을 소비하는 네덜란드는 하루에 1.84잔의 커피를 마시는 것으로 집계돼 3위, 4위인 슬로베니아가 연간 6.1kg을 소비하고 매일 1.68잔을 마시고 있으며, 오스트리아는 연간 5.5kg을 소비하며 하루 1.51잔을 마시면서 5위에, 세르비아는 5.4kg을 소비하고 하루 1.49잔으로 6위, 덴마크는 연간 5.3kg을 소비하고 하루 1.46잔으로 7위, 독일은 연간 5.2kg을 소비하고 하루에 1.46잔으로 8위, 벨기에가 연간 4.9kg 소비에 1.35잔으로 9위, 세계 최대의 커피 생산국인 브라질이 연간 4.8kg을 소비하고 하루 1.32잔을

마심으로써 10위를 기록했다. 이처럼 커피 소비는 북유럽을 포함 한 유럽연합의 국가들이 대체적으로 많이 마시는 것으로 나타났다.

표 5. 세계 커피 소비국 순위(1~10위까지)

순위	국가	연간 소비량(kg)	잔/1인당
1	핀란드	9.6	2.64
2	노르웨이	7.2	1.98
3	네덜란드	6.7	1.84
4	슬로베니아	6.1	1.68
5	오스트리아	5.5	1.51
6	세르비아	5.4	1.49
7	덴마크	5.3	1.46
8	독일	5.2	1.46
9	벨기에	4.9	1.35
10	브라질	4.8	1.32

자료: WORLDATLAS Top 10 Coffee Consuming Nations(2017.2.9.).

6. 결론

전 세계에서 가장 대중적으로 소비되는 음료인 커피는 아시아 국가 소득증가와 함께 아시아 지역 소비가 늘면서 꾸준한 성장세를 보이고 있다. 2016년도 세계 커피 생산량은 모두 909만 7,000톤이며 이는 전년대비 908만 6,000 톤보다 0.1% 증가한 것으로 나타났다. 이중에서 아라비카 커피는 571만 2,000톤이며 로부스타 커피는 338만 5,000톤으로 집계되었으며 가장 많은 커피를 생산하는 나라는 330만 톤을 기록한 브라질로서 지난해 302만 2,000톤보다 9.2%나 증가한 것으로 나타났다.

대륙별로는 아프리카가 98만 1,100톤, 아세아와 오세아니아는 258만 6,600톤, 멕시코와 중미는 106만 4,00톤, 브라질이 포함된 남미는 2015년도 413만 7,000톤에서 7.9%나 크게 늘어난 446만 5,200톤을 기록했다.

2016년도는 아라비카에 비해 로부스타의 커피 생산량이 크게 감소한 것으로 나타나는데, 2015년도 로부스타 총 생산량 378만 9,900톤에서 10.7%가 감소된 338만 5,140톤을 기록했다. 이는 대륙별 커피 생산현황에서 세계 최대의 로부스타 생산

국인 베트남의 커피 생산이 전년대비 11.3%가 감소한데 따른 원인으로 분석되며, 최근 아라비카 커피 품종의 세계적인 고급화에도 기인함으로써 부가가치 측면에서 앞으로 로부스타 커피 재배가 상대적으로 점점 위축될 것으로 예상된다.

커피가격은 2016/17 세계 커피 생산량이 상대적으로 안정적인 모습을 보일 것으로 예상되는 가운데 아라비카 생산량은 브라질, 콜롬비아, 온두라스의 대풍작이 예상됨에 따라 역대 최고점을 기록할 것으로 기대된다. 반면 로부스타는 베트남 등 주요 생산국의 생산량 감소에 따라 아라비카와는 반대 양상을 띨 것으로 보인다. 이에 따라 세계 커피 가격 동향은 이러한 분위기를 반영함으로써 로부스타 가격이 오르고 아라비카 가격은 낮아질 전망으로 두 커피 사이 차익거래의 폭이 좁아질 것으로 보인다.

세계 커피 소비는 2016/17년도 12월 기준으로 예상할 때 1억 5,325만 5,000자루가 소비되어 2015/16년도 1억 5,202만 2,000자루에 비해 123만 3,000자루가 늘어날 것으로 예상이 되고 있는 가운데 유럽연합이 4,440만 자루로 가장 많은 커피를 소비하는 것으로 집계되고 있다. 다음 순위로는 미국이 2위를 차지하며 2,529만 9,000자루, 세계 최대의 커피 생산국인 브라질 역시 소비에서도 2,051만 자루로 3위를 기록하고 있다.

향후 세계의 커피산업은 지속가능한 산업으로 성장시키기 위해서는 다양한 변수가 존재한다. 그중에서도 세계적인 이상 기후로 인한 커피 재배면적의 감소는 세계의 커피산업에 가장 위협적인 변수가 될 것이라 보는 견해가 우세하다. 미국 스페셜티커피협회 산하 WCR(World Coffe Rearch)의 보고에 따르면 세계의 커피 산지는 2050년이 되면 현 기상조건 하에서는 전체 재배지의 약 50% 감소할 것이라고 밝히고 있다. WCR은 또 브라질, 콜롬비아 등 중남미 커피 재배지가 크게 감소할 것이며, 상대적으로 아시아의 커피 재배면적은 늘어날 것이라는 것이다. 그러나 이러한 주장에 대해 커피 생산국들의 생각은 다르다. 이상기후로 인한 커피 재배면적 감소는 동의하지만 커피 생산량 감소는 재배면적 감소 이전에 가격적인 문제가 더 먼저라는 것이다.

이와 같이 커피산업의 미래의 긍정적인 성장을 담보하기 위해서는 커피 생산국과 소비국의 견해 차이를 좁히고 더 나아가 공동의 미래 전략이 잘 수반되어야만 커피가 지속가능한 성장 산업이 될 것이다. 따라서 커피 생산국 그리고 소비국 사이의 시각의 차이를 좁히고 커피산업의 미래 가치 향상을 위해서 이 분야에 대한 분석과 지속적인 연구가 필요하다.

참고문헌

문준웅. 2013.『Perfect Espresso』.
International Coffee Organization. 2016.『Coffee Market Report – December 2016』. ICO.
Enrico Maltoni·Mauro Carli. 2014.『COFFEEMAKERS』.
World coffee leaders forum. 2016.『program book』.
James Hoffmann. 2015.『COFFEE ATLAS』.
한국커피산업진흥연구원. 2015.『Coffee Study』. 한국커피산업진흥연구원.

참고사이트

국제커피협회(www.ico.org)
미국농무부(USDA)(www.fas.usda.gov)
WORLDATLAS(http://www.worldatlas.com)