

세계 3대 향신료 생산 및 교역 동향: 후추, 계피, 정향을 중심으로

신 유 선 *

1. 서론

향신료는 영어로 스파이스(Spice)라고 하며, 한국어로는 ‘양념’에 해당된다. 향신료는 세계적으로 보았을 때 우리가 생각하는 것 이상으로 중요성을 가지고 있다. 콜럼버스의 아메리카 대륙 발견(1492년), 마스코 다 가마가 아프리카 남단의 희망봉을 돌아 인도 항로를 발견(1498년)한 일, 마젤란의 세계 일주(1219~1521년) 등은 모두 하나의 목적, 즉 후추와 같은 향신료를 구하는 것이었다.

향신료는 식재료의 하나로 식물의 열매, 씨앗, 꽃, 줄기, 뿌리 등을 이용해서 음식의 맛과 풍미를 더해주거나 색깔을 내어 식욕을 증진시키고, 육류 및 생선의 잡내를 없애며, 식재료의 보존성을 늘리는 역할을 한다. 향신료에는 후추, 겨자, 고추, 바닐라, 사프란, 생강, 계피, 육두구, 울스파이스, 정향, 통카 열매, 고추, 깨, 파, 마늘 등 그 종류가 매우 많다. 넓은 의미에서 설탕, 소금과 우리나라의 장류(간장, 된장, 고추장 등)도 향신료에 포함된다.

우리나라 음식에 주로 쓰이는 대표적인 향신료에는 마늘, 파, 후추, 생강, 계피, 겨자 등이 있으며, 향신료 기능을 장류가 대신하기도 하였다. 또한 육류 소비가 적어 유럽에 비해 외국의 향신료에 대한 관심이 많지 않았다. 하지만 최근에는 쿡방, 떡방 등 다양한 요리 프로그램이 대중에게 인기를 끌면서 향신료에 대한 관심도 이전보다 많아지게 되었다.

향신료는 나라마다 다양하고 종류도 많아서 본고에서는 세계 3대 향신료인 ‘후추’, ‘계피’, ‘정향’을 중심으로 국가별 재배·생산 현황 및 수출입 동향에 대해 살펴보고자 한다.

* 한국농촌경제연구원 연구원 (shinys@krei.re.kr).

본고는 FAO STAT와 UN Comtrade 홈페이지 자료를 중심으로 작성되었음.

2. 세계 3대 향신료 생산 동향

2.1. 후추

오늘날 세계적으로 가장 많이 사용하는 향신료 가운데 하나인 '후추'는 가장 익숙한 재료로 동남아 일대에서 널리 재배되고 있으며, 다른 향신료에 비해 다양한 국가에서 생산되고 있다. 자극적이고 독특한 향기와 매운맛이 특징인 후추는 숙성과정에 따라 색과 사용처가 다양해진다.

후추 열매는 5mm의 핵과로 다 익으면 검붉은 색을 띠며, 다 익기 전에 수확 후 건조시키면 우리가 향신료로 사용하는 익숙한 검은색의 후추가 된다. 흰 후추는 검은 후추의 껍질을 벗긴 것이고, 붉은 후추는 다 익은 열매를 사용한 것이다. 후추나무는 다년생 목본 덩굴 식물로 다 자라면 높이가 4미터에 이르며, 2~3년 정도 자라면 열매를 맺기 시작한다.

<그림 1> 후추 열매와 종류

(후추 열매)



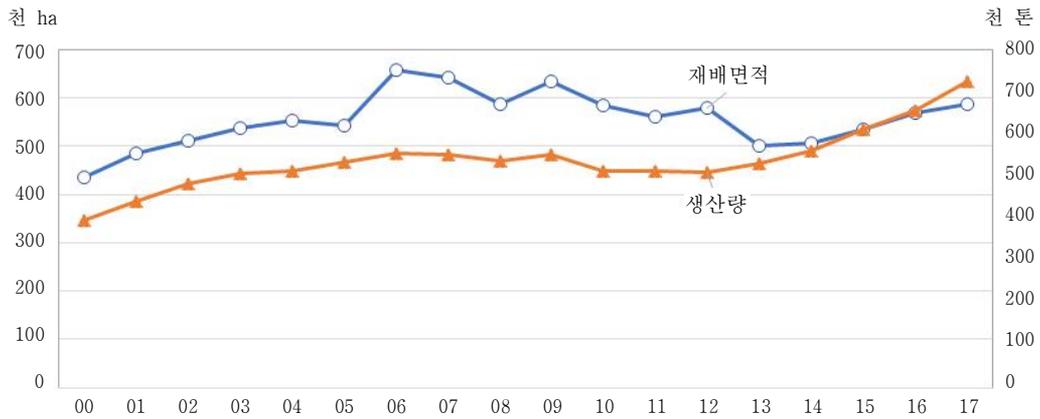
(검은 후추와 흰 후추)



자료: 위키백과(<https://ko.wikipedia.org>) (검색일: 2019.10.17.).

세계 후추 재배면적은 2000년 43만 7,000ha에서 2006년 65만 7,000ha로 정점을 찍은 후에 감소하다가 2013년부터 점차 증가하여 2017년 58만 7,000ha이다. 후추 재배면적이 늘고 단수가 향상됨에 따라 생산량도 함께 증가하고 있는데, 2000년 39만 7,000톤에서 2017년 72만 6,000톤으로 연평균 3.7%로 증가하였다.

<그림 2> 세계 후추 생산 추이(2000~2017)



자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

<표 1> 세계 후추 생산 동향

단위: 천 ha, kg/a, 천 톤

구분	2000	2005	2010	2015	2016	2017
재배면적	437	543	584	535	568	587
단수	91	98	88	114	116	124
생산량	397	534	513	611	656	726

자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.1.1. 재배면적

후추를 가장 많이 재배하는 국가는 인도네시아이다. 2017년 기준 인도네시아의 재배면적은 18만 2,000ha로 전 세계 재배면적의 31.0%를 차지하고 있다. 그 밖에 인도(22.5%)와 베트남(22.5%) 등이 후추를 많이 재배하고 있다. 상위 5개국의 후추 재배면적이 전 세계 재배면적의 81.5%를 차지하고 있어 특정 국가의 재배 집중도가 높은 품목이며, 상위 10개국의 재배면적이 세계에서 차지하는 비중은 91.8%에 달한다.

<표 2> 국가별 후추 재배면적 동향

단위: 천 ha, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017
세계	437	543	584	535	568	587 (100.0)
인도네시아	100	115	186	168	181	182 (31.0)
인도	196	228	196	129	129	132 (22.5)
베트남	15	39	44	68	82	94 (15.9)
스리랑카	28	31	37	41	42	42 (7.2)

(계속)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017)	
브라질	16	32	23	22	26	29	(4.9)
중국	13	15	17	18	18	18	(3.1)
말레이시아	13	13	11	16	17	17	(2.9)
마다가스카르	4	10	9	12	12	11	(1.9)
에티오피아	2	2	5	7	7	8	(1.4)
가나	4	5	5	6	6	6	(1.0)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 10개국 순으로 정렬함.

자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.1.2. 생산량

국가별로 추 생산량을 살펴보면, 세계 최대 생산국인 베트남이 2017년 기준 25만 3,000톤을 생산하여 세계 생산량의 1/3을 차지하고 있다. 베트남은 후추 재배면적 기준으로는 3위이지만 기상여건과 토양 성질이 후추 재배에 적합한 환경이어서 생산량 측면에서는 세계 1위 강국이다.

다음으로 재배면적 1위인 인도네시아가 8만 7,000톤을 생산하며, 세계 후추 생산량의 12.0%를 차지하고 있다. 그 밖에 브라질(10.9%), 인도(9.9%) 등의 순으로 후추를 많이 생산하고 있다. 상위 5개국의 후추 생산량이 세계 생산량의 75.2%를 차지하며, 상위 10개국의 생산량이 세계에서 차지하는 비중은 90.3%이다.

<표 3> 국가별 후추 생산량 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	397	534	513	611	656	726	(100.0)
베트남	51	104	105	177	216	253	(34.8)
인도네시아	69	78	84	82	86	87	(12.0)
브라질	39	79	52	52	54	79	(10.9)
인도	59	73	51	65	55	72	(9.9)
불가리아	64	64	64	68	72	55	(7.6)
중국	18	23	30	34	34	35	(4.9)
말레이시아	24	19	24	28	29	30	(4.2)
스리랑카	17	18	27	29	29	29	(4.0)
멕시코	5	4	4	4	5	8	(1.1)
마다가스카르	2	5	5	7	7	6	(0.9)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 10개국 순으로 정렬함.

자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.2. 계피

계피나무는 녹나무속(Cinnamomum)에 해당되며, 계피의 나무껍질은 향신료로 사용된다. 계피 열매는 8mm의 핵과로 다 익으면 흑색을 띠며, 계피나무는 다 자라면 높이가 8미터에 이르며 가지와 잎이 무성하다. 계피는 양념이나 조미료로 요리에 주로 이용된다. 달콤하면서도 매운맛, 고상한 향이 특징인 계피는 커피, 파이, 잼 등을 만들 때 풍미를 좋게 하기 위해 넣거나 고기가 부패하는 것을 늦추는 방부제 역할을 하기도 한다. 고대 이집트에서는 미라의 방부제로 계피를 사용하기도 하였다.

<그림 3> 계피 열매와 계피껍질

계피 열매



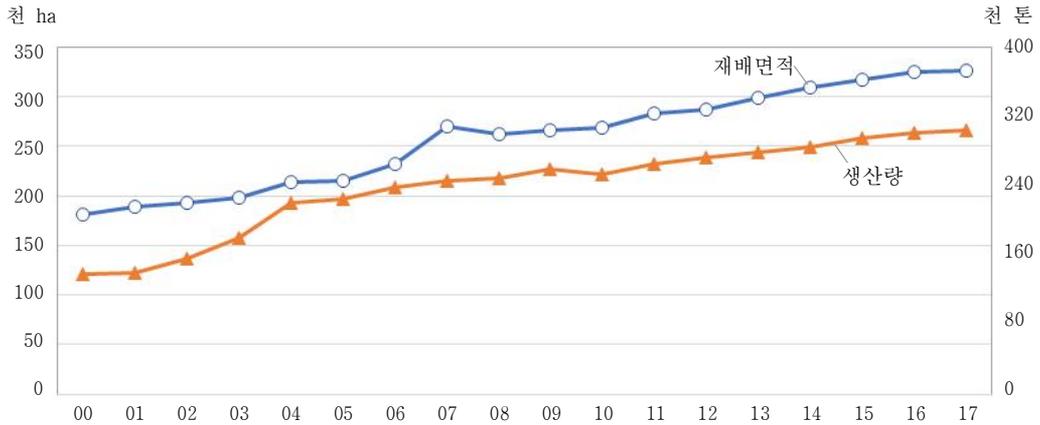
진피(왼쪽), 계피(오른쪽)



자료: 트리인포 (<https://www.treeinfo.net/plant>), 위키백과 (<https://ko.wikipedia.org>).

세계 계피 재배면적은 2000년 18만 1,000ha에서 2017년 32만 7,000ha로 연평균 3.6%로 증가해 왔다. 계피 재배면적이 확대됨에 따라 생산량도 증가하고 있는데, 2000년 13만 8,000톤에서 2017년 30만 4,000톤으로 연평균 4.9%로 증가하였다.

<그림 4> 세계 계피 생산 추이(2000~2017)



자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

<표 4> 세계 계피 생산 동향

단위: 천 ha, kg/a, 천 톤

구분	2000	2005	2010	2015	2016	2017
재배면적	181	215	269	318	325	327
단수	77	105	94	93	93	93
생산량	138	226	254	295	300	304

자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.2.1. 재배면적

세계 계피 재배면적 1위 국가는 후추와 마찬가지로 인도네시아이다. 2017년 기준 인도네시아의 계피 재배면적은 10만 6,000ha로 전 세계 재배면적의 32.3%를 차지하고 있으며, 계피 재배 2위인 베트남은 10만 2,000ha를 재배하며, 전 세계 재배면적의 31.2%를 점유하고 있다. 그 밖에 중국(13.0%)과 스리랑카(9.7%) 등이 계피를 많이 재배하고 있다. 상위 4개국의 계피 재배면적이 전 세계 재배면적의 86.2%를 차지하고 있어 특정 국가의 재배 집중도가 월등히 높은 품목이라고 할 수 있다.

<표 5> 국가별 계피 재배면적 동향

단위: 천 ha, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	181	215	269	318	325	327	(100.0)
인도네시아	66	80	99	110	111	106	(32.3)
베트남	14	26	59	90	96	102	(31.2)
중국	36	40	40	42	42	42	(13.0)
스리랑카	25	26	29	30	31	32	(9.7)
마다가스카르	1	1	1	2	2	2	(0.5)
세이셸	3	2	0	1	1	1	(0.2)
상투메프린시페	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	(0.1)
도미니카	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	(0.0)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 8개국 순으로 정렬함.
 자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.2.2. 생산량

국가별로 계피 생산량을 살펴보면, 재배면적이 가장 큰 인도네시아가 8만 7,000톤으로 전 세계 생산량의 28.7%를 차지하며 1위이다. 다음으로 중국(26.2%), 베트남(12.2%), 스리랑카(5.7%) 등의 순으로 계피를 많이 생산하고 있다. 상위 4개국의 계피 생산량은 22만 톤으로 세계 생산량의 72.8%에 달한다.

<표 6> 국가별 계피 생산량 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	138	226	254	295	300	304	(100.0)
인도네시아	45	101	88	92	91	87	(28.7)
중국	37	50	63	75	77	79	(26.2)
베트남	5	10	21	33	35	37	(12.2)
스리랑카	12	13	16	17	17	17	(5.7)
마다가스카르	2	2	3	3	3	3	(0.9)
동티모르	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	(0.0)
그레나다	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	(0.0)
상투메프린시페	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	(0.0)
도미니카	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	(0.0)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 9개국 순으로 정렬함.
 자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.3. 정향

후추, 계피에 이어 세계 3대 향신료는 ‘정향’이다. 정향나무는 도금양과에 속하는 상록 교목으로 높이는 2~3미터이며, 말린 꽃봉오리가 마치 못과 닮았으면서 꽃 향기가 좋아 정향나무라는 이름이 붙었다. 정향은 세계 3대 향신료 중 가장 낮은 이름으로 개화하지 않은 빨간 꽃봉오리를 건조시켜 향신료 재료로 사용한다.

정향은 달콤하면서도 매콤한 맛이 특징으로 맛과 향이 강해 서양에서는 육류의 누린내 제거나 피클이나 소스를 만들 때 이용되며, 화장품이나 향수의 부재료로 사용되기도 한다. 또한, 정향은 향이 좋을 뿐만 아니라 부패방지와 살균력이 뛰어나고, 우리나라의 ‘동의보감’에서는 약재로 쓰이기도 하였다.

<그림 5> 정향 열매와 말린 정향

정향 열매



말린 정향



자료: 나무위키(<https://namu.wiki>), 위키백과(<https://ko.wikipedia.org>).

세계 정향 재배면적은 2000년 50만 4,000ha에서 2006년 36만 9,000ha로 감소한 이후 보합세를 보이다가 2011년부터 점차 증가하여 2017년 63만 7,000ha이다. 세계 정향 생산량은 재배면적 확대에 힘입어 2000년 8만 7,000톤에서 2017년 16만 7,000톤으로 연평균 6.8%로 3대 향신료 중 가장 빠르게 증가하였다.

<그림 6> 세계 정향 생산 추이(2000~2017)



자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

<표 7> 세계 정향 생산 동향

구분	단위: 천 ha, kg/a, 천 톤					
	2000	2005	2010	2015	2016	2017
재배면적	504	468	390	635	643	637
단수	17	23	33	29	29	26
생산량	87	106	129	184	184	167

자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.3.1. 재배면적

인도네시아는 후추·계피뿐만 아니라 정향에 대해서도 재배면적 1위를 고수하고 있다. 2017년 기준 인도네시아의 정향 재배면적은 54만 8천 ha로 세계 재배면적의 86.1%를 차지하고 있어 특정 국가의 재배 집중도가 매우 높은 품목이라 할 수 있다. 다음으로 마다가스카르(9.4%)와 코모로(1.5%) 등이 정향을 많이 재배하고 있다.

<표 8> 국가별 정향 재배면적 동향

국가명	단위: 천 ha, (%)						
	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	504	468	390	635	643	637	(100.0)
인도네시아	390	400	321	536	545	548	(86.1)
마다가스카르	80	37	38	70	69	60	(9.4)
코모로	10	6	9	9	10	10	(1.5)
스리랑카	5	8	7	8	7	7	(1.1)

(계속)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017)	
탄자니아	15	13	9	8	7	7	(1.1)
케냐	2	2	3	2	2	2	(0.3)
말레이시아	1	1	1	1	1	1	(0.1)
중국	1	1	1	1	1	1	(0.1)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 8개국 순으로 정렬함.
 자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

2.3.2. 생산량

국가별로 정향 생산량을 살펴보면, 재배면적 1위인 인도네시아가 12만 4,000톤을 생산하며, 세계 생산량의 74.0%를 차지하고 있다. 다음으로 마다가스카르(11.8%), 탄자니아(5.4%), 스리랑카(4.4%) 등의 순으로 정향을 많이 생산하고 있다. 상위 5개국의 정향 생산량이 세계 생산량의 대부분(97.0%)을 차지하고 있어 3대 향신료 중 특정 국가의 집중도가 가장 큰 품목이다.

<표 9> 국가별 정향 생산량 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	87	106	129	184	184	167	(100.0)
인도네시아	60	78	98	140	140	124	(74.0)
마다가스카르	12	10	10	22	22	20	(11.8)
탄자니아	9	10	9	9	9	9	(5.4)
스리랑카	2	3	4	6	6	7	(4.4)
코모로	3	2	3	3	3	3	(1.6)
케냐	1	1	3	2	2	2	(1.3)
중국	1	1	1	1	1	1	(0.8)
말레이시아	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	(0.1)

주: 2017년 기준 재배면적 상위 8개국 순으로 정렬함.
 자료: FAO STAT(<https://faostat.fao.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3. 세계 3대 향신료 교역 동향

3.1. 후추

3.1.1. 수출 동향

세계 후추 수출량은 2000년 49만 8,000톤에서 2017년 132만 6,000톤으로 166.2% 증가하였으며, 2017년 기준 세계 후추 수출액은 43억 9,975만 달러 수준이다. 후추를 가장 많이 수출하는 국가는 인도로 재배면적에서는 세계 2위이지만 세계 수출량의 36.6%인 48만 5,000톤(8억 9,826만 달러)을 수출해 세계 1위를 차지하고 있다.

수출 2위인 베트남은 2017년 기준 후추 수출량이 21만 8,000톤으로 세계에서 차지하는 비중은 16.4%이며, 수출액으로는 11억 3,096만 달러 수준이다. 수출량으로는 인도가 1위이지만, 수출액 기준으로는 베트남이 세계 1위이다. 그 밖에 중국(13.5%), 브라질(4.6%), 스페인(4.5%) 등의 순으로 후추를 많이 수출하고 있다. 상위 5개국의 후추 수출량은 전 세계 수출량의 75.6%를 차지하며, 상위 10개국의 수출량이 세계에서 차지하는 비중은 87.1%이다.

<표 10> 국가별 후추(건조/으깬/분쇄) 수출 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	498	675	717	1,049	1,110	1,326	(100.0)
인도	74	147	142	358	328	485	(36.6)
베트남	36	76	117	132	183	218	(16.4)
중국	65	95	79	119	181	179	(13.5)
브라질	25	47	33	40	32	62	(4.6)
스페인	24	29	32	54	61	60	(4.5)
인도네시아	66	35	64	61	55	45	(3.4)
멕시코	19	27	16	32	38	34	(2.5)
페루	0	54	44	38	38	31	(2.3)
독일	6	12	18	20	22	24	(1.8)
미국	10	9	9	21	20	19	(1.4)

주: 2017년 기준 수출량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3.1.2. 수입 동향

세계 후추 수입량은 2000년 47만 7,000톤에서 2017년 106만 1,000톤으로 122.5% 증가하였으며, 2017년 기준 세계 후추 수입액은 38억 770만 달러 수준이다. 후추의 최대 수입국은 미국으로 2017년 기준 20만 6,000톤을 수입해 세계 수입량의 19.4%를 차지하며, 수입액으로는 7억 8,551만 달러 수준이다.

세계 수입 2위인 태국은 9만 4,000톤을 수입하며, 수입액으로는 1억 9,632만 달러 수준이다. 태국(8.8%) 다음으로 스페인(5.8%), 독일(5.3%), 스리랑카(5.0%) 등의 순으로 후추를 많이 수입하고 있다. 상위 5개국의 후추 수입량은 세계 수입량의 44.4%를 차지하며, 상위 10개국의 수입량이 세계에서 차지하는 비중은 62.7%이다. 우리나라의 2017년 기준 후추 수입량은 1만 톤으로 세계에서 25위이다.

<표 11> 국가별 후추(건조/으깬/분쇄) 수입 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
총합계	477	666	904	933	960	1,061	(100.0)
미국	92	114	175	204	202	206	(19.4)
태국	8	29	45	0	76	94	(8.8)
스페인	20	42	40	56	61	62	(5.8)
독일	31	42	37	50	53	56	(5.3)
스리랑카	23	27	38	50	27	53	(5.0)
말레이시아	32	53	81	47	48	47	(4.4)
인도네시아	6	7	20	28	32	44	(4.1)
멕시코	13	43	30	37	42	37	(3.4)
아랍에미리트	14	15	39	31	29	35	(3.3)
인도	6	21	16	22	25	32	(3.0)
한국	10	14	14	12	10	10	(0.9)

주: 2017년 기준 수입량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3.2. 계피

3.2.1. 수출 동향

세계 계피 수출량은 2000년 7만 9,000톤에서 2017년 17만 9,000톤으로 127.0% 증가하였다. 2017년 기준 세계 계피 수출액은 6억 6,126만 달러 수준이다. 계피를 가장 많이 수출하는 국가는 중국으로 생산에서는 세계 2위이지만 생산량의 72.4%를 수출해 세계 1위를 차지하고 있다. 중국의 2017년 기준 계피 수출량은 5만 7,000톤으로 세계 수출량에서 차지하는 비중은 31.9%이며, 수출액으로는 1억 974만 달러 수준이다.

최대 생산국이자 계피 수출 2위인 인도네시아는 2017년 기준 계피 수출량이 5만 톤으로 세계에서 차지하는 비중은 28.2%이며, 수출액으로는 1억 4,808만 달러 수준이다. 인도네시아 다음으로 베트남(14.1%), 스리랑카(9.3%), 아랍에미리트(3.8%) 등의 순으로 계피를 많이 수출하고 있다. 상위 5개국의 계피 수출량은 세계 수출량의 87.3%를 차지하며, 상위 10개국의 수출량이 세계에서 차지하는 비중은 95.8%이다.

<표 12> 국가별 계피(계피와 계피나무 꽃) 수출 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
전 세계	79	107	110	153	134	179	(100.0)
중국	23	35	34	40	42	57	(31.9)
인도네시아	27	37	46	55	49	50	(28.2)
베트남	4	6	0	21	0	25	(14.1)
스리랑카	10	12	12	14	15	17	(9.3)
아랍에미리트	1	4	4	5	7	7	(3.8)
네덜란드	3	3	3	4	6	7	(3.7)
마다가스카르	0	0	2	3	3	3	(1.8)
미국	2	1	2	2	2	2	(1.2)
독일	0	1	1		1	2	(0.9)
네팔			0	2	2	2	(0.9)

주: 2017년 기준 수출량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3.2.2. 수입 동향

세계 계피 수입량은 2000년 8만 3,000톤에서 2017년 15만 7,000톤으로 90.1% 증가하였다.

2017년 기준 세계 계피 수입액은 5억 7,327만 달러 수준이다. 계피의 최대 수입국은 미국으로 2017년 기준 3만 4,000톤을 수입해 세계 수입량의 21.7%를 차지하며, 수입액으로는 1억 2,227만 달러 수준이다.

세계 계피 수입 2위인 인도는 2만 8,000톤을 수입하며, 수입액으로는 5,692만 달러이다. 인도(17.5%) 다음으로 네덜란드(4.7%), 멕시코(4.6%), 슬로베니아(4.0%) 등의 순으로 계피를 많이 수입하고 있다. 상위 5개국의 계피 수입량은 세계 수입량의 52.6%를 차지하며, 상위 10개국의 수입량이 세계에서 차지하는 비중은 68.2%이다. 우리나라의 2017년 기준 계피 수입량은 2,000톤으로 세계에서 16위이다.

<표 13> 국가별 계피(계피와 계피나무 꽃) 수입 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
전 세계	83	96	132	142	133	157	(100.0)
미국	13	14	25	27	27	34	(21.7)
인도	4	6	16	21	26	28	(17.5)
네덜란드	6	6	4	7	5	7	(4.7)
멕시코	6	7	6	7	8	7	(4.6)
슬로베니아	0	0	0	0	0	6	(4.0)
사우디아라비아	1	3	3	6	0	5	(3.3)
파키스탄		4	5	2	3	5	(3.2)
아랍에미리트	4	7	8	7	4	5	(3.1)
독일	2	4	4		4	5	(3.1)
이란	0	2	3		4	5	(3.0)
한국	3	3	2	3	3	2	(1.4)

주: 2017년 기준 수입량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3.3. 정향

3.3.1. 수출 동향

세계 정향 수출량은 2000년 3만 3,000톤에서 2017년 7만 1,000톤으로 113.5% 증가하였으며, 2017년 기준 세계 정향 수출액은 4억 8,359만 달러 수준이다. 최대 수출국인

마다가스카르는 생산에서는 세계 2위이지만 세계 수출량의 44.0%인 3만 1,000톤(2억 2,823만 달러)을 수출해 세계 1위를 차지하고 있다.

세계 수출 2위인 싱가포르는 2017년 기준 정향 수출량이 1만 2,000톤(1억 211만 달러)으로 세계에서 차지하는 비중은 16.6%이다. 다음으로 인도네시아(12.8%), 스리랑카(11.0%), 브라질(5.0%) 등의 순으로 정향을 많이 수출하고 있다. 상위 5개국의 정향 수출량은 전 세계 수출량의 89.2%를 차지하며, 상위 10개국의 수출량이 세계에서 차지하는 비중은 97.8%이다.

<표 14> 국가별 정향(꽃/줄기/과실 포함) 수출 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	33	43	44	51	56	71	(100.0)
마다가스카르	15	6	8	20	21	31	(44.0)
싱가포르	7	12	6	4	9	12	(16.6)
인도네시아	5	8	6	13	13	9	(12.8)
스리랑카	1	6	8	6	2	8	(11.0)
브라질	0	2	3	1	4	4	(5.0)
아랍에미리트	1	3	1	3	2	3	(4.7)
탄자니아	2	3	3	0	1	1	(1.5)
네덜란드	0.5	0.6	0.7	0.6	0.7	0.6	(0.9)
인도	0.1	0.1	0.7	0.7	0.9	0.6	(0.9)
독일	0.1	0.2	0.3		0.4	0.4	(0.6)

주: 2017년 기준 수출량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

3.3.2. 수입 동향

세계 정향 수입량은 2000년 5만 1,000톤에서 2017년 6만 9,000톤으로 35.4% 증가하였으며, 2017년 기준 정향 수입액은 4억 1,538만 달러 수준이다. 정향의 최대 수입국은 인도로 2만 1,000톤을 수입해 세계 수입량의 30.0%를 차지하며, 수입액으로는 1억 4,156만 달러 수준이다.

세계 정향 수입 공동 2위인 싱가포르와 인도네시아는 각각 1만 4,000톤을 수입하며, 세계 수입량의 19.8%를 차지한다. 다음으로 아랍에미리트(6.1%), 파키스탄(3.3%) 등의 순으로 정향 수입을 많이 하고 있다. 상위 5개국의 정향 수입량은 세계 수입량의 79.1%를 차지하며,

상위 10개국의 수입량이 세계에서 차지하는 비중은 88.2%이다. 우리나라의 2017년 기준 정향 수입량은 70톤으로 세계에서 40위를 차지하고 있다.

<표 15> 국가별 정향(꽃/줄기/과실 포함) 수입 동향

단위: 천 톤, (%)

국가명	2000	2005	2010	2015	2016	2017	
세계	51	41	38	43	54	69	(100.0)
인도	2	10	12	18	19	21	(30.0)
싱가포르	15	11	6	5	11	14	(19.8)
인도네시아	21	0	0	0	7	14	(19.8)
아랍에미리트	2	5	3	4	3	4	(6.1)
파키스탄		0	2	2	2	2	(3.3)
미국	1	2	1	2	2	2	(2.7)
사우디아라비아	1	2	2	2	0	2	(2.7)
독일	0.4	0.7	0.5		0.8	0.9	(1.3)
말레이시아	0.9	1.8	0.6	1.2	1.0	0.9	(1.3)
네덜란드	0.9	0.7	1.3	0.7	0.7	0.8	(1.1)
한국	0.05	0.05	0.06	0.11	0.07	0.07	(0.1)

주: 2017년 기준 수입량이 많은 10개 국가 순으로 정렬함.

자료: UN Comtrade(<https://comtrade.un.org>) (검색일: 2019.10.17.).

4. 요약 및 결론

요리의 맛과 향을 더욱 풍부하게 해주는 세계 3대 향신료(후추, 계피, 정향)에 대해 간략히 다뤄 보았다. 세계 3대 향신료 재배면적은 2000년 112만 1,000ha에서 2017년 155만 ha로 38.2% 증가하였고, 재배면적 확대와 단수 향상 덕분에 생산량은 같은 기간 92.6% 확대되었다. 특히, 세계 3대 향신료 중 계피 재배면적과 생산량이 가장 빠르게 증가하였다.

세계 3대 향신료 생산이 증가하는 가운데 자연히 교역 또한 확대되었다. 세계 3대 향신료 수출량은 2000년 61만 1,000톤에서 2017년 157만 7,000톤으로 158.3% 늘었고, 수입량은 같은 기간 61만 톤에서 128만 7,000톤으로 110.9% 증가하였다. 이에 따라 세계 3대 향신료 교역량은 같은 기간 134.6% 확대된 것으로 나타났다.

앞으로도 세계 향신료 시장은 계속 확대될 것으로 전망된다. 세계적으로 향신료 시장이 커지는 가운데 우리나라에서도 해외여행과 다양한 미디어의 영향으로 외국 문화와 음식을 직간접적으로 경험할 기회가 많아지면서 생소하던 외국 향신료에 대한 거부감이 줄고 맛을 결정하는 이국적인 향신료 성분에 관심이 증가하는 추세이다. 최근 ‘마라(중국 사천지방 향신료)’ 열풍은 이러한 현상의 단면을 보여준다.

최근 열린 ‘인도 국제식품박람회(SIAL INDIA 2019)’에서 전 세계 26개국, 175개 제품이 출품한 혁신대회에서 ‘김치 시즈닝’이 은메달을 수상하였다고 한다. 우리나라 고유의 김치를 가루 형태로 만들어 다양한 음식에 쉽게 넣을 수 있도록 개발한 것은 참으로 기발한 아이디어가 아닐 수 없다. 넘쳐나는 외국의 향신료 시장에서 K-푸드의 특징을 가진 향신료(소스) 개발을 위한 노력이 다각적으로 필요한 때이다.

참고사이트

FAO STAT (<https://faostat.fao.org>)

UN Comtrade (<https://comtrade.un.org>)