

출장보고서

I. 출장 개요

1. 출장건명: 일본의 청과물 수입 및 유통 실태 조사
2. 출장목적: 일본 사례에 대한 조사를 통해 기본과제로 추진중인 「외국산 청과물의 수입 및 유통 체계 연구」에서 벤치마킹 및 참고 자료로 활용
3. 출장기간: 2008년 3월 26일 ~ 3월 29일 (3박 4일)
4. 출장지역: 일본 도쿄 및 인근 지역
5. 출 장 자

부서명(기관명)	직 급	성 명
농산업경제연구센터	연구위원	이 용 선

6. 출장일정 및 방문기관

3.26(수) 서울 출발 → 도쿄 도착

농림수산성 종합식료국(유통과) 및 소비안전국(표시규격과) 방문
전문가간담회 개최
(도매시장 채소부장외 1인, 수입유통업체 2인 등 5인 참석)

3.27(목) 츠키지도매시장 시티도매회사 등 방문

도쿄 → 카나가와 이동
수입업체 돌재팬 방문

3.28(금) 카나가와 → 도쿄 이동

농림수산종합정책연구소 자료실 방문

3.29(토) 소매매장 견학

도쿄 출발 → 서울 도착

7. 방문기관 및 연락처

日時	訪問先 및 移動經路	担当
3.26(水)	農林水産省 총합식료국(유통과), 소비안전국(표시규격과) 전문가간담회	Mr. Kubo, Mr. Kasahara 03- 3502- 8237, 03- 3502- 5724 도매시장, 수입업체 인사
3.27(木)	츠끼지 도매시장 東京 → 카나가와 移動 수입업체 돌재팬 방문	시티청과도매회사 Miyageta 채소부장 돌재팬 양형모과장 090- 4007- 7540 03- 3237- 1489
3.28(金)	카나가와 → 東京 移動 농림수산총합정책연 방문	Dr. Yoshida, 도서관 03-3910-3946, 3591-6035
3.29(土)	백화점 및 상가	자유견학

II. 주요 출장 결과

1. 일본의 청과물 수입 실태

가) 수입 현황

- 일본의 농산물 수입은 계속 증가하여 자급률은 하락 추세.
 - 채소 자급률: ('65) 100% → ('04) 80
 - 과일 자급률: 90 → 39
- 일본의 청과물 수입은 최근에도 증가 추세가 지속되고 있음.
 - 청과물 수입액: ('02년) 7,120억엔 → ('07년) 8,205 으로 15.2% 증가

<일본의 청과물 수입 동향>

단위: 톤, 천엔

	2 0 0 7 년		2 0 0 2 년		증감률	
	수 량	금 액	수 량	금 액	수량	금액
청과물		820,549,069		712,045,061		15.2
과일류	2,658,574	421,893,176	2,672,415	365,629,581	-0.5	15.4
신선,건조	1,772,201	240,539,717	1,841,055	230,261,497	-3.7	4.5
조제품	696,071	130,747,251	629,422	93,750,048	10.6	39.5
기타	190,302	50,606,208	201,938	41,618,036	-5.8	21.6
채소류		398,655,893		346,415,480		15.1
신선,건조		126,198,855		139,819,418		-9.7
(신선,냉장)	637,025	77,726,125	697,405	91,435,369	-8.7	-15.0
조제품	755,763	123,283,361	614,517	87,591,294	23.0	40.7
기타 (냉동 등)	1,014,440	149,173,677	892,845	119,004,768	13.6	25.4

- 상품 유형별로 보면, 신선·건조 형태는 정체되거나 감소하는 반면 조제품이 크게 증가함.
 - 과일 조제품은 주스가 중심이며, 채소 조제품은 죽순, 토마토 조제품이 중심을 이룸.

나) 수입 특징

(1) 식탁의 무국적화와 수입식품의 증대

- 수입식품을 적극적으로 이용하게 됨. 그 이유는

- 1) 수입식품의 가격이 국산에 비해 싸다
- 2) 수입식품의 특성을 파악

- 기호식품에서 특히 이용함.

- 올리브오일, 와인, 치즈, 스파이스 등 개인의 선호가 강하게 반영되는 기호식품류

* 올리브오일: 유럽요리와 같은 전문요리용도뿐 아니라, 가정의 일상적 식용유로 사용

- 특히 외식경험이나 해외 여행 경험이 많은 20-30대 여성 중심

- 구미 이외 국가의 식재(에스닉 식품)의 인기 급상승
 - 중국, 한국, 태국, 멕시코 등의 식문화 유입에 기인

(2) 개발수입식품이 급증

- 일본으로의 수출을 전제로 한 해외에서 생산·가공.
 - 급격한 엔고를 배경으로 1980년대 중반에서 1990년대 초반까지 급증함.
- 1980년대까지는 현지 식재료 중 일본 시장에 맞는 것을 찾아 수입
 - 1990년대 이후에는 개발 수입에 의해, 처음부터 일본 시장에 맞는 것을 현지에서 (계약)생산해서 수입
- 원재료뿐 아니라 특정 요리를 전제로 한 조정품(조리식품 등)도 포함.
 - 외식산업뿐 아니라 대형 양판점이나 할인점에서도 판매가 증가함.
- 일본인의 선호에 맞는 소재형 수입 식품이 증가
 - 곡물비육(grain-fed)우

(3) 자사 직수입을 추진하는 소매점

- 산지직거래로 와인의 온도관리를 철저히 함
- 항공으로 수송하는 선어

2. 일본의 농산물 유통 실태

- 일본인의 식품 소비는 신선 식품이 18.8%, 가공품 51.7%, 외식이 29.5% 등으로 구성됨. 즉 총소비액의 8할 이상이 가공된 형태로 소비됨.
 - 일본인 식품소비의 간편화와 외부화 현상을 반영
- 본원적 생산물 기준으로는 국내생산 신선농산물이 12.1조엔, 수입 신선농산물 3.2조엔 등으로 구성됨. 즉 신선농산물의 20% 정도가 수입품임.
 - 수입 가공식품은 1.9조엔임.
- 농산물 유통량의 절반 정도는 도매시장을 경유하는 「시장유통」에 의함.
 - 도매시장경유율: 채소 70%, 과일 60% 내외

- 도매시장 경유율은 하락 추세이며, 그 이유는 다음과 같음
 - 1) 글로벌 경제화에 의한 수입청과물의 급증
 - 2) 슈퍼마켓 업계를 주체로 한 유통계열화 등 유통혁신에 도매시장의 대응 지연
 - 슈퍼마켓의 청과물 판매액의 20-40%가 수입청과물임.
- 수입청과물의 유통 (담당) 기관
 - 산지출하단계: 생산 회사, 수출상사
 - 도매단계: 수입상사, 도매시장(도매회사, 중도매업자), 전농집배센터, 소비지 도매상
 - 소매단계: 식품소매점(야채가게, 과일가게), 양판점(슈퍼, 생협 등), 편의점, 가공식품회사, 업무용수요자(식당, 급식업자 등)

3. 수입청과물의 유통 실태

가) 수입청과물의 매입 현황

- 최근 식품산업에서의 국산 청과물 매입량은 감소한 반면, 수입청과물 매입량은 증가하여 대조적임.
- 2003년과 2006년 청과물 매입량을 업종별로 보면, 국산청과물은 식품제조업과 식품소매업에서 각각 3.5%, 3.3% 감소한 반면, 수입청과물은 식품제조업에서 13.6%, 식품소매업에서 12.9%, 외식산업에서 31.1%씩 증가함.

<식품산업에서의 청과물 매입량>

단위: 천톤, %

업 종	2006년(a)		2003년(b)		대 비(a/b)	
	국 산	수 입	국 산	수 입	국 산	수 입
식품제조업	3,563	309	3,692	272	96.5	113.6
식품소매업	10,148	1,620	10,499	1,435	96.7	112.9
외식산업	1,336	80	1,328	61	100.6	131.1

주: 매입량은 같은 업종간의 유통을 포함한 총매입량이며, 자사재배한 것을 포함함.

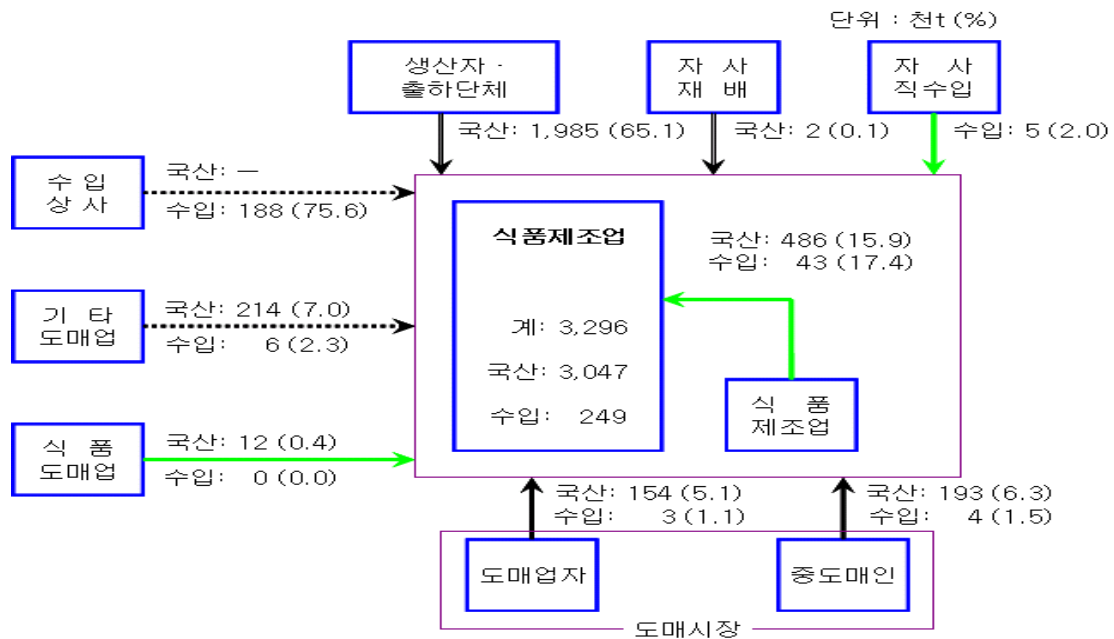
- 식품제조업은 수입상사로부터의 매입이 76.5%로 가장 많고 식품소매업
미 외식산업은 도매시장으로부터의 매입이 각각 62.2%, 35.6%로 가장 많
음.
- 2003년에 비해 도매시장으로부터의 매입은 감소하고 시장의 도매업자
(상사, 기타 도매업)로부터의 매입이 증가함.

<수입청과물의 매입처별 매입량 비율>

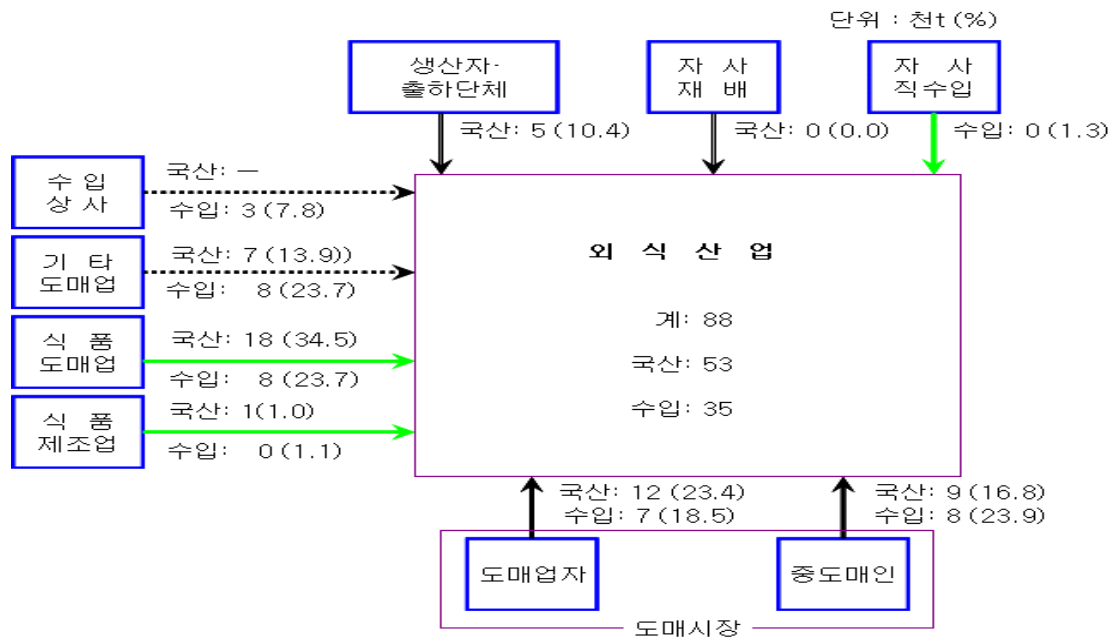
단위: %

업 종	계	매입처의 내역					
		자사직수입	도매 시장	상사	기타도매업	식품제조업	식품소매업
식품제조업							
2006년	100.0	1.8	4.6	76.5	3.0	14.0	0.0
2003년	100.0	3.3	4.9	69.5	3.5	17.0	1.8
대 차	-	△ 1.5	△ 0.3	7.0	△ 0.5	△ 3.0	△ 1.8
식품소매업							
2006년	100.0	3.7	62.2	30.3	3.1	0.4	0.2
2003년	100.0	1.7	68.3	23.8	5.1	0.1	1.1
대 차	-	2.0	△ 6.1	6.5	△ 2.0	0.3	△ 0.9
외식산업							
2006년	100.0	1.0	35.6	6.7	17.6	8.0	31.1
2003년	100.0	1.5	40.3	6.1	14.4	7.2	30.5
대 차	-	△ 0.5	△ 4.7	0.6	3.2	0.8	0.6

<식품제조업에 있어서의 채소 매입처별 매입량과 비중>



<외식산업에 있어서의 과일 매입처별 매입량과 비중>



4. 청과물 수입 · 유통관련 제도

가) 수입청과물의 수입 심사 및 검사 제도

○ 수입심사 및 검사 절차

- 식물검역: 농림수산성 식물검역소(식물방역법)
- 위생검사: 후생노동성 검역소(식품위생법)

○ 농수산물의 수입 관련 법률에는 아래와 같은 것이 있음.

○ 식물방역법

- 청과물이나 곡물 등의 식물을 매개로 하여 병해충이 일본에 침투하는 것을 막기 위해 농림수산성의 식물방역소에서 「식물방역법」에 의거한 검사가 실시됨. 식물 또는 국가에 따라서는 특정 국가로부터의 수입 또는 특정 식물의 수입이 금지되는 경우도 있으므로 사전에 관할 식물방역소에 상담하는 것이 바람직함.

○ 식품위생법

- 농수산물 내에 잔류하는 농약이나 항생물질 또는 수확후농약 등 농수산물의 화학물질 등의 잔류에 기인하는 위생상의 위해를 방지하기 위한 목적으로 농수산물, 축산물, 식품은 「식품위생법」에 의거한 검사가 실시됨. 수입식품에 관해서도 동 법률에 근거하여 항구나 공항의 검역소에서 검역, 감시, 지도가 실시됨.

○ 검역법

- 검역소는 「식품위생법」에 의거한 검사 이외에, 콜레라 등 특별한 질병이 유행하고 있는 국가 및 지역으로부터 수입되는 농산물에 관하여 검역법에 의거한 검사도 실시함.

○ 일본이 수입농산물에 가장 중점을 두는 것은 서류심사인데 서류심사 적합 여부가 계속 검사 또는 정밀검사를 할 것인가를 판단하는 요인임.

- 수입신고서의 내용중 가장 중요한 사항은 가공방법에 대한 합리적이고 상세한 설명서임.

나) 포지티브시스템

○ 농축산물의 생산단계에서 사용하여 식품잔류 가능성이 있는 농약, 동물용 의약품 및 사료첨가물을 규제하기 위해 2006년 9월부터 이 제도를 적용.

- 2003년에 ‘식품위생법’을 개정함.

- 이 제도는 잔류농약 기준이 설정되어 있지 않은 농약이 잔류하는 식품의 판매 등을 원칙적으로 금지시키기 위한 것임.

다) 원산지표시 제도

(1) 원산지표시 현황

- 2000년 7월부터 JAS법에 기초하여, 일반소비자에 대해 판매되는 모든 신선식품에 대해 원산지표시가 의무화됨.

	국 산	수 입
농 산 물	도도부현명 기재	원산국명 기재
축 산 물	국산임을 기재	원산국명 기재
수 산 물	수역명 또는 지역명 기재	원산국명 기재

- 쟁점: 외국에서 생체를 수입하여 국내에서 사육한 경우(소의 경우 3개월) 특례로 ‘국산’으로 표기하지만, JAS법의 일반 규칙에서는 국내에서 산지를 이동할 경우, 사양기간이 가장 긴 곳을 원산지로 표기하므로 두 기준은 모순적임.

- 특례(3개월 원칙)를 폐지하는 방향으로 개정

- 원료원산지표시를 의무화하는 가공식품

- JAS법에 의한 신선·가공의 분류 문제

- 의무화대상 가공식품의 기준

- 1) 원산지에 유래하는 원료의 품질 차이가 가공식품으로서의 품질에 크게 반영된다고 일반적으로 인식되는 품목 중,
- 2) 제품의 원재료에서 점하는 주원료인 농축수산물 중량의 비율이 50% 이상인 상품

라) 식품 트래서빌리티(traceability)

- 이 제도의 도입은 증가 추세

- 식품제조업: ('03년) 25.9% → ('05년) 37.9
 - 식품도매업: 25.5 → 36.8
 - 식품소매업: 12.6 → 35.8 ※ ('06년) 38.8%

* 2003년 BSE 발생

- 종업원 규모별 도입 현황을 보면, 대기업에서 높게 나타난 반면 중소기업에서는 낮게 나타남.
 - 제조업: 10인 미만(25~31.1%), 50인 이상(61.4~70.3%)
 - 도매업과 소매업: 20인 미만(30~40%), 20인 이상(40~70%)
- 품목별 추진 동향
 - 국산 소고기: 법률에 의해 의무화
 - 식품일반: 생산자·식품사업자 등에 의한 자주적 추진
 - 정부는 품목별 가이드라인을 작성(청과물·외식산업: 2004년)

5. 츠끼지 도매시장

가) 시장의 개요

- 츠끼지 도매시장은 수산물과 청과물을 취급하는 시장으로 공급권은 동경 도매뿐 아니라 관동지방에 이름. 특히 수산물에 대해서는 세계 최대급의 취급규모이며 일본 전체의 참조가격이 제공하는 역할을 담당함.
- 국내외에서 입하하고 있음.
 - 수산물은 약 480 품목, 청과물은 약 360 품목을 취급
 - 특히 축성(시설)채소, 양채류, 허브류는 상품 구색이 매우 다양함.
- 일평균 취급규모(2006년 실적기준)
 - 수산물: 2,090톤, 17억 9,000만엔
 - 청과물: 1,183톤, 3억 2,000만엔
- 개장시기와 이전계획
 - 1935년에 개장
 - 개장후 70여년이 경과하였기 때문에 시설이 노후하고 협소하며 유통환경의 변화에 대응한 시설 구조를 확보하기 위해 2001년에 책정된 제7차 동경도매시장장비계획에 의해 이전할 예정임. 이전예정지구는 동경만에 위치한 매립지이며 개장시기는 2012년임.

나) 관계업자수

○ 도매업자

- 수산물부: 중앙어류(주) 등 7사
- 청과부: 동경시티청과(주) 등 3사

○ 중도매업자

- 수산물부: 796 인
- 청과부: 110 인

○ 매매참가자

- 수산물부: 339 인
- 청과부: 834 인

○ 관련사업자: 9종류 167 인

- 유통보완업무: 보관업 3, 운송업 15, 냉장고업 3
- 물판·음식업무: 용품판매업 36, 관련식료품등 판매업 36, 기타 판매업 5, 음식점 38
- 가공·서비스업무: 가공업 11, 서비스제공업 12

○ 수입청과물 취급 실태

- 츠끼지 도매시장은 수산물 중심이어서 수입품도 수산물 중심임.
- 수입청과물은 전체 취급 청과물의 3% 내외 수준으로 구색을 위해 파는 상품임.

<츠끼지 도매시장 입구(좌)와 파프리카 진열(우)>



*시장은 개장한지 70여년이 지나 노후화되었음. 한국산 파프리카의 판매상황이 좋아 물건이 달린다고 함.

<츠끼지 도매시장의 수입채소매장(좌)과 수입청과취급 중도매점포(우)>



6. 돌재팬(Dole Japan, Ltd.)

가) 회사 개요

- 1982년 설립하였고 사원수가 70명인 청과물 생산, 가공, 판매 및 마케팅 활동을 하는 회사
- 본사와 코베, 후쿠오카, 삿포르, 나고야, 카와사키 등 5개 사업소로 구성.

나) 사업 종류

○ 과일

- 미국, 중남미를 비롯하여 아시아 각국 등에서 생산됨.
- 특히 바나나, 파인애플은 세계에서 손꼽는 판매량을 자랑함. 장기간 재배해 온 지혜와 기술을 살려서 철저한 품질관리하에 생산하고 있음.
- 고당도 스위트오 바나나와 스위트오 파인애플을 개발하여 호주, 남아공, 필리핀 등에 산지를 개발함. 연중공급체계를 구축함.

○ 채소

- 브로컬리, 레터스, 셀러리, 아스파라거스 등 50 품목 취급
- 산지는 미국, 호주, 필리핀 등 세계 각국에 있음.
- 계약농원제도를 도입, 천후에 의한 생산리스크와 수요 변화에 의한 가격

리스크를 생산자와 공유함.

- 최근에는 국산채소의 생산·판매 사업도 추진하고 있음.

○ 청과물을 활용한 신상품

- 파인애플 통조림 → 시판용, 업무용 과일·채소 통조림
→ 과일 젤리, 과일 푸린 등의 디저트류, 과일잼
→ 신선편이농산물(컷트 과일, 컷트 채소)

다) (주)후레쉬시스템

○ 1991년 설립, 자본금 19억엔, 인원수 313명

- 돌재팬이 출자한 관련회사에는 (주)후레쉬시스템, (주)케이아이 푸레쉬억세스 등이 있음.

○ 사업내용

- 청과물 가공, 포장, 재포장 및 판매
 - * 추가 후숙가공, 컷트과일 가공, 컷트채소 가공 등
 - * 물류센터를 통해 양판점, 편의점, 생협 등으로 판매
- 청과물 수출입
- 화초 가공, 포장, 재포장 및 판매

○ 판매규모: ('02) 120억엔 → ('06) 196

○ 가공센터: 1997년 카나가와현 카와사키센터를 시작으로 거의 매년 센터를 신설 또는 증설

라) (주)케이아이 푸레쉬억세스

○ 1998년 설립, 자본금 12억엔, 인원수 238명

- 이토츠타카 등과 합작

○ 사업내용

- 신선농산물 도매(수입농산물 포함) 및 로지스틱스 전반 일괄업무 수탁

○ 판매규모: ('05) 593억엔

7. 전문가 간담회 개최결과

○ 회의개최 일시 및 장소

- 2008. 3. 26(수) 18:00 신주쿠소재 한식점

○ 참석자

- 시티청과도매회사 Miyageta 채소부장 외 1인(Mr. Kubo), 돌재팬 양형모 팀장 외 1인, 본원 이용선

○ 간담회 내용

- 일본의 청과물 수입은 계속 증가하고 있으며, 과일이나 채소의 자급률은 계속 하락하고 있음.
- 일본의 청과물 수입 주체는 미츠비시(유니온), 미츠이(로얄), 이토추 등 수입상사 또는 계열 자회사가 대종임.
- 최근 양판점 등 대형소매업체를 중심으로 계약재배와 직수입이 증가하고 있음.
- 파프리카, 브로컬리, 아스파라거스, 단호박 등에 대해 수입업체가 생산국에서의 개발수입이 증가하고 있음.
- 수입청과물을 국산과 구별하여 별도의 원산지표시제도가 있는 것은 아님. 수입농산물의 경우 원산지국가명을 표시하여야 하며 이를 어기면, 영업정지를 당할 수 있으므로 이행도가 높은 편임.
- 트레이서빌리티 제도를 의무화하지는 않고 자주적 권장사항을 함. 왜냐하면 비용이 상당히 수반되어야 하기 때문.
- 최근 중국수입만두와 같이 수입식품의 안전성 문제가 발생하고 있음. 이에 대응하기 위해 일본 정부는 포지티브리스트 시스템을 도입하였고 향후 검역을 더욱 강화할 예정임. 특히 후생노동성의 역할이 요구됨.
- 한국산 파프리카의 경우, 2005년 12월과 2006년 1월 2회 잔류농약 살충제 클로리피리포스의 농도가 허용기준치를 초과한 것으로 검출됨. 일본은 한국산에 대해 표본조사에서 전수조사로 전환하여 검사 조치를 실행하였음.
- 최근 도매시장간 전송은 감소하는 추세임. 슈퍼체인에 의한 산지 직거래가 증가하고 있음.
- 시티청과도매회사는 과거의 두 회사가 69: 31의 비율로 출자하여 합병한 회사임.

- 돌재팬은 농산무역과 거래하고 있으나 시장점유율이 18% 내외에서 정체되고 있음. 한국에서 공급 물량을 증대해주지 않아 점유율을 제고하기 어려움.
- 일본의 청과물 수입이 계속 증가할 것으로 보지는 않음. 품목에 따라서는 국내산 공급이 어느 정도 뒷받침되어야 하며 경우에 따라서는 지금보다도 증대시켜야 하는 것도 있을 것으로 예상됨.