
**중국 밤, 대추 가공 및 유통·수출
실태 조사**

2026. 6.

1. 출장 개요

1.1. 출장 목적

- 임업관측사업은 밤, 대추를 비롯한 국내 주요 임산물을 대상으로 실시하고 있으며, 각 품목의 생산동향, 수출입동향, 가격동향 등의 정보를 제공함으로써 임산물의 수급 안정과 임가 소득 증대를 목적으로 함. 특히 **밤과 대추는 명절 수요 비중이 높고 중국산 수입물량의 영향이 큰 품목**으로, 타 임산물과 비교해 중국 산지·유통·수출 여건에 대한 지속적인 모니터링이 필요함.
- 중국산 밤과 대추는 국내산과의 가격차로 인해 수입이 지속적으로 이루어지고 있음. 특히 건대추는 높은 관세율(611.5%)로 민간 수입이 어려우나, 냉동대추, 조제대추 등 가공품의 수입이 확대되고 있어, 국내 대추 가격 교란, 원산지 표시 신뢰 저하 등의 우려가 있음. 이에 현지 조사를 통해 **중국 내 대추 가공 및 유통 실태 등을 파악**하고자 함.
- 또한 중국은 우리나라 밤의 주 수입국이자, 수출국으로 상호의존도가 매우 높은 국가임. 최근 국내 밤 생산량은 감소 추세이나, 품질 저하, 소비 둔화, 중국산 수입량 증가 등으로 산지가격 상승 폭이 매우 제한적인 상황임. 중국 하북성 지역은 **맛밤 형태의 가공기업이 많은 지역**으로, 현지 조사를 통하여 선별, 가공, 유통, 수출 등의 현황을 파악하고자 함.
- 본 국외출장에서는 현지 조사를 통하여 중국의 밤·대추 생산 및 가공, 유통실태를 파악하고, 수출 구조, 수출가격 등을 파악하고자 함. 이를 통해 중국산 밤·대추로 인한 국내 밤·대추 수급 및 가격 변동 요인을 보다 정확히 진단하고, 향후 임업관측 정보의 정확도 제고와 국내 단기임산물 산업의 대응 방안 마련에 활용하고자 함.

1.2. 출장 일정 및 방문기관

- 출장자: 총 2명
- 출장기간: 2026년 6월 15일(월) ~ 2026년 6월 19일(금)
- 출장지: 중국(허베이성 탕산·창저우시, 톈진시)

소속	출장자	직급	출장지
산림경제연구실	송성환	전문연구원	중국(허베이성 탕산·창저우시, 톈진시)
	신창섭	위촉연구원	

- 조사 대상 기관 및 내용

일 시	장소	내용
6월 15일 (월)	출국(인천-베이징 공항-탕산시)	출국(OZ333, 12:50~14:00)
6월 16일 (화)	탕산시-창저우시	금지 감물식품유한공사·허베이성 농림과학원 창리과수연구소 방문 및 회의, 탕산 지역 소매점 조사
6월 17일 (수)	창저우시	황화시천천식품·메이자오왕식품유한공사 방문 및 회의, 대추 시설 생산기지 방문
6월 18일 (목)	창저우시-톈진시	톈진 홍치 농산물 도매시장 조사
6월 19일 (금)	귀국(톈진시-베이징 공항-인천)	귀국(OZ334, 15:30~18:30)

2. 방문 기관별 조사 및 논의 내용

2.1. 금지 감률식품유한공사(迁西县金地甘栗食品有限公司)

- 위치: 迁西县喜峰北路86号
- 면담자:王大超 사장, 王凤春 주임
- 금지 감률식품유한공사(迁西县金地甘栗食品有限公司)는 중국 하북성 탕산시 첸시현에 위치한 밤 전문 가공기업으로, 첸시밤을 원료로 한 생밤, 맛밤, 즉석 섭취용 밤, 냉동·포장 밤 제품 등을 생산·판매하고 있음.
- 탕산시 첸시현은 중국 내 대표적인 밤 주산지로서, ‘중국 밤의 고장’으로 불릴 만큼 밤 재배 기반과 브랜드 인지도가 높은 지역임. 지역 내 다수의 밤 가공기업과 전문 협동조합, 유통조직이 연계되어 원료 생산 - 구매 - 가공 - 판매 체계를 형성하고 있음.
- 금지 감률식품유한공사는 ‘쯔위(ZIYU, 紫玉)’ 브랜드를 중심으로 밤 가공품을 생산·판매하는 기업으로, 이전에는 첸시현 대외경제무역총공사를 전신으로 함. 기존 공공기업 성격의 조직에서 2018년 이후 민간기업으로 전환됨. 밤 구매와 가공, 포장, 판매 및 수출 기능을 수행하고 있음.
- 해당 기업은 원물 기준으로 연간 약 700톤 수준의 밤을 사용하고 있으며, 제품은 대부분 즉석 섭취가 가능한 맛밤 형태로 생산되고 있었음. 주요 제품은 생밤, 즉석 소포장 밤, 맛밤, 냉동 박피밤 등이며, 일부 제품은 상온 유통이 가능한 제품 형태로 판매되고 있음. 원물보다 가공 제품 중심의 판매 구조를 갖추고 있음.
- 수출 측면에서도 다양한 국가와 거래하고 있었음. 일본, 호주, 뉴질랜드, 홍콩 등으로 수출하고 있었으며 이는 중국 밤이 중국 내수시장뿐만 아니라 해외 간식·식재료 시장에서도 어느 정도 경쟁력을 가지고 있음을 보여줌.



금지 감물식품유한공사 사옥



제품 소독기



군밤 제품 제조 과정



완성 밤 제품(즉석 섭취용)

- 원료 수급 방식은 개별 농가 단위의 단순 수매보다 마을 단위 계약수매 방식에 가까운 구조로 이루어지고 있었음. 특정 마을과 장기간 수매계약을 유지하고 있으며, 계약재배 관계를 약 20년 가까이 지속해 온 것으로 조사됨. 이를 통해 기업은 안정적인 원료 확보가 가능하고, 농가는 일정한 판로를 확보할 수 있는 구조가 형성되어 있었음.
- 2025년 기준 밤 수매가격은 500g당 8위안(한화 약 1,840원) 수준으로 조사됨. 이는 밤의 품위 및 크기, 수확 시기, 시장 상황에 따라 달라질 수 있으나, 기업 입장에서 안정적인 원료 거래비용을 최소화하고, 농가 입장에서 장기 거래관계를 통해 소득 변동성을 완화하는 효과가 있다고 설명함.



금지 감률식품유한공사 사내 제품 전시관



사내 제품 샘플



탕산시 밤 산업 관련 회의



기념사진

- 가공공정은 원료 선별 이후 저장·후숙 과정을 거쳐 제품화하는 방식으로 이루어지고 있었음. 수매된 밤은 먼저 선별 과정을 거친 뒤 냉장고에 약 한 달 정도 보관되며, 이 과정에서 전분이 당분으로 전환되어 단맛이 높아진다고 설명함. 이후 탈각 및 세척 과정을 거친 뒤 냉동 및 포장 공정을 거치며, 삶는 과정은 별도 조리공정보다 살균공정 중에 함께 병행되는 구조로 이루어짐.
 - 밤의 전분이 당으로 전환되는 후숙 과정을 통해 맛을 개선하고, 이후 박피·세척·살균·포장 과정을 통해 즉석 섭취가 가능한 상품으로 전환함으로써 원물 밤의 부가가치를 높이고 있었음.

- 금지 감률식품유한공사 사례는 중국 밤 산업이 산지 원료를 기반으로 장기 계약 수매, 저장·후숙, 박피·살균, 소포장, 브랜드화, 수출을 결합한 구조로 발전하고 있음을 보여줌. 특히 마을 단위 장기 계약관계를 통해 원료 수급 안정성을 확보하고, 후숙·가공공정을 통해 맛과 편의성을 높인 뒤, 소포장 즉석식품 형태로 국내외 시장에 판매하는 점이 특징적이었음.

- 한국 밤 산업과 비교할 때, 중국은 원료 수급 규모와 가공시설, 수출용 제품화 측면에서 경쟁력을 확보하고 있는 것으로 판단됨. 반면 한국은 생밤 중심의 소비 구조가 강하기 때문에 산지와 가공기업 간 장기 계약체계 구축, 밤 제품 및 가공 기술 개발 등이 중요한 과제로 제시될 수 있음.

2.2. 허베이성 농림과학원 창리과수연구소(河北农科院昌黎果树所)

- 위치: 碣陽大街東段39号
- 면담자: 王广鹏
- 허베이성 농림과학원 창리과수연구소는 중국 허베이성의 대표적인 과수 연구기관으로, 특히 연산산맥 일대의 밤 산업 발전을 주도해 온 핵심 연구기관임. 창리과수연구소에서는 중국 밤 산업의 품종 개발, 산지 맞춤형 재배체계 등을 연구하고 있었음.
- 창리과수연구소는 중국 북방 밤의 주요 품질 특성인 향, 단맛, 찰기, 부드러운 식감을 극대화하는 방향으로 품종 육성과 재배기술 개발을 추진해 왔음. 특히 연구 성과가 학술적 연구에 그치지 않고, 품종 개발을 통한 하북성 첸시현, 관청현 등 주요 밤 산지에 실제 적용되어 중국 밤 산업의 생산성 향상과 품질 고급화에 기여하고 있었음.
- 연구소의 대표적인 성과는 ‘연산(燕山)’ 계열 밤 품종의 개발임. 이 중 연산조풍(燕山早丰)은 중국 북방 밤 산업을 대표하는 핵심 품종으로, 해당 품종은 조기 결실성과 다수확성이 우수하여 현재 중국 밤 산업의 기반 품종 중 하나로 평가되고 있음.
 - 연산조풍 외에도 연산석풍(燕山碩丰), 연규(燕奎), 연광(燕光), 난추이 5호(南垂5号) 등 다양한 신품종이 개발·보급된다고 설명함.
- 연구소는 허베이성 밤 재배지의 생태적 특성을 고려한 품종 구획화 작업도 수행하였음. 강수량, 기온, 일조량 등 기후 요인을 분석하여 허베이성 내 밤 재배지를 생태구와 재배구로 세분화하고, 지역별로 적합한 품종과 재배방식을 제시하였음. 이는 농가가 재배지 환경에 맞는 품종을 선택하고, 품질과 수확량을 안정적으로 확보할 수 있도록 하는 재배 기준으로 활용되고 있었음.

- 창리과수연구소의 연구 성과는 단순히 연구기관 내부 성과에 머무르지 않고, 지역 밤 산업 전반의 구조 개선으로 연결되고 있었음. 품종 육성, 재배기술, 산지 토양관리 등이 산지 농가와 가공기업에 보급되면서 하북성 밤 산업의 생산 기반 유지, 품질 향상, 브랜드 가치 제고에 기여하고 있는 것으로 판단됨.



창리과수연구소 실험용 과수

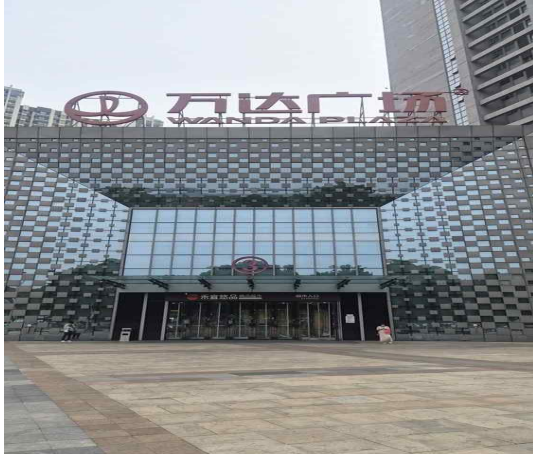


창리과수연구소 기념 사진

- 중국 밤 산업은 연구기관, 지방정부, 산지 농가, 가공기업이 연계된 구조를 통해 발전하고 있었음. 연구소는 품종과 기술을 개발하고, 산지에서는 이를 활용하여 생산성을 높이며, 가공기업은 안정적인 원료를 기반으로 맛밤, 박피밤, 소포장 밤 등 가공제품을 생산하는 구조가 형성되어 있었음. 이는 생산·연구·가공·유통이 분리되지 않고 하나의 산업체계로 연결되어 있다는 점에서 주목할만함.
- 한국 밤 산업과 비교할 때, 창리과수연구소 사례는 품종 개발과 현장 보급의 연계가 중요하다는 점을 보여줌.
 - 국내에서도 기후변화, 고령화, 노동력 부족, 수확량 변동, 품질 편차 등이 주요 과제로 제기되고 있는 만큼 조기결실성, 다수확성, 내건성, 내한성, 가공 적합성 등 국내 환경을 고려한 품종 육성과 재배기술 개발이 필요할 것으로 판단됨.

2.3. 완다플라자 탕산점(唐山万达广场店)

- 위치: 唐山市路南區新華東道100号
- 완다플라자 탕산점(唐山万达广场店)은 중국 하북성 탕산시 루난구 완다광장에 입점한 프리미엄형 슈퍼마켓으로, 생식품, 즉석조리식품, 베이커리, 생활식품 등을 중심으로 지역 생활권 소비자를 대상으로 운영되고 있음.
- 완다광장 주변의 주거지역, 쇼핑물 방문객, 가족 단위 소비자, 젊은 소비층 등을 대상으로 한 생활밀착형·프리미엄형 소비공간이라는 점에서 중국 내 임산물 가공품의 판매 동향을 파악할 수 있는 사례로 판단됨. 이번 방문에서는 대추·견과류·버섯류 등 농림산물 가공품의 판매 형태, 소포장 제품 구성, 원산지 표시, 신선식품 및 즉석가공품 진열 방식을 중점적으로 조사하였음.
 - 매장 규모: 약 3,900㎡
 - 주요 고객층: 인근 주거지역 주민, 쇼핑물 방문객, 가족 단위 소비자, 젊은 소비층 등
 - 특징: 생식품 강화, 즉석조리·베이커리 확대, 프리미엄·고품질 상품 중심, 생활권 소비 대응 구조
- 내부 모습은 한국 대형 소매점 못지않게 크고 깔끔했으며, 다양한 종류의 임산물 혹은 임산물 가공식품을 판매하고 있었음.
 - 임산물 종류에 따라 다르나 무게 단위로 판매 중인 한국과 다르게 주로 고정된 중량으로 판매하고 있었음.
 - 매장 내 판매 중인 맛밤(군밤·즉석밤)의 원물 출처 및 제조기업 또한 중국이었으며, 특히 탕산시 내에 존재하는 기업 제품이 많았음.
 - 즉석밤 제품은 10g당 1위안 정도 가격으로 판매되었으나, 일부 제품은 10g당 2위안 이상 가는 고급 제품도 존재하였음.



완다플라자 탕산점 입구



완다플라자 탕산점 내부 모습



포고버섯 포장 방식



맛밤 판매 형식

- 매장 내에서 판매 중인 임산물 중 눈에 띄는 품목은 단연 대추였음.
 - 생대추 혹은 건대추 정도로 판매하고 있는 한국과 다르게 중국 현지에서는 다양한 포장 방식의 대추 제품이 존재하였음.
 - 건대추의 원산지 및 무게가 같더라도 크기와 품위, 유기농(오가닉) 제품 여부에 따라서 가격의 큰 차이가 존재하였음.
 - 동일 브랜드(광위상) 제품을 기준으로, 품위에 따라 100g당 가격이 약 2.3~5.8 위안(한화 약 520~1,300원)으로 2배 이상 가격 차이가 있었음.
 - 이를 통해 소비자들이 개인 선호와 용도, 예산에 따라 가장 선호하는 대추 제품을 선택할 수 있었음.

- 제품 구분은 품위뿐만 아니라 포장 및 가공 방식에도 차이가 존재하였음.
 - 같은 건대추라도 단순 비닐포장, 박스 포장, 플라스틱 병 포장 등 다양한 포장 방식을 통해 소비자가 원하는 저장방식으로 제품을 구매할 수 있었음.
 - 특히 박스 포장 형식은 대용량 구매용, 고급 선물용 등 포장 방식을 다양하게 하여 선택지의 폭이 넓은 특징을 보임.
 - 가공 방식 또한 단순 건조, 건조 후 씨앗 제거, 씨앗 제거 후 반으로 가른 방식, 씨앗 제거 후 편으로 썬 방식 등 다양한 가공 방식의 대추를 판매하고 있어 대추의 부가가치와 소비자의 선택권을 동시에 늘리고 있었음.



다양한 포장 방식의 대추 제품들



건대추 판매제품



건대추 슬라이스 판매제품

- 중국 식료품 매장에서의 시사점
 - 중국 식료품 매장은 대추·밤 등 임산물 및 임산물 가공식품의 상품 구성이 매우 다양하게 이루어지고 있었음.

- 특히 한국에서의 임산물 판매는 무게 단위의 생물 중심 판매가 일반적인 반면, 중국 현지에서는 고정 중량 소포장, 박스 포장, 플라스틱 병 포장 등 다양한 포장 방식과 품위별 가격 차별화를 통해 소비자 선택권을 확대하고 있었음.
- 맛밤 등 밤 가공품의 경우 원물 출처와 제조기업이 대부분 중국산으로 확인되었으며, 특히 Tangshan 시 내 기업 제품이 다수 판매되고 있어 지역 내 원료 생산 - 가공 - 유통이 연계된 구조를 확인할 수 있었음.
- 대추 제품은 크기, 품위, 유기농 여부, 씨 제거 여부, 절단 방식 등 세분화된 상품 구성을 통해 동일 원료라도 가격대를 다양하게 형성하고 있었으며, 이는 임산물의 고부가가치화를 위해 품질 등급화, 가공 방식 다양화, 포장 차별화가 중요함을 보여줌.
- 국내 대추·밤 등 임산물 산업도 단순 원물 판매 중심에서 벗어나 포장 방식, 제품 개발, 품위별 가격 차별화 등을 통해 소비자 선호와 예산에 맞춘 유통 전략을 확대할 필요가 있음.

2.4. 황화시천천식품(黄骅市天天食品发展有限公司)

- 위치: 中國河北省滄州市黃骅市黃骅經濟開發區
- 면담자: 李飞 총경리
- 황화시천천식품은 허베이성 창저우시 황화시에 위치한 농산물가공식품 업체로, 황화동조 원산지를 기반으로 한 대추 제품과 고구마 등 가공식품을 제조·판매하고 있음. 주요 브랜드로는 시월홍(十月紅) 등이 있으며, 국가 선도기업 및 성급 선두기업으로 7년간 선정된 이력이 존재함.



황화시천천식품 사옥



황화시천천식품 제조공장



창저우시 황화시 대추 현황 회의



제품 가공 현장

- 2025년 기준으로 칭화지역에서 대추 재배면적은 약 7만무(약 4,667ha)이고, 황화시천천식품이 1년에 약 1만톤 정도의 대추를 소화하고 있음.
 - 칭화지역의 대추 재배 면적은 과거에는 약 30만무(약 20,000ha)에 이를 정도로 방대하였으나, 최근 약 7만무(약 4,667ha)까지 감소함.

- 과거에는 재배면적이 넓은 반면, 관리가 부족하여 품질이 좋지 않은 대추가 많이 생산되었으나, 현재 면적 감소로 인해 대추의 가격이나 품질은 상승한 것으로 조사됨.
- 황화시천천식품은 마을 단위의 계약 구매 통해 대추를 수급하고 있으며, 약 20년 이상 꾸준한 거래로 인해 신뢰도 형성 및 품질관리를 하고 있음.
 - 통상적으로 500g의 2~3위안(한화 약 460~690원) 정도의 가격이 형성되나, 2025년에는 수확기 잦은 강우로 인해 품질이 낮아져, 1위안(한화 약 230원) 이하의 구매가 형성됨.
- 대추를 건조하는 방식에서도 차이가 존재함. 열과 바람을 바탕으로 하는 건조기를 통해 대추를 건조하는 국내와 달리 황화시천천식품은 낮은 온도의 기름을 통해 대추를 건조시키는 기술을 보유함. 또, 생대추 혹은 건조 후 요리에 첨가하는 방식으로 대추를 소비하는 한국과 달리 중국에서는 다양한 방식의 대추 가공식품이 생산되고 있음.
 - 씨앗을 제거한 후 겉을 바삭하게 말려 과자같은 식감의 동결건조 겨울대추, 껍질을 90% 이상 제거하여 먹기 편리하고 식감이 좋은 살대추 등의 제품을 가공 및 판매함.



황화시천천식품 제품 샘플



대표 제품 시월홍(十月紅)

- 황화시천천식품의 방문조사의 시사점으로는 원물 중심의 유통구조에서 벗어나 가공업체와 생산농가 간 연계체계를 강화할 필요가 있는 것으로 판단됨. 특히 산지조직 또는 가공업체가 농가와 계약재배·계약구매를 추진하고, 동시에 대추를 활용한 다양한 제품 개발의 필요성이 있음.

- 또한 국내에서도 대추 가공제품의 다양화를 통해 소비층을 확대할 필요가 있음. 현재 국내 대추는 명절·제수용 수요와 건강식품 이미지에 의존하는 비중이 높은 편이므로, 젊은 소비층과 일상 소비를 겨냥한 제품 개발이 요구됨.
 - 동결건조, 저온건조, 씨 제거, 소포장, 스낵형 제품 등 다양한 가공방식을 검토하되, 국내 소비자의 소비 성향 및 기존 유통망을 고려하여 제품을 개발할 필요가 있음.

2.5. 대추 시설 생산기지

- 위치: 河北省沧州市滄縣李天木鄉李天木村(061724)
- 면담자: 黄骅市农业农村发展局, 邓秀芹, 焦彦强, 于荣艳, 黄骅市坤发冬枣种植专业合作社 刘建敏 조합장
- 현지조사 결과, 황화시 지역의 대추 재배면적은 약 10~11만 무(약 6~7천ha) 수준이며, 대부분은 전통적인 노지 형태로 재배되고 있음. 황화 지역은 생식용 겨울 대추 산지의 성격이 강하고 수확기는 대체로 9월 말부터 10월 중순까지 형성됨.
- 현재 황화시의 대추 시설재배 면적은 전체 재배면적의 5% 이하로 추정되며, 생산면적 측면에서는 노지재배가 압도적으로 큰 비중을 차지하고 있음. 관계자 면담 결과, 시설재배는 노지재배에 비해 면적당 생산량과 판매액이 2배 이상 높은 것으로 나타남. 이는 시설재배가 단순한 재배면적 확대보다 단위면적당 생산성과 상품성 제고 측면에서 효과가 있음을 보여줌.
 - 시설재배 대추는 노지재배 대추 대비 수확기가 빨라 6월 말부터 10월까지 수확을 진행됨.
- 시설재배의 주요 장점은 기상 여건에 따른 대추 생산 불안정성을 완화하고, 병해충 관리와 품질관리를 보다 용이하게 할 수 있다는 점임. 하우스 내 재배는 비·강풍 등 외부 환경의 영향을 줄일 수 있어 열과, 부패, 상품성 저하 등의 피해를 완화하는 데 유리함.
 - 노지보다 이른 시기에 수확이 가능하며 조기 출하에 따른 가격 경쟁력 확보 및 농가 수입 증대에도 긍정적인 영향을 미침



황화시 동조 대추 재배모습



병충해 방제약 주입 모습



완전 시설재배 모습



황화시 대추 사진

- 시설 내부 온도가 높게 유지되는 특성이 있으나, 현지에서는 폭염이 대추 재배에 큰 문제로 작용하지 않는다고 응답하였음. 국내 도입 시에는 국내 재배 품종 적응성 검토가 필요할 것으로 추정됨.
- 국내 대추 산업에 접목하기 위해서는 완전한 시설재배를 단기간에 확대하기보다 비가림 시설, 부분 환경제어 시설, 시범 생산기지 조성 등을 단계적으로 추진할 필요가 있음. 특히 국내 대추 주산지의 강우 피해, 품질 저하, 수확기 가격 변동 문제를 고려할 때 시설재배는 생산 안정성과 상품성 제고를 위한 대안이 될 수 있음.
 - 중국 현지에서도 국내 사례와 마찬가지로 수확기 강우로 인한 대추 품질 저하 문제가 발생한다고 함. 따라서 황화시 내 시설재배와 관련하여 국내 도입 방향에 대해 검토 필요성이 느껴짐.

2.6. 메이자오왕식품유한공사(滄州美棗王食品有限公司)

- 위치: 江蘇省常州市武進區橫林鎮昌盛路8号
- 면담자: 王志广 총경리
- 창저우시 창현 메이자오왕식품유한공사(滄州美棗王食品有限公司)는 중국 하북성 창저우시 창현에 위치한 대추 가공 전문 식품기업으로, 대추 원료 구매, 가공, 저장, 포장, 유통 및 수출 기능을 수행하고 있음.
- 메이자오왕은 2009년 중국 대추의 주요 산지로 알려진 하북성 창저우에서 설립되었으며, 현재는 중국 내 대추 가공 및 유통 분야의 주요 기업으로 성장한 것으로 나타남. 건축 면적은 약 300무 규모(약 20ha)이며, 연간 대추 처리량은 3.6만 톤, 종합 생산 능력은 연간 2만 톤 수준으로 조사됨. 또한 냉동창고의 원료 저장 능력은 1.5만 톤 규모로, 대량 원료 확보와 연중 안정적 가공을 위한 기반을 갖추고 있었음.
- 해당 기업은 창저우 본사를 중심으로 가공·포장 기능을 수행하는 한편, 고품질 대추 산지로 알려진 신장 위구르 자치구와 연계한 원료 공급 체계를 구축하고 있었음. 특히 신장산 회대추(灰棗)를 대량으로 구매하여 창저우 공장에서 가공·포장하는 구조를 갖추고 있으며, 현재 신장 회대추 생산·가공 분야에서 높은 경쟁력을 보유하고 있는 것으로 설명됨.
- 메이자오왕의 특징은 단순 원물 판매가 아니라 대추를 기반으로 한 가공식품 개발과 브랜드·유통채널 연계를 통해 부가가치를 창출하고 있다는 점임. 주요 제품은 신장 회대추, 아교대추, 대추 호두 샌드, 바삭한 대추 스낵 등이며, 완제품 형태의 간식류 비중이 높은 것으로 나타남.
- 특히 대형 유통채널 및 간식 브랜드와의 OEM·ODM 협력 구조가 잘 구축되어 있었음. 샘스클럽, 량핀푸쯔, 윈지 등 중국 내 대형 유통·식품 브랜드에 대추 제품을 공급하고 있으며, 일부 협력 제품은 온라인 판매에서 높은 실적을 기록한 것으로 조사됨. 이는 중국 대추 산업이 산지 중심의 원물 판매에서 벗어나, 브랜드·가공·온라인 유통을 결합한 소비재 산업으로 전환되고 있음을 보여줌.

- 주요 수출 대상 지역은 한국, 일본, 동남아시아 등으로 나타났으며, 해외 바이어의 요구 규격에 맞춘 OEM·ODM 방식의 수출 계약도 가능한 구조를 갖추고 있었음. 이에 따라 메이자오왕은 중국 내수 유통뿐만 아니라 해외 간식 시장을 대상으로 한 대추 가공품 공급 기반을 확대하고 있는 것으로 판단됨.
- 방문 당시 현장에서는 한국 수출용 제품의 제작·포장 작업이 진행되고 있었음. 해당 제품은 “대호한끼”라는 제품으로, 신장 지역 대추에 살호두를 결합하여 대추와 호두를 함께 섭취할 수 있도록 만든 간편 섭취형 가공제품이었음.
 - 정확한 수출 단가는 확인하기 어려웠으나, 국내 스마트 스토어 기준 약 1만 원에 판매되고 있는 것으로 조사됨. 이를 통해 중국산 대추·호두 가공제품이 단순 원물 형태가 아닌 스낵형·소포장 제품 형태로도 국내 시장에 유입되고 있음을 확인할 수 있었음.



메이자오왕식품유한공사 제품 생산·포장 현장

- 최근에는 소비자 트렌드 변화에 대응하기 위해 신제품 개발에도 적극적으로 투자하고 있었음. 대형 데이터 모델 및 AI 기반 제품 개발 방식을 도입하여 제품 개발 속도를 높이고 있음
 - 국내와 마찬가지로 중국에서도 젊은 층의 대추 소비가 감소하는 추세로, 이를 극복하기 위해 버터 밀크 대추, 대추 호두 샌드 등 젊은 소비자 선호도가 높은 간식형 제품을 지속적으로 개발하고 있음



메이자오왕식품유한공사 제품 생산·포장 현장



사내 제품 전시관



메이자오왕식품유한공사 대추 회의 사진

- 메이자오왕 사례는 중국 대추 산업이 원료 생산 중심에서 가공·브랜드·유통 중심으로 전환되고 있음을 보여주는 사례임. 특히 대규모 저장시설, 안정적 원료 조달망, 식품안전 인증, 대형 유통채널 협력, 온라인 판매 확대가 결합되면서 대추의 부가가치가 높아지고 있는 구조로 판단됨.
- 한국 대추 산업과 비교할 때, 중국은 대량 원료 조달과 대형 가공시설을 기반으로 규모화된 가공·유통 체계를 구축하고 있다는 점이 특징적이었음. 반면 한국은 산지별 생산 규모가 상대적으로 작고 생대추·건대추 중심의 소비 구조가 강하기 때문에 향후 대추 가공품 개발, 공동 저장·가공시설 확충, 수출용 제품 규격화 등이 중요한 과제로 제시될 수 있음.

2.7. 텐진시 홍치 농산물 종합 도매시장(天津市紅旗農貿綜合批發市場)

- 위치: 天津市西青區迎水西道36号
- 텐진시 홍치 농산물 종합 도매시장(天津市紅旗農貿綜合批發市場)은 중국 텐진시의 대표적인 대형 농수산물 도매시장으로, 텐진 시민들의 식료품 공급을 담당하는 핵심 유통 거점임. 이번 방문에서는 중국 화북지역 도매시장의 임산물 유통 구조, 대추·호두·표고버섯 등 주요 임산물의 거래 형태를 중심으로 조사하였음.
- 홍치 농산물 종합 도매시장은 1991년에 설립되었으며, 총 부지면적은 약 33만㎡ 규모로 조사됨. 중국 상무부가 지정한 ‘전국 100대 도매시장’ 중 하나로, 텐진시 내 과일, 채소, 수산물, 육류, 부식재료 등 주요 식재료의 대량 유통 기능을 수행하고 있음. 특히 텐진시 전체 과일 및 냉동 해산물 수요의 상당 부분과 채소 공급의 일정 비중을 담당하는 대형 물류 거점으로 기능하고 있었음.
- 시장 내부는 품목별로 구역이 비교적 명확하게 구분되어 있었음. 채소, 과일, 수산물, 육류, 양념 및 부식재료 구역 등이 분리되어 있으며, 거래 품목별 특성에 따라 입고 시간과 거래 시간도 다르게 운영되는 구조였음.
 - 해산물은 새벽 시간대, 육류 및 신선식품은 이른 아침을 중심으로 거래가 활성화되는 등 시간마다 거래 품목의 차이가 존재함.
- 시장의 연간 총 거래액은 약 200억 위안(한화 약 4조 5,296억 원)수준, 연간 총 거래량은 약 220만 톤 규모로 조사됨. 일 평균 유통 인구는 3만 명 이상이며, 하루 거래량도 2,500톤 이상으로 텐진시 식품 유통에서 차지하는 비중이 매우 큼.
- 대추는 홍치 시장 내 건과 및 부식재료 구역에서 활발하게 거래되는 대표적인 임산물 중 하나였음. 주요 산지는 신장 위구르 자치구와 하북성 창저우 등으로, 다양한 품위의 건대추가 대량 유통되고 있었음.
- 대추 가격은 품종, 크기, 품위, 산지, 가공 방식에 따라 큰 차이를 보였으나, 일반 건대추는 1kg당 약 30위안(약 6,800원) 수준에서 거래됨.
 - 단순 건조 대추도 다양한 방식의 품위와 가공 방식 대추를 판매하고 있어 소비자가 원하는 대추를 선택할 수 있는 방식이었음.



홍치 농산물 도매시장 입구



도매시장 거래장 모습



도매시장 내 소매시장(대추)



도매시장 내 소매시장(호두, 대추)

- 호두를 비롯한 견과류는 홍치 시장에서 고부가가치 품목으로 거래되고 있었음. 주요 산지는 신장 악수 지역, 하북성, 산시성 등이며, 박피 호두와 알호두가 주로 유통되는 것으로 조사됨.
- 호두의 도매가격은 형태와 품위에 따라 차이가 컸음. 저품질 피호두는 1kg당 13위안(한화 약 2,950원), 일반 피호두는 1kg당 약 20위안(한화 약 4,500원) 수준에서 거래되는 반면, 탈각된 살호두는 1kg당 약 50위안(한화 약 11,300원) 수준으로 형성되어 있었음.
 - 이는 탈각, 선별, 포장 등 가공 단계를 거칠수록 가격이 크게 상승하며, 견과류 시장에서도 원물보다 가공·포장 제품의 부가가치가 높게 형성되고 있음을 보여줌.

- 표고버섯은 홍치 시장의 채소 및 부식재료 구역에서 거래되는 주요 식재료 중 하나로 조사됨. 생표고는 일상 채소류에 가깝게 소비되는 모습을 보임.
 - 건표고는 백화고, 흑화고 등 품위에 따라 구분되며, 선물용·약재용·고급 식재료용으로 활용된다고 조사됨.
- 홍치 시장의 임산물 유통 구조에서 확인되는 특징은 산지별 전문화와 소비지 대형 도매시장의 결합임. 대추는 신장·창저우, 호두는 신장·하북·산시, 표고버섯은 허난·하북 등 주요 산지가 품목별로 분화되어 있으며, 홍치 시장은 이들 산지 물량을 집산하여 텐진 및 주변 지역으로 공급하는 중간 허브 역할을 수행함.
- 중국 도매시장은 대량 거래와 동시에 품위별·용도별 세분화가 활발하게 이루어지고 있었음. 동일한 품목이라도 산지, 크기, 품위, 가공 방식, 포장 방식에 따라 가격대가 다양하게 형성되어 있었으며, 이는 소비자와 중간 유통업체가 목적에 맞게 상품을 선택할 수 있는 구조를 형성하고 있었음.
- 한국 임산물 시장과 비교할 때, 중국은 대추·호두·표고버섯 등 주요 임산물의 생산 규모가 크고, 산지와 소비지를 연결하는 대형 도매시장 기반이 잘 구축되어 있다는 점이 특징적이었음.
- 홍치 농산물 종합 도매시장 사례는 임산물 경쟁력이 생산량뿐만 아니라 산지 집하, 등급화, 가공, 포장, 광역 물류, 도매가격 형성 기능과 결합되어 형성된다는 점을 보여줌. 따라서 국내 대추·호두·표고버섯 산업도 생산 단계 중심의 지원을 넘어 산지 공동선별, 품위별 가격체계 구축, 건조·탈각·소포장 등 가공 기반 확충, 대형 유통망 연계 전략을 강화할 필요가 있음.
- 특히 중국 시장에서는 동일 품목이라도 품위와 가공 정도에 따라 가격 차이가 크게 나타나고 있어, 국내 임산물도 단순 생산량 증대 정책보다 고품질 선별품, 건조·절단·탈각 제품, 선물용 포장, 건강식품형 상품 등으로 정책 방향을 세분화할 필요가 있음. 이를 통해 소비자 선택권을 확대하고, 생산자 소득을 높일 수 있는 유통 구조 개선이 필요할 것으로 판단됨.

3. 시사점

3.1. 밤 산업 관련

- 중국 밤 산업은 단순 원물 생산 중심이 아니라 산지 생산, 계약수매, 제품 제조, 소포장, 수출이 결합된 산업구조로 운영되고 있는 것으로 확인되었음.
- 특히 Tangshan Chen Shixian은 중국 내 대표적인 밤 주산지로서, 지역 내 밤 가공기업, 협동조합, 유통조직이 연계되어 원료 생산 - 수매 - 가공 - 판매 체계를 형성하고 있었음. 이는 산지 기반이 단순 생산에 머무르지 않고 가공 및 유통 기능과 결합되어 있다는 점에서 주목할 필요가 있음.
- 금지 감률식품유한공사 사례에서 확인되듯이, 중국 밤 가공기업은 생밤보다 맛밤, 즉석 섭취용 밤, 냉동 박피밤, 소포장 제품 등 가공·포장 제품 중심의 판매 구조를 갖추고 있었음. 이는 생과 중심 소비의 한계를 보완하고, 소비자가 일상적으로 간편하게 구매할 수 있는 상품군을 확대하는 전략으로 판단됨.
- 해당 기업은 특정 마을과 장기간 계약수매 관계를 유지하며 안정적인 원료 확보 체계를 구축하고 있었음. 이를 통해 기업은 원료 수급의 불안정성을 줄이고, 농가는 일정한 판로를 확보할 수 있는 구조가 형성되어 있었음.
- 국내 밤 산업의 경우 산지와 가공업체 간 장기 계약체계가 상대적으로 약하고, 원물 출하 중심의 구조가 강한 편임. 따라서 임가의 안정적인 유통경로 확보 및 부가가치 확장을 통한 소득 증대를 위해서 국산 밤을 활용한 가공제품 개발이 하나의 방법이 될 수 있음.

- 실제로 중국 내 대형마트에서는 맛밤 제품이 고정 중량 소포장 형태로 판매되고 있었으며, 일부 제품은 고가 제품군으로 차별화되어 있었음. 이는 밤 제품이 단순 산지 원물이 아니라 간식형 소비재, 선물용 제품, 프리미엄 식품으로 세분화되고 있음을 보여줌.
- 반면 국내 밤 소비는 여전히 명절, 제수용, 생밤 소비에 대한 의존도가 높은 편임. 향후 국내 밤 산업은 맛밤, 박피밤, 냉동밤, 디저트 원료, 간편식, 소포장 간식 등 다양한 소비 형태로 제품군을 확대할 필요가 있음.
- 창리과수연구소 사례는 중국 밤 산업에서 연구기관의 역할이 단순 품종 개발에 그치지 않고, 산지 맞춤형 재배체계 구축과 현장 보급으로 연결되고 있음을 보여줌. 특히 연산 계열 품종 개발, 생태구별 재배 적지 구분, 현지 재배기술 선도 등이 산지 생산성과 지역 브랜드 가치 제고에 기여하고 있었음.
- 국내에서도 기후변화, 고령화, 노동력 부족, 수확량 변동, 품질 편차 등이 밤 산업의 주요 과제로 제기되고 있음. 이에 따라 조기결실성, 내건성, 내한성, 가공 적합성 등을 고려한 국내에 적합한 품종 개발과 현장 보급체계 강화가 필요함.
- 종합적으로 중국 밤 산업 사례는 생산량이 아닌 산업구조가 품목 경쟁력을 결정한다는 점을 보여줌. 국내 밤 산업도 단순 보조 사업에서 벗어나 계약수매 기반의 원료 안정화, 가공제품 개발, 국내 환경에 적합한 품종 개발 등을 추진할 필요가 있음.

3.2. 대추 산업 관련

- 중국 대추 산업은 생대추와 건대추 중심의 단순 유통구조를 넘어, 품위별 가격 차별화, 다양한 포장 방식, 씨 제거·절단·동결건조 등 가공 방식 세분화, 대형 유통채널을 통해 소비재 산업으로 전환되고 있는 것으로 확인되었음.
- 완다플라자 탕산점 조사 결과, 중국 현지에서는 대추 제품이 단순 건대추 형태뿐만 아니라 비닐포장, 박스포장, 플라스틱 병 포장, 슬라이스 제품, 씨 제거 제품 등 다양한 방식으로 판매되고 있었음. 이는 소비 목적, 구매 예산, 보관 편의성, 선물 수요 등에 따라 제품 선택권을 넓히는 전략으로 판단됨.
- 동일한 건대추라도 크기, 품위, 유기농 여부, 포장 방식 등에 따라 가격 차이가 크게 나타났으며, 이는 대추가 단일 원물 상품이 아니라 등급화된 소비재로 판매되고 있음을 보여줌. 국내 대추 산업에서도 품위 혹은 포장별 제품 구분이 보다 명확히 이루어질 필요가 있음.
- 또한 황화시천천식품은 낮은 온도의 기름을 활용한 건조 방식, 동결건조 겨울대추, 살대추 등 다양한 가공제품을 생산하고 있었음. 이는 대추를 전통적 식재료나 건강식품으로만 소비하는 것이 아니라, 스낵형 간식과 간편 소비 제품으로 확장하고 있다는 점에서 의미가 있음.
- 국내 대추 소비는 명절·제수용 수요에 의존하는 비중이 높은 편임. 이에 따라 젊은 소비층과 일상 소비를 겨냥한 대추 스낵, 소포장 간식형 등 다양한 제품 개발이 필요함.
- 대추 시설 생산기지 사례에서는 시설재배가 노지재배에 비해 면적당 생산량과 판매액이 높은 것으로 조사되었으며, 수확시기도 앞당길 수 있는 것으로 확인되었음. 국내에서도 안정적인 대추 생산을 위해 비가림 시설, 부분 환경제어 시설, 국내 품종 적합성 파악 등을 단계적으로 추진할 필요가 있음.

- 메이자오왕식품유한공사 사례는 중국 대추 산업이 대규모 저장시설, 안정적 원료 조달망, 식품안전 인증, 대형 유통채널 협력, 온라인 판매 확대를 결합하여 부가가치를 높이고 있음을 보여줌. 특히 신장산 대추를 대량 구매하여 창저우 공장에서 가공·포장하는 구조는 원료 산지와 가공 거점을 분리·연계하는 방식으로 평가됨.
- 국내 대추 산업은 산지별 생산 규모가 상대적으로 작고 생대추·건대추 중심의 소비 구조가 강하기 때문에, 개별 농가 단위의 대응만으로는 가공품 개발과 대형 유통채널 진입에 한계가 있음. 이에 따라 산지 단위 생산·유통 구조 형성이 현실적으로 가능한 전략으로 판단됨.
- 중국 대추 산업의 핵심은 단순히 생산량이 많다는 점이 아니라, 생산 이후의 가공, 포장, 유통채널 연계가 체계화되어 있다는 점임. 국내 대추 산업도 원물 생산 중심에서 벗어나 소비자가 실제로 구매하기 쉬운 형태로 제품을 세분화하고, 일상 소비가 가능한 간식·간편식형 제품을 확대할 필요가 있음.
- 종합적으로 중국 대추 산업 사례는 대추가 전통 식재료에서 고부가가치 가공식품으로 전환될 수 있음을 보여줌. 국내 대추 산업도 단순 생산기반 지지정책을 넘어 계약수매 기반의 농가 소득 안정화, 시설재배를 통한 생산 안정화, 가공제품 개발, 품위별 가격 차별화, 소포장·프리미엄 포장 확대 등 방식을 통해 대추 산업을 개선해야 할 것으로 판단됨.