

< 중국출장결과 보고 >

출장명 : 중국 마늘의 생산 실태 조사 및 안정적 수출 방안 모색

1. 출장 목적

- 1) 중국의 마늘 생산 및 유통실태 조사
- 2) 중국내 마늘 저장업체 동향 조사
- 3) 중국 마늘 소비시장 조사
- 4) 중국내 마늘 수출 동향 및 안정적인 물량 확보 방안 마련

2. 출장 목적 세부 내용

- 1) 최근 재배면적 감소로 인해 국내 마늘 공급량이 부족해지면서 최근 5년간 최고 가격을 형성하고 있음.
- 2) 또한 5월부터 출하되는 마늘의 재배면적이 작년 대비 20% 내외 증가한 것으로 조사되었으나, 역시 작황 악화가 심해지면서 면적 증가의 영향이 줄어들어 수확기 가격이 상승할 것으로 보임. 따라서 수출용 마늘의 5~7월 가격 형성 전망 파악과 작황 조사가 필요함.
- 3) 현재 중국 09년산 마늘 재고량은 작년보다 50% 이상 적은 것으로 나타났는데 재고 동향 및 10년산 마늘 입고량과 희망가격에 대한 조사가 필요함.
- 4) 최대 수입국인 중국의 마늘 생산 동향을 파악하고 향후 대한민국 수출 물량의 안정적 공급 및 상품성 여부를 진단함.

3. 출장자 · 출장기간 및 출장지

소속	출장자	직위	담당품목	출장기간	출장지
농업 관측센터	노호영	초청연구원	마늘	6월04일(금)~ 6월07일(월)(3박 4일)	제남, 금향, 청도, 교주

4. 출장일정 및 주요 방문기관

일자	시간	목적지	방문기관	비 고
04일 (금)	오후	금향	· 마늘 주산지 및 금만성 냉장유 한회사	· 마늘 작황 조사
05일 (토)	오전	금향	· 깐마늘 가공업체	· 마늘 저장 및 가공실태 조사
	오후	청도	· 청도 at 센터	· 마늘 산지 및 수출동향 조사
06일 (일)	오전	청도	· 청도 중련 농산	· 양파, 당근 저장 및 가공실태 조사
	오후	청도	· 국제 한중식 문화교류전	· 제 7회 국제 한중식 문화교류전 참석
07일 (금)	오전	교주	· (주)청도 농심 식품 유한 공사	· 농심 현지공장 방문 및 채소류 수매 현황 조사

5. 출장 결과

가. 금향현 마늘 주산지 및 금만성 냉장유한회사

□ 면담자 : 제일 상사, 박정덕 대리

- 산둥성 금향현은 “중국 마늘의 고향”으로 불리우며, 세계 마늘의 집산 중심, 유통 중심, 가격 형성의 중심이라 해도 과언이 아닌 만큼 이 지역 마늘 생산은 국제 마늘 가격에도 크게 영향을 미침. 중국 전체 수출 물량의 70% 이상을 차지하여 연간 외화 창출량은 2.1억 달러에 달함.
- 금향현의 2010년산 마늘 재배면적은 대략 7만ha로 작년에 비해 20% 정도 증가하였음. 하지만 올해 초 동해 피해로 인해 작황이 좋지 않아 수확이

지연되고 있음.

- 예년에는 구비대기가 5월 중하순이었지만 금년은 저온 기온의 지속적인 영향으로 6월까지 지연되어 마늘 수확시기가 20일 이상 지연될 전망이다. 또한 10a당 수확량도 작년 대비 20% 이상 감소할 것으로 예상됨.
- 따라서 재배면적이 증가하였지만 생산량은 작년과 유사할 것으로 전망됨.

- 요즈음은 마늘종 출하시기이며, 현재 시장 내 마늘종가격은 12위안/kg으로 전년 동기 2배 가격임.
- 마늘종 출하 성수기이기는 하지만 공급은 여전히 부족하여 가격은 지속적으로 상승하고 있음.
- 또한 마늘종 가격 상승은 마늘가격 상승으로 이어지게 됨.

<주요 도시 농산물도매시장 마늘가격(5월 20일 기준)>

단위: 위안/kg

지역	마늘			마늘종		
	2010년	2009년	2008년	2010년	2009년	2008년
베이징 시장	8.5	1.15	0.5	9.0	4.6	2.4
산 동 시장	4.08	0.9	0.5	9.48	4.0	2.1

- 현재, 일반 품종 마늘의 소매가격은 5월 말 기준으로 16.6~17.0위안/kg 수준으로 전월과 비슷한 수준임.
- 6월말, 7월 햇마늘이 출하하여도 마늘 가격은 하락되지 않을 것이라는 마늘 종사업계의 전망이며, 금년 말 소매가격은 20위안/kg으로 전망하고 있음.
- 금만성 냉장유한회사는 신선마늘, 양파, 고추, 생강, 당근을 판매 및 가공하고 있음. 12개의 저온 저장창고, 3개의 가공처리시설 등이 있으며, 10,000톤 이상 저장이 가능함. 연간 수출량은 5,000톤(수출액은 천 2백만 위엔 정도)이며, 주로 일본, 캐나다, 호주, 미국 등에 수출하고 있음.

나. 금향 깐마늘 가공업체

□ 면답자 : 제일 상사, 박정덕 대리

- 금향현 일대의 수출 가능한 저장량의 경우는 2010년 5월 말 기준 5만 톤으로 작년 35만 톤보다 상당히 적은 상황임. 그 외에 주요 주산지별로 살펴보면 창산현은 1만 톤, 하남성은 1만 톤, 기타 0.5만 톤 등으로 총 7.5만 톤이 저장되어 있으며, 작년 동기 총 저장량인 66만 톤 보다 88% 적은 수준임. 이는 가격 상승의 주원인으로 볼 수 있음.
- 금향지역 깐마늘의 경우는 현재 수출가능가격이 13,198위안/톤이며, 이를 환율과 관세 및 물품대를 적용하여 도매가격으로 환산해보면 4,758원/kg임. 최근 대한민국 깐마늘 수출은 거의 이루어지지 않고 있음.

<금향지역 5월 말 대한민국 깐마늘 수출가능가격>

단위: 위안/톤

구 분	산지수 매가격	감 모 비 용	작업비 (가공비)	포장비	내 륵 운송비	기 타 비 용	수출 허가증	수출자 이 윤 ¹⁾	FOB 청도지역	해 상 운 입	수 입 단 가 ²⁾
깐마늘	9,800	1,300	350	300	140	300	88	614	12,892	306	13,198

주1): 수출자 이윤은 5%임.

주2): 수입단가는 CIF 부산가격임.

다. aT청도 지사

□ 면답자 : aT 청도지사, 고정희 소장

- 청도 지사의 일반 현황
 - 청도 사무소 2006년 11월 28일 설립되었으며, 주요 기능으로는 국영무역품목 등 주요 농산물 수입정보조사, 국내 수입기준가격 기초자료 조

사, 국영무역 수입 농산물 현지 품위점검, 농수산물 해외모니터 운영을 하고 있음.

- 농식품 시장 개척 지원 업무 및 기타 수출현안 사항 등의 업무를 함.

○ 2010년 운영 중점사항

- 현지 유관기관 협력 및 수출입업체 네트워크 확충: 총영사관 및 유관기관(KOTRA, 관광공사 등)과 상호 업무협력 강화, 청도 시정부 및 산동성 농업관련 기관과 협력 확대, 수출입업체 및 대형유통매장 등과 업무협력 확대
- 사무소 운영 효율성 제고: 산지 출장 및 네트워크 강화로 조사내용에 대한 신뢰성 제고, 조사체계 구축을 위한 예산 투입 확대 및 기타 경비 절감
- 시장개척요원 운영으로 수출입업무 동시 지원체제 수행: 수입/수출 지원 업무 수행으로 동시 지원 모델 확립, 현지 유통매장, 바이어와 점점 강화 등 현장 위주 업무 수행

○ 2010년 사업 중점추진 방향

- 수입정보조사/국영무역사업 지원 강화: 생산전망, 입찰관련 정보조사 등 강화로 수요자 만족도 제고, 휴대 농산물, 저가신고기준가격 조사 강화로 유통질서 확립 기여
- 해외전문조사위원 정보 수집 네트워크 확충: 수출입모니터 관리 및 교육을 통한 활용도 및 정보 신뢰도 제고, 산지 수집상, 대학 및 유관기관 등 유능한 모니터 발굴
- 한국 농식품 시장 개척 등 수출지원업무 강화: 산동성 및 동북3성 지역 대상 농식품 시장개척 활동 강화, 시장개척요원의 활용도 제고 및 본격 수출지원 체계 구축

○ 마늘 생산 및 가격 동향

- 몇 년간 마늘가격 저가 지속으로 2009년산 마늘 파종면적이 큰 폭으로 감소하여 올해 햇마늘 출하 직전까지 재고 물량 부족으로 가격 상승세가

지속되고 있음. 이의 영향으로 2010년산 재배면적은 20% 정도할 것으로 전망되며, 햇마늘에 대해서는 금향현에서 투기현상이 나타나고 있음.

- 작황은 주산지인 산둥지역이 2009년 겨울철 저온 영향으로 2010년산 수확될 마늘 단수는 이미 감소가 확정적이며, 수확시기도 전년보다 10일 정도 지연될 것으로 보임. 금향 지역은 6월 초, 창산 지역은 6월 10일 전후 출하 개시 예정임.
- 최근 거래 및 가격동향을 살펴보면, 저온 영향으로 중국 주산지의 금년 마늘 중 수확시기가 전년대비 1주일 정도 지연되고, 현재 소량 출하개시 지역은 전년대비 고가를 형성하고 있음. 5월 초 주산지별 산지수매가격은 2009년산 저장마늘이 금향현은 9.6위안/kg, 창산현은 9.4위안/kg에 형성되고 있음.

○ 마늘 최근 수출 동향

- 5월 말 중국 마늘 재고량은 작년 동월보다 60% 감소한 것으로 조사되었다. 중국산지 가격은 톤당 1,680달러에서 거래되고 있으며, 이는 작년 (175달러/톤)보다 상당히 높으며, 전월 대비 강보합세를 보이고 있음.
- 대 한국(韓國) 5월 총 수출량은 냉동마늘 1,240톤, 건조마늘 2톤, 초산조제마늘 229톤이 수입되었음. 이를 신선마늘로 환산할 경우 1,736톤으로 작년 동월보다 11% 적은 수준임.
- 중국 마늘의 주요 수출대상국으로는 동남아시아와 남아시아지역이 전체 수출량의 60%를 차지하고 있으며, 특히 인도네시아가 가장 큰 수출대상국임. 그 외에도 파키스탄, 미국, 브라질, 베트남, 방글라데시, 말레이시아가 있으며, 중동의 두바이와 EU의 네덜란드는 중국산 마늘의 집산지로 되어있음.

라. 청도 종련 농산

□ 면답자 : 총경리- Zheng Ying Hau, 청도 aT 지사- 박향 사원

- 2009년 마늘 가격의 지속적인 상승으로 인해 마늘 생산자들의 적극성이 상당히 고조되었음. 그러나 2009년에 생산자들이 마늘 가격에 대한 예측이 정확하지 않아 마늘 종자생산 시기에 가격이 kg당 5위안에 달

하였으며, 이 가격으로 계산하여 마늘 수매 전까지 생산자 본인의 인건비를 제외하고 비용이 무(약 0.06ha)당 3,400위안에 달하였음.

- 이러한 막대한 생산비용으로 많은 생산자들은 마늘 생산을 꺼려하고 있었지만 정부가 생산성을 높이기 위해 여러 우대 조치를 마련하여 생산자들의 적극성을 자극하였음.
- 이에 따라 2010년산 마늘 재배면적은 15% 정도 증가하였음. 하지만 2009년 겨울에 저온현상이 지속되어 작황이 부진하여 증가폭은 크지 않을 전망이다.

○ 현재 마늘의 수급관계는 기본적으로 균형을 이루었으며 고가로 판매되고 있음. 이러한 고가 시장은 중국의 주요 판매처인 동남아시아에서의 저가 판매에 일정한 영향을 미칠 것임.

- 또한 고가로 인한 투자자들의 투자위험의식이 점차 강화되고 있으며 다른 특별한 원인이 없는 한 냉장 마늘의 가격은 소폭 하락할 것으로 전망됨.
- 한편 신선 마늘은 2009년도의 인기로 2010년에는 판매가 시작될 때부터 관련 업자들이 서둘러 매수할 가능성이 커 상장해서부터 높은 가격에 형성하여 지속적으로 상승할 것으로 예상됨.

○ 당근 가공처리 과정 및 주의사항에 대한 설명

- 가공처리 과정: 원료선별(농약잔류검역합격: 불합격 상품 제거)-> 당근 세척: 품질이 낮거나 썩은 상품 제거-> 예냉: 기계상처, 기형 등 불량품 2차선별-> 등급, 포장: 규격에 따라 등급을 나누고 포장, 저위상품 3차선별-> 상자봉쇄, 입고(규격에 따라 입고저장)-> 예냉 충분후 컨테이너에 적재-> 저위품 집중 처리
- 가공시 주의 사항: 1. 작업 전 충분한 준비를 해야 하고, 필요한 물품을 사전에 준비해 놓아야 한다. 2. 인력 낭비하지 않기 위해서 인력을 잘 배치해야 한다. 3. 가공인원은 당근 가공지시에 따라 엄격히 작업해야 한다. 표준에 따라 엄격하게 선별, 등급을 나누어야 한다. 혼입은 두절해야 한다. 박스는 항상 깨끗해야하며, 갈라지거나 파손 및 더러운 것

은 절대 쓰지 말아야 한다. 4. 생산 과정에서는 수시로 품질에 대해서 표본 조사를 진행해야 한다. 5. 생산 완료 후 작업현장 및 설비를 깨끗하게 세척해 놓아야 한다.

마. 국제 한·중식 문화 교류전 방문

□ 면담자 : 세계음식문화연구원, 이정은 연구원

- 2010년 6월 5일(토)~6월 10일(목) 5박 6일간 중국 산둥성 청도시 전시관에서 (사)세계음식문화연구원, 중국사회과학연합회 주최, 농림수산식품부, 문화체육관광부, 외교통상부, 한국관광공사 후원으로 제7회 한중 식문화 교류전 및 대장금 요리경연대회가 개최되었음.
- 개최목적은 양국의 유대를 증진하고 상호 식문화 프로그램 교류 및 체험을 통해 세계화 시대에 대비하여 한류에 편승한 우리의 고부가 가치자원인 음식문화의 식품산업 자원화, 우리 식문화의 세계화를 위한 발판을 구축, 중국민들에게 한국의 음식과 문화를 체험, 한류열풍에 이은 지속적인 중화권의 한국식품 구매증가를 유도하고자 함.
- 한국전통식문화에 대한 체험참여를 통해 매스컴화제창출과 한국에 대한 호 이미지 구축 및 한국상품 브랜드 상승 유도
- 중국 현지 한식 전국 요리경연과 한복입기/혼례 등 민속행사 체험 참여 등을 통한 친한 매니아층 형성, 한국음식/식품 붐조성 및 우리음식의 세계화를 위한 초석과 기틀을 마련
- 스타중심의 한류문화 한계에 대비한 새로운 음식과 문화의 식품활성화 붐 조성
- 향후 한국음식과 문화 상품홍보를 통한 한국방문 모티브 제공 및 지속적인 한국 음식문화 상품마케팅 조성
- 중국과 우호증진을 통한 상호교류 강화로 중국정부의 대 한(韓) 식품산업 정책지원 유도

- 국제 한중 식문화 교류전의 주요 역할로는 한식의 특색을 반영한 프로그램으로 독특하고 기억할만한 한식 경험의 장을 여는 것임.
- 음식관광(Food Tour) 공간 창출: 세계인과 소통할 수 있는 한국의 맛 프로그램 운영, 한국 음식의 특색 및 우수성을 체험하는 프로그램을 운영함.
- 문화관광(Culture Tour) 공간 창출: 독창적인 한식문화와 팔도지방의 특색을 통한 지역 홍보관 운영과 지역의 역사, 문화, 관광자원 등과 연계한 프로그램을 운영함.
- 축제관광(Culture Tour) 공간 창출: 한국의 다양한 식문화 체험을 통해 흥겨움과 활력을 제공하는 프로그램을 운영함.

바. (주) 청도 농심 식품 유한 공사

□ 면담자 : 공장 총경리, 허윤옥

- 산동성 청도 교주시에 위치하고 있는 청도 농심은 280명 규모의 인원 (한국 주재원(6), 중국 관리자(61), 생산 인원(210))으로 구성하고 있으면 1998년 7월 8일 설립되었음.
- 공장 현황
 - 경영 범위: 복합조미료, 농축엑기스, 스낵 반제품, 건조 농수산물 가공품, 고춧가루 가공 등
 - 공장 면적: 공장 총면적 (100,000㎡), 건물 면적 (70,000㎡)。
 - 주요 생산 설비: 스낵 반제품 라인, 동/식물 추출 라인, 복합 조미 분말 설비, 스프/건더기 포장 라인, VD/SD 라인, 고추 라인, 선별기 라인.
 - 생산 능력은 스낵 반제품: 12,000톤, 분말 스프: 3억 식, 건더기스프: 3억 식, 복합분류: 5,600톤, 엑기스: 2,100톤, 진공 건조 분말: 260톤, 고춧가루: 1,200톤, 기계선별: 1,000톤
 - 식품안전센터/품질: 연구원(5명), 분석인원(8명), 품질 관리(16명)
 - 주요 판매처: 한국 및 제3국(미국, 일본, 두바이 등)으로 수출하며 상해, 심양, 광주 등 중국 내수 판매도 있음.
 - 판매 현황: 1억 위엔 이상

< 2010년 엑기스 생산계획(예상) >

품목	원료 원산지	구분		비고
		원료 수확기 (원료 생산시기)	생산량 (원료량)	
양파	평도	5~7월 (5~9월)	200톤 (2,500톤)	- 생산 소요 시간: 83일 - 원료 입고량: 30톤/일 - 생산량: 2.4톤/일
마늘	창산	7~9월 (7~8월)	200톤 (540톤)	- 생산 소요 시간: 25일 - 원료 입고량: 20톤/일 - 생산량: 8톤/일
표고	북건성	10~4월 (1~12월)	100톤 (350톤)	- 생산 소요 시간: 220일 - 원료 입고량: 1.5톤/일 - 생산량: 0.45톤/일
무	교주	10~11월 (10~11월)	40톤 (800톤)	- 생산 소요 시간: 40일 - 원료 입고량: 20톤/일 - 생산량: 1톤/일
배추	교주	10~11월 (11~12월)	25톤 (500톤)	- 생산 소요 시간: 25일 - 원료 입고량: 20톤/일 - 생산량: 1톤/일
양배추	교주	10~11월 (12월)	5톤 (100톤)	- 생산 소요 시간: 5일 - 원료 입고량: 20톤/일 - 생산량: 1톤/일

※ 참고자료: 2010년 중국 마늘 수출 대책 방안

- 1) 정부, 협회 및 수출회사는 마늘 생산자에게 마늘 수급의 정보를 적극적으로 제공하여 생산자들이 수급관계에 따라 재배면적을 합리적으로 조정할 수 있도록 지도해야 한다. 주문생산을 확대하여 시장 법칙을 준수하여 위험을 회피하도록 해야 한다.
- 2) 화학약품의 사용에 대한 통제를 강화하고 화학약품의 전문 경영, 전문 공급, 종합적인 관리를 엄격히 실시하여 생산단계에서 금지약품의 생산, 판매 및 사용을 철저히 단속하여 수출 농산물의 농약 잔류 위험을 낮추며 동시에 생산자들이 규정에 따라 농약과 비료를 사용할 것을 적극적으로 지도해야 한다.
- 3) 수출정책에 부합되는 시범구를 건설하고 동시에 시범구 건설을 해외시장 수요와 결합하여 유기, 녹색, 무공해, 우수 농업규범인증을 해외 인증과 결합하여 생산단계와 사회적인 환경에서 수출 마늘의 식품안전성문제를 해결해야 한다.
- 4) 냉장기술을 개선하여 비용을 감소시키며 동시에 비용이 높고 시설이 낙후한 냉장고를 폐기해야 한다.
- 5) 마늘의 고차가공을 추진하여 현재 저차가공 위주인 마늘의 수출구조를 전환시켜 마늘오일, 마늘술 등 고차가공품을 개발하여 제품의 부가가치를 높여 위험을 회피하도록 해야 한다.
- 6) 품질 위주 전략을 적극적으로 추진하는데 지리적표시제, 원산지제도 및 특혜제도에 대한 보완을 강화해야 한다.
- 7) 수출입회사의 신용시스템을 건설하고 산업의 자율성을 강화하며 경영 질서를 규범화하고 기업흑백(黑白)명단제도를 추진하여 기업의 불법행위를

엄격히 단속해야 한다. 수출량, 가격, 품질 등 다각도로부터 산업 자율성의 방법과 내용을 연구해야 한다.

- 8) 검사검역부문 및 지방정부 관련부문과 연결시스템을 구축하여 국내외 정보를 즉각 전송하고 해외 국가들의 검역성 병충해의 예방 강도를 높여 이러한 병충해의 피해를 통제하고 근절하는데 노력해야 한다. 동시에 실험실의 규범화 관리와 검사기술을 강화하고 검사시간을 단축하여 검사효율을 높여야 한다.
- 9) 해외 국가들의 기술 장벽에 대해 과학적으로 대응해야 한다. 기술무역조치와 대응체계에 대한 조정을 강화하고 해외 국가들의 검사검역규정, 기준, 방법에 대한 연구를 강화하고 안전성 및 환경 보호와 관련된 기술적 조치에 대한 변화를 지속적으로 관찰하며 동시에 관련 기업에 통보하여 대응조치를 제시하여 수출기업에 편리를 제공해야 한다.
- 10) 국제시장에 대한 연구, 개발 및 정보 제공업무를 강화하고 국제시장과 수입국의 수입정책을 파악해야 한다. 또한 여러 가지 판매활동을 추진하고 기업이 국제시장으로 진입할 수 있는 새로운 경로를 연구하며 여러 가지 대외활동을 통해 기업이 해외 바이어를 만날 수 있는 자리를 마련해야 한다.

참고자료: 산동성청과물채취후식용안전공정기술센터, 산동영양원식품과학기술유한공사