

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000345-01

# 2013 가공식품 세분 시장 현황

전통기름 시장

MARKET REPORT



농림축산식품부

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

aT

한국농수산물유통공사

Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



### [ 목 차 ]

요 약 문 .....	1
<b>제 1 장 가공식품 세분시장 조사 개요</b>	
1. 조사 배경 및 목적 .....	7
2. 조사 대상 .....	8
3. 조사 방법 .....	9
<b>제 2 장 전통기름의 개요</b>	
제 1 절 전통기름의 개념 .....	13
1. 전통기름의 정의 .....	13
2. 전통기름의 원료 .....	14
3. 전통기름 인증 마크 .....	19
4. 전통기름의 분류 코드 .....	21
제 2 절 전통기름의 유형 .....	24
제 3 절 전통기름의 생산·유통·소비 흐름 .....	27
<b>제 3 장 전통기름의 생산 현황</b>	
제 1 절 전통기름의 가공기준 및 제조공정 .....	31
1. 전통기름의 가공기준 및 성분규격 .....	31
2. 전통기름의 제조공정 .....	33

# Contents

제 2 절 전통기름의 생산 현황 .....	36
1. 참깨 및 들깨 생산 실적 .....	36
2. 참깨 및 들깨 수출입 실적 .....	40
3. 전통기름 생산실적 .....	42
4. 전통기름 수출입 실적 .....	48
제 3 절 전통기름의 주요 제조사 현황 .....	51
1. 주요 생산 업체 규모 .....	51
2. 전통기름 주요 제조사 특징 .....	52
제 4 절 생산 현황 요약 및 시사점 .....	54
1. 전통기름의 가공기준 및 제조공정 .....	54
2. 전통기름 생산 현황 .....	54
3. 전통기름 제조사 현황 .....	55
<b>제 4 장 전통기름의 유통 현황</b>	
제 1 절 전통기름 유통 현황 .....	59
1. 전통기름의 유통·판매 구조 .....	59
2. 소매 유통 채널별 매출액 .....	61
3. 전통기름의 판매 가격 .....	62
4. 소비자 물가 지수 .....	63
5. 기업별 유통 채널 점유율 현황 .....	64
제 2 절 유통 현황 요약 및 시사점 .....	66

제 5 장 전통기름의 소비 시장 현황

제 1 절 소비 시장 규모 .....	71
1. 국내 전통기름 소비량 .....	71
2. 전통기름 소비 시장 규모 .....	72
제 2 절 브랜드 현황 .....	74
1. 오뚜기(오뚜기) .....	74
2. CJ제일제당(백설) .....	75
3. 사조해표(해표) .....	76
제 3 절 소비자 특성 .....	77
1. 소비자 조사 개요 .....	77
2. 소비자 구입 특성 .....	77
제 4 절 시장 동향 .....	83
1. 새로운 방식으로 제조한 참기름 등장 .....	83
2. 해외에서 인정받는 전통기름 .....	84
3. 전통기름 원료 이슈 .....	85
제 5 절 소비 시장 요약 및 시사점 .....	86
1. 소비 시장 현황 .....	86
2. 시장 동향 .....	86

# Contents

## [ 표 목 차 ]

[표 1-1] 조사 대상 .....	8
[표 1-2] 주요 문헌 자료원 .....	9
[표 1-3] 전문가 인터뷰 개요 .....	9
[표 1-4] 소비자 조사 개요 .....	10
[표 2-1] 참기름과 들기름의 특징 .....	13
[표 2-2] 주요 유지작물의 지방함량 및 지방산 조성비 .....	15
[표 2-3] 농산물의 전통식품 인증 품목 .....	20
[표 2-4] 전통기름의 분류 코드 .....	22
[표 2-5] 식용유지류의 유형 .....	24
[표 3-1] 전통기름의 가공기준 .....	31
[표 3-2] 전통기름의 성분규격 .....	32
[표 3-3] 압착 참기름과 초임계 추출 참기름 비교 .....	35
[표 3-4] 연도별 세계 참깨 생산 실적 .....	36
[표 3-5] 연도별 국내 참깨 생산 실적 .....	37
[표 3-6] 연도별 국내 들깨 생산 실적 .....	39
[표 3-7] 국내 참깨 및 들깨 수입 실적 .....	41
[표 3-8] 참깨 및 들깨 관세율 .....	42
[표 3-9] 연도별 세계 참기름 생산 실적 .....	43
[표 3-10] 연도별 식용유지류 국내 생산 실적 및 비중 .....	44
[표 3-11] 연도별 압착참기름 및 추출참깨유 국내 생산 실적 .....	45
[표 3-12] 연도별 참기름(압착참기름+추출참깨유) 국내 생산 실적 .....	46
[표 3-13] 연도별 압착들기름 및 추출들깨유 국내 생산 실적 .....	47
[표 3-14] 연도별 들기름(압착들기름+추출들깨유) 국내 생산 실적 .....	48
[표 3-15] 국내 참기름 수출입 실적 .....	49
[표 3-16] 국내 들기름 수출입 실적 .....	50
[표 3-17] 전통기름 업체 현황 .....	52
[표 3-18] 전통기름 주요 제조사 특징 .....	53

[표 4-1] 소매 유통 채널별 매출액 .....	61
[표 4-2] 소매 유통 채널별 참기름 판매가격 .....	62
[표 5-1] 국내 전통기름 소비량 .....	71
[표 5-2] 전통기름 소매 시장 규모 .....	72
[표 5-3] 전통기름 세분시장별 소매 시장 규모 .....	73
[표 5-4] 오뚜기 주요 제품 .....	74
[표 5-5] CJ 제일제당 주요 제품 .....	75
[표 5-6] 사조해표 주요 제품 .....	76
[표 5-7] 구입 고려 속성 .....	78
[표 5-8] 구입 고려 속성 응답 세분화 .....	79
[표 5-9] 구입 브랜드 .....	80
[표 5-10] 선물용 구입 브랜드 .....	80
[표 5-11] 목적에 따른 구입 브랜드 비교 .....	81
[표 5-12] 전통기름 구입 가격 .....	81
[표 5-13] 전통기름 구입 빈도 .....	82

# Contents

## [그림 목 차]

[그림 2-1] 들깨의 용도 .....	19
[그림 2-2] 전통식품 품질인증 마크 .....	19
[그림 2-3] 전통기름의 유형 .....	26
[그림 2-4] 전통기름의 생산·유통·소비 흐름 .....	28
[그림 3-1] 전통기름 제조 공정 .....	33
[그림 3-2] 초임계추출 참기름 제조 공정 .....	34
[그림 4-1] 전통기름 유통 구조 .....	60
[그림 4-2] 오뚜기 고소한 참기름 320ml 월별 소매가격 추이 .....	63
[그림 4-3] 소비자 물가 지수 .....	64
[그림 4-4] 소매 유통 채널별 점유율 .....	65



## 요 약 문

### 1. 전통기름의 개요

- 전통기름은 참기름과 들기름을 포함하여 부르며, 식품공전에 의하면 식용유지의 하위 품목에 참기름과 들기름이 있음. 참기름은 압착참기름과 초임계추출참기름, 추출참깨유로 다시 세분화되며, 들기름도 마찬가지로임
- 추출참깨유와 추출들깨유는 각각 참기름과 들기름에 포함은 되지만, 표시는 참기름과 들기름이 아닌 ‘추출참깨유’와 ‘추출들깨유’로 해야함
- 전통기름은 한국표준산업분류(KSIC), 관세 및 통계통합품목분류(HS), 한국생산물분류(KCPC), 농림축산물 품목분류(AG)에 각각 해당하는 코드로 분류되어 있음

### 2. 전통기름 생산 현황

- 참기름의 원료인 참깨의 세계 생산량은 매년 증가하는 추세이며 2012년 기준 총 생산량은 약 417만톤임. 반면 국내 참깨 재배 면적은 1987년 9만 4천 ha를 정점으로 줄어 들고 있는 상황이며 생산량도 감소하고 있음
- 국내 참깨 생산량은 줄어 들고 있으나 소비량이 증가하여 국내 공급 물량이 부족해져 수입량은 증가하고 있는 추세임
- 2012년 식품 및 식품첨가물 생산실적에 의하면 참기름의 생산량은 20,435톤, 들기름은 1,789톤이며 전통기름 총 생산량은 22,224톤임. 생산액은 참기름 1,339억원, 들기름 204억원으로 총 생산액은 1,543억원임
- 추출참깨유와 추출들깨유의 생산량은 아직까지는 미미하며, 국내에 수입되는 참기름 및 들기름은 1,500여톤으로 국내 공급량에서 그 비중이 크지 않음

- 전통기름을 제조하는 업체는 소비자들에게 인지도가 높은 오뚜기, CJ제일제당, 사조해표와 같은 종합식품회사와 중소제조업체로 양분됨. 특히 통계청의 사업체 수 조사를 바탕으로 볼 때, 전통기름 제조업체의 상당수가 5인 이하의 소규모가 많은 것으로 판단됨

### 3. 전통기름 유통 현황

- 전통기름 유통경로는 대형 및 중형 제조업체의 대형소매유통채널로의 직접 유통 외에 소규모 업체의 재래시장으로의 유통, 소비자가 직접 원료를 구입하여 착유하는 구조로 나누어 볼 수 있음
  - 전통기름은 B2C로 유통되는 물량 외에, B2B로 유통되는 물량이 더 많은데, 업계에서는 그 비중이 50% 이상이 될 것으로 보고 있음
  - 전체 시장에서 소매 시장의 규모는 2013년 기준 약 1,144억원으로 나타났으며, 할인점과 체인슈퍼에서의 매출이 78.4%를 차지하고 있음
  - 설이나 추석과 같은 명절에 음식을 만들거나 선물용 등으로 판매량이 증가하는 특징이 있어 1/4분기와 3/4분기의 매출액이 상대적으로 높음
  - 2013년 기준으로 기업별 소매 유통 채널 점유율은 오뚜기, CJ제일제당, 사조해표가 주로 점유하고 있으며, 3사의 제품 가격은 크지 않지만 유통 채널별로 다소 차이가 있는 것으로 나타남

### 4. 전통기름 소비 시장 현황

- 국내 전통기름 전체 시장에서 소매 시장이 차지하는 규모는 약 1,144억원임
  - 오뚜기, CJ제일제당, 사조해표 3사가 전체 소매시장의 89.2%를 차지하고 있음

- 국내 전통기름 브랜드는 종합식품회사 3사의 브랜드를 제외하고 상당히 많을 것으로 예상됨. 그러나 일반적으로 오투기, 백설, 해표의 전통기름이 소비자들에게 많이 알려져 있음
- 전통기름은 평소에도 많이 이용이 되고 있지만, 명절에 음식을 하거나 선물로 많이 이용이 되고 있음. 다른 가공식품과 달리, 브랜드보다는 재료 원산지과 맛(향)에 대한 구매고려도가 높은 품목임
- 업계에서는 수율 개선 등을 통한 경쟁력 제고가 대두되고, 소비시장에서는 벤조피렌에 대한 우려가 지속되면서 전통기름 시장에 새로운 공법을 적용한 초임계추출 참기름 및 들기름, 생참기름 및 생들기름이 등장함. 아직까지 시장의 규모가 크지 않지만, 주목해 볼 만한 시장임



## 제 1 장

## 가공식품 세분시장 조사 개요

1. 조사 배경 및 목적
2. 조사 대상
3. 조사 방법



## 1. 조사 배경 및 목적

- 식품 시장이 지속적으로 성장하고 식품에 대한 소비자들의 관심이 높아지면서 가공식품 시장에 대한 기초 자료 제공 니즈가 제기되고 있음
  - 특히 가공식품에 대한 수요 증가, 품목별 다양한 고객 특성 등 경영 및 마케팅 환경이 변화하고 있음
  - 가공식품 시장의 전반적인 기초 통계자료 외에 구체적인 생산 및 소비 동향과 관련된 정보의 필요성이 대두됨
  - 가공식품 산업의 원활한 육성 및 지원을 위한 품목별 정의 및 특성 파악이 필요함
  - 다수의 영세한 가공식품 중소기업들의 경영 방향성 수립을 위한 정보가 부족함
  
- 이에 본 조사는 가공식품 산업구조를 고려한 명확한 자료 수집 및 분석을 통해 관련 이해관계자들에게 품목 시장의 가치 있는 기본 정보를 제공하고자 함
  - 첫째, 가공식품과 관련된 이해관계자들에게 실질적인 가치를 제공할 수 있는 정보를 제공함
  - 둘째, 정보 수집이 어려운 중소기업에게 생존을 위한 전략 수립의 기초 자료가 될 수 있는 정보를 제공함

## 2. 조사 대상

- 총 40개의 품목(군)을 2010년부터 나누어 조사를 진행하고 있으며, 2010년 8개 품목, 2011년 5개 품목, 2012년 12개 품목을 진행하였음
- 2013년에는 전통기름을 포함한 17개의 품목이 대상임

[표 1-1] 조사 대상

2010년	2011년	2012년	2013년
스낵과자 식빵 빵 가정용 식용유 라면(2) 탄산음료 김치	빙과 만두 어묵, 맛살 등 액상차(음료) 커피믹스	비스킷 떡류 반생초코케익 햄, 소시지 등 두부 인스턴트 커피 커피믹스 커피음료 과채음료 고추장 된장 간장	건강기능식품 참치캔 우유 두유 발효유 조제분유 조미료 식염 양념장 즉석조리식품 밀가루 설탕 프리믹스 초콜릿 전통기름 인삼·홍삼음료 탁주
8개 품목	5개 품목	12개 품목	17개 품목



### 3. 조사 방법

- 조사 방법은 크게 문헌조사, 전문가 인터뷰, 소비자 조사로 이루어짐
  - 문헌조사 : 주요 문헌자료는 국가승인통계 품목별 협회의 관련 DB 및 보고서, 관련 기사를 바탕으로 함. 전통기름의 주요 문헌자료는 한국농수산물유통공사의 식품산업통계정보와 식품의약품안전처의 식품 및 식품 첨가물 생산실적, 통계청의 농산물 생산조사와 관세청의 수출입무역통계임

[표 1-2] 주요 문헌 자료원

자료명	출처
식품산업통계정보	한국농수산물유통공사
식품 및 식품 첨가물 생산실적	식품의약품안전처
농작물 생산조사	통계청
수출입무역통계	관세청

- 전문가 인터뷰 : 전문가 인터뷰는 품목별 협회와 주요 업체와의 심층 인터뷰로 진행함. 인터뷰 내용은 제조부터 소비에 이르는 전반적인 내용과 각 품목별 주요 이슈에 대한 내용으로 구성함

[표 1-3] 전문가 인터뷰 개요

인터뷰 대상	업계 및 협회 관계자
인터뷰 방법	심층 개별 면접 조사
인터뷰 시기	2013년 12월
인터뷰 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 품목 및 상품의 정의</li> <li>○ 생산 동향 및 규모</li> <li>○ 제조사 경쟁 현황</li> <li>○ 유통 경로별 주요 특징</li> <li>○ 유통 현황</li> <li>○ 소비 동향 및 시장 규모</li> <li>○ 시장 주요 브랜드 및 경쟁 현황</li> <li>○ 생산, 유통, 소비과정에서의 주요 변화 및 이슈 등</li> </ul>

- 소비자 조사는 품목별 소비 동향을 파악하기 위한 목적으로 2013년 10월 전문조사업체에서 온라인조사로 실시하였음
- 전통기름을 구입한 경험이 있는 20대~50대 남녀 359명을 대상으로 조사를 실시하였으며, 연령 계층별 분포는 20대 36명(10.0%), 30대 104명(29.0%), 40대 103명(28.7%), 50대 116명(32.3%)임
- 표본오차는 95%의 신뢰수준에서 ±5.18임
- 주요 조사 내용은 구입 고려 속성, 구입 브랜드, 구입 가격, 구매 빈도 등임

**[표 1-4] 소비자 조사 개요**

조사 대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전통기름을 이용하는 20대~50대 남녀 359명                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20대 : 36명(10.0%)</li> <li>- 30대 : 104명(29.0%)</li> <li>- 40대 : 103명(28.7%)</li> <li>- 50대 : 116명(32.3%)</li> </ul> </li> </ul>
조사 방법	○ 온라인 조사
조사 시기	○ 2013년 10월
조사 내용*	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 구입 고려 속성</li> <li>○ 구입 브랜드</li> <li>○ 구입 가격</li> <li>○ 구매 빈도 등</li> </ul>

## 제 2 장

## 전통기름의 개요

제1절 전통기름의 개념

제2절 전통기름의 유형

제3절 전통기름의 생산·유통·소비 흐름



## 제 1 절 전통기름의 개념

### 1. 전통기름의 정의<sup>1)</sup>

- 본 보고서에서의 전통기름은 참기름과 들기름을 포함하여 부르는 용어임. 전통기름은 식품공전에 의하면 ‘식용유지류’의 하위 품목인 참기름과 들기름에 해당됨. 따라서 전통기름 전에 식용유지류의 정의부터 살펴보면, 식용유지류는 유지를 함유한 식품(과채분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합 식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 고추씨기름, 향미유 등을 말함
- 참기름은 참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름과 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유를 말하고 들기름은 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름과 들깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출들깨유를 말함
- 특이하게도 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유는 참기름에 포함은 되지만, 표시는 “추출참깨유”로 해야하고, 들깨에서 추출한 원유를 정제한 추출들깨유도 들기름이 아닌 “추출들깨유”로 표시를 해야 함

[표 2-1] 참기름과 들기름의 특징

참기름	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 참깨를 압착하거나 초임계추출하여 채취함</li> <li>- 용매를 사용하여 얻은 기름은 “추출참깨유”로 표시하고 참기름으로 표시할 수 없음</li> <li>- 향이 좋으나 가격이 비쌌. 가정에서 무침이나 비빔밥 등에 사용됨</li> </ul>
들기름	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 들깨를 압착하거나 초임계추출하여 채취함</li> <li>- 용매를 사용하여 얻은 기름은 “추출들깨유”로 표시하고 들기름으로 표시할 수 없음</li> <li>- 향이 독특하여 볶음이나 무침 등에 사용함</li> <li>- 높은 불포화도로 산화 안정성이 약해 쉽게 산화됨</li> <li>- 필수지방산을 많이 함유하고 있음</li> </ul>

※ 식품공전 해설서, 식품의약품안전처

1) 식품공전, 식품의약품안전처

## 2. 전통기름의 원료<sup>2)</sup>

### 가. 유지작물의 정의와 종류

- 기름을 얻을 목적으로 재배 생산되고 있는 작물을 유지작물(油脂作物)이라고 하는데 반드시 유지만을 채취할 목적이 아닌 작물도 있음. 예를 들면 목화, 대마, 아마등과 같이 섬유를 얻을 목적으로 재배하는 작물의 종실에서 기름이 얻어지는 경우도 있고 쌀겨에서 미강유를 얻을 수도 있음
- 그러나 **참깨, 들깨, 유채, 땅콩 등은 기름생산이 주 목적인 대표적인 유류작물**이라고 할 수 있으며 국내외에서 식용기름을 얻을 목적으로 재배되는 주요 유류작물은 10종류 내외임. 그러나 국내에서 재배·생산되는 대표적인 유류작물은 참깨, 들깨, 유채, 땅콩의 4종류에 불과하고 면실유, 아마인유, 대마실유 등은 섬유작물의 부산물로서, 그리고 대두유, 옥배유, 미강유 등은 식용작물의 부산물로서 기름을 생산함. 그러므로 유지작물은 그 특성과 용도에 따라 구별하여 사용되고 있음

### 나. 식물성 유지의 분류 및 특성

- 식물체 내에 함유되어 있는 지방질을 식물유지(植物油脂)라고 함. 상온에서 액체 상태인 것을 기름(oil), 고체 또는 반고체상태인 것을 지방(fat), 고급지방산과 고급 알코올이 결합된 것을 식물납(wax)이라고 함
- **식물성 유지는 건조도에 따라 건성유, 반건성유, 불건성유로 분류**하는데, 건조도란 식물유지가 공기 중의 산소를 흡수해서 점차 점도가 증가하여 결국은 굳어지는 성질을 뜻함. 건조도의 정도는 식물유지의 구성성분인 불포화지방산의 종류와 그 함량의 다소와 관계되기 때문에 옥소가를 측정하여 판단함. 옥소가가 크면 건성유이고, 옥소가가 적은 것이 불건성유임

2) 유지작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

## □ 건성유(dry oil)

- 건조성이 강한 기름으로 고도의 불포화지방산인 리놀산 및 리놀렌산을 비교적 많이 포함하고 있음. 옥소가는 130 이상인 아마인유, **들깨유**, 오동유, 대마유, 해바라기유, 대두유, 홍화유등이 여기에 속함. 이들은 페인트, 인쇄 잉크, 유포, 유지 등의 공업원료로 많이 이용되고 있음

## □ 반건성유(semi-drying oil)

- 건조성이 중간 정도임. 주로 리놀산, 올레산 및 리놀렌산으로 구성되어 있음. 옥소가가 100에서 130으로 면실유, 배유, **참깨유**, 유채유, 미강유 등이 여기에 속함. 주로 식용과 비누 제조 등의 원료로 이용됨

## □ 불건성유

- 불건성유는 건조성이 매우 낮은 기름으로 주로 올레산(oleic acid)으로 구성되어 있음. 옥소가는 100 이하로 땅콩유, 아주까리유, 올리브유, 야자유, 카카오유 등이 여기에 속하며, 주로 식용 및 비누나 초 등의 원료로 이용됨

- 유지작물은 다량의 지방을 함유하는데 이들의 지방산 조성을 보면 아래의 [표 2-2]와 같음

[표 2-2] 주요 유지작물의 지방함량 및 지방산 조성비

원료	종실·종자 중의 지방 함량(%)	포화지방산		불포화지방산					
		스테 아린산	팔미 틴산	올레산	리놀산	리놀 렌산	아라 키돈산	에루 진산	
건성유	아마인유	39.5	0	0	10	43.0	38.0	0	0
	들깨유	42.5	0	0	11.0	33.0	49.0	0	0
	대두유	19.0	10.4	3.7	23.3	52.7	12.9	0	0
	해바라기유	30.0	6.7	4.3	16.9	71.1	0.8	0	0
	홍화씨유	25.0	7.1	2.4	12.8	77.9	0.6	0	0

원료	종실·종자 중의 지방 함량(%)	포화지방산		불포화지방산					
		스테 아린산	팔미 탄산	올레산	리놀산	리놀 렌산	아라 키돈산	에루 진산	
반 건성유	참깨유	51.9	9.1	5.0	39.0	46.0	0.5	0.2	0
	유채유	41.5	4.1	1.6	56.3	23.0	12.3	0	1.3
	옥수수유	36.5	11.2	2.1	34.6	50.2	1.5	0	0
	미강유	17.5	16.7	1.5	40.2	39.0	1.9	1.9	0
불 건성유	땅콩유	45.0	11.1	2.9	42.2	34.7	2.6	1.3	0.7
	올리브유	50.0	10.6	2.8	75.0	9.2	0.8	0.3	0
식물성	팜유	55.0	42.9	3.3	41.1	9.8	0.4	0.3	0

※ 유지작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

#### 다. 참깨의 용도와 이용

□ 참깨 종자는 지질이 대부분인 고칼로리 식품으로서, 영양학적으로 우수한 식품임과 동시에 특히 종자를 볶을 때 성분의 분해나 성분 간의 반응이 일어나 독특한 향기가 생겨 식품으로서의 부가가치를 높여주고 있음. 참깨는 역사가 오래된 만큼 조리의 이용도 여러 나라마다 다양하지만, 그 이용측면에서 보면 기름, 조미료(깨소금), 식품 소재, 특수성분을 이용하는 기능성 식품 등 크게 4가지로 구분됨

#### □ 기름으로 이용

○ 참기름은 다른 식용유와는 달리 제조법과 성질이 다른 2종류의 형태(볶은 참기름, 샐러드기름)가 있음. 볶은 참기름은 볶는 온도, 착유방법에 의해 향기나 맛이 상당히 다름. 전통적으로 하고 있는 착유는 기름집에 참깨를 가지고 가서 볶아 착유하는 방법으로 여과도 거의 이루어지지 않으므로 매우 농후한 풍미를 가지나 침전물이 있는 기름이 됨. 볶은 참기름은 우리나라와 중국에서는 대부분 조미유로 이용되며 일본처럼 튀김유로는 사용되지 않음



#### □ 조미료로 이용

- 참깨는 볶음에 따라서 특유의 향기를 내므로 볶은 참깨나 참기름이 조미료로 이용되고 있는데 우리나라에서 참깨의 가장 일반적인 이용법은 깨소금일 것임. 깨소금에 이용되고 있는 식품원료 종류는 50% 전후의 지질과 20% 전후의 당질, 단백질을 포함하고 있음. 볶음과정에서 생기는 특유의 방향을 가진 식품이므로 참깨는 어떤 음식과도 잘 맞아 4계절 동안 채소 등 많은 식품에 이용되고 있음

#### □ 식품 소재로 이용

- 참깨의 식품소재 이용으로는 종자를 그대로 또는 종피를 벗기고 볶은 깨소금, 빵이나 과자표면에 뿌려서 이용하는 경우, 참깨죽처럼 종자 전체를 분말화하거나 반죽모양으로 이용하는 경우, 탈지박을 참깨 분말로서 이용하는 경우와 단백질만을 뽑아내서 이용하는 경우 등이 있음
- 참깨 종자를 착유한 후의 탈지박으로서는 생으로 짠 박과 볶은 후 짠 박이 있는데, 일반적으로 전자를 탈지박이라고 함. 그리고 후자는 볶는 온도가 높으며 커피박 모양이 되므로 식품소재로서는 거의 이용되고 있지 않음. 생으로 짠 탈지박은 종래에는 가축의 사료나 비료로서 사용되어 왔는데, 최근 식용참깨 분말의 제조법도 발표되면서 식품소재로서의 연구도 이루어지고 있음

#### □ 건강식품

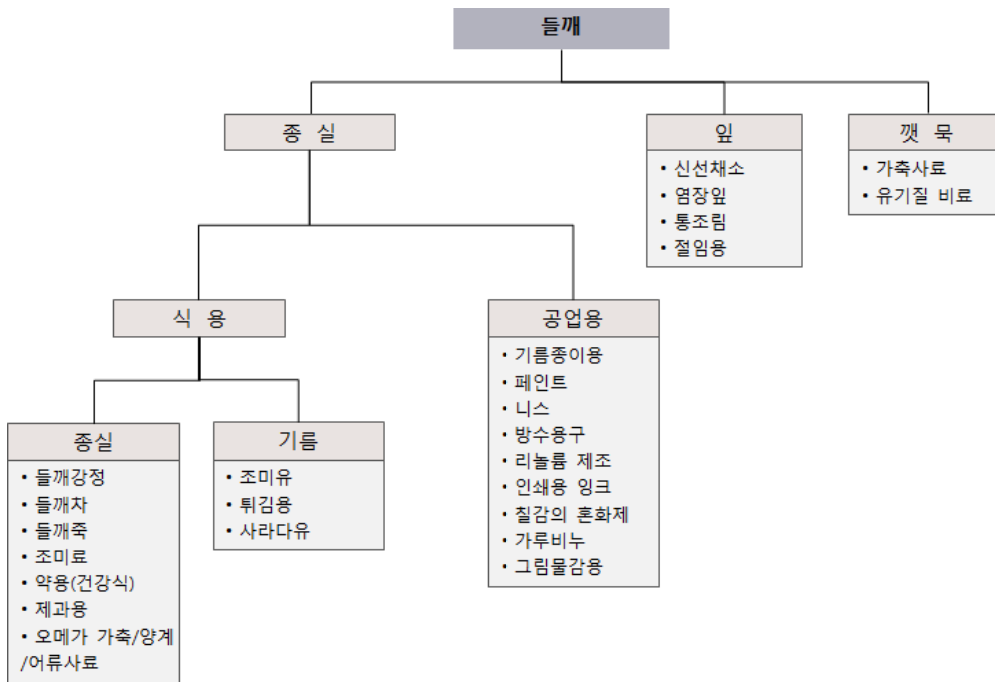
- 참깨 종실에는 세사민이 0.4~1%, 세사몰린이 0.2%~0.7% 정도로 함유되어져 있음. 최근의 연구결과 일본에서 세사민 1%, 세사몰린을 0.7% 함유한 고리그난 품종이 개발되어 임상실험 중에 있음. 현재 항산화제로는 천연항산화제인 토코페롤, 비타민 C, 카로틴 등과 합성 항산화제(BHT, BHA, t-BHQ)가 사용되고 있음. 토코페롤은 비교적 항산화력이 약할 뿐만 아니라 가격이 비싼 문제점이 있으며 합성 항산화제는 항산화 효과는 뛰어난. 하지만 그것들의 변이성과 독성 때문에 보다 안전하고 효력이 강한 천연 항산화제의 개발이 절실히 요구되고 있음

- 따라서 참깨 종자 중에 함유되어 있는 세사미놀이나 세사몰린과 같은 천연 항산화제의 대량추출이 이루어지면 기존의 항산화제에 비하여 보다 안전하고 우수한 활성을 갖는 천연 항산화제의 개발도 가능할 것으로 기대됨. 그러므로 참깨는 용도 면에서 우수한 식품이라 할 수 있으며 이러한 용도개발이 활성화 되면 참깨의 소비는 더욱 증가할 것으로 전망됨

#### 라. 들깨의 용도와 이용

- 들깨는 광지역성으로 중국, 일본, 러시아를 비롯하여 인도, 미국 등지에서도 재배되는 것으로 알려져 있으나 재배규모와 생산현황에 관한 공식적인 통계 자료는 없음. 예로부터 참깨와 달리 들깨는 독특한 향취로 중국의 조선족을 비롯한 한민족만이 이용하여 온 고유작물임
- 들깨는 용도가 다양하여 **종실**은 강정, 차, 건강식, 제과용 등으로 **기름**은 조미, 튀김, 샐러드용으로 많이 이용되고, **공업적**으로는 기름종이, 페인트, 인쇄용 잉크, 칠감, 가루비누, 방수용구 등에 활용됨. 또한 **잎**은 신선잎채소, 염장엽, 통조림, 절임용으로, 기름을 짜고 난 **깻묵**은 단백질이 풍부하여 가축사료와 유기질 비료로 이용가치가 높음. 한방에서는 만성위염, 기침, 위산과다 등에 이용되며 민간약으로는 감기, 피부병, 버짐, 화상 등의 치료제로 쓰임
- 들기름은 불포화도도 높아 식용유로서의 저장 안정성이 떨어지지만 항산화 성분이 들어있는 참기름과 혼합하여 이용할 경우 저장성이 향상되어 이용률을 높일 수 있음

[그림 2-1] 들깨의 용도



※ 유전자작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

### 3. 전통기름 인증 제도<sup>3)</sup>

- 전통식품 품질인증 제도는 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조, 가공, 조리되어 우리 고유의 맛, 향, 색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 우리 전통 식문화의 계승 및 발전과 국내 농산물로 제조된 전통식품의 소비 저변 확대를 목적으로 1992년 도입됨

[그림 2-2] 전통식품 품질인증 마크



3) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)

- 전통식품의 품목지정은 농림축산식품부 장관이 전통식품산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 전통식품으로 직접 지정하거나 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 이를 지정하여 고시함
- 농산물의 전통식품 품목에는 기름류, 장류, 차류, 기타 등이 있고 올해(2013년) 곡물차와 육포, 농·축산물조림, 백삼가공품 등 5개 품목이 ‘전통식품 품질인증’ 대상품목에 추가되었음
- 농산물의 전통식품 품목 중 참기름은 규격번호 T019, 들기름은 T045에 해당됨

[표 2-3] 농산물의 전통식품 인증 품목

규격번호	T001	T002	T003	T004	T005	T006	T007
규격명	한과류	메주	청국장	국수류	묵류	구기자차	건표고
규격번호	T008	T009	T010	T011	T012	T013	T014
규격명	무말랭이	곶감	전통식품의 일반표시기준	엿	조청	약식	고추장
규격번호	T015	T016	T017	T018	<b>T019</b>	T020	T021
규격명	된장	간장	엿기름	유자차	<b>참기름</b>	김치류	두부
규격번호	T022	T023	T024	T025	T026	T029	T030
규격명	죽류	탁주	녹차	식혜	미숫가루	삼계탕	매실농축액
규격번호	T031	T032	T034	T035	T036	T037	T038
규격명	가래떡	흑염소추출액	고춧가루	둥굴레차	누룽지	대추차	메밀가루
규격번호	T039	T040	T041	T043	<b>T045</b>	T046	T047
규격명	인삼차류	도라지가공품	도토리가루	솔잎가공품	<b>들기름</b>	양념갈비	머루즙
규격번호	T048	T049	T050	T051	T053	T054	T055
규격명	곰탕	족발	취즙	수정과	약주	곡물식초	감잎차
규격번호	T056	T057	T058	T059	T060	T061	T062
규격명	청주	증류식소주	리큐르	증편	새알심	시래기	찌는 떡
규격번호	T063	T064	T065	T066	T067	T068	T069
규격명	치는 떡	설령탕	과실식초	뽕잎차	삶는 떡	고추장장아찌	된장장아찌

규격번호	T070	T071	T072	T073	T074	T075	T076
규격명	간장장아찌	염절임	초절임	당면	만두	부각	순대
규격번호	T077	T078	T079	T080	T081	T082	T083
규격명	전	편육	홍삼가공품	곡물차	육포	농산물조림	축산물조림
규격번호	T084						
규격명	백삼가공품						

※ 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원, 2013. 8

#### 4. 전통기름의 분류 코드

- 전통기름의 분류 코드는 식품공전, 한국표준산업분류(KSIC)와 관세 및 통계통합 품목분류(HS), 농림축산물 품목분류(AG), 한국생산물분류(KCPC)로 나누어 살펴 볼 수 있음
  - 식품공전의 분류기준에서 코드는 제시되어 있지 않지만, 식용유지류 아래 참기름과 들기름으로 분류됨
  - 한국표준산업분류(KSIC)에 의하면 전통기름은 ‘식물성 유지 제조업(10402)’ 으로 분류됨
  - 관세 및 통계통합품목분류(HS)에 의하면 전통기름은 ‘동식물성유지(15)’ 의 세부 분류 코드인 ‘참기름과 그 분획물(1515.50.0000)’, ‘들기름과 그 분획물(1515.90.1000)’, ‘들기름과 그 분획물(1516.20.1040)’, ‘참기름과 그 분획물(1516.20.1050)’ 로 분류됨
  - 농림축산물품목분류(AG)에 의하면 전통기름은 ‘참기름(131.14)’ 의 세분류인 ‘참기름, 분획물(131.14.0000)’, ‘참기름, 분획물(수소첨가, 에스텔화, 엘라이딘화-131.14.0100)’ 과 ‘들기름(131.16)’ 의 세분류인 ‘들기름, 분획물(131.16.0000)’, ‘들기름, 분획물(수소첨가, 에스텔화, 엘라이딘화-131.16.0100)’ 로 분류됨
  - 한국생산물분류(KCPC)에 의하면 전통기름은 ‘동물성 및 식물성 유지(215)’ 의 세부 분류 항목인 ‘참기름과 그 분획물(21542)’ 과 ‘들기름과 그 분획물(21543)’ 로 나누어 볼 수 있음

[표 2-4] 전통기름의 분류 코드

통계분류체계	코드	분류명	내용	색인어 <sup>1)</sup>
식품공전	-	식용유지류		참기름, 들기름
한국표준산업분류 (KSIC) <sup>2)</sup>	10402	식물성 유지 제조업	<p>기름을 함유한 각종 식물성 물질로부터 조유를 생산하는 산업활동을 말함. 참깨기름 및 들깨기름을 추출하는 활동 및 비식용의 식물성 정제유를 제조하는 산업활동도 여기에 포함됨</p> <p>&lt;예 시&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 대두유 생산</li> <li>· 옥수수기름 추출</li> <li>· 식물성 왁스 생산</li> <li>· 면실유 생산</li> <li>· 낙화생유 생산</li> <li>· 피마자유 생산</li> </ul> <p>&lt;제 외&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식용 정제유 및 경화유를 생산하는 경우(10403)</li> <li>· 옥수수의 습식 가공과 결합된 옥수수기름을 결합 생산(10620)</li> </ul>	<p>피마자유제조, 흥화씨유제조(정제안된), 가공식용기름제조(식물성 ; 정제안된), 겨자기름제조(정제안된), 겨자유제조(정제안된), 경화식물성기름제조(정제안된), 고형유박제조(식물성), 기름제조(비식용식물성정제유), 기름제조(식물성 ; 정제안된), 꽃유제조(비식용정제유), 꽃유제조(조유), 낙화생유제조(조유), 달맞이꽃씨기름제조(정제안된), 대두박제조(식물성), 대두유오일케이크제조</p>

통계분류체계	코드	분류명	내용	색인어 <sup>1)</sup>
관세 및 통계통합품목분류 (HS) <sup>3)</sup>	15	동식물성유지		
	1515	기타 비휘발성의 식물성 유지(호호버유를 포함함)와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외함)		
	1515.50.0000	참기름과 그 분획물		
	1515.90	기타		
	1515.90.1000	들기름과 그 분획물		
	1516	동물성 또는 식물성 유지와 그 분획물 (전부 또는 부분적으로 수소를 첨가한 것, 인터에스테르화한 것, 리에스테르화한 것 또는 엘라이딘화한 것에 한하며, 정제한 것을 포함하고 더 이상 가공한 것을 제외함)		
	1516.20	식물성 유지와 그 분획물		
	1516.20.1040	들기름과 그 분획물		
	1516.20.1050	참기름과 그 분획물		
농림축산물 품목분류 (AG) <sup>4)</sup>	131.14	참기름		
	131.14.0000	참기름, 분획물		
	131.14.0100	참기름, 분획물(수소첨가, 에스테르화, 엘라이딘화)		
	131.16	들기름		
	131.16.0000	들기름, 분획물		
	131.16.0100	들기름, 분획물(수소첨가, 에스테르화, 엘라이딘화)		
한국생산물분류 (KCPC) <sup>5)</sup>	21	육, 어류, 과일, 채소, 유지		
	215	동물성 및 식물성 유지		
	21542	참기름과 그 분획물		
	21543	들기름과 그 분획물		

1) 색인어는 산업분류판단의 보조 자료로만 활용함

2) 통계청(www.kostat.go.kr)

3) HS코드 품목분류(www.hscode.co.kr)

4) 농림축산물 품목분류 코드집, 농림축산식품부

5) 한국생산물분류, 통계청

## 제 2 절 전통기름의 유형

- 식품의약품안전처의 「식품공전」에 의하면 식용유지류는 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 고추씨기름, 향미유, 기타 식용유지가 있으며 이 중 참기름과 들기름이 전통기름으로 분류됨
- 참기름은 다시 **압착참기름**과 **초임계추출 참기름, 추출참깨유**로 나누어지고 들기름은 **압착들기름, 초임계추출 들기름, 추출들깨유**로 나누어짐
- 추출참깨유와 추출들깨유는 각각 참기름, 들기름으로 분류는 되지만, 참기름, 들기름으로 표시는 할 수 없음

[표 2-5] 식용유지류의 유형

구분	유형	정의
식용 유지류	콩기름 (대두유)	콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
	옥수수기름 (옥배유)	옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
	채종유 (유채유 또는 카놀라유)	유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
	미강유 (현미유)	미강으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
	참기름	참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름과 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유를 말함
	들기름	들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름과 들깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출들깨유를 말함
	홍화유 (사플라워유 또는 잇꽃유)	홍화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레산홍화유를 말함
	해바라기유	해바라기의 씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유(압착해바라기유 포함), 고올레산해바라기유를 말함
	목화씨기름 (면실유)	목화씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유를 말함
	땅콩기름 (낙화생유)	땅콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 땅콩기름, 정제땅콩기름을 말함

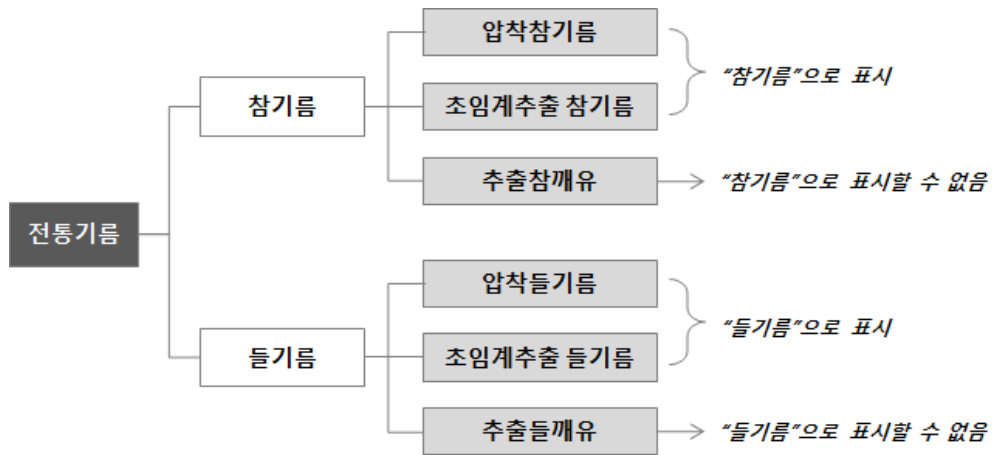


구분	유형	정의
	올리브유	올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유를 말함
	팜유류	팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말함
	야자유	야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
	혼합식용유	이 공전에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름, 향미유 제외)를 단순히 혼합한 것을 말함
	가공유지	식용유지류에 수소첨가, 분별 또는 에스테르 교환의 방법에 의하여 유지의 물리, 화학적 성질을 변화시킨 것으로 식용에 적합하도록 정제한 것을 말함
	쇼트닝	식용유지를 그대로 또는 이에 식품첨가물을 가하여 가소성, 유화성 등의 가공성을 부여한 고체상 또는 유동상의 것을 말함
	마가린류	식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말함.(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것)
	고추씨기름	고추씨로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 압착고추씨기름과 고추씨기름을 말함
	향미유	식용유지(다만, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착들기름, 초임계추출들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이상)으로서, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말함
	기타 식용유지	기타 식용유지라 함은 단일 유지성 원료로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 정제처리한 것을 말함. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외함

※ 식품공전, 식품의약품안전처

- 1) 초임계추출: 물질이 그 임계점보다 높은 온도와 압력 하에 있을 때 즉, 초임계점 이상의 상태(기체, 액체, 고체도 아닌 상태)에 있을 때 이것을 초임계 유체라 하고 이 유체를 용매(주로, 이산화탄소)로 하여 조건(온도, 압력)을 변동시킴으로서 원료 중 특정 성분을 선택적으로 추출하는 방법을 초임계추출이라고 함

[그림 2-3] 전통기름의 유형

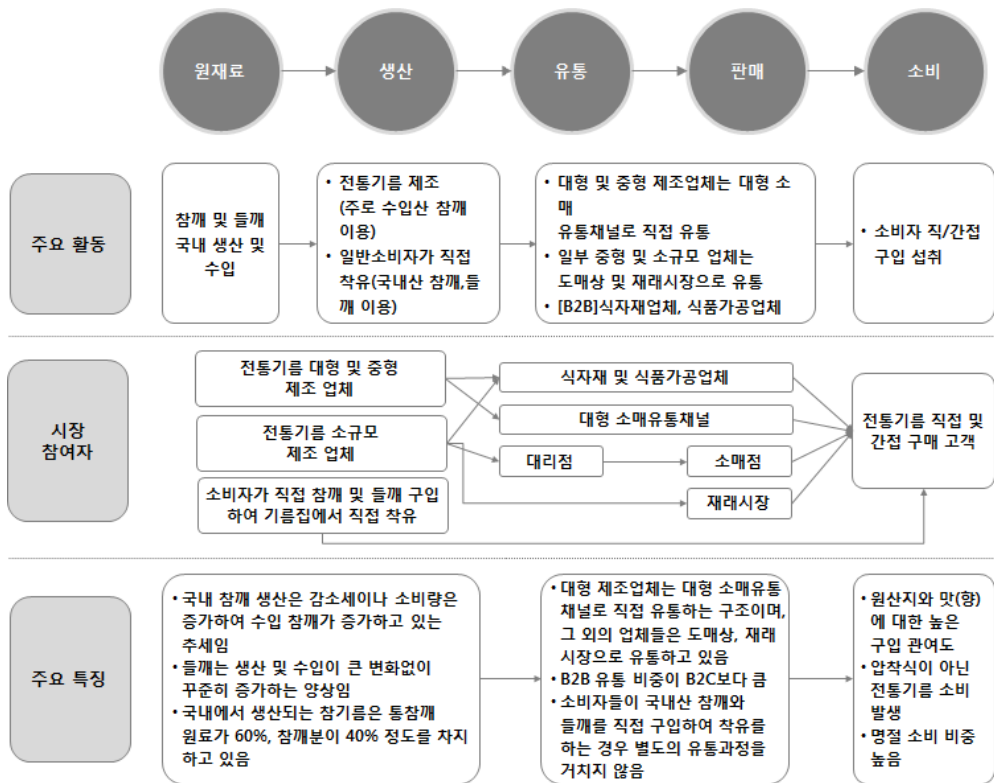


### 제 3 절 전통기름의 생산·유통·소비 흐름

- 전통기름의 공정은 크게 생산, 유통, 판매 그리고 소비로 나누어 살펴볼 수 있음
  - 전통기름은 참기름과 들기름을 포함하여 부르며, 식품공전에 의하면 식용유지의 하위 품목에 참기름과 들기름이 있음. 참고로 참기름은 압착참기름과 초임계 추출 참기름, 추출참깨유로 다시 세분화되며, 들기름도 마찬가지로임. 특이한 점은 추출참깨유와 추출들깨유는 각각 참기름과 들기름에 포함은 되지만, 표시는 참기름과 들기름이 아닌 ‘추출참깨유’와 ‘추출들깨유’로 해야함
  - 참기름의 원료인 참깨의 세계 생산량은 매년 증가하는 추세이며 2012년 기준 총 생산량은 약 417만톤임. 반면 국내 참깨 재배 면적은 1987년 9만 4천 ha를 정점으로 줄어들고 있는 상황이며 생산량도 감소하고 있음
  - 국내 참깨 생산량은 줄어들고 있으나 소비량이 증가하여 국내 공급 물량이 부족해져 수입량은 증가하고 있는 추세임
  - 2012년 식품 및 식품첨가물 생산실적에 의하면 참기름의 생산량은 20,435톤, 들기름은 1,789톤이며 전통기름 총 생산량은 22,224톤임. 생산액은 참기름 1,339억원, 들기름 204억원으로 총 생산액은 1,543억원임
  - 추출참깨유와 추출들깨유의 생산량은 아직까지는 미미함
  - 전통기름을 제조하는 업체는 소비자들에게 인지도가 높은 오투기, CJ제일제당, 사조해표와 같은 종합식품회사와 중소제조업체로 양분됨. 특히 통계청의 사업체 수 조사를 바탕으로 볼 때, 전통기름 제조업체의 상당수가 5인 이하의 소규모가 많은 것으로 판단됨
  - 전통기름 대형 및 중형 제조업체들은 대형소매유통채널로 직접 유통하고 있으며, 일부 중형업체와 소규모업체들은 대리점, 재래시장 등에 납품을 하고 있는 것으로 나타남
  - 전통기름은 B2C로 유통되는 물량 외에, B2B로 유통되는 물량이 더 많은데, 업계에서는 그 비중이 50% 이상이 될 것으로 보고 있음
  - 전체 시장에서 소매 시장의 규모는 2012년 기준 약 1,161억원으로 나타났으며, 할인점과 체인슈퍼에서의 매출이 74%를 차지하고 있음

- 전통기름은 평소에도 많이 이용이 되고 있지만, 명절에 음식을 하거나 선물로 많이 이용이 되고 있음. 다른 가공식품과 달리, 브랜드보다는 재료 원산지와 맛(향)에 대한 구매고려도가 높은 품목임
- 업계에서는 수출 개선 등을 통한 경쟁력 제고가 대두되고, 소비시장에서는 벤조피렌에 대한 우려가 지속되면서 전통기름 시장에 새로운 공법을 적용한 초임계추출 참기름 및 들기름, 생참기름 및 생들기름이 등장함. 아직까지 시장의 규모가 크지 않지만, 주목해 볼 만한 시장임

[그림 2-4] 전통기름의 생산·유통·소비 흐름



## 제 3 장

## 전통기름의 생산 현황

제1절 전통기름의 가공기준 및 제조공정

제2절 전통기름의 생산 현황

제3절 전통기름의 주요 제조사 현황

제4절 생산 현황 요약 및 시사점



## 제 1 절 전통기름의 가공기준 및 제조과정

### 1. 전통기름의 가공기준 및 성분규격

- 식품공전에 의한 전통기름의 제조·가공기준은 식용유지류를 따르며 그 내용은 다음과 같음
  - 참기름, 들기름은 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유이기 때문에 침전물이 생기므로 이를 제거하기 위한 자연정치나 여과 등의 공정을 거쳐야 함. 또한, 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 안 됨

[표 3-1] 전통기름의 가공기준

#### 제조가공기준

- (1) 추출 등의 방법으로 채유한 원유는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 함
- (2) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유는 침전물을 제거하기 위하여 자연정치, 여과 등의 공정을 거쳐야 함
- (3) 미강유의 정제과정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니됨  
(전통기름에는 해당되지 않는 기준임)
- (4) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니됨
- (5) 제조과정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물공전의 사용기준에 적합하게 처리하여야 함

※ 식품공전, 식품의약품안전처

- 전통기름의 규격은 참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유 유형별로 조금씩 차이가 있음
  - 참기름은 산가, 요오드가, 리놀렌산, 에루스산에 의해 적용을 받고 추출참깨유는 산가, 요오드가에 적용을 받음. 들기름과 추출들깨유는 산가, 요오드가, 산화방지제에 적용을 받음

[표 3-2] 전통기름의 성분규격

구분 항목	참기름	추출참깨유	들기름	추출들깨유
(1) 산가	4.0 이하	0.6 이하	5.0 이하	0.6 이하
(2) 요오드가	103~118	103~118	160~209	160~209
(3) 산화방지제(g/kg)	-	-	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니됨	
			부틸히드록시안니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시안니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)
	-	-	몰식자산 프로필	0.1 이하
(4) 리놀렌산(%) <sup>1)</sup>	0.5 이하	-	-	-
(5) 에루스산(%)	검출되어서는 아니됨	-	-	-

※ 식품공전, 식품의약품안전처

1) 팔미트산(C16:0), 스테아르산(C18:0), 올레산(C18:1), 리놀레산(C18:2), 리놀렌산(C18:3), 아라키딘산(C20:0) 중 리놀렌산 함량

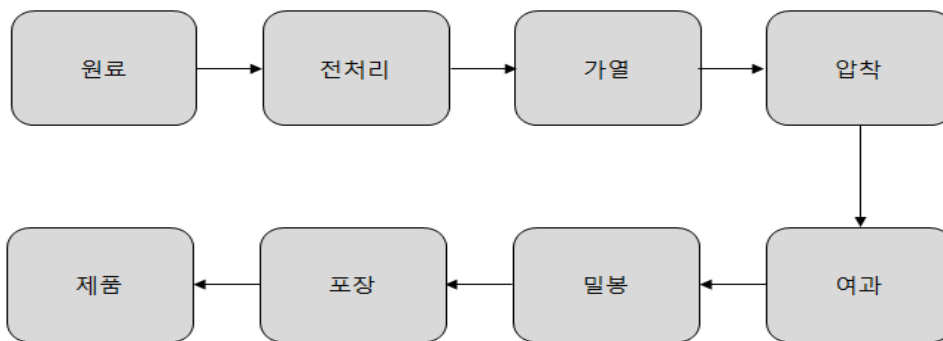


## 2. 전통기름의 제조과정

### 가. 압착식 제조과정

- 참기름, 들기름은 압착식용유 제조과정과 유사한 특징이 있으며, 전통기름의 제조과정은 기업별로 다소 차이가 있겠지만, 일반적인 제조과정은 다음과 같음
  - 원료를 입고하고, 전처리 과정을 통해 원료 참깨의 이물을 걸러내는 정선, 석발 과정을 거침
  - 다음으로는 불순물을 제거하고 참깨만을 가려 볶은 뒤 착유기에서 압착 착유함. 압착된 기름을 자연 침전시킨 후 여과망을 통해 협잡물을 제거함
  - 그 뒤 포장에 알맞은 온도로 냉각시켜 밀봉 후 포장함

[그림 3-1] 전통기름 제조 공정

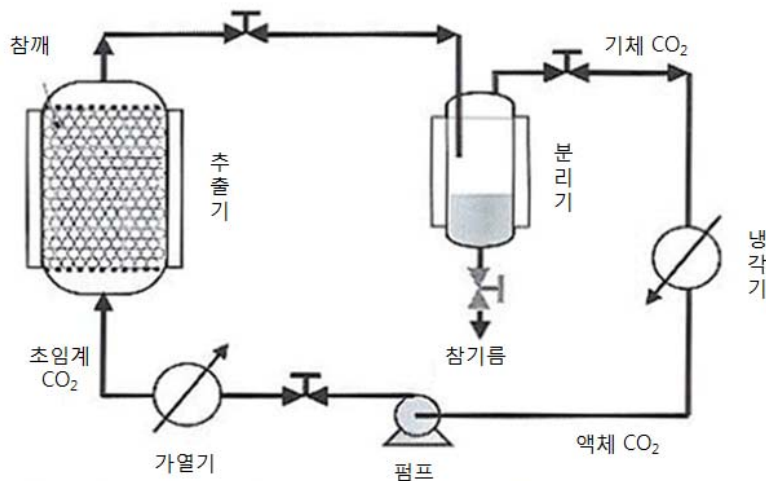


※ 식품공전 해설서, 식품의약품안전처

나. 초임계추출 제조 공정

- 초임계추출 공법<sup>4)</sup>으로 짜낸 참기름의 제조 공정은 먼저 볶은 참깨 원료를 분석 및 품질 관리하는 pilot설비부터 시작됨. 여기서 분석이 완료된 참깨는 추출기에 충전되고 이산화탄소는 초임계 상태를 얻기 위한 전처리 장치, 고압펌프를 통하여 추출기로 도입됨
- 추출기로 나온 기름을 함유한 초임계 이산화탄소는 기화기에서 기체 상태로 변하면서 기름의 용해도를 잃게 됨. 분리기에서는 기체의 이산화탄소와 참기름을 분리하며 분리된 이산화탄소는 재순환됨
- 한편 분리기에서 나온 참기름은 저장탱크에서 숙성된 후 전자동 포장라인에서 위생적으로 충전되어 포장됨

[그림 3-2] 초임계추출 참기름 제조 공정



※ blog.naver.com/widerock1(원자료 : 초임계유체를 이용한 식품 공정, 이윤우)

4) 초임계추출 공법은 인체에 무해한 식용 CO<sub>2</sub>에 고압을 가해 초임계 유체(임계점을 넘어 기체도 액체도 아닌 상태의 물질) 상태로 만들어 물질 속에 들어있는 향, 색소, 유지류 및 기능성 물질을 변성없이 순수하게 추출해내는 기술

## 다. 제조공정별 특성

- 압착 참기름은 압착 방식으로 제조하며, 개방식 착유공정을 거치다 보니 향과 맛을 보존하기 위해 참깨 볶음 공정에서 고온 배전을 하는 특징이 있음
- 초임계추출 참기름은 완전 밀폐된 상태에서 초고압을 사용하여 저온에서 추출하고 고체 불순물이 없으며, 추출과정 중에서 자동으로 멸균된다는 특징이 있음. 또한 압착 참기름에 비해 수율이 높아 같은 양의 참깨를 사용할 경우에 상대적으로 많은 양의 참기름이 추출될 수 있음<sup>5)</sup>

[표 3-3] 압착 참기름과 초임계 추출 참기름 비교

구분	압착 참기름	초임계추출 참기름
생산공정	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 압착(Press/Expeller)방식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 초임계 이산화탄소 추출</li> <li>○ 밀폐식 착유공정</li> <li>○ 추출공정에서 살균이 이루어짐</li> <li>○ 수율이 높음</li> </ul>
향/맛	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개방식 착유공정</li> <li>○ 여과공정(찌꺼기 및 불순물 제거)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 밀폐식으로 향 성분 유지</li> <li>○ 대부분의 향/맛 성분을 추출</li> </ul>
기능성 물질 (토코페롤/세사몰 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소량추출</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 대부분 추출(기존 공법에 비해 1.5배 이상 함유)</li> <li>○ 산패방지/보존성 좋음</li> </ul>
참깨 볶음공정	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 220~240℃</li> <li>○ 착유 수율을 늘리기 위해 고온배전</li> <li>○ 진한 향을 내기 위해 고온 배전</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고소한 향/맛 성분 생성 및 물질 변성이 없도록 저온배전</li> <li>○ 영양물질 변성 최소화</li> </ul>

※ [blog.naver.com/widerock1](http://blog.naver.com/widerock1)(원자료 : 초임계유체를 이용한 식품 공정, 이윤우)

5) 업계 관계자 인터뷰

## 제 2 절 전통기름의 생산 현황

### 1. 참깨 및 들깨 생산 실적

#### 가. 세계 참깨 생산 규모

- 세계 참깨 생산규모는 매년 증가하는 추세로 2012년 세계 총 생산량은 약 417만 톤에 달함
  - 2012년 참깨 생산량은 2005년 대비 19.4% 증가한 약 416만 7천 톤이었고 2011년은 최근 8개년 중 가장 생산량이 많았던 해로 477만 6천 톤을 기록함
  - 세계 참깨 생산량의 상위권을 차지하고 있는 국가는 연도별로 조금씩 변동은 있으나 2012년 기준으로는 미얀마, 인도, 중국, 탄자니아임. 이들 4개 국가가 세계 생산량의 약 55%를 차지하고 있음

[표 3-4] 연도별 세계 참깨 생산 실적

(단위 : 천톤)

구분	미얀마	인도	중국 <sup>2)</sup>	탄자니아	수단	에티오피아	기타	합계
2005	504	641	625	-	277	-	818	3,491
2006	690	618	662	-	400	-	648	3,681
2007	781	757	557	-	242	-	863	3,758
2008	840	640	586	-	350	-	827	3,830
2009	853	588	622	-	318	-	927	3,931
2010	868	893	587	-	-	261	1,156	4,353
2011	901	769	605	-	363	-	1,532	4,776
2012	620	610	600	456	-	-	1,280	4,167

※ FAOSTAT(faostat3.fao.org)

1) 세계 참깨 생산 상위 5개국의 생산 실적

2) 섬을 제외한 중화인민공화국의 통치 지역을 말하며, 타이완, 마카오, 홍콩 등은 제외함

## 나. 국내 참깨 생산 규모

- 국내 참깨는 FTA체결 이후 수입산 참깨에 밀려 1987년 9만 4천ha를 정점으로 재배면적과 생산량이 계속 감소되는 경향을 나타내고 있음. 2013년 기준 생산량은

[표 3-5] 연도별 국내 참깨 생산 실적

구분	면적 (ha)	10a당 생산량 (kg)	생산량 (톤)
1980	48,685	25	11,963
1981	37,513	47	17,553
1982	62,256	57	35,497
1983	74,678	57	42,623
1984	72,772	67	49,064
1985	73,355	56	40,811
1986	88,423	55	48,247
1987	94,289	46	43,304
1988	78,364	67	52,353
1989	64,896	61	39,728
1990	58,347	65	38,069
1991	57,717	52	29,767
1992	46,331	63	29,075
1993	46,369	35	16,272
1994	40,834	68	27,936
1995	52,263	61	31,859
1996	42,373	69	29,370
1997	48,823	68	33,393
1998	52,814	52	27,725
1999	49,379	49	24,096
2000	44,331	72	31,710
2001	43,541	71	31,043
2002	44,176	54	23,818
2003	35,036	34	11,977
2004	31,843	66	20,863
2005	33,971	69	23,461
2006	31,077	50	15,489
2007	31,321	56	17,506
2008	28,794	68	19,472
2009	34,875	37	12,780
2010	27,154	47	12,703
2011	25,649	37	9,515
2012	25,076	39	9,690
2013	23,184	53	12,392

※ 농작물생산조사, 통계청

1) 2014.02.07 기준

12,392톤으로 1980년 이후 최고 생산량을 기록했던 1988년 52,353톤에 비해 25%도 안 되는 물량임

- 2009년에는 재배면적이 약 3만 5천ha로 증가하였음에도 불구하고 10a당 생산량이 떨어지고, 총 생산량이 약 1만 3천톤 수준으로 나타났는데, 이는 참깨 등숙기간 동안의 지속적인 강우와 흐린 날씨 때문임. 참깨는 기상조건에 따라 생산량이 크게 좌우되며, 특히 연작피해 및 역병 등 병해충 또한 심하여 재배 관리상 어려움이 많음
- 참깨의 용도별 소비행태는 대부분 참기름 가공용과 양념용(통참깨, 깨소금)이며 이밖에 제과, 깨죽, 깨강정, 깨엿 등으로 소비됨. 참기름 가공업체 등 대량수요처에서는 가격 면에서 상대적으로 저가인 수입참깨와 저품질의 국산 참깨를 많이 사용하고 있는데 반해 대형 슈퍼마켓이나 백화점의 일부 농산물 유통업체에서는 국산 참깨의 판매를 지속적으로 늘려가고 있음<sup>6)</sup>

#### 다. 국내 들깨 생산 규모

- 들깨면적은 1992년 약 5만 ha까지 증가했으나 점차 감소하여 2005년도에 2만 4천여 ha까지 면적이 감소하였음. 들깨의 생산량은 등락을 반복하고 있으며, 2012년에 2만 9천여 톤의 생산량을 기록하였음
- 들깨의 재배형태는 농가의 자가소비 위주로 재배되던 1970년대는 재배면적이 1만 ha에 불과하였고 10a당 수량도 55kg로 낮았으나 1980년대 중반 육묘 이식 재배기술이 확립되면서 재배면적이 2배 이상 증가됨. 1906년 이후 10ha당 수량도 90kg을 넘어서게 되어 자가소비 이외에 부분판매 형태로 바뀌었음
- 2012년 들깨 재배면적은 약 3만 ha 였으며 다수성 품종 보급으로 종실의 10a당 평균수량도 97kg으로 1980년보다 20kg이 증가되어 국내의 생산량은 2만 9천 톤에 달하고 있음
- 최근 들깨는 식용유지 외에 건강식, 공업용, 신선일채소 등의 용도와 기능성 건강 보조 식품원료 및 사료로 이용되는 등 그 수요가 계속 증가하고 있는 추세임. 이와 같이 용도가 다양화되고 소비량이 증가함에 따라 농가재배규모가

6) 유지작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

대형화되는 추세이나 농촌 노동력의 감소와 고령화추세 등의 현실을 고려할 때  
급률은 낮아질 것으로 전망됨<sup>7)</sup>

[표 3-6] 연도별 국내 들깨 생산 실적

구분	면적 (ha)	10a당 생산량 (kg)	생산량 (톤)
1980	21,699	77	9,199
1981	23,632	62	14,769
1982	23,764	65	15,292
1983	26,601	69	18,266
1984	26,278	71	18,681
1985	28,095	74	20,730
1986	34,135	74	25,210
1987	39,108	72	28,118
1988	37,092	77	28,558
1989	39,761	76	30,339
1990	37,097	76	28,039
1991	40,754	74	30,210
1992	49,883	74	36,820
1993	41,238	69	28,456
1994	32,582	73	23,886
1995	36,476	72	26,232
1996	32,657	77	25,175
1997	32,158	77	24,817
1998	34,944	77	26,954
1999	29,518	77	22,597
2000	26,143	78	20,439
2001	29,054	77	22,464
2002	26,489	79	20,882
2003	28,703	72	20,704
2004	24,368	75	18,346
2005	23,952	76	18,142
2006	26,652	91	24,199
2007	28,506	99	28,300
2008	26,760	90	24,205
2009	29,640	96	28,479
2010	33,376	102	33,941
2011	32,156	95	30,533
2012	29,765	97	28,916

※ 농작물생산조사, 통계청

1) 2014.02.07. 기준 2013년 들깨 생산 실적은 미집계됨

7) 유지작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

## 2. 참깨 및 들깨 수출입 실적

- 참깨 소비량은 증가하고 있으나 국내 공급물량의 부족으로 수입량은 증가하고 있는 추세이며, 2013년 수입량은 약 7만 8천 톤임. 수출량은 688톤을 기록함
  - 참깨의 2013년 수입량은 1995년 대비 1.8배 증가한 약 7만 8천 톤이었고 수입 금액은 3배 이상 증가한 약 1억 7,500만 달러를 기록함. 2013년 기준 수입단가는 2.3달러로 높게 나타났는데, 2008년도에 세계적인 석유 및 곡물 가격 상승으로 1kg당 1.8달러를 기록한 이후 가장 높게 나타남
  
- 들깨의 2013년 수입량은 30,590톤으로 1995년 13,307톤 대비 2.3배 증가하였고 수입액은 5.3배 증가한 약 5,100만 달러를 보임. 수출량은 1995년 132톤을 수출한 뒤로 현재까지 매년 50여 톤 미만의 실적을 나타내었고 수출액도 높지 않음
  - 들깨는 UR협상 결과 기준관세율 60%로 수입이 자유화되면서 수입량이 2002년 1만 9천여 톤에서 2003년 2만 4천여 톤으로 증가하였음<sup>8)</sup>
  - 이후 2013년 12월 현재 기본관세율은 40% 또는 410원이나, 싱가포르, 아세안, EU, 미국과의 FTA 협정세율은 다소 차이가 있는 상황임
  - 들깨의 수입량은 2003년 2만 4천여톤으로 증가한 이후, 2만톤대에서 등락이 있는 상황임
  
- 참깨와 들깨는 주로 수입을 중심으로 무역이 이루어지고 있는 구조임. 수출로 기록된 물량은 실제로 수출되는 물량이 아닌 반품 물량일 확률이 높음<sup>9)</sup>

8) 유지작물 : 참깨, 들깨, 땅콩, 농촌진흥청, 2010

9) 업계 관계자 인터뷰



[표 3-7] 국내 참깨 및 들깨 수입 실적

구분	참깨			들깨		
	물량 (톤)	금액 (천\$)	수입단가 (\$/kg)	물량 (톤)	금액 (천\$)	수입단가 (\$/kg)
1995	42,061	44,016	1.0	13,307	9,698	0.7
1996	67,547	66,883	1.0	13,871	11,476	0.8
1997	65,191	52,142	0.8	14,197	9,842	0.7
1998	54,043	45,108	0.8	12,115	6,100	0.5
1999	60,962	51,115	0.8	12,177	6,279	0.5
2000	70,118	52,483	0.7	9,949	4,788	0.5
2001	77,356	49,226	0.6	2,724	1,252	0.5
2002	63,093	38,935	0.6	18,831	8,646	0.5
2003	81,282	68,685	0.8	24,026	11,449	0.5
2004	79,378	80,593	1.0	22,446	11,211	0.5
2005	52,977	52,565	1.0	23,380	12,453	0.5
2006	85,567	83,143	1.0	22,656	14,299	0.6
2007	59,720	68,412	1.1	28,327	23,477	0.8
2008	63,949	117,522	1.8	18,209	27,439	1.5
2009	72,966	112,033	1.5	29,618	30,450	1.0
2010	77,747	117,695	1.5	17,517	27,253	1.6
2011	81,941	131,130	1.6	26,557	33,679	1.3
2012	73,401	125,753	1.7	22,022	33,332	1.5
2013	77,881	175,707	2.3	30,590	51,422	1.7

※ 수출입 무역 통계, 관세청

1) HS코드 '참깨(1207.40.0000)', '들깨(1207.99.1000)' 의 값임

2) 2014.02.07. 기준 값임

- 참깨와 들깨의 기본 관세율은 40%로 책정되어 있으나, 실제로 적용되는 관세율은 국가별 FTA 협정세율임
  - 참깨는 한·아세안 FTA 협정세율인 630% 또는 6,660원이 실제로 적용되고 있는 관세이며, 들깨는 한·싱가포르 FTA 협정세율인 7.3% 또는 75원, 한·아세안 FTA 협정세율 20%를 적용받고 있음
  - 국내에서는 참기름의 원료로 참깨분도 많이 이용이 되고 있는데, 참깨분은 별도의 품목 코드는 존재하지 않으며 '기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·

견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분(HS코드명 : 2008)' 의 하위 품목인 기타(2008.19.9000)에 포함되고, 기본관세율 45% 또는 국가별 FTA 협정세율을 적용받음

[표 3-8] 참깨 및 들깨 관세율

품목	HS코드명	기본세율	적용관세율 <sup>1)</sup>	비고
참깨	1207.40-0000	40%	472.5%~630%	국가별 FTA 협정세율에 따라 차이 있음
들깨	1207.99-1000	40% 또는 410원	7.3%~40% 75원~410원	
기타 <sup>2)</sup>	2008.19-9000	45%	0% (FTA 협정세율 적용)	

※ 세계 HS 정보시스템(www.customs.go.kr)

1) 2013년 12월 기준 적용 관세율임

2) 참깨분은 채소·과실의 조제품(HS코드 20)의 하위 분류인 HS 20.08(기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분)의 기타(혼합물 포함)의 기타에 포함됨

### 3. 전통기름 생산실적

#### 가. 세계 참기름 생산 실적

- 세계 참기름 생산량은 2005년에서 2012년의 연평균 증가율이 3.4%로 증가세가 크지는 않으나 상승 추세이며 2012년 세계 총 생산량은 약 120만 톤임
- 세계 참기름 생산량의 상위권을 차지하고 있는 국가는 연도별로 조금씩 순위는 다르지만 미얀마, 중국, 중국본토, 탄자니아, 인도, 수단 등이 있으며 주로 참깨 상위 생산국에서 참기름을 많이 생산하고 있음
- 2012년 참기름 생산량 상위 5개국은 미얀마, 중국, 중국 본토, 탄자니아, 인도이며 이 5개 국가가 세계 생산량의 83.5%를 차지하고 있음

[표 3-9] 연도별 세계 참기름 생산 실적

(단위 : 천 톤)

구분	미얀마	중국 <sup>2)</sup>	탄자니아	인도	수단	기타	합계
2005	183	206	-	149	62	127	949
2006	252	213	-	132	55	119	998
2007	286	196	67	118	-	178	1,053
2008	313	181	-	101	60	141	985
2009	318	203	-	105	69	107	1,023
2010	322	220	-	106	63	155	1,104
2011	324	231	143	88	-	182	1,215
2012	249	231	195	82	-	198	1,202

※ FAOSTAT(faostat3.fao.org)

1) 세계 참기름 생산 상위 5개국의 생산 실적

2) 섬을 제외한 중화인민공화국의 통치 지역을 말하며, 타이완, 마카오, 홍콩 등은 제외함

## 나. 국내 전통기름 생산 실적

- 참기름과 들기름의 상위 개념인 식용유지류의 생산 실적 추이를 살펴보면 1999년에서 2012년까지 꾸준히 증가하였으며, 2012년에는 90만톤이 넘는 실적을 기록함
  - 식용유지류의 생산량은 2007년에 80만 톤을 넘었고, 생산액 역시 계속 증가하여 2008년에 1조 원대를 넘어섰으며 2012년도 1조 7,668억 원을 기록함
  - 우리나라 식용유지 시장은 이미 양적인 면에서 성숙기에 접어든 것으로 판단되며, 이는 출산율이 낮아지면서 인구 증가속도가 둔화되고 있고 건강에 대한 소비자의 관심이 커지면서 지방을 적게 섭취하려는 경향이 높아졌기 때문인 것으로 풀이됨<sup>10)</sup>

10) 식품유통연감 2013, 식품저널

- 전체 식용유지류에서 참기름의 생산량이 차지하는 비중은 등락은 있지만 평균적으로 2%~3% 사이를 유지하고 있음. 2008년에 8.7%의 비중을 차지한 이유는 참기름 생산량이 급격히 상승했기 때문임
  - 전체 유지류에서 참기름 생산액은 2011년 기준으로 생산량 비중에 비해 약 5배 높은 9.7%를 차지하였고 2004년 이래로 계속 10% 내외를 차지하고 있음
  
- 전체 식용유지류에서 들기름의 생산량이 차지하는 비중은 2005년의 1.2%를 제외하고는 1999년 이래로 모두 1% 미만 이었고 생산액이 차지하는 비중은 2006년을 기점으로 2% 가까이 상승하였지만 다시 하향세를 나타내고 있음

[표 3-10] 연도별 식용유지류 국내 생산 실적 및 비중

구분	식용유지류		참기름 비중 <sup>1)</sup>		들기름 비중 <sup>2)</sup>	
	생산량 (톤)	생산액 (천원)	생산량 비중(%)	생산액 비중(%)	생산량 비중(%)	생산액 비중(%)
1999	643,444	679,605,454	1.9%	17.7%	0.1%	0.4%
2000	638,357	636,241,662	1.9%	17.1%	0.1%	0.5%
2001	644,712	689,262,738	2.8%	22.4%	0.1%	0.6%
2002	651,654	709,711,980	2.8%	22.1%	0.1%	0.5%
2003	639,321	679,646,695	2.9%	15.2%	0.1%	0.7%
2004	644,573	795,063,509	2.5%	12.8%	0.2%	0.8%
2005	738,505	824,083,844	2.6%	11.5%	1.2%	0.9%
2006	762,220	849,973,611	2.1%	11.2%	0.3%	1.9%
2007	811,998	887,781,794	2.2%	9.7%	0.2%	1.3%
2008	801,373	1,337,462,558	8.7%	12.5%	0.4%	1.8%
2009	800,609	1,370,241,162	2.8%	11.8%	0.9%	1.1%
2010	888,854	1,500,721,467	1.9%	11.9%	0.2%	1.1%
2011	860,948	1,718,783,860	2.0%	9.7%	0.2%	1.0%
2012	902,534	1,766,777,987				

※ 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 참기름 비중은 식용유지류에서 참기름이 차지하는 비중임

2) 들기름 비중은 식용유지류에서 들기름이 차지하는 비중임

3) 참기름 생산량은 압착참기름과 추출참깨유 합계의 비중이고, 들기름 생산량은 압착들기름과 추출들깨유 합계의 비중임

- 국내 압착참기름 생산 실적을 살펴보면, 생산량과 생산액 모두 등락을 반복하고 있는 추세이며, 2012년 기준 생산량은 20,274톤, 생산액은 약 1,312억원임
- 압착참기름 생산량은 2008년과 2009년을 제외하면 2만톤 이하에서 생산량이 등락을 반복하고 있음. 생산액은 생산량과 정비례하고 있지는 않으며 특히 2008년 이후 생산액이 급증하였음. 이는 참기름의 원료인 참깨가 비중있는 원인으로 작용한 것으로 판단됨
  - 참깨는 기상조건에 따라 생산량이 크게 좌우되며 특히 병해충 또한 심하여 재배관리상 어려움이 많은 작물임. 최근들어 재배면적도 감소하고, 기상조건의 변화로 작황이 좋지 않았던 것이 원인 중 하나라고 판단됨. 또한 2008년 이후, 수입 참깨의 생산단가가 높아진 것도 생산액 증가의 한 원인일 가능성이 있다고 판단됨
  - 추출참깨유는 2007년부터 통계로 집계되기 시작하면서 아직까지는 생산량이 많지는 않은 상황임

[표 3-11] 연도별 압착참기름 및 추출참깨유 국내 생산 실적

구분	압착참기름		추출참깨유	
	생산량(톤)	생산액(천원)	생산량(톤)	생산액(천원)
1999	12,119	120,394,321	-	-
2000	12,303	109,027,929	-	-
2001	17,873	154,656,926	-	-
2002	18,057	156,887,187	-	-
2003	18,459	103,032,428	-	-
2004	16,408	101,474,414	-	-
2005	18,888	95,030,917	-	-
2006	16,218	94,923,571	-	-
2007	17,966	86,106,807	1	6,000
2008	69,639	166,809,148	22	178,380
2009	22,248	160,988,237	191	1,213,418
2010	16,361	176,673,608	210	1,520,099
2011	17,250	164,922,325	371	2,514,195
2012	20,274	131,224,905	161	2,664,300

※ 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 추출참깨유 생산실적은 2007년부터 집계됨

- 국내 참기름(압착참기름+추출참깨유)의 생산실적을 살펴보면 생산량과 생산액 모두 등락을 반복하고 있지만 1999년에서 2011년의 연평균 성장률은 4.1%로 다소 증가하고 있는 양상임
  - 2008년에 전년대비 3.9배 높은 생산량을 보였던 참기름은 차년도에 다시 하락하였고 2012년에 2만여 톤을 생산함. 2005년부터 하락했던 참기름 생산액은 2008년에 전년대비 약 2배 가량 상승한 1,670억 원을 기록하였음
  - 2008년과 2011년을 비교하면 2011년 생산량은 2008년 보다 약 74.7% 줄었으나 생산액은 오히려 약 4억 5천만 원 가량 증가한 1,674억 원을 나타냄

[표 3-12] 연도별 참기름(압착참기름, 추출참깨유) 국내 생산 실적

구분	생산량(톤)	생산액(천원)	출하량(톤)	출하액(천원)
1999	12,119	120,394,321	11,971	128,823,760
2000	12,303	109,027,929	12,532	121,414,388
2001	17,873	154,656,926	16,712	166,484,277
2002	18,057	156,887,187	17,259	167,679,281
2003	18,459	103,032,428	17,375	102,549,215
2004	16,408	101,474,414	14,694	107,204,978
2005	18,888	95,030,917	17,814	100,916,693
2006	16,218	94,923,571	19,370	139,780,830
2007	17,967	86,112,807	16,212	135,453,594
2008	69,661	166,987,528	59,080	165,062,734
2009	22,439	162,201,655	14,629	122,258,379
2010	16,571	178,193,707	10,398	121,975,894
2011	17,621	167,436,520	10,090	121,076,740
2012	20,435	133,889,205	12,471	128,321,406

※ 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 추출참깨유 생산실적은 2007년부터 집계됨

- 국내 압착들기름과 추출들깨유 각각의 생산 실적을 살펴보면, 들기름은 2005년과 2009년 생산량이 일시적으로 증가한 것을 포함하여 등락을 나타내고 있는 추세임
  - 1999년 531톤에 불과하던 생산실적은 2005년 9,069톤을 시작으로 천

단위 톤의 생산량을 기록하기 시작함. 이는 2005년부터 사조해표, 오뚜기 등 종합식품회사에서 본격적으로 압착들기름 시장에 진입한 시기로 생산량이 증가한 원인으로 판단됨

- 추출들깨유는 2009년부터 통계로 집계가 되기 시작하면서 크지는 않지만 생산량이 꾸준히 유지되고 있는 추세임

[표 3-13] 연도별 압착들기름 및 추출들깨유 국내 생산 실적

구분	압착들기름		추출들깨유	
	생산량(톤)	생산액(천원)	생산량(톤)	생산액(천원)
1999	531	2,422,735	-	-
2000	506	3,162,975	-	-
2001	863	4,062,785	-	-
2002	854	3,895,428	-	-
2003	788	5,008,331	-	-
2004	992	6,138,757	-	-
2005	9,069	7,147,528	-	-
2006	2,215	16,421,369	-	-
2007	1,862	11,109,094	-	-
2008	3,294	24,163,172	-	-
2009	7,299	14,288,721	33	186,827
2010	1,508	15,760,222	18	140,075
2011	1,561	17,410,747	36	310,747
2012	1,717	19,553,780	72	801,807

※ 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 추출들깨유 생산실적은 2009년부터 집계됨

- 국내 들기름(압착들기름+추출들깨유)의 생산실적을 살펴보면 생산량과 생산액 모두 등락을 반복하고 있지만 1999년도에서 2011년도의 연평균 성장률은 생산량기준 9.4%, 생산액 기준 17.4%로 증가한 양상임
- 들기름 생산량은 생산액과는 비례하고 있지는 않은데, 이는 들깨를 수매할 때의 가격이 생산액에 반영되기 때문인 것으로 판단됨. 들깨의 작황이 좋을 때에는 저렴한 가격으로 매입했기 때문에 원가가 낮아질 수 있기 때문임

[표 3-14] 연도별 들기름(압착들기름, 추출들깨유) 국내 생산 실적

구분	생산량(톤)	생산액(천원)	출하량(톤)	출하액(천원)
1999	531	2,422,735	487	2,472,231
2000	506	3,162,975	474	2,907,194
2001	863	4,062,785	812	4,470,908
2002	854	3,895,428	800	4,177,556
2003	788	5,008,331	750	5,317,362
2004	992	6,138,757	969	6,951,926
2005	9,069	7,147,528	1,828	7,352,884
2006	2,215	16,421,369	1,847	14,560,142
2007	1,862	11,109,094	1,616	10,841,481
2008	3,294	24,163,172	2,740	23,126,528
2009	7,332	14,475,548	5,937	14,391,770
2010	1,526	15,900,297	1,375	14,727,986
2011	1,597	17,721,494	1,681	16,304,216
2012	1,789	20,355,587	1,499	18,120,936

※ 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 추출들깨유 생산실적은 2009년부터 집계됨

#### 4. 전통기름 수출입 실적

##### 가. 참기름 수출입 실적

- 참기름의 수출입 추이를 살펴보면, 참기름의 수입량은 등락이 있으나 증가 추세이고 수출량은 등락을 반복하고 있는 양상임
- 참기름은 수출보다 수입이 많은 구조이며, 2013년 기준 수입량은 수출량(144톤) 대비 약 4배 많은 586톤, 수입액은 수출액(약 145만 달러) 대비 2배 많은 약 277만 달러를 기록함



[표 3-15] 국내 참기름 수출입 실적

구분	수입			수출			무역수지 (천\$)
	물량 (톤)	금액 (천\$)	수입단가 (\$/kg)	물량 (톤)	금액 (천\$)	수출단가 (\$/kg)	
1995	403	1,233	3.1	66	126	1.9	-1,107
1996	430	1,144	2.7	98	280	2.9	-865
1997	461	1,115	2.4	226	517	2.3	-599
1998	196	585	3.0	51	69	1.4	-516
1999	529	1,293	2.4	18	77	4.3	-1,217
2000	554	1,243	2.2	61	243	4.0	-1,000
2001	569	1,159	2.0	132	429	3.3	-730
2002	578	1,083	1.9	103	340	3.3	-744
2003	510	889	1.7	56	164	2.9	-724
2004	674	1,214	1.8	24	149	6.2	-1,065
2005	655	1,289	2.0	111	447	4.0	-842
2006	690	1,484	2.2	79	426	5.4	-1,058
2007	509	1,179	2.3	74	555	7.5	-624
2008	207	729	3.5	48	532	11.1	-197
2009	298	1,076	3.6	92	744	8.1	-332
2010	522	1,723	3.3	112	914	8.2	-810
2011	681	2,056	3.0	182	1,247	6.9	-809
2012	646	1,888	2.9	86	881	10.2	-1,007
2013	586	2,773	4.7	149	1,465	9.8	-1,320

※ 수출입 무역 통계, 관세청

1) HS코드 '참기름과 그 분획물(1515.50.0000)' 과 '참기름과 그 분획물(1516.20.1050)' 의 합임

2) 2014.02.07. 기준 값임

#### 나. 들기름 수출입 실적

- 들기름의 수출입 추이를 살펴보면, 들기름은 2003년부터 수입량이 급증하였고 수출량의 경우 큰 등락 없이 10여 톤 내외의 수출실적을 보이고 있음
- 전체적으로 우리나라의 들기름은 수출량보다 수입량이 훨씬 많은 구조이며 무역수지 적자폭도 확대되는 추세임

- 들기름의 수입량은 2003년부터 급증하였고 2006년에 919톤으로 가장 많이 수입했었음. 2013년 수입금액은 약 295만 달러로 가장 높았으며 수입단가 역시 1kg당 3.0달러로 전년대비 0.4달러나 증가하였음
- 2013년 수출량은 18톤으로 2007년 이래로 증가추세를 보이고 있지만 수입량에 비해 증가폭은 적은 편이며, 수출금액은 17만 달러를 기록함. 수출단가는 가장 높았을 때가 2008년도 1kg당 20.4달러로 이는 2008년도 세계 곡물 가격 급등 현상과 관련이 있는 것으로 판단됨

[표 3-16] 국내 들기름 수출입 실적

구분	수입			수출			무역수지 (천\$)
	물량 (톤)	금액 (천\$)	수입단가 (\$/kg)	물량 (톤)	금액 (천\$)	수출단가 (\$/kg)	
1997	2	4	2.0	22	30	1.4	26
1998	0	2	-	2	2	1.0	-
1999	0	0	-	0	0	-	-
2000	0	4	-	2	18	9.0	14
2001	0	0	-	0	2	-	2
2002	3	5	1.7	19	72	3.8	67
2003	246	275	1.1	3	10	3.3	-265
2004	497	548	1.1	10	47	4.7	-501
2005	759	762	1.0	10	65	6.5	-697
2006	919	1,050	1.1	8	74	9.3	-976
2007	794	1,120	1.4	3	32	10.7	-1,089
2008	614	1,499	2.4	7	143	20.4	-1,356
2009	557	1,002	1.8	8	161	20.1	-842
2010	607	1,491	2.5	5	97	19.4	-1,394
2011	813	1,662	2.0	10	169	16.9	-1,493
2012	747	1,933	2.6	14	161	11.5	-1,771
2013	987	2,949	3.0	18	170	9.4	-2,779

※ 수출입 무역 통계, 관세청

1) HS코드 '들기름과 그 분획물(1515.90.1000)' 과 HS코드 '들기름과 그 분획물(1516.20.1040)' 의 합임

2) 2014.02.07. 기준 값임

## 제 3 절 전통기름의 주요 제조사 현황

### 1. 주요 생산 업체 규모

- 가정용 참기름 제조업체는 오투기, CJ제일제당 및 사조해표와 같이 통참깨를 착유하는 대기업들과 소량씩 생산하는 중소 제조업체로 양분됨. 일부 중소기업들은 국산 참깨를 원료로 한 참기름, 유기농 참기름 등을 제조 판매하고 있으며, 또 다른 일부 중소기업들은 참깨보다 수입관세가 훨씬 낮은 참깨분을 수입, 착유하여 업무용 참기름으로 판매하고 있음<sup>11)</sup>
  - 실제로 시장에서는 통참깨로 만든 참기름 유통 비중이 60%, 참깨분으로 만든 참기름이 40% 정도 비중을 차지하고 있는 것으로 알려짐
  - 특히 들기름은 참기름에 비해 제조업체의 수도 작고, 유통되고 있는 물량도 참기름에 비해 작은 편임. 이는 들기름이 필수지방산이 풍부하여 영양학적으로는 우수하지만, 높은 불포화도로 산화안정성이 약하기 때문에 오래 보관하면 불쾌한 냄새가 발생하기 때문에 대량 생산이 어려웠음
  - 이로 인해 종합식품회사에서 참기름에 비해 들기름을 시장에 출시한 시기도 최근에 이루어졌음. 사조해표가 2005년에 처음 들기름을 생산하기 시작하였고, 이어서 2009년에 오투기가, 2012년에는 CJ제일제당이 들기름을 생산하기 시작하였음
  - 주로 중소 제조업체가 생산하던 들기름 시장에 대기업이 참여하면서 들기름 시장은 점차 확대될 것으로 예상되고 있음
- 전통기름의 업체 현황을 보면, 5인 이상 업체를 조사했던 2006년까지는 103개소로 증가한 것으로 나타남. 그러나 2007년부터 10인 이상 업체를 대상으로 조사하면서 절반 가까이 업체가 줄어든 것으로 집계되었는데, 이는 다시 말해 전통기름 제조업체의 상당수가 5인 이하의 소규모인 경우라고 해석할 수 있음
  - 전체적으로 업체들은 줄어들고 있는 양상이며 2011년 참기름 업체는 29개, 들기름 업체는 9개임

11) 식품유통연감 2013, 식품저널

[표 3-17] 전통기름 업체 현황

(단위: 개)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
참기름	66	67	65	72	39	32	30	28	29
들기름	26	33	27	31	15	11	9	8	9
합계	92	100	92	103	54	43	39	36	38

※ 광업·제조업조사보고서, 통계청 / 경제총조사, 통계청

1) 2003~2006년: 근로자 수 5인 이상 업체, 2007~2011년: 근로자수 10인 이상 업체 대상임

## 2. 전통기름 주요 제조사 특징

- 전통기름은 주로 소규모의 기름집에서만 생산되었는데 1976년 동방유량(현 사조해표)이 대량 생산에 들어가면서 상품화되기 시작했다. 동방유량이 문을 연 국내 참기름 시장은 1983년에 오투기가 시장에 진입하면서 본격적인 경쟁이 시작됐고 1994년 CJ 제일제당이 가세하면서 참기름의 브랜드화가 더욱 가속화되었음
- 오투기 참기름은 1983년 처음 생산을 시작했고, AC 닐슨이 참기름 자료 집계를 시작한 1990년부터는 줄곧 소비자 판매 1위를 차지하고 있음. 오투기 들기름은 2009년도에 출시하였음. 2012년에는 참기름의 가격 경쟁력을 확보하기 위해 참깨분으로 착유한 옛날참기름을 출시하였음
- CJ제일제당은 1994년에 참기름을 처음 출시하였고 2005년도에 초임계 추출법을 이용한 황금 참기름을 판매하였는데, 2011년 초 이산화탄소 초임계 추출 기술을 지닌 유맥스를 인수·합병함으로써 참기름의 경쟁력을 강화함
- 사조해표는 1976년에 참기름을 출시하여 영세 상인에 의해서 생산되던 참기름을 상품화하였고 2005년도에는 브랜드 들기름을 처음으로 출시하였음
  - 1971년에 동방유량(현 사조해표)가 경남 진해에 대두 가공공장을 설립하고, 대두를 착유하여 대두유를 생산하면서 동물 지방을 원료로 하던 식용유지 산업이 식물유지 중심으로 바뀌는 계기를 마련하였음

[표 3-18] 전통기름 주요 제조사 특징

기업명	내 용
오뚜기	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 참기름 소비자 판매 1위 업체</li> <li>○ 연도별 주요 이슈               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1969.05 회사 창립</li> <li>- 1983.01 참기름 생산</li> <li>- 1987.08 부침가루 생산, 참기름 판매</li> <li>- 1993.05 참기름 병, 캔 판매</li> <li>- 1995.11 참기름 판매</li> <li>- 2009.05 들기름 출시</li> <li>- 2010.07 검은깨 참기름</li> <li>- 2011.10 옛날 참기름</li> <li>- 2012.01 옛날 참기름</li> </ul> </li> </ul>
CJ제일제당	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 초임계추출 참기름 생산</li> <li>○ 연도별 주요 이슈               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1953. 제일제당공업주식회사 설립</li> <li>- 1994. 백설 진한 참기름 출시</li> <li>- 2005. 백설 황금 참기름 출시(유맥스 OEM)</li> <li>- 2011. 유맥스 인수 합병</li> <li>- 2012. 백설 진한 들기름 출시</li> </ul> </li> </ul>
사조해표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 브랜드 참기름, 들기름 국내 최초 출시</li> <li>○ 연도별 주요 이슈               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1976. 참기름 출시</li> <li>- 2005. 들기름 출시</li> </ul> </li> </ul>

※ 각 사 홈페이지 및 공시자료 참고

## 제 4 절 생산 현황 요약 및 시사점

### 1. 전통기름의 가공기준 및 제조공정

- 전통기름의 제조·가공기준은 식용유지류를 따르도록 되어있으며, 별도로 적용되는 기준은 압착 또는 초임계추출로 얻어진 참기름과 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하지 못하도록 하는 부분임
- 전통기름 중 압착 전통기름의 제조공정은 압착식용유 제조공정과 유사한데, 원료를 입고한 뒤에 전처리 과정을 거치고, 가열, 압착, 여과, 밀봉, 포장 단계로 이루어짐
- 초임계추출 전통기름은 압착식과 달리 초임계 이산화탄소를 이용하여 추출하며, 밀폐식으로 착유가 이루어지는 특징이 있음

### 2. 전통기름 생산 현황

- 세계 참깨 생산규모는 매년 증가하는 추세이며, 2012년 기준 세계 총 생산량은 약 417만톤임
- 생산량 상위 5개국은 미얀마, 인도, 중국, 탄자니아이며 이들 국가가 세계 생산량의 약 55%를 차지하고 있음
- 국내 참깨 재배 면적은 1987년 9만 4천 ha를 정점으로 감소되고 있는 상황이며, 2013년 기준 생산량은 12,392톤으로 1988년 52,353톤에 비해 25%도 안 되는 비중임
- 참깨는 기상조건에 따라 생산량이 크게 좌우되며, 특히 연작피해 및 역병 등 병해충 또한 심하여 재배 관리상 어려움이 많아 지속적으로 감소되고 있는 것으로 판단됨

- 국내 들깨 재배 면적은 1992년 약 5만 ha까지 증가하였으나 점차 감소하여 2005년도에 2만 4천여 ha를 기록함
  - 들깨의 생산량은 오히려 좋아지고 있는 상황임. 특히 들깨가 식용유지 외에 건강식, 공업용, 신선잎채소 등의 용도와 기능성 건강 보조 식품원료 및 사료로 이용되는 등 그 수요가 계속해서 증가하고 있어 소비량은 꾸준할 것으로 판단됨
- 참깨의 소비량은 증가하고 있으나 국내 공급물량의 부족으로 수입량이 증가하고 있는 추세임. 반면 들깨는 1995년에 비해 2013년의 수입량이 증가는 하였으나 그 물량은 참깨 보다는 적음
- 압착참기름과 추출참깨유가 포함된 국내 참기름 생산실적은 2008년과 2009년을 제외하고 대부분 1만톤 후반대의 생산량을 기록함. 추출참깨유가 2007년부터 생산량이 집계되기 시작하였으나 물량이 많지 않아 전체 생산량에 큰 영향을 주지는 못했음
- 압착들기름과 추출들깨유가 포함된 국내 들기름 생산실적은 2005년 이후, 종합식품회사에서 들기름을 생산하기 시작하면서 생산량이 1천톤대로 진입함
- 국내 참기름 및 들기름 수입량은 1,500여톤으로 국내 공급량에서 그 비중이 크지 않음

### 3. 전통기름 제조사 현황

- 전통기름 제조업체는 오뚜기, CJ제일제당과 같이 통참깨를 착유하는 종합식품 회사와 소량씩 생산하는 중소 제조업체로 양분됨

- 통참깨로 착유하여 만든 제품이 시중에서 차지하는 비중은 약 60% 정도이며, 작은 업체들 중에는 참깨분으로 참기름을 제조하는 비중이 높은 것으로 나타남
- 통계청 조사에 비하면 2011년 기준 전통기름 제조업체는 38개소임. 5인 이상 업체를 조사했던 2006년까지는 업체의 수가 103개소였으나, 2007년부터 10인 이상 업체를 대상으로 조사하면서 그 수가 절반 가까이 줄어들었음. 이는 다시 말해 전통기름 제조업체의 상당수가 5인 이하의 소규모인 경우라고도 해석할 수 있음



## 제 4 장

## 전통기름의 유통 현황

제1절 전통기름 유통 현황

제2절 유통 현황 요약 및 시사점



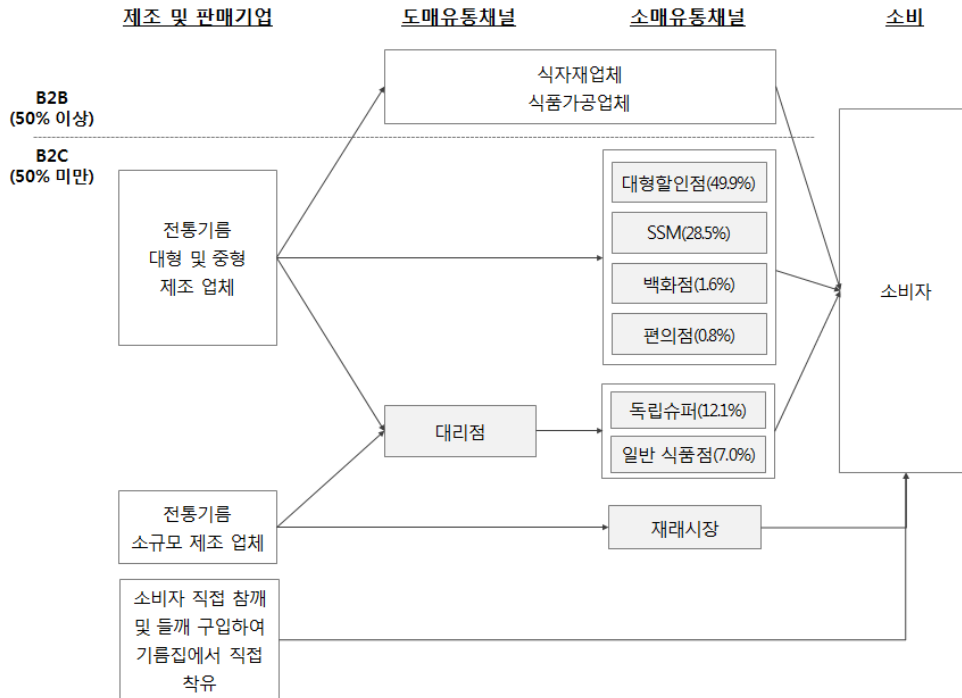
## 제 1 절 전통기름 유통 현황

### 1. 전통기름의 유통·판매 구조

- 전통기름의 유통경로는 대형 및 중형 제조업체에서 생산되는 것 외에, 소규모 제조업체, 소비자가 직접 참깨 및 들깨를 구입하여 착유하는 등 유통 경로의 시작이 다양한 특징이 있음
  - 유통되는 참기름은 통참깨로 만든 참기름과 참깨분으로 만든 참기름이 있는데, 통참깨로 만든 참기름을 제조할 수 있는 곳은 국내 일부 제조업체임. 수입 물량이나 원가 등을 고려할 때 참깨분 참기름이 많이 유통되는데, 이는 중소기업이나 OEM에 많이 활용되고 있음. 업계에서는 통참깨로 만든 제품이 60% 정도, 참깨분으로 만든 제품이 40% 정도 시장에서 차지하고 있을 것으로 보고 있음<sup>12)</sup>
  - 전통기름 대형 및 중형 제조업체는 대형 소매유통채널로 직접 유통을 하고 있는 구조임. 일반적으로 전통기름 대형 제조업체들은 종합식품회사로 참기름도 다른 식품과 마찬가지로 직판 유통구조를 가지고 있음
  - 특히 전통기름은 B2C 시장으로의 유통보다 식자제업체와 같은 B2B 시장으로의 유통 규모가 큰데, 대형 제조업체의 경우 B2B와 B2C의 비중이 5:5에 이를 정도이며, 중형 업체는 B2B의 비중이 훨씬 더 높은 것으로 나타남. 또한 대형 및 중형 제조업체에서는 OEM도 하고 있는데, 마찬가지로 대형보다는 중형 제조업체가 OEM 비중이 높은 편임<sup>13)</sup>
  - 2~3명이 운영하는 소규모 제조업체는 대형 소매유통채널이나 소매점에 납품이 되기보다는 재래시장 등 전통 유통채널을 활용하고 있는 추세임
  - 특이한 점은 전통기름은 원산지에 대한 신뢰 등의 문제로 소비자가 직접 참깨 및 들깨를 구매하여 방앗간이나 기름집에서 착유하여 소비하는 비중이 더 많음. 특히 이 과정에서는 국내산 참깨 및 들깨로 만든 기름이 많이 유통됨

12) 13) 업계 전문가 인터뷰

[그림 4-1] 전통기름 유통 구조



※ 참기름의 진위판별법 및 유통구조 개선에 관한 연구, 식품의약품안전처, 2004 / KMAC 재구성 업계 전문가 인터뷰

1) 소매유통채널별 유통 비중은 2013년 닐슨 소매점 매출 조사 기준임

## 2. 소매 유통 채널별 매출액

- 2013년 전통기름의 소매 유통 채널 매출액은 약 1,144억 원으로 나타났는데, 이는 2012년 1,161억원에 비해 다소 하락한 수치임. 할인점(49.9%)에서의 판매비중이 거의 절반을 차지하였고, 이어서 체인슈퍼(28.5%), 독립슈퍼(12.1%) 순으로 나타남
- 전통기름은 할인점과 체인슈퍼에서의 구입 비중이 78.4%를 차지하며, 일반적으로 장을 볼 때 같이 구입하는 제품임을 확인할 수 있음. 편의성을 바탕으로 한 소비 품목이 아니다보니 편의점(0.8%)에서의 판매 비중은 상대적으로 낮은 것으로 판단됨
- 분기별 매출을 살펴보면, 1/4분기와 3/4분기의 매출액이 높은 것으로 나타났는데, 이는 전통기름이 설이나 추석과 같은 명절에 음식을 만들거나 선물용 등으로 판매가 증가한 것으로 판단됨

[표 4-1] 소매 유통 채널별 매출액

(단위: 백만원)

구분	2013년 소계	2013년 채널 점유율	2012년 1분기	2012년 2분기	2012년 3분기	2012년 4분기	2013년 1분기	2013년 2분기	2013년 3분기	2013년 4분기
할인점	57,123	49.9%	13,306	12,798	17,206	9,486	18,170	10,640	18,856	9,457
체인 슈퍼	32,632	28.5%	8,220	8,321	10,179	6,363	9,345	7,371	9,531	6,385
독립 슈퍼	13,884	12.1%	3,652	4,153	4,047	2,868	3,472	3,583	3,896	2,933
일반 식품점	7,967	7.0%	2,698	3,038	3,064	2,087	1,954	2,120	2,011	1,882
백화점	1,827	1.6%	784	885	1,019	591	548	528	429	322
편의점	964	0.8%	332	384	399	227	252	216	275	221
합계	114,398	100.0%	28,993	29,579	35,913	21,622	33,742	24,459	34,998	21,199

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

### 3. 전통기름의 판매 가격

- 전통기름 판매 가격은 브랜드별로 큰 차이는 없으나 판매 채널별로는 다소 차이가 있음
  - 320ml 기준 소매 채널 평균가격을 살펴봤을 때 CJ제일제당, 사조해표, 오뚜기, 참기름 순으로 가격이 낮지만 할인점, 체인슈퍼와 같은 대형 소매유통채널에서는 사조해표가 상대적으로 가격이 낮았으며, 일반식품점과 독립슈퍼에서는 CJ제일제당의 참기름 가격이 상대적으로 낮게 나타남
  - 채널별 가격을 살펴보면 브랜드나 용량에 관계없이 전반적으로 백화점이 높은 가격대를 형성하고 있으며, 320ml 기준에서는 독립슈퍼가, 500ml 기준에서는 할인점이 상대적으로 낮은 가격대를 형성하고 있음

[표 4-2] 소매 유통 채널별 참기름 판매가격

(단위: 원)

구분		백화점	할인점	체인슈퍼	편의점	일반 식품점	독립슈퍼	평균 <sup>2)</sup>
320ml	사조해표 참기름	6,449	6,263	6,296	-	5,968	5,262	6,048
	오뚜기 고소한 참기름	6,131	6,453	6,499	7,214	5,658	5,291	6,208
	CJ제일제당 백설 진한 참기름	6,550	6,505	6,640	6,120	4,800	4,451	5,844
500ml	사조해표 참기름	10,002	8,294	8,717	7,860	6,975	8,402	8,375
	오뚜기 고소한 참기름	9,587	6,737	8,638	8,185	8,562	7,566	8,213
	CJ제일제당 백설 진한 참기름	9,660	7,816	8,188	-	7,849	7,505	8,204

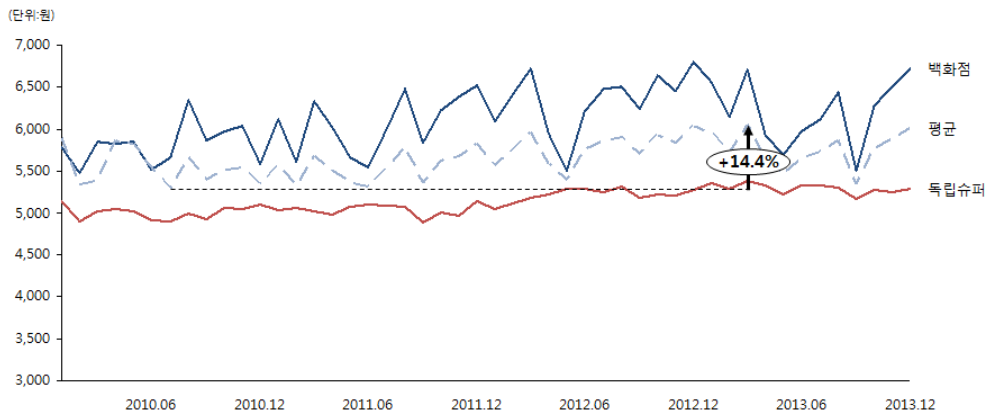
※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

1) 2013년 소매 채널 평균 가격임

2) 평균값은 편의점을 제외한 가격임

- 오�뚜기의 고소한 참기름(320ml)을 기준으로 2010년 1월부터 2013년 12월까지의 가격 추이를 살펴본 결과 큰 변화는 없는 것으로 나타남
  - 채널별로 가격 차이가 다소 차이가 있었는데, 백화점에서 상대적으로 판매 가격이 가장 높았으며 독립슈퍼에서의 판매가격이 상대적으로 저렴하였음. 또한 독립슈퍼의 경우 백화점에 비해 해당 기간에 가격 변동 폭이 크지 않았음
  - 해당 기간에 평균 가격의 증감폭은 크지 않았으나, 평균 가격이 가장 낮았던 2010년 7월 5,283원과 평균 가격이 가장 높았던 2013년 3월 6,044원을 비교해 보면, 가격 상승률은 14.4%인 것으로 나타남

[그림 4-2] 오�뚜기 고소한 참기름 320ml 월별 소매가격 추이



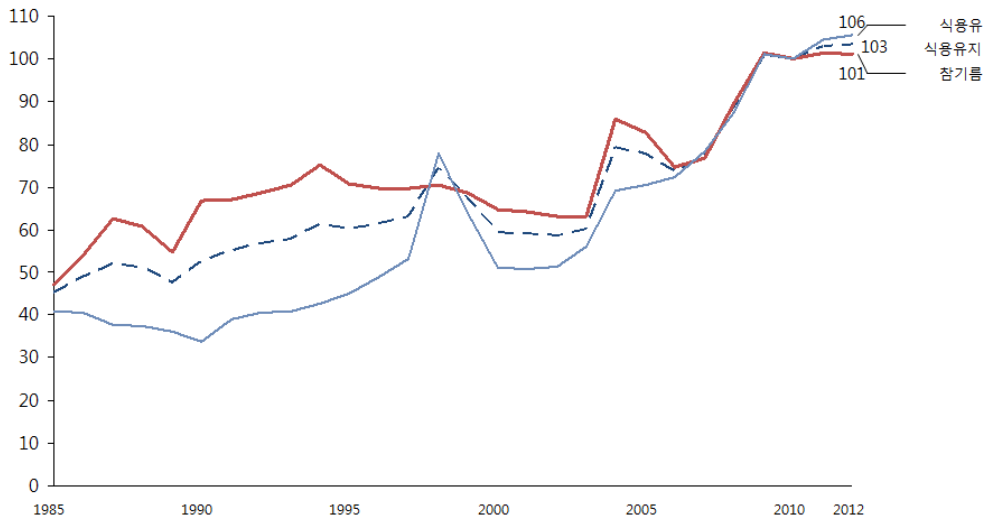
※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

1) 평균은 월별 소매 채널(백화점, 할인점, 체인슈퍼, 일반식품점, 독립슈퍼)의 평균 가격임

#### 4. 소비자 물가 지수

- 통계청에서 발표한 소비자 물가 지수를 보면(2010년 100 기준), 참기름은 다소 등락이 있었지만, 꾸준히 상승 추세를 나타내었음
  - 2005년까지 참기름과 식용유는 지수 값의 큰 격차, 상승폭의 차이를 나타내며 참기름의 물가지수가 높았음. 그러나 2006년 이후 참기름과 식용유 모두 상승세를 유지함과 동시에 비슷한 물가지수를 나타내며 2012년에 참기름 101, 식용유 106으로 오히려 식용유의 물가지수가 높아지며 역전되었음

[그림 4-3] 소비자 물가 지수



※ 소비자 물가조사, 통계청

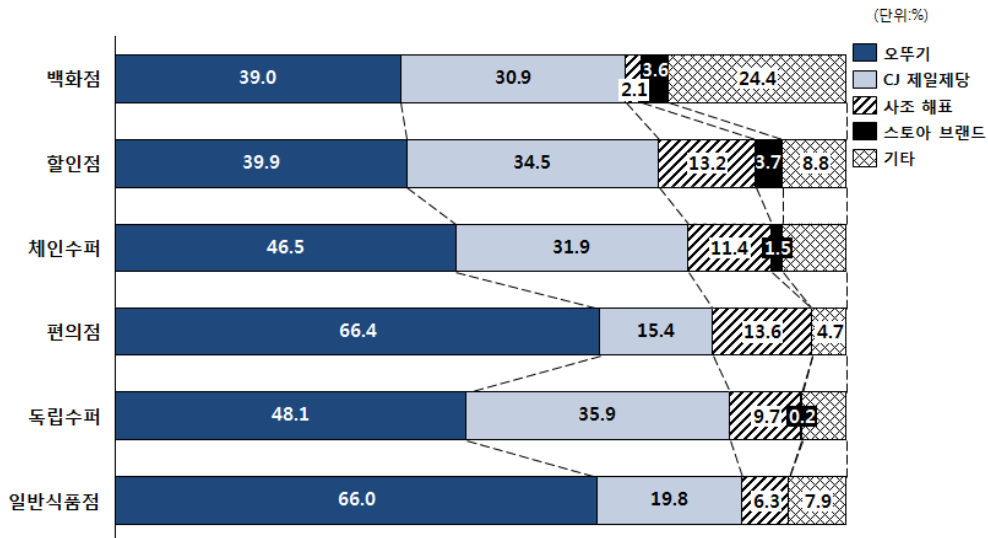
1) 2010년도 100을 기준으로 함

## 5. 기업별 유통 채널 점유율 현황

- 2013년 기업별 소매 유통 채널 점유율을 살펴보면, 오투기가 전 유통채널에서 강세를 나타내고 있음. 특히 편의점(66.4%), 일반식품점(66.0%)에서의 점유율이 상대적으로 우위를 나타내고 있음
- CJ제일제당은 상대적으로 할인점(34.5%)에서의 점유율이 높았으며, 그 외의 채널에서는 오투기에 이어 두 번째로 점유율이 높은 것으로 나타남
- 사조해표는 편의점(13.6%)과 할인점(13.2%)에서 상대적으로 높은 점유율을 보이고 있음
- 스토아 브랜드는 백화점(3.6%)에서 사조해표보다 높은 점유율을 보이고 있음. 특히 백화점은 기타 제품의 매출 비중이 상대적으로 높는데, 이는 지자체나 기타 품질이 우수한 제품들이 백화점에서 프로모션 등을 통해 입점하는 경우가 있기 때문인 것으로 판단됨



[그림 4-4] 소매 유통 채널별 점유율



※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)  
1) 2013년 채널별 점유율임

## 제 2 절 유통 현황 요약 및 시사점

- 전통기름 유통경로는 대형 및 중형 제조업체, 소규모 제조업체에서의 생산 외에 일반 소비자가 직접 참깨 및 들깨를 구입하여 착유하는 특징이 있음
  - 대형 및 중형 제조업체는 대형 소매유통채널로 직접 유통을 하고 있으며, 일부 중형업체와 소규모 제조업체는 대리점을 통해 소매유통채널로 유통하거나 재래 시장에서 판매를 하고 있는 것으로 나타남
  - 전통기름은 B2C 시장으로의 유통보다는 식자재업체, 식품가공업체 등과 같이 B2B 시장으로의 유통 비중이 더 많은데, 그 비중은 50% 이상이 될 것으로 업계에서는 보고 있음
  - 참깨 및 들깨의 원산지에 대한 신뢰 문제로 소비자가 직접 국내산 원료를 구입하여 방앗간이나 기름집에서 착유하여 소비하는 비중이 많은 것도 전통기름 유통 시장의 특징임
  
- 2013년 전통기름의 소매 유통 채널 매출액은 약 1,144억원으로 나타났으며, 매출 비중은 할인점(49.9%), 체인슈퍼(28.5%)순임
  - 할인점과 체인슈퍼에서의 매출액이 높은 것은 전통기름이 장을 보면서 다른 식품과 같이 구입하는 품목이라고 해석할 수 있음
  - 분기별 매출에서는 1/4분기와 3/4분기의 매출액이 높은 것으로 나타났는데, 이는 설이나 추석과 같은 명절에 음식을 만들거나 선물용 등으로 판매가 증가하였기 때문인 것으로 판단됨
  
- 2013년 기준으로 기업별 소매 유통 채널 점유율을 살펴보면 다음과 같음
  - 오뚜기는 전 유통채널에서 가장 높은 점유율을 나타내고 있으며, CJ제일제당은 할인점에서, 사조해표는 편의점에서 상대적으로 높은 점유율을 차지하고 있음
  - 특히 백화점은 기타 제품의 매출 비중이 상대적으로 높는데, 이는 지자체나 기타 신규 제품들이 백화점에서 프로모션 등을 통해 입점하는 경우가 많기 때문인 것으로 해석됨

- 전통기름 중 참기름의 판매가격을 보면, 브랜드별로는 큰 차이가 없으며 판매 채널별로 다소 차이가 나타남
  - 브랜드나 용량에 관계없이 백화점에서의 판매 가격이 상대적으로 높았으며 320ml 용량 제품은 독립슈퍼가, 500ml 용량 제품은 할인점이 상대적으로 저렴한 것으로 나타남



## 제 5 장

## 전통기름의 소비 시장 현황

제1절 소비 시장 규모

제2절 브랜드 현황

제3절 소비자 특성

제4절 소비 트렌드

제5절 소비 시장 요약 및 시사점



## 제 1 절 소비 시장 규모

### 1. 국내 전통기름 소비량

- 2011년도 기준 1인당 1일 유지류 소비량은 40.35g으로 나타났으며, 이 중 참기름은 유지류 소비량의 4.5%를 차지하는 1.82g이 소비되고 있고, 들기름은 0.77g으로 유지류 소비량의 1.9%를 차지하고 있음
- 참기름의 비중은 1996년 5.2%로 정점을 찍은 뒤 등락을 반복하고 있으나 5% 미만의 비중을 차지하고 있고 들기름은 2% 미만의 비중을 차지하고 있음. 2011년 기준 들기름보다 참기름이 비중이 약 2.4배 높지만 전체 유지류 소비량에서 두 기름이 차지하는 비중은 6.4%로(2011년 기준) 높은 비중은 아님

[표 5-1] 국내 전통기름 소비량

구분	1인 1일당 유지류 소비량(g)	1인 1일당 참기름 소비량(g)	참기름 비중(%) <sup>1)</sup>	1인 1일당 들기름 소비량(g)	들기름 비중(%) <sup>2)</sup>
1996	39.41	2.03	5.2%	0.35	0.9%
1997	41.62	1.94	4.7%	0.33	0.8%
1998	35.45	1.78	5.0%	0.32	0.9%
1999	42.95	1.57	3.7%	0.44	1.0%
2000	43.63	1.88	4.3%	0.26	0.6%
2001	46.67	1.81	3.9%	0.31	0.7%
2002	47.83	1.59	3.3%	0.49	1.0%
2003	45.94	1.82	4.0%	0.41	0.9%
2004	48.44	1.70	3.5%	0.50	1.0%
2005	51.30	1.78	3.5%	0.52	1.0%
2006	49.55	1.91	3.9%	0.56	1.1%
2007	49.86	1.55	3.1%	0.69	1.4%
2008	33.73	1.54	4.6%	0.61	1.8%
2009	35.91	1.76	4.9%	0.68	1.9%
2010	38.04	1.69	4.4%	0.60	1.6%
2011	40.35	1.82	4.5%	0.77	1.9%

※ 식품수급표, 한국농촌경제연구원

1) 참기름 비중은 1인 1일당 유지류 소비량에서 1인 1일당 참기름 소비량이 차지하는 비중임

2) 들기름 비중은 1인 1일당 유지류 소비량에서 1인 1일당 들기름 소비량이 차지하는 비중임

## 2. 전통기름 소비 시장 규모

- 2013년 국내 전통기름 전체 시장에서 소매 시장의 규모는 약 1,144억 원으로 나타남
  - 오투기, CJ제일제당, 사조해표 3개 기업이 전체 소매시장의 89.2%를 차지하고 있으며, 그 중에서 오투기가 44.8%로 가장 많은 비중을 차지함
  - CJ제일제당은 32.7%로 오투기 다음으로 시장점유율이 높았으며 사조해표가 11.6%, 스토아 브랜드가 2.3%를 차지함
  - 기타 브랜드의 시장점유율이 8.5%로 나타났는데, 기타에는 지자체와 중소 제조업체들의 브랜드가 차지하고 있는 것으로 판단됨

[표 5-2] 전통기름 소매 시장 규모

(단위: 백만원)

구분	2013년				소계 (점유율)
	1/4분기	2/4분기	3/4분기	4/4분기	
오투기	13,240	12,630	14,402	10,968	51,240 (44.8%)
CJ 제일제당	11,953	7,082	12,589	5,758	37,382 (32.7%)
사조해표	4,269	2,611	4,035	2,395	13,310 (11.6%)
스토아 브랜드	606	662	799	619	2,686 (2.3%)
기타	3,674	1,474	3,173	1,459	9,780 (8.5%)
합계	33,742	24,459	34,998	21,199	114,398 (100.0%)

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)



- 전통기름의 세분시장은 참기름과 들기름으로 나누어 살펴볼 수 있음
  - 참기름은 전체시장의 91.7%를 차지하고 있으며, 들기름은 8.3%로 참기름이 전통기름 시장에서 압도적인 비중을 차지하고 있음
  - 특히 참기름은 추석이 있는 3/4분기에 매출액이 급격히 높게 나타나면서, 명절 선물 및 명절 음식에의 활용도가 높음을 시사하고 있음

[표 5-3] 전통기름 세분시장별 소매 시장 규모

(단위: 백만원)

구분	2013년				소계 (점유율)
	1/4분기	2/4분기	3/4분기	4/4분기	
참기름	31,340	22,298	32,237	19,069	104,944 (91.7%)
들기름	2,402	2,160	2,761	2,130	9,453 (8.3%)
합계	33,742	24,459	34,998	21,199	114,398 (100.0%)



※ 식품산업통계정보 (www.atfis.or.kr)

## 제 2 절 브랜드 현황

### 1. 오뚜기(오뚜기)

- 오뚜기는 전통기름을 출시하는 하위 브랜드를 따로 가지고 있지는 않으며, 오뚜기 브랜드로 제품을 출시하고 있음
  - ‘오뚜기 고소한 참기름’ 은 3단계 정선과정을 거쳐 이물질이 완전 제거된 참깨를 사용한다고 하고 있으며, 간접가열방식에 의해 일정한 온도에서 볶은 뒤 3차례 여과 과정을 거쳐 만들어지고 있음
  - AC닐슨 자료 집계에 따르면 ‘오뚜기 고소한 참기름’ 은 1990년부터 소비자 판매 1위를 유지하고 있음
  - 2011년 출시한 ‘오뚜기 옛날 참기름’ 은 옛날 방앗간에서의 방식인 압착식으로 직접 짜고 전통 방식 그대로 장작불로 볶아 만든 참기름임
  - ‘오뚜기 들기름’ 은 통돌이 배전방식으로 만들어지고, 진공여과 외 한 번 더 여과를 시킨다는 것이 특징임

[표 5-4] 오뚜기 주요 제품

제품군	주요 제품	제품 이미지
참기름	참기름 검은깨 참기름 옛날 참기름	
들기름	들기름	

※ 오뚜기 홈페이지(www.ottogi.co.kr)

## 2. CJ제일제당(백설)

- CJ 제일제당은 ‘백설’ 브랜드에서 참기름과 들기름을 출시하고 있음
  - CJ제일제당의 ‘백설 황금 참기름’은 기존의 압착 방식이 아닌 초임계 추출 공법을 이용해 짜낸 국내 최초 제품임
  - 초임계 추출 공법이란 초임계 유체의 특성을 활용한 기술로 향료물질로부터 향기 성분을 추출하거나 특정소재에서 영양 성분과 기능성 성분을 고순도로 추출하는 기술임
  - ‘백설 진한 들기름’은 들깨를 압착식 방법을 사용해 짜낸 제품임

[표 5-5] CJ 제일제당 주요 제품

제품군	주요 제품	제품 이미지
참기름	백설 황금 참기름 백설 진한 참기름	
들기름	백설 진한 들기름	

※ CJ제일제당 홈페이지(www.cj.co.kr)

### 3. 사조해표(해표)

- 사조해표는 ‘해표’ 브랜드에서 전통기름을 출시하고 있음
  - ‘해표’ 는 1971년 브랜드를 런칭하였으며 참 진한 참기름, 고소한 참기름, 참 진한 들기름으로 시장에 제품을 출시하고 있음
  - ‘해표 참 진한 참기름’ 은 참깨 100%로 딱 한 번 짜서 만든 제품이며, ‘해표 참 진한 들기름’ 은 들깨 100%를 압착식으로 착유한 제품임

[표 5-6] 사조해표 주요 제품

제품군	주요 제품	제품 이미지
참기름	참 진한 참기름 고소한 참기름	
들기름	참 진한 들기름	

※ 사조해표 홈페이지(www.sajohp.co.kr)

## 제 3 절 소비자 특성

### 1. 소비자 조사 개요

- 소비자 조사는 품목별 소비 동향을 파악하기 위한 목적으로 2013년 10월 전문 조사업체에서 온라인 조사로 실시하였음. 전통기름을 구입한 경험이 있는 20대~50대 남녀 359명을 대상으로 조사를 실시하였으며, 연령 계층별 분포는 20대 36명 (10.0%), 30대 104명(29.0%), 40대 103명(28.7%), 50대 116명(32.3%)임. 표본오차는 95%의 신뢰수준에서 ±5.18임
- 조사 내용은 소비자의 전통기름 구매 의사 결정 단계별로 구매 특성을 파악함. 먼저 전통 기름 구입 시 고려 속성에 대한 평가를 하였고 세분화된 응답도 함께 진행함. 또한 구입 브랜드와 선물용 구입 브랜드, 구입 가격, 구입 빈도 여부 등 소비자 구매 특성 파악에 중요한 요소를 반영하여 내용을 구성함

### 2. 소비자 구입 특성

#### 가. 전통기름 구입 고려 속성

- 전통기름을 구입할 때 종합적으로 가장 고려하는 속성은 재료 원산지 (68.2%)였으며, 이어서 맛(51.6%), 브랜드(30.6%)순으로 나타남
  - 다른 고려 항목보다 원산지에 대한 고려를 압도적으로 많이 하고 있는 것으로 나타났는데, 이는 전통기름이 원재료 원산지에 대한 소비자의 관심과 맛에 대한 신뢰가 높은 식품이다 보니 조금 더 신중하게 고민하여 구입하는 것으로 해석됨
  - 1,2순위의 응답을 나누어 살펴보면, 1순위에서는 재료 원산지(46.5%)가 2순위에서는 맛(22.6%)이 각각 1위를 차지함. 소비자들은 제품을 구입할 때, 한 가지 속성을 가지고 판단하는 것이 아닌 여러 가지 속성을 비교해보고 구입하는 특징이 있는데, 전통기름을 구입할 때에는 재료 원산지를 우선적으로 고민한 뒤에 맛이 좋은 전통기름을 구매하는 것으로 판단됨

- 2순위에 있어서도 재료 원산지는 근소한 차이로 2위를 차지함에 따라 전통 기름을 구입할 때 원산지는 아주 중요한 고려 속성임을 알 수 있음
- 연령이 높아질수록 재료 원산지를 더 고민하여 구입하는 것으로 나타남. 참고로 20대 응답은 표본수가 상대적으로 작아 비교하여 해석을 일반화하기에는 무리가 있음

[표 5-7] 구입 고려 속성

(단위 : %)

고려 속성	전체			연령별 <sup>1)</sup>			
	1순위 (n=359)	2순위 (n=359)	합계	20대 (n=36)	30대 (n=104)	40대 (n=103)	50대 (n=116)
재료 원산지	46.5	21.7	68.2	66.6	62.5	69.9	72.5
맛(향)	29.0	22.6	51.6	55.6	54.8	55.3	44.0
브랜드	15.3	15.3	30.6	22.2	32.7	35.9	26.8
가격	3.9	17.5	21.4	25.0	19.2	19.4	24.2
유통기한	2.2	11.7	13.9	13.9	13.4	5.9	21.6
용량	1.9	8.1	10.0	16.7	9.6	11.6	6.9
포장 상태	1.1	3.1	4.2	0.0	7.7	1.9	4.3

※ 다중응답 결과

1) 연령별 응답 비중은 1순위 응답임

□ 구입 시 고려하는 속성을 좀 더 구체적으로 살펴보면 다음과 같음

- 구입할 때, 재료원산지를 가장 중요하게 고려한다는 응답자들은 그 다음으로 맛을 중요하고 고려하는 것으로 나타남. 맛을 중요하게 고려한다는 응답자들은 그 다음으로 압도적으로 재료 원산지를 중요하게 고려한다고 응답함. 결국 재료원산지와 맛은 전통기름 구입에 있어 가장 중요한 요소임을 알 수 있음
- 브랜드와 가격을 중요하게 고려한다는 응답자들은 각각 그 다음으로 가격과 브랜드를 중요하게 고려한다고 응답함. 즉 브랜드와 가격은 동시에 고려되는 요소로 해석할 수 있음

[표 5-8] 구입 고려 속성 응답 세분화

(단위 : %)

응답 세분화		1순위 응답						
		맛 (n=104)	재료 원산지 (n=167)	브랜드 (n=55)	가격 (n=14)	포장 상태 (n=4)	용량 (n=7)	유통기한 (n=8)
2순위 응답	맛 (향)	0.0	37.7	21.8	21.4	25.0	14.3	12.5
	재료원산지	60.6	0.0	21.8	14.3	25.0	0.0	0.0
	브랜드	8.7	21.0	0.0	35.7	25.0	0.0	62.5
	가격	15.4	14.4	30.9	0.0	0.0	71.4	12.5
	포장 상태	3.8	3.0	1.8	0.0	0.0	0.0	12.5
	용량	5.8	7.8	12.7	14.3	25.0	0.0	0.0
	유통기한	5.8	16.2	10.9	14.3	0.0	14.3	0.0
합계		100	100	100	100	100	100	100

#### 나. 전통기름 구입 브랜드

- 주로 구입하는 전통기름 브랜드로는 기업 브랜드가 51.0%로 높았으며, 기름집이나 방앗간에서 직접 짠 브랜드 없는 제품을 구입한다는 비중이 36.2%를 차지함
  - 그 뒤를 이어 브랜드에 상관없이 구입한다는 비중은 8.4%, 지자체 브랜드를 구입한다는 경우는 4.5%로 나타남
  - 연령대별로 살펴보면 상대적으로 30~40대가 기업 브랜드 제품을 구입하는 비중이 높았으며, 50대는 지자체 브랜드 구입 비중이 상대적으로 높은 것으로 나타남. 참고로 20대 응답은 표본수가 상대적으로 작아 비교하여 해석을 일반화하기에는 무리가 있음

[표 5-9] 구입 브랜드

(단위 : %)

구입 브랜드	전체 (n=359)	연령별			
		20대 (n=36)	30대 (n=104)	40대 (n=103)	50대 (n=116)
기업 브랜드	51.0	38.9	51.9	56.3	49.1
무 브랜드	36.2	41.7	37.5	32.0	37.1
브랜드 상관없음	8.4	11.1	7.7	7.8	8.6
지자체 브랜드	4.5	8.3	2.9	3.9	5.2

- 선물을 할 때 구입하는 브랜드로는 기업브랜드가 69.8%로 가장 높았고 무 브랜드(19.8%), 지자체 브랜드(6.3%), 브랜드 상관없음(4%) 순으로 나타남
- 연령대별 선물용 구입 브랜드를 살펴보면, 전 연령대 모두에서 기업 브랜드가 가장 높은 비중을 차지하고 있으며, 무브랜드를 구매한 사람들은 40~50대가 많았음. 이는 40~50대는 브랜드에 상관없이 원산지가 명확한 무 브랜드 제품을 선물용으로 많이 구입하고 있다고 해석할 수 있음

[표 5-10] 선물용 구입 브랜드

(단위 : %)

구입 브랜드	전체 (n=126)	연령별			
		20대 (n=17)	30대 (n=26)	40대 (n=40)	50대 (n=43)
기업 브랜드	69.8	88.2	69.2	70.0	62.8
무 브랜드	19.8	11.8	15.4	22.5	23.3
지자체 브랜드	6.3	0.0	11.5	5.0	7.0
브랜드 상관없음	4.0	0.0	3.8	2.5	7.0



- 일반적으로 사 먹는 경우와 선물용으로 구입하는 경우의 비중을 비교해보면 일반적으로 사 먹을 때보다 선물용으로 구입할 때 기업 브랜드를 구매하는 비중이 상대적으로 높은 것으로 나타남. 이는 선물의 특성 상 브랜드 이미지나 포장 상태 등을 고려하여 구매하기 때문인 것으로 해석됨
- 반면, 기름집이나 방앗간에서 짠 기름이나 브랜드 상관없이 구매한 경우에는 일반적으로 사먹는 경우가 선물용보다 높은 비중을 차지했는데 이 역시 선물 대상자를 고려(의식)할 필요가 없기 때문인 것으로 판단됨

[표 5-11] 목적에 따른 구입 브랜드 비교

(단위 : %)

구입 브랜드	일반적으로 사 먹는 경우 (n=359)	선물용으로 구입하는 경우 <sup>1)</sup> (n=126)
기업 브랜드	51.0%	69.8%
무 브랜드	36.2%	19.8%
지자체 브랜드	4.5%	6.3%
브랜드 상관없음	8.4%	4.0%

1) 전통기름을 선물용으로 구입해본 경험이 있다는 응답자

#### 다. 전통기름 구입 가격

- 소비자들이 일반적으로 구입하는 전통기름 가격은 참기름(국내산) 13,653원, 들기름(국내산) 11,346원으로 조사됨
- 4장에서 참기름(참깨 수입산) 320ml의 평균 소매가격이 약 6,000원임을 감안할 때, 국내산 참기름은 2배 이상의 가격으로 나타남. 이는 소비자들의 기억을 바탕으로 한 조사이기 때문에 실제 가격과 다소 차이가 있을 수 있음

[표 5-12] 전통기름 구입 가격

	참기름	들기름
국내산(350ml 기준)	13,653원	11,346원

※ 2013년 10월 소비자조사 결과 값임

라. 전통기름 구입 빈도

- 전통기름의 구입 빈도는 2~3개월에 1회가 47.4%로 가장 많았음. 이어서 6개월에 1회 이상(30.6%), 1개월에 1회 이하(22.0%) 순으로 나타남
- 연령별로 살펴보면 전 연령대 모두가 2~3개월에 1회 구입한다는 비중이 높았음

[표 5-13] 전통기름 구입 빈도

(단위 : %)

구입 빈도	전체 (n=359)	연령별			
		20대 (n=36)	30대 (n=104)	40대 (n=103)	50대 (n=116)
1개월에 1회 이하	22.0	30.6	10.6	20.4	31.0
2~3개월에 1회	47.4	38.9	51.9	47.6	45.7
6개월에 1회 이상	30.6	30.6	37.5	32.0	23.3

## 제 4 절 시장 동향

### 1. 새로운 방식으로 제조한 참기름 등장

#### 가. 생참기름, 생들기름

- 생참기름과 생들기름이 소규모업체에서 제조하여 판매되고 있음. 생참기름과 생들기름은 참깨와 들깨를 볶지 않고 저온에서 착유하는 것이 특징임
- 업체마다 착유하는 방식에 다소 차이가 있는데, 찻잎을 뒤듯이 참깨나 들깨를 씻은 물이 없어질 정도로만 열을 가한 뒤에 압착식으로 착유하는 경우도 있고, 엑스트라버진 올리브유를 짜는 냉압착 방식으로 착유하는 경우도 있음
- 낮은 수율과 산화 등의 문제로 아직까지 시중에 많이 유통이 되고 있지는 않으나 개인 업체를 중심으로 조금씩 시장이 형성되어 가고 있는 상황임

#### 나. 초임계 추출 참기름

- 수율 개선 등을 통한 경쟁력 제고가 대두되면서, 시장에는 초임계 추출 참기름이 등장하였음
- 2005년 CJ제일제당은 기존의 압착 착유방식과는 다른 초임계 추출법을 사용해 짠 ‘황금참기름’을 출시하였음. 초임계란 물질이 고온·고압상태에서 기체와 액체의 구별이 없는 상태를 말하는 것으로 초임계 상태인 이산화탄소를 용매로 참기름을 추출할 경우 참깨 속에 포함된 향산화물질 ‘리그난’ 성분이 증발하지 않는 특징이 있음<sup>14)</sup>
- 한국인삼공사는 2008년 경북 서안동 농협과 계약 재배한 국산 참깨로 만든 참기름 호마정(正)을 출시하였으나 현재는 단종됨
  - 인삼공사에서 출시한 호마正도 초임계 추출법으로 착유하여 참기름 고유의 향과 맛을 그대로 살렸음. 초임계 추출법은 향료물질로부터 향기 또는 영양, 기능성 성분을 고순도로 추출할 때 사용되는 최신 기술로 불순물이 없는 점이

14) CJ, 초임계 추출 황금참기름 출시, 한국경제, 2005.08.24

특징임. 또한 이 제품은 100% 순수 국산 참깨로 만들어 외국산 참기름보다 불포화지방산 함량이 높고 국산 참깨 고유의 맛과 향이 살아있는 것이 특징임

## 2. 해외에서 인정받는 전통기름

- 해외시장에서 우리 전통기름이 인정을 받기 시작하였음
- ‘오뚜기 고소한 참기름’ 이 2012년 ‘세계일류상품’ 으로 선정되었는데, 이는 글로벌 시장을 선도하는 세계 일류 수출상품의 육성을 위해 산업통상자원부가 2001년부터 전개하고 있는 사업임
  - 세계시장점유율 5위 이내이면서 5% 이상에 들거나(현재일류상품), 향후 5년 이내 5위 안으로 진입이 예상되는 품목(차세대일류상품) 등을 선정해 기술과 디자인, 인력, 해외마케팅, 홍보 등을 지원함으로써 세계 일류 브랜드로 육성하게 됨. 또한 선정이 되면 세계 일류상품이라는 인증 로고를 부착할 수 있으며, 정부가 주관하는 국내 음식관련 박람회는 물론 수출물량 상담이 진행되는 각종 국제 식품 전시회 참가 지원을 받을 수 있음<sup>15)</sup>
- 프랑스 농산물 개발 협회에서 주최한 세계의 기름 콩쿠르에서 우리나라의 참기름이 금메달, 들기름이 은메달을 받아 프랑스 식품업계의 주목을 받았음
  - 프랑스 농산물 개발 협회는 비영리 단체로 농산물에 최고의 가치를 부여하는 것을 목적으로 하며 콩쿠르에서 상을 받으면 바로 홍보 효과를 가지게 되어 상업적으로도 연결이 가능함
  - 들기름은 한국·일본·중국 등 동아시아권에서 주로 먹는 기름이며 프랑스인들은 잘 모르는 기름이기에 더 의미 있는 상으로 여겨짐. 최근 프랑스인들에게 들기름은 오메가 3가 들어있어 건강 식품으로 관심을 받고 있음<sup>16)</sup>

15) 오뚜기 "꿀유자차·참기름 '세계 일류 상품'에 선정됐어요", 이데일리, 2013.02.25

16) 프랑스인 입맛 사로잡다, 기름은 바로 한국 스타일, 농민신문, 2012.11.05

### 3. 전통기름 원료 이슈

#### 가. 참깨 수입 다변화

- 한국농수산물유통공사에서는 국제 참깨가격이 장기적으로 상승할 것에 대비하기 위해 주요 참깨 수입국가를 다변화하여 국내 시장가격 안정화에 기여하였음<sup>17)</sup>
- 참깨 세계 수출 1위 국가인 인도에 2013년 9월말 폭우가 내리면서 생산량이 급감함. 이로 인해 국제 공급물량이 감소하였고, 더욱이 중국의 참깨 소비량이 증가함에 따라 우리나라의 인도산 수입참깨 가격이 톤당 1,820달러에서 2,830달러로 55% 정도 급등함
- 국내산 참깨 재배면적이 매년 감소하고 있어 자급률이 지속적으로 낮아지고, 일반 기업에서 전통기름으로 제조할 수 있는 물량과 높은 원가의 한계로 수입산에 대한 의존도는 높아질 수 밖에 없는 구조임
- 이에 한국농수산물유통공사에서는 인도산 수입단가보다 낮게 서아프리카산 및 남미산 참깨 수입을 확대하여 국고절감 효과와 국내 가격안정에 기여하였음

#### 나. 참기름용 적합 품종 선발

- 농촌진흥청 국립식량과학원은 국내 육성 참깨 품종 20종을 대상으로 볶는 온도에 따른 팽창률과 착유량 등의 가공특성 검정을 거쳐 깨소금용과 참기름용으로 가장 적합한 품종 9종을 선발함
- 깨소금용 참깨로는 남다, 풍산깨, 평안깨, 단백깨, 수원깨 등 5종이, 참기름용으로는 고품깨, 양백깨, 서둔깨, 진백깨 등 4종이 최적 품종으로 확인되었음<sup>18)</sup>
- 참기름용 적합 품종을 선발함으로써 향후 보다 고품질의 품미있는 참기름 생산 확대가 기대됨

17) aT, 참깨 수입 다변화로 시장 안정화 성과, 헬스조선, 2014.01.17

18) 참깨 용도별 선발, 농민신문, 2009.10.09

## 제 5 절 소비 시장 요약 및 시사점

### 1. 소비 시장 현황

- 국내 전통기름 전체 시장에서 소매 시장이 차지하는 규모는 약 1,144억원임
  - 오뚜기, CJ제일제당, 사조해표 3사가 전체 소매시장의 89.2%를 차지하고 있으며 그 중에서 오뚜기가 44.8%로 가장 많은 비중을 차지함
  - 전통기름 시장에서 참기름이 91.7%, 들기름이 8.3%로 참기름이 대부분의 시장을 점유하고 있는 것으로 나타남
  
- 국내 전통기름 브랜드는 종합식품회사 3사의 브랜드를 제외하고 상당히 많을 것으로 예상됨. 그러나 일반적으로 오뚜기, 백설, 해표의 전통기름이 소비자들에게 많이 알려져 있음

### 2. 시장 동향

- 전통기름은 소비자들이 재료 원산지와 맛을 가장 중요하게 고려하여 구입하는 제품임. 전통기름의 맛은 다른 제품과 달리 향이 포함되어 있는 특징이 있음
  - 다른 가공식품과는 달리, 브랜드에 대한 영향이 큰 식품이 아님. 특히 자가 섭취를 목적으로 구입하는 경우에는 무브랜드이거나 브랜드에 상관없이 구입한다는 비중이 전체의 49%를 차지함
  
- 전통기름은 원료의 원산지에 따라 가격 차이가 큰 편인데, 수입산 참깨로 착유한 브랜드 참기름과 국내산 참깨로 착유한 참기름의 가격 차이가 2배 정도는 나는 것으로 파악됨

- 업계에서는 수율 개선 등을 통한 경쟁력 제고가 대두되고, 소비시장에서는 벤조피렌에 대한 우려가 지속되면서 전통기름 시장에 새로운 추출법을 적용한 기름이 등장함
  - 수율이 좋고, 밀폐식 착유 공정으로 이루어져 향/맛 성분이 잘 보존된 초임계 추출 전통기름이 시장에 등장함. 그러나 아직까지 업계에 보편화된 공정과정은 아니며 일부 업체에서만 해당 제품이 생산되고 있음
  - 벤조피렌과 국내산 원료에 대한 소비자들의 관심이 끊임없이 제기되면서, 참깨와 들깨를 볶지 않고 저온에서 추출한 생참기름, 생들기름이 판매되고 있음. 업체별로 추출하는 방식에는 다소 차이가 있으며 낮은 수율과 산화 등의 문제로 아직까지 시중에 많이 유통되고 있지는 않음
  
- 전통기름이 해외에서도 인정을 받기 시작하고 있음. 산업통상자원부가 전개하고 있는 사업을 통해, 오투기 고소한 참기름이 2012년 ‘세계일류상품’으로 선정되기도 하였고, 프랑스 농산물 개발 협회에서 주최한 세계의 기름 콩쿠르에서 우리나라 참기름이 금메달, 들기름이 은메달을 받아 프랑스 식품업계의 주목을 받기도 하였음





## 가공식품 세분 시장 현황

---

2014년 02월 인쇄

2014년 02월 발행

편 저 · 발 행



인쇄처 성광기획인쇄

서울특별시 서초구 강남대로 27 aT센터

TEL : (02) 6300-1395,1407 FAX : (02) 6300-1615

---

본 책자의 내용에 관한 사항은  
한국농수산물유통공사 식품수출정보팀(02-6300-1395,1407)으로  
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템([www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr))을 통해  
다운받아 볼 수 있습니다.