

발간등록번호

11-1543000-000499-01

# 2014 가공식품 세분시장 현황조사

김치



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



### [목 차]

요약문 .....	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 김치의 개요</b>	
제1절 김치의 개념 및 유형 .....	13
1. 김치의 정의 .....	13
2. 김치의 유형 .....	13
3. 김치의 역사 .....	14
제2절 김치 관련 제도 .....	15
1. 김치의 인증제도 .....	15
2. 김치 산업 관련 제도 .....	18
제3절 김치 분류 코드 .....	20
<b>제 3 장 김치 생산 현황</b>	
제1절 김치의 가공기준 및 제조과정 .....	25
1. 김치의 가공기준 및 성분규격 .....	25
2. 김치의 제조 공정 .....	26
제2절 김치 생산 현황 .....	27
1. 김치 국내 생산 및 출하 실적 추이 .....	27
2. 김치 주요 생산 업체 .....	28
3. 김치 주요 제조사 현황 .....	30
제3절 김치 수출입 현황 .....	32
1. 김치 수출입 실적 추이 .....	32
2. 주요 국가별 김치 수출입 현황 .....	34

3. 주요 국가별 김치 수출입 단가 .....	35
제4절 김치 원료 현황 .....	37
1. 국내 생산 김치의 원료 사용 비중 .....	37
2. 김치 원료 생산 현황 .....	38
3. 김치 원료 가격 동향 .....	39
4. 김치 원료 수입 동향 .....	42
제5절 요약 및 시사점 .....	44
1. 김치의 가공기준 및 제조공정 .....	44
2. 김치 생산 현황 .....	44
3. 김치 수출입 현황 .....	45
4. 김치 원료 현황 .....	45
<b>제 4 장 김치 유통 및 판매 현황</b>	
제1절 김치 유통 현황 .....	49
1. 김치 유통·판매 구조 .....	49
2. 김치 시장 규모 .....	50
제2절 김치 소매 유통 판매 현황 .....	51
1. 김치 소매 유통 채널별 판매액 .....	51
2. 소매 유통 채널의 김치 판매 가격 .....	53
3. 소매 유통 채널의 김치 판매 점유 현황 .....	53
제3절 요약 및 시사점 .....	56
1. 김치 유통 현황 .....	56
2. 김치 소매 유통 채널 판매 현황 .....	56
<b>제 5 장 김치 소비 시장 현황</b>	
제1절 김치 소비 시장 규모 .....	59
1. 김치의 소비 동향 .....	59
2. 김치 종류별 소매 시장 규모 .....	59

제2절 김치 브랜드 현황 .....	61
제3절 김치 국내 시장 동향 .....	65
1. 김치에 대한 대내외 홍보 강화 .....	65
2. 트렌드를 반영한 다양한 김치 출시 .....	66
3. 김치 유산균 제품 출시 .....	68
제4절 김치 해외 시장 동향 .....	69
1. 일본의 김치 시장 .....	69
2. 미국의 김치 시장 .....	70
3. 대만의 김치 시장 .....	72
4. 중국의 김치 시장 .....	73
5. 기타 김치 시장 관련 동향 .....	74
제5절 요약 및 시사점 .....	76
1. 김치 소비 시장 규모 .....	76
2. 김치 브랜드 현황 .....	76
3. 김치 국내 시장 동향 .....	77
4. 김치 해외 시장 동향 .....	77
<b>부록</b> .....	<b>79</b>

### [표 목차]

[표 1-1] 조사 대상 .....	8
[표 1-2] 주요 문헌 자료원 .....	9
[표 1-3] 전문가 인터뷰 개요 .....	9
[표 2-1] 김치의 세부 유형 .....	13
[표 2-2] 김치의 개별표시기준 .....	14
[표 2-3] 김치의 분류 코드 .....	20
[표 3-1] 김치의 제조·가공기준 및 규격 .....	25
[표 3-2] 김치 관련 식품공전 주요 제·개정 현황 .....	26
[표 3-3] 연도별 김치 국내 생산 실적 .....	28
[표 3-4] 김치 세부품목별 국내 생산 현황(2012년) .....	28
[표 3-5] 김치 제조업체 수 현황 .....	29
[표 3-6] 김치 주요 생산 업체 .....	30
[표 3-7] 김치 주요 제조사 특징 및 주요 연혁 .....	31
[표 3-8] 김치 국내 수출입 실적 .....	33
[표 3-9] 주요 국가별 김치 수출 현황 .....	34
[표 3-10] 국내 김치 수입 현황 .....	35
[표 3-11] 국가별 김치 수출 단가 .....	35
[표 3-12] 국가별 김치 수입 단가 .....	36
[표 3-13] 2013년 김치 원료의 사용 비중 .....	37
[표 3-14] 생산 품목별 국산 원료 사용 비중 .....	38
[표 3-15] 김치 원·부재료 생산 동향 .....	39
[표 3-16] 연도별 배추 가격 동향 .....	40
[표 3-17] 연도별 무 가격 동향 .....	41
[표 3-18] 연도별 건고추 가격 동향 .....	42
[표 3-19] 김장 원료별 국내 수입 동향 .....	43
[표 4-1] 소매 유통 채널별 매출액 .....	52
[표 4-2] 2014년 소매 유통 채널별 김치 판매 가격 .....	53
[표 4-3] 김치 소매 시장 규모 .....	54
[표 4-4] 기업별 유통 채널 점유 현황 .....	55
[표 5-1] 국민 1인 1일 김치 소비량 추이 .....	59
[표 5-2] 김치 세분시장별 소매 시장 규모 .....	60
[표 5-3] 종가집 김치 주요 제품 .....	61

[표 5-4] 하선정 김치 주요 제품 .....	62
[표 5-5] 한울 김치 주요제품 .....	63
[표 5-6] 풀무원 주요 제품 .....	63
[표 5-7] 양반 김치 주요 제품 .....	64
[표 5-8] 2013년 일본 국내 김치 판매 상위 기업 .....	69
[표 5-9] 2013년 미국 내 김치 판매 현황 .....	71
[표 5-10] 2011년 대만 내 김치 판매 현황 .....	72
[표 5-11] 중국 파오차이와 한국 김치 비교 .....	73

### [그림 목차]

[그림 2-1] 전통식품 품질인증제도 마크 .....	15
[그림 2-2] 대한민국 식품명인 인증 마크 .....	16
[그림 2-3] HACCP 인증 마크 .....	17
[그림 3-1] 김치의 제조 공정 .....	26
[그림 4-1] 김치 유통 구조 .....	49
[그림 4-2] 김치 시장 규모 .....	51
[그림 5-1] 광주세계김치문화축제 홍보 포스터 .....	65
[그림 5-2] 김치버스 .....	65
[그림 5-3] Gourmet Picks Kimchi Flavor Chips .....	74
[그림 5-4] Korean taco .....	74
[그림 5-5] 종가집 유기농 백김치 .....	74



## 1. 김치의 개요

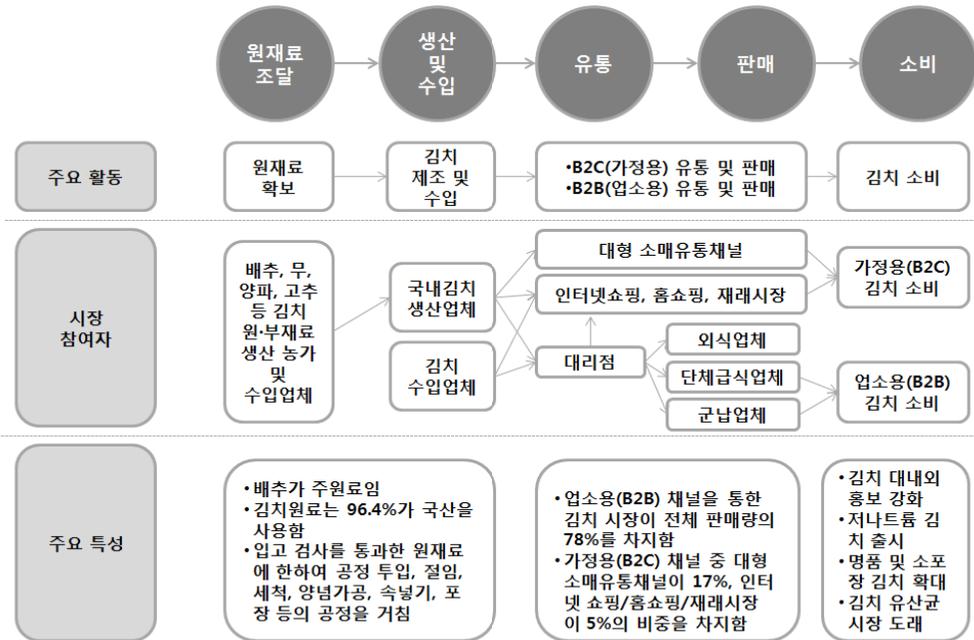
- 식품공전에 의하면 김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념 혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것을 말하며, 그 유형에는 김칫속, 배추김치, 기타김치로 분류됨
- 김치의 인증제도로는 전통식품 품질인증제도, 식품명인제도, HACCP 등이 있으며, 국제식품규격위원회에서 제정하는 국제식품규격인 CODEX에 김치 규격안이 최종 심의되어 결정되었고 국내에서는 김치산업진흥법을 제정하여 김치산업의 경쟁력 강화와 세계화 등 김치 산업의 활성화를 촉진함
- 김치의 분류 코드는 식품공전, 한국표준산업분류(KSIC)와 관세 및 통계통합 품목분류(HS), 한국 재화 및 서비스분류(KCPC), 농림축산물품목분류(AG) 등으로 나뉘어 짐

## 2. 김치의 생산·유통·소비 흐름

- 김치는 원재료 조달, 국내 생산 및 수입, 유통 및 판매, 그리고 소비로 이어지는 가치 흐름 체계를 갖고 있음
  - 원재료는 배추, 무, 양파, 고추 등 다양한 농산물이 활용되며, 이를 직접 국내에서 재배하는 생산 농가와 해외에서 원재료를 수입하는 수입업체들이 원재료 조달 시장에 참여하고 있음
  - 조달된 원재료를 국내 공장의 제조 공정에 투입하여 생산하는 국내 김치 생산 업체와 해외에서 생산된 김치를 수입하는 업체들이 시장에 공존함
  - 유통 및 판매는 할인점, 체인슈퍼, 편의점, 독립슈퍼, 일반식품점, 백화점 등 소매유통채널과 인터넷쇼핑, 홈쇼핑, 재래시장 등을 포함하는 기타 소매유통 채널을 통해 가정용(B2C) 김치 소비자에게 판매되는 비중이 약 22%임
  - 나머지 78%는 외식업체, 급식업체, 군납업체 등을 통해 업소용(B2B) 김치 소비자에게 판매됨



- 그리고 김치 소비 동향으로는 김치에 대한 대내외적인 홍보 활동이 활발히 진행되고 있으며, 저나트륨·고급화·간편화 등의 트렌드를 반영한 저염 김치, 명품 김치, 그리고 소포장 김치 등의 출시가 확대되고 있음



### 3. 김치의 생산 및 수출입 현황

- 김치의 기본적인 제조공정은 원료 입고, 원료 검사와 투입, 절임, 세척, 양념가공, 숙냉기, 숙성, 포장 및 출하 단계를 거침
- 김치류 국내 생산 실적은 지속적으로 증가하는 추세이며, 2006년 약 35만 톤이었던 생산량은 2012년 약 42만 톤으로 증가하였으며, 동일 기간에 생산액은 약 6,200억 원에서 약 9,500억 원으로 1.5배 상승함
- 김치류 세부 품목별 생산 현황을 살펴보면, 전체 생산량에서 배추김치가 차지하는 양이 약 33만 톤으로 76.4%의 비중을 차지함



- 2008년 818개에 해당하던 김치 제조업체 수는 지속적으로 증가해 2012년 930개 업체가 김치 제조업을 하고 있으며 주요 생산업체로는 대상 FNF, 한성식품, 한울, 씨제이제일제당 등이 있음
- 김치류 수출 실적을 살펴보면, 수출량은 2013년에는 2만 6천 톤으로 2012년 약 2만 8천 톤과 비교하여, 약 7.3% 감소하였고 수출액도 2012년 약 1억 7백 달러에서 2013년 약 8천 9백 달러로 16.3% 하락함
- 반면에 수입량은 2009년 중국의 멜라민 파동 때를 제외하고는 지속적으로 성장하고 있음
  - 1998년 10톤에 불과하던 수입량은 2003년부터 국내 김치 업체들이 중국에 직·간접적으로 진출하면서, 약 3만 톤으로 큰 폭의 증가가 있었고 2013년에는 약 22만 톤을 기록하는 등 수입량이 급증함
  - 수출액도 수입량에 비례하여 1998년 4천 달러에서 2013년 약 1억 2천만 달러로 크게 증가함
- 국내에서 생산하는 김치류의 원료별 사용 비중을 살펴보면, 배추가 325,956톤으로 67.31%를 차지하고 있고 다음으로 무 17.73%, 고춧가루 2.49%, 양파 2.04%, 마늘(깐마늘 포함) 1.69% 순으로 나타남
- 김치류 원료별 원산지 비중을 살펴보면, 당근의 국산 사용 비중이 68.3%로 낮게 나타났으나 당근을 제외한 배추, 무, 절임배추는 99.9% 이상 국산을 사용함. 특히 주원료인 배추의 국산 사용량은 32만 5천 톤으로 김치류 원료 전체 국산 사용량의 약 70%를 차지함

#### 4. 김치의 유통 및 판매 현황

- 김치의 유통경로는 국내에서 생산해서 판매하는 국내 제조 및 판매기업과 중국 등 외국에서 김치를 수입하는 업체로부터 시작되며, 도매 및 소매 유통채널을 통해 최종 소비자에게 판매되고 있음
- 2013년 기준으로 김치 시장의 규모는 약 1조 2천억 원 규모이며, B2B 시장이 약 9천 4백억 원 규모로 전체 김치 시장의 78%를 차지하고 있는 반면에 B2C는 약 2천 6백억 원으로 22%의 점유율로 추정됨



- 소매 유통 채널 조사를 통한 1,449억 원을 기준으로 채널별 매출 비중을 살펴보면, 할인점 (49.7%), 체인 슈퍼(17.4%), 편의점(16%), 독립 슈퍼(6.2%), 일반 식품점(5.7%), 백화점(5.1%) 순으로 나타남
- 2012년 대비 2013년의 김치 매출액은 3.3% 소폭 상승한 반면에, 2013년 1분기 대비 2014년 1분기의 매출액은 9.9% 감소해 동기 대비 김치 소비는 줄어든 것으로 나타남

## 5. 김치의 소비 시장 현황

- 2012년 국민 1인당 1일 김치 소비량은 60.7g으로 2011년 68.6g 대비 11.5%, 2007년도 80.7g 대비 24.8% 감소하였는데 이는 건강을 고려한 저염분 위주의 식문화 트렌드가 하나의 요인으로 작용하고 있기 때문임
- 식품의약품안전처가 2017년까지 우리 국민의 나트륨 섭취량을 20% 저감화 하겠다는 나트륨 저감화 사업을 2012년부터 실시하였고 건강한 저염 식단을 선호하는 소비자들의 트렌드 또한 이어지면서 업체들이 저염 김치를 출시함
- 식품업계 전반에 프리미엄화 바람이 불면서 백화점, 호텔 업계에서 김치 관련 프리미엄 제품을 출시하고 있음. 특히 호텔업계에서는 자체 식품 브랜드나 연계 PB 상품을 출시함
- 1인 가구의 증가로 맛김치 시장에서 가장 작은 500g 이하의 썰은김치 형태 제품 판매액은 2010년 187억 원, 2011년 213억 원, 2013년 228억 원 규모로 최근 3년 간 판매액이 평균 10.3% 증가하였고 업계에서도 소포장 김치를 잇달아 출시하고 있음
- 김치 유산균의 알레르기성 질환, 아토피, 자가 면역질환 등에 대한 예방 또는 개선 가능성을 정식으로 인정받아 김치 유산균 시장이 성장하고 있음

## 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
  - 농식품에 기반한 가공식품은 일반 소비자와는 달리 품목에 대한 전문성이 요구되며, 환경변화에 의해 시장가격 변동에 차이가 나는 특수성을 지님
  - 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
  - 본 보고서에 제시된 내용은 객관성 및 타당성을 담보한 Data를 기반으로 폭 넓고 깊이 있게 분석하였으며, 가공식품 전문가의 의견 수렴 및 검토를 통해 수요자 니즈에 부합하는 콘텐츠를 구성함
  - 본 조사의 활용 가치로는 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
  - 마지막으로 농식품 유관기관의 가공식품 관련 정책에 직·간접적으로 활용될 수 있도록 함



## 2. 조사 대상

- 총 42개의 품목(군)을 2010년부터 나누어 조사를 진행하고 있으며, 2010년 8개 품목, 2011년 5개 품목, 2012년 12개 품목, 2013년 17개 품목을 진행하였음
- 2014년에는 기존 조사 품목 중 10개를 선별하여 진행하며 이번 품목은 김치임

[표 1-1] 조사 대상

2010년 ~ 2013년			2014년
스낵과자	반생초코케익	발효유	김치
식빵	햄, 소시지 등	조제분유	스낵
빵	두부	조미료	양산빵
가정용 식용유	인스턴트 커피	식염	라면
라면(2)	커피믹스	양념장	식용유
탄산음료	커피음료	즉석조리식품	아이스크림
김치	과채음료	밀가루	만두
빙과	고추장	설탕	어묵
만두	된장	프리믹스	액상차
어묵, 맛살 등	간장	초콜릿	커피믹스
액상차(음료)	건강기능식품	전통기름	
커피믹스	참치캔	인삼음료	
비스킷	우유	탁주	
떡류	두유		
42개 품목			10개 품목



### 3. 조사 방법

□ 조사 방법은 크게 문헌조사와 전문가 인터뷰로 이루어짐

- 문헌조사 : 주요 문헌자료는 식품의약품안전처의 식품공전과 식품 및 식품 첨가물 생산실적, 그리고 한국농수산물유통공사의 식품산업통계정보 등임

[표 1-2] 주요 문헌 자료원

자료명	출처
식품공전	식품의약품안전처
식품 및 식품 첨가물 생산실적	식품의약품안전처
식품산업통계정보	한국농수산물유통공사

- 전문가 인터뷰 : 전문가 인터뷰는 품목별 협회 또는 연구소와 주요 업체 관계자와의 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 연구소 관계자
인터뷰 방법	심층 개별 면접 조사
인터뷰 시기	2014년 8월
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>



## 제 2 장 김치의 개요

제1절 김치의 개념 및 유형

제2절 김치 관련 제도

제3절 김치 분류 코드





## 제 1 절 김치의 개념 및 유형

### 1. 김치의 정의

- 식품공전<sup>1)</sup>의 정의에 의하면 김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것으로 김치속, 배추김치 등을 말함
  - 김치란 주재료인 배추, 무 등의 채소를 소금에 절인 뒤 고춧가루, 파, 마늘, 생강 등 다양한 양념, 젓갈과 버무려 발효시키고 숙성한 우리나라 고유 채소 발효 식품임. 배추김치, 깍두기, 오이김치, 총각김치, 파김치 등 재료와 양념에 따라 다양한 종류의 김치가 있음<sup>2)</sup>

### 2. 김치의 유형

- 식품 공전 상에서 김치의 세부 유형은 김치속, 배추김치, 기타김치로 분류됨

[표 2-1] 김치의 세부 유형

식품유형	정의
김치속	식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 김치를 만드는데 사용하는 것을 말함
배추김치	배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말함
기타김치	채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 배추김치 이외의 것을 말함

※ 식품공전, 식품의약품안전처, 2013.12

- 김치속은 김치를 만드는데 사용되는 속 재료로 고춧가루, 당류, 식염 등을 식물성 원료에 가하여 혼합한 것임. 또한, 배추김치는 배추를 주원료로, 기타

1) 식품공전, 식품의약품안전처, 2013.12

2) 식품안전정보서비스 식품나라(www.foodnara.go.kr)



김치는 배추 이외의 채소류를 주원료로 하여 절임과 양념 혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시키거나 가공한 것을 말함

- 식품의약품안전처의 ‘식품 등의 표시기준’ 을 따른 김치의 식품별 개별표시 기준은, 살균여부에 따라 ‘살균제품’ 또는 ‘비살균제품’ 으로 구분 표시해야 함

[표 2-2] 김치의 개별표시기준

식품유형		개별표시기준
김치류	김치속	1) 김치류는 고유의 명칭을 사용할 수 있음 2) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품” 으로 구분 표시하여야 함
	배추김치	
	기타김치	

※ 식품 등의 표시기준, 식품의약품안전처, 2013.12

### 3. 김치의 역사<sup>3)</sup>

- 김치의 어원은 조선의 중종 22년 <훈몽자회(訓蒙字會)>에서 ‘저(菹)’ 를 ‘딤 채 조’ 라고 하였다는 내용이 기재되어 있음. 채소를 소금에 절여 두면 채소는 소금물 속에 침지 되므로 ‘침채(沈菜)’ 라는 말이 생겼고, 구개음화의 현상을 거쳐 오늘날의 ‘김치’ 가 됨
- 1145년 경 삼국사기(三國史記)에 고구려 사람들이 채소류를 식용한 기록을 시작으로, 재배 채소와 이웃 나라 문헌을 통해 어패류나 채소 발효식품이 쌀, 술, 장류와 함께 사용되는 기본 식품이었음 알 수 있음
- 우리나라 문헌상에 최초로 김치가 등장한 것은 고려 중엽 이규보의 <동국이상국집(東國李相國集)>의 ‘순무’ 에 관한 기록으로 소금에 절인 김치류가 있었다는 기록임

3) 청소년의 김치섭취 증진을 위한 영양교육 교안개발, 박숙희, 2012



- 고추는 임진왜란(1592-1598년) 전후에 일본을 통해 우리나라에 들어왔으며, 본격적으로 고추가 김치에 사용된 기록은 1700년대 말 경도잡지에 새우젓을 끓인 국물에 무, 배추, 마늘, 고춧가루, 소라, 전복, 조기 등을 섞어 버무려 독 속에 겨울 동안 숙성시킨 것을 사람들이 먹었다는 기록임
- 오늘날과 같은 포기김치가 등장한 것은 결구배추<sup>4)</sup>가 도입된 17세기 이후부터로, 이때부터 배추와 고추를 비롯한 향신료, 젓국 등을 사용하여 오늘날과 같은 김치 형태로 발달함

## 제 2 절 김치 관련 제도

### 1. 김치의 인증제도

#### 가. 전통식품 품질인증제도<sup>5)</sup>

- 전통식품 품질인증제도란 식품산업진흥법 제22조에 의거하여 정부가 국내산 농수산물을 주원(재)료로 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품의 품질을 보증하는 제도임. 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통식품을 공급하려는 목적임
- 전통식품의 품목지정은 전통식품산업의 육성을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 농림축산식품부 장관이 직접 지정하거나, 특별시장·광역시장·도지사의 추천을 받아 지정됨
- 인증품목에는 한과류, 메주, 청국장, 국수류, 묵류 등 84개의 규격이 있으며, 김치는 규격번호 T020로 인증품목 대상에 포함됨

[그림 2-1] 전통식품 품질인증제도 마크



4) 결구배추: 잎이 여러 겹으로 둥글게 속이 드는 배추

5) 식품산업진흥법 법률 제 12248호 제22조

국립농산물품질관리원 우수식품정보시스템([www.goodfood.go.kr](http://www.goodfood.go.kr))



- 이 규격은 국내산 채소를 주원료로 염수 혹은 소금으로 절인 다음 세척, 탈수 및 양념 혼합 후 숙성하여 만든 김치류에 대해 규정함
- 평가 사항에는 제도가공기준(공장입지, 작업장, 원료 및 자재 보관시설, 제품 보관시설, 제조설비)이나 포장 및 내용량(포장재, 단위포장 내용량), 표시(표시 사항, 표시방법, 인증규격명, 원료 및 자재, 숙성기간, 포장일, 표시금지사항, 표시권고사항, 김치의 매운맛)가 있음

나. 식품명인제도<sup>6)</sup>

- 식품명인제도는 식품산업진흥법 제14조 제1항에 따라 우수한 우리 식품의 계승 및 발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야에서 동법 제 5조에 따른 식품산업진흥심의회 심의를 거쳐 우수한 식품 기능인을 명인으로 지정하는 제도임
- 공식 등록된 식품명인은 56명으로, 전통주, 쌀엿, 유과, 김치, 차, 고추장, 간장 등 분야에서 전문성을 인정받고 있음<sup>7)</sup>
- 김치의 경우 포기김치 품목으로 2007년 식품명인 29호 김순자 명인, 2010년 38호 유정임 명인이 식품명인으로 지정됨
- 식품명인 지정자격은 해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사하거나, 전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보전하고 이를 그대로 실현할 수 있거나, 식품명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년)이상 받고 10년 이상 그 업에 종사한 경우 지정됨

[그림 2-2] 대한민국 식품명인 인증 마크



6) 식품산업진흥법 법률 제 12248호

7) 대한민국 전통식품 명인지도, 한식재단, 2014.4



#### 다. HACCP<sup>8)</sup>

□ HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)은 식품위해요소중점관리기준으로 통칭하고 있음. 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전 까지 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 관리하여 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 체계임

[그림 2-3] HACCP  
인증 마크



- 해썹(HACCP)은 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에서도 모든 식품에 해썹을 적용할 것을 적극 권장하고 있음
- 현재 국내 HACCP의 의무적용 대상 식품은 7개로, 어육가공품(어묵류), 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품), 냉동식품(피자류, 만두류, 면류), 빙과류, 비가열음료, 레토르트 식품, 김치류(배추김치)가 포함됨
- 위해발생 우려가 높은 해당 7개 식품의 제조·가공업체에 대하여 연매출액 및 종업원 규모에 따라 2012년까지 단계적으로 HACCP 의무적용을 실시함(배추김치는 2014년 12월까지). 2013년 12월 기준 전체 제조·가공업체 중 82%(1,355개소, 1773품목)가 HACCP 지정되었으며, 2014년에 지정 완료 예정임
- 또한 한국식품정보원은 ‘소규모 업체를 위한 배추김치 HACCP 관리기준’에서 배추, 기타농산물의 세척공정, 금속검출공정 등의 중요관리공정 점검표와 일반위생관리 점검표를 제공하고 있으며, 식품의약품안전처의 ‘알기 쉬운 HACCP 관리’는 유익한 HACCP 관리 정보를 업체에 제공하고 있음
- 생산자 측면에서는 HACCP의 적용이 단기적으로 생산성 향상이나 매출증가 등의 재무적 성과를 달성하기는 쉽지 않지만, 시장에서의 경쟁력 제고와 소비자의 안전한 식품 선호라는 트렌드를 반영하기 위해서 수용 폭이 넓어짐
- 또한 국내 유통 및 해외 수출 시, 해당 업체 또는 기관의 HACCP 인증 요구가 높아짐에 따라 판로 개척의 용이할 수 있음

8) 식품의약품안전처 한국식품안전관리인증원(www.haccpkorea.or.kr)



## 2. 김치 산업 관련 제도

### 가. CODEX<sup>9)</sup>

- CODEX(Codex Alimentarius)는 식품법을 뜻하는 라틴어로, 유엔식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)가 공동으로 운영하는 국제식품규격위원회에서 제정하는 국제식품규격임. 식품의 국제교역 촉진과 소비자의 건강보호를 목적으로 농수산 가공식품 분야에서 국제 유통의 기준이 됨
  - 김치의 세계 식품화를 목적으로 한 농림축산식품부와 한국식품연구원의 공동 연구 끝에, 2001년 CODEX 총회에서 김치 규격안이 CODEX 김치규정으로 최종심의 결정됨
  - 이를 통해 세계 각국의 절임류와 차별화 된 자연적 젖산 발효식품인 우리나라 전통김치의 특성이 증명되고 김치에 대한 세계적 인지도 제고가 가능해짐
  - CODEX에서 안전성이 검증된 자연발효식품의 기본 틀을 유지하면서, 위생적 안전성과 적절한 품질을 확보하게 되어 다양한 김치제품의 생산 및 공급이 가능함
  - 규격안의 특징 항목으로는 식품첨가물(향료, 풍미개선제, 산도조절제, 호료, 조직증진제)이나 품질기준(총산도, 염도, 색, 맛, 조직감), 위생, 표시, 중량, 분석 및 시료채취방법 등이 있음

### 나. 김치산업진흥법<sup>10)</sup>

- 김치산업진흥법이란, 김치의 품질향상과 김치문화의 계승, 발전과 같은 김치 산업의 진흥에 필요한 사항을 정하여 김치산업의 경쟁력을 강화하고, 김치의 세계화를 통해 농어업의 부가가치를 높여 농어업인의 소득증대와 국가경제 발전에 이바지함을 목적으로 함
  - 김치산업의 계승 및 발전을 위하여 5년마다 김치산업진흥 종합계획(김치산업 진흥에 관한 기본방향, 개발 및 보급 등에 관한 사항, 품질표준화 및 품질 향상에 관한 사항, 재료의 안정적 수급에 관한 사항 등)을 수립하고 시행함

9) 김치 CODEX 규격 설정, 국가기록원, 2014

10) 김치산업 진흥법, 법률 제 11459호



- 또한 김치 연구사업 추진, 교육훈련, 전문인력 양성, 세계 김치연구소 설립, 김치 유통센터 지원, 품평회 개최, 품질인증을 받은 김치의 우선구매권 부여 등을 통해 김치산업의 활성화를 촉진함
- 필요하다고 인정하는 경우에는 김치사업자에 대하여 조세특례제한법 및 지방세특례제한법에 따라 조세를 감면할 수 있음



### 제 3 절 김치 분류 코드

- 김치의 분류 코드는 식품공전, 한국표준산업분류(KSIC)와 관세 및 통계통합 품목분류(HS), 한국 재화 및 서비스분류(KCPC), 농림축산물품목분류(AG)로 나누어 살펴볼 수 있음
  - 식품공전의 분류기준에서 제 5.식품별 기준 및 규격에서 ‘김치류(23)’에 해당함
  - 한국표준산업분류(KSIC)에 의하면 김치는 제조단계의 ‘과실 및 채소 절임식품 제조업(10301)’, 유통 단계의 ‘기타 가공식품 도매업(46329)’, 소비 단계의 ‘기타 식료품 소매업(47219)’으로 나뉘짐
  - 관세 및 통계통합품목분류(HS)에 의하면 김치는 ‘채소·과실·견과류 또는 식물의 기타 부분의 조제품(20)’의 세부분류 코드인 ‘조제 또는 저장 처리한 기타 채소(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외하며, 냉동하지 아니한 것)(20.05)’의 하위 품목 중 김치 (2005.99-1000)에 해당함
  - 한국 재화 및 서비스분류(KCPC)에 의하면 김치는 ‘육, 어류, 과실, 채소, 유지(21)’ 세부분류코드 ‘김치(21351)’에 해당함
  - 농림축산물품목분류(AG)에 의하면 김치는 ‘채소류(121)’의 세부분류 코드인 ‘김치(냉동하지 않은 것)(121055900)’가 해당됨

[표 2-3] 김치의 분류 코드

통계분류 체계	코드	분류명	내용	색인어 <sup>1)</sup>
식품공전	23	김치류	김칫속, 배추김치, 기타김치	
한국표준 산업분류 (KSIC) <sup>2)</sup>	10301	과실 및 채소 절임식품 제조업	각종 과실 및 채소를 소금, 식초, 장류, 기름, 혼합양념 등에 절임하여 김치, 단무지, 피클 등의 과실 및 채소 절임식품을 제조하는 산업활동을 말함  <예 시> · 김치류 제조 · 오이피클 제조	깻잎김치제조, 마늘간장절임제품제조, 깻잎장아찌제조, 무김치제조, 오이피클제조, 순무김치제조, 양파간장장아찌 제조, 양파식초절임 제조, 매실장아찌제조, 양파식초장아찌제조, 양파간장장아찌 제조,



통계분류 체계	코드	분류명	내용	색인어 <sup>1)</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>· 견과 절임식품 제조</li> <li>· 단무지 제조</li> <li>· 채소 절임식품 제조</li> <li>· 과실 절임식품 제조</li> </ul>	양파장아찌제조, 마늘쫄간장절임제조, 마늘쫄식초절임제조, 마늘쫄장아찌제조
	46329	기타 가공식품 도매업	과실 및 채소 가공식품, 커피 및 차류, 식용유지, 곡물가루, 국수 및 인스턴트 면류 등의 기타 가공식품을 도매하는 산업활동을 말함  <예 시> · 간장 및 케첩 도매 · 냉동만두 도매 · 과일통조림 도매 · 깻잎 및 장아찌 캔제품 도매 · 향신료 도매 · 곡물가루(쌀, 보리, 밀)도매 · 조미료 및 감미제 도매 · 동식물 유지 도매업 · 당면, 냉면, 스파게티 도매 · 곡물 가공품 도매 · 장류 도매 · 전분 도매	가공란도매, 가공소스류도매, 가공염도매, 가정용소금도매, 간장도매, 감미제도매, 감차(식혜)도매, 건강식품도매, 고춧가루도매, 고추장도매, 곡물가공조리식품도매, 곡물가공품도매, 곡물가루도매, 곡물분말도매, 곡분도매, 곤약도매, 과실가공품도매, 과실통조림도매, 국산차도매, 국수도매, 그린피스(청완두)도매, 기름도매(식용유지), 김밥도매, <b>김치도매,</b> 깻잎캔제품도매 외 87종 (총 114종)
	47219	기타 식료품 소매업	기타 식료품을 소매하는 산업활동을 말함 <예 시> · 벌꿀 소매 · 반찬 소매 · 계란 및 조란 소매 · 면제품 소매 · 한약재료 소매 · 코코아 소매 · 커피, 차류 소매 · 유지 소매 · 된장 및 고추장 소매	가공염소매, 간장소매, 계란소매, 고기(肉)가공품소매, 고추장소매, 구기자차소매, 구이김소매, 김구이소매, <b>김치소매,</b> 꿀소매, 단무지소매, 당면소매, 당밀소매, 대두박소매, 된장소매



통계분류 체계	코드	분류명	내용	색인어 <sup>1)</sup>
관세 및 통계통합 품목분류 (HS) <sup>3)</sup>	20	채소·과일의 조제품		
	2005	조제 또는 저장처리한 기타 채소(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외하고, 냉동하지 아니한 것에 한하며, 제2006호의 물품 <sup>11)</sup> 을 제외한다)		
	2005.99.	기타		
	2005.99.1000	<b>김치</b>		
한국 재화 및 서비스 분류 (KCPC) <sup>4)</sup>	21	육, 어류, 과일, 채소, 유지		
	213	조제 및 저장처리한 채소, 두류 및 감자		
	2135	절임가공처리한 채소식품		
	21351	<b>김치</b>		
농림축산물 품목분류 (AG 코드) <sup>5)</sup>	121	채소류		
	12105	<b>김치</b>		
	121055900	<b>김치(냉동하지 않은 것)</b>		

1) 색인어는 산업분류판단의 보조 자료로만 활용함

2) 통계청(kostat.go.kr)

3) HS코드 품목분류(www.hscode.co.kr)

4) 한국 재화 및 서비스 분류, 통계청, 2013

5) 농림축산물 품목분류 코드집, 농림축산식품부, 2007

11) HS 코드 2006.00: 설탕으로 저장처리한 채소·과실·견과류·과피 및 식물의 기타 부분 (드레인한 것, 설탕을 입히거나 설탕에 절인 것)

## 제 3 장 김치 생산 및 수출입 현황

제1절 김치 가공기준 및 제조공정

제2절 김치 생산 현황

제3절 김치 수출입 현황

제4절 김치 원료 현황

제5절 요약 및 시사점





## 제 1 절 김치의 가공기준 및 제조공정

### 1. 김치의 가공기준 및 성분규격

- 식품공전에 의한 김치류의 제조·가공기준, 규격, 시험방법은 다음과 같음
  - 제조·가공기준을 살펴보면, 원료로 사용되는 채소류의 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척되어야 함이라고 명시되어 있음
  - 규격은 납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군에 대한 적용을 받음

[표 3-1] 김치의 제조·가공기준 및 규격

#### 제조·가공기준

- (1) 원료로 사용되는 채소류는 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척하여야 한다.

#### 규격

- (1) 납(mg/kg) : 0.3 이하
- (2) 카드뮴(mg/kg) : 0.2 이하
- (3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- (4) 보존료 : 검출되어서는 아니된다.
- (5) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균포장제품에 한한다).

#### 시험방법

- (1) 납 및 카드뮴 : 제 10. 일반시험법 7.1 중금속시험에 따라 시험한다.
- (2) 타르색소 : 제10. 일반시험법 2.4 착색료에 따라 시험한다.
- (3) 보존료 : 제10. 일반시험법 2.1 보존료에 따라 시험한다.
- (4) 대장균군 : 제10. 일반시험법 3. 미생물시험법 3.7 대장균군에 따라 시험한다.

\* 식품공전, 식품의약품안전처, 2013.12

- 살균김치의 경우는, 배추김치를 기타 재료와 혼합 가열한 후 밀봉하여 고압 살균(105±5℃, 12분)하고 냉각하는 과정이 추가되어 장기보존이 가능하므로 장기 보존식품의 기준 및 규격이 동시에 적용됨<sup>12)</sup>
- 국내에서 생산되는 대부분은 비살균 김치 제품이며, 살균 김치의 예로는 중가집 닭가슴살 볶음김치, 풀무원 들기름 볶음김치 등 일부 볶음김치류가 해당됨

12) 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2012.12



- 김치류 관련 식품공전의 제·개정 사항은 2010년 바실러스 세레우스에 관한 규격을 장류와 같이 g당 10,000 이하로 완화한 것임

[표 3-2] 김치 관련 식품공전 주요 제·개정 현황

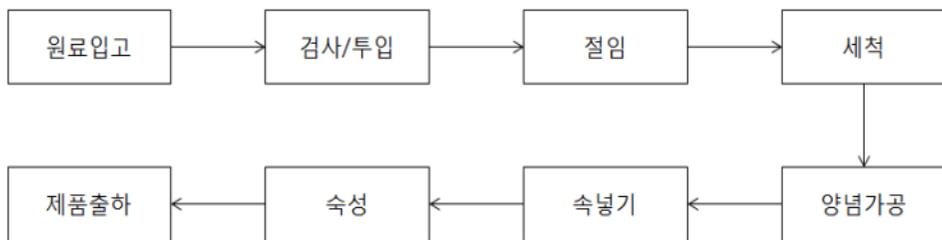
년도	주요 내용
2010	○ 김치류에 대한 바실러스 세레우스 규격 개정 (식약청 고시 제 2010-51호, 2010.6.30) 대표적인 발효식품인 김치류의 바실러스 세레우스 규격을 장류와 같이 합리화할 필요성이 있어 g당 10,000 이하로 완화

※ 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2012.12

## 2. 김치의 제조 공정

- 김치의 기본적인 제조공정은 원료 입고, 원료 검사와 투입, 절임, 세척, 양념 가공, 숙냉기, 숙성, 포장 및 출하 단계를 거침

[그림 3-1] 김치의 제조 공정



※ 식품공전 해설서, 식품의약품안전처, 2012.12

- 먼저 원료를 산지에서 1차 정선 후, 청결하게 운반되어 공장으로 입고함. 이후, 엄격한 입고 검사를 통해 합격한 원재료에 한하여 공정에 투입하는 과정을 거침
- 절임 단계에서는 상수도와 국산소금을 사용하여 저온, 저염 절임 방식으로 생산하고 이렇게 만들어진 절임배추를 탈염시킨 후, 잔여 이물 제거를 위한 공정이 이루어짐



- 양념가공 단계에서 원재료로 사용되는 농산물을 최적의 배합비 기준을 적용하여 위생적으로 가공하는 과정을 거침
- 숙냉기 단계에서는 위생적인 설비와 숙달된 작업자의 숙냉기 공정이 이루어진 후, 만들어진 김치를 저온에서 숙성시키는 과정을 거침
- 이렇게 만들어진 김치는 위생적인 포장을 거쳐 냉장 유통체계가 구축된 이동 수단을 통해 출하됨

## 제 2 절 김치 생산 현황

### 1. 김치 국내 생산 및 출하 실적 추이

- 연도별 김치 국내 생산 실적을 살펴보면, 지속적으로 증가하는 추세를 나타내고 있으며, 2012년 기준 김치류 생산 규모는 약 42만 톤이고 생산액은 약 9,500억 원임
  - 2006년 약 35만 톤이었던 생산량은 2012년 약 42만 톤으로 증가하였으며, 동일 기간에 생산액은 약 6,200억 원에서 약 9,500억 원으로 1.5배 상승한 수치를 기록함
  - 2006년에서 2012년 동안의 생산량 기준 연평균 성장률은 3.1%이며 생산액 기준으로는 7.4%을 기록함
- 연도별 김치의 국내 출하량은 2010년 다소 감소한 이후에 다시 성장세를 보이고 있으며, 국내 출하액은 2006년 이후에 지속적으로 성장하고 있음
  - 출하량은 매년 생산량에 미치지 못하고 있으며, 출하액도 2011년을 제외하고는 생산액을 넘어서지 못하고 있음
  - 특히 출하액이 매년 전년대비 10% 이상 증가하고 있는데 이는 배추가격이 2006년 상품 배추 1포기 평균 2,682원에서 2010년 4,216원까지 크게 오르는 등 매년 지속적으로 상승하였기 때문임



[표 3-3] 연도별 김치 국내 생산 및 출하 실적

연도	생산량(톤)	생산액(천원)	출하량(톤)	출하액(천원)
2006	350,381	620,299,800	315,085	579,076,931
2007	364,506	620,676,633	326,290	596,050,984
2008	412,408	657,439,831	366,544	635,731,703
2009	426,834	730,233,700	392,072	726,754,810
2010	411,644	835,647,201	351,594	803,433,781
2011	427,102	896,910,658	360,583	898,490,719
2012	421,989	954,584,666	373,196	942,239,238

※ 연도별(2006~2012) 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

- 김치 세부품목별 생산 현황을 살펴보면, 배추김치가 약 33만 톤으로 전체 생산량의 약 76.4%임
  - 이어서 기타김치가 약 9만 2천 톤을 생산해 21.9%의 비중을 보이고 있으며, 배추김치와 기타김치의 생산량을 합하면 전체 생산량의 98.3%를 차지함
  - 생산액 기준에서는 배추김치가 약 7천억 원을 기록하였고 기타김치는 약 2천억 원으로 전체 김치 생산액의 99%를 차지함

[표 3-4] 김치 세부품목별 국내 생산 및 출하 현황 (2012년)

품목명	생산량(톤)	생산액(천원)	출하량(톤)	출하액(천원)
김치속	1,357	6,846,922	1,312	7,626,203
배추김치	328,488	729,248,957	286,031	697,698,096
기타김치	92,144	218,488,787	85,852	236,914,939
합계	421,989	954,584,666	373,195	942,239,238

※ 2012년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처, 2013. 12

## 2. 김치 주요 생산 업체

- 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집에 따르면, 2008년 818개에 해당하던 김치 제조업체 수는 지속적으로 증가해 2012년 930개 업체가 김치 제조업을 하고 있음

- 이는 생산 실적을 보고한 5인 이상의 소규모 사업체를 모두 포함한 값으로 집계되어 전국에 분포한 업계의 현황을 알 수 있음. 2012년 지역별 생산업체 비중을 살펴보면, 경기도가 214개 업체로 약 23%를 차지하고 뒤를 이어서 전라도가 199개(21%), 충청도가 113개(12%), 경상도가 92개(10%)임

[표 3-5] 김치 제조업체 수 현황

(단위: 개)

연도	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	강원	경기	충청	전라	경상	제주	계
2008	74	38	23	37	22	17	7	55	180	109	148	83	25	818
2009	76	36	22	55	21	20	6	55	197	107	147	84	23	849
2010	73	35	20	48	24	23	5	55	195	105	159	78	19	839
2011	82	39	18	58	23	19	4	62	214	108	190	95	19	931
2012	78	41	20	55	19	20	5	57	214	113	199	92	15	930

※ 연도별(2007~2012) 식품 및 식품첨가물 생산실적

- 1) 생산실적보고업체의 품목군별 업체수 현황: 업체 수 총계는 1개 업체에서 2개 이상 품목군(예, 과자류)을 생산하는 경우 중복 계산함
- 2) 2012년 집계는 세종시(2개)가 포함된 값임

- 이 중 주요 생산업체를 살펴보면, 대상 FNF가 941억 원의 출하액을 기록하며 전체 출하액의 10.0% 점유율로 1위이고, 이어 한성식품이 326억 원(3.5%), 한울이 230억 원(2.4%) 순으로 나타남
- 기타의 비중이 71.5%로 높은 것을 볼 수 있는데, 이는 전국에 분포한 소규모 김치 생산 업체의 수가 많기 때문임



[표 3-6] 김치 주요 생산 업체

순위	업체명	출하액(천원)	비중(%)
1	대상에프앤에프(주)	94,133,026	10.0
2	(주)한성식품	32,695,836	3.5
3	(주)한울	23,054,814	2.4
4	씨제이제일제당(주)	21,038,951	2.2
5	경기농협식품조합	20,249,771	2.1
6	원앤원(주)	19,231,721	2.0
7	선농식품(주)	17,130,421	1.8
8	서안동농협풍산	15,154,329	1.6
9	구미협동식품	12,846,752	1.4
10	이화종합식품	12,844,113	1.4
-	기타	673,859,504	71.5
	합계	942,239,238	100.0

※ 2012년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처, 2013. 12

### 3. 김치 주요 제조사 현황

- 김치를 제조하는 주요 업체는 대상 FNF(주), (주)한성식품, (주)한울, 씨제이제일제당(주)으로 주요 제조사별 특징은 다음과 같음
- 대상 FNF는 자사 대표 브랜드 중가집으로 국내 포장김치 점유율 1위의 위치를 차지하고 있음. 맛김치, 포기김치를 비롯한 다양한 김치 종류를 생산함
- 1987년에 중가집 김치 생산을 시작으로 2008년 김치업계 최초로 로하스 인증 획득을 비롯하여 해외 대형 유통사와 입점 계약을 체결하며 해외 시장에서도 활약하고 있음
- 한성식품은 1986년 국가 지정 김치명인 1호 김순자 명인에 의해 설립되었으며 100여 개의 특허출원과 20여 개의 특허등록으로 200여 개의 제품을 생산하고 있음. 전통 김치류를 비롯해 특허김치인 백년초김치, 치자미역말이김치 등이 특징임
- 한울은 1988년 설립된 이래 ‘꼬마김치’ 브랜드로 편의점에서 높은 김치 판매 점유율을 차지하고 있으며, 2006년 HACCP 인증을 시작으로 2014년 2월 지자체 대상 친환경김치에 선정됨



- 씨제이제일제당은 2006년 하선정 종합 식품을 인수하며 ‘하선정 김치’ 브랜드로 시장에 진출함

[표 3-7] 김치 주요 제조사 특징 및 주요 연혁

기업명	내 용
대상 FNF(주)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 14년 연속 김치 부문 브랜드파워 1위를 차지한 증가집 브랜드로 국내 포장김치 점유율 독보적인 1위를 차지함. 국내를 비롯 해외 40여개 국가에 수출, 해외 대형 유통사와 입점 계약을 체결함</li> <li>○ 주요 생산 품목 : 증가집 김치</li> <li>○ 연도별 주요 이슈 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-1987년 증가집 김치 생산 시작</li> <li>-1995년 세계 일류화 상품선정, 한국전통식품 선정</li> <li>-2001년 거창공장 준공, 가공</li> <li>-2004년 김치업계 최초 HACCP 인증 획득</li> <li>-2006년 대상 FNF 출범</li> <li>-2008년 김치업계 최초 로하스(LOHAS)인증</li> <li>-2009년 김치수출 2,000만 달러 수출탑 수상</li> <li>-2013년 미국 코스트코 입점</li> </ul> </li> </ul>
(주)한성식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 국가에서 지정한 김치명인 1호 김순자 명인에 의해 설립, 100여개의 특허출원을 가지고 있음. 200여개가 넘는 제품을 생산하여 B2B 시장에서 높은 점유율을 보이며, B2C사업도 병행함</li> <li>○ 주요 생산 품목 : 전통김치류, 특허김치류</li> <li>○ 연도별 주요 이슈 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-1986년 (주)한성식품 창업</li> <li>-2002년 진천 1,2공장 HACCP 인증 획득</li> <li>-2005년 미국 FDA영양, 위해요소분석 통과(포기, 백년초김치)</li> <li>-2010년 혁신우수 전통식품 브랜드 대상 수상 (한국관광평가 연구원)</li> </ul> </li> </ul>
(주)한울	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 소포장김치 ‘꼬마김치’ 로 높은 편의점 판매 점유율 유지함</li> <li>○ 주요 생산 품목 : 한울 김치</li> <li>○ 연도별 주요 이슈 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-1988년 한울 창업</li> <li>-1992년 꼬마김치 출시, 국내 편의점 및 군납 개시</li> <li>-2001년 제3공장 준공</li> <li>-2006년 식약청 HACCP지정, 학교급식 서비스 등 케터링 사업 개시</li> <li>-2010년 기업부설연구소 설립 인증 (주)한울바이오연구소</li> <li>-2012년 국립 농산물품질관리원 스타팜 지정</li> <li>-2014년 지자체 대상 친환경 김치 업체 선정</li> </ul> </li> </ul>



기업명	내 용
씨제이제일제당(주)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주요 특징 : 2006년 (주)하선정 종합식품을 인수하며, 김치 시장에 진출함</li> <li>○ 주요 생산 품목 : 하선정 김치</li> <li>○ 연도별 주요 이슈 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>-2006년 (주)하선정 종합식품 인수</li> <li>-2011년 씨제이제일제당과 계열사 (주)하선정 종합식품 합병</li> <li>-2012년 해외 수출을 시작, 일본, 중동, 동남아시아 등 해외 진출</li> </ul> </li> </ul>

※ 각 사 홈페이지

### 제 3 절 김치 수출입 현황

#### 1. 김치 수출입 실적 추이

- 김치 수출 실적을 살펴보면, 1998년부터 2012년까지의 수출량은 해마다 등락이 있었으나 전반적으로 성장하는 추이를 보이고 있음
  - 그러나 수출량은 2013년에 2만 6천 톤으로 2012년 약 2만 8천 톤과 비교하여, 약 7.3% 감소하였고 수출액도 2012년 약 1억 7백 달러에서 2013년 약 8천 9백 달러로 16.3% 하락함
  - 이는 수출의 약 80%를 차지하고 있는 일본 수출이 감소한데 따르며, 그 이유로는 엔저 현상과 일본 내 경기 침체, 중국 김치의 일본 시장 진출, 그리고 한국에 대한 감정 악화 등으로 판단됨
  - 따라서 향후에는 일본에 편중되어 있는 김치 수출국가의 다변화를 통해 해당 국가의 경제적, 사회적 변화 요인에 따른 리스크를 감소하는 것이 중요함
  
- 반면에 수입량은 2009년 중국의 멜라민 파동 때를 제외하고는 지속적으로 성장하고 있음
  - 수입 실적을 살펴보면, 1998년 수입량은 10톤에 불과하였으나 2003년부터 중국내 김치 생산 업체가 증가하면서, 약 3만 톤으로 큰 폭의 증가가 있었고 2013년에는 약 22만 톤을 기록하는 등 수입량이 급증함

- 수입액도 수입량에 비례하여 1998년 4천 달러에서 2013년 약 1억 2천만 달러로 크게 증가함

[표 3-8] 김치 국내 수출입 실적

년도	수출량(톤)	수출액(천\$)	수입량(톤)	수입액(천\$)	무역수지(천\$)
1998	15,938	43,743	10	4	43,738
1999	24,560	78,839	92	39	78,800
2000	23,433	78,847	473	201	78,645
2001	23,784	68,730	393	198	68,532
2002	29,212	79,318	1,051	474	78,844
2003	33,064	93,195	28,706	10,315	82,880
2004	34,827	102,726	72,605	29,472	73,253
2005	32,307	92,964	111,459	51,340	41,624
2006	25,599	70,327	177,958	87,955	-17,627
2007	26,469	75,308	220,305	110,841	-35,532
2008	26,897	85,295	222,369	112,715	-27,419
2009	28,505	89,385	148,124	66,335	23,050
2010	29,671	98,360	192,936	102,018	-3,658
2011	27,428	104,576	230,077	120,873	-16,296
2012	27,663	106,607	218,844	110,841	-4,234
2013	25,631	89,277	220,217	117,431	-28,153

※ 김장재료 및 김치 수입동향, 관세청, 2013

1) 김장재료 및 김치 완제품 대상품목: 김장재료 10개(고추류, 당근, 마늘, 무, 배추, 생강, 양파, 쪽파, 소금, 액젓), 김치 완제품

- 김치 상품의 무역수지를 살펴보면, 2004년부터 수입량이 수출량을 초과하기 시작하였고 수입액은 2007년에 수출액을 초과한 이후, 2009년을 제외하고는 지속적으로 수출액을 상회하고 있음
- 앞서 설명하였듯이 2013년에는 수출이 감소하고 수입이 증가함에 따라, 2012년 약 4백 달러였던 무역수지 적자 폭이 2013년에는 2천 8백 달러까지 큰 폭으로 증가함



## 2. 주요 국가별 김치 수출입 현황

- 2013년 기준 국가별 김치 수출 현황을 살펴보면, 일본, 미국, 대만, 홍콩 등에 주로 수출되고 있음
  - 특히 일본 수출량은 2012년 대비 약 10% 감소한 1만 9천 톤이 수출되었지만, 전체 수출량에서의 비중은 80.7%로 여전히 높게 나타남. 또한 수출금액도 전년 대비 28% 감소한 6천만 달러로 나타남
  - 중국을 제외하고 국가별 수출량 및 수출액은 전반적으로 증가하는 추세이며, 미국 1,206톤(27.2%), 홍콩 937톤(8.5%), 호주 461톤(13.8%) 등 제 3시장의 김치수출은 지속적인 증가세를 보임

[표 3-9] 주요 국가별 김치 수출 현황

국가	수출량(톤)					수출액(천\$)				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
일본	24,389	24,134	22,053	21,450	19,211	77,622	82,781	86,819	84,588	65,851
미국	686	868	794	1,047	1,206	2,268	2,695	2,794	3,873	4,946
대만	888	1,186	877	1,021	877	1,951	2,628	2,348	2,747	2,427
홍콩	430	536	683	903	937	1,380	1,777	2,413	3,286	3,567
싱가포르	144	156	191	219	251	542	657	830	976	1,164
호주	300	391	382	413	461	711	1,132	1,162	1,451	1,651
중국	94	117	61	4	0	245	378	235	15	0
캐나다	133	197	310	325	313	504	715	1,132	1,264	1,272

\* KATI 농수산물수출지원정보 (www.kati.net)

1) AG코드 김치(냉동하지 않은 것) 121055900

2) 2013년 중국으로의 수출중량은 27kg, 수출금액은 1백 불로 집계되어 소숫점 첫째 자리에서 반올림을 하여, 실적에는 0으로 표기됨

3) 수출량 및 수출액은 2014년 8월 27일 기준임

- 2013년 기준 국가별 김치 수입 현황을 살펴보면, 중국에서의 수입량이 전체의 99% 이상 비중을 차지함
  - 중국 수입량은 2012년 대비 0.6% 소폭 증가한 약 22만 톤이 수입되었으며 수입금액 또한 전년 대비 5.9% 증가한 약 1억 1천만 달러로 나타남

[표 3-10] 국내 김치 수입 현황

국가	수입증량(톤)					수입금액(천\$)				
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
중국	148,124	192,936	230,078	218,842	220,218	66,335	102,018	120,874	110,842	117,431

※ KATI 농수산물수출지원정보 (www.kati.net)

- 1) 중국을 제외한 미국, 싱가포르, 일본의 수입증량의 경우 1톤 미만으로 집계되어 중국의 수입 증량, 수입금액만 표에 기재함
- 2) 수출량 및 수출액은 2014년 8월 27일 기준임

### 3. 주요 국가별 김치 수출입 단가

- 수출 평균 단가는 2009년 이후 꾸준히 상승하고 있는 추세로 2013년 기준 싱가포르가 4.64\$/kg으로 가장 높았으며, 가장 단가가 낮은 국가는 대만으로 2.77\$/kg으로 나타남
- 일본은 2012년 kg당 3.94달러에서 2013년 3.43달러로 수출 단가가 하락한 반면에, 미국은 2012년 kg당 3.70달러에서 2013년 kg당 4.10달러로 수출 단가가 상승함
- 중국은 수출량 감소로 인해 수출 단가가 2009년 kg당 2.60달러에서 2013년 kg당 4달러로 크게 상승함

[표 3-11] 국가별 김치 수출 단가

(단위 : \$/kg)

국가	2009	2010	2011	2012	2013
일본	3.18	3.43	3.94	3.94	3.43
미국	3.31	3.10	3.52	3.70	4.10
대만	2.20	2.22	2.68	2.69	2.77
홍콩	3.21	3.31	3.53	3.64	3.81
싱가포르	3.77	4.20	4.35	4.45	4.64
호주	2.37	2.89	3.04	3.51	3.58
중국	2.60	3.24	3.88	4.38	4.00
캐나다	3.80	3.63	3.65	3.88	4.06

※ 수출입무역통계, 관세청 / KMAC 재구성



- 중국은 2013년 기준으로 수입 김치 공급량의 99.7%를 차지하고 있으며, 수입 단가는 2009년 kg당 0.45달러에서 2013년 kg당 0.53달러로 변화폭이 크지 않음

[표 3-12] 국가별 김치 수입 단가

(\$/kg)

국가	2009	2010	2011	2012	2013
중국	0.45	0.53	0.53	0.51	0.53

※ 수출입무역통계, 관세청 / KMAC 재구성

- 중국에서 수입되는 저가의 김치는 국내에서 생산되는 김치와의 원가 경쟁력에서의 우위를 바탕으로 대부분 외식업체와 김치를 가공하여 식품을 생산하는 업체 등으로 유통되고 있음
- 현재 음식점원산지 표시제를 통해 국산 김치와 중국산 김치를 구분하도록 하고 있음

## 제 4 절 김치 원료 현황

### 1. 국내 생산 김치의 원료 사용 비중

- 국내에서 생산하는 김치의 원료별 사용 비중을 살펴보면, 배추가 325,956톤으로 67.31%를 차지하고 있고 다음으로 무 17.73%, 고춧가루 2.49%, 양파 2.04%, 마늘(깐마늘 포함) 1.69% 순으로 나타남

[표 3-13] 2013년 김치 원료의 사용 비중

식품 원료	국산 사용량 (톤)	수입산 사용량 (톤)	합계		국산 비중 (%)	
			사용량 (톤)	사용비중 (%)		
엽근 채류	배추	325,766	191	325,956	67.31	99.9
	무	85,741	116	85,856	17.73	99.9
	당근	950	441	1,391	0.29	68.3
	절임배추	194	0	194	0.04	100.0
양념 채소류	고추	788	15	803	0.17	98.1
	건고추	643	17	660	0.14	97.5
	마늘(깐마늘포함)	6,626	1,574	8,200	1.69	80.8
	생강	1,268	278	1,545	0.32	82.0
	양파	7,455	2,431	9,886	2.04	75.4
	파	3,890	49	3,939	0.81	98.7
	고춧가루	6,818	5,255	12,072	2.49	56.5
	고추양념(다대기)	1	6	6	0.00	10.0
다진 마늘	504	745	1,249	0.26	40.4	
기타	26,102	6,380	32,482	6.71	-	
합계	466,746	17,498	484,244	100.00	96.4	

※ 2013 식품분야별 원료소비 실태조사 보고서<sup>13)</sup>, 한국농수산물유통공사, 2014. 4.

- 1) 기타에는 위 표에서 별도로 구분되지 않은 김치 원료인 곡류 및 곡분, 특용작물류, 과채류, 수산물류, 전분류, 당류, 식용유지류, 식초류 등이 포함되어 있음

- 김치 원료별 국산 사용 비중을 살펴보면, 엽근채류 중 당근의 국산 사용 비중이 68.3%로 낮게 나타났으나 당근을 제외한 배추, 무, 절임배추는 99.9% 이상

13) 본 조사의 대상 기간은 2012년 1월~12월이며, 조사 대상은 전국의 종업원 수 5인 이상 식품 제조업체 8,429개 중 3,500개를 통계적 표본 추출 후 조사함



국산을 사용함. 특히 주원료인 배추의 국산 사용량은 32만 5천 톤으로 김치 원료 전체 국산 사용량의 약 70%를 차지함

- 고추, 마늘, 생강 등 대부분의 양념채소류의 국산 비중은 75% 이상인데 비하여, 다진 마늘은 40.4%이고 고추양념(다대기)은 10.0%로 양념채소류 중에 국산 사용 비중이 상대적으로 낮게 나타남. 이는 고추양념, 즉 다대기의 수입관세율이 고춧가루에 비해 낮아 수입량이 많기 때문임
- 또한 김치 세부 유형별 국산 원료의 사용 비중은 전체적으로 96.4%로 나타났고 김칫속의 경우 98.4%, 배추김치 97.1%, 기타김치 91.8% 순으로 높게 나타남
- 특히 전체 사용량의 약 86%를 차지하는 배추김치의 국산 원료 사용량은 약 40만 톤이며 기타 김치의 국산 원료 사용량은 약 6만 3천 톤으로 집계됨

[표 3-14] 생산 품목별 국산 원료 사용 비중

(단위 : 톤, %)

생산품목 세분류	국산 사용량	수입산 사용량	계	국산 비중
김칫속	3,303	52	3,355	98.4
배추김치	400,261	11,800	412,061	97.1
기타김치	63,182	5,646	68,827	91.8
합계	466,746	17,498	484,244	96.4

※ 2013 식품분야별 원료소비 실태 조사 보고서, 한국농수산식품유통공사, 2014. 4.

## 2. 김치 원료 생산 현황

- 김치 원·부재료의 국내 생산 동향을 살펴보면, 전반적으로 생산량이 감소하는 추세이지만, 2013년에는 다시 증가하는 추세를 보임
- 2013년 기준 배추의 생산량은 약 239만 톤으로 2012년 215만 톤 대비 11.2% 증가하였고 무의 생산량도 2012년 114만 톤에서 2013년 130만 톤으로 전년대비 13.9% 증가함

[표 3-15] 김치 원·부재료 생산 동향

(단위: 천톤)

구분	배추	무	고추	마늘	양파
2006	2,749	1,495	117	331	890
2007	2,217	1,194	160	348	1,213
2008	2,585	1,402	124	375	1,035
2009	2,529	1,256	117	357	1,372
2010	1,783	1,039	95	272	1,412
2011	2,681	1,237	77	295	1,520
2012	2,151	1,140	104	339	1,196
2013	2,388	1,299	118	412	1,294

※ 연도별(2006~2013) 시설채소 온실현황 및 채소류 생산실적, 농림축산식품부

### 3. 김치 원료 가격 동향

- 2013년은 김치 원·부재료의 재배 면적이 증가하고, 작황이 양호하여 출하량이 증가하였기 때문에 전년 대비 가격이 일반적으로 하락함. 김치 원료의 가격은 원·부재료의 생산 변동 요인에 의해 민감하게 반응하며, 이러한 특성은 김치의 시장구조에 영향을 미쳐 시장 가격으로 반영됨<sup>14)</sup>
- 배추김치의 주된 원료인 배추의 2013년 연평균 가격은 상품 소매가격 기준 포기당 3,346원임
  - 배추의 소매가격은 날씨의 영향을 크게 받는데, 특히 태풍과 기온차에 따라 가격 등락이 있음
  - 기온차에 따라 월별로 배추를 수확하는 지역 또한 상이한데, 1월과 12월에는 상대적으로 따뜻한 남쪽에서 수확하는 반면 7, 8월에는 선선한 중부지방의 고랭지 배추를 수확함. 특히 고랭지배추는 일반배추에 비해 1헥타르 당 생산 가능한 배추가 적고 배추의 크기도 작아 이 시기의 배추가격이 상승하게 됨
  - 김장철 배추는 주로 9월과 10월에 중부와 남부 일부 지방에서 수확된 배추를 많이 사용함

14) 2013 국내 김치 산업 동향 및 소비자 김장 계획 조사, 농협경제연구소, 2013



[표 3-16] 연도별 배추 가격 동향

(단위: 원/포기)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
1월	2,418	1,616	2,274	4,728	1,319	3,853	2,357
2월	2,146	1,606	3,069	4,805	1,885	3,917	2,229
3월	1,993	2,247	4,514	4,684	3,154	4,035	1,964
4월	2,385	3,671	5,983	3,301	3,418	4,088	1,990
5월	1,880	4,615	4,029	1,431	2,707	3,025	1,840
6월	1,629	2,842	2,652	1,217	2,195	2,730	1,827
7월	1,694	2,248	3,269	2,268	2,809	2,832	2,650
8월	2,456	2,877	4,157	4,051	2,928	4,080	3,382
9월	2,780	3,092	7,021	3,301	3,592	4,572	-
10월	1,974	2,706	6,673	2,265	3,663	2,772	-
11월	1,634	1,950	3,481	1,444	2,854	2,000	-
12월	1,743	1,899	3,561	1,220	3,260	2,440	-
연평균	2,061	2,613	4,216	2,875	2,815	3,346	2,266

\* 농산물유통정보(www.kamis.co.kr)

1) 월별 배추 가격은 2014년 8월 27일 소매가격(상품) 기준임

- 무의 2013년 연평균 가격은 상품 소매가격 기준 개당 1,676원이며, 2014년 8월까지의 연평균 가격은 1,227원임
- 무 소매가격도 배추와 마찬가지로 기온 차이에 따라 가격 등락이 있었으나 대체적으로 1,400원대를 유지하고 있음. 특히 태풍의 영향을 받는 7,8월부터 가격이 상승하기 시작하여 10월까지 이어지다가 11월 김장철을 전후로 다시 하락해 평균가격과 점차 비슷해짐

[표 3-17] 연도별 무 가격 동향

(단위: 원/개)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
1월	1,602	1,156	1,104	1,649	1,025	1,649	1,061
2월	1,288	1,091	1,155	1,448	1,226	1,423	1,031
3월	1,212	1,093	1,270	1,374	1,371	1,347	1,011
4월	1,181	1,065	1,555	1,561	1,251	1,324	1,097
5월	1,213	1,398	1,924	1,582	1,491	1,777	1,267
6월	1,229	1,386	1,982	1,331	1,595	2,149	1,438
7월	1,204	1,355	2,279	1,608	2,055	1,925	1,423
8월	1,326	1,368	2,790	3,531	1,846	2,046	1,541
9월	1,408	1,375	3,024	2,951	1,956	2,059	-
10월	1,282	1,349	4,067	1,595	2,378	1,736	-
11월	1,143	1,242	2,772	1,152	2,062	1,398	-
12월	1,163	1,143	2,541	1,130	2,021	1,330	-
연평균	1,272	1,252	2,215	1,747	1,694	1,676	1,227

\* 농산물유통정보(www.kamis.co.kr)

1) 월별 무 가격은 2014년 8월 27일 소매가격(상품) 기준임

- 건고추, 즉 고춧가루의 2013년 연평균 가격은 600g 화건 상품 소매가격을 기준으로 600g당 12,535원임
  - 건고추 600g당 소매가격을 기준으로 2008년 평균 600g당 6,831원에서 2013년 평균 600g당 12,545원으로 10.6%의 연평균 성장률을 기록했으며, 특히 2012년의 연평균 소매가격은 16,240원으로 전년대비 21.9% 상승함
  - 건고추의 가격은 수확 시기 날씨에 따른 작황 상황에 따라 변동됨. 2010년 평균 8,200원대를 유지하던 600g당 소매가격이 이듬해 수확 시기의 날씨가 좋지 않아 평균 13,300원으로 상승하였는데 이는 부진한 작황으로 저장 비용과 유통상 비용이 증가하였기 때문임. 반대로 2013년의 경우 수확 시기의 날씨가 좋아져 잉여 생산량이 늘어났기 때문에 600g당 소매가격이 10,000원 까지 하락함



[표 3-18] 연도별 건고추 가격 동향

(단위: 원/600g)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
1월	6,814	7,100	7,600	10,779	16,850	14,552	9,998
2월	6,500	7,100	7,600	10,800	17,008	14,449	9,956
3월	6,500	7,100	7,600	10,800	17,099	14,274	9,830
4월	6,544	7,100	7,600	10,800	16,993	13,841	9,764
5월	6,667	7,100	7,600	10,800	16,406	13,641	9,764
6월	6,697	7,141	7,600	10,933	16,091	13,493	9,764
7월	7,189	7,391	7,600	11,000	16,032	13,249	9,729
8월	6,934	7,293	7,597	12,335	16,037	12,054	9,873
9월	6,916	7,456	7,905	19,338	16,719	10,519	-
10월	6,927	8,002	9,829	18,080	15,717	10,257	-
11월	7,100	7,729	10,140	17,450	15,139	10,039	-
12월	7,100	7,619	10,454	16,685	14,806	10,018	-
연평균	6,831	7,347	8,291	13,327	16,240	12,545	9,832

※ 농산물유통정보(www.kamis.co.kr)

1) 월별 건고추(화건) 가격은 2014년 8월 27일 소매가격(상품) 기준임

#### 4. 김치 원료 수입 동향

- 김장 원료별 국내 수입 동향을 살펴보면, 2013년 수입 김장재료는 전체 약 2만 톤으로 2012년 대비 수입증량이 30% 감소하였으며, 수입가격은 일부 인하된 품목이 있으나, 대체적으로 인상된 추세임
- 2013년 기준으로 각 원료별 수입량을 살펴보면, 소금이 약 7천 톤 수입되어 김장재료 중 가장 많이 수입되는 품목으로, 수입량은 전년대비 17% 감소하였고 수입가격도 전년 대비 14.3% 하락함
- 다음으로 당근 약 6천 톤, 마늘 2천 톤 순으로 수입되었으며, 당근은 전년과 비슷한 수입량을 나타낸 반면에 마늘은 18% 정도 수입량이 감소함
- 전체 김장 원료 수입량에서 소금, 당근, 마늘 등 3개 품목의 비중이 86.5%를 차지함
- 2012년 대비 2013년에 가격 인상폭이 가장 큰 품목은 양파(45.4% 인상)이며, 무(33.8%), 액젓(10.5%)이 그 다음으로 나타남

[표 3-19] 김장 원료별 국내 수입 동향

분류	수입량(톤)			수입가격(원/kg)			12년 대비 13년 (%)		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013	수입량	수입가격	
김장 재료	소금	9,387	9,125	7,566	125	100	86	△17.1	△14.3
	당근	6,116	6,859	6,874	610	697	724	0.2	3.9
	마늘	6,034	3,481	2,856	1,232	2,503	1,043	△18.0	△58.3
	양파	328	7,043	1,159	685	623	906	△83.5	45.4
	생강	133	108	624	3,069	1,802	1,563	477.8	△13.3
	고추류	1,683	294	552	5,235	12,068	9,111	87.8	△24.5
	무	1,777	1,935	389	306	298	398	△79.9	33.8
	액젓	219	65	264	543	625	690	309.2	10.5
	쪽파	4	19	6	3,989	1,558	4,057	△65.9	160.4
합계	25,706	28,978	20,291	-	-	-	△30.0	-	

※ 김장재료 및 김치수입 동향, 관세청, 2013



## 제 5 절 요약 및 시사점

### 1. 김치의 가공기준 및 제조과정

- 김치의 제조·가공기준은 원료로 사용되는 채소류의 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척되어야 하고 납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군에 대한 규격 적용을 받음
  - 살균김치의 경우는, 배추김치를 기타 재료와 혼합 가열한 후 밀봉하여 고압 살균(105±5℃, 12분)하고 냉각하는 과정이 추가되어 장기보존이 가능하므로 장기 보존식품의 기준 및 규격이 동시에 적용됨
- 김치의 기본적인 제조공정은 원료 입고, 원료 검사와 투입, 절임, 세척, 양념가공, 숙냉기, 숙성, 포장 및 출하 단계를 거침

### 2. 김치 생산 현황

- 연도별 김치류 국내 생산 실적을 살펴보면, 지속적으로 증가하는 추세이며 2012년 기준 김치류 생산 규모는 약 42만 톤이고 생산액은 약 9,500억 원임
- 연도별 김치류의 출하량은 2010년 다소 감소한 이후에 다시 성장세를 보이고 있으며, 출하액은 2006년 이후에 지속적으로 성장하고 있음
- 2008년 818개에 해당하던 김치 제조업체 수는 지속적으로 증가해 2012년 930개 업체로 집계됨
- 김치 제조업체 중 대상FNF가 941억 원의 출하액을 기록하며 전체 출하액의 10.0% 점유율로 1위이고, 이어 한성식품이 326억 원(3.5%), 한울이 230억 원(2.4%) 순으로 나타남
  - 기타의 비중이 71.5%로 높은 것을 볼 수 있는데, 이는 전국에 분포한 소규모 김치 생산 업체의 수가 많기 때문임



### 3. 김치 수출입 현황

- 김치류 수출입 실적을 살펴보면, 1998년부터 2013년까지의 수출량은 해마다 등락이 있었으나 전반적으로 성장하는 추이를 보이고 있고 수입량은 2009년 글로벌 금융위기 때를 제외하고는 지속적으로 성장하고 있음
- 2013년 기준 국가별 김치 수출 현황을 살펴보면, 일본, 미국, 대만, 홍콩 등에 주로 수출되고 있는데 특히 일본 수출량은 2012년 대비 약 10% 감소한 1만 9천 톤이 수출되었지만, 전체 수출량에서의 비중은 80.7%로 여전히 높음. 또한 수출금액도 전년 대비 28% 감소한 6천만 달러로 나타남
- 2013년 기준 국가별 김치 수입 현황을 살펴보면, 중국 수입량이 전체의 99% 이상을 차지하고 수입 단가는 2009년 kg당 0.45달러에서 2013년 kg당 0.53달러임

### 4. 김치 원료 현황

- 국내에서 생산하는 김치류의 원료별 사용 비중을 살펴보면, 배추가 325,956톤으로 67.31%를 차지하고 있고 다음으로 무 17.73%, 고춧가루 2.49%, 양파 2.04%, 마늘(깐마늘 포함) 1.69% 순으로 나타남
- 김치류 세부품목별 국산 원료의 사용 비중은 전체적으로 96.4%로 나타났고 김치속의 경우 98.4%, 배추김치 97.1%, 기타김치 91.8% 순으로 높게 나타남
- 김치의 주재료인 배추를 비롯해 무, 고추, 마늘, 양파 등 다양한 원·부재료가 원료로 쓰이는데, 2013년 기준 배추의 생산량은 약 239만 톤임
- 김치 원료의 가격은 원·부재료의 생산 변동 요인에 의해 민감하게 반응하는데, 2013년은 김치 원·부재료의 재배 면적이 증가하고, 작황이 양호하여 출하량이 증가하였기 때문에 전년 대비 가격이 일반적으로 하락함
- 2013년 수입 김장재료는 전체 약 2만 톤으로 2012년 대비 수입증량이 30% 감소하였으며, 수입가격은 일부 인하된 품목이 있으나, 대체적으로 인상됨



## 제 4 장 김치 유통 및 판매 현황

제1절 김치 유통 현황

제2절 김치 소매 유통 판매 현황

제3절 요약 및 시사점

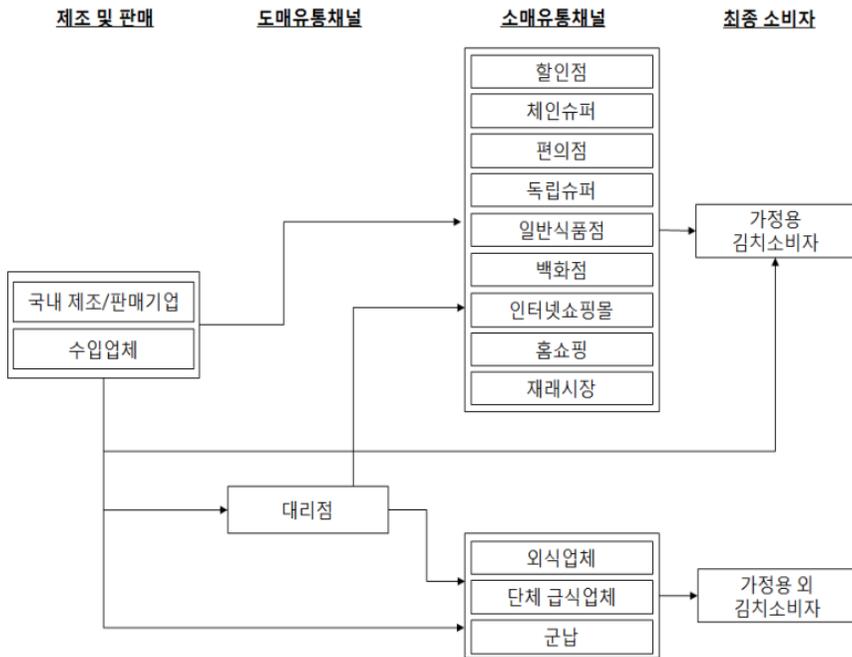


## 제 1 절 김치 유통 현황

### 1. 김치 유통 · 판매 구조

- 김치의 유통경로는 국내에서 생산해서 판매하는 국내 제조 및 판매기업과 중국 등 외국에서 김치를 수입하는 업체로부터 시작되며, 도매 및 소매 유통 채널을 통해 최종 소비자에게 판매되고 있음

[그림 4-1] 김치 유통 구조



※ 한국의 대표음식 김치! 어떻게 육성할 것인가, 한국농촌경제연구원, 2010  
 업계 전문가 인터뷰

- 유통 채널은 크게 대리점과 영업소의 도매 유통 채널과 가정용 김치 소비자를 대상으로 하는 B2C 소매유통채널, 그리고 단체 급식소 공급, 외식업체 공급, 군납 등 B2B 소매유통채널 등의 경로로 나눌 수 있음



- B2C 소매 유통 구조를 살펴보면, 제조 및 판매 기업에서는 직접 할인점, 체인슈퍼, 편의점, 백화점 등의 소매유통채널을 거쳐서 소비자에게 판매되고 있고 대리점을 통해서도 독립슈퍼 및 일반식품점, 재래시장 등의 채널을 활용하여 소비자에게 이르는 경로가 있음. 또한 인터넷 쇼핑몰이나 홈쇼핑을 통해 소비자에게 판매되는 유통 경로도 존재함
- B2B 소매 유통 구조로는 제조 및 판매 기업과 대리점이 B2B 유통 채널인 외식업체, 단체급식업체, 군납업체 등을 통해 소비자에게 이르는 경로가 있음
- 또한 소비자가 유통 채널을 거치지 않고 직접 생산 및 판매 기업에 직접 주문하여 구매하는 경우도 있음
- 대리점 단계의 유통마진율은 1kg 이상의 비교적 큰 포장 김치의 경우, 최종 소비자 가격의 30~40% 정도임. 이는 김치유통의 경우 냉장운반 및 저장시설을 갖추어야 하고 유통과정 중 변질의 위험성이 높기 때문임<sup>15)</sup>

## 2. 김치 시장 규모

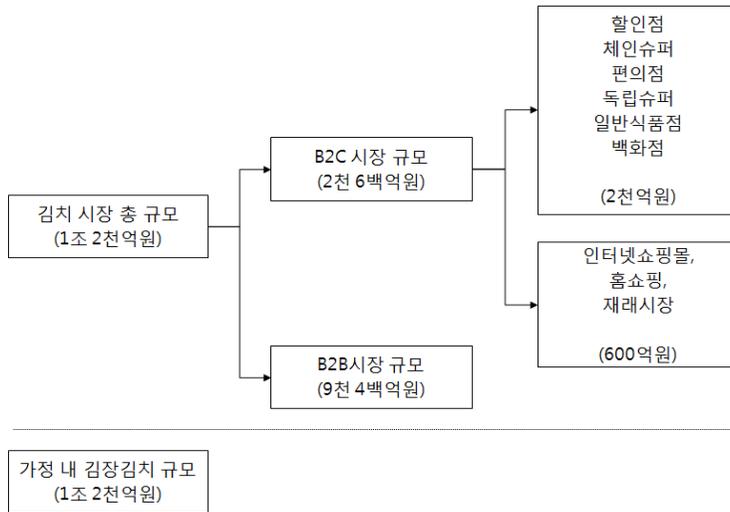
- 2013년 기준으로 김치 시장의 규모는 약 1조 2천억 원 규모이며, B2B 시장이 약 9천 4백억 원 규모로 전체 김치 시장의 78%를 차지하고 있는 반면에 B2C 경로에서는 약 2천 6백억 원으로 그 비중은 22%로 추정됨<sup>16)</sup>
- B2C 소매유통 채널 중에서 할인점, 체인슈퍼, 편의점, 독립슈퍼, 일반식품점, 백화점 등 6개 채널의 판매 규모는 약 2천억 원 정도로 추정됨
- 반면에 인터넷쇼핑몰과 홈쇼핑, 재래시장에서의 판매 비중도 전체 소매 유통 채널의 23% 수준인 6백억 원 정도로 추정됨
- 김치는 가정에서 김치 재료를 구매하여 직접 담가 먹는 경우가 많으며, 이 부분의 규모도 김치 시장과 유사하게 1조 2천억 원으로 추정됨<sup>17)</sup>

15) 한국농림식품수출입조합(www.kafta.or.kr)

16) 2013 국내 김치 산업 동향 및 소비자 김장 계획 조사, 농협경제연구소, 2013. 11  
업계 전문가 인터뷰

17) 2013 국내 김치 산업 동향 및 소비자 김장 계획 조사, 농협경제연구소, 2013. 11

[그림 4-2] 김치 시장 규모



## 제 2 절 김치 소매 유통 판매 현황

### 1. 김치 소매 유통 채널별 판매액

- 2013년 기준, 할인점, 체인슈퍼 등 6개 소매 유통 채널을 통한 김치의 전체 매출액은 약 2천억 원으로 추정되고 있으나, 실제 소매유통 채널 조사를 통해 집계된 매출액은 1,493억 원으로 약 500억 원 대의 차이가 있음
  - 이는 실제 소매 유통 채널 조사가 일부 업체의 매출액을 집계하고 김치의 소매유통 채널의 전체 매출을 추정하는 과정에서 발생하는 오차임
  
- 2013년 소매 유통 채널 조사를 통한 1,449억 원을 기준으로 채널별 매출 비중을 살펴보면, 할인점 (49.7%), 체인 슈퍼(17.4%), 편의점(16%), 독립 슈퍼(6.2%), 일반 식품점(5.7%), 백화점(5.1%) 순으로 나타남



- 할인점과 체인슈퍼의 합계 비중이 전체 채널의 60% 이상을 차지하고 있으며, 편의점(16%)의 비중이 뒤따르는 것이 특징적임. 상대적으로 백화점(5.1%)과 일반 식품점(5.7%)은 낮은 편임
- 2014년 상반기에는 할인점과 체인슈퍼, 백화점의 비중이 다소 감소하고 편의점, 독립슈퍼, 일반식품점 등의 매출 비중이 증가함
- 2012년 대비 2013년의 김치 매출액은 3.3% 소폭 상승한 반면에, 2013년 1분기 대비 2014년 1분기의 매출액은 9.9% 감소해 동기 대비 김치 소비는 감소한 것으로 나타남
- 분기별 매출액을 살펴보면, 3/4분기의 매출액이 상대적으로 높게 나타남. 이는 전년도에 담갔던 김장 김치가 소진되고 금년도 김장을 담기 이전에 소매유통 채널에서 김치를 구매하여 먹는 비중이 증가한 것으로 판단됨

[표 4-1] 소매 유통 채널별 매출액

(단위 : 백만 원)

구분	2013년				2014년		2012년 합계	2013년 합계	2014년 상반기 합계
	1/4분기	2/4분기	3/4분기	4/4분기	1/4분기	2/4분기			
할인점	13,062	17,683	27,646	15,751	11,635	15,896	74,011 (51.2%)	74,142 (49.7%)	27,531 (46.8%)
체인슈퍼	4,416	5,700	8,758	7,033	3,633	4,966	20,716 (14.3%)	25,907 (17.4%)	8,599 (14.6%)
편의점	5,495	5,836	6,567	6,033	5,140	5,151	23,369 (16.2%)	23,931 (16.0%)	10,291 (17.5%)
독립슈퍼	1,631	2,294	3,203	2,102	1,472	4,310	8,182 (5.7%)	9,230 (6.2%)	5,782 (9.8%)
일반식품점	1,758	2,135	2,515	2,107	1,724	2,160	7,852 (5.4%)	8,515 (5.7%)	3,884 (6.6%)
백화점	1,381	1,928	2,566	1,702	1,381	1,419	10,444 (7.2%)	7,577 (5.1%)	2,800 (4.8%)
소계	27,744	35,576	51,254	34,728	24,985	33,903	144,573 (100%)	149,303 (100%)	58,888 (100%)

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

## 2. 소매 유통 채널의 김치 판매 가격

- 2013년 기준, 대상FNF, CJ제일제당, 풀무원에서 출시되고 있는 제품의 판매 채널별 가격을 비교해 보면, 전반적으로 독립슈퍼에서의 가격이 가장 높은 것으로 나타남
  - 반면 할인점과 체인슈퍼에서 상대적으로 낮은 가격에 판매되고 있음
- 판매 채널별로 가격이 상이하지만, 판매 제품의 용량에 따라 가격 차이가 크게 나타남
  - 종가집맛김치 1kg의 경우, 최저 8,645원에서 최고 10,662원으로 그 차이는 2,017원임. 하선정 포기김치 4.5kg은 최저 19,721원에서 최고 28,284원으로 그 차이는 8,563원으로 나타남

[표 4-2] 2014년 소매 유통 채널별 김치 판매 가격

(단위 : 원)

구분	할인점	체인슈퍼	독립슈퍼	백화점	평균
대상FNF 종가집맛김치 1KG	9,144	8,645	10,662	9,173	9,406
풀무원 전라도포기김치 2KG	14,810	12,632	14,467	15,208	14,279
대상FNF 종가집 포기김치 4.2kg	26,850	-	-	32,566	29,708
CJ제일제당 하선정 포기김치 4.5kg	19,721	28,284	-	25,735	24,580

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

1) 2014년 1월부터 2014년 8월 24일까지 4개 소매유통채널(백화점, 할인점, 독립슈퍼, 체인슈퍼)의 평균 가격임

## 3. 소매 유통 채널의 김치 판매 점유 현황

- 2014년 상반기 기준으로 김치 매출액은 589억 원으로 집계되었으며, 전체 매출 중에서 대상 FNF가 62.3%를 차지하며 시장을 주도하고 있으며, CJ제일제당이 8.9%로 2위, 유통업체의 PB 브랜드로 대표되는 스토아브랜드가 7.7%로 3위를 기록함



- 이어서 한울 5.6%, 풀무원 3.8%로 뒤를 잇고 있으며, 그 밖에 전국의 소규모 김치 제조사를 포함한 기타 업체가 11.7%로 나타남

[표 4-3] 김치 소매 시장 규모

(단위: 백만 원)

구분	2013년				2014년		2012년 합계	2013년 합계	2014년 상반기 합계
	1/4분기	2/4분기	3/4분기	4/4분기	1/4분기	2/4분기			
대상 FNF	15,970	21,230	32,238	21,153	15,402	21,283	83,393 (57.7%)	90,591 (60.7%)	36,685 (62.3%)
CJ 제일제당	2,512	2,540	3,757	3,041	2,169	3,088	13,490 (9.3%)	11,850 (7.9%)	5,257 (8.9%)
스토아 브랜드	2,590	3,941	4,792	2,846	2,036	2,512	9,499 (6.6%)	14,169 (9.5%)	4,548 (7.7%)
한울	2,193	1,936	2,352	2,045	1,707	1,572	9,697 (6.7%)	8,526 (5.7%)	3,279 (5.6%)
풀무원	1,147	1,766	2,639	1,463	829	1,397	7,210 (5.0%)	7,015 (4.7%)	2,226 (3.8%)
기타	3,331	4,164	5,477	4,180	2,841	4,052	21,283 (14.7%)	17,152 (11.5%)	6,893 (11.7%)
합계	27,744	35,576	51,254	34,728	24,985	33,903	144,573 (100%)	149,303 (100%)	58,888 (100%)

※ 식품산업통계정보 (www.atfis.or.kr)

1) 스토아브랜드는 제조업체 브랜드(NB, National Brand)와 대비되는 자사 상표(PB, Private Brand)의 개념이며, 대부분 유통업체 이름의 라벨이 붙어 있기 때문에 스토아브랜드라고도 함

- 2014년 상반기 기준의 소매 유통 채널별 기업 점유율을 살펴보면, 대상 FNF는 모든 소매 유통 채널에서 다른 기업에 비해 높은 점유율을 나타냈음. 특히 백화점 79.5%, 할인점 76.7%의 점유율을 나타내고 있으며, 편의점이 44.7%로 상대적으로 낮은 점유율을 갖고 있음
- CJ제일제당은 체인슈퍼(11.0%)에서, 스토아브랜드는 독립슈퍼(22.8%)와 체인슈퍼(18.0%)에서 점유율이 높은 반면에, 한울은 편의점의 비중이 29.3%로 높은 점유율을 보임
- 이 밖에 전국에 분포한 많은 김치 제조사들이 기타 제조사 매출로 나타나고 특히 일반 식품점(45.5%)과 독립슈퍼(23.1%)에서 높은 비중을 차지함

[표 4-4] 기업별 유통 채널 점유 현황

구분	백화점	할인점	체인슈퍼	편의점	독립슈퍼	일반식품점
대상 FNF	2,226 (79.5%)	21,125 (76.7%)	4,511 (52.5%)	4,596 (44.7%)	2,490 (43.1%)	1,737 (44.7%)
CJ 제일제당	0 (0.0%)	2,891 (10.5%)	944 (11.0%)	709 (6.9%)	3 (0.1%)	0 (0.0%)
스토아 브랜드	309 (11.0%)	740 (2.7%)	1,544 (18.0%)	1,150 (11.2%)	1,320 (22.8%)	194 (5.0%)
한울	16 (0.6%)	0 (0.0%)	117 (1.4%)	3,019 (29.3%)	25 (0.4%)	103 (2.7%)
풀무원	57 (6.8%)	1,010 (3.7%)	459 (5.3%)	7 (0.1%)	610 (10.5%)	84 (2.2%)
기타	191 (6.8%)	1,766 (6.4%)	1,024 (11.9%)	811 (7.9%)	1,334 (23.1%)	1,766 (45.5%)
합계	2,800 (100%)	27,531 (100%)	8,599 (100%)	10,291 (100%)	5,782 (100%)	3,884 (100%)

※ 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr)

1) 2014년 상반기 매출액 기준임



## 제 3 절 요약 및 시사점

### 1. 김치 유통 현황

- 김치의 유통경로는 국내에서 생산해서 판매하는 국내 제조 및 판매기업과 중국 등 외국에서 김치를 수입하는 업체로부터 시작되며, 도매 및 소매 유통 채널을 통해 최종 소비자에게 판매되고 있음
- 유통 채널은 크게 대리점과 영업소의 도매 유통 채널과 가정용 김치 소비자를 대상으로 하는 B2C 소매유통채널, 그리고 단체 급식소 공급, 외식업체 공급, 군납 등 B2B 소매유통채널 등의 경로로 나눌 수 있음
- 2013년 기준으로 김치 시장의 규모는 약 1조 2천억 원 규모이며, B2B 시장이 약 9천 4백억 규모로 전체 김치 시장의 78%를 차지하고 있는 반면에 B2C 경로에서는 약 2천 6백억 원이고 그 비중은 22%로 추정됨

### 2. 김치 소매 유통 채널 판매 현황

- 2013년 소매 유통 채널 조사를 통한 1,449억 원을 기준으로 채널별 매출 비중을 살펴보면, 할인점 (49.7%), 체인 슈퍼(17.4%), 편의점(16%), 독립 슈퍼(6.2%), 일반 식품점(5.7%), 백화점(5.1%) 순으로 나타남
- 2012년 대비 2013년의 김치 매출액은 3.3% 소폭 상승한 반면에, 2013년 1분기 대비 2014년 1분기의 매출액은 9.9% 감소해 동기 대비 김치 소비는 줄어든 것으로 나타남
- 2014년 상반기 기준의 소매 유통 채널별 기업 점유율을 살펴보면, 대상 FNF는 모든 소매 유통 채널에서 다른 기업에 비해 높은 점유율을 나타냈음. 특히 백화점 79.5%, 할인점 76.7%의 점유율을 나타내고 있으며, 편의점이 44.7%로 상대적으로 낮은 점유율을 갖고 있음

## 제 5 장 김치 소비 시장 현황

제1절 김치 소비 시장 규모

제2절 김치 브랜드 현황

제3절 김치 국내 시장 동향

제4절 김치 해외 시장 동향

제5절 요약 및 시사점





## 제 1 절 김치 소비 시장 규모

### 1. 김치의 소비 동향

- 2012년 국민 1인당 1일 김치 소비량은 60.7g으로 2011년 68.6g 대비 11.5%, 2007년도 80.7g 대비 24.8% 감소함
- 김치 소비가 감소하는 원인에는 식품의약품안전처의 나트륨 저감화 사업과 더불어 건강을 고려한 저염분 위주의 식문화 트렌드가 요인으로 작용함
  - 성별로 김치 소비량을 비교해 보면, 남성보다 여성의 김치 소비량이 크게 줄어들고 있음. 남성 기준으로 1인당 김치 소비량은 2007년 95.6g에서 2012년 77.4g으로 연평균 4.1% 감소한 반면에, 같은 기간 여성의 1인당 김치 소비량은 2007년 65.8g에서 2012년 44.1g으로 연평균 7.7% 감소함

[표 5-1] 국민 1인 1일 김치 소비량 추이

(단위: g)

연도	남성	여성	평균
2007	95.6	65.8	80.7
2008	95.6	63.1	79.4
2009	96.0	62.9	79.5
2010	87.9	54.9	71.4
2011	85.3	51.9	68.6
2012	77.4	44.1	60.7

※ 국민건강영양조사, 보건복지부, 2013.12

### 2. 김치 종류별 소매 시장 규모

- 김치 세분 소매 시장은 배추김치류, 무김치류, 기타김치류로 구분되고 무게별로 200g 이하, 200g 초과 1kg 미만, 1kg 초과 3kg 미만, 3kg 이상으로 분류됨
  - 배추김치류가 1,210억 원의 매출로 김치 소매시장의 80.7%를 차지하며 가장 많이 팔리는 것으로 나타남. 그 중 200g 초과 1kg 미만이 22.9%이고 3kg 이상이 21.7%의 비중임



- 이어서 무김치류가 161억 원으로 10.8%의 비중을 차지하고 기타김치류가 127억 원으로 8.5%의 비중을 보임. 그 중 각각 200g 초과 1kg 미만은 5.8%, 200g 미만이 7.5%를 차지함

[표 5-2] 김치 세분시장별 소매 시장 규모

(단위 : 백만 원)

세분시장		2013년				2014년		2012년 합계	2013년 합계	2014년 합계
구분	분류	1/4분기	2/4분기	3/4분기	4/4분기	1/4분기	2/4분기			
배추 김치류	200g 이하	5,298	5,873	7,020	6,325	5,345	5,619	22,660 (15.7%)	25,516 (16.4%)	10,964 (18.6%)
	200g 초과 1kg 미만	6,220	8,153	11,919	7,866	6,093	8,637	32,705 (22.6%)	34,158 (22.9%)	14,730 (25.0%)
	1kg 초과 3kg미만	5,103	7,014	10,514	6,672	4,391	7,294	30,418 (21.1%)	29,303 (19.6%)	11,685 (19.8%)
	3kg 이상	5,133	7,475	12,290	7,570	3,750	5,055	29,543 (20.4%)	32,468 (21.7%)	8,805 (15.0%)
합계		21,754	28,515	41,743	28,433	19,579	26,605	115,326 (79.8%)	120,445 (80.7%)	46,184 (78.4%)
무 김치류	200g 이하	251	260	279	237	218	241	1,220 (0.8%)	1,027 (0.7%)	459 (0.8%)
	200g 초과 1kg 미만	1,806	2,279	3,060	1,611	1,470	2,280	8,681 (6.0%)	8,756 (5.8%)	3,750 (6.4%)
	1kg 초과 3kg미만	853	1,460	2,590	1,299	973	1,684	5,916 (4.1%)	6,202 (4.1%)	2,657 (4.5%)
	3kg 이상	70	37	39	17	16	19	127 (0.1%)	163 (0.1%)	35 (0.1%)
합계		2,980	4,036	5,968	3,164	2,677	4,224	15,944 (11.0%)	16,148 (10.8%)	6,901 (11.7%)
기타 김치류	200g 이하	2,725	2,693	3,016	2,771	2,331	2,518	11,676 (8.1%)	11,205 (7.5%)	4,849 (8.2%)
	200g 초과 1kg 미만	269	332	486	330	334	496	1,316 (0.9%)	1,417 (0.9%)	830 (1.4%)
	1kg 초과 3kg미만	17	-	40	29	63	59	226 (0.2%)	86 (0.1%)	122 (0.2%)
합계		3,011	3,025	3,542	3,130	2,728	3,073	13,218 (9.1%)	12,708 (8.5%)	5,801 (9.9%)
총합계		27,744	35,576	51,254	34,728	24,985	33,903	144,488 (100%)	149,301 (100%)	58,888 (100%)

※ 식품산업통계정보 (www.atfis.or.kr)



## 제 2 절 김치 브랜드 현황

### 가. 대상 FNF 「종가집 김치」

- 대상 FNF는 1987년 종가집 김치 생산을 시작으로 세계 일류화 상품 선정, 한국전통식품으로 선정되는 등 활발한 활동을 전개하고 있음
- 2010년 서울 인사동에 한식 문화 체험관 ‘김치월드’ 개장을 시작으로, 외국인 뿐만 아니라 청소년과 초보 주부를 위한 다양한 김치 체험 프로그램을 제공함
- 특히 소포장 간편식 수요에 맞춰 이동과 보관이 용이한 PET나 지퍼백 포장형의 ‘종가집 맛김치’ 를 출시하고 다양한 맛 선호, 저염식품에 대한 관심 등을 반영한 제품 개발을 꾸준히 하고 있음

[표 5-3] 종가집 김치 주요 제품

구분	브랜드 및 제품명	주요 원료
배추김치	종가집 포기김치(5kg, 10kg)	절임배추 69.6%, 배푸레,까나리액젓
	종가집 풍부하고 깊은 맛 포기김치 (2.3kg, 4.2kg)	절임배추 67.9%, 김치유산균발효액
	종가집 묵은지(1kg)	절임배추 81.6%
	종가집 어린이 김치(380g, 500g)	절임배추 64.4%, 발효유(요구르트/우유)
	종가집 궁중 명품 포기김치(5kg)	절임배추 68.1%, 식물성유산균발효액
	종가집 궁중 명품 구기자 백김치(5kg)	절임배추 53.2%, 배푸레, 구기자
	종가집 맛김치(380g, 750g)	절임배추 72.3%, 종가집멸치액젓
무김치	종가집 깎두기(500g, 750g, 3kg)	절임무 85.9%, 열무
	종가집 동치미(1.2kg, 2.5kg)	절임무 31.3%, 김치유산균발효액
	종가집 총각김치(1kg, 2.5kg)	절임알타리무 83.4%,
	종가집 무썩박지(1kg)	절임무 88.4%, 고춧가루
기타김치	종가집 파김치(500g, 2.5kg)	쪽파 66%, 멸치액젓
	종가집 돌산갓김치(500g, 1kg)	절임돌산갓 73.7%
	종가집 나박김치(1kg)	정제수, 배추 12.6%

※ 정원e샵 (www.jungoneshop.com)



나. CJ제일제당 「하선정 김치」

- CJ제일제당은 김치 브랜드 ‘하선정’ 을 인수하면서 김치 시장에 본격적으로 진출함
- 간편함을 추구하는 소비자들의 소포장 김치 수요가 늘어남에 따라 ‘8가지 자연 재료 양념 아삭썰은김치’ 를 출시하여 소형 썰은 김치 시장에 대응함. 이 외에도 김치와 관련한 다양한 프로모션을 진행하고 있음

[표 5-4] 하선정 김치 주요 제품

구분	브랜드 및 제품명	주요 원료
배추김치	하선정 8가지 국내산 자연재료 양념을 저온숙성한 아삭 썰은 김치(500g)	절임배추 65.7%, 김치조미액젓
	하선정 천일염 아삭포기김치 (1.5kg, 3.5kg)	절임배추 69.3%, 유산균배양액, 백설광양매실당
	하선정 핫김치(2kg)	절임배추 68.7%, 한식조미액젓, 배푸레
	하선정 맛김치(80g)	절임배추 69.4%, 식물성유산균발효액
무김치	하선정 총각김치(1kg, 2kg)	총각무 74%, 한식조미액젓, 말티톨시럽

※ CJ 제일제당 홈페이지 ([www.cj.co.kr/cj-kr/brands/cjhasunjung](http://www.cj.co.kr/cj-kr/brands/cjhasunjung))

다. 한울 「한울 김치」

- 한울은 1992년 출시한 ‘꼬마김치’ 브랜드로 편의점 김치 판매 시장에서 높은 점유율을 차지하고 있음
  - ISO9002 품질시스템과 HACCP 인증을 취득하였고 2012년부터 서울시 도봉구와 노원구 등에 소재한 170여개의 학교에 납품하는 친환경김치업체로 선정됨
  - 이 외에도 기존 한울 꼬마김치에 캐릭터를 입히는 등 다양한 활동을 전개하고 있음



[표 5-5] 한울 김치 주요제품

구분	브랜드 및 제품명	주요 원료
배추김치	한울 포기김치(1kg, 3kg, 5kg, 7kg, 10kg)	절임배추 62.8%, 다시마육수
	한울 묵은지(1kg, 3kg, 5kg)	절임배추 98%, 다시마육수
	한울 백김치(1kg, 3kg, 5kg, 7kg)	절임배추 39.8%, 정제수, 무즙, 배
무김치	한울 총각김치(1kg, 3kg, 5kg, 7kg)	절임총각무 81.2%, 찹쌀풀, 고춧가루
	한울 열무김치(1kg, 3kg, 5kg, 7kg)	절임열무 69.4%, 찹쌀풀, 고춧가루
기타김치	한울 나박김치(5kg, 7kg, 10kg)	절단무 19%, 절단배추, 정제수

※ 한울김치 홈페이지 ([www.hanul.com](http://www.hanul.com))

#### 라. 풀무원

- 풀무원은 1986년부터 ‘풀무원 김치박물관’ 운영을 시작하면서, 기업 차원에서 김치를 통하여 소비자의 전통 식문화에 대한 이해를 돕는 노력을 해옴
- 김치 유통·판매 외에도 김치 체험 프로그램을 운영하며 김치 문화를 알리기 위해 노력하고 있음

[표 5-6] 풀무원 주요 제품

구분	브랜드 및 제품명	주요 원료
배추김치	깊고 진한 맛 전라도 포기김치 (2kg, 8kg, 10kg)	절임배추 68%, 전라도김치 전용젓갈
	사계절 김장김치 포기김치 (200g, 3.7kg, 10kg)	절임배추68%, 풀무원김치전용풀
	절임배추(10kg)	절임배추 100% (배추 98%, 식염2%)

※ 풀무원 홈페이지 ([www.pulmuone.co.kr](http://www.pulmuone.co.kr))



마. 동원 F&B 「양반김치」

- 동원 F&B는 2000년 동원 F&B 분할 창립 이래로 2004년 김치부문 HACCP 인증을 획득하는 등 지속적으로 시장에서 활동을 유지하고 있음
- 전문가의 도움을 받아 소비자가 직접 김장을 배우고 체험해 볼 수 있는 ‘동원 F&B 양반 김장 투어’ 를 1999년 이래 연간 행사로 진행하는 특징이 있음

**[표 5-7] 양반 김치 주요 제품**

구분	브랜드 및 제품명	주요 원료
배추김치	양반 포기김치(5kg, 10kg)	절임배추 70%, 참치액젓
	양반 아삭김치(1kg, 1.8kg)	절임배추70%, 배퓨레, 홍시과육
	양반 백김치(500g, 5kg)	절임배추 55%, 정제수, 무, 사과
	양반 명품 포기김치(5kg)	절임배추 65%, 젓, 밥, 구아검
무김치	양반 깍두기(500g)	절임무 92.1%, 유산균배양액
기타김치	양반 갓김치(500g)	절임갓 70%, 유산균배양액

※ 동원몰 홈페이지 ([www.dongwonmall.com](http://www.dongwonmall.com))

### 제 3 절 김치 국내 시장 동향

#### 1. 김치에 대한 대내외 홍보 강화

##### 가. 광주 내 김치관련 사업

- 광주 세계김치 문화축제는 1994년 광주 김치축제를 시작으로 김치산업을 육성하기 위해 광주광역시에서 매년 10월 경 열리는 문화 관광축제임
  - 김치에 대한 다양한 체험과 놀이를 할 수 있는 문화공간인 김치오감 파빌리온, 김치명인 콘테스트와 아카데미 프로그램이 운영되는 김치마스터 파빌리온을 비롯한 외국인 김치문화탐험, 김치사랑 나눔 행사 등의 공식행사와 각종 이벤트가 진행됨
- 광주 명품김치 산업화사업단은 2011년 설립되어 광주 내 소규모 김치 업체의 통합 브랜드인 ‘김치光’ 제품을 생산하고 납품하는 사업을 진행함
  - 또한 광주여대 등과 함께 김치 원료, 조리법, 제조설비에 대한 표준 지침을 개발하여 김치 공장에 보급함으로써 김치 맛을 통일시키도록 함. 뿐만 아니라 소규모 업체의 마케팅 활동을 지원하여 광주지역의 전략 식품산업으로 육성하고 있음

[그림 5-1]  
광주세계김치문화축제  
홍보 포스터



##### 나. 김치버스<sup>18)</sup>

- 김치버스 프로젝트란, 청년 요리사들이 버스로 세계를 누비며 다양한 김치 메뉴와 한국음식 시식행사를 통해 김치를 비롯한 음식 문화를 알리는 프로젝트임
  - 한식재단, 농림축산식품부, 광주세계김치문화축제, 청정원 등의 지원을 받아 2011년 처음 구성된 김치 1기 프로젝트는 400일 간 폴란드, 오스트리아, 스웨덴,

[그림 5-2] 김치버스



18) 김치버스 프로젝트 홈페이지(www.kimchibus.com)



미국 등 26개 국가 130여 개의 도시에서 진행됨. 2013년 2기 프로젝트는 국내 50개 도시와 태국, 베트남, 일본 등 아시아지역을 순회하며 광주세계김치문화축제 특별행사에 참가함. 5월 14일부터 100일 동안 남미에서 김치 및 음식 문화 관련 홍보 활동을 이어가는 김치버스 3기 프로젝트가 진행됨

다. 유네스코 인류무형유산에 ‘김치와 김장문화’ 등재

- ‘김장, 김치를 담그고 나누는 문화(Kimjang, making and sharing kimchi)’ 가 2013년 12월 5일 아제르바이잔에서 열린 제8차 무형문화유산보호를 위한 정부 간 위원회의에서 인류무형유산으로 등재됨
  - 특히 김장이라는 공동작업을 통해 이웃 간 나눔을 실천하고 연대감과 정체성, 소속감을 증대함은 물론 자연과 조화를 이룰 수 있는 김장문화의 가치를 인정받음
- ‘김치와 김장문화’ 의 유네스코 인류무형문화유산 등재 지원활동의 일환으로 2013년 ‘김치, 김장문화의 인문학적 이해’ 를 주제로 한 최초의 김치 인문학 학술대회인 김치학(Kimchiology) 심포지엄이 개최됨

## 2. 트렌드를 반영한 다양한 김치 출시

가. 저염분 선호 트렌드를 반영한 김치 출시

- 우리나라 국민 1인당 하루 평균 배추김치 섭취량(70g)에 포함된 나트륨 양은 450mg으로, 세계보건기구(WHO)가 발표한 1일 나트륨 권고량 기준의 22.5%를 차지함
- 이에 따라 식품의약품안전처가 2017년까지 우리 국민의 나트륨 섭취량을 20% 저감화 하겠다는 나트륨 저감화 사업을 2012년부터 실시하였고 건강한 저염 식단을 선호하는 소비자들의 트렌드 또한 이어지면서 업체들이 저염 김치를 출시함
  - 아워홈은 나트륨 저감공법을 도입하여 염도를 줄인 ‘아삭 저염 김치’ 를 출시하였고, 이어서 대상 FNF 중가집은 나트륨 자체의 함량을 줄인 ‘매일매일 건강한 김치’ 로 싱겁게 먹으려는 소비자들의 식습관을 반영한 제품을 선보임



- 또한 웰빙 트렌드를 반영한 인삼더덕김치, 녹차백김치, 복분자김치 등 건강에 좋은 식재료를 활용한 김치 상품 또한 인기를 끌고 있음

#### 나. 프리미엄 김치, 명품 김치

- 식품업계 전반에 프리미엄화 바람이 불면서 백화점, 호텔 업계에서 김치 관련 프리미엄 제품을 출시하고 있음. 특히 호텔업계에서는 자체 식품 브랜드나 연계 PB 상품을 출시해 판매함
  - 롯데백화점 부산본점의 팝업스토어에서는 미술랭 등급을 받은 도쿄 김치마마 윤미월 셰프의 한방 인삼김치, 꽃감김치 등을 판매함. 또한 신세계 센텀시티 프리미엄 식품관에서는 조선호텔에서 상품화 한 저염 김치를 판매함
  - 서울 웨스틴조선호텔이 런칭한 식품브랜드 '조선 메이드(Chosun Made)'는 호텔 자체 브랜드 상품으로 쉐러드 드레싱, 잼, 피클, 김치 등이 출시되었고, 셰라톤 그랜드 워커힐 레스토랑에서는 10여 종의 '수팩스(Supex) 명품 김치'를 선보임. 또한 롯데호텔서울은 김치명인 1호 김순자 명인과 함께 롯데호텔 토산품 김치 PB상품을 출시하고 판매함

#### 다. 소포장 김치

- 맛김치 시장에서 가장 작은 500g 이하의 소포장 김치 형태 제품 판매액은 2010년 187억 원, 2011년 213억 원, 2013년 228억 원 규모로 최근 3년 간 판매액이 평균 10.3% 증가함<sup>19)</sup>. 이는 1~2인 가구의 증가로 소포장 제품을 구매하려는 소비자가 늘어났기 때문으로 시장에서는 보고 있음
  - CJ제일제당은 프리미엄 소포장 맛김치인 '8가지 자연재료 양념 아삭 썰은 김치'를 출시하였고, 대상 FNF의 파우치 형태 '종가집 아삭아삭 맛김치 80g'는 2014년도 판매량이 전년 동기 대비 31.1% 증가함

19) 1인 가구, 김치도 소포장 인기, 노컷뉴스, 2014.2



### 3. 김치 유산균 제품 출시

- 김치 유산균인 ‘락토바실러스 플랜타룸(Lactobacillus plantarum) CJLP133’ 이 아토피피부염 완화 효과가 있음이 밝혀졌으며<sup>20)</sup>, 이후 CJ제일제당에서 식품의약품안전처로부터 피부 가려운 개선에 대한 국내 최초 인증을 받고 건강기능식품인 CJLP-133을 출시하여 판매하기 시작함
  - 또한 국내 특허 취득에 더불어 중국에서의 특허 결정과 미국, 유럽, 일본, 캐나다, 인도 등의 특허 출원으로 글로벌 유산균 시장에 진출함
- 이 외에도 김치유산균의 효능이 입증되면서 쉐바이오텍, RNC식품의약연구소에서 다양한 건강기능식품이 출시되고 있음

---

20) 우리 먹거리 김치, 아토피 완화에도 효과, 삼성서울병원 아토피환경보건센터, 2013.11



## 제 4 절 김치 해외 시장 동향

### 1. 일본의 김치 시장<sup>21)</sup>

- 일본의 전체 김치시장은 2011년 이후 한국산 수요 감소 및 가격경쟁 심화로 감소하는 경향임
  - 일본 김치시장 규모는 2011년 734억 엔, 2012년 729억 엔, 그리고 2013년 715억 엔으로 집계됨

[표 5-8] 2013년 일본 국내 김치 판매 상위 기업

기업명	상품명	용량 (g)	판매금액 (천엔)	판매수량 (천개)	판매점포 점유율 (%)	상품사진
도카이 츠케모노	고쿠우마 <sup>熟</sup> 우마 카라 김치	320	313,875	1,135	71.2	
피클스코포레이션	밥이 스스무	200	219,122	1,144	81.9	
북일본푸드	슈퍼 極上 김치	330	167,359	599	29.9	
미야마	이치오시 김치	200	97,990	534	84.8	
푸드레이벨	규카쿠 한국직송 김치	400	87,974	279	54.4	

※ 일본식량신문 2013.09.26.

1) 판매점포 점유율은 일본 내 판매 점포 내에 해당 상품이 진열되어 판매되는 비율을 말함

21) 김치 일본시장 수출여건 분석, 도쿄 aT센터, 2014.4



- 2013년 대일 김치 수출은 한일관계 악화에 따른 한국산 수요 이탈로 전년 8,460만 달러 대비 22.1%가 감소한 6,590만 달러로 집계됨
  - 수출 감소 사유로는 첫째로, 2012년 8월 이후 반한감정 고조로 한국산 김치 소비자의 수요가 감소한 것과 급격한 엔화 약세에 따른 수출채산성 약화를 들 수 있음
  - 뿐만 아니라, 유통망의 한계로 인해 OEM 및 PB 제품 위주로 출시되면서 제품 다양성이 결여되고 가격인하 경쟁을 심화시킴. 이는 한국 김치의 독자적인 상품 브랜드 이미지를 구축하는데 실패한 원인이 됨
- 일본 김치업계는 일본 업체인 도카이츠키모노(13.3%), 미야마(11.2%), 피클스코퍼레이션(10.2%) 3사의 시장점유율이 확대되는 추세로 상위 기업을 중심으로 제품 다양화를 시도하고 있는 한편, 프리미엄 한국김치 생산으로 차별화된 고부가가치 상품개발을 추진하고 있음
  - 유산균 김치(미야마), 냄새 없는 김치(도카이츠키모노), 무말랭이 김치(도카이츠키모노), 파 김치(피클스코퍼레이션) 등 신제품이 꾸준히 출시되고 있음

## 2. 미국의 김치 시장<sup>22)</sup>

- 2011년 폴무원 USA의 시장분석 자료에 따르면, 미국 내 김치시장 규모는 연간 1억 1천만 달러에 달함. 가정에서 직접 김장하여 소비하는 김치가 절반 정도를 차지하며, 미국 내 한식당에서 소비되는 상업용 소비 김치가 25%, 나머지 25% 가량이 일반 소비자에게 판매되는 상업용 포기김치임
- 대표적인 미 동부 지역의 로컬 생산업체로는 금강산, 순자김치, 빙그레, 오가닉 김치 등이 있는데, 한국 교포 외 구매비중이 늘어나는 추세로 한국산 김치에 대한 소비자 선호도가 높아지고 있음
  - 김치에 대한 각종 언론보도와 최근 미셸 오바마가 직접 김치를 담그는 것이 알려지면서 현지인들에게 김치에 대한 인식이 높아짐

22) 미국 뉴욕 농식품 동향, 농수산식품수출지원정보(www.kati.net), 2013.4

- 현지 교포마켓에서는 일반 김치보다 덜 매운 제품이 함께 판매되고 있으며, 주류마켓에서 스낵용으로 건조 김치를 출시해 판매함

[표 5-9] 2013년 미국 내 김치 판매 현황

기업명	상품명	용량 (oz)	판매금액 (\$)	상품사진
niitakaya USA	Daikon & Kyuri Kimchee	8.8	3.75	
빙그레	빙그레 김치	16	2.99	
종가집 USA	종가집 tokuse 김치	2.59	2.99	
오가닉 김치	Organic kimchi	15	11.99	
순자	spicy kim-chi	15	5.39	
trader's Joe	korean napa cabbage kimchi	300g	1.99	



### 3. 대만의 김치 시장<sup>23)</sup>

- 대만 전체 김치 시장에서 김치 수입의 경우 대부분이 한국산으로 기타 국가의 수입량은 미미한 수준임
  - 이는 중국산 김치의 경우, 대만 당국의 수입 허가를 받아야 가능하므로 공식적인 수입은 불가능하기 때문임
  - 실제로는 한국에서 수입한 중국산 김치를 재포장하여 다시 대만에 수출하거나, 중국산 브랜드 김치를 대만 업체가 생산 및 판매하고 있는 실정임
- 대만으로 수입되는 한국 김치는 대표적으로 배추김치이며, 깍두기, 오이김치, 열무김치, 캔 형 깻잎김치 등으로 다양한 편임
  - 한국산 수입 김치의 경우 냉장보관시설의 부재로 주로 대형유통업체, 백화점 식품매장을 중심으로 유통되는 반면, 대만산의 경우 대형마켓 뿐만 아니라 식당, 재래시장, 인터넷 중심으로 다양하게 유통되는 것이 특징임

[표 5-10] 2011년 대만 내 김치 판매 현황

기업명	상품명	용량 (g)	판매금액 (NT)	상품사진
CJ	CJ 하선정 김치	500	169	
종가집	韓國宗家府日式白菜切塊	400	188	
(한국산)	韓英泡菜(본고장 김치)	1000	199	
(대만산)	光州 辛辣霜降泡菜	1000	195	

23) 대만 김치 시장동향, 식품음료신문, 2007

대만 김치 수입 및 판매동향 브리핑, 농수산물수출지원정보(www.kati.net), 2011



#### 4. 중국의 김치 시장<sup>24)</sup>

- 2012년 기준 국내 생산 김치의 중국 수출량은 약 3톤에서 2013년 27kg로 감소해 전년대비 99.1% 급락한데 반면, 중국산 김치 수입량은 2012년 약 21만 톤에서 2013년 약 22만 톤으로 지속적으로 증가해 약 11만 7천 달러의 무역 적자가 발생됨
- 이는 발효과정을 거치지 않고 살균처리 하는 중국의 ‘절임채소 위생 기준’ (100g 당 대장균균 30마리 이하)이 한국산 김치(발효과정에서 대장균균이 생성해 사멸하기 까지 7일 소요)에 충족되기 어려워 수출이 매우 제한적이기 때문임
- 중국에서는 배추, 무 등 채소와 닭발 등의 육류를 함께 버무려 고추, 생강 등과 발효시킨 절임 음식 파오차이(泡菜)가 있으며, 쓰촨 지역의 파오차이가 대표적인
  - 한류 열풍으로 수출된 한국 김치는 대형 마트나 고급 백화점에 주로 입점되는 반면, 쓰촨성 파오차이의 경우 내륙시장 중심에서 매장을 확대하는 추세임
- 2014년 7월 열린 한-중 FTA 확대정상회담에서 시진핑 국가주석이 위생기준 개정을 언급해, 김치의 수출길이 열리게 될 전망이다. 이어서 김치의 중화권 이름인 ‘신치(辛奇)’의 상표권 등록이 8월 완료될 예정으로 수출에 긍정적인 영향을 줄 것으로 예상됨

[표 5-11] 중국 파오차이와 한국 김치 비교

비교항목	쓰촨 파오차이	한국 김치
생산방식	물에 담그고 소금, 고추, 고량주 등을 첨가하여 대부분 가열함	절인 후 양념과 함께 그대로 또는 발효하는 등 대부분 비가열함
품종 수량	적어도 100종 이상  <채소로 만든 파오차이>	배추김치 25종, 무김치 62종, 오이김치 10종, 채소김치 54종, 해조류김치 5종 등 180종
생산 방식	전통 작업장 또는 공장에서 생산	공장에서 대규모 생산
섭취 방식	즉석 섭취 혹은 볶음 요리	즉석 섭취의 경우가 많음

24) 중국 농식품 수출동향 참고자료, 농수산식품수출지원정보(www.kati.net), 2013 김치, 막혔던 수출길 열린다, YTN, 2014.7  
 중, 한국 김치의 위상에 도전한다, KOTRA 청두무역관, 2011



## 5. 기타 김치 시장 관련 동향

가. 발효, 신 맛에 대한 선호와 관심 증가 25)

- 최근 식음료 업계의 떠오르는 맛으로 톡 터지는 맛, 칵테일처럼 혼합된 맛, 카라멜, 진저, 코코넛, 비트 등 12가지 맛이 선정됨
- 이 뿐만 아니라, 발효음식이나 신 음식 맛이 인기를 끌고 있으며 홍차버섯(Kombucha) 음료나 김치 맛 감자칩, 사우어크라우트(Sauerkraut) 등과 같은 절임류가 소개됨. 요거트 시장의 성공에 이어 절임 식품류의 미래 성장가능성 또한 긍정적으로 평가함

[그림 5-3] Gourmet Picks Kimchi Flavor Chips



나. 퓨전 길거리 음식(Street food)의 인기26)

- 길거리 음식(street food)은 푸드 트럭이 레스토랑에 비해 작아 유동적인 의사결정이 가능하고, 새로운 시도를 하기에 비용이 적게 들 뿐만 아니라 실시간으로 소비자의 의견을 반영할 수 있기 때문에 발전 속도가 빠르고 종류가 다양함
- 길거리 음식의 종류는 베트남의 반미(Banh mi), 인도와 방글라데시의 커리, 달(콩), 바지(야채 튀김)(Curries, dhal and bhajis) 등의 수입된 외국 음식(영국 기준)이나 피자, 햄버거 등의 전통적 서양 메뉴가 있음. 특히 퓨전(fusion)음식은 음식의 조화와 더불어 문화 융합이 가능한데, 멕시코의 전통 재료인 토르티야에 한국의 불고기나 김치 속을 넣은 코리안 타코, 부리또(Korean tacos/burritos)의 예가 있음. 미국 뉴욕의 김치 타코(Kimchi taco), 코릴라(Korilla) 푸드 트럭의 인기가 매우 높음

[그림 5-4] Korean taco



25) Food and beverage focus: Emerging flavors to watch, Datamonitor International, 2013

26) Foresights in consumer package goods, Datamonitor International, 2012



다. 글로벌 시장에서 현지 생산의 중요성 대두<sup>27)</sup>

- 데이터모니터 컨슈머의 2011년 6, 7월 기준 조사에 따르면 글로벌 시장의 약 2/3의 소비자가 집에서 요리하거나 새로운 음식에 대한 도전을 선호하는 것으로 나타남

- 글로벌 시장에 진출한 SDC 브랜드는 다양한 지역적, 문화적 특색을 극복해야 하는데, 소비자의 관심을 유도하고 이를 유지하기 위해서 선행되어야 할 것은 소비자들이 '현지 생산'을 선호한다는 점임. 대표적 신흥 소비 시장인 중국의 경우 51%, 러시아 47%, 브라질 43%가 현지 생산 (Locally produced)가 명시된 제품을 선호한다는 연구 결과가 이를 증명함. 남아공의 Woolworth Cooks' 브랜드의 레드 와인 비니거와 한국의 증가집 김치가 100% 국내산 재료 사용을 강조한 예시로 제시됨

[그림 5-5] 증가집  
유기농 백김치



라. 맵고 자극적인 맛의 새로운 국면<sup>28)</sup>

- 전 세계적으로 매운 맛, 향신료에 대한 새로운 인식과 인지도가 상승하면서 멕시코, 인도, 태국 등의 다양한 매운 요리에 대한 관심이 높아짐
- 매운 맛이 익숙한 미국의 소비자의 경우, 각기 다른 매운 맛을 결합하는 새로운 시도를 쉽게 받아들였는데 이 예로 중국의 Hunan 지역 음식에 김치를 결합한 퓨전음식이 있음. 특히 김치는 미국 전역에 있는 'Better burger outlet'의 햄버거 부재료로 사용될 만큼 매운 맛을 즐기는 트렌드의 상징적인 역할을 수행하고 있다고 기술함

27) Consumer and innovation trends in Sauce, Dressings and Condiments(SDC), Datamonitor Consumer, 2012

28) Interesting Heat: Global Expansion in Spicy, Zesty Flavours Enters New Phase, Euromonitor International, 2012



## 제 5 절 요약 및 시사점

### 1. 김치 소비 시장 규모

- 2012년 국민 1인당 1일 김치 소비량은 60.7g으로 2011년 68.6g 대비 11.5%, 2007년도 80.7g 대비 24.8% 감소하는데 이는 건강을 고려한 저염분 위주의 식문화 트렌드가 하나의 요인으로 작용하고 있기 때문임
- 김치 세분 소매 시장은 배추김치류, 무김치류, 기타김치류로 구분되고 무게별로 각각 200g 이하, 200g 초과 1kg 미만, 1kg 초과 3kg 미만, 3kg 이상으로 분류되고 있음. 특히 배추김치류가 1,210억 원의 매출로 김치 소매시장의 80.7%를 차지함

### 2. 김치 브랜드 현황

- 대상 FNF는 1987년 종가집 김치 생산을 시작으로 세계 일류화 상품 선정, 한국전통식품으로 선정되는 등 김치시장에서 활발한 활동을 전개하고 있음
- 특히 소포장 간편식 수요에 맞춰 이동과 보관이 용이한 PET나 지퍼백 포장형의 제품, 저염 김치 등 트렌드 변화에 따른 신제품도 지속 출시하고 있음
- CJ 제일제당은 김치 브랜드 ‘하선정’ 을 인수하면서 김치시장에 진출함
- 한울은 1992년 출시한 ‘꼬마김치’ 브랜드로 편의점 김치 판매 1위를 차지하고 있으며, 최근에는 캐릭터 김치를 출시하며 시장에 대응하고 있음
- 풀무원은 1986년부터 ‘풀무원 김치박물관’ 운영하고, 김치 유통·판매도 하고 있음
- 동원 F&B는 2000년 동원 F&B 분할 창립 이래로 2004년 김치부문 HACCP 인증을 획득하는 등 꾸준히 시장에서 활동을 하고 있음



### 3. 김치 국내 시장 동향

- 김치에 대한 대내외 홍보 강화를 위해 다양한 활동이 진행되고 있는데, 광주에서는 세계김치문화축제와 광주 명품김치 산업화사업단을 운영하며 김치 홍보를 위해 적극적임. 또한 대외적으로는 청년 요리사들이 버스를 타고 세계를 누비며 김치 메뉴와 한국음식 시식행사를 통해 한국의 김치를 비롯한 음식 문화를 알리는 김치버스 프로젝트도 진행되고 있음
- 특히 ‘김장, 김치를 담그고 나누는 문화(Kimjang, making and sharing kimchi)’가 2013년 12월 5일 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되는 쾌거를 이룸
- 식품의약품안전처가 2017년까지 우리 국민의 나트륨 섭취량을 20% 저감화 하겠다는 나트륨 저감화 사업을 2012년부터 실시하였고 건강한 저염 식단을 선호하는 소비자들의 트렌드 또한 이어지면서 업체들이 저염 김치를 출시함
- 식품업계 전반에 프리미엄화 바람이 불면서 백화점, 호텔 업계에서 김치 관련 프리미엄 제품을 출시하고 있음. 특히 호텔업계에서는 자체 식품 브랜드나 연계 PB 상품을 출시함
- 1인 가구의 증가로 맛김치 시장에서 가장 작은 500g 이하의 썰은김치 형태 제품 판매액은 2010년 187억 원, 2011년 213억 원, 2013년 228억 원 규모로 최근 3년 간 판매액이 평균 10.3% 증가하였고 업계에서도 소포장 김치를 잇달아 출시하고 있음
- 김치 유산균의 알레르기성 질환, 아토피, 자가 면역질환 등에 대한 예방 또는 개선 가능성을 정식으로 인정받아 김치 유산균 시장이 형성되기 시작함

### 4. 김치 해외 시장 동향

- 일본의 전체 김치시장은 2011년 이후 지속적으로 감소하는 경향을 보이는데 특히 2013년은 한일관계 악화 따른 한국산 수요 이탈, 엔화 약세에 따른 수출 채산성 약화, 유통망의 한계로 인한 제품 다양성 결여 등의 이유로 전년 8,460만 달러 대비 22.1%가 감소한 6,590만 달러로 집계됨



- 일본 김치업계는 일본 업체인 도카이츠헤모노(13.3%), 미야마(11.2%), 피클스코퍼레이션(10.2%) 3사의 시장점유율이 확대되는 추세로 상위 기업을 중심으로 제품 다양화를 시도하고 있는 한편, 프리미엄 한국김치 생산으로 차별화된 고부가가치 상품개발을 추진하고 있음
- 2011년 기준 미국 내 김치시장 규모는 연간 1억 1천만 달러로 가정용 소비 김치가 50%, 상업용 포기김치는 한식당 소비와 일반 소비자 소비로 나뉨. 특히 김치에 대한 각종 언론보도와 최근 미셸 오바마가 직접 김치를 담그는 것이 알려지면서 현지인들에게 김치에 대한 인식이 높아짐
- 대만 전체 김치 시장의 김치 수입은 대부분 한국산인 것이 특징인데 이는 당국의 수입 허가를 받아야 수입 가능한 중국 김치는 공식적인 수입이 불가능하여 한국에서 수입한 중국 김치를 재포장해 대만에 수출하는 실정이기 때문임
- 2012년 기준 중국산 김치 수입량은 2012년 약 21만 톤에서 2013년 약 22만 톤으로 지속적으로 증가해 2,815만 달러의 무역 적자가 발생됨

## 부 록

부록1. 외국인의 김치 선호도 조사

부록2. 김치 지수

부록3. 김치 종류



## 부록 1. 외국인의 김치 선호도 조사

국가	내용
중국	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김치를 주로 육류나 밥과 함께 섭취하는 형태로 소비되고 있고 경기지역의 보편화된 김치를 선호, 적숙기의 배추김치와 깍두기를 선호</li> <li>• 과량의 젓갈, 수산물의 첨가 및 과숙된 김치는 비선호</li> <li>• 미나리, 갓, 녹차, 녹차엑기스, 버섯류, 인삼 등을 첨가한 김치를 제조</li> <li>• 버섯류를 첨가한 김치의 기호도가 우수</li> <li>• 중국의 기름진 요리법을 보완할 수 있는 김치를 활용한 중국요리(44종)을 개발하여 외국인을 위한 김치활용 책을 발간</li> </ul>
싱가포르	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김치 선호도 조사 결과 마늘, 생강, 고춧가루 등의 부재료가 구강 내에 잔존하는 것을 비선호함</li> <li>• 부재료(무, 마늘, 생강, 파 등)를 액상화 시켜 다양한 김치로 선호도 조사</li> <li>• 액상형태의 양념에 고춧가루를 첨가하지 않은 실험구가 가장 우수</li> </ul>
일본	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일본은 해조류 및 녹차를 선호하고 한국식의 김치가 다이어트 관련 소재로 각광을 받고 있음</li> <li>• 해조김치: 다시마를 첨가하여 다시마의 기호성과 조직감, 다이어트 기능성 등 연구, 개발되어 일본인들에게 선호됨</li> <li>• 녹차김치: 녹차의 기호성과 맛, 모양 및 기능성 고려한 식품개발</li> <li>• 다이어트 김치: 김치의 재료 중 무, 마늘, 고춧가루의 매운 성분인 capsaicin을 이용한 다이어트 김치가 제조됨</li> </ul>
미국	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국은 빵과 스테이크 문화로 샐러드 형태의 백김치 형태 선호</li> <li>• HCA 김치: 다이어트 기능에 우수물질로 알려진 HCA를 첨가한 김치를 개발하여 기호성이 높은 김치가 제조됨</li> </ul>

※ 김치 맛의 현대화 및 경량/편이형 소포장 기술 개발, 국립농업과학원, 2012



## 부록 2. 김치지수

- 김치재료를 포괄하여 김치 담그는 비용을 지수화해 배추가격의 등락이 곧 김치 담그는 비용의 등락으로 인식되는 문제점을 해소하기 위한 목적임
- 김장철을 맞이하여 소비자가 실질적으로 구매하는 김치 원료에 관해 합리적 구매결정을 돕고 직접 체험할 수 있는 가격정보를 제공함
- 김치재료 보편성 등을 고려하여 한국농수산식품유통공사(aT) 김치재료 배합 비율(13개 품목)을 표준비율로 활용함
- 소비자 선호, 가격조사 빈도 등을 감안하여 aT 소매가격(명목가격)을 바탕으로 기준가격을 산출함

	2008	2009	2010	2011	2012	2013
1월	84.0	73.7	84.1	128.2	103.1	130.0
2월	79.3	72.0	91.3	128.2	108.2	128.4
3월	74.9	75.8	103.9	121.6	118.0	123.8
4월	73.4	86.3	119.3	104.5	115.7	120.9
5월	70.7	96.4	102.8	84.6	107.8	110.6
6월	68.8	80.5	89.2	79.7	104.1	107.7
7월	68.8	77.0	99.0	94.7	112.1	109.1
8월	77.8	82.6	110.3	123.5	109.6	120.5
9월	81.4	84.3	147.9	128.6	124.0	123.1
10월	74.2	82.5	152.6	109.2	124.2	103.5
11월	72.9	76.3	115.8	98.7	114.3	91.3
12월	76.4	78.2	118.6	98.2	121.4	-
연평균	75.2	80.5	111.2	108.3	113.5	-

- 1) 김치재료 배합비율(4인 가족 기준, 한국전통음식연구소 자문) : 배추 20포기(60kg), 무 10개(18kg), 고춧가루 1.86kg, 간마늘 1.2kg, 대파 2kg, 쪽파 2.4kg, 흥생강 120g, 미나리 2kg, 갓 2.6kg, 굴 2kg, 멸치액젓 1.2kg, 새우젓 1kg, 굵은소금 8kg
- 2) 기준가격(213,846원) : 최근 5개년 중 최고, 최저를 제외한 3개년 평균가격으로 동 기준가격을 김치지수 100으로 간주

### 부록 3. 김치 종류

주재료	종류
배추(25종)	배추김치, 통배추김치, 보쌈김치, 양배추김치, 속대김치, 강지, 백김치, 씨도리김치, 열갈이김치, 봄동 겉절이김치, 배추 겉절이김치, 석박지, 배추 석박지, 배추 동치미, 연배추 물김치 등
무(62종)	총각김치, 알타리김치, 빨간무우김치, 숙김치, 서거리김치, 채김치, 비늘김치, 무청김치, 나박김치, 애무김치, 단무지, 열무감자김치, 비지미, 무뽕음 김치, 무백김치 등
오이(10종)	오이깍두기, 인삼오이물김치, 오이물김치, 소박이김치, 호배추 소박이김치, 오이소박이, 통대구소박이, 배추쌈오이소박이, 고추소박이, 오이 송송이
기타채소(54종)	호박김치, 깻잎김치, 미나리김치, 냉이김치, 시금치김치, 콩나물김치, 고들빼기 김치, 박김치, 죽순김치, 고구마줄기김치, 고추잎김치, 가지김치, 달래김치, 메밀순김치, 도라지김치 등
해조류(5종)	파래김치, 미역김치, 청각김치, 톳김치, 청각 물김치
동물성재료(21종)	가지미 식해, 마른고기 식해, 굴김치, 콩치김치, 새치김치, 대구김치, 북어김치, 오징어김치, 전복김치, 닭김치, 꿩김치, 제육김치, 오징어생채, 제육생채, 통대구 소박이 등

※ 원재료별 김치의 종류, 한국농림식품수출입조합

구분	제조방법
포기김치	배추를 통채로 2~4쪽 내외로 길게 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 배추속에 넣고 숙성하여 만든 것을 말함
맛김치	배추를 적당한 크기로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하고 숙성하여 만든 것을 말함
보쌈김치	배추를 통채로 2~4쪽 내외로 길게 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 배추속에 넣고 가로로 절단하여 가지런히 모은 후, 윗면에 어패류, 과일류, 육류 등을 더 첨가하고 절인 배추잎으로 감싸서 숙성시킨 것을 말함
백김치	배추를 통채로 2~4쪽 내외로 길게 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 배추속에 넣고 숙성하여 만든 것으로 포기김치와 같은 형태이나 색깔이 흰 것을 말함
총각김치	총각무를 통째로 또는 2~4쪽으로 길게 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 그대로 혹은 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 숙성시킨 것을 말함
열무김치	열무를 통째로 또는 적당한 길이로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 그대로 혹은 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 숙성시킨 것을 말함
깍두기	무를 적당한 크기의 육면체로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 양념을 혼합하여 숙성시킨 것을 말함
갓김치	갓을 통째로 또는 적당한 길이로 절단하여 염수나 소금으로 절인 후 물로 씻고 탈수시킨 다음, 양념을 혼합하여 숙성시킨 것을 말함

※ 형태별 김치의 종류, 한국농림식품수출입조합



## 가공식품 세분 시장 현황

---

2014년 09월 인쇄

2014년 09월 발행

편저 · 발행



인쇄처 한국컴퓨터인쇄

서울특별시 서초구 강남대로 27 aT센터

TEL : (02) 6300-1407

FAX : (02) 6300-1615

---

본 책자의 내용에 관한 사항은

한국농수산물유통공사 식품수출정보팀(02-6300-1407)으로  
문의하여 주시기 바랍니다.

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