

발간등록번호

11-1541000-000369-01

쌀 가공식품 수출전략 분석 및 수출활성화 방안에 관한 연구



2009. 12.

농림수산식품자료실



0018524

G01740-09059

**쌀 가공식품 수출전략 분석 및
수출활성화 방안에 관한 연구**

2009. 12.

한국식품연구원

Korea Food Research Institute

본 연구결과를 소송 또는 기타

법적요건으로 사용 할 수 없음

쌀 가공식품 수출전략 분석 및 수출활성화 방안에 관한 연구

2009. 12.

연구책임자 : 이 민 아 선 임 연 구 원
참여연구원 : 박 종 대 선 임 연 구 원
 곽 창 근 홍 필 미 채 임 연 구 원
 홍 상 은 책 임 연 구 원
 김 장 해 위 축 연 구 원
 김 은 위 축 연 구 원
 박 소 위 축 연 구 원

한국식품연구원

Korea Food Research Institute

제 출 문

농림수산식품부 장관 귀하

본 보고서를 ‘쌀 가공식품 수출전략 분석 및 수출활성화 방안에 관한 연구’ 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2009년 12월

연구책임자 :	이	민	아	선	임	연	구	원
참여연구원 :	박	종	대	선	임	연	구	원
	곽	창	근	책	책	책	책	책
	홍	상	필	책	책	책	책	책
	김	은	미	위	위	위	위	위
	장	해	진	위	위	위	위	위
	김	은	혜	위	위	위	위	위
	박	소	현	위	위	위	위	위

요 약 문

국민 식생활의 변화로 우리나라의 쌀소비량이 지속적으로 감소하는 상황에서 수입 의존적인 밀가루를 쌀로 대체함으로써 국제곡물 수급상황의 변화에 보다 능동적으로 대처하고, 쌀의 수급안정을 지속적으로 유지해 나가기 위해서는 쌀 가공식품에 대한 수요 창출이 절실한 상황임. 이에 쌀 가공품의 국내 소비뿐 아니라 수출을 통한 소비 촉진 필요성이 제기되고 있음. 이에 따라 본 연구에서는 쌀 가공식품 수출 전략 분석 및 수출활성화 방안 수립을 위한 기초자료를 제시하기 위하여 쌀 가공식품에 대한 정의 규명 및 유형 분석, 쌀 가공식품의 소비 패턴 변화 양상 분석, 국내 쌀 가공식품의 수출 경쟁력 분석, 쌀 가공식품의 해외 수출전략을 수립 하였음.

쌀 가공식품에 대한 정의 규명 및 유형을 델파이 기법(Delphi technique)을 실시하여 분석한 결과, 쌀 가공식품이란 쌀을 주원료로 하여 가공한 식품이며, 쌀 가공식품의 유형은 밥류, 면류, 떡류, 빵류, 과자류, 주류, 음료류로 도출되었음. 쌀 가공식품에 대한 주요 3개국(일본, 중국, 미국) 소비자의 소비 패턴을 분석한 결과, 일본인, 중국인, 미국인 모두 쌀 가공식품의 구매 시 맛을 가장 중요하게 고려하였으며, 쌀 가공식품을 구매하는 이유로서 맛이 좋아서 구매한다고 응답한 경우가 가장 많았음. 쌀 가공식품을 구매하는 장소로는 미국인과 일본인의 경우 '슈퍼마켓'이, 중국인은 '재래시장 또는 지역시장'이 높게 나타났음. 쌀 가공식품 중 자국에 수입을 원하는 제품에 대해서는 미국인과 중국인은 '쌀주류'를, 일본인은 '쌀떡류'를 가장 수입하기 원하는 것으로 나타났음. 또한 외국인 소비자의 식품 소비 관련 라이프스타일에 대한 요인분석을 실시한 결과, '신뢰성추구형', '이색미추구형', '가치추구형', '다양성형', '편의성추구형' 등 5가지 요인으로 분류되었음.

최근 일본에서는 쌀가루 붐이 일어나면서 기업, 농업단체, 지자체 등에서 쌀가루에 관한 연구와 신제품의 개발 경쟁이 심화되고 있음. 쌀가루는 빵 뿐만 아니라 우동, 파스타 등의 면류, 쿠키와 과자, 만두와 만두피, 아이스크림 등이 제품화되어 앞으로 더욱 다양한 상품이 개발될 것으로 예상됨. 일본 정부는 쌀 소비의 확대를 위하여 쌀을 중심으로 하는 식생활 실천을 목표로 일반 국민이 아침식사를 거르는 것을 개선하기 위하여 '잠 깨우는 밥 캠페인', 편의점·외식업소에 대한 '아침밥 사업'을 실시하고 있으며, 또한 '푸드 액션 일본', '학교급식의 보급 및 정착', '가족이 모두 모인 저녁식사' 등을 추진하고 있음.

기타 전통식품의 수출 성공 사례를 통하여 쌀 가공식품의 수출 성공 요인을

분석한 결과, 첫째 기술 개발을 통하여 해외에서 통하는 경쟁력을 보유한 품질로 업그레이드해나가고, 상품을 다각화하여 시장을 확보함. 둘째, 제품의 안정적인 수출선을 발굴하여 집중 공급을 피할 필요가 있음. 셋째, 제품의 포지셔닝을 파악하여 틈새 시장을 공략함. 넷째, 현지인이 선호하는 맛을 파악하여 이를 제품 개발에 고려함으로써 현지화 전략을 강화시킴.

수출 대상 국가별로 수출 성공이 유망한 제품을 선정한 결과, 일본과 중국에는 떡류, 주류, 면류가, 미국은 떡류, 면류, 과자류, 빵류가 수출 유망 품목으로 선정됨. 국가별 품목별로 4P 분석을 통한 쌀 가공식품의 수출전략을 도출한 결과, 일본의 경우 떡류는 디저트 위주의 단맛이 강한 일본 기존 제품들과 차별화하는 컨셉을 강조하고, 맛과 영양적 가치를 제공하는 제품으로 이미지 포지셔닝을 할 필요가 있음. 면류에 대한 제품 전략으로는 다양한 원재료를 활용한 제품 개발로 하위 브랜드 및 제품라인을 확장할 필요가 있으며, 주류는 간편한 캔 제품 등 다양한 용기와 디자인의 개발이 필요함. 중국의 경우, 떡류는 차와 함께 먹을 수 있는 디저트 형태의 다양한 떡 제품 개발이 필요하며, 면류에 대해서는 국물 base에 전통적인 맛이나 현지 식재료를 활용한 현지인 입맛에 맞는 제품을 개발하여야 함. 또한 주류는 중국 음식과 잘 어울리는 주류 제품의 개발 및 현지화 전략이 요구됨. 미국의 경우, 떡의 제품 전략으로는 끈적이지 않는 질감의 떡을 다양한 재료의 활용을 통해 개발하여 미국인 소비자의 진입장벽을 낮출 필요가 있으며, 면류는 서양식 소스를 활용한 면류 제품 개발 및 건강을 지향하는 웰빙 이미지 구축 전략이 필요함. 또한 과자류 및 빵류에 대해서는 가능한 한 첨가제의 수를 줄이고 유기농 인증 등을 통한 제품의 고급 이미지를 확보할 필요가 있음.

목 차

제1절. 연구방법	9
제2절. 연구결과	10
1. 주요 국가별 쌀 및 쌀 가공식품에 대한 수입 체계	10
가. 쌀 가공식품에 대한 정의 규명 및 유형 분석	10
나. 가공식품 시장 분석	15
다. 쌀 가공산업 관련 제도 및 수입 체계 분석	22
1) 일본	22
2) 중국	42
3) 미국	52
2. 주요 국가별 쌀 가공식품 생산 및 유통 현황	71
가. 주요 국가별 쌀 및 쌀 가공식품의 소비 패턴 변화 양상	71
1) 조사방법	71
2) 조사결과	71
나. 국가별 주요 쌀 가공식품 개발 및 생산·유통·소비 현황	99
1) 일본	99
2) 중국	130
3) 미국	136
다. 국내·외 쌀 가공식품에 대한 정책적 지원 현황	143
1) 국외 쌀 가공식품 관련 정책	143
2) 국내 쌀 가공식품 생산업체의 국가지원정책 요구도 분석	149
3. 국내 쌀 가공식품의 수출 경쟁력 분석	150
가. 국내 쌀 가공식품 중 수출가능 제품 발굴	150
1) 국내 쌀 가공식품에 대한 SWOT 우선순위 전략 도출	150
2) 쌀 가공식품 수출화를 위한 국내 시장환경 분석	159
나. 향후 수출가능한 신규 유망품목의 발굴	162
다. 국내 쌀 가공식품의 수출 사례 분석	165
1) 국내 쌀 가공식품의 수출 성공 사례	165

2) 국내 쌀 가공식품의 최신 동향 및 트렌드	166
3) 쌀 가공식품 및 기타 전통식품의 수출 성공전략 벤치마킹	168
4. 쌀 가공식품의 해외 수출전략 수립	170
가. 일본	170
나. 중국	176
다. 미국	181
참고문헌	186
부 록	189

표 목차

표 1. 국내 쌀 가공식품 분류	11
표 2. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 정의	13
표 3. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 유형	14
표 4 연도별 건조식품(dried food) 세계 시장 규모	18
표 5. 연도별 통조림식품(canned food) 세계 시장 규모	19
표 6. 일본 식량법에 의한 납부금	32
표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)	38
표 8. 중국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)	49
표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)	65
표 10. 응답자의 일반사항	72
표 11. 쌀 가공식품의 섭취 경험에 관한 사항	75
표 12. 각 국가별 쌀 가공식품의 섭취 경험에 관한 사항	77
표 13. 쌀 가공식품 구매패턴	79
표 14. 각 국가별 쌀 가공식품의 구매 이유	80
표 15. 각 국가별 쌀 가공식품을 구매하지 않는 이유	80
표 16. 각 국가별 쌀 가공식품 구매 장소	81
표 17. 각 국가별 쌀 가공식품 중 자국에 수입을 원하는 제품	81
표 18. 쌀 가공식품 종류별 만족도, 선호도, 재구매의도 및 추천의도	82
표 19. 각 국가별 쌀 가공식품의 월평균 구매 비용	84
표 20. 각 국가별 쌀 가공식품 종류의 섭취 빈도(회/1달)	85
표 21. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도	85
표 22. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도	86
표 23. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매 의도	86
표 24. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도	87
표 25. 식품 소비 관련 라이프스타일	90
표 26. 각 국가별 식품 소비 관련 라이프스타일	92
표 27. 식품 소비 관련 라이프스타일 요인분석	95

표 28. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도	96
표 29. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도	97
표 30. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매의도	97
표 31. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도	98
표 32. 일본의 쌀 가공식품 종류	99
표 33. 최근 일본의 쌀 가공식품	101
표 34. 일본의 쌀 가공식품 특허분석	103
표 35. 일본의 쌀 수급현황(2007/2008)	106
표 36. 일본의 쌀 수출입 현황(2007/2008)	106
표 37. 일본의 상업용 쌀 수출실적	107
표 38. 일본의 상업용 쌀 수출의 주요 수출국 추이	107
표 39. 일본의 MA쌀 수입수량 및 재고량 추이	108
표 40. 일본의 쌀 가공식품 생산량 추이	110
표 41. 일본의 가공밥 생산량 추이(종류별)	110
표 42. 일본의 가공밥 생산량 추이(품목별)	110
표 43. 가공밥의 종류별 제조기업수 현황(2005년)	111
표 44. 일본의 쌀과자 생산량 추이	111
표 45. 일본의 쌀가루 생산량 추이	111
표 46. 일본의 미립 생산량 추이	112
표 47. 일본의 주류 생산량 추이	112
표 48. 일본의 빵 생산량 추이	112
표 49. 일본의 면류 생산량 추이	113
표 50. 쌀 가공식품의 수출 현황	113
표 51. 쌀 가공식품의 주요 수출국(2008년)	114
표 52. 일본의 주류 수출 현황	114
표 53. 쌀 가공식품의 수입 현황	115
표 54. 쌀 가공식품의 주요 수입국	115
표 55. 일본 소비자의 쌀 구입처 추이	116
표 56. 일본 정부 비축미 월별 판매 추이	117
표 57. 일본의 가공원료용 쌀의 월별 판매 추이	118

표 58. 찹쌀의 월별 판매 추이	118
표 59. 가공원료용 쌀의 판매가격	119
표 60. 월별 1가구당 쌀 지출금액 및 구입수량 추이	121
표 61. 원료용 쌀의 사용량 추이	121
표 62. 용도별 원료용 쌀의 사용량 추이	122
표 63. 일본의 청주제조용 쌀의 사용 현황	124
표 64. 일본의 1인당 연간 주류 소비 추세	126
표 65. 일본의 냉동밥류(성형타입) 종류별 판매동향('04~'07)	127
표 66. 쌀가루의 판매액 및 소매가격 추이	127
표 67. 쌀과자의 판매액 및 소매가격 추이	128
표 68. 가공밥의 판매액 및 소매가격 추이	128
표 69. 쌀가루 빵의 학교급식 공급 현황	128
표 70. 중국의 쌀 가공식품 특허분석	131
표 71. 중국의 쌀 수급현황(2007/2008)	133
표 72. 중국의 쌀 수출입현황(2007/2008)	133
표 73. 중국의 쌀 소비량 추정치	134
표 74. 미국의 쌀 가공식품 특허분석	137
표 75. 미국의 쌀 수급현황(2007/2008)	138
표 76. 미국의 쌀 수출입 현황(2007/2008)	138
표 77. 국가별 미국의 쌀 수출 현황	139
표 78. 국가별 미국의 쌀 수입 현황	140
표 79. 미국의 쌀 유통현황	141
표 80. 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 요인 분석: Strength(강점), Weakness(약점) 분석	150
표 81. 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 기회 분석: Opportunity(기회), Threat(위협)분석	151
표 82. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 수출 대상 국가 및 품목	163

그림 목차

그림 1. 가공식품 세계시장 규모	15
그림 2. 지역별 세계 식품 시장 점유율(2008)	16
그림 3. 연도별 세계 반조리식품 시장 규모	16
그림 4. 종류별 반조리식품 시장 점유율(2007)	17
그림 5. 국가별 반조리식품 시장 점유율(2007)	18
그림 6. 국내 식품제조업의 규모	20
그림 7. 국내 식품제조업 부가가치의 규모	21
그림 8. 일본의 수입식품 검역·검사기관 및 절차	22
그림 9. 일본 식물 수입검역 절차	23
그림 10. 일본 후생노동성 수입식품 검사 절차	26
그림 11. 미국 식품 수입절차	52
그림 12. 미국 식물 수입검역 절차	54
그림 13. 미국 FDA의 수입식품 검사 절차	57
그림 14. 만족도-선호도 포지셔닝 맵	83
그림 15. 만족도-재구매 의사 포지셔닝 맵	83
그림 16. 만족도-추천의사 포지셔닝 맵	84
그림 17. 쌀 가공식품의 가격민감성	88
그림 18. 일본의 쌀 가공식품 현황	109
그림 19. 일본의 쌀 유통구조	116
그림 20. 일본 냉동식품 유통경로	117
그림 21. 일본의 1인당 쌀 소비량 추이	120
그림 22. 가공원재료용 쌀의 소비량 추이	122
그림 23. 용도별 가공원재료용 쌀의 소비량 추이	123
그림 24. 용도별 가공원재료용 쌀의 사용량 추이(떡, 쌀과자, 쌀가루, 된장)	123
그림 25. 주류의 원료쌀 수요량 추이	124
그림 26. 일본의 청주시장 규모	125
그림 27. 중국의 1인당 쌀 소비량 추이	135

그림 28. 중국 주류 유통 경로	136
그림 29. 미국산 쌀의 유통경로	141
그림 30 Fishbone Diagram	148
그림 31. 의사결정나무	149
그림 32. 수출 대상 국가 및 품목	162
그림 33. 떡류의 4P 분석(일본)	170
그림 34. 면류의 4P 분석(일본)	172
그림 35. 주류의 4P 분석(일본)	174
그림 36. 떡류의 4P 분석(중국)	176
그림 37. 면류의 4P 분석(중국)	177
그림 38. 주류의 4P 분석(중국)	179
그림 39. 떡류의 4P 분석(미국)	181
그림 40. 면류의 4P 분석(미국)	182
그림 41. 과자류 및 빵류의 4P 분석(미국)	184

제 1 절. 연구 방법

- 본 연구는 쌀 가공식품 수출전략 분석 및 수출활성화 방안 제시를 위해 쌀 가공식품에 대한 정의 규명 및 유형 분석, 쌀 가공식품의 소비 패턴 변화 양상 분석, 국내 쌀 가공식품의 수출 경쟁력 분석, 그리고 쌀 가공식품의 해외 수출전략 수립을 하고자 하였음.
- 쌀 가공 식품에 대한 정의 규명 및 유형분석은 델파이 기법(Delphi technique)을 실시하여 쌀 가공산업 관련 전문가(학계, 연구소, 식품업체 등)의 의견을 토대로 정의를 내리고자 하였으며, 이와 함께 기존의 자료를 토대로 내용분석(content analysis)을 실시하였음. 또한 식품기업의 제품 개발 담당자를 심층면접(In-depth interview)하여 세부적인 운영형태를 파악하고, 도출된 결과를 토대로 Fish-Bone Diagram, Decision tree를 작성하였음.
- 쌀 가공식품에 대한 소비자의 소비 현황 및 식품관련 라이프스타일(food-related lifestyle) 분석, 그리고 가격민감성 분석을 위해 주요 대상국 3개국을 선정하여 소비자 500명을 대상으로 2009년 9월 2일부터 9월 15일까지 설문조사를 실시하였으며, 441부를 회수하여(88.2%) 분석에 이용하였음. 회수한 자료는 SPSS WIN 17.0을 이용하여 기초통계(descriptive analysis), ANOVA, t-test, 요인분석(factor analysis), 가격민감성측정(Price Sensitivity Measurement ; PSM), 군집분석(cluster analysis), 신뢰도 분석(reliability analysis)을 실시하였음.
- 국내 쌀 가공식품의 수출 경쟁력 분석을 위해 환경 분석을 실시하였으며, 이를 위해 SWOT analysis와 3C 분석, 그리고 이와 함께 Marketing Mix 4P 전략을 수립함.

제 2 절. 연구 결과

1. 주요 국가별 쌀 및 쌀 가공식품에 대한 수입 체계

가. 쌀 가공식품에 대한 정의 규명 및 유형 분석

- 쌀 가공식품의 정의에 대하여 현행 식품공전이나 기존 문헌상으로 정확하게 규정되어 있는 바가 없으며, 쌀 가공식품이란 일반적으로 쌀의 함량에 관계없이 쌀을 함유한 가공식품으로 통용되고 있음.
- 현행 식품공전상에서 쌀 가공식품이 속하는 품목을 살펴보면, 곡류가공품, 과자류, 떡류, 면류, 음료류, 장류, 주류 등이 해당됨.
- 쌀 가공식품의 분류는 한국쌀가공식품협회 등에서 다양하게 제시되고 있으며, '08년 한국식품연구원에서 한국과 일본의 쌀 가공식품 종류 및 시대적 변화, 전문가 의견 등을 고려하여 국내 쌀 가공식품을 떡류, 면류, 가공밥류, 죽류, 쌀과자, 쌀가루, 쌀음료, 주류, 조미식품, 기타로 분류하였음.

표 1. 국내 쌀 가공식품 분류

대분류	중분류	소분류	생산품목
떡류	재래시장유통떡류	전통 떡류	가래떡, 인절미, 절편, 증편 등
	프랜차이즈유통 떡류	전통 떡류, 떡케익	전통 떡류, 떡케익
	가공 떡류	냉장떡, 냉동떡	주정·진공포장 등을 냉장·냉동 유통 제품
		건조떡	라면, 국수 등의 즉석 제품에 첨부
	즉석 떡류	즉석 열수 조리 가능한 떡국떡, 떡볶이떡	
면류	생면	조리면	고수분면으로 고품질 숙면
	건면	즉석면, 조리면	저수분면으로 즉석건면, 조리면
	라면	유탕라면, 비유탕 라면	유탕라면, 비유탕라면
가공 밥류	무균포장밥	무균포장 즉석밥	무균화포장시스템으로 만들어진 밥
	레토르트밥	레토르트 밥	고압멸균 시스템
	냉동밥	볶음밥, 냉동필라프	볶음밥, 주먹밥, 냉동 필라프
	도시락	도시락	도시락으로 유통되는 가공밥류
죽류	프랜차이즈유통 죽류	조리죽류	전통 죽류
	가공 죽류	무균포장죽	무균화포장시스템으로 만들어진 죽
		레토르트죽	레토르트죽
		즉석죽	즉석 죽, 마시는 죽, 렌지죽
	분말죽	프리믹스 조리용 죽	
쌀과자	쌀과자	비스킷, 건빵, 스낵	쌀과자
	한과류	전통 한과류	쌀강정, 유과 등 전통한과류
	쌀튀밥	팽화과자류	쌀을 단순히 퍼핑한 형태
	누룽지	누룽지	끓임용 누룽지, 즉석 누룽지, 즉석 누룽지탕
		누룽지형태의 과자	누룽지 형태의 과자

(자료: 한국식품연구원, 2008)

표 1. 국내 쌀 가공식품 분류 (계속)

대분류	중분류	소분류	생산품목
쌀가루	건식미분	생미분	쌀을 건식으로 단순 분쇄 후 건조한 수분 10% 전후 쌀가루
	반습식미분	반습식미분	쌀 표면을 세척 후 수분 20~25%의 상태로 쌀을 반습식 분쇄로 건조한 쌀가루
	습식미분	습식미분	침지등으로 쌀 중심부까지 수분포화(약 40%) 시킨 후 습식분쇄하여 건조 생산한 쌀가루
	알파미분	알파미분	알파미분, 활곡, 익스트루더 미분, 볶음 쌀가루 등의 호화된 형태의 쌀가루
	프리믹스	혼합미분	쌀 주원료와 최종제품에 적합한 부재료를 혼합하여 포장한 제품으로 가정에서 RTE 할 수 있는 쌀가루 제품
쌀음료	식혜	식혜	식혜류 제품
	송능	송능	누룽지 음료, 송능
	추출음료	추출음료	쌀 추출음료
주류	탁약주, 청주	탁약주, 청주	탁주와 약주, 청주
	소주	소주	소주
	맥주	맥주	원료에 쌀 일부 첨가 맥주
조미식품	엿류	엿류	엿 및 조청류
	장류	장류	고추장, 된장, 간장
	식초	식초	식초류
기타	기타 제품	쌀빵	쌀빵류
		꼬치류	꼬치에 끼운 쌀제품
		스낵 부원료	스낵류 과자 부원료
		선식류	미숫가루 등 선식

(자료: 한국식품연구원, 2008)

- 이에 쌀 가공식품의 시장규모가 점차 증가함에 따라 쌀 가공식품에 대한 정의 및 분류가 식품공전상에 정확히 규정될 필요가 있을 것으로 판단되며, delphi technique을 통한 전문가 의견을 수렴하여 쌀 가공식품에 대한 적절한 정의 및 분류체계를 분석하였음. 델파이 조사법(delphi technique)은 국내 쌀 가공식품 관련 업계 및 학계 전문가 총 27명을 대상으로 e-mail을 통한 설문조사로 진행되었음.
- 분석결과, '쌀 가공식품'이란 '쌀을 주원료로 하여 가공한 식품'이며, '쌀 가공식품의 유형'은 '밥류, 면류, 떡류, 빵류, 과자류, 주류, 음료류'로 도출되었음.

표 2. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 정의

쌀 가공식품의 정의
제품의 쌀구성비율이 50% 이상인 상품으로 소비성이 높고 소비자가 쉽게 접할 수 있는 상품
쌀을 주원료로 해서 가공한 식품
쌀 가공식품의 정의보다 쌀 산업에 대한 정의의 구분이 우선되어야 함. 쌀 산업하면 대부분 도정업으로 1차 도정 포장, 유통업을 쌀 산업으로 인식되는 한 쌀 가공식품의 정의를 내릴 수 없음. 미국 쌀산업협회의 분류 참고해서 쌀 산업안에 도정업과 쌀가공식품업을 구분하는 것이 우선되어야 함
주원료로서 쌀을 최소 15%이상 사용한 각종 가공식품류를 통칭함
쌀을 원료로 하여 열을 가하거나 형태를 변경시켜 음식으로 먹을 수 있도록 제조한 것
쌀을 주원료로 사용하여 가공한 식품
쌀을 주원료로 하여 만든 제품. 주원료라 함은 그 제품의 특징을 나타내는 데 결정적인 역할을 하는 원료(예. 면류- 밀가루로 반죽 및 성형, 쌀면류- 쌀가루로 반죽 및 성형. 주원료의 수치적 함량은 정제수를 제외하고 최소 60%이상은 되어야 함)
쌀을 1차 가공(분쇄, 건조 등), 2차 가공한 식품(발효식품, 제과제빵, 술, 음료, 떡류)을 총괄하여 쌀 가공식품으로 정의함
쌀가루 함량을 표기한 제품으로 쌀가루를 이용한 식품
제분업체를 통해서 만든 쌀가루를 이용하여 쌀에 관련된 제품을 생산하는 식품
쌀가공식품은 쌀(도정도, 쌀의 종류 등 모든 것을 포함함)을 소재로 사용하여 만드는 모든 제품을 나타내며, 적어도 쌀이 50% 이상 함유되어야 함.
쌀을 이용하여 가공이나 조리 등의 과정을 거쳐 다양한 품질적 가치를 부여한 식품
쌀을 이용하여 생산하는 모든 제품
<ol style="list-style-type: none"> 1) 영양과 건강을 위한 제2의 주식(主食) 2) 국가식량 안보의 근간 3) 전세계 건강다이어트의 최고식품 4) 제3의 IT 산업 5) 쌀 제품을 통한 세계한국적 식문화 창조
쌀을 이용하여 가공 처리한 식품
쌀의 특성을 살린 맛있고 먹기 편한 저장성이 향상된 식품

표 3. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 유형

쌀 가공식품의 유형
떡류, 밥류, 쌀가루, 면류, 빵류, 과자류, 누룽지, 전통주류 등
식품공전에 분류된 방식을 적용하는 것이 타당함. 따로 쌀 가공식품의 유형을 나누는 것은 바람직하지 않음
대분류 : 가루용 쌀, 밥용 쌀, 떡용 쌀, 주류용 쌀, 음료용 쌀, 공업용 쌀 중분류 : 가루용 쌀 - 면류, 과자류, 빵류 떡용 쌀 - 떡류 주류용 쌀 - 청주, 막걸리, 전통주 등 음료용 쌀 - 식혜 등 공업용 쌀 - 천연플라스틱, 화장품용 등
가공밥류, 죽류, 떡류, 면류, 빵류, 과자류, 주류, 음청류, 장류, 프리믹스, 기능성 쌀, 조미가공식품, 기타
밥류, 면류, 떡류, 빵류, 과자류, 죽류, 주류, 음료류
밥류, 떡류, 면류, 빵류, 과자류, 음료류, 주류, 쌀가루 등
현행 식품공전상의 분류에서 쌀 가공식품에 적합하기 위한 각 제품별 분류 및 기준이 선행되어야 하며, 이후 現공전상의 분류에 추가하는 것이 적합함. (예. 쌀자장면 : 1. 쌀 함량이 60% 이상 함유된 제품 2. 국수/숙면/주정처리제품)
식품산업분류체계 참조(예. 주류, 음료, 엿류)
떡류, 면류, 과자류, 빵류, 화과자류, 장류
밥류/떡류/면류/빵류/과자류 등과 같이 최종식품의 유형에 따라 구분하는 것이 현재 이해하기 가장 좋은 방법임. 그러나, 쌀 가공식품을 수출 또는 소개할 때에는 구체적인 분류가 필요함. 따라서, 세부분류가 포함되어야 하며 각각에 다른 용어 설명이 있어야 함. 세부항목으로 포함되어야 하는 것 중 쌀가공기술이 본격적으로 연구되면 쌀의 특성에 따라 구분하는 방법도 검토되어야 함.
밥류/떡류/면류/빵류/과자류/주류/음청류
떡류, 밥류, 주류, 면류, 빵류, 과자류, 죽류, 장류, 기타
밥류, 떡류, 쌀면류, 쌀빵류, 과자류
밥류, 떡류, 빵류, 면류, 과자류 등
밥류, 떡류, 면류, 빵류, 과자류 등

나. 가공식품 시장 분석

1) 세계 가공식품 시장 분석

- 가공식품의 2008년 세계시장 규모는 2007년 1조6,000억 달러에서 7.4% 증가한 1조7,000억 달러로 나타났음. 가공식품은 2003년 이후 연평균 7.0%의 꾸준한 성장을 이어오고 있음.
- 2008년 전 세계 가공식품 시장에서 가장 큰 점유율을 보인 곳은 서유럽으로, 5,520억 달러의 시장 규모로 30.9%의 비중을 차지하였음. 그 다음으로는 아시아가 21.4%(3,820억 달러), 북미가 20.8%(3,710억 달러), 그리고 라틴아메리카가 12.1%(2,170억 달러)순이었음.
- 가공식품 품목별로 살펴보면 3,933억 달러 규모의 빵류가 전체 시장에서 22.0%로 가장 높은 비중을 차지했으며, 그 다음은 유제품이 3,688억 달러로 20.7%, 냉장식품이 1,883억 달러로 10.5%의 점유율을 보였음. 2003년에서 2008년까지 연평균 10% 이상 높은 성장률을 보인 품목은 유지류(11.8%), 건조식품(11.6%), 파스타(11.6%), 유아식품(10.7%) 등 4가지임(김동수 등, 2009).

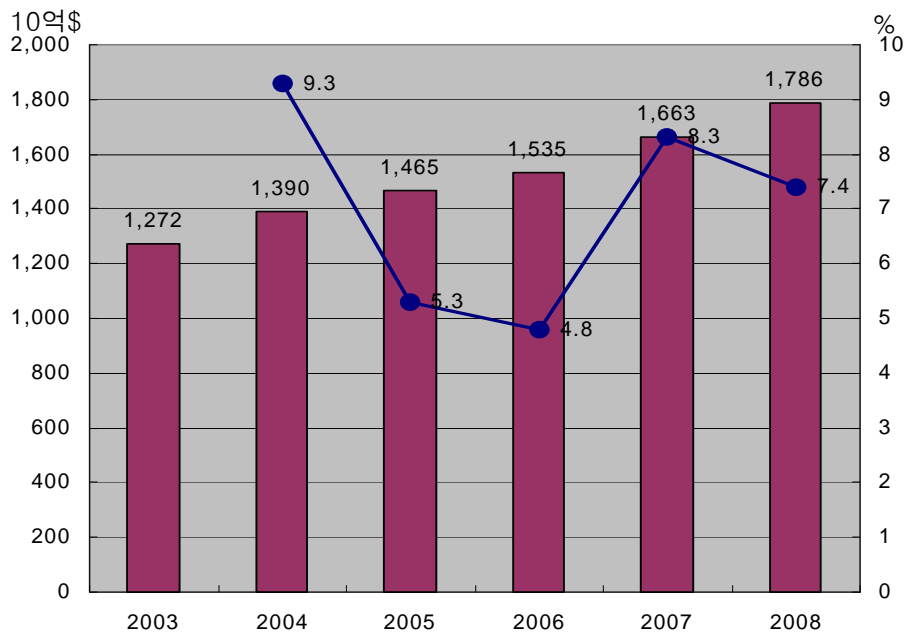
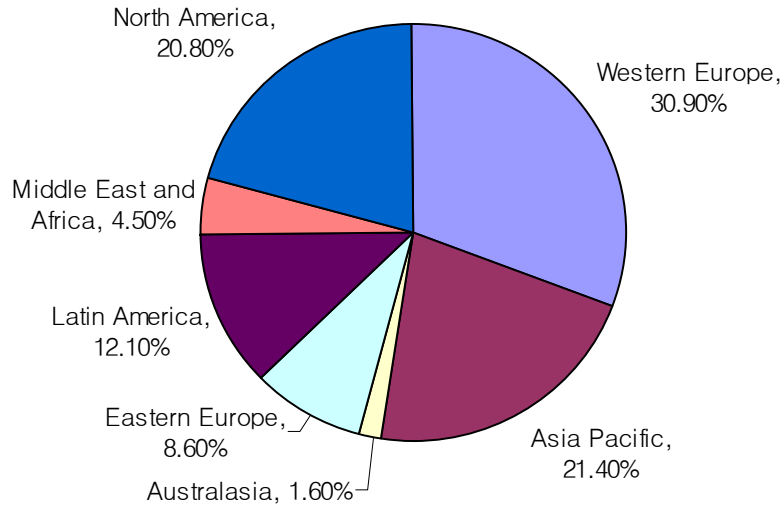


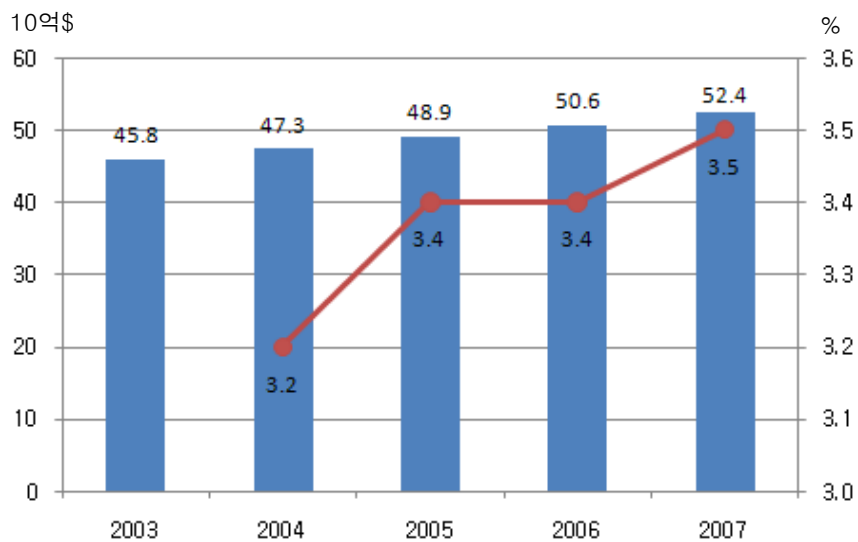
그림 1. 연도별 가공식품 세계시장 규모



(자료 : Euromonitor International, 2008)

그림 2. 지역별 세계 식품 시장 점유율(2008)

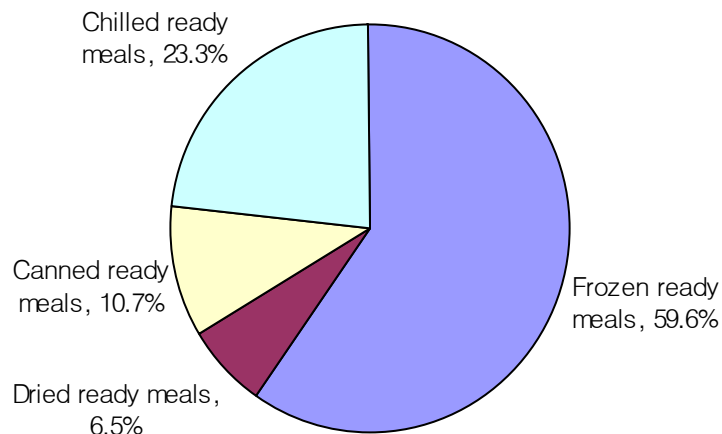
- 2007년 반조리식품(Ready meals)의 세계시장 규모는 2006년 506억달러에서 3.5% 증가한 524억 달러로 나타났음.



(자료 : Datamonitor, 2008)

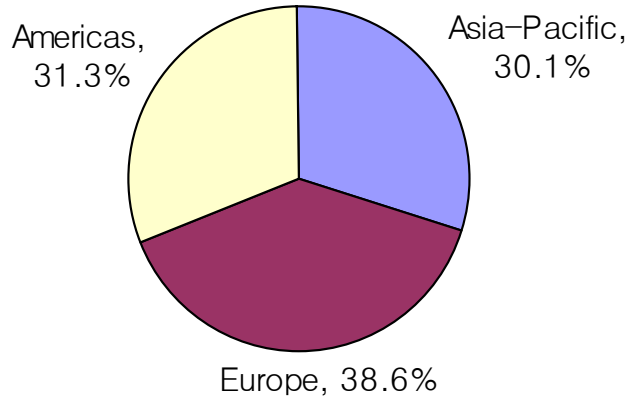
그림 3. 연도별 반조리식품 세계 시장 규모

- 반조리식품(Ready meals) 시장 점유율을 종류별로 살펴보면 냉동 반조리식품(Frozen ready meals)이 59.6%로 비중이 가장 크며, 그 다음으로 냉장 반조리식품(Chilled ready meals)으로 나타났음. 또한, 국가별로는 유럽의 시장 점유율이 38.6%로 가장 크고, 그 다음으로 미국(31.3%), 아시아(30.1%) 순으로 나타났음.



(자료 : Datamonitor, 2008)

그림 4. 종류별 반조리식품 세계 시장 점유율(2007)



(자료 : Datamonitor, 2008)

그림 5. 국가별 반조리식품 세계 시장 점유율(2007)

- 건조식품(dried food) 시장은 쌀(rice), 건조 파스타/면(dried pasta/noodles), 디저트믹스(dessert mixes), 건조 반조리식품(dried ready meals) 등 4가지로 분류됨. 건조식품 세계 시장 규모는 매년 증가세를 보이며 2007년과 2008년 사이에는 36억7천4백달러 증가하였음.

표 4. 연도별 건조식품(dried food) 세계 시장 규모

(단위 : 백만달러, nominal prices)

	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년
쌀	42,165.9	42,977.0	43,983.5	45,057.5	46,184.3	47,339.0
증감률		1.9%	2.3%	2.4%	2.5%	2.5%
건조 파스타/면	27,518.0	29,114.02	30,880.3	32,714.8	34,744.4	37,052.2
증감률		5.8%	6.1%	5.9%	6.2%	6.6%
디저트믹스	2,774.4	2,894.7	3,013.6	3,127.9	3,240.1	3,354.0
증감률		4.3%	4.1%	3.8%	3.6%	3.5%
건조 반조리식품	2,487.8	2,566.5	2,651.7	2,736.3	2,829.0	2,926.7
증감률		3.2%	3.3%	3.2%	3.4%	3.5%
전체	74,946.0	77,552.3	80,529.1	83,636.5	86,997.7	90,671.9
증감률		3.5%	3.8%	3.9%	4.0%	4.2%

(자료 : datamonitor, 2009)

- 통조림식품(canned food) 시장은 어패류 통조림(canned fish/seafood), 야채 통조림(canned vegetables), 과일 통조림(canned fruit), 육류 통조림(canned meat products), 반조리식품 통조림(canned ready meals), 파스타&면 통조림(canned pasta&noodles), 디저트 통조림(canned desserts) 등 7가지로 분류됨. 통조림식품 세계 시장 규모는 매년 증가세를 보이며 2006년과 2007년 사이에는 13억2천 달러 증가하였음.

표 5. 연도별 통조림식품(canned food) 세계 시장 규모

(단위 : 백만달러, nominal prices)

	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년
어패류 통조림	14,904.8	15,220.2	15,564.9	15,915.3	16,283.3	16,662.8
증감률		2.1%	2.3%	2.3%	2.3%	2.3%
야채 통조림	12,235.9	12,524.2	12,856.5	13,182.9	13,514.6	13,855.1
증감률		2.4%	2.7%	2.5%	2.5%	2.5%
과일 통조림	7,009.0	7,197.5	7,453.3	7,670.2	7,911.8	8,163.3
증감률		2.7%	3.6%	2.9%	3.1%	3.2%
육류 통조림	7,669.7	7,698.9	7,761.5	7,816.1	7,886.3	7,961.7
증감률		0.4%	0.8%	0.7%	0.9%	1.0%
반조리식품통조림	7,094.0	7,161.3	7,218.0	7,275.6	7,340.0	7,417.8
증감률		0.9%	0.8%	0.8%	0.9%	1.1%
파스타&면 통조림	2,606.0	2,707.0	2,809.2	2,911.9	3,015.0	3,119.2
증감률		3.9%	3.8%	3.7%	3.5%	3.5%
디저트 통조림	1,476.1	1,561.6	1,645.9	1,731.1	1,819.8	1,911.0
증감률		5.8%	5.4%	5.2%	5.1%	5.0%
전체	52,995.7	54,070.8	55,309.2	56,503.1	57,770.9	59,090.9
증감률		2.0%	2.3%	2.2%	2.2%	2.3%

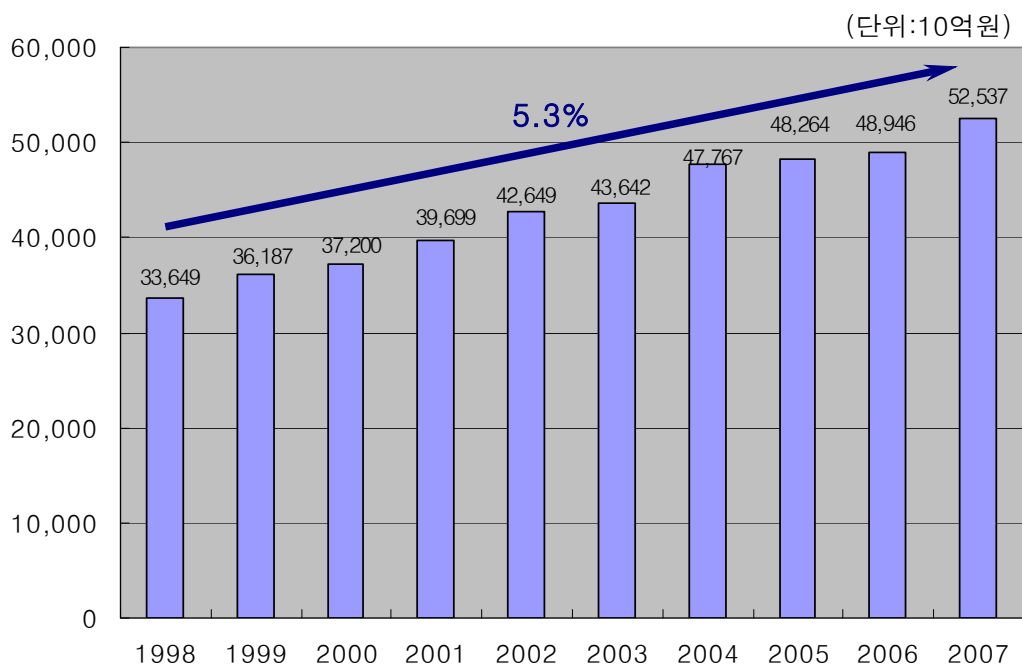
(자료 : datamonitor, 2009)

2) 국내 가공식품 시장 분석

- 식료품과 음료 제조업 시장은 1998년 이후 연평균 약 5.3%의 성장세를 유지하고 있으며, 2007년에 처음으로 50조원(출하액 기준)을 돌파하였음.
- 1998~2007년을 전기(1998~2002년)와 후기(2003~2007년)로 나누어보면, 전기에는 식품제조업의 연평균 성장률이 6.4%로 비교적 높은 성장률을 보였으나 후기에

는 4.3%로 증가세가 둔화하고 있음. 특히 2004~2006년 2년간의 연평균 성장률은 1.2%로 매우 낮았음.

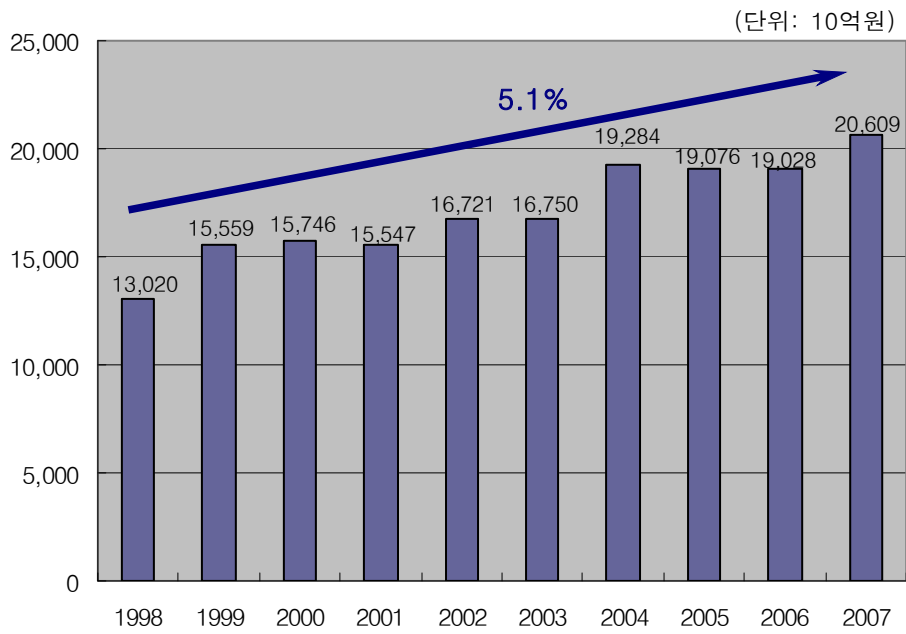
- 전체 제조업과 비교해보면 식품산업의 성장률 둔화세가 더욱 두드러짐. 1998~2007년에 전체 제조업은 출하액 기준으로 연평균 약 8.7% 성장했고, 특히 지난 5년간(2003~2007년)은 연평균 약 9.4%의 성장률을 보여 식품제조업의 둔화한 성장률과 대조를 이루었음.



(자료 : 통계청 KOSIS국가통계포털, 광업·조업 통계조사보고서, 각 연도)

그림 6. 국내 식품제조업의 규모

- 음식료품 제조업의 부가가치는 1997년 12조5,000억원에서 2007년 20조6,000억원으로 10년 동안 연평균 5.1% 증가했으나, 출하액의 증가율은 5.3%에 미치지 못해 출하액 대비 부가가치는 1997년 40.1%에서 2007년 39.2%로 소폭 감소하였음. 이는 10년간의 부가가치율이 42.0%에서 35.0%로 대폭 감소한 전체 제조업 보다는 낮은 수준으로 감소한 것임. 환율 및 유가 등의 원자재가 상승하여 수입 중간재 투입률이 높아진 것이 주원인으로 보이며, 관세 및 비관세의 장벽으로 국내산 원료 농산물과 반가공식품의 사용 비율(2003년 85.3%)이 높은 식품제조업은 부가가치율의 하락 폭이 적은 것으로 판단됨(김동수 등, 2009).



(자료 : 통계청 KOSIS국가통계포털, 광업·조업 통계조사보고서, 각 연도)

그림 7. 국내 식품제조업 부가가치의 규모

다. 쌀 가공산업 관련 제도 및 수입 체계 분석

1) 일본

○ 일본의 수입식품에 대한 검역·검사기관 및 절차는 다음과 같음.

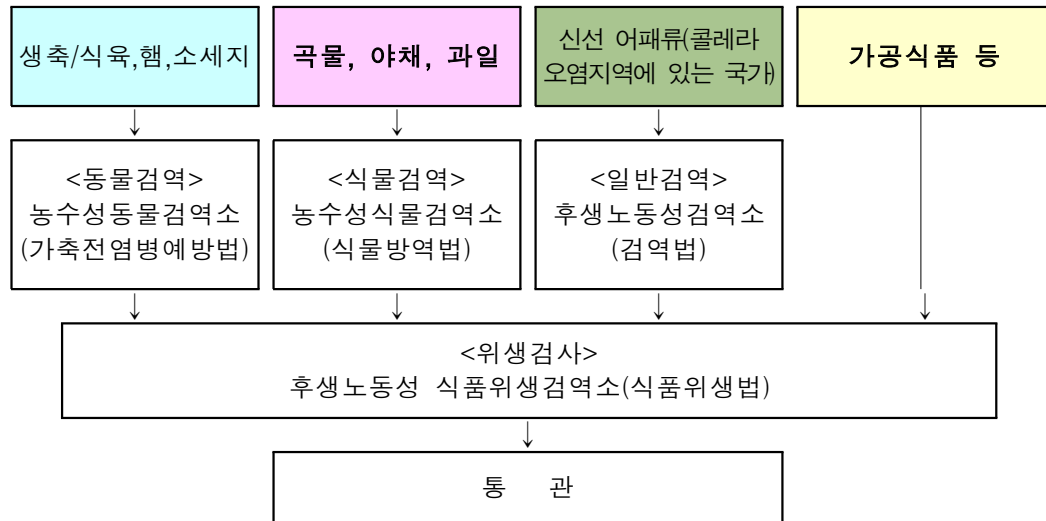


그림 8. 일본의 수입식품 검역·검사기관 및 절차

- 일본으로 수입된 생축(동물)이나 식육, 햄, 소세지 등의 축산식품은 먼저 농림수산성의 동물검역을 받아야 함.
- 곡물, 야채, 과일 등의 신선 농산물은 농림수산성의 식물검역소에서 먼저 병충해등에 대한 식물검역을 받아야 함.
- 콜레라에 오염된 지역이 있는 국가로부터 수입된 어패류는 먼저 후생노동성의 방역관리검역소에서 전염병 등에 대한 검역을 받아야 함.
- 일본으로 수입된 가공식품과 검역을 필한 식품은 후생노동성의 식품위생검역소에서 수입식품검사를 받아야 함.

(1) 식물검역제도

- 외국에서 수입되는 식물류는 식물방역법 규정에 의해 식물검역이 의무화되어 있으며, 식물검역 업무는 농림수산성 식물검역소에서 관할하고 있음.
- 식물수입은 식물방역법에 따라 중요 해충인 지중해 과실파리 및 우리 미바에

가 발생하고 있는 나라 또는 지역으로부터의 수입을 금지하고 있음. 수입금지 지역 이외의 지역으로부터 식물을 수입하는 경우 식물검역소의 '식물수입검사 신고서'에 수출국의 식물방역기관이 발행하는 식물검역증명서 등의 관계서류를 첨부하여 제출하고 검사신청을 하여야 함.

- 수입금지지역으로부터 발송, 경유되어 수입되는 식물, 곤충, 세균 등 유해 동 식물 및 흙이 붙어 있는 식물 등은 시험연구용의 목적으로 허가를 받은 경우 외에는 수입금지품이므로 수입이 불가능함.
- 식물방역법에 의한 검사를 필요로 하는 식물류를 수입할 때에는 식물방역소 검사결과에 의해 발급된 '식물검사 합격증명서', '식물 수입인정증명서'등을 세관에 제출하여야 함. 우편물, 휴대품으로 수입되는 규제대상 식물류는 용기포장에 식물방역소에서 받은 '식물검사 합격증인'을 세관에서 확인받아야 함.
- 식물 수입검역 절차

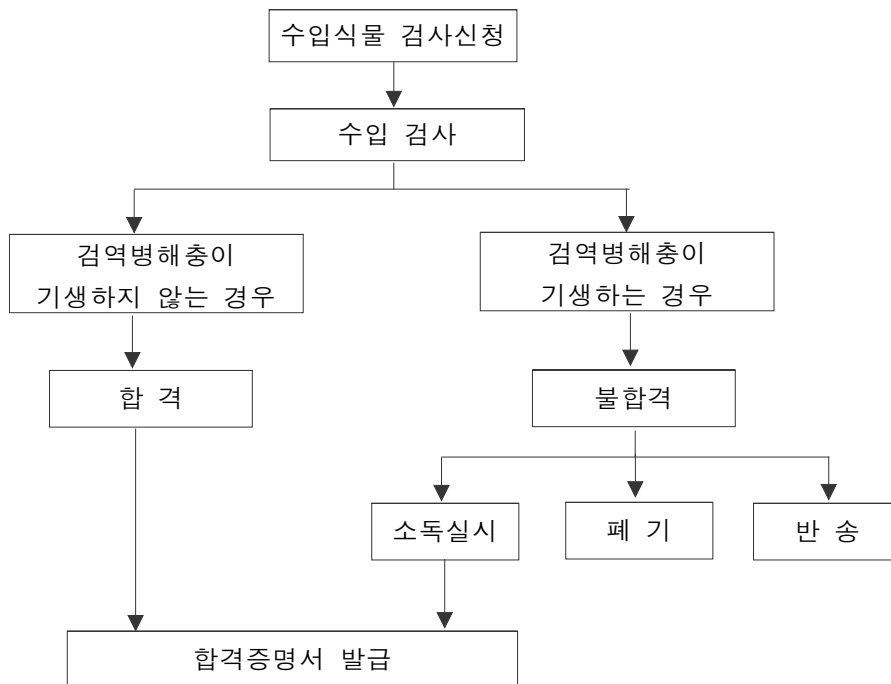


그림 9. 일본 식물 수입검역 절차

(2) 「식품위생법」에 의한 수입식품 관련 제도

(가) 수입식품 검사절차

- 일본 후생노동성의 구체적인 수입식품 검사절차는 다음과 같음.
 - ① 수입신고서의 제출
 - 수입업자는 식품수입신고서를 식품위생검역소에 제출함.
 - ② 수입신고서의 접수
 - 식품위생검역소는 식품수입신고서를 수입식품 도착 7일전부터 접수하고 있음.
 - ③ 서류심사
 - 식품위생감시원은 제출된 서류를 검토하여 식품위생상의 문제가 없는 지 또는 검사가 필요한지를 심사함.
 - 서류심사의 결과가 문제가 없고 검사할 필요가 없다고 판정된 경우에는 수입업자에게 신고필증이 교부됨. 또한, 식품위생상의 문제가 있어서 이를 확인하기 위해 검사가 필요하다고 판단되는 경우에는 소정의 검사절차를 거치게 됨.
 - ④ 검사
 - 신고서류를 심사한 결과, 안전성을 확보하기 위하여 식품위생검사가 필요하다고 판단되는 경우 각종 검사가 실시됨.
 - 수입식품의 경우, 일본 내와 수출국간의 제도적 차이 및 기타 생산지의 특수상황 등의 여러 변수에 대한 수입식품 등의 안전을 확보하기 위한 각종 검사제도를 구축하고 있음.
 - ㉠ 검사의 불필요 판정
 - 서류심사의 결과가 문제가 없고 검사할 필요가 없다고 판정된 경우에는 수입업자에게 신고필증이 교부되어 통관이 가능해짐.
 - ㉡ 행정검사 중의 모니터링 검사
 - 모니터링 검사는 수입 시에 위생실태를 폭넓게 파악할 목적으로 실시하므로 보세창고에 화물을 보관해두고 실시하는 검사가 아니라 식품 등의 유통을 허용하면서 실시하는 검사임.
 - 동 검사는 일본검역소가 일본식품위생법에 위반될 가능성이 높지 않은 품목을 대상으로 하며, 수입식품의 위생실태를 파악하기 위해 식품 등의 종류별 수입량, 위반률, 위생 문제가 발생할 경우의 위험 정도를 감안하여 실시여부를 결정함.

- ㉔ 명령 검사
 - 명령검사는 수입신고를 받은 식품 중 후생성이 생산지 사정 등을 감안하여 식품위생법 위반 우려가 있다고 인정되는 식품 등에 대해 수입자에게 명하는 검사임.
- ㉕ 지도 검사
 - 지도검사는 수입업자가 규격기준에 정해진 식품 및 명령 검사 대상 품목 이외의 식품에 대해 식품위생법에 적합하다는 것을 확인하기 위해 자발적으로 실시하는 검사임.
 - 검사는 후생성이 지정하는 검사기관이나 후생성에 등록되어 있는 수출국의 검사기관에서 실시할 수 있음.
- ⑤ 검사 결과의 판정 후 절차
 - ㉑ 행정검사 중의 모니터링 검사의 경우
 - 검사결과에서 식품위생법에 위반되는 사항이 판명되는 경우에는 즉시 수입업자에게 위반통지가 전달되고, 위반 물품이 이미 시장에 유통되고 있는 경우에는 관할 지방 자치단체에 의해 회수 및 폐기 조치됨.
 - ㉒ 모니터링 검사 이외의 행정 검사 및 명령 검사의 경우
 - 수입신고를 한 식품 등이 적합 판정을 받으면 신고필증이 교부됨.
 - 부적합 판정을 받은 경우에는 해당 수입업자에게 위반내용이 통지되고 수출국으로 반송되거나 폐기 조치되며 세관에도 위반식품 등이 수입되지 못하도록 통보함.
 - ㉓ 지도 검사의 경우
 - 수입신고 시에 검역소에 수입업자가 실시한 분석실험결과를 제출하면, 검역소에서 법에 적합한지를 확인한 후 '식품수입신고필증'을 교부함.
- ⑥ 위반 식품 등의 조치 방법
 - 수출국으로 반송 조치하거나 폐기
 - 식용 외의 목적으로 이용
 - 보세기간 중의 재가공 및 선별 등

○ 일본 후생노동성의 수입식품 검사 절차

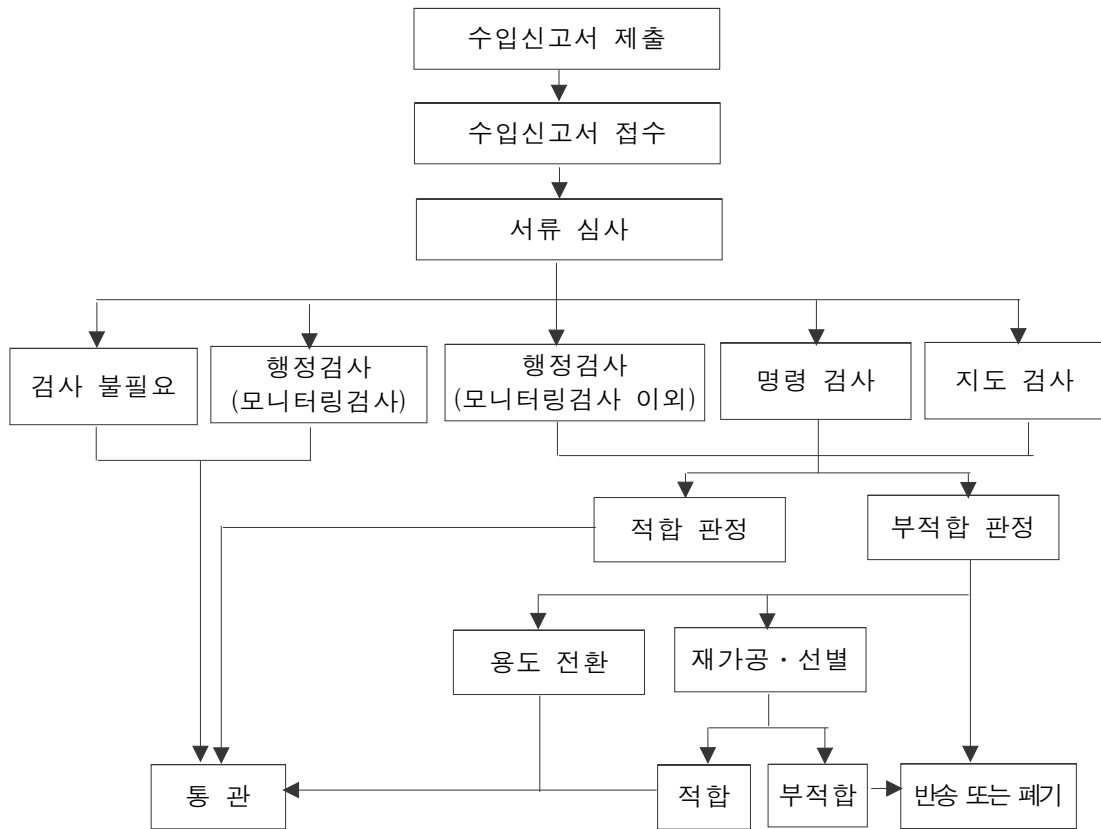


그림 10. 일본 후생노동성 수입식품 검사 절차

(나) 포지티브 리스트 제도

○ PLS(Positive List System)이란 식품 중에 농약 등 규정 물질이 일정량 이상 잔류할 경우, 식품의 판매 등을 원칙적으로 금지하는 제도로서, 2006년 5월 29일에 시행되었음(수입·국내 모두 포함).

○ 포지티브 리스트 제도의 대상이 되는 물질

- 농약(농약단속법 1948년 법률 제82호 제1조의2제1항에 규정되어 있는 것)
- 사료첨가물(사료의 안전성 확보 및 품질의 개선에 관한 법률 1953년 법률 제 35호 제2조제3항의 규정에 근거한 농림수산성령에 규정된 사료에 첨가 혼합, 침투 등의 방법으로 첨부된 것)
- 동물용의약품(약사법 제2조제1항에 규정된 의약품으로 동물을 위해 사용되는 것을 목적으로 한 성분)으로 그 성분이 과학적으로 변화하여 생성한 물질까지를 포함함

- 그러나, 이들 중에서도 인간의 건강을 해칠 우려가 없는 것이 분명하다고 후생노동성대신이 결정하는 성분은 제외됨.

○ 포지티브 리스트 제도에서는 758개 농약 등의 식품잔류허용한도(잠정기준)를 고시로 설정하고 잔류기준이 설정되지 않은 농약의 식품 잔류 허용기준은 일률적으로 0.01ppm을 적용하고 있음.

○ 포지티브 리스트 제도의 검사제도

㉠ 검사명령제도

- 수출국의 사정, 식품의 특성, 동종식품의 위반사례로부터 식품위생법 위반의 개연성이 높다고 판단되는 식품 등에 관하여 후생노동성대신의 지시에 의하여 수입자 스스로가 비용을 부담하여 검사를 실시하고, 적법하다고 판단될 때까지 수입 절차를 추진하는 것이 금지되는 검사제도임.

㉡ 모니터링 검사제도

- 식품위생법 위반의 개연성이 낮은 식품 등에 대하여 품목별로 연간수입량과 과거의 위반실적을 반영한 연간 계획에 의하여 후생노동성 검역소에서 실시하는 검사제도임.

㉢ 기타 검사제도

- 초기수입식품 등의 검사, 식품위생법에 위반된 식품 등의 확인검사, 운송도중에 사고가 발생한 식품 등의 확인 검사 등이 후생노동성 검역소의 식품위생검사원에 의하여 실시됨.

- 또한, 초기 수입시와 정기적인 수입시에 수입자가 식품위생안전을 확인한다는 관점에서 필요한 항목에 대하여 확인 검사를 행할 수 있도록 후생노동성 검역소로부터 지시를 받는 경우가 있음.

(다) 수입식품사전신고제도

○ 모든 식품 등에 대하여 화물 도착 예정 7일전부터 식품 수입 신고서를 제출할 수 있으며 사전 심사 후 검사가 필요한 것을 제외하고, 식품사고가 없는 것에 대해서는 화물 도착 전 또는 반입 후에 신속하게 수입신고필증을 교부하는 제도임.

- 수입식품사전신고서 기재사항 변경
 - 사전신고 후에 하역항, 도착연월일, 선박의 명칭 또는 항공기 편명, 보관 창고, 반입 연월일에 변경이 발생한 경우에는 '식품수입신고사항 변경신고'를 검역소에 제출하여야 함.
- 사고발생신고서
 - 사전신고한 식품 등에 식품위생상 문제를 일으킬 우려가 있는 사고가 발생한 경우에는 사고의 내용에 대하여 신속하게 '사고발생신고서'를 작성하여 검역소에 제출하여야 함.
- 도착 전에 수입신고필증이 교부되는 식품
 - 기구, 포장, 용기, 장난감
 - 아래에 제시된 것 중, 수입 신고 시에 위생관리설명서가 제출되었고 최근 반년동안 식품위생사고를 일으킨 사례가 없으며 해당 화물의 수송 및 보관 방법에 특별한 문제가 없다고 판단되는 것(가공식품은 제외)
 - 어패류, 와사비, 버섯, 토마토, 파프리카, 대두유 등 후생노동성대신이 지정한 식품

(라) 식품수입계획제도

- 특정 식품 등을 반복하여 수입하는 경우, 맨 처음 수입 시에 제출한 수입계획서를(일부 식품에 한해서는 최근 3년간의 수입 실적을 첨부하여) 제출함. 심사 결과 문제가 없으면 일정기간 동안 2번 째 수입부터 수입 시의 수입신고를 생략할 수 있는 제도임.
- 사고발생신고서
 - 일본의 식품수입계획제도를 이용하고 있는 식품의 경우에도, 이후 수입과정에서 식품 위생상의 문제를 일으킬 만한 식품위생사고가 발생한 경우에는 신속하게 사고의 내용을 기입한 '사고발생신고서'를 검역소에 작성·보고하여야 함.
- 계획수입의 해제
 - 식품위생법에 위반되거나 위반할 우려가 있는 경우, 검역소는 '계획수입대상의 제외'라는 내용을 공시하여 계획수입기간 중이더라도 수입 시에 매번 '식

품수입신고서'를 제출하도록 함.

○ 계획수입실적의 보고

- 식품의 계획수입제도를 이용하고자 할 경우에는 최초의 수입 시에 해당연도의 '계획수입실적연차보고표'를 검역소에 제출하여야 함.

(마) 수출국 공공검사기관제도

○ 사전에 수출국의 공공검사기관에서 검사를 받고 검사결과의 서류를 수입신고서에 첨부한 경우에는 해당검사항목에 한하여 수입 시의 검사가 생략되는 제도임. 다만 수송 도중에 변화된 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이 독)은 불인정됨.

○ 검사결과의 인정 조건

- 미국의 AOAC(Association of Official Analytical Chemists)법으로 인정하는 검사 실시 능력을 보유한 식품위생검사기관으로, 수출국 또는 수출주(洲)의 직할검사기관, 수출국 또는 수출주가 인정하고 지정한 검사기관에서 실시한 검사결과서의 경우로 제한함.

○ 수출국공공검사기관 목록

- 일본 정부에서 인정한 각국의 검사기관은 후생노동성의 수출국공공검사기관 목록(Code List foreign official laboratories)에 게재되어 있으며 수출국공공검사기관 목록은 검역소의 식품감시담당창구에서도 열람할 수 있음.

(바) 동일식품계속수입제도

○ 동일식품을 반복적으로 수입시, 과거에 행정검사, 수출국공공기관의 검사 또는 후생노동성대신(장관)이 지정한 지정검사기관의 검사 중 하나의 검사에 합격된 경우, 일정기간 동안 해당 검사항목에 대해 수입 시마다 실시되는 검사가 면제되어지는 제도임. 다만 수송 도중에 변화될 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이 독)은 제외됨.

○ 동일식품이란 동일한 국가에서 생산되며 가공장소, 제조소, 원재료, 첨가물, 가공방법, 제조방법 등이 동일한 식품을 말함. 또한 다음의 경우에도 동일식품으

로 취급되어 짐.

- 포장용기 내의 식품은 동일하나, 그 용량이 다른 것
- 품종이 다른 동일한 국가의 소맥, 대두
- 성상은 다르나 제조소, 원재료 및 제조방법이 동일한 컵, 접시 등

○ 검사결과 서류의 유효기간

- 검사결과 서류의 유효기간은 품목별 또는 다양한 조건별로 유효기간이 서로 다르며, 식품이나 식품첨가물의 경우 유효기간이 1년 이내임.

(사) 수입식품사전확인제도

- 일본 식품위생법에 의거하여 기준·규격 등에 적합함이 사전에 확인된 수입식품을 후생노동성에 등록하여 그 등록번호가 기재된 수입신고서를 제출하는 경우, 형식상의 심사종료 후 신속하게 수입업자에게 수입신고필증을 교부하는 제도임.

○ 수입식품사전확인제도의 대상식품

- 정부 또는 지방행정기관에서 식품의 위생에 관한 규제가 실시되고 있는 수출국에서 일본으로 수입되는 식품, 첨가물, 기구, 포장용기 및 법 제29조에서 규정하는 장난감이 해당됨.
- 농산물 및 축수산물 등의 생산품과 이를 간이 가공한 식품, 별도로 지정된 식품(땅콩버터, 중국산 장어 가공품 등)은 제외됨.

○ 수입식품사전확인제도의 신청절차

- 수출국의 제조업자가 사전 확인을 받고자 할 때에는 정해진 서류를 첨부하여 수출국정부기관을 통해 일본후생노동성에 제출하여야 함.

○ 등록 및 통지

- 후생노동성은 사전확인신청서의 내용이 규격·기준에 적합하다고 판단될 때에는 해당 식품의 등록내용 및 등록번호를 기재한 등록통지서를 수출국정부를 통해 제조업자에게 교부함.

○ 등록유효기간

- 수입식품사전확인제도의 등록유효기간은 3년간이며 소정의 절차를 거쳐 갱신이 가능함.

○ 수입절차

- 수입식품사전확인제도에 해당하는 식품의 수입 시에는 수입신고서에 등록번호를 기재하여야 함. 또한 등록번호가 기재된 신고서는 원칙적으로 서류 심사의 종료 후 신속하게 수입신고필증을 교부함.

(아) 수입식품품목등록제도

- 수입업자의 요청에 의해 지속적으로 수입하는 식품을 등록해 두고, 향후 1년 내에 재수입 시에는 해당 품목의 '식품수입신고서'의 기재 혹은 수입식품감시지원시스템을 이용하여 등록번호에 따라 입력 처리할 수 있도록 한 제도임.

- 수입식품품목등록제도에 적용받고자 하는 수입식품은 품목등록요청서 3부를 일본후생노동성에 제출하여야 함.

- 수입식품품목등록제도에 따라 품목등록을 필한 식품은 다음 사항을 생략할 수 있음.

- 사용한 첨가물명
- 가공식품의 원재료 및 제조방법
- 첨가물 및 제제의 성분
- 기구, 포장 용기 및 장난감의 재질

(3) 「식량법」에 의한 수입식품 관련 제도

- 미곡류 및 맥류를 수입할 때에는 관세 외에 별도의 납부금을 일본 정부에 납부하여야 함. 다만, 관세정율법 등에 의해 관세의 납부가 면제되는 경우에는 납부할 필요가 없음.

- 미곡 등에 대해서 관세 및 납부금의 납부가 의무화되어 있지 않는 것을 수입할 경우는 사전에 수입수량을 농림수산대신에게 신고하여야 함.

표 6. 일본 식량법에 의한 납부금

분 류	납부금
미곡	292엔/kg
미곡분	321엔/kg
밀, 메슬린, 라이맥	45.20엔/kg
대맥 및 나맥	28.60엔/kg
소맥분, 메슬린분, 라이맥분	62.20엔/kg
대맥분, 나맥분	52엔/kg
대맥, 나맥의 압착 또는 플레이크	57.8엔/kg
소맥, 라이맥의 압착 또는 플레이크	80.60엔/kg
기타 가공공물(관세정율법 별표 1104-21호 기재)	72.40엔/kg
소맥전분	99.60엔/kg
소맥 또는 라이맥의 조제품	58.80엔/kg
대맥 또는 나맥의 조제품	37.40엔/kg

(자료 : 주요국 농식품 수입제도, 2006)

(4) 식품 표시제도

- 식품표시에 관한 주요 법률에는 농림수산성이 소관하는 「농림물자의 규격 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)」과 후생노동성이 소관하는 「식품위생법」 등이 있음.
- JAS법은 품질에 관한 적정표시를 하게 함으로써 일반소비자의 상품 선택에 도움이 되는 것을 목적으로 하고 있으나, 식품위생법은 음식에 의한 위생상의 위해 발생을 방지하여 공중위생 향상 및 증진에 기여하는 것을 목적으로 하고 있어, 각각 표시대상식품 및 표시사항 등이 상이함.

(가) 「JAS 법」에 의한 표시제도

- JAS 법은 JAS 마크를 부착함으로써 품질을 인증하는 'JAS 규격제도'와 모든 신선·가공식품을 대상으로 하는 '품질표시기준'으로 구성되어 있음.
- 표시대상은 일반소비자를 대상으로 하는 모든 음식료품이며, 단 주류(주세법), 약사법으로 규정하는 의약품, 의약부외품, 화장품은 대상이 아님.

㉠ JAS 규격제도

- JAS 규격제도는 농림수산대신이 제정한 일본농림규격(JAS규격)에 의한 등급 평가 검사에 합격한 제품에 JAS 마크의 부착을 인정하여 제품의 규격화 및 유통의 촉진 등을 도모하는 제도임.
- JAS 규격은 농림수산대신이 농림물자의 종류(품목)를 지정하여 제정함. 규격의 제정 등에 있어서는 반드시 소비자, 생산자, 실수요자, 학식경험자 등으로 구성된 '농림물자규격조사회(JAS조사회)'의 의결을 거쳐야 함.
- JAS 규격은 일반적으로 적용의 범위, 정의, 기준, 측정방법으로 구성되지만, 사회적인 요구의 변화에 대응 또는 필요성이 결핍된 규격을 정비하기 위해 기존의 JAS 규격에 대해서 5년 이내에 수정을 행하는 것으로 하며 이때에는 생산, 취급, 사용 또는 소비의 현황과 더불어 국제 규격(Codex 규격 등)의 동향을 고려하고 있음.
- JAS법에서 농림물자란 주류, 의약품 등을 제외한 ①음식료품 및 유지, ②농산물, 임산물, 축산물, 수산물 및 이들을 원료 또는 재료로 제조하거나 가공한 물자(①에 기재한 것을 제외)로서 정령에서 정하는 것(일반재, 합판, 생사 등)을 말하며, 이에 해당하는 것이라면 JAS규격을 제정할 수 있음.

㉡ 품질표시기준제도

- 품질표시기준제도는 상품에 품질표시기준에 따른 표시를 하도록 제조업자 등에게 의무화 하는 제도임. 품질표시기준은 신선식품, 가공식품, 유전자재조합 식품으로 구분하여 정해져 있으며, 그 외 음식료품의 각 품목의 특성에 따라 추가적으로 필요한 품질표시기준을 정할 수 있음.

(i) 신선식품 품질표시기준

- 신선식품의 공통표시사항은 '명칭'과 '원산지(포장되어 있는 경우는 내용량, 판매업자 성명·주소를 기입)' 임.
- 수산물은 '명칭'과 '원산지' 이외에 '수산물품질표시기준'에 의거하여 냉동한 것을 해동한 경우에는 '해동', 양식된 것은 '양식'이라는 표시를 하여야 함.

- 현미 및 정미(용기에 넣어 포장한 것에 한함)는 「현미 및 정미품질표시기준」에 의거하여 ‘명칭’, ‘원료현미’, ‘내용량’, ‘정미년월일’, ‘판매업자 등의 성명 또는 명칭, 주소 및 전화번호’를 정해진 양식에 따라 용기 또는 포장의 보기 쉬운 개소에 표시함.
- 소매판매업자는 용기포장의 보기 쉬운 장소 또는 제품에 근접한 장소에 표시하여야 하며, 도매·중간도매 등의 유통업자는 용기포장의 표시외에 송장이나 납품서 등에 표시 가능함.

(ii) 가공식품 품질표시기준(부록 참조)

- 제조 또는 가공된 식품(용기에 넣거나 또는 포장된 것에 한함)의 공통표시사항은 다음과 같음. 다만, 음식료품을 제조·가공하여 일반소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 레스토랑 등에서 섭취되는 경우는 제외임.
 - 명칭 : 일반적인 명칭을 기재. 품명·종류별도 가능
 - 원재료명 : 식품첨가물 이외의 원재료는 중량순서로 일반적인 명칭으로 기재
 - 내용량 : 고형물에 충전액을 가한 경우는 고형량 등으로 함.
 - 상미기한(유통기한) : 품질이 급속하게 변하기 쉬운 경우는 소비기한을 기재
 - 보존방법 : 상온보존의 경우는 생략 가능
 - 제조업자 등의 성명 및 주소 : 가공자·판매자의 성명·주소라도 가능(수입품의 경우는 수입업자명으로 함)
 - 수입품은 원산국명을 기입
- 표시사항은 용기 또는 포장의 보기 쉬운 장소에 일괄적으로 표시하여야 함.

(나) 「식품위생법」에 의한 표시제도

- 표시대상은 판매용으로 제공하는 식품이나 첨가물, 규격 기준이 정해진 기구나 용기포장이 표시대상임.
- 식품위생법에서는 다음의 표시사항을 일본어로 표시하도록 정하고 있으며, 필요한 표시가 없는 것을 판매하거나 영업상 사용할 수 없도록 규정하고 있음.
 - 명칭 : 식품의 내용을 정확하게 나타내는 것으로 상품명인 아닌 사회통념상 일반적으로 통용되는 명칭을 표시함. 첨가물 및 그 제제의 경우에는 ‘식품첨가물’이라는 문자를 표시하고 첨가물은 정해진 물질명 및 제제명을 이용함.
 - 사용한 첨가물 : 원칙적으로 사용한 첨가물이나 원재료에 포함되어 있는 첨가

물은 모두 표시함. 다만, 가공조제, 캐리오버, 영양강화의 목적 등으로 사용된 첨가물은 기재하지 않아도 됨.

- 제조자 성명·소재지 : 제조자의 경우는 원칙적으로 제조자 성명(법인의 경우는 법인명), 제조공장의 소재지를 기재하며 판매자가 표시할 경우에는 판매자 성명·소재지와 제조자 성명·소재지를 병기함. 수입식품의 경우에는 수입업자의 성명 및 영업소 소재지(법인의 경우는 본사 소재지)를 기재하며 제조자와 판매자는 고유기호를 사용할 수 있음.
- 보존방법 : 보존방법의 기준이 정해져 있는 식품은 그 방법을 기재하며, 그 밖의 식품이라도 모든 품질을 유지하기 위해 필요한 일정한 보존방법을 구체적으로 기재함. 상온보존의 경우는 보존방법을 생략할 수 있음.
- 소비기한 또는 품질유지기한 : 상하기 쉽거나 오래 보존할 수 있는 식품의 특성에 따라 소비기한 또는 품질유지기한의 어느 하나를 표시함.

○ 알레르기 원인물질을 포함한 식품의 표시

- 2002년 4월부터 제조·가공·수입된 가공식품에 대하여 알레르기 증상을 일으키는 식품을 원재료로 표시하여야 함.
- 표시를 의무화해야 하는 원재료 : 밀, 메밀, 계란, 우유, 땅콩
- 가능한 한 표시하여야 하는 원재료 : 전복, 오징어, 연어알, 새우, 오렌지, 계, 키위, 소고기, 호두, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 참마, 사과, 젤라틴

○ 유전자 재조합 식품의 표시

- 2001년 4월부터 유전자 재조합 농산물 및 이를 원재료로 하는 가공식품에 대하여 유전자 재조합 식품의 안전성 심사 및 표시 의무화를 실시함.
- 표시대상 : 대두, 옥수수, 감자, 유채씨, 목화씨 및 이들을 주재료로 하는 가공식품

(5) 관세제도

- 일본의 관세제도는 기본적으로 우리나라와 유사하며, 각종 세칙사항은 3가지의 법률(관세법, 관세정율법, 관세잠정조치법)에서 규정하고 있음. 일본이 적용하는 관세율 종류는 다음과 같이 크게 4가지로 구성됨.
 - 기본세율 : 관세정율법에 정해진 세율로서 관세행정에서 기본이 되며, 특별

한 사정이 없는 한 장기적으로 적용됨.

- 잠정세율 : 국민경제의 건전한 발전을 목적으로 한 관세잠정조치법에 의한 세율로서 단기간에 걸쳐 적용됨.
- 특혜세율 : 개발도상국 또는 개발도상국 지역이 원산지인 특정 품목에 대상으로 일정한 요건을 갖춘 물품에 적용되는 세율로서 보통 선진국 물품에 징수하는 세율보다 낮음. 특혜세율은 관세잠정조치법 제8조2항의 조건에 충족될 경우에만 적용됨.
- 협정세율 : WTO 협정이나 다른 국제협정에 따라 양허한 세율을 말하며, 협정세율은 잠정세율이나 기본세율보다 낮은 경우에만 적용됨.

○ 관세율 적용은 원칙적으로 특혜세율, 협정세율, 잠정세율, 기본세율의 순서로 우선적으로 적용됨.

○ 관세 평가는 관세표준이 되는 가격, 즉 '과세 가격'을 법률의 규정에 따라 결정하는 것을 나타냄. 수입화물의 가격은 생산지, 수입지 및 수출지에 따라 각각 달라지며, 송장에 기재되지 않은 추가지불이 행하여지는 경우가 있음.

○ 화물을 수입하려 할 때는 원칙적으로 관세, 내국소비세 및 지방소비세가 과세되는데, 세액을 계산할 때 기본이 되는 것이 과세표준임. 가격에 의해 과세표준이 정해진 것을 종가세품, 수량에 의해 정해진 것을 종량세품이라 하며, 가격과 수량 모두를 과세표준으로 한 것을 종가종량세품이라 함.

○ 관세율의 형태 분류

- 종가세
 - 일본에서 가장 광범위하게 적용되는 관세율의 형태로 수입품의 가격에 비례해 관세를 부과하는 것임. 종가세의 대상 품목은 주로 상품간 품질 격차가 크거나 가격 변동이 크지 않은 품목들임.
- 종량세
 - 수입품의 수, 용적, 중량 등의 수량을 기준으로 관세를 부과하는 것으로 수입품의 가격이 관세율에 영향을 미치지 않음. 종량세의 대상 품목은 주로 상품간 품질의 차이가 크지 않거나 가격을 파악하기 어려운 품목들임.
- 혼합세
 - 종가세와 종량세를 합친 것으로 선택세와 복합세로 나뉨.

- 선택세는 동일한 품목에 대해 종가세와 종량세를 모두 정해 이 중에서 세액이 큰 것을 적용하는 것이며, 복합세는 종가세와 종량세를 동시에 부과하는 것임.
 - 차액관세
 - 수입품목의 가격과 정해진 기준 가격 사이의 차액을 세액으로 하는 관세로서, 수입품의 가격이 일정수준보다 하락하여도 그 수준이하로 국내시장에 유통되는 것을 방지할 수 있음.
 - 슬라이드(slide) 관세
 - 국제시황의 변동에 따라 가격 변화가 큰 품목에 적용하는 방식으로 가격이 하락하면 적절한 관세를 부과하지만 가격이 일정 수준 이상 상승하면 관세를 부과하지 않음.
 - 계절관세
 - 수입되는 시기에 따라 상이한 세율을 적용하는 방식으로, 국산품의 유통시기가 계절적으로 치우쳐 있는 경우 그 시기에 수입되는 품목에 높은 관세를 부과하고 다른 계절에는 낮은 관세를 부과함으로써 국산품 보호 및 소비자 욕구를 충족시킬 수 있음. 현재 바나나, 오렌지, 자몽 등 과실류에 적용되고 있음.
 - 할당관세
 - 일정수량 이내의 수입품에 한하여 무세 또는 저세율(일차세율)의 관세를 적용하여 수요자에게 저가의 수입품 제공을 확보하는 한편, 일정수준을 넘는 수입분에 대해서는 비교적 고세율(이차세율)의 관세를 적용하는 방식으로서 낙농제품, 쌀과 기타 곡물, 채소 및 서류 등 다양한 농산물에 적용되고 있음.
- 일본의 관세율표는 1988년부터 일본, 유럽연합 등 여러 국가들이 가입한 통칭 'HS 조약'이라고 불리는 '상품의 명칭 및 분류에 대한 통일 시스템에 관한 국제조약'에 근거하고 있음.
- HS 조약의 부속서인 'HS 품목표'는 품목을 조직적·체계적으로 분류하는 기준이 됨. 관세율표는 HS 품목표의 필요사항에 의해 세분화되며, 수입상품의 분류는 관세율표를 기준으로 하며 항목, 번호 및 관세율표상의 세분을 큰 분류에서 작은 분류로 체계적으로 나누고 있음.

표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)

HS code	품 목	관세율				
		기본	잠정	WTO 협정	특혜	특별우대 (LDC)
1102	곡분(밀가루 또는 메슬린 가루를 제외한다)					
1102.90.3 10	쌀가루	(442 엔 /kg)	25%	(25%)		
1103	곡물의 분쇄물·조분 및 펠리트					
1103.20.3 10	쌀의 펠리트	(442 엔 /kg)	25%	(25%)		
1104	기타 가공한 곡물(예: 껍질을 벗긴것, 압착한 것, 플레이크상의 것, 진주상의 것, 얇은 조각으로 한 것 또는 거칠게 빻은 것) (제1006호의 쌀을 제외한다)과 곡물의 배아로서 원상의 것, 압착한 것, 플레이크상의 것 또는 분쇄한 것					
1104.19.2 10	압착 또는 플레이크상의 쌀	(402 엔 /kg)	25%	(25%)		
1104.30.0 00	곡물의 배아(원상의 것, 압착한 것, 플레이크상의 것 또는 분쇄한 것)	20%		17%		無稅
1901	맥아엑스와 분·조분·전분 또는 맥아엑스의 조제식료품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코코아 분말을 함유한 것으로서 코코아의 함량이 전중량의 100분의 40미만의 것으로 따로 분류되지 않은 것에 한함) 및 제0401호 내지 0404호에 해당하는 물품의 조제식료품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코코아 분말을 함유한 것으로서 코코아의 함유량이 전중량의 100분의 5미만의 것으로 따로 분류되지 않은 것에 한함)					
1901.20	제1905호의 베이커리제품 제조용 혼합물 및 가루반죽으로서, 쌀, 밀, 호밀, 보리 또는 쌀보리분, 조분, 펠리트 또는 전분의 한 가지이상을 함유하는 조제 식료품으로, 이들 물품의 함유량의 합계가 전중량의 85%를 초과하는 것(혼합과자, 유아용의 조제식료품 및 식이요법용의 것은 제외) 중					

(자료 : <http://www.customs.go.jp/tariff>, 2009)

표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	관세율				
		기본	잠정	WTO 협정	특혜	특별우대 (LDC)
1901.20.1 22	a) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 쌀생산물이 최대중량을 차지하는 것	(442엔/kg)	25%	(25%)		
1901.20.1 31	b) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 밀생산물이 최대중량을 차지하는 것	(106엔/kg)	25%	(25%)		
1901.20.1 41	c) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 보리생산물이 최대중량을 차지하는 것	(98엔/kg)	25%	(25%)		
	d) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 전분이 최대중량을 차지하는 것					
1901.20.1 51	- 밀전분을 넣은 것	(158엔/kg)	25%	(25%)		
1901.20.1 56	- 전분과 관련된 공통의 한도수량 이내로 설탕을 첨가한 것	(140엔/kg)	25%	(25%)		
1901.20.1 62	미과 반죽(유아용의 조제식료품 또는 식이요법용의 것을 제외)	(442엔/kg)	25%	25%		
1901.20.2 31	설탕의 함유량이 전중량의 15% 이하의 쌀가루 조제품	24%		(24%)		無稅
1901.20.2 34	쌀가루 조제품	28%		23.8%		無稅
1901.90	기타로서, 쌀, 밀, 호밀, 보리 또는 쌀보리분, 조분, 펠리프 또는 전분의 한가지 이상을 함유하는 조제식료품으로 이들 물품의 함유량의 합계가 전중량의 85%를 초과하는 것(혼합 과자, 유아용의 조제식료품 및 식이요법용의 것 제외)					
1901.90.1 42	a) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 쌀생산물이 최대중량을 차지하는 것	(442엔/kg)	25%	(25%)		

(자료 : <http://www.customs.go.jp/tariff>, 2009)

표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	관세율				
		기본	잠정	WTO 협정	특혜	특별우대 (LDC)
1901.90.1 51	b) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 밀생산물이 최대중량을 차지하는 것	(106엔 / kg)	25%	(25%)		
1901.90.1 61	c) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 보리생산물이 최대중량을 차지하는 것	(98엔 / kg)	25%	(25%)		
	d) 쌀생산물, 밀생산물(호밀생산물 포함), 보리생산물(쌀보리생산물 포함) 및 전분 중에서 전분이 최대중량을 차지하는 것					
1901.90.1 71	- 밀전분을 넣은 것	(158엔 / kg)	25%	(25%)		
1901.90.1 76	- 전분과 관련된 공통의 한도수량 이내로 설탕을 첨가한 것	140엔 / kg	25%	(25%)		
1901.90.2 41	첨가된 설탕의 함량이 전중량의 15% 이하인 쌀가루 조제품	24%		(24%)		無稅
1901.90.2 46	쌀가루 조제품	28%				無稅
1901.90.2 51	쌀가루 조제품	28%				無稅
1901.90.2 66	쌀가루 조제품	16%				無稅
1902	파스타(조리한 것인지, 육 또는 기타 물품으로 속을 채운 것인지의 여부를 불문하며, 스파게티, 마카로니, 누들, 라사그네, 그노치, 레비오리, 카넬로니 등과 같이 기타의 방법으로 조제한 것을 포함한다)와 쿠우스 쿠우스(조제한 것인지의 여부를 불문한다)					
1902.19.0 10	국수	32엔 / kg		27.20엔 / kg		無稅
1902.30.1 10	설탕을 첨가한 기타의 파스타(밀크의 천연 조성분 함유량의 합계가 건조상태에서 전중량의 100분의 30 이상의 것)	28%		23.8%		無稅
1902.30.1 90	설탕을 첨가한 기타의 파스타(기타)	28%		23.8%		無稅

(자료 : <http://www.customs.go.jp/tariff>, 2009)

표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	관세율				
		기본	잠정	WTO 협정	특혜	특별우대 (LDC)
1902.30.210	기타의 파스타(밀크의 천연조성분 함유량의 합계가 건조상태에서 전중량의 100분의 30 이상의 것)	25%		21.3%		無稅
1902.30.290	기타의 파스타(기타)	25%		21.3%		無稅
1904	콘플레이크 기타 이와 유사한 조제 식료품 (곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 것에 한한다)과 사전조리 또는 기타의 방법으로 조제한 낱알상의 곡물(옥수수를 제외한다)					
1904.10	곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 조제식료품					
1904.10.010	조식용 곡물조제품(쌀, 밀, 호밀, 보리 또는 쌀보리를 단순히 팽창 또는 볶아서 얻은 것을 제외함)	15.4%		11.5%		無稅
1904.10.211	쌀을 단순히 팽창 또는 볶아서 얻은 물품의 함유량이 전중량의 50%이상의 조제식료품	(402 엔/kg)	19.2%	(19.2%)		
1904.20	볶지 아니한 곡물 플레이크의 조제식료품·볶지 아니한 곡물 플레이크와 볶은 곡물 플레이크 또는 팽창된 곡물의 혼합물로 만든 조제식료품					
1904.20.100	조식용 곡물조제품	15.4%		11.5%		無稅
1904.20.211	쌀을 단순히 팽창시켜 얻은 물품의 함유량이 전중량의 50%이상인 조제식료품	(402 엔/kg)	19.2%	(19.2%)		
1904.90.110	사전조리 또는 기타의 방법으로 조제한 쌀 (쌀 함유량이 전중량의 30%미만)	(402 엔/kg)	25%	(25%)		無稅
1905	빵·파이·케이크·비스킷과 기타 베이커리제품(코코아를 함유한 것인지의 여부를 불문한다) 및 성찬용 웨이퍼·제약용에 적합한 빈 캡슐 시일링웨이퍼·라이스페이퍼 기타 이와 유사한 물품					
1905.90.200	성찬용 웨이퍼·제약용에 적합한 빈 캡슐, 시일링웨이퍼, 라이스페이퍼 및 이와 유사한 물품	6.4%		6%		無稅

(자료 : <http://www.customs.go.jp/tariff>, 2009)

표 7. 일본 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	관세율				
		기본	잠정	WTO 협정	특혜	특별우대 (LDC)
2206	기타의 발효주(예 : 사과술, 배술), 기타 열거하지 않은 혼합물이나 발효음료와 비알콜 혼합음료					
2206.00.210	청주 또는 사케	70.40 엔/ℓ		(70.40 엔/ℓ)	無稅	

(자료 : <http://www.customs.go.jp/tariff>, 2009)

2) 중국

- 중국은 수출입 식품, 식품첨가물, 식품 용기, 식품 포장용기, 식품 포장재료와 식품용 공구 및 설비 등 '수출입 상품 검험 종류표(약칭 : HS 목록)'에 포함된 상품에 대하여 검험·검역부서에서 「중국 수출입상품검험법」 및 그 실시조례, 「중국 수출입동·식물검역법」 및 그 실시조례, 「중국 국경위생검역법」 및 그 실시조례, 「중국 식품위생법」에 의한 검험·검역과 식품위생감독 검험을 함.
- 중국 출입국 검험·검역의 내용은 수출입 동·식물 검역, 수출입 상품 검험 및 국경 위생 감독제도를 포함함.

(1) 식물 검역 제도

- 중국의 식물검역은 「중국 수출입동·식물검역법」 및 그 실시조례에 근거하여 동·식물검역국에서 일괄적으로 관리함.
- 식물 수입 조건
 - 수입 식물 및 식물제품은 국가에서 규정한 식물 위해성 병, 해충, 잡초가 없어야 하며, 또한 천연토양이 없어야 함.
 - 수입 식물 및 식물제품은 관련 협정서, 협의 비망록 또는 무역 계약서의 규정

에 부합되어야 함.

- 종자, 종묘 또는 기타 번식재료를 수입할 경우에는 사전에 도입계획을 제출하여 관련 부서의 심사비준을 받아야 함.
- 수입 식물 및 식물제품은 반드시 수출국 또는 지역 정부에서 발급한 '식물검역증서'가 있어야 함.

- 검역에 합격된 화물은 검험·검역기관에서 수입 화물 검험·검역 증명을 발급하거나 선하증권(B/L), 통관신고서에 검험·검역 통행인장을 날인하여 화주(貨主) 또는 그 대리인에게 발급하여 해당 화물을 통관할 수 있게 함.
- 검역 결과 전염병 발생상향을 발견하였거나 화물이 계약의 규정 등에 부합되지 않을 경우, 출입국 검험·검역기관에서는 반송 또는 폐기 등의 조치를 취함.

(2) 수입 식품의 검험·검역 제도

- 수입 식품의 검험·검역 절차는 검사 신고 접수처리, 샘플링 또는 샘플 추출, 검험·검역, 위생 위해처리, 요금 계산(수취), 허가증 발급 및 통관 등의 절차로 진행됨.

(가) 수입 식품의 검사 신고

- 검사 신고 범위
 - '출입국 검험·검역기관에서 검험·검역을 실시하는 출입국 상품(약칭: 새로운 HS 목록)'에서 수출입과 관련된 식품
 - 부패 변질되기 쉬운 식품 및 냉동 제품을 선적 운송하는 선실, 컨테이너 등 운송수단에 대한 검험
 - '상품목록' 외의 수입 식품, 식품 첨가물, 식품 용기, 포장 재료와 식품용 공구 및 설비에 대한 위생 검험
- 검사 신고시 제출 서류
 - 수입식품은 반드시 사전에 심사비준 수속을 밟아야 하며, 유효한 검역 심사비준이 있어야 검사 신고를 할 수 있음. 수입검사 신고시에 반드시 관련 심사비준증서 또는 비준서류 등을 제출하여야 함.

- 수입식품의 검사 신고서, 대외 무역 계약서, 국외 송장(invoice), 화물 운송장 또는 선하증권(B/L), 포장명세서를 제출하여야 함.
- 사전 포장 식품을 수입할 경우, 반드시 '수출입 식품 라벨 심사비준증서'를 제출하여야 함.
- 수입한 식품, 식품첨가물, 식품 용기, 포장 재료와 식품용 공구 및 설비는 반드시 수출국(지역)에서 사용하는 농약, 첨가제, 훈증제(熏蒸劑) 등 관련 자료와 검험보고서를 제출해야 함.

(나) 수입 식품의 샘플 수집

- 수입 식품을 운송하는 선박, 차량, 비행기가 항구(정류장)에 도착한 후, 검험·검역인원은 화주(貨主) 또는 대리인의 검사 신고서에 의하여 하역하기 전에 현장에서 샘플을 수집함.
- 수입 계약서에 샘플 추출방법을 규정하였을 경우, 계약서에서 규정한 표준 또는 방법에 의하여 샘플을 추출함. 계약서에 샘플 추출방법을 규정하지 않은 수입 화물은 관련 표준에 의하여 샘플을 추출함.
- 추출한 샘플은 대표성, 정확성, 과학성이 있어야 하며, 수집을 마친 샘플은 반드시 제때에 밀봉하여 검사용으로 제출하여야 함.
- 샘플은 검험·검역을 마친 후 병포장 또는 파라핀 밀봉 또는 비닐봉지로 다시 밀봉하여야 하며, 샘플 보존기한을 초과하면 소각처리 하여야 함.

(다) 수입 식품의 검험·검역

- 현장 검험·검역
 - 수입식품을 운송하는 선박, 차량, 비행기가 항구(정류장)에 도착한 후, 검험·검역인원은 화주(貨主) 또는 대리인의 검사 신고서에 의하여 하역하기 전에 빠른 시간 내에 현장에서 식품 및 운송, 하역 등 수단 및 부두에 대해 위생 감독을 실시함.
- 실험실 검험·검역

- 실험실 검험인원은 검사 신고에서 요구한 검험·검역 항목에 의하여 국가에서 규정한 방법에 따라 제때에 정확하게 검험을 진행함. 국가에서 통일적인 검험방법이 없는 수입 식품은 관련된 검험방법을 참조하여 진행할 수 있음.

○ 검험·검역 결과처리

- 수입식품의 검험을 마친 후, 현장 검험·검역인원이 위생 감독과 실험실의 검험결과에 의하여 수입식품 위생 허가증을 발급함. 식품 위생표준과 위생 요구에 부합되지 않을 경우, 검험결과 및 위해정도에 의하여 관련 규정에 따라 현장 검험·검역인원이 반품·소각, 기타 용도로 사용 또는 가공처리 후 식용 등 처리의견을 제출하며 부서 책임자가 심사비준한 후 국가질량감독검역총국의 권한을 받은 기관에서 사인하여 발급함.
- 수입식품의 검험·검역은 마지막 샘플을 수집한 후 7일 내에 식품 위생 허가증을 화주, 대리인 또는 검사 신고인원에게 발급함.
- 검험·검역 증서를 발급하는 동시에 화주(또는 검사 신고인원)에게 검험·검역비용 납부 통지서를 발급하며, 비용을 받으면 화주에게 정식 영수증을 줌.

(라) 수입식품의 허가증 발급 및 통행 허가

- 관련 법률, 행정법규, 규정 또는 국제 공약이 반드시 검험·검역기관의 검험·검역을 받아야 한다고 규정한 수입식품은 검험·검역기관에서 검사 신고를 접수한 후 먼저 '수입화물 통관증'을 사인 및 발급하여 세관이 화물을 통관하게 함. 그 다음 검험·검역기관의 검험·검역에 합격될 경우, '수입화물 검험·검역상황 통지서'를 발급함. 타 지역에서 검험·검역을 진행할 필요가 있을 경우, 항구 검험·검역기관에서 타지역 검험·검역수속을 밟아야 함.

(3) 국경 위생 감독 제도

- 국경 위생 검역은 「중국 국경 위생검역법」에 의하여 국무원 위생 행정주관 부서(위생부)에서 주관함.
- 입국, 출국 인원, 교통수단, 운송설비 및 검역 전염병을 전파할 가능성이 있는 수화물, 화물, 우편소포 등 물품은 반드시 검역을 받아야 하며, 국경위생검역기관의 허가를 받아야 입국 또는 출국할 수 있음.

- 입국 교통수단과 인원은 가장 먼저 도달하는 국경 항구의 지정장소에서 검역을 받아야 하며, 출국 교통수단과 인원은 가장 마지막으로 출국하는 국경 항구에서 검역을 받아야 함.
- 국경 위생검역기관은 검역의사가 제공하는 검역결과에 의하여 검역 전염병이 감염되지 않았거나 위생처리를 실시한 교통수단에 대해 입국 검역증서 또는 출국 검역증서를 발급함.

(4) 식품표시제도

- 수입식품과 관련된 표시는 '식품표시관리규정'에 따라 표시하여야 하며, 國家 質檢總局에서 식품표시 감독 및 관리를 책임지고 있음.
- 2006년 4월 1일부터 기존의 수출입 식품 표시에 대한 사전심사를 폐지하고 수출입 식품 검사검역시 표시사항도 함께 검토되고 있음. 각 지방 출입국검사검역기관은 수출입 식품에 대해 검사검역을 실시할 때 수출입 식품의 표시가 관련 법률 등의 규정에 부합하는 지를 확인하고 합격시 발급하는 검사증명문서에 '표시 합격'을 추가 명시함.
- 수출입 식품에 대한 검사검역에 표시심사, 검사 및 확인이 포함되며 검사검역 비용기준에 따라 비용을 받고 표시심사비용을 별도로 받지 아니함.
- 표시사항
 - 식품명칭 : 국가표준 및 업종표준에 식품명칭에 대한 규정이 있는 경우 국가표준 및 업종표준이 규정한 명칭을 사용하여야 함. 동 표준에 식품명칭에 대한 규정이 없는 경우에는 반드시 소비자가 오해할 소지가 없는 상용명칭이나 속칭을 사용하여야 함.
 - 식품의 산지
 - 생산자의 명칭 및 주소 : 반드시 법에 따른 등기증, 제품품질책임을 부담할 수 있는 생산자의 명칭 및 주소를 표시하여야 함. 개별포장식품은 반드시 개별포장자의 명칭과 주소를 표시하여야 하며 동시에 '개별포장'이라는 문구를 기입하여야 함.

- 식품 생산일자 및 유통기한 : 식품의 유통기한과 저장조건이 관련될 경우 반드시 식품의 특정 저장조건을 표시하여야 함. 알코올 함량 10% 이상인 음료주, 식초, 식용소금, 고체 식당류는 유통기한을 표시하지 않을 수 있음.
- 순수함량 : 고체, 액체를 동시에 보유하고 있는 식품에 대하여 순수함량을 표시하는 외에 고형물의 함량도 표시하여야 함.
- 식품의 원료 : 식품의 원료는 반드시 식품의 생산가공시 들어간 순서대로(많음→적음) 표시하여야 함.
- 기업이 시행하고 있는 국가표준, 업종표준, 지방표준 번호 또는 비안을 받은 기업표준번호 표시

(5) 관세제도

- 중국이 적용하는 수입 관세율은 다음과 같이 크게 4가지로 구성됨.
 - 최혜국 세율 : 원산지가 중국과 공동으로 최혜국 대우 조항을 적용하는 WTO 회원국가 또는 지역인 수입 화물, 또는 원산지가 중국과 상호 최혜국 대우 조항을 포함한 쌍변 무역협정을 체결한 국가 또는 지역인 수입 화물에 적용됨.
 - 협정 세율 : 원산지가 중국이 참가한 관세 혜택조건을 포함한 지역성무역협정 국가 또는 지역인 수입 화물에 적용됨.
 - 특혜 세율 : 원산지가 중국과 특수 혜택 관세협정을 체결한 국가 또는 지역인 수입 화물에 적용됨.
 - 일반 세율 : 원산지가 상기 국가 또는 지역 외의 국가와 지역인 수입 화물에 적용됨.
- 국무원의 비준을 받아 '중국 수출입 세칙'의 세목·세율을 2009년 1월 1일부터 조정 시행함.
- WTO 가입시 승낙한 관세 감면의무에 의하여 수입 관세를 조정함.
 - 수입세칙 중 생딸기 등 5개 품목의 최혜국세율을 인하하며 그 외의 품목의 최혜국세율은 변동이 없음. 조정 후 중국의 관세 수준은 9.8%이며, 그 중 농산품의 평균 세율은 15.2%임.
 - 소맥을 포함한 8개 대분류 45개 품목에 대해 관세쿼터관리를 실시하며 세율은 변동이 없음. 또한, 요소, 복합비료, 인산이암모늄의 3가지 화학비료에 대

해서는 1%의 잠정쿼터세율을 적용함.

- 냉동닭고기 등 55가지 품목에 대하여 종량세 또는 복합세를 적용하며, 그 중 11개의 필름관련 품목의 종량세 세율은 인하함.

○ 냉동 검정가자미 등 일부 수입품목에 대하여 잠정세율을 실시함.

○ 중국과 체결한 무역협정 및 특혜관세협정에 의거하여 해당 국가와 지역에 대해 협정세율을 시행함.

- 원산지가 한국, 인도, 스리랑카, 방글라데시, 라오스인 1,751개 품목에 대해서 '아태무역협정' 협정세율을 실시함.

- 원산지가 브루나이, 인도네시아, 말레이시아, 싱가포르, 태국, 필리핀, 베트남, 미얀마, 라오스, 캄보디아인 일부 품목에 대해서 중국-아세안 FTA 협정세율을 실시함.

- 칠레산 품목 6,978개에 대해 중국-칠레 FTA 협정세율을 실시함.

- 파키스탄산 품목 6,191개에 대해 중국-파키스탄 FTA 협정세율을 실시함.

- 뉴질랜드산 품목 6,989개에 대해 중국-뉴질랜드 FTA 협정세율을 실시함.

- 싱가포르산 품목 2,739개에 대해 중국-싱가포르 FTA 협정세율을 실시함.

- 원산지가 홍콩이면서 특혜원산지기준이 충족되는 1,539개 품목 및 원산지가 마카오이면서 특혜원산지기준이 충족되는 681개 품목에 대해 무관세를 적용함.

○ 중국과 체결한 무역협정 및 특혜관세협정에 따라 UN이 인정한 최빈국, 즉 라오스 등 동남아 4개국, 에티오피아 등 아프리카 31개국, 아프가니스탄 등 6개국을 포함한 총 41개 국가의 일부 품목에 대해 특혜세율을 적용함.

○ 보통세율은 변동 없음.

표 8. 중국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)

HS code	품 목	수입 세율(%)			증치세 율 (%)	소비세 율 (%)	수출입 조건
		최혜국 세율	잠정 세율	아태 무역 세율			
1102	곡분(밀가루 또는 메슬린 가루를 제 외함)						
1102.90.11 01	멥쌀가루(할당량 내)	T3			13		4ABtxy
1102.90.11 90	멥쌀가루(할당량 외)	T3			13		4ABxy
1102.90.19 01	기타 쌀(할당량 내)	T3			13		4ABtxy
1102.90.19 90	기타 쌀(할당량 외)	T3			13		4ABxy
1103	곡물의 분쇄물·조분 및 펠리트						
1103.19.21 01	멥쌀의 분쇄물 및 조분(할당량 내)	T3			13		4ABtxy
1103.19.21 90	멥쌀의 분쇄물 및 조분(할당량 외)	T3			13		4ABxy
1103.19.29 01	기타쌀의 분쇄물 및 조분(할당량 내)	T3			13		4ABtxy
1103.19.29 90	기타쌀의 분쇄물 및 조분(할당량 외)	T3			13		4ABxy
1104	기타 가공한 곡물 (예: 껍질을 벗긴 것, 압착한 것, 플레이크상의 것, 진주상의 것, 얇은 조각으로 한 것 또는 거칠게 뿜은 것)(제1006호의 쌀을 제외한다)과 곡물의 배아로서 원상의 것 , 압착한 것, 플레이크상 의 것 또는분쇄한 것						
1104.19.90 00	압착 또는 플레이크상한 기타곡물	20			17		
1104.19.90 90	압착식으로 만든 기타 곡물	20			17		AB
1104.29.90 00	기타 가공한 기타곡물	20			13		AB
1104.30.00 00	곡물의 배아 (원상의 것 · 압착한 것 · 플레이크상의 것 또는 분쇄한 것)	20			17		AB

(자료 : <http://china.kita.net>, 2009)

표 8. 중국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	수입 세율(%)			증치세 율 (%)	소비세 율 (%)	수출입 조건
		최혜국 세율	잠정 세율	아태 무역 세율			
1108	전분과 이눌린						
1108.19.00 00	기타전분 (Starches)	20			17		AB
1901	맥아엑스와 분·조분·전분 또는 맥아 엑스의 조제식품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코코아 분 말을 함유한 것으로서 코코아의 함 량이 전중량의 100분의 50미만의 것으로 따로 분류되지 않은 것에 한 함) 및 제0401호 내지 0404호에 해당하는 물품의 조제식품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코 코아 분말을 함유한 것으로서 코코 아의 함유량이 전중량의 100분의 10미만의 것으로 따로 분류되지 않 은 것에 한함)						
1901.10.00 00	유아용의 조제식품(소매용으로 한 것에 한함)	25			17		AB
1901.20.00 00	제1905호의 베이커리제품 제조용 혼합물 및 가루반죽	25			17		AB
1901.90.00 00	기타 맥아엑스, 양식분등 조제식료 품 및 유제품	5	5		17		AB
1902.30.10 00	쌀면(조리한 것)	15			17		AB
1904	콘플레이크 기타 이와 유사한 조제 식품(곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 것에 한함)가 사 전조리 또는 기타의 방법으로 조제 한 낱알상의 곡물(옥수수는 제외)						
1904.10.00 00	곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶 아서 얻은 조제식품	25			17		AB
1904.20.00 00	곡물 또는 곡물산품을 볶지 않고 조 제한 식료품	30			17		AB
1904.90.00 00	사전조리 또는 기타의 방법으로 조 제한 낱알상의 곡물	30			17		AB

(자료 : <http://china.kita.net>, 2009)

표 8. 중국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	수입 세율(%)			증치세 율 (%)	소비세 율 (%)	수출입 조건
		최혜국 세율	잠정 세율	아태 무역 세율			
1905	빵·파이·케이크·비스킷과 기타 베이커리제품(코코아를 함유한 것인지의 여부를 불문한다) 및 성찬용 웨이퍼·제약용에 적합한 빈 캡슐 시일링웨이퍼·라이스페이퍼 기타 이와 유사한 물품						
1905.32.00 00	와플과 웨이퍼	15		12.4	17		AB
1905.90.00 00	기타 빵, 파이, 케이크, 비스킷과 베이커리제품	20		17.1	17		AB
2206	기타의 발효주(예 : 사과술, 배술), 기타 열거하지 않은 혼합물이나 발효음료와 비알콜 혼합음료						
2206.00.10 00	황주(黃酒)	42.3			17		AB

(자료 : <http://china.kita.net>, 2009)

※ 참고

- A : 입국화물통관서
- B : 출국화물통관서
- t : 관세쿼터증명
- X : 수출허가증(가공무역)
- Y : 수출허가증(변경소액무역)
- T3 : 쿼터가 있는 물품

3) 미국

○ 미국의 식품 수입절차는 다음과 같음.

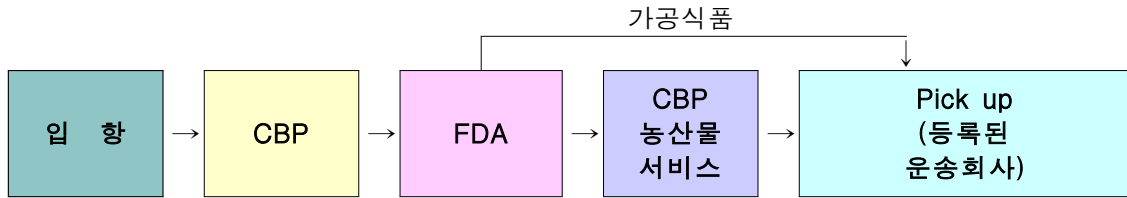


그림 11. 미국 식품 수입절차

- ① 수입업자는 수입신고서(Entry Notice)를 제출하고 관세청의 통관을 위한 보증금(Customs bond)을 준비함.
- ② 국토안보국(CBP)내 관세국경보호청에서 FDA에 수입신고서를 접수시키고 수입허가 결정을 요청함.
- ③ 신선 농산물은 CBP Agricultural Specialist에서 병충해 검사를 실시하여 이상이 없는 경우 수입을 허가하며, 만약 병충해가 발견되면 식품의 수입을 금지시키고 CBP 감독하에 폐기 또는 반송조치됨.
- ④ FDA는 수입서류를 검토하여 수입품에 대해 검사할 필요가 없다고 판단하면 즉시 수입이 허가됨.
- ⑤ 검사할 필요가 있다고 여겨지는 식품에 대하여는 FDA가 샘플조사를 하며, 그 조사는 FDA 직원이 샘플을 수거해 FDA실험실로 조사를 의뢰함으로써 이루어짐.
- ⑥ 샘플조사 결과 FDA 실험실에서 안전하다고 판정되면 그 즉시 수입이 허가되고 불합격 판정이 나면 수입이 거부됨.
- ⑦ 불합격 판정이 난 품목에 대해서는 수입업체가 이의 제기할 수 있음.
- ⑧ 최근 샘플 조사 없이 역류조치할 경우 수입업체가 이의를 제기해서 타당하면 허가 조치를 하고 그렇지 않으면 수입이 거부됨.

(1) 식물 검역 제도

○ 식물검역에 관한 기본법은 「식물보호법(Plant Protection Act)」에 근거를 두고 있으며, 해외검역공고 등을 통해 지역별로 수입 제한 품목 및 금지 품목을

설정하여 공고하고 있음.

○ 식물보호법(7 USC, Chapter 104)

- 묘목의 경우 농무부장관의 허가를 받지 않았거나 수출국에서 발행한 위생증이 미첨부된 경우에는 수입이 불가함.
 - 묘목 : 야외에서 재배된 화훼묘(Florist's stock), 교목(Tree), 관목(Shrub), 덩굴(Vine), 삽수(Cutting), 접목(Graft), 접수(Scion), 접아(Bud), 과수 및 관상수목의 핵자 및 종자 기타 번식용 식물 및 식물성 산물
 - 목초종자, 채소종자, 화훼종자, 하단용식 기타 초본식물, 구근(Bulb), 뿌리는 묘목에서 제외됨
- 상기 묘목이외의 식물류가 수입됨으로써 유해식물 병충해의 유입우려가 있다고 결정되는 경우에는 그 결정사항을 공포함.

○ 해외검역공고(Foreign Quarantine Notice)

<해외검역공고 7CFR 제319.56호(과실 및 채소류)>

- 미국에 없거나 널리 분포하지 않은 과실 및 채소의 과실파리(Fruit Fly), 외파리 및 유해 병해충이 존재하는 유럽, 아시아, 아프리카, 멕시코, 중앙아메리카, 남아메리카 및 기타 해외국가나 지역으로부터 과실, 채소를 수입할 때 이들 해충이 미국내로 유입이 우려되는 경우 해당지역으로부터 과실, 채소와 이들의 포장재로 쓰인 식물체의 수입금지를 선언함.

○ 동식물 검역에 대한 업무는 USDA 산하의 동식물검역국(APHIS: Animal and Plant Health Inspection)에서 담당하고 있으며, 통관 관련 검사 업무는 911 이후 신설된 관세국경보호국(CBP) 산하 농산물서비스(Agricultural Service)로 이관됨.

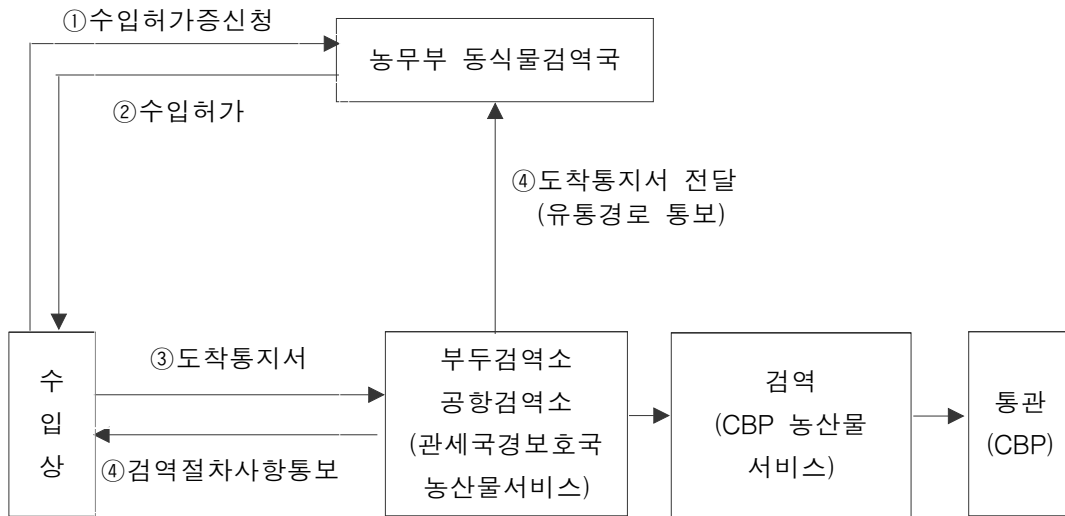


그림 12. 미국 식물 수입검역 절차

(2) 수입식품 검사절차

- 미국내 수입식품은 미연방식품의약국(FDA)의 검사를 통과하여야 하며, U.S. Department of Health and Human Service 산하기관인 FDA는 수입품으로부터 미 국민의 건강을 보호하기 위하여 검사를 시행함.
- 미국 FDA의 구체적인 수입식품 검사절차는 다음과 같음.
 - ① 수입업자 또는 그 대리인은 화물 도착후 근무일 기준 5일 이내에 통관을 신청함.
 - ② FDA는 세관수입서류 사본, 상업송장 사본, 문제발생시의 책임 및 세금·별가금에 대한 보증서 등의 서류를 요구함.
 - ③ 서류를 검토하여 식품검사, 관능검사, 시료검사가 필요한지를 검토함.
 - ④a) 시료채취 불필요 : FDA는 시료를 채취할 필요가 없다고 판단되면, 수입수속진행동의서(May Proceed Notice)를 미 세관 및 수입업자에게 통보하고 즉시 수입을 허가함.
 - b) 시료채취 필요 : FDA는 식품을 검사할 필요가 있다고 판단되면 시료검사통지서(Notice of Sampling)를 세관 및 수입업자에게 발송함.
 - ⑤ 검사할 필요가 있는 식품의 표본을 채취하여 FDA 실험실에 분석의뢰함.
 - ⑥a) 통관허가서 통지 : FDA는 시료분석결과가 법 기준에 적합한 것으로 판명

- 되면, 세관과 수입업자에게 통관허가서를 통지함.
- b) 청문회통보서 발송 : FDA는 시료분석결과가 법 규정을 위반한 것으로 판명되면, 세관과 수입업자에게 '화물억류 및 보완요청' 통지문을 보내어 서류보완 기회를 부여함.
- ⑦a) 답변서 제출 : '화물억류 및 보완요청' 통지문을 접수한 화물의 실소유주(또는 관련자들)는 통관 당위성에 대해 구두 또는 서면으로 자료를 제출할 수 있음.
 - b) 답변서 미제출 : 자료보완 요구서를 접수한 소유주는 청문회에 참여하지 않거나 준비기일(10일 이내)을 연장할 수 없음.
- ⑧a) 청문회 개최 : 화물주로부터의 통관의 당위성에 대하여 설명을 청취함.
 - b) 통관거절 통지 : FDA는 수입업자에게 '통관거절 통지서'를 보냄.
- ⑨a) 통관 당위성 증빙자료 제출 : 수입업자는 물품의 적절성을 증빙하는 모든 자료를 제출함.
 - b) 재조정처리 계획서 제출 : 수입업자는 "Application for Authorization to Recondition" 또는 "Perform Other Action(FDA Form FD 766)"를 제출함. 이 양식은 표기가 잘못된 라벨을 수정 부착 또는 다른 조치를 취하거나 비시품으로 전환하기 위한 허가 요청서임. 반드시 세부적인 처리계획이 수반되어야 함.
 - c) 반송 및 폐기 : FDA는 세관으로부터 반송 또는 폐기처분 허가서를 받음.
- ⑩a) 시료추적검사 : FDA는 업자가 제시한 내용이 가이드라인에 적합한지를 확인하기 위하여 샘플추적검사를 실시함.
 - b) 재조정계획 검토 : FDA는 수입업자가 제시한 재조정 계획을 검토하며 관련 해당 손실금의 지불 보증을 위해 예치금을 요구함.
- ⑪a) 추적검사결과 합격 : 추적검사 결과 샘플이 적합하다고 판단되면 '억류해제'라는 스탬프와 '해제통지서'가 세관과 수입업자에게 송부됨.
 - b) 추적검사결과 불합격 : 추적검사 결과 부적합하다고 판단되면 FDA는 수입업자에게 재조정 및 타용도 전환신청서를 제출하게 하거나, 반입불가통보서를 발송함.
 - c) 수입업자의 재조정 계획 승인 : FDA는 수입업자의 재조정 계획이 만족스러우면 이를 승인함.
 - d) 수입업자의 재조정 계획 승인 불가 : 수입업자가 제시한 재조정 계획이 충분하지 못하다고 판단되면 승인하지 않음. 어떤 획기적이고 실현 가능성이 있는 재조정 방법이 제시되지 않는 한 2차 또는 최종요구 신청을 접수되지

않음.

- ⑫ 수입업자는 재조정 작업을 완료하고 해당 상품이 표본의 수집과 검사에 대비되어 있음을 통보함.
- ⑬ FDA는 해당 물품이 재조정 허가 기준에 부합되는가를 결정하기 위하여 추가 시료채취 및 검사를 시행함.
- ⑭ a) 분석결과 합격 : 시료의 분석결과가 적합하다고 판단되면 억류해제 통지서가 수입업자 및 세관에 통보됨.
b) 분석결과 불합격 : 시료의 분석결과가 계속하여 부적합하다고 판단되면 통관이 거절되며 8b)단계로 되돌아감.

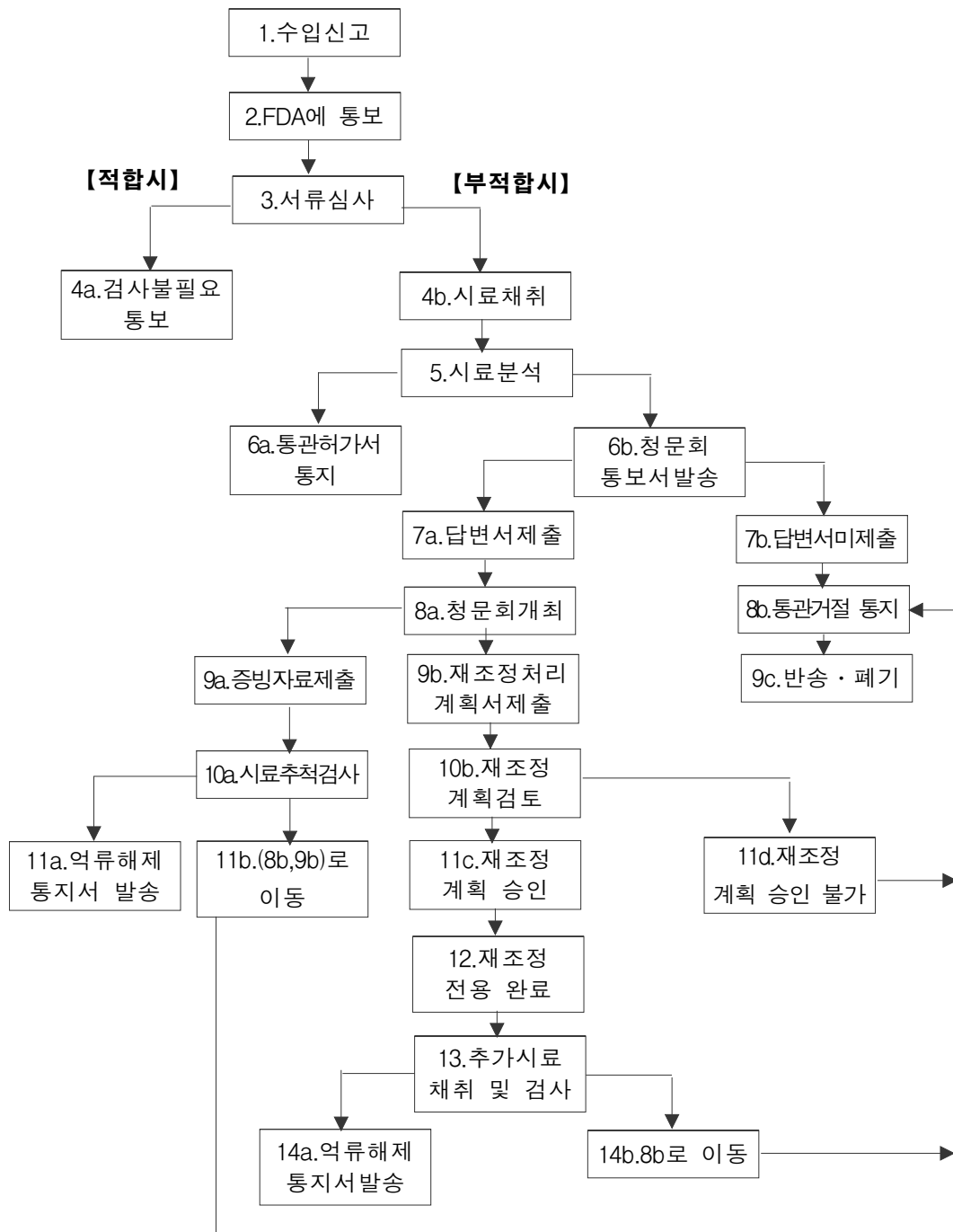


그림 13. 미국 FDA의 수입식품 검사 절차

(3) 저산성 및 산성화 식품 위생검사

- 미국으로 통조림 제품 같은 저산성식품(LACF: Low-Acid Canned Food)과 산성식품(AF : Acidified Food)을 수출하려는 업체는 미국 FDA에 제조시설을 등록하고 제조공정을 제출하여야 함.
 - 저산성식품 : 열가공후 밀봉용기(금속, 유리, 플라스틱 등)에 무균상태로 포장된 pH가 4.6이상 수분활성도가 0.85 이상인 식품
 - 산성식품 : 수분활성도가 0.85 이상인 저산성식품(Low-Acid Food)에 산 등을 첨가하여 pH를 4.6 이하로 조절한 식품
- FDA에서는 서류검사를 통하여 등록업체에 FCE # (Food Canning Establishment Number)를 교부함.

(4) The Bioterrorism Act에 의한 수입식품 관리제도

- 미국은 9.11 테러 이후 식품 반입 규제를 더욱 강화하기 위하여 2002년에 '공중보건확보 및 바이오테러대응에 관한 법률(Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002, Public Law 107-188; The Bioterrorism Act)이 제정하였음.
- 동 법률은 다음과 같이 총 5편으로 구성되어 있음.
 - Title I. National Preparedness for Bioterrorism and Other Public Health Emergencies(공중보건관련 테러 및 기타 비상사태에 대한 국가차원의 대응개괄)
 - Title II. Enhancing Controls on Dangerous Biological Agents and Toxins(위험한 생물학적 제재 및 독소에 대한 관리강화)
 - Title III. Protecting Safety and Security of Food and Drug Supply(식품 및 의약품공급의 보안 및 안전보호)
 - Title IV. Drinking Water Security and Safety(먹는 물의 안전 및 보안)
 - Title V. Additional Provisions(추가적인 구비사항)
- FDA는 Title III의 Subtitle A(식품공급의 보호)와 Subtitle B(의약품공급의 보호)를 관장할 권한과 책임을 가지며 Subtitle A(식품공급의 보호)와 관련된 4개의 세부규칙안은 다음과 같음.

(가) 제303조 : 억류조치(Administrative detention)

- 식품이 인간과 동물의 건강을 위해하거나 사망에 이르게 한다는 확실한 증거나 자료가 있는 경우 FDA는 그 식품을 억류할 권한이 있음.
- 억류명령을 받은 부패하기 쉬운 식품은 법률절차에 의해 신속한 집행조치를 시행함.
- 억류된 식품의 관리자는 억류명령에 대한 이의제기를 할 수 있음. 부패하기 쉬운 식품에 대하여는 억류명령을 받은 후 2일 이내에 이의를 제기해야 하며, 기타식품의 경우에는 4일 이내에 이의제기의사를 밝히고 10일 이내에 이의제기를 해야함. FDA는 이의제기를 접수한 후 5일 이내에 억류명령을 확정하거나 해제하는 결정을 해야 함.

(나) 제305조 : 식품시설의 등록(Registration of food facilities)

- 미국 내 소비를 위한 식품을 제조·가공·포장 또는 보관하는 국내시설 또는 외국시설은 FDA에 등록하여야 함.
- 등록방법 : FDA에서는 온라인(www.fda.gov/furs) 등록방식을 권장하고 있으며, 그 외에 종이서식(Form 357) 을 사용하여 우편으로 등록하는 방식이 있음.
- 등록에 필요한 자료 : 시설의 이름, 주소, 전화번호, 시설을 관장하는 소유주/운영자/대리인의 이름, 주소, 전화번호, 시설의 모든 상호, 해당식품 분류, 제출된 모든 자료가 정확하다는 보증진술, 시설을 관장하는 소유주/운영자/대리인이 아닌 자가 등록을 신청하는 데 위임권을 가지고 있다는 보증진술, 외국시설의 미국인 대리인의 이름, 주소, 전화번호, 외국시설의 미국인 대리인의 비상연락 전화번호, 국내시설의 비상연락 전화번호

(다) 제306조 : 기록의 확립과 유지(Establishment & Maintenance of Records)

- 식품제조자, 가공처리자, 포장업자, 판매업자, 수령자, 보관자, 수입자가 식품

을 전달받은 자와 식품을 직접 전달받은 자를 확인할 수 있는 기록을 유지하도록 규정함.

- 업체의 경제적 부담을 경감해주기 위하여 기록의 형태는 업체가 선호하는 양식을 사용할 수 있으며 또한 기존 기록도 사용할 수 있음.
- 특정식품이 오염되었다고 믿을만한 합리적 사유가 있고 인간과 동물의 건강에 유해할 위험이 있을 경우 FDA는 해당업체에 대하여 업무시간 중에는 4시간 이내에, 기타 시간에는 8시간 이내에 관련기록을 제출토록 요구할 수 있음.

(라) 수입식품의 사전 통보(Prior Notice of imported food shipment)

- 식품이 입항하기 이전에 모든 업체는 반드시 FDA에 사전통보를 해야 함. 육상도로운송인 경우는 도착전 2시간, 육상철도운송 또는 항공운송인 경우에는 도착전 4시간, 해상운송인 경우에는 도착전 8시간전까지 사전통보 하여야 함.
- 사전통보의 제출방법 : 자동중개인인터페이스(ABI)/자동상업시스템(ACS) 또는 FDA의 사전통보시스템(FDA PN system interface)을 통해 제출하여야 함.
- FDA는 사전통보자료를 접수한 후 확인통지를 제출자에게 보냄.
- 사전통보시 제출 자료
 - 성명과 회사정보를 포함한 제출자의 신원
 - 통관형태와 수입에 대한 미국관세시스템(ACS) 통관번호나 다른 미국통관 확인번호
 - 적절한 사전통보를 하지 않고 항구나 안전한 곳에 억류된 식품들의 위치
 - 식품품목확인증명서, 완전한 FDA제품코드, 통상적으로 사용되는 식품명 또는 시장이름, 최소포장단위부터 최대포장규모까지 명시되는 추정수량, 연방 식품·의약품·화장품법 또는 FDA규정이 요구하는 경우 LOT번호, 코드번호, 그 외의 식품구별번호
 - 제조업자의 신원
 - 천연상태인 식품의 재배자 신원(알 수 있는 경우)

- 원산지
- 선적자 신원, 식품의 선적국명
- 도착예정정보(장소, 일자, 시간)
- 미국세관통관 과정정보
- 수입자, 소유주, 최종화물인수자의 신원 등

(5) 식품 표시제도

○ 식품의 표시사항은 주표시면과 정보표시면에 기재하여야 하며, 주표시면에는 식품명과 실중량을 반드시 표기해야 함.

○ 표시사항

- 식품명

- 일반적으로 표시면의 인쇄 중 가장 큰 것의 1/2 이상의 크기이어야 함.
- 식품이 일반적이고 통상적 이름을 갖는 경우 이를 식품명으로 사용하며, 일반적인 이름이 없을 경우에는 그 식품을 적절하게 설명하는 이름을 사용하여 제품을 잘못 알리는 일이 없도록 해야 함.
- 식품명은 포장의 바닥과 평행하게 쓰여져야 함.
- 포장된 식품이 액체가 아닐 경우 '가늘게 썰어진 것인지(sliced)', '썰지 않은 것인지(unsliced)', '반으로 잘라진 것인지(halves)' 등의 식품형태를 명시해야 함.

- 내용물의 실중량

- 내용물의 실중량은 주표시면의 밑부분 30% 이내에서 포장의 바닥면과 평행으로 쓰여져야 함.
- 내용물의 중량은 미터법(grams, kilograms, milliliters, liters)과 미국 통상단위법(ounces, pounds, fluid ounces)에 따라 표기되어야 함.
- 내용물의 실중량이란 용기나 포장 안의 식품의 실중량만을 포함하며 용기나 포장지·포장재의 무게는 포함하지 않음.

- 원재료명

- 식품에 사용된 각각의 원재료를 주된 것부터 내림차순(중량이 가장 많은 것부터 가장 적은 것의 순서로 쓰는 방식)으로 나열함.
- 원재료명은 규정에 다른 용어가 설정되어 있지 않는 한 일반적이고 통상적인 이름을 사용함.

- 허가된 방부제(preservative)를 식품에 첨가할 경우 원재료명에 그 방부제의 일반적 또는 통상적 명칭을 기재하고 그 방부제의 기능을 명시함.
 - 영양분석표
 - '94년 5월 8일 이후로 표시되는 대부분의 식품에는 New Nutrition label을 의무화해야 함.
 - 다음의 식품들은 영양표시 면제대상이며 *가 표시된 식품들은 영양정보가 제공되거나 강조표시가 된 경우에는 영양표시를 하여야 함.
 - a)* 소규모로 조제된 식품
 - b)* 음식점 등에서 제공되거나 가정으로 배달되어 바로 먹는 식품
 - c)* 제조되는 장소에서 판매되는 조제식품(요리한 고기, 훈제생선, 소시지, 과자, 사탕류)
 - d)* 인스턴트 커피나 대부분의 향신료 등과 같이 특별한 영양소가 없는 식품
 - e) 조제분유와 4세 미만의 영유아용 식품
 - f) 식사 보조용 식품(dietary supplements)
 - g) 의료용 식품(medical foods)
 - h) 소매되기전 가공이나 포장을 위해 큰 단위로 수송되는 식품
 - I)* 생식품이나 해산물(자발적으로 겉면에 영양표시를 할 수 있음)
 - j) 주문 가공생선(Custom-processed fish)이나 사냥육(game meat)
 - k) 상자 단위의 계란(영양정보를 뚜껑 안쪽이나 상자 안에 삽입)
 - l) "이 포장은 소매판매용이 아님"이라고 표시되어 안에 여러 단위의 포장 이 되어 있고 밖에 모든 필요한 표시문구가 있는 경우
 - m) Self-service bulk foods : 영양표시는 겉면에 하거나 본래 용기에 잘 보이도록 표시함.
 - n) 판매용이 아닌 소비자를 위해 증정용으로 만든 식품
 - 원산지
 - 원산지는 반드시 표준영어로 표기법에 맞는 영어로 된 국가 이름으로 표시 하여야 함.
 - 표시방법은 눈에 잘 띄이는 곳에 일기 쉽고 잘 지워지지 않게 명확하게 표시하여야 함.
- 「식품 알레르기 표시와 소비자 보호법(Food Allergen Labeling & Consumer Protection Act: FALCPA)」은 2006년 1월 1일부터 적용되어 다음의 식품이나

이 계열의 식품이 원료로 들어있는 식품들은 반드시 라벨에 표시하여야 함.

- 우유, 계란, 생선(농어류, 넙치류, 대구류), 갑각류(게, 새우, 가재), 견과류, 열매 씨앗 및 속(호두, pecans, almond 와 그 외 너트), 땅콩, 밀, 콩
- 위의 식품이나 성분이 들어있는 경우, "contains"이라고 표기하거나 들어있는 성분에 괄호를 쳐주면 되며 이를 준수하지 않았을 경우 전량 폐기처분 됨.

(6) 관세제도

- 미국 관세제도는 1930년 제정된 「관세법(Tariff Act)」 제402조와 1979년에 제정된 「무역 협정법(Trade Agreement Act)」 제2장에 근거함. 미 관세청에서 실제로 적용하는 관세율표는 'Harmonized Tariff Schedule'로 매년 당해연도에 적용되는 품목별 관세율을 표시하고 있음.
- 수입품에 대한 관세율은 그 원산국에 따라 최혜국세율, 법정세율, LDDC(Least Developed Developing Countries) 세율 중 어느 하나가 적용됨.
- 미국의 관세는 물품의 관세부과 기준액에 관세율을 곱하여 산정하며, 이 때 관세부과 기준액은 수입품의 구매자가 수출 판매자에게 실제로 지불한 거래가격(Transaction Value)을 적용함.
- 관세는 다양한 형태를 지니지만 대부분의 수입품목은 종가세 대상임. 종가세율의 범위는 보통 2~7% 수준이며 평균 관세율은 4% 정도임. 일반적으로 농산물이나 가공단계가 낮은 품목의 경우에 종량세가 부과됨. 최혜국(MFN)에 적용하는 특혜관세는 모든 WTO 회원국과 대부분의 나라에 공여됨. 무역 대상국이 MFN 지위를 얻기 위해 필요한 조건은 1974년 무역법(Trade Act)에 따라 국민의 이주권 인정, 미국과 양자 통상협정 체결 등을 갖춰야 함.
- 농산물에 대한 미국의 관세율을 구조는 다양한 형태를 지님. 쿼터 내 관세율은 0~25% 범위의 종가세 또는 종량세 형태로 부과됨. 평균 쿼터 내 관세율은 9%로 상대적으로 낮은 수준이나 모든 품목의 평균 양허관세율인 4%보다는 높음. 쿼터 초과 관세율은 일반적으로 종량세 또는 혼합세 형태로 적용됨.

○ 관세율표 보는 방법

- 미국은 관세선을 통과하는 물품에 대하여 column 1(General, Special)과 column 2로 구분하여 관세를 달리 부과함.
- Rate of Duty Column1 : "Special"에 해당하는 품목은 "General" 보다 우선하여 적용됨.
 - ▶ General : 최혜국지위를 부여받은 국가에 대하여 적용
 - ▶ Special : 다음에 해당하는 품목에 대하여 적용
 - 일반특혜관세(GSP) 대상품목 : A, A* 또는 A+로 표기
 - 미국-호주 자유무역협정 : AU
 - 미국-바레인 자유무역협정 이행법 : BH
 - 북미자유무역협정(NAFTA)체결국 : CA(캐나다), MX(멕시코)
 - 미국-칠레 자유무역협정 : CL
 - 캐리비안연안국 경제회복법 : E 또는 E*
 - 미국-이스라엘 자유무역협정 : IL
 - 안데스지역특혜교역법(ATPA) : J 또는 J*
 - 미국-요르단 자유무역협정 이행법 : JO
 - 도미니카공화국-중미-미국 자유무역협정 : P 또는 P+
 - 미국-모로코 자유무역협정 이행법 : MA
 - 미국-싱가포르 자유무역협정 : SG
 - 미국-오만 자유무역협정 이행법 : OM
 - 미국-페루 자유무역협정 이행법 : PE
- Rate of Duty Column 2 : 쿠바, 북한에 대하여 적용

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1102	곡분(밀가루 또는 메슬린 가루를 제외한다)				
1102.90.2500	쌀가루	kg	0.09 ¢ / kg	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	1.4 ¢ / kg
1103	곡물의 분쇄물·조분 및 펠리트				
1103.19.1400	쌀의 분쇄물 및 조분	kg	0.09 ¢ / kg	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	1.4 ¢ / kg
1103.20.0090	기타 곡물의 펠리트	kg	Free		10%
1104	기타 가공한 곡물(예: 껍질을 벗긴 것, 압착한 것, 플레이크상의 것, 진주상의 것, 얇은 조각으로 한 것 또는 거칠게 빻은 것)(제1006호의 쌀을 제외한다)과 곡물의 배아로서 원상의 것, 압착한 것, 플레이크상의 것 또는 분쇄한 것				
1104.19.9000	압착 또는 플레이크상의 기타 곡물(보리와 귀리의 것 이외)	kg	0.45 ¢ / kg	Free(A+,AU,BH,CA,CL,D,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	1 ¢ / kg
1104.29.9000	기타 가공한 기타곡물(껍질을 벗긴 것, 진주상의 것, 얇은 조각으로 한 것, 거칠게 빻은 것 등)	kg	2.7%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1108	전분과 이눌린				
1108.19.0000	기타 전분	kg	Free		Free

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1901	맥아엑스와 분·조분·전분 또는 맥아엑스의 조제식료품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코코아 분말을 함유한 것으로서 코코아의 함량이 전중량의 100분의 40미만의 것으로 따로 분류되지 않은 것에 한함) 및 제0401호 내지 0404호에 해당하는 물품의 조제식료품(코코아 분말을 함유하지 아니한 것 또는 코코아 분말을 함유한 것으로서 코코아의 함유량이 전중량의 100분의 5미만의 것으로 따로 분류되지 않은 것에 한함)				
1901.20.0200	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, gen.note 15)	kg	10%	Free(A*,AU, BH,CA,CL,E, IL,J,JO,MA,M X,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.0500	베이커리제품 제조용 혼합물(Ch4 US note 1에 해당하는 유제품, 버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, add. US note 10 to Ch.4에 해당하고 gen.note 15이외의 것)	kg	10%	Free(A*,AU, BH,CA,CL,E, IL,J,JO,MA,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.1500	베이커리제품 제조용 혼합물(Ch4 US note 1에 해당하는 유제품, 버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, add. US nte 10 to Ch.4 및 gen.note 15이외의 것)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX) 42.3 ¢ / kg +8.5%(P)	49.8 ¢ / kg+10%
1901.20.2000	베이커리제품 제조용 혼합물(설탕함유량 65% 이상, 버터지방 25% 이상(add US note 2to Ch. 17), 소매용이 아닌 것, add. US note 7 to Ch.17에 해당하고 gen.note 15이외의 것)	kg	10%	Free(OM,PE)	20%
1901.20.2500	베이커리제품 제조용 혼합물과 가루 반죽(제 1905호, 버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, 기타)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	49.8 ¢ / kg+10%

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1901.20.30 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, US note 1 to Ch.19에 해당하는 것, add. US note 3 to Ch.19에 해당하고 GN15 이외의 것)	kg	10%	Free(A,BH,C A,CL,E,IL,J,JO,MA,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.35 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, US note 1 to Ch.19에 해당하는 것, add. US note 3 to Ch.19 및 GN15 이외의 것)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	49.8 ¢ / kg+10%
1901.20.40 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 이상, 소매용이 아닌 것, 기타)	kg	8.5%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.42 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, gen. note 15)	kg	10%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.45 00	베이커리제품 제조용 혼합물(Ch4 US note 1에 해당하는 유제품, 버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add. US note 10 to Ch.4에 해당하고 gen. note 15 이외의 것)	kg	10%	Free(A*,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.50 00	베이커리제품 제조용 혼합물(Ch4 US note 1에 해당하는 유제품, 버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add. US note 10 to Ch.4 및 gen. note 15 이외의 것)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX) 42.3 ¢ / kg +8.5%(P)	49.8 ¢ / kg+10%
1901.20.55 00	베이커리제품 제조용 혼합물(설탕함유량 65%이상, 버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add US note 2 to Ch. 17에 해당하는 것, Ch17 US note 7에 해당하고 gen. note 15 이외의 것)	kg	10%	Free(OM,PE)	20%
1901.20.60 00	베이커리제품 제조용 혼합물(설탕함유량 65%이상, 버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add US note 2 to Ch. 17에 해당하는 것, Ch17 US note 7 및 gen. note 15 이외의 것)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	49.8 ¢ / kg+10%

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1901.20.65 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add US note 2 to Ch. 19에 해당하는 것, US note 3 to Ch.19에 해당하고 gen. note 15 이외의 것)	kg	10%	Free(A,BH,C A,CL,E,IL,J,JO,MA,OM,P,PE,SG)	20%
1901.20.70 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, add US note 2 to Ch. 19에 해당하는 것, US note 3 to Ch.19 및 gen. note 15 이외의 것)	kg	42.3 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	49.8 ¢ / kg+10%
1901.20.80 00	베이커리제품 제조용 혼합물(버터지방 25% 미만, 소매용이 아닌 것, 기타)	kg	8.5%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1901.90.52 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스, 설탕(add. US note 2 to chap. 17)함유량 65% 이상, add US note 7 to Ch.17)	kg	10%	Free(OM,PE)	20%
1901.90.54 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스, 설탕(add. US note 2 to chap. 17)함유량 65% 이상, add US note 7 to Ch.17 이외의 것)	kg	23.7 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	27.9 ¢ / kg+10%
1901.90.56 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스, 설탕(add. US note 3 to chap. 17)함유량 10% 이상, add US note 8 to Ch.17)	kg	10%	Free(A+,BH,CA,CL,D,E,IL,J,JO,MA,OM,P,PE,SG)	20%
1901.90.58 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스, 설탕(add. US note 3 to chap. 17)함유량 10% 이상, add US note 8 to Ch.17 이외의 것)	kg	23.7 ¢ / kg+8.5%	Free(MX)	27.9 ¢ / kg+10%
1901.90.70 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스, 버터지방 5.5% 이상, 소매용이 아닌 것, 기타)	kg	10.2%	Free(A+,AU,CA,D,E,IL,J,JO,MX,P,PE) 2%(BH) 2.5%(SG) 4%(CL) 6.1%(MA) 8.1%(OM)	20%

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1901.90.90 00	조제식료품(분, 조분, 전분, 또는 맥아엑스를 기재로 한 것, 코코아를 포함하지 않은 것, 특정량의 유제품을 포함하지 않는 것, 기타)	kg	6.4%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1902	파스타(조리한 것인지, 육 또는 기타 물품으로 속을 채운 것인지의 여부를 불문하며, 스파게티, 마카로니, 누들, 라사그네, 그노치, 레비오리, 카넬로니 등과 같이 기타의 방법으로 조제한 것을 포함한다)와 쿠우스쿠우스(조제한 것인지의 여부를 불문한다)				
1902.20.00 00	속을 채운 파스타(조리한 것인지 기타 방법으로 조제한 것인지 여부 불문)	kg	6.4%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1902.30.00 00	기타의 파스타	kg	6.4%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1904	콘플레이크 기타 이와 유사한 조제식료품(곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 것에 한한다)과 사전조리 또는 기타의 방법으로 조제한 낱알상의 곡물(옥수수를 제외한다)				
1904.10.00	조제식료품(곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 것)	kg	1.1%	Free(A,AU,BH,CA,CL,E,IL,J,JO,MA,MX,OM,P,PE,SG)	20%
1904.20.10 00	조제식료품(밀폐용기, 볶지 아니한 곡물 플레이크의 것, 볶지 아니한 곡물 플레이크와 볶은 곡물 플레이크 또는 팽창된 곡물의 혼합물로 만든 것, 살구, 감귤류, 복숭아 배이외)	kg	5.6%	Free(A+,AU,BH,CA,CL,D,E,IL,J,JO,MX,OM,P,PE,SG)	35%
1904.20.90 00	조제식료품(밀폐용기, 볶지 아니한 곡물 플레이크의 것, 볶지 아니한 곡물 플레이크와 볶은 곡물 플레이크 또는 팽창된 곡물의 혼합물로 만든 것, 기타)	kg	14.9%	Free(A+,CA,CL,D,E,IL,J,JO,MX,P,PE) 2.9%(BH) 3.7%(SG) 7.4%(AU) 8.9%(MA) 11.9%(OM)	35%

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

표 9. 미국 쌀 가공식품 해당 품목 관세율 (2009) (계속)

HS code	품 목	단 위	관세율		2
			1		
			General	Special	
1904.90.01 00	곡물(옥수수 이외, 낱알상 또는 플레이크 상의 곡물, 사전조리 또는 기타의 방법으로 조제한 것 이외, 기타)	kg	14%	Free(A, BH, CA, CL, E, IL, J, JO, MA, MX, OM, P, PE) 3.5%(SG) 7%(AU)	35%
1905.90.90 00	성찬용웨이퍼, 제약용에 적합한 빈캡슐, 시일링웨이퍼, 라이스페이퍼, 기타 이와 유사한 물품, 기타		4.5%	Free(A, AU, BH, CA, CL, E, IL, J, JO, MA, MX, OM, P, PE, SG)	20%
2206	기타의 발효주(예 : 사과술, 배술), 기타 열거하지 않은 혼합물이나 발효음료와 비알콜 혼합음료				
2206.00.45 00	청주 또는 사케	liters	3 ¢ /liter	Free(A, AU, BH, CA, CL, E, IL, K, MA, MX, OM, P, PE, SG) 1.5 ¢ /liter(JO)	33 ¢ /liter

(자료 : <http://www.custrade.com>, 2009)

2. 주요 국가별 쌀 가공식품 생산 및 유통 현황

가. 주요 국가별 쌀 및 쌀 가공식품의 소비 패턴 변화 양상

1) 조사방법

- 외국인 소비자의 쌀 가공식품에 대한 구매 성향 및 식품소비 관련 라이프스타일을 분석하기 위하여 외국인 600명을 대상으로 2009년 9월 2일~15일까지 설문 조사를 한 결과, 중국인 231명, 미국인 74명, 일본인 70명 등 총 441부가 회수(회수율 88.2%)되었으며, 동 자료를 SPSS 17.0을 이용하여 기초통계(descriptive analysis), ANOVA, t-test, 요인분석(factor analysis), 가격민감성측정(Price Sensitivity Measurement ; PSM), 군집분석(cluster analysis), 신뢰도 분석(reliability analysis)을 실시하였음.

2) 조사결과

(1) 조사대상의 인구통계학적 특성

- 설문조사 응답자는 여자 235명(53.3%), 남자 199명(45.1%), 연령대로는 21~30세가 199명(45.1%)로 가장 많았으며, 31~40세가 74명(16.8%), 41~50세가 61명(13.8%) 순으로 나타남. 국적은 중국인 231명(52.4%), 미국인 74명(16.8%), 일본인 70명(15.9%)순이었으며, 월평균 외식횟수는 5~10회 135명(30.6%), 11~15회 110명(24.9%), 5회 미만이 105명(23.8%)순으로 나타남. 한국음식 섭취 횟수는 21회 이상이 140명(31.7%), 5~10회가 94명(21.3%)순이었으며, 월 소득은 \$1,000 이하 204명(46.3%), \$1,001~2,000 161명(36.5%)로 대부분 월 소득이 \$2,000 이하였음. 최종 학력은 고졸이 136명(30.8%), 2~3년제 대졸 117명(26.5%), 4년제 대졸 103명(23.4%)로 나타났으며, 직업은 학생 202명(45.8%), 회사원이 95명(21.5%)인 것으로 조사됨. 또한 월평균 식비는 \$210.47±182.73, 한국 방문횟수는 3.34±3.98회로 나타남.

표 10. 응답자의 일반사항

N=441

	항 목	빈도	%
성별	남자	199	45.1
	여자	235	53.3
	무응답	7	1.6
연령	20세 이하	49	11.1
	21~30세	199	45.1
	31~40세	74	16.8
	41~50세	61	13.8
	51~60세	34	7.7
	61세 이상	20	4.5
	무응답	4	0.9
국적	미국	74	16.8
	중국	231	52.4
	일본	70	15.9
	기타	57	12.9
	무응답	9	2.0
월평균 외식횟수	5회미만	105	23.8
	5~10회	135	30.6
	11~15회	110	24.9
	16~20회	31	7.0
	21회 이상	53	12.0
	무응답	434	1.6
한국음식 섭취 횟수	5회 미만	82	18.6
	5~10회	94	21.3
	11~15회	55	12.5
	16~20회	60	13.6
	21회 이상	140	31.7
	무응답	10	2.3
월 소득	\$1,000 이하	204	46.3
	&1,001~2,000	161	36.5
	\$2,001~3,000	35	7.9
	\$3,001~4,000	5	1.1
	\$4,001 이상	8	1.8
	무응답	28	6.3

표 10. 응답자의 일반사항 (계속)

N=441

항 목		빈도	%
최종 학력	고졸 이하	49	11.1
	고졸	136	30.8
	2~3년제 대졸	117	26.5
	4년제 대졸	103	23.4
	대학원 졸업 이상	27	6.1
	무응답	9	2.0
직업	학생	202	45.8
	회사원	95	21.5
	주부	42	9.5
	자영업	18	4.1
	교사	13	2.9
	전문직(의사, 변호사 등)	6	1.4
	기타	59	13.4
	무응답	6	1.4
월평균 식비(\$) ¹⁾		210.47±182.73	
한국 방문횟수 ¹⁾		3.34±3.98	

¹⁾ 평균±표준편차

(2) 쌀 가공식품의 구매 성향

- 쌀 가공식품에 대한 경험과 관련하여 쌀 가공식품 경험여부, 쌀 가공식품 선택 의사결정자, 쌀 가공식품 첫 경험 장소, 쌀 가공식품 구매시 중요요인 문항으로 조사한 결과, 441명의 응답자 중 431명(97.7%)이 쌀 가공식품을 섭취한 경험이 있으며 201명(47.2%)이 가족을 통해 쌀 가공식품을 경험한 것으로 조사됨. 쌀 가공식품을 처음 경험하게 된 장소는 마트에서 인스턴트 음식으로(94명, 21.3%), 한국에서 한식당을 방문하여(92명, 20.9%) 섭취한 경우가 많았으며, 쌀 가공식품의 구매시 맛(313명, 34.5%), 품질(187명, 20.6%), 가격(165명, 18.2%)을 중요하게 고려하는 것으로 나타남.

표 11. 쌀 가공식품의 섭취 경험에 관한 사항

N=441

항 목		명	%
쌀 가공식품 경험여부	있다	431	97.7
	없다	10	2.3
쌀 가공식품을 선택한 의사결정자	본인	114	25.9
	가족	201	47.2
	친구	70	15.9
	회사동료	22	5.0
	기타	8	1.8
	무응답	19	4.3
쌀 가공식품의 첫 경험 장소	자국에서 한국가정 방문	61	13.8
	자국에서 한인타운 내 한식당	59	13.4
	자국에서 한인타운 밖 한식당	17	3.9
	마트의 인스턴트 음식	94	21.3
	한국에서 한식당 방문	92	20.9
	기내	22	5.0
	기타	71	16.1
	무응답	25	5.7
쌀 가공식품 구매시 중요 요인(복수응답)	자국기업 생산품	79	8.7
	맛	313	34.5
	이용편리	117	12.9
	품질	187	20.6
	가격	165	18.2
	브랜드	19	2.1
	프로모션 제품	7	0.8
	평판	15	1.7
	기타	6	0.7

- 쌀 가공식품에 대한 경험을 국가별로 살펴보면, 미국인 74명(100.0%), 일본인 65명(92.9%), 중국인 229명(92.9%)이 쌀 가공식품을 섭취한 경험이 있었으며, 일본인은 본인 스스로(25명, 41.7%), 미국인(59명, 83.1%)과 중국인(86명, 37.7%)은 가족을 통하여 쌀 가공식품을 섭취한 것으로 나타남. 쌀 가공식품을 처음 경험하게 된 장소로는 일본인은 마트의 인스턴트 음식을(21명, 36.8%), 중국인은 한국에서 한식당을 방문하여 쌀 가공식품을 섭취하였으며(70명, 31.1%), 미국인, 일본인, 중국인 모두 쌀 가공식품의 구매시 맛을 가장 중요하게 고려하는 것으로 나타남.

표 12. 각 국가별 쌀 가공식품의 섭취 경험에 관한 사항

N=441

항 목		미국인	일본인	중국인	χ^2 -value
		명(%)	명(%)	명(%)	
쌀가공식품 경험여부	있다	74(100.0)	65(92.9)	229(92.9)	13.309**
	없다	0(0.0)	5(7.1)	2(0.9)	
쌀 가공식품을 선택한 의사결정자	본인	6(8.5)	25(41.7)	72(31.6)	77.611***
	가족	59(83.1)	21(35.0)	86(37.7)	
	친구	4(5.6)	9(15.0)	50(21.9)	
	회사동료	0(0.0)	0(0.0)	20(8.8)	
	기타	2(2.8)	5(8.3)	0(0.0)	
쌀 가공식품의 첫 경험 장소	자국에서 한국가정 방문	20(27.8)	3(5.3)	33(14.7)	117.038***
	자국에서 한인타운 내 한식당	7(9.7)	5(8.8)	42(18.7)	
	자국에서 한인타운 밖 한식당	4(5.6)	3(5.3)	2(0.9)	
	마트의 인스턴트 음식	6(8.3)	21(36.8)	61(27.1)	
	한국에서 한식당 방문	3(4.2)	11(19.3)	70(31.1)	
	기내에서	4(5.6)	1(1.8)	13(5.8)	
	기타	28(38.9)	13(22.8)	4(1.8)	
쌀 가공식품 구매시 중요 요인 (복수응답)	자국기업 생산품	2(2.7)	8(11.8)	65(28.1)	
	맛	44(59.5)	42(61.8)	181(78.4)	
	이용편리	7(9.5)	7(10.3)	97(42.0)	
	품질	41(55.4)	27(39.7)	84(36.4)	
	가격	26(35.1)	23(33.8)	97(42.0)	
	브랜드	2(2.7)	3(4.4)	12(5.2)	
	프로모션 제품	0(0.0)	0(0.0)	7(3.0)	
	평판	9(12.2)	0(0.0)	1(0.4)	
	기타	4(5.4)	0(0.0)	1(0.4)	
	소계	74(19.8)	68(18.2)	231(61.9)	

- 쌀 가공식품의 구매패턴에 대하여 쌀 가공식품 구매이유, 쌀 가공식품 비구매 이유, 쌀 가공식품 구매 장소, 수입을 희망하는 쌀 가공식품 품목 문항으로 조사한 결과, 쌀 가공식품을 구매하는 가장 큰 이유는 '맛이 좋아서(200명, 45.4%)', '먹기에 편리해서(83명, 18.8%)' 순으로 나타났으며, 쌀 가공식품을 구매하지 않는 이유는 '특별히 좋은 제품이라는 생각이 안 들어서(137명, 31.1%)', '가격이 비싸서(70명, 15.9%)', '제품에 대해 잘 몰라서(68명, 15.4%)' 순으로 나타남. 또한, 쌀 가공식품을 구매하는 장소로는 '슈퍼마켓(151명, 34.2%)' 이 가장 많았으며, 자국에 수입을 원하는 쌀 가공식품으로는 '쌀주류(131명, 29.75)', '쌀떡류(107명, 24.3%)' 순으로 조사되었음.

표 13. 쌀 가공식품 구매패턴

N=441

	항 목	명	%
쌀 가공식품 구매이유	먹기에 편리해서	83	18.8
	맛이 좋아서	200	45.4
	양이 적당해서	34	7.7
	건강에 좋아서	30	6.8
	소화가 잘돼서	10	2.3
	가격이 적당해서	24	5.4
	새로운 제품이어서	3	0.7
	기타	9	3.0
	무응답	48	10.9
	쌀 가공식품 비구매 이유	제품에 대해 잘 몰라서	68
가격이 비싸서		70	15.9
특별히 좋은 제품이라는 생각이 안들어서		137	31.1
쉽게 구하기 어려워서		47	10.7
맛이 없어서		44	10.0
기타		13	2.9
무응답		62	14.1
쌀 가공식품 구매 장소		수퍼마켓	151
	재래시장/지역시장	105	23.8
	대형할인마트	27	6.1
	백화점 식품매장	17	3.9
	편의점	66	15.0
	인터넷 구매	2	0.5
	홈쇼핑	4	0.9
	기타	5	1.1
	무응답	64	14.5
	수입희망 쌀 가공식품 품목	쌀떡류	107
쌀면류		37	8.4
가공밥류		33	7.5
죽류		11	2.5
쌀과자류		28	6.3
쌀음료		27	6.1
쌀주류		131	29.7
기타		7	1.6
무응답		60	13.6

- 쌀 가공식품의 구매패턴을 국가별로 분석한 결과, 쌀 가공식품을 구매하는 이유에 대해 미국인, 일본인, 중국인 모두 '맛이 좋아서' 쌀 가공식품을 구매하는 것으로 나타남(46.4%, 55.6%, 53.9%). 반면, 쌀 가공식품을 구매하지 않는 이유는 미국인의 경우에는 '가격이 비싸서(22명, 36.7%)', 일본인은 '제품에 대해 잘 몰라서(10명, 25.0%)', '특별히 좋은 제품이라는 생각이 안 들어서(10명, 25.0%)'로 나타났으며 중국인의 경우에도 '특별히 좋은 제품이라는 생각이 안 들어서(108명, 48%)' 쌀 가공식품을 구매하지 않는 것으로 조사됨. 또한, 쌀 가공식품을 구매하는 장소는 미국인과 일본인의 경우 '슈퍼마켓'이 가장 높게 나타났으며(63.9%, 68.9%), 중국인은 '재래시장 또는 지역시장(89명, 43.4%)', '슈퍼마켓(46명, 22.4%)' 순으로 나타남. 쌀 가공식품 중 자국에 수입을 원하는 제품에 대하여는 미국인과 중국인의 경우 쌀주류를 수입하기 원하였으며(27.5%, 46.1%), 일본인은 '쌀떡류(29명, 44.6%)'로 나타남.

표 14. 각 국가별 쌀 가공식품의 구매 이유

N=375

항 목	미국인	일본인	중국인	χ^2 -value
먹기에 편리해서	15(26.8)	16(25.4)	39(17.8)	35.404**
맛이 좋아서	26(46.4)	35(55.6)	118(53.9)	
양이 적당해서	2(3.6)	0(0.0)	31(14.2)	
건강에 좋아서	6(10.7)	4(6.3)	9(4.1)	
소화가 잘돼서	1(1.8)	1(1.6)	6(2.7)	
가격이 적당해서	2(3.6)	5(7.9)	14(6.4)	
새로운 제품이라서	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	
기타	4(7.1)	2(3.2)	0(0.0)	

** p<0.01

표 15. 각 국가별 쌀 가공식품을 구매하지 않는 이유

N=375

항 목	미국인	일본인	중국인	χ^2 -value
제품에 대해 잘 몰라서	6(10.0)	10(25.0)	42(18.7)	87.079***
가격이 비싸서	22(36.7)	7(17.5)	34(15.1)	
특별히 좋은 제품이라는 생각이 안 들어서	10(16.7)	10(25.0)	108(48.0)	
쉽게 구하기 어려워서	5(8.3)	1(2.5)	35(15.6)	
맛이 없어서	14(23.3)	7(17.5)	6(2.7)	
기타	3(5.0)	5(12.5)	0(0.0)	

*** p<0.001

표 16. 각 국가별 쌀 가공식품 구매 장소

N=375

항 목	미국인	일본인	중국인	χ^2 -value
수퍼마켓	39(63.9)	42(68.9)	46(22.4)	90.387***
재래시장/지역시장	10(16.4)	1(1.6)	89(43.4)	
대형할인마트	2(3.3)	8(13.1)	14(6.8)	
백화점 식품매장	2(3.3)	0(0.0)	11(5.4)	
편의점	6(9.8)	7(11.5)	42(20.5)	
인터넷 구매	0(0.0)	0(0.0)	2(1.0)	
홈쇼핑	1(1.6)	1(1.6)	1(0.5)	
기타	1(1.6)	2(3.3)	0(0.0)	

*** p<0.001

표 17. 각 국가별 쌀 가공식품 중 자국에 수입을 원하는 제품

N=375

항 목	미국인	일본인	중국인	χ^2 -value
쌀떡류	12(23.5)	29(44.6)	51(23.5)	65.195***
쌀면류	10(19.6)	8(12.3)	9(4.1)	
가공밥류	4(7.8)	5(7.7)	17(7.8)	
죽류	4(7.8)	4(6.2)	2(0.9)	
쌀과자류	1(2.0)	4(6.2)	20(9.2)	
쌀음료	5(9.8)	2(3.1)	18(8.3)	
쌀주류	14(27.5)	9(13.8)	100(46.1)	
기타	1(2.0)	4(6.2)	0(0.0)	

*** p<0.001

- 쌀 가공식품의 월평균 구매 비용을 조사한 결과, 평균값이 \$40.85±62.31로 나타났다. 구매 빈도는 '가공밥류'가 한 달에 7.28회 구매하는 것으로 나타나 가장 높았으며, '쌀주류(5.66회/1달)', '쌀면류(5.05회/1달)' 순으로 조사됨. 구매한 경험이 있는 쌀 가공식품에 대한 만족도, 선호도, 재구매 의도, 추천의도에 대해 Likert 5점 척도로 조사한 결과, '쌀면류'의 만족도, 선호도 및 재구매 의도가 각각 3.84점, 3.74점, 3.88점으로 가장 높았으며, 추천의사는 '쌀떡류'와 '쌀면류'가 3.82점으로 가장 추천하고 싶은 품목으로 나타남.

표 18. 쌀 가공식품 종류별 만족도, 선호도, 재구매 의도 및 추천의도

N=441

항목		평균±표준편차
월평균 쌀 가공식품 구매비용		40.85±62.31 ¹⁾
쌀 가공식품 구매빈도 (회/달)	쌀떡류	4.15±4.50
	쌀면류	5.05±5.95
	가공밥류	7.28±8.86
	죽류	1.13±1.64
	쌀과자류	3.23±6.15
	쌀음료	2.70±5.72
	쌀주류	5.66±6.12
만족도 ²⁾	쌀떡류	3.81±1.20
	쌀면류	3.84±1.02
	가공밥류	3.63±1.23
	죽류	3.13±1.41
	쌀과자류	3.56±1.29
	쌀음료	3.23±1.46
	쌀주류	3.70±1.41
선호도 ²⁾	쌀떡류	3.73±1.11
	쌀면류	3.74±1.00
	가공밥류	3.59±1.22
	죽류	3.10±1.35
	쌀과자류	3.52±1.21
	쌀음료	3.15±1.38
	쌀주류	3.65±1.34
재구매 의도 ²⁾	쌀떡류	3.77±1.13
	쌀면류	3.88±1.04
	가공밥류	3.64±1.18
	죽류	3.17±1.37
	쌀과자류	3.87±4.06
	쌀음료	3.21±1.36
	쌀주류	3.69±1.32
추천 의도 ²⁾	쌀떡류	3.82±1.05
	쌀면류	3.82±1.01
	가공밥류	3.52±1.18
	죽류	3.13±1.34
	쌀과자류	3.52±1.18
	쌀음료	3.17±1.38
	쌀주류	3.65±1.34

¹⁾ 단위: \$

²⁾ 1: 전혀 그렇지 않음, 3: 보통, 5: 매우 그러함

- 떡, 면, 밥, 죽, 과자, 음료, 국수 등 쌀 가공식품의 종류에 따른 선호도, 재구매 의도, 추천 의도를 만족도와 비교하여 포지셔닝 맵을 그린 결과, 공통적으로 쌀 죽류와 쌀음료의 만족도 및 선호도, 재구매 의도, 추천 의도가 낮게 나타난 것을 알 수 있음.

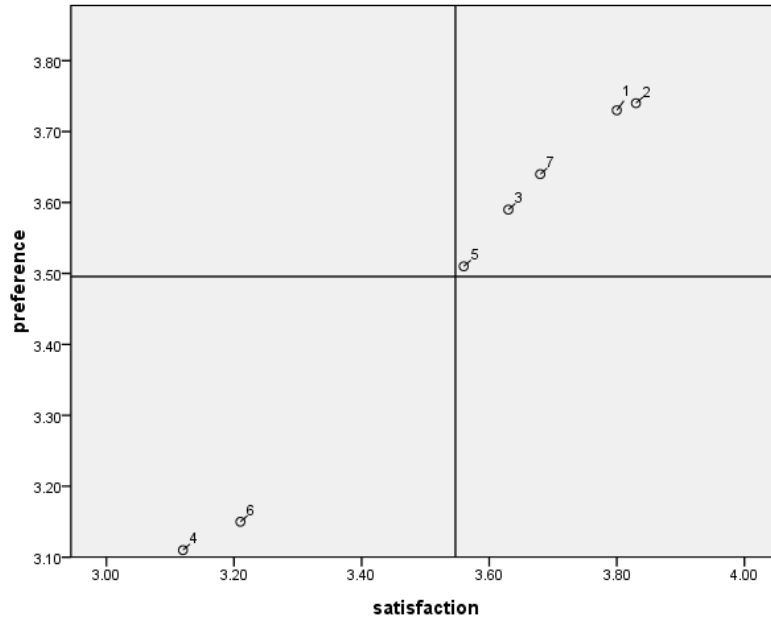


그림 14. 만족도-선호도 포지셔닝 맵

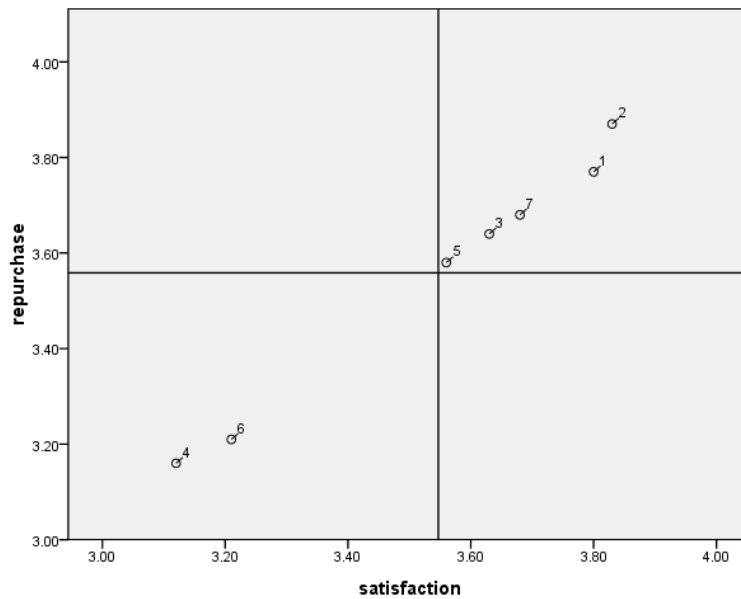


그림 15. 만족도-재구매 의도 포지셔닝 맵

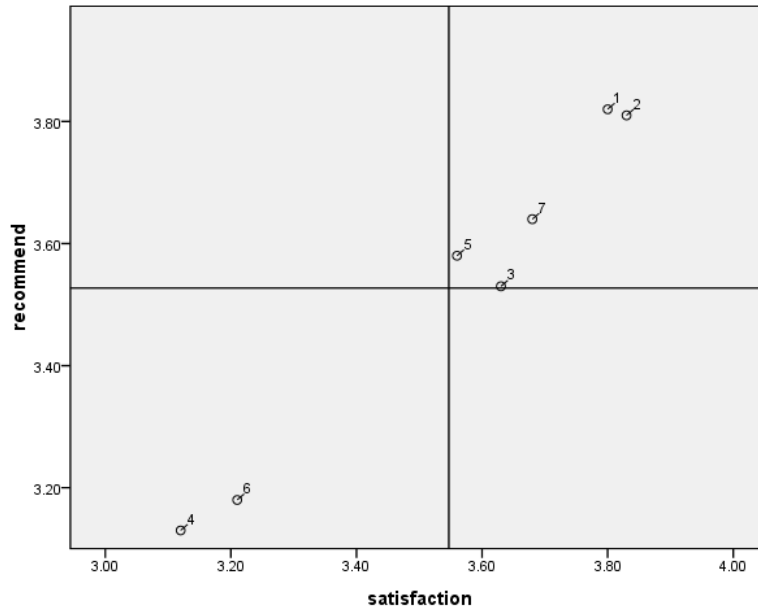


그림 16. 선호도-추천의도 포지셔닝 맵

- 쌀 가공식품의 월평균 구매비용을 국가별로 살펴보면, 미국인은 월평균 \$59.92, 일본인은 \$66.02, 중국인은 \$27.16 정도 쌀 가공식품을 구매하는 것으로 나타남.

표 19. 각 국가별 쌀 가공식품의 월평균 구매 비용

N=375				
항 목	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀 가공식품의 월평균 구매 비용	59.92±81.64	66.02±114.54	27.16±22.90	8.899***

*** p<0.001

- 국가별로 쌀 가공식품 종류에 대한 섭취 빈도를 분석한 결과, '쌀면류'를 제외한 품목에 대하여 국가별로 유의한 차이를 나타냈으며, 특히 중국인은 다른 두 그룹에 비하여 가공밥류를 제외한 모두 제품에 대하여 섭취 빈도가 높았으며, 가공밥류의 경우에는 미국인이 일본인과 중국인에 비해 11.40회로 섭취 빈도가 유의적으로 높게 나타남.

표 20. 각 국가별 쌀 가공식품 종류의 섭취 빈도(회/1달)

N=375

항 목	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀떡류	4.15±6.81 ^b	1.97±2.61 ^a	5.53±3.21 ^b	10.922 ^{***}
쌀면류	4.64±4.49	5.61±7.89	4.53±4.1	0.472
가공밥류	11.40±12.86 ^b	2.45±3.24 ^a	7.16±4.93 ^b	13.931 ^{***}
죽류	0.69±1.08 ^a	1.05±1.59 ^a	2.29±1.72 ^b	10.813 ^{***}
쌀과자류	1.44±2.18 ^a	3.45±5.88 ^{ab}	4.02±2.99 ^b	4.665 [*]
쌀음료	3.66±8.94	1.00±4.41	3.83±2.90	3.362 [*]
쌀주류	4.06±7.32 ^a	2.64±4.42 ^a	8.27±5.57 ^b	20.919 ^{***}

*** p<0.001, ^{ab} scheffe multiple comparison

- 국가에 따라 쌀 가공식품 종류별 만족도를 분석한 결과, 가공밥류, 쌀과자류, 쌀음료, 쌀주류에 대하여 국가별로 유의한 차이를 보이고, 중국인의 만족도가 다른 두 그룹에 비해 높은 것을 알 수 있었으며, 특히 '가공밥류(3.88±1.21)', '쌀과자류(3.98±1.08)', '쌀음료(3.90±1.30)', '쌀주류(4.21±1.01)'에 대해 보통 이상으로 만족하는 것으로 나타남.

표 21. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀떡류	3.72±1.29	3.80±1.17	4.05±1.08	1.689
쌀면류	3.97±1.06	4.00±0.94	3.56±1.10	2.346
가공밥류	3.74±1.18 ^{ab}	3.16±1.26 ^a	3.88±1.21 ^b	4.132 [*]
죽류	2.93±1.44	3.13±1.49	3.75±1.24	2.989
쌀과자류	3.26±1.29 ^a	3.67±1.19 ^{ab}	3.98±1.08 ^b	4.529 [*]
쌀음료	3.38±1.34 ^b	2.31±1.42 ^a	3.90±1.30 ^b	12.928 ^{***}
쌀주류	3.36±1.63 ^a	3.67±1.46 ^{ab}	4.21±1.01 ^b	9.381 ^{***}

¹⁾ 1: 아주 낮음, 3: 보통, 5: 매우 높음

* p<0.05, *** p<0.001, ^{ab} scheffe multiple comparison

- 국가에 따라 쌀 가공식품 종류별 선호도를 분석한 결과, 쌀떡류, 죽류, 쌀과자류, 쌀음료, 쌀주류에 대하여 국가별로 유의한 차이를 보이고, 중국인의 선호도가 다른 두 그룹에 비해 높은 것을 알 수 있었으며, 특히 '쌀떡류(4.00±0.79)', '죽류(3.75±1.14)', '쌀과자류(3.82±0.96)', '쌀음료(3.78±1.14)', '쌀주류(4.19±0.79)'에

대해 보통 이상으로 선호하는 것으로 나타남.

표 22. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀떡류	3.57±1.26	3.85±1.17	4.00±0.79	3.344*
쌀면류	3.78±1.02	4.02±1.00	3.68±0.93	1.324
가공밥류	3.66±1.19	3.82±1.07	3.32±1.36	1.900
죽류	2.85±1.28 ^a	3.18±1.47 ^{ab}	3.75±1.14 ^b	4.082*
쌀과자류	3.13±1.15 ^a	3.82±1.21 ^b	3.82±0.96 ^b	6.138**
쌀음료	3.20±1.29 ^b	2.38±1.45 ^a	3.78±1.14 ^b	10.912***
쌀주류	3.35±1.59 ^a	3.50±1.58 ^a	4.19±0.79 ^b	11.761***

¹⁾ 1: 아주 낮음, 3: 보통, 5: 매우 높음

* p<0.05, *** p<0.001, ^{ab} scheffe multiple comparison

○ 국가에 따라 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매 의도를 분석한 결과, 쌀떡류 및 쌀면류를 제외한 제품에 대하여 국가별로 유의한 차이를 보이고, 중국인의 재구매 의도가 다른 두 그룹에 비해 높은 것을 알 수 있었으며, 특히 '가공밥류(3.92±1.10)', '죽류(3.90±0.98)', '쌀과자류(4.10±0.86)', '쌀음료(3.78±1.06)', '쌀주류(4.13±0.86)'에 대하여 재구매 의도가 높은 것으로 나타남.

표 23. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매 의도

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀떡류	3.71±1.25	3.87±1.15	3.93±0.90	0.841
쌀면류	3.91±1.06	3.95±1.14	3.87±0.98	0.064
가공밥류	3.70±1.18 ^{ab}	3.24±1.26 ^a	3.92±1.10 ^b	3.556*
죽류	2.96±1.43 ^a	3.10±1.48 ^a	3.90±0.98 ^b	4.647*
쌀과자류	3.19±1.26 ^a	3.67±1.22 ^{ab}	4.10±0.86 ^b	7.907**
쌀음료	3.36±1.30 ^b	2.31±1.47 ^a	3.78±1.06 ^b	12.930***
쌀주류	3.51±1.56 ^a	3.56±1.47 ^a	4.13±0.86 ^b	6.980**

¹⁾ 1: 아주 낮음, 3: 보통, 5: 매우 높음

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001, ^{ab} scheffe multiple comparison

- 국가에 따라 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도를 분석한 결과, 가공밥류, 쌀과자류, 쌀음료, 쌀주류에 대하여 국가별로 유의한 차이를 보였으며, 중국인의 경우 ‘가공밥류(3.78±1.14)’, ‘쌀과자류(3.94±0.88)’, ‘쌀음료(3.71±1.16)’, ‘쌀주류(4.04±0.94)’에 대하여 추천의도가 높은 것으로 나타남.

표 24. 각 국가별 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
쌀떡류	3.96±1.11	3.74±1.08	3.94±0.84	0.777
쌀면류	4.00±0.98	3.86±1.07	3.54±1.07	2.450
가공밥류	3.62±1.18 ^{ab}	3.05±1.18 ^a	3.78±1.14 ^b	4.388*
죽류	2.98±1.43	3.18±1.45	3.67±0.96	2.401
쌀과자류	3.30±1.16 ^a	3.60±1.20 ^{ab}	3.94±0.88 ^b	4.349*
쌀음료	3.36±1.37 ^b	2.38±1.43 ^a	3.71±1.16 ^b	9.726***
쌀주류	3.65±1.59 ^{ab}	3.46±1.45 ^a	4.04±0.94 ^b	4.177*

¹⁾ 1: 아주 낮음, 3: 보통, 5: 매우 높음

* p<0.05, *** p<0.001, ^{ab} scheffe multiple comparison

- 외국인 소비자의 쌀 가공식품에 대한 가격민감성을 측정해본 결과, 무관심가격 (Indifference Price: IDP)은 \$3.2(한화 약 3,200원)으로 약 38% 수준에서 형성된 것을 알 수 있었음. 이 무관심가격은 쌀 가공식품 구매시 얼마부터 저렴하다고 인지하며, 얼마부터 비싸다고 인지하는가에 대한 고객의 응답을 축적 그래프로 나타냈을 때, 두 값에 대한 그래프가 만나는 지점으로서, 이 비율이 낮을수록 가격에 민감한 것을 의미하는데 가격에 비교적 민감하지 않은 것으로 나타났음.
- 얼마부터 너무 저렴해서 품질에 불안을 느끼는지, 그리고 너무 비싸서 이용을 하지 않게 되는지에 대한 응답을 축적 그래프를 그린 결과로 두 그래프가 만나는 지점을 의미하는 최적가격점(Optimal Pricing Point: OPP)은 \$3.5(한화 약 3,500원)으로 산출되어 가격의식에 있어서의 긴장범위(stress range)는 \$3.2-\$3.5로 형성됨을 알 수 있었음. 저가한계점(PMC)은 너무 싸다고 느끼는 응답과 비싸다고 느끼는 응답의 축적도의 그래프가 만나는 지점으로 \$2.7(한화 약 2,700원)이었으며, 고가한계점(PME)은 너무 비싸다고 느끼는 응답과 싸다고 느끼는 응답의 축적 그래프가 서로 만나는 지점으로 \$4.0(한화 약 4,000원)으로 나타났음. 수용가격대는 저가한계점을 하한선으로 하고 고가한계점을 상한선으로

로 하는 범위로서, 쌀 가공식품의 수용가격대는 \$2.7~\$4.0로 형성됨을 알 수 있었음.

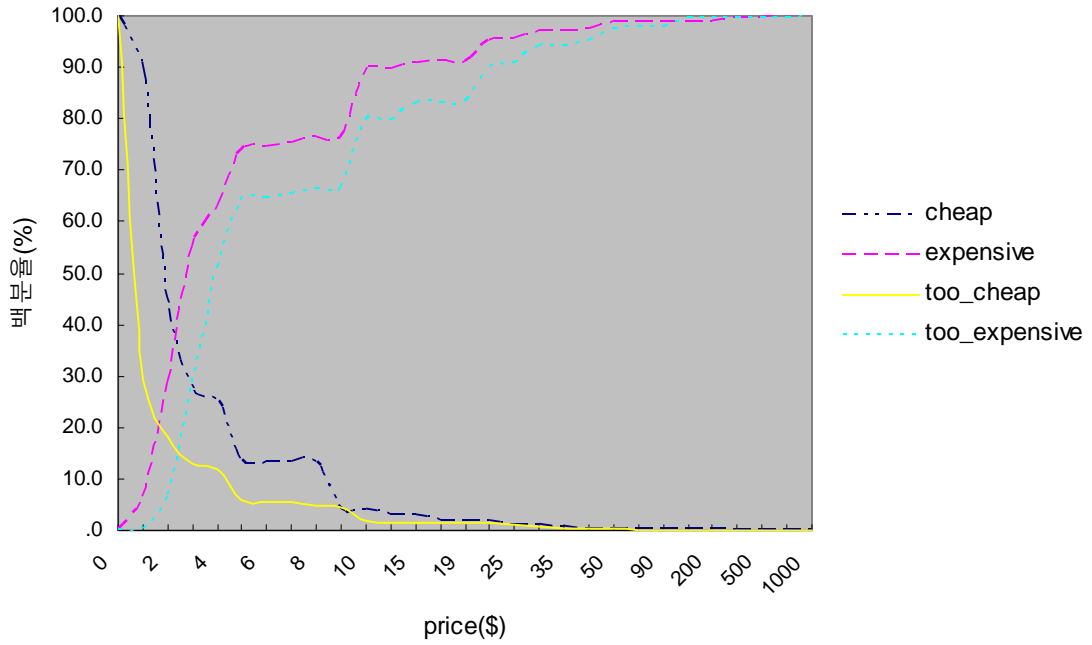


그림 17. 쌀 가공식품의 가격민감성

(3) 소비자의 식품 소비 관련 라이프스타일 분석

- 외국인 소비자들의 식품 소비 관련 라이프스타일을 분석한 결과, 소비자들은 다른 나라의 민족음식(에스닉 푸드)과 이전에 먹어보지 못한 음식을 먹는 것에 대해 두려워하지 않으며, 식품을 살 때 유효기간을 항상 확인하는 것을 알 수 있었음. 또한 새로운 식품에 대해서도 신뢰를 보이며 모르는 회사의 제품을 구입하는 경향을 나타냄(표 25).

표 25. 식품 소비 관련 라이프스타일

N=441

항 목	평균±표준편차
나는 새롭고, 색다른 식품이 나오면 즉시 사서 먹는다	4.39±1.67
나는 새로운 식품을 신뢰하지 않는다 ^{R)}	5.52±1.15
만약 식품 재료가 무엇인지 모르다면 나는 먹지 않을 것이다 ^{R)}	5.15±1.03
나는 다른 국가에서 온 음식을 좋아한다	4.94±1.63
나는 다른나라의 민족음식 (에스닉 푸드)을 먹기가 너무 거북하다 ^{R)}	5.94±1.05
나는 저녁 식사 모임에서 새로운 식품을 본다면 시도해 볼 것이다	5.21±1.34
나는 이전에 먹어보지 못한 음식은 먹기가 두렵다 ^{R)}	5.41±1.02
나는 내가 먹을 식품에 대해 까다롭다 ^{R)}	4.99±1.10
나는 먹는 것이라면 무엇이든 좋아한다	4.30±1.59
나는 새로운 다른나라의 민족식당 (에스닉 레스토랑)에 가는 것을 좋아한다	5.11±1.49
나는 건강을 위해 음식을 가려 먹는다	4.90±1.31
나는 음식을 먹을 때 영양가를 고려하는 편이다	4.79±1.40
나는 건강식품, 자연식품, 유기농식품 등을 자주 이용한다	4.94±1.66
나는 음식 선택에 있어서 맛을 우선시하는 편이다	5.08±1.37
나는 음식의 선택에 있어서 주변 분위기도 중요하다	5.02±1.50
나는 맛 집을 찾아다니면서 먹는다	4.18±1.40
나는 다른 부문에 비해 식생활에 돈을 아끼지 않는 편이다	4.33±1.53
나는 다양한 맛을 위해 매번 식단을 바꾸는 편이다	4.41±1.41
나는 외국의 조리법을 시도하는 것을 좋아한다	4.30±1.66
나는 주방에서 요리하는 것을 좋아한다	4.25±1.68
나는 새로운 조리법을 시도하는 것을 좋아한다	4.45±1.62
나는 특별한 식사를 준비하기 위해 새로운 방법을 찾아 보는 편이다	4.15±1.38
나는 비싸더라도 좋은 식품/음식을 구매한다	4.29±1.52
나는 주변에서 들어본 음식을 먹어보려고 노력한다	4.75±1.43
나는 식품을 살 때 유효기간을 항상 확인한다	5.66±1.28
나는 식품을 살 때 내용물의 성분을 확인한다	4.97±1.36
나는 식품을 필요할 때마다 구입해서 사용한다	5.24±1.15
나는 모르는 회사의 제품을 사지 않는 편이다 ^{R)}	5.34±0.86

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않다, 4: 보통이다, 7: 매우 그렇다

^{R)} 역코딩

표 25. 식품 소비 관련 라이프스타일 (계속)

N=441

항 목	평균±표준편차
나는 식사준비 및 식사시간을 가능한 아끼는 편이다	3.88±1.48
나는 백화점이나 슈퍼에서 조리가 된 음식을 자주 구매하는 편이다	3.83±1.47
나는 바쁠 때는 빵, 우유 등으로 끼니를 해결하곤 한다	4.50±1.48
나는 인스턴트 식품을 자주 먹는 편이다	3.94±1.43
나는 가격대비 최고의 가치를 얻기 위하여 제품간 가격을 비교한다.	4.25±1.44
나는 상점의 특별한 사항에 대해 신문의 광고를 찾고, 구매시에 활용하도록 계획한다	3.50±1.53
나는 식품을 구매하기 전에, 내가 필요한 모든 것의 목록을 작성한다	3.86±1.57
나는 어떠한 브랜드를 살지 결정하기 위하여 제품 정보 라벨을 비교한다	3.99±1.52
나는 전문가 의견을 들을 수 있는 전문점에서 식품을 구매하는 것을 좋아한다	4.04±1.52
나는 내가 살 식품에 대해 알고 싶어서 판매원에서 질문을 자주 한다	4.00±1.56
나는 혼자 집에 있는 경우 간식을 많이 먹는다	4.28±1.46
나는 정기적으로 저녁 외식을 한다	4.50±1.38
나는 가족과 친구와 함께 음식점에 가는 것을 좋아한다	5.23±1.28
나는 음식의 유행을 빨리 받아들이는 편이다	4.20±1.48

1) 1: 전혀 그렇지 않다, 4: 보통이다, 7: 매우 그렇다

R) 역코딩

- 국가별로 외국인의 식품 소비 관련 라이프스타일을 분석한 결과, 미국인과 일본인의 경우 가족과 친구와 함께 음식점에 가는 것을 좋아하며, 다른 나라의 민족음식(에스닉 푸드)이나 이전에 먹어보지 못한 새로운 음식을 먹는 것에 대해 두려워하지 않는 것으로 나타남. 특히 일본인은 식품 재료가 무엇인지 모를 경우에도 섭취를 시도해 보는 것을 알 수 있었음. 중국인의 경우에도 다른 나라의 민족음식을 먹는 것을 거부해하지 않으며, 식품을 살 때 유효기간을 항상 확인하며 새로운 식품을 신뢰하는 것으로 나타남. 또한 중국인은 음식에 선택에 있어서 주변 분위기를 중요시 하는 경향을 보여 다른 그룹의 외국인과의 유의적인 차이를 보여주었음(표 26).

표 26. 각 국가별 식품 소비 관련 라이프스타일

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
나는 새롭고, 색다른 식품이 나오면 즉시 사서 먹는다	3.26±1.56 ^a	4.23±1.82 ^b	5.07±1.17 ^c	49.780 ^{***}
나는 새로운 식품을 신뢰하지 않는다 ^{R)}	5.46±1.10 ^{ab}	5.07±0.95 ^a	5.63±1.23 ^b	6.162 ^{**}
만약 식품 재료가 무엇인지 모른다면 나는 먹지 않을 것이다 ^{R)}	5.68±0.10 ^b	5.58±1.10 ^b	4.72±0.83 ^a	43.061 ^{***}
나는 다른 국가에서 온 음식을 좋아한다	5.28±1.79 ^b	3.64±1.59 ^a	5.20±1.31 ^b	31.735 ^{***}
나는 다른나라의 민족음식 (에스닉 푸드)을 먹기가 너무 거북하다 ^{R)}	6.25±0.98 ^b	5.57±1.14 ^a	5.91±1.04 ^{ab}	7.446 [*]
나는 저녁 식사 모임에서 새로운 식품을 본다면 시도해 볼 것이다	5.57±1.51	5.15±1.58	5.17±0.96	3.209 [*]
나는 이전에 먹어보지 못한 음식은 먹기가 두렵다 ^{R)}	5.94±1.17 ^b	5.41±1.01 ^a	5.08±0.83 ^a	23.579 ^{***}
나는 내가 먹을 식품에 대해 까다롭다 ^{R)}	5.54±1.13 ^b	5.20±1.04 ^b	4.62±0.96 ^a	26.409 ^{***}
나는 먹는 것이라면 무엇이든 좋아한다	5.10±1.80 ^b	3.88±1.89 ^a	4.14±1.15 ^a	14.980 ^{***}
나는 새로운 다른나라의 민족식당 (에스닉 레스토랑)에 가는 것을 좋아한다	5.79±1.57 ^c	4.37±1.62 ^a	4.98±1.28 ^b	18.138 ^{***}
나는 건강을 위해 음식을 가려 먹는다	4.53±1.64 ^a	4.84±1.65 ^{ab}	5.02±0.94 ^b	4.160 [*]
나는 음식을 먹을 때 영양가를 고려하는 편이다	4.90±1.56	4.60±1.62	5.00±1.05	2.543
나는 건강식품, 자연식품, 유기농식품 등을 자주 이용한다	4.26±1.67 ^a	4.51±1.67 ^a	5.47±1.40 ^b	22.973 ^{***}
나는 음식 선택에 있어서 맛을 우선시하는 편이다	5.33±1.54	4.99±1.47	4.95±1.25	2.202
나는 음식의 선택에 있어서 주변 분위기도 중요하다	4.06±1.40 ^a	4.97±1.23 ^b	5.54±1.33 ^c	34.566 ^{***}
나는 맛 집을 찾아다니면서 먹는다	3.85±1.64 ^a	4.48±1.65 ^b	4.26±1.14 ^{ab}	4.094 [*]
나는 다른 부문에 비해 식생활에 돈을 아끼지 않는 편이다	4.07±1.80	4.16±1.67	4.39±1.38	1.500
나는 다양한 맛을 위해 매번 식단을 바꾸는 편이다	4.70±1.61 ^a	3.87±1.53 ^b	4.33±1.23 ^{ab}	6.466 ^{**}
나는 외국의 조리법을 시도하는 것을 좋아한다	5.82±1.46 ^b	3.91±1.74 ^a	3.61±1.13 ^a	77.410 ^{***}
나는 주방에서 요리하는 것을 좋아한다	4.72±2.00 ^b	4.39±1.95 ^{ab}	4.03±1.39 ^a	5.301 ^{**}
나는 새로운 조리법을 시도하는 것을 좋아한다	5.06±1.79 ^b	4.04±1.76 ^a	4.35±1.44 ^a	7.905 ^{***}
나는 특별한 식사를 준비하기 위해 새로운 방법을 찾아 보는 편이다	4.42±1.94 ^b	3.84±1.70 ^a	4.14±0.75 ^{ab}	3.718 [*]

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않다, 4: 보통이다, 7: 매우 그렇다

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001, ^{abc} scheffe multiple comparison

^{R)} 역코딩

표 26. 각 국가별 식품 소비 관련 라이프스타일 (계속)

N=375

항 목 ¹⁾	미국인	일본인	중국인	F-value
나는 비싸더라도 좋은 식품/음식을 구매한다	4.63±1.47 ^b	4.24±1.60 ^{ab}	4.06±1.41 ^a	4.277*
나는 주변에서 들어본 음식을 먹어보려고 노력한다	5.26±1.38 ^b	4.75±1.35 ^a	4.43±1.40 ^a	10.034***
나는 식품을 살 때 유효기간을 항상 확인한다	5.73±1.56 ^b	5.15±1.76 ^a	5.86±0.71 ^b	9.705***
나는 식품을 살 때 내용물의 성분을 확인한다	4.86±1.57 ^a	4.66±1.72 ^a	5.30±0.83 ^b	9.140***
나는 식품을 필요할 때마다 구입해서 사용한다	5.26±1.41 ^{ab}	4.88±1.38 ^a	5.34±0.90 ^b	4.374*
나는 모르는 회사의 제품을 사지 않는 편이다 ^{R)}	5.27±0.98	5.38±1.01	5.27±0.67	0.542
나는 식사준비 및 식사시간을 가능한 아끼는 편이다	3.74±1.59	3.82±1.66	3.96±1.39	0.640
나는 백화점이나 슈퍼에서 조리가 된 음식을 자주 구매하는 편이다	4.42±1.54 ^b	3.87±1.60 ^a	3.54±1.26 ^a	10.842***
나는 바쁠 때는 빵, 우유 등으로 끼니를 해결하곤 한다	4.00±1.85 ^a	4.12±1.60 ^a	4.87±1.05 ^b	15.571***
나는 인스턴트 식품을 자주 먹는 편이다	4.08±1.43	3.76±1.67	4.02±1.30	1.095
나는 가격대비 최고의 가치를 얻기 위하여 제품간 가격을 비교한다.	4.92±1.63 ^b	4.37±1.39 ^a	4.00±1.19 ^a	13.502***
나는 상점의 특별한 사항에 대해 신문의 광고를 찾고, 구매시에 활용하도록 계획한다	3.30±1.72	3.62±1.67	3.80±1.30	3.174*
나는 식품을 구매하기 전에, 내가 필요한 모든 것의 목록을 작성한다	4.13±1.90 ^b	3.44±1.87 ^a	3.94±1.20 ^{ab}	4.070*
나는 어떠한 브랜드를 살지 결정하기 위하여 제품 정보 라벨을 비교한다	4.06±1.59	4.00±1.80	4.18±1.23	0.503
나는 전문가 의견을 들을 수 있는 전문점에서 식품을 구매하는 것을 좋아한다	3.65±1.75 ^a	3.51±1.70 ^b	4.44±1.21 ^b	15.582***
나는 내가 살 식품에 대해 알고 싶어서 판매원에서 질문을 자주 한다	3.34±1.73 ^a	3.49±1.68 ^a	4.51±1.18 ^b	26.630***
나는 혼자 집에 있는 경우 간식을 많이 먹는다	4.26±1.76	4.21±1.70	4.36±1.16	0.359
나는 정기적으로 저녁 외식을 한다	4.42±1.75	4.26±1.60	4.62±1.05	2.081
나는 가족과 친구와 함께 음식점에 가는 것을 좋아한다	6.08±1.31 ^c	5.49±1.39 ^b	4.70±0.95 ^a	47.043***
나는 음식의 유행을 빨리 받아들이는 편이다	3.58±1.51 ^a	3.82±1.60 ^a	4.67±1.26 ^b	22.036***

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않다, 4: 보통이다, 7: 매우 그렇다

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001, ^{abc} scheffe multiple comparison

R) 역코딩

(4) 소비자의 식품 소비 관련 라이프스타일 요인 분석

- 외국인 소비자의 식품 소비 관련 라이프스타일에 대한 요인분석을 실시한 결과, 다음과 같이 5가지 요인으로 분류되었으며, 1요인은 '신뢰성추구형', 제2요인은 '이색미추구형', 제3요인은 '가치추구형', 제4요인은 '다양성형', 제5요인은 '편의성추구형'으로 이름지었음.

표 27. 식품 소비 관련 라이프스타일 요인분석

구분	신뢰추형	이색미추형	가치추형	다양추형	편의추형
나는 식품을 살 때 내용물의 성분을 확인한다	0.741				
나는 건강을 위해 음식을 가려 먹는다	0.668				
나는 음식을 먹을 때 영양가를 고려하는 편이다	0.664				
나는 어떠한 브랜드를 살지 결정하기 위하여 제품 정보 라벨을 비교한다	0.658				
나는 전문가 의견을 들을 수 있는 전문점에서 식품을 구매하는 것을 좋아한다	0.575				
나는 건강식품, 자연식품, 유기농식품 등을 자주 이용한다	0.573				
나는 식품을 살 때 유효기간을 항상 확인한다	0.522				
나는 식품을 필요할 때마다 구입해서 사용한다	0.472				
나는 내가 살 식품에 대해 알고 싶어서 판매원에서 질문을 자주 한다	0.420				
나는 새로운 다른나라의 민족식당 (에스닉 레스토랑)에 가는 것을 좋아한다		0.746			
나는 다른 국가에서 온 음식을 좋아한다		0.626			
나는 먹는 것이라면 무엇이든 좋아한다		0.588			
나는 다른나라의 민족음식 (에스닉 푸드)을 먹기가 너무 거북하다		0.574			
나는 외국의 조리법을 시도하는 것을 좋아한다		0.568			
나는 저녁 식사 모임에서 새로운 식품을 본다면 시도해 볼 것이다		0.523			
나는 새로운 조리법을 시도하는 것을 좋아한다		0.465			
나는 다양한 맛을 위해 매번 식단을 바꾸는 편이다		0.461			
나는 이전에 먹어보지 못한 음식은 먹기가 두렵다		0.441			
나는 음식 선택에 있어서 맛을 우선시하는 편이다		0.328			
만약 식품 재료가 무엇인지 모르다면 나는 먹지 않을 것이다			0.625		
나는 가족과 친구와 함께 음식점에 가는 것을 좋아한다			0.581		
나는 내가 먹을 식품에 대해 까다롭다			0.444		
나는 음식의 선택에 있어서 주변 분위기도 중요하다				0.350	
나는 다른 부문에 비해 식생활에 돈을 아끼지 않는 편이다				0.678	
나는 비싸더라도 좋은 식품/음식을 구매한다				0.600	
나는 맛 집을 찾아다니면서 먹는다				0.583	
나는 특별한 식사를 준비하기 위해 새로운 방법을 찾아보는 편이다				0.505	
나는 주변에서 들어본 음식을 먹어보려고 노력한다				0.474	
나는 주방에서 요리하는 것을 좋아한다				0.432	
나는 정기적으로 저녁 외식을 한다				0.409	
나는 음식의 유행을 빨리 받아들이는 편이다				0.323	
나는 새롭고, 색다른 식품이 나오면 즉시 사서 먹는다					0.278
나는 인스턴트 식품을 자주 먹는 편이다					0.728
나는 백화점이나 슈퍼에서 조리가 된 음식을 자주 구매하는 편이다					0.570
나는 바쁠 때는 빵, 우유 등으로 끼니를 해결하곤 한다					0.509
나는 혼자 집에 있는 경우 간식을 많이 먹는다					0.508
나는 상점의 특별한 사항에 대해 신문의 광고를 찾고, 구매시에 활용하도록 계획한다					0.429
나는 식사준비 및 식사시간을 가능한 아끼는 편이다					0.334
% 분산	10.104	9.390	8.125	7.892	6.091
Cronbach's alpha	0.807	0.782	0.633	0.680	0.601

(5) 군집별 소비자의 쌀 가공식품에 대한 만족도, 선호도, 재구매의사 및 추천의사 분석

- 군집별 구성원의 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도 차이 분석
 - 각 군집별로 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도에 차이가 있는 지 검증한 결과, 1군집 구성원은 쌀떡류에 대한 만족도가 가장 높았으며 2군집 구성원은 쌀면류에 대한 만족도가 높은 것으로 분석되었으며, 두 군집간 만족도에는 유의적인 차이가 없었음(표 28).

표 28. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 만족도

N=441

항 목 ¹⁾	1군집	2군집	t-value
	평균±표준편차	평균±표준편차	
쌀떡류	3.93±1.35	3.78±1.23	0.541
쌀면류	3.57±1.17	3.87±0.98	-1.114
가공밥류	3.33±1.39	3.66±1.18	-1.143
죽류	3.14±1.70	3.14±1.35	0.015
쌀과자류	3.78±1.63	3.66±1.20	0.375
쌀음료	2.73±1.67	3.10±1.525	-0.862
쌀주류	3.05±1.61	3.70±1.45	-1.866

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않음, 3: 보통, 5: 매우 그러함

- 군집별 구성원의 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도 차이 분석
 - 각 군집별로 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도에 차이가 있는 지 검증한 결과, 1군집 구성원은 쌀과자류에 대한 선호도가 가장 높았으며 2군집 구성원은 쌀면류에 대한 선호도가 높은 것으로 분석되었으며, 두 군집간 선호도에는 유의적인 차이가 없었음(표 29).

표 29. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 선호도

N=441

항 목 ¹⁾	1군집	2군집	t-value
	평균±표준편차	평균±표준편차	
쌀떡류	3.74±1.25	3.77±1.09	-0.137
쌀면류	3.48±1.33	3.81±0.92	-1.097
가공밥류	3.29±1.38	3.60±1.24	-1.049
죽류	3.21±1.63	3.06±1.32	0.388
쌀과자류	3.78±1.56	3.60±1.13	0.471
쌀음료	2.80±1.70	2.99±1.41	-0.479
쌀주류	3.00±1.69	3.64±1.38	-1.623

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않음, 3: 보통, 5: 매우 그러함

○ 군집별 구성원의 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매의도 차이 분석

- 각 군집별로 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매의도에 차이가 있는 지 검증한 결과, 두 군집 모두에서 Likert 5점 평가척도 중 보통(3) 수준을 상회하였으며, 1군집 구성원은 쌀떡류에 대한 재구매의도가 가장 높았으며 2군집 구성원은 쌀면류에 대한 재구매의도가 높은 것으로 분석되었음(표 30).

표 30. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 재구매의도

N=441

항 목 ¹⁾	1군집	2군집	t-value
	평균±표준편차	평균±표준편차	
쌀떡류	3.91±1.13	3.80±1.11	0.438
쌀면류	3.62±1.28	3.95±0.92	-1.148
가공밥류	3.33±1.35	3.60±1.20	0.942
죽류	3.21±1.72	3.11±1.31	0.208
쌀과자류	3.83±1.51	3.70±1.16	0.423
쌀음료	3.07±1.67	3.06±1.43	0.029
쌀주류	3.15±1.66	3.68±1.36	1.606

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않음, 3: 보통, 5: 매우 그러함

- 군집별 구성원의 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도 차이 분석
- 각 군집별로 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도에 차이가 있는 지 검증한 결과, 1군집 구성원은 쌀떡류를 추천할 의도가 가장 높았으며 2군집 구성원은 쌀면류를 추천할 생각이 높은 것으로 분석되었으며, 두 군집간 추천의도에는 유의적인 차이가 없었음(표 31).

표 31. 군집별 쌀 가공식품 종류에 대한 추천의도

N=441

항 목 ¹⁾	1군집	2군집	t-value
	평균±표준편차	평균±표준편차	
쌀떡류	4.04±0.98	3.79±1.10	1.043
쌀면류	3.62±1.28	3.84±0.94	0.747
가공밥류	3.24±1.26	3.51±1.19	-0.967
죽류	3.50±1.70	3.05±1.30	0.948
쌀과자류	3.78±1.48	3.70±1.06	0.224
쌀음료	2.93±1.75	3.14±1.41	-0.510
쌀주류	3.20±1.64	3.62±1.36	-1.280

¹⁾ 1: 전혀 그렇지 않음, 3: 보통, 5: 매우 그러함

나. 국가별 주요 쌀 가공식품 개발 및 생산·유통·소비 현황

1) 일본

(1) 일본의 쌀 가공식품 개발·특허 현황

(가) 일본의 쌀 가공식품 개발 현황

- 일본 농림수산성 식락청에서는 1970년 후반부터 쌀의 가공적성을 규명하고 새로운 가공식품 개발에 관한 연구를 수행하고 다양한 제품을 개발하였으며, 일본의 쌀 가공식품 종류는 표 30과 같음. 현재 인기가 많은 쌀가루 100%로 만든 빵에 관한 연구는 1990년초부터 추진되어 1991년에 특허로 인정받았음.

표 32. 일본의 쌀 가공식품 종류

종 류	
모찌류	백옥모찌, 냉동백옥모찌, 즉석모찌 등
미과류	아라래, 센베이 등
조미료류	쌀식초, 쌀된장 등
곡분류	백옥분, 알파미분 등
주류 및 음료	청주, 소주, 라이스와인, 현미차 등
쌀밥류	레토르트쌀밥, 쌀밥통조림, 즉석쌀밥, 알파화미, 냉동쌀밥 등
가공미류	강화미, 비타민 강화미 등
포장떡류	포장모찌(세절형, 판상형, 구형)
당고류	냉동멥쌀당고, 진공포장당고 등
즉석죽류	현미죽, 죽, 이유식 등
빵류	하이스프레드, 크래커타입 등
스낵류	현미크래커, 칸트리모닝 등
국수류	라이스누들, 생면, 건면 등

(자료: 한국쌀가공식품협회, 2008)

- 쌀과자의 경우 원료쌀의 산지, 품종, 옥수수 등의 배합률, 굽는 방법이나 맛내기 등의 가공방법 및 형상이나 크기 등의 차이에 의하여 다양한 제품을 선보이고 있음.

- 또한 일본에서는 자포니카형 벼의 품종이 점도가 낮아 쌀국수 제품으로 부적합하여 인디카형과 유전적으로 교배하여 단백질 속성을 개발하여 면류전용 벼 품종을 개발하고 있음(농촌진흥청, 2008).
- 최근 '쌀가루(米粉) 붐'이 일어나면서 기업, 농업단체, 지방자치단체 등에서 쌀가루에 관한 연구와 신제품의 개발 경쟁이 심화되고 있는데, 밀가루에 더욱 가까워질 수 있게 쌀의 입자를 보다 소형화하거나 끈적끈적함과 맛이 생기도록 가공방법 등의 개발이 다양하게 추진되고 있음. 특히, 니가타현과 홋카이도현에서 쌀가루 관련 개발과 판매가 활발히 추진되고 있음(농수산물무역정보, 2008).
- 니가타현의 식품산업은 전병류 51.3%, 쌀과자 41.7% 점유로 1위를 차지하고, 청주는 8.35% 점유로 3위를 차지하고 있음. 쌀가루 생산량은 23,359톤으로 전국 1위이며, 兵庫縣, 群馬縣이 11,343톤, 10,516톤으로 각각 2위, 3위를 차지하였음(박종대, 2008).
- 니가타현은 공기로 쌀을 분쇄시키는 '2단계 제분법'과 효소를 이용해 쌀 단백질을 분해한 뒤 공기로 쌀을 분쇄하는 '효소 이용 제분법' 등 쌀가루 가공기술과 관련된 특허를 가지고 있으며, 실제로 니가타제분주식회사는 이 기술을 사용하여 연간 4천500톤 가량의 고품질 쌀가루를 생산하고 있음(식품외식경제, 2009).
- 쌀가루는 빵 뿐만 아니라 우동, 파스타 등의 면류, 쿠키와 과자, 만두와 만두피, 피자, 아이스크림 등에 다양하게 사용되어 다양한 종류의 쌀 가공식품이 개발되고 있음.

표 31. 최근 일본의 쌀 가공식품

종 류	제 품 정보
쌀가루 빵/베이글/ 케이크	일본산 쌀가루를 80%를 사용. 쌀가루 특유의 쫄득함이 있음
현미빵 믹스 분말	건강에 좋은 발아 현미를 이용한 홈 베이커리용 빵 믹스 분말. 발아 현미 특유의 향과 식감이 인기
쌀와플	밀 글루텐을 사용하지 않는 일본산 쌀 100% 사용. 저칼로리 해산물, 촉촉한 식감과 찹쌀떡과 같은 탄력성을 가짐
쌀라면/국수/파스타	쌀라면: 쌀로 만든 특제 생면사용 쌀국수: 아키타현의 "신규 수요 쌀"생산자와 연계하여, 추적 가능하게 함
쌀만두피	쌀가루 100% 만두피
쌀두유	쌀가루에 일본산 두유 전분 비지를 혼합함. 촉촉하게 씹는 맛이 있음
쌀 잼	무첨가(프레인), 벌꿀, 카라멜, 된장의 4종류가 있음 설탕을 사용하지 않으며 쌀 자체의 단맛을 살림

(자료: <http://syokuryo.jp>, 2009)

- JA도호쿠 아마마 여성부 텐마바야시 지부에서는 쌀가루 푸딩을 개발함. 이 제품은 먹었을 때 쌀가루의 가루같은 느낌이 없고 독특하게 걸쭉하며 쌀의 달콤한 맛이 나는 특징이 있음(rpckorea, 2009).
- 쌀빵(Rice Bread)은 Niigata 식품 연구 기관(Niigata-ken Shokuhin Bunseki Senta)에 의해 쌀가루가 개발하면서 쌀빵의 제조가 가능해졌음. 쌀빵의 소비가 점점 증가하고 있는데, Tottori City에서 약 15,000 명의 아이들이 한 달에 2번 쌀빵을 즐겨 먹고 있는 것으로 나타남. 쌀빵은 플레인 쌀빵, 건포도 쌀빵, 견과류 쌀빵, 쌀빵롤, 크로와상 쌀빵 등 다양하게 개발되고 있음(Ito Shoici, 2004).
- 발아현미(Germinated brown rice) 제품은 1995년 개발되어 Domer Co.(Ueda City, Nagano Pref.) 및 정부에 의해 처음 상품화되었음. 발아현미제품은 음식점에서도 제공되고 있으며, 주로 건강 및 패션에 관심이 많은 사람들에게 인기임. 발아현미는 주먹밥, 빵, 도우넛, 쿠키 등 다양한 제품에 사용되고 있으며, 전세계적으로도 이탈리아인 risotto, 스페인 paella, 브라질 fejoada, 인도 curry & rice 등 다양한 요리에 사용되고 있으며, 또한 스시에도 사용됨.

(나) 일본의 쌀 가공식품의 특허 분석

- 한국특허정보원 내 DB(www.kipris.or.kr)를 이용하여 최근 5년간 출원된 특허 중 일본의 쌀 가공식품과 관련된 특허를 추출하여 분석하였음.
- 일본의 쌀 가공식품과 관련된 특허내용을 분석한 결과, 면류, 빵류, 쌀가루, 가공밥, 주류 등 쌀 가공식품 종류별로 출원한 특허가 다른 국가에 비해 상대적으로 많았으며, 특히 쌀가루의 제조방법 및 쌀가루 100%로 만든 빵에 대한 특허 활동이 활발한 것을 알 수 있었음.

표 34. 일본의 쌀 가공식품 특허분석

품목	면류	가공법류	쌀 빵류	쌀가루	주류	
Keyword	rice noodle	precooked rice retort rice	rice bakery rice bread	rice flour	rice wine	
검색건수	99건	48건	122건	227건	123건	
유효특허건수	18건	21건	32건	41건	19건	
핵심 특허 및 특징	특허명	Apparatus for producing noodle using rice as main raw material	Retort rice gruel	Method for producing bread using 100% of rice flour	Method and apparatus for preparing rice flour	Refined rice wine(Sake) of low sugar content and production method thereof
	등록년도	2005년	2008년	2006년	2008년	2009년
	특징	효율적으로 성형 다이스로부터 원료를 밀어내 면을 제조할 수 있는 쌀을 주원료로 하는 면의 제조장치 개발	식물 스테롤 복합체와 노른자 리포단백질, 전분 및/또는 쌀가루를 배합하여 레토르트 개발	글루텐을 사용하지 않고 100% 쌀가루를 사용하여 특수한 기계나 기구, 재료 등을 사용하지 않고 간편하게 쌀가루 빵 제조	쌀가루 제조방법 및 제조장치 제공	당의 함량이 적은 청주 제조 - 당 함량이 0.05 중량% 이상 내지 1.23 중량% 이하인 청주, 또는 글루코오스 함량이 0.1 중량% 이상 내지 0.61 중량% 이하인 청주 제조
핵심 특허 및 특징	특허명	Instant rice noodle food	Method for producing retort cooked rice	Rice gluten bread producing technique	Rice flour composition having improved processing resistance and dissolution stability	Apparatus and method of freeze concentration for rice wine
	등록년도	2006년	2006년	2009년	2006년	2007년
	특징	뜨거운 물을 부으면 단시간에 쌀국수와 스프를 거의 동시에 먹을 수 있는 면의 두께가 0.3~0.6mm 인 즉석 쌀국수 제조	레토르트 쌀밥 제조 방법 - 레토르트 쌀밥의 재료를 용기에 넣는 재료투입공정, 투입된 재료를 밥솥에서 반알파화하는 밥솥공정, 용기를 밀봉하는 밀봉공정, 레토르트 살균처리와 함께 재료를 완전하게 알파화하는 레토르트 처리공정으로 구성	버터, 설탕 등 일반적인 제빵 재료를 사용하지 않고 쌀가루에 밀글루텐 분말과 중탄산나트륨을 첨가해 부드럽고 저칼로리인 쌀빵 제조	향상된 가공 내성 및 용해 안정성을 지닌 쌀가루 조성물의 제조방법 제시	완만 동결에 의하여 고품질 술의 소량 생산에 적절한 동결 농축 장치 및 방법 제시

표 34. 일본의 쌀 가공식품 특허분석 (계속)

품목	면류	가공법류	쌀 빵류	쌀가루	주류	
핵심 특허 및 특징	특허명	Method for producing noodle containing lees of rice wine	Method for producing retort-pouch white rice gruel	Frozen rice bread dough and method for producing rice bread	Rice flour for producing bread, process for producing bread using rice flour	Flavor improver for Japanese distilled spirit or refined rice wine
	등록년도	2006년	2005년	2008년	2005년	2005년
	특징	탁주를 양조할 때에 배출되는 술지게미를 소맥분과 섞어 간단하고 영양적 균형이 뛰어난 생면 및 튀김면 제조	쌀을 내열성 용기에 충전해 레토르트 처리를 가하는 백미죽 레토르트 제조방법 개발	성형, 발효 및 베이킹 후 오랜시간 보존할 수 있는 냉동 쌀빵 반죽 제조	글루텐을 사용하지 않고 종래부터 행해지고 있는 소맥분 빵의 제조공정가 동일한 제조공정으로 스펀지빵을 제조할 수 있는 빵 쌀가루 제조방법 제공	e t h y l 2-methylbutyrate의 단맛과 푸른 사과 같은 향이 나는 소주 (일본 증류 스프리트) 또는 청주 제조
핵심 특허 및 특징	특허명	Method for producing noodle dough of rice noodle prepared by 100% rice and kneading rod of specialized machine necessary for the same	Processed rice food and method for producing the same	Rice flour bread and method for producing rice flour bread	Composition of easily processable rice flour	Method for setting dregs of rice wines
	등록년도	2007년	2005년	2008년	2004년	2004년
	특징	쌀 이외의 곡물 및 첨가물을 일절 사용하지 않고 순수하게 쌀 100%의 쌀국수 제조	쌀 가공식품 제조 방법 - 곡류를 주성분으로 한 조성물을 스크루식 압출기에 공급하고 가열·분쇄·혼합 등을 한 후 곡류의 호화 및 조성물을 용해 조직화시켜 전기조성물을 실린더 배열침단에 장착된 다이로부터 압출 성형하여 가공품을 제조	밀 알레르기를 유발시킬 수 있는 소맥분을 사용하지 않고 쌀가루를 사용하여 풍부한 질감을 가진 쌀가루 빵 제조	쌀 가루 100pts.wt. 당 글루텐 5-20 pts.wt. 및 유화제 0.1-1.0 pt.wt 배합하여 쉽게 가공할 수 있는 쌀가루 조성 제공	청주의 앙금을 제거하는 방법으로서, 젤라틴, 소맥분 또는 밀글루텐을 이용하지 않고 청주 중에 존재하는 단백질을 이용하여 해당 주류의 앙금을 감소

표 34. 일본의 쌀 가공식품 특허분석 (계속)

품목	면류	가공밥류	쌀 빵류	쌀가루	주류
특허명	Rice noodle and method for producing the same	Container for holding set of processed cooked rice and processed noodle	Home bakery	Method for producing polished rice flour	Cooking rice wine and method for producing the same
등록년도	2006년	2004년	2005년	2004년	2004년
핵심 특허 및 특징	쌀 정미시 생성되는 쌀겨를 가공하여 쌀국수 제조	가열처리시에 면류용의 스프로부터 증발하는 수증기를 가공 쌀밥에 효과적으로 보충할 수 있도록 가공밥 및 면류 세트 용기 개발	쌀가루를 이용하여 빵을 효율적으로 만들 수 있는 홈 베이커리 제공	가공성 및 수용성이 뛰어나고 맛이 우수한 쌀가루 제조	조리시 불기운 등을 조절해 알코올을 증발시키는 일 없이 그대로 이용할 수 있어 요리의 초심자라도 용이하게 양조주의 묘미등을 꺼내는 것이 가능한 요리주와 그 제법을 제공

(2) 일본의 쌀 가공식품의 생산·유통·소비 현황

(가) 일본의 쌀 생산 및 수출입 현황

- 일본의 쌀 수급현황을 살펴보면, 2007/2008년도 쌀 생산량은 7,930,000 M/T, 소비량은 8,150,000 M/T로서 세계 10위를 나타냈으며, 재고량은 2,686,000 MT로 세계 5위를 차지하였음(표 35).

표 35. 일본의 쌀 수급현황(2007/2008)

생산량(정곡)			소비량			재고량		
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위
7,930	1.84	10	8,150	1.92	10	2,686	3.42	5

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

- 미국 농무부(USDA)가 2009년 9월 11일에 발표한 세계 곡물 수급 전망에 의하면, 2009/2010년도 쌀 생산량은 2008/2009년보다 2.5% 감소한 4억 3,351만톤 수준으로 전망하였음. 미국, 태국, 베트남 등의 쌀 생산량은 늘어날 것이며 인도, 인도네시아, 일본은 줄어들 것으로 예상하였음.
- 일본의 쌀 수출입현황을 살펴보면, 2007/2008년 쌀 수출량이 200,000 MT로 세계 14위였으며, 수입량은 700,000 MT로 세계 12위를 차지하였음. 또한 일본의 쌀 수입의존도는 83위를 차지하였음(표 36).

표 36. 일본의 쌀 수출입 현황(2007/2008)

총공급			수출량			수입량			수입의존도 (수입량/총공급량)	
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	비율 %	순위
11,036	2.07	9	200	0.66	14	700	2.59	12	6.34	83

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

- 최근 대만, 홍콩, 싱가포르 등 동아시아 지역의 경제 발전 영향으로 부유층이 증가하여 일본식이 보급·정착함에 따라 일본산 쌀의 수출실적이 증가하고 있음. 2008년 쌀의 수출수량은 1,294톤, 수출총액은 약 6.4억엔에 이르며, 주로 타이완, 홍콩, 싱가포르 등에 수출한 것으로 나타났음.

표 37. 일본의 상업용 쌀 수출실적

(단위 : 톤, %, 백만엔)

	물량	전년대비	금액	전년대비
2003년	376	▲15	191	▲ 12
2004년	408	9	234	23
2005년	634	55	320	37
2006년	967	53	427	34
2007년	940	▲ 3	527	24
2008년	1,294	38	641	21

* 실적에는 원조용 쌀 수출실적 제외

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

표 38. 일본의 상업용 쌀 주요 수출국 추이

(단위 : 톤, 백만엔)

	2003년		2004년		2005년		2006년		2007년		2008년	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액
홍콩	75	42	115	64	99	57	155	74	218	119	341	172
타이완	201	79	183	77	413	169	593	161	450	175	453	168
싱가폴	33	25	63	45	63	35	63	40	92	48	173	81
중국	0	1	18	5	0	0	2	7	72	43	90	52
미국	28	20	6	15	16	25	128	99	41	71	26	49
러시아	0	0	0	0	0	0	0	1	4	3	63	28
영국	6	6	4	8	6	9	4	16	4	18	9	18
프랑스	1	1	2	3	3	2	1	10	3	14	5	9
태국	5	3	5	3	5	3	1	1	21	8	7	8
기타	27	14	12	14	29	20	20	18	35	29	127	55

* 1) 원조용 쌀 수출실적 제외

2) 수량 중 1톤 미만, 금액 중 천엔 미만은 포함되지 않음.

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

○ 島根현 益田시의 JA는 생산자 단체에서 쌀수출에 힘을 기울이고 있으며, 2003년부터 타이완용으로 저농약 코시히가리인 '헬씨 건강쌀'을 수출하고 있음. 2006년에는 타이완에 7톤을 수출하였음. 또한 코시히가리의 발원지인 후쿠이현에서는 경제련과 현이 연합하여 홍콩에 라이스레이디를 파견, 시식판매를 실시하는 등 적극적으로 수출에 힘쓰고 있음.

○ 또한 일본은 중국으로의 쌀 수출에 주력함. 2007년 6월에 제1차로 24톤을 수출

하였고, 7월부터는 북경, 상해에서 판매를 시작함과 동시에 수출촉진을 도모하기 위해서 일본산 쌀 홍보활동 등 각종 이벤트 실시함. 또한 9월에는 '일본/중국 축제 in 북경' 에 일본산 쌀 부스 만들었으며, 재중국일본대사관에서 'WASHOKU-Try Japan's Good Food' 사업을 실시하여 일본산 쌀을 제공함. 이는 부유층을 중심으로 호평을 받았으며 일반 판매분이 북경에서 8월 중순, 상해에서 9월 하순에 완매되기도 하였음.

표 39. 일본의 MA쌀 수입수량 및 재고량 추이

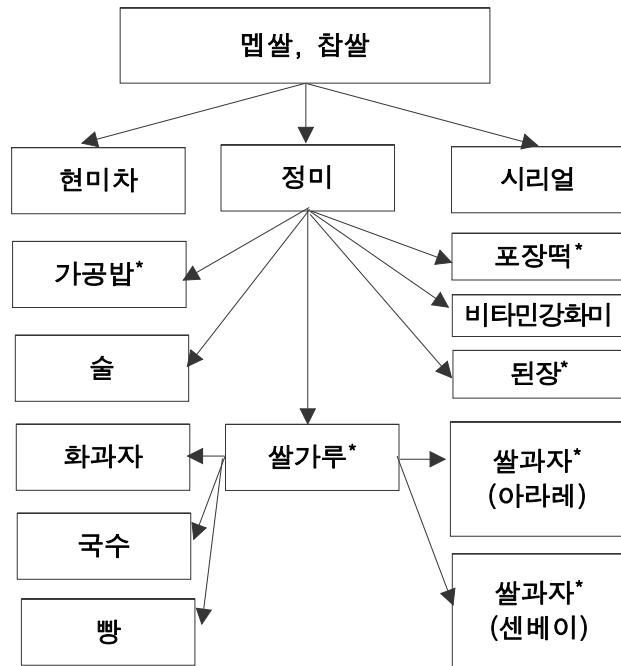
(단위 : 만톤)

	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년
수입수량	77	76	77	77	77	33
재고량	95	127	148	175	189	152

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2008)

(나) 일본의 쌀 가공식품 생산 및 수출입 현황

- 일본 농림수산성은 쌀·보리·밀 가공식품의 생산동향을 매년 조사하여 『쌀·보리·밀 가공식품 생산동향 조사연보』를 발표하고 있으며, 쌀 가공식품 중에는 쌀된장, 포장떡, 쌀과자, 쌀가루, 가공밥 등 5개 품목을 조사·관리하고 있음.



* 생산동향 조사 대상품목

그림 18. 일본의 쌀 가공식품 현황

(자료 : 농림수산성, 2009)

- 일본의 전체 가공밥 중 냉동밥 및 무균포장밥의 생산량이 많으며, 특히 무균포장밥의 경우에는 매년 증가세를 보이고 있음. 무균포장밥은 상온 보존이 가능하다는 장점을 가지고 있으며, 품질 향상 및 상품의 다양화(백미와 레토르트 재료를 조합한 세트 상품 등)가 계속되고 있음.
- 반면, 쌀된장은 최근 식생활의 다양화로 인해 밥을 먹는 횟수가 줄어들면서 밥과 함께 먹는 된장의 소비도 감소하고 있음.

표 40. 일본의 쌀 가공식품 생산량 추이

(단위: 톤)

	쌀된장	포장떡	쌀과자	쌀가루	가공밥
2002	-	57,421	210,023	110,969	247,747
2003	-	56,950	211,485	107,347	249,216
2004	-	51,641	206,852	114,663	264,955
2005	387,463	53,345	212,330	101,332	269,541
2006	386,623	54,040	218,810	103,396	282,906
2007	375,300	53,144	219,208	114,875	281,783
2008	362,216	57,504	222,151	109,805	258,622
2009.1~9	262,682	28,081	160,340	61,020	166,886

(자료 : 농림수산성, 2009)

표 41. 일본의 가공밥 생산량 추이(종류별)

(단위: 톤)

년도	레토르트밥	무균포장밥	냉동밥	저온냉장밥	통조림밥	건조밥	합계
2002	21,840	66,316	146,075	6,686	1,923	4,907	247,747
2003	19,378	79,165	135,461	7,360	1,725	6,126	249,216
2004	18,354	87,995	144,209	6,934	1,688	5,775	264,955
2005	17,587	88,607	149,018	6,558	2,016	5,754	269,541
2006	21,744	93,691	152,809	7,525	1,459	5,677	282,906
2007	21,884	97,288	150,761	5,242	1,550	5,058	281,783
2008	18,701	98,399	132,052	3,887	1,184	4,399	258,622
2009.1~9	14,744	70,579	75,140	2,394	969	3,062	166,886

(자료 : 농림수산성, 2009)

표 42. 일본의 가공밥 생산량 추이(품목별)

(단위: 톤)

년도	혼반 (混飯)	백미 (白米)	초밥·주먹밥 (すしおこぎり)	죽 (かゆ雑炊)	팥찰밥 (赤飯)	기타	합계
2003	112,358	72,167	20,361	15,348	12,286	16,694	249,215
2004	115,749	77,602	23,613	16,359	12,867	18,805	264,994
2005	119,804	82,730	22,516	16,219	10,635	17,637	269,541

(자료 : 농림수산성, 2006)

표 43. 가공밥의 종류별 제조기업수 현황(2005년)

종류	기업수
냉동밥	38
레토르트밥	31
무균포장밥	15
통조림밥	13
건조밥	11
저온냉장밥	9

(자료 : 농림수산성, 2006)

표 44. 일본의 쌀과자 생산량 추이

(단위: 톤)

년도	아라레	센베이	합계
2002	-	-	210,023
2003	-	-	211,485
2004	-	-	206,852
2005	103,837	108,493	212,330
2006	106,870	111,941	218,810
2007	108,771	110,437	219,208
2008	104,484	117,666	222,151
2009.1~9	73,406	86,935	160,340

(자료 : 농림수산성, 2009)

표 45. 일본의 쌀가루 생산량 추이

(단위: 톤)

년도	카미신가루 (上新粉)	떡가루 (もち粉)	참쌀가루 (白玉粉)	매화가루 (寒梅粉)	라쿠간 가루(らく がん粉 ・みじん粉)	경단가루 (だんご粉)	과자원료 (菓子種)	신규쌀가루 (新規米 粉)
2002	-	-	-	-	-	-	-	-
2003	-	-	-	-	-	-	-	-
2004	-	-	-	-	-	-	-	-
2005	65,105	19,608	3,933	2,604	1,119	2,340	6,623	-
2006	68,090	17,444	3,568	2,175	997	2,448	8,675	-
2007	75,282	16,329	4,214	1,677	954	2,405	13,993	-
2008	73,581	16,231	4,800	1,716	854	1,479	11,143	-
2009.1~9	42,064	8,398	3,487	1,161	520	1,347	2,215	1,830

(자료 : 농림수산성, 2009)

표 46. 일본의 미림 생산량 추이

(단위: kℓ)

년도	미림
2002	102,479
2003	100,233
2004	102,965
2005	86,313
2006	112,523
2007	115,909

(자료 : 국세청 , 2009)

표 47. 일본의 주류 생산량 추이

(단위: 100kℓ)

년도	청주	소주	맥주	발포주	위스키	과일주
2002	6,334	4,157	43,000	26,239	791	836.0
2003	6,010	4,774	39,589	25,028	705	751.6
2004	5,238	5,911	38,445	22,821	639	652.9
2005	4,990	5,990	36,497	16,942	617	893.5
2006	5,134	5,840	35,361	15,936	607	653.6
2007	5,055	5,803	34,700	15,278	565	668.6

(자료 : 국세청 , 2009)

표 48. 일본의 빵 생산량 추이

(단위: 톤)

년도	식빵 (食パン)	크림빵 (菓子パン)	학급빵 (学給パン)	기타 (その他パン)	합계
2002	618,999	370,866	38,441	216,774	1,245,080
2003	624,651	365,727	37,665	218,634	1,246,677
2004	611,592	374,768	35,959	220,632	1,242,951
2005	601,552	371,629	34,986	223,344	1,231,511
2006	595,518	366,873	33,218	221,915	1,217,523
2007	575,110	383,814	32,575	219,099	1,210,598
2008	577,964	357,643	32,258	213,146	1,181,011
2009.1~9	429,105	265,350	21,789	163,250	879,490

(자료 : 농림수산성, 2009)

표 49. 일본의 면류 생산량 추이

(단위: 톤)

년도	생면류	건면류	즉석면류	마카로니류	합계
2002	684,968	226,373	356,375	153,757	1,421,473
2003	675,212	230,295	364,836	154,376	1,424,719
2004	660,619	228,428	368,003	156,505	1,413,555
2005	631,161	220,257	355,606	160,936	1,367,960
2006	602,809	203,264	350,007	167,521	1,323,600
2007	596,006	199,154	353,931	170,027	1,319,118
2008	586,778	202,139	323,326	164,925	1,277,165
2009.1~9	418,946	147,248	245,712	115,685	927,591

(자료 : 농림수산성, 2009)

- 일본의 쌀과자, 된장, 청주의 수출량은 매년 증가세를 보이고 있으며, 2008년에 이들 품목들은 미국에 가장 많은 양을 수출한 것으로 나타났다.

표 50. 쌀 가공식품의 수출 현황

년도	쌀과자		된장		청주	
	수량(톤)	전년대비 전년동월대비	수량(톤)	전년대비 전년동월대비	수량(천리터)	전년대비 전년동월대비
2004	3,344	▲10.2	7,278	13.3	8,796	6.4
2005	3,559	6.4	7,755	6.6	9,537	8.4
2006	3,614	1.6	8,747	12.8	10,269	7.7
2007	3,830	6.0	9,252	5.8	11,334	10.4
2008	3,988	4.1	9,882	6.8	12,151	7.2
2009.1	190	▲28.3	628	▲29.7	875	5.1
2	270	▲17.3	710	▲24.5	986	▲8.9
3	259	▲26.2	791	▲9.2	1,035	0.6
4	290	▲2.1	737	▲9.2	949	▲15.4
5	333	8.4	831	▲8.1	824	▲15.9
6	360	▲2.0	840	▲0.9	845	▲2.1
7	354	▲8.8	913	4.9	929	▲5.3
8	285	▲1.3	702	▲6.9	792	▲19.4

(자료 : 재무성 무역통계, 2009)

표 51 쌀 가공식품의 주요 수출국(2008년)

쌀과자		된장		청주	
국가	수량(톤)	국가	수량(톤)	국가	수량(천리터)
미국	1,070	미국	3,587	미국	3,843
타이완	837	대한민국	1,065	타이완	1,626
네덜란드	431	캐나다	653	대한민국	1,529

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

- 일본의 주류 수출은 2006년의 141억6천만 엔에서 2007년에는 158억7천만엔으로 늘어나고 있으며, 청주가 44.4%로 대부분을 차지하고 있음. 일본의 청주를 수출하는 대상 국가는 미국이 49.4%로 가장 큰 비중을 차지하고 있으며 그 밖에 대만 24.1%, 한국과 홍콩이 각각 15% 내외를 차지하고 있음.

표 52. 일본의 주류 수출 현황

(단위 : kl, 백만엔)

구분	2006년		2007년	
	수량	금액	수량	금액
맥주	27,029(57.4)	2,897(20.5)	23,130(51.7)	2,816(17.7)
포도주	422(0.9)	210(1.5)	340(0.8)	230(1.4)
청주	10,269(21.8)	6,105(43.1)	11,334(25.3)	7,048(44.4)
사과주 등	680(1.4)	282(2.0)	829(1.9)	344(2.2)
에칠알콜	81(0.2)	152(1.1)	112(0.3)	146(0.9)
위스키	915(1.9)	1,070(7.6)	914(2.0)	1,192(7.5)
리큐르등	2,434(5.2)	1,347(9.5)	2,710(6.1)	1,586(10.0)
합계	47,099	14,160	44,750	15,870

* 합계는 전체 주류수입 전체로 ()는 주요 품목별 비중을 의미

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2009)

- 일본 쌀가루프리믹스의 수입량은 매년 감소하고 있으며, 쌀과자의 수입량은 2007년까지 증가하다가 2008년에 다소 감소하였으며, 쌀면 수입량은 매년 비슷한 수준을 보였음. 주요 수입국으로는 쌀가루프리믹스와 쌀면의 경우 태국에서 가장 많이 수입하며, 쌀과자는 중국에서 가장 많은 양을 수입하는 것으로 나타났다.

표 53. 쌀 가공식품의 수입 현황

(단위 : 톤, %)

년도	쌀가루프리믹스		쌀과자		쌀면	
	물량	전년대비 전년동월대비	물량	전년대비 전년동월대비	물량	전년대비 전년동월대비
2004	122,324	9.5	9,023	20.7	6,249	4.0
2005	120,633	▲1.4	9,475	5.0	7,517	20.3
2006	107,790	▲10.6	10,786	13.8	7,208	▲4.1
2007	90,201	▲16.3	11,594	7.5	5,607	▲22.2
2008	85,889	▲4.8	11,044	▲4.7	6,453	15.1
2009.1	6,749	▲2.5	736	▲7.5	529	33.9
2	7,631	24.0	769	▲9.9	479	0.6
3	7,761	8.6	823	▲0.6	482	▲12.5
4	7,072	▲4.1	1,106	10.2	495	2.5
5	6,698	16.5	938	12.3	480	▲6.4
6	7,329	17.6	849	▲9.7	662	0.2
7	6,467	▲25.9	1,066	5.2	625	8.2
8	7,983	9.1	872	▲2.8	435	▲29.5

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

표 54. 쌀 가공식품의 주요 수입국

(단위 : 톤)

년도	쌀가루프리믹스		쌀과자		쌀면	
	국가	수량	국가	수량	국가	수량
2006	태국	45,543	중국	5,452	태국	5,100
	중국	34,110	태국	3,305	중국	1,201
	미국	27,270	타이완	643	타이완	518
2007	태국	38,704	중국	9,288	태국	4,085
	중국	25,991	태국	2,983	중국	659
	미국	24,526	타이완	642	타이완	500
2008	태국	46,824	중국	7,469	태국	5,242
	중국	25,290	태국	2,801	베트남	503
	미국	13,503	타이완	764	타이완	460

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

(다) 일본의 쌀 및 쌀 가공식품 유통·판매 현황

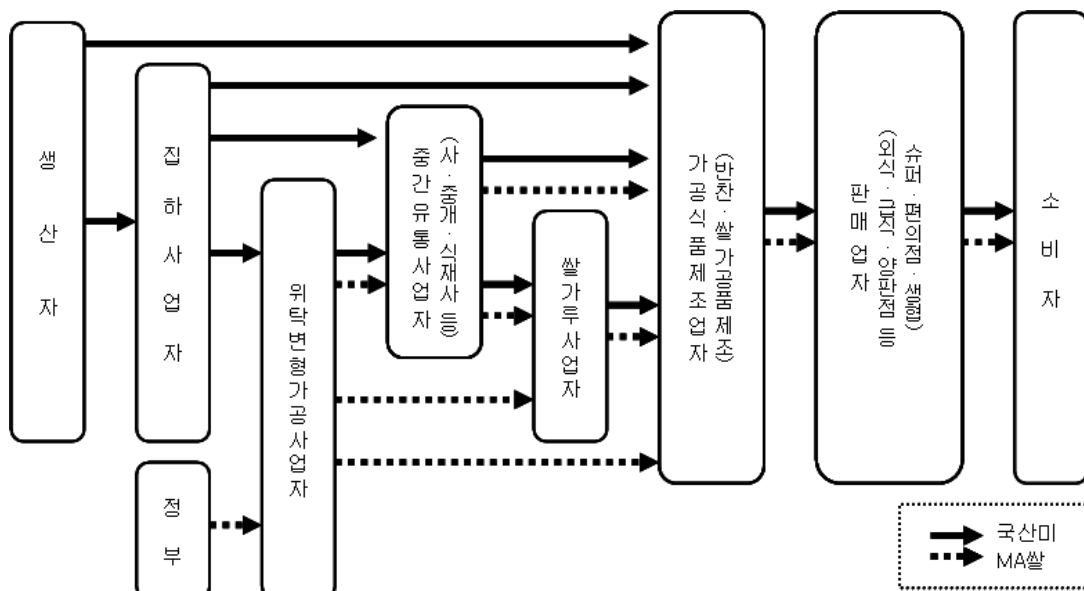
- 일본 소비자의 쌀 구매처는 미곡전문점에서의 구입이 점점 줄어들고 슈퍼마켓에서의 구입이 증가하고 있음.

표 55. 일본 소비자의 쌀 구입처 추이

	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년
슈퍼마켓	28%	27%	28%	32%	33%	33%	36%	37%
농가직매	20%	21%	20%	22%	21%	18%	20%	17%
생협	12%	11%	11%	12%	14%	12%	9%	11%
미곡전문점	12%	11%	10%	7%	6%	8%	8%	7%
농협	5%	5%	5%	2%	4%	3%	3%	3%
디스카운트스토어	3%	2%	2%	3%	2%	3%	3%	2%
편의점	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
백화점	1%	1%	0%	1%	1%	1%	1%	1%
기타	1%	4%	4%	7%	7%	7%	8%	7%
가족/친지	18%	18%	20%	13%	13%	15%	13%	14%

* 2003년 이후는 「식료품 소비 모니터 조사」, 2002년 이전은 「식량 모니터 조사」 결과임.
 (자료 : 농림수산성 「식료품 소비 모니터 조사」, 「식량 모니터 조사」, 2008)

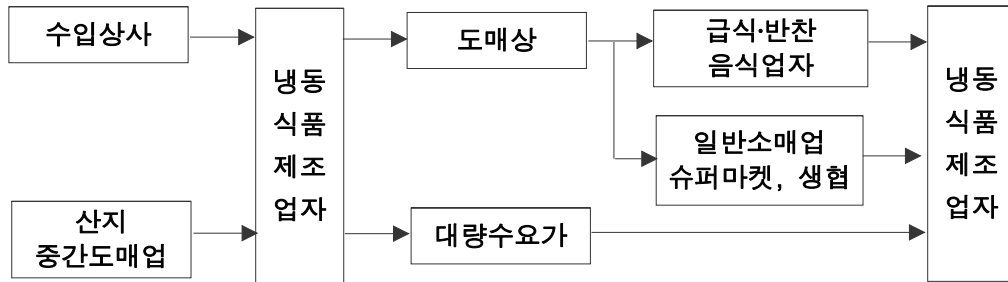
- 쌀 가공식품의 원료가 되는 쌀의 주된 유통구조는 그림 19와 같음.



(자료 : 농림수산성, 2008)

그림 19. 일본의 쌀 유통구조

- 일본의 냉동식품 유통은 대형 슈퍼마켓, 레스토랑을 제외하면 전국의 도매상을 통해 판매되는 것이 일반적임. 도매상에는 종합 도매상, 냉동전업 도매상, 업무용 식품 도매상이 있으나 -18℃에서 상품이 유통되어야 하므로 보관 및 배달 능력을 갖춘 전업도매상이 주류를 이룸.



(자료 : kotra, 2009)

그림 20. 일본 냉동식품 유통 경로

- 일본 농림수산성은 정부 비축미의 수요 실적이나 수급 전망을 7월을 기점으로 이듬해 6월까지의 1년간으로 정리하고 있음. 특히 06/07(2006년 7월 ~ 2007년 6월)년의 정부미 판매 실적이 248천톤으로 전년 실적에 비해 약 2배의 매출을 보였음.

표 56. 일본 정부 비축미 월별 판매 추이

(단위 : 천톤)

년도	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	계
2005/2006	5	7	5	5	5	6	6	9	13	15	22	24	122
2006/2007	36	23	13	14	22	30	28	26	19	14	11	12	248
2007/2008	17	24	20	21	20	7	0	1	0	1	0	6	117
2008/2009	26	34	15	14	16	17	13	13	13	14	10	11	196
2009/2010	6	4	4										14

- * 1) 판매수량은 실제 도매업자 등이 구입한 실적이며, 계약수량과는 다름
- 2) 07/08년 11~12월은 긴급대책에 따른 판매정지 이전에 계약된 분을 취급한 수량이며, 1~5월은 교정(矯正)실시용으로 판매, 취급된 수량임.

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

표 57. 일본의 가공원료용 쌀의 월별 판매 추이

(단위 : 천톤)

		금년 7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	6월말 누계
2007년	구자주미	5	8	12	32	23	20							101
	가공용쌀	6	6	8	24	17	15							75
	MMA쌀	18	20	23	27	22	22							133
2008년		25	32	41	85	70	59	53	49	47	38	34	32	564

(자료 : 전농, 전집련 조사, 2009)

- 미곡기구의 자료에 의하면 찹쌀의 판매 실적은 2007년 107천톤에서 2008년 122천톤으로 점점 증가하는 경향을 보임.

표 58. 찹쌀의 월별 판매 추이

(단위 : 천톤)

	금년 11월	12월	다음해 1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	10월말 누계
2007년	8	10	2	3	8	4	4	6	5	6	8	43	107
2008년	10	13	4	7	7	7	5	5	7	6	10	41	122
2009년	9	11											

* 전농·전집련에 판매가 위탁된 계획 외 유통미 포함

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

- 생산업자와 판매업자의 판매가격은 전반적으로 매년 상승세를 나타냄.

표 59. 가공원료용 쌀의 판매가격

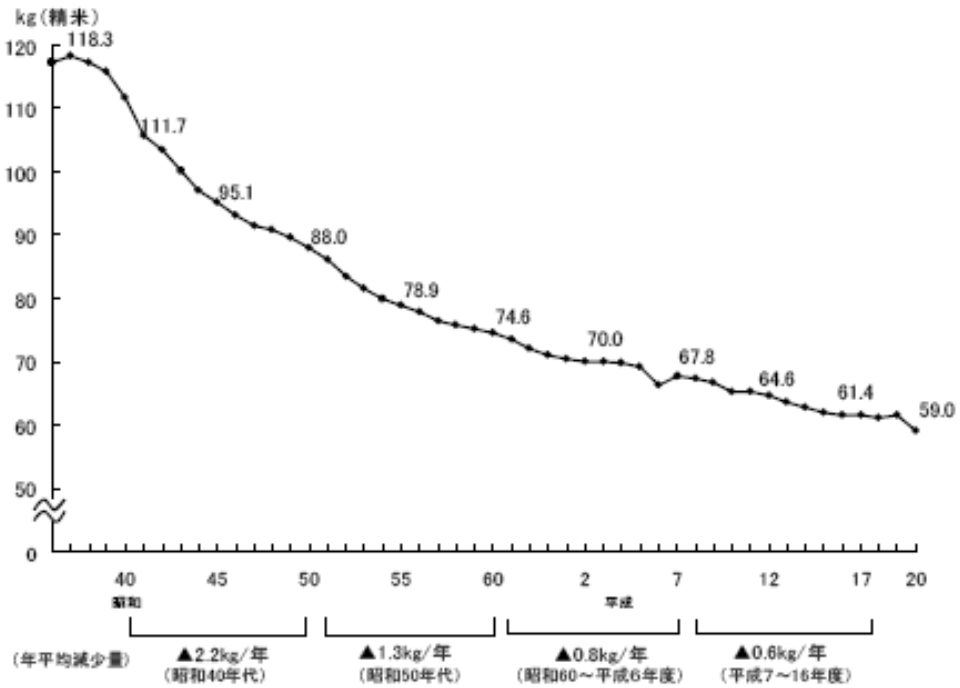
(단위 : 엔/kg)

년도	생산자 판매가격		판매업자의 판매가격						
	현미		정미						맥주용
	멥쌀	찰쌀	청주용	소주용	쌀과자, 된장, 쌀가루용				
					쌀과자용	된장용	쌀가루용		
2004	66	70	157	95		106	116	112	61
2005	42	45	138	76		81	93	88	34
2006	85	77	170	110		117	122	117	59
2007	87	81	170	117		128	129	130	70
2008	100	101	173	132	137	137	138	133	86
2009.1	100	102	176	134	139	140	139	138	87
2	99	101	176	133	139	140	139	137	87
3	99	101	172	133	138	140	139	134	88
4	-	-	171	133	138	140	138	133	89
5	-	-	170	132	137	138	138	133	89
6	-	-	172	132	135	136	137	125	88
7	-	-	170	130	132	133	134	125	86
8	-	-	168	130	130	131	131	125	86
9	73	74	167	128	128	130	129	122	85
10	77	80	166	125	127	129	128	120	85

(자료 : <http://www.komenet.jp/komedata>, 2009)

(라) 일본의 쌀 및 쌀 가공식품의 소비 현황

- 쌀의 1인당 소비량은 장기적으로 1962년을 피크로 계속해서 감소하고 있으며, 구체적으로 1962년 1인당 연간 118.3kg이었으나, 2005년에는 61.4kg까지 감소하고 있으며 향후 소비량에 대해서도 감소경향이 지속될 것으로 예상됨.



(자료 : 농림수산성 ,2009)

그림 21. 일본의 1인당 쌀 소비량 추이

표 60. 월별 1가구당 쌀 지출금액 및 구입수량 추이

(단위 : 엔, kg, %)

년도	지출금액		구입단가		구입수량	
		전년대비		전년대비		전년대비
2004	37,294	0.1	426	▲5.3	87.62	▲6.8
2005	32,896	▲11.8	368	▲13.6	89.48	2.1
2006	30,967	▲5.9	364	▲1.1	85.10	▲4.9
2007	30,679	▲0.9	360	▲1.1	85.33	0.3
2008	31,230	1.8	353	▲2.0	88.55	3.8
2009.1	1,822	▲3.9	363	▲1.4	5.02	▲2.7
2	2,053	▲6.2	368	▲2.0	5.59	▲4.3
3	2,397	▲1.7	378	4.7	6.34	▲6.4
4	2,437	1.4	368	▲0.8	6.62	2.2
5	2,395	4.5	385	8.1	6.22	▲3.3
6	2,247	▲4.8	371	1.4	6.06	▲6.0
7	2,325	7.1	363	▲2.9	6.41	10.5
8	2,419	8.9	366	▲0.4	6.61	9.3
9	3,190	▲2.1	327	0.9	9.75	▲3.0

(자료 : 총무성 「가계조사품목분류」(두명이상의 세대), 2009)

- 일본 정부의 쌀가루 이용 촉진 정책에 따라 빵, 면류에 대한 쌀가루의 이용이 지속적으로 증가하고 있으며 2008년에는 약 9.5천톤이 사용된 것으로 예상된다.

표 61. 원료용 쌀의 사용량 추이

년도	원료용 쌀의 사용량
2003	1천톤
2004	3천톤
2005	3천톤
2006	6천톤
2007	6천톤
2008	9.5천톤(추계)

(자료 : 농림수산성, 2009)

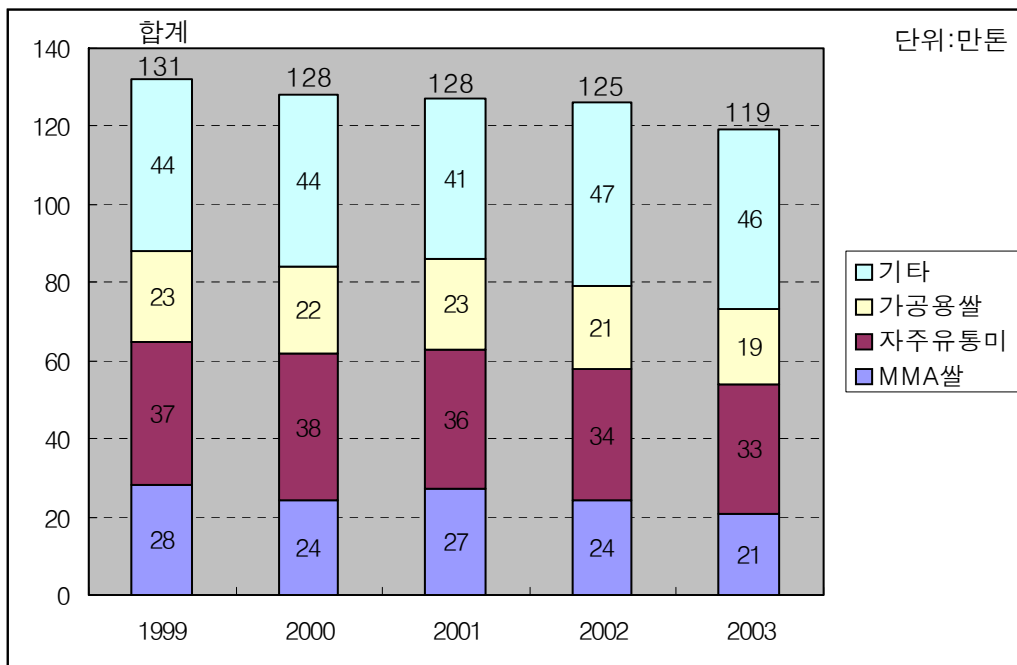
표 62. 용도별 원료용 쌀의 사용량 추이

(단위: 천톤)

년도	빵용	면용	양과자, 기타	합계
2005	2	0	1	3
2006	3	1	3	6
2007	3	1	3	6

(자료 : 농림수산성, 2009)

- 일본은 식문화의 다양화 등의 영향으로 주류, 가공쌀밥, 된장, 쌀과자, 쌀가루 등의 쌀 가공식품으로 공급되는 가공원재료용 쌀의 전체 소비량이 감소하는 추세임(그림 22).

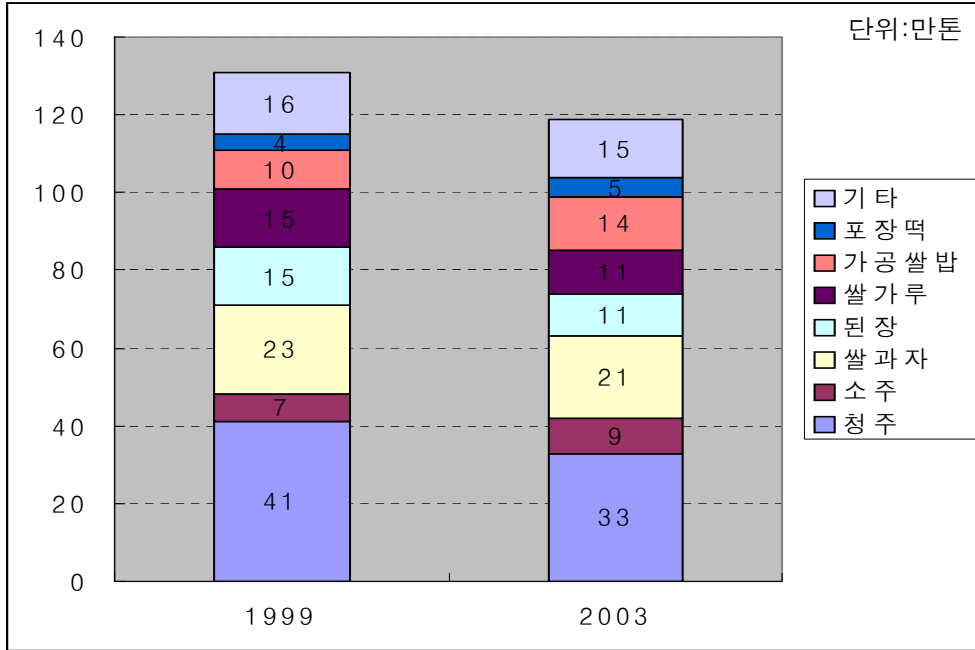


* 가공용쌀이란 가공원재료용 쌀 중에서 주식용 등으로는 사용하기 어려운 저가격대 수요의 가공용으로 공급하는 것을 목적으로 생산하는 곡식임. 또한, 주식용 등으로의 생산량에는 포함되지 않는 곡식임. 따라서 단순히 '가공용도로 공급되는 쌀'과는 다름.

(자료 : 농림수산성, 2004)

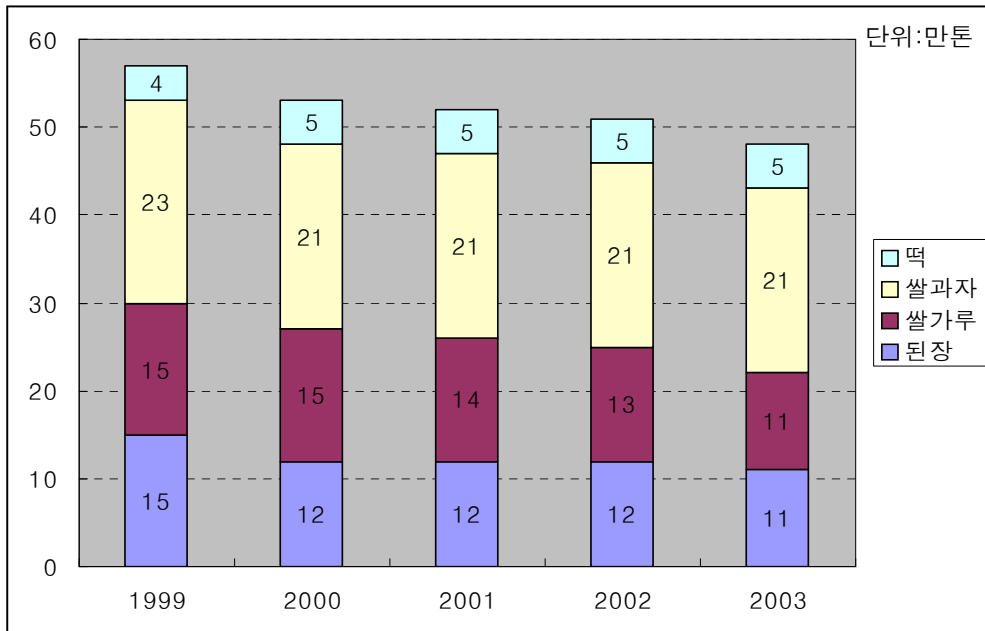
그림 22. 가공원재료용 쌀의 소비량 추이

- 가공원재료용 쌀의 수요량을 용도별로 보면, 청주용, 쌀과자용, 된장용의 원료인 쌀 사용량의 감소가 계속되며, 특히 청주용의 감소가 큰 것이 가공원재료용 쌀 수요량 감소의 큰 원인이 되고 있음(그림 23).



(자료 : 농림수산성, 2004)

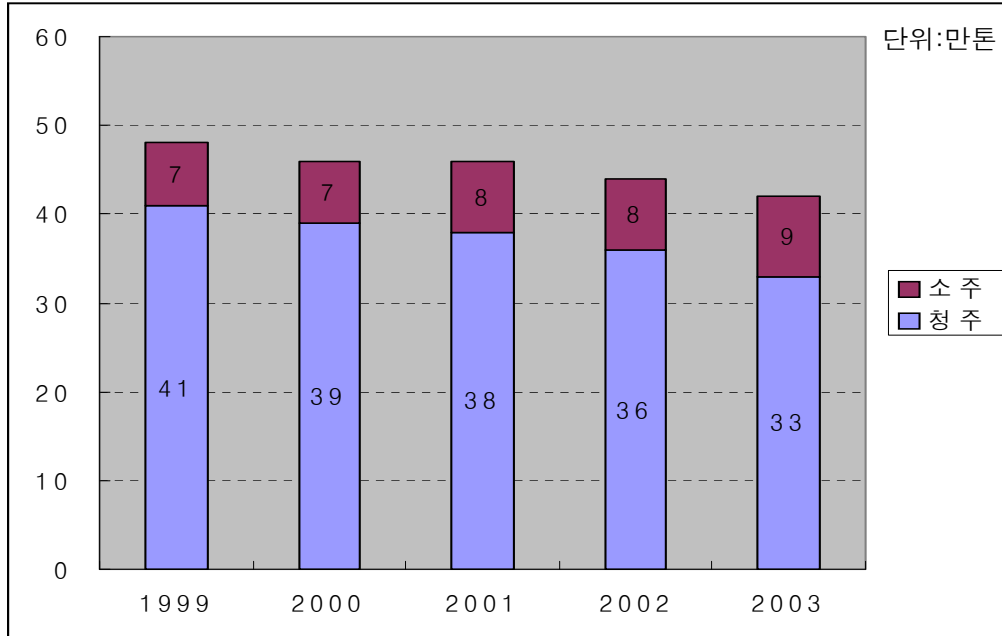
그림 23. 용도별 가공원재료용 쌀의 소비량 추이



(자료 : 농림수산성, 2004)

그림 24. 용도별 가공원재료용 쌀의 사용량 추이(떡, 쌀과자, 쌀가루, 된장)

- 주류의 원료로서의 쌀 사용량은 일부에서 쌀을 원료로 사용하는 소주가 증가하고 있기는 하나, 쌀이 원료로 대부분 사용되는 청주의 소비가 감소하고 있어 전체 원료 쌀의 사용량이 계속해서 감소경향을 보임(그림 25).



(자료 : 농림수산성, 2009)

그림 25. 주류의 원료쌀 수요량 추이

표 63. 일본의 청주제조용 쌀의 사용 현황

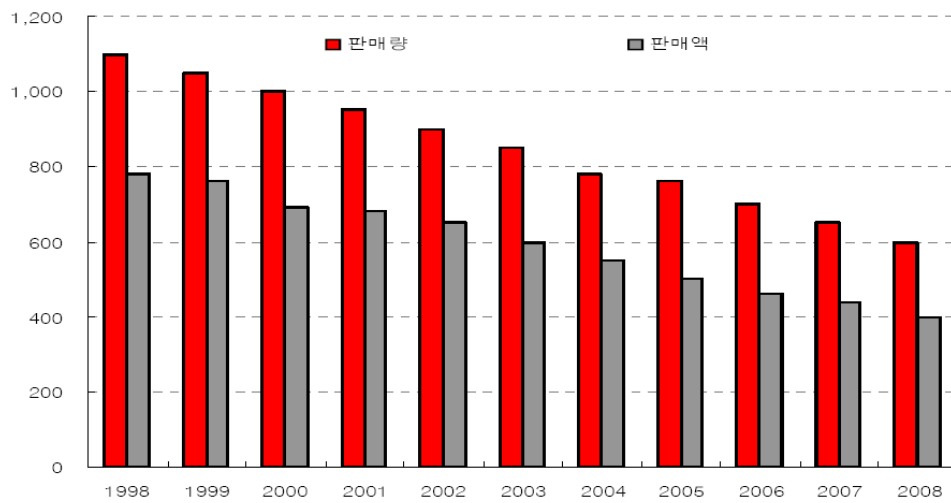
(단위 : 톤, %)

	현 미			백 미		
	전년대비	내역		전년대비	내역	
2001년	357,013	▲6.8	-	245,403	▲7.1	-
2002년	328,851	▲7.9	-	225,673	▲8.0	-
2003년	315,257	▲4.1	-	216,708	▲4.0	-
2004년	270,799	▲14.1	-	185,604	▲4.4	-
2005년	273,375	1.0	순쌀주 38,367	187,313	0.9	순쌀주 25,403
			순쌀음양주 25,833			순쌀음양주 13,400
			음양주 21,261			음양주 10,806
2006년	282,256	3.2	순쌀주 40,438	190,426	1.7	순쌀주 26,683
			순쌀음양주 28,105			순쌀음양주 14,624
			음양주 22,000			음양주 11,216
2007년	270,363	▲4.2	순쌀주 39,597	182,366	▲4.2	순쌀주 25,989
			순쌀음양주 28,599			순쌀음양주 14,792
			음양주 18,778			음양주 9,477

(자료 : 국세청, 2009)

- 일본의 청주 시장은 2008년 청주 출하량이 65만 6,270kl로 1998년의 111만 2천 kl에 비해 무려 41% 줄어들었으며, 금액으로도 7천427억 엔에서 4천244억 엔으로 43% 가량 감소하였음. 이는 알코올 소비에 대한 일본인의 기호가 다양화되어 다른 알코올 상품으로 수요가 전환된 것이 큰 요인인 것으로 보임(그림 26).

(단위 : 천 kl)



(자료 : 한국농촌경제연구원, 2009)

그림 26. 일본의 청주시장 규모

- 주류의 경우, 일본 소비자들의 1인당 연간 주류소비량은 해마다 줄어들고 있는데 2001년의 95.7리터에서 2006년에는 86.5리터로 감소하였으며, 청주의 경우 9.4리터에서 6.7리터로 감소하였음. 또한, 1인당 연간 주류소비에 지출한 금액도 1999년의 61,303엔에서 2006년의 48,644엔으로 줄어들고 있으며, 청주는 9,721엔에서 5,375엔으로 감소한 것으로 나타났음.

표 64. 일본의 1인당 연간 주류 소비 추세

(단위 : 리터, 엔)

구분		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
청주	수량	-	-	9.4	8.7	8.1	7.3	7.1	6.7
	금액	9,721	8,887	8,326	7,593	8,093	7,275	5,770	5,375
합성청주	수량	-	-	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
	금액	320	331	340	338	623	612	351	304
소주	수량	-	-	7.9	8.1	9.1	9.7	9.8	9.8
	금액	6,012	6,034	6,479	6,700	9,164	9,720	7,972	7,910
맥주	수량	-	-	46.2	40.7	37.2	35.6	33.5	32.3
	금액	28,841	26,723	23,898	20,976	37,374	35,643	17,467	16,799
위스키류	수량	-	-	1.4	1.2	1.1	1.0	0.9	0.8
	금액	3,729	3,146	2,847	2,492	1,095	967	1,562	1,467
과실주류	수량	-	-	2.7	2.7	2.4	2.3	2.4	2.3
	금액	4,008	3,667	3,480	3,426	2,429	2,294	3,134	3,006
합계	수량	-	-	95.7	93.1	89.7	89.0	88.7	86.5
	금액	61,303	58,387	57,055	53,760	90,112	89,217	49,596	48,644

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2009)

- 부모는 부모, 자식은 자식으로 각자 생활 패턴에 맞춘 '개별식화'가 되어 '쌀'이 아닌 '밥'을 사서 먹는 스타일이 늘어나게 됨. 일반 가정에서 쌀 소비량을 정미 베이스로 환산한다면 수년 후에는 '쌀'로 구입하는 소비가 50%, "밥"으로 구입하여 소비하는 양이 50%가 될 것으로 예상됨(일본농업신문, 2007)
- 일본에서는 전자레인지로 가열하는 상온 타입의 전자레인지 조리식품 시장이 확대되고 있는데, 에스비 식품의 전자레인지 조리식품인 '치즈카레 도리아', '크리미 도리아', '김치볶음밥 풍미' 상품이 좋은 반응을 얻고 있음(식품음료신문, 2008).
- 냉동밥(성형타입)의 경우, 장기간 인기상품이 많고 수요도 꾸준하며, 2007년에는 원핸드 타입의 상품의 실적이 증가하고 있어 냉동밥 시장은 약간 증가할 것으로 예상됨(표 63).

표 65. 일본의 냉동밥류(성형타입) 종류별 판매동향('04 ~'07)

(단위: 백만엔)

종 류		판매동향			
		2004	2005	2006	2007(예상)
오니기리류	주력상품으로 라인업이 가장 많이 되어 있으며 최근에 오곡쌀 및 산지 지정쌀을 사용한 부가가치 상품의 수량이 늘어나고 있음	18,700 (87.6%)	18,800 (87.6%)	18,650 (87.4%)	18,250 (85.1%)
오무라이스	양식 붐의 저하와 바스타와의 경합으로 시장 확대는 되고 있지 않으나, 업무용에서는 인 스토아 가공으로 수제 감을 내는 반제품이 증가하고 있음	2,650 (12.4%)	2,650 (12.4%)	2,700 (12.6%)	3,200 (14.9%)
스시류	메인은 업무용으로 국내에서는 즉석 스시와 경합이 있어 해외수출로 전환하는 움직임을 보임				
합 계		21,350 (100.0%)	21,450 (100.0%)	21,350 (100.0%)	21,450 (100.0%)

(자료 : 농수산물유통공사, 2009)

표 66. 쌀가루의 판매액 및 소매가격 추이

(단위 : 엔)

년도	판매액 (천명당)	소매가격
2002	355	232
2003	320	230
2004	329	237
2005	324	232
2006	307	227
2007	314	218
2008	292	227

* 소매가격 = 판매액/판매수량

(자료 : (사)식품수급연구센터, 2009)

표 67. 쌀과자의 판매액 및 소매가격 추이

(단위 : 엔)

년도	판매액 (천명당)	소매가격
2002	10,641	163
2003	10,813	162
2004	9,985	162
2005	9,764	161
2006	9,803	161
2007	10,059	160
2008	10,151	158

* 소매가격 = 판매액/판매수량

(자료 : (사)식품수급연구센터, 2009)

표 68. 가공밥의 판매액 및 소매가격 추이

(단위 : 엔)

년도	판매액 (천명당)	소매가격
2002	1,982	196
2003	2,177	204
2004	2,111	212
2005	2,298	220
2006	2,307	219
2007	2,347	222
2008	2,298	221

* 소매가격 = 판매액/판매수량

(자료 : (사)식품수급연구센터, 2009)

표 69. 쌀가루 빵의 학교급식 공급 현황

	2004년	2005년	2006년	2007년
쌀가루빵 급식 실시 학교수	4,067	6,063	7,836	8,067
급식 실시 학교수	31,902	31,662	31,476	31,362
쌀가루빵 실시 비율	13%	19%	25%	26%

(자료 : 농림수산성, 2009)

- 일본 니가타현은 식량자급률 향상을 위해 밀가루 소비량의 10%를 쌀가루로 전환하자는 'R10 프로젝트(Rice Flour 10% Project)' 를 벌이고 있음. 이는 연간 500만 톤의 밀가루 소비량 중 10%인 50만 톤을 쌀가루로 대체하자는 것임. 이로 인해 밀가루를 대체하는 쌀가루 생산량이 2009년에 3500톤 이상으로 2008년

300톤보다 10배 이상 증가함(식품외식경제, 2009).

- R10 프로젝트에 협력하는 업체가 늘면서 쌀가루를 사용한 빵과 케이크에 이어 쌀면도 등장함. 제분·제면업체인 사카이는 60% 이상의 쌀가루를 배합한 파스타와 우동을 출시함. 또한 마루에이제분은 쌀가루 10%를 배합한 건라면과 우동을 선보였음. 니가타현 쌀 소비확대추진협의회에서도 소비자들에게 쌀가루로 만든 제품이 맛있다는 인식을 심어주기 위해 쌀가루로 빵을 만드는 기술을 개발·보급하고 있음.

2) 중국

(1) 중국의 쌀 가공식품 개발·특허 현황

(가) 중국의 쌀 가공식품 개발 현황

- 중국의 쌀가공 현황은 그 비율이 한국에 비해 다소 높으나 다양한 요리의 발전에 의한 것이며 대량소비용 가공은 미흡한 실정임.
- 중국의 쌀 산업에서 가장 낙후된 분야는 가공과 유통이며, 가공공장의 설비 노후화와 규모의 영세성, 가공기술의 후진성 등으로 인해 중국 쌀의 품질경쟁력을 떨어뜨리고 있음(중국농업경제연구소 리소핑 연구원).
- ‘중국양식산업협회’는 최근 중국의 쌀 산업은 ‘소규모 작업장’ 위주에서 향후 몇 년 사이 브랜드화, 거대시장, 거대생산으로 발전해야 한다고 지침을 발표하였음. 또한 기업내 특징적인 관리형식이 없어 앞으로 기업 내의 관리를 장악하고 새로운 브랜드 전략을 펼쳐 국제 시장에서의 경쟁력을 높이기 위해 노력해야 한다고 밝혔음.
- 중국은 앞으로 쌀과 면, 콩, 옥수수 등을 활용한 가공식품을 전 식품의 50%까지 늘려나간다는 계획이어서 쌀 가공식품 시장이 더욱 활발해질 전망이다, 즉 석견조쌀밥, 냉동쌀밥, 즉석쌀죽, 쌀라면을 중심으로 쌀 가공식품 시장이 확대되고 있음(박종대, 2008).

(나) 중국의 쌀 가공식품의 특허 분석

- 한국특허정보원 내 DB(www.kipris.or.kr)를 이용하여 최근 5년간 출원된 특허 중 중국의 쌀 가공식품과 관련된 특허를 추출하여 분석하였음.
- 중국의 쌀 가공식품과 관련된 특허내용을 분석한 결과, 쌀국수, 쌀가루에 대한 특허가 많았으며 특히 황주와 관련한 특허 활동이 두드러졌음.

표 70. 중국의 쌀 가공식품 특허분석

품목	면류	가공밥류	쌀 빵류	쌀가루	주류	
Keyword	rice noodle	precooked rice retort rice	rice bakery rice bread	rice flour	rice wine	
검색건수	41건	2건	10건	184건	164건	
유효특허건수	20건	-	1건	24건	42건	
핵심 특허 및 특징	특허명	Production process of quick-frozen preserved rice noodles	-	Method for making sticky rice bread	Asepsis pollution-free rice flour production method	Production method of yellow rice wine
	등록년도	2006년	-	2007년	2006년	2007년
	특징	급속 냉동 보존되는 쌀국수의 생산과정 기술 → 4-30 deg.c의 수돗물 냉각기에서 3-10분, -28~-35 deg.c의 급속냉각기에서 20-70분, 저장 및 운송온도는 -18deg.미만을 유지	-	밀가루에 찹쌀을 추가한 빵의 가공과정 기술	무균, 비오염의 쌀가루 제조 공정 제시 - 재료 선택, 쌀 세척, 3-7시간 담금, 1차 쌀가루 성형, 분쇄, 5-8시간 끓이고 노화시킴.	황주 생산 과정 - 재료의 전처리, 발효, 가압여과, 증류탑에서의 처리, 정제 증류탑에서의 처리, 혼합, 포장
핵심 특허 및 특징	특허명	Production method for green vegetable fruit rice noodle	-	-	Fried rice flour for babies and infants and preparation process thereof	Wine of rice fermented with red yeast, and producing technique
	등록년도	2006년	-	-	2006년	2007년
	특징	채소 및 과일을 가진 쌀면을 만드는 방법 기술	-	-	영유아용 튀긴 쌀가루 제조 - 분쇄된 쌀가루, 비타민 A, B1, B2, 엽산, 소금 포함	red koji wine 생산 과정 기술 - red koji wine 은 50-350g/L oligoisomaltose 함유

표 70. 중국의 쌀 가공식품 특허분석 (계속)

품목	면류	가공밥류	쌀 빵류	쌀가루	주류	
핵심 특허 및 특징	특허명	Self-controlled rice-flour noodles squeezing machine	-	-	Making method of preserved rice flour	Fermented type rice wine milk and producing method
	등록년도	2005년	-	-	2005년	2005년
	특징	쌀가루 자동 조절 가공 기기 발명. - 자동 급지 장치 및 온도 제어 이축압출성형기로 구성	-	-	오랜기간 저장가능한 쌀가루 국수 제조 - 연수에 EM 혼합하여 5-8시간 쌀을 담금시간분쇄, 5-15시간 EM-x 미생물처리, 스팀처리, 절단	발효 rice wine milk 제조 - 다진 곡물, 신선한 우유, 효모, 유 발효 요소 함유
핵심 특허 및 특징	특허명	Multifunctional machine for processing rice-noodle and manufacture method	-	-	Kishimen rice flour and its production method	Ginger juice sweet rice wine and its preparing process
	등록년도	2004년	-	-	2006년	2005년
	특징	다기능 쌀국수 기기는 수직기 프레임, 모터, 쌀국수 형태 형성기 등으로 구성	-	-	Kishimen 쌀가루 공정방법 기술 - 쌀가루 33-67%, 녹두 전분 3-20%, 감자 전분 30-47% 함유	생강맛 rice wine 제조방법 기술
핵심 특허 및 특징	특허명	Instant noodles made of high-protein rice flour	-	-	Method for preparing gamma-amino butyric acid and rich type rice germ flour, and its application	Storage, ageing technology for large container of yellow rice millet wine and its equipment
	등록년도	2004년	-	-	2005년	2005년
	특징	즉석 고단백 국수의 제조 - 쌀가루(65-85 wt.portions) 및 기름이 제거된 땅콩분말(15-35 wt portions)로 제조	-	-	gamma-aminobutanoic acid(GABA)가 풍부한 쌀배아 분말 제조방법 - 쌀 배아, 프로테나아제 또는 글루타민산나트륨 추가,	대용량 황주의 저장, 노화 과정 및 장치 개발

(2) 중국의 쌀 가공식품 생산·유통·소비 현황

(가) 중국의 쌀 생산 및 수출입 현황

- 중국의 쌀 수급현황을 살펴보면, 2007/2008년 쌀 생산량은 130,224,000 MT, 소비량은 127,500,000 MT, 재고량은 37,939,000 MT로 나타났으며, 쌀 생산량, 소비량, 재고량이 모두 각각 세계 1위를 차지하였음.

표 71. 중국의 쌀 수급현황(2007/2008)

생산량(정곡)			소비량			재고량		
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위
130,224	30.20	1	127,500	30.03	1	37,939	48.27	1

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

- 미국 농무부(USDA)가 2009년 9월 11일에 발표한 세계 곡물 수급 전망에 의하면, 세계 쌀 기말 재고량은 전년대비 5.0% 감소한 8,486만 톤 정도가 될 것으로 보이며, 2009/10년도 기말 재고율도 19.4%로 전년도보다 1.1% 포인트 하락될 것으로 전망하였음. 또한, 태국, 베트남, 인도네시아, 중국의 재고량은 전년대비 각각 12.8%, 10.9%, 3.2%, 5.5% 늘어날 것으로 예상하였음.
- 중국의 쌀 수출입현황을 살펴보면, 2007/2008년 쌀 수출량이 1000,000 MT로 세계 6위였으며, 수입량은 300,000 MT로 세계 24위를 차지하였음. 또한 중국의 쌀 수입의존도는 101위를 차지하는 것으로 나타났음.

표 72. 중국의 쌀 수출입 현황(2007/2008)

총공급			수출량			수입량			수입의존도 (수입량/총공급량)	
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	비율 %	순위
166,439	31.19	1	1,000	3.29	6	300	1.11	24	0.18	101

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

(나) 중국의 쌀 및 쌀 가공식품의 유통·소비 현황

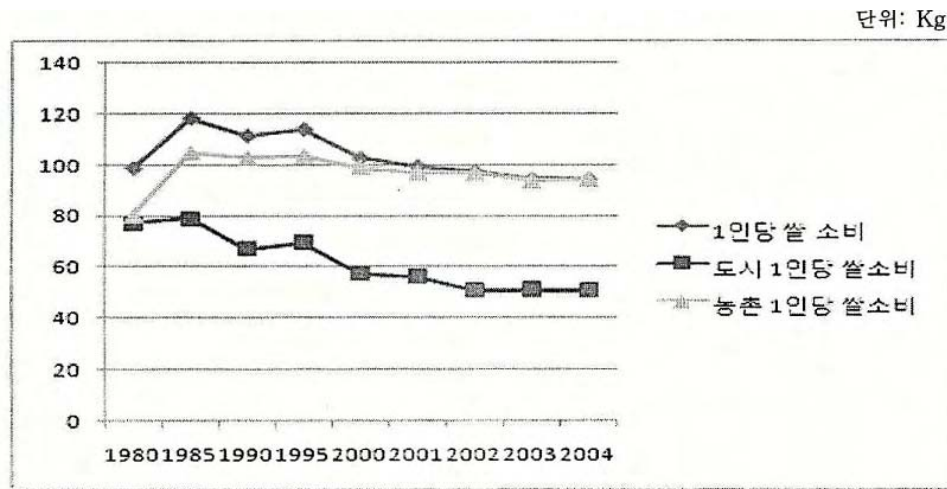
- 중국은 소득수준의 향상과 식생활 개선으로 쌀소비는 지속적으로 감소하는 추세이며, 구체적으로 도시민의 쌀 소비가 1980년대 이후 급격히 줄어들어 2004년에 약 51kg의 쌀을 소비하고 있고 농촌지역의 경우 그보다 약 2배 많은 95kg의 쌀을 소비하고 있음.
- 쌀의 소비용도는 주로 식량용(생산량의 85% 정도)으로 사용되고, 공업용과 사료용 소비는 생산량의 5% 내외 수준이며 재고량이 증가하고 있음. 이에 재고 부담을 줄이기 위해 식량으로 소비할 수 없는 묵은 쌀을 사료용으로 사용하는 물량이 증가하고 있으나 총 소비량의 7% 수준에 불과함.

표 73. 중국의 쌀 소비량 추정치

(단위: 백만톤)

연 도	총소비량	식용소비량	기타 소비량
1980	96.9	78.5	18.5
1985	123.7	103.3	20.4
1990	128.9	106.6	22.3
1995	137.5	113.1	24.3
2000	129.8	106.6	23.2
2001	126.6	104.1	22.5
2002	124.6	101.5	23.1
2003	121.5	99.0	22.5
2004	124.9	98.1	26.8

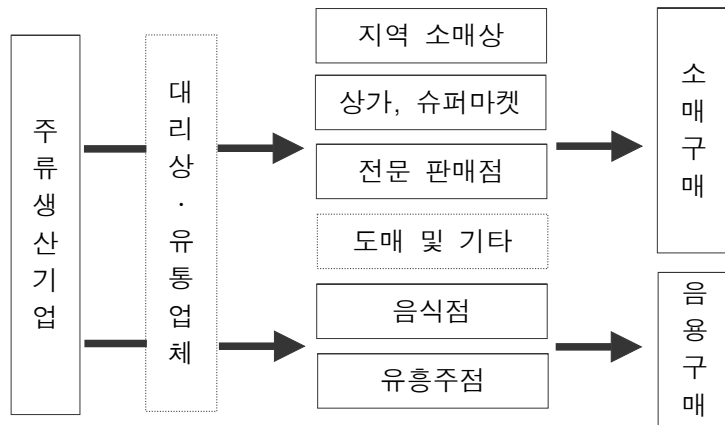
(자료 : 한국농촌경제연구원, 2005)



(자료 : 한국농촌경제연구원, 2005)

그림 27. 중국의 1인당 쌀 소비량 추이

- 중국은 고품질의 건강식품, 편이식품 시장이 꾸준히 성장하고 있으며 생활수준 향상 및 건강에 대한 관심증대로 소비자들의 건강식품에 대한 수요와 기대수준이 점점 높아지고 있음.
- 또한, 경제발전에 따른 생활방식의 변화로 편이식품에 대한 수요도 급속히 증가추세에 있어 건강 음료, 건강식품, 일회용 간편식품 등의 시장이 발전하고 있음(보건산업진흥원, 2005).
- 중국의 주류시장은 최종적으로 소매구매와 음용구매로 나뉨. 주류 생산기업은 대리상이나 유통업체를 거치거나 직접 각 판매점에 공급함. 소매구매의 경우 지역 소매상, 대형 상가 및 슈퍼마켓, 주류 전문판매점이 주 판매방식이며 도매나 인터넷 구매, 단체구매 등도 있음. 음용구매의 경우에는 식당과 유흥주점에서의 판매가 있음.



(자료 : kotra, 2009)

그림 28. 중국 주류 유통 경로

3) 미국

(1) 미국의 쌀 가공식품 개발 및 특허 현황

- 미국은 콩 제품 대신 소비자의 수요를 자극하기 위하여 쌀에서 유래된 신제품을 끊임없이 개발하고 있음. Rankit Kadan은 일반 튀김 제품보다 지방함량이 적은 쌀가루로 만든 후렌치후라이를 개발하였으며, Fred Shih은 효소작용을 이용하여 쌀 전분으로부터 쌀 단백을 분리하여 식용 포장지와 같은 것을 만드는 데 사용함(Kotra, 2006).
- 한국특허정보원 내 DB(www.kipris.or.kr)를 이용하여 최근 5년간 출원된 특허 중 미국의 쌀 가공식품과 관련된 특허를 추출하여 분석하였음.
- 미국의 쌀 가공식품의 특허내용을 분석한 결과, 쌀 가공식품 중 쌀가루에 관한 특허가 비교적 많았으며 대부분 쌀가루의 제조방법 및 쌀가루 조성에 관한 내용이었음. 또한, 2007년도에는 쌀가루만을 이용한 쌀빵의 제조방법에 대한 특허가 출원되었음.

표 74. 미국의 쌀 가공식품 특허분석

품목	면류	가공밥류	쌀 빵류	쌀가루	주류	
Keyword	rice noodle	precooked rice retort rice	rice bakery rice bread	rice flour	rice wine	
검색건수	4건	3건	15건	75건	1건	
유효특허건수	-	2건	3건	17건	-	
핵심 특허 및 특징	특허명	-	Sterilized cooked rice packaged in containers and method of producing same	Method for making bread with rice flour of chief component using bread maker	Rice bran flour and method of making thereof	-
	등록년도	-	2005년	2007년	2007년	-
	특징	-	컨테이너에서 패 키징된 멸균 밥 은 각각 쌀과 조 리수가 포함된 많은 컨테이너 선반들에 배열됨 으로서 생산	제빵기를 사용하 여 밀가루를 첨 가하지 않고 쌀 가루로 빵 제조 방법 개발	장시간 고열 및 고압에서 쌀겨를 처리한 쌀겨 가루 제조방법 개발	-
핵심 특허 및 특징	특허명	-	Batch rice production system and improved microwavable, commercially sterile, shelf-stable rice product	Bread maker incorporated with function for cooking rice	Rice flour composition with enhanced process tolerance and solution stability	-
	등록년도	-	2006년	2006년	2006년	-
	특징	-	레토르트 멸균 작업에 적합한 쌀 생산 시스템 제공	빵과 쌀의 조리 기능이 결합된 제빵기 개발	가공내성 및 분 해안정성을 가진 쌀가루 조성 제공 - 저아밀로즈 쌀가 루의 열수분 처리	-
핵심 특허 및 특징	특허명	-	-	Process for producing fermented breads comprising rice flour as the main component	Rice flour composition	-
	등록년도	-	-	2005년	-	-
	특징	-	-	쌀가루를 주재료 로 사용하여 빵 제품 제조 - 쌀가루, 글루 텐, 덜발효된 사 카라이드 함유된 발효 반죽 사용	쌀가루 조성 및 이를 포함하는 가벼운 식사 제 품 제공	-

(2) 미국의 쌀 가공식품 생산·유통·소비 현황

(가) 미국의 쌀 생산 및 수출입 현황

- 미국의 쌀 수급현황을 살펴보면, 2007/2008년 쌀 생산량은 6,314,000 MT로 세계 11위를 나타냈으며, 소비량은 3,945,000 MT로 세계 13위를 차지하였음. 또한, 재고량은 942,000 MT로 세계 11위를 나타냈음.

표 75. 미국의 쌀 수급현황(2007/2008)

생산량(정곡)			소비량			재고량		
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위
6,314	1.46	11	3,945	0.93	13	942	1.20	11

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

- 미국의 쌀 수출입현황을 살펴보면, 2007/2008년 쌀 수출량이 3,452,000 MT로 세계 4위였으며, 수입량은 759,000 MT로 세계 11위를 차지하였음. 또한 미국의 쌀 수입의존도는 80위인 것으로 나타났음.

표 76. 미국의 쌀 수출입 현황(2007/2008)

총공급			수출량			수입량			수입의존도 (수입량/총공급량)	
1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	1000MT	비율 %	순위	비율 %	순위
8,339	1.56	11	3,452	11.37	4	759	2.80	11	9.10	80

(자료 : 한국농촌경제연구원, 2008)

- 미국 농무부(USDA)가 2009년 9월 11일에 발표한 세계 곡물 수급 전망에 의하면, 2009/2010년도 세계 전체 쌀 교역량은 전년보다 4.5% 늘어난 2,934만톤 수준이 될 것으로 보이며 생산량에서 교역량이 차지하는 비중은 6.8%가 될 것으로 전망하였음. 미국은 전년대비 2.0% 증가될 것으로 전망하였으며, 전 세계 쌀 수출량 중에서 태국이 34.1%, 베트남 17.0%, 미국이 10.5%를 차지하여 이들 3개국의 비중이 61.6%에 이를 것으로 전망하였음.
- 미국 쌀의 주요 수출지역은 동북아시아, 중동, 유럽, 아프리카 및 캐나다로 동

북아시아와 동지중해 지역이 주로 medium/short grain 품종을, 그 외의 지역은 주로 long grain 품종을 수입하고 있음. 비정미쌀, 현미, 정미쌀을 포함한 medium/short grain 품종이 국제거래량의 12%를 차지하며 이집트, 호주, 중국이 경쟁 국가들임.

- 일본, 한국, 대만 등의 국가들은 세계무역기구의 협정에 따라 주로 캘리포니아산 쌀을 수입하고 있으며 이들 국가들이 미국의 medium/short grain 품종 수출량의 2/3 이상을 차지하는 주요 수입국들임.

표 77. 국가별 미국의 쌀 수출 현황

(단위 : 톤)

국 가	2005년	2006년	2007년
멕시코	751,988	808,524	828,610
일본	452,373	329,955	303,130
하이티	336,908	311,814	277,159
캐나다	233,456	240,930	245,381
이라크	310,407	381,495	222,710
쿠바	153,854	157,539	59,750
니카라과	192,417	144,120	173,152
코스타리카	147,823	156,995	183,257
사우디아라비아	97,665	80,935	127,151
파나마	67,109	43,834	73,915
대만	45,897	40,135	73,587
엘살바도	100,164	102,236	97,200
한국	16,040	65,989	73,283
필리핀	52,640	67,348	33,508
브라질	497	166	737
기타	1,279,559	702,054	704,583
합계	4,387,826	3,779,102	3,477,113

(자료 : 농수산물유통공사, 2009)

- 미국내 연간 소비량의 약 13% 이상을 수입쌀이 차지하고 있는데, 주요 품종은 아로마틱(aromatic) 또는 향미(fragrant rices)로 볼 수 있으며, 태국산 자스민쌀(jasmine rice, Thailand)과 인도산 바스마티쌀(basmati rice, India)이 주종을 이룸.

표 78. 국가별 미국의 쌀 수입 현황

(단위 : 천불)

국 가	2004년	2005년	2006년	2007년
태국	329,120	320,945	372,948	376,506
인도	52,912	59,951	70,874	107,473
파키스탄	16,343	15,393	16,726	16,279
멕시코	863	343	1,290	12,749
중국	53,596	924	105,185	129,210
이집트	86	280	27,490	19,349
아르헨티나	153	193	14,799	3,384
브라질	434	570	558	2,499
캐나다	124	389	1,321	2,252
이탈리아	3,929	4,866	5,442	6,433
아랍에미리트	671	2,235	2,466	1,506
베트남	241	157	467	803
한국	242	18	10	338
기타	5,020	1,792	2,553	3,914
합계	463,734	408,056	622,129	682,695

(자료 : 농수산물유통공사, 2009)

(나) 미국의 쌀 유통 현황

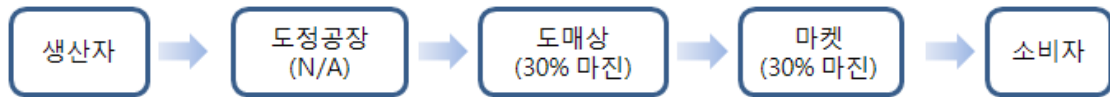
- 미국의 주류마켓에서 유통되는 쌀은 대부분 장립종이고 일부마켓에서 소포장의 중립종이 판매되고 있으며, 유통되는 쌀은 2lbs(907g), 4lbs(6.8kg) 등 소포장 형태로 판매되고 있음.
- 대형 도매유통업체인 COSTCO에서는 중립종 대포장 제품 25lbs(11.34kg), 50lbs(22.68kg)가 일부 판매되고 있으며, Whole Foods Market 과 같은 고급마켓에서는 Sushi Rice 라 하여 중립종 쌀을 벌크 용기에 담아 소비자가 필요한 만큼 소량 판매하는 경우도 있음.
- LA, 뉴욕, 시카고 등 한인들이 밀집한 지역의 한인 마켓에서는 쌀을 주식으로 하는 한인소비자를 위한 중립종과 단립종을 중심으로 판매되고 있음.

표 79. 미국의 쌀 유통현황

구분	품종	단위	판매형태
주류마켓	장립종	2LBS(907g), 4LBS(1.8kg)	소포장(PE포장)
대형도매유통업체 (예: COSTCO)	중립종	25LBS(11.34kg), 50LBS(22.68kg)	대포장 (Laminated백)
고급마켓 (예: Whole Foods Market)	중립종 (Sushi Rice)		소량판매
한인마켓	중립종, 단립종	20LBS(9.07kg)	Laminated백 (지대 및 PE)
	만생종 (찹쌀 및 프리미엄 쌀)	15LBS(6.8kg)	

(자료 : 한국쌀가공식품협회, 2008)

- 미국내 쌀을 전문으로 취급하는 도매시장은 형성되어 있지 않으며, 공장에서도 정된 쌀이 대형 할인점으로 유통되는 간단한 구조를 지님(그림 29).



(자료 : 농수산물유통공사, 2009)

그림 29. 미국산 쌀의 유통경로

(다) 미국의 쌀 및 쌀 가공식품의 소비 현황

- 쌀을 주식으로 하는 동양계와 남미계 이민인구의 지속적인 증가와 미국인들의 육류중심의 식생활이 건강지향적으로 변화하고, 1980년대부터 쌀을 주식으로 하는 아시아와 히스패닉 인구 증가와 건강식품으로써 쌀에 대한 소비자 선호로 미국 내 쌀 소비량이 지속적으로 증가하고 있으며 이에 따라 쌀 가공식품도 증가하고 있음.
- 미국 내 쌀의 주 소비형태는 식용(57~63%)으로 사용되며, 이외 pet food, 스낵, 크래커, 시리얼 및 맥주 원료 등의 가공식품용으로 소비되고 있음. 최근 건강지향적인 소비자 선호도의 증가로 가공식품의 소비량이 매년 큰 폭으로 증가하고

있으며, 특히 맥주의 소비감소로 인해 맥주에 사용되는 쌀 소비는 최근 15년 동안 계속적으로 같은 양의 소비추세를 보여주고 있음.

- 1인당 쌀 소비량은 2005년도 기준 25.6LBS(11.6Kg)/1인이고 1980년대에는 미국 쌀 총생산량에서 약 41%정도만 미국 내에서 소비를 했으나, 2003년에는 약 56%이상으로 증가하였음. 이는 동양인과 남미인의 증가와 동물사료(pet food) 용 쌀 사용의 증가가 주요 원인임.
- 또한, 쌀은 다른 곡물에 비해 맛에 대한 거부감이 적어 라이스 프레이크, 팝라이스, 곡물 믹스 등 다양한 형태의 제품이 개발되고 있음.
- 미국, 유럽 등지에서 다이어트용이나 완전식품으로 쌀을 찾는 사람이 많아지고 있으며, 고지혈과 비만으로 보편화되어 있는 서구식 체형이 동양식 쌀 문화를 도입함으로써 웰빙식을 추구하고 있음.
- 미국내에서 쌀음료는 이미 시장규모를 확보한 두유에 이어 주요한 우유대체음료로 부상하고 있는데, 아직 시장 진출규모가 미흡하여 생산관련 통계 및 구체적인 자료는 확보하기 어려우나 기존의 두유 생산업체에서 생산되는 쌀음료를 포함하여 미국내 쌀 음료 생산업체 수는 15개 정도로 파악되고 있음(농수산물 무역정보, 2009).
- 유전자 조작 식품에 대한 인식 증가와 함께 유기농으로 재배된 쌀을 원료로 한 음료 수요가 증가되고 있으며, 처음에는 일반 진열대용 무균상자에 포장 생산되었으나, 미국인들의 냉장저장된 음료에 대한 높은 선호도를 반영하여 일반 진열대용 패키지뿐만 아니라 냉장 섹션의 낙농제품 코너에 진열되는 포장 제품 생산이 증가하고 있음.
- 쌀음료는 우유뿐만 아니라 콩 성분에 알레르기 반응을 보이거나 소화기능이 약한 노약자들까지 쉽게 마실 수 있는 음료로 인정받고 있음. 쌀음료의 주 소비자는 우유 소화장애가 있는 사람, 채식주의자 및 건강의식 소비자로 교육과 소득 수준이 높은 편이고, 단일 음료로 음용될 뿐만 아니라 커피크림, 밀크셰이크, 소스, 으깬감자 등을 요리할 때, 빵과 과자를 구울때도 우유 대용품으로 사용됨.

- 쌀 가공식품의 경우 건강식품 전문점이 주요 유통시장이지만, Rice Dream과 같은 제품은 주류시장 슈퍼마켓에 진열되고 있어 쌀음료 시장의 성장세를 반영하고 있음.

다. 국내외 쌀 가공식품에 대한 정책적 지원 현황

1) 국외 쌀 가공식품 관련 정책

- 일본의 쌀 수출 촉진 전략은 제외국의 고소득층을 타겟으로 한 판매를 기본으로 하며 일본산 쌀이 갖고 있는 맛이나 품질의 좋은 점을 활용하면서 일본의 보급 촉진 등을 통한 적극적인 노력을 하고 있음. 즉, 수출에 관심이 있는 주요 수출국 제도에 대한 정보 및 시장동향 등의 제공, 생산자 단체 등의 해외에서의 판매촉진활동에 대한 지원, 일본식의 보급과의 상승효과를 겨냥한 일본산 쌀의 PR 활동 등의 노력을 통하여 민간 사업자에 의한 수출을 지원하고 있음.
- 일본정부는 쌀 및 쌀 가공품 주요 품목 각각에 대해서 중점적으로 수출 촉진을 도모하는 중점 개별종목과 중점국을 설정하여 각종 수출촉진 시책을 중점적으로 실시함. 또한, 중점국에 대해서는 무역, 위생, 표시등과 관련되는 제반제도나 시장특성, 시장동향 등을 조사하여 그 결과를 홈페이지에 게재하여 알기 쉬운 형태로 농림어업자등에게 정보를 제공함.
- 또한, 해외바이어나 소비자에게 우수한 이미지를 전달할 수 있도록 국가, 관계단체, 산지관계자 등이 하나가 되어 품목별 홍보 전략을 수립하고 품목마다 DVD나 팸플릿 등의 홍보매체를 정비함.
- 일본은 2007년에 해외에서의 가공쌀밥의 수요를 조사하고, 이 결과를 토대로 수출국으로서 전망되는 지역에 가공밥의 수출촉진 정책을 추진하기도 함(농수산물유통공사, 2009).
- 또한, 세계인들에게 일본청주를 널리 알리기 위하여 일본주서비스연구회·주조장인연구회연합회의 후원아래 1996년 주조협회에 의해 일본주수출기구를 설립

하고 인터넷사이트를 운영하여 상품소개, 선호제품 검색, 외국에서 매스컴에 게재된 관련 기사, 보도내용을 수집 매월 게재하는 등 일본전통주에 대한 홍보를 실시함.

- 일본주조조합중앙회에서는 자체 회원사인 각 도도부현 조합소속 제조업체의 육성을 위한 주조자금의 채무보증과 일본주에 대한 매스컴 보도, 박람회를 통한 홍보, 전국 술 감정 대회 개최 등 일본주 산업 육성 및 소비확대를 위한 지원을 실시하고 있음.
- 그 외에도 민간단체인 일본주서비스연구회·주조장인연구회연합회에서는 일본주산업의 발전을 위해 주류 종합연구 결과에 대한 교육 및 계몽활동과 '일본산 청주원산지호칭제도(SOC : Sake Origin Control)'의 운영 및 일본산 청주수출기구에 대한 지원 사업을 실시함(이동필, 2009).
- 아울러, 「구조조정특구법」에 의한 주세법특례조항에 따라 구조개혁특별구역으로 인정받은 지역에서 농가민박이나 농원레스토랑을 운영하는 농업자가 자가 생산한 쌀로 하는 기타양조주(막걸리)를 제조·판매할 경우 제조면허시 필요한 최저생산량 기준 적용을 배제하고 보다 쉽게 주류제조에 참여할 수 있도록 허용하고 있음(이동필, 2009).
- 일본 농림수산성은 「전국 쌀가루 식품보급추진회의」를 매년 개최하거나 쌀가루의 이용개발에 보조금을 주는 등의 정책을 펼침으로서 기업, 농업단체 등에서 쌀가루에 관한 연구와 신제품의 개발경쟁을 독려하고 있음(농수산물무역정보, 2008).
- 또한 전국 농협중앙회는 전국적으로 4개소의 쌀 홍보시설을 운영하고 있는데, 도쿄 국제포럼의 '밥 뮤지엄'과 '쌀 갤러리' 3개소(JR(구 국철) 도쿄역 구내와 오사카, 후쿠오카)가 있음. 일본식 식생활 보급과 쌀 소비량을 증가시키기 위해 연예인을 이용한 쌀 요리법 홍보와 각종 이벤트를 진행하고 있으며, 주말에는 파머스마켓을 운영하고 그 외에 쌀 직판 이벤트도 벌이고 있음(이태호, 2007).
- 일본은 쌀 소비확대운동의 일부로서 쌀을 중심으로 하는 식생활 실천을 목표로 일반 국민이 아침식사를 거르는 것을 개선하기 위하여 '잠 깨우는 밥 캠페인',

편의점·외식업소 등에 대한 '아침밥 사업' 등을 실시함(최병욱, 2008).

- 또한 '푸드 액션 일본', '학교급식의 보급 및 정착', '가족이 모두 모인 저녁식사' 등을 추진하고 있는데, '푸드 액션 일본'의 경우 쌀가루 클럽을 거점으로 해 쌀가루의 기초지식, 슈퍼 등에서 구입할 수 있는 쌀가루 상품, 쌀가루 메뉴와 요리법 등의 정보를 널리 홍보하고 있음.
- 학교급식에서 주 4회 정도 밥을 먹는 캠페인도 진행 중임. 서구화된 식습관으로 인해 빵이 밥을 대신한 일본에서는 밥을 급식에 포함하는 운동을 농림수산성과 문부과학성이 공동으로 진행하고 있음. 주 3.85회 쌀밥 급식으로 모범으로 보이고 있는 니가타현의 경우 쌀밥으로 급식으로 인해 발생하는 초과 비용을 JA전중과 부모, 니가타현이 각각 3분의 1씩 부담하고 있음(국제신문, 2009).

※ 일본의 쌀 소비 확대 운동

(1) '잠 깨우는 밥 캠페인' 전개

- 2008년 4월 : 신입학생, 신입사원등에게 계발 실시
 - 신입생, 신입사원용의 포스터와 리플릿을 제작
 - 대학(85교)에서 신입생을 대상으로 한 캠페인을 전개
 - 기업 경영자에게 집중력을 증가시키는 아침밥의 효용을 보급
 - 학원등을 통해서 아동·학생의 부모에게 아침밥과 성적의 관계를 보급
- 2008년 6월 : 미디어 믹스에 의한 캠페인 실시
 - 텔레비전 CM의 전개
 - 신문, 잡지 광고의 전개
 - Web 광고와 농림수산성 홈페이지에서의 정보 제공
 - 포스터나 팸플릿 등의 제공
 - 교통 광고의 전개 등의 다양한 매체를 복합적으로 활용한 홍보 활동
 - 식품 산업 사업자에 의한 캠페인 전개 : 로고 마크의 이용에 관한 포스터, 광고지 등의 제작·배부 / 텔레비전 CM의 매장 방영, Web 콘텐츠를 활용한 홍보 활동 등

(2) 아침밥 사업 추진

- 아침식사를 위한 新업종 개발
 - 역 사업자에게 新업종 전개를 요청
 - 관계 사업자를 대상으로 한 아침밥 비즈니스 세미나를 개최
 - 기업경영자에게 아침밥의 효용을 홍보
- 신상품, 新메뉴 개발
 - 외식 사업자에게 메뉴의 추가를 요청

- 식품 제조업자에게 아침 식사용 신규 상품의 개발을 요청

(3) 간편화·개식화 대응 추진

- 레시피 제공
 - 간단한 밥 메뉴의 레시피 제공
- 신규 가공식품 개발
- 소량 포장 상품 검토

(4) 쌀밥 학교급식 추진

- 포럼 및 메뉴 강좌 개최
- 밥 급식 기행 전개
 - 전국 각지의 쌀밥 학교급식의 우량 사례를 취재해 전국에 동영상등으로 소개하는 「밥급식 기행」을 실시
- 정부 비축미의 무상 교부
- 영양 교사, 학교 영양 직원에게 밥 급식의 효용등에 대한 정보 제공

(5) 가족이 모두 모인 저녁식사 추진(워크 라이프 밸런스 실현)

- 새로운 라이프 스타일 제안
 - 교통 광고등을 이용한 아버지의 계발 활동을 실시
- 기업관계자 추진활동
 - 기업경영자에게 워크 라이프 밸런스 실현의 효용을 계발
- 경제 단체, 노동 단체등에 환경 정비를 요청

(6) 건강지향·환경문제 대응

- 건강측면의 국민 계몽
 - 밥식의 효과에 관한 조사 결과를 매스 미디어나 지역 정보잡지, 잡지 등을 통하여 국민에게 주지·보급
- 식료자급률 전략 홍보와 제휴
 - 세계의 곡물 수급이나 환경 문제등의 대응 및 식료 자급율의 전략 홍보와 제휴하여 홍보 활동을 실시

○ 2009년 3월에는 ‘미곡의 새로운 용도의 이용 촉진법’이 제정됨(2009. 7.1 시행). 동 법에는 쌀 가공품 제조업체에 설비비용을 지원하고 쌀 가공품 제조와 관련해 각종 세제 혜택을 주는 내용을 포함하고 있음(식품외식경제, 2009).

○ 일본은 논을 유지하는 동시에 쌀의 수급 균형을 맞춰 쌀값 급락을 막기 위해 전체 국내 논 면적의 60%에서만 주식용 쌀을 생산하고 나머지 40%는 쌀이 아닌 콩이나 보리, 사료용 작물, 가공용 쌀 등 다른 작물을 생산하고 보조금을 지급하는 ‘생산조정제’를 실시하고 있음. 니가타현의 쌀가루나 바이오에탄올은 생

산조정에 들어간 40%의 논에서 나오는 잉여 농산물로 생산된 것임.

○ 또한 일본 정부는 쌀가루 정착 확대를 위한 다음과 같은 지원을 하고 있음.

- 생산자에 대한 지원

- ▶ 쌀가루·사료용 쌀을 생산 판매하는 농가에 대해 주식용 쌀 수준의 소득을 확보할 수 있도록 직접 교부금 지불(쌀가루·사료용 쌀 : 80,000엔/10a(전국 통일 단가))

- 생산자, 집하 유통사업자, 가공업자 등이 정비하는 기계·설비 등에 대한 지원

- ▶ 농산어촌 활성화 프로젝트 지원 교부금
- ▶ 시설 정비 등의 지원(보조율: 정액(1/2)) : 농업 생산 기계의 도입, 가공 시설의 정비, 건조 조제·집 출하 저장 시설의 정비 등
- ▶ 제품 시장동향 분석, 제품 개발 연구등의 지원(보조율: 정액(1/2))

- 쌀가루 이용을 가속화하는 기반기술의 개발

- ▶ 제분·브랜드 기술의 확립에 필요한 쌀 품종의 선정 및 쌀가루의 품질 특성의 규명등 기반기술의 개발을 실시

○ 미국 연방농무부의 농업연구국(ARS)과 미국 쌀연맹(USA Rice Federation)은 쌀을 식품 소재로 사용하는 것을 장려하기 위해 2007년에 뉴올리언스에서 워크숍(Beneath the Hull: Exploiting the Health-Beneficial Properties of the Rice Grain)을 개최한 바 있음(식품음료신문, 2007).

○ 내용분석 자료를 이용하여 해외의 쌀 가공식품에 관한 정책 및 종합적 관리 체계에 대하여 PRODUCT, PEOPLE, POLICY, PROCESS의 4가지 범주로 나누어 분석하였으며, 특성요인도(FISHBONE DIAGRAM)는 그림 30과 같음.

▪ PRODUCT

- 쌀 가공품의 원재료인 벼의 품종개량 및 재배방법 등 생산과정에 대한 연구를 중요시 하며, 다양한 쌀 가공제품 개발하여 시판
- 쌀 및 주요 쌀 가공품을 설정하여 각각의 수출촉진 시책을 중점적으로 실시
- 쌀 가공 설비개발
- 신제품 개발 경쟁 독려

▪ PEOPLE

- 제외국의 고소득층을 타겟으로 한 판매를 기본으로 함
- 미국, 유럽 등지에서 건강식의 일환으로 쌀을 찾는 사람 증가
- 채식주의자, 알레르기, 소화장애를 갖고 있는 사람 증가
- 미국내 히스패닉계와 아시아계 주민의 증가로 쌀 소비시장 확대
- 국내 소비 활성화를 위하여 '아침밥 사업' 실시

▪ POLICY

- 쌀 및 쌀 가공품 주요품목에 대하여 중점적으로 수출촉진 도모
- 중점 개별 품목, 중점국 설정
- 보조금, 시장정보제공, PR 등 민간 사업자에 의한 수출 지원
- 관련 법규 정비

▪ PROCESS

- 무역, 위생, 표시 등과 관련된 제반 제도 및 시장특성 및 동향 등을 조사하여 업계에 관련 정보를 제공
- 매스미디어, 관련 홍보물 제작, 박람회 등 다양한 경로를 통한 홍보활동
- 쌀 가공품 관련 기구 설립 및 이를 활용한 정보제공 및 홍보활동

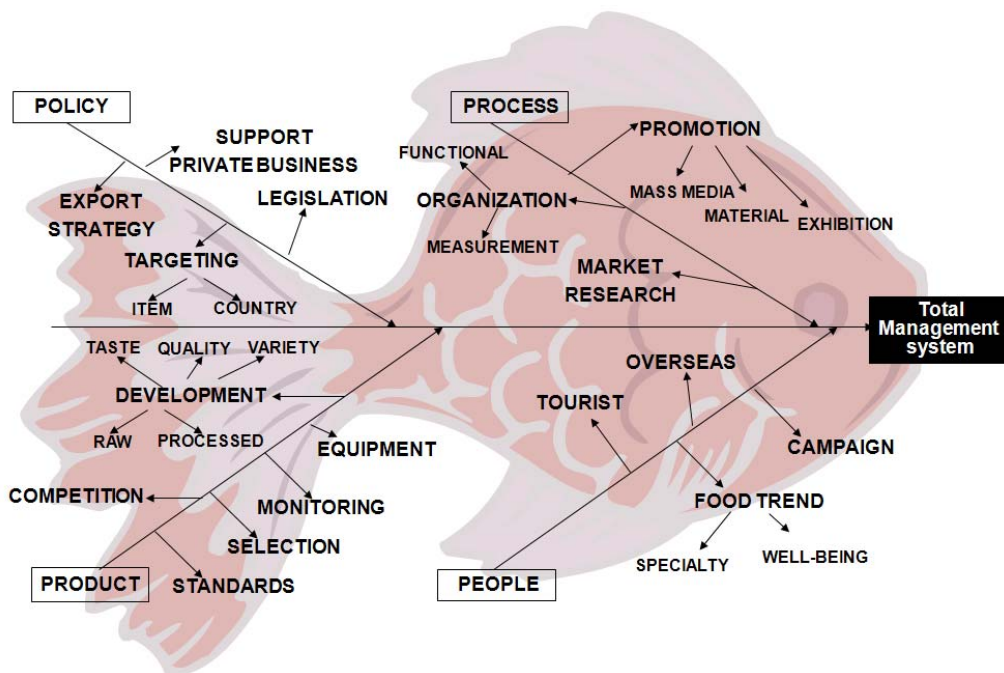


그림 30. Fishbone Diagram

2) 국내 쌀 가공식품 생산업체의 국가 지원정책 요구도 분석

- 국내 쌀 가공식품에 대한 정부 지원 요구도와 관련하여 delphi 기법을 통한 전문가 의견 조사 및 in-depth interview를 통해 도출된 내용을 바탕으로 구성한 의사결정나무는 그림 31과 같음.
- 정부는 쌀 가공식품 산업 육성을 위하여 쌀 가공식품과 관련된 법규를 제정하여야 하며, 산·학·관·연이 연계된 쌀 가공식품 클러스트를 운영하여 쌀 가공식품 산업을 활성화시켜야 함. 또한, 쌀 가공식품의 원료가 되는 쌀의 가격 경쟁력을 향상시키기 위하여 쌀 생산기반 조성 및 가공용 쌀 육종을 개발할 필요가 있으며, 가공용 쌀의 저가 공급 정책이 한시적으로 끝나지 않고 지속적으로 이어질 수 있어야 함. 쌀 가공제품 개발을 촉진시키기 위하여 쌀 가공업체에 인센티브 부여, HACCP 수준의 제조설비 지원, 기술개발 지원 및 대규모 쌀 제분공장의 지원이 이루어져야 할 것임.
- 또한 소비자들을 대상으로 한 교육 및 참여 프로그램 등을 마련하고 대중 매체를 활용한 지속적인 광고를 통하여 쌀의 영양학적 우수성을 홍보함으로써 쌀 가공제품의 판매촉진을 유도하여야 함.

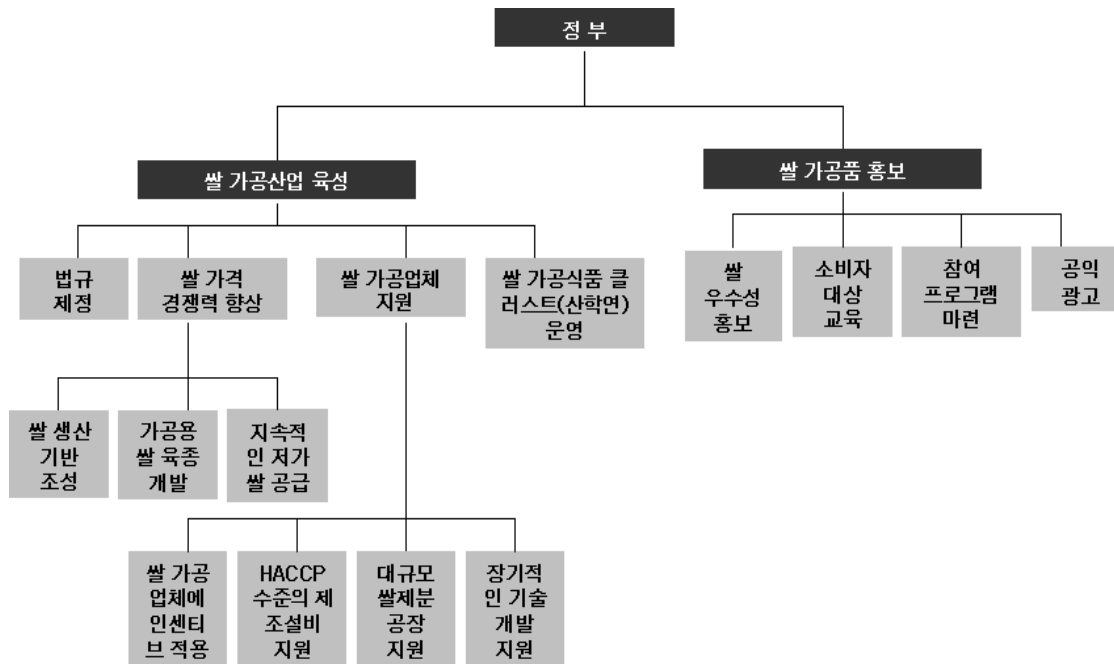


그림 31. 의사결정나무

3. 국내 쌀 가공식품의 수출 경쟁력 분석

가. 국내 쌀 가공식품 중 수출가능 제품 발굴

1) 국내 쌀 가공식품에 대한 SWOT 우선순위 전략 도출

표 80. 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 요인 분석: Strength(강점), Weakness(약점) 분석

쌀 가공식품 수출화를 위한 요인 분석(경쟁력 원천)		
	Strength	Weakness
Subject (주체)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 쌀가공산업 활성화를 위한 정부 정책 수립^{a)} ▪ 쌀가공식품 산업 육성을 위한 정부 지원 증가^{a)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 가공용 쌀의 낮은 사용^{a)b)} ▪ 국가별 기호에 맞춘 제품의 현지화 부족^{b)}
Environment (환경)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 쌀의 영양적 가치에 대한 인식 증가^{a)b)} ▪ 쌀이 건강식, 웰빙식, 다이어트식이라는 인식 증대^{a)b)} ▪ 식사대용식 제품 수요 증가^{a)b)} ▪ 밀가루 대체품으로 쌀 가공품의 수요 증가^{a)b)} ▪ 쌀에 대한 오랜 전통적 문화^{b)} ▪ 주식으로서의 친근성^{b)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 원료(쌀)의 가격 경쟁력 취약^{a)b)} ▪ 밀가루에 대한 높은 소비자의 기호도^{a)b)} ▪ 쌀 소비의 감소^{a)b)} ▪ 불안정한 원료 수급^{b)}
Resources (자원)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 고유의 전통 쌀 가공식품 보유^{a)b)} ▪ 쌀 가공품의 가공기술 발달^{a)b)} ▪ 색상 발현이 좋음^{b)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 소비자 기호에 맞는 제품의 다양성 부족^{a)b)} ▪ 제품의 품질 및 유통경쟁력 취약^{a)b)}
Mechanism (운영)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제품 품질 향상을 위한 운영 지원^{a)b)} ▪ 쌀 가공식품 시설 확대를 위한 홍보 강화^{a)b)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 영세한 시설^{a)b)} ▪ 기술 개발 미흡^{a)b)} ▪ 비위생적인 관리^{b)} ▪ 쌀 가공식품의 육성 부족^{b)}

*^{a)}내용 분석, ^{b)}전문가 의견조사 결과

표 81. 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 기회 분석: Opportunity(기회), Threat(위협)분석

쌀 가공식품 수출화를 위한 기회 분석(경쟁전략 도출)		
	Opportunity	Threat
Subject (주체)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 해외 교민 증가로 인한 고정 수요 확보^{a)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FTA 등 시장 개방으로 인한 수입 식자재 유입 증가^{a)} ▪ 제품의 차별화 및 다양성 부족으로 경쟁력 상실^{b)}
Environment (환경)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 한류 열풍으로 국가 인지도 향상^{a)b)} ▪ 간편식, 건강식 등의 식품소비 트렌드^{a)b)} ▪ 국제 곡물가(밀, 옥수수) 상승^{a)b)} ▪ 쌀국수의 세계화^{a)b)} ▪ 쌀 생산 증대^{b)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외국의 새로운 식문화 유입^{a)b)} ▪ 다양한 대체식품 출현^{b)} ▪ 중국 등 경쟁제품의 저가 공략^{b)} ▪ 동남아 국가들의 진출^{b)} ▪ 선진국에서의 쌀에 대한 관심 증가^{b)}
Resources (자원)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통주의 맛과 품질의 다양성 및 고급화 추구^{a)} ▪ 우리 술의 세계화 추진^{a)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 쌀 가공식품의 소비자 홍보 부족^{a)b)} ▪ 쌀 가공식품의 무분별한 난립^{b)}
Mechanism (운영)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 쌀 가공식품의 수출 사례 증가^{a)} ▪ 쌀 산업과 쌀 가공산업의 연계 강화^{a)} ▪ 연구 개발 및 기술 투자를 통한 한계 극복 및 생산성 향상^{b)} ▪ 쌀 가공산업 육성 활성화에 대한 사회적인 분위기 조성^{b)} 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품, 외식업계의 낮은 활용도 우려^{a)} ▪ 정부의 한시적인 활성화 정책^{b)} ▪ 중소기업의 자본 취약성^{b)} ▪ 체계화 및 규격화 미흡^{b)}

*^{a)}내용 분석, ^{b)}전문가 의견조사 결과

(1) 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 강점요인(Strength)

① Subject(주체)

- 쌀 가공산업 활성화를 위한 정부 정책 수립
 - 농림수산물식품부는 2012년까지 가공용 쌀의 사용 비중을 생산량의 10% 수준으로 확대한다는 목표를 가지고 '쌀 가공산업 활성화 방안'을 마련해 발표함. 동 활성화 방안에는 제품개발 및 품질향상을 위한 R&D 등의 확대, 한시적 가격 인하 및 안정적 원료 공급, 소비촉진을 위한 홍보 강화 등의 내용을 포함하고 있음.
 - 또한 농림수산물식품부는 기획재정부, 국가경쟁력강화위원회 등과 공동으로 한식과 함께 우리 술을 세계적인 명주로 육성하기 위한 '우리 술 산업 경쟁력 강화 방안'을 발표함. 동 경쟁력 강화방안에는 우리 술의 품질 고급화와 전통주 복원을 통한 다양성 확대, 한식과 함께 대표브랜드 육성을 통한 세계화 등을 골자로 한 다각적인 지원책이 포함되어 있음(농림수산물식품부, 2009)

- 쌀 가공산업 육성을 위한 정부의 지원 증가
 - 쌀 가공제품 생산업체의 시설, 포장설비 등의 현대화 지원으로 쌀 가공산업 활성화를 도모하고자 쌀 가공산업 육성지원사업을 시행하고 있으며, 정부는 쌀 가공업체의 추가 지원 요청에 따라 당초 60억원에서 추가로 40억원을 증액하여 100억을 지원하기로 함.
 - 2008년부터 쌀면류 제조업체를 대상으로 가공용 수입쌀을 355원/kg으로 할인 공급하는 '가공용 수입쌀의 할인공급 시범사업'을 실시하고 있으며, 2009년에는 그 대상을 쌀가루 제조업체까지 확대하여 실시함(농림수산물식품부, 2009).

② Environment(환경)

- 쌀의 영양적 가치에 대한 인식 증가
 - 쌀은 필수아미노산을 다량 함유하여 영양학적으로 우수하며 소화 흡수율 및 단백질 이용률이 높아 체내 생리대사에 좋음.
 - 쌀 단백질은 고지혈증 개선효과가 있어 콜레스테롤 수치를 내리주며, 항산화물질이 함유되어 있어 노화방지 효과가 있음. 펩타이드의 분리로 혈압상승억제효과가 있어 혈압을 조절해 주며, 지방의 합성과 축적을 억제시켜 비만을 예방함. 또한, 쌀은 돌연변이를 억제시켜 암 발병 억제 및 예방 효과가 있음(이병두 등,

2008).

- 쌀이 건강식, 웰빙식, 다이어트식이라는 인식 증대
 - 미국에서는 쌀이 '칼로리는 줄이고 포만감은 늘리는 건강식'으로 인식되면서 최근 20년간 소비가 2배 이상 증가하였음. 특히 학교에서는 '건강에 좋은 쌀밥 운동(Healthy Rice Bowl)'이 전개되고 있고, 급식용에 적합한 요리법까지 개발되어 보급되는 중임.
 - 일본에서는 '쌀 다이어트'가 인기를 끌고 있음(한국일보, 2009).
- 식사대용식 제품 수요 증가
 - 식사대용식으로 간편히 먹을 수 있는 떡, 죽, 시리얼 제품 등의 판매가 증가하고 있음.
- 밀가루 대체품으로 쌀 가공품의 수요 증가
 - 밀가루의 경우 아토피 증세를 보이는 아동의 20% 정도가 밀가루 알레르기를 갖고 있으며, 생후 6개월 이후까지는 밀가루를 섭취하지 않는 것이 밀가루 알레르기를 예방하는 방법이라고 보고되어 쌀과자, 쌀국수, 쌀빵 등 쌀가공품의 수요가 증가함(양일선 등, 2008).

③ Resources(자원)

- 고유의 전통 쌀 가공식품 보유
 - 쌀 가공식품은 옛날부터 다양한 취반법과 조리방식에 따라 여러 가지 밥류와 죽류가 있으며, 주식외의 가공식품으로는 떡류와 한과류가 있음. 또한 음료로는 술과 식혜 등이 있음(이병두 등, 2008).
- 쌀 가공품의 가공기술 발달
 - 첨단 Aseptic Packaging System 으로 갖춘 생산시설을 기반으로 국내 최초 무균포장 시스템을 도입한 CJ의 햇반은 세계 10여국에 350만여개 이상 수출되고 있음(한국식품연구원, 2008).
 - 국가연구소와 쌀가공업체가 손잡고 밀가루를 첨가하지 않고 100% 국내산 쌀만을 이용해 건강기능성이 가미된 즉석 쌀국수를 개발했으며, 쌀국수의 쌀을 반습식으로 처리해 기류 분쇄하는 가공기술을 활용하였으며, 면대에 최적의 조직감

을 형성하도록 쌀가루의 배합비 조성기술과 입자 분포, 미세공 단축 압출공법 (micro pinhole single extrusion)에 의한 쌀국수의 최적성형기술을 적용하였음 (이병두 등, 2008).

④ Mechanism(운영)

- 제품 품질 향상을 위한 운영 지원
 - 제분업체 등에 기계장비 구입 및 식품안전 인증 설비 지원 등 제조공정을 개선하고 안전성을 향상시키기 위한 시설자금 융자 지원을 확대함.
 - 쌀 가공식품의 품질에 큰 영향을 미치는 쌀가루의 품질을 높이기 위해 규모화된 쌀가루 제분공장 설립을 추진함.

- 쌀 가공식품 시설 확대를 위한 홍보 강화
 - 쌀 가공식품의 판매확대를 위하여 지자체·교육청 등을 대상으로 학교급식 메뉴포함을 위한 시식회 개최를 추진하여 쌀면류 급식 추진의사가 있는 교육청과 공급가능 업체를 연결하는 등 급식 공급을 지원하고, 시·도 교육청별로 1개소로 전국 10개 학교를 시범학교를 선정하여 쌀 가공식품을 급식 메뉴로 지원할 예정임(월간식품산업, 2008).

(2) 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 약점요인(Weakness)

① Subject(주체)

- 가공용 쌀의 낮은 사용
 - 국내 쌀 가공식품 시장은 식품 제조업 시장의 3% 수준으로 가공용으로 쌀을 사용하는 비율은 일본의 절반 이하임. 연간 27만톤(국내 생산량의 6%)의 쌀을 사용하고 있으며 매출액은 약 1.8조원임(한국농촌경제연구원, 2009).

② Environment(환경)

- 원료의 가격 경쟁력 취약
 - 밀의 가격은 350원('09.6)~700원/kg('08.5)이며 쌀은 1,400원(수입산)~2,000원/kg(국산)임. 또한 가공제품의 주원료인 쌀가루의 가공비용은 밀가루보다 2배 이상 높음(한국농촌경제연구원, 2009).

- 밀가루에 대한 높은 소비자의 기호도
 - 밀가루에 익숙해진 소비자 인식과 식습관 전환에 어려움이 있음(한국농촌경제연구원, 2009)
- 쌀 소비의 감소
 - 국민 1인당 쌀 소비량은 지속적으로 감소하여 90년대 중반 100kg 이상이었으나 2007년에는 76kg 수준으로 감소하였으며, 전반적인 우리 국민 식생활도 아침밥을 먹지 않은 젊은층이 증가하고 간편식으로 대응하거나 밥을 먹더라도 소식으로 변화하는 등 쌀 소비가 줄고 있음(월간식품산업, 2008).

③ Resources(자원)

- 소비자 기호에 맞는 제품의 다양성 부족
 - 가공 적합성을 높이는 데 필요한 쌀가루 제분기술이 낮고 글루텐(밀단백질로 알러지 유발)등을 대체할 수 있는 제조기술 부족 등 기술상의 문제로 시장 확대 및 다양한 제품 개발에 한계가 있음(한국농촌경제연구원, 2009).
- 제품의 품질 및 유통경쟁력 취약
 - 쌀 가공식품은 밀가루 제품에 비하여 품질, 유통경쟁력이 취약함. 쌀 가공식품은 반죽, 성형, 팽화(부풀림) 등 가공적성이 밀가루에 비해 떨어져 이러한 가공적성을 높이기 위해 글루텐, 전분 등 다른 원료를 혼합하여 가공하므로 가공과정이 복잡하고 비용이 추가로 소요됨.
 - 또한 쌀빵, 떡 등은 경화(굳는 정도)가 빨라 밀가루 제품에 비해 유통기간이 짧아 효율적 재고관리의 어려움이 있음(월간식품산업, 2008).

④ Mechanism(운영)

- 영세한 시설
 - 쌀 제분공장의 경우 최근 들어 가공물량이 확대되어 시설투자가 늘어나는 상황이나 밀제분업체에 비하여 영세한 편이고 대부분 업체에서 자가 제분을 하고 있어 제품의 질도 떨어짐. 또한 습식 또는 반습식 제분에 따른 오·폐수처리 등 추가비용이 많이 발생함(월간식품산업, 2008).

○ 기술 개발 미흡

- 일부 식품전문기업은 전문 연구 인력을 4~5명 이상 확보하고 있으나 대부분의 업체는 쌀 관련 자체 연구시설 및 인력 부족으로 기술개발이 어려운 실정으로 제품개발에 소극적임(월간식품산업, 2008).

(3) 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 기회요인(Opportunity)

① Subject(주체)

○ 해외 교민 증가로 인한 고정 수요 확보 : 전달자 역할 가능

- 아시아계 또는 한국계 대형 마트들의 식자재 구매 활동이 증가하고 있으므로 이를 잘 활용해야 함(한국외식정보, 2007).

② Environment(환경)

○ 한류 열풍으로 국가 인지도 향상

- 홍콩, 싱가포르, 대만의 현지인을 대상으로 한 조사(2006년)에서 한류열풍이 한국식품 소비에 미치는 영향도는 홍콩(60.8%), 싱가포르(75.7%), 대만(63.1%)로 조사되었음.
- 한류의 이미지가 높게 형성되어 있고, 한류 열풍에 대해서 긍정적으로 받아들이고 있으며, 한국식품의 소비 영향도 높은 것으로 조사되어, 한류는 한국식품을 인지하고 구매를 유도하는 중요한 매개체임을 알 수 있음. 또한 싱가포르 현지인들은 한국 드라마를 통해 한국식품을 최초로 인지하는 비율이 가장 높은 것으로 조사되었음(농수산물유통공사, 2006).

○ 간편식, 건강식 등의 식품 소비 트렌드

- Datamonitor사 '세계 식품시장 동향보고서('07)'에 따르면 세계 식품시장 10대 트렌드로 간편하고 편리한 식품, 건강에 좋고 안전한 식품, 이국풍 등 차별화된 식품의 소비 증가 등을 꼽고 있음(농림수산식품부 등, 2008).

○ 국제 곡물가(밀, 옥수수) 상승

- 전 세계적으로 곡물 경작지가 감소하면서 공급이 축소됨에 따라 쌀을 제외한 콩, 옥수수, 밀 등의 가격은 올해 지속적인 강세를 보일 것으로 예상함(경향신문, 2009)

○ 태국 쌀국수의 세계화

- 태국은 2001년에 'Global Thai Restaurant Project' 등을 통해 베트남 쌀국수 전문점 포호아의 미국 진출을 지원함으로써 쌀국수의 세계화를 이끌었음.

③ Resources(자원)

○ 전통주의 맛과 품질의 다양성 및 고급화 추구

- 전통주 업체들은 전통주를 복원하고 세계인의 입맛에 맞는 고급술을 연구, 개발하는데 주력하고 있음. 그 중 막걸리는 기능성 막걸리, 프리미엄 막걸리 등 이색막걸리들을 선보이며 인삼, 더덕, 과일 등의 원료로 맛과 품질의 다양성을 추구하고 고급화를 선도하고 있음(월간식당, 2009).

○ 우리 술의 세계화 추진

- 정부는 '우리 술 산업경쟁력 강화방안'을 발표하여 주종별 대표브랜드 발굴·육성, 홍보 및 수출물류비 지원 등 우리 술의 해외진출을 추진할 계획임(농림수산식품부, 2009).

④ Mechanism(운영)

○ 쌀 가공식품의 수출 사례 증가

- 2008년 쌀 가공품의 수출량은 전년 대비 30% 증가하였음. 가공밥의 경우 수출량이 2007년 289t에서 2008년 1,303t으로 4.5배 늘어났으며, 미국과 유럽에서는 떡볶이가 알려지면서 2008년에 떡 제품이 약 3백만 달러어치 수출되었음(농민신문, 2009).
- 막걸리 수출은 지난 7월 기준 267만 달러로 전년 같은 기간에 비해 20%가 늘었으며, 이같은 인기로 CJ, 국순당명주 등 국내 기업의 막걸리 주점 프랜차이즈 진출 준비도 속도를 내고 있음. 또한, CJ는 오는 12월 비빔밥 프랜차이즈를 미국 시장에 선보이고, 주식회사 대명은 고급 떡볶이 전문점 '베거백'의 일본 동경 진출을 준비 중에 있음(헤럴드경제, 2009).

○ 쌀 산업과 쌀 가공산업의 연계 강화

- 가공업계의 수요와 연계된 국산쌀 생산체계를 마련하여 농업인에게 안정적 소득창출의 기회를 제공하고, 가공업계에는 고품질 국산 원료기반의 제품생산 기

회를 마련해 나감(월간식품산업, 2008).

(4) 국내 쌀 가공식품 수출화를 위한 위협요인(Threat)

① Subject(주체)

- FTA 등 시장개방으로 인한 수입 식자재 유입 증가
 - 한미 FTA와 같이 시장개방의 가속화로 수입 식자재의 유입이 증가되고 이로 인한 미국 농산물 조달 비용의 인하는 국내 농산물의 가격 경쟁력을 낮추고, 중장기적으로 중국을 비롯한 동남아 농산물에 비해 경쟁력이 낮아질 것임.
 - 또한 식품산업의 입장에서는 안전하고 신뢰할 수 있는 농산물의 공급원이 줄어들 수 있음(한국외식정보, 2007).
 - 우리나라 전통식품이 해외의 다른 가공식품들과 비교시 가격이 상대적으로 비싸게 측정되어 있으며 중국산 저가 가공식품들이 증가하고 있는 추세임(한국식품연구원, 2008).

② Environment(환경)

- 외국의 새로운 식문화 유입
 - 경제발전과 서구화의 영향으로 식생활이 변화함에 따라 육류, 과일과 유가공제품을 선호하는 시대로 변화하고 있음(이병두 등, 2008)

③ Resources(자원)

- 쌀 가공식품의 소비자 홍보 부족
 - 쌀 가공식품 제조업체는 대부분 영세업체로 효과적인 제품 홍보 및 유통망 확보의 어려움을 겪고 있음(월간식품산업, 2008).

④ Mechanism(운영)

- 식품, 외식업계의 낮은 활용도 우려
 - 정부에서는 쌀 가공식품 활성화를 위한 방안으로 정부쌀의 쌀가루 생산 비중을 높이겠다고 밝혔으나, 외식업계 및 식품업계 측은 쌀가루 등으로 1차 가공된 쌀 제품은 생산원가가 올라가 가격적인 메리트가 떨어질 우려가 있으며 쌀가루가

나와도 적합하게 사용할 곳이 없다면 쌀 소비 촉진에 역효과를 가져올 것이라고 우려함. 따라서 쌀가루 등 가공된 쌀 제품이 효과적으로 사용되기 위해서는 이를 응용할 수 있는 메뉴에 대한 레시피 개발과 합리적인 유통 구조가 갖추어져야 함(월간식당, 2009).

2) 쌀 가공식품의 수출화를 위한 국내 시장환경 분석

(1) 경쟁분석(Competitor)

- 쌀 제품이 밀 제품에 비하여 영양학적으로 우수하고 소화 흡수력이 높음.
- 쌀은 전통적으로 우리 민족의 주식으로서 쌀 제품에 대한 거부감이 적음.
- 막걸리는 소주보다 알코올 도수가 낮아 목 넘김이 부드러울 뿐 아니라 아미노산과 유산균 등 영양분이 풍부한 진정한 웰빙술이라는 가치를 국내외에서 인정받고 있음.

(2) 자사분석(Company)

- 최근 정부의 쌀 가공산업 육성 정책에 따라, 산업계에서는 쌀빵, 쌀과자, 쌀면, 막걸리등 쌀을 이용한 제품을 많이 출시하고 있음.
- 베이커리업계에서는 밀가루 가격 인상과 웰빙 트렌드의 영향으로 쌀을 이용한 제품 개발이 활발함. 특히 뚜레쥬르, 파리바게뜨는 우리쌀로 만든 식빵, 케익 등을 선보이고 있으며, 과자업체들은 프리미엄 브랜드로 쌀을 이용한 제품을 출시하고 있음. 롯데제과는 밀가루 대신 쌀을 넣은 웰빙 과자 브랜드 '마더스 핑거'를 출시함.
- 농심은 쌀이 90% 함유된 쌀국수를 출시하고 미국, 일본 등 해외에 수출을 준비하고 있음.
- 국순당은 100% 국내산 쌀과 인삼으로 빚어 맛과 향이 깔끔하며 부드러운 고급 막걸리 제품을 개발하여 현재 일본 등에 수출하고 있음. 아시아나 항공사의 경

우 한-일 노선을 운항하는 항공기에서 쌀 막걸리 서비스를 실시함. 제공되는 쌀 막걸리는 생쌀발효로 제조되어 탄산이 없고 냄새도 나지 않도록 개발되었음.

- CJ는 식품연구소내에 쌀 가공연구팀을 신설하여 다양한 제품을 개발하고 있음. 쌀스파게티, 쌀자장면, 쌀생면 사리 등 다양한 면제품을 판매할 뿐만 아니라, 앞으로 쌀을 이용한 시리얼바, 쌀 발효음료 등을 개발할 예정임.
- CJ 프레시안은 햇반에 이어 3종의 냉동밥을 출시하였으며, 풀무원도 '생가득 냉동볶음밥' 5종을 출시하며 2009년 10월에는 냉동밥 시장에 진출함. 이 제품은 국내산 쌀과 채소 등 최고급원료와 갓 지은 밥맛의 신선도를 지키는 기술을 접목시켜 탄생한 프리미엄 요리밥으로 싱글죽, 워킹맘 등을 타겟으로 함.
- 외식업체에서도 쌀을 원료로 한 메뉴를 개발하고 있음. 그 예로 '쌀국수를 넣은 설렁탕(대송식당)', '야채라이스버거, 라이스 머핀, 쌀팍치킨(롯데리아)', '쌀와플(떡보)' 등이 있음.

(3) 소비자분석(Customer)

- 건강식품에 대한 관심이 증대하면서 건강을 생각한 유기농, 친환경 식품을 소비하는 경향이 두드러지고 있으며, 좀 더 색다른 맛을 즐기기 위해 또는 건강식품으로서의 에스닉 푸드에 대한 관심도가 증가하고 있음.
- 식사 대용식 또는 간식으로서 떡, 죽, 시리얼 제품 등 쌀 가공식품의 판매가 증가하고 있음.
- 싱글족, 나홀로족이 증가함에 따라 테이크아웃과 같은 간편 편의식에 대한 요구가 지속적으로 증가함.
- 천연 재료로 만드는 식품에 대한 요구가 증가하고 있으며, 아침식사용 씨리얼과 빵 제품에 있어서 밀, 귀리, 겨, 보리, 호밀, 메밀 등과 같은 whole grain과 섬유질에 대한 관심이 집중되고 있음. 또한 천연 또는 honey, pure butter, hot oat cereals와 같은 건강 이미지 제품들 개발에 힘쓰고 있음.

- 충동구매 식품에도 건강에 관한 트렌드가 반영되고 있음. 정부, 건강 단체, 식품회사, 소비자들의 요구도를 조사해본 결과, 소금과 지방을 줄이고, 섬유질, 곡류, 기능성 성분이 더해진 제품을 요구하는 것으로 나타났음.
- 한편, 중국의 소비자를 대상으로 설문 조사한 결과, modern하며 western-style의 편의 식품을 선호하는 것으로 조사되었음. 바쁜 라이프스타일과 시간이 부족한 소비자들에게 편의식품과 편리하게 끼니를 챙길 수 있는 식사와 스낵의 요구가 증가하고 있음.
- Convenience food, chilled food, take away food/home delivery, regional food, bio food, ethnic/exotic food, functional food, anti-aging und best-aging food, low carb food, anti-fat food 등이 식품 소비 트렌드임.

나. 향후 수출 가능한 신규 유망품목의 발굴

- 쌀 가공식품의 수출 대상 국가 및 품목과 관련하여 델파이 조사법(delphi technique) 및 in-depth interview를 통해 도출된 결과는 그림 32와 같음.

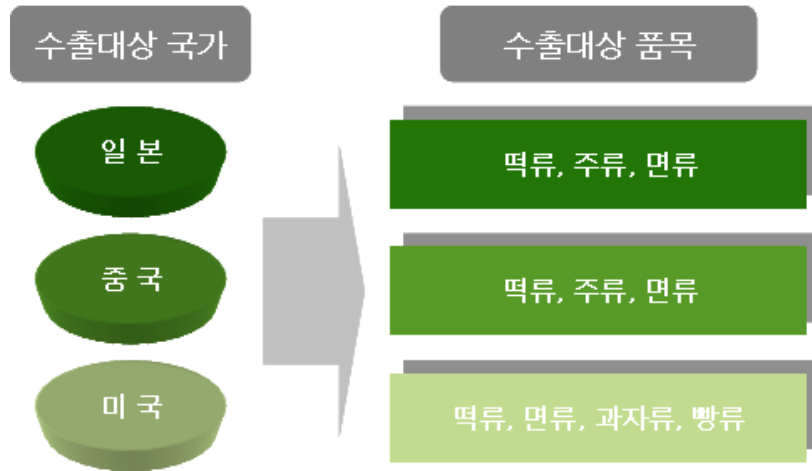


그림 32. 수출 대상 국가 및 품목

- 일부 전문가들은 일본의 경우 쌀 가공제품이 다양하고 이미 개발 기술이 많이 발전되어 있으므로 일본내에서 국내 쌀 가공식품이 성공할 가능성은 희박할 것으로 전망함. 따라서 일본보다는 쌀 소비량이 증가하고 있는 미국, 호주, 유럽 등을 수출 주력 국가로 선정하는 것이 타당하다는 의견이 있었음.
- 수출 제품은 우리나라 고유의 맛은 살리되 현지인의 입맛을 고려한 제품을 개발할 필요가 있음. 또한, 각 연령층을 겨냥한 제품의 개발이 요구됨. 즉 실버층 대상으로는 죽이나 첨가물을 제외한 친화적인 제품 또는 기능성 제품 등을, 어린이 대상으로는 품질 또는 영양학적 균형을 고려한 제품 개발이 필요함.

표 82. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 수출 대상 국가 및 품목

수출 대상 국가	수출 대상 품목
일본, 미국, 중국, 동남아시아	<ul style="list-style-type: none"> 미국, 중국, 동남아시아 : 떡류, 밥류 일본 : 떡류, 전통주류
국가보다는 쌀을 먹는 사람(외국에 사는 한국교포 또는 쌀문화권에 있는 동남아시아인 등)들을 대상으로 생각하는 것이 중요	<ul style="list-style-type: none"> 특이한 제품보다는 밥, 면, 과자 등 대중성 있는 제품
일본, 중국, 미국, 월남, 태국 등 현재 쌀국수가 자리잡은 국가	<ul style="list-style-type: none"> 일본 : 쌀우동, 쌀소바, 쌀생라면, 쌀냉면 월남 : 쌀냉면, 쌀우동 중국 : 쌀자장면, 쌀볶음면 태국 : 버미실리한 한국형 쌀국수
일본, 미국, 중국, 러시아	<ul style="list-style-type: none"> 일본 : 떡류, 쌀막걸리 중국 : 떡류, 쌀막걸리 미국 : 떡류, 쌀국수, 쌀과자, 무균밥, 쌀막걸리 러시아 : 기능성쌀, 떡볶이, 쌀과자
일본, 미국, 호주, 유럽 등	<ul style="list-style-type: none"> 면류, 냉동밥, 빵류, 음료류
미국, 유럽	<ul style="list-style-type: none"> 쌀면류, 떡류(떡볶이류)
미국, 일본	<ul style="list-style-type: none"> 미국 : 면류(사리용, 짜장, 쫄면 등) 일본 : 면류(냉면, 쫄면 등) * Hard texture : 한국인이 좋아하는 쫄깃한 식감으로, 미국교포를 대상으로 수출하며 한식에 접목한 사리용으로 적합함. Soft texture : 일본인은 부드러운 식감을 좋아하므로 한국형 냉면 또는 쫄면으로 개발하여 시장 공략(소스는 현지 맛으로 접목)
미국, 일본 등 선진국, 후진국	<ul style="list-style-type: none"> 미국, 일본 등 선진국 : 주류, 음료, 밥류, 빵, 과자, 떡류 후진국 : 죽, 과자, 쌀가루, 밥 * 가격경쟁력, 품질 차별성 감안하여 제품별로 세밀하게 검토되어야 함.
일본, 미국, 동남아시아	<ul style="list-style-type: none"> 일본 : 떡류, 화과자류, 장류 미국 : 떡류, 화과자류, 과자류 동남아시아 : 면류
일본, 중국, 유럽, 미국, 캐나다, 호주 등	<ul style="list-style-type: none"> 일본 : 멥쌀을 이용한 제과, 제빵, 제면(일본 우동과 같은) 제품, 막걸리와 같은 술 중국 : 멥쌀을 이용한 제과, 제빵, 제면(일본 우동과 같은) 제품, 막걸리와 같은 술/ 일부 중국 전통식품을 쌀로 개발 유럽, 미국, 캐나다, 호주 등 : gluten-free 제품 소재 믹스나 제품
미국, 일본, 중국	<ul style="list-style-type: none"> 미국 : 빵류, 과자류, 면류, 음청류 일본 : 주류, 음청류 중국 : 과자류, 주류, 음청류

표 82. Delphi technique을 통한 쌀 가공식품의 수출 대상 국가 및 품목 (계속)

수출 대상 국가	수출 대상 품목
중국, 미국, 유럽	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 중국 : 면류, 밥류, 떡류, 죽류 ▪ 미국 : 밥류, 빵류, 떡류, 주류
미국, EU(독일, 영국, 프랑스) 등	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 각 나라마다 즐겨먹는 소스나 레시피가 있어 나라마다 고유의 요리를 해 먹을 수 있도록 수십종의 쌀파스타, 쌀 스파게티를 기능성 제품으로 하여 수출
쌀 소비가 적은 나라이면서 부유한 나라(쌀 소비가 증가하고 있는 나라 등)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 여러 종류의 쌀 가공제품이 있지만 전통식품이 적합할 것으로 판단됨(경쟁력 있음)
일본, 아시아, 미국, 이태리 등	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 주류(막걸리, 전통주), 즉석떡볶이, 즉석떡국, 국수, 스파게티, 용도별 프리믹스 제품

다. 국내 쌀 가공식품의 수출사례 분석

1) 국내 쌀 가공식품의 수출 성공 사례

- 쌀의 수출은 급감한 반면, 2008년 쌀 가공품의 수출량은 9,312t(\$17,706,000)으로 전년 대비 30% 증가하였음. 쌀 가공품 중 수출이 가장 많이 되고 있는 품목은 가공밥임. 가공밥의 수출량은 2007년 289t에서 2008년 1,303t으로 4.5배 늘어났음. 또한, 막걸리도 일본을 중심으로 많이 수출되고 있는데, 2008년에 약 4백만 달러 수출되었음. 미국과 유럽에서는 떡볶이가 알려지면서 2008년에 떡 제품이 약 3백만 달러어치 수출되었음(농민신문, 2009).
- 최근 전통주 시장에서 막걸리가 주목을 받고 있으며, 특히 일본인 관광객을 중심으로 외국인들 입맛을 사로잡고 있는 막걸리는 목 넘김이 좋은 적당한 청량감과 함께 피부 미용에 좋은 성분이 들어 있는 등의 강점을 내세우고 있음. 100% 친환경 국내산 쌀로 만든 참살이탁주는 한식 세계화 심포지엄의 공식건배주로 선정되었고, 일본의 홍보업체인 세시카社와 유통·마케팅 회사 코테츠와 MOU를 체결하며 연간 100만달러의 막걸리 수출성과를 거두었음(월간식당, 2009)
- 전주 막걸리 생산업체인 (주)전주주조는 일본 식품기업 4개사에서 공동 출자하여 “(株)Jeonju Japan”회사를 설립하여 (주)전주주조의 팍-막걸리 공정 라인에 투자함을 물론 연간 막걸리 1,728톤, 전통모주 17톤(연 18억원 정도)의 수출입 투자협약을 체결하여 2009년 9월말부터 본격적으로 일본에 진출하고 있음(연합뉴스, 2009).
- 떡볶이 전문생산업체 농산식품은 한국쌀가공식품협회, 떡볶이연구소와 협력하여 2009년 5월부터 떡볶이 20톤을 매월 미국 뉴욕 차이나타운에 수출하기로 함. 농산식품의 떡볶이는 2008년 12월 첫 수출한 이후 그동안 현지 판매가 주춤하였으나 떡볶이연구소와 협력 체제를 구축하고 현지인들의 입맛에 맞는 소스와 레시피 개발을 통해 떡볶이 수출계약을 성사시켰음(식품저널, 2009).
- 쌀 가공업체인 (주)현농이 여주쌀로 빚은 ‘대왕님표 여주 쌀국수’를 개발하여 2008년 12월에 미국 BIG(Beyond Investment Group)사와 1만2000달러어치의

수출계약을 맺어 뉴욕과 로스앤젤레스 등에 공급함(매일경제, 2009).

2) 국내 쌀 가공식품의 최신 동향 및 트렌드

- 국내 쌀 가공식품 시장에서 떡류(17만톤, 1.1조원) 및 주류(4만톤, 0.2조원) 산업 비중이 약 70%를 차지하며 가공용 쌀 생산량은 2000년 175천톤에서 2008년 267천톤으로 증가하는 추세임. 또한, 쌀라면은 라면시장의 0.1%(15억원), 쌀술은 주류시장의 3% 수준임(한국농촌경제연구원, 2009).
- 베이커리 업계 최초로 100% 우리 쌀로 만든 제품을 출시한 뚜레쥬르는 건강빵 시장을 선도해나가고 있음. 호박쌀 카스테라, 우리밀 우리쌀 식빵, 쫄깃한 흑미 호떡, 크리스피 카레누룻지에 이어 최근 우리쌀로 만든 케이크 시트에 고소한 검은깨로 만든 크림을 더한 우리쌀 생크림 케익 1,2호 등 우리쌀로 만든 제품 총 7종을 선보이고 있음.
- 파리바게뜨는 우리쌀로 만든 비스킷인 '우리쌀로 만든 누룻지빵'과 쌀, 해바라기씨, 검정깨 등 곡물이 들어간 '우리쌀로 만든 곡물식빵'을 출시하고 있음.
- 국내 최초로 친환경농산물 인증을 받은 쌀을 이용해 무방부제·무유화제로 만드는 (주)과명하우스의 강동오케익은 쌀 함량이 70%인 쌀 케이크 13종 외에도 쌀로 만든 롤 케이크, 쿠키 제품을 판매함. 모든 제품은 쌀, 보리, 흑미 등 국내 산 곡물을 사용하며 딸기, 복분자, 매실, 자두, 오디 등 지역에서 생산된 과실을 이용해 맛을 낸. 광주, 전남 지역을 중심으로 매장 출점을 하고 있는 강동오케익은 앞으로 서울 등 수도권 진출을 통해 전국적인 체인망을 갖출 계획임(식품외식경제, 2009).
- 롯데제과는 밀가루 대신 쌀을 넣은 '마더스 핑거'라는 웰빙 과자 브랜드를 2009년 2월에 출시하였으며, 그 외 라이스타드, 쌀파이 등의 과자도 선보이고 있음. 마더스 핑거는 출시 이후 월 매출이 20억원에 달할 정도로 좋은 반응을 얻고 있음.
- 오리온은 2008년 말에 유아용 과자 '닥터유 골든키즈'를 론칭하며 이천쌀로 만든 '단호박 쿠키', 이천쌀과 임실치즈가 함유된 '임실치즈쿠키'를 선보였음. 단호

박쿠키의 경우 높은 가격대임에도 불구하고 월 매출이 2억~3억원에 이르고 있음(파이낸셜뉴스, 2009).

- 롯데리아는 야채라이스불고기버거, 라이스 머핀, 쌀파치킨등 쌀을 이용한 기존 메뉴군에 추가로 100% 국내산 쌀로 만든 떡볶이를 출시할 예정임. 특유의 매운 맛과 파스타 소스의 크림맛, 토마토 등 총 3가지 소스로 맛을 낸 퓨전식 떡볶이는 현재 숙대입구점 등 전국 10개 매장에서 시범 판매중이며, 올 하반기에 롯데리아 전점포에서 정식 시판될 예정임. 또한 밀가루 대신 쌀로 만든 쌀 와플도 등장하였음. 쌀로 만든 와플 사이에 각종 과일잼을 비롯해 돈까스, 생선까스, 스테이크 등을 넣은 이색 와플을 선보이는 '와플속에 돈까스'가 눈길을 끌고 있음.
- 떡 카페인 떡보의 하루에서는 국내산 쌀을 사용하여 만든 쌀와플, 떡샌드위치, 쌀빵 등을 판매하고 있음. 또한, 100% 국내산 쌀을 이용하는 떡 브랜드 빛은에서는 론칭 때부터 꾸준히 쌀케이크가 스테디셀러 제품으로 자리잡고 있음(식품외식경제, 2009).
- 농심은 쌀 함량을 90%까지 올린 '등지 쌀국수 신라면'을 2009년 3월에 선보였으며, 이어 8월에는 '짜장 라이스누들', '카레 라이스누들'도 출시하였음(파이낸셜뉴스, 2009). 또한, 10월에는 쌀 함량 90%로 부드럽고 얼큰한 한국형 쌀국수 '등지 쌀국수 떡배기'를 출시하고 이를 미국, 일본, 중국 등 해외로까지 수출해 세계인이 즐기는 '한국 정통 쌀면'의 대중화를 이끈다는 전략을 세움(식품저널, 2009),
- 쌀 가공식품의 영역은 고추장으로도 확대되어 밀가루 대신 우리쌀을 넣은 고추장이 출시되고 있음. 대상 청정원은 2009년 5월부터 고추장 전 제품에 밀 대신 우리쌀을 사용하고 있으며(파이낸셜뉴스, 2009), 된장과 쌈장 등 전품목으로 확대할 예정임(식품음료신문, 2009).
- 우리쌀로 만든 시리얼도 출시되었는데, 쌀음료의 효시인 '아침햇살'로 성공을 거둔 웅진식품이 우리쌀로 만든 시리얼 '아침햇살'을 출시하여 시리얼시장 공략에 나섰다(파이낸셜뉴스, 2009).

- 풀무원은 2009년 10월 '생가득 냉동볶음밥' 5종을 출시하였으며, 냉동밥 시장 진출을 기점으로 점진적으로 쌀 가공식품의 종류를 확대할 계획임.
- 특히 2009년 9월 30일 CJ제일제당, 오뚜기, 농심, 대상 청정원, 동원 F&B, 풀무원 등 6개 식품업체는 농협과 우리쌀 소비촉진 운동에 대한 양해각서(MOU)를 체결하고 쌀 가공식품산업 발전을 위해 적극 협력하기로 약속하였음. 동 협약에 따라 농협은 이들 6개 회사에 국산 쌀을 안정적으로 공급해주고, 동 회사가 생산한 우리 쌀 가공식품을 전국 2000여개 농협 하나로마트를 통해 판매할 계획임(식품음료신문, 2009).
- 경기도 김포시는 2010년 하반기부터 '인삼쌀맥주'를 판매할 예정임. 인삼쌀맥주는 밀 30%와 보리 10%, 쌀 60%의 비율로 혼합 숙성해 만들어지고 발효과정에 인삼추출액이 추가됨. 판매는 일반 병이나 캔의 형태가 아닌 제조장에서 바로 잔으로 마시는 형태로 이뤄지며 관광객들에게는 패트병에 담아 판매될 예정임(식품외식경제, 2009).
- 전북 전주시는 '전주막걸리 체험 관광상품'을 만들어 2010년 3월부터 국내외에 판매할 계획임. 이 상품은 외국에 수출하는 전주막걸리를 생산하는 (주)전주주조 공장을 찾아 제조과정을 견학하고 직접 만들어본 뒤 100여개의 막걸리집이 운집해 있는 막걸리타운에서 직접 막걸리를 즐길 수 있도록 구성될 예정임.

3) 쌀 가공식품 및 기타 전통식품의 수출 성공 전략 벤치마킹

- 이동 막걸리는 1995년에 설립되어 매년 20% 이상의 매출액 성장세를 보이며, 2005년 6억7,000만엔에서 2008년 11억8,000만엔으로 매출액이 연평균 15.2% 증가하였음. 막걸리가 효모를 자연 발효시켜 만든 술로 비타민B, 필수아미노산, 섬유질 등이 풍부해 건강과 미용에 좋다는 점을 특히 여성층에게 집중 공략하면서 매출이 급상승함. 또한, 직접 막걸리를 소비하는 이자카야(선술집)등 소매점을 집중 공략해 판매 붐을 일으킴으로써 대도매, 중간도매가 직접 찾아와 거래를 제의토록 전략을 세움(한국무역협회, 2009).
- 대두식품은 약 2만여 종이 넘는 품종의 벼에서 나오는 상이한 원료와 특성을 잘 관리하여 동일한 품질을 내야하고 수확 이후 장기간 보존되는 경우가 많아

묵은 원료를 가지고 항상 같은 품질의 쌀가루를 만드는 게 쉽지 않았으나, 일본 업체에서 밀가루 같은 쌀가루로 떡과 과자를 만들 수 있는 기술을 이전받음으로서 쌀과자의 수출상품화에 성공함(국제무역연구원, 2006).

- 종가집 김치는 '87년 국내 최초로 진공포장 김치를 선보이면서 본격적으로 일반 소비자를 대상으로 상품김치 시장을 형성한 업체로서 '공장 견학' 등 독특한 체험마케팅 전략으로 시장진입 및 확장에 성공하였음. 또한 기존의 OEM 방식을 탈피해 자사브랜드로 수출함으로써 브랜드파워를 키우고 해외고객의 loyalty를 확보하였음.
- 풀무원 두부의 경우 건강식품이라는 컨셉으로 자연식·건강식을 선호하는 소비자의 구매를 확대시켰으며 원료 구입부터 생산까지 철저하게 품질을 관리하며, 안전성과 내용물 보호 관리를 위해 포장에 대한 투자에도 적극적이었음. 1995년 LA 공장을 설립한 이래 지속적으로 생산설비·제품개발·냉장물류 시스템을 강화하여 미국 내 두부 및 콩제품 매출도 증가세를 보이고 있음(고철수 등, 2008).
- 진로 소주는 일본 희석식 소주시장에서 1993년 8위, 1994년 6위, 1996년 2위로 빠르게 시장을 확대한 끝에 1998년에는 1위를 차지함. 2000년 수출량 400만 상자를 돌파한 진로는 2004년에는 461만 상자를 수출해 일본시장 7년 연속 1위를 차지하였으며, 2008년 기준으로 일본 소매점의 진로 소주 취급율은 90%에 달함. 진로는 '일본시장은 일본인에게 맡긴다'는 현지화 전략 아래 직원의 90% 이상을 현지인으로 채용하였으며, 자국 상관습에 밝은 현지 세일즈맨이 현장을 누비며 판매망을 관리하도록 함. 또한 담백한 음식이 주류를 이루는 일본인의 입맛에 맞추어 소주의 당도를 10% 정도 낮추고 향을 조정하였으며, 2008년 인기구단인 요미우리 자이언츠와 한신 타이거즈의 팬들을 겨냥한 전용 소주상품을 출시하는 등 스포츠와의 크로스오버 마케팅도 적극적으로 구사하였음.
- 상기 전통식품의 수출 성공 사례를 통하여 쌀 가공식품의 수출 성공 요인을 분석해 보면 다음과 같음. 첫째, 기술 개발을 통하여 해외에서 통하는 경쟁력을 보유한 품질로 업그레이드해 나가고, 상품을 다각화하여 시장을 확보함. 둘째, 제품의 안정적인 수출선을 발굴하여 집중 공급을 피할 필요가 있음. 셋째, 제품의 포지셔닝을 파악하여 틈새시장을 공략할 필요가 있음. 넷째, 현지인이 선호

하는 맛을 파악하여 이를 제품개발에 고려함으로써 현지화 전략을 강화시킴.

4. 쌀 가공식품의 해외 수출전략 수립

가. 일본

1) 떡류

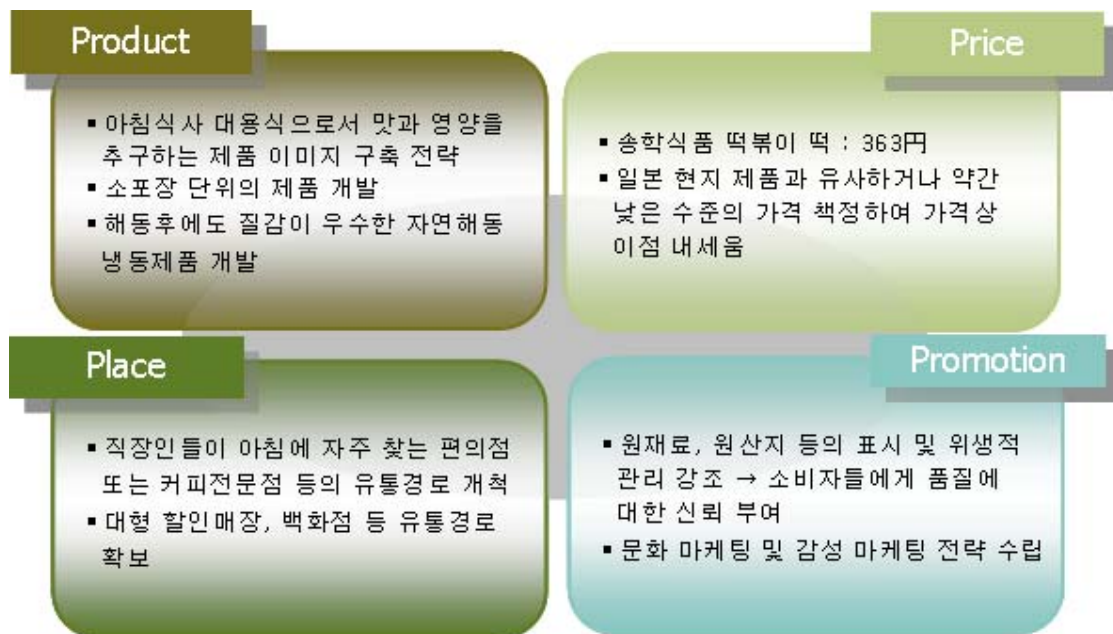


그림 33. 떡류의 4P 분석(일본)

○ 제품 전략(Product)

- 최근 일본에서는 라이프스타일의 변화로 아침형 인간이 증가하면서 아침식사를 거르지 않으려는 움직임이 증가하는 추세임. 따라서 디저트 위주의 단맛이 강한 일본의 기존 제품들과 차별화할 수 있는 컨셉을 강조하고, 떡 제품이 아침식사 대용으로 가능할 뿐만 아니라 맛과 영양적 가치를 함께 제공할 수 있는 제품이라는 것에 대해 이미지 포지셔닝을 할 필요가 있음.
- 지속적으로 식품의 가격이 상승하고 있어 경제성을 식품 구매 요인으로 고려하는 소비자가 증가하고 있고 전통적으로 소량 포장을 선호하는 일본인의 요구를

충족시킬 수 있는 단위 포장 또는 소포장의 떡류 제품 개발이 필요함.

- 또한 식품 구매와 섭취가 모두 편리한 냉동식품에 대한 수요가 지속적으로 늘어나고 있는데, 특히 자연해동 냉동식품의 수요가 증가하고 있으므로, 해동 후에도 떡의 질감을 잘 살릴 수 있는 기술 기반 제품이 요구됨.

○ 가격 전략(Price)

- 한국 송학식품의 떡볶이 떡을 현재 363円에 판매하고 있음.
- 일본의 스낵과자(130g)는 \$2.82(1USD=100.4JPY) 정도임.
- 현재 일본의 떡류 시장은 정체되어 있으므로 일본 현지 제품들과 비슷하거나 약간 낮은 수준의 가격을 책정함으로써 가격 경쟁력을 확보함.

○ 유통 전략(Place)

- 직장인들이 아침에 커피전문점 등에서 간단한 식사를 하는 경우가 늘어나고 있는 추세를 감안하여 편의점 또는 커피전문점 등의 유통경로를 개척함.
- 또한 소비자들의 구매가 쉽게 이루어지는 대형 할인매장, 백화점 등의 유통경로를 확보함.

○ 촉진 전략(Promotion)

- '08년 중국산 냉동만두 독극물 사건으로 식품의 안전에 대한 관심이 크게 높아져 원산지를 꼼꼼히 따지는 소비자들이 늘고 있음. 따라서 원재료, 원산지 등의 표시 및 위생적 관리를 통하여 소비자들에게 품질에 대한 신뢰를 줄 수 있는 전략이 필요함. 이와 함께 소재 자체의 신뢰도를 높일 수 있는 지리적 표시제 적용 재료를 적극 활용하는 것도 바람직함.
- 한류에 대한 이미지 제고로 문화 마케팅전략이 가능하며, 떡에 감성적 요소를 결합한 스토리텔링 마케팅 또한 가능할 것으로 판단됨.

2) 면류

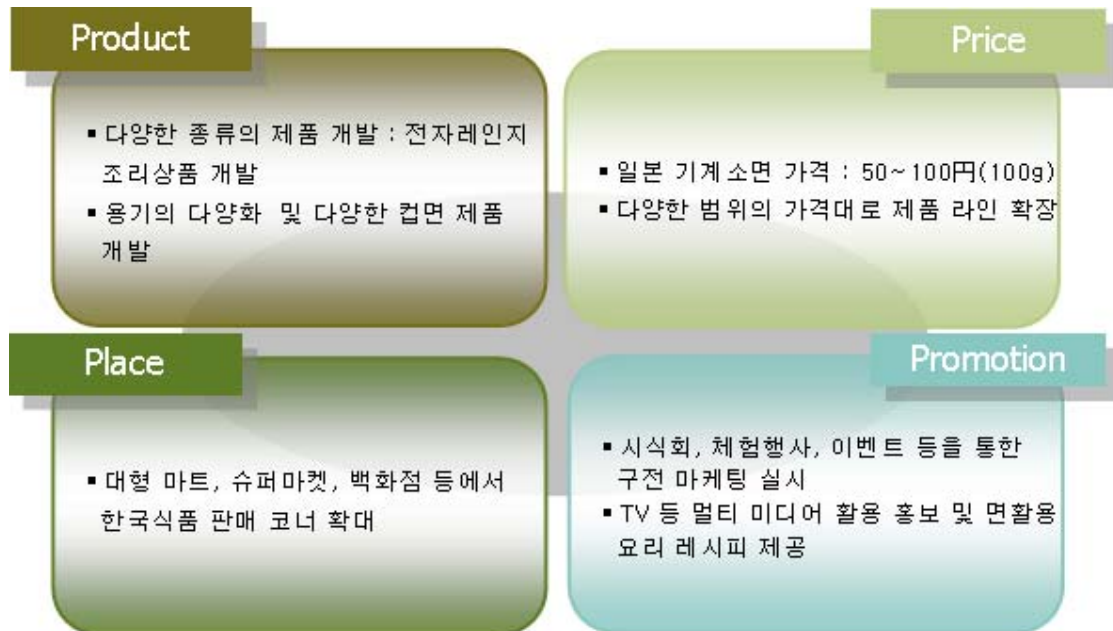


그림 34. 면류의 4P 분석(일본)

○ 제품 전략(Product)

- 다양한 원재료를 활용한 제품 개발로 하위 브랜드 및 제품 라인을 확장함. 특히 최근에 전자레인지로 가열하는 상온 타입의 전자레인지 조리상품이 확대되고 있음. 전자레인지 조리상품은 상온에서 6개월 정도 보존이 가능함과 동시에 조리가 간편하다는 점에서 '자식 양육도 끝나고, 소량의 음식을 섭취하는 중장년층 세대'가 구입하는 경우가 증가하고 있음. 따라서 중장년층의 입맛을 고려한 전자레인지 조리 제품 개발이 필요함.
- 일본의 즉석면류 시장은 유형별로 봉투면은 감소하고 컵면 판매는 꾸준한 증가 추세를 보여주고 있으므로, 일본 소비자의 요구를 충족시키는 다양한 종류의 컵면 제품 개발에 주력함.

○ 가격 전략(Price)

- 닛신식품의 '레인지 Spa왕' 시리즈 전자레인지 제품은 225円으로 판매됨.
- 일본 기계소면의 소매가격은 100g당 50~100円, 일반 소비자용으로는 100g당 100~200円 수준임. 디스플레이션의 영향으로 식품 소매가격이 평균으로 연간 3~5% 하락하고 있음.

- 하위 브랜드 라인 및 제품 라인별로 가격을 차별화시키는 전략으로 소재의 다양화와 함께 가격 또한 다양화시켜, 쌀면류에 대한 Heavy User와 Beginner 등 소비자층을 구분하여 가격 정책을 수립하여야 함.

○ 유통 전략(Place)

- 본 연구결과 일본인들은 쌀 가공식품을 마트의 인스턴트제품으로 처음 섭취해 본 것으로 나타났으며, 또한 대부분 슈퍼마켓에서 쌀 가공식품을 구매하는 것으로 조사됨.
- 따라서 대형 할인매장, 슈퍼마켓, 백화점 등에서 한국식품 판매 코너를 확대해 나감.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 본 연구에 의하면 일본인들은 쌀 가공식품 중 쌀면류에 대한 만족도, 선호도, 재구매 및 추천의사가 가장 높은 것으로 나타남. 따라서 시식회, 체험 행사, 이벤트 등을 통한 구전 마케팅을 실시함으로써 신규 고객을 창출하고 기존 고객의 보유율을 높여 고객층을 확대해 나가야 함.
- 다른 제품군보다 TV 등 멀티 미디어 매체를 활용한 촉진 전략이 가능할 것이며, 면을 활용한 다양한 요리 레시피를 POP로 제공하는 등 소비자에게 시각적으로 노출을 시키는 것이 중요함.

3) 주류

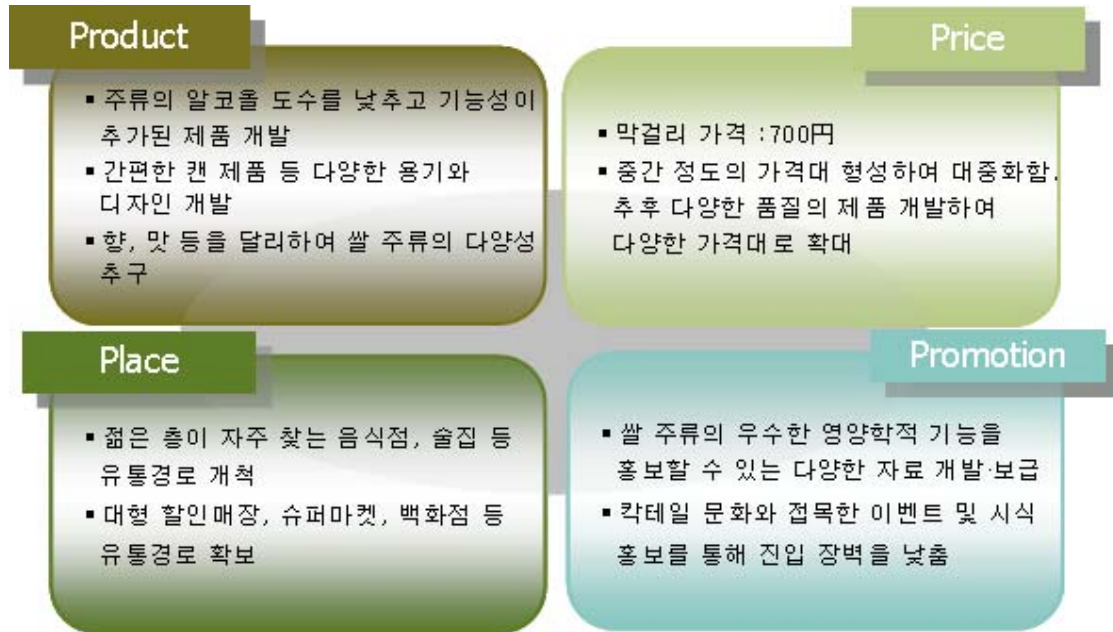


그림 35. 주류의 4P 분석(일본)

○ 제품 전략(Product)

- 최근 일본 주류시장은 건강지향, 저알코올 선호 등이 현저해지고, 위스키나 브랜디와 같은 일명 독한 술들을 기피하는 현상이 심해지고 있음. 이러한 트렌드를 반영하여 주류의 알코올 도수를 낮추고 기능성이 추가된 제품을 개발함.
- 소량 포장 및 디자인을 선호하는 일본 소비자의 성향을 감안하여 간편한 캔 제품 등 다양한 용기와 디자인의 개발이 요구됨.
- 향, 맛, 재료 등을 달리하여 쌀 주류의 다양성을 추구함.

○ 가격 전략(Price)

- 일본에 수출하는 막걸리는 대략 700엔(약 1만원)에 판매되고 있음.
- 현재 한국 막걸리는 적당한 가격에 가볍게 마실 수 있는 술이라는 이미지가 형성되어 있으므로, 중간 정도의 가격대를 형성하여 더욱 대중화시킬 필요가 있음. 추후 다양한 품질의 제품을 개발하여 다양한 가격대로 확대해나감.

○ 유통 전략(Place)

- 건강 지향적인 젊은층의 소비가 증가하고 있으므로 젊은층 고객이 자주 찾는

음식점, 술집 등의 유통경로를 개척함.

- 소비자들의 구매가 쉽게 이루어지는 대형 할인매장, 슈퍼마켓, 백화점 등의 유통 채널을 적극 확보함.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 쌀 주류의 우수학적인 기능에 대하여 홍보할 수 있는 다양한 자료를 개발·보급함.
- 다양한 종류의 쌀 주류와 서양식의 칵테일 문화를 접목한 이벤트나 시식 홍보를 통해 진입 장벽을 최대한 낮춤.

나. 중국

1) 떡류

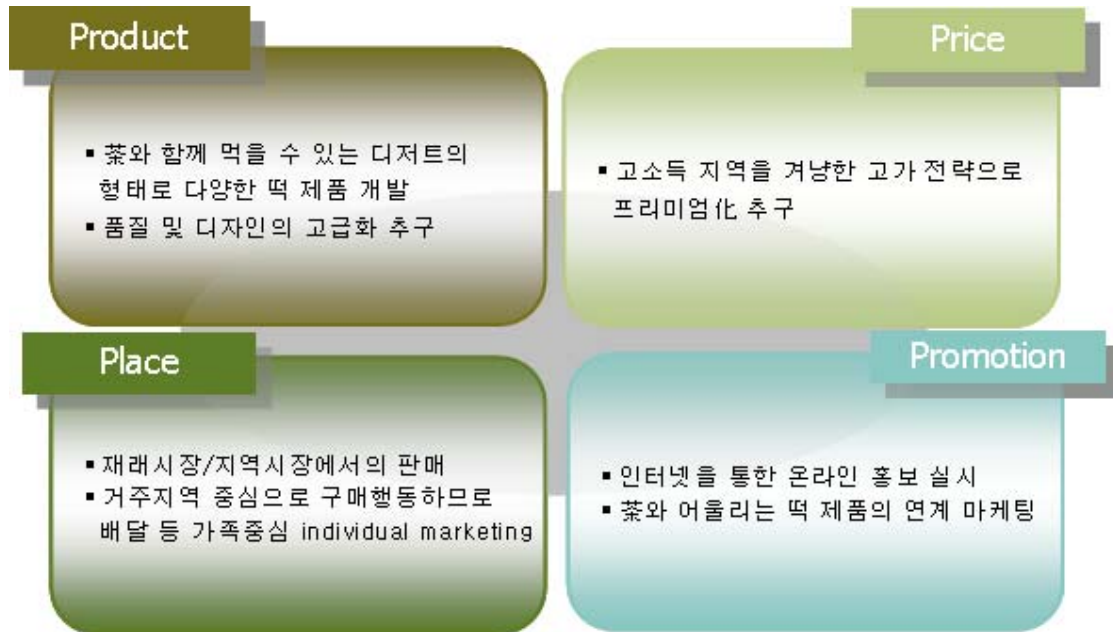


그림 36. 떡류의 4P 분석(중국)

○ 제품 전략(Product)

- 중국은 茶문화가 발달되어 있으므로 茶와 함께 먹을 수 있는 디저트의 형태로 다양한 떡 제품을 개발함.
- 점차 제품의 품질, 브랜드, 디자인을 중시하는 중국 소비자들의 소비 유형을 고려하여 품질 및 디자인의 고급화를 추구함.

○ 가격 전략(Price)

- 중국의 소득구조는 지역별로 양분화되어 있으므로 고소득 지역을 겨냥하여 고가 전략을 세움으로서 프리미엄화를 추구함.

○ 유통 전략(Place)

- 본 연구에 의하면 중국인들은 쌀 가공식품을 마트의 인스턴트 식품으로 처음 섭취해 본 것으로 나타났으며, 주로 재래시장/지역시장에서 쌀 가공식품을 구매하는 것으로 조사됨.

- 따라서 재래시장 또는 지역시장 등 거주 지역 중심으로 구매가 이루어지는 소비 특성상 가족단위의 패키지 상품을 구성하거나 배달을 통한 individual marketing이 요구되어짐.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 중국은 인터넷 쇼핑 등 온라인 구매가 빠르게 증가하고 있으므로 인터넷을 통한 온라인 홍보를 실시함.
- 현지에서 인기 있는 茶 종류를 선정하여 茶와 어울리는 떡 제품 세트 형태로 홍보하는 연계 마케팅 전략이 필요함.

2) 면류

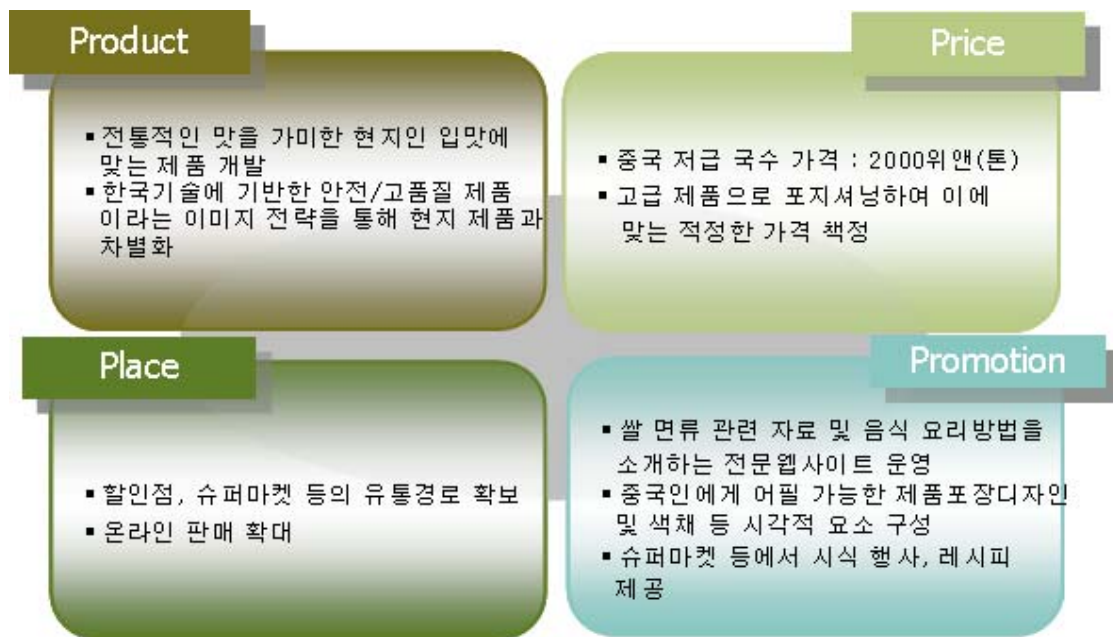


그림 37. 면류의 4P 분석(중국)

○ 제품 전략(Product)

- 국물 base에 전통적인 맛이나 현지 식재료를 활용한 현지인 입맛에 맞는 제품을 개발함.
- 한국의 식품기술에 기반한 안전하고 고품질 제품이라는 이미지 전략을 통해 현지 제품과의 차별화를 꾀함.

○ 가격 전략(Price)

- 중국의 국수시장은 저·중·고급으로 제품군으로 나뉘며, 저급 국수의 가격은 톤당 2000위안으로 국수시장의 80% 이상을 점유하고 있음.
- 고급 제품으로 포지셔닝하고 중국 현지 시장상황을 분석하여 고급 제품에 적절한 가격을 책정함.

○ 유통 전략(Place)

- 인스턴트 제품의 주요 판매 장소는 슈퍼마켓이며, 상해, 북경, 광주 등 대도시에서는 소비의 대부분이 슈퍼마켓에서 이루어짐. 따라서 할인점, 슈퍼마켓 등의 유통경로를 확보함.
- 또한 중국은 2008년 세계 최대의 인터넷 보유국으로 부상하며 인터넷 쇼핑 등 온라인 구매가 빠르게 증가하고 있으므로, 제품의 온라인 판매를 확대해 나감.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 쌀 면류 관련 자료 및 음식 요리방법을 소개하는 전문 웹사이트를 운영함으로써 온라인 홍보를 실시함.
- 제품 포장 디자인 및 색채 등 중국인들에게 어필할 수 있는 시각적 요소를 구성하여 홍보전략을 수립함.
- 슈퍼마켓 등에서 시식 등 체험 행사를 마련하고 관련 레시피를 제공함.

3) 주류

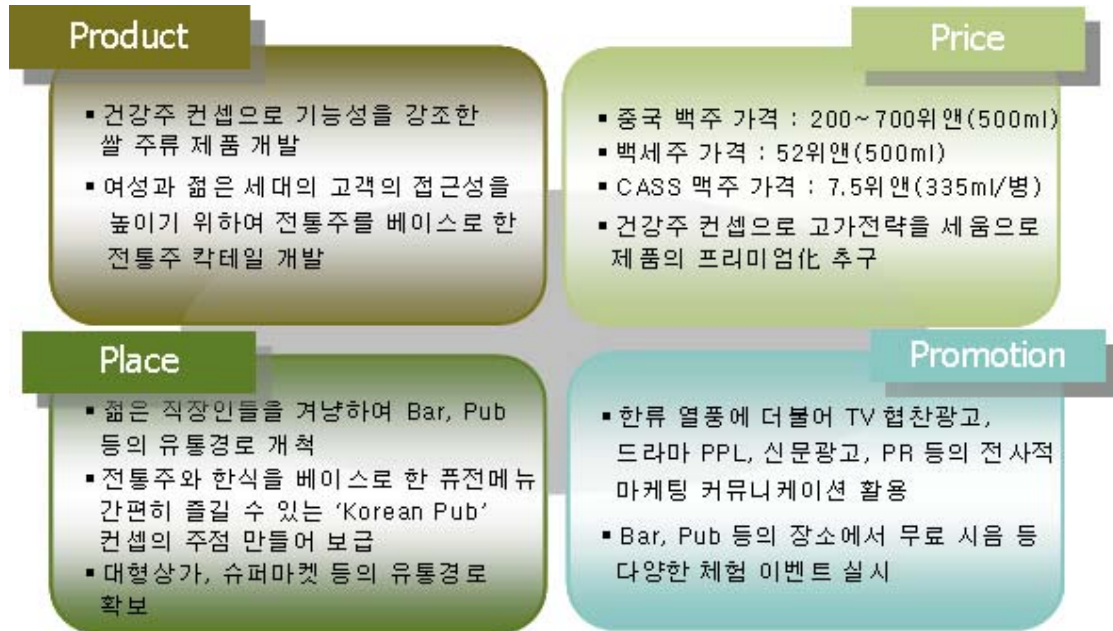


그림 38. 주류의 4P 분석(중국)

○ 제품 전략(Product)

- 중국은 경제성장으로 인한 소득증대와 삶의 질 향상으로 인하여 건강에 대한 관심이 급증하고 있음. 2005년말부터 건강주가 주류시장에서 새로운 트렌드로 등장하면서 연평균 30% 이상의 고성장을 하고 있음.
- 따라서 건강주 컨셉으로 기능성을 강조한 쌀 주류 제품의 개발이 필요함.
- 향후 중국 소비시장의 주요한 소비세력으로 성장할 여성과 젊은 세대 고객의 접근성을 높이기 위하여 전통주를 베이스로 한 전통주 칵테일을 개발함.
- 중국 음식과 잘 어울리는 주류 제품의 개발 및 현지화 전략이 요구됨.

○ 가격 전략(Price)

- 중국 백주(500ml) 가격은 200~700위안으로 다양함.
- 중국 현지시장에서 판매중인 한국 주류 제품 중 백세주(500ml)는 52위안, CASS 맥주(335ml/병)는 7.5위안 정도임.
- 건강주 컨셉으로 고가 전략을 세움으로서 제품의 프리미엄화를 추구함.

○ 유통 전략(Place)

- 소비자의 경제수준 및 외국문화 수용도가 높아짐에 따라 직장인을 중심으로 가벼운 소모임의 경우 Bar를 이용하는 횟수가 빈번해지고 있음. 따라서 젊은 직장인들이 가볍게 마실 수 있는 Bar나 Pub 등의 유통경로를 개척함.
- 점차적으로 전통주와 한식을 베이스로 한 퓨전메뉴를 간편히 즐길 수 있는 'Korean Pub' 컨셉의 주점을 만들어 보급해 나감.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 한류열풍에 더불어 TV협찬광고, 드라마PPL, 신문광고, PR 등의 전사적 마케팅 커뮤니케이션을 활용함
- Bar 나 Pub 등의 장소에서 무료시음, 다양한 이벤트 등을 실시하여 제품을 홍보함.

다. 미국

1) 떡류

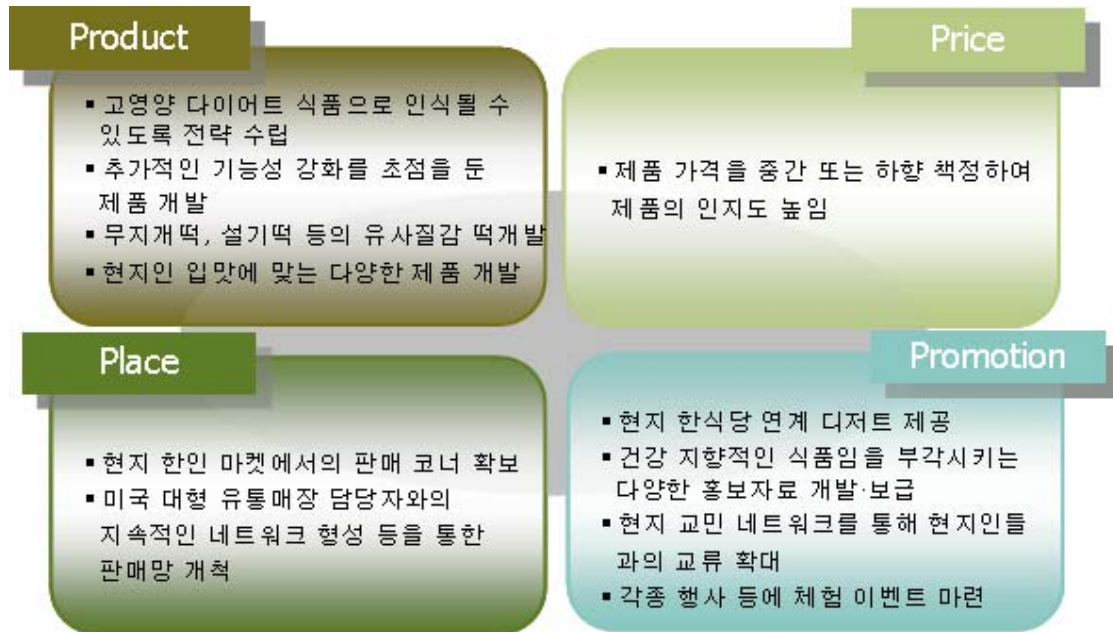


그림 39. 떡류의 4P 분석(미국)

○ 제품 전략(Product)

- 건강, 웰빙에 대한 미국 소비자들의 관심이 증대되고 있으므로 떡 제품이 고영양 다이어트식품으로 인식될 수 있는 전략을 수립함.
- 무지개떡 등 설기떡 중심으로 끈적이지 않는 질감의 떡을 다양한 재료의 활용을 통해 개발하여 미국인 소비자의 진입장벽을 낮춤.
- 또한 추가적인 기능성 강화에 초점을 둔 제품을 개발함으로써 제품을 다각화함.
- 떡의 질감, 맛 등에 있어 미국 현지인들의 입맛에 맞는 다양한 제품을 개발함.

○ 가격 전략(Price)

- 미국 소비자들의 떡 제품에 대한 인지도가 낮으므로 초기에는 제품의 가격을 중간 또는 하향 책정하여 제품의 인지도를 높임.

○ 유통 전략(Place)

- 현지 한식당과 연계한 디저트 개념의 후식 제공 또는 카페테리아 형식의 한식

당의 경우 스낵 개념으로 display하여 소비자의 관심 유도함.

- 현지 한인 마켓에서 떡 제품의 판매 코너를 확보함.
- 최근 소수민족 식품(ethnic food)에 대한 관심이 높아지고 소수민족의 식품 구매력이 향상됨에 따라 미국 대형 식품업체들은 소수민족 관련 식품 코너를 확대하고 있는 추세임. 미국 대형 유통매장 담당자와의 지속적인 네트워크 형성 등의 노력을 통하여 대형 마켓 판매망을 개척함.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 건강 지향적인 식품임을 부각시키는 다양한 홍보 자료를 개발·보급함.
- 현지 교민 네트워크를 통해 현지인들과의 교류 확대 및 각종 행사 등에 이벤트를 마련함.

2) 면류

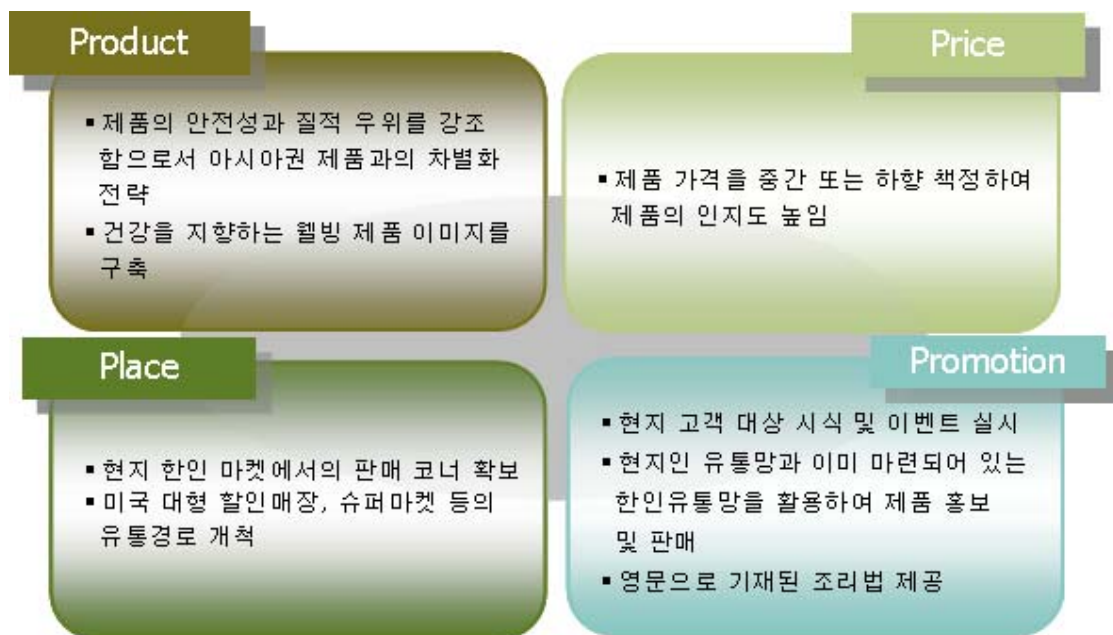


그림 40. 면류의 4P 분석(미국)

○ 제품 전략(Product)

- 제품의 안전성과 질적 우위를 강조함으로써 이미 정착되어 있는 일본, 중국 등 아시아권 제품과의 차별화 전략이 필요함.
- 건강을 지향하는 웰빙 제품이라는 이미지를 구축함.

- 서양식 소스를 활용한 면류 제품 개발로 convergence 유도함.
- 가격 전략(Price)
 - 다른 아시아권 제품에 비해 인지도가 낮으므로 초기에는 제품의 가격을 중간 또는 하향 책정하여 제품의 인지도를 높임.
- 유통 전략(Place)
 - 본 연구에 의하면 미국인들은 자국에서 한국가정을 방문하여 쌀 가공식품을 처음 섭취 경험해 본 것으로 나타났으며, 주로 슈퍼마켓에서 쌀 가공식품을 구매하는 것으로 조사됨.
 - 따라서 한인 마켓, 미국 대형 할인마트, 슈퍼마켓 등의 유통경로를 개척함.
- 촉진 전략(Promotion)
 - 소비자 대상을 한인 뿐 아니라 현지인을 대상으로 판매 전략을 마련하여야 함. 현지 고객을 대상으로 한 시식 및 이벤트를 실시함.
 - 현지인 유통망과 이미 마련되어 있는 한인유통망을 활용하여 제품의 홍보 판매를 전개함.
 - 영문으로 기재된 면류 관련 조리법을 개발·보급함.

3) 과자류 및 빵류

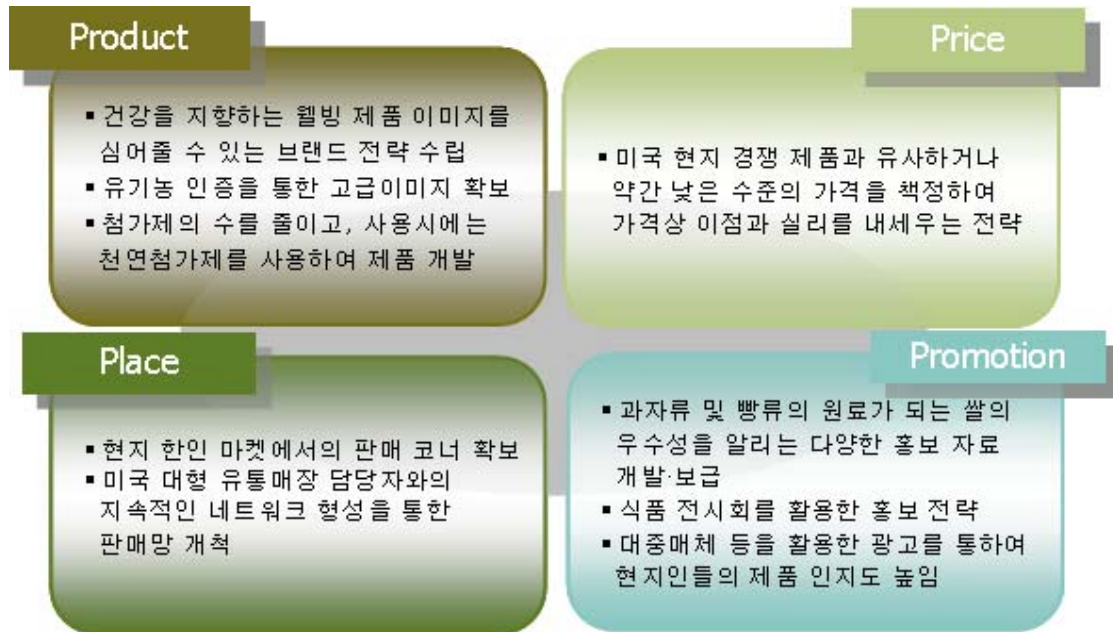


그림 41. 과자류 및 빵류의 4P 분석(미국)

○ 제품 전략(Product)

- 건강과 체중 감량에 예민한 여성층을 중심으로 식품에 함유된 성분을 쉽게 알 수 있는 제품을 선호하는 비율이 증가하고 있음. 또한 인공색소, 화학조미료, 방부제 등을 함유하지 않은 음식에 대한 수요가 증가하면서 많은 성분이 포함되지 않은 식품이 다양하게 출시됨.
- 따라서 가능한 한 첨가제의 수를 줄이고 사용시에는 천연첨가제를 사용하여 제품을 개발함.
- 건강을 지향하는 웰빙 제품이라는 이미지를 심어줄 수 있는 브랜드 전략을 수립하고, 유기농 인증을 통한 제품의 고급 이미지를 확보함.

○ 가격 전략(Price)

- 프리미엄 제품 전략을 세우되 미국 현지 시장상황을 고려하여 경쟁 제품과 유사하거나 약간 낮은 수준의 가격을 책정함으로써 가격상 이점과 실리를 내세우는 전략이 필요함.

○ 유통 전략(Place)

- 현지 한인 마켓에서 판매 코너를 확보함.
- 미국 대형 유통매장 담당자와의 지속적인 네트워크 형성 등의 노력을 통하여 대형 할인마켓 판매망을 개척함.

○ 촉진 전략(Promotion)

- 과자류 및 빵류의 원료가 되는 쌀의 우수성을 알리는 다양한 홍보 자료를 개발·보급함.
- 미국에서 자주 열리는 식품 전시회를 적극 활용한 홍보 전략을 세움.
- 대중매체 등을 활용한 광고를 통하여 현지인들의 인지도를 높임.

참 고 문 헌

- Datamonitor (2008). Global dried food market to 2013
- Datamonitor (2008). Global ready meal
- Datamonitor (2009). Global canned food to 2012
- Edda Muller (2007). The food consumer in 2030
- Euromonitor International (2008). Consumer attitudes to snacking versus meals
- Ito Shoichi (2004). Marketing of value-added rice products in Japan: Germinated Brown rice and Rice bread. FAO RICE CONFERENCE
- Kynda R. Curtis. et al (2007). Consumer preferences for western-style convenience foods in China. China Economic Review 18: 1-14
- Xiyuan, L. (2002). Rice production, distribution and utilization in China. 한국식품저장유통학회 1(1): 5-15
- 경향신문 홈페이지 www.khan.co.kr
- 고철수, 박두규, 최영근 (2008). 제주특산물 해외마케팅 조사분석. 제주발전연구원
- 국제무역연구원 (2006). 지역특화상품 수출 상품화의 7가지 성공 포인트
- 국제무역연구원 홈페이지 <http://iit.kita.net>
- 김동수, 한규재, 조승목, 김병목, 박진성 (2009). 로하스, 기술융합 그리고 식품산업. 한국식품연구원
- 김태영 (2008). 우리쌀 부가가치 향상을 위한 가공기술 개발 촉진. 농촌진흥청
- 농림수산식품부, 농림기술관리센터 (2008). 농식품가공유통 분야 기술 로드맵
- 농민신문 홈페이지 www.nongmin.com
- 농수산물무역정보 (2008). 일본 쌀가루이용의 개발
- 농수산물무역정보 홈페이지 www.kati.net
- 농수산물유통공사 (2006). 주요국 농식품 수입제도
- 농수산물유통공사 (2006). 중국 농산물 유통실태 보고서
- 농수산물유통공사 (2008). 중국의 웰빙산업과 건강가공식품 시장동향

농수산물유통공사 (2009). 세계일류 30대 품목육성을 위한 수출확대전략
 농수산물유통공사 홈페이지 www.at.or.kr
 농촌진흥청 국립농업과학원 홈페이지 www.rrdi.go.kr
 농촌진흥청 국립식량과학원 벼육종재배과 홈페이지 <http://blog.daum.net/ricebreeding>
 농촌진흥청 홈페이지 www.rda.go.kr
 대한무역투자진흥공사 홈페이지 www.kotra.or.kr
 매일경제 홈페이지 www.mk.co.kr
 민병용, 이현유, 이상효, 이창호 (1992). 외국의 쌀이용 실태조사. 한국식품개발연구원
 박종대 (2008). 기능성 편의식품 개발을 위한 전곡미 쌀가루 가공기술. 한국식품연구원
 식품외식경제 홈페이지 www.foodbank.co.kr
 식품음료신문 홈페이지 www.thinkfood.co.kr
 식품저널 홈페이지 www.foodnews.co.kr
 양일선, 이민아, 차성미, 조윤희, 이소영, 이소정, 이해영 (2008). 쌀빵에 대한 인식
 및 학교급식 적용 가능성 분석: 교육청 학교급식 담당자를 중심으로. 한국식
 품영양과학회지 37(6): 729~737
 연합뉴스 홈페이지 www.yonhapnews.co.kr
 외교통상부 홈페이지 www.mofat.go.kr
 월간식당 홈페이지 www.foodbank.co.kr
 이동필 (2009). 일본의 주류제도와 산업실태. 한국농촌경제연구원
 이동필 (2009). 일본의 청주산업 현황과 시사점. 한국농촌경제연구원
 이병두, 은종방 (2008). 쌀 가공식품 산업. 식품산업과 영양 13(2): 1~8
 이재갑 (2008). 쌀 가공식품 품질향상을 위한 기술개발 및 시장 활성화 필요. 월간식
 품산업 11월호
 이태호 (2007). 고품질쌀 품질 차별화 실태 및 전략. 농촌진흥청
 이현유 (2005). 쌀소비확대를 위한 기술개발연구. 한국식품연구원
 이훈 (2007) WTO 체제하의 한국과 중국의 농산물무역의 현황과 증대방안. 조선대
 학교

일본 관세청 홈페이지 www.customs.go.jp
일본 농림수산업성 홈페이지 www.maff.go.jp
일본 미곡기구 홈페이지 www.komenet.jp
일본 식품 수급 연구센터 www.fmric.or.jp/stat
장승진 (2007). 식품 수출정책 방향. 식품산업과 영양 12(1): 1-7
최병옥 (2008). 일본의 21세기 신농정. 한국농촌경제연구원
최해춘, 손종록, 김연규 (2002). 일본의 고품질쌀 생산 및 유통 이용현황. 한쌀회 총
서 13: 80-116
통계청 (2007). 작물통계
특허청 홈페이지 www.kipo.go.kr
파이낸셜뉴스 홈페이지 www.knnews.com
하태열 (2008). 쌀의 기능적 우수성. 식품산업과 영양, 13(2): 22~26
한국관세무역개발원 홈페이지 www.custrade.com
한국농촌경제연구원 (2003). 중국의 농산물 유통체계에 관한 연구
한국농촌경제연구원 (2006). 중국의 농산물 수급 중장기 전망
한국농촌경제연구원 (2007). 세계곡물시장의 현황과 전망
한국농촌경제연구원 홈페이지 www.krei.re.kr
한국무역협회 (2009). 스시보다 맛있는 일본수출이야기
한국무역협회 홈페이지 www.kita.net
한국보건산업진흥원 (2005). 중국 식품시장 현황
한국식품연구원 (2008). 한식 마케팅 모형 개발 연구
한국쌀가공식품협회 홈페이지 www.krfa.or.kr
한국일보 <http://news.hankooki.com>
헤럴드경제 홈페이지 www.heraldbiz.com

부 록

가공식품 품질표시 기준

제1조 (적용기준)이 기준은 가공식품(업무용 가공 식품 이외의 가공 식품에 대해서는 용기에 넣거나 포장된 것에 한정함)에 한하여 적용한다.

제2조 (용어의 정의)이 기준에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

용어	정의
가공식품	제조 또는 가공된 음식료품으로서 별표 1에 해당하는 것을 말한다
업무용가공식품	가공 식품 가운데, 일반소비자에 판매되는 형태 이외의 것을 말한다.
상미기한	정해진 방법에 의해 보존했을 경우, 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정되는 기한을 나타내는 연월일을 말한다. 다만, 해당기한을 넘었을 경우에도, 이러한 품질이 유지되는 경우도 있다.
소비기한	정해진 방법에 의해 보존했을 경우, 부패, 변패 그 외의 품질의 열화에 수반해 안전성이 부족하게 될 우려가 없다고 인정되는 기한을 나타내는 연월일을 말한다.

(가공식품의 의무 표시사항)

제3조 가공 식품(업무용 가공 식품은 제외한다. 이하 3조로부터 제4조의 2까지 있어 동일하다)의 품질에 관해, 제조업자, 가공포장업자, 수입업자 또는 판매업자(이하 「제조업자 등」이라 한다)가 가공 식품의 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 다음과 같다. 다만, 음식료품을 제조하거나 가공하여 일반소비자에 직접 판매하는 경우 또는 설비를 갖추어 음식료품을 직접 만들어 판매하는 경우에는 이를 생략한다.

- (1) 명칭
- (2) 원재료명
- (3) 내용량
- (4) 상미기한
- (5) 보존방법
- (6) 제조업자 등의 이름 또는 명칭 및 주소

2 고품물에 충전액을 넣은 캔 또는 병에 밀봉한 식품(고형량의 관리가 곤란한 것은 제외한다)의 경우 제조업자 등이 그 캔 또는 병에 표시해야 할 사항은, 제1항 제 3호 사항에 기재된 사항을 대신하여 고품량 및 내용총량이라 한다. 다만, 내용총량에 대해서 고품량과 내용총량이 거의 동일한 경우 또는 주된 목적이 충전액을 더하여 내용물을 보호하기 위한 것인

경우는 해당하지 않는다.

3 고품질에 충전액을 넣은 캔 및 병 이외의 용기 또는 포장으로 밀봉한 식품의 경우에 제조업자 등이 그 캔 및 병 이외의 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 제1항 제3호 사항을 대신하여 고품질이라 기재할 수 있다.

4 품질이 급속히 변화하기 쉬워 제조 후 신속하게 소비해야 할 것에 있어서 제조업자 등이 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 제1항 제4호 사항을 대신하여 소비기한으로 기재한다.

5 별표 2 에 해당하는 가공 식품(수입품 제외, 이하 「대상가공식품」이라고 한다.)에 있어서 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은, 제1항 각 호 이외에 원료 원산지명을 기재한다.

6 수입품에 있어서 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 제1항 각 호 이외에 원산국명을 기재한다.

7 제1항의 규정에 관계없이, 다음의 표의 좌측 구분에 해당하는 식품의 경우 우측에 기재된 표시사항을 생략할 수 있다.

구 분	표시사항
용기 또는 포장의 면적이 30cm ² 이하인 것	원재료명, 상미기한 또는 소비 기한, 보존 방법 및 원료 원산지명
원재료가 1 종류뿐인 것 (통조림 및 식육 제품은 제외함)	원재료명
내용량을 외관상 용이하게 식별할 수 있는 것 (특정상품의 판매에 관계되는 계량에 관한 정령(平年 5년 정령 제 249호) 제5조에 기재된 특정상품을 제외함)	내용량
품질의 변화가 지극히 적은 것으로서 별표 3에 해당하는 것	유효기한 및 보존 방법
상온으로 보존하는 것, 그 보존 방법에 관해 유의해야 할 특단의 사항이 없는 것	보존방법

(가공식품 표시방법)

제4조 제3조 제1항 제1호 내지 제6호까지 기재된 사항, 제3조 제2항의 고품질 및 내용총량, 제3조 제3항의 고품질 및 제3조 제4항의 소비기한 및 제3조 제5항의 원료 원산지명을 표시할 때에는 제조업자 등은 다음의 각 호가 규정한 바에 따라 표시한다.

(1) 명칭

그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재한다. 다만, 별표 4에 기재된 가공식품 이외의 것에 있어서는 각각 우측의 규정에 의해 정해진 명칭을 사용해서는 안 된다.

(2) 원재료명

사용한 원재료를 “아” 및 “이”의 구분에 의해 다음에 정하는 바에 따라 기재한다.

아. 식품첨가물 이외의 원재료는 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 다만, 2 종류 이상의 원재료 되어 있는 것(이하 「복합원재료」라 한다)에 대해서는 다음에 정하는 바에 따라 기재한다.

(아) 복합원재료의 명칭 다음에 괄호를 붙여서 해당 복합원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 다만, 해당 복합원재료의 원재료가 세 종류 이상인 경우 해당 복합 원재료에 차지하는 중량의 비율이 3위 이하이며, 해당 비율이 5% 미만인 원재료에 대해서는 「그 외」라고 기재할 수 있다.

(이) 복합원재료의 제품의 원재료에 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭으로부터 그 원재료가 분명한 경우에는 해당 복합원재료의 기재를 생략할 수 있다.

이. 식품첨가물은 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 식품위생법시행규칙(昭和 23년 후생성령 제23호) 제21조 제 1항 제 1호 및 제2호, 제11항 및 제12항의 규정에 따라 기재한다.

우. 아의 규정에 관계없이, 다음의 표의 좌측 구분에 해당하는 경우에는 동표 우측에 기재된 명칭으로 기재할 수 있다.

구 분	명 칭
식용유지	「식물유」, 「식물지방」 혹은 「식물유지방」, 「동물유」, 「동물지」 혹은 「동물유지」 또는 「가공유」, 「가공지방」 혹은 「가공유지」
전분	전분
어류 및 어육(특정 종류의 어류 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	「물고기」 또는 「어육」
가금육(식육제품 제외, 특정 종류의 가금육 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	「닭고기」
무수 결정 포도당, 함수 결정 포도당 및 전당포도당	포도당

설탕 혼합 포도당 과당액당, 설탕 혼합 과당 포도당액당 및 설탕 혼합고과당액당	「설탕 혼합 이성화액당」 또는 「설탕·이성화액당」
향신료 및 향신료 엑기스(기존첨가물 명부(平年 8년 후생성 고시 제 120호)에 기재된 식품첨가물에 해당하는 것을 제외, 원재료에 차지하는 중량의 비율이 2% 이하인 것에 한함)	「향신료」 또는 「혼합 향신료」
향신 야채 및 결들임야채류 및 그 가공품(원재료에 차지하는 중량의 비율이 2%이하인 것 한함)	「향초」 또는 「혼합 향초」
당액을 침투시킨 과실(원재료에 차지하는 중량의 비율이 10% 이하인 것에 한함)	「당과」
도시락에 포함되는 부식물(외관으로부터 그 원재료가 분명한 것에 한함)	반찬

에. 농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률(昭和 25년 법률 제175호, 이하 「법」이라고 한다) 제14조의 규정에 의해 격을 매긴 유기농산물(유기농산물의 일본농림규격(平年 17년 10월 27일 농림수산성 고시 제1605호) 제3조에 규정한 것을 말한다. 이하 같다) 또는 유기가공식품(유기가공식품의 일본농림규격(平年 17년 10월 27일 농림수산성 고시 제 1606호) 제3조에 규정하는 것을 말한다. 이하 같다.)을 원재료로 하는 경우에는 해당 원재료가 유기농산물 또는 유기농산물 가공식품이라는 뜻을 기재할 수 있다.

(3) 내용량

특정상품의 판매와 관련되는 계량에 관한 정령(政令) 제5조에 해당하는 특정상품에 대해서는 계량법(平年 4년 법률 제51호)의 규정에 따라 표시하며, 그 외의 것은 내용중량, 내용 체적 또는 내용 수량을 표시하고, 내용 중량은 그램 또는 킬로그램의 단위로, 내용 체적은 밀리리터 또는 리터의 단위로, 내용 수량은 개수 등의 단위로, 단위를 명기해 기재한다.

(4) 고품량

고형량은 그램 또는 킬로그램의 단위로, 단위를 명기해 기재한다.

(5) 내용총량

내용총량은 그램 또는 킬로그램의 단위로, 단위를 명기해 기재한다.

(6) 소비기한 또는 상미기한

소비기한 또는 상미기한은 다음에 정하는 바에 따라 기재한다.

아. 제조로부터 소비기한 또는 상미기한까지의 기간이 3개월 이내의 식품에 있어서는 다음의 예와 같이 기재한다. 다만, (이), (우) 또는 (에)의 경우에, 「.」을 적는 것이 곤란할 경우 「.」을 생략할 수 있다. 이 경우, 달 또는 일이 1자리수인 경우 앞자리에 「0」을 기재한

다.

(아) 平年 12년 4월 1일

(이) 12.4.1

(우) 2000.4.1

(에) 00.4.1

이. 제조일로부터 상미기한까지의 기간이 3개월을 넘는 식품에 있어서는 다음에 정하는 바에 따라 기재한다.

(아) 다음의 예에 따라 기재한다. 다만, b, c 또는 d의 경우이며, 「.」을 적는 것이 곤란할 경우 「.」을 생략할 수 있다. 이 경우, 달 또는 일이 1자리수인 경우 앞자리에 「0」을 기재한다.

a 平年 12년 4월

b 12.4

c 2000.4

d 00.4

(이) (아)의 규정에 관계없이, 아 에 규정하는 데로 기재할 수 있다.

(7) 보존방법

제품의 특성에 따라서 「직사광선을 피해 상온에 보존하는 것」, 「10℃이하로 보존하는 것」 등으로 기재한다.

(8) 원료 원산지명

대상가공식품에 있어서 주된 원재료(원재료에 차지하는 중량의 비율이 가장 많은 신선식품(신선식품 품질 표시 기준(平年 12년 3월 31일 농림수산성 고시 제 514호) 제2조에 규정하는 것을 말한다. 이하 같다)로 해당 비율이 50%이상인 것을 말한다. 이하 같다.)의 원산지를 다음에 정하는 바에 따라 사실에 입각해서 기재한다.

아. 국산품에 있어서는 국산인 뜻을 수입품에 있어서는 원산 국명을 기재한다. 다만, 국산품에 있어서는 국산이라고 기재 대신 다음의 지명으로 기재할 수 있다.

(아) 농산물에 있어서는 도도부현명(都道府県名) 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명

(이) 축산물에 있어서는, 주된 사육지가 속하는 도도부현명(都道府県名) 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명

(우) 수산물에 있어서는, 생산(채취 및 채포를 포함한다)한 수역의 명칭(이하 「수역명」이라고 함), 양륙한 항명, 양륙한 항구 또는 주된 양식장이 속하는 도도부현명(都道府県名) 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명

이 수입된 수산물에 있어서는 원산 국명에 수역명을 병기할 수 있다.

우. 주된 원재료의 원산지가 둘 이상 있는 경우에 있어서는 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서에 따라 기재한다.

예. 주된 원재료의 원산지가 셋 이상 있는 경우에 있어서는 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서에 따라 두 가지 이상 기재하고, 그 외의 원산지를 「그 외」라고 기재할 수 있다.

오. 주된 원재료의 성질 등에 의해 특별한 사정이 있는 경우에는 대개 특정된 원산지를 아로부터 예까지의 규정에 의해 기재할 수 있다. 이 경우에는, 그 취지를 인식할 수 있도록, 필요한 표시를 한다.

(9) 제조업자등의 이름 또는 명칭 및 주소

제조업자 등 중 표시 내용에 책임을 가지는 것의 이름 또는 명칭 및 주소를 기재한다.

2 제3조에 규정하는 사항의 표시는 다음에 정하는 바에 따라 용기 또는 포장의 보기 쉬운 곳에 한다. 다만, 용기 또는 포장을 포장지 등으로 포장하는 경우 또는 종이박스 등에 넣는 경우에 있어서는 포장지 등 혹은 종이 박스 등에 필요한 표시를 하고 용기 혹은 포장의 표시가 포장지 등 혹은 종이박스 등으로 가려지지 않도록 하거나 또는 포장지 등 혹은 종이 박스 등으로 덮이지 않게 한다

(1) 표시는 별기 양식에 따라 실시한다. 다만, 의무표시사항을 별기 양식에 의한 표시와 동등 정도로 알기 쉽게 일괄해 기재하는 경우는 해당하지 않는다.

(2) 표시에 이용하는 문자 및 테두리의 색은 배경의 색과 대조적인 색으로 한다.

(3) 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정하는 8포인트의 활자 이상의 크기로 통일된 활자로 한다. 다만, 표시 가능 면적이 대개 150cm² 이하의 것에 있어서는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정하는 5.5포인트 이상의 크기의 활자로 할 수 있다.

(4) 명칭에 대해서는 제1호의 규정에 관계없이 상품의 주요 면에 기재할 수 있다. 이 경우, 내용량에 대해서도 명칭과 같은 면에 기재할 수 있다.

(5) 원재료명을 다른 의무표시사항과 일괄 표시하는 것이 곤란한 경우에는 제1호의 규정에 관계없이 의무표시사항을 일괄 표시한 곳에 그것을 기재한 곳을 표시하면, 다른 곳에 기재할 수 있다.

(6) 내용량을 다른 의무표시사항과 일괄 표시하는 것이 곤란한 경우에는 제1호의 규정에 관계없이 의무표시사항을 일괄 표시한 곳에 그것을 기재한 곳을 표시하면, 다른 곳에 기재할 수 있다.

(7) 소비기한 또는 상미기한을 다른 의무표시사항과 일괄 표시하는 것이 곤란한 경우에는

제1호의 규정에 관계없이 의무표시사항을 일괄 표시한 곳에 그것을 기재한 곳을 표시하면, 다른 곳에 기재할 수 있다. 이 경우 보존 방법에 대해서도 의무표시사항을 일괄 표시한 곳에 그것을 기재한 곳을 표시하면, 소비기한 또는 상미기한을 기재한 곳 근처에 기재할 수 있다.

(8) 원료 원산지명에 대해서는 주된 원재료명에 대응시켜 기재하는 것으로 하며 필요에 따라 주된 원재료명의 다음에 괄호를 붙여 기재할 수 있다.

(9) 원료 원산지명을 다른 의무표시사항과 일괄 표시하는 것이 곤란한 경우에는 제1호의 규정에 관계없이 의무표시사항을 일괄 표시한 곳에 그것을 기재한 곳을 표시하면, 다른 곳에 기재할 수 있다.

3 대상가공식품의 경우 주된 원재료 이외의 원재료의 원산지를, 대상가공식품 이외의 가공식품의 원재료의 원산지는 제1항 제 8호 아로부터 오까지의 규정에 의해 기재할 수 있다. 이 경우, 제8호 우로부터 오까지의 규정 중 「주된 원재료」라고 있는 것을 「원재료」로 바꾸어 읽는다.

4 제2항의 규정은 제3항의 원재료의 원산지의 기재에 대해 준거하여 적용한다. 이 경우에 대해 제2항 제8호 중 「주된 원재료명」을 「원재료명」이라 바꾸어 읽는다.

(업무용 가공식품의 의무 표시 사항 및 표시의 방법)

제4조의 2 업무용 가공식품의 품질에 관해 제조업자등이 업무용 가공식품의 용기 혹은 포장, 운송장, 납품서 등 (제품에 첨부되는 것에 한정한다. 이하 같다) 또는 규격서 등 (제품에 첨부되지 않는 것이고, 해당 제품을 식별할 수 있는 것에 한정한다. 이하 같다)에 표시해야 할 사항은 다음과 같다. 다만, 제조 혹은 가공된 장소에서 일반소비자에 판매되는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품 또는 설비를 갖추어 식재료품을 직접 만들어 판매하는 시설에서 만들어지는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품의 경우에는 이를 생략한다.

- (1) 명칭
- (2) 원재료명
- (3) 제조업자등의 이름 또는 명칭 및 주소

2 대상가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품(제조 혹은 가공된 장소에서 일반소비자에 판매하는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품 또는 식재료품을 직접 만들어 판매하는 시설에서 만들어지는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품은 제외한다. 이하 「표시대상 업무용 가공식품」이라고 한다)으로 해당 대상가공식품의 주된 원재료를 포함하는 경우 제조업자 등이 그 용기 혹은 포장, 운송장, 납품서 등 또는 규격서등에 표시해야 할 사

항은 제1항 각 호에 기재된 것 외에 원료 원산지명이 있다.

3 제1항의 규정에 관계없이 계량법 제 13조 제 1항, 식품위생법 시행 규칙 제 21조 또는 젓 및 유제품의 성분 규격 등에 관한 성령(昭和 26년 후생성령 제 52호) 제7조의 규정에 의해 표시하는 것으로 되어 있는 것은 기재해야 한다.

4 제1항의 규정에 관계없이 가공식품(용기 또는 포장의 면적이 30 cm² 이하인 것에 한함)용으로 제공하는 표시대상 업무용 가공식품에 있어서는 제1항 제 2호의 원재료명 및 제 2항의 원료 원산지 이름의 표시를, 원재료가 한 종류인 표시대상 업무용 가공식품에 있어서는 제1항 제 2호의 원재료명의 표시를 생략할 수 있다.

5 제조업자 등은 표시대상 업무용 가공식품의 원재료를 다음에 정하는 바에 따라 기재하여야 한다.

(1) 식품첨가물 이외의 원재료는 차지하는 중량의 비율이 많은 순서를 알 수 있도록 기재하며 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 다만, 제4조 제1항 제2호 아의 (아) 규정에 의해 「그 외」라고 기재되는 가공 식품의 복합 원재료의 원재료가 되는 것에 대해서는 「그 외」라고 기재할 수 있다.

(2) 제4조 제1항 제2호 아의 (이) 규정에 의해 원재료의 기재가 생략되는 가공식품의 복합 원재료의 원재료가 되는 것에 대해서는 그 원재료의 기재를 생략 할 수 있다.

(3) 식품첨가물 이외의 복합 원재료에 대해서는 다음에 정하는 바에 따라 기재한다.

아 복합 원재료의 명칭의 다음에 괄호를 붙여 해당 복합 원재료의 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 것 순서로, 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 다만, 해당 복합 원재료의 원재료 가운데, 제4조 제 1항 제 2호 아의(아) 규정에 의해 「그 외」라고 기재되는 가공식품의 복합 원재료의 원재료가 되는 것에 대해서는 「그 외」라고 기재할 수 있다.

이 복합 원재료의 원재료 가운데 제4조 제1항 제2호 아의 (이) 규정에 의해 원재료의 기재가 생략되는 가공 식품의 복합 원재료의 원재료가 되는 것에 대해서는 그 원재료의 기재를 생략할 수 있다

(4) 식품첨가물은 원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서를 알 수 있도록 식품위생법 시행 규칙 제 21조 제1항 제1호 및 제2호, 제11항 및 제12항의 규정에 따라 기재한다.

(5) 제1호로부터 제3호까지의 규정에 관계없이 다음 표의 좌측 구분에 해당하는 것은 동표의 우측에 해당하는 명칭을 가지고 기재할 수 있다.

구 분	명 칭
식용유지	「식물유」, 「식물지방」 혹은 「식물유지방」, 「동물유」, 「동물지」 혹은 「동물유지」 또

	는 「가공유」, 「가공지방」 혹은 「가공 유지」
전분	전분
어류 및 어육(특정 종류의 어류 명칭을 표시하지 않는 경우에 한함)	「물고기」 또는 「어육」
가금육(식육 제품을 제외해, 특정 종류의 가금육 명칭을 표시하지 않는 경우에 한함)	「닭고기」
무수 결정 포도당, 함수 결정 포도당 및 전당포도당	포도당
설탕 혼합 포도당 과당액당, 설탕 혼합 과당 포도당 액당 및 설탕 혼합과과당액당	「설탕 혼합 이성화액당」 또는 「설탕·이성화액당」
향신료 및 향신료 엑기스(제4조 제1항 제2호 우의 규정에 「향신료」 또는 「혼합 향신료」 「향신료」 또는 「혼합 향신료」 라고 기재되는 가공식품의 원재료가 되는 것에 한함)	「향신료」 또는 「혼합 향신료」
향기신 야채 및 것류 및 그 가공품(제4조 제1항 제2호 우의 규정에 의해 「향초」 또는 「혼합 향초」 라고 기재되는 가공식품의 원재료가 되는 것에 한함)	「향초」 또는 「혼합 향초」
당액을 침투 시킨 과실(제4조 제 1항 제 2호의 규정에 「당과」 「당과」 라고 기재되는 가공식품의 원재료가 되는 것에 한함)	「당과」
도시락에 포함되는 부식물(외관으로부터 그 원재료가 분명한 것에 한함)	반찬

(6) 법 제14조의 규정에 의해 격을 매긴 유기농산물 또는 유기가공식품을 원재료로 하는 경우에는 해당원재료가 유기농산물 또는 유기농산물가공식품인 뜻을 기재할 수 있다.

6 대상가공식품용으로 제공하는 표시대상 업무용 가공식품이며 해당 대상가공식품의 주된 원재료를 포함하는 것(이하 이 항에 대해 「원료 원산지 표시대상 업무용 가공식품」이라 한다)에 있어서는 해당 주원재료 이외의 원재료의 원산지를, 원료 원산지 표시대상 업무용 가공식품 이외의 표시 대상 업무용 가공식품에 있어서는 원재료의 원산지를 제4조 제1항 제8호 아로부터 오까지의 규정의 예에 의해 기재할 수 있다. 이 경우에 대하여 제8호 우로부터 오까지의 규정 중 「주된 원재료」를 「원재료」로 바꾸어 읽는다.

7 제6항의 원재료의 원산지의 기재에 대해서는, 원료 원산지명을 원재료명에 대응시켜 기재하는 것으로 하며, 필요에 따라 원재료명의 다음에 괄호를 붙여 기재할 수 있다.

8 제3조 제6항 및 제4조 제1항(제2호는 제외함)의 규정은 표시대상 업무용 가공식품에 대해 준거하여 적용한다. 이 경우에 대하여 다음의 표의 좌측에 기재된 규정 중 동표 중란으로 기재된 어휘를 각각 동표의 우측에 기재된 어휘로 바꾸어 읽는 것으로 한다.

제3조 제6항	수입품	수입품(수입 후에 그 성질이 변경되는 것은 제외함)
	또는 포장	혹은 포장, 운송장, 납품서등(제품에 첨부되는 것에 한함) 또는 규격서 등 (제품에 첨부되지 않는 것으로 해당 제품을 구별 할 수 있는 것에 한함)
제4조 제1항	제4조 제1항 제1호	제3조 제 1항 제 1호
	사항, 제4조 제 2항의 고품량 및 내용총량, 동조 제 3항의 고품량	사항
	및	및
제4조 제1항 제 8호	대상가공식품	별표 2로 내거는 가공식품(수입품은 제외함. 이하 「대상가공식품」이라고 한다)용으로 제공하는 업무용 가공식품(제조 혹은 가공된 장소에서 일반소비자에 판매되는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품 또는 음식료품을 직접 만들어 판매하는 시설에서 만들어지는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품은 제외함)으로 해당 대상가공식품의 주된 원재료를 포함하는 것
	주된	해당 대상가공 식품의 주된
	의 원산지	되는 원재료의 원산지
	물건으로부터 순서	순서를 알 수 있도록

제조 혹은 가공된 장소에서 일반소비자에 판매되는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품 또는 설비를 갖추어 음식료품을 직접 만들어 판매하는 시설에서 만들어지는 가공식품용으로 제공하는 업무용 가공식품의 경우에는 이를 생략한다.

(특색이 있는 원재료 등의 표시)

제5조 특정 원산지 식품, 유기농산물, 유기축산물, 유기가공식품, 그 외의 사용한 원재료가 특색있다는 뜻을 표시해야 할 경우 또는 제품의 명칭이 특색이 있는 원재료를 사용했다는 뜻을 나타내어야 할 경우에는 제4조 제1항 제8호(제4조의 2 제8항에 대해 바꾸어 읽어 준거하여 적용하는 경우를 포함한다) 및 제3항 및 제4조의 2 제6항의 규정에 의해 표시하는 경우를 제외하고 다음의 각 호에 기재된 것 중 해당되는 비율을 해당 표시에 근접한 장소 또는 제3조 제1항 제2호 및 제4조의 2 제1항 제2호의 원재료명의 다음에 괄호를 붙여 기재한다. 다만, 그 비율이 100%인 경우에 있어서는, 비율의 표시를 생략할 수 있다

(1) 특색 있는 원재료의 제품에서 그 원재료가 차지하는 중량 비율

(2) 특색 있는 원재료가 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합한 것에 차지하는 중량 비율(이 경우에는 특색이 있는 원재료가 특색이 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합한 것에서 차지하는 중량의 비율이라는 뜻의 표기를 기재한다)

2 특정의 원재료의 사용량이 적다는 뜻을 표시하는 경우에는 특정의 원재료가 제품에서 차지하는 중량비율을 해당 표시에 가까운 곳이나 또는 제3조 제1항 제2호의 원재료명의 다음에 괄호를 붙여 기재한다

(표시 금지 사항)

제6조 다음 각호의 사항은 표시해서는 아니된다.

- (1) 제3조 또는 제4조의 2의 규정에 의해 표시해야 할 사항의 내용과 모순되는 용어
 - (2) 산지명을 나타내는 표시이며, 산지명의 의미를 오인시키는 표시
 - (3) 그 외 내용물을 오인시키는 문자, 그림, 사진 그 외의 표시
 - (4) 지봉형 종이팩 용기의 상단의 일부를 잘라 표시한 표기(별표 5의 좌측에 해당하는 가공식품에 대해서 동표의 우측에 제시한 방법에 의해 표시하는 경우는 제외한다)
- (그 외 가공식품의 품질에 관한 표시와 관련되는 기준)

제7조 제3조부터 제6조까지 정하는 것 이외에 제조업자들은 가공식품 품질에 관계되어 표시할 사항이 있는 경우에는 별도로 농림수산부 장관이 정하는 바에 따른다.

2 제3조부터 제6조까지 및 제7조 제1항에 정하는 것 이외에 농림수산부 장관이 법 제19조의 13 제2항의 규정에 근거하여 품질에 관한 표시의 기준을 따로 정한 경우에는 그 기준을 따른다.

(제조업자들의 노력 의무)

제8조 제조업자 등은 가공 식품의 품질에 관한 표시를 적정하게 실시하기 위해서 필요한 한도에 대해 그 판매하는 가공 식품 및 해당 제조업자들에 대해서 판매된 음료식품의 표시에 관한 정보가 기재되어 서류를 정비해, 이것을 보존하도록 노력하여야 한다.

별표 1(제2조 관계)

1 맥류

정맥

2 분류

쌀가루, 소맥분, 잡곡가루, 두분, 감자가루, 조제 곡식 가루, 그 외의 분류

3 전분

밀로 가루, 옥수수로 가루, 사탕수수로 가루, 馬鈴しょでん粉, 타피오카로 가루, 사고로가

루, 그 외의 전분

4 야채 가공품

야채캔·병조림, 토마토 가공품, 버섯류 가공품, 염장 야채(채소 절임 제외), 야채 채소 절임, 야채냉동식품, 건조 야채, 야채 조림, 그 외의 야채 가공품

5 과일 가공품

과실캔·병조림, 잼·marmalade 및 과실 버터, 과실 채소 절임, 건조 과실, 과실 냉동식품, 그 외의 과일 가공품

6 차, 커피 및 코코아의 조제품

차, 커피 제품, 코코아 제품

7 향신료

블랙 페파, 화이트 페파, 레드 페파, 신나몬(계피), 크로브(정향나무), 넛맥, 사프론, 로렐(월계잎), 파프리카, 울스파이스, 참조, 카레가루, 겨자가루, 와사비가루, 생강, 그 외의 향신료

8 면·빵류

면류, 빵류

9 곡류 가공품

알파-화 곡류, 쌀가공품,オート밀, 빵가루, 보리차, 그 외의 곡류 가공품

10 과자류

비스킷류, 구이 과자, 쌀과자, 튀긴 과자, 카즈오 과자, 양생과자, 반생 과자, 화 말라 과자, 캔디류, 초콜릿류, 추잉껌, 설탕지과자, 스넥 과자, 빙과, 그 외의 과자류

11 두류의 조제품

팔고물, 삶은 콩, 두부·튀김류, 유바, 냉동 두부, 낫토, 콩가루, 비-너트 제품, 그 외의 두류의 조제품

12 설탕류

설탕, 당밀, 당류

13 그 외의 농산 가공품

곤약, 그 외 1에서 12까지에 분류되지 않는 농산 가공 식품

14 식육 제품

가공 식육 제품, 조수육의 캔·병조림, 가공 조수육 냉동식품, 그 외의 식육 제품

15 낙농 제품

우유, 가공유, 젓음료, 연유 및 농축유, 분유, 발효유 및 유산균 음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 그 외의 낙농 제품

16 가공알제품

계란의 가공제품, 그 외의 가공알제품

17 그 외의 축산 가공품

벌꿀, 그 외 14에서 16으로 분류되지 않는 축산 가공 식품

18 가공 어패류

소(素)건어물개류, 소금 건어물개류, 찌서 말린 어패류, 염장 어패류, 통조림 어패류, 가공 수산물 냉동식품, 반죽제품, 그 외의 가공 어패류

19 가공 해조류

다시마, 다시마 가공품, 마른 김, 김가공품, 건미역류, 건녹미채, 말라 거친, 한천, 그 외 가공 해조류

20 그 외의 수산 가공 식품

그 외 18및 19로 분류되지 않는 수산 가공 식품

21 조미료 및 스프

식염, 된장, 간장, 소스, 식초, 조미료, 조미료 관련 제품, 스프, 그 외의 조미료 및 스프

22 식용유지방

식용 식물유지방, 식용 동물유지, 식용 가공 유지

23 조리식품

조리냉동식품, 냉장식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반찬, 그 외의 조리 식품

24 그 외의 가공식품

이스트 및 팽창제, 식물성 단백질 및 조미 식물성 단백질, 맥아 및 맥아 추출물 및 보리싹시럽, 분말주스, 그 외 21에서 23으로 분류되지 않는 가공 식품

25 음료 등

음료수, 청량음료, 얼음, 그 외의 음료

별표 2(제3조 관계)

1 건조 버섯류, 건조야채 및 건조 과일(플레이크상 또는 분말상의 것은 제외한다.)

2 염장 버섯류, 염장 야채 및 염장 과일(농산물 채소 절임 품질 표시 기준(平年 12년 12월 28 일 농림수산성 고시 제 1747호) 제2조에 규정하는 농산물 채소 절임은 제외한다.)

3 삶거나 찐 버섯류, 야채 및 두류 및 콩고물(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것은 제외한다.)

4 이종 혼합한 컷 야채, 이종 혼합한 컷 과일 그 외 야채, 과일 및 버섯류를 이종 혼합한 것(절단 하지 않고 여러 가지를 섞어 담아 포장한 것은 제외한다.)

5 녹차 및 녹차 음료

6 떡

7 땅콩

8 곤약

9 조미한 식육(가열 조리한 것 및 조리냉동식품에 해당하는 것은 제외한다.)

10 삶거나 찐 식육 및 식용조란(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것은 제외.)

11 표면을 구운 식육

12 플라이종으로서 옷을 입은 식육(가열 조리한 것 및 조리냉동식품에 해당하는 것을 제외

한다.

13 기계로 간 고기, 그 외 이종 혼합한 식육(육과 또는 (기계로)간 고기를 용기에 채워 성형한 것을 포함한다.)

14 소건어물개류, 소금 건어물개류, 찌서 말린 어패류 및 다시마, 말라 올라, 구운 김 그 외 말린 해조류(세절 혹은 세각한 것 또는 분말상으로 한 것을 제외한다.)

15 염장 어패류 및 염장 해조류

16 조미한 어패류 및 해조류(가열 조리한 것 및 조리냉동식품에 해당하는 것 및 통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외한다.)

17 삶거나 찐 어패류 및 해조류(통조림, 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하는 것을 제외)

18 표면을 구운 어패류

19 플라이종으로서 옷을 입은 어패류(가열 조리한 것 및 조리냉동식품에 해당하는 것을 제외한다.)

20 4또는 13으로 분류되는 것 이 외, 신선식품을 이종 혼합한 것(절단하지 않고 여러 가지를 섞어 담은 포장 것은 제외한다.)

별표 3(제3조 관계)

1 전분

2 추잉껌 및 빙과

3 설탕

4 아이스크림류

5 식염 및 재미 조미료

6 음료수 및 청량 음료수(유리병들이 제품(종이마개가 붙은 것을 제외한다.) 또는 폴리에틸렌 제품용기들이 제품에 한함) 및 얼음

별표 4(제4조 관계)

가공식품	규정
토마토가공품	마트 가공품 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19일 농림수산성 고시 제 1632호) 제4조 제 1항 제 1호
말린 문어	말린 문어 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19일 농림수산성 고시 제 1633호) 제4조 제 1호
당근 주스 및 당근 믹스 주스	당근 주스 및 당근 믹스 주스 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1634호) 제3조 제 1호
마카로니류	마카로니류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1643호) 제4조 제 1항 제 1호
햄류	햄류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1647호) 제4조 제 1항 제 1호
프레스햄	프레스 햄 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1648

	호) 제4조 제 1항 제 1호
혼합프레스햄	혼합 프레스 햄 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일본 농민 조합숲수산성 고시 제1649호) 제4조 제 1항 제 1호
소세지	소세지 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1650호) 제4조 제 1항 제 1호
혼합소세지	혼합 소세지 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제1651호) 제4조 제 1항 제 1호
베이컨류	베이컨류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1652호) 제4조 제 1항 제 1호
어육 햄 및 어육 소세지	어육 햄 및 어육 소세지 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1658호) 제4조 제 1항 제 1호
削りぶし	削りぶし 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1659호) 제4조 제 1항 제 1호
성계가공품	성계가공품 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1660호) 제4조 제 1항 제 1호
성계무침요리	성계무침 요리 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1661호) 제4조 제 1항 제 1호
건조 미역	건조 미역 품질 표시 기준((平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1662호) 제3조 제 1호
염장 미역	염장 미역 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일본 농민 조합숲수산성 고시 제 1663호) 제4조 제 1항 제 1호
된장	된장 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1664호) 제3조 제 1호
간장	간장 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1665호) 제3조 제 1호
우스터 소스류	우스터 소스류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성고시 제 1666호) 제3조 제 1호
드레싱 및 드레싱 타입 조미료	드레싱 및 드레싱 타입 조미료 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1667호) 제3조 제 1호
식초	식초 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1668호) 제4조 제 1항 제 1호
면류등 용 국물	면류등 용 국물 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제1670호) 제4조 제 1항 제 1호
건조스프	건조 스프 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1671호) 제4조 제 1항 제 1호
식용 식물유지방	식용 식물유지방 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1672호) 제3조 제 1호
마가린류	마가린류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1675호) 제4조 제 1항 제 1호
냉동햄버그스테이	냉동 햄버그스테이크 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고

크	시 제 1677호) 제4조 제 1항 제 1호
냉동미트볼	냉동 미트 볼 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1678호) 제4조 제 1항 제 1호
냉동 일 자리류	냉동 일 자리류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1679호) 제4조 제 1항 제 1호
두유류	두유류 품질 표시 기준(平年 12년 12월 19 일 농림수산성 고시 제 1684호) 제4조 제 1항 제 1호

별표 5(제6조 관계)

가공식품	방법
우유(젖 및 유제품의 성분 규격 등에 관한 성령(昭和 26년 후생성령 제 52호) 제2조 제3항에 규정하는 것을 말한다.)	<p>다음 그림과 같이 표시한다.</p> <p>半径Rは、2.5mm又は6.5mmとする。</p>

별기양식(제4조 관계)

명 칭:
원 재 료 명:
원재료원산지:
내 용 량:
고 형 량:
내 용 총 량:
상 미 기 한:
보 존 방 법:
원 산 국 명:
제 조 자:

비고

- 1 이 양식 중 「명칭」 대신 「품명」, 「종류별」 또는 「종류별 명칭」 이라고 기재할 수 있다.
- 2 제3조 제 4항의 규정에 의해, 유효기한으로 대신해 소비 기한을 표시해야 할 경우에 있어서 이 양식 중 「상미기한」 을 「소비기한」 이라 한다.
- 3 표시 내용에 책임을 가지는 사람이 판매업자, 가공 포장 업자 또는 수입업자인 경우에 있

어서는 이 양식 중 「제조자」는, 각각 「판매자」, 「가공자」 또는 「수입자」라 한다.

4 제3조 제 7항의 규정에 의해 표시하지 않는 항목에 대해서는 이 양식 중 그 항목을 생략한다.

5 제4조 제 2항 제 4호 또는 제8호의 규정에 의해 기재하는 경우에 있어서는, 이 양식 중 각각 명칭, 내용량 또는 원료 원산지명의 항목을 생략 할 수 있다.

6 이 양식은 세로쓰기가 가능하다.

7 이 양식의 테두리를 기재하는 것이 곤란한 경우에는, 테두리를 생략 할 수 있다.

8 법 제 19조의 13 제 2항의 규정에 근거해 제정된 품질에 관한 표시의 기준에 정해진 의무 표시사항, 부당 경품류 및 부당 표시 방지법(昭和 37년 법률 제 134호) 제12조의 규정에 근거하는 공정 경쟁 규약에 정해진 표시 사항 및 기타 법령에 의해 표시해야 할 사항 및 일반소비자의 선택에 이바지하는 적절 표시 사항은 테두리 내에 기재할 수 있다.

부칙

1 이 고시는 농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정한 법률 시행일부터 시행한다.

2 이 고시의 시행 때 실제로 농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률의 일부를 개정한다

법률에 의한 개정 전의 농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률 제19조의 8 제1항의 규정에 근거해 품질에 관한 표시의 기준이 정해져 있는 농림 물자 이외의 농림 물자에 대해서는 平年 13년 4월 1일 이후에 제조, 가공 또는 수입된 것부터 적용한다.

부칙(平年 12년 12월 19일 농림수산성 고시 제 1630호)

이 고시는 공포의 날로부터 시행한다.

부칙(平年 13년 9월 28일 농림수산성 고시 제 1336호)

이 고시는 공포의 날로부터 계산해 7일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 15년 7월 31일 농림수산성 고시 제 1108호)

1 이 고시는 공시의 날로부터 시행한다.

2 이 고시 시행 전에 제조, 가공 또는 수입된 가공 식품의 품질에 관한 표시에 대해서는 이 고시에 의한 개정 전의 가공식품 품질표시 기준의 규정에 따른다.

3 平年 17년 7월 31일 이전에 제조, 가공 또는 수입되는 가공 식품의 품질에 관한 표시에 대해서는 이 고시에 의한 개정 전의 가공식품 품질표시 기준에 따른다.

부칙(平年 15년 9월 10일 농림수산성 고시 제 1402호)

이 고시는 공포의 날로부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 16년 7월 14일 농림수산성 고시 제 1360호)

(시행 기일)

이 고시는 공포의 날로부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 16년 9월 14일 농림수산성 고시 제 1705호)

(시행 기일)

1 이 고시는 공포의 날로부터 시행한다.

(경과 조치)

2 平年 18년 10월 1일 이전에 제조되어 가공되어 또는 수입되는 가공 식품의 품질에 관한 표시에 대해서 이 고시에 의한 개정 전의 가공식품 품질표시 기준에 따른다.

(별표 2에 기재된 가공식품의 재검토)

3 별표 2에 기재된 가공식품에 대해서는 제조 및 유통의 실태, 소비자의 관심, 국제적인 규격의 검토 상황 등을 근거로 하여 필요한 재검토를 실시하는 것으로 한다.

(소금 건어물류 품질 표시 기준 및 염장 어류 품질 표시 기준의 폐지)

4 소금 건어물류 품질 표시 기준(平年 13년 4월 25일 농림수산성 고시 제 587호) 및 염장 어류 품질표시기준(平年 13년 4월 25일 농림수산성 고시 제 588호)은 폐지한다.

부칙(平年 17년 10월 5일 농림수산성 고시 제 1512호)

(시행 기일)

이 고시는 공포의 날로부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 18년 2월 28일 농림수산성 고시 제 210호)

(시행 기일)

이 고시는 平年 18년 3월 1일부터 시행한다.

부칙(平年 18년 6월 30일 농림수산성 고시 제 909호)

(시행 기일)

이 고시는 공포의 날로부터 시행한다.

부칙(平年 18년 8월 1일 농림수산성 고시 제 1051호)

(시행 기일)

1 이 고시는, 공포의 날로부터 시행한다.

(경과 조치)

2 平年 20년 7월 31일 이전에 제조되어 가공되어 또는 수입되는 가공 식품의 품질에 관한 표시에 대해서는 이 고시에 의한 개정 전의 가공 식품 품질 표시 기준 규정에 따른다.

(유전자 재조합에 관한 표시와 관련되는 가공 식품 품질 표시 기준 제7조 제1항 및 신선식품 품질 표시 기준 제7조 제 1항의 규정에 근거하는 농림수산부 장관이 정하는 기준의 일부 개정)

3 유전자 재조합에 관한 표시와 관련되는 가공 식품 품질 표시 기준 제7조 제 1항 및 신선식품 품질 표시 기준 제7조 제 1항의 규정에 근거하는 농림수산부 장관이 정하는 기준(平年12년 3월 31일 농림수산성 고시 제517호)의 일부를 다음과 같이 개정한다.

제3조 중 「제조업자 또는 가공 포장 업자」를 「제조업자, 가공 포장 업자 또는 수입업자」로 고친다.

부칙(平年 18년 10월 27일 농림수산성 고시 제 1463호)

(시행 기일)

이 고시는, 공포의 날로부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 18년 10월 27일 농림수산성 고시 제 1464호)

(시행 기일)

이 고시는, 공포의 날로부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 19년 10월 1일 농림수산성 고시 제 1172호)

(시행 기일)

1 이 고시는 공포의 날로부터 시행한다.

(경과 조치)

2 平年 21년 9월 30일 이전에 제조되어 가공되어 또는 수입되는 가공 식품의 품질에 관한 표시에 대해서는 이 고시에 의한 개정 전의 가공 식품 품질 표시 기준의 규정에 따른다.

부칙(平年 19년 11월 6일 농림수산성 고시 제 1370호)

(시행 기일)

이 고시는 공포의 날로부터 시행한다.

부칙(平年 19년 11월 27일 농림수산성 고시 제 1488호)

(시행 기일)

이 고시는 공포의 날부터 계산해 30일을 경과한 날로부터 시행한다.

부칙(平年 20년 1월 31일 농림수산성 고시 제 125호)

(시행 기일)

1 이 고시는 平年 20년 4월 1일부터 시행한다.

(경과 조치)

2 헤세이 21년 9월 30일 이전에 제조되어 가공되어 판매되어 또는 수입되는 녹차 음료 및 주어 낙화생용으로 제공하는 표시 대상 업무용 가공 식품에 대해서, 이 고시에 의한 개정 후의 가공 식품 품질표시기준 제4조의 2 제 2항의 규정에 관계없이 원료 원산지명의 표시를 생략할 수 있다.

부칙(平年 20년 7월 23일 농림수산성 고시 제 1167호)

이 고시는 平年 20년 8월 22일부터 시행한다.

부칙(平年 21년 4월 9일 농림수산성 고시 제 487호)

이 고시는 平年 21년 5월 9일부터 시행한다.

부칙(平年 21년 5월 20일 농림수산성 고시 제 674호)

이 고시는 平年 21년 6월 19일부터 시행한다.

부칙(平年 21년 8월 31일 농림수산성 고시 제 1225호)

이 고시는 平年 21년 9월 30일부터 시행한다.