

발 간 등 록 번 호

11-1543000-002876-01

OPEN



출제표시



상업용금지



변경금지

공공누리

공공저작물 자유이용허락

2019 가공식품 세분시장 현황

참기름, 들기름시장



© 2019. **at** 한국농수산물유통공사
All rights reserved.

이 책의 저작권은 한국농수산물유통공사에 있으므로 무단으로 전재 또는 복제할 수 없으며,
영리적인 목적으로도 이용할 수 없습니다.

2019 가공식품 세분시장 현황

참기름, 들기름시장



목차

참기름·들기름 시장 요약	1
---------------------	---

제 1 장 조사 개요

제 1 절 조사 배경 및 목적	8
제 2 절 조사 대상 및 방법	9
1. 조사 대상	9
2. 조사 방법	9
제 3 절 참기름·들기름 시장 개요	12
1. 참기름·들기름의 정의	12
2. 참기름·들기름의 특징	15
3. 참기름·들기름 주요 제품	20
4. 참기름·들기름 관련 제도	22

제 2 장 참기름·들기름 원료현황

제 1 절 주요 원료	34
제 2 절 원료 생산 및 수입 현황	36
1. 국내 생산 현황	36
2. 수입 현황	44

제 3 장 생산 및 수출입 현황

제 1 절 제조기준·규격 및 제조공정	52
1. 제조·가공기준 및 규격	52
2. 제조공정	56
제 2 절 국내 생산 현황	58
1. 생산 및 출하현황	58
2. 주요 제조업체 현황	61
제 3 절 수출입 현황	64
1. 참기름 수출입 현황	64
2. 들기름 수출입 현황	69



제 4 장 유통 및 판매 현황

제 1 절 유통 구조76

제 2 절 소매시장 규모77

 1. 소매시장 추이77

 2. 소매시장 판매 현황81

제 3 절 주요 제품 가격 비교85

제 5 장 소비자 동향

제 1 절 빅데이터 조사 개요90

 1. 빅데이터 조사 개요90

 2. 빅데이터 분석 범위90

 3. 빅데이터 분석 내용91

제 2 절 소비자 특성92

 1. 참기름 소비 특성92

 2. 들기름 소비 특성101

제 6 장 해외시장 동향

제 1 절 해외시장 개요110

제 2 절 일본 시장동향111

 1. 시장규모111

 2. 수출입 현황114

 3. 일본 건강오일 주요 제조사 및 제품115

 4. 시장 및 소비자 특성120

목차

[표 1-1] 빅데이터 조사 개요	11
[표 1-2] 품목별 사용 데이터의 양	11
[표 1-3] 참기름과 들기름의 정의	14
[표 1-4] 식품공전 해설서 상의 참기름·들기름의 특징	15
[표 1-5] 참기름의 특징	16
[표 1-6] 들기름의 특징	19
[표 1-7] 참기름·들기름 주요 제품	20
[표 1-8] 참기름·들기름 전통식품 품질 인증업체	22
[표 1-9] 참기름·들기름 유기가공식품 인증 생산자	25
[표 1-10] 농촌융복합산업법 시행령 제 3조	27
[표 1-11] 참기름, 들기름 생산가능 6차산업 사업자 인증업체	27
[표 1-12] 참기름, 들기름 생산가능 6차산업 사업자 인증업체 사업정보	28
[표 1-13] 가공식품표준화 ^㉔ 참기름의 품질 기준	30
[표 1-14] 가공식품표준화 ^㉔ 들기름의 품질 기준	31
[표 1-15] HACCP 적용대상(식품 기준)	32
[표 2-1] 주요 신품종의 특성	37
[표 2-2] 연도별 참깨 생산 현황	37
[표 2-3] 2017년 기준 지역별 참깨 생산 현황	38
[표 2-4] 참깨 유통가격 동향	40
[표 2-5] 연도별 들깨 생산 현황	41
[표 2-6] 2017년 기준 지역별 들깨 생산 현황	42
[표 2-7] 들깨 유통가격 동향	43
[표 2-8] 연도별 참깨 수입 현황	44
[표 2-9] 연도별 수입 참깨 유통가격 동향	45
[표 2-10] 주요 국가별 참깨 수입 현황	46
[표 2-11] 연도별 들깨 수입 현황	47
[표 2-12] 연도별 수입 들깨 유통가격 동향	48
[표 2-13] 주요 국가별 들깨 수입 현황	49
[표 3-1] 식물성유지류 중 참기름·들기름의 제조·가공기준 및 규격	52
[표 3-2] 참기름의 전통식품 품질인증제도 기준 및 규격	54
[표 3-3] 들기름의 전통식품 품질인증제도 기준 및 규격	54
[표 3-4] 참기름 생산 현황	59
[표 3-5] 참기름 출하 현황	60
[표 3-6] 들기름 생산 현황	60
[표 3-7] 들기름 출하 현황	61



[표 3-8] 참기름, 들기름 주요 제조업체 현황	62
[표 3-9] 참기름과 들기름의 수출입 HS코드	64
[표 3-10] 주요 국가별 참기름 수출 현황	66
[표 3-11] 분기별 참기름 수출 현황	67
[표 3-12] 주요 국가별 참기름 수입 현황	68
[표 3-13] 분기별 참기름 수입 현황	69
[표 3-14] 주요 국가별 들기름 수출 현황	71
[표 3-15] 분기별 들기름 수출 현황	72
[표 3-16] 주요 국가별 들기름 수입 현황	73
[표 3-17] 분기별 들기름 수입 현황	73
[표 4-1] 전통기름(참기름, 들기름) 전체 판매 채널별 소매시장 규모	81
[표 4-2] 참기름 판매 채널별 소매시장 규모	82
[표 4-3] 들기름 판매 채널별 소매시장 규모	83
[표 4-4] 전통기름(참기름, 들기름) 제조사별 소매시장 규모	84
[표 4-5] 원료 원산지별 주요 전통기름 제품 평균 가격	85
[표 4-6] 주요 전통기름 제품 가격 비교	86
[표 5-1] 참기름의 기대 요인	92
[표 5-2] 참기름의 기대 요인 세부언급 키워드	93
[표 5-3] 참기름의 우려 요인	94
[표 5-4] 참기름의 우려 요인 세부언급 키워드	95
[표 5-5] 참기름의 구매고려요인	96
[표 5-6] 참기름의 구매고려요인 세부언급 키워드	97
[표 5-7] 참기름 구입장소	98
[표 5-8] 참기름을 구입하는 목적	98
[표 5-9] 참기름 선물 구입 시 상황	99
[표 5-10] 참기름을 활용한 요리	99
[표 5-11] 참기름과의 연관재료	100
[표 5-12] 참기름과의 연관재료 세부언급 키워드	100
[표 5-13] 들기름의 기대 요인	101
[표 5-14] 들기름의 기대 요인 세부언급 키워드	102
[표 5-15] 들기름의 우려 요인	103
[표 5-16] 들기름의 우려 요인 세부언급 키워드	103
[표 5-17] 들기름의 구매고려요인	104
[표 5-18] 들기름의 구매고려요인 세부언급 키워드	105
[표 5-19] 들기름 구입장소	106

목차

[표 5-20] 들기름을 구입하는 목적	106
[표 5-21] 들기름 선물 구입 시 상황	107
[표 5-22] 들기름을 활용한 요리	107
[표 5-23] 들기름과의 연관재료	108
[표 5-24] 들기름과의 연관재료 세부언급 키워드	108
[표 6-1] 일본 내 참기름 시장 규모	112
[표 6-2] 일본 들기름 시장 규모	112
[표 6-3] 일본 TV프로그램의 들기름 방송 내용	113
[표 6-4] 일본 참기름 시장 국가별 수입량	114
[표 6-5] 일본 수출 현황	115
[표 6-6] 일본 주요 참기름 제조사	116
[표 6-7] 일본에서 판매중인 참기름	117
[표 6-9] 일본에서 판매중인 들기름	119
[그림 1-1] 조사 대상	9
[그림 1-2] 식품공전 상 참기름과 들기름	12
[그림 2-1] 참깨 주요 신제품	36
[그림 2-2] 2017년, 2018년 들깨 국내 수입단가 추이	48
[그림 3-1] 전통식품 표준규격에 따른 전통기름(참기름, 들기름) 제조공정	56
[그림 3-2] 생참기름, 생들기름 제조공정	57
[그림 3-3] 참기름 수출액 및 수입액 추이	65
[그림 3-4] 들기름 수출액 및 수입액 추이	70
[그림 4-1] 전통기름(참기름, 들기름) 유통 구조 및 현황	76
[그림 4-2] 전통기름(참기름, 들기름) 소매시장 규모	77
[그림 4-3] 전통기름 분기별 판매 현황	78
[그림 4-4] 참기름 분기별 판매 현황	79
[그림 4-5] 들기름 분기별 판매 현황	80

2019 가공식품 세분시장 현황

참기름, 들기름 시장





참기름 · 들기름 시장 요약

1. 참기름 · 들기름 시장 개요

- 참기름과 들기름은 식품공전 상 식용유지류 중 식물성유지류의 한 품목임
 - (참기름) 참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름을 말하며, 추출참깨유는 참깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것임
 - 시장에서는 주로 참기름과 추출참깨유를 포괄적으로 참기름이라 명명하고 있지만, 참기름과 추출참깨유의 규격은 상이하며, 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따르면 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 함
 - (들기름) 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계 추출 들기름을 말하며, 추출들깨유란 들깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것임
 - 시장에서는 주로 들기름과 추출들깨유를 포괄적으로 들기름이라 명명하고 있지만, 들기름과 추출들깨유의 규격은 상이하며, 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따르면 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 함

2. 생산 및 수출입 현황

1) 생산 현황

가. 참기름

- (대체로 증가추세를 보이나 2017년에 들어 다소 주춤) 2017년에 들어 전년도에 비해 다소 감소한 생산 규모를 보임. 2013년 대비 2017년 생산량은 20,612톤에서 24,495톤으로 18.8% 증가하였으며, 같은 기간 생산액은 163,069백만 원에서 178,960백만 원으로 9.7% 증가함
- 참기름 소매시장 규모는 2013년 1,170억 원에서 2017년 1,053억 원으로 10.0% 감소하였으나, 수출 규모는 같은 기간 1,450천 달러에서 4,101천 달러로 182.8% 상승하여 국내 생산량 증가에 영향을 미친 것으로 분석됨



- 출하 규모는 2015년까지 증가하였다가 이후 다시 하락하는 추세를 보임. 2013년 대비 2017년 출하량은 14,705톤에서 23,822톤으로 62.0% 증가하였으며, 같은 기간 출하액은 141,836백만 원에서 203,982백만 원으로 43.8% 증가함

나. 들기름

- (들기름 생산규모는 2013년부터 2017년까지 대체로 증가 추세) 2013년 대비 2017년 생산량은 2,319톤에서 3,433톤으로 48.0% 증가하였으며, 같은 기간 생산액은 22,167백만 원에서 34,663백만 원으로 56.4% 증가함
- 2015년 일본의 텔레비전과 매체에서 들기름에 포함된 오메가3가 알츠하이머 예방 등의 효과가 있는 건강식품으로 소개되면서 일본내 붐이 일어나 수출이 급격히 증가하였으며, 국내에서도 학습능력과 기억력을 높이는 효과가 있다는 입증자료가 확산되면서 건강식품으로 각광을 받게 됨

2) 수출입 현황

가. 참기름

- (한류열풍과 웰빙 트렌드 확산으로 꾸준히 수출 증가) 참기름의 수출 규모는 대체로 증가하는 추세이며, 2014년에 비해 2018년 수출량은 355톤에서 583톤으로 64.2% 증가하였으며, 같은 기간 수출액은 2,794천 달러에서 4,623천 달러로 65.5% 증가함
- 2018년의 수출액을 기준으로 참기름의 주요 수출국가는 미국(30.0%), 호주(9.6%), 캐나다(6.6%) 순으로 높게 나타남. 미국에서는 한류 인기와 더불어 웰빙 트렌드의 확산으로 한국 농식품과 한식에 대한 관심과 수요가 증가하였으며, 호주에서는 소스류 중 특히 아시안 소스에 대한 선호도가 높아진 것이 참기름의 꾸준한 수요 증가에 영향을 미친 것으로 보임. 캐나다 내에서는 한류열풍이 지속되면서 한식, 한국식품 뿐만 아니라 한국산 양념류에 대한 수요가 발생한 것으로 분석됨
- 참기름의 수입 규모는 2014년 대비 2018년에는 363톤에서 497톤으로 36.9% 증가하였고, 같은 기간 수입액은 2,140천 달러에서 2,001천 달러로 6.5% 하락함



나. 들기름

- (수출 규모는 연도별로 등락을 보임) 2014년 대비 2018년 수출량은 33톤에서 214톤으로 548.5% 증가하였으며, 같은 기간 수출액은 419천 달러에서 2,695천 달러로 543.2% 증가함
 - 일본 대중매체 등에서 들기름을 치매 예방과 혈관 건강에 좋은 건강식품으로 소개하며 들기름 수요가 크게 증가한 것이 2015년 일본으로의 높은 수출량으로 이어짐. 기존에는 일본의 들기름 수요가 높지 않았기 때문에 중소기업 상품이 소량 판매되는 방식이었으며 생산 기반이 잡혀있지 않아 대부분을 수입에 의존하였고, 이는 한국산 들기름 수출로 이어짐
- 2014년에 비해 2018년 수입량은 907톤에서 969톤으로 6.8% 증가하였으나, 같은 기간 수입액은 3,888만 달러에서 3,152만 달러로 18.9% 감소함
 - 들기름의 수입 규모는 등락을 반복하는 추세이나, 수출 규모만큼의 변화세가 크게 나타나지 않음. 하지만, 2014년부터 중국산 들기름의 수입단가 하락으로 최근 수입액 하락에 영향을 미친 것으로 분석됨

3. 유통 및 판매 현황

1) 유통 구조

- (참기름) 약 30.0%가 소매채널인 B2C에서 판매되고 있으며, 70.0%가 식품제조업체 및 외식업체인 B2B로 유통되고 있는 것으로 추정됨
 - 집에서 조리를 하는 경우가 줄고, 젊은 소비층의 들기름에 대한 소비가 크게 증가하지 않는 등 내식 수요 감소로 B2C 시장은 감소하고 있는 추세이나, 선물세트 시장의 지속 성장으로 인하여 다시금 성장세를 회복할 것으로 추정됨. B2B 시장 또한 1~2인 가구 증가로 밀키트와 같은 HMR 시장이 성장하면서 상승 추이가 지속될 것으로 보임
- (들기름) 약 20.0%가 소매채널인 B2C에서 판매되고 있으며, 80.0%가 식품제조업체 및 외식업체인 B2B로 유통되고 있는 것으로 추정됨



- 내식 수요 감소로 들기름의 B2C 시장은 소폭 감소하고 있는 추세이나, 들기름의 주요 효능인 ‘오메가3’에 대한 인식 확산 및 일상 요리로의 활용성 확장으로 장기적으로 보았을 때 성장세에 접어들 것으로 추정됨. 또한, 외식업체의 들기름 수요가 지속적으로 증가하면서 B2B 시장의 상승 추이가 계속될 것으로 보임

2) 시장 규모

- 2018년 기준 참기름과 들기름을 포함한 전통기름의 전체 소매시장 규모는 1,153억 원으로 2014년 1,196억 원 대비 3.6% 감소함
- 참기름은 2014년 1,092억 원에서 2018년 1,040억 원으로 4.8% 감소하였으며, 들기름은 2014년 104억 원에서 112억 원으로 7.7% 증가하였음
- 1~2인 가구 증가 및 내식 감소 트렌드에 따라 가정 내 요리로 인한 취식 감소와 외식 증가로 전통기름의 소매시장 규모도 감소한 것으로 분석됨
- 전통기름(참기름, 들기름)의 분기별 판매 현황은 매년 공통적으로 3/4분기, 다음으로 1/4분기에 높은 판매 규모를 보이고 있음
- (참기름) 최근 3년 동안의 참기름 분기별 판매 현황을 살펴본 결과, 판매가 가장 활발하게 이루어지는 3/4분기는 4/4분기에 비해 판매량이 약 1.7배 높은 것으로 나타남. 특히 부침, 나물무침을 보편적으로 많이 만드는 시기인 명절에 판매량이 급증함
- (들기름) 매년 3/4분기 그리고 1/4분기에 판매량이 많은 편이지만 참기름에 비해 분기별 변동 폭은 뚜렷하지 않은 편임. 우리나라 대표 명절인 추석, 설날에 음식을 하거나 곁들이기 위한 용도로 쓰여 참기름과 수요 발생 시기가 비슷하지만 들기름은 참기름에 비해 분기에 따른 영향을 상대적으로 덜 받으며 연간 꾸준한 수요를 보이는 특징이 있음

3) 소비자 특성

- (진위여부 확인을 위한 인증의 중요성 대두) 전통기름 범위 안에서 제조방식이 다양하고 향미유 등 유사참기름이 시장에 혼재하게 되면서 해마다 가짜 참기름 제조업체와 벤조피렌 함유 제품이 지속적으로 적발되며 언론에 보도됨



- 소비자들 사이에서 향미유를 가짜 참기름으로 인식하는 부정적인 여론이 확산됨에 따라 농림축산식품부에서 보장하는 전통식품 인증 등 진위여부를 확인하기 위한 공식적인 인증의 중요성이 나날이 높아져 가고 있음
- **(생참기름, 유기농, 프리미엄 제품의 관심 증가)** 과거에 참기름은 ‘향신료’ 라는 인식이 강하여 프리미엄 제품군은 눈길을 끌지 못하고 진한 색과 향이 나는 제품의 선호도가 높은 편이었으나, 건강에 대한 관심도가 높아지고 가짜 참기름과 같은 사회적 이슈가 발생하면서 저온압착방식과 같은 프리미엄 제품공정에 대한 관심도가 높아지고 있음
- **(참기름은 추석, 설날에 선물세트 패키지 수요량이 급증)** 참기름은 상온에서의 보관이 용이하며, 명절에 수요가 급증하는 특징을 보임. 또한 패키지 형태에 따라 1~4만원 대의 비교적 합리적인 금액에 구입이 가능하여 해당시기에 참기름에 대한 단품, 복합세트 등의 선물패키지 구매 선호도가 높음
- **(들기름은 요리 소재를 넘어 건강 증진을 위한 보조 식품 개념으로 확대)** 들기름 섭취를 통해 기대하는 주된 요인으로 ‘맛’ 다음 ‘건강’에 대한 언급 비중이 높았는데, 혈액순환을 원활하게 하는 효과가 있는 필수 지방산인 ‘오메가3 지방산’이 풍부하게 함유되어 있다는 정보가 매체를 통해 소개되면서 건강에 좋은 식품이라는 인식이 널리 확산됨
- 이에 따라 들기름을 건강하게 섭취하는 방법에 대한 정보 공유가 소비자들 간에 활발하게 이루어지고 있음

4. 일본 시장 동향

1) 참기름

- 일본의 참기름 시장 규모는 2013년 209억 엔에서 2017년 260억 엔으로 24% 상승하였음. 이는 최근 건강에 대한 관심이 증가하면서 참기름과 같은 건강오일을 튀김이나 볶음 등 요리에 사용하는 소비자의 증가와 관련된 것으로 보임¹⁾

1) 일본 건강 식용오일 시장조사, 한국농수산물유통공사, 2018.06



- (올리브유와 함께 가정용 식용유로 완전히 정착) 병이나 PET 용기에 유통되며, 70~340g 사이의 용량으로 판매됨. 판매 가격은 2018년 기준 1.3엔(약 14.1원)/1g으로 추정됨
- 볶은 깨로 추출한 참기름과 볶지 않은 깨로 추출한 생참기름이 유통되고 있으며, 또한 참기름으로만 이루어진 순정품과 참기름에 다른 종류의 기름을 혼합한 블렌드폼으로 나누어 판매되고 있음
- 일본에서 참기름은 일반적으로 튀김유나 중화요리에 사용하는 용도로 사용되어 왔으나 최근 샐러드드레싱과 같이 활용방법이 다양해졌음²⁾

2) 들기름

- 일본의 들기름 시장 규모는 2013년 10억 엔에서 2017년 50억 엔으로 400% 상승하였음
- (식문화의 서구화로 오메가3 지방산 섭취 감소) 일본인은 생선에서 오메가3를 충분히 섭취해왔으나, 최근 식문화의 서구화로 섭취량이 감소했으며, 이를 대체하기 위한 식품으로 들기름과 아마씨 기름을 통한 오메가3 섭취의 중요성이 매체를 통해 알려짐
- (2015년 일본 내 들기름 붐 발생) 일본 유명 TV 프로그램에서 들기름을 볶는 과정 없이 압착하여 그대로 복용하는 방법에 대해 소개하면서 들기름의 주성분인 오메가3가 치매예방 등에 효과가 있다고 소개하면서 수요가 폭발적으로 급증함
- (대중매체를 통한 들기름 주목도 다시 한 번 급상승) 들기름은 건강오일의 일종으로 건강을 목적으로 소비하는 경향이 높으며 최근 일본 방송에서 들기름을 다루면서 다시 한 번 들기름에 대한 관심을 끌 것으로 예상됨
- (들기름은 산화방지 효과가 있는 병이나 PET 용기의 제품 포장형태 확산) 들기름만으로 이루어진 순정품 기준으로 150g~190g 용량으로 유통되고 있으며, 판매가격은 7.4엔(약 80.3원)/1g으로 참기름에 비해 약 5배 이상 높은 가격으로 시장가가 형성됨

2) 일본 소비자들의 다양한 식용유 사용법, 한국농수산물유통공사, 2017.08.16

제 1 장 조사 개요

제 1 절
조사 배경 및 목적

제 2 절
조사 대상 및 방법

제 3 절
참기름·들기름 시장 개요





제 1 절 조사 배경 및 목적

- 2010년 이래로 농림축산식품부와 한국농수산물유통공사 주관하에 가공식품 품목별 세분시장 현황조사 보고서를 매년 발간하고 있음
 - 품목별 가공식품 세분시장 현황조사의 목적은 식품기업·학계·정부·유관기관 등에 심층적인 정보를 제공하여 식품산업 발전을 도모하는 데 있음
- 가공식품 시장이 꾸준히 성장하면서 소비자 라이프 스타일 변화에 따라 시장 환경이 다양해지고 빠르게 변화하고 있음. 기업들은 이러한 시장 속에서 기회를 발견하고 환경에 맞는 전략 수립으로 생존을 유지해갈 필요가 있음
- 이에 본 조사는 가공식품 산업 구조를 고려한 자료 수집 및 분석을 통해 식품산업 관련 이해관계자들에게 시장의 가치 있는 기본 정보를 제공하고자 함
 - 본 보고서에 제시된 내용은 객관성 및 타당성을 담보한 데이터를 기반으로 폭넓고 깊이 있게 분석하였으며, 가공식품 전문가의 의견 수렴 및 검토를 통해 수요자 니즈에 부합하는 콘텐츠를 구성함
 - 본 조사의 활용 가치로는 첫째, 가공식품과 관련된 이해관계자들에게 실질적이고 가치 있는 정보를 제공하는 것이 목적임
 - 둘째, 정보 수집이 어려운 중소기업에 시장 전략 수립의 기초 자료가 될 수 있는 정보를 제공하고자 함
 - 마지막으로 농식품 유관기관의 가공식품 관련 정책에 직·간접적으로 활용될 수 있도록 본 조사를 시행함



제 2 절 조사 대상 및 방법

1. 조사 대상

- 2019년 가공식품 세분시장의 조사대상은 간편식, 음료류, 커피류, 두부류·묵류, 과자류 등을 포함한 총 10개의 품목으로 구성되어 있으며, 이번 품목군은 ‘참기름, 들기름’ 임

[그림 1-1] 조사 대상



2. 조사 방법

- 조사 방법은 크게 문헌 조사와 빅데이터 조사로 이루어짐

1) 문헌 조사

- 주요 국내 문헌 자료는 식품의약품안전처의 식품공전과 관세청 수출입 무역통계, 식품산업통계정보(FIS)임
- 참기름·들기름 정의와 분류는 식품의약품안전처의 식품공전 기준을 활용하였으며, 국내 생산 및 출하실적은 식품 및 식품첨가물 생산 데이터를 활용함



- 수출입은 관세청 수출입 무역통계 실적을 바탕으로 분석하였으며, 소매유통은 식품산업통계정보(FIS)의 소매점 매출액, 소비는 언론 리포트/기사와 소셜네트워크서비스(SNS) 자료를 추출하여 빅데이터 분석을 진행함. 그 외 확인이 어려운 부분은 전문가 인터뷰를 활용함
- 일본 해외동향은 일본 및 국내 언론 리포트와 기사 등을 이용하여 분석함

2) 빅데이터 조사

- SNS는 실시간 의사소통과 정보 공유가 가능한 플랫폼으로 소비자의 생각과 언어가 기록되어 있음. 소비자 언어 기반의 SNS 자료를 수집하여 소비자 특성에 대해 분석하였음
 - 분석 대상 채널은 다른 SNS에 비해 제품 후기부터 일상생활까지 다양한 정보가 기록되어 있는 네이버 블로그로 선정하였음
 - 분석 기간은 최근 트렌드를 반영하기 위하여 2018년 6월 1일부터 2019년 6월 30일인 1년 1개월 자료를 수집하여 분석함
 - 분석에 사용한 데이터의 양은 약 2만 3천 건이며, 데이터 추출에 사용된 키워드는 [표 1-1]에서 확인 가능함. 품목별로 사용한 데이터의 양은 [표 1-2]와 같음
- 빅데이터 분석 방법은 다음과 같은 단계로 진행됨
 - 1단계 데이터 수집 : 분석 대상 채널에서 관련 키워드를 포함한 문서들을 수집 엔진으로 수집함
 - 2단계 데이터 정제 및 언어처리 : 수집된 데이터에 불필요한 요소들을 제거하고, 비정형화된 자료들을 정형화하기 위해 작업하는 일련의 과정을 거쳐 신뢰성 높은 데이터를 확보함
 - 3단계 데이터 정형화 및 분석 : 정제된 데이터를 정형화하고, 그 결과물을 조사 목적에 맞게 분석함
- 본 보고서는 빅데이터 분석 시, 품목별 키워드를 통해 자료를 수집하였고, 브랜드 및 제품을 언급한 문서들만 추출하여 참기름·들기름으로 정의하였음



[표 1-1] 빅데이터 조사 개요

추출 키워드	<ul style="list-style-type: none"> ○ 총 2 건 - 참기름 1건 - 들기름 1건
가공식품 정의	○ 각 품목별로 가공식품 주요 브랜드 및 제품을 언급한 문서만 추출하여 가공식품 시장으로 정의함
수집 시기	○ 2018년 6월 1일 ~ 2019년 6월 30일 (1년 1개월)
수집 채널	○ 네이버 블로그
총 언급량	○ 약 2만 3천 건

[표 1-2] 품목별 사용 데이터의 양

(단위:건)

품목	데이터의 양
참기름	11,386
들기름	12,176
합계	23,562

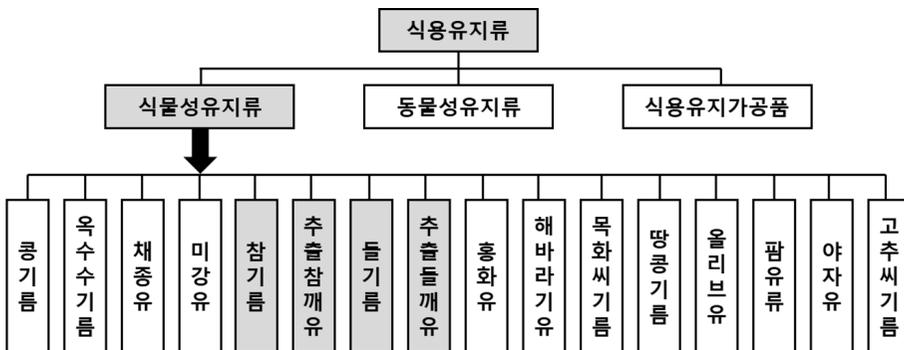


제 3 절 참기름 · 들기름 시장 개요

1. 참기름 · 들기름의 정의

- 참기름과 들기름은 식품공전 상 식용유지류 중 식물성유지류의 한 품목임³⁾
 - 식물성유지류의 정의를 살펴보면, **유지를 함유한 식물(파쇄분 포함)로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하게 처리한 것이거나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로** 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, **참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유**, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 고추씨기름 등을 말함
 - 식품의약품안전처는 가짜 참기름, 가짜 들기름이 유통되는 것을 방지하고 식품의 건전한 유통질서를 확립하기 위해 2017년 8월 참기름과 들기름의 정의를 개정하고 식물성유지류 중 추출들깨유와 추출참깨유를 「식품의 기준 및 규격」에서 삭제⁴⁾하는 고시(안)을 행정 예고하였으나, 2019년 고시된 내용에 의하면 추출참깨유, 추출들깨유 모두 식물성유지류로 정의 유지되고 있음⁵⁾

[그림 1-2] 식품공전 상 참기름과 들기름



* 식품공전, 식품의약품안전처

3) 식품공전, 식품의약품안전처 (2018년 12월 19일 고시 기준)

4) 식품공전, 식품의약품안전처 / 식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고, 식품의약품안전처 공고

5) 식품의 기준 및 규격 제2019-57호, 식품의약품안전처



1) 참기름

□ 참기름은 참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름을 말하며, 추출참깨유는 참깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것임

- 시장에서는 주로 참기름과 추출참깨유를 포괄적으로 참기름이라 명명하고 있지만, 참기름과 추출참깨유의 규격은 상이하며, 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따르면 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 함⁶⁾

2) 들기름

□ 들기름이란 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계 추출 들기름을 말하며, 추출들깨유란 들깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것임

- 시장에서는 주로 들기름과 추출들깨유를 포괄적으로 들기름이라 명명하고 있지만, 들기름과 추출들깨유의 규격은 상이하며, 식품의약품안전처의 식품 등의 표시기준에 따르면 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 함⁷⁾

[표 1-3] 참기름과 들기름의 정의

구분	정의
식용유지류	유지를 함유한 원료로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하도록 제조·가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로, 식물성유지류, 동물성유지류, 식용유지가공품을 말함
동물성유지류	유지를 함유한 동물로부터 얻은 원료유지나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 식용우지, 식용돈지 등을 말함
식용유지가공품	식물성유지 또는 동물성유지를 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 식물성크림, 모조치즈 등을 말함
식물성유지류	유지를 함유한 식물(파쇄분 포함)로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하게 처리한 것이거나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 아자유, 고추씨기름 등을 말함

6) 식품등의 표시기준, 식품의약품안전처 (2018년 12월 19일 고시 기준)

7) 식품등의 표시기준, 식품의약품안전처 (2018년 12월 19일 고시 기준)



콩기름	콩으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
옥수수기름	옥수수의 배아로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
채종유	유채로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
미강유	미강으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
참기름	참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름을 말함
추출참깨유	참깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것을 말함
들기름	들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름을 말함
추출들깨유	들깨로부터 추출한 원료유지를 정제한 것을 말함
홍화유	홍화씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 홍화유, 고올레산홍화유를 말함
해바라기유	해바라기의 씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 해바라기유(압착해바라기유 포함), 고올레산해바라기유를 말함
목화씨기름	목화씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 목화씨기름, 목화씨스테아린유를 말함
땅콩기름	땅콩으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
올리브유	올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과하거나 정제한 것 또는 이를 혼합한 것을 말함
팜유류	팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말함
야자유	야자과육으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
고추씨기름	고추씨로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말함
기타식물성유지	단일 식물성 원료로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박 ⁸⁾ 으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 정제 처리한 것을 말함. 다만, 다른 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 그 기준규격에 의함

* 식품공전, 식품의약품안전처

8) 식물의 종실로부터 유지를 취한 나머지



2. 참기름 · 들기름의 특징⁹⁾

- 참기름과 들기름은 예로부터 사용되어온 우리나라의 전통기름이며 타 식용유와는 구별되는 고유의 특징을 지님

[표 1-4] 식품공전 해설서 상의 참기름 · 들기름의 특징

구분	특징
참기름	<ul style="list-style-type: none"> - 참깨를 압착하거나 초임계추출(이산화탄소)하여 채취 - 용매를 사용하여 얻은 기름은 “추출참깨유” 로 표시하고 참기름으로 표시할 수 없음 - 향이 좋으나 가격이 비쌌. 가정에서 무침이나 비빔밥 등에 사용됨
들기름	<ul style="list-style-type: none"> - 들깨를 압착하거나 초임계추출(이산화탄소)하여 채취 - 용매를 사용하여 얻은 기름은 “추출들깨유” 로 표시하고 들기름으로 표시할 수 없음 - 향이 독특하고 쉽게 산화되지만 필수지방산을 많이 함유하고 있음

* 2019 식품공전 해설서, 식품의약품안전처

1) 참기름

가. 맛과 향

- 참기름은 일반적으로 참깨를 볶은 후 압착해 짜낸 기름으로 참깨 특유의 고소하고 친숙한 향미를 가짐¹⁰⁾

나. 효능

- 참기름은 불포화지방산을 다량으로 함유하고 있으며 80% 이상이 올레산(oleic acid)과 리놀레산(linolenic acid)으로 구성되어 있음
 - 올레산, 리놀레산 등의 불포화지방산은 혈액 내의 콜레스테롤과 중성지방 생성을 억제하는 데 도움을 줌
- 또한, 참기름에 함유된 토코페롤은 과산화물질의 생성을 억제하는 성분으로 노화방지에 탁월한 효과를 가지며, 참깨의 2차 대사 산물인 리그난은 강력한 항산화물질로 생리활성에 효과적임

9) RDA인테러뱅 222호 ‘고약함과 고소함 사이’, 농촌진흥청, 2018.10.31

10) 건강한 식품선택을 위한 식품라벨 꼼꼼 가이드, 김정원 외 3인, 2012. 4. 27



다. 조리방법

- 참기름은 볶아 추출한 참기름과 생참기름에 따라 조리법에 차이가 있음
 - 볶아서 추출한 참기름은 향신용이나 튀김유에 사용하는 것이 좋으며, 저온추출 참기름이나 생참기름은 샐러드유로 사용하는 것이 좋음
 - 참기름은 식용유와 섞어 튀김유로 활용하거나, 고기에 곁들이면 연한 식감을 제공하고 맛을 풍부하게 해주는 용으로 사용하기에 적절함

라. 보관방법¹¹⁾

- 참기름과 들기름은 성분이 다르기 때문에 보관 방법 또한 다르게 해야함
- 참기름에 함유된 리그난 성분은 기름의 산패를 막아주는 효과가 있어 냉장고와 같은 서늘한 곳에 보관하기보다 상온에 보관하는 것이 좋음
 - 햇빛에 노출되지 않고 습기가 적은 상온에 보관하는 것이 적합하며 냉장고와 같은 저온에 보관 시 자칫 덩어리가 생기거나 참기름 특유의 맛과 향이 손실될 수 있음
 - 참기름은 항산화 물질인 세사몰과 비타민 E를 함유하고 있어 들기름에 비해 오래 보관하여 섭취할 수 있는데, 그늘진 곳에 상온 보관 시 최대 2년까지 섭취할 수 있음

[표 1-5] 참기름의 특징

구분	특징
맛·향	- 참깨를 볶은 후 압착해 짜낸 기름으로 참깨 특유의 고소하고 친숙한 향미를 가짐
효능	- 혈액 내 콜레스테롤, 중성지방 생성 억제 - 노화방지 - 생리활성화
조리방법	- 볶아서 추출한 참기름 : 향신용이나 튀김유 사용에 적합함 - 저온추출 참기름, 생참기름 : 샐러드유로 사용하는 것이 적함 - 식용유와 섞어 튀김유로 활용하거나, 고기에 곁들이면 연한 식감을 제공하고 맛을 풍부하게 해주는 용으로 사용하기에 적절함
보관방법	- 참기름에 함유된 리그난 성분은 기름의 산패를 막아주는 효과가 있어 냉장보관 보다는 상온에 보관하는 것이 좋음 - 항산화 물질은 세사몰과 비타민 E를 함유하고 있어 들기름에 비해 오래 보관하여 섭취할 수 있음. 그늘진 곳에 상온 보관 시 최대 2년까지 섭취 가능함

* 각종 문헌 및 언론자료를 참고하여 Insight-korea 재구성

11) [스마트 리빙] 참기름과 들기름, 보관법이 달라요, MBC News, 2019.03.12



2) 들기름

가. 맛과 향

- 들기름은 참기름과 비슷해 보이지만 구별되는 고유의 풍미와 향이 있음
 - 들기름은 원료인 들깨 특유의 향을 가지는데, 참기름에 비해 향이 가벼우며 고소한 맛이 덜한 편임¹²⁾
 - 들기름의 색은 들깨의 볶은 정도에 따라 연해지거나 진해지는데 고온에서 오래 볶을수록 진한 색을 띠

나. 효능

- 들기름은 오메가3 지방산 계열인 알파-리놀레산(α -linolenic acid)이 풍부하게 함유되어 있음
 - 오메가3 지방산은 각종 만성질환 예방에 탁월한 효과가 있으며, 학습능력 향상 및 기억력 개선, 특히 심혈관계 질환, 암, 염증성 관절염과 류마티스 관절염 등에 효능이 있어 전문가들은 하루 3g(밥수저 1/2스푼 분량)의 들기름 섭취를 권장하기도 함¹³⁾. 이 외에도 들기름은 암 발생률을 낮추며 콜레스테롤 수치를 떨어뜨리는 효과를 지님
 - 다만, 기름을 과잉 섭취하게 되면 기름이 체내에서 자체적으로 산패되면서 독성물질로 작용할 수 있기에 권장량에 알맞게 섭취하는 것이 중요함
- 또한, 들기름의 원료인 들깨에는 로즈마리산이 들어있어 항산화, 항염증 및 항암 작용을 하는 것으로 알려짐

다. 조리방법

- 들기름에 함유된 오메가3의 효능을 제대로 섭취하기 위해서는 열을 가하지 않거나 낮은 온도로 조리하는 음식에 이용하는 것이 적합함¹⁴⁾
- 들기름은 낮은 발연점을 가지고 있어, 160~170℃ 이상의 고온 조리가 필요한 튀김 요리를 하게 되면 기름이 타면서 건강에 해로운 물질이 발생함

12) 「참기름 및 들기름의 역사와 과학」, 최춘언

13) 궁금한 식품이야기 참기름과 들기름 이야기, 삼성서울병원

14) 오메가3가 풍부한 식물성 식품 들기름, 서울대학교병원, 2018.11.01



- 따라서, 말린 나물을 볶거나 무치는 등 향미유로 사용하는 것에는 적합하나 튀김 요리에는 사용하지 않는 것이 적절함
- 들기름은 특히 목은 산나물 요리에 잘 어울리는데, 목은 산나물의 비타민 D 흡수를 높이며 고소한 맛을 더함. 또한 각종 채소 볶음에 들기름을 사용하면 구수하고 감칠맛이 나며, 김구이, 두부 부침, 달걀 프라이 등에도 이용됨
- 들기름을 생선 양념으로 사용하면 비린내 제거에 도움이 되며, 샐러드 드레싱이나 파스타에 곁들이기도 함¹⁵⁾

라. 보관방법¹⁶⁾

- 들기름에 포함된 알파-리놀레산(α -linolenic acid)은 지방산의 구조상 공기에 노출되면 산화되어 쉽게 변질되는 특성을 지녔기 때문에 보관에 더욱 주의 기울여야 함
- 농촌진흥청의 실험 결과에 따르면 25도에서 들기름을 보관했을 때 20주(5개월)부터는 산가(acid value)와 과산화물가(peroxide value)가 급격히 늘어 산패가 빠르게 진행되지만, 4도에서 보관했을 시에는 40주(9~10개월)까지 산가와 과산화물가와의 변화가 없다고 함
- 따라서, 들기름은 참기름과는 달리 상온 보다는 햇빛이 비추지 않고 일정한 온도를 유지하는 0~5℃의 냉장 보관이 보다 적합함
- 사용 후 마개를 꼭 닫아 산소와의 접촉을 끊고 빛을 차단할 수 있는 짙은 색 병에 담아 냉장보관 해야 하며, 장기간 보관을 위해서는 들기름과 참기름의 비율을 8대 2로 섞어주면 사용기간도 늘릴 수 있고 들기름의 맛 또한 살릴 수 있음
- 들기름은 권장 섭취 기간은 개봉 후 1~2개월이며, 병을 포일로 감싸 비닐봉지에 넣어두면 빛이 차단되어 권장 섭취 기간보다 오랜 기간 섭취 가능함

15) 참기름 VS 들기름, 스마트한 활용 방법, 맘스매거진, 2018.12.12

16) 농진청, 오메가3 들기름 냉장 보관이 '안전', 뉴시스, 2016.11.20.

[스마트 리빙] 참기름과 들기름, 보관법이 달라요, MBC News, 2019.03.12



[표 1-6] 들기름의 특징

구분	특징
맛·향	<ul style="list-style-type: none"> - 들기름을 원료인 들깨 특유의 향을 가지는데, 참기름에 비해 향이 가벼우며 고소한 맛이 덜한 편임
효능	<ul style="list-style-type: none"> - 만성질환 예방 - 학습능력 향상 및 기억력 개선 - 심혈관계 질환 예방 - 염증성 관절염, 류마티스 관절염 개선 - 혈중 콜레스테롤 저하 - 항암 및 항염 작용
조리방법	<ul style="list-style-type: none"> - 열을 가하지 않거나 낮은 온도로 조리하는 음식에 이용하는 것이 적합함 - 말린 나물을 볶거나 무치는 등의 향미유로 사용하는 것에 적합하나, 튀김 요리에는 사용하지 않는 편임
보관방법	<ul style="list-style-type: none"> - 참기름과 달리 0~5℃의 냉장 보관이 보다 적합함 - 들기름과 참기름의 비율을 8:2로 섞어주면 사용기간을 늘릴 수 있음 - 들기름의 권장 섭취기간은 개봉 후 1~2개월임



3. 참기름 · 들기름 주요 제품

- 참기름과 들기름은 종합식품기업, 중소기업, 농업회사법인, 영농조합법인, 협동조합 등 다양한 업체에서 생산 및 판매되고 있음에 따라 제품을 생산, 판매하는 업체의 성격을 기준으로 구분하여 소매시장에서 판매되는 주요 제품을 살펴봄
- 종합 식품기업의 참기름 · 들기름 제품보다는 중소기업, 농업회사법인, 영농조합법인, 협동조합에서 생산 및 판매하는 제품 수가 더 많음. 특히 농업회사법인과 영농조합법인, 협동조합의 경우, 들깨를 볶지 않고 그대로 압착한 생들기름 제품도 다양하게 판매하고 있음

[표 1-7] 참기름 · 들기름 주요 제품

구분	제품명(제조사/판매원)	이미지	식품공전 기준
종합 식품기업	고소한 참기름(오뚜기제유주식회사/오뚜기) 고소한맛 진한 참기름(CJ제일제당) 일편단심 통참깨 참기름(청양식품/샘표) 저온압착 생참기름(청양식품/동원) 참 진한 참기름(청보무역/사조해표)		참기름 또는 추출 참깨유
중소기업	옥천댁 참기름(옥천식품) 그때그참기름(청화농산) 주문 후 갓 짠 강원도 참기름(서원당) 쿠앤즈버킷 국산 참기름(쿠앤즈버킷) 고소하게 한 번만 짠 참기름(신승식품)		
농업회사법인	순 발아 참기름(청오건강 농업회사법인/아이배넷) 통참깨 100% 국산 참기름(농업회사법인 한생) 오가닉스토리 발아 참기름(청오건강 농업회사법인) 처음먹는 순 아이 참기름(농업회사법인 새싹) 꼬숨 참기름(농업회사법인 꼬숨식품)		
영농조합법인	국내산 참깨로 한 번만 짠 참기름(초록아리울영농조합법인/초록마을) 내가본참기름(명암산채영농조합법인) 가래울 참기름(가래울 영농조합법인) 윤혜숙참기름(장유원영농조합법인) 참기름8호(영농조합법인 예천어무이참기름)		



구분	제품명(제조사/판매원)	이미지	식품공전 기준
협동조합	5일동안 참기름(빛가람생명농업공동체협동조합) 아리청정 참기름(아리청정 협동조합) 햇참기름(증안리약초마을협동조합) 외할머니참기름(회현당사회적협동조합) 참고소한 대가야 참기름(참고소한 다산 협동조합)		
종합 식품기업	오뚜기 향긋한 들기름(오뚜기) 100% 통들깨 들기름(CJ제일제당) 참진한 들기름(청양식품/사조해표) 일편단심 국산 들기름(샘표) 청정원 고소한 건강생각 들기름(참고을/대상)		
중소기업	냉압착 생들기름 생들깨기름(깨사랑) 프리미엄 생들기름(쿠엔즈버킷) 황금들기름(올가림) 옥천댁 들기름(옥천식품) 그때 그 들기름(청화농산)		
농업회사법인	17°C 냉압착 생들기름(농업회사법인달빛담은) 발아들기름(청오건강농업회사법인) 한생 국산 들기름(농업회사법인한생) 차미참기름(청아띠농업회사법인) 꼬숨 들기름(농업회사법인 꼬숨식품)		들기름 또는 추출 들깨유
영농조합법인	초록마을 들기름(초록아리울영농조합법인) 지리산 저온압착 생들기름(정정은/지리산처럼영농조합) 가래울 생들기름(가래울영농조합법인) 내가본들기름(명암산채영농조합법인) 생들기름(금산영농조합법인)		
협동조합	들깨그대로(에버그린에버블루협동조합) 5일동안 생들기름(빛가람생명농업공동체협동조합) 싱그런 볶음 들기름(싱그런협동조합)		

* 이마트(emarkt.ssg.com), 롯데마트(www.lottmart.com), 홈플러스(www.homeplus.co.kr), 네이버쇼핑(shopping.naver.com), 정보화마을(www.invil.org) 홈페이지



4. 참기름 · 들기름 관련 제도

- 참기름과 들기름은 우리나라의 전통식품으로 이와 관련된 각종 제도가 마련되어 있음. 관련 제도는 전통식품품질인증, 유기가공식품인증, 6차산업 사업자 인증, 가공식품 표준화(KS), HACCP을 대표적으로 살펴봄

1) 전통식품품질인증¹⁷⁾

- 전통식품품질인증은 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도임. 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통식품을 공급하는데 목적이 있음



- 전통식품품질인증 대상 품목은 전통식품 산업의 지원과 육성을 위해 국산농산물을 주원료로 제조·가공되고 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 그 계승·발전을 위해 필요하다고 인정하는 품목을 지정함
- 전통식품 품질인증 대상 품목은 한과류, 메주, 청국장 등 현재 총 85개 품목이 있으며, 참기름은 규격번호 T019, 들기름은 규격번호 T045로 인증 품목에 포함됨¹⁸⁾
- 참기름으로 전통식품 품질인증을 받은 업체로는 천사의땅 영농조합법인, 옛향기방앗간 등이며, 들기름으로 전통식품품질 인증을 받은 업체로는 해가연 농업회사법인, 천사의땅 영농조합법인 등이 있음

[표 1-8] 참기름 · 들기름 전통식품 품질 인증업체

	인증번호	인증업체	제품
참 기 름	식품연 전통 제959호	천사의땅 영농조합법인	천사의땅해남참기름
	식품연 전통 제938호	옛향기방앗간	옛향기참기름
	식품연 전통 제911호	정남영농조합법인	순더함참기름
	식품연 전통 제886호	지리산처럼영농조합법인	행복한정은씨의 햇참기름, 참기름, 아가애황금빛참기름

17) 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원 (2018년 12월 26일 고시 기준)

18) 전통식품 품질인증 대상품목, 농림축산식품부고시 제 2018-85호 (2018.10.15.고시 기준)



인증번호	인증업체	제품
식품연 전통 제842호	유씨네	국산참기름
식품연 전통 제777호	농업회사법인(주)금호식품 옥천2공장	햇살비참기름
식품연 전통 제774호	청오건강농업회사법인(주)	국산발아검은깨로 만든참기름, 유기농순발아참기름, 국산발아참깨로만든참기름, 국산참기름, 발아참기름, 순발아참기름, 유기발아참깨로 만든참기름, 발아흑임자참기름, 유기농참기름, 순한발아참기름, 유기농국산발아참기름
식품연 전통 제759호	(주)울곡	기름과장참기름, 네니아순수참기름
식품연 전통 제738호	하늘뜰식품	하늘뜰참기름
식품연 전통 제694호	농업회사법인 (주)영양F&S	우리땅고운참기름, 햇남마을참기름, 똑똑이참기름
식품연 전통 제569호	초록아리울영농조합법인	참기름, 자연나눔참기름
식품연 전통 제439호	함양농협가공사업소	참기름
식품연 전통 제407호	농업회사법인(주)태성식품	태성참기름
식품연 전통 제350호	청아띠 농업회사법인(주)	청아띠참기름
식품연 전통 제338호	농업회사법인 새싹(주)	참밸리유기참기름, 불로동주유소참기름, 우리농가수정결참기름, 우리농가수백장군참기름, 불로동주유소백장군참기름, 처음먹는순아이참기름, 황금실참기름, 우리농가수유풍개참기름
식품연 전통 제252호	수안보농업협동조합 가공공장	참기름, 아람찬참기름
식품연 전통 제208호	기린농협 가공사업소	참기름
식품연 전통 제203호	(주)청양식품	총각네명품참기름, 우리애들처음참기름참유, 순수지미명품참기름(흰깨), 해표국산참기름, 순수지미명품참기름 II (검은깨), 정성껏볶아더고소한참기름, 샘표국산참기름, 오복국산참기름
식품연 전통 제169호	남안동농협가공사업소	아람찬참기름, 청아람참기름
식품연 전통 제1045호	(주)쿠엔즈버킷	쿠엔즈버킷참기름, 고메이494참기름, 쿠엔즈버킷 검은깨참기름, 고메이494검은깨참기름
식품연 전통 제1030호	농업회사법인 동방제유(주)지점	국산참기름, 맛뜨락고소한참기름, 하송진참기름
식품연 전통 제089호	남면농업협동조합	남면몽산포참기름
식품연 전통 제088호	황성농협가공공장	참기름
식품연 전통 제074호	지보농협 참기름가공공장	자담선참기름, 울토람참기름, 참기름, 아람찬참기름, 천연곰미참기름
식품연 전통 제971호	해가연 농업회사법인(주)	들기름
식품연 전통 제960호	천사의땅 영농조합법인	들기름



	인증번호	인증업체	제품
들 기 름	식품연 전통 제939호	옛향기방앗간	옛향기생들기름, 옛향기들기름
	식품연 전통 제912호	정남영농조합법인	순더함들기름
	식품연 전통 제887호	지리산처럼영농조합법인	생들기름, 짜먹는생들기름, 행복한정은씨의햇들기름, 행복한정은씨의햇 생들기름, 들기름, 아가애황금빛들기름
	식품연 전통 제872호	에버그린에버블루협동조합	들깨그대로
	식품연 전통 제778호	농업회사법인(주)금호식품 옥천2공장	햇살비들기름
	식품연 전통 제775호	청오건강농업회사법인(주)	유기농발아들기름, 발아생들기름, 국산들기름, 국산발아생들기름, 유기발아들깨로만든들기름, 발아들기름, 발아들깨를그대로짜낸생들기름, 유기농발아생들기름, 유기농발아들깨로만든들기름, 유기농들기름, 국산발아들깨로만든들기름, 유기농국산발아들기름
	식품연 전통 제770호	(주)청양식품	본맛있는들기름, 전통압착방식으로짜국산들기름, 오복국산들 기름, 이팝들기름, 똑똑이들기름, 순수지미명품 들기름, 총각네명품들기름, 정성껏볶아더고소 한들기름
	식품연 전통 제760호	(주)율곡	네니아순수들기름, 기름과장들기름
	식품연 전통 제739호	하늘뜰식품	하늘뜰들기름
	식품연 전통 제674호	농업회사법인 (주)영양F&S	여왕의품격살루떼오일, 똑똑이들기름, 우리땅고운들기름, 햇님마을들기름
	식품연 전통 제635호	농업회사법인 새싹(주)	우리농가수들기름, 불로동주유소들기름, 처음먹는순아이들기름
	식품연 전통 제570호	초록아리울영농조합법인	자연나눔들기름, 들기름
	식품연 전통 제555호	태성식품	태성들기름
	식품연 전통 제440호	함양농협가공사업소	들기름
	식품연 전통 제253호	지보농협 참기름가공공장	자담선들기름, 울토람들기름, 아람찬들기름, 천연풍미들기름, 들기름
	식품연 전통 제251호	수안보농업협동조합가공공 장	아름찬들기름, 들기름
	식품연 전통 제250호	남면농업협동조합	남면몽산포들기름
	식품연 전통 제243호	남안동농협가공사업소	청아람들기름, 아람찬들기름
	식품연 전통 제211호	기린농협 가공사업소	들기름
	식품연 전통 제1046호	(주)쿠엔즈버킷	고메이494들기름, 쿠엔즈버킷들기름, 프리미엄생들기름
식품연 전통 제1031호	농업회사법인 동방제유(주)지점	하송진들기름, 국산들기름, 맛뜨락고소한들기름	
식품연 전통 제1011호	횡성농협가공공장	들기름	

* 국립농산물 품질관리원 우수식품정보시스템 (<http://www.naqs.go.kr/goodfood/portal>)



2) 유기가공식품인증¹⁹⁾

□ 유기가공식품인증은 공인받은 인증기관이 가공식품의 사용원료와 제조공정을 심사하여, 관리체계가 법의 기준에 부합한다는 것을 보증하는 제품만 인증로고와 유기(또는 유기농) 명칭을 사용할 수 있게 하는 제도임. 참고로 유기가공식품이란 유기농·축산물을 원료 또는 재료로 하여 제조 및 가공한 식품임



- 유기가공식품 인증제도는 유기 표시의 신뢰도를 높여 소비자와 생산자를 모두 보호하고, 고품질의 유기식품을 공급하는 것을 장려하기 위함임
- 유기가공식품 인증을 받은 참기름, 들기름 제품 생산자는 농업회사법인 앤오일, 내추럴참푸드, 청오건강농업회사법인(주) 등이 있음

[표 1-9] 참기름·들기름 유기가공식품 인증 생산자

인증분류	대표품목	인증번호	생산자	참기름·들기름 제품
유기가공식품	들기름	13-8-157	농업회사법인 앤오일	유기농 NO.1 생들기름
유기가공식품	다류	1-8-2	내추럴참푸드	유기농생들기름, 유기농참기름
유기가공식품	다류	2-8-110	청오건강 농업회사법인(주)	유기농 참기름, 유기농국산발아참기름, 유기 발아참깨로 만든 참기름, 유기농 발아참깨로 만든 참기름, 유기농 순발아 참기름, 유기농 들기름, 유기농발아들기름, 유기발아들깨로 만든 들기름, 유기농 발아들깨로 만든 들기름, 유기발아들깨로만든생들기름, 유기농 발아 생 들기름, 유기농 국산 발아들기름
유기가공식품	장류	2-8-299	양평절골농원	절골유기들기름, 절골유기참기름
유기가공식품	식용유지류	2-8-379	농업회사법인 (주)강림오가닉	임수복 유기농 생들기름, 황금들기름(Gold Perilla oil), 황금생들기름, 황금생참기름
유기가공식품	식용유지류	2-8-463	참들나라	참들유기농 참기름
유기가공식품	참기름	42-8-1	(주)용봉 빛고을참기름	빛고을 청아 유기농참기름
유기가공식품	식용유지류	50-8-202	(주)청양식품	참좋은유기농참기름, 참좋은유기농들기름, 샘표유기농참기름, 오복유기농참기름, 유기농안심참기름, 유기농안심들기름,

19) 알기쉬운 유기가공식품 인증제, 국립농산물품질관리원, 한국농수산물유통공사, 2014.12



인증분류	대표품목	인증번호	생산자	참기름·들기름 제품
				해표유기농참기름, 해표유기농들기름, 샘표 일편단심 유기농참기름, 샘표 일편단심 유기농들기름
유기가공식품	빵또는떡류	56-8-3	(주)토골미	토골미들기름, 토골미참기름
유기가공식품	들기름	62-8-111	농업회사법인 동방제유(주)	맛뜨락유기농들기름, 맛뜨락유기농참기름
유기가공식품	식용유지류	6-8-75	(주)햇빛	유기농 국산 참기름, 햇빛 유기농 참기름
유기가공식품	기타가공품	71-8-53	(주)쿠엔즈버킷	쿠엔즈버킷유기들기름, 프리미엄유기생들기름, 고메이494유기들기름, 쿠엔즈버킷 유기참기름, 프리미엄 유기생참기름, 고메이494 유기참기름
유기가공식품	식용유지류	93-8-28	초록아리울 영농조합법인	유기농 참기름 혼합 세트, 유기농 참깨로 딱 한번 짠 참기름, 유기농 들깨로 딱 한번 짠 들기름, 한번짠 아기랑 참기름, 한번짠 아기랑 들기름, 한번짠 유기농 참기름, 한번짠 유기농 들기름

* 친환경인증관리정보시스템(www.enviagro.go.kr)

3) 6차산업 사업자 인증²⁰⁾

- 6차산업이란 농촌에 존재하는 유무형의 자원을 바탕으로 농업과 식품, 특산품 제조가공(2차산업) 및 유통 판매, 문화, 체험, 관광, 서비스(3차 산업)등을 연계함으로써 새로운 부가가치를 창출하는 활동을 의미함
- 6차산업 사업자 인증제도는 「농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률」에 근거하여, 농촌지역의 다양한 유·무형 자원을 활용해 농업(1차산업)과 2,3차 사업을 연계함으로써 새로운 부가가치를 창출하고, 향후 성장가능성이 있는 농업인, 농업법인을 인증하여 핵심경영체로 육성하고자 도입한 제도임
- 6차산업 사업자 인증 자격 요건의 형태로는 농업인, 농업법인, 농업관련 생산자단체, 소상공인사회적기업, 협동조합 및 사회적 협동조합, 중소기업, 1인 창조기업 등이 있음. 또한 사업장의 입지로는 농촌지역을 주 기반으로 6차 산업 활동을 영위하는 경영체가 해당됨. 사업영역은 농촌융복합산업법 시행령 제3조를 따름

²⁰⁾ 농식품 6차산업 (www.6차산업.com)



[표 1-10] 농촌융복합산업법 시행령 제 3조

구분	범위
①	주된 사업장이 소재한 지방자치단체에서 자가생산 또는 계약재배를 통하여 생산되는 농산물을 주원료로 사용하여 식품 또는 가공품을 제조하는 산업
②	해당 지역에서 생산된 농산물이나 ①호의 산업에서 생산된 식품 또는 가공품을 직접 소비자에게 판매하는 산업
③	농촌지역의 유·무형 자원을 활용하여 체험·관광·외식 등 서비스업을 제공하는 산업
④	①호에서 ③호까지 중 둘 이상이 혼합된 산업

* 농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률 시행령, 농림축산식품부, 2019.4.2 시행

□ 6차산업 사업자 인증업체 중 참기름, 들기름을 판매하는 업체는 경기도, 강원도, 충청북도, 전라북도, 전라남도, 경상북도, 경상남도 등에 위치하고 있음

[표 1-11] 참기름, 들기름 생산가능 6차산업 사업자 인증업체

지역	인증업체	
경기도	광주시	청오건강 농업회사법인(주)
	남양주시	장수텃밭
	안성시	금광푸드 영농조합법인, 새벽시장푸드영농조합
	양주군	비암팜스테이 협동조합, 향토농산
	여주군	쥬토곰미
	연천군	고대산산촌생태마을
	화성시	농업회사법인 (주)감로정, 화성식품
	파주시	유씨네, 장단식품
강원도	춘천시	꽃피는산골영농조합법인
	인제군	기린농협가공사업소
충청북도	괴산군	태성식품
	진천군	농부인푸드
	보은군	공식품영농조합법인
충청남도	태안군	남면농업협동조합
	홍성군	유강식품
	청양군	백곡농원
	서산시	농업회사법인옛항기마을방앗간
	금산군	매현마을생산자체험영농조합법인
전라북도	김제시	더나눔협동조합
	남원시	지리산처럼영농조합법인, 정드림



지역		인증업체
	익산시	황수연전통식품영농조합법인
	장수군	장수새보름영농조합법인
전라남도	목포시	예손자립원
	영암군	향토식품
	해남군	천사의땅영농조합법인
	완도군	순지네섬식품
	도흥군	와포햇살영농조합법인
경상북도	예천군	지보농협현동조합, 백두된장영농조합법인
	의성군	황새마을영농조합법인, 회신마을회
	안동시	온혜농부들
경상남도	합천군	영농조합법인 대평, 황매덕촌영농조합법인, 대효식품,
	함양군	소리마을영농조합
	산청군	천지샘, 산엔들, 향유당
	거창군	해맞이식품
	의령군	의령참부자식품
제주도	제주시	조수리참지름 영농조합법인, 미가농산, 탐라수라 청다비 종합농산, 승제식품

* 농식품 6차산업 (www.6차산업.com)

1) 농식품 6차산업(www.6차산업.com)에 등록된 업체 중 참기름, 들기름을 판매하는 업체를 추출함

□ 참기름, 들기름의 6차산업 사업자 인증업체와 1차(농업), 2, 3차산업의 내용은 다음과 같음

[표 1-12] 참기름, 들기름 생산가능 6차산업 사업자 인증업체 사업정보

지역		인증업체	사업내용		
			1차산업	2차산업	3차산업
경기도	안성시	금광푸드 영농조합법인	들기름, 참기름	들기름, 참기름 가공	-
	양평군	에버그린에버블루협동조합	생들기름	생들기름	생들기름 유통판매
강원도	원주시	서원당	들깨, 참깨	들기름, 참기름	-
	인제군	기린농협가공사업소	-	-	-
	춘천시	싱그런협동조합	들깨	들기름	-
		꽃피는산골영농조합법인	들깨	들기름	체험
	홍천군	남산식품	들깨, 참깨 계약재배	들기름, 참기름	유통



지역		인증업체	사업내용		
			1차산업	2차산업	3차산업
	횡성군	서원농협전통장류가공공장	-	-	-
		개나리영농조합법인	들깨, 참깨	들기름, 참기름	유통
충청북도	보은군	공식품영농조합법인	지역 농산물 매입	생들기름 제조	수출 판매장
	음성군	코메가	들깨 재배	생기름 착유	유통판매, 들깨음식 체험행사, 체험장 운영
	청주시	하늘농부유기농영농조합법인	농산물 생산	농산물 소포장, 가공	농촌체험 프로그램
충청남도	서산시	농업회사법인 옛향기마을방앗간	들깨 생산	들기름, 생들기름, 참기름	체험, 판매
전라북도	고창군	농업회사법인주식회사 상하공방	-	-	-
	김제시	농업회사법인주식회사 우리농촌 살리기 공동네트워크	-	-	-
		더나눔협동조합	농산물 생산, 계약재배	유지류 제조가공	백화점 납품, 유통판매
	남원시	정드림	들깨 자가생산, 계약재배	들기름, 참기름 제조	-
		지리산처럼영농조합법인	들깨 자가생산, 계약재배	들기름, 참기름 제조	-
장수군	장수새보름영농조합법인	자체생산, 지역농산물 구매	유지류 가공	직거래 판매, 홈페이지 운영	
전라남도	나주시	빛가람생명농업공동체 협동조합	-	생들기름, 생참기름	전통식품만들기 체험
	해남군	천사의땅영농조합법인	-	들기름, 참기름	-
경상북도	안동시	농업회사법인주식회사 방간에프앤비	깨	들기름, 참기름	판매
		남안동농협가공사업소	-	-	-
		온혜농부들	잡곡류 생산	잡곡 가공	판매 및 체험
	예천군	경상도김실네	들깨, 참깨 재배	수확물 가공	유통판매, 체험
		지보농협현동조합	들깨, 참깨 수급	들기름, 참기름 가공	대리점, 하나로마트 판매
울진군	영신곳간	깨	참기름, 들기름, 볶은참깨	판매	
경상남도	산청군	산엔들	-	-	-

* 농식품 6차산업 (www.6차산업.com)



4) 가공식품표준화^{㉟21)}

□ 가공식품 표준화(KS)란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정, 보급함으로써 가공 식품의 품질 고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기함. 또한 거래의 단순, 공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지 하고자 하는 제도임



□ 참기름은 **표준번호 KS H 2107**이며, 참깨로부터 채유하여 식용에 적합하도록 처리한 참기름에 대하여 규정함

[표 1-13] 가공식품표준화^㉟ 참기름의 품질 기준

항목	기준
성상	액상이 대체로 맑으며 고유의 색태와 향미를 가지고 이미 및 이취가 없어야 한다.
비비누화물(g/kg)	15.0 이하 (단, 정제한 참기름에 한함)
산가(mg KOH/g)	4.0 이하 (단, 정제한 참기름은 0.6 이하)
비중(25℃/25℃)	0.914 ~ 0.921
굴절률(25℃)	1.471 ~ 1.474
요오드가	103 ~ 118
이외의 요구사항은 「식품위생법」에 적합하여야 한다.	

* e나라 표준인증(standard.go.kr)

□ 들기름은 **표준번호 KS H 2181**에 해당하며, 들깨에서 채유하여 식용에 적합하도록 처리한 들기름에 대하여 규정함

- 들기름은 압착들기름과 정제들기름으로 구분되는데, 압착들기름과 정제들기름은 품질기준인 산가(mg KOH/g)에서 차이가 있음. 압착들기름은 산가 4.0 이하, 정제들기름은 산가 0.2 이하로 규정되며, 성상, 비중, 굴절률, 요오드가 등의 품질기준은 압착들기름과 정제들기름 모두 동일함

21) 한국식품연구원(www.kfri.re.kr)
e나라 표준인증(standard.go.kr)



[표 1-14] 가공식품표준화²²⁾ 들기름의 품질 기준

구분	압착들기름	정제들기름
성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미 및 이취가 없어야 한다.	
비중(25℃/25℃)	0.920 ~ 0.933	
굴절률(25℃)	1.475 ~ 1.482	
산가(mg KOH/g)	4.0 이하	0.2 이하
요오드가	160 ~ 209	
이외의 요구사항은 「식품위생법」에 적합하여야 한다.		

* e나라 표준인증(standard.go.kr)

5) HACCP²²⁾

- HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)이란 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기



HACCP 인증표지

전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계임

- 식품 기준 HACCP은 식품 및 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품 및 식품첨가물제조업, 식품소분업, 집단급식소 및 기타식품판매업, 식품접객업 및 집단급식소 등 식품의 제조·가공·유통·외식·급식의 모든 분야에 적용됨. 이중 참기름과 들기름의 상위 항목인 식용유지류는 식품제조·가공업소에 포함되어 HACCP 적용을 받음

22) 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)

식품 및 축산물 안전관리인증기준 전문고시. 제2017-49호. 2017.05.31



[표 1-15] HACCP 적용대상(식품 기준)

적용 업종	세부 업종 및 적용 품목
식품제조·가공업소	과자류, 빵 또는 떡류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 식육 또는 알함유가공품, 어육가공품, 두부류 또는 묵류, 식용유지류 , 면류, 다류, 커피, 음료류, 특수용도식품, 장류, 조미식품, 드레싱류, 김치류, 젓갈류, 조림식품, 절임식품, 주류, 건포류, 기타 식품류
건강기능식품제조업소	영양소, 기능성 원료
식품첨가물 제조업소	식품첨가물, 혼합제제류
식품접객업소	위탁급식영업, 일반음식점, 휴게음식점, 제과점
즉석판매제조·가공업소, 식품소분업소, 집단급식소식품판매업소, 기타식품판매업소, 집단급식소	

* 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)

제 2 장

참기름·들기름 원료현황

제 1 절
주요 원료

제 2 절
생산 및 수입현황





제 1 절 주요 원료²³⁾

1) 참기름의 주요 원료

□ 참기름의 정의와 주요 제품 등을 살펴보았을 때, 참기름의 원료는 참깨이며, 참깨의 용도, 재배환경, 재배 시기 등은 다음과 같음

- 참깨는 참깨과에 속하는 한해살이 식물임. 아프리카 사바나 지대를 원산지로 하여, 아라비아, 인도 서해안, 스리랑카, 동남아시아로 전파된 것으로 추정됨
- 참깨는 주로 기름작물(유지작물)로 사용되는 데, 또한 종실 자체를 사용하는 단백질식품으로 쓰임. 참깨의 기름은 고온으로 볶아 착유하여 조미유로 쓰이며, 볶지 않고 압착한 기름은 완화제, 연고, 해독제로 이용됨. 종실은 볶거나 그대로 요리에 사용하며, 기름을 짜고 남은 깻묵은 사료나 비료로 사용됨
- 참깨는 열대성 작물로 열대에서 온대북부까지 널리 재배되며, 발아 후 성숙이 완료되기까지 평균기온은 24℃가 적당하나 32℃까지도 생육에 지장을 받지 않음. 생육기간 중에 온도가 비교적 높고 일조량이 많으며 건조한 기후에 알맞은 작물임
- 참깨는 2모작이 가능한 작물로 1모작을 기준으로 하여 2월 하순에서 5월 중순이 파종기에 해당함. 수확은 8월 중순에서 하순에 이루어지는데, 수확 이후 꼬투리를 말리는 건조과정과 깨를 탈립²⁴⁾하는 과정을 필요로 함. 출하시기는 9월 중순에서 12월 하순까지에 해당함
- 참깨는 50% 가량이 기름이며, 22% 내외의 단백질, 탄수화물, 비타민, 칼슘과 인 등의 중요한 영양분을 많이 지니고 있으며 세사민, 세사몰린 등의 강력한 항산화물질을 함유하고 있어 산패에 대한 안정성이 높고 건강에 유익한 식품임



참깨

23) 유지작물, 농촌진흥청, 2016

작목기술정보, 농사로, 2019

24) 곡류가 이삭이나 줄기로부터 떨어지는 것



2) 들기름의 주요 원료

□ 들기름의 정의와 주요 제품 등을 살펴보았을 때, 들기름의 주요 원료는 들깨이며, 들깨의 이용, 생육환경, 수확 시기 등은 다음과 같음

○ 들깨는 광지역성 기름 작물로 한국, 중국, 일본 등 동부 아시아 지역이 원산지임. 식용 기름, 등화용 기름 외에 앞에서 나는 독특한 냄새를 이용하여 가축들로부터 농작물을 보호하기 위해 밭 둘레에 심거나, 기상재해로 소득 작물의 재배가 어려울 때 대파작물²⁵⁾로 이용하는 등 다양한 곳에 활용함



○ 들깨의 생육 적온은 20℃ 전후이며, 온도에 대한 반응은 매우 둔감하나, 광량에는 매우 민감하게 반응함. 일반적으로 들깨의 평균 생육 기간은 130일이고, 적정한 생육 환경으로 적산온도²⁶⁾는 2,860℃, 강수량은 625mm, 일조시간은 772시간 내외임

○ 들깨는 내건성이 강하여 가뭄이 심해도 생육에 큰 지장을 받지 않음. 타 작물보다 수분 요구도가 적어 지나치게 습한 경우 결실이 불량하게 되어 품질이 떨어지므로 생육 중에는 배수에 유의해야 함. 따라서 배수가 비교적 잘되는 사질양토²⁷⁾ 또는 양토²⁸⁾가 토양조건에 적합함

○ 종실용 들깨는 개화 후 종자의 무게와 기름의 함량이 높아지며, 개화 후 30~32일 경에 그 정도가 최고에 도달함. 6월 하순~7월 초순쯤 파종해 10월 중하순에 수확하는데, 수확 시기가 늦어지면 아래쪽 꼬투리 종자의 손실률이 증가하므로 적합한 시기에 수확하는 것이 중요함. 꼬투리의 가장 위쪽이 약 60% 갈변되었을 때 수확해야 종자의 손실률이 비교적 낮고 정상립의 비율도 증가하며 수량도 가장 높게 나타남. 약 60% 갈변되었을 때 수확하면 100% 갈변했을 때 수확한 것에 비해 수량이 약 10% 늘어나며, 낱알 떨어짐에 의한 손실률이 감소함²⁹⁾

25) 대파작물이란 주 작물을 수확할 수 없게 되었을 때 주 작물 대신 파종하여 재배하는 작물임

26) 적산온도란 일정 기간 온도의 합계이며, 산출방법, 기간, 적산하는 온도의 종류 등은 목적 대상에 따라 달라짐

27) 사질양토란 진흙이 비교적 적게 섞인 보드라운 흙임

28) 양토란 점토가 25~37.5% 함유된 흙으로 배수(排水), 보수력, 통기성이 적당하여 모든 작물 재배에 알맞음

29) 농진청, 종실용 들깨 맨 위 꼬투리 60% 갈변 시 수확, 인터넷 환경일보, 2017.09.28



제 2 절 원료 생산 및 수입 현황

- 참기름과 들기름 각각의 주요 원료인 참깨와 들깨는 수입산과 국내산을 모두 사용하고 있음. 따라서, 참깨와 들깨의 국내 생산과 수입에 대한 현황을 파악하여, 전반적인 원료 공급 현황을 알아보하고자 함

1. 국내 생산 현황

1) 참깨

가. 연도별 생산 현황

- 참깨 재배면적은 2014년 2만 8370 ha에서 2018년 2만 4,760 ha로 12.7% 감소하였으며, 같은 기간 생산량은 1만 2,158톤에서 1만 2,272톤으로 4.7% 증가함
- 2014년에는 참깨 개화기 동안의 기상악화로 단위면적당 참깨 생산량이 감소한 점이 2015년 참깨 재배면적 감소에 영향을 미침³⁰⁾
- 다만, 2015년에는 병해에 강하고 수확수량이 많은 참깨의 신품종³¹⁾이 처음 보급되면서 고소득 실적을 올리며 각광받는 고소득작물로 여겨져 2016년 이후 참깨 생산량 증가로 이어짐³²⁾

[그림 2-1] 참깨 주요 신품종



<고품개>



<생육고품개>



<성숙기건백개>



<등숙기건백개 종실>

30) 올해 고추·참깨 생산량 3년 만에 감소, SBS 뉴스, 2014.11.25

31) 참깨-참깨 신품종 재배 작목기술정도, 농사로 농업기술포털, 농촌진흥청

32) '참깨 신품종' 고소득 각광에 농민 관심폭발, 강원일보, 2016.01.14



[표 2-1] 주요 신품종의 특성

구분	품종명	수량(kg/10ac)	주요특성
흰깨	고품	92	- 용도: 흰깨, 착유용 - 재배특성: 소분지, 내탈립, 기계수확적응 - 품질특성: 리그난 함량 높음
	평안	99	- 용도: 흰깨, 착유용 - 재배특성: 소분지, 역별 및 시들음병에 강함 - 품질특성: 올레산과 리그난 함량 높음
	건백	119	- 용도: 흰깨, 착유용 - 재배특성: 소분지, 도복 및 역병에 강함 - 품질특성: 순백피 종피, 기름 함량이 높음
검정깨	윤흑	100	- 용도: 조미용 - 재배특성: 소분지, 도복에 강함 - 품질특성: 고순도 검정깨, 기름 함량 높음
	선흑	102	- 용도: 조미용 - 재배특성: 소분지
	다흑	97	- 용도: 조미용 - 재배특성: 소분지

- 참깨는 2017년 개화 및 등숙기에 강우의 영향과 습해 피해로 인해 기상여건 악화가 영향을 미쳐 10ac(에이커)당 생산량은 감소했으나, 다른 작물에 비해 지속적으로 가격 호조를 맞아 재배면적이 꾸준히 증가함³³⁾
- 2018년 참깨 생산량은 기상여건 호조로 10ac(에이커)당 생산량이 전년 대비 6.3% 증가하였으나³⁴⁾, 재배면적이 16.6% 줄어들어 전체 생산량은 10.7% 감소함

[표 2-2] 연도별 참깨 생산 현황

구분	재배면적 (ha)	생산량 (톤)
2014	28,370	12,158
2015	25,139	11,678
2016	27,170	13,575
2017	29,682	14,258
2018	24,760	12,727

* 농작물생산조사, 통계청

33) 올해 고추 생산량 35% ↓ · 참깨 생산량 5% ↑, 파이낸셜뉴스, 2017.11.24

34) 2018년 고추, 참깨 생산량조사 결과, 통계청, 2018.11.23



나. 지역별 생산 현황

- 통계청 농작물 생산조사 2017년 기준 국내 참깨 생산량은 전라남도(24.0%), 경상북도(21.7%), 전라북도(11.6%)순으로 상위 3개 지역의 합은 57.3%임
- 재배면적은 전라남도(26.6%), 경상북도(20.5%), 전라북도(11.7%) 순으로 상위 3개 지역의 합은 58.8%임. 특히 전라남도와 경상북도는 다른 지역들에 비해 참깨 생산량과 면적이 높은 수준임. 이 두 지역의 특징을 살펴보면 다음과 같음
 - 전라남도는 농업기술원과 무안군이 2015년 참깨 육묘 기계이식 재배기술을 시작하여 생산량을 높일 뿐만 아니라, 기존 참깨 파종과 솟음 작업을 기계화하여 노동력을 줄이고, 인건비와 생산비를 줄여 재배면적 확대에 도움을 준 것으로 분석됨³⁵⁾
 - 경상북도는 주로 예천, 안동, 의성, 군위 지역에서 참깨를 많이 재배하고 있으며, 예천 지보농협은 2017년 참깨를 지역특화 작목으로 집중관리 육성할 뿐만 아니라 지속적인 영농기술교육을 진행하였고, 경북도농업기술원은 경북도에서 육성한 참깨 신품종 15종(수지깨, 백설깨, 아름깨 등)을 ‘참깨 신품종 현장 평가회’를 열어 소개하는 등 참깨 재배를 위한 지원이 활발하였음³⁶⁾

[표 2-3] 2017년 기준 지역별 참깨 생산 현황

생산량			면적		
시도별	생산량 (톤)	비중 (%)	시도별	면적 (ha)	비중 (%)
전라남도	3,426	24.0	전라남도	7,900	26.6
경상북도	3,088	21.7	경상북도	6,089	20.5
전라북도	1,661	11.6	전라북도	3,467	11.7
경상남도	1,646	11.5	경상남도	2,895	9.8
충청남도	1,357	9.5	충청북도	2,563	8.6
충청북도	1,142	8.0	충청남도	2,533	8.5
경기도	855	6.0	경기도	1,773	6.0
제주도	389	2.7	제주도	938	3.2
강원도	327	2.3	강원도	736	2.5
광주광역시	100	0.7	광주광역시	234	0.8
대구광역시	82	0.6	대구광역시	162	0.5
인천광역시	66	0.5	인천광역시	132	0.4
울산광역시	42	0.3	울산광역시	85	0.3

35) 참깨 육묘 기계이식 재배기술 현장 연사회 가져, 농촌진흥일보, 2015.06.17.

농기계의 진화...참깨도 기계 농사. 연합뉴스, 2015.06.30

36) 예천 지보농협, 영농기술교육 지원 '호평', 경북일보, 2017.08.14.

도, 참깨 신품종 15종 현장평가회, 경북일보, 2017.06.16



생산량			면적		
시도별	생산량 (톤)	비중 (%)	시도별	면적 (ha)	비중 (%)
대전광역시	29	0.2	세종특별자치시	84	0.3
세종특별자치시	28	0.2	대전광역시	58	0.2
부산광역시	19	0.1	부산광역시	30	0.1
서울특별시	1	0.0	서울특별시	3	0.0
합계	14,258	100.0	합계	29,682	100.0

* 농작물생산조사, 통계청

다. 원료 유통가격

- 2018년 기준 국산 참깨의 30kg당 연평균 도매 유통가격은 49만 7,671원이며, 이는 2014년 52만 8,296원에 비해 5.8% 감소함
- 참깨는 매년 10월부터 12월까지 가격이 하락하는 추세인데 참깨의 출하기가 9월 중순에서 12월 하순이기 때문에 공급량의 증가로 가격이 하락하는 것으로 보임
 - 2015년은 평년과 다르게 11월, 12월 참깨 유통가격이 오르는 추세를 보였는데, 이는 앞서 언급하였듯이 2015년 재배면적 및 생산량 감소가 가격 상승에 영향을 미친 것으로 분석됨
- 참깨 유통가격은 2015년을 기점으로 매년 하락하는 추세로 2015년 대비 2018년 참깨의 연평균 유통가격은 52만 9,839원에서 49만 7,671원으로 6.1% 감소함
 - 국내 연도별 생산량이 2016년과 2017년에 걸쳐 증가하였는데, 해당 시기에 참깨 수입량이 감소한 점이 국내 생산량의 증가로 이어졌으며, 작물특성 상 노동력이 많이 드는 재배과정이 기계화로 대체되면서 노동비를 절감하기도 한 시기임



[표 2-4] 참깨 유통가격 동향

(단위: 원/30kg)

구분	2014	2015	2016	2017	2018
1월	534,000	519,714	529,000	523,000	499,000
2월	534,000	527,765	529,000	520,200	499,000
3월	534,000	528,000	529,000	519,000	497,476
4월	534,000	531,091	529,000	519,000	498,000
5월	534,000	532,000	526,100	519,000	498,000
6월	534,000	532,000	532,571	521,000	498,347
7월	532,696	532,000	536,857	520,543	498,055
8월	530,842	531,500	546,000	516,782	498,009
9월	524,111	530,000	536,632	516,410	496,424
10월	521,905	530,000	521,780	506,350	498,305
11월	511,800	532,095	512,509	498,182	495,209
12월	514,000	531,619	521,219	498,842	496,137
연평균	528,296	529,839	529,124	515,016	497,671

* 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

1) 월별 참깨 가격은 백색(국산), 상품, 30kg 도매가격 기준

2) 들깨

가. 연도별 생산 현황

- 들깨 재배면적은 2013년 3만 130 ha에서 2017년 4만 3,352 ha로 43.9% 증가하였으며, 같은 기간 생산량은 3만 3,347톤에서 5만 738톤으로 52.1% 증가함
- 들깨는 야생동물로 인한 피해가 적을 뿐만 아니라, 최근 생들기름을 찾는 소비자가 많아지면서 수요가 증가한 것이 영향을 미쳐 들깨 재배도 증가한 것으로 나타남³⁷⁾
- 들깨 재배면적 및 생산량은 2015년 재배면적과 생산량이 증가한 것으로 나타나, 전년도 대비 재배면적은 37,461 ha에서 42,570 ha으로 13.6% 상승하였고, 생산량은 43,260톤에서 50,932톤으로 17.7% 상승함

37) 횡성지역, 참깨 · 들깨 재배면적 증가, 농민신문, 2018.01.17



- 2014년 콩과 참깨 가격의 하락으로 인해 이를 대체하여 소득이 높은 들깨 재배로 전환하는 농가가 늘어난 영향으로 분석됨³⁸⁾
- 농촌진흥청에 의하면 논에 이모작이나 삼모작을 할 때 조생종 벼 대신 들깨를 이식 재배로 6월 하순~7월 초에 심으면 10월 상순에 수확하여 비교적 재배 기간이 짧고 벼보다 10~15일 수확이 빨라 동계작물과 이어짓기³⁹⁾와 토양 관리 작업에 유리하다고 보도한 바 있음⁴⁰⁾

[표 2-5] 연도별 들깨 생산 현황

구분	재배면적 (ha)	생산량 (톤)
2013	30,130	33,347
2014	37,461	43,260
2015	42,570	50,932
2016	45,474	52,024
2017	43,352	50,738

* 농작물생산조사, 통계청

나. 지역별 생산 현황

- 통계청 농작물 생산조사 2017년 기준 국내 들깨 생산량은 충청남도(21.4%), 전라북도(14.1%), 충청북도(13.2%)순으로 상위 3개 지역의 합은 48.7%임. 재배면적은 경기도(16.8%), 충청남도(16.0%), 강원도(13.9%) 순으로 상위 3개 지역의 합은 46.7%임. 다른 지역에 비해 경기도는 재배면적 대비 생산량이 다소 낮게 나타남. 들깨는 전국적으로 재배되는 작물로 지역별 면적의 차이는 크지 않으나 생산량에서 충청남도, 전라북도가 타 지역에 비해 높은 비중을 보임
- 충청남도는 2016년 기준 공주, 예산, 천안, 홍성이 전국 기초자치단체 들깨 생산지 중 각각 5위, 6위, 8위, 10위에 해당되며, 충청남도 예산 지역은 2017년 들깨 모종 자동 이식기를 보급하여 인건비와 작업시간을 줄여 들깨 대량생산이 가능해짐⁴¹⁾

38) 가을배추 생산량 15%↓...가격하락으로 재배면적 감소, 시사저널, 2015.12.22.

올해 고추 생산량 14.8% ↑, 참깨 3.9% ↓, KBS 뉴스, 2015.11.25

39) 같은 작물을 해마다 동일한 곳에서 재배하는 농법

40) 논 이모작·삼모작으로 들깨 심으세요, 농촌진흥청, 2018.10.11

41) 들깨재배의 확대와 부가가치 창출방안, 충남발전연구원, 2016.12.30



- 전라북도는 10년간 벼 재배면적이 줄고 특용작물의 재배면적이 증가하였는데, 농촌의 고령화와 식생활 변화, 농업기술 발전 등으로 식량작물 재배가 줄고 수익성을 기대할 수 있는 특용작물 재배가 늘어났기 때문으로 보임⁴²⁾

[표 2-6] 2017년 기준 지역별 들깨 생산 현황

생산량			면적		
시도별	생산량 (톤)	비중 (%)	시도별	면적 (ha)	비중 (%)
충청남도	10,869	21.4	경기도	7,266	16.8
전라북도	7,143	14.1	충청남도	6,923	16.0
충청북도	6,688	13.2	강원도	6,024	13.9
강원도	6,205	12.2	충청북도	5,919	13.7
경기도	6,176	12.2	경상북도	4,854	11.2
경상북도	5,874	11.6	전라북도	4,700	10.8
전라남도	3,585	7.1	전라남도	3,117	7.2
경상남도	2,718	5.4	경상남도	2,718	6.3
세종특별자치시	364	0.7	인천광역시	427	1.0
인천광역시	307	0.6	세종특별자치시	356	0.8
대전광역시	297	0.6	대전광역시	330	0.8
울산광역시	200	0.4	울산광역시	307	0.7
대구광역시	139	0.3	광주광역시	191	0.4
광주광역시	130	0.3	대구광역시	169	0.4
부산광역시	35	0.1	부산광역시	42	0.1
서울특별시	4	0.0	서울특별시	4	0.0
제주도	4	0.0	제주도	4	0.0
합계	50,738	100.0	합계	43,352	100.0

* 농작물생산조사, 통계청

다. 원료 유통가격

- 2018년 기준 국산 들깨의 45kg당 연평균 도매 유통가격은 35만 6,121원이며, 이는 2014년 43만 5,639원에 비해 18.3% 하락함
- 들깨의 수확기는 10월 상순이며 출하기는 10월 중순부터 12월 하순임. 2014년부터 2017년까지의 들깨 유통가격을 보면 이와 일치하는 10월부터 12월까지 들깨 유통가격이 하락하는 추세를 보임
 - 2014년에는 11월, 2015년과 2016년, 2017년에는 각 12월에 연 최저 유통가격을 기록하였는데, 이는 들깨 출하시기와 일치하여 들깨 출하량이 증가한 것이 유통가격에 영향을 미친 것으로 보임

42) 전북지역, 벼 재배 줄고 콩·깨 늘었다, 세계일보, 2018.11.09



- 2018년 월별 들깨 유통가격은 평년과 다르게 8월부터 상승세를 보이며 12월 최고 유통가격을 기록하였음. 특히 12월의 경우 전년도 같은 시기에 비해 313,316원에서 445,084원으로 42.1% 상승함
- 2018년 7월에서 8월 들깨의 옮겨심기 기간(이식기) 및 신장기(줄기자람 시기) 동안 폭염과 가뭄으로 인해 재배에 피해를 입은 것이 생산량 감소로 이어졌을 뿐 아니라, 재해로 인해 물과 영양제 공급 등을 필요로 하여 재배 과정에서 생산 비용 증가로 유통가격 향상에 영향을 미친 것으로 분석됨⁴³⁾

[표 2-7] 들깨 유통가격 동향

(단위: 원/45kg(한 가마))

구분	2014	2015	2016	2017	2018
1월	436,000	430,000	398,000	346,900	313,000
2월	436,000	430,000	398,000	346,600	318,000
3월	446,381	426,727	398,000	343,455	316,429
4월	450,000	423,091	396,200	340,600	315,000
5월	448,526	420,000	388,000	333,263	316,600
6월	443,684	420,000	388,000	332,000	320,579
7월	440,696	420,000	376,571	331,714	320,755
8월	438,842	420,000	363,636	330,000	340,061
9월	437,778	421,300	367,474	329,190	394,247
10월	420,667	420,571	372,500	324,575	435,857
11월	407,360	418,000	368,727	315,418	443,218
12월	421,857	408,571	351,333	313,316	445,084
연평균	435,639	421,419	380,252	332,372	356,121

* 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

1) 월별 들깨 가격은 국산, 상품, 45kg 도매가격 기준

43) 폭염과 사투 속 농산물값 하락까지... 농가 '이중고', 한국농어민신문, 2018.07.31



2. 수입 현황

1) 참깨

가. 연도별 원료 수입 현황

- 참깨의 수입 현황은 2014년 이후 대체로 감소하는 추세이며, 수입량은 2014년 대비 2018년 8만 3,943톤에서 7만 2,063톤으로 14.2% 감소하였으며, 같은 기간 수입액은 205,258천 달러에서 123,320천 달러로 39.9% 감소함
 - 특히, 2014년 참깨 수입량은 83,943톤에서 72,063톤으로 14.2% 감소한 데 비해 수입액은 205,258천 달러에서 123,320천 달러로 39.9%의 큰 감소폭을 보였는데, 이는 주요 참깨 수입국인 중국과 이루어진 2014년 자유무역협정(FTA)에서 참깨 수입량 2만 4000톤까지 관세를 매기지 않기로 협약 맺은 것이 수입액 하락에 큰 영향을 미친 것으로 보임⁴⁴⁾
 - 최근 3년 상대적으로 단가가 높은 중국산 참깨 수입량이 증가한 반면, 단가가 낮은 인도산 참깨의 수입량이 감소하면서 전반적으로 참깨 수입단가가 증가한 것으로 분석됨⁴⁵⁾

[표 2-8] 연도별 참깨 수입 현황

(단위: 톤, 천 달러, \$/kg)

구분	수입량	수입액	수입단가
2014	83,943	205,258	2.45
2015	77,796	140,093	1.80
2016	77,906	111,099	1.43
2017	74,993	108,837	1.45
2018	72,063	123,320	1.71

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1207.40.0000(그 밖의 채유(採油)에 적합한 종자와 과실(부수었는지에 상관없다), 참깨)의 값임
- 2) 톤, 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

44) 참깨 2만4000t 무관세 ... 중국산 김치도 가격 떨어질 듯, 중앙일보, 2014.11.11

45) 업계 전문가 인터뷰



- 연도별 수입 참깨 유통가격을 살펴볼 때 2018년 수입 참깨의 가격은 전년도 276,244원에서 266,890원으로 3.4% 하락함
 - 한·중 자유무역체결(FTA) 이후 중국산 참깨의 유통가격 감소가 전반 유통가격 감소로 이어짐. 다만, 중국산 참깨는 여전히 인도산 대비 단가가 높으며 상대적으로 비싼 중국산 참깨 수입량 증가가 수입단가 증가에 영향을 미친 것으로 분석됨

[표 2-9] 연도별 수입 참깨 유통가격 동향

(단위: 원/30kg)

구분	2014	2015	2016	2017	2018	평년
중국산	172,180	194,879	181,915	154,157	148,764	169,417
인도산	143,167	130,566	127,627	122,087	118,126	126,760
전체	315,347	325,445	309,542	276,244	266,890	296,177

* 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

1) 연간 참깨 가격은 중품, 30kg 도매가격 기준

2) 평년은 5년간(금년 제외) 해당일에 대한 최고값과 최소값을 제외한 3년 평균값임(작성시점:2019.07.10.)

나. 국가별 원료 수입 현황

- 2018년 수입량 기준, 중국은 32,012톤으로 전체 44.4%, 인도는 28,798톤으로 전체 40.0%의 점유율을 보임. 이들 상위 2개국의 점유율 합은 84.4% 가량을 차지함
 - 중국에서의 참깨 수입량은 2014년 대비 2018년 24,945톤에서 32,012톤으로 28.3% 증가하였는데, 같은 기간 수입액은 72,362천 달러에서 62,589천 달러로 13.5% 감소함. 앞서 언급하였듯이 한·중 자유무역협정(FTA)에서 참깨 무관세 협정을 맺음으로 인해 수입량은 증가하고 수입액은 하락한 것으로 보여짐
- 인도산 참깨는 중국산에 비해 가격이 저렴해 2017년까지 우리나라 참깨 수입량 점유율 1위 국가였으나 최근 2018년 중국이 인도의 수입량을 앞지름
 - 인도에서의 참깨 수입 규모는 2014년 이래로 꾸준히 하락하는 추세를 보이며, 2014년 대비 수입량은 40,204톤에서 28,798톤으로 28.4%, 수입액은 88,061천 달러에서 43,171천 달러로 51.0% 감소하였음



- 2014년 한·중 자유무역협정(FTA) 체결로 중국산 참깨 2만 4000톤의 국내 무관세 도입이 가능해지면서 중국산 참깨 수입량이 지속 증가함에 따라 반대급부로 인도산 참깨 수입이 감소함. 인도산 대비 중국산 참깨의 품질이 우수한 것으로 시장 내 알려져 있어 인도산 보다 수입단가가 높으나 국내 무관세 도입을 기점으로 이후 수입물량이 증가함⁴⁶⁾
- 또한, 참깨는 수입 시 일정물량에 대한 저율 관세를 적용하여 무역 상대국의 국내 시장접근을 가능하게 하는 제도인 TRQ(Tariff Rate Quota : 저율관세수입물량) 해당품목임. 참깨 TRQ 물량은 2018년 5만 4000톤에서 2019년 5만 톤으로 감소한 반면, 한·중 FTA 물량은 무관세 도입시 적용된 2만 4000톤이 유지되고 있음

[표 2-10] 주요 국가별 참깨 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
중국	24,945	22,001	19,689	27,632	32,012	72,362	54,868	39,801	52,821	62,589
인도	40,204	32,274	37,964	29,104	28,798	88,061	49,493	47,196	34,231	43,171
수단	654	1,188	0	0	-	1,817	1,849	0	0	-
기타	18,794	23,521	20,253	18,257	11,253	44,835	35,732	24,102	21,785	17,560
합계	83,943	77,796	77,906	74,993	72,063	205,258	140,093	111,099	108,837	123,320

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1207.40.0000(그 밖의 채유(採油)에 적합한 종자와 과실(부수었는지에 상관없다), 참깨)의 값임
- 2) 톤, 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

46) 업계 전문가 인터뷰



2) 들깨

가. 연도별 원료 수입 현황

- 들깨의 수입현황은 연도별로 등락을 보이고 있는데, 2016년까지 증가하였다가 이후 다시 하락하는 추세를 보이며 최근 2018년도에 가장 적은 수입량을 보임. 2014년 대비 2018년 2만 4,032톤에서 1만 4,661톤으로 39.0% 감소하였으며, 같은 기간 수입액은 48,415천 달러에서 32,773천 달러로 32.3% 감소함
- 2014년부터 2016년까지 들깨 수입량은 2만 4,032톤에서 2만 5,993톤으로 8.2% 증가하였으나, 같은 기간 수입액은 48,415천 달러에서 35,891천 달러로 25.9% 감소함. 이는 2014년 주요 들깨 수입국인 중국과 맺은 자유무역협정(FTA)에서 들깨에 부과되는 관세를 당해 현행 40%에서 5년에 걸쳐 36%로 부분 감축하기로 합의한⁴⁷⁾ 부분이 결과적으로 들깨 수입액 감소에 영향을 미친 것으로 보임
- 2016년부터 2018년까지 들깨 수입량은 2만 5,993톤에서 1만 4,661톤으로 43.6% 감소하였으며, 같은 기간 수입액은 35,891천 달러에서 32,773천 달러로 8.7% 감소함
- (2015년도 이후 들기름의 미디어 노출 감소) 2018년 들깨 수입량 감소의 주된 원인은 우리나라 들기름 수출 감소로 보여짐. 일본 대중매체 등에서 들기름을 치매 예방 등에 좋은 건강식품으로 소개하며 2015년 수출량이 급격히 증가함. 하지만, 2015년도 이후 들기름의 미디어 노출이 줄어들어 수출 규모가 지속적으로 감소하였으며 이는 곧 생산량 및 수입량 감소로 이어짐⁴⁸⁾

[표 2-11] 연도별 들깨 수입 현황

(단위: 톤, 천 달러, \$/kg)

구분	수입량(톤)	수입액(천달러)	수입단가(\$/kg)
2014	24,032	48,415	2.01
2015	24,281	44,727	1.84
2016	25,993	35,891	1.38
2017	24,867	36,093	1.45
2018	14,661	32,773	2.24

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1207.99.1000(그 밖의 채유(採油)에 적합한 종자와 과실(부수었는지에 상관없다), 기타, 들깨)의 값임
- 2) 톤, 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

47) 한중 FTA타결 농수축산물 최악은 피했다, 강원도민일보, 2014.11.11

48) 업계 전문가 인터뷰



- (들깨 시세 급등) 연도별 수입 들깨 유통가격을 살펴볼 때 2018년 수입 들깨의 가격은 전년도에 비해 132,675원에서 207,330원으로 56.3%의 높은 상승률을 보였는데 수입량의 98.1%를 차지하는 중국산 들깨의 가격이 지속 상승함에 따라 수입 규모가 감소하면서 유통가격이 상승한 것으로 분석됨
- 중국 들깨 주산지인 길림 지역 수확기(9~10월) 기상악화로 수확량이 급감함. 이로 인해 2018년 연평균 들깨 수입단가는 전년 대비 56.3% 급등하게 되었으며 당해 국내 들깨 수입량은 전년 대비 41.1% 감소하는 결과로 이어짐⁴⁹⁾

[표 2-12] 연도별 수입 들깨 유통가격 동향

(단위: 원/45kg(한 가마))

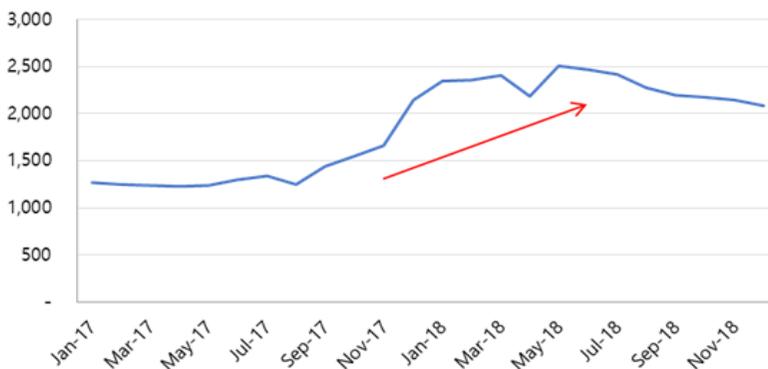
구분	2014	2015	2016	2017	2018	평년
전체	182,918	175,331	152,817	132,675	207,330	170,355

* 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

1) 연간 들깨 가격은 수입, 중품, 45kg 도매가격 기준

2) 평년은 5년간(금년 제외) 해당일에 대한 최고값과 최소값을 제외한 3년 평균값임(작성시점: 2019.07.10.)

[그림 2-2] 2017년, 2018년 들깨 국내 수입단가 추이



(단위: 원/1kg)

2017						2018					
1월	3월	5월	7월	9월	11월	1월	3월	5월	7월	9월	11월
1,266	1,239	1,233	1,343	1,440	1,665	2,341	2,405	2,506	2,417	2,194	2,140

* 무역협회(KITA) 무역통계 기준

49) 업계 전문가 인터뷰



나. 국가별 원료 수입 현황

- 2018년 수입량 기준, 들깨 주요 수입 국가는 중국(14,373톤)이며, 전체의 98.0%를 차지함
 - 중국은 인도, 일본과 함께 주요 들깨 원산지중 하나임. 중국에서의 들깨 수입 규모는 수입량 기준 2014년 24,023톤에서 2018년 14,373톤으로 40.2% 큰 폭으로 감소하였고, 같은 기간 수입액은 48,396만 달러에서 32,151만 달러로 33.6% 감소함
 - 2016년 중국으로부터의 들깨 수입은 2014년 대비 수입량은 24,023톤에서 25,460톤으로 6.0% 증가한 반면, 수입액은 48,396천 달러에서 35,182달러로 27.3% 감소함. 이는 2016년 한·중 자유무역협정(FTA)에서 들깨에 대한 관세 10% 부분 감축 협약을 맺은 영향으로 보임⁵⁰⁾
- 2014년 기준 들깨 수입의 99.9%를 차지하는 국가는 중국이었으나, 2016년 이후 미얀마산 들깨 수입이 일시적으로 발생한 이후 서서히 수입량이 다시 감소하는 추이를 보임
 - 이는 일부 들기름 착유 업체에서 원산지 다변화의 일환으로 미얀마산 들깨를 도입하여 들기름을 생산한 사례가 연관이 있는 것으로 파악됨⁵¹⁾
 - 최근 3년 미얀마산 들깨 국내 도입의 경우처럼 가격, 수급, 품질에 따라 타 원산지의 들깨 도입 가능성도 있기는 하나, 들깨 시장은 산지가 제한적이기 때문에 단기적인 기간 내 원산지 다변화는 어려울 것으로 보임⁵²⁾

[표 2-13] 주요 국가별 들깨 수입 현황

(단위: 톤, 천\$)

국가	수입량					수입액				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
중국	24,023	24,281	25,460	24,586	14,373	48,396	44,727	35,182	35,742	32,151
미얀마	9	-	532	281	278	20	-	707	350	597
기타	-	-	1	-	10	-	-	2	-	25
합계	24,032	24,281	25,993	24,867	14,661	48,415	44,727	35,891	36,093	32,773

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1207.99.1000(그 밖의 채유(採油)에 적합한 종자와 과실(부수었는지에 상관없다), 기타, 들깨)의 값임
- 2) 톤, 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

50) 한·중 FTA 생존전략/①한·중 농업과 대응전략, 한국농어민신문, 2016.01.01

51) 업계 전문가 인터뷰

52) 업계 전문가 인터뷰

제 3 장

생산 및 수출입 현황

제 1 절
제조기준·규격 및 제조공정

제 2 절
국내 생산 현황

제 3 절
수출입 현황





제 1 절 제조기준·규격 및 제조공정

1. 제조·가공기준 및 규격

1) 식품공전 기준

- 식품공전 기준으로 식물성 유지류에 해당하는 참기름과 들기름은 식물성유지류의 제조·가공 기준 및 시험 방법을 따르는 하위품목임. 또한 식물성유지류의 하위 품목은 규격에 대한 각각의 항목이 구분되어 정해진 기준을 따르고 있으며, 이 중 전통기름에 해당하는 참기름과 들기름의 규격만을 추출하여 살펴봄
- 최근 들기름과 참기름의 제조·가공 기준 등을 개정한 내용의 「식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)」이 2019년 3월 8일 고시됨⁵³⁾
 - 식품의약품안전처는 타법령의 개정사항 반영 등 용어 및 문구를 정비하여 참기름과 들기름이 속한 식물성유지류의 설정되지 않은 규격에 대한 시험방법 항목을 삭제하여 개정함
 - 식물성유지류 중 설정되지 않은 규격에 대한 시험방법 항목 (4) 조지방 : 제7. 일반시험법 6.3.1.2 조지방에 따라 시험한다, (6) 타르색소 : 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다, (7) 보존료 : 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다 항목이 삭제됨

[표 3-1] 식물성유지류 중 참기름·들기름의 제조·가공기준 및 규격

참기름·들기름의 제조·가공기준 및 규격
<p>1. 제조·가공기준</p> <p>(1) 추출 등의 방법으로 채유한 원료유지는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거쳐거나 이와 동등이상의 복합정제 공정을 거쳐야 한다.</p> <p>(2) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원료유지는 침전물을 제거하기 위하여 자연정치, 여과 등의 공정을 거쳐야 한다.</p> <p>(3) 미강유의 정제공정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>(4) 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니 된다.</p> <p>(5) 제조공정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물의 기준 및 규격의 사용기준에 적합하게 처리하여야 한다.</p>

53) 식품의 기준 및 규격 일부개정고시, 식품의약품안전처 고시 제2019-16호



참기름·들기름의 제조·가공기준 및 규격																							
2. 규격																							
참기름 및 추출참깨유	(1) 산가 : 참기름 - 4.0 이하, 추출참깨유 - 0.6 이하 (2) 요오드가 : 103 ~ 118 (3) 리놀렌산(%) : 참기름 - 0.5 이하 (4) 에루스산(%) : 참기름 - 검출되어서는 아니 된다.																						
들기름 및 추출들깨유	(1) 산가 : 들기름 - 5.0 이하, 추출들깨유 - 0.6이하 (2) 요오드가 : 160~209 (3) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.																						
	<table border="1"> <tr> <td>부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논</td> <td>0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)</td> </tr> <tr> <td>몰식자산프로필</td> <td>0.1 이하</td> </tr> </table>	부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)	몰식자산프로필	0.1 이하																		
부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시안니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)																						
몰식자산프로필	0.1 이하																						
3. 시험방법																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>2017년</th> <th>2019년</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 산가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.</td> <td>(1) 산가제 : 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(2) 요오드가(위스법) : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.</td> <td>(2) 요오드가(위스법) : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(3) 냉각시험 : 제7. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.</td> <td>(3) 냉각시험 : 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(4) 조지방 : 제7. 일반시험법 6.3.1.2 조지방에 따라 시험한다</td> <td>(삭제)</td> </tr> <tr> <td>(5) 산화방지제 : 제7. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.</td> <td>(4) 산화방지제 : 제8. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(6) 타르색소 : 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.</td> <td>(삭제)</td> </tr> <tr> <td>(7) 보존료 : 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.</td> <td>(삭제)</td> </tr> <tr> <td>(8) 과산화물가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.</td> <td>(5) 과산화물가 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(9) 리놀렌산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.</td> <td>(6) 리놀렌산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.</td> </tr> <tr> <td>(10) 에루스산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.</td> <td>(7) 에루스산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.</td> </tr> </tbody> </table>	2017년	2019년	(1) 산가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.	(1) 산가제 : 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.	(2) 요오드가(위스법) : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.	(2) 요오드가(위스법) : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.	(3) 냉각시험 : 제7. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.	(3) 냉각시험 : 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.	(4) 조지방 : 제7. 일반시험법 6.3.1.2 조지방에 따라 시험한다	(삭제)	(5) 산화방지제 : 제7. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.	(4) 산화방지제 : 제8. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.	(6) 타르색소 : 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.	(삭제)	(7) 보존료 : 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.	(삭제)	(8) 과산화물가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.	(5) 과산화물가 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.	(9) 리놀렌산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.	(6) 리놀렌산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.	(10) 에루스산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.	(7) 에루스산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.
2017년	2019년																						
(1) 산가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.	(1) 산가제 : 8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.1 산가에 따라 시험한다.																						
(2) 요오드가(위스법) : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.	(2) 요오드가(위스법) : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.3 요오드가에 따라 시험한다.																						
(3) 냉각시험 : 제7. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.	(3) 냉각시험 : 제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.3.1.1 냉각시험에 따라 시험한다.																						
(4) 조지방 : 제7. 일반시험법 6.3.1.2 조지방에 따라 시험한다	(삭제)																						
(5) 산화방지제 : 제7. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.	(4) 산화방지제 : 제8. 일반시험법 3.3 산화방지제에 따라 시험한다.																						
(6) 타르색소 : 제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.	(삭제)																						
(7) 보존료 : 제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.	(삭제)																						
(8) 과산화물가 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.	(5) 과산화물가 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.3.5 과산화물가에 따라 시험한다.																						
(9) 리놀렌산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.	(6) 리놀렌산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.																						
(10) 에루스산 : 제7. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.	(7) 에루스산 : 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.5.4 지방산에 따라 시험한다.																						
* 식품공전, 식품의약품안전처 / 식품의 기준 및 규격 일부개정고시, 식품의약품안전처 고시 제2019-16호																							

* 식품공전, 식품의약품안전처(www.foodsafetykorea.go.kr) (2019년 3월 8일 고시 기준)



2) 전통식품품질 인증제도 기준

- 「제1장 전통기름 시장조사 개요」에서 소개하였듯이, 전통식품 품질인증 제도는 대상품목에 참기름과 들기름을 포함함. 따라서 참기름과 들기름의 품질기준 및 자재기준, 포장 및 내용량, 표시 규격을 전통식품 품질인증 제도에서 제시하는 기준에 따라 살펴봄

[표 3-2] 참기름의 전통식품 품질인증제도 기준 및 규격

참기름의 기준 및 규격	
1. 품질기준	
1.1 성상	고유의 색택과 향미를 가지며 대체로 맑고 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.
1.2 수분(% , w/w)	0.2 이하
1.3 비중(25/25℃)	0.914~0.921 (*2016년 비중 측정 온도는 *25/26℃였으나, 국제적으로 통용되는 온도 변경에 따라 2017년 10월 25/25℃로 표준규격이 개정됨)
1.4 굴절률(25℃)	1.471~1.474
1.5 산가	4.0 이하
1.6 벤조피렌(μg/kg,w/w)	2.0 이하
1.7 이외의 요구사항	「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.
2. 자재기준	
2.1 원료 및 자재	(1) 주원료는 국내산을 사용하여야 한다. (2) 원료는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.
2.2 식품첨가물	식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.
2.3 용수	「먹는 물 관리법」의 먹는 물 수질기준에 적합하여야 하며, 수돗물이 아닌 물을 음용수로 사용할 경우에는 공공 시험기관에서 1년마다 음용 적합 시험을 받아야 한다. 지하수를 사용하는 경우에는 적합한 수질을 얻기 위해 필요한 정수시설을 설치·운용하여야 하며, 정수 필터 등은 주기적으로 교체하고, 청소 등을 실시하여야 한다.
2.4 기구 및 용기	「식품위생법」의 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합하고, 원료와 직접 접촉하는 기구 및 용기류는 세척이 용이한 내부식성 재질이어야 하며, 작업 전후에 위생적으로 세척 또는 살균하여야 한다.
3. 포장 및 내용량	
3.1 포장재	내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용하여야 하며, 포장상태가 양호하여야 한다. 포장재는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.
3.2 단위포장 내용량	「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.
4. 표시	T019(전통식품의 일반표시기준)에 따라 표시하여야 한다.

* 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원 (2017년 10월 17일 고시 기준)



[표 3-3] 들기름의 전통식품 품질인증제도 기준 및 규격

들기름의 기준 및 규격	
1. 품질기준	1.1 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지며 대체로 맑고 이미, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다. 1.2 산가 : 4.0 이하 1.3 리놀렌산 함량(g/100g) : 55 이상 1.4 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.
2. 자재기준	2.1 원료 및 자재 (1) 주원료는 국내산 농산물을 사용하여야 한다. (2) 사용할 재료는 적절한 구매기준을 정하여 그 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다. 2.2 식품첨가물 : 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다. 2.3 용수 : 「먹는 물 관리법」의 먹는 물 수질기준에 적합하여야 하며, 수돗물이 아닌 물을 음용수로 사용할 경우에는 공공 시험기관에서 1년마다 음용 적합 시험을 받아야 한다. 지하수를 사용하는 경우에는 적합한 수질을 얻기 위해 필요한 경우 정수시설을 설치·운영하여야 하며, 정수 필터 등은 주기적으로 교체하고, 청소 등을 실시하여야 한다. 2.4 기구 및 용기 : 「식품위생법」의 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합하고, 원료와 직접 접촉하는 기구 및 용기류는 세척이 용이한 내부식성 재질이어야 하며, 작업 전후에 위생적으로 세척 또는 살균하여야 한다.
3. 포장 및 내용량	3.1 포장재 : 내용물을 충분히 보호할 수 있는 포장재를 사용하여야 하며, 포장상태가 양호하여야 한다. 포장재는 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다. 3.2 단위포장 내용량 : 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.
4. 표시	4.1 표시사항 : 전통식품의 일반표시기준 4.(표시사항)을 용기 또는 포장의 보기 쉬운 곳에 표시하여야 한다. 4.2 표시방법 : 전통식품의 일반표시기준 5.(표시방법) 및 6.(세부 표시기준)에 따라 표시하여야 한다. (1) 원재료 : “들깨”와 같이 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 4.3 표시금지사항 : 전통식품의 일반표시기준 7.(표시금지사항)에 따른다.

* 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원 (2016년 9월 12일 고시 기준)



2. 제조공정

- 전통식품 표준규격에 명시된 참기름, 들기름의 주요 공정기준을 참고하여 주요 제조공정을 살펴봄. 전통식품 표준규격에 따르면 참기름과 들기름은 모두 **전처리·세척, 탈수, 볶음, 압착, 여과, 포장**의 공정을 거침.⁵⁴⁾ 참고로 각각의 제조공정에서 사용되는 용어는 기관별, 제조사별로 상이할 수 있으나 의미는 유사함
 - 먼저 이물질 등이 충분히 제거되도록 성상, 이물질, 세척횟수 등에 대한 기준을 설정하여 관리하고, 세척 후 세척 상태가 양호하며 손상이 없어야 함
 - 과도한 양의 잔류수가 남지 않도록 물기를 충분히 제거하며, 원료를 볶을 시 볶음 온도, 볶음 시간 및 볶음 상태에 대한 기준을 설정하고 관리해야함
 - 원료를 압착할 때에는 압착 온도, 시간, 압력 및 수율에 대한 기준을 설정하고 관리해야 하며, 원료로부터 이행되는 잔류물이 충분히 여과 되어야함. 또한 여과기의 상태를 주기적으로 관리해야함
 - 완제품은 균질화된 상태로 충전 포장하여야 하며, 밀봉된 제품은 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관해야함
 - 기타 공정이 필요한 경우 이외의 공정에 대해서는 사용설비, 작업방법, 작업상의 유의사항 등을 규정하여 이에 따라 실시해야함

[그림 3-1] 전통식품 표준규격에 따른 전통기름(참기름, 들기름) 제조공정



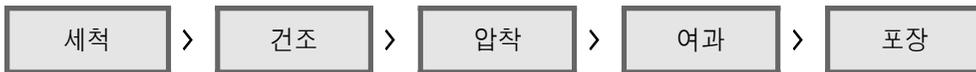
* 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원

54) 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원 (2016년 9월 12일 고시 기준)



- 전통기름의 기존 제조공정은 볶는 과정에서 발암물질인 벤조피렌이 발생할 수 있다는 문제를 가지고 있어, 최근 원료를 볶지 않고 착유하는 생참기름, 생들기름 제품이 증가하는 추세임
 - 볶는 과정을 생략한 기름 추출방식은 색이 진하지 않고 고소한 맛과 향이 강하지 않은 것이 특징임. 특히 생들기름의 경우 일반 들기름보다 오메가3 성분이 기존 공정 방법에 비해 60% 이상 함유되어 있다고 알려지며, 식품업계의 웰빙 트렌드와 부합하여 출시 제품이 증가하고 있는 것으로 나타남
- 생참기름, 생들기름은 기존 전통기름 제조공정과 유사하나 볶음 과정이 생략되어 있는 것이 특징임
 - 세척한 원료를 채광이 잘 드는 곳에서 1~2주 정도 자연건조 시킴. 자연건조가 불가능할 시 건조기에서 약한 온도(20℃~30℃)로 건조함
 - 건조한 원료를 압착기에 넣어서 기름을 짜내고 여과한 후, 용량에 따라 유리병에 넣어 포장함

[그림 3-2] 생참기름, 생들기름 제조공정



* 부산생활협동조합(www.busancoop.or.kr)



제 2 절 국내 생산 현황

- 참기름과 추출참깨유, 들기름과 추출들깨유는 각각 참깨와 들깨를 이용하여 만든 식용유지이며, 소비시장에서는 참기름과 추출참깨유를 합쳐서 참기름으로, 들기름과 추출들깨유를 합쳐서 들기름으로 인식함. 이에 들기름과 추출들깨유의 생산 및 출하 실적, 주요 제조업체 현황을 함께 살펴보기로 함

1. 생산 및 출하현황

1) 참기름

가. 생산 현황

- 참기름의 생산 규모는 대체로 증가하는 추세이나 2017년에 들어 전년도에 비해 다소 감소한 생산 규모를 보임. 2013년 대비 2017년 생산량은 20,612톤에서 24,495톤으로 18.8% 증가하였으며, 같은 기간 생산액은 163,069백만 원에서 178,960백만 원으로 9.7% 증가함
- **(수출 증대로 인한 생산량 증가)** 현재 내수시장의 참기름 소매시장 규모는 2014년 109억 원에서 2018년 104억 원으로 4.6% 감소하고 있는 상황으로, 내수 시장으로 인해 참기름 생산량이 증가한 것으로 보기 어려움. 하지만, 참기름 수출 규모는 2013년 1,450천 불에서 2017년도 4,101천 불로 182.8% 상승⁵⁵⁾하고 있는 상황으로 수출액 증가에 따라 국내 생산량이 증가한 것으로 보임
- 2013년 이후 증가 추세이던 참기름의 생산규모는 2017년에는 전년도에 비해 생산량이 26,909톤에서 24,495톤으로 9.0% 감소, 생산액은 189,391백만 원에서 178,960백만 원으로 5.5%의 감소를 보임

55) 업계 전문가 인터뷰, 무역협회(KITA) 무역 통계



- (가짜 참기름 인식 확산) 정부는 지난 2008년부터 국내 음식점에서 사용하는 주요 식재료들의 원산지 고지를 의무화하기 위해 ‘음식점 원산지 표시제’를 시행하고 있으나, 향미유와 같은 식용유지류는 표시제 대상이 아니기 때문에 음식에 첨가되거나 라벨없이 소비자에게 제공됨
- 이러한 사실이 매스컴을 통해 알려지면서 소비자들 사이에서는 ‘가짜 참기름’으로 불리며 부정적인 여론이 확산됨. 식품의약품안전처에 의하면 2017년 한해에만 3건(1월, 5월, 11월)의 벤조피렌 초과 검출 참기름이 적발되어 회수조치된 바 있으며, 가짜 참기름 제조업체의 경우 2018년에만 16곳이 무더기 적발된 것을 보도하였음. 2016년 향미유는 전년도 대비 23.2% 매출액 증가율⁵⁶⁾을 보였으며, 유지류 내 점유율은 1.25%p 증가하여 참기름 생산 저하에 영향을 미친 것으로 분석됨

[표 3-4] 참기름 생산 현황

(단위: 톤, 백만 원, %)

구분	생산량					생산액				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
참기름	20,443 (99.2)	22,510 (99.9)	25,632 (100.0)	26,900 (100.0)	24,490 (100.0)	161,066 (98.8)	195,363 (99.9)	197,629 (100.0)	189,320 (100.0)	178,917 (100.0)
추출참깨유	169 (0.8)	16 (0.1)	8 (0.0)	9 (0.0)	5 (0.0)	2,003 (1.2)	150 (0.1)	61 (0.0)	71 (0.0)	43 (0.0)
합계	20,612	22,526	25,640	26,909	24,495	163,069	195,513	197,690	189,391	178,960

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

나. 출하 현황

- 참기름의 출하 규모는 2015년까지 증가하였다가 이후 다시 하락하는 추세를 보임. 2013년 대비 2017년 출하량은 14,705톤에서 23,822톤으로 62.0% 증가하였으며, 같은 기간 출하액은 141,836백만 원에서 203,981백만 원으로 43.8% 증가함

56) 식용유지류 품목별 국내판매액 변동현황(2017), 통계청



[표 3-5] 참기름 출하 현황

(단위: 톤, 백만 원, %)

구분	출하량					출하액				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
참기름	14,567 (99.1)	16,090 (99.9)	25,514 (100.0)	25,470 (100.0)	23,817 (100.0)	140,222 (99.9)	210,006 (99.9)	220,102 (100.0)	216,537 (100.0)	203,928 (100.0)
추출참깨유	138 (0.9)	18 (0.1)	8 (0.0)	9 (0.0)	5 (0.0)	1,614 (0.1)	156 (0.1)	71 (0.0)	85 (0.0)	54 (0.0)
합계	14,705	16,108	25,522	25,479	23,822	141,836	210,162	220,173	216,622	203,982

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2) 들기름

가. 생산 현황

□ 들기름의 생산 규모는 2013년부터 2017년 5개년을 비교해보았을 때 대체로 증가 추세임. 2013년 대비 2017년 생산량은 2,319톤에서 3,433톤으로 48.0% 증가하였으며, 같은 기간 생산액은 22,167백만 원에서 34,663백만 원으로 56.4% 증가함

○ 특히 2015년 들기름 생산은 전년도에 비해 생산량이 2,101톤에서 3,412톤으로 62.4% 급증하였으며, 생산액은 25,473백만 원에서 40,766백만 원으로 60.0%의 증가를 보였는데, 이는 2015년 일본의 텔레비전과 매체에서 들기름에 포함된 오메가3가 알츠하이머 예방 등 건강식품으로 소개되면서 일본으로의 수출이 급격히 증가한 여파로 보임⁵⁷⁾

[표 3-6] 들기름 생산 현황

(단위: 톤, 백만 원, %)

구분	생산량					생산액				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
들기름	2,246 (96.9)	2,098 (99.9)	3,411 (100.0)	3,301 (99.8)	3,421 (99.7)	21,305 (96.1)	25,438 (99.9)	40,755 (100.0)	37,807 (99.9)	34,646 (100.0)
추출들깨유	73 (3.1)	3 (0.1)	1 (0.0)	8 (0.2)	12 (0.3)	862 (3.9)	35 (0.1)	11 (0.0)	33 (0.1)	17 (0.0)
합계	2,319	2,101	3,412	3,309	3,433	22,167	25,473	40,766	37,840	34,663

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

57) 일본 들기름 시장동향, KOTRA, 2019.01.10



나. 출하 현황

- 들기름의 출하 규모는 대체로 증가하는 추세임. 2013년 대비 2017년 출하량은 1,586톤에서 3,074톤으로 93.8% 증가하였으며, 같은 기간 출하액은 22,225백만 원에서 39,123백만 원으로 76.0% 증가함
- 앞서 언급한 일본에서의 들기름 인기가 2015년과 2016년 출하 규모 증가에 영향을 미친 것으로 보임. 또한 2016년 농촌진흥청에서 들기름이 학습능력과 기억력을 높이는 효과가 있다는 것을 입증하며 국내에서도 건강식품으로 각광 받음⁵⁸⁾

[표 3-7] 들기름 출하 현황

(단위: 톤, 백만 원, %)

구분	출하량					출하액				
	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
들기름	1,513 (95.4)	1,843 (99.8)	2,934 (100.0)	2,919 (99.7)	3,062 (99.6)	20,649 (92.9)	25,195 (99.8)	37,073 (100.0)	41,082 (99.8)	39,070 (99.9)
추출들깨유	73 (4.6)	4 (0.2)	1 (0.0)	8 (0.3)	12 (0.4)	1,576 (7.1)	43 (0.2)	6 (0.0)	73 (0.2)	54 (0.1)
합계	1,586	1,847	2,935	2,927	3,074	22,225	25,238	37,079	41,155	39,124

* 연도별 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전처

1) 백만 원 기준으로 작성한 가운데 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2. 주요 제조업체 현황

- 참기름·들기름 주요 제조업체는 소비 시장에서 상대적으로 인지도가 높은 오뚜기, CJ제일제당, 사조 해포로 2017년 기준 매출액이 높은 순으로 업체 현황을 파악해 봄
- 오뚜기는 1969년 즉석카레 상품 제조를 시작으로 설립된 종합 식품기업임. 1983년 참기름을 출시하면서 전통기름 제조 및 판매를 시작하였음. 현재 고소한 참기름, 방앗간 참기름, 옛날 참기름 등 5종의 참기름 제품을 판매하고 있으며, 들기름 제품으로는 향긋한 들기름, 순백 들기름 2종의 제품 라인이 있음. 2018년을 기준으로 전통기름 소매시장 매출액 비중 44.4%로 제조사 중 가장 높은 점유율을 차지함

58) 들기름이 기억·학습능력 높인다, 농촌여성신문, 2016.04.27



- CJ제일제당은 1953년 제일제당공업주식회사로 시작하여 비비고, 햇반, 백설 등의 브랜드를 보유하고 있는 종합 식품기업임. 이 중 백설은 설탕, 밀가루, 풍미유 등의 제품 라인이 있는 식품 브랜드로 참기름과 들기름도 이에 속함. 진한 참기름, 참진한 참기름, 리그난 참기름 등 4종의 참기름 제품을 판매하고 있으며, 들기름 제품으로는 진한 들기름, 건강을 생각한 고소한 들기름, 100% 통들깨 들기름 3종이 있음. 2018년을 기준으로 전통기름 소매시장 매출액 비중 33.5%로 두 번째로 높은 점유율을 차지하고 있음
- 사조해표는 1966년 설립되어 해표식용유로 대표되는 식용유지류 사업을 근간으로 하는 식품 종합기업임. 전통기름 제품으로는 참진한 참기름, 참진한 들기름을 판매하고 있음. 2018년을 기준으로 전통기름 소매시장 매출액 비중 7.4%로 세 번째로 높은 점유율을 차지하고 있음

[표 3-8] 참기름, 들기름 주요 제조업체 현황

기업명		내용
오뚜기	특징	- 각종 식용유지류 외에 다양한 가공식품을 생산, 판매하는 국내 식품기업으로 1969년 즉석카레 상품 제조를 시작으로 설립됨 - 2009년 옥수수기름 및 면실유를 출시, 판매하면서 식용유 시장에 진출함
	연혁	- 1969. 오뚜기 설립 - 1992. 옥수수기름 및 면실유 출시 - 2009. '오뚜기 통들깨 들기름' 출시 - 2013. '오뚜기 국산 들기름' 출시 - 2018. 순백 참기름, 순백 들기름 출시
	전통기름 대표제품	참기름: 고소한 참기름, 방앗간 참기름, 옛날 참기름, 검은깨 참기름, 순백 참기름 들기름: 향긋한 들기름, 순백 들기름
CJ제일제당	특징	- 소재, 가공식품 등을 제조, 생산, 판매하는 종합식품기업으로 1953년 제일제당공업주식회사로 시작하였으며, 1979년 백설표 식용유를 출시하며 식용유지류 시장에 진출함 - CJ제일제당 식용유 브랜드 백설에서는 2012년 갓 볶은 들깨를 압착한 '백설 진한 들기름' 을 출시하였으며, 2015년 저온에서 들깨를 볶아 기름을 추출한 '백설 건강을 생각한 고소한 들기름' 을 출시함
	연혁	- 1953. 제일제당공업주식회사 설립 - 1979. 백설표 식용유 출시 - 1994. 진한 참기름 출시 - 2012. '백설 진한 들기름' 출시 - 2015. '백설 건강을 생각한 고소한 들기름' 출시
	전통기름 대표제품	참기름: 진한 참기름, 참진한 참기름, 리그난 참기름, 100% 통참깨 참기름 들기름: 진한 들기름, 건강을 생각한 고소한 들기름, 100% 통들깨 들기름



기업명		내용			
사조해표	특징	<ul style="list-style-type: none"> - 1966년 6월 동방유량주식회사로 창립되어 콩기름으로 만든 식용유를 선보이며 동물성 기름을 주로 사용하던 당시에 '콩기름이 유용한 식용기름' 이라는 인식의 전환을 가져옴 - 국내 최초 브랜드 들기름을 출시하며 해표식용유를 통해 식용유 시장에 주력했으며, 시장에서는 현재 '해표 참 진한 들기름' 이 판매되고 있음 			
	연혁	<ul style="list-style-type: none"> - 1966. 해표 식용유 출시 - 1976. 국내 최초 참기름 대량 생산 및 상품화 - 2004. 사조그룹에 편입 - 2005. 국내 최초 브랜드 들기름 출시 			
	전통기름 대표제품	<table border="1"> <tr> <td>참기름</td> <td>해표 참 진한 참기름</td> </tr> <tr> <td>들기름</td> <td>해표 참 진한 들기름</td> </tr> </table>	참기름	해표 참 진한 참기름	들기름
참기름	해표 참 진한 참기름				
들기름	해표 참 진한 들기름				

* 각 사 홈페이지 및 언론사 보도자료 참고



제 3 절 수출입 현황

- 참기름의 수출입 HS코드는 1515.50.0000(참기름과 그 분획물), 들기름의 수출입 HS코드는 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)로 이를 바탕으로 각각의 수출입 실적을 살펴봄

[표 3-9] 참기름과 들기름의 수출입 HS코드

품목번호		품명	
1515			그 밖의 비취발성인 식물성 지방과 기름[호호바유(jojoba oil)를 포함한다]과 그 분획물 (정제했는지에 상관없으며 화학적으로 변성 가공한 것은 제외한다)
	50		참기름과 그 분획물
		0000	참기름과 그 분획물
	90		기타
		1000	들기름과 그 분획물
		90	기타

* 관세법령정보포털, 관세청

1. 참기름 수출입 현황

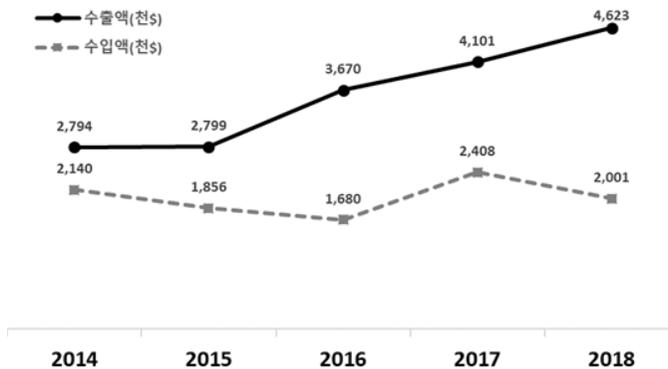
- 참기름의 수출 규모는 대체로 증가하는 추세이며, 2014년에 비해 2018년 수출량은 355톤에서 583톤으로 64.2% 증가하였으며, 같은 기간 수출액은 2,794천 달러에서 4,623천 달러로 65.5% 증가함
 - 참기름의 수출 규모는 꾸준히 증가하였으며 특히 2016년을 기점으로 수출량과 수출액이 크게 증가하였음. 2015년 하반기 일본 가정용 식용유 시장에서 참기름이 기존 볶음요리 위주의 활용에서 벗어나 쉐러드유와 같은 생식용으로 새롭게 주목받으면서 일본 내 식용유지류 시장에서의 입지를 공고히 하게 된 것이 원인으로 파악됨⁵⁹⁾
- 참기름의 수입 규모는 2014년 대비 2018년 수입량이 363톤에서 497톤으로 36.9% 증가하였고, 같은 기간 수입액은 2,140천 달러에서 2,001천 달러로 6.5% 하락함

59) 일본 가정용 참기름 생식시장 활성화, KATI, 2015.10.16



- 참기름 수입액은 2016년까지 감소 추세였으나 2017년 급증하였는데, 경기도 화성시 참기름 공장 화재가 일부 영향을 준 것으로 여겨짐.⁶⁰⁾ 2015년 대비 2016년도 참기름 제조사의 재고가 많아진 상황에서 화재가 일어났으며, 해당 화재로 인하여 참기름 중소기업들의 생산이 불가능해지면서 2017년도 참기름 생산량 감소, 수입량 증가의 원인이 된 것으로 추정됨⁶¹⁾
- 2014년부터 2018년까지 무역 수지는 수출 규모가 수입 규모보다 크게 나타나 계속적으로 흑자를 기록하였으며, 흑자 규모 또한 점차 커지는 추세임. 2014년 대비 2018년의 무역 수지는 654천 달러에서 2,622천 달러로 300.9% 증가함

[그림 3-3] 참기름 수출액 및 수입액 추이



구분	수출 규모		수입 규모		무역 수지 (천\$)	수출입 단가	
	수출량(톤)	수출액(천\$)	수입량(톤)	수입액(천\$)		수출 단가 (\$/kg)	수입 단가 (\$/kg)
2014	355	2,794	363	2,140	654	7.88	5.90
2015	301	2,799	396	1,856	943	9.30	4.69
2016	424	3,670	446	1,680	1,990	8.65	3.76
2017	481	4,101	687	2,408	1,693	8.52	3.51
2018	583	4,623	497	2,001	2,622	7.93	4.03

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

60) 경기 화성 참기름 공장 화재...200㎡ 불 타, YTN, 2016.7.15

61) 업계 전문가 인터뷰



1) 참기름 수출 현황

가. 국가별 수출 규모

- 2018년의 수출액을 기준으로 참기름 주요 수출 국가는 미국(30.0%), 호주(9.6%), 캐나다(6.6%) 순으로 높은 것으로 나타남
 - 미국은 최근 5개년 동안 우리나라 참기름 수출 1위 국가임. 2014년에 비해 2018년 수출량은 180톤에서 175톤으로 2.8% 감소하였으나, 수출액은 1,247천 달러에서 1,385달러로 11.1% 증가하였음. 미국에서의 한류 인기와 더불어 웰빙 트렌드의 확산으로 한국 농식품과 한식에 대한 관심과 수요가 증가하였고, 이에 따라 한인 마트 등에서도 취급 품목을 다양화하였기 때문으로 분석됨⁶²⁾
 - 호주로의 수출 규모는 대체로 꾸준한 증가 추세를 보여 2014년 대비 2018년 수출량은 22톤에서 50톤으로 127.3% 증가하였으며, 수출액은 152천 달러에서 444천 달러로 192.1% 증가하였음. 호주에서 소스 시장은 매년 꾸준한 증가를 보이는데 특히 아시안 소스에 대해 관심이 증가한 것이 참기름의 수요 증가에도 영향을 미친 것으로 보임⁶³⁾
 - 캐나다는 2014년 대비 2018년 수출량은 26톤에서 49톤으로 88.5% 증가하였으며, 수출액은 153천 달러에서 306천 달러로 100.0% 증가하였음. 캐나다에 한류 열풍이 한식과 한국식품에 대한 관심을 불러 일으켜 참기름과 같은 한국산 양념류 등의 수출 증가에도 영향을 미친 것으로 보임⁶⁴⁾
 - 일본은 자체적으로 참기름을 생산하거나 주로 베트남산을 수입하는 편으로 일본으로의 참기름 수출실적은 미미한 편이었으나, 우리나라 참기름에 대한 긍정적인 인식이 확산되면서 수출량이 점차 증가하고 있는 것으로 분석됨

[표 3-10] 주요 국가별 참기름 수출 현황

국가	수출량(톤)					수출액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
미국	180	120	159	151	175	1,247	1,029	1,336	1,314	1,385
호주	22	20	37	53	50	152	213	352	483	444
캐나다	26	16	55	55	49	153	110	343	350	306
일본	10	8	7	7	28	91	70	72	68	131
기타	117	137	166	215	281	1151	1377	1567	1886	2357
합계	355	301	424	481	583	2,794	2,799	3,670	4,101	4,623

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

62) [뉴욕서 바라본 케이푸드] 웰빙·한류로 현지인 소비 증가...미국 주류마켓 진출 확대 '과제', 한국 농어민 신문, 2017.09.28

63) 호주 소스 시장동향, KOTRA, 2018.05.31

64) [마켓트렌드]캐나다, 한류 열풍 타고 K-푸드 관심 고조, 식품음료신문, 2017.09.12



나. 최근 참기름 수출 현황

- 참기름은 음식을 조리할 때에 사용되는 식품 특성상 수출에 있어서도 계절별, 분기별에 따른 뚜렷한 등락 추세가 나타나지 않음
 - 2018년 4분기 참기름 수출량은 143톤, 수출액은 126만 달러이며 주요 수출국인 호주, 캐나다에서 아시안 소스, 한류에 대한 관심의 영향으로 전년 동분기 대비 각각 23.3%, 25.5% 증가한 것으로 나타남
 - 수출의 분기별 특징은 나타나지 않으나 2017년 대비 2018년의 수출량이 증가한 것은 미국, 호주 등의 나라에서 에스닉 푸드의 열풍으로 인해 아시안 요리에 많이 사용되는 참기름의 수출이 증가했기 때문으로 보임⁶⁵⁾

[표 3-11] 분기별 참기름 수출 현황

(단위: 톤, 천\$)

구분	2016				2017				2018			
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기
수출량	131	88	97	109	93	149	124	116	103	155	182	143
수출액	1,119	832	839	880	870	1,149	1,076	1,005	875	1,191	1,296	1,261

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2) 참기름 수입 현황

가. 국가별 수입 규모

- 참기름 주요 수입 국가는 2018년 수입액을 기준으로 중국(41.1%)이며, 이어서 베트남(22.2%)으로 나타남
 - 중국으로부터의 참기름 수입은 2017년 크게 증가하였는데, 전년도에 비해 수입량은 296톤에서 483톤으로 63.2% 증가하였으며, 수입액 기준으로 910천 달러에서 1,475천 달러로 62.1% 증가하였음. 이는 국내 참기름 생산량이 2017년에 들어 전년도에 비해 다소 감소하여 부족한 공급량을 중국산으로 대체하기 위해 수입이 증가한 것으로 보임

65) 미국 '건강 식용유' 바람...작년 4% 늘어난 36억 불 규모, 식품음료신문, 2018.06.19



- 베트남으로부터의 참기름 수입은 꾸준히 증가하는 추세임. 2014년 대비 2018년 수입량은 68톤에서 136톤으로 100% 증가하였으며, 수입액은 390천 달러에서 445천 달러로 14.1% 증가함. 기타 수입국은 싱가포르, 멕시코, 일본으로 참기름 수입국은 다변화하는 추세임. 반면 중국의 참기름 수입 점유율은 수입액 기준 2014년 48.0%에서 41.1%로 감소함

[표 3-12] 주요 국가별 참기름 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
중국	202	59	296	483	257	1,027	236	910	1,475	823
베트남	68	76	86	136	136	390	276	247	378	445
기타	93	262	64	68	104	723	1344	523	555	733
합계	363	396	446	687	497	2,140	1,856	1,680	2,408	2,001

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

나. 최근 참기름 수입현황

- 참기름의 수입은 매년 3/4분기에 급격히 증가하는 추이를 보임. 우리나라의 가장 큰 명절인 추석에 성수품 및 선물세트 확대판매가 이루어지는 등 참기름 수요가 증가함에 따라 수입 규모 또한 급증하는 추이를 보임
 - 북아서 추출한 참기름, 식용유과 섞은 참기름은 튀김유로도 사용 가능하다는 점에서 명절 대표음식인 나물류 외에도 전, 부침 등에서 활용도가 높아 추석이 있는 3/4분기에 수요가 급증하는 것으로 분석됨
 - 또한, 명절 선물 목적으로 수요가 발생하는 시기이며, 최대 2년 상온보관이 가능하여 들기름에 비해 보관방법이 용이하기 때문에 포장을 하기에 적합함
 - 2018년 추석을 앞두고 CJ제일제당, 대상, 동원F&B, 샘표 등은 가정에서 많이 사용하는 기름류, 양념류, 캔햄류 제품을 중심으로 선물세트를 판매하였음. 이마트에 따르면 1~4만 원대 선물세트가 매출의 81.2%를 차지함⁶⁶⁾. 선물세트 시장에서 참기름은 저렴한 가격대와 실용성으로 꾸준한 수요를 보일 것으로 보임

66) [특집-추석선물] 합리적 가격대 가공식품 선물 인기 끌 듯, 식품음료신문, 2018.09.11
2019년 선물세트 트렌드는 '가성비' ... 주력상품 모아보기, TOPDaily, 2019.01.16



- 2018년 3분기 참기름 수입량은 403톤, 수입액은 139만 달러로 전년 동분기 대비 각각 27.7%, 21.0% 하락함

[표 3-13] 분기별 참기름 수입 현황

(단위: 톤, 천\$)

구분	2016				2017				2018			
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기
수입량	13	26	330	78	18	58	557	54	15	56	403	23
수입액	97	155	1,084	343	138	247	1,768	254	145	277	1,397	181

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2. 들기름 수출입 현황

- 들기름의 수출 규모는 연도별로 등락을 보임. 2014년 대비 2018년 수출량은 33톤에서 214톤으로 548.5% 증가하였으며, 같은 기간 수출액은 419천 달러에서 2,695천 달러로 543.2% 증가함
- 특히 2015년 들기름의 수출규모가 급격히 증가하였음. 전년도 대비 2015년의 수출량은 33톤에서 724톤으로 2,093.9% 증가하였고, 수출액 또한 419천 달러에서 12,612천 달러로 2,910.0% 수준의 높은 증가를 보임. 일본 대중매체 등에서 들기름을 치매 예방과 혈관 건강에 좋은 건강식품으로 소개하며 들기름 수요가 크게 증가한 것이 2015년 일본으로의 높은 수출량으로 이어짐. 기존에는 일본의 들기름 수요가 높지 않았기 때문에 중소기업 상품이 소량 판매되는 방식이었으며 생산 기반이 잡혀있지 않아 대부분을 수입에 의존하였고, 이는 한국산 들기름 수출로 이어짐⁶⁷⁾
- 들기름의 수입 규모 또한 연도별 등락을 보임, 2014년에 비해 2018년 수입량은 907톤에서 969톤으로 6.8% 증가하였으나, 같은 기간 수입액은 3,888만 달러에서 3,152만 달러로 18.9% 감소함

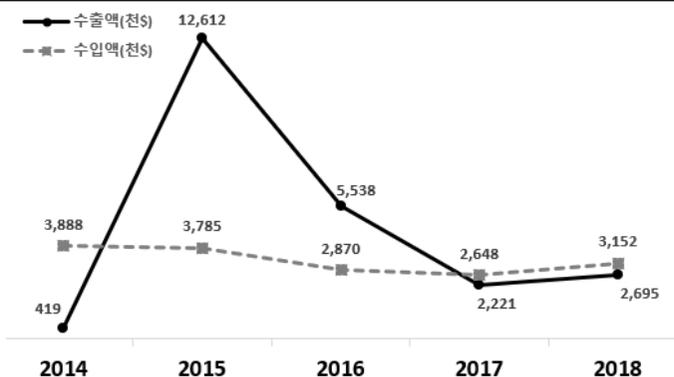
67) 해외시장 맞춤형조사(일본 참기름, 들기름 시장조사), 한국농수산물유통공사, 2015.09.09.

최근 일본 들기름 열풍에 따른 수출 시사점 분석, Kati농식품수출정보, 2015.05.08



- 들기름의 수입 규모는 등락을 반복하는 추세이나, 수출 규모만큼의 변화세가 크게 나타나지 않음. 하지만, 2014년부터 중국산 들기름의 수입단가 하락으로 최근 수입액 하락에 영향을 미친 것으로 분석됨
- 2015년 일본으로의 수출이 일시적으로 증가하면서 그 여파로 2015년과 2016년 높은 무역 수지를 기록했으나, 해당 연도 이후 무역 수지가 적자를 기록한 상태임. 또한 2015년 이후 무역수지가 점차 감소하며 적자가 다시 발생하고 있음
- 일본 대중매체에서 들기름을 치매 예방과 혈관 건강에 좋은 건강식품으로 소개하면서 들기름 수요가 급증함. 이는 일본으로의 우리나라 들기름 수출액 급증으로 이어졌으나, 최근 매체에서의 언급이 줄어들면서 일본에서의 수요 또한 자연스럽게 줄어들게 됨

[그림 3-4] 들기름 수출액 및 수입액 추이



(단위: 톤, 천\$, \$/kg)

구분	수출 규모		수입 규모		무역 수지	수출입 단가	
	수출량	수출액	수입량	수입액		수출 단가	수입 단가
2014	33	419	907	3,888	-3,469	12.66	4.29
2015	724	12,612	936	3,785	8,827	17.43	4.04
2016	347	5,538	917	2,870	2,668	15.95	3.13
2017	168	2,221	930	2,648	-427	13.20	2.85
2018	214	2,695	969	3,152	-457	12.57	3.25

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



1) 들기름 수출 현황

가. 국가별 수출 규모

- 2018년 수출액을 기준으로 들기름의 주요 수출 국가는 일본(71.0%)이며, 이어서 미국(10.7%)으로 나타남
 - 일본은 2015년도 이후부터 우리나라 들기름 수출 1위 국가이며, 2018년 기준 일본으로의 수출량은 전체의 57.0%, 수출액은 71.0%를 차지함. 특히 2014년 대비 2015년 급격한 수출 증가로 수출량은 5톤에서 673톤으로 13,360.0% 증가하였으며, 수출액은 115천 달러에서 12,307천 달러로 1년 새 10,601.7% 증가함. 앞서 언급하였듯이 일본의 대중매체에서 들기름을 치매 예방 등에 좋은 건강식품으로 소개하며 들기름 붐이 일어난 것이 일본으로의 들기름 수출량 급증으로 이어짐
 - 2016년 이후 일본으로의 수출 규모는 점차 감소하여 2015년 대비 2018년 수출량은 673톤에서 122톤으로 81.9% 감소하였고, 수출액은 12,307천 달러에서 1,914천 달러로 84.4% 감소함. 이는 일본 내 저가·절약 지향적인 소비 성향이 강해지면서 일반 식용유보다 가격이 높은 건강유의 수요가 점차 줄어든 것이 영향을 미친 것으로 보임. 고가의 건강유 판매가 전체적으로 하락하고 있어 들기름의 대일 시장 진출에 신중한 접근이 필요함⁶⁸⁾
 - 2018년 기준 미국으로의 수출량은 23톤, 수출액은 28.9만 달러로 우리나라 들기름 수출 2위 국가이나, 규모는 매우 작은 편임. 미국에 수출되는 들기름은 한인 마트로 유통되는 것이 대부분이며, 수출규모는 등락을 반복하고 있음

[표 3-14] 주요 국가별 들기름 수출 현황

(단위: 톤, 천\$)

국가	수출량(톤)					수출액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
일본	5	673	289	109	122	115	12,307	5,145	1,792	1,914
미국	24	26	48	34	23	267	177	288	247	289
기타	4	25	10	25	69	37	128	105	182	492
합계	33	724	347	168	214	419	12,612	5,538	2,221	2,695

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

68) [일본-도교]건강 식용유 가격 추세, 농수산식품수출지원정보, 2016.09.30



나. 최근 들기름 수출 현황

- 들기름은 음식을 조리할 때에 사용되는 식품으로 계절에 따른 수출입 규모의 등락이 뚜렷한 편은 아니나, 2015년 일본으로의 수출 증가의 여파로 2016년 1분기까지 들기름 수출 규모가 급증한 이후 점차 감소하는 추세를 보임
- 2016년과 2018년의 1분기 들기름 수출량을 비교해보면 수출량은 144톤에서 30톤으로 79.2%로, 수출액은 2,333천 달러에서 477천 달러로 79.6% 감소함

[표 3-15] 분기별 들기름 수출 현황

(단위: 톤, 천\$)

구분	2016				2017				2018			
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기
수출량	144	98	51	54	38	54	47	30	30	26	58	101
수출액	2,333	1,617	842	748	500	737	534	448	477	423	485	1,311

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임

2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

2) 들기름 수입 현황

가. 국가별 수입 규모

- 들기름 주요 수입 국가는 2018년 수입액 기준 중국이 전체의 92.6%를 차지함
- 2017년까지 중국은 우리나라 들기름 수입의 100.0%를 점유하였으나, 2018년에는 92.6%로 전년대비 7.4%p 감소한 점유율을 보임. 2018년 중국, 베트남산 들기름의 국내 수입 관세차로 인하여(중국산: 36%, 베트남산: 18%) 상대적으로 단가가 낮은 베트남산 들기름의 국내 도입이 시작된 것이 중국산 들기름 점유율 감소로 이어짐⁶⁹⁾

69) 업계 전문가 인터뷰



[표 3-16] 주요 국가별 들기름 수입 현황

국가	수입량(톤)					수입액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
중국	907	936	917	930	918	3,888	3,774	2,870	2,648	2,918
베트남	0	0	0	0	51	0	0	0	0	233
기타	0	0	0	0	0	0	11	0	0	1
합계	907	936	917	930	969	3,888	3,785	2,870	2,648	3,152

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임
- 2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

나. 최근 들기름 수입현황

- 들기름의 수입은 대체로 분기별 고른 분포를 보임. 들기름은 참기름과 달리 산패가 쉽고 관능 및 벤조피렌(법적 관리항목) 등의 품질관리가 쉽지 않아 특정 시기에 수요량이 높아지는 것이 아니라 필요 적시에 제품을 구입하는 등 꾸준한 수요를 보이는 편이며, 참기름에 비해 명절 선물세트로 판매되는 비중이 낮은 편임
- 들기름은 낮은 발연점을 가지고 있어 고온 조리 보다는 저온 조리에 적합하여 나물을 볶거나 무치는 등의 평상시 음식에 향미유로 사용하거나 건강식으로 소량 섭취하는 편임. 따라서 들기름은 명절 성수품보다는 요리 소재로 인식되는 경향이 높아 분기별로 뚜렷한 증감 추이를 보이지 않는 것으로 보임

[표 3-17] 분기별 들기름 수입 현황

(단위: 톤, 천\$)

구분	2016				2017				2018			
	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기	1분기	2분기	3분기	4분기
수입량	212	248	227	231	227	231	177	294	205	187	236	342
수입액	669	810	715	675	604	601	489	955	719	699	727	1,009

* 수출입무역통계, 관세청

- 1) HS코드 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임
- 2) 톤 및 천 달러 기준으로 작성한 가운데, 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음
- 3) 2018년 수입 현황(수입량, 수입액)은 작성시점에 따라 변동 가능성이 있음(작성시점: 2019년 7월)

제 4 장

유통 및 판매 현황

제 1 절
유통 구조

제 2 절
소매시장 규모

제 3 절
주요 제품 가격 비교

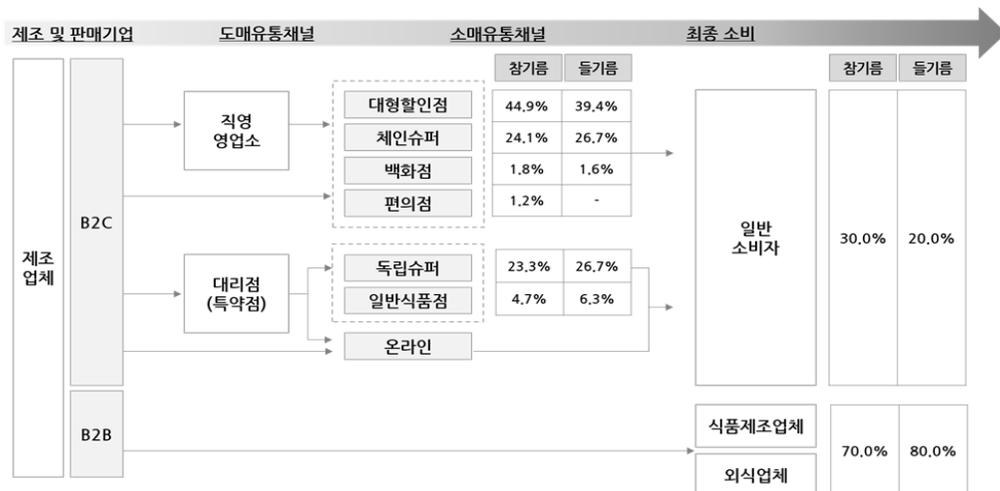




제 1 절 유통 구조⁷⁰⁾

- 참기름은 약 30.0%가 소매채널인 B2C에서 판매되고 있으며, 70.0%가 식품제조업체 및 외식업체인 B2B로 유통되고 있는 것으로 추정됨
 - 집에서 조리를 하는 경우가 줄고, 젊은 소비층의 들기름에 대한 소비가 크게 증가하지 않는 등 내식 수요 감소로 B2C 시장은 감소하고 있는 추세이나, 선물세트 시장의 지속 성장으로 인하여 다시금 성장세를 회복할 것으로 추정됨. B2B 시장 또한 1~2인 가구 증가로 밀키트와 같은 HMR 시장이 성장하면서 상승추이가 지속될 것으로 보임
- 들기름은 약 20.0%가 소매채널인 B2C에서 판매되고 있으며, 80.0%가 식품제조업체 및 외식업체인 B2B로 유통되고 있는 것으로 추정됨
 - 내식 수요 감소로 들기름의 B2C 시장은 소폭 감소하고 있는 추세이나, 들기름의 주요 효능인 ‘오메가3’에 대한 인식 확산 및 일상 요리로의 활용성 확장으로 인하여 장기적으로 보았을 때 성장세에 접어들 것으로 추정됨. 또한, 외식업체의 들기름 수요가 지속적으로 증가하면서 B2B 시장의 상승추이가 계속될 것으로 분석됨

[그림 4-1] 전통기름(참기름, 들기름) 유통 구조 및 현황



※ 업계 전문가 인터뷰 / 소매유통채널별 비중은 2018년 4/4분기 FIS 소매점 매출액 기준 비중임

70) 업계 전문가 인터뷰



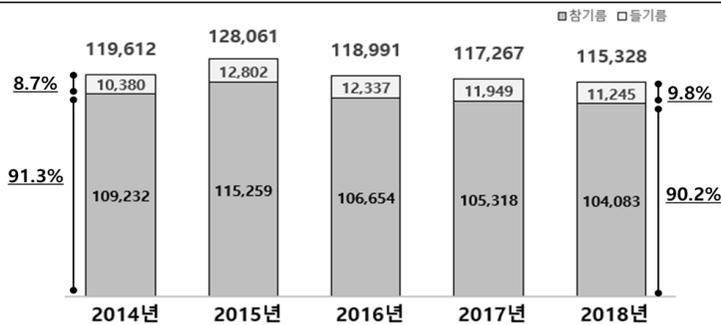
제 2 절 소매시장 규모

1. 소매시장 추이

1) 전체 시장 규모

- 2018년 기준 참기름과 들기름을 포함한 전체 소매시장 규모는 1,153억 원으로 2014년 1,196억 원 대비 3.6% 감소함
- 2017년 질병관리본부에서 실시한 국민영양조사에 따르면 하루 에너지 섭취량 중 외식으로 섭취하는 비중이 2005년 20.9%에서 2017년 29.5%로 증가하였고, 가정식으로 섭취하는 비중은 2005년 58.6%에서 2017년 38.3%로 감소하였음.
 - 71) 가정 내 요리로 인한 취식이 감소하고 외식이 증가함에 따라 전통기름의 소매시장 규모도 감소한 것으로 분석됨
- 1~2인 가구 증가 및 내식 감소 트렌드에 따라 전통기름 소매 시장 규모는 향후 소폭 감소될 수 있으나, 명절 선물세트 수요와 외식 소비 증가, 밀키트와 같은 HMR 제품 증가의 영향으로 B2B 판매는 지속 증가할 것으로 보임⁷²⁾

[그림 4-2] 전통기름(참기름, 들기름) 소매시장 규모



(단위: 백만 원)

구분	2014	2015	2016	2017	2018
참기름	109,232	115,259	106,654	105,318	104,083
들기름	10,380	12,802	12,337	11,949	11,245
합계	119,612	128,061	118,991	117,267	115,328

* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

71) 2017 국민건강통계, 질병관리본부

72) 업계 전문가 인터뷰

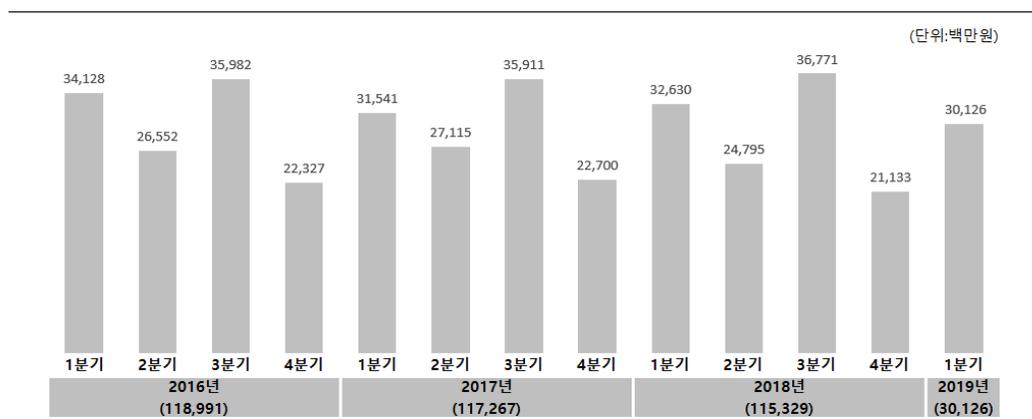


- 참기름은 2014년 1,092억 원에서 2018년 1,041억 원으로 4.8% 감소하였으며, 들기름은 2014년 104억 원에서 112억 원으로 8.3% 증가하였음
- 참기름은 감소세를 나타내고 있는 반면, 들기름은 소매시장 규모가 증가한 상황인데, 이로 인해 전통기름(참기름, 들기름)에서 들기름이 차지하는 비중은 2014년 대비 2018년 8.7%에서 9.8%로 1.1%p 증가함

2) 분기별 판매 현황

- 전통기름(참기름, 들기름)의 분기별 판매 현황은 매년 공통적으로 3/4분기, 다음으로 1/4분기에 높은 판매 규모를 보이고 있음
- 1/4분기와 3/4분기는 우리나라 대표 명절인 설날과 추석이 포함되는 시기임. 해당 시기에 차례 상에 오르는 나물 요리에 이용, 명절 선물세트 구입 등의 이유로 전통기름의 판매액이 높게 나타나는 것으로 분석됨
- 전통기름 전체 판매량은 2016년 1,190억에서 2018년 1,153억 원으로 3.1% 감소하였으나, 판매량이 가장 활발하게 이루어진 1/3분기를 비교해보았을 때 2.2% 증가한 것으로 나타남. 전반적인 판매량은 소폭 감소하였으나, 추석 대목이 포함되어 있는 1/3분기에 전통기름 제조사에서 특히 집중적으로 제품 홍보, 판매가 이루어진 것으로 분석됨

[그림 4-3] 전통기름 분기별 판매 현황



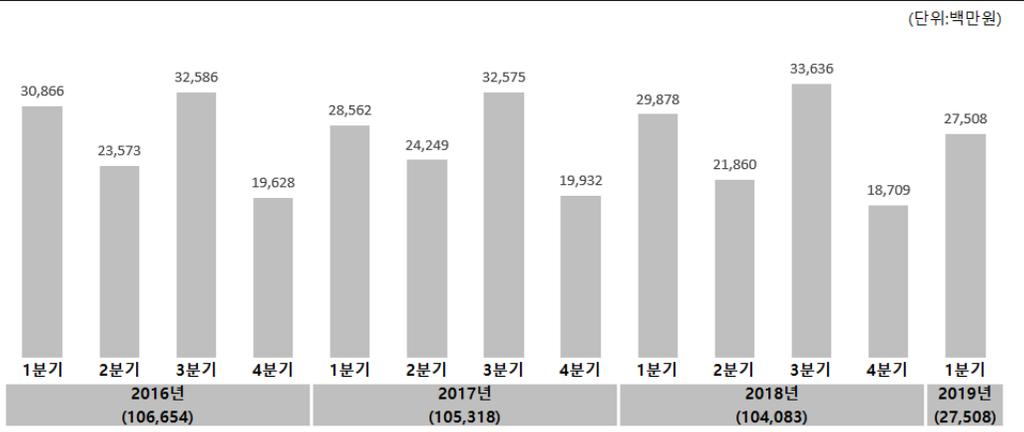
* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 집계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



- 참기름은 매년 3/4분기 그리고 1/4분기에 판매가 특히 급증하는 현상을 보임
 - 최근 3년 동안의 참기름 분기별 판매 현황을 살펴본 결과, 판매가 가장 활발하게 이루어지는 3/4분기는 4/4분기에 비해 판매량이 약 1.7배 높은 것으로 나타남
 - 참기름은 볶음, 생참기름 등 제조방법에 따라 튀김유, 샐러드유와 같이 활용도가 다양함. 특히 부침, 나물무침을 보편적으로 많이 만드는 시기인 명절에 판매량이 급증함
 - 설날이 포함된 1/4분기는 전년 추석 선물세트 잔여 생산물량을 판매하는 경우가 많고 성수품 또한 추석시즌 출고된 재고를 판매하는 경우가 많아 3/4분기 대비 상대적으로 시장 매출액이 크지 않은 것으로 파악됨⁷³⁾

[그림 4-4] 참기름 분기별 판매 현황



* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

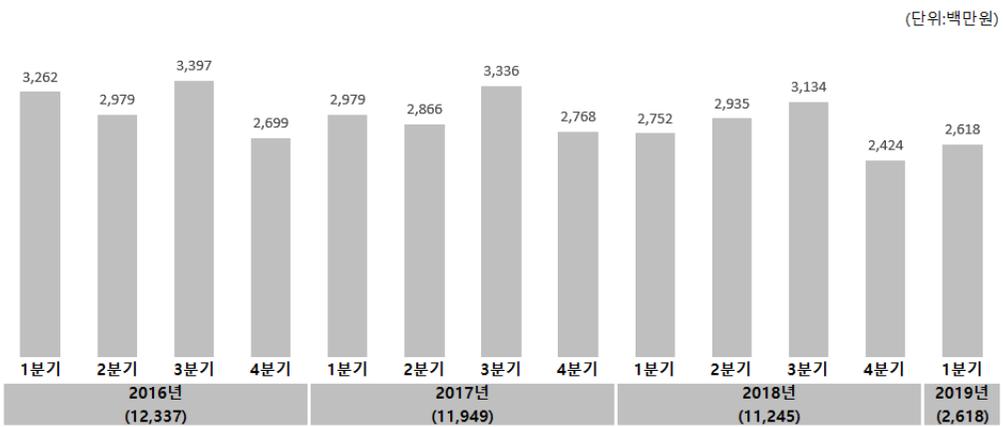
1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

73) 업계 전문가 인터뷰



- 들기름 또한 매년 3/4분기 그리고 1/4분기에 판매량이 많은 편이지만 참기름에 비한 분기별 변동 폭은 뚜렷하지 않은 편임
- 우리나라 대표 명절인 추석, 설날에 음식을 하거나 곁들이기 위한 용도로 쓰여 참기름과 수요 발생 시기가 비슷하지만 들기름은 참기름에 비해 분기에 따른 영향을 상대적으로 덜 받으며 연간 꾸준한 수요를 보이는 특징이 있음

[그림 4-5] 들기름 분기별 판매 현황



* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



2. 소매시장 판매 현황

1) 판매 채널별 소매시장 규모⁷⁴⁾

- 참기름, 들기름을 포함한 전통기름 전체의 채널별 소매시장 규모를 살펴보면, 2018년 할인점(44.4%), 체인슈퍼(24.2%), 독립슈퍼(23.6%) 등의 순으로 시장점유율을 나타내며 상위 3개 채널의 점유율이 전체의 92.2%를 차지함
- 할인점은 가격 할인, 각종 판촉 행사 등이 이루어지는 채널 특성을 지니고 있으며, 전통기름의 판매규모와 채널 점유율이 모두 높게 나타남. 2016년 대비 2018년 전통기름 시장의 성장이 다소 주춤하면서, 할인점 매출도 2016년 519억에서 2018년 512억으로 1.4% 감소하였으나, 점유율은 43.6%에서 44.4%로 0.8%p 증가하며 판매 채널 선두를 유지하고 있음

[표 4-1] 전통기름(참기름, 들기름) 전체 판매 채널별 소매시장 규모

(단위: 백만 원, %)

구분	2016					합계	2017					합계	2018					합계	2019 1/4
	1/4	2/4	3/4	4/4	합계		1/4	2/4	3/4	4/4	합계		1/4	2/4	3/4	4/4	합계		
할인점	16,113	9,991	17,009	8,813	51,925	15,252	11,396	16,977	8,838	52,463	15,953	9,281	17,594	8,363	51,191	14,351			
	(47.2)	(60.4)	(47.3)	(39.5)	(43.6)	(48.4)	(42.0)	(47.3)	(38.9)	(44.7)	(48.9)	(37.4)	(47.8)	(39.6)	(44.4)	(47.6)			
체인슈퍼	8,317	7,246	8,705	5,961	30,229	7,534	6,771	9,021	6,138	29,465	7,385	6,512	8,833	5,229	27,958	6,841			
	(24.4)	(43.8)	(24.2)	(26.7)	(25.4)	(23.9)	(25.0)	(25.1)	(27.0)	(25.1)	(22.6)	(26.3)	(24.0)	(24.7)	(24.2)	(22.7)			
독립슈퍼	7,037	7,209	7,388	5,702	27,336	6,515	6,898	7,511	5,896	26,820	6,906	6,892	7,676	5,788	27,262	6,869			
	(20.6)	(43.6)	(20.5)	(25.5)	(23.0)	(20.7)	(25.4)	(20.9)	(26.0)	(22.9)	(21.2)	(27.8)	(20.9)	(27.4)	(23.6)	(22.8)			
일반식품점	1,565	1,499	1,530	1,322	5,916	1,302	1,395	1,337	1,123	5,156	1,411	1,448	1,556	1,228	5,643	1,258			
	(4.6)	(9.1)	(4.3)	(5.9)	(5.0)	(4.1)	(5.1)	(3.7)	(4.9)	(4.4)	(4.3)	(5.8)	(4.2)	(5.8)	(4.9)	(4.2)			
백화점	743	341	751	279	2,114	553	378	772	317	2,020	602	378	762	268	2,011	448			
	(2.2)	(2.1)	(2.1)	(1.2)	(1.8)	(1.8)	(1.4)	(2.1)	(1.4)	(1.7)	(1.8)	(1.5)	(2.1)	(1.3)	(1.7)	(1.5)			
편의점	355	266	601	250	1,472	385	277	293	388	1,343	373	283	350	258	1,263	359			
	(1.0)	(1.6)	(1.7)	(1.1)	(1.2)	(1.2)	(1.0)	(0.8)	(1.7)	(1.1)	(1.1)	(1.1)	(1.0)	(1.2)	(1.1)	(1.2)			
합계	34,128	26,552	35,982	22,327	118,991	31,541	27,115	35,911	22,700	117,267	32,630	24,795	36,771	21,133	115,329	30,126			

* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

74) 업계 전문가 인터뷰



- 참기름의 채널별 소매시장 규모를 살펴보면, 2018년 할인점(44.9%), 체인슈퍼(24.1%), 독립슈퍼(23.3%) 등의 순으로 시장점유율을 나타내며 상위 3개 채널의 점유율이 전체의 92.3%를 차지함
 - 할인점은 참기름 판매 비중이 가장 높은 채널로 2018년 기준 44.9%로 2016년 대비 판매 점유율이 43.5%에서 1.4%p 상승함. 이는 할인점에서의 명절 선물세트 구매 증가 요인이 작용한 것으로 보임
 - 체인슈퍼와 독립슈퍼의 판매점유율의 차이는 크지는 않으나, 매년 1/4분기와 3/4분기에 체인슈퍼가 독립슈퍼에 비해 판매 점유율이 높은 편임. 우리나라 명절인 설날과 추석에 있는 해당 분기에는 식품을 대량으로 구매함에 따라 체인슈퍼에서의 참기름 구매량이 증가한 것이 영향을 미친 것으로 분석됨

[표 4-2] 참기름 판매 채널별 소매시장 규모

(단위: 백만 원, %)

구분	2016					합계	2017					합계	2018					합계	2019 1/4
	1/4	2/4	3/4	4/4	1/4		2/4	3/4	4/4	1/4	2/4		3/4	4/4					
할인점	14,619	8,695	15,433	7,643	46,390	13,790	10,079	15,395	7,601	46,864	14,746	8,230	16,326	7,456	46,758	13,334			
	(47.4)	(36.9)	(47.4)	(38.9)	(43.5)	(48.3)	(41.6)	(47.3)	(38.1)	(44.5)	(49.4)	(37.6)	(48.5)	(39.9)	(44.9)	(48.5)			
체인슈퍼	7,567	6,532	7,934	5,320	27,354	6,897	6,114	8,234	5,453	26,697	6,748	5,751	8,047	4,505	25,051	6,079			
	(24.5)	(27.7)	(24.3)	(27.1)	(25.6)	(24.1)	(25.2)	(25.3)	(27.4)	(25.3)	(22.6)	(26.3)	(23.9)	(24.1)	(24.1)	(22.1)			
독립슈퍼	6,305	6,489	6,622	5,059	24,474	5,864	6,228	6,769	5,228	24,089	6,228	6,079	6,834	5,112	24,253	6,124			
	(20.4)	(27.5)	(20.3)	(25.8)	(22.9)	(20.5)	(25.7)	(20.8)	(26.2)	(22.9)	(20.8)	(27.8)	(20.3)	(27.3)	(23.3)	(22.3)			
일반식품점	1,327	1,292	1,294	1,113	5,026	1,111	1,206	1,155	991	4,464	1,220	1,209	1,395	1,111	4,934	1,164			
	(4.3)	(5.5)	(4.0)	(5.7)	(4.7)	(3.9)	(5.0)	(3.5)	(5.0)	(4.2)	(4.1)	(5.5)	(4.1)	(5.9)	(4.7)	(4.2)			
백화점	694	300	705	243	1,942	517	347	733	272	1,868	565	310	687	268	1,830	448			
	(2.2)	(1.3)	(2.2)	(1.2)	(1.8)	(1.8)	(1.4)	(2.3)	(1.4)	(1.8)	(1.9)	(1.4)	(2.0)	(1.4)	(1.8)	(1.6)			
편의점	355	266	597	249	1,467	384	276	290	387	1,336	371	281	349	257	1,258	359			
	(1.2)	(1.1)	(1.8)	(1.3)	(1.4)	(1.3)	(1.1)	(0.9)	(1.9)	(1.3)	(1.2)	(1.3)	(1.0)	(1.4)	(1.2)	(1.3)			
합계	30,866	23,573	32,586	19,628	106,654	28,562	24,249	32,575	19,932	105,318	29,878	21,860	33,636	18,709	104,083	27,508			

* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음



- 들기름의 채널별 소매시장 규모는 2018년 판매액 기준으로 할인점(39.4%), 독립슈퍼(26.8%), 체인슈퍼(25.9%) 등의 순으로 시장점유율을 나타내며 상위 3개 채널의 점유율이 전체의 92.1%를 차지함
- 할인점은 들기름 판매 비중이 가장 높은 채널로 2018년 기준 39.4%로 2016년도 대비 판매 점유율이 44.9%에서 5.5%p 하락함
- 반면, 2016년 대비 2018년 체인슈퍼는 2.6%p 상승한 25.9%, 독립슈퍼는 3.6%p 상승한 26.8% 점유율을 보이는데, 체인슈퍼와 독립슈퍼에서의 명절 성수기 물량 판매 증가가 할인점 들기름 판매 수요 감소에 영향을 미친 것으로 보임

[표 4-3] 들기름 판매 채널별 소매시장 규모

(단위: 백만 원, %)

구분	2016					합계	2017					합계	2018					합계	2019 1/4
	1/4	2/4	3/4	4/4	1/4		2/4	3/4	4/4	1/4	2/4		3/4	4/4					
할인점	1,494 (45.8)	1,296 (43.5)	1,575 (46.4)	1,169 (43.3)	5,534 (44.9)	1,463 (49.1)	1,317 (46.0)	1,582 (47.4)	1,237 (44.7)	5,599 (46.9)	1,207 (43.9)	1,051 (35.8)	1,268 (40.5)	906 (37.4)	4,433 (39.4)	1,017 (38.8)			
독립슈퍼	732 (22.4)	720 (24.2)	766 (22.5)	643 (23.8)	2,862 (23.2)	651 (21.9)	670 (23.4)	742 (22.2)	668 (24.1)	2,731 (22.9)	677 (24.6)	813 (27.7)	842 (26.9)	676 (27.9)	3,009 (26.8)	745 (28.5)			
체인슈퍼	750 (23.0)	715 (24.0)	770 (22.7)	641 (23.7)	2,876 (23.3)	637 (21.4)	658 (23.0)	787 (23.6)	685 (24.7)	2,767 (23.2)	637 (23.1)	761 (25.9)	786 (25.1)	724 (29.9)	2,907 (25.9)	762 (29.1)			
일반식품점	238 (7.3)	207 (6.9)	235 (6.9)	209 (7.7)	889 (7.2)	190 (6.4)	189 (6.6)	181 (5.4)	131 (4.7)	692 (5.8)	191 (6.9)	240 (8.2)	162 (5.2)	117 (4.8)	710 (6.3)	94 (3.6)			
백화점	49 (1.5)	42 (1.4)	46 (1.4)	36 (1.3)	172 (1.4)	36 (1.2)	32 (1.1)	40 (1.2)	45 (1.6)	153 (1.3)	38 (1.4)	68 (2.3)	76 (2.4)	- (0.0)	181 (1.6)	- (0.0)			
편의점	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (0.1)	1 (0.0)	5 (0.0)	2 (0.1)	1 (0.0)	3 (0.1)	1 (0.0)	7 (0.1)	1 (0.0)	2 (0.1)	1 (0.0)	1 (0.0)	5 (0.0)	1 (0.0)			
합계	3,262	2,979	3,397	2,699	12,337	2,979	2,866	3,336	2,768	11,949	2,752	2,935	3,134	2,424	11,245	2,618			

* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

- 1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음
- 2) 2018년 4/4분기 백화점 매출액은 체인슈퍼 매출액에 포함되어 제공됨

2) 제조사별 소매시장 규모

- 전통기름(참기름, 들기름)의 제조사별 소비시장 규모는 2018년 판매액을 기준으로 오뚜기(44.4%), CJ제일제당(33.5%), 사조해표(7.4%) 순으로 높음. 특히 오뚜기와 CJ제일제당이 압도적으로 높은 판매액을 보이며 두 제조사는 전통기름 전체 판매액의 77.9% 점유율을 보임



- 오뚜기는 지속적으로 전통기름 판매 소매시장에서 판매량과 점유율이 가장 높은 제조업체임. 2016년 대비 2018년의 판매액은 490억 원에서 513억 원으로 4.7% 증가하였으며, 점유율은 41.2%에서 3.2%p 상승한 44.4%임
- CJ제일제당은 두 번째로 판매량과 점유율이 높은 제조업체임. 2016년 대비 2018년 판매액은 422억 원에서 387억 원으로 8.4% 감소하였고, 같은 기간 시장 점유율은 35.5%에서 33.5%로 2.0%p 감소함
- 오뚜기와 CJ제일제당의 분기별 판매액 및 점유율을 살펴보면 1/4분기와 3/4분기에는 격차가 줄어들고 2/4분기와 4/4분기에는 격차가 커지는 추세를 보임
- CJ 제일제당의 ‘참기름’ 선물세트는 2018년 기준 전체 시장 중 53.6% 점유율을 차지하고 있으며, 경로별 다양한 복합세트, 단독세트 구성으로 매년 두 자리 수 이상 성장세를 보이고 있음. 시즌별 신규 선물세트와 폭넓은 세트 구성을 통한 적극적인 명절 시장 공략이 영향을 미친 것으로 분석됨⁷⁵⁾

[표 4-4] 전통기름(참기름, 들기름) 제조사별 소매시장 규모

(단위: 백만 원, %)

구분	2016				합계	2017				합계	2018				합계	2019 1/4
	1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		1/4	2/4	3/4	4/4		
오뚜기	13,067 (38.3)	11,721 (44.1)	14,136 (39.3)	10,076 (45.1)	49,000 (41.2)	12,860 (40.8)	12,771 (47.1)	15,492 (43.1)	11,035 (48.6)	52,158 (44.5)	14,090 (43.2)	11,998 (48.4)	14,875 (40.5)	10,293 (48.7)	51,256 (44.4)	12,723 (42.2)
CJ 제일제당	12,734 (37.3)	9,188 (34.6)	12,883 (35.8)	7,394 (33.1)	42,199 (35.5)	11,189 (35.5)	8,956 (33.0)	12,122 (33.8)	6,641 (29.3)	38,908 (33.2)	11,111 (34.1)	7,386 (29.8)	13,698 (37.3)	6,457 (30.6)	38,652 (33.5)	11,056 (36.7)
사조 해표	3,385 (9.9)	2,367 (8.9)	3,861 (10.7)	1,949 (8.7)	11,562 (9.7)	2,935 (9.3)	1,886 (7.0)	2,605 (7.3)	1,686 (7.4)	9,112 (7.8)	2,323 (7.1)	1,946 (7.8)	2,806 (7.6)	1,462 (6.9)	8,537 (7.4)	2,265 (7.5)
대상	810 (2.4)	115 (0.4)	970 (2.7)	165 (0.7)	2,060 (1.7)	767 (2.4)	112 (0.4)	1,360 (3.8)	194 (0.9)	2,433 (2.1)	1,382 (4.2)	122 (0.5)	1,613 (4.4)	104 (0.5)	3,221 (2.8)	1,032 (3.4)
PB	933 (2.7)	746 (2.8)	947 (2.6)	550 (2.5)	3,176 (2.7)	806 (2.6)	538 (2.0)	767 (2.1)	637 (2.8)	2,748 (2.3)	709 (2.2)	554 (2.2)	683 (1.9)	539 (2.6)	2,485 (2.2)	587 (1.9)
기타	3,198 (9.4)	2,416 (9.1)	3,186 (8.9)	2,195 (9.8)	10,995 (9.2)	2,984 (9.5)	2,852 (10.5)	3,565 (9.9)	2,507 (11.0)	11,908 (10.2)	3,014 (9.2)	2,791 (11.3)	3,095 (8.4)	2,277 (10.8)	11,177 (9.7)	2,463 (8.2)
합계	34,128	26,552	35,982	22,327	118,989	31,541	27,115	35,911	22,700	117,267	32,629	24,795	36,771	21,133	115,328	30,126

* 식품산업통계정보(www.atfis.or.kr) 품목별 소매점 매출액

1) 백만 원 기준으로 작성하는 가운데, 합계 값 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

75) 업계 전문가 인터뷰



제 3 절 주요 제품 가격 비교

- 국내산 원료 기준일 때, 참기름은 들기름에 비해 10ml당 평균 가격이 80원 가량 높은 것으로 나타났으며, 수입산 원료일 경우, 참기름은 들기름에 비해 10ml당 평균 가격이 119원 낮은 것으로 나타남
 - 농산물유통정보에서 제공하는 국내산 참깨의 평년가격⁷⁶⁾은 30kg당 526,200원이며, 국내산 들깨의 평년가격은 45kg당 373,333원임
 - 앞서 원료 유통가격 동향을 참고해 보면, 국내산 참기름이 국내산 들기름에 비해 높은 가격으로 형성된 것은 원료인 국내산 참깨의 가격이 국내산 들깨에 비해 높은 가격으로 유통되기 때문인 것으로 보임
 - 중국산 참깨의 평년가격은 30kg당 167,000원, 수입산 들깨의 평년가격은 45kg당 172,333원으로 수입산 참깨가 더 저렴한 가격에 유통됨. 수입산 참깨의 유통가격이 수입산 들깨에 비해 낮은 가격으로 유통되기 때문에 수입산 참기름이 수입산 들기름에 비해 낮은 가격을 형성함

[표 4-5] 원료 원산지별 주요 전통기름 제품 평균 가격

(단위: 원/30kg, 원/10ml)

구분	참깨		들깨	
	참깨	참기름	들깨	들기름
국내산	526,200	990	248,889	910
수입산	167,000	230	114,889	349

* 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

1) 수입산 참깨는 중국산 참깨 가격 기준임

2) 들깨는 45kg당 가격을 30kg당 가격 기준으로 재가공하여 작성함

- (참기름) 국내산 참깨를 원료로 하는 참기름의 주요 제품의 가격은 10ml당 733원 ~ 1,720원 사이이며, 수입산 참깨를 원료로 하는 참기름의 가격은 110원 ~ 444원 사이임
 - 국내산 참깨를 원료로 하는 참기름은 10ml당 평균 990원이며, 수입산 참깨를 원료로 하는 참기름은 10ml당 평균 230원임. 국내산 원료 참기름이 수입산 원료 참기름에 비해 4배 이상 높게 나타남

76) 평년은 5년간(금년 제외) 해당일에 대한 최고값과 최소값을 제외한 3년 평균값(작성시점: 2019년 7월 09일)



□ (들기름) 국내산 들깨를 원료로 하는 들기름의 주요 제품 가격은 10ml당 575원 ~ 1,556원 사이이며, 수입산 들깨를 원료로 하는 들기름의 가격은 153원 ~ 560원 사이의 가격임

- 국내산을 원료로 하는 들기름은 10ml 당 평균 910원이며, 수입산 들깨를 원료로 하는 들기름은 349원으로, 국내산 원료 들기름이 2.5배 이상 높음

[표 4-6] 주요 전통기름 제품 가격 비교

참기름				들기름					
원료 원산지	제품명	제조/판매원, 용량 및 가격		제품 특징	원료 원산지	제품명	제조/판매원, 용량 및 가격		제품 특징
국내산		제조원	옥천식품	중소기업 및 영농조합법인, 영농조합법인	국내산		제조/판매원	옥천식품	중소기업 및 영농조합법인, 영농조합법인
		용량	300ml				용량	160ml	
	옥천댁 국산참기름	가격 (10ml 당)	21,990원 (733원)			옥천댁 들기름	가격 (10ml 당)	9,900원 (575원)	
		제조원	정오건강농업회사법인				제조/판매원	쿠엔즈버킷	
		용량	75ml				용량	180ml	
	아이배넷 순발아참기름	가격 (10ml 당)	12,900원 (1,720원)			프리미엄 생들기름	가격 (10ml 당)	28,000원 (1,556원)	
		제조원	청화농산				제조/판매원	청화농산	
		용량	200ml				용량	200ml	
	그때그참기름	가격 (10ml 당)	16,490원 (825원)			그때그들기름	가격 (10ml 당)	12,390원 (620원)	
		제조원	서원당				제조원	빛가람생명농업공동체협동조합	
용량		250ml	용량	300ml					
주문 후 갓 짠 강원도 참기름	가격 (10ml 당)	29,000원 (1,160원)	5일동안 생들기름	가격 (10ml 당)	26,500원 (833원)				
	제조원	명암산채영농조합법인		제조원	명암산채영농조합법인				
	용량	300ml		용량	300ml				
내가본참기름	가격 (10ml 당)	31,500원 (1,050원)	내가본들기름	가격 (10ml 당)	29,000원 (967원)				



참기름				들기름							
원료 원산지	제품명	제조/판매원, 용량 및 가격		제품 특징	원료 원산지	제품명	제조/판매원, 용량 및 가격		제품 특징		
수입산		제조원	오뚜기	종합식품 기업	수입산		제조원	오뚜기	종합식품 기업		
		용량	320ml				용량	320ml			
	오뚜기 고소한 참기름	가격 (10ml 당)	5,100원 (159원)			오뚜기 향긋한 들기름	가격 (10ml 당)	6,900원 (216원)			
		제조/판매원	CJ제일제당			320ml		제조/판매원		CJ제일제당	300ml
		용량	320ml					용량		300ml	
	고소한맛 진한 참기름	가격 (10ml 당)	4,690원 (147원)			100% 통들깨 들기름	가격 (10ml 당)	4,590원 (153원)			
		제조/판매원	정양식품/샘표			200ml		제조원		청양식품/샘표	200ml
		용량	200ml					용량		200ml	
	일편단심 통참깨 참기름	가격 (10ml 당)	5,790원 (290원)			일편단심 국산 들기름	가격 (10ml 당)	11,990원 (560원)			
		제조/판매원	청양식품/동원			180ml		제조원		청양식품/사조해표	320ml
용량		180ml	용량	320ml							
저온압착 생참기름	가격 (10ml 당)	7,990원 (444원)	참진한 들기름	가격 (10ml 당)	4,990원 (156원)						
	제조원	청보무역/사조해표	500ml		제조원	참고을/대상	350ml				
	용량	500ml			용량	350ml					
고소한참기름	가격 (10ml 당)	5,490원 (110원)	청정원 고소한 건강생각 들기름	가격 (10ml 당)	9,000원 (360원)						

* 이마트(emarkt.ssg.com), 롯데마트(www.lottmart.com), 홈플러스(www.homeplus.co.kr), 네이버쇼핑(shopping.naver.com), NH마켓(www.nhmarket.kr), 각 사 홈페이지 등 참고

- 1) 10ml 당 가격은 1원 단위까지 나타냄
- 2) 각 홈페이지 판매가 기준으로 작성했으며, 작성시점에 따라 변동 가능성이 있음(작성시점: 2019년 7월 09일)

제 5 장

소비자 동향

제 1 절
빅데이터 조사 개요

제 2 절
소비 시장 및 소비자 특성





제 1 절 빅데이터 조사 개요

1. 빅데이터 조사 개요

- 인터넷·스마트폰 보급, SNS 활성화 등으로 인해 대규모 데이터가 빠르게 생성되고 있음
 - 개인의 일상 및 생각에서부터 사용 제품에 대한 불만 사항 혹은 기대 사항까지 자신의 의견을 언제 어디서나 실시간으로 기록하고 공유 가능해짐
- IT·산업 발전 등으로 SNS 등의 대용량 데이터를 수집 및 처리할 수 있게 되었고, 통계 연구 활성화로 신뢰성 높은 데이터를 확보할 수 있게 되었음. 여러 산업 분야에서 기업·공공기관의 혁신과 경쟁력 강화를 위한 빅데이터 분석을 광범위하게 적용하고 있음
- 식품산업의 경우, 대기업 중심으로 재료 트렌드를 파악하여 새로운 맛 종류를 개발하거나 소비자 라이프 스타일을 파악하여 혁신 제품을 만드는 데 주력하는 추세임. 이러한 추세에 발맞춰 본보고서에서도 빅데이터 분석을 통해, 보다 활용 가능한 정보를 제공하고자 함

2. 빅데이터 분석 범위

- 분석 대상 채널은 네이버 블로그로 선정하였음
 - 네이버 블로그는 블로그 채널 중 가장 활성화된 채널이며, 글자 수의 제한이 없어 소비자의 의견, 자신만의 레시피 소개, 제품에 대한 정보 등 다양한 의견을 기록할 수 있음
- 데이터 수집 기간은 가장 최근 자료인 2018년 6월 1일부터 2019년 6월 31일까지인 1년 1개월임
- 참기름과 들기름의 품목별로 사용된 데이터의 양은 각각 약 1만 1천 건, 1만 2천 건으로 총 2만 3천여 건임



3. 빅데이터 분석 내용

- 본 보고서는 참기름·들기름 보고서로 각 품목을 나누어 설명하고자 함. 분석 내용은 아래와 같음
 - 현 전통기름 소비 시장 흐름을 이해하기 위해 소비 행태에 대해 추정함. 소비 행태에서 제품을 구입하는 데에 결정적인 영향을 미치는 구매 고려요인과 함께 구입장소 그리고 함께 언급한 품목으로 대체재와 보완재를 파악함
 - 전통기름 현 제품에 대한 개선과 소비자 니즈를 충족할 수 있도록 기대 요인과 우려 요인에 대한 정보를 제공하고자 함
 - 제조사가 신제품 개발에 참고할 수 있도록 구입용도(목적), 주로 활용하거나 곁들이는 요리 종류에 대해 정보를 제공하고자 함



제 2 절 소비자 특성

1. 참기름 소비 특성

1) 기대 혹은 우려 요인

- 최근 건강에 대한 관심 증가, 매체 등을 통한 건강기름의 효능 전파, 다양한 신제품이 출시되면서 참기름은 단순한 요리 소재를 넘어 소비자의 기대요인은 더 다양해지고 확대되어 가고 있음. 이에 참기름의 섭취를 통해 소비자가 실제로 기대하는 요인과 우려하는 요인은 무엇인지 키워드 언급량을 통해 살펴보고자 함
- 참기름 섭취를 통해 기대하는 주된 요인의 언급으로 ‘맛’, ‘이취제거’, ‘건강’ 순으로 높게 나타남
 - ‘맛’의 경우 참기름 고유의 고소한 맛 자체에 대한 기대요인도 있지만, 조리과정에서 곁들임을 통해 음식 풍미를 살리는 효과를 기대하는 것으로 파악됨

- ☞ 77) “참깨 본연의 맛 100%를 가득 담은 참기름은 요리를 잘 못하더라도 고소한 풍미 첨가를 통해 요리의 맛을 살리는 효과를 기대할 수 있어요.”
- ☞ “참기름, 참깨, 마늘, 후추 이 네 가지만 있으면 육류 잡내는 거의 없앨 수 있는 것 같아요.”
- ☞ “통참깨가 많이 들어간 전통 참기름은 그 향과 고소함이 더 진하면서 더욱 건강하게 먹을 수 있다고 해요.”

[표 5-1] 참기름의 기대 요인

(단위: %)

기대요인	전체언급	기대요인
맛	86.8	맛 (86.8%)
이취제거	37.3	이취제거 (37.3%)
건강	34.8	건강 (34.8%)
향	29.2	향 (29.2%)
영양	13.3	영양 (13.3%)
시즐감 ⁷⁸⁾	8.6	시즐감 (8.6%)

77) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임

78) 영어 ‘sizzle’의 어원으로, 무심코 먹고 싶어지는 것과 식욕이 들끓는 모습을 의미함



- 기대요인을 살펴보면, 참기름 고유의 ‘고소한 맛’ 이외에 주로 음식의 원재료나 조리과정에서 발생하는 이취제거, 건강에 대한 언급 내용이 상대적으로 다양하게 나타남
 - 육류 재료 또는 요리의 비린내, 잡내를 제거할 수 있는 첨가물로 참기름이 널리 알려지면서 현재는 이취를 잡기 위한 용도로 보편적으로 참기름을 사용하고 있음
 - 참기름의 주요 효능으로 알려진 혈액 내 콜레스테롤과 중성지방 생성 억제, 노화 방지 이외에 피부미용, 항암효과, 스트레스 완화와 같이 주된 효능의 파급효과를 통해 2차적으로 건강을 증진할 수 있는 사항에 관심도가 높은 것으로 분석됨. 건강한 밥상을 전하는 참기름, 유기농 참기름과 같이 ‘건강’ 키워드를 강조한 제품이 출시되면서 참기름 섭취를 통한 건강 증진 효과를 자연스럽게 기대하게 됨
 - 대표적으로 고소한 풍미를 풍기는 참기름은 다른 요리를 조리하거나 곁들여 먹는 첨가물로 적합함. 참기름 자체의 맛과 향에 대한 기대도 높지만 조리 또는 곁들임을 통한 음식의 시즐감 증진에 대해서도 기대하는 것으로 나타남

[표 5-2] 참기름의 기대 요인 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
맛	86.8	• 고소한	100.0
이취제거	37.3	• 비린내 • 잡내 • 탄내	61.1 42.0 2.5
건강	34.8	• 피부미용 • 항암효과 • 스트레스 완화 • 혈관건강 • 변비개선 • 항산화 효과 • 노화예방 • 면역력 증진 • 성인병 예방 • 기억력/집중력 향상	26.5 19.7 18.8 18.0 16.6 15.5 15.3 13.2 10.8 10.1
향	29.2	• 고소한	100.0
영양	13.3	• 영양성분 • 영양감	67.0 33.0
시즐감	8.6	• 윤기 • 시즐감	64.7 38.2



□ 우려요인에 대한 언급으로는 위생, 우려성분, 보관 순으로 나타남

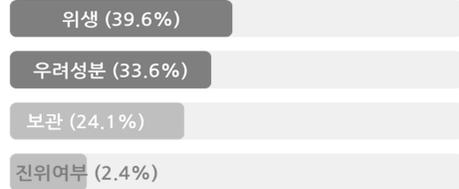
- 우려요인으로 언급된 키워드는 최근 ‘가짜참기름’, ‘식품위생법 위반’ 제품이 많아지면서 위생, 성분, 진위여부를 꼼꼼히 따지는 소비자가 늘어남에 따라 나타난 현상으로 분석됨
- 한국소비자원이 2014년 업소용 참기름 안전실태를 조사한 결과, 대상 업소의 42%가 참기름이 아닌 향미유나 기타 혼합유를 사용하는 것으로 밝혀졌는데, 이들 업소는 업소용 기름을 대량으로 구매 후 손님에게 소분해 제공하기 때문에 경제적인 반면에 소비자들에게 향미유나 기타제품임을 알릴 의무가 없어 별다른 제재없이 저렴한 기름을 사용하는 것으로 나타남
- 해마다 가짜참기름 제조업체와 벤조피렌 함유 제품이 지속적으로 적발되는 것은 전통기름 범위 안에서 제조방식이 다양하고 향미유 등 유사참기름이 시장에 혼재되어있기 때문임⁷⁹⁾

80) “외식을 즐겨하는 우리가족 그동안 참기름인줄 알고 먹었던 것들이 가짜 참기름, 향미유라는 사실을 알고 너무 실망스러웠어요.”
 “식당에서 사용하는 참기름이 위생적으로 좋아 보이지 않았던 경우가 많아요. 가짜참기름 향미유는 소비자를 기만하는 행동인 것 같아요.”

[표 5-3] 참기름의 우려 요인

(단위: %)

우려요인	전체언급
위생	39.6
우려성분	33.6
보관	24.1
진위여부	2.4



□ 우려요인을 살펴보면, 위생적 측면에서 이물질, 침전물에 대한 언급이 주를 이루었으며, 첨가물, 발암물질, 방부제 등 성분에 대한 요인 또한 언급됨

- 위생에 대한 언급은 소비자가 직접 구입하는 참기름 완제품 보다는 참기름의 유통구조에서 전체 70.0%를 차지하는 외식업체, 식당에서 섭취한 참기름에 대한 우려비중이 높은 것으로 분석됨

79) 참기름 · 들기름 진짜 맞아?...옥수수 · 콩기름 혼입가능성, 헤럴드경제, 2018.8.12

80) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



- 또한, 가짜 참기름, 벤조피렌 함유 제품에 대한 뉴스가 이슈화 되면서, 소비자들 사이에서 이에 대한 문제 인식이 확산되어 참기름 안전성에 대한 우려가 높아지고 있음
- 육안, 냄새만으로 진짜 참기름과 가짜 참기름을 구분하기 어려워, 농림축산식품부에서 보장하는 전통식품 인증 등 진위여부를 확인하기 위한 수단 중요성이 나날이 높아져 가고 있음

81) “육안이나 향으로 구별하기 어려운데 계속해서 적발업체가 나타나는 것을 보면 가짜 참기름의 시장은 이미 커질대로 커진 듯 해요. 집에서는 되도록 인증 받은 제품이나 유기농 제품을 구입하려고 하고 있어요.”

“가족의 마음으로 식당을 운영하신다면 가짜참기름의 유혹에서 벗어나셨으면 좋겠어요. 식당에 있는 참기름도 진위여부를 소비자들이 보고 쉽게 판별할 수 있도록 표기가 되었으면 좋겠어요.”

- 또한, 상온보관이 가능하여 들기름 보다는 상대적으로 보관이 용이한 편이나, 보관 장소나 방법으로 인해 산패, 변질이 발생할 수 있는 식품으로 보관법에 대한 우려 및 관심도 또한 존재하는 것으로 나타남

[표 5-4] 참기름의 우려 요인 세부연급 키워드

(단위: %)

연급 유형	전체 연급	세부 연급 키워드	연급 비중
위생	39.6	<ul style="list-style-type: none"> • 위생 • 이물질 • 침전물 	64.8 30.3 9.3
우려성분	33.6	<ul style="list-style-type: none"> • 첨가물 • 발암물질 • 방부제 • 감미료 • 향료 	45.6 42.5 20.0 9.4 2.5
보관	24.1	<ul style="list-style-type: none"> • 산패 • 밀봉 • 변질 • 습기 • 직사광선 • 응고 • 동결 	44.6 24.2 15.2 13.8 10.3 5.7 5.1
진위여부	2.4	<ul style="list-style-type: none"> • 진위여부 	100.0

81) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



2) 구매고려요인 및 구입장소

- 참기름 구입 결정에 앞서 중요하게 고려하는 요인은 ‘패키지’, ‘주위평판’, ‘가격’, ‘원산지’ 순으로 나타남
- 1~2인 가구가 늘어나면서 소포장(용량) 제품, 묶음판매 제품을 구입하는 소비자층이 늘어남. 앞서 조사결과에도 나타났듯이 참기름은 주로 명절선물세트로 판매 및 구입이 이루어지는 제품 특징을 지니고 있는데, 최근 생참기름과 같이 자연주의, 유기농을 강조한 제품이 출시되면서 고급스러운 패키지 제품에 대한 관심도 또한 높아지고 있음

82) “요즘 참기름 패키지도 참 다양해지는 것 같아요. 초록병에 노랑, 빨강 뚜껑이 아닌 샐러드드레싱 같은 병에 담겨서 색달라 보이고 건강한 식품이라는 느낌이 들어요.”

[표 5-5] 참기름의 구매고려요인



82) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



□ 과거에 참기름은 ‘향신료’ 라는 인식이 강하여 프리미엄 참기름은 눈길을 끌지 못하였으며 진한 색과 향이 나는 제품의 선호도가 높은 편이었으나, 생활수준이 높아지고 가짜 참기름과 같은 사회적 이슈가 발생하면서 저온압착방식과 같은 제품공정에 대한 관심도가 대두되고 있음

[표 5-6] 참기름의 구매고려요인 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드		언급 비중
패키지	42.9	포장단위 (61.9)	<ul style="list-style-type: none"> • 묶음포장 • 개별포장 	88.6 17.8
		용기타입 (44.5)	<ul style="list-style-type: none"> • 유리병 • 파우치 	95.2 6.6
		디자인 (9.9)	<ul style="list-style-type: none"> • 디자인 	100.0
주위평판	36.3	<ul style="list-style-type: none"> • 추천 • 후기/리뷰 • 소문 		67.4 43.8 6.3
가격	32.5	<ul style="list-style-type: none"> • 가격 		100.0
원산지	24.6	<ul style="list-style-type: none"> • 국내산 • 중국산 • 기타수입산 		74.1 29.5 23.0
판촉행사(이벤트/덤)	18.0	<ul style="list-style-type: none"> • 할인 • 이벤트/프로모션 • 증정/덤 		64.7 40.7 11.3
함유성분	14.7	<ul style="list-style-type: none"> • 비타민 • 영양소 • 오메가 • 철분 • 리그난 		46.0 32.0 19.0 15.1 12.5
품질	13.1	<ul style="list-style-type: none"> • 좋은 품질 • 프리미엄 		78.9 29.3
용량	12.5	<ul style="list-style-type: none"> • 소용량 • 대용량 		32.5 28.8
제품공정	11.2	<ul style="list-style-type: none"> • 저온압착방식 • 전통방식 		78.7 30.5
인증	7.2	<ul style="list-style-type: none"> • 인증제도 표지 • 품질보증 		91.7 17.7
유통기한	5.9	<ul style="list-style-type: none"> • 유통기한 • 제조일자 		97.9 7.6
첨가물	2.1	<ul style="list-style-type: none"> • 발암물질 • 화학색소 • 방부제 • 향료 		38.9 31.1 18.3 2.3
브랜드/제조사	0.3	<ul style="list-style-type: none"> • 브랜드/제조사 		100.0

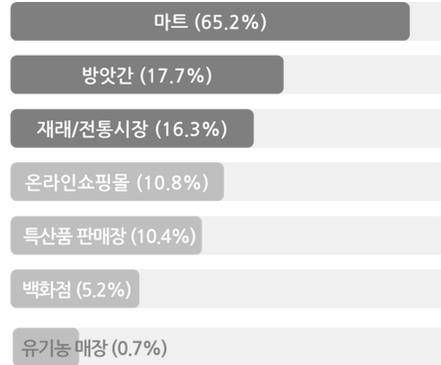


- 참기름을 구입하는 장소는 마트(할인점, 슈퍼 등)가 대부분이며, 방앗간, 재래/전통시장, 온라인 쇼핑몰을 통해서도 구입하는 행태를 보임

[표 5-7] 참기름 구입장소

(단위: %)

구입장소	전체연급
마트	65.2
방앗간	17.7
재래/전통시장	16.3
온라인쇼핑몰	10.8
특산물 판매장	10.4
백화점	5.2
유기농 매장	0.7



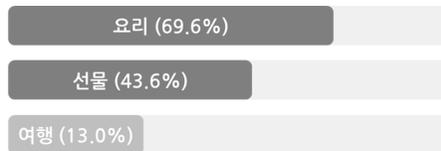
4) 구입하는 목적

- 참기름을 구입하는 주된 목적은 가정 내에서 조리에 사용하거나 음식에 첨가하기 위한 목적인 ‘요리’의 비중이 높으며, 이 외 선물용, 여행 시 소량으로 가져가기 위한 용도로 나누어짐

[표 5-8] 참기름을 구입하는 목적

(단위: %)

구입하는 목적	전체연급
요리	69.6
선물	43.6
여행	13.0





- 참기름을 선물용으로 구입 시, 명절 선물로의 구입 비중이 높으며 이외 친지/이웃, 행사, 새해, 답례품과 같은 목적을 지닌 것으로 나타남

[표 5-9] 참기름 선물 구입 시 상황

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
선물	43.6	• 명절	59.1
		• 친지/이웃	30.5
		• 행사	18.4
		• 새해선물	5.8
		• 답례품	2.6
		• 어버이날	2.0
		• 돌잔치	1.9
		• 집들이	0.5

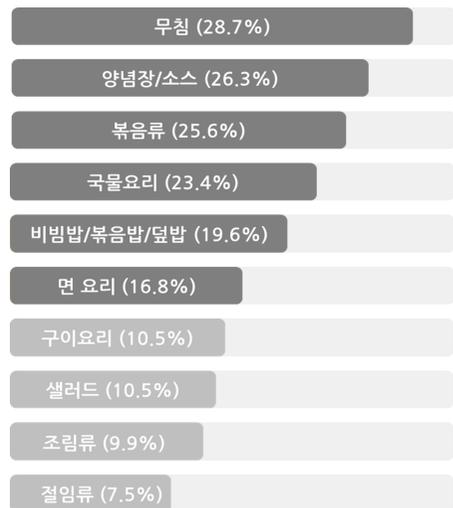
5) 활용요리 및 연관재료

- 참기름을 활용한 요리는 무침, 양념장/소스 제조, 볶음류, 국물요리 등 가정 내 다양하게 쓰이는 것으로 나타남

[표 5-10] 참기름을 활용한 요리

(단위: %)

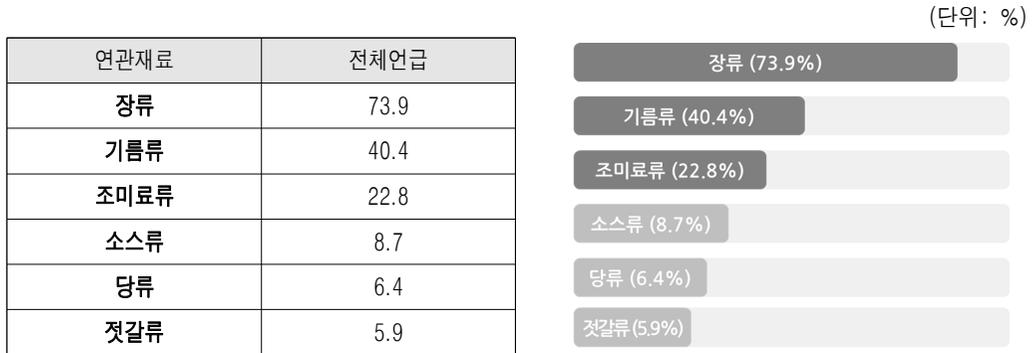
활용요리	전체언급
무침	28.7
양념장/소스	26.3
볶음류	25.6
국물요리(국,탕,찌개)	23.4
비빔밥/볶음밥/덮밥	19.6
면 요리	16.8
구이요리	10.5
샐러드	10.5
조림류	9.9
절임류	7.5





□ 참기름과 함께 언급된 연관재료는 주로 간장, 고추장, 쌈장과 같은 장류 그리고 기름류로 나타났는데, 앞서 주된 활용요리로 나타난 무침, 양념장/소스를 요리하기 위해 보편적으로 함께 쓰이는 재료이기 때문인 것으로 해석됨

[표 5-11] 참기름과의 연관재료



[표 5-12] 참기름과의 연관재료 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
장류	73.9	<ul style="list-style-type: none"> 간장 고추장 쌈장 	83.0 33.0 7.0
기름류	40.4	<ul style="list-style-type: none"> 들기름 식용유 올리브유 버터/마가린 코코넛오일 	62.4 28.5 12.0 9.8 0.4
조미료류	22.8	<ul style="list-style-type: none"> 식초 맛술 	60.8 46.6
소스류	8.7	<ul style="list-style-type: none"> 마요네즈 드레싱 굴소스 	47.2 30.0 28.0
당류	6.4	<ul style="list-style-type: none"> 매실청 조청/시럽 	70.3 31.4
젓갈류	5.9	<ul style="list-style-type: none"> 젓갈류 	100.0



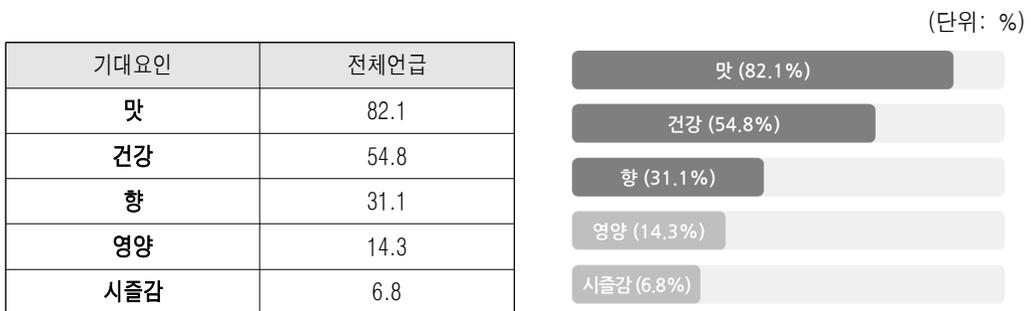
2. 들기름 소비 특성

1) 기대 혹은 우려 요인

- 들기름은 혈액순환을 원활하게 하는 효과가 있는 필수 지방산인 ‘오메가3 지방산’ 함유로 매일 1스푼씩 섭취하면 건강증진에 효과가 있다는 정보가 매체를 통해 소개되면서, 요리 소재를 넘어 소비자의 기대요인은 더 다양하고 확대되어 가고 있음. 이에 들기름의 섭취를 통해 소비자가 실제로 기대하는 요인과 우려하는 요인은 무엇인지 키워드 언급량을 통해 살펴보고자 함
- 들기름 섭취를 통해 기대하는 주된 요인의 언급으로 ‘맛’, ‘건강’, ‘향’ 순으로 높게 나타남
- 부드럽고 고소한 풍미가 대표적인 식품으로써 섭취를 통한 건강증진의 기대도가 높은 것으로 파악됨. 이에 따라 들기름을 건강하게 섭취하는 방법에 대한 정보 공유가 소비자들 간에 활발하게 이루어지고 있음

83) “생들기름이 몸에 좋다는 것이 알려지면서 기름 자체를 드시는 분들도 많아요. 효과를 제대로 느끼기 위해 먹는 방법 또한 중요한데, 성인 기준으로 공복에 하루 3g 섭취하는 것이 좋다고 합니다.”

[표 5-13] 들기름의 기대 요인



83) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



- 들기름은 만성질환 예방, 기억력 개선 등 다양한 효능이 있는 식품으로 알려짐. 참기름과 마찬가지로 피부미용, 항암효과, 스트레스 완화와 같이 주된 효능의 파급효과를 통해 2차적으로 건강 증진할 수 있는 사항에 관심도가 높은 것으로 나타남

[표 5-14] 들기름의 기대 요인 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
맛	82.1	• 고소한	100.0
건강	54.8	• 피부미용 • 혈관건강 • 항암효과 • 스트레스 완화 • 변비개선 • 기억력/집중력 향상 • 노화예방 • 면역력 증진 • 항산화 효과 • 성인병 예방	29.9 24.3 22.1 18.2 17.2 15.9 15.5 13.5 12.9 11.0
향	31.1	• 고소한	100.0
영양	14.3	• 영양성분 • 영양감	63.0 34.0
시츄감	6.8	• 윤기 • 시츄감	58.0 45.1

□ 우려요인을 살펴보면, ‘보관’, ‘성분’, ‘이취’에 대한 언급이 주를 이룸

- 들기름에 포함된 알파-리놀렌산(α -linolenic acid)은 지방산의 구조상 공기에 노출되면 산화되어 쉽게 변질되는 특성을 지녔기 때문에 보관에 더욱 주의를 기울여야 하며, 개봉 후 권장 섭취 기간은 1~2개월로 짧은 편임
- 이와 같은 제품 특성으로 인해 보관에 대한 관심 및 우려도 높은 것으로 파악되며, 이취와 위생은 들기름의 보관방법과 연관된 우려요인으로 보임



84) “온도와 공기 외에 빛에도 민감하니 빛이 들어오지 않도록 검정 봉지나 어두운 갈색병 등으로 빛을 차단시켜 주어야 합니다.”

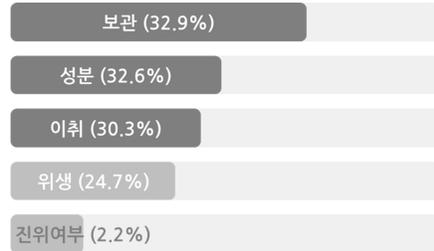
84) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



[표 5-15] 들기름의 우려 요인

(단위: %)

우려요인	전체언급
보관	32.9
성분	32.6
이취	30.3
위생	24.7
진위여부	2.2



[표 5-16] 들기름의 우려 요인 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
			(%)
보관	32.9	• 산패	51.9
		• 밀봉	19.3
		• 습기	15.3
		• 변질	13.1
		• 직사광선	9.3
		• 응고	6.4
		• 동결	4.8
		• 기타	0.0
성분	32.6	• 발암물질	40.9
		• 첨가물	37.3
		• 감미료	26.0
		• 방부제	21.4
		• 향료	4.3
		• 기타	0.0
이취	30.3	• 비린내	61.2
		• 잡냄새	43.0
		• 탄내	3.4
위생	24.7	• 위생	69.1
		• 이물질	20.9
		• 침전물	14.2
진위여부	2.2	진위여부	100.0



2) 구매고려요인 및 구입장소

- 들기름 구입결정에 앞서 중요하게 고려하는 요인은 ‘패키지’, ‘주위평판’, ‘가격’, ‘원산지’ 순으로 나타남
- 들기름은 명절 성수품 보다는 요리 소재로 인식되는 경향이 높으며, 섭취를 통한 건강증진 효과의 기대도가 특히 높아 유기농 제품, 생들기름에 대한 프리미엄 제품의 관심도가 높아지고 있음
- 또한, 빛, 공기, 수분, 온도에 의해 산패될 수 있는 특성을 지녀 신선함을 유지하기 위해 빛이 차단되는 갈색 병 용기로의 출시 및 구입이 이루어지고 있음

85) “산패를 최대한 막기 위해 갈색병(차광병)에 담긴 들기름을 구입하는 편이에요.”

[표 5-17] 들기름의 구매고려요인



85) 말풍선 문구는 블로그에 기록된 소비자 언어를 재가공한 것임



[표 5-18] 들기름의 구매고려요인 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드		언급 비중
		키워드	비중	
패키지	44.1	포장단위 (58.0)	<ul style="list-style-type: none"> • 묶음포장 • 개별포장 	86.9 19.9
		용기타입 (49.4)	<ul style="list-style-type: none"> • 유리병 • 파우치 	95.1 7.3
		디자인 (10.4)	<ul style="list-style-type: none"> • 디자인 	100.0
주위평판	36.7	<ul style="list-style-type: none"> • 추천 • 후기/리뷰 • 소문 		67.4 40.9 8.5
가격	32.8	<ul style="list-style-type: none"> • 가격 		100.0
재료 원산지	25.3	<ul style="list-style-type: none"> • 국내산 • 중국산 • 기타수입산 		71.4 22.6 19.4
함유성분	20.7	<ul style="list-style-type: none"> • 비타민 • 오메가 • 영양소 • 철분 • 미네랄 • 리그난 • 리놀레산 		47.3 34.8 30.4 10.8 10.7 7.7 3.8
판촉행사(이벤트/덤)	16.8	<ul style="list-style-type: none"> • 할인 • 이벤트/프로모션 • 증정/덤 		68.1 41.1 9.6
품질	14.7	<ul style="list-style-type: none"> • 좋은 품질 • 프리미엄 		76.0 31.3
용량	13.8	<ul style="list-style-type: none"> • 소용량 • 대용량 		35.9 35.4
제품공정	12.3	<ul style="list-style-type: none"> • 저온압착방식 • 전통방식 		80.0 27.6
첨가물	9.6	<ul style="list-style-type: none"> • 발암물질 • 화학색소 • 방부제 • 향료 		40.9 37.3 21.4 4.3
인증	9.3	<ul style="list-style-type: none"> • 인증제도 표지 • 품질보증 		95.2 15.1
유통기한	6.0	<ul style="list-style-type: none"> • 유통기한 • 제조일자 		97.9 7.3
브랜드/제조사	0.3	<ul style="list-style-type: none"> • 브랜드/제조사 		100.0

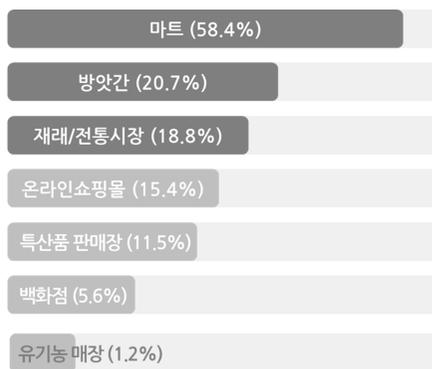


- 들기름을 구입하는 장소는 마트(할인점, 슈퍼 등)가 대부분이며, 방앗간, 재래/전통시장, 온라인 쇼핑몰을 통해서도 구입하는 행태를 보임
- 참기름과 유사한 구입행태를 보이나, 들기름은 방앗간이나 재래/전통시장에서의 구입비중이 비교적 높게 나타남. 참기름은 상온보관이 가능하여 마트에서도 쉽게 구입할 수 있으나, 들기름은 짧은 보관기간으로 보다 신선한 제품 구입에 대한 수요가 높아 방앗간이나 재래/전통시장에서 압착하여 구입하는 행태를 보이기 때문으로 여겨짐

[표 5-19] 들기름 구입장소

(단위: %)

구입장소	전체언급
마트	58.4
방앗간	20.7
재래/전통시장	18.8
온라인쇼핑몰	15.4
특산품 판매장	11.5
백화점	5.6
유기농 매장	1.2



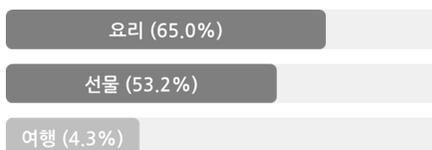
4) 구입하는 목적

- 들기름을 구입하는 주된 목적은 가정 내에서 조리에 사용하거나 음식에 첨가하기 위한 목적인 ‘요리’와 ‘선물’인 것으로 나타남

[표 5-20] 들기름을 구입하는 목적

(단위: %)

구입하는 목적	전체언급
요리	65.0
선물	53.2
여행	4.3





□ 들기름을 선물용으로 구입 시, 참기름과 마찬가지로 명절, 친지/이웃, 행사를 위한 구입이 행해지는 것으로 나타남. 다만, 참기름에 비해 명절 선물로의 구입 비중이 낮은 대신 행사, 친지/이웃 등 보다 다양한 상황에 구입이 이루어지는 특징을 보임

[표 5-21] 들기름 선물 구입 시 상황

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
			선물

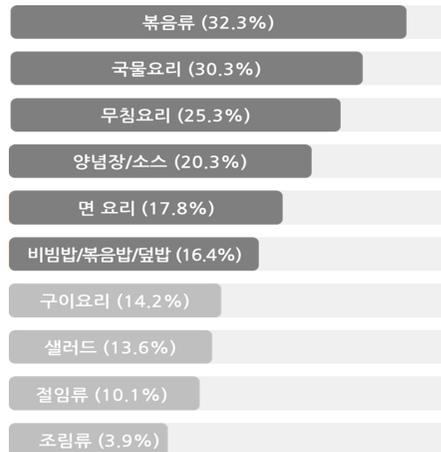
5) 활용요리 및 연관재료

□ 들기름을 활용한 요리는 볶음류, 국물요리(국, 탕, 찌개), 무침요리 등 가정 내 다양하게 쓰이는 것으로 나타남

[표 5-22] 들기름을 활용한 요리

(단위: %)

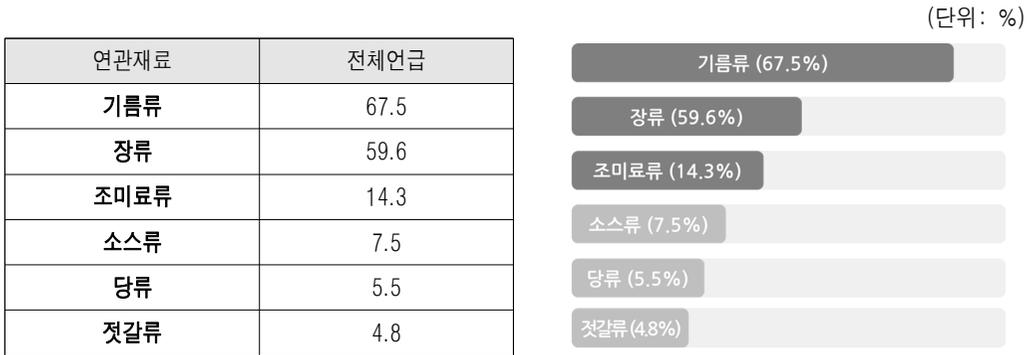
활용요리	전체언급
볶음류	32.3
국물요리(국탕찌개)	30.3
무침요리	25.3
양념장/소스요리	20.3
면 요리	17.8
비빔밥/볶음밥/덮밥	16.4
구이요리	14.2
샐러드	13.6
절임류	10.1
조림류	3.9





□ 들기름과 함께 언급된 주된 연관재료는 기름류, 장류로 나타났는데, 기름류의 경우 함께 활용하는 첨가물 보다는 들기름이 없을 시 대체재로 사용하거나, 들기름의 풍미 또는 보관기간을 늘리기 위해 섞어서 사용하는 경우가 많기 때문인 것으로 분석됨. 장류의 경우 들기름이 주로 첨가되는 볶음류, 국물요리에 함께 활용되는 연관재료 해석됨

[표 5-23] 들기름과의 연관재료



[표 5-24] 들기름과의 연관재료 세부언급 키워드

(단위: %)

언급 유형	전체 언급	세부 언급 키워드	언급 비중
기름류	67.5	• 참기름	86.9
		• 식용유	12.9
		• 올리브유	9.8
		• 버터/마가린	6.7
		• 코코넛 오일	0.7
장류	59.6	• 간장	83.0
		• 고추장	31.0
		• 쌈장	7.3
조미료류	14.3	• 식초	70.2
		• 맛술	35.4
소스류	7.5	• 드레싱	42.4
		• 마요네즈	42.0
		• 굴소스	22.0
당류	5.5	• 매실청	55.2
		• 조청/시럽	49.5
젓갈류	4.8	• 젓갈류	100.0

제 6 장

해외시장 동향

제 1 절
해외시장 개요

제 2 절
일본시장 동향





제 1 절. 해외시장 개요

- 세계적으로 건강에 대한 관심이 확대됨에 따라 코코넛오일, 포도씨유, 해바라기씨유 등 다양한 식물성오일이 건강오일이라 불리며 각광을 받고 있으며, 소비자들은 요리에 사용되는 식용유지의 종류와 양에 점점 더 신중해 지고 있음
 - 그 중 올리브 오일은 세계인이 즐겨 찾는 오일로 자리매김하고 있는데, 글로벌 시장 조사기관 헥사 리서치에 따르면 지난 2017년 78억 3000만 달러(한화 약 9조 2900억 원) 규모에 도달한 올리브 오일 시장은 연평균 6.5%의 성장세를 지속할 것이라고 관측됨
- 오일(Oil)의 기능 및 다양성에 대한 소비자들의 긍정적인 인식이 확대되어 이에 부합하는 새로운 맛과 향을 추가한 새로운 오일 제품들이 등장하여 시장의 주목을 받고 있음. 최근 미국 등 주요 국가에서 ‘저온 압착’ 방식으로 제조한 국산 참기름·들기름이 좋은 반응을 얻고 있음⁸⁶⁾
 - 그러나 아직까지 해외에서 식용유지류 중 참기름·들기름에 대한 수요가 차지하는 비중은 낮은 편이어서 시장 동향을 파악하기 위한 통계가 미비함
 - 따라서, 해외 참기름·들기름 시장 동향을 파악하기 위한 본 장에서는 우리와 식문화가 유사하고 들기름과 참기름의 수요가 높은 일본 시장에 대해 다루기로 함

86) 한국선 ‘마라 열풍’ …해외선 ‘국산 참기름’ 뜬다, REAL FOODS, 2019.5.24



제 2 절. 일본 시장동향⁸⁷⁾

1. 시장규모

- 일본 내 참기름, 들기름 등의 건강 오일 시장 규모는 140억 엔대로 앞으로의 확대가 기대됨⁸⁸⁾
 - 2014년 이전까지 일본에서의 들기름 생산 및 소비가 많지 않아, 수출입 및 소비에 관한 통계가 없어 동향 파악에 어려움이 있음
 - 한편 식물성 기름 전반에 관한 농림수산성 식품수급표에 따르면, 최근 10년간 일본의 식물성 식용 기름 공급량(소비량)은 160만 톤에서 170만 톤이며(2017년도는 173만 4천 톤), 인당 공급량은 12kg~13kg/년(2017년에는 13.9kg/년)으로 큰 변동없이 유사한 추이를 보임
 - 일본식량신문은 건강과 기능성을 특징으로 하는 일본의 식용유 시장 규모를 140억 엔대로 추산함. 들기름은 식용유를 생으로 사용하는 새로운 섭취방법을 제시하며 꾸준한 수요가 발생함. 또한 영양적인 측면을 강조하여 ‘기름=좋지 않은 것’이라는 고정 관념을 불식시키면서 일본 가정용 식용유 시장의 성장을 견인함. 앞으로도 건강을 강조한 높은 단가의 프리미엄 오일 수요는 꾸준할 것으로 전망하고 있음

1) 참기름

- 일본의 참기름은 대부분 수입산참깨를 사용하여 생산함. 볶은 참깨를 원료로 한 참기름을 기본으로 사용하며, 볶은 정도를 조정하여 향미와 맛을 조절한 다양한 참기름이 소비됨
 - 일본의 참기름 시장 규모는 2013년 209억 엔에서 2017년 260억 엔으로 24% 상승하였음. 이는 최근 건강에 대한 관심이 증가하면서 참기름과 같은 건강오일을 튀김이나 볶음 등 요리에 사용하는 소비자의 증가와 관련된 것으로 보임⁸⁹⁾

87) 일본 들기름 시장동향, KATI, 2016.12.31.

일본, 먹는 식용오일의 새로운 상식 / 1스푼으로 몸이 급변, KATI, 2018.11.26.

고혈압이라면 내게 맡겨라! 일본 시장의 핫 아이템 들기름! 방송 이후의 동향, KATI, 2019.04.02

88) 일본 들기름 시장동향, KOTRA, 2019.01.10



[표 6-1] 일본 내 참기름 시장 규모

(단위: 억 엔)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
참기름	209	250	230	240	260

* 일본 야노경제 연구소 추계

2) 들기름

- 일본의 들기름은 원료인 들깨를 대부분 일본산과 중국산을 사용하나, 일본의 들깨 생산 기반이 잘 갖추어져 있지 않아 대부분 중국산을 사용함
- 일본의 들기름 시장 규모는 2013년 10억 엔에서 2017년 50억 엔으로 400% 상승하였음

[표 6-2] 일본 들기름 시장 규모

(단위: 억 엔)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
들기름	10	22	66	46	50

* 일본 야노경제 연구소 추계

- (2015년 일본 내 들기름 붐 발생) 일본 유명 TV 프로그램에서 들기름을 볶는 과정 없이 압착하여 그대로 복용하는 방법에 대해 소개하면서 들기름의 주성분인 오메가3가 치매예방 등에 효과가 있다고 소개함
- 일본 소비자는 건강에 대한 관심이 높고 TV 프로그램에서 효과나 기능이 노출된 제품이 소비 확대로 이어지는 경향이 있는데, 해당 방송 이후 일본 내의 들기름 수요가 폭발적으로 급증하여 건강식품처럼 복용하는 것이 트렌드로 자리잡음
- 당시 일본에서는 들기름 생산량이 적었기 때문에 상대적으로 생산량이 많은 한국 제품의 수입이 급증함. 2015년 중앙일보 보도에 따르면, 2015년 1월부터 4월까지 불과 4개월 만에 일본 들기름 수출액이 전년 동기대비 9,357% 증가한 257만 1,000달러라는 경이적인 기록을 남김

89) 일본 건강 식용오일 시장조사, 한국농수산물유통공사, 2018.06



- **(식문화의 서구화로 오메가3 지방산 섭취 감소)** 일본인은 생선에서 오메가3를 충분히 섭취해왔으나, 최근 식문화의 서구화로 섭취량이 감소했으며, 이를 대체하기 위한 식품으로 들기름과 아마씨 기름을 통한 오메가3 섭취의 중요성이 매체를 통해 알려짐
- **(대중매체를 통한 들기름 주목도 다시 한 번 급상승)** 최근 일본 방송에서 들기름을 다루면서 다시 한 번 들기름에 대한 관심을 끌 것으로 예상됨
 - 1차 붐 이후 들기름의 미디어 노출이 줄어들면서 들기름에 대한 수요는 잠시 주춤함. 그러나 2018년 11월 NHK의 생활정보 프로그램에서 오메가3 성분의 효과와 섭취 방법 중 하나로 들기름을 소개하면서 다시금 주목을 받기 시작함
 - 내용은 혈액순환을 원활하게 하는 효과가 있는 필수 지방산인 ‘오메가3 지방산’을 들기름이 많이 포함하고 있어, 매일 1스푼 섭취하면 체중 감량 효과가 기대된다는 것이었음
 - 프로그램 방영 후 그 영향은 단숨에 확산되어 일본 대표 인터넷 쇼핑몰 사이트인 아마존 드럭스토어 부문에서 히트 상품 순위 1위에 등극하기도 함. 일본에서 처음으로 식용 들기름을 개발한 오오타유지 주식회사 쇼핑몰 사이트에는 ‘배송지연에 대한 안내’로 들기름의 TV 방영의 영향으로 주문이 많아 발송이 크게 지연되고 있다는 안내를 찾아볼 수 있음
 - 또한, 2019년 4월에는 건강의학프로그램에서 출연진이 들기름을 섭취하여 고혈압 개선 효능을 입증하고, 식사, 드레싱에 활용 가능한 들기름 섭취 방법에 대해 방영함



[표 6-3] 일본 TV프로그램의 들기름 방송 내용

방송일	방송사	프로그램	내용
2018년 11월 21일	NHK	갓텐(ガッテン!, GATTEN)	들기름의 오메가3 성분의 효과와 섭취방법에 대해 방영함
2019년 4월 1일	TBS	명의의 THE 보증(名医のTHE太鼓判)	들기름의 영양성분과 효과, 고혈압 개선 효능 입증하고, 섭취방법에 대해 제안함



2. 수출입 현황 90)

- 일본으로의 참기름 수출은 들기름에 비해 미비한 편임. 특히 참기름은 일본 국내 생산량이 많아 수입량이 매우 적음
- 일본의 주요 참기름 수입국은 베트남과 중국이며 우리나라 참기름 수입량은 다섯 번째로 많음
 - 특히 베트남에서의 참기름 수입은 1,737톤으로 전체 54.3%의 가장 높은 점유율을 보임

[표 6-4] 일본 참기름 시장 국가별 수입량

(단위: 억 엔)

구분	2013	2014	2015	2016	2017
베트남	1,526	1,444	1,773	1,344	1,737
중국	160	113	92	640	903
멕시코	372	96	308	516	423
대만	185	94	16	85	108
대한민국	23	23	26	18	20
기타	54	18	15	9	10
계	2,320	1,788	2,230	2,612	3,201

* 출처 : 일본 재무성 「무역통계」

- 앞서 언급하였듯이 2015년 일본에서 들기름에 대한 방송 이후 수요가 높아지면서 수출이 급격히 증가하였음
 - 들기름은 일본 국내 들깨 생산 기반의 규모가 작고, 들기름 자국 생산량이 매우 적은 편으로 대부분을 수입에 의존하고 있음. 이로 인해 일본 내 들기름 수요 증가가 우리나라에서의 들기름 수출 증가로 이어진 것으로 분석됨
 - 2015년 이후 들기름 수출 규모가 점점 감소 추세를 보였으나, 2018년 들기름에 대한 방송으로 수출 규모에 약간의 상승세를 보임

90) 일본 건강 식용오일 시장조사, 한국농수산물유통공사, 2018.06



[표 6-5] 일본 수출 현황

(단위: 톤, 천\$)

국가	수출량(톤)					수출액(천\$)				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
참기름	10	8	7	7	28	91	70	72	68	131
들기름	5	673	289	109	122	115	12,307	5,145	1,792	1,914

* 수출입무역통계, 관세청

1) HS코드 1515.50.0000(참기름과 그 분획물), 1515.90.1000(들기름과 그 분획물)의 값임

3) 천 달러를 기준으로 작성한 가운데 일의 자릿수에 다소 오차가 발생할 수 있음

3. 일본 건강오일 주요 제조사 및 제품

1) 참기름 주요 제조사

- 일본의 참기름 시장에서는 카도야제유, 타케모토유지, 닛신오일리오그룹, J-오일밀즈의 제품이 주력으로 판매되고 있음⁹¹⁾
 - 카도야제유는 소매시장 및 식자재용 참기름을 제조하고 판매하는 회사로, 참기름 외에도 참깨, 참깨 유분 등 참깨 관련 제품을 판매함
 - 타케모토유지는 주로 참기름 및 참깨 식품을 제조하는 회사로 이 외에도 섬유화학, 건축 등의 제품을 판매함. 1725년 타케모토 오일이라는 이름으로 설립된 일본에서 가장 오래된 오일 추출 회사임. 마루혼이라는 브랜드명의 참기름을 제조, 판매함
 - 닛신 오일리오 그룹은 가정용 식품, 유제품, 곡물식품을 제조하는 회사임. 이 외에도 건강식품, 화장품 등을 제조함. 닛신 오일리오 그룹의 유명한 오일 제품으로는 ‘헬씨 리셋터’, ‘헬시 콜레스테’로 체내에 지방이 남지 않는 점, 체내 콜레스테롤 흡수 억제 등의 건강 기능을 강조한 제품이 특징임
 - J-오일밀즈는 주로 가정용 유지 오일, 지방, 마가린 등 유지 식품과 사료, 녹말 등을 제조, 가공 및 판매함. 카놀라유를 대표상품으로 판매하고 있음

91) 일본 식품시장 소비트렌드, 한국농수산물유통공사, 2016



[표 6-6] 일본 주요 참기름 제조사

제조사	주요 특징	기업 로고
카도야제유 (Kadoya Sesame Mills)	소매시장 및 식자재용 참기름을 제조하고 판매하는 회사로, 참기름 외에도 참깨, 참깨 유분 등 참깨 관련 제품을 판매함	
타케모토유지 (TAKEMOTO OIL & FAT)	주로 참기름 및 참깨 식품을 제조하는 회사로 이 외에도 섬유화학, 건축 등의 제품을 판매함. 1725년 타케모토 오일이라는 이름으로 설립된 일본에서 가장 오래된 오일 추출 회사임. 마루혼이라는 브랜드명의 참기름을 제조, 판매함	
닛신오일리오 그룹 (日清オイリオグループホームページ)	가정용 식품, 유제품, 곡물식품을 제조하는 회사임. 이 외에도 건강식품, 화장품 등을 제조함. 닛신 오일리오 그룹의 유명한 오일 제품으로는 '헬씨 리셋터', '헬시 콜레스테' 로 체내에 지방이 남지 않는 점, 체내 콜레스테롤 흡수 억제 등의 건강 기능을 강조한 제품이 특징임	
J-오일밀즈 (J-Oilmills)	주로 가정용 유지 오일, 지방, 마가린 등 유지 식품과 사료, 녹말 등을 제조, 가공 및 판매함. 카놀라유를 대표상품으로 판매하고 있음	

2) 참기름 주요제품

- 일본의 전통기름 판매 상품들을 파악해보기 위해 온라인 판매 중심으로 살펴봄
- 일본에서 판매되는 참기름은 대부분 일본산이 점유하고 있으며, 한국산 참기름은 찾아보기 어려운 가운데 오뚜기 참기름과 덕산 순정 참기름이 판매되고 있음
 - 2016년 일본시장의 참기름 공급 물량 5만2천톤 중 일본산이 4만9천톤, 수입산이 3천톤으로 일본산이 전체의 94% 가량을 차지하는 것으로 나타남. 참기름은 일본산의 생산이 많아 유통되는 참기름도 대부분 일본산이 점유하는 것으로 추정됨⁹²⁾
 - 한국농수산물유통공사에서 실시한 2015 일본 참기름, 들기름 시장조사에 따르면 일본 주요 대형마트 3곳 방문조사 결과 참기름은 모두 일본산을 판매하는 것으로 밝혀져 일본 자국 판매 비중이 높음을 알 수 있음
 - 일본산 참기름은 카도야, 타케모토유지, 닛신오일리오 그룹, J-오일밀즈에서 제조하는 제품이 주로 판매되는 것으로 조사됨

92) 일본 건강 식용오일 시장조사, 한국농수산물유통공사, 2018.06
유량생산실태조사, 일본 농림수산성
무역통계, 재무성



- 일본시장에서 판매되는 한국산 참기름은 오뚜기와 덕산물산에서 판매하는 참기름임. 덕산물산은 일본의 식품 제조·유통회사로 한국식품 유통과 자사 브랜드 제품을 제조하는 회사임

[표 6-7] 일본에서 판매중인 참기름

참기름			
한국산			
	오뚜기 참기름 320ml		덕산 순정 참기름 150g
일본산			
	かどや 純正 ごま油 (카도야 순정 참기름200g)	マルホン 純正ごま油ゴールド (마루혼 순정 참기름 골드 200g)	AJINOMOTO ごま油好きのごま油 (AJINOMOTO 참기름 좋아 참기름 340g)
			
			日清かけて香る純正ごま油 (닛신 따르고 향기나는 참기름 145g)

3) 들기름 주요 제조사

- 일본 국내의 들기름 생산은 매우 적고, 대형 식용유 제조업체 중 들기름을 제조 및 판매하고 있는 기업은 미비한 편임
- 한국농수산물식품유통공사에서 발간한 「2016 농식품 해외시장 맞춤형조사(일본-들기름)」에 따르면, 일본의 들기름 주요 제조사는 아사히(朝日), 오오타유지(太田油脂), 카호쿠정유(鹿北製油)임
- 오오타유지(太田油脂)는 식물성 기름을 중심으로 제조하는 식품기업이며, 자사 제품 중 들깨 관련 제품을 강조하여 판매하고 있음. 들기름 외에 들깨 드레싱, 들깨 과자, 들깨 에너지 바 등을 판매함



오오타유지 '카린토, 들깨사탕' 93)

93) maruta 쇼핑 웹 사이트



- 아사히(朝日)는 들기름과 같은 유지류 뿐 아니라, 농수산물, 음료, 주류, 통조림 등을 판매함. 온라인 쇼핑몰 나츠헨드(NACULAND)를 운영하고 있으며, 해당 쇼핑몰을 통해 들기름 3개입 세트를 정기적으로 구매할 수 있음. 자사 제품인 아사히 들기름(朝日えごま油)을 용량별로 구분하여 판매하고 있음
- 카호쿠정유(鹿北製油)는 유지류 제조기업으로, 들기름, 참기름, 유채유, 아몬드 오일, 동백기름 등 다양한 식물성 기름을 판매함. 일본산 원료를 고집하며, 생산하는 모든 제품의 원료가 일본산임. 참고로 카호쿠정유의 들기름에 이용되는 들깨는 홋카이도산과 규슈산임. 맷돌을 이용한 방식으로 들기름을 착유하는 것이 특징임

[표 6-8] 일본 주요 들기름 제조사

제조사	주요 특징	기업 로고
오모타유지(太田油脂)	1947년 설립되었으며, 식용유지류 중심으로 판매하지만 이외에 유제품, 식품첨가물, 통조림, 사료, 비료 등도 함께 제조 및 판매하고 있음. 들기름 외에 드레싱, 과자, 에너지바 등 들깨를 원료로 한 식품을 판매함	
아사히(朝日)	1954년에 설립되었으며, 식용유지류, 농수산물, 주류, 음료, 냉동식품 등을 판매함. 나츠헨드(NATULAND)라는 온라인 쇼핑몰을 운영하며, 판매하는 들기름 제품은 아사히 들기름(朝日えごま油)이 있음	
카호쿠정유(鹿北製油)	1949년에 설립되었으며, 식용유지류를 중심으로 판매함. 생산하는 모든 제품의 원료가 일본산이며, 들기름의 경우 홋카이도산, 규슈산 들깨를 사용함. 맷돌을 이용하여 들기름을 착유하는 것이 특징임	

* 각 사 홈페이지 및 언론 기사 참고



3) 들기름 주요 제품

- 일본에서 판매되는 들기름은 크게 한국산과 일본산으로 나뉘지만, 이외에도 한국 들깨를 수입하여 일본에서 착유하는 제품, 중국 들깨를 수입하여 일본에서 착유하는 제품, 중국에서 수입한 들기름 등 다양한 제품이 판매되고 있음
- 그 중 일본 대표 EC 사이트 라쿠텐시장의 일일 순위(2018. 12. 10 집계)에 따르면 일본 내 시장점유 1위 제품은 오오타유지주식회사의 ‘maruta 들기름’ 임
 - 오오타유지는 국산 원료·국내 제조 들기름 상품도 취급하고 있지만, 1위 제품은 중국산 원료·국내 제조임. 가격을 비교하면 국산 원료 당사 제품은 중국산 원료 당사 제품의 약 3배이기 때문에 소비자의 가격 합리성 면에서 우위를 점한 것으로 분석됨. 한편 동사의 ‘maruta 들기름’ 시리즈는 동 순위 TOP10에 4종이 선정된 바, 일본 들기름 시장에서 오오타유지사의 존재감을 엿볼 수 있음
- 일본산 들기름은 주요 제조사인 오오타유지(太田油脂), 아사히(朝日), 카호쿠정유(鹿北製油) 외에도 다양한 제조사의 제품들이 판매되고 있음
 - 일본에서 판매되는 한국산 들기름과 일본산 들기름의 가장 큰 차이점은 용량 표기임. 한국산 들기름은 대부분 일반적인 액체의 부피 단위인 ‘ml(밀리리터)’로 표시하는 반면, 일본산 들기름은 무게 단위인 ‘g(그램)’으로 표시함. 일본은 온도가 변화할 경우, 미세한 용량 차이가 있는 것을 고려하여 들기름의 용량을 ‘g(그램)’으로 표기함
 - 일본에서 판매되는 들기름 제품은 주로 병입 용기가 대부분이지만 최근 병 타입의 들기름 판매는 감소하고 소분 포장 형태의 들기름 판매가 증가하고 있음. 이는 매일 꾸준히 건강식품처럼 섭취하는 일본 시장의 들기름 소비행태의 영향으로 보임
 - 2015년 일본 대형마트 방문조사 인터뷰에서 들기름 제품의 70% 가량이 한국산을 차지한다는 의견이 있었으나, 이후 들기름 수요 감소와 일본 제조사의 들기름 제품 확충으로 인해 한국산 들기름 수요 및 판매가 감소하였을 것으로 추정됨



[표 6-9] 일본에서 판매중인 들기름

들기름			
한국산			
	해표 참진한 들기름 320ml	오뚜기 향긋한 들기름 320ml	코메가 날들깨기름 180ml
일본산			
	太田油脂 えごま油 (오모타유지 들기름 180g)	朝日 えごま油 (아사히 들기름 280g)	朝日 えごま油 (아사히 들기름 3g,30포)
			鹿北製油 国産 えごま油 (카호쿠정유 국산 들기름 100g)

* 라쿠텐 (www.rakuten.co.jp), 아마존 재팬 (www.amazon.co.jp), 야후쇼핑(shopping.yahoo.co.jp) 홈페이지

4. 시장 및 소비자 특성⁹⁴⁾

- 일본에서 들기름과 참기름은 일종의 건강식품으로 소비되는 경향이 높음. 특히 들기름의 경우 요리에 사용하기보다 아침에 한 숟갈씩 섭취하는 방법으로 건강식품처럼 복용하는 형태를 보임
- 일본 식용유 시장은 소용량, 소포장이 증가하는 추세로 들기름 또한 날개형 소포장 형태의 제품이 나타남. 특히 하루 한 숟갈씩 섭취하는 소비 행태에 맞춰 들기름 하루 권장량 만큼을 스틱형으로 포장한 제품이 판매되고 있음

94) 2018 일본 건강 식용오일 시장조사, 한국농수산물유통공사. 2018.06
2018 농식품 해외시장 맞춤조사-들기름, 한국농수산물유통공사. 2018



1) 참기름

- 일본 건강 식용오일 시장에서 참기름은 올리브유와 함께 가정용 식용유로 완전히 정착하였으며, 매해 원료 수입량과 생산량이 증가하는 추세임
 - 일본에서 판매되는 참기름은 병이나 PET 용기에 유통되며, 70~340g 사이의 용량으로 판매됨. 판매 가격은 2018년 기준 1.3엔(약 14.1원)/1g으로 추정됨
 - 일본 시장에서 참기름은 볶은 깨로 추출한 참기름과 볶지 않은 깨로 추출한 생참기름이 유통되고 있으며, 또한 참기름으로만 이루어진 순정품과 참기름에 다른 종류의 기름을 혼합한 블렌드품으로 나누어 판매하고 있음
- 일본에서 참기름은 일반적으로 튀김유나 중화요리에 사용하는 용도로 사용되어 왔으나 최근 샐러드드레싱과 같이 활용방법이 다양해졌음⁹⁵⁾
 - 한국농수산물유통공사가 2018 일본 건강 식용오일 시장조사에서 2018년 6월 20세 이상 남녀 1,348명을 대상으로 실시한 소비자 조사에 따르면 일본 소비자들이 참기름을 섭취하는 목적은 ‘요리/메뉴가 더 맛있어지니까’ . ‘향이 좋아서’ 와 같은 조미유 목적의 사용이 높은 것으로 나타남

2) 들기름

- 들기름은 산화방지 효과가 있는 병이나 PET 용기의 제품 포장형태가 확산되고 있으며, 들기름만으로 이루어진 순정품 기준으로 150g~190g 용량으로 판매됨
 - 들기름 판매가격은 2018년 기준 7.4엔(약 80.3원)/1g으로 참기름에 비해 약 5배 이상 비싼 가격으로 판매가 이루어짐
 - 일본시장에서 들기름은 들기름만으로 이루어진 순정품을 중심으로 일부 올리브유를 혼합한 블렌드품이 판매되고 있음
- 들기름은 건강오일의 일종으로 건강을 목적으로 소비하는 경향이 높음
 - 2018년 일본에서 들기름에 대한 방송 이후 판매량이 급격히 증가하였는데, 이는 일본 소비자들은 건강에 대한 관심이 높아 TV프로그램에서 효과나 기능이 노출된 제품을 소비하려는 경향이 높기 때문임

95) 일본 소비자들의 다양한 식용유 사용법, 한국농수산물유통공사, 2017.08.16

2019 가공식품 세분시장 현황

2019년 8월 인쇄

2019년 8월 발행

편저 · 발행



전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL : (061) 931-1114 FAX : (061) 804-4540

본 책자의 내용에 관한 사항은

한국농수산물유통공사 식품정보부 (061-931-0742)로

문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템 (www.aTFIS.or.kr)을 통해

다운 받을 수 있습니다.

[공공누리 제4유형] 개별이용조건



공공누리

공공 저작물 자유이용허락



출처표시

저작물의 출처를 표시해야 합니다.

이용자는 공공저작물을 이용할 경우, 다음과 같이 출처 또는 저작권자를 표시해야 합니다.

ex) "본 저작물은 'OOO(기관명)'에서 'OO년' 작성하여 공공누리 제4유형으로 개방한 '저작물명(작성자:OOO)'을 이용하였으며, 해당 저작물은 'OOO(기관명), OOO(홈페이지 주소)에서 무료로 다운받으실 수 있습니다."

* 위 내용은 예시이므로 작성연도 및 해당 기관명과 홈페이지 주소, 작성자명 기입

온라인에서 출처 웹사이트에 대한 하이퍼링크를 제공하는 것이 가능한 경우에는 링크를 제공하여야 합니다.

이용자는 공공기관이 이용자를 후원한다거나 공공기관과 이용자가 특수한 관계에 있는 것처럼 제3자가 오인하게 하는 표시를 해서는 안됩니다.



상업적 이용금지

비영리 목적으로만 이용 가능

상업적 이용이 금지된 공공저작물은 영리행위와 직접 또는 간접으로 관련된 행위를 위하여 이용될 수 없습니다.

다만, 별도의 이용허락을 받아 공공저작물을 상업적으로 이용하는 것은 가능합니다.



변경금지

저작물을 변경 혹은 2차 저작물 작성금지

공공저작물의 변경이 금지됩니다. 또한! 내용의 변경 뿐만 아니라 형식의 변경과 원저작물을 번역·편곡·각색·영상제작 등을 위해 2차적 저작물을 작성하는 것도 금지대상 행위에 포함됩니다.

2019 가공식품 세분시장 현황 | 참기름, 들기름시장

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 세분시장 현황]의 보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 인용할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행하여 분석한 [가공식품 세분시장 현황] 보고서의 내용임을 밝혀야 합니다.
3. 이 보고서는 식품산업통계정보시스템(<http://www.atfis.or.kr>)에서도 보실 수 있습니다.