



# 대만의 인삼시장 현황조사

## — 태극삼을 중심으로 —

이부용 오승용

농산물이용연구부 식품경제연구부

### 1. 머리말

본고는 현장애로기술과제인 '태극삼 제조공정의 효율화를 통한 백삼의 경쟁력 제고방안' 연구사업의 일환으로 대만의 인삼시장을 조사한 결과를 토대로 작성한 것이다.

태극삼은 백삼의 한종류이지만 내수기반이 없고 거의 전량수출을 하고 있기 때문에 우리나라 사람들에게는 생소한 인삼제품이다. 따라서 태극삼이란 어떤 것이며, 어떻게 만드는가에 대해서 간략하게 설명을 하고 난 후 대만 인삼시장을 둘러보고 조사한 내용과 소감을 기술하여 독자들로 하여금 조금이나마 대만 인삼시장의 현황을 파악하는데 도움이 되었으면 하는 마음에서 이 글을 쓴 것이다.

### 2. 인삼의 역사

인삼(Ginseng Radix)은 *Panax ginseng* C. A. MEYER의 뿌리를 말하는 것으로서 神農本草經에 上品으로 기록되어 있고 예로부터 귀한 약재로 사용되어 왔다.

인삼의 역사가 5,000년에 이른다는 것은 중국의 前漢元帝(약 BC32년경)때 子游의 저서 "急就章"에 인삼이 "參"으로 기재된 것에 기원한다.

고려인삼의 역사는 삼국시대부터 시작되었다고 보는 견해가 일반적이다. 중국에는 고려인삼보다 좋은 上堂參이 있었다는 기록이 있으나 실체를 찾아볼 수 없고, 기록에 나와있는 중국의 遼參은 실제로 백계삼, 신라삼, 고려의 삼을 가르키는 것이었다. 인삼의 종자는 당나라에 갔던 백제사신들에 의해 전해졌다고도 하며 일설에 의하면 천 수백년 전에 전라남도의 同福人이 야생삼의 종자를 채종해서 재배했다는 기록도 있다. 이시진의 本草綱目에 한국에서 인삼을 재배하는 방법을 인용하고 있는 것으로 보아 1550년대 이전에 이미 한국에서 인삼이 재배되고 있었다는 사실이 고증된다. 역사상 인삼의 재배를 시도하고 또 재배에 성공한 것으로 우리나라 사람에 의해서 성취되었다는 것에는 이론의 소지가 없다.

또한 조선시대 선조(1567~1608)때 인삼재배의 기록이 있을뿐 아니라 1718년에 인삼종자가 일본에 전해졌다는 기록을 종합하여보면 인삼재배가 1550년 이전이라는 사실은 분명하다.

따라서 한국에 나오는 인삼을 고려인삼(高麗人蔘)이라 하고 일본에서 나오는 인삼을 동양삼(東洋參)이라해서 구별하였다.

### 3. 태극삼이란

우리나라에서는 태극삼이 백삼류로 분류되어 있다. 백삼류는

- ① 본삼류 : 직삼, 곡삼, 반곡삼, 피부삼
- ② 미삼류 : 백대미, 백중미, 피대미, 피중미, 세미
- ③ 잡삼류 : 생진삼(기보시), 춘미삼, 파삼
- ④ 기타류 : 태극삼

등으로 구분한다.

태극삼은 맛과 향이 홍삼과 유사한 홍삼대용품으로서 1950~60년대에 일본에서 “湯通參”(유도시)으로 개발되어 홍콩과 대만 시장에서 주로 판매되어 왔다. 1972년 우리나라 인삼가공업체에서 이를 재개발하여 “高麗太極參”이라는 상품으로 생산하고 있다.

전통적인 직삼, 반곡삼, 곡삼 등의 백삼이 인삼의 껍질을 벗겨낸 것이지만 태극삼은 사포닌이 많이 함유되어 있는 것으로 알려진 參皮를 벗기지 않은 것으로서 일반백삼가공시 치미와 박피에 소요되는 비용이 매우 절감된 제품이나 생약학자들의 견해에 따르면 태극삼의 약성은 양(陽)의 기운이 강한 수삼(백삼)과 음(陰)의 기운이 강한 홍삼의 중간 정도의 성질을 갖으므로 남녀노소 누구에게나 몸에 좋은 것으로 알려져 있다.

### 4. 전통적인 태극삼 제조방법

태극삼의 전통적인 제조공정은 아래 그림 1과 같다.

- ① 선별 : 병든 병삼이나 원형이 파괴된 파삼등을 선별해 낸다.
- ② 치미 : 수작업으로 2차 支(잔뿌리)는 완전히 제거하고 1차 支(다리)는 짧게 잘라 아래 그림 2와 같이 다듬는다.
- ③ 세삼(수세) : 그림 3과 같이 세삼통에 수삼을 넣고 물을 뿌리면서 원통을 회전시켜 수삼끼리의 접촉으로 흙과 이 물질을 제거시킨다.

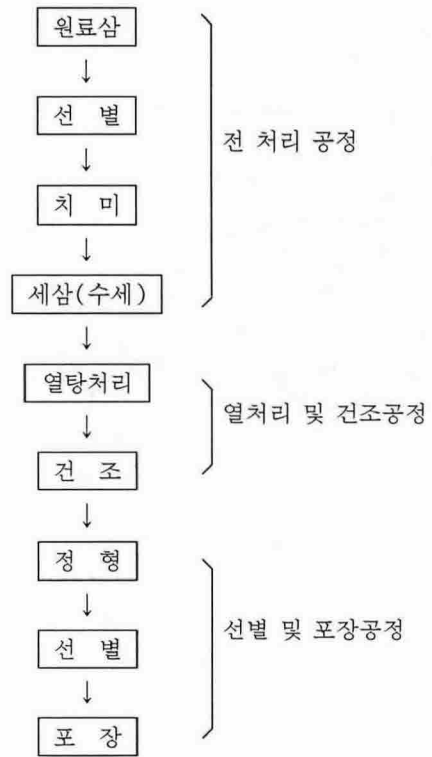


그림 1. 태극삼 제조 공정도



그림 2. 치미하여 다듬은 태극삼 제조용 수삼

- ④ 열탕처리 : 그림 4와 같은 탕속기속에 수삼을 넣고 80~95℃에서 20~30분 정도 열처리를 한다. 이때 열원으로서는 주로 스팀을 사용한다.

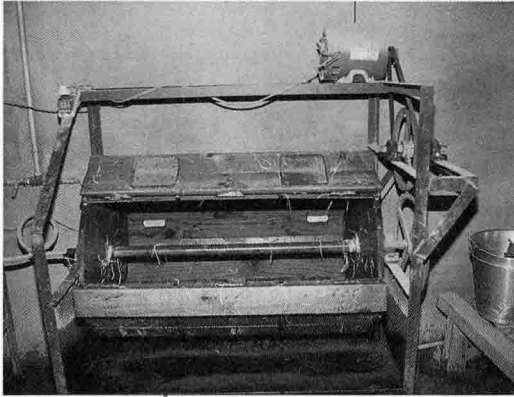


그림 3. 세삼시 세삼통 구조

- ⑤ 건조 : 그림 5와같은 건조실 구조에 선반을 설치하여 여러층으로 열탕처리된 수삼을 쌓아놓고 연탄불을 피워 화덕건조식으로 건조한다. 물론 일부 태극삼제조 업체의 경우 열풍건조기(벌크 건조기)를 사용하여 건조공정을 실시하기도 한다. 단 이때 건조온도는 60℃미만으로 규정되어 있다.



그림 4. 열탕처리통

- ⑥ 정형 및 선별 : 굵은 다리만 남기고 잔다리를 제거 할 뿐아니라 내공이 생긴 불량품을 제거시키고 편급의 구분등을 수작업으로 행한다.
- ⑦ 포장 : 선별된 태극삼을 한지로 포장한 후 대형마대나 골판지 상자에 포장하고, 소형박스

포장의 경우 비닐 포장후 박스포장을 실시한다.

위와같이 제조된 태극삼은 국내에는 별로 알려져 있지않아 오리혀 가짜 홍삼으로 오인되는 경우가 많으나 홍콩이나 대만등의 동남아시아에서는 인삼의 대명사로 인식되어있어서 얇은 편으로 썰어서 뜨거운 물에 우려먹거나 다른 생약재들과 혼합하여 탕으로 우려먹는 보약이나 질병치료제로 널리 이용되고 있다. 한편 한국의 고려태극삼(高麗太極參)이 일본의 유도시제조 공정을 따라서 제조된 것처럼 근래에는 원료수삼의 값이 싸고 인건비가 저렴한 중국대륙에서 대력삼(大力參)이라는 태극삼 모방제품이 제조되어 대만, 홍콩등의 동남아시아에서 널리 유통되고 있는 실정이다.



그림 5. 태극삼 건조실 내부

## 5. 대만의 인삼시장(태극삼을 중심으로)

### 5.1 개황

대만은 인삼을 자체 생산하지 않으면서도 매우 많이 소비하는 나라중의 하나이다. 전세계적으로 인삼의 소비가 대부분 유교문화권에서 이루어지고 있는데 대만의 경우도 한약재료나 보신용으로 오래 전부터 이용되고 있다. 대북에 위치한 야시장이 관광객들을 위한 관광코스로 알려질 만큼 대만인들의 먹거리 특히 건강식에 대한 애착은 대단한 것으로 보

이며 음식문화가 다양하게 펼쳐져 있는 것을 알 수 있다. 이러한 수요에 대처하기 위해서는 인삼을 수입할 수 밖에 없으며 중화민국 상품표준분류에 의하면 인삼을 약재로 분류하여 수입을 하고 있다. 인삼수입은 주로 주변에 인삼을 생산하는 국가인 한국과 중국, 일본, 미국 등과 국제인삼시장이 있는 홍콩으로부터 수입을 하고 있는 것으로 조사되었다. 수입된 인삼은 우리나라의 경동시장과 같은 한약재료를 전문적으로 취급하는 도매시장(그림 6)에서 대부분 소매상 및 소비자들에게 공급되고 있었다.



그림 6. 대만 인삼 도매시장 전경

### 5.2 수출입 동향

대만은 인삼을 수입하는 전형적인 수입국가이며 한국, 미국, 일본, 중국 등지에서 수입을 하고 있다.

(표 1)에서 보는 바와 마찬가지로 1995년 8월 현재 수입량은 1,552톤이며, 1994년 2,669톤, 1993년 2,552톤, 1992년 2,950톤, 그리고 1991년 2,868톤으로 연간 2,500톤에서 3,000톤 사이를 공식적으로 수입하고 있는 것으로 나타났으나, 밀반입 형태의 수입량을 합치면 실제 수입량은 더 많을 것으로 보인다. 수입은 주로 한약재료를 수입하는 수입상에 의해 이루어지고 있으며 한 수입상이 여러나라의 인삼을 수입하고 있는 경우도 있지만 대부분이 각 나라별로 전문 수입상이 분리되어 수입을 하고 있는 것으로 조사되었다.

각국별 인삼 수입현황을 살펴보면 첫째, 한국으로부터는 홍삼 및 태극삼을 주로 수입하고 있으며 태극삼의 경우 대만의 생원무역유한공사가 한국의 인삼협동조합중앙회와 두산산업주식회사로부터 대부분을 수입하고 있으나 소규모의 공장으로부터도 수입을 하고 있는 것으로 나타났다. 연도별 수입량을 보면 1991년 85.5톤, 1992년 82톤, 1993년 96.9톤으로 대만 인삼수입량의 4%미만인 90톤 내외를 한국에서 수입하였으나 1994년에는 42.9톤으로 전년대비 125%나 감소한 실정이다. 생원무역 수입상에 의하면 태극삼의 경우 1994년의 경우 40톤을 수입하였으나 최고 70톤까지도 수입을 한 실적이 있으나, 최근에 들어서면서 가격이 중국대력삼(大力蔘)에 비하여 10배이상 비싸기 때문에 수입이 줄어들고 있는 실정이지만 한국 태극삼을 찾는 소비자들이 있기 때문에 수입은 계속 이루어지고 있다고 한다.

둘째, 미국으로부터는 생건삼을 주로 벌크상태로 수입하고 있으며 이를 수입상들이 30여종으로 선별 포장하여 판매를 하고 있는데 벌크상태로 수입을 할 경우에는 수입가격이 10%정도 싸다고 한다. 1994년의 경우 약 112톤을 수입하였으며 수입가격은 \$30-40/pound이나 중국인삼이 들어오면서 수입증가 추세가 둔화되고 있는 실정이지만 백삼류의 경우는 미국산이 확고한 자리를 구축하고 있는 것으로 보인다.

표 1. 대만의 국별 인삼 수입량

단위 : 톤

	1991	1992	1993	1994	1995. 8
한 국	85.5 (3.0)	82.0 (2.8)	96.9 (3.8)	42.9 (1.6)	47.2 (3.0)
중 국	930.5 (32.5)	2,731.3 (92.6)	2,340.6 (91.7)	2,466.3 (92.4)	1,458.2 (94.0)
일 본	3.7 (0.1)	6.4 (0.2)	8.2 (0.3)	3.2 (0.1)	11.0 (0.7)
미 국	85.9 (3.0)	98.4 (3.3)	79.4 (3.1)	111.8 (4.2)	27.1 (1.7)
기 타	1,762.0 (61.4)	32.3 (1.1)	27.3 (1.1)	44.8 (1.7)	8.7 (0.6)
계	2,867.6 (100.0)	2,950.5 (100.0)	2,552.3 (100.0)	2,668.9 (100.0)	1,552.1 (100.0)

자료 : 재정부관세총국통계실, 중화민국대만지구 진구무역통계월보, 각년보

셋째, 최근에 들어서면서 대만 인삼수입량의 90% 이상을 차지하고 있는 중국으로부터는 1991년 930.5톤에서 1994년 2,456톤을 수입하여 연평균 38%씩 증가하고 있는 것으로 조사되었다. 중국에서는 대력삼(大力蔘)뿐만 아니라 홍삼, 생건삼, 미삼등을 수입하고 있으며 수입량의 대부분이 홍삼으로 나타났으나 양과 가격면에서 한국인삼과 비교할 때 유리한 위치에 있기 때문에 앞으로도 이러한 추세는 계속될 것으로 보인다. 중국으로부터의 수입은 중국과의 직접 교역이 안되기 때문에 주로 홍콩을 경유하여 수입되고 있으며, 또한 홍콩이나 중국으로부터 밀반입되고 있는 중국인삼도 상당한 양인 것으로 나타났다.

마지막으로 일본으로부터는 10톤 미만의 인삼을 수입하고 있는 것으로 조사되었으며 가격이나 양, 품질 등을 고려해 볼 때 앞으로도 이와같은 추세는 계속될 것으로 보인다.

한편 수출의 경우는 대만이 인삼을 생산하지 않기 때문에 그 양은 미미하며 수입된 인삼중에서 불

량품으로 판정되어 반환되는 양도 수출물량으로 간주하고 있기 때문에 통계상에 나타난 수치로는 정확한 양도 알 수 없을 뿐만 아니라 큰 의미를 부여하기가 어려운 상황이나 홍콩이나 동남아시아의 일부 국가에 수출을 하고 있는 것으로 조사되었다.

### 5.3 소비동향

대만의 인삼 소비량은 정부의 공식적인 통계가 없기 때문에 정확한 양을 알 수 없지만, 인삼을 자체 생산하지 않는 상태에서 수입량을 소비량으로 간주하더라도 별 무리가 없는 것으로 보인다. 이렇게 볼 때 대만의 연간 인삼 소비량은 연간 수입량인 2,500톤에서 3,000톤 정도이며 밀반입된 양까지 합치면 그 이상을 소비하고 있다고 볼 수 있다.

대만의 인삼 소비행태를 살펴보면 첫째, 따뜻한 물에 인삼을 넣고 우려낸 물을 마시는 경우와 둘째, 다른 한약재료와 혼합하여 약재로 사용하는 경우, 셋째 우리나라의 삼계탕처럼 닭이나 물고기와

함께 삶아서 먹는 경우로 나눌 수 있는 데 첫째의 경우로 소비하는 것이 대부분을 차지하고 있는 것으로 조사되었다. 그리고 인삼을 이용할 때 slice 형태를 취해서 소비하고 있는 것이 대만 인삼소비의 특징이라고 말할 수 있다. 따라서 통째로 수출하고 있는 한국 태극삼의 경우 slice 형태로 수출하고 있는 중국산과의 경쟁에서 가격뿐만 아니라 대만의 독특한 소비행태 때문에 어려움을 겪는 요인으로 작용하고 있다고 볼 수 있다.

그리고 대만의 인삼소비의 또 다른 특징은 각 국별 인삼에 대한 소비계층이 분리되어 있고, 효능도 다르다고 인식하고 있다는 사실이다. 예를 들면 미국 백삼의 경우 나이가 어리거나 소화기 및 호흡기 계통 질환에 이용을 하고 있으며, 한국 인삼의 경우는 보혈을 할 때 소비를 많이 하는 것으로 나타났다. 따라서 한국 인삼을 먹어본 소비자들은 가격이 비싸더라도 효능을 인정하기 때문에 계속해서 소비를 하는 것으로 보인다.

그런데 이런 현상이 일어나는 데는 도매상들이 결정적으로 각 개인에게 무슨 나라에서 생산된 어떤 종류의 삼을 먹으라고 추천하는 관습이 매우 크게 영향을 미치고 있다고 하는 사실이다.

#### 5.4 유통구조

인삼의 유통경로(그림 7)를 살펴보면 수입상-도매상-소매상을 통하여 소비자에게 전달되는 단계를 거치는 것으로 조사되었다. 한국의 태극삼을 전문적으로 수입하는 생원무역의 경우를 예로들어 설명하면 다음과 같다. 생원무역은 한국의 인삼협동조합중앙회와 두산산업주식회사로부터 태극삼을 수입하여 자체적으로 한약재료로 사용되고 35개 도매상에게 분배를 한다. 도매상에서는 소매상에게 넘기거나 도매상에서 소비자들에게 직접 판매

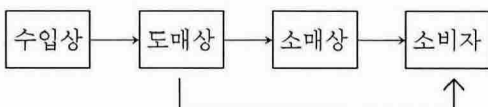


그림 7. 대만의 인삼 유통경로

를 한다. 수입상이나 도매상들이 소비자들에게 직접 판매할 수 있는 이유는 대부분의 수입상이나 도매상들이 한약제조를 겸하고 있기 때문이다.

대만 인삼시장의 특징은 인삼의 약효에 따라 어느 나라의 인삼을 소비할 것인가를 도매상들이 결정한다고 하는 사실이다. 즉 도매상에 소비자들이 와서 자기 몸의 상태를 이야기 하면 그 증세에 따라 소화기나 호흡기 계통이 좋지 않을 때는 미국 인삼을 권하고, 혈액순환을 좋게 해야 할 경우에는 한국 인삼을 권하는 형태로 이루어지고 있다는 사실이다. 따라서 도매상들에 의해 인삼시장이 좌우되고 있는 실정이다. 그리고 좋은 태극삼은 완전한 갈변현상이 이루어지고 탄냄새가 나는 듯한 태극삼이 좋은 태극삼으로 잘못 인식되고 있는 상태이나 이런 현상이 아주 오래 지속되어 왔기 때문에 지금에 와서 이런 인식을 바꾼다고 하는 것이 상당히 어려울 것으로 판단된다.

중국삼의 품질이 한국삼의 품질과 같다고 생각하고 있는데 가격은 한국삼이 중국삼보다 10배 비싸기 때문에 한국 태극삼의 물량이 대만시장에서 제한적인 요인이 되고 있다. 이와 같이 중국삼이 한국삼과 같다는 인식을 하는데는 한약상들이 중국삼을 북한과 가까운 곳에서 재배를 하기 때문에 한국삼과 거의 같다고 소비자들에게 인식을 심어주고 있기 때문이다.

대만 인삼시장의 도.소매 가격을 조사한 내용을 살펴보면, 생원무역이 수입한 한국 태극삼의 경우 600g 한근에 50편급은 NT\$ 3,700원, 80편급은 NT\$ 3,300원이며, 두산산업 태극삼은 60편급이 NT\$ 3,200(4,000)원으로 판매되고 있었다. 고려 태극삼(밀반입)은 80편 NT\$ 3,800원, 일본 유도시는 600g 한근에 NT\$ 3,200원에 거래되고 있었다. 대만성신창유한공사가 수입한 태극삼은 NT\$ 2,400원, 한국 백삼은 300g에 NT\$ 1,000원에 판매되고 있는 것으로 조사되었다.

또 하나 대만 인삼시장을 통하여 우리가 느낄

수 있는 사실은 중국산 인삼이 고려인삼으로 둔갑되어 유통되고 있는 사례가 허다하다는데 문제의 심각성이 있다는 사실이다. 고려인삼의 성가를 이용하여 도매상들이 10배나 가격이 싼 중국인삼을 고려인삼으로 둔갑시켜 이득을 취하는 사례가 있는데도 소비자들은 인삼에 대한 전문적인 지식이 없기 때문에 상인들이 이야기하는대로 믿을 수 밖에 없는 상황이라고 하는 사실이다.

## 6. 맺는말

이번 대만의 인삼시장조사에서 드러난 사실은 한국삼의 품질은 인정받고 있으나 가격이 비싸다는 의견이 지배적으로 나타난 사실이다. 그리고 전반적으로 한국 태극삼 및 홍삼의 품질이 옛날보다 떨어졌다고 생각하고 있는 도매상들이 있다는 사실에도 유념을 하여야 할 것으로 판단된다.

즉 제조과정에 의문을 제기하고 있는 도매상들이 있다는 것은 대만인삼시장의 특성상 이들 도매상들이 시장을 지배하고 있는 현실에서 앞으로 심각한 문제를 야기할 가능성이 있다.

또 다른 측면에서 유의해야 할 사항은 중국인삼이 도.소매상들에 의해 한국인삼으로 둔갑되어 팔리고 있어 한국인삼의 이미지가 손상받고 있어서 이에 대한 대비책이 있어야 할 것으로 보인다. 왜냐하면 대만 인삼시장의 규모는 예전과 비슷한 수준이나 한국인삼의 시장점유율은 점점 떨어지고 있고, 중국 인삼시장의 점유율은 점점 증가하고 있는 상태에 있기 때문이다.

그러나 다행스러운 것은 대만의 인삼시장은 각 나라의 인삼소비계층이 분리되어 있다고 볼 수 있기 때문에 이의 특성을 잘 이용하면 수출물량을 확대할 수도 있다는 사실도 확인할 수 있었다고 하는 것이다.