

Trends in China's Canning Industry

중국 통조림 산업의 최근 동향

- Kati 농식품수출정보(<https://www.kati.net/index.do>) 자료 제공 -

I. 서론

하나의 작은 깡통은 사람들의 배고픔을 달래줄 뿐만 아니라 중국음식업계의 급속한 발전을 보여준다. 통조림 햄 한 캔을 따서 허기를 달래는 것, 설탕물에 절인 달콤한 황도를 디저트로 먹는 것, 소스에 찍어 돈가스 한 조각을 반찬으로 먹는 것. 이 모두는 많은 사람들의 추억에서 빼놓을 수 없는 장면들 중 하나일 것이다. '사치품'에서 '식탁의 맛'에 이르기까지 많은 사람들에게 통조림 음식은 그저 공기를 차단한 식품일 뿐만 아니라 지나간 시대에 대한 하나의 아름다운 기억이다.

중화인민공화국의 수립 이후 수십 년의 변천을 통해 중국의 통조림 업계 기술과 시장 규모 모두는 장족의 발전을 이루었다. 통조림은 이미 중국 식품업계에서 체계적이고 품질이 안정적이며 안전하고 믿을 수 있는 업종 중 하나가 되었으며, 중국은 현재 전 세계 최대의 통조림 생산국이자 수출국이 되었다. 통조림 업계의 성장은 중국이 수입식품에서 수출대국에 이르기까지 중국 식품 산업 발전 과정의 작은 축소판이라고 볼 수 있다. 앞으로 통조림 산업은 어떻게 하면 더 발전할 수 있고, 가치 있어질 수 있을까?

II. 중국 통조림 산업의 급속한 발전

음식의 보존 기간을 늘리기 위해서 인류는 수천수백 년 동안 훈연(연기로 익힘) 저장이나 햇볕에 말리는 것 또는 소금 절임 등과 같은 많은 방법들을 생각해왔다. 그중 통조림 기술은 가장 최근에 나온 방식 중 하나라고 할 수 있다. 1893년 중국 광둥성에 통조림 생산 기술이 전해져 세계 최초의 통조림 식품으로, 광동 요리 중 하나인 '또우츠링위'가 광저우 광마오씨양(茂香) 통조림 공장에서 탄생했다.

중화인민공화국의 수립 이후, 중국은 경제의 급속한 발전과 사람들의 생활수준 향상으로 작은

강동 통조림 또한 많은 변화를 겪어왔다.

1950년대 수출과 군수 전용의 '사치품'에서 '평범한 가정 식탁에 오르기'까지 통조림은 오늘날 서민들의 식탁에 자주 오르는 '단골손님'이 되었다. 가장 먼저 국제 시장에 진출한 중국 통조림 산업은 일찍부터 시작되었고, 발전이 빠르며 수출에도 큰 기여를 하였다. 이로 인해 많은 서민들의 맛있는 식탁 또한 점차 풍부해졌다.

1930년 탄생한 '메이린(梅林)'이라는 통조림 브랜드는 한 주택의 작은 작업장에서부터 출발했다, 1957년 체코의 전문가들이 메이린(梅林)을 찾아와 처음으로 햄 통조림을 생산하도록 지도했다. 이때부터 유럽에서 유래된 햄과 같은 통조림 식품들은 중국 내 여러 지역으로 널리 알려졌을 뿐만 아니라 세계 여러 나라에 수출되었다. 조사에 따르면, 1959년 중국의 통조림 생산량은 16만 톤이었으며, 이 중 수출량은 8만 2천 톤으로 전체 생산량의 51%를 차지했다. 중국은 개혁개방 이후, 자국 내 통조림 업체의 생산 공정 및 설비가 대폭 개선되면서 통조림 식품산업이 급성장했다.

최근 자료에 따르면, 2019년 1~7월 중국 내 일정 규모 이상 기업의 통조림 생산량은 518만 톤으로 전년도 동기 대비 1.9% 증가했고, 일정 규모 이상 통조림 제조업체의 주력 사업 수입은 731억 1000만 위안(한화 약 12조 858억 원)으로 전년도 동기 대비 5.8% 증가했다. 이 중 이익 총액은 40억 6000만 위안(한화 약 6,711억 5800만 원)으로 전년 동기 대비 27.3%가량 증가했다.



▲ 광동 요리 중 하나인 '또우츠링위'의 통조림 제품

[출처 : https://ss0.bdstatic.com/94oJfD_bAAcT8t7mm9GUkT-xh_/img?image&quality=100&size=b4000_4000&sec=1573107558&di=75a63a82b63124db7d084165dfce2268&src=http://image.lingshi.com/images/20120723/A04383/detail/b1.jpg]

화경산업연구원에 따르면, 2018년 말까지 중국 국내 통조림 생산 허가를 받은 기업은 총 2,170개이며, 산둥, 저장, 푸젠, 허베이, 장쑤, 랴오닝, 광둥 등의 성에서 통조림 생산 허가를 받은 업체가 100곳 이상이다. 그중 산둥지역이 415개로 가장 많았다고 발표했다.

또한 지역 자원과 가공 이점의 영향을 받아 지역별 통조림 원료 특징이 뚜렷하다. 원료 공급지를 필두로 통조림 산업 분포는 이미 분명해졌다. 중국의 어류 통조림은 광둥, 복건, 저장, 랴오닝 등 연해지역이 주요 생산 지역이며, 굴 통조림은 저장과 후난 등의 지역이, 육류 통조림은 상하이, 푸젠, 쓰촨지역이 주를 이룬다. 또 북송아통조림은 허북지역이, 버섯과 아스파라거스는 푸젠, 산둥, 윈난이, 토마토케첩은 신장지역이, 죽순통조림은 저장, 푸젠, 장시가 주요 생산 지역이다. 일부 통조림 산업의 생산지역은 원료의 이점에 힘입어 크로스 오버 형식의 식품생산라인을 구축했다. 윈난성의 더허(德和)라는 통조림 브랜드는 이미 윈난 햄, 쇠고기, 윈난 야생 식용 버섯, 레저 식품, 신선 제품(돼지고기, 과일) 등 10개의 시리즈를 개발했고, 이미 출시된 제품은 100가지가 넘는다.

중국은 전 세계에서 가장 큰 통조림 생산국일 뿐만 아니라 가장 큰 통조림 수출국이기도 하다. 화경산업연구원에 따르면 연간 통조림 총 생산량은 5000만 톤에 육박하고 그 품목은 2500여 종에 달한다고 한다. 그뿐만 아니라 중국의 아스파라거스 통조림과 굴 통조림은 각각 전 세계 통조림 수출량의 70%와 80%를 차지한다. 세관 통계에 따르면, 2019년 1월부터 7월까지, 중국의 버섯 통조림 수출량은 14만 6200톤으로 전년도 동기 대비 2.8%, 수출금액은 4억 7500만 달러(한화 약 5491억 원)로 약 45.5% 증가했다고 한다.

통조림 식품의 종류에 따라 그에 대응하는 수출시장 또한 비교적 큰 차이가 있지만, 대부분의 수출 상황을 종합적으로 보면 일본과 미국, 유럽은 여전히 중국 통조림 식품의 주요 수출 시장을 알 수 있다. 이 중 5위 안에 든 국가는 미국과 일본, 러시아, 독일, 스페인인데, 이들은 중국 전체 통조림 식품 수출의 약 절반가량을 차지한다.

Ⅲ. 중국 통조림 식품 시장 현황 분석

200여 년 전에 발명된 통조림 기술은 각종 신구식품 보존 기술의 끊임없는 변화 속에서 시종 일관 강한 생명력으로 발전해왔다. 중국통조림공업협회 이사장 차장첸은 “국민들의 생활수준이 향상되면서 통조림 식품의 안전성 및 편리성, 영양적인 특성 또한 소비자들에게 각광받고 있다”며 “통조림 국내 수요는 해마다 늘고 있고, 통조림 외판도 세계 최고 수준을 띄고 있다”라고 말했다. 이렇듯 국내외 시장의 이중 수요에 힘입어 중국의 통조림 식품 산업은 호조를 보이며 발전 전망이 넓다. 외국에서는 통조림에 대한 소비자들의 인식이 깊어 통조림 제품의 소비량이 많다. 그중에서도 유럽인은 연간 54kg, 미국인은 90kg을 소비한다. 반면에 중국의 통조림 생산량은 전 세계에서 가장 많지만, 중국에서 1인당 소비되는 통조림은 연간 8kg에 불과할

정도로 중국 자국 내 통조림 소비시장은 크지 않다.

중국질병예방통제센터 영양 및 건강소 소장 덩강치양은 “중국 성인들의 과일 및 채소 섭취량은 아직까지 중국영양학회의 권장기준에 크게 못 미치고 있다, 중국 주민의 영양과 건강 상태 조사 데이터에 따르면, 도시민의 하루 채소 섭취량은 269g으로 권장량의 절반 정도이며, 과일의 하루 섭취량은 40.7g으로 권장량인 200g보다 훨씬 적다. 특히 겨울철에는 서부지역 주민들이 신선한 채소와 과일을 많이 먹지 못하는데, 이때 통조림 식품이 그 역할을 할 수 있을 것이다”라고 말했다.

중국 국내 소비자들의 간편하고 맛있으며, 안전하고 영양가 있는 웰빙 식품에 대한 수요가 증가함에 따라 통조림 식품산업은 이러한 소비 욕구를 잘 충족시킬 수 있는 넓은 발전 공간을 갖고 있다. 중국의 통조림 산업은 중국의 수많은 식품들 중 가장 먼저 국제 시장에 진출했으며, 제품의 품질 또한 비교적 일찍 국제 시장의 수요에 부합했다. 그뿐만 아니라 중국의 대표적인 수출업종으로써 빠른 발전 속도를 계속해서 유지해나가고 있다.

최근 몇 년간 중국의 통조림 업계가 비교적 빠르게 성장한 것은 통조림 업계의 생산기술이 향상되고, 하위 수요시장이 확대되면서 통조림 업계가 국제시장에서 호조를 보인 덕이라고 할 수 있다. 일부 전문가들은 통조림 산업이 2023년에는 3200억 위안(한화 약 53조 1900억 원)의 매출을 올릴 것으로 예상한다고 전했다.

IV. 조속한 산업 업그레이드 필요

전문가들은 중국 식품 시장이 개혁개방 40년 만에 활력과 변수의 시기를 맞아 도전하고 변화한다고 한다. 통조림 식품공업도 이미 이념적인 혁신 및 제품에 대한 구조조정, 기업 마케팅의 패러다임 변경과 인재 육성 등의 조정기를 맞고 있다.

공급의 관점에서 보면, 중국 통조림 가공 공업 총생산 규모는 비교적 크고, 기초적인 상위 산업대가 이미 형성되어 지역화된 구조가 갈수록 뚜렷해지고 있지만, 생산 업체의 수가 많고, 각각의 업체의 생산 규모는 상대적으로 작으며, 동질화 경쟁이 심해 업계 핵심 업체의 규모와 세계 유명 브랜드 업체의 차이는 있다. 이와 동시에 중국의 통조림 수출은 대부분 OEM(주문자 상표 부착) 가공 방식을 위주로 하고 있어 수출에서 대리 생산 제품이 차지하는 비율이 매우 높다. 또 국내 판매 시장 대부분의 제품 브랜드는 홍보가 많지 않아 소비자 선택 제품은 몇 개의 브랜드로 제한되어 있다.

수요의 관점에서 보면, 식품공업을 비롯한 제조 유통산업의 새로운 개념과 새로운 업무 경영 방식 및 새로운 패러다임이 끊임없이 쏟아져 나와 예상치 못한 소비수요와 방식의 변화를 가져올 수도 있다는 점이 통조림 산업의 새로운 도약 계기가 되었다. 또 젊은 세대의 생활 방식 변화로, 주방의 단순화와 쾌선화, 아웃도어 스포츠와 레저 관광 등 전체적으로 큰 배경에서 통조

림 업계는 새로운 소비 장면의 기회를 맞고 있다.

차장웬은 “전 세계 통조림 식품 산업의 발전 추세를 보면, 복합적인 그룹화가 점점 더 유행하고, 자원이 집중되어 산업 사슬이 계속해서 최적화되며, 시장 독점이 점점 더 심화되어 국제 동종 업계의 경쟁력이 더욱 강화되고 있다”며 “이러한 새로운 재료, 새로운 포장, 새로운 기술의 응용 등은 통조림 업계의 혁신을 크게 가속화하고, 통조림 산업 발전에 강력한 내부적 동기를 제공할 것이다”라고 진단했다.

또한 그는 “통조림 산업의 전략 및 인재, 자원 등의 혁신적인 요소와 기술 진보에 확고히 의지하여 통조림 산업을 새로운 단계로 도약시켜야 한다”며 “세계 과학 기술의 흐름을 예의 주시할 뿐만 아니라 글로벌적인 시야로 시대를 바라보며, 소비 업그레이드에 따른 자주적인 이노베이션이 산업 발전에 미치는 보장과 지지대 역할 또한 높이려고 노력해야 한다”라고 덧붙였다. 아울러 인터넷 기술의 발전과 응용에 따라 통조림 식품 마케팅 채널과 물류 배송 등 또한 모두 변화와 조정을 가속화해야 한다고 발표했다.

중국식품공업협회의 <중국식품공업연감>부편집장인 정웬동은 “중국 국내 공급 측면의 구조적 개혁이 추진됨에 따라 통조림 업계도 점차적으로 산업 업그레이드를 진행하여 제품 개발 및 공정 개선, 새로운 포장 응용, 식품 안전과 브랜드 육성 등의 방면에서 제품의 부가가치를 높이고 과학기술 접목을 늘려 시장의 다양한 수요에 부응하며 업계의 발전 공간을 넓혀야 한다”고 말했다. 통조림 업계는 기존의 낮은 동질화 가격 경쟁에서 벗어나 혁신적이고 품질로 승부하는 선의의 경쟁으로 전환될 것이다.

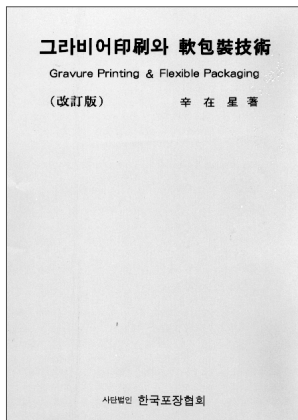
V. 바른 길로 나아가는 사고 방향

중국 공신부 소비자품 공업사 식품처장 리치양(李强)은 “중국은 현재 통조림 총 생산량이 세계 1위이며, 앞으로는 통조림 대국에서 통조림 강국으로 더 나아가야 한다”며 생산 방면에서 스마트 제조에 적극 나서야 할 것을 강조했다. 그는 업계의 발전에 대해 세 가지의 제안을 내세웠는데, 첫 번째는 제품을 다방면으로 발전시켜야 하며, 새로운 품목을 개발하여 계속해서 소비자들의 수요를 충족시키기 위해 노력해야 한다는 것이고, 두 번째는 기업은 원료 품질 안전성에 대한 통제 강화를 위해 지방정부와 연계해 농가를 끌어들이어 원료의 질을 높일 뿐만 아니라 농가와 기업 모두의 이익을 도모해야 한다는 것이다. 세 번째로는 기업들은 공익적인 사업을 잊지 않고, 업계의 빈곤 구제 사업 또한 잘 해야 한다는 것이다.

통조림 제품의 품질을 높이려면 처음부터 기반을 잘 다져야 한다. 과채류 통조림 제품 우수성의 판단 여부는 주로 원료의 품질에 있으며, 원료의 좋고 나쁨은 제품 품질에 직접적인 영향을 미친다. 기존에 존재하는 제품을 개선하기 위해서는 많은 인력과 물자, 금액 등이 필요하고, 시간 또한 오래 걸려 쉬운 일이 아니다. 하지만 처음부터 좋은 품질의 제품은 오히려 업계의 발전을 도

모할 수 있다. 예를 들면, 중국의 아스파라거스 연구센터가 개발한 새로운 아스파라거스 통조림 제품은 새로운 품종 개발에 성공했을 뿐만 아니라 양질의 원료가 공급됨으로 중국 아스파라거스 통조림 가공의 질을 크게 향상시켜 국제시장에서 중국 통조림 제품의 경쟁력을 강화시켰다. 최근에는 업계의 기술 혁신을 강화하고, 브랜드 육성을 추진하는 것이 산업 발전을 촉진시키는 핵심요소로 꼽힌다. 현재 업계의 창의성이 점차 향상되고 있으며, 부분적인 성과 또한 거두고 있다. 예컨대 광저우의 대표적인 통조림 식품기업 잉진치엔의 경우, 지속적으로 원자재의 품질을 최적화하고, 제작 공정 또한 꾸준히 발전시키기 위해 노력한다. 그뿐만 아니라 오늘날에는 다양한 제품이 개발되어 통조림 제품의 주요 소비층이 중장년층에서 젊은 층으로 확대되어 새롭고 다채로운 상품들이 젊은 세대의 소비 수요 또한 충족시키고 있다.

이밖에도 정부의 관련 부서들은 통조림 업계에 대한 지원도 늘려야 한다. 이에 대해 전문가들은 먼저 양질의 원료 공급을 보장하는데 있어 농가합작계약제와 농장공동운영제, 농가와와의 합작생산 등을 통해 기업이 식품안전을 통제하고 국가를 도와 농업체제 개혁 또한 발전시켜야 한다고 말했다. 그뿐만 아니라 업계 관련 제품과 포장재에 대한 기준제 개정 작업을 강화해 표준 체계 구축을 보완함으로써 식품 안전 보장과 제품 기술 향상 및 통조림 업계의 지속가능한 발전을 유지해야 하며, 기업들이 수출에서 기술적인 무역 장벽이나 반덤핑 등의 문제에 직면했을 때 정부의 해당 관련 부서들은 정책과 자금 및 기술 등의 방면에서 지원과 도움을 주고 그 즉시 수출 조기 경보 보고서를 발표하여 업계를 안정시키고 불필요한 피해를 입지 않도록 방지해야 한다고 주장했다. [PW]



서적 안내

그라비아 인쇄와 연포장기술

우리나라 연포장 인쇄의 교과서라 할 수 있는 「그라비아 인쇄와 연포장기술」의 개정판이 출간됐다.

증보·보완되어 출간된 「그라비아 인쇄와 연포장기술」에는 포장의 개요, 그라비아인쇄, 제판, 그라비아인쇄실기, 그라비아잉크, 포장재료 등 그라비아인쇄관련기술과 문제해결책, 재료관계 등이 간결하고 정확하게 설명되어 있다.



(사)한국포장협회

· 가격 : 15,000원

· 구입 문의

TEL : (02)2026-8655

E-mail : kopac@chollian.net