

# 2011년 11월호

## 뚝은감 관측 결과(案)

2011. 10. 11(화)

산청군 산음골농장

# 재배동향 및 전망

## ■ 병해충 피해 증가

- 9월 말 기준 병해충 피해는 작년보다 증가하였으며 주요 병해충은 탄저병, 둥근무늬낙엽병, 흰가루병, 각지벌레 등으로 조사되었다. 충북 영동지역은 9월 중순부터 시작된 급성 낙엽병으로 잎의 손상과 낙과피해가 큰 것으로 조사되었다.

### ■ 병해충 피해

단위 : %

구 분	전국	경남	경북	전남	전북	충북
작년대비	7.2	15.4	4.7	8.0	8.0	10.0

주 : 뽕은감 주산지 표본임가 조사치(2011.9.26~9.30)

주 : 전국 값은 2010년 뽕은감 전국 생산량 가중치 적용 지수임

## ■ 올해 생산량 작년대비 감소 전망

- 현재 병해충 상황 및 착과량을 기준으로, 올해 뽕은감 생산량은 작년대비 18.3% 정도 감소할 것으로 전망된다. 경남의 생산량은 여름철 장마로 낙과 피해가 커서 작년대비 35% 정도 감소할 것으로 전망되며, 전남 영암의 생산량은 여름철 장마와 태풍 「무이파」로 인한 낙과 피해가 커서 작년대비 38% 정도 감소할 것으로 전망된다. 경북 청도의 생산량은 작년과 비슷할 것으로 전망되나, 상주의 생산량이 30% 정도 감소 할 것으로 전망되어, 경북 전체 생산량은 11% 정도 감소 할 것으로 전망된다. 반면 2010년 생산량이 크게 줄었던 충북의 생산량은 회복세를 보여 15.3% 정도 증가할 것으로 전망된다.

### ■ 지역별 생산량 증감 전망

단위 : 톤, %

구 분	전국	경남	경북	전남	전북	충북	기타
2010년 생산량(톤)	101,950	13,649	56,050	22,665	2,632	5,803	1,151
2011년 생산량 증감 전망(%)	-18.3	-35.3	-10.9	-38.0	-9.3	15.3	-

주 : 뽕은감 주산지 표본임가 조사치(2011.9.26~9.30)

주 : 전국 값은 2010년 뽕은감 전국 생산량 가중치 적용 지수임

## ■ 당도와 착색은 작년보다 좋으나 크기는 작음

- 올해 뽕은감 당도와 착색은 작년보다 좋아질 것으로 전망되나, 감의 크기는 작년보다 다소 작아질 것으로 전망된다. 9월 가뭄으로 과실비대가 원활히 이루어지지 못했기 때문이다.
  - 품질 전망

단위: %

작년대비	좋음	비슷	나쁨
크 기	15.3	30.7	54.0
당 도	29.4	52.4	18.2
착 색	37.5	42.9	19.6

주 : 뽕은감 주산지 표본임가 조사치(2011.9.26~9.30)

- 전남지역은 생과(원료감) 출하 비율이 높고, 경북지역과 전북지역은 가공 출하 비율이 높은 것으로 조사되었다. 경남지역과 충북지역은 생과(원료감) 출하와 가공 출하 비율이 비슷한 것으로 조사되었다. 전반적으로 가공형태는 꽃감이 가장 많으나, 경북지역은 감말랭이 가공 비율이 24.2% 로 높게 조사되었다.
  - 뽕은감 출하 형태

단위 : %

구 분	경남	경북	전남	전북	충북
생과(원료감)	39.0	35.9	84.3	26.7	41.7
꽃감	38.8	29.3	11.0	68.3	55.8
반건시	18.7	10.6	1.7	5.0	2.5
감말랭이	3.5	24.2	3.0	0.0	0.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주 : 뽕은감 주산지 표본임가 조사치(2011.9.26~9.30)

# 가격동향 및 전망

## ■ 꽃감가격 작년대비 상승

- 9월 꽃감 도매가격(상품기준)은 작년 동기대비 1.6% 상승, 소비자가격(중품기준)은 4.4% 상승한 것으로 나타났다. 원료감 공급량이 감소하였고, 수입량도 감소하여 올해 꽃감가격은 작년보다 높게 형성되어 지속되고 있다.

## ■ 11월 꽃감가격 보합세 전망

- 12월 햇꽃감 출하를 대비하여 재고물량을 소진해야 하므로 11월 꽃감가격은 현재 수준을 유지할 것으로 전망된다.

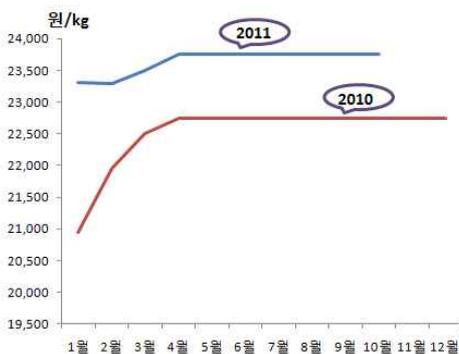
### ■ 꽃감 월별 가격동향

단위 : 원/kg

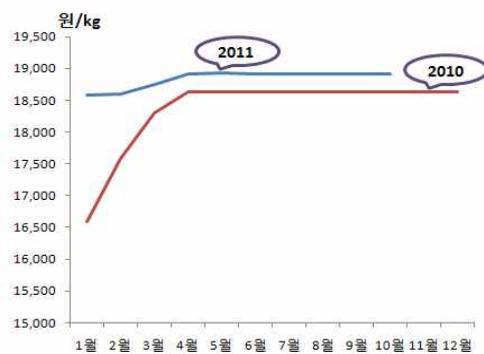
연 도		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
소비자가격 (중품)	2011	23,316	23,286	23,492	23,750	23,758	23,750	23,750	23,750	23,750			
	2010	20,940	21,962	22,508	22,750	22,750	22,750	22,750	22,750	22,750	22,750	22,750	22,750
도매가격 (상품)	2011	18,583	18,604	18,745	18,920	18,928	18,920	18,920	18,920	18,920			
	2010	16,590	17,593	18,307	18,630	18,630	18,630	18,630	18,630	18,630	18,630	18,630	18,630

자료 : 경동시장

꽃감 소비자가격 (중품)



꽃감 도매가격 (상품)



# 수입 현황

## ■ 9월 꽃감 누계 수입량 작년대비 감소

- 9월까지 꽃감 누계 수입량은 1,022톤으로 작년 동기대비 41.1% 감소하였고 금액은 238만 달러로 작년 동기대비 28.1% 감소하였다. 중국내 인건비 상승으로 중국산 꽃감의 수입단가는 매년 상승추세를 나타내는 것으로 조사되었다.

## ■ 11월 꽃감 수입량 거의 없을 듯

- 10월 중순부터 국내 뚝은감 수확이 시작되어 햇꽃감이 출하됨에 따라 11월 꽃감 수입량은 작년과 비슷하게 거의 없을 것으로 전망된다.

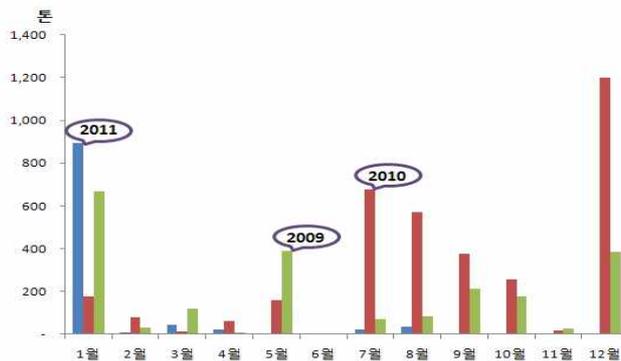
### ■ 꽃감 월별 수입실적

단위 : 천USD, 톤

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계	
2011	금액	2,139	13	81	41	-	-	46	63	-				
	중량	894	6	45	23	-	-	20	34	-				
2010	금액	449	186	18	113	286	-	1,219	1,043	736	400	26	2,924	7,400
	중량	178	78	11	60	157	-	679	569	274	155	18	1,198	3,377
2009	금액	1,266	52	218	21	588	-	93	145	350	309	37	897	3,976
	중량	667	28	120	10	391	-	71	84	211	177	24	383	2,166
2008	금액	3,931	523	230	2,416	78	38	-	39	-	0	38	854	8,147
	중량	1,691	316	143	1,601	46	19	-	23	-	0	22	430	4,291

자료 : 한국무역협회(www.kita.net), 관세청(www.customs.go.kr)

꽃감 월별 수입량



자료 : 한국무역협회(www.kita.net), 관세청(www.customs.go.kr)

## 종합 전망

### ■ 올해 생산량 작년대비 감소 전망

- 현재 병해충 상황 및 작과량을 기준으로, 올해 뽕은감 생산량은 작년대비 18.3% 정도 감소할 것으로 전망된다. 경남의 생산량은 작년보다 35% 정도 감소할 것으로 전망되며, 전남 영암의 생산량은 38% 정도 감소할 것으로 전망된다. 경북 청도의 생산량은 작년과 비슷할 것으로 전망되나, 상주의 경우 생산량이 30% 정도 감소 할 것으로 전망되어, 경북 전체 생산량은 11% 정도 감소 할 것으로 전망된다. 반면 2010년 생산량이 크게 줄었던 충북의 생산량은 회복세를 보여 15.3% 정도 증가할 것으로 전망된다.

### ■ 당도와 착색은 작년보다 좋으나 크기는 작음

- 올해 뽕은감 당도와 착색은 작년보다 좋아질 것으로 전망되나, 크기는 작년보다 작아질 것으로 전망된다. 9월 가뭄으로 과실비대가 원활하지 못했기 때문이다.

### ■ 11월 꾀감가격 보합세 전망

- 올해 꾀감가격은 원료감 공급량과 수입량이 줄어 작년보다 높게 형성되어 있으나, 12월 햇꾀감 출하를 대비하여 재고물량을 소진해야 하므로 11월 꾀감가격은 현재 수준을 유지할 것으로 전망된다.

### ■ 11월 꾀감 수입량 거의 없을 듯

- 10월 중순부터 국내 뽕은감 수확이 시작되어 햇꾀감이 출하됨에 따라 11월 꾀감 수입은 거의 없을 것으로 전망된다.

## 단신

### 감말랭이 만들기

○ 감말랭이는 씨 없는 뽕은감의 가공품으로 제조기간은 약 10~15일 정도이다. 감말랭이를 건조 할 때 저온이 계속되면 숙성이 제대로 이루어지지 않아 뽕은맛이 남아 상품성이 떨어진다. 이때 에테폰액제로 연화 및 탈삼시킨 후 감을 박피하여 건조하면 에틸렌가스에 의해 성숙 및 착색이 촉진되어 뽕은맛이 전혀 남지 않고 제품색도 선홍색으로 균일하게 유지시킬 수 있다.

자료: 경상북도 농업기술원 (<http://gba.go.kr>)