

외식업체의 국산/수입산
식재료 이용 동향분석

임정빈, 김관수, 이승훈, 임창식, 최현동

본 연구에서는 ‘2020 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사’ 자료를 통해 품목별로 국산식재료를 사용하는 경우와 수입식재료를 사용하는 업체의 특성을 비교분석한 후, 분석결과 중 국산식재료 사용증진이나 식재료 유통환경 개선에 도움이 될 수 있는 내용들을 선별하여 제시함.

외식업체의 국산/수입산 식재료 이용 동향

- 외식업체는 쌀, 무, 배추, 고추 등의 주요 식재료를 주로 국내산으로 조달하고 있는 것으로 평가됨.
 - 2020년 조사결과에 따르면 닭고기(87.6%), 쌀(99.5%), 양파(97.4%), 대파(98.3%), 고추(98.8%), 무(99.5%), 배추(99.2%), 감자(98.7%) 등 다수 식재료에서 국산화율이 높게 나타나고 있음(표 1, 그림 1 참조).
- 하지만 일부 육류(쇠고기 등)나 양념채소류(마늘 등) 품목에서 수입산의 사용 비중이 상대적으로 높게 나타나는 것이 확인됨.
 - 2020년도 기준으로 쇠고기(33.8%), 돼지고기(77.5%), 마늘(79.8%), 당근(79.4%), 김치(33.0%), 고춧가루(40.9%)가 상대적으로 낮은 국산화율을 보였음(표 1, 그림 1 참조).

표 1. 외식업체의 식재료별 국산사용률(수량기준)

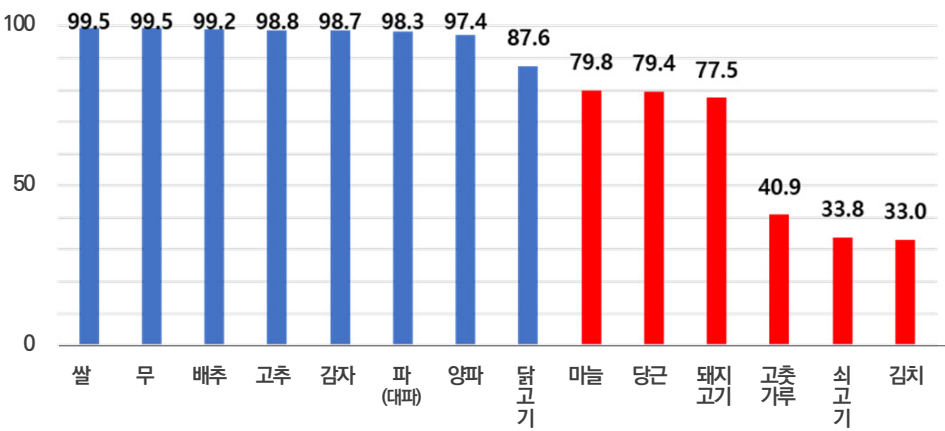
단위: %

품목명	연도		
	2018	2019	2020
쇠고기	33.6	39.6	33.8
돼지고기	78.0	77.3	77.5
닭고기	90.3	86.2	87.6
쌀	98.9	98.6	99.5
마늘	80.8	77.3	79.8
양파	95.6	95.6	97.4
파(대파)	98.9	98.7	98.3
고추	96.7	94.7	98.8
무	98.8	97.1	99.5
배추	98.3	97.1	99.2
당근	90.3	92.5	79.4
감자	98.5	97.1	98.7
김치	44.8	43.0	33.0
고춧가루	58.6	59.2	40.9

자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

그림 1. 2020년 식재료별 국산사용률

단위: %



자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

- 대부분의 외식업체는 개별 식재료에서 국산/수입산 한 가지만을 선택하여 사용하며, 국산과 수입산을 혼합하여 사용하는 경우는 상대적으로 드물었음.
 - 수입식재료 사용 비중이 높은 쇠고기, 돼지고기, 마늘, 당근, 김치의 경우, 국산과 수입산을 함께 사용하는 외식업체의 비중은 10% 내외 수준을 크게 넘지 않았음(표 2, 그림 2 참조).

- 예외로 고춧가루의 경우, 국산/수입산 모두 사용하는 것으로 응답한 업체의 비중이 21.9%로 상대적으로 높으며, 이는 혼합고춧가루 사용이 이유인 것으로 추정됨(표 2, 그림 2 참조).
 - 고춧가루는 국산과 수입산을 혼합한 후 혼합비율을 표시하여 유통되는 경우가 많음.
 - 외식업에서는 이러한 혼합고춧가루를 사용하는 경우가 많은 것으로 추정됨.

표 2. 국산/수입산 식재료 사용방식에 따른 업체 비중

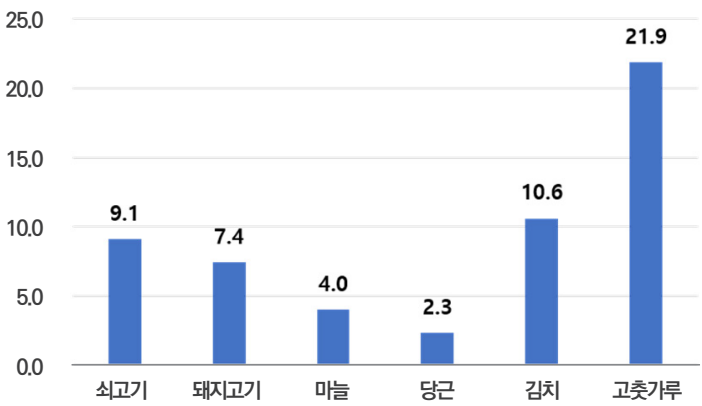
단위: %

품목명	국산만 사용	수입산만 사용	둘 다 사용	무응답	계
쇠고기	29.6	59.9	9.1	1.4	100.0
돼지고기	73.3	18.4	7.4	0.9	100.0
마늘	77.5	17.8	4.0	0.7	100.0
당근	77.6	19.1	2.3	1.0	100.0
김치	27.7	60.6	10.6	1.1	100.0
고춧가루	30.1	47.2	21.9	0.8	100.0

자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

그림 2. 국산과 수입산 식재료를 함께 사용하는 업체의 비중

단위: %



자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

국산/수입산 식재료의 이용방식 차이 분석

- 국산식재료의 경우, 한식조리에 사용되는 경우가 수입식재료보다 많은 것으로 나타나, 한식 식문화와 국산식재료의 높은 연관성이 확인됨.
- ▶ 예를 들어, 국산 쇠고기만을 사용하는 업체들은 81.0%가 한식업종에 해당하는 반면(표 3 참조), 수입산 쇠고기만을 사용하는 업체들에서는 상대적으로 한식의 비중이 낮고 중식 및 일식, 양식 등의 비중이 높게 나타남.
- ▶ 이러한 경향은 여타 식재료에서도 일관되게 확인되었음.

표 3. 쇠고기 국산 및 수입산 사용업체의 업종분포

단위: 만 원/년, %

구분	국산만 사용	수입산만 사용	둘 다 사용	무응답
한식	81.0	46.3	69.0	13.5
한식 세부	일반	42.7	28.0	0.0
	면요리 전문	2.1	3.6	0.0
	육류 전문	32.0	14.0	0.0
	해산물 전문	4.2	0.7	13.5
중식 및 일식	6.6	13.1	5.4	8.3
양식 등 기타	12.4	40.6	25.6	78.2
계	100.0	100.0	100.0	100.0

자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

- 수입산 육류가 상당 부분 냉장유통되고 있는 것으로 확인되며, 이는 수입산 냉장육의 유통 확대에 따라 국산 축산물에 소비자 인식면에서 갖는 우위가 위협받을 수 있음을 시사함.
- ▶ 수입산만 사용하는 업체를 기준으로 쇠고기는 54.8%, 돼지고기의 경우는 57.5%의 업체가 냉장으로 납품받은 것으로 응답하였음(표 4, 표 5 참조).
- 이에 따라 국내산 축산물의 품질 차별화 전략이 필요하며, 국내산 냉장육이 수입산 냉장육에 비해 가지는 이점을 홍보하는 등의 대응 방안이 요구됨.
- 세관통계상에서도 냉장축산물의 수입량은 꾸준히 상승하는 것이 확인되며, 특히 쇠고기의 경우 수입량이 매우 빠르게 증가함.

- ▶ 중량 기준으로 냉장육 수입은 쇠고기의 경우, 2005~2021년 기간 중 19,132톤에서 117,722톤으로 연평균 12.0%, 돼지고기의 경우 동 기간 중 6,336톤에서 24,924톤으로 연평균 8.9% 증가하였음(그림 3, 표 6 참조).

표 4. 쇠고기 국산/수입산 사용유형별 유통형태(냉장·냉동여부)

단위: %

유통형태	국산만 사용	수입산만 사용	둘 다 사용	무응답
상온	5.6	0.0	0.0	0.0
냉장	81.5	54.8	73.7	28.2
냉동	16.6	52.4	31.9	72.0

주: 복수응답이 가능하므로 각 열의 합은 100%를 넘을 수 있음.
자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

표 5. 돼지고기 국산/수입산 사용유형별 유통형태(냉장·냉동여부)

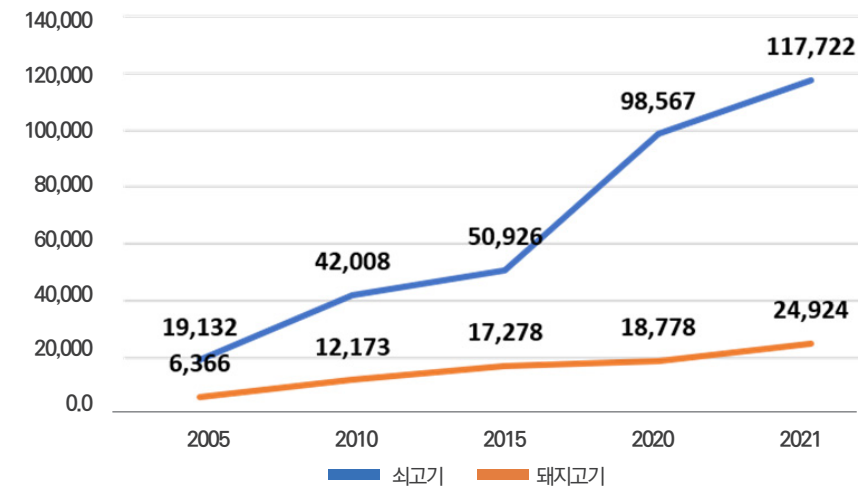
단위: %

유통형태	국산만 사용	수입산만 사용	둘 다 사용	무응답
상온	6.8	0.2	0.5	0.0
냉장	77.9	57.5	74.0	22.6
냉동	19.0	47.9	47.6	77.4

주: 복수응답이 가능하므로 각 열의 합은 100%를 넘을 수 있음.
자료: 2020년 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

그림 3. 연도별 냉장육 수입량

단위: 톤

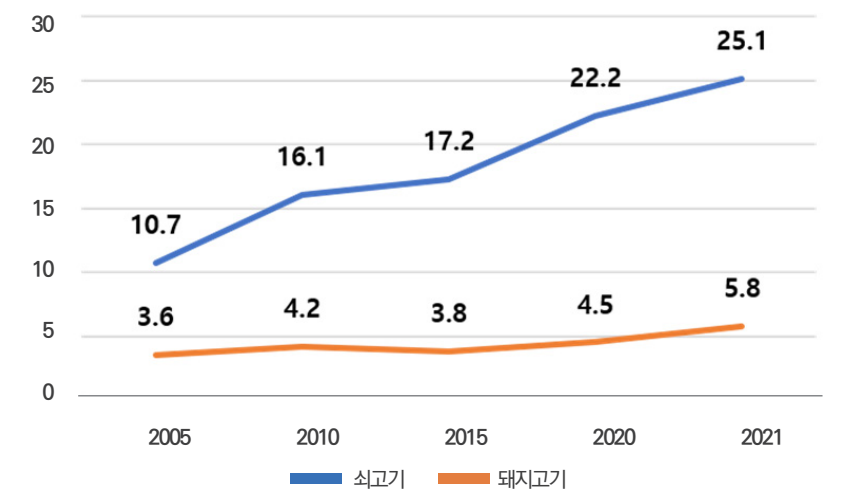


자료: 한국무역협회

- ▶ 동 기간 중 수입 냉장육의 비중은 쇠고기의 경우, 10.7%에서 25.1%까지 상승하였으며, 돼지고기의 경우 3.6%에서 5.8%까지 상승하였음(그림 4, 표 6 참조).

그림 4. 수입육 중 냉장육이 차지하는 비중(중량기준)

단위: %



자료: 한국무역협회

표 6. 쇠고기, 돼지고기 연도별 수입현황(중량 기준)

구분		2005	2010	2015	2020	2021
쇠고기	냉장	19,132	42,008	50,926	98,567	117,722
	냉동	159,186	219,151	244,444	344,678	351,236
	계	178,318	261,159	295,370	443,245	468,958
	냉장 비중	10.7%	16.1%	17.2%	22.2%	25.1%
돼지고기	냉장	6,366	12,173	17,278	18,778	24,924
	냉동	172,816	277,037	435,758	399,024	406,963
	계	179,182	289,210	453,036	417,802	431,887
	냉장 비중	3.6	4.2	3.8	4.5%	5.8%

요약 및 시사점

- 본 연구에서는 ‘2020 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사’ 자료를 통해 품목별로 국산식재료를 사용하는 경우와 수입식재료를 사용하는 업체의 특성을 비교분석한 후 시사점을 도출하였음.
- 외식업종 중 한식업체의 국산식재료 사용률이 높게 나타나므로, 한식 위주의 식문화 장려가 가정식뿐만 아니라 외식업을 통해서도 국산식재료 사용 증진에 긍정적으로 작용할 수 있음이 확인됨.
- 냉장육 수입이 확대됨에 따라 외식업체가 수입산 냉장육을 활발하게 이용하고 있음이 확인되었으며, 이에 따른 국내산 축산물의 품질 차별화가 추가적으로 요구됨.
 - 국내산 축산물이 냉장육으로 유통된다는 점에서 갖고 있던 품질 우위가 약화되고 있으므로, 이에 따라 국내산 축산물이 차별성을 가질 수 있도록 품질경쟁력 강화 대책이 요구됨.
 - 같은 냉장육이더라도 운송 중 품질관리 측면에서 국내산 축산물이 수입산과 대비해 갖는 이점(운송기간 등)을 발굴하여 홍보하는 등의 대책을 마련할 필요가 있음.

저자정보

- 임정빈 교수(02-880-4721), jeongbin@snu.ac.kr
- 김관수 교수(02-880-4727), kimk@snu.ac.kr
- 이승훈 연구보조원 (02-880-4735), owlshawn@snu.ac.kr
- 임창식 연구보조원 (02-880-4735), atlasago@snu.ac.kr
- 최현동 연구보조원 (02-880-4735), gusehd4771@naver.com