

단호박, 웰빙열풍 타고 소비 급증

피부미용 · 다이어트 효과 입소문으로 ... 2006년 1만3255톤 수입

단호박이 겨울철 웰빙 채소로 자리잡으면서 주가를 올리고 있다.

장 소화를 촉진시키는 섬유질과 미네랄 성분을 대거 함유해 피부미용과 다이어트 등에 효과가 있고 몸을 따뜻하게 해주는 것으로 알려지면서 소비가 급증하고 있기 때문이다.

식혜, 경단, 해물찜 등 전통요리부터 그라탕, 풍두, 치즈케이크 등의 식품재료로 다양하게 활용할 수 있는 조리법이 최근 인터넷 등을 통해 빠르게 확산되고 있다.

외식업계는 2006년 1인당 단호박 소비량이 1kg 가량으로 2000년(0.38kg)에 비해 3배 증가한 것으로 추정하고 있다.

CJ는 2005년 출시한 <햇반 단호박죽>이 2006년 12월 3억원 가량의 매출을 기록해 전년동월대비 2배 증가했다고 밝혔다.

식사대용 뿐만 아니라 다이어트식품으로 여성들 사이에 인기가 확산돼 CJ에서 나온 다른 죽제품보다 평균 20%가량 높은 매출 신장률을 나타내고 있다.

패밀리 레스토랑 씨즐러도 샐러드 바에서 단호박을 찾는 고객이 늘자 공급물량을 크게 늘리고 있다.

12월 전국 매장에서 소비된 단호박 월평균 물량은 250kg로 전년동기대비 50% 가량 증가했다.

국내 단호박 생산량은 3만5000톤에 불과한 반면 2006년 총소비량은 5만톤에 육박해 부족물량을 채우기 위한 단호박 수입이 큰 폭으로 늘고 있다.

관세청은 2003년 4949톤이었던 단호박 수입량이 2006년에는 1만3255톤(970만1000달러)을 기록해 3년 사이에 168% 급증했다고 밝혔다.

유통기업들은 매년 10월 첫 출하되는 국산 단호박 물량이 거의 소진됨에 따라 국산과 맛이 비슷한 뉴질랜드와 통가산 단호박 수입 확대에 나섰다.

남반구에 있고 요즘이 여름철이어서 재배온도가 높아 국산 단호박에 비해 당도와 과질이 뛰어나고 가격도 싸기 때문이다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재 · 재배포 금지>

<화학저널 2007/01/12>