

## 밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 양파 (2018.06.08)



- **학명** : Allium cepa L.
- **영명** : Onion
- **정의** : 외떡잎식물 백합목 백합과의 두해살이풀
- **주요 생산지** : 전남 무안, 고흥, 신안, 경남 창녕, 합천, 제주
- **원산지** : 원산지는 아직 야생종이 발견되지 않아 확실치는 않으나 이란·서파키스탄설, 북이란 및 알타이지방설, 중앙아시아·지중해설 등이 있음
- **유래**
  - 원산지로부터 유럽 지방에 전해진 양파는 스페인, 이태리 등지에 도착하여 '단 양파'라는 조생품 품종군을 생성함
  - 유럽에서의 양파는 그 후 독일, 프랑스, 오스트리아 등 유럽 중부와 동부의 넓은 지역에 퍼져 많은 새 품종을 형성함
  - 루마니아, 유고슬라비아 등의 지역을 중심으로 한 품종 군들은 구가 납작한 형이고 자극성이 강한 것으로 '매운 양파'라고 불리어졌음
  - 우리나라에 양파가 도입된 시기는 1910년대로 대부분이 일본에서 들어온 것임
  - 각 품종별로 양파 씨앗이 도입되고 품종이라는 개념을 갖게 된 것은 해방 이후부터임
- **기후 및 토양**
  - 비교적 서늘한 기후를 좋아하고 내한성이 강한 작물로 우리나라 남부에서는 보통 가을에 파종하여 여름에 수확함
  - 씨가 싹트는데 최적온도는 18°C이고, 뿌리가 발육하는 최적온도는 12~20°C 임
  - 사질토, 점질토에서 재배가 가능하나 어릴 때 뿌리가 약하므로 땅이 건조하거나 부풀어 오르는 곳에서는 생육이 나쁨
- **모양 및 특징**
  - 잎 : 잎은 가늘고 길며 속이 빈 통 같으나 아랫부분은 약간 모가 지고 녹색이며 꽃이 필 때는 대개 말라버림
  - 꽃 : 꽃대는 원통형이고 높이 50cm 정도로서 중앙보다 밑부분에 2-3개의 잎이 달림
  - 뿌리 : 비늘줄기는 지름이 10cm 정도에 달하며 구형 또는 편구형이고 곁에 있는 비늘잎은 건막질로서 자줏빛이 도는 갈색이지만 안쪽의 것은 두껍고 층층이 겹쳐지며 매운 맛이 강함

※ 출처 : 우수식재료디렉토리, 경기도농업기술원, 한국민족문화대백과

## 밀착 포커스! 계절 농수산물 양파 (2018.06.08)

### 이런 종류가 있어요

#### ▣ 다양한 기준에 따른 양파종류

구분	종류	특징
껍질색깔	황색 양파	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일반적으로 가장 많이 사용</li> <li>• 껍질이 얇고 매운맛이 강함</li> <li>• 저장이 쉬움</li> </ul>
	흰색 양파	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주로 미국이나 유럽에서 재배가 많이 이루어짐</li> <li>• 껍질이 얇음</li> <li>• 수분 함량이 많아 부드러워 샐러드용으로 많이 쓰임</li> </ul>
	자색 양파	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 매운맛이 있으나 황색 양파보다 단맛이 강함</li> <li>• 수분함량이 많고 자극적인 냄새가 적음</li> <li>• 샐러드나 장식용에 많이 쓰임</li> </ul>
출하시기	조생종	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4월경부터 수확 가능</li> <li>• 동글납작하고 가로로 긴 구형</li> <li>• 수분 함량이 많고 저장성이 낮음</li> </ul>
	중생종	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6월경부터 수확 가능</li> <li>• 동그란 구형</li> <li>• 보편적으로 가장 많이 이용하며 매운맛이 강함</li> </ul>
	만생종	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6월경부터 수확 가능</li> <li>• 동그란 구형으로 크기가 가장 큼</li> <li>• 당도가 높고 매운맛도 강하며 저장성이 높음</li> </ul>
기타품종	잎양파	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잎과 함께 수확하므로 초봄 짧은 기간만 유통됨</li> <li>• 잎의 향기가 좋고 부드러움</li> <li>• 달래와 외관이 비슷하며 파의 대용으로 많이 쓰임</li> </ul>
	샬롯	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 프랑스, 이탈리아 요리에 향미 채소로 주로 사용됨</li> <li>• 3cm 정도의 작은 크기로, 여러 겹의 껍질 속에 몇 개의 구로 나뉨</li> <li>• 양파보다 단맛이 강함</li> </ul>
	페코로스	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뽕파 양파라고도 불림</li> <li>• 3~4cm 정도의 작은 양파</li> <li>• 주로 수프, 피클용으로 사용하며 껍질을 벗기기는 어려우나 저장성이 우수함</li> </ul>

※ 출처 : 우수식재료디렉토리

# 밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 양파 (2018.06.08)

## 유통단계별 거래형태

### ▣ 도매시장



- 15kg, 20kg 그물망, 깎양파 PE대 등 단위로 반입되며 거래됨

### ▣ 전통(소매)시장



- 1.5kg, 1.7kg, 3kg망 소포장, 바구니, 벌크 등 다양한 판매 형태로 거래됨

### ▣ 대형유통업체



- 800g, 1.5kg, 2kg 소포장, 벌크 등 다양한 판매 형태로 거래됨

## 밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 양파 (2018.06.08)

### 주로 반입되는 지역

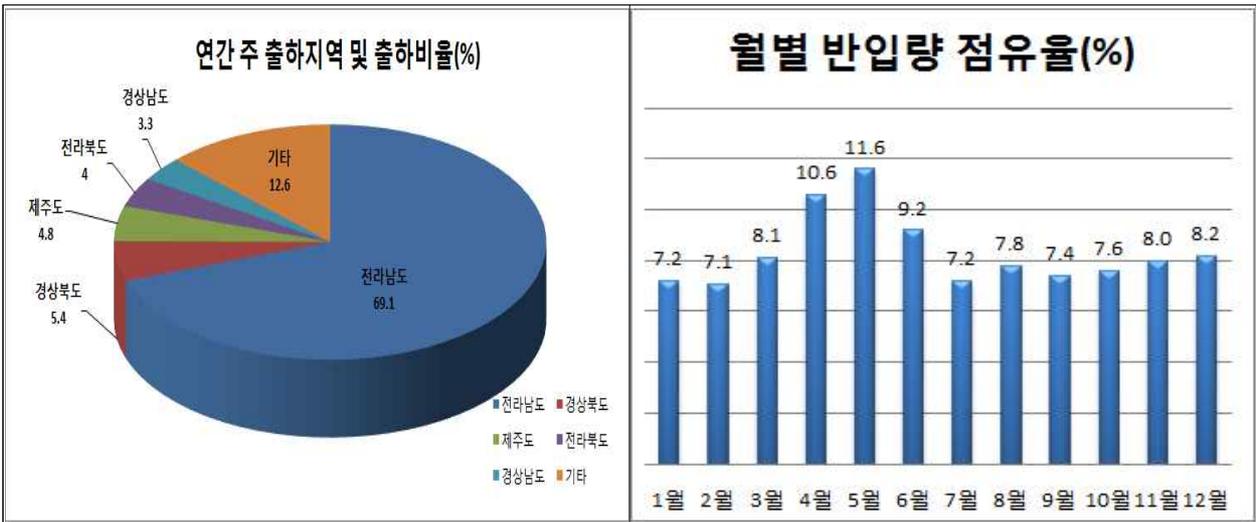
#### ▣ 주요 출하지역('16년 기준)

- 주 출하는 ① 전라남도 ② 경상북도 ③ 제주도 순
- 시 군은 ① 전남 무안군 ② 전남 함평군 ③ 제주 제주시 순
- 총 반입량중 3개 도에서 79.3%, 3개 시군에서 63.5%가 출하

순위	도별	비율	순위	도별	비율
1	전라남도	69.1%	6	충청남도	1.6%
2	경상북도	5.4%	7	서울특별시	0.9%
3	제주도	4.8%	8	경기도	0.6%
4	전라북도	4.0%	9	광주광역시	0.6%
5	경상남도	3.3%	10	기타	8.9%

※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

#### ▣ 지역별 출하비율 및 월별 반입량 점유율('16년 기준)



※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

#### ▣ 월별 주요 출하지역('16년 기준)

월 별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
출하지 (물량순)	무안군	무안군	무안군	제주시 무안군	제주시 무안군	해남군 무안군	함평군 무안군					

※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

## 밀착 포커스! 제철 농수산물 양파 (2018.06.08)

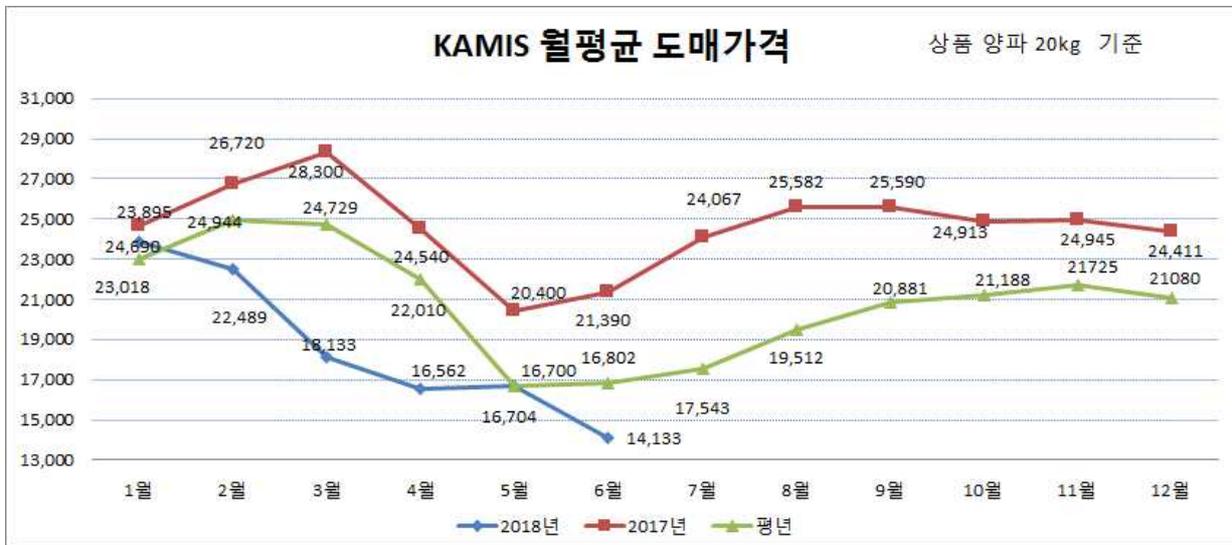
### 요즘 얼마해요

#### ▣ 최근 도매가격 동향(채소류, 양파)

구분		'18. 6. 8	'18. 6. 1	'18. 5월 평균	'17. 6월 평균	평년(6월)
가격 (원/20kg)	상품	15,000	13,400	16,700	21,390	16,802
	중품	10,600	11,778	13,683	17,439	14,151

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

#### ▣ 거래 동향 및 전망



#### • 올해

- 4월 잦은 강우와 일조시간 부족 등으로 병충해 발생이 많아 작황은 부진하나, 전년대비 재배면적이 35% 증가함에 따라 생산량이 늘어 내림세로 거래됨

#### • 지난달

- 기상여건 악화로 인한 생육부진으로 구 크기가 대과인 상품이 많지 않아 상품성 저하로 내림세로 거래됨

#### • 최근

- 급식용 납품수요는 꾸준한 편이나, 중국산 반입으로 국내산 소비가 저조한데다가 경기 위축으로 인한 요식업소 등 소비 둔화가 지속됨에 따라 내림세 형성

#### • 향후

- 요식업소 등 소비부진과 증만생종 양파의 생산량이 크게 증가하여 내림세 전망

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

## 밀착 포커스! 계절 농수산물 양파 (2018.06.08)

### 상상 농산물 checkpoint

#### ▣ 양파 고르는 법

- 무르지 않고 단단하며, 껍질이 선명하고 잘 마른 것
- 들었을 때 무거운 느낌이 들고, 크기가 균일한 것
- 싹이 나 있는 양파는 푸석거리거나 속이 빈 경우가 있고, 보관을 잘못하면 악취가 나기 때문에 냄새로 좋은 양파를 구분하는 것도 하나의 방법임
- 싹이 보이지 않고 어두운색을 띠지 않으면서 껍질이 얇지만 잘 벗겨지지 않는 것을 고르도록 함

#### ▣ 국산 양파와 중국산 양파의 구별법

종류	구분법
국내산	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통 양파                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 껍질이 부드러워 잘 찢어짐</li> <li>- 뿌리털의 대부분이 남아 있음</li> <li>- 줄기 부분이 김</li> </ul> </li> <li>• 깎 양파                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세로줄이 희미하고 간격이 넓음</li> <li>- 조직이 연함</li> <li>- 비늘의 쪽수가 적음</li> <li>- 겉면이 전체적으로 흰색을 띠고 있음</li> </ul> </li> </ul>
중국산	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통 양파                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 껍질이 질기고 잘 찢어지지 않음</li> <li>- 뿌리털이 제거되어 짧음</li> <li>- 줄기 부분이 짧음</li> </ul> </li> <li>• 깎 양파                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세로줄이 뚜렷하고 간격이 좁음</li> <li>- 조직이 단단함</li> <li>- 비늘의 쪽수가 많음</li> <li>- 겉면이 전체적으로 녹색을 띠고 있음</li> </ul> </li> </ul>

※ 출처 : 우수식재료디렉토리

## 밀착 포커스! 계절 농수산물 양파 (2018.06.08)

### 상상 농산물 checkpoint

#### ▣ 양파 손질법

- 양파의 양 끝부분을 칼로 잘라낸 후 겉껍질을 벗겨내고, 깨끗하게 물로 씻어낸 다음 용도에 맞게 사용하면 됨
- 양파의 세로줄을 따라 썰면 채를 치거나 다지기가 쉽고, 세로줄에 맞추어 수직으로 크게 썰면 동그란 링 모양의 슬라이스를 만들 수 있음
- 양파의 매운맛을 내는 알리신 성분은 물에 잘 녹기 때문에 생으로 먹을 때는 찬물에 잠깐 담가두었다가 꺼내 먹으면 매운맛을 줄일 수 있음
- 너무 오래 담가두면 알리신 성분이 파괴되기 때문에 주의해야 함

### 보관은 이렇게

#### ▣ 양파 보관방법

- 양파는 수분이 많기 때문에 비닐 팩 등에 밀봉해서 보관하면 수분이 빠져나가지 못해 양파를 썩게 하며, 냉장 보관 시에도 쉽게 무르고 역한 냄새를 풍기기 쉬움
- 밀봉하지 않고 망에 담겨 있는 상태로 통풍이 잘되는 서늘한 곳에 걸어두는 것이 좋음
- 양파가 서로 맞닿아 있으면 상처가 나고 습기가 차므로, 양파와 양파 사이를 끈으로 묶어 닿지 않게 하는 것이 좋음
- 껍질을 깬 양파나 손질 후 남은 양파는 밀폐 용기에 담아 냉장고 신선실에 보관하는 것이 좋음
- 양파를 썬 채로 오래 두면 양파의 특 쏘는 맛이 사라지므로, 통째로 보관하는 것이 좋음

#### ▣ 양파 활용방법

용도	활용메뉴
밥, 죽	양파밥, 옥수수 양파죽, 프렌치 어니언수프
국, 탕, 찌개	계란 양파국, 소고기 양파국, 참치찌개/소고기찌개 등 찌개의 부재료
생채, 샐러드	취나물 양파생채, 우삼겹 양파냉채, 두릅 양파샐러드, 닭 가슴살 양파샐러드
볶음	닭고기 양파볶음, 두부 양파볶음
구이, 전, 튀김	양파 커리구이, 양파전, 양파튀김(어니언링)
조림, 찜	새송이버섯 고추장양파조림, 돼지고기 양파찜
김치, 장아찌	양파김치, 오이 양파김치, 양파 장아찌, 적양파 피클
기타	양파주스, 양파 차, 치즈 양파빵, 포카치아, 양파칩

※ 출처 : 우수식재료디렉토리

## 밀착 포커스! 계절 농수산물 양파 (2018.06.08)

### 이런 효능이

#### ▣ 주요 영양성분(100g 기준/ 양파, 생것)

영 양 분		함 량	영 양 분		함 량	영 양 분		함 량
에너지	Kcal	20	총식이섬유	g	1.7	나이아신	mg	0.1
수 분	g	92	수용성식이섬유	g	-	비타민C	mg	5.88
단백질	g	0.95	불용성식이섬유	g	-	칼슘	mg	15
지 질	g	0.04	비타민A(RE)	RE	-	인	mg	27
회 분	g	0.33	비타민A(레티놀)	μg	0	철	mg	0.2
탄수화물	g	6.68	비타민A(베타카로틴)	μg	2	나트륨	mg	3
식염상당량	g	0	비타민B1	mg	0.04	칼륨	mg	145
폐기율	%	2.3	비타민B2	mg	0.01	섬유소	g	-

※ 출처 : 농촌진흥청 농식품종합정보시스템

#### ▣ 당뇨병 및 혈관질환 예방

- 양파에 함유되어 있는 플라보노이드는 인체 내부의 젖산과 콜레스테롤을 녹여주는 효능이 있어 비만을 예방함
- 퀘르세틴 성분은 중성지방 수치를 낮춰 혈액순환을 원활하게 하여 고혈압, 고지혈증, 동맥경화 등 혈관질환을 예방하는데 도움이 됨

#### ▣ 간 기능 개선

- 양파에는 간을 해독하고 유지하는데 도움이 되는 글루타치온 디옥시데 성분 풍부하여 간의 해독기능을 강화하고 간을 보호하는 효능이 있음

#### ▣ 불면증 개선

- 매운 향을 내는 유기 유허성분인 알리신이 뇌를 자극하여 혈액순환을 돕고 정신을 안정시키는 효과가 있어 불면증 개선에 도움이 됨

#### ▣ 항암 작용

- 양파는 발암물질의 활성감소, 암세포의 효소작용 저해, 항암물질의 활성증대 및 변이 암세포의 생육저해 작용을 함

#### ▣ 변비 예방

- 양파에 포함되어 있는 섬유소는 장운동을 촉진시켜 변비 해소에도 도움을 줌

#### ▣ 다이어트 효과

- 양파의 퀘르세틴 성분은 피하지방 세포분화를 억제하고 체내 지방합성효소를 억제하여 콜레스테롤 같은 고지방을 분해하여 주기 때문에 다이어트에 효과가 좋음

## 산 지 동 향 - 양파 (전남 무안)

### 재배면적 및 생산량

#### ▣ 최근 5개년 생산량 추이(전국)

구 분	2013	2014	2015	2016	2017
면적(ha)	20,036	23,911	18,015	19,896	19,538
10a당 수량(kg)	6,458	6,649	6,072	6,528	5,858
생산량(톤)	1,294,009	1,589,957	1,093,932	1,298,749	1,144,493

#### ▣ '18년 양파 재배면적(전국)

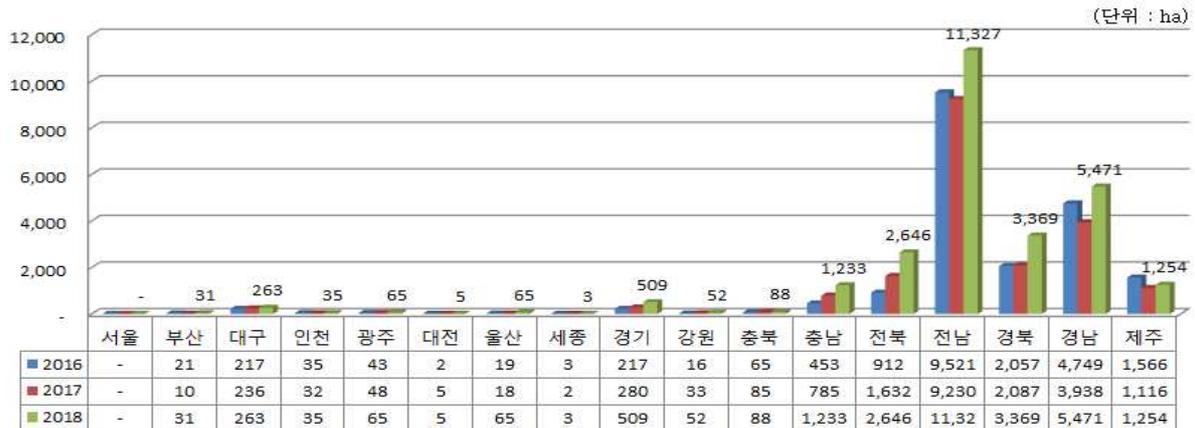
(단위: ha, %)

구 분	2016	2017(A)	2018(B)	증감(B-A)	증감률(B/A)	비중
계	19,896	19,538	26,418	6,880	35.2	100.0
조생종	2,990	2,796	3,569	773	27.6	13.5
중만생종	16,906	16,742	22,849	6,107	36.5	86.5

※ 출처 : 통계청

#### ▣ 최근 3개년 양파 재배면적(전국)

최근 3개년 양파 재배면적



○ '18년 전국 양파 재배면적 점유율은 전남(43%), 경남(21%), 경북(13%) 순으로 나타났음

#### ▣ 가락도매시장 월별 반입량('17년도)

(단위 : 톤)

합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
221,673	15,388	15,078	17,432	22,670	25,070	20,964	16,296	18,727	19,755	15,304	17,539	17,450

※ 출처 : 통계청, 서울시농수산물공사

## 산 지 동 향 - 양파 (전남 무안)

### 작 황

#### ▣ 생육상황



- 잦은 강우로 인한 습해 피해와 일조량 부족 등으로 생육이 부진하여 구 크기는 중·소구가 많으며, 현재 작황은 부진하나, 재배면적 증가로 전년보다 생산량이 증가한 것으로 청취됨
- 잦은 비로 인해 병충해(노균병, 잎마름병) 피해가 급속히 확산됨

#### ▣ 병충해

사진	특징
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>노균병</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병원균 : <i>Peronospora destructor</i></li> <li>- 영 명 : Downy mildew</li> <li>- 주로 잎에서 발생하며, 작은 반점으로 시작되어 담황 또는 백색의 장타원형의 큰 병반을 만듦</li> <li>- 병든 잎은 심하게 구부러져 뒤틀리고 누렇게 변해 말라 죽음</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>잎마름병</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병원균 : <i>Stemphylium bptryosum</i></li> <li>- 영 명 : Leaf blight</li> <li>- 잎과 꽃자루에 방추형의 적자색 병무늬가 형성되고, 점차 진전되면 타원형의 대형 병반으로 확대됨</li> <li>- 병반 주위는 황갈색을 띠고, 중앙에는 흑색 분말의 포자층이 밀생함</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>잿빛곰팡이병</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병원균 : <i>Botrytis cinerea</i></li> <li>- 영 명 : Gray mold</li> <li>- 잎에 1~2mm 정도의 불규칙한 회백색 병반이 형성되고, 진전되면 피해가 심한 아래 잎부터 마르기 시작함</li> <li>- 오래된 병반상에는 잿빛의 분생포자가 밀생함</li> </ul> </li> </ul>

※ 출처 : 농촌진흥청

# 산 지 동 향 - 양파(전남 무안)

## 양파 수확에서 출하까지



생산



수확



건조



1차 선별 작업



운송



망 포장 작업



2차 선별 작업



대·중·소구 기계 선별



포장



도매시장 판매



도매시장 경매



완제품