밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24.)




- **학명** : Vitis vinifera L.
- **영명** : Grape
- **주요 산지** : 김천, 상주, 영천, 영동 등
- **주요 품종** : 캠벨얼리, 거봉, 피오네, 델라웨어, MBA 등
- **기원**
  - 서아시아의 흑해와 카스피 해 사이의 아라랏 산 산록지대의 초기 인류문명 발생지에서 포도 씨앗이 발견된 것으로 보아 B.C 6000년경의 후기 신석기시대부터 포도가 재배된 것으로 추정됨
  - B.C. 3000년경에는 포도재배가 메소포타미아지역에서 이집트 등 북아프리카 지역으로 전파됨
  - 이집트 신을 경배할 때 포도를 이용하였고, 이런 포도 문화는 피라미드 벽화 등에 잘 묘사되어 있으며 이때 재배된 것으로 추정되는 포도품종은 우리나라를 포함한 여러 나라에서 주요 품종으로 재배되고 있음
- **재배정보**
  - 심는방법 : 포도가 휴면기에 들어갔을 때 자란 1년생 가지를 채취하여 마르지 않도록 밀봉하여 5℃정도 되는 저장고에 보관 후 봄에 이 가지를 3마디로 잘라 가운데 눈을 제거 후 땅에 삽목함
  - 기후조건 : 뿌리는 토양온도가 10~14℃에서 활동을 시작하며, 대기온도가 10℃에 달하면 발아함
  - 토양조건 : 토심이 깊고 배수가 양호한 사양토로 유기물함량을 3~5% 함유한 토양이 좋으며 토양 산도는 pH 6.5~7.0으로 염기포화도가 높은 토양이 적합하며 칼륨, 마그네슘, 칼슘에 대한 요구량이 많음
- **특징**
  - 수피는 적갈색으로, 세로로 길게 갈라지고 벗겨지고 잎은 마주나며 덩굴손으로 다른 물체를 감고 올라감
  - 잎의 뒷면에는 흰색의 털이 있으며 꽃은 6월에 피고 노란빛을 띤 녹색의 원추화서로 달림
  - 꽃잎과 수술은 5개이고 꿀샘이 있으며 열매는 장과로 8~9월에 청록색에서 흑자색으로 익음
  - 낙엽활엽만목으로 원산지는 서아시아이고 중남부 지방에 재식하고 있음

※ 출처 : 국립중앙과학관, 농촌진흥청, 농식품정보누리

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24.)

이런 종류가 있어요

▣ 국내 주요 품종

품종	특징
 캠벨얼리	• 포도알은 충분히 익으면 자흑색을 띠고 과피는 약간 두꺼운 편임 • 과즙이 많고 완숙 시 당도는 13°Bx 정도이며 산미가 적음 • 재배역사가 오래되었으며, 국내에서 가장 많은 재배면적을 차지함 • 내한성과 내병성이 강함
 거봉	• 과립은 짧은 타원형이고 과립중은 13g 내외인 대립종임 • 육질이 연하고 과즙이 많으며 당도가 17°Bx 정도로 식미가 우수함 • 내병성이 비교적 강한 편임 • 캠벨얼리의 출하 이후에 수확됨
 피오네	• 과립중은 12g이며 과피색은 자흑색을 띠지만 거봉보다 검은색이 더 진함 • 과육은 거봉보다 약간 단단한 편임 • 당도는 17°Bx이고 산미가 적어 식미가 우수함 • 숙기가 거봉보다 약간 빠른 편으로 캠벨얼리에 이어서 출하되므로 판매에 유리함
 델라웨어	• 과립중은 2g 내외의 소립종임 • 과립은 원형이고 과피는 적색임 • 과육은 육질이 연하고 과즙이 많으며 당도가 19°Bx로 매우 높음 • 내한성과 내병성이 강한 편임
 MBA	• 과립중은 6g 내외인 중립종이고 과립은 원형임 • 과피는 자흑색이며 과육은 육질이 연함 • 당도는 18°Bx로 높으며 머스켓 향기가 있음 • 내한성이 약하여 대전이남 지방이 재배적지임

※ 출처 : 농림수산식품교육문화정보원, 농촌진흥청

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

유통단계별 거래형태

▣ 도매시장



• 2kg, 5kg중량의 규격화된 골판지상자로 유통됨

▣ 전통(소매)시장



• 송이별, 1~2kg단위 골판지상자로 유통됨

▣ 대형유통업체



• 1.5kg 종이박스, 플라스틱 혹은 비닐 등 소포장으로 판매

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

주로 반입되는 지역

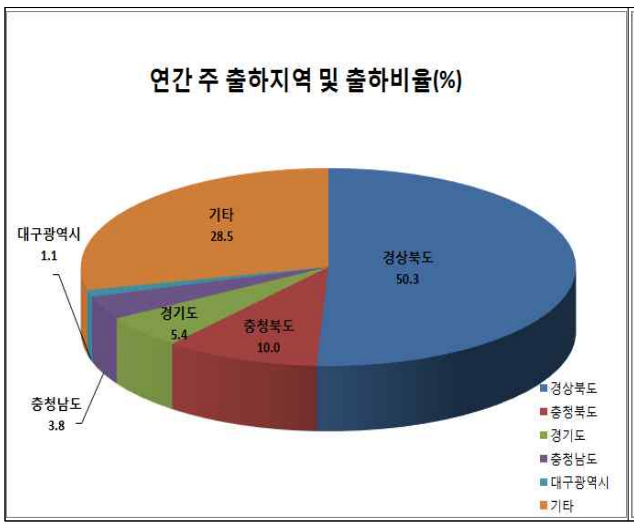
▣ 주요 출하지역('17년 기준)

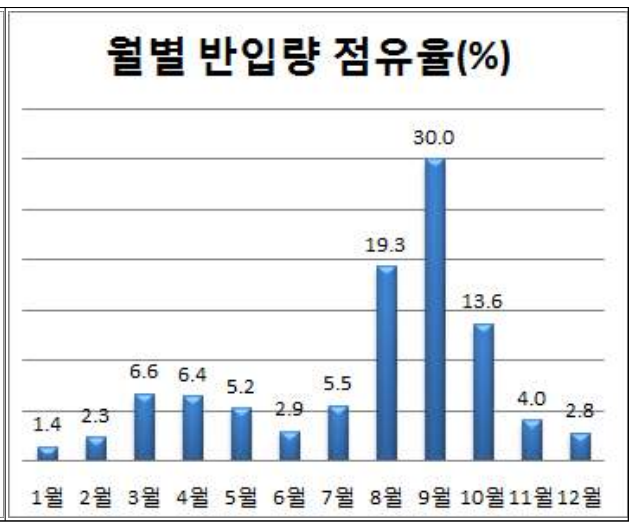
- 주 출하도는 ① 경상북도 ② 충청북도 순
- 시 군은 ① 경북 상주시 ② 경북 김천시 순
- 총 반입량중 2개 도에서 60.3%, 2개 시군에서 39%가 출하

순위	도별	비율	순위	도별	비율
1	경상북도	50.3%	6	인천광역시	0.9%
2	충청북도	10.0%	7	대전광역시	0.6%
3	경기도	5.4%	8	서울특별시	0.5%
4	충청남도	3.8%	9	경상남도	0.4%
5	대구광역시	1.1%	10	기타	26.1%

※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

▣ 지역별 출하비율 및 월별 반입량 점유율('17년 기준)





※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

▣ 월별 주요 출하지역('17년 기준)

월 별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
출하지 (물량순)	영동군 기타	영동군 기타	무주군 기타	기타	기타	기타 김천시	영동군 김천시	상주시 김천시	영천시 상주시	영천시 상주시	기타 상주시	상주시 기타

※ 출처 : 서울특별시농수산식품공사

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

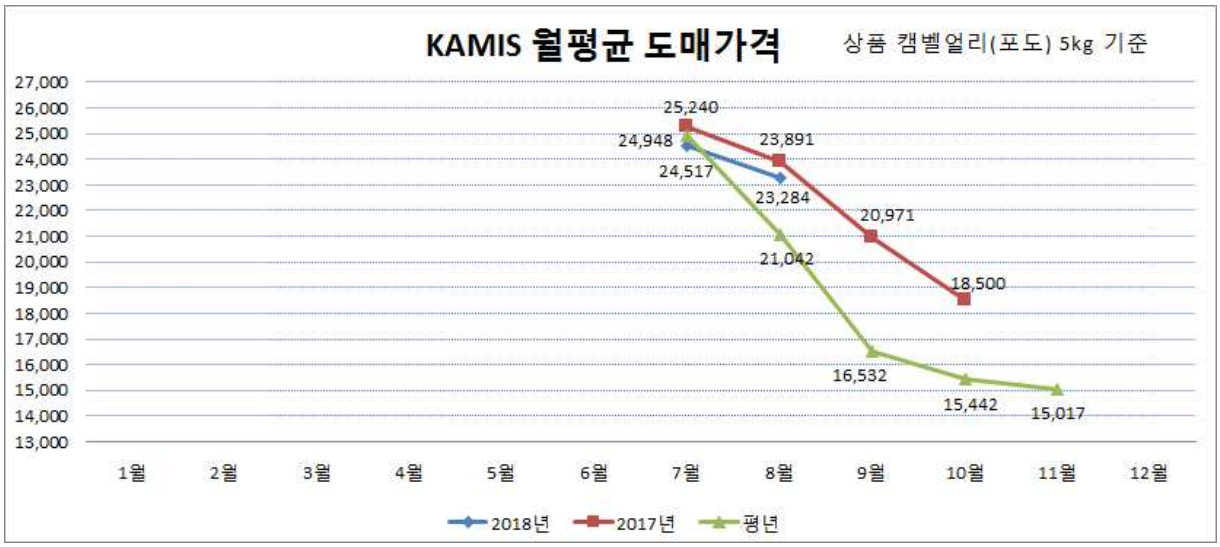
요즘 얼마해요

▣ 최근 도매가격 동향(과일/포도/캠벨얼리)

구분		'18. 8. 24	`18. 8. 17	'18. 7월 평균	'17. 8월 평균	평년(8월)
가격 (원/5kg)	상품	22,200	23,800	24,517	23,891	21,042
	중품	18,000	19,200	19,650	20,082	17,040

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

▣ 거래 동향 및 전망



• **올해**

- 전년대비 재배면적이 감소하고 봄철 냉해 및 폭염피해로 인해 초기 생육이 좋지 못하였으며 6~7월에 가뭄이 심해 전체적으로 생산량이 감소하였으나 포도의 품질 또한 하락하여 약보합세

• **최근**

- 산지 고온으로 전반적으로 작황이 부진하지만, 품질하락 및 소비수요가 크지 않아 약보합세를 보임

• **이번주**

- 성출하기를 맞이하여 산지 출하량이 증가하였으나, 제철과일로 소비가 분산되어 약보합세에 거래됨

• **향후**

- 폭염과 태풍의 여파로 전년대비 적은 생산량으로 전반적으로 전년대비 가격이 상승할 것으로 보이는 가운데 착색 및 당도저하 등 포도의 품위저하가 가격에 반영될 것으로 전망됨

※ 출처 : 농산물유통정보(KAMIS)

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

싱싱 농산물 checkpoint

▣ 포도 구입요령

- 포도는 송이가 크고 알이 굵으면서 크기가 전반적으로 고른 것을 선택해야 함
- 포도알과 알 사이의 공간이 촘촘하게 밀착되어 있고 알이 따로 떨어지지 않는 것이 좋은 상품임
- 손으로 들어보았을 때 포도 알이 금방 떨어지는 것은 수확 후 시간이 많이 지난 것이므로 신선하지 않은 것이고 포도의 줄기가 푸른색을 띠고 있는 것이 신선한 것임
- 포도 표면의 흰색 가루는 다른 유해 성분이 아닌 당분으로서 가루가 많이 묻은 포도들이 훨씬 달콤함
- 포도는 꼭지 쪽이 가장 달고 아래쪽으로 갈수록 점차 신맛이 나므로 먹어보고 고를 때는 아래쪽을 따서 먹어보는 것이 좋음

보관은 이렇게

▣ 포도 보관법

- 포도송이 째로 물에 1분 정도 담가 둔 후 흐르는 물에 꼼꼼하게 세척을 해야 함
- 세척 시 밀가루나 베이킹 소다를 이용하면 구석구석 남아있는 유해성분 제거에 효과적임
- 가장 먹기 좋은 포도의 상태를 유지하는 온도는 5~7℃임
- 실온에서도 보관할 수 있지만 쉽게 무를 위험이 있기 때문에 비닐이나 신문지에 싸서 냉장고에 넣어두면 좋음
- 냉장고에 오래 보관할수록 단맛이 떨어질 수 있으므로 장기간 보관은 좋지 않음

▣ 포도 손질법

- 농약 제거를 위해 미지근한 물에 20~30분 담가 씻어먹거나 식초를 몇 방울 떨어뜨린 물에 씻음
- 베이킹파우더나 밀가루가 농약성분을 흡착하기 때문에, 포도 전체에 골고루 뿌린 뒤 물에 담가 흔들어 씻은 뒤 헹구어 먹어도 좋음

▣ 포도 조리법

- 포도의 껍질과 씨에 있는 폴리페놀 성분을 섭취하기 위해서 통째로 먹는 방법도 있지만 다 먹기가 부담스럽다면 주스나 포도주를 섭취하는 것도 좋음
- 먹다 남은 포도가 조금 물러지려고 할 때 잼으로 만들어 먹거나 냉동실에 보관했다가 갈아서 주스나 포도 드레싱으로 만들어 먹는 방법도 있음
- 여름에 나는 다른 과일들과 섞어서 시원하게 화채로 즐기면 영양을 보완할 수 있음

※ 출처 : 농식품정보누리, 농촌진흥청

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

생산 및 수출동향

▣ 생산동향

• 재배면적과 생산량의 지속적인 감소추세

- '17년 재배면적은 농가고령화로 인한 폐업, 작목전환, 포도 수입 증가 등의 영향으로 전년대비 12% 감소
- '17년 생산량은 열과 현상에 따른 단수감소로 전년대비 15% 감소
- '18년 재배면적은 '17년 대비 1% 감소한 1만 2,944ha로 전망됨

• 주 생산품종인 캠벨얼리의 재배면적과 생산량은 줄어드는 추세이며, 최근 청포도 품종인 샤인머스켓의 재배면적이 큰 폭으로 증가

▣ 수출동향

• 2011년 이후 포도 수출은 꾸준한 증가세

- 동남아시장 수요 증가로 포도 취급업체가 증가했고 신규 수출품종인 샤인머스켓의 수출이 늘어나면서 수출물량 대비 수출액이 큰 폭으로 증가했음
- 시설포도의 조기 출하로 전년보다 수출시기가 빨라졌으며 8월을 제외하고 매월 수출실적 전년대비 증가
- 미국은 생육기 가뭄에 의한 포도 품질저하로 수출 포기 산지가 발생하여 수출물량 감소

▣ 수출전망(2018)

- '18년 기후변화와 재배면적 감소에 따라 변동이 있을 수 있으나 수출증가폭이 큰 샤인머스켓의 생산량 증가에 따라 수출물량은 증가할 것으로 예상
- 다만 '17년에 샤인머스켓 품위에 대한 수입바이어의 클레임이 있었기 때문에 주의가 필요함
- 홍콩, 베트남, 싱가포르의 수요가 지속될 것으로 보임
- 미국은 작황이 원활한 경우 평년수준의 수출량 회복이 가능할 것으로 보임

▣ 수출실적

단위 : 톤, 천불

국가	2015		2016		2017	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전체	814	3,284	1,032	5,123	1,218	8,490
홍콩	102	546	222	1,377	269	2,321
베트남	36	161	106	600	233	2,258
싱가포르	173	650	178	861	225	1,428

※ 출처 : KATI(AG코드기준), 통계청, KREI

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

포도를 활용한 요리

▣ 포도피자 만들기



- 주재료
  - 포도(1컵), 후레쉬 모짜렐라치즈(100g), 파마산치즈(2/3컵), 샐러드용 채소(1컵)
- 부재료
  - 아몬드슬라이스(2큰술), 올리브유(2큰술), 꿀(2큰술), 파마산치즈(2큰술)
- 피자도우
  - 포도즙(4큰술), 인스턴트 드라이이스트(2/3작은술), 강력분(100g), 소금(2/3작은술), 올리브유(1큰술)

순서	1	2	3
내용	포도즙은 따뜻하게 데운 뒤 인스턴트 드라이이스트를 넣어 섞음	강력분과 소금을 섞은 뒤 이스트를 넣은 포도즙을 부어 치대고 덩어리로 뭉쳐지면 올리브오일을 넣어 매끈해지도록 5분 정도 반죽함	랩으로 덮어 실온에서 30분간 발효하고 포도는 반으로 잘라 씨를 제거하고 모짜렐라 치즈는 납작하게 6쪽으로 썸
순서	4	5	6
내용	발효된 도우를 납작하게 밀대로 민 뒤 포크로 콕콕 찔러 구멍을 내고 치즈와 포도를 고루 올림	190도로 예열한 오븐에서 10분 정도 구워 치즈가 노릇하게 익으면 꺼냄	그 위에 샐러드용 채소, 아몬드슬라이스, 올리브유, 꿀, 파마산치즈를 갈아 고루 뿌려냄

▣ 포도젤리 만들기



- 주재료
  - 판젤라틴(8장), 포도(1컵), 포도즙(1컵), 사과주스(2컵)
- 부재료
  - 꿀(2큰술), 레몬즙(2큰술)

1	판젤라틴은 4장씩 각각 물에 담가 불림
2	포도는 씻어 껍질과 씨를 제거함
3	냄비포도즙과 사과주스를 각각 넣고 꿀(1큰술), 레몬즙(1큰술)을 넣어 중간 불에 올림
4	끓기 시작하면 불을 끄고 젤라틴의 물기를 짜 넣고 저어가며 녹임
5	컵에 포도를 반 채운 뒤, 젤라틴을 넣은 포도즙과 사과주스를 부어 냉장실에서 4~5시간 굳힘

※ 출처 : 농촌진흥청

밀착 포커스! 제철 농수산물 ☞ 포도 (2018.08.24)

이런 효능이

▣ 주요 영양성분(100g 기준/ 포도, 캠벨얼리, 생것)

영 양 분		함 량	영 양 분		함 량	영 양 분		함 량
에너지	Kcal	57	총식이섬유	g	1.1	나이아신	mg	0.22
수 분	g	83.4	수용성식이섬유	g	-	비타민C	mg	0.12
단백질	g	0.66	불용성식이섬유	g	-	칼 슘	mg	3
지 질	g	0.42	비타민A(RE)	RE	-	인	mg	15
회 분	g	0.42	비타민A(레티놀)	μg	0	철	mg	0.11
탄수화물	g	15.1	비타민A(베타카로틴)	μg	39	나트륨	mg	2
식염상당량	g	0	비타민B1	mg	0.06	칼 륨	mg	170
폐기율	%	31.2	비타민B2	mg	0.05	섬유소	g	-

※ 출처 : 농촌진흥청 농식품종합정보시스템

▣ 노화방지

• 포도에 들어있는 안토시아닌 성분은 노화의 주범인 활성산소의 생성을 억제하고 레스베라트롤은 세포를 젊게 유지하는 시트루인을 활성화시켜 노화방지에 도움을 줌

▣ 성인병 및 치매 예방

• 포도껍질에 함유되어 있는 레스베라트롤은 퇴행성 신경질환과 알츠하이머병 예방에 도움을 주며 포도씨에 함유되어있는 폴리페놀은 알츠하이머병의 진행을 늦춰주고 혈중 콜레스테롤을 제거하는데 도움을 주어 고지혈증과 뇌졸중 등 성인병 예방에 효과적임

▣ 피로회복

• 체내 흡수가 빨리되는 포도당과 과당이 많이 함유되어 있고 무기질도 풍부하여 원기를 회복하고 신진대사를 활발하게 해서 피로회복에 도움이 됨

▣ 다이어트 효과

• 포도에 풍부한 레스베라트롤 성분은 당분이 지방으로 전환되는 것을 억제하고 체내 축적된 지방을 제거하여 체중감량에 도움을 줌

▣ 빈혈 및 골다공증 예방

• 포도에 풍부한 철분은 골밀도를 높여주고 생혈 및 조혈작용을 통해 빈혈과 골다공증 예방에 도움이 됨