

밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 딸기 (2017. 3. 10)



▣ 기본정보

- 분류 : 장미과에 속하는 다년생 식물
- 원산지 : 우리나라에 들어온 경로는 20세기 초에 일본에서 도입된 것으로 추정
- 역사
 - 딸기는 석기시대부터 먹기 시작하였고, 유럽에서 재배되기 시작한 것은 중세 때부터이며, 산딸기가 그 시초임
 - 15세기말 아메리카 대륙의 발견으로 원산지인 남아메리카로부터 장딸기가 유럽으로 유입됨
 - 18세기말 네덜란드에서 현재 딸기의 원조인 프라가리아 아나나사(*Fragaria ananassa*)가 만들어짐
- 보관법
 - 딸기는 습도에 약하기 때문에 밀봉하여 보관하면 물러지거나 곰팡이가 생기기 쉬우므로 종이상자에 담아 보관하는 것이 좋음. 금방 먹을 딸기는 꼭지를 떼지 말고 비닐 랩을 씌워 냉장고에 보관함. 오래 보관하기 힘들기 때문에 1주일을 넘기지 않도록 함
- 손질법
 - 딸기는 껍질이 얇아 상하기 쉽고 과육이 부드러우므로 흐르는 물에 가볍게 씻는 것이 좋음. 30초 이상 물에 담가두면 비타민 C가 물에 녹아 빠져나옴
- 산지특성 및 기타정보
 - 딸기는 원래 남미의 칠레가 원산지이며 우리나라에는 19세기 중엽 이후에 기독교 선교사에 의해 도입된 것으로 추측됨

▣ 섭취정보

- 섭취방법
 - 헹굴 때는 소금물에 재빠르게 헹구어 냄. 소금 대신 식초를 탄 물에 헹구어도 좋음. 식초와 소금 모두 소독의 효과가 있음
- 궁합음식정보
 - 유제품 (딸기는 우유, 유산균 음료, 요구르트 등과 함께 먹는 것이 칼슘이 보충되어 골다공증 예방에 좋음)

※ 출처 : 쿡쿡TV, 경남하동 옥종딸기마을

밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 딸기 (2017. 3. 10)

이런 종류가 있어요

▣ 주요 품종

- 2005년 이전까지 국내에서 재배되고 있는 딸기 품종은 일본에서 도입된 장희와 육보가 국내딸기 재배면적의 90% 이상을 차지하여 왔음
- 최근 국내에서 육성한 설향, 매향 등이 재배농가의 호응을 얻어 국산품종의 재배비율이 56% 수준

종류	사진	특징
매향		<ul style="list-style-type: none"> • 장원추형 • 평균과중 : 15g정도 • 선홍색에서 완숙 시 진홍색으로 착색 • 당도가 높고 산미가 적음 • 장희보다 크기가 약간 작으나, 모양·광택이 뛰어나고 과일이 무거우며 단단함
설향		<ul style="list-style-type: none"> • 원추형 • 평균과중 : 14.7g • 선홍색이며, 과일이 균일하고 수량성이 높음 • 당도는 높지 않으나, 산도가 낮고 과즙이 많음 • 과육이 치밀하여 씹는 촉감이 우수함 • 기형과 발생률이 적으며, 흰가루병에 강함
장희		<ul style="list-style-type: none"> • 약간 긴 장원추형 • 평균과중 : 15~20g정도 • 과피는 선홍색, 과육은 담홍색을 띠 • 과육이 약간 무른 편 • 당도가 높고 산도가 낮아 단맛이 많이 남 • 조기수확이 가능하며, 주로 12월 상순경부터 수확
육보		<ul style="list-style-type: none"> • 난원형 • 대과성, 저장성 좋은 편 • 밝은 적색이며 단단함 • 맛이 좋고 독특한 향기가 있음 • 속은 부드러우나 껍질이 단단하여 장거리 수송이 뛰어남 • 생육이 왕성하며 병해충에도 비교적 강하여 재배가 쉬움
킹스베리		<ul style="list-style-type: none"> • 품종 다양화 시도로 등장한 신품종 • 충남농업기술원에서 9년간 연구 끝에 개발 • 맛과 과즙이 풍부하며 은은한 복숭아 향이 나는 것이 특징 • 과실모양은 장원추이며, 평균무게가 30g으로 설향의 두 배
만년설		<ul style="list-style-type: none"> • 품종 다양화 시도로 등장한 신품종 • 경상남도 산청군에서 첫 수확한 품종 • 겉이 하얀 것이 특징이고, 신맛이 적고 당도가 높음 • 일반 딸기와 확연하게 다른 색감으로 희소성 부각

※ 출처 : 농촌진흥청, 한국일보, 특허청, 경남매일신문, 충청남도 뉴스 블로그

밀착 포커스! 제철 농수산물 📍 딸기 (2017. 3. 10)

유통단계별 거래형태

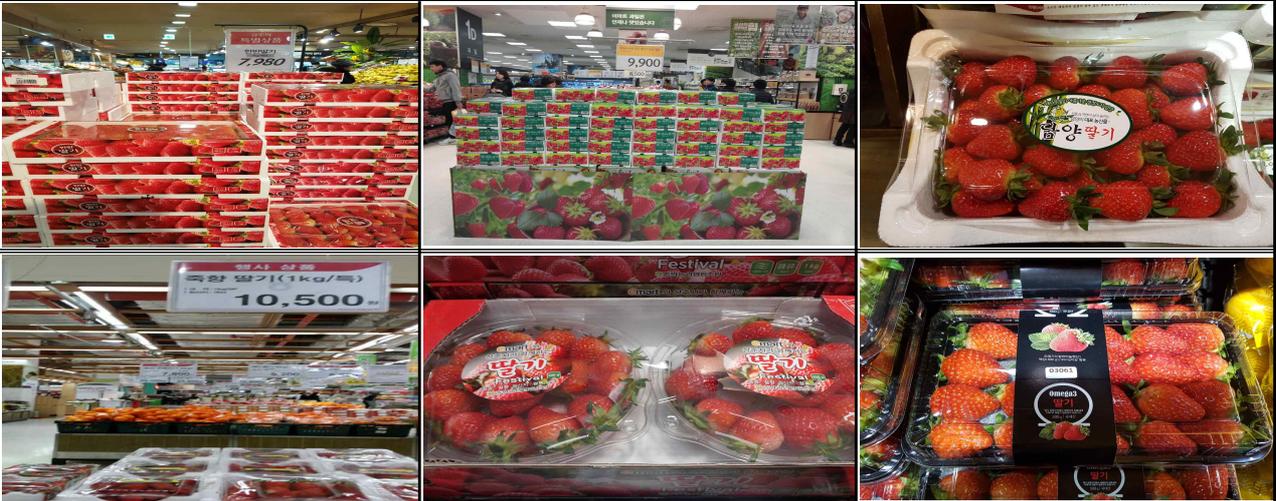
■ 도매시장 거래규격 : 1kg 스티로폼, 2kg 골판지상자, 1kg 대야 등의 단위가 주로 반입됨



■ 전통시장(소매) 거래규격 : 1kg 스티로폼, 900~1kg 대야, 500g팩 등 다양한 형태로 판매됨



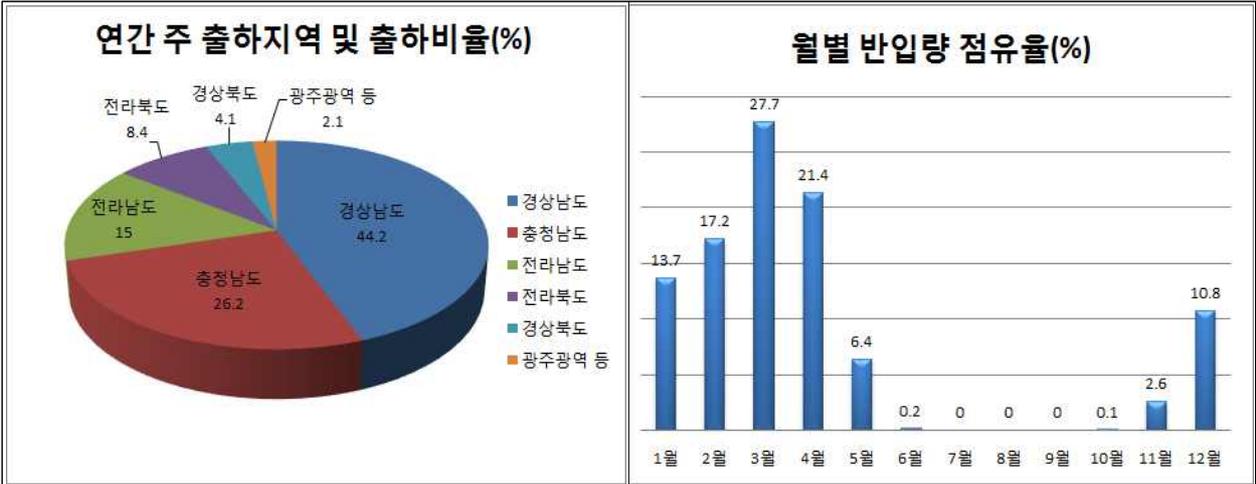
■ 대형유통업체(소매) 거래규격 : 1kg 스티로폼, 500g, 750g 플라스틱 용기 등 다양한 형태로 판매됨



밀작 포커스! 제철 농수산물 📍 딸기 (2017. 3. 10)

주로 반입되는 지역

▣ 2015년 지역별 출하비율 및 월별 반입량 점유율



※ 출처 : 서울시농수산물공사

▣ 2015년 월별 주 출하지역

월별	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
출하지역 (물류업)	산청 논산 담양	논산 담양 산청	산청 논산 담양	산청 논산 담양	논산 산청 담양	예산 논산 홍성	대전 기타 평창	삼척 산청 기타	기타 청도 -	산청 거창 함양	산청 거창 함양	산청 논산 거창

※ 출처 : 서울시농수산물공사

▣ 2015년 시군별 및 시기별 거래현황

○ 시군별 출하비율 순

- 산청군 21.5%, 논산시 15.9%, 담양군 13.3%, 거창군 6.9%, 고령군 4.1%, 익산시 3.8%, 공주시 3.8%, 남원시 3.6%, 함양군 3.6%, 진주시 3.2%, 부여군 3.1%, 사천시 3.0%, 기타지역 14.2% 수준
- 전체 출하시군 : 66개 지역

○ 시기별 출하비율 : 연중 동절기(1월~4월)의 거래량이 전체의 약 80%를 차지함

- 12월 장희 품종을 시작으로 설향, 육보, 죽향이 비슷한 순으로 출하됨

밀착 포커스! 제철 농수산물 📌 딸기 (2017. 3. 10)

요즘 얼마해요

(딸기 : 원/1kg)

구 분		오늘 (’17.03.10)	지난 주 (’17.03.03)	’17. 02월 평균	’16. 02월 평균	평년
딸기 (도매)	상품	7,700	8,800	10,430	13,033	11,022
	중품	5,900	7,000	8,310	10,578	8,281

※ 출처 : 농산물유통정보(www.kamis.or.kr)

- 금년에는
 - 산지 생육기동안 적절한 온도와 기상호조 평년에 비해 생산량이 증가하면서, 약보합세를 형성
- 최근에는
 - 산지 기상호조에 따른 출하량 증가와 출하 성수기를 맞아 출하지역이 확대되면서, 시장 내 반입물량 증가로 약보합세
- 금주에는
 - 신학기를 맞아 학교 급식업체를 중심으로 수요는 소폭 증가하는 추세
 - 최근 가격 약세에 따른 산지 출하량 조절로 보합세가 유지됨
- 향후에는
 - 기온상승과 일조량 증가 등으로 산지 생산량은 다소 증가할 것으로 예상됨
 - 봄나들이 철을 맞아 시중 및 가정 내 후식용 등으로 소비 증가가 예상되어 강보합세 전망

수출입동향

▣ 최근 5개년 수출입동향

연도별	수출		수입	
	물량(톤)	금액(천불)	물량(톤)	금액(천불)
2012	2,152	22,441	없음	
2013	2,815	28,559		
2014	3,063	31,599		
2015	3,293	31,971		
2016	3,539	32,450		

※ 출처 : 수출지원정보(Kati)

밀착 포커스! 계절 농수산물 📍 딸기 (2017. 3. 10)

▣ 주요 수출국 현황

국가	2016년 1월		2017년 1월		전년대비	
	중량(톤)	금액(천불)	중량(톤)	금액(천불)	중량(%)	금액(%)
총계	592	5,365	871	7,855	47.7	44.5
홍콩	264	2,381	378	3,405	43.4	38.8
싱가포르	188	1,683	235	2,021	25.6	20.1
태국	67	625	115	1,045	71.5	67.2
말레이시아	44	396	66	572	52.3	44.2
베트남	1	12	32	321	2,459	2,536
대만	5	36	19	210	300	481
인도네시아	8	86	13	132	71.4	52.5
괌	6	58	7	67	28.8	14.6
기타	9	88	6	82	9.6	70.6

※ 출처 : 수출지원정보(Kati)

상상 농산물 checkpoint

▣ 상품성 평가(품종 : 설향)

등급	사진	특징
특·상품		<ul style="list-style-type: none"> - 전체적으로 고른 선홍빛을 띄고 과육이 단단함 - 꼭지부분의 잎이 크고, 두꺼우며 뒤로 뒤집어짐 - 일정한 크기로 선별이 잘 됨
중품		<ul style="list-style-type: none"> - 특·상품과 비슷하나 모양과 색택, 크기가 작고 일정하지 않음 - 출하지역, 생산자 등에 따라 가격이 형성됨
하품		<ul style="list-style-type: none"> - 모양과 크기가 일정하지 않고 표면에 색택이 열음 - 포장선별 등 작업상태가 양호하지 못하고 표면이 약하고 무름

밀착 포커스! 계절 농수산물 📌 딸기 (2017. 3. 10)

▣ 장보기 TIP

		
장 희	설 향	죽 향
<ul style="list-style-type: none"> ○ 장희 : 가장 빨리 출하되면서 육질과 상품성 등 면에서 가격이 가장 저렴함 ○ 설향 : 우리나라 고유 품종으로서 대중적인 인지도가 높으며, 우리나라 전체 생산량 약 60% 정도를 차지함 ○ 죽향 : 우리나라 고유 품종으로서 품종계량이 가장 최근에 되었으며 모양은 설향과 비슷하나 고유색택이 진하고 저장성이 좋아 소비자 선호도 상승 ○ 육보 : 육질이 단단하고 저장성이 뛰어나지만 가격이 비싸 소비가 대중적이지 못함 		

보관은 이렇게

▣ 보관방법

- 적정온도 : 생육 17~20℃ / 보관 1~5℃ / 습도 90~95%
- 식용온도 : 4~5℃, 채소실 보관, 건조하지 않게 보관해야 함
- 먹을 만큼만 구입하는 게 좋고 부득이할 경우 보관 시에는 씻지 말고 그대로 보관함

▣ 유의 사항

- 먹을 땐 꼭지를 먼저 제거한 후 씻어야 꼭지 틈새의 이물질을 깨끗이 할 수 있음

손질도 간단히

▣ 손질법 등

- 먼저 꼭지를 제거한 후 식초 물에 약 5분간 담근 후 흐르는 물에 씻음
- 샐러드 형태로 먹을 때는 모양 그대로 절반을 쪼개서 보기 좋게 장식하듯이 손질함

이런 효능이

▣ 영양성분(100g당, 딸기, 설향, 생것)

영양분		함량	영양분		함량	영양분		함량
에너지	Kcal	35	총식이섬유	g	1.1	나이아신	mg	0.6
수 분	g	90.1	수용성 식이섬유	g	0.6	비타민C	mg	56
단백질	g	0.7	불용성 식이섬유	g	0.5	칼슘	mg	12
지 질	g	0.1	비타민A(RE)	RE	3	인	mg	25
회 분	g	0.2	비타민A (레티놀)	μg	0	철	mg	0.2
탄수화물	g	8.9	비타민A (베타카로틴)	μg	19	나트륨	mg	3
식염상당량	g	0	비타민B1	mg	0.08	칼륨	mg	135
폐기율	%	2	비타민B2	mg	0.04	-	-	-

※ 출처 : 한국식품연구원

○ 피부 미용에 효과적

- 딸기에는 피로회복, 면역력 증강, 피부미용에 효능이 있는 비타민C가 레몬의 2배, 사과 10배나 함유되어 있음
- 이러한 딸기는 신진대사를 활발하게 해줄 뿐만 아니라 멜라닌을 억제하고 기미를 막아주어 피부미용에 특히 효과가 좋음

○ 임산부에게 효과적

- 딸기에는 엽산 함량이 많이 되어 있는데, 임신초기에 엽산이 부족하면 태아에게 신경관결손증, 뇌 이상, 기형 등이 발생할 수 있으며, 조산·사산의 유발 위험이 높음

○ 혈관 및 시각기능 개선

- 딸기에는 뛰어난 항산화 물질중 하나인 안토시아닌이 많이 들어있는데, 안토시아닌은 몸 속 활성산소로부터 혈관을 보호하고 혈전 생성도를 억제함
- 눈의 망막 세포 재합성을 촉진해 눈의 피로를 풀어주고 시각기능을 개선하는데 탁월한 효과가 있음

○ 노화방지 효과

- 딸기의 신맛을 내는 유기산은 체내의 노폐물을 제거해주고 미각을 돋구어 식욕증진과 사과에 비해 10배 가량 노화방지효과가 있음

○ 암 예방

- 딸기 속 안토시아닌 일라직산 성분이 암세포의 증식을 억제하는데 효과를 줌
- 베리류 중에서는 딸기가 암세포 괴사에 가장 효과적임