

5년 새 값 2배…귤, 한봉지에 ‘한숨’

소비자물가지수 200 돌파…감귤 출하량 증가에도 가격 상승세 전망
사과 60%·수박 56%·복숭아 50% 급등…이상기후에 수급 불안 원인

제철을 맞은 겨울 대표 과일인 귤 가격이 최근 5년간 2배 이상 상승한 것으로 나타났다. 귤과 함께 이상기후로 인한 수급 불안 및 물가 상승 등으로 사과, 수박 등 계절 대표 과일 대부분이 폭등하면서 소비자 부담도 커지고 있다.

14일 국가데이터처 국가통계포털(KOSIS)에 따르면 지난달 귤 소비자물가지수는 205.05로 전년 동월 대비 26.5% 상승했다. 귤은 매년 큰 상승 폭을 보인 과일 중 하나로 소비자물가지수는 2020년 100, 2021년 104.02, 2022년 121.53, 2023년 144.75, 2024년 211.65 등 최근 5년간 2배 이상 뛰었다.

주요 과일의 물가도 꾸준히 우상향하고 있다. 최근 매년 여름 강우량이 역대 기록을 간신히 깨고, 폭염 일수도 증가하는 등 이상기후 증세가 뚜렷해졌기 때문이다. 이상기후로 인한 생육부진 및 병해충 피해

해 등으로 생산은 줄어든 반면 수요는 비슷한 수준을 유지했다.

이에 따라 지난달 기준 소비자물가지수는 5년 전과 비교해 사과(60.7%), 수박(56.5%), 복숭아(50.2%), 포도(27.3%) 등 대폭 상승했다.

특히 귤은 공급량 감소와 수요량 증가 추세가 맞물려 지난달 주요 과일 중 가장 상승세가 기록됐다.

한국농촌경제연구원(KREI)이 발표한 ‘농업관측 2025년 12월호’를 분석한 결과 지난달 노지감귤(상품·5kg) 도매가는 가락시장 기준 1만 6500원으로 전년 동월 대비 14.1% 상승했다. KREI는 감귤 가격이 대폭 오른 것에 대해 제대로 익지 않는 등 착작 부진으로 인해 출하시기가 늦춰졌던 만큼 공급량이 부족했고, 지난 10월 사과 등 대체 과일들의 가격이 일제히 오르면서 수요량은 많아졌다.

감귤은 재배면적이 전년보다 소폭 줄었지만, 면적별 생산량을 뜻하는 단수는 늘었다. 다만 여전히 평년 수준에는 미치지 못했다. 올해 노지감귤 재배면적은 1만 3825㏊로 전년(1만 3994㏊) 대비 1.2% 줄었고, 단수는 9.4% 늘어난 10a 당 2908kg을 기록했다. 이는 평년 1만 4418㏊와 2999kg보다 각각 4.1%, 3.1% 적은 수준이다.

감귤 가격 역시 상승세를 이어갈 것으로 예상된다. 출하량은 전년보다 1.8% 가량 증가할 것으로 전망되지만, 품질 개선 및 수요량 증가 등으로 도매가는 평년보다 6000원/kg 비싼 1만 8000원에 형성될 것으로 KREI는 봤다.

국내산 과일 가격이 지속 상승하면서 대체 품목으로 떠오른 수입과일마저도 가격 상승폭이 커졌다. 한국농수산식품유통공사가 공시한 파인애플(상품·1kg) 소매가는 지난 12월 기준 7904원으로 전년(6239원)과 평년(6372원) 대비 26.7%, 24% 씩 높았다. 이는 정부의 할당관세 종료 및 원·달러 환율 상승 등이 수입 원가 상승 요인으로 작용했기 때문으로 분석된다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr

한국농어촌공사, ‘대한민국 인적자원개발대상’ 공공부문 대상

디지털·스마트 농업 교육 등 호평

한국농어촌공사(공사)는 “지난 10일 한국HRD 협회가 주최한 ‘2025 대한민국 인적자원개발대상’에서 공공부문 종합대상을 수상했다”고 14일 밝혔다. <사진>

대한민국 인적자원개발대상은 국내 인적자원개발 분야의 발전과 교육문화 진흥에 기여한 우수기관과 기업을 선정하는 것으로, 관련 분야에서 최고 권위의 상이다.

공사는 디지털 전환, 기후 변화 등 급변하는 경영 환경에 대응하기 위해 미래 기술 기반 학습 생태계를 조성한 점을 호평받았다. 디지털 기술, 스마트 농업, 드론, 재생에너지 등이 실무에 적용될 수 있도록 직무교육을 대폭 강화했다는 평가다.

이같은 인공지능(AI) 활용 역량 강화 노력이 심사위원단의 주목을 받았다. 공사는 기본, 심화, 전



문 3단계로 이어지는 단계별 인공지능 교육과정도 입해 실무 역량 제고에 힘 썼고, 경영진을 대상으로 ‘AI 리더십 역량 강화 교육’을 실시하기도 했다.

신흥섭 한국농어촌공사 인재개발원장은 “이번 수상은 미래 경쟁력 확보를 위한 인적자원개발 혁

신에 전 임직원이 동참해 준 결과”라며 “앞으로도 직무 중심의 교육 혁신을 계속해 급변하는 대외 환경에 선제적으로 대응하고, 농어촌 발전을 선도할 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

/장윤영 기자 zzang@kwangju.co.kr

전남 쌀 수출 성장세 눈에 띠네~…5년 새 3배 급증

쌀 수출량 81% 차지…31개국 수출

전남의 쌀 수출이 5년새 3배 가량 증가한 것으로 나타났다.

14일 전남도에 따르면 전남 쌀 수출량은 해외 원조를 포함, 지난 2021년 5만1000t 수준에서, 올해 10월까지 14만9000t으로 2.92배 늘어났다.

전남 쌀은 전국 쌀 수출량에서도 81.1%로 압도적인 1위를 기록했다. 전남 쌀은 31개국에 수출되고 있으며 유럽과 중앙아시아를 중심으로 성장세가 두드러지고 있다.

전남도는 전남 쌀 수출 증대는 다양한 마케팅과 판촉 지원 확대 때문인 것으로 분석했다. 전남도는 쌀값 폭락 위기 극복을 위해 수출 미국종합처리장(RPC) 등을 대상으로 포장재와 파레트 등 기자재를 지원하고, 해외 전남 상설판매장을 통한 현지 홍보를 집중 추진하고 있다.

또 시군, 농협과 협력해 몽골과 오스트리아, 프랑스, 네덜란드, 카자흐스탄, 영국, 아랍에미리트(UAE) 등 신규 시장을 지속 개척하고 소비증 확대에도 공을 들이고 있다. 특히 지난해 유럽 시장 진출이 본격화하며, 오스트리아에 215.6t을 수출

했으며 프랑스(148t), 네덜란드(143.7t), 카자흐스탄(80.7t), 영국은(39.9t), 아랍에미리트(34t) 등 신규 수출국을 빠르게 확대됐다.

이와 함께 한류문화의 확산으로 한국 쌀을 고품질 프리미엄 제품으로 인식하는 국가가 늘면서 기존 수출 국을 중심으로 수출량이 고르게 증가하는 양상을 보이고 있다.

전남도는 쌀 수출 확대를 위해 ▲쌀 수출 안전성 제고사업(1억5000만원) ▲농수산 수출 특화품목 지원금(37억5000만원) 등 30억 원 규모의 경쟁력 강화 사업을 추진하고 있다./김민석 기자 mskim@

현대인들의 면역력 증진 뿐 아니라
장 건강, 피부 건강에 도움을 줄 수 있는

**그린 프리미엄
베라골드 400**
알로에겔 Green Premium Vera Gold

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.

■제조사 : 코스맥스엔비티(주) ■유통전문판매원 : (주)그린알로에 ■소비자상담실 : 080-234-6588

- ✓ 알로에 본고장인 미국산
유기농 알로에베라겔 즙액 400%
- ✓ 면역다당체 하루 섭취량 300mg



그린 알로에



농산물품질관리사 김대성 기자의

‘농사만사’

‘겨울 간식’ 고구마 당신의 선택은?

품종별로 식감 달라 선호 차이…국내 육성 품종 보급률 증가세

과거 구황 작물의 하나였던 고구마는 지금에 와서 ‘밥 대신’ 즐길 정도로 우리에게 친숙하다.

특히 눈 오는 겨울밤 입김을 불며 먹는 군고구마는 겨울 간식의 대표주자로 전 국민의 사랑을 받고 있다. 하지만 이 맛있는 고구마가 찌거나 굽는 조리방식별로 적합한 품종이 따로 있다

는 것을, 우리나라에서 재배되는 고구마의 품종이 대부분 ‘베니하루카’로 대표되는 일본 등 외래품종이라는 것을 아는 이들이 많지 않다. 그저 경험상 찌 먹기는 고소한 밤고구마가 좋고 군고구마로는 구었을 때 맙코 맑코한 물고구마나 수분함량이 좀 있는 호박고구마가 주로 쓰인다는 것을 알고 있는 정도다.

고구마는 특징과 종류가 다양한 만큼 많은 이름을 가지고 있다. 전분 함량이 높아 밤처럼 분질형을 보이는 고구마는 ‘밤고구마’, 수분함량이 높으며 베타카로틴(고구마 속 색이 옅은 주황색) 함량이 높아 조리 후 선명한 노란색(호박과 비슷한 색)을 보이는 고구마는 ‘호박고구마’, 저장 중 단맛이 증가해 꿀같이 맛이 좋은 고구마는 ‘꿀고구마’, 안토시아닌 함량이 높아 진한 자색을 띠고 있는 것은 ‘자색고구마’로 불리고 있다.

고구마는 우리가 아는 일반적인 명칭과는 별도로 다양한 품종과 이름이 있다.

농촌진흥청에서 육성한 주요 품종은 바로 그린데 밤고구마를 대표하는 품종이 ‘진율미’다. 식감이 부드럽고 단맛도 강한 편이며 국내 밤고구마 시장의 60% 가량을 차지하고 있다.

호박고구마 품종으로는 ‘호감미’ ‘풍원미’ ‘호풍미’ 등이 있다. 부드러운 식감에 구웠을 때 당도가 32브릭스(Brix) 이상이며 베타카로틴이 다량 함유돼 있는데 외래 품종보다 병해충에 강하고 수량이 많다.

꿀고구마 대표 품종에는 ‘소담미’가 있다. 찌을 때 감미도(단맛의 정도)가 19.1로 일본 꿀고구마 대표 품종인 베니하루카의 16.6보다 높다. 저장성도 뛰어나 수확 후 이듬해 7월까지 9

개월 이상 장기 저장해도 부패가 거의 발생하지 않는다.

이 외에도 주로 고구마순을 얻기 위해 재배하는 잎자루용 고구마 품종도 있다. ‘동채루’라는 품종인데 고구마 줄기 껍질이 연해 벗기지 않고 통째로 먹을 수 있다고 해서 붙여진 이름이다.

시대의 흐름에 따라 농가와 소비자가 선호하는 품종도 달라진다. 고구마를 조리하는 방식과 도구가 바뀌면서 그에 맞는 특성을 가진 고구마 품종이 소비자의 선택을 받고 있기 때문이다. 짜먹는 방식이 주를 이루었던 1990년대까지는 전분 함량이 높은 밤고구마에 대한 선호가 높았지만, 2000년대 들어서며 전자레인지 사용이 일반화되자 수분함량이 높은 고구마가 많이 팔리기 시작했다. 특히 베터카로틴 함량이 높은 주황색 호박고구마가 인기를 끌었다. 최근에는 다양한 조리가 가능한 에어프라이어라는 새로운 주방가전 덕택에 밤고구마, 호박고구마뿐만 아니라 단맛이 높은 물고구마 등 여러 종류의 고구마가 고르게 판매되고 있지만 까다로운 소비자의 수요에 재배 농가가 어려움을 겪고 있는 것도 현실이다.

고구마는 우리가 아는 일반적인 명칭과는 별도로 다양한 품종과 이름이 있다.

농촌진흥청에서 육성한 주요 품종은 바로 그린데 밤고구마를 대표하는 품종이 ‘진율미’다. 식감이 부드럽고 단맛도 강한 편이며 국내 밤고구마 시장의 60% 가량을 차지하고 있다.

호박고구마 품종으로는 ‘호감미’ ‘풍원미’ ‘호풍미’ 등이 있다. 부드러운 식감에 구웠을 때 당도가 32브릭스(Brix) 이상이며 베타카로틴이 다량 함유돼 있는데 외래 품종보다 병해충에 강하고 수량이 많다.

꿀고구마 대표 품종에는 ‘소담미’가 있다. 찌을 때 감미도(단맛의 정도)가 19.1로 일본 꿀고구마 대표 품종인 베니하루카의 16.6보다 높다. 저장성도 뛰어나 수확 후 이듬해 7월까지 9

개월 이상 장기 저장해도 부패가 거의 발생하지 않는다.

이 외에도 주로 고구마순을 얻기 위해 재배하는 잎자루용 고구마 품종도 있다. ‘동채루’라는 품종인데 고구마 줄기 껍질이 연해 벗기지 않고 통째로 먹을 수 있다고 해서 붙여진 이름이다.

시대의 흐름에 따라 농가와 소비자가 선호하는 품종도 달라진다. 고구마를 조리하는 방식과 도구가 바뀌면서 그에 맞는 특성을 가진 고구마 품종이 소비자의 선택을 받고 있기 때문이다. 짜먹는 방식이 주를 이루었던 1990년대까지는 전분 함량이 높은 밤고구마에 대한 선호가 높았지만, 2000년대 들어서며 전자레인지 사용이 일반화되자 수분함량이 높은 고구마가 많이 팔리기 시작했다. 특히 베터카로틴 함량이 높은 주황색 호박고구마가 인기를 끌었다. 최근에는 다양한 조리가 가능한 에어프라이어라는 새로운 주방가전 덕택에 밤고구마, 호박고구마뿐만 아니라 단맛이 높은 물고구마 등 여러 종류의 고구마가 고르게 판매되고 있지만 까다로운 소비자의 수요에 재배 농가가 어려움을 겪고 있는 것도 현실이다.

고구마는 우리가 아는 일반적인 명칭과는 별도로 다양한 품종과 이름이 있다.

농촌진흥청에서 육성한 주요 품종은 바로 그린데 밤고구마를 대표하는 품종이 ‘진율미’다. 식감이 부드럽고 단맛도 강한 편이며 국내 밤고구마 시장의 60% 가량을 차지하고 있다.

호박고구마 품종으로는 ‘호감미’ ‘풍원미’ ‘호풍미’ 등이 있다. 부드러운 식감에 구웠을 때 당도가 32브릭스(Brix) 이상이며 베타카로틴이 다량 함유돼 있는데 외래 품종보다 병해충에 강하고 수량이 많다.

꿀고구마 대표 품종에는 ‘소담미’가 있다. 찌을 때 감미도(단맛의 정도)가 19.1로 일본 꿀고구마 대표 품종인 베니하루카의 16.6보다 높다. 저장성도 뛰어나 수확 후 이듬해 7월까지 9

개월 이상 장기 저장해도 부패가 거의 발생하지 않는다.

이 외에도 주로 고구마순을 얻기 위해 재배하는 잎자루용 고구마 품종도 있다. ‘동채루’라는 품종인데 고구마 줄기 껍질이 연해 벗기지 않고 통째로 먹을 수 있다고 해서 붙여진 이름이다.

시대의 흐름에 따라 농가와 소비자가 선호하는 품종도 달라진다. 고구마를 조리하는 방식과 도구가 바뀌면서 그에 맞는 특성을 가진 고구마 품종이 소비자의 선택을 받고 있기 때문이다. 짜먹는 방식이 주를 이루었던 1990년대까지는 전분 함량이 높은 밤고구마에 대한 선호가 높았지만, 2000년대 들어서며 전자레인지 사용이 일반화되자 수분함량이 높은 고구마가 많이 팔리기 시작했다. 특히 베터카로틴 함량이 높은 주황색 호박고구마가 인기를 끌었다. 최근에는 다양한 조리가 가능한 에어프라이어라는 새로운 주방가전 덕택에 밤고구마, 호박고구마뿐만 아니라 단맛이 높은 물고구마 등 여러 종류의 고구마가 고르게 판매되고 있지만 까다로운 소비자의 수요에 재배 농가가 어려움을 겪고 있는 것도 현실이다.

농촌진흥청에서 육성한 주요 품종은 바로 그린데 밤고구마를 대표하는 품종이 ‘진율미’다. 식감이 부드럽고 단맛도 강한 편이며 국내 밤고구마 시장의 60% 가량을 차지하고 있다.

호박고구마 품종으로는 ‘호감미’ ‘풍원미’ ‘호풍미’ 등이 있다. 부드러운 식감에 구렸을 때 당도가 32브릭스(Brix) 이상이며 베타카로틴이 다량 함유돼 있는데 외래 품종보다 병해충에 강하고 수량이 많다.

꿀고구마 대표 품종에는 ‘소담미’가 있다. 찌을 때 감미도(단맛의 정도)가 19.1로 일본 꿀고구마 대표 품종인 베니하루카의 16.6보다 높다. 저장성도 뛰어나 수확 후 이듬해 7월까지 9

개월 이상 장기 저장해도 부패가 거의 발생하지 않는다.

이 외에도 주로 고구마순을 얻기 위해 재배하는 잎자루용 고구마 품종도 있다. ‘동채루’라는