한국농수산식품유통공사 Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

제 470호 김장 특집호

주간 알뜰 장보기 물가정보

발행 aT유통정보부 문의 061-931-1083 담당 서용희 발행일 2020. 11. 12

이번주 동향 (11.5~11.11)

쪽파(1kg) 12.7% 상승
이번주 : 6,518
지난주 : 5,785
기상악화에 따른 생육 지연으로 공급량이 감소하여 가격 상승

미나리(100g) 8.0% 상승
이번주 : 717
지난주 : 664
주산지(나주, 전주 등) 출하작업 감소로 가격 상승

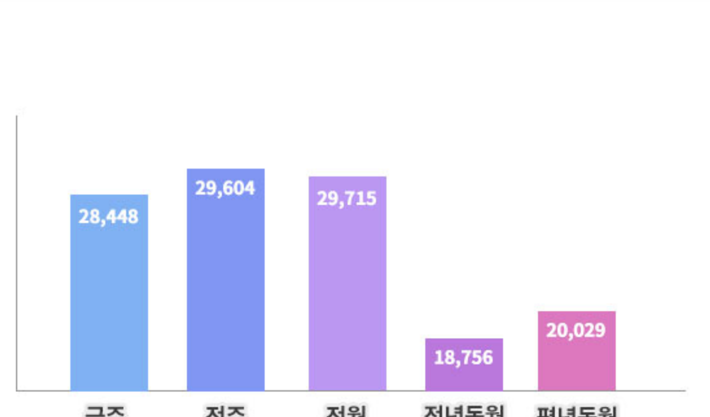
갈치/냉동(1마리) 하락 11.4%
이번주 : 5,835
지난주 : 6,588
최근 연근해산 생산증가로 재고량이 늘면서 가격 하락

생강/국산(1kg) 하락 10.0%
이번주 : 8,976
지난주 : 9,972
김장철을 맞아 저장업체의 출하물량이 늘면서 가격 하락

다음주 전망 (11.12~11.18)

- **굴** (상승): 긴 장마 및 태풍피해로 생산량이 감소하여 가격 오름세
- **포도/샤인머스켓** (상승): 수요는 꾸준하나 김천지역 출하종료로 전체 공급량이 감소하여 가격 오름세
- **배/신고** (상승): 김장철을 맞아 출하는 원활하나 수요증가로 가격 오름세
- **풋고추** (보합): 생산량 감소로 가격은 높은 수준이나 최근 작황회복으로 출하량이 늘면서 가격 보합세
- **밤고구마** (보합): 저장작업 증가로 출하량이 감소하였고 평년보다 높은 가격에 대한 소비부담으로 수요도 감소하여 가격 보합세
- **깻잎** (보합): 소비부진과 더불어 서리내림으로 노지물량 출하가 줄면서 가격 보합세
- **바나나** (보합): 콜롬비아산 수입량 증가로(전년비 23%↑, 9월 기준) 공급이 증가하였고 소비도 원활하여 가격 보합세
- **토마토** (하락): 생산량 감소로 가격은 높은 수준이나 최근 작황회복으로 출하가 늘면서 가격 내림세
- **전복** (하락): 전복 입식 본격화로 출하량은 감소하겠으나 소비부진으로 가격 내림세
- **무** (하락): 작황이 회복된 가을무 출하량이 늘면서 가격 내림세

이슈 품목 동향 사과/후지



전주대비 3.9%

✔ 산지동향
작황부진에 따른 후지 생산량 감소로 11월 출하량은 전년대비 17% 감소 전망

* 출처 : KREI관측월보(11월)

✔ 거래동향
가격상승에 따른 산지 출하량 증가로 공급이 늘면서 가격 하락

주요 농수축산물 소매가격

(단위 : 원, 상품)

품목	단위	지난주(10.29~11.4)	이번주(11.5~11.11)	등락률(%)	품목	단위	지난주(10.29~11.4)	이번주(11.5~11.11)	등락률(%)
쌀	20kg	58,175	57,908	↓ 0.5	대파	1kg	4,284	4,363	↑ 1.8
감자/수미	100g	293	296	↑ 1.0	깐마늘	1kg	10,246	10,063	↓ 1.8
고구마	1kg	5,639	5,588	↓ 0.9	사과/후지	10개	29,604	28,448	↓ 3.9
당근	1kg	5,444	5,275	↓ 3.1	배/신고	10개	36,156	37,297	↑ 3.2
양배추	1포기	6,186	6,124	↓ 1.0	바나나	100g	297	296	↓ 0.3
배추	1포기	4,130	3,450	↓ 16.5	멜론	1개	9,695	9,651	↓ 0.5
적상추	100g	750	732	↓ 2.4	수박	1개	17,005	16,567	↓ 2.6
미나리	100g	664	717	↑ 8.0	토마토	1kg	8,290	7,849	↓ 5.3
깻잎	100g	1,951	1,963	↑ 0.6	한우등심	100g	10,328	10,389	↑ 0.6
시금치	1kg	6,932	6,869	↓ 0.9	삼겹살	100g	2,081	2,181	↑ 4.8
청피망	100g	1,135	1,121	↓ 1.2	닭고기	1kg	4,927	5,041	↑ 2.3
다다기오이	10개	5,751	5,698	↓ 0.9	계란	30개	5,572	5,649	↑ 1.4
애호박	1개	1,133	1,134	↑ 0.1	고등어/냉동	1마리	2,626	2,678	↑ 2.0
무	1개	2,419	2,110	↓ 12.8	갈치/냉동	1마리	6,588	5,835	↓ 11.4
풋고추	100g	1,187	1,201	↑ 1.2	건멸치	100g	2,811	2,816	↑ 0.2
양파	1kg	2,387	2,336	↓ 2.1	명태/냉동	1마리	2,558	2,588	↑ 1.2

* 자료 : 한국농수산식품유통공사 전국평균 소매가격
* 품목별 · 지역별 상세한 가격은 www.kamis.or.kr 에서 볼 수 있습니다.

중·대형유통업체 할인행사 정보

(단위 : 원)

구분	이마트			롯데마트			홈플러스		
	품명	규격	행사가	품명	규격	행사가	품명	규격	행사가
농산	HOT 감자	900g	1,980	HOT 유기농 밤	700g	5,980	HOT 반청갓	1봉	2,490
	친환경 백오이	3입	2,784	오이맛고추	2봉	2,480	김장용미나리	1봉	5,290
	친환경 양파	1kg	3,424	친환경 토마토	1kg	11,800	김장용생강	500g	4,790
	친환경 토마토	1kg	6,384	홍산마늘	1kg	9,800	자숙우엉	1봉	4,990
	신고배	3kg	11,920	감귤	5kg	11,800	신고배	4~7입	16,990
	제주감귤	3kg	9,000	추황배	4~7입	15,800	청도반시	9~12입	10,990
	샤인머스캣	1송이	13,500	샤인머스켓	1.5kg	26,800	머스크메론	1통	8,990
축산	HOT 한우 국거리	100g	3,850	HOT 생생란/대란	30입	3,980	HOT 돼지뒷다리	100g	530
	마늘란	15입	3,424	삼겹살	100g	1,780	삼겹살	100g	1,590
	닭/볶음탕	2팩	7,980	돼지 뒷다리	100g	380	닭/볶음탕용	1.2kg	5,990
수산	HOT 손질 민물장어	100g	4,960	HOT 생굴	100g	2,280	HOT 생굴	250g	6,000
	생쭈꾸미	100g	1,800	굴비	1마리	890	꽃게/중	1마리	2,000
	생새우	100g	2,320	곱창돌김	50매	9,980	바지락	1kg	7,990

구분	이마트 에브리데이			롯데슈퍼			홈플러스 익스프레스		
	품명	규격	행사가	품명	규격	행사가	품명	규격	행사가
농산	HOT 단호박	1개	3,980	HOT 무	1개	2,790	HOT 배추	망	6,960
	영광대파	1봉	2,980	새송이버섯	300g	1,790	다발무	단	6,960
	흑타리버섯	200g	1,580	가지	3입	2,490	밀감	3kg	7,990
	감귤	3kg	11,980	감귤	3kg	9,900	-	-	-
	햇 부사	5개	9,980	단감	1개	890	-	-	-
축산	HOT 훈제오리	600g	7,480	HOT 삼겹살/수육용	600g	16,140	HOT 초생란	10구	3,990
	목심로스	600g	11,800	돼지앞다리	600g	9,540	-	-	-
	영양란/대란	18구	3,980	닭/볶음탕용	1kg	5,990	-	-	-
수산	HOT 바지락	1kg	6,900	HOT 포장생굴	150g	4,990	HOT 곱창돌김	50매	9,990
	과메기	180g	9,900	전복	1마리	3,300	-	-	-
	곱창돌김	27봉	5,980	참굴비	20마리	14,900	-	-	-

※ 할인행사는 지역·점포별로 상품과 가격 및 기간이 다소 차이가 있을 수 있습니다.

먹거리 알뜰 정보

출처 : 포스몰(pos-mall.co.kr)

◆ aT 포스몰, 직접 선정한 김장재료 할인 판매

■ 유명산지 절임배추, 김장 꾸러미 세트 등 할인 판매

◎ 용호농산 절임배추 20kg (기획특가) 32,900원
◎ 동강청정 절임배추 20kg (기획특가) 37,900원
◎ 김장 김치용 꾸러미 세트 ~~67,600원~~ → (할인가) 59,900원
◎ 3년숙성 이물질 제거 신안 천일염 17년산 20kg ~~24,900원~~ → (할인가) 21,800원

(단위 : 원)

전통시장이 싸요! VS 대형마트가 싸요!

품목	전통시장(A)	대형마트(B)	차액(A-B)
건오징어(10마리)	55,100	64,752	-9,652
참깨/백색(500g)	13,552	23,107	-9,555
굴(1kg)	17,319	24,399	-7,080
새우젓(1kg)	16,816	23,742	-6,926

품목	대형마트(A)	전통시장(B)	차액(A-B)
고춧가루/국산(1kg)	34,111	36,974	-2,863
가을배추(1포기)	1,951	3,800	-1,849
건고추/양건(600g)	21,589	23,318	-1,729
쌀(20kg)	57,430	58,627	-1,197

※ 이번 주(11.5~11.11) 전국 평균 소매가격으로 지역·점포별로 가격이 다를 수 있습니다.

갓 제철 먹거리

- **좋은 상품은?** 줄기가 가늘고 연하며 솜털 같은 가시가 살아있는 것
- **손질 · 저장** (손질) 물에 씻어 생것으로 사용하거나 뜨거운 물에 살짝 데쳐 사용 (저장) 손질 후 물기가 있는 경우 키친타월로 감싼 후 비닐팩에 밀봉하여 냉장 보관
- **요리방법은?** · 김치로 담가 먹거나 찌개의 향미 채소, 샐러드 채소로 활용 · 갓김치, 갓김치꽁치찌개, 갓김치볶음밥 등
- **가격&칼로리** 갓 4,124원/1kg, 36kcal/100g(생것)
- **어디에 좋아요** 항산화 물질이 풍부해 노화 방지 및 면역력 향상 효과가 있음
- **특징은요** 잎과 줄기는 아삭한 식감과 고유의 향이 있어 김치나 나물의 재료로 사용

출처 : 농림수산식품교육문화정보원

김치명인이 알려주는 김장김치 담그는 법

◆ 김치장인 이하연 연구가가 알려주는 '김장김치' 만들기

▶ 재료
배추 1포기, 물 2L, 천일염 300g, 쪽파 50g, 부추 50g, 생새우 50g. 고춧가루 1cup, 배1/4개, 무 250g, 다진마늘 75g, 찹쌀죽 1/2cup, 다시마물 1/2cup, 멸치액젓 80g, 새우젓 20g, 검은깨 1t, 다진생강 15g, 멸치가루 1/2t

▶ <step1> 배추 절이기

❶ 배추 가운데를 반으로 잘라 소금물에 담구기 ❷ 소금을 배추 가운데 줄기 부분에 사이사이 뿌리기 ❸ 3. 5시간 정도 후 한번 뒤집기 ❹ 소금물 줄기 부분에 뿌리기 ❺ 배추 10시간 절이기 ❻ 배추를 절일때는 반드시 단면이 위로 올라오게 하기 ❼ 배추를 3번 정도 씻어 소금물 빼기

상세 내용은 블로그에서 확인해주세요.
https://blog.naver.com/gr22nade/222142501421

이주의 소식

출처 kimchifestival.co.kr

◆ 제27회 광주 세계김치 랜선축제(11.2~11.22)

■ 시중가 보다 저렴한 김치 판매 및 이색 김치요리 온라인 강의 등 다양한 프로그램 운영

◎ 김치 10종 할인 판매
- 배추김치 3kg ~~32,000원~~ → (할인가) 23,300원, 28%할인
- 갓김치 2kg ~~28,000원~~ → (할인가) 25,000원, 18%할인
- 깍두기 2kg ~~18,500원~~ → (할인가) 14,000원, 24%할인

◎ 김치라자냐, 김치감자파이, 김치리소토 등 이색김치요리 만드는 법 소개(영상)
◎ 대한민국 김치경연대회 수상자들의 비법전수 온라인 특강

농축수산물 안전성 & 수급대책

출처 : 농식품부

◆ 농식품부, '대한민국 농할갑시다, 김장편'으로 김장채소 할인행사 추진

▶ (취지) 김장철을 맞아 김장에 필요한 농축산물을 할인 판매하여 김장채소 및 축산물의 판매를 촉진하고 소비자에게는 김장비용 절감 추진

▶ '20.11.11 ~ 12.2(3주간)
* 지역별(수도권, 중부, 남부) 김장 시기에 따라 순차적으로 진행

▶ (품목) 김장에 필요한 각종 채소(배추, 절임배추, 무, 고춧가루 등)와 돼지고기(앞·뒷다리살, 삼겹살 등) 등
* 생굴 포함(해양수산부 대형마트 할인품목)

▶ (참여) 농협 하나로마트, 대형마트, 온라인 쇼핑몰, 친환경전문점, 로컬푸드 직매장 등 3,500여개소 참여
* 전통시장, 중소형마트도 제로페이와 연계한 할인행사 계속 추진 중(11.30일까지)

알아두면 쓸모있는 김장 실용 지식

출처 : 농촌진흥청

① 배추 고르는 법

■ 겉잎의 흰색과 녹색의 대비가 선명하며, 줄기의 흰 부분을 눌렀을 때 단단한 것이 싱싱한 배추이며, 배추가 너무 크면 고소한 맛이 덜하므로 약 2~3kg정도 되는 크기의 배추가 좋다.

② 김장, 언제하면 좋을까 ? (기온 기준)

■ 하루 최저기온이 0°C 이하로 떨어지고 하루 평균기온이 4°C 이하로 유지될 때에 김장을 하는 것이 가장 좋으며, 김장김치는 3~5°C에서 약 2~3주 정도 지나야 제 맛을 내기 시작하니 참고하시기 바랍니다.

③ 김장김치 맛있게 보관하는 법

■ 김치 위에 공기와 접촉을 막을 수 있도록 우거지 같은 것을 덮거나 비닐, 밀폐용기 등을 이용하는 것이 좋다.
■ 큰 용기에 담을 경우 김치를 꺼낼 때마다 공기에 노출되기 때문에 작은 용기에 나누어 담는 것이 좋다.
■ 오래 먹을 김치에는 해산물, 풀 등을 넣지 않는 것이 빨리 시는 것을 방지할 수 있다.
■ 김치를 담을 때 자른 단면이 위를 보도록 담아야 김치 소가 빠지지 않아 맛있게 보관할 수 있다.
■ 보통 김치냉장고에서는 맛 변화 없이 약 6개월까지 보관 가능하며 일반 냉장고의 경우 약 3개월까지 보관 가능하다.