

# 올해 마늘 생산량 4년 만에 최소...이상기온에 15.1% 줄어

통계청 '보리, 마늘, 양파 생산량조사 결과' 발표

소비 감소한 보리 4년 만에 최소...재배면적도 ↓

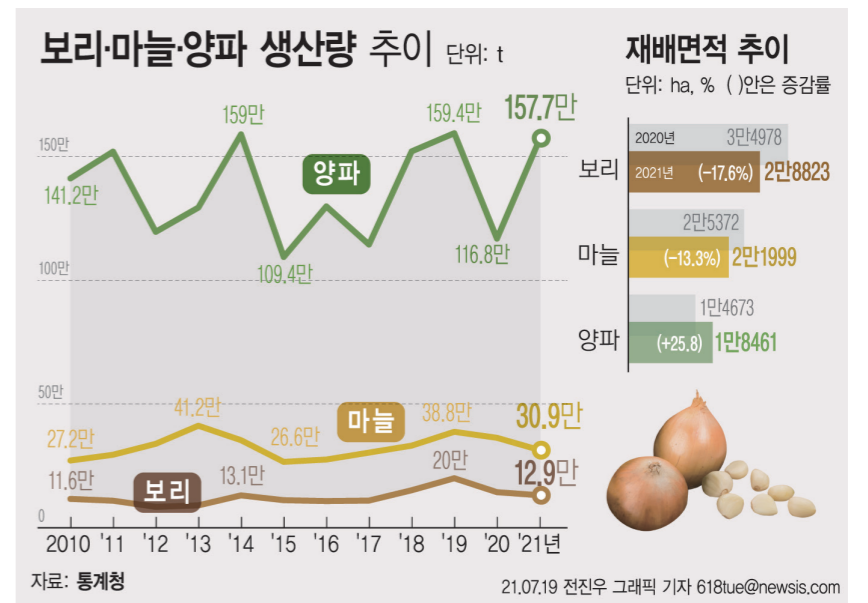
양파 생산량 35% ↑ ...작년 가격 오르자 생산 늘려

올해 마늘 생산량이 4년 만에 최저치를 기록했다. 지난해 마늘 가격 하락으로 농민들이 재배면적을 줄인데다가 저온 현상까지 겹치면서 작황이 부진했던 영향이다.  
통계청이 19일 발표한 '2021년 보리, 마늘, 양파 생산량조사 결과'에 따르면 올해 마늘 생산량은 30만8532t으로 지난해(36만3432t)보다 5만4900t(-15.1%) 감소한 것으로 나타났다. 이는 2017년(30만3578t) 이후 4년

만에 가장 적은 수준이다. 재배면적은 2만1999ha로 전년(2만5372ha)보다 13.3% 줄면서 2016년 이후 5년 만에 가장 작았다. 전년도 마늘 재배면적을 줄였기 때문이다. 한국농수산식품유통공사에 따르면 마늘 1kg당 도매가격은 2018년 5551원에서 2019년 4255원, 지난해 3767원까지 떨어졌다. 이상기온 현상 등으로 10a당 마늘 생산량은 전년(1432kg)보다 2.1% 감

소한 1402kg으로 조사됐다. 1~2월 월동기 평균기온은 지난해 3.2도에서 올해 1.7도로 낮았으며 피해 발생 비율도 지난해 18.6%에서 올해 27.9%로 9.3%포인트(p) 늘었다. 통계청은 "전년 대비 월동기 기온 저하로 결주(缺柱) 발생 및 초기 생육 부진으로 피해 발생이 증가했다"며 "알이 굵어지는 시기인 4~5월 잦은 비로 인한 일조시간 부족 등 작황이 부진해 10a당 생산량이 감소했다"고 설명했다. 소비가 줄면서 보리 생산량도 4년 만에 최저치를 보였다. 보리 생산량은 12만8869t으로 전년(14만3669t)보다 1만4800t(-10.3%) 감소했다. 보리 생산량은 2017년(10만9727t) 이후 4년 만에 가장 적었다. 기상 여건 호조로 10a당 생산량(447kg)은 전년보다 8.9% 증가했으

나 재배면적(2만8823ha)이 17.6% 감소하면서 전체 생산량에 영향을 미쳤다. 재배면적은 소비량 감소, 농업 계약가격 하락으로 쪼그라들었지만, 보리 생육에 맞는 적당한 강수량과 냉해, 수해, 습해 등 피해 발생이 줄어들어 10a당 생산량이 증가했다고 통계청은 설명했다. 지난해 양파 가격 상승의 영향으로 양파 생산량은 전년(116만8227t)보다 40만8529t(35.0%)이나 크게 증가한 157만6756t으로 집계됐다. 지난해 양파가격 상승 등의 영향으로 재배면적은 전년(1만4673ha)보다 25.8% 늘어난 1만8461ha로 나타났다. 양파 1kg 도매가격은 2018년 819원에서 2019년 604원으로 하락했다가 지난해 1071원으로 77.3%나 올랐다. 10a(1000㎡)당 생산량은 8541kg으



로 전년(7962kg)보다 7.3% 증가했다. 비대가 생육에 좋은 잦은 비와 피해 발생이 줄어든 영향이다. 양파 피해 발생 비율은 지난해



## '중복'...해물·견과류 '이색 삼계탕' 맛볼까

**농진청, 내일 중복 앞두고 조리법 소개**  
일 년 중 가장 더운 삼복(三伏)에는 허해진 기운을 보강하기 위해 보양식을 챙겨 먹는다. 이 중 삼계탕은 대표적인 보양식으로 꼽힌다. 닭고기는 가늘고 연한 근섬유로 구성되어 있어 소화와 잘되고 불포화지방산, 필수 아미노산, 비타민을 풍부하게 함유하고 있는 단백질원이다. 농촌진흥청은 오는 21일 중복을 앞두고 가정에서 특별하게 맛볼 수 있는 '이색 삼계탕' 조리 방법을 19일 소개했다.  
**삼계탕용 생닭, 451~550g 적당...껍질 색 광택 있어야**  
생닭은 451~550g 정도 크기가 육질이 부드러워 삼계탕용으로 알맞다. 생닭을 고를 때는 껍질 색에 광택이 있으며 고기 조직에 탄력이 있는 것이 좋다. 닭고기를 냉동 보관하면 해동 후에 드립(냉동 닭고기 해동하면 유출되는 액체)이 발생해 아미노산 등 영양성분이 유출되므로 가능한 신선한 냉장 닭을 고른다.  
**청양고추와 다양한 해물 가득...매운 해물 삼계탕**  
매운 해물 삼계탕은 매운 고추와 다양한 해물을 넣어 만든 찜닭풍의 빨간색 삼계탕을 말한다. 조리할 때 필요한 재료는 생닭 1마리, 새우 2마리, 전복 1마리, 낙지(오징어) 50g, 홍합 2개, 모시조개 2개, 매운 고추 1개, 고운 고춧가루 1작은 술, 기본 육수 2l 등이다.  
기본 속 재료는 불린 찹쌀 50g(찰밥 100g), 인삼 한 뿌리, 대추 2개, 마늘 2쪽, 은행 2개, 밤 1개가 필요하다.  
홍합과 모시조개는 열은 소금물에 30분간 담가 해감하고 낙지와 오징어는 내장을 제거하고 소금과 밀가루로 문질러 씻는다. 전복은 솔로 문질러 씻고 새우는 수염을 제거한다.  
**구수한 된장 삼계탕으로 비타민·미네랄 보충**  
된장 삼계탕은 된장과 여러 가지 채소를 넣어 단백질과 비타민, 미네랄 등을 보충하며 냄새를 없애고 구수한 맛을 더한 삼계탕이다. 생닭 1마리, 황기 1뿌리, 감초 1g, 된장 1큰술, 부추 30g, 숙주 50g, 양파 반개, 풋고추 1개, 홍고추 1개, 땅콩 10g, 후춧가루 8분의 1작은 술, 식용유 1큰술, 소금 적량, 기본 육수 2l와 기본 속 재료를 준비한다.  
손질한 생닭 속에 기본 속 재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정한다. 기본 육수에 황기, 감초, 손질한 생닭을 넣고 30분 동안 끓이다가 된장을 풀어 20분간 더 끓인다.  
양파와 풋고추·홍고추는 4cm 길이로 채 썬다. 숙주나물은 거두절미하고 부추도 4cm 길이로 썬다. 팬에 식용유를 두른 후에 준비해 놓은 채소들을 볶다가 소금 간해 식힌다. 그릇에 끓인 닭을 담고 그 위에 볶은 채소를 올린 후 부추는 땅콩을 뿌린다. 감초는 많이 넣으면 특유의 단맛이 강하므로 소량만 사용해야 한다.  
**견과류 넣은 너트 삼계탕...성인병 예방에 좋아**  
너트삼계탕을 끓이기 위해서는 생닭 1마리, 잣 5g, 해바라기 씨 5g, 기본 육수 2l와 기본 속 재료를 준비해야 한다.  
만드는 방법으로는 우선 불린 찹쌀에 잣과 해바라기 씨, 호박씨를 고루 섞는다. 손질한 닭 배속에 견과류를 섞은 찹쌀에 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정한다.

## 전남농협, 순천 명품매실 95t 유럽시장 첫 수출

스위스 제약회사 '스트라젠', 간 기능 향상물질 추출



순천의 명품매실이 유럽시장에 첫 진출한다. 전남농협 순천농협(조합장 강성태)과 농협 순천연합(조합장 김승호)이 수출되는 생매실은

다른 품종에 비해 더 굵고 향이 짙은 '천매' 품종이다. '스트라젠'은 건강 기능성식품을 생산하는 회사로 유럽과 미국, 캐나다 등 10여 개국에 계열사를 두고 있으며 순천매실에서 간 기능 향상물질을 추출하게 된다. 이번에 수출되는 매실은 최고의 품질을 유지하기 위해 냉동상태로 수출 길에 올랐으며 물량은 95t, 8600만원 상당의 금액이다. 박서홍 본부장은 "국산 매실의 우수한 품질이 이번 유럽시장 수출로 입증됐다"면서 "전남 농특산물의 수출품목 다변화, 농민들의 소득증대를 위해 수출확대를 위해 전남농협이 앞장서겠다"고 말했다.

## 현대차·기아, '하이브리드 SUV' 인기 친환경차 수출45% ↑



현대자동차와 기아의 친환경차(하이브리드·전기차) 수출이 큰 폭으로 늘어났다. 싼타페와 쏠렌토 등 하이브리드 SUV(스포츠유틸리티차)가 글로벌 시장에서 높은 인기를 얻은 덕분이다. 19일 한국자동차산업(KAMA)에 따르면 현대차·기아가 올 1~5월 수출한 친환경차는 총 14만5781대다. 지난해 같은 기간(10만691대) 대비 44.8% 증가했다. 현대차 8만1278대, 기아는 6만4503대를 수출하며 각각 전년 동기 대비 45.5%와 43.8% 늘었다. 현대차·기아가 5월까지 수출한 하이브리드차는 8만109대로 지난해 동기(4만6888대) 대비 70.9% 증가했다. 이 가운데 SUV는 5만7804대로 3만532대를 수출한 지난해 같은 기간보다 89.3% 늘었다. 니로 하이브리드는 지난해보다 0.7% 증가한 1만8658대를 수출했다. 코나 하이브리드는 1만3115대로 9.3% 증가했다. 새롭게 추가된 싼타페 하이브리드(8362대)와 투싼 하이브리드(8128대), 쏠렌토 하이브리드(9541대)도 선전했다. 여기에 아이오닉 하이브리드(1만2202대)와 아반떼 하이브리드(4239

글로벌 시장 높은 인기  
대), 쏘나타 하이브리드(5851대) 등 세단 모델이 수출 증가에 힘을 보탰다. 플러그인하이브리드 모델도 니로 8539대, 아이오닉 3735대, 싼타페 2367대 등 총 1만4641대가 수출돼 지난해 같은 기간(1만2445대)에 비해 17.6% 늘었다. 전기차 수출도 꾸준히 증가하고 있다. 현대차와 기아가 각각 2만2611대, 2만7752대 등 총 5만3363대를 수출했다. 기아는 니로 EV가 지난해보다 82.9% 늘어난 2만4279대를 기록하며 전기차 수출이 지난해 대비 68.2% 늘어난 것으로 집계됐다. 현대차는 아이오닉 5를 6643대 수출했음에도 아이오닉과 코나 전기차 모델 수출이 감소하면서 지난해보다 전기차 수출량이 7.4% 줄었다. 현대차의 수소전기차 넥쏘는 지난 5월까지 총 668대가 수출돼 지난해(449대)보다 48.8% 증가했다.

## 전남농기원, 유자 씨 활용한 식품·화장품 소개 개발

샐러드 드레싱·에센스 오일 연구  
전남농업기술원이 지역 특화작목인 유자의 씨를 활용해 식품과 뷰티 소재 개발에 나섰다. 19일 전남농업기술원에 따르면 시중에 유통되는 유자 가공품은 유자청, 유자분말, 유자 착즙액이 대부분을 차지하고 있다. 유자분말은 베이커리용으로 사용되고 있고 유자 착즙액은 식초 및 음료, 조미료 등에 이용되고 있다. 현재 수



올해 식품소재로 유자씨 오일을 활용하기 위해 대량 추출 공정을 구명하고, 샐러드드레싱 등에 적용해 시제품을 개발할 계획이다. 이슬비기자

## '4단계 첫주' 하늘길은 북적...제주로 52만명 몰렸다

12~18일까지 국내선 하늘길 132만2584명 이용  
수도권의 사회적 거리두기 4단계 시행 일주일간 132만명이 넘는 인파가 국내공항을 이용한 것으로 집계됐다. 이는 코로나19 4차 대유행 시작 전보다 1%가 줄어든 것인데, 여름특

일주일간 전국 14개 공항(인천 제외)을 이용한 승객은 132만2584명(출도착 합계)으로 집계됐다. 이는 4차 대유행이 본격화되기 전인 지난 5일부터 11일까지 131만4456명과 비교해 1%의 승객이 감소한 것이다. 뉴스