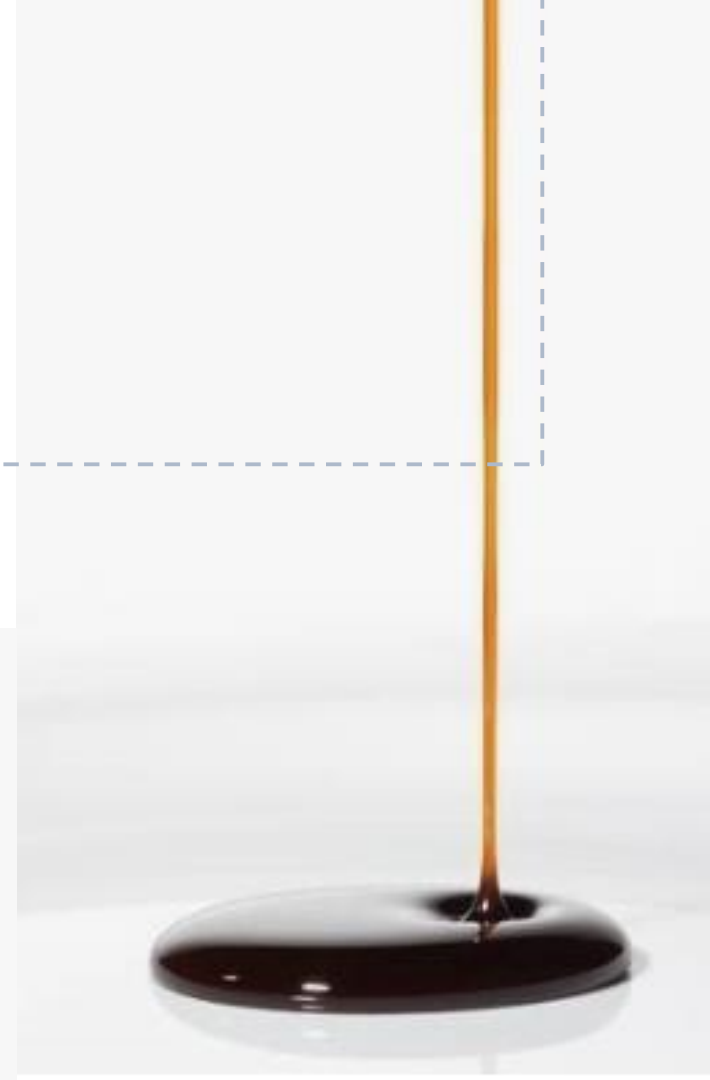


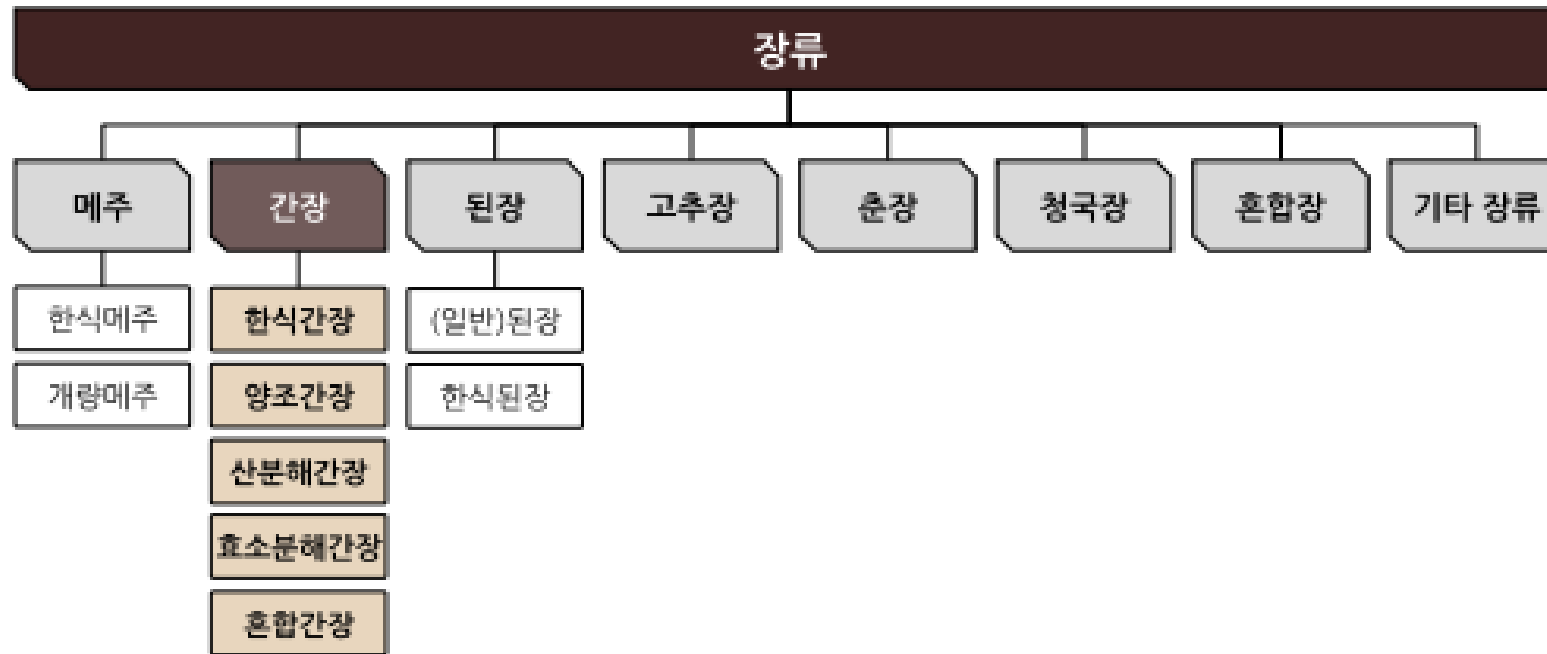


Chapter 3. 간장



1) 간장 정의

간장은 식품공전, 전통식품 표준규격, 한국산업표준 국제식품규격위원회(KS), (CODEX)에서 다음과 같이 정의하고 있음.



• 식품의약품안전처(2021.08). 『식품공전』, 12.장류

1) 식품공전에 따른 간장 정의

- 간장은 식품의약품안전처의 식품별 기준 및 규격 정의에 따라 식품공전에서 간장은 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장 각각에 대해 별도로 정의되고 있음
 - 식품공전에서 간장은 **주원료 및 발효 숙성 여부 단백질 분해방식 혼합 여부에** 따라서 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장으로 분류하여 규정함
- ① **한식간장**은 메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효 및 숙성시킨 후 여액을 가공한 것을 말하며, 주원료인 메주는 한식메주, 계량메주를 모두 포함하고 있음.
 - ② **양조간장**은 대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효 및 숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말함.
 - ③ **산분해간장**은 단백질을 함유한 원료를 산으로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것으로 정의되고 있음.

1) 식품공전에 따른 간장 정의

- ④ **효소분해간장**은 단백질을 함유한 원료를 효소로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말함.
- ⑤ **혼합간장**은 한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해 간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효 및 숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것을 말함.

1) 식품공전에 따른 간장 정의

[간장의 또 다른 정의]

- 간장에 대한 추가적인 정의를 살펴보면 콩과 밀처럼 단백질과 탄수화물을 함유한 원료로 제국(전분질을 가루로 만들어 증자한 것에 황국균을 접종하여 35°C에서 48시간 이상 코지를 만드는 과정)하거나 메주에 소금물을 섞어 발효, 시키거나 효소 또는 산으로 가수분해한 거른 물을 가공한 것으로 정의 됨
- 간장은 된장과 함께 콩을 발효시킨 두장 중으로 하나로 우리 조상이 만들어낸 두장이 중국에 알려지면서 널리 전파된 액상 형태의 조미료로서 새고기 짐승고기 물고기 등을 말려 가루로 낸 다음 발효시키는 중국의 육장 어장 과 다른 장으로 정의하고 있으며 이는 전통적 의미의 한식간장을 뜻하고 있음

1) 간장 정의

[간장의 또 다른 정의]

- 이 외에 간장은 메주를 소금물에 일 담가 우려낸 뒤 그 국물을 30~40 떠내 솥에 붓고 달이거나 그 대로 햇볕을 쬐서 만드는 음식의 간을 맞추는 짠맛이 나는 갈색 액체로 정의하며 콩으로 메주를 쑤어 소금물에 담근 뒤에 그 즙액을 달여서 만드는 짠맛 · 단맛 · 감칠맛 등이 복합된 독특한 맛과 특유의 향을 지닌 간을 맞추는 기본 양념으로 정의함

2) 전통식품 표준규격에 따른 정의

- 「전통식품 표준규격」에 의하면 간장은 국내산 농수산물을 주원료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품중 하나로 설명하며, 「식품산업진흥법」 제22조 및 같은 법 시행령 제28조 규정에 의거, 「전통식품 표준규격」에 따라 정의되고 있음.
- 「전통식품 표준규격」에 따르면 간장 규격 번호(T016)은 전통적인 방법으로 성형 제조한 메주를 소금물에 침지하여 일정기간의 발효숙성과정을 거친 후 그 여액을 가공하여 제조된 것으로 정의하고 있으며 한식간장 재래식 간장 만을 전통식품으로 규정하고 있음
- 한식간장에 대한 추가적인 정의를 살펴보면 한식간장은 조선간장, 재래간장, 집간장으로 불리우며 가정에서는 흔히 말하는 국간장이며 메주를 띄워 우려낸 액상의 조미료로 정의되고 있음

3) 국제식품규격위원회(CODX)의 따른 정의

- 국제식품규격위원회는 유엔식량농업기구(FAO)와 세계보건기구(WHO)가 공동 설립한 국제기구로서 식품의 기준을 지역규격 세계규격으로 구분하고 있음. 세계규격이란 식품의 전반적인 기준 및 규격에 대해 특정 국가나 대륙 등의 지역기준 뿐만 아니라 전 세계적인 표준으로 통용한다는 의미로 국제식품표준규격을 뜻함
- 우리나라는 1971년 국제식품규격위원회 코덱스 회원국으로 가입, 현재는 농림축산식품부가 공식 접촉창구이며, 국제식품규격위원회 코덱스에 등재되어있는 우리나라 전통식품은 김치 세계규격(2001), 인삼 제품 세계규격(2015), 고추장 세계규격(2020), 꽃감 세계규격(2020), 된장 아시아 지역규격(2009), 김제품 아시아 지역규격(2017) 총 6개 품목임
- 간장은 동북아시아인 우리나라 일본 중국과 함께 전 세계 국가에서 사용하는 식품으로 현재 "Soybean Sauce"로 정의하고 있음

3) 국제식품규격위원회(CODX)의 따른 정의

[국제식품규격위원회 기준의 간장 정의 및 제조 공정]

- 간장은 콩의 발효 및 콩의 비발효 예 가수 분해 또는 식물성 단백질의 가수분해를 이용해 얻은 통
해 얻은 액상의 양념

품질충족 조건	
발효간장	콩, 곡류, 소금과 물로 제조, 발효 과정을 거쳐 서로 분리되지 않는 투명한 소스
발효하지 않은 간장	콩, 콩의 추출물, 식물성 단백질인 탈지대두를 재료로 해서 (염산을 가지고) 산성 가수분해, (탄산나트륨을 가지고) 중화 및 여과를 통해 발효 과정을 거치지 않고 만든 소스

* SOYBEAN SAUCE, FAO

- 고구려 고분인 안악삼호분(安岳三號墳)의 벽화에 우물가에 장독대가 보이고 삼국사기에는 683년 신문왕에 왕비 맞을 때의 폐백품목으로 간장과 된장이 기록되어 있는 것으로 미루어 삼국시대에 이미 장류가 사용되었음을 알 수 있음.
- 『고려사』 식화지(食貨志)에는 1018년(현종)에 거란의 침입으로 굶주림과 추위에 떠는 백성들에게 소금과 장을 나누어주었다는 기록과 1052년(문종)에 개경의 굶주린 백성 만여 명에게 쌀·조·된장을 내렸다는 기록이 있음.
- 굶주린 백성을 위한 구휼식품은 적어도 생명유지를 위한 최저 기본식품이라야 함. 이 구휼식품에 쌀·조와 같은 곡물과 함께 장과 된장이 들어있다는 것은 고려시대에 이미 장류가 필수 기본 식품으로 정착되었다고 볼 수 있음.
- 『요록(要錄)』, 『주방문(酒方文)』, 『시의전서(是議全書)』 등 조선시대 조리서에는 대부분 간장 제조법을 적고 있으며, 『산림경제』에도 25조목의 조장법(造醬法)이 보임.

- 『규합총서』에는 장제조법 뿐만 아니라 장담그는 데에 따른 택일법·금기사항·보관관리법 등이 기록되어 있음.
- 삼복일이나 해돋기 전에 또는 그믐날 얼굴을 북으로 두고 장을 담그거나 장독의 태세방향(太歲方向)으로 두면 벌레가 안생긴다고 하였음 또한 여름에 비가 그친 직후의 우물물은 쓰지 말고 장담그고, 세이레 안에는 아기 낳은 곳과 초상난 집에 가지말고 낫선 잡인을 가까이하지 말라 하였음 하루에 두 번씩 냉수로 장독을 깨끗이 씻으라고 하였음.
- 간장은 부종이 일어나지 않게 하고 기력을 유지하는 데 효과가 있다하여 『구황촬요(救荒撮要)』· 『구황절요(救荒切要)』등 구황식품서에도 콩 대용으로 콩잎을 이용한 흥년기의 장제조법을 자세하게 기록함.
- 개화기 이후 일본간장과 된장이 도입됨

1) 식품공전에 따른 종류

- 식품공전에 따른 간장은 주원료 및 단백질 발효 및 숙성여부(단백질 분해방식), 혼합 여부에 따라 분류하고 있음
 - 메주가 주재료인 한식간장과 대두 및 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균을 배양하여 발효·숙성 가공하는 양조간장 단백질을 함유 원료를 산으로 가수분해한 산분해간장과 단백질을 함유한 원료를 효소로 가수분해한 효소분해간장 마지막으로 한식간장 또는 양조간장에, 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합한 혼합간장으로 분류하고 있음.

1) 식품공전에 따른 종류

- **한식간장**은 **메주가 주원료로 발효 숙성이 핵심**이며 미생물에 의해 콩의 단백질이 자연분해 방식을 거치기 때문에 **단백질 분해가 15~30%수준으로 최소 1년 이상의 발효·숙성 기간**이 반드시 필요하며 **간장 종류 중 가장 염도가 높고 색이 옅음**.
 - 흔히 집간장 국간장 조선간장 재래간장은 한식간장을 뜻하며 숙성기간이 길수록 색은 진해지나 짠맛은 감소하고 단맛 감칠맛과 콩 특유의 구수한 뒷맛이 풍부해짐.
 - 한식간장은 숙성기간에 따라 명칭이 진간장, 진장, 중간장, 중장, 청장, 묽은간장으로 나뉘며, 음식에 따라 쓰이는 용도가 각기 다른데 담근 햇수가 **1~2년 정도 되는 청장**, 묽은간장은 국이나 탕을 끓이는 데 쓰이고, 중간장 중장은 찌개나 무침요리에 쓰이며, **담근 햇수가 5년 이상 되어 오래된 진간장**, 진장은 달고 가무스름하여 약식이나 초(炒: 장물에 조려 윤기가 나게 만드는 조리법) 등을 만드는 데 쓰임.

1) 식품공전에 따른 종류

- 양조간장과 한식간장의 가장 큰 차이점은 대두 탈지대두와 함께 곡류가 주원료로 사용되며 곡류로 인해 단백질 분해 수준이 50~70%수준으로 빛깔이 진하며 깊고 부드러운 단맛이 풍부함.
 - **한식간장과 양조간장의 공통점은 발효·숙성을 통한 단백질 분해방식이며, 미생물에 의한 자연분해 방식이기 때문에 발효·숙성 기간이 반드시 필요함.**
 - 개화기 이후 들어온 일본식 제조방법의 간장으로 개량간장, 일본식 간장, 왜간장으로 불리며, 빛깔이 진하기 때문에 얼을 가하는 조리보다는 소스 파생양념장, 조림간장, 맛간장 등 제조시에 적합함

1) 식품공전에 따른 종류

- **산분해간장과 효소분해간장**의 모두 단백질 함유 원료를 주원료로 하며, 발효 과정을 거치지 않고 단백질을 물리적 분해 산분해 효소분해를 하는 공통점을 가지고 있음.
 - **산분해간장**은 단백질 분해가 이상으로 **단백질 분해율이 가장 90% 높아 맛이 진하고 풍부한 것으로 제조 기간이 2~3일 정도로 짧기 때문에 대량생산이 용이하며** 상대적으로 가격이 저렴함.
 - 현재 국내 소매시장에서 산분해간장은 유통되지 않으며 100% 혼합간장의 원료로만 사용되고 있음에도 원료 및 안전성이 사회적으로 이슈가 제기되고 있어 식품의약품안전처는 품질 기준을 강화하여 산분해간장 및 산분해간장이 혼합된 혼합간장에 대해 3-MCPD(모노클로로프로판디올) 기준을 2022년 1월 1일부터 0.02mg/kg이하로 기준 예정이며 이는 EU와 동일한 기준으로 향후 혼합간장, 수출에 유리한 요소로 작용할 수 있음을 의미함

03 간장 종류 및 영양 성분

2) 한국산업표준과 국제식품규격위원회의 간장 분류/기준

- 한국산업표준(KS) 규격에서는 단백질과 전분질 원료를 혼합한 것을 제국 식염수와 섞어 발효 숙성을 거치는 것을 모두 양조간장으로 정의하고 있어 식품공전에서 따로 분류되어 있는 한식간장과 양조간장이 KS규격에서는 모두 양조간장에 포함됨.

표6) 식품공전 vs. 한국산업표준(KS) vs. 국제식품규격위원회 간장 종류 비교

분류 기준	간장 종류				
	한식간장	양조간장	산분해간장	효소간장	혼합간장
식품공전	한식간장	양조간장	산분해간장	효소간장	혼합간장
한국산업표준(KS)	양조간장		산분해간장	효소간장	혼합간장
국제식품규격위원회 (CODEX)	발효간장		발효하지 않은 간장		-

3) 한국산업표준과 국제식품규격위원회의 간장 분류/기준

- 간장은 주식 섭취만으로는 부족한 아미노산을 보완해주는 식품임 간장에 들어있는 메티오닌은 필수 아미노산 중 하나로 간의 해독 작용을 도와 체내 유독물질을 제거하고 알코올과 니코틴의 해독을 돕고 혈액을 맑게 함. 또한 비타민의 체내 합성을 촉진하고 칼슘과 인의 대사조절로 치아 뼈 관절 조직을 단단하게 함 이외에도 간장에는 리놀레산 불포화지방산이 다량 함유되어있어 고혈압 동맥경화 질환 등에 도움이 되고 있음.

구분	재래 간장	산분해 간장	양조 간장
에너지(Kcal)	83.00	54.00	103.00
수분(g)	60.00	72.00	60.10
단백질(g)	3.72	7.41	9.15
지질(g)	0.01	0.19	0.00
탄수화물(g)	16.96	5.59	16.54
화분(g)	19.31	14.86	14.21

04 간장 주요 제품들

- 식품공전의 분류와 달리 실제 주요 유통채널에서는 간장 카테고리를 크게 양조간장 진간장 혼합간장, 국간장으로 구분하여 이의 연장선 상에서 용도별 타겟별로 다양한 제품을 세분화하여 판매하고 있으며, 소비자들은 크게 조리 방법 취식 용도 취식 대상별로 필요성에 따라 구입하고 있음
 - 조리과정의 편리성이나 부재료를 강조한 국간장, 조림간장, 맛간장, 만능간장, 유아용 간장 등 다양한 제품들이 판매되고 있음
- 최근에는 소비자들이 용도와 타겟이 특화된 간장이 늘어나고 있는데 대부분 해당 제품들은 간장 과 다르게 다른 소스나 양념을 추가적으로 넣지 않고 해당 제품 하나만 넣어서 조리하거나 취식 할 수 있도록 만든 특징이 있음
 - 이 가운데에는 간장 베이스 소스류 및 기타 장르도 일부 포함하고 있어 소비자가 구매시 직접 상품 뒷면의 제품 유형을 확인하지 않고 상품명만 보고 구입하는 경우에는 소스류 또는 기타 장르를 간장과 혼동하여 구입하게 되며 발효 과정이 없는 산분해간장과 양조간장을 혼합한 혼합간장을 발효 과정을 거친 양조간장으로 알고 구입하는 상황이 생김(참치액, 어간장, 홍게간장 → 추출가공식품)

04 간장 주요 제품들

- 간장 유형이나 제조방식에 대한 소비자 인식 및 이해수준은 매우 취약한 상태로 나타난 가운데 소비자는 간장의 범위를 발효·숙성과정이 있어야 하는 발효식품으로 인식하고 있는 상황임.
- 제조사마다 제품명을 정하는 기준이 각기 달라 진간장 맛간장 , 이름이 제조사에 따라 양조간장에 해당하기도 하고 혼합간장에 해당하기도 하여 소비자 입장에서는 혼란이 가중될 수밖에 없어 현실 상황에 알맞은 간장 유형 분류와 함께 제품 명칭 및 표기 방법에 대한 개선은 반드시 필요함.
- 제품 종류의 수는 총 67개 제품으로 이 중 대상 청정원이 25개로 가장 많았고, 다음으로 샘표식품이 23개 몽고식품이 19개 제품을 간장으로 소개하고 있음

간장 카테고리 기준						
제조사	한식간장	양조간장	혼합간장	소스류	기타 장류	합계
샘표식품	5개	10개	5개	3개	-	23개
대상 청정원	4개	15개	-	5개	1개	25개
몽고식품	2개	11개	6개	-	-	19개

* 2021.10.25. 기준

식품유형 : 한식간장

제조사	브랜드명	주원료	이미지
샘표식품	맑은 조선간장	정제수, 메주(대두100%)[외국산(미국,캐나다,호주)], 천일염(호주산), 발효주정	
샘표식품	맛간장 국찌개용	정제수, 대두[외국산(미국산, 캐나다산, 호주산 등)], 천일염(호주산), 발효주정, 국산채소해물농축액[표고버섯, 새우, 다시마, 양파, 마늘, 멸치, 무, 대파, 생강 국산], 국산해물육수[홍합, 게, 미더덕- 모두 국산], 효모추출분말	
샘표식품	새미네부엌 국간장	정제수, 대두[외국산(미국산, 캐나다산, 호주산 등)], 천일염(호주산), 다시마무육수(국산), 발효주정, 대파양파육수(국산), 효모추출분말	
샘표식품	우리아이 순한간장 국물용	정제수, 대두(국산), 천일염(호주산), 발효주정, 국산양파육수(국산), 다시마농축액(국산), 영양강화제	
샘표식품	우리아이 순한간장 비빔볶음용	정제수, 대두(국산), 천일염(호주산), 발효주정, 사과농축과즙(국산), 배농축과즙(국산), 영양강화제	

대상 청정원	햇살담은 자연속성 맛간장 국찌개용	정제수, 메주(대두, 정제소금, 중국/중국산), 천일염(호주산), 복합해물농축액(물엿, 새우엑기스(새우:국산), 정제소금(국산), 설탕, 글리신, 과당, 주정, 어장유, 향신아채우린물(양파, 마늘, 생강/국산), 정제소금, 향미증진제, 게엑기스, 다시마농축액, 영양강화제	
대상 청정원	햇살담은 느티올 한식간장	정제수, 한식메주(대두:국산), 천일염(국산), 주정	
대상 청정원	햇살담은 자연속성 국간장	정제수, 메주(대두, 정제소금, 중국/중국산), 천일염(호주산), 정제소금(중국산), 주정, 효모추출물, 다시마농축액, 마늘농축액, 향미증진제, 영양강화제	
대상 청정원	햇살담은 자연속성 한식국간장	정제수, 메주(대두, 정제소금, 중국/중국산), 천일염(호주산), 한식간장(대두, 정제소금/국산), 주정, 효모분말, 향미증진제, 영양강화제	
몽고식품	조선간장 백년의情	한식간장[정제수, 개량메주(중국산), 정제소금(국내산)], 천일염(호주산), 주정, 정제수	

식품유형 : 양조간장


제조사	브랜드명	주원료	이미지
샘표식품	유기농자연콩간장	정제수, 유기농 대두 35%(중국산:OFDC인증), 유기농 소맥 23% (아르헨티나산: ARGENCERT인증), 천일염(호주산), 발효주정	
샘표식품	국산콩양조간장 프리미엄	정제수, 대두(국산), 소맥(국산), 천일염(호주산), 발효주정	
샘표식품	양조501	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 소맥(미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 발효주정, 효모물	
샘표식품	양조701	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 소맥(미국산), 천일염(호주산), 올리고당, 발효주정, 효모추출분말, 감초추출물	
샘표식품	맛간장 조림볶음용	정제수, 기타과당, 천일염(호주산), 탈지대두[외국산(인도, 미국, 중국)], 소맥(미국산), 물엿, 야채추출농축액-에스 [양파, 대파, 마늘, 생강/ 국산], 발효주정, 배농축과즙(국산), 사과농축과즙(국산), 효모추출분말, 국산양파엑기스(국산), 올리고당, 다시마농축액	
샘표식품	맛있게 염도낮은 양조간장	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 소맥(미국산), 천일염(호주산), 올리고당, 신안바다염, 발효주정, 효모추출분말, 영양강화제	

대상 청정원	햇살담은 두번달여 더 진한 진간장	정제수, 천일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥(미국산), 기타과당, 주정, 밀단백혼합물, 감초추출물, 효모농축액, 햇살담은간장베이스, 효소처리스테비아, 중국, 영양강화제	
대상 청정원	햇살담은 두번달여 더 진한 진간장골드	정제수, 천일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥(미국산), 기타과당, 밀단백혼합물, 주정, 감초추출물, 효모농축액, 햇살담은간장베이스, 효소처리스테비아, 중국, 영양강화제	
대상 청정원	햇살담은 씨간장숙성 양조간장	정제수, 탈지대두(인도산), 천일염(호주산), 소맥(미국산), 기타과당, 감초추출물, 주정, 햇살담은간장베이스, 효소처리스테비아, 영양강화제, 대두(국산), 정제소금, 천일염(국산), 소맥(국산)	
대상 청정원	햇살담은 염도낮춘 발효다시마 간장	정제수, 탈지대두(인도산), 천일염(호주산), 소맥(미국산), 기타과당, 유산균발효다시마베이스4.9%(다시마:국산), 주정, 염화K, 효소처리스테비아, 중국, 영양강화제	
대상 청정원	햇살담은 맛간장 조림볶음용	정제수, 천일염(호주산), 기타과당, 탈지대두(인도산), 소맥(미국산), 양파농축액(양파추출액, 말토덱스트린, 정제소금), 물엿, 생강농축액, 주정, 야채농축액(마늘농축액, 배농축액(국산), 효모추출물, 사과농축액(국산), 향미증진제, 효소처리스테비아, 매실농축액(국산), 표고버섯농축액, 중국, 영양강화제	
몽고식품	송표 몽고간장 프라임	정제수, 천일염(호주산), 액상과당, 탈지대두(외국산: 인도, 중국, 미국 등), 소맥(밀:미국산), 주정, 아카시아벌꿀(국산), 효소처리스테비아	
몽고식품	몽고간장 메주	정제수, 탈지대두(외국산:인도산, 중국산, 미국산 등), 천일염(호주산), 소맥(밀:미국산), 액상과당, 주정, 감초추출물, 젖산, 효소처리스테비아, 영양강화제, 이노신산이나트륨, 발효식초, 구아닐산나트륨	

식품유형 : 혼합간장

제조사	브랜드명	주원료	이미지
샘표식품	금3F	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 전일염(호주산), 소맥(미국산), 기타과당, 효모추출분말, 효소처리스테비아, 감초추출물, 발효주정, 파라옥시안식향산에틸(보존료) * 혼합비율: 양조간장(총질소1.3%)30%, 산분해간장(총질소1.3%)70%	
샘표식품	진5	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 기타과당, 전일염(호주산), 소맥(미국산), 발효주정, 효모추출분말, 효소처리스테비아, 파라옥시안식향산에틸(보존료) * 혼합비율: 양조간장(총질소1.0%)7%, 분해간장(총질소1.0%)93%	
샘표식품	샘표 국간장	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 전일염(호주산), 기타과당, 소맥(미국산), 효모추출분말, 라옥시안식향산에틸(보존료) * 혼합비율: 양조간장(총질소1.2%)20%, 산분해간장(총질소1.2%)80%	
샘표식품	진간장 금5	정제수, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 기타과당, 전일염(호주산), 소맥(미국산), 발효주정, 효모추출분말, 효소처리스테비아, 파라옥시안식향산에틸(보존료) * 혼합비율: 양조간장(총질소1.1%)10%, 산분해간장(총질소1.1%)90%	
몽고식품	몽고간장 진골드	정제수, 탈지대두(외국산:인도산, 미국산, 중국산 등), 전일염(호주산), 액상과당, 소맥(말:미국산), 카라멜색소, 파라옥시안식향산에틸(합성보존료), 효소처리스테비아 * 혼합비율: 양조간장(총질소1.0%)35%, 산분해간장(총질소1.1%)65%	
몽고식품	몽고간장 진	정제수, 탈지대두(외국산:인도산, 미국산, 중국산 등), 전일염(호주산), 액상과당, 소맥(말:미국산), 카라멜색소, 파라옥시안식향산에틸(합성보존료), 효소처리스테비아 * 혼합비율: 양조간장(총질소0.81%)17%, 산분해간장(총질소0.81%)83%	

식품유형 : 기타장류

대상 청정원	햇살담은 맑은 청간장 국찌개용	정제수, 자연숙성발효액(멸치액젓농축액(멸치, 전일염/국산), 정제수, 전일염(호주산), 정제소금(국산), 주정, 향미증진제, 영양강화제	
--------	------------------	---	---

식품유형 : 소스류

제조사	브랜드명	주원료	이미지
샘표식품	만두가 맛있어지는 간장소스	정제수, 발효식초(주정, 맥아(국산), 포도당, 기타설탕), 설탕, 탈지대두[외국산(인도산, 미국산, 중국산)], 소맥(미국산), 전일염, 국산생강농축액, 기타과당, 발효주정, 생강농축액, 레몬농축액5, 정제소금	
샘표식품	향신장 국전골용	정제수, 맑은조선간장[메주(대두100%, 외국산), 전일염(호주산), 복합농축액(소스류-멸치(국산), 새우(국산), 다시마(국산), 무(국산), 대파(국산), 표고버섯(국산)], 밀분해추출물, 해물농축액(홍합(국산), 게(국산), 미더덕(국산)], 액상과당, 건다시마분, 야채추출농축액, 진탄검	
샘표식품	향신장 조림찜볶음용	양조간장[탈지대두(인도산), 소맥(미국산), 전일염, 액상과당, 발효주정], 액상과당, 물엿, 전일염(호주산), 정제수, 야채추출농축액[양파, 대파, 마늘, 생강(모두국산)], 배농축과즙(국산), 사과농축과즙(국산), 효모추출물제품, 슈가시럽, 한우농축액	
대상 청정원	햇살담은 어간장	어간장발효숙성액(멸치, 전일염/베트남산), 정제수, 전일염(호주산), 설탕, 감초추출물DS(감초추출물:우즈베키스탄산), 발효식초, 합성향료(계향), 홍계역기스 *계 함유	
대상 청정원	맛간장 피클용	정제수, 발효식초(주요18.4%, 주정, 효모추출물), 양조간장(전일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥(미국산), 과당, 주정, 설탕, 고과당, 효모농축액, 레몬농축액(이탈리아산), 정제소금(국산), 레몬즙소스, 영양강화제 *알레르기 유발물질:대두, 밀 함유	
대상 청정원	비비면 맛있는 간장	양조간장33.0%(전일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥, 과당, 주정), 정제수, 설탕, 정제소금(국산), 과당, 쇠고기사태엑기스(쇠고기 사태(호주산), 정제소금(국산)), 미각, 육수베이스, 쇠고기, 마늘, 생강, 당근, 2배쇠고기육장, 사골엑기스, 표고버섯농축액, 멸치추출농축액, 한우아재유, 이스트엑기스, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 영양강화제	
대상 청정원	찍으면 맛있는 간장	정제수, 양조간장29.0%(전일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥, 과당, 주정), 설탕, 화이트식초, 과당, 미각(정제소금(국산), 그레이프화이트후레바(헝가리산)), 레몬주스농축액(이탈리아산), 레몬퓨레, 생강, 건고추입자, 정제소금, 풋고추풍미료, 감초추출물, 이스트엑기스, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 산도조절제, 혼합제제(향미증진제), 혼합제제(혼합제제(유화제), 올레오레진캡시킴, 혼합제제(폴리글리시딜시럽, 이소말토올리고당), 레시틴, 영양강화제 *대두, 밀, 조개류(굴) 함유	
대상 청정원	무치면 맛있는 간장	정제수, 양조간장15.7%(전일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥, 과당, 주정), 설탕, 화이트식초, 정제소금(국산), 파인애플농축액(파인애플100%, 인도네시아산), 미각, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 혼합제제(향미증진제), 사과산, 혼합제제(스테비올배당체, 덱스트린)	

식품공전 상 기준 규격
1) 전통식품, 식품공전 상 기준 규격
전통식품 품질규격 상 기준

품목	제조·가공기준 및 규격							
	1. 원료 (1) 원료 중 콩, 전분질원 및 식염은 국내산이어야 한다. 단, 전분질원은 전통성이 인정되는 원료만을 사용하여야 한다. (2) 제품의 전통성을 벗어나지 않는 범위 내에서 기타 원료(기타 식물성 원료 등)를 사용할 수 있다. (3) 기타 원료 중 특정 원료를 제품명으로 사용하는 경우에는 국내산을 사용하여야 한다.							
	2. 품질기준 (1) 간장의 품질은 해당 품질기준에 적합하여야 한다. (2) 표 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>항목</th> <th>기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>성상</td> <td>고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.</td> </tr> <tr> <td>총질소(% w/v)</td> <td>0.8 이상</td> </tr> <tr> <td>순엑스분(% w/v)</td> <td>8.0 이상</td> </tr> </tbody> </table>	항목	기준	성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.	총질소(% w/v)	0.8 이상	순엑스분(% w/v)
항목	기준							
성상	고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.							
총질소(% w/v)	0.8 이상							
순엑스분(% w/v)	8.0 이상							

품목	제조·가공기준 및 규격			
장류 (간장)	1. 제조·가공기준 (1) 발효 또는 중화가 끝난 간장원액은 여과하여 간장박(Soy sauce cake, 간장덧을 압착하고 남은 찌꺼기) 등을 제거하여야 한다. (2) 여과된 간장원액과 조미원료, 식품첨가물 등을 혼합한 후 곰팡이 등의 위해가 발생하지 않도록 하여야 한다. (3) 제조 공정상 알코올 성분을 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용할 수 있다.			
	2. 규격 (1) 간장은 총질소(w/v%) : 0.8 이상(한식간장은 0.7 이상) (2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. (3) 대장균군: $n=5, c=1, m=10, M=10$ (혼합장(살균제품)에 한한다) (4) 보존료(g/L) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"> 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘 </td> <td> 0.6 이하 (파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 이하) </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산에틸 </td> <td> 0.25 이하 (안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 이하) </td> </tr> </tbody> </table>	안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하 (파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 이하)	파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산에틸
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하 (파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 이하)			
파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산에틸	0.25 이하 (안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 이하)			

2) 제조 가공 요건

4. 제조 · 가공기준

(1) 원료 등의 구비 · 사용 요건

원료 등의 구비 · 사용 요건	<ul style="list-style-type: none">(1) 콩과 전분질원은 품종 고유의 모양과 색택을 가지는 것으로 낱알이 충실하고 고르며, 병충해 피해 및 변질이 되지 아니한 것을 사용하여야 한다.(2) 원료 중 콩, 찹쌀, 멥쌀 및 보리쌀 등의 전분질원은 유전자변형농산물을 사용하여서는 아니 된다.(3) 원료는 적합한 구매기준을 정하여 그 기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.
------------------------	---

(2) 식품첨가물

식품첨가물	식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.
-------	----------------------

<https://youtu.be/wm1wN0yxlr4?si=ZlwNq7vt7rjU6ARn>

1) 주요 공정 기준(공통 사항)

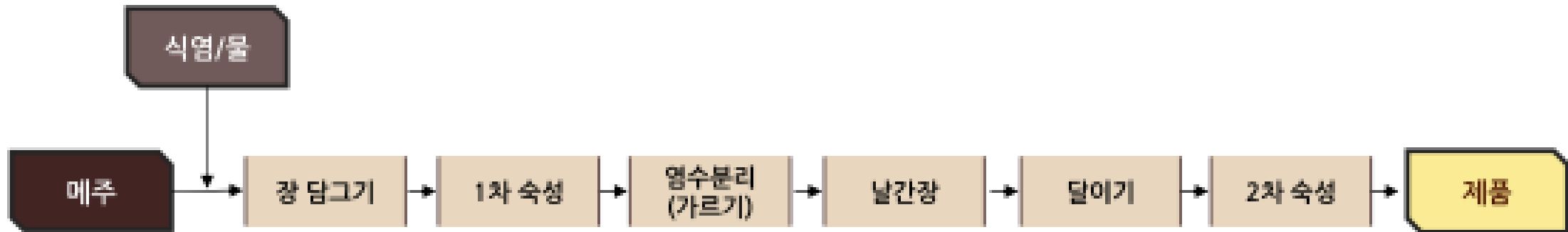
전처리	석발, 세척, 침지 공정으로 흙, 돌 및 콩대 등의 이물이 제거되어야 한다.	1차 숙성	햇빛이 잘 들고 통풍이 잘 되는 곳에서 숙성시키며, 숙성기간 중 해충 및 이물질이 유입되지 않도록 관리하여야 한다.
불림	불린 상태가 깨끗하며 불린 시간과 온도에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	염수분리	숙성이 완료된 후 간장을 분리하고 여과하여 불용성 물질을 제거하여야 한다.
증자	증자온도, 시간, 증자 상태 및 수분에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	달이기	여과된 간장을 고온에서 달이며, 이물질이 유입되지 않도록 관리하여야 한다.
파쇄	돌 등의 이물질이 혼입되어서는 아니 된다.	2차 숙성	햇빛이 잘 들고 통풍이 잘 되는 곳에서 숙성시키며, 해충 및 이물질이 유입되지 않도록 하여야 한다. 숙성기간은 1차 숙성과 2차 숙성을 합하여 3개월 이상이어야 한다. 염도, 향미 및 바실러스 세레우스에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.
메주 제조	성형 : 메주의 크기 및 중량에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다. 건조 : 메주의 수분함량을 일정하게 유지할 수 있도록 관리하여야 한다. 메주 띄우기 : 발효균이 균일하게 증식되도록 온도 및 습도에 대한 기준을 설정하고 관리하며, 이상발효메주를 선별하여 제거하여야 한다.	포장	완제품은 균질화한 후 충전 포장하여야 한다. 제품은 이물질이 혼합되지 않도록 포장하여야 한다.
장 담그기	식염수의 농도, 메주와 식염수의 비율 및 부원료 함량에 대한 기준을 설정하고 관리하여야 한다.	기타 공정	기타 주요 공정은 공정의 특수성 및 제조기술의 개발로 인하여 공정의 수를 증감하거나 순서를 변경할 수 있으나 각 공정에 대한 사용설비, 작업방법, 작업상의 유의사항 등을 규정하고, 이에 따라 실시하여야 한다.

2) 한식 간장 공정

- 식품공전 해설서에서 한식간장은 콩과 소금과 물을 주 원료로 메주를 제조한 후 자연발효·숙성을 거치는 과정으로 제조함
 - 한식간장을 만들기 위해서는 우선 메주를 제조해야 하는데 메주는 콩을 삶아서 식기 전에 으깨서 구형 또는 입방형의 덩어리를 만들고 일간 건조하여 균열이 생기면 이것을 짚을 이용하여, 2~3일간 27~28°C 정도에 주간 방치하면 균류가 번식함
 - 메주 내면에는 바실러스 서브틸리스 바실러스 푸밀러스 세균이 표면에는 아스퍼질러스 속 누룩곰팡이 뮤코 속 털곰팡이 등에 의한 효소작용이 시작되며 이를 햇볕에 건조시키는 과정을 거쳐 메주로 만들어짐.
 - 물에 씻어 말린 메주를 식염수를 넣은 항아리에 메주를 뜯 정도로 넣고 쏫 대추 고추 등을 넣어 햇볕이 잘 드는 곳에서 발효 숙성시켜 약 40~50일 후 메주덩어리를 건져내고 즙액을 분리하여 발효 및 숙성 살균과 청징작업(이물질 없앰 제거 작업)을 하면 간장이 만들어짐

2) 한식 간장 공정

그림2) 한식간장(재래식 간장) 제조 공정

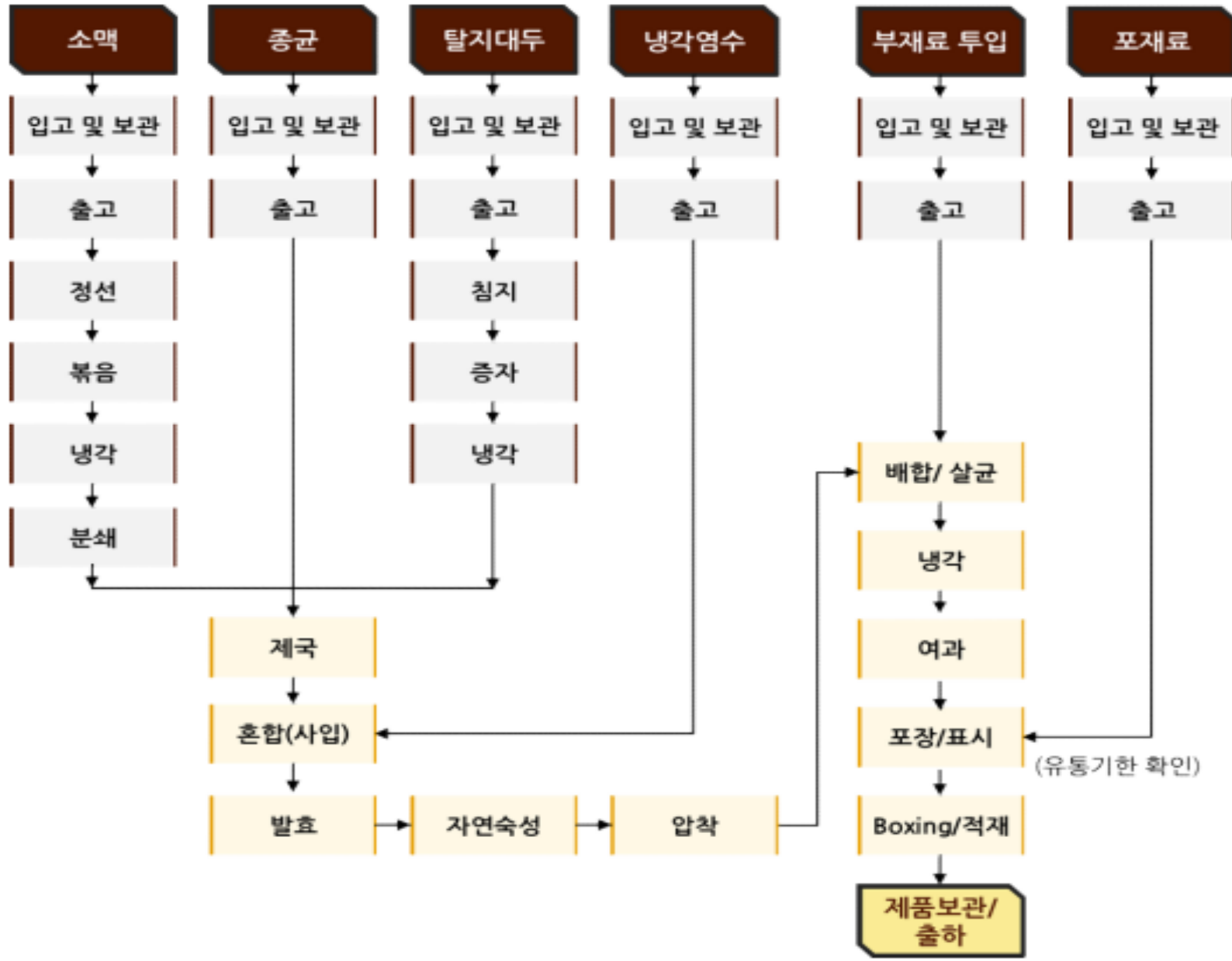


- 전통식품 표준규격, 국립농산물품질관리원
- 한국식품과학회 대두가공이용분과

2) 양조 간장 공정

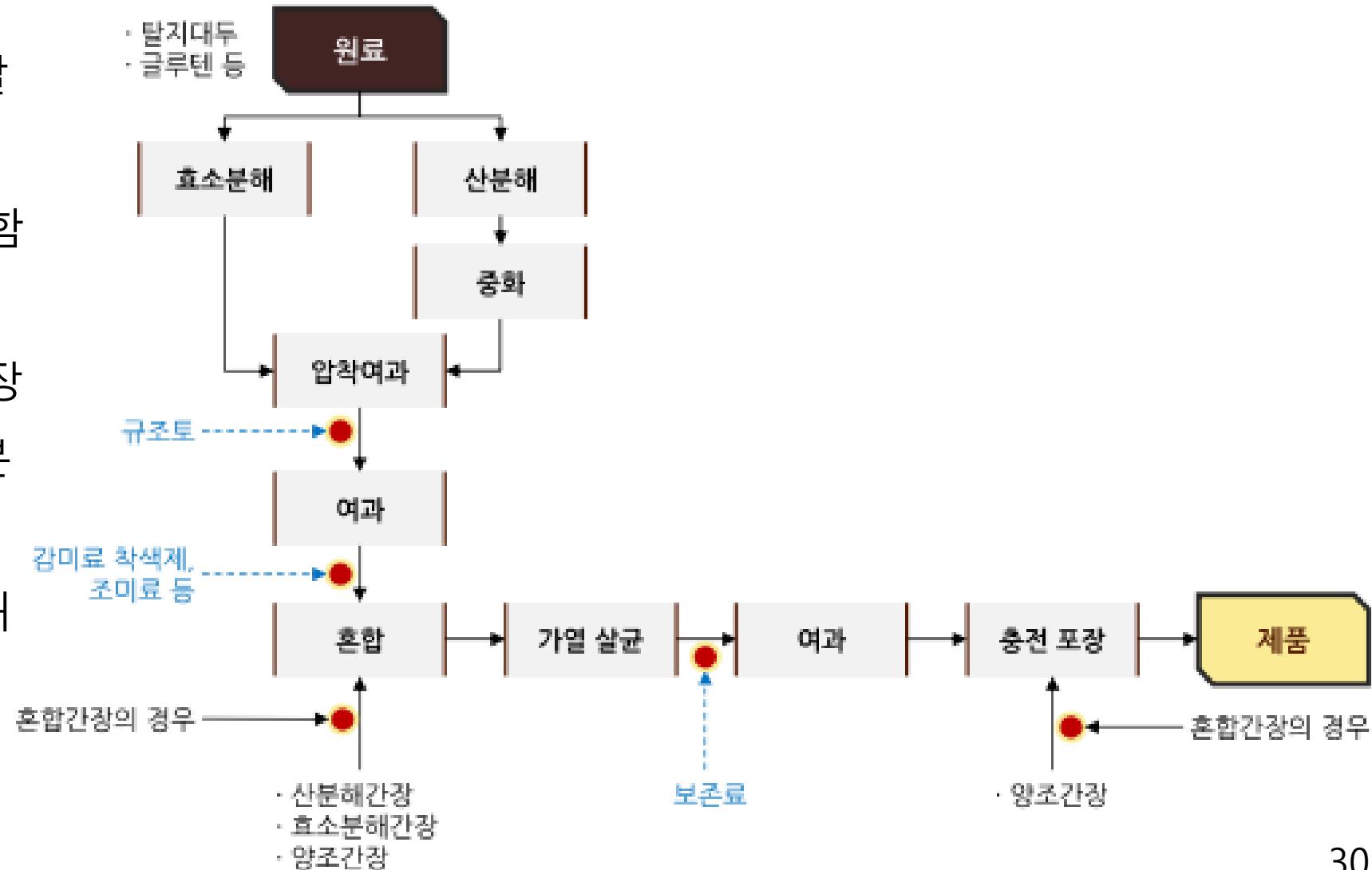
- 식품공전 해설서에서 양조간장 제조 공정을 원료처리과정 제국과정 숙성과정 압착 여과 살균과정의 네 가지 과정으로 기술하고 있음.
 - 순수 미생물을 이용하여 증자한 탈지대두와 볶아서 활쇄한 소맥을 동량으로 혼합한 것에 국균을 접종하여 제국실에서 $30\pm 3^{\circ}\text{C}$ 유지시키며 국균이 잘 생육 번식하도록 온도와 습도를 조절함. 이후 원료를 염수와 혼합하여 탱크에 담금하고 품온을 유지시키면서 발효 숙성함
 - 이후 압착기로 압착 간장박과 간장액으로 분리하는데 이를 생간장이라 부르며 이 생간장에 당류 등 식품첨가물을 첨가한 후 살균하여 여과하여 제품으로 만드는 과정을 거침

그림3) 양조간장 제조 공정



3) 산분해 간장

- 식품공전에서 산분해간장을 발효를 거치지 않고 가수분해 하는 간장으로 효소분해간장을 함께 서술함
 - 산분해간장 및 효소분해간장의 가장 큰 특징은 단백질의 분해 방식으로 발효 과정을 거치지 않고 식염 산과 효소로 분해하는 화학적 분해방식임



1) 전통식품품질 인증제도

전통식품품질 인증제도는 「식품산업진흥법 제22조 및 같은 법 시행령 제29조」에 의거 국내산 농수산물을 주 원재료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통 식품에 대해 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품 생산을 유도 하고, 소비자에게는 우수한 품질의 우리 전통 식품을 공급하는 효과를 보고자 함



2) 가공식품산업표준 KS인증

가공식품 표준화(KS)란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공 식품의 품질고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지하고자 하는 제도임



3) 유기농식품 인증제도

유기농식품 인증제도는 국립농산물품질관리원에서 인정한 공인받은 인증기관이 가공식품의 사용 원료와 제조 공정을 심사하여 법의 기준에 적합하다고 보증하는 제품만 인증로고와 유기(농)명칭을 사용할 수 있게 하는 제도로, 공신력 있는 제3자 기관이 제조 과정 등을 사전적으로 확인하게 하여 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자와 생산자 모두를 보호하기 위한 제도임



4) 대한민국식품명인 제도

대한민국식품명인제도는 식품의 제조·가공·조리 분야에서 우수한 기능 보유자를 발굴하여 우리 고유의 전통 식문화를 보전하고 계승하기 위해 1994년부터 지정해 오고 있으며, 현재 전통식품 분야에서 80명의 명인이 활동하고 있음



- 2021년 10월 25일 기준, 전통주, 장류, 김치류, 떡·한과류, 차류, 엿류 등에 대해 명인이 지정되어 있으며, 사망 및 승계를 포함하여 현재는 총 80명의 명인이 지정되어 있음

표25) 대한민국식품명인 분야별 지정 현황

(단위 : 명)

분야	전통주	장류	김치류	떡·한과류	차류	엿류	기타	합계
인원	26	13	6	9	6	7	13	80

(단위 : 톤, %)

1) 간장 주요 원료

구분	주요 원료 사용량		원산지별 사용량			
	총 사용량	전체 대비 사용 비중	국내산		수입산	
			사용량	사용 비중	사용량	사용 비중
천일염	12,228	32.6	3,242	26.5	8,986	73.5
대두	9,138	24.4	654	7.2	8,484	92.8
소맥(밀)	5,834	15.6	40	0.7	5,794	99.3
정제소금	2,969	7.9	2,064	69.5	905	30.5
물엿	2,179	5.8	-	-	2,179	100.0
주정	1,472	3.9	1,464	99.5	8	0.5
기타	3,670	9.7	219	6.0	3,451	94.0
합계	37,490	100.0	7,683	20.5	29,807	79.5

1) 간장 품목별 생산 현황

간장 세부 품목별로 살펴보면 년 대비 **한식간장 및 양조간장의 2020년 생산량 및 생산액이 증가**한 반면 **산분해간장 및 혼합간장의 생산량 및 생산액은 감소**함. 한식간장은 년 대비 생산량 톤 생산액은 2019 10.7%(948), 36.1% 증가하였으며 양조간장의 경우 동기간 생산량 만 톤, 19.6%(1,764), 생산액 증가함 생산량 증가율 대비 생산액 증가율이 큰 이유는 **첫째** 2019년 미·중 무역분쟁으로 인해 국제 대두가격이 하락하여 상대적으로 생산액 부담이 적었으나 2020년에는 국제 대두가격이 상승하였기 때문임 **둘째** 간장의 국내 대두 사용률이 증가했는데 주요 제조사들이 가치와 건강에 중심을 둔 소비자의 욕구를 반영하여 국내산 대두를 사용한 프리미엄 간장 제품 라인을 강화 국산 콩을 사용한 간장, 출시가 증가했기 때문임

(단위 : 톤, 백만 원)

구분	한식간장		양조간장		산분해간장		혼합간장	
	생산량	생산액	생산량	생산액	생산량	생산액	생산량	생산액
2016년	5,935	12,882	68,477	75,526	65,310	39,669	219,981	114,669
2017년	5,794	12,796	56,643	61,012	58,656	36,034	135,860	88,264
2018년	9,341	14,403	62,680	67,651	67,474	39,900	168,895	113,481
2019년	8,894	12,706	60,102	50,227	70,290	39,528	172,799	115,371
2020년	9,842	17,287	71,866	79,570	63,607	38,520	159,196	110,241

2) 간장 품목별 출하 현황

간장 품목별 출하량을 살펴보면 한식간장 산분해간장 혼합간장의 출하량은 감소한 반면 양조간장의 출하량은 증가함

○ 한식간장이 국 탕 용도로 주로 쓰이는 것을 감안할 때 양조간장의 출하량 증가는 혼합간장(산분해간장) 출하량 감소와 관련하여 주요 제조사들이 고품질의 양조간장을 조리 용도에 따라 다양하게 출시, 소비자의 선택 폭을 넓혔음을 의미

○ 현재 주요 제조사인 샘표식품은 "유기농 자연콩간장"을 출시했으며 대상 청정원은 소스류의 어간장은 판매하고 있으나 혼합간장은 현재 생산하지 않고 있는 것으로 나타나 간장 시장 내에서 양조간장 시장 비중은 더욱 커질 것으로 전망됨

○ 특히 한식간장은 년 대비 출하량이 감소했으나 국내산 2019 6.3%, 대두 사용량에 따른 원재료 가격 상승과 연계하여 출하액은 9.1% 증가함

(단위 : 톤, 백만 원)

구분	한식간장		양조간장		산분해간장		혼합간장	
	출하량	출하액	출하량	출하액	출하량	출하액	출하량	출하액
2016년	4,056	19,960	48,499	113,864	58,261	39,565	198,109	162,630
2017년	4,131	20,628	44,668	112,699	48,838	35,444	118,689	147,833
2018년	4,628	22,421	44,243	120,971	56,586	40,218	130,989	178,420
2019년	5,674	23,436	52,246	118,430	57,770	39,905	163,031	178,512
2020년	5,314	25,580	61,282	149,659	56,168	40,219	147,460	190,076

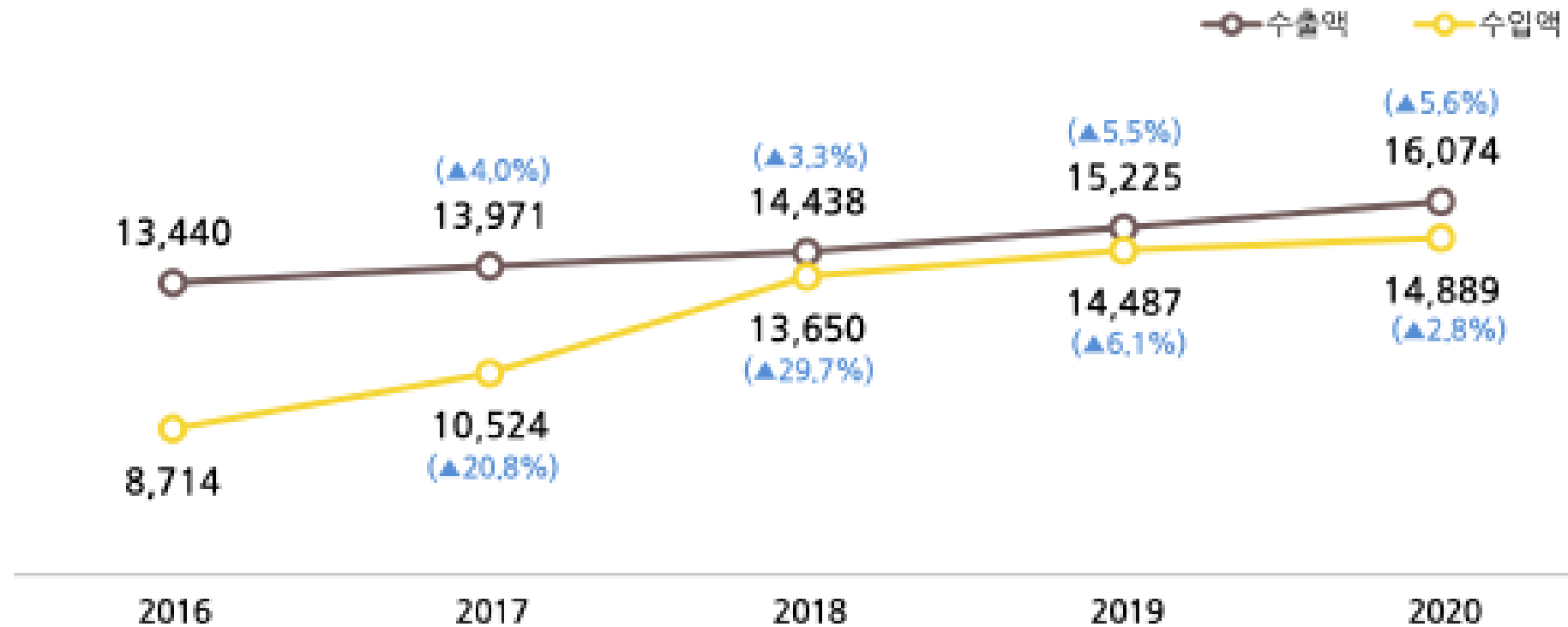
표54) 장류 주요 생산업체 상위 20위(2020년 국내 출하액 기준)

(단위 : 백만 원, %)

순위	업체명	매출액/비중	순위	업체명	매출액/비중
1	씨제이제일제당(주)	214,062 / 18.4	12	(주)세우	17,425 / 1.5
2	샘표식품(주)	179,181 / 15.4	13	몽고식품(주)	17,064 / 1.5
3	대상(주)	172,810 / 14.8	14	(주)참고을	17,022 / 1.5
4	사조산업(주)	40,470 / 3.5	15	풍성에프엔비 주식회사	12,015 / 1.0
5	신송식품(주)	28,363 / 2.4	16	(주)진조미식품	11,888 / 1.0
6	삼화식품공사	28,335 / 2.4	17	성필립보 생태마을	10,037 / 0.9
7	영화식품(주)	26,012 / 2.2	18	신선나또(주)	9,116 / 0.8
8	매일식품주식회사	24,401 / 2.1	19	풍성식품 주식회사	8,427 / 0.7
9	몽고장유	19,762 / 1.7	20	생명물식품(주)	7,170 / 0.6
10	(주)오복식품	18,575 / 1.6	기타		285,831 / 24.5
11	(주)진미식품	17,451 / 1.5	합계		1,165,419 / 100.0

그림9) 간장 수출입 현황

(단위 : 천 달러)



* 수출입무역통계, 관세청

08 간장 구성 원료 및 생산 현황

1) 간장 수출량과 수출액

2020년 간장 수출액은 1,610만 달러로, 미국(21.7%), 러시아(13.7%), 캐나다 중국 (9.6%), (7.9%) 순으로 상위 4개국의 수출액이 전체 수출액의 52.9%를 차지함

(단위 : 톤, 천 달러)

국가	수출량					수출액				
	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년
미국	2,944	2,933	2,806	3,078	3,245	2,798	3,030	2,695	2,933	3,490
러시아	2,744	3,060	2,900	2,402	2,491	2,604	2,828	2,685	2,103	2,199
캐나다	534	634	895	808	1,094	570	664	1,111	988	1,546
중국	1,771	1,708	1,297	1,644	1,171	2,236	1,665	1,214	1,594	1,264
대만	113	320	105	1,086	1,943	77	141	111	555	960
베트남	352	600	720	1,003	786	406	602	765	919	819
호주	696	727	762	796	721	788	771	808	793	794
독일	321	326	355	466	471	359	401	446	661	719
그 외	2,932	3,391	3,816	4,094	3,392	3,602	3,869	4,603	4,679	4,283
합계	12,408	13,699	13,655	15,377	15,314	13,440	13,971	14,438	15,225	16,074

* 수출입무역통계, 관세청

08 간장 구성 원료 및 생산 현황

2) 간장 수입량과 수입액

2020 (34.7%), (28.3%), 년 수입액 기준 간장 주요 수입국은 일본 중국 대만 순으로 상위 개국이 약 3 개를 차지하고 있는 가운데 2019 이후 홍콩 과 싱가포르 간장 수입액이 , 2019 (8.3%) (7.7%) 상승 기조임

(단위 : 톤, 천 달러)

국가	수입량					수입액				
	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년	2016년	2017년	2018년	2019년	2020년
일본	1,740	2,189	2,760	2,677	2,625	3,213	4,105	5,486	4,946	5,166
중국	2,073	2,564	3,007	3,395	3,303	2,771	3,396	4,197	4,606	4,212
대만	2,223	2,249	2,361	2,387	2,529	1,768	1,745	1,817	1,849	1,705
홍콩	0	0	0	210	639	0	0	0	402	1,231
싱가포르	0	49	198	296	304	0	251	950	1,179	1,150
태국	148	180	328	463	397	212	270	498	725	647
그 외	618	574	501	542	492	750	757	702	780	778
합계	6,802	7,803	9,154	9,970	10,289	8,714	10,524	13,650	14,487	14,889

표64) 국내에서 주로 유통되는 수입 간장 또는 간장과 같이 판매되고 있는 제품

이미지				
제품명	기꼬망간장	기꼬망 사시미 간장(소스)	타마고 간장	이가고에 타마리간장
제조사	Kikkoman Corporation	Kikkoman Corporation	TERAOKA SHOYU	IGAGOE CO.,LTD
원산지	일본	일본	일본	일본
식품 유형	양조간장	소스류	소스류	양조간장

이미지				
제품명	이금기 프리미엄 노두유	이금기 해선장	해선노추왕간장	삼계 순 피쉬소스
제조사	이금기	이금기	FOSHAN HAI TIAN FLAVOURING & FOOD COMPANY LTD.	VIET HUONG TRADING COMPANY LIMITED
원산지	중국	중국	중국	베트남
식품 유형	소스류	소스류	양조간장	조미액젓

1) 간장 시장 전망

- 선풍, 대상, 사조, 영남 지방의 몽고간장 등 대형 제조사가 전체 간장시장의 약 90% 가까이를 점유하고 있으며, 소비자들은 대체로 유사한 맛의 간장 제품 중 매장 진열 및 가격 판촉 프로모션 활동을 고려해서 제품을 사용하고 있음 이러한 **평준화된 제품력으로 인해 기업들은 제품 맛 이외에 포장 기술과 제조 원료 차별화를 시도하고 있음.**
- 간장 시장은 전통적으로 진간장과 양조간장으로 구분되어져 왔으나, 최근 들어 간장 사용 용도와 사용자 제품 소재/원료 등에 따라 **세분화된 다양한 간장 제품들이 출시되고 있음.** 특히 사용 편리함을 강조하며 요리프로그램을 통해 등장 관심 받고 있는 만능 간장 취식 TV 상황별로 구분되는 **회간장, 계란간장, 만두간장, 초간장이 출시되어** 있으며, **조리 형태에 따라 국용, 찌개용, 조림용, 볶음용, 장아찌용 간장과 간장 소재에 따라 홍게 간장, 어간장, 다시마 간장 등도 시중에서 판매** 중임 사용자에 따라 일반 간장 대비 염도가 낮은 **아이 전용 간장 1~2인 가구 등 요리 빈도가 적은 가정에서 사용하는 소용량 간장도 출시되어** 있음

1) 간장 시장 전망

- 반면, 이전까지는 다양한 일본간장 제품이 판매되었으나 **방사능 유출 사건 이후 일본산 식재료에 대한 반감으로 일본산 간장 제품의 판매는 매우 저조한 상태**가 지속되고 있음
- **1~2인 가구 증가 및 가구 구성원 축소 및 요리 빈도 감소 등으로 점차 간장에 대한 소비자의 관심과 필요성이 낮아지고 있는** 반면 깊은 맛과 간편함을 추구하는 소비자의 욕구는 보다 강해지고 있음
- 최근 요리에 관심이 있는 요리를 할 줄 아는 주부들 사이에서 간장 **대체용으로 참치액젓과 멸치액젓이 관심을 받고 있음**. 과거 참치액은 무침 조리 등에만 사용 되어옴. 최근 **찌개, 국 등에서도 많이 활용되며 국간장과 함께 시장이 성장하는 추세임**

[참고자료]

at한국농수산물유통공사(2021), 가공식품 세분시장 현황, 간장