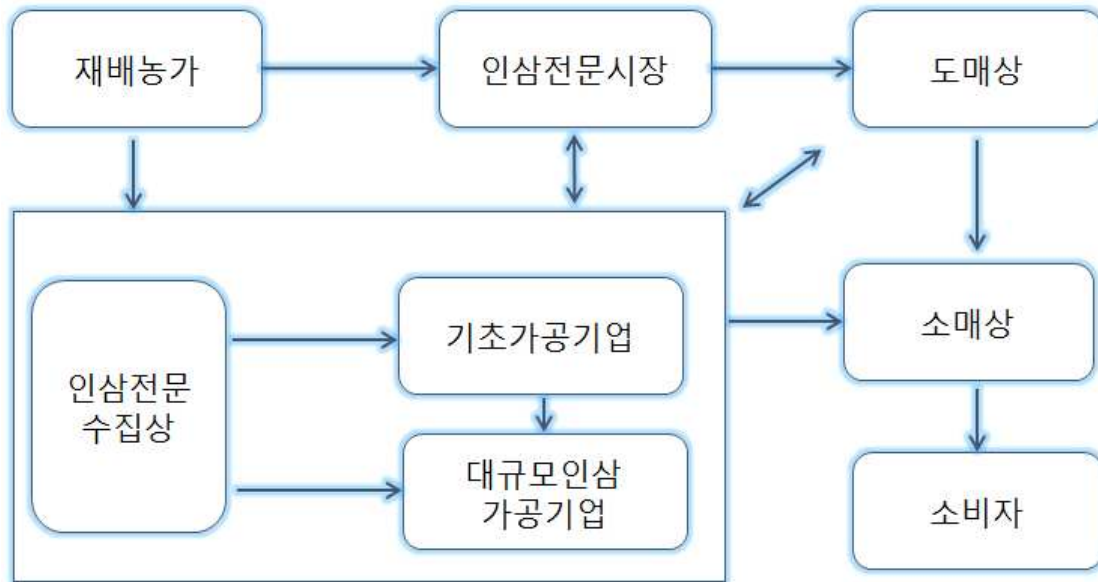


인삼 또는 그 가공품은 그림 18과 같이 생산, 도매단계, 소매단계를 거쳐 소비자에 이르고 서양삼 및 고려인삼의 선호도가 이들 지역에서도 높고 호복성, 강소성, 안취 성 역시 활발한 것으로 알려지고 있다. 이들 지역이 소득이 높고 대부분 덥고 습한 지역이며 쉽게 지치고 원기 부족을 충족하기 위한 건강식품과 제약의 원료로 크게 활용되고 있다는 것이다.



자료: 人蔘産業經濟研究 2011

그림 18. 중국 인삼의 생산 및 그 제품의 유통구조

재배농가들은 개인재배도 있고 인삼전업합작사 또는 인삼기업재배 기지에 속하여 계약 재배하는 농가도 있다. 이 같은 생산단계의 생산물은 인삼전문 시장에서 매매되거나 인삼전문 수집상에게 거래되어 기초가공업체 또는 대규모 인삼가공기업에 의하여 가공과정을 거치게 된다. 인삼재배농가가 산림지역에 위치하는 경우가 많아 수집전문상인에게 판매하는 경우가 많다. 수집상은 다시 기초가공 또는 대규모 기업에 판매하며 이때 약 5%의 마진을 받는 것으로 알려지고 있다. 기초가공은 주로 세척과 건조, 선별과 등급을 정하는 작업으로 단순작업에 속한다고 할 수 있다.

(3) 중국인삼과 한국인삼의 국제 경쟁

중국시장에서 한국인삼은 명품으로 인정받고 있다 할지라도 홍콩시장 점유율 저하의 근본적인 원인은 가격 경쟁력이다. 홍콩에서 유통되고 있는 인삼 가격은 6년 근 홍삼을 기준으로 한국산은 1kg당 155.1달러인 반면 미국산은 31.5달러, 캐나다산은 20.1달러로 한국산에 비해 1/5~1/7 수준에 그치고 있다. 중국산은 1kg당 13달러에 거래되고 대다수의 중국인들은 "고려인삼이 좋은 건 다 알지만, 비싸다..."라는 시각이 일반적이다. 백화점과 약국 등의 소매점에서 판매하는 한국인삼은 캔 포장 뿌리삼이 대부분이고 제품류는 찾아보기 어렵다. 캐나다나 미국에서 수입되고 있는 화기삼은 고려인삼과는 다른 품종으로 열을 내리는 기능이 있다고 소비자들 사이에 알려져 있고 캐나다 및 미국계 업체의 대리상 또는 무역상을 통해 수입되고 있다. 주로 평상시 먹는 건강식품으로 선호되며, 간편하게 먹을 수 있는 다양한 제품으로 개발되어