

面向全国·服务三农

第943期(总第993期) 本期16版

全国蔬菜质量标准中心推广应用平台

2025年11月
农历乙巳年九月廿五
星期五

14

国内统一连续出版物号:
CN 37-0123
国内邮发代号:23-319

北方蔬菜报社出版

中国农科院蔬菜花卉研究所协办



微信扫官方公众号



微信扫官方视频号

中国白菜对韩国的影响有多大

韩国进口的辣白菜中，有99.98%来自中国

□北方蔬菜报综合报道

据近日央视财经报道，大白菜是韩国餐饮的必需品。2024年，韩国生产53万吨辣白菜，从国外进口31万吨，其中99.98%来自中国。

据悉，近期韩国农贸市场上的一颗白菜价格约7.5元，首尔超市则高达35元。2024年因气候影响收成，甚至出现过一颗白菜130元的情况。危机中，中国泡菜产业看到了对韩的合作机遇。例如，山东省青岛市平度市目前已发展成为泡菜出口基地，而荣成石岛新港的海关“绿色通道”，能确保泡菜当日清关并保鲜直达韩国。

这一条消息引起了公众的关注，不禁问：中国白菜对韩国的影响到底有多大？

中国占韩国进口白菜的绝大部分份额

有数据显示，中国是全球最大的白菜生产国和消费国，年产量超过1亿吨，占全球白菜总产量的60%以上。2024年，中国白菜年产量约为3750万吨，市场规模持续扩大。韩国对白菜的需求量较大，中国是韩国泡菜主要原料的供应国。

韩国冬季较长，易于保存的泡菜十分盛行，白菜因其实用价值是当地人不可或缺的食材。白菜价格不仅直接影响民众的生活成本，还会产生连锁反应。据公开信息显示，2024年，受夏季高温和暴雨等因素影响，韩国白菜价格飙升，白菜也被韩国媒体称为“金菜”。因高温和干旱导致作物生长不良，白菜平均零售价格飙升至每颗1万韩元（约合53元人民币）。

进入21世纪后，地少人多的韩国在农业领域的发展远远滞后于整体经

济，白菜、大米、肉类、水果等本土日常食物的售价始终居高。2024年，韩国的耕地总面积仅为152.8万公顷。除了农业用地资源稀缺，韩国也缺乏足够的本土劳动力。有数据显示，韩国从业者的平均年龄为69岁。

有媒体报道，韩国每年消费约200万吨白菜，其中20万吨—25万吨依赖进口。其中，中国占韩国进口白菜的绝大部分份额，山东省是中国白菜、泡菜出口到韩国的主要地区。由于地理位置相邻，农业产业结构相似，长期以来中国在农产品方面对韩国形成贸易顺差。

青岛是韩国泡菜消费市场的重要供应来源

众所周知，韩国是泡菜的消费大国，长期以来从中国进口泡菜，以补充国内需求。

据齐鲁壹点报道，青岛的泡菜企业凭借地理优势、成熟的加工技术和产品竞争力，一直是韩国泡菜消费市场的重要供应来源。据统计，青岛有20多家规模以上泡菜生产企业，年出口韩国泡菜20多万吨，货值10多亿元，约占中国输韩泡菜出口量的70%。

青岛泡菜企业为何能占据韩国泡菜市场如此大的进口份额？得益于青岛得天独厚的地理优势和底蕴深厚的食品加工经验，早在20多年前，青岛一些食品企业纷纷向韩国出口泡菜。当时，韩国市场对进口泡菜的需求刚刚起步，而青岛泡菜凭借地缘优势和成本竞争力，逐渐打开了海外市场。

泡菜的美味不仅仅取决于精湛的工艺，更离不开优质的原材料。青岛市平度市仁兆镇凭借优越的地理自然条件，发展成为全国知名的泡菜原料

种植基地。据了解，仁兆镇蔬菜种植面积10.5万亩，年总产量62万吨，蔬菜和加工产品出口到日本、韩国、东南亚等十几个国家和地区，占整个青岛市蔬菜出口的三分之一，成为青岛市蔬菜出口的重要基地。

仁兆镇的地理优势，为仁兆镇泡菜出口提供了极大便利。以海运为例，从仁兆镇出发的泡菜产品，能够通过附近的港口迅速运往韩国、日本等国家，大大缩短了运输时间，降低了物流成本。这种高效的运输通道，使仁兆镇的泡菜能够以最新鲜的状态抵达国际市场。

为了确保原材料的新鲜程度，满足客户品质需求，当地企业除了采购本地白菜外，还会根据全国各地白菜不同的成熟季节广泛采购。保证原材料品质的同时，企业还不断创新和改进生产工艺，泡菜的原材料、半成品、成品的存放及整个生产流程，都进行严格的温度管理，减少生产过程中微生物的滋生环节，让产品具有醇香的口味。另外，企业还注重深加工的延链补链，不断开发泡菜的新产品和新用途，除了传统的泡菜产品外，企业还开发了泡菜罐头、泡菜调料、泡菜休闲食品等新产品，满足了不同消费者的需求。

白菜深深植根于韩国人的文化记忆中

白菜是韩国人腌制泡菜时最常用的蔬菜。过去，白菜几乎是韩国人整个冬天菜肴的唯一来源，也是为餐桌提供维生素的主材料，更是韩国菜篮子的必备品。

据环球时报报道，在韩国，白菜并非只用于腌制泡菜，还有多种吃法和妙用。展开一张白菜叶，放上煮熟

的猪肉片或切好的猪蹄，再放上蒜片、辣萝卜丝等配菜，一卷一包，韩国传统菜肴“菜包肉”就完成了。白菜入汤有清爽的甜味，韩国人常将大酱和切好的白菜叶一起煮成“白菜汤”，并将其作为餐桌上的家常菜。

白菜最外层的叶子起皱干瘪，常因影响白菜售卖而被丢弃，但这些干白菜叶和老菜帮在韩国人的饮食中却另有妙用。韩国人或将老白菜叶作为“封盖”盖在过冬泡菜或虾酱的最上层，或将老菜帮切碎放入肉汤中做成“白菜醒酒汤”“白菜豆腐汤”等传统汤食。抹上红红的辣椒面和其他调料，白菜叶就成了爽口下饭的“生拌鲜辣白菜”。生拌辣白菜不必经过长久的腌制期，白菜叶被涂抹上辣椒等调料后经过短暂放置就可食用，切丝加入拌饭中也十分美味。

在韩国，白菜也因其健康效用而曾被民间分类为草药。韩国古方记载，在烫伤或中毒时，可以将焯好的白菜敷在伤口处。朝鲜时代，宫中特地指定了马场洞、莲建洞、往十里等地作为皇家的专用白菜地。在这些地方，当地居民只能种植白菜，不允许种植其他蔬菜或作物。为了获得优质白菜，农民在种植栽培时也会采用稀疏种植的方法，最大限度地增加土地的养分，提高白菜的品质。

因此，白菜早已深深植根于韩国人的文化记忆中，成为独具象征意义的蔬菜。在韩国日常口语和俗语中，白菜也被赋予拟人化的色彩，指代生活中的方方面面。“白菜头”指一个人拥有像白菜叶一样卷曲、浓密的卷发；“洗净了的白菜帮”比喻人又高又白；“像虫子啃了的白菜”形容一个人脸上长了黑斑；“白菜根下糠”则指的是人并不像表面上看上去的那样，有“表里不一”“金玉其外、败絮其中”之义。

广告
但行耕耘 自有好報

北方蔬菜报乡村振兴服务中心

面向全国招募加盟

助力农资零售店加速做大做强



微信扫码报名



报名热线：
152-5363-8668