



수산물 핵심전략 품목 해외시장 정보

참치·굴·김



주요 국가별 참치·굴·김 시장현황에 대한 좀더 자세한 내용은 KATT에서 보실 수 있습니다.

* www.kati.net → 「수산물정보」 → 「무역자료」 → 「해외자료」 (391~393)

수산물 핵심전략품목 해외시장정보

참치·굴·김

Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

2008. 8



참치

1. 우리나라의 생산·수출현황

생산규모

- ▶ 우리나라의 참치 생산규모는 2007년 기준으로 약 30만톤 수준이며, 이중 참치선망어업에 의한 생산이 약 25만톤, 참치연승어업에 의한 생산이 4.5만톤 수준

[참치 어종별 생산량 ('02~'06)]

(단위 : 톤)

구분	2002	2003	2004	2005	2006	비고('06수출)
가다랑어	173,693	153,328	162,200	171,641	206,466	49,993
날개다랑어	2,488	1,895	1,735	2,877	2,020	2,436
눈다랑어	31,692	21,839	26,352	24,178	24,333	13,285
참다랑어	-	-	700	987	68	59
황다랑어	48,778	52,192	40,219	52,474	55,831	28,513
남방다랑어	649	221	114	33	130	29
기타다랑어	5,027	4,790	1,861	2,237	2,153	3,976
합계	262,327	234,265	233,181	254,427	291,001	98,291

자료 : 농수산물 무역정보(KATI)

- 주) 1. 비교량은 '06년 냉동 참치 수출량
2. '07년 생산량 : 선망어업 254,897톤 / 연승어업 45,438톤

수출규모

- ▶ 우리나라의 참치 수출규모는 연간 10만톤 안팎으로 2007년에는 11만 4천톤이 수출되어 전년 대비 13%의 증가를 보였고, 금액기준으로는 293백만불로 전년 대비 22.5% 증가
 - 연도별 참치 수출액 : ('05) 233 백만불 → ('06) 239 → ('07) 293
- ▶ 전 세계적으로 소비처가 다양하고 소비량이 증가추세인 가공용(주로 통조림용) 참치, 즉 선망어업에 의한 참치 어획량 증가로 국가 전체의 수출은 증가

주요 수출대상국

- ▶ 우리나라의 최대 수출대상국은 일본으로 전체 수출액의 약 49%를 점유. 그 뒤를 태국(23.7%) 과 스페인(8.6%)이 잇고 있음
 - 국가별 수출액 : 일본 (144백만불), 태국 (69), 스페인 (25), 미국 (13), 중국 (12) 등
- ▶ 2007년의 대일 수출은 16.5% 감소를 보였는데, 이는 같은 해 일본의 전반적인 참치수입량 감소(19%)에 따른 영향으로 특히, 한국의 주 수출어종인 냉동 황다랑어의 전체 수입이 약 35% 감소하면서 한국산 수입도 전년 대비 절반 수준으로 감소한 것이 주요인으로 분석

[국가별 수출현황 ('06~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2006		2007		대비(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	일본	31,610	153,152	26,409	143,677	-16.5	-6.2
2	태국	49,717	48,017	53,929	69,464	8.5	44.7
3	스페인	3,995	4,969	12,490	25,215	212.7	407.5
4	미국	1,089	12,380	1,361	13,325	25	7.6
5	중국	636	4,279	1,921	11,691	202	173.2
6	이탈리아	0	0	3,065	6,513	0	0
7	멕시코	7,375	6,165	4,659	5,975	-36.8	-3.1
	합계	101,049	239,618	114,159	293,458	13	22.5

자료 : 농수산물무역정보(KATI)

주) AG 코드(41171 참치) 기준으로 신선·냉장 및 냉동, 필렛 등 포함

- ▶ 어종별 수출비중(냉동 금액 기준) : 눈다랑어(36.7%) > 황다랑어(28.9) > 가다랑어(23.4) > 날개다랑어(1.4) > 참다랑어(0.5)

[어종별 참치 수출동향 (냉동 기준, '06~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

구분	2006		2007		대비(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
눈다랑어	13,285	95,351	13,664	94,837	2.8	-0.5
황다랑어	28,513	58,418	37,684	74,687	32.2	27.8
가다랑어	49,993	40,984	50,958	60,371	1.9	47.3
날개다랑어	2,436	5,458	1,693	3,659	-30.5	-33
참다랑어	59	739	161	1,317	173.2	78.1
남방참다랑어	29	302	21	219	-29.3	-27.5
기타다랑어	3,976	16,057	4,601	23,374	15.7	45.6
합계	98,291	217,309	108,782	258,464	10.7	18.9

자료 : 농수산물무역정보(KATI)

주) '07 참치 수출현황(신선·냉장) : 참다랑어(511톤, 1,255천불) / 가다랑어(23톤, 41천불) / 황다랑어(0.3톤, 2천불) / 기타다랑어 (372톤, 940천불)

참치 생산에서 우리나라의 위치

- ▶ 세계 참치 어획량은 약 400만톤으로 주 어획국은 아시아에 집중되어 있음 (주요 5개 어종 기준)
 - 일본과 대만이 주 생산국으로 일본은 최대의 어획국이나, 최근 연안국의 참치 자원보호 노력과 유가 상승 영향으로 어획량은 감소 추세('86~'93 : 78만톤 → '04 : 52.5 → '07 : 41.3)
 - 대만의 주요 5종 생산량은 2006년 기준으로 약 18만톤, 한국은 29만톤 수준
 - 기타, 주요 참치 생산국으로는 필리핀, 인도네시아, 스페인 등이 있음

[세계 참치 어종별 어획량 ('85~'05)]

(단위 : 천톤)

구분	1985	1990	1995	2000	2005	비교(한국)
가다랑어	914	1,290	1,645	1,957	2,305	172
황다랑어	725	1,027	1,072	1,185	1,296	52
눈다랑어	258	306	386	437	404	0.1
날개다랑어	193	232	195	215	236	2
참다랑어	73	49	70	68	43	1
합계	2,163	2,904	3,368	3,862	4,284	227.1

자료 : Globefish / * 비교란의 한국 어획량은 원양산업협회에서 발표한 2005년 통계 기준



2. 주요 수입국현황

▶ 세계 주요 참치 수입국

- 신선/냉동 : 태국, 일본, 스페인, 미국, 이탈리아, 중국 등
- 통조림 : 미국, 프랑스, 영국, 이탈리아, 독일 등

▶ 냉동참치는 2007년 기준으로 태국이 71만톤을 수입하여 세계 최대 수입국이며, 일본은 19만톤 수준으로 그 뒤를 잇고 있음

- 신선/냉장 참치의 경우는 횡감 소비가 많은 일본이 단연 선두로 2007년에 약 3만7천톤을 수입하였고, 미국이 2만 6천여 톤 규모로 2위를 차지

[주요 국별 냉동 참치 수입현황 ('07)]

(단위 : 천톤)

구분	날개다랑어	황다랑어	가다랑어	눈다랑어	참다랑어	합계
일본	5,981	58,695	31,306	86,831	6,283	189,096
미국	718	5,506	835	1,512	129	8,700
중국	1,953	3,306	542	2,282	11	8,094
태국	35,087	109,785	563,025	4,050	75	712,022
스페인	20,981	87,600	31,001	5,483	127	145,192
이탈리아	348	16,548	7	32	158	17,093

자료 : Global Trade Atlas

[주요 국별 신선·냉장 참치 수입현황 ('07)]

(단위 : 천톤)

구분	날개다랑어	황다랑어	가다랑어	눈다랑어	참다랑어	합계
일본	278	16,929	92	14,565	5,108	36,972
미국	946	17,949	31	5,616	1,140	25,682
중국	-	18	-	-	5	23
태국	842	3,809	159	663	1	5,474
스페인	3,379	1,770	1,707	118	1,964	8,938
이탈리아	635	3,366	66	39	690	4,796
프랑스	1,346	2,568	170	271	3,335	7,690

자료 : Global Trade Atlas

3. 우리나라의 주 수출시장 현황

▶ 우리나라의 주요 수출어종인 눈다랑어, 황다랑어, 가다랑어 등 3종의 냉동 참치류 주 수출시장별 수입규모와 동 시장에서의 한국산의 위치는 아래 표와 같음

- 어종별 시장점유율 1위 국가는 눈다랑어는 미국, 황다랑어 및 가다랑어는 중국임
- 최대 수출시장인 일본에서는 대만, 중국산과의 경쟁으로 눈다랑어와 황다랑어의 시장점유율이 각각 2, 3위에 머물고 있음

[눈다랑어]

국 별	수입 규모 (단위:천불)	한국산 수입액 (순위/비중%)	주요 경쟁국 비중(%)	수입단가(US/kg)	
				한국산	전체평균
일본	489,687	86,894 (3위/17.7)	대만(45.9), 중국(22.5), 필리핀(4.9)	6.51	5.64
태국	5,563	216 (5위/3.9)	태국(31.3), 기타국(30.7), 일본(18), 마살군도(5.1), 스페인(3.2)	1.13	1.37
스페인	10,597	185 (11위/1.8)	에콰도르(26.5), 마나마(15.9), 프랑스(12.6)	8.20	1.93
미국	3,193	1,523 (1위/47.7)	인니(41.1), 일본(7.4), 필리핀(3.6)	2.00	2.11
중국	6,978	1,040 (2위/14.9)	세이셸(49.5), 모리셔스(10.2), 인니(7.0)	2.08	3.06

자료 : Global Trade Atlas (2007년 기준)
주) 냉동품기준(H.S. 030344)

[황다랑어]

국 별	수입 규모 (단위:천불)	한국산 수입액 (순위/비중%)	주요 경쟁국 비중(%)	수입단가(US/kg)	
				한국산	전체평균
일본	180,670	31,576 (2위/17.5)	대만(44.6), 중국(10.1) 바누아투(8.6), 필리핀(7.9)	3.11	3.08 (*대만 3.77)
태국	1,88,103	21,253 (3위/11.3)	대만(27.8), 바누아투(20.4), 인니(7.5)	1.64	1.71
스페인	196,608	24,486 (2위/12.5)	프랑스(13.8), 태국(11.2), 필리핀(10.5)	2.21	2.24 (*프 2.43)
미국	44,263	478 (8위/1.1)	인도네시아(45.9), 필리핀(29.6), 태국(8.5)	5.07	8.04
중국	5,687	1,479 (1위/26.0)	세이셸(16.9), 피지(9.9), 대만(8.9)	2.41	1.72

자료 : Global Trade Atlas (2007년 기준)
주) 냉동품 기준(H.S. 030342)

[가다랑어]

국 별	수입 규모 (단위:천불)	한국산 수입액 (순위/비중%)	주요 경쟁국 비중(%)	수입단가(US/kg)	
				한국산	전체평균
일본	35,809	73(10위/0.04)	인도네시아(11,330), 대만(21.9), 필리핀(20.2)	1.45	1.14
태국	750,160	102,854(3위/13.7)	대만(23.6), 바누아투(19.3), 일본(8.7)	1.41	1.33
중국	486	193(1위/39.7)	인니(22.8), 일본(19.9), 대만(17.1), 필리핀(0.3)	2.01	0.90
멕시코	37,916	1,225(7위/3.2) * '06 : 48.9% '05 : 58.6%	대만(38.7), 마살군도(17.7), 엘살바도르(10.1)	1.44	1.29

자료 : Global Trade Atlas (2007년 기준)
주) 냉동품기준(H.S. 030343)



TUNA

일본

개요

- ▶ 일본의 2007년 참치류 생산량은 41.3만톤으로 2년 연속 감소 추세
 - 일본의 참치 생산 감소사유는 연안국의 참치 자원보호정책 강화와 유가상승 때문
 - 연도별 생산량 : ('04) 32.5만톤 → ('05) 45.4 → ('06) 41.6 → ('07) 41.3

[어종별 참치 생산량 ('07)]




참다랑어	눈다랑어	황다랑어	날개다랑어	가다랑어	합계
4,337톤	31,985	16,264	63,583	297,090	413,169

자료 : Globefish

소비 · 유통현황

- ▶ 일본은 참치회 소비만도 연간 45~50만톤에 달하는 최대의 참치 소비국

[참치 어종별 소비 · 이용형태]

Bluefin Tuna (참다랑어)	Bigeye Tuna (눈다랑어)	Yellowfin Tuna (황다랑어)	Albacore (날개다랑어)	Skipjack (가다랑어)
 [3m]	 [2m]	 [1.5m]	 [1m]	 [90cm]
(축양, 양식을 포함) 대부분이 생선회용, 다랑어 중 최고가격	대부분이 생선회용	생선회용 또는 라이트, 미트, 참치통조림의 원료	대부분이 화이트, 미트, 참치통조림의 원료	대부분이 다시용 (가츠오부시)과 통조림원료. 이외에, 생선(대부분이 생선다 집) 등 가공원료

- ▶ 일본의 주요 10개 소비도시에 위치한 중앙도매시장의 눈다랑어(신선)의 거래량은 2006년 기준으로 10,677톤으로 전년대비 4.4% 증가. 냉동은 42,097톤으로 전년 대비 6.3% 감소
 - 2006년의 평균가격은 kg당 신선이 1,262엔(5.1% ↑), 냉동은 915엔(8.8% ↑) 수준
 - 황다랑어는 신선이 15,099톤(10.6% ↓), 냉동이 16,135톤(21.6% ↓). 평균단가는 신선이 1,097엔, 냉동이 799엔 수준

[주요 중앙도매시장의 참치 도매수량 및 가격현황]

연도	눈다랑어				황다랑어			
	도매수량(톤)		도매가격(엔/kg)		도매수량(톤)		도매가격(엔/kg)	
	신선	냉동	신선	냉동	신선	냉동	신선	냉동
2005	10,229	44,910	1,201	841	16,880	20,587	993	642
2006	10,677	42,097	1,262	915	15,099	16,135	1,097	799

자료 : 일본 농림수산성 수산통계

주) 10개 주요 소비도시 : 삿포르, 센다이, 동경도, 요코하마, 나고야, 교토, 오사카, 코베, 히로시마, 후쿠오카

[주요 중앙도매시장의 가다랑어(신선) 도매수량 및 가격 현황]

연도	도매수량(톤)	도매가격(엔/kg당)
2005	33,173	405
2006	27,773	476

자료 : 일본 농림수산성 수산통계

주) 10개 주요 소비도시 : 삿포르, 센다이, 동경도, 요코하마, 나고야, 교토, 오사카, 코베, 히로시마, 후쿠오카

경쟁현황

- ▶ 일본의 참치류 수입량은 2007년 기준으로 23만5천톤에 그쳐 전년 대비 19% 감소
 - 어종별로는 눈다랑어가 전체 수입량의 43%로 가장 많은 비중을 차지
 - 수입이 크게 감소한 어종은 가다랑어와 황다랑어로 전년비 30% 이상 감소

[일본의 참치류 수입 추이 ('06 ~ '07)]

(단위 : 톤)

구분	2006			2007		
	신선	냉동	합계	신선	냉동	합계
눈다랑어	15,787	86,276	102,063	14,483	86,831	101,314
황다랑어	19,012	90,265	109,277	16,853	58,695	75,548
가다랑어	9	50,454	50,463	103	31,312	31,415
참다랑어	7,395	5,355	12,750	5,114	6,283	11,397
남방참다랑어	1,801	7,853	9,654	1,181	8,357	9,538
날개다랑어	324	6,243	6,567	278	5,982	6,260
합계	44,328	246,446	290,774	38,012	197,460	235,472

▶ 수입비중이 높은 눈다랑어와 황다랑어의 주요 수입국별 수입비중과 수입단가는 아래와 같음

[수입국별 눈다랑어(냉동) 수입현황]

(단위 : 톤, 천불, %, US\$/kg)

순위	국가	2006		2007		수입액 비중('07)	수입가격 ('07)
		물량	금액	물량	금액		
1	대만	44,305	261,427	41,050	225,134	45.9	5.48
2	중국	18,299	112,617	20,044	109,990	22.5	5.49
3	한국	12,608	86,336	13,339	86,894	17.7	6.51
4	필리핀	3,507	22,019	4,306	23,866	4.9	5.54
5	세이셸	3,378	18,884	3,614	19,277	3.9	5.33
전체		86,276	525,467	86,831	489,687	100	5.64

자료 : Global Trade Atlas
주) HS 030344 기준

[일본의 수입국별 황다랑어(냉동) 수입현황]

(단위 : 톤, 천불, %, US\$/kg)

순위	국가	2006		2007		수입액 비중('07)	수입가격 ('07)
		물량	금액	물량	금액		
1	대만	33,769	127,005	21,400	80,629	44.6	3.77
2	한국	19,609	47,926	10,161	31,576	17.5	3.11
3	중국	7,399	29,907	5,067	18,252	10.1	3.60
4	비누아투	6,135	10,728	7,901	15,450	8.6	1.96
5	필리핀	12,123	23,537	5,885	14,314	7.9	2.43
전체		90,266	262,195	58,695	180,670	100	3.08

자료 : Global Trade Atlas
주) HS 030342 기준

향후 수출전망

- ▶ 세계 참치류 생산량의 지속적인 감소추세가 예상되어 국제가격이 상승할 전망이며, 이는 일본내의 소비감소와 수입 수요를 감소시킬 가능성이 높음
- ▶ 우리나라산의 전반적인 참치류 수입도 매년 감소추세로, 수입상에 따르면 품질은 일본산에 비해 좋은 편이나 일본산과의 가격경쟁력 향상이 필요하다는 의견
- ▶ 고유가와 연안국의 규제강화 등으로 연승어업 조업 선박수의 감소로 어획량 감소 및 수출감소가 예상되기 때문에 고유가 대책 및 가격경쟁력 제고를 위한 방안이 마련되어야 지속적인 수출확대가 가능

중국

개요

- ▶ 중국은 고급 참치를 중심으로 소비량이 증가 추세이나, 모두 수입에 의존하고 있어 수입량의 변화가 큰 것이 특징이며, 중국의 참치 수입규모는 2007년 기준으로 19,062천불로 전년 대비 24.4% 감소

(단위 : 천불)

구분	2005	2006	2007	2007.1~3	2008.1~3
참치	7,908	25,214	19,062	5,148	2,948

자료 : 중국 해관통계
주) HS코드 0303.4100/0303.4200/0303.4400/0303.4500/0303.4600/1604.1400 합계

- ▶ 국가별 수입은 우리나라에서의 수입규모가 2,660천불로 약 14%를 점유
 - 수입의 대부분은 냉동상태이며 통조림 가공형태는 전체의 20% 내외로 대부분 필리핀산이 점유

[중국의 국가별 참치 수입현황]

(단위 : 천불)

국가명	2005	2006	2007	2007.3	2008.3
한국	503	567	2,660	682	354
필리핀	1,339	1,583	2,498	524	375
인도네시아	438	1,004	723	460	0
대만	1,349	6,755	959	447	0
합계	7,908	25,214	19,062	5,148	2,948

자료 : 중국 해관통계

소비·유통현황

- ▶ 중국에서는 참치 소비가 아직까지도 고급식품으로 구분되고 있으며 생선회, 조미료, 또는 통조림 가공식품으로 소비
- ▶ 중국인들은 본래 생선회를 즐겨먹지 않았으나 참치회는 최근 몇 년 사이에 일식당이나 참치 전문점이 늘어나면서 소비가 확대되고 있는 추세
- ▶ 참치는 초저온 냉장시설이 필요하나, 중국 내 대부분의 지역에서 초저온 냉장·냉동창고가 부족하여 참치유통 및 소비 증가에 걸림돌이 되고 있음

- ▶ 도매시장 가격은 참다랑어의 경우 뱃살이 2,000위안/kg 정도이며, 일반 부위는 800~1,000 위안/kg, 일반 참치의 경우 80~200위안/kg 수준
- ▶ 대형유통매장에서 판매되는 참치 통조림은 한국산과 일본산은 주로 수입품 코너에 진열되어 있으며, 필리핀산은 자국산품과 함께 진열 판매



참치가공



일식부페(북경)

향후 수출전망

- ▶ 대도시 중심으로 수입 규모가 급증하면서 고급식품인 참치회 등 일식 소비가 지속적으로 증가할 것으로 전망
- ▶ 우리나라 교포가 많이 거주하는 지역을 제외하고는 한국산 참치통조림 소비량은 많지 않으나, 중국인들의 기호 변화로 향후 소비 증가 예상

미국

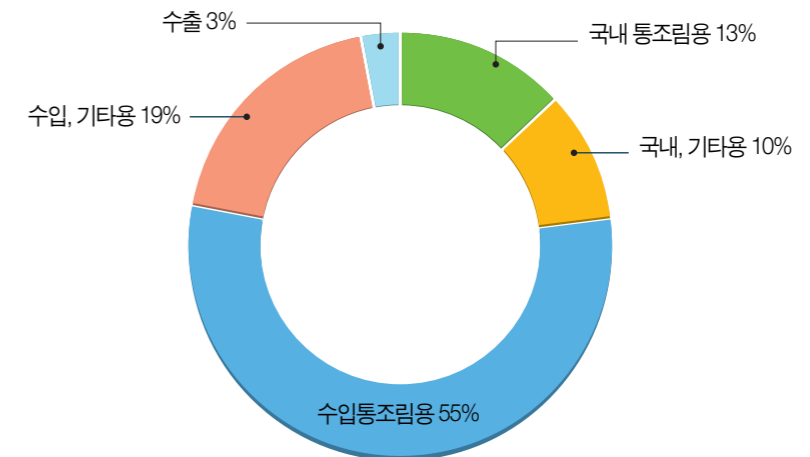
개요

- ▶ 미국에서 유통되고 있는 참치류 특징
 - 날개다랑어 : 미국 근해에서 가장 많이 어획되는 어종으로 주로 통조림용으로 소비
 - 눈다랑어 : 전 대양의 열대와 아열대 수역에서 광범위하게 분포
칠레어장 산이 색감이 좋고, 기름기가 많아 고가품으로 취급
 - 황다랑어 : 미국시장의 횡감용 대표어종으로 주로 남미에서 수입(세네갈 등)
 - 다랑어 : 참치 중 가장 많이 어획되는 어종으로 미국내 소비량 1위 차지

소비·유통현황

- ▶ 참치 소비량(신선/냉동, '06) : 375,108톤
 - 어획량 : 91,767톤 (21%), 수입량 : 297,605톤 (79%) * 수출량 : 14,264톤
- ▶ 어획량 중 용도별 비중 : 통조림용 57%, 스테이크, 횡감용 등 기타 43%
- ▶ 수입량 중 용도별 비중 : 통조림용 75%, 기타 25%

[미국의 신선/냉동참치 용도별 공급비중('06)]



- ▶ 미국은 신선 참치와 참치 반가공제품에 있어, 일본 다음으로 큰 수입시장으로 일식당의 수요 증가로 가격이 좋아 연근해에서 어획된 참다랑어의 자국내 소비비중이 높아지고 있음

▶ 한국산 참치의 미국 소비동향

- 전체 수입량의 약 70%를 차지하는 냉동참치류는 대부분 참치 통조림 가공용으로 공급되고 있으며, 약 10% 미만이 동부지역을 중심으로 일식당의 횡감용이나 스테이크용으로 공급되고 있음
- 횡감용 냉동참치는 초저온 냉동방식(-60℃ 이하)으로 처리되어 고급횡감용으로 공급되나, 초저온 관리를 위해 생산·유통업체 뿐만아니라 취급식당도 설비를 갖추어야 하므로 소비가 제한적
- 통조림제품은 미국의 대기업들이 인건비가 저렴한 동남아나 남미지역에서 가공하여 수입유통하는 체제를 갖추고 있어 가격경쟁력이 낮으며, 거의 대부분 교포시장으로 제한

● 경쟁현황

- ▶ 냉동 눈다랑어는 한국산의 시장점유율이 가장 높으며, 수출되고 있는 3종의 수입단가도 경쟁력이 있는 것으로 분석
- 눈다랑어는 인도네시아산의 수입비중 증가('06 : 11.2% → '07 : 39.2) 영향으로 우리나라산의 비중 감소 추세('06 : 73.3% → '07 : 50.4)

[어종별 냉동 참치 수입현황 ('07)]

구분	황다랑어	눈다랑어	날개다랑어	가다랑어	참다랑어
수입물량(톤)	5,506	1,512	718	835	129
주수입국 비중(%)	인니(41.6) 필리핀(30.2) 태국(8.3) 한국(1.7)	한국(50.4) 인니(39.2) 일본(6.5) 필리핀(3.9)	캐나다(74.6) 피지(16.3) 모리셔스(5.5) 남아공(3.3)	콜롬비아(35.5) 멕시코(17.9) 솔로몬군도(12.9) 베트남(12.6)	인니(29.8) 크로아티아(22.9) 일본(19.2) 한국(1.9)
수입단가(US\$/kg)					
- 전체평균	8.04	2.11	2.76	0.87	32.37
- 우리나라산	5.07	2.00	-	-	18.43
우리나라 수입순위	8위	1위	-	-	10위

자료 : Global Trade Atlas

- ▶ 미국으로 수입되는 신선참치는 베트남산을 제외하고는 대부분 남미산이 차지

● 향후 수출전망

- ▶ 미국의 전반적인 참치시장은 참치 통조림을 중심으로 감소될 것으로 전망
 - 2000년에 있었던 참치 섭취시의 혈중 수은 농도 증가 위험성에 대한 문제 제기이후 소비에 많은 영향을 미친 것으로 분석
 - 소비는 지속적으로 감소하는 반면에 돌고래 안전인증 문제, 유가, 입어료, 설비투자 등의 비용은 증가하여 어업에 부담으로 작용
- ▶ 미국의 자연 건강식품 선호추세로 일식당의 증가와 횡감소비의 증가영향으로 고품질 횡감용 참치의 소비는 증가 전망
- ▶ 횡감용 초저온 고급냉동 제품 수출확대
 - 미국인의 생선회 또는 스시의 소비가 지속적으로 증가하고 있으며, 광우병, 비만에 대한 우려로 수산물 소비 확대 예상
 - 뉴욕, LA 등 주요 거점 지역에 초저온 냉동시설을 확보하거나, 초저온냉동 시설을 갖춘 유통업체와 공동으로 고급 횡감용 참치 마케팅 네트워크 구축
 - 철저한 품질관리로 한국산 고품질 참치의 인지도 구축 필요
 - 수산 전문 박람회에 고품격의 한국 Sea Food관을 설치하여, 고품질 참치를 체험할 수 있도록 하는 현지 마케팅 강화
- ▶ 한미 FTA발효 이후 통조림제품의 관세인하를 활용, 마켓진출 및 홍보 추진
- ▶ 참치 제품의 개발 및 개선으로 교포시장의 안정적인 수출 확대 유도



TUNA

굴

1. 우리나라의 생산·수출현황

생산규모

- ▶ 우리나라의 굴 생산규모는 2007년을 기준으로 약 32만톤으로 매년 생산 증가 추세
- 연도별 생산량 : '05) 252,706톤 → '06) 283,296 → '07) 321,276

수출규모

- ▶ 우리나라의 굴 수출량은 2007년 기준으로 약 8만톤으로 전년 대비 24.6% 감소
- 수출비중이 높은 통조림의 경우, 중국산과의 가격경쟁으로 인해 수출 감소가 크게 나타났으나, 최근 중국산 굴의 가격 상승과 위생문제로 감소 폭이 축소
- 냉동굴과 알굴도 각국의 위생조건 강화로 수출이 감소하고 있으며, 건조굴은 홍콩, 싱가포르 등 동남아시아의 소비 증가로 물량기준 소폭 증가

[굴 수출동향 ('06 ~ '07)]

(단위 : 톤, 천불)

구분	2006		2007		대비(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
굴치패 이외 기타 (산 것/신선/냉장)	1,297	8,408	524	2,775	△59.6	△67
냉동	5,913	27,068	4,277	19,188	△27.7	△29.1
건조	557	7,100	577	6,554	3.6	△7.7
밀폐용기에 넣은 것	2,812	12,932	2,599	11,629	△7.6	△10.1
합계	10,578	55,508	7,977	40,145	△24.6	△27.7

자료 : 농수산물 무역정보(KATI)
주) AG 코드(41321 굴)기준 / 냉동, 통조림, 건조굴 포함

주요 수출대상국

- ▶ 우리나라의 최대 굴수출대상국은 미국과 일본으로 각각 37.7%, 35.2%를 차지

[굴 수출동향 ('06 ~ '07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2006		2007		대비(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	미국	4,044	17,993	3,416	15,133	-15.5	-15.9
2	일본	4,816	224,901	3,032	14,144	-37	-43.2
3	홍콩	319	4,055	262	2,726	-17.9	-32.8
4	싱가포르	170	2,100	206	2,377	20.7	13.2
5	말레이시아	131	989	209	1,482	59.9	49.8
6	대만	250	870	311	1,261	24.5	45
전체		10,578	55,508	7,977	40,145	-24.6	-27.7

자료 : 농수산물 무역정보(KATI)
주) AG 코드(41321 굴)기준 / 냉동, 통조림, 건조굴 포함

굴 생산과 수출에서 우리나라의 위치

- ▶ 양식 굴 생산 동향('07)
 - 1위 중국 (389만톤) > 2위 한국 (28만톤) > 3위 일본 (21만톤)
- ▶ 굴 어획 동향('07)
 - 1위 미국 (6.5만톤) > 2위 멕시코 (4.6만톤) > 3위 한국 (3.1만톤)
- ▶ 주요 국가별 수출규모 : 프랑스(9,084톤), 미국(4,769), 말레이시아(3,081), 캐나다(2,786), 뉴질랜드(2,192)

※ HS 030710 기준 (굴통조림 미포함)

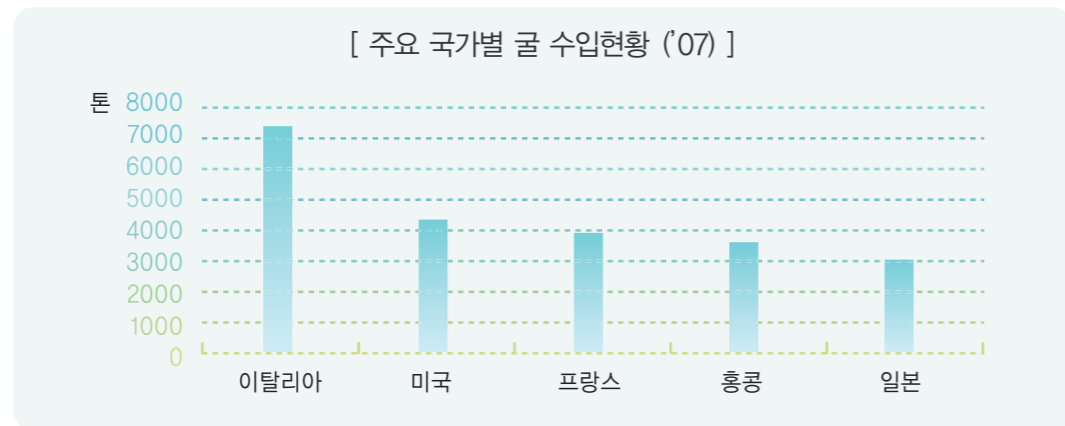


OYSTER

2. 우리나라의 주요 수출시장

세계의 주요 굴 수입국가

- ▶ 세계최대의 굴 수입국가는 이탈리아로 2007년 기준 7천톤을 수입하였고, 그 뒤를 미국, 프랑스, 홍콩, 일본이 잇고 있음



자료 : Global Trade Atlas
주) HS 030710 기준

우리나라의 주요 수출시장('07)

국 별	수입 규모 (천불)	한국산 수입액 (순위/비중 %)	주요 경쟁국 비중(%)	수입단가(US\$/kg)	
				한국산	전체평균
일본	15,845	12,511 (1위/78.9)	뉴질랜드(13.6), 미국(3), 호주(2.9), 중국(1.6)	4.56	5.07
미국	22,892	9,180 (2위/40.1)	캐나다(45.9), 멕시코(5.1), 일본(4.5)	5.75	n/a *캐나다 4.69
대만	2,829	1,150 (1위/40.7)	미국(31.4), 칠레(12.5), 태국(6.2), 베트남(3.6)	3.54	1.50
홍콩	26,558	2,067 (3위/7.8)	일본(33.3), 미국(25.9), 중국(7.3), 캐나다(6.1)	10.97	7.05
싱가포르	6,942	3,047 (1위/43.9)	중국(12.6), 캐나다(10.8), 뉴질랜드(9.3)	11.93	6.94

자료 : Global Trade Atlas
주) H.S. 030710 기준

일본

개 요

- ▶ 명칭 : カキ(牡蠣)
- ▶ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0307.10-100	굴(활어, 신선, 냉장, 냉동)	7.0%
0307.10-200	굴(건조, 염장, 염수절입)	10.5%

- ▶ 일본의 굴 생산은 매년 감소추세를 보이고 있으며, 2007년에는 201,200톤이 생산되어 전년 대비 3.4% 감소
 - 2007년의 생산 감소 주요 원인은 기후 불순과 노로바이러스 후유증 영향으로 분석
 - 일본의 수입량도 계속해서 감소경향을 나타내고 있음

소비 · 유통현황

- ▶ 일본에서 굴은 단백질과 칼슘, 아연 등 미네랄류를 비롯하여 다양한 영양소가 다량으로 포함되어 있어 바다의 밀크라고도 불리우고 있으며, 굴튀김과 같이 튀김요리와 냄비요리 등에 사용되는 것 외에 신선한 상품은 굵거나 생식으로 이용
- ▶ 유통경로
 - 한국산 : 대부분 부산 → 시모노세키의 해로로 운송. 나머지는 부산 → 나리타공항으로 수송
 - 수출된 굴은 야마구치, 효고, 히로시마, 후쿠오카, 동경, 사이타마 등의 수입업자로부터 히로시마, 미야기, 야마구치, 오사카, 동경 등의 중간업자(중매인, 가공포장업자)와 도매업자에게 판매되어 소포장한 후 전국의 시장과 소매업자 등에 유통
 - 수입형태는 생굴(간굴)은 10kg 발포 합성수지상자에 얼음물을 넣어 유통 / 냉동굴은 IQF동결(급속벌크동결)의 10kg 골판지 상자로 유통
 - 타국산 : 중국산, 뉴질랜드산, 칠레산, 호주산은 동경항, 요코하마항, 코베항 등으로 수송 / 미국산은 항공으로 관서공항 등에 수입되어 전국의 중간업자, 도매업자, 식품가공업자, 소매업자, 음식점 등에 유통

- 일본산 : 주산지에서 생산량의 대부분을 현재의 중간업자에게 출하하여 소포장 후, 전국의 시장과 소매업자에게 유통

[일본의 굴 수급동향 ('01~'07)]

(단위 : 톤)

구분	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
일본국내 생산량	231,495	221,376	224,861	234,151	216,900	208,200	201,200
수입량	14,893	9,344	8,192	7,903	6,160	5,036	3,125
총 공급량	246,388	230,720	233,053	242,054	223,060	213,236	204,325

자료 : 일본농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

경쟁현황

- ▶ 굴은 활어, 신선, 냉장 또는 냉동으로 수입되고 있으나 대부분이 우리나라산 양식굴이며, 2007년 기준 한국산은 전체 물량의 약 88%를 차지
- ▶ 일본의 2007년 굴 수입량은 3,125톤으로 전년대비 37.9% 감소하였으며, 국가별로는 한국이 2,745톤(△39.6%), 뉴질랜드가 201톤(△22.1%), 중국이 74톤(△8.6%) 수준
 - 감소사유 : 일본의 위생관리 강화와 노로바이러스에 의한 생산감소와 이에 따라 수입도 영향을 받은 것으로 분석(JETRO)

[일본의 굴 수입동향 ('05~'07)]

(단위 : 백만엔, 톤)

국가별	2005		2006		2007		대비(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
한 국	5,637	3,332	4,542	2,700	2,745	1,477	△39.6	△45.3
중 국	89	35	81	30	74	30	△8.6	0
미 국	83	70	109	71	71	56	△34.9	△21.1
호 주	72	83	46	63	34	52	△26.1	△17.5
뉴질랜드	279	265	258	275	201	248	△22.1	△9.8
전 체	6,160	3,786	5,036	3,140	3,125	1,863	△37.9	△40.7

자료 : 일본 무역통계

[수입가격 비교 ('03~'07)]

(단위 : Kg/엔)

연 도	2003	2004	2005	2006	2007
총 평균	523	576	615	624	596
우리나라산	516	564	591	594	538

향후 수출전망

- ▶ 굴은 패독(貝毒), 세균, 바이러스 등에 의한 식중독을 일으키기 쉬운 수산물로 널리 알려져 있으며, 최근 일본에서 감염증 및 전염병인 구토와 설사증상과 식중독의 원인이 되는 노로바이러스로 인한 소비자 피해로 소비와 수입 감소 추세
- ▶ 경쟁국가로 중국을 들 수 있으나, 중국산 농식품에 대한 불신감으로 우리나라산 굴로 대체가 예상되고 있지만 전체적으로 우리나라산의 안전성에 대한 인식 제고 필요
- ▶ 우리나라산의 굴 안심시스템을 구축하고 굴의 안심포럼, 굴 축제 등을 통한 우리나라산 굴의 안전성에 대한 홍보를 적극적으로 추진할 필요가 있음



OYSTER

미국

개요

▶ 미국에서 생산되는 굴의 종류는 대체적으로 4가지로 대분류

① Eastern Oyster



- Gulf, Atlantic, American Oyster라고도 불림
- 미국 동부해안지역에 서식하는 Native 품종
- 미국에서 가장 많이 생산·소비되는 굴 종류

② European Flat Oyster



- Belon Oyster라고도 불림
- 1950년대 유럽에서 Northwest지역에 소개되어 현재 Washington주에서 많이 생산
- 둥근 모양의 굴껍질이 특징. 레스토랑에서 생굴용으로 인기

③ Olympia Oyster



- Baja California, Sitka, Alaska 등 미 Northwest 지역에 서식하는 Native 품종
- 타 종류에 비해 크기가 매우작고, 독특한 향(Flavor)이 특징

④ Pacific Oyster



- 가장 크기가 큰 굴종류로 Japanese Oyster라고도 불림
- 주로 Northwest지역에 많이 생산되며 생산량이 계속 증가
- 달고 풍부한 맛이 특징으로, 아시안굴과 유사하여 일식당 등 아시안레스토랑에서 많이 이용

▶ 미국의 굴 생산동향

- 연도별 생산량 : ('00) 40,441천 파운드 → ('02) 37,774 → ('04) 39,052 → ('06) 34,409
- 생산감소 사유 : 장기간의 과잉 채취, 암초붕괴, 수질악화, 퇴적물 증가, 비브리오 Dermo, MSX 등 다양한 굴 질병 발생과 2005년의 허리케인이 주요 원인으로 분석

소비·유통현황

▶ 굴의 유통현황



- ▶ 자국내에서 생산된 굴(자연산 및 양식포함)은 일반적으로 도매상과 가공업자를 통해 유통
- ▶ 도매상은 수요처별로 재포장하여 중소도매상이나 가공업자를 통해 유통되며, 이 단계에서 굴은 bushel bag이나 bushel-fraction box 형태로 유통
- ▶ 가공업자들은 생굴은 굴 껍질을 벗겨 크기별로 분류하여 별도의 용기 포장 후, 레스토랑, 소매점, 2차 가공업자 등 수요처에 공급
 - 반껍질 형태로 유통되는 굴은 세척하여 등급을 구분하며 염장 후, Cardboard 박스나 포대포장(burlap sack)으로 유통
- ▶ 중간도매상 또는 소매상을 통하여 레스토랑 및 소비자에게 신선 또는 냉동, 가공된 캔 제품의 형태로 공급
- ▶ 소비자들은 신선굴(반껍질)을 외관(크기, 모양, 색깔), 향, 단맛과 짠맛의 정도와 육질의 단단함 등을 기초로 품질 평가
- ▶ 일반적으로 껍모양의 껍질에 담겨 먹기 좋은 크기를 선호하고 색깔보다는 신선도와 직결되는 향(냄새)에 민감하게 반응

경쟁현황

- ▶ 미국의 굴 수입은 매년 꾸준히 증가하고 있으며, 주 수입국은 캐나다, 중국, 우리나라 등
 - 미국에 수입되는 우리나라산 굴제품은 냉동굴 및 캔제품이 주류를 이루고 있음
- ▶ 우리나라산 굴 수입은 2004년 이후 감소추세를 보이고 있는데, 이는 캔 제품을 중심으로 경쟁국인 중국산의 수입이 증가되었기 때문으로 분석

향후 수출전망

- ▶ 굴을 포함한 수산물이 건강식품으로 인식되고 있으나, 대서양 지역(체서피크 만)의 질병, 걸프 지역의 허리케인의 영향 등으로 인한 생산 감소로 수입 수요가 더욱 증가할 것으로 전망
- ▶ 따라서 대미 수출의 확대를 위해서는 굴 생산과 관련한 위생관리가 더욱 강화되어야 하며 이를 위해 HACCP 또는 위생문제가 발생할 경우 신속하게 대응할 수 있도록 이력추적제도(Traceability System)를 적극 시행할 필요가 있음
- ▶ 현지 마케팅에 있어서는 생굴 형태 이외의 미국의 식문화와 연계한 다양한 가공제품과 요리법 개발 보급이 필요



김

1. 우리나라의 생산·수출현황

생산규모

- ▶ 우리나라의 김 생산량은 2007년 기준으로 9,900만 속으로 전년대비 17.4%가 증가한 수준
 - 고수온현상과 서해안 유류오염에도 불구하고 안정적인 해황이 지속되어 생산 증가

수출규모

- ▶ 우리나라의 김 수출규모는 2007년 기준으로 6,672톤으로 전년 대비 10.7% 감소
 - 연도별 수출동향 : ('04) 6,899톤 → ('05) 7,581 → ('06) 7,475 → ('07) 6,672
 - ▶ 종류별 수출비중 : 조미김 73%, 마른김 24.8%, 기타 2.2%

주요 수출대상국

- ▶ 물량기준 : 미국 48.3%, 일본 9.5% / 금액기준 : 미국 30.3%, 일본 25.9%
 - 미국에서는 한인교포를 중심으로 소비되며, 일본, 중국 등 쌀을 주식으로 하는 지역에서도 우리나라산 김의 인기가 높은 편
 - 동남아는 우리나라산 조미김의 인기가 높아 원료인 건조김을 수입해 가공 생산하는 형태

[국가별 수출현황 ('06~'07)]

(단위: 톤, 천불)

순위	구분	2006		2007		대비(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	미국	3,776	19,585	3,222	18,088	-14.7	-7.6
2	일본	750	17,112	635	15,462	-15.4	-9.6
3	대만	579	8,244	486	6,123	-16.1	-25.7
4	태국	201	2,688	382	5,720	89.6	112.8
5	중국	389	4,439	362	4,459	-6.8	0.5
6	캐나다	494	1,758	372	1,661	-24.7	-5.5
7	러시아	70	984	92	1,237	31.4	25.7
	전체	7,475	61,730	6,672	59,728	-10.7	-3.2

자료 : KATI 주) AG코드 42101 김

2. 우리나라의 주요 수출시장

일본

개요


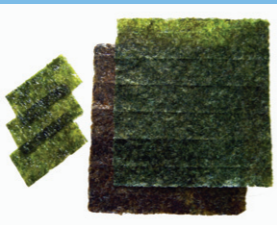
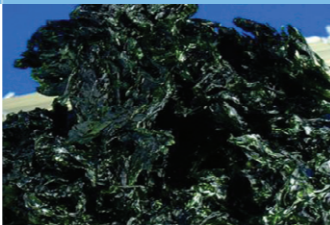
- ▶ 명칭 : Porphyra tenera(학명)/Laver(영문)/ノリ/海苔(일명)
- ▶ HS 코드별 관세율

(단위 : 1.50엔/매)

HS번호	품명	실행관세율
1212.20-110	김	1.50엔/매
1212.20-139	기타 식용해초	3.5%
2106.90-401	기타 해초(조미한 것 제외, 정사각형의 종이 형태, 430cm ² 이하/매)	17.5%
2106.90-298	기타 해초(조미한 것 제외, 기타)	

주) 1. 1매 면적은 430 평방cm 이하
2. 2007년부터 기타 식용해초는 2106.90-401과 2106.90-298로 분리

▶ 김의 종류

구분	참김 (淺草海苔) (아사쿠사노리/アサクラノリ)	방사무늬김 (스사비노리/スサビノリ)	긴잎돌김 (十六島海苔/岩海苔) (오펜이노리/ウップルイノリ)
형상			
학명	Porphyra tenera	P. yezonensis	P. pseudolinearis
영명	nori, laver	nori, laver	nori, laver

- 방사무늬김 : 양식김의 대표적인 품종. 일본산의 99%가 이 품종으로 구운김, 조미김, 조림 등에 이용
- ▶ 건조김 생산량은 2007년 기준으로 40만톤(102억2,800만매) 으로 전년 대비 7.3% 증가한 수준
- ▶ 구운김 · 조미김의 생산량은 2006년 기준으로 81억8,034만매로 전년 대비 2.9% 감소

소비 · 유통현황

- ▶ 일본의 과거 5년간 평균 생산매수는 약 95억 매이며, 김의 소비 매수는 90억 매 정도로 추정
 - 용도별 소비현황
 - ◇ 가정용(조미김, 구운김 등) : 30% (약 30억매)
 - ◇ 선물용(백화점, 슈퍼 등) : 10% (약 9억매)
 - ◇ 업소용(주먹밥, 도시락, 초밥 등): 60% (약 51억매)
- ▶ 유통구조 : 김은 매년 11월부터 다음해 4월 말까지 생산. 생산기간 중 모두 경매에 의해 거래되며, 품질저하를 방지하기 위해 재차 건조시키거나 냉장고에 보관해 필요한 수량만을 상품으로 제조, 1년정도 판매

경쟁현황

- ▶ 수입동향('07년): 건조김 및 기타 식용해초 3,752톤(전년대비 18.8% 감소)
 - 일본의 수입 농수산물 포지티브리스트 제도 시행에 따른 중국산의 수입 감소 영향

[일본의 김 수입동향 ('05~'07)]

(단위 : 백만엔)

	수입				수입액 비중 (%)	수입단가 (엔/kg)
	2005	2006	2007	전년대비(%)		
건조김(Q) 및 기타의 식용해초	3,743	3,565	3,011	△15.5	52.4	637
중국	1,879	1,891	1,577	△16.6	52.4	637
한국	1,472	1,218	1,000	△17.9	33.2	1,025
칠레	192	326	284	△12.9	9.4	2,366
기타의 식용해초 조제품	1,339	1,453	1,671	15.0	100	1,602
한국	1,049	1,146	1,289	12.5	77.1	3,111
베트남	145	175	148	△15.4	8.9	411
중국	117	94	196	108.5	11.7	894

자료 : 일본 무역통계

주) 건조김 IQ(1212.20-110) 및 기타 식용해초(1212.20-139) / 기타 식용해초 조제품(2106.90-298)

- ▶ 건조김의 IQ물량 수입은 한국산과 중국산뿐으로 감소 추세. 2007년 기준으로 우리나라산은 전년대비 약 53%, 중국산은 약 30% 감소
 - 수입물량 : 한국산('06) 358톤→ ('07) 170 / 중국산 ('06) 191톤→ ('07) 134
 - 수입가격('07) : 한국산 2,891엔/kg / 중국산 2,305엔/kg

향후 수출전망

- ▶ 일본의 수입수요 중 가격경쟁력이 높은 중국산 점유율이 높아지고 있음
 - 특히 2005년부터 시행된 김의 수입할당에 대한 원산국의 제한폐지로 중국산 수입 증가가 지속될 것으로 예상
 - ▶ 김 수출시 수요자 할당(수산물수출입조합 가입업체)과 상사할당(일본측 상사 등에 주는 쿼터)이 있으나, 상사할당에 유리하게 적용되어 수요자할당이 상사할당으로 전환되는 사례가 빈번
 - 한국계 수입상사의 경우 수요자할당에 대해서만 수입이 가능하므로 일본김협회에 수수료(3%)를 지불해야 하며 일본김협회 지정 2개 업체만이 수입대행을 할 수 있도록 되어 있음
 - 또한 직접 수입계약이 불가능하므로 일본 김 취급업자에게 수수료(약 5%)를 주는 등 10% 이상의 수수료가 발생하여 경쟁력 저하
- ⇒ 따라서 이에 대한 한일 양국간 협의가 조기에 이뤄진다면 수출확대 가능성도 높아질 것으로 예상



미국

개요

- ▶ 미국에서는 김의 양식과 가공기술이 발달되지 못했으며, 주로 다른 해조류와 함께 화장품, 약품, 화학제품 등의 원료로 사용
- ▶ 미국에서는 김의 명칭에 대한 별도의 구분이나 정의가 없으며, 통상 일본의 음식문화와 함께 보급된 관계로 'NORI'로 불림

소비·유통현황

- ▶ 미국의 김 시장규모는 한국, 중국 및 일본에서의 수입에 절대적으로 의존하는 시장 구조로 관련 업계의 의견에 따르면 연간 50백만달러로 수준으로 추산
- ▶ 미국이나 유럽의 전통적인 식품이거나 세계적으로 보편적인 소비식품이 아닌 관계로 미국인들의 김에 대한 인지도는 매우 낮은 편
- ▶ 미국은 육류와 감자 등을 주식으로 식문화로 가정내 김을 재료로 하는 요리가 없고, 최근 일식문화의 보편화로 스시나 캘리포니아롤 등 김을 재료로 하는 음식에 대한 인지도가 다소 높아지고 있으나 외식으로 김을 이용한 음식 소비는 미미한 수준
- ▶ 대부분의 주류층 김 소비자는 마켓에서 구매, 가정에서 조리하는 형태보다 일식당을 통한 조리된 음식으로 소비하는 형태가 대부분
- ▶ 미국마켓의 경우 일본 스시 김 위주로 소량 입점 판매되고 있으며, 최근 한국제품이 현지인의 입맛에 맞게 기름, 염분, 당도를 조절하고 포장디자인을 개선한 제품이 고급매장인 홀푸드 마켓에서 스낵용으로 판매

경쟁현황

- ▶ 김의 정확한 수입통계는 미국의 HS 번호 체계상 명확한 구분이 불가하지만, 김을 포함한 해초류 전반의 통계를 통해 수입규모를 추정해 볼 수 있음

[미국의 해초류 수입동향 ('02~'07)]

(단위: 천 달러)

순위	구분	2002	2003	2004	2005	2006	2007
1	중국	10,707	12,132	11,689	11,713	18,145	20,069
2	한국	6,149	6,109	6,253	8,159	10,580	9,506
3	캐나다	4,923	4,786	5,163	6,599	8,170	8,950
4	일본	8,121	7,986	10,841	9,379	7,866	7,780
5	칠레	2,377	2,726	3,089	5,360	3,601	3,351
전체		41,645	43,125	48,316	53,909	64,389	62,791

자료: 미국 농무부 FAS(해외농업청)

주) 가공되지 않은 해초류 품목 전반: 김, 미역, 다시마 등 포함 (HS:121220000, seaweeds & other)

[식용식물 가공품 수입동향 ('02~'07)]

(단위: 천 달러)

순위	구분	2002	2003	2004	2005	2006	2007
1	중국	7,769	9,766	12,521	18,032	23,016	25,117
2	태국	17,212	17,939	21,056	22,941	19,974	24,540
3	일본	7,037	7,694	7,556	9,510	11,810	13,732
4	한국	5,704	5,885	6,160	7,763	9,329	9,963
5	멕시코	5,897	5,917	8,574	11,589	10,208	8,492
전체		72,316	73,131	85,470	108,004	109,742	117,749

자료: 미국 농무부 FAS(해외농업청)

주) 과일, 견과류, 식용식물의 가공품: 조미김이 해당 (HS: 2008999090, Fruit, nuts, and other edible plants)

▶ 우리나라산 김 수입동향

- 한국산 김의 수입은 매년 큰 폭으로 신장하여 왔으나, 최근 중국산 김의 품질 향상과 수입증가와 국내의 김 작황 부진영향으로 2007년에는 18,088천 불이 수입되어 전년대비 약 7.6% 감소
- 수입액 중에는 조미 김이 70~75%를 차지하고 있으며, 건조김이 17~26%를 차지하는데 조미김은 증가, 건조김은 감소 추세

향후 수출전망

- ▶ 한인마켓, 일본 및 중국계 마켓 위주의 시장 유지 전망
- ▶ 한인 교포마켓의 경우, 십여 종의 수입산과 현지가공 제품이 가격경쟁이 높아지고 있어 추가적인 시장확대는 어려울 전망
- ▶ 한류영향과 중국계 미국인들의 한식 선호도 확산영향으로 조미김을 중심으로 판매를 확대할 여지는 큰 것으로 평가
- ▶ 일본의 식문화인 스시가 고급 식문화로 자리매김하고 있어, 김을 미국 식문화에 접목한 샐러드용, 스낵용, 맥주 안주용 등으로 소비 확대 가능성 내재
- ▶ 미국의 식문화와 연계한 김이 첨가된 요리 레시피 개발 보급
 - 샐러드, 스낵용, 맥주 등 안주용으로 즐길 수 있는 레시피를 개발하고, 현지 홍보를 확대
 - 수산 전문 국제 박람회 참가시 동 레시피를 활용한 시연·시식 행사를 개최하여 시장 진단
- ▶ 중국 및 일본계 등 아시아계 소비자를 위한 포장 개선과 시식판촉 홍보
 - 99 Ranch Market 등 중국계 마켓 입점 확대를 위해 조미 김을 중심으로 포장을 개선하고, 시식 홍보를 통해 중국산과의 차별화 및 소비기반 확대 필요
 - 증가추세에 있는 일본 식전문점을 대상으로 한 우리나라산 스시용 김의 판촉 홍보 강화
- ▶ 미국소비자들에게 웰빙 및 건강식으로서 LOHAS(Lifestyles of Health and Sustainability) 계층의 소비자와 채식주의자들의 메뉴로 부각시키는 홍보 전략 필요

국가별 참치, 굴, 김 시장현황에 대한 좀더 자세한 내용은 KATI에서 보실 수 있습니다.
www.kati.net ⇒ 『수산물정보』 ⇒ 『무역자료』 ⇒ 『해외자료』 (자료번호 391~393)