수산물 핵심전략 품목 해외시장 정보

붕장어 · 게살 · 전복

농림수산식품부 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

농수산물유통공사 Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

주요 국가별 붕장어 · 게살 · 전복 시장현황에 대한 좀더 자세한 내용은 KATI에서 보실 수 있습니다.

* www.kati.net ➡『수산물정보』➡「무역자료」➡「해외자료」

수산물 핵심전략품목 해외시장정보

붕장어 · 게살 · 전복

Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

2008. 12

농림수산식품부 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

농수산물유통공사 Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

붕장어

1. 우리나라의 생산 · 수출현황

생산규모

▶ 우리나라의 붕장어 생산규모는 2007년 기준 약 19,399톤(연근해)으로 최근 3년간 지속적으로 증가하는 추세임

▶ 우리나라는 주로 연근해에서 붕장어를 어획하고 있으며 원양어업을 통한 어획은 약 100톤 내외 수준임

[붕장어 생산량 ('04~'07)]

(단위 : 톤)

구분	2004	2005	2006	2007
생산량	16,566	14,814	15,383	n.a.
-원 양	60	75	141	n.a.
-연근해	16,506	14,739	15,242	19,399

자료 : 농림수산식품부, 원양산업협회
주 : n.a. – 자료없음

수출규모

▶ 우리나라의 붕장어 수출규모는 2007년 33백만불 수준으로 전년 대비 22.6%감소하였으며 중국산 저가 붕장어의 일본 수출 증가로 최근 지속 감소 추세

• 연도별 붕장어 수출액 : ('05) 49,161천불 → ('06) 43,009 → ('07) 33,221

▶ 붕장어의 주요 수출형태는 냉장 필렛이며, 활어 형태의 수출 또한 많은 편임

• 냉장 필렛 수출액 : ('05) 24,200천불 → ('06) 20,707 → ('07) 18,199

• 활어 수출액 : ('05) 18,059천불 → ('06) 16,658 → ('07) 14,316

주요 수출대상국

▶ 우리나라의 붕장어는 거의 전량 일본으로 수출되고 있으며, 미국 및 중국 등지로 일부 소량 수출되고 있음

▶ 일본으로 수출되는 붕장어는 대부분 활어 및 냉장 필렛 형태로 주로 초밥용으로 활용되며, 조미된 냉동 붕장어도 일부 수출되고 있음

[국가별 수출현황 ('05~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	일 본	5,697	48,178	5,345	42,137	4,149	33,113
2	미 국	50	448	36	336	3	91
3	중 국	459	491	190	494	12	17
4	캐 나 다	0	0	0	0	0	1
5	대 만	10	35	12	41	0	0
6	홍 콩	0	0	0	1	0	0
7	네덜란드	1	9	0	0	0	0
전 체		6,216	49,161	5,583	43,009	4,165	33,221

자료 : 농수산물무역정보(KATI)

붕장어 생산에서 우리나라의 위치

▶ 세계 붕장어 어획량은 2006년 기준 약 4만 6천톤 수준으로 이중 우리나라의 어획량이 전체의 33% 이상을 차지하여 가장 많은 어획량을 기록

▶ 기타 주요 붕장어 생산국은 일본(7,917톤), 프랑스(5,106톤), 스페인(4,493톤), 필리핀(2,648톤) 등으로 아시아 지역과 유럽지역에 생산이 집중되어 있음

[세계 생산량 및 한국산 비중 ('02~'06)]

(단위 : 톤, %)

구분	2002	2003	2004	2005	2006
세계 생산량	45,929	47,662	45,015	40,638	45,771
한국산 비중	37.5	36.7	36.9	36.5	33.6

자료 : Fishstat, FAO

일본

개 요

▶ 명칭 : アナゴ

▶ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
0301.99-290	붕장어(활어)	3.5%
0302.69-099	붕장어(냉장 및 냉동)	
1604.19-090	붕장어조제(가공)품	9.6%

▶ 일본에서의 붕장어는 보통 참붕장어(마아나고)를 말하며 이외에도 검붕장어(구로아나고), 은붕장어(긴아나고), 꾀붕장어(고텐아나고) 등이 있음

[일본의 붕장어 종류]

구분	참붕장어 (マアナゴ)	검붕장어 (クロアナゴ)	은붕장어 (ギンアナゴ)
형상			
영명	Conger myriaster	Conger japonicus	Gnathophis nystromi nystromi
특징	수컷은 40㎝, 암컷은 90㎝ 정도로 홋카이도 이남에서 동해까지 분포. 주로 초밥, 튀김, 구이용	1.5m 정도로 참붕장어보다 크며, 서일본과 한반도의 연안에 분포. 주로 어묵제품 원료로 사용	약 40cm. 색깔은 담갈회색 바탕에 배쪽은 은백색이며 옆줄은 흰색임. 주로 어묵제품 원료로 사용
구분	**꾀붕장어 (ゴテンアナゴ)**	**키리붕장어 (キリアナゴ)**	**친붕장어 (チンアナゴ)**
형상			
영명	Anago anago	C. cinereus Rüppell	Heteroconger hassi
특징	60㎝ 정도로 눈이 크고 눈 바로 뒤에 상하로 작은 검은 점이 있음. 주로 어묵제품 원료로 사용	1m 크기로 회갈색으로 가슴지느러미의 선단부분이 검은 색을 띔. 가고시마현 이남에 분포	40㎝ 정도로 항문주변에 검은 점이 있음. 고치현 이남에 분포

소비 · 유통현황

▶ 붕장어의 일본 내 공급규모는 2004년을 절정으로 약간씩 감소경향을 보이고 있으며, 이는 생산량 및 수입량이 모두 감소하고 있기 때문

[일본 붕장어의 수급동향 ('03~'07)]

(단위 : 톤)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
생산량	9,000	8,000	7,000	7,900	7,300
수입량	98,191	112,433	110,039	103,452	97,936
총공급량	107,191	120,433	117,039	111,352	105,236

자료원 : 농림수산성「어업 · 양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

▶ 붕장어는 일본의 튀김, 초밥에 사용되는 대표적인 어종으로 늦은 봄부터 여름까지가 제철이며, 튀김용으로는 크기가 약간 작은 것이 선호됨

▶ 일본 관동지역에서는 연중 유통이 이루어지며, 주로 일본산과 한국산 붕장어가 유통되는데 높은 가격대로 안정적으로 유통되는 특징을 보임

▶ 최근, 일본 어획량이 감소하여 중국, 한국 등으로부터 수입이 많으며, 대부분이 활어 상태로 입하

경쟁현황

▶ 중국산 활어 수입은 다소 감소하는 경향이 있으나, 조제품 수입은 증가추세. 2007년 조제품의 수입평균단가는 중국산이 456엔/kg, 한국산은 1,488엔/kg으로 중국산이 약 3배 이상 낮은 가격대 형성

▶ 칠레, 호주에서도 수입되고 있으나 흔히 일본에서 식용되고 있는 참붕장어는 대부분 한국산과 중국산이 주류

• 특히, 한국산은 일본산 붕장어에 비해 지방질이 많아 특급품으로 알려짐

향후 수출전망 및 수출확대방안

- 일본 내 붕장어 어획량이 점차 줄어드는 추세로 향후 수입 수요가 증가할 것으로 전망되며, 한국산은 대체적으로 품질이 우수한 것으로 평가받고 있음
- 일본 내 식품 안전에 대한 요구 수준이 높은 만큼 철저한 안전성 관리와 품질관리, 선도 유지가 이루어져야 함
  - 활어상태의 한국산 붕장어의 경우 운송 시 스트레스를 받아 지방질이 떨어지고 껍질이 단단해지는 등 품질이 떨어지는 사례가 발생한 바 있어 보다 철저한 품질 관리 필요

미국

개 요

- 미국에 주로 서식하는 품종은 붕장어(바다장어; Anago)가 아닌 뱀장어(민물장어; Unagi)류임
- 정확한 생산기록 및 어족현황에 대한 자료가 부족하여 어획량 파악은 어려우나 생산량은 1970년대 중반 이후 지속적으로 감소 추세
  - 2004년 어족감소 위험증가로 인해 해양수산청이 관리보호어종으로 선정
- HS 코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
0301.920-000	장어류(활어)	Free
0302.660-000	장어류(신선 또는 냉장)	Free
0303.760-000	장어류(냉동)	Free
1604.206-010	장어류(조제, 저장)	Free

[미국의 장어 및 붕장어 종류]

구분	뱀장어	붕장어
형상		
영명	American eel	Conger eel
특징	- 북대서양 지역에서 부화하며 5~6년 후 몸길이가 0.6m~1m정도로 성장 - 미국에서 생산량이 가장 많은 종이며 대부분이 수출됨 - 댐건설등의 개발과 회귀수로등의 파괴로 인해 어족의 보호, 관리의 필요성이 증가되고 있음	- 미국 동부 대서양에서 서식하며 몸 길이 1.5m, 무게는 10kg 정도임 - American eel과 비슷하나 주둥이와 등지느러미가 길고 생산량은 American eel의 1/10 수준

소비 · 유통동향

- 미국인들은 뱀처럼 생기고 촉감이 미끌미끌한 장어를 선호하지 않아 일반 미국 마켓에서 장어 제품은 거의 찾아볼 수 없음
- 반면 한인 교포시장의 경우 주로 진공 포장된 냉동장어구이를 판매하고 있으나 현재 거의 대부분의 제품이 중국산, 대만산 제품임
- 일본 마켓의 경우 일본산과 중국산의 가격차이가 두 배 이상임에도 불구하고 맛과 위생안전에 대한 믿음으로 일본 소비자들은 일본산 제품을 선호

[현지 마켓에서 판매되고 있는 장어 제품들]

장어 신선품(월남마켓)	장어 냉동품(월남마켓)	장어 신선품(중국마켓)

- 미국의 한인마켓 및 일식당에서 주 소비되는 종류는 뱀장어(민물장어)이며, 주로 구이제품(kabayaki)형태임. 미국인들은 일반적으로 장어를 일식당에서 덮밥의 형태로 접하고 있음
- 장어 조제품류는 수입도매상에서 일식당 및 대형마켓을 통해 소비자에게 유통되며 중국산 장어구이 진공포장제품은 $2.99~$3.99 수준이며, 일본산 제품은 중국산에 비해 $2~$3 정도 비싼 가격에 판매되고 있음

현지 한인마켓에서 판매중인 냉동장어구이(kabayaki)제품들

향후 수출전망 및 수출확대방안

- 향후 아시안 이민인구의 증가로 아시아계 시장에서의 장어류 소비 증가 가능성은 존재하나 미국인들의 식생활 습관과 장어류 어획량의 감소로 인해 주류시장에서의 소비 증가는 어려울 것으로 전망
- 한국 장어는 내수물량의 공급마저 부족한 상황에서 수출의 대부분을 일본에 주력하였고 단가 또한 매우 높아 미국으로의 수출은 값싼 중국산에 비해 경쟁력이 떨어지는 상황임으로 미국의 아시아계 소비자를 대상으로 중국산 위생문제 및 한국산 장어의 우수성을 홍보할 필요성이 있음
- 현재 한국인의 장어선호와 이에 따른 국내 공급량의 부족으로 한국이 오히려 미국산 장어의 최대 수입국인 상황임을 감안할 때 수출을 위한 경제적인 타당성 확보와 함께 명확한 수출전략과 차별화된 고부가가치의 제품개발이 이루어져야 함

Conger eel

게살

1. 우리나라의 생산 · 수출현황

생산규모

▶ 우리나라에서 생산되는 게살은 주로 홍게살로 홍게는 주로 통발을 통해 어획되며, 우리나라 동해안, 일본 서해안, 러시아 수역의 수심 500m~2,500m에 폭넓게 서식함

▶ 어획시기는 거의 연중이지만 자원보호를 위해 수산자원보호령에 의거 수컷 탈피기간인 7월 10일부터 8월 20일까지 42일간 금어기가 설정되어 있음. 또한, 자원의 지속적인 생산을 위해 TAC(총허용어획량제도) 관리가 이루어지고 있으며, 연간 쿼터량은 5만톤 규모임

▶ 국내에서 홍게는 기계적으로 다리살과 몸통살을 뽑아내는 가공을 거쳐 냉동 홍게살로 유통되고 있음

수출규모

▶ 우리나라의 게살 수출량은 2007년 4,108톤으로 2004년 최고점(4,615톤) 이후 매년 4천 톤 가량을 수출하고 있음

• 제품별 생산비중 : 게살(밀폐용기/훈제) 97.7%, 게살(냉동) 2.2%

[게살 수출동향 ('05~ '07)]

(단위 : 톤, 천불)

구 분	2005		2006		2007	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
게살(냉동)	108	663	38	147	93	602
게살(밀폐용기)	1	4	0	1	1	2
게살(밀폐용기 / 훈제)	4,256	40,496	4,498	36,062	4,014	31,671
전 체	4,365	41,163	4,537	36,210	4,108	32,275

자료 : 농수산물 무역정보(KATI)
주 : AG코드(41213, 게살) 기준

주요 수출대상국

▶ 우리나라의 주요 게살 수출대상국은 일본, 미국으로 비중(물량기준)은 각각 74%, 17%를 차지

[국가별 수출현황 ('05~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	일 본	3,378	33,928	3,469	29,819	3,038	26,039
2	미 국	647	4,797	799	4,759	684	3,950
3	프랑스	220	1,619	183	1,092	223	1,324
4	벨기에	93	696	82	493	125	719
5	중 국	0	1	2	10	27	181
전 체		4,365	41,163	4,537	36,210	4,108	32,275

자료 : 농수산물 무역정보(KATI)
주 : AG코드(41213, 게살) 기준

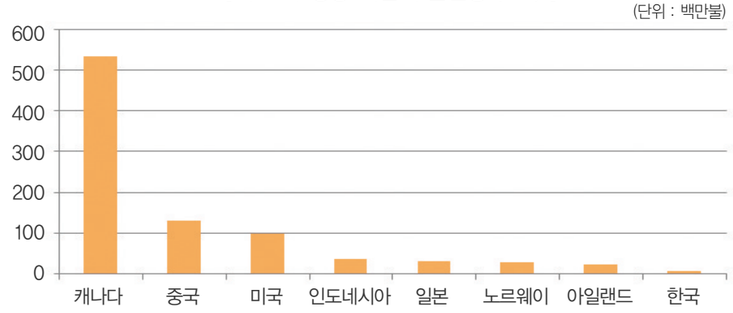
게살 수출에서 우리나라의 위치

▶ 주요 냉동 게살 수출국가로는 캐나다, 중국, 미국, 인도네시아, 일본 등이 있으며, 우리나라는 약 9백만 불의 수출규모를 보이고 있음

• 주요국 수출액('07) : 캐나다(534백만불), 중국(131), 미국(99), 인니(39), 일본(31) 노르웨이(28), 아일랜드(24), 한국(9)

[주요국 냉동 게살 수출현황 ('07)]

(단위 : 백만불)



자료 : 농수산물 무역정보(KATI)
주 : AG코드(41213, 게살) 기준

주요 게살 수입국가

▶ 세계 시장에서 게살 및 게 관련 조제품을 가장 많이 수입하는 국가는 미국과 일본으로, 2007년 기준 미국의 냉동 게살 수입은 839백만불, 일본은 404백만불을 수입한 것으로 나타남

(단위 : 백만불)

· 냉동게살(HS코드 030614)			
국 가	2005년	2006년	2007년
미국	656	705	839
일본	378	419	404
한국	92	119	134
· 게 조제품(HS코드 160510)			
국 가	2005년	2006년	2007년
미국	451	459	542
일본	242	204	203
프랑스	45	38	43

자료 : Global Trade Atlas

일본

개 요

▶ 명칭 : カニ身

▶ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
1605.10-010	게 조제품(밀폐용기)	9.6%
1605.10-021	게 조제품(쌀성분 포함, 밀폐용기 제외)	
1605.10-029	게 조제품(기타)	

▶ 2007년 일본의 게 어획량은 35천 톤으로 전년대비 3.3% 감소를 나타냈으며, 종류별로는 홍게가 20,200톤, 대게가 6,000톤, 꽃게가 3,000톤, 기타 게류가 6,200톤을 나타내고 있음. 홍게는 전년대비 6%감소, 대게, 꽃게, 기타 게류는 전년과 같은 수준을 나타냈음

▶ 일본의 게 어획량은 근해 자원량의 감소로 1983년을 절정으로 감소하는 추세를 보이고 있으며 최근 어획량은 절정시기의 약 40% 수준

▶ 일본의 게 수입 또한 다소 감소하는 추세를 보이고 있으며, 밀수품에 대한 일본의 규제강화의 영향으로 주요 수입대상국인 러시아로의 수입이 한국으로 이동하고 있는 실정임

[일본 게의 수급동향 ('03~'07)]

(단위 : 톤)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
어획량	33,562	33,427	33,984	36,600	35,400
수입량	121,150	124,833	115,541	111,610	89,596
총공급량	154,712	158,260	149,525	148,210	124,996

자료 : 농림수산성「어업 · 양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

소비 · 유통현황

- 일본에서 게살은 샐러드, 볶음밥 등의 요리 재료 등으로 다양하게 이용되며, 특히 통조림 및 게살이 포함된 어묵형태로 많이 소비됨
- 통조림용 게는 주로 왕게, 털게, 대게, 홍게, 청색왕게가 많이 사용되며, 다른 수산물 통조림에 비해 높은 가격으로 판매되고 특히 왕게 통조림은 최고급품으로 시장에서 유통됨
- 요리업소용은 대부분 왕게 및 홍게를 원료로 하여 신선도 및 맛을 유지하기 위해 급속 냉동시킨 형태로 유통되고 있음

[게살을 이용한 제품]

게살 통조림	게살 어묵	급속 냉동 게살(요리업소용)

경쟁현황

- 게살(게의 조제품)의 수입은 14,472톤으로 전년대비 10.1% 감소했으며, 이중 중국산 10,481톤(점유율 72.4%), 한국산 2,865톤(점유율 19.8%), 태국, 러시아 순을 나타내고 있음
- 2007년 게의 조제품 전체물량 및 금액은 매년 감소추세이며, 한국산 역시 감소경향을 나타내고 있음. 게의 조제품 수입은 중국과 한국에서 92.2%를 차지하고 있음

[일본 게살 국가별 수입동향 ('05~'07)]

(단위 : 톤, 백만엔)

순위	구분	2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	중 국	10,363	18,829	10,852	17,288	10,481	18,435
2	한 국	3,424	3,880	3,388	3,517	2,865	2,995
3	태 국	838	1,585	691	1,158	345	613
4	러시아	429	962	239	486	164	399
전 체		16,180	26,574	16,098	23,535	14,472	23,271

자료 : 일본 무역통계
주 : 게살조제품 HS 160510 기준

향후 수출전망 및 수출확대방안

- 일본시장 내 중국산 게살 시장점유율이 70%이상이지만, 중국산 냉동만두 사건, 멜라민분유 사태 등으로 식품안전성에 대한 일본 소비자의 인식이 높아짐
- 또한 이에 따른 중국 내 수출검사 강화에 따른 비용증가와 수출원료가격이 급격히 상승하고 있어 향후 중국산 게살의 대일 수출에 영향을 미칠 것임
- 기본적으로 국내 게살 생산량의 한계가 있지만, 품질 및 안전성 부분에 중점을 두고, 제품 고급화가 이뤄진다면 대일 수출이 증가할 것으로 전망됨
- 이에 한국산 수산식품 원료, 제조, 가공 및 유통의 전 과정에서 유해물질이 혼합되거나 오염되는 것을 사전에 철저히 차단하는 등 각 과정을 중점 관리하는 국제적 위생관리 기준 HACCP 인증의 생산시설 확충이 필요함

미국

개 요

▶ 명칭 : Crabmeat

▶ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
0306.142-000	게살(냉동)	7.5%
1605.102-010	킹크랩 게살(조제, 밀폐용기)	Free
1605.102-025	대게살(기타, 조제, 밀폐용기)	Free
1605.104-005	대게살(오필리오, 조제, 냉동)	5%
1605.104-010	대게살(기타, 조제,냉동)	5%

▶ 미국의 게 어획량은 남획으로 인해 1990년대에 들어 1/5 수준으로 감소하였으며, 이에 따라 게살 생산량도 동반 감소

▶ 그러나, 캐나다, 중국 등의 국가로부터의 수입량이 계속 증가하고 있으며 수입량의 일부는 재가공되어 다시 수출되기도 함

[미국 게살(통조림) 수급동향 ('00~'04)]

(단위 : 천 파운드)

연 도	생산량	수입량	수출량	총 공급량
2000	31	31,246	2,586	28,691
2001	6	36,923	1,931	34,998
2002	21	45,294	1,186	44,129
2003	16	47,282	732	46,566
2004	16	57,551	1,870	55,697

자료 : National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

소비 · 유통현황

▶ 게살은 맛과 질감이 뛰어나 미국인들이 선호하는 식품으로 갑각류, 어패류에서 새우에 이어 두 번째로 많이 소비되고 있는 품목임

▶ 조리법도 찜에서 튀김, 샐러드, 칵테일소스에 이르기까지 다양하게 존재하며, 시판되는 게살의 종류는 그 부위에 따라 Jumbo Lump, Backfin, Special, Claw Meat, Claw Fingers 등이 있음

▶ 게살뿐 아니라 게맛살 또한 일식당의 증가와 캘리포니아 롤과 같은 메뉴에 힘입어 연간 250백만 불 규모의 시장으로 성장하여 소비의 대중화가 이루어지고 있음

▶ 게살은 주로 주류 미국마켓에서 부위별로 용기에 포장되어 판매되고 있으며, 게맛살은 주로 한국 등의 아시안 마켓에서 샐러드 및 김밥용으로 진공냉동 포장된 제품이 판매되고 있음

▶ 게맛살을 주로 판매하는 한국, 일본마켓과는 달리 중국, 베트남 마켓에서는 게맛살 진공냉동 제품과 함께 게살제품도 많이 취급하고 있음

경쟁현황

▶ 냉동 게살 수입은 매년 증가세를 보이고 있으며, 2007년 수입액은 8.4억불 규모

▶ 냉동 게살 수입량의 50%는 캐나다로부터 들어오고 있으나, 러시아산 게살의 수입단가가 1.3배가량 높아 수입액 기준으로는 러시아가 가장 높음

• 수입단가('07) : 캐나다(8.6달러/kg), 러시아(11.2), 전체(9.6)

▶ 2000년 이후에는 가격경쟁력이 높은 중국산 게살의 수입이 빠르게 늘어나고 있음

▶ 미국인들이 선호하는 King Crab의 경우 미국 소비량의 70%정도를 수입산이 충당하고 있으며, Snow Crab의 경우 전체적인 어획량 감소로 수입량이 감소하고 있음

▶ 게맛살을 포함한 생선묵 제품은 2004년 수입이 급증한 이후 한계상황을 나타내고 있으며, 현재 한국마켓에서도 시장규모의 한계에 이른 것으로 보임

[미국 게살(냉동) 국가별 수입동향 ('05~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	러 시 아	22,968	262,560	29,783	328,037	33,702	375,757
2	캐 나 다	40,734	292,980	42,225	278,372	43,574	374,833
3	중 국	2,381	16,122	4,231	35,064	4,056	35,251
4	태 국	807	8,800	1,047	12,472	840	11,340
5	그린란드	1,886	14,182	1,269	7,605	921	7,917
전 체		74,741	656,101	83,690	704,982	87,485	838,633

자료 : Global Trade Atlas
주 : HS코드 030614 기준

▶ 미국 내 한국산 게 조제품의 수입액은 2007년 4.2백만불로 2005년 대비 25% 감소한 수치이며, 특히 대게살(기타조제/밀폐용기)의 수입 감소폭이 크게 나타남

[미국 한국산 게 조제품 수입동향 ('05~'07)]

(단위 : 천불)

HS코드	품명	2005	2006	2007
1605.10	게(조제저장처리)	5,634	4,675	4,202
1605.102-025	대게살(기타, 조제, 밀폐용기)	1,962	1,478	1,136
1605.104-005	대게살(오필리오, 조제, 냉동)	1,023	1,024	842
1605.104-010	대게살(기타, 조제,냉동)	308	148	554
1605.102-090	게살(조제, 밀폐용기, 기타)	311	525	476
1605.106-090	게조제품(기타, 기타)	513	606	424

자료 : Global Trade Atlas

향후 수출전망 및 수출확대방안

▶ 미국인들의 게와 새우, 조개 등의 갑각류를 포함한 1인당 수산물 소비량은 2000년 15.2파운드에서 2004년 16.6파운드로 증가추세에 있음

▶ 게살의 경우 미국의 어획기준 강화와 어획량 관리로 인해 향후 수입량은 증가할 것으로 예상됨

▶ 특히 한인 교포시장 및 아시아 계열을 중심으로 고정적인 게살 수요가 있고, 또한 미국인들의 일식 선호도 증가에 따라 게살소비는 향후에도 지속적으로 늘어날 것으로 예상됨

▶ 이처럼 한국산 게살 수출확대를 위한 여건은 조성되어 있으나 현재 한국산 게살은 교민사회, 아시아인 거주지역 등에 집중적으로 유통되어, 시간이 흐를수록 시장의 포화 상황에서 가격경쟁이 심화되는 양상을 보여주고 있으며, 또한 다른 국가에 비해 가격경쟁력을 낮다는 약점이 있음

▶ 한국산 게살의 수출확대를 위해서는 먼저 원가관리 등을 통해 수출을 위한 가격경쟁력 향상, 다양한 유통채널 확보와 함께 명확한 수출전략과 생산과 관련한 위생관리가 더욱 강화되어야 할 것으로 보임

▶ 또한 유통측면에서는 기존의 500g, 1kg 단위의 냉동진공포장 이외에도 레스토랑 식자재, 마켓 등 유통단계별로 소비자들이 원하는 다양한 포장단위, 포장디자인, 라벨링 등의 개발이 필요함

전 복

1. 우리나라의 생산 · 수출현황

생산규모

▶ 우리나라의 전복 생산량은 2000년 이후 해상가두리 양식이 보급되면서 급속도로 증가하였으며, 2007년 생산량은 4,547톤으로 2003년 대비 약 300% 증가

▶ 우리나라 전복 생산의 70~80%가 전남 완도에서 이루어지고 있음

[전복 양식 생산량 ('03~'07)]

(단위 : 톤)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
전복 생산량	1,138	1,342	2,198	3,166	4,547
- 양식산	1,065	1,260	2,062	3,050	4,350
- 자연산	73	82	136	116	197

자료 : 농림수산식품부 주요통계 2008, 천해양식, 전복류 생산량

수출규모

▶ 우리나라의 전복 수출은 소량의 통조림류가 수출되는 것을 제외하고 대부분 활전복 상태로 이루어지며, 전복 수출규모는 2005년 이후 크게 증가

• 이는 국내 생산증가에 따른 가격 하락으로 수출여건이 개선된데에 기인

▶ 2007년 활전복 수출은 377톤으로 2000년 이후 처음으로 수출증가율 둔화

[활전복 수출동향 ('03~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

구분	2003	2004	2005	2006	2007
수출량	21	70	210	407	377
수출액	970	3,375	9,013	16,665	15,027

자료 : 농수산물무역정보(KATI)

주요 수출대상국

▶ 우리나라의 전복 최대 수출대상국은 일본으로 전체 수출액의 약 99.6%를 차지. 그 뒤를 중국(0.3%), 홍콩(0.09%)이 잇고 있음

• 국가별 수출액('07) : 일본(14,973천불), 중국(41), 홍콩(14), 대만(7.9), 미국(3) 등

▶ 2007년 대일 수출은 전년대비 12.2% 감소하였는데, 이는 일본의 수입량이 전년대비 16%정도 감소한데다 환율하락에 따른 수출업체의 채산성 악화로 수출이 감소한 데에 기인

[국가별 수출현황 ('05~'07)]

(단위 : 톤, 천불)

순위	구분	2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
1	일 본	209	8,976	403	16,526	376	14,973
2	중 국	0	24	0	0	0	41
3	홍 콩	0	1	8	428	0	14
4	대 만	0	12	4	169	0	8
5	미 국	4	11	0	0	0	3
6	말레이시아	0	0	0	0	0	1
전 체		214	9,024	415	17,123	377	15,040

자료 : 농수산물무역정보(KATI)
주) 통조림 포함

전복 생산에서 우리나라의 위치

▶ 세계 전복 생산량은 2006년 기준 44,230톤 수준이며, 세계 양식산업의 성장과 함께 생산량은 점차 증가할 전망

▶ 자연산 전복 생산은 호주〉칠레〉페루〉일본 순으로 생산량이 많고 양식 전복의 경우 중국〉한국〉칠레 순으로 우리나라는 세계에서 중국 다음으로 양식 전복 생산량이 많음

• 중국은 세계 전복 양식 생산량의 77%, 우리나라 10.9%, 칠레 3.6% 차지

주요 수입국현황

▶ 세계 주요 전복 수입국

• 활전복 : 홍콩, 일본, 중국, 대만 등

• 조제/통조림 : 홍콩, 일본, 미국, 대만 등

▶ 활전복은 2007년 기준 홍콩이 1,339톤을 수입하여 세계 최대 수입국이며, 일본은 784톤을 수입하여 그 뒤를 잇고 있음

▶ 조제전복 및 통조림 또한 홍콩이 1,574톤으로 세계 최대 수입국이며, 일본이 284톤, 미국이 132톤을 수입하고 있음

[주요국별 전복 수입현황 ('07)]

(단위 : 톤, 천불)

구분		홍콩	일본	중국	대만	미국
활전복	물량	1,339	784	236	89	-
	금액	34,403	31,768	7,251	1,918	-
조제/통조림	물량	1,574	284	*122	179	132
	금액	83,255	16,192	*788	11,244	7,382

자료 : Global Trade Atlas
주 : 중국 조제/통조림 실적은 가공전복(냉동, 건조, 염장) 실적임

우리나라의 주요 수출시장 ('07)

국 별	수입규모	한국산 수입액 (순위/비중%)	주요 경쟁국 비중(%)	수입단가(US$/kg)	
				한국산	전체평균
일 본	31,768	15,169(47.75%)	호주(27.4), 남아공(9.6), 미국(9.3), 중국(4.5), 칠레(1.0)	41.66	40.52
홍 콩	34,403	1.7(0.005%)	호주(75.1), 남아공(23.7), 캐나다(0.5)	45.32	25.68
중 국	7,251	-	호주(86.3), 캐나다(9.5), 말련(3.4), 남아공(0.6)	-	30.72

자료 : Global Trade Atlas
주 : 활전복 기준

일본

개 요

▶ 명칭 : アワビ

▶ HS 코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
0307.91-450	전복(활어, 신선, 냉장)	7%
0307.99-142	전복(냉동)	
1605.90-290	전복(조제, 훈제제외)	9.6%

▶ 일본은 주로 방류에 의한 자연산 전복을 생산하며, 생산규모가 소규모인데다 주요 생산지에서 금어기와 생산크기에 대한 규제가 이루어지고 있어 2000년 이후 생산량은 2,000톤 규모로 정체되어 있음

[일본 전복 생산량 ('03~'07)]

(단위 : 톤)

구 분	2003	2004	2005	2006	2007
생산량	2,000	2,000	1,768	2,000	2,100

자료 : 농림수산성「어업 · 양식업생산통계연보」

소비 · 유통동향

▶ 일본에서 전복은 희소성이 높은 고가품으로 여겨지며, 일반 가정에 보급되기 보다는 외식업체에 유통되는 물량이 대부분임

▶ 일본에서 70~90g정도의 전복은 주로 구이나 조림용도로 사용되며, 110~150g은 초밥용, 횟감용, 건조용으로, 250g 이상의 대형전복은 선물용 가공품 또는 스테이크용으로 활용됨

▶ 전복 가격은 크기별로 다르지만 일본산 전복의 경우 약 7,000엔 수준으로 거래되고 있으며, 한국산은 4,000~5,000엔, 호주산은 4,500~6,000엔 수준임

• 가격은 일본산 〉 호주산 〉 한국산 〉 중국산 순임

[일본의 월별 전복 평균 도매가격 ('08. 1~10)]

(단위 : 엔/kg)

구 분	1월	2	3	4	5	6	7	8	9	10
활전복	6,554	6,682	6,971	7,287	7,182	6,974	6,623	6,599	6,869	7,141
냉동전복	2,055	2,644	4,982	3,288	5,585	3,513	4,190	5,083	4,899	4,592

자료 : 동경도중앙도매시장

[일본 내 유통되는 전복]

에조전복 (エゾアワビ)	구로전복 (クロアワビ)	마다카전복 (マダカアワビ)	메가이전복 (メガイアワビ)

경쟁현황

▶ 일본에서 주로 활전복을 수입하는 국가는 우리나라, 호주, 남아공 등이며, 이중 우리나라 전복의 수입점유율이 47.8%로 가장 높음

▶ 그러나, 가격이 저렴한 중국산 등의 수입이 증가할 우려가 있어 이러한 시장점유 유지를 위해서는 안정적인 물량공급과 가격경쟁력 확보가 필수적임

[일본의 전복 수입현황 ('05~'07) 및 수입단가]

(단위 : 톤, 천불)

순 위	국 가	2005		2006		2007		수입단가('07)
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	U$/kg
1	한 국	213	9,452	404	16,957	364	15,169	41.66
2	호 주	235	10,619	212	9,527	187	8,704	46.46
3	남아공	122	4,321	105	3,571	90	3,061	34.02
4	미 국	114	4,183	88	3,317	82	2,953	36.02
5	중 국	76	3,011	108	3,235	45	1,433	31.68
전체		779	32,157	933	37,121	784	31,768	40.52

자료 : Global Trade Atlas, 030791450

향후 수출전망 및 수출확대방안

- 향후 일본의 전복 생산량은 여러 제약요인에 의해 정체 또는 감소할 것으로 전망되며, 수입량은 지속적으로 증가할 것으로 전망됨
- 이러한 일본의 수입수요 증가는 지리적으로 가깝다는 이점과 최근 원-엔 환율 상승으로 인한 가격 경쟁력 향상으로 우리나라에 대일 전복 수출에 좋은 기회를 제공할 것으로 보임
- 대일 수출확대를 위해서는 우선적으로 수출물량이 안정적으로 이루어질 수 있는 국내 환경 조성이 필수적임
- 일본은 안전성을 가장 중시하는 시장인 만큼 철저한 위생관리를 통해 안전성을 높일 필요가 있으며, 특히 여름에는 적절한 수온 유지를 통해 상품성을 유지할 필요가 있음
- 또한, 한국산 전복이 청정해역에서 나오는 친환경 수산물이란 점을 적극 홍보하여 양식산이라는 이미지를 제고

중국

개 요

- 명칭 : 鮑魚
- HS 코드 및 관세율

HS번호	품명	실행 관세율
0307.91-91	전복(신선, 냉장)	14%
0307.99-10	전복(기타)	10%

- 중국의 전복 생산량은 세계 최대 수준으로 대부분이 해수양식을 통해 생산되고 있으며, 2006년 생산량은 21,637톤으로 우리나라에 비해 약 4배 이상의 규모임
- 최근 양식기술 발전과 자국내 소비 향상으로 중국 내 전복 양식 산업은 빠른 속도로 성장하고 있음
  - 양식 품종은 주로 참전복과 오분자기 종류인 것으로 알려짐

[중국 전복 생산량 ('05~'06)]

(단위 : 천ha, 톤)

구 분	2005		2006	
	양식면적	생산량	양식면적	생산량
생산규모	5,242	17,674	5,102	21,637

자료 : 중국 어업연감 2007

소비 · 유통동향

- 중국에서는 전복을 상어지느러미, 해삼과 함께 바다의 삼보(三寶)로 꼽을 만큼 귀중한 수산물로 여기고 있음
- 중국 내 전복은 주로 신선, 급속냉동, 통조림, 건조 형태로 판매 유통되고 있으나, 중국은 문화 특성 상 활전복의 소비 보다는 주로 건전복이나 가공전복을 소비하는 특성이 있음
- 중국의 활전복 현지도매가격은 2008년 4월말 상해통촨수산시장 기준으로 대전복은 kg당 380元, 소전복은 kg당 130元으로 거래된 것으로 나타남

경쟁현황

▶ 중국의 활전복 수입량은 2007년 기준 236톤으로 주로 호주에서 수입이 이루어지고 있음. 이외 캐나다, 남아공 등에서도 소량 수입이 이루어지고 있으며, 일본산을 제외하고는 kg당 30달러 수준으로 수입이 이루어지고 있음

[중국의 활전복 수입현황 ('05~'07) 및 수입단가]

(단위 : 톤, 천불)

순위	국가	2005		2006		2007		수입단가('07)
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	U$/kg
1	호 주	539	5,114	386	5,018	209	6,264	29.93
2	캐나다	0	0	1	28	19	688	37.02
3	말 련	0	0	0	0	7	249	37.12
4	남아공	43	305	52	524	1	46	30.99
5	일 본	0	8	0	6	0	8	78.33
전 체		665	7,617	441	5,589	236	7,256	30.72

자료 : Global Trade Atlas, 03079191

▶ 활전복 이외의 냉동, 염장, 건조 등 가공전복은 122톤이 수입되며, 일본산은 주로 건전복이 수입되는데 고품질로 인식되어 수입단가도 kg당 64.7달러로 타 국가산 전복에 비해 높은 가격에 수입되고 있음

[중국의 전복(냉동, 염장, 건조) 수입현황 ('05~'07) 및 수입단가]

(단위 : 톤, 천불)

순위	국가	2005		2006		2007		수입단가('07)
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	U$/kg
1	페 루	71	825	25	191	16	193	12.31
2	호 주	7	59	6	56	5	188	40.05
3	일 본	0.2	928	0	0	1	85	64.62
4	필리핀	106	285	75	219	32	85	2.69
5	말 련	16	30	24	65	23	72	3.13
전 체		288	2,556	138	599	122	788	6.47

자료 : Global Trade Atlas, 03079910

향후 수출전망 및 수출확대방안

▶ 중국의 전복 시장 규모는 우리나라에 비해 상당히 큰 편이며, 최근 경제성장과 식생활의 발달로 전복 수요가 크게 증가하는 추세임

▶ 중국의 전복 수요 증가에 따라 장기적으로 중국의 전복 수입은 크게 증가할 것으로 전망되며, 우리나라의 경우 전복 수출이 일본 시장에만 집중되어 있기 때문에 수출 다변화를 위해 중국 시장을 공략할 필요성 있음

▶ 다만, 대 중국 수출을 위해서는 경쟁력 있는 가격 확보가 중요하며, 중국은 전통적으로 가공전복 소비가 많은 만큼 건전복, 통조림 전복 등 다양한 형태의 제품 개발이 필요할 것임

국가별 붕장어 · 게살 · 전복 시장현황에 대한 좀더 자세한 내용은 KATI에서 보실 수 있습니다.
www.kati.net ⇒『수산물정보』⇒「무역자료」⇒「해외자료」

Abalone