



## 수산 · 환경

한국해양수산개발원(Korea Maritime Institute)

(137-851) 서울특별시 서초구 방배3동 1027-4 Tel. 02) 2105-2740 / Fax. 02) 2105-2759

목 차 : 지구촌 이슈 / 주요뉴스와 분석 / 간추린 지구촌 소식



## 지구촌 이슈

### 일본, '일육아가 식(食)의 외부화에 미치는 영향' 조사 결과

- 최근 일본의 농림어업금융공고는 '30대 주부의 저녁식사(일·육아가 식(食)의 외부화에 미치는 영향)에 대해서'라는 주제로 조사를 실시하였음
- 이 중 수산물에 대한 내용을 보면 '직접 생선구이를 만드는 가'에 대해 '자주 만든다'고 응답한 것은 '자녀가 있고, 직장도 있다'는 주부가 최대로 많은 41.2%였음. 반면 '자녀는 없으나, 직장은 있다'는 주부는 28.9%로 가장 낮았음
  - '때때로 만든다'고 응답한 경우는 '자녀가 있고 직장은 없다'는 전업주부가 최대(57.3%)를 차지하였으며, '전혀 만들지 않는다'고 대답한 것은 '자녀는 없으나, 직장은 있다'는 주부가 가장 많은 3.5%였으며 가장 적은 그룹은 전업주부로 0.7%에 머물렀음

#### 【 직접 생선구이를 만드는 가 】

(단위 : 명, %)

구 분	조사자수	자주 만듦	가끔 만듦	거의 만들지 않음	전혀 만들지 않음
합 계	1,094 (100.0)	34.4	54.9	8.9	1.8
직장있음/자녀있음	243 (100.0)	41.2	49.4	8.2	1.2
직장있음/자녀없음	284 (100.0)	28.9	57.0	10.6	3.5
전업주부/자녀있음	281 (100.0)	34.5	57.3	7.5	0.7
전업주부/자녀없음	286 (100.0)	33.9	55.2	9.1	1.7

- 생선구이를 만들지 않는 이유로는 '뒷정리가 귀찮다'가 가장 많은 51.3%이며, '생선 냄새를 남기고 싶지 않다'가 41.9%, '요리가 귀찮다'가 22.2%였음
- 계속해서 '생선구이를 싫어한다', '맛있게 조리하기 어렵다', '만드는 것 보다 사오는 것이 경제적이다', '조리법을 알지 못한다' 등이 열거되었음

### 【 생선구이를 만들지 않는 이유 】

(단위 : 명, %)

구 분	조사자수	조리법을 모름	요리가 귀찮음	뒷정리가 귀찮음	사오는 것이 경제적	생선냄새를 남기기 싫음	맛있게 만들 줄 모름	생선구이가 싫음	기타
합 계	117	2.6	22.2	51.3	12.8	41.9	12.0	14.5	15.4
직장있음/자녀있음	23	0.0	8.7	47.8	4.3	26.1	4.3	26.1	26.1
직장있음/자녀없음	40	2.5	22.5	52.5	15.0	50.0	12.5	7.5	10.0
전업주부/자녀있음	23	0.0	30.4	56.5	13.0	26.1	17.4	8.7	17.4
전업주부/자녀없음	31	6.5	25.8	48.4	16.1	54.8	12.9	19.4	12.9

주 : 복수응답 허용

- '스스로 생선을 다듬기도 하는가'라는 질문에 '전혀 없다'라고 답변한 사람이 38.4%에 이르는 반면 '자주 있다'라는 응답은 4.8%에 그쳤음

### 【 스스로 생선을 다듬기도 하는가 】

(단위 : 명, %)

구 분	조사자수	자주 있음	가끔 있음	거의 없음	전혀 없음
합 계	1,094 (100.0)	4.8	25.4	31.4	38.4
직장있음/자녀있음	243 (100.0)	4.1	29.2	32.5	34.2
직장있음/자녀없음	284 (100.0)	6.0	20.4	31.3	42.3
전업주부/자녀있음	281 (100.0)	4.3	27.0	31.7	37.0
전업주부/자녀없음	286 (100.0)	4.5	25.5	30.5	39.5

- '직접 생선을 다듬지 않는 이유'로는 '방법을 모른다'가 46.9%로 최대를 차지하였으며, '뒷정리가 귀찮다' 45.5%, '요리가 귀찮다'가 37.6%, '생선 냄새를 남기고 싶지 않다' 31.8%, '생선이 역겹다' 27.0%, '만드는 것 보다 사오는 게 경제적이다' 26.2% 등이었음

## 【 직접 생선을 다듬지 않는 이유 】

(단위 : 명, %)

구 분	조사자수	방법을 모름	요리가 귀찮음	뒷정리가 귀찮음	사오는 것이 경제적	생선냄새를 남기기 싫음	맛있게 만들 줄 모름	생선구이가 싫음	생선 자체가 싫음	기타
합 계	764	46.9	37.6	45.5	26.2	31.8	12.3	3.4	27.0	9.9
직장있음/자녀있음	162	43.2	38.9	42.0	28.4	26.5	13.0	3.1	19.1	10.5
직장있음/자녀없음	209	44.5	38.8	40.2	27.8	31.6	8.6	2.9	19.6	10.5
전업주부/자녀있음	193	47.7	40.9	51.8	22.3	32.6	13.5	4.1	35.2	7.8
전업주부/자녀없음	200	51.5	32.0	48.0	26.5	35.5	14.5	3.5	33.0	11.0

주 : 복수응답 허용

- 일본의 경우 수산물에 있어서도 외부화가 상당히 진행되었는데, 이때 외부화란 식품 구매에 있어 전처리를 하거나 조리까지 마친 제품을 구매하는 등의 행태를 일컫는 것임
  - 이번 조사에서는 전업주부와 직업을 가진 주부의 응답비율이 유사한 가운데, 생선의 대표적 소비 형태인 생선구이에 대한 외부화 정도와 이유를 조사한 결과 직업을 가진 주부를 중심으로 외부화가 진행되고 있는 것으로 나타났고, 조리의 번거로움, 독특한 냄새 등이 생선 소비의 저해요인으로 작용하는 것으로 조사되었음
  - 국내 가정에서도 식(食)의 외부화가 상당히 진전되면서 일본과 유사한 경향을 보이고 있는데 일본의 조사결과에서 보듯이 수산물 고유의 특성(냄새, 전처리·조리상의 번거로움 등)이 생선 소비 기피를 유발하는 요인으로 작용하는 것으로 분석되어 국내에서도 시사점을 찾을 수 있음

<임경희, [imkh@kmi.re.kr](mailto:imkh@kmi.re.kr)>



## 주요뉴스와 분석

### ■ 중국 푸젠성, 對아세안 수산물 수출 증가

- 중국 푸젠(福建)성 세관 통계에 따르면 푸젠성은 올해 3분기까지 대아세안 수산물 수출금액이 5,300만 달러로 전년 동기 대비 110% 늘어, 아세안이 푸젠성 최대 수산물 수출대상국으로 부상하였음
  - 이는 중국·아세안 FTA의 발효로 관세가 대폭 인하되었고, 또한 기존 수출대상국인 일본, 한국, 미국 등 보다 비관세장벽이 낮아졌기 때문임
- 한편 3분기까지 푸젠성의 전체 수산물 수출량과 금액은 각각 14만 8,700톤, 2억 1,000만 달러로 전년 동기 대비 77.9%, 62.3% 늘었음
  - 이 중 일본으로의 수출금액이 대아세안 수출금액과 같았으나 증가율이 40.7%로 아세안에게 1위의 자리를 내 주었음
- 푸젠성 정부는 향후 대아세안 수산물 수출이 점점 늘어날 것이라고 전망하고 있는바
  - 이를 위해 수산물품질인증제도를 도입하여 수산물의 안전성검사를 강화하고, 수출품목을 다양하게 개발할 것이라고 밝혔음
- 이처럼 푸젠성을 비롯하여 중국은 아세안 또는 기타 새로운 시장으로의 수산물 수출이 점점 늘어나고 있는데, 중국이 수산물 수출다양화 정책을 추진하고 있다는 점을 시사하고 있음

<이은화, [yhli19@kmi.re.kr](mailto:yhli19@kmi.re.kr)>

### ■ 세토내지구 수산관계자, 지역산 원료이용 증대로 위기 극복 도모

- 해외 원료수산물의 가격 폭등, 반입 감소에 더해 소비자의 식(食)에 대한 의식 향상이 업계 각 방면에 직접적인 영향을 주기 시작한 가운데
  - 세토내(瀬戸内) 지구에서는 이러한 기회를 찬스로 파악하고 진보적인 사업전개를 추진하는 제조업체가 증가하기 시작하였음
- 세토내 지구의 시장관계자 및 지역 슈퍼마켓 등이 지역산 원료를 사용한 가공품의 구색강화에 나서고 있고, 특히 가공원료로써 지역산 수산물에 대한 수산물가공업체의 수요가 높아지고 있음
  - 집하 노하우를 지닌 시장은 가공업자와 연대하여 시장개척에 주력하고 있으며,

어업인 사이에서도 크기 선별, 선도 관리 철저 등 어가회복의 일환으로 가공분야에 대한 이해와 협력이 확대되고 있음

- 세계적인 수산물 수요 확대로 해외수산물의 시세가 상승하면서 수입이 감소한 것이 직접적인 원인으로 거론되고 있으며
  - 이에 더해 유통기구 등에 있어서도 식육(食育) 및 지산지소(地產地消)에 대한 관심이 높아지는 가운데, '구매시 소비자가 산지를 의식하기 시작하게 되었다'는 배경도 간과할 수 없는 것으로 전해짐
- 세트내 지구의 수산물은 해에 따라 어획 변동이 있으나 봉장어, 소형전갱이, 갯장어, 갈치, 가다랑어 등 다양한 어종이 안정적으로 어획·공급되면서 다양한 형태로 가공되고 있음
  - 한 제조업체에 따르면 '지역수산물의 어획조건에 변동이 있기는 하나, 냉동기술의 향상으로 지역산수산물을 고수하는 이용자의 수요에 부응하는 동시에 악천후에도 안정적으로 공급할 수 있는 등 새로운 가치를 만들어낼 수 있다'는 것으로 알려짐
- 수산물가공업체에 있어 저렴한 가공원료의 안정적 확보는 가장 근본적이면서도 중요한 문제로 취급되고 있는데, 최근 국내의 수산물가공업체도 국내 생산 감소, 해외 시세 증가 및 여타 국가와의 선점경쟁 가속화 등의 이유로 애로를 겪고 있음
- 이러한 가운데 우리나라의 소비자 또한 '국내산'에 대해 아주 높은 가치를 부과하고 있는 것으로 조사된 만큼, 국내산 원료를 이용한 가공제품에 대한 소비자의 요구도 증가할 것으로 기대됨
  - 세트내 지구의 사례는 대내외적인 여건 변화에 대응하고자 지역의 가공업체와 유통·판매업자가 합심하여 지역산 수산물의 원료 비중을 높인 제품의 생산·유통·판매에 적극 나서 지역산 수산물의 어가 회복은 물론, 거래·판매 확대에 따른 부가적인 이익 창출을 도모하여 위기 극복에 나선 것으로써, 유사한 여건 하에서 돌파구를 모색하고 있는 국내 수산업계에도 시사점을 주고 있음

<임경희, [imkh@kmi.re.kr](mailto:imkh@kmi.re.kr)>

## ■ 베트남, 일본으로 수출되는 새우 수산물 검역 강화

- 일본 정부에 따르면 베트남 산 냉동 새우에서 항생물질이 발견된 후에 베트남에서 수입되는 모든 새우에 대하여 예방적 차원에서 항생물질 검역을 실시한다고 발표하였음

- 태국의 한 신문 보도에 의하면 최근 1.2톤의 냉동 새우에서 화학물질이 발견되어 일본 정부가 베트남에서 수입된 새우 검역 수준을 50% 늘렸다고 보도하였으며
  - 수입된 베트남 갑오징어에서 항생 물질이 발견되어 일본이 이 수산물에 대한 금지조치를 취하였다고 발표하였음
  - 또한 올해 일본으로 수입된 1만개의 벌크 새우 중에 1,200개에 대해 일본 정부가 항생제 검역을 실시하였는데 그 중에 10개에서 기준치를 초과한 결과가 나왔음
- 베트남 수산물 수출 및 가공협회(Association of Seafood Exporters and Processors)의 호 쿠엡 룡(Ho Quoc Luc)은 자국 수산업이 표준을 세우지 않고 새우 생산업자와 수출업자들이 식품 안전 기준을 개선을 하는데 주저한다면 큰 소비 시장인 일본 시장을 잃어버릴 것이라 경고하였음
- 올해 8월까지의 자료에 따르면 베트남은 3만 2,363톤의 새우를 일본에 수출하여 2억 6,910만 달러의 수출고를 올려 인도네시아, 태국, 인도 등 다음으로 아세아에서 중요한 수출국으로 나타났으며
  - 또한 일본은 26.8%의 수산물 점유율을 보여 미국 다음으로 베트남의 주요 수산물 수출국으로 나타났음
- 이처럼 일본을 비롯하여 세계 여러 나라는 자국민의 식품 안전을 위해 수산물 검역 강화와 다양한 조치들을 취하고 있음
- 우리나라도 수입 수산물 검역과 관련 많은 노력을 기울이고 있으나, 종종 수산물 안전성 관련 위해보도 제기되기도 하는 실정으로 수입 수산물에 대한 검역에 대한 관심을 계속 기울일 필요가 있음

<강형덕, [thymos@kmi.re.kr](mailto:thymos@kmi.re.kr)>

## ■ 멕시코 지역 특산물 새우, 미국 유통 업체가 수출 판로 확대

- 멕시코 시날로아주에서 생산되는 새우의 수출 판로를 개척하기 위해 시날로아 주 정부(State of Sinaloa)와 멕시코 수산업체 그리고 미국의 유통업체인 퍼스픽 씨푸드그룹(Pacific Seafood Group)이 협정을 체결하였음
- 사업 체결을 통해 미국 퍼스픽 씨푸드사는 '시날로아 자연산 새우(Sinaloa Ocean Wild)'라는 상품을 부착한 멕시코 새우의 유통을 담당하기로 함
  - 시날로아산 새우는 매우 고급 새우(prestige)로 통하고 있는데, 미국 업체의 선진 유통체인망을 이용해 전 세계 시장에 이를 판매할 계획이라고 함
  - 멕시코의 시날로아 주는 NAFTA 체결로 가장 이익을 본 지역으로, NAFTA 체

결 당시 값싼 미국 수입 농산물이 들어와 위기에 처해 있었으나 유기농 농산물 생산에 주력, 90년대 커피 수출로 10억 달러를 벌어들인 지역으로 유명함

- 이번 멕시코 시날로아 주의 수산물 생산업자와 미국 유통업체의 협력 사례는 FTA 체결의 긍정적인 측면을 잘 부각시켜 주고 있음
  - FTA 체결 직후 값싼 미국산 농수산물의 수입으로 멕시코 농수산업은 위기에 직면했지만 이를 기회로 삼아 유기농산물 및 고급 수산물 생산에 주력, 기존의 값싼 농수산물과의 가격전쟁에서 전화위복의 계기를 만들었음
  - 또한 멕시코의 지역 특산물을 인지도가 높은 미국 업체가 유통시킴으로써 소비자에게 해당 제품에 대한 신뢰도를 높여 줄 수 있을 뿐만 아니라 생산자는 자국의 고급 수산물을 많은 소비자에게 판매할 수 있는 기회를 확보하여 수출을 늘릴 수 있음
- 현재 우리나라는 동시다발적으로 FTA를 추진하고 있는 가운데, 관세 인하로 인해 국내 생산에 미치는 부정적 영향을 우려하고 있지만 상기 사례에서 보여주는 바처럼 FTA 체결국과의 협력을 통해 수출 활로를 보다 용이하게 개척할 수도 있다는 인식 전환도 요구됨

<정명화, [jmh@kmi.re.kr](mailto:jmh@kmi.re.kr)>



## 간추린 지구촌 소식

### ■ 9월, 중국 수산물 평균가격 2.3% 하락

- 9월에 중국의 수산물 평균가격은 kg 당 12위안으로 전년 동기 대비 2.3% 하락한 것으로 나타났음
  - 이 중 해면수산물의 평균가격은 kg 당 20.3위안으로 전년 동기보다 1.2% 상승한 반면, 내수면수산물은 kg 당 9.1위안으로 6.6%나 하락하였음

### ■ 지린성, 對한국 수산물 수출 96.6% 늘어

- 1~9월, 지린(吉林)성의 대한국 수산물 수출량과 금액은 지린성 전체 수산물 수출의 72.2%, 64.7%를 차지한 8,070톤, 1,524만 달러로 전년 동기 대비 210%, 96.6% 증가하였음
  - 한편 북한으로의 수출량과 금액은 각각 1,471톤, 524만 달러로 전년 동기 대비 82.5%, 140% 늘었음
  - 전체 수산물 수출금액의 72.4%를 차지한 가공무역은 전년 동기 대비 110% 증가한 것으로 나타났음

### ■ 1~9월, 저장성 수산물 수출 5.4% 감소

- 1~9월, 저장(浙江)성의 수산물 수출량과 금액은 각각 14만 6,500톤, 4억 2,300만 달러로 전년 동기보다 1.7%, 5.4% 감소한 것으로 나타났음
  - 저장성 세관 담당자에 따르면 최근 일본, 한국, EU 등 국가들이 수산물 검사를 강화하였기 때문에 수산물 수출이 감소하였다고 밝혔음

### ■ 수산청, 자국 EEZ 내 한국어선 불법어업 단속 강화 발표

- 일본 수산청은 자국 EEZ내 불법어업이 늘고 있다는 판단 하에, 여기가 본격화되는 11월 이후 동수역내 불법어업을 실시하는 한국어선을 단속하기 위해 일본 단속선을 중점적으로 배치하고 항공기를 이용한 단속 실시 등 관련조치를 취하겠다고 발표하였음



## ■ 수산청, 북한수역내 대게어업자에 대한 조업 금지

- 수산청은 북한 핵실험의 영향으로 북한의 잠정어업수역에서 조업하는 돛토리(鳥取), 시마네(島根) 현 내 3개 업체에 대한 조업금지 방침을 결정, 의견을 확인하였음
  - 이들 3개 업체의 어획량은 사카이미나토(境港)에서 어획되는 대게의 약 1/3을 차지하고 있는데, 수산청은 감척을 포함한 '게 자원유지대책'의 재구상을 서두르는 동시에 어업자 및 게 가공업자에 대한 지원을 검토하고 있음

## ■ 돛토리 어업관계자, 농림수산성에 북한문제로 인한 지역수산업의 피해대책 마련 요청

- 사카이시 시장과 사카이항진흥협회장은 25일 농림수산성대신을 방문, 북한을 둘러싼 국제정세의 변화가 지역 수산업에 미치는 영향을 경감시키기 위한 대책 마련을 요청하였음
- 이 지역은 북한산 대게에 대한 의존도가 높는데다 세계적인 수산물 수요 확대, 자국내 휴어로 인해 원료 확보가 어려운 가운데, 자구노력도 한계에 직면했다고 지적하고
  - 금융대책, 휴어기간 재검토책, 북한수역에서의 조업지원 대책, 동해 근해의 어장 정비, 대선건조대책 등의 대책을 요청하였음

## ■ 러시아, 노르웨이와의 수산업 협상

- 러시아와 노르웨이는 이번 주에 바렌츠(Barents) 수역에서 내년도 쿼터량에 대한 논의를 위해 러시아-노르웨이 수산위원회를 개최하였음
  - 이 회의에서 러시아는 노르웨이의 불법 대구 어획에 대해 비난하였으며 이를 방지하기 위해 노르웨이 선박에 옵서버 승선을 요구하였음

## ■ 필리핀, 중국과 수산업 협력 강화

- 중국은 그들의 발전된 정책을 필리핀 수산업에 접목시키며 양국간 수산부문에서 경제적, 위생적 프로그램을 함께 강화할 계획으로 있음
  - 이 계획의 일환으로 양국은 필리핀 다구판(Dagupan)지역에 중-필 수산물 연구 및 발전 센터(Fishery Research and Development Center)를 건립할 예정임

## ■ 말레이시아, 심해어류 어획 위한 시설물 건립

- 말레이시아 정부는 자국 어민을 위하여 직업 기회를 넓히고 이익을 증대할 목적으로 심해 어획을 장려하고 있음
  - 심해 항구 건설을 위해 1억 887백 만 달러가 소요될 것으로 예상되며 이 시설물에는 각종 수산 기반시설과 가공시설이 들어설 예정임

## ■ 캐나다 북부 새우 산업, MSC 인증 획득위한 평가 요청

- 캐나다 북부 새우 산업은 해양위원회(Marine Stewardship Council, MSC)의 에코 라벨링을 획득하기 위한 기준 평가(assessment)를 공식적으로 MSC에 요청하였음
  - 캐나다 뉴펀드랜드 및 래브라도 주의 수산업 생산업자협회는 대서양 새우 (Atlantic coldwater shrimp)가 MSC의 평가를 받는 것 자체만으로도 큰 성과를 이룬 것이라고 평가하였는데, 평가를 받는다는 것은 이미 해당 어업이 지속가능한 방식으로 생산되었음을 일부 말해주는 것이기 때문임
  - 또한 MSC측은 캐나다 북부 새우 산업의 평가 신청을 환영하면서 자원의 지속가능한 발전에 관심이 많은 미국과 EU지역 수입업자로부터 많은 관심을 받게 될 것이라고 예측하였음

## ■ 페루, 아시아 시장으로 수산물 수출 확대 위해 1년 전부터 기획해

- 페루의 리오 그란데 지역과 콘데수요스 지역에 있는 3개 새우 생산업자 협회는 자국에서 생산되는 새우를 아시아 시장으로 확대 수출하기 위해 페루 파시피코社 (Inversiones Peru Pacifico S. A.)와 협정을 체결하였음
  - 새우 생산업자 협회의 생산자는 총 180명이며 이들은 향후 2년 동안 20톤의 새우를 파시피코사에 제공할 예정이며, 2007년 1월 1일부터 아시아 시장에 수출할 계획임
  - 이 지역에서 생산되는 새우 단가는 4.20달러임
- 페루 정부는 아시아 시장으로의 수출 활로를 확대하기 위해 1년 전에 오코나 강 유역에 내수면 새우 생산체인(shrimp production chain)을 설립하였으며, 현지 새우의 부가가치를 높이기 위해 노력하였음

## ■ 스페인, 지속가능한 어업을 위해 지속적 어선 감척 추진

- 스페인 안달루시아 Junta 주정부의 농림어업부 발표에 따르면 안달루시아 지역은 지난 20년 동안 800척의 어선을 감척해 현재 2,000척이 등록되어 있으며 어선 세력도 약 3분의 1이 감소한 4만 5척인 가운데 향후 어선 감척은 지속적으로 진행될 계획이라고 밝혔다
- 안달루시아 정부의 어선 감척 정책이 추진된 배경에는 지난 7년간 어업 자원이 지속적으로 감소되었기 때문인데 향후 어업의 지속가능한 발전을 위해 어선 폐기 또는 조업 중지 계획을 실천할 계획이라고 함
- 또한 추가적으로 30척이 어선 폐기를 신청하면서 안달루시아 정부에 보조금 지원을 요청하였음