

요 약

[시장 동향]

■ 국가 개요 및 수산물 교역현황

- 인구 66백만 명, 1인당 GDP 3,763불, 경제구조는 수도권 방콕 집약적 발달구조임
- '09년 어패류 수입 약 18억불, 육·어류 조제품 수출 약 53억불, 어패류수출 24억불로 수입산 원물의 가공수출규모가 큰 부분을 차지함
- 한국과 태국과의 수산물 교역 대표품목을 보면, 한국은 참치를 태국으로 2009년 1억불 수출하였으며 태국에서 새우를 약 5천만불 수입하였음

■ 수산물시장 트렌드 및 전망

- 장기적인 정치적 불안으로 소비경제가 위축되었으나, 집보다 밖에서 식사를 주로 해결하는 외식문화의 발달로 요식업은 지속적인 성장세를 유지하고 있으며, 일본식 캐주얼 뷔페 프랜차이즈가 성업중임
- 방콕 및 수도권 도시인의 생활방식은 슈퍼마켓이나 시장에서 조리된 음식을 사먹거나 외식이 보편적임. 냉동해산물 조리제품, 통조림 식품이 발달하였고 선호도가 점점 높아지고 있음
- 태국식품가공업체들은 지속적인 냉동해산물 식품개발에 주력하고 있음

■ 수산물 생산동향

- 태국은 수산물을 가공하여 수출하며 냉동식품은 대부분 수출을 위한 상품으로 냉동수산물 수출 품목은 새우, 어류, 오징어임
- 한국의 주 수출품목인 참치의 태국 어획량(2009)은 11,849톤(인도양)임

■ 수산물 가공산업

- 태국은 풍부한 어업자원과 더불어 원재료 수급에서 가공생산까지 해안가에 주로 위치한 가공업체에서 원프로세스로 하고 있으며 수출관련 상당한 능력을 보유하고 있음
- 태국은 수산물가공 통조림 중 참치통조림을 가장 많이 생산하며, 참치 통조림 세계 1위 수출국임. 이때 태국의 참치 원재료 수입의존율은 생산량의 80%임. 이외에도 정어리, 게살, 대합통조림 등을 생산하고 있으며 수출능력을 가진 대규모 제조업체는 68개, 연간 총생산량은 68만 톤으로 추정됨

● 태국 수산물 시장동향

- 태국내의 냉동수산물 가공업체의 수는 80여개, 연간 21만 톤을 생산함. 그 외 건새우, 건오징어를 연간 약22천 톤, 냉동새우튀김, 맛살, 기타 참치가공제품을 연간 85천 톤 생산하고 있음

■ 유통 동향

- 대규모 도매시장 3곳을 통해 음식점, 호텔, 일반소비자들에게 유통되며 백화점과 대형마트 수산물들은 대규모 어업체 및 수산물 가공업체와 직거래로 유통됨(백화점 내 고급 슈퍼마켓, 대형할인마트 수산물코너)
- 편의점인 세븐일레븐은 태국에서 보편적으로 볼 수 있는 판매망으로 다양한 종류의 반제품 및 완제품의 냉장·냉동 수산물 식품을 판매함. 태국은 아파트에 주방 시설이 아예 없거나 협소하여 태국인은 소량의 식료품 쇼핑을 편의점에서 해결함
- 한국산 조미김, 건미역, 냉동고등어, 삼치, 대구 등이 대형할인매장과 백화점 슈퍼마켓에서 판매되고 있음

■ 소비 동향

- 주요도시 거주자는 대부분 대형매장, 백화점 슈퍼마켓에서 식품을 구입함. 조리된 반제품을 선호함. (주)프란탈레는 수산물의 반조리, 완조리 식품시장을 선도하고 있으며 가공된 수산물의 소비량이 늘고 있는 추세임
- 편의점에서 해동한 수산물 가공제품을 별도 전자제품이나 조리기구가 없더라도 집에서 먹을 수 있어 선호함
- 한국의 생김을 수입하여 가미하여 튀긴 김스넥 제품이 최근 몇 년간 인기를 끌고 있으며 인근 아시아 국가로도 재수출되고 있음

■ 수산물 수출입동향

- 태국은 2009년 24억불의 수산물을 수출하였으며 일본, 미국, 이탈리아, 캐나다, 중국, 한국이 주요 시장임. 참치통조림, 냉동새우, 새우가공품 등
- 태국은 2009년 18억불의 수산물을 수입하였으며 대만, 미국, 인도네시아, 바누아투, 한국, 일본, 노르웨이가 주 상대국임. 참치, 오징어, 정어리 등

■ 수산물 수입통관

- 한국과 태국은 2009년 FTA 체결로 한국산 어패류(HS03)의 관세는 무관세임. 그러나 03부류 이외의 품목은 FTA의 적용을 받지 않아 기존관세율의 적용을 받음. 어류 수입은 일반식품으로 수입시 태국 식약청으로부터 허가를 받아야 함. 신청서 제출로부터 면허획득까지 총7일 소요. 일반적으로 필요서류를 제출하면 세관에서 수입을 금지시키지는 않고 있음

[주요 품목의 수출확대방안]

■ 참치

- 냉동참치의 수출확대를 위해서는 주요 참치 통조림 가공업체에 대한 직접적인 마케팅 활동과 함께 계절에 따라 변동이 큰 냉동참치의 원가를 보다 안정적으로 수출할 수 있는 능력이 요구됨
- 또한 태국의 주요 참치 통조림 수출상대국의 식품수입규격이 엄격한 미국과 EU 국가들이므로 그에 맞는 서류와 품질기준을 확보하기 위한 노력 필요
- 헛감용 참치 수출을 확대하기 위해서는 가격경쟁력과 더불어 품질과 신선도가 우수한 제품을 수출하는 것이 중요함. 수입바이어를 대상으로 지속적인 마케팅과 해당 바이어 발굴을 위한 노력 필요

■ 냉동 오징어


- 한국산 오징어는 일본산에 비해 가격경쟁력이 있고, 저가 중국산에 비해 품질이 우수함. 하지만 인도, 모로코의 가격과 품질에 대해 경쟁력을 가질 수 있는 제품과 품질관리가 필요함

■ 냉동 고등어

- 한국산 고등어는 일본산에 비해 가격은 낮으나 태국에서 보편적으로 먹는 저렴한 생선이 아니므로 대형할인매장과 고급백화점의 슈퍼마켓을 대상으로 마케팅을 하는 것이 필요함

■ 김 제품

- 태국은 김원초를 한국,중국,일본에서 수입하여 스넥으로 재가공하여 국내 유통·판매 및 주변국에 재수출하고 있음
- 중국산 김스넥은 한국산 조미김에 비해 손에 기름이 묻어나지 않고 과자처럼 먹을 수 있어 어린이들의 간식으로 현지인들이 매우 선호함. 이에 태국인들은 김을 대부분 스넥형태로 김을 소비하는 추세로, 입맛에 맞고 시식이 편리한 김스넥을 개발하여 수출상품군을 늘리는 것이 필요함. 그러나 김스넥 애호가들은 김을 건강식으로 생각하는 소비자가 많으므로 개발상품은 건강에 유익한 이미지를 가진 상품을 개발 및 홍보하는 것이 필요함
- 소비자들은 한국산 조미김을 선호하였으나 2003년이후에는 현지생산한 김스넥에 대한 소비가 증가하는 추세이므로 수출상품의 현지화가 시급함



목 차

I. 시장개황 / 1

- 3 1. 시장개황
- 14 2. 수산물시장 최근 트렌드 및 전망
- 18 3. 對 한국 수산물 교역 동향

II. 생산동향 / 21

- 23 1. 생산추이
- 25 2. 생산현황
- 28 3. 수산물 가공산업 현황

III. 유통동향 / 35


- 37 1. 수산물 유통구조 및 주요품목 수급현황
- 41 2. 대형 유통업체
- 50 3. 한국산 수산물
- 51 4. 수입수산물

IV. 소비동향 / 53

- 55 1. 소비형태 및 특성 개요
- 58 2. 소비동향
- 62 3. 원산지별 소비자 인식
- 62 4. 한국산 원물로 가공한 제품브랜드 및 소비동향

V. 수출입동향 / 65

- 67 1. 수산물 수출입 동향
- 74 2. 국가별 수출입통계
- 86 3. 품목별 수출입 통계
- 92 4. 對 한국 수출입통계



목 차

VI. 수입통관 / 105

- | | |
|-----|-------------------|
| 107 | 1. 관세 |
| 107 | 2. 통관절차, 준비서류 |
| 107 | 3. 수산물 수입관련 규제 |
| 108 | 4. 특허 및 인증제도 |
| 109 | 5. 수입품 역류 현황 및 사례 |

VII. 주요 품목 시장현황 / 111

- | | |
|-----|----------|
| 113 | 1. 냉동참치 |
| 126 | 2. 냉동오징어 |
| 131 | 3. 냉동고등어 |
| 138 | 4. 대구 |
| 141 | 5. 삼치 |
| 144 | 6. 피조개 |
| 154 | 7. 천일염 |
| 168 | 8. 게맛살 |
| 179 | 9. 김류 |

VIII. 기타 / 189

- | | |
|-----|-----------------|
| 191 | 1. 수산물 품목별 관세율표 |
| 191 | 2. 수산물 바이어 리스트 |
| 209 | 3. 어업통계 |
| 213 | 4. 기타 유용한 웹사이트 |