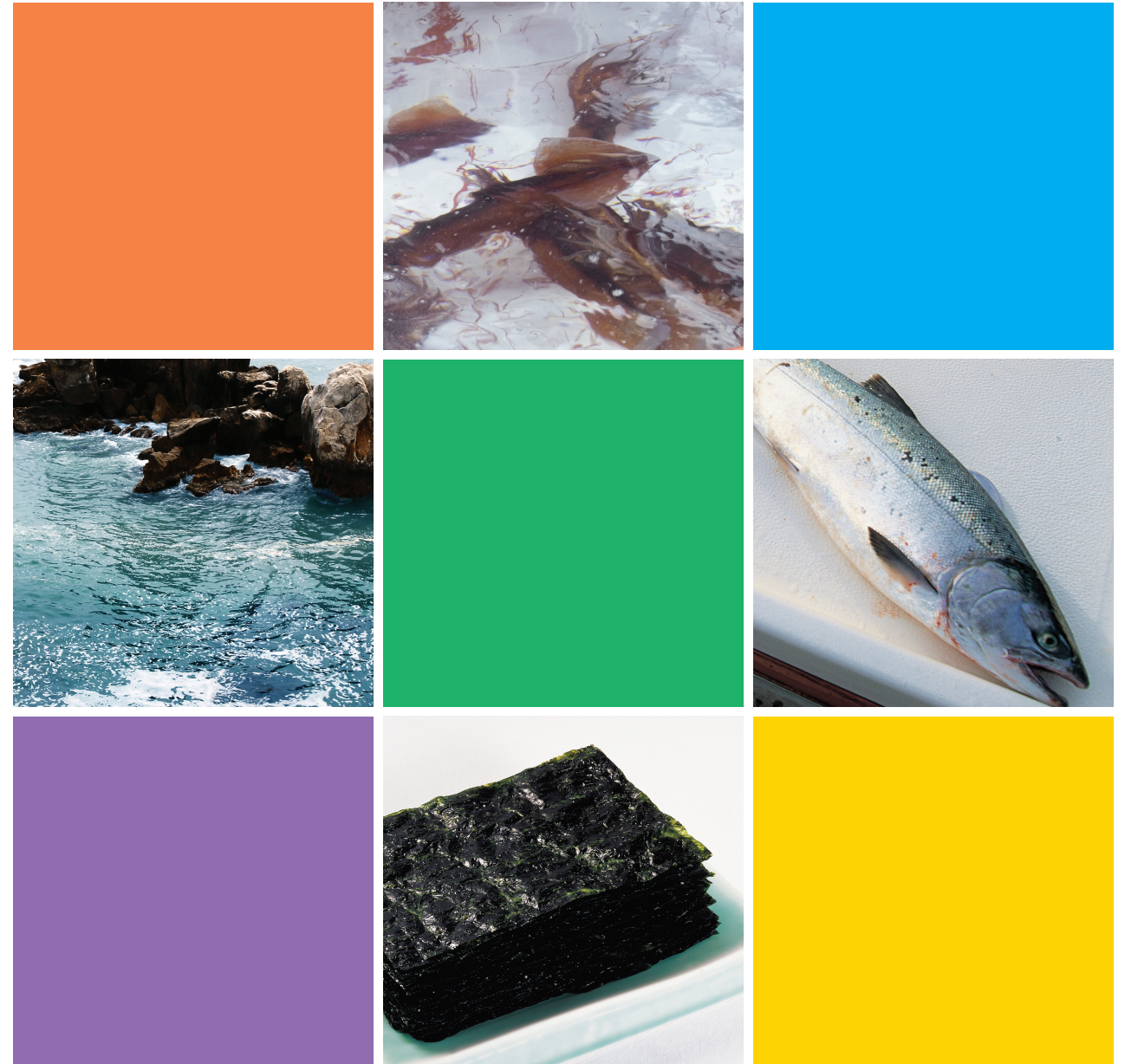


수산물 핵심전략품목 해외시장정보

오징어·참치·김

2009. 9





수산물 핵심전략품목 해외시장정보

오징어·참치·김

2009. 9

contents

1. 오징어

국내 시장동향	04
미국 시장동향	07
일본 시장동향	15

2. 참치

국내 시장동향	24
중국 시장동향	28

3. 김

국내 시장동향	36
일본 시장동향	38
미국 시장동향	45
태국 시장동향	53

I. 오징어

Korea
Agro-Fishries Trade
Corporation



I. 오징어 시장동향

■ 국내 시장동향

□ 생산규모

- 우리나라 오징어 생산규모는 2008년 372천톤 가량이며 과거 연근해 어업 중심에서 최근 원양 어업의 비중이 점차 커지고 있음
- 오징어 원양선 척수는 '04년에서 '05년 사이 49~50척 가량으로 큰 변화가 없으나 척당 생산량이 크게 증가하여 전체 원양 생산량이 증가
 - 오징어 원양은 주로 대서양(포클랜드EEZ 및 공해상)에서 이루어지며 가장 많은 30척 가량이 어획에 투입되며, 태평양지역에서도 어획되고 있음

(단위 : 톤)

구분	2004	2005	2006	2007	2008
연근해	213,665	190,451	199,072	176,417	189,198
원양	72,881	83,080	171,156	223,478	183,090
합계	285,646	273,531	370,228	399,895	372,288

자료원 : 어업생산통계(오징어류 및 갑오징어)

□ 수입규모

- 우리나라 오징어 수입은 주로 건조 오징어 및 냉동 오징어 위주로 이루어지며 연간 수입량은 '08년 75,751톤을 기록
 - 주요 수입국 : 중국(42%), 베트남(27%), 페루(16%) 순
 - 연간 수입실적 : (04) 49,915천불 - (05) 64,144 - (06) 85,971 - (07) 86,192 - (08) 75,751

□ 수출규모

- 우리나라 오징어 수출은 '08년 126,536천불을 기록하였으며 대부분 냉동 형태로 수출
 - 품목별 수출 : 냉동오징어(98%), 조미오징어(0.5%)

- 주요 수출 대상 국가는 중국으로 전체 수출의 절반 이상을 차지하고 있으며 나머지는 미국, 뉴질랜드, 이탈리아 등으로 수출

(단위 : 톤, 천불)

국가명	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	36,868	47,399	125,188	123,768	150,670	126,536
중국	10,701	11,031	96,551	63,766	92,394	70,802
미국	2,959	5,034	4,064	5,793	6,818	8,736
뉴질랜드	7,750	8,137	14,215	9,632	10,727	7,986
이탈리아	2,578	7,593	3,840	14,055	1,953	6,024
기타	12,880	15,604	6,518	30,522	38,778	32,988

자료원 : 농수산물유통정보, KATI (가공품 포함실적)

□ 수출에서의 위치

- 한국의 오징어(신선/냉장/냉동) 수출은 금액기준 전세계 5위 수준이며 냉동 오징어 수출이 많아 물량 기준 세계 2위에 달함. 주요 수출국인 태국, 중국, 인도 등은 물량면에서 한국에 미치지 못하는 반면 신선 오징어 수출이 많아 전체 수출금액은 한국보다 높음

(단위 : 톤, 천불)

국가명	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
태국	76,518	350,241	80,453	429,786	70,521	360,119
중국	103,955	233,772	106,378	219,062	97,921	233,998
인도	73,130	188,325	63,323	201,380	67,212	203,111
스페인	65,079	190,690	65,855	199,118	60,207	198,687
한국	37,558	45,023	157,552	124,549	151,022	125,047
페루	169,794	91,697	157,722	104,926	179,777	124,742
미국	62,796	82,473	55,918	78,447	57,068	82,758

자료원 : Global Trade Atlas (HS 030741, 49 : 신선/냉장/냉동에 한함)
 주) 포클랜드 제도 등 일부 국가는 제외된 순위임

□ 수입시장에서 위치

○ 주력 수출품목인 냉동 오징어의 경우, 스페인이 최대 수입시장이며 그 다음으로는 이탈리아, 중국, 일본 등 임

	스페인	이탈리아	중국
국가별 비율	전체수입 : 528,111천불	전체수입 : 387,776천불	전체수입 : 284,541천불
	인도 : 24.8%	태국 : 23.7%	페루 : 20.6%
	포클랜드제도 : 19.8%	스페인 : 18.6%	한국 : 17.8%
	모로코 : 13.5%	베트남 : 9.7%	미국 : 11.8%
	중국 : 8.1%	남아공 : 7.5%	아르헨티나 : 8.2%
	한국 : 1.1%	한국 : 2.9%	북한 : 7.3%

■ 미국 시장동향

□ 품목개요

- 명 칭 : 오징어 / California Market Squid (영명) / Loligo opalescens (학명)
- HS코드 및 관세율

HS Code	품 명	내 역	관세율
0307410040	Squid, other	Cuttlefish and Squid ; Live, Fresh or chilled	Free
0307490010	Squid	Squid, Frozen fillets	Free
0307490029	Squid, Loligo, other	Squid, Frozen fillets	Free
0307490050	Squid, other	Squid, Frozen fillets	Free
1605906055	Squid, other	Squid, Prepared or preserved	Free

자료원 : 미국 관세청

□ 품목종류

- 미국 해안에서 서식하는 오징어는 약 30여 종이 있으나 이 중 Longfin Inshore Squid (Atlantic Loligo)와 Market Squid (Pacific Loligo)의 두 가지가 상업적 용도로 조업되고 있음
- 생산된 오징어는 주로 냉동 또는 건조, 튀김용으로 가공되어 소비되며 마켓에서 볼 수 있는 오징어의 이름은 Squid, Loligo, cuttlefish 등이 있으며 레스토랑에서는 대부분 이탈리아인 Calamari라는 명칭으로 불리고 있음



Longfin Inshore Squid (Atlantic Loligo) / Loligo pealeii (학명)

- 북대서양에서 대부분이 조업되며 몸길이는 30cm정도, 수명이 9개월 ~1년 정도로 짧은 편
- 연간 생산량은 만 오천톤 정도이며 생산금액은 2천 5백만불 정도임



Market Squid (Pacific Loligo) / Loligo opalescens (학명)

- 수심 18~55m, 수온 50~60F의 미서부 해안을 따라 서식
- 산란 시기에 맞춰 조업이 이루어지며 캘리포니아 주의 중요한 어족자원 중의 하나임
- 생산량은 연간 5만여 톤, 액수로는 3천만 불 정도임

□ 생산동향

○ 생산량

(단위 : 천 파운드, 천불)

연도	2006		2007		2008
	물량	금액	물량	금액	파운드당 금액
Atlantic :					
Illex	30,505	7,872	19,890	3,877	\$0.19
Loligo	35,051	27,689	27,175	23,264	\$0.86
Pacific :					
Loligo	108,423	26,961	108,993	29,171	\$0.27
Total	173,979	62,858	156,058	56,530	\$0.36

자료원 : National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

○ 미국해안에서 서식하는 오징어는 30여 종에 이르나 그 중 Longfin Inshore Squid와 Market Squid가 미국에서 상업적으로 생산되는 가장 대표적인 종류임

○ 대서양지역의 오징어 생산량은 '60년대 2천여 톤에서 '90년대 2만여 톤까지 급증하였고 태평양 지역 역시 '80년대 2만여 톤에서 '90년대 8만여 톤까지 증가하였으나 '07년도에 각각 12,326 톤과 49,439톤으로 감소하였음. 미끼용도 등에 사용되는 레저용 조업량은 전체의 0.05%정도로 추정됨

□ 주요 생산 지역

○ Atlantic and Gulf Coast

- 생산지역 : New Jersey, Connecticut / 생산품종 : Longfin Inshore Squid

○ Pacific Coast

- 생산지역 : California, Oregon / 생산품종 : Market Squid

□ 유통동향

○ 수입되는 오징어는 도매상을 거쳐 냉장, 냉동형태로 식당과 마켓으로 유통되거나 가공업자에 의해 주로 튀김용으로 가공되어 유통됨. 주로 가정과 식당에서 스테이크용으로 소비되는 다른 생선에 비해 오징어는 소비의 대부분이 식당에서 에피타이저용의 튀김형태로 이루어지고 있음

○ 다양한 형태의 오징어 제품들이 있는 아시안마켓에 비해 그 규모는 작지만 미국 마켓에서도 오징어의 신선제품과 튀김용 가공제품을 찾아볼 수 있으며 식용으로 소비되는 용도 이외에도 레저용 낚시먹잇감으로 사용되는 경우가 많음

○ 한국산 제품은 대부분 수산물 전문 수입도매상을 통해 이루어지나 몇몇 대형 수퍼마켓이 직접 한국의 수출대행업체를 통해 수입해 소비자들에게 공급하는 유통 방식도 있음

○ 일본마켓의 경우 전체적인 소비특징인 소포장 또는 가공제품이 주를 이루며 일식당에서는 오징어를 주로 스시나 샐러드용으로 판매하고 있음. 일본산 신선, 가공제품의 경우 가격이 매우 높음에도 불구하고 맛과 위생안전에 대한 믿음이 높아 일본 소비자들에게 선호되고 있음



□ 소비동향

- 미국인들의 경우 수산물의 소비에 있어서도 담백한 흰살생선구이를 선호하는 편임. 어패류의 경우 조개, 굴이나 새우, 바닷가재 등의 갑각류에 비해 오징어나 문어와 같은 연체류에 대한 선호도는 상대적으로 떨어짐
- 한인 마켓의 경우 대부분의 수입냉동제품은 아르헨티나산을 많이 취급하고 있으며 한국산 오징어의 경우 맛은 뛰어나나 남미산이나 중국산에 비해 가격경쟁력이 떨어짐. 가공제품의 경우 오징어채, 젓갈, 조미구이, 건조, 튀김용의 다양한 제품에서 5~6개의 브랜드가 경쟁하고 있으며 한인시장규모는 거의 포화상태에 이른 것으로 보여짐
- 다만, 미국마켓의 수산물코너에서 수입산 냉장오징어를 보기는 어렵지 않으며 튀김용의 가공 냉동제품도 많이 볼 수 있음. 미국내산 오징어의 경우 크기가 크고 육질이 질겨 대부분 아시아나 유럽으로 수출되며 일부는 가공되어 미국으로 재수입되고 있음
- 한국마켓은 대부분 통째로 진열되어 있으며 고객은 집에서 직접손질하거나 아니면 마켓에서 손질을 해 줄 경우 추가금액을 지불하게 됨. 미국마켓의 경우 스테이크용으로 손질되어 비교적 깔끔하게 전시되어 있어 가격이 비싼편임

□ 수출입동향

○ 오징어(Squid, other ; Live, fresh or chilled / HS Code : 0307410040) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
태국	-	-	17	90	148	1,032
중국	67	275	199	930	411	541
한국	36	89	6	10	40	216
대만	35	3	2	-	54	46
베트남	3	3	5	28	137	46
멕시코	-	42	35	36	25	37
아르헨티나	61	-	-	-	50	31
합계	202	412	264	1,094	865	1,949

○ 오징어(Squid ; Frozen fillets / HS Code : 0307490010) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	5,623	4,354	4,658	7,275	5,134	8,513
대만	5,538	6,332	6,813	5,579	5,759	5,726
인도	4,694	5,856	6,430	2,149	600	1,274
태국	1,691	2,100	3,303	1,789	1,449	522
아르헨티나	-	-	-	110	-	358
페루	1,670	440	377	536	412	294
한국	94	167	175	203	308	219
합계	19,310	19,249	21,756	17,641	13,662	16,906

○ 오징어(Squid, Loligo, other ; frozen fillets / HS Code : 0307490029) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	24,866	29,263	36,813	46,979	33,230	35,342
태국	5,246	7,610	8,271	10,652	10,467	16,906
인도	1,658	1,286	1,242	1,741	948	3,661
베트남	169	730	761	1,008	276	2,709
페루	6,789	898	1,459	656	3,843	870
한국	143	335	435	362	673	779
아르헨티나	97	37	9	485	618	254
합계	38,968	40,159	48,990	61,883	50,055	60,521

○ 오징어(Squid, other ; frozen fillets / HS Code: 0307490050) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	17,419	21,046	26,578	37,944	34,541	30,384
인도	10,898	9,036	8,750	20,379	11,863	17,341
태국	7,287	9,284	10,061	16,514	16,234	16,608
대만	11,156	10,340	8,605	8,865	7,817	6,605
한국	5,528	3,703	5,808	4,477	3,883	6,269
아르헨티나	2,049	1,828	1,963	2,907	2,035	2,931
뉴질랜드	2,821	4,637	6,870	4,416	3,733	2,347
합계	57,158	59,874	68,635	95,502	80,106	82,485

○ 오징어(Squid, other ; prepared or preserved / HS Code: 1605906055) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	1,490	1,661	2,854	4,426	5,394	6,047
일본	2,437	2,877	2,922	2,718	2,373	2,997
한국	2,711	1,706	1,289	1,976	1,644	2,558
대만	3,068	2,034	1,663	2,044	2,498	2,237
스페인	1,477	1,392	1,290	1,093	1,268	1,590
페루	333	209	214	490	504	969
인도네시아	77	42	39	105	344	540
합계	11,593	9,921	10,271	12,852	14,025	16,938

자료원 : Department of Commerce, Foreign Trade Statistics

○ 미국의 인구구성에 있어 아시안 이민인구의 증가에 따른 소비증대와 더불어 미국인들의 레스토랑을 통한 오징어의 소비도 점진적으로 증가할 것으로 보이며 기후변화에 따른 생산량증감에 따라 향후 수입량도 달라질 것으로 보임

□ 수출입통관제도

○ 미국 식품의약청(US FDA)은 미국에 수입, 유통되는 모든 수산물에 대한 가이드라인을 설정해 놓고 있음. 수입업체는 화물이 항구에 도착한지 5일 이내에 세관에 관련서류를 작성하여 제출하여야 하며 FDA는 선박도착을 통지받고 서류를 검토한 이후 검사여부에 대한 결정을 내리게 됨. 대부분은 수입되는 수산물이 금지품목이 아니거나 질병의 의심이 있는 지역으로부터 수입되는 제품이 아니라면, FDA는 생선 샘플을 검사하지 않고 “May Proceed Notice”를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능함

○ Labeling of Container : 미 세관은 모든 수입품에 대하여 눈에 잘 띄는 곳에 원산지 표기를 할 것을 요구하고 있음

○ 냉동생선은 소매업체나 레스토랑에서 녹여서 판매할 때까지 신선도 유지를 위해 냉동상태여야 하며 수출을 위한 운송기간 중 포장과 냉동, 습도유지에 주의를 기울여야 함

○ 미 식품의약청 (FDA)은 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 식품 안전프로그램인 HACCP을 제정하였으며 이 계획은 미국에 수출하는 모든 수산물 가공 업체와 포장업체, 창고 업체들에게 적용됨. 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야 함

□ 타국산과의 경쟁현황

○ 한국산 오징어가 미국의 전체 오징어 수입량에서 차지하는 비중은 '08년 냉동오징어 기준 금액으로 약 6,269천불로 중국이나 인도에 비해 경쟁력이 낮은 것으로 나타남. 다만 가공제품의 경우 2,558천불로 전체 수입량의 15%를 차지하고 있음

○ 한국산 제품의 경우 운임과 포장, 냉동시설비용 등 가격증가요인이 발생함에 따라 신선, 냉동 제품은 현지산이나 경쟁국제품에 비해 경쟁력이 약하므로 향후 일본과 같은 다양한 가공품의 개발 및 포장개선을 통한 제품차별화를 통해 부가가치의 증대를 모색하여야 함

[중국산]

○ 중국산 냉장, 냉동오징어의 경우 어종의 특성상 타국산과의 품질격차가 크지않고 가격경쟁력이 높아 중국마켓뿐만 아니라 미국마켓에서도 많이 찾아볼 수 있음. 다만 다른 수산물에서의 살충제 검출과 멜라민 식품파동으로 인한 전반적인 소비자불신이 문제점으로 대두되고 있음

[태국산]

○ 오징어의 주요 생산국 중 하나인 태국산 오징어는 중국산 다음으로 많이 수입되고 있으며 가공제품보다는 냉장, 냉동제품이 주를 이루고 있음

[일본산]

○ 일본산 제품은 튀김, 통조림과 같은 가공품위주의 수입이 많으며 제품 포장이 세련되고 위생 면에서 소비자 신뢰가 높으나 가격이 비싸 주로 일본마켓을 중심으로 판매되고 있음

□ 수출확대방안

○ 미국인들의 일인당 생선 소비량은 2000년대 이후 증가추세를 보이고 있으며 아시안시장에서의 오징어소비는 증가할 것으로 보이나 미국인들의 수산물선호도와 오징어소비행태를 고려할 때 주류시장에서의 급격한 소비증가는 기대하기 힘들 것으로 예상됨

- 따라서 근본적인 제품측면에서 볼 때 현재 미국으로 수출하는 한국산 수산물의 공략시장을 한인 을 비롯한 아시안시장과 미국인을 대상으로 한 주류시장으로 양분하고 각 시장의 소비자들이 선호하는 어종의 수출을 도모하여야 할 것임
- 마케팅 측면에서는 우선적으로 한인교포시장에서의 한국산 오징어 소비량을 증대시키는 노력을 기울여야 함. 또한 중국산 제품에 대한 한국산 오징어의 맛과 위생의 차별화를 강조하고 소비자가 좋아할만한 다양한 가공제품을 앞세워 오징어의 소비성향이 유사한 여타 아시안 소비자(중국, 일본, 베트남 등)에 대한 공략이 필요.(오징어채, 오징어젓갈, 오징어볶음 등과 같은 제품)
- 유통측면에서는 기존의 냉장, 냉동이외에도 소비자와 수입상의 입맛에 맞는 다양한 가공 및 포장법을 개발하여야 하며 특히 일반 소비자에게 판매되는 제품은 포장단위나 디자인에 따라 판매가 결정되는 경우가 크기 때문에 미국 소비자가 선호하는 포장재와 디자인을 꾸준히 연구, 개발해 나가야 할 것임.
 - 현재 미국에서 많이 생산되고 대중적으로 소비되고 있는 육포제품과 같이 한국산 조미, 건조 오징어를 미국인들이 스낵용이나 맥주안주용으로 즐길 수 있도록 만드는 방법도 고려해 볼 수 있을 것임
- 또한 미국마켓으로의 진출과 판매확대를 위해서는 아시안마켓 영업을 위주로 하는 한국 도매 수입상에 대한 수출에서 주류마켓에 대한 영업력을 가진 미국의 전문 대형 수산물 수입업체를 발굴, 접촉해 나가야 할 것임
- 미국소비자에 대한 한국오징어 소비증대를 위해서는 우선적으로 오징어를 섭취하는 유럽계 및 히스패닉계에 대한 공략이 필요. 먼저 이들이 주로 소비하는 튀김형태 제품의 맛과 포장에 대한 연구가 이루어져야 하며 이들의 식문화와 연계한 다양한 오징어 레시피를 개발하고 이를 보급하기 위해 시식회 등 주요 수출품목에 대한 홍보와 입맛들이기 노력을 기울여야 함
- 시장의 특성상 미 주류시장진입을 위한 홍보전략은 대형 수입도매업체나 수산물 전문 레스토랑을 대상으로 하는 것이 효과적일 것으로 판단됨

■ 일본 시장동향

1. 오징어 구분

□ 품목해설

- 명 칭 : 오징어 : Squids(영명)/イカ(烏賊:일명)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품 명	실행세율
0307.41-010	오징어(문갑오징어/紋甲) / 활어, 신선, 냉장	3.5%
41-090	오징어(문갑오징어 이외) / 활어, 신선, 냉장 IQ	5.0%
49-110	오징어(문갑오징어) / 냉동	3.5%
49-190	오징어(문갑오징어 이외) / 냉동 IQ	3.5%
49-200	기타의 것 / 건조·염장	15%
91-310	기타의 것(문갑오징어) / 활어, 신선, 냉장	3.5%
91-390	기타의 것(문갑오징어 이외) / 활어, 신선, 냉장 IQ	5.0%
99-121	기타의 것(문갑오징어) / 냉동	3.5%
99-129	기타의 것(문갑오징어 이외) / 냉동 IQ	5.0%
99-220	기타의 것 / 건조·염장	15%
1605.90-214	오징어 조제품 (용기들이 이외, 훈제한 것 제외 : 쌀을 포함한 것)	10.5%
90-219	오징어 조제품 ((용기들이 이외, 훈제한 것 제외 : 기타의 것)	

- 오징어는 크게 3가지로 분리할 수 있는데 살오징어(일명:するめいか/학명:Todarodes pacificus), 화살오징어(일명:やりいか/학명:Loligo bleekeri), 갑오징어(일명:こういか/학명:Sepia esculenta)로 구분되고 있음

구분	살오징어 (?烏賊) (스루메이카/するめいか)	화살오징어 (槍烏賊) (야리이카/やりいか)	갑오징어 (甲烏賊) (코우이카/こういか)
형상			
학명	Todarodes pacificus	Loligo bleekeri	Sepia esculenta
영명	Japanese common squid Pacific flying squid	Spear squid	Golden cuttlefish

2. 소비동향

○오징어는 소비용도가 넓고 일반 가정과 외식산업용으로 생선회 또는 조리·반찬 등의 재료로 사용되는 것 외에 짚은 오징어, 훈제오징어, 건오징어, 젓갈 및 통조림 등의 식품가공용으로서, 또, 살오징어(스루메이카) 및 마츠오징어 등 작은 오징어는 참치(다랑어)의 낚시 먹이로서 사용되고 있음 - 문갑오징어를 제외한 모두 오징어는 수입 비자유화품목(IQ)임

3. 오사카시중앙도매시장 가격동향

○'08년의 오사카시중앙도매시장 본장의 살오징어(신선)의 도매수량은 5,759톤으로 전년비 13.1% 감소를 나타냈으며, 평균단가는 346엔/kg으로 전년(337엔/kg)에 9엔 높은 가격을 나타냈음. 살오징어(냉동)는 1,550톤으로 전년비 43.4%로 대폭 증가했으며, 화살오징어(신선)는 1,328톤으로 전년비 13.9% 감소하였음

'08 오사카시중앙도매시장(본장+동부) 고등어 도매수량 및 가격

단위 : 상단 : 수량(톤), 중상단 : 금액(백만엔), 중하단 : 평균수량(톤/일), 하단 : 평균금액(천엔/일)

구분	본장		동부시장		합계	
	취급고	전년비(%)	취급고	전년비(%)	취급고	전년비(%)
살오징어 (신선)	4,407	88.0	1,353	83.4	5,759	86.9
	1,470	87.0	524	83.9	1,994	86.1
	16	87.6	5	83.1	21	86.5
화살오징어 (신선)	5,365	86.6	1,911	83.6	7,277	85.8
	918	82.4	410	95.5	1,328	86.1
	1,293	88.6	523	87.3	1,817	88.2
살오징어 (냉동)	3	82.1	1	95.2	5	85.7
	4,720	88.3	1,910	87.0	6,631	87.9
	1,140	154.4	409	119.8	1,550	143.4
문갑오징어 (냉동)	449	152.2	152	114.9	601	140.7
	4	153.8	1	119.4	6	142.9
	1,638	151.7	555	114.5	2,193	140.1
문갑오징어 (냉동)	1,611	79.8	195	91.6	1,806	80.9
	1,535	77.3	231	88.1	1,766	78.6
	6	79.5	1	91.3	7	80.6
	5,602	77.0	843	87.7	6,445	78.3

자료원 : 오사카시중앙도매시장

4. 수입동향

○'08년 오징어 및 동조제품의 수입액은 전년비 11.5% 증가한 611억4,300만엔을 나타냈음. 이중 문갑오징어는 149억600만엔으로 전체의 24.4%를 차지하고 있음. 또한, '08년 전체 수입량은 134,279톤(전년비 14.6% 감소)을 나타냈으며, 이중 문갑오징어는 19,706톤(전년비 24.3% 감소), 기타오징어는 67,755톤(전년비 12.1% 감소)을 나타냈음. 오징어의 수입상대국은 광범위하며, 문갑오징어는 주로 중국, 태국, 베트남에서 수입되고 기타오징어는 중국, 태국, 페루로부터 수입되고 있음

일본 오징어의 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔, %)

	수량			금액		
	'07	'08	전년비	'07	'08	전년비
합 계	157,269	134,279	▲14.6	54,829	61,143	11.5
문갑오징어	26,029	19,706	▲24.3	21,123	14,906	▲29.4
한 국	345	585	▲69.6	309	486	57.3
중 국	74,503	67	▲99.9	315	78	▲75.2
태 국	11,528	8,242	▲28.5	9,814	6,550	▲33.3
베트남	5,151	751	▲85.4	3,750	426	▲88.6
모로코	3,881	2,221	▲42.8	2,664	1,603	▲39.8
말레이시아	1,577	1,738	10.2	969	979	1.0
예 멘	625	448	▲28.3	861	562	▲34.7
이 란	454	580	27.8	418	519	24.2
기타 오징어	77,100	67,755	▲12.1	31,297	25,085	▲19.8
한 국	851	789	▲7.3	224	115	▲48.7
중 국	30,120	26,094	▲13.4	10,400	8,531	▲18.0
아르헨티나	10,421	6,346	▲39.1	1,657	903	▲45.5
태 국	8,116	7,125	▲12.2	8,254	6,674	▲19.1
페 루	7,822	12,737	62.8	762	1,338	75.6
베트남	6,818	5,515	▲19.1	5,336	3,973	▲25.5
미 국	5,475	3,918	▲28.4	1,045	753	▲27.9
오징어(건조, 염장)	4,338	3,642	▲16.0	4,095	3,225	▲21.2
한 국	2	7	250.0	1	4	300.0
중 국	3,644	3,270	▲10.3	2,765	2,410	▲12.8
태 국	436	310	▲28.9	1,024	726	▲29.1
캐나다	124	40	▲67.7	105	46	▲56.2
아르헨티나	65	142	118.5	40	88	120.0
베트남	55	32	▲41.8	135	73	▲45.9

오징어(조제품)	49,802	43,176	▲13.3	21,041	17,927	▲14.8
한 국	255	250	▲ 2.0	194	185	▲ 4.6
중 국	40,360	36,205	▲10.3	17,473	15,116	▲13.5
멕시코	5,513	3,100	▲43.8	984	556	▲43.5
태 국	1,540	1,513	▲ 1.8	1,395	1,285	▲ 7.9
베트남	734	584	▲20.4	534	386	▲27.7

자료원 : 일본 무역통계

5. 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

1) 타국산과의 경쟁현황

가. 중국

○ 중국의 '07년 오징어의 수출은 106,378톤(전년비 2.3% 증가)으로 2억1,906만달러(전년비 6.3% 감소)를 나타냈음. 이것은 '07년 오징어의 수출단가가 낮아졌기 때문임. 수출국 1위는 일본으로 실적은 22,869톤(전년비 10.4% 감소), 6,626만달러(전년비 10.5% 감소)로 수출전체에서 차지하는 비율은 물량으로 21.5%, 금액으로는 30.2%를 나타냈음. 과거 3년간 평균치로도 25% 이상의 점유율을 확보하고 있음. 2위의 미국은 14,858톤(전년비 24.8% 감소), 3,962만달러(전년비 27.7% 감소)를 나타냈음

○ 중국의 오징어의 주요 수출기지는 山東省, 浙江省, 遼寧省, 福建省 이외에 廣州와 연해지역이며, 동시에 수출기지임. 이러한 지역에서는 수산가공기업이 입지하고 있어 원료를 수입하여 가공한 후 재수출되고 있음

나. 태국

○ 태국에서는 오징어 및 오징어가공품이 주요 수출 수산물이며, 원료의 주요 종류는 화살오징어와 갑오징어임. 최근 태국 근해에서의 어획량이 감소하고 있는 것과, 인도네시아 근해에서의 어획규제가 강화된 것 등으로 태국의 어선에 의한 오징어 어획량도 감소되고 있어 태국에서는 가공원료의 오징어의 일부를 수입에 의존하고 있음. 또, 태국 바트고가 수출을 감소시키는 요인으로 작용하고 있음

○ '07년 오징어·동조제품의 수출(조제품은 낙지류를 포함)은 97,495톤(전년비 0.1% 증가), 158억4,843만바트(전년비 1.8% 감소)를 나타냈음. 대일 수출용은 스시(초밥)용 외에 가정용과 이자카야(선술집)용으로 가공된 냉동식품으로 수출되고 있음

○ 수출 상위 국가별로 보면, 이탈리아와 일본의 점유율이 높고 물량은 이탈리아가 1위이며, 전년비로 물량과 금액 모두 거의 비슷했으나 2위인 일본의 물량이 대폭 감소되었기 때문에 전년과 순위가 역전되었음. 이것은 바트고보다 더욱 높아진 유로고와 엔저로 인해 이탈리아의 구매력이 상대적으로 강해진 것이 하나의 요인임. 일본으로 수출용은 고품질이 많기 때문에 금액으로는 당연 1위를 차지하고 있음. 이 2개국에서 점유율은 물량으로 50.7%, 금액으로 63.3%를 차지했음. 물량으로 3위 이하는 미국, 중국, 대만임

○ 냉동문갑오징어는 '07년 11월에 발효된 일본과 태국간 경제연대협정의 시행으로 일본에서는 수입관세율이 서서히 낮아지고 있어 대일 수출이 유리해지고 있음

다. 페루

○ 페루의 오징어는 '05년을 경계로 해외의 대형오징어 어선이 감소추세를 나타내고 있으며, 반면 본국의 작은 어선의 수는 증가되고 있음. 그 이유로는 원료의 상승 등으로 원양까지 배를 보내는 코스트가 높아져 채산성이 맞지 않기 때문임

○ IMARPE(페루 해양연구소)에 따르면, 페루의 오징어 자원량은 '96~'98년의 라니냐, 엘리뇨 현상의 영향을 받았으나 그 이후에는 자원량이 회복되고 있다고 함. 산란상황도 양호하여 먹이가 풍부한 것 등 성육에 필요한 환경이 정비되어 있다고 추측됨. 오징어 자원량은 증감의 폭이 커 장래 또다시 감소하는 시기가 올 것으로 동연구소에서는 예측하고 있음

○ 페루 정부는 오징어의 어획 제한량을 매년 정하고 있으며 '08년에는 제한량이 30만톤이었음. '08년 5월 시점에서의 오징어 어획량 합계는 약 86,000톤으로 예년어획은 제한량의 범위내에서 행해지고 있음. 페루의 주요 수출국은 스페인으로 오징어 링으로 조리, 냉동시켜 수출되고 있음. 일본 수출용에 인기가 있는 사이즈는 6~10마리로 10kg, 또는 그 이하로 수출됨

라. 한국

○ '08년 한국산 수입은 문갑오징어(냉동)가 585톤(전년비 69.6% 증가), 기타오징어(냉동/문갑 오징어 제외)가 789톤(전년비 7.3% 감소), 오징어조제품(쌀을 포함하지 않은 것)이 250톤(전년 비 2.0% 감소)나타내고 있으며, 건조 및 염장 오징어는 전체량은 미미하나 약간씩 증가를 나타 내고 있음

2) 향후 전망

- 한국산은 문갑오징어가 전년에 비해 대폭 증가를 나타내고 있으며, 기타오징어, 오징어조제품 등은 각각 전년을 밑돌고 있음
- 오징어는 공급국가가 많으나 용도가 광범위하여 국제적으로 수요가 높은 가장 중요한 유용 종임. 또, 일본의 어획량이 여전히 감소경향을 나타내고 있는 것과 아르헨티나 해역의 마츠 오징어 자원의 감소 등 세계적으로 공급량이 감소될 것으로 예상되어 시장경쟁은 더욱 치열해 질 것으로 전망됨
- 오징어조제품 및 가공품의 수입에 대해서는 최근 수입상대국인 태국, 중국 등의 가공기술 등이 향상되어 원료의 공급량에 의한 변동이 있으나 향후에는 증가될 것으로 전망됨

6. 국내 수급동향

- '07년의 일본의 오징어 어획량(속보치)은 323,400톤(속보치)으로 전년비 13.0% 증가를 나타 냈음
- '07년의 냉동오징어류의 연간평균 도매가격(도쿄중앙도매시장)을 보면, kg당 일본산 살오징어 (스루메이카)는 329엔(전년비 7.8% 낮음)이었으며, 갑오징어류는 문갑오징어가 656엔(전년비 25.2% 높음)을 나타냈음. 총무성 가계조사연보에 따르면, '07년 1세대당 오징어의 연평균소비 금액은 3,002엔(전년비 1.0% 증가)을 나타냈음

일본 오징어의 수급동향

(단위 : 톤)

	'02	'03	'04	'05	'06	'07
일본국내 어획량	434,215	385,803	348,890	329,942	286,289	323,400
수입량	136,098	122,453	139,225	114,883	145,423	157,269
수출량	24,478	16,322	20,975	14,406	10,762	14,348
총 공급량	545,835	488,131	467,140	460,419	442,474	495,017

자료 : 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계(08.4)

7. 통관제도

■ 수입할당 품목(IQ) 수산물 수입절차

- IQ란, 즉 수입할당제도로써 외환법 및 외국무역법(수입방역관리령)에 의거 국외로부터 대상 품목의 수입에 대해서 수량이나 금액에 의해 제한이 더해지는 제도로 수입할당제도의 대상이 되는 품목을 IQ(Import Quota) 품목이라고도 부름. 자국내 산업보호를 위해 관세와 함께 마련 되어 있는 것이 수입할당제도임
- 오징어 수입시에는 다음과 같은 HS번호가 이에 해당됨
(0307.41-010/0307.41-090/0307.49-110/0307.49-190/0307.49-200/0307.91-310/0307.91-390/0307.99-121/0307.99-129/0307.99-220)

■ 수입절차

- 오징어(문갑오징어를 제외)는 수입할당품목(IQ)이며, 수입할당을 가진 자만이 수입할 수 있음. 또, 식품위생법에 의한 수입신청이 필요함
- 외국환율 및 외국무역법, 수입무역관리법령 관계
- 문갑오징어를 제외한 활어, 신선, 냉장, 냉동, 염장 및 염수절임의 오징어는 수입무역 관리 령 등에 의한 IQ품목이며, 수입할당을 배정받지 못한 자는 수입할 수 없음(건조한 오징어는 같은 IQ품목이며, 『건오징어』의 수입할당 범위가 필요함). 수입에 있어서는 사전에 경제산업성 에 수입승인 및 할당신청서를 제출하지 않으면 안 됨

- 할당에는 각 품목에 따라 다르나 상사할당(실적할당), 합병할당, 어업자할당, 수요자할당 및 선착순할당 등임. 새로이 오징어를 수입하려는 자는 위의 5개에서 할당을 취득하던지 또는 어업자할당, 수요자할당에 의한 할당을 받은 자로부터 발주를 받을 필요가 있음

○ 식품위생법 관계

- 판매를 목적으로 한 오징어를 수입할 경우에는 후생노동성 검역소 수입식품감시담당에 『식품등수입신청서』에 필요한 서류를 첨부하여 신청하지 않으면 안 됨. 검역소에서 심사 및 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 『신청완료』라는 도장을 받음. 또한, 수출된 지역에 따라서는 콜레라 검사를 받는 경우도 있음. 또한, 오징어 가공품을 용기포장에 넣어 판매할 경우에는 식품위생법에 의거 표시가 의무화되어 있음. 오징어에는 알레르기 물질을 함유된 것도 있어 알레르기 표시제도의 적용을 받으므로 주의가 필요함. 또한, 잔류농약 등의 규제에 관해서는 2006년5월에 포지티브리스트제도가 시행되어 이에 관한 주의가 필요함

○ 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

- 동법에 의거 판매시에는 품질표시기준에 따라 표시를 행하지 않으면 안 됨. 이 중에서 수입품에는 원산국 표시가 의무화되어 있음

○ 수입통관 관계

- 『수입(납세)신고서』에 위에서 취득한 『신청확인 완료 식품등수입신청서』, 인보이스, B/L, 보험증명서 등의 관계 서류를 첨부하여 세관에 제출함. 세관에서는 심사, 검사 및 납세 후, 수입허가서를 교부함

II. 참치

Korea
Agro-Fishries Trade
Corporation



II. 참치

■ 국내 시장동향

□ 생산규모

○ 국내 참치 생산량은 연 30만톤 수준이나 대부분 원양어업을 통해 생산되며 주요 어종은 가다랑어, 눈다랑어, 황다랑어 등에 집중되어 있음

(단위 : 톤)

구 분	2004	2005	2006	2007	2008
일반 해면	1,755	3,324	2,715	4,134	3,702
원양 어업	233,182	254,427	291,001	294,174	282,020
- 가다랑어	162,200	171,641	205,221	213,729	187,277
- 날개다랑어	1,736	2,877	3,265	1,822	1,763
- 남부다랑어	145	33	130	453	986
- 눈다랑어	26,324	24,178	24,333	22,763	20,092
- 참다랑어	700	987	68	276	335
- 황다랑어	40,216	52,474	55,831	53,752	70,778
- 기타다랑어	1,861	2,237	2,153	1,379	789

자료원 : 어업생산통계시스템(다랑어류 기준)

□ 수입규모

○ 한국의 다랑어 수입은 '08년 115,294천불을 기록하였으며 주요 수입대상국은 대만, 중국, 프랑스, 인니 등 다양함. 주요 수입품은 냉동 참다랑어(피레트)임

- 수입규모 : (05)52,096천불 → (06)67,533 → (07)93,633 → (08)115,294

- 냉동 참다랑어(피레트) 34.9%, 냉동 눈다랑어 16.3%, 냉동 황새치 15%

□ 수출규모

○ 참치는 수산분야에서 단일 품목으로는 가장 높은 수출실적을 기록하고 있으며 농식품 전체에

서도 권련다음으로 높은 실적을 기록하고 있는 수출효자 품목임

- 전체 농식품 중 6.7%, 수산식품 중 : 20.2% 차지

○ 우리나라 참치의 주력 수출국은 일본으로 전체 수출의 약 50%를 차지하고 있음. '08년의 경우 일본의 경기침체로 수출이 다소 주춤하였으나 태국 등 가공품(참치캔) 수요의 증가로 전체 수출액은 '07년 대비 상승

국가명	2005년		2006년		2007년		2008년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	92,350	233,006	101,049	239,618	112,341	275,153	114,077	293,189
일 본	39,531	169,432	31,610	153,152	25,834	139,533	18,694	118,629
타일랜드	44,940	44,376	49,717	48,017	53,862	68,623	63,268	93,892
이탈리아	277	388	0	0	3,065	6,513	3,286	11,867
멕시코	0	0	7,375	6,165	4,659	5,975	7,767	11,577
중 국	302	1,824	636	4,279	1,769	10,621	1,305	9,315
스페인	1,898	2,679	3,995	4,969	12,490	25,215	3,091	8,591
기 타	5,402	14,307	7,716	23,036	10,662	18,676	16,666	39,318

자료원 : 농수산물무역정보, KATI

○ 품목기준으로 살펴보면 한국의 참치수출은 주로 냉동 다랑어 위주로 수출되고 있음을 알 수 있으며, 특히 가다랑어, 황다랑어, 눈다랑어 등 한국의 주요 어획 어종의 수출이 가장 높음

- 과거에는 눈다랑어의 수출비중이 가장 높았으나 최근 가다랑어 및 황다랑어의 수출이 증가 크게 증가

품 명	2005년		2006년		2007년		2008년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	92,350	233,006	101,049	239,618	112,341	275,153	114,077	293,189
가다랑어(냉동)	32,146	25,452	49,993	40,983	50,958	60,371	62,852	92,971
황다랑어(냉동)	32,851	57,909	28,513	58,418	37,684	74,687	32,250	73,207
눈다랑어(냉동)	15,874	105,430	13,285	95,351	13,664	94,837	7,594	64,249
황새치(피레트)	0	0	0	0	1,072	4,781	3,147	16,522
기 타	11,479	44,215	9,258	44,866	8,963	40,477	8,234	46,240

자료원 : 농수산물무역정보, KATI

□ 수출에서의 우리나라 위치

○ 한국의 주력 수출품목인 가다랑어, 황다랑어, 눈다랑어의 경우(냉동 기준) 전 세계적으로 상당히 높은 수출 경쟁력을 지니고 있는 품목임

(단위 : 천불)

냉동 가다랑어		냉동 황다랑어		냉동 눈다랑어	
국 가	금 액	국 가	금 액	국 가	금 액
대 만	181,661	프랑스	113,115	대 만	258,237
스페인	120,629	대 만	118,990	한 국	84,811
일 본	67,578	스페인	77,176	스페인	15,901
한 국	64,775	한 국	68,771	프랑스	7,379
프랑스	58,608	필리핀	63,298	일 본	3,506

자료 : Global Trade Atlas ('06~'08년 3개년 평균 실적)
주) 바누아투 등 일부 국가 제외 실적임

○ 반면, 냉장 참치의 경우 우리나라의 수출이 미미한 편으로 다른 주요 국가들에 비해 수출실적이 미미한 편임

- 우리나라 냉장 참다랑어 수출 : 2,045천불
- 스페인 : 137,994천불, 터키 : 108,879, 몰타 : 61,614 등

□ 수입시장에서의 우리나라의 위치

○ 냉동 가다랑어의 주요 수입시장은 태국, 일본, 스페인 등이며 동 국가에서 한국산 수입비중은 각각 11.3%, 0.1%, 4.3% 차지 (3개년 평균치)

	태 국	일 본	스페인
전체 수입	602,690천불	38,434천불	32,280천불
국가별 비율	태국 : 22.7%	마셜군도 : 27.5%	파나마 : 32.6%
	바누아투 : 17.8%	인도네시아 : 22.9%	과테말라 : 15.1%
	한국 : 11.3%	필리핀 : 21.8%	세이셸 : 13.7%
	일본 : 8.3%	한국 : 0.1%	한국 : 4.3%

○ 냉동 황다랑어의 주요 수입시장 역시 태국, 스페인, 일본으로 가다랑어 수입국가와 같으며 한국산의 수입비중은 각각 8.2%, 7.4%, 20.3% 임

	태 국	스페인	일 본
전체 수입	188,393	180,224	204,224
국가별 비율	태국 : 27.8%	프랑스 : 16.3%	대만 : 43.8%
	바누아투 : 16.7%	태국 : 10.4%	한국 : 20.3%
	한국 : 8.2%	세이셸 : 7.7%	중국 : 11.6%
	인도네시아 : 7.2%	한국 : 7.4%	필리핀 : 9.8%

○ 냉동 눈다랑어는 대부분 일본에서 수입하고 있는데 '08년의 경우 일본의 전체 수입실적은 561,695천불에 달했음. 2위 수입국인 우리나라의 경우 18,828천불에 불과하며, 기타 수입국으로는 스페인, 중국 등이 있음

	일 본	스페인	중 국
전체 수입	525,617	10,336	10,221
국가별 비율	대만 : 47.6%	에콰도르 : 33.4%	세이셸 : 2,778
	중국 : 22.7%	세네갈 : 10.5%	폴리네시아(프) : 15.9%
	한국 : 15.7%	세이셸 : 8.9%	중국 : 12.9%
	필리핀 : 4.7%	한국 : -	한국 : 5.3%

■ 중국 시장동향

1. 품목개요

□ 품목개요

○ 명칭 : 다랑어(참치) / Tuna(영명) / 金槍魚(중국어명)

○ HS코드 및 관세율

구분	HS코드	품 목	관세율	부가세
신선, 냉장	0302 3100	날개다랑어, 긴지느러미다랑어	12	13
	0302 3200	황다랑어		
	0302 3300	가다랑어, 줄무늬버니토우		
	0302 3400	눈다랑어		
	0302 3500	참다랑어		
	0302 3600	남방참다랑어		
	0302 3900	기타		
냉동	0303 4100	날개다랑어, 긴지느러미다랑어	12	13
	0303 4200	황다랑어		
	0303 4300	가다랑어, 줄무늬버니토우		
	0303 4400	눈다랑어		
	0303 4500	참다랑어		
	0303 4600	남방참다랑어		
가공	0303 4900	기타	5	17
	1604 1400	참치류		

자료원 : 중국 관세청

□ 품목종류

○ 참치는 다랑어에 대한 동해 연해안의 사투리에서 유래되었으며 표준어인 다랑어는 고등어과 다랑어속 물고기로 수십 종이 있으나 경제적인 가치가 높은 어종으로는 참다랑어, 황다랑어, 눈다랑어, 가다랑어 등이 있음

2. 생산동향

○ 중국의 '07년 참치 어획량은 154,580톤으로 '06년 172,958톤에 비해 10.6% 감소되었으며 원양어업에 대한 의존도가 72.6%로 높음

중국 참치 생산현황

(단위 : 톤)

구 분	2006	2007
총생산량	172,958	154,580
원양어획	125,624	112,256

자료원 : 중국어업통계연감

3. 유통 및 소비동향

□ 유통동향

○ 참치는 생산량의 대부분이 원양에서 어획되고 죽으면 쉽게 부패되는 특성이 있어 100% 극저온 냉동상태로 유통

○ 가격이 비싸고 냉동 보관이 까다로워 회감 재료는 일반 시장이나 유통매장에서는 판매되지 않으며 일부 규모가 큰 도매시장에서 일부 유통되고 대부분 수입회사를 통해 주문판매 형태로 유통

도매시장 판매가격

(단위 : kg, 元)

도매시장	날짜	원산지	최고가	최저가	평균가
北京大紅門京深海鮮批發市場	2009-4-24	태국	300	95	240

자료원 : 北京大紅門京深海鮮批發市場(www.jshxsc.com.cn)



〈 가공중인 참치 / 수입되어 냉동창고에 보관중인 참치(업체제공) 〉

- 중국에 유통되는 가공품으로는 참치통조림이 대부분으로 수입제품은 한국산, 일본산, 대만산, 태국산, 필리핀산 등이 있으며 일부 일본수입제품 중 밥이나 요리에 뿌려먹는 상품이 있으나 유통량은 매우 미미

□ 소비동향

- 중국 소비자는 참치를 고급 식품으로 생각하고 있으며 생선회 또는 통조림 가공식품으로 소비됨
- 중국 사람들은 생선회를 즐겨먹지 않으나 참치회는 최근 일식당이나 참치전문집이 늘어나면서 중국 손님들도 늘고 있는 추세이나 아직 시장규모는 매우 적음



〈 점차 늘어나고 있는 일식집(북경)과 참치회 〉



〈 대형유통매장의 한국산 통조림과 필리핀산 통조림 〉

		〈 까르푸, 한국산, 14.70 - 26.90원 〉
		〈 까르푸, 대만산, 13.8 - 16.5원 〉
		〈 태평양백화점, 일본산, 23.5원 〉 〈 까르푸, 말레이시아산, 14.59원 〉
		〈 까르푸, 태국산, 11.5 - 17.5원 〉 〈 까르푸, 필리핀산, 8.9원 〉
		〈 태평양백화점, 일본산, 44.8원 〉 〈 태평양백화점, 일본산, 23.8원 〉

4. 수출입동향

□ 수출입동향

- 신선·냉장 상태의 참치수입은 매우 미미하며 대부분 냉동 참치를 수입하며 눈다랑어의 수입량이 가장 많음

중국의 연도별 참치 수입현황

(단위 : 톤)

구 분	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	15,283,409	30,363,303	10,767,591	20,726,882	13,927,087	33,690,395
0302 3100	30	339	10	513	3	34
0302 3200	46,473	222,039	17,800	170,623	8,037	83,516
0302 3300	20	334	-	-	193	3,799
0302 3400	1,202	7,037	704	5,675	8,088	219,606
0302 3500	3,562	57,960	5,289	141,503	2,078	43,581
0302 3600	1,629	22,608	-	-	-	-
0302 3900	121	1,238	-	-	-	-
0303 4100	1,689,753	3,139,746	1,953,136	2,939,830	1,319,626	2,871,383
0303 4200	4,498,030	10,859,373	3,306,286	5,687,296	1,490,328	3,342,429
0303 4300	2,977,796	1,465,799	542,033	486,456	1,750,640	2,048,931
0303 4400	2,634,778	8,511,233	2,282,201	6,977,651	4,521,916	15,174,523
0303 4500	9,432	55,943	11,408	39,626	80,890	166,824
0303 4600	471	6,671	-	-	-	-
0303 4900	2,044,800	3,369,550	782,410	860,553	3,329,504	6,256,884
1604 1400	1,375,312	2,643,433	1,866,314	3,417,156	1,415,784	3,478,885

자료원 : Global Trade Atlas

○ 국가별 참치 수입량은 주요 어장 주변국으로부터의 수입이 많으며 주요 품종으로는 눈다랑어가 주를 이루고 가공제품은 필리핀으로부터의 수입량이 가장 많음

중국의 연도별 참치 주요 수입국가 현황

(단위 : kg, 불)

구 분	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	15,283,409	30,363,303	10,767,591	20,726,882	13,927,087	33,690,395
폴리네시아	154,100	991,646	178,781	630,269	1,085,716	4,462,464
세 이 셸	283,991	1,077,088	1,223,891	4,451,672	1,083,152	4,406,248
파 나 마	-	-	-	-	1,619,400	3,822,584
대 만	5,333,563	8,173,711	1,201,983	1,204,117	1,802,060	3,027,671
필 리 핀	1,053,928	1,589,826	1,621,954	2,527,168	1,414,282	3,010,468
한 국	405,699	845,146	1,336,687	2,851,957	983,321	2,655,889

자료원 : Global Trade Atlas

○ 참치 수출은 매년 큰 폭으로 늘고 있으며 대부분 냉동 가다랑어와 가공제품 위주이며 주요 수출국은 태국, 일본 등 주변국으로의 수출실적이 높음

중국의 연도별 참치 수출 현황

(단위 : kg, 불)

구 분	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	27,111,573	51,587,412	49,862,541	91,245,375	50,633,780	136,115,913
0302 3200	46,402	112,550	17,676	98,350	9,415	36,750
0302 3300	341,713	337,728	182,655	184,044	-	-
0302 3900	19,000	10,450	5,161	26,694	10,945	46,713
0303 4100	-	-	1,335,535	1,765,262	222,244	337,552
0303 4200	808,946	1,137,913	832,523	1,490,866	895,258	1,589,939
0303 4300	9,690,469	6,106,017	24,601,197	17,272,780	11,652,032	12,257,580
0303 4400	199,863	663,234	771,627	2,432,963	1,033,141	3,595,197
0303 4500	-	-	5,637	33,819	-	-
0303 4900	1,576,901	2,004,617	361,835	369,299	1,481,493	2,459,402
1604 1400	14,428,279	41,214,903	21,748,695	67,571,298	35,329,252	115,792,780

자료원 : Global Trade Atlas

중국의 연도별 참치 주요 수출국가 현황

(단위 : 톤, 천불)

구 분	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
전 체	27,111,573	51,587,412	49,862,541	91,245,375	50,633,780	136,115,913
태 국	6,628,457	7,343,345	21,652,482	18,848,074	28,013,673	53,110,548
일 본	2,382,336	13,467,882	2,610,030	15,707,370	2,371,377	16,066,092
이탈리아	176,400	612,664	957,600	3,909,295	2,728,399	14,440,815
이스라엘	273,814	676,275	1,288,144	4,630,703	2,583,480	10,678,943
미 국	4,949,142	10,138,268	3,157,864	6,640,028	1,994,563	6,562,707

자료원 : Global Trade Atlas

□ 수출입통관제도

- 어류제품 수입에 있어 특별한 제한은 없음
- 검역기준 : 참치에 대한 별도의 국가표준은 없으며 신선·냉동 동물성 수산물 국가표준(GB2733-2005) 준용

5. 수출확대방안

□ 타국산과의 경쟁현황

- 중국의 참치 수입은 주로 횡감 재료로 호텔, 일식집, 횡집 등으로 유통되며 타국산과의 경쟁보다는 어획품종, 냉동기술 등 품질과 수요에 의해 결정됨
- 중국의 참치소비시장은 아직 미미하며 소비 증가 시 타국산과의 경쟁보다는 공급부족에 의한 전반적인 참치가격 인상의 요인으로 작용할 가능성이 높음

□ 수출확대방안

- 중국은 대도시를 중심으로 소비수준이 크게 향상되면서 고소득층이 소비하는 참치회는 고급식품으로 소비가 지속적으로 증가하고 있어 고급어종을 중심으로 한 공급 필요
- 참치통조림 소비는 대부분 수입에 의존하고 있으며 한국 참치통조림 소비량도 점차 증가하고 있으나 소비를 늘리기 위해서는 중국 소비자들의 취향에 맞는 다양한 제품 개발 필요

III. 김

Korea
Agro-Fishries Trade
Corporation



Ⅲ. 김

■ 국내 시장동향

□ 생산동향

○ 우리나라 김 생산은 채묘기 고수온 및 강풍 등으로 작황이 좋지 않았던 '07년을 제외하면 대체로 증가추세임. 김 생산은 대부분 양식을 통하여 이루어지며 주요 생산지역은 전남 지역으로 전체 생산량의 50% 이상을 기록하고 있음

(단위 : 톤)

	2005	2006	2007	2008
일반해면	13	2	24	1
양식생산	197,610	217,559	210,956	224,242
합 계	197,623	217,561	210,980	224,243

자료 : 어업통계시스템

□ 수입규모

○ 우리나라 김 수입은 '08년 1,590천불을 기록하여 전년 대비 22.6% 하락하였음. 보통 중국 및 일본에서 주로 마른김 형태로 수입되고 있음

- 수입실적 : (05) 728천불 → (06) 947 → (07) 2,056 → (08) 1,590

□ 수출규모

○ 우리나라 김 수출은 '08년 75,313천불을 기록하며 최근 가장 높은 수출실적을 기록하였음. 특히 간식용 김의 대 태국 수출이 크게 증가하고 있음

(단위 : 톤, 천불)

국가명	2006		2007		2008	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	7,475	61,730	6,672	59,728	7,897	75,313
미 국	3,776	19,585	3,222	18,088	3,532	20,549
일 본	750	17,112	635	15,462	718	17,685
태 국	201	2,688	382	5,720	661	11,215
중 국	389	4,439	362	4,459	481	6,377
대 만	505	5,524	486	6,123	404	5,853
기 타	1,854	12,382	1,585	9,876	2,101	13,634

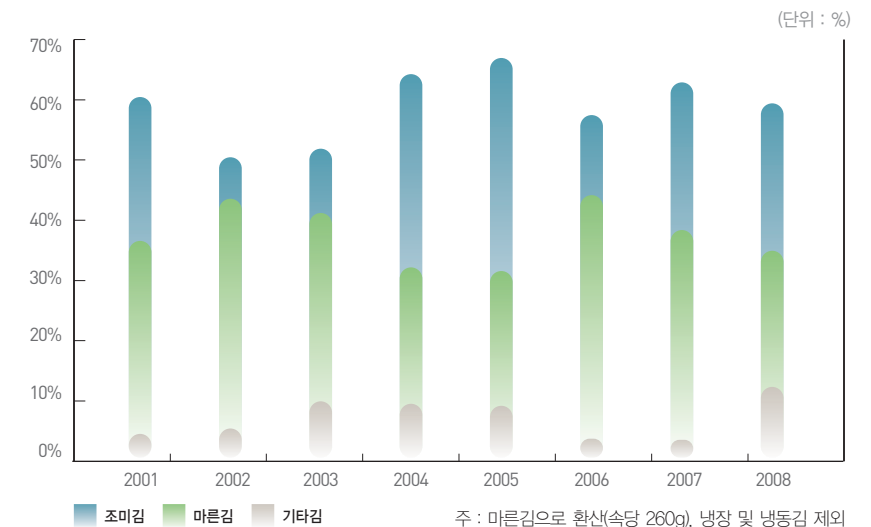
자료원 : 농수산물유통정보, KATI (가공품 포함실적)

○ 수출 품목을 살펴보면 마른김의 수출 비중이 감소하고 있는 반면, 조미김의 수출이 증가하고 있는 것을 알 수 있음

- 조미김 수출비중 변화 : (01) 37.3% → (08) 54.8%

- 마른김 수출비중 변화 : (01) 57.2% → (08) 35.1%

김 품목별 수출비중 추이



주 : 마른김으로 환산(속당 260g), 냉장 및 냉동김 제외
자료 : 해양수산개발원

□ 해조류 수입시장에서의 우리나라의 위치

○ 김(해조류)의 주요 수입국은 일본, 중국, 미국이며 특히 일본의 수입액이 가장 높음

	일 본	중 국	미 국
국가별 비율	전체 : 171,340천불 중국 : 51.2% 한국 : 33.6% 칠레 : 6.3% 캐나다 : 3.4%	전체 : 56,758천불 인니 : 46.3% 칠레 : 26.6% 페루 : 12.9% 한국 : 2.6%	전체 : 68,237천불 중국 : 31.0% 한국 : 15.2% 캐나다 : 13.7% 일본 : 11.7%

자료원 : Global Trade Atlas (Hs 121220, 해조류 기준)
주) 대부분 국가의 경우 "김" 단일 코드가 없으므로 해조류 기준으로 추정

■ 일본 시장동향

1. 품목개요

- 명 칭 : Porphyra tenera(학명)/Laver(영문)/ノリ/海苔(일명)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
1212.20-110	건조김 IQ	1.50엔/매
20-139	기타 식용해초(미조제품*)	15%
2106.90-401	기타 해초(무당, 장사각형의 종이형태, 430x#1 하/매)	25%
90-298	기타 해초(무당, 기타)	

주의) 미조제품* : 김쪽, 청태쪽은 IQ
2007년부터 기타 식용해초(무당)는 2106.90-401과 2106.90-298로 분리됨.

2. 품목구분

- 일본산 김의 종류를 보면, 참김, 방사무늬김, 긴잎돌김 등으로 구분할 수 있으며, 용도는 구운 김, 조미김, 김조림 등으로 이용되고 있음. 일본에서는 99%가 방사무늬김이 양식되고 있으며, 한국과 중국에서도 방사무늬김이 주로 양식되고 있음

구분	참김 (淺草海苔) (아사쿠사노리/アサクサノリ)	방사무늬김 (스사비노리/スサビノリ)	긴잎돌김(十六島海苔)/岩海苔 (우르이노리/ウップルイノリ)
형상			
학명	Porphyra tenera	P. yezonensis	P. pseudolinearis
특징	야생의 참김은 현재, 미야기현, 후쿠시마현, 동경만, 구마모토현 등 극히 한정된 지역에서 생육함. 최근에는 자연산을 보기 어려우나 같은 품종인 큰참김이 개량되어 수확량이 많고 전국각지에서 양식되고 있음. 주로 구운 김으로 이용되고 있음	일본 각지에서 조간대 상부에서 생육하며, 양식김의 대표적인 품종임. 특히 동경만에서 수확량이 많고 일본 각지에서 양식되고 있음. 일본산 99%가 이 품종이며, 구운김, 조미김, 조림 등에 이용되고 있음	별명은 돌김(岩海苔)으로 동해연안을 중심으로 일본전국에 조간대 상부에 생육함. 각지에서 자연산 돌김을 채취하여 김밥용 김, 조림 등에 이용되고 있음

3. 산지동향

- 일본은 동일본지구로 불리는 미에현에서 홋카이도까지가 주요 어장이며, 전국 생산량의 25%를 차지하는 약 25억매를 생산하고 있음. 세토우치바다지구에서 효고현과 가가와현의 생산량이 많으며, 전국 생산량의 약 35%를 차지하는 35억매를 생산하고 있음

4. 생산동향

구분	2005		2006		2007		2008	
	출하량 (백만매)	단가 (엔/매)	출하량 (백만매)	단가 (엔/매)	출하량 (백만매)	단가 (엔/매)	출하량 (백만매)	단가 (엔/매)
{산지공판}								
홋카이도	-	-	-	-	-	-	-	-
미야기	790	8.36	721	7.02	621	7.03	703	8.06
치바	450	10.54	338	10.61	417	10.15	340	10.37
가나가와	16	9.11	10	9.80	14	9.40	10	9.09
아이치	607	9.62	431	9.20	546	9.32	520	9.34
미에	276	8.56	327	8.10	269	7.68	303	8.42
와카야마	-	-	-	-	-	-	-	-
오사카	3.8	5.35	1.4	6.57	1.3	5.30	0	0.00
효고	1,474	8.27	1,615	7.72	749	7.95	1,510	8.03
오카야마	240	7.57	230	7.20	182	6.21	248	7.42
히로시마	87	7.20	85	5.95	48	5.67	64	6.55
야마구치	96	8.44	87	7.79	63	7.06	61	7.59
도쿠시마	198	9.08	169	6.93	146	7.42	158	7.55
가가와	502	8.31	679	7.54	321	5.75	598	7.45
에히메	90	7.81	69	6.64	63	6.60	67	7.30
오이타	19	5.91	10	6.03	9	4.56	9	4.73
후쿠오카	1,483	10.28	1,499	9.21	1,588	9.09	1,453	7.73
사가	2,157	10.43	2,130	10.54	2,145	10.72	1,965	9.96
나가사키	28	8.61	21	7.05	24	7.93	25	6.94
구마모토	1,278	8.57	1,017	7.82	1,280	8.64	939	8.91
가고시마	12	9.69	8	7.34	14	7.95	5	8.72
{소비지공판}								
전김어려	137	7.79	119	7.44	126	7.35	112	7.91
공판합계	9,944	9.26	9,568	8.65	8,628	8.90	9,089	8.81
생산량(백만매)	9,990		9,573		8,655		-	
생산금액(억엔)	925		828		770		800	

자료원 : 전어련(전국김어업협동조합연합회), 전김어련 조사

5. 유통 및 소비동향

가. 유통동향

- '08년도는 김 가공업체 모두 포장자재비 및 물류비 등의 코스트부담이 점점 높아졌음. 소비자 가격은 계속해서 하향세 경향을 나타내어 각 업체의 채산성에 타격을 주었으며, 매출이 신장되지 않아 수익면에서 타격을 주게 되었음. 단, '07년도산 김의 단가가 낮아서 구매코스트가 절감되었으며 수요를 확대시키는 판촉활동 전개가 필요하게 되었음
- 부가가치가 높은 선물용은 장기침체로 하락세의 경향임. '08년도는 사가현의 최고급 김으로 『사가김 아리아케카이 최고』가 평판이 좋았음. 가정용 수요의 침체로 엄한 시장환경이 예상되었으나 제품 개발을 강화하여 판매가 잘되는 조미김 및 커트방법 등의 연구에 힘을 기울인 상품을 수요활성화로 연결시켰음
- '08년 생산은 아직 통계가 정리되어 있지 않으나 김 양식을 추진하고 있는 각어련에서는 고부가가치를 겨냥한 지역브랜드김의 판촉활동을 활성화하는 움직임도 있어 소비가 기대되는 상황임. 업소용은 최근 증가경향이나 '07년에는 전년과 비슷하거나 약간 감소경향을 보였으며 대형벤더 등의 납품가격 등에도 판매경합이 심화되었음

나. 공판실적('08)

- '08년도 전국 건조김 공판실적은 매수와 금액 모두 전년을 상회했으며, 단가는 다소 감소한 것으로 추정됨

공판어련	'08년도 실적('08.11.1~'09.5.2)			전년대비(%)		
	매수(백만매)	금액(백만원)	단가(엔)	매수	금액	단가
미야기	702.9	5,667.8	8.06	113.2	129.7	114.6
치바	340.2	3,529.8	10.37	81.6	83.4	102.2
가나가와	9.7	88.9	9.09	68.1	65.8	96.7
아이치	520.1	4,858.3	9.34	95.3	95.6	100.3
미에	303.7	2,558.1	8.42	113.0	124.0	109.7
동일본계	1,876.9	16,703.0	8.90	100.5	105.2	104.6
오사카	0	0	0	0	0	0
효고	1,509.8	12,125.2	8.03	201.5	203.5	101.0
오카야마	24.8	1,840.3	7.42	136.2	162.2	162.6
히로시마	63.6	416.6	6.55	132.4	152.9	115.5
야마구치	60.7	461.1	7.59	95.7	102.9	107.5
도쿠시마	158.1	1,193.1	7.55	108.2	110.0	101.7
가가와	598.1	4,453.2	7.42	186.2	241.1	129.1
에히메	66.5	485.7	7.30	106.1	117.2	110.5
瀬戸内계	2,705.1	20,975.6	7.75	171.8	187.9	109.4
후쿠오카	7.2	49.3	6.84	82.0	80.4	98.0
후쿠오카 有明공판	1,444.1	13,207.2	9.15	91.4	91.9	100.5
사가有明	1,965.1	19,578.1	9.96	91.6	85.1	92.9
나가사키	24.5	170.6	6.94	101.3	88.7	87.6
구마모토	938.9	8,368.9	8.91	73.3	75.7	103.2
오이타	8.7	41.5	4.73	94.4	97.9	103.7
가고시마	5.3	47.0	8.72	39.6	43.4	109.6
규슈계	4,394.2	41,462.9	9.44	86.8	84.9	97.8
합 계	8,976.3	79,141.6	8.82	105.6	104.3	98.8
전어련 김	112.2	887.4	7.91	88.9	95.4	107.5
전국합계	9,088.5	80,029.1	8.81	105.3	104.2	98.9

자료원 : 전어련(전국김어업협동조합연합회)

6. 수입동향

- '08년 건조김(IQ) 및 기타의 식용해초는 2,958톤(전년비 21.2% 감소)을 나타냈으며, 이는 중국산의 대폭 감소가 요인임. 기타의 해초조제품은 936톤(전년비 14.6% 감소)을 기록했으며, 한국산과 베트남의 증가와 중국산 대폭감소를 그 이유로 들 수 있음.

일본의 김 수입동향

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구분	물량				금액			
	'06	'07	'08	전년비	'06	'07	'08	전년비
건조김(Q) 및 기타의 식용해초	4,621	3,752	2,958	△21.2	3,565	3,011	2,438	△19.0
중 국	3,164	2,475	1,664	△32.8	1,891	1,577	1,012	△35.8
한 국	1,077	975	1,015	4.1	1,218	1,000	1,057	5.7
칠 레	137	120	99	△17.5	326	284	234	△17.6
기타의 식용해초 조제품	1,001	1,096	936	△14.6	1,453	1,818	1,651	△9.2
한 국	438	414	426	2.9	1,146	1,289	1,302	1.0
베트남	413	359	331	△ 7.8	175	148	160	8.1
중 국	112	272	178	△34.6	94	342	189	△44.7

자료원 : 일본 무역통계

7. 통관제도

○ 『김』은 수입할당품목에 해당하며, 건조김(종이형태로 제조한 해초 및 그 이외의 김 및 김을 섞은 해초) : HS번호 1212.20-1-(1) 및 1212.20-1-(2), 무당의 조미김(김/아마노리) : 2106.90-2-(2) -E-(b)과 김의 조제품(구운김을 포함하여 무당의 조미김을 제외) : 2106.90-2-(2) -E의 수입을 희망하는 사람은, '08년도의 수입발표('09년 2월 16일 날짜, 수입발표 제 17, 18, 19 호)에 따라서, 경제산업성에 수입할당을 신청함. 상기 3품목에 대해 별개의 수입발표가 되고 있어 각각 신청이나 할당 형식이 다소 다르기 때문에 할당매수가 가장 많은 「건조김」에 대해 신청자 자격과 할당형식을 설명하고자 함

1. 건조김의 신청자 자격과 할당형식의 개요

- (1) 상사할당 A1(한국 실적 할당) : 과거의 「김」의 수입발표에 의거 상사할당을 받아 '08년 2월 1일부터 '09년 1월 31일 사이에 건조김(특정국가에 한정하지 않음)의 수입통관의 실적을 가진 자로, 건조김의 수입통관을 하는 것이 확실하다고 보이는 자
- (2) 상사할당 A2(중국 실적 할당) : 과거의 「김」의 수입발표에 의거 상사할당을 받아 '08년 2월 1일부터 '09년 1월 31일 사이에 건조김(특정국가에 한정하지 않음)의 수출 통관의 실적을 가진 자로, 건조김의 수입통관을 하는 것이 확실하다고 보이는 자

(3) 수요자할당 : 확실히 수입을 실시하는 자로서 수산청 장관으로부터 발주한도내시서(内示書) 발급을 받은 자, 또는 해당자로부터 확실히 수입되는 양의 발주를 받은 자

(4) 선착순 할당 : 상기의 1. (1), (2) 및 (3)의 어느 쪽이든 신청하지 않은 자로서, '08년 2월 1일부터 '08년 1월 31일 사이에 관세율표 제1부에서 4부까지 속하는 화물(식료품에 한정)을 10만 달러(미국 달러) 이상 수입 통관한 실적을 가진 건조김의 수입통관을 하는 것이 확실한 자. 게다가 '09년 3월 9일까지 왕복엽서로 경제산업성에 신청등록을 실시하여 신청등록번호를 얻고 있는 자

2. 서면신청 절차의 개요

- (1) 제출처 : 경제산업성 무역경제협력국 무역관리부 무역심사과 노수산실(수산반)
전 화: 03-3501-1151 내선 : 3261
- (2) 신청접수 기간 :
 - 1) 상사할당 A1 또는 A2에 해당하는 사람 : 2009년 3월 6일 오전 및 오후
 - 2) 수요자 할당에 해당하는 사람 : 2009년 3월 6일, 및 2009년 3월 7일부터 2010년 1월 6일 까지 매주 화요일 및 목요일
 - 3) 선착순 할당에 해당하는 사람 : 2009년 3월 25일부터 2009년 9월 24일까지

3. 전자신청 절차의 개요

- 상사할당 A1 또는 A2의 추가 신청 및 선착순 할당에 해당하는 사람을 제외한 전자신청을 실시하려고 하는 사람은 사전에 신청자 신고를 우송하여 전자신청 수속을 실시할 수 있음
- (1) 접수창구 : 경제 산업성 무역 경제협력국 무역 관리부 무역 심사과 농수산실(수산반)
- (2) 신청접수 기간 : 2. (2)의 1~3)의 기간에 있어서의 매주 월요일부터 금요일까지의 오전 9시부터 오후 5시까지

4. 내시서(内示書)의 교부 : 2009년 2월 16일자로 20개 수어(水魚) 제2090호 「「건조김」 발주 한도 내시서 발급요령」에 정해져 있음

5. 2009년 2월 16일자 수입발표에 의한 「건조김」의 수입할당 한도수량

- 전형(면적이 430cm² 이하의 것)을 1매로 하고 전형 이상의 크기의 것 또는 재단했을 경우는, 해당 김을 전형으로 환산한 매수, 덩어리진 상태의 것 등 종이형태가 아닌 것은, 해당의 김 3g 당 전형 1매로 환산한 매수로 함

- (1) 상사할당 A1(한국 실적 할당) : 9,000만매
- (2) 상사할당 A2(중국 실적 할당) : 1억3,300만매
- (3) 수요자 할당 : 3억3,200만매
- (4) 선착순 할당 : 500만매 합계 : 5억6,000만매

6. 무당의 조미김의 할당수는 합계 3억4,400만매, 또한, 김의 조제품(무당 조미김을 제외)의 할당수는 합계 1억 4,800만매임

7. 무당의 조미김과 김의 조제품의 신청자의 자격요건, 할당의 내용, 신청접수 기간이나 시간, 접수장소, 신청서류, 전자신청 수속, 내시서 교부나 할당 기준 등에 대한 상세한 사항 및 그 외의 주의 사항 등에 대해서는, 아래의 URL에 있는 수입 발표를 참조

■ 미국 시장동향

1. 품목개요

□ 품목개요

- 명 칭 : 김 / Seaweed, Laver (영명) / Porphyra tenera (학명)
- HS코드 및 관세율

HS Code	품 명	관세율
1212200000	해조류 및 기타	Free
2008999090	식용식물의 가공품	6%

자료원 : 미국 관세청

- HS 1212200000은 주로 가공되지 않은 원료 또는 반 가공형태로 김, 다시마, 미역 등 해조류 제품이 포함되며, HS 2008999090은 과일, 견과류의 가공품과 함께 조미 김 등 김 종류가 포함됨

□ 품목종류

- 해조류는 많은 해양국가들에서 식품, 가공제품 및 비료로서 이용되어 왔으며 한국, 일본, 중국 등의 아시아국가 등이 주요 식품 이용국임. 이와 달리 해조류의 섭취가 극히 제한적이었던 서구 국가들은 양식 및 가공기술이 발달되지 못하였으나 최근 들어 해조류를 이용한 화장품, 약품, 화학제품, 생명공학제품 관련연구가 활발해지고 있는 상황임
- 김은 홍조류(Red seaweeds)의 한 종류로서 일어로는 노리(Nori), 중국어로는 Haidai라고 부름. 주로 조미구이용 작은 크기 및 스시용 김 형태로 판매되고 있음. 영양학적인 측면에서 김은 단백질과 비타민, 미네랄 등을 풍부하게 함유하고 있으며 비타민 C는 오렌지의 1.5배, 단백질과 탄수화물은 75%의 높은 소화율을 나타내는 것으로 알려져 있음
- 현재 김은 주로 스시용, 주먹밥용, 우동 및 각종음식의 토핑으로 사용되며 한국마켓에는 밥 위에 싸먹는 조미구이용 일회포장 제품이 많이 판매되고 있음

- 한국에서 생육하고 있는 김의 종류는 16여 종이 있으며 이중 양식되는 김은 4종으로 가공 방법에 따라 마른김(돌김), 재래김(조선김), 편김(김밥용김), 파래김으로 나눌 수 있음
- 미국에서 김은 매우 제한적으로 소비되는 품목으로 미국인들에게는 거의 소비되지 않아 상품의 분류도 김으로 세분화되지 않고 '해조류;seaweed' 로 분류되고 있음. 통상 일본의 음식문화와 함께 보급된 많은 스시음식 재료들과 마찬가지로 김 역시 미국인들에게 일본어 이름인 노리(Nori)로 알려져 있으며 일본마켓은 물론 미국 주류 마켓에서 볼 수 있는 대부분의 김들이 일본 제품임
- 미국에서 김이 주로 소비되는 시장은 한인 교포시장, 일본계, 중국계 마켓으로 제한되며 최근 스시문화의 보편화에 힘입어 주류 미국인들의 인지도와 소비가 점차 늘어나고 있는 추세임. 한국 김제품은 주로 조미, 구이김 형태의 제품들이 한인시장을 중심으로 유통되고 있으며 최근 아시안 마켓을 개척해 나가고 있는 중임

2. 생산동향

- 북태평양에 인접한 캘리포니아, 오레곤주와 북대서양에 인접한 메인, 뉴욕주 등에서 대부분 양식이 아닌 자연채취에 의해 생산됨. 미국인들은 해조류를 잘 먹지 않고 인건비가 높아 양식 기술 및 양식장이 발달하지 못하였으며 생산되는 해조류도 대부분 김과 같은 홍조류가 아니라 미역, 다시마 등의 황조류로서 동물사료, 식품원료, 비료, 가공제품 등의 용도로 쓰임
- 미국의 김생산은 미미한 수준이며 주로 생산되던 다시마종류인 Giant kelp의 생산도 중단된 상태임
- 일부 교포 및 아시안계의 현지 가공업체에서 한국 및 중국으로부터 원료김을 수입하여 현지에서 여러 가지 제품을 가공하여 판매하고는 있으나 그 규모 및 시장은 아시안계에 제한되어 있음
- 미국의 김 시장규모는 정부 통계 자료로서는 추산이 어려우나, 한국, 중국 및 일본에서의 수입에 절대적으로 의존하는 시장 구조와 업계의 의견을 감안 할 때 연간 50백만불 정도로 추산됨

3. 유통 및 소비동향

□ 미국 주류 시장

- 미국이나 유럽의 전통적인 식품이나, 세계적으로 보편적으로 소비되는 식품이 아닌 관계로 미국인들의 김에 대한 인지도는 매우 낮으며, 가정에서의 소비는 매우 미미함
- 미국은 쌀을 주식으로 하는 한국과 일본과는 달리 육류와 감자 등을 주식으로 섭취하는 문화로 가정에서 김을 재료로 하는 요리가 없어 김을 기용한 음식의 소비는 매우 미미한 수준임
- 대부분의 주류층 김 소비자는 마켓에서 구매, 가정에서 조리하는 형태보다 일식당을 통한 조리된 음식으로 소비하는 형태가 대부분임

□ 한인 교포 시장

- 한인들의 김 소비형태는 한국 내 소비형태와 유사하게 가정에서는 조미 김 위주로 식당 등 업소용으로는 스시용이나 건조 김을 주로 소비하는 경향이 강함
- 로스앤젤레스 지역의 경우 대형 한인마켓에서 다양한 형태의 제품을 수입 유통하고 있으며, 한국에서 건조 김을 수입하여 조미 포장하여 판매하는 현지 생산업체도 3~4개사가 있음
- 현재는 웰빙 트렌드에 편승하여 올리브유, 포도씨유 등을 사용한 고급 제품들이 출시되고 있으며 소비자 확보를 위한 경쟁이 매우 치열할 상황 임

구분	한국마켓(수입조미김)		한국마켓(현지생산)	
제 품				
가 격	\$1.99	\$1.59	\$4.99	\$1.99
원산지	한국	한국	한국	한국
용 량	18g(1.8g×10개)	20g	4oz(전장 25매)	21g(7g X 3)

□ 기타 아시아계 시장

○ 중국, 일본마켓의 경우 제품 및 포장에 한국산과는 완전히 구별되며 스시용 김의 비중이 높고 조미 김의 경우 단맛이 가미된 제품이 많음. 한편 일본, 중국마켓에 유통되는 김 중 한국산 제품은 거의 없으나 최근 중국 마켓을 중심으로 포장 개선 등을 통해 한국산 제품이 입점 되고 있으며, 한국식 맛과 포장을 따라한 중국산 제품이 생겨나고 있음

구분	일본마켓		중국마켓	
제품				
가격	\$1.99	\$2.29	\$4.29	\$3.99
원산지	일본	일본	중국	중국
용량	25g(전장10매/스시용)	28.3g(조미김80매)	90g(조미김400매)	50g(조미김200매)

구분	베트남 마켓		미국마켓	
제품				
가격	\$1.89	\$3.19	\$1.98	\$1.39
원산지	일본	중국	중국	한국
용량	40g(샐러드,우동용)	190g(유아용조미)	22g(조미김 64매)	6g(조미김)

4. 수출입동향

○ 김의 정확한 수입통계는 미국의 HS 번호 체계상 명확한 구분이 불가능하며, 김을 포함한 해조류 전반의 통계를 통해 수입 규모를 추정해 볼 수 있음

○ 해조류 (Seaweed & other / HS : 1212200000) 수입동향

(단위 : 천US\$)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	12,132	11,689	11,713	18,145	20,080	25,368
한국	6,109	6,253	8,159	10,580	9,478	11,027
캐나다	4,786	5,163	6,599	8,170	8,950	10,926
일본	7,986	10,841	9,379	7,866	7,780	8,249
필리핀	1,842	1,672	1,412	1,900	1,275	4,575
칠레	2,726	3,089	5,360	3,601	3,351	3,350
기타	7,544	9,609	11,287	14,127	11,489	14,433
합계	43,125	48,316	53,909	64,389	62,403	77,928

* 가공되지 않은 해조류 품목 전반 : 김, 미역, 다시마 등 포함

○ 가공용 김을 포함 식용식물 가공품 수입동향 (Fruit, nuts, and other edible plants / HS : 2008999090)

(단위 : 천 달러)

구분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	9,766	12,521	18,032	23,016	25,116	28,210
태국	17,939	21,056	22,941	19,974	24,523	23,729
일본	7,694	7,556	9,510	11,810	13,747	14,758
한국	5,885	6,160	7,763	9,329	9,791	12,006
멕시코	5,917	8,574	11,589	10,208	8,492	10,561
콜롬비아	2,883	3,036	4,385	5,789	6,139	5,464
기타	23,047	26,567	33,784	29,616	29,934	38,201
합계	73,131	85,470	108,004	109,742	117,742	132,929

* 과일, 견과류, 식용식물의 가공품 : 조미김이 해당

○ 미국으로 해조류를 수출하는 주요 국가는 중국, 한국, 캐나다 등으로 미국의 해조류 수입량의 60%이상을 차지하고 있으며 최근 들어 중국의 수출물량이 급격히 증가하고 있는 추세임

□ 한국산 김의 미국수입 동향

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
김(전체)	3,415	3,682	4,175	3,776	3,221	3,531

구 분	2003	2004	2005	2006	2007	2008
김(전체)	11,945	13,435	18,559	19,585	18,087	20,549

- 한국산 김의 수입은 매년 큰 폭으로 신장하여 왔으나, 최근 중국산 김의 수입증가와 2007년도 국내 김 작황의 부진에 따라 전년 대비 약 7.6% 감소한 18,087천 불이 수입되었음
- 2008년도 수입액은 20,549천 불로 전년 대비 13.6%의 증가세를 보여 주고 있는 데, 이는 중국과 일본의 김 작황 부진과 원화 평가절하 지속에 따른 것에 기인 함
- 수입액 중에는 조미 김이 70 ~ 75%를 차지하고 있으며, 건조김이 17 ~ 26%를 차지하고 있으나, 조미 김은 증가하는 반면 건조 김은 감소하는 추세임

5. 수출확대방안

□ 향후 시장전망

- 미국인들의 수산물선호도와 소비행태를 고려할 때 미국의 김 시장은 앞으로도 한인마켓, 일본 및 중국계 마켓을 중심으로 소비되는 경향을 유지 할 것으로 전망되며 주류시장에서의 급격한 소비증가는 기대하기 힘들것으로 예상됨
- 한인 교포마켓의 경우 십여 종의 수입산 및 현지가공 제품이 제품의 품질보다는 가격경쟁에 치중하는 양상을 보이고 있어 추가적으로 급격한 시장 확대는 어려울 전망이다

- 한류영향과 중국계 미국인들의 한식선호도 확산에 편승하여 조미 김을 중심으로 판매를 확대 할 여지는 큰 것으로 보이며 따라서 마케팅 측면에서는 우선적으로 아시안시장에서의 한국산 김의 소비량을 증대시키는 노력을 기울여야 함. 또한 한국산 김의 맛과 위생의 차별화를 강조하고 소비자가 좋아할만한 다양한 가공제품을 앞세워 소비성향이 유사한 여타 아시안 소비자(중국, 일본, 베트남 등)에 대한 공략이 필요

- 미국 주류 소비자들에게 스시문화는 고급 식문화로 자리매김을 하고 있으며, 김을 미국 식문화에 믹스한 샐러드용, 스낵용, 맥주 안주용 등으로 소비될 가능성이 큼

□ 타국산과의 경쟁현황

- 한국산 제품의 경우 품질은 우수하나 중국산에 비해 가격이 높고 가공제품의 경우 조미김 위주의 제품으로 일본제품에 비해 경쟁력이 약하므로 향후 일본과 같은 다양한 가공품의 개발 및 포장 개선을 통한 제품차별화를 통해 부가가치의 증대를 모색하여야 함

[중국산]

- 중국산 김의 경우 가격은 낮으나 한국산에 비해 품질이 낮아 대부분 중국마켓에서 유통되고 있음. 다만 최근 들어 한국제품을 벤치마킹한 일본회사들의 중국현지 생산제품이 늘어나는 것이 장기적으로 볼 때 위협요소로 작용할 수 있음

[일본산]

- 일본산 김은 대부분 스시용 김이나 가공제품으로 일식과 함께 미국에 전파된 관계로 일본마켓은 물론 대부분의 미국마켓에서도 찾아볼 수 있음

□ 한국산 수출 증대 방안

- 미국의 식문화와 연계한 김이 첨가된 요리 레시피 개발 보급
 - 샐러드, 스낵용, 맥주 등 안주용으로 쉽게 즐길 수 있는 가공제품 개발 및 미국인들의 음식과 어울릴 수 있는 다양한 김 레시피를 만들어 전문지 및 언론 매체를 통한 홍보 필요
 - 수산 전문 국제 박람회 참가시 동 레시피를 활용하여 시연 시식 행사 개최하여 시장성 타진

- 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
 - 증가 일로에 있는 일본 스시식당을 대상으로 한 한국산 스시용 김의 판촉 홍보 강화
- 미국소비자들에게 웰빙 및 건강식으로서 LOHAS(Lifestyles of Health and Sustainability) 계층의 소비자와 채식주의자들의 메뉴로 부각하는 홍보 전략 필요

■ 태국 시장동향

1. 시장규모

□ 시장규모

- 태국의 김 스낵 시장은 연간 12억 바트(감자칩 등 제외)로 추산되며 한국산 조미김도 이 안에 포함되고 있음. 태국 내 김 스낵 시장의 80% (2008년AC Nelson 조사치 기준) 및 65% (2009년 3월 Nations 영자지 보도)를 점유하고 현재 1위를 차지하고 있는 업체 타케노이 (Taokaenoi) 社의 정보를 바탕으로 아래의 그래프와 같이 태국 전체 시장의 판도 및 규모를 짐작해 볼 수 있음
- 타케노이 사는 2008년 약 2천8백만의 전체 매출로 한국산 원초 사용하여 일본식 김 튀김과자 및 스낵용 구이김을 다양한 맛과 다양한 사이즈로 포장 현재 태국 내 1위뿐 아니라 싱가포르, 홍콩, 마카오, 말레이시아, 중국, 캄보디아, 인도네시아, 필리핀, 베트남에 이어 미국, 호주, 캐나다, 영국 및 폴란드까지 약 800만 USD 물량 (2008기준)을 수출 하고 있음. 특히 2009년 한해 마케팅에만 1억 바트 이상의 예산을 쏟아 부으며 태국의 김 스낵 선풍을 주도하고 이끌 것으로 보임

□ 김시장의 이해

- 태국의 시장에서 유통되는 한국산 김은 모두 조미 가공 김이며 김 스낵 가공 식품 업체에 원료로 제공되는 마른 김 원초 또한 대부분 한국산인 것 파악되고 있음
- 김밥, 초밥 및 기타 요리의 재료로 사용되는 일반 마른 김의 시장 유통은 90% 이상 일본산이나 이는 태국의 일반 대중을 위한 시장이 아닌데다 유통량이 크지 않음. 일반 마른김의 경우 한국산이 유통되지 않기 때문에 (교민 등 개인 거래 및 정식 통관 거치지 않은 소량 판매 제외) 정확한 통계를 알수는 없음
- 우리나라에서 밥과 함께 먹는 반찬의 용도인 조미 구이 김 및 김 튀각이 태국에서는 스낵으로 현지에서 인식되어왔었으며 최근 1년 사이에 김 스낵의 열풍으로 인해 대중의 인지 또한 스낵

으로 자리잡고 아주 빠른 속도로 시장이 성장하고 있다는 것임

- 김을 주 원료로 한 Tempura Seaweed Snack, 조미구이 김, 조미 튀김임 스낵뿐 아니라 감자 칩, 일반 밀가루 과자, 견과류 스낵 및 팽창형 튀김과자 등 스낵 전반에 김을 첨가하고 다양한 바베큐, 풍암풍등 다양한 맛을 첨가하여 다양화한 그야말로 김 스낵이 주류를 선도하고 있음
- 아직 일부 백화점 및 슈퍼마켓 매장엔 초밥용 김과 함께 한국산 조미구이 김이 진열되어 있기도 하지만 Bic C 및 Tesco Lotus 등 태국 일반인들이 90% 이상의 고객층을 형성하고 있는 저가형 대형 할인마트에서는 스낵 코너의 한 섹션이 모두 seaweed snack으로 진열되어 있고 한국산 조미 구이김 (전장, 낱장 개별 포장형 및 김자반 형태)가 함께 진열되어있는 것이 최근의 상황임
- 백화점 및 고급형 슈퍼마켓에선 태국산 김스낵과 외국산이 분리되어있는데 이는 고객의 50%~80%가 외국인이고 일부 매장에서 40%에 달하는 일본 고객의 김제품에 대한 지식을 고려한 매장 측의 전략으로 분석됨
- 태국에는 현재 1위인 Taokenoi, 일본 브랜드 현지 생산품인 Seleco를 비롯하여 김스낵을 제조하는 회사가 약 10여 개 업체, 20여종의 다양한 브랜드로 제품을 출시 판매하고 있음

2. 수입현황

□ 수입동향

- Hs-code 12.12 를 기준 로우커스트두, 해초류와 기타 조류, 사탕무와 사탕수수(신선·냉장·냉동한 것 또는 건조한 것으로서 분쇄한 것인지의 여부를 불문한다) 및 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 기타의 식물성 생산품(부지 아니한 시코리엄 인터부스 새티범 변종의 치커리뿌리를 포함한다)으로서 따로 분류되지 아니한 것(김 및 다양한 식품 분양 포함)으로 수입국 순위를 본 결과 아래의 표와 같이 중국과 한국의 수입이 가장 많은 양을 차지하고 있음

HS 12.12 기준으로 본 수입국 순위

구분	2008년		2009년 1~5월	
	국가	금액(백)	국가	금액(백)
전체	전체국가	1,073,991,650	전체국가	441,108,834
1	중국	482,095,335	중국	210,420,895
2	한국	390,585,080	한국	153,380,897
3	스페인	80,232,206	스페인	32,734,023
4	일본	33,984,447	일본	14,431,099
5	라오스	24,745,398	라오스	11,791,918
6	이탈리아	23,063,811	이탈리아	4,754,275
7	인도네시아	14,391,958	인도네시아	2,278,812
8	대만	7,634,182	베트남	2,163,971
9	싱가포르	3,605,610	칠레	1,692,893
10	말레이시아	2,672,579	대만	1,394,904

□ 수입 김 (한국, 일본, 중국) 시장

- 한국 김은 최저 시장가 형성하고 있고 맛과 인기 면에서는 현지인들이 가장 좋아하는 조미김임. 최저 시장가 형성의 원인은 현지 달러들 사이에서 경쟁이 과열되고 있어 이로 인해 자주 시장에서 행사 상품으로 등장하고 있는 것이 하나 요인으로 작용. 일본 김은 최고시장가를 형성하고 있으며 일본인이 주 고객임

원산지	사진	비고
한국산		<ul style="list-style-type: none"> - 최저 시장가 형성 - 맛과 인기면에서는 현지인들이 가장 좋아하는 수입조미김이라고 함. - 전장 조미 구이김 기준으로 30g이 45~55백선
일본산		<ul style="list-style-type: none"> - 최고시장가 형성 - 일본인이 주고객 - 조미김 40g-169백 선
중국산 (대만산 포함)		<ul style="list-style-type: none"> - 판매는 되나 인기는 없는 편 - 조미김 (대만산) 30g-60백 선

□ 최근 변경된 김의 HS code(2008.9930.000) 및 수입 관세율

- 최근 대두된 HS Code 2008.9930 품목의 태국 수입 현황으로 2007년 2008년까지는 거의 수입량이 없음. 그리고 중국(2007년 제외), 일본, 한국으로부터의 수입량은 전무하였다가 ASEAN 국 FTA 수입 관세 적용시기인 2009년 1월 1일 이후 4월부터 신규수입 물량이 보고되고 있음
- 현재 해당 HS 코드의 일반 관세율은 60%이며 우리나라와 ASEAN 국가의 관세율은 30%로 기타 김품목 해당 HS Code의 현행 최대 관세율인 5%를 훨씬 상회함. 아래 표와 같이 기존에는 HS code가 1212 20 로 적용되고 있었음

HS Code 및 태국 수입 관세율 (2009년 1월 1일 ~ 연말 시행령 기준)

HS코드	품 목	일반 관세율	한국
1212 20	해초류와 기타 조류: 로우커스트두, 해초류와 기타 조류, 사탕무와 사탕수수(신선·냉장·냉동한 것 또는 건조한 것으로서 분쇄한 것인지의 여부를 불문한다) 및 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 기타의 식물성 생산품(볶지 아니한 시코리엄 인티부스 새티범 변종의 치커리뿌리를 포함한다)으로서 따로 분류되지 아니한 것	60	5
1212 20 9001	식품 가공업체용으로 수입된 해초류	1	1
1212 20 9001	해초류 기타		5
2106 90 40	조제한 식용 해초류 :따로 분류되지 아니한 조제식료품	30	5
2008 99	HS코드 2008 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분(설탕 기타 감미료 또는 주정을 첨가한 것인지의 여부를 불문하며, 따로 분류되지 아니한 것에 한한다)	60	30 (Kg/25 Baht)
2008 99 90 (태국 김제조업체가 사용하는 코드)	HS코드 2008 기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분(설탕 기타 감미료 또는 주정을 첨가한 것인지의 여부를 불문하며, 따로 분류되지 아니한 것에 한한다)	60	30 (Kg/25 Baht)
2008 99 30 (최근 태국 관세청이 한국산 조미김에 적용한 코드)			

□ 태국 김 수입 통관 관세 적용 상황에 대한 업계 의견

- 2008.90 계열의 HS Code는 Takaenoi 등 태국 현지의 김 스낵 제조 업체가 사용하고 있는 HS 코드로 최근 관세청에서 해당 코드를 수입 조미김에도 적용하고 있는 것으로 보고됨
- 해당 코드의 적용(2008.99.30외)으로 현지 수입업체는 늘어난 관세로 인해 가격부담과 함께 통관에 소요되는 시간의 연장 및 검사 기준이 까다로워짐에 따른 고온의 상온 장기 노출에 따른 상품성 손실 등 다양한 어려움을 호소하고 있는 중임
- 제조사에서 원료로 사용하고 있는 김 원초 (주로 한국산)의 관세율은 1%로 수입관세가 최종 가격 및 제조사 미치는 영향력은 매우 미미한 상태이며 한국에서 수입되는 조미김의 관세 또한 5%로 낮은편이고 또한 중량 대비 동종 및 유사제품의 산지별 가격으로 보더라도 일본산, 태국산, 중국산 다음으로 제일 낮은 시장가를 형성하고 있기에 태국의 김 스낵 업체를 보호하기 위해 30% 세율의 코드를 적용한 관세장벽으로 해석하는 업계의 대다수 의견이 설득력이 있어 보임

3. 수출확대방안

- 태국시장은 음식 및 농수산물뿐 아니라 화장품, 패션아이템, 문화 상품 및 여행 상품까지 한국에 관한 것은 거의 모두가 시장 활성기를 맞이하고 있음
- 스낵이라는 초점에 맞춰진 편리하고 매력적인 포장제품은 인기를 끌 확률이 높음. 또한 현지인의 입맛에 맞는 다양한 flavor도 좋음. 한국의 전통적인 소금구이도 매우 경쟁력이 있으나 코팅 처리 등으로 보다 바삭한 식감을 주는 일본식 로스팅 방법도 채택해 볼만함
- 태국인의 구매 패턴중에서 많이 두드러지는 것 중의 하나는 소포장 선호임. 용량대비 가격이 훨씬 싸다고 하더라도 당장 눈앞의 지출이 조금이라도 많으면 주춤하는 것이 일반적임
- 김을 조금만 첨가하더라도 개별 소포장으로 그럴듯하게 포장된 저렴한 제품들은 업체의 원가와 상관없이 업체의 매출에 많은 기여를 함. 그로인한 소비자의 경험 접점폭도 넓어짐

- 한국 김 제조회사가 태국, 일본 등 기타 아시아 시장과 해외시장에서 본래 갖고 있는 원재료의 우수성과 가격경쟁력으로 수출을 확대해 볼 가능성이 있음
- 타케노이 같은 신생 경쟁회사의 비약적인 성장도 기회로 작용할 수 있음. 김을 모르던 소비자들이 김을 알게 될 것이기 때문

자료발행처



수출정보팀

전화 : 02-6300-1391~1400

팩스 : 02-6300-1615

인쇄 : (주)성우애드컴 02-890-0900

국가별 월간동향 및 품목에 대한 더욱 자세한 내용은 KATI에서 보실수 있습니다.
www.kati.net → 수출정보 → 해외동향 → 월간해외시황