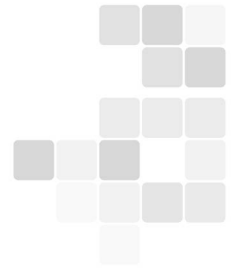


2012 수산물 해외시장동향

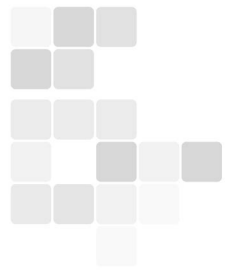
- 일본 · 미국 · 중국 · 홍콩 · 대만 · 베트남 · 인도네시아
- 싱가포르 · 말레이시아 · 캐나다 · 호주 · 브라질

2012. 11.



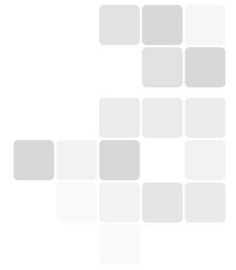


01. 일 본	7
1. 시장 개황	9
2. 수산물 소비동향	20
3. 수산물 유통동향	25
4. 수출입 동향	31
5. 수출입 통관	39
6. 품목별 현황	59
- 참치, 김, 봉장어, 전복, 게살, 넙치, 굴 등	
7. 수출확대를 위한 시사점	165
8. 기타자료	166
02. 미 국	175
1. 시장 개황	177
2. 수산물 생산·소비 동향	181
3. 수산물 유통동향	186
4. 수출입 통관	187
5. 품목별 현황	198
- 넙치, 전복, 굴, 김 등	
03. 중 국	245
1. 국가 개요	247
2. 수산물 생산동향	248
3. 수출입 유통동향	250
4. 수출입 동향	252
5. 품목별 현황	262
- 넙치, 전복, 참치, 굴, 김, 건해삼, 생선묵, 바지락, 오징어	

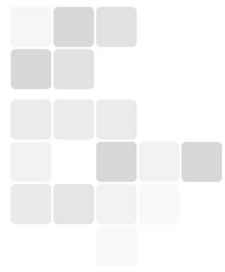


CONTENTS

6. 수출입 통관	280
7. 기타 참고 웹사이트	285
04. 홍콩	287
1. 국가 개요	289
2. 수산물 소비동향	289
3. 수산물 유통동향	291
4. 품목별 현황	294
- 조미김, 건해삼, 전복, 굴, 조미 오징어, 게맛살	
5. 수출확대를 위한 SWOT분석	322
6. 기타 참고 웹사이트	323
05. 대만	325
1. 국가 개요	327
2. 수산물 소비동향	328
3. 수산물 유통동향	331
4. 품목별 현황	334
- 조미김, 마른김, 건조 오징어, 건조 미역, 냉동굴, 건조굴	
5. 수출확대를 위한 SWOT분석	363
6. 기타 참고 웹사이트	364
06. 베트남	365
1. 국가 개요	367
2. 수산업 현황	368
3. 수산물 생산, 소비, 수출 동향	369
4. 조미김 동향	380



07. 인도네시아	385
1. 국가 개요	387
2. 수산물 소비 동향	388
3. 수산물 유통동향	392
4. 품목별 현황	397
- 조미김, 오징어, 미역, 멸치	
5. 수산물 관련 이슈	409
<참고자료> 양식 생산량	
08. 싱가포르	419
1. 국가 개요	421
2. 수산물 소비동향	422
3. 수산물 유통동향	431
4. 품목별 현황	436
- 해삼, 조미김	
09. 말레이시아	449
1. 국가 개요	451
2. 수산물 소비동향	451
3. 수산물 유통동향	454
4. 품목별 현황	456
- 굴, 조미김	



CONTENTS

10. 캐나다	469
1. 국가 개요	471
2. 수산물 생산동향	472
3. 수산물 소비동향	475
4. 품목별 현황	482
- 굴	
5. 수출확대를 위한 시사점	497
11. 호주	501
1. 국가 개요	503
2. 수산물 소비동향	504
3. 품목별 수입동향	507
4. 수산업계 동향	513
5. 수산물 유통동향	516
6. 수출확대를 위한 시사점	519
12. 브라질	523
1. 국가 개요	525
2. 수산물 소비동향	526
3. 수산물 생산동향	529
4. 수산 기업현황	534
5. 수산물 유통동향	535
6. 수산물 무역동향	537

일본

1. 시장 개황
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 수출입 동향
5. 수출입 통관
6. 품목별 현황
 - 참치, 김, 봉장어, 전복, 게살, 넙치, 굴 등
7. 수출확대를 위한 시사점
8. 기타자료

2012 수산물 해외시장동향



01



1 시장 개황

1) 일반 개황

(1) 일반 사항

- 위치 : 동아시아
 - 동해를 사이에 두고 대한민국과 조선민주주의인민공화국(북조선), 러시아(오호츠크 해와도 접함)와 마주보고 있으며, 동중국해를 사이에 두고 중화인민공화국(중국)과 중화민국(대만)과 마주보고 있음. 오가사와라 제도 남쪽에는 미크로네시아 연방이 있음
- 면적 : 37만 7,835km²
 - 노르웨이보다 작고, 독일보다 큼. 면적순으로는 세계 61위, 한반도 면적의 1.7배
- 기후 : 해양성 온대 기후
- 인구 : 128,056,026명 (2010년 10월)
- 시간대 : 한국과 동일한 시간대
- 민족 : 일본열도에는 고대 조몬인과 야요이인의 후손인 야마토계 일본인(야마토민족)이 다수를 차지하고 있으며 소수민족으로는 류큐인, 아이누족, 율타족, 니브히족 등이 있음
- 종교 : 신도(49.4%), 불교(44.7%), 기독교(0.8%)
- 정부형태 : 입헌군주제, 의원내각제
- 수도 : 도쿄
- 주요도시 : 도쿄(898만명), 요코하마(368만명), 오사카(267만명), 나고야(226만명)
- 교민수 : 565,989명(2010년 12월 기준)

2) 일본의 경제 동향

(1) 경제지표

《 국제수지 》

	경상수지(억엔)	무역·서비스수지(억엔)	직접투자(억엔)	외화준비고(억달러)
2008년	126,071	▲ 8,878	▲ 107,074	10,306
2009년	163,382	47,813	▲ 58,725	10,494
2010년	166,593	52,225	▲ 50,487	10,962
2011년	78,934	▲ 53,020	▲ 92,665	12,958

자료) 매일경제신문

《 GDP 》

	명목국내총생산(조엔)	명목성장률 전기대비(%)	실질국내총생산 (조엔)	실질성장률 전기대비(%)
2008년	501.2	0.9	518.2	▲ 3.7
2009년	471.1	1.5	489.5	▲ 2.0
2010년	481.7	1.0	511.3	3.2
2011년	468.0	▲ 3.6	506.8	0.0

자료) 매일경제신문

《 일본의 최근 경제성장률 및 전망 》

항목	단위	2008년	2009년	2010년
경상 GDP	억달러	48,797	50,316	54,603
경제성장률	%	-1.2	-6.3	4.0
소비자물가상승율	%	1.4	-1.33	-0.7
실업율	%	4.0	5.1	5.1
인 구	백만명	127.68	127.60	127.92
무역수지	억달러	390	434	903

자료) IFS, EIU, global insight

(2) 경제동향

- 2011년3월11일에 발생한 동북지방 대지진과 그 직후의 거대 쓰나미, 동경전력·후쿠시마 제1 원자력 발전소의 심각한 방사능 누출 사고로 인해 동일본 태평양 연안부를 중심으로 일본 경제는 심각한 타격을 입음
- 동일본 대지진의 피해지역이 광범위하고 그 피해금액도 인적, 물적, 또한 이차 파급 영향도 포함하면 그 피해는 매우 방대하였음
- 동일본 대지진 발생 전에는 일본의 국내 경기는 미국과 유럽 등 세계 경제의 회복 영향을 받아 유통·생산부문에서 2010년 여름부터 계속되어 왔던 정체는 회복을 모색하고 있는 중임. 그러나 지진 후에는 피해지역이나 그 주변의 부품생산자가 작업을 중지하는 등의 조업정지가 지속되어 생산활동에 큰 지장을 초래하였음. 또한 수요도 크게 악화되며 특히 동일본을 중심으로 소비 활동을 자축하는 경향이 강해지고 직접적인 피해가 없는 서일본에서도 관광업 등에 악영향이 있었음
- 원전사고는 수습까지는 상당한 시간이 걸릴 것으로 예상되며, 당장은 지역경제뿐만 아니라 일본 전체에 걸쳐 엄청난 영향을 끼치게 될 것임. 이미 세계 각국에서는, 일본에서의 수출품에 대하여 규제를 도입하는 양상도 보이며, 앞으로도 일부 국가사 무소는 일본을 떠날 것으로 예상됨
- 이번 지진 발생 후 내각부에선 직접적인 피해는 최대 25조엔이라고 추산피해규모를 발표
- 대지진 발생으로 인해 일본 내 소비수준이 크게 낮아졌지만 4~6월에 걸쳐 생산재개와 함께 소비수준도 조금씩 회복이 시작되었음
- 일본은행은 경기는 여전히 심각한 상황이지만 재건수요 등을 배경으로 완만하게 회복하고 있다고 발표하였음

3) 일본의 식품시장 동향

(1) 주요 시장 동향

- 식품업계의 외부환경은 격변하고 있으며 앞으로 일본 내 식품 관련업 기업에게는 어려운 상황이 계속 될 것이 예상됨
- 식품 업계의 외부 환경 변화와 동향
 - 사회·경제
 - ① 일본의 경제성장의 문화
 - ② 고령화 사회로 진입하며 국내 시장 축소
 - ③ 개발도상국 시장의 높은 잠재력
 - 식품업계 관련
 - ① 식품 관련 시장규모 축소
 - ② 원료가격의 변동 리스크
 - ③ 소매·유통 기업의 구매력 상승
 - ④ 안전·안심·위험요소(리스크) 관리 강화
 - ⑤ 업계 재편
- 지진의 영향과 식품
 - 정전으로 인한 공장의 가동 저하. 물류의 혼란으로 납기 지연, 원재료 부족으로 인한 문제발생, 피해지 주변에 생산거점이 있어 생산 설비가 지진으로 인해 파손된 공장 이외에도 일부 원재료의 부족이 심각한 문제가 됨. 또한 유통 거점에 있는 재고도 유통망 혼란으로 인해 피해지 주변을 포함한 일부 지역의 납품이 곤란해져 심각한 부품부족 발생함
 - 식사의 중요성, 음식을 먹을 수 있다는 것에 대한 감사함 “먹는것에 대한 중요성”을 재인식
 - 외식의 횟수가 감소하며 가정에서 식사를 하는 횟수가 늘어남. 가족·친구들과의 식사를 중요한 커뮤니케이션 시간이라는 의식이 높아짐

- 지진이나 자연피해에 대비하여 비축을 하거나 보존식품을 준비해두는 가정이 늘어남
- 안전성에 의한 관심이 커지며 지방산 쌀, 과일 등 농작물의 구입을 꺼려하는 구매자가 많아짐

(2) 주요 식품시장 특성

○ 냉동·냉장식품

- 제품 유통회전이 짧은 동시에, 소비자들이 매장을 자주 찾게 만드는 하나의 아이টে므로 작용함. 대부분의 일본 식품관련 유통매장에서는 냉동·냉장 식품을 소비자들의 발길이 잘 닿는 중심부에 배치하는 경향이 있음
- 사단법인 일본 냉동 식품협회조사에 따르면 2011년도 일본의 냉동식품 국내 생산은, 수량이 1,417,907톤 (전년대비 101.3%), 금액이 6,366억 엔 (101.3%)이었음. 수량은 2010년부터 2년 연속 증가하고, 3년 만에 140만 톤을 상회함. 금액도 4년 만에 증가함
- 동일본 대지진 재해에 의한 국내생산부문 영향은 컸지만, 가정식 지향이 강해지며 가정용이 늘어나고 편안함에 대한 수요도 보태진 것임, 피해로 피한 감소분을 타 공장 등에서 일정량을 커버할 수 있어서 결과적으로 지진 재해에 의한 생산량 저조를 상쇄하고, 생산량은 전년을 상회하였음

《 가공 식품 》

	2010년	2011년	전년대비
가공식품시장	21조 5267억엔	21조 4391억엔	99.6%

자료) 후지경제연구소

- 2011년 가공식품시장 전망은 전년대비 0.4% 감소한 21조 4,391억 엔. 2010년의 더위로 청량음료, 프로즌 디저트 시장이 늘어나 3년 만에 상승 했지만 2011년은 다시 감소함. 총 29품목 중에서 2011년 전망으로 전년대비 상승한 것은 8품목이며 그중에서 가장 높은 성장을 보인 것은 동일본 대지진 재해 이후의 비축 수요가 늘은 쌀밥류. 이밖에 국수 종류등도 성장함

	2010년	전년대비	2011년
냉동유통 조리완성식품	2,463억 엔	100.9%	2,478억 엔
냉장유통 조리완성식품	1,348억 엔	100.2%	1,366억 엔
그 외 조리완성 식품	1,158억 엔	100.3%	1,137억 엔
튀김류	2,265억 엔	101.6%	2,204억 엔
알콜 음료	3조 7,970억 엔	100.0%	3조 7,357억 엔

자료) 후지경제연구소

○ 냉동 조리완성 식품

- 2010년 후반부터 텔레비전 프로그램에서 냉동 슈마이어나 냉동 일본식 지지미 등을 다루기 시작하며 시판용의 냉동 조리완성 식품에 대한 관심과 수요가 높아지고 있음. 2011년은 동일본 대지진 재해에 의한 공장피해로 소매점 매장에서는 상품이 부족하여 전년대비 감소가 예상되는 품목도 있지만 전년의 전체적인 수요는 비슷할 것

○ 냉장용 조리완성 식품

- 조리완성 식품으로 냉동 조리완성품과 경쟁함. 그러나 냉동품이 편리성이나 보존성이 높아 감소세로 냉장품은 시장은 한계점의 상황에 있음. 2011년은 지진 재해 직후에 소매점의 매장에서 냉동 조리완료 식품 등의 상품부족으로 냉장용 조리완성식품에 대한 소비도 확대 가능성 있음

○ 튀김류

- 대형브랜드 생산 공장이 피해를 입어 생산중단 등으로 전체 생산량도 감소. 외식업체 수요 중심으로 외식 산업의 저조 영향도 있어 시장의 축소가 예상됨

○ 알콜 음료

- 공장 재해로 조달이 어려워지고 맥주류나 저알코올 음료 등이 영향을 받았으며 특히 시장규모가 큰 맥주류 대형 메이커는 생산 품목을 주력상품으로 축소하는 식으로 대응함. 복구지원으로 동북생산 청주 수요가 높아지고 있지만 대형 청주 메이커는 서일본에 집중하고 있어 시장에 큰 변화는 없는 편이었음

《 2011년 품목별 상승률 》

	부 목	전년대비
1	막걸리	183.6%
2	한국 메뉴 전용 조미료	153.6%
3	곤약 쌀	150.0%
4	양식 메뉴 전용 조미료	138.5%
5	세트 식품	135.7%
6	맥주 맛 음료	131.8%
7	하이볼	127.7%
8	일본산 미네랄 워터	123.1%
9	수입 맥주류	120.7%
10	꿀 음료	118.0%

자료) 후지경제연구소

- 2011년 품목별 성장률 1위가 막걸리, 2위가 한국 메뉴 전용 조미 식품과 “한류 메뉴”가 1, 2위를 차지함. 각 회사 마다 한국 식품 붐을 타 비중을 높이고 있어, 앞으로도 비슷할 것.

5위의 세트 식품은 닛신식품(日清食品) 「컵라면 밥」의 발매. 10위의 벌꿀 음료는 산토리 식품 인터내셔널 「벌꿀 레몬」의 인기로 시장이 확대. 6위의 맥주 맛 음료, 7위의 하이볼은 2010년 대비 2배증가했지만, 2011년은 시장 확대가 더뎠. 지진 재해에 의해 시장 확대가 나타난 것은 8위의 일본산 미네랄워터류(생수류)로 일상생활 물이나 비상용 예비구입 수요가 높아진 것에 기인함

《 외식 산업 》

	2010년	전년대비	2011년	전년대비
외식산업	32조6,360억엔	99.1%	31조8,547억엔	97.6%

자료) 후지경제연구소

- 2008년의 가을에 발생한 리먼 쇼크를 발단으로 하는 세계동시불황의 영향을 받아 2009년은 전년대비 1.7%줄어들고 크게 시장이 축소. 2010년은 적자폭이 1% 줄어들. 14분야 가운데 증가한 것은 패스트푸드와 테이크아웃의 2분야이며, 특히 일식

소고기밥 가게나 셀프식·우동점 등 패스트푸드 시장이 늘어남. 2011년은 전년대비 2.4% 줄어든 31조 8, 547억 엔 전망. 동일본 대지진 재해에 의해 영업 시간 단축이나 식품 재료의 조달 어려움으로 메뉴 축소 등 영향을 받음. 또한 소비자의 절약 지향으로 수요 감소, 저가격 업종에 수요가 집중하고 예년 이상의 시장축소가 예상됨

	업종	분야	성장율
1위	샌드위치 가게	패스트푸드	124.6%
2위	균일가격형 이자카야	음식점	117.9%
3위	환자·고령자용 식사배달	배달업	112.3%
4위	스테이크·햄버그 F·R	패밀리 레스토랑	112.0%
5위	포크 커틀릿	패스트푸드	111.3%
6위	퀵 파스타	패스트푸드	106.7%
7위	유료 노인복지	급식	106.6%
8위	배달 중화요리	배달업	106.1%
9위	짬뽕 F·R	패밀리 레스토랑	105.9%
10위	셀프 소바·우동가게	패스트푸드	105.8%

자료) 후지경제연구소

○ 동일본 대지진 후 저가격 패스트푸드 수요 집중

- 지진 재해 직후로부터 2012년 4월말 경까지 피해점포의 폐쇄나 계획정전 등에 의한 점포영업 시간의 단축 식품 재료 조달어려움으로 메뉴가 축소됨. 골든위크 이후는 피해지역 이외에는 정상 영업에 들어간 점포도 많아 수요도 재해전의 수준까지 회복됨

4) 일본 수산물 시장 개황

(1) 일본 수산물 산업 개요

수산물기본지표		내 용	참 고
경제 지표	배타적경제수역	447만km ² (세계 제6위)	국토면적 37,8만km ² , 국토면적의 약12배의 배타적경제수역
수산물 수급	국내총생산(GDP)	수산업은 7,656억 엔(2008년)	총생산은 492조엔(수산을 포함한 비율 0,2%)(2008년)
	자급률	<ul style="list-style-type: none"> • 식용 어패류 : 62%(2009년) • 해조 : 72%(") • 어패류 전체 : 53%(") 	<ul style="list-style-type: none"> • 자급율 목표(수산 기본계획, 중량베이스) 2017년도 65% • 식용 어패류 자급률 정점 1964년 113%
무역	어업·양식업 생산물	543만 톤(2009년)	생산량 정점 1,282만 톤(1984년)
	어업생산액	1조4,730억 엔(2009년)	생산액 정점 2조 9,772억 엔(1982년)
	수입액	1조3,709억 엔(2010년)	농림수산합계 7,1조엔
어업 경영	수출액	1,955억 엔(2010년)	농림수산합계 4,920억 엔
	연안 어가소득	222만 엔(2009년)	농가소득 503만 엔(2005년)
생산 구조	국내어업 소득	251만 엔(2009년)	국내농업소득 124만 엔(2005년)
	어업의존도	47.9%(2005년)	농업의존도 24.6% 전국노동자세대소득 630만 엔
	어업 영업체 수	10.4만 경영체(2010년)	1953년 25.2만 경영체
	어업 취업자 수	20.3만 명(2010년)	1953년 79만명
	어업 협동조합 수	1,995조합(연해지구어협은 1,028조합) (2010년도 말)	1966년 2,476어협
	어선 수	185,465척(2010년)	1968년 345,603척
	어업취락 수	6,298취락(2008년)	평균적으로 해안선 약 5.6km마다 존재

자료) 일본 농림수산성

《 2011년 일본산 수산물 10대 수출국 및 수출액 》

순위	국명	금액(백만 엔)	비율(%)	전년대비(%)
	총계	173,628	100.00	
1	홍콩	60,611	34.9	△5.1
2	미국	23,557	13.6	0.6
3	중국	16,930	9.8	△41.9
4	타이	13,537	7.8	4.9
5	대한민국	11,849	6.8	△32.0
6	베트남	11,827	6.8	127.0
7	대만	10,249	5.9	2.7
8	싱가포르	2,763	1.6	△7.0
9	필리핀	2,275	1.3	29.4
10	괌	1,623	0.9	17.7

*상위 3개국 수량 및 단가 1위 홍콩 9,462,582kg 단가 6405(천엔/kg) 2위 미국 15,674,635 단가 1503(천엔/kg) 3위 중국 82,326,734kg 단가 206(천엔/kg)

자료) 일본재무성 무역통계

《 2011년 일본의 수산물 10대 수입국 및 수입액 》

순위	국명	금액(백만 엔)	비율(%)	전년대비(%)
	총계	1,454,679	100.00	
1	중국	264,747	18.2	9.3
2	칠레	131,546	9.0	19.8
3	태국	121,364	8.3	7.7
4	미국	114,388	7.9	2.9
5	러시아	113,965	7.8	10.4
6	대한민국	82,968	5.7	5.5
7	인도네시아	76,979	5.3	2.9
8	노르웨이	71,728	4.9	7.6
9	베트남	70,219	4.8	△2.0
10	대만	54,998	3.8	△8.5

*상위 3개국 수량 1위 중국 521,950,474kg 2위 칠레 253,391,996kg 3위 태국 215,557,702kg

자료) 일본재무성 무역통계

(2) 일본 수산물 시장 최근 트렌드

- 2011년 3월 11일의 동일본 대지진과 쓰나미로 인해 많은 인명 피해와 동시에 어업에 서도 가장 큰 생산 거점인 태평양 연안을 비롯한 전국의 어업지역에 막대한 피해를 입혀 동경 전력 주식회사의 후쿠시마 제1원자력 발전소의 사고가 주위의 수산업에 큰 영향을 미치고 있어 수산업의 과제는 커지고 있음
- 원자력 발전소 사고의 수산물 영향
 - 동경전력 주식회사의 후쿠시마 제1원자력 발전소 사고로 인해 지역의 활어조를 이용할 수 없게 되며 3월15일 이후 후쿠시마현의 각 어협은 후쿠시마현 해역 전체의 모든 작업을 자제
 - 식품 위생법사의 잠정규제치를 넘은 방사능 물질이 검출된 사례가 나온 이카나고의 치어는 4월19일 잠정규제치를 크게 넘은 방사능 물질이 검출되어 4월 20일 원자력 재해 대책 본부장(내각 총리)은 어류에서 처음으로 후쿠시마 시장에게 후쿠시마에서 어획되는 코우나고(이카나고의 치어)의 출하·섭취 제한하는 조치를 취함
 - 수산청은 5월2일자로 “수산물의 방사능 물질조사에 관한 기본 방침”을 각 도시에 통지함. 국민이 안심하고 수산물을 먹을 수 있도록 정확한 정보 제공을 실시하기로 함
 - 원자력 사고로 인한 일본산 식품의 수출에 대해 수출상대국의 규정 강화와 품문 피해로 인해 수출이 어려워지는 사태가 일어남
- 수산물 공급량이 감소하고 시장 규모는 매년 축소하고 있음
 - 일본인의 단백질원이 크게 변화되며 어류에서 육류로, 일본식에서 서양식으로 변화됨. 더불어 경기 침체로 인해 값비싼 국산에서 저렴한 수입산으로 이동, 인구 감소와 고령화 사회도 원인으로 작용함

5) 한국과의 수산물 조업동향

- 일본은 근접국가인 한국, 중국, 러시아 등과 각각 체결한 어업협정에 의거 각 연도의 어획시기와 상호 조업조건을 결정하고 양국 어선은 상대국에서 받은 허가 척수 및 어획할당량에 따라 상대국 수역 내에서 조업을 행하고 있음

2 수산물 소비동향

1) 일본 소비시장 동향

(1) 소비시장 특성

- 최근의 경제동향을 보면 경기는 꾸준한 회복세이나 여전히 자율성은 약하고 실업률이 높음
- 소비자물가지수(어류품목 제외)가 하락세이고 식료품 소비자물가지수도 하락
- 수산물 소비 하락
 - 일본의 수산물 소비 증가율은 하락할 것으로 전망되고 있는데 수산물 소비가 정체하는 요인으로는 식문화가 다양화되고 있다는 점과 낮은 인구 증가율을 들 수 있음. 또 소비자들의 식품 안전성에 대한 관심 및 즉석 요리 제품의 성장세도 수산물 시장 성장에 장애요인으로 작용하고 있음
- 식품에 대한 소비자의 의식을 보면, 경제성 지향이 2008년의 27%에서 2010년에는 43%까지 상승하는 동시에 수제 지향은 35%에서 40%까지 높아져 최근의 경기악화와 동일본 대지진을 배경으로 절약 의식이나 내식경향으로 보임
- 식료품 가격이 하락하는 가운데 식품관련 기업 이익이 낮아지고 식료분야에서도 디플레 스파이럴(deflationary spiral)에 의해 농산물판매가격 하락과 농가소득에도 큰 영향을 끼칠 전망

2) 동일본 대지진 후의 식생활 변화

- 동일본 대지진 후의 식생활에서 변화가 있는지의 질문에 「식품의 안전성 불안」이 커졌다고 대답한 사람은 26.1%이며, 자식을 키우고 있는 30대 여성을 중심으로 보여졌음. 가족과 함께 하는 식사빈도의 질문항목에선, 「거의 매일」 가족과 함께 식사한다는 사람이 아침식사로 약 60%, 저녁식사는 약 70% 증가하여, 제작년의 조

사와 비교하여 아침식사 10%, 저녁식사 15% 늘어났음

- 지진 전후의 변화로 「늘어나거나 커진 것」으로, 「식품의 안정성에 대한 불안」 26.1%(30대 여성이 가장 많으며 44.2%), 「절전을 배려한 식생활」 17.1%, 「지장산물의 구매」 14.1%가 상위였음. 앞으로의 식생활에 있어서 중요시할 것은 「영양균형이 잡힌 식사의 실천」이 가장 많은 58.4%, 「식사의 안전성에 관한 이해」 50.5%, 「음식의 폐기처분 감소」 47.1%로 나타남. 「가족이나 친구와 함께 식사를 하는 기회의 증가」 44.6%는, 재작년 조사에 비해, 약 14% 증가하고, 식(食)을 통해 서로간의 정을 나누는 것을 중요시하는 경향이 보였음

3) 일본의 수산물 소비 동향

(1) 수산물의 수급동향

- 국내 생산량과 수입량 감소
 - 2010년도의 일본의 수산물의 국내 소비량은 886만 톤. 이 중 77%(680만 톤)가 국내의 식용 소비량이며, 23%(206만 톤)가 국내 비식용 소비량이 됨. 2000년도와 비교하면 국내생산량과 수입량 감소로 인해 국내 식용 소비량이 20% 감소함

(2) 수산물의 소비동향

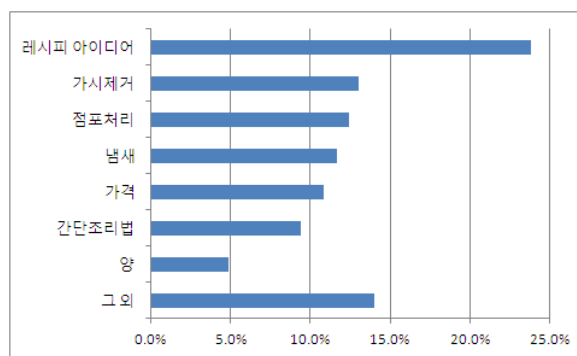
- 감소하는 수산물 소비
 - 최근의 어려운 경제상황으로 인해 가정의 수입이 감소하며 소비자가 식비를 억제하는 경향이 있음. 가정지출의 내역을 보면 교통·통신비, 보험 의료비에서 2011년의 지출액은 2001년과 비슷한 반면, 식비는 의류비와 같이 감소가 계속되고 있음. 또한 식비의 내역을 보면 외식이나 조리식품의 비율은 증가가 보이지만 신선어패류나 수산가공품의 비율은 감소하고 있으며 가정에서 조리하는 수산물 소비가 감소하고 있음

- 육류와 어패류의 섭취량의 차이가 확대
 - 어패류와 육류의 국민 1인 1일당 섭취량의 추이를 보면 어패류는 2001년 이후 감소를 보이고 있으며 육류는 변함이 없음. 2006년 처음으로 육류의 섭취량이 어패류를 상회했음
- 높은 비율을 차지하는 슈퍼마켓 구매
 - 수산물의 구입처는 슈퍼마켓 구매 비율이 66%
 - 농림수산성이 전국의 소비자를 대상으로 실시한 의식·의향조사를 보면 수산물을 슈퍼마켓에서 구입시 장점은 “필요한 분량을 구매할 수 있다.” “가격이나 소비기간, 산지 등의 표시가 알기 쉽다” “팩에 들어있는 상품이 많으며 간편하게 구입할 수 있다” 등이 의견이 상위를 차지하고 있으며 이러한 구매시 편리성과 상품표시의 알기 쉬움이 슈퍼마켓에서 수산물을 구매하는 큰 비율을 차지하는 요인이 되고 있음
 - 반면, 수산물을 선어전문점에서 구매하는 장점으로는 “희망하는 크기나 회를 그 자리에서 조리해 주기에 신선하다” “맛있게 먹는 법과 시기 등의 수산물 정보를 점포에서 알 수 있어서 좋다”라는 의견이 상위를 차지하여 고객의 필요에 개별로 대응할 수 있는 서비스와 수산물 판매장의 특유의 활기가 소비자에게 평가받고 있음
- 가정에서의 선어 구매량 경향
 - 어패류의 소비량이 감소하여 가정에서 소비되는 어패류의 종류에도 변화를 보이고 있음. 가정에서의 종류별 선어 구매수량을 2001년과 2011년을 비교하면 오징어나 다랑어가 크게 감소하고 있는 반면, 연어 구매량은 비교적 감소가 적으며 종류별 선어구입수량에선 연어가 3위에서 1위가 되었음. 구입수량이 증가하고 있는 어종은 방어뿐임
 - 연어와 방어가 비교적 소비가 잘 되는 배경엔 연어는 칠레, 노르웨이 등에서의 수입품이 일본식, 중국식, 양식으로 폭넓게 소비되고 있으며, 방어는 양식산으로 안정적인 수급과 천연자원의 어획증가로 인한 산지가격 하락, 방어 샤브샤브 등의 새로운 요리법 보급을 꼽을 수 있음

- 콩치는 어획량이 감소하여 시장 공급량이 감소하여 2010년, 2011년은 구입수량이 감소했음

○ 연령별 어패류·육류의 섭취량 변화

- 국민 1인 1일당의 동물성 단백질을 포함한 식품(어패류, 육류, 계란류, 유류의 합계)의 섭취량은 2010년에 307.1g이 되었으며 2000년과 비교하여 9%감소. 이 중에서 육류만이 증가
- 연령별로도 어패류의 섭취량은 감소 추세이며 육류가 증가하는 경향. 특히 7~14살, 15~19살, 40~49세의 어패류 섭취량이 크게 감소



《연간 1인당 어패류 품목별 가정 소비추이》

(단위 : g)

구분/연도	2001년	2006년	2009년	2010년	2011년	증감률(%)	
						2011/2001	2011/2010
신선 어패류	13,201	12,215	11,593	10,883	10,365	▲21.5	▲4.8
어류 소계	11,651	11,015	10,463	9,768	9,399	▲19.3	▲3.8
다랑어	1,069	906	800	799	779	▲27.2	▲2.5
전갱이	610	546	505	454	460	▲24.6	1.4
정어리	369	278	244	265	246	▲33.4	▲7.1
가다랑어	411	432	331	359	324	▲21.3	▲9.9
연어	1,054	931	1,015	949	939	▲10.9	▲1.0
고등어	472	492	437	411	376	▲20.2	▲8.5

구분/연도	2001년	2006년	2009년	2010년	2011년	증감률(%)	
						2011/2001	2011/2010
꽂치	667	717	789	541	559	▲16.1	3.5
방어	629	653	637	672	696	10.6	3.5
오징어	1,210	959	929	816	800	▲33.9	▲1.9
새우	725	644	679	635	621	▲14.4	▲2.3
조개류 소계	1,551	1,192	1,123	1,111	961	▲38.1	▲13.6
굴	290	226	206	195	183	▲37.0	▲6.5
가리비	285	269	333	290	212	▲25.5	▲26.7
염간어패류	3,384	3,113	3,021	3,016	2,908	▲14.1	▲3.6
염장연어	590	534	519	536	492	▲16.7	▲8.4
(참고)신선육	12,224	12,711	13,903	13,917	14,065	15.1	1.1
쇠고기	2,548	2,208	2,263	2,245	2,200	▲13.7	▲2.0
돼지고기	5,075	5,491	6,004	6,003	6,191	22.0	3.1

자료) 농림수산성 [수산물유통통계연보]를 기준으로 수산청에서 작성 (수산백과2012)

《어패류 국내소비량 및 자급률 추이》

(단위: 천 톤)

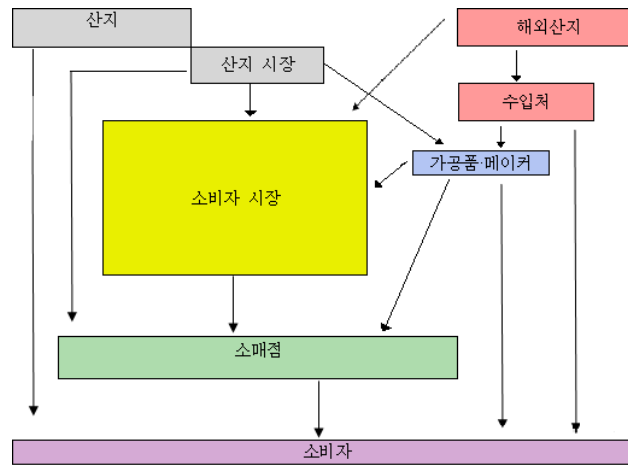
구분/연도	2000년	2005년	2008년	2009년	2010년	증감률(%)	
						2010/2000	2010/2009
합 계	10,812	10,201	9,418	9,154	8,861	▲18.0	▲3.2
식용어패류	8,529	7,861	7,154	6,922	6,801	▲20.3	▲1.7
신선·냉동	3,667	3,390	2,935	2,849	2,683	▲26.8	▲5.8
염간·훈제·기타	4,524	4,132	3,909	3,759	3,800	▲16.0	1.1
통조림	338	339	310	314	318	▲5.9	1.3
비식용	2,283	2,340	2,264	2,232	2,060	▲9.8	▲7.7
국민 1인·1년당 공급 식료(kg)	37.2	34.6	31.5	30.1	29.5	▲20.7	▲2.0
식용어패류자급률(%)	53	57	62	62	60		
참고)비식용을 포함한 자급률(%)	53	51	53	53	54		

자료) 농림수산성 [식료 수급표], 2010년도는 수산청조사 (수산백과2012)

3 수산물 유통동향

1) 수산물 유통구조 및 특징

(1) 수산물의 대표적인 유통흐름



① 유통단계별 공급 및 판매방법

- 국내 어업 생산량의 감소와 수입수산물의 증가는 산지도매시장에 큰 영향을 끼침. 시장유통이 축소되고 점점 시장 외 유통이 증가되고 있는 상황임. 산지도매시장을 경유하는 비율뿐만 아니라 경유량도 감소되고 있어 도매시장유통의 후퇴가 확실 히 진행되고 있음. 또한 매수인의 감소도 문제가 되고 있음

② 수산물 유통의 개요

- 농산물 등과는 다른 특성을 가지고 있으므로, 그 유통경로는 보다 복잡함. 신선 어패류는, 부패하기 쉽기 때문에 빠르게 유통해야 함. 생선류는, 종류가 많고 크기 나 품질도 가지각색이므로 일정한 규격화가 어려우며 어획량의 변동이 크기 때문에, 수산물의 유통에 복잡함을 더하고 있음. 그러나 근래에, 생산자로부터 소비자에 이르기까지의 유통경로는, 국제적으로도 안정화되고 있어 안정공급에의 길이

열리고 있으며 특히 냉동 기술의 눈부신 발달은, 수산물의 공급에 크게 기여하고 있음

○ 생산자

- 일본 근해나 원양에서 잡은 어패류는 우선 항구에 들어옴. 항구에는 여러 어선이 출입하며 컨베이어 등을 사용해 어패류를 내림. 큰 항구는, 단순히 하역지에 머무르지 않고, 신선 어패류를 곧바로 가공할 수 있는 가공 공장이나 냉동 공장, 수송 설비나 배를 수리하는 도크 등을 갖추었으며, 그 지역 수산업의 기반이 되는 중요한 역할을 담당함

○ 산지의 시장

- 수산물이 항구에 하역되면 산지의 구매 브로커가 구매하여 소비지의 시장에 수송하거나 통조림 등의 가공물의 원료로 현지의 수산 가공장에 판매함

○ 소비자

- 소비지 시장에서는 수입 수산물도 반입되어 도매업자가 구매하여 구매 브로커업자를 거쳐서 소매점에 팔려 가정의 식탁에 오름

○ 수산 가공장

- 수산 회사가 어획한 물고기를 공장에서 가공해 직접 시장에 출하하기도 함

○ 냉동창고

- 근래에는 대규모 냉동·냉장 시설과 어선의 냉동 기술의 보급이 수산물 마켓의 성격도 변화시켜 일반 상품에 가깝게 제품화되고 있음

○ 소매점

- 금방 잡은 생선과 다르지 않은 선도를 유지한 채로, 장기간 보존할 수 있으며 안정된 가격으로 공급할 수 있음. 이것은 수산업계 뿐만 아니라, 일반 가정의 식탁까지 바꾸고 있음

③ 수산물 유통의 다양화

○ 도매시장 유통의 후퇴로 인해 전개되는 수산물 유통의 다양화

- 수산물의 경우 도매시장 유통이 중심이지만 그 도매시장 자체가 취급고의 감소

로 이익이 감축되는 것과 장내의 많은 중소도매상과 구매브로커의 경영 부진으로 업계의 재구성이 진전되고 있음

- 전국 도매시장 홈페이지 모음 <http://www.mint-j.com/link1.htm>
- 후쿠오카 중앙어시장 <http://www.fukuokachuo-uoichiba.co.jp>
- 오사카시 수산물도매협동조합 <http://www.suinaka.or.jp/index.htm>
- 서일본수산물시장 <http://www.nishiuo.co.jp>
- 동경중앙도매시장 <http://www.shijou.metro.tokyo.jp>
- 오사카시중앙도매시장 본장 <http://www.shijou.city.osaka.jp>
 - 소비자 동향의 변화에 대응. 조리된 도시락·개인식사용 소량품이 생산되기 시작되었음. 이런 상품은 일손도 많이 들어 가격이 낮지는 않지만, 판매점에서 이익률이 높으며 차별화를 도모하기 쉬워 식품판매에서는 주력 경쟁품목임

(2) 수입 수산물의 유통

- 수입수산물의 다양화·고속화
 - 현재 수산물에 대한 국민의 수요로 인해 다양한 국내수산물, 수입수산물이 공급되고 있음. 물량면을 보면 2009년은 국내수산물이 약 740만 톤 생산되었으며 수입수산물이 약340만톤(통관 물량)이었음. 특히 수입수산물은 수입상대국이 148개국이며 품목 수는 180품목 이상임. 실수요자의 니즈의 변화에 따라 먹기 쉽게 1차 가공을 걸친 수입수산물은 증가 경향이 있음
 - 위와 같이 다양한 수입수산물이 증가하고, 그 유통경로도 다양화되고 종래의 도매시장 중심 시장유통에 인터넷 등을 활용한 통신판매 등의 다종품 소량화에 대응한 유통, 어종에 따라 대형유통업체의 수요자와 생산자의 직접 거래, 또한 식품 제조업에선 해당업체가 직접 수산물을 수입하는 사례도 증가되어 시장 외 유통도 활발함

(3) 수산물 수입

《 수입 상위 3개국의 주요 수입품목 》

(단위 : 억엔)

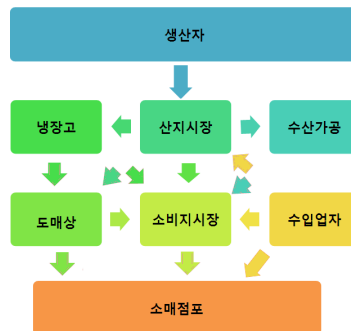
구분/연도	2010년	2011년	증감률(%) 2011/2010
중국 (홍콩, 마카오 제외)	2,421	2,648	9.4
장어 가공품	335	320	▲4.5
오징어조제품(기밀 이외)	158	194	22.8
다랑어·청새치(신선 냉장·냉동)	178	155	▲12.9
칠레	1,098	1,315	19.8
연어·송어류(냉동)	844	1,065	26.2
어분	92	51	▲44.6
성게(신선냉장·냉동)	41	49	19.5
태국	1,127	1,214	7.7
새우(조제품)	300	343	14.3
새우(활·신선·냉장·냉동)	263	281	6.8
오징어(냉동)	116	121	4.3

자료) 재무성 [무역통계](수산백서2012)

- 주요 수입국은 2011년 기준으로 1위 중국(2,648억 엔), 2위 칠레(1,315억 엔), 3위 태국(1,214억 엔)순이었음. 2010년부터 순위는 1위가 중국(2,421억 엔), 2위가 태국(1,127억 엔), 3위가 미국(1,112억 엔)이었고, 러시아(1,032억 엔)가 5위로 나타났음. 2011년에 들어서는 미국(1,144억 엔)이 4위로 내려오고 칠레, 태국의 대일본 수산물 수출이 증가 추세를 보임 (농림수산성 통계)

(4) 수산 가공품의 유통

《유통경로》



- 최근 생산자에게서 소비자에 이르기까지의 유통 경로는 정비가 잘 되어있어 안정적인 공급이 이루어지고 있음. 특히 냉동기술의 발달은 수산물 공급에 기여하고 있음
- 대규모 냉동, 냉장 시설과 어선의 냉동 기술의 보급으로 수산물 마켓의 성격도 변화시키고, 일반 상품에 가까운 형태로 납품되고 있음

(5) 수산 가공품의 소매 유통

- 소매업이 유통을 바꿈
 - 산지 시장에서는, 소매업이 경매 참여권을 취득해 경매로 상품을 조달하면서, 유통에도 관여해 나가려는 움직임이 있음. 상품개발력이나 일정한 가격 형성력을 가지는 소매업자가 직접 산지 시장에서 판매를 하게 되면, 제품의 가치가 높아짐. 부가가치를 높여 판매하는 소매업의 산지시장 거래 참여는 생산자의 수입 증가로 연결되고, 소비자에게 이익을 가져오고 있음
- 도매업 경영의 다각화
 - 시장 유통은, 시장에 대량 물량을 모으는 것으로 적정한 가격 형성과 안정공급의 역할을 담당해 왔음. 특히, 일본의 수산물 특유의 생산·유통의 구조에서, 중요한 기능을 담당하고 있음. 한편, 근래에 시장에서의 취급량이 감소 경향을 나타내는 가운데, 도매업자가 소매업자에게 직접 판매를 실시하면서 소매업자나 소비자의

요구에 따라 가공 처리 시설을 추가하는 등, 공격적인 자세로 새로운 수요를 개척하려고 하는 도매업자도 많아졌음

- 도매시장법의 일부 개정에 의해 2009년 4월부터 도매 수수료가 탄력화되어 시장 관계자 사이에서의 건전한 경쟁은 물론 시장 외 유통과의 경쟁력 강화를 도모할 수 있는 수산물에 관한 풍부한 지식과 경험을 살린 업자들 간의 경쟁이 예상됨

2) 가격 동향

(1) 수산물의 평균 소비자가격

《 주요 품목별 산지가격의 추이 》

(단위 : 엔/kg)

구분/연도	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	증감률(%)		
						2011/2007	2011/2010	
수산물 평균	140	148	128	152	155	10.7	2.0	
다랑어류	신선	1,605	1,649	1,533	1,766	1,438	△10.4	△18.6
	냉동	2,746	2,822	1,686	1,899	2,391	△12.9	25.9
날개다랑어	신선	247	327	278	315	290	17.4	△7.9
	냉동	292	388	279	295	241	△17.5	△18.3
눈다랑어	신선	1,135	1,176	1,086	1,289	1,255	10.6	△2.6
	냉동	799	857	834	889	920	15.1	3.5
황다랑어	신선	739	659	274	782	817	10.6	4.5
	냉동	518	585	552	311	381	△26.4	22.5
가다랑어	신선	278	303	353	275	339	21.9	23.3
	냉동	163	201	140	136	155	△4.9	14.0
정어리	101	112	103	111	48	△52.5	△56.8	
눈통멸	65	61	53	52	48	△26.2	△7.7	
멸치	43	51	31	37	42	△2.3	13.5	
전갱이	188	220	154	161	162	△13.8	0.6	
갈고등어	100	101	109	101	100	0.0	△1.0	
고등어류	82	86	73	78	89	8.5	14.1	
꽁치	73	65	67	139	114	56.2	△18.0	
임연수어	38	55	44	74	68	78.9	△8.1	
오징어	신선	159	162	149	224	199	25.2	△11.2
	냉동, 원양	198	183	176	282	269	35.9	△4.6

자료) 농림수산업성 [수산물유통통계연보]를 기준으로 수산청에서 작성(수산백서)

4 수출입 동향

1) 세계 수산물 수출입 동향

(1) 세계의 수산물 수급현황

- 세계 어업(양식업 제외)의 생산량은 1980년대 후반 이후, 한계점이 이르렀으며, 2010년은 8,952만 톤을 나타냈음. 국가별로는 중국 생산량이 1,567만 톤으로 세계에서 가장 많은 17.5%를 점유함. 또한 일본의 생산량(416만 톤)은 세계의 4.6%를 점유하고 있음(수산백서2011)
- 어종별 생산량은 청어·정어리류가 1,710만 톤으로 가장 많아, 전 세계의 생산량의 18.8%를 점유하였음. 그 다음으로 대구류가 743만톤(동 8.2%0, 다랑어·가다랑어·청새치류가 662만 톤(동 7.3%), 오징어·문어류가 365만 톤(동 4.0%), 새우류가 313만 톤(동 3.4%)를 나타내었음(수산백서2011)
- 2010년의 세계 양식업 생산량은 7,894만 톤으로 세계의 어업·양식업 생산량의 46.9%를 점유하고 있음. 양식에 의한 생산량은 중국을 중심으로 증가하고 있고, 2000년부터 2010년에 걸쳐서 89.2%증가하여, 어업생산량과 맞먹을 정도의 규모가 되었음. 국가별로는 중국의 생산량이 4,783만 톤으로 세계에서 가장 많은 60.6%를 점유하고 있음. 또한 일본의 생산량은 115만 톤으로 세계의 1.5%를 점유함(수산백서 2011)
- 어종별 생산량으로는 잉어·붕어류가 2,242만 톤으로 가장 많으며 전 세계 생산량의 30.7%를 점유하고 있음. 다음으로는 홍조류가 898만 톤(동 11.4%), 갈조류가 678만 톤(동 8.6%), 대합류가 489만 톤(동 6.2%), 굴류가 449만 톤(동 5.7%)으로 나타남 (수산백서2011)
- 세계의 식용어패류의 공급량은 1963년부터 2003년의 40년간에 약 3배로 증가했으며, 특히 중국의 공급량은 약 10배로 증가했고 2003년에는 세계 공급량의 약 1/3을 차지했음. 이러한 가운데 세계 공급량에서 일본이 차지하는 비율은 2003년에는 8%

까지 감소를 나타냈음. 세계 각국의 식용어패류의 자급률(2001~2003년의 평균)은 선진국 평균으로 77%인 반면, 일본은 54%(2007년도는 62%)로 낮은 수준을 나타내고 있으며, 향후 일본의 수산물 공급능력을 높이는 것이 관건이 되고 있음(수산백서 2011)

(2) 세계의 수산물 무역동향

- 수산물의 수요가 세계적으로 확대되는 가운데, 세계의 수산물 무역은 수량·금액 모두 증가 경향을 보이고 있음
- 국가·지역별로 수산물 수입 상황을 보면, 2002년 이후, 일본의 수입수량이 감소하는 한편, EU, 중국, 미국 등 주요 국가·지역의 수입수량은 증가 경향을 보이고 있음. 중국의 수입수량은 2005년 이후, 일본을 제치고 국가별 제 1위에 올랐음(수산백서 2011)
- 세계적으로 수요가 높은 대구, 연어 등의 수산물을 대상으로 국제거래가격의 상승을 보이고 있음. 예를 들면 미국의 대구(신선·냉장·냉동)와 노르웨이의 대서양 연어(신선·냉장·냉동)에 있어서 최근의 수출가격의 추이를 보면, 양측 모두 2003년 정도부터 상승 경향을 보이고 있음. 2003년부터 2009년에 걸쳐서 상승률은 미국의 대구(신선·냉장·냉동)가 30%, 노르웨이의 대서양 연어(신선·냉장·냉동)가 63%로 나타났음
- 일본이 각국에서 수입하고 있는 주요 수산물의 수입가격은 2003년부터 2009년에 걸쳐서 새우(활·신선·냉장·냉동)가 26%, 다랑어·청새치류(신선·냉장·냉동)가 90%, 연어·송어류(신선·냉장·냉동)가 89%, 게(활·신선·냉장·냉동)가 120%의 상승함. 또한 수산물 전 품목의 평균수입가격(달러)은 2003년부터 2009년에 걸쳐서 66% 상승하였음(수산백서2011)

《 일본의 대 세계 수산물 수출입금액(2009년) 》

국가별	수출(천달러)	국가별	수입(천달러)
전체	1,854,416	전체	13,874,670
유럽	60,018	유럽	511,297
대만	534,678	중국	2,370,936
미국	293,077	노르웨이	629,723
중국	250,655	태국	1,108,369
한국	202,408	미국	1,233,691
태국	114,659	캐나다	381,970
대만	89,984	칠레	1,178,130
베트남	39,320	베트남	718,558
러시아	30,670	러시아	1,029,754
싱가포르	27,695	인도네시아	791,079
이집트	27,054	대만	477,719
괌	19,288	호주	367,145
뉴질랜드	18,454	한국	781,173

자료) 수산연감 2011

2) 일본의 수산물 수출입 동향

(1) 일본의 수산물 수출동향

- 2011년 일본의 수산물수출은 후쿠시마 제 1원자력발전소의 사고에 의한 각 국의 수입 규제와 엔고현상으로 인해 수량은 전년대비 25% 감소(42만 톤), 금액으로는 전년대비 11%감소한 1,741억 엔이었음. 원전사고 후, 수출상대국의 규제가 강화되어 수산물을 포함한 일본산 식품 수출이 어려운 상황이 일부 국가·지역에서 발생하여 이에 대한 대응책으로 일본정부는 수산물 방사성물질에 관한 조사결과와 안전확보 조치 등을 설명하는 등의 움직임을 보였고, 앞으로도 이러한 대응을 지속해 나갈 것으로 전망됨
- 소비자들의 식품위생에 대한 관심이 높아진 것에 대응하기 위해 각 당국이 위생증명서의 발행과 수출가공시설의 등록을 요구하고 있는 경우가 증가하고 있기 때문에, 일본 정부는 상대국 정부와의 협의 등을 통하여, 각 국의 규제와 조건에 부합하기 위한 체제를 구축해 나갈 전망이다

- 해외시장조사 지원, 전시상담회 참가 등 일본산 수산물의 수출을 촉진해 나갈 것으로 보임(수산백서2011)

《 일본의 수산물 수출금액 동향(2011년) 》

(단위 : 억엔)

주요 수출품목	품목별 수출액
전체	1,741
진주	183
가리비	113
고등어	88
건조해삼	118
연어 및 송어	67
방어	78
다랑어류	55
꽂치	14
다랑어 및 청새치	75
관자(가이바시라)조제품	94
명태	41
수산반죽제품	51
기타	764

자료) FAO/수산백서

《 수출금액 상위 3개국으로의 주요 수출품목의 금액동향 》

(단위 : 억엔)

구분/연도	2010	2011	전년대비 증감률 (%)
〈홍 콩〉	638	606	▲ 5.0
진주(진주 및 진주제품)	103	117	13.4
말린 해삼	126	105	▲17.1
조개류 조제품(밀폐용기 이외)	93	66	▲28.5
〈미 국〉	235	236	0.6
방어	61	71	17.4
진주(진주 및 진주제품)	34	30	▲11.4
수산반죽제품	25	23	▲ 5.8
〈중 국〉 (홍콩, 마카오 제외)	294	171	▲41.8
연어·송어류	158	47	▲70.5
오징어	19	30	55.3
가리비	20	19	▲ 9.0

자료) 재무성 [무역통계]

(2) 일본의 수산물 수입동향

- 일본의 수산물 수입량은 2001년에 역대 최대인 382만 톤을 기록한 이후, 2009년에 일본 소비의 저하 등을 반영하여 감소 경향을 보였음. 2010년 수입량은 엔고의 영향 등에 의해 전년대비 5% 증가하였음. 또한 2011년은 동일본 대지진에 의해 일부 일본 산 수산물 공급 감소로 수입이 다소 증가하였지만, 전체적으로 보면 전년수준인 269만 톤으로 나타났음
- 수입금액은 2011년에 무역시세는 대폭적인 엔고에도 불구하고 세계적인 수산물 수요증대 등을 배경으로 수입가격이 상승하여, 2011년에는 6% 증가한 1조 4,547억 엔으로 나타났음(수산백서 2011)
- 수산물은 품목별로 세계의 여러 생산국·지역에서 수입되고 있으며, 2011년의 수입 상대국은 120여개국, 16지역에 달하고 있음. 수산물의 관세율은 품목별에 의해 0~40%, 무역가중평균으로는 4%정도로 되어 있음
- 2011년의 수입금액 상위 3품목에 있어서 주요 수입상대국을 보면, 새우는 베트남, 인도네시아, 태국 등, 다랑어·청새치류는 대만, 한국, 인도네시아 등, 연어·송어류는 칠레, 노르웨이, 러시아 등으로 나타났음

《 일본의 수산물 수입금액(2011년도) 》

(단위 : 억엔)

주요 수출품목	품목별 수출액
전체	1조 4,547억 엔
새우	1,854
다랑어 및 청새치류	1,844
연어 및 송어	1,594
새우조제품	621
계	598
어분	273
오징어	420
뱀장어제조품	340
진주	349
대구알	308

주요 수출품목	품목별 수출액
대구류	261
문어	282
뱀장어	241
광어·가자미류	206
계제조품	207
기타	5,148

자료) FAO/수산백서

(3) 한·일 수산물 교역 동향

《 한국의 대일 수산물 수출입 현황 》

(단위 : 천불, 톤)

품 목	금액		수량	
	2009년	2010년	2009년	2010년
(한국이 일본으로 수출하는 품목)	359,583	391,747	73,743	75,865
눈다랑어	76,706	84,833	8,945	9,165
전복	34,603	38,491	1,013	1,055
모시조개	31,317	36,209	12,693	13,555
계조제품	33,613	35,123	3,324	3,548
삼치	29,501	31,776	6,292	5,870
대구알, 동조제품	27,295	30,222	1,628	1,901
황다랑어	27,529	30,209	7,797	7,938
툰	29,640	29,851	2,152	2,627
성게	14,946	25,382	2,712	3,979
남쪽다랑어	18,008	14,524	1,223	830
미역	13,995	14,149	5,104	5,320
전갱이	10,389	10,614	5,901	4,922
생선, 갑각류, 연체동물 등 생산품	12,041	10,364	14,959	15,155
(한국이 일본에서 수입하는 품목)	143,755	137,915	75,705	56,401
대구(으깬것 외)	61,422	55,603	35,243	29,106
도미(생물)	26,080	25,140	4,145	3,012
멍게	16,655	16,594	7,318	7,275
가리비	5,460	6,632	1,509	1,785
공치(냉동)	9,769	1,554	15,962	2,140

품 목	금액		수량	
	2009년	2010년	2009년	2010년
계(신선, 냉동)	5,864	9,943	657	816
상어(신선, 냉장, 냉동)	2,674	2,124	1,126	771
어묵	1,353	2,031	203	282
문어(신선, 냉장, 냉동, 염장)	1,418	1,158	282	162
고등어	10,907	13,060	8,691	10,153
진주	1,992	2,386	556	549
건어물	161	1690	13	350

자료) 제트로 아그로트레드 핸드북 2011

- 2011년 3월 11일에 발생한 동일본 대지진 이후, 후쿠시마 원발사고 영향으로 한국은 동년 5월 1일 이후 일본산 수입품에 대해서 후쿠시마현, 군마현, 츠키지현, 지바현, 미야기현, 야마가타현, 나가노현, 토치기현, 니이가타현, 사이타마현, 카나가와현, 동경부 및 시즈오카현 에서 생산된 식품의 수입 시에는 일본의 관리당국에서 발행한 방사성물질에 관한 증명서 및 그 외의 주변 현산의 모든 식품에 대한 산지증명서 첨부를 요구함
- 증명서 발행 요건
 - ① 한국의 수입정지조치를 받은 품목
 - ② 2011년 3월 11일 이전의 어획 및 가공된 품목. 도는 수입한 수산물을 사용한 경우는, 2011년 3월 11일 전에 가공된 품목
 - ③ 후쿠시마현 등의 13도현의 연안지역 이외에서 어획되거나 가공(포장 등의 최종제품에 달한 모든 과정)된 품목
 - ④ 후쿠시마 등의 13도현의 연안지역에서 어획되거나 후쿠시마현 등의 13도부에서 양륙되어 가공된 수산물에 관해서는 방사성물질의 기준에 적합한지 확인. 또한 검사기관의 조사를 의뢰한 경우는 사전에 발행기관과 협의할 것

○ 한국산 이매패 대상 노로바이러스 검사 엄격실시

① 대상식품 및 검사항목

구분		성분규격 (미생물규격)	노로바이러스	현품확인 (관능검사)
1) 냉동식품	생식용 또는 무가열 섭취 이매패	○	○	
	그 외 이매패	○		
2) 냉동한 이매패(냉동식품을 제외. 가공품 포함)				○
할 또는 냉장(가공품을 포함)한 생식용 이매패			○	
상기이외 이매패(가공품을 포함)				○

② 검사 실시 방법

- 성분규격(미생물규격)

- 2012.5.1이후 발급된 성분규격에 대한 검사성적증명서가 없을 경우에는 수입자에 대해 성분규격에 대한 자주검사를 하도록 지도할 것. 또한, 동년 5월1일 이후에 발급된 검사성적증명서가 확인 될 경우에는 성분규격에 대한 모니터링 검사를 매수입마다 실시할 것

- 노로바이러스

- 8월 말까지 100건의 모니터링 검사를 실시할 것

- 현품확인(관능검사)

- 수입자 및 상품 건별로 본 통지 이후에 처음으로 수입되는 물건에 대해 실시할 것

○ 장어 명령검사 실시

① 장어 성분(옥소리산·오프로산식)

- 옥소리산의 경우 한국정부가 발행하는 검사증명서가 있을 경우에는 통관이 되나, 검사증명서가 없는 경우 일본에 도착시 인증검사기관에서 검사를 받아야만 통관이 됨
- 오프로산식은 예외 조건없이 일본 도착시 인증검사기관의 전수검사를 받아야 함으로 양만조합에서 설명한 대로 검사결과가 나올 때까지 최소 3일간은 대기해야 함. 전수검사 발동일은 2011년 12/27자임
- 전수검사(검사명령) 해제요건은 과거 2년간 위반실적이 없어야 하며, 300건이상의 전수검사 요건을 충족시켜야 함
- 수입자 및 상품 건별로 본 통지 이후에 처음으로 수입되는 물건에 대해 실시

5 수출입 통관

1) 관세 및 통관제도

○ 통관제도 개황

- 일본 경제 부흥에 따라 1달러당 360엔의 단일환율이 설정되고(1949년), 민간무역이 재개(1950년)되는 등 점차 관세에 의한 산업보호기능의 부활이 요청됨. 이와 같은 상황에서 향후 수입자유화와 GATT가입에 대비한 전후 제1차 관세체계의 대개정이 이루어짐(1951년). 이 개정에 의거, 세율은 전부 종가세율에 의하도록 되었으며, 담배 355%의 예외를 제외하고 5%에서 50%까지 11단계의 세율이 책정되었음. 그 후 일본은 경제의 고도성장기를 맞이하여 기술혁신의 진전, 산업구조의 고도화, 무역규모의 확대 등이 진행됨과 함께 1955년에는 GATT가입이 실현되었음
- 현재 일본의 관세제도는 관세법, 관세정율법, 관세잠정조치법의 소위 「관세3법」으로 정해지고 있음. 관세법은 관세의 확정과 납부, 적정한 세관수속을 도모하는 것이고, 관세정율법은 수입금지품목을 정하는 것 외에, 세율과 감면세 등 관세의 구체적 내용을 규정하고 있음. 또한 관세잠정조치법은 다른 두 법의 잠정적 특례를 정해두고, 경제사정 등에 대응해 긴밀하게 개정되고 있음
- 관세는 수입화물의 가격을 기준으로 해서 부과되는 경우를 종가세, 개수와 중량이 기준으로 되는 경우를 종량세라고 하며, 주로 종가세를 채택하고 있지만, 주류 등 종량세를 채택하고 있는 품목도 있음. 여기서 종가세의 기준이 되는 가격은 CIF(Cost, Insurance and Freight; 운임보험료 포함가격)가격임
- 관세율은 획일적이지 않고, 다음과 같이 기본세율, 잠정세율, 특혜세율, 협정세율로 크게 구분할 수 있으며, 세율의 적용순위는 법률로서 정하고 있음. 기본세율은 관세정율법에 정해진 세율로서, 관세행정상 기본이 되는 세율이며, 잠정세율은 국민경제의 건전한 발전을 목적으로 관세잠정조치법에서 정한 세율임. 또한 협정세율(GATT 양허세율)은 외국과의 조약을 기본으로 특정의 품목에 적용되는 세율임

며, 특혜세율(일반특혜세율과 최빈 38개국에 대한 특혜특별세율)은 개발도상국 또는 지역을 원산지로 한 특정 품목으로 일정조건이 갖추어진 경우 적용되는 세율임

○ 특혜관세 관계

특혜 수익국 등 (특별 특혜 수익국을 포함)으로부터의 수입에 대해서는 특혜관세의 적용을 받을 수 있는 경우가 있음. 특혜관세율의 적용을 받는 경우는 현지로부터 수출할 때 현지국에 대해 발급되는 「특혜 원산지 증명서」를 취득할 필요가 있음 (총가액이 20만엔 이하는 불필요)

○ 통관

- 「수입(납세)신고서」에 상기로 취득한 「신고 확인제 식품 등 수입 신고서」 및 인보이스, B/L, 보험 명세서등의 관계 서류를 첨부해 세관에 제출
- 심사 검사 및 납세 후, 수입허가서가 교부됨



○ 수산물 수입절차

《 수입절차 》

참고사항 구비서류 절차

수입승인 유효기간수입승인의 유효기간은 승인일로 부터 원칙적으로 1년임

[수입승인신청시 구비서류] ①수입승인신청서②수입계약서 또는 물품매도확약서③수입대행계약서(대행시)

④기타 수출입공고 등에서 규정한 요건을 충족하는 서류

수입계약체결



수입승인(필요시)

신용장 개설시 주의사항 ①대금결제방법, 선적항, 도착항의 계약서와의 일치여부 ②품목, 규격, 단가, 원산지, 가격조건이 계약서와의 일치여부 ③선적기일과 유효기일이 계약서상의 유효기일 이내이며 선적 기일은 유효기일내인가 확인 ④분할 선적과 환적의 허용여부

[신용장개설시 구비서류] ①수입신용장 개설신청서 ②외국환거래 약정서 ③수입승인서(필요시) ④물품매도 확약서 ⑤기타 필요한 서류 : 담보 제공 증서 등

신용장 개설

L/G 발급시 유의사항 ①L/G발급 후엔 도착하는 서류에 하자가 있더라도 클레임을 제기할 수 없음. ②일람 후 정기출급조건의 기한부 신용장인 경우 기간개시의 기산일이 L/G발급일임(최장 20일 인정)

[발급시 구비서류] ①발급은행소정의 선취 보증서 및 보증서 발행신청서 각1부 ②선하증권 사본 ③상업송장 사본 ④화물도착통지서(Arrival Notice) ⑤기타 필요하다고 인정되는 서류(각서 등)

선적서류내도
및 대금결제 L/G

수입신고 시기반입신고후 30일 이내에 수입신고 해야 함(기간 경과 시 최고 2%이내의 가산세 부과)

[수입신고시 구비서류] ①수입신고서 ②수입승인서(필요시) ③가격신고서(송장 포함) ④선하증권 사본 ⑤기타 필요서류(C/O, 수입 물품 명세확인서 등)

수입신고

환급신청은 수출신고 수리일로부터 2년 이내에 신청

사후관리

자료) 제트로 아그로트레이드 핸드북 2009

2) 수산물 수입검사 제도

- 수산물 부문의 통관제도는 세계 101개국과 한국을 원산지로서 하는 2분류로 되어있음
 - 굴의 경우 수입승인 및 사전승인 등을 필요로 하지 않으며, 특별한 규제는 없음
 - 단, 다른 품목과 동일하게 식품위생법상의 위생검사를 받아야 함
- 수산물을 수입 시에는 수입신고서를 화물이 통관하게 되는 관할 검역소에 제출하여야 하며, 굴을 제외하고는 통관상 특별히 문제가 되는 점은 없는 것으로 조사됨

《 수산물 및 동 조제품 》

HS번호	품명	관련법규
03 - 01	어류(살아있는 것)	식품위생법 검역법
03 - 02	생선(냉장, 냉동, 연육제외)	식품위생법 검역법
03 - 03	생선(냉동, 연육제외)	식품위생법 검역법
03 - 04	생선의 연육	식품위생법 검역법
03 - 05	생선(건조, 염장, 훈제) 또는 어분, 사료	식품위생법
03 - 06	갑각류(살아있는 것, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장)	식품위생법 검역법
03 - 07	연체동물(살아있는 것, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 훈제)	식품위생법 검역법
16 - 03	생선, 갑각류, 연체동물의 엑기스	식품위생법
16 - 04	생선, 캐비아 및 어란으로 조제한 캐비아대용품	식품위생법
16 - 05	갑각류, 연체동물의 조제품	식품위생법

주의 : 1) 청어, 대구, 정어리, 전갱이, 꽁치, 가리비, 조개관자, 오징어(문갑오징어 제외)는 수입할당(IQ) 품목
 2) 03 - 01(살아있는 어류) 중에는 워싱턴조약에서 수입이 규제된 것 포함

(1) 검역

- 수산물의 수입에 있어 수입 금지지역의 지정은 없음. 단 콜레라 오염지역 또는 오염의 우려가 있는 지역의 수산물은 검역법에 따라 검사의 대상이 됨
- 워싱턴 조약에서 지정되어 있는 어류
 - ① 부속서 I에 분류되어 있는 어류
 멸종위기의 동식물. 원칙적으로 상업거래는 금지됨
 실라칸스(coelacanth) 등 8종

- ② 부속서 Ⅱ에 분류되어 있는 동물
국제거래를 엄격한 규제하에 두지 않으면 멸종 위험성이 있는 동식물
상업거래 가능. 수출국 관리당국이 과학당국의 조언을 얻어 발행하는 수출허가서가
필요. 철갑상어 등 6종
- ③ 부속서 Ⅲ에 분류되어 있는 동물
수출국의 수출허가서가 필요(특정국가로부터의 특정종 수입)
기타 국가로부터 수입하는 경우에는 원산지증명서를 세관에 제출해야 함
- ④ 부속서 Ⅱ, Ⅲ에 해당하는 종을 올린 특정국가로부터 해당 종을 수입하는 경우에는
해당국의 수출허가서가 필요. 기타 국가로부터 수입하는 경우에는 원산지증명서도
함께 세관에 제출해야 함. 또한 경제산업성의 사전확인 필요
(주 1) 워싱턴조약의 지정동물에 대해서는 경제산업성 공보를 참조

(2) 첨가물 등의 규제

- ① 식품위생법에 의거 다랑어, 방어 등의 생선에 탄산가스(CO)를 첨가하는 것은 금지되
어 있음
- ② 양식수산물에 대해서는 생산효과를 높이기 위해 항생물질이나 항균성물질을 사용하
는 경우가 있는데 일본의 규격기준에 부합하는지 확인할 필요가 있음. 일본에서는 항
생물질인 옥시테트라사이클린(oxytetracycline)만 0.10ppm까지 잔류가 인정됨
- ③ 수산물 중 복어에 대해서는 수출국정부기관이 발행한 어종, 채취해역 등에 관한 위
생증명서를 신고서에 첨부해야 함
- ④ 또한 심사결과 검사가 필요하다고 판단되면 검사관이 입회하여 현장 검사가 실시됨.
검사결과 합격한 경우에는 「수입신고서」에 합격 날인하고 불합격일 경우에는 화물
의 파기 또는 반송조치를 취함
- ⑤ 냉동의 생식용 어육은 냉동식품 규격이 적용됨. 동 규격에서는 세균수가 검체 1g당
100,000 이하이고 대장균수가 음성인 것이 조건임
- ⑥ 가열 후 냉동처리 된 수산물(가열 후 섭취 냉동식품)은 제품 1g당 세균수가 3,000,000

이하이고 E.coli이 음성이어야 함

⑦ 기타 건조, 염장 등의 수산가공품은 보존료 등의 첨가물 사용기준 등에 유의해야 함

(3) 식품위생법에 의거한 검사절차

- 식품위생법에 의거하여 관할 검역소의 식품감시담당과에 식품수입신고서 2부를 제출함. 검역소의 심사 및 검사 결과 식품위생법상 문제가 없으면 신고서에 「신고필」을 날인하여 반환함
- 2002년 4월부터 알레르기 물질을 포함한 식품에 관한 표시가 의무화됨. 전복, 오징어, 연어알, 새우, 게, 연어, 고등어를 포함한 식품에 관해서도 원료에 해당식품이 포함된 사실을 표시하도록 권장하고 있음

(4) JAS 규격

- 품질표시
 - 선어에 대해서는 품명, 원산국 표시가, 또한 수산물가공품에 대해서는 품명, 원재료, 내용량, 제조업자, 유통기한, 보존방법 등의 표시가 의무화되어 있음
- JAS마크의 부착
 - ① 어육햄, 소세지 등의 수산가공품은 통관 후에 JAS규격부여단체에 신청하면 JAS마크의 부착이 가능함. 단, JAS마크의 부착 여부는 제조업자(수입업자)의 의향에 의하며 강제규격은 아님. 수산물조제품 중에는 특수포장 어묵류, 성계가공품, 조미료, 성계무침, 가다랑어포, 어육햄, 소세지, 어묵, 삶아 말린(자건 : 煮乾)어류 등의 JAS규격이 있음
 - ② 또한 외국의 제조업자가 JAS마크를 취득할 수 있도록 농림수산대신이 일정 기술 수준에 있다고 인정한 외국의 검사기관을「지정외국검사기관(FTO)」으로 정하여, 일정 요건을 충족하는 FTO가 작성한 검사 데이터를 활용하여 JAS규격의 부여가 가능해짐

《 식품위생법에 근거한 수산물의 성분기준 》

품 목	기 준
어육연제품	대장균군 : 음성(어육수리미를 제외) (1g×3중, B,G,LB 배지법) 아초산균 : 0.050g/kg 이하 (단, 어육소세지, 어육햄)
연어알, 연어알젓, 대구알	아초산균 : 0.050g/kg 이하
냉동 데친 문어	세 균 수 : 100,000/g 이하 (표준평판배양법) 대장균수 : 음성 (0.01g×2중, desokishicorrat 배지법)
생식용 굴	세 균 수 : 50,000/g 이하 (표준평판배양법) E.coli MPN치 : 230 / 100g 이하(EC 배지법)
생식용 냉동어패류	세 균 수 : 100,000/g 이하 (표준평판배양법) 대장균수 : 음성(0.01g×2 중, desokishicorrat 배지법)

3) 수입규제

(1) 수입규제

- 현재 농수산물의 수입할당품목은 수입 무역관리령에 의거 14개 품목이며, 이중 우리나라의 주요 수출품목인 김이 할당품목에 포함되어 있음
- 현재 일본 정부는 통상산업성 고시 170호에 근거하여 빙어, 고등어, 전갱이, 정어리, 대구, 꽂치, 가리비, 개아지살, 마른멸치 등 9종의 어패류에 대해 한국산과 한국을 제외한 인도 등의 101개국 산을 대상으로 하는 두개의 그룹으로 나누어 수입금액 쿼터량을 정하고 있음

(2) 관계법 규제

일본은 다음과 같은 법령에 근거하여 수입을 규제하고 있음

- 법령에 의한 규제
 - i. 외환법상의 규제
 - 승인을 요하는 화물

- 수입공표 제1호(수입할당품목) : 비자유화품목(일부 농수산물 등)과 국제협정 등에서 규제하고 있는 품목
- 수입공표 제2호 : 특정원산지 및 선적지로부터의 특정 화물, 워싱턴 조약 등에 의한 규제품목
- 확인을 요하는 화물(수입공표 제3호)
 - 사전확인품목 : 면역혈청, 특정외국문화재, 참치, 고래 등의 조제품 등
 - 통관시확인품목 : 양귀비씨, 대마씨, 다이아몬드 등
- ii. 관세정률법에 의한 규제
 - 지적재산권을 침해하는 화물, 위조통화, 권총, 마약 등의 수입 규제
- iii. 관세법에 의한 규제
 - 관세납부 등을 포함한 수입통관 수속상의 규제
 - 일본의 관세제도
 - 일반관세
 - 특혜관세
 - 관세할당
 - 간이세율제도
 - 특수관세 : 반덤핑과 보조금에 의한 수출과 같이 무역질서를 교란하는 행위를 예상하여 부과, 수입급증 등에 대해 할증관세 부과 (발동 조건과 절차는(WTO)에서 정함)
- iv. 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한법률(JAS법)
 - 일본 국내 판매 때에는 동(同)법에 근거하는 품질 표시 기준을 따라서 일괄 표시를 할 필요가 있음. 수입품에는 원산지(국)표시가 의무화됨. 신선품이라면 생선 식품 품질 표시 기준, 가공품이라면 가공 식품 품질 표시 기준, 더욱 수산물의 경우는 「수산물 품질 표시 기준」이 적용. 기타에도 통조림이나 병조림, 어육 제품 등 개별 품질 표시 기준이 정해져 있는 수산물가공품이 있음
 - 성게 가공품 · 건조 미역 · 염장 미역 · 케즈리부시 · 말린어류 · 뱀장어 가공품
 - 수입품에는 원산지(국)표시가 의무화, 개정JAS법 (2009년 5월)에서 식품의 안전위장에 대한 직접별규정이 마련됨

- 외환 및 외국무역법 (외환법)/수입 무역 관리 법령 수산물의 안에는 동(同)법령에 근거하는 규제를 받는 품목이 있지만 외환법상의 북한에 관계되는 대응 조치 (2006년 4월)는 계속되고 있어, 북한을 원산지 또는 선적지역으로 하는 어떠한 화물의 수입도 금지
- 관세할당 제도
 - 피혁 3품목(염착색된 소와 말 가죽, 염착색된 것 이외의 소와 말가죽, 염착색된 양과 염소가죽, 혁화(혁제 및 가죽을 사용한 신발(스포츠용 및 슬리퍼 외), 에틸 알콜 (주류제조용) 등 5개 품목에 대해 2단계 관세율(할당범위 내 저관세, 범위초과 고관세)을 적용하는 제도로 경제산업부 장관 명의로 매년 2회에 걸쳐 할당 수량을 발표
 - 일본 국내의 관련 산업 보호 성격이 강함
- 기타(외교적 상황 등) 규제
 - 몬트리올 의정서에 정하는 규제물질에 대한 수입규제(88.7)
 - 워싱턴조약동식물 및 그 파생
 - 물에 대한 수입규제
 - 이라크로부터의 수입화물에 대한 수입규제
 - 화학병기의 금지 및 특정물질의 규칙 등에 관한 법률에 규정하는 특정물질 및 제1종 지정물질에 대한 수입규제(95.2)
 - 테러 위험도 높은 국가로부터의 수출입에 대한 규제(2001. 12)

(3) 관세개정

- 2011년도의 관세개정 경위
 - 2011년도의 관세개정은 다음과 같은 경위로 행해짐. 각부성에서의 개정요망을 받아 관세분과회 기획 분회의 심의를 거쳐 11월30일의 동부회에서 “2011년도 관세개정에 관한 논점정리”가 종합되었음. 이 논점정리 등을 기본으로 “2011년도 제세개정 근본”이 2010년도의 제24회 제세조사회(내각부)의 답신으로 내각총리대신에 제출하였으며 해당답신은 각회결정되었음. 각회결정을 바탕으로 “관세정율법등의 일부를 개정하는 법률안”이 국회에서 심의를 거쳐 성립하고 일부 개정된 관세정율

법 및 관세 잠정조치법이 2011년 4월1일부터 시행됨

○ 농림수산물 관련품목의 관세 개정 등의 개요

i. 특혜관세제도의 적용기간 연장 및 재검토

- 2011년 3월31일에 적용기간이 도래하는 특혜관세제도를 2021년 3월31일까지 연장하기로 함

또한 실링의 폐지 및 상품의 경제력을 바탕으로 국별·품목별 특혜적용제외조치의 재검토가 시행됨

ii. 잠정세율, 농수산물에 한정된 특별 긴급관세 제도 등의 적용기간의 연장 등

- 2011년 3월31일에 적용기간이 도래하는 특혜관세제도 관세 잠정조치법, 우루과이라운드합의를 바탕으로 관세화된 농수산물에 한정하여 수량기준 및 가격기준에 의한 특별 긴급 관세제도, 신선 쇠고기 및 냉동 쇠고기 등에 한정된 관세의 긴급조치와 살아있는 돼지 및 돼지고기의 한정된 관세의 긴급조치의 적용기간을 2012년 3월31일까지 연장하기로 했음. 그러나 쇠고기에 한정된 긴급조치는 2010년도에 이어 제도의 기본은 유지하며 발동기준수량을 산출할시의 기준이 되는 수입수량을 특별로 2002년과 2003년도의 수입실적을 평균으로 하였음(2002년도와 2003년도의 평균의 발동기준수량이 2010년도의 수입실적의 발동기준수량을 하회할 경우는 2010년도의 수입실정에 의함)

iii. HS조약개정과 관세율표의 개정

- HS조약의 개정이 있었으며 2012년1월1일부터 개정된 관세 분류품목표가 적용됨. 이번의 개정에 맞춰 관세정률법 특별 표시의 기본세율 가운데 약500품째에 대해서 분할, 통합 혹은 폐지되며 관세잠정장치법 특별 표시에 규정되고 있는 잠정 세율 가운데 약50품목이 대상임

4) 수산물 전반적인 통관제도

○ 수산물 전반의 통관제도에는 다음과 같은 HS번호가 이에 해당됨

(: 02류 / 03류 / 05류 / 12류 / 15류 / 16류 / 21류 / 23류 / 35류 / 71류)

- 수산물 중에는 수입무역관리령에 의해 수입할당제도, 수입승인제도, 확인제에 의한 절차가 필요한 경우도 있음. 또한, 식품위생법에 의거 수입신청이 필요함
- 외국환율 및 외국무역법, 수입무역관리법령 관계
 - 동 법령에 의거 대상이 되는 품목을 수입할 때에는 경제산업성 대신의 승인 등을 얻기 위해 다음의 각 제도에 의한 절차가 필요함. 대상품목 및 절차에 대해서는 관보, 경제산업공보, 통상홍보 등에 게재됨
- 수입할당(IQ)제도
 - 자국의 수산물을 보호하기 위해 특정품목에 대하여 일정기간 내에 수입할 수 있는 총량(총액)이 정해져 있어 국가별로 수입량을 제한하고 있음. 일정의 요건을 갖춘 자에게 수량(금액)의 할당을 행함. 승인을 받기 위한 사전 조건으로서 그 수입할당을 받는 것이 조건이 됨. 『수입(승인·할당) 신청서』, 기타 필요서류를 수입 전에 경제산업성 담당과에 제출함
 - 대상품목 : 2010년8월 현재 수입할당 품목(IQ) 수산물에는 아래와 같이 19개 품목이 있으며, 할당을 확보하지 않은 자는 수입을 할 수 없음
 - 1) 태평양종 청어 2) 건조김 3) 무당의 조미김 4) 김의 조제품(무당의 조미김은 제외) 5) 오징어 6) 대구알 7) 건오징어 8) 다시마 조제품 9) 고등어 10) 정어리 11) 청어(태평양종 청어 제외) 12) 건파래김과 파래 13) 전갱이 14) 다시마 15) 한국산 수산물(전갱이, 고등어, 정어리, 대구, 참가리비, 방어, 쾡치, 패주, 멸치) 16) 대구 17) 명태 18) 참가리비 19) 방어, 쾡치, 패주 및 멸치
- 한국산 9개 어패류에 대한 수입할당
 - 1966년부터 한국산 수산물 9개 어패류(대구, 방어, 고등어, 전갱이, 정어리, 건멸치, 쾡치, 가리비, 패주)에 대해 연간 수입금액을 제한하고 있음. 일본 내 수입자는 수입쿼터를 소유해야 관련 수산물을 수입할 수 있음. 경제산업성은 일본의 수입상사(단체) 등에게 할당을 하고 있음
 - 한국산 9개 어패류 연간 수입금액쿼터
 - 1982년 4500만 달러, 1983년 4000만 달러, 2004년 이후 4,500만 달러로 한국산

수산물 9개 어패류의 수입금액이 연 4,500만 달러를 넘지 못함

- 한국이외 102개국 산 수산물에 대한 수입할당(쿼타)
 - 방어, 꽁치, 패주, 건멸치 품목 : 금액할당제 실시
 - 그 외 품목 : 2001년 수량할당제로 전환(수입어종의 단가상승에 영향을 받지 않음)
 - 관보, 경제산업공보, 통칭홍보에 게재되며 수입할당을 받아야하는 화물의 품목, 수입의 승인을 받아야하는 화물의 원산지 또는 선적지역의 기타 화물수입에 대해서 필요한 사항을 공표하고 있음
- 수입할당(IQ)품목
 - 일본의 수산물 수입할당제(IQ)품목
 - 일본의 수산물 수입할당제(IQ)품목은 20개 품목이 있으며(2011.10.26일 현재), 한국은 다음의 13번까지(①~⑬) 적용됨

① 수산물에 대한 수입할당제 (2011년 7월27일 발표)

해당품목	대구, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 꽁치, 건멸치, 가리비, 패주 등 (청어, 명태, 명란, 오징어, 건오징어는 제외) (활·신선·냉장·냉동·건조·염장, 지육을 포함)
HS번호	0301-99-2, 0302, 0303, 0304, 0307
수입할당량	4,500만 달러 (한국만 적용)

② 마른 김에 대한 수입할당제 (2011년 2월8일 발표)

해당품목	건조 김	
HS번호	1212-20-1-(1), 1212-20-1-(2)	
수입할당량	전체	6억79백 만장
	상사할당(한국)	1억60백 만장
	상사할당(중국)	2억88백 만장
	수요자할당	2억26백 만장
	선착순할당	5백 만장

③ 무당 조미김에 대한 수입할당제 (2011년 2월8일 발표)

해당품목	무당 조미 김	
HS번호	2106-90-2-(2)-E-(b)	
수입할당량	전체	5억 3백 만장
	상사할당(한국)	3억 2백 만장
	수요자할당	1억94백 만장
	선착순할당	7백 만장

④ 김 조제품(무당 조미김 제외)대한 수입할당제 (2011년 2월8일 발표)

해당품목	김 조제품(구운 김 포함, 무당 조미김 제외)	
HS번호	2106-90-2-(2)-E	
수입할당량	전체	1억81백 만장
	상사할당(한국)	29백 만장
	상사할당(한국 이외)	84백 만장
	수요자할당	65백 만장
	선착순할당	3백 만장

⑤ -a. 다시마 조제품에 대한 수입할당제 (2011년 6월20일 발표)

* 동일본대지진의 영향으로 물량부족으로 2010년 11월4일 수입할당과는 별도로 추가 할당됨

해당품목	다시마(데친 후 염장한 것), 다시마조제품	
HS번호	1212-20-1-(3), 2106-90-2-(2)-E	
수입할당량	전체	1,100톤
	수요자할당	935톤
	선착순할당	165톤
	(한국만 적용)	7백 만장

-b. 다시마 조제품에 대한 수입할당제 (2010년 11월4일 발표)

해당품목	다시마(데친 후 염장한 것), 다시마조제품	
HS번호	1212-20-1-(3), 2106-90-2-(2)-E	
수입할당량	전체	600톤
	수요자할당	480톤
	선착순할당	120톤
	(한국만 적용)	7백 만장

⑥ 명태에 대한 수입할당제 (2011년 4월22일 발표)

해당품목	명태(활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조, 명란은 제외)
HS번호	0301-99-2, 0302, 0303, 0304, 0305
수입할당량	1,027천 톤 (대 전세계)

⑦ 청어(태평양종)에 대한 수입할당제 (2011년 3월11일 발표)

해당품목	청어(활·신선·냉장·냉동·건조·염장·염수담금)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303,0304,0305
수입할당량	92,000톤 (대 전세계)

⑧ 청어(태평양종 제외)에 대한 수입할당제 (2011년 9월2일 발표)

해당품목	청어(활·신선·냉장·냉동·건조·염장·염수담금)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303,0304,0305
수입할당량	65,000톤 (대 전세계)

⑨ 명란에 대한 수입할당제 (2010년 11월4일 발표)

해당품목	대구(명태 포함)알
HS번호	0302, 0303, 0305
수입할당량	98,326톤 (대 전세계)

⑩ 오징어에 대한 수입할당제 (2011년 3월11일 발표)

해당품목	오징어(활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금)
HS번호	0307
수입할당량	74,950톤 (대 전세계)

⑪ 건조오징어에 대한 수입할당제 (2011년 11월4일 발표)

해당품목	건조오징어
HS번호	0307
수입할당량	4,500톤 (한국 포함)

⑫ 다시마에 대한 수입할당제 (2011년 7월29일 발표)

해당품목	다시마	
HS번호	1212-20-1-(3)	
수입할당량	전체	2,960톤
	수요자할당	2,810톤
	선착순할당	150톤
	(대 전세계)	7백 만장

⑬ 콩치에 대한 수입할당제 (2011년 5월9일 발표)

* 동일본 대지진으로 냉동보존 재고가 손실되어 추가로 수입할당

해당품목	콩치(냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0303 0304 0305
수입할당량	11,800톤 (한국 포함)

⑭ 가리비에 대한 수입할당제 (2011년 5월9일 발표)

해당품목	가리비(활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0307
수입할당량	5,720톤 (한국 제외)

⑮ 방어·콩치·조개관자 및 멸치 수입할당제 (2011년 5월9일 발표)

해당품목	방어, 콩치, 조개관자, 멸치 (활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303,0304,0305, 0307
수입할당량	2,640만 달러 (한국 제외)

⑯ 대구 수입할당제 (2011년 4월22일 발표)

해당품목	대구 (활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303, 0304, 0305
수입할당량	72,700톤 (한국 제외)

⑰ 고등어 수입할당제 (2011년 9월30일 발표)

해당품목	고등어 (활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303, 0304, 0305
수입할당량	227,000톤 (한국 제외)

⑱ 전갱이 수입할당제 (2011년 9월2일 발표)

해당품목	전갱이 (활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303, 0304, 0305
수입할당량	125,000톤 (한국 제외)

⑲ 정어리 수입할당제 (2011년 9월2일 발표)

해당품목	정어리 (활·신선·냉장·냉동·염장·염수담금·건조)
HS번호	0301-99-2,0302, 0303,0304,0305
수입할당량	50,800톤 (한국 제외)

⑳ 날개의 건조 파래(青海苔, green laver) 및 일동초(一重草)수입할당제 (2011년 7월29일 발표)

해당품목	날개의 건조 파래 (青海苔, green laver) 및 일동초(一重草)
HS번호	1212-20-1-(3)
수입할당량	130톤 (한국 제외)

○ 수입할당 대상이 되는 실행 관세율표 HS코드 및 품목

HS 코드	품 목
0301.99-2	살아있는 청어, 대구, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 꽂치
0303.02	신선 또는 냉장 청어, 대구, 대구알, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 꽂치
0303.03	냉동청어, 대구 및 대구알, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 꽂치
0303.04	청어, 대구, 방어, 고등어, 정어리, 전갱이, 고등어 피레트, 기타 어육
0303.05	건조 염장 또는 염수장 청어, 대구, 방어, 고등어, 전갱이 및 고등어 관련어 종의 피쉬밀, 대구알 및 찌서 말린 것
0303.07	가리비, 패주 및 오징어
1212.20-1-(1)	장방형(정방형 포함)의 지장(紙狀), 조제 식용 해초, 430평방cm ² 이하
1212.20-1-(2)	홍조류과의 식용해초 및 이것을 섞은 식용해초 (관세율표제1212.20호의1-(1)을 제외)
1212.20-1-(3)	기타 식용의 해초
2106.90-2-(2)	해초의 조제 식료품

※ 신청방법 등 구체적인 사항 홈페이지 참조

http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/boekikanri/import/wariate/suisanbutsuhappyo.htm

○ 2호 승인제도

- 특정의 원산지 또는 선적지역으로부터의 특정의 화물을 수입하는 경우, 『수입(승인·할당) 신청서』, 『입승인신청이유서』 등, 기타 필요한 서류와 함께 수입 전에 경제산업성 담당과에 제출함
- 대상품목 : 국제포경(捕鯨)단속조약의 비가맹국을 원산지 또는 선적지역으로 하는 고래 및 그 조제품. 볼리비아 및 그루지야를 원산지로 하는 눈다랑어. 중국, 북한 및 대만을 원산지 및 선적지역으로 하는 연어 및 송어, 또한 이러한 조제품. 일본의 구역에 속하지 않는 해면을 선적지역으로 하는 어패류 등

○ 사전 확인제

- 정해진 해당 품목을 수입하는 경우에는 수입 전에 필요서류를 첨부하여 확인 신청서를 경제 산업성 등에 제출함
- 대상 품목 : 선박에 의해 수입되는 다랑어(날개다랑어, 참다랑어 및 남방다랑어를 제외한 신선, 냉장, 냉동의 것)와 청새치(황새치 제외하는 신선, 냉장 또는 냉동의 것). 냉동한 참다랑어, 남방다랑어, 눈다랑어, 황새치, 고래 및 그 조제품 등

5) 라벨링

- 수산물의 범위 - 어류, 조개류, 수산 동물류(오징어, 문어, 새우, 게 등), 해산 포유류 동물(고래, 돌고래 등), 해조류(다시마, 미역, 김 등)

《 수산물의 표시 방법 》

일본 국산품	수입품
<ul style="list-style-type: none"> - 생산한 수역명 또는 양식한 지역명. 다만, 수역명의 병기도 가능 - 수역명의 기재가 곤란한 경우에는 수양항의 이름 또는 수양항이 속하는 도도부현명으로서의 기재 가능 - 수역명에 수양항명 또는 수양항명이 속하는 도도부현명의 병기 가능 	<ul style="list-style-type: none"> - 원산 국명을 표시 - 단, 수역명을 병기해도 가능

《 수산물의 표시(JAS법) 》

종류	표시 사항
신선 수산물	① 명칭 ② 원산국 - 생산(어획)한 수역. 기입이 곤란한 경우에는 수양항명 또는 양륙항이 속하는 도도부현명도 가능 - 양식물에 있어서는 지역명(양식장이 속하는 도도부현명) - 수입품에 있어서는 원산 국명(수역명을 병기 할 수 있음) ③ 해동 ④ 양식
수산 가공 식품용기에 들어 있는 것 또는 포장된 것에 한정) ※ 최종 가공지가 원산지(국)	① 명칭 ② 원재료명 ③ 내용량 ④ 유효기한(품질 보관 유지 기한) ⑤ 보존 방법 ⑥ 제조업자들의 명칭·주소(수입품에 있어서는 수입업자명 및 원산 국명)
수산 가공 식품	아래와 같은 품목에 대해서는, 상기 항목에, 원재료명, 일본산은 일본산으로 표시 수입품에 있어서는 원산지 국명을 기재 ① 미역(염장품, 건조품) ② 고등어(염장품, 염간품) ③ 전갱이(염간품) ④ 장어(구이) ⑤ 가쓰오부시

○ 구체적인 표시 방법



○ 유의점-용기·포장에 인쇄하는 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정하는 8포인트의 활자로서 크기를 통일하여 사용함



- 가공 식품 품질 표시 기준 적용 범위 - 가공 식품(제조 또는 가공된 음식료품의 총칭)을 용기에 넣은 것 혹은 포장된 것에 한정함

※ 표시 방법

- 일괄 표시 사항과 표시방법 표시에 관해 책임을 가지고 있는 제조업자 등이, 제품의 용기 또는 포장에 [기본 6항목]의 일괄 표시 사항을, 별기 양식에 의하여 일괄 표시해야 함
- 특색 있는 원재료 등의 표시 : 특정 원산지의 것, 유기농산물, 유기농산물 가공 식품, 사용한 원재료가 특색이 있는 경우, 그 사용취지의 표시는 그 사용비율을 「사용 취지의 표시」에 근접한 항목, 또는 일괄 표시 항목 내에 원재료명 뒤에 괄호를 교부해 기재할 필요가 있음
- 표시 금지사항

다음 사항은, 표시할 수 없음

- (1) 일괄 표시 사항의 표시해야 할 사항의 내용과 모순되는 용어
- (2) 내용물을 오인시키는 문자, 그림, 사진 그 외의 표시

- 그 외 가공 식품의 품질에 관한 표시와 관련되는 기준에는 각각 품질 표시 기준이 정해져 있는 품목의 표시의 방법에 대해서는, 가공 식품 품질표시 기준과는 별도로, 개개의 기준에 근거하는 표시가 필요함

- 수산 가공품의 경우, 진공 팩 포장이나 통조림, 병조림 등이 많음



100g 정어리 통조림
유효기간 : 제조일로부터 36개월



280g 오징어 통조림
유효기간 : 제조일로부터 36개월



75g 고등어구이 통조림
유효기간 : 제조일로부터 36개월



55g 게살 통조림
유효기간 : 제조일로부터 36개월



80g 참치 통조림
유효기한 : 제조일로부터 36개월



70g 김치 맛 공치 통조림
유효기한 : 제조일로부터 36개월

- 캔 바닥에 유효기한을 새기는 것이 의무화되어 있음. 통조림의 아랫면에 3행의 문자 열 중 2행째가 유효기한 표시로, 「041010」은 유효기한이 2004년 10월 10일인 것을 의미함. 표시에는 일을 생략 해, 「0410」(2004년 10월 유효기한의 의미)로 나타내기도 함. 1997년 3월 31일 제조분까지는, 이 표시가 제조년월(일)표기도 있음. 또, 오래전에는 제조년을 아래의 1자리 수만 나타내, 10월 제조를 「0」, 11월 제조를 「Y」, 12월 제조를 「Z」라고 나타내기도 했음(예 : 1982년 11월 30일 제조=「2 Y30」)

6

품목별 현황

(참치, 김, 봉장어, 전복, 게살, 넙치, 굴, 삼치, 톳, 미역, 바지락, 피조개, 키조개, 전갱이)

1) 참치(다랑어)

(1) 개요






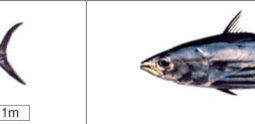

- 명 칭 : 다랑어(참치), Tuna(영문)/マグロ(鮪 : 일문)
가다랑어 : Skipjack(영문)/かつお(鰹 : 일문)



- 일본에서의 다랑어(참치)는 1995년 통계에서 보면, 세계의 다랑어 어획량 191만 톤 중 일본 소비량이 71만 톤으로 압도적으로 많으며, 더구나 이 중 60만 톤이 생선회, 초밥 등 생식용으로 소비되고 있음. 가공품으로는 「Tuna/츠나(참치)」 혹은 「시치킨(상표명)으로 불리는 샐러드유에 절인 통조림을 선호하고 있음
- 다랑어(참치)는 전 세계에서 7종류가 있으며, 참다랑어와 남방다랑어는 성장함에 따라 광대하게 회유하나 북반구와 남반구로 완전히 분포가 분리되어 있음
- 황다랑어와 눈다랑어는 모두 같은 해역에 분포하고 있으나 황다랑어는 표층부근에, 눈다랑어는 중층부근과 수직적으로 공존하고 있음

- 날개다랑어는 적도를 넘어 회유하지 않고, 북반구와 남반구의 집단에서 각각 독립하여 분포하고 있음. 이와 같이 다랑어는 서로의 서식지를 분리하여 공존을 도모하고 있음
- 가다랑어는 세계의 바다에 넓게 분포하고 있으며, 특히 남방수역에서는 연중 어획되고 있음
- 다랑어와 가다랑어류는 어종에 따라 소비 및 이용형태가 다름

《 다랑어류의 종류 및 소비, 이용형태 》

Bluefin Tuna (참다랑어)	Southern Bluefin Tuna (남방다랑어)	Bigeye Tuna (눈다랑어)	Yellowfin Tuna (황다랑어)
 3m	 2m	 2m	 1.5m
(축양, 양식을 포함) 대부분이 생선회용, 다랑어 중 최고가격	(축양, 양식을 포함) 대부분이 생선회용, 다랑어 중 최고가격	대부분이 생선회용	생선회용 또는 라이트, 미트, 참치통조림의 원료
Albacore (날개다랑어)	Skipjack (가다랑어)	Makaira mitsukurii (청새치)	
 1m	 90cm		
대부분이 화이트, 미트, 참치통 조림의 원료	대부분이 다시용(가츠오부시)와 통조림원료, 그 외에, 생선(대 부분이 생선다짐), 청새치류와 같은 가공원료	생선회용 또는 된장절임, 술지 게미절임 등의 가공원료	

(2) 다랑어류의 소비동향

- 다랑어류 및 가다랑어류는 어종에 따라 이용형태가 다름
 - 날개다랑어 : 주로 화이트미트 참치통조림의 원료
 - 황다랑어 : 생선회용 및 라이트미트 참치통조림의 원료

- 참다랑어 및 남방다랑어(축양, 양식 포함) : 대부분 횡감용. 다랑어류에서 가장 높은 가격임
- 눈다랑어 : 주로 생선회용
- 청새치류 : 생선회용 및 된장절임, 지게미절임 등의 가공원료
- 가다랑어류 : 대부분 가츠오부시(가다랑어포/다시용) 및 통조림 원료, 그 외, 신선(주로 다진 고기), 청새치류와 같은 가공원료

(3) 다랑어류의 수입형태

- 다랑어류의 수입형태는 대부분이 냉동선박(어선 및 운반선)으로 이용되고 있으나 생선회용은 변색을 방지하기 위해 최저온선(-50 ~ -60℃)으로 운반되고 있음. 최근에는 항공편을 통한 신선, 냉장 다랑어의 수입도 많음
- 냉동 다랑어류를 수입할 경우에는 수입무역관리령에 의해 수산청 및 경제산업대신의 사전확인을 필요로 함. 또, 참다랑어, 눈다랑어, 황새치, 남방다랑어에 대해서는 수산청에 의한 정규허가선에 의해 어획의 확인을 필요로 함. 더불어, 축양(畜養)다랑어에 관해서는 정규의 축양장에서 축양된 다랑어인지를 확인하고 있음
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0302.31 - 000	날개다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	3.5%
32 - 000	황다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
34 - 000	눈다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
35 - 000	참다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
36 - 000	남방다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
39 - 000	기타(신선, 냉장, 필레를 제외)	
0303.41 - 000	날개다랑어(냉동, 필레를 제외)	
42 - 000	황다랑어(냉동, 필레를 제외)	
44 - 000	눈다랑어(냉동, 필레를 제외)	
0303.45 - 000	참다랑어(냉동, 필레를 제외)	
46 - 000	남방다랑어(냉동, 필레를 제외)	
49 - 000	기타(냉동, 필레를 제외)	

HS번호	품명	실행관세율
0302.33 - 000	가다랑어(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	3.5%
0303.43 - 000		
0302.69 - 091	청새치(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	
0303.79 - 091		
0302.67 - 000	황새치(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	
0303.61 - 000		
0304.19 - 191	다랑어(신선, 냉장, 필레)	
19 - 991	참다랑어 어육(신선, 냉장, 필레를 제외)	
19 - 192	남방다랑어(신선, 냉장, 필레)	
19 - 992	남방다랑어 어육(신선, 냉장, 필레를 제외)	
0304.11 - 000	황새치(신선, 냉장, 필레, 어육)	
0302.31 - 000	날개다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
32 - 000	황다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
34 - 000	눈다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
35 - 000	참다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
36 - 000	남방다랑어(신선, 냉장, 필레를 제외)	
39 - 000	기타(신선, 냉장, 필레를 제외)	
0303.41 - 000	날개다랑어(냉동, 필레를 제외)	
42 - 000	황다랑어(냉동, 필레를 제외)	
44 - 000	눈다랑어(냉동, 필레를 제외)	
0303.45 - 000	참다랑어(냉동, 필레를 제외)	
46 - 000	남방다랑어(냉동, 필레를 제외)	
49 - 000	기타(냉동, 필레를 제외)	
0302.33 - 000	가다랑어(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	3.5%
0303.43 - 000		
0302.69 - 091	청새치(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	
0303.79 - 091		
0302.67 - 000	황새치(신선, 냉장, 냉동, 필레를 제외)	
0303.61 - 000		
0304.19 - 191	다랑어(신선, 냉장, 필레)	
19 - 991	참다랑어 어육(신선, 냉장, 필레를 제외)	
19 - 192	남방다랑어(신선, 냉장, 필레)	
19 - 992	남방다랑어 어육(신선, 냉장, 필레를 제외)	
0304.11 - 000	황새치(신선, 냉장, 필레, 어육)	
0304.29 - 920	참다랑어(냉동, 필레)	
29 - 940	남방다랑어(냉동, 필레)	
29 - 910	기타(냉동, 필레)	
29 - 930	청새치(냉동, 필레)	
21 - 000	황새치(냉동, 필레)	
99 - 991	참다랑어 어육(냉동, 기타의 것, 자른 것 등)	
99 - 994	남방다랑어 어육(냉동, 기타의 것, 자른 것 등)	
91 - 000	황새치 어육(냉동, 기타의 것, 자른 것 등)	

(4) 다랑어류의 오사카시중앙도매시장 가격동향

- 2011년 오사카시중앙도매시장 합계에서 참다랑어(신선)의 도매수량은 1,058톤으로 전년대비 1.4% 증가를 나타냈음. 참다랑어(냉동)는 569톤으로 전년대비 26.4%로 대폭 감소했음

《 2011 오사카시중앙도매시장(본장+동부) 다랑어류 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(%)
참다랑어 (신선)	770	98.3	288	110.6	1,058	101.4
	2,377	106.6	919	128.6	3,296	111.9
	3	98.3	1	110.6	4	101.4
	8,709	106.6	3,369	128.6	12,078	111.9
남방다랑어 (신선)	31	398.4	21	152.9	52	240.4
	595	346.6	492	193.3	107	255.1
	0.1	398.4	0.08	152.9	0.2	240.4
	218	346.6	180	193.3	398	255.1
참다랑어 (냉동)	280	81.2	289	67.4	569	73.6
	1,179	95.6	1,063	82.5	2,242	88.9
	1	81.2	1	67.4	2	73.6
	4,320	95.6	3,894	82.5	8,215	88.9
남방다랑어 (냉동)	172	73.0	40	60.8	212	70.3
	673	88.2	121	73.2	794	85.5
	0.6	73.0	0.1	60.8	0.7	79.2
	2,465	88.2	443	73.2	2,908	85.5

자료) 오사카시중앙도매시장

(5) 다랑어류의 수출입동향

- 2010년 다랑어류 및 가다랑어류의 수출액은 전년대비 48.7%증가한 8만 331톤, 수출량은 19.1% 증가한 1억 5,586만 톤(137억 779만 엔)을 나타냄
- 2010년 다랑어류 및 가다랑어류의 수입량은 전년대비 5.6%증가한 29만 1,442톤, 수입액은 1.1% 감소한 20억 3,277만 달러(1,785억 7,769엔)였음

- 2010년의 다랑어 수입은 국제 규정의 영향으로 참다랑어와 남방다랑어의 수입량이 신선, 냉동 모두 침체되며 참다랑어는 1만 4,452톤(전년대비 37.8%감소), 남방다랑어는 8,861톤(13.9%감소)임. 참다랑어와 남방다랑어보다 비교적 단가가 저렴한 황다랑어와 날개다랑어는 황다랑어가 6만 6,277톤(11.1%증가)으로 완만한 성장을 보이는 반면 날개다랑어의 수입량은 2만 3,460톤(167.8%)로 대만산을 중심으로 약진함

《 일본 다랑어류 수출동향 》

(단위 : US천불, 톤, %)

	금 액				물 량			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	130,885	155,862	162,891	4.5	54,021	80,331	69,775	△13.1
날개다랑어	39,601	16,935	35,696	110.8	16,254	6,975	12,722	82.4
태 국	27,972	15,544	26,108	68.0	11,532	6,371	9,485	48.9
남아공	498	202	129	△36.2	245	106	50	△52.8
황다랑어	13,912	14,603	11,129	△23.8	6,875	6,588	4,032	△38.8
태 국	5,642	3,985	3,785	△5.0	4,929	2,991	2,376	△20.6
괌	4,853	4,686	4,070	△13.1	902	819	648	△20.9
인도네시아	719	397	-	-	498	382	-	-
한 국	1,229	648	632	△2.4	212	116	109	△6.0
참다랑어	1,431	2,660	2,188	△17.7	37	71	47	△33.8
미 국	486	1,088	537	△50.7	11	30	14	△53.3
중 국	457	844	768	△8.9	12	21	16	△23.8
태 국	37	255	341	33.9	1	9	7	△22.2
남방다랑어	26	306	13	△95.7	1	29	1	△96.6
한 국	-	300	-	-	-	28	-	-
눈다랑어	20,138	14,567	24,310	66.9	4,647	3,222	5,381	67.0
괌	12,253	8,864	14,511	63.7	1,626	1,112	1,651	48.5
태 국	1,994	1,399	4,015	187.0	1,901	1,249	2,827	126.3
말레이시아	345	107	294	175.1	250	67	161	140.3
한 국	241	264	559	111.6	54	46	81	76.1
가다랑어	23,370	82,831	69,591	△16.0	21,830	62,322	46,799	△24.9
태 국	20,180	69,532	55,221	△20.6	18,382	50,599	36,568	△27.7
베트남	694	1,070	6,357	494.1	1,642	3,166	4,617	45.8
필리핀	1,161	3,077	867	△71.8	596	700	611	△12.7
기타 다랑어	30,551	23,299	19,964	△14.3	4,019	1,013	793	△21.7
한 국	4,230	1,992	1,554	△22.0	309	213	154	△27.7
태 국	6,909	395	584	47.8	2,644	81	17	△79.0
홍 콩	8,116	8,052	7,877	△2.2	187	193	181	△6.2

자료) 일본 무역통계

《일본 다랑어류 수입동향》

(단위 : US천불, 톤, %)

	금 액				물 량			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	2,055,410	2,032,769	2,385,002	17.3	275,882	291,442	256,413	△12.0
날개다랑어	28,070	78,007	64,549	△17.0	8,761	23,460	18,210	△22.4
미 국	3,181	4,243	2,829	△33.3	959	1,077	514	△52.3
캐나다	3,693	13,653	4,243	△68.9	1,047	3,168	684	△78.4
한 국	6,330	8,008	6,720	△16.1	2,148	2,629	2,109	△19.8
대 만	6,477	27,524	24,531	△10.9	2,139	9,027	7,266	△19.5
바누아트	3,643	16,992	17,934	5.5	1,172	5,552	5,523	△0.5
황다랑어	273,789	327,207	356,461	8.9	59,667	66,277	61,514	△7.2
대 만	55,701	80,791	91,962	13.8	12,204	16,451	14,562	△11.5
한 국	27,529	30,209	31,496	4.3	7,797	7,938	6,960	△12.3
바누아투	7,098	13,739	12,682	△7.7	2,933	5,712	3,497	△38.8
인도네시아	62,946	77,645	59,682	△23.1	8,030	9,868	6,852	△30.6
필리핀	11,901	14,274	21,022	47.3	5,029	5,053	5,916	17.1
참다랑어	611,305	317,233	488,810	54.1	23,232	14,452	15,282	5.7
크로아티아	94,349	37,868	75,600	99.6	3,688	1,885	2,327	23.4
터 키	99,878	29,030	56,534	94.7	3,506	1,161	1,533	32.0
스페인	54,891	47,720	63,631	33.3	2,077	1,676	1,536	△8.4
멕시코	37,677	21,872	87,164	298.5	2,757	1,527	3,518	130.4
몰 타	109,852	67,102	98,288	46.5	3,035	2,716	2,848	4.9
남방다랑어	131,580	157,807	212,674	34.8	10,294	8,861	8,668	△2.2
호 주	104,513	124,317	184,301	48.3	8,185	6,523	7,079	8.5
대 만	4,653	10,290	6,746	△34.4	626	984	459	△53.4
한 국	18,008	14,524	9,907	△31.8	1,233	830	457	△44.9
뉴질랜드	3,165	5,455	6,723	23.2	159	249	295	18.5
눈다랑어	700,264	751,372	768,368	2.3	92,347	85,501	74,242	△13.2
대 만	258,247	298,040	299,185	0.4	36,320	35,008	29,806	△14.9
중 국	158,348	155,927	125,778	△19.3	21,784	18,094	11,779	△34.9
한 국	76,706	87,833	89,660	2.1	8,945	9,165	7,673	△16.3
인도네시아	94,824	82,137	89,927	9.5	11,436	8,935	8,949	0.2
세이셸	22,604	28,735	33,116	15.2	3,420	3,566	3,243	△9.1
청새치	19,576	22,356	23,808	6.5	4,622	5,454	4,966	△8.9
인도네시아	8,071	8,553	10,105	18.1	1,575	1,688	1,783	5.6

	금 액				물 량			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
대 만	4,866	4,492	4,040	△10.1	1,255	1,171	907	△22.5
한 국	1,519	3,259	1,954	△40.0	563	1,143	604	△47.2
중 국	976	901	1,135	25.9	295	267	304	13.9
베트남	428	1,265	2,473	95.5	102	288	506	75.7
황새치	39,574	50,794	50,425	△0.7	7,170	7,824	6,549	△16.3
대 만	9,056	11,792	11,842	0.4	1,779	1,957	1,743	△10.9
한 국	4,277	6,644	5,251	△21.0	812	1,142	371	△67.5
인도네시아	9,957	12,055	13,805	14.5	1,623	1,630	1,500	△8.0
중 국	8,870	7,623	6,862	△10.0	1,865	1,376	1,076	21.8
가다랑어	59,850	69,982	69,107	△1.3	53,287	59,612	42,248	△29.1
인도네시아	19,390	28,552	39,526	38.4	15,847	21,542	22,799	5.8
대 만	8,359	8,786	5,544	△36.9	9,334	8,926	3,889	△56.4
필리핀	4,735	12,431	7,318	△41.1	4,520	11,281	5,083	△54.9
마셜제도	14,800	6,863	1,781	△74.0	13,393	6,859	947	△86.2
미크로네시아연방	395	3,284	1,001	△69.5	506	2,884	610	△78.8
기타 다랑어	191,401	258,012	350,799	36.0	16,503	20,002	24,734	23.7
한 국	126,897	163,288	179,094	9.7	9,502	10,970	10,352	△5.6
중 국	8,091	12,787	40,829	219.3	462	717	2,514	250.6
인도네시아	17,044	26,042	34,170	31.2	2,062	2,468	3,222	30.6

자료) 일본 무역통계

《 일본의 다랑어류 수입가격 》

(단위 : US\$/톤)

구분	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
참다랑어	19,629	19,704	21,903	29,392	26,313	21,951	31,986
남방다랑어	13,225	15,489	17,387	17,525	12,782	17,809	24,536
눈다랑어	5,691	6,354	5,979	7,386	7,582	8,787	10,350
청새치	3,414	3,393	3,800	4,168	4,235	4,099	4,794
황다랑어	3,334	3,675	4,086	4,724	4,588	4,936	5,795
날개다랑어	3,445	3,205	3,102	3,538	3,203	3,325	3,545

자료) 상기 수입동향에 의거 산출

(6) 다랑어류의 일본 내 수급동향

- 2007년의 다랑어, 청새치류의 일본 내 어획량(속보치)은 전년대비 13.4%증가한 270,500톤이었음. 생선회 상품의 주력인 눈다랑어의 어획량은 전년대비 9.8%증가한 77,700톤, 황다랑어는 전년대비 6.1%증가한 78,300톤이었음. 2007년의 다랑어 및 청새치류의 기말 재고량(농수성 냉장수산물 유통통계)은 69,118톤(전년비 1.8% 감소)이었고 이 중 눈다랑어의 재고량은 17,608톤(전년비 3.0%증가)을 나타냈음. 또한, 산지시장가격은 kg당 연평균 단가는 냉동 황다랑어가 전년대비 69.8% 높은 518엔, 냉동 눈다랑어는 전년대비 9.8% 높은 799엔이었음
- 2007년의 가다랑어의 일본 내 어획량(속보치)은 전년대비 0.7% 감소한 355,600톤을 나타냈으며, 재고량은 전년대비 5.0% 증가한 35,877톤이었음. 또한, 산지시장가격은 kg당 연평균 단가는 신선이 전년대비 17.5% 높은 275엔, 냉동은 전년대비 24.4% 높은 163엔이었음

《 일본의 다랑어(청새치 포함) 및 가다랑어의 수급동향 》

(단위 : 톤)

	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년(속보치)
일본 내 어획량	596,665	636,093	572,037	517,315	557,889	498,200
다랑어 및 청새치류	238,576	278,450	236,160	223,671	226,472	213,900
가다랑어류	358,089	357,643	335,877	293,644	331,417	284,300
수입량	337,738	278,616	258,839	275,701	291,442	256,254
수출량	78,555	104,288	83,290	53,541	80,374	70,102
일본 내 소비용 총 공급량	855,848	810,421	747,586	739,475	768,957	684,352

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

(7) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

- 경쟁현황
 - 중국의 2010년 눈다랑어 수출은 2008년부터 3년 연속으로 증가. 특히 2010년의 수출량은 전년대비 약 3.8배의 4,734톤이며 수출액은 7.3배인 3,944만 달러로 급증함

- 필리핀의 황다랑어 어획량은 2010년 전년대비 8.8%감소한 113만 9,042톤 가다랑어는 8.3%감소한 23만 543톤이었음. 황다랑어의 수출량은 냉동이 전년대비 71.8% 증가한 3만 2,459톤, 신선이 전년대비 32.3%증가한 1,808톤이었으며 수출액은 냉동이 48.1%증가한 9,296만 1,000달러, 신선이 28.6%증가한 783만 달러로 나타남. 냉동 가다랑어 수출은 전년대비 41.0%감소로 11,956톤 21.4%감소한 326만 달러로 나타남
- 인도네시아의 2010년 황다랑어 수출량은 전년대비 11.9%증가한 1만 7,392톤으로 수출액은 37.8%증가한 6,961만달러였음. 인도네시아 참다랑어는 새우 다음으로 수산물의 주요 수출품목이며 수출량이 증가세임. 2010년은 황다랑어의 수출량의 약 65%가 냉동으로 약 34%가 신선·냉장이었으며 일본용의 대부분은 사시미용의 신선·냉장 참다랑어임. 2010년의 가다랑어의 수출량은 전년대비 11.6% 증가한 2만 8,071톤, 수출액은 53.7%증가한 3,254만 달러로 나타남
- 스페인 2010년 참다랑어 어획량은 TAC 대폭 삭감(39%)으로 전년대비 38.1%감소한 2,585톤으로 나타남. 2011년도는 어획가능량의 4.4% 감소된 2,414톤. 2010년의 참다랑어의 수출량은 전년대비 2.0%증가하였고 수출액은 35.3%증가함
- 대만의 2010년 황다랑어 수출량은 전년대비 6.3%증가한 4만6,574톤 수출액은 34.8% 증가한 1억 6,356만 달러로 나타남. 2010년의 눈다랑어의 수출량은 전년대비 21.7% 증가한 4만 3,089톤 수출액은 39.5%증가한 3억 4,634만 달러로 나타남. 수출상대국은 수출량, 수출액 모두 일본이 1위이며 3만 2,839톤(7.8%증가) 2억 6,231만 달러(25.4%증가)로 수출량은 전체의 76.2%를 차지함
- 호주의 2010년의 남방다랑어의 수출량은 전년대비 24.7%감소한 6,100톤 수출액은 0.5%감소로 1억 1,921호주달러로 나타남
- 한국산 대일 다랑어류의 수출은 매년 감소경향을 나타내고 있으며, 품질면에서는 일본산에 비해 좋은편이나 가격면에서 일본산 대비 낮은 가격임. 한국산에서 가장 많은 눈다랑어의 단가를 비교해 보면 다음과 같음
 - 다랑어류 전체(대일수출량) : (2009)30,619톤→(2010)32,592톤→(2011) 24,455톤
 - 2011년 눈다랑어의 평균 수입가격 : 931엔/kg(한국산), 850엔/kg(중국산), 780엔/kg(대만산), 1,723엔/kg(일본산)

- 한국산은 어선에서 마이너스 60℃이상으로 냉동시켜 일본바이어의 요구에 따라 한국내 공장에서 어느 정도 가공을 하여 수출하므로 가공정도에 따라 수출단가가 각기 다름

○ 향후 전망

- 최근 다랑어류의 무역도 글로벌화되어 일본의 고성능 냉장고에 보관된 다랑어류가 세계의 어획 및 축양의 상황에 따라 해외마켓에 수출, 또는 재수출되고 있음. 출하 형태도 다양한 수요에 대응하기 위해 섬세한 가공이 이루어지고 있음. 향후에는 점점 다양한 형태와 루트, 일본에서의 수출 및 재수출량도 증가될 것으로 예상되어 소비시장의 동향에는 주의가 필요할 것으로 보고 있음
- 세계의 다랑어류의 어업은 해역별로 관리되고 있고 관리를 담당하는 국제적인 기관에는 ICCAT(대서양 다랑어류 보존국제위원회), IOTC(인도양 다랑어류 보존 국제위원회), IATTC(전미 열대다랑어류 위원회) 등이 있음. 또, 변화되는 다랑어류의 무역에 관해서 최근에는 축양 다랑어의 비율이 높아지고 있으나, 지중해를 중심으로 확대되는 축양 참다랑어 사업에 대해서는 ICCAT가 행하고 있는 보존관리조치가 잘 이루어지지 않는 점이 우려되어 2007년 1월의 ICCAT 중간회합에서 2007~2010년의 동대서양 참다랑어 자원의 국별 어획량이 결정되었음. 또, 2007년 11월의 통상총회에서는 일본의 제안으로 대서양 참다랑어의 어획에서 시장까지의 모든 유통실태를 하나의 문서로 기록하는 『어획증명제도』가 채택되어 유통의 투명성을 확보하는 것이 기대됨. 한편, 수산청에서는 일본의 주변수역에 있어서 참다랑어 자원의 이용 실태에 대해서 전국 수준의 검토를 개최했음. 2007년 12월의 중간 집계로는 어업의 실태파악을 위한 데이터수집, 자원관리와 합리적인 이용을 위한 추진에 대해 결정되었음. 일본내에서는 연안어업, 먼 바다 어업과 더불어 양식도 증가되고 있어 지속적인 자원 이용을 위해 향후의 활동이 기대되고 있음

○ 참치(다랑어)류 통관시 유의사항

- 다랑어(신선 또는 냉장)의 수입에 있어서는 식품위생법에 의거 수입신청이 필요하며, 또, 참다랑어, 남방다랑어(신선 또는 냉장)의 수입에 있어서는 수입 무역관리령에 의거 세관에 수입 신고시에 수출국의 확인기관이 발행하는 통계증명서를 제출해야 함

- 판매를 목적으로 하는 「다랑어(신선 또는 냉장)」을 수입하는 경우는, 후생노동성 검역소 수입식품감시담당에 「식품 등 수입신고서」에 관계서류를 첨부하여 신고하지 않으면 안 됨. 검역소에서의 심사 및 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면, 신고서에 「신고완료」라고 날인되어 반환됨. 덧붙여 콜레라 오염지역으로부터 수입하는 경우는, 수출국 정부기관의 위생증명서를 첨부해야 함
- 냉동된 황다랑어류를 선박 또는 항공기로 수입하는 경우, 수입무역관리령에 의거 사전확인제가 요구되고 있음. 수입에 앞서 먼저, 수산청으로부터 확인서의 발행을 신청한 후 해당확인서를 첨부하여 수입무역관리령에 의거 확인을 사전(사전확인제)에 받아야함

2) 김

(1) 개요

- 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, 430cm ² 이하/매)	25%
90 - 298	기타 해초(무당, 기타)	

주의 : 미조제품* : 김죽, 청태죽은 IQ

1. 2007년부터 기타 식용해초(무당)는 2106.90 - 401과 2106.90 - 298로 분리됨

- 해초는 수용성 다당류를 대량 함유하고 있어 종이형태로 건조시키면, 그 호료(糊料) 성분에 의해 강하게 부착됨. 일본에서 김이라 하면 사각 시트형태의 초밥용(김밥)에 사용되는 건조된 김을 말함. 김죽에 포함된 종류는 세계에 130여종이 있으며, 일본에는 30여종 전후로 전해지고 있음
- 현재, 일본의 연안에서 재배되고 있는 전체 수산양식 생산물의 약 3분의 1을 김이 차지하고 있으며, 생산량은 약 110억 매에 달해 일본인 모두가 1년에 100매를 소비하

는 물량임. 현재 일본에서 생산되고 있는 김은 참김으로 알기 쉬우나 99%가 방사무늬돌김임. 또, 참김족은 온대에서 한 대의 조간대(潮間帶) 상부에 생육되고 있으나 아열대에서 극한대에 이르기까지 전 지구적으로 다양한 종류가 각각 분포하고 있음



(2) 김의 종류

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

《 김의 종류 》

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 (움리이노리/ウップルイノリ)
형상			
학명	<i>Porphyra tenera</i>	<i>P. yezonensis</i>	<i>P. pseudolinearis</i>
영명	nori, laver	nori, laver	nori, laver
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 일본각지에서 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) 일본의 산지동향

- 김은 일본의 특산품이기도 하지만 생산국은 일본에 한정되지 않으며, 김양식에 적당한 해역이면 생산할 수도 있으나, 그 조건을 갖춘 해역은 한정되어 있음. 조수의 흐름이 비교적 온화하고, 질소, 인 등 김의 생육에 필요한 영양소금이 많은 곳이 주된 조건이나 조건을 갖춘 해역을 가진 몇 개의 나라에서 양식이 행해지고 있음
- 일본은 동일본지구로 불리는 미에현에서 홋카이도까지(三重県：伊勢湾 / 愛知県：知多湾, 三河湾, 渥美湾 / 神奈川県·千葉県：東京湾 / 宮城県：仙台湾)가 주요 어장이며, 전국 생산량의 25%를 차지하는 약 25억매를 생산하고 있음. 세토우치바다지구(大阪湾：和歌山, 大阪 / 세토우치(瀬戸内)바다에 면하고 있는 兵庫 岡山 広島 山口, 徳島, 香川, 愛媛)에서 효고현과 가가와현의 생산량이 많으며, 전국 생산량의 약 35%를 차지하는 35억매를 생산하고 있음

- 후쿠오카, 사가, 나가사키, 구마모토의 有明海연안, 후쿠오카, 오이타의 豊前海연안, 가고시마의 八代海연안이 주요 어장임. 전체의 생산물량은 약 40억매로 전국의 약 40%를 차지하고 있음. 아리아케카이(有明海)만은 약 40억매의 생산능력이 있음. 또, 양질의 김산지로 주목받고 있음. 최근 간척제방 영향으로 아리아케카이의 해황 이변이 발생하여 주목받고 있음

(4) 김의 생산동향

- 2011년 건조김의 생산은 77억매(작년 85억매) 전년대비 10%감소
- 2011년 김생산 전국 5위인 미야기현이 지진과 쓰나미로 인해 피해를 입으며 김의 생산량이 감소되는 결과가 나타남. 그나마 피해가 적었던 섬의 양식업자 60명이 미야기 산 김을 소비자에게 제공하기 위해 노력한 결과 생산한 김은 1억4500만장이었음. 2009년의 미야기현 생산량은 6억8,262만장이며 2010년은 3억9,306만매로 작년의 21%밖에 되지 않음

《 해면양식업어종별(김)수확량 》

(단위 : 천 톤)

구 분	2009년	2010년	증감	전년비(%)
김류(생산량)	342.6	328.7	13.9	95.9
건조김(100만매)	9,532	10,228	697	107.3
주산지(2010)	생산량(천 톤)			
사 가	749			
효 고	582			
후쿠오카	398			
구마모토	379			
미 야 기	244			
가 가 와	191			
아 이 치	171			
치 바	153			
미 에	139			

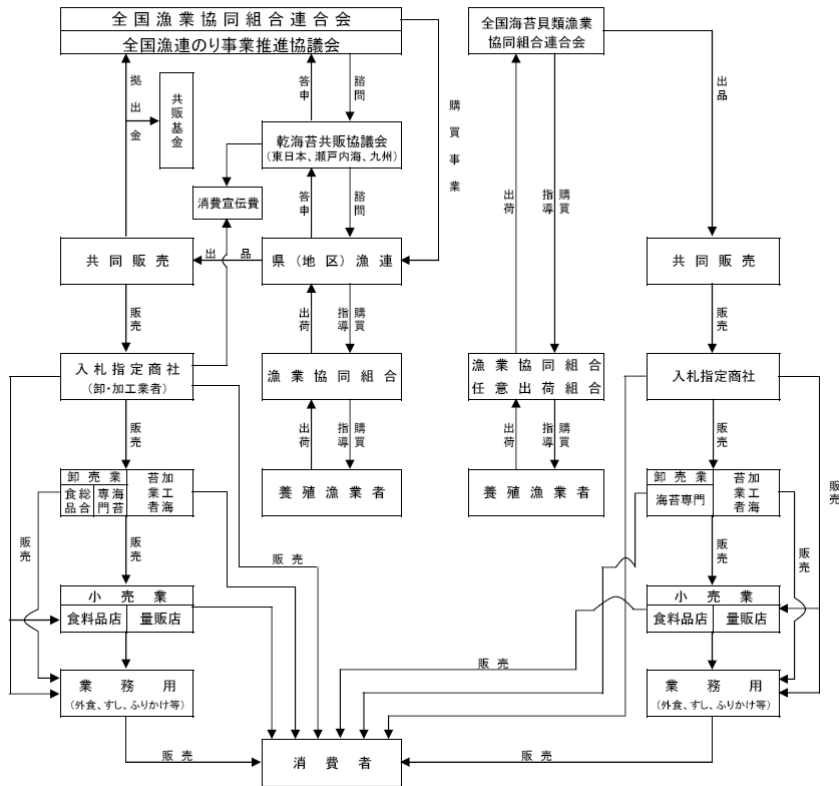
자료) 농림수산성 수산업통계

(5) 김의 유통 및 소비동향

- 2010년도의 식용 해초의 수출량은 전년대비 4.7% 감소한 2,123톤, 수출액은 2.8% 감소한 3,306만3000달러(28억9,518억엔)가 되었으며 품목별로 보면 건조김이 71톤(2,290만 매, 전년대비 36.9%감소)으로 대폭 감소함
- 2010년도의 식용 해초의 수입량은 3만6,935톤(전년대비 6.1%증가)이었으며 조미김은 1,404톤(4.4% 증가)임
- 2011년도 김 수확기의 반환 지점에서 미야기현의 감산계획(7억~8억매→당기 1억매 이상)에 더해, 아리아케해의 피지움병으로 인해 대폭 감소로 예측되었음. 공교롭게도 일본의 생산 부진일 때는 한국, 중국도 작황 부진으로 되는 경향이 있어 2011년도 이런 영향이 있었음. 그러나 과거 부진 연쇄와 다르게 일본 공급량이 하락함
- 부가가치가 높은 선물용은 장기침체로 하락세의 경향임. 사가현의 최고급 김으로 『사가김 아리아케카이 최고』가 평판이 좋으며, 계속해서 각 산지의 지역브랜드를 살린 선물용시장에서 활성화를 기대. 가정용 수요의 침체로 정체된 불리한 시장환경 예상되었으나 개발면의 강화를 추진하여 부가가치를 높여서 판매가 잘되는 조미김과 커트방법 등의 연구에 힘을 기울인 상품을 수요활성화로 연결시켰음. 특히 밥의 이용 증가와 집에서의 식사 증가는 3절 타입의 커트김 등이 순조로운 움직임을 나타냈음. 이러한 상품으로 밥과 김이라는 궁합이 좋은 요소를 살린 메뉴 제안도 적극적으로 행할 필요가 있음
- 경영환경은 매우 악화되고 있으나 생산에서의 코스트 절감, 영업력 강화와 브랜드 가치향상 등을 추진한 중소기업메이커 등도 독자루트를 가지고 선전하는 기업도 있음. 그러나, 다수의 중소메이커의 환경은 대형기업에 비해 더욱 어려워져 이를 해결하기 위해서 중소메이커는 지역의 특색을 살린 상품을 개발하여 실적확보에 힘을 기울일 필요가 있음
- 생산면에서는 재고 과잉으로 예년과 비슷한 수요라고 해도 이월재고량은 있을 것으로 예상됨. 수급에 커다란 변화가 없는 한 저단가 경향은 해소할 수 없다는 견해가 강함. 이러한 상황을 타개하기 위해서는 전반적인 소비의 촉진이 무엇보다도 필요

함. 원료 김의 안정공급이라는 의미에서도 향후에는 김의 수급환경의 개선이 기대됨. 앞으로 안정수익을 유지하기 위해서도 각계의 소비회복을 향한 추진이 급선무임

《 김의 생산에서 소비자에 이르기까지 유통경로 》



- 2011년도는 동일본 대지진의 재해로 인해 수입김에 변화가 있었음. 수입 할당량은 한국산 건조김의 신청이 상한까지 되어, 금년은 5억~6억매가 일본으로 수입되었음. 2012년도에도 비슷한 양으로 신청될 것으로 예상되며, 그렇게 되면 2년간 12억매 정도 수입된다는 계산이 됨. 전전(戰前)에 10억매 정도의 한국 김이 수입되고 있지만, 96년 이후 재수입으로부터 보면 과거 최고 매수가 예상됨
- 2011년 김 공판(입찰)은 대감산으로 시작됨. 작년분(가을짜,1기작)은 만연한 피지움병의 영향으로 주산지 아리아케(有明)해가 전년대비 50% 삭감된 대흥작으로 되었음. 전국 실적에서도 2010년도에 20억매가 2011년도는 9억8천만으로 대폭 감소로 시작되었음

《 김 소비량 》

(단위 : 억 매)

구분	2002년	2003년	2007년	2008년	2009년
선물용	6	6	4	4	3
업무용	64	64	60	60	59
가정용	33	32	25	24	23
합 계	103	102	89	88	85

자료) 전국어련김사업추진협회

- 금년은 이전과 달리, 업무용이 대부분을 차지하게 됨. 소비동향으로 2003년까지는 100억매를 넘었으나 그 이후 88~96억매로 하향 추세가 계속되고 있음. 2004년 이후는 가정용소비가 24~29억매로 이전의 31~34억매에 비해 감소하고 있으며 선물용의 감소에 의한 것으로 예상됨

(6) 김의 수입동향

- 2010년 식용 해조의 수입량은 3만 6,935톤(전년대비 6.1%증가)을 나타냈으며, 그중 무당조미김이 1,404톤(20.9%증가), 그 외의 식용해초는 3,009톤(4.4%증가)이었음

《 일본의 김 수입동향 》

(단위 : 톤, US천불, %)

	물량					금액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비
건조김(IQ) 및 기타의 식용해초	1,816	1,933	2,467	3,485	41.3	26,161	31,579	42,875	68,576	59.9
중 국	798	825	939	1,350	43.8	5,900	7,110	8,523	15,651	83.6
한 국	679	852	1,256	2,037	62.2	18,613	23,220	32,438	52,544	62.0
베트남	331	255	256	96	△62.5	1,556	1,224	1,516	382	△74.8
기타의 식용해초 조제품	2,696	2,882	3,009	3,882	29.0	16,983	17,800	20,327	25,176	23.9
중 국	1,616	2,106	2,146	2,012	△6.2	8,814	11,769	13,607	14,803	8.8
한 국	801	510	555	1,539	177.3	4,619	2,589	3,532	7,032	99.1
브라질	71	64	128	107	△16.4	226	164	279	224	△19.6

자료) 일본 무역통계

《 수입김의 할당내역 》

원산지	상품	할당	2011년도 물량 (만매)	2012년도 물량 (만매)	전년대비 (%)	
한국	건조김	상사할당 A1	16,000	20,700	129	
		상사할당 A3	0	0	0	
		수요자할당	9,000	14,200	157	
		합계	25,000	34,900	140	
	무당 조미김 (한국풍 조미김)	상사할당 A1	30,200	31,900	106	
		상사할당 A3	0	0	0	
		수요자할당	19,400	17,200	89	
		선착순할당	700	700	131	
		합계	50,300	49,800	99	
	김의 조제품 (구운김, 조미김)	상사할당 A1	2,900	3,800	131	
		수요자할당	4,300	3,500	81	
		합계	7,200	7,300	101	
	※한국 원산 김 합계			82,500	92,000	111
	중국	건조김	상사할당 A2	28,800	29,800	103
			수요자할당	13,600	14,600	107
합계			42,400	44,400	105	
김의 조제품 (구운김, 조미김)		상사할당 A2	8,400	0	-	
		수요자할당	2,200	3,200	145	
		합계	10,600	3,200	30	
※중국 원산 김 합계			53,000	47,600	90	
한국, 중국 선택가능	건조김	선착순할당	500	500	100	
	김의 조제품 (구운김, 조미김)	선착순할당	300	300	100	
총 합 계			136,300	151,800 *실적할당 11,400포함	111	

자료) 전어련(전국김어업협동조합연합회)

주의 : 상사할당 A1 : 작년도, 한국으로부터 한국원산김을 수입통관한 실적을 가진 자

상사할당 A2 : 중국으로부터 중국원산김을 수입통관한 실적을 가진 자

추가한국할당 : A3 : A1의 잔여분을 할당

선착순할당 : 100만매를 일반 사업자에 대해 할당, 응모자격으로 작년도 10만 달러 이상의 식품수입실적이 필요 (경제산업성에서 할당)

수요자할당 : 전국어업협동조합연합회(김협회)가 소지하고 있는 수입범위, 일본내의 조합원을 대상으로 한 입찰회, 상담회를 한국, 중국에서 개최

(7) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

- 2010년 중국의 건조김 수출량은 전년대비 35.5% 증가한 3,399톤 수출액은 45.3% 가한 3,700만 9000달러였음. 최근 수출량, 수출액 모두 증가하고 있음. 중국산 김은 수입할당량 증가로 2010년 97톤(131.0%증가) 139만 5000달러(3배)로 급증함
- 가격 경쟁력이 높은 중국산의 시장 점유율이 높으나 중국산은 2007년 미국 등에서 유해물질이 검출되는 보도가 이어지며 중국측 검사당국에 의한 수출 검사가 강화되어, 대일수출에도 영향을 미치고 있음
- 한일 양 정부의 합의에 의해 한국으로부터의 김의 수출량은 2015년에 12억매까지 확대하기로 되어 있음. 한편, 일본으로의 수출이 한국 이외의 국가에도 개방되어 향후에는 중국산 김의 수출이 예상되어 일본시장에 있어서 경쟁이 심해질 것으로 예상됨
- 2011년부터 일부 가정용 PB 상품용 한국김 사용이 시작됨. 업무용 등으로 수요가 높은 술 안주의 가격 상승 시, 중국·한국산 김 수요가 증가할 것으로 보는 전망이 많음
- 수요자할당은 (사)김협회에의 할당으로 동 협회에 할당이 주어진 3종류의 수량을 한국, 중국으로부터의 수입물량을 내부에서 협의하면서 수입상대국의 물량을 결정하고 있으나 2006년도부터 상사할당분에 대해서는 상사A(실적할당), 상사A1(한국 실적할당), 상사A2 (중국실적 할당), 상사A3(추가한국김실적할당), 상사C(수출실적할당) 등으로 랭크를 분리하여 행하고 있음
- 건조김 평균치는 수요자(김업자)할당분 중 현지입찰로 낙찰(판매성립)된 매수와 낙찰가격의 평균치임

(8) 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안- 2012년 입찰회 관련 상황

- 2012년도 김 수입할당에 대한 입찰회(수요자할당·한국산)가, 오타구 오모리 김회관에서 개최되었음. 유통참가자 약 60개사 이상, 회장에 참가한 인원은 한·일 양쪽 관계자를 포함하여 200명 이상이었음. 출품 내용은 최근 수년간 일본품의 대체로서 서서히 확대되고 있는 한국산 방사무늬김(스사비)의 출품이 88%를 점하였고, 전량 입찰이 성사됨. 작년은 유통측(도매련, 가공련, 수입김조합)과 생산자측(전어련, 전

김련)에서 따로 개최한 동 입찰회였지만, 올해는 합동개최를 하게 되었으며 전일에 일본 최종 공판이 종료되었고, 속보가는 전년대비 9% 감소한 77억 7000만매로 흥작을 기록함. 한국산 입찰회의 성약 내용은 ‘건조김 1억 4200만매’중에, 방사무늬김계(1억 2458만 5000매, ·평균단가 5엔 94전 FOB), 반돌김계(1천 581만 1600매, 6엔 16전), 돌김계(160만 3천 400매, ·7엔 30전)를 기록함

- 낙찰상사(연합)는 고사(小淺)상사연합이 7천 685만 800매(구성비 54.12%), 고젠(小善)연합이 3천 340만 8200매(23.53%), 타카오카야(高岡屋)연합이 2천 657만 2600매(18.71%), 산에이연합이 491만 2800매(3.46%), 다이스이(大水)연합이 24만 9600매(0.18%)를 기록함.

작년보다 할당매수는 약 60% 증가했지만 입찰이 전량 성사되어 매입이 우세한 결과를 보였고, 평균단가(FOB)도 5엔 94전으로 작년의 입찰회 평균인 약 4엔 90전과 비교하면 1엔 높았음. 일본도 흥작이지만 올해는 한국산, 중국산도 흥작으로 인해 시세가 상승하였기 때문에 사전 예약을 받고 있으며. 조정품 3천 500만매도 입찰이 전량 성사됨. 무당조미김은 입찰이 성립되지 않은 경우도 있었음

- 기존 IQ 할당의 운용면에서는 금회 실시된 『수요자할당』의 입찰회보다 기타의 『상사할당』에서 수수료가 없고 어획량도 자유, 보증금도 필요 없는 등 다양한 면에서 유리함. 또, 동 입찰회에서 IQ 상한에 도달하지 못했던 물량은 『재배분제도』로 수입할 수 있도록 하는 방법도 거론되었음. 동 제도는 임의 메이커와의 수의계약으로 전환되기 때문에 입찰수수료 등이 생략됨. 즉, 김 수입재개시의 1996년경에는 『수요자할당』만 있었으나 그 이후 『상사할당』 『선착순할당』이 설치되어 수입방법도 다양화되었음

3) 붕장어

(1) 개요




- 명 칭 : Conger myriaster(학명)/Common japanese conger, Conger ell(영명) / アナゴ(穴子) : 일명)

○ HS코드 및 관세율

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

- 붕장어는 붕장어과에 속하는 총칭으로 일반적으로 붕장어라고 하면 참붕장어(마어나고/ Conger myriaster)를 말함. 참붕장어 외에 어획의 대상이 되는 대표적인 어종에는 검붕장어(구로아나고/Conger japonicus), 은붕장어(깡아나고/Gnathophis nystromi nystromi), 꼬붕장어(고텐아나고/Anago anago), 키리아나고(C. cinereus R ppe), 친아나고(Heteroconger hassi)등임
- 일본에서 「붕장어」라고 하면 얇은 바다의 모래흙 밑에 생식하며, 식용으로 많이 어획되는 것은 참붕장어(학명 : Conger myriaster)를 가리킴
- 참붕장어는 40cm~1m에 달하며, 태평양 연안에 많이 분포하고 있음. 야행성으로 낮에는 모래에 숨어 있다가 밤에 활동함. 꼬붕장어는 길이가 60cm 정도이며, 몸은 참붕장어와 달리 약간 은색을 띠고 있음. 동북지방 이남과 한반도, 아프리카에도 생식하고 있음
- 붕장어를 대상으로 한 일본의 대표적인 어법은 바닥그물망을 이용하지만 어획시기에 따라서는 작은 붕장어가 도망치도록 그물코를 크게 하는 자원관리의 방법이 시도되고 있음. 또, 한국의 대표적인 어법은 붕장어 통망이며, 통망에 기어든 붕장어를 어획하는 유도 함정어법을 이용하고 있음

《 붕장어의 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	길이가 수컷은 40cm, 암컷은 90cm 정도로 홋카이도 이남에서 동해까지 분포하고 있음. 일본에서는 중요한 식용 생선으로 초밥(스시), 튀김, 구이 등에 널리 이용됨	길이가 1.5m 정도로 참붕장어보다 크며, 서일본과 한반도의 연안에 분포하고 있음. 주로 어묵제품의 재료로 이용됨	길이 약 40cm 정도로 색깔은 담갈회색 바탕에 배쪽은 은백색이며 특히 측선(옆줄) 부가 흰. 어묵제품의 원료로 쓰이며, 한국 남부지방, 일본 중부 이남에 분포하고 있음

구분	피붕장어 (ゴテンアナゴ)	키리붕장어 (키리아나고)	친붕장어 (친안나고)
형상			
영명	Anago anago	C. cinereus R ppeil	Heteroconger hassi
특징	길이가 60cm 정도로 눈이 크고 눈 바로 뒤에 상하로 작은 검은 점이 있는 것이 특징임, 일본연안에서 인도양까지 널리 분포하고 있음. 어묵제품의 원료로 이용됨	길이가 1m 정도로 색깔은 회갈색으로 가슴지느러미의 선단부분이 검은 색을 띠고 있음. 인도양과 태평양의 열대지역에 분포하고 있음. 일본에는 가고시마현 이남에 분포하고 있음	길이가 40cm 정도로 항문 주변에 검은 점이 있음. 인도양과 서태평양의 열대지역에 분포하고 있음. 일본에서는 고치현 이남에 분포하고 있음

(2) 붕장어의 일본 내 수급동향

- 붕장어의 일본 내 수급동향을 보면, 2004년을 절정으로 약간씩 감소경향을 나타내고 있는데, 이는 생산량 및 수입량 모두 감소경향을 나타내고 있기 때문임
- 2011년 생산량은 4,300톤(속보치), 수입량 91,040톤으로 일본 내 총공급량은 95,340톤임. 생산은 줄었지만, 수입은 2.7% 증가를 보여 수입산이 증가하는 계속되어 95%를 차지하고 있음

《 일본 붕장어의 수급동향 》

(단위 : 톤)

	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일본 내 생산량	7,900	7,000	6,300	6,000	5,400	4,300*
수입량	103,452	97,936	89,651	86,092	88,686	91,040
일본 내 총공급량	111,352	104,936	95,951	92,092	94,086	95,340

(주) : *은 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

(3) 붕장어의 소비 및 유통동향

- 일본의 튀김, 초밥의 대표적인 어종으로 늦은 봄부터 여름에 걸쳐 제철이며, 튀김에는 약간 작은 것이 선호되어 35cm이하의 것을 최상으로 하는 요리전문가도 많음
- 관서지방에서는 구운 붕장어, 관동지역에서는 익힌 붕장어가 선호되고 있음. 익힌 붕장어는 간장 등에 조린 것과 녹을 만큼 부드럽게 익힌 것이 있음. 구운 붕장어는 관서지방에서부터 세토나이카이(瀬戸内海/일본열도의 중앙에 위치한 섬과 시코쿠, 규슈)에 걸쳐 잘 볼 수 있으며, 세토나이카이의 「붕장어밥」은 밥에 구운 붕장어를 올려놓은 것을 말함
- 붕장어 중에 큰 것은 건어물로 이용되며, 약간 건조한 후 강약을 조절하여 구수하게 구워냄. 맛을 농후하게 하면 매우 맛이 좋음. 아이치현에서 만드는 「붕장어 건어물」은 명물로 인지도가 높음. 또한, 최근에는 생선회로 먹는 것이 유행되고 있음

《 붕장어의 주요 요리 》



- 일본 관동지역에서는 연중 유통되고 있으며, 일본산과 한국 등으로부터 수입된 붕장어가 높은 가격대로 안정적으로 유통되고 있음
- 최근, 일본 내 어획량이 현저하게 감소되어 중국, 한국 등으로부터 수입이 많으며, 내장을 제거한 후 편 상태로 대량 들어오기도 함. 대부분 활붕장어로, 죽은 것은 가격대가 매우 낮음
- 붕장어 가공유통은 신선과 냉동한 것은 현지의 항구에 근접한 공장에서 어획 후 곧바로 내장과 뼈를 발라내어 얼음처리 또는 냉동시킴. 머리 제거여부 등의 처리방법은 용도에 따라 이루어지고 처리작업은 사이즈별로 2kg 또는 4kg단위로 팩 포장함. 신선한 것은 내장과 뼈를 바른 후 얼음이 들어간 봉지로 포장하며, 냉동한 것은 내장 및 뼈제거 후 얼음 피막을 만들어 포장함. 포장한 붕장어는 화물선 및 냉동어선으로 시모노세키와 고베, 오사카 등에 출하됨
- 한국산은 한국에서 저녁 6시경에 출항하면 다음날 각지에서 통관절차를 밟아 냉장차로 소비지까지 운반됨. 이틀째 오전 3시경에는 관서지방의 붕장어 요리집에 도착되어 빠르면, 도착한 그날 아침에 구운 붕장어 등으로 시장에 유통됨

(4) 붕장어 수입동향

- 2011년 붕장어 전체(활어, 냉장, 냉동, 조제품)의 수입액은 44,179백만엔으로 전년 대비 10.7% 증가함. 자원부족으로 활어 및 냉장, 냉동품은 감소했지만, 조제품은 증가함. 한국산은 이와 반대로 활어, 냉장, 냉동품은 증가하고, 조제품은 감소함
- 2011년 붕장어 전체의 수입량은 91,040톤으로 전년에 비해 2.7% 증가를 나타냈으며, 활어는 한국산이 전체 수입량의 79.3%로 가장 많고, 중국이 20%로 뒤를 잇고 있음

《일본 붕장어의 수입동향》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구분	수 량				금 액			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	86,092	88,686	91,040	2.7	42,974	39,899	44,179	10.7
붕장어(활어)	7,075	2,969	2,844	△4.2	7,104	3,412	3,302	△3.2
한국	6,249	2,111	2,256	6.9	6,216	2,240	2,334	4.2
중국	796	834	567	△32.0	828	1,121	923	△17.7
대만	30	24	21	△12.5	60	52	45	△13.5
붕장어(냉장, 냉동)	7,476	6,538	4,717	△27.9	3,170	3,121	2,887	△7.5
한국	934	1,092	1,266	15.9	772	981	1,264	28.8
중국	6,165	5,118	3,212	△37.2	1898	1,733	1,279	△26.2
대만	54	71	58	△18.3	61	66	63	△4.5
홍콩	39	12	-	-	44	13	-	-
러시아	120	49	55	12.2	205	84	122	45.2
뉴질랜드	11	1	1	0	7	1	1	0
붕장어(조제품)	71,541	79,179	83,480	5.4	32,701	33,366	37,990	13.9
한국	561	744	670	△9.9	574	453	434	△4.2
중국	61,523	70,447	72,798	3.3	25,886	27,691	30,482	10.1
베트남	2,222	1,454	2,043	40.5	1,241	968	1,505	55.5
태국	4,146	4,464	5,101	14.3	2,317	2,358	2,611	10.7
인도네시아	2,523	1,602	2,239	39.8	2,320	1,579	2,414	52.9
칠레	-	-	-	-	-	-	-	-
뉴질랜드	378	312	277	△11.2	165	130	122	△6.2

자료) 일본 무역통계

(5) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

가. 타국산과의 경쟁현황

- 중국산 봉장어는 활어 및 냉장, 냉동제품에서 매년 감소세로 2011년은 567톤으로 전년대비 32% 감소함. 조제품은 다소 증가하였고 조제품(가공품) 위주의 수출이 늘어나고 있음. 2007년 조제품의 수입평균 단가는 중국산이 456엔/kg인데 비해 한국산은 1,488엔/kg으로 가격차이가 약 3배 이상이었고, 2011년은 중국산 419엔/kg, 한국산 648엔/kg으로 한국산 가격이 하락함
- 중국산의 봉장어는 어획량이 늘어나지 않고 있음. 중국의 공업화로 인한 천진에서 대련에 이르는 해역의 환경 변화, 봉장어 어획을 생업으로 하고 있는 어부의 세대교체가 이루어지지 않고 있는 것 등이 요인임

나. 향후전망

- 봉장어 수입은 칠레, 호주산도 있으나 일본에서 식용되고 있는 참봉장어는 대부분 한국과 중국산임. 특히, 한국의 서해안과 중국의 남해안에는 먹이가 풍부하여 보통 일본산 봉장어와 달리 지방질이 많아 특급품으로 잘 알려져 있음. 환경 변화의 조절 및 품질관리가 철저히 이루어진다면 일본산 어획량이 줄어 들수록 수입확대가 예상되고 있음
- 2011년 대지진과 어획 부진으로 인해 전년대비 1.1천톤의 생산량 감소, 수입은 2.3천톤 증가를 보이고 있음. 즉, 일본 내 생산량 감소분을 수입 수요로 충당하고 있으며, 장어류 등의 고가로 인해 대체 수요로 봉장어의 수요는 향후 더욱 증가할 것으로 예상됨

(6) 한국산 수출확대 방안

- 한국산 수입품의 점유율은 정확히 알기 어려우나 큰 변화는 없는 상황임. 이전에는 그 대부분이 단순가공품 형태로 냉동 수입되었음. 일본시장에서는 신선도를 중요시하여 신선한 제품이 높은 가격대를 형성하고 있었으나, 지방질이 풍부하고 맛있는 상등품의 봉장어도 좁은 대나무 상자 속에서 스트레스와 먹이가 없는 상태가 계속되

어 지방질이 떨어지고 껍질도 단단해져 한국으로부터 이동 시간이 붕장어의 질을 떨어뜨렸음. 이로 인해 상품의 신뢰도 없어지고 단가도 낮아지고 있는 실정이었으나, 최근에는 일본의 고도 진공냉동기술이 도입되어 한국 어선에서 어획된 붕장어를 냉동하여 신선도를 유지한 채 수출하게 되어 수출이 확대경향을 나타내고 있어 철저한 품질유통관리가 요구되고 있음

- 또한, 현장에서 붕장어의 신선도를 선별할 수 있는 능력을 가지는 것이 요구되며, 최근에는 안전과 품질유지를 위해 개선이 추진되어야 할 것으로 사료됨

4) 전 복

(1) 개요

- 명 칭 : 전복 : Abalone(영명)/アワビ(鮑 : 일명)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0307.81 - 000	전복(활어, 신선, 냉장)	7%
0307.89 - 100	전복(냉동)	
1605.90 - 290	전복(조제, 훈제제외)	9.6%
0307.89 - 200	전복(훈제전복)	
0307.89 - 300	전복(조림전복)	

※ 2012년 HS코드 변경 : 0307.81-000(활, 신선, 냉장전복), 89-100(냉동), 89-200(훈제전복), 89-300(조림전복)

- 전복은 연체동물 복족강 원시복족목(原始腹族目) 전복과에 딸린 권패(卷貝)의 총칭으로 일본에 생식하는 것은 10종류 정도이나 식용으로서 예조전복(*Haliotis discus hannai*), 구로 전복(*H. discus discus*), 마다카전복(*H. madaka*), 메가이전복(*H. gigantea*)의 4종류가 있음
- 예조전복(*Haliotis discus hannai*)은 구로전복의 북방종으로 알려져 있으며, 예조전복과 구로 전복은 15cm정도이며, 메가이전복은 20cm정도, 마다카전복이 가장 대형인 25cm까지 성장함

- 전복의 적합 수온은 13~25℃임. 단, 10℃이상 30℃이하의 해역에 서식할 수 있음. 구로, 마다카, 메가이전복은 동측에서는 니이가타현 이남, 태평양측에서는 이바라키현 이남으로부터 큐슈, 한반도의 연안 각지에 분포하고 있음. 한편, 에조전복은 인공적인 이식이나 종묘 방류에 의해 최근에는 니이가타현 이북으로부터 리시리·레분도(利尻・礼文島)까지, 츠가루(津軽)해협으로부터 이바라키현 이북까지 분포하고 있음. 한국에는 까막전복(*Nordotis discus*), 말전복(*N. gigantea*), 오분자기(*Sulculus diversicolor aquatilis*) 등이 알려져 있음

《 전복의 종류 》

구분	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)
형상				
학명	<i>Haliotis discus bannai</i>	<i>Haliotis discus</i>	<i>Haliotis madaka</i>	<i>Haliotis gigantea</i>
영명	Ezo abalone	disk abalone	giant abalone	Siebold's abalone

(2) 전복의 소비 및 유통동향

- 일본에서 전복은 희소성이 높은 고가품으로, 일반 가정보다는 외식업체에 대부분 유통됨
- 일본에서 70~90g정도의 전복은 주로 구이나 조림용으로 사용되며, 110~150g은 초밥용, 횃감용, 건조용으로, 250g 이상의 대형전복은 선물용, 가공품 또는 스테이크용으로 활용됨
- 전복가격은 크기별로 다르지만 일본산 전복의 경우, 약 7,000엔 수준으로 거래되고 있으며, 한국산은 4,000~5,000엔, 호주산은 4,500~6,000엔 수준임
 - 일본산 > 호주산 > 한국산 > 중국산순임

《 일본의 월별 전복 평균 도매가격(2011) 》

(단위 : 엔/kg)

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
활전복	5,887	5,641	5,631	5,781	6,009	6,109	6,283	6,227	6,597	6,691	6,768	6,473
냉동전복	2,231	1,544	2,116	3,227	2,753	2,739	3,080	2,526	2,850	2,328	3,125	2,324

자료) 동경도중앙도매시장

(3) 전복의 수입동향

- 전복은 호주, 한국, 칠레, 남아공 등에서 수입되고 있음. 신선품이 냉동품의 2배 넘게 차지하고 있으며, 최근 칠레의 양식산도 수입(냉동품)이 이루어지고 있음
- 한국산 활전복은 수입증가세임. 한국산 대부분은 0307.91 - 450(활어, 신선, 냉장) 신선품임
- 2011년 활전복의 수입가격은 전체평균 3,332엔/kg, 한국산 3,347엔/kg, 호주산 4,142엔/kg을 나타냈으며, 한국산은 전년(3,168엔/kg)보다는 5.6% 상승함

《 일본 활전복(신선, 냉장포함)의 수입동향 》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구분	수 량				금 액			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	1,251	1,294	1,523	17.7	4,024	4096	5,056	23.4
호 주	126	122	113	△7.4	468	487	468	△3.9
한 국	1007	1,040	1,280	23.1	3209	3295	4,284	30.0
남아공	32	26	18	△30.8	112	87	61	△29.9
대만	9	21	16	△23.8	13	26	36	38.5
미 국	64	36	32	△11.1	19	81	85	4.9
중 국	9	48	62	29.2	18	116	139	△19.8

자료) 일본 무역통계

《 일본의 냉동전복 수입동향 》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

구 분	수 량				금 액			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	432	559	504	△9.8	1392	1700	1,503	△11.6
호 주	168	172	188	9.3	772	735	782	6.4
한 국	5	15	22	46.7	19	57	92	61.4
남아공	7	12	5	△58.3	18	29	13	△55.2
칠 레	185	232	151	△34.9	430	653	366	△44.0
중 국	59	123	136	10.6	144	221	249	12.7

자료) 일본 무역통계



한국산(제주 전복)



호주산(빅토리아 전복)



남아공산(미다노 전복)

(4) 전복의 일본 내 수급동향

- 일본의 전복 생산량은 1991년 3,000톤대를 기록했으나, 2007년에는 2,063톤이었음
- 일본의 전복수출은 기밀용기에 넣은 캔 및 통조림제품 이외에 조제품(주로 건조한 것)으로 홍콩, 대만에 수출되고 있으나, 물량은 약 70톤 전후로 예상됨
- 2011년 일본 내 생산량은 1,300톤(개산치), 수입량은 2,027톤으로 총 공급량은 3,327톤으로 생산량은 전년대비 줄었지만, 수입으로 수요를 충당함

《 일본 전복의 수급동향 》

(단위 : 톤)

구 분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일본 내 생산량	1,996	1,768	1,976	2,063	1,687	1,855	1,461	1,300*
수입량	1,011	1,184	1,398	1,127	1,282	1,683	1,854	2,027
일본 내 총 공급량	3,007	3,184	3,374	3,227	2,982	3,538	3,315	3,327

(주) : *은 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

(5) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

- 호주산 전복은 대부분 아시아 지역을 중심으로 한 수출용임. 특히 중국 구매력이 높아지고 있어 호주달러 강세 등으로 증가 추세임. 호주의 2009/2010년도 전복 수출량은 전년대비 2.3% 증가한 2,189톤, 수출액은 동 12.1% 증가한 1억 3,325만 호주 달러로 되고 있음. 일본으로 2010년 225톤(동 12.7% 감소) 수출함
- 한국산 수입은 2011년 전년대비 50% 증가하였고, 지속적으로 증가 추세에 있음. 더욱이, 2011년 대지진 이후 일본 내 전복 주요 산지 피해로 한국산 수요 증가는 더욱 증가할 것. 일본 내의 조개류는 스시(초밥), 횡감용 및 진미가공의 원료와 통조림으로 폭넓게 사용되고 있으며, 더욱이 최근에는 식생활의 고급화 및 간편화 지향에 의한 외식산업 및 일반 가정 내 소비에 있어서 횡감형태의 소비가 증가되고 있음
- 일본은 전복 및 소라, 피조개 등의 중요방류, 자원관리를 통해 자원을 회복하기 위해 노력하고 있으나 어획지의 자연산 자원 감소로 향후 양식산 수입이 증가될 것으로 예상됨

(6) 한국산 수출확대 방안

- 생산에서 유통 및 일본에 이르기까지의 원스톱 물류시스템 구축과 무엇보다도 안정된 공급과 안심할 수 있는 가격경쟁력 확보가 필요한 시기임
- 일본의 전복 생산량 증가세가 정체될 것으로 전망되어 활어 수요가 많은 일본으로 지리적으로 가까운 한국산 공급이 안정적으로 이루어질 수 있게 국내 환경조성이 중요함
- 또한, 활 전복 외에 가공품에 대한 일본 내 트렌드를 파악하여, 건조전복, 냉동가공품, 조림 등의 시장 개척이 필요함

《 전복의 주요 요리 》

전복 생선회	전복 버터구이	전복 마리네
		
전복 스테이크	전복 팔보채	전복죽(한국)
		
전복과 성게 구이	전복 밥	전복 스프
		
전복 초밥	전복 소금구이	전복 찜
		

5) 게 살

(1) 개요

○ 명 칭 : 게 : Crabs(영명)/カニ(蟹 : 일명)

게 살 : カニ身(일명)

○ HS코드 및 관세율


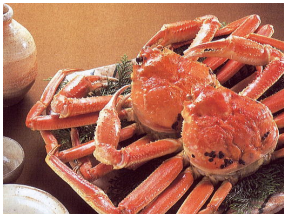




HS번호	품명	실행관세율
0306.14 - 010	왕게	4%
24 - 110		
14 - 020	대게	
24 - 121		
24 - 129		
14 - 030	꽃게	
24 - 130		
14 - 040	털게	
24 - 140		
24 - 150	참게	
14 - 090	기타의 것	
24 - 190		
1605.10 - 021	게의 조제품(용기들이 이외 : 쌀을 포함)	9.6%
10 - 029	게의 조제품(용기들이 이외 : 기타의 것)	







주의 : 0306.24 - 150(참게)은 2005.6.1부로 기타의 것에서 분리됨.

- 게는 열대에서 극지방까지 전 세계 바다에 많은 종류가 생식하고 있으며, 일부는 연안지역의 육상이나 담수역에도 생식함. 성체의 크기는 아주 작은 것부터 다리의 양단까지 3m를 초월하는 거미게(키다리게)까지 변이가 풍부함
- 일본에서 어획되어 식용되는 주요 게류를 보면, 왕게, 대게, 꽃게류, 홍대게, 털게 등임. 게류에는 활어, 신선, 보일, 냉동, 통조림(주로 대게, 왕게)으로 유통되고 있으며, 수입품은 이전에는 보일, 냉동상태의 것이 압도적으로 많았으나 최근에는 활어가 늘어나고 있고 왕게, 대게가 절반 이상을 차지하고 있음

- 일본에서 게의 소비는 샤브샤브, 생선회, 구이, 냄비요리 등 다종다양하며, 일반적으로 게는 고급식재여서 대용품으로서 어육으로 만든 게 어묵도 있음. 찌거나 데치거나 하여 껍질을 벗겨 먹고 게살로 샐러드, 볶음밥 등의 요리 속재료에도 사용됨

《 게의 종류 》

구분	왕게 (たらばがに) (鱈場蟹)	대게 (ずわいがに) (ズワニ蟹)	꽃게 (ワタリがに) (がぞみ)
형상			
게살			
학명	Paralithodes camtschaticus	Chionoecetes opilio	Portunus t rituberculatus
영명	King crab, Alaskan king crab	Snow crab, Tanner crab	Blue crab, Horse crab, Swimming crab

구분	털게 (けがに) (毛蟹)	참게 (もくずがに) (藻屑蟹)	청색왕게 (ハナサキガニ) (花咲蟹)
형상			
게살			
학명	Erimacrus isenbeckii	Eriocheir	Paralithodes brevipes
영명	Horsehair crab	Mitten crab	Blue king crab

- 일본에서 게류의 용기포장은 왕게, 털게, 대게, 청색왕게가 원료로 사용되고 있으며, 모두가 물에 조린 것으로 기타 수산물 통조림에 비해 높은 가격으로 판매됨. 특히, 왕게통조림은 최고급품으로 알려져 있음
- 가공어선과 홋카이도, 동북지방, 산음(山陰)지방의 육상공장에서 생산되고 있으며, 제조 방법은 껍질질을 제거하고 뜨거운 물로 삶은 다음 게살을 발라내어 세척, 정형 등을 거쳐 캔에 넣음



- 게살로 가공하여 판매되는 것은 신선도 및 맛을 유지하기 위해 대부분 왕게 및 대게를 급냉동시켜 요리 업소용으로 유통되고 있음



- 게살을 이용한 기타 가공품으로는 게살이 들어간 어묵 종류를 흔히 볼 수 있음



(2) 게의 어획량 및 수급동향

- 2011년 게의 어획량은 30,000톤(속보치)으로 전년대비 5.4% 감소를 나타냈으며, 종류별로는 홍대게가 4,400톤, 대게가 18,000톤, 꽃게가 2,700톤, 기타 게류가 4,900톤을 나타내고 있음. 전년 생산량과 비교하면, 홍대게(4809톤) 8.5%감소, 대게(20,312톤) 11.3% 감소를 보였으며, 꽃게(2,319톤)와 기타 게류(4,836톤)는 전년보다 미미한 증가를 보였음
- 일본의 게 어획량은 근해 자원의 감소로 1983년을 절정으로 감소를 나타내어 최근 어획량은 절정시기의 약 40% 정도로 감소세가 지속됨. 수입도 최근 다소 감소추세로 추정되고 있음. 또, 밀어(密漁)품에 대한 일본의 규제강화 등으로 일본의 주요 수입상대국인 러시아로부터의 공급은 게 시장이 성장되고 있는 한국산으로 돌리고 있는 실정임

- 작년 동일본 대지진으로 인해, 일본 내 생산량은 5.4% 감소, 수입량은 0.5%의 증가를 보였음. 일본 내 총공급량은 1.3%의 감소를 보여, 전체적으로는 수요가 감소함

《 일본 계의 수급동향 》

(단위 : 톤)

	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일본 내 어획량	33,984	36,591	35,432	33,245	32,184	31,717	30,000*
수입량	115,541	111,610	89,596	88,424	77,800	62,433	62,798
일본 내 총공급량	149,525	148,210	124,996	122,125	109,984	94,033	92,798

(주) : *은 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

(3) 수입동향

- 2011년 계 수입액은 전년(654억엔)대비 18.7% 증가한 약 805억엔, 수입량은 전년대비 0.5% 증가한 63,000톤으로 나타났음
- 계류 수입을 종류별로 보면, 왕게는 러시아가 2,911톤(점유율 27%)로 전년의 70%보다 크게 하락을 보였으며, 한국산은 2008년에는 5톤 수입되었으나, 최근에는 통계에 잡히지 않고 있음. 대게도 러시아가 15,075톤(점유율 45%)으로 전년의(24,292톤 점유율 76%)로 하락을 보였으며, 한국산은 374톤(점유율 1.1%)으로 전년의 262톤(점유율 0.8%)보다 미미한 증가를 보이고 있음. 꽃게는 약 3천 톤으로 중국산 점유율 41%를 나타내고 있으며, 털게는 약 1.1천 톤으로 러시아산이 100.0%임
- 게살(게의 조제품)의 수입은 13,696톤으로 전년대비 3.4% 증가했으며, 이 중 중국산이 8,213톤(점유율 60%), 한국산이 3,930톤(점유율 29%)으로 작년(점유율 26.8%)보다 증가를 보이고 있음. 태국, 러시아순임

《 일본의 계 수입동향 》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

계 류	수 량					금 액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	
합 계	88,424	77,800	62,433	62,798	0.6	94,743	68,024	77,481	80,566	4.0
왕계	19,746	16,283	11,487	10,690	△6.9	30,783	18,989	30,783	21,501	△30.2
러시아	15,049	12,161	8,007	2,911	△63.6	21,021	12,024	10,935	12,805	17.1
미국	3,615	2,564	2,749	1,479	△46.2	7,937	4,883	6,751	4,919	△24.1
노르웨이	1,071	1,532	721	267	△63.0	1,808	2,030	955	614	△35.7
캐나다	-	-	9	-		-	-	12	-	
중국	6	25	2	13	550	9	52	2	25	1150.0
대계	46,160	42,078	31,903	33,750	5.8	34,195	24,173	24,899	35,610	43.0
러시아	37,708	34,960	24,292	15,075	△37.9	24,300	16,966	16,684	16,995	1.9
캐나다	5,838	4,850	5,317	6,242	17.4	7,728	5,126	6,442	9,053	40.5
미국	1,471	1,851	1,828	4,205	130.0	1,816	1890	1,525	5,032	230.0
한국	1,015	309	262	374	42.7	124	111	96	27	△71.9
그린란드	6	49	150	30	△80.0	8	40	87	28	△67.8
꽃계	4,414	3,337	2,894	2,992	3.4	2,081	1,532	1,262	1,240	△1.7
한국			20	15	△25.0	1	23	33	41	24.2
중국	2,423	894	1,421	1,233	△13.2	1,046	362	499	449	△10.0
베트남	315	320	246	131	△46.7	281	268	209	110	△47.4
털계	2,532	1,770	2,225	1,121	△49.6	1,642	1,303	1,826	1007	△44.9
한국	-	-	-	-		-	-	-	-	
러시아	2,515	1,770	2,225	1,121	△49.6	1,637	1,303	1,826	1007	△44.9
참계	105	88	89	99	11.2	325	267	298	278	△6.7
한국	-	-	-	-		-	1	-	-	
중국	105	88	89	98	10.1	325	266	297	278	△6.4
기타 계류	677	391	590	450	△23.7	348	254	246	203	△17.5
한국	317	9	182	150	△17.6	75	2*	42	30	△28.6
중국	37	39	115	77	△33.0	11	13	21	16	△23.8
계 조제품	14,791	13,852	13,245	13,696	3.4	25,369	21,506	18,167	20,728	14.1
한국	3,489	3,324	3,548	3,930	10.8	3,616	3,132	3,079	3,514	14.1
중국	10,066	9,057	8,383	8,213	△2.0	19,646	15,975	13,158	14,715	11.8
태국	195	258	266	100	△62.4	358	446	383	132	△65.5
러시아	98	93	132	101	△23.5	205	248	277	246	△11.2

자료) 일본 무역통계

주의 : 참계는 2005.6 이후 『기타 계류』에서 분리됨. * 2009년 기타 계류의 활, 신선, 냉장 수출이 '0'임

(4) 게살(게의 조제품)의 수입동향

- 2011년 게 조제품의 전체물량 및 금액은 전년보다 증가 추세이며, 한국산 또한 증가 경향을 보이고 있음. 게의 조제품 수입은 중국과 한국에서 2008년 92.2%를 차지하였지만, 2011년 89%로 중국은 감소, 한국은 10.8%로 증가를 보이고 있음

구 분	수 량(톤)					금 액(백만엔)				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비
계 조제품	14,791	13,852	13,245	13,696	3.4	25,369	21,506	18,167	20,728	14.1
한 국	3,489	3,324	3,548	3,930	10.8	3,616	3,132	3,079	3,514	14.1
중 국	10,066	9,057	8,383	8,213	△2.0	19,646	15,975	13,158	14,715	11.8
태 국	195	258	266	100	△62.4	358	446	383	132	△65.5
러시아	98	93	132	101	△23.5	205	248	277	246	△11.2

자료) 일본 무역통계



한국산 홍게 게살

(5) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

가. 타국산과의 경쟁현황

〈중국산〉

- 중국에서는 90년대 후반, 식품가공 기업이 경영의 다각화를 도모하여, 신선야채, 냉동야채 가공을 중심으로 조리 가공식품 생산이 증가, 일본 수출용을 중심으로 동제품의 수출이 증가됨. 최근엔 보다 수익성이 높은, 게 등을 원료로 한 수산가공품의

생산이 증가하고 있음. 업계에서는, 생산코스트 상승이나 경쟁 격화로, 신상품 개발과 신규시장 개척이 급무로 되고 있음. 또한, 식의 간편화나 외식화의 진전 등, 국내 수요 확대를 배경으로 게 조제품은 일본에서의 수입품도 증가하고 있음

나. 향후전망

- 최근 게의 수입(조제품 제외)은 러시아 34천 톤에서 32천 톤으로 하락을 보이며, 수입처가 미국(1천 톤 증가)과 캐나다로 다변화되고 있음. 2011년 대지진 영향으로 일본 내 생산량 감소로 수입이 증가를 보이고 있으나, 수요 또한 하락을 보여, 대폭적인 수입증가는 보이고 있지 않지만, 게 조제품에서 전년대비 3.4%의 수입증가를 보이고 있고, 특히 한국산 게 조제품은 10.8%의 증가를 보이고 있어, 향후 추이가 주목됨

(6) 한국산 수출확대 방안

- 게살의 수산식품 업체들이 지금보다 더 위생적이고 안전한 고부가가치의 우수한 수산식품을 만들어 소비자들에게 제공하기 위한 첨단 가공시설을 갖추 수 있도록 행·재정적으로 지원이 필요
- 한국산 수산식품의 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 시급한 과제

(7) 게살의 통관제도

- 게살의 수입에 있어서는 식품위생법에 의거 수입신청이 필요함
- 관세분류 관계
 - 왕게, 대게, 꽃게 등의 게(신선)는 모두 0306.24호에 분류되며, 게의 조제품은 1605.10호로 분리됨

《 게살을 이용한 요리 》

냉면	브로콜리	덮밥	그라탱
			
볶음밥	튀김	커틀릿	샐러드
			
스프	마리네(프랑스요리)	지짐이	우동
			

6) 넙 치

(1) 개요

- 명 칭 : 넙치 : Bastard Halibut(영명)/ひらめ (鰭 : 일명)
가자미류 : Righteye flounder(영명)/カレイ(鰈 : 일명)

● HS코드 및 관세율

HS번호	품 명	실행관세율
0301.99 - 290 0301.99 - 220	기타의 것(활어/살아있는 것) 2010년 활 넙치로 분류됨	3.5%
0302.21 - 000	넙치·가자미류(신선 및 냉장)	
22 - 000		
23 - 000		
29 - 000		
0303.31 - 000	넙치·가자미류(냉동)	
32 - 000		
33 - 000		
39 - 000		

주의 : 0301.99 - 290은 넙치, 붕장어, 복어, 갯장어가 포함되어 있으나 한국산은 대부분이 넙치임
0301.99 - 290은 2010년부터 활넙치가 0301.99 - 220으로 분류됨

- 넙치는 가자미와 비슷하나 양쪽 눈이 왼쪽에 있으며, 가자미는 오른쪽에 위치하고 있어 『좌(左) 넙치, 우(右) 가자미』로 구별되고 있음
- 일본의 자연산 넙치는 일본 홋카이도 북쪽과 러시아 캄차카반도의 연안부터 중국 동쪽 태평양의 연해까지 일본 각지의 대륙에 널리 분포되어 있으며, 입이 크고 이빨이 날카로워 생선류, 새우, 게, 오징어 등을 포식함. 길이는 80cm에 달함
- 일본의 양식 넙치는 성장이 빠르고 양식도 비교적 쉬워 양식에 의한 생산이 활발함. 본격적인 생산은 1980년대부터 시작되었으나 최근에는 자연산 넙치와 같은 정도의 생산량을 나타내고 있음. 주요 산지로는 오이타, 에히메, 가고시마 등에서 육상 수조(水槽)식으로 2/3, 해면 소할(小割)식이 1/3 정도임. 양식 시기는 1년~1년 반으로 700~800g 성장한 넙치를 순차적으로 시장에 출하하고 있음

(2) 수급동향

- 2011년의 일본의 넙치·가자미류의 생산량은 55,400(속보치)톤으로 전년대비 8.7% 감소를 나타냈으며, 특히 넙치는 전년대비 생산량이 반감한 것으로 나타남
- 일본 내 총 공급량은 2011년 대지진 등의 영향으로 수요가 9%나 감소를 보이는 등,

생산량, 수입량 모두 감소를 보임

- 2011년 생산량은 55,400톤(속보치 ; 넙치 6,600톤, 가자미48,800톤), 수입 50,023톤으로 총 공급량은 105,423으로 생산·소비의 감소를 보임

《 일본 넙치류 수급동향 》

(단위 : 톤)

	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일본 내 생산량	65,213 (11,000)	67,545 (12,000)	68,680 (12,800)	67,510 (11,700)	62,969 (11,872)	60,710 (11,678)	58,800* (10,000*)
수입량	64,644	49,645	50,357	59,943	49,959	55,359	50,023
일본 내 총 공급량	129,857	117,190	119,037	127,453	112,928	116,069	105,423

(주) : *은 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계, 넙치류는 가자미류 포함, ()는 넙치

《 일본 넙치의 생산동향 》

(단위 : 톤)

넙치류	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
해면 어업 어획량	6,000	7,400	8,200	7,500	7,218	7,701	6,600*
해면 양식업 수확량	5,000	4,600	4,600	4,200	4,654	4,654	3,400*
합 계	11,000	12,000	12,800	11,700	11,872	11,678	10,000*

*는 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」

(3) 무역동향

- 넙치류의 활어는 대부분이 한국산으로 오사카항 및 시모노세키항을 통해 수입되고 있으며, 2011년 한국산 수입 물량은 전체 물량(6,532톤) 중 5,564톤으로 전체의 85%를 차지하고 있음. 중국산은 923톤으로 전체 물량의 14%를 차지하고 있음

《일본 넙치류(활어)의 수입동향》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

넙치류	수 량					금 액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	7,410	7,075	6932	5,987	△13.6	9,140	7,104	8,082	6,532	△19.2
한국	5,727	6,249	6074	5,399	△11.1	6,532	6,216	6,910	5,564	△19.5
중국	1,660	796	834	567	△32.0	2,555	828	1,120	923	△17.6
대만	24	30	24	21	△12.5	52	60	52	45	△13.5

자료) 일본 무역통계

주요 : HS번호 : 0301.99-290(활어)은 넙치, 붕장어, 복어, 갯장어가 포함되어 있으나 한국산은 대부분이 넙치임.

2010년부터 활 넙치가 '0301.99 - 220'으로 분류됨

《일본 넙치류(신선 및 냉장)의 수입동향》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

넙치류	수 량					금 액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	130	81	94	29	△69.1	47	59	54	24	△55.6
한국	5	36	31	22	△29.0	4	41	29	17	△41.4
러시아	122	43	61	-	-	37	12	21	-	-
중국	2	2	0.2	7	3400	3	4	1	3	200.0
미국	1	-	1	0.3	△70	1	-	1	0.3	△70.0

- 기타 외국으로부터의 넙치류 수입은 냉동품이 중심을 이루고 있으나 미국, 중국 등에서 신선, 냉장품 등으로 수입이 많은 편임
- 넙치는 생선회 상품으로서 매우 수요가 많으며, 가자미류는 조림용, 튀김용으로서 정착되어 있음. 한국산은 냉동으로도 수입되고 있으나, 극히 소량이며 2011년에는 금액으로는 전년대비 87.5% 대폭 증가를 나타냈음
- 2011년의 넙치류의 수입액은 전년대비 0.4% 증가한 20,572백만엔이었으며, 수입량도 전년보다 9.5% 감소한 49,994톤을 나타냈음. 주요 수입 상대국으로는 미국이 23,715톤(전년비 54.8% 대폭 증가), 러시아 8,568톤(동 15.2% 감소), 캐나다 6,704톤(동 18.1% 증가), 아이슬란드 5,038톤(동 7.6% 증가)을 나타냈음

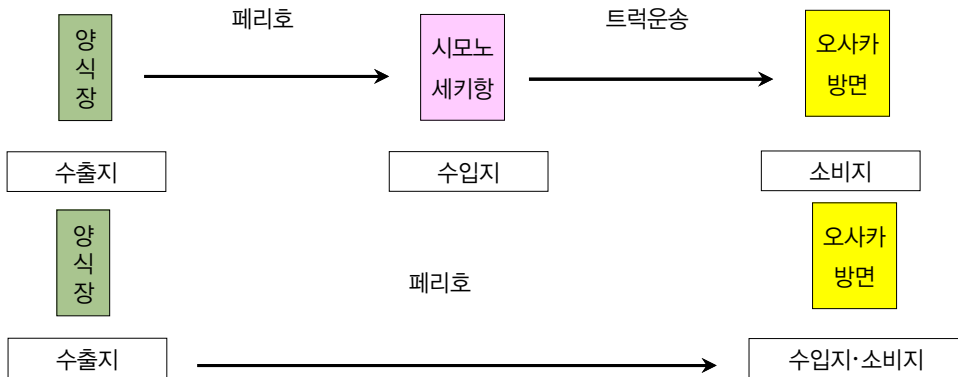
《일본 납치류(냉동)의 수입동향》

(단위 : 톤, 백만엔, %)

납치류	수 량					금 액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비	2008년	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	59,813	49,878	55,265	49,994	△9.5	25,547	18746	20,483	20,572	0.4
한 국	42	54	14	27	92.9	25	31	8	15	87.5
미 국	23,715	20,581	22,416	21,541	△3.9	6,183	4381	7,603	4,528	△40.4
러시아	8,568	4619	6,648	4,987	△25.0	4,618	2227	5,304	2,894	△45.4
캐나다	6,704	4776	6,245	5,412	△13.3	3,497	2361	2,926	3,047	4.1
아이슬란드	5,038	6106	6,753	5,321	△21.2	3,196	3271	3,702	3,203	△13.5
독 일	3,229	2344	2,630	2,470	△6.1	1,974	1257	1,387	1,533	10.5
그린란드	2,582	2629	2,298	2,633	14.6	1,601	1517	1,264	1,763	39.5
네덜란드	2,985	2592	2,420	2,217	△8.4	741	573	460	419	△8.9

자료) 일본 무역통계

《페리호를 이용한 납치 운송경로》



- 한국의 제주도 납치 양식은 화산섬 특유의 양호한 수질과 수온 조건으로 품질과 생산량이 일본산을 뛰어넘는 것으로 알려져, 육질이 좋은 제주도산 납치가 인기를 얻고 있음
- 현재는 보통의 납치만으로는 판매가 어려우므로 플러스알파가 있는 것, 즉, 고부가가치를 가진 것의 소비가 늘어나고 있는 시대가 되었음. 소비지에서 원거리의 시모노세

키항을 사용하지 않고 보다 가까운 오사카항으로 새로운 페리루트가 개척되었기 때문에 일본 내 배송에 걸리는 시간과 코스트의 삭감이 가능하게 되었음. 또, 그것이 수입업자간에 입에서 입으로 확산되어 오사카항으로의 수입증가로 연결되어 전국분의 증가에 기여하고 있음. 또, 일본 내에 있어 어업총생산량이 감소 경향을 나타내고 있는 것이 사실이어서 넙치의 수입은 향후 확대될 것으로 업계에서는 추정하고 있음

(4) 한국산 수출확대 방안

- 일본에서 넙치는 중요한 사시미(생선회) 상품으로서 수요는 뿌리 깊게 정착되어 있음. 그러나 한국산은 최근 환율 하락으로 인한 수출 감소 등이 이루어지고 있는 가운데 수출감소를 타개하기 위해 이전의 시모노세키항으로의 운송 대신, 대규모 소비시장인 오사카항으로의 운송을 통해 수송경비 등의 절감이 추진되어 활발한 무역이 진행되고 있는 상황임
- 통제가 불가능한 한일간의 환율 차이 등으로 수출가격이 하락하여 수출이 감소한다면, 안정적인 수출물량 공급이 어려울 것임. 거래 관계가 끊어져 버린 바이어를 다시 찾기 위한 새로운 시장 개척은 매우 힘들기 때문에 장기적인 관점의 수출전략, 운송차량 및 활어 수조 컨테이너 대량 해상운송 기술 개발 등 다양한 지원이 필요할 것임
- 한국산 넙치의 수출은 양식 활어가 대부분을 차지하며, 수출확대를 위해서는 최고의 선진 양식 환경 조성 및 계통출하와 안전성검사, 품질검사 등 다양한 제도의 도입으로 수입국의 신뢰를 두텁게 하고 안정된 공급에 최선을 다해야 할 것임

7) 굴

(1) 개요

- 명 칭 : Oyster(영문) / カキ(牡蛎 : 일문)

○ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0307.11 - 000	굴(활어, 신선, 냉장)	7%
0307.19 - 100	굴(냉동)	
- 300	굴(건조, 염장, 염수절임)	10.5%

- 굴은 몇 개의 종류가 있으며 보통 굴은 바위 등에 생식하나 대부분은 양식굴임. 일본의 굴양식은 히로시마에서 예부터 행해져 성공하였음
- 사용되는 굴은 참굴과 바위굴 등 대형종이 널리 알려져 있으나 식용되는 것은 중형~소형의 종도 많음. 이러한 굴은 바위나 다른 조개껍질 등 경질(硬質)의 기반에 착생하는 것이 보통이며 기반에 따라 성장하기 때문에 모양이 일정치 않고 파도 등 환경에 있어서도 모양이 변화되므로 외관으로는 분류가 어려움

《 연도별 일본의 굴 생산량 》


구분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
생산량(톤)	234,151	218,896	208,200	204,500	190,400	210,188	200,298	164,400*

*는 속보치

자료) 농림수산성 『어업·양식업생산통계연보』

- 일본의 2009년의 굴 생산량은 209,200톤임. 분포현황은 히로시마 105,900톤으로 전체의 50%, 미야기현이 48,100톤으로 23%, 오카야마 18,300톤 8%임
- 히로시마현은 대규모 업자가 많지만 미야기현은 개인으로 하는 생산이 많으며 굴생산에 관계하는 어업관계자는 미야기현이 가장 많음

《 일본 굴 주산지 생산현황 》

주산지	2011(생산량/톤)*	일본 굴 분포도
전 국	164,400	
히로시마	107,700	
미야기	17,700	
이와테	13,300	
오카야마	6,500	
기 타	25,700	

*속보치
 자료) 농림수산성 『어업·양식업생산통계연보』

《 일본 굴 양식 》

		
<p>식물성 플랑크톤의 조류(潮流)와 수온 등 모든 조건을 충족시키고 있는 바다에서 성장</p>	<p>어부가 환경을 지켜가면서 풍요한 바다에서 서서히 굴을 기름</p>	<p>성장하는 상태를 보면서 양륙(揚陸)</p>
		
<p>양륙된 굴은 외관의 더러움과 여분의 껍질 등을 배에서 1회, 껍질세척기로 세척</p>	<p>굴 처리장의 이동</p>	<p>신선한 굴을 가정에 전달</p>

(2) 굴의 유통경로

① 한국산

- 한국산은 경상남도를 중심으로 굴의 양식이 행해져 일본으로 수출량 대부분이 부산 → 시모노세키의 해로로 이용되며, 나머지는 부산 → 나리타공항으로 수송됨. 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 유통됨. 수입형태는 생굴(간굴)은 10kg 발포 합성수지상자에 얼음물을 넣어 유통되며, 냉동굴은 IQF동결(급속벌크동결)의 10kg 골판지 상자에 넣어 유통됨. 상자 겉에는 품명, 원산국명, 내용량, 수입업자 등이 표시되어 유통됨



한국산 냉동굴

② 기타

- 중국산, 뉴질랜드산, 칠레산, 호주산은 해상을 통해 동경항, 요코하마항, 코베항 등으로 수송되며, 미국산은 항공, 관서공항 등을 통해 수입되어 전국의 중간업자, 도매업자, 식품가공업자, 소매업자, 음식점 등에 유통됨

③ 일본산

- 일본의 주산지에서는 생산량의 대부분이 현내의 중간업자에게 출하되어 소포장한 후 전국의 시장과 소매업자에게 유통됨

(3) 굴의 소비동향

- 일본에서의 굴은 조몽시대(繩文時代/기원전 3세기)부터 식용되었고 무로마치시대(室町時代/ 1336~1573년)에는 양식도 행해졌다고 전하고 있음. 식용의 역사가 매우 길고 일본인에게는 아주 친숙한 조개이며 세계적으로도 식용으로 널리 이용되고 있음
- 일반적으로 고기나 어패류의 생식을 싫어하는 구미 식생활 문화권에 있어서 굴은 예외적으로 생식문화가 발달한 식재료이며, 생굴은 프랑스 요리에 있어서 없어서는 안되는 식재료임. 또, 생굴을 메뉴의 중심으로 잡은 굴 레스토랑도 존재하고 있음
- 굴은 단백질과 칼슘, 아연 등 미네랄류를 비롯하여 다양한 영양소가 다량으로 포함되어 있기 때문에 바다의 우유라고도 불림. 굴튀김처럼 튀김요리와 냄비요리 등에 사용되는 것 외에 신선한 것은 굽거나 생식으로 이용되고 있음



굴을 이용한 요리

(4) 굴의 오사카시중앙도매시장 가격동향

《 2011 오사카시중앙도매시장(본장+동부) 굴 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(%)
2011년	1,201	110.8	291	95.4	1,499	107.4
	1,353	94.5	365	90.8	1,720	93.7
	4.4	110.8	1.0	95.4	5.4	107.4
	4,964	94.5	1,337	90.8	6,301	93.7

《 2011~2012 오사카시중양도매시장(본장) 굴 도매수량 및 가격 》

구분	주산지	물량(kg)			금액(천엔)			평균가격(엔/kg)		
		합계	전월비 (%)	전년비 (%)	합계	전월비 (%)	전년비 (%)	합계	전월비 (%)	전년비 (%)
2011년 11월	히로시마	70,663	246.7	74.5	92,058	195.9	86.5	1,303	79.4	116.1
	오카야마	47,616	***	194.3	44,731	***	107.4	939	81.5	55.3
	효고현	30,441	637.8	99.0	37,118	556.3	58.5	1,219	87.2	59.0
	한국산	33,790	131.2	373.5	24,198	100.6	184.6	716	76.7	49.4
2011년 12월	히로시마	125,307	177.3	171.2	147,380	160.1	113.6	1,176	90.3	66.4
	오카야마	60,801	127.7	128.0	61,991	138.6	96.8	1,020	108.5	75.6
	효고현	27,107	89.0	68.9	39,117	105.4	63.9	1,443	118.3	92.7
	한국산	20,027	59.3	299.5	17,866	73.8	259.4	892	124.6	86.6
2012년 1월	히로시마	122,792	98.0	161.4	127,287	86.4	118.6	1,037	88.1	73.4
	오카야마	78,211	128.6	171.4	60,068	96.9	104.6	768	75.3	61.0
	효고현	26,178	96.6	73.2	33,455	85.5	66.1	1,278	88.6	90.4
	한국산	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년 2월	히로시마	121,072	98.6	147.9	104,596	82.2	116.2	864	83.3	78.6
	오카야마	78,405	100.2	124.6	48,475	80.7	119.7	618	80.5	96.1
	효고현	27,187	103.9	66.6	30,644	91.6	65.0	1,127	88.2	97.6
	한국산	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년 3월	히로시마	80,709	66.7	124.8	58,641	56.1	101.6	727	84.1	81.4
	오카야마	58,314	74.4	334.1	29,505	60.9	180.1	506	81.8	53.9
	효고현	18,810	69.2	50.9	19,046	62.2	47.5	1,013	89.8	93.4
	한국산	-	-	-	-	-	-	-	-	-

자료) 오사카시중양도매시장 *** = 1000%이상

*한국산 굴은 3월중 거래량이 미미하여 가격이 형성되지 않았음

(5) 굴의 무역동향

- 굴은 활어, 신선, 냉장 또는 냉동으로 수입되고 있으나 이 대부분이 한국산 양식굴이며, 2011년 한국산은 전체 물량의 약 95%를 차지하고 있음
- 2011년의 굴 수입액은 전년대비 45% 증가한 39,899천달러, 2011년의 수입량은 5,230톤(전년비 24.5%증가)이었으며, 국가별로는 한국이 4,984톤(23%증가), 뉴질랜드가 99톤(동 37.5% 증가), 중국이 63톤(3.1%감소)으로 나타남

《일본 굴의 수입동향》

(단위 : US천불, 톤, %)

구 분	금 액				수 량			
	2009년	2010년	2011년	전년비	2009년	2010년	2011년	전년비
합 계	16,584	27,514	39,899	45.0	2,900	4,201	5,230	24.5
한 국	14,946	25,382	36,732	44.7	2,712	3,979	4,894	23.0
중 국	321	275	316	15.0	75	65	63	△3.1
미 국	318	211	669	217.1	30	17	124	629.4
호 주	274	676	635	△6.1	26	62	41	△33.9
뉴질랜드	681	924	1,465	58.5	52	72	99	37.5

자료) 일본 무역통계

(6) 굴의 일본 내 수급동향

- 일본 내의 2011년 굴 생산량은 164,400톤으로 전년대비 대폭 감소함. 수입량은 5,230톤으로 전년대비 24% 대폭 증가함. 총 공급량은 17% 감소한 169,630톤이었음

《일본 굴의 수급동향》

(단위 : 톤)

구 분	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일본 내 생산량	224,861	234,151	216,900	208,200	201,200	190,400	210,188	200,298	164,400*
수입량	8,192	7,903	6,160	5,036	3,125	3,685	2,900	4,201	5,230
총 공급량	233,053	242,054	223,060	213,236	204,325	194,085	213,088	204,499	169,630

*는 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

- 총 공급량이 감소되면서 수입가격은 2008년을 기점으로 상승하고 있으며 2011년에는 전년대비 3% 상승하였음. 그러나 수입량은 2003년 이후 매년 감소하였으나, 2010년, 2011년 대폭 증가하였음

《 일본 굴의 수입가격 》

(단위 : 엔/Kg)

연 도	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
총 평균	596	536	543	589	607
한국산	538	505	525	576	598

(7) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

《 주요 국가별 국 생산량 (상위 5개국) 》

(단위 : 천 톤, %)

구분	1993년	2000년	2007년	2008년	2009년
총생산량	2,033(100.0)	3,859(100.0)	4,556(100.0)	4,280(100.0)	4,436(100.0)
중 국	1,029(50.6)	2,905(75.3)	3,509(77.0)	3,354(78.4)	3,504(79.0)
한 국	286(14.1)	193(5.0)	351(7.7)	279(6.5)	265(6.0)
일 본	236(11.6)	221(5.7)	204(4.5)	190(4.4)	210(4.7)
미 국	206(10.1)	248(6.4)	192(4.2)	173(4.0)	189(4.3)
프랑스	145(7.1)	136(3.5)	113(2.5)	105(2.5)	105(2.4)
기 타	131(6.4)	156(4.0)	187(4.1)	177(4.1)	163(3.7)

주 : 1) ()안의 수치는 생산 비중을 나타냄 2) 각부 중량 기준 자연산과 양식산 전체 합계임
자료) FAO(<http://www.fao.org/>)

가. 중국

- 중국의 2011년 대일 수출량은 63톤으로 전년대비 3% 감소했으며, 금액으로는 316천 불로 전년대비 15%로 소폭 증가했음. 중국은 현재 조개류의 생산과 무역상 중요한 위치를 차지하고 있으나 품종구조 및 안전위생 문제가 남아있음

나. 뉴질랜드

- 뉴질랜드의 2011년 대일 수출량은 99톤(전년비 37.5% 대폭 증가)을 나타냈으며, 수입가격은 14.8달러/kg으로 한국산에 비해 약 2배 이상의 높은 가격대를 나타내고 있음

다. 향후전망

- 한국산 양식 굴의 최근 수년 생산량은 껍질제거 환산으로 추정 4만~6만 톤임. 일본 보다 30% 많은 물량임
- 향후 미식품의약국(FDA)에 의한 한국산 굴 수입·유통금지조치의 확산 방지를 위한 대책 및 정보 공개를 적극적으로 하여, 최대 수출국인 일본 시장에 안심·안전 지향정책 필요

(8) 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안

- 한국산 활, 신선, 냉장 굴 수입액은 '12년 3월 현재 124,553천엔, 냉동 굴 수입액은 454,382천 엔으로 대부분 냉동 굴임. 2012년 5월1일을 기준으로 남해안 7개 지역 중 한산, 거제, 자란만 해역에서 생산된 굴 등 패류 제품에 대한 대미수출이 금지 조치된 상황으로 일본 수출 바이어에도 영향이 최소화되도록 안전성에 대한 관리가 철저해야 할 것임
- 한국에서는 대일 수출용을 타깃으로 종굴을 일본에서 수입하여 일본으로 재수출이 이루어지고 있어 품종구성에는 문제가 없으나 안전성에 대한 철저한 관리가 요구되고 있음
- 경쟁국가로서는 중국을 들 수 있으나 중국산 식품 불신감 등으로 한국산 굴이 선호되고 있지만, 이번 한국산에 대한 미국의 수입금지 조치에 따른 영향을 대일 수출에도 최소화되도록, 향후 안전관리에 대한 중요성이 더 부각될 것으로 예상됨. 굴의 안심시스템을 구축하고 굴의 안심포럼, 굴 축제 등을 통한 한국산의 안전성 어필을 적극적으로 추진할 필요가 있음

8) 삼치

(1) 개요

- 명 칭 : 사와라 さわら(鯖)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	관세율
0302.89-292	삼치(신선, 냉장)	3.5%
0303.89-092	삼치(냉동 또는 토막생선 등)	

주) 2011년 신선 냉장(0302.69-092), 냉동(0303.79-092)이었음.

(2) 생산동향

- 일본에서는 삼치를 남쪽의 먼 바다에서 대량 어획하고 있음. 삼치는 홋카이도 남부, 연해지방(沿海地方)부터 동지나해까지 동아시아의 아열대지역, 열대지역에 분포함
- 삼치는 한자로 춘(鯖)을 쓰는데 이는 봄에 산란하기 때문에 봄에 연안에서 눈에 잘 띄어 봄을 알리는 생선이라는 의미가 있음. 오사카에서는 고등어보다 맛이 좋아 신정에 축복을 기리는 생선으로 이용되고 있음
- 삼치속은 전 세계에서 약 18종이 서식하고 있으며 그 중 일본 근해에서는 삼치 이외에 4종이 분포하고 있음. 카마스사와라(カマスサワラ *Acanthocybium solandri*)는 삼치류와 비슷하여 일명으로도 사와라(さわら)라고 칭하고 있으나 속이 다름
- 20세기 후반에는 어획량이 감소했지만 어업규제와 방류, 일본 근해의 수온 상승과 먹이인 멸치와 정어리의 증가에 의해 어획량은 회복경향에 있음
- 일본 근해에서 어획된 삼치는 가격이 높기 때문에 한국 등에서 수입한 가공품이 많이 유통되고 있음
- 일본의 삼치는 20세기 후반에는 어획량의 감소가 현저했으나 어업규제와 종묘방류, 일본 근해의 수온 상승으로 멸치와 정어리의 증가도 있어 어획량은 약간의 회복경향을 나타내고 있으며 종묘 생산에 있어서는 치어의 동족상잔이 심해 자원유지의 과제로도 대두되고 있음

- 삼치의 생산량은 꾸준히 증가하다 2008년 13%감소, 2009년 17%감소를 보이다가, 2010년 2% 증가세로 돌아섬. 그러나, 2011년은 다시 10% 감소한 13천톤으로 이는 해면어업에서 총 3,795천톤 생산의 0.3%에 해당함

《 연도별 삼치 생산량 》

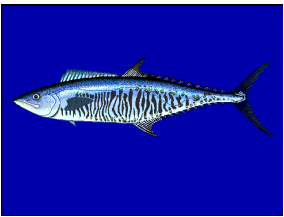
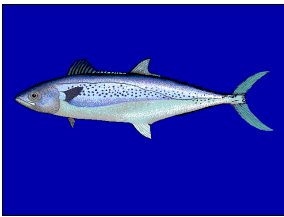
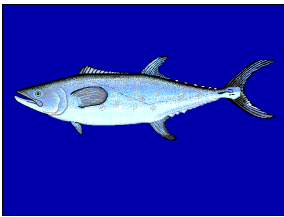
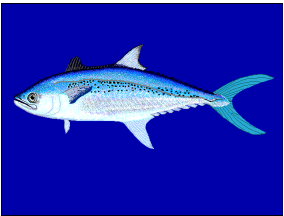

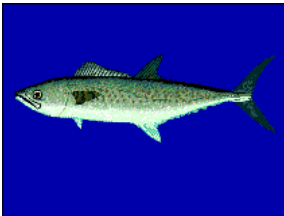
(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
삼치류	13,727	18,095	15,669	13,925	14,241	12,800

주) 2011년은 속보치

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 「해면어업통계조사」 및 「내수면어업통계조사」

《 삼치의 종류 》

구분	요코시마삼치 (ヨコシマサワラ/横縞鱈)	대만삼치 (タイワンサワラ/台湾鱈)	소삼치 (ウシサワラ/牛鱈)
형상			
영명	Narrow barred mackerel	Indo-Pacific king mackerel	Chinese seerfish
특징	• 체장 2m를 초과하는 대형 삼치, 연간 1만톤의 어획량	• 몸에 작은 반점이 있으며, 인도양과 서태평양에 분포, 약 2만톤의 어획량	• 삼치 중 가장 큰 최대종으로 체장 2m, 체중 80kg
구분	히라삼치 (ヒラサワラ/平鱈)	카마스삼치 (カマスサワラ/鰺鱈)	사하라삼치 (サハラサワラ)
형상			
영명	Korean seerfish	Wahoo	Mquereau-bonite
특징	• 인도, 동남아시아에서 일본에 걸쳐 인도양, 서태평양의 연안에 분포, 어획량이 적은 편임	• 전세계의 온난 바다에 널리 분포, 체장 2m, 체중 80kg도 있음	• 아프리카 서북부 연안과 카나리아섬에서 볼 수 있는 중요한 식용어, 체장 85cm

(3) 유통동향

○ 유통경로

- 삼치의 수입은 매년 가을부터 봄에 걸쳐 하카다항과 시모노세키항 등이 가장 많으며, 도쿄항, 오사카항순으로 유통되고 있으며, 하카다항과 시모노세키항에서 약 90%를 차지하고 있음

○ 유통형태

- 일본에서의 삼치의 소비는 주로 구이, 된장구이, 튀김 등으로 이용되고 있으며, 살코기가 부드러워 부서지기 쉬어 조림용은 적당치 못함. 세토나이 지역을 중심으로 관서 및 도쿄 등 전국에서 소비되고 있으며, 특히 오카야마현에서는 신선도가 좋은 것을 생선회로 먹고 있으며, 가가와현 등에서는 삼치알이 주로 소비되고 있음
- 삼치는 일본 근해에서 어획된 것은 가격이 비싸 한국 등으로부터 수입한 삼치를 가공한 제품도 많이 유통되고 있음. 저렴한 가격대의 삼치 토막은 카마스사와라 품종임

○ 판매처의 진열 형상, 라벨링 및 가격

- 중국산 가공 삼치는 산지 표시와 가공지 표시를 함께하는데 일본 국내가공 표시를 강조하거나 산지 표시를 상품 뒷면에 표기하고 있음

			
라이프 산지 : 한국산 가격 : 398엔	이온 산지 : 니이가타산 가격 : 480엔/580엔	라이프 산지 : 중국산 가격 : 298엔	라이프 산지 : 한국산 가격 : 398엔

○ 오사카시중앙도매시장 가격동향

- '11년 오사카시중앙도매시장의 삼치의 도매수량은 1,284톤으로 전년(1,455톤)대비 12% 감소를 나타냈으며, 평균 거래금액은 3,118천엔/일로 전년(3,261천엔/일)보다 4% 감소를 나타냈음. 삼치는 전체 거래수량(81,174톤)의 2%를 차지함

《 2011년 오사카시중앙도매시장(본장+동부) 삼치 도매수량 및 가격 》

구분	본장		동부시장		합계	
	'11 거래규모	전년대비(%)	'11 거래규모	전년대비(%)	'11 거래규모	전년대비(%)
총 물량(톤)	983	88.3	301	88.1	1,284	88.2
총 금액(백만엔)	851	95.6	255	94.6	1,106	95.4
1일평균수량(톤)	4	88.3	1	88.1	5	88.2
1일평균금액(천엔)	3,118	95.6	935	94.6	4,052	95.4

자료) 오사카시중앙도매시장, 개장일수 273일

(4) 소비 동향

- 일본에서 삼치는 주로 소금구이, 찜, 튀김 등으로 이용되고 있으며, 신선도가 좋은 것을 생선회로 먹고 삼치알도 소비되고 있음



(5) 수입 동향

- '11년 삼치의 수입 금액은 24억 8천 4백만엔으로 전년대비 15.7% 감소를 보였으며, 수입량은 전년대비 14.7% 감소한 5,333톤을 나타냈음
- 일본 내에서의 어획량 증가와 내수 공급이 증가하면서 수입이 줄어들고 있음

《일본 삼치의 수입동향》

(단위 : 백만엔, 톤)

6품목명	2010년		2011년		전년대비증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
삼치	6,284	2,947	5,333	2,484	-14.7	-15.7

자료) 일본 무역통계

- '11년 수입 상위 3개 국가를 보면 한국이 23억 5천 4백만엔으로 전체 수입금액의 95%를 차지하고 있으며 중국(5.1%), 바누아투의 순임. 이외에도 대만, 피지 등에서도 수입되고 있음

《2011년 삼치 수입 상위 3개 국가》

(단위 : 백만엔, 톤)

국명	1위		2위		3위			
	수량	금액	수량	금액	수량	금액		
한국	5,016	2,354	중국	298	127	바누아투	10	1

자료) 일본 농림 수산성 무역통계

(6) 향후 전망

- 삼치는 매년 수입이 감소 경향이 계속되고 있으며 이는 황해와 남해에서의 어획량 감소와 일본에서의 생선가격 하락, 중국의 수산물 소비의 확대, 일본의 어획량 증가 등의 요인을 꼽을 수 있음
- 업계에 따르면 일본 내 어획량 증가 및 시장가격 등의 영향을 받아 감소 추세는 계속 될 것으로 전망하고 있음

- 어획량 확보를 위한 어업규제와 종묘방류 등 종묘생산에 중점을 두고 사이즈, 품질 및 선도, 가격경쟁력 등을 갖춘다면 수출확대의 가능성은 높을 것으로 사료됨
- 삼치의 수출확대를 위해서는 최고의 선진 양식 환경 조성 및 계통출하와 안전성 검사, 품질검사 등 다양한 제도의 도입으로 수입국의 신뢰를 두텁게 하고 안정된 공급에 최선을 다해야 할 것으로 보임. 또한 일본 내에서 소비하고 있는 삼치 관련 제품의 시장을 파악하여 공략하는 것도 전망이 있음

(7) 수출입통관

- 삼치는 수입량 쿼터(IQ) 품목이 아님. 특별한 규제가 없으므로, 일반 수산물과 같이 식품위생법에 의거 위생검사 후 통관

9) 톳

(1) 개요 및 생산 동향

- 명 칭 : 톳 /영문 : Hizikia/일문 : 히지키 (鹿尾菜)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	관세율
1212.20-130	톳	10.5%
2106.90-297	톳(조제품)	17.5%

- 일본에는 홋카이도 남부에서 태평양 연안과 동해안 중부 이남의 연안에 서식하고 있으며, 길이는 30~100cm 정도로 줄기는 원주형으로 가늘고 긴 원주형의 잎과 작은 가지가 생김. 4~6월에 채취하여 삶아 건조함. 특히, 치바현 아마츠고미나토(天津小湊)산 톳은 향기가 좋고 풍성한 대립(大粒)으로 부드러워 빨리 조리할 수 있어 맛이 좋고 모양도 좋아 톳 중에서 인기가 높음. 주생산지는 미에현의 이세지역과 큐슈 일부 지역이며 일본의 톳은 대부분 천연산임. 생산 증감의 폭이 심하지 않음
- 일본산 톳은 대부분 자연산으로 매년 증가 추세를 보였으며 '06년에는 8,209톤으로 전년비 14.3% 증가하였음. 2007년 이후 통계는 기타해조류(천연) 통계에 포함되어

추산이 어려움

- 최근 툷 양식은 각 수산어업협회에서 시도되고 있으며, 결실을 맺고 있음(도쿠시마 현에서 2010년 55kg 첫 수확)

《 툷의 연도별 생산량 》

(단위 : 톤)

구분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
툷	6,375	6,881	8,209	-	-	-	-	
기타해조류 (자연산)	10,449	12,532	13,408	30,835	31,424	23,988	23,179	26,300
해조류 (자연산)	113,739	104,788	113,664	103,601	104,668	104,103	97,231	87,700
해조류 (양식산)	484,389	507,741	490,062	513,965	456,337	456,426	432,796	348,200

주) 2007년부터 기타해조류는 미역류, 툷, 우뚝가사리 포함

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 「해면어업통계조사」 및 「내수면어업통계조사」

《 툷을 포함한 해조류 생산량 2010~2011 》

(단위 : 톤)

구분	종류별	2010년	2011년	전년대비%
해면 어업 (천연자연산)	해조류계	97,231	87,700	90.2
	다시마류	74,052	61,300	82.8
	기타 해조류(툷포함)	23,179	26,300	113.5
해면 양식	해조류계	432,796	348,200	80.5
	다시마류	43,251	25,100	58.0
	미역류	52,393	18,400	35.1
	김류(생중량)	328,700	279,900	85.2
	큰실말(もずく)	8,100	13,100	161.7
	기타 해조류	352	300	85.2

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 「해면어업통계조사」 및 「내수면어업통계조사」

(2) 유통 동향

- 톳의 수확기는 3~5월이며 한국이나 중국산의 경우는 6월까지이며 일본으로의 수출은 9~12월경임
- 일본 총 공급량은 12,000~13,000톤으로 이중에서 수입산은 40%이상을 차지하고 있음
- '11년 기준 일본의 총 소비량은 12천톤 정도로 추정되며, 한국산은 감소 경향, 중국산 증가 경향을 보이고 있음
- 톳은 건조품으로 유통하는 것이 일반적이며, 수입시에도 건조품으로 수입됨
- 봄에 채취한 톳을 가마솥에 삶아 자연 건조시킨 톳으로 판매함. 건조 톳 중 가는 줄기만을 사용한 것을 『싹(芽)톳』, 긴 줄기 부분을 사용한 것을 『장(長)톳』, 겨울철 어린 톳을 채취하여 사용한 『한(寒)톳』으로 불리고 있음. 식용으로 가공된 것은 검은 색을 띠어 원래의 색상과 다소 다름
- 일본에 유통되는 톳은 한국산 양식톳이 70~80%를 차지하고 있으며, 나머지는 일본산(자연산)과 중국산(양식)이 유통되고 있음
- 유통기준은 특별히 없으나 도매 유통단계에서는 통상 30kg규격으로 유통되고 있으며, 판매되고 있는 일본산 유통규격은 25g, 30g, 50g, 55g, 65, 85g, 90g, 150g, 1kg으로 다양하나 30g과 150g이 가장 많이 유통되고 있음
- 한국산은 25g, 30g, 50g, 110g, 250g, 500g, 1kg등 다양하게 유통됨. 중국산은 23g, 100g, 1kg으로 유통됨

《 톳 길이별 규격 》

(단위 : cm)

구분	L 사이즈	M사이즈	S사이즈	SS사이즈
길이	5 - 6	2 - 1	1	분 말

* SS사이즈는 부스러기정도 크기임

- 포장은 비닐로 포장하여, 2중 골판지 상자에 포장(20·30·40kg)

- 업소용은 8~10kg를 비닐에 담아 박스포장, 소매용으로는 각종 중량별 폴리프로필렌 봉투 포장
- 업소용으로는 비닐봉투 8~10kg들이 박스포장, 소매용으로는 여러 중량으로 구분하여 폴리프로필렌 봉투에 포장
- 일본 내 총 공급량은 매년 증가 추세를 보이고 있으며, 톳에는 갈슘 및 철분 등의 미네랄과 식물섬유가 풍부하여 첨가물을 일절 사용하지 않은 건강식품 또는 장수식품으로 알려져 있는 해초류는 건강식품으로서 정착되고 있어 소비량의 대폭적인 감소는 없을 것으로 보임
- 일본에서는 톳을 많이 소비하여 건강하게 장수하라는 의미로 9월15일(구 경로의 날)을 『톳의 날』로 정하고 소비를 권장하고 있음



《 도매시장 월별 가격동향 》

(단위 : 엔/kg)

구 분	전체	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2006년	368	368	361	377	373	374	361	380	377	357	361	362	356
2007년	360	341	361	368	368	360	364	326	374	361	372	362	362
2008년	387	352	362	386	380	363	367	369	387	449	425	433	415
2009년	449	429	440	469	477	427	445	456	456	466	444	405	478
2010년	450	418	460	472	498	461	470	451	450	448	454	445	453
2011년	452	435	435	450	483	455	455	458	442	441	441	452	461
2012년	455	441	448	467	451	456	459	461	-	-	-	-	-

자료) 동경도 중앙도매시장

《 톳의 원산지별 형상 》

구분	싹(芽)톳	장(長)톳	한(寒)톳
형상			
일본산			
한국산			 <p>(소매용/자연산) (업무용)</p>
중국산			<p>—</p>

《 상품 형태 및 가격 》

○ 일본산 톳 상품

	분말 톳 100g 4봉지 (1봉지500엔) 2,000엔		쌩 톳 150g 5봉지 (1봉지820엔) 4,100엔		장 톳 150g 5봉지 (1봉지900엔) 4,500엔
	쌩 톳 30g 480엔		쌩 톳 1kg 5,500엔		장 톳 90g 10봉지 (1봉지480엔) 4,800엔
	장 톳 30g 20봉지 (1봉지170엔) 3,400엔		쌩 톳 30g 20봉지 (1봉지170엔) 3,400엔		쌩 톳 30g 20봉지 (1봉지140엔) 2,800엔
	장 톳 25g 480엔		쌩 톳 100g 1150엔 65g 800엔		장 톳 90g 1150엔 55g 800엔
	장 톳 25g 20봉지 6,300엔		25g 20봉지 6,300엔		장 톳 50g 567엔 110g 1134엔
	장 톳 30g 10봉지 2,480엔		쌩 톳 30g 10봉지 2,200엔		장 톳 85g 580엔

○ 한국산 톳 상품

	長 톳 1kg 3,680엔		長 톳 25g 10봉지 1,400엔		長 톳 500g 2625엔
	싹(芽) 톳 30g 10봉지 1,300엔		싹(芽) 톳 1kg 2,835엔		싹(芽) 톳 250g 1,300엔

○ 중국산 톳 상품

	장 톳 23g 20봉지 (1봉지130엔) 2,600엔		싹 톳 100g10봉지 (1봉지230엔) 2,300엔		싹 톳 1kg 1,580엔
---	--	---	--	--	----------------------

○ 매장판매 모습(한국산, 일본산)

			
이온 한국산 100g/158엔	만다이 슈퍼 한국산 200g/198엔	간사이 슈퍼 한국산 150/128엔	간사이 슈퍼 일본산 120g/158엔
			
톳 통조림 128엔	조림 및 볶음반찬 70g/98엔, 160g/158엔, 100g/198엔		간사이슈퍼 가격표에 산지와 특징 미표시

(3) 소비동향

- 일본 내 소비량의 절반 이상이 업소용 식품재료로서 이용되며 시장규모는 200억 엔 정도로 추정됨. 톳을 포함한 가구당 미역류, 다시마류 구매량은 아래와 같음

《 가구당 연간 수산물 중 해조류 지출금액·구입물량 》

(단위 : g, 엔)

품목	물량(g)					금액(엔)				
	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
미역류	1,385	1,371	1,298	1,161	1048	1,649	1,638	1,565	1,512	1,472
다시마류	474	450	475	406	400	1,296	1,224	1,197	1,134	1,156
다시마조림	743	726	811	659	677	1,277	1,265	1,376	1,289	1,260

자료) 총무성「가계조사연보」

- 식용유와 잘 어울려 튀김과 당근, 대두 등과 함께 삶은 톳 반찬이 보편화됨

《 톳을 이용한 요리 》

조림	대두조림	된장국	계란말이	영양밥
				
연근마요네즈무침	샐러드	참치볶음	어묵볶음	닭가슴살 무침
				

《 톳 관련 가공제품 》

톳 스프	톳 비스킷	톳 전병(유아용)	톳 분말	톳 통조림
				

(4) 수입 동향

- 톳은 건조품 유통이 일반적이며, 수입형태 또한 건조품으로 수입되고 있음
- '11년 톳의 수입 금액은 34억 3천 1백만 엔으로 전년대비 0.2% 증가를 보였으며, 수입량은 동 6.8% 증가한 4,950톤으로 추이되었음

《 톳의 수입동향 》

(단위 : 톳, 백만엔)

구 분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년 (1~6월)
수입액	4,511	3,640	3,712	3,831	4,600	3,671	3,425	3,431	1,408
수입량	6,386	5,757	5,219	4,922	5,066	4,425	4,635	4,950	1,937

자료) 일본 재무성 무역통계

- 주요 수입국별 수입동향
 - 주요 수입국은 한국과 중국임
 - '11년 물량 기준으로 한국산의 점유율은 55%, 중국산은 45%. 금액 기준으로는 한국산이 73%, 중국산은 27%를 차지하고 있음
 - 한국산의 경우 7월부터 수입되고 있으나 본격적인 수입은 9월~12월임
- 한국에서의 2011년 수입량은 2010년(2,627톤) 보다 3.4% 증가를 보였으며, 중국에서의 수입량은 전년대비(2,007톤) 11.8%증가하였음

《 톳의 주요국 수입량 》

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	2008년		2009년		2010년		2011년		2012년(1~6월)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	5,006	4,600	4,425	3,671	4,634	3,425	4,951	3,431	1,938	1,408
한 국	3,110	3,709	2,152	2,749	2,627	2,609	2,707	2,516	769	898
중 국	1,955	890	2,273	922	2,007	816	2,244	915	1,169	510

자료) 일본 재무성 무역통계

○ 원산지별 소매가격 및 유통시기 비교

구 분	가격비교(엔/kg)			일본 내 유통시기		
	한국산	일본산	중국산	한국산	일본산	중국산
쌈톳30g	130	480	80	연중 유통		
장톳500g	2,625	5,670	2,300			

- 일본에 유통되는 톳은 2008년까지 한국산(양식이 대부분)이 70~80%를 차지하였지만, 2009년부터 한국산과 중국산(양식)의 거의 같은 수준으로 수입 유통되고 있음
- 일본산은 자연산이 대부분이지만, 2010년부터 소량이지만, 양식화가 진행되기 시작함
- 2006.5.29부터 잔류농약 등의 규제에 관한 포지티브리스트 (식품위생법제11조제3항)가 시행되어 주의가 필요

(5) 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안

- 톳의 경우 건조물로 유통되어 2년 정도의 유통기간을 갖으며 단기간에 자금회수를 원하는 일부 생산자들의 부정거래, 덤핑 등으로 전체적인 시장거래 질서를 문란케 한 적이 있음
- 일본에서 톳은 건강식품 또는 장수식품으로 이용되고 있으며, 향후 고령화 사회를 겨냥한 건강식품으로서 정착되고 있어 소비량의 대폭적인 감소는 없을 것으로 전망됨. 한국의 생산 상황 변화, 중국산의 불신감, 일본시장의 소비저하 등으로 전반적인 분위기는 침체되어 있으나 일본산의 생산량이 자연환경의 악화 등으로 인해 감소하고 있기 때문에 앞으로도 일본산의 생산 증가는 어려울 것으로 보이므로 수입은 계

속하여 늘어날 것으로 전망됨

- 한편으로는 한국산이 2008년부터 ‘고품질, 적정 가격대’라는 인식이 있었지만, 최근
은, 중국산이 강세를 보이기 시작하여서, ‘고품질이지만, 비싼 가격대’로 인식이 일
어서, 한국산의 가격경쟁력 강화가 필요함
- 해조류는 깨끗하고 미네랄이 풍부한 바다환경에서의 생산과 위생적인 가공능력이
가장 중요한 요소인데 한국산은 동북아 주변국 중에서도 해조류 이용에 대한 오랜
역사와 전통을 동시에 가지고 있어 품질 측면에서 유리함. 중국산은 지리적, 기후적
으로 불리하여 고품질의 해조류 생산이 어려운 실정이나 최근 중국산 톳도 한국산
종자를 반입해 양식하여 품질이 크게 향상되고 있어 무시할 수만은 없는 상태임.
친환경적으로 환경 개선, 생산기반을 구축하여 경쟁력을 높이는 것이 중요한 요소로
작용하고 있음

(6) 수입통관

- 톳은 수입량 쿼터(IQ) 품목이 아님. 특별한 규제가 없으므로, 일반 수산물과 같이
식품위생법에 의거 위생검사 후 통관

※ 참고

[일본 톳 가공품 생산과정]

- ① 채취 및 건조 : 채취 후 건조(음건(陰乾))하여 30kg정도씩 봉투에 담아 출하
- ② 세척 및 찌 : 건조품을 세정 후 대략 1.5~6시간 정도 삶아 찌. 찌는 시간이 부족하
면 딱딱해지고 길어지면 끈적거리 건조가 어려워짐
- ③ 건조 : 태양건조에서는 건조까지 2~3일 필요로 하며, 대량 건조시에는 기계를 이
용하여 2~3시간 건조
- ④ 선별 및 검사 : 건조 후 소규모가공 수작업 이외 공장 등에서는 모양선별기와 로타
리시프터(세정장치 및 분배장치)로 줄기와 싹부분으로 나누고 바람
과 정전기, 색채선별기 등을 사용하여 이물질 제거

10) 미역

(1) 개요

- 명 칭 : Undaria pinnatifida(학명)
/ Wakame(영명) / ワカメ(若布) : 일명
- HS코드 및 관세율



HS번호	품명	실행관세율
1212.20 - 133	미역(건조)	10.5%
20 - 135	미역(상온보존한 것)	
20 - 136	미역(기타)	

- 미역은 된장국을 비롯하여 일본 식탁에서 항상 볼 수 있으며 일본인은 해초를 많이 먹는 민족으로 해초에 포함된 부활(賦活)활성이 병의 감염과 암을 예방한다하여 『바다의 야채』로 불리며 인기임
- 일본 미역은 식물학적으로는 1종류이나 산지에 따라서 북방형(주로 三陸(아오모리현, 이와테현, 미야기현에 걸친 태평양 연안)을 『三陸미역』, 남방형(주로 鳴門(도쿠시마현 나루토시와 효고현 아와지섬의 해협)을 『鳴門미역』이라고 불리며, 각각 형태와 맛이 다름. 일본에서 미역은 미역 전체량의 약 90%를 차지하는 염장미역이 가장 많으나 건조미역도 삶아낸 미역, 가늘게 자른 미역, 손으로 찢은 미역, 판자형 미역 등으로 만들어짐

三陸미역



鳴門미역



- 미역은 일본 전체에 분포하고 있으며, 암초위에 생식하나 현재는 대부분이 양식에 의해 생산되고 있음. 자연산과 양식산 미역은 품질면에서 거의 차이가 없음
- 일본의 미역양식은 1953년에 미야기현에서 중국으로부터 다시마 양식이 성공함에 따라 발전되어 1970년 전후부터 양식생산이 자연생산을 상회하여 일본 생산이 12만톤을 초과하였음. 현재에도 97%가 양식으로 생산하고 있으나 이후 품질과 수확량의 안정, 가공기술의 발전으로 인해 수요가 현저하게 확대된 결과, 중국, 다음으로 한국으로부터 수입량이 급증하여 현재(2006~2007년)에는 36~43만톤의 수입량 중 중국산이 84~89%, 한국산이 11~16%를 나타내어 일본산은 5만~6만톤(20%)까지 감소되었음
- 일본의 홋카이도 동해안과 남서지방을 제외한 일본 전 연안에서 주로 생산됨

(2) 일본의 미역 수급동향

- 2010년 미역의 수입량은 2만 5,595톤으로 3.0%증가를 보였음. 수입상대국을 보면 중국이 2만 275톤으로 전년대비 2.7%증가하여 79.2%를 점하였음
- 수입품은 미역을 비롯해, 가격경쟁력이 강한 중국산의 점유율이 높음. 일본에서 미역은 70년대이후 한국산, 90년대 이후는 중국산 미역 수입이 급증하여 가격이 매우 낮고, 어업자의 고령화 등으로 경영체수, 생산량 모두 감소 추이를 보이고 있음. 2009년 생산량은 6만 600톤 정도의 추이를 보임. 미역의 일본 내 수요량은 24만톤 정도이며, 자급률은 약 25%정도임

(3) 미역의 소비 및 유통동향

- 미역은 된장국, 식초무침, 메밀국수나 라면에 넣거나 후리카케(밥에 뿌려먹음) 등 예부터의 이용법 외에 2차 가공품인 커트미역의 탄생으로 해초샐러드와 미역국 등 인스턴트 식품에도 이용이 확대되고 있음. 조미미역은 식염, 설탕, 아미노산, 천연 엑기스 등으로 이용하고 건조제품은 밥에 혼합하거나 미역밥, 후리카케, 스프의 재료, 구워먹는 미역 등으로 이용됨
- 분말미역은 건조미역을 분말로 하여 메밀국수나 우동, 빵 등에 넣거나 두부에 혼합하여 이용함. 즐기미역은 절임과 조림, 또는 가늘게 잘라 건조시켜 해초샐러드에 사용함

《미역의 주요 요리 및 관련 가공제품》

미역 된장국	미역 무침	미역과 오이 식초무침
		
미역 스프	미역 우동	미역 밥
		
미역 술	미역 센베이(전병)	미역 후리카케
		
미역 스프 상품	한국식 미역 스프	미역 즐기
		

- 1965년 이전의 자연 채취시대에는 산지 독특한 건조미역 가공법이 발전했으며, 생미역을 바다에서 씻어 건조한 자연건조 미역과 담수(淡水)에서 씻어 건조시켜 소금을 뺀 미역, 열을 가해 그늘에서 말린 데친 미역 등이 있음. 나가사키현에서는 잎을 손으로 찢어 건조시킨 『모미와카메(もみわかめ)』등이 있음. 이세(伊勢)토산품인 『실미역(糸わかめ)』은 잎을 가늘게 잘라 건조시킨 것을 말함. 도쿠시마산 나루토지방에서는 『나루토(鳴門)미역』, 산리쿠(三陸) 연안에서는 가늘게 잘라 건조시킨 『三陸미

역』이 생산되고 있음. 동해에서 생산되는 미역은 열고 얇고 부드러워 잎을 넓혀 잎과 잎의 선단을 합쳐 맞춘 판자형으로 건조시킨 『이타와카메(板わかめ)』, 또는 전장 김처럼 하여 시판되고 있음. 돗토리, 시마네, 이시카와현의 것이 유명함

- 양식생산에 의해 품질과 수확량이 안정된 후, 생염장미역이 개발되어 소비가 비약적으로 확대되었음. 그후 생미역을 약 90℃의 뜨거운 물에 30~40초 삶아 해수에서 냉각 후 염장하는 열을 가한 염장미역이 이와테현에서 개발되었음. 엽록소의 녹색이 아름답고 보존, 조리가 간단하여 많은 가정에서 일상적으로 이용하게 되었음. 이후 열을 가한 염장미역을 가늘게 잘라 건조시킨 커트미역이 간편성과 보존성이 좋아 소비자들에게 환영을 받음. 또, 업소용과 인스턴트식품에 이용 등의 수요가 확대되어 현재로서는 가공제품이 주류를 이루고 있음

《 미역의 주요 유통 가공제품 》

염장미역(塩蔵わかめ)	건조미역(干わかめ)	실미역(糸わかめ)
		
손으로 찢은 미역(もみわかめ)	판자형 미역(板わかめ)	자른 미역(カットわかめ)
		

- 수입산은 삶은 형태의 염장미역이 주류를 이루고 있으며, 건조품은 토산품 등 특산품이 많음. 한국산은 염장미역 외에 커트미역으로도 수입되고 있음

《 수입산 미역의 주요 유통 가공제품 》

	자른미역(커트미역)	염장미역
한국산		
중국산		
일본산	 〈나루토(鳴門)산〉	 〈나루토(鳴門)산〉

《 미역의 양식 및 건조 풍경 》

양식 전경		
건조 전경		

- 마크는 일본미역협회가 인정한 염분(50%이하), 수분(60% 이내)의 것으로 협회원이 제조한 상품에만 부착되는 마크임
(일본미역협회/http://www.nippon-wakame.com)



《 일본미역협회에 가입한 업체 》

秋田物産(株)	(株)麻生商店	(株)阿天坊
(株)飯坂富士商店	(株)伊勢増	(株)伊藤商店
海野海藻店	うわべ食品工業	栄伸物産(株)
戎屋物産(株)	遠藤誠志商店	(株)大菊
太田油脂(株)	大鶴商店	(株)小川
沖物産(株)	(株)オダカネ	(株)尾坪商店
乙女草(株)	(株)鬼沢商店	(有)欠畑商店
カネウフーズ(株)	(株)カネエ岡野	カネキ海藻(株)
(株)かねしん	カネリョウ海藻	(株)唐津魚市場
(株)川崎食品	(株)川嶋昆布	(有)川秀商店
(有)河邊商店	(株)かわむら	北村物産(株)
(株)木村海藻店	(株)ぎょれん食品	熊谷商店
京浜海藻(株)	興永海産(有)	(有)光陽商事
(有)コタニ海藻店	斎藤海藻(株)	佐藤海草(株)
サトウフーズ(株)	サトー食品(株)	(株)佐渡商店
真田物産(株)	三陸海藻(株)	(株)さんりくフーズ
此花冷蔵(株)	(株)シマウマ	(株)シミズ
(株)ジャパンスパイス	ジョイフーズ(株)	(株)松栄
末永海産(株)	(株)末広昆布	(有)杉山忠雄商店
西館冷蔵(株)	セイブ海草(株)	(有)セキマタ
大元昆布海産(株)	大忠食品(株)	太洋食品(株)
大洋物産(株)	(株)ダイワオーシャン	東海澱粉(株)
(株)東昆	(株)トーカー	富永貿易(株)
留畑商店	鳴門食品(株)	西村勝実商店
日東海藻(株)	(株)花面商店	原田海藻(有)
(株)半田聖治商店	日高食品工業(株)	ヒロコンフーズ(株)
広伝(株)	富士國物産(株)	(株)藤田商店

布施新海産(株)	(株)細木海産	(株)堀内 関東事業所
(有)本多商店	松本海草(株)	丸栄水産工業(株)
(株)丸上商店	(株)マルトミ	(有)マルナガ水産
(株)マルニシ	マルハ(株)	(株)マルハ昆布
(有)マルヒラ	(株)丸平かつおぶし	(有)丸宮海藻店
(株)丸保原商店	マルやわかめ(株)	(有)丸義海草店
三井商店	(株)都平昆布海藻	森屋食品(株)
(株)八木康	(株)山市	(株)ヤマカ
ヤマキ(株)	(株)ヤマ幸 仲屋食品加工所	(株)ヤマコン
(株)山佐屋	(株)山忠	山忠食品工業(株)
ヤマナカフーズ(株)	ヤマヒコ(株)	(株)ヤマハイフーズ
(有)ヤママサ 昆布加工所	(株)横井昆布	(株)吉田敏治商店
(株)リアス	(有)リアス海藻店	理研食品(株)

(4) 미역의 수입동향

- 미역은 건조품으로 유통이 일반적이거나 수입산은 데친 염장미역이 주류를 이루고 있으며, 한국산은 염장미역 외에 커트미역으로도 수입되고 있음
- 2011년 미역의 수입액은 전년대비 89.7% 증가한 약 145,642천달러로 전년에 비해 대폭 상승을 보였으며, 수입량은 전년대비 66.8%증가한 42,685톤을 나타냈음
- 이 중 한국산은 38,012톤으로 전체 수입량의 26% 정도이며, 나머지는 중국산이 약 74%정도를 차지하였음

《 일본의 미역 수입동향 》

(단위 : 톤, US천불, %)

구 분	수 량				금 액			
	2009년	2010년	2011년	전년대비	2009년	2010년	2011년	전년대비
합 계	24,848	25,595	42,685	66.8	70,711	76,755	145,642	89.7
중 국	19,744	20,275	33,283	64.2	56,712	62,604	107,605	71.9
한 국	5,104	5,320	9,397	76.6	13,995	14,149	38,012	168.7

자료) 일본 무역통계

(5) 타국산과의 경쟁현황 및 향후 전망

- 2012년 3월까지 일본의 미역 누적 수입량은 작년 동기간보다 2.7% 많은 7만1,330톤이었음. 한국산 신선 미역과 중국산 마른 미역 수입이 많았음. 그중 한국산 1만 5,072톤으로 작년 동기간 대비 61.8% 증가했으나, 중국에서의 수입량은 6.5% 감소한 5만 6,258톤이었음
- 미역은 일본 요리의 식재로서 수요가 높지만, 일본산 미역으로는 일본 내 시장의 수요를 충족시킬 수 없기 때문에, 중국으로부터 많은 양을 수입함. 하지만, 최근 빈번하게 일어나는 중국산 식품의 안전성의 문제로 인해 중국산 미역의 수입도 줄어들었으나, 2011년 일본의 원전 방사성물질 유출사태로 미역 소비량이 증가하여 대폭 증가하였음
- 2011년 일본의 대지진 이후 급등한 미역 도매가격은 현재까지도 그 가격 수준이 유지되고 있음. 이는 증가한 미역 수요와 함께 2012년산 생산량이 감소한데 기인함

(6) 한국산 수출확대 방안

- 일본의 미역 공급량은 9만 톤 중 약 40%가 수입에 의존하고 있으나 이 중 중국산이 약 89%를 차지하고 있으며, 한국산은 약 11%에 지나지 않음. 이는 낮은 가격대의 중국산을 배경으로 한 수요로 볼 수 있으나 최근 중국산 농식품 불신감 등으로 한국산에 대한 수요가 높아 한국 내 적정 생산 및 양질의 미역 생산이 절대적으로 필요한 시기임
- 한국산 수출용은 염장미역, 자른(커트)미역, 기타(미역귀, 냉동, 냉장) 등으로 구성되어 있으나 한국 내 제조원가 상승에 따른 수출단가 상승도 개선되어야 할 과제임

(7) 미역의 통관

- 미역의 HS번호는 : 1212.20 - 133/1212.20 - 135/1212.20 - 136
- 미역은 식용해초로 다시마과 미역속에 속하며, 별명으로 『니기메』, 『메노하』, 『오시키메』라고도 불림. 또한, 미역속 중 『히로메』 『오오와케메』는 미역으로 분리되지 않으며, 기타의 것으로 1212.20 - 139임

11) 바지락

(1) 생산동향

- 명 칭 : 바지락 : Tapes philippinarum(영문)/あさり(浅蜷) : 일본
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0307.71-320	바지락(활, 신선, 냉장)	7%
0307.79.131	바지락(냉동)	

주) 2011년은 바지락(활, 신선, 냉장) 0307.91-460, 바지락(냉동) 0307.91.143

- 일본의 바지락은 연안의 개펄이나 얇은 바다에 서식하며, 천연 바지락의 제철은 봄, 가을이지만 지역에 따라 다름. 관동지방에서는 5월과 10월이 산란기로 직전인 3월부터 4월 및 9월이 제철임
- 일본의 바지락 어획량은 1950년대부터 증가하여 1980년대 후반부터 감소하고 있으며 어획 감소분은 수입에 의하여 보충되고 있음. 서민적인 식재료지만 일본산은 격감하고 있어 1990년은 71,000톤, 2000년에는 36,000톤의 생산량을 보임. 수입은 매년 80,000톤 전후이므로 유통되고 있는 바지락의 3분의 2는 수입품이라고 할 수 있음
- 일본산의 바지락 중에서는 아이치현(愛知県)과 구마모토현(熊本県)이 전국의 과반수를 차지하고 있음
- '11년의 바지락의 일본 어획량은 전년대비(27,185톤) 2.6% 감소한 27,900톤을 나타냈으며, 아이치현은 바지락의 전국 어획량의 57%를 차지하였으며, 시즈오카현 17%, 구마모토현과 미에현이 각각 7%, 후쿠오카현은 2%를 차지하고 있음

《 일본의 바지락 어획량 》

(단위 : 톤)

어종	2010년	2011년	전년대비 증감량	전년대비(%)
조개류	407,155	378,000	29,155	△7.1
바지락	27,185	27,900	715	△2.6

《 2011년 상위 도도부현별 바지락 어획량 》

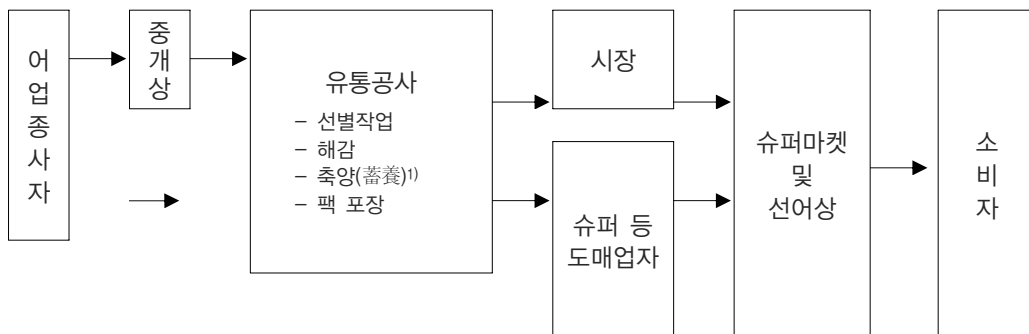
(단위 : 톤)

	패류	바지락
전국 합계	378,000	27,900
아이치현	19,900	15800
구마모토현	2,600	1,900
후쿠오카현	2,800	100
시즈오카현	5,200	4,800
미에현	5,400	1,900
홋카이도	319,700	1,100

자료) 농림수산물 통계청

(2) 유통 및 소비동향

가. 유통경로



- 바지락은 종래 바닷가에서 매매가 이루어지는 등 시장 외 유통이 주류였으나 어업종사자 주체의 바지락 유통체제를 구축하기 위해서 20년 정도 이전부터 어연(漁連)이나 어업협동조합 주체의 공판 시스템이나 가공판매 사업에 의한 독자 유통체제를 확립하고 있음
- 주로 껍질을 까지 않은 바지락을 100g당 진공포장과 팩포장으로 유통

1) 수집 후 일정기간 공급하기 전까지 살려두는 것, 키우는 것이 목적인 양식과는 다소 다름

나. 판매처의 진열 형상, 라벨링, 가격

			
<p>판매처 : 이온 산지 : 구마모토산 가격 : 98엔/100g</p>	<p>판매처 : 라이프 산지 : 에히메산 가격 : 119엔/100g</p>	<p>판매처 : 라이프 산지 : 한국산 가격 : 100엔/100g</p>	<p>판매처 : 라이프 산지 : 아이치산 가격 : 173엔/100g</p>
			
<p>판매처 : 이온 산지 : 구마모토산 가격 : 98엔/100g</p>	<p>판매처 : 이온 산지 : 아이치산 가격 : 209엔/100g</p>	<p>판매처 : 라이프 산지 : 중국산 가격 : 165엔/100g</p>	
		<p>판매처 : 라이프 100g 당 100엔의 한국산 상품을 광고상품으로 내세워 저렴하다는 것을 어필하여 진열하고 산지 표시는 상품에만 하고 있음</p>	

다. 오사카시 중앙도매시장 가격동향

- '11년 오사카시 중앙도매시장 합계의 바지락의 도매물량은 2,072톤으로 전년 (2,285톤) 대비 90.7%로 감소를 보였으며, 평균금액 4,363천엔/일로 전년(5,075천엔/일)보다 86.0% 감소를 보였음

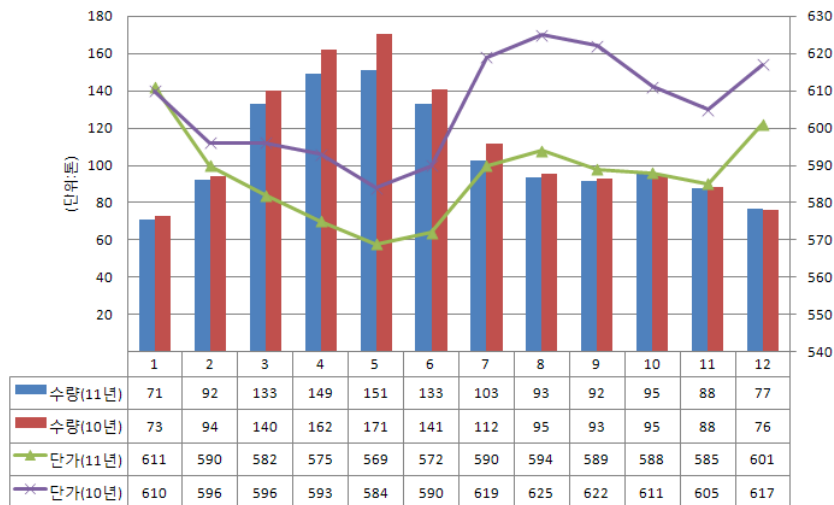
《 '11 오사카시중양도매시장(본장+동부) 바지락 도매물량 및 가격》

(단위)	본장		동부시장		합계	
	'11거래량	전년대비(%)	'11거래량	전년대비(%)	'11거래량	전년대비(%)
물량(톤)	1,277	95.3	795	84.1	2,072	90.7
금액(천엔)	746,384	92.4	444,618	76.9	1,191,002	86.0
평균물량(톤/일)	5	95.3	3	84.1	8	90.7
평균금액(천엔/일)	2,734	92.4	1,629	76.9	4,363	86.0

자료) 오사카시중양도매시장

《 '10/'11년 오사카시 본장 취급 수량 및 단가 추이》

(단위 : 엔/kg)



- 바지락의 '11년 평균도매물량은 106.4톤으로 전년(111.6톤)대비 4.7% 감소하였으며, 평균도매단가는 587엔/kg으로 전년(606엔/kg)대비 3.1% 하락하였음

라. 소비동향

- 일본의 대표적 바지락 요리는 바지락 된장국이나 바지락 술찌이며, 파스타 요리 등 폭넓은 식재료로 사용되고 있음



(3) 수출입동향

가. 바지락 수입 동향

- 바지락 수입통계 데이터는 1988년부터 조사되기 시작했으며 수입량이 점차 증가하여 2000년에는 6만톤을 넘어서게 되었으며, 일본 내 바지락 생산량이 감소하여 그 감소분을 수입 바지락으로 보충하여 2005년에는 일본 내에서 유통되고 있는 바지락의 약 절반을 수입 바지락이 차지하였음
- '11년 바지락의 수입 금액은 49억 5천 8백만엔으로 전년대비 27.7% 감소를 보였으며, 수입량은 전년대비 22.6% 감소한 31,980톤을 기록함

《 일본의 바지락 수입동향 》

(단위 : 백만엔, 톤)

품목	2009년		2010년		2011년		전년대비증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
바지락	31,840	5,605	41,312	6,862	31,980	4,958	-22.6	-27.7

자료) 일본 무역통계

- '11년 수입국 금액기준 상위 3개 국가를 보면 중국이 28억 5천 8백만엔으로 전체 수입금액의 58%를 차지하고 있으며 한국이 42%를 차지함

《 2011년 수입 금액 상위 3개 국가 》

(단위 : 백만엔, 톤)

1위			2위			3위		
국명	물량	금액	국명	물량	금액	국명	물량	금액
중국	23,160	2,858	한국	3,319	2,100	태국	0.5	0.3

자료) 일본 무역통계

(4) 타국산 경쟁현황 및 수출확대방안

가. 타국산과의 경쟁현황

- '04년 북한산 바지락 수입물량 3.2만 톤이었고, 그해 약 5만 톤 수입량 중 북한산이 약 65%를 차지하였으나 북한산 바지락 구매 금지 운동으로 인해 수입량은 격감했음. 그 후 축양(畜養; 판매전까지 일시적으로 보관하는 과정)에 의한 합법적인 산지위조, 또는 중국산으로 둔갑한 비합리적인 위장 등으로 수입되고 있는지는 불분명함(10년 기준 북한산은 전 품목 수입중지)
- 중국산 바지락 가공품에서 잔류가 허용되지 않은 동물용 의약품이 검출된 것과 냉동 자숙 바지락에서도 가축 살균 등에 사용되는 항생물질이 검출되어 중국산 바지락의 검사를 강화하고 있으며, 안전성 문제로 중국산은 다소 기피하는 상황임

나. 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안

- 타국산과의 품질 차별화가 가능한 명품 브랜드화 전략으로 청정해역을 지정하고 엄격한 품질관리를 통해 안전성이 확보된 월등한 상품을 생산하여야 함
- 바지락 양식 산업 안정화를 위한 연구 개발을 강화하여야 함. 바지락 대량폐사는 지구 온난화와 질병 및 어장오염, 서식장의 환경변화, 어장관리의 부적절 등 복합적이고 다양한 요인들에 의해 발생하고 있음. 또한, 자연산 종패 수급의 불안정에 대비하기 위해 빠르게 성장하는 인공종묘의 대량생산을 준비할 필요성이 있음

(5) 수출입통관

- 바지락은 IQ 할당품목이 아님. 수입 바지락 대부분은 니이가타항으로 입항하고, 도

매상을 거쳐 소매상으로 팔리는 것은 약 2주일 걸림. 안전한 바지락을 수입하도록 검역소에 대해서도 엄격한 모니터링 검사를 실시하며, 중국산 바지락에 관해서는 규정에 따라 절대 함유되어서는 안되는 ‘클로테트라사이클린’이라는 테트라사이클린계 항생물질의 검출을 조사하고, 한국산 바지락은 엔도설파인이라는 농약(살충제)이 기준치 0.004ppm을 초과하는지를 조사함

12) 피조개

(1) 개요 및 생산동향

- 명 칭 : 피조개/영문 : Bloody clam/일문 : 아카가이(赤貝)
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0307.71-310	피조개 (활어)	7%
	기타의 것 (신선, 냉장)	7%

주) 2011년 피조개(활)은 0307.91-420, 전복(활, 신선, 냉장) 0307.91-450

- 북해도 남부로부터 큐슈의 연안에 서식하며 혈액 속에 헤모글로모젠을 함유하고 있어 붉은색을 띤.
- 일본은 연안 각지에서 종묘방류 및 철저한 자원관리를 위해 자원의 회복, 양식에 전념하고 있지만 기술적으로 문제점이 많아 수확량은 크게 증가되지 못하고 있는 실정임. 주 생산 시기는 2~3월이나 시장에는 3~4월까지 출하되고 있음
- 피조개의 독립된 생산통계는 파악이 어려움. 양식 조개류 생산량은 283,400톤으로 전년대비 32.6% 생산 감소를 보이고 있으며, 그 중에서 피조개를 포함하고 있는 기타 조개류 생산량은 600톤으로 전년대비 23.5% 생산 감소를 보이고 있음
- 일본 내 조개류의 공급량은 최근 변동이 거의 없으며 조개류 수입은 감소세임. 2011년 조개류 생산량은 해면어업이 7.2% 감소한 378천 톤으로, 바지락류를 제외하고 전복, 소라, 가리비류 등인 10% 내외의 감소를 보이고 있음. 이는 동북 대지진 영향

으로 생산시설 파괴로 인한 원인이 클 것임. 상대적으로 바지락은 아이치, 시즈오카, 구마모토 등 남부 지역이 주산지로서 큰 변동이 없었던 것으로 보임

《 일본의 조개류 어획량 》

(단위 : 톤)

구 분	종류별	2009년	2010년	2011년	전년대비(%)
해면 어업 어획량	조개류 합계	400,845	407,155	378,000	△7.2
	전복류	1,855	1,461	1,300	△11.0
	소라	7,556	7,082	6,200	△12.5
	바지락류	31,655	27,185	27,900	2.6
	가리비류	319,638	327,087	303,000	△7.4
	기타 조개류*	40,141	44,341	39,600	△10.7
해면 양식업 어획량	조개류 합계	468,100	420,732	283,400	△32.6
	가리비	256,695	219,649	118,400	△46.1
	굴류	210,188	200,298	193,800	△3.2
	기타 조개류*	1,216	784	600	△23.5

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, * 피조개 포함

(2) 유통 및 소비동향

가. 유통동향

- '11년의 조개류의 kg당 연평균 도매가격(도쿄도 중앙도매시장)은 품목별로는 굴 752엔(576, 전년대비 31% 상승), 가리비조개 439엔(320, 전년대비 37% 상승), 바지락566(557, 전년대비 2% 상승), 재첩 665엔(649, 전년대비 2.4% 상승), 피조개 523엔(543, 전년대비 4% 감소)을 보였음

《 2011년 조개류 도쿄도 중앙도매시장 연평균 도매가격 》

(단위 : 엔/kg)

품목	굴	가리비	바지락	재첩	피조개
연평균 도매가격	752	439	566	665	523

나. 소비동향

- 피조개는 일본에서 200년 이상 초밥용으로 사용되고 있음
- 피조개의 주요 용도는 초밥용, 생선회, 양념가공 등으로 사용되는데 초밥용은 겉모양이 좋은 것을 주로 사용하지만 흔히 히모(ひも)라고 하는 외투막 부분이 맛이 좋아 선호함
- 1가구당 조개류(피조개를 포함한 통계) 구입량을 보면 '09년도 3,480g을 소비하였고, 금액 환산 4,661엔 지출하였음

《 1가구당 연간 조개류 지출금액·구입량(전국·2인 이상 가구) 》

품목	물량(g)					금액(엔)				
	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
조개류	3,927	3,708	3,539	3,402	3,480	5,032	4,986	4,628	4,709	4,661

자료) 총무성 「가계조사연보」

- 피조개는 주로 초밥, 회 등의 생식으로 쓰이며 최근에는 식생활의 건강지향, 미식지향 및 간편화 지향으로 외식산업 및 일반가정에서도 횡감용으로 소비하는 경향이 높아짐



(3) 수입 동향

- 신선패류에 대한 수요는 최근의 건강지향, 미식지향, 자연산 지향으로 소비가 계속 증가하고 있어 수입량은 계속 증가할 것으로 예상됨
- 피조개는 초밥용 및 회를 중심으로 이용되고 있으며 활어, 신선, 냉장 및 냉동으로 수입되지만 무역통계의 분류에서는 「살아있는 것」만 분류하고 있어 껍질을 깠 속살 피조개 수입량은 집계가 어려움. 피조개와 같은 종인 새꼬막(サルボウ)은 통조림의 원료로써 사용되고 있음
- 한국산 수입품은 부산에서 페리 또는 냉동선으로 시모노세키에 운송되어 오카야마, 시모노세키 수입업자의 축양장에 일단 입하된 후 모래를 제거함과 동시에 규격선별, 쪄개짐, 손상된 것을 제외하고 스티로폼 상자로 포장하여 도매시장을 경유 시중에 유통됨
- 중국산은 15kg 마대포 또는 양철통 1개 단위로 시모노세키 또는 후쿠오카로 들어오며, 대련에서 컨테이너선이 주1편 운항되어 3일 간격으로 도착, 항공운송은 항공기로 후쿠오카, 나리타로 들어와 즉시 도매시장으로 출하됨
- 피조개 규격별로 가장 수요가 많고 고가로 거래되는 규격은 8~12미/kg 이며, 6~7미/kg규격은 초밥용으로 인기가 좋음
- '11년 피조개의 수입 금액은 1,712백만엔으로 전년대비 4.7%의 증가를 보였으나, 수입량은 4,166톤으로 전년대비 4.1% 감소를 보임
- '11년 수입 금액 상위 3개 국가를 보면 중국이 917백만엔으로 전체 수입금액의 54%를 차지하였음. 그 외 한국과 러시아에서 피조개를 수입하였음
- 한국은 피조개 수입량이 38%의 증가, 금액이 45%의 대폭 증가를 보였음. 이는 동일 본 대지진으로 인한 일본 내 생산량 감소로 인한 대체 수요가 발생한 것으로 보임

《 피조개 수입동향 》

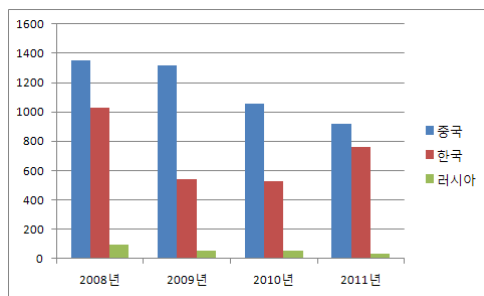
(단위 : 백만엔, 톤)

	물량					금액				
	2008년	2009년	2010년	2011년	증감(%)	2008년	2009년	2010년	2011년	증감(%)
계	4,094	4,330	4,346	4166	△4.1	2477	1915	1,635	1712	4.7
중국	2,548	3,156	3,244	2791	△14.0	1349	1320	1,056	917	△13.2
한국 ²⁾	1,296	924	886	1223	38.0	1031	539	526	764	45.2
러시아	250	249	214	0	-	97	56	53	30	△43.4

자료) 재무성 무역통계

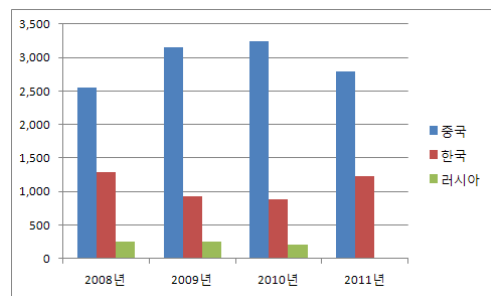
피조개 원산지별 수입금액

(단위 : 백만엔)



피조개 원산지별 수입물량

(단위 : 톤)



○ 국별 수입단가는 한국이 중국산 대비 53% 높음

《 일본이 수입한 피조개 kg당 국별 단가(USD) 》

HS코드 030791420	2009년	2010년	2011년	전년대비변화율(%)
				2011/2010
평균단가	442	376	411	9.2
중국	418	326	329	0.9
한국	583	594	625	5.2
러시아	225	248		-

주) 2012년부터 피조개 HS코드 변경 0307.71-310

2) 한국은 활, 신선, 냉장을 모두 같은 HS코드로 수출하고 있으나, 일본에서는 활피조개외의 피조개 속살을 포장한 신선, 냉장품은 기타로 분류하므로 피조개만의 통계수치는 추산이 어려워, 한국 수출통계와는 차이가 있음

(4) 향후 전망 및 수출확대 방안

- 일본은 북한산 조개류를 주로 수입하는 국가였으나 정치 문제로 '06년 10월 14일 이후 수입이 전면 중지되었음
- 일본 연안에서는 각지에서 전복, 소라 및 피조개의 종묘방출, 자원관리를 실시하여 자원 회복, 양식에 힘쓰고 있으나 기술적으로는 아직 문제가 많아 바로 어획이 본격적으로 증가하는 것은 기대하기 힘든 상황임
- 신선조개류에 대한 수요는 초밥, 회로 이용하는 것이 많아 이후도 대폭 떨어지는 것은 없을 것으로 보여 수입도 증가할 것으로 예상됨
- 한국은 수출을 위한 주력품목으로 피조개를 중점관리하고, 가공·수출기반을 조성, 안전한 상품공급, 해외마케팅강화, 수출업체 지원 등을 통해 산지에 대한 적극적인 지원이 필요
- 중국산이 한국산으로 둔갑하지 않도록, 엄격한 관리와 수산식품의 위생안전성 및 품질관리를 강화하여 위생검사 및 이물질 선별기 등을 통한 우리제품의 우수성을 부각하여 제품 인지도를 향상시켜 나가고 브랜드화, 제품차별화 전략을 통한 수출 확대 필요

(5) 수출입통관

- 수입할당(IQ) 품목이 아니므로 일반 수산물 통관절차와 동일함

13) 키조개

(1) 개요

- 명 칭 : *Atrina pectinata*(학명)/Pen shell(영명)/タイラギ(平貝) : 일명)



- HS코드 및 관세율

HS 코드	품 명	실행관세율
	키조개(활, 신선, 냉장, 냉동)	
0307. 91 - 200	패주(貝柱/활, 신선, 냉장) IQ	10%
99 - 110	패주(貝柱/냉동) IQ	
99 - 210	패주(貝柱/건조, 염장, 염수절임) IQ	

- 키조개는 관동시장에서는 정착상품의 하나로 입하도 많으며, 어획시기는 12월부터 3월로 봄에서 초여름에 걸쳐 유통됨. 주로 사시미(회), 버터구이, 튀김 등으로 이용되고 있음
- 일본에 생식하고 있는 키조개는 껍질 표면이 가늘게 비늘형태의 돌기가 있는 유린형(有鱗型)과 돌기가 없고 껍질의 표면이 평평하고 미끄러운 형의 무린형(無鱗型)의 2가지 종류가 존재함. 이 2가지 형태의 키조개는 별종이며, 이 2종류에서 태어난 잡종도 세계적으로 분포하고 있음. 일본에서 흔히 키조개라 함은 유린형의 경우가 많음
- 키조개의 길이는 30cm이상의 대형종으로 껍질이 큰 만큼 연체부도 크며, 2개의 패주 중 껍질 중앙 부분에 있는 패주는 직경 5cm이상으로 이 패주를 가늘게 잘라 식용함
- 키조개는 잠수기어법에 의해 어획되는 대형종으로 일본에서는 有明海(규슈서부, 즉 나가사키, 사가, 후쿠오카, 구마모토 4현에 둘러싼 해역), 瀬戸内海(일본열도의 중앙에 위치한 본토와 시코쿠, 규슈에 둘러싼 해역), 伊勢灣(미에현에서 아이치현을 둘러싼 해역) 등에서 어획됨. 아이아케카이(有明海)는 이전에는 일본을 대표하는 키조개 주산지였으나 어획량은 1980년대부터 감소하기 시작하여 현재는 성수

기의 약 35,000톤의 100분의 1 정도까지 급감하였음. 원인으로서 어장환경의 악화나 나르트비에이에 의한 식충해가 지적되고 있어 저층의 빈(貧)산소 수괴(水塊)나 식충해를 회피하는 생산기술의 개발이 요구되고 있음

- 일본에서 패주는 키조개의 패주를 중심으로 한국과 중국 등에서 수입되고 있음

《 키조개의 구분 》

<p>〈할 키조개〉</p>	
<p>〈키조개의 패주〉 일명 : 카이바시라(貝柱) 원산 : 일본 세토우치산</p>	

- 오사카시중양도매시장 본장에서 키조개 가격은 없으며, 貝柱(카이바시라)패주의 가격은 (2012년 3월~4월) 아래와 같음

월별	산지	취급물량	금액(엔)	평균가격(엔/kg)	전년비 (평균가격/%)
2012. 3	한 국	3,535	7,203,841	2,038	118.3
	중 국	32	51,870	1,621	48.6
	오카야마현	5	10,500	2,100	79.4
2012. 4	아이치현	1,044	767,493	735	-
	한 국	3,482	6,783,829	1,948	105.9
	아이치현	1,255	1,114,105	888	166.0

자료) 오사카시중양도매시장 본장

(2) 생산현황

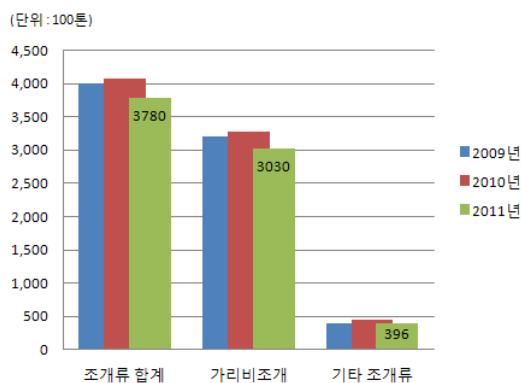
○ 일본 내 생산동향

- 키조개는 샤브샤브, 꼬치, 구이, 무침, 회, 초밥, 전, 죽, 탕 등 다양한 방식으로 조리되며 특히 후폐각근을 조개관자[貝柱]라 하여 특히 인기가 좋음
- 잠수기어업에 의해 어획되는 대형 이매패(二枚貝)로 일본에서는 아리아케(有明)해, 세토(瀬戸) 내해 그리고 이세(伊勢)만 등에서 어획되고 있음
- 산란기는 5~9월로 주로 10월부터 다음해 3월에 걸쳐 어획되고 있음

○ 연도별 생산동향

- 2010년 조개류 총 어획량(해면어업)은 407,155톤으로 전년(400,845톤)대비 1.6%증가되었고 이중 가리비조개는 327,087어획량으로 전년(319,638톤)대비 2.3%증가함
- 2011년 해면어업 생산량(잠정치 : 2012년 4월 27일 공표)은 대지진 영향 등으로 하락한 것을 알 수 있음. 조개류 합계는 전년대비 7.1% 감소한 378,000톤, 가리비는 7.4% 감소한 303,000톤으로 나타났음
- 2011년 해면어업 양식 조개 생산량(잠정치)는 조개류 합계가 32.6% 감소한 283,400톤, 가리비가 46.1% 감소한 118,400톤, 기타 조개류가 25.0% 감소한 600톤으로 큰 폭 하락

《 조개류 어획량(해면) 》

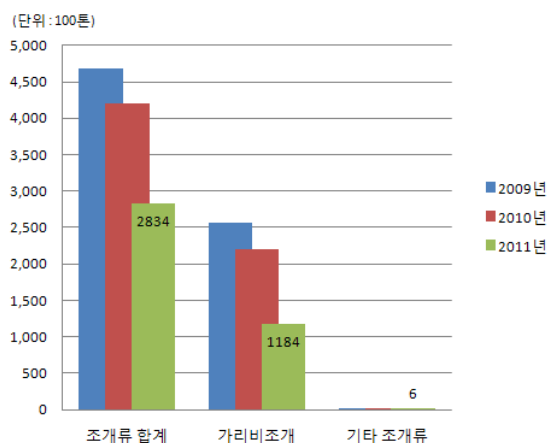


(단위 : 100톤)

구 분		2008년	2009년	2010년	2011년	전년대비(%)
생산량	조개류 합계	4,010	4,008	4,071	3,780	92.9
	가리비조개	3,102	3,196	3,271	3,030	92.6
	기타 조개류	420	401	443	396	89.4

※ 2011년 잠정치

자료) 일본 농림수산업성 통계부



《 조개류 양식 어획량(해면) 》

(단위 : 100톤)

구 분		2008년	2009년	2010년	2011년	전년대비(%)
생산량	조개류 합계	4,173	4,681	4,207	2,834	67.4
	가리비조개	2,256	2,567	2,196	1,184	53.9
	기타 조개류	13	12	8	6	75.0

※ 2011년 잠정치

자료) 일본 농림수산업성 통계부

○ 키조개 가공식품 생산량

- 2009년도 키조개 가공식품 생산량은 1,663톤으로 전년(1,767톤)대비 94.1%감소하였음
- 키조개 가공식품은 홋카이도, 이바라키, 아오모리에서 생산되고 있으며, 홋카이도

가 1,475톤의 생산으로 전국 생산량의 88.7%를 차지하고 있으며, 다음으로 이바라키(142톤), 아오모리(41톤)의 순임

《 식용가공품 》

구분	2008년	2009년	증감량	전년대비
건조 패주(貝柱)	1,767톤	1,663톤	104톤 감소	94.1%

자료) 일본 농림수산업성 통계부

《 키조개 가공품 도도부현별 생산량 》

도도부현(道都府縣)	건조 패주(貝柱)
전 국	1,663
홋카이도	1,475
이바라키	142
아오모리	41

※ 2010년도 생산

자료) 일본 농림수산업성 통계부

○ 주산지 동향

- 2010년 조개류 어획량은 홋카이도(342,672톤), 아이치(21,157톤), 후쿠오카(4,342톤), 미에(3,991톤)
- 가리비 어획량은 홋카이도(326,148톤), 아오모리(938톤)이며 다른 지역은 어획되지 않고 있음

《 2010년 주산지별 어획현황 》

구 분	조개류	바지락	가리비조개	
생산량 (단위:100톤)	전국	4,072	272	3,271
	홋카이도	3,427	12	3,261
	아이치	212	176	-
	미에	40	13	-
	시즈오카	36	30	-

자료) 농림수산업성 통계정보부

○ 일본 품종 동향

- 키조개는 하보우키가이(ハボウキガイ)과로 초밥집에서 하시라(ハシラ)라고말하기도 함. 동경만 이내 큐슈에 이르기까지 어획되고 있으며 보통은 패주(貝柱)만 먹음. 가리비조개와 다르게 2개의 패주(貝柱)가 있어 이 중 큰 쪽을 식용으로 사용함. 껍질이 깨지기 쉬어 산지에서 패주(貝柱)만을 떼어내어 유통하는 경우가 많음
- 키조개는 2종류가 있어 패각(貝殼)의 표면이 까실까실한 「타이라기(タイラギ)」와 매끈매끈한 「스베타이라기(スベタイラギ)」로 나눌 수 있음. 잠수부들은 전자를 「켄(ケン)」, 후자를 「스베(スベ)」라고 말함
- 시장에 유통되고 있는 키조개는 대부분 「스베타이라기(スベタイラギ)」가 많음

(3) 유통 및 소비동향

○ 유통동향

- 브랜드화 되어있지 않으며, 오카야마현(岡山県)의 쿠라시키(倉敷)부근에서 어획되는 키조개는 양질로 유명함
- 아리아케(有明)해는 예전에 일본을 대표하는 키조개의 주요 산지였지만, 어획량이 1980년대부터 감소하기 시작하여 현재는 과거 최고 어획량 수준인 약 3만 5천톤의 1/100 수준으로 격감하였음
- 수입산 중 한국산 수입 키조개가 가장 많이 유통되고 있음

○ 소비동향

- 주요 소비 형태는 패주(貝柱)가 생식용으로 널리 이용되고 있고, 키조개 날개와 꼭지도 구이나 절임으로 이용되기도 하며, 냉동관자와 절임, 졸임, 건조의 가공식품이 많음

《 키조개 요리 》



《 키조개 가공식품 》



(4) 수입동향

○ 수입동향

- 2012년 3월 누계 패주 수입물량은 484톤으로 전년(214톤) 대비 126.1% 증가, 수입 금액은 413십만엔으로 전년대비(240십만엔) 71.6%증가를 나타내고 있음
- 조개류의 수입은 대부분 한국과 중국으로 패주의 수입은 한국이 가장 많고, 가리비 조개는 중국에서 가장 많이 수입되고 있으나 2012년 4월 현재 중국이 343톤으로 한국의 185톤보다 크게 증가하는 것으로 나타나고 있어, 향후 추이가 주목됨

《 패주(활, 신선, 냉장, 냉동)의 상위 3개국 동향 》

(단위 : 톤, 백만엔)

국가	2008년		2009년		2010년		2011년		2012년(1월~4월 누계)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
한국	359	496	333	435	430	535	562	745	185	248
중국	113	116	182	153	128	117	307	263	343	223
필리핀	29	29	19	16	39	30	27	19	6	4
수입 총계	506	643	534	603	598	683	897	1,027	534	475

자료) 농림수산성 통계부 수출입정보

○ 월별수입동향

- 패주의 2011년 12월의 수입량은 123톤으로 전년 동월 (72톤)보다 71% 증가하였고 2011년 총 수입량은 897톤으로 전년대비(598톤) 50% 증가하였음

(단위 : 톤, 백만엔)

구분		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2010년	수량	48	47	58	65	55	42	21	53	24	59	55	72
	금액	58	49	58	72	62	58	21	52	31	64	64	93
2011년	수량	84	56	74	85	58	63	99	64	39	101	51	123
	금액	98	61	82	105	73	78	103	79	51	106	56	133
2012년	수량	307	125	52	50	-	-	-	-	-	-	-	-
	금액	240	107	66	63	-	-	-	-	-	-	-	-

자료) 농림수산성 통계부 수출입정보

○ 수입형태

- 대부분 염건(鹽乾)품, 냉동품임

(5) 한국산 키조개의 시장진출 방안

- 키조개 어획량 감소 원인으로는 어장환경의 악화와 박쥐가오리에 의한 과도한 포식 등이 알려짐. 저층의 빈산소수괴와 가오리에 의한 포식을 막는 기술개발이 필요함
- 일본에서 한국산 키조개는 스시와 사시미 상품으로서 수요는 뿌리 깊게 정착되어 있음
- 한국산 키조개는 대부분 양식으로 주로 패주 수출이며, 선진 양식 환경 조성 및 계통출하와 안전성검사, 품질검사 등 안전성, 안정된 공급이 주요 사항임

14) 전갱이

(1) 생산 및 수출입동향

○ 생산동향

- 명 칭 : マアジ(真鰺, 阿遅), 전갱이류를 『아지/アジ』로 통칭하며, 전갱이를 『마아지/マアジ』로 부르고 있음
- HS코드 및 관세율

HS번호	품명	실행관세율
0302.69-000	전갱이(신선 또는 냉장)	3.5%
0303.79-021	전갱이(냉동)	
0305.59-020	전갱이(건조, 염장, 염수장, 훈제, 분·조분 및 피레트)	8.4%

- 전갱이과의 어류는 아래의 4속으로 분류되며, 일본에는 50여종이 분포하고 있음

속명	종
마아지 속 (マアジ屬)	마아지(マアジ)
무로아지 속 (ムロアジ屬)	무로아지(ムロアジ)·마루아지(マルアジ)·쿠사야모로, (クサヤモロ)·모로(モロ) * 마루아지(丸アジ) : 마아지(マアジ)보다 길쭉하며 등지느러미와 꼬리지느러미의 사이에 작은 지느러미가 있는 것이 특징. 기이반도(紀伊半島)에서 남쪽에 분포. 여기는 아카이시(明石)에서는 6~8월. 7월부터 산란이 시작 * 무로아지(ムロアジ) : 가을이 제철
시마아지 속 (シマアジ屬)	마아지(シマアジ)
부리 속 (ブリ屬)	부리(ブリ)·칸파치(カンパチ)·히라마사(ヒラマサ)

- 세계의 온대 및 아열대에 약 140종이 서식하고 있으며 그 중 일본에는 23속 53종이 분포하고 있음. 수심 200m이상의 하층에 서식하고 있음
- 산란 시기는 규슈(九州)방면에서 이르게는 1~2월의 고토열도(五島列島)나 쓰시마(對馬), 3~4월의 고치(高知) 앞바다로부터 차례대로, 4~5월에 시마네(島根)나 이시카와(石川), 5~6월에 세토나이(瀬戸内)나 보소(房總) 앞바다, 6~7월에 노토반도(能登半島)로 나아감. 포란수는 2~18만개로, 알은 유성임

- 니시마아지(ニシマアジ)는 마아지(マアジ)와 비교해서 머리가 크고 길이가 짧은 것 등 형태적 특징이 있지만 외관은 상당히 비슷함
- 마아지(マアジ)屬 마아지(マアジ), 미에현산(三重県産), 그림 상단은 모비늘이 측선의 전체를 차지하지만 무로아지(ムロアジ)屬 마루아지(マルアジ), 미야자키현산(宮崎県産), 그림 중간 및 오아카무로(オアカムロ), 미야자키현산(宮崎県産), 그림 하단은 모비늘이 측선을 부분적으로 차지함

〈마아지(マアジ)屬 및 무로아지(ムロアジ)屬의 비교〉

	마아지속 마아지 미에현산	- 마아지속은 비늘이 측선의 전체를 차지
	무로아지속 마루아지 미야자키현산	- 무로아지속은 비늘이 측선을 부분적으로 차지
	무로아지속 오아카무로 미야자키현산	

○ 전갱이류 수급동향

- 전갱이류의 '10년도 해면어업 생산액은 363억8천7백만엔으로 전년대비 3.1% 감소를 보이며, 마아지(マアジ)는 1.3%, 무로아지(ムロアジ)18.2% 감소를 보였음
- 마아지(マアジ)의 해면양식업 생산액은 12억5천3백만엔으로 전년대비 13.2% 감소를 보였으나 시마아지(シマアジ)는 40억 4천7백만엔으로 전년대비 2.1%의 증가를 보였음

《 총 일본 어업생산금액 중 전갱이류 생산액(2010) 》

(단위 : 백만엔)

구분	'09년	'10년	전년대비 증감률(%)
어업생산금액	1,470,178	1,482,557	0.8
해면어업 합계	971,941	971,149	△0.1
전갱이류	37,537	36,387	△3.1
마아지(マアジ)	33,595	33,161	△1.3
무로아지류(ムロアジ)	3,942	3,226	△18.2
방어류	24,728	26,564	7.4
해면양식업 합계	409,497	428,391	4.6
마아지(マアジ)	1,444	1,253	△13.2
시마아지(シマアジ)	3,963	4,047	2.1
방어류	115,143	117,630	2.2

자료) 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

(2) 유통 및 소비동향

- '09년 전갱이 용도별 출하량 비율은 식용이 71.9%이며, 이 중 「신선용」이 34.5% 염장건조품 등에 사용되는 「가공용 기타」가 37.4%임. 비식용은 28.1%이며, 이 중 「양식용 또는 어업용 사료용」으로 100% 사용되고 있음. 식용 출하가 증가되는 반면, 비식용 가공용은 감소 추세를 보이고 있음

《 2009년 품목별 용도별 출하량 》

(단위 : 천 톤)

품목	출하량 합계	생식용					비생식용		
		합계	신선 식용	가공용			합계	어유 ·사료용	양식용 또는 어업용 사료
				어묵 및 연제품	통조림용	기타			
총합계	1198	945	347	14	68	516	253	28	225
신선합계	948	695	269	14	49	363	253	28	225
전갱이 (まあじ)	110	79	38	6	-	35	31	-	31
방어류 (ぶり)	27	27	22	-	-	4	5	-	5

자료) 농림수산성 수산물유통조사

《 2005~2009 연도별 출하량 비율 》

품목·연차	출하량(톤)	출하량계	용도별 출하량 비율(%)				
			식용			비식용	
			계	신선식용	가공용		
전 갱 이	2005년	117,036	100	65.9	30.1	35.8	34.1
	2006년	102,256	100	68.5	31.2	37.2	31.5
	2007년	98,623	100	66.9	32.9	33.9	33.1
	2008년	100,381	100	70.8	34.3	36.5	29.2
	2009년	109,805	100	71.9	34.5	37.4	28.1

자료) 농림수산성 통계부 『수산물유통통계연보』

○ 전갱이 유통동향

- 대형 슈퍼에서 판매되는 수입산 전갱이의 건어물은 한국산이 가장 많으며 그밖에 네델란드산, 태국산, 칠레산이 유통되고 있음

《 전갱이의 유통매장 판매 현황(2010) 》

만다이 일본산 (와카야마현) 1마리 298엔	만다이 일본산 (아마구치현) 3마리 358엔	만다이 일본산 (나가사키현) 2마리 498엔	이온 일본산 (아마구치현) 2마리 298엔	이온 일본산 (사가현) 2마리 288엔
				
라이프 한국산 2마리 398엔	이온 네델란드산 3마리 398엔	이온 태국산 298엔	만다이 한국산 1마리 198엔	만다이 칠레산 1봉지 298엔
				

○ 전갱이 종류별 소비형태

니시마아지(ニシマアジ)	갈전갱이(カイワリ)	가라지(マルアジ)	젯방어(カンパチ)
			
일반적으로 값싼 건어물이라는 인식이 많음	서일본에 생식하며 산지에서는 고가에 거래됨. 구이, 조림, 튀김, 회 등에 주로 사용	건조 등 주로 가공이 많음. 시장에서는 아오아지(青あじ)라고도 불림	양식이 많이 입하되는 어종. 자연산 양식 모두 고가. 특히 양식어에서는 방어보다 비쌈
방어(ブリ)	부시리(ヒラマサ)	오니아지(オニアジ)	
			
성장단계별로 불리는 이름이 다름. 회, 샤브샤브, 구이, 조림 등에 쓰임	소금구이, 회, 조림 등에 쓰임. 동북지방 이남에 분포	남일본에서 인도, 서태평양에 분포. 회, 조림, 튀김 등으로 쓰임	

○ 도쿄도중앙도매시장 가격동향

- '11년 도쿄도중앙도매시장 마아지(マアジ)의 도매수량은 18,409톤으로 전년비(17,537톤) 5% 증가를 보였으며, 평균단가는 468엔으로 전년(507엔)보다 39엔 낮은 가격을 나타냈음

《 '11 도쿄도중앙도매시장 전갱이류 도매수량 및 가격 》

(단위 : 톤/천엔)

	수량	금액	평균가격
마아지(マアジ)	18,409	8,608,279	468
무로아지(ムロアジ)	86	17,290	200
시마아지(シマアジ)(일본 국내)	200	293,942	1,471
시마아지(シマアジ)(수입)	0	0	914
아오아지(アオアジ)	424	118,006	278
기타 전갱이	30	12,131	409
합 계	19,148	9,049,648	473

자료) 도쿄도중앙도매시장 연보

(3) 수입동향

○ 수입형태

- 현재 수입 전갱이류로는 유럽으로부터 니시마아지, 뉴질랜드 마아지가 많음. 또, 한국으로부터 수입도 많으며 품종은 일본산과 같은 마아지임

〈 뉴질랜드 마아지 〉	〈 일본산 무로아지 〉	〈 일본산 마아지 〉
		

- '11년 전갱이의 수입량은 전년대비 18.2% 감소한 32,350톤이었음

《 일본 전갱이류의 수입동향 》

(단위 : 백만엔, 톤)

품목	수입합계					
	2010년		2011년		전년대비 증감률(%)	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액
전갱이(냉동)	39,560	5,609	32,350	4,717	△18.2	△15.9
방어 (신선, 냉장, 냉동)	837	189	599	119	△28.4	△37.0

주) HS코드 : 전갱이 냉동 0303.79-021, 방어 신선, 냉장 0302.69-011, 방어 냉동 0303.79-022
자료) 일본 무역통계

- '11년 수입 상위 3개국을 보면 네덜란드가 11,376톤으로 1위이며 노르웨이(6,742톤), 한국(3,109톤)으로 한국산은 전년대비(4,922톤) 36.8% 감소함

《 '11년 1월~12월 누계금액 상위 3개국 》

(단위 : 톤, 백만엔)

품목	1위			2위			3위		
	국명	수량	금액	국명	수량	금액	국명	수량	금액
전갱이(냉동)	네덜란드	11,376	1,562	노르웨이	6,742	1,063	한국	3,109	654
방어 (신선, 냉장, 냉동)	한국	581	113	중국	18	5	-	-	-

자료) 일본 무역통계

(4) 한국산 경쟁력 및 수출확대 방안

- 일본에서 전갱이는 식탁에서 빠지지 않는 생선으로 소비용도는 일반적으로 염건조품으로 많이 소비되는 생선으로, 수입품은 염건조품의 원료로 사용되며, 사이즈, 품질 및 선도, 가격경쟁력만 갖춘다면 수출확대의 가능성은 더욱 높아질 것으로 보임
- 일반적으로 한국산 전갱이는 대부분이 냉장 및 냉동으로 수출되고 있으며 수출확대를 위해서는 계통출하와 안전성 검사, 품질검사 등 다양한 제도의 도입으로 수입국의 신뢰를 두텁게 하고 안정된 공급에 최선을 다해야 할 것으로 보임
- 한국 수출업체간 정보공유 및 수출가격 안정으로 지속적으로 신뢰받을 수 있는 한국산 인지도 향상에 힘을 기울여 수출확대로의 연결이 필요함

(5) 수출입통관

- 전갱이는 IQ품목으로 해당 총 9개 어패류 총 수입금액이 연 4500만 달러를 초과할 수 없음. 미리 수입을 승인받은 업체만 수입이 가능함
- 2012년도 전갱이 수입할당은, 상사할당 A1 3,000톤, 상사할당 A2 3만 5,680톤, 수요자할당이 4만 4,320톤, 어업자할당이 3,000톤, 선착순할당이 1만 2,000톤으로 합계 12만 5,000톤으로 확정됨

7 수출확대를 위한 시사점

- 한국산은 다량어류 등을 제외하고는 대부분 양어장에서 양식한 수산물의 수입이 많으며, 수출확대를 위해서는 최고의 선진 양식환경 조성 및 계통출하와 안전성검사, 품질검사 등 다양한 제도의 도입으로 일본 소비자들의 신뢰를 두텁게 하고 안정된 공급에 최선을 다해야 할 것으로 보임. 또한, 수산식품 업체들이 지금보다 더 위생적이고 안전한 고부가가치의 우수한 수산식품을 만들어 소비자들에게 제공하기 위한 첨단 가공시설을 갖추 수 있도록 지원이 필요하며, 수출 전문 품목에 대한 육성이 시급한 실정임. 한일간의 환율 등의 차이가 수출 감소 등의 장애요인이 되는 경우 안정공급 등이 어려운 실정이므로 한번 실추된 수입처의 새로운 시장개척은 매우 어려우므로 운송차량 및 활어 수조 컨테이너 대량 해상운송 기술개발 등 다양한 지원 대책이 필요함. 한국산 수산식품의 원료, 제조, 가공 및 유통의 전 과정에서 유해물질이 혼합되거나 오염되는 것을 사전에 철저히 차단하는 등 각 과정을 중점 관리하는 국제적 위생관리 기준인 HACCP 인증 받은 생산시설 확충이 시급한 과제로 대두되고 있음
- 전시회 참가를 통한 제품 홍보 및 바이어 발굴
 - 전시회는 짧은 시간에 직접 상품을 많은 소비자에게 소개하고, 현지의 소비성향을 파악할 수 있다는 점에서 마케팅의 필수 요소 중 하나라고 할 수 있음.
 - 일본의 주요 소비재 박람회 및 식품전시회에 참가하여 현지 에이전트 및 중간도매상을 발굴하는 좋은 기회가 될 것으로 판단됨
- 수출대상지역 동경, 오사카, 후쿠오카 등 대도시이면서 교포 및 한국인이 생활을 많이 하는 지역과 후쿠오카와 같이 지리적으로 한국과 가까운 곳을 수출대상지역으로 선정하는 것도 필요
- 인터넷 사이트 및 광고 등을 통한 수산 가공품에 대한 마케팅 강화
 - 수산물 관련 잡지를 통한 광고, 각종 수산물 정보 사이트를 통한 콘텐츠 광고 및 직접 사이트를 개설하여 수산물을 소개하는 등의 마케팅 전략이 필요

- 가공품의 경우 현재 중국산 점유율이 매우 높는데 일본의 대형 수산회사들이 중국에 수산물 가공시설에 대한 투자를 확대하고 가공제품 생산을 위한 기술 지도를 강화하였기 때문임
- 유류비 절감 및 조업구조개선 대책 추진이 필요하고 원스톱양륙시스템, 도입집하시스템 구축을 통한 안정적 수급 조절과 다양한 제품 개발 연구 및 브랜드 구축사업을 추진할 필요가 있음
- 수출 물량이 안정적으로 이루어질 수 있는 국내 환경 조성이 필수적이며, 안정성을 가장 중시하는 시장인 만큼 철저한 위생관리를 통해 안전성을 높일 필요가 있음

8 기타 자료

1) 일본 수산물 바이어

- 株式会社 大宗(주식회사 다이소)
주소 : 東京都中央区築地 6-22-4 東都水ビル5階 전화 TEL:03-3524-8395
팩스 : FAX:03-3524-8396
사이트 : <http://www.tsukijidaiso.com/>
취급품목 수산물 전반
업종 수입 수출 판매
- 株式会社 シーフードカワキ(주식회사 시푸드 카와키)
주소/堺市堺区老松町1丁1番 전화/ 072-(243)3666 FAX/072-(243) 3367
취급품목 수산물의 가공 및 판매
- 사이호쿠 수산주식회사
주소 : 埼玉県熊谷市大字佐谷田1,485番地 전화 総務部 TEL 048-523-2660(大代表)
FAX 048-526-6282

- 丸は羽野水産株式会社(마루와하노 수산주식회사)
주소 : 沼津市春日町75-2
전화 : 048-523-2661(代表)FAX 048-524-7204~7205
취급품목 수산물도매 영업
- 株)中外食品(주식회사 증가이 식품)
주소 : 東京都中央区築地3-13-5
전화 : 03-3542-6671 취급품목 수산식품 도매
- マリンフーズ株式会社(마린푸드 주식회사)
주소 : 東京都品川区大崎2-1-1
전화 : 0120-55-4210
취급품목 수산가공품 수입 가공 판매
- 株式会社アイスクール・ジャパン(주식회사 아이스쿨 저팬)
주소 : ㉠104-0045 東京都中央区築地 2-14-8
연락처 : 03-3545-4751
- 安洋水産株式会社(야스히로수산주식회사)
주소 : ㉠105-0004 東京都港区新橋 2丁目 9-1
연락처 : 03-3593-0669
- 伊藤忠商事株式会社(이토추상사주식회사)
주소 : ㉠107-8077 港区北青山 2丁目 5-1
연락처 : 03-3497-2121
홈페이지 : <http://www.itochu.co.jp>
- 株式会社かこうれんフーズ(주식회사 코우렌푸드)
주소 : ㉠0600004 北海道札幌市中央区北'条西 6丁目
연락처 : 011-222-5171
- 株式会社極洋(주식회사 쿄그요우)
주소 : ㉠107-0052 東京都港区赤坂 3-3-5

연락처 : 03-5545-0704

홈페이지: <http://www.kyokuyo.co.jp>

○ 芝本産業株式会社(시바모토산업주식회사)

주소 : ㉟104-0043 東京都中央区 1丁目 1番地 12号

연락처 : 03-3553-1111

홈페이지 : <http://www.shibamoto.com>

○ 住友商事株式会社(스미토모상사주식회사)

주소 : ㉟104-8610 東京都中央区 晴海 1丁目8番 11号 晴海 アイランドトリトンスク
エアオフィスタワーY棟

연락처 : 03) 5166-5000

홈페이지 : <http://www.sumitomocorp.co.jp>

○ 双日株式会社(소지쯔주식회사)

주소 : ㉟107-8655 東京都港区赤坂 6-1-20

연락처 : 03-5520-5000

홈페이지 : <http://www.sojitz.com>

○ 株式会社辻野(주식회사 쓰지노)

주소 : ㉟104-0045 東京都中央区築地 1-12-6 築地えとビル7F

연락처 : 03-3545-2506

홈페이지 : <http://www.tsujino.co.jp>

○ 株式会社東京商社(주식회사 동경상사)

주소 : 東京都中央区豊海町 8-15

연락처 : 03-3536-1021

○ 東洋水産株式会社(동양수산주식회사)

주소 : ㉟108-8501 東京都港区港南 2-13-40

연락처 : 03-3458-3333

홈페이지 : <http://www.maruchan.co.jp>

- 東和食品株式会社(동화식품주식회사)
주소 : 北海道白糠郡 白糠町西庶路 東三条北 3丁目 2-1
연락처 : 01547-5-2014
- 株式会社トクスイコーポレーション(주식회사 토크스이코포레이션)
주소 : ㉠810-8648 福岡市中央区港 2-2-21
연락처 : TEL : 092-721-0931(代表)
홈페이지 : <https://www.tokusui.co.jp>
- 豊通食料株式会社(토우쯔우 식료주식회사)
주소 : ㉠100-8320 東京都千代田区丸の内 3丁目 8番 1号 豊田通商丸の内ビル2階・3階
연락처 : 03-5288-3870
홈페이지 : <http://www.toyotsu-shokuryo.com>
- 株式会社ニチレイフレッシュ(주식회사 니치레이푸렛슈)
주소 : ㉠104-8402 東京都中央区築地 6-19-20 ニチレイ 東銀座 ビル
연락처 : 03-3248-2101
홈페이지 : www.nichirei.co.jp
- 株式会社日本マリン(주식회사 일본마린)
주소 : ㉠105-0004 東京都港区新橋5-22-10
연락처 : 03-5402-7270
홈페이지 : <http://www.nipponmarine.co.jp>
- 日本水産株式会社(일본수산주식회사)
주소 : ㉠100-8686 東京都千代田区大手町 2-6-2 日本ビル 10階
연락처 : 03-3244-7000
홈페이지 : <http://www.nissui.co.jp>
- 野村貿易株式会社(노무라 무역주식회사)
주소 : ㉠105- 0001 東京都港区虎ノ門 4丁目 3番 13号 神俗町 7階
연락처 : 03-3438-7600
홈페이지 : <http://www.nomuratrading.co.jp>

- 阪和興業株式会社(한화진흥주식회사)
주소 : ㉠275-0024 千葉県習志野市茜浜 3-7-2
연락처 : 047-454-8001
홈페이지 : <http://www.hanwa.co.jp>
- 株式会社松岡(주식회사마스오카)
주소 : ㉠750-8512 山口県下関東大和町 1-10-12
연락처 : 083-267-5566
홈페이지 : <http://www.matsuoka.co.jp>
- マリンフーズ株式会社(마린푸드주식회사)
주소 : 108-8412 東京都港区芝 5丁目 33-7
- 株式会社マルハニチロ水産(주식회사 마루하니치로수산)
주소 : ㉠100-8608 東京都千代田区大手町 1-1-2
연락처 : 03-3216-0221
홈페이지 : <http://www.fish.maruha-nichiro.co.jp>
- 丸紅株式会社(마루베니주식회사)
주소 : ㉠100-8088 東京都千代田区大手町 1丁目 4番 2号 (丸紅ビル)
연락처 : 03)3282-2111
홈페이지 : <http://www.marubeni.co.jp>
- 三井物産株式会社(미쓰이물산주식회사)
주소 : 100-0004 東京都千代田区大手町 1丁目 2番 1号 (三井物産ビル)
연락처 : 03-3285-1111
홈페이지 : <http://www.mitsui.co.jp>
- 三菱商事株式会社(미츠비시상사주식회사)
주소 : 東京都千代田区丸之内 2-3-1
연락처 : 03-3210-2121
홈페이지 : <http://www.mitsubishi.com>

- 株式会社ロイヤルグリーンランドジャパン(주식회사 로얄그린랜드 저팬)
주소 : ㉠104-0033 東京都中央区新川 1-17-25
연락처 : 03-3551-1130
- 富士水産株式会社 (후지수산 주식회사)
주소 : ㉠747-1221 山口県山口市鑄銭司2398
연락처 : 03-8926-3010
홈페이지 : <http://www.suguru-face.jp/1211083553/>
- 株式会社大水 京都支社 (주식회사 다이スイ)
주소 : ㉠600-8847 京都府京都市下京区朱雀分木町市有地京都市中央卸売市場内
연락처 : 075-321-2165
홈페이지 : <http://www.daisui.co.jp/>
- 株式会社大新 (주식회사 다이신)
주소 : ㉠818-0121 福岡県太宰府市青山1-32-7
연락처 : 092-928-0661
홈페이지 : <http://www.daishin-suisan.co.jp/>
- 株式会社ニシショウ産業 (니시쇼우 주식회사)
주소 : ㉠812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6-10-29
연락처 : 092-651-2220
홈페이지 : <http://www.nisisyo.co.jp/>
- サンフィールド株式会社 (썬필드 주식회사)
주소 : ㉠733-0832 広島市西区井口5-16-26
연락처 : 082-270-1200
홈페이지 : <http://www.sunfielddenjoy.com/>
- 東洋冷蔵株式会社 (동양냉장 주식회사)
주소 : ㉠598-0061 大阪府泉佐野市住吉町27-14
연락처 : 072-461-0656
홈페이지 : <http://www.toyoreizo.com/>

- 株式会社日本アクセス (주식회사 일본 액세스)
주소 : ㉠567-8555 茨木市宮島2丁目6-1
연락처 : 072-605-2723
홈페이지 : <http://www.nippon-access.co.jp/>
- 伊藤忠商事株式会社 (이토추 주식회사)
주소 : ㉠530-8448 大阪市北区梅田3-1-3 ノースゲートビル23F
연락처 : 06-7638-2957
홈페이지 : <http://www.itochu.co.jp/ja/>
- 沖物産株式会社 (오키 물산 주식회사)
주소 : ㉠554-0012 大阪市此花区西九条2-1-38
연락처 : 06-6461-0987
홈페이지 : <http://www.okiproducts.co.jp/>

2) 일본 수산물 박람회 리스트

- 건강박람회 2013(健康博覧会 2013제31회)
2012년 3월14일~16일 10:00 ~ 17:00
東京ビッグサイト 東4・5・6ホール
기획 건강산업신문
입장료 3천엔
주최 CMP 저팬 주식회사
후원 農林水産省, 経済産業省, 東京都, 日本貿易振興機構 제토로)
- FOOD EX JAPAN 2013(제38회 국제 식품·음료전)
2012년 3월5일(火)~8일(金) 10:00~17:00
幕張メッセ (1~8ホール)
주최 : 一般社団法人日本能率協会 社団法人日本ホテル協会
一般社団法人国際観光旅館連盟 一般社団法人日本観光旅館連盟

社団法人国際観光日本レストラン協会 公益社団法人国際観光施設協会
 후원 : 外務省 厚生労働省 農林水産省 経済産業省 観光庁
 千葉県 千葉市 日本貿易振興機構(제토로)

- 2013식품박람회·오사카 The International Food Expo UTAGE 2013 IN OSAKA
 2013년 4월26일~5월6일
 주최 : 食博覧会実行委員会財団法人 大阪21世紀協会社団法人 大阪外食産業協会
 협력 : 大阪商工会議所

3) 기타 유용한 웹사이트

- 수산청 : <http://www.jfa.maff.go.jp/>
- 농림수산성 : <http://www.maff.go.jp/index.html>
- 수산청 : <http://www.jfa.maff.go.jp/>
 수산 기본 정책, 분야별 정보, 수산통계정보등 조회 가능
 전자신청창구등 신청이나 문의가 가능함.
 소재지 : 〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1
 전화 : 03-3502-8111(代表)
- 독립행정법인 수산종합연구센터 : <http://www.fra.affrc.go.jp>
 - 수산물의 안정공급 확보를 위한 연구 개발 및 유전 지원등의 수집·보존하고 있음
 - 데이터 베이스화를 촉진해, 필요한 정보를 언제라도 사용할 수 있도록 인터넷을 통해 정보를 공개하고 있음
 - 위성이나 IT등의 첨단기술을 이용하여 지구 온난화 등에 의한 해양 환경의 변화를 조사해, 수산업에 주는 영향을 예측하는 기술개발을 하고 있음
- 농림 수산성 소비·안전국 : <http://www.maff.go.jp/j/syouan/index.html>
- (사) 일본 농림 규격 협회 : <http://www.jasnet.or.jp/>

미 국

1. 시장 개황
2. 수산물 생산·소비 동향
3. 수산물 유통동향
4. 수출입 통관
5. 품목별 현황
 - 넙치, 전복, 굴, 김, 참치, 관상어

2012 수산물 해외시장동향



02



1 시장 개황

1) 경제동향 및 시장동향

(1) 일반 사항

- 전체 인구 : 3억 874만 명
- 민족 : 백인(72.4%), 흑인(12.6%), 아메리카 인디언/알래스카 원주민(0.9%), 아시아인(4.8%), 하와이 원주민/기타 태평양 섬주민(0.2%), 기타(6.2%), 2개 이상 인종(2.9%), 스페인어 사용 인구(16.3%)
- 면적 : 9,372,610km²(농지 47%, 산지 29% / 한반도의 약 42배, 남한의 95배)
- 기후 : 남부 플로리다의 아열대로부터 하와이의 열대, 북부 알래스카의 한대에 이르기까지 다양한 기후 조건
- 수도 : 워싱턴 D.C.(Washington, District of Columbia)

(2) 경제

- GDP : 15조 75억 달러(2011년)
- GDP성장률 : 전년대비 4% 증가
- 1인당 GDP : 48,313달러(2011년)
- 소비자물가 상승률 : 1.7%(2012년 6월, 전년 동월대비)
- 생산자물가 상승률 : 0.7%(2012년 6월, 전년 동월대비)
- 실업률 : 8.2%(2012년 6월)

(3) 전반적인 경기 현황

- 2012년 하반기에는 좀 더 좋아질 전망이지만 GDP성장은 매우 느릴 것임. 지난 3년

동안 최악의 경제성장을 보였음

- 부진한 성장에도 불구하고 미국은 경기불황을 피해갈 가능성이 높음. 유럽의 경제가 점차 나아지고 있으며 전쟁이나 자연재해가 미국 경제에 해를 입힐 것으로 보이지 않음. 핵무기로 인한 이란공격은 석유공급량에 영향을 미칠 가능성이 조금 있어서, 미국 내의 석유값이 \$5이상으로 오르게 되면 경제 불황이 시작될 가능성이 있음
- 2012년 2분기의 GDP성장은 연간 1%에서 1.5%정도 지난 1분기의 1.9% 그리고 2011년 마지막 분기의 3% 성장률보다 감소된 것으로 매우 느리게 성장 중임. 소비자 지출이 1분기에 좋지 않았고 4월, 5월, 6월부터 눈에 띄게 느려졌음

(4) 인플레이션 및 시장가격

- 식품가격의 증가와 약간의 성장 강세로 인해 후반기에 살짝 높은 인플레이션을 기록할 것으로 예상되지만 아주 나쁘지는 않을 것으로 보임. 석유가격의 감소와 느리지만 지속적으로 성장하고 있는 경제로 인해 소비자 가격은 약 2%정도밖에 오르지 않을 것으로 보임
- 매우 변동스러운 에너지 및 식품가격을 제외한 코어인플레이션은 조금 증가할 전망이다. 지난 12개월간 코어인플레이션은 2.2% 증가했음
- 소비자 가격면에서 볼 때, 에너지비용은 감소했으나 식품가격이 6월에 증가하여 전체적인 인플레이션에는 변화를 주지 못함
- 미국 전 지역의 가뭄으로 가격인상이 예상됨. 과일 및 채소에 많은 영향을 끼치므로 가축사료에 영향을 미쳐, 식품가격은 작년보다 약 4%가량 증가할 것으로 보임

2) 미국의 전반적 식품시장 동향

(1) 높은 가격

- 생산가 증가 및 환경적 요인으로 인해 식품 가격은 지속적으로 오르고 있음
 - 대부분의 소비자들은 조금 더 아낄 수 있는 방법을 찾아 쿠폰, 포인트 카드, 쇼핑

리스트, 비싼 브랜드 피하기 등 여러 가지 방법을 사용하고 있음. 마켓들이 많이 사면 보너스를 주는 식의 프로모션을 많이 하는 등, 소비자들의 소비 변화에 맞춰가고 있음

(2) 식품의 원산지

- 점점 더 많은 소비자들이 식품의 원산지에 신경을 쓰고 있음
 - 식품안전 문제와 가족들이 먹는 식품이 어디서 오는지에 대한 인식이 늘어나고 있어서 국내생산뿐 아니라 국내 어디에서 어떤 농가에서 생산되었는지 등의 “투명한” 원산지표기에 대한 수요가 늘고 있음
 - 그로 인해, 많은 농부들이 블로그나 소셜미디어를 통해 자신들의 상황을 소비자들에게 알리는 등, 소비자와의 소통을 열어 줌 더 친숙한 관계를 형성함

(3) 에스닉(ethnic)식품의 혁명

- 푸드 트럭이 점차 늘어남에 따라 에스닉 푸드 트럭도 함께 증가하여 푸드 트럭뿐 아니라 소매점 같은 곳에서도 여러 지역의 음식에 대한 조리법이나 좀 더 싼 방법으로 에스닉 푸드를 즐길 수 있는 방법들을 출시 중임

(4) 집에서 먹는 소비자 증가

- 요식업계의 성장이 지속적으로 느려지고 있음. 경제적 압박이 지속됨에 따라 적은 돈으로 집에서 만들어 먹을 수 있는 방법들이 늘어나고 있음. 편리성보다는 가격과 맛을 중점으로 두는 조리법을 소개한다거나 “cook group” 같은 것을 형성해 좀 더 싸게 물품들을 구입해 요리할 수 있는 방법들이 늘어나는 등의 아끼면서 집에서 먹는 방법들이 더 많이 생기고 있음

(5) 설탕소비 줄이기

- 미국인을 위한 식사지침(Dietary Guideline for Americans)에 의하면 식품에 함유된 설탕을 줄여야 한다고 나와 있음. 80년대부터 미국인들의 설탕 섭취량은 성별에

관계없이 51%가 증가했음. 이러한 식사지침으로 인해, 건강에 대한 인식도가 높아져 가고 있는 현재, 많은 소비자들은 설탕함유에 대해 민감해지고 있음

- 과일, 채소 및 우유같이 섭취시 자연적으로 생성되는 설탕은 식품에 첨가된 설탕과는 근본적으로 다르게 비타민, 미네랄 등 홀푸드식품(whole foods)에서만 생성되는 것들이 첨가되어있음

(6) 미국의 전반적인 수산물 시장트렌드

- 환경 친화적 트렌드(Eco-Labeling & Seafood Sustainability Rating)
 - 최근 미국소비자들은 Wal-mart나 Costco같은 대형유통매장에서 많이 구매하고 있으며 오메가-3 성분 등의 건강정보 및 에코라벨을 표기한(Eco-Labeling) 제품들이 증가하고 있음
 - 따라서 북미지역의 주요 수산물 유통업체들은 해양자원보호 및 생태계환경보호를 고려한 지속가능한 수산물(Sustainable Seafood)에 관심을 두고 있음
 - ① 대표적인 유기농, 친환경 마켓인 홀푸드에서는 양식이 아닌 자연산 수산물 중 자원고갈의 우려가 있는 어종에 대한 보호를 위해 수산물에 색 코드(Color Code) 등급제를 실시
 - ② 내용은 수산물에 색깔별(녹색, 노란색, 적색)로 구분된 표시를 함으로써 그 어종의 현재 어족상황에 대해 소비자에게 알려주어 소비자의 관심을 유도하는 것임
- 미국 수산물의 환경 친화적 인증기관 (Marine Stewardship Council)



- 최근 미국 수산물의 트렌드인 지속가능한 수산물(Sustainable Seafood)에 대한 인증프로그램을 운영하는 대표적인 비영리 독립기관으로서 기준에 충족하는 어장에서 생산된 제품에 대해 파란색의 Eco-label을 사용할 수 있도록 허용함. 현재 1,300개 이상의 어장 및 회사가 제품에 이 로고를 사용하고 있으며 대표적인 수산물 친환경 인증마크임

- 미국소비 수산물의 수입산 비중이 높고 매년 증가추세를 보이면서 수입제품의 위생

문제 발생빈도 또한 증가함으로 인해 소비자들과 관계당국의 수입제품에 대한 우려가 커지고 있음

- 미국 질병통제국(CDC)에 따르면 지난 5년간 2,348명의 환자가 발생한 39건의 식중독 발생건수 중 거의 절반인 17건이 '09년과 '10년에 발생하여 증가추세에 있는 것으로 나타남
 - ① 발생 원인을 살펴보면 수입 수산물이 17건으로 식중독 발생원인 1위를 차지
 - ② 수입수산물의 주요 통관거부 원인은 수산물 전체 통관거부 건수의 31.9%를 차지하는 Filthy(불결, 비위생, 부패)이었으며 그 다음으로는 살모넬라(병원체) 21.8%, 가공불량 8.3%순이었음
- 향후 수입수산물에 대한 검역활동 강화가 예상되며 판매되는 수산물에 대한 원산지 표기 의무화 및 소비자단체를 중심으로 한 미국산제품에 대한 소비장려 활동이 이루어질 것으로 예상됨

2 수산물 생산·소비동향

1) 수산물 시장특성

(1) 시장규모

- 미국의 수산물 공급량은 2010년 12.4백만 파운드이며 2010년 국내생산량, 수입량, 수출량 모두 증가세를 보이며 2008년과 2009년 큰 폭 하락했던 총 공급량이 회복세를 보임

《 수산물 공급량 》

(단위 : 백만 파운드)

연도	국내생산량(a)	수입량(b)	수출량(c)	총 공급량(a+b-c)
2006년	7,842	10,752	6,251	12,343
2007년	7,490	10,763	5,761	12,492
2008년	6,633	10,404	5,253	11,784
2009년	6,035	10,439	4,760	11,714
2010년	6,500	11,000	5,200	12,400

자료) National Marine Fisheries Service, NOAA

- 주요 가공제품은 신선 및 냉동가공제품(80%)이며 통조림, 염장가공(15%), 기타가공제품(5%)순으로 나타남

《 가공 수산물 생산금액 》

(단위 : US천불)

구 분	2009년	2010년
식용합계	7,738,728	8,512,920
- 신선 및 냉동	6,362,879	7,233,136
- 통조림	1,190,067	1,195,607
- 건조, 염장, 훈제	185,782	84,177
비식용합계	525,612	508,753
총합계	8,264,340	9,021,673

자료) National Marine Fisheries Service, NOAA

- 미국의 수산물가공시장은 업체수 550여개로 연간 100억불 규모임
 - 많은 업체들이 가공과 유통을 겸하고 있으며 주요 회사로는 American Seafoods, Bumble Bee Foods, Icicle Seafoods, Trident Seafoods가 있음
 - 수산물 가공 산업은 상위 50개 업체가 매출의 70%정도를 차지하는 집중화된 구조이며 수산물 유통산업은 상위 50개 업체가 매출의 30%정도를 차지하는 분산적인 구조를 나타내고 있음

2) 수산물 소비특성

(1) 소비량

- 1인당 소비량은 2004년 최고치인 16.6파운드를 기록한 후 2005년 감소세를 보이다 2006년 최고치보다 조금 못 미친 16.5를 기록한 후로 지속적으로 감소하여 2010년에는 2009년과 동일한 15.8파운드를 기록함
- 수산물 소비 중 75%가량이 외식을 통해 이루어지는데, 외식 횟수가 줄어들어 따라 소비량도 함께 감소하는 것으로 보임
- 수산물은 비싸다는 인식이 강하기 때문에 가정에서의 수산물 소비도 줄어드는 것으로 보임

《 연도별 1인당 소비량 》

(단위 : 파운드)

연 도	1인당 소비량
2004년	16.6
2005년	16.2
2006년	16.5
2007년	16.3
2008년	16.0
2009년	15.8
2010년	15.8

자료) National Marine Fisheries Service, NOAA

- 수산물 중 가장 많이 소비되는 10개 품목은 전체 소비량의 80%이상을 차지함
- 미국에서 지속적으로 인기 있는 종류는 새우, 참치캔, 연어 등으로 그 순위는 거의 변동이 없음

《 10대 품목별 수산물 소비량 》

(단위 : 파운드)

	2008년		2009년		2010년	
1	새우	4,100	새우	4,100	새우	4,000
2	참치캔	2,800	참치캔	2,500	참치캔	2,700
3	연어	1,840	연어	2,040	연어	1,999
4	폴록(pollock)	1,340	폴록(pollock)	1,454	틸라피아(tilapia)	1,450
5	틸라피아(tilapia)	1,190	틸라피아(tilapia)	1,208	폴록(pollock)	1,192
6	메기(catfish)	0,920	메기(catfish)	0,849	메기(catfish)	0,800
7	게	0,610	게	0,594	게	0,573
8	대구(cod)	0,440	대구(cod)	0,419	대구(cod)	0,463
9	넙치(flatfish)	0,430	조개(clams)	0,413	메기(pangasius)	0,405
10	조개(clams)	0,420	메기(pangasius)	0,356	조개(clams)	0,341
	총계	16,000	총계	15,800	총계	15,800

자료) National Fisheries Institute (NFI)

(2) 소비성향

- 생선을 주로 필레나 스테이크용으로 소비하는 미국인들의 특성상 수산물의 소비는 연중 꾸준한 편임
 - 계절별 소비행태를 살펴보면 가장 많이 소비하는 품목 중 하나인 새우를 비롯한 갑각류의 경우 크리스마스 및 추수감사절과 같은 명절에 주로 소비되고 있음
 - 생선류 중 많이 소비되는 어종인 연어의 경우 가장 품질이 높고 야외 바비큐 시즌과 맞물리는 여름철이 최대 소비철임
- 미국인들의 수산물 소비 중 75%정도가 주로 외식을 통해 이루어짐
 - 상위 10대 외식체인 중 Red Lobster가 수산물 프랜차이즈업계의 선두를 달리고 있음

《 미국의 상위 10대 수산물 외식체인 》

(단위 : US백만불)

업체명	점포수	매출액
Red Lobster	680	2,400
Joe's Crab Shack/Chart House	300	1,168
Long John Silvers	1,200	800
Captain D's Seafood	560	506
McCormick & Schmick's	57	238
Bonefish Grill	63	203
Legal Seafood	30	150
McGrath's Fish House	17	68
Bubba Gump Shrimp Co.	20	65
Rockfish Seafood Grill	25	50

자료) National Fisheries Institute (NFI)

- 수산물을 포함한 외식업계는 경기불황으로 인해 많은 타격을 입었음
 - 소비자들이 집에서 간편하게 조리해 먹을 수 있는 즉석제품들과 기존의 제품에서 진화한 'Better-for-you' 제품들이 많이 출시되어 인기를 끌고 있음
- 대부분의 수산물은 식료품점 및 유기농 전문마켓에서 구입되어지고 있으나 최근의 소비특징을 살펴보면 Walmart나 Costco같은 대형유통매장에서의 구매비중이 높아지고 있으며 건강정보가 담긴 포장제품 및 에코 라벨을 표기한(Eco-Labeling)제품들이 증가하고 있음
- 주 소비계층은 경제적으로 풍요하고 건강에 관심이 높은 기혼의 중년층으로 주로 동북부 대서양지역 및 서부 태평양지역의 대도시에서 거주하는 인구가 수산물을 많이 소비하고 있음

(3) 한국산 수산물 소비

- 한국산 수산물의 경우 대부분이 교포마켓을 위주로 소비
 - 한국의 주요 수출수산물(고등어, 오징어, 굴, 김 등)은 미국의 주요 수산물과 맞지 않음
 - 최근 들어 한국교포들의 입맛에 맞는 광어활어가 수입되어 마켓 및 일식당에서 횡감용으로 많이 판매되고 있음

3 수산물 유통동향

1) 수산물 수입

- 미국은 중국과 일본 다음으로 세계 3위의 수산물 소비국가로서 많은 양의 수산물을 수입하여 전체 소비량의 약 84%를 수입에 의존하고 있음
- 미국의 수입국 중 상위 5개국이 지속적으로 전체 수입량의 약 60%를 차지함
 - USDA의 자료에 의하면 상위 8개국에서의 수입이 전체 수입의 70%이상을 차지하는 것으로 나타남

《 주요 수산물 수입국가 및 수입량 》

(단위 : US천불)

국가	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	2,010,676	2,161,624	2,021,022	2,370,419	2,628,221
태 국	1,776,048	1,960,753	1,986,827	2,252,811	2,512,304
캐나다	2,200,640	2,251,303	2,005,501	2,305,638	2,507,979
인도네시아	880,005	1,095,854	906,814	990,131	1,174,925
베트남	696,669	765,314	679,476	872,044	1,074,304
그 외	5,908,057	5,715,875	5,372,291	5,764,877	6,604,297
총 계	13,472,095	13,950,723	12,971,931	14,555,920	16,502,030

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

- 한국산 수산물 수입은 2011년도 120,479천 달러로 미국의 전체 수산물 수입의 0.7% 정도밖에 되지 않음
- 수입산 수산물에 의한 위생문제 발생빈도가 증가함에 따라 소비자들과 관계당국의 수입제품에 대한 우려가 커지고 있어서 수산물에 대한 원산지표기 의무화 및 미국산 제품에 대한 소비장려 등의 활동이 이루어지고 있음

2) 수산물 유통

- 전통적으로 유통은 수입자, 브로커, 유통업자, 도매업자, 소매업자로 분류되어 소비자에게로 제품이 판매되는 형식
- 최근에는 경쟁이 치열해지고 물류분야가 발전함에 따라 도매업자나 소매업자가 직접 수입자로부터 물품을 구입하는 일이 많음
 - 주로 냉동, 절입, 혹은 캔 종류에서 직수입이 많이 행해짐
 - 자유 무역 및 세계 무역이 활발함에 따라 도매상 레벨의 작은 사업체들이 확장됨
- 전국적으로 유통하던 대부분의 큰 도매점들이 지역 중점적으로 줄어들고 큰 슈퍼마켓 체인점들이 직접 구매를 하게 됨에 따라 수산물 도매상들이 약해지고 있음
- 수산물 식자재 공급은 대표적으로 Sysco나 US Foodservice가 하고 있으며, Sysco 같은 경우 전체 식재료 매출 218억 가운데 수산물이 13억불을 차지하고 있음
- 한국산 제품은 대부분 식품 전문 수입도매상을 통하거나 몇몇 대형 슈퍼마켓은 직접 한국의 수출대행업체를 통해 수입한 후 소비자들에게 공급하고 있음

4

수출입 통관

1) 수입제도 소개

(1) 미국의 식품 수입정책

- 미국은 2001. 9. 11 테러, 탄저균사건 이후 식품공급의 안전성을 강화하기 위한 방법으로 새롭게 법률을 제정하는 등 위기관리를 강화하고 있음
- 식품분야도 “공공보건과 바이오 테러 대응법(public health security and Bioterrorism preparedness and response Act of 2002, public Law 107-188 : The Bioterrorism

Act)”을 2002. 6.12 제정하여 운영하고 있음

- 바이오 테러 대응법은 5개 주제(Title)로 구성되어 있고 바이오테러의 3번 주제 (TitleⅢ)의 하부주제 A(Subtitle A(식품공급의 보호))의 세부조항은 아래와 같음
 - 식품관련시설의 등록
 - 식품수입의 사전신고
 - 식품에 관한 기록의 정비 및 보존
 - 행정적 억류조치

(2) 관세제도

- 관세법(Customs Act) : 미국의 통관 및 관세에 관한 기본법으로서 수입 시 준수사항 (Importation), 관세평가(Calculation of Duty), 감세 및 환불(Abatements and Refunds) 등을 규정하고 있음
- 관세율표(Customs Tariff) : 관세부과 및 부과된 관세의 환불에 관한 규정
- 관세평가 방법 : 미 관세청에서 실제로 적용하는 관세율 표는 “조정관세표 (Harmonized Tariff Schedule)”로 매년 당해 연도의 품목별 정확한 관세율을 표시 하고 있음

(3) 수입식품관련법규

- 미 연방 식품의약법(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act as amended)
- 공정포장표시법(Fair Packaging and Labeling Act)
- 수입우유법/치환유법(Import Milk Act/Filled Milk Act)
- 연방 부식성 독법(Federal Caustic Poison Act)
- 보건 및 안전을 위한 방사능 통제법(Radiation Control for Health and Safety Act)
- 21주제 CFR, 특히 파트 1, 하부파트 E수입과 수출(Title 21 CFR, especially Part 1, Subpart E-Import and Exports)

2) 수입허가, 수입쿼터

- 미국으로 수입되는 수산물의 안전성을 보장하기 위해 FDA는 수입자들에게 다음의 2가지 조건 중 하나를 충족하도록 요구하고 있음
 - 수산물 수출국의 위생규정이 미국과 동등한 위생규정을 적용하고 있다는 조약을 체결한 국가인 경우
 - 수산물 수출업체가 미국의 HACCP 요구조건에 일치한다는 근거를 제시할 경우
- 미국 내 수산물 가공업체는 의무적으로 HACCP가 있어야 하며 이는 수입 수산물에도 예외 없이 적용됨
- 살아있는 어류 중 잉어 봄바이러스 혈증(SVC)을 감염시킬 위험이 있는 8종의 어류를 제외하고 대부분 종류의 활어, 신선, 냉동, 가공 어류는 특별한 별도의 수산물 수입허가나 수입요구 조건 없이 미국으로 수입될 수 있음. 위의 8종의 활어는 수입 시 미국 농림부의 수입허가(VS-135양식)를 반드시 받아야 하며 수출하는 국가의 수의검역확인서를 함께 제출해야 함

	구 분	학 명
1	Koi 잉어	Cyprinus carpio
2	금붕어	Carassius auratus
3	초어	Ctenopharyngodon idellus
4	silver 잉어	Hypophthalmichthys molitrix
5	큰머리 잉어	Aristichthys nobilis
6	유럽 붕어	Carassius carassius
7	유럽 잉어	Tinca tinca
8	유럽 메기	Silurus glanis

- 미국 어류야생동물청(US Fish and Wildlife Service)에서도 특정 갑각류와 어류의 수입을 감독하나 활어가 아닌 어류 중 식용을 목적으로 하는 경우, 그 종류가 50CFR Part16에 의해 유해하지 않은 것으로 분류되고 멸종위기종류나 국제멸종 위기종 거래에 관한 조약에 해당되지 않을 경우 허가가 필요 없음

- 대부분의 수산물은 수입쿼터가 없으나 참치는 관세율쿼터가 있음
 - 참치(1604.14.22) : 2011년 쿼터량 - 19,055톤까지 관세율 6%, 그 이후는 12.5% 적용

3) 수산물 수입절차 및 통관

(1) 수입절차

- 미국으로 수입되는 농림수산물은 아래와 같은 절차를 밟아 수입됨
 - 수입회사가 입국신청서(Entry Notice)를 접수시키고 관세청의 통과를 위한 보증금(bond)을 준비
 - 관세청에서 FDA에 농림수산물의 입국을 알리고 입국허가 결정을 요청
 - FDA가 수입품에 대해 검사할 필요가 없다고 판단하면 즉시 입국 허가됨
 - 검사할 필요가 있다고 여겨지는 농림수산물에 대해서는 FDA가 샘플조사를 하며, 이 조사는 FDA 직원이 샘플을 수거해 FDA 실험실로 조사를 의뢰함으로써 이루어짐
 - 샘플조사 결과 FDA 실험실에서 안전하다고 판정되면 그 즉시 입국이 허가되고 불합격 판정이 나면 입국이 거부됨
 - 불합격 판정이 난 품목에 대해서는 수입업체가 이의 제기할 권리가 있음
- 검역절차
 - ① 수입허가증신청(수입상→관세청)
 - ② 수입허가(관세청→수입상)
 - ③ 도착통지서(운송사→수입상)
 - ④ 도착통지서 전달(수입상→관세청)
 - ⑤ 검역절차사항통보(검역당국→수입상)
 - ⑥ 검역 및 통관

(2) 통관 및 검역제도

- 미국 식품의약청(US FDA)은 미국에 수입, 유통되는 모든 수산물에 대한 가이드라인을 설정해 놓고 있음. 수입업체는 화물이 항구에 도착한지 5일 이내로 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 어류 샘플을 검사하지 않고 신속 진행 동의서("May Proceed Notice")를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능하게 됨
- 표시사항(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 국내산 및 수입산 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 1991년 해산물프로그램('91년 Office of Seafood Programs)을 신설하고 해양수산청(NMFS)과 함께 식품 안전프로그램인 HACCP을 제정하였으며 이 계획은 미국에 수출하는 모든 수산물 가공업체와 포장업체, 창고업체들에게 적용됨. 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야 함
- 위생규정, 첨가물조항 등
 - 국내산 및 수입산 수산물에 적용되는 위생규정인 어류와 수산 제품 위해와 통제사항 안내(Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance, 총 476페이지)에 상세한 내용이 나와 있음
 - * 참조 웹사이트 :
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/Seafood/FishandFisheriesProductsHazardsandControlsGuide/default.htm>

- 미국 수입 수산물의 대표적인 통관거부 내용
 - 불량/비위생, 미생물/세균(살모넬라, 리스테리아), 화학물질(독소, 히스타민), 기타
- 통관거절시 제재조치
 - ① FDA검사 결과 통관거절로 결정되면 90일 이내 폐기처분 혹은 FDA감독 하에 수출국으로 되돌려 보내는(Back Ship)조치. 수입업체는 이에 대한 이의제기를 하거나 재검사를 요청할 수 있으나 모든 비용은 수입자가 부담해야 함
 - ② 수산물의 경우 FDA로부터 “불량품” 또는 “상품표기위반”으로 간주되어 거부된 경우 수입업자나 제조업체 등을 “검사 없이 구금”(“Detention without physical examination”)리스트(속칭 “FDA 블랙리스트”)에 올릴 수 있으며 이의 해제를 위해서는 이후 미국으로 들어오는 수입물품에 대해 적어도 5번 이상 FDA로부터 상품의 품질을 인정받기 위한 검사를 받아야 하며 또한 FDA에 리스트로부터 삭제 요청 청원서를 제출해야 함

4) 수산가공품 라벨링 규정

(1) 법률에 의한 표시사항(의무표시사항)

- 대부분의 가공식품을 포함한 식품은 식품표시(Food labeling)가 의무적이나 영양표시(Nutrition facts)의 경우 어류제품은 의무적 표시사항은 아님
- 가공 포장된 수산식품의 경우 식품표시와 영양표시가 의무사항임. 그러나 가공되지 않은 생선(Raw fish)의 경우 영양표시가 의무사항은 아님. 그러나 미국에서 주로 소비되는 20개의 비가공 수산물에 대해서는 소매판매자의 영양표시가 강력 권고사항임
 - 20개 주요 소비 품목 : 블루 크랩(Blue crab), 메기(catfish), 조개(clams), 대구(cod), 도다리(flounder)/서대기(sole), 해덕(haddock), 큰 넙치(halibut), 바닷가재(lobster), 오우션 피어치(ocean perch), orange roughy, 굴(oysters), 폴록(pollock), 무지개송어(rainbow trout), 볼락(rockfish), 연어(salmon) (대서양(Atlantic)/은연어(coho)/치누크(Chinook)/붉은 연어(sockeye), 밀밥(chum)/분

홍(pink), 가리비(scallops), 새우(shrimp), 황새치(swordfish), 틸라피아(tilapia), 그리고 참치(tuna)

- 식품표시 사항(Label statements)은 주 표시면(principle display panel; 식품을 구매할 때 소비자에게 통상 보이는 면)이나 정보표시(Information panel; 주 표시면의 바로 오른쪽)에 기재함
- 주 표시면에는 식품명과 실중량을 반드시 표기해야 함
- 정보 표시면에는 주표시면에 기재되지 않은 아래사항을 표시함
 - 제조자
 - 포장업자
 - 유통업자의 명칭 및 주소
 - 원재료명
 - 영양표시 등과 같은 사항
- 제조자, 포장업자, 유통업자의 명칭 및 주소를 표시할 경우에는 다음의 사항을 반드시 포함해야 함
 - 제조, 포장, 유통업자의 이름과 주소 : 제조, 포장, 유통업자와 제조자가 다를 경우에는 그 회사와 제품의 관계를 명시하는 ‘~에서 제조한’ ‘~에서 유통하는’과 같은 문구가 표시되어야 함
 - 거리 주소(회사이름과 주소가 현행 전화번호부나 인명부에 기재되어 있지 않은 경우)
 - 도시명, 주명(수입식품일 경우 국가명), 우편번호
- 알레르기에 대한 표시사항(재료명)
 - '04년 제정된 식품알레르기표시 및 소비자 보호법에 의거 우유, 계란, 생선, 갑각류, 견과류, 땅콩 등의 알레르기 유발성분을 함유하고 있을 경우 이를 반드시 표시하여야 함(Contains Fish, Crustaceans, shellfish 등으로 표기)
- 한국 인증마크 표시가능 여부

- 한국의 수산물관련 인증마크는 미국에서 인정되지 않으나 관련 인증마크의 객관적인 권위를 증명할 수 있는 각종 연구관련 자료는 미국 통관시 제품의 품질과 신뢰도를 높일 수 있는 참고자료가 될 수 있음
- 참고로 최근 북미지역의 주요 수산물 유통업체들은 해양자원보호 및 생태계환경보호를 고려한 지속가능한 수산물(Sustainable Seafood) 제품에 관심을 두고 있으며 미국 수산물의 대표적인 환경 친화적 인증기관으로는 환경기준을 충족하는 어장에서 생산된 제품에 대해 파란색의 친환경표시(Eco-label)를 사용할 수 있도록 하는 기구(Marine Stewardship Council)가 있음

5) 기타 비관세장벽 및 주의사항

(1) 비관세 장벽

- 우리 농수산물의 대미수출에 적용될 수 있는 비관세 장벽 및 비관세 조치는 크게 나누어 아래와 같은 6개의 분야로 분류됨

① 잠정적 장애요소

- 우리 농림수산물의 대미수출에 장벽이 될 수 있는 가장 큰 잠재요인으로는 미연방정부 통상정책의 기본을 이루는 “unilateralism(일방주의)”이며, 이 unilateralism 정책에 의해 책정된 조항으로 흔히 “수퍼 301조”로 일컫어지는 “Section 301 of the 1974 Trade Act--Amended by the Omnibus Trade and Competitive Act of 1988”와 같은 조항들이 있음

② 구조적 장애요소

- 미국은 철저한 지방자치제도를 실시하고 있어서 연방정부 이외에 주정부, 시정부와 같은 지방정부가 발휘하는 영향력이 큼
 - 주정부, 카운티정부, 시정부를 모두 포함하면 2,700여개의 지방정부가 있는데 이러한 각 지방정부가 관할 지역에 들어오는 농림수산물을 검사, 규제할 권한이 있음

③ 문서 요건(documents requirement)

- 수산물일 경우, 요구되는 문서들이 특별히 많으며, 다른 품목보다도 수산물은 검사와 규제에 관련된 정부기관들이 다양하기 때문임
- 또 한 가지 혼란 요소로 작용하고 있는 것은 문서 요건들이 통일되어 있지 않다는 점임
 - 예를 들어 똑같은 식품위생 내용을 담은 문서라도 연방정부에서 요구하는 문서와 주정부에서 요구하는 문서의 양식과 성격이 틀릴 수 있음
 - 또한 이러한 문서요건들이 모든 수산물에 일반적으로 적용되는 것이 아니고, 품목에 따라 다르게 적용될 수 있으므로 이에 대한 주의가 필요함

④ 영양분석표(Labeling)

- '90년부터 Nutrition Labelling and Education Act에 의해 시작된 조치로서 미국 내 판매되는 모든 가공식품류들에는 상세한 영양분석표가 반드시 부착되어야 하며, 이 조치는 우리 농수산물 수출에 장애요소가 될 수 있음

⑤ 식품위생기준(Sanitary and Phytosanitary Requirements)

- 수입시 실시하는 식품위생검사는 여러 가지 면에서 까다롭고 복잡함. 특히 해충(Insect pest)에 관한 검사기준은 아래와 같이 불분명하고 광범위하므로, 이에 대한 수출 전 검사와 대비가 반드시 필요함
- “미국 내 생존하지 않는 해충이나 또는 미국 내 광범위하게 확산되어 있지 않은 해충”을 포함하는 농림수산물은 미국수입이 금지됨(Code of Federal Regulations)

⑥ 관세 외 추가세 및 추가비용(Levies and Charges)

- 미국은 수입품목에 대해 여러 가지 사용자 비용을 부담 시키고 있음. 대부분의 사용자 비용은 금액이 미소하므로 큰 장애는 아니나, 아래의 두 가지 사용자 비용은 금액이 다소 커질 수도 있으므로 수출 전 미리 준비하는 것이 바람직함
 - 물품절차비(MPF-Merchandise Processing Fee) : 미국으로 수입되는 모든 물품에 이 MPF가 적용됨

- 항구관리세(HMT-Harbor Maintenance Tax) : 선박을 통해 수입되는 모든 물품에 대해 미국 관세청은 항구관리세(HMT)를 적용하고 있음

(2) 원산지증명

- 미국정부는 수입되는 수산물에 대해 의무적으로 원산지를 표시하도록 요구하고 있으며 이 원산지 표시의무는 미국 관세청(U.S. Customs)에서 주관하는 것으로써 FDA에서 관장하고 있는 라벨링(Labeling) 규정과는 별도의 것임. 따라서 원산지 표시규정을 위반할 경우는 미국 무역 세관법을 위반하는 것이 됨
- 이 규정에서 말하는 원산지란 수입되는 물품이 생산, 제조, 또는 개조되는 국가를 의미하며 여기에서 말하는 물품이란 최종 소비자(Ultimate purchaser)가 구입할 때 그 상태의 물품을 의미함
- 원산지(Country of Origin)는 반드시 표준영어로 표기법에 맞는 영어로 된 국가 이름이라야 함. 따라서 한국 상품일 경우, 반드시 Korea를 사용하여야 함 (예 : Made in Korea, Product of Korea)
 - 표시방법은 3가지 원칙 적용
 - ① 눈에 잘 띄이는 곳에
 - ② 읽기 쉽게
 - ③ 지워지거나 분실되지 않게
 - 따라서 아주 작은 활자로 포장지 구석에 표시할 경우 원산지 규정을 위반하는 것이 됨

(3) 불법, 비보고, 비규제

- 수산물의 경우 특히 젓갈이나 마른오징어와 같은 제품들은 각종 위생검사에서 많이 적발되어 통관이 거부되는 사례가 많아 이를 회피하기 위한 수단으로 허위표시 사항(라벨링 오류)이나 비보고의 사례가 있으며 특히 중국산 제품에서 빈번히 발생하고 있음
- 미국 FDA에서 조사하는 물량은 전체 수입물량의 1~2%에 불과한 실정으로 미국 소

비자의 수입산, 특히 중국산 수산물의 안전에 대한 우려가 증가함에 따라 미국 내 소비자 및 관련단체에서 검사기관의 인력확충과 검사강화에 대한 요구가 증가하고 있는 상황임

6) 관련 사이트 및 HS코드, 통계정보

(1) 미국의 수입수산물에 세 가지 기관의 규제를 받게됨

- 식약청(Food and Drug Administration)
 - 미 보건복지부 소속으로 농무부에서 연방 안전청으로 분리 후 복지부로 편입되었고 육류, 가금육, 가공 난제품을 제외한 모든 국산 및 수입식품을 감독함
- 해양수산청(National Marine Fisheries Service)
 - 상무부 소속으로 수산제품의 안전에 관한 책임은 식약청의 소관이나 해양수산청은 미국의 어장 및 수산업을 관리, 감독하는 기관으로서 식약청과의 공조를 통해 수산제품의 감시 프로그램(Seafood Inspection Program)을 실시, 수산식품의 관련규정준수여부를 감독하며 품질을 평가함
- 어류 및 야생동물 보호국(Fish and Wildlife Service)
 - 내무부 소속으로 멸종위기에 처한 어류 및 야생동물의 보호, 관리업무를 담당하고 있으며 살아있는 어류 및 캐비어 등의 수입을 규제, 감독함

(2) 수산물 HS 코드 리스트

- 관세표 조정 시스템(Customs Tariff Harmonized System) - 어류와 갑각류, 연체류 그리고 기타 수생 무척추동물

<http://www.usitc.gov/publications/docs/tata/hts/bychapter/1210C03.pdf>

자료) United States International Trade Commission

5 품목별 현황

1) 넙치

(1) 품목 개요

- 일반적으로 몸이 납작하며 눈이 몸의 윗부분에 달린 어류를 총괄하여 넙치(flatfish)라고 부르며 통상 가자미(Plaice), 혀가자미(sole), 도다리(Flounder), 큰 넙치(Halibut)등이 포함됨
- 넙치류가 잡히는 지역은 산타바바라에서 알래스카에 이르는 미국 서부 태평양 인근 해와 메인주에서 그린랜드에 이르는 동부 대서양 지역이 중심이며 대부분이 낚시와 저인망 조업으로 잡히는 자연산임
- 미국의 어류소비 특성상 넙치가 주류시장에서 활어 상태로 유통되는 경우는 거의 없으며 중간도매상 또는 소매상을 통하여 레스토랑 및 소비자에게 신선 또는 냉동, 가공된 피레트의 형태로 공급

(2) 미국의 넙치 생산동향

- 생산량

(단위 : 천 파운드)

구 분	생 산 량			
	2009년	2010년	전년비%	평균('05~'09)
American plaice	3,068	3,115	101.5%	2,623
Summer flounder	10,881	13,004	119.5%	12,183
Winter flounder	4,873	3,492	71.6%	6,021
Witch flounder	2,090	1,674	80.1%	3,324
Yellowtail flounder (노란꼬리 각시가자미)	3,535	2,905	82.1%	4,887
기타	7,048	6,319	89.6%	3,841
대서양(Atlantic)/만(Gulf) 합계	31,495	30,509	96.8%	32,879

구 분	생 산 량			
	2009년	2010년	전년비%	평균('05~'09)
Arrowtooth flounder	90,074	109,248	121.2%	65,201
Dover sole(도버 서대기)	25,686	23,280	90.6%	19,948
Flathead sole (마소치가자미)	46,112	47,973	104.0%	41,141
Petrале sole	3,881	1,766	45.5%	5,093
Rock sole(이측선가재미)	110,320	117,785	106.7%	88,132
Yellowfin sole(각시가자미)	221,879	249,662	112.5%	232,303
기타	45,672	44,135	96.6%	32,597
태평양(Pacific) 합계	543,624	593,849	109.2%	484,415
큰 넙치(Halibut)	59,716	56,497	94.6%	68,844
넙치(Flatfish) 총 합계	634,835	680,855	107.2%	586,138

자료) National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

○ 생산 금액

(단위 : US천불)

구 분	생 산 금 액			
	2009년	2010년	전년비%	파운드당 금액
American plaice	3,886	4,499	115.7%	\$1.44
Summer flounder	23,247	28,292	121.7%	\$2.17
Winter flounder	8,099	6,945	85.7%	\$1.98
Witch flounder	4,055	3,775	93.1%	\$2.25
Yellowtail flounder (노란꼬리 각시가자미)	4,755	4,192	88.1%	\$1.44
기타	6,877	5,210	75.7%	\$0.82
대서양(Atlantic)/만(Gulf) 합계	50,919	52,913	103.9%	\$1.73
Arrowtooth flounder (첨치가자미)	9,827	9,882	100.5%	\$0.09
Dover sole (도버 서대기)	8,657	7,002	80.8%	\$0.30
Flathead sole (마소치가자미)	7,454	6,079	81.5%	\$0.12
Petrале sole	3,553	2,006	56.4%	\$1.13
Rock sole (이측선가재미)	20,989	18,503	88.1%	\$0.15

구 분	생 산 금 액			
	2009년	2010년	전년비%	파운드당 금액
Yellowfin sole (각시가자미)	35,639	32,841	92.1%	\$0.13
기타	16,223	17,017	104.8%	\$0.38
태평양(Pacific) 합계	102,342	93,330	91.1%	\$0.15
큰 넙치(Halibut)	139,415	206,553	148.1%	\$3.65
넙치(Flatfish) 총 합계	292,676	352,796	120.5%	\$0.51

자료) National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

(3) 미국의 넙치 피레트 생산동향

○ 생산량

(단위 : 천 파운드)

구 분	생 산 량		
	2009년	2010년	전년비%
피레트(Fillets):			
Flounders(도다리)	18,407	32,499	176.5%
Halibut(큰 넙치)	4,477	5,483	122.4%
피레트 합계	22,884	37,982	165.9%
스테이크(Steaks):			
Halibut(큰 넙치)	2,669	2,648	99.2%
넙치(Flatfish) 총 합계	25,553	40,630	159.0%

자료) National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

○ 생산 금액

(단위 : US천불)

구 분	생 산 금 액			
	2009년	2010년	전년비%	파운드당 금액
피레트(Fillets):				
Flounders(도다리)	56,634	56,147	99.1%	\$1.72
Halibut(큰 넙치)	31,682	41,147	129.8%	\$7.50
피레트 합계	88,316	97,294	110.1%	\$2.56
스테이크(Steaks):				
Halibut(큰 넙치)	19,494	19,175	98.3%	\$7.24
넙치(Flatfish) 총 합계	107,810	116,469	108.0%	\$2.86

자료) National Marine Fisheries Service, Annual Landings Statistics

(4) 시장동향

- 일반마켓에서는 주로 냉동진공포장 제품이나 신선 피레트 형태의 제품이 판매됨
 - '10년도 미국인들의 연평균 수산물 소비량은 15.8파운드였으며 이 중 피레트와 스테이크 형태 제품의 소비량이 5파운드였음
- 주로 해산물 전문식당 등을 통한 생선스테이크 형태의 소비 및 선호도가 높음
- 한인교포마켓의 경우 부침개용 냉동 광어 필렛 제품을 판매하고 있으나 주류 마켓에서 유통되고 있는 피레트/스테이크 형태의 유통에 비해 미미하며 넙치의 경우 피레트 제품보다 교포들이 선호하는 횡감용 활넙치가 주로 수입, 소비되는 횡감용 시장이 형성되어 있음
- 한국마켓에서의 활넙치는 파운드 당 \$19.99선에 판매되고 있으며 미국마켓의 경우 스테이크용 냉동광어가 파운드 당 \$15.99선에 판매되고 있음



현지주류마켓에서 판매되고 있는 넙치 피레트/스테이크 제품



부침개용 광어포, 광어회, 냉동가자미(현지 교포마켓)

《 제품별 판매가격 》

(단위 : 파운드, US\$)

품 목	원산지	중 량	판매가격	지 역
횡감용 활납치	한국산	4~5lbs	\$15.99 (파운드 당)	LA(한국마켓)
횡감용 활납치	한국산	4~5lbs	\$16.99 (파운드 당)	LA(한국마켓)
스테이크용 냉장 도다리	멕시코산	1~1.5lbs	\$5.99 (파운드 당)	LA(중국마켓)
스테이크용 냉장 광어	미국산	1~2lbs	\$18.99 (파운드 당)	LA(미국마켓)
스테이크용 냉동 광어	미국산	1~1.5lbs	\$15.99 (파운드 당)	LA(미국마켓)
스테이크용 냉동 도다리	미국산	1~1.5lbs	\$4.99 (파운드 당)	LA(미국마켓)

(5) 수입규모

○ 서대류(FLATFISH SOLE/ 신선, 냉장, /HS 코드 : 0304190049) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	2,865	2,246	1,973	774	1,224	1,574
중 국	701	895	1,960	255	66	158
네덜란드	0	971	109	7	24	29
덴마크	0	0	0	17	24	5
아이슬란드	101	92	4	0	2	2
홍 콩	0	0	41	0	0	0
기 타	1	5	0	1	0	0
합 계	3,668	4,211	4,116	1,052	1,340	1,768

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 가자미(FLATFISH PLAICE/신선, 냉장/HS 코드 : 0304190052) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
아이슬란드	268	23	0	76	57	17
벨기에	0	0	0	24	0	0
네덜란드	0	16	0	0	0	0
기 타	0	0	0	0	0	0
합 계	268	39	0	100	57	17

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 도다리(FLATFISH FLOUNDER/신선, 냉장/HS 코드 : 0304190055) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	1,236	3,492	4,650	4,107	4,046	2,132
아이슬란드	68	313	380	662	1,031	1,286
중 국	737	507	323	484	429	703
아르헨티나	770	35	110	10	18	159
멕시코	0	0	0	3	23	0
한 국	2	16	0	0	0	0
기 타	14	66	1	0	20	83
합 계	2,829	4,429	5,464	5,266	5,567	4,362

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 광어(GREENLAND HALIBUT/신선, 냉장/HS 코드 : 0304190058) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	2,144	1,588	1,910	1,275	1,090	903
아이슬란드	16	0	0	0	0	0
프랑스	0	0	2	0	0	0
칠 레	0	0	0	6	0	0
덴마크	0	235	0	0	0	0
기 타	1	0	3	0	0	0
합 계	2,161	1,823	1,913	1,281	1,090	903

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 광어(GREENLAND HALIBUT/냉동/ HS 코드 :0304296055) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	1,010	500	208	252	670	877
중 국	584	527	638	474	366	191
그린란드	1,077	523	1,392	1,123	1,534	146
아르헨티나	0	0	100	0	0	0
일 본	33	20	15	11	3	0
기 타	-	-	101	0	0	143
합 계	2,704	1,570	2,354	1,860	2,573	1,366

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 서대류(SOLE/냉동/ HS 코드 :0304296057) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	47,931	46,004	46,268	34,031	33,916	35,972
네덜란드	3,011	2,926	2,876	1,302	1,265	1,771
캐나다	1,035	914	1,570	1,921	1,440	1,309
태 국	0	0	145	182	254	341
홍 콩	3,574	796	443	63	0	0
한 국	0	21	21	8	6	0
기 타	181	194	285	128	49	98
합 계	55,770	50,886	51,450	37,635	36,930	35,491

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 도다리(FLOUNDER/냉동/ HS 코드 :0304296058) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	14,891	29,390	29,225	29,009	35,306	44,877
아르헨티나	8,640	8,207	10,082	6,899	9,292	10,730
캐나다	1,442	3,425	7,651	8,187	5,901	3,910
태 국	0	8	9	207	478	1,399
아이슬란드	272	38	20	0	517	828
네덜란드	1,204	1,174	854	646	397	410
기 타	215	512	339	137	346	137
합 계	27,140	43,119	48,353	45,085	52,237	62,292

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

(6) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	내 역	관세율
0301990190	활어	생선, 활어, 기타	Free
0304296057	어류 피레트와 기타 어육	Sole(서대기), 냉동	Free
0304296058	어류 피레트와 기타 어육	Flounder(도다리), 냉동	Free

자료) 미국 관세청

(7) 품목의 수입요건 및 주의사항

- 수입요건 : 기본적 수입시 필요한 자료 외에 특별한 사항은 없음
- 수입금지 품목 여부 : 해당사항 없음
- 검역장벽으로 인한 특징(위생검역증명서 등) :
어족자원 보호를 위해 IPHC (International Pacific Halibut Commission)의 체장 제한규정을 적용하여 22인치 미만의 경우 유통이 금지되나 한국산의 경우 이 규정 예외를 위해 양식산임을 증명하는 원산지 증명서 및 태그(tag)필요함. 또한 통관시 서류검사, 샘플링 검사 등에 포함될 경우 FDA의 요구시 HACCP 증명서 제출필요

(8) 운송관련 정보

- 항공운송
 - 현재 미국으로 수출되는 활넙치는 항공편에 의존하고 있으며 운송시 포장은 물과 산소가 든 플라스틱 백(Breathing Bag)에 넙치를 넣고 카톤 박스 25Kg 단위로 포장하고 있으며 2kg 정도의 넙치를 운송하기 위해 3.4kg 정도의 물이 필요하므로 운송비의 부담이 큰 편임(활넙치 1kg당 8천7백원 정도)
- 컨테이너 운송
 - 냉동제품의 경우 냉동 컨테이너를 주로 사용하며 냉동 컨테이너의 경우 일반에 비해 추가비용이 발생하는데 현재 40피트(ft) 냉동 컨테이너 운임비는 약 \$2,600 ~ \$2,800정도임
 - 최근에 활넙치의 경우에도 수조가 설치된 컨테이너로 운반할 수 있는 기술이 개발

- 되어 시작 단계에 있음. 운송비는 항공운송에 비해 1/3정도인 1kg당 2500원 정도
- 냉장 컨테이너의 부산발 롱비치(Long Beach)의 경우 20피트(ft)는 거의 찾기가 어렵고 대부분의 선사들은 40피트(ft) 냉장을 사용하며 20피트(ft) 냉장의 운임비 또한 40피트(ft) 냉장과 비슷하기 때문에 대부분 40피트(ft) 냉장을 사용하는 추세임
 - 주요도착항까지의 운송기간, 운송주기
 - 부산 출발의 경우 롱비치 항까지 직항의 경우 보통 12~13일이 소요되고, 주기는 보통 2~3일에 한 번 정도임

2) 전 복

(1) 품목개요

- 전복은 세계적으로 유명한 고급요리로써 오랫동안 소비되어 왔으며 미국에서도 지난 50여 년간 무분별한 남획과 수질오염, 병해 및 포식동물의 개체증가로 인해 캘리포니아 인근의 태평양 지역에 서식하는 전복류의 고갈이 심각한 수준이었음
- 전복의 어장복원을 위해 1996년도에 전복의 상업적 용도의 조업이 금지되었으며 현재 샌프란시스코 북쪽 연안에서의 여가용 조업만이 허용되고 있는 상황임
- 전 세계에서 소비되는 전복의 공급은 주로 멕시코, 호주, 뉴질랜드, 대만, 일본, 중국의 자연산 또는 양식전복으로 이루어지며 미국에서도 1980년대 중반부터 캘리포니아 인근 지역에서 전복양식이 이루어지고 있음. 미국의 양식전복 생산은 각종 규제와 병해, 그리고 해양 환경론자와의 마찰로 인해 생산량이 많지 않으며 대부분이 아시아 지역으로 수출되고 있음

(2) 시장동향

- 미국 내의 전복 소비는 적은 편임
 - 마켓에서 유통되는 경우는 많지 않으며 주로 레스토랑에서 횡감용으로 유통됨

- 전복소비는 아시안 마켓 위주로 소비되는 경향이 유지될 것으로 예상됨
- 전복은 고가이며, 많은 미국인들의 식습관과는 동떨어진 제품이어서, 주류마켓으로의 증가는 어려울 것으로 보임
- 전복은 미국 마켓 내에 판매하는 곳이 거의 없으며 중국 마켓이나 한인 마켓 같은 아시안 마켓에서 대부분 냉동제품으로 팔리고 있음
- 건조전복의 경우, 중국 건조식품전문점에서만 판매하고 있으며, 주 소비자는 고급 중국음식을 다루는 레스토랑임. 보통의 소비자는 건조전복을 거의 소비하지 않음

(3) 유통동향

- 생산된 전복은 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘김
- 도매상(Wholesaler)은 전복을 수요처별로 재포장하여 소매상이나 레스토랑으로 넘기며 주로 횡감용으로 유통됨
- 마켓에서 전복은 Abalone으로 불리며 스시나 회용도로 판매될 경우 일본어 명칭인 awabi로 많이 불려짐. 전복은 양식으로 인해 연중 판매되나 시즌에 따라 가격이 달라짐
- 미국인들의 경우 전복을 섭취하나 가격이 비싸고 소비량이 적어 마켓에서 유통되는 경우는 거의 없으며 중간도매상 또는 소매상을 통하여 레스토랑 및 소비자에게 신선 또는 냉동, 통조림의 형태로 공급
- 반면 주로 횡감용으로 소비되는 한인 교포시장의 경우 양식장이나 도매상으로부터 살아있는 전복을 구매하여 수조에서 판매하고 있으며 대부분의 마켓이 가격이 저렴한 미국산 양식전복을 취급하고 있음
- 현재 건조전복의 대부분은 수입자를 통해서 미국으로 수입되어지고 있고, 멕시코를 제외한 수입품들은 중국으로 수입된 수입품을 미국으로 재수입하는 방식으로 이루어지고 있음. 브로커나 유통업자를 통해 수입함

(4) 가격동향

- 냉동전복의 경우 각 마켓에서도 종류가 많지 않으며 대부분 12불 이상이며 건조전복의 경우 매우 고가제품으로 크기와 원산지에 따라 가격이 천차만별임

《 제품별 판매가격 》

중국마켓	한인마켓	한인마켓
		
칠레산\$16.79 (0.84lbs)	칠레산\$12.29 (0.82lbs)	한국산 \$12.79 (0.64lbs)

《 건조전복 가격 》

품목	원산지	가격
건조전복	일본	\$1,800 (파운드당) 중국 건조식품 판매점
건조전복	멕시코	\$420 (파운드당) 중국 건조식품 판매점
건조전복	호주	\$198 (파운드당) 중국 건조식품 판매점

(5) 수출입규모

- 전복(Abalone, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted / HS 코드 : 0307990020) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
멕시코	3,562	2,582	3,084	1,955	2,225	2,477
칠 레	1,313	1,385	1,052	2,042	1,526	2,226
호 주	2,221	2,687	1,748	727	1,286	826
홍 콩	219	509	211	402	638	176
일 본	255	196	134	230	125	192

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	522	562	1,012	278	108	50
기 타*	93	162	388	378	93	163
합 계	8,185	8,083	7,629	6,014	6,002	6,111

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

* 남아프리카 공화국, 한국, 뉴질랜드, 페루, 필리핀, 싱가포르, 대만, 우크라이나포함

- 미국의 전복 수입은 지속적인 하락세를 보이고 있음. 이러한 지속적 하락세는 미국 뿐 아니라 전체적인 전복 생산량의 감소로 인함으로 보임. 또한, 전복 양식에 많은 피해를 주는 질병들로 인해, 전복 수입 통관 또한 강화되어 수입량이 점차 감소하는 것으로 추정됨. 미국의 주요 수입국으로는 멕시코산, 호주, 칠레가 있음

○ 전복(Abalone, Prepared, preserved /HS 코드 : 1605906020) 수출동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일 본	3,474	2,521	2,255	2,062	906	418
홍 콩	1,415	1,963	282	4,949	139	119
네덜란드	0	0	0	0	8	0
대 만	703	422	95	1,899	7	0
앙골라	0	0	0	0	4	0
칠 레	0	0	0	0	3	0
기 타	0	519	1,140	619	3	141
합 계	5,592	5,425	3,773	9,529	1,069	678

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

- 미국은 자국에서 나는 대부분의 전복을 수출하고 있으며, 신선전복이나 건조전복, 혹은 소금으로 절인 전복은 수출하고 있지 않음. 보존 처리된 전복(캔종류 등)만을 수출하고 있음

(6) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	내 역	관세율
0307990020	Abalone	활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 또는 염수장	Free

자료) 미국 관세청

(7) 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
- 포장용기 표시사항(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
- 미식품의약청 (FDA)은 수산물의 가공과 유통단계에서의 위생을 위해 식품 안전프로그램인 HACCP을 제정하였으며 이 계획은 미국에 수출하는 모든 수산물 가공업체와 포장업체, 창고업체들에게 적용됨. 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야 함

(8) 한국산 수출확대와 관련한 시사점

- 미국인들의 수산물 선호도 소비행태를 보면, 전복 소비는 아시안마켓위주로 소비되는 경향이 유지될 것으로 예상됨. 전복은 고가이며, 많은 미국인들의 식습관과는 동떨어진 제품이어서, 주로 한인마켓, 일본마켓, 중국마켓으로 소비되고 주류마켓으로의 증가는 어려울 것으로 예상됨
 - 중국마켓 내에 가장 많은 종류의 전복이 판매되고 있으나 가장 보편적인 방법은 캔이나 냉동임

- 건조전복을 파는 마켓은 아시안마켓 중에서도 중국쪽 마켓이 유일하며 보통 마켓에서는 판매하지 않고, 중국건조식품전문점에서만 찾아볼 수 있으며, 그 수가 많지는 않은 편임
 - LA 인근 차이나타운에는 한두 군데 있고, 가장 많이 찾아볼 수 있는 곳은 샌프란시스코 지역이며, 샌프란시스코 지역에는 차이나타운이 크게 형성되어 있어서 건조식품전문점에서는 어느 곳에서나 건조전복을 찾아볼 수 있음
 - 큰 규모로 판매하는 건조식품점에서는 종류가 여러 가지이지만, 대부분의 건조식품전문점에는 1~3가지 정도의 건조전복만 취급하고 있으며 대부분은 멕시코, 일본, 혹은 호주산임
- 한국산 전복이 거의 없는 것은 그만큼 알려지지 않았고, 또한 전복자체가 특정소비자를 위한 제품이기 때문에, 그 품질이 보장된 지역의 제품을 사용하는 경우가 대부분임. 한국산은 멕시코산이나 칠레산과 비교해서 가격이 높을 수밖에 없으므로, 일본산같이 프리미엄을 붙여 마케팅하는 것이 더 효과적임
- 수입자에게 한국산을 홍보하여 수입되어질 수 있도록 하는 것이 가장 효과적인 방법일 것임
 - 판매처의 직원들은 대부분 판매를 주로 하고 있기 때문에, 제품의 품질보다는 가격면에 더 치중하고 있으므로, 판매처에 납품하는 유통업체와 수입자에게 한국산의 품질을 알리는 것에 중점을 두어야 할 것임
- 건조전복을 사용하는 고급 중국 레스토랑을 겨냥하여, 셰프들이 한국제품도 품질과 가격 면에서 고급음식에 쓰일만한 재료라는 것을 알릴 수 있는 기회를 만들어야 함
 - 건조전복의 주요 소비자는 고급 레스토랑임. 대부분의 보통 소비자는 건조전복을 이용하지 않고 통조림 전복을 이용하기 때문에, 주된 소비자인 레스토랑에게 한국산 건조전복을 어필하여 수요와 공급을 이루는 것도 하나의 방법일 것임

3) 굴

- 1600년대 유럽에서 건너온 식민지 개척자들 또한 풍부한 굴을 식용뿐만 아니라 도로 건설, 비료, 건축용 자재 등으로 널리 활용하였으며, 각 주정부는 굴 양식장 육성과 함께 굴 경비를 위한 해군을 따로 둘 만큼 굴을 중요한 생활자원으로 취급함
- 미국에서 생산되는 굴의 종류 중 대표적인 두 가지는 Eastern Oyster(*Crassostrea virginica*)와 Pacific Oyster(*Crassostrea gigas*)로서 Eastern oyster는 미국 동부 해안에서 멕시코만에 서식하는 자생종이며 Pacific oyster는 일본에서 수입된 외래종으로 서부해안을 중심으로 생산되고 있음
- 무분별한 과잉채취, 수질악화, *Vibrio*, *Dermo* 및 MSX로 대표되는 굴 관련 질병의 발생 등으로 자연산 굴은 점차 사라지고 1880년대 154백만 파운드에 이르던 굴 생산량은 1950년대 60백만 파운드에서 1990년대 말에는 31백만 파운드로 감소하였음

(1) 시장동향

- 굴튀김 등의 다양한 요리형태와 함께 해산물 전문식당 등을 통한 고급 에피타이저용의 신선굴의 소비 및 선호도가 높고, 일반마켓에서는 신선굴보다는 여러 형태의 가공제품이 유통됨
- 주 수입국은 캐나다, 중국 및 한국이고, 주로 수입되는 굴의 종류는 신선굴, 냉동굴, 건조굴, 훈제굴, 염장굴 및 캔제품임
- 현재 미국은 한국산 굴이 오염되었다고 판단, 수입금지 및 전면 처분을 권고하고 있음
 - 지난 2012년 5월 1일부로 한국은 인증받은 선적자 목록(certified shippers list)에서 누락됨으로 한국산 굴은 신선굴 외에 가공굴까지 수입이 금지되었으며 유통채널 내에서도 폐기처분할 것을 FDA는 권고하고 있음
 - 한국산 굴의 판매금지는 한국의 굴 양식장이 인변에 의해 오염되었다고 판단됨에 따라 내려진 처분이며 현재 미국측과 한국측이 협상 중임

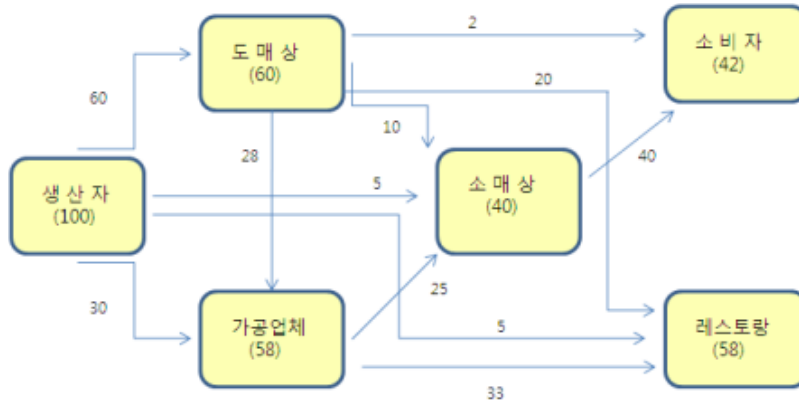
(2) 유통동향

- 미국에서의 수산물 유통구조는 일반적으로 생산자, 수입상 또는 도매상, 그리고 마켓과 식당 등의 소매상으로 나뉘어짐
- 생산된 굴(자연산 및 양식포함)은 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘김
- 도매상(Wholesaler)은 굴을 수요처별로 재포장하여 중소도매상이나 가공업자에게 넘김. 이 단계에서 굴들은 부셸백(bushel bag)이나 부셸상자(bushel-fraction box)형태로 유통됨
- 중간도매상 또는 소매상을 통하여 레스토랑 및 소비자에게 신선한 형태 또는 냉동, 가공된 캔제품의 형태로 공급
 - 껍질이 제거된 생굴의 경우 사이즈에 따라 8 ~ 12 온스(ounce), 파인트(pint), 쿼트(quart) 등의 단위로 판매됨
- 굴이 생산되는 산지의 경우 껍질 붙은 신선생굴은 생산자에서 수산시장, 레스토랑, 소매 마켓 등의 경로를 거쳐 소비자에게 유통되고 있으며 다른 지역에 비해 소비자 들이 생굴을 쉽게 접할 수 있음
- 산지에서 생산된 굴은 가공시설에서 알굴병입제품, 통조림, 훈제굴의 형태로 가공되어 도매 및 소매시장에서 유통되고 있음

(3) 용도별 유통경로(신선, 가공) 및 비중

- 생산되는 굴 중 껍질 붙은 생굴은 산지에서는 모든 유통채널에서 흔히 찾아볼 수 있으나 유통기한 및 신선도 문제로 인해 다른 지역에서는 주로 일식당이나 해산물 레스토랑에서만 취급하고 있으며 생산된 굴의 대부분이 가공되어(반껍질 냉동굴제품, 신선병입제품, 통조림 훈제굴제품) 유통되어지고 있음
- 미국 현지 마켓의 경우 병제품과 훈제통조림 제품을 주로 취급하며 한인마켓을 비롯한 아시안 마켓의 경우 냉동포장 굴제품을 주로 판매하고 있음

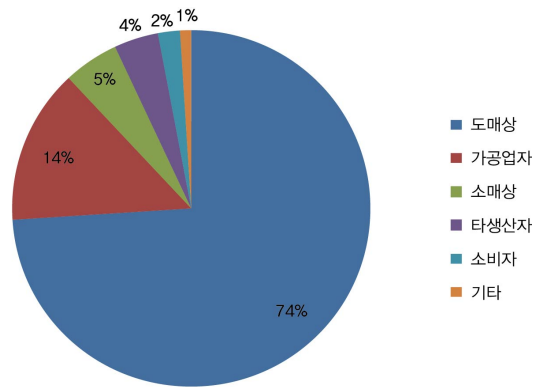
○ 생산된 굴의 유통경로



* 유통경로비중(%)은 추정치임

○ 미국 양식패류(굴 포함)의 유통경로별 판매비중

패류 유통채널별 판매비중



자료) 2005 census of aquaculture

《 제품별 판매가격 》

종류	원산지	가격
	캐나다	개당 \$0.99 (한국마켓)
	미국	\$4.99 (8oz) (미국마켓)

(4) 소비동향

- 굴튀김 등의 다양한 요리형태와 함께 해산물 전문식당 등을 통한 고급 에피타이저용의 신선굴의 소비 및 선호도가 높고, 일반마켓에서는 신설굴보다는 여러 형태의 캔 제품이 유통됨
- 한인마켓의 경우 한국에서 수입된 냉동굴이 주로 유통되고 있으며, 현지인 마켓에서 유통되고 있는 캔 제품류의 유통은 미미함
- 산지의 경우 레스토랑 외 마켓에서도 껍질 있는 생굴을 많이 찾아볼 수 있으나 LA지역의 경우 신선도 문제로 인해 마켓에서는 생굴보다 주로 병입알굴 또는 냉동굴의 형태로 소비하며 한인들이 많이 운영하는 일식당의 경우 껍질 있는 생굴이나 반껍질 형태의 냉동굴을 서비스 메뉴로 제공하고 있음
- 2003년 Posadas and Pasadas라는 조사기관의 조사결과에 의하면 일반적으로 여성보다는 남성이 굴을 더 좋아하는 것으로 조사되고 고등학교 이상의 교육을 받은 고소득 계층에서 소비되는 것으로 나타남

- 동 조사에 따르면 굴 안 먹는 소비자층의 주된 이유는 굴의 외관이었고 굴을 선호하는 소비자층의 주된 이유는 굴의 독특한 맛과 영양으로 조사됨

《 미국인들의 굴 주요 소비형태 》



- 미국인들의 굴을 포함한 일인당 수산물 소비량은 2000년 15.2파운드에서 2004년 16.6파운드로 증가추세를 보이다가 경기침체가 시작된 2008년 들어 16.0, 2009년 15.8파운드로 다소 감소하고 있는 추세임

(5) 수입동향

- 굴 종자(SEED OYSTERS, HS 코드 : 0307100020) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	0	8	0	4	0	0
일 본	50	14	0	0	4	0
칠 레	40	0	0	0	0	0
중 국	4	5	0	0	0	0
홍 콩	18	23	0	0	0	0
한 국	0	5	0	0	0	0
대 만	6	3	0	0	0	0
합 계	118	58	0	4	4	0

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 양식굴(OYSTERS, FARM/ 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장포함/ HS 코드 : 0307100060)
수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	10,519	9,689	7,229	7,402	10,820	13,059
한 국	6,259	6,576	5,692	5,715	6,106	7,730
멕시코	561	1,157	1,557	1,725	2,722	2,297
일 본	0	0	52	355	563	1,415
중 국	0	101	0	0	179	9
홍 콩	0	0	0	0	33	0
뉴질랜드	908	186	107	115	109	106
기 타	0	0	0	0	36	5
합 계	17,339	17,523	14,637	15,312	20,533	24,622

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 비양식굴(OYSTERS OTHERS/ 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장포함/ HS 코드 : 0307100080)
수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
캐나다	772	811	723	325	161	197
일 본	1,159	1,096	450	1,146	951	1,324
멕시코	0	0	15	6	0	0
중 국	454	448	261	119	311	159
홍 콩	44	163	578	373	138	454
한 국	4,474	2,649	1,948	2,667	3,290	3,390
뉴질랜드	66	81	20	76	89	130
합 계	6,903	5,167	3,995	2,847	4,935	5,659

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 가공굴(OYSTERS SMOKED/ 훈제 /HS 코드 : 1605904000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	15,888	19,569	17,066	16,685	17,405	27,063
한 국	2,124	2,277	1,697	1,648	2,231	3,360
콜롬비아	0	0	0	0	0	71
일 본	0	0	0	0	0	8
말레이시아	3	11	10	16	14	6
칠 레	0	0	4	0	0	0
태 국	621	247	31	60	51	0
합 계	18,015	21,857	18,804	18,409	19,700	30,508

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 가공굴(OYSTERS XS/P/P, 훈제외 /HS 코드 : 1605905000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
한 국	7,108	6,739	7,871	7,156	7,489	8,855
중 국	2,179	1,857	1,313	1,802	2,712	3,876
일 본	70	213	69	115	160	242
캐나다	9	27	0	0	76	95
콜롬비아	0	0	0	0	0	10
필리핀	0	0	3	0	6	4
프랑스	5	0	0	111	62	0
태 국	107	0	35	47	0	0
합 계	9,366	8,836	9,288	9,231	10,511	13,081

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

(6) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	내 역	관세율
0307100060	굴 양식장(OYSTERS FARM)	OYSTERS FARMED(양식장 굴) 기타 생굴(LIVE)/신선(FRSH)/냉장(CHLD)/냉동(FZ)/건조(DRD)/염장(SALT) 그 외	Free
0307100080	기타 굴(OYSTERS OTHER)	OYSTERS NOT FARMED(양식하지 않은 굴) 기타 생굴(LIVE)/신선(FRSH)/냉장(CHLD)/냉동(FZ)/건조(DRD)/염장(SALT)	Free

HS 코드	품 명	내 역	관세율
1605904000	훈제 굴(OYSTERS, SMOKED)	훈제 굴(OYSTERS, SMOKED)	Free
1605905000	굴(훈제, 조제 및 저장처리 제외) (OYSTERS X S/P/P)	훈제, 조제 및 저장 처리한 것을 제외한 굴 (OYSTERS EXCEPT SMOKED, PREPARED OR PRESERVED)	4.7%

자료) 미국 관세청

(7) 개체굴 품질기준 및 유통기준 조사

- 생산되는 개체굴은 사이즈별로 분류되며 생산자 및 정부당국은 굴과 바닷물에 대한 정기적인 미생물 실험을 통해 품질관리의 안전을 기하고 있으며 생산되는 제품의 지리적 정보체계(Geographic Information System)를 통해 문제발생시 이력추적이 가능하도록 하고 있음
- 굴을 취급하는 유통업자(도, 소매상)는 허가되지 않은 굴 생산자로부터의 구매가 금지되어 있으며 대부분의 생굴취급 도매상들은 운송된 굴의 크기나 신선도에 따라 반송하는 경우도 있음

(8) 굴 유통을 위한 필요조건

- 제품라벨과 필요한 운송서류의 구비
- 살아있는 생굴의 경우 굴의 온도가 섭씨 10도 이하를 유지할 것
- 알굴의 경우 섭씨 7.2도 이하를 유지할 것
- 운송시간이 4시간 이내인 경우
 - 생굴을 얼음에 채우거나 다른 적절한 냉장조치를 취해야 함
 - 냉방장치 가동 시 섭씨 7.2도 이하를 유지하여야 함
- 운송시간이 4시간 이상인 경우
 - 자동조절 냉방장치에서 섭씨 7.2도 이하를 유지
 - 유통단계에서의 운반 컨테이너 온도측정기록 유지

(9) 유통되는 굴에 대한 미생물 샘플검사

- 타주에서 반입된 생굴의 미생물검사는 반입이 이루어진지 24시간 이내에 이루어져야 함
- 굴에 대한 미생물 검사는 다음과 같은 경우 실시함
 - 굴 껍질 내부의 온도가 섭씨 10도 이상 15.6도 이하인 경우
 - 알굴 제품의 경우 온도가 섭씨 7.2도 이상 10도 이하인 경우
 - 굴의 운송시간이 4시간을 초과하였으며 온도측정/기록장치가 없는 경우
 - 관계당국이 필요하다고 판단할 때

(10) 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 “수입수속진행동의서(May Proceed Notice)”를 세관과 수입업체에게 송부하여 수입물품의 반입이 가능함
- 포장용기 표시사항(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 가공업체와 포장업체, 창고업체들에게 적용됨. 이러한 FDA규칙에 의해서 미국의 수입업체들은 해외의 공급업체들이 수산물의 안전을 확신할 수 있는 HACCP를 통과하였음을 입증하여야 함

(11) 규제사항, 라벨링 규정

- 굴가공 공장을 포함한 미국에서의 모든 굴 취급자는 굴 관련 제품의 상거래를 위해서는 NSSP(National Shellfish Sanitation Program)에 따른 허가를 받아야 함
- 허가에는 주 경계를 넘어 거래할 수 있는 허가(Interstate Certified shipper)와 주 경계안에서만 거래할 수 있는 허가(Intrastate Certified Shipper) 두 가지가 있음
- 주정부간 선적자(Interstate Shipper)는 해당 주에서 허가 및 점검을 받으며 그 명단은 FDA에 제출되고 FDA는 이 정보를 주정부간 인증받은 조개류 선적자 목록(Interstate Certified Shellfish Shippers List)를 작성하고 관리하는데 활용함
- 주정부간 인증 받은 선적자(Intrastate Certified Shipper) 또한 해당주의 인증 및 점검을 받지만 그 명단은 주에서 자체적으로 관리하고 인증과 관련된 주의 관련부서는 건강, 해양자원, 농업, 천연자원 및 야생과 어업부(Health, Marine resource, Agriculture, Natural resources, Wild and Fisheries) 등임
- FDA는 NSSP를 통하여 굴양식 단계부터, 가공 및 소비단계까지 모든 유통과정을 모니터하고 NSSP는 ISSC(Interstate Shellfish Sanitation Conference)에서 만든 운영 매뉴얼에 의하여 운영되며 ISSC는 FDA, 주 Health 담당부서 및 산업담당부서의 멤버로 구성되어짐

(12) 한국산 수출확대와 관련한 시사점

- 굴 생산과 관련한 위생관리가 더욱 강화되어야 함
 - 굴에 위생문제를 야기 할 수 있는 요인을 원칙적으로 제거할 수 있도록 위해 물질 중점관리제도(HACCP)나 위생문제가 발생할 경우 신속하게 대응할 수 있도록 이력추적제도(Traceability System)를 적극 시행할 필요가 있음
 - 생산과정의 오염문제로 인해 패류 수출이 금지된 상황에 생산과정의 위생뿐 아니라 공정과정에서의 위생까지 더욱 철저히 해야 함
- 냉동굴 및 캔 중심의 다양하지 못한 제품군 및 저가의 중국산에 밀려 수출은 2003년 이후 감소추세를 보이고 있으며 생굴의 유통기한을 고려해 볼 때 껍질 붙은 개체생굴의 미국수출은 많은 어려움이 있음

- 마케팅 측면에서는 냉동굴 외에 현지인들이 주로 소비하는 껍질 붙은 신선한 개체굴 형태와 미국의 식문화와 연계한 다양한 가공제품 및 요리 레시피 개발 보급이 필요
 - 에피타이저, 샐러드, 디저트 등 해산물 레스토랑에서 활용될 수 있는 상품 및 레시피를 개발하고 전문지 및 언론 매체를 통한 홍보 필요
 - Food Service 전문박람회 및 수산전문박람회 참가를 통한 레시피 및 제품홍보를 통한(시연시식행사 등) 시장성 타진
- 미국으로의 운송 및 물류기간이 긴 수출용 개체굴의 신선도 유지를 위해서는 획기적인 포장운송방법을 개발해야 하며 동시에 물류부담과 비용발생을 최소화하는 구조로 개선해야 할 것임
- 미국마켓에 유통되는 상품디자인을 벤치마킹하여 미국인들에게 한국 개체굴의 효능을 알리고 인지도를 높일 수 있는 문구나 디자인을 통해 한국산의 차별성 부각 필요
- 미국마켓으로의 진출과 판매확대를 위해서는 아시안 마켓 영업을 위주로 하는 한국 도매수입상에 대한 수출에서 주류마켓에 대한 영업력을 가진 미국의 전문 대형 수산물 수입업체를 발굴, 접촉해 나가야 할 것임

4) 김

(1) 품목 종류

- 해조류는 기본적으로 홍조류, 녹조류, 황조류의 세 가지 색깔이 있으며 홍조류, 황조류는 해수에서만 서식하며 녹조류는 해수 및 담수에서 공히 서식함
 - 해조류의 종류는 약 10,500여종이 있으며 이중 녹조류가 약 1,200여종, 황조류가 약 1,750여종, 홍조류가 약 6,000여종임
- 해조류는 많은 해양 국가들에서 식품, 가공제품 및 비료로서 이용되어 왔으며 한국, 일본, 중국 등의 아시아국가 들이 주요 식품 이용 국임. 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 김형태로 판매되고 있음
 - 영양학적인 측면에서 김은 단백질과 비타민, 미네랄 등을 풍부하게 함유하고 있으며 비타민 C는 오렌지의 1.5배, 단백질과 탄수화물은 75%의 높은 소화율을 나타냄
- 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 이 중 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 일본제품임
 - 최근에 스낵용 김의 주류마켓 진출이 활성화됨에 따라 주류마켓내의 스낵김, 특히 자연식품 판매점의 스낵김은 한국산이 주를 이룸

(2) 유통 및 소비현황

- 자연식품 상점이 기존의 슈퍼마켓보다 김 제품을 더 많이 취급하고 있음. 하지만 한국 마켓 혹은 아시안 마켓이 가장 독보적으로 많은 김 제품 종류를 판매하고 있음
 - 자연식품 판매점이 더 스낵김을 더 많이 취급하고 있지만, 스낵김의 인지도가 증가함에 따라 그 종류와 브랜드의 수도 함께 증가하여 더 많은 마켓에서 스낵김을 취급하기 시작하고 있음
- 김 제품이 많은 미국인들에게 알려진 것은 사실이나, 아직까지 이용법이나 조리법을 잘 알고 있지 못하기 때문에 가정에서의 사용도는 그리 높지 않음

- 젊은층(18세~34세)까지가 김 제품에 많이 노출이 되어있으며 대부분이 스시를 먹을 때임
 - 스낵김의 경우 소비자의 약 20%가 접해본 경험이 있으며 이 수치는 지속적으로 증가하고 있음
- 한인들의 김 소비 형태는 한국 내 소비 형태와 유사하게 가정에서는 조미 김 위주로 식당 등 업소용으로는 스시용이나 건조 김을 주로 소비하는 경향이 강함
- 로스앤젤레스 지역의 경우 대형 한인마켓에서 유통되는 김 종류는 동원, 오양, 해태, 대천 등 10여 개 이상의 브랜드가 다양한 형태의 제품을 수입 유통하고 있으며, 한국에서 건조 김을 수입하여 조미 포장하여 판매하는 현지 생산업체도 3-4개사가 있음
- 중국, 일본마켓의 경우 제품 및 포장이 한국산과는 완전히 구별되며 스시용 김의 비중이 높고 조미 김의 경우 단맛이 가미된 제품이 많으며, 품질은 한국산보다 떨어지는 것으로 보임
- 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

(3) 시장동향

- 스시의 보편화로 인해 김이란 제품은 대부분의 미국인들에게 많이 알려져 있고 건강적 측면이 부각되면서 점차 시장을 넓혀가고 있는 중임
- 미국 내 주류마켓은 김밥/스시용 김이 가장 많고 그 다음은 스낵김이 많음. 김 종류 중에선 한국산이 가장 많은 점유율을 차지하고 있음
- 조미김 같은 경우 스낵 김으로서 미국 주류마켓에 성공적으로 그 입지를 넓혀가고 있어, 레스토랑에서나 맛보던 김의 새로운 형태를 미국인들에게 제시함
 - 한국산 조미김 보다 소금양이 적고 와사비, 바비큐, 양파 등 여러 맛을 첨가하여 감자칩 같은 것을 즐겨먹는 미국인들에게 '건강한 스낵 대체품'으로 자리 잡아 가고 있음

- 가격은 용량에 따라 차이가 있지만 대부분 저렴한 편에 속하며 그로인해 소비자들의 이목을 끄는데 도움이 되고 있음
- 스낵 김의 경우 온스 당 약 3불정도 하는 김밥 김에 비해 비싼 편에 속함

《 제품별 판매가격 》

한국산	한국산	중국산
		
\$ 0.79 (0.17oz) 미국마켓	\$ 1.49 (0.35oz) 미국마켓	\$ 2.49 (0.8oz) 한국마켓

(4) 수입동향

- 해조류(Seaweed & other / HS 코드 : 1212200000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	20,080	25,368	20,671	20,269	23,317
한 국	9,478	11,027	7,163	8,357	13,797
캐나다	8,950	10,926	10,416	10,402	10,935
일 본	7,778	8,249	7,715	7,128	7,264
필리핀	1,275	4,575	4,939	7,708	5,770
칠 레	3,351	3,350	4,078	4,475	5,168
기 타	11,496	14,417	16,176	15,989	19,735
합 계	62,408	77,912	71,158	74,328	85,986

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

* 가공되지 않은 해조류 품목 전반 : 김, 미역, 다시마 등 포함

- 가공용 김을 포함한 식용식물 가공품 수입동향 (Fruit, nuts, and other edible plants / HS 코드 : 2008999090)

(단위 : US천불)

구분	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
중 국	25,116	28,210	28,663	34,536	44,989
한 국	9,791	12,006	12,128	18,759	28,793
태 국	24,523	23,729	24,059	25,707	26,766
일 본	13,747	14,758	13,544	13,425	12,603
멕시코	8,492	10,561	10,865	10,859	11,832
콜롬비아	6,139	5,464	5,237	4,446	4,818
기 타	29,934	38,167	38,945	45,789	59,304
합 계	117,742	132,895	133,441	153,521	189,105

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

* 과일, 견과류, 식용식물의 가공품 : 조미김이 해당

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

(5) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	관세율
1212200000	해조(SEAWEEDS) & 조류(ALGAE) 신선(FRSH)/건조(DRD) 냉장(CHLLD) 냉동(FRZN) 간 것 제외(W/NOT GROUND)	Free
2008999090	열매(FRUIT) 견과(NUTS) & 식용식물 부분(EDBLE PLANT PRTS) 조제 및 저장 처리(PREPARD/PRESVD) 기타	6%

자료) 미국 관세청

※ HS 1212200000은 주로 가공되지 않은 원료 또는 반 가공형태로 김, 다시마, 미역 등 해조류 제품이 포함됨

※ HS 2008999090은 과일, 견과류의 가공품과 함께 조미 김 등 김 종류가 포함됨

(6) 품목의 수입요건 및 주의사항

- 수입요건
- 라벨 및 기본 수입사항 외에 특이 사항 없음
- 수입금지품목 여부 : 해당사항 없음

- 검역장벽으로 인한 특징(위생검역증명서 등) :
 - 특별한 사항 없음

(7) 한국산 수출확대와 관련한 시사점

- 김은 미국 내에서도 건강한 식품이라는 이미지가 매우 강하며, 스시의 보편화로 인해 소비자들의 김에 대한 인지도가 매우 높은 편임. 스시 외에 김사용에 대한 인지도는 아직 낮은 편이지만 스낵 김의 인지도가 증가 중이므로 김의 건강성과 편리성에 대한 부분을 강조한 마케팅이 더욱 필요함
- 미국 주류 소비자들에게 스시문화는 고급 식문화로 자리매김을 하고 있으며, 김을 미국 식문화에 믹스한 샐러드용, 스낵용, 맥주 안주용 등으로 소비될 가능성이 큼
 - 스낵김에 극한되고 있는 현재의 상태에서 좀 더 제품 이노베이션이 필요함
 - 김이 들어간 양념 같은 것을 만들어 샐러드에 쉽게 뿌려먹거나, 국수나 다른 요리에 아시아적인 맛을 쉽게 가미할 수 있는 제품을 만들어 판매
 - 스낵김을 사용해 간단히 만들 수 있는 레시피를 보급화시켜 단순히 스낵으로만 소비되는 김의 사용을 더 극대화시킴
- 시식판촉을 통한 홍보
 - 미국 소비자들에게 웰빙 및 건강식으로서 LOHAS(Lifestyles of Health and Sustainability) 계층의 소비자와 채식주의자들의 메뉴로 부각하는 홍보 전략 필요. 스낵김의 인지도가 증가하고 있는 것은 사실이나, 아직까지 많은 소비자들은 스낵김을 새로운 식품으로 인지하고 있기 때문에, 시식을 통해, 그리고 스낵김을 통한 새로운 레시피를 통해, 건강을 생각하는 소비자들에게 더 어필할 필요가 있음

5) 참 치

(1) 품목 종류

- 참치는 농어목 고등어과의 생선으로 전 대양의 온대, 열대수역에 분포하며 세계 수

산시장에서 새우류, 가자미, 대구류 등에 이어 세 번째로 거래량이 많은 중요 품목으로 전체 어류거래량의 약 10%를 차지함

- 참치는 크게 나누어 주로 횡감으로 사용되는 참다랑어, 눈다랑어, 황다랑어 등의 “다랑어류”와 통조림을 만드는 황새치, 백새치 등 “새치류”로 구분할 수 있으며 5가지의 대표 종류로는 가다랑어(Skipjack), 황다랑어(Yellowfin), 눈다랑어(Bigeye), 날개다랑어(Albacore), 참다랑어(Bluefin)로 구분되고 있음
- 미국에서 유통되고 있는 참치류에는 다음과 같은 특징을 가지고 있음
 - 날개다랑어(Albacore)는 미국 근해에서 가장 많이 어획되는 대표적인 참치로 길이는 약 90Cm, 중량은 약 250Kg로 주로 통조림용으로 가공 처리됨
 - 하와이에서는 palaha로 불리며 일식당에서는 shiro maguro로 판매됨
 - 눈다랑어(Bigeye)는 전 대양의 열대와 아열대 수역에서 광범위하게 분포하고 칠레 어장산이 색이 좋고 기름기가 많아 고가품임
 - 마켓에서는 흔히 ahi로 불리며 일식당에서는 maguro 또는 toro로 불림
 - 황다랑어(Yellowfin)는 미국시장에서 횡감용으로 사용되는 대표적인 종류로 껍질의 일부가 황색이므로 황다랑어라고 하고, 주로 남미에서 수입하며 최근 들어 세네갈이 주요한 수출국으로 부상하고 있음
 - 가다랑어(Skipjack)는 참치종류 중 가장 많이 어획되는 종류로 참치종류 중 미국 내 소비량 1위를 차지하며 횡감, 조미양념, 통조림 등 다양한 용도로 사용됨

(2) 시장동향

- 미국마켓에서의 참치소비는 대부분 참치캔으로 이루어지고 그 외에는 참치로인(Tuna loin)으로 많이 소비가 됨
 - 미국에서 참치캔은 수산물 중 두 번째로 가장 많이 소비되는 종류이며 2010년 약 2.7파운드의 소비량을 보임
 - 참치캔에도 종류가 다양하며 기름으로 된 종류, 물로 되어있는 종류, 지방이 적은 제품 등이 있음
 - 최근에는 참치캔으로만 소비되던 참치살이 파우치로도 많이 소비가 되고 있음

- 한국마켓에서는 참치캔 외에는 거의 횡감용으로 판매되고 있으며 대부분 냉동되어 판매됨
- 2011년 참치가격이 증가함에 따라 참치캔 이외의 참치제품의 수입 및 판매량은 약 8% 감소함. 수입산 참치의 가격은 10-20% 증가했음

(3) 소비동향

- 미국 마켓에서 판매되는 참치 통조림은 Chicken of the Sea 와 StarKist 회사의 제품이 대표적이며, 소비트렌드는 기름담금 제품보다 보이드 제품이 많으며(관세율 낮음) 한국 통조림과는 달리 생선종류를 흰살생선(Albacore), 황색살생선(Light meat) 등으로 구분하여 표기하고 종류에 따른 가격차이가 큰 편임
- 최근 들어 추세인 파우치 제품들이 다양하게 많이 출시되고 있는 추세로 여러 가지 용도(샐러드, 샌드위치, 스테이크 등)에 사용할 수 있는 제품들이 판매되고 있음
- 스낵용으로 판매되는 참치+크래커 제품들이 많으며, 일부 한국 업체도 비슷한 개념의 제품을 교포마켓을 통해 판매 중에 있음
- 참치통조림의 경우 2004년부터 계속 감소세를 보여 2007년 1인당 연간소비량은 2.7 파운드로 2006년 2.9파운드보다 감소하였는데, 이는 참치 통조림의 수은검출 문제의 사회이슈화와 함께 공급량의 감소에 따른 가격상승에 기인된 것으로 보임
- 미국은 신선 참치와 참치 반가공제품(loins, saku, steaks, tuna cubes 등)에 있어 일본 다음으로 두 번째로 큰 수입시장이며 일식당에서의 수요증가에 따른 가격호조로 인해 연, 근해에서 어획된 참다랑어의 내수 소비비중이 높아지고 있음

(4) 유통동향

- 미국에서의 수산물 유통구조는 일반적으로 생산자, 수입상 또는 도매상, 그리고 마켓과 식당 등의 소매상으로 나뉘짐
- 참치의 조업방법에서 예인망에 의해 어획된 참치는 주로 통조림용으로, 주낙에 의해 조업된 참치는 횡감용으로 가공되어 유통됨

- 생산, 수입된 참치는 도매상을 거쳐 냉장, 냉동 또는 훈제 형태로 식당과 마켓으로 유통되거나 가공업자에 의해 통조림으로 가공되어 유통됨
- 참치는 종류에 따라 가격이 천차만별이며 참치캔이나 파우치 종류는 온스(oz)당 50센트 정도임

《 미국마켓 제품별 판매가격 》

인도네시아산	미국산	미국산
		
\$26.40 (1.39oz)	\$2.09 (5oz)	\$1.70 (6.4oz)

(5) 수입동향

- 황다랑어(Yellowfin tunas, fresh or chilled / HS 코드 : 0302320000) 수입동향
(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
베트남	10,906	11,394	9,151	17,004	24,456	24,394
트리니다드토바고	37,020	24,913	15,696	16,347	22,948	22,485
필리핀	21,221	23,423	20,620	11,205	11,541	18,040
파나마	5,506	15,458	7,436	4,023	7,069	17,472
에콰도르	1,886	1,728	6,538	6,122	5,316	7,384
베네수엘라	2,345	7,060	8,320	5,787	5,091	5,569
한 국	0	43	42	0	0	0
기 타	37,059	53,069	61,726	51,856	52,314	46,445
합 계	126,844	137,088	129,529	112,344	128,735	141,789

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 눈다랑어(Bigeeye tunas, fresh or chilled / HS 코드 : 0302340000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
베트남	4,684	4,565	3,400	6,766	6,898	7,418
에콰도르	3,288	7,992	6,989	12,298	9,825	6,487
스리랑카	1,709	981	1,120	370	503	1,536
파나마	7,563	8,563	9,657	5,308	3,858	1,056
인도네시아	461	307	3,423	2,899	1,112	918
트리니다드토바고	4,891	6,481	3,028	2,724	1,890	675
필리핀	1,756	1,835	3,004	797	266	454
한 국	471	803	221	0	0	0
기 타	11,734	10,772	10,779	10,584	8,050	8,164
합 계	36,557	42,299	41,422	41,716	32,402	26,708

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 가다랑어(Skipjack tunas, frozen / HS 코드 : 0303430000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
뉴질랜드	0	0	3	0	0	359
멕시코	462	127	322	252	150	219
파나마	8	78	47	82	80	177
필리핀	35	52	32	123	147	71
일 본	173	105	83	65	6	14
베트남	119	147	0	57	0	13
한 국	0	0	142	0	0	0
기 타	45	218	137	164	402	46
합 계	842	727	766	629	785	899

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 눈다랑어(Bigeye tunas, frozen / HS 코드 : 0303440000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
한 국	2,232	1,523	4,755	2,098	154	743
필리핀	116	114	2	42	481	186
인도네시아	340	1,312	264	57	89	68
베트남	8	0	0	0	0	8
일 본	380	236	288	51	0	0
에콰도르	30	0	0	112	5	0
기 타	45	8	0	0	0	5
합 계	3,151	3,193	5,308	2,360	729	1,010

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 참다랑어(Bluefin tunas, frozen / HS 코드 : 0303450000) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
말 타	19	304	1,230	75	559	695
크로아티아	842	1,320	849	401	599	564
인도네시아	0	496	89	0	62	335
일 본	1,669	1,126	286	140	67	122
스페인	107	12	0	124	57	68
한 국	15	45	99	91	0	33
터 키	67	280	148	113	128	22
사이프러스	201	284	205	13	116	0
기 타	110	315	204	60	22	120
합 계	3,030	4,182	3,110	1,017	1,610	1,859

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 참치와 가다랑어(Tunas and skipjack, in oil, in foil, airtight/ HS 코드 : 1604141010) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
에콰도르	5,101	4,567	9,925	14,419	12,622	10,325
포르투갈	110	404	387	328	298	502
태 국	853	0	0	0	61	414
이태리	292	332	85	153	275	263
코스타리카	830	813	606	34	4	115
스페인	7	19	0	7	19	30
한 국	189	168	222	24	0	0
기 타	139	52	28	0	0	0
합 계	7,521	6,311	11,253	14,964	13,279	11,650

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 참치와 가다랑어(Tunas and skipjack, in oil, in airtight container/ HS 코드 : 1604141099) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
멕시코	5,210	6,115	6,383	5,166	5,292	5,222
에콰도르	568	453	73	47	135	2,786
한 국	771	1,075	894	1,289	1,139	1,604
태 국	556	457	890	943	944	2,317
코스타리카	135	189	547	1,159	1,421	1,364
스페인	385	238	338	196	155	302
포르투갈	310	372	349	579	411	494
이스라엘	206	217	217	292	260	452
기 타	1,156	640	499	822	1,353	978
합 계	8,997	9,756	10,190	10,493	11,110	15,519

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 날개다랑어(Albacore, not in oil, airtight container, nesoi/ HS 코드 : 1604143059) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
태 국	37,457	37,761	37,679	51,416	53,770	55,074
인도네시아	22,449	24,402	23,711	19,785	22,953	20,623
베트남	5,463	4,968	4,440	7,342	15,858	19,002
에콰도르	4,356	4,103	1,100	4,018	8,624	7,737
중 국	1,150	1,661	2,216	465	2,224	4,852
필리핀	1,113	2,395	2,129	239	79	0
말레이시아	2,564	1,851	778	108	37	0
한 국	26	0	0	0	0	0
기 타	816	1,413	954	663	478	593
합 계	75,394	78,554	73,007	84,006	104,023	107,881

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

○ 기타참치와 가다랑어(other tunas & skipjack, no oil, airtight container/ HS 코드 : 1604143099) 수입동향

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
태 국	136,841	137,982	179,654	193,126	239,141	239,342
필리핀	64,189	59,196	82,554	54,838	44,375	66,087
베트남	22,176	30,096	38,779	31,127	38,483	46,690
인도네시아	26,318	20,474	24,500	20,605	19,579	21,098
중 국	8,790	11,196	14,370	12,592	13,635	18,553
에콰도르	7,542	2,638	2,136	4,199	6,099	14,824
멕시코	1,688	2,230	2,615	2,358	2,272	2,999
한 국	265	10	4	9	7	4
기 타	1,262	3,679	8,200	1,411	1,547	922
합 계	269,071	267,501	352,812	320,265	365,138	410,519

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

(6) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	내 역	관세율
0301940100	활어	Atlantic and Pacific bluefin tunas(대서양 과 태평양 참다랭이)	Free
0301950000		Southern Bluefin tunas(남부 참다랭이)	Free
0302310000	생선, 신선 또는 냉장(생선 피레트와 기타 어육은 제외)	Albacore(날개다랑어) or longfinned tuna	Free
0302320000		Yellowfin tunas(황다랑어)	Free
0302350100		Atlantic and Pacific bluefin tunas(대서양 과 태평양 참다랭이)	Free
0302360000		Southern bluefin tunas(남부 참다랭이)	Free
0303410000		Albacore(날개다랑어) or longfinned tunas	Free
0303420020	기타 어육은 제외)	Yellowfin tuna(황다랑어)-whole fish	Free
0304870000	생선 피레트와 기타 어육	Tuna(참치), skipjack(가다랑어) or stripe- bellied bonito(줄무늬 가다랑어)	Free
16041410	조제 및 저장 처리 어류	Tunas(참치), skipjack(가다랑어) and bonito- In oil(기름 담금 가다랑어)	12.5%

자료) 미국 관세청

(7) 한국산 수출확대와 관련한 시사점

- 미국의 전반적인 참치 시장은 앞으로도 참치 통조림을 중심으로 감소할 것으로 전망됨
 - 지속적인 유가, 인건료, 설비투자 등 비용은 증가하는 반면 소비는 지속적으로 감소하고 있어 미국 내의 많은 통조림 가공공장이 문을 닫거나 인건비가 저렴한 동남아와 남미지역으로 생산 공장을 이전하였음
 - 돌고래 안전 인증 문제 : 미국 정부는 건착망을 사용한 참치 조업으로 돌고래의 안전을 고려하지 않는 멕시코 등 일부 국가의 참치수입을 제한하고 있으며, 앞으로도 미국의 해양 포유류 보호법상의 돌고래 보호 기준을 충족하지 못하는 한 미국의 수출이 어려울 것으로 보임
- 마케팅 측면에서는 우선적으로 가격경쟁이 아닌 한국산 참치가공제품의 맛과 위생의 차별화를 강조하고 소비자가 좋아할만한 다양한 맛과 기능의 가공제품을 앞세워 주류시장 및 아시안마켓에 대한 공략이 필요(카레참치, 야채참치, 포도씨유참치, DHA참치 등과 같은 제품)
 - 포장 같은 경우, 캔제품에 대한 건강하지 못한 인식이 많아 파우치 제품이 점차

늘어나고 있는 실정이므로, 캔 제품 이외에 기존의 참치제품과 다르다는 면을 부각시킨 포장이 필요함

6) 관상어

(1) 관상어 산업

- 관상어는 가장 보편화된 취미생활 중 하나이며, 아메리카대륙 중에선 미국이 74%를 수입함으로 최대시장을 형성하고 있음
- 관상어 사업의 전반적 트렌드와 같이 점차적으로 해수어의 유통이 담수어와 비슷한 수치를 나타내고 있음
- 현재 미국의 관상어 산업은 기존의 은퇴 연령층뿐 아니라 어린이와 청소년층의 관심도 높아 보편적인 취미생활 중 하나로 자리 잡고 있음
- 미국의 관상어 수출은 세계 상위권의 수출국 중 7번째이며 약 6%를 차지하고 있으며 2009년 기준 캐나다 및 유럽으로의 수출량이 줄어들어 따라 2005년보다 약 4% 감소한 350만불(USD)정도였음
- 전체 미국 시장은 약 6,100만불이며 이 중 플로리다에서 생산되는 관상어가 약 3,210만불로 가장 많음

(2) 관상어 생산동향

- 미국 내에는 USDA NASS(정부농업통계청)의 자료에 의하면 미국 내 관상어 양식 산업의 규모는 2005년 기준 358개 양어장이 있으며, 총 생산액은 51,297천불을 기록하고 있음
- 관상어는 미국 내에 약 41개주에서 생산이 되고 최대 생산지는 플로리다로 미국 전역 양식장 수의 약 30%를 차지하고 있으며, 그 외에 캘리포니아, 하와이, 알칸사스, 인디애나주가 주요 생산지임

- 플로리다 주는 양식 산업이 주요 산업 중의 하나로 성장하였으며 178개 양식업체가 700여종의 관상어를 생산하여 47백만불이 생산되었으며, 소매 기준 시장규모는 생산액의 3.7배 수준인 175백만불로 추산하고 있음

(3) 시장동향

- 관상어 어항을 갖는 취미는 가장 보편화된 취미 중 하나이며, 1900년대 말에는 약 9백만 이상의 가정이 어항을 갖고 있는 것으로 밝혀지며 우표 모으기에 이어 두 번째로 인기 있는 취미생활 중 하나임
- 일반적 관상어 소비자들은 가격과 품질에 민감하며, 중저가이면서 품질이 좋은 어류를 선택하는 경우가 대부분이고, 지역별로 위치한 애완동물용품 체인점을 이용함
- 관상어 애호가(hobbyist)라고 불리는 관상어를 취미로 키우는 소비자들은 대부분 원하는 관상어 종류가 분명하며, 그를 찾기 위해 관상어 전문점들을 찾아서 자신만의 어항을 만드는 사람들이 대부분임
- 일반적 관상어 소비자들은 가격과 품질에 민감하며, 중저가이면서 품질이 좋은 어류를 선택하는 경우가 대부분이고, 지역별로 위치한 애완동물용품 체인점을 이용함
- 90년대에는 담수어류 관상어가 80%이상을 차지했었지만, 현재는 담수어류와 해수어류가 반반씩을 차지하고 있음. 2005/2006년의 APPMA 전국 애완동물 갖고 있는 미국인들을 대상으로 한 설문조사에 의하면 1억3900만개정도의 담수어류를 키우고 9600만개정도의 해수어류를 키우고 있는 것으로 나타났음
 - 인기 있는 담수어류 : 구피(Guppy), 네온테트라(Neon Tetra)등
 - 인기 있는 해수어류 : Surgeon, Baselets등
- 잉어에 관심이 많은 소비자들은 대부분 잉어 수입자를 직접 찾아가 자신이 원하는 종류를 고르는 사람들이 많음. 또한, 잉어새끼를 사다가 집에서 키워 코이 잉어 경쟁(Koi competition)에 나가는 등의 사육(breeding)도 하는 소비자들도 많음

(4) 유통동향

- 미국의 양식 관상어는 주로 동남아 지역 국가가 주 경쟁국이며 그 이유로는 미국에서 현지 생산하는 관상어 제품과 비슷한 관상어를 수출하기 때문임. 최근에는 해수 어류의 소비가 늘어남에 따라 점차 더 비슷한 관상어 제품들이 태평양제도지역이나 남미지역에서 수입되어지고 있음
- 많은 수출국들은 인건비가 낮고 생산원가 자체도 저렴하므로 미국 내에 대량으로 수출할 수 있는 장점을 갖고 있음
- 국내생산 관상어 : 양식장 → 지역 바이어(Local Buyer)/유통업자(Distributor) → 도매상(Wholesaler)/ 소매상(Retailer) (Pet Shop, Garden Shop 등)
- 수입산 관상어 : 수출국 양식업체 → 수입업체/중개인(Dealer)/브로커 → 도매상(Wholesaler)/ 소매상(Retailer) (Pet Shop, Garden Shop 등)

(5) 수입동향

- 미국의 2010년 수입량은 총 3,155만 달러로 2009년의 3,380만 달러보다 약 5%감소 하였으며 이는 질병유입 방지 등의 검역강화와 현지 생산 관상어 증가에 따른 것으로 보임
- 2010년 미국의 한국으로부터 관상어 수입액은 59천불로 2009년의 41천불보다 증가 하였음
 - 수입액 : 2천불('08) → 41천불('09) → 59천불('10)

(6) 수입현황

○ 미국의 관상어 수입현황 (HS# : 030110)

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년 6월까지 누계
싱가포르	9,087	8,223	8,501	7,242	7,536	4,112
태 국	8,539	7,889	7,371	6,628	6,573	3,641
인도네시아	5,314	4,895	5,401	5,199	4,720	2,301
스리랑카	2,118	1,969	3,366	2,801	2,456	1,415
필리핀	3,921	3,483	3,605	2,707	2,298	1,214
일 본	3,022	2,943	2,195	1,865	2,000	923
홍 콩	3,051	2,092	1,893	1,547	1,783	966
중 국	1,176	1,392	1,295	1,283	1,235	387
대 만	1,393	1,165	1,178	1,072	1,110	618
말레이시아	1,528	1,415	1,290	1,015	790	586
영국령남태평양제도	1,019	999	890	820	624	250
페 루	513	201	293	390	603	246
마 셜	134	114	271	427	599	171
호 주	886	482	692	706	499	229
콜롬비아	804	701	735	520	469	342
기 타	5,849	5,184	5,257	4,837	3,936	1,971
합계	48,354	43,147	44,233	39,059	37,231	19,372

자료) Foreign Agricultural Service, USDA



○ 미국의 관상어 수입현황 (HS# : 0301100010, 잉어)

- 비단잉어(Koi carp, 학명 : Cyprinus carpio)

(단위 : US천불)

구 분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
일 본	1,402	2,518	1,980	1,745	1,828	1,599
말레이시아	106	635	580	378	426	444
대 만	287	159	145	106	86	135
태 국	1,247	422	108	65	53	140
홍 콩	436	226	67	25	28	79
이스라엘	54	139	66	81	21	65
콜롬비아	107	143	13	5	5	43
한 국	0	0	2	31	45	21
싱가포르	1,598	301	209	0	0	3
중국	498	168	16	0	16	0
인도네시아	1,203	582	153	0	7	0
호 주	210	123	0	4	0	0
독 일	104	0	0	5	0	0
멕시코	0	0	11	3	0	0
합계	9,860	6,830	3,547	2,449	2,515	2,639

자료) Foreign Agricultural Service, USDA

(7) 관세율 및 HS 코드

HS 코드	품 명	관세율
0301100010	코이 잉어(KOI) (보통)(COMMON) 잉어(CARP) (CYPRINUS CARPIO), 활어	Free
0301110020	금붕어(GOLDFISH) (CARASSIUS AURATUS) AND CRUCIAN CARP (CARASSIUS CARASSIUS), 활어	Free
0301110090	생선, 관상용(ORNAMENTAL), 활어, NESOI	Free

자료) 미국 관세청

(8) 통관 절차

- 관세청(관세납부여부검사) ⇒ 동식물검역소(수입허가증 발행 : VS-135) ⇒ 야생물 서비스(수입허가증 발행 : FWS 3-200-3, FWS 3-177)

① 관세청 통관(Customs and boarder protection)

통관 서류 신청 → 검사(보안검사, 무역검사) → 관세율 분류 평가 → 통관

② 동식물검역소(Animal plant Health Inspection Service) 허가 및 통관

잉어 봄바이러스 혈증(Spring Viremia of carp, SVC) 질병에 걸리기 쉬운 8가지 살아있는 어류(Finfish)(관상용 : 비단잉어, 금붕어, 식용잉어 : 초어(Grass carp), 백련어(Silver carp), 대두어(Bighead carp), 붕어(Crucian carp), 잉어(tench), 식용메기 : 시트피시(sheatfish))는 동식물검역청의 수입 허가(Import Permit)를 받아야 함

- 필요서류
 - 수입허가증(Import Permit)
 - 위생증명서(Health Certificates)
- 문의처 : USDA, APHIS, VS/ National Center for Import and Export 4700 River Road, Unit 39/ Riverdale, MD 20737
전화 : 301-734-3277, 팩스 : 301-734-6402
- 수입허가증(Import Permit) 신청 방법
 - 관상어 수출시 수입허가증 원본을 반드시 첨부하여야 함
 - 수입허가신청서류(VS 17-129) 신청 후 수입허가증(VS-135)을 받아야함
 - 수입허가증 : USDA's National Center for Import and Export, Unit 38 4700 River Rd., Riverdale, MD 20737-1231
 - 발급소요기간 : 5-10일소요 / 신청비용 : US\$94.00
- 위생 증명서(Health certificate)
 - 관상어 수출시 수출국의 가축위생국에서 발행한 위생 증명서를 첨부하여야 함
 - 미국 도착일로부터 30일 이전에 받아야 하며 영문으로 작성되어야 함
 - 위생증명서에 꼭 들어가야 하는 조항
 - 잉어 봄바이러스혈증(Spring Viremia of carp, SVC) 질병이 없다는 증명서 SVC 질병검사를 신뢰할 수 있는 검역소에서 최소 2회/매년 이상 했다는 내용과 반드시 샘플 검사는 epithelioma papulosum cyprini (EPC) 또는 잉어과

(科)의 물고기(fathead minnow) (FHM) 세포계(cell lines) 검사 방법으로 해야 함

- 관상어 양식장은 수출국 관계 기관으로부터 정기적인 잉어 봄바이러스혈증(Spring Viremia of carp, SVC) 질병 검사를 하고 있다는 내용
- 수출품에 SVC 질병이 없음을 확인한 검역을 면허 있는 수의사 또는 수출국에서 인정한 관계자가 수출 72시간 전 시행했다는 내용
- 수출품 운송 컨테이너가 새것 또는 깨끗이 청소하고 소독되어야 함
- 지정된 미국 항구에서 검역을 받아야 함(항구명)
 - 로스엔젤레스, CA; 샌프란시스코, CA; 마이애미, FL; 탬파, FL; 대서양, GA; 호놀룰루, HI; 시카고, IL; 보스턴, MA; 디트로이트, MI; 뉴어크, NJ; 버펄로-나이아가라, NY; 뉴욕, NY; 포틀랜드, OR; 델러스-Ft. Worth?, TX; 시애틀, WA; 수마스, WA; 오테이메사, CA, 그리고 산후안, PR.
 - 미 항구도착 72시간 전 각 항구의 수의사 서비스 국에 통보

③ 야생물 서비스국(Fish and wild life Service) 통관

- 비단잉어, 금붕어 등 관상어는 미국 수출시 야생물 서비스국 수입 허가 필요
- 수입허가증(Import/Export License, FWS 3-200-3)/1년마다 갱신 필요
 - 수입신고서(Declaration for Importation or exportation of fish or wild life, FWS 3-177)
- 지정된 미국 항구에서 검역 필요

(9) 한국산 수출확대와 관련한 시사점

- 전체적 관상어 대미수출량의 감소에도 불구하고 한국산 대미수출은 증가했음
- 한국이 미국으로 가장 많이 수출하고 집중하는 관상어는 잉어이지만, 검역문제와 현지산 잉어의 증가로 미국의 잉어 수입시장은 사실상 줄어들고 있음
- 미국에서의 잉어라 함은 대부분 일본산 잉어를 떠올리며, 미국 내에 한국산 잉어에 대한 지식이 전혀 없음

- 금붕어 같은 경우, 한국에서 들어오는 금붕어는 거의 없으며, 중국이나 동남아시아에서 싼 가격으로 대량생산하고 있기 때문에 가격면으로 경쟁이 매우 치열함
- 인지도를 높여야 함
 - 수입업자는 한국산 관상어는 미국에 전혀 알려져 있지 않기 때문에 인지도를 높이는 것이 중요하다고 말함
 - 현재 미국 내의 현지산 잉어의 품질이 점차 좋아지고 있고 현지산의 가장 강점인 가격 면으로도 수입산보다 보편화될 수 있는 여지가 많으므로 현지산 잉어가 점차 그 영역을 넓혀가고 있는 중임. 그 사이에서 인지도를 높이기 위해선, 제품을 차별화하여 인지도를 높이거나 지속적으로 인지도를 높일 수 있는 마케팅을 해야 함
 - 가장 보편화된 인지도를 높일 수 있는 방법으로는 Petshow같은 관상어 관련 전시회 같은 곳에 참여하여 한국산도 품질이 좋고 그만큼의 프리미엄이 붙을 수 있는 제품이라는 것을 홍보함
 - 잉어 전문 전시회나 다른 애완동물 전시회를 통하여서 바이어들과 수입자들과의 네트워크를 확보해 두는 것이 가장 중요함
- 관상어 관련용품 및 해수 어류의 인기
 - 현재 미국 내뿐만 아니라 전 세계적으로 해수 어류의 인기가 높아지고 있음. 90년대 말에는 80%이상이 담수어류를 키웠던 반면 최근 자료에 의하면 거의 50%가 해수어류에 관심을 더 갖기 시작하고 있음. 담수어류는 가격이 더 저렴하고 관리하기가 더 쉽지만, 관상어산업 기술발전으로 인해 해수 어류의 산업이 점차 커지고 있고 그 여파로 관상어를 즐기는 사람들이 해수어류를 많이 찾기 시작했음
 - 해수어류를 키우려면 담수어류보다 훨씬 많은 비용과 시간이 투자되어야 하지만 보기에 더 흥미롭고 여러 생물을 키울 수 있으므로 작은 생태계를 가진 것 같기 때문에 많은 이들이 선호하기 시작함
 - 해수 어류의 비용이 많이 드는 이유 중 하나는 해수어류는 수족관 관리에 철저해야 하며 산호나 심해 바위 같은 것들로 수족관을 꾸미기 때문에 비용과 시간이 훨씬 더 많이 투자됨

- 해수 어류의 물 관리를 위해 사용되는 많은 물품들, 특히 물 관리를 위한 물품들은 고가에 팔리고 있고, 많은 애완동물 취급점은 이러한 부수용품들로 더 많은 이익을 남기고 있음
- 해수 어류의 부수용품들 뿐 아니라 담수 어류의 부수용품들, 특히나 수족관에 반드시 필요한 모래, 전구, 필터는 그 종류뿐 아니라 가격대도 매우 다양함
- 현재 미국 내의 많은 용품들은 미국산이나 중국산, 혹은 유럽산임. 많은 부분, 용품은 이노베이션과 기술적이 부분이 매우 중요하고 그 가격을 정하게 해 줌. 프리미엄급 용품은 단순히 관상어를 집에서 즐기는 애호가(hobbyist)뿐 아니라 관상어 산업 전반적에 많이 사용되고 있으므로 전시회 같은 것을 통한 기술적인 면을 부각시키는 것을 사용하여 발전시킬 수 있음



중 국

1. 국가 개요
2. 수산물 생산동향
3. 수산물 유통동향
4. 수출입동향
5. 품목별 현황
 - 넙치, 전복, 참치, 굴, 김, 건해삼, 생선묵, 바지락, 오징어
6. 수출입 통관
7. 기타 참고 웹사이트

2012 수산물 해외시장동향



03



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 13억4,735만 명
- 민족 : 한족(漢族, 약 전 인구의 92%)과 55개 소수민족(8%) 총 56개 민족으로 구성됨
- 면적 : 약 960만 km² (세계 4위, 한반도의 43배, 남한의 97배)
- 기후 : 고원기후(서장청장고원),
온대대륙성기후(신강, 내몽고, 흑룡강)
온대계절풍기후(동북3성, 화북지역)
아열대계절풍기후(중부지역, 남부)
열대계절풍기후(운남성 남부지역과 해남성)
- 수도 : 베이징(Beijing, 北京)

2) 경제

- GDP : 47조 1,564억 위안(2011년), 22조 7,098억 위안(2012년 1-2분기)
- 경제성장률 : Δ 9.2%(2011년), Δ 7.8%(2012년 2분기)
- 1인당 GDP(2011년) : US\$ 5,432
- 물가 상승률 : 5.4%(2011년), 1.8%(2012년 1-7월)
- 실업률 : 4.1%(2011년), 4.1%(2012년 2분기)

2 수산물 생산동향

1) 수산물 생산개요

- 2011년 중국 수산물 총 생산량은 5,603.21만 톤으로 전년 동기대비 4.28%가 증가함. 그중 바닷물 수산물 생산량은 2,908.05만 톤으로 전체 생산량의 51.90%를 차지하고 전년 동기대비 3.95%가 증가하였으며, 민물 수산물 생산량은 2,695.16만 톤으로 전체 생산량의 48.10%를 차지하고 전년 동기대비 4.65%가 증가하였음. 전국 1인당 수산물 소비량은 41.59kg으로 전년 동기대비 1.52kg이 증가하였음
- 국내 어업 생산 중에서 어류의 총 생산량은 3,304.07만 톤, 부류별로 갑각류 생산량은 570.69만 톤, 조개류 생산량은 1,266.65만 톤, 해조류 생산량은 163.65만 톤, 두족류(오징어류) 생산량은 69.53만 톤, 기타 생산량은 113.86만 톤임
- 전체 생산량 중에서 양식 생산량은 4,023.26만 톤으로 전체 생산량의 71.80%를 차지하고 포획 생산량은 1,579.95만 톤으로 전체 생산량의 28.20%를 차지함

2) 생산방법별 생산량

- 해수양식
 - '11년 해수양식 생산량은 1,551.33만 톤으로 전년 동기대비 4.66%가 증가하였음. 그중 어류 생산량은 96.42만 톤으로 전년 동기대비 19.31%가 증가하고, 갑각류는 112.72만 톤으로 6.23%가 증가하였으며, 조개류는 1,154.36만 톤으로 4.16%가 증가하였고, 해조류는 160.18만 톤으로 3.92%가 증가하였음
- 민물양식
 - '11년 민물양식 생산량은 2,471.93만 톤으로 전년 동기대비 5.34%가 증가하였음. 그중 어류 생산량은 2,185.41만 톤으로 전년 동기대비 5.87%가 증가하였고, 갑각류는 216.44만 톤으로 1.23%가 증가하였으며, 조개류는 25.22만 톤으로 0.48%가 증가하였음

- 해면어업(해양포획)
 - '11년 해양포획(원양 제외) 생산량은 1,241.94만 톤으로 전년 동기대비 3.19%가 증가하였음. 그중 어류 생산량은 863.99만 톤으로 전년 동기대비 4.66%가 증가하였고, 갑각류는 209.13만 톤으로 2.35%가 증가하였으며, 조개류는 58.41만 톤으로 6.11%가 감소, 해조류는 2.74만 톤으로 11.07%가 증가하였으며, 두족류는 69.53만 톤으로 5.61%가 증가하였음
- 내수면어업(민물포획)
 - '11년 민물포획 생산량은 223.23만 톤으로 전년 동기대비 2.49%가 감소하였음. 그중 어류 생산량은 158.25만 톤으로 전년 동기대비 1.99%가 감소하였고, 갑각류는 32.48만 톤으로 5.63%가 감소하였으며, 조개류는 28.66만 톤으로 0.14%가 감소하였고, 해조류는 0.0044만 톤으로 69.23%가 증가하였음

3) 수산물 생산(양식)면적 현황

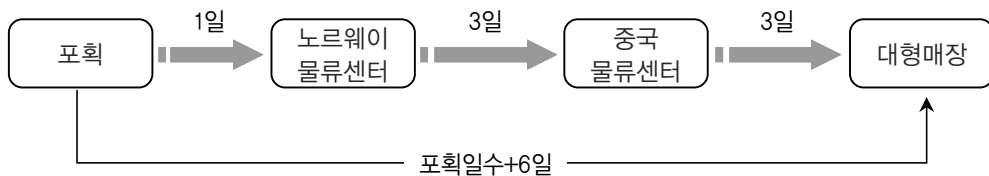
- '11년 전국 수산물 양식 면적은 7,834.95 천ha로 전년 동기대비 2.84%가 증가하였음. 그중 해수 양식 면적은 2,106.38 천ha로 전체 양식 면적의 26.88%를 차지하였고, 이는 전년 동기대비 1.23%가 증가한 것임. 민물 양식 면적은 5,728.57 천ha로 전체 양식 면적의 73.12%를 차지하고 전년 동기대비 2.95%가 증가하였음
- 해수 양식 면적
 - '11년 어류 양식 면적은 73.90 천ha로 전년 동기대비 5.87%가 감소하였고, 갑각류 양식 면적은 307.37 천ha로 1.10%가 감소하였으며, 조개류 양식 면적은 1,409.11 천ha로 7.73%가 증가하고, 해조류 양식 면적은 119.23 천ha로 0.81%가 감소하였음
- 민물 양식 면적
 - '11년 못 양식 면적은 2,449.91 천ha로 전년 동기대비 3.07%가 증가했고, 저수지 양식 면적은 1,851.88 천ha로 3.14%가 증가하였으며, 호수 양식 면적은 1,023.01 천ha로 1.58%, 개울 양식 면적은 272.68 천ha로 3.24%, 기타 양식 면적은 131.09 천ha로 8.76%가 증가하였음

3 수산물 유통동향

1) 수입 수산물의 유통 경로

- 중국으로 수입되는 수산물 종류를 보면 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있음. 첫째, 해산물 분말(어분, 완자용 재료), 둘째, 냉동 바다 생선, 새우, 게류 및 조류, 셋째, 알래스카 왕게 및 호주 닭새우 등 신선·냉장 수산물임. 이러한 수입 수산물은 해산물 분말(어분)을 제외하면 크게 세 가지 유통경로로 납품되는데 일부는 원료로 가공 업체에, 일부는 대형매장에 납품되며, 일부는 고급 호텔로 들어감
- 수입수산물 납품시 주요 고려사항
 - 메트로, 까르푸 등 대형매장의 관계자에 따르면 수산물의 신선도와 안전성에 대한 소비자의 요구를 가장 우선적으로 고려하기 때문에 신선 및 냉장 수산물의 경우 대형매장은 산지공수 방식을 선택한다고 함. 유통 경로 역시 매우 단순하여 유통 효율이 매우 높음. 노르웨이 신선연어의 경우 포획에서 소비자 최종 구매지 도착까지 7일이 소요됨

《노르웨이 연어 유통 경로》



- 이러한 유통 경로와 유통 효율은 연어회의 신선도를 보장해주며 대형매장에서 판매됨

2) 수입수산물 가공

- 원료로 가공 업체에 들어가는 수입 수산물은 주로 냉동제품이고, 냉장제품도 아주 작은 부분 차지함. 제품은 대부분 수입 대리상을 통해 구매함. 유통 경로는 포획에서 국내외 수입대리상을 거쳐 가공기업으로 감
- 수산물 가공 업체는 모두 미국 HACCP 인증, EU 인증, 러시아 SGS 인증 및 ISO 9000(국제 품질경영 시스템)과 ISO14000(국제 환경경영 시스템) 및 ISO18000(국제 직업건강 안전관리 시스템) 인증 등을 통과했고 별도의 실험실이 있으며 가공 시설이 발달해 있고, 위생 조건이 엄격함
- 수산물 가공 수출업체의 경우 원료 수입을 많이 하고 있으며, 원료 수입경로는 다음과 같음

《수출업체 수산물 원료 수입 경로》



- 중국 가공 업체에서 가공되는 수산물은 초급 가공 제품도 있으나 많은 비중을 차지하는 것은 냉동 생선의 피레트, 조리 수산물 등 심층 가공 제품임. 구체적인 품목으로는 새우류, 게류, 조개류, 조류 등으로 가공제품은 해외 각지로 수출되고 있음

3) 수산물 가공업체 원료 수입시 주요 고려사항

- 수산물 가공기업은 수산물 원료 수입시 포장, 라벨, 규격 등에 대한 특수한 요구보다는 품질과 신선도가 가장 관건임. 원료의 품질이 가공품의 최종 품질을 결정하기 때문임. 포획과 양식측면에서 볼 때 기업들은 포획하는 쪽을 선호하며, 이는 가공 후 제품의 맛을 중시하기 때문임. 두 번째는 가격으로, 최근 몇 년간 중국의 인건비가 지속적으로 상승하고 있어, 이윤이 적은 수산물 가공수출입 기업은 기술수준 제고, 비용 절감 외 원재료 비용 절감도 더욱 중요해지고 있음

4 수출입 동향

1) 수산물 수출입개요

- 중국의 '11년 수산물 교역은 총 258.1억불이며, 물량은 816.1만 톤에 달함. 이는 전년 동기대비 각각 26.7%, 13.9% 증가한 것임. 그중 수출물량은 391.2만 톤으로 동기대비 17.1% 증가하였으며, 수출액은 177.9억불로 전년 동기대비 28.7% 증가하였음. 한편 수입물량은 424.9톤으로 80.2억불에 달하며 동기 대비 각각 11.2%와 22.7% 증가하였음. 전체 수산물 경상수지는 97.8억불 흑자로 이는 전년 동기대비 24.8억불 증가한 것임

2) 수산물 수출

《 중국의 수산물 주요 수출국 》

(단위 : US억불, 만 톤, %)

국가명	수출 금액 점유율	2011년		전년대비 증감율	
		물량	금액	물량	금액
일본	22.9%	71.10	40.72	13.29%	25.97%
미국	16.4%	54.57	29.14	-2.64%	11.97%
EU	13.8%	57.46	24.48	4.33%	17.38%
아세안	9.7%	49.82	17.18	36.29%	66.57%
한국	8.9%	50.17	15.92	11.71%	19.40%
홍콩	8.8%	17.79	15.61	17.28%	59.90%
대만	4.7%	11.20	8.41	13.60%	33.24%

자료) 중국수산물수출입무역통계 연감 2011

3) 수산물 수입

- 2011년 중국 내수시장 공급용 수산물 수입량은 151.7만 톤으로 수입액은 29.8억불에 달하며 이는 전년 동기대비 각각 2.1%, 22.9% 증가한 것임. 주요 수입 품목은

오징어, 대구, 연어, 갈치 및 기타 냉동생선 등으로 지속적으로 내수시장 내 다양한 수요를 만족시킴으로써 수산물 시장 유통어종을 다양하게 하는 역할을 하고 있음

- 가공용 원료 수입량은 152.2만 톤으로 32.8억불에 달하며, 동기대비 각각 17.2%, 34.3% 증가하였다. 러시아, 미국, 페루, 아세안, 칠레, 노르웨이, EU, 일본 등은 중국 내 식용 수산물(품) 및 가공원료의 주요 수입시장으로 그 중 아세안, 노르웨이, EU, 일본의 수입량은 모두 전년 동기대비 하락한데 반해, 미국 수입량은 대폭 증가하였으며, 러시아, 페루, 칠레의 수입량도 일정한 규모로 증가하였음
- 어분(수산물 분말) 수입량은 121만 톤, 수입액은 17.5억불로 전년 동기대비 각각 16.6%, 5.2% 증가하였음

《 중국의 수산물 주요 수입국 동향 》

(단위 : US억불, 만 톤, %)

국가명	수출 금액 점유율	2011년		증감율	
		물량	금액	물량	금액
러시아	20.8%	102.96	16.64	13.12	22.24
미국	17.0%	63.56	13.63	48.95	60.31
페루	15.9%	84.39	12.76	17.97	17.01
아세안	7.4%	36.94	5.93	-4.01	-0.17
칠레	5.7%	22.33	4.55	8.79	9.02
노르웨이	5.2%	18.26	4.21	-2.98	1.83
EU	2.9%	10.48	2.29	-24.66	-6.62
일본	2.2%	8.65	1.73	-42.88	-45.61

자료) 중국수산물수출입무역통계 연감 2011

4) 한국산 수산물 교역동향

(1) 한국산 수산물 수입

- 2011년 중국이 한국에서 수입한 수산물 총량은 100,452톤이며, 수입액은 2억 4,071만 불에 달함. 이는 중국 수산물 총 수입량의 2.36%, 수입액의 3.0%에 달함. 2008~2009년 기간 중국의 수산물 수입량은 3.85% 감소, 금액은 2.62% 감소하였

음. 동기간 한국산 시장 점유율은 3.85%에서 2.43%로 하락하였음. 그러나 2010~2011년 기간 한국산 수산물의 중국시장 점유율은 상승세를 보이고 있으며, 2011년 말 한국 수산물의 중국시장 점유율이 3.0%에 머무른 것으로 나타남

- 2008~2011년 기간 중국이 한국으로부터 수입한 수산물의 가격은 지속적인 상승세를 보이고 있음. 2008년 한국 수산물 평균수입단가는 1,166불/톤이나, 2011년은 2,396불/톤으로 상승폭이 105%에 달함. 그리고 중국이 세계로부터 수입하는 수산물의 평균가격도 상승세를 보이고 있으며, 상승폭은 44%에 달함

《 중국의 수입 수산물 평균 가격 등락 추세 》

(단위 : US\$, 톤)

연도	2008년	2009년	2010년	2011년
전체 수입 평균 가격	1,307	1,345	1,710	1,887
한국산 수산물 수입 평균 가격	1,166	1,442	1,727	2,396

자료) 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석

- 한편 2011년 중국이 한국으로부터 수입하는 주요 수산물은 미역, 참치, 꽃게, 김, 다시마 등으로 동 품목들의 중국시장 점유율은 50%이상이며, 미역, 김 등의 시장점유율은 90% 이상에 달해 시장에서 우위를 차지하고 있는 것으로 나타남. 주요 경쟁국가로는 인도네시아, 말레이시아, 태국, 일본, 북한, 스리랑카 등 대부분 아시아 지역 국가이며, 그 밖에 러시아, 스페인 등 일부 유럽 지역 국가도 있음. 한국에서 수입하는 주요 품목의 경쟁국 시장점유율은 다음과 같음

《 2011년 수입 한국산 주요 수산물 시장점유율 》

(단위 : %)

품목	국가	점유율
냉동 청어(대서양, 태평양 청어)	한국	1.15
	러시아	82.78
	기타	16.07
염장 미역	한국	99.93
	일본	0.07

품목	국가	점유율
냉동 눈다랑어	한국	58.06
	일본	21.78
	기타	20.16
냉동 꽃게	한국	64.65
	스리랑카	10.72
	기타	24.63
조미김	한국	78.22
	태국	20.96
	일본	0.26
	기타	0.56
건조김	한국	99.12
	기타	0.88
건조 대구	한국	8.59
	러시아	5.05
	북한	86.23
	기타	0.13
염장 미역	한국	73.38
	일본	26.24
	대만	0.38

자료) 중국수산물수출입무역통계연감(2011)

(2) 한국수산물 시장점유율

- 한국산 수산물의 경쟁력은 전체 시장점유율 및 수입가격이라는 두 측면을 통해 알아볼 수 있으며, 먼저 수입시장 점유율을 살펴보면, 한국으로부터 수입하는 수산물의 중국수입시장 점유율은 품종별로 차이가 매우 큼. 염장 미역, 냉동, 건조, 염장 가리비, 조미김, 냉동꽃게, 냉동참다랑어, 건조김, 조미김, 신선, 냉동청어의 시장점유율은 80%를 넘고 있으며, 건대구어의 시장점유율은 80%에 가까움. 염장 미역의 점유율은 55%, 냉동, 건조, 염장갑오징어, 냉동황다랑어, 활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라, 냉동눈다랑어, 굴, 냉동이빨고기(디소스티처스종), 냉동, 건조, 염장 전복, 가공 또는 보존된 고등어 등의 시장점유율은 10~30% 사이임. 기타 품종의 시장점유율은 낮은 편으로, 1% 미만인 품목도 있음

《 2008~2011년 한국산 수산물 중국 수입시장 점유율 변화 추이 》

(단위 : %)

품목	2008년	2009년	2010년	2011년
냉동, 건조, 염장 갑오징어	21.57	14.37	13.27	20.32
냉동 청어(대서양, 태평양 청어)	2.63	6.10	1.39	1.15
냉동 대구	1.86	2.46	3.21	2.59
염장 미역	-	98.22	87.28	99.93
냉동 고등어	10.25	3.48	1.35	1.85
연체, 갑각 또는 극피동물 및 갑오징어 골분말 및 폐기물	17.62	22.78	6.15	4.76
냉동 황다랑어	39.61	33.12	29.40	4.93
냉동 가자미	1.53	0.93	1.69	0.39
활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라	17.76	13.79	30.45	1.90
냉동 갈치	0.35	0.84	0.85	1.17
냉동 껍질 새우	1.05	1.91	0.46	0.90
냉동 그린란드 넙치	1.41	1.44	2.77	3.91
냉동, 건조, 염장 조개	42.30	81.89	-	11.13
냉동 민대구	5.32	1.66	14.20	4.05
건조 대구	9.02	78.63	7.29	8.59
산호 등 : 연체, 갑각, 극피동물껍질, 갑오징어 뼈	2.32	1.14	3.29	3.17
조미김	-	87.41	70.15	78.22
냉동 눈다랑어	5.20	28.04	76.92	58.06
냉동 검정대구	-	0.61	-	-
냉동 꽃게	-	95.99	93.21	64.65
냉동 어육	2.86	0.47	2.91	5.52
냉동 참다랑어	98.77	96.68	51.70	2.03
냉동 서대	1.17	0.93	2.92	3.00
굴	9.57	23.71	19.87	14.68
염장 다시마	-	54.78	15.76	73.38
냉동 날개다랑어	5.99	6.88	1.11	-
냉동, 건조, 염장 가리비	-	4.09	0.03	-
관상어	-	2.29	-	-
건조김	71.89	82.83	93.78	99.12
냉동 이빨고기(디소스티처스종)	-	13.47	0.18	-
사료용 어분	0.11	-	0.01	-
냉동 조기	1.56	0.67	2.89	0.73
냉동 어간 및 어란	1.68	0.31	3.03	3.22

품목	2008년	2009년	2010년	2011년
냉동 장어	0.87	0.25	-	7.72
냉동, 건조, 염장 해삼	0.08	4.73	0.32	3.36
가공 또는 보존된 참치, 가다랭이	1.25	1.07	1.21	1.12
냉동, 건조, 염장 전복	28.42	23.73	-	2.53
육류, 생선, 갑각, 연체동물 등 동물엑기스 및 진액	17.01	9.78	4.24	9.41
냉동, 건조, 염장 홍합	-	0.90	1.37	-
다시마	5.02	3.33	7.07	2.53
가공 또는 보존된 새우 및 대하	-	0.71	0.55	1.23
가공 또는 보존된 고등어	16.57	11.12	26.92	1.93
가공 또는 보존된 게	0.61	0.68	0.01	0.17
가공 또는 보존된 장어	-	4.36	28.43	-
신선, 냉장 청어(대서양청어, 태평양청어)	-	99.11	-	-
철갑상어알 및 철갑상어알 대용품	-	6.16	0.54	3.91
어간유외 어유, 지방 및 그 분획물	0.25	-	0	0.02
요오드	-	-	-	0.68
수입수산물평균	3.85	2.43	2.47	3.00

자료) 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석

- 한국에서 수입된 수산제품은 그 품종에 따라 시장점유율이 해마다 다른 변화 추세를 보이고 있음. 냉동 갈치, 냉동 그린란드 넙치, 건조김의 시장점유율은 꾸준한 상승추세를 보이고 있음. 예를 들어 냉동갈치의 시장점유율은 2008년의 0.35%에서 2011년의 1.17%로 증가되었고 냉동 그린란드 넙치의 시장점유율은 2008년의 1.41%에서 2011년의 3.91%로 증가되었음
- 한편 냉동 황다랑어, 냉동 꽃게, 냉동 참다랑어, 냉동, 건조, 염장 전복의 시장점유율은 하락추세를 나타냄. 예를 들어 냉동 황다랑어의 시장점유율은 2008년의 39.61%에서 2011년의 4.93%로 하락되었고, 냉동 꽃게의 시장점유율은 2009년의 95.99%에서 2011년의 64.65%로 하락됨. 기타 품종의 연간 변화율은 등락을 반복하고 있음

○ 평균 수입단가

- 2008~2011년 기간 중국이 한국에서 수입한 수산물 가격은 전반적으로 변화를 보이고 있고, 일부 수산물가격은 지속적인 상승 또는 하락세를 나타냄. 한국수입가격을 중국이 타 국가에서 수입한 여러 품종의 평균가격과 비교할 때 대부분 냉동어류 즉 냉동 대구, 냉동 고등어, 냉동 황다랑어, 냉동 가자미, 냉동 참다랑어, 냉동 조기와 염장 미역, 냉동 껍질 새우, 냉동, 건조, 염장 조개, 건조 대구, 조미김, 굴, 염장 다시마, 건조김, 냉동 어간 및 어란, 냉동, 건조, 염장 전복, 육류, 생선, 갑각, 연체동물 등 동물성 엑기스, 새우 조제품, 고등어 조제품, 철갑상어 젓갈 및 대체품 등 품종의 수입가격은 기타 국가에서 수입한 평균가격보다 낮아 가격측면에서 경쟁우위가 있음

《 2008~2011년 한국 수입 수산물의 평균 가격 변화추세 》

(단위 : US\$, 톤)

품목	구분	2008년	2009년	2010년	2011년
냉동, 건조, 염장 갑오징어	한국산	891	1,233	1,900	2,808
	타국산	956	1,112	1,275	1,502
냉동 청어(대서양, 태평양 청어)	한국산	604	598	638	721
	타국산	524	524	558	530
냉동 대구	한국산	1,985	1,927	2,160	2,443
	타국산	2,070	2,141	2,429	3,043
염장 미역	한국산	-	329	226	221
	타국산	-	328	1,630	15,556
냉동 고등어	한국산	670	749	783	944
	타국산	1,234	1,336	1,367	1,776
연체, 갑각 또는 극피동물 및 갑오징어 골분말 및 폐기물	한국산	529	501	611	583
	타국산	367	383	382	476
냉동 황다랑어	한국산	2,005	1,598	1,523	2,111
	타국산	2,158	1,339	1,938	2,937
냉동 가자미	한국산	984	1,000	1,306	1,420
	타국산	1,479	1,367	1,466	1,725
활, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장 달팽이 및 소라	한국산	7,636	9,778	10,973	8,823
	타국산	5,241	6,169	5,365	2,701
냉동 갈치	한국산	1,816	2,260	1,229	1,916

품목	구분	2008년	2009년	2010년	2011년
냉동 껍질 새우	타국산	858	1,134	1,248	1,503
	한국산	1,307	1,257	1,239	1,248
	타국산	2,757	2,876	2,959	3,661
냉동 그린란드 넙치	한국산	2,328	2,540	5,155	9,139
	타국산	2,253	2,060	2,235	3,309
냉동, 건조, 염장 조개	한국산	1,332	606	-	503
	타국산	1,224	704	6,953	1,515
냉동 민대구	한국산	1,864	1,422	1,411	1,669
	타국산	1,920	1,580	1,653	1,554
건조 대구	한국산	5,490	4,327	2,006	2,006
	타국산	5,231	4,783	7,779	7,171
산호 등 : 연체, 갑각, 극피동물껍질, 갑오징어 뼈	한국산	410	535	584	555
	타국산	415	405	433	519
조미김	한국산	-	8,801	9,235	12,167
	타국산	-	10,075	19,158	20,084
냉동 눈다랑어	한국산	2,875	2,006	2,006	3,753
	타국산	3,210	3,930	2,266	2,755
냉동 검정대구	한국산	-	800	-	-
	타국산	-	1,557	1,858	2,024
냉동 꽃게	한국산	-	4,112	4,524	5,061
	타국산	-	3,995	3,294	2,921
냉동 어육	한국산	7,048	10,382	1,834	3,102
	타국산	2,961	1,853	2,171	2,469
냉동 참다랑어	한국산	1,840	5,214	11,019	4,606
	타국산	2,062	5,829	5,263	72,918
냉동 서대	한국산	650	974	1,564	4,051
	타국산	904	1,136	1,380	1,497
굴	한국산	4,175	4,142	5,591	7,004
	타국산	5,931	6,182	8,836	9,954
염장 다시마	한국산	-	461	1,063	479
	타국산	-	1,027	1,388	3,796
냉동 날개다랑어	한국산	2,466	2,002	2,006	-
	타국산	2,176	2,315	2,732	3,001
냉동, 건조, 염장 가리비	한국산	-	3,511	5,514	-
	타국산	-	4,963	3,449	3,676
관상어	한국산	-	400	-	-

품목	구분	2008년	2009년	2010년	2011년
건조김	타국산	-	409	25,403	31,106
	한국산	5,770	10,237	6,603	8,418
냉동 이빨고기(디소스티처스종)	타국산	7,351	9,808	7,596	42,000
	한국산	-	4,050	2,012	-
사료용 어분	타국산	-	1,822	10,962	11,095
	한국산	806	702	1,826	-
냉동 조기	타국산	1,036	995	1,603	1,447
	한국산	694	810	2,641	806
냉동 어간 및 어란	타국산	548	604	944	1,063
	한국산	2,335	3,586	6,398	7,392
냉동 장어	타국산	9,471	7,465	6,757	8,092
	한국산	757	893	-	5,268
냉동, 건조, 염장 해삼	타국산	868	1,135	1,273	1,461
	한국산	222,211	2,147	1,909	44,518
참치 조제품, 가다랭이	타국산	9,121	8,501	10,670	2,598
	한국산	2,293	3,337	5,035	5,362
냉동, 건조, 염장 전복	타국산	2,484	2,942	2,745	3,720
	한국산	2,698	18,154	-	89,300
육류, 생선, 갑각, 연체동물 등 동물성 엑기스	타국산	20,305	34,072	24,024	145,874
	한국산	1,038	920	941	926
냉동, 건조 염장 혼합류	타국산	3,119	6,676	7,196	4,580
	한국산	-	963	1,805	-
다시마	타국산	-	1,422	1,410	3,001
	한국산	3,689	3,869	624	4,244
새우 조제품	타국산	2,276	2,519	4,912	1,318
	한국산	-	3,534	3,632	3,499
고등어 조제품	타국산	-	5,691	13,755	11,983
	한국산	2,074	2,508	2,507	2,527
게 조제품	타국산	2,680	2,971	2,406	3,625
	한국산	8,102	5,500	12,500	5,600
장어 조제품	타국산	5,401	3,637	3,668	4,433
	한국산	-	16,048	16,052	-
신선, 냉장 청어(대서양, 태평양)	타국산	-	4,915	3,233	3,199
	한국산	-	552	-	-
철갑상어 젓갈 및 대체품	한국산	-	636	16,456	18,000
	한국산	-	21,786	21,703	21,610

품목	구분	2008년	2009년	2010년	2011년
어간유 및 어유, 지방을 분리한 것은 제외	타국산	-	12,057	499,948	261,375
	한국산	1,638	82,024	294	37,805
요오드	타국산	1,401	1,020	1,066	1,513
	한국산	-	42,980	-	55,178
수입수산물 평균	타국산	-	27,818	27,219	40,853
	한국산	1,166	1,442	1,727	2,396
	타국산	1,307	1,345	1,710	1,874

자료) 중국수산물수출입무역통계연감, 재분석

- 수입산 수산물의 평균 단가 추세를 분석하면 냉동, 건조, 염장 갑오징어, 냉동 청어(대서양, 태평양 청어), 냉동 대구, 냉동 고등어, 냉동 황다랑어, 냉동 갈치, 냉동 그린란드 넙치, 냉동 민대구, 조미김, 냉동 눈다랑어, 냉동 꽃게, 냉동 어육, 냉동 서대, 굴, 건조김, 냉동 어간 및 어란, 냉동, 건조, 염장 해삼, 참치 조제품, 가다랭이 등의 가격 상승폭은 큰 것으로 나타났다. 예를 들면 냉동 그린란드 넙치의 수입가격은 2010년 US\$5,155/톤에서 2011년의 US\$9,139/톤으로 상승폭은 77%인 것으로 나타났으며, 냉동 눈다랑어의 수입가격은 2010년의 US\$2,006/톤에서 2011년의 US\$3,753/톤으로 증가한 것으로 나타남. 또한 냉동 참다랑어, 염장 다시마, 냉동 조기, 게 조제품 등의 가격은 하락한 것으로 나타났으며 냉동 조기의 경우 수입가격은 2010년의 US\$2,641/톤에서 2011년의 US\$806/톤으로 하락한 것으로 나타남
- 종합시장점유율과 수입평균가격을 분석하면 수입품목 가격의 등락과 시장점유율의 증감이 반드시 관련성이 있지는 않은 것으로 나타남. 도표에서 보는 바와 같이 시장점유율의 증가에는 다양한 원인이 존재하며 단순한 가격경쟁으로만 얻은 것은 아닌 것으로 판단됨

5 품목별 현황

1) 넙 치

- HS 코드 : 0303.3200(냉동 넙치), 관세율 12%
- 관세율 : 12%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	150,159	109,823	1.37	193,672	132,420	1.46	261,975	152,054	1.72
미국	126,218	90,695	1.39	160,265	107,846	1.49	226,333	131,742	1.72
러시아	10,382	9,862	1.05	15,599	13,469	1.16	15,625	10,145	1.54
캐나다	3,970	2,881	1.38	7,621	4,503	1.69	7,254	2,796	2.59
독일	507	534	0.95	1,288	458	2.81	2,080	1,000	2.08
노르웨이	724	570	1.27	888	326	2.72	2,033	643	3.16
아이슬란드	380	463	0.82	592	405	1.46	1,904	1,248	1.53
네덜란드	595	505	1.18	711	424	1.68	1,553	708	2.19
한국	1,027	1,026	1.00	3,264	2,499	1.31	1,032	726	1.42
기타	6,356	3,287	1.93	3,444	2,490	1.38	4,161	3,046	1.37

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 2011년 통계자료를 보면 한국의 넙치(냉동)는 수입액 기준 미국, 러시아, 캐나다, 독일, 노르웨이, 아이슬란드, 네덜란드에 이은 8번째 수입국으로 주요 수입국별 점유율¹⁾은 미국(86%), 러시아(6%), 캐나다(3%)로 나타났으며, 단가별로는 노르웨이, 캐나다, 네덜란드순으로 높은 것으로 나타남. 한국산의 경우 물량 점유율은 미국, 러시아, 캐나다, 아이슬란드, 독일 다음으로 높았지만 평균단가는 8개 국가 중 가장 낮은 것으로 나타남

1) 수입액 기준

○ 넙치 전망

- 중국에서 일반적으로 미국, 러시아 등 국가에서 냉동 넙치를 수입하고 가공해서 재수출함. 수입산 냉동넙치는 가격이 비교적 높아서 국내에서 판매량이 적음. 그리고 핏감으로 사용할 수 있는 한국산 활넙치는 중국 무역통계에서 따로 구분되지 않아 중국 공식 통계상으로는 그 규모를 파악하기 어려움. 한국소재 수출업체에 따르면 중국으로 수출되는 넙치의 대부분은 원양어업으로 어획한 헬리벳(Halibut)이었음. 한국 이외 냉동 넙치의 주요 수입 대상국은 미국, 러시아, 캐나다, 스페인, 일본 등이 있음
- 일본 요리점에서는 주로 일본산, 중국산 생선을 핏감용으로 사용하고 있음. 북경 지역의 일본 요리점에서 핏감용으로 주로 연어, 참치, 농어, 대구, 성게 등이 있고 한국산 넙치는 찾아보기 어려움. 중국인들은 핏감으로서 주로 연어, 참치 등을 선호하며 소비자는 주로 화이트칼라 등 고소득층임

2) 전 복

○ HS 코드 : 0307.9191(활, 신선, 냉장 전복), 관세율 14%

○ 관세율 : 14%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	11,178	381.46	29.30	20,391	639.72	31.87	32,037	822.50	38.95
호주	10,241	351.71	29.12	20,226	628.76	32.17	31,298	802.50	39.00
남아공	-	-	-	115	3.61	31.86	682	18.80	36.28
뉴질랜드	3	0.10	30.00	9	0.32	28.13	52	1.13	46.02
일본	8	0.12	66.67	18	0.30	60.00	5	0.07	71.43
기타	926	30	31.36	23	7	3.42	-	-	-

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 2011년 전복(활, 신선, 냉장)의 주요 수입국은 호주(97.7%), 남아공(2.1%)으로 나타났으며, 한국으로부터의 수입은 없는 것으로 나타남. 단가별로 살펴보면 호주산의

단가가 평균 단가에 가장 근접하며 주요 수입국가 가운데 비교적 낮은 단가인 것으로 나타나 가격 경쟁력이 높은 것을 알 수 있음

- HS 코드 : 0307.9910(냉동, 건, 염장, 염수 전복), 관세율 10%
- 관세율 : 10%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	2,142	62.88	34.06	3,017	124.62	24.21	3,514	24.57	143.02
호주	1,662	23.49	70.75	1,424	7.50	189.87	3,039	9.67	314.27
칠레	90	6.01	14.98	734	98.36	7.46	294	11.16	26.34
한국	271	14.92	18.16	-	-	-	89	1.00	89.00
필리핀	-	-	-	-	-	-	48	1.08	44.44
뉴질랜드	40	1.44	27.78	135	5.94	22.73	35	1.10	31.82
남아공	20	0.65	30.77	-	-	-	6	0.30	20.00
대만	-	-	-	3	0.50	6.00	3	0.26	11.54
기타	59	16	3.60	721	12	58.52	-	-	-

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 냉동, 건조 등 가공전복의 경우 2011년 한국으로부터의 수입은 호주산, 칠레산에 이어 3번째로 많았으며, 수입 점유율을 살펴보면 주요 수입국은 호주(86%), 칠레(8%), 한국(3%) 등으로 나타났으며, 단가별로 호주, 한국, 필리핀순으로 높게 나타남. 호주산의 경우 단가가 높으면서도 수입물량 또한 많아 우수한 품질의 영향으로 시장 점유율이 높게 나타났다고 볼 수 있음

3) 참 치

- HS 코드 : 0303.4100(냉동 날개다랑어), 관세율 12%
- 관세율 : 12%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	2,031	877	2.32	4,218	1,551	2.72	8,575	2,858	3.00
캐나다	1,043	449	2.32	3,210	1,181	2.72	4,261	1,235	3.45
대만	144	58	2.48	-	-	-	1,475	584	2.53
미국	594	258	2.30	928	335	2.77	870	352	2.47
바누아투	-	-	-	-	-	-	849	225	3.77
일본	-	-	-	-	-	-	516	117	4.41
인도네시아	-	-	-	-	-	-	426	283	1.51
세네갈	-	-	-	-	-	-	80	23	3.48
파푸아뉴기니	-	-	-	-	-	-	51	24	2.13
모리셔스	-	-	-	33	12	2.75	39	12	3.25
미크로네시아 연방	-	-	-	-	-	-	8	3	2.67
한국	121	60	2.02	47	23	2.04	-	-	-
기타			2.48	-	-	-	-	-	-

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 참치의 경우 2011년 통계자료를 보면 주요 수입국 및 지역은 캐나다(50%), 대만(17%), 미국(10%), 바누아투(10%), 일본(6%), 인도네시아(5%)로 나타남. 한국산은 '09년과 '10년에 수입실적이 있으며 단가 측면에서 살펴보면 대만, 캐나다, 미국 등과 대비하여 가장 낮게 나타나 가격 경쟁력이 높음

○ HS 코드 : 0303.4200(황다랑어), 관세율 12%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	6,172	4,610	1.34	6,382	3,557	1.79	12,233	4,461	2.74
대만	1,534	1,582	0.97	513	137	3.74	2,464	609	4.05
필리핀	-	-	-	-	-	-	2,210	851	2.60
마셜제도	153	133	1.15	370	290	1.28	1,844	1,107	1.67
싱가포르	-	-	-	144	25	5.76	1,065	157	6.78
미크로네시아 연방	1,443	1,156	1.25	463	470	0.99	879	181	4.86
솔로몬제도	-	-	-	1,208	917	1.32	809	733	1.10
인도	-	-	-	512	85	6.02	625	100	6.25
한국	2,441	1,527	1.60	1,877	1,232	1.52	565	268	2.11
기타	601	212	2.83	1,295	401	3.23	1,772	455	3.89

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 참치(황다랑어)의 '11년 주요 수입국(지역)은 대만(20%), 필리핀(18%), 마셜제도(15%), 싱가포르(9%), 미크로네시아(7%), 솔로몬제도(7%), 인도(5%), 한국(5%)으로 한국의 수입시장 점유율은 인도와 근접하게 나타남. 단가 측면에서 한국은 단가가 마셜제도와 솔로몬제도보다 높게 나타남

○ HS 코드 : 참치류 기타(0303.4900), 관세율 12%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	1,671	530	3.15	1,680	1,125	1.49	173	128	1.35
한국	360	76	4.74	-	-	-	71	49	1.45
인도네시아	-	-	-	227	133	1.71	45	25	1.80
에콰도르	-	-	-	-	-	-	30	27	1.11
인도	-	-	-	22	29	0.76	27	27	1.00
베트남	-	-	-	87	48	1.81	-	-	-
일본	-	-	-	82	36	2.28	-	-	-
말레이시아	181	27	6.70	81	10	8.10	-	-	-
캐나다	-	-	-	4	1	4.00	-	-	-

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
미국	-	-	-	124	113	1.10	-	-	-
파푸아뉴기니	-	-	-	1,053	755	1.39	-	-	-
기타	1,130	427	2.65	-	-	-	-	-	-

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 기타 참치제품의 경우 2009년 주요 수입국은 한국(41%), 인도네시아(26%), 에콰도르(17%), 인도(16%)로 나타났으며, 단가 측면에서 한국이 인도네시아보다 낮은 2위인 것으로 나타남. 단, 기타제품의 경우 참치의 정확한 어종을 파악하기 어려운 측면이 있음

4) 굴

- HS 코드 : 0307.1090(신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 염수장), 관세율 14%

(단위 : US천불, 톤)

구분	2009년			2010년			2011년		
	금액	물량	단가	금액	물량	단가	금액	물량	단가
합계	1,612	261	6.18	5,820	735	7.92	8,914	951	9.37
프랑스	205	16	12.81	2,286	198	11.55	4,887	438	11.16
한국	256	62	4.13	1,157	207	5.59	1,309	187	7.00
미국	368	58	6.34	745	117	6.37	1,203	157	7.66
호주	275	32	8.59	851	88	9.67	725	70	10.36
캐나다	160	31	5.16	284	52	5.46	370	50	7.40
뉴질랜드	172	19	9.05	374	54	6.93	161	13	12.38
나미비아	67	10	6.70	54	8	6.75	157	24	6.54
일본	109	33	3.30	52	9	5.78	43	2	21.50
기타	-	-	-	17	2	8.50	59	10	5.90

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

- 굴의 경우 중국이 한국으로부터 꾸준히 수입해오고 있는 품목으로 2011년 통계자료를 보면 주요 수입국은 프랑스(55%), 한국(15%), 미국(13%), 호주(8%)로 나타났다. 단가별로는 일본, 뉴질랜드, 프랑스, 호주, 미국, 캐나다, 한국순이며 한국으로 수입된 굴의 평균단가가 8개 국가 중 7위인 것으로 나타나 수입가격 경쟁력이 높은 것으로 나타남

5) 김

(1) 생산동향

《 2006~2011년 상반기 중국 김 생산량 》

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
전국	82,210	90,417	81,466	107,475	107,235	102,745
강소	22,119	24,316	21,927	26,524	21,910	22,738
절강	18,827	21,074	18,732	20,871	22,845	22,175
복건	34,951	38,058	34,475	49,447	51,313	48,490
산둥	4,536	5,063	4,468	2,365	2,558	-
광둥	1,777	1,906	1,864	8,268	8,609	9,342

자료) 중국어업연감 및 농업부 자료

《 2010년 상반기 중국 김 생산지 분포 및 면적 》

(단위 : ha)

구분	전국	강소	절강	복건	광둥
면적	60,408	37,674	8,538	13,597	599

자료) 농업부 자료

- 보통 김이 자라는 데 적합한 조수간만 지역에 맹종죽(대나무 기둥)을 설치하여 스크린 망을 펼쳐 걸며, 스크린 망의 높이를 조절할 수 있음
- 스크린 망을 짧은 받침대에 고정하여 모래사장에 차례로 놓는데 망은 밀물과 썰물의 차이에 따라 떠다님

- 양식망 단위는 보통 10무²⁾(亩)크기로, 총 60장의 스크린 망을 걸고 스크린 망은 수면 밖으로 나오지 않음

(2) 현지 유통가격

- 중국 김 도매시장 가격은 연중 일정한 가격을 유지하는 편이며, 최근 5년간 가격이 지속적으로 상승추세에 있음

《 중국 김 도매시장 가격 》

(단위 : 위안, kg)

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	평균
2007	27.0	22.8	30.8	27.8	26.0	28.3	28.0	30.0	32.0	32.0	32.0	32.0	28.47
2008	32.0	32.0	38.0	38.0	38.0	38.0	32.8	38.0	32.8	38.0	38.0	38.0	35.76
2009	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	32.4	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	38.0	37.44
2010	41.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	42.0	41.92
2011	45.0	45.0	45.0	43.0	45.0	45.0	45.0	45.0	44.5	45.0	45.0	45.0	44.79
2012	46.0	46.0	44.0	46.0	46.0	46.0	46.0	-	-	-	-	-	45.71

자료) 북경신발지농산물도매시장

- 김 제품
 - 중국의 김 제품은 포장김 형태로 판매되며 이는 주로 탕 등에 풀어먹기 위한 용도로 소비됨
- 스낵용 김 제품 현황
 - 한편 한국에서 판매하는 김형태와 같은 중국의 김은 주로 스낵용으로 어린이 및 젊은층이 소비하고 있으며, 일반 식품코너보다는 스낵제품 코너에서 판매되고 있음. 기름양이 적고 염분이 적어 반찬용으로 나오는 한국산 김과는 맛에 차이가 있음. 주요 브랜드로는 뿌리, 시즈랑, 쓰저우 3개 브랜드가 대표적이며 가격은 1팩당 4~5元 사이임

2) 1 亩 = 약 0.06ha

6) 건해삼

(1) 생산량

《 2006~2010년 상반기 중국 해삼 생산량 》

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
전국	71,206	77,517	92,567	102,159	130,303	137,754
하북	904	975	1,183	1,508	2,128	4,024
요녕	22,443	24,425	29,034	36,134	59,764	54,954
강소	73	78	97	134	199	254
절강	85	94	110	68	75	232
복건	936	1,026	1,224	1,338	1,643	7,082
산둥	46,591	50,726	60,689	62,792	66,300	71,011
광둥	174	193	230	185	182	182
광서	-	-	-	-	12	15

자료) 중국어업연감 및 농업부 자료

(2) 수출입 현황

HS 코드 : 0307.9920(냉동, 건조, 염장, 염수장 해삼)

《 2011년 상반기 해삼 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
아이슬란드	1,590,548	2,282,774	1.44
캐나다	407,013	1,260,955	3.10
미국	81,707	795,199	9.73
한국	4,560	202,969	44.51
기타	170,823	1,444,797	8.46
합계	2,254,651	5,986,694	2.66

자료) 중국해관총서

《 2011년 해삼 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
대만	426,288	23,433,668	54.97
홍콩	219,904	15,990,342	72.72
이탈리아	63,360	3,211,170	50.68
한국	600	240,000	400
기타	4,990	320,605	64.25
합계	715,142	43,195,785	60.40

자료) 중국해관총서

《 2011년 해삼 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
아이슬란드	234,734	574,162	2.45
캐나다	133,903	460,630	3.44
일본	41,792	2,440,803	58.40
미국	32,936	427,146	12.97
한국	22,240	47,748	2.15
필리핀	1,556	7,851	5.05
과테말라	1,000	3,009	3.01
페루	784	8,657	11.04
호주	580	6,090	10.50
멕시코	209	10,443	49.97
인도네시아	100	4,504	45.04
모리타니아	91	3,659	40.21
세네갈	1	14	14.00
합계	469,926	3,994,716	8.50

자료) 중국해관총서

《 2011년 해삼 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
대만	426,288	23,433,668	54.97
홍콩	219,904	15,990,342	72.72
이탈리아	63,360	3,211,170	50.68
한국	600	240,000	400
기타	4,990	320,605	64.25
합계	715,142	43,195,785	60.40

자료) 중국해관총서

《 2010년 해삼 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
일본	30,723	7,066,398	230.00
캐나다	322,427	1,400,633	4.34
아이슬란드	569,109	1,258,299	2.21
한국	18,543	35,427	1.91
기타	111,704	1,306,608	11.70
합계	1,052,506	11,067,365	10.52

자료) 중국해관총서

《 2010년 해삼 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
홍콩	84,978	8,233,115	96.89
미국	4,631	68,436	14.78
이탈리아	2,700	32,587	12.07
기타	15,100	41,970	2.78
합계	107,409	8,376,108	77.98

자료) 중국해관총서

《 2001~2011년 해삼 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2001년	2,047,064	1,129,090	0.55
2002년	458,092	1,130,960	2.47
2003년	1,519,079	3,459,259	2.28
2004년	1,629,544	4,603,138	2.82
2005년	280,917	2,249,014	8.01
2006년	484,978	3,215,684	6.63
2007년	789,049	6,910,624	8.76
2008년	572,845	5,320,188	9.12
2009년	469,926	3,994,716	8.50
2010년	1,052,506	11,067,365	10.52
2011년	2,254,651	5,986,694	2.66

자료) 중국해관총서

《 2001~2011년 해삼 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2001년	653,487	845,137	1.29
2002년	581,237	519,203	0.89
2003년	150,323	243,976	1.62
2004년	36,486	349,637	9.58
2005년	75,509	393,328	5.21
2006년	185,613	763,735	4.11
2007년	274,658	2,096,211	7.63
2008년	114,519	2,445,629	21.36
2009년	74,565	15,661,010	210.03
2010년	107,409	8,376,108	77.98
2011년	715,142	43,195,785	60.40

자료) 중국해관총서

(3) 주요 유통 경로

- 해삼은 중국의 전통적인 해산물이지만 시장 판매범위가 그렇게 넓지는 않음. 주요 원인은 조리 및 가공시 다소 복잡하여 전문성이 필요하기 때문에 전문 식당을 제외한 일반 소비자들은 구매를 많이 하지 않기 때문임. 이러한 특성으로 인해 전문점 외의 일반 식당에서도 잘 사용하지 않고 있음. 따라서 해삼은 가공 공장이나 생산지의 가공을 거쳐 건해삼으로 가공된 후 주로 해삼전문매장, 수산물시장, 대형대장 등 경로를 통해 소비자에게 공급됨
- 중국에서 현재 건해삼의 주요 소비방식은 호텔용 건해삼, 인스턴트 해삼, 농축 해삼, 선물용 해삼 등이 있음

7) 생선목

(1) 현지유통가격

- 생선목은 원료 종류가 많기 때문에 제품 가격에 주는 원료의 영향이 비교적 작아서 생선목 평균 가격의 변화가 크지 않음. 일반적으로 생선목의 평균 가격은 26~30위안/kg임

(2) 수출입 현황

HS 코드 : 0305.1000

《 2010년 상반기 국가별 생선목 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
대만	123,587	403,088	3.26
노르웨이	17,114	382,380	22.34
호주	1,094	88,947	81.30
기타	10,667	155,468	14.57
합계	152,462	1,029,883	6.76

자료) 중국해관총서

《 2010년 상반기 국가별 생선목 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
홍콩	1,652,776	4,729,340	2.86
일본	165,305	2,237,697	13.54
미국	12,712	101,696	8.00
한국	20,000	39,350	1.97
기타	38,968	175,947	4.52
합계	1,889,761	7,284,030	3.85

자료) 중국해관총서

《 2010년 생선목 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
노르웨이	16,487	324,071	19.66
대만	50,097	118,461	2.36
프랑스	9,425	251,136	26.65
한국	4,586	14,560	3.17
기타	15,221	153,104	10.06
합계	95,816	861,332	8.99

자료) 중국해관총서

《 2010년 생선목 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
홍콩	1,568,65	4,282,493	2.73
일본	256,970	2,712,111	10.55
말레이시아	32,143	223,096	6.94
기타	33,442	173,491	5.19
합계	1,891,211	7,391,191	3.91

자료) 중국해관총서

《 2001~2011년 생선목 수입 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2001년	132,221	457,632	3.46
2002년	29,278	82,360	2.81
2003년	16,220	65,577	4.04
2004년	16,007	90,431	5.65
2005년	14,933	147,239	9.86
2006년	107,590	281,089	2.61
2007년	25,746	527,526	20.49
2008년	2,400	37,693	15.71
2009년	61,067	647,548	10.60
2010년	95,816	861,332	8.99
2011년	152,462	1,029,883	6.76

자료) 중국해관총서

《 2001~2011년 생선목 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2001년	2,758,137	2,580,632	0.94
2002년	5,691,605	5,560,173	0.98
2003년	1,266,389	1,687,446	1.33
2004년	3,994,644	6,600,097	1.65
2005년	2,534,970	4,926,033	1.94
2006년	2,337,527	6,555,811	2.80
2007년	2,209,843	5,205,638	2.36
2008년	228,894	524,396	2.29
2009년	1,873,934	7,244,616	3.87
2010년	1,891,211	739,191	5.19
2011년	1,889,761	7,284,030	3.85

자료) 중국해관총서

8) 바지락

(1) 생산량

《 2006~2011년 중국 바지락 생산량 》

(단위 : 톤)

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
전국	2,726,942	2,957,346	3,058,073	3,192,461	3,538,906	3,613,349
하북	59,216	64,215	66,309	80,983	43,093	27,375
요녕	586,984	637,942	658,754	771,596	1,103,246	983,332
강소	311,472	337,444	349,405	365,989	351,762	372,291
절강	58,847	63,826	65,847	52,536	57,055	58,774
복건	236,697	256,379	265,318	278,985	288,793	295,299
산둥	1,048,791	1,137,349	1,176,170	1,165,240	1,189,015	1,340,051
광둥	244,916	265,476	274,670	270,497	289,009	309,853
광서	171,578	185,826	192,291	197,763	207,650	217,058
해남	8,441	8,889	9,309	8,872	9,283	9,316

자료) 중국어업통계연감

(2) 수출 현황

HS 코드 : 0307.9193(활, 신선, 냉장 바지락)

《 2011년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$/kg)
한국	57,598,766	63,479,377	1.10
일본	29,050,082	46,473,133	1.60
마카오	293,902	2,038,106	6.93
기타	5,013	3,790	0.76
합계	86,947,763	111,994,406	1.29

자료) 중국해관총서

《 2010년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
일본	33,661,510	52,796,225	1.57
한국	27,474,311	33,030,747	1.20
마카오	293,723	1,761,462	6.00
기타	26,075	135,450	5.19
합계	61,455,619	87,723,884	1.43

자료) 중국해관총서

《 2006~2011년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2006년	30,928,150	43,859,984	1.42
2007년	47,401,692	63,621,645	1.34
2008년	41,496,040	59,415,877	1.43
2009년	45,687,601	69,805,752	1.53
2010년	61,455,619	87,723,884	1.43
2011년	86,947,763	111,994,406	1.29

자료) 중국해관총서

HS 코드 : 0307.9930(냉동, 건조, 염장, 염수장 바지락)

《 2011년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
한국	3,915,443	10,489,851	2.68
일본	726,588	3,220,254	4.43
홍콩	229,858	1,024,923	4.46
기타	232,826	855,589	3.67
합계	5,104,715	15,590,617	3.05

자료) 중국해관총서

《 2010년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
한국	2,667,039	5,519,693	2.07
일본	545,540	2,813,144	5.16
터키	1,406,000	2,570,529	1.83
기타	224,815	593,830	2.64
합계	4,843,394	11,497,196	2.37

자료) 중국해관총서

《 2006~2011년 바지락 수출 현황 》

구분	물량(kg)	금액(US\$)	평균 가격(US\$)
2006년	3,169,084	5,093,707	1.61
2007년	2,755,144	5,973,820	2.17
2008년	3,174,915	7,235,329	2.28
2009년	3,547,422	8,894,571	2.51
2010년	4,843,394	11,497,196	2.37
2011년	5,104,715	15,590,617	3.05

자료) 중국해관총서

9) 오징어

(1) 생산량

《 2007~2011년 중국 오징어 생산량 》

구분	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
생산량(톤)	340,463	350,935	351,778	365,433	390,393	3,613,349

자료) 중국어업연감

(2) 수출입 현황

HS 코드 : 0307.4190(활, 신선, 냉장 오징어)

《 활, 신선, 냉장 오징어 수출 현황 》

2009년		2010년		2011년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
53	595	89	602	204	613

자료) 중국수산물수출입무역통계연감

《 활, 신선, 냉장 오징어 수입 현황 》

2009년		2010년		2011년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
53	735	42	508	112	29

자료) 중국해관총서

HS 코드 : 0307.4900(냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어)

《 냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어 수출 현황 》

2009년		2010년		2011년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
50,006	147,576	84,207	199,232	108,479	212,258

자료) 중국해관총서

《 냉동, 건조, 염장 또는 염수장 오징어 수입 현황 》

2009년		2010년		2011년	
금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)	금액(만 불)	물량(톤)
27,794	250,346	33,391	250,833	49,618	299,170

자료) 중국해관총서

6 수출입 통관

1) 수산물(냉동수산물, 가공식품 조미김 등) 수출입 절차

- 주요 근거법률
 - 중국 출입국동식물검역법, 출입국동식물검역법실시조례
 - 국경위생검역법, 국경위생검역법실시조례, 수입식품라벨관리변법
- 수출입 절차

2005년 9월 1일부터 중국으로 수산물을 수출할 때에는 중국의 국가품질감독 검사검역총국이 정한 “수출입 수산물 검험검역 관리방법”에 근거한 위생요건을 충족한다는 증명서를 첨부하여야 함

- 한국 수산물의 경우는 우선 당해 수산물을 가공 및 보관하는 업자의 시설을 관할하는 관계기관 위생담당 부서로부터 식품위생법에 근거한 영업허가를 취득하였다는 사실을 증명한 후 그 시설을 위생국을 통하여 중국정부에 등록하는 절차가 필요함

- 그 후에 냉동 이외의 가공을 통한 수산물을 포함하여 식품위생법에 따른 등록검사 기관 또는 광역자치단체 등의 식품위생 검사시설의 시험 성적표를 첨부하여 광역자치단체 등 위생담당부서로부터 위생증명서를 발급받아 수출입 통관시 제출하여야 함

중국의 경우 냉동 수산물의 수입 시 다른 식품과 마찬가지로 당해 화물의 입국시에는 동물검역, 그리고 수입 신청시에는 식품위생검사 모두를 합격하지 않으면 수입통관 절차가 진행되지 않음. 이러한 검사는 각 지역의 수출입 경검사 검역국이 실시함

- 동물검역은 원칙적으로 수입자가 수입통관지역의 수출입 검사 검역기관에 검역심사서를 제출하도록 되어 있고 현장검역이나 실험실 검역을 거쳐 관련국가간의 협정 또는 국제기준을 참고로 검사결과가 합격인 경우 그 기관이 검역통과 통지서를 발급하며 주요 검사항목은 감염증, 병원체, 기생충 등임
- 식품위생 검사는 현장검사 및 견본 추출을 통한 실험실 검사로 이루어지며 주요 검사항목은 세균, 곰팡이, 독소, 잔류유해금속, 잔류농약, 첨가제의 종류와 함유량, 방사성물질 오염여부, 유독성 등이며 실물과 라벨표시내용의 일치여부, 포장재료의 성질 등도 함께 확인함
- 식품위생법에 의거 수입항구의 식품위생 감독검사기관은 수출국에서 사용된 농약, 첨가물, 훈증제 등에 대하여 서류심사 또는 현물 검역을 실시하며, 중국에서 위생기준이 정해지지 않은 것은 수출국의 위생공적기관이 발행한 자료를 제출하고 식품위생감독검역기관의 검역을 거쳐 국무원 위생행정부문에 보고를 해 인가를 받아야 함
- 검역결과 합격제품에 대하여는 수입식품위생감독검사마크와 위생증명서(원본/부분)가 발급됨

수입통관 후 판매와 관련하여서는 포장용기, 포장자재, 제품의 라벨표시 등에 대하여 중점적인 관리를 받게 되며, 중국 정부가 정한 특정품목의 경우에는 제조방법, 보존방법 등에 관한 규정을 따르도록 되어 있음

식품라벨관리변법이 관리하는 라벨표시 내용과 관련하여서는 화물의 수입신고 전에 국가 검사검역국이 지정한 검사기관에 필요한 자료를 제출하여 심사를 받아 합격하면 수출입 식품라벨심사 증명서가 발행되도록 되어있음. 이 증명서는 수입항구의 식품위생 감독검사기관이 검역을 할 때 필요한 것이므로 심사신청 시기에 유의하여야 함

《 수입식품국외생산기업등록실시관련 공고문 》



当前的位置：国家质检总局>政务公开>局令公告>总局公告>2012年

2012年

国家质量监督检验检疫总局 《关于公布《进口食品境外公告生产企业注册实施目录》的公告》（2012年第73号公告）

2012年第73号

国家质量监督检验检疫总局关于公布

《进口食品境外生产企业注册

实施目录》的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例和《进口食品境外生产企业注册管理规定》（质检总局第145号令），现将《进口食品境外生产企业注册实施目录》予以公布。其中，进口水产品境外生产企业注册实施的过渡期为本公告发布之日起至2013年5月1日。

附件：进口食品境外生产企业注册实施目录

二〇一二年五月七日

附件：

进口食品境外生产企业注册实施目录

序号	名称	定义	备注
01	肉类	动物屠体的任何可供人类食用部分	包括胴体、脏器、副产品以及以上述产品为原料的制品，不包括罐头产品
02	水产品	供人类食用的水生动植物产品及其制品	包括水母类、软体类、甲壳类、棘皮类、头索类、鱼类、两栖类、爬行类、水生哺乳类动物等水生动物产品及其制品，以及藻类等海洋植物产品及其制品，不包括活水生动物及水生动物繁殖材料

《 수입식품국외생산기업등록실시관련 공고문 번역본 》

국가품질감독검사검역총국 발표 ‘수입식품국외생산기업등록실시목록’에 대한 공고
(2012년 제73호)

‘중화인민공화국식품안전법’ 및 그 실시조례, ‘중화인민공화국 수출입제품검사법’ 및 그 실시조례, ‘수입식품 국외생산기업의 등록관리규정’(질검총국제 145호령) 등 규정에 따라 본 ‘수입식품국외생산기업등록실시목록’을 공포한다. 그 중 수입수산물경의 생산업체등록 실시의 과도기는 본 공고를 발표하는 날부터 2013년 5월 1일까지이다.

첨 부 : 수입식품국외생산기업등록실시목록

2012년 5월 7일

수입식품국외생산기업등록실시목록

번호	명칭	정의	비고
01	육류	동물신체의 모든 식용할 수 있는 부분	몸통, 장기, 부산물 및 상기를 원료로 만드는 제품을 포함, 통조림은 포함되지 않음
02	수산물	식용으로 제공하는 수생 동식물제품 및 그 제품	해파리류, 연체류, 갑각류, 극피동물류, 두색동물류, 어류, 양서류, 파충류, 수생포유동물류 등 수생동물생산물 및 그 제품, 조류 등 해양식품생산물 및 그 제품을 포함, 산 수생동물 및 수생식물 번식재료는 포함 안 됨

2) 위탁가공무역 계약서 작성시 유의사항

- 중국의 위탁가공 무역은 내료가공, 진료가공, 내양가공, 내도가공, 내건장배, 보상 무역 등의 방식이 있음
 - 내료가공은 외국기업이 무상으로 제공한 원료를 외국기업 사양 등에 의거 생산 가공하고 수수료를 받는 방법이며, 진료가공은 외국기업으로부터 유상으로 원재료를 매입하여 가공 후에 의뢰기업에 판매하여 수익을 창출하는 가공무역 방식임

- 내양가공은 외국기업이 제공한, 샘플, 디자인, 사양서 등에 의거 중국에서 입수한 원재료로 가공한 후 판매하는 것이며, 내도가공은 외국기업이 제공한 디자인과 설계도에 의거 중국에서 조달한 원재료로 가공 후 판매하는 방식임
- 중국 정부는 1999년 10월부터 가공무역기업에 의한 면세취급 수입 원료의 국내 판매 등 탈세행위 예방 및 관세와 증치세(부가가치세)의 징수를 목적으로 하는 새로운 제도를 도입하였으며 가공무역기업이 가공용 원재료를 수입하는 경우에는 가공무역 대상상품과 기업실태에 따라 보증금 적립 필요여부 및 금액이 결정됨
- 중국의 위탁가공상품은 국제협조와 국가정책에 따라 금지류 상품, 제한류 상품 및 허가류 상품 등 3종류로 분류됨
- 가공무역의 질서와 법 준수 및 탈세 등의 위반행위 방지를 목적으로 가공무역 기업의 과거 위반행위 유무와 빈도 상황에 따라 4단계로 분류 가공무역 합동(계약) 수첩 교부시 수입예정액에 관한 보증금을 세관지정 계좌로 중국 위안화로 적립토록 되어있음
- 계약서 각 항목에 대한 작성은 상기 제도에 관한 신청절차, 인허가 취득 등 계약 성립을 위한 전제조건, 상품의 품질 기준과 보증, 계약수량, 계약기간 등 당사자 간의 책임과 의무에 관한 기본적인 조항, 권리 불포기와 불가항력, 중재 등의 거래상 예측되는 일반적 조항을 포함함

3) 검역 제도 및 라벨 규정

- 수입 수생동물의 검사 검역 및 감독 관리의 편의를 위해 2003년부터 중국은 수입 수생동물 검사 검역 관리방법을 시행함. 선적 전의 위생, 포장과 운송재료 및 수입 검사 검역 과정에 대해 상세히 규정하고 있음. 관련 규정은 <수입 수생동물 검사 검역 관리방법>

4) 관련 정책

- 중국 각 지방정부는 수출업체를 독려 또는 외자기관의 투자를 유치하기 위해 수산품

가공업체에 세금환불, 면세, 감세 정책, 과학연구 기금 등 일정한 정책적 혜택을 주고 있음. 또한 현지 인력을 많이 채용한 업체에는 별도의 재정보조금 등 조치를 취하고 있으며 각 지방정부의 경제적 환경 및 특징이 다르므로 관련 정책도 통일화되지 못하고 있음

7 기타 참고 웹사이트

- 중국국가통계국 <http://www.stats.gov.cn/>
- 중국세관총서 <http://www.customs.gov.cn/>
- 중국국가품질감독검사검역총국 <http://www.aqsiq.gov.cn/>
- 중국국가세무총국 <http://www.chinatax.gov.cn/>
- 중국수산망 <http://www.chinafishery.net/>
- 중국산동위해수산물도매시장 <http://www.wh-fishmarket.com/>
- 중국농업부 <http://www.moa.gov.cn/>
- 중국수산업계망 <http://www.fisherynet.cn/>
- 중국어업정보망 <http://www.fisherynet.cn/>
- 중국어업정무망 <http://www.cnfm.gov.cn/>
- 중국상해수산업계협회 <http://www.fishery.org.cn/>
- 중국상해동천수산물시장 <http://www.tcfishery.com/>

홍콩

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 품목별 현황
 - 조미김, 건해삼, 전복, 굴,
조미 오징어, 게맛살
5. 수출확대를 위한 SWOT분석
6. 기타 참고 웹사이트

2012 수산물 해외시장동향



04



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 710만 명(2012년)
- 민족 : 한족(95% 이상)
- 면적 : 1,104km²(서울 1.8배), 홍콩섬, 구룡반도, 란타우섬으로 구분
- 기후 : 아열대 몬순형 기후
- 수도 : 홍콩은 도시국가로 특정 수도가 없음

2) 경제

- GDP : US\$ 2,428억(2011년)
- GDP성장률 : 5% (2011년)
- 1인당 GDP : US\$ 34,457(2011년)
- 물가 상승률 : 3.7%(2012년 6월)
- 실업률 : 3.2%(2012년 4월~6월)

2 수산물 소비동향

1) 수산물 소비특성

- '10년 아시아 해산물 전시회(Asian Seafood Exposition)에 공개된 설문조사에 따르면 89%의 응답자들이 최소 일주일에 한번은 수산물을 먹는다고 응답하였음
- 홍콩인들이 주로 먹는 요리는 중국 5대 요리 중 하나로 꼽히는 광둥식으로 다양한

수산물을 이용한 요리가 많아 기본적으로 수산물 소비가 많음

- 홍콩은 특히 외식문화가 발달하여 요식업체가 많으며, 이들 중 고급식당에서는 수산물 소비가 빠지면 고급식당으로 생각하지 않는 인식이 있어 수산물에 대한 선호도가 높음
- 일본지배 이후 일본문화와 식사에 익숙해져 있어서 수산물이 주로 이용되는 일본요리를 즐겨먹어서 수산물 소비가 더욱 높기도 함

2) 수산물 시장특성

- 홍콩에서 생산되는 수산물양은 많지 않고 수입산을 주로 구입해 먹는 것이 일반적임
- 홍콩은 7개의 수산물 도매시장이 있으며, 도매시장에서 수입된 수산물이 모여서 재래시장 또는 소매상으로 공급되고 있음
- 홍콩의 수산물 도매시장은 7곳으로 애버딘(Aberdeen), 사케완(Shau Kei Wan,), 쿤통(Kwun Tong), 칭사완(Cheung Sha Wan), 싸이쿱(Sai Kung) 등이 있음
- 홍콩 수산물 도매시장은 해양수산 당국의 법률(authority of the Marine Fish Ordinance, Chapter 291)에 의해 설립된 FMO(The Fish Marketing Organization)에 의해 관리·운영되고 있음
 - FMO는 자체적으로 자금을 조달하는 비영리 조직으로 정부 농림수산보호부(Department of Agriculture, Fisheries and Conservation) 산하 기관임
- 수산물을 구입할 수 있는 곳은 재래시장, 슈퍼마켓, 백화점, 건강식품점 등으로, 홍콩은 면적은 작아도 슈퍼마켓이 곳곳에 많아 슈퍼마켓 이용도가 매우 높음
- 홍콩 최대 수산물 도매시장으로 15,700 평방미터 규모로 연간 약 2,000톤의 수산물 물량이 거래되고 있음
 - 어부, 도매업자 등을 대상으로 수산물 도매시장 시설과 서비스를 제공하고 도매시장에서 거래되는 전체 금액의 7%를 수수료로 받고 있음



애버딘 도매시장 외관

애버딘 도매시장 내부

- 피어가 발달되어 있는 지역인 노스 포인트와 홍콩과 같은 곳에는 수산물 재래시장이 잘 형성되어 있어 신선한 수산물을 찾는 사람들은 재래시장을 이용하기도 함
- 홍콩은 많은 섬이 있고 섬마다 어촌마을이 형성되어 있어 섬주변이나 어촌마을에 수산물을 직접 캐치하여 판매하는 지역이 많음
 - 사이쿱, 레인문, 라마섬, 청차우섬 등
- 수산물 중 고급식품인 해삼, 전복, 굴, 가리비 등은 몸에 좋은 보양식재료로 보고 있기 때문에 슈퍼마켓보다 건강식품 체인점에서 판매되는 경우가 많아서 고가의 수산물을 대중적으로 자주 이용할 수가 없음

3 수산물 유통동향

1) 수산물 수입통계

- '11년 기준 홍콩 총 수산물 수입량은 US\$ 3,025백만불로 주요 수입국은 일본, 중국, 호주, 미국 등이 있음
- '12년 2월말까지 홍콩 수산물 수입은 US\$ 495.3백만불로 전년 동기대비 2.1% 증가 하였음. 상위 수입국 대부분이 증가세를 유지하고 있으나 일본은 30.5% 감소를 보여

여전히 일본 방사능 문제가 수입에 영향을 미치고 있는 것으로 분석되고 있음

- 한국산 수입액은 US\$ 2.3백만불로 금액이 많지는 않지만 증가율은 31.9%를 기록하여 높은 신장율을 보이고 있음

《 홍콩 수산물 수입동향 》

(단위 : US백만불, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년(2월)	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	중국	311.0	354.1	13.9	436.5	23.3	75.4	27.3
2	일본	360.0	520.4	44.6	549.7	5.6	66.1	-30.5
3	호주	246.4	230.0	-6.7	226.1	-1.7	57.9	6.6
4	미국	134.0	171.0	27.6	213.2	24.6	40.1	31.6
30	한국	13.7	23.9	74.5	22.4	-6.3	2.3	31.9
	전체	2,289	2,734	19.4	3,025	10.6	495.3	2.1

2) 수산물 수입제도

- 홍콩은 자유무역항으로 주류, 담배, 화석 연료, 메칠 알코올 등 4가지 수입품목 외에는 모든 수입품에 대하여 비관세임
- 수입허가증과 수출허가증 획득 절차는 매우 간단하고, 대부분의 품목이 특별한 증명서 없이 수출입이 가능함
- 홍콩에서는 식용으로 사용되는 수산물에 대한 수입 허가증이나 한도가 없음
 - 어농서(魚農署) 통계에 따르면, 2009년 홍콩에서 생산된 해산물(활/냉동)과 민물고기(활/냉동)는 46,000톤이었으며, 매년 소비되는 수산물 수요량(140,792톤)의 32.7% 수준임
- 현재로선 홍콩으로 수입되는 수산물에 대하여 특별한 통과서류나 절차는 필요 없음
 - 세관 통과 시 식물환경위생서(食物環境衛生署)로부터 임의로 검사를 받을 수 있으며, 이 경우 신속한 처리를 위해 수산물 수출국의 위생서에서 발행한 위생증명서를 수산물에 부착을 권함

- 위생증명서는 특별한 양식을 따라야 하지만 품명, 학명, 생산지, 수량, 제조일자, 배치번호, 가공공장 주소 및 연락처 등이 필요함. 또한 신선 수산물일 경우에는 수확일, 수확지역도 필요함
- 회나 생굴 등 날것으로 먹는 수산물들은 수출국가의 검사증명서를 부착하여, 식용을 위해 위생안전 표준에 달한다고 증명하는 것을 선호함
- 수입된 수산물이 검사통과를 못할 시 전 물량이 압수됨. 향후 동일 업체에서 해산물을 수입할 경우에는 식물환경 위생서에서 검사를 강화하여, 문제 식품이 홍콩에 수입되는 것을 최소화함
- 중국에서 홍콩으로 수산물 수출 시 문금도(文錦渡)의 세관을 지나야 하며, 통관 시 기타 수출국과 달리 반드시 검사를 받아야함
- 신규 수산물 수입규정(안)
 - 수입 수산물 분류
 - 1급 위험성 높음 / 2급 위험성 있음 / 3급 위험성 낮음 / 4급 위험성 없음
 - 1급(위험성 높음)
 - 대상 : 테트로도톡신이 들어 있을 가능성이 있는 수산물(예, 활복어)
 - 제한 : 수입 금지
 - 2급(위험성 있음)
 - 대상 : 바로 식용이 가능한 수산물(예, 생굴), 시가톡신이 있을 수 있는 산호초에 서식하는 생선(야생이며 3kg이상), 복어제품 등
 - 제한 : 수입 시 수출국(위생처)에서 발행한 공식적인 위생증명서, 어선의 선장이 서명한 선언문(야생 수산물일 경우)이 필요. 이외 수입업체들은 수산물이 세관에 도착 전 식물환경위생처에 통보해야 함(해상운송 시 8시간 전, 육상운송/항공화물 시 2시간 전)
 - 3급(위험성 있음)
 - 대상 : 기타 활수산물, 가공되지 않은 수산물
 - 제한 : 공식적인 위생증명서나 선언문(야생 수산물 시)이 부착되어 있으면 충분함

- 4급(위험성 없음)
 - 대상 : 가공 수산물
 - 제한 : 별도의 특별한 수입규정 없음

4 품목별 현황

1) 조미김

- '11년 홍콩 조미김 총수입액은 US\$ 5,889천불을 기록하였으며, 작년 동기대비 36.3%증가하였으며, '12년 4월말 현재 US\$ 2,842천불을 기록하여 전년 대비 79.8% 증가하였음
- 주요 수입국은 태국, 한국, 중국, 일본 등이 있으며, 태국산이 전체의 50% 이상을 점유하고 있음
- 한국산 조미김 수입액은 '12년 4월 현재 US\$ 925천불로 전년 동기대비 252.1%까지 높게 성장하고 있음

《 홍콩 조미김 수입동향 》

(단위 : US천불, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년(4월)	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	태국	1,736	2,577	48.4	3,427	33	1,469	48.1
2	한국	594	559	-5.9	1,415	152.9	925	252.1
3	중국	1,088	972	-10.7	841	-13.5	321	32.2
4	일본	65	126	92.7	167	33	102	29.3
5	리베리아	-	-	-	-	-	18	-
6	대만	23	75	233.1	39	-48.3	4	2.5
합계		3,507	4,322	23.3	5,889	36.3	2,842	79.8

- 웰컴, 파킨샵 등 홍콩 주요 대형유통업체에서 판매되는 김의 대부분은 스낵김으로

태국산과 중국산이 가장 많으며, 그 외에 한국산, 대만산 등이 있음

- 태국산 : 'Tao Kae Noi Food'사 스낵김으로 약 8가지 이상 다양한 맛이 있으며, 40g 중량으로 일반 스낵류 진공포장과 유사함
- 중국산 : 'Four Seas'사 스낵김이 가장 많으며, 18g짜리 사각 포장으로 와사비 맛 토마토 맛 등 4가지 종류가 판매됨. Four Seas사 외에 기타 2~3개사 스낵김도 판매되고 있음
- 한국산 : Edo사 조미김(20g*3팩)만 스낵코너에 타사 스낵김과 함께 판매되고 있음










스낵숍 내 태국산 스낵김

웰컴 Four Seas 스낵김 판매현황

○ 주요 조미김 판매현황 및 가격은 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
홍콩	 <p>* AC Nielsen (시장조사업체) 조사연구보고 : 홍콩 내 유통 조미김 중 2007-2010년 연속 판매액 1위</p>	1팩(50봉)/37.5g	HK\$19.9

원산지	사진	단위	가격
한국		1팩(4봉)/20g 1팩(3봉)/13.5g 1팩(3봉)/15g 1팩(10매)/20g	HK\$16.9 HK\$10.9 HK\$15.9 HK\$10
			
			
	 (마른김)		
일본		1팩(8봉)/2.8gx8 1팩(8봉)/2.8gx8	HK\$35.9 HK\$35.9
	 (마른김)	1팩/54PCS 1팩(10매)/55g	HK\$45.9 HK\$33.9
	 (원료 : 한국산, 제조 : 대만)	1팩/32g	HK\$26.9

※ 판매 장소 : JUSCO, Parknshop(홍협점)

- 홍콩에서 소매상(슈퍼마켓, 대형유통업체 등)에 판매되는 김의 90% 이상이 스낵 형태로 일반 소비자 대상으로 판매되고 있음
- 홍콩은 ‘김’을 식재료로 할 수 있는 요리가 많지 않으며, 김이 주로 이용되는 스시도 직접 해먹는 경우가 적어 식재료로의 김 소비는 많지 않음
- 한국산 조미김 역시 반찬용보다는 간식용으로 구입, 스낵으로 소비되고 있음
- 소비되는 김의 대부분이 스낵김이므로 소비하는 주체 역시 홍콩 일반 현지인이며, 교포시장의 경우 한국 조미김을 구입하여 반찬으로 먹고 있으나, 교포시장 규모가 매우 작음
- 한국 조미김 수출확대를 위해서는 아래와 같은 4P전략이 필요함
 - 상품(Product) : Four Seas사나 Tao Kae Noi Food와 같이 일반 맛 외에 특화된 맛 제품이 필요하며, 특히 한국산 스낵김만 차별화될 수 있는 김치맛, 불고기 맛, 떡볶이 맛 등의 제품개발도 고려
 - 사람&장소(People & Place) :
일반 스낵을 소비하는 소비층이 광범위함을 고려할 때 특정 타겟층으로 한정짓는 것보다 일반 ‘성인 간식용’으로 초점을 맞추고, 판매장소는 한국식품이 어느 정도 취급되고 있는 주요 대형유통업체로 시작. 다만, Edo 등 특정사와 제품개발이 될 경우에는 Edo 전용 스낵숍 등에서 동시에 판매가 필요함
 - 가격(Price) : 수출/수입업체간 의사결정이 중요하나, 쉽게 구매가 가능한 소량포장으로 HK10~15/1팩 수준으로 진입 필요
 - 홍보(Promotion) : 새로운 식품에 대한 시도에 개방적인 홍콩시장에 맞추어 초기에 대형유통업체별 시식 행사로 소비자 입맛 길들이기를 지원하고, 현지 잡지 등을 통해 신규제품 소개 기사 홍보도 병행필요

2) 견해삼

- 홍콩 견해삼(염장류 포함) HS코드는 아래와 같으며, 냉동해삼의 경우는 별도의 HS 코드 없이 기타 냉동연체류에 포함되어 집계되고 있음

- 건해삼 HS코드 : 03079930
(BECHE-DE-MER, DRIED, SALTED OR IN BRINE)
- 냉동해삼 포함 냉동 연체류 HS코드 : 03079940
(MOLLUSCS AND AQUATIC INVERTEBRATES, NESOI, FROZEN)
- 홍콩 건해삼 관세율 : 0%

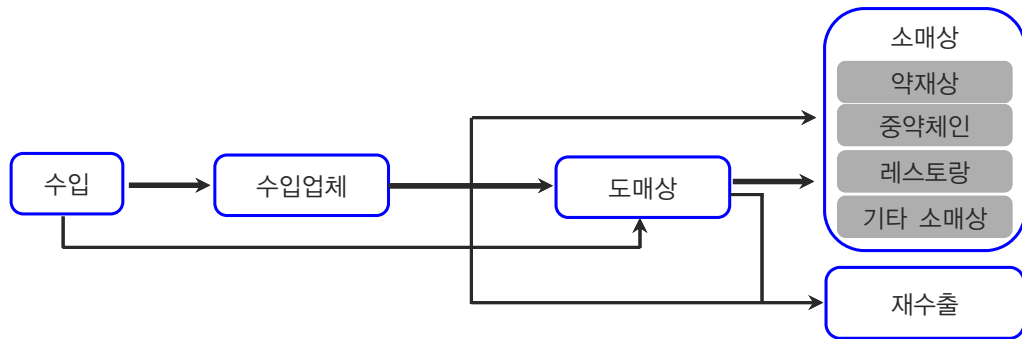
《 홍콩 건해삼 수입동향 》

(단위 : US천불, %)

순위	수입국	2009년		2010년		2011년	
		수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	136,026	2.9	201,541	48.2	250,860	24.5
2	중국	15,060	699.3	8,762	-41.8	6,201	-29.2
3	뉴기니	8,517	-19.4	598	-93	38	-93.6
4	필리핀	7,354	-7.5	8,591	16.8	8,182	-4.8
5	미국	6,952	118.5	9,243	33	13,083	41.5
6	인도네시아	5,392	13.1	6,541	21.3	6,977	6.7
7	호주	4,029	-32.4	7,735	92	9,206	19
11	KOREA REP	2,527	93.1	1,296	-48.7	3,064	136.4
	합계	226,770	12.4	301,554	33	369,420	22.5

- 홍콩에서 유통되는 해삼은 주로 건해삼과 냉동해삼이 있으며, 건해삼이 대부분을 차지함
- 홍콩 내에서 건해삼은 인삼 등 건강식품이나 건전복 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 수입되고 있음
 - 건해삼은 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함

《 건해삼 유통경로 》



- 건해삼 도매상은 약재상 골목으로 유명한 성완(Sheung Wan)에 밀집되어 있으며, 이들은 제비집, 동충하초, 건전복 등과 함께 건해삼을 취급하는 도매상으로 도·소매를 겸하는 경우도 많음
- 특히 성완 Wing Lok은 “인삼과 제비집의 거리(Ginseng & Bird's nest Street)”로 지정되어 있는 메인 장소로 건해삼을 포함한 건수산물도 많이 거래되고 있음



성완 약재상 거리

성완 Wing Lok 거리 표지판

건수산물 전문 도매상(소매겸용)

건수산물 판매형태(유리병)

- 실질적으로 도매상에서 가장 많이 거래되는 건해삼은 일본산과 호주산으로 해삼 품종이 다르기 때문에 판매층이나 가격은 전혀 다르며, 같은 원산지더라도 제품과 건조 상태, 산지에 따라 가격은 천차만별임
 - 필리핀이나 인도네시아산 건해삼은 레스토랑 등 외식업체로 공급되는 경우가 많으며 고급 레스토랑에서는 일본산이 공급되기도 함
- 판매는 보통 600g 단위로 중량을 달아 판매가 되며, 판매가격은 제품에 따라 가격차이가 많이 나며 보통 일본산은 600g 기준 HK3,000~8,000(480~1,280천원), 호주산은 HK700~2,000(96~320천원) 가격대를 형성함
 - 일본산은 워낙 고품질·고가로 판매되고 있고 일본산이라도 산지에 따라 가격이 달라지기도 하는데, 보통 관동(關東)과 관서(關西)지방으로 구분되어 판매되며 관동지방이 관서보다 가격이 높게 판매됨
 - 고가의 제품은 높은 기온과 습도를 피하고 보관하면서 제품을 직접 볼 수 있도록 큰 유리병에 제품을 담아 전시·판매하는 것이 일반적임



- 홍콩에서 일본산 건해삼은 제품품질과 건조기술로 인지도가 매우 높으며, 고급식당 및 수요처에서 가장 선호하고 있음
 - 도매상 바이어에게 일본산 건해삼 가격이 높은 이유를 묻자, 건조 후에도 돌기가 그대로 살아 있으며 직접 가지고 있던 물에 불린 건해삼을 보여주며 탄력이 그대로 보존되어 있음을 설명해 주었음

○ 주요 건해삼 판매현황 및 가격은 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
일본 (주로 北海島, 關東산돌기해삼)		45개/600g	HK\$10,800
		56개/600g	HK\$7,880
멕시코 (돌기해삼)		10개/600g	HK\$1,480
		16~17개/600g	HK\$800
		36~37개/600g	HK\$800
호주 (해삼의 형태 다양)		/600g	HK\$880
		5~6개/600g	HK\$2,180
		1봉/600g	HK\$590
인도네시아		2개/600g	HK\$880
		4~6개/600g	HK\$880
가공(냉동) 해삼			
필리핀		5~6개/1pound (454g)	HK\$75

원산지	사진	단위	가격
일본		1팩(9개)/500g	HK\$390
호주		1팩(1개)/210g	HK\$98

- 한국산 건해삼은 현지 바이어나 일반 소비자에게 제대로 소개된 바 없어 인지도가 매우 낮기 때문에 무엇보다 ‘한국산 건해삼’을 알릴 수 있는 초기 홍보투자가 필요함
- 홍콩 및 중국의 경기회복과 소득수준 향상으로 인해 수요가 늘어나면서, 물량확보 시 시장진입 자체는 어렵지 않으나, 지속적인 수출을 위해서는 현지 네트워킹이 잘 구축된 유망 바이어 발굴 및 공급거래선 구축, 판매상과의 공동마케팅 등의 단계가 필요함

3) 전복

- 홍콩 건전복 HS코드는 아래와 같음
 - 건전복 HS코드 : 03079920
(OF ABALONE (AWABI), DRIED, SALTED OR IN BRINE (94 KG) (HS 03079920) and ABALONE (HALIOTIS SPP.), DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE)
- 홍콩 건전복 관세율 : 0%
- 홍콩은 전 세계 중 전복 최대수입국으로 연간 US\$ 2.4억불을 수입하고 있으며, 신선 (또는 냉장), 냉동, 건조, 가공(자숙) 4가지 종류로 건조 전복이 전체의 36.5%로 가

장 많은 비중을 차지하고 있음

- 보관과 취급이 어려운 신선 또는 냉장 수입량은 줄어들고 있는 반면, 장기보관 후 쉽게 요리할 수 있는 냉동, 건조, 가공류 등은 증가하고 있음
- 홍콩 건전복 수입량은 '11년 US\$ 145.0백만불로 전년대비 64.8%가 증가했으며, '12년 4월까지 수입량은 US\$ 30.7백만불로 전년 동기 대비 24.1% 감소하고 있음
- 주요 수입국은 일본, 남아프리카 공화국, 모잠비크 등이며, 일본산 수입량은 지진 이후로 많이 떨어지고 있음

《 홍콩 건전복 수입통계 》

(단위 : US천불, %)

순위	수입국	2009년		2010년		2011년		2012년(4월)	
		수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	24,659	67.2	41,223	35.1	55,683	14,722	-47.1	
2	남아프리카공화국	8,574	34.9	11,563	39.4	16,123	5,609	133.3	
3	모잠비크	26,901	-31.5	18,420	45.1	26,730	4,693	3.2	
4	오만	471	40.6	662	-	17,606	3,256	-	
5	짐바브웨	-	-	4,069	111	8,585	1,665	-43.5	
6	케냐	1,256	-100	-	-	1,220	260	-	
7	호주	2,681	27.7	3,423	34.6	4,607	201	-87.2	
28	한국	-	-	-	-	1,452	-	-100	
	합계	70,419	25	88,032	64.8	145,036	30,709	-24.1	

- 수입 건전복은 각 원산지 혹은 지역명으로 구분되기 때문에 별도 품종이 알려져 있지 않으며, 다만, 일본산의 경우에만 고가이면서 고품질로 세분화되어 품종별로 구분하고 있음
- 일본산 건전복 품종은 망포(網鮑), 와마포(窩麻鮑), 길품 등으로 구분됨
 - 망포는 가장 크기가 큰 품종으로 아랫부분이 넓으며 어두운 갈색으로 주로 탕요리에 많이 사용되고 있음
 - 와마포는 상대적으로 얇은 몸통과 밝은 갈색으로 끝부분이 뾰족함. 육질이 부드러워 장노년층이 선호하고 있음

- 길품은 얇은 몸통에 약간 나선형을 띄며, 정가운데 선이 그어져 있어서 구분이 쉬우며 식감이 쫄깃하여 젊은층 또는 부유층에서 선호함

《 일본산 건전복 품종별 사진 》



망포(網鰓)



와마포(窩麻鰓)



길품(吉品)

- 건전복은 해상 또는 항공으로 운송되는데, 남아프리카 공화국 등 아프리카산과 호주산 등은 주로 해상으로 운송되는 반면, 일본산의 경우에는 고가 고품질의 경우에는 소량으로 항공으로 운송되기도 함
 - 고품질 건전복은 안전성 문제로 수송금액의 0.1% 정도 보험을 들고 있음
- 홍콩에서 건전복을 구입할 수 있는 곳은 크게 약재상, 약국, 중약체인 및 건강식품 매장으로 구분할 수 있음
 - 약재상은 전복, 해삼 등의 건조 수산물과 인삼, 제비집, 동충하초를 판매하는 곳으로 도·소매 기능을 겸하는 경우가 많음
 - 약국은 일반 의약품, 분유, 건강음료 등이 판매되는 곳으로, 특이사항으로 전복이나 굴, 가리비 등 건조 수산물도 병행하여 판매하는 경우가 많음
 - 홍콩의 전통적인 약재상이나 약국이 현대화된 것이 중약체인점으로, 판매되는 품목은 비슷하나 매장이 보통 깨끗하며 포장상품으로 개발하여 판매하고 있음
- 약재상 또는 약국에서의 건전복 판매는 벌크매대 또는 유리병에 보관되어 있는 보통 중량(600g의 1근이 보통임) 단위 또는 개수로 판매하고 있으며, 중약체인점의 경우에는 포장 개별 또는 세트상품으로 개발하여 상품단위로 판매하고 있음
 - 고가의 제품은 높은 기온과 습도를 피하고 보관하면서 제품을 직접 볼 수 있도록

큰 유리병에 제품을 담아 전시·판매하는 것이 일반적임

《약재상 전경 및 건전복 판매방법》



성완지역 약재상



유리병 단위 건전복 판매현황

《약국 전경 및 건전복 판매방법》



침사초이 지역 약국



벌크매대 단위 건전복 판매현황

《 중약체인점 전경 및 건전복 판매방법 》



중약체인점(Pak Shing Tong) 전경



포장상품(PST) 단위 판매현황



중약체인점(루상) 전경



포장상품(루상) 단위 판매현황

- 특히 최근에는 식품의 위생, 안전성, 제품의 신뢰도 등에 관심이 증가하면서 믿고 구입할 수 있는 중약체인점 구매가 증가하고 있는 추세임
- 대표적인 중약체인 매장은 크게 6개 정도로 다양한 건강식품, 의약품 및 미용 용품 등을 판매하고 있음

《 홍콩 중약체인점 종류 및 정보 》

중약체인명	브랜드 마크	매장수	웹사이트
CRCare(화윤당)		47	www.crcare.com,hk
Eu Yan Sang(위원상)		46	www.euyansang.com
樓上(누상)		25	www.hkjebn.com
Tung Fong Hong(동방홍)		24	www.tfh.com,hk
Nam Pei Hong(남베이홍)		12	www.nampeihon.com
Pak Shing Tong(백성당)		3	www.pakshingtong.com

○ 주요 건전복 판매현황 및 가격정보는 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
일본산		30개/600g	HK\$22,000
		16개/600g	HK\$12,300
		55개/600g	HK\$7,100

원산지	사진	단위	가격
남아프리카		3개/600g	HK\$6,880
		12개/600g	HK\$2,600
		18개/600g	HK\$3,200
중동		30개/600g	HK\$6,800
		수백개/600g	HK\$588
중국 (大連산)		수십개/600g	HK\$1,460
캔 종류			
남아프리카		10개입/1캔(425g)	HK\$350
뉴질랜드		1.5개입/1캔(425g)	HK\$233

- 홍콩에서는 건전복을 물에 불려 살짝 데친 후 기타 재료를 넣어 요리를 해서 먹고 있음. 가장 일반적인 것이 초이삼 등 채소류와 섞어 굴소스에 볶아 먹는 요리임. 그 외에도 표고버섯 및 육류와 함께 볶은 후 양념해서 먹거나 죽으로 만들어서 먹기도 함
- 전복은 연령과 관계없이 모두가 즐길 수 있는 식재료, 일반 가정에서도 몸에 좋은 다른 재료와 섞어 요리해서 먹기도 함. 특히 자양강장에 좋아 노인이나 임산부 등 선물로도 많이 애용되고 있음
- 특히, 중국식 고급레스토랑에서는 전복요리를 일품요리로 판매하고 있으며, 삭스핀 및 가루퍼(생선요리)와 함께 최고급 요리로 간주되고 있음
- 홍콩은 세계 최대 전복 수입국으로 향후에도 중국 방문객 등의 영향으로 수요가 증가할 것으로 예상되므로, 대홍콩 한국산 전복 수출확대를 위한 적극적인 시장조사 및 마케팅 지원이 요구됨
- 한국산 전복은 일본산과 유사한 품종으로 품종 및 품질은 시장성이 있으나, 건전복 및 가공전복으로 만드는 과정에서 건조 등 가공기술이 부족하여 일본산 시장의 빠른 대체는 아직 역부족임
- 다만 일본 대지진 및 방사능유출로 일본 전복 생산량이 감소하고, 단가가 상승하고 있어서 홍콩시장 진입에 유리한 시기임
 - 실제로 홍콩aT에서는 일본산 전복을 취급하고 있는 대형바이어를 한국으로 초청하여 수출업체 알선 및 수출상담을 지원하여 '11년 10월까지 약 US\$ 1.0백만불이 수출된 바 있음
- 또한 한국산 건전복에 대한 인지도가 낮아 수입바이어가 유통하기에 애로사항이 있으므로, 지속적인 “한국산 전복 및 해삼” 등의 수산물에 대한 직간접적인 미디어, 옥외 홍보사업 지원 필요
- 홍콩aT에서는 한국산 전복, 해삼, 굴 등 건조 수산물 옥외광고를 약재상 밀집지역인 성완지역 트램역과 지하철역에 추진하고 있음

《 홍콩 aT센터 전복 홍보 사업 》



홍콩바이어 한국 전복양식장 방문



한국 수산물 홍콩 옥외광고

4) 굴

- 홍콩 건조굴 HS코드는 아래와 같음
 - 건조굴 HS코드 : 03071990
(OF OYSTERS, DRIED, SALTED OR IN BRINE (94 KG) (HS 03071030) and OYSTERS, DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED)
- 홍콩 건조굴 관세율 : 0%
- 홍콩 건조굴 수입량은 '11년 US\$ 20.5백만불로 전년대비 31.5%가 감소했으며, '12년 4월까지 수입량은 US\$ 2.6백만불로 전년 동기 대비 39.4% 감소하고 있음
- 주요 수입국은 일본, 한국, 싱가포르 등으로 대부분이 일본과 한국산에 의존하고 있음
- 한국 건조굴은 전반적으로 홍콩 경기가 좋지 않아 수요가 감소하면서 2011년 많이 줄었으며, 2012년에 일본산은 크게 증가하고 있는 반면 한국산은 감소하고 있음

《 홍콩 건조굴 수입통계 》

(단위 : US천불, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년(4월)	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	일본	10,526	20,035	90.3	13,900	-30.6	1,726	555.3
2	한국	2,912	9,183	215.3	6,451	-29.8	637	-59.4
3	싱가포르	-	-	-	-	-	202	-
4	미국	10	-	-100	-	-	57	-
5	인도네시아	-	-	-	-	-	11	-
6	중국	781	679	-13.1	127	-81.3	8	-55.8
합 계		14,306	29,958	109.4	20,524	-31.5	2,641	39.4

- 주요 건조굴 수입 국가는 일본과 한국이며, 중국산이 소량 수입되고 있음. 수입산 중 일본산 점유율은 75%, 한국산은 24%, 중국산은 1%가 채 되지 않으며, 중국산은 국내 수요가 많아 수입량이 더 줄어드는 추세임
- 일본산과 한국산은 100% 건조굴이며, 중국산은 건조굴이 80%, 나머지는 생굴과 익힌 굴임
 - 특히 일본산 건조굴 가격변동이 심해 건조굴 수입시기를 늦추거나, 다른 품목으로 대체하여 수입하고 있어 수입량이 크게 감소하였음
- 홍콩은 단위면적이 협소하고 기온과 습도가 높아, 해산물의 대부분이 건조 상태로 수입·유통되고 있음. 냉동의 경우에는 수입·보관시 비용이 더 많이 수반되기 때문에 건조 상품이 선호됨
- 주요 수입국은 일본, 한국, 중국임
 - 일본 굴 : 일본 히로시마에서 생산 수입되며, 품질이 좋고, 색택이 선명함. 굴 양쪽이 검은색을 띠며 맛이 풍부하고 진함. 삶거나 탕을 만들어 먹기에 적합하며, 살이 통통함

일본 건조굴 이미지		일본 건조굴 판매가격			
	구분	원산지	중량	판매가격	
	건굴-S	일본	605g	HK\$218	
	건굴-M	일본	605g	HK\$268	
	건굴-L	일본	605g	HK\$368	
재래시장 판매가격					
	구분	원산지	중량	판매가격	
	일반 건굴-S	일본	300g(apprx.75pcs)	HK\$97	
	정품 건굴-M	일본	300g(55-70pcs)	HK\$105	
	진품 건굴-2L	일본	300g(30-40pcs)	HK\$142	
건강식품 체인유통매장 “樓上” 기준					

- 한국 굴 : 일명 주호(珠蠔)라고 불리기도 함, 생김새가 둥글고, 크기가 일본 굴보다 작고, 색깔은 진한 녹색을 띠며. 비린내가 좀 진하며, 탕을 끓이거나 죽을 만드는데 좋음



한국산 건조굴

- 중국 굴 : 주요 생산지는 중국 광둥성 사정(沙井) 지방의 굴이 가장 유명하며, 수입산은 건조굴과 반 건조굴이 있음. 건조굴은 통통한 굴들로 선별하여 대나무 스틱에 꿰어 80% 건조 후 유통됨. 살이 통통하며 단맛이 남. 반 건조굴은 특히 싱싱한 굴을 선별하여 물에 삶은 후 건조하고 서늘한 곳에서 50%~60%를 건조하여 굴의 형태가 깨끗하고 보기가 좋으며, 신선하며 달고 맛있음



중국산 80% 건조굴



중국산 반 건조굴

- 홍콩의 건조굴 시장은 일본산이 주도하고 있음
 - 일본산 건조굴은 사이즈가 크고 품질이 좋아 소비자들이 선호하고 있음
 - 일본산 건조굴은 한국산에 비해 비린내가 적고 요리를 했을 때 향미가 좋음
 - 사이즈가 크고 품질이 좋은 한국산 건조굴을 일부 상인들이 일본산으로 둔갑시켜 판매하기도 함
 - 중국산은 가격이 저렴하여 탕을 끓이거나 국물을 낼 때는 많이 이용됨
- 주요 건조굴 판매현황 및 가격정보는 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
일본 (주로 벌크매대 또는 투명비닐 포장형태로 판매)		1팩/600g	HK\$128
		수십개/600g	HK\$98
		수십개/600g	HK\$138

원산지	사진	단위	가격
<p>한국 (일반적으로 진열해놓지 않으며, 손님이 원할 경우만 꺼내어 판매)</p>		수십개/600g	HK\$186
		600g	HK\$90

- 전통재래 시장 및 체인점과 연계하여 한국산에 대한 적극적 마케팅 전개 필요
- 건조굴에 대한 직접적인 홍보 및 마케팅이 쉽지 않아, 전년도 10월 말부터 2개월간 홍콩 성완 약재상 거리에 트램 정류장에 전면 광고를 실시 중임
- 수산물은 전문수입 바이어가 취급하므로, 향후 수시 바이어 초청을 통해 한국산에 대한 인지도 제고 및 바이어 관리 강화 필요

5) 조미 오징어

- 홍콩 오징어류 HS코드는 아래와 같음
 - 건전복 HS코드 : 030749
(OF CUTTLE FISH AND SQUID, FROZEN, DRIED, SALTED OR IN BRINE)

- 홍콩 조미오징어 관세율 : 0%
- 홍콩은 연간 US\$ 97.3백만불의 냉동, 건조, 가공제품을 포함하여 오징어를 수입하고 있으며, '12년 4월까지 수입액은 US\$ 41.4백만불로 전년 동기대비 96.3% 크게 증가하고 있음
- 주요 수입국은 중국, 필리핀, 베트남, 태국으로 동남아시아 국가의 점유율이 높으며, 한국산은 연간 US\$ 220천불이 수입되고 있음

《 홍콩 오징어류 수입통계 》

(단위 : US천불, %)

순위	수입국	2009년	2010년		2011년		2012년(4월)	
		수입액	수입액	증감률	수입액	증감률	수입액	증감률
1	중국	17,406	21,156	21.5	50,789	140.1	29,033	229.2
2	필리핀	3,848	6,306	63.9	6,830	8.3	3,083	24.9
3	베트남	5,939	4,576	-23	5,945	29.9	2,040	63.3
4	태국	9,571	9,002	-5.9	8,775	-2.5	1,514	-36.6
5	인도네시아	5,059	3,438	-32	4,129	20.1	1,375	85.9
6	일본	3,076	2,353	-23.5	2,758	17.2	1,158	63.2
7	인도	1,324	1,917	44.8	3,514	83.4	951	-19.6
8	뉴질랜드	1,151	1,240	7.7	2,081	67.9	844	55
9	대만	1,800	1,113	-38.2	2,261	103.1	495	-25.8
10	말레이시아	440	975	121.3	1,065	9.2	255	1.3
17	한국	212	394	85.9	220	-44.1	28	-62.3
	합계	51,678	56,307	9	97,319	72.8	41,453	96.3

- 오징어 제품은 원가가 저렴한 동남아시아 또는 중국의 제품이 수입되어 유통매장에서 판매되고 있고, 타제품 대비 품질에 대한 의존도가 적어 가격 경쟁이 치열한 편임
- 오징어 제품은 수산물이나 조미가 된 가공식품의 경우 일반 식품을 수입하는 업체에 의해 수입되어 유통되는 경우가 많으며, 보통 상온매대에서 판매되나, 고가의 일부 일본산 조미김은 냉장매대에서 판매되기도 함
- 조미오징어는 완제품이 수입되어 판매되기도 하지만, 일부 소고백화점과 같은 고급 매장의 일본식품 코너에서는 원재료를 수입 후 홍콩에서 직접 조미하여 즉석에서

판매하기도 함

- 한국산 조미오징어의 경우에도 수입되어 판매되고 있으며, “버티오징어” 기계와 함께 주요 행사 또는 관광지 등에서 한국산 버티오징어로 판매되고 있기도 함
- 주요 조미오징어 판매현황 및 가격정보는 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
말레이시아		1팩/500g	HK\$98
타이완		1팩/60g	HK\$11.5
태국	    	1팩/1kg	HK\$155
		1팩/1pound (454g)	HK\$135
		1팩/1pound (454g)	HK\$135

원산지	사진	단위	가격
일본		1팩/42g	HK\$23.9
		1팩/38g	HK\$15.9
		1팩/20g	HK\$16.9

- 홍콩에서의 오징어 수입액은 굉장히 높으나, 정확하게 산출될 수는 없지만 조미오징어 수입량은 크지는 않음. 조미오징어 시장은 원가가 저렴한 동남아시아와 중국의 시장에 크게 의존하고 있어 한국산 조미오징어 진입이 쉽지 않을 것임
- 다만, 최근의 K-POP 등이 크게 인기를 끌고 있어 한국가수 공연장이나 한국관련 행사에서 한국 조미오징어 즉석구이를 판매할 경우 제품을 홍보하고 인지도를 높일 수 있을 것임

6) 게맛살

- 홍콩 게맛살 HS코드는 아래와 같음
 - 게맛살 HS코드 : [16051000]
(OF CRAB, PREPARED OR PRESERVED, INCLUDING PRODUCTS CONTAINING FISHMEAT)
- 홍콩 게맛살 관세율 : 0%
- 홍콩은 연간 US\$ 130.2백만불의 게맛살을 수입하고 있으며 수입량은 전년대비 202.5% 수준으로 증가('12년 6월 현재 수입량은 4,078톤 수준)
- 주요 수입국은 중국, 태국, 일본 등이나 중국산 수입비중이 전체의 88.2%(수입량기준)로 대부분을 차지하고 있음(한국산비중 : 0.3%)

《 홍콩 계맛살 수입통계 》

(단위 : US천불, 톤, %)

순위	수입국	2009년			2010년			2011년			2012년(1~6월)		
		수입량	수입액	증감률	수입량	수입액	증감률	수입량	수입액	증감률	수입량	수입액	증감률
1	중국	256	839	465.4	1,702	15,176	564	7,612	118,590	347.2	3,596	61,058	-11.3
2	태국	702	1,473	-25.4	805	3,049	14.8	806	3,817	0.1	305	1,341	-24.5
3	일본	104	1,368	-19.9	84	1,336	-19.3	46	775	-45.5	52	663	76.5
4	미국	127	2,123	494	48	584	-62.6	107	1,747	124.9	38	524	-37
5	한국	9	-	361.2	32	-	268.7	35	457	8.1	14	353	-45.9
6	필리핀	-	128	-100	-	442	-	20	674	-	13	239	-23.3
7	베트남	21	238	-51.3	21	292	-2.1	36	599	74.5	12	208	-34.8
8	캐나다	168	1,518	-	137	1,811	-18.5	116	1,731	-15.4	11	174	-66.4
9	노르웨이	22	-	6.3	49	-	126	52	-	5.3	9	157	-77.8
10	인도네시아	26	523	-51.6	52	399	96.2	21	478	-60.2	8	152	-35.3
	합계	1,505	8,939	17	2,945	23,874	95.7	8,907	130,173	202.5	4,078	65,090	-14

자료) Business stats online(<http://bso.hktcdc.com/>)/증감률은 전년대비 수입량 기준

- 홍콩에서 계맛살은 다양하게 이용되는데, 홍콩인들이 즐겨먹는 볶음밥, 라면, 샐러드, 샐러드 및 기타 수프류에 사용
 - ※ 참고로 고급음식점 내 죽이나 기본요리 등 메뉴에는 계살이 주로 사용되고 있음
- 수입산의 대부분을 차지하고 있는 중국산은 식당이나 호텔 등 케이터링으로 대량으로 공급되는 경우가 많아, 슈퍼마켓에서 판매되는 제품만으로 보면 중국산 제품의 수입량 대비 제품 구색은 다양하지 않음

《 중국산 게맛살 》

	
원산지 : 중국	원산지 : Chinese
판매가격 : HK\$14/170g	판매가격 : HK\$11.9/250g
단위중량 : HK\$0.08/g	단위중량 : HK\$0.048/g

- 중국 다음으로 수입량이 많은 태국산은 “SEA STIX”라는 브랜드로 유통매장마다 게맛살제품으로 인지도가 가장 높은 것으로 파악됨
- 게맛살의 판매량이 많기 때문에 홍콩은 Parknshop이나 Wellcome 같은 매장에서는 자체 PB상품을 개발하여 저렴하게 판매하기도 함
 - 태국산(SEASTIX)의 경우 주요매장에서 쉽게 구입할 수 있으며 가격면에서도 경쟁력이 있어, 소비자 인지도가 가장 높은 브랜드임

《 태국산 게맛살 및 PB상품(Parknshop) 》

(태국산 게맛살)	(PB 상품)
	
원산지 : 태국	원산지 : 싱가포르
판매가격 : HK\$29.90/500g	판매가격 : HK\$17.9/454g
단위중량 : HK\$0.06/g	단위중량 : HK\$0.04/g

- 한국산은 최근 CJ 및 기타 기업에서 게맛살 등의 제품을 런칭하여 저스코, 소고백화점 등 중상위층 매장에서 판매되고 있음

《 한국산 게맛살 》

	
<p>판매가격 : HK\$29.9/180g</p>	<p>판매가격 : HK\$14/210g</p>
<p>단위중량 : HK\$0.166/g</p>	<p>단위중량 : HK\$0.07/g</p>

- 주요 게살 판매현황 및 가격정보는 다음과 같음

원산지	사진	단위	가격
<p>태국 (일본기업과의 합작 하에 OEM 방식 제조)</p>		<p>1팩(30개)/500g</p>	<p>HK\$23.9</p>
		<p>1팩(8개)/145g</p>	<p>HK\$15.9</p>
		<p>1팩(6개)/145g</p>	<p>HK\$14.9</p>
<p>싱가포르</p>		<p>1팩(28개)/454g</p>	<p>HK\$17.9</p>

원산지	사진	단위	가격
일본		1팩(10개)/250g	HK32.5
		1팩(12개)/125g	HK29.9

- 홍콩의 게살 제품은 크게 식당으로 공급되는 케이터링 시장과, 일반 소비자 대상 판매되는 슈퍼마켓 시장으로 구분됨
- 한국산은 중국산이 차지하고 있는 케이터링 시장으로 진입은 어렵고, 태국, 일본산이 차지하고 있는 슈퍼마켓 시장으로 진입확대가 필요함
- 현지 일부 기업제품이 런칭되어 판매되고 있으나 인지도가 낮기 때문에 한국산 게살 인지도 향상을 위한 제품홍보 및 매장 내 판촉행사가 필요함

5 수출확대를 위한 SWOT분석

《 SWOT 분석 및 전략 》

SWOT 분석	
강점(S)	<ul style="list-style-type: none"> - 한류열풍 등으로 제품에 대한 프로모션이 용이 - 경쟁국인 일본대비 가격 경쟁력탁월 - 자체적 품질향상 진행 노력
약점(W)	<ul style="list-style-type: none"> - 건조 및 가공기술 등 일본산대비 품질이 떨어짐(해삼 등) - 일본산대비 비린내가 진함(굴 등) - 상품차별화 부재
기회(O)	<ul style="list-style-type: none"> - 최근 한류 영향으로 한국산 식품의 선호도 향상 - 타국대비 수산물 소비층이 광범위함 - 경기회복 및 소득수준 향상 - 중국방문객 등의 영향으로 수요증가 예상 - 일본 원전사태로 인한 일본생산량 급감, 단가상승
위협(T)	<ul style="list-style-type: none"> - 다양한 구색(김 등)의 태국산대비 종류가 적음 - 교포시장이 적고, 현지시장도 반찬 등 용도가 아닌 스낵류가 대부분 - 일본산 품질탁월(건해삼 등) - 고급수요처 대응미흡 - 인지도가 낮고 - 홍콩시장 특성상 품질 의존 적음 → 가격경쟁 치열
SWOT 전략	
S-O전략	<ul style="list-style-type: none"> - 한류 연계한 프로모션실시 - 품질향상 및 가격경쟁력 확보를 통한 일본산과의 차별화 전략 구사 - 경기회복 및 중국방문객을 목표로 하는 고급화 전략 - 수산부류 안전성 홍보
W-O전략	<ul style="list-style-type: none"> - 홍콩 주력소비자 및 중국 고급소비자 대상 상품기획 - 상품차별화를 위한 다양한 제품개발 및 기술적용 - 일본산의 주류시장(고급레스토랑 등)외 니치마켓 발굴 - (굴) 스프류 등 국산 굴의 장점을 살릴 수 있는 마켓 발굴
S-T전략	<ul style="list-style-type: none"> - (김) 주력마켓인 스낵류제품의 다양화 및 한류연계 제품개발 - 일본산과의 품질경쟁력 확보 후 가격 및 제품 차별화로 시장접근 - 인지도 확보를 위한 전방위 프로모션실시(광고, 판촉) - 품질의존도가 낮은 부류(오징어)에 있어서는 고급수요처 발굴(일정식 및 고급매장)
W-T전략	<ul style="list-style-type: none"> - 스낵류의 차별화를 위한 기존 인기제품인 김치, 불고기 맛 등 차별화 제품구비(김) - 고급수요처에 일본산대비 가격경쟁력이 있는 제품 발굴 및 신규수요처 발굴 - 간편 조리가 가능한 수산가공품 개발 및 관련수요처 니즈파악

6 기타 참고 웹사이트

○ 관련기관

- 홍콩무역국(수출입통계) : <http://www.hktdc.com>
- 홍콩통계청(경제지표) : <http://www.censtatd.gov.hk>
- 홍콩관세청(관세, 검역) : <http://www.customs.gov.hk>
- 홍콩식품안전청(라벨링 등) : <http://www.cfs.gov.hk>
- 중약체인점 루상(소매가격) : www.hkjebn.com



대 만

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 품목별 현황
 - 조미김, 마른김, 건조 오징어, 건조 미역, 냉동굴, 건조굴
5. 수출확대를 위한 SWOT분석
6. 기타 참고 웹사이트

2012 수산물 해외시장동향



05



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 2천3백만 명
- 민족 : 민남인(74%), 외성인(12%), 객가인(12%), 원주민(2%)
- 면적 : 36,188km²
- 기후 : 아열대 동북 몬순 기후권
- 수도 : 타이베이(서울의 약 1/2크기)

2) 경제

- GDP : US\$ 4,967억(2011년), US\$ 4,832억(2012년 예측치)
- 1인당 GDP : US\$ 20,246(2011년), US\$ 20,608(2012년 예측치)
- 경제 성장률 : 4.03%(2011년), 3.03%(2012년 예측치)
- 물가 상승률 : 1.42%(2011년), 1.74%(2012년 5월)
- 실업률 : 5.21%(2011년), 4.18%(2012년 예측치)

2 수산물 소비동향

1) 소비특성

- 대만소비자들의 생선 구매(활어 또는 냉동) 비중의 75.6%는 재래시장에서, 14.8%는 슈퍼마켓, 9.4%는 대형할인매장, 0.2%는 기타 매장에서 각각 구매하는 것으로 조사됨
 - 이는 신선도와 품질(40.4%)을 중시하기 때문이고, 반대로 판매장소가 깨끗하고 정돈되어 있는 것을 중시하는 경향은 20.2%로 높지 않음
- 타이페이 시내에서는 상해 해산물 요리와 일식요리, 광동식 딤섬(다과점), 태국식 해산물 요리, 서양식 해물 요리를 쉽게 찾아 볼 수 있음
- 대만의 야시장에서는 어아쨌(牡蠣煎)이라는 대만식 굴전과 새우튀김, 오징어 꼬치 등을 흔히 구입할 수 있으며, 곳곳에 실내포장마차에서 활어와 간단한 해산물 요리를 판매함
- 대만 사람들은 샐러드를 매우 좋아하여 해산물 전문 뷔페나 해산물 전문 샐러드, 특히 쟁시엔(爭鮮) 프랜차이즈 초밥집은 1층 초밥, 2층 해산물 샐러드를 연계하여 운영되어 인기가 많음
- 특히 새우를 좋아하여 주말에 새우 실내 낚시터를 찾아가 직접 잡아서 구워 먹는 경우가 많고, 새우 요리는 일반적인 대만 사람이라면 코스 요리에 반드시 포함시킬 정도로 인기가 있음

2) 시장특성

- 수산물 시장은 활어 시장과 냉동가공품 그리고 건조가공품으로 분류함
- 대만 어시장은 타이페이(台北), 쑤충(三重), 타오웬(桃園), 쑹리(中壢), 신주(新竹), 먀아오리(苗栗), 장화(彰化), 푸신(埔心), 난투우(南投), 푸리(埔里), 주산(竹山), 또우난(斗南), 지아이(嘉義), 신잉(新營), 지아리(佳里), 깡산(岡山), 타이중(台中)등 전국에 17개소가 있으며 연간 약 10만 톤이 거래됨

- 최대 수산물 도매시장인 타이페이(台北) 수산물 도매시장은 넓이가 22,638 평방미터 규모로 연간 약 3만 톤의 수산물이 거래되고 있음
 - 주소 : 臺北市萬華區萬大路531號 (<http://www.tpfish.com.tw>)
 - 요식업자, 도매업자 뿐 아니라 일반시민 등을 대상으로 수산물 도매시장 시설과 서비스를 제공하고 있음
- 항구(어선착장)는 모두 37개가 있으며 연간 30만 톤이 거래됨
- 대만에서 생산되는 열대어종은 풍부하지만 오징어 김, 미역과 같이 저수온에서 생산되는 수산물들은 원양어선이나 수입에 의존하며 가공 후 판매됨
- 대만 수산물 도매시장은 대만 행정원 농업위원회 어업서(行政院農業委員會漁業署)에 의해 관리·운영되고 있음



타오웬 수산시장 외관

타오웬 수산시장 내부

《 수산물 도매 거래량 및 가격 》

(단위 : NT\$/Kg, Kg)

구분	평균가			거래량		
	2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년
1분기	59.9	64.7	58.3	86,578,907	78,934,790	91,911,145
2분기	64.9	60.8	49.4	80,747,183	92,643,646	126,893,889
3분기	59	52.7	56.9	89,095,522	104,029,428	103,500,932
4분기	38.4	63.1	77.6	163,413,636	82,300,068	64,474,027
평균/합계	55.6	60.3	60.6	419,835,248	357,907,932	386,779,993

자료) 행정원 농업위원회 어업부 수산물 자료센터

- 재래시장 외에 수산물을 구입할 수 있는 곳은 대형할인매장, 슈퍼마켓, 연금매장, 백화점 등이 있음
 - 대만은 국토 면적은 작아도 대형할인매장과 슈퍼마켓, 연금매장 등이 곳곳에 많아 매장 이용도가 매우 높음
- 건조 가공식품의 경우 편의점 이용률이 매우 높은 편임
 - 가깝고 깔끔하며 다양한 상품(식품 외 각종 지로용지, 영화 예매, 고속도로 통행료, 벌금, 세금 등 납부 가능)을 구비하고 있어 많이 애용됨

《 건조 가공식품 10대 유통판매업체 》

매장명	중문명	영문명	종류	종류별 이용률	매장수	관련웹사이트
연금매장	全聯	Pxmart	슈퍼마켓	69.1%	600	www.pxmart.com.tw
웰컴마트	頂好(24H)	Wellcome		14.2%	267	www.wellcome.com.tw
까루푸	家樂福	Carrefour	대형 할인 매장	54.9%	63	www.carrefour.com.tw
RT마트	大潤發	RT-MART		24.3%	23	www.rt-mart.com.tw
A마트	愛買	FE-a.mart		6.0%	20	www.fe-amart.com.tw
코스코	好市多	Costco		4.2%	8	www.costco.com.tw
세븐일레븐	統一超商	7-Eleven	편의점	70.3%	4,809	www.7-11.com.tw
페밀리마트	全家	Family Mart		21.9%	2,824	www.family.com.tw
하이라이프	萊爾富	Hilife		5.6%	1,286	www.hilife.com.tw
OK 마트	富群超商	OK Mart		2.1%	890	www.okmart.com.tw

- 연금매장은 군공무원 연금매장으로 설립되어 민영화와 함께 전국에 가장 많은 매장을 보유함
- 코스트코는 회원제로 운영되고 있으며 대부분 해외 수입물품을 대량으로 판매함

3 수산물 유통동향

1) 수입 현황

- 2011년 기준 중국, 베트남, 일본, 페루, 노르웨이 5개국이 전체 수입량의 50%이상을 차지함
- 한국산 수입액은 US\$15,661 천불로 점유율 1.6%에 불과한 수준임

《 주요 국가별 수산물 수입 통계 》

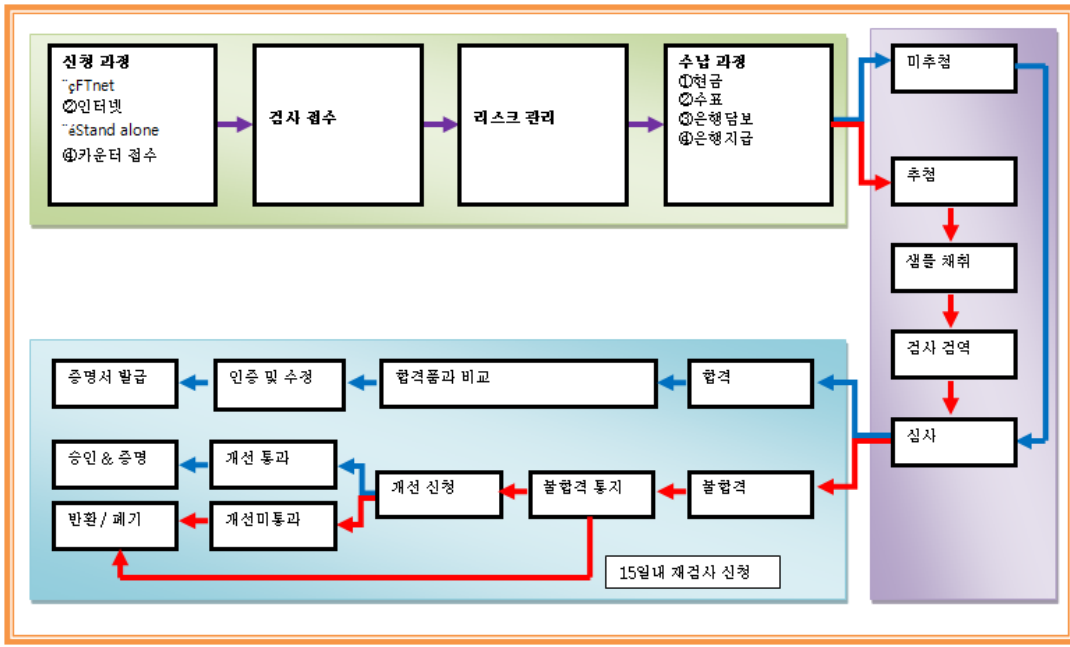
(단위 : US천불, 톤)

국가	2009년			2010년			2011년		
	중량	금액	점유율	중량	금액	점유율	중량	금액	점유율
중국	65,800	109,264	15.2	76,126	128,028	15.1	80,099	151,942	15.8
베트남	63,207	77,076	10.7	69,648	87,219	10.3	77,469	104,090	10.8
일본	10,767	56,470	7.8	13,539	68,957	8.1	10,845	104,092	10.8
페루	74,164	76,356	10.6	45,269	73,519	8.7	47,003	78,968	8.2
노르웨이	11,764	51,129	7.1	12,998	66,002	7.8	15,995	77,241	8.0
태국	25,720	51,899	7.2	33,270	69,711	8.2	28,372	67,724	7.0
칠레	32,063	47,240	6.6	15,537	43,112	5.1	21,450	55,984	5.8
인도	18,896	30,419	4.2	29,593	52,028	6.1	31,157	53,515	5.6
미국	11,854	24,835	3.4	13,476	33,351	3.9	17,568	49,206	5.1
인도네시아	26,619	45,634	6.3	23,847	43,677	5.1	23,784	48,422	5.0
캐나다	9,677	25,005	3.5	9,330	28,393	3.3	9,871	36,826	3.8
필리핀	11,977	22,392	3.1	15,224	29,296	3.5	14,284	27,824	2.9
멕시코	23,514	28,724	4.0	16,021	29,645	3.5	12,271	24,415	2.5
말레이시아	7,939	13,522	1.9	15,167	28,623	3.4	14,116	23,959	2.5
오스트리아	2,531	31,015	4.3	2,170	26,850	3.2	1,601	19,302	2.0
대한민국	5,370	11,786	1.6	7,426	15,035	1.8	6,578	15,661	1.6
그린란드	2,111	7,079	1.0	3,003	13,315	1.6	2,331	12,557	1.3
아이슬란드	4,300	11,011	1.5	8,827	12,076	1.4	8,596	12,447	1.3
합계	408,272	720,855	100	410,470	848,837	100	423,391	964,174	100

자료) 농업위원회 통계자료

2) 수입제도

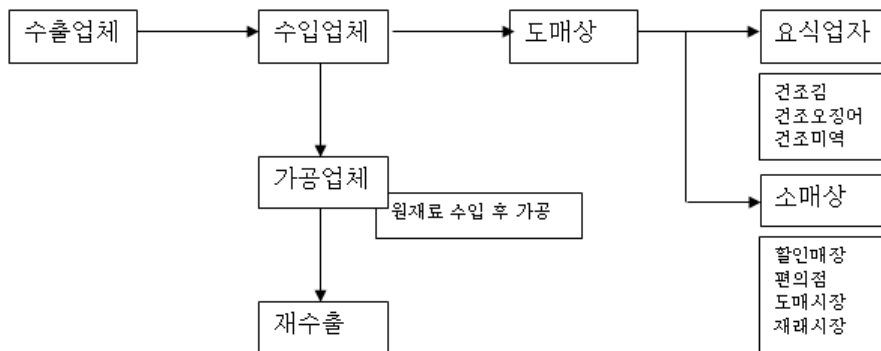
- 대만 행정원 위생서에서 발표한 ‘수입식품 및 관련 상품 검수 방법’ 규정에 따라 수입해야 하며, 행정원 위생서 식약품 관리국에 검수 신청을 함
- 수입식품 검사 방식 : 대만 위생서 표준검사국
 - 추적 검사 : 문건심사, 현장대조, 샘플채취, 검사
 - 무작위 샘플 검사 : 문건검사, 현장대조, 샘플채취, 검사
 - 추적 검사 : 문건 심사, 현장 대조
 - 화면 심사 : 문건 심사
 - 감시 검사 : 문건심사, 현장 대조, 샘플채취 후 수입
- 한국식품의약품안전청에서 검증을 받은 수산물 및 기타 가공제품의 검증 보고서를 대만 표준검사국에 제출하면 통관이 가능함
- 한국 내 검역 검사 외에 이슈 발생에 따라 대만에서 다시 샘플 로트 검사(lot sampling inspection)를 받을 수도 있음



- 제품 중문 제품표기 항목 : 대만 위생서 표준검사국
 - 제품명(통용되는 명칭)
 - 내용물(함량에 근거)
 - 중량 또는 규격(정부 규정 근거에 따라 표시)
 - 식품첨가물(명칭 및 용도)
 - 업체명칭, 전화번호 및 주소(수입업체)
 - 유효기간(별도 표기 금지)
 - 글자는 0.2cm가 넘어야 함
- 제품 중문영양표기 항목 : 식품위생관리법 제17조 관련 衛生食字 第0900057121號
 - ‘영양표시’의 표제
 - 열량(Kcal)
 - 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 함량
 - 기타 선전 광고하고자 하는 영양소 함량 표시
 - 업체 자체 기타 영양소 함량 표시

3) 수산물 유통 구조

- 대만 수입 절차에 따라 수입된 수산물은 도매상을 통해서 재래시장, 대형 할인 매장 등의 소매상에게 판매되거나 요식업자에게 판매됨
- 수입업체에서 가공업체를 통해 제3국으로 재수출되기도 함



4 품목별 현황

1) 조미 김

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	제품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
20089950009	굽거나 조미한 건조 김	經烘烤或 調味之 乾海苔 及紫菜	Edible dried lavers, roasted orseasoned	25%	13.3%(GT) 16.6%(HN) 12.5%(NI) 2.5%(PA) 16.6%(SV)	50%

CC 코드 : Standard Classification of the Republic Chin code (대만에서 사용되는 HS 코드)
 제1군 관세율 : 세계 무역 기구(WTO) 회원에게 적용함. 또는 중화민국과 호혜대우 관계의 국가
 혹은 지역의 수입품에 적용함
 제2군 관세율 : 특정 저개발, 개발 중인 국가 또는 지역의 특정 수입품, 중화민국과 자유무역협
 정을 체결한 국가 또는 지역의 특정 수입품에 적용함
 제3군 관세율 : 제1, 제2관세율의 적용을 받지 않는 수입품
 * (GT) : Guatemala (HN) : Honduras (NI) : Nicaragua (PA) : Panama (SV) : El Salvador

자료) 대만 행정부 관세총국

※ 중국산 제품은 수입금지 항목임

(2) 목표 고객 시장 규모

- 2011년 김 가공품 시장 규모 = 1,045톤
 - 시장규모 : 생산량 + 수입량 - 수출량
 - 시장 규모 산출 내역 : 0kg(생산량) + 10톤(냉동김 원자재 수입 가공량) +
1,091톤(조미 김 수입량) - 수출량 56톤
- ※ 대만 내 김 생산 없음
- 섭취 횟수
 - 15~70세까지의 표본인구 601명 중 61.7%가 1회 이상 먹어본 적이 있다고 답해
절반 이상의 인구가 매월 1회 이상 조미 김을 섭취하고 있는 것으로 볼 수 있음

- 15~39세 사이의 젊은층이 40세 이상보다 조금 더 자주 섭취함

《 최근 1개월 섭취한 횡수 》

(단위 : %)

횡수	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	601	263	338	64	117	136	127	99	58
0회(%)	38.3	36.1	39.9	35.9	36.8	32.4	41.7	41.4	44.8
1회 이상(%)	61.7	63.9	60.1	64.1	63.2	67.6	58.3	58.6	55.2

○ 선호하는 브랜드

- 대만의 원본산(元本山)이 61.1%로 가장 많고 그 다음으로 까오강우(高岡屋)가 28.3%로 이 두 브랜드가 약 90%정도의 점유율을 차지함

《 1년간 구매한 브랜드 》

(단위 : %)

브랜드	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	601	263	338	64	117	136	127	99	58
元本山(%)	61.1	61.6	60.7	56.2	61.5	55.1	59.8	71.7	63.8
高岡屋(%)	28.3	29.3	27.5	31.2	26.5	33.8	29.9	20.2	25.9
山海山(%)	5.3	4.9	5.6	9.4	5.1	5.9	4.7	3	5.2
浦島(%)	2.8	2.7	3	3.1	1.7	1.5	3.9	4	3.4
其他(%)	2.6	1.5	3.3	0	5.2	3.6	1.6	1	1.7

○ 선호하는 맛

- 88% 이상이 ‘고유의 맛’을 선호함
 - 매운 맛의 재미감은 남성보다는 여성의 선호 비율이 높으며, 20대가 다른 연령대에 비해 매운 맛을 다소 선호함

《 1년간 자주 섭취했던 맛 》

(단위 : %)

브랜드	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	601	263	338	64	117	136	127	99	58
원래맛(%)	88	89	87.3	85.9	84.6	91.2	89.8	84.8	91.4
매운맛(%)	9	7.2	10.4	9.4	12.8	6.6	8.7	10.1	5.2
박하맛(%)	2.8	3.4	2.4	4.7	2.6	1.5	1.6	5.1	3.4
기타(%)	0.2	0.4	0	0	0	0.7	0	0	0

○ 구매 목적

- 간식, 대화모임, TV영화시청, 소풍 등 간식으로 구매하는 경우를 모두 합치면 97.5%에 달함. 조미 김을 자주 섭취하는 소비자들은 대부분 간식으로 애용하고 있음을 볼 수 있음
- 반찬용으로 구매하는 경우는 단지 2.5%에 불과하여 조미 김을 식용하는 목적이 한국과 매우 상이하다는 것을 알 수 있음
- 식사 중 섭취 비율은 여성이 3.3로 남성에 비해 약간 높은 편임

《 1년간 구매 목적 》

(단위 : %)

브랜드	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	601	263	338	64	117	136	127	99	58
심심풀이 간식(%)	36.9	35.4	38.2	35.9	44.4	37.5	37	31.3	31
대화모임(%)	30	31.6	28.7	28.1	29.1	27.9	24.4	39.4	34.5
TV영화 시청(%)	27.5	29.3	26	32.8	23.9	28.7	33.9	20.2	24.1
소풍(%)	3	2.3	3.6	3.1	1.7	4.4	2.4	3	3.4
식사(%)	2.5	1.5	3.3	0	0.9	1.5	2.4	5.1	6.9
기타(%)	0.2	0	0.3	0	0	0	0	0.1	0

자료) 2011년도 대만 식품 소비 조사 통계연감 행정원 농업위원회
 조사기간 : 2011년 7월~8월 / 2011년 6월말 기준
 표본 인구 연령 : 15세~70세 사이 전체 인구 17,904,751명. 표본 비율 6.7%
 전체 인구 대비 지역, 성별, 연령별 비율 동일 표본 추출
 소수점 반올림 관계로 백분율 합계 100.1% 또는 99.9% 정상임

(3) 판매 가격 및 현황

- 간식류 코너에 배치되어 있어 간식으로 구매하는 경우가 많은 것을 볼 수 있음
- 특히 태국산 제품이 조미 김 판매 면적의 75% 이상을 차지함
- 그 뒤를 대만산, 일본산 그리고 한국산의 순서로 판매됨



간식류 코너에 대량 배치되어 있음

대부분 태국산이 주를 이룸

○ 대만산

- 대형 유통 매장 별로 다양한 가공 조미김 종류가 판매되고 있음
- 원본산(元本山)은 고유의 맛, 매운맛 등이 있고 소형 박스로 된 선물용 등 다양한 종류를 구비하여 판매하고 있음
- 포장에 일본 글자나 한국 글자를 사용하여 일본산 혹은 한국산으로 착각하도록 만들



元本山 : 31.2g / NT\$65



高岡屋 : 6개 소봉지 / NT\$20



45g / NT\$59



39g / NT\$87



40g / NT\$57



50g / NT\$69

○ 일본산

- 다른 제품들과 마찬가지로 일본산이 가장 비싼 가격을 유지하고 있지만 고정 고객층이 있어 안정적으로 판매되고 있음
- 일본산도 대만산, 태국산과 같이 간식류로 포장·판매되고 있음



18g / NT\$48원



22.4g(8팩) / NT\$175원



40g / NT\$80원

○ 한국산

- 대형 할인마트별로 약 2~3개 브랜드가 입점되어 있음
- 대만산과 비슷한 가격에 판매되고 있음
- 반찬용 혹은 도시락용으로 포장되어 있어 김을 간식류에서 찾는 대만인이 쉽게 구입하기 어려움



45g / NT\$59



36g(20팩) / NT\$399원



4.5g*12팩 / NT\$210원

○ 태국산

- ‘Tao Kae Noi’김과 이들의 자회사 제품인 ‘Ko No Mi’김이 최근 대만에서 인기를 끌고 있음



85g / NT\$99



42g / NT\$65

- 한국산 조미 김의 수입량은 약 1천 톤~1.6천 톤으로 꾸준한 증가세를 보임
- 2011년 기준 전체 수입액 중 81.5%를 태국이 차지하며 단연 우위를 선점함
 - 2010년 태국산 조미 김의 수입량이 8배 이상 증가하며 2011년까지 급격히 증가

《 최근 3개년 국가별 수입 현황 》

(단위 : US천불, 톤)

국가	2009년			2010년			2011년		
	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가
태국	603.4	44.2	14	5,095.0	503.2	10	9,744.8	944.7	10
한국	1,085.8	80.4	14	1,288.8	91.0	14	1,657.6	95.2	17
일본	344.2	32.7	11	494.5	25.6	19	384.5	23.7	16
홍콩	246.6	46.0	5	227.30	41.7	5	168.3	27.4	6
칠레	-	-	-	-	-	-	0.2	0.0	17
캐나다	-	-	-	-	-	-	0.1	0.0	14
미국	0.3	0.0	76	-	-	-	-	-	-
호주	0.1	0.0	89	-	-	-	-	-	-
합계	2,280.4	203.3	11	7,105.6	661.5	11	11,955.4	1,091.0	11

자료) 중화민국수출입무역통계

(4) 한국제품 SWOT 분석

○ Strengths (강점)

- 한국 제조품이 품질 면에서 우수하고 맛있으며, 한국 국가 브랜드 가치가 상당함

○ Weaknesses(약점)

- 태국산 김에 비해서 가격 경쟁력 떨어짐
- 한국에서는 김이 반찬이지만 대만에서는 간식으로 섭취하기 때문에 포장 등 이미지가 맞지 않음
- 제품 브랜드가 구분이 되지 않아 소비자에게 변별력이 없음

○ Opportunities(기회)

- 한류 매체를 통해서 한국인이 식사시 김을 반찬으로 먹는 것을 보고 들음
- 대만이 점차 웰빙 문화가 발전하면서 간단하게 집에서 먹을 수 있는 반찬 선호
- 김자반 등 기타 조미김 종류에 대한 반응 좋음
- 중국산 제품이 수입 불가한 시장으로 성장 잠재력이 있음

○ Threats(위협)

- 대만 국민 대부분이 외식 위주의 식습관이 형성되어 있어 한국 조미 김의 식사용 제품이 일반화되지 않을 가능성 있음
- 2010년부터 태국산 간식 조미 김이 큰 인기를 끌고 있음
- 중국산 조미 김은 수입이 되지 않지만, 원재료는 수입이 가능하여 대만에서 중국산 김을 수입하여 한국식 조미김으로 가공하여 판매함
- 대만 제품과 가격경쟁 불가피함

2) 마른 김

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	제품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
12122021209	마른 김	乾海苔 及乾紫菜	Sea laver and edible seaweed, dried	10%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(PA) 0%(SV)	15%

자료) 대만 행정부 관세총국

(2) 목표고객 시장규모

- 2012년 5월 기준 약 100톤 이상의 건조 김이 수입되었으나 시중에는 거의 판매되고 있지 않음
 - 건조 김의 수입량 대부분이 소비자에게 바로 유통되는 것이 아니라 대만 내에서 조미 김으로 재 가공되어 판매되고 있어 목표고객 시장규모는 조미 김과 동일하게 볼 수 있을 것으로 판단됨

(3) 판매 가격 및 현황

- 일부 백화점과 대형할인마트에서 김밥과 초밥용으로 판매되고는 있으나 한 매장당 2~3봉지(10장~20장 내장)만 진열되어 판매되고 있음
- 중국산



150g/NT\$89원



150g/NT\$89원



30g/NT\$49원

○ 대만산



30g(10장)/NT\$44원



30g(10장)/NT\$79원

○ 일본산



35g, / NT\$ 145



30g /NT\$159원



19.6g /NT\$159원

(4) 경쟁국과의 비교

- 2011년 기준 US\$5백만불이(500톤) 수입되었음
- 마른 김은 중국산 수입이 가능하여 2012년의 경우 중국산이 60% 이상을 점유
- 수입규모는 중국, 한국, 일본순이고 이는 가격적인 요인이 작용하는 것으로 판단됨
 - 수입단가면에서는 역으로 일본, 한국, 중국순임
- 2011년 전까지는 가공 김과 함께 취급되다가 2012년 1월 1일 CCC 코드가 새롭게 생성되면서 별도 수입항목으로 구분되어 2012년 이전 기록은 없음

《 국가별 수입 현황 》

(단위 : US\$, Kg)

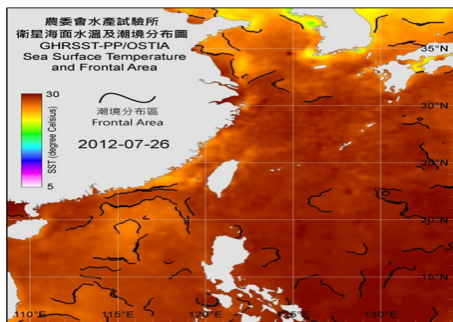
국가	수입액		수입량		수입단가	
	~2011년	2012년	~2011년	2012년	~2011년	2012년
중국	-	3,161,880	-	348,656	-	9
한국	-	1,835,898	-	149,884	-	12
일본	-	63,207	-	2,065	-	31
페루	-	1,019	-	750	-	1
합계	0	5,062,004	0	501,355	0	10

자료) 중화민국수출입무역통계, (2012.1월~5월)기준

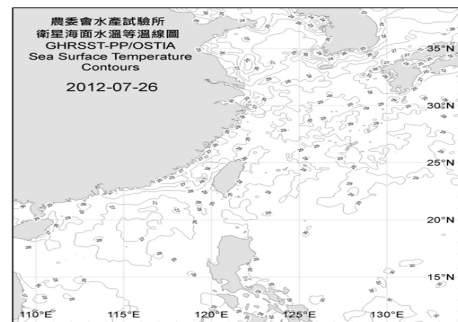
(5) 양식 현황

○ 대만의 높은 기온으로 김 양식 불가능함

- 여름 수온 분포

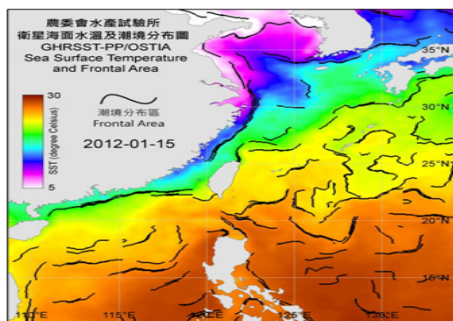


주변 해수면의 수온이 대부분 30도에 가까움

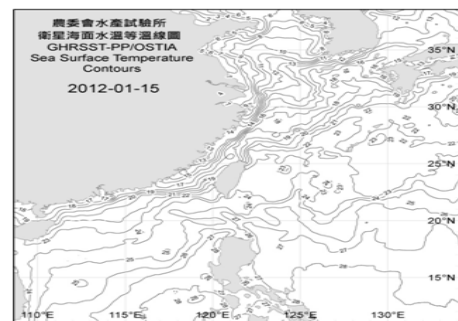


2012년 7월 26일 기준 26~28도를 나타냄

- 겨울 수온 분포



한겨울 날씨가지만 대만 서해 일부만 약간 낮음



가장 추운 북부만 일부 17°C, 기타 20°C

- 한국 근해는 1월 15일 당시 수온은 4~12℃ 7월 26일 25℃ 이상을 넘음
- 김 양식에 적합한 수온은 대부분 최고 23℃이하, 업체 성육기는 8℃이하여야 함

《 김 양식 적정 수온표 》

양식 시기	적정 수온
채묘기	23℃ 이하
발아기	15~22℃
엽체성육기	5~8℃
종어기	12~23℃

자료) 한국 국립수산물과학원

(6) 한국제품 SWOT 분석

- Strengths (강점)
 - 김과 파래의 적절 비율로 김밥을 만들 때 단단하고 편리함
- Weaknesses(약점)
 - 일반인은 좋은 건조 김의 구분을 인지하지 못함
 - 김밥이 일반적으로 잘 알려져 있지 않고 대부분 한국 요리로만 인식됨
 - 판매자가 김밥을 만들기 어려움
- Opportunities(기회)
 - 대만 소비자에게 한국 김밥 선호도 증대가 관건
 - 판매자 선호도를 높일 수 있도록 시도 요구
 - TV 요리 채널에서 김밥의 편리함과 장점 등을 홍보
- Threats(위협)
 - 중국 제품과의 경쟁 필수
 - 시장 개척을 위한 비용이 발생할 수 있음

3) 조미 오징어

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	품명	중문표기	영문표기	수입 세율		
				제1군	제2군	제3군
16059050908	조미 오징어	其他 已調製 或保藏之 魷魚	Other repared or preserve d squid	40%	21.3%(GT) 26.6%(HN) 26.6%(NI) 4%(PA) 26.6%(SV)	43%

자료) 대만 행정부 관세총국

※ 중국산 제품은 수입금지 항목임

(2) 목표고객 시장규모

- 2011년 오징어 가공품 (조미, 건조)시장 규모 = 39,837톤
 시장규모 : 생산량 + 수입량 - 수출량
 시장 규모 산출 내역 : 105,018톤(원양어선 어획량) + 20,891톤(수입)-18,975톤(수출)-346톤 (국내 활어 유통량)-66,752톤(국내 냉동 유통량)
- 섭취 횟수
 - 표본 인구 중 55% 이상이 조미 오징어를 매월 1회 이상 섭취함
 - 남성의 조미 오징어 선호도가 높은 편임
 - 연령대별로는 20~40대에서 매월 주기적으로 섭취함

《 최근 1개월 섭취한 횟수 》

(단위 : %)

횟수	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	312	168	144	21	75	71	65	56	24
0회(%)	44.6	39.3	50.7	66.7	37.3	33.8	50.8	48.2	54.2
1회이상(%)	55.4	60.7	49.3	33.3	62.7	66.2	49.2	51.8	45.8

○ 선호하는 브랜드

- 브랜드 선호도는 찐찐(珍珍)이 압도적으로 높은 편임(소비자의 75.3%가 애용)
- 기타 브랜드는 젊은 층에서는 거의 애용하지 않아 소형 제조업체가 대부분일 것으로 판단됨

《 1년간 구매 브랜드 》

(단위 : %)

브랜드	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	312	168	144	21	75	71	65	56	24
珍珍(%)	75.3	79.2	70.8	85.7	70.7	80.3	69.2	71.4	91.7
金牌(%)	14.1	11.3	17.4	0	16	14.1	18.5	16.1	4.2
家樂福(%)	4.5	4.8	4.2	4.8	5.3	4.2	4.6	5.4	0
佳記(%)	3.2	2.4	4.2	0	4	0	7.7	3.6	0
三島(%)	2.2	1.8	2.8	4.8	4	1.4	0	3.6	0
其他(%)	0.6	0.6	0.7	4.8	0	0	0	0	4.2

○ 선호하는 맛

- 애용자들의 63.8%는 고유의 맛을 즐김
- 남자들은 여자들보다 매운 맛을 더 선호함

《 1년간 자주 섭취했던 맛 》

(단위 : %)

맛	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	312	168	144	21	75	71	65	56	24
원래맛(%)	63.8	62.5	61.8	61.9	64	66.2	60	62.5	70.8
매운맛(%)	19.2	20.2	18.1	19	18.7	18.3	20	25	8.3
훈제구이(%)	11.9	10.1	13.9	14.3	6.7	14.1	10.8	12.5	20.8
허니소스(%)	5.1	4.2	6.2	4.8	10.7	1.4	9.2	0	0

○ 구매 목적

- TV시청과 간식 그리고 모임을 위해 구매하는 경우가 가장 많음
- 음주를 위해 구입하는 경우는 12.5%에 불과해 대만인들의 음주량이 많지 않음을 알 수 있으며, 술안주보다는 간식으로 많이 구입함

《 1년간 구매 목적 》

(단위 : %)

맛	합계	성별		연령별					
		남	여	15~19세	20~29세	30~39세	40~49세	50~59세	60~70세
표본(명)	312	168	144	21	75	71	65	56	24
TV시청(%)	30.4	28.6	32.6	38.1	21.3	42.3	23.1	32.1	33.3
간식(%)	29.2	29.2	29.2	38.1	37.3	25.4	32.3	19.6	20.8
모임(%)	26	25.6	26.4	23.8	26.7	21.1	21.5	33.9	33.3
음주중(%)	12.5	16.1	8.3	-	13.3	9.9	18.5	12.5	12.5
기타(%)	1.9	0.6	3.5	-	1.3	1.4	4.6	1.8	-

자료) 2011년도 대만 식품 소비 조사 통계연감 행정원 농업위원회
 조사기간 : 2011년 7월~8월 / 2011년 6월말 기준
 표본 인구 연령 : 15세~70세 사이 전체 인구 17,904,751명, 표본 비율 6.7%
 전체 인구 대비 지역, 성별, 연령별 비율 동일 표본 추출
 소수점 반올림 관계로 백분을 합계 100.1% 또는 99.9% 정상임

(3) 판매 가격 및 현황

- 대형 유통 매장의 경우 약 10가지 종류의 조미 오징어를 전시 판매하고 있음
- 대체로 일본 제품을 선호하는 경향은 있으나 판매되는 것이 대부분 대만 가공 제품이고, 맛에 있어서도 수입 제품과 별 차이가 없기 때문에 특별한 국가 선호도는 없음
- 대만에서 가공한 제품
 - 판매되고 있는 조미 오징어 대부분이 대만 가공 제품임

<p>135g / NT\$79</p>	<p>145g / NT\$118</p>	<p>135g / NT\$84</p>
<p>175g / NT\$99</p>	<p>120g / NT\$89</p>	<p>135g / NT\$84</p>

○ 일본산 수입

<p>70g / NT\$198원</p>	<p>90g / NT\$210원</p>	<p>150g / NT\$165원</p>

(4) 경쟁국과 비교

- 2011년 기준 베트남산이 수입량의 대부분을 차지하고 있으며, 저렴한 가격을 무기로 조미 오징어의 최대 수입국이 됨

- 일본산을 선호하는 탄탄한 고객층이 있어 1kg당 US\$20불이 넘는 높은 단가에도 수입량 2,000kg선은 무너지지 않고 있음
- 한국은 2010년 약 2.9톤을 수입하였으나 2011년 다시 2009년의 1톤대로 떨어짐
 - 한국 조미 오징어는 대만에 시장 선점을 완전히 하지 못하여 상품 차별화에 어려움을 겪으며 기타 저가 상품과의 가격 경쟁에 고전을 하고 있음
- 중국으로부터 수입 규제가 있으나, 2011년 소량 수입됨
 - 해당 국가의 수입금지 항목 일지라도 중화민국무역국에 개별수입(專案進口)의 신청 허가를 받아 수입할 수 있다고 함

《 최근 3개년 국가별 수입 현황 》

(단위 : US\$, Kg)

국가	2009년			2010년			2011년		
	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가
베트남	3,686	4,663	1	1,140	981	1	162,199	140,162	1
일본	2,029	58,634	29	2,056	47,985	23	2,448	61,462	25
태국	1,578	18,456	12	1,090	15,963	15	494	4,999	10
한국	1,413	9,729	7	2,890	17,212	6	1,025	4,644	5
말레이시아	342	1,796	5	243	1,334	5	360	2,078	6
중국	-	-	-	-	-	-	200	68	0
필리핀	25	211	8	-	-	-	-	-	-
합계	9,073	93,489	10	7,419	83,475	11	166,726	213,413	1

자료) 중화민국수출입무역통계

(5) 한국제품 SWOT 분석

- Strengths (강점)
 - 한국제품은 타제품에 비해 품질이 우수하고, 일본제품과 비교시 상대적으로 저렴함
- Weaknesses(약점)
 - 일본 제품의 고급 이미지에 미치지 못함
 - 대만 제품도 많으며, 조미 오징어 유사 경쟁제품도 다수

- 대만의 음주문화가 많이 발달되지 않아 조미 오징어에 대한 선호도가 매우 높은 편은 아님

○ Opportunities(기회)

- 매운 맛을 좋아하는 특정 소비층을 겨냥한 마케팅으로 시장 확보 후 제품 라인을 다양화
- 남성 음주 소비자들을 중심으로 음주 시 한국 조미 오징어 소비 유도

○ Threats(위협)

- 기존 대만 제품들이 쉽게 모방할 수 있음
- 대만 가공기술이 이미 성숙한 단계임
- 한국 제품이 무분별하게 쏟아져 나올 경우 제품 이미지가 떨어질 수 있음

4) 건조 오징어

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
3074922105	건조 오징어	乾魷魚	Squid, dried	NT\$219/KG 혹은 50% 중 높은 세율 부과	NT\$116.8/KG 혹은 26.6%(GT) NT\$146/KG혹은 33.3%(HN) NT\$109.5/KG혹은 25%(NI) 0%(PA) NT\$146/KG혹은 33.3%(SV)	NT\$219/KG 혹은 50% 중 높은 세율 부과

자료) 대만 행정부 관세총국

(2) 목표고객 시장규모

- 건조오징어는 재래시장에서 대부분 유통되므로 정확한 소비 규모의 통계 파악이 어려움
 - 다만 대형 유통 매장에서 판매되고 있는 찐파이(金牌) 건조오징어의 생산량이 연간 200톤이고, 이 외의 2개 브랜드의 건조오징어가 판매되고 있어 재래시장에서의 유통량을 합하면 대략 1,000톤 정도의 시장이 형성되어 있을 것으로 추측됨
- 대만의 서민 음식(客家小菜-야채와 볶아 먹음, 魷魚羹-탕에 넣어서 불린 채로 섭취)

취)으로 많이 애용됨

(3) 판매 가격 및 현황

- 찐파이(金牌)를 제외한 건조 오징어는 대부분 재래시장에서 판매되고 있음
 - 일부 일본 수입제품이 고급 백화점에서 판매되기도 함
- 크기별로 한 묶음(2마리~3마리)의 가격을 다르게 받음



2마리 NT\$ 330원 / 220원 / 130원
(수산물 시장)



3마리 NT\$160원/ 280원/ 290원/ 400원/ 440원/ 770원
(수산물 시장)



60g / NT\$185원, 240원(매장 간 판매 가격 상이)
일본산 / (백화점 판매)



200g / NT\$270원/찐파이(金牌)건오징어
/ 대만 가공 / 온라인 판매

- 2011년 기준 전체 약 1.3톤 중 태국에서 1.2톤이 수입되어 90%이상을 태국산이 점유함
- 일본산은 US\$ 40불의 높은 단가를 형성하고 있음

《 최근 3개년 국가별 수입 현황 》

(단위 : US\$, Kg)

국가	2009년			2010년			2011년		
	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가	수입액	수입량	단가
태국	120	356	3	100	601	6	1,217	7,097	6
일본	36	215	6	-	-	-	18	715	40
베트남	4,800	14,596	3	300	1,155	4	40	170	4
중국	4,357	98,368	23	1,395	16,699	12	20	131	7
인도네시아	36	474	13	-	-	-	-	-	-
합계	9,349	114,009	12	1,795	18,455	10	1,295	8,113	6

자료) 중화민국수출입무역통계

(4) 한국제품 SWOT 분석

- Strengths (강점)
 - 생산량이 많음
- Weaknesses(약점)
 - 태국, 베트남, 중국 제품들과의 단가 경쟁이 불가피함
 - 일본 제품과의 차별화된 제품을 찾기가 어려움
- Opportunities(기회)
 - 수출단가를 맞추어 태국산과 진입 경쟁
 - 혹은 일본제품과 함께 고급화 경쟁
- Threats(위협)
 - 1차 가공식품이므로 동남아시아 국가들과 가격 경쟁 불가피
 - 대만의 원양어선의 오징어 어획량이 상당히 많음

5) 건조 미역

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
12122011201	건조미역	乾海帶 (昆布)	Laminaria seaweed, dried	5%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(PA) 0%(SV)	15%

자료) 대만 행정부 관세총국

(2) 목표고객 시장 규모

- 건조 미역을 소비자가 직접 구입하는 경우는 많지 않음
- 대만 전통 요리에는 미역무침을 제외하고 미역으로 만든 요리가 거의 없음. 미역으로 만든 국으로 오인할 수 있으나, 실제로는 해초(김, 파래, 다시마 등)로 끓이는 것이 대부분임
- 대부분 미소 된장국 등의 일본 음식에 사용됨. 따라서 향후 대만의 퓨전음식과 한국의 미역 첨가 요리에 대한 선호도가 관건임

(3) 판매 가격 및 동향

- 대부분이 일본 미소 된장국에 넣어 먹을 수 있게 포장 판매됨
 - 수입업체에 의해 대량 수입된 후 도매상 또는 대형할인매장에서 분리 포장함 분리 포장시 90%는 100g~150g 규격으로 소형 분리 포장된 후 판매됨
- 집에서 요리를 직접 해먹지 않는 대만인의 성향 때문에 뜨거운 물만 부으면 국으로 먹을 수 있는 가공식품으로 많이 판매됨



100g/NT\$99원/중국생산(까루푸 판매)



100g/NT\$145원/일본생산(백화점 판매)

(4) 경쟁국과 비교

- 2011년까지 건조 미역만의 수입 기록 없음. 수입구분이 김과 다시마를 제외한 해초류가 포함되므로 2011년까지의 수입과 시장규모 파악이 어려움
- 2012년 5월까지의 전체 수입량은 201톤가량이며, 그 중 절반가량인 100톤 정도가 일본에서 수입됨
- 중국산 미역 역시 전체 수입량의 46.8%를 차지함
- 한국산은 일본산보다 국가선호도에서 밀리고(가격에서 근사하게 차이를 보이거나 수출액에서 큰 차이를 보임), 중국산과의 가격 경쟁력(5.8배 차이)에서 밀려 3.2% 비중만을 차지함

《 국가별 수입 현황 》

(단위 : US\$, Kg)

국가	수입액		수입량		수입단가	
	~2011년	2012년	~2011년	2012년	~2011년	2012년
일본	-	1,007,544	-	100,457	-	10
중국	-	148,967	-	94,224	-	1.6
한국	-	60,146	-	6,482	-	9.3
합계	0	1,216,657	0	201,163	-	6

자료) 중화민국수출입무역통계, (2012.1월~5월 기준)

(5) 양식 현황

- 김과 마찬가지로 수온이 높아서 미역 양식이 불가능함
 - 대만 해역의 수온은 [2]마른 김 양식 현황 참고

《 미역 양식 시기와 적정 온도 표기 》

양식 시기	적정 수온
초기	20℃ 전후(3,000~4,000Lux)
중기	24~25℃(500Lux이하) / 25~27℃(200~500Lux)
종기	24℃(500~1,000Lux) / 23~24℃(2,000~3,000Lux) / 20℃(4,000Lux이상)

자료) 한국 국립수산물과학원 발췌

(6) 한국제품 SWOT 분석

- Strengths (강점)
 - 일본산과 견줄만한 품질로 인식
- Weaknesses(약점)
 - 한국 건조 미역 제품은 넓은 한 장짜리로 크게 나옴. 결국 손이 많이 가는 단점이 있음
 - 대만은 한국처럼 미역국 선호도가 높지 않음
- Opportunities(기회)
 - 건조 미역이 국에 넣기 좋도록 잘라서 나오거나 즉석 식품으로 나온다면 판매자 선호도가 높아질 가능성이 있음
 - 소비자가 직접 요리하지 않으므로 한식당 및 일식당에 납품하는 유통업체와 연계 필요
- Threats(위협)
 - 유통마진 경쟁에 따른 가격 경쟁 불가피
 - 대만에 거주하는 일본인은 2만 명으로 한국인 3,000명에 비해 훨씬 많음
 - 대만의 일식당은 한국 식당에 비해 월등히 많으므로 일식당이 일본산이나 가격이 싼 중국산을 선호할 가능성 높음

6) 냉동굴

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
03071020004	냉동굴	冷凍牡蠣 (蠔、蚶)	Oysters, frozen	20%	6.3%(GT) 10.2%(HN) 10.7%(NI) 2.2%(PA) 10.2%(SV)	42.50%

자료) 대만 행정부 관세총국

※ 중국산 제품은 수입금지 항목임

(2) 목표고객 시장 규모

- 대만 중남부 연해안에 양식되는 굴의 도매시장 월평균 교역량은 40톤 이상임
 - 국내 일반 가정용 및 소매상에 주로 유통되는 것은 대만산임
- 목표 고객은 대부분 요식업소로 일식 음식점, 뷔페, 분식 식당 등에서 사용되고 있음
- 일반 소비자가 냉동 굴을 구입하여 집에서 요리를 해먹는 경우는 거의 없음
- 일식 음식점 등에서 냉동 굴을 해동시켜 생굴처럼 이용하거나, 고기 굽는 음식점 등에서 조개구이로 판매됨
- 어아젠(牡蠣煎)이라는 대만 전통 굴전이 야시장이나 일반 식당에서 팔리고 있음
- 일반 소비자가 음식점에서 굴 요리를 먹으면서 산지를 묻는 경우는 거의 없음. 따라서 목표 고객은 최종 소비자가 아니라 요식업자들임

(3) 판매 가격 및 동향

- 수입산 생굴은 사전 계약된 해산물 식당과 일부 고급 매장 (미즈코시 백화점, 브리즈 센타 등)으로 직접 판매됨
- 냉동 굴을 판매하고 있지 않은 대형 유통 매장이 대부분임

- 1kg으로 소분하여 판매되는 양은 극히 일부분으로 대부분 벌크로 수입하여 해산물 식당 등에 계약된 금액에 따라 직접 판매됨



1kg / NT\$550



1kg / NT\$500

- 2011년 6월 한국산 굴의 식중독 사건(노로 바이러스 등 식중독균 검출)으로 당분간 한국산 굴의 판매는 이루어지지 않을 것으로 판단됨

(4) 경쟁국과 비교

- 2011년 기준 대부분 한국과(물량 : 42% / 금액 : 61%) 미국에서(물량 : 52% / 금액 : 27%) 수입하고 있음. 또한 고정적으로 일본과 캐나다산도 일부 수입됨
- 2009년 칠레, 베트남 등에서 수입이 있었지만 점차 줄어들어 2011년 전혀 없음
- 가장 많은 양을 수입하고 있는 미국산의 평균 단가는 2011년 기준 1kg당 US\$ 1.33불. 평균 단가 US\$3.69불인 한국산에 비해 약 1/3가격에 불가함
- 미국산의 수입량이 가장 많고 가격도 한국산에 비해 저렴하기 때문에 가장 큰 경쟁 국가임
- 약 30톤 정도를 수입하고 있는 일본산의 경우 2011년 기준 평균 단가가 1kg 당 US\$ 9.46불임. 한국산에 비해 약 1/20의 적은 양을 수입하지만 높은 단가를 유지하고 있음

《 최근 3개년 국가별 수입 현황 》

(단위 : US천불, Kg)

국가	2009년		2010년		2011년	
	중량	가격	중량	가격	중량	가격
일본	34,468	271	29,030	221	39,440	373
캐나다	4,620	7	26,074	57	45,204	75
한국	265,142	840	520,729	2,043	657,506	2,426
미국	528,255	465	938,339	965	813,597	1,080
베트남	59,816	47	46,271	32	0	12
칠레	132,921	167	14,322	38	0	0
필리핀	2,600	2	0	0	0	0
태국	0	0	20,000	16	0	0
스리랑카	0	0	0	0	7,894	6
합계	1,027,822	1,799	1,594,765	3,372	1,563,641	3,972

자료) 중화민국수출입무역통계

(5) 양식 현황

- 매년 10개의 현과 시에서 약 3만 톤 정도의 물량을 양식하고 있음
- 대부분 운림현(雲林縣), 짜이현(嘉義縣), 팡화현(彰化縣), 타이난시(臺南市)에서 양식되고 있음

《 최근 3개년 지역별 양식 통계 》

(단위 : US천불, 톤)

지역명	2008년		2009년		2010년	
	양식량	금액	양식량	금액	양식량	금액
타이베이현(臺北縣)	30	1,800	-	-	-	-
신주시(新竹市)	8	1,151	7	1,064	6	920
타이중현(臺中縣)	-	-	0.28	28	-	-
팡화현(彰化縣)	3,030	235,409	2,840	227,176	2,889	317,812
운림현(雲林縣)	12,079	1,268,228	7,177	1,378,201	13,689	2,323,374
짜이현(嘉義縣)	13,393	1,330,277	11,407	997,367	12,483	1,338,745
펑후현(澎湖縣)	484	70,777	1,028	139,108	885	111,850
타이난현(臺南縣)	3,394	466,925	2,254	252,402	2,867	327,482

지역명	2008년		2009년		2010년	
	양식량	금액	양식량	금액	양식량	금액
타이난시(臺南市)	2,004	220,418	2,532	82,126	3,128	547,313
찐먼현(金門縣)	93	13,926	149	27,156	110	21,903
합계	34,514	3,608,911	27,395	3,104,628	36,056	4,989,399

자료) 어업서 수산물 연감

(6) 한국제품 SWOT 분석

○ Strengths(강점)

- 한국산 굴에 대한 인식도 높음
- 일본산처럼 고급스러운 이미지지만 일본산의 약 1/3의 저렴한 가격
- 중국산 냉동 굴은 수입금지 품목으로 중국산과의 경쟁위협이 없음

○ Weaknesses(약점)

- 미국산에 비해 비싼 가격 때문에 시장 상황에 따라 수입량을 미국산에 뺏길 위험 있음
- 2011년 6월 발생한 한국산 굴 식중독(노로 바이러스 등 식중독 균 발견)으로 한국산 굴에 대한 신뢰도 추락

○ Opportunities(기회)

- 일본 대지진에 의한 원전 사고로 일본산 해산물에 대한 우려 때문에 비슷한 품질의 한국산을 수입할 기회 많음
- 전과 탕 등 굴을 이용한 대만 전통 요리가 많아 소비량은 일정 수준 유지될 것으로 보임

○ Threats(위협)

- 한국의 약 1/3가격으로 대만 전체 굴 수입량의 52%이상을 차지하는 미국산이 저렴한 가격을 무기로 대만으로의 수출량을 증가시키려 할 가능성 있음

7) 건조굴

(1) 관세율 및 CCC 코드

CCC 코드	품명	중문표기	영문표기	수입 관세율		
				제1군	제2군	제3군
03071031001	건조굴	乾牡蠣 (蠔, 蚶)	Oysters dried	NT\$50/KG 혹은 25% 중 높은 세율 부과	NT\$28.8/KG 혹은 14.4%(GT) NT\$34.6/KG 혹은 17.3%(HN) NT\$28/KG 혹은 14%(NI) NT\$5.8/KG 혹은 2.9%(PA) NT\$34.6/KG 혹은 17.3%(SV)	NT\$90/KGM 혹은 45% 중 높은 세율 부과

자료) 대만 행정부 관세총국

(2) 목표고객 시장 규모

- 건조굴이 일반 소비자에게 직접 판매되는 경우는 많지 않음. 대부분 건조 굴 요리를 하는 음식점 일부와 굴 소스 등의 식재료나 가루로 만들어 약재료로 쓰이는 것이 일반적임
- 목표 고객이 일반 소비자가 아닌 식재료 제조업체 등임

(3) 판매 가격 및 동향

- 일반 대형 유통매장과 일반 중소형 재래시장에서는 대부분 건조 굴을 판매하지 않음
- 일반 소비자가 건조 굴을 구입하고자 한다면 디화제(迪化街 : 대만 최대 재래시장)나 일부 유통매장에 가서 구입할 수 있음

《 대만 시판용 굴의 가공 식품 》



굴 소스(대만산)510ml NT\$170



건조 굴(한국산)600g NT\$600

(4) 경쟁국과 비교

- 2009년 중국에서 일부 수입되었으나 최근 2년간 전혀 없음
- 건조 굴에 있어서는 한국의 경쟁국이 없다고 봐도 무방함

《 최근 3년 국가별 수입 현황 》

(단위 : US천불, Kg)

국가	2009년		2010년		2011년	
	수입량	수입금액	수입량	수입금액	수입량	수입금액
한국	6,000	37	31,800	198	25,260	169
중국	820	3	-	-	-	-
합계	6,820	40	31,800	198	25,260	169

자료) 중화민국수출입무역통계

(5) 한국제품 수출 SWOT 분석

- Strengths(강점)
 - 한해 약 25톤~30톤 수입량 전체를 한국에서 수입하고 있음
- Weaknesses(약점)
 - 수입량이 안정적이지 않음. 2009년 6톤에서 2010년 약 32톤으로 늘었다가 2011년 다시 약 25톤으로 줄어 들. 이전 2005년~2008년 수입 통계만 봐도 매년 약 13톤에

서 49톤까지 일정하지 않음

○ Opportunities(기회)

- 대만은 건조 굴 가루가 들어가는 굴 소스의 사용량이 많음. 대부분의 대만 요리에 쓰임

○ Threats(위협)

- 건조 굴은 중국산 제품의 수입이 가능한 품목으로 현재는 독점적으로 한국산 건조 굴이 수입되고 있지만 중국산이 저렴한 가격으로 공략해 온다면 언제든 그 자리를 빼앗길 수 있음
- 2011년 6월 발생한 한국산 굴 식중독(노로 바이러스 발견)으로 한국산 굴에 대한 신뢰도 추락이 건조 굴에도 영향을 미칠 가능성 있음

5 수출 확대를 위한 SWOT분석

《 한국산 수산물 가공제품 수출 시장 분석 》

	상품(Products)	사람&장소 (People & Place)	가격(Price)	홍보(Promotion)
장점 (S)	제품 품질 우수 다양한 제품군	대만 내 유통원가가 낮음 대만 북부에 시장 집약	일본 제품에 비해 비교적 저렴	참신한 디자인 시식코너 활용
단점 (W)	브랜드 이미지 일본 대비 부족	한국의 식생활과 상이함 판매처 다양하여 다양한 유통방안 강구 필요	한국 수산품이 초기진입임 진입 리스크를 가격에 포함	디자인 중시 경향 낮음 한국처럼 시식코너가 활성화 되지 않음
기회 (O)	제품 특성화 및 다양 화 틈새시장 공략	급속 성장보다는 장기적 계획으로 돌파	판매 리스크를 고려하여 유통가격 협의	각 상품과 목표고객에 따 른 시식활동 등 행사 진행
위협 (T)	대만의 벤치마킹 대안: 제품의 특성화 로 대만내 양산할 가 치 최소화	대만의 식생활 습관 오해 대안: 각 수산 가공품과 현지시장 동일군, 유사군 모두 분석	대만 생산 및 중국산 수입 대안: 한국 수산 가공품의 선호층을 만들어 극복	시식코너 장소가 협소 대안: 대만 별도 시식 활 동 구상 또는 요식업자에 게 특가 제공
예	애주가 안주, 여성 저지방제품, 아동 안전가공품	대만 북부 고소득자 위 주, 선진입, 한류 활용	수출, 수입, 유통고객이 참 여한 적정 가격 연구	한국식당에 특가 제공하고 기본 반찬으로 제공되도록 유도

6 기타 참고 웹사이트

- 중화민국 국제무역국 : <http://cus93.trade.gov.tw/fsci/>
- 대만 식품 공업 발전 연구소 : <http://www.firdi.org.tw>
- 대만 행정원 농업위원회 어업서 : <http://www.fa.gov.tw/cht/>
- 대만 행정원 농업위원회 : <http://www.coa.gov.tw>
- 대만 행정원 수산물 온라인 판매 사이트 : <http://www.fish-feast.com.tw>
- 대만위생서 식품약품관리국 : <http://www.fda.gov.tw>
- 대만가공식품 발전협회 : <http://www.gmp.org.tw>
- 대만 경제부 표준 검열국 : <http://www.bsmi.gov.tw>
- 대만 원양 오징어선 수출 협동조합 : <http://www.squid.org.tw>
- 타이베이 시장관리처 : <http://1058985.wiwe.com.tw/>

베트남

1. 국가 개요
2. 수산업 현황
3. 수산물 생산, 소비, 수출 동향
4. 조미김 동향

2012 수산물 해외시장동향



06



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 8784만 명(2009년 기준, 남:4344만, 여:4440만, 약 68.3%가 농촌 거주)
- 민족 : 비엣족(깁족, 전인구의 85.7%), 타이족, 화교(약 82만 명), 크메르족 등 54개 민족
- 면적 : 약 331,150km(한반도의 약 1.5배), 남북 1,700km, 해안선 3,200km, 경지면적 23%
- 기후 : 아열대(북부), 열대몬순(남부)
- 수도 : 하노이(Ha Noi, 670만 명, 2011년 기준)

2) 경제

- GDP(2011년) : 약 1,208억 달러
- GDP 성장률(2011년) : 5.89%
- 1인당 GDP(2011년) : 1,375 달러
- 물가 상승 (2011년) : 18.58%
- 도시 실업률 (2011년) : 3.6%

2

수산업 현황

- 수산업은 베트남 정부의 1981년 경제시장 개방에 따라 생산과 영업을 허가 받은 첫 번째 경제 분야로 1986년부터 개방된 수산물 수출시장은 급속히 성장 발전해 왔음



- 베트남은 북에서 남에 이르는 긴 해안선(3,260km)을 가지고 있음. 북으로는 톤킨 만, 중앙으로는 태평양, 남서로는 태국만을 접하고 있음. 내해와 영해는 226,000km² (1백40만ha)에 달하며, 1백만km² 이상의 배타적 경제수역(EEZ)을 가지고 있음
- 전국적으로 담수어가 자라는 2,860여개의 크고 작은 강, 연못, 호수, 망그로브 숲 등의 자원을 가지고 있으며 약 2천여 종의 수산물 중 130여종이 상업적 생산 가치를 가지고 있음
 - 해양어류 보유량은 약 5백만 톤 이상으로 총 허용 어획 가능량은 매년 2백만 톤에 달함

- 갑각류는 새우종류 40여종 중 11종이 상업적 가치를 가지고 있으며 게 허용어획 가능량은 매년 1,000톤임. 게 양식은 남해안에서 빠르게 발전하고 있음
 - 연체류는 약 1백만 톤 중 매년 500천 톤이 어획 가능함
 - 해조류는 약 90여종이 상업적 가치가 있으며, 24종이 가공되고, 30종류는 식품으로 사용되며 10종은 사료, 나머지 8종은 비료로 사용됨
- 2009년 기준 수산물 생산의 실질가치는 GDP의 7.65%를 차지하였으며, 수산물은 베트남의 중요한 수출 품목임

《 연도별 베트남 GDP 현황 》

(단위 : US억불, %)

연도	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
GDP(억불)	608	710	895	915	1,046
증가율(%)	8.23	8.46	6.31	5.32	6.78
1인당 GDP(달러)	730	843	1,052	1,076(P)	1,216

자료) 베트남 통계청, * 증가율은 베트남 동(VND)화 기준

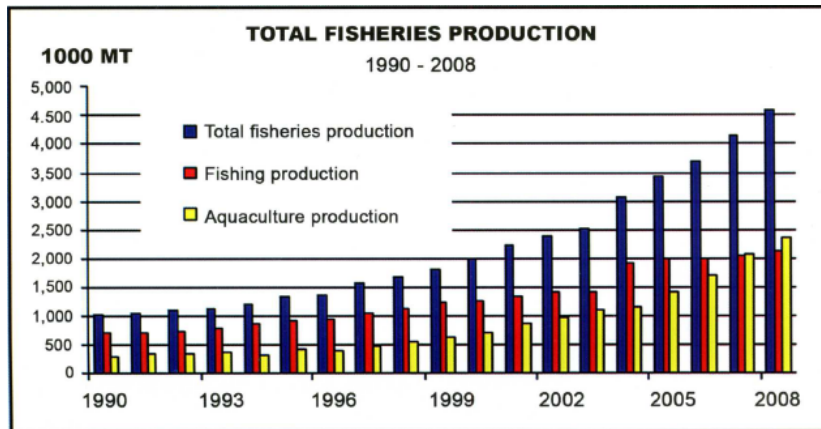
3 수산물 생산, 소비, 수출 동향

1) 수산물 생산동향

- 베트남의 수산물 생산량은 1990~2008년 사이 지속적으로 성장하여 2008년 458만 톤을 기록하였으며, 어획어업의 경우 1990년 70만 톤에서 218만 톤(2008)으로 증가하였으며 이중 해양어획은 193만 톤이었음, 양식어업 생산량은 257만 톤으로 양식어업 중심의 성장세를 이어가고 있음. 수산물 수출금액은 같은 기간 22배 성장하여 2008년 45조 달러를 기록하였음. 주된 양식 품종은 새우와 팡가시우스(메기류)로 안정적인 생산기반을 바탕으로 수산물 수출부문의 상당부분을 차지하고 있음

《 베트남 수산물 생산량 추이 》

(단위 : 천톤)



자료) 베트남 수산부 자료

○ 양식 생산량 및 면적

- 새우는 해수와 기수에서 양식되며, 주로 블랙타이거와 흰새우가 주력종으로 수출되고 있음. 새우 평균 생산량은 3MT(ha/crop, 1995-2000)에서 4~4.5톤(ha/crop, 2000-2008)로 증가하였으며, 산업형 양식에서는 8톤(ha/crop)으로 매우 높은 생산성을 기록하고 있음
- 민물어류인 팡가수스는 주로 메콩 델타구역에서 연못, 가두리양식으로 이루어지고 있으며 ha당 200~300톤을 생산함. 연체류는 백합(hard clam, Meretrix lyrata), 고둥(Babylonia areolata), 피조개, 수달코조개(Snout Otter clam), 굴 등이 있음
- 가두리, 뱀목을 이용한 양식은 그루퍼(grouper), 농어, 붉돔(red snapper), 진주굴(pearl oyster), 날새기(rachycentron canadum), 방어(amberjack), 바다가재(lobster) 등을 양식함

《 양식생산량 추이 》

(단위 : 천ha, 천톤)

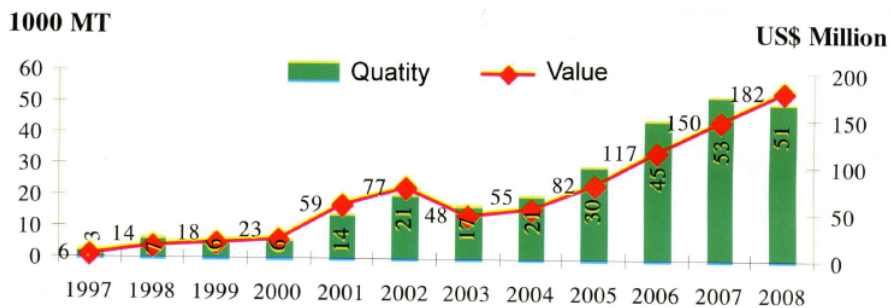
	1980년	1990년	2000년	2008년
양식장 면적	230	491	652	1,030
양식 생산량		300	1,480	2,450

○ 참치

- 1990년대 후반 시작되어 급속하게 발전하기 시작한 참치어획은 황다랑어, 눈다랑어가 가장 중요한 품목으로 2008년 참치수출은 54천 톤, 196백만 달러를 수출하였음. 지난 5년간 참치 수출량이 급격히 늘었으며 수출형태는 냉동 참치(frozen whole tuna), 냉장제품과 캔으로 수출됨. 84개의 기업이 참여하며 71개 시장으로 수출함. 13개의 캔 가공품 공장이 있으며 금액기준 EU시장은 33%를 차지하고, 미국은 28.9%, 일본은 12.3%, 나머지가 타 시장으로 수출되고 있음

《 베트남 참치 수출 추이 》

(단위 : US\$ 백만, 천 톤)



2) 수산물 소비동향

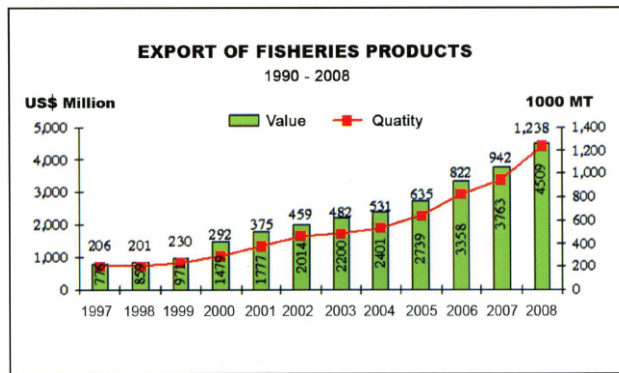
- 베트남시장은 지속적인 인구 증가('09년 기준 86백만 명) 및 닭고기, 돼지고기 등 가금류의 빈번한 질병발생의 영향으로 수산물 수요가 증가 추세로 수산물 소비가 늘어나고 있음
 - 현지 소비자들도 건강과 안전성에 대한 관심이 높아지고 있어 영양 및 안전한 수산 식품에 대한 수요 증가
- 1인당 연간 수산물 소비량은 1980년대 11.5kg, 2010년 18.4kg, 2020년 19.1kg으로 증가전망
 - 소비량 추이 : ('80) 11.5kg → ('00) 15.7 → ('10) 18.4 → ('20) 19.1
 - 주요 소비 수산물은 민물고기, 새우, 오징어, 조개류 등으로 가정 및 식당에서 주로 소비됨
- 베트남은 풍부한 원재료와 다양한 가공제품을 생산하여 국제시장에서 경쟁력이 뛰어난 수산물 수출주요 10개국 중 하나임
- 베트남 내 수산물 소비는 물량 규모 및 매출액 측면에서 자국 내 수산업 발전에 큰 영향을 미치지 않는으나, 경제발전 및 소득증가로 다양한 즉석 가공식품 형태의 냉동수산물 및 캔 수산식품의 소비가 증가하고 있으며, 대형유통업체 및 소매점을 통해 주요 대도시를 중심으로 소비가 확대되고 있는 추세임

3) 수산물 수출동향

- 베트남은 2001년 세계 10위 수산물 수출국이 되었으며, 2007년 WTO가입과 더불어 세계수산물 수출국 8위, 2008년 수산물 수출금액은 45억 달러를 기록하였음. 수산물 수출형태는 점점 고차가공형태가 늘어나고, 원물형태의 수출은 감소추세임. 냉동형태가 93~95%, 건조형태가 5~7%를 차지하고, 냉동품은 첫째로 새우, 팡가수스, 참치, 게, 굴순임. 새우수출은 매년 15~20% 성장세를 보이고 있음

《 1997~2008 수산물 수출 동향 》

(단위 : US백만불, 천톤)



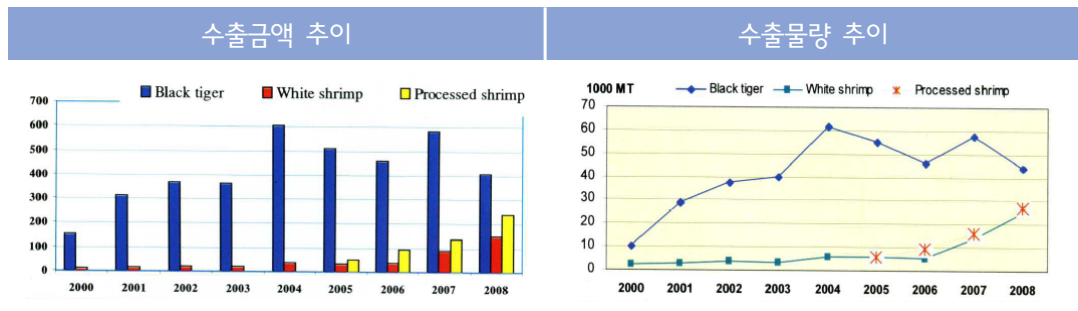
자료) 베트남 수산부

○ 새우 수출 동향

(단위 : US억불, 천 톤)

	2000년	2007년	2008년
수출량	86	160	163
수출금액		15	13.7

《 블랙타이거, 흰새우, 가공새우 수출동향 》



○ 팡가수스 수출 동향

- 베트남의 민물 양식어인 팡가수스는 흰살생선으로 메콩강 델타에서 자라며, 세계 시장의 반응이 좋은 제품임. 100여 가지의 가공법에 따라 가공되어 세계 140여 개국으로 수출됨

(단위 : US억불, 천 톤)

	2000년	2007년	2008년
수출량	1,700	383	633
수출금액	.	9.84	14.4

《 팡가수스 수출동향 》

(단위 : US백만불, 천톤)

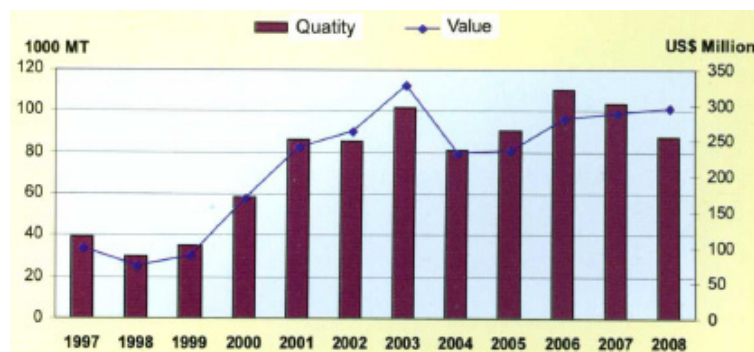


- 수산물 수출품 구성은 수출품 구성은 대부분 부가가치상품인 냉동피레트, 연육과 기타 연육가공품(모조새우, 게, 어류 등임. 조리용 가공품 혹은 즉석제품. 냉동품은 유럽, 미국, 일본이 주 수출국임. 건조, 바로 섭취하는 제품은 주로 아시아, 동유럽, 아프리카 국가로 수출됨

- 가장 흔한 해양어류는 참치, marlin, 고등어, 마히마히, skate 등임. 그 외, 멸치, 청어, 노랑줄정어리, sardine, indian mackerel, seabream, scad, 조기, pomfret, threadfin bream, barracuda, tongue sole, red mullet 등임. 바다어류 수출은 1998년 수출금액 대비 2008년 3배 성장하였음. 매년 해어 어획 생산량에 달라짐. 바다어류 가공품은 더 다양함. 수백종류의 가공품, 냉동 어류 피레트 제품은 시장수요에 맞추고 있음. 수출용 가공은 항상 부가가치를 높이기 위해 제품 개선을 하고 있음

《베트남의 바다어류(marine fish) 수출 추이》

(단위 : US백만불, 톤)



- 베트남의 주요 수출 품목은 주로 민물생선류(globefish, pangasius), 새우류, 패류, 냉동수산물 및 건조수산물임. 참치와 조개류 등 특정 품목도 수출의 큰 부분을 차지함
 - 수산분야의 가공기술이 일정부분 국제적 수요를 충족시키지 못하고 있어 새우와 민물고기(globefish) 등 일부품목에 생산 및 수출이 집중되어 있음
 - 현재 새우와 민물고기(globefish)가 가장 많이 수출하는 품목이나, 수산가공산업은 원재료 수급 및 부가가치가 높은 제품으로 수출품목이 변화되고 있음
 - 수산물 수출 증가세는 2006년 베트남을 세계 8위수산물 수출국으로 자리매김하게 하였으며, 수산물 수출부문에서 중요한 위치를 점하고 있음
- 2008년 베트남 수산가공공장은 544업체가 있으며, 이중 414업체는 GMP, SSOP, HACCP, ISO 14001 인증 등을 획득하였으며, 미국, EU, 일본, 한국, 러시아에 수출

허가를 받았음. 이들 기업의 수출은 베트남 수산부분 수출의 80%이상을 차지함.
302업체가 EU 수산물 수출등록번호를 가지고 있음



- 베트남 수산물 수출은 주요시장인 EU, 미국과 러시아와 같은 기존 수출시장에서 수출이 감소한 반면 아시아 시장은 증가추세임

《 베트남 수산물 수출국 HS 03부류 》

(단위 : US천불, kg)

구 분	2008년		2009년		2010년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
일본	648,656	133,562	587,304	108,236	678,433	142,253
미국	548,483	102,619	541,722	91,509	678,392	143,056
한국	246,539	64,298	247,392	53,613	312,662	78,161
독일	179,184	41,234	180,970	32,985	178,417	39,995
중국	83,500	18,016	122,615	26,830	159,408	33,152
스페인	150,837	39,252	150,367	29,073	153,698	38,846
이탈리아	150,612	46,071	108,567	25,553	121,929	36,759
네덜란드	133,357	33,010	111,044	21,323	116,914	27,741
기타국가	1,747,495	411,419	1,561,203	296,829	1,710,242	421,592

자료) www.gtis.com

《 베트남 수입 수산물 수입국 HS 03부류 》

(단위 : US천불, kg)

구 분	2008년		2009년		2010년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
인도네시아	18,661	8,619	22,590	9,190	28,844	13,746
미정	3,316	1,365	26,468	6,755	26,118	8,100
일본	53,226	19,825	22,501	8,859	24,914	10,111
미국	5,079	1,291	12,502	5,723	16,126	7,624
태국	32,721	16,767	13,191	3,143	15,316	5,544
폴란드	4,727	1,569	10,543	3,244	14,356	4,885
한국	14,024	7,050	13,312	6,282	13,893	6,863
노르웨이	9,247	2,706	17,801	5,221	13,349	3,564
기타 아시아국가	25,360	12,701	33,047	17,310	54,439	33,062
기타국가	132,801	39,447	103,800	26,769	121,498	33,113
계	299,163	111,340	275,755	92,496	328,854	126,612

자료) www.gtis.com

《 베트남 HS 03부류 3개년 시장 규모 》

(단위 : US천불, kg)

구 분	2008년		2009년		2010년		
	금액	물량	금액	물량	금액	물량	
0301	활어	427	57	473	55	872	112
0302	어류피레트(신선, 냉장)	6,980	625	5,187	733	8,111	698
0303	냉동어류(피레트 제외)	159,699	87,834	148,168	70,695	195,218	100,235
0304	어류피레트와 어육	20,482	5,092	29,910	7,462	34,068	9,642
0305	어류(건조, 염장, 훈제 등)	4,141	7	2,238	44	2,251	132
0306	갑각류(활, 신선, 냉동 등)	89,406	12,507	71,841	8,873	65,354	9,679
0307	연체류와 수생동물	18,028	5,217	17,938	4,633	22,980	6,114
03	03 계	299,163	111,338	275,755	92,495	328,854	126,613

자료) www.gtis.com

- 2012년 1분기 수산물 어획금액 및 양식 생산금액은 전년대비 증가한 것으로 나타났으나, 실질적으로는 원재료 및 가격상승에 따른 증가분임
- 베트남 수산업의 수출경쟁력은 대규모 생산비용 투입에 반해 저렴한 노동력, 환율이

큰 요소로 작용함. 가공 산업의 기반 구축을 오랜 역사에도 불구하고, 베트남 수산업의 발전은 상대적으로 쉽지 않은 조건임. 대부분 생산단계는 대규모 노동력과 저렴한 인건비를 바탕으로, 많은 부분이 수공으로 이루어지고 있음

- 최근 몇 년간의 가파른 성장을 보인 민물고기(globefish)와 새우 양식업은 수출 기여도가 큰 품목임. 수산물 원재료 개발과 공급, 품질 및 가격은 수출경쟁력 상승을 위해서는 지속적인 해결과제로 남아있음. 참치, 낙지와 같은 수산물도 생산량이 많으나 기상 악화, 체계적인 양식 산업의 어려움, 수출시장의 무역장벽으로 베트남 수산업체들은 어려움을 겪고 있음
- 베트남 농업농촌개발부에 따르면 2010년 7월 기준 수산물 수출액은 24억 달러로 2009년의 같은 기간보다 11.63% 증가하였음. 베트남 수산물은 전 세계 여러 나라에 수출하고 있지만 일반적으로 시장 구조는 큰 변화가 없음. 베트남 수산물의 주요 3대 수출국은 일본, EU, 미국으로 수출비중이 '05년 전체 수산물 수출의 69.7%에서 '10년 59.4%로 그 비중이 점차 줄어들고 있어 신규시장으로 수출이 확대 및 수출선이 다변화되고 있는 추세임

《 유럽 시장 》

- 유럽시장은 베트남의 가장 중요한 수산물 수출시장으로 유럽은 수산물을 다량의 비타민과 단백질과 무기질 공급원으로 수산물을 선호하는 추세임. EU 소비자 연구에 따르면 건강을 생각해서 수산물을 구입한다고 소비자가 74%를 차지함. 환경을 생각해서 수산물을 구입한다는 소비자가 58%, 그리고 수산물을 좋아하기 때문에 구입한다는 소비자가 23%로 나타났음. 게다가 동유럽지역 나라들의 경제수준은 소비자로서 하여금 가격에 민감하여 베트남의 싼 민물 생선제품을 많이 소비하고 있음

《 아시아 시장 》

- 베트남 가공수산식품은 아시아 시장에서 인기가 있음. 일본은 베트남 패류가공제품을 가장 많이 수입하며 최근 일본 농림수산부의 조사에 따르면 일본 소비자들은 가족 식사재료 선택시 크게 까다롭지 않다고 나타났음. 2010.07.15일 누계기준 통계에

따르면 일본은 베트남 수산물을 5천 톤 이상 수입함(2천9백만 달러)

- 한국 시장은 가공수산물, 특히 기타 가공생선에 대한 수요도 증가하고 있으며, 한국 내 생산은 크게 증가하지 않았음. 2010.07.15까지 한국은 기타 가공생선물량 2,600톤, 13.8백만 달러어치를 수입하였음

《 미국 시장 》

- 미국육류협회 및 식품홍보협회의 연구에 따르면 미국인들은 건강을 위해 점차로 해산물 소비를 늘여가고 있는 추세임. 육류소비량에 대한 전국 1,170명을 대상으로 한 설문조사 결과 해산물을 자주 구입하는 소비자가 28%, 식사습관을 향상시키기 위해 가끔씩 구입하는 소비자는 52%로 나타났음
- 소비자 연령층마다 수산물에 대한 효용성 인식은 달랐음. 65세 이상에서 수산물을 선호하는 소비자는 40%, 반면 수산물을 선호하는 18세~20세 소비층은 16%로 나타났음. 수산물의 보편성은 증가추세이나 소고기 및 가금육류는 여전히 미국가정의 주요 식사메뉴임. 본 조사결과를 미국시장은 베트남 수산업 수출에 있어 향후 잠재 시장임을 보여주었음

《 주요 국가별 수산물 생산 및 수출입 동향 및 1인당 어류소비량 》

(단위 : 톤, kg)

국가	생산량(톤)	수입 (톤)	수출(톤)	인구(천명)	1인당소비량(kg)
세 계	134,645,500	37,257,740	36,840,180	6,514,668	16,40
미 국	5,360,579	4,430,300	1,852,546	299,846	24,10
베트남	3,367,200	76,127	1,026,585	85,029	26,40
유 럽	159,371,600	15,382,060	12,823,650	731,088	20,70
일 본	4,819,116	4,408,956	535,183	127,897	61,20

4 조미김 동향

1) HS코드 및 관세율

- HS코드 : 1212.20.10 (김 / 마른 것)
- 관세율 : 기본세율 15% / 양허관세 10%
- * 중국산 김(ACFTA) 양허관세 : 5%

《 베트남의 해조류 수입 》

(단위 : US천불, %)

국가	2008년	2009년	2010년	비중(%)	증감률
일본	1,152	598	873	41.50	46.15
한국	225	431	603	28.63	39.69
중국	492	407	542	25.73	33.12
인도네시아	-	-	20	0.97	0.00
태국	-	41	19	0.92	- 53.21
기타	14	88	47	-	
계	1,883	1,567	2,105	100.00	34.33

자료) GTA, HS121220 기준

2) 수입산 조미김 유통현황

- 대형유통업체 유통현황
 - 베트남시장은 주로 재래시장(70~80%)을 위주로 농식품이 유통 및 판매되고 있으며, 아직까지 대형유통업체는 베트남시장의 진입초기 단계로써, 농식품 유통판매의 20~30%를 차지함
 - 대형유통업체는 주로 중산층 이상의 고소득층을 대상으로 수입식료품 위주로 유통 판매되고 있으며, 정부의 자국 산업 보호 및 자국물품 소비 장려 정책으로 국산품 입점을 확대하고 있음

○ 현지 매장 판매현황

- 조미김의 경우, 대형유통업체에는 한국산 김 위주로 판매되고 있으며, 중국 및 일본 등 여타 국가 제품은 현재 대형유통업체에서는 유통 판매되지 않고 있음
- 한국산 김은 주로 대형유통업체 및 한인마트 위주로 판매가 증가되고 있으며, 중국산 김에 비해 맛과 품질면에서 경쟁력이 있음
- 한국산 조미김의 경우 대부분이 수입벤더를 통해 유통 판매되며, 일부 한국계 생산업체가 한국에서 원초를 수입하여 현지에서 가공 판매하는 제품도 유통 중임
- 저가의 중국산 김은 현재 시중에는 유통업체에서 판매되지 않고 있으나, 주로 저렴한 식재료를 원하는 베트남 로컬식당에서 식재료로 일부 유통되고 있음

《 대형유통업체 한국산 김 판매가격 》

종류	손가 햇돌김 (4g×3포×24/ctn)	갯바위 돌김 (6.5g×3포×36/ctn)	CJ-백설 햇바삭김 돌김 (5g×3포×24/ctn)
가격	VDN 33,000	VDN 28,900	VDN 29,900
사진			

* 환율참조 VDN 20,000= 약 US\$ 1.00

종류	갯바위 대전돌김 (규격 : 30g)	CJ 햇바삭김 김밥김 (규격 : 20g)	청정원 재래김 (규격 : 20g)
가격	VDN 35,200	VDN 33,200	VDN 32,600
사진			

3) 조미김 수입동향

- 한국산을 제외한 조미김의 수입통계는 국가통계 발표 자료가 없어 확인이 어려우며, 현지 유통업체를 통해 조사한 결과, 주로 한국산이 대부분으로 이 역시 대형유통업체나 현지 재래시장을 통해 유통 판매되고 있음
- 조미김은 한국산이 유일하게 유통업체를 통해 소비자들에게 판매되고 있으며, 일반 소비자들에게 중국산 김은 품질이 낮고 인지도가 없어 수입량은 극히 적을 것으로 추정됨

《 한국산 조미김, 마른김 수입 》

(단위 : US\$, kg, %)

품목	2010년		2011년		증감률(%)	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
김	38,973	308,802	58,642.6	581,948	50.47	88.45
김(laver/마른 것)	13,652	204,406	28,194.1	245,541	106.52	20.12
합 계	52,625	513,208	86,836	827,489	65.01	61.24

자료) www.kati.net, 한국측 수출자료

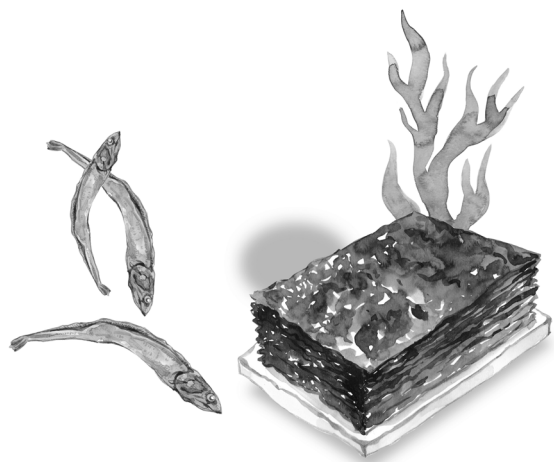
4) 조미김 소비동향

- 조미김의 주요 소비는 주로 현지 한국 교민을 비롯한 대 베트남 투자확대에 따른 파견주재원의 증가로 인한 한인마켓, 대규모 공장 및 식당, 케터링업체 등에서 주로 소비하고 있음
 - 마른 김의 경우, 반찬 형태의 조미김, 식당 및 케터링업체의 김밥용, 일식당 김말이 용 등으로 소비되고 있으며, 맛과 품질이 뛰어난 한국산 수요가 점차 늘어나고 있음
- 또한 현지인의 경우 한국주재 경험이 있는 산업연수생, 한류열풍에 따른 한국드라마 등을 통해 접한 한국 식품화의 확산으로 현지인들의 소비도 점차 증가하고 있음

5) 수입통관시 유의사항

- 조미김의 경우 현지 수입벤처를 통해 컨테이너에 소량다품목으로 여러 품목을 일괄 통관하여 유통 판매되고 있음

- 유통업체의 경우 매우 다양한 한국식품을 수입함에 따라 품목별로 수입코드를 등록하고 그에 따른 비용부담으로 인해 변칙적으로 일부품목만 등록하는 경우가 있어 향후 통관문제 발생 소지가 있음
- 베트남 정부 당국에서는 갈수록 한국과의 무역적자 폭이 확대됨에 따라 과거에 비해 통관시 요구서류가 늘어나 증빙서류 준비 등에 따른 통관지연 사례가 증가하고 있음



※ 참고자료

《 대베트남 한국산 수산물 수출품목 》

(단위 : US\$, kg, %)

명 칭	2010년		2011년		연간전년대비(%)	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량	금액
어류(기타/간장/피레트/어육제외)	7,531,617.1	8,528,455	8,529,153.1	12,069,170	13.24	41.52
황다랑어(터너스 알바카레스/냉동)	228,988.8	561,935	3,453,560.8	10,659,594	1,408.18	1,796.94
오징어(냉동)	2,205,429	4,316,425	2,557,594	6,882,958	15.97	59.46
고등어(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	3,379,046	2,767,088	6,031,849	5,874,510	78.51	112.3
수생동물의 분, 조분, 필레트(어류의 것 이외기타)	12,846,400	8,493,795	8,379,200	5,521,252	-34.77	-35
황새치(자이피어스 글래디어스)	226,905	1,294,746	431,437	2,968,298	90.14	129.26
새우, 보리새우(새우살 이외 기타/냉동)	42,024.6	111,763	281,464.9	2,334,410	569.76	1,988.71
수생동물의 분, 조분, 필레트(어류의 것)	1,298,000	897,220	2,700,000	2,079,464	108.01	131.77
이빨고기(디소스티처스종)	0	0	75,248.6	1,513,304	0	0
삼치(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	238,909	352,050	336,398.4	884,831	40.81	151.34
민어(냉동)	26,550	50,472	277,344.2	871,334	944.61	1,626.37
갈치(hair tail/간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	151,285	206,871	402,720	836,407	166.2	304.31
조기(yellow corvina/간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	19,525	24,485	295,125	679,024	1,411.52	2,673.22
꾸꾸미(냉동)	0	0	239,125.6	661,790	0	0
꽁치(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	202,343.5	169,443	511,029	650,609	152.56	283.97
넙치(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	38,248.5	204,104	81,935.5	640,344	114.22	213.73
어류의 유지, 분획물(간유 제외)	547,440	594,089	441,328	611,764	-19.38	2.98
김	38,973	308,802	58,642.6	581,948	50.47	88.45
넙치류(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	28,706	39,021	111,808.4	552,944	289.49	1,317.04
연어(송어, 대서양연어 등 이외 기타/냉동/피레트, 어육제외)	0	0	195,068	551,602	0	0
곱상어와 기타 상어(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	167,262	173,841	321,678.8	498,065	92.32	186.51
명태(간장, 어란제외/냉동/피레트, 어육제외)	164,239	135,310	267,830	367,772	63.07	171.8

자료) www.kati.net 농수산물무역정보

인도네시아

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 품목별 현황
 - 조미김, 오징어, 미역, 멸치
5. 수산물관련 이슈
 - 〈참고자료〉 양식 생산량

2012 수산물 해외시장동향



07



1 국가 개요

1) 일반사항

- 전체 인구 : 약 2억 4천만 명
- 기대 수명 : 69.4세
- 빈곤층 인구 : 약 3천만 명 (전체 인구의 12.5%)
- 지면적 : 1,910,931.32Km²
- 해면적 : 영해(284,210.90Km²), 배타적 경제 수역/Exclusive Economic Zone (2,981,211Km²), 12마일 해역(279,322Km²)
- 섬의 개수 : 17,504개

2) 경제

- GDP (2011년) : 약 7천4백조 루피아
- 수산물에 의한 GDP (2011년) : 약 2백2십조 루피아 (약 3%)
- GDP 성장률 (2011년) : 6.5%
- GDP 성장률 (2012년 예상) : 6.1%
- 일인당소득(GDP/capita) : US\$ 3,797 (2011년 예상)
- GDP 중 농업 비중 : 14.9%
- 물가 상승 (2012년 예상) : 6.2%
- 실업률 (2012년 예상) : 6.4%

《 2011년 인도네시아 GDP - 수산물 부분 및 전체 》

(단위 : 십억 루피아)

항목	2011년				
	1분기	2분기	3분기	4분기	합계
수산업 GDP	52,462.50	56,216.90	60,112.80	58,969.00	227,761.20
총 GDP	1,750,864.50	1,823,553.60	1,931,108.30	1,921,559.70	7,427,086.10

자료) 인도네시아 통계청

2 수산물 소비 동향

1) 시장개요

- 인도네시아에서 한국산 수산물은 인도네시아 대형유통업체의 한국 상품코너, 그리고 외국제품코너에서 쉽게 찾을 수 있음. 특히 식품류 코너에는 여러 종류의 한국 라면이 판매되고 있음. 이는 최근 인도네시아에 뒤늦게 몰려온 한류인 K-POP이 K-FOOD로 이어져, 유통업체 자체매장에 설치된 떡볶이, 김밥, 비빔밥, 김치판매 코너에는, 현지인들의 발길이 늘어나고 있음. 현재, 인도네시아 유통 매장에서 흘러 나오는 배경음악은 거의 다 K POP으로 현지인들은 한국의 유명가수 노래를 들으면서 쇼핑하고 있고, 한국 상품코너는 지속적으로 확대되고 있음
- 아직은 현지 유통업체에서 찾아볼 수 있는 한국산 수산물은 조미김이 유일함. 좀 더 다양한 한국 수산물은 한인이 경영하는 3~4개 정도의 한인 슈퍼마켓에서 찾아볼 수 있음. 이는 K-FOOD로 한국산 수산물이 인도네시아 시장 진출에 있어 아직은 마케팅과 판매가 어려운 것이 현실임
- 현지마켓에서 유통 중인 것으로는 조미김이 있으며, 일부 유통매장에서는 유통기간이 한두 달 이상 지난 것도 유통 중인 것이 눈에 띄기도 함. 매장의 현지직원은 “우리는 한국어를 몰라요. 이게 유통기간이 지난 것인가요?”라고 물어볼 정도로 유통기한에 대한 인식이 낮음. 어떤 곳에서는 겉보기에도 유통이 어려운 상태의 조미김을 50% 할인 가격으로 팔고 있는 현지 관리자도 만날 수 있었음

- 또한 일본 원자력발전소 사고이후 한국산 수산물에도 각종 규제가 지속되고 있음. 각종 원산지 증명서와 재료 및 제조과정 증명서, 한국정부가 발행하는 식약청 인증 받은 서류로도 현지의 규제와 법령으로 수산물 통관에 어려움을 겪고 있었음
- 최근 인도네시아 정부당국은 ASEAN FTA 협정과 인도네시아 중국 무역협정으로 중국산 제품이 물밀 듯 들어와 자국 산업이 큰 피해를 당하자 ‘신수입자관리제도(API-P, API-U)’를 무역부 장관령으로 발표한 바 있음. 주 내용은 자국에서 생산 가능한 제품에 대해서는 수입을 규제하고 유통과정을 철저히 감시 감독하겠다는 것임. 한국의 멸치, 오징어 등은 자국 생산품목으로 수입이 규제된 상황임
- 규제와 법령에 앞서 소비확대에 장애로 작용하는 것은 현지 식습관과 생활 문화임
- 인도네시아 시장에서 한국산 수산물이 현지 주부들에게도 인기상품으로 자리 잡기 위해서는 문화를 고려한 마케팅과 품목의 선택이 중요할 것임

2) 수산물 소비 및 시장 특성

(1) 시장 규모

- 2011년 기준, 인도네시아의 연간 수산물 생산량은 1200만 톤에 달하며, 매년 증가하고 있는 추세임. 중국, 페루, 미국, 칠레에 이어 세계에서 5번째로 큰 규모(5.05%)의 수산물 생산국임
- 2009년까지는 양식업보다 어업이 더 발달하였으나 2010년부터는 양식업의 생산량이 더 많아지고 있는 추세로, 2011년 기준 약 7백만 톤의 수산물을 양식 생산하고 있음. 이 중 해초류(Seaweed)의 양식이 가장 활발하여 2011년 약 4.3백만 톤을 생산하였음
- 수산물의 수출은 2009년 24억 USD(=약 91만 톤), 2011년에는 약 30% 상승한 32억 USD(=약 백만 톤)를 수출하였음. 총 생산량에 비해 수출량이 적은 것은 수출을 위한 인프라가 미흡하기 때문임. 한편 인도네시아는 지난 2011년부터, 3년 내로 어획량 2배로 증대 및 수출량 70% 가량 확대를 목표로 도로와 항만, 수산물 처리시설 등의 인프라를 개선하는 정책을 진행해왔음. 가장 많은 수출 품목은 새우임

- 인도네시아 수산물의 최대 수출국은 미국, 유럽, 일본이며 이 세 개국이 전체 수출량의 65~70%를 차지하고 있음. 그 외 11%는 한국에, 12%는 중국, 홍콩, 대만 등에 수출되고 있음
- 수산물의 수입은 2009년 약 3억 USD(=33만 톤), 2011년에는 약 65% 증가한 약 5억 USD (=45만 톤)임
- 한국에서의 수산물 수입은 지난해(2011년) 8.1백만 USD로 전년대비 12.68% 감소하였으며 주요 수입 품목은 수생동물의 분, 계살, 조미김, 어류, 황다랑어 등이었음
- 한국에서의 수입된 수산물은 주로 한인 교민들에 의해 소비되고 있는 실정임
- 인도네시아 수산물 생산량 (2007년~2011년)

(단위 : 톤, %)

세부 항목	연도					평균증가율(%)	
	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	'07~'11년	'10~'11년
포획량	5,004,737	5,003,115	5,107,971	5,384,418	5,409,100	35.71	0.46
양식량	3,193,563	3,855,200	4,708,563	6,277,924	6,976,750	62.44	11.13
총생산량	8,238,300	8,858,315	9,816,534	11,662,342	12,385,850	47.78	6.20

- 소비를 위한 수산물 공급량 (2007~2011)

세부 항목	연도					평균증가율(%)	
	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	'07~'11년	'10~'11년
총 공급량 (1000톤)	6,381	7,072	7,754	9,119	8,883	8.87	-2.59
인구당 공급량 (Kg)	28.28	30.95	33.51	38.39	36.98	7.15	-3.67

- 가공 수산물 생산량 (2007~2011)

(단위 : 백만 톤, %)

세부 항목	연도					평균증가율(%)	
	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	'07~'11년	'10~'11년
가공 수산물	3.42	3.67	4.04	4.20	3.90	3.55	-7.14

《 2007~2011 어업 생산 규모 》

(단위 : 톤, %)

항목	연도					평균증가율(%)		
	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	'07~'11년	'10~'11년	
생산 규모	8,238,300	8,858,315	9,816,534	11,662,342	12,385,850	47.78	6.20	
어획	전체	5,044,737	5,003,115	5,107,971	5,384,418	5,409,100 *	35.71	0.46
	바다 어업	4,734,280	4,701,933	4,812,235	5,039,446	5,061,680	35.61	0.44
	내륙 개방 구역 어업 (Inland Openwater Fisheries)	310,457	301,182	295,736	344,972	347,420	37.52	0.71
양식	전체	3,193,563	3,855,200	4,708,563	6,277,924	6,976,750*	62.44	11.13
	바다 양식	1,509,528	1,966,002	2,820,083	3,514,702	3,735,585	68.20	6.28
	염수 못	933,832	959,509	907,123	1,416,038	1,734,260	58.62	22.47
양식	담수 못	410,373	479,167	554,067	819,809	955,511	65.64	16.55
	가두리(Cage)	63,928	75,769	101,771	121,271	120,654	57.16	-0.51
	부유식가두리 (Floating Cage Net)	190,893	263,169	238,606	309,499	331,936	55.16	7.25
	논 (Paddy field)	85,009	111,584	86,913	96,605	98,804	40.86	2.28

* 추정치

○ 자본 유형에 따른 수산물 어획 업체수 (2001~2010)

구분	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
외국자본기업(PMA)	16	7	8	10	6	4	7	7	10	12
내국자본기업(PMDN)	52	14	17	22	10	3	4	11	17	17
기타	74	9	9	19	15	20	22	25	22	29
합계	142	30	34	51	31	27	33	43	49	58

○ 양식 유형에 따른 수산물 양식 업체 수 (2001~2011)

구분	2001년	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
못 양식 tambak	172	174	156	193	91	126	135	145	148	150
pembenihan	85	85	89	104	30	54	59	54	51	51
민물 양식	7	7	8	8	4	9	13	7	6	6
바다 양식	19	19	23	30	22	21	27	22	24	27
합계	283	285	276	335	147	210	234	228	229	234

(2) 소비 성향

- 인도네시아 현지인들은 조미김, 건조 오징어, 건조미역, 건조멸치 가운데 조미김과 건조멸치를 제외하고는 거의 먹지 않음. 조미김은 한류영향으로 소비층이 늘어나고 있지만, 주 소비목표 고객은 인도네시아 거주 한인 약 3만5천명임
- 조미김 역시 가격이 비싸고 접하기 쉽지 않아 인도네시아 중산층 이하에는 거의 알려지지도, 소비되지도 않음. 오직 한인동포들과 한, 일식을 자주 접해본 중상류층에서 조금 소비될 뿐임
- 서민층의 경우 싼 국내산 수산물을 소비하고 있지만 상류층이나 특히 한국산 조미김, 건조오징어, 멸치, 미역 등을 소비하는 외국인의 경우, 출처를 알 수 없는 인도네시아산 수산물보다는 한국이나 기타 외국에서 수입된 냉동 수산물들을 더 선호함
- 인도네시아 수산물 소비량 (2007년~2011년)

(단위 : kg, %)

세부 항목	연도					평균증가율(%)	
	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년	'07~'11년	'10~'11년
1인당 수산물소비량 (Kg/1인/1년)	26.00	28.00	29.08	30.48	31.64	5.06	4.81

3 수산물 유통동향

1) 수입 현황

- 인도네시아 수산물 종류별 수입량

(단위 : Kg)

주요 수산물	수입량 (Kg)
정어리(Sarden)	71,319,447
고등어(Makarel)	70,554,329
어분(Tepung Ikan)	40,160,545

주요 수산물	수입량 (Kg)
사료 원료(Bahan Pakan)	26,789,029
오징어 분말(Tepung Cumi)	25,484,636
생선 기름(Minyak Ikan)	10,482,384
참치(Tuna)	8,498,087
멸치(Teri)	7,018,934
개암나무 열매(tongkol)	6,273,451
Kembung	4,840,433
기타 수산물*(produk Lain)	30,926,624
전체	302,347,899
오징어	3,592,457
가공 수산물	900,715
해초류	469,944
말린 생선	220,716
기타	-
전체	30,926,624

- 2011년 기준

《 2011년 수입 수산물 품목 》



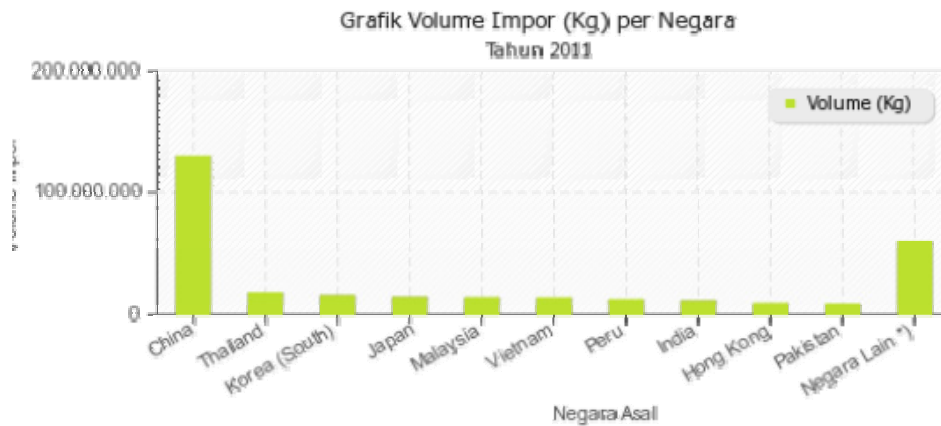
○ 인도네시아의 국가별 수산물 수입량

(단위 : Kg)

주요 수산물	수입량 (Kg)
중국	129,127,439
태국	17,538,050
대한민국	15,378,679
일본	13,977,052
말레이시아	13,689,319
베트남	13,475,526
페루	12,057,008
인도	10,997,830
홍콩	9,124,522
파키스탄	8,187,546
기타 수입국	58,794,928
전체	302,347,899

- 2011년 기준

《 2011년 국가별 수입 규모 그래프 》



2) 한국산 수산물 수입 제한

- 일본 원자력 발전소 사고로 인해 일본 및 한국산 수산물까지 일본의 바다와 맞닿아 있다는 이유로 수입이 쉽게 이루어지지 않고 있음

3) 유통 구조

- 국내에서 생산한 수산물의 경우 생산자로부터 브로커, 유통업자, 도매업자, 소매업자에 이르는 유통망을 통해 전국의 대형 마트는 물론 해역 근처의 전통 시장 및 레스토랑에 이르기까지 다양한 루트를 통해 소비자에게 판매되고 있음
- 하지만 수입 수산물의 경우에는 수입자, 브로커, 유통업자 등에 의해 유통이 이루어져 대형마트나 외국인 전용 슈퍼마켓(한국 슈퍼마켓, 일본 슈퍼마켓, 등), 혹은 대형 해산물 식당(청해수산 등)에서만 판매가 이루어지고 있음
- 인도네시아 주요 수산물 유통 업체
- 하이퍼마트 / Hypermart
 - 인도네시아의 대형 유통업체로 자카르타를 비롯해 발리, 말랑, 말루꾸, 수라바야 등 전국에 70여개의 지점을 소유하고 있음
 - 웹사이트 : www.hypermart.co.id
 - 지점 위치 및 연락처
 - SUPERMALL KARAWACI : Jl. Bulevar Diponegoro 105 Lippo Karawaci 1200 (Telp : 021 54212047)
 - Kelapa Gading Trade Centre : Jl. Boulevard Barat Raya Jakarta Utara (Telp : 021 45851294)
- 헤로 / Hero
 - 1971년 처음 세워진 인도네시아 최대 규모의 슈퍼마켓 체인
 - 웹사이트 : www.hero.co.id
 - 본사 주소 및 연락처 : Pensions Hero 2, Jalan General Gatot Subroto, South Jakarta (Tel : 021 8378 8388)

- 지점 주소 및 연락처 : Orchid Garden Mall, Kav. Let the Way 21, Jend. S. Parman, 11470, West Jakarta, DKI Jakarta (021 5639414)
- 자이언트 / Giant
 - 말레이시아의 대형 슈퍼마켓 체인점으로, 2002년부터 Hero group에 의해 인도네시아에도 지점이 세워짐. 약 40여개의 지점이 인도네시아 전 지역에 흩어져있음
 - 인도네시아 : www.giant.hero.co.id
 - 주소 및 연락처 : MH. Thamrin St. Km. 2.7, Panunggangan Utara Village, Pinang. Tangerang City 15143 (Telp :021 55743690)
- 런치 마켓 / Ranch Market
 - 1997년부터 미국 Ranch Market USA의 프랜차이즈로서 인도네시아에 지점이 개설되었으며 인도네시아 현지에서 조달한 식품뿐만 아니라 미국에서 수입해온 각종 식품 및 음료를 유통시키는 고급 대형 슈퍼마켓임. 인도네시아에 11개 지점을 가지고 있음
 - 웹사이트 : www.ranchmarket.co.id
 - 본사 주소 : Jl. Pesangrahan Raya No.2 Kembangan, Jakarta Barat
- 까르푸 / Carrefour
 - 세계에서 두 번째로 큰 규모의 프랑스 유통업체로, 인도네시아에서는 1996년 첫 지점을 시작으로 현재는 인도네시아 최대 유통업체로 전국에 총 83개의 지점이 있음
 - 웹사이트 : www.carrefour.co.id
- 롯데마트 / Lotte Mart
 - 한국의 대형 슈퍼마켓 체인으로, 2011년 인도네시아의 모든 Makro 지점을 인수해 현재 총 23개의 지점이 운영 중임
 - 웹사이트 : www.lottemart.co.id
 - 본사 연락처 : Jalan Lingkar Luar Selatan No. 6Ciracas, Jakarta Timur, Indonesia
Phone. +62 21 840 4080 / 8411 276
Fax. +62 21 840 4075

○ 무궁화 유통

- 한국산 식료품을 가장 많이 수입판매하고 있는 30년 전통의 무궁화 유통은, 한인 거주 지역 6개 지점뿐만 아니라 현지 대형 유통망에 한국 제품을 가장 많이 공급하고 있음. 또한 한국 식품에 대한 인도네시아 홍보와 유통에 노하우를 갖고 있음
- 본사 주소 : JL.Senayan No.43 Kebayoran Baru Block-SJakarta, Indonesia
본사 연락처 : 전화번호 : +62-21-722-2214 Fax : +62-21-725-7834

4 품목별 현황

* 자료조사 장소 : 무궁화 유통 슈퍼마켓, 까르푸, 롯데마트

* 일시 : 2012년 6월

1) 조미김

- 명칭 : 김/Seaweed and other algae (영명)/ Rumput Laut (인도네시아명)
- 김은 해초류에 포함되어 SGS 검사를 하지 않음
- HS코드 및 관세율

HS코드	품 목	관세율
121220.10.10	건조	20%
121220.10.20	냉장	0
121220.10.30	냉동	0
121220.10.90	기타	0





마른김은 2016년 1월1일부터 16%적용

자료) 인도네시아 관세청

○ 시장동향

- 인도네시아 현지인들은 대부분 조미김을 먹지 않음(건조김도 마찬가지임). 하지만 한류 영향으로 식품류 특히 조미김 맛을 알고 찾는 현지인 주부들이 늘고 있음. 매출량은 아직도 한인 교민들이 많이 차지하고 있으며, 한국슈퍼나 대형마트, 한식당 등에서 볼 수 있음

○ 가격 및 제품 설명

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
김 종류 (파래&재래)			
상품 문구 keyword			
청정원 올리브유 김			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(20g)
먹기가 간편하다	밥에 싸서 먹기, 김무침	김100%	열량 25Kcal carbohydrates 1g(less) protein 1g(less) fat 2g Nacl 60mg (기타표시 없음)
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		한국	한국
중량 및 포장	가격(현지화/ 한화환산)	제조사	판매자
20g	17,000 루피아	진양	청정원
섬마을 구운 생김			플라스틱
상품 문구 keyword			
생김			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
바다내음이 김밥 맛을 살림	김밥용	김 100%	지방 0g 단백질 2g 탄수화물 2g 16 Kcal

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		한국	한국
중량 및 포장	가격(현지화/ 한화환산)	제조사	판매자
20 g	10000 루피아	샘표 식품	샘표 식품

○ 타국산 제품

제품명	원산지	가격	사진	비고
Rumput Laut (Nico-Nico Ajinori)	일본	6포:25,000 루피아, 10포 : 41,0 00 루피아, 100포 : 95, 000 루피아		 6포 짜리부터 100포 짜리까지 다양한 규격별로 있음
Nori	일본	47,500 루피아		김으로 만든 스낵류 (80g)
Nori	일본	14,500 루피아		용량 : 30g 제조사 : Maruka Shokuhi Co Ltd 수입자 : PT. Indomaru Lestari

제품명	원산지	가격	사진	비고
Rumput Laut (Nico-Nico Ajinori)	일본	6포:25,000 루피아, 10포 : 41,0 00 루피아, 100포 : 95, 000 루피아		 6포 짜리부터 100포 짜리까지 다양한 규격별로 있음
Nori	일본	47,500 루피아		김으로 만든 스낵류 (80g)
Nori	일본	14,500 루피아		용량 : 30g 제조사 : Maruka Shokuhin Co Ltd 수입자 : PT. Indomaru Lestari
쌀, 김 크래커 Peitian Crackers Beras Rumput Laut	일본	22,650 루피아		김으로 만든 스낵류

2) 오징어

○ 관세율 및 HS 코드

품목명	HS 코드	관세율
생물 오징어	0307.41.20.00	관세(Import duty)=5%, 부가가치세(VAT)=10%
건조 오징어	0307.49.20.00	관세(Import duty)=5%, 부가가치세(VAT)=10%

○ 건조 오징어 수입 통계

(HS 0307492000, 갑오징어(Cuttlefish)&오징어(Squid), 건조, 염장/염수장)

《 인도네시아 수입 통계 》

(단위 : US\$, kg)

국가	단위	2009년		2010년		2011년	
		금액	중량	금액	중량	금액	중량
세계	KG	6,517	1,676	24,546	11,002	10,275	3,314
남한	KG	6,517	1,676	20,453	5,014	10,275	3,314
말레이시아	KG	-	-	3,842	5,769	-	-
싱가포르	KG	-	-	251	219	-	-

자료) 인도네시아 통계(Statistics Indonesia)

○ 시장 동향

- 인도네시아에서는 주로 생 오징어가 많이 소비됨. 건조 오징어도 있긴 하지만 한국과 같은 형태가 아니라 소금으로 간을 한 뒤 건조시키는 방식으로 한국산과는 큰 차이가 있음
- 요즘에는 한국에서의 건조 오징어 수입이 불가능해졌기 때문에, 현지 오징어를 한국 방식으로 건조 생산해서 한국 슈퍼에 판매하는 경우도 볼 수 있으나 한국의 건조오징어와는 맛과 형태가 다름. 현재 약 1년째 수입 불가능 상태임

○ 가격 및 제품 정보

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
현지에서 생산 판매중인 건오징어(한치)			-
상품 문구 keyword			
건오징어			

3) 미역

○ 관세율 및 HS 코드

- 조미김과 마찬가지로, 미역도 해초류에 포함되어 SGS 검사를 하지 않음
- HS 코드 및 관세율

HS 코드	품 목	관세율
121220	해조(Seaweeds)와 기타 조류(Other Algae), 신선 또는 건조, 갈거나 갈지 않은 것(Whether Or Not Ground)	없음

○ 미역 수입통계

(HS 121220, 해조와 기타 조류, 신선 또는 건조, 갈거나 갈지 않은 것)

《 인도네시아 수입 통계 》

(단위 : US\$, kg)

국가	단위	2009년		2010년		2011년	
		금액	중량	금액	중량	금액	중량
세계	KG	1,476,315	1055,602	2,031,466	778,866	1,630,820	681,860
남한	KG	419,779	96,155	396,352	112,728	480,957	113,115
칠레	KG	0	0	22,120	28,000	365,120	253,000
중국	KG	164,763	74,458	154,680	69,830	207,228	82,325
일본	KG	54,653	3,595	49,243	134	149,019	4,920
노르웨이	KG	0	0	0	0	97,094	10,000
캐나다	KG	0	0	163,852	130,000	66,560	52,000
모로코	KG	0	0	714	93	60,800	20,000
아일랜드	KG	35,664	3,915	10,627	800	39,750	3,000



국가	단위	2009년		2010년		2011년	
		금액	중량	금액	중량	금액	중량
대만	KG	12,151	10,101	13,900	10,000	30,880	20,000
베트남	KG	0	0	0	0	26,620	44,000
인도	KG	714,516	832,730	366,895	354,993	24,525	20,020
싱가포르	KG	52,584	18,495	39,067	21,233	19,387	15,566
말레이시아	KG	9,626	12,131	17,380	6,521	16,600	19,367
프랑스	KG	5,338	1,740	0	0	15,700	20,000
미국	KG	0	0	4,221	225	14,376	836
태국	KG	5,472	2,182	787,083	44,007	14,190	3,611
필리핀	KG	1,769	100	2,014	100	2,014	100
영국	KG	-	-	3,315	201	-	-
이탈리아	KG	-	-	3	1	-	-

자료) 인도네시아 통계(Statistics Indonesia)

○ 시장동향

- 인도네시아 국민들은 미역을 먹지 않고, 식재료로서 생소하여 인도네시아의 수입 관련 정부부처의 직원들조차 미역에 대해 잘 알지 못하고 있음. 주목표 고객은 한국 교민들이며 주 판매처도 한국 슈퍼나 대형마트의 한국식품 코너뿐임
- 하지만 국물을 좋아하는 현지인들에게 한류음식으로, 미역국이나 미역냉국, 미역 무침을 홍보한다면, 인니식당에서 느끼한 국물대신에 미역국물을 맛볼 수 있는 시장 진입은 어렵지 않을 것으로 봄

○ 가격 및 제품 정보

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
기장미역			PP재질
상품 문구 keyword			
-			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
기존 인기음식의 즉석 메뉴화	-	건미역 100%	지방 % 단백질 % 탄수화물 % 식이섬유 %
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		한국	한국
중량 및 포장	가격(현지화/ 한화환산)	제조사	판매자
20g	17,000 루피아	진양	청정원

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
다시마			플라스틱 /PP
상품 문구 keyword			
Simply Delicious			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
각종 다식 국물에 튀각 만들 때	다시마를 한입크기로 잘라서 젖은 헝겊으로 닦는다. 기름 넣고 뜨겁게 달군 후 5초간 튀긴다. 기름 뺀 후 설탕과 통깨 뿌림	다시마100%	탄수화물 60 단백질 4 지방 9
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		한국	한국
중량 및 포장	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
85 g		샘표	샘표 식품

○ 타국산 제품

제품명	원산지	가격	사진	비고
건조 미역 (Rumput Laut Kering)	일본	36,000 루피아		
미역 (Cichai)	중국	19,000 루피아		

4) 멸치

○ 관세율 및 HS 코드

품목명	HS 코드	관세율
멸치(Ikan teri)	0302.42.00.00	관세(Import duty)=5%, 기타세금 없음

○ 시장동향

- 인도네시아에도 건조 멸치가 생산되고 소비되어짐. 하지만 한국산 멸치에 비해 크기가 크거나 아주 작아 한인들은 주로 한국산 멸치를 선호함
- 주 판매처는 한국 슈퍼이지만, 오징어와 마찬가지로 수입이 금지되어 있는 상태임
- 현지 시장에서 판매되는 멸치에는 베트남산>태국산>대만산>인도네시아산 순으로 점유율을 차지하고 있으며, 가격은 대략 10kg/Rp.25000 (한화 약 3000원), 한국산보다 3-4배가량 싼 편임

○ 가격 및 제품 정보

제품명	정면사진	뒷면사진	속포장사진/ 포장재질
다시멸치			플라스틱
상품 문구 keyword			
다시멸치			
제품 특징/ 인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/ 단위(100g)
구수한 국물 맛을 냄	멸치를 손질하여 끓는물에 10분 끓인다	건멸치 100%	단백질 17.7g 지방 4.1g 탄수화물 0.2g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		표시없음	한국
중량 및 포장	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
200g	75000 루피아	삼미 컨머스	삼미 컨머스
인증마크 및 설명 -ML			

○ 타국산 제품

제품명	원산지	가격	사진	비고
Teri Nasi (150g)	인도네시아	21,400 루피아		

5) 기타 수산물 가공 식품

[인도네시아 유통업체에서 판매중인 한국산 및 현지 수산가공식품]

제품명	원산지	가격	사진	비고
Teri Jengki Medan (150g)	인도네시아 (메단)	9,900 루피아		
Teri Padang (150g)	인도네시아	15,000 루피아		

			
다양한 액젓(한국)	피시 소스	새우	어묵(한국)
			
말린생선(스벡, 반찬)	말린생선	건오징어(한국)	인도네시아산 건오징어
			
해파리	젓갈	미역(한국)	피시 소스
			
어육가공식품(소포장)	어육가공식품(소포장)	어류	어묵
			
다양한 종류의 어묵	찐어묵 (피쉬볼과 함께 대표적인 태국 어묵)	한국 멸치(한국)	피쉬볼 어묵
			
생선	생선	김(한국)	참치
			
냉동도리 포	냉동 꽃게	가리비	게맛살과 어묵

* 자료조사 장소 : 헤로, 슈퍼인도, 하이퍼마트, 무궁화 유통 슈퍼마켓, 까르푸, 롯데마트

5 수산물 관련 이슈

1) 수입 쿼터(Import Quota) 및 대응 방안

- 인도네시아 정부의 국내 생산자 보호를 위한 수입 쿼터가 새로 생기면서 수산물을 포함한 여러 품목에 대한 수입에 차질을 빚고 있음. 오징어, 멸치 등도 현재는 수입이 불가능한 상태임
- 어묵 및 가공 생선류도 반드시 수산물검역원에 등록된 수출업자를 통해 들어온 물품만 수입이 가능함 (농림수산물식품부 MIFAFF 마크/도장 필)

《인도네시아 식품검역청 당국이 불시 점검에서 압류한 한식품류》



자료) Seafood Business

- 현재 수입되고 있는 조미김과 건조 오징어, 미역, 멸치는 주 타겟이 한인 교민들이 한국슈퍼에서 현지 대형마트의 한국식품 코너에서 판매될 수 있도록 홍보가 필요함

- 한국산 멸치나 오징어 수입판매는 자국산 보호규정에 묶어서 수입이 어려우므로 다양한 어종이 생산되는 인도네시아산을 가공해 현지 우회공략도 고려됨
- 반면 조미김과 미역류는 특별한 규제가 없기에 철저한 유통망관리와 홍보가 뒷받침된다면 인도네시아 K-FOOD로 자리 잡을 수 있을 것으로 보임

※ 근거 법령

- 인도네시아 수입 가능한 수산물 품목에 관한 법령(주요 부분)
 - 해양수산물 수산물유통가공청 법령 제 394호/DJ-P2HP/2011
 - 인도네시아로 수입 가능한 수산물 항목에 관한 수산물유통가공청 법령 제 231호 /DJ-P2HP/2011의 변경에 대한 법령

2) 인도네시아로 수입 가능한 수산물 항목

(1) 통조림 생산을 위한 가공 수산품의 원재료

번호	수산물 종류	HS 코드	형태	비고
1	정어리	0303.71.00.00	냉동	관련 협회로부터의 추천서 필요

- (2) 인도네시아 국내에서 거래되지 않고 수출되어질 가공 수산 제품을 위한 원재료
인도네시아 법률에 의거 수입이 금지되어 있는 항목을 제외한 모든 종류의 수산물(가공 수산 제품을 위한 원재료로서의 수산물)이 수입 가능함. 관련 협회의 추천서가 반드시 필요로 함

(3) 전통/기존 생선 가공품을 위한 원재료

번호	수산물 종류	HS 코드	형태	비고
1	고등어/전갱이류	0303.74.00.00	냉동	관련 협회로부터의 추천서 필요

(4) 미끼용 사용될 수산물

번호	수산물 종류	HS 코드	형태	비고
1	정어리	0303.71.00.00	냉동	관련 협회로부터의 추천서 필요
2	원양 오징어	0307.49.10.00	냉동	

(5) 국내 유통 및 특정 식품의 농축/보강/강화를 위한 원재료

번호	수산물 종류	HS 코드	형태	비고
1	생선 오일	1504.20.10.00 1504.20.90.00	식품 품질	
2	생선 단백질 농축	1504.20.10.00	식품 품질	
3	어육 패티	0304.29.00.00	어육 패티	
4	구운 김	1212.20.19.00	건조(장/조각)	식품포장(식용필름)

(6) 호텔, 레스토랑 및 근대 시장의 소비를 위한 수산물

번호	수산물 종류	HS 코드	형태	비고
1	송어	0302.11.00.00	신선	
		0303.21.00.00		
2	연어	0302.12.00.00	신선	
		0303.11.00.00		
		0303.22.00.00		
3	넙치	0302.21.00.00	신선	
		0303.31.00.00		
4	대구(은대구)	0302.50.00.00	신선	
		0303.52.00.00		
5	열빙어	0303.19.00.00	냉동	
6	큰민물새우 (담수산새우)	0306.13.00.00	냉동	
7	메기	0304.29.00.00	토막/냉동	
8	오징어류	0307.41.20.00	신선	
		0307.49.10.00		
9	인도네시아 해양에서 잡히지 않는 종류의 기타 수산물	-	-	생선 종류에 따른 사진, 상품명, 학명, 및 HS 코드 준비

3) 수입인증번호 (API) 문제 (수입인증번호 개정으로 수입 규제 강화)

- 현재 인도네시아의 새로운 수입인증번호(API) 관련 법안인 장관령 제 27호가 개정되었음. 2008년 금융위기 시 외국투자 기업들이 투자를 통한 생산보다는 수입을 선호하게 됨에 따라, 인니 정부는 수입을 규제하고 국내 생산 소비를 증진시켜 국내 산업을 보호하기 위해 2009년 통상부장관령 45호에 의거하여 기존 4종류(API-U, API-P, API-T, API-K)의 API(수입자관리번호)는 API-P와 API-U로 통합하고 API-P의 완제품 수입 및 판매를 불허했으며, 이번에 새로 개정된 장관령 27호는 그에 대한 개정안임
- 수입자인증번호(API) 시스템이 바뀌면서 수입 절차에 어려움을 주고 있다. 이에 대해 주인도네시아 한국 대사관을 포함한 각국의 대사관들이 이 문제에 대해 공동 대처하기로 함. 지난 6월 주인도네시아 주요국 대사들은 “인도네시아의 과도한 수입 규제 건이 WTO 원칙에 위반될 소지가 있다는 점과 G20 정상회의에서 각국 정상들이 보호무역조치를 동결하자는데 합의한 바가 있다”며 이를 위한 공동서한 작성의 논의되고 있다고 주인도네시아 한국 대사관은 밝힘



자료) 인도네시아 한인신문 기사 발췌(2012.6월6일자)

- 몇몇 유통업자들은 불법 밀수를 통해 수입 불가능한 품목을 들여오거나 세금 없이 들여와 수입인증스티커(ML-수입식품판매허가 스티커)를 위조해 싼 가격에 판매하고 있기도 함

《 수입인증스티커(ML-수입식품판매허가) 》



※ 근거 법령

- 인도네시아 통상부 수입자인증번호(API)에 관한 인도네시아 통상부 법령 제 27호 /M-DAG/Per/5/2012

제 2조

수입은 수입자인증번호(API)를 소유한 수입자여야만 가능하다

제 3조

제 2조에서 언급한 수입자인증번호(API)는 다음으로 이루어진다 :

- a. 일반수입자인증번호 (API-U); 및
- b. 제조업수입자인증번호 (API-P)

제 4조

1. 제 3조 a에서 말한 일반수입자인증번호 (API-U)는 유통을 목적으로 특정한 물품을 수입하는 업체에게만 주어진다
2. 위의 제 1항에서 언급한 특정한 물품의 수입은 이 법령에서 정한 물품 분류 시스템을 기준으로 오직 한 그룹/종류에 속해있는 물품들만을 말한다

3. 위의 제 2항에서 말한 물품의 그룹/종류는 각각의 기업에게 주어진 일반수입자인증번호(API-U)에 명시되어 있다

제 14조

1. 모든 수입자들은 오직 한 종류의 수입자인증번호만을 소유할 수 있다
2. 발급받은 수입자인증번호는 인도네시아 전 지역에서 이루어지는 수입활동에 유효하다.
3. 수입자인증번호는 기업 내 같은 업종의 본사 및 지사에 유효하다

제 15조

1. 수입자인증번호(API)는 수입자가 사업 활동을 할 때 동안 유효하다
 2. 수입자인증번호(API)를 소유한 수입자는 발급일로부터 5년이 지날 때마다 재발급을 받아야 한다.
 3. 제 2항에서 말한 재발급은 5년 기한이 되기 최소 30일전에는 신청을 해야 한다.
- 자료) 무역부 장관령 제27호 (PERATURAN MENTERI PERDAGANGAN RI No 27/M-DAG/PER/5/2012)

○ 수입자 인증번호(API)의 종류 및 발급 요약

- 인도네시아에서 수입을 하고자 하는 기업은 제조업의 경우 API-P(제조자수입허가), 비제조업은 API-U(일반수입허가)를 나누어 신규로 발급받아야 함
- 비제조업의 API-U는 인증번호인 동시에 수입허가서의 역할을 하는 반면, 제조업의 API-P는 인증번호에 불가하고, 수입을 하기 위해서는 별도의 제조업체 수입허가(Producer-Importer)를 얻어야 함
- 하지만 API-P를 보유 중인 제조 회사들의 경우 시장조사(Market Test)용 상품, 보완재(Complementary Goods) 및 부품(Spare Parts)에 대해서는 예외적인 수입이 가능함. 보완재 수입의 경우 특수 관계(회계 기준상 상대방 회사를 통제 또는 상당한 영향력을 미칠 수 있는 관계) 성립이 필요함

- 한 회사에 대해 API-P와 API-U의 동시부여는 불가능하며, 이에 대한 발급은 인도네시아 투자청(BKPM)에서 담당하고 있음
- API-P와 API-U를 동시에 발급받기 위해서는 별도의 법인 설립이 필요함
- 수입자 인증번호의 유효기간은 5년이며, 구 법령에서 발급된 인증번호는 2012년 12월 31일까지 신 법령에 맞게 재발급 되어야 함

○ API-U(일반수입허가) 관련

- 수산물 수입할 경우 이 허가에 해당함. 정부 무역부 실무 당국자는 API-U허가업체를 철저히 관리 감독하겠다고 천명. 모든 유통과정을 모니터하여 소비자보호와 국내산업보호 차원에서 철저히 감독하겠다고 지난 6월초 주인니 한인기업인 간담회에서 한국대사와 한인기업인들에게 밝힘
- 일반 수입업자들은 HS 코드에 따라 분류하는 총 21개의 섹션 중 1개 섹션에 대해서만 수입이 가능하며 1개 섹션에는 약 3~400여개 정도의 품목이 포함되어 있음
- 복수 그룹의 품목을 수입하려면 복수의 API-U가 필요하며, 따라서 같은 수만금의 법인을 설립해야 함
- 수입업자가 여러 종류의 부품을 수입해야하는 경우를 고려해 개정을 검토 중이며 만약 이를 허용한다 할지라도 API-P와 마찬가지로 수입업체는 자사와 수출업체간의 특별관계(special affiliation)를 입증해야하며 이는 양자 간의 상업적 계약서 이외의 특별관계를 입증하는(예; agent로 지정되는 등) 문서 확인을 통해 이루어짐

○ 기타사항

- 이러한 수입에 대한 규정은 현지 공산품을 보호하고 현지 제조업에는 유리하게 작용하는 반면 외국 투자 기업들에게는 상당히 불리하게 작용될 예정이며 이로 인한 많은 이의들이 제시되고 있음
- 한편 인도네시아 무역부 관계자에 따르면 롯데마트, 까르푸 등의 대형 유통 업체는 업종 특성상 다양한 품목을 수입할 수밖에 없는 것을 인정해 예외조치를 마련할 방침임

《 적용 대상 품목 분류표 》

그룹	품목	HS 코드
1	신선 동물, 동물 제품	0101 ~ 0511
2	식물 제품	0601 ~ 1404
3	지방 및 동물성/식물성 기름	1501 ~ 1522
4	가공식품류; 음료, 주류 및 식초; 담배 및 담배 대용품류	1601 ~ 2403
5	광물 제품	2501~2716
6	화학 공업 제품 및 관련 공업 제품	2801~3826
7	플라스틱 및 관련 제품류; 고무 및 과년 제품류	3901~4017
8	생가죽, 타닌산 가죽, 깃털가죽 및 관련 제품, 마구, 여행용품, 가방 및 유사제품; 누에의 실로 만든 제품 이외의 동물성 제품	4101~4304
9	목재 및 목제품, 숯, 코르크, 짚으로 만든 제품	44.01 - 46.02
10	펄프, 재활용종이, 판지 및 관련제품	2701~4911
11	섬유 및 섬유 제품	5001~6310
12	신발류, 헤드기어, 우산, 양산, 지팡이, 가공된 가죽류 깃털, 모발 가공품;	5001~6310
13	석재, 석고, 시멘트, 석면, 운모 및 기타 유사자재, 도자기, 유리 및 유리가공품	6801~7020
14	자연산 및 양식산 진주, 보석, 희귀금속, 모조보석	7101~7118
15	비희귀금속 및 그 가공품	7201~8311
16	기계류 및 정비장비, 전자제품 및 그 부품, 텔레비전 관련 부품 및 기기;	8401~8548
17	자동차, 항공기, 수상운송선 및 관련 교통 장비;	86.01 - 89.08
18	시각, 사진술, 영화촬영, 측정, 검시, 정밀, 의료 및 수술을 위한 기구 및 장비; 시계 및 손목시계, 악기, 및 기타 부속품	9001~9209
19	무기와 탄약, 부품 및 기타 부속물	9301~9307
20	여러 제조 제품들	0401~9619
21	예술품, 수집품 및 골동품류	9701~9803

자료) KOTRA 자카르타 무역

4) 수도 자카르타 해역 오염 문제

- 현재 인도네시아의 수도인 자카르타 해역의 중금속과 유해독성 폐기물로 인한 오염도가 심각한 수준으로 나타나 사람들이 인도네시아산 수산물을 기피하는 경향이 있음. 인도네시아 환경부에 따르면, 2011년 기준 최소 21여개의 기업에서 자카르타 해안에 폐기물을 버리고 있으며, 총 6,500톤의 쓰레기가 13여개의 강에서 버려져 자카르타 해안으로 향하는 것으로 나타났다고 밝힘
- 또한 국가 원자력 기관(Badan Atom Nasional)은 1979년부터 자카르타 수역의 중금속 함유량을 조사해왔으며 자카르타 인근 수역의 중금속 함유량은 높은 축에 속한다고 밝힘. 특히 무아라 앙께(Muara Angke)와 같은 몇몇 지역은 아주 높아 “아시아에서 가장 오염된 만”이라는 불명예를 얻게 됨

※ 참고기관

기관명	웹사이트 주소
인도네시아해양수산부 (Kementerian Kelautan dan Perikanan)	www.kkp.go.id
관세청 (Bea cukai)	www.beacukai.go.id
무역부 (Kementerian Perdagangan)	www.kemendag.go.id
주인니한국대사관	idn.mofat.go.kr
KOTRA 인도네시아	kotrajakarta.com
통계청 (Badan Pusat Statistik)	www.bps.go.id

※ 〈참고자료〉 양식 생산량

《 인도네시아 지역별 수산물 양식 생산량(2005~2010) 》

(단위 : 톤)

Quantity of Fish Culture Production by Province and Fishery Sub Sector, 2005-2010 (ton)

Province	Marine Culture	Brackish Water Pond		Fresh Water Pond		Cage	Floating Cage Net	Paddy Field	
	2010	2009	2010	2009	2010	2010	2010	2009	2010
1 Nangroe Aceh Darussal	42	25,851	31,041	9,839	14,238	143	555	2,058	792
2 Sumatera Utara	1,888	33,965	32,785	12,228	29,512	2,251	47,683	7,950	4,987
3 Sumatera Barat	13	10	12	46,952	57,653	3,267	35,849	9,269	5,823
4 Riau	11	964	2,371	29,846	29,447	12,468	87	-	-
5 Jambi	-	2,061	2,097	11,838	17,456	386	11,960	19	6
6 Sumatera Selatan	392	74,049	65,133	68,207	100,160	27,053	9,168	10,660	15,491
7 Bengkulu	-	1,021	897	10,713	13,820	67	230	2,300	3,614
8 Lampung	9,448	78,031	53,248	21,987	32,378	696	2,145	744	160
9 Bangka Belitung	746	490	503	841	1,200	-	41	-	-
10 Kepulauan Riau	16,477	9	14	366	327	-	-	-	-
SUMATERA	29,016	216,450	188,100	212,817	296,190	46,331	107,717	33,000	30,873
11 DKI Jakarta	35,281	760	1,030	915	14,055	-	-	-	-
12 Jawa Barat	14,707	107,690	170,684	158,871	247,369	346	157,195	31,784	32,660
13 Jawa Tengah	4,809	72,701	83,878	55,031	66,964	2,557	15,990	1,472	1,798
14 D.I Yogyakarta	-	464	268	17,009	38,772	91	13	134	438
15 Jawa Timur	389,430	111,445	158,927	42,690	65,869	264	2,557	11,879	17,232
16 Banten	15,024	15,874	56,309	9,409	12,217	38	862	3,725	2,327
J A W A	459,249	308,933	471,096	283,924	445,246	3,296	176,617	48,995	54,455
17 Bali	99,883	3,505	2,649	1,107	2,626	158	1,811	254	368
18 Nusa Tenggara Barat	163,287	31,692	40,544	3,024	3,927	306	6,781	139	127
19 Nusa Tenggara Timur	347,828	464	1,027	775	809	-	-	30	40
BALI & NUSA TENG	610,998	35,661	44,220	4,906	7,362	464	8,591	423	535
20 Kalimantan Barat	197	4,440	12,889	6,106	4,509	7,390	2,213	-	2
21 Kalimantan Tengah	300	2,377	4,031	5,162	8,706	11,228	294	-	175
22 Kalimantan Selatan	1,502	11,277	15,378	19,746	31,329	12,019	2,945	443	288
23 Kalimantan Timur	55,995	31,333	53,517	1,808	2,060	35,905	-	-	27
KALIMANTAN	57,994	49,427	85,814	32,821	46,604	6,653	5,452	443	492
24 Sulawesi Utara	48,546	96	606	7,953	6,976	3,825	7,499	2,701	7,834
25 Sulawesi Tengah	716,496	13,591	23,214	3,537	4,294	266	-	2	10
26 Sulawesi Selatan	815,777	233,607	534,456	3,662	4,886	123	-	1,144	2126
27 Sulawesi Tenggara	353,431	30,337	46,962	848	3,730	-	-	-	-
28 Gorontalo	64,077	2,290	4,081	520	652	188	3,273	5	11
29 Sulawesi Barat	13,211	15,042	16,018	158	426	-	4	201	142
SULAWESI	2,011,537	294,961	625,337	16,678	20,963	4,402	10,776	4,052	10,122
30 Maluku	275,193	629	527	142	34	-	-	-	-
31 Maluku Utara	49,878	69	127	429	1,351	-	334	-	-
32 Papua Barat	20,613	56	189	1,192	796	12	11	-	128
33 Papua	224	937	628	1,159	1,263	223	-	-	-
MALUKU	345,908	1,691	1,471	2,921	3,444	235	345	-	128
Total	3,514,702	907,123	1,416,038	554,067	819,809	61,381	309,499	86,913	96,605

싱가포르

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 품목별 현황
 - 건해삼, 조미김

2012 수산물 해외시장동향

08





1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 5백십8만 명
- 민족 : 중국계(74.1%), 말레이계(13.4%), 인도계(9.2%), 기타(3.3%)
- 면적 : 699km²(서울시의 약 1.18배)
- 기후 : 열대성(연중 고온 다습)
- 수도 : 싱가포르(도시 국가)

2) 경제

- GDP(2011년) : 2,386억 달러
- 전년대비 GDP 증가율(2011년) : 4.9%
- GDP(2012년 3월) : 594억 달러
- 전년대비 GDP 증가율(2012년 1분기) : 1.6%
- 1인당 GDP(2011년) : 46,035 달러(2011년)
- 물가 상승률 : 5.2%(2011년), 2.7%(2012년 5월)
- 실업률 : 2.0%(2011년), 2.1%(2012년 3월)

2 수산물 소비동향

1) 싱가포르 수산물 시장특성

(1) 싱가포르 시장 특징

- 동남아 최대의 교역 국가임
 - 작은 면적에도 불구하고 싱가포르는 교역 규모로 볼 때 동남아 최대 시장이고 한국과의 수출입 거래에서도 큰 비중을 차지함. 한국 수출국가 중 11위임(농림수산물식품부 2011년 12월 통계 자료 기준)
 - 동남아의 물류 중심지인 싱가포르는 전 세계 상품이 집결하고 인근 각지로 재수출되는 '중계무역국가'로 2010년 총 수출액에서 재수출이 차지한 비중이 48%에 달함(재수출 대상지역은 인근 동남아는 물론 품목에 따라선 서남아, 중동 나아가 아프리카까지 포함됨)
- 자유무역 및 완전 경쟁시장
 - 자유무역 정책 하에 주류를 포함한 일부 품목을 제외하고는 무관세임
 - 작은 섬나라인 싱가포르 (총면적 641km² ↔ 서울 605km², 부산 759km²) 는 절대농지 및 해상면적의 부족으로 식량의 95% 이상을 수입하고 있으며, 식료품의 수입에 대해서는 개방성을 지향함
 - 한국과 싱가포르 사이에는 2005년 서명, 2006년 발효된 한-싱가포르 FTA, 그리고 싱가포르가 회원국인 ASEAN과는 2006년 서명, 2009년 발효된 한-ASEAN FTA 등이 있어 관세장벽은 거의 없음
- 대규모 유통업 및 외식업이 발달된 시장
 - 싱가포르 인구는 500만 명에 불과하지만 연간 1,300만 명가량의 관광객과 거주 외국인 및 고소득층을 타겟으로 대규모 유통센터가 발달하였음

- 싱가포르는 여성의 사회진출이 활발하여 외식문화가 상당히 발달해 있으며, 대중적인 음식이 주로 판매되는 호커 센터(Hawker Centre)에서 S\$3~5이면 1끼니를 해결할 수 있을 정도로 가격도 저렴하며 메뉴당 S\$30을 넘어가는 패밀리 레스토랑 등을 찾는 부유한 고객층과 메뉴당 평균 S\$15~25 정도하는 한국 음식점에도 현지인들의 방문이 꾸준함

(2) 싱가포르의 수산물 시장 규모

《 수산물 공급현황 》

(단위 : 톤)

항목	2000년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
싱가포르 생산량	10,483	7,836	11,674	8,025	5,141	5,689	4,826
수입	132,032	169,957	152,860	145,413	138,898	134,756	134,546
수출	96,425	62,081	61,085	50,496	44,416	39,083	40,215
어류 도매량(fish wholesale)	82,750	74,387	72,526	73,102	67,288	65,332	58,744

자료) 싱가포르 통계청, AVA, IE 싱가포르

- 싱가포르의 수산물은 2010년 자체 어획량 4,826톤, 수입 153,939톤으로 수입량이 훨씬 많음
- 2010년 내수 소비량은 58,744톤, 수출 40,215톤으로 싱가포르에서 동남아 인근 국가로의 꾸준한 재수출 물량을 나타내고 있음 (약 25~30%)
- 싱가포르의 수산물 자급률을 2015년에 15%까지 높이는 목표를 세우고 있으나 (출처 : 2009년 싱가포르의 Food Capability Development Fund 자료), 싱가포르의 자체 수산물 어획량은 2007~2008년 사이에 급격히 감소하였고 그 후 서서히 감소하고 있는 추세임
- 싱가포르 현지 생산은 거의 대부분이 소규모 양식업임. 112개의 양식장 (86 헥타르)이 등록되어 있으며 대부분 고가의 그루퍼, 농어 양식장으로 현지 식당이나 마켓으로 유통되어 현지에서 소비됨

《 주요 수산물 수입국가 및 수입량 》

(단위 : US천불)

순위	국가	2009년	2010년	2011년
1	말레이시아	131,740	146,768	151,806
2	인도네시아	120,411	121,828	142,858
3	베트남	62,745	78,706	96,984
4	중 국	53,102	63,050	91,261
5	태 국	60,497	66,336	75,445
6	호 주	47,126	61,862	74,142
7	일본	44,745	55,578	52,628
8	노르웨이	31,538	46,407	52,469
9	대 만	49,749	53,457	46,111
20	대한민국	6,257	10,970	13,813
	전체	846,187	998,185	1,186,786

자료) GTIS/GTA

- 싱가포르의 수산물 수입 의존도가 90%에 달하는 것으로 알려져 있음
- 싱가포르 수산물의 대표 수입국은 말레이시아와 인도네시아로 꾸준히 전체 수입량의 25-30%를 차지함
- 한국산 수산물 수입은 싱가포르 전체 수산물 수입국 중 20위로, 2011년 싱가포르 수산물 총 수입액의 1.2%임

2) 수산물 소비특성

(1) 소비량

《 싱가포르 국민 1인당 품목별 연간 소비량 》

(단위 : kg, pcs)

항목	2000년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
닭고기	27	31	32	31	32	33	4,826
돼지고기	20	21	19	19	20	19	134,546
쇠고기	4	4	4	4	4	5	40,215

항목	2000년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년
오리고기	3	3	3	3	3	3	
양고기	2	2	2	2	2	2	
수산물	24	24	23	23	21	21	
야채	96	98	95	94	96	95	
과일	76	72	70	69	67	66	
계란	291	302	300	300	309	308	58,744

자료) AVA

- 싱가포르 총인구 대비 1인당 1년 소비량을 산정한 수치이며, 총인구에는 싱가포르 국민과 영주권자 그리고 1년 이상 거주한 외국인들이 포함됨
- 싱가포르 국민들의 선호도에서는 육류 중 닭고기가 국민 1인당 연간 소비가 33Kg로 가장 선호도가 높은 것으로 나타났고 그 다음은 수산물로 21Kg을 보여주고 있음
- 싱가포르는 인종별 종교적 특성상 무슬림에게는 돼지고기가, 힌두교나 특정 불교 신자들에게는 쇠고기가 금기시 되는 음식이기 때문에 상대적으로 닭고기와 해산물의 소비량이 큰 것으로 나타남
- 수산물은 다른 종류의 고기에 비해서 고가임에도 건강식품이라는 인식이 강해서 선호도가 큰 것으로 사료됨
- 싱가포르의 해산물 레스토랑은 고급 레스토랑으로 인지되어 있으며 관광지로도 유명하여 많은 관광객이 찾을 뿐만 아니라 현지인들이 꾸준히 선호하는 외식 장소이기도 함

(2) 소비성향

《 싱가포르 수산물 시장 규모 분석 》

(단위 : US백만불)

연도	냉장 생선/해산물	성장률	생선/해산물 통조림	성장률	냉동 생선/해산물	성장률	전체
2005년	309.9	4.9%	50	4.8%	14.7	2.4%	374.6
2006년	325.4	5%	52.4	4.6%	15	2.4%	392.8
2007년	341.3	4.9%	54.7	4.4%	15.3	2.2%	411.3
2008년	357.6	4.8%	57	4.2%	15.8	2.9%	430.4
2009년	374.5	4.7%	59.2	4%	16.2	2.8%	449.9
2010년	391.8	4.6%	61.5	3.9%	16.6	2.5%	469.9
2011년	409.7	4.6%	63.8	3.7%	17.1	2.6%	490.6
2012년	428.2	4.5%	66.1	3.6%	17.5	2.6%	511.8
2013년	447	4.4%	68.4	3.4%	18	2.5%	533.4
연간 누적 성장률		4.6%		3.7%		2.6%	

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

- 싱가포르 수산물 시장규모(냉장, 냉동, 통조림 포함)는 2008년에 430.4백만 달러로 나타났으며, 2013년에는 533.4 백만 달러로 예측됨
- 싱가포르 수산물 소비 선호도에서는 냉장 수산물이 83.08%로 선호도가 단연 높으며 수산물 통조림이 13.24%, 냉동 수산물이 3.68%로 나타남. 열대 지방이기 때문에 신선도에 민감하며 냉동보다는 신선한 냉장 수산물을 월등히 선호하는 것으로 나타남
- 냉장 수산물의 연간 성장률은 2006년 최고치인 5%를 기록하였으며 2008년부터 2013년 까지 연간 누적 성장률 4.6%를 유지할 것으로 예측됨(2008년 냉장 수산물 시장규모 : 357.6 백만 달러)
- 수산물 통조림은 2009년까지 4%대를 유지하다 2010년 이후 다소 감소할 것으로 예측되며 2008년부터 2013년 까지는 3.7%의 연간 누적 성장률을 타나낼 것으로 예측됨(2008년 수산물 통조림 시장규모 : US\$ 57백만 달러)
- 냉동 수산물은 2008년 최고치인 2.9%의 성장률을 기록하였고 그 후 2013년 까지

2.6%의 연간 성장률을 기록할 것으로 예측됨(2008년 냉동 수산물 시장규모 : 15.8 백만 달러)

《 냉장 수산물 분류표 》

(단위 : %)

냉장 수산물	내 용	점유율
빵가루 입힌 생선/해산물	빵가루나 밀가루 반죽이 묻혀 있는 것	40.2%
날생선	조리되지 않고 아무것도 묻혀있지 않은 생선 (Heritage Steak & Fillet Salmon)	25.3%
해산물(Raw seafood)	조리되지 않고 아무것도 묻혀있지 않은 해산물 (Morey's Marinated Shrimp, Young's Seafood Sticks)	34.6%

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

- 냉장 수산물을 3가지 품목별로 분류하여 조사한 결과 더운 날씨 때문에 쉽게 상하지 않은 튀김류를 즐겨먹는 싱가포르인들의 특성상 빵가루나 밀가루 반죽이 묻혀 있어 튀김 요리에 적합한 수산물의 시장 규모가 냉장 수산물 중 40.2%로 가장 큰 비중을 차지함
- 새우, 게살 등 조리되지 않은 해산물이 34.6%로 점유율 2위를 차지했고, 스테이크나 필레용 생선 등이 25.3%의 점유율을 보임
- 냉장 수산물 취급 회사로는 Thong Siek Food Industry Pte Ltd가 30.7%로 냉장 수산물 시장점유율 1위를 차지한 것으로 나타남

《 수산물 통조림 분류표 》

(단위 : %)

냉장 수산물	내 용	점유율
참치 통조림	Bumble Bee Touch of Lemon John West Tuna Chunks	44.6%
고등어 통조림	Princes canned mackerel	20.6%
연어 통조림	Princes Pink Salmon Rubinstein's Canned Pink Salmon	10.7%
기타 통조림	위의 것을 제외한 모든 생선/해산물 통조림	24.1%

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

- 싱가포르인들에게 가장 인기 있는 수산물 통조림으로는 참치통조림이 44.6%로 가장 선호도가 좋은 것으로 나타났으며, 고등어 통조림이 20.6%, 연어 통조림이 10.7%의 점유율을 보임. 그 밖에 참치, 고등어, 연어를 제외한 다른 수산물 통조림의 시장 점유율은 24.1%로 나타남
- 수산물 통조림 분야 회사로는 Denis Freses Group이 49.2%로 통조림 수산물 시장 점유율 1위를 차지하고 있음

《 냉동 수산물 분류표 》

(단위 : %)

냉장 수산물	내 용	점유율
빵가루 입힌 생선/해산물	빵가루나 밀가루 반죽이 묻혀 있는 것 Birds Eye Fish Fingers, Mrs Paul's Crispy Fish Fillets	26%
기타 생선/해산물	기타 냉동/해산물 제품	0.3%
날생선	조리되지 않은 냉동 생선 제품 Singleton's Cod fillets, Young's Haddock Fillets	43.6%
해산물(Raw seafood)	조리되지 않은 냉동 해산물 제품 Singleton's Raw Shell On Shrimp	30%

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

- 냉동 수산물 중 가장 인기가 있는 품목으로는 냉동 생선 필레 종류로 43.6%의 점유율을 보였으며, 냉동 새우 등 냉동 해산물 품목이 30%, Fish Fingers 나 Fish Fillets 등 튀김용 냉동제품이 26%로 나타남
- 냉동 수산물 회사인 Ken Ken Food Manufacturing Pte. Ltd.이 30.7%로 냉동 수산물 시장 점유율 1위를 차지하고 있음

(3) 싱가포르의 향후 시장 전망

《 2009~16 아시아 태평양의 음식소비 및 전망 》

(단위 : US십억불)

국가	2009년	2010년	2011년e	2012년f	2013년f	2014년f	2015년f	2016년f
중국	398.4	464.4	549.3	625.0	718.0	819.9	932.4	1,056.2
홍콩	11.2	11.4	11.8	12.1	12.5	12.8	13.1	13.4
인도	178.9	205.6	214.9	225.0	246.2	275.9	310.8	343.6
인도네시아	96.6	119.5	132.8	135.6	151.1	169.1	190.1	214.7
말레이시아	12.8	14.6	16.3	16.3	17.5	19.6	21.0	22.1
필리핀	27.4	31.5	33.3	36.2	40.6	43.3	46.6	49.8
싱가포르	4.2	4.7	5.3	5.2	5.7	6.2	6.6	7.0
전체	729.5	851.7	963.8	1,055.5	1,191.6	1,346.7	1,520.6	1,706.7

자료) BMI (e/f = 추정/전망)

- 중국과 인도가 아시아 태평양 전체 소비의 92%를 차지
- 싱가포르인들의 전체 소비 중 음식소비 비중은 14.2%(2012년) ⇒ 16.3%(2016년)로 증가할 것으로 예측됨

《 싱가포르 식품시장 성장 전망(신선식품 제외), 2012~2016 》

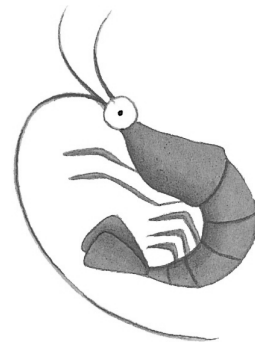
(단위 : US백만불)

분류	2012년	2013년	2014년	2015년	2016년
포장식품	2,554.11	2,582.23	2,607.59	2,630.93	2,651.01
영양/기본 식료품	1,317.67	1,328.52	1,337.28	1,344.47	1,349.34
자극적인 사치 식품	835.25	849.55	863.24	876.42	888.78
빵	572.81	579.53	586.52	593.73	601.06
유제품	424.86	430.5	435.4	439.47	442.9
밀 솔루션(끼니 해결 식품)	424.09	427.4	430.6	433.8	436.8
건조가공식품	391.82	392.47	392.06	391.23	389.05
과자류	272.05	278.53	284.73	290.69	295.87
통조림/보존식품	129.15	129.87	130.25	130.35	130.15
아이스크림	119.74	121.72	123.67	125.58	127.44
달고 짭짤한 스낵	120.78	121.84	122.4	122.64	122.84

분류	2012년	2013년	2014년	2015년	2016년
냉동가공식품	99.24	100.14	101.11	102.12	103.1
소스, 드레싱, 조미료	91.11	92	92.83	93.65	94.48
유지	92.11	92.64	93.08	93.44	93.73
유아용 식품	90.15	91.22	92.15	92.88	93.47
냉장가공식품	77.42	77.94	78.67	79.61	80.67
면류	66.04	67.28	68.34	69.21	69.9
레디밀	50.44	50.8	51.04	51.22	51.33
스프레드	40.92	41.39	41.8	42.16	42.44
스프	26.55	26.81	27.09	27.42	27.76
대체식품	19.6	19.7	19.78	19.84	19.9
스낵바	11.31	11.66	11.99	12.31	12.61
파스타	11.54	11.67	11.81	11.93	12.05

자료) Euromonitor

- 신선식품을 제외한 싱가포르의 식품 시장규모는 2012년부터 2016년까지 5년간 매년 2% 정도의 완만한 성장을 지속할 것으로 예측됨



3 수산물 유통동향

1) 수산물 수입구조

(1) 수산물 수입 절차

구분	관할 기관	내 용	비 고
사전 준비 사항	1	상업 등기소 www.acra.gov.sg	사업자 등록 기업고유번호 (Unique Entity Number) 발급
	2	은행	은행 계좌 지로 인출용(싱가포르정부는 수수료, 관세, 부가세 등을 지로 인출 처리함)
	3	관세청 www.customs.gov.sg	기업고유번호 등록
수입 신고 사항	4	식품검역청 www.ava.gov.sg	수입허가업등록 비용 : SGD 21.50 / 처리기간 : 3일 사이트 :https://licences.business.gov.sg/SHINE/sop/WebPageHandler?p=OASIS&pn=SelectLicences&LicenceID=1420
	5	식품검역청 www.ava.gov.sg	육류/어류 수출입업 등록 비용 : SGD 84.00 (건별), (1년 유효) 사이트 :https://licences.business.gov.sg/SHINE/sop/WebPageHandler?p=OASIS&pn=SelectLicences&LicenceID=66
	6	관세청 www.customs.gov.sg	수입 물품 신고 비용 : SGD 3.00(건별) CCP(화물인도허가) 발급 사이트 : https://www.tradexchange.gov.sg/tradexchange/default.portal
통관 검사 사항	관세청 www.customs.gov.sg	공통 구비 서류	발급된 CCP 상업송장/포장명세/선하증권 검역서 (Health Certificate) 수출입업허가서 사본
		검사대상 지정시	AVA(전화:6795-2862/6795-2827)에 전화하여 검사장소 및 시간 예약
		검사 미지정시	서류제출, 화물인도, 출고

- 싱가포르에서는 한국산 수산물에 대해서는 특별한 수입규제가 없고 수입요건 및 절차는 일반 수산물 수입제도와 동일함

- 싱가포르의 수산물 수입허가권자는 AVA (Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore : 싱가포르 농식품 검역청)이며 또한 지역 허브국가의 기능을 수행하여, 수입제품의 약 25% (수산물) ~90% (석유화학)에 상당하는 재수출이 이루어지기 때문에 수입쿼터제도가 없음
- 싱가포르는 국제적으로 통용되는 수입규정과 표준을 기초로 자국 상황 및 요건에 맞춰 수정된 식품규정을 만들어 사용 중이며, 그 중 싱가포르로 수입되는 수산물은 "Wholesome Meat and Fish Act", "Sales of Food Act"와 "Food Regulations"의 적용을 받고 있음
- 싱가포르 AVA에서 수입 전 1차 검역을 받고, 탁송된 수입품의 검역은 AVA의 모니터링과 프로그램 검사를 통해 성분 분석을 수행함. 이 검역에서 탈락하게 되면 수입이 금지되며 AVA의 감독 하에 식품인 경우 폐기를 원칙으로 함

(2) 수입 제한

《제한 품목 및 내용》

품 목	비 고
CITES Appendix II 및 III의 보호어종	거래 금지
냉장상태의 껍질이 제거된 굴, 조갯살, 새우살, 게살	수입 금지
생굴	제한적 허용-허용국가 (8개국) : 호주, 캐나다, 프랑스, 아일랜드, 네덜란드, 뉴질랜드, 영국, 미국
일본산 수산물	일본 동북지역 10개현에 대한 수입금지 이외에 일본 지역 전체에 대한 "검사후 출고" (hold-and-test)적용 중

자료) AVA

- 수산물과 관련하여, 싱가포르는 위와 같은 제한을 제외하고는 전면 수입을 허용함

(3) 수산물 관련 검역제도

《 싱가포르의 수산물 관련 검역제도 》

	대상	품 목	비 고
1	수입 금지	냉장상태의 껍질이 제거된 굴, 조갯살, 새우살, 게살	반송 조치
2	제한적 허용	생 굴	부가서류 : AVA에서 발급된 shellfish sanitation programme 승인서 (현재 8개 국가)
3	일본산수산물	일본 원산지의 수산물	방사능 검사 후 출고 가능 (전량)
4	일반수산물	기타 수산물	수시 표본 조사

자료) AVA

(4) 싱가포르 수산물 수입경로

《 수산물 수입경로 》

	경 로	비 고
1	해 상	- 주변국 어선(Indonesia, Malaysia) - 원양어선(인도양, 북태평양, 남태평양) → Jurong항 수산시장을 통해 유통 (Senoko항은 싱가포르 선적 어선만이 이용할 수 있는 내국 항임)
2	육 상	주변국 (말레시아, 태국 등)
3	항 공	전 세계

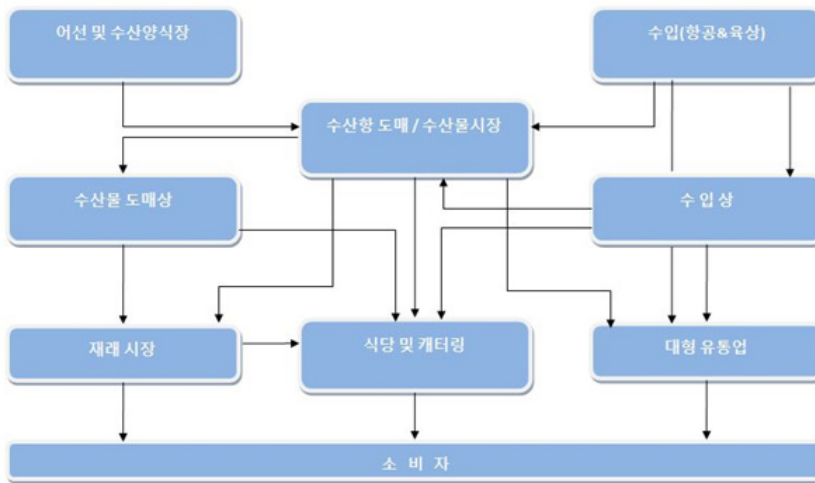
자료) AVA, Hong Kong TDC

- 싱가포르는 지리적 여건으로 육, 해, 공의 모든 경로로 수산물이 수입되고 있음

2) 수산물 유통 구조

(1) 수입 유통 흐름표

《 싱가포르의 수산물 유입경로 및 유통과정 》



- 싱가포르의 일반적인 유통경로의 특징은 시장규모가 작기 때문에 도매업 발달이 저조한 시장구조를 가짐 (수입상으로부터 대형 유통업을 통해 바로 소비자에게 연결되는 구조를 가지고 있으며, 시장의 규모가 작기 때문에 일부 품목의 경우 수입상과 유통업을 같이 병행하는 경우도 있음)
- 수입상 5-10%, 중간상 15-20%, 소매상 10-20% 등 총 30-50%의 이윤구조를 보임
- 현지 수입상들은 소량의 다양한 제품 수입을 선호하는 경향이 다분하며 식품 수출을 위해서는 한국의 식품 제조업자가 다양한 품목군을 보유하고 있을수록 유리하게 작용할 것으로 판단됨
- 싱가포르의 수산물 거래는 슈퍼마켓 같은 대형 유통업에서 약 60%, 재래시장에서 15%, 전문 수산물 시장에서 7%가 이루어지며 이는 싱가포르 전체 수산물의 80% 이상을 차지함

(2) 싱가포르의 유통 경로(육류, 해산물)

(단위 : %)

유통 경로	2007년	2008년
슈퍼마켓/하이퍼마켓	59.7	59.8
독립 소매점(재래시장 등 주로 가족이 운영하는 전통적인 소매점)	15.6	15.5
편의점 (온라인 구매 포함)	14.3	14.4
전문 소매점 (부처리, 전문 수산물 시장 등)	7.1	6.9
주유소 상점	2.0	2.0
백화점	1.2	1.2
기 타	0.1	0.1
합 계	100	100

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

- 약 60%의 물량이 슈퍼마켓이나 하이퍼마켓 같은 대형 유통업체에서 소비됨
- 싱가포르 대형 유통업체로는 소매시장 점유율 1위인 NTUC(Fair Price), 프랑스 업체 Carrefour, 슈퍼마켓 체인점인 Giant Hypermarket, Sheng Siong, Cold Storage 등이 있음
- 15.5%의 물량은 독립 소매점에서 소비됨. 독립 소매점이란 재래시장 등 주로 전통적으로 가족이 운영하는 전통적인 소매점을 의미함. 싱가포르 서민들은 HDB라는 정부 아파트에 거주하며 그 아파트를 끼고 재래시장과 음식점 등 편의시설이 갖춰져 있으며 정부아파트 주민들이 주로 이용함

4 품목별 현황

1) 해삼(건조)

(1) 수산물 소비 및 시장 특성

종류	내용	과제 또는 기회
기후적 특성	열대 기후의 특성상 신선제품의 유통보다는 건조 해삼의 유통이 보편적임	중국 조리법은 주로 건조된 해삼 이용
종교적 특성	종교적 특성상 육류보다는 수산물을 선호하는 문화	인구의 약 60%를 점유하고 있는 화교들은 수산물이 더욱 건강한 식단이라고 인식하고 있음
소비시장	싱가포르에서 소비되는 건조 해삼은 주로 레스토랑 및 전문점에서 소비됨	외식 문화의 생활화에 기인
구매도	내수시장 : 인구 508만명 관광객 : 연간 1300만명	내수시장 : 높은 소득에 따른 구매력 관광객 : 부유층 관광객의 증가로 고급요리 수요 증가기대 (관광객 소비 기여도는 총 내수소비의 15%로 추정됨)
구매형태	전문 건어물 시장과 건강보조 식품점에서만 구매 가능 (주로 호주산과 인도산이 일반적임, 한국제품 소비자가 찾기 힘들)	한국제품 인지도 향상을 위한 노력이 요구됨
일반 시장 특성	인구의 약 60%인 중국인들에게는 해삼은 바다에서 나는 인삼이라는 인식이 강하여 보양식으로 인기	싱가포르인들의 생활수준 향상과 건강에 대한 관심으로 영양이 높은 해삼 수요가 증가할 것으로 기대됨
유통구조	중간 유통업자 이윤 과다	수입상 5-10%, 중간상 15-20%, 소매상 10-20% 등 총 30-50%의 이윤구조

(2) 수입 및 유통구조

○ 수입절차

- 싱가포르에서는 한국산 해삼(건조)에 대하여서는 특별한 수입규제가 없고 수입요건 및 절차는 일반 수산물 수입제도와 동일함
- 싱가포르는 국제적으로 통용되는 수입규정과 표준을 기초로 자국 상황 및 요건에 맞춰 수정된 식품규정을 만들어 사용 중이며, 그 중 싱가포르로 수입되는 수산물은

“Wholesome Meat and Fish Act”, “Sales of Food Act”와 “Food Regulations”의 적용을 받고 있음

- 싱가포르 식품안전청인 AVA에서 수입 전 1차 검역을 받고, 탁송된 수입품의 검역은 AVA의 모니터링과 프로그램 검사를 통해 성분 분석을 수행함. 이 검역에서 탈락하게 되면 수입이 금지되며 AVA의 감독 하에 폐기를 원칙으로 함
- 수입업체가 수입허락을 받기 위해서는 TradeNet System에 수입에 관한 등록을 해야 함

○ 유통구조

- 싱가포르에 들어온 해삼(건조) 상품은 수입업자를 통해 Pasir Panjang 도매시장, 홍콩(Hong Kong) 건어물시장 등지에서 주로 거래되거나 수입업자 자체 판매점을 통해 쇼핑몰 내 건강 보조식품 판매점에서 판매됨
- 싱가포르의 일반적인 유통경로의 특징은 시장규모가 작기 때문에 도매업 발달이 저조한 시장구조를 가짐. 수입상 ⇒ 소매상 또는 수입상 ⇒ 도매상 ⇒ 소매상의 순임. 수입상이 자체 판매점을 가진 경우도 있음

《 싱가포르의 해삼(건조) 수입업체 및 판매점 》

수입업체	주 소	업 태	판매처
Hock Hua Tong	6 Ang Mo Kio Industrial Park 2 T) 6462-6006	약재 및 건어물 도매 및 소매상	자체 무역업을 통해 싱가포르 자사 보유 41개 소매점(쇼핑센터 입점)을 통해 판매
Guang Dong Import & Export Pte Ltd	40 Hong Kong Street T) 6532-2262	건어물 도매상	Hong Kong Street, 건어물 시장 Pasir Panjang 도매시장
Yong Huat Impex Pte Ltd	41 Hong Kong Street T) 6533-7654	약재 건어물 도매상	Hong Kong Street 건어물 시장
Seng Hong Co Pte Ltd	8 Hong Kong Street T)6535-4888	무역, 생산, 도매 (각종 food stuff)	Hong Kong Street 건어물 시장 Pasir Panjang 도매시장

《 싱가포르의 해삼 판매형태 및 판매가격 》

구 분	제품 사진	
중량 판매	 <p>〈호주산 제품 : S\$27~60/100g〉</p>	 <p>〈일본산제품 : S\$70~75/100g〉</p>
기타 사항	<ul style="list-style-type: none"> - 기타 다른 국가의 제품가격 남태평양산 : S\$30~ 40/ 100g 인도산 : S\$35~42/100g ○ 가격은 품종에 따라 상이하며, 건조해삼의 가격 결정요인은 모양, 크기, 건조 상태, 보관 상태에 따라 결정됨 - 싱가포르에서 판매하는 해삼은 건조해삼이 일반적이고 대형수산물 시장이나 마켓에서는 냉장해삼을 판매하고 있으며 통조림 등 가공해삼은 대중적이지 않음 - 한국산 건조해삼에 대한 수입업체 및 판매자들의 인지도 낮음 	

《 싱가포르의 해삼 식용방법 》

		
<p>중국식 소스를 얹어 먹는 해삼요리</p>	<p>돼지고기와 함께 보양식으로 설 구정음식 중 하나</p>	<p>다른 해산물과 함께 설날 보양식 음식</p>

(3) 품목별 경쟁현황

○ 품목의 관세율

- 한국을 원산지로 하는 해삼(건조) 제품에 대하여는 관세율이 0%임
- 해당 관세율의 적용을 받기 위한 증빙서류는 원산지증명서 (Certificate of

Origin)로 증명 주체는 한국 세관 및 상공회의소, 자유무역관리원과 싱가포르 세관이며 증명서는 영어사용을 원칙으로 하며 유효기간은 1년임 (증명서 서식은 한국-싱가포르 FTA에 의거 각자 증명 서식이 있음)

○ HS 코드 및 관세율

《 싱가포르 해삼(건조, 염장처리) AHTN 코드, 상품 코드 》

AHTN번호	상품 코드	상품명	관세율
03079920	FMP3URDS	sea cucumber rock (Isostichopus fuscus spp), dried, salted (해삼 건조, 염장처리)	0%
03081920	FMP0UXDS	sea cucumber, dried, salted (해삼 건조, 염장처리)	0%

자료) Singapore Customs, AVA

- 싱가포르 통계청에서는 건해삼을 B che-de-mer라고도 기록함
- HS 코드 030799 연체동물과 기타 수생무 척추동물의 냉동, 건조, 염장 또는 염수장한 것의 통계임(예 : 소라, 고동, 달팽이, 홍합 등의 냉동/건조/염장/염수장한 것)
- HS 코드 0307 품목은 멸종위기 종으로 분류되어 2003년부터 에콰도르부터의 수입 규제대상임

《 기타 싱가포르에 수입목록에 등록된 다른 형태의 해삼 》

AHTN번호	상품 코드	설 명	비 고
03081110	FML0UX	sea cucumber, live (생 해삼)	
03081120	FMC0UX	sea cucumber, chilled (냉장 해삼)	
03081910	FMF0UX	sea cucumber, frozen (냉동 해삼)	
16056100	FMN0UX	sea cucumber, canned (통조림 해삼)	
16056100	FMP0UX	sea cucumber, prepared (조제 해삼)	
03079110	FML3UR	sea cucumber rock, live (<i>Isostichopus fuscus</i> spp) (생 해삼)	멸종위기 종으로 분류되어 2003년부터 에콰도르로부터의 수입 규제대상임
03079120	FMC3UR	sea cucumber rock, chilled (<i>Isostichopus fuscus</i> spp) (냉장 해삼)	
03079910	FMF3UR	sea cucumber rock, frozen (<i>Isostichopus fuscus</i> spp) (냉동 해삼)	
16056100	FMN3UR	sea cucumber rock, canned (<i>Isostichopus fuscus</i> spp)(통조림해삼)	멸종위기 종으로 분류되어 2003년부터 에콰도르로부터의 수입 규제대상임

자료) Singapore Customs, AVA

- HS 코드 16056100에 해당하는 조제 해삼과 통조림 해삼의 통계자료도 미비하고 시중에 유통되는 제품도 찾아보기 힘들



○ 싱가포르의 해삼(건조, 염장처리) 수입통계

- 싱가포르의 해삼(건조, 염장 처리)의 최근 3년간 수입통계는 다음과 같음

(단위 : S\$1,000, 톤)

	국가	2010년(1~4월)		2011년(1~4월)		2012년(1~4월)	
		금액	중량	금액	중량	금액	중량
1	인도네시아	2,343	42	1,361	29	1,820	27
2	스리랑카	2,587	27	2,695	25	1,724	16
3	예멘	452	6	187	2	1,139	16
4	이집트	417	6	162	6	497	7
5	몰디브	537	12	505	9	316	8
6	호주	332	3	629	4	217	2
7	수단	0	0	0	0	162	2
8	세이셸	46	1	69	1	132	1
9	홍콩	189	7	361	2	125	1
10	사우디 아라비아	54	1	78	1	92	2
12	중국	8	0	51	1	67	0
13	일본	291	0	347	0	45	0
15	대한민국	7	0	10	0	29	0
	전체	8,755	146	7,694	103	6,565	86

자료) IE singapore, HS코드 03081920 ; 해삼(건조, 염장 처리) 수입통계임

- 일본과 대한민국 제품의 가격통계는 위와 같으나 수량통계에는 미기재된 것으로 보아 단가별 가격이 다른 나라 제품에 비해 고가임
- 2011년 일본 대지진으로 어업시설 피해로 생산량 차질 및 방사능 유출사태로 원전 주변 4개 현(후쿠시마, 군마, 이바라키, 도치기) 수산물 제품은 싱가포르 수입 중지 대상임(AVA Singapore)

2) 조미김(마른김)

(1) 수산물 소비 및 시장 특성

종류	내 용	과제 또는 기회
문화 지리적	식문화와 쌀 품종의 차이로, 밥을 김으로 싸서 먹기가 어려움	간식이나 안주류 등 저염 제품 및 다양한 맛 개발 필요 (김은 한국인과 일본인들의 기호식품으로 알려져 있음)
제품의 우월성	일본 “노리”제품과의 구분 모호 (일본 “노리”제품은 주로 “마끼”용 제품으로 두껍고, 맛이 텁텁함)	일본 “노리”제품과는 차별화된 단독 식용 가능한 우월한 맛을 부각시켜 소개 및 홍보 필요
접근성	일반 상점에서 쉽게 한국제품을 접할 수 있음	중국산에 비해 신뢰성 있고 일본산에 비해 상대적으로 저렴한 한국 제품이 인기
구매도	내수시장 : 인구 508만 명 관광객 : 연간 1300만 명	내수시장 : 높은 소득에 따른 구매력 관광객 : 관광객 소비 기여도는 총 내수 소비의 15%로 추정됨
허브국가 특성	식품류의 경우 약 25%에 이르는 재수출 물량	크루즈, 리조트, 클럽 등의 고급 수요 상존
소비자 인식	지속되는 한류영향으로 한국 식품에 대한 현지 소비자의 긍정적 인식	한국 브랜드는 건강한 식품이라는 인식이 강함
유통구조	중간유통업자 이윤 과다	수입상 5-10%, 중간상 15-20%, 소매상 10-20% 등 총 30-50%의 이윤구조

(2) 수입 및 유통구조

○ 수입절차

- 싱가포르의 한국산 조미김 (마른김)에 대하여서는 특별한 수입규제가 없음. 한국산 조미김 (마른김)의 수입절차는 일반 수산물로 분류되어 아래의 기준으로 처리됨
- 국제적으로 통용되는 수입규정과 표준을 기초로 싱가포르 상황 및 요건에 맞춰 수정된 식품규정에 따르며, 그 중 싱가포르로 수입되는 수산물은 “Wholesome Meat and Fish Act”, “Sales of Food Act”와 “Food Regulations”의 적용을 받고 있음
- 싱가포르 식품안전청인 AVA에서 수입 전 1차 검역을 받고, 탁송된 수입품의 검역은 AVA의 모니터링과 프로그램 검사를 통해 성분분석을 수행함. 이 검역에서 탈락

하게 되면 수입이 금지되며 AVA의 감독 하에 폐기를 원칙으로 함. 수입업체가 수입허락을 받기 위해서는 TradeNet System에 수입에 관한 등록을 해야 함

○ 유통구조

- 싱가포르에 들어온 조미김(마른김) 상품은 수입상을 통해 (또는 중간에 도매상을 거쳐) 대형 마켓이나 편의점, 요식업, 한국 슈퍼마켓 등에서 판매됨. 싱가포르의 일반적인 유통경로의 특징은 시장규모가 작기 때문에 도매업 발달이 저조한 시장 구조를 가짐
- 수입상 ⇒ 소매상 또는 수입상 ⇒ 도매상 ⇒ 소매상의 순임. 수입상이 자체 판매점을 가진 경우도 있음

○ 싱가포르의 조미김(마른김) 수입업체 및 판매처

수입업체	주소 정보	업태	판매처
Interststes Market(2007) Pte Ltd	680 Upper Thomson Road	Fair Price 자사 수입 유통 (CJ제품)	Fair Price (싱가포르 전역 230여개 매장)
Sing Long Foodstuff Trading Pte Ltd	22 Senoko Crescent T)6284-5254	한국식품전반 수입유통 말레이시아 지사있음 (동원, 사조, 우성, 양반)	Cold Storage, Sheng Siong, Giant 슈퍼 등
Koryo trading Pte Ltd	30 Alexandra Lane #01-09B T)6268-8846	한국식품도매전문	한국슈퍼마켓 및 식당납품
LNC Pte Ltd	10 Anson Rd International Plaza #23-14P T)6698-0482	한국식품무역 (삼부자제품)	다가시마야 매장 식당납품
KMG Enterprise	821 Bukit Batok West Ave.5 T)6463-3509	한국식품무역 (종가집김)	한국슈퍼마켓

- 싱가포르 대형 유통업체로는 소매시장 점유율 1위인 NTUC (Fair Price), 프랑스 업체 Carrefour, 슈퍼마켓 체인점인 Giant Hypermarket, Sheng Siong, Cold Storage 등이 있음

○ 판매형태

판매 형태 및 가격	제품 사진		
포장 판매	한국산 제품		
	 <p>마른김 (CJ 김밥용) S\$1.50 (5장/10g)</p>	 <p>조미김 (우성돌김) S\$2.90 (8팩/3g)</p>	 <p>조미김 (CJ 채래김) S\$1.90 (3팩/5g)</p>
포장 판매	일본산 제품		
	 <p>마른김 (마끼용) S\$5.60 (10장/27g)</p>	 <p>조미김 S\$5.80 (8팩/21.6g)</p>	 <p>조미김 S\$10.60 (100팩)</p>
포장 판매	태국산 제품 및 중국 제품		
	 <p>조미김 (간식/안주용) S\$2.50/36g</p>	 <p>조미김 (간식/안주용)</p>	 <p>중국산 Dry Seaweed S\$3.15 (10장/6g)</p>

- 싱가포르에서는 김을 영어로 Seaweed라고 표시하나 이는 한국식 즉석식용 “김”제품을 포함 해초들을 통틀어 지칭하고 있기 때문에 구분이 모호함
- 우리가 생각하는 마른김의 경우 일본(마끼용)과 한국(김밥용)제품이 대부분이며 조미김의 경우 한국제품은 로칼 대형마트에는 구운김이 대부분이며 현지인들의 자반김에 대한 인지도가 부족함. 한국슈퍼에서만 구운김과 자반김을 동시에 판매하고 있음
- 한국과 일본제품은 식사용인데 반해 태국제품은 간식 및 안주용 스낵제품으로 용도의 차이가 있음

(3) 품목별 경쟁현황

○ 품목의 관세율

- 한국을 원산지로 하는 조미김 (마른김) 제품에 대하여는 관세율이 0%임
- 해당 관세율의 적용을 받기 위한 증빙서류는 원산지증명서 (Certificate of Origin)로, 증명 주체는 한국 세관 및 상공회의소, 자유무역관리원과 싱가포르 세관이며 증명서는 영어사용을 원칙으로 하며 유효기간은 1년임 (증명서 서식은 한국-싱가포르 FTA에 의거 각자 증명 서식이 있음). 단 재수출의 경우를 감안하여 원산지 증명서는 AK양식이 선호됨

○ HS 코드

《 싱가포르 조미김 HS 코드 및 상품 코드 》

HS 코드	상품 코드	상품명	관세율
121221	-	Other Seaweed & Algae Fit for Human Consumption(해초류, 기타 조류, 식용에 적합한 것)	0%
12122190	Z1P0SW0P2JH	Other Seaweed, Dried Containing salt and/or Sugar/sweetening Agent (조미김)	0%
12122190	Z1P0SW0P200	Other Seaweed, Dried (마른김)	0%

자료) Singapore Customs

- 마른김과 조미김은 같은 HS코드를 사용하며 HS코드와 상품 코드 기재 시 혼동하지 않도록 주의가 요구됨

《 기타 싱가포르에 수입목록에 등록된 HS코드 121221의 다른 제품 》

AHTN번호	상품 코드	상품명	관세율
12122110	Z1P0SW0P2JH	Eucheuma Spp Fit for human consumption 유케마 (홍조류의 일종)로 식용에 적합한 것	식품첨가제 카라기난 추출용으로 사용되는 홍조류
12122120	Z1P0SW0P200	Gracilaria Lichenoides Fit for human consumption 강리 (홍조류의 일종)로 식용에 적합한 것	한천의 제조원료로 사용되거나 회와 곁들여 먹는 홍조류

자료) Singapore Customs

- HS코드 121221는 해초류와 기타 조류(식용에 적합한 것)의 통계임
- 조미김 (마른김)은 같은 HS (12122190) 코드를 사용하기 때문에 통계상으로는 정확히 구분되지 않음
- 동일한 HS 번호이기는 하지만, HS 코드 121221의 통계에는 유케마와 강리라는 홍조류가 포함되어 있음
- 2011년 일본 대지진으로 어업시설 피해로 생산량 차질 및 방사능 유출상태로 원전 주변 4개현(후쿠시마, 군마, 이바라키, 도치기) 수산물 제품은 싱가포르 수입 중지 대상임(AVA Singapore). 따라서 일본 제품 수입이 줄고 상대적으로 한국제품 수입이 증가함

○ 조미김 수입통계

《 싱가포르 조미김 수입통계 》

(단위 : US천불, 톤)

순위	국 가	2009년		2010년		2011년	
		금 액	중 량	금 액	중 량	금 액	중 량
	전 체	3,412	711	4,046	550	5,548	506
1	중 국	435	69	845	117	2,197	212
2	태 국	84	12	325	42	1,460	79
3	일 본	2,140	99	2,064	86	1,183	50
4	대한민국	256	24	401	47	316	27
5	인도네시아	201	300	247	230	204	119
6	대 만	24	4	74	5	88	6
7	미 국	46	8	64	18	72	9
8	말레이시아	6	2	13	2	11	2
9	홍 콩	0	0	5	3	8	3
10	뉴질랜드	0	0	0	0	4	0.3

자료) GTA, *HS 121220 기준(해조류와 기타조류, 신선 또는 건조, 분쇄불문)으로 미역, 파래, 다시마, 톳 등의 해조류가 포함된 통계임

- 싱가포르는 2011년 179톤/ 80만불의 김을 말레이시아, 인도네시아, 브루나이 등 근교 국가로 재수출함

※ 자료출처 : Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore, Singapore Customs, Health Sciences Authority of Singapore, Global Trade Atlas, Datamonitor, Business Monitor, Euromonitor, International Enterprise Singapore, Channel News Asia

말레이시아

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 유통동향
4. 품목별 현황
 - 굴, 조미김

2012 수산물 해외시장동향



09



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 2,920만 명(2012년 기준)
- 민족 : 말레이계(67%), 중국계(25%), 인도계(7%), 기타(1%)
- 면적 : 330,252km²(한반도의 1.5배)
- 기후 : 고온 다습한 열대성 기후
- 수도 : 쿠알라룸푸르(Kuala Lumpur)

2) 경제

- GDP : 약 2,879억 달러(2011년), 약 3,014억 달러(2012년 예상)
- 경제성장률 : 5.1%(2011년), 4.4%(2012년 예상)
- 1인당 소득 : 9,670달러(2011년), 10,467달러(2012년 예상)
- 소비자 물가지수 : 3.2%(2011년)
- 실업률 : 3.2%(2011년), 3.1%(2012년 예상)

2 수산물 소비동향

1) 소비동향

- 말레이시아는 연방제 입헌군주국가로 13개의 주 및 3개의 직할구로 구성되어 있으며 말레이반도의 서말레이시아와 보르네오 섬의 동말레이시아로 구성됨
- 말레이시아인들은 동물성 단백질 섭취를 수산물에서 주로 하고 있으며, 1인당 섭취

및 단백질 비율은 동남아시아 지역에서는 가장 높음

- 말레이시아 수산부는 연간 1인당 수산물 소비량은 약 52kg로 발표함. 이는 태국, 중국에 비하면 두 배이며, 일본, 한국, 홍콩보다는 낮으나 동남아시아에서 어류 및 수산물 수요는 높은 수준임
- 2010년 기준 총 수산물 소비량은 연 14억 kg이었음. 같은 해 FAO에 따르면, 말레이시아 1인당 수산물 소비량은 연 55.4kg으로 일본 63.2kg, 홍콩 62.1kg보다는 낮지만 높은 수준임
- 어류는 쇠고기에 비해 저렴한 가격으로 단백질을 섭취할 수 있고, 건강에 대한 관심으로 소비가 늘고 있음. 말레이시아에서는 수산물을 즐기며, 특히 심해어를 선호함
- 말레이시아 수산부 발표에 따르면, 2010년 1,777,366백만 톤을 생산하였으며, 전년 대비 3.77% 증가한 수치임(2009년 1,710,201백만 톤). 생산금액은 2010년 6,579백만 링깃으로 23%하락함(2009년 8,546백만 링깃)
- 2010년 어획과 양식량은 각각 1,415,211백만 톤, 362,155백만 톤이었음
- 주요 어획어종은 회유어류인 줄무늬 고등어(indian mackerel), 가라지(round scad), 오징어, 참치, 도미류(bream)이며 주요 수출품목인 새우는 어획함
- 말레이시아인들에게 어류는 일상적인 소비품목으로 말레이계, 중국계, 인도계는 주로 튀기거나 카레소스와 함께 먹음
- 어류와 수산물 수입은 시장가격에 따라 달라짐. 바이어들은 가격에 매우 민감함. 말레이시아는 총 수요량의 약 30%를 수입하며, 주 수입어종은 정어리(sardines), 줄무늬 고등어(indian mackerel), 그리고 병어(pomfret)이며, 정어리는 현지소비용 통조림으로 가공됨. 민물고기는 특유의 진흙 맛으로 인기가 높지 않음
- 소비시장은 고도로 세분화되어 있으며, 저가부터 고가에 이르기까지 다양함. 지역산 물인 열대어종은 주 소비 품목임
- 말레이시아는 육지보다는 해양을 더 접하고 있으며, 허가받은 어부 수는 129,622명이며, 47,756척의 어선이 있음. 어부 중 36,566명은 외국인으로 주로 태국, 베트남, 인도네시아 출신임

- 남획과 지속가능하지 않은 어획방식은 수산물 공급을 감소시켰으며, 1970년 대비 997년의 어획량은 90% 감소하였음
- 페낭소비자협회가 페낭(Penang), 케다(Kedah), 펠리스(Perlis)에서 수행한 어부 인터뷰 결과 지역에서 60종 이상의 어종이 멸종하였다고 조사되었음
- 페낭소비자협회(CAP)는 트롤어법과 같은 어법의 지속적인 사용은 수산물 자원 고갈을 가져올 것이라고 염려함. 트롤어법은 수천종의 생물과 수백만 종의 생물자원을 파괴하고 멸종을 가져올 정도로 모든 것을 끌어올리고 있음. 트롤기구는 해저뿐만 아니라 작은 어종과 새우를 파괴함
- 2003년 이후 총어획 생산량은 지속가능한 어획 가능량 900,000톤을 넘어섰음

2) 어류 양식 현황

- 말레이시아 어업은 수산업법 317조(1985)에 따르며, 육상어업과 양식업은 주정부가 관할함. 해양어업과 양식은 연방정부법에 따름. 1920년에 시작된 말레이시아 양식 산업은 빠르게 성장하여 현재 주요 분야로 성장하였으며, 기수(brackish water) 양식업이 대부분이며, 담수연못과 해양양식도 있음
- 기수양식은 대부분 쌍각류 연체류로 서부 해안에서 대부분 이루어지며, 피조개 양식에 적합한 진흙층이 풍부함. 육상 연못 양식장은 가장 큰 지역인 사바 주와 전국적으로 분포함. 주로 블랙 타이거 새우 양식을 하며, 일부 해수어양식도 이루어짐. 산호를 이용한 가두리 양식어장은 주로 말레이시아 반도 서해안에 집중되어 있음
- 담수양식은 연못양식이 대부분이며, 담수양식의 80퍼센트 이상이 연못에서 이루어짐. 어종은 주로 붉은 틸라피아 교잡종(red hybrid tilapia), 메기 교잡종(hybrid walking catfish), 퍼치(climbing perch)임. 붉은 틸라피아, 강메기(river catfish), 판가시우스와 미스터스(Mystus)는 호수, 저수지, 폐광지 가두리에서 양식됨
- 전략적인 양식업 발전을 위해, 정부는 해안 지역양식을 신양식 기술면과 자금면에서 지원하고 있음. 주정부는 내륙쪽을 관할하고, 중앙정부는 주정부와 양식 산업지역 개발을 통해 발전을 도모하고 있음

- 양식업자의 총수는 33,638명이나, 업계의 직간접 종사자 수 전체는 아님
- 양식업은 2009년 333,450백만 톤 대비 2010년에는 약 362,155백만 톤으로 7.93% 증가함. 생산 금액은 2,295백만 링깃(2009)에서 2,522백만 링깃으로 증가함. 2010년 기수양식은 205,931백만 톤, 담수양식은 156,244백만 톤을 생산함. 2009년 기수양식 180,819백만 톤, 담수양식 152,630백만 톤에서 증가한 것임
- 기수양식 생산금액은 2010년 1,783백만 링깃, 2009년 1,589백만 링깃 대비 상승한 것. 담수양식생산금액은 2009년 704백만 링깃, 2010년 738백만 링깃이었음
- 양식업은 바다어획의 어획량 증가의 어려움, 높은 연료 값으로 인해 주요 수산물 공급원임. 양식업의 한계는 국내소비를 위한 생산이지만, 정부는 EU승인을 받고 이를 홍보하여, 신품질 기준으로 유럽시장을 겨냥한 고품질표준에 맞춘 수산식품 생산을 기대함
- 새우 양식도 현재 주된 수출 품목이지만, 말레이시아는 태국과 베트남과 경쟁 중임. 베트남과 비교할 때 더 높은 노동비용과 수입옥수수과 수입 콩사료는 말레이시아의 미래 양식수산물 수출의 걸림돌로 작용하고 있음

3 수산물 유통동향

1) 말레이시아의 수산물 수입

《 말레이시아 수산물 수입 》

(단위 : US천불, 톤)

국가	2009년		2010년		2011년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
중국	187,860	73,107	249,875	79,995	308,896	86,619
인도네시아	106,216	57,325	126,747	58,775	160,620	57,498
태국	115,111	155,719	121,458	156,371	151,489	88,579
베트남	32,308	14,614	31,426	13,953	50,619	20,265

국가	2009년		2010년		2011년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
인도	24,255	12,333	29,686	15,358	39,762	17,897
미얀마	31,586	11,846	35,093	13,248	39,447	13,507
기타국가	161,379	65,929	167,358	62,005	208,872	74,596

자료) www.gtis.com, HS03, 16호 기준

2) 수입 수산물 유통채널

- 오늘날 전통수산물시장은 여전히 수산물 주요 유통경로임. 매우 보기 어렵긴 하지만 수입수산물도 이런 경로를 통해서 유통되고 있음. 말레이시아 주부들은 전통시장에서 수산물 구매를 선호하며, 이유는 신선하고 적당한 가격에 살 수 있기 때문임
- 대형슈퍼마켓들은 수산물 코너를 매장 안으로 들인 형태로 중산층과 전통시장을 이용하지 않는 젊은 층을 대상으로 공략하고 있음. 매장환경 개선 등을 통해 전통시장과 경쟁하고 있음. 대부분 운영자들은 그런 전략이 효과가 있으며, 매장의 지난 5년간 선어와 수산물 판매가 증가하고 전통시장 비중은 감소하였다고 보고 있음
- 수입 수산물은 아래와 같은 부문에서 소비되고 있음
 - 3 ~ 5성급 호텔
 - 중국식당
 - 중국레스토랑들
 - 서양식 풀 서비스 음식점 체인으로는 맨하튼 피시 마켓(노르웨이 연어를 사용함), 그리고 퓨전 음식점으로는 카페 겸 캐주얼 레스토랑 체인인 시크릿 레서피(Secret Recipe), 피그 앤 올리브(Fig & Olive) 등
 - 서양음식점
 - 스시킹체인(Sushi King chain, 전국 60여 매장 운영 중)과 중산층과 상류층이 이용하는 백화점과 슈퍼마켓 체인 저스코(Jusco, 말레이시아 도시지역에 23개 운영 중)
 - 패스트푸드체인에서는 수입산 냉수어종을 사용한 제품을 메뉴에 사용함. 피시버거

패티와 커틀릿

- 저스코와 콜드스토리지(Cold Storage)가 운영하는 고급 슈퍼마켓과 하이퍼마켓에서 판매됨
- 수입 공급자에 따르면 북미, 유럽, 호주와 뉴질랜드에서 수입된 수산물의 90%이상은 말레이시아 식품업계에서 사용하고 있으며 주로 고급부분에서 사용됨

4 품목별 현황

1) 굴 동향

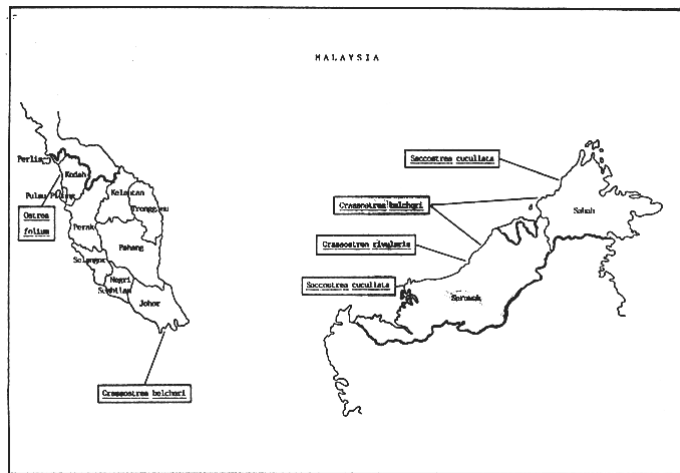
(1) 생산

- 말레이시아의 굴 생산량은 1987년 이전까지는 연간 약 10톤에 불과하였으나, 1988~1993년 FAO 주관으로 실시된 Bay of Bengal Programme(BOBP) 이후 연간 약 150톤으로 상승함. '09년 통계에 따르면 900톤가량 생산된 것으로 추정됨. 전체 조개류 생산량인 연간 65,000톤에 비해 아직은 미미한 수준(약1.3%)으로 꾸준하게 수입되는 품목임
- 말레이시아에서는 강굴(*Crassostrea rivularis*), 바윗굴(*Crassostrea belcheri*), 봄베이굴(*Saccostrea cucullata*), 굴(*Ostrea folium*)의 4개종(사진 왼쪽부터)이 생산됨



자료) 수산원(Fisheries Research Institute), Bay of Bengal Programme

- 말레이시아의 굴 생산량은 자체 소비량의 약 15~20% 정도를 충족하고 있는 것으로 추정됨 (Centre for Marine & Coastal Studies). 말레이시아의 굴 생산 제품은 위생 및 청결 등의 과제들을 아직 해결하지 못해 현재까지 수출이 되지 못하며, 생산제품의 전량이 자국에서 소비됨
- 말레이시아의 굴 생산지역



자료) FAO

(2) 수입

- 말레이시아의 냉동 및 건조굴 수입은 2011년 1,372,729 달러였으며 수입량은 293톤이었음. 이중 한국은 제1위 굴 수입국이며, 중국, 일본 순임. 수입업자들에 의하면 말레이시아 굴 시장은 가격에 민감해서 아시아 태평양 지역에서 저가의 상품이 가장 잘 팔리는 시장임

《 말레이시아 굴 수입동향 》

(단위 : US천불, 톤)

국가	2009년		2010년		2011년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
한국	321	128	326	169	506	103
중국	192	138	118	96	266	58

국가	2009년		2010년		2011년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
일본	33	8	155	20	175	18
홍콩	31	21	35	12	132	29
태국	55	65	81	86	125	43
인도네시아					98	28
미국	86	118	53	69	49	13
싱가포르					14	1
뉴질랜드	9	2	3		5	
아일랜드	6	1	2	1	2	
오스트리아	11	3			1	
칠레	18	13				
대만	17	5				
계	778	502	771	452	1,372	293132

자료) www.gtis.com, HS030710기준

- 수입산 생굴과 냉동굴이 현지산과 함께 시장에서 판매되고 있으며, 현지의 굴 생산이 늘어나고 있으며, 생산량은 5년째 지속적으로 증가하여 900톤 가량임(2009). 말레이시아는 충분한 해안과 바다가 있어 수산물의 수입은 전체 소비량의 약 18% 정도임. 굴은 최고급 레스토랑에서 주요 수요처이며, 4~5성급 호텔의 해산물뷔페나 서양음식점에서 굴의 크기별로 수요가 있음. 그 외 프리미엄 서양식당에서도 수요가 있음. 굴은 일반 유통업체에서는 보기가 어려우며, 수산물 전문 상점에서 취급함
- 말레이시아통계청 자료기준, 2011년 건조 굴 수입은 한국산이 44%를 차지하였음. 그러나 이 통계는 한국의 대 말레이시아 수출통계와는 다소 차이가 있음(222톤, 4,864천 달러, 2011기준)
- 말레이시아는 굴 생산량이 적어 굴 수출국이 아닌 굴 소비국의 형국임. 일부 건조 굴 제품의 수출이 이루어지고는 있으나 위생 및 청결의 문제로 수출은 여의치가 않은 것으로 나타남. 수출시장의 전망은 좋은 편이나 현재 상황으로는 말레이시아 내의 수요도 모자라기 때문에 많은 양을 수출하지는 못하고 있음

(3) 소비동향

- 말레이시아 내 건조 굴 소비계층은 총인구 28.3백만(2010년) 중 24.6%(약 6.96백만)를 차지하는 중국계임
- 말레이시아 내에서 생산되는 굴 제품은 생굴 상태로 판매되며, 건조굴은 진공포장 상태로 판매되고 있으며 가장 인기 품목은 타이양파이(Tai Yang Pai)의 중간크기의 건조 굴임



- 건조 굴을 이용하여 만드는 중국 음식은 죽, 표고버섯 브로콜리 볶음 등 메뉴가 많기 때문에 중국인 가정이나 호텔, 중식당에서 빠질 수 없는 재료임



건조 굴 죽
(Dried Oysters Porridge-Congee)



건조 굴, 표고버섯과 브로콜리볶음



건조 굴과 팻채
(Dried oysters and fatt choy)



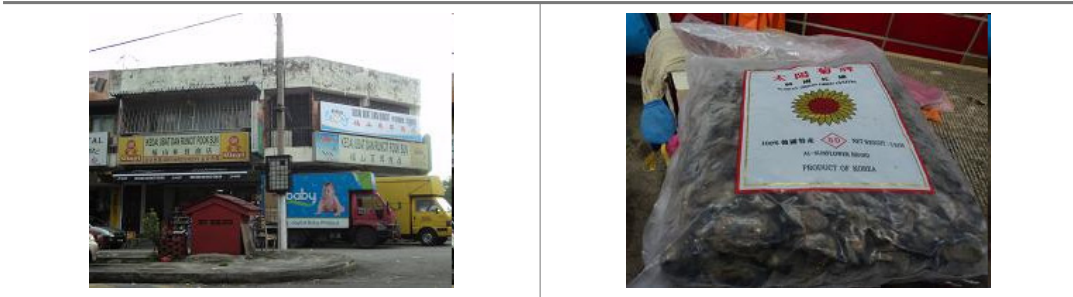
다진 고기를 넣은 건조 굴 조림
(Braised dried oysters with minced meat)

(4) 유통업체

- 핑화이 무역(Ping Hwai Trading)
 - 커풍(Kepong)에 위치한 업체로 중국인이 주 고객임
 - 각종 건어물을 판매하고 있으며 건조 굴은 100% 한국 제품을 판매함
 - 가격은 100g에 RM10.50이며 건조 굴은 냉동보관하고 있음



- Kedai Ubat Dan Runcit Fook Sun
 - 한약재, 건어물, 그 외 생활용품을 모두 갖추고 있는 작은 규모의 슈퍼마켓으로 많은 양은 아니지만 한국산 건조 굴을 판매하고 있음
 - 판매가격은 100g에 RM11.00임



○ Taimal Herbs & Medicine Sdn Bhd

- Jusco 쇼핑센터 안에 위치하였으며, 주로 고가의 한약재와 건어물을 판매함
- 건조 굴의 일본산 가격은 100g에 RM16.00~22.00이며, 건조굴 판매량은 한 달에 약 1000kg 정도 판매함



○ Ben Mart Trading Sdn Bhd

- 중국인이 주로 거주하는 커폰baru에 위치한 건어물 판매점
- 가격은 100g에 RM9.00~12.00까지 여러 종류를 판매하고 있으며 모든 건조 굴은 한국에서 수입된 것임
- 현재 한 달에 판매량은 약 3000kg이며 꾸준히 성장 중임



(5) 수입업체 인터뷰 (2011년 9월)



- 수입품의 종류와 품종으로는 타이양파이(Tai Yang Pai)와 마오탄파이(Mao Tan Pai) 두 종류이고 가격은 종류와 크기에 따라 정해짐. 운송은 해상을 통해 컨테이너 단위로 수입되어짐
- 일본산 건조굴은 방사능 리포트와 위생증명서(Health report)를 제출해야 하는 반면, 한국산 건조굴 수입 시는 서류 없이 단순히 한국산 건조굴로 기입하면 별다른 절차 없이 수입이 허락됨
- 인기 수입품종은 고급제품의 타이양파이(Tai Yang Pai)로 중간크기의 제품이 제일 잘 팔림. 가격은 한국산은 100g당 최저 RM8.00에서 최고 RM12.00에 판매되고 있고, 일본산은 100g당 최저 16.00에서 최고 RM22.00에 판매되고 있음
- 현재 한국산 건조굴의 인기가 더욱 높아져 수입이 절대적으로 부족한 상황임. 한국산 건조굴 수입을 위해 한국 사이트를 찾아보지만 홈페이지가 한글로 되어있어 수출업체를 찾기가 매우 어렵고, 중간업자를 찾아도 물건이 없다고 하여 수입을 더하고 싶어도 어려운 상태임

- 한국에서 수입된 건조굴을 홍콩과 인도네시아로 재수출하고 있으며 홍콩은 고급제품을 선호하고 인도네시아는 저렴한 가격의 제품을 더 선호함

(6) 시사점

- 한류로 인한 한국음식 인지도 상승과 한국산 건조 굴 수입이 어렵지 않게 허가됨. 또한 수요가 충족되지 않고 공급이 부족한 상황이기 때문에 수출확대는 쉽게 이루어질 것으로 보임
- 한국 제품에 대한 인식은 좋은 편이지만 몇몇 수입업체에서 한국에서 수입되어지는 건조굴이 실제 주문시의 사이즈 보다 작은 것들이 섞여서 들어오는 문제가 있어 중간 상인을 거치기도 함
- 말레이시아의 말레이계는 가격에 민감하여 최근 5년에 걸쳐 말레이시아로 수출하던 많은 수산물 업체들이 가격 채산성의 이유로 철수하기도 함. 말레이시아의 중국계들은 제품선호도(건조굴은 일본 및 한국산)가 뚜렷하지만 국가 정서에 따라 가격에 민감함
- 말레이시아 건조굴 소비의 대부분은 중국계 인구가 소비하는 것으로 추정됨. 굴은 일반 소매점에서 판매되는 경우가 드물며, 주로 중국계 식당을 통해서 소비됨. 따라서 시장 접근을 위해서는 건조굴을 수입하는 수입업체 및 유통업체 등과의 연계가 필요함

(7) 관련 사이트

- 말레이시아 정부기관인 농림부산업(Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry, Malaysia)는 푸트라자야에 쇼룸을 만들어 농수산업 기반의 제품을 소개하기도 하고 수출입을 도와줌
 - 농업 부서 공식 포털 <http://www.doa.gov.my>
 - 말레이시아의 전반적인 정보제공 <http://www.onestopmalaysia.com>
 - 말레이시아 정부 공식 포털 <http://www.malaysia.gov.my>
 - 농업 및 농업 기반 산업 자원부 <http://www.moa.gov.my>

2) 조미김 동향

(1) 소비

- 조미김에 익숙한 한국계, 일본계 교민 위주의 소비 시장에서 최근에는 말레이계, 중국계 소비자로 확산되어 가고 있는 분위기임
- 한국계, 일본계 소비자는 주로 밥과 함께 먹는 문화에 익숙하고, 말레이계, 중국계는 밥과 함께 먹는 부식이 아닌, 스낵 형태(태국산 김 스낵의 영향)로 소비하는 경향이 많음
- 선호하는 맛으로는 매운맛이 제일 높고, 다음이 바삭한 맛으로 아이들부터 어른까지 다양하게 좋아하고 있으며 조미김을 이용하여 제조된 비스킷도 인기가 많음
- 기존 일본산과 비교해 가격 경쟁력이 있고, 제품의 종류 및 사이즈가 다양해 소비자들의 만족도가 높은 것으로 나타남
- 또한, 주요 일본산 조미김(싱가포르 생산) 제품의 경우에도 원재료는 가격적인 면과 제품의 안정성 측면 등을 고려하여 한국산 김 소비 비중이 높아지는 것으로 조사됨
- 최근에는 일식당에 스시용 김으로 납품되는 경우도 증가하고 있는 추세임

(2) 수입

- 조미김 수입실적

(단위 : US천불, 천 톤)

국 가	2009년		2010년		2011년		증감율 ('11/'12)
	중 량	금 액	중 량	금 액	중 량	금 액	
대만	72	2,036	105	1,860	119	2,682	44.16
호주	2	8	73	869	59	1,365	57.12
중국	144	558	177	681	81	1,054	54.86
미국	15	566	7	821	40	777	-5.36
인도	31	550	29	563	38	724	28.70
일본	10	193	12	314	16	462	47.36
태국	6	42	24	101	62	388	282.82

국 가	2009년		2010년		2011년		증감율 ('11/'12)
	증 량	금 액	증 량	금 액	증 량	금 액	
인니	692	1,210	389	632	104	195	-69.12
한국	11	56	16	70	12	119	70.42
총 계	1,071	5,466	895	6,057	582	7,924	30.83

자료) GTA, HS 121220(Seaweeds & other Algae, Fresh or Dried, Whether or Not Ground)

- 말레이시아의 조미김 수입 비중은 대만이 가장 높으며, 최근 한국산 조미김 수입비중이 2010년 대비 70% 상승하면서 점차적으로 높아지고 있으며, 태국에 이어 가장 큰 증가율을 보였음

(3) 유통현황(원산지별 가격)

- 한국산 조미김은 현지 판매업체에 의해 수입되고 있으며, 구매력이 높은 소비층을 고객으로 하는 대형 유통업체를 중심으로 유통·판매되고 있음

《 이세탄(Isetan) 백화점 내 한국산 조미김 판매대 》



- 조미김 주요 판매처 : JUSCO(일반슈퍼), The Store, Isetan백화점 식품매장, Carrefour, Village Grocer(중고급 슈퍼), Storage, Mercato(대형백화점 내 고급 슈퍼)

○ 원산지별 가격 비교

제품	특징	판매장소	판매가격
	<ul style="list-style-type: none"> • 비스킷과 같이 조각, 바삭하고 여러 가지 다양한 맛으로 제조되며 20g, 24g, 40g으로 포장되어 판매 (원산지 : 태국) 	Cold Storage	RM2.99 / 24g RM4.49 / 40g
		Carrefour	RM3.05 / 20g RM3.95 / 24g RM5.10 / 40g
		Jusco	RM5.00 / 40g
		Mercato	RM5.29 / 40g
		Village Grocer	RM4.90 / 24g
	<ul style="list-style-type: none"> • 바삭한 맛과 매운맛으로 제조되며 전장으로 10X6g 포장되어 판매. 태국 이슬람 할랄 인증 (원산지 : 태국) 	Carrefour	RM9.19 / 10장
		Cold Storage	RM8.99 / 10장
		Mercato	RM8.99 / 10장
	<ul style="list-style-type: none"> • 클래식맛과 매운맛으로 제조되며 전장으로 10X6g 포장되어 판매 (원산지 : 태국) 	Carrefour	RM7.90 / 10장
		Cold Storage	RM7.99 / 10장
	<ul style="list-style-type: none"> • 매운맛, 토마토맛, 오리지널맛, 와사비맛 등 여러 가지로 제조 판매되는 제품 (원산지 : 중국) 	Carrefour	RM8.15 / 18g
		Cold Storage	RM8.49 / 18g
		Village Grocer	RM8.50 / 18g
		Mercato	RM8.49 / 18g
	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 맛과 다양한 모양으로 포장 일본상표로 판매되는 제품. 할랄 인증을 받은 제품 (원산지 : 중국) 	Carrefour	RM3.79, 3.95 / 12g RM8.15 / 50장 조각
		Cold Storage	RM11.59 / 100장 조각
		Village Grocer	RM16.50 / 100장 조각 RM3.90 / 12g

○ 한국산 조미김 판매 형태 및 가격 비교

제품	제품 설명	제품 사진	제품 설명
	RM5.50/ 15g 해늘김		RM20.90/60g 완도김 (포장단위 5g×12)
	RM7.20/30g 한 그릇 똑딱 김자반볶음		RM15.90/24g 포도씨유 재래구이김 (포장단위 4g×6)
	RM8.15/36g 갯바위 재래김 (포장단위6g×6개)		RM11.90/60g 웰빙 올리브유 카레맛자반/매운맛 자반 (포장단위 1.8g×8)

○ 주요 수입업체 리스트

업체명	주소	전화번호
KMT Trading	Lot 46, Jln6/2, Seri Kembangan, 43300 Selangor, Malaysia	+603-8948-8002
LotteMart (M) Sdn Bhd	1 Ampang A 14/22, 1st Flr, Ampang Utama Selangor, Malaysia	+603-4260-4546
Socma Trading SDN Bhd	Lot 805, Jln Bubang 5, 47600 Subang Jaya, Selangor Malaysia	+603-5623-3633
Nguan Seng Sdn Bhd	No39, Jln BP5/5, Bandar, 47100	+603-8062-5585
Sun Eagle Food Ind Sdn Bhd	4th Flr, Lot PT 31114, Jln Rawang, 68100 Bt Caves	+603-6120-2628
Bio Soft Sdn Bhd	No.73, Jln Tpp1/12, Taman 47100 Puchong, Selangor Malaysia	+603-8068-5400
CB Nanuri Sdn Bhd	17 Jln Genting Kelang, Setapak, 53300 KL, Malaysia	+6019-317-7225

(4) 수출확대를 위한 시사점

- 현지 소비자들의 소비 형태에 맞춘 맞춤형 제품 라인업 개발 필요
 - 현지 소비자들은 밥과 함께 먹지 않고 스낵 형태로 조미김을 소비하는 경향이 있어 염도를 낮추고 식감이 좀 더 바삭바삭한 제품 개발 필요
 - 김치, 와사비 맛 등 다양한 제품군 라인업을 통한 시장 진입 요구
- 다수의 한국산 조미김 브랜드로 인한 효율적인 마케팅 부재
 - 조미김 공동 브랜드 런칭 및 공동 마케팅을 통한 “한국산 조미김”에 대한 브랜드 가치 제고 검토
- 박람회, 판촉행사 등 다양한 마케팅 활동을 통한 시식행사 전개
 - “말레이시아 소비자들은 일단 먹어보고 산다”는 말이 있을 정도로 생소한 식품에 대한 초기 거부감이 큼. 하지만 박람회, 판촉행사 등과 연계한 다양한 시식행사를 통해 조미김에 대한 현지 소비자 인지도가 상당히 높아져 있음

캐나다

1. 국가 개요
2. 수산물 생산동향
3. 수산물 소비동향
4. 품목별 동향
 - 굴
5. 수출확대를 위한 시사점

2012 수산물 해외시장동향



10



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 3,348만 명(2011년 5월 기준, 2012년 발표)
- 민족 : 영국계(28%), 프랑스계(23%), 기타 유럽국가(15%), 원주민(2%),
기타 아시안, 흑인, 아랍계(6%), 기타 혼혈(26%)
- 면적 : 9,984,670km²(한반도의 46배, 남한면적의 101배)
- 기후 : 온대성 대륙성(중부내륙지방), 해양성(태평양 대서양 연안), 한 대성(북극권)
- 수도 : 오타와(Ottawa)

2) 경제

- GDP : C\$ 1.27조(2011년)
- 경제성장률 : 2.4%(2011년), 1.9%(2012년 1분기)
- 1인당 GDP : US\$ 40,457(2011년)
- 물가 상승률 : 2.3%(2011년), 1.9%(2012년 3월)
- 실업률 : 7.2%(2012년 3월 기준)

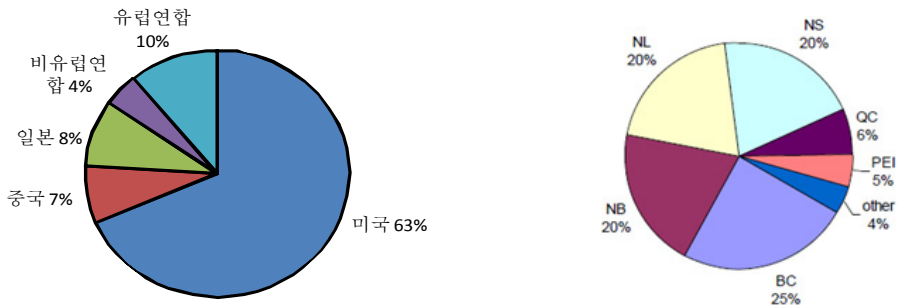
2

수산물 생산동향

1) 캐나다 수산물 생산 및 시장규모³⁾

- 캐나다 어업(Commercial Fishing)은 전체 GDP에서 2조 달러 규모임. 어업인구는 13만여 명으로 1,500여개 이상의 어촌이 형성되어 있음
- 캐나다는 세계에서 8번째로 큰 수산물 수출국이며 130여 개국 이상에 수출됨. 총 수산물생산량의 85%가 해외로 수출되고 있음. 수산물 수입금액은 지난 5년 평균 약 2.2조 달러였음
- 캐나다의 주요 수산물 수출상대국으로는 미국, 유럽국가, 비유럽국가, 일본, 중국 순임. 2010년에 총 3.9조불어치가 해외로 수출됨. 캐나다의 대유럽 수출비중은 2002년 대비 2010년 9%에서 14%로 상승함

《 캐나다의 주요 수산물 수출금액별 상대국비중 및 수출 주(2010) 》



수출상대국

수출 주 비중

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

- 2010년 캐나다 수산물 수출량의 85%가 브리티시 콜롬비아, 노바스코샤, 뉴파운드랜드, 뉴브런스윅주에서 생산됨. 이 중 BC주가 가장 높은 수산물 수출비중을 차지함

3) 캐나다 해양산업부, 캐나다 수산물 보고서(2011, 3)

- 2009년 약 92만 톤의 자연산 수산물을 어획하였으며 이는 1.7조불에 해당하는 규모임. 양식업을 포함, 총 수산물 생산액은 2.5조불임
- 물량기준 4대 자연산 생산 어종은 청어, 새우, 대게, 헤이크(대구류)인 반면 금액기준으로 보면 4대 자연산 생산 어종은 바닷가재, 대게, 새우, 조개관자임

《 캐나다 주요 어획품종 》

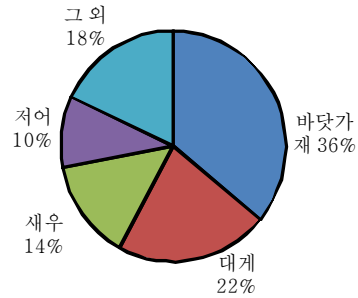
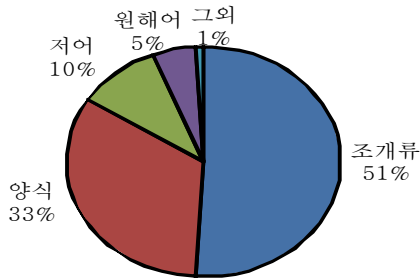
(단위 : US억불, 톤)

순위	품종	생산량	품종	생산금액
1	청어	166	바닷가재	4.95억
2	새우	141	대게	3.11억
3	대게	97	새우	2.25억
4	헤이크	69	조개관자	0.88억
총 생산량 : 924,756 (톤)		총 생산액 : 1.7조 (불)		

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

- 2009년 양식 수산물 생산량은 16만 톤으로 총 수산물 생산의 14%를 차지함. 생산금액은 8억불로 전체 수산 생산금액의 33%를 차지함. 이중 연어 양식이 총 생산량의 65%, 전체 양식업 가치의 75%를 차지함
- 금액기준으로는 주요 생산 어종인 조개류가 전체 생산규모의 51% 이상을 차지함. 캐나다 동부 지역의 경우, 바닷가재, 대게, 새우, 생선이 주로 어획되고 있으며 각각 36%, 22%, 14%, 10%를 차지함. 캐나다 서부, 브리티시 콜롬비아 주의 경우, 조개류가 40%로 생산비중이 가장 높음

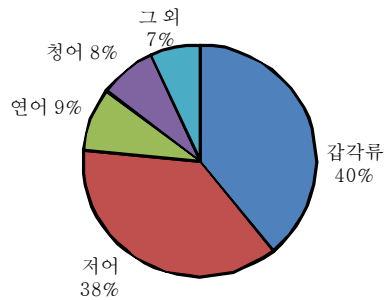
《 캐나다의 주요 수산물 2009 》



주요 어획품목

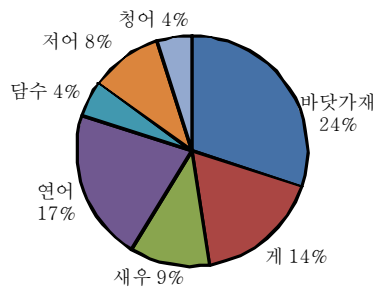
동부지역 품목별 생산 구성

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)



브리티시콜롬비아 주생산품목

○ 2010년 캐나다 주 4대 수출 어류는 바닷가재, 게, 새우, 연어 순임



캐나다 주요 수출품목(2010)

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

3 수산물 소비동향

1) 수입동향 및 소비동향

- 캐나다의 수산물 수입은 20억 달러 규모로 지난 10년간 연평균 7%의 높은 증가세를 보임. 수산물이 비만억제와 콜레스테롤 저하에 효과가 있다는 등 건강식으로 인식되면서 소비가 늘어났으며 이민자가 크게 늘어남에 따라 아시아인이 선호하는 수산물을 취급하는 수입업체의 관심이 증가한 것으로 나타남
- 캐나다 농업식품부(Agriculture and Agri-Food Canada)에서는 'Seafood and Health'라는 코너를 웹사이트에 따로 마련, 캐나다인에게 곤들매기, 청어, 고등어, 연어, 정어리, 송어 등을 섭취할 것을 권고함. 특히 캐나다 내 청어, 고등어, 정어리, 연어, 참치, 바닷가재, 스켈럽(조개 관자)에 대한 수요는 지난 3년간 약 20%의 연간 증가율을 보이며 크게 늘었음
- 수입 수산물이 주로 소비되는 주는 온타리오주(32.4%), 브리티시 콜롬비아(BC)주(31.8%), 퀘벡주(13.7%), 뉴브런즈윅주(11.2%) 순임. 특히 온타리오주와 BC주로 수입된 수산물 중에서는 조개류와 생선 통조림이 각각 점유율 46%, 44%로 주류를 이룸. 반면, 퀘벡주는 수입 수산물의 58%가 생조개, 냉동조개, 냉동생선 피레트이며 뉴브런즈윅주의 경우 60%가 냉동조개였음
- 바닷가재와 같은 고급 해산물의 경우 당분간 수요가 약할 것으로 전망되나 2010년도 1-2월 대비 2011년도 생산가는 다소 상승하였음
- 대게의 경우, 일본에서 높은 수요를 보이고 있는데 지난 해 겪은 자연 재해가 높기 기인한 것으로 보임. 미국과 일본의 낮아진 대게 공급율로 가격이 당분간 상승할 것으로 전망됨

《 캐나다 수산물 주요 어종별 수입현황 》

(단위 : US천불, 톤)

품 목	물량		금액	
	2010년	2011년	2010년	2011년
새우	59,387	58,910	446,698	517,078
바닷가재	22,176	26,866	198,250	223,753
가다랑어/보니토	34,975	34,909	132,451	139,123
붉은 연어	11,551	11,637	78,144	92,488
가리비	4,217	5,216	55,745	81,347
모든 어종 총 수입	503,943	519,087	2,391,904	2,684,356

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

- 캐나다의 총 수산물 연간 소비량은 약 70만 톤이며 수산물 소비량이 점차 증가하고 있는 추세임. 향후 2016년까지 수산물 소비가 꾸준히 증가할 것으로 전망됨

《 캐나다 총 수산물 소비량 》

(단위 : 천 톤)

	2006년	2007년	2008년	2009년	2010년	2011년
소비량	659.2	667.5	676.1	684.2	692.1	698.9

자료) Euromonitor International

- 개인별 연간 소비량 : 캐나다인은 연간 평균 7.32kg의 수산물을 소비함. 그 중 냉동 및 해산물 소비량이 2.96kg으로 가장 높으며 이어 해산물 가공품이 뒤를 이음

《 1인당 수산물 연간 소비량 》

(단위 : kg)

연도 \ 품목	신선, 냉동어류	가공어류	조개류	담수어	총계
1988년	4.28	2.97	1.20	0.20	8.65
1989년	4.54	3.29	1.57	0.20	9.60
1990년	4.29	2.96	1.49	0.21	8.95
1991년	4.28	2.63	1.51	0.21	8.63
1992년	4.85	1.90	1.76	0.22	8.73

연도	품목 신선, 냉동어류	가공어류	조개류	담수어	총계
1993년	4.87	2.84	1.59	0.20	9.50
1994년	4.79	1.88	1.47	0.20	8.34
1995년	3.97	2.20	1.49	0.25	7.91
1996년	4.49	1.97	1.66	0.30	8.42
1997년	4.30	2.26	1.86	0.36	8.76
1998년	4.03	2.38	2.11	0.32	8.84
1999년	4.82	2.50	2.29	0.42	10.03
2000년	4.51	2.19	2.35	0.46	9.51
2001년	4.39	2.67	2.12	0.47	9.65
2002년	4.01	2.96	2.17	0.43	9.57
2003년	4.43	2.81	2.03	0.53	9.80
2004년	3.94	2.74	1.93	0.51	9.12
2005년	3.70	2.90	1.91	0.47	8.98
2006년	3.48	2.88	1.86	0.50	8.72
2007년	3.64	2.41	1.59	0.40	8.04
2008년	3.13	2.23	1.38	0.37	7.11
2009년	2.83	2.43	1.50	0.42	7.18
2010년	2.95	2.38	1.56	0.42	7.32

자료) 캐나다 수산해양부(Fisheries and Oceans Canada)

2) 수산물 수입시 유의사항

- 캐나다 식품검역청은 지난 2009년 4월부터 해산물에 대한 검역을 강화해 수입업체가 다음 기준에 부합하는 공급원을 찾도록 함
 - 외국 관계당국의 기준을 준수하고 관리 받는 업체로 적법하게 수출허가를 받은 업체
 - HACCP 시스템을 도입한 업체
 - 세계적으로 인정받는 인증(FDA 등)을 받은 업체
 - 관계당국 또는 국제인증기관 등 제3자에게 감사를 받는 업체
 - 캐나다 기준에 맞게 운영하는지를 확인할 현장검증(on-site verification) 시스템을 설립한 업체
 - 캐나다 해산물 규제요건을 알며 준수하는 업체
 - 관계당국이나 국제인증원에서 수출 인증을 받아 캐나다 기준을 준수함을 증명할

수 있는 업체

- 캐나다 보건부에서 인정하는 것과 같은 방법을 이용한 연구소 결과를 제품과 함께 첨부·운송해야 함
- 수출 물품검사 증명서와 캐나다 기준에 부합하는지를 증명할 자료가 함께 운송되어야 함
- 수산물 라벨링의 경우 캐나다 식품의약품법 (Food and Drugs Act/Food and Drug Regulations)과 소비제품 포장과 표시법(Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations) 준수 외에도 수입 해산물의 경우 해산물 검역법(Fish Inspection Act)과 해산물 검역규제(Fish Inspection Regulations)에 의거해 제재를 받음
- 수산물 수입관련 자세한 정보는 다음의 사이트에서 확인이 가능함
- 품질관리 프로그램 검사(Quality Management Program Inspection, QMPI) 라이선스 시설 검역 매뉴얼
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/fimmii/fimmie.shtml>
- 수입 해산물 검역 매뉴얼
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/fpimip/fpimipe.shtml>
- 캐나다 해산물 기준
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/samnem/samneme.shtml>
- 캐나다 조개류 위생프로그램
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/cssppccsm/cssppccsme.shtml>
- 해산물에 사용 가능한 첨가제 리스트
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/product/additi/guidee.shtml>
- 캐나다에 등록된 어류 리스트
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/product/comnome.shtml>
- 생선 명칭은 상기에 명시된 ‘캐나다에 등록된 어류 리스트’를 참고하여 작성하며 포장박스에 최소 3.2mm(1/8 inch)의 크기로 표기하도록 함

- 이는 생선 통조림에도 해당됨
- 수확된 지리학적 위치도 선택 사항으로 생선 명칭과 함께 표기될 수 있음
- 사전 포장된(생선 통조림) 생선 제품은 순 중량 표기는 의무이며, 그 외 다음의 경우에도 적용됨
 - 껍데기가 제거되지 않은 굴(무게 표시)
 - 물과 함께 포장된 생선 캔(수분 제외 중량 표시)
 - 갑각류(새우, 게 등), 조개류 통조림(수분 제외 중량 표시)
 - 굴과 대합조개, 냉동이 아닌 것(무게 표시)
 - 냉동생선(얼음 제외 무게 표시)
 - 소금물 또는 식초에 담긴 생선(수분 제외 중량 표시)
- 순 중량표시(net weight)와 액체를 뺀 중량표시(drained weight)는 식용 가능한 부분만을 포함했을 때만 해당됨. 조개껍데기와 같이 식용 불가능한 부분이 포함됐을 경우에는 반드시 무게(weight)를 표기해야 함
 - ‘made from X lb’ (예 : X 1파운드로 만들어짐)란 표현과 ‘net weight when packed’ (예 : 포장 시 중량)과 같은 표현은 허용되지 않음
- 캐나다 자반생선에 대한 정의는 12%이상의 소금과 수분 함량 최대 65%를 함유한 생선임. 캐나다 수산물 검역법에 의하면 생선 가공 명칭은 다음과 같음
 - 생선을 갈라 등뼈의 앞부분이 2/3 이상 제거됐을 경우 ‘Split fish’라고 표기
 - 생선을 갈랐으나 등뼈를 제거하지 않은 경우 ‘Split fish with entire backbone’ 이라고 표기
 - 생선의 뼈를 바른 살코기의 경우 ‘fillet’이라고 표기함
 - 염지공정이 끝난 후 소금함유량이 최대 25%인 경우 ‘slack salted fish’라고 표기
 - 염지공정이 끝난 후 소금함유량이 25~33%인 경우 ‘light salted fish’라고 표기

- 염지공정이 끝난 후 소금함유량이 33~54%인 경우 ‘dried heavy salted fish’라고 표기
- 염지공정이 끝난 후 소금함유량이 54~65%인 경우 ‘green heavy salted fish’라고 표기
- 여러 종류의 생선이 한 컨테이너에 함께 포장된 경우 각 생선의 이름이 모두 라벨에 표기돼야 함
- 원산지 표기는 ‘Product of /Produit de, d’, des, du’의 문구를 사용, 의무사항임
- 그밖에 추가 의무 표기사항은 다음과 같음
 - 9% 이하의 소금이 함유됐거나 밀봉 후 열처리되지 않은 훈제액(liquid smoke)이 첨가된 생선 제품은 ‘Keep frozen prior to use(사용전 냉동보관)’, ‘Garder congeléjusqu’ à utilisation’ 문구사용이 필수임
 - 박스와 케이스에 코드 표시(Code markings)가 요구되며 여기에는 생산시설명, 가공날짜, 달, 연도의 정보가 있어야 함
- 생선이 밀봉된 컨테이너는 살균 처리돼야 하며 프로세스 처리된 날짜, 월, 연도가 영구적으로 기입돼야 함
- 표기 가능한 영양성분 표기 관련사항은 아래 사이트에서 확인이 가능함
 - <http://inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/tab7e.shtml>

예) 수산물 영양성분 표시

용 어	의 미
무(Free)	매우 소량으로, 건강전문가 의견은 영양적으로 중요치 않음
무 트랜스지방산	- 트랜스지방이 0.2g보다 낮음 - 포화지방이 낮음
무 콜레스테롤	- 콜레스테롤이 2mg보다 낮음 - 포화지방이 낮음(제한된 트랜스지방 포함) - 총 지방이 낮다고 할 수 없음
저(Low)	항상 아주 적은 양을 의미
저 포화지방	- 포화지방과 트랜스 지방을 합쳐도 2g 이하임
공급원(Source)	항상 상당량을 의미
오메가3 지방산원	- 오메가3 지방산이 최소 0.3g 이상
단백질 공급원	- 단백질의 양과 질을 바탕으로 '단백질율'이 20% 이상(수산물은 무게기준 최소 7.5% 단백질 함유)
뛰어난 단백질 공급원	- 단백질의 양과 질을 바탕으로 '단백질율'이 40% 이상(수산물은 무게기준 최소 15% 단백질 함유)
뛰어난 셀레늄 공급원	- 셀레늄이 12.5 마이크로그램 이상

자료) 캐나다 식품검역청 (Canada Food Inspection Agency)

3) 거래시 주의 사항

- 캐나다로 수입되는 모든 식품은 캐나다 식품검역청을 통해 검역이 이뤄지며 수입업체가 수입식품에 대해 직접 신고하도록 돼 있음. 신고 후 식품검역청은 수입 가능여부를 판단해 수입식품에 번호를 부여한 뒤 수입업체에 통보함. 식품이 캐나다에 도착한 이후에는 선별적인 검사를 실시하게 되는데 육류, 어류, 과일류의 경우 별도의 검사장으로 운송돼 추가 검역을 받게 됨
- 캐나다는 식품검역에 엄격한 심사를 적용하는 편으로, 수산물에 대한 검역은 캐나다 식품검역청(Canada Food Inspection Agency, CFIA) 소속 수산업부서에서 담당함
- 캐나다로 수산물을 수입·유통하려는 업체는 반드시 수산물 수입허가증(Fish Import License)이나 QMPI 라이선스(Quality Management Program Import License) 중 하나를 보유해야 함

- 처음 캐나다에 수산물을 수출할 경우 검역은 의무사항이고, 그 이후에는 무작위로 추출돼 검역을 받게 됨
- CFIA 밴쿠버지역 생선수입부서 담당자에 의하면 검역을 받지 않을 경우 CFIA에 모든 통관서류를 제출한 후 약 2일 후 수입허가통보를 받을 수 있다고 함
- 검역을 받게 되면 수입업체가 보유한 라이선스에 따라 Lab에 들어가는 경우(QMPI)와 CFIA 창고에서 일반적인 검역을 받는 경우(Fish Import License)로 나뉘며 통상적으로 Lab검역에 들어간 제품은 들어가지 않은 제품(약 12일)보다 10일 정도가 더 걸린다고 함
- 한국과 다르게 현지 내 검역 기간에 대한 규제 사항은 없음
- 검역에서 해충 등의 이유로 불허가 처분을 받게 될 경우 폐기하거나 본국으로 돌려보내게 되는데 한번 불허가 판정을 받게 되면 수입업체와 수출업체 모두 기록에 남게 돼 차후 수입 시 검역을 거쳐야 하는 불이익이 있음
- 랜덤으로 추출된 수산물은 10~20일의 검역을 거침. 검역에 통과하지 못한 경우 반입불허가 통보 후 45일 이내 폐기처리 혹은 반송됨

4 품목별 동향

1) 굴

(1) 냉동굴 평균 수출 거래가격 동향

제품명	패키지	포장단위	가격
냉동굴, IQF 15g+	8 oz (리테일용)	20lb	US\$ 4.05/ 1lb
	1 lb (벌크)	20lb	US\$ 4.05/ 1lb

자료) 바이어 의견 종합/ 주 : CNF 토론토 기준

(2) 한국산 굴 동향

- 2011년 11월 미국에서 판매된 한국산 굴을 먹고 노로바이러스에 감염돼 식중독을 일으킨 사례가 신고 되었음. 워싱턴 주의 한 식당에서 ASSI브랜드로 판매된 한국산 냉동굴 요리를 먹은 소비자 3명이 식중독을 일으켜 검사한 결과 노로바이러스가 검출됨
- 미 FDA는 2012년 3월 조개류 위생 전문가 8명을 한국에 파견하여 한국 수산물위생당국과 합동으로 지정해역과 가공등록공장 등을 대상으로 위생 점검을 실시했으며 한국산 냉동굴을 생산하는 통영 인근 남해안 청정지역이 가두리 양식장의 범람으로 오염됐음을 확인함. 미국은 수입 조개류의 안전성을 확보하기 위해 수입국의 조개류 생산해역과 가공등록공장에 대해 2년마다 정기점검을 실시함
- 2011년 11월 초, 캐나다와 미국은 조개류 바이러스 오염과 관련한 위험에 대처하기 위해 협력하기로 발표했음(The Fish Site)
- 미국 FDA, 캐나다 보건부는 캐나다 조개류 위생프로그램(CSSP)을 통해 조개류(굴, 대합, 홍합 등)의 노로바이러스 오염으로 인한 잠재적 위험을 평가, 양국 간 관리규범 향상 방안을 검토하며 궁극적으로는 소비자 보호를 위한 식품안전 조치를 취함
- CSSP에 따라 캐나다 정부는 오염된 조개류 섭취에서 캐나다 국민을 보호하기 위한 연방 식품안전프로그램으로 식품안전과 품질 기준을 충족한 패류만이 국내시장에 유통되도록 관리함
- CSSP는 캐나다 식품검역청(CFIA), 캐나다 환경부(EC), 캐나다 해양수산부(DFO)가 공동 관리, 캐나다 보건부는 식품의 안전성과 영양 품질에 관한 정책, 규정, 기준을 설정함
- 캐나다는 현재수출가능업체 목록(ICSSL)을 미국과 공유하며 캐나다 내 수입업체는 제품이 캐나다에 도착하기 전에 수출 가능업체에서 수입했음을 증명해야 함
- 그 밖에 과거 캐나다로 수출해 검역에 통과하지 못했던 업체목록을 별도로 관리, 재수출 시 의무적 검역을 실시함. 대캐나다 수출시 검역대상인 한국 업체 리스트

는 아래 링크에서 확인 가능함

http://active.inspection.gc.ca/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=KOREA%2C+REPUBLIC+OF&frmProcessor=&frmDate_On_IAL=&frmLast_Reject=&m

- 캐나다로 수출 전 수입업체는 식품검역청 소속 National Import Service Centre (NISC)에 Import Service Centre Cover Sheet를 수출업체 등록번호(예 : 9876SS)와 함께 제출해야 함. NISC는 허가 받은 수출업체에서 수입됨을 확인 후 스탬프를 발행함. 수입업체는 이 스탬프가 찍힌 Import Service Centre Cover Sheet를 캐나다 국경관리국(CBSA)에 보고해야 함. 또한 제품이 도착한 후 48시간 내로 수입업체는 Fish Import Notification 양식을 검역오피스에 제출해야 함. 이 과정 없이 활 또는 냉동 패류는 캐나다로 수입될 수 없음
- 미 FDA와 공조체제를 유지하는 캐나다 식품검역청(CFIA)은 2012년 5월 17일 ICSSL에서 수입업체 리스트에서 한국기업을 모두 제외시킴
- 이번 규제에 해당되는 수입금지품목은 살아있거나(활) 냉동된 대합(Geoduck), 굴, 조개, 스칼럽(관자류) 등이며 조리된(fully cooked) 조개류는 이 규제대상에서 제외됨

※ 신선·냉동 조개류의 종류

- 활 또는 날것의 종류(냉동 또는 비냉동) 연체동물 패류(이매패와 포식성 고둥)로 아래의 것은 예외;
 - 조개/대합류(Quahogs)/대합(Geoducks)(내장을 제거한 대합 제품은 예외)
 - 삿갓조개류(Limpets)
 - 로코(Loco)
 - 홍합(Mussels)
 - 굴(Oysters)
 - 가리비(패각근, 어란, 내장 제거한 살)
 - 쇠고둥(Whelks)
- 자료) 캐나다식품검역청(CFIA)

- 기존 캐나다 수출이 가능한 한국산 조개류는 껍질 벗긴 냉동굴이 유일했으나 5월 17일 CFIA의 동 조치 발효 이후 한국산 냉동굴의 캐나다 판로는 사실상 막힘

《 조개류 대 캐나다 수출가능 국가와 종류 》

승인 국가	승인된 연체동물 패류
칠레	어란이 있는 가리비만 해당
유럽연합	모든 종
일본	껍데기를 벗긴 굴만 해당
한국(5월 17일 이후 한국산 제외)	껍데기를 벗긴 굴만 해당
미국	모든 종
뉴질랜드	모든 종

자료) 캐나다 식품 검역청(CFIA)

- 굴의 경우, 현지마트에서는 주로 밀폐용기에 담겨진 제품을 취급하고 있으며 한인마트에서는 핫감용으로 냉동 파우치 포장된 제품이 주로 판매되고 있음
- 조미김, 조미오징어, 생선묵, 미역, 명란젓 등의 제품은 한인마트 또는 아시아 식품 전문 취급점에서 판매 중임. 특히 미역이나 명란젓과 같은 경우는 대부분 한인마트에서만 구매가 가능함. 젓갈류의 경우 수입절차가 까다로움
- 한인들이 즐겨 찾는 사각 어묵의 경우, 한인 마트에서만 구매가 가능하나 동그란 모양(ball) 어묵은 현지 마트 또는 아시아 식품 전문 취급점에서 판매 중임. 어묵볼은 냉장/냉동 상태로 판매 중이며 흔히 국수요리(누들 스프)로 많이 소비됨

《 캐나다 주요 대형식품 체인점 》

Loblaws	
본사 소재지	토론토(Toronto), 온타리오주(Ontario), 캐나다(Canada)
소유 체인점	<ul style="list-style-type: none"> - Loblaw - Atlantic Superstore - Your Independent Grocery - Zehrs Markets
전체 매장 수	1,435
연 매출액	U\$460억
Sobeys	
본사 소재지	스텔라톤(Stellarton), 노바스코사주(Nova Scotia), 캐나다(Canada),
소유 체인점	<ul style="list-style-type: none"> - Sobeys - IGA - Price Choppers
전체 매장 수	1,364
연 매출액	U\$160억
Metro	
본사 소재지	몬트리올(Montreal), 퀘벡주(Quebec), 캐나다(Canada)
소유 체인점	<ul style="list-style-type: none"> - Metro - Marche Richelieu - Super C, Loeb
전체 매장 수	746
연 매출액	U\$110억
Overwaitea Food Group	
본사 소재지	랭리(Langley), 브리티시컬럼비아(BC), 캐나다(Canada)
소유 체인점	<ul style="list-style-type: none"> - Overwaitea Foods - Save-On-Foods - Urban fare
전체 매장 수	112
연 매출액	U\$43억

자료) Supermarket News

- 4대 대형식품체인점의 매출이 전체 식품판매 매출의 70%이상을 차지함. 이는 대형 식품 체인점의 공격적인 마케팅, 가격 인하 및 신규매장증설 등으로 매출 점유율이 꾸준히 증가하고 있음. 반면, 소형식품판매점의 수는 점점 줄어들고 있어 캐나다 식품판매시장이 점차 대형식품체인점 위주의 시장으로 변화하고 있음
- 캐나다 진출 외국계 대형식품 체인점으로는 서부캐나다에 약 230여개 매장을 운영 중인 Safeway와 Costco, Wal-Mart 등의 대형소매체인점이 있음. 아시아계 대형 식품 체인점으로 대만계 T&T 슈퍼마켓과 한국계 갤러리아 슈퍼마켓, 한아름마트, 한남 슈퍼마켓 등을 들 수 있음

(4) 품목별 관세율

(단위 : %)

품명	한국HS 코드	캐나다HS 코드	관세율 (%)
멸치 (건조)	03055920	0305590090	무관세
캐비어대용물, 명란젓	16043020	1604300020	3
게살	16051010	160510	5
게살(밀폐용기에 넣은 것)	16051010	160510010	5
냉동굴	0370102020	0370102020	비탈각 3, 탈각 0
건조굴	0370102030	0370102030	비탈각 3, 탈각 0
밀폐용기에 담은 굴	1605901010	1605902010	2
조미김	1212201010	121220	무관세
미역 (염장)	1212202020		
미역 (냉동)	1212202040		
생선묵 (게 맛의 것 이외)	1604204090	1604209021 1604209022	7
조미오징어	1605909010	1605901000	무관세

자료) 캐나다 산업부

(5) 품목별 수입동향

《 캐비어 대용물/ 명란젓 (HS코드 1604300020기준) 수입동향 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	아이슬란드	0.1	0.2	0.4	6.8	15.6	24.7	95.6
2	일본	0.4	0.4	0.4	32.7	28.5	24.0	3.8
3	미국	0.2	0.3	0.3	20.5	26.1	18.8	-11.1
4	대만	0.2	0.2	0.3	21.7	11.9	18.7	93.4
5	스페인	0.0	0.1	0.1	4.6	4.4	7.4	107.4
6	한국	0.0	0.0	0.0	0.7	0.9	2.8	291.9
7	독일	0.0	0.0	0.0	0.8	1.9	1.3	-15.1
8	덴마크	0.0	0.0	0.0	1.5	0.0	0.9	4,071.1
9	중국	0.0	0.0	0.0	0.0	3.7	0.4	-88.3
	전체	1.1	1.3	1.7	100.0	100.0	100.0	23.3

자료) 캐나다 산업부

《 게살 (HS코드 160510기준) 수입동향 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	인도네시아	2.2	2.6	3.1	20.8	22.2	23.5	20.1
2	베트남	1.1	2.5	2.5	10.6	21.4	18.6	-1.4
3	태국	2.5	2.3	2.2	24.0	19.4	16.2	-5.2
4	중국	1.8	1.8	1.9	17.1	15.3	14.5	7.5
5	미국	1.2	0.9	1.4	11.3	7.6	10.4	55.9
6	필리핀	0.0	0.3	0.9	0.4	2.5	6.5	196.0
7	러시아	1.0	0.3	0.6	9.2	2.7	4.3	78.6
8	캐나다	0.5	0.8	0.5	4.6	7.0	3.7	-40.0
9	칠레	0.0	0.1	0.2	0.0	0.8	1.6	123.4
10	한국	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.7	977.6
22	싱가포르	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	-1.6
	전체	10.4	11.8	13.4	100.0	100.0	100.0	13.5

자료) 캐나다 산업부

《 계살 (밀폐용기에 넣은 것) (HS코드 1605100010 기준) 수입동향 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	베트남	1.0	2.5	2.1	20.2	37.3	39.0	-13.9
2	태국	1.5	1.4	1.4	28.9	20.8	24.7	-2.5
3	중국	0.5	0.6	0.9	10.6	9.3	16.0	41.5
4	인도네시아	2.1	2.1	0.8	39.9	31.3	15.4	-59.5
5	필리핀	0.0	0.1	0.2	0.1	0.8	4.4	366.7
6	미국	0.0	0.0	0.0	0.3	0.3	0.6	99.3
	전체	5.2	6.7	5.5	100.0	100.0	100.0	-17.6

자료) 캐나다 산업부

《 냉동굴 (HS코드 0307102020기준) 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	한국	0.4	0.6	0.6	78.1	80.4	83.3	-12.2
2	미국	0.1	0.1	0.1	19.7	18.1	16.7	-21.8
3	중국	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0
4	일본	0.0	0.0	0.0	1.5	0.0	0.0	0.0
5	대만	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0
	전체	0.5	0.8	0.7	100.0	100.0	100.0	-15.3

자료) 캐나다 산업부

《 건조굴 (HS코드 0307102030기준) 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	미국	0.6	0.9	0.9	38.2	40.6	39.5	-1.9
2	일본	0.6	1.0	0.9	40.4	42.5	37.5	-11.0
3	한국	0.0	0.2	0.4	3.3	8.6	15.8	86.1
4	홍콩	0.2	0.1	0.1	10.3	2.9	3.9	39.0
5	인도네시아	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0
	전체	1.5	2.3	2.3	100.0	100.0	100.0	0.9

자료) 캐나다 산업부

《 밀폐용기에 담은 굴 (HS코드 1605902010기준) 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	중국	5.3	6.2	9.2	94.7	98.1	96.8	47.5
2	한국	0.2	0.1	0.2	4.0	1.9	2.1	60.9
3	태국	0.1	0.0	0.0	1.3	0.0	0.5	0.0
4	베트남	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0
5	영국	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0
6	스페인	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0
	전체	5.6	6.3	9.5	100.0	100.0	100.0	49.5

자료) 캐나다 산업부

《 냉동어묵 (HS코드 1604209022기준) 》

(단위 : US백만불, %)

순위	국가	수입금액			점유율			증감률
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년
1	미국	6.6	6.3	7.2	74.3	66.8	69.7	14.7
2	태국	0.9	1.7	2.0	10.6	17.8	18.9	16.6
3	중국	0.7	0.8	0.6	7.6	8.1	6.2	-15.8
4	일본	0.4	0.5	0.3	4.6	5.3	2.5	-48.6
5	한국	0.1	0.1	0.1	1.1	0.8	0.8	9.6
	전체	8.9	9.4	10.4	100.0	100.0	100.0	10.0

자료) 캐나다 산업부

(6) 품목별 소비가격 및 유통형태

(단위 : US\$, g)

품목	브랜드	국가	규격 (품질)	사이즈 (대/중/소)	소매가	용기 (포장방법)
멸치 (건조)	초립동이	한국	454g	중	18.99	비닐 포장 후 종이 박스 포장
멸치 (건조)	N/A	한국	92g	중	5.27	스티로폼 용기에 비닐 필름 포장
멸치 (건조)	N/A	한국	118g	소	6.76	스티로폼 용기에 비닐 필름 포장
멸치 (건조)	N/A	한국	176g	대	5.42	스티로폼 용기에 비닐 필름 포장
멸치 (건조)	Asian Delite	베트남	400g	중	5.99	종이 박스 포장
게살(밀폐용기에 넣은 것)	N/A	N/A	415.76g		6.86	진공 비닐 포장

품목	브랜드	국가	규격 (품질)	사이즈 (대/중/소)	소매가	용기 (포장방법)
게살(밀폐용기에 넣은 것)	사조 대림	한국	1Kg		11.99	진공 비닐 포장
게살(밀폐용기에 넣은 것)	Uncle Bill Seafood	베트남	454g		14.99	2중 비닐 포장
냉동굴	초립동이	한국	226g		7.99	일반 파우치 포장
냉동굴	Ocean Mama Seafood	한국	266.8g		4.99	일반 파우치 포장
조미김	초립동이	한국	60g (5gx12개)		8.99	일반 비닐 포장
조미김	해오름	한국	12.6g (4.2gx3개)		1.99	일반 비닐 포장
조미김	사조해표	한국	20g		2.98	일반 비닐 포장
조미김	풀무원	한국	35g		4.99	일반 비닐 포장
조미김	샘표	한국	100g		11.49	일반 비닐 포장
조미김	Shirakiku	중국	125g		8.99	일반 비닐 포장
조미김	Angel Seafoods Ltd.	중국	27g		2.29	일반 비닐 포장
조미김	Moto-Yama	중국	60g		6.79	일반 비닐 포장
조미김	수라	한국	60g		2.69	자반김으로 일반 파우치 포장
미역 (염장)	초립동이	한국	400g		2.49	일반 파우치 포장
미역 (염장)	아씨	한국	400g		2.49	일반 파우치 포장
생선묵 (냉장)	N/A	한국	390g		6.44	스티로폼 용기에 비닐 필름 포장
생선묵 (냉동)	동원	한국	1Kg		8.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	동원	한국	500g		4.49	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	해찬미	한국	1Kg		7.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	초립동이	한국	420g		3.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	초립동이	한국	900g		6.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	Shirakiku	베트남	450g		7.99	진공 파우치 포장
생선묵 (냉동)	Shirakiku	베트남	450g		7.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	Shirakiku	일본	100g		2.99	일반 파우치 포장
생선묵 (냉동)	Shirakiku	일본	170g		4.39	플라스틱 재질 종이 포장
생선묵 (냉동)	Shirakiku	일본	272g		5.09	스티로폼 용기에 비닐 필름 포장
생선묵 (냉동)	JFC	태국	160g		2.99	일반 파우치 포장
밀폐용기에 담은 굴	Newport	미국	907g		14.99	플라스틱 통에 밀봉



품목	브랜드	국가	규격 (품질)	사이즈 (대/중/소)	소매가	용기 (포장방법)
밀폐용기에 담은 굴	Minterbrook	미국	453g		8.99	플라스틱 통에 밀봉
조미오징어	Watson	중국	56.7g		2.99	일반 파우치 포장
조미오징어	SOGO	대만	56.7g		4.49	일반 파우치 포장
조미오징어	Family	대만	45g		5.49	일반 파우치 포장

(7) 품목별 주요 제품 동향



○ 밀폐용기에 든 생굴

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Searock Fresh Pacific Oysters(씨락 신선 태평양 굴)			플라스틱 밀폐용기
상품 문구 Key Word Fresh Pacific Oysters(신선 태평양 굴) 100% Natural(자연산)			
제품특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위
100% 생굴	즉석식음 가능	생굴	칼로리-90 지방-4% 콜레스테롤-55mg 나트륨-5% 탄수화물-2% 비타민 A-6% 비타민 C-15% 칼슘-0% 철분-30%
제품시장 점유율		원산지	제조국
-		미국	미국
중량 및 포장	가격 (현지화)	제조사	판매자
946ml/플라스틱	\$9.95	Pacific Seafood	Lablavs Inc.
인증마크 및 설명 /ISO 시리즈 (QMS), HACCP, GMP, BRC등)			이력추적제
제조방법	유통 및 보관방법	유통기한	기타사항
생굴	냉장보관	-	생굴과 냉동굴이 인기가 높은 편임

○ 어묵

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Cuttlefish ball (오징어 볼 어묵)			비닐 압축 포장
상품 문구			
Cuttlefish balls			
제품특징/인기요인	소리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위
담백한 맛과 먹을 만큼 소량 압축 포장되어 있고 다양한 맛 (오징어, 새우, 생선)을 선택할 수 있는 점이 소비자들에게 인기를 끌고 있음	전자레인지 또는 끓는 물에 데쳐 식사	어류, 분말가루, 소금, 설탕, 참기름, 물 등	칼로리-67 지방-4% 콜레스테롤-90mg 나트륨-15% 탄수화물-1% 단백질-4g 비타민 A-8% 비타민 C-0% 칼슘-3% 철분-5%
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
-		캐나다	캐나다
중량 및 포장	가격 (현지화)	제조사	판매자
180g(6.4oz)	\$ 3.99	Manna Rich Food Inc.	Manna Rich Food Inc.
인증마크 및 설명	/ISO 시리즈 (QMS), HACCP, GMP, BRC등)		이력추적제
제조방법	유통 및 보관방법	유통기한	기타사항
	냉동보관	-	

○ 속을 채운 게살 가자미

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
Stuffed Sole With Crab and Red Peppers(게와 고추로 속을 채운 가자미) 상품 문구 Key Word Tender Sole Fillet around a savoury crab stuffing(짭짤한 게살로 채워진 부드러운 가자미 피레트)			종이박스포장/ 비닐 포장 (내부)
제품특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위
가자미와 게의 깊은 맛과 약간의 매콤함이 어우러짐. 4개 포장되어 있으며 간편히 준비 가능한 식사대용으로 인기가 높음	오븐 또는 전자레인지	어류, 분말가루, 소금, 설탕, 참기름, 물 등	칼로리-150 지방-4% 콜레스테롤-65mg 나트륨-21% 탄수화물-5% 단백질-16g 비타민 A-10% 비타민 C-4% 칼슘-6% 철분-10%
제품시장 점유율	-	원산지	제조국
		캐나다	캐나다
중량 및 포장	가격 (현지화)	제조사	판매자
560g/종이박스	\$ 6.99	Lablaws Inc.	Lablaws Inc.
인증마크 및 설명 /ISO 시리즈 (QMS), HACCP, GMP, BRC등)			이력추적제
제조방법	유통 및 보관방법	유통기한	기타사항
오븐용	냉동	-	캐나다에서는 냉동용 식사대용으로 가능한 다양한 속을 채운 해산물이 인기임

(8) 한인마트에서 판매 중인 건어물 제품

품목명	제품사진	정보
조미오징어		<p>원산지 : 대만 가격:CAD 7.99</p>
		<p>원산지 : 대만 가격 : CAD 6.99</p>
조미김		<p>원산지 : 한국 가격 : CAD 5.99</p>
		<p>원산지 : 한국 가격 : CAD 4.99 *도시락용</p>

(9) 품목별 경쟁국산 비교

○ 굴

구분	한국	일본	현지국산
품종	-	일본 원자력 사고 이후 수입되지 않고 있음	-
품질	-		-
가격	보통		높음
시장점유	매우 높음		낮음
유통시기	연중		연중
계절수요	없음		없음
소비특징	연중		연중
제품특징	특정 기념일 (예 : Mother's Day, Father's Day, Christmas등)에 수요가 급증함 무게에 따라 유통됨		
해당매장의 제품점유율	80%	-	-
한국산 경쟁력 (SWOT)	※ 현지 바이어들 중 국산 제품을 수입 중인 업체가 없음 S : W : O : T : 품질 실추 및 한국산에 대한 규정강화로 수출 길 막힘		

○ 생선묵

구분	현지국산	태국	현지국산
품종	-	-	-
품질	보통	보통	보통
가격	매우 높음	낮음	보통
시장점유	낮음	높음	높음
유통시기	연중	연중	연중
계절수요	겨울	겨울	겨울
소비특징	연중	연중	연중
제품특징	추운 겨울에 높은 소비율을 보임 어류에 따라 맛이 분류되어 제품이 판매되고 있으며 현지에서는 미트볼 스타일의 어묵이 인기임		
해당매장의 제품점유율	-	-	-
한국산 경쟁력 (SWOT)	S : W : 현지에서 선호하는 어묵 모양의 제품 다양성 부족 O : 한식 인지도 상승 및 한국 식품에 대한 이미지 강화 T : 태국산 어묵 인지도 매우 높음		

5 수출확대를 위한 시사점

1) 한국산 수산물 인기 요인

- 일본 대지진 안전성 문제, 한국산 수산물이 대안으로 부상
 - 2011년 일본 지진, 원전사고 이후 일본산에 대한 우려가 커지는 반면, 한국산에 대한 관심도가 증가함
 - 2011년 캐나다 식품검역청(CFIA)은 캐나다 국경 서비스, 관세청, 보건부와의 공조 하에 일본 피해 지역에서 들여오는 모든 식품과 동물사료 제품의 수입검역조치를 강화했음. 해당 제품들은 안전성 입증 문서 없이는 캐나다로 유입될 수 없었음
 - 캐나다는 일본산 식품을 소량 수입했으나 CFIA는 해산물을 비롯한 모든 일본산 식품에 대해 지속적으로 모니터링 함. 특히 일본의 피해지역에서 들여오는 제품은 추가 문서가 요구됨.
(<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/imp/annexe.shtml>)
이 밖에도 수입 식품의 방사능 수치를 검사하기 위해 샘플링과 검사 전략도 실시되는 등 절차가 복잡해져 수입업체들이 많은 어려움을 겪음
- 캐나다 바이어, 중국산에 회의감 느껴
 - 중국은 제품 종류의 다양함과 값싼 가격으로 미국 다음으로 캐나다에 가장 많은 식품을 수출함
 - 하지만 그간 멜라민 오염 식품, 살모넬라균 감염 가능성이 있는 식품에 대한 리콜이 꾸준히 발생함에 따라 중국산 대신 한국산으로 전환하는 캐나다 바이어들이 늘어남
 - 현지 바이어 A사에 의하면 특히 날로 먹는 굴의 경우 중국산에 대한 선호도가 현저히 떨어지며 특히 한국산 제품이 시장성이 좋고 가격이 좋아 경쟁력이 높다고 함
- ‘Product of Korea’ 위상 높아져
 - 현지 바이어들에 의하면 일본과 중국산 제품에 대한 안전성 문제가 대두함에 따라

한국 어선이 포획하거나 한국에서 가공된 수산물의 경우 ‘프리미엄’이 생겨났다고 전함

- 대표적인 자반류인 고등어는 노르웨이산을 국내에서 가공, 냉동, 수출 후 대형 마트에서 판매되는 경우와 한국산을 가공, 수출해 레스토랑으로 판매되는 경우로 구분됨
- 상품 진열시 공기 접촉시간이 상대적으로 긴 마트는 포장 진열을 위해 지방량이 많은 생선을 선호하는 경향이 있음. 반면, 레스토랑에서는 진열 필요 없이 주방에서 곧바로 요리해 손님에게 나가므로 지방량을 따지지는 않는 편. 노르웨이산은 지방량이 26%이며, 한국산은 21% 수준임
- 두 경우 모두 한국에서 가공된 한국산 자반고등어로 현지 바이어에게 선호도가 높음

2) 한국산 수산물 수입 확대를 위한 시사점

- 캐나다 식품 검역청(CFIA)의 한국산 조개류 수입규정은 미국 FDA 영향을 크게 받음. 이번 CFIA의 조개류 수출가능 업체 리스트 내 한국기업 제외는 현재 활발히 진행되던 한국산 수산물의 대캐나다 수출에도 영향을 줄 것임
- 캐나다로 한국산 냉동굴을 수출하는 한 국내 업체의 경우 하반기에 추가로 굴 수출이 예정됐으나 취소가 불가피함
 - 6월 초 한국산 굴의 선적을 기다리던 현지 바이어 T사는 CFIA의 결정으로 향후 한국산 굴 수입은 당분간 어려울 것이라고 언급함
 - T사는 현재 약 500여 가지가 넘는 제품을 취급해 냉동굴의 수입 금지 조치로 큰 타격은 입지 않을 것이라고 함. 한편 한국산 냉동굴 대체품을 물색 중임
 - 생굴과 냉동굴 수입 금지 조치 국내업체는 훈제 혹은 통조림 제품으로 대체하려고 계획 중이나 이 바이어에 의하면 캐나다인들은 굴 제품을 신선제품으로 인식해 현지에서 직접 가공하지 않는 한 가공제품은 선호하지 않는다는 큰 관심을 보이지 않음. 이에 따라 국내업체는 고등어 등 조개류가 아닌 어종 수출로 방향을 전환할

- 예정임. 조개류를 제외한 일반 어류는 이번 규제의 영향을 받지 않음
- 바이어 T사는 냉동굴 구입 후 조리해서 먹는 아시아계 캐나다인과는 달리 코카시 아인종 캐나다인은 냉동굴을 녹인 후 생으로 먹는 경우가 많아 노로 바이러스 등에 민감할 수도 있다고 전함
 - 이번 FDA 수출금지 발표에 따라 실추된 한국산 굴 이미지 회복을 위해 주요 교역국 위생당국과 협의를 통해 대외 신뢰도 제고를 위해 노력하는 한편, 한국산 수산물에 대해 엄격하고 체계적인 위생관리를 적용해야 할 것임
 - 미국, EU 등 선진국의 엄격한 수입기준과 관리방식을 준용해 한국산 굴의 위생관리체계를 평가하고 가공시설 등록 의무화, 정기적 위생 점검 실시 등 체계적이고 안정적인 생산방식 도입이 필요할 것임

호 주

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 품목별 수입동향
4. 수산업계 동향
5. 수산물 유통동향
6. 수출확대를 위한 시사점

2012 수산물 해외시장동향



11



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 2천2백5십만 명
- 민족 : 유럽계(85%), 아시아계(9%), 원주민(3%), 아랍계(1.4%)
- 면적 : 768km² (한반도의 약 35배/ 남한의 약 80배/ 미국 대륙과 크기가 비슷/ 유럽의 약 50배/ 영국의 약 32배). 서쪽과 동쪽 끝의 거리는 약 4,000km, 남쪽과 북쪽 끝의 거리는 약 3,2000km. 전체 해안선의 길이는 36,735km임. 호주는 단일 대륙으로써는 가장 작은 크기임
- 기후 : 남부(온대), 북부 및 서부(열대), 내륙(대륙성). 남극을 제외하면 가장 건조한 대륙이기도 함
- 수도 : 캔버라

2) 경제

- GDP(2011년) : US\$ 14,872억
- 전년대비 GDP 증가율(11.4/4) : 0.4%, 1.3%(12.2/4)
- 1인당 GDP : US\$ 41,406(2011년)
- 물가 상승률 : 3.4%(2011년)
- 실업률 : 5.1%(2011년)

2 수산물 소비동향

- 호주는 매년 약 422,000 톤의 해산물을 섭취하고 있는 국가로 2012년 호주의 1인당 해산물 섭취량은 약 18.5kg에 해당함
 - 해산물은 가격대가 높은 단백질 대체 식품으로 호주의 해산물 수요는 소득 수준에 영향을 받으며 계절에 따라 변동되기도 함. 하지만 해산물이 오메가 3 함유량이 높고 지방 함유량이 낮다는 건강에 대한 인식 때문에 해산물 섭취량 및 수요는 계속 늘어날 전망이다
 - 아래 자료에 의하면 호주의 해산물 수요는 2004년부터 떨어지기 시작하여 2009년에는 1인당 섭취량이 17.5kg까지 내려갔으나, 2010년부터 다시 회복세를 보이며 2015~16년까지 꾸준히 늘어날 것으로 예상됨

《 해산물 소비 》



- 2009~10년 기준 호주 가정에서 평균적으로 생선 및 해산물에 지출하는 비용은 \$4.89로, 1975년부터 지속적으로 증가하였음

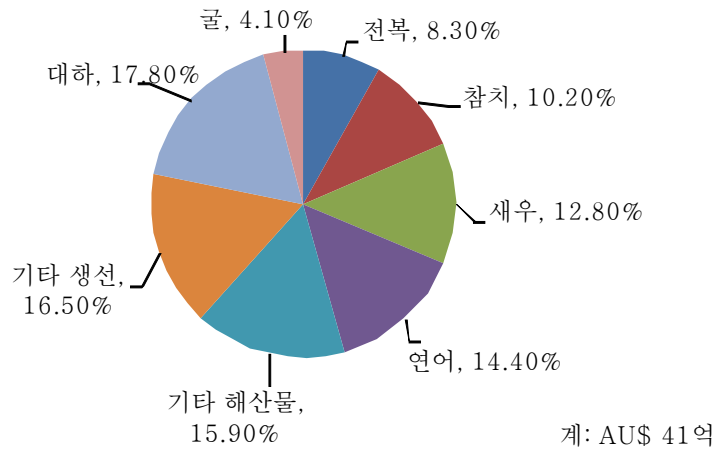
《주간 평균 가정의 식품과 음료 지출 비용》

(단위 : AU\$)

항목	1975~76년	1988~89년	1998~99년	2003~04년	2009~10년
생선과 기타 해산물	0.57	2.10	2.95	3.85	4.89

- 호주 소비자들이 해산물 구매 시 가장 중요하게 생각하는 요인은 가격, 제품 종류 및 다양성, 품질, 서비스 및 편리성/위치임
 - 이중 가장 중요한 요인은 가격으로, 품질 대비 가격이 저렴한 식품 구매를 선호하며 구매 결정을 하는 데에는 신선한 보관 상태와 해산물 포장도 중요한 역할을 함
 - 또한, 제품 종류가 다양할 경우에는 소비자가 그 유통업체를 더 자주 찾게 되는 것으로 조사되었으며 슈퍼마켓이 해산물 판매에 강세를 보이는 이유도 다양한 제품군과 편리한 위치 때문임. 이에 따라 중소규모의 가게들은 이런 대형 슈퍼마켓과 경쟁이 불가피한 상황임
- 2011-12 회계연도 기준, 호주의 해산물 (바다낚시와 양식을 포함) 생산 시장은 약 \$22억, 가공 시장은 \$14억, 도매업은 \$41억 규모를 기록함
 - 호주 내 해산물 생산은 바다낚시 60%와 해산물 양식업 40%로 구성되어 있으며 최근에는 어종 감소, 수산물 가격 상승, 호주달러의 강세, 해외업체와의 경쟁 등으로 지난 5년간 국내 생산은 연평균 3.6%의 하락세를 보임
- 다음은 호주 해산물 도매업의 주요 품목 및 시장점유율을 나타낸 자료임

《 2011~12 회계연도 기준, 해산물 도매 비중 》



자료) www.IBISWORLD.COMAU

- 호주에서 가장 많이 섭취 및 유통되고 있는 해산물은 물고기류(Finfish)로, 이는 전체 해산물의 41.1%에 해당함. 이 중에서도 연어와 참치가 각각 14.4%, 10.2%의 점유율을 보이고 있으며 나머지 물고기 류가 16.5%를 차지하고 있음. 호주에서 지난 5년간 연어와 참치의 국내 생산은 줄어든 상황이나 이에 대한 수요는 계속 늘어나고 있으며 향후 5년간도 지속적으로 증가할 것으로 예상됨. 기타 물고기 류로는 Barramundi, Coral trout, Flathead, Shark, Mullet 등이 있음
- 갑각류 중에서는 왕새우 (Rock Lobster)가 17.8%, 새우가 12.8%를 차지하고 있으며 연체류로는 전복이 8.3%를, 이 외에도 굴과 가리비 섭취량도 늘어나고 있음
- 기타 해산물 (15.9%)로는 Prawn tails, Fish fingers, Crab sticks, Fish and crab balls, Artificificial calamari 등이 있음

3 품목별 수입동향

- 게맛살, 조미김, 건멸치, 게살, 조미오징어, 미역
 - 다음은 해산물의 각 품목별 HS Code에 따른 2009~2011년 수입통계와 수입관세율을 나타낸 자료임
- HS Code 160420 생선묵 (게맛)

《 호주 수입 생선(HS 160420)과 기타 어류 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중%			증감%
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2010~2011년
0	전체	43.91	49.45	60.87	100	100	100	23.09
1	말레이시아	13.25	15.81	19.96	30.17	31.98	32.8	26.24
2	태국	16.05	17.25	17.93	36.55	34.88	29.46	3.95
3	중국	3.55	3.55	5.22	8.08	7.18	8.58	47.01
4	남아프리카	0.02	0.12	3.79	0.05	0.24	6.22	3104.18
5	싱가포르	1.95	2.47	2.70	4.43	4.99	4.44	9.7
6	베트남	1.09	1.24	2.27	2.48	2.51	3.73	82.8
7	일본	1.54	1.72	2.01	3.5	3.48	3.3	16.42
8	대만	1.09	1.23	1.50	2.47	2.49	2.46	21.77
9	한국	1.55	1.89	1.48	3.52	3.81	2.43	-21.68
10	뉴질랜드	1.86	0.99	1.37	4.24	2.01	2.26	38.21

- 2011년 기준 HS Code 160420 생선묵에 대한 총 수입액은 6천만불 규모로, 전년 대비 23.1% 정도 상승하였음. 주요 수입국은 말레이시아와 태국으로 각각 전체 수입의 32.8%, 29.5%을 차지하고 있으며 그 뒤를 중국 (8.6%), 남아프리카 (6.2%), 싱가포르 (4.4%)가 잇고 있음. 한국에서의 수입은 약 1백5십만불 정도로 전체 수입국 중 9위를 차지하고 있으며 2011년에는 전년 대비하여 수입액이 약 21.7% 떨어졌음

《 수입관세율 》

HS Code	단위	제품	관세율
1604.20.00	kg	Other prepared or preserved fish	무관세

○ HS Code 210690 조미김

《 호주 수입 조미김(HS 210690)과 기타 수산물(HS 2106) 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중%			증감%
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2010~2011년
0	전체	788.45	942.79	1097.92	100	100	100	16.45
1	싱가포르	5.59	168.44	503.37	0.71	17.87	45.85	198.84
2	뉴질랜드	67.85	90.52	130.49	8.61	9.6	11.89	44.16
3	미국	71.34	70.92	99.76	9.05	7.52	9.09	40.67
4	태국	31.58	37.01	52.75	4.01	3.93	4.8	42.51
5	중국	49.11	47.97	42.61	6.23	5.09	3.88	-11.16
6	아일랜드	369.79	303.75	32.52	46.9	32.22	2.96	-89.3
7	독일	20.14	20.58	28.14	2.55	2.18	2.56	36.71
8	스왓질란드	43.95	56.99	25.73	5.58	6.05	2.34	-54.85
9	말레이시아	11.82	16.16	22.26	1.5	1.71	2.03	37.76
10	영국	8.95	9.57	21.33	1.14	1.02	1.94	122.74
25	한국	2.30	3.36	3.10	0.29	0.36	0.28	-7.67

- 2011년 호주의 HS Code 210690 조미김에 대한 총 수입액은 약 11억불 정도로, 2010년 대비 16.5% 증가하였음. 싱가포르가 약 5억을 기록하며 수입시장의 반 정도를 차지하고 있으며, 한국은 전체 수입국 중 25위로 3백만 정도의 수입액을 기록하고 있음

《 수입관세율 》

HS Code	단위	제품	관세율
2106.90.10	L al / kg	Goods, as follows: (a) compound alcoholic preparations of a kind used for the manufacture of beverages (b) food preparations of flour or meal (c) hydrolysed protein	5%
2106.90.20	-	Preparations for oral consumption, such as tablets and chewing gum containing nicotine, intended to assist smokers stop smoking	무관세
2106.90.90	kg	Other	무관세*

* 기본 관세율은 4%지만 한국은 DCS 세율이 적용됨 (무관세)

○ HS Code 030559 멸치

《 호주 수입 건조시킨 멸치(HS 030559) 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중%			증감%
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2010~2011년
0	전체	3.55	3.80	4.10	100	100	100	7.85
1	중국	0.91	0.84	0.96	25.63	22.02	23.37	14.46
2	말레이시아	0.37	0.39	0.54	10.4	10.18	13.11	38.91
3	한국	0.33	0.28	0.31	9.31	7.5	7.63	9.76
4	일본	0.29	0.29	0.28	8.18	7.65	6.95	-2.09
5	태국	0.33	0.38	0.28	9.29	10	6.78	-26.95
6	인도네시아	0.12	0.17	0.27	3.47	4.35	6.71	66.48
7	베트남	0.22	0.26	0.26	6.09	6.84	6.42	1.15
8	싱가포르	0.02	0.17	0.26	0.55	4.48	6.27	50.87
9	스리랑카	0.15	0.19	0.21	4.29	5.07	5.07	7.74
10	네덜란드	0.00	0.00	0.18	0	0	4.5	0

- HS Code 030559 멸치에 대한 통계를 살펴보면, 호주의 2011년 수입액은 4백만불 정도로 기타 해산물에 비해 멸치의 수입규모는 크지 않은 편임. 수입국 1위는 중국으로, 전체의 23.4%를 차지하고 있으며 그 뒤를 말레이시아 (13.1%), 한국 (7.6%), 일본 (7.0%), 태국 (6.8%) 등이 잇고 있음

《 수입관세율 》

HS Code	단위	제품	관세율
0305.59.00	kg	Other	무관세

○ HS Code 160510 계살 (밀폐용기에 담긴 것)

《 호주 수입 계(HS 160510) 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중%			증감%
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2010~11년
0	전체	3.80	3.34	4.01	100	100	100	20.17
1	인도네시아	1.10	0.68	1.47	28.94	20.49	36.8	115.81
2	태국	1.39	1.22	1.01	36.49	36.58	25.22	-17.15
3	베트남	0.90	1.00	0.92	23.77	30.05	22.9	-8.4
4	일본	0.17	0.23	0.22	4.56	7.01	5.41	-7.16
5	말레이시아	0.06	0.06	0.11	1.5	1.81	2.64	74.98
6	러시아	0.00	0.00	0.09	0	0.1	2.29	2698.81
7	중국	0.05	0.04	0.06	1.27	1.33	1.43	29.11
8	인도	0.00	0.00	0.05	0	0	1.29	0
9	뉴질랜드	0.00	0.00	0.04	0	0	1	0
10	미얀마	0.00	0.00	0.01	0	0	0.28	0
13	한국	0.01	0.04	0.01	0.38	1.12	0.17	-81.47

- HS Code 160510 계살의 수입액은 2011년 4백만불 정도로, 멀치 수입액과 비슷한 규모를 기록하고 있음. 이는 2010년 대비하여 20.2% 정도 늘어난 수치로 주요 수입국은 인도네시아, 태국, 베트남임. 각각 36.8%, 25.2%, 22.9%의 점유율을 보이고 있으며 인도네시아는 111.8%의 성장률을 기록하였으나 태국과 베트남은 오히려 수입액이 줄어들었음. 러시아, 인도, 뉴질랜드, 미얀마는 이전에 호주로의 수출이 없었지만 2010년과 2011년에 새롭게 수출을 하기 시작하였으며 한국은 전체 수입국 중 13위를 기록함

《 수입관세율 》

HS Code	단위	제품	관세율
1605.10.00	kg	Crab	무관세

○ HS Code 160590 조미오징어

《 호주 수입 조미오징어(HS 160590)과 기타 식품의 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중(%)			증감률(%)
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2011년/2010년
0	전체	35.98	42.16	48.91	100	100	100	16.02
1	말레이시아	8.42	10.83	13.57	23.39	25.68	27.75	25.35
2	중국	10.55	11.99	12.65	29.32	28.43	25.87	5.54
3	뉴질랜드	8.87	10.85	11.77	24.65	25.74	24.07	8.51
4	태국	4.63	4.36	5.60	12.86	10.33	11.45	28.55
5	칠레	0.11	0.89	1.06	0.31	2.12	2.16	18.44
6	일본	0.63	0.69	0.92	1.75	1.63	1.87	33.64
7	한국	0.51	0.46	0.61	1.43	1.09	1.25	32.36
8	독일	0.37	0.42	0.53	1.03	1	1.08	25.14
9	베트남	0.14	0.17	0.44	0.39	0.41	0.91	155.53
10	싱가포르	0.44	0.43	0.40	1.23	1.03	0.82	-6.92

- HS Code 160590 조미오징어는 2011년 4천9백만불의 수입 규모를 기록하고 있으며 이는 2010년 대비 16.0%가 늘어난 수치임. 주요 수입국은 말레이시아, 중국, 뉴질랜드로 모두 25% 안팎의 시장점유율을 보이고 있음. 한국에서의 수입은 6십만 불 정도로 1%가 조금 넘는 점유율을 기록하고 있으며 전체 수입국 중 7위를 차지하고 있음

《 수입관세율 》

HS Code	단위	제품	관세율
1605*	kg	Crustaceans, Molluscs and Other Aquatic Invertebrates, Prepared or Preserved	무관세

* HS Code 160590에 맞는 정확한 관세율이 나와있지 않은 것으로 보아, 조미오징어 수입 시 1605 아래 다른 HS Code로 분류되어 수입이 되고 있는 것으로 파악됨 (예 : 160510 등). 하지만 1605 아래 모든 품목은 무관세가 적용되므로 위 HS Code에 대한 관세율 역시 무관세임

○ HS Code 121220 미역 (냉동, 건조)

《 호주 수입 미역(HS 121220)과 기타 조류 규모 》

(단위 : US백만불)

순위	국가	연도			비중%			증감%
		2009년	2010년	2011년	2009년	2010년	2011년	2010~2011년
0	전체	13.13	15.11	17.42	100	100	100	15.31
1	중국	6.04	7.76	8.48	45.97	51.33	48.65	9.29
2	일본	2.71	2.38	2.42	20.66	15.78	13.9	1.63
3	아일랜드	1.66	1.81	2.22	12.67	11.96	12.75	22.86
4	한국	1.15	1.38	2.07	8.72	9.16	11.86	49.31
5	인도	0.00	0.00	0.49	0	0.03	2.8	11191.21
6	미국	0.71	0.53	0.42	5.44	3.53	2.43	-20.43
7	영국	0.17	0.26	0.39	1.29	1.74	2.24	48.49
8	캐나다	0.22	0.43	0.21	1.67	2.84	1.18	-52.05
9	아르헨티나	0.00	0.14	0.16	0	0.94	0.92	12.17
10	인도네시아	0.00	0.00	0.16	0	0	0.9	0

- HS Code 121220 미역에 대한 호주의 2011년 수입액은 1천7백만불 정도로 전년 대비 15.3% 성장하였으며 중국이 수입국 1위를 차지하며 약 48.7%의 시장점유율을 기록하고 있음. 그 뒤를 일본 (13.9%), 아일랜드 (12.8%), 한국 (11.9%), 인도 (2.8%)가 잇고 있으며 한국에서의 수입은 2010년 대비 39.3% 가량 증가하였음

《 수입관세율 》

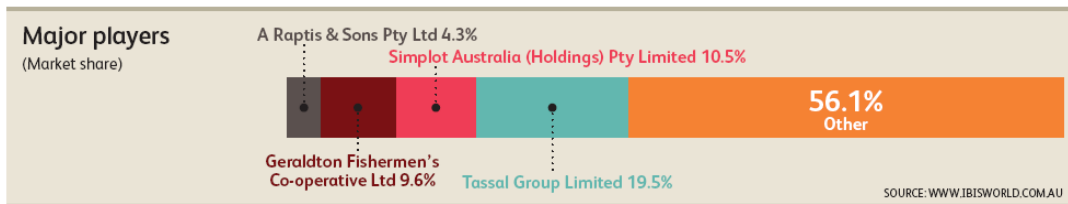
HS Code	단위	제품	관세율
1212.21.10	kg	Seaweeds and other algae - Frozen	무관세*
1212.21.90	kg	Other	무관세

* 기본 관세율은 4%지만 한국은 DCS 세율이 적용됨 (무관세)

4 수산업계 동향

1) 가공업체

- 호주의 해산물 가공 산업은 4개의 주요 업체가 전체 시장의 43.9% 정도를 차지하고 있는 상황임

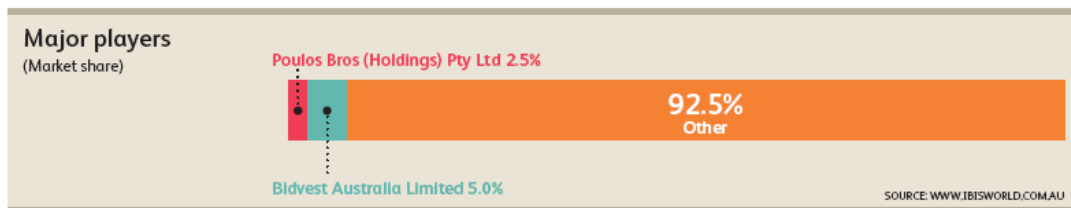


- Tassal Group Limited는 호주 Tasmania 주에 위치한 해산물 생산, 양식, 가공 및 판매 업체로, Royal Tasmanian Salmon이라는 브랜드로 호주에서는 가장 큰 연어 (Atlantic Salmon) 생산 및 수출업체임. 동사는 호주 연어 산업의 50% 정도를 차지하고 있으며 매년 12,000톤의 생선을 가공하고 있음. 호주 내 3개의 가공 공장이 있으며 해산물 도매업체 외에도 레스토랑, 슈퍼마켓, 수산물 시장에 직접 연어를 공급하고 있음
- Simplot Australia (Holdings) Pty Ltd는 전체 시장의 10.5%를 차지하고 있는 해산물 가공업체로 호주와 뉴질랜드에서 주로 냉동, 캔, 베이킹 해산물 제품을 생산 및 판매하고 있음. 브랜드 이름은 Birds Eye로 호주에 5개의 가공 공장이 있으며 주로 슈퍼마켓과 음식 서비스업체 (레스토랑, 호텔, 카페, 병원 포함)에 제품을 판매하고 있음
- Geraldton Fishermen's Co-operative Ltd는 1950년에 설립된 Western rock lobster (왕새우)의 가공 및 수출업체로, Western Australia 주에 가공 공장이 위치하고 있음. 전체 시장의 9.6%를 차지하고 있으며 동사의 제품으로는 생 랍스터, 냉동 랍스터, 조미 랍스터 등이 있음

- A Raptis & Sons Pty Ltd는 낚시, 해산물 가공 및 생선 도매업체로 전체 시장의 4.3%의 점유율을 기록하고 있으며 최근에는 양식업에도 관심을 보이고 있음. 해산물 도매업이나 가게에 주로 해산물을 공급하고 있으며, Queensland 주의 슈퍼마켓에도 많은 양을 유통하고 있음
- 이 외의 주요 가공업체로는 MG Kailis Holdings Pty Ltd (4.0%), Safcol Australia (2.0%) 등이 있음

2) 도매업체

- 호주의 해산물 도매업은 4-5개의 대형 도매업체가 전체 시장의 9%를 차지하고 있는 구조로, 나머지는 중소 규모의 여러 업체로 이루어져있음. 대형 업체들은 보통 해산물 공급을 비롯해 생산, 가공, 유통까지 하는 경우가 대부분인데, 최근에는 이 회사들이 작은 수산물(낚시) 회사를 인수하는 횟수가 늘어나면서 대형 업체들의 시장 점유율이 점점 더 늘어날 것으로 전망됨

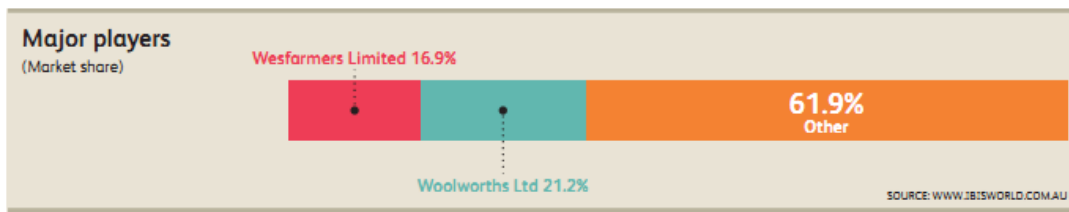


- Bidvest Australia Limited 사는 주로 호텔/외식업과 음식 서비스 업종에 해산물 및 냉동 해산물을 공급하는 업체로 호주에는 1995년 설립되었으며 남아프리카 The Bidvest Group Ltd의 자회사임. 동사는 호주의 해산물 도매 시장의 약 5.0%를 차지하고 있으며 호주 전역에 30개의 사무실이 위치하고 있음
- Paulos Bros (Holdings) Pty Ltd 사는 해산물 공급, 가공, 수출업체로 시드니의 Pyrmont 지역에 해산물 가공 및 공급센터가 위치하고 있음. 동사의 사업 브랜드로는 Seatraders, All Seas, Storm Bay, Peters Fish Market이 있으며, Marine Harvest 사 Barramundi 생선의 공식 유통업체이기도 함

- 이 외에도 기타 주요 도매업체로는 Tassal Group, A Raptis and Sons Pty Ltd, Safcol Australia Pty Ltd 등이 있음

3) 유통/판매업체

- 호주의 해산물, 고기, 가공류 구매는 대부분이 대형 슈퍼마켓에서 이루어지고 있음. 이중 Woolworths와 Coles는 시장의 40%에 가까운 점유율을 차지하고 있고, ALDI 및 기타 식료품 가게가 전체의 6.0% 정도를 차지하며 나머지는 소규모 식품 가게로 이루어져 있음



- Woolworths는 호주에서 가장 대표적인 대형 슈퍼마켓 체인으로 전체 시장의 21.2%를 차지하고 있음. 현재 호주에 820개의 매장이 있으며 다양한 생선 및 가공 해산물을 판매하고 있음
- Coles 역시 또 다른 대형 슈퍼마켓 체인으로 Coles는 주 평균 \$4백5십만 정도의 해산물 판매를 기록하고 있으며 이는 슈퍼마켓 전체 제품 판매의 5%에 해당함. 동 시장의 16.9%를 차지하고 있는 Coles의 해산물 판매는 지난 2-3년간 약 30%가 증가한 것으로 조사됨
- 이 외에도 IGA (3.7%), ALDI (2.1%) 슈퍼마켓과 호주의 대표적인 해산물 프랜차이즈 매장인 De Costi Seafood (1.0% 미만)가 동 시장을 구성하고 있음

5 수산물 유통동향

1) 유통구조

○ 해산물 (Fresh Seafood)

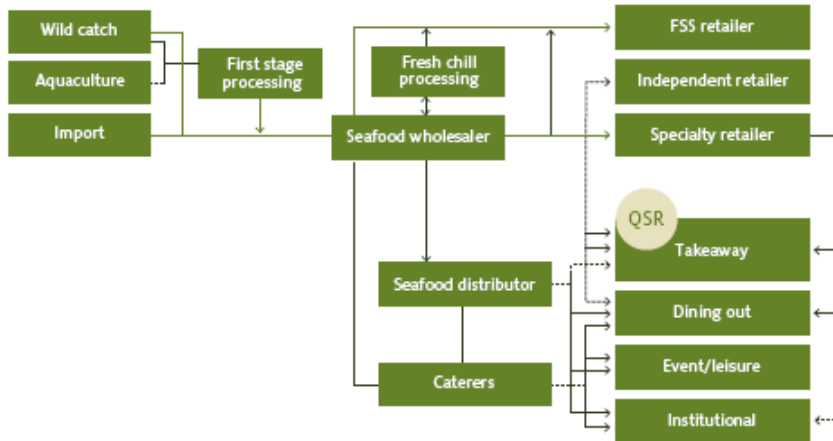
- 호주의 해산물 유통구조는 조금 복잡한 편으로 생선/수산물 종류, 생산 지역, 취급 방법, 유통 업체 등에 따라 유통경로에 약간의 차이가 있음
- 바다낚시 또는 양식을 통해 생산된 수산물은 직접적으로 해산물 도매업자 (Seafood Wholesaler)에게 공급되거나, 그 전에 미리 첫 번째 가공을 하여 도매업자에게 공급되기도 함. 이는 생선 종류에 따라 다른데 새우와 바닷가재 같은 갑각류 (crustaceans) 종류는 배 또는 항구에서 1차 조리 가공을 하도록 규정되어 있음. 도매업자는 해외에서 수산물을 수입하여 호주 내 리테일 업체에게 유통도 하고 있음
- 주요 리테일 유통채널은 대형 슈퍼마켓과 해산물/생선 가게로, 호주 국내 해산물 판매의 17%가 대형 슈퍼마켓에서 이루어지고 있으며 나머지 40%는 생선 가게 (Fish Shop)에서 이루어지고 있음. 기타 해산물 판매 경로는 테이크아웃 해산물 가게나 레스토랑, 카페, 패스트푸드점 등이 있으며 특히 패스트푸드점은 특정 공급 업체 (Specialist Distributor)를 통해 해산물을 공급받고 있음

*FSS = Full-Service Supermarkets

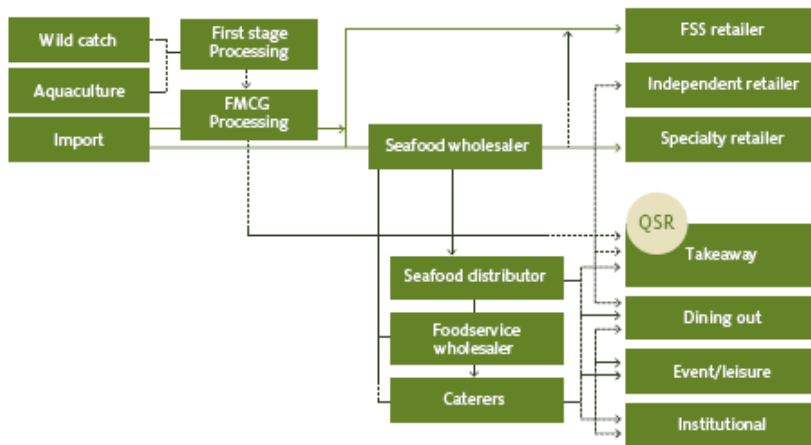
○ 가공 해산물 (Processed Seafood)

- 가공된 해산물은 캔이나 냉동 포장된 해산물을 포함하며, 바다낚시나 양식을 통해 생산한 해산물 (Fresh Seafood)에 비해 리테일 유통업체의 시장집중도가 높은 편임. 대형 슈퍼마켓 (FSS retailer)이 가공 해산물 시장을 장악하고 있는 상황으로 이중 캔 제품 판매의 87%와 냉동식품 판매의 25%가 슈퍼마켓에서 이루어지고 있음

Fresh seafood product channels to the consumer



Processed seafood product channels to the consumer



2) 소매가격 동향

- 다음은 호주의 현지 대형 슈퍼마켓 및 아시아 식품점에서 판매되고 있는 해산물의 가격을 나타낸 자료임. 모든 가격은 호주 달러 (Australian Dollar) 기준으로 세금을 포함한 가격임

제품	제품명/브랜드/원산지/판매처	가격
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : HHC Korean Seaweed(홍해초 김) - 용량 : 10장 (4g) x 3팩 - 판매처 : Asian Grocery Store - 원산지 : 중국 	\$2.15
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : Daiwa Dried Cut Wakame Seaweed (미역) - 용량 : 100g - 판매처 : Ichiba Junction Online Japanese Grocery - 원산지 : 중국 	\$5.30
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : Nippon Seaweed, Dried, Cut, Wakame (미역) - 용량 : 200g - 판매처 : iDeli - 원산지 : 일본 	\$15.10
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : Yamagataya Seaweed Seasoned (조미 김) - 용량 : 7.5g - 판매처 : Coles - 원산지 : 일본 	\$3.17
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : Satsuma Age (Fish Cakes) 5p (어묵) - 용량 : 110g - 판매처 : Ichiba Junction Online Japanese Grocery - 원산지 : 일본 	\$2.50
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : KingFisher 8cm Japanese Style Crab Sticks (일본식 게맛살) - 용량 : 250g - 판매처 : Ichiba Junction Online Japanese Grocery - 원산지 : 태국 	\$2.00
	<ul style="list-style-type: none"> - 제품명/브랜드 : Dragon & Phoenix Ikan Bilis Dried Anchovy Fillet(마른 멸치) - 용량 : 100g - 판매처 : Asian Grocery Store - 원산지 : 말레이시아 	\$4.55
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제품명/브랜드 : Guangxin BBQ Flavour Shredded Dried Squid (바비큐맛 마른 오징어) - 용량 : 100g - 판매처 : Asian Grocery Store - 원산지 : 중국 	\$2.85

- 다음은 호주 현지에서 판매되고 있는 주요 생선 및 해산물의 평균 판매가격을 종류별로 나타낸 자료임

《 시드니 생선/해산물 생선의 평균 도매가 》

(단위 : AU\$, kg)

항목	단가	2006~07년	2007~08년	2008~09년	2009~10년	2010~11년
바라문디(양식)	8.10	10.16	9.89	8.72	9.10	9.32
도미류, 황다랭이	8.91	8.32	9.94	11.79	10.67	10.89
청색꽃게	9.95	10.00	11.07	11.41	11.11	10.47
여섯 갈래 민꽃게	22.72	23.35	23.56	23.49	21.28	21.94
범양태	5.35	5.66	5.95	6.58	6.23	6.19
노랑꼬리 킹피쉬	10.34	10.70	10.75	10.73	10.32	10.92
민달고기	3.16	3.81	3.54	3.38	2.97	3.32
바다멸릿	2.45	2.75	2.67	2.99	2.67	2.71
Ocean Jacket	2.63	2.74	2.75	3.24	3.02	3.43
문어	8.69	8.60	8.74	9.37	6.35	8.15
얼룩 새우	13.84	12.70	12.18	12.72	12.77	12.70
새우, eastern king	19.45	19.15	18.80	17.67	16.64	18.31
왕새우, eastern	42.16	47.45	45.79	54.45	55.44	56.11
도미	9.46	9.78	9.68	9.83	9.63	9.56
황다랑어	10.04	9.79	8.99	10.04	11.11	9.62
명태, eastern school	2.14	2.87	3.00	3.26	2.68	2.61

6 수출확대를 위한 시사점

1) 호주 현지 식품 전시회 및 관련 행사 참여

- 현지에서 개최되는 식품 전시회에서 한국관 부스로 참가하여 한국 업체 소개 및 해산물/식품 홍보를 하면 비교적 단기간에 효과적인 마케팅이 가능할 것으로 봄. 또한 현지 시장에서 직접적으로 업체 및 소비자들과 만나고, 전시회 후에도 바이어와의 지속적인 follow up을 통해 제품 마케팅 및 네트워킹을 하는 것이 중요할 것으로 봄

2) 호주에서 열리는 주요 식품 전시회로는 Fine Food Australia가 있음

- Fine Food Australia
장소 : Melbourne Convention & Exhibition Centre
날짜 : 10-13 September 2012
웹사이트 : www.finefoodaustralia.com.au
- 이 외에도 매년 정기적으로 Korean Festival이나 K-pop 콘서트 등의 한국 문화행사가 열리고 있으므로 이런 행사에서 부스를 열어 한국 식품을 알리는 것도 좋은 홍보 기회가 됨

3) 아시아 시장 공략

- 호주는 이민 인구가 많은 다민족국가로 중국, 한국, 태국, 인도네시아, 일본 등 아시아인들이 많이 거주하고 있음. 특히나 최근에는 한류에 대한 영향으로 한국 문화나 음식에 대한 관심도가 높아지고 있는 추세로 이에 따라 아시아인들을 목표로 한 틈새 시장을 공략하는 것도 좋은 마케팅 전략일 것으로 봄
- 현지에서도 아시아 식품만을 전문으로 공급하는 무역업체나 식품점(Asian Grocery)이 많이 위치하고 있어 이런 업체들을 통해 한국 해산물을 공급하는 것도 하나의 방법임
- 또한 호주에는 한인 이민자 및 유학생도 많이 거주하고 있어 시내 근교나 한인밀집 지역에는 한인 식품점도 많이 위치하고 있으므로 교민 업체를 통해 한인 식품점에 해산물을 공급하는 방안도 고려해볼 수 있음

4) 한국 식품 및 기업 안내책자 제작

- 영문으로 된 한국 해산물 및 식품 홍보 책자를 만들어 현지 전시회 및 행사 참여시, 또는 현지 기업들에게 배포하여 한국 해산물과 기업에 대해 알릴 수 있음. 이는 현지 해산물 수입자 협회나 관련 기관에도 배포할 수도 있음
- 책자에 기업 연락처 및 정보에 대한 상세한 내용을 기록한다면 현지 업체들이 관심

있을 경우 바로 연락이 가능할 것이며, 우리 기업에 대한 신뢰성을 높일 수도 있을 것으로 봄

5) 현지시장에 맞는 제품 및 포장

- 식품을 포함한 기타 제품 수출 시에는 현지에 맞는 제품과 포장도 매우 중요함. 한국 산 제품이더라도 호주 소비자들의 입맛 또는 취향에 맞게 변형한다면 기존 제품보다는 수출의 기회가 더 많아질 것으로 예상됨. 예를 들면 김치찌개나 떡볶이 등의 매운 한국 식품에서 매운맛을 조금 없애고 단맛을 추가하여 판매하면 현지인들에게 훨씬 더 인기가 있는 것처럼 해산물 역시 현지인들의 입맛에 맞게 변형할 수도 있을 것으로 봄
- 또한, 처음부터 제품 포장 디자인과 영문 매뉴얼을 제대로 갖추는 것도 중요함. 품질 또는 맛이 우수하더라도 포장이 잘 되어있지 않으면 소비자들이 구매를 꺼려하게 됨. 특히 해외 업체들이 호주로 수출할 때 영문 매뉴얼이 없는 경우가 대부분인데 이에 대한 부분을 보완하여 보관 방법이나 조리 방법 등에 대한 자세한 내용을 포장 표면에 기재한다면 더욱 효과적인 마케팅이 가능할 것으로 봄



브라질

1. 국가 개요
2. 수산물 소비동향
3. 수산물 생산동향
4. 수산 기업현황
5. 수산물 유통동향
6. 수산물 무역동향

2012 수산물 해외시장동향



12



1 국가 개요

1) 일반 사항

- 전체 인구 : 약 1억9천2백만 명
- 민족 : 백인(56.5% / 포르투갈계, 독일계, 이탈리아계, 스페인계, 폴란드계 등), 말레이계(33.2%), 흑인(9.6%), 황인종(0.7%), 토착민(0.1%) (2006년도 기준)
- 면적 : 8,511,965km²(세계 5위, 남미 대륙의 47.7%)
- 기후 : 열대성(북부), 아열대성(중부), 온대성(남부)
- 수도 : 브라질리아(Brasilia, 인구 260만 명)

2) 경제

- GDP(2011년) : 약 2조4766억 달러
- GDP 성장률(2011년) : 2.7%
- GDP 성장률(2012년 예상) : 2.18%
- 1인당 GDP(2011년) : 12,374 달러
- 물가 상승 (2012년 예상) : 5.1%
- 실업률 (2012년 예상) : 5.8%

3) 어업 동향

- 브라질의 수산업 감독기관으로는 SUDEPE(어업발전감독)가 있으며, 일본, 영국, 네덜란드 등으로부터 국익을 보호하기 위해 정부의 영토보호와, 허용지역, 자원보호 등을 위한 어업정책이 있어왔음
- 브라질 어업은 1955년 2백만톤 이상을 어획하였으며 당시 브라질은 영세어업이 우

세를 이루고 있었으며, 사설어법을 이용한 어획과 어획기술은 다른 나라에 비해 낙후되었음. 이후 어획량은 지속적으로 증가하였음

- 1960년대 후반 고도로 산업화된 주는 산타카타리나(Catarina), 리오그란데 도 술(Rio Grande do Sul), 그리고 상파울루(Sao Paulo)였으며 국가어업발전(National Fisheries Development), PNDP가 설립됨
- SUDEPE는 기업들에 감세 조치 혜택을 주어 그들이 소유한 보트의 수가 상당히 증가함. 건설 프로그램, 보트 수입과 설비, 지역 사회 기반 시설이 마련되기 시작함
- 2001년 FAO 통계에 따르면 세계 어류어획량은 8천4백만 톤이었으며 브라질은 940,869톤을 생산하였으며, 약71%는 해양어업이었음. 어업은 80만개의 일자리와 직간접적으로 4백만 명에게 식량을 제공하고 있음

2 수산물 소비동향

- 아마존 지역의 경우 자급을 위한 어업생산이 총 어획량 50%에 달하며, 이는 강 근처에 사는 이들에게 단백질 공급원임



- 어업은 지역인구에게 고품질 단백질의 주요 공급원이 되고 있음. 2~4명이 무동력선에서 어로를 하며, 어획물을 선별함. 시장에는 중개인이 있고 작업은 가족, 이웃에 의해 이루어짐. 소그룹 어업단위에서는 게 어획, 해안 채취가 이루어지고 있음

○ 1인당 수산물 소비량

- 아래의 통계는 1996년~2010년까지의 자료를 바탕으로 1인당 연간 수산물 소비량, 수출량, 수입량, 총 소비량을 보여줌

《 브라질 1인당 연간 어류 소비량 》

(단위 : kg)

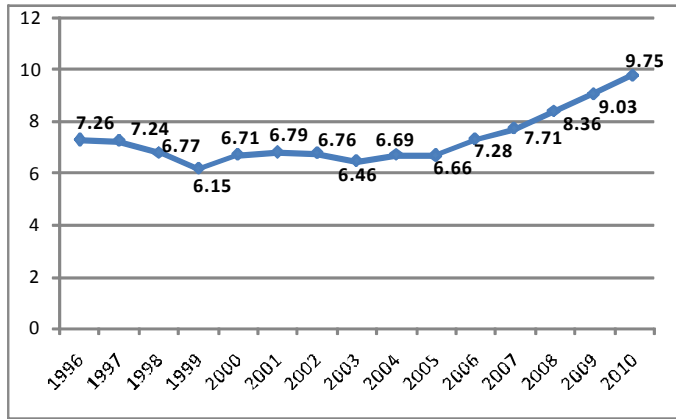
연도	인구	국내생산량	수출량	수입량	총공급량	1인소비량
2010년	190,732,694	1,264,764,913	42,349,267	636,590,994	1,859,006,640	9.75
2009년	189,990,983	1,240,813,500	48,974,754	524,292,357	1,716,131,102	9.03
2008년	187,885,996	1,156,364,000	60,202,490	474,060,279	1,570,221,789	8.36
2007년	185,738,317	1,072,226,000	75,458,932	435,290,617	1,432,057,684	7.71
2006년	183,554,255	1,050,808,000	95,635,374	381,469,478	1,336,642,105	7.28
2005년	181,341,499	1,009,073,000	115,089,509	313,101,958	1,207,085,449	6.66
2004년	179,113,540	1,015,914,000	132,717,354	314,915,073	1,198,111,720	6.69
2003년	176,876,443	990,272,000	139,386,710	291,074,482	1,141,959,772	6.46
2002년	174,632,960	1,006,869,000	123,184,358	297,122,149	1,180,806,790	6.76
2001년	172,385,826	939,756,000	96,380,794	326,560,317	1,169,935,523	6.79
2000년	170,143,121	843,376,500	73,917,315	372,648,325	1,142,107,510	6.71
1999년	167,909,738	744,597,500	46,179,918	334,219,641	1,032,637,223	6.15
1998년	165,687,517	710,703,500	37,065,356	448,161,772	1,121,799,916	6.77
1997년	163,470,521	732,258,500	37,359,493	489,000,129	1,183,899,136	7.24
1996년	161,247,046	693,172,500	22,941,460	558,206,370	1,228,437,410	7.62

자료) MDIC e IBGE

- 2010년도 1인당 어류 소비량은 9.75kg으로 전년대비 8% 증가하였으며, 이 중 66%가 브라질산이었음

《 1996~2010 연간 1인당 수산물 소비량 》

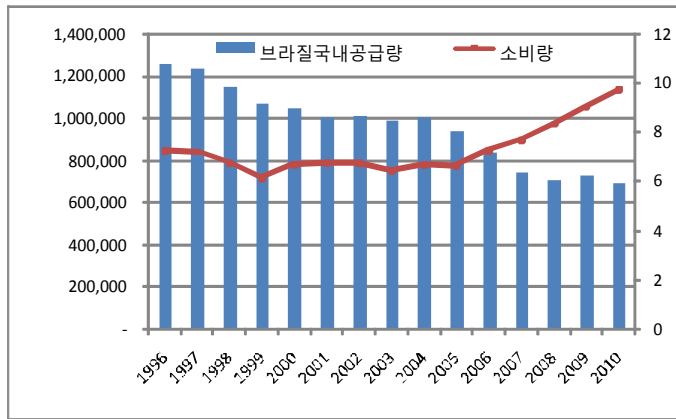
(단위 : kg)



자료) MDIC e IBGE

《 1996~2010 브라질산 수산물공급량과 연간 1인당 수산물 소비량 》

(단위 : 톤(좌), kg(우))

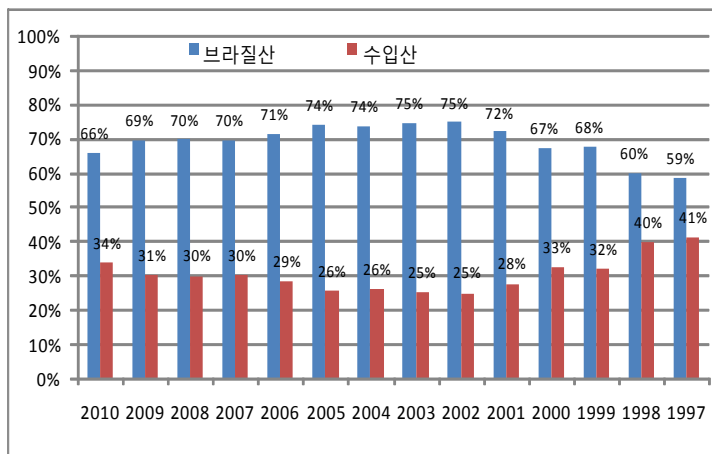


자료) MDIC e IBGE

- 2003년에서 2010년까지 브라질의 1인당 어류 소비량은 연평균 7% 증가하였음.
- 2006년~ 2009년 브라질 국내산 소비량 대 수입산 수산물 소비비율이 각각 70%, 30%였음. 2010년 국내산 비율이 66%, 수입산은 34%로 수입산이 대폭 증가하였음

《 2000~2010 브라질산 소비비중 및 수입산 소비비중 》

(단위 : %)



자료) MDIC e IBGE

3 수산물 생산동향

1) 생산

- 최근 자료는 브라질 수산양식부 웹사이트⁴⁾에서 검색이 가능함. 현재 가장 최근 정보는 2010년 통계임
- FAO에 따르면 2009년 세계 수산물 생산량은 146백만톤으로, 중국이 가장 많은 생산량을 보였음. 같은 해 브라질은 세계 어류생산량의 0.86%인 1,240천톤을 생산하였음. 이는 전년도 0.81%인 1,156천 톤에서 증가한 것임

4) Ministry of fisheries and aquaculture 웹 사이트 : <http://www.mpa.gov.br/>

《 세계 수산물 총 생산량 》

(단위 : 톤)

순위	국가	2008년		순위	국가	2009년	
		생산량	비중 %			생산량	비중 %
1	중국	57,827,108	40.64	1	중국	60,474,939	41.68
2	인도네시아	8,860,745	6.23	2	인도네시아	9,815,202	6.76
3	인도	7,950,287	5.59	3	인도	7,845,163	5.41
4	페루	7,448,994	5.23	4	페루	6,964,446	4.80
5	일본	5,615,779	3.95	5	일본	5,195,958	3.58
18	브라질	1,156,423	0.81	18	브라질	1,240,813	0.86

자료) FAO

- 2009년 브라질 어획생산량은 825천 톤으로 세계 23위 생산국이었음
- 브라질 어획량은 791천 톤(2008년)에서 825천 톤(2009년)으로 증가하였음

《 2008 세계 어획 수산물 생산 》

(단위 : 톤)

순위	국가	2008년		순위	국가	2009년	
		생산량	비중 %			생산량	비중 %
1	중국	15,157,263	16.90	1	중국	15,195,766	16.90
2	인도네시아	7,405,875	8.26	2	인도네시아	6,920,129	8.26
3	인도	5,005,801	5.58	3	인도	5,102,355	5.58
4	미국	4,357,014	4.86	4	미국	4,230,380	4.86
5	인도	4,099,228	4.57	5	인도	4,053,241	4.57
23	브라질	791,056	0.88	23	브라질	825,164	0.92

- 브라질의 양식생산은 415천 톤(2009년)으로 세계 17위 생산국이었음. 같은 해 남아메리카 대륙에서는 칠레 881천 톤, 에콰도르 218천 톤을 생산하였음

《 2008 세계 양식생산 현황 》

(단위 : 톤)

순위	국가	2008년		순위	국가	2009년	
		생산량	비중 %			생산량	비중 %
1	중국	42,669,845	81.28	1	중국	45,279,173	82.18
2	인도네시아	3,854,944	7.34	2	인도네시아	4,712,847	8.55
3	인도	3,851,059	7.34	3	인도	3,791,922	6.88
4	베트남	2,498,120	4.76	4	베트남	2,589,800	4.70
5	필리핀	2,407,698	4.50	5	필리핀	2,477,392	4.59
23	브라질	365,367	0.70	17	브라질	415,649	0.75

- 2010년 브라질 어류 생산은 1,264천 톤으로 전년대비 2%증가했고, 이 중 해양어업은 536천 톤으로 전체의 42%이고, 육상양식은 394천 톤(31.2%), 어획 248천 톤(19.7%), 바다양식은 약85천 톤(6.7%)임. 2009년 대비 어류생산이 3.9%, 육상양식, 바다양식은 각각 16.9%, 6% 증가하였음
- 2010년 브라질 어류 총 생산은 785,366톤이고, 전년도에 비해 4.8% 증가함. 내륙어업이 전년도에 비해 4% 생산량을 기여함

《 브라질 최근 어업 생산량 》

(단위 : 톤, %)

구 분	2008년	2009년	2010년
전체	791,056	825,164	785,366
내륙생산	261,283 (33%)	239,493 (29%)	248,911 (31.7%)
해양어획	529,774 (67%)	585,671 (71%)	536,455 (68.3%)

2) 시장 규모

○ 생선/해산물 통조림

《 2004~2009 생선/해산물 통조림 시장규모 》

(단위 : US백만불, %)

항목	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	연평균성장률
다른 생선/해산물통조림	420.5	428.4	436.4	444.2	452.2	460.2	1.8%
참치	148.3	150.7	153.4	155.9	158.4	160.8	1.6%
계	568.8	579.1	589.7	600.1	610.6	621.1	1.8%

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

○ 2004-09 생선/해산물 통조림 규모 분석

2009년 생선/해산물 통조림 시장은 브라질에서 규모가 9천4백만 kg이었고 2004년에서 2009년 사이 0.9%연평균 성장률을 보임. 이 시장은 2008년에서 2009년 사이 8백톤까지 증가했고 2004년에서 2009년 동안 4백1만 kg이 증가함

- 다른 생선/해산물 통조림은 주도 부문이고, 2009년 이 시장에서 76%를 차지함

○ 냉장 생선/해산물

《 2004~09 부문별 냉장 생선/해산물 시장 규모 》

(단위 : US백만불, kg, %)

항목	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	연평균성장률
빵가루 입힌 생선/해산물	348.0	366.5	383.1	400.6	418.5	436.8	4.6%
날생선	244.7	259.4	273.2	288.3	303.6	319.0	5.4%
해산물	282.8	282.6	279.3	276.3	273.9	271.9	-0.8%
계	875.4	908.5	935.6	965.2	996.0	1,027.7	3.3%

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

○ 2004~09 냉장 생선/해산물 규모 분석

2009년 브라질 냉장 생선/해산물 시장은 총 물량이 2억4천2십만 kg이었고, 2004년과 2009년 사이 1%의 연평균 성장률을 기록함. 이 시장은 2008년과 2009년 사이

2백4십만 kg이 증가했고 2004년과 2009년 동안 1천백5십만 kg 증가했음

○ 냉동 생선/해산물

《 2004~09 부문별 냉동 생선/해산물 시장 규모 》

(단위 : US백만불, %)

항목	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년	연평균성장률
해산물	62.7	70.3	77.8	84.9	92.3	100.0	9.8
날생선	23.8	26.4	29.1	31.8	34.7	37.8	9.7
기타 어류/해산물	10.5	11.8	13.2	14.6	16.0	17.5	10.8
빵가루 입힌 생선/해산물	2.5	2.8	3.0	3.3	3.6	3.9	9.3
계	99.5	111.3	123.1	134.6	146.6	159.2	9.9

자료) 데이터모니터(Datamonitor)

○ 2004~09 냉동 생선/해산물 규모 분석

2009년 냉동 생선/해산물 시장은 총 물량이 7천2백8십만 kg이었고, 2004년에서 2009년 사이 연평균 성장률이 7.6%를 기록함. 이 시장은 2008년에서 2009년 사이 4백만9십만 kg이 증가했고, 2004년에서 2009년까지 총 2천2백4십만 kg이 증가함

- 2009년 해산물이 냉동 생선/해산물 시장에서 63.3%를 차지하며 선두에 섬

4 수산 기업현황

《 2008~09 브랜드별 생선/해산물 통조림 시장점유율 》

(단위 : %)

기업	브랜드	2008년	2009년
Calvo Group	Gomes da Costa	35.4	35.5
PepsiCo, Inc.	Coqueiro	33.7	33.4
Conservas Ramirez	Ramirez	12.1	12.2
Leardini Pescados LTDA	Leardini	3.4	3.6
Private Label	Private Label	4.5	4.5
그 외	그 외	10.9	10.8
총 계		100.0	100.0

자료) Datamonitor

《 2008~09 브랜드별 냉장 생선/해산물 시장점유율 》

(단위 : %)

기업	브랜드	2008년	2009년
Frescomar SA	Frescomar	11.0	10.9
Private Label	Private Label	57.4	57.5
그 외	그 외	31.6	31.6
총 계		100.0	100.0

자료) Datamonitor

《 2008~09 브랜드별 냉동 생선/해산물 시장점유율 》

(단위 : %)

기업	브랜드	2008년	2009년
Leardini Pescados LTDA	Overall	26.0	26.9
Bom Peixe Industria e Comercio Ltda	Overall	10.7	11.0
Netuno Alimetnos S.A.	Netuno	10.8	10.8
Industria Brasileira de Pescados Amazonicos S/A	Nativ	4.5	4.6
그 외	그 외	48.1	46.6
계		100.0	100.0

자료) Datamonitor

5 수산물 유통동향

1) 유통

《 브라질 냉장 어류/해산물 브랜드별 점유율 2003~2008 》

Company	Brand	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년
Private Label	Private Label	57.1	57.2	57.2	57.2	57.2	57.4
Frescomar SA	Frescomar	11.2	11.2	11.1	11.1	11.0	11.0
Others	Others	31.7	31.7	31.8	31.8	31.8	31.6

자료) Datamonitor

2) 유통 경로

《 2008~09 생선/해산물 유통 경로 》

(단위 : %)

유통 경로	2008년	2009년
슈퍼마켓/하이퍼마켓	69.6	69.9
개인 소매점	16.6	16.5
전문 소매점	5.3	5.0
편의점	4.4	4.5
휴게소	3.1	3.1
백화점(면세점 포함)	0.9	0.9
캐시 앤드 캐리와 웨어하우스 클럽	0.1	0.1
계	100.0	100.0

자료) Datamonitor

《 2008~09 냉장 생선/해산물 유통 경로 》

(단위 : %)

유통 경로	2008년	2009년
슈퍼마켓/하이퍼마켓	68.8	69.1
개인 소매점	18.2	18.0
전문 소매점	5.1	4.9
편의점	3.5	3.5
휴게소	3.2	3.2
백화점(면세점 포함)	1.2	1.2
계	100.0	100.0

자료) Datamonitor

《 2008~09 냉동 생선/해산물 유통 경로 》

(단위 : %)

유통 경로	2008년	2009년
슈퍼마켓/하이퍼마켓	73.5	73.8
개인 소매점	15.7	15.6
전문 소매점	5.5	5.2
편의점	3.2	3.3
휴게소	1.5	1.5
백화점(면세점 포함)	0.5	0.5
캐시 앤드 캐리와 웨어하우스 클럽	0.1	0.1

자료) Datamonitor

6 수산물 무역동향

1) 수출

- 수산물 무역수지는 적자로 2009년 475백만불, 2010년 748백만불이었음

《 브라질 수산물 무역 수지 》

(단위 : US\$)

연도	수출	수입	무역수지
2009년	247,082,086	722,568,296	-475,486,210
2010년	263,324,066	1,011,589,911	-748,265,845

- 수산양식부(MPA)에서 2006년 이후 수산물 무역수지적자 감소를 위해 수출상품 연구에 투자하고 있음
- 2010년 브라질의 주요 수산물 수출품목은 7개로 전체 수출금액의 66%이며, 중량기준 48%를 차지함. 냉동 바닷가재는 총금액의 31%, 중량기준으로는 6%로 중요품목임. 수출가격이 전년대비 63.5%, 중량기준 20.5% 상승하고, 평균 수출가격은 kg당 34,43달러임. 다음으로 “냉동어류”가 주를 이루고, 홍콩 수출용 “사료”, 네덜란드 수출용 농축엑스분과 즙임이 수출됨. 수출이 크게 증가한 품목은 대부분 미국으로 수출되는 통돮류(snappers)이고, 2010년 15.7백만불로(전년도 1.8백만불) 전년대비 720%센트 성장함

《 브라질의 주요 수산물 수출품목/ 상대국 》

(단위 : US\$, kg)

품목	구분	수출국	2009년		2010년	
			금액	중량	금액	중량
바닷가재	냉동 whole제외	미국	50,438,254	1,986,648	82,475,823	2,395,451
-그외	냉동	미국, 한국	15,826,084	5,286,662	15,719,852	5,580,320
통돔류	냉동	미국	1,896,475	392,305	15,705,132	3,037,592
-그외	사료용	홍콩	13,167,313	916,611	14,688,098	729,224
기타어류	신선	미국, 프랑스	15,052,651	3,367,531	13,028,809	2,513,406
참치통조림	조각/ 통	아르헨티나	19,121,160	5,112,091	11,193,183	2,811,622
농축엑스와 즙	농축엑스와 즙	네덜란드	19,121,160	1,362,242	20,040,135	1,353,687
총계			152,860,115	18,424,090	172,851,032	18,421,302

- 브라질 수산물 수출금액은 계절성을 띠며 바다가재 수출시즌(6월이후) 이후 크게 상승하는 경향이 있음

2) 수입통계 및 주요 수입품목

- 2010년에는 2009년 대비 사료를 제외한 모든 품목의 수입금액과 수입물량이 증가함

《 어류와 그 분획물 수입 》

(단위 : US\$)

NCM 분류	2009년	2010년
어류, 갑각류, 연체동물	688,584,556	956,543,949
기름과 즙	2,354,424	3,390,067
통조림	26,396,158	44,888,176
식료	5,233,158	6,767,719
총계	722,568,296	1,011,589,911

* FOB 기준

《 주요 수입 상대국 》

(단위 : US\$)

국가	2009년	2010년	증감률%
칠레	198,854,184	261,591,889	32
노르웨이	154,871,043	217,114,991	40
아르헨티나	148,524,547	167,851,069	13
중국	27,654,900	96,980,332	251
포르투갈	52,400,991	86,535,733	65
모로코	28,769,206	32,773,833	14
총계	611,074,871	862,847,847	41

- 2010년 칠레의 대브라질 수산물 수출금액은 247백만 달러(약12% 비중)로 브라질은 칠레의 제3위 수출국임
- 브라질의 칠레산 송어 수입은 2007년 이래 다섯 배가량 늘어났으며 그 외 중국과 포르투갈에서도 수입을 많이하고 있음
- 2010년도 중국산 어류 및 그 분획물 수입은 전년도 2009년 대비 251% 증가한 9억7천만 불이었으며, 물량은 2010년 33천톤을 수입하였음(2008년 약7.8천 톤). 포르투갈산은 같은 기간 86백만불어치로 전년대비 금액기준 65%, 물량기준 49% 증가하였음
- 2010년 브라질이 주로 수입한 어종은 대구류(morhua, macrocephalus)로 주로 노르웨이, 포르투갈에서 수입하였음. 대구를 소금에 절이거나 건조시킨 것으로 전년 35천 톤 대비 2010년 수입량은 43천 톤으로 23.5% 증가하였음
- 두번째로 수입을 많이 한 어종은 양식 연어로 주로 칠레산임

《 상위 수입품목 》

(단위 : US\$)

품목	국가	2009년	2010년
대구	노르웨이, 포르투갈	200,097,921	292,265,180
연어	칠레	155,211,592	28,492,751
기타 어류	중국, 아르헨티나, 칠레, 베트남	72,605,399	48,240,684
헤이크류	아르헨티나	104,281,649	43,506,250

품목	국가	2009년	2010년
통조림 생선	에콰도르, 태국, 아르헨티나, 우르과이	26,396,158	16,039,016
청새치상어	우르과이	30,688,798	13,600,253
정어리, 밴댕이	모로코	29,071,914	31,711,464
총계		618,353,431	224,983,515

- 2010년 중국, 아르헨티나, 칠레, 그리고 베트남산 수입이 크게 증가함. 전년대비 수입금액이 94% 증가한 141백만불, 수입물량은 117% 이상 증가한 48,000톤이었음
- 아르헨티나산 냉동헤이크 수입량은 큰 변화가 없었으며 통조림 수입량은 전년도에 비해 2010년 70% 이상, 1만6천 톤으로 상당히 증가하였음. 모로코에서 수입하는 정어리는 가격이 좋아 통조림 업계로 직접 공급되고 있음

3) 수입가격

- 2009년에 비해 2010년 모든 수입품목의 수입금액이 증가하였는데 조개(83.7%), 통조림(70.0%), 그리고 갑각류 순으로 증가세가 높고, 신선 피레트(△27.1%)만 감소함

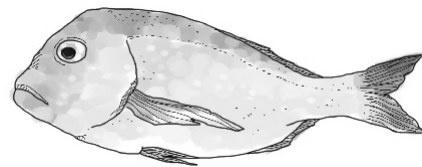
《 수입가격 》

(단위 : US\$/kg)

부류	2009년			2010년		
	금액	물량	US\$/kg	금액	물량	US\$/kg
냉동	134,824,518	86,184,736	1.56	162,480,801	82,868,713	1.96
갑각류	710,334	111,388	6.38	752,412	40,363	18.64
신선	144,137,023	33,986,715	4.24	203,369,989	34,427,465	5.91
신선 블럭	2,522,973	319,486	7.90	1,839,774	206,795	8.90
건조	214,318,216	38,175,240	5.61	305,918,652	47,880,277	6.39
활어	179,814	8,537	21.06	267,360	11,102	24.08
연체류	8,768,708	4,144,933	2.12	16,108,512	4,694,556	3.43
통조림	26,396,158	9,330,446	2.83	44,888,176	16,039,016	2.80
사료	5,233,158	4,672,862	1.12	6,767,719	3,861,152	1.75
기름과 즙	2,354,424	1,168,105	2.02	3,390,067	1,714,837	1.98
냉동 피레트	183,122,970	67,242,656	2.72	265,806,449	93,847,278	2.83
총계	722,568,296	245,345,104	2.95	1,011,589,911	285,591,554	3.54

자료) MDIC

- 통조림(71.9%)은 물량이 가장 많이 증가하였으며, 패류, 신선 피레트, 사료, 냉동 순으로 63.8%, 35.3%, 17.4%, Δ 3.8%였음
- 수입평균 가격은 2010년 20%가량 상승하였는데, 통조림, 어유와 좁은 소폭 하락하였음
- 가격이 가장 상승한 품목은 갑각류로 수입가격이 2010년 1kg당 18.64 달러로 전년 1kg당 6.38 달러에서 192% 증가하였음



[2012 수산물 해외시장동향]

- 일본, 미국, 중국, 홍콩, 대만, 베트남, 인도네시아,
싱가포르, 말레이시아, 캐나다, 호주, 브라질 -

발 행 처 : 한국농수산물유통공사

발 행 일 : 2012년 11월

주 소 : 서울시 서초구 강남대로 27

조사참여 : 일본 - 오사카 aT센터(장서경 지사장)

미국 - 로스앤젤레스 aT센터(김원기 지사장)

중국 - 상하이 aT센터(전기찬 지사장)

홍콩 - 홍콩 aT센터(박성국 지사장)

대만 - 수출전문마케터(김진섭 과장)

베트남 - 수출전문마케터(이승훈 차장)

인도네시아, 싱가포르 - 싱가포르aT센터(백진석 지사장)

말레이시아, 캐나다, 호주, 브라질

- 쿠알라룸프·벤쿠버·시드니·상파울루 Kotra 무역관

총괄 - 식품수출정보팀

문의처 : 02) 6300-1394(윤미순)

본 자료는 KATI(www.kati.net) > 자료실 > 발간책자를 통해서도 보실 수 있습니다

※ 우리 공사는 임직원에 대한 부정비리 신고 편의를 도모하고자 수신자부담 「24시간 부정비리 신고 모바일 핫라인(080-112-2580)」을 개설하였습니다. 신고내용은 비밀이 절대 보장되오니 안심 하시고 신고하여 주시기 바랍니다.

