

www.at.or.kr

수산물 수출유망품목 해외시장정보

# 전갱이, 삼치, 톳, 피조개

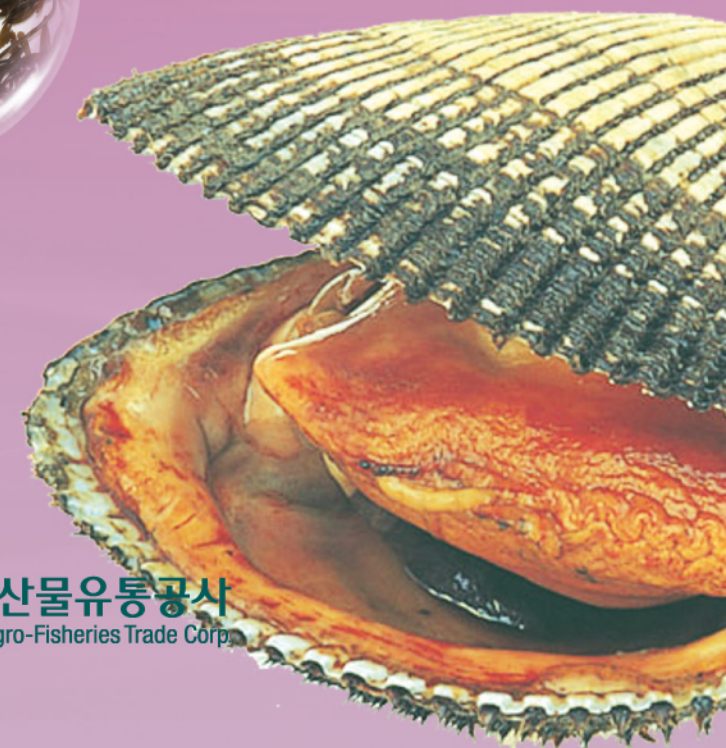
2010. 12

수산물  
해신전략사업  
해외시장정보

전갱이 · 삼치 · 톳 · 피조개

2010.12

www.kati.net



**at** 농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries Trade Corp.

**at** 농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries Trade Corp.

환경을 위하여 본 자료집의 표지는 코팅하지 않았으며, 내지는 20%재생지를 사용한 종이로 만들었습니다

농수산물유통공사



수산물 수출유망품목 해외시장정보

# 전갱이, 삼치, 톳, 피조개

2010. 12





# Contents

## 전쟁이

01. 세계	2
1. 생산 및 수출입동향	2
02. 한국	5
1. 생산 및 수출입동향	5
03. 일본	9
1. 생산 및 수출입동향	9
2. 유통 및 소비동향	12
3. 수출확대방안	17
4. 수입제도	17

## 삼치

04. 세계	22
1. 생산 및 수출입동향	22
05. 한국	25
1. 생산 및 수출입동향	25
06. 일본	29
1. 생산 및 유통동향	29
2. 소비동향	33
3. 수입동향	33
4. 수출확대방안	34
07. 말레이시아	35
1. 생산 및 유통동향	35
2. 소비동향	37
3. 수출입동향	38
4. 통관 및 검역, 라벨링	39
5. 수출확대방안	40

## 투스

08. 세계	41
1. 생산 및 수출입동향	41
09. 한국	43
1. 생산 및 수출입동향	43
10. 일본	47
1. 생산동향	47
2. 유통동향	48
3. 소비동향	53
4. 수입동향	54
5. 수출확대방안	56
11. 미국	58
1. 품목개요	58
2. 유통동향	58
3. 수출확대방안	59
<b>피조개</b>	
12. 세계	61
1. 생산 및 수출입동향	61
13. 한국	63
1. 생산 및 수출입동향	63
14. 일본	66
1. 생산동향	66
2. 유통 및 소비동향	67
3. 수입동향	69
4. 수출확대방안	71
15. 태국	72
1. 생산동향	72
2. 유통 및 소비동향	73
3. 수출입동향	75



세계

1. 생산 및 수출입동향

◆ 생산동향

- ◇ 전갱이는 온대성의 회유성 어종으로 북서 태평양 (한국, 일본 남부, 동중국해, 대만)의 연근해(대륙붕)에 분포하며 주로 선망어업, 저층 트롤 어업, 정치망 등에 의하여 어획됨
- ◇ 전갱이의 주요 생산국은 일본임

<전갱이(Japanese jack mackerel) 세계 생산동향>

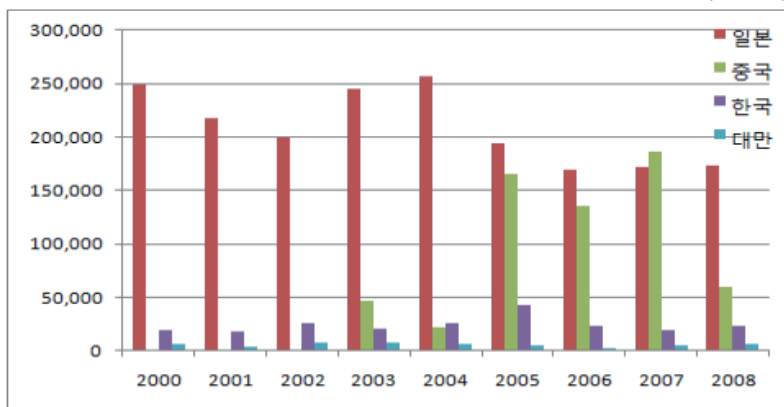
(단위 : 톤)

국가	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
일본	249,040	217,742	199,506	245,297	256,745	193,664	169,471	172,155	173,800
중국	-	-	-	47,016	21,991	165,065	135,281	186,411	59,028
한국	19,510	17,537	26,037	20,454	25,513	42,671	23,261	19,116	22,814
대만	6,003	3,903	7,458	7,942	6,407	4,340	2,779	4,289	6,163

자료 : FAO Fishstat Total fishery production 1976-2008

<전갱이 세계 생산량 추이>

(단위 : 톤)







자료 : FAO Fishstat Total fishery production 1976-2008

◆ 주요 어종 및 생산

◇ 전갱이는 Japanese jack mackerel, Horse mackerel, yellowfin mackerel 으로 불리며 북서태평양 (한국, 일본 남부, 동중국해, 대만)에서 생산됨. 전갱이 과에는 모든 지역에서 어획되는 trevally류, jack mackerel류, horse mackerel류 등이 있으며 종류는 Cunene horse mackerel, Giant trevally, Golden trevally, White trevally, Chilean jack mackerel등 다양한 어종이 있음

〈주요 전갱이류의 종류〉

Japanese jack mackerel 〈전갱이〉	Amberstripe scad 〈갈고등어〉	Trevally 〈사출갈전갱이〉	Giant trevally 〈무명갈전갱이〉
			
우리나라 전 연안, 동중국해, 황해, 발해에 서식	태평양 (한국 남부, 일본에서 마이크로네시아, 호주 북부), 인도양에 서식 선망어업과 저층트롤어업으로 어획됨	태평양 서부 (인도네시아, 호주), 인도양에 서식	태평양 (일본 남부, 호주 북부, 하와이), 인도양 (홍해, 아프리카 동부)에 서식, 고급어종으로 인기 있는 낚시 어종임

〈 세계 전갱이류 생산동향 〉

(단위 : 톤)

지역별	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
합계	2,971,361	3,884,793	3,053,844	3,033,729	3,121,432	3,150,787	3,163,426	3,018,966	2,436,691
아메리카	1,553,327	2,534,811	1,698,321	1,639,260	1,640,180	1,511,709	1,659,009	1,559,187	1,066,329
아시아	343,498	327,669	362,865	472,691	504,263	613,966	557,166	590,788	474,531
유럽	558,526	543,897	404,758	356,360	434,532	437,741	424,031	436,843	444,271
아프리카	479,999	434,189	493,193	501,499	477,791	521,560	468,332	367,993	386,242
오세아니아	27,017	32,215	36,677	43,919	50,666	51,811	40,888	50,155	51,318
기타지역	8,994	12,012	58,030	20,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000

자료 : FAO Fishstat Total fishery production 1976~2008  
 주) Horse mackerel, Japanese jack mackerel, trevally 포함

### ◆ 세계 수출입동향

- ◇ 전갱이 냉동형태의 최대 수출국은 네덜란드와 칠레이며, 우리나라는 '07년도 기준 8위임. 일본은 전갱이의 주요 수입국임

#### 〈세계 전갱이 주요 수출국〉

(단위 : 천톤)

국가	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
네덜란드	63,312	56,632	44,292	51,347	57,182	54,326	74,935	81,247
칠레	7,336	17,795	36,469	23,855	44,029	56,967	66,499	76,731
뉴질랜드	4,406	7,854	9,085	10,806	14,805	22,125	23,084	23,972
독일	6,326	8,341	11,016	10,229	8,660	11,447	6,645	23,731
아일랜드	15,454	22,099	27,447	17,803	21,458	19,441	15,756	23,445
나미비아	82,848	27,848	33,450	63,800	60,000	42,000	40,000	22,182
노르웨이	1,124	5,839	16,707	10,135	6,748	17,246	22,362	13,627
한국	13,446	11,614	16,788	7,970	17,712	11,731	10,927	12,946
스페인	2,138	5,579	1,857	1,555	3,100	3,355	3,035	6,553
영국	111	757	1,467	1,482	3,177	3,621	3,806	4,456
프랑스	128	270	275	105	647	1,193	2,410	3,510
포르투갈	736	657	911	770	855	598	796	954

자료 : FAO Fishstat Commodities and Trade 1976-2007  
 주) Jack and horse mackerel, frozen 기준

#### 〈세계 전갱이 주요 수입국〉

(단위 : 천톤)

국가	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
일본	60,449	64,975	51,851	40,247	58,512	49,139	52,830	57,888
네덜란드	15,001	11,889	17,082	22,356	20,171	35,223	27,692	50,419
이집트	21,300	24,292	28,500	15,034	20,838	18,990	23,800	31,147
나이지리아	11,467	11,000	16,253	20,572	27,561	39,614	64,150	19,895
한국	9,214	11,583	9,399	15,745	10,285	13,790	9,128	6,684
코트디부와르	2,300	3,000	5,200	5,400	5,430	5,067	2,101	5,793
앙골라	332	197	398	1,899	4,760	1,577	362	3,658
아이티	2,589	3,015	1,754	1,703	1,956	1,380	1,691	2,653
콩고 민주공화국	.	92	17	242	-	-	54	2,239
영국	596	564	525	739	722	650	1,474	1,279
러시아 연방	.	.	.	.	.	.	1,113	905
포르투갈	235	358	967	610	1,185	512	658	887

자료 : FAO Fishstat Commodities and Trade 1976-2007  
 주) Jack and horse mackerel, frozen 기준



한국

## 1. 생산 및 수출입동향

### ◆ 생산현황

- ◇ 전갱이<sup>1)</sup>는 우리나라에서 총허용가능어획량제(TAC : Total allowable catch)로 관리하고 있는 어종으로 주로 대형선망어업으로 어획하며, 2009년 근해 TAC는 19,000톤이었음. 원양어업을 포함하여 2009년에는 총 36,821톤 생산되었으며 어획량은 전년과 비슷한 수준임. 2000년대 이후, 전갱이는 2005년 52,243톤이 최고 어획량이었음. 전갱이는 한국 어획 어류 물량의 4%를 차지하고 있으며 2008년 기준 식용 전갱이양은 11천톤이었으며 1인당 년 0.2kg을 소비하였음
- ◇ 전갱이는 연근해와 원양에서 어획하고, 양식생산량은 미미함. 원양에서는 3월~9월에 주로 어획하고 있음

〈한국 전갱이 생산동향 2007-2009〉

(단위 : 톤, 천원)

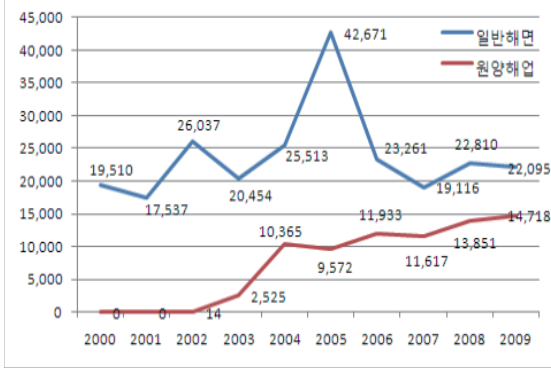
구분	물량			금액		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
일반해면	19,116	22,810	22,095	16,488,610	23,984,412	16,701,676
천해양식	27	62	8	120,975	294,323	47,037
원양어업	11,617	13,851	14,718	4,332,908	6,080,112	11,112,114
계	30,760	36,723	36,821	20,942,493	30,358,847	27,860,827

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

1) 학명 : Trachurus japonicus  
 영명 : horse mackerel, yellowfin horse mackerel, Japanese jack mackerel  
 분포 : 우리나라 전 연안, 동중국해, 황해, 발해, 전갱이 크기는 평균 20센티 내외임

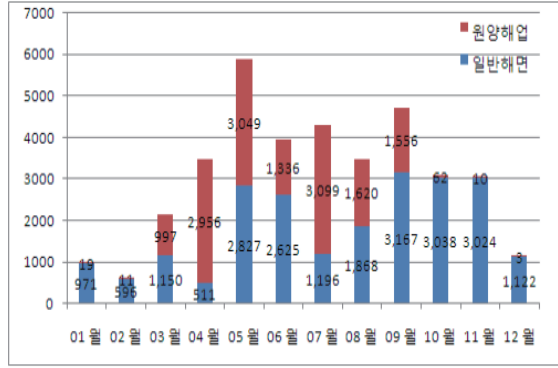
〈전갱이 생산량 추이〉

(단위 : 톤)



〈2009 전갱이 월별 생산량〉

(단위 : 톤)



자료 : 통계청, 어업생산통계

〈전갱이 국내 수급량〉

(단위 : 톤)

	2007년	2008년	2009년
생산량	30,760	36,723	36,821
수출량	12,133	22,010	22,845
수입량	6,152	2,517	4,132
생산-수출+수입 (국내 총량)	24,779	17,230	18,108
식용전갱이량	15,000	11,000	*

자료 : 어업생산통계, KATI, 식품수급통계(해당년도) \* '09년 통계는 미발표

◆ 수출동향

- ◇ 2009년 전갱이의 수출 1위 상대국은 일본으로 4톤, 6.6백만불 수출함. 대 일본 수출은 2008년 대비 대폭 감소함. 그 외 중국, 뉴질랜드 등으로 수출되고 있음. 주요 품목은 냉동 전갱이임

〈한국의 전갱이 수출 상대국 2008-2009〉

(단위 : 톤, 천USD)

국가명	2008년		2009년		전년대비 증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	22,010	29,242	22,845	21,117	3.8	-27.8
일본	7,926	18,778	4,231	6,604	-46.6	-64.8
중국	551	542	1,865	1,669	238.5	207.6
뉴질랜드	712	803	855	1,263	20.1	57.4
나이지리아	0	0	239	174	0	0
코트디부와르	369	280	235	164	-36.4	-41.2
스페인	83	42	260	160	211.9	279.8
이집트	0	0	183	132	0	0
남아공	136	213	74	131	-45.7	-38.6
기니비소	1	1	108	115	7376.4	7747.7
필리핀	0	0	116	108	0	0
피지	0	0	60	105	0	0
기타국	12,231	8,584	14,618	10,492	29.6	33.4

자료 : KATI

〈전갱이 품목별 수출 실적 2007~2009〉

(단위 : 톤, 천USD)

HS Code	품명	2007년		2008년		2009년		전년대비 증감률(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계		12,133	12,946	22,010	29,242	22,845	21,117	3.8	-27.8
0302697000	전갱이 (horse mackerel/ 간장, 어란제외/ 신선,냉장/ 피레트, 어육제외)	0	0	1	1	0	0	-95.1	-99.7
0303797000	전갱이 (horse mackerel/ 간장, 어란제외/ 냉동/피레트, 어육제외)	12,133	12,946	22,009	29,241	22,845	21,117	3.8	-27.8
0305697000	전갱이(염장, 염수장)	0	0	0	0	0	0	-100	-100

자료 : KATI



◆ 수입동향

◇ 전갱이는 주로 인도네시아에서 수입되고 있으며, 주요 품목은 전갱이 냉동 형태임

〈한국의 전갱이 수입 상대국 2008~2009〉

(단위 : 톤, 천USD)

국가명	2008년		2009년		전년대비 증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	2,517	3,268	4,132	4,411	64.2	35
인도네시아	1,702	2,540	2,134	3,310	25.4	30.3
중국	48	68	1,712	697	3430.3	916.1
에콰도르	0	0	192	284	0	0
노르웨이	0	0	21	32	0	0
뉴질랜드	50	47	18	24	-62.4	-48.6
방글라데시	13	33	10	20	-22.7	-39.3
베트남	0	0	31	15	0	0
스리랑카	5	10	4	11	-5.9	8.7
필리핀	51	96	5	8	-89.6	-91.5
일본	1	12	0.3	5	-81.6	-53.3
러시아연방	502	297	0	0	-100	-100
세네갈	141	161	0	0	-100	-100

자료 : KATI

〈전갱이 품목별 수입 실적 2007~2009〉

(단위 : 톤, 천USD)

HS Code	품명	2007년		2008년		2009년		전년대비 증감률(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계		6,153	6,691	2,517	3,268	4,132	4,411	64.2	35
0302697000	전갱이 (horse mackerel/ 간장, 어란제외/ 신선,냉장/피레트, 어육제외)	0	0	0	0	0	6	3280	2507.8
0303797000	전갱이 (horse mackerel/ 간장, 어란제외/ 냉동/피레트, 어육제외)	6,150	6,684	2,511	3,250	4,126	4,392	64.3	35.1
0305697000	전갱이 (염장, 염수장)/	0	0	1	4	1	2	-2.3	-53.2
1604191020	전갱이(조제/밀폐용 기에 넣은 것)	3	7	5	13	5	12	-7	-11

자료 : KATI

일본

## 1. 생산 및 수출입동향

### ◆ 생산동향

◇ 명 칭 : 마아지(真鯨, 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%
0303.79-000	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 (マアジ属)	마아지(マアジ)
무로아지 속 (ムロアジ属)	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 (シマアジ属)	마아지(シマアジ)
부리 속 (ブリ属)	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
- ◇ 산란시기는 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 유성알임
- ◇ 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 상단)은 비늘이 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 하단)은 비늘이 측선을 부분적으로 차지함

〈마아지(マアジ)屬 및 무로아지(ムロアジ)屬의 비교〉

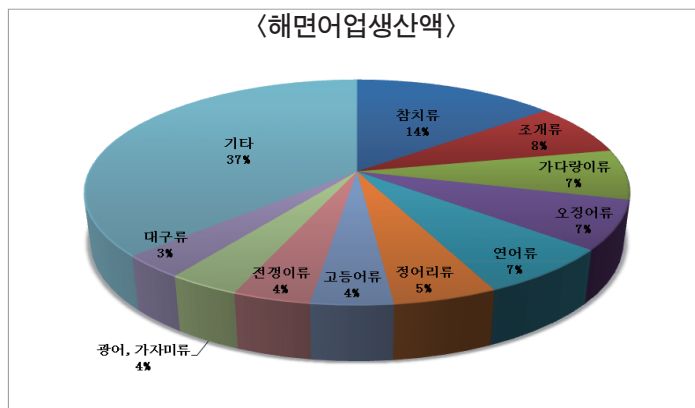
	마아지속 마아지 미에현산	- 마아지속은 비늘이 측선의 전체를 차지
	무로아지속 마루아지 미야자키현산	- 무로아지속은 비늘이 측선을 부분적으로 차지
	무로아지속 오아카무로 미야자키현산	- 무로아지속은 비늘이 측선을 부분적으로 차지





◆ 전갱이류 수급동향

- ◇ '08년의 어업생산액은 1조 6,275억엔으로 전년대비 1.5% 감소. 해면어업의 생산액은 1조 1,246억엔으로 전년수준으로 이는 참치, 고등어류, 가다랑어 등은 증가했지만 오징어, 황다랑어, 눈다랑어 등이 감소하였기 때문임
- ◇ 전갱이류의 '08년도 해면어업생산액은 440억9천1백만엔으로 전년대비 10.9% 증가하였으며 마아지(マアジ)는 9.1%, 무로아지(ムロアジ)32.8% 증가하였음
- ◇ 마아지(マアジ)의 해면양식업 생산액은 15억2천6백만엔으로 전년대비 2.8%증가하였으나 시마아지(シマアジ)는 41억 7백만엔으로 전년대비 6.7% 감소하였음



〈총 일본 어업생산금액 중 전갱이류 생산액〉

(단위 : 백만엔)

구분	'07	'08	전년대비 증감률(%)
어업생산금액	1,653,053	1,627,465	1.5
해면어업 합계	1,126,771	1,124,568	0.2
전갱이류	39,749	44,091	10.9
마아지(マアジ)	36,721	40,070	9.1
무로아지류(ムロアジ)	3,028	4,021	32.8
방어류	27,679	27,916	0.9
해면양식업 합계	448,955	417,772	6.9
마아지(マアジ)	1,485	1,526	2.8
시마아지(シマアジ)	4,403	4,107	6.7
방어류	113,470	116,055	2.3

자료 : 농림수산성 「어업양식업생산통계연보」, 일본 무역통계

## 2. 유통 및 소비동향

- ◇ 전갱이 용도별 출하량 비율은 식용이 70.8%이며, 이 중 「신선용」이 34.3%,염장건조품 등에 사용되는 「가공용 기타」가 31.9%임. 비식용은 29.2%이며, 이 중 「양식용 또는 어업용 사료용」이 29.1%임

〈2008년 품목별 용도별 출하량〉

(단위 : 천톤)

품목	출하량 합계	생식용					비생식용		
		합계	신선 식용	가공용			합계	어유 (魚油)· 사료 용	양식용 또는 어업용 사료
				어묵 및 연제품	통조림용	기타			
총합계	1,303	1,023	388	8	83	543	280	52	228
신선품 합계	1,070	791	339	8	43	400	280	52	228
전갱이 (まあじ)	100	71	34	5	-	32	29	0	29
방어류 (ぶり)	31	31	28	-	-	3	0	-	0

자료 : 농림수산성 수산물유통조사

〈2004-2008 연도별 출하량 비율〉

(단위 : 톤, %)

품목 · 연차	출하량(톤)	용도별 출하량 비율(%)					
		출하량계	식용			비식용	
			계	신선식용	가공용		
전갱이	2004	159,804	100	59.7	26.8	32.9	40.3
	2005	117,036	100	65.9	30.1	35.8	34.1
	2006	102,256	100	68.5	31.2	37.2	31.5
	2007	98,623	100	66.9	32.9	33.9	33.1
	2008	100,381	100	70.8	34.3	36.5	29.2

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〉

만다이 일본산 (와카야마현)	만다이 일본산 (야마구치현)	만다이 일본산 (나가사키현)	이온 일본산 (야마구치현)	이온 일본산 (사가현)
1마리 298엔	3마리 358엔	2마리 498엔	2마리 298엔	2마리 288엔
라이프 한국산	라이프 한국산	만다이 한국산	만다이 한국산	만다이 한국산
1마리 199엔 2마리 398엔	3마리 298엔	2마리 220엔 3마리 399엔	1마리 198엔	5마리 298엔
이온 네덜란드산	이온 태국산	만다이 칠레산		
3마리 398엔	1봉지 298엔	1봉지 298엔		



◆ 전갱이 종류별 소비형태

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

◆ 도쿄도중앙도매시장 가격동향

- ◇ '09년 도쿄도중앙도매시장 마아지(マアジ)의 도매수량은 19,376톤으로 전년비 (19,332톤) 0.2% 증가로 변동이 거의 없었으며, 평균단가는 488엔으로 전년(520엔)보다 32엔 낮은 가격을 나타냈음

〈'09 도쿄도중앙도매시장 전갱이류 도매수량 및 가격〉

(단위 : 톤/엔)

	수량	금액	평균가격
마아지(マアジ)	19,376	9,448,568	488
무로아지(ムロアジ)	40	8,989	222
시마아지(シマアジ)(일본 국내)	128	263,797	2,061
시마아지(シマアジ)(수입)	0	20	914
아오아지(アオアジ)	601	205,189	341
기타 전갱이	93	25,499	274
합 계	20,238	9,952,062	4,300

자료 : 도쿄도중앙도매시장 연보

〈수입산 · 일본산 형상 비교〉



◇ '09년 전갱이의 수입량은 전년대비 5.5% 증가한 43,840톤, 수입액은 7% 감소한 62억 8천7백만엔

〈일본 전갱이류의 수입동향〉

(단위 : 백만엔, 톤)

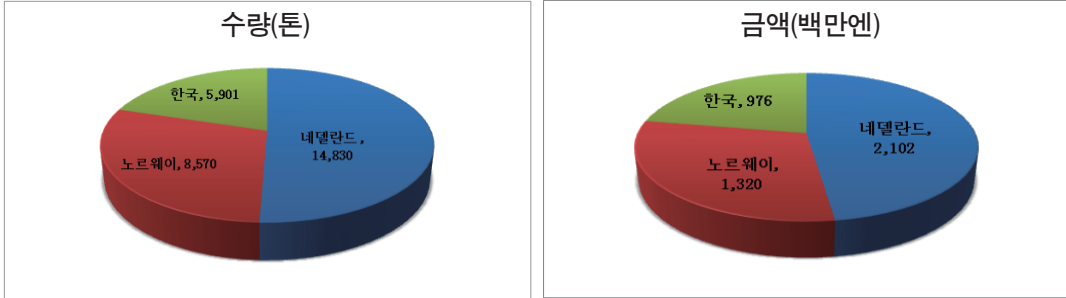
품목	수입합계					
	2009년		2008년		전년대비 증감률(%)	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액
전갱이(냉동)	43,840	6,287	41,567	6,759	5.5	7.0
방어 (신선, 냉장, 냉동)	451	115	423	114	6.7	2.1

자료 : 일본 무역통계



- ◇ '09년 수입 상위 3개국을 보면 네덜란드가 148억 3천만톤으로 1위이며 노르웨이(85억 7천 2백만톤), 한국(59억 1백만톤)으로 한국산은 전년대비(80억 5천톤, 2위) 26.7% 감소로 3위를 차지함

〈냉동 전갱이 상위 3개국 '09년 누계 수량 및 금액〉



〈'09년 1월~12월 누계금액 상위 3개국〉

(단위 : 백만엔, 톤)

품목	1위			2위			3위		
	국명	수량	금액	국명	수량	금액	국명	수량	금액
전갱이 (냉동)	네덜란드	14,830	2,102	노르웨이	8,572	1,320	한국	5,901	976
방어 (신선, 냉장, 냉동)	한국	425	108	중국	27	8	-	-	-

자료 : 일본 무역통계



### 3. 수출확대방안

- ◇ 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

### 4. 수입제도

#### 〈수산물 및 동 조제품 관련법규〉

HS번호	품 명	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, meal	식품위생법
03-06	갑각류(살아있는 것, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장) 연체동물(살아있는 것, 신선, 냉장, 냉동, 건조, 염장, 훈제)	식품위생법 검역법 식품위생법 검역법
03-07	생선, 갑각류, 연체동물의 엑기스	식품위생법
16-03	생선, 캐비아 및 어란으로 조제한 캐비아대용품 갑각류, 연체동물의 조제품	식품위생법 식품위생법

주1) 청어, 대구, 정어리, 전갱이, 콩치, 가리비, 조개관자, 오징어(문갑오징어 제외)는 수입할당(IQ) 품목  
 2) 03-01(살아있는 어류) 중에는 워싱턴조약에서 수입이 규제된 것 포함

- ◇ 일본의 수산물 부문의 통관제도는 세계 101개국과 한국을 원산지로서 하는 2분류로 되어있음
  - 굴의 경우 수입승인 및 사전승인 등을 필요로 하지 않으며, 특별한 규제는 없음
  - 단, 타품목과 동일하게 식품위생법상의 위생검사를 받아야 함
- ◇ 수산물을 수입시에는 수입신고서를 화물이 통관하게 되는 관할 검역소에 제출하여야 하며, 굴을 제외하고는 통관상 특별히 문제가 되는 점은 없는 것으로 조사됨
  - 생굴에 대해서는 한국의 양식조합에서 발행한 증명서를 첨부하면, 별도의 검사없이 곧바로 오전중에(시모노세끼의 경우)통관이 되며 증명서가 없을 경우 별도 검사를 받아야 함
    - ※생굴 : 선적서류(인보이스, 패키리스트, Bill), 어획증명서(Certificate of Catching Area)
  - 냉동굴의 경우에는 반드시 식품위생검사를 실시해야 함
    - ※냉동굴 : 선적서류(인보이스, 패키리스트, Bill), 후생성의 마비성 패독검사(매 수입시 실시)
- ◇ 검역 : 수산물의 수입에 있어 수입 금지지역의 지정은 없음. 단 콜레라 오염지역 또는 오염의 우려가 있는 지역의 수산물은 검역법에 따른 검사의 대상이 됨
- ◇ 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
  - 특정품목에 대하여 일정기간내에 수입할 수 있는 총량(총액)이 정해져 있어 일정한 요건을 갖춘자에게 수량(금액)의 할당을 행함. 승인을 받기 위한 사전조건 수입할당을 받아야함 『수입(승인·할당) 신청서』, 기타 필요서류를 수입 전에 경제산업성 담당과에 제출함
  - 대상품목 : 2006년3월 현재 수입할당 품목(IQ) 수산물에는 아래와 같이 19개 품목이 있으며, 할당을 확보하지 않은 자는 수입을 할 수 없음  
 김과 파래 ⑬전갱이 ⑭다시마 ⑮한국산 수산물(전갱이, 고등어, 정어리, 대구, 참가리비, 방어, 쾡치, 패주, 멸치) ⑯대구 ⑰명태 ⑱참가리비 ⑲방어, 쾡치, 패주 및 멸치
- ◇ 2호 승인제도
  - 특정의 원산지 또는 선적지역으로부터의 특정의 화물을 수입하는 경우, 『수입(승인·할당) 신청서』, 『수입승인신청이유서』 등, 기타 필요한 서류와 함께 수입전에 경제산업성 담당과에 제출함



- 대상품목 : 국제포경(捕鯨)단속조약의 비가맹국을 원산지 또는 선적지역으로 하는 고래 및 그 조제품. 볼리비아 및 그루지야를 원산지로 하는 눈다랑어(눈참치). 중국, 북한 및 대만을 원산지 및 선적지역으로 하는 연어 및 송어, 또한 이러한 조제품. 일본의 구역에 속하지 않는 해면을 선적지역으로 하는 어패류 등

◇ 사전확인제

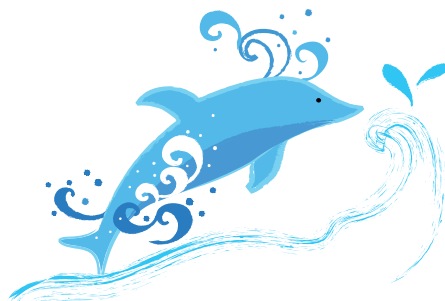
- 정해진 해당 품목을 수입하는 경우에는 수입 전에 필요서류를 첨부하여 확인 신청서를 경제 산업성 등에 제출함
- 대상 품목 : 선박에 의해 수입되는 다랑어(날개다랑어, 참다랑어 및 남방다랑어를 제외한 신선, 냉장, 냉동의 것)와 청새치(황새치 제외하는 신선, 냉장 또는 냉동의 것). 냉동한 참다랑어, 남방다랑어, 눈다랑어, 황새치, 고래 및 그 조제품 등

◇ 통관시 확인제

- 신선 또는 냉장의 참다랑어 및 남방다랑어, 등 정해진 해당품목을 수입할 경우에는 통관시에 필요서류를 세관에 제출하여 확인을 받음

◆ 식품위생법 관계

- ◇ 판매를 목적으로 한 수산물을 수입할 경우에는 후생노동성 검역소 수입식품감시담당에 『식품등수입신청서』에 필요한 서류를 첨부하여 신청하여야 함. 검역소에서 심사 및 검사 후 식품위생법상 문제가 없으면 신청서에 『신청완료』라는 도장을 받음. 또한, 수출된 지역에 따라서는 콜레라 검사를 받는 경우도 있음. 또한, 이러한 어패류가공품을 용기포장에 넣어 판매할 경우에는 식품위생법에 의거 표시가 의무화되어 있음
- ◇ 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



〈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×2 중, 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)

◇ 첨가물 등의 규제

- ① 식품위생법에 의거 다량어, 방어 등의 생선에 탄산가스(CO2)를 첨가하는 것은 금지되어 있음
- ② 양식수산물에 대해서는 생산효과를 높이기 위해 항생물질이나 항균성물질을 사용하는 경우가 있는데 일본의 규격기준에 합치하는지 확인할 필요가 있음  
일본에서는 항생물질인 옥시테트라사이클린(oxytetracycline)만이 0.10ppm까지의 잔류가 인정됨
- ③ 수산물 중 복어에 대해서는 수출국정부기관이 발행한 어종, 채취해역 등에 관한 위생증명서를 신고서에 첨부해야 함
- ④ 또한 심사결과 검사가 필요하다고 판단되면 검사관이 입회하여 현장 검사가 실시됨. 검사결과 합격한 경우에는 「수입신고서」에 합격 날인하고 불합격일 경우에는 화물의 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.coli가 음성이어야 함
- ⑦ 기타 건조, 염장 등의 수산가공품은 보존료 등의 첨가물 사용기준 등에 유의해야 함

◆ 수입통관 관계

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

◆ 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

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

## ◆ JAS 규격

- ◇ 품질표시
  - 선어에 대해서는 품명, 원산국 표시가, 또한 수산물가공품에 대해서는 품명, 원재료, 내용량, 제조업자, 유통기한, 보존방법 등의 표시가 의무화되어 있음
- ◇ JAS마크의 부착
  - 어육햄, 소세지 등의 수산가공품은 통관 후에 JAS규격부여단체에 신청하면 JAS 마크의 부착이 가능함. 단, JAS마크의 부착 여부는 제조업자(수입업자)의 의향에 의하며 강제규격은 아님. 수산물조제품 중에는 특수포장 어묵류, 성계가공품, 조미료, 성계무침, 가다랑어포, 어육햄, 소세지, 어묵, 煮乾어류 등의 JAS규격이 있음
  - 또한 외국의 제조업자가 JAS마크를 취득할 수 있도록 농림수산대신이 일정 기술수준에 있다고 인정한 외국의 검사기관을「지정외국검사기관(FTO)」으로 정함으로써, 일정 요건을 충족하는 FTO가 작성한 검사 데이터를 활용하여 JAS규격의 부여가 가능해짐
- ◇ 관련기관, 단체
  - 검역법 : 후생노동성 의약국 식품보건부 검역소업무관리실  
TEL: 03-5253-1111(代) <http://www.mhlw.go.jp>
  - 워싱턴조약 : 경제산업성 무역경제협력국 농수산물  
TEL: 03-3501-1511(代) <http://www.meti.go.jp>
  - 식품위생법 : 후생노동성 의약국 식품보건부 기준과  
TEL: 03-5253-1111(代) <http://www.mhlw.go.jp>
- ◇ JAS 기준
  - 농림수산성 종합식량국 품질과  
TEL : 03-3502-8111(代) <http://www.maff.go.jp>
  - (社)일본농림기준협회  
TEL : 03-3249-7120 <http://www.jasnet.or.jp>
  - (社)일본냉동식품검사협회  
TEL : 03-3438-1411 <http://www.jffic.or.jp>

## 세계

### 1. 생산 및 수출입동향

#### ◆ 세계의 생산동향

- ◇ 삼치는 전 세계에 걸쳐 18여 종이 분포하며 주요 어종으로는 삼치(영명: Japanese Spanish mackerel, 학명: Scomberomorus niphonius), 동갈삼치(S.commerson), 평삼치(S.koreanus), Atlantic Spanish mackerel(S.maculatus) 꼬치삼치(Acanthocybium solandri) 등이 있음
- ◇ 삼치류의 세계 최대 생산국은 중국으로 2008년 기준 세계 총생산량 78만톤의 56%인 43만톤을 생산함. 한국은 세계 3위의 생산국임

〈삼치류 생산 동향〉

(단위 : 톤)

국가	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
총생산량	684,358	724,335	646,017	650,939	701,127	686,206	829,043	780,132
중국	406,686	430,659	334,576	323,159	356,493	333,650	455,135	434,179
인도네시아	81,606	85,930	96,241	116,115	131,278	114,278	120,415	117,748
한국	27,610	27,293	23,524	27,270	35,117	37,349	46,514	46,637
인도	27,647	36,260	34,164	28,272	28,355	38,439	38,935	32,219
필리핀	9,085	9,030	9,431	9,793	14,302	17,006	21,914	19,005
태국	13,545	16,693	19,055	26,235	27,942	26,257	23,252	18,702
일본	9,056	8,936	8,488	9,568	10,412	13,727	18,095	15,700
말레이시아	14,906	14,588	18,905	16,201	12,072	13,822	13,244	14,510
마다가스카르	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
이란	6,071	8,557	8,145	7,079	6,164	8,778	9,658	10,292
파키스탄	8,455	7,922	8,543	8,754	7,225	7,049	7,411	7,432
멕시코	5,320	6,123	5,242	6,895	6,450	5,735	5,424	6,870
대만	17,083	21,200	22,909	17,398	14,792	15,008	19,187	5,174
사우디아라비아	6,399	5,381	6,023	5,365	5,547	5,386	4,961	5,100
기타국	38,889	33,763	38,771	36,835	32,978	37,722	32,898	34,564

자료 : FAO Fishstat Total Fishery Production Information and Statistics. 2009

주 : Spanish mackerel류, Seerfishes nei, Wahoo(꼬치삼치) 기준, 2008년 기준 5천톤 이상 생산국가

◇ 한국의 주 어획 품종인 Japanese Spanish mackerel 경우 한국, 일본, 대만에서 어획됨

〈삼치(Japanese Spanish mackerel) 어종 생산 동향〉

(단위 : 톤)

국가	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
합계	46,066	47,457	45,605	47,356	53,521	60,685	75,759	58,526
한국	25,513	25,956	22,608	26,622	33,794	36,484	42,199	40,809
일본	9,056	8,936	8,488	9,568	10,412	13,727	18,095	15,700
대만	11,497	12,565	14,509	11,166	9,315	10,474	15,465	2,017

자료 : FAO Fishstat Total Fishery Production Information and Statistics, 2009

◆ 세계의 수출동향

◇ 삼치는 별도의 HS코드 및 품목 분류가 되어 있지 않아 세계기준 수출입실적을 파악하기 어려움

〈세계 삼치(Chub mackerel) 수출 동향〉

(단위 : 천USD)

국가	품목	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
모로코	Chub mackerel 가공 조제품	15,007	20,227	23,706	27,189	37,934	47,250	49,208
한국	Chub mackerel 냉동	4,200	6,074	7,245	6,062	8,379	5,406	14,486
한국	Chub mackerel 신선, 냉장	5,291	4,142	4,987	10,403	12,706	10,129	12,382
남아프리카 공화국	Chub mackerel 냉동	399	335	1,008	2,694	4,458	9,106	8,803
칠레	Chub mackerel 신선, 냉장	1	11	3	22	42	18	134

자료 : FAO Fishstat Commodities and Trade 1976-2007

◇ 삼치는 유사 생선인 고등어 혹은 기타 생선으로 분류되어 수출됨

- 기타 고등어 기준, 세계 주요 수출국은 영국, 일본, 네덜란드 순으로 우리나라는 7위의 수출국임



〈세계 기타 고등어류 수출 동향〉

(단위 : 천USD)

년도 국가	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
영국	86,460	96,065	120,787	146,136	143,850	130,890	158,581
일본	4,201	4,547	4,353	17,707	32,827	108,789	119,800
네덜란드	63,192	102,562	129,404	110,671	89,046	69,378	96,894
캐나다	3,790	8,649	17,727	32,288	57,580	52,282	52,827
나미비아	1,738	7,905	30,181	6,979	29,145	56,752	51,053
스페인	8,149	13,614	14,320	15,884	31,614	40,678	47,265
한국	26,861	24,704	24,812	26,001	31,971	20,987	38,623
아일랜드	56,910	60,637	55,365	59,855	39,082	27,803	35,128
미국	16,698	10,306	14,379	14,124	33,649	52,126	32,404
대만	11,544	10,368	11,913	13,235	19,191	17,559	30,933
덴마크	20,476	22,941	22,194	29,668	29,889	27,549	29,464

자료 : FAO Fishstat Commodities and Trade 1976-2007

주 : 신선,냉동 Chub mackerel, 신선,냉동 Spanish mackerel, 신선,냉동 기타 고등어류



한국

# 1. 생산 및 수출입동향

## ◆ 생산현황

- ◇ 우리나라 삼치 의 생산은 2003년 23.3천 톤 생산 이후 지속적으로 증가하였으나, 2009년에는 전년 대비 9.6% 감소한 42천톤임
- ◇ 삼치류는 10월에서 다음해 3월이 주 어획기로, 우리나라의 연근해(서, 남해)에서 주로 잡힘. 원양산은 태평양서남부(뉴질랜드 인근)에서 어획함

〈한국의 삼치류 생산 동향〉

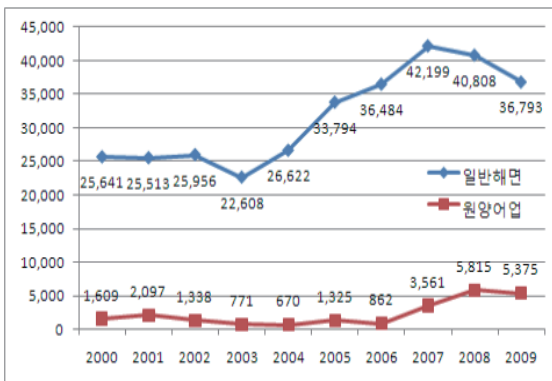
(단위 : 톤)

구분	2006	2007	2008	2009
일반 해면	36,484	42,199	40,808	36,793
원양어업	862	3,561	5,815	5,375
합계	37,346	45,760	46,623	42,168

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

〈삼치 생산량〉

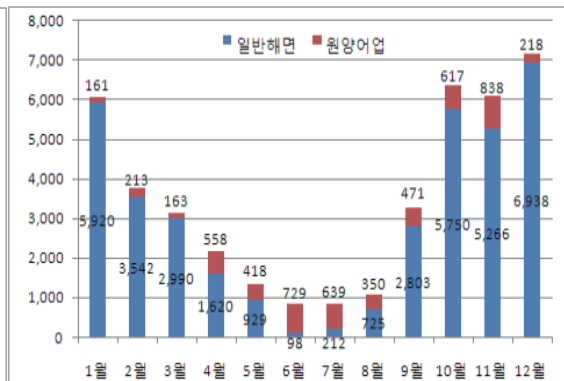
(단위 : 톤)



자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

〈2009 삼치 월별 생산량〉

(단위 : 톤)



1) 삼치는 농어목 고등어과 해수어에 속하는 생선으로 학명은 *Scomberomorus niphonius*, 영명은 Japanese Spanish mackerel, chub mackerel 으로 우리나라 서·남해, 중국, 일본에서 하와이, 호주까지 널리 분포하며, 표층~중층(0~80m) 사이에 주로 서식함

◆ 수급동향

〈삼치 국내 수급량 추이〉

(단위 : 톤)

	2007년	2008년	2009년
생산량	37,346	45,760	46,623
수출량	12,211	16,862	14,440
수입량	114	366	743
생산-수출+수입 (국내 총량)	25,249	29,264	32,926
식품 공급량(식용)*	22,000	19,000	(미발표)
국민 1인당 연 섭취량	0.449kg	0.387kg	(미발표)

자료 : 어업생산통계, KATI, 식품수급통계\*(2009년 통계는 현재 미발표)

◆ 수출동향

- ◇ 2009년 한국의 삼치 수출은 14천톤, 45.3백만불 수출. 전년 대비 물량 14% 감소
- ◇ 2009년 수출 금액 기준으로 일본 64.8%, 중국 27.8%, 기타국 7.4%
- ◇ 일본으로는 큰 삼치, 중국으로는 작은 삼치가 주로 수출되고 있음
- ◇ 중국 수출용은 내수용보다는 중국내 일본계 가공업체가 삼치를 가공하여 일본으로 재수출하기 위한 원물 수입물량으로 추정됨(업체관계자)

〈한국의 삼치 수출 동향〉

(단위 : kg, USD)

국가명	2007년		2008년		2009년		전년대비 증감율(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	12,211,936	26,868,779	16,862,178	45,463,583	14,440,175	45,360,634	-14	-0.2
일본	4,775,412	15,118,499	7,478,255	27,012,538	6,918,731	29,430,800	-8	9
중국	6,314,921	10,567,967	7,986,691	15,752,231	5,504,430	12,568,934	-31	-20
말레이시아	794,470	905,415	826,101	1,397,006	642,994	1,302,937	-22	-7
베트남	5,951	10,643	256,340	580,836	294,929	589,186	15	1
뉴질랜드	253,866	197,690	32,826	40,740	443,064	346,474	1,250	751
필리핀	0	0	43,030	106,631	124,518	261,576	189	145
타일랜드	49,900	38,343	24,750	36,008	280,141	226,964	1,032	530
싱가포르	0	0	134,360	367,830	77,988	201,652	-42	-45
대만	0	0	33,098	73,122	82,632	193,874	150	165
이탈리아	6,336	12,923	16,663	40,590	56,580	181,316	240	347
미국	98	578	290	1,179	2,848	24,305	882	1,962
캐나다	40	154	3,136	12,055	2,955	17,543	-6	46
기타국	10,942	16,567	26,638	42,817	8,365	15,073	-69	-65

자료 : KATI

- ◇ 우리나라의 삼치수출은 물량기준으로 신선32%, 냉동67%이며, 제품별로 금액기준으로 보면 신선49%, 냉동51%임. 즉 신선품 수출가격이 두배 이상임을 알 수 있음
- ◇ 신선 냉장 삼치는 99% 이상 일본으로 수출되며. 냉동 삼치는 중국55%, 일본31%, 기타국 14% 수출하였으며 전년 대비 수출물량 16.2%, 금액 10.5% 감소하였음
- ◇ 신선 삼치는 부산 등의 국제어시장에서 경락 후 바로 얼음채운 냉장선에 실려 일본으로 수출되고 있음

〈삼치 품목별 수출 동향〉

(단위 : kg, USD, %)

HS Code	품명	2008년		2009년		대비	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
	합계	16,862,178	45,463,583	14,440,175	45,360,634	-14.4	-0.2
0302699010	삼치(chub mackerel/ 간장, 어란제외/신선, 냉장/피레트, 어육제외)	5,172,486	19,825,913	4,642,435	22,405,562	-10.2	13
0303799010	삼치(간장, 어란제외/ 냉동/피레트, 어육제외)	11,689,692	25,637,670	9,797,740	22,955,072	-16.2	-10.5

자료 : KATI

◇ 수출용 냉동 삼치

- 라운드 형태의 냉동삼치와 냉동피레트로 수출되고 있음. 삼치피레트는 독자 세 번(HS코드)이 없이 0304299000(기타 어류의 냉동 피레트)로 분류되어 정확히 수출물량을 파악하기 어려우나 최소 5백만불 이상으로 추정됨(업계관계자). 그 외 기타 피레트를 만들고 난 부산물(머리, 뼈 등)도 수출함



◆ 수입동향

◇ 우리나라는 냉동삼치를 주로 중국에서 수입하고 있으며 매년 대폭 증가하고 있음

〈삼치 수입 동향〉

(단위 : kg, USD)

국가명	2007년		2008년		2009년		전년대비증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	114,077	153,083	366,062	688,622	743,678	1,599,838	103.2	132.3
중국	34,000	72,040	121,990	288,215	608,727	1,418,590	399	392.2
아르헨티나	-	-	0	0	94,000	107,330	0	0
대만	21,979	29,697	47,237	103,704	7,835	19,004	-83.4	-81.7
일본	41,807	27,918	141,307	186,395	14,998	18,873	-89.4	-89.9
피지	5,886	6,475	5,933	6,971	7,826	13,537	31.9	94.2
스리랑카	1,090	1,744	0	0	4,950	11,880	0	0
남아공	8,347	13,079	30,309	61,224	5,342	10,624	-82.4	-82.6
기타국	968	2,130	19,286	42,113	0	0	-	-

자료 : KATI

〈삼치 수입 동향〉

(단위 : kg, USD)

HS Code	품명	2008년		2009년		전년대비증감률(%)	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
0303799010	삼치(간장,어란제외/ 냉동/피레트, 어육제외)	366,062	688,622	743,678	1,599,838	103.2	132.3

자료 : KATI





## 일본

## 1. 생산 및 유통동향

## ◆ 품목 개요

- ◇ 명 칭 : 사와라 さわら(鯖)
- ◇ HS코드 및 관세율

HS번호	품명	관세율
0302.69-092	삼치(신선, 냉장)	3.5%
0303.79-092	삼치(냉동 또는 토막생선 등)	

## ◆ 생산동향

- ◇ 일본에서는 삼치를 남쪽의 먼 바다에서 대량 어획하고 있음. 삼치는 홋카이도남부, 연해 지방(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 일본근해에서는 삼치이외에 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, 일본근해의 수온상승과 먹이인 멸치와 정어리의 증가에 의해 어획량은 회복경향에 있음
- ◇ 일본근해에서 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 종묘생산에 있어서는 치어의 동족상잔이 심해 자원유지의 과제로도 대두되고 있음

- ◇ 삼치의 생산량은 꾸준히 증가하다 2008년 13%감소, 2009년 17%감소하였음, 일본은 2009년 해면어업에서 총 4,151천톤을 생산하였으며 이중 0.3%가 삼치로 13천톤을 어획하였음

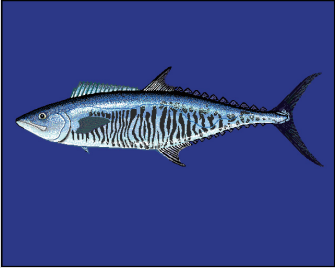
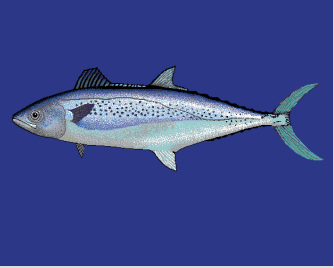
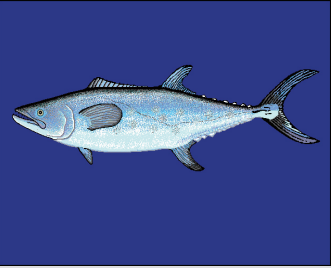
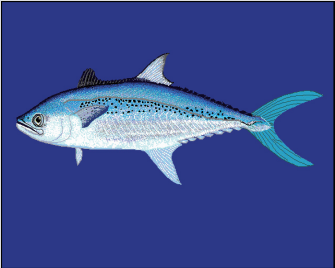

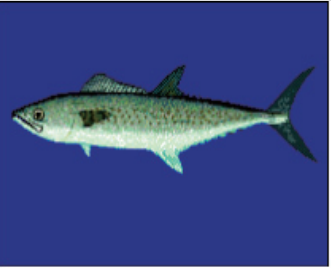
〈연도별 삼치 생산량〉

(단위 : 톤)

구분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
삼치류	9,568	10,412	13,727	18,095	15,669	13,000

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

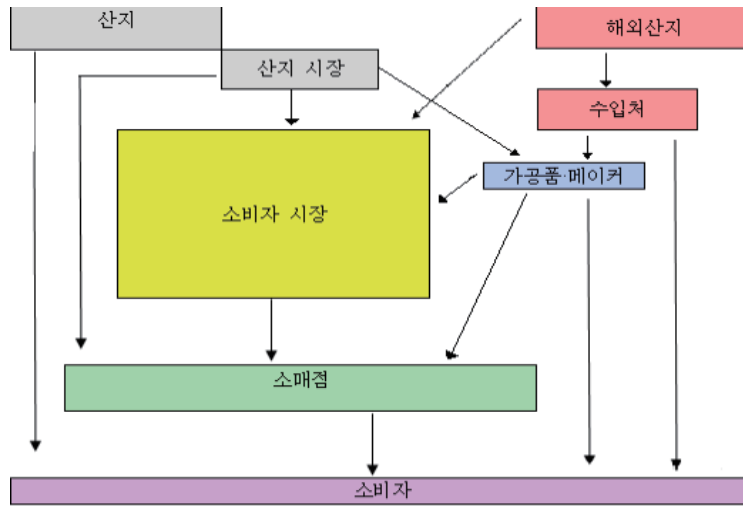
〈삼치의 종류〉

구분	요코시마삼치 (ヨコシマサワラ/横縞鱈)	대만삼치 ( Тай완사와라/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.

◆ 유통동향

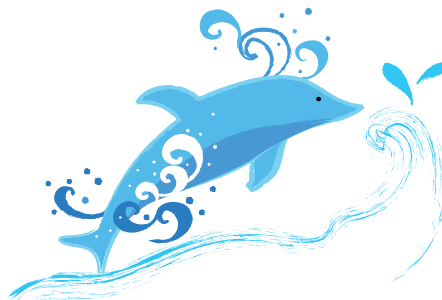
◇ 유통경로

- 삼치의 수입은 매년 가을부터 봄에 걸쳐 하카다항과 시모노세키항 등이 가장 많으며, 도쿄항, 오사카항 순으로 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 일본근해에서 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	이온 산지: 후쿠이산 가격: 360엔	라이프 산지: 한국산 가격: 398엔

			
라이프 산지: 중국산 가격: 298엔	라이프 산지: 중국산 가격: 298엔	한국산 삼치	일본산 삼치

◇ 오사카시중양도매시장 가격동향

- '09년 오사카시중양도매시장의 삼치의 도매수량은 1,572톤으로 전년(1,785톤)대비 12% 감소를 나타냈으며, 평균거래금액은 4,582천엔/일로 전년(4,958천엔/일)보다 8% 감소를 나타냈음

〈2009 오사카시중양도매시장(본장+동부) 삼치 도매수량 및 가격〉

구분	본장		동부시장		합계	
	'09 거래규모	전년대비(%)	'09 거래규모	전년대비(%)	'09 거래규모	전년대비 달성(%)
총 물량(톤)	1,230	92.1	342	76.1	1,572	88.1
총 금액(백만엔)	986	95.6	269	82.3	1,256	92.4
1일평균수량(톤)	5	92.1	1	76.1	6	88.1
1일평균금액(천엔)	3,599	95.6	984	82.3	4,582	92.4

자료 : 오사카시중양도매시장

## 2. 소비동향

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



## 3. 수입동향

- ◇ '09년 삼치의 수입 금액은 30억 7천 8만엔으로 전년대비 3.5% 감소하였으며, 수입량은 전년대비 12.6% 감소한 7,078톤을 나타냈음
- ◇ 일본 내에서의 어획량 증가와 내수 공급이 증가하면서 수입이 줄어들고 있음

### 〈일본 삼치의 수입동향〉

(단위 : 백만엔, 톤)

품목명	2008년		2009년		전년대비증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
삼치	8,099	3,189	7,078	3,078	-12.6	-3.5

자료 : 일본 무역통계

- ◇ '09년 수입 상위 3개 국가를 보면 한국이 27억 5천 4백만엔으로 전체 수입금액의 89.4%를 차지하고 있으며 중국(10.0%), 바누아투의 순임. 이외에도 에콰도르, 피지, 남아프리카 공화국, 호주에서도 수입되고 있음



〈2009년 삼치 수입 상위 3개 국가〉

(단위 : 백만엔, 톤)

1위			2위			3위		
국명	수량	금액	국명	수량	금액	국명	수량	금액
한국	6,292	2,754	중국	722	309	바누아투	29	6

자료 : 일본 농림 수산성 무역통계

#### 4. 수출확대방안

- ◇ 삼치는 매년 수입이 감소경향이 계속되고 있으며 이는 황해와 남해에서의 어획량감소와 일본에서의 생선가격 하락, 중국의 수산물 소비의 확대, 일본의 어획량 증가 등의 요인을 꼽을 수 있음
- ◇ 업계에 따르면 일본국내 어획량 증가 및 시장가격 등의 영향을 받아 감소추세는 계속될 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 일본내에서 소비하고 있는 삼치 관련 제품의 시장을 파악하여 공략하는 것이 필요함



말레이시아

### 1. 생산 및 유통동향

◇ HS코드와 관세율

HS 코드	영 명	말레이 명	관세율	Sales Tax	비 고
030264000 신선/냉장	Mackerel (Scomber scombrus, scomber australasicus, scomber japonicus)	Tenggiri Papan (Spotted Spanish/ Japanese Mackerel)	0%	0%	보건부 수입승인 조건 (Subject to the approval of the Food Quality Control Division of the Ministry of Health)
030374000 냉동	상 동	상 동	0%	0%	상 동

◇ 삼치의 자국 생산량이 미미하며 자국 소비량 또한 유사 어종(고등어류) 가격이 높아 자국 소비 보다는 인접 싱가포르로 수출하고 있음

〈말레이시아 2009년 월별 어획량〉

(단위 : 톤)

월	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	합계
물량	10.0	11.2	18.7	20.5	16.3	9.9	10.0	10.8	10.3	16.0	13.5	12.4	159.6

〈생산지별 월별 전년 대비 어획량 비교〉

(단위 : 톤)

생산지	2009년					2010년					증감 (%)
	1월	2월	3월	4월	합계	1월	2월	3월	4월	합계	
Johor	0.9	1.2	1.4	1.5	5.0	1.4	0.9	2.1	0.9	5.3	6.0
Pahang	3.0	3.7	6.8	7.6	21.1	11.1	6.3	4.8	10.4	32.6	54.5
Penang	0.7	0.3	2.0	2.7	5.7	2.2	1.0	0.8	0.6	4.6	-19.2
Sarawak	4.2	4.2	8.4	8.5	25.3	8.9	5.5	8.9	5.0	28.3	11.9
기타	1.2	1.8	0.2	0.2	3.4	0.9	0.7	0.0	0.0	1.6	-61.8
합계	10	11.2	18.8	20.5	34.4	24.5	14.4	16.6	16.9	72.4	110.5

\* 동 말레이시아 사바 주 어획량 누락

\* 자료 : 말레이시아 수산물 개발청 (LKIM)

## ◆ 유통동향

### ◇ 삼치 유통경로 / 유통형태

- 연안에서 잡은 삼치는 LKIM(수산 개발청)이 지정한 27개의 수산물 집적지에서 경매 및 소매
  - 도매상들이 경매로 구매한 삼치를 지역별 도매시장 (Pasar Borong : 재래식 농수산물 도매) 및 장터상인 (Pasar Bagi : 아침시장, Pasar Malam : 야시장)으로 재 판매
- 반도 서해안 이민국 관할 포구를 통하여 삼치수출입이 이루어짐
  - 인도네시아 수마트라 섬의 벨라완 항에서 화물선박을 통해 Lumut (페락주)로 수입 되며 주로 쿠알라룸프의 도매시장으로 유통 및 싱가포르로 재수출
  - 매일 300~400 상자(100kg/box) 가 루무트(Lumut) 항을 통해 수입
  - 루무트 외 크랑항(Port Klang, 쿠알라룸프 인근), 무아르(Muar, 조호주) 통해서도 수입
- 태국 국경을 통한 삼치는 냉장 삼치로 대부분 육로를 통해 수입되고 있음

### ◇ 수산물 유통 관련 정부기관

- 농식품부 산하 LKIM(LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA)에서 수산물 유통 관련 담당
- 전국에 LKIM 관리 감독을 받는 27 개 수산물 집적지, 42개의 농수산물 도/소매 시장, 수출입 수산물 검색 센터 39곳이 전국 유통 핵심역할을 담당함
- 말레이시아에서 어획되는 삼치는 한국삼치에 비해 폭이 좁음. 냉동 삼치를 해동하여 판매하고 있으나 신선도가 낮음 (삼치의 유사종으로 보임, 도매 시장에서 한국산 삼치와 유사한 것은 없음)



〈말레이산 삼치〉



〈냉동삼치를 해동하여 판매〉



〈타 어류 대비 값이 비싼 수입산 냉동 삼치〉



〈동말레이산 삼치 테스코 매장〉

## 2. 소비동향

- ◇ 일반적으로 소비되는 생선 보다 가격이 3~4 배 높아 호커 센터(Hawker Center : 말레이시아에서 가장 보편적인 저가 외식 장소)에서는 찾아보기 힘들
- ◇ 고급 리조트의 BBQ 파티, 고급 호텔/식당, 일식점 중심으로 소비



〈일식당의 데리야끼 소스를 바른 삼치구이〉



〈삼발(고추장과 유사)을 바른 삼치구이〉  
가장 보편적인 생선요리

### 〈도매시장 도소매 가격〉

(단위 : RM/Kg)

구 분	3월	4월	5월
도 매	13,58	13,36	13,64
소 매	15,89	16,00	16,28

\* 장소 : Pandan City 도매시장 1RM=350원



### 3. 수출입동향

- ◇ 삼치를 따로 HS코드로 구분하고 있지 않고 고등어류에 포함하고 있음. 2008년 전체 수입량의 47%를 태국에서 수입했고, 2009년에는 수입량의 88.8%가 태국산임
- ◇ 인도산은 2007년 수입량의 32.7% 점유 비중이 2009년에는 수입량의 2.86%로 급락

〈삼치를 포함한 고등어과/신선,냉장 수입 동향 HS 030264〉

(단위 : 천USD, 톤, USD/Kg)

국가명	2008년			2009년			증감률 (%)		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
태국	1,240	776	0.63	3,048	1,908	0.63	145.78	145.89	0.05
인도	189	515	2.73	98	251	2.55	-47.97	-51.35	-6.49
중국	116	133	1.15	110	157	1.43	-5.11	18.00	24.35
인니	23	52	2.27	29	93	3.19	26.33	77.93	40.84
일본	99	153	1.55	34	89	2.61	-65.36	-41.54	68.76
대만	71	104	1.46	72	62	0.86	1.04	-40.53	-41.14
파키스탄	597	606	1.02	41	47	1.14	-93.18	-92.32	12.63
노르웨이	40	120	3.00	0	0	0	-100.00	-100.00	-100.00
한국	183	304	1.66	0	0	0	-100.00	-100.00	-100.00
기타	77	124	1.61	0	0	0	-100.00	-100.00	-100.00
합계	2,635	2,887	1.10	3,432	2,607	0.76	30.25	-9.70	-30.67

자료 : Global Trade Atlas

- ◇ 냉동제품의 경우 주 수입국은 중국, 인도, 파키스탄임

〈삼치를 포함한 고등어과/냉동 수입 동향 HS 030374〉

(단위 : 천USD, 톤, USD/Kg)

국가명	2008년			2009년			증 감 (%)		
	물량	금액	단가	물량	금액	단가	물량	금액	단가
중국	7,529	12,213	1.61	13,245	19,515	1.48	84.73	69.43	-8.07
인도	3,244	4,109	1.27	7,116	9,809	1.38	119.35	138.74	8.66
파키스탄	6,424	7,092	1.10	5,798	7,437	1.28	-9.75	4.85	16.36
예멘	1,722	2,036	1.18	1,414	2,261	1.60	-17.89	11.00	35.59
한국	2,229	2,667	1.20	1,332	2,154	1.62	-40.26	-19.21	35.00
일본	3,491	3,632	1.04	2,256	1,945	0.86	-34.12	-45.14	-17.31
인도네시아	1,595	1,240	1.57	1,623	1,692	2.12	5.91	95.84	35.03
대만	646	668	1.03	1,221	1,162	0.95	113.22	43.26	-7.77
미얀마	553	814	1.47	515	728	1.42	-6.94	-10.59	-3.40
기타	1,186	2,097	1.77	1,751	2,868	1.64	47.64	36.77	-7.34
합계	28,619	36,568	1.30	36,271	49,571	1.40	30.07	39.49	7.69

자료 : Global Trade Atlas



## 4. 통관 및 검역, 라벨링

### ◆ 수입절차

- ◇ 수입품들은 합법적 절차를 통하여 들여와야 하며, 수입품을 실은 선박은 말레이시아에서 정한 적법한 장소나 공항의 세관을 통해 수입되어야 함
- ◇ 수입품은 Customs No. 1 서식을 통해서 수입신고를 마쳐야 하며, 신고시 모든 수입품에 대해 정확한 물량, 제품의 포장, 숫자, 무게, 물량의 측정방법, 규격, 원산지, 최종목적지 등을 표시를 해야 함
- ◇ 세관 신고서류 : 통관서류, 수입 증명서(Bill of landing 등), 상업송장(Commercial Invoice) 또는 견적송장(미처 송장이 준비되지 않았을 경우), 포장명세서(Packing List), 기타 증빙에 필요한 서류(있는 원산지 증명서 등)

### ◆ 검역

- ◇ 2008년 자진하여 EU 수산물 수출금지 조치를 취한 후 최근 해금되어 수출을 재개 하면서 식품류 약품 잔류량 규정을 만들기 위하여 의견을 개진하고 있음
- ◇ EU 수출을 위해 수산물 수출회사들에 대한 지도 감독은 강화 되었으나 수입 수산물에 대한 검역은 일반적 수준이며 수산물 및 사료의 멜라민 파동시에도 특별한 조치가 취해지지 않았음

### ◆ 라벨링

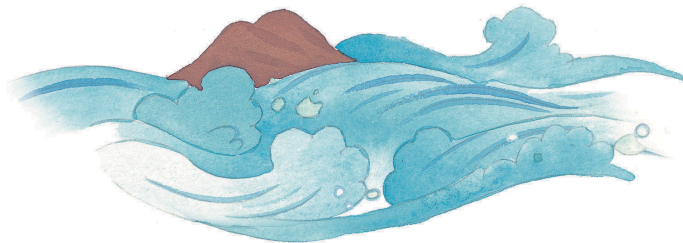
- ◇ 냉동품은 원산지, 제조사/수출사/수입사, 총중량, 실 중량 등 기본적인 사항만을 기재
- ◇ 가공 수산물은 아래와 같이 영양성분 표기를 의무화 하고 있음





## 5. 수출확대방안

- ◇ 소비자들은 삼치를 잘 모르며 삼치와 유사한 고등어과 생선을 선호하며, 이로 인해 수산업 관계자들은 삼치를 인접 싱가포르로 수출하기를 선호함
- ◇ 삼치 유사 어종은 인도네시아, 태국에서 냉동 수입되어 판매되나 가격이 높아 (RM14~15/Kg) 취급 상인이 드물고 신선도가 낮음
- ◇ 1~2 년 전 한국 교포들을 상대로 판매하기 위해 구입용 가공 삼치를 수입하던 한국 식품 가게들이 말레이시아산 유사 삼치 대비 고가(현지산에 비해 3~4배)인 삼치 구매를 꺼려 현재는 수입이 중단되었음
- ◇ 콜드 스토리지 업체(Cold Storage)에서 자국산 삼치를 타원형 절편으로 23링깃/Kg을 소량 판매하고 있지만 잘 판매되지 않아 폐기할 정도로 소비되지 않고 있음. 수입산 절편 냉동 유사 삼치가 11.79링깃에 판매되고 있음. 신선 또는 냉장 삼치가 구매력을 유발하기 힘든 시장임
- ◇ 말레이시아 시장은 수출확대 시장 관점보다 개척시장으로 보아 일식에 익숙한 고소득층을 대상으로 한 홍보가 필요함. 홍보의 방식은 기존 공사의 한국 음식 시식회, 고급 대형 할인 매장(Jusco, Cold Storage)에서 현지인들과 친숙한 "구이" 형태 음식의 시식회 및 정부 기관 및 민간 기업체의 현지 행사시 김치, 불고기, 당류의 이미 알려진 음식 외에 한국산 삼치 요리를 선보이는 것도 필요함
- ◇ 우나기(장어 구이)가 현지에서 일본 음식중 대표적인 생선 요리로 알려진 것처럼, "삼치 구이"가 한국의 대표 생선 요리로 인식될 수 있도록 하기 위해선 우나기 전문 취급 수입상, 고급 호텔/리조트, 일식점을 상대로 홍보 하여야 할 것임



세계

### 1. 생산 및 수출입동향

#### ◆ 세계의 툿 생산

- ◇ FAO 통계를 보면 툿(학명: Fusiform sargassum)의 생산은 중국만 있음. 우리나라의 경우 갈조류(Brown seaweed) 양식에 툿생산량이 포함되어 있음

〈툿(양식) 세계 생산량〉

(단위 : 톤, 천USD)

국가	구분	단위	2003	2004	2005	2006	2007	2008
중국	툿(양식)	물량	75,936	115,214	85,573	115,718	136,260	87,480
		금액	30,374.40	46,085.60	34,229.20	46,287.20	55,866.60	40,240.80
한국	갈조류(양식)	물량	33,661	22,814	30,058	21,125	20,909	17,701
		금액	24,486.40	13,635.70	11,399.80	14,173.80	14,064	14,701.30

자료 : FAO Acuaculture Production 2008, Fusiform sargassum, Brown seaweed 기준

- ◇ 세계 갈조류 생산 통계의 일본, 한국의 생산량이 툿으로 추정 됨

〈갈조류 세계 생산(양식+자연채취) 동향〉

(단위 : 톤, 천USD)

국가/년도	2004	2005	2006	2007	2008
일본	6,375	6,881	8,209	-	-
한국	28,865	38,455	28,112	30,006	23,798

자료 : FAO Acuaculture Production 2008, Brown seaweed의 일본, 한국 생산량

### ◆ 세계의 툇 수출, 수입현황

◇ 툇은 세계적으로 일본과 한국의 거래가 대부분임

#### 〈툇의 수입〉

(단위 : 톤, 천USD)

국 가	2003		2004		2005		2006		2007	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
일 본	6,603	45,629	6,386	41,829	5,757	32,822	5,220	31,927	4,922	32,790
한 국	88	342	94	211	49	75	50	205	59	87

주 : FAO Commodities production and trade 2007 Hizikia fusiforme (brown algae) 기준

#### 〈툇의 수출〉

(단위 : 톤, 천USD)

국가	2003		2004		2005		2006		2007	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
북한	2	4	3	6	-		-		-	
한 국	4,723	36,324	4,523	30,615	4,138	23,939	3,447	23,773	3,164	24,525

주 : FAO Commodities production and trade 2007 Hizikia fusiforme (brown algae) 기준



한국

## 1. 생산 및 수출입동향

### ◆ 생산현황

- ◇ 툫은 한국, 일본 및 중국 등에 서식하는데 한국에선 중부이남 특히 제주도와 서남 해안에 많이 분포하며 1984년 무렵부터 완도지역에서 툫 양식이 시작되었음. 툫의 2009년 생산량은 22,123톤으로 전년대비 8.3%증가하였음
- ◇ 툫 생산량은 연도별로 변동이 심하나 자연산 생산량은 1990년대 이후 감소 추세로, 해에 따라 풍흉의 차이가 심함. 생산량의 대부분은 찌뚫으로 가공함

〈연도별 툫 생산량〉

(단위 : 톤)

구분	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
합계	16,097	36,405	28,098	33,578	24,058	23,581	20,422	22,123
일반해면	5,081	2,744	5,284	3,520	2,933	2,672	2,721	2,590
천해양식	11,016	33,661	22,814	30,058	21,125	20,909	17,701	19,533

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

- ◇ 툫의 주 생산시기는 5월~10월이며 천해 양식으로 주로 생산됨

〈2009년 월별 툫 생산량〉

(단위 : 톤)

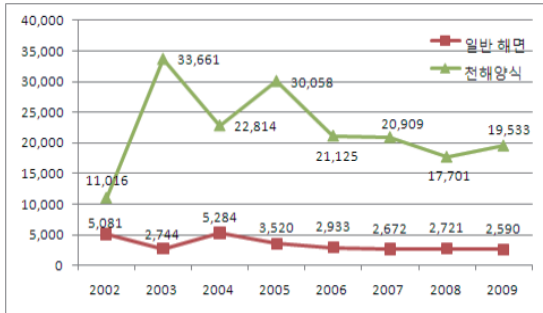
구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합계	542	339	265	37	5,342	677	2,378	4,748	850	6,596	169	180
일반해면	140	298	265	37	248	670	271	179	99	34	169	180
천해양식	402	41	0	0	5,094	7	2,107	4,569	751	6,562	0	0

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

1) 영명 : Sea weed fusiforme, 학명 : Hizikia fusiforme으로 갈조식물의 모자반과(sargassaceae)에 속하는 해조류임. Hizikia는 일본명 '히지키 (ヒジキ)'라는 음을 딴 것임. 한국, 일본, 중국 등에 서식하는데 우리나라에서는 중부 이남 특히 제주도와 서남해안에 주로 분포함

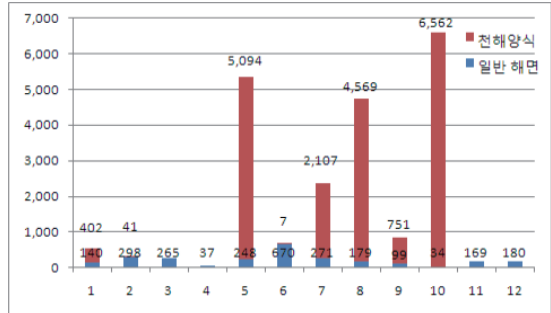
〈2002-2009 생산량〉

(단위 : 톤)



〈2009 월별 생산량〉

(단위 : 톤)



자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

◇ 바다에서 채취한 톳은 짙은 맛이 있고, 바로 말리면 딱딱해서 먹지 못하므로 채취한 톳을 물에 씻어 장시간 삶은 후 건조하여 건톳이 됨. 생톳은 건톳을 물에 불린 것임. 생톳은 살짝 데쳐 파랗게 색이 변하면 물에 잘 헹구고 담가놓아 소금기를 제거하여 무쳐 먹음

〈톳을 채취하는 모습과 일반적인 조리 예〉

	
톳을 채취하는 모습	삶은 톳의 색깔(녹색)
	
채취한 톳의 색깔	톳 무침

◆ 수출동향

◇ 2009년 기준, 톳 수출은 28.9백만불로 전년대비 물량 29%감소, 금액 21%감소함  
 - 주요 수출국은 일본이며 수출 금액 기준 96%를 차지함. 중국은 2.8%, 기타국 1.2%임

〈한국의 톳 수출 동향〉

(단위 : kg, USD, %)

국가명	2007년		2008년		2009년		대비	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	3,163,543	24,524,618	3,208,826	36,379,440	2,266,909	28,903,969	-29	-21
일본	2,973,155	23,327,150	3,001,376	33,905,833	2,048,962	27,739,037	-32	-18
중국	172,306	1,003,194	183,689	2,156,620	164,474	821,514	-11	-62
미국	9,203	108,774	13,066	198,377	36,348	239,661	178	21
리투아니아	-	-	0	0	10,231	38,196	0	0
브라질	1,000	11,500	0	0	1,000	18,600	0	0
독일	949	9,179	1,153	12,118	1,597	17,470	39	44
대만	2,336	28,764	5,468	69,040	2,000	10,800	-63	-84
말레이시아	3,840	28,512	3,192	22,631	1,440	10,692	-55	-53
영국	334	3,336	354	3,789	553	6,567	56	73
호주	-	-	0	0	85	915	0	0
괌	-	-	0	0	69	338	0	0
캐나다	60	222	128	794	150	179	17	-78
네덜란드	100	1,060	200	3,288	0	0	-100	-100
홍콩	0	0	200	6,950	0	0	-100	-100
타일랜드	260	2,927	0	0	-	-	-	-

자료 : KATI

◇ 톳은 거의 건조 톳(99%)으로 수출됨

- 2009년 기준 건조 톳 주요국 수출금액을 보면 일본에 27,739천불, 중국에 821천불 수출함

〈톳 품목별 수출 동향〉

(단위 : kg, USD, %)

HS Code	품명	2008년		2009년		대비	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
	톳(합계)	3,208,826	36,379,440	2,266,909	28,903,969	-29	-21
1212203010	톳(건조)	3,193,702	36,188,983	2,232,877	28,657,424	-30	-21
1212203090	톳(fusiforme/ 건조한 것 이외 기타)	14,939	189,007	14,305	198,233	-4	5
1212203020	톳(냉장)	25	164	52	377	108	130
1212203030	톳(냉동)	160	1,286	19,675	47,935	12,197	3,627

자료 : KATI



### ◆ 수입동향

◇ 2009년 수입 툿은 54톤, 193천불임

- 수입툿은 주로 중국산이며 수입물량은 수출물량대비 2.3%임

#### 〈툿의 수입 동향〉

(단위 : kg, USD, %)

국가명	2007년		2008년		2009년		대비	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	59,463	86,716	165,340	409,293	54,187	193,520	-67.2	-52.7
중국	58,151	72,935	164,159	406,991	54,162	192,502	-67	-52.7
일본	1,312	13,781	0	0	24	1,009	0	0
필리핀	0	0	1,181	2,302	1	9	-99.9	-99.6

자료 : KATI

◇ 툿은 거의 전량 건조 툿으로 수입되고 있음

#### 〈품목별 수입동향〉

(단위 : kg, USD, %)

HS Code	품명	2008년		2009년		대비	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
	툿(합계)	165,340	409,293	54,187	193,520	-67.23	-52.72
1212203010	툿(건조)	164,159	406,991	54,186	193,511	-66.99	-52.45
1212203090	툿(fusiforme/건조한 것 이외 기타)	1,181	2,302	1	9	-99.92	-99.61
1212203020	툿(냉장)	0	0	0	0	0	0
1212203030	툿(냉동)	0	0	0	0	0	0

자료 : KATI

## 일본

## 1. 생산동향

## ◆ 생산동향

- ◇ 명 칭 : 툷 /영문: Hizikia/일본: ヒジキ (鹿尾菜)
- ◇ HS코드 및 관세율

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

- ◇ 일본에는 홋카이도 남부에서 태평양연안과 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 툷은 향기가 좋고 풍성한 대립(大粒)으로 부드러워 빨리 조리할 수 있어 맛이 좋고 모양도 좋아 툷 중에서 인기가 높음. 주생산지는 미에현의 이세지역과 큐슈 일부지역이며 일본의 툷은 대부분 천연산임. 생산증감의 폭이 심하지 않음
- ◇ 일본산 툷은 대부분 자연산으로 매년 증가추세를 보였으며 '06년에는 8,209톤으로 전년비 14.3% 증가하였음. 2007년 이후 통계는 기타해조류(천연) 통계에 포함되어 추산이 어려움

## 〈툷의 연도별 생산량〉

(단위 : 톤)

구분	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2009년
툷	6,375	6,881	8,209	-	-	-
해조류 (자연산)	113,739	104,788	113,664	103,601	104,741	104,200
해조류 (양식산)	484,389	507,741	490,062	513,956	455,365	457,000

자료 : 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, 「해면어업통계조사」 및 「내수면어업통계조사」  
\* 툷생산량은 2007년부터 기타 해조류(천연)에 포함됨

〈툷을 포함한 해조류 생산량 2008-2009〉

(단위 : 톤)

구분	종류별	2008년	2009년	전년대비%
해면 어업 (천연자연산)	해조류계	104,700	104,200	99.5
	다시마류	73,200	80,100	109.4
	기타 해조류(툷포함)	31,400	24,100	76.8
해면 양식	해조류계	457,000	456,300	100.2
	다시마류	46,900	40,400	86.1
	미역류	54,900	60,600	110.4
	김류(생종량)	338,500	343,900	101.5
	큰실말(もずく)	15,700	11,800	75.2
	기타 해조류	300	300	100.0

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

◆ 수급동향

◇ 자급률 수준 : 61%(2009년 기준)

(단위 : 톤)

연도별	생산	수출	수입	소비
2004	6,375	-	6,386	12,761
2005	6,881	17	5,757	12,621
2006	8,209	16	5,220	13,413
2007	7,000	-	4,922	11,922
2008	7,000	-	5,066	12,066
2009	7,000	-	4,425	11,425

자료 : 농림수산성 자료 및 재무성 무역통계 자료 추정

2. 유통동향

- ◇ ���의 수확기는 3~5월이며 한국이나 중국산의 경우는 6월까지이며 일본으로의 수출은 9-12월경임
- ◇ 일본에서의 총 공급량은 12,000~13,000톤으로 이중에서 수입 산은 40%이상을 차지하고 있음
- ◇ '09년 기준 일본의 총 소비량은 11.4천톤이었으며 매년 소폭의 증감을 보이고 있으나 일정한 수준을 유지하고 있음

- ◇ 툇은 건조품으로 유통하는 것이 일반적이며, 수입시에도 건조품으로 수입되고 있음
- ◇ 봄에 채취한 툇을 가마솥에 삶아 자연 건조시킨 툇으로 판매함. 건조 툇 중 가는 줄기만을 사용한 것을 『싹(芽)툇』, 긴 줄기부분을 사용한 것을 『장(長)툇』, 겨울철 어린 툇을 채취하여 사용한 『한(寒)툇』으로 불리고 있음. 식용으로 가공된 것은 검은색을 띠어 원래의 색상과 다소 다름
- ◇ 일본에 유통되는 툇은 한국산 양식툇이 70~80%를 차지하고 있으며, 나머지는 일본산(자연산)과 중국산(양식)이 유통되고 있음. 최근 중국산은 위장표시 및 잔류농약 문제로 거의 유통되고 있지 않음
- ◇ 유통기준은 특별히 없으나 도매 유통단계에서는 통상 30kg규격으로 유통되고 있음.
- ◇ 시판되고 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

〈툇의 길이에 따른 규격〉

(단위 : cm)

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

\* SS사이즈는 부스러기정도 크기임

- ◇ 포장은 비닐로 포장하여, 2중골판지 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 국내 총 공급량은 매년 증가추세를 보이고 있으며, 툇에는 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 툇을 많이 소비하여 건강하게 장수하라는 의미로 9월15일(구 경로의 날)을 『툇의 날』로 정하고 소비를 권장하고 있음



〈도매시장 월별 가격동향〉

(단위 : 엔/kg)

구분	전체	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2006	368	368	361	377	373	374	361	380	377	357	361	362	356
2007	360	341	361	368	368	360	364	326	374	361	372	362	362
2008	387	352	362	386	380	363	367	369	387	449	425	433	415
2009	449	429	440	469	477	427	445	456	456	466	444	405	478
2010	460	418	460	472	498	461	470	451	450	-	-	-	-

자료 : 동경도 중앙도매시장

〈툇의 원산지별 형상〉

구분	싹(芽)툇	장(長)툇	한(寒)툇
형상			
일본산			
한국산			 (소매용/자연산) (업무용)
중국산			-



◇ 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 툷 상품〉

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

〈중국산 툷 상품〉

	장 툷 23g 20봉지 (1봉지130엔) 2,600엔		싹 툷 100g10봉지 (1봉지230엔) 2,300엔		싹 툷 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
			
툷 통조림 128엔	조림 및 볶음반찬 70g/98엔, 160g/158엔, 100g/198엔	간사이슈퍼에서는 가격표에 산지와 특징을 표시하고 있음	

### 3. 소비동향

- ◇ 일본내소비량의 절반이상이 업소용 식품재료로서 이용되고 있으며 시장규모는 200억엔 정도로 추정되고 있음
- ◇ 톳은 별도 소비통계가 없으며, 1가구당 미역류, 다시마류의 구매량은 아래와 같음

〈1가구당 연간 수산물 중 해조류 지출금액·구입물량(전국·2인 이상 세대)〉

(단위 : g, 엔)

품목	물량(g)					금액(엔)				
	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년
미역류	1,358	1,385	1,371	1,298	1,161	1,594	1,649	1,638	1,565	1,512
다시마류	463	474	450	475	406	1,246	1,296	1,224	1,197	1,134
다시마조림	724	743	726	811	659	1,269	1,277	1,265	1,376	1,289

자료 : 총무성 「가계조사연보」

- ◇ 식용유와 잘 어울려 튀김과 당근, 대두 등과 함께 삶은 톳 반찬이 보편적으로 이용되고 있음

〈톳을 이용한 요리〉



〈툇 가공제품〉



4. 수입동향

- ◇ 툇은 건조품 유통이 일반적이며, 수입형태 또한 건조품으로 수입되고 있음
- ◇ '09년 툇의 수입 금액은 36억 7천 1백만 엔으로 전년대비 20.2% 감소하였으며, 수입량은 전년대비 12.7% 감소한 4,425톤을 나타냈음

〈툇의 수입동향〉

(단위 : 톤, 백만엔)

구분	2004	2005	2006	2007	2008	2009
수입액	4,511	3,640	3,712	3,831	4,600	3,671
수입량	6,386	5,757	5,219	4,922	5,066	4,425

자료 : 일본 재무성 무역통계

- ◇ 주요 수입국별 수입동향
  - 주요 수입국은 한국과 중국임
  - '09년 물량 기준으로 한국산의 점유율은 48.6%, 중국산은 51.4%. 금액 기준으로는 한국산이 74.9%, 중국산은 25.1%
  - 한국산의 경우 7월부터 수입되고 있으나 본격적인 수입은 9월~12월임.
- ◇ 한국에서의 2009년 수입량은 2008년대비(3,110톤) 31%감소하였으나 중국에서의 수입량은 전년대비(1,955톤) 116.2%증가하였음

〈툇의 주요국 수입량〉

(단위 : 톤, 백만엔)

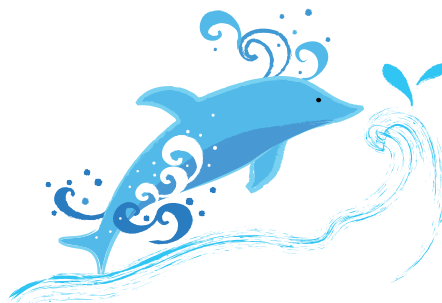
구 분	2005		2006		2007		2008		2009	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합 계	5,757	3,640	5,219	3,712	4,922	3,831	5,006	4,600	4,425	3,671
한 국	3,911	2,590	3,196	2,554	2,992	2,753	3,110	3,709	2,152	2,749
중 국	1,846	1,050	2,023	1,158	1,925	1,074	1,955	890	2,273	922
기 타	-	-	-	-	4	2	-	-	-	-

자료 : 일본 재무성 무역통계

〈원산지별 소매가격 및 유통시기 비교〉

구 분	가격비교(엔/kg)			일본 내 유통시기		
	한국산	일본산	중국산	한국산	일본산	중국산
싹툇30g	130	480	80	연중 유통		
장툇500g	2,625	5,670	2,300			

- ◇ 일본에 유통되는 퇇은 한국산(양식이 대부분)이 70~80%를 차지하고 있으며, 나머지는 일본산(자연산)과 중국산(양식)이 유통되고 있음. 최근 중국산은 위장표시 및 잔류농약 문제로 선호도가 떨어짐
- ◇ 2006.5.29부터 잔류농약 등의 규제에 관한 포지티브리스트 (식품위생법제11조제3항)가 시행되어 주의가 필요



## 5. 수출확대방안

- ◇ 톳의 경우 건조물로 유통되는 관계상 2년 정도의 유통기간을 갖는바 단기간에 자금회수를 원하는 일부 생산자들의 부정거래, 덤핑 등으로 전체적인 시장거래질서를 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 생산증가는 어려울 것으로 보임에 따라 수입은 계속하여 늘어날 것으로 전망됨
- ◇ 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, 기후적으로 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

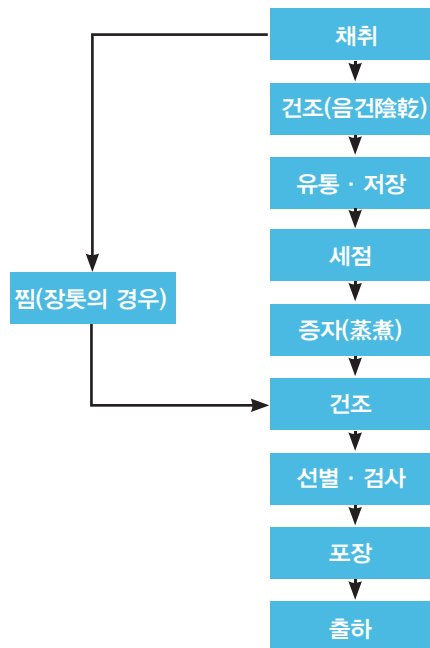




## ◆ 참고자료

## ◇ 툇 가공품 생산과정

- ① 채취 및 건조
  - 채취 후 각각 지역에서 건조(음건(陰乾))하여 30kg정도씩 봉투에 담아 출하
- ② 세척 및 찌
  - 가공장에서는 건조품을 세정한 후 대략 1.5~6시간 정도 삶아 찌. 찌는 시간이 부족한 제품은 딱딱해지고 길어지면 끈적거리 건조과정이 어려워짐
- ③ 건조
  - 천일건조에서는 건조까지 2~3일 필요로 하며, 대량 건조시에는 기계를 이용하여 2~3시간 건조
- ④ 선별 및 검사
  - 건조한 것은 소규모가공 수작업 이외 공장 등에서는 모양선별기와 로타리시프터(세정장치 및 분배장치) 등으로 줄기와 싹부분으로 나누고 바람과 정전기, 색채선별기 등을 사용하여 이물질을 제거함





미국

## 1. 품목개요

◇ HS코드 및 관세율

Code	품명	내역	관세율
1212200000	Seaweed and other	Layer Bundle Seaweed	Free

자료 : 미국 관세청

## 2. 유통동향

◇ 한국에서 생산된 툷은 일반적으로 도매상과 가공업자에 넘겨지며 도매상은 툷을 재포장하여 수출업자를 통해 미국으로 수출함. 주로 반찬감용으로 소비되는 한인 교포시장의 경우 소비자들은 한인이 운영하는 한인 슈퍼마켓 등에서 툷을 구매할 수 있음



미국소재 한인 슈퍼마켓에서 전시 판매되고 있는 생툷과 툷 가공품



가공품 - 툷샐러드포장 300g, 2.99(USD)



### 〈투스 판매가격〉

(2010년 5월)

품 목 (회사명)	원산지	중 량	판매가격	지 역
투스 (자연원)	한국산	300g	\$2.99(개 당)	LA(갤러리아마켓)
투스 (자연원)	한국산	300g	\$2.99(개 당)	LA(프라자마켓)
투스 (자연원)	한국산	300g	\$2.99(개 당)	OC(한남GG마켓)
투스 (자연원)	한국산	300g	\$2.99(개 당)	LA(한남DB마켓)
투스	없음	없음	없음	LA(중국마켓)
투스 (TMI Logistics)	한국산	1~ lbs	\$7.99(파운드 당)	OC(아리랑마켓)

- ◇ 미국 캘리포니아 소재 한인 교포 마켓의 경우 가공 포장된 자연원 1개 브랜드 제품만 공급 및 유통이 되고 있는 실정이며, 거의 전 마켓에 공급되고 있음 또한, 신선 코너에서 파운드당 판매하고 있는 한인 슈퍼마켓도 있음. 제품의 유통과 소비 규모는 커보이지 않음
- ◇ 미국인이나 중국인, 일본계 슈퍼마켓에서 현재 툯관련 제품은 취급되고 있지 않음

### 3. 수출확대방안

- ◇ 툯은 자연 건강식이며 특히 한국산의 품질이 우수하므로 미국내 제품의 우수성을 알리는 홍보 및 마케팅이 절실함. 특히 북미 대륙은 현재 자연 건강식이 화두가 되어 있고, 차세대 유통 및 판매 제품으로 관심이 증폭 되어 있는 만큼, 국제 무역 박람회 및 전시회 등을 통한 제품 홍보필요
- ◇ 시식을 위주로 한 제품 홍보가 절실하며, 동시에 다양한 요리법을 소개
- ◇ 한인교포시장에서만 소비가 이루어지고 있는 상황이므로 좀 더 다양한 브랜드와 포장 방법으로 한인교포들에게 공급이 이루어져야 함
- ◇ 한인 슈퍼마켓 또는 한인 홈쇼핑 등 각종 유통 채널을 통해 제주도 특산물전을 기획 할 때, 툯의 우수성과 맛을 알리고 여러 가지 다양한 조리법을 선보이는 것이 좋음. 지역별 한인의 날 축제 때도 함께 병행하여 제품을 홍보하면 제품 인지도와 판매에 더욱 효과가 있을 것임
- ◇ 타인종의 경우, 일본, 중국, 베트남 등 한국산 식품 및 제품에 관심이 있는 시장부터 공략을 하되, 제품의 우수성, 특히 건강식품 이미지를 적극적으로 홍보

- ◇ 소비자들의 입맛 들이기와 구전을 통한 마케팅을 전개하기 위한 방편으로 현재 코리아 타운 등지에 지속적으로 미국인 등 타인종의 유입과 한국음식문화에 대한 관심이 커짐에 따라 인근 식당 등 요식업체를 중심으로 한 시식 및 레시피 개발이 중요함. 이와 더불어 주류시장을 중심으로 한 각종 요리 전문 잡지 등 매체와 언론의 전문가 들에게 지속적인 제품 홍보가 이루어 져야 함
- ◇ 최근에는 트위터, 페이스 북 등 소셜 마케팅으로 인한 성공사례가늘고 있어, 전문 제품 홍보용 웹사이트 개발과 더불어 소셜 미디어마케팅을 병행 하는 것이 효과적임
- ◇ 또한 미국마켓으로의 진출과 판매확대를 위해서는 각 목표시장별 도매수입상의 발굴과 더불어 주류마켓에 대한 영업력이 있는 미국의 전문대형 수산물 수입업체를 발굴하여 접촉해 나가야 할 것
- ◇ 최근 한국의 연구결과에 따르면 톳이 입냄새 제거에 탁월한 효과를 갖고 있음이 밝혀져 인체에 무해한 구강청결제로서 껌, 젤리, 치약, 캔디 등의 제품과 합성하여 적용하는 것을 연구 중(국립수산진흥원 위생가공연구실)이므로 향후 관련 개발 상품을 박람회에서 홍보
- ◇ 미국의 제약회사, 위생제품 관련 회사 등과 연계하여 톳의 원료를 추출 또는 사용한 제품을 출시하게 된다면 제품의 새로운 수출판로 로서 큰 기회가 될 것임
- ◇ 일본에서는 톳을 콩과 함께 가공해 즉시 먹을 수 있는 가공식품을 다양하게 판매하고 있음. 우리도 톳의 소비 촉진을 위하여 나물형태의 무침용 이외에도 다양한 톳 가공품 개발을 통해 고차상품을 늘려야 함. 또한, 다양한 제품 포장개선을 통한 제품차별화를 통해 부가가치의 증대를 모색하여야 함



세계

### 1. 생산 및 수출입동향

#### ◆ 생산동향

◇ 세계 주요 생산국은 중국, 인니, 태국, 말레이시아 등의 동남 아시아 지역으로 최대 생산국은 중국으로 2008년 기준 29만톤(양식산)을 생산함

- 피조개는 주로 양식으로 생산되며, 2008년 기준 전체 생산의 85%를 차지함

〈피조개 주요국 생산 동향〉

(단위 : 톤)

국가	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
합계	326,451	420,351	441,568	469,903	495,383	444,865	447,710	479,368	491,776
중 국	175,727	203,987	208,181	278,278	282,808	265,673	276,288	279,510	290,177
(양식산)	175,727	203,987	208,181	278,278	282,808	265,673	276,288	279,510	290,177
인도네시아	34,695	64,308	71,428	47,505	64,498	57,164	52,917	64,641	69,470
태 국	46,629	77,145	81,956	69,824	72,063	58,832	67,479	56,875	67,336
(양식산)	45,657	75,863	80,750	67,362	69,496	56,853	66,062	55,671	66,140
말레이시아	64,396	70,816	78,712	71,067	64,565	59,521	45,674	49,620	61,138
(양식산)	64,396	70,816	78,712	71,067	64,565	59,521	45,674	49,620	61,138
한 국	5,004	3,995	641	2,949	11,106	3,456	5,211	28,524	2,865
(양식산)	820	3,842	413	2,440	10,849	3,226	5,063	28,372	1,637
캄보디아	-	-	-	-	-	-	-	-	495
(양식산)	-	-	-	-	-	-	-	-	495
러시아연방	-	100	650	280	343	219	141	198	295

### ◆ 세계의 피조개 수출입동향

◇ 피조개의 경우 세계적으로 통일된 상품분류 코드가 없어 집계가 어려우며 FAO가 집계한 2007년 조개와 피조개 수출입 통계는 국가별 보고 자료에 근거하므로 실제와는 차이가 있음. 피조개는 쉽게 상할 수 있으므로 활 피조개의 운송 제약이 있음

#### 〈조개, 피조개류 수출〉

(단위 : 톤, 천불)

국가	품목	2003		2004		2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
홍콩	조제품(재수출)	-		-		-		-		18	111
한국	건조,염장,염수장	13	48	26	79	-		-		17	27
한국	조제품	25	537	157	5,036	17	451	2	46	1	21
미얀마	건조,염장,염수장	-		-		182	210	-		-	
대만	조제품	3	11	1	5	2	10	13	69	12	64
미국	조제품(재수출)	-		32	74	-		-		-	

자료 : FAO Commodities production and trade 1976-2007

주) 조개(clam), 피조개류(arkshells nei, cockles) 기준

#### 〈조개, 피조개류 수입〉

(단위 : 톤, 천불)

국가	품목	2003		2004		2005		2006		2007	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
캐나다	건조,염장,염수장	68	411	32	294	50	517	12	132	6	69
홍콩	조제품류	.		.		.		.		72	501
인도	조제품류	.		-	1	-	2	.		-	2
일본	건조,염장,염수장	-		-		-		-		-	4
한국	건조,염장,염수장	2,500	3,566	2,764	3,787	2,838	4,272	3,242	5,069	2,138	3,408
한국	조제품류	5	15	-		1	3	-		-	1
태국	건조,염장,염수장	.		.		.		.		1	10

자료 : FAO Commodities production and trade 1976-2007

주) 조개(clam), 피조개류(arkshells nei, cockles) 기준

한국

## 1. 생산 및 수출입동향

### ◆ 생산현황

- ◇ 피조개<sup>1)</sup> 양식 산업은 '80년대 중반까지 양식생산량이 약 6만톤, 대일 수출액이 1.5억불이었던 우리나라 주요 양식 품종이었으나, 환경오염과 기후 온난화, 급격한 환경변화로 피조개의 서식환경이 악화되어 종패의 열성화 및 면역기능 저하로 인해 양식 생산량이 1990년대 초부터 급감함. 남해안 일대의 경우 피조개의 생존율이 40~50% 되던 것이 1~2%에 머물고 있음
- ◇ 피조개의 주 생산철은 8~9월로 일반해면에서 생산은 증가, 천해양식은 감소 추세를 보임

〈연도별 피조개 생산량〉

(단위 : 톤)

구분	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
총합계	4,973	5,205	3,391	2,778	2,212	3,167	3,131	7,352
일반해면	228	509	257	230	148	152	1,228	5,638
천해양식	4,745	4,696	3,134	2,548	2,064	3,015	1,903	1,714

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

〈2009년 월별 피조개 생산량〉

(단위 : 톤)

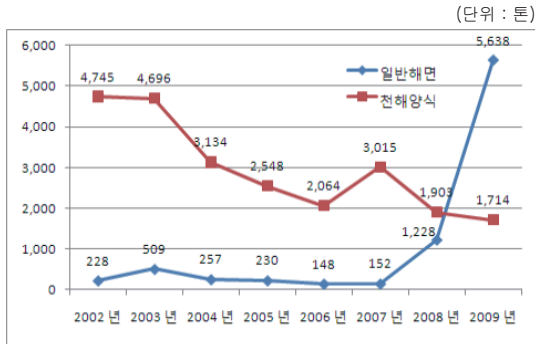
구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합계	667	137	181	305	621	140	244	1,354	1,669	633	672	729
일반해면	556	12	69	187	516	0	0	1,216	1,458	414	602	608
천해양식	111	125	112	118	105	140	244	138	211	219	70	121

자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

1) 영명: Ark Shell, 학명: Scapharca broughtonii. 피조개는 한국, 일본(홋카이도 이남), 대만, 중국(산둥 반도, 발해, 동중국해)에 분포하며 내해의 조간대부터 수심 50m 사이의 펄 바닥에 서식함

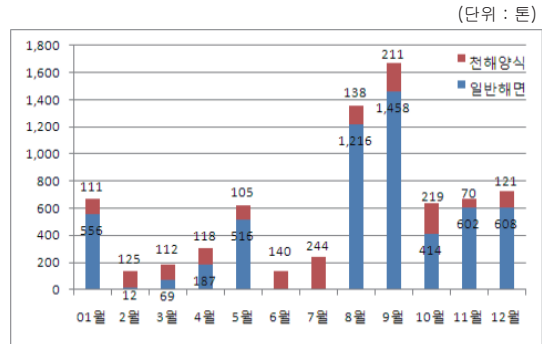


〈2002-2009 생산량〉



자료 : 통계청, 어업생산통계(<http://fs.fips.go.kr/main.jsp>)

〈2009 월별 생산량〉



◆ 수출동향

- ◇ 2009년 기준, 피조개 수출은 11.8백만 불로 전년대비 물량 19%, 금액 21.7%감소함
- 주요 수출국은 일본으로 수출 금액 기준 99%를 차지함. 활 피조개 및 피조개의 껍질을 제거한 신선, 냉장 속살(피조개)을 포장한 형태로 수출되고 있음

〈한국의 피조개 수출동향〉

(단위 : kg, USD)

국가명	2007년		2008년		2009년		증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	1,523,768	13,998,497	1,510,984	15,103,058	1,223,544	11,831,582	-19	-21.7
일본	1,423,562	13,367,981	1,502,484	15,042,482	1,215,634	11,782,173	-19.1	-21.7
대만	1,409	11,360	550	4,609	3,335	26,183	506.4	468.1
중국	3,585	9,389	6,010	13,840	3,000	12,330	-50.1	-10.9
미국	-	-	0	0	1,194	6,557	0	0
독일	2,000	101,112	0	0	91	2,373	0	0
싱가포르	1,940	17,577	1,150	11,307	290	1,966	-74.8	-82.6
네덜란드	4,920	186,966	290	13,340	0	0	-100	-100
말레이시아	0	0	200	1,880	0	0	-100	-100
벨기에	400	17,534	300	15,600	0	0	-100	-100
러시아연방	84,752	211,878	0	0	-	-	-	-
영국	1,200	74,700	0	0	-	-	-	-

자료 : KATI

◇ 피조개 냉동 형태(HS Code 0307991150) 68%, 기타(산것, 신선, 냉장)형태 수입이 30.4%임

〈품목별 수입동향〉

(단위 : kg, USD, %)

7HS Code	품명	2008년		2009년		대비	
		물량	금액	물량	금액	물량	금액
	피조개	716,841	3,520,027	408,456	2,145,627	-43	-39
0307991150	피조개(냉동)	503,879	2,479,041	296,143	1,458,721	-41.2	-41.2
0307911590	피조개(기타/산것, 신선, 냉장)	155,492	733,475	107,313	651,906	-31	-11.1
0307911510	피조개(중패용/산것, 신선, 냉장)	57,470	307,511	5,000	35,000	-91.3	-88.6

자료 : KATI



일본

## 1. 생산동향

### ◆ 개요

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

HS번호	품명	실행관세율
0307.91-420	피조개 (활어)	7%
0307.91-450	기타의 것 (신선,냉장)	7%

### ◆ 피조개의 생산동향

- ◇ 북해도 남부로부터 큐슈의 연안에 서식하며 혈액 속에 헤모글로모젠을 함유하고 있어 붉은 색을 띠
- ◇ 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. 참고로 피조개를 포함한 '09년 조개류 양식의 수확량은 467,100톤으로 전년에 비해 11.9%증가하였음
- ◇ 일본 국내 조개류의 공급량은 최근 변동이 거의 없으며 조개류 수입은 감소세임
- ◇ 조개류의 일본 국내 생산은 양식, 종묘생산 및 방류가 이루어지는 가리비조개를 제외하고 대부분의 조개류가 감소 또는 변동이 없는 상황임

〈일본의 조개류 어획량〉

(단위 : 톤)

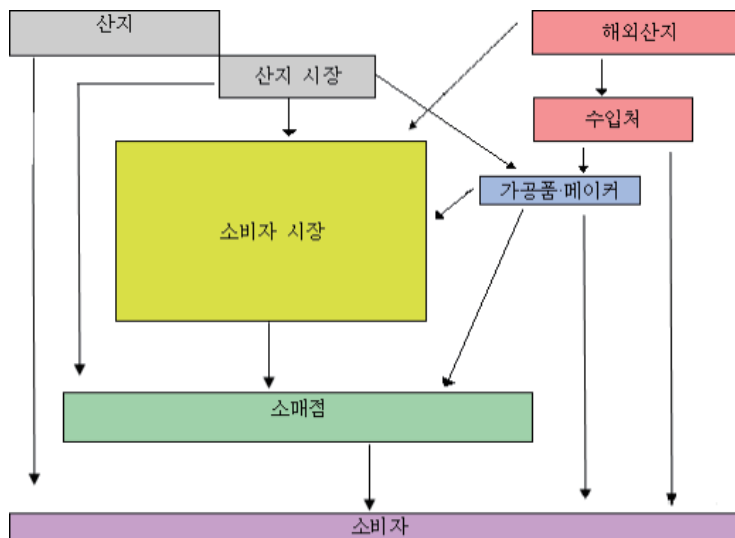
구분	종류별	2008년	2009년	전년대비(%)
해면 어업 어획량	조개류 합계	401,000	400,700	99.9
	전복류	1,700	1,800	105.9
	소라	7,900	7,600	96.2
	바지락류	39,200	31,500	80.4
	가리비류	310,200	319,600	103.0
	기타 조개류*	42,000	40,100	95.5
해면 양식업 어획량	조개류 합계	417,300	467,100	111.9
	가리비	225,600	256,700	113.8
	굴류	190,400	209,200	109.9
	기타 조개류*	1,600	1,200	75.0

자료 : 농림수산성 「어업·양식업생산통계연보」, \* 피조개 포함

2. 유통 및 소비동향

◆ 유통동향

〈수산물의 유통경로〉



- ◇ 피조개는 일본산은 적고 수입물이 많으며 kg당 러시아산, 중국산이 2000엔 이하이며 한국산으로는 2000엔 전후, 일본산은 3000엔~4000엔 수준임
- ◇ '08년의 조개류의 kg당 연평균 도매가격(도쿄도 중앙도매시장)은 품목별로는 굴(속살, 신선) 1,150엔(전년대비 14.5% 상승), 가리비조개(속살, 신선) 1,516엔(전년대비 9.7% 하락), 모시조개(속살, 신선) 1,450엔(전년대비 45.4% 하락), 바지락(속살, 신선) 2,363엔(전년대비 63.1% 상승), 재첩(신선) 622엔(전년대비 3.5% 상승), 피조개(속살, 신선) 2,656엔(전년대비 4.7% 상승) 하였음

〈2008년 조개류 도쿄도 중앙도매시장 연평균도매가격〉

(단위 : 엔/kg)

품목	굴 (속살, 신선)	가리비 (속살,신선)	모시조개 (속살, 신선)	바지락 (속살, 신선)	재첩 (신선)	피조개 (속살, 신선)
연평균 도매가격	1,150	1,516	1,450	2,363	622	2,656

◆ 소비동향

- ◇ 피조개는 일본에서 200년 이상 초밥용으로 사용되고 있음
- ◇ 피조개의 주요 용도는 초밥용, 생선회, 양념가공 등으로 사용되는데 초밥용은 겉모양이 좋은 것을 주로 사용하지만 흔히 히모(ヒモ)라고 하는 외투막 부분이 맛이 좋아 선호함
- ◇ 1가구당 조개류(피조개를 포함한 통계) 구입량을 보면 '08년도 3,402g을 소비하였음

〈1가구당 연간 조개류 지출금액 · 구입량(전국 · 2인 이상 가구)〉

품목	물량(g)					금액(엔)				
	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년
조개류	4,311	3,927	3,708	3,539	3,402	5,523	5,032	4,986	4,628	4,709

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. 수입동향

- ◇ 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 속살피조개 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 후쿠오카에 운송되며 대련에서는 컨테이너선이 주 1편 운항되어 3일 간격으로 도착하며, 항공운송은 항공기로 후쿠오카, 나리타 등으로 입하되어 즉시 도매시장으로 출하됨
- ◇ 피조개 규격별로 가장 수요가 많고 고가로 거래되는 규격은 8-12미/kg 이며, 6~7미/kg 규격은 초밥용으로 인기가 좋음
- ◇ '09년 피조개의 수입 금액은 2,047만 달러, 수입량은 4,330톤(전년대비 5.75% 증가)



◇ '09년 수입 금액 상위 3개 국가를 보면 중국이 1,412만 6천 달러로 전체 수입금액의 69%를 차지하였음. 그 외 한국과 러시아에서 피조개를 수입하였음

〈피조개 수입동향〉

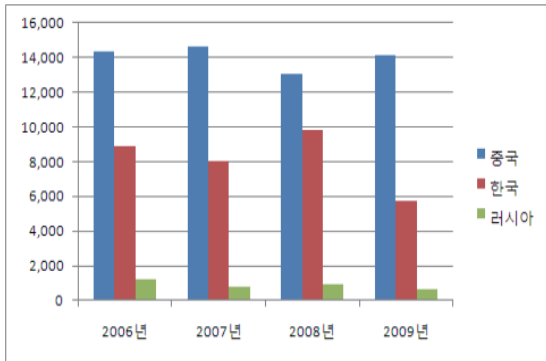
(단위 : 천USD, 톤)

	물량					금액				
	2006년	2007년	2008년	2009년	전년비(%)	2006년	2007년	2008년	2009년	전년비(%)
계	4,901	4,397	4,094	4,330	5.75	26,148	23,361	23,733	20,474	-14.41
중국	2,775	3,036	2,548	3,156	23.88	14,313	14,598	13,015	14,126	7.41
한국	1,070	1,135	1,296	924	-28.71	8,863	8,003	9,794	5,742	-41.67
러시아	436	225	250	249	-0.30	1,241	761	923	606	-34.55

자료 : 재무성 무역통계

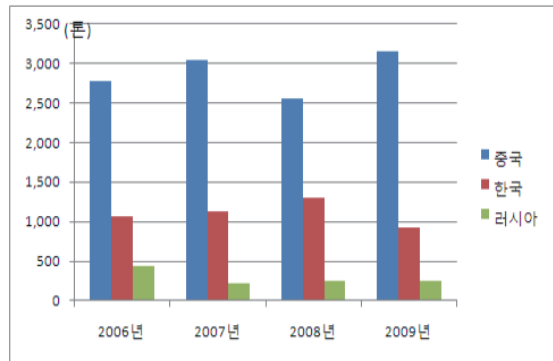
〈피조개 원산지별 수입금액〉

(천USD)



〈 피조개 원산지별 수입물량 〉

(톤)



◇ 국별 수입단가는 한국이 중국산 대비 28%높음

〈일본이 수입한 피조개 kg당 국별 단가(USD)〉

HS코드 030791420	2007	2008	2009	전년대비변화율(%)
				2009/2008
평균단가	5.32	5.84	4.73	- 19.06
중국	4.8	5.16	4.48	- 13.29
한국 <sup>2)</sup>	7.08	7.59	6.21	- 18.17
러시아	3.39	3.7	2.43	- 34.35

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

## 4. 수출확대방안

- ◇ 북한산은 일본이 조개류를 주로 수입하는 국가였으나 정치 문제로 '06년 10월 14일 이후 수입이 전면 중지되었음
- ◇ 일본 연안에서는 각지에서 전복, 소라 및 피조개의 중요방출, 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 제품인지도를 향상시켜 나가고 브랜드화, 제품차별화 전략을 통한 수출확대 필요



## 태국

### 1. 생산동향

#### ◆ 품목개요

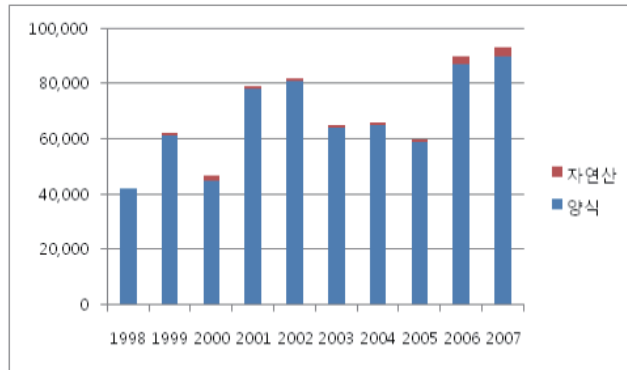
- ◇ 피조개 : หอยครง(히이크랑) 또는 หอยแครง(히이크랭)
- ◇ HS Code<sup>3)</sup>
  - 2006년 이전 : 0307910052 , - 2007년 이후 : 0307.102
- ◇ 태국에서는 피조개과에 속하는 조개를 크게 히이크랑 또는 히이크랭으로 부르고 있으며, 보통 히이크랭보다 사이즈가 큰 조개를 히이크랑이라고 부름. 한국에서 꼬막과 피조개가 구분되는데 반해, 태국에서는 일반적으로 같은 조개로 간주함
- 동북 태평양연안, 남동해안에 걸쳐 수심 5~50m 사이의 파도가 적고 조류가 심하지 않은 빨이나 모래에 주로 살고 있음. 식물성 플랑크톤이나 물속에 떠돌아다니는 물질을 섭취함. 기는 수온이 20℃ 정도인 6~9월 사이임



3) 기존 HS 코드는 조개의 품종에 따라 세부적으로 HS 코드를 상세하게 분류하였으나, 2007년 개편된 신규 HS 코드 체계에서는 냉동 또는 냉장, 신선한 모든 연체류 해산물에 대해 0307102로 간주함

◆ 생산동향

〈1998년~2007년 태국 내 피조개 생산량〉

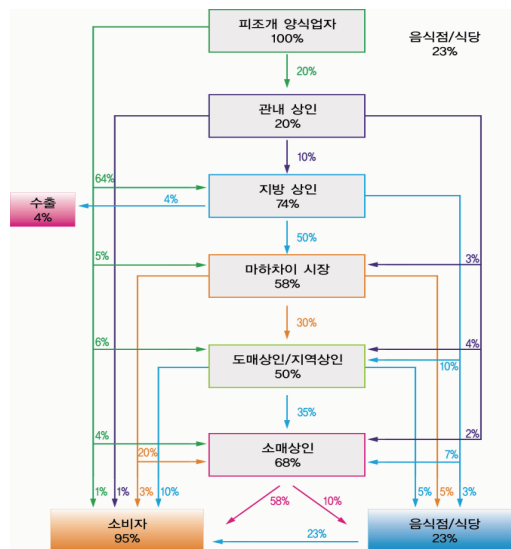


자료 : 태국 농수산부 산하 농수산업 경제 조사과

2. 유통 및 소비동향

◆ 유통동향

- ◇ 일반 소비자들은 대형 할인매장에서 냉장 피조개를 쉽게 구입 할 수 있으며, 재래시장에서도 쉽게 구할 수 있음
- ◇ 유통경로



자료 : 태국 농수산부 산하 수산청 정보

◇ 사이즈별 도매 가격

- SIZE 50~60개/킬로그램 = 46 바트(1.3 달러) SIZE 70~75개/킬로그램 = 39 바트(1.1 달러) SIZE 80~85개/킬로그램 = 37 바트(1.1 달러)

〈연/월별 소매 가격〉

(단위 : 바트/킬로그램)

연도	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	평균
1996	20.00	20.00	20.00	20.00	21.75	22.50	22.50	26.07	27.50	27.50	27.50	27.50	23.57
1997	27.73	32.50	32.50	32.50	32.24	27.50	27.50	27.88	30.00	30.00	30.00	30.95	30.11
1998	35.00	35.00	35.00	32.22	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	31.44
1999	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	27.95	27.50	27.50	30.13	29.42
2000	32.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.17
2001	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
2002	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	22.86	22.50	22.50	22.50	22.50	26.91
2003	27.50	27.50	27.50	27.50	27.89	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	28.99
2004	20.00	25.50	30.00	30.00	30.00	30.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	31.29
2005	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	37.25	42.50	43.75	36.54
2006	45.00	45.00	45.00	45.00	38.25	37.50	37.50	37.50	37.50	40.95	45.00	45.79	41.67
2007	39.40	42.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	47.50	46.41
2008	47.50	47.50	49.17	50.00	50.00	50.00	50.00	45.25	45.00	45.00	45.00	45.00	47.45
2009	49.75	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	49.98
2010	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	-	-	-	-	-	-	-	50.00

자료원 : 태국 양식업 협회

◆ 소비동향

- ◇ 피 조개는 홍합, 대합과 함께 태국인이 즐겨 먹는 조개 품종 중 하나임. 이유는 가격이 저렴하고 시장이나 마트에서 손쉽게 구입이 가능하며, 간편하게 삶아먹을 수 있기 때문임
- ◇ 시장이나 대형 마트 등에서 냉장 피조개 구입이 가능함. 소비자가 구매를 하면 즉석에서 삶아 주기도 하기 때문에 소비자는 저렴한 가격으로 편리하게 피조개를 즐길 수 있음

〈삶은 피조개, 피조개 무침〉

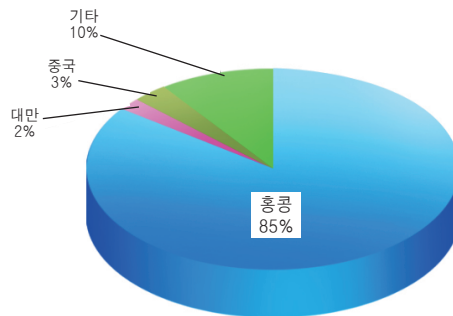


### 3. 수출입동향

#### ◆ 수출동향

- ◇ 태국은 피조개 수출량이 연간 약 5천 톤임
- ◇ 피조개 수요가 있는 해외 시장이 제한적이며, 피조개가 빠른 시간 내에 변질되는 특성이 있어 운송에 어려움이 있기 때문임
- ◇ 태국의 주요 피조개 수출 시장은 홍콩, 대만, 중국이며, 해외 시장의 피조개 수요는 점차 증가하는 추세이나 태국 내 피조개 생산량은 이에 미치지 못하고 있음

〈태국 피조개 주요 수출국〉

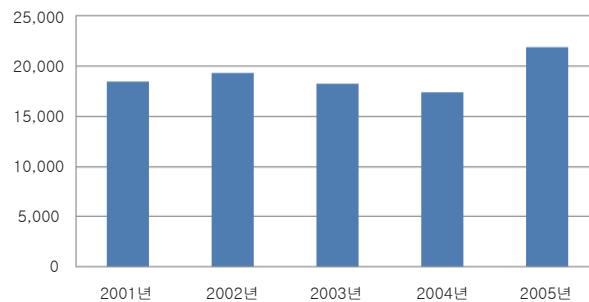


자료 : 태국 농수산부 산하 농수산업 경제 조사과

#### ◆ 수입동향

- ◇ 태국은 연간 약 16,000~22,000 톤의 피조개를 해외에서 수입하고 있으며, 수입량은 해마다 증가하고 있음

〈태국 피조개 연간 수입량〉



자료 : 태국 농수산부 산하 농수산업 경제 조사과



◇ 태국은 99% 이상의 피조개 수입을 인접 국가인 말레이시아에 의존하고 있음. 이는 단기간에 부패하는 피조개의 특성 때문임

〈태국의 2006년 피조개 국가별 수입량〉

(단위 : kg, 바트)

수입국가	2006 연간 수입량	
	수입량	CIF Value(Baht)
불가리아	9,000	106,612
프랑스	20	8,903
일본	63	100,463
말레이시아	15,686,492	155,153,720
뉴질랜드	10	1,452
합계	15,695,585	155,371,150

자료 : 태국 관세청



## 전갱이, 삼치, 툫, 피조개 2010 수산물 해외시장정보

발 행 처 : 농수산물유통공사  
발 행 일 : 2010년 12월  
주 소 : 서울시 서초구 양재동 232 aT센터  
조사참여 : 일본(오사카 aT)  
말레이시아(싱가포르 aT)  
미국(로스앤젤레스 aT)  
태국(aT 식품수출정보팀)  
문 의 처 : 농수산물유통공사 식품수출정보팀  
윤미순 대리 02) 6300-1394

본 자료는 KATI([www.kati.net](http://www.kati.net)) > 무역정보 > 발간책자 에서 원문을 다룬 받으실 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.

