

## 11. 해조류에 대한 유럽인의 관심 높아져

파리지사

## 주요내용

## ▶ 우리에겐 친숙하지만 유럽에서는 생소한 해조류

- 한국은 중국, 일본과 더불어 전 세계에서 해조류를 가장 많이 생산하고 소비하는 국가 중 하나이다. 한국에서는 미역, 다시마, 툇, 김, 파래 등 다양한 종류의 해조류를 무침, 국 등 다양한 방식으로 섭취한다.
- 유럽의 해조류 시장은 우리나라에 비하여 그 규모가 작으나 최근 빠르게 성장하여 2011년과 비교하여 2015년 해조류 관련 상품매출이 147% 증가하였다. 지금까지 유럽의 해조류 시장의 성장이 더뎠던 요인으로는 해조류에 대한 낮은 인지도, 유럽 해조류 생산부족, 해조류에 대한 식품가공업체의 낮은 수요 및 수입 해조류의 높은 가격 등이 있다.

## ▶ 해조류, 스시 레스토랑에서 개인의 식탁으로

- 유럽에서 소비되는 해조류의 종류로는 김, 덜스(Dulse, 홍조식물의 일종), 미역, 다시마 등이 있다. 이 중 가장 많이 소비되는 품목은 김으로 일본, 중국, 한국 등에서 수입되고 있다. 유럽 내 식품가공업체나 케이터링 서비스의 수요가 많으나 최근 일반 슈퍼마켓에서도 판매되기 시작했다.
- 김이 유럽인에게 익숙해진 것과 더불어 해조류의 영양학적 이점이 알려지면서 앞으로 다가올 ‘슈퍼푸드’로 각광받고 있고, 해조류에 대한 수요도 꾸준히 늘어나고 있다.
- 수산물 강국 노르웨이에서는 해조류 대규모 생산에 대한 연구를 진행하고 있다. 적조류 생산을 위해 NYMAT 프로젝트(SINTEF, the Austevoll Seaweed Farm, chef Ørjan Johannesen)를 진행하고 있는데 대규모 자동화 생산을 통해 세계 김 생산점유율을 높이고자 노력하고 있다.

## ▶ 유럽인, 해조류를 어떻게 먹을까?

- 스페인의 해조류 인터넷 쇼핑몰인 Kombu Fresh는 안달루시아 지방의 토마토 오이샐러드인 ‘피피라나’에 신선한 다시마를 길게 썬 샐러드를 비롯해 다시마를 넣은 누가, 케이크, 초콜릿 등 디저트 레시피를 소개하기도 했다.
- 유럽의 해조류 식품생산업체들은 새로운 상품개발에도 많은 관심을 가지고 있다. 프랑스의 Bord à bord, Groix & Nature 등 브르타뉴 지방회사를 중심으로 이러한 움직임이 활발한데 미역 스파게티, 간편 해조샐러드, 해조 머스타드 등 기존 식품에 해조류를 가미한 형식의 새로운 상품이 개발되고 시장에 소개되고 있다.

### | 다시마 피피라나 |



### | 해조머스타드 |



\* 사진출처 : Kombu Fresh, Groix & Nature

\* 자료 : Daillytimes, 「Welsh delicacy made from seaweed is awarded special food status」  
Kombu Fresh, 「Pipirana con Alga Kombu Fresh」  
BIM, 「The European Market for Sea Vegetables 2015」  
Foodnavigator, 「Norway could be next big nori market, experts say」

## 시사점

유럽에서 해조류에 대한 관심이 확대되고 있는 만큼 한국산 해조류의 우수한 품질과 상품의 다양성을 홍보한다면 수출확대를 위한 좋은 기회가 될 것이라고 판단된다. 김, 조미김, 마른 미역뿐만 아니라 유럽인의 식습관, 음식 등에 맞는 상품을 개발하는 것이 필요하다.