

지속가능한 미래 수산 먹거리, 해조류

해조는 그동안 유럽에서 낯선 식재료였지만 서서히 비건 시장의 성장과 함께 인기를 얻고 있다. 이미 미역, 다시마, 김처럼 다양한 소비 방식으로 친숙한 수산물이지만 유럽에서는 식용으로는 인식되지 못했던 해조류가 최근 유럽에서 다양한 방식으로 활용되며 주목받고 있다.

유럽에서 주목받고 있는 해조류 : 지속가능성

2022년 2월 「파이낸셜 타임즈」에 따르면, 해조는 단순히 식용뿐만 아니라 패키징, 가축 사료 등까지 다양한 방식으로 지속가능한 소비 및 생산을 촉진하는데 중요한 역할을 하고 있다. 유럽의 경우, 상대적으로 해조의 생산량이 낮은 편이었으나 지속적으로 유럽연합이 투자를 하고 있으며 사모펀드들 또한 사업 기회를 찾고 있다.

최근 다국적 식품업체 네슬레는 지방은 낮고 단백질과 섬유질이 높은 해조를 활용한 비건 전용 새우 VRIMP를 개발했다. 네덜란드의 북해에 있는 Rebecca Wiering 역시 해조로 만든 패티를 활용한 다양한 음식들을 판매하고 있다. 런던에 있는 NOTPLA는 해조를 이용해 만든 친환경 생분해 음식 포장용기를 개발했으며 음식 배달업체인 Just eat는 해당 회사와 파트너를 맺어 현재 영국과 네덜란드에서 이 패키지를 사용하고 있다.

이처럼 음식뿐만 아니라 다양한 친환경 소재로도 사용될 수 있는 수천 가지 이상의 종류로 구성된 해조는 바다의 생태계 기반을 조성하는데 중요한 역할을 하고 있다. 그렇기 때문에 아직 유럽에서는 초기 단계이지만 향후 유럽에서 지속가능한 개발을 위해 많은 주목을 받고 있으며 대량 생산을 위한 수요 역시 증가하는 중이다.



1 네슬레社 100% 식물성 새우 VRIMP
 2 DUTCH WEED BURGER 社 100% 식물성 패티 버거
 3 NOTPLA社 생분해 음식 포장용기

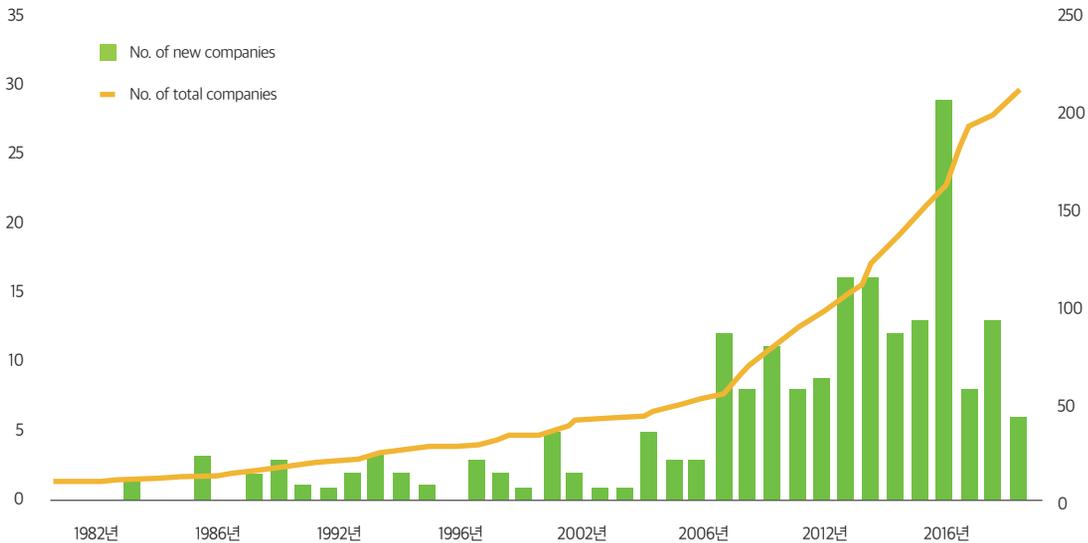
기후 변화에 대응할 슈퍼푸드

해조는 글로벌 이슈인 기후 변화에 대응할 수 있는 수산물로 거듭나고 있다. 전세계 메탄 방출량의 18%가 축산업에서 발생하는데 호주의 한 실험실에 따르면, 해조를 활용한 동물 사료는 가축의 무게를 유지하면서 메탄가스 발생량을 50~80%까지 줄일 수 있다고 한다. 또한 해조 자체가 자연적으로 많은 양의 탄소를 저장하기 때문에 기후를 보존하는데도 도움이 된다고 밝혔다.

미식가의 나라인 프랑스에서는 이처럼 지속가능한 소비를 할 수 있는 해조가 다양한 음식의 형태로 소비되고 있다.

우리에게 가장 익숙한 김의 경우 이미 프랑스 해조 소비자의 71%가 초밥을 먹을 때 소비한 경험이 있고 아직 낮은 수준이긴 하지만 24%의 소비자들이 스낵 형태(칩)으로 접해본 적이 있다고 조사되었다. 이외에도 약 40%의 소비자들이 타르타르나 수프, 생선 리에트, 생해조 등의 형태로 해조를 소비했다.

유럽의 해조 생산 회사 현황



자료 해양 과학 Frontiers지 2021년 1월호



1 Bjorg 社 간편식 밥 (220g)



2 BORD À BORD Bord a bord社 미역 타르타르



3 Clearspring 건조 해조 샐러드

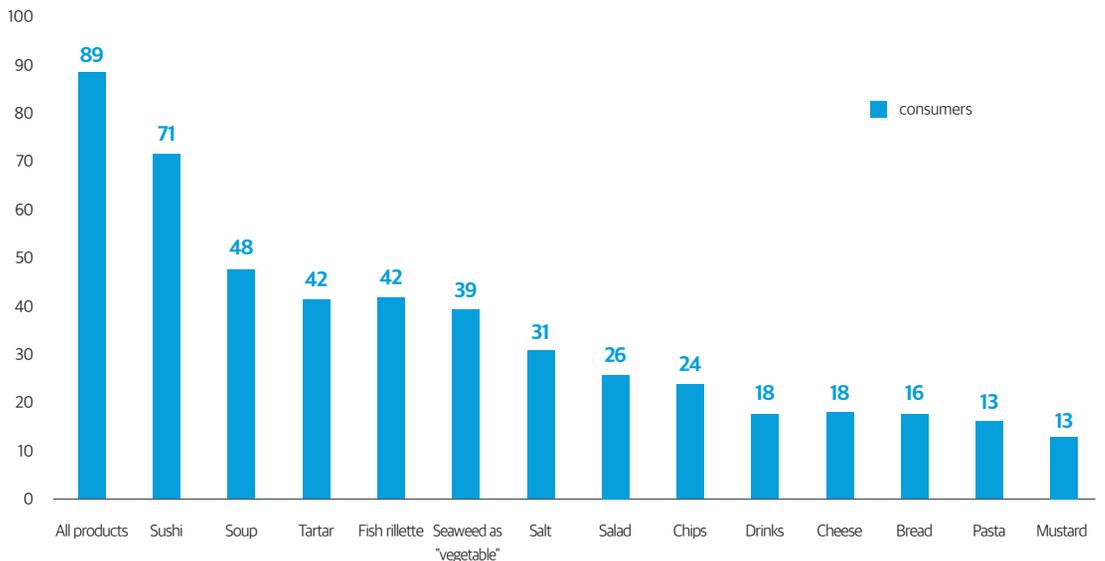
유럽 현지 식제품에 유기농 비건으로 스며드는 해조류

네슬레나 네덜란드 패티 버거처럼 비건을 위해 해조 자체를 가공하여 단백질을 추출해 새롭게 재가공하는 제품들도 있지만 해조를 건조 형태나 현지화된 식품에 첨가 가공한 음식들도 프랑스에서는 찾아볼 수 있다. 대부분 유기농 및 비건제품으로 판매되고 있으며 타르타르나 즉석밥 혹은 샐러드 등으로 판매되고 있다.

프리미엄 간식: 김

프랑스에서는 김이 'SEAWEED(TOASTED NORI)', 'SNACK', 'CHIPS D'ALGUES', 'Feuilles de Nori Toastées' 등의 이름의 간식으로 판매되고 있다. 한인마트 위주로 판매되던 유통망은 최근 대부분의 아시안 마켓에서도 인기제품으로 판매되고 있으며, 현지 유통 채널에서 조금 더 고급스러운 브랜딩과 패키징(1봉에 1~1.5 유로)로 유통망을 확대해 나가고 있다. 스낵김 시장의 확대에 따른 유기농 및 Bio 김 제품을 찾는 수요도 늘고 있다.

2021년 프랑스 해조류 소비 품목



자료 Food and Chemical Toxicology 159호, 2022 1월호, 프랑스의 해조 소비 현황



Maison de Corée 김
 판매처 Monoprix
 가격 3.79유로 (3봉)

Clearspring 오가닉 김
 판매처 kazidomi.com
 가격 0.99유로 (1봉)



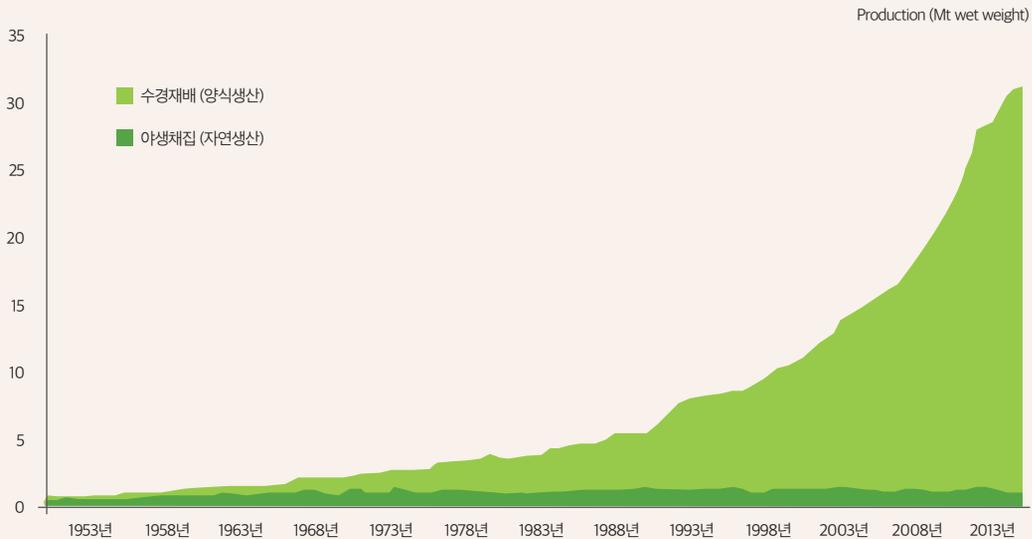
비비고 와사비 김
 판매처 www.bienmanger.com/
 가격 4.4유로 (3봉)

작성자 파리지사 최장민

Key Point

유럽에서 해조는 다양한 장점으로 인해 주목을 받고 있으며 이에 따라 생산량을 늘리고자 장기적인 투자가 이루어지고 있다. 다양한 방식으로 소비될 가능성이 있는 해조에 대한 수요가 증가하고 있지만 그에 비해 따라가지 못하는 현재의 유럽의 해조 생산량은 곧 상대적으로 한국 수산업자들이 가격 경쟁력을 가질 수 있는 기회가 될 수 있다. 유럽 연합의 자료에 따르면, 전세계 해조 생산량은 자연 생산과 양식에 의존하는데 양식의 경우, 2014~2016년 유럽의 생산량은 전세계 생산량의 0.0002%로 극소하며, 자연 생산량 또한 전세계의 18%밖에 되지 않는 반면에, 전체 생산량의 99%가 아시아시장에 기반하고 있기 때문이다.

전세계 해조 생산량 추이



자료 유럽 위원회 2020년 1월

또한 다양한 해조(미역/다시마/건조 김류 소비 레시피와 음식 재료들이 유럽시장에 등장함으로써 향후 한국 수산물 제품들이 좀 더 친숙하게 유럽에 진출할 수 있는 기반이 될 수 있다. 김이 가지고 있는 높은 단백질, 낮은 지방, 유기농 및 비건 프렌들리 제품이라는 특성을 바탕으로 김을 프리미엄 제품으로 시장에 포지셔닝 할 수도 있으므로 유럽 해조시장은 향후 새로운 블루오션이 될 수 있다.