

국외출장 결과보고서

구 분	내 역					
출장자	소속	수산물정책사업본부 FTA이행지원센터	성명	기해경	직급	전문연구원
				강한애		연구원
출장목적 (중복선택 가능)	☒ 현지조사(현장, 전문가 회의) ☐ 국제행사 주최 ☒ 국제행사 참가 ☐ 국제회의(정부대표단) 참석 ☐ 세미나, 교육, 훈련 ☐ 기타 ()					
관련사업 (예산항목)	○ 출장목적 : FTA 체결국(싱가포르·베트남) 주요 수산물 생산·유통·가공 현지 조사 ○ 관련사업 - 「FTA이행지원센터 운영」(정부대행) (사업기간 : 2023.01.01. ~ 2023.12.31.) * 「자유무역협정 이행에 따른 어업인등 지원센터 운용요령」제6조3에 의거 FTA 체결국 수산업 현황, 수급, 교역 동향 조사 분석을 위해 현지 방문 실시 ** 2023년 FTA 이행지원센터 사업계획서('23.2승인) 상 해당국 방문 계획 명시					
출장기간	2023.09.10(일) ~ 2023.09.15(금) (5박 6일)		출장지		싱가포르, 베트남	
출장일정	일자	방문지		주요업무		항공편
	09.10(일)	부산(7:50) → 싱가포르(13:05)		항공 이동		SQ0615
	09.11(월)	Sands Expo and Convention Centre		Seafood Expo Asia 참석		대중교통 및 도보 이동
	09.12(화)	Umami meats (배양육 생산업체)		배양육 생산 업체 면담		대중교통 및 도보 이동
		Blue aqua (육상수조식 양식장)		새우 양식장 방문 조사		대중교통 및 도보 이동
	09.13(수)	싱가포르(09:45) → 베트남 호치민(10:55)		항공 이동		SQ0178
		Minh Phu Group (새우 수출 업체)		수산물 수출협회 면담 조사		도보 및 차량 이동
	09.14(목)	VASEP (베트남수산물수출협회)		새우 수출 업체 면담 조사		도보 및 차량 이동
	09.15(금)	베트남 호치민(07:45) → 인천(15:00)		항공 이동		KE0478
		인천(16:40) → 부산(17:45)		항공 이동		KE1415
출장성과	○ 출장목적 달성 정도 - 싱가포르·베트남 수산물 생산 및 수출 관련 이슈 파악 ○ 주요 성과 - 싱가포르 새우 생산 및 소비 현황 파악 - 싱가포르 배양육(수산물) 기술 개발 현황 파악 - 베트남 수산물 생산 및 수출 이슈 파악					
향후계획	○ 출장 성과 공유 계획 - 본부 내 품목 담당자에 면담 내용 서면으로 공유 예정 ○ 정책화 등 활용 계획 - 對한국 수출 애로사항(TRQ 등) 및 현지 새우 생산 동향 부처 보고 시 활용 - 센터 발간물에 출장 조사 결과 반영					
참고 등 특이사항						

주요 업무내용 (계획(), 결과(✓))

업무①	09.11.(월) Seafood Expo Asia 참관
수행계획	□ Seafood Expo Asia 참관 - 참 석 자 : Eric Enno Tamm, Chuck Anderson, Maria, 기해경 전문연구원, 강한애 연구원 등 10명 - 조사 내용 · 수산 식품 소비 동향 조사 · 수산업체·기관 네트워킹
수행결과	□ 수산 식품 소비 동향 조사 ○ 아시아 수산물 시장은 원물부터 가정간편식까지 수요가 다양화되는 추세이며, 지속가능성에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있음¹⁾ - 싱가포르 화교 시장은 아직 신선·냉장 수산물에 대한 수요가 높은 편이지만, 간편조리식(RTC; Ready-to-Cook), 즉석섭취식품(RTE; Ready-to-Eat) 등 가정간편식에 대한 수요가 늘어나고 있음 - 특히, 일본 시장은 섭취 편의성 및 조리 간편성에 대한 욕구가 높아지는 가운데, 간편식 수산식품 공급이 수요 대비 부족함. 이러한 영향으로 육류 소비는 증가세인 반면, 수산물 소비는 감소 추세임 - 기존 아시아 소비자들의 수산식품에 대한 선택 기준은 가격이었으나, 최근 탄소배출량, ESG 등 지속가능성에 대한 관심이 높아지고 있음 - 향후 10년 동안 아시아 국가 중 인도네시아 및 베트남의 수산물 수요가 크게 성장할 것으로 전망됨 ○ 엑스포에 전시된 신제품으로는 연어, 게류, 흰살생선류, 갑오징어 등의 소포장 간편 섭취 및 조리가 가능한 제품이 소개되었으며, 신제품 대상으로 Seafood Excellence Asia Awards 이벤트가 개최됨 - 아시아 주요 식품 유통업체 전문가 그룹이 혁신, 영양, 시장잠재력, 독창성, 편의성을 기준으로 심사함 - 최우수 신제품상은 Tassal Operations社(호주)의 훈제 연어 트윈팩(Smoked Salmon Twin Pack 2*5)에 수여되었음 - 다음으로 Pure prestige社(영국)의 스코틀랜드 훈제 연어 필렛, Shanghai Shanhaiji Supply Chain社(중국)의 냉동 훈제 무지개 송어 필렛이 각각 2위와 3위를 수상함 - 이 밖에 Aquaculture centre of Excellence社(싱가포르)의 피시앤칩스 제품, Guangdong Evergreen conglomerate社(중국) 티라피아 스테이크, Thon Siek Food社(싱가포르)의 크랩칩, Vinh Hoan社(베트남)의 코코넛 팡가시우스 스테이크 등이 이벤트에 출전함 □ 수산업체·기관 네트워킹 ○ Seafood Expo Asia는 올해 11회차를 맞이했으며 9월 11일부터 13일까지 3일간 싱가포르 샌즈 엑스포 행사장에서 개최됨 ○ 동 엑스포에는 40개국에서 350개 이상의 업체가 전시에 참여하였으며, 특히 중국, 베트남, 싱가포르 업체 참가 비중이 높음 - (중국) (업체명(신제품)) Dalian Rich Enterprise Group(훈제 연어), Dalian Talian Foods

1) New Innovative Seafood Trends in Asia 제목의 패널 토론 내용 요약

- Co., LTD(명태브랜드), Dalian Yuanheng Marine Products Co., LTD(냉동자숙꼬막), Fujian Yuehai Aquatic Food LTD(건조황조기), Hunan Liao Meizi Agricultural Technology Co., LTD(시즈닝농어), Dalian Athena Seafood(감자가 넉치 H&G) 등이 참가함
- (베트남) I.D.I International Development & Investment Corp(냉동판가시우스필렛), Vinh Hoan(코코넛 팡가시우스 스테이크) 등이 참가함
 - (싱가포르) Fish International Sourcing House PTE., LTD(참치블록), Chun Chung Fishery Enterprise(황새치 블록), JCS Shrimps(자숙흰다리새우), Snorre Food PTE(훈제 연어), THESEAFOODCOMPANY(삼발소스 킬라피아) 등이 참가함
- : (주요 업체) JCS SHRIMPS 업체 개요
- JCS SHRIMPS는 1987년에 설립된 싱가포르의 새우 생산 및 가공업체이며 직원 수 500명 규모의 싱가포르 최대 새우 공급 업체임
 - 연간 새우 생산규모는 약 4천 톤 수준이며, 양식장은 인도네시아 폰티아낙, 칼리만탄 등 지역에 400ha 규모를 소유하고 있음
 - 주요 어종은 흰다리새우와 블랙타이거이며, 주요 새우 제품은 HOSO(Head On Shell ON), PND(Peeled And Deveined), HLSO(Headless Shell On), PUD(Peeled And Undeined), PTO(Peeled Tail On) 등임
 - (대만) Gallant Ocean International(바라문디 필렛), Great Hung Enterprise(알벤공치), New Cheng Corporation(데리야키 고등어), Wenchi Seafood(눈다랑어 블록)등이 참가함
 - (호주) Mainstream Aquaculture(바라문디 필렛), Victoria Seafood PTY(호주열대랍스터) 등이 참가함
 - 그 밖에 (미국) Belle Cove LLC(버터 랍스터테일), (스페인) ADEN FISH/OCEAN EAST(갑오징어), 인도네시아(냉동세척 갑오징어), (일본) RE:Blue Inc (생굴), (프랑스) Seafoodia (아메리칸 랍스터 원물) 등이 참가함
 - 우리나라는 HAI F&B, 세양, 우진물산, 태영, 인어교주해적단 등 약 10개 업체 및 기관이 참여하였으며, 주요 제품으로 대게, 굴, 장어, 개복치 등을 전시함

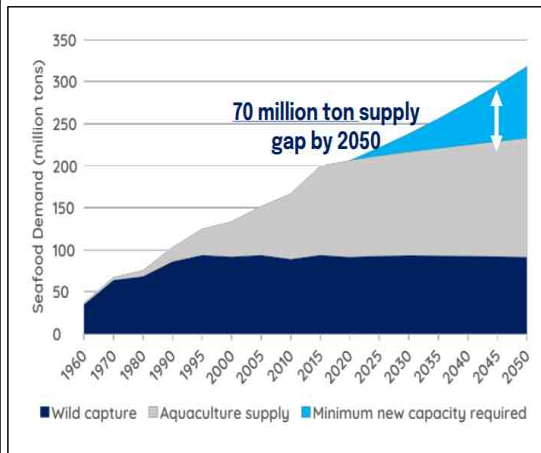


업무②	09.12.(화) 배양육 생산 업체 면담 조사
수행계획	□ Umami Meats 면담 - 참 석 자 : Rohit Dehl, 기해경 전문연구원, 강한애 연구원 등 3명 - 인터뷰 질문 · 배양육 관련 기술 개발 현황 · 배양육 시장 트렌드 · 향후 상업화 계획
수행결과	□ Umami Meats 기업 현황 ○ Umami Meats는 세포 기반 수산물 배양 기술을 개발하는 회사로 총 13명의 직원(박사학위 소지자 3명)이 3팀으로 나뉘어 운영되고 있음 ○ 동 사는 Better Bite venture, Cult food Science, Kataput Ocean, The Yield Lab, Hatch Aquaculture Accelerator, Genedant로부터 투자를 받음 □ 배양육 관련 기술 개발 현황 ○ 싱가포르의 식량의 90% 이상을 수입하는 국가로 배양육 연구가 가장 활발한 국가 중 하나임 - 현재 싱가포르 정부는 2030년까지 국가 식량의 30%를 생산하는 것을 목표로 하고 있음 ○ 배양 수산물은(Cultivated Seafood) 기술 개발은 아직 초기 단계임 - 주요 배양 수산물 테크기업은 약 8개소이며, 대부분 단일 어종에 대한 개발을 하고 있으며 B2C(Business to Consumer) 방식을 택하고 있음 - 한편, Umami meats社は 여러 어종에 대한 배양육 기술을 개발하였으며, 유일하게 B2B(Business to Business) 방식을 추진함 - 단일종 개발업체로는 forsea, avant, Wild Type, Finless foods가 있으며, 다어종 개발업체로는 Umami meats를 포함하여 BlueNalu, Shiok Meats, Bluu seafood가 있음 ○ Umami meats社は 세계자연보전연맹(IUCN; International Union for Conservation of Nature) 적색목록에 해당하면서, 양식에 부적합하고, 수요가 증가하는 고부가가치 어종을 대상으로 수산물 배양 기술을 개발함 - 현재까지 적돔, 눈다랑어, 뱀장어 배양에 성공하였음. 한편, 아직까지 뱀장어 껍질 배양 기술은 개발 중임 ○ 배양 수산물은 세포 수확, 세포 증식, 세포 분화, 제품구성의 과정으로 생산함 - 살아있는 어류에서 세포를 채취하여, 이를 근육 및 지방 세포로 분리함. 이후 생물반응기(Bioreactor)에서 세포를 증식시키며, 이후 지방 및 근육 세포를 별도로 분화시켜 실제 어류의 지방 및 근육 비율을 고려하여 배양육을 생산함 - Umami meats社は 10일 내 가시·뼈 배양, 4일 내 성숙한 근섬유망 배양, 5일 내 조밀한 지방 형성하는 기술을 보유함 ○ Umami meats社の 기술 개발 현황은 다음과 같음 - 어류 간엽줄기세포 분리, 현탁 배양 및 분화방법(특허출원, 2022), 어류 세포 증식 및 분화를 위한 조류 및 식물 추출물에서 유래한 보충제로 동물 혈청 대체(특허 출원, 2022) - 양식 어류 세포의 관능 특성을 최적화, 강화 및 개선 기술(진행 중)

□ 배양육 시장 트렌드

- 동社は 현재 수산물 수요는 공급을 초과하고 있어 앞으로 배양 수산물 시장에 기회가 열릴 것으로 예측하고 있음
 - 현재 수산업은 기후변화, 미세플라스틱, 남획, 중금속 오염, 항생제 잔류물 등으로 다양한 난제에 직면함
 - Umami meats는 2050년 수산물 공급 부족분은 약 7천만 톤으로 추산함(FAO2021, World Bank 2022, Nature Communications(2021))
- Umami meats는 연간 배양 수산물 시장이 약 6백억 달러로 성장할 것으로 전망함
 - 세계 각국은 배양육(축산물 포함)에 대한 투자를 늘려가는 추세임. 글로벌 컨설팅기업 AT커니(KEARNEY)는 배양육(축산물 포함) 시장이 오는 2040년에는 4500억 달러(약 586조 7550억원) 규모로 성장해 육류시장의 35%를 차지할 것이라고 전망함
- 2021년 싱가포르에서는 배양육 개발업체 Eat Just社에서 배양육 치킨 제품을 레스토랑에 공급하였음. 그러나, 이는 소비자들의 호기심으로 인한 1회 성 소비에 그친 것으로 조사됨
 - 배양 수산물의 경우 아직까지 시장에 판매되지 않음
 - Umami meats社は 배양 수산물 시식 행사를 시행한 바 있음

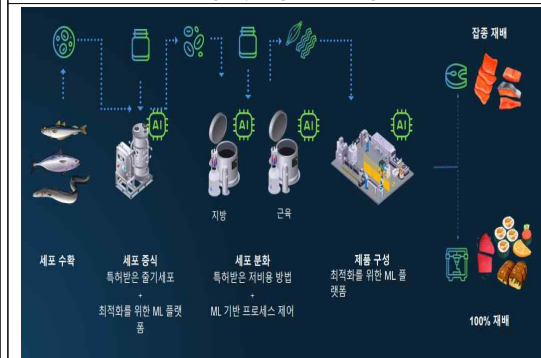
<세계 수산물 공급 부족분 그래프>



<Umami meats 개발 배양육>



<배양육 생산 과정>



<배양육 생산 비용 전망치>



자료: Umami meats 면담 자료

	□ 향후 상업화 계획 ○ Umami meats社は 세계 각국 식품유통업체 등과 자사 기술 라이선스 계약을 통해 현지에 생산 기반을 구축하고자 하며, 현재 미국, 일본, 한국 등 업체와 컨택 중임 ○ 배양육을 생산하기 위해 필요한 무균 생산시설 구축, 생물반응기 설치 등에는 많은 자금이 소요되며, 이는 업체들에게 진입 장벽으로 작용하고 있음 ○ Umami meats社は 생산시설 구축 후에는 배양육 양성 비용이 현재 실험실 양성 비용(\$230/kg)에서 크게 감소(\$22~31/kg까지)할 것으로 예측함 - 배양 수산물이 고부가가치 어종인 눈다랑어(시가 \$80/kg), 뱀장어(시가 65\$/kg)임을 고려할 때 배양에 따른 마진이 높을 것으로 전망함 ○ 싱가포르는 2020년 12월 세계 최초로 배양육의 상업적 판매를 허용함 - 최초로 허가를 받은 업체는 미국의 배양육 개발업체 'Eat Just'로 배양육 치킨 제품을 레스토랑에 공급함 - 지난 6월 미국 농무부가 배양 닭고기 제품을 시판 승인하면서 미국은 세계에서 두 번째로 배양육 제품의 시판을 허가한 국가가 됨 - 한편, 이탈리아에서는 지난 7월 19일 국익과 식문화, 소비자 보호를 이유로 "비동물 식품의 생산, 판매 및 수입과 관련하여 인간의 건강과 환경 보호 법안"을 통과시킴. 해당 법안이 통과하게 되면 법인은 완전히 승인되어 이탈리아에서 배양육은 완전히 금지됨  
업무③	09.12.(화) 싱가포르 새우 양식장 면담
수행계획	□ Blue Aqua International 면담 - 참 석 자 : Amornrat Boonchuay, 기해경 전문연구원, 강한애 연구원 등 3명 - 인터뷰 질문 · 양식장 현황 파악 · 양식 생산 동향 · 유통 및 소비 동향 ※ Blue Aqua International의 내부 사정에 따라 서면으로 자료 확보
수행결과	□ 양식장 현황 파악 ○ Blue Aqua International은 싱가포르에 초집약적(Super-Intensive) 육상양식장을 운영하고 있음

	- 동社は2009년에 설립된 싱가포르 대표 양식기업으로 전 세계 4천 개 이상 고객을 대상으로 새우 육성 관리 및 영양 최적화를 위한 최첨단 솔루션을 제공함 - 총 면적(3ha) 중 수면적은 1.3ha 규모이며, 순환여과식 시스템을 갖추고 있음 - 1m²당 15~20kg 생산이 가능하며, 1m²당 최대 500미를 수용할 수 있음 ○ 동社は초집약적 양식을 구현하기 위해 개발한 'Mixotrophic System'라는 특허기술을 보유함 - 이는 생산 주기 전반에 걸쳐 식물성 플랑크톤과 세균 군집을 관리하고 균형을 유지함으로써 수질과 토양의 질을 관리 및 개선하는 기술임 - 식물성 플랑크톤과 박테리아의 혼합물을 새우 수조에 투입하여 수조 생태계 균형을 유지하고 있음. 식물성 플랑크톤은 동물성 플랑크톤의 먹이 공급원이며, 이는 다시 새우 혹은 치하의 먹이 공급원이 됨 - 새우가 성장하면 수조 잔류물 저감을 위해 프로바이오틱 박테리아를 수조에 투여함 □ 양식 생산 동향 ○ 동 양식장에서 육성하는 새우 품종은 흰다리새우(Litopenaeus vannamei), 블랙타이거(Penaeus monodon), 보리새우(Marsupeneaus japonicus)이며, 연간 생산량은 120톤임 ○ 동社は최근 Bahwan Group社, Muscat Investment House社로부터 대규모 투자를 받아 양식장을 증설할 계획이며, 이를 통해 향후 싱가포르 수산물의 약 50%를 공급할 계획임 - Blue Aqua International은 이를 통해 싱가포르의 식량 안보 문제를 해결하면서 도시 양식업의 지속가능한 모델을 구축하고자 함 - 동社は양식장 증설 및 사료 생산 공장 건설로 연간 천 톤 새우 생산 및 3만 톤 사료 생산을 계획하고 있음 ○ Blue Aqua International은 최근 ASC(Aquaculture Stewardship Council) 인증 획득을 위해 지속가능한 양식어업 운영에 대한 의지를 표명함 □ 유통 및 소비 동향 ○ Blue Aqua International은 출하 물량을 모두 자국에서 유통하고 있으며, 대부분 신선·냉장 형태로 판매함 ○ 동社はNature's Hug라는 자체 브랜드를 보유하고 있으며, 해당 제품을 싱가포르 온·오프라인 소매유통업체, 레스토랑 등에 납품하고 있음 - 자사 웹사이트(Nature's Hug), Fair Brice Finest 등 온라인 마켓과 CS FRESH와 같은 매장에 새우를 납품하고 있음 -출시 제품으로는 신선·냉장 블랙타이거(350g)(싱가포르\$16), 신선·냉장 흰다리새우(250g)(싱가포르\$12) 등임 ○ 동社 새우 제품은 싱가포르에서 소비되는 구이, 볶음 메뉴에 다양하게 활용되고 있음
업무④	09.12.(화) 베트남 새우 수출업체 면담
수행계획	□ Minh Phu 면담 - 참 석 자 : Lê Văn Quang, Bùi Anh Dũng, 기해경 전문연구원, 강한애 연구원 등 4명 - 인터뷰 질문

	· 업체 현황(고용, 규모, 매출 등) 파악 · 베트남 새우 수출 현황 및 최근 이슈 · 對한국 새우 수출 이슈 및 애로사항 파악
수행결과	□ Minh Phu(민푸) 업체 개황 ○ 민푸는 1992년도 베트남 까마우에 설립된 새우 수출 업체로 새우 부화, 사료 생산, 양식, 가공, 수출까지 전 과정을 직접 운영하고 있으며 베트남 새우 생산의 50% 이상을 차지하고 매출액이 600달러를 초과하는 베트남 최대 새우업체임 ○ 민푸에서 생산하는 새우의 99% 수출용이고 일부만 내수용으로 판매하며, 올해 수출 목표는 77만 톤이었는데 실제로 50만 톤 정도 수출될 것으로 예상됨 □ 새우 양식 및 수출 현황 ○ 민푸의 새우 양식장은 봉따우 지역 300ha, 끼엔장 지역 600ha 규모로 운영하고 있으며, 까마우 등 여러 지역에서 양식이 이루어지고 있는데, 일부 양식장과는 계약을 통해 새우 물량을 확보하고 있음 - 이모작으로 생산하여 주 생산 시기는 4-10월이며, 생산성 더 높일 수 있게 연구 중임 - 새우 생산은 수온에 영향을 많이 받으며 전염병이 발생하면 절반 이상이 폐사하는데, 올해는 아직 전염병 문제는 발생하지 않고 있음 ○ 가공공장은 주로 까마우, 하우장 지역에 있으며 양식장과의 거리는 100~200km(최대 300km) 정도임 ○ 새우 수출상대국은 50여 개국으로 다양한 국가에 수출하고 있는데, 주요 상대국인 일본, 호주, 미국, EU, 캐나다, 한국 등의 순으로 수출되고 있음 ○ 새우 생산은 90~150일 정도 소요되고, 가공에서 수출까지는 주로 3개월 정도가 소요되는데 일본, 한국 등 인접국은 1개월 정도 소요됨 - 한국으로 수출 시 해상 운송 기간은 6일 정도가 소요됨 □ 최근 새우 수출 관련 이슈 ○ 코로나19와 러시아-우크라이나 전쟁과 경기 불황의 영향으로 새우 소비가 많이 부진한데 생산비용은 상승하고 있어 어려운 상황임 ○ 또한 에콰도르 등 남미, 인도 등 전세계 새우 시장 경쟁이 심화되는 가운데, 모두 흰다리새우, 블랙타이거 등으로 주 여종이 거의 동일하고 품질도 동질적이어서 차별화가 어려움. 다른 나라는 거의 원물로 수출하지만 베트남은 다양한 형태로 가공이 가능하다는 장점이 있음 - 한국으로 수출하는 형태는 주로 새우살, 노바시(튀김용), 스시용 등 형태의 가공품이며, 한국 수출용 새우 사이즈는 500g에 30-50미 사이즈가 선호되고 있음 ○ 한국수출 시 애로사항으로는 TRQ로 인한 가격 상승 문제가 있으며, 위생 및 약품 등 수출 가능 기준이 엄격한 편임

	 
업무⑤	09.14.(목) 베트남 새우 수출 협회 면담 조사
수행계획	□ VASEP 면담 - 참 석 자 : Trương Đình Hòa, 기해경 전문연구원, 강한애 연구원 등 3명 - 인터뷰 질문 · 협회 현황(회원, 기능 등) 파악 · 베트남 새우 수출 현황 및 최근 이슈 · 對한국 새우 수출 이슈 및 애로사항 파악
수행결과	□ VASEP(Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers) 기관 개황 ○ VASEP은 1998년에 창립되었으며, 베트남 전체 수산업체 700여개 업체 중 VASEP에는 수산물 수출·가공업체 300여개가 회원으로 참여하고 있으며, 그 중 규모가 큰 200여개 업체가 200개 베트남 수산물 수출의 80%를 차지하고 있음 ○ 기관 운영은 별도로 정부의 지원을 받지 않고 회원비로 운영되고 있으며, 본부는 원래 하노이 사무실에서 운영하다가 2007년 호치민으로 본부를 이동하였음 ○ 회원업체들을 새우, 팡가시우스, 연근해 어획수산물 세 파트로 구분하여 정기적으로 격월 모임을 운영하고 있으며, 모든 회원이 모이는 연간 회의도 정기적으로 추진되고 있음 □ VASEP 기관의 역할 ○ VASEP의 가장 중요한 역할은 우선 첫 째로 업계 대표(support & advocacy)라고 할 수 있으며, 베트남 수산물 수출·가공업계를 대표하여 의견을 모으고 정부에 전달하는 역할을 하고 있음 - 최근 업계에서 요청한 대표적인 의견으로, 양식업체의 사료비용 절감을 위해 수입관세를 인하해 달라는 업계 요청을 정부에 전달하였음 - 또한 새우 양식장의 규모를 확대하기 위해 토지 이용에 대한 규제를 완화해달라는 의견도 전달된 바 있음 ○ 두 번째로 조직화(Organizing)가 있는데, 특히 프로모션과 마케팅 측면에서 업체들을 조직화하여 씨푸드쇼, 엑스포 등에 참여하도록 하는 역할을 하고 있음 ○ 세 번째로 트레이닝(Training activity)이 있는데, 이는 기술적인 측면보다는 세미나, 트레이닝 코스 등을 통해 제품의 품질 관리, 홍보 및 마케팅 기술 등에 대한 트레이닝 활동과 국내외 수산 시장 정보 제공도 이에 해당하는 역할로 볼 수 있음

□ 베트남 수산물 생산 및 수출 현황

- 베트남 주요 수산물은 크게 새우, 팡가시우스 및 어류, 연근해 어획수산물로 나눌 수 있음
 - 새우는 기수(Brackish water) 양식, 팡가시우스는 내수면(Freshwater) 생산, 연근해 어획수산물은 문어, 오징어, 게, 그루퍼 등이 해당되며 생산하는 방식 및 수역이 상이하여 생산자도 겹치지 않음
- 베트남 새우는 주 어종이 블랙타이거와 흰다리새우이며 대부분 양식 생산되고, 수출규모는 연간 40억 달러 수준임
 - 새우 생산은 원물 기준으로 블랙타이거 30만 톤, 흰다리새우 70만 톤이며, 전체 양식 면적은 70만ha 규모로, 70% 이상이 메콩강 인근에서 양식되고 있음
- 다음으로 베트남 팡가시우스 생산량은 연간 120만-160만 톤이며, 수출규모는 연간 20억 달러 수준임
 - 팡가시우스 내수면 양식 면적은 6,000ha 수준으로, 새우의 양식장 면적 대비 생산량과 비교하였을 때 팡가시우스의 생산성이 높은 것을 확인할 수 있음
- 마지막으로 연근해 어획수산물은 240만 톤 정도가 생산되는데, 대부분 피쉬소스를 비롯하여 내수용으로 소비되어 수출규모는 6천 톤, 10억 달러 수준임

□ 최근 새우 생산 및 수출 이슈

- 러시아-우크라이나 전쟁 영향으로 대두 수입가격이 상승하며 사료비용을 중심으로 전반적인 생산비용이 증가하였는데, 새우 가격은 경쟁 심화, 전 세계적 경기불황 등으로 하락하고 있어 어려운 상황임
 - 새우 생산비에서 사료비용이 차지하는 비중이 가장 크기 때문에 사료비용의 상승은 새우 양식업계에 타격이 큰 상황임
 - 또한 전 세계적인 경기불황으로 새우 수요가 감소하고, 에콰도르산의 미국, 중국 수출이 증가하며 가격 경쟁이 심화되어 새우 가격은 하락세임
- 對한국 수출에 있어서 가장 큰 애로사항으로는 저율관세할당제도(Tariff Rate Quota, TRQ)로, 쿼터 물량을 확대해주거나 없애는 방안을 건의하고자 함
 - 한·베트남 FTA에 따라 베트남산 새우는 TRQ 제도를 적용받고 있는데, TRQ쿼터 15,000톤 이내 물량에 대해서는 무관세, 초과하는 물량에 대해서는 기준세율 20%가 적용되고 있으며 쿼터 물량에 대해서 공매하는 방식으로 운영되고 있음
 - 이에 대해서, VASEP에 따르면 한국에서 베트남산 새우 수입업체의 TRQ 물량 공매가격이 14-16% 상승하여서 쿼터 이내 물량에 대해서도 관세 혜택이 발생하지 않고 있으며 (쿼터 초과 시 관세율 20%), 경쟁 수출국인 페루산에 대한 관세율이 0% 인 것을 고려하였을 때 경쟁력이 저하되는 요인으로 작용한다는 입장임
- 최근 바이오플락, 순환여과식 등 새로운 양식기술에 대한 관심이 증가하고 있는데, 별도로 기술개발 관련 정부의 투자지원이 없으며 아직 생산비용이 높아 보급화 되지는 않고 있는 것 같음

	 
시사점	□ 싱가포르 출장 시사점 ○ 세계 수산업계는 소비 트렌드를 반영하여 소포장 가정간편식 제품을 새롭게 출시하고 있으며, 지속가능성 인증 획득 등에 노력을 기울이고 있음 - 우리나라 수산업계도 세계적 소비 트렌드를 반영한 제품 생산에 박차를 가하고, 가치사슬 전반에서 지속가능성을 실현하여 대내외적 경쟁력 강화를 위한 노력이 필요할 것으로 사료됨 ○ 싱가포르 정부는 2030년까지 식량 자급률을 30%까지 끌어올리려는 목표 하에 배양육 기술 개발, 초집약적 순환여과식 새우 양식 등 식량 공급원 다변화 방안을 강구하고 있음 - 싱가포르는 식량의 90% 이상을 약 170개 국가 및 지역에서 수입하는 가운데 러-우 전쟁에 따른 글로벌 공급망 충격은 식량 안보에 대한 경각심을 불러일으킴 - 특히 새우는 국내 소비가 꾸준히 높은 수준을 유지하는 품목이지만 수입 의존도가 80% 이상으로 국내 지속적인 공급원 구축이 필요함 - 배양육은 향후 자원 고갈, 기후변화 등의 영향으로 지속가능한 생산이 어려운 품목의 대체 공급원으로 중요한 역할을 할 것으로 사료되며, 우리나라에서도 필요성 검토 및 제도적 기반 구축 등이 필요할 것으로 판단됨 □ 베트남 출장 시사점 ○ 베트남산 새우는 우리나라 새우 수급에서 차지하는 비중이 커서 국내 생산보다 베트남산 수입이 더 많은 수준인데 최근 에콰도르산 등의 비중이 확대되며 베트남산의 비중이 축소되는 추세임 (2022년 기준 국내 생산량 2만 톤, 베트남산 새우 수입량 15만 톤 수준) ○ 베트남산은 특히 냉동 새우살, 브레드 등 조제품으로 수입이 되고 있어 원활한 수급을 위해 수입을 일정부분 지속해야 할 것이지만, 수입이 크게 증가하는 경우 국내 어업인에게 수입피해가 발생할 수 있으므로 지속적으로 현지 생산 및 수입에 대한 모니터링이 필요함

* 업무별 수행 결과는 각 700자 이내로 작성(관련 사진, 도표 필요시 추가)

* 보고서 총 분량은 10페이지 내외로 작성(필요시 조정)