

국외출장 결과보고서

구 분	내 역					
출장자	소속	수산정책사업본부	성명	김대영	직급	선임연구위원
	소속	수산정책사업본부	성명	하혜수	직급	전문연구원
	소속	수산정책사업본부	성명	김문희	직급	전문연구원
출장목적 (중복선택 가능)	☒ 현지조사(현장, 전문가 회의) ☐ 국제행사 주최 ☐ 국제행사 참가 ☐ 국제회의(정부대표단) 참석 ☐ 세미나, 교육, 훈련 ☐ 기타 ()					
관련사업 (예산항목)	○ 「FTA 활용 극대화를 위한 수산물 수출 확대 지원사업」(일반) (사업기간 : 2024.01.01. ~ 2024.12.31.) ○ 「해외시장분석사업」(정부대행사업) (사업기간 : 2024.01.01. ~ 2024.12.31.)					
출장기간	2024.04.08.(월) ~ 2024.04.12.(금)			출장지	일본(도쿄, 나가사키, 사가, 후쿠오카)	
출장일정 (김대영)	일자	방문지		주요업무*	항공편	
	04.08(월)	오전: 부산 → 나리타		이동	KE2129(09:20→11:35)	
		오후: 일본 수산청		수산물 공급망 안정화 정책 조사	대중교통	
	04.09(화)	오전: 도쿄 → 나가사키		이동	JL609(12:45→14:40)	
		오후: 나가사키대학 수산학부		수산물 수급, 무역 관련 자료 수집	대중교통	
	04.10(수)	오전: 나가사키 → 사가		이동	대중교통	
		오전: 사가현 아리아케해 어업협동조합		일본 김 생산 및 전망 조사	대중교통	
		오후: 사가 → 사세보		이동	대중교통	
		오후: (주)에레나		한국산 수산물 판매 및 평가 조사	대중교통	
	04.11(목)	오전: 사세보 → 후쿠오카		이동	대중교통	
		오후: 모모타니 상점		한국 김 수요 및 유통 조사	대중교통	
	04.12(금)	후쿠오카 → 부산		이동	KE2136(11:05→12:00)	

	일자	방문지	주요업무*	항공편
출장일정 (하혜수, 김문희)	04.09(화)	오전: 부산 → 후쿠오카	이동	KE2135(09:05→10:05)
		오후: KOTRA 후쿠오카	일본 수산물식품 소비 트렌드 조사	대중교통
		오후: 후쿠오카 → 사가	이동	대중교통
	04.10(수)	오전: 사가현 아리아케해 어업협동조합	일본 김 생산 및 전망 조사	대중교통
		오후: 사가 → 사세보	이동	대중교통
		오후: ㈜에레나	한국산 수산물 판매 및 평가 조사	대중교통
	04.11(목)	오전: 사세보 → 후쿠오카	이동	대중교통
		오후: 모모타니 상점	한국 김 수요 및 유통 조사	대중교통
	04.12(금)	후쿠오카 → 부산	이동	KE2136(11:05→12:00)
출장성과	○ 출장목적 달성 정도 - 일본 수산물 수급 동향 및 김 산업 동향 파악 ○ 주요 성과 - 일본 수산물 공급망 관련 정책, 전략 파악을 통한 국내 수산업 현안 도출 - 일본 수산물 소비 동향 및 수입 결정 요인 파악 - 일본 김 생산·소비·수출입 시장 동향 및 향후 전망 파악을 통한 국내 김 산업 발전 방 향 모색			
향후계획	○ 출장 성과 공유 계획 - 본부 세미나 개최를 통해 출장 결과 발표 및 공유 예정 ○ 정책화 등 활용 계획 - 품목별 수출 애로사항 및 유망품목 관련 부처 보고 내용으로 활용			
참고 등 특이사항 (건의사항)				

* 주요업무 수행 결과 별지 작성 후 첨부

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

업무유형	☒ 현지조사(현장, 전문가 회의) ☐ 국제행사 주최 ☐ 국제행사 참가 ☐ 국제회의(정부대표단) 참석 ☐ 세미나, 교육, 훈련 ☐ 기타 ()
업무①	04.08.(월) 수산물 공급망 안정화 및 수출 확대 정책
수행계획	☐ 일본 수산청 이마이 참사 면담 · 일본 수산물 소비 동향 · 일본 수산물 공급망 관리 정책 · 일본 수산물 공급망 확보 전략 · 일본 수산물 수출 지원 정책
수행결과	☐ 일본 수산물 소비 동향 ○ 일본 수산물 수급 현황 - 2021년 기준으로 수산물(어개류) 국내 소비량(原魚기준)은 664만 톤이며, 이 중 식용 소비 517만 톤(78%), 비식용 소비 148만 톤으로 구성됨. 2011년과 비교하면 국내 생산량과 수입량 감소, 수출량 증가로 인해 수급 규모는 161만 톤(19%) 감소했음 - 수산물 자급률은 지속해서 낮아져 2000~2002년 3년 연속 53%를 기록한 이후 정체하고 있으며, 수산물 소비 감소 추세를 생각한다면 자급률은 증가하기 힘들 것으로 보임 ○ 일본 수산물 소비 현황 - 일본 국민 1인당 연간 수산물 소비량은 지속해서 감소하고 있음. 식품수급표에 따르면, 수산물의 연간 1인당 소비량은 2001년 40.2kg으로 최고점이었으나 그 이후 감소해서 2021년에는 23.2kg를 기록했음. 한편, 육류의 연간 1인당 소비량은 증가 추세로 2011년에 처음으로 수산물 소비량이 육류 소비량을 밑돌았음 - 연령계층 수산물 섭취량의 경우 1999년 이후 모든 연령층에서 감소 경향에 있으며, 소비 선호 어종 역시 변화하여 1990년대에는 오징어, 새우가 소비 상위품목이었으나 최근에는 부위별로 절단되어 판매되는 연어, 다랑어, 방어 등이 상위를 차지하고 있음 - 일본 정부(수산청)는 이러한 일본 수산물 소비 정체 및 감소 추세를 심각하게 인식하고 있으며 학교 급식, 수산물 조리법 배포, 다양한 수산가공품 개발 등을 고민하고 있음 ☐ 일본 수산물 공급망 관리 정책 ○ 수입 수산물 증가 및 가격 상승 - 국제적으로 인구 증가, 개도국 경제 성장, 지구 온난화에 따른 해양환경 변화 등에 따라 수산물 수급 변동이 커지고 있는 상황에서 수산물 수입 의존도가 높은 일본에서는 이에 따른 우려가 커지고 있음 - 특히 일본의 중요한 수입국인 러시아(게, 연어·송어 등, 금액 기준 제3위)를 대상으로 러-우 전쟁에 따른 국제사회 규제 강화에 따라 우대세율 철폐와 수입금지 조치를 내리고 있음 - 한편, 수입 수산물은 국제적 수산물 수요 증가로 가격은 상승해 왔지만, 러-우 전쟁에 따른 공급망 불안과 엔저로 인해 수입 수산물 가격이 급상승하였고 그 결과 수산물 소비자가격 지수는 작년에 비해 14%나 상승하였음 ○ 수입 수산물 가격 상승 대응 : 가공원료 조달 다양화 - 수입 수산물 증가 및 가격 상승 등 공급망 불안과 관련하여 일본 정부에서는 수산가공업을 대상으로 원료 조달 다양화를 지원하고 있음

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	- 수산가공업 가공원료 확보가 어려운 상황을 극복하기 위해 2022년 4월에 결정된 「원유가격·물가 급등(高騰) 등 종합 긴급대책」을 통해 수입 원료 조달 다양화에 필요한 비용을 지원하고 있으며, 2022년 12월에 식량안전보장 강화를 위한 구조 전환 대책에 근거하여 국내산 원료로의 전환에 따른 기기 도입과 국내산 원료 구매 및 일시 보관 등에 지원하고 있음 □ 일본 수산물 공급망 확보 전략 ○ 식량 안보 관점에서 對러시아와의 어업관계 지속 - 일본과 러시아는 바다를 접하고 있으며 명태, 꽁치, 오징어, 고등어 등에 대한 자원관리와 상호입어를 위한 양자 간 어업협정들과 민간 협정을 체결하고 있으며, 또한 러시아에서 수입되는 대구, 명란, 연어알, 연어, 게 등은 일본 식탁에 필수 불가결한 수산물임 - 수산업과 관련하여 일-러는 중층적이고 복잡한 관계에 있으며, 수산자원의 적절한 관리와 어업활동, 그리고 수산물의 안정적 공급을 위해 향후에도 협력적인 관점에서 전략적 대응의 지속적 추진이 필요함 ○ 수산식량 안전 보장 강화 움직임 - 수산시책의 기본 이념과 실현을 위한 기본사항을 정한 「수산 기본법」에 수산물 안정적 공급을 위해 수산자원의 보존 및 관리, 증식 및 양식을 추진하고 수입과의 적절한 조화를 가져가며, 이를 실현하기 위한 시책은 「식량·농업·농촌 기본법」 및 「수산 기본법」에 정함 - 또한, 농림수산성은 불가피한 요인에 의해 식량 공급에 영향을 받는 사태에 대해 강구하는 대책을 정리한 「긴급사태 식량안전 보장 지침」을 마련함. 평소에는 식량 자급력 향상을 도모하여 식량자급률을 높이며, 특정 수산물 공급이 20% 이상 낮아질 것으로 판단될 때 생산 증대와 비식용에서 식용으로 전환하는 시책을 적용함 - 한편, 식량안전보장 강화와 향후 과제에 대응하기 위해 2022년 9월에 식량·농업·농촌정책 심의회에서 「식량·농업·농촌 기본법」 개정을 검토하고 있음 □ 일본 수산물 수출 지원 정책 ○ 수산물 수출 관련 시책 - 「농림수산물·식품 수출 프로젝트(GFP)」를 통해 수출 진단, 비즈니스 매칭, 수출업자 지원, 신규 수출 스타트업 확대를 도모하고 있고, 일본무역진흥기구(JETRO)에 의한 수출 종합 지원, 일본식품 해외프로모션센터(JFOODO) 운영을 통한 PR·판매 촉진 활동을 하고 있으며, 수산물 수출을 전문적으로 지원하기 위해 재외공관, JETRO와 JFOODO 해외주재원을 구성원으로 하는 수출 지원플랫폼이 설치되어 있음 - 해외 현지법인을 설립하여 설비 투자와 민간기업에 필요 자금을 제공하고 있으며, 수출국 위생기준 등에 부합된 수산가공시설 등의 HACCP 대응, 어항에 대한 고도의 위생관리 체제 구축 등 수출 산지 형성의 대응도 추진 중임
업무②	04.09.(화) 수산물 수급 및 무역 관련 자료 수집
수행계획	□ 나가사키대학 카메다 교수 면담 · 일본 수산물 수급 동향(특히 소비 상황) · 일본 수산물 무역 현황(큐슈 지역) · 일본 수산물 소비 확대 정책 · 일본 수산물 수출 제도

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

수행결과	□ 일본 수산물 수급 동향 ○ 수산물 공급 현황 - 일본 수산물 생산은 기후변화에 따른 자원변동으로 살오징어, 꽁치, 고등어 등 어획 감소, 노동력 감소 및 지역 공동화 등으로 생산량이 감소하고 있음. 2021년 전국 수산물 생산량은 421만 톤으로 전년에 비해 약 2만 톤 감소한 수치임 - 특히 규슈 및 나가사키 지역은 대형 선망어업 세력이 크지만, 고등어와 오징어의 어획 부진으로 어업경영의 수익성 감소뿐만 아니라 지역경제에도 악영향을 미치고 있음 ○ 수산물 소비 현황 - 1세대당 연간 수산물 구매량은 2019년까지 감소했지만 2020년에는 코로나19 영향으로 가정에서 식사(내식)가 늘어나면서 슈퍼마켓 등에서의 구입이 증가하였고 이에 따라 연간 구매량이 늘었음. 하지만 최근에는 다시 감소 추세로 돌아섰음. 그 이유는 경기 부진, 젊은 층 소비 감소 등으로 들 수 있음 - 연간 수산물 지출금액 역시 연간 구매량과 마찬가지로 2022년에는 전년보다 6 % 감소한 40.2천 엔이 되었음 - 한편, 규슈지역은 도쿄 등 다른 지역에 비해 고등어, 전갱이, 갈치, 참치, 방어, 김 등의 소비가 많은 지역임. 일본 경기 부진, 고령자 증가 등으로 수산물 소비는 정체 또는 감소하고 있고, 이를 극복하기 위해서 젊은 층 또는 미래 소비자인 어린이의 수산물 소비를 늘리기 위한 학교 급식, 소비자 니즈를 반영한 수산식품 개발 등이 이뤄지고 있음 □ 일본 수산물 소비 확대 정책 ○ 소비자 기호 맞춤형 상품개발 및 제공, 유통 효율화 추진 - 국내산 수산물의 판매 확대를 목표로 식품슈퍼마켓이나 선어 전문점 등에서 수산물 조리 전문가가 소비자와 대면 판매를 하거나 수산물 전처리 서비스를 제공하고 있으며, 온라인을 활용한 수산물 직판이 확대되고 있음 - 일본 정부에서도 간편식 개발, 요리 동영상 제작 등과 관련한 지원을 확대하고 있으며, 소비자 지향적인 '판매되는 상품개발'을 촉진하기 위해 생산, 가공, 유통, 판매와 관련된 업계와 협업하여 첨단기술을 활용한 물류 개선, 비용 삭감 도모 및 선도유지 등 고부가가치 향상을 위한 가치사슬 구축을 도모하고 있음 ○ 학교급식 등을 통한 魚食 중요성 보급 소비 - 어업인, 가공·유통업자를 중심으로 학교 급식에 수산물을 제공하고, 수산물 활용 급식 식단 개발, 어업인이 수업에 직접 참여하여 어식 보급을 도모하는 활동이 이루어지고 있음 - 또한 「제4차 식생활 교육 추진 기본계획」에 근거하여 지역에서 생산된 식자재를 학교 급식에 이용하려는 地産地消를 전개하고 있으며, 학교 이외에도 지방공공단체에서도 지산지소 운용에 참여하고 있음 ○ 저·미이용 수산물 활용 - 일본 정부에서는 선호도가 낮거나 이름이 명확하지 않은 비식용 또는 저·미이용 수산물을 유효하게 활용하기 위한 대응도 지원하고 있음 - 예를 들어, 활용 가치가 낮은 백고동, 탈피한 지 얼마 안 된 대게, 눈볼대 머리, 부채새우
------	---

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	껍데기 등을 이용하여 고온 건조·분쇄·가공을 통해 '천연 소재 생선 파우더' 등을 개발한 사례가 있음 □ 일본 수산물 무역 현황 ○ 수산물 수입 동향 - 최근 일본의 수산물 수입은 국제적인 수산물 수요 증대, 국내 소비 감소 등에 따라 감소 경향에 있음 - 수입액 상위품목은 연어·송어류, 가다랑어·다랑어류, 새우류 순이며, 수입국 및 지역을 보면, 연어·송어류는 칠레, 노르웨이 등, 가다랑어·다랑어류는 대만, 중국, 한국 등, 새우는 베트남, 인도, 인도네시아 등임 - 규슈지역 역시 연어, 다랑어, 새우 등의 수입 의존도가 높으며, 지리적으로 인접한 한국, 중국에서 김, 전복, 바지락, 전갱이, 기타 선어 등 다양한 수산물이 수입되고 있음 ○ 수산물 수출 동향 - 일본의 수산물 수출은 2011년 동일본 대지진 이후 후쿠시마 원전 사고로 인해 세계 각국으로부터 수산물 수입 규제를 받아 왔으며, 2012년 이후 수산물 수출이 증가하였음 - 2022년 기준으로 수산물 수출은 63만 톤, 3,873억 엔이었으며, 주요 수출국은 중국, 홍콩, 미국으로 이들 3개국의 수출금액은 전체의 50% 이상을 차지하고 있음. 품목별로 보면, 중국, 홍콩으로는 가리비, 미국으로는 방어가 주로 수출되고 있음 □ 일본 수산물 수출 제도 ○ 수산물 수출 지원 제도 및 조직 - 2020년 4월에 시행된 「수출촉진법」은 일본에서 생산된 농림수산물·식품의 수출 촉진을 도모하고 농림수산업·식품산업의 지속적인 발전에 기여하는 것을 목적으로 함 - 동 법에 근거하여 농림수산성에 「농림수산물·식품수출본부」를 설치함. 이 조직은 수출을 촉진하기 위한 기본방침이나 실행계획을 수립하는데, 수산물도 여기에 포함됨 - 2020년 12월 「농림수산업·지역의 활력 창조 본부」에서 「농림수산물·식품의 수출 확대 실행 전략」을 수립했으며, 수산물 수출 중점 품목으로 방어, 돔, 가리비, 진주 및 비단잉어 5 품목을 선정하고 '수출 촉진 단체'를 지정하여 수출 자금을 지원했음
업무③	04.09.(화) 일본 현지 수산물 소비 실태 조사
수행계획	□ KOTRA 후쿠오카 무역관 면담조사 · 일본 식품 시장 규모(소비, 수출입 등) 파악 · 후쿠오카 지역의 수산식품 소비 동향 · 한국산 수산물의 일본 내 평가 및 장·단점
수행결과	□ 일본 수산 시장 동향 ○ 일본 지역별 수산물 소비 성향 - 일본은 과거 수송 거리에 제약이 커 지역별 소비 어종에 차이를 보였으나, 현재는 지역별 소비 어종에 큰 차이는 없음. 북동부 지역은 연어, 오징어의 소비량이, 남서부 지역은 전갱이의 소비량이 유세한 편임. 또한, 간사이 지방과 세토우치 지방은 산지로부터 가까운 거리에 있어 소비 어종이 다양함 - 서일본 수산물 소비액은 동일본보다 낮은 편이나, 서일본 지역의 식문화 특징인 국물 요리

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

가 발달한 점에 따라 어육연제품의 소비 규모는 동일본 대비 크다고 함

○ 일본 내 수산물 유통 현황

- 서일본의 수산물 출하량은 일본 전체 항구에서 출하되는 수산물의 39%를 차지하는 것으로 나타났으며 시즈오카(静岡)의 누마즈(沼津), 야이즈(焼津) 항구가 주로 활용되고 있음. 지방별로는 나가사키현, 가고시마현, 사가현, 후쿠오카현이 포함된 규슈 지방의 출하량이 18만 8,200톤으로 가장 많았음. 서일본 지역의 항구에서 출하되는 주요 수산물 품목으로는 황다랑어, 가다랑어, 정어리, 전갱이, 고등어 등임
- 일본 수산물 유통은 도매시장의 비중이 가장 크지만, 최근 그 비율이 점차 줄어들고 있어 소비지 도매시장 경유율은 2017년 절반 이하로 떨어져, 2018년 기준 47.1%였음. 수산물 소매 유통은 하이퍼마켓/슈퍼마켓이 전체의 절반 수준을 차지하며 그 뒤를 혼합 소매업체, 드럭스토어가 차지하고 있음. 최근 드럭스토어의 식품 취급이 증가하고, 편의점과 통신판매를 통한 신선식품 구매 증가하고 있음

□ 일본 내 한국산 수산물 소비 동향

○ 일본 내 한국산 수산 식품의 위치 및 최근 동향

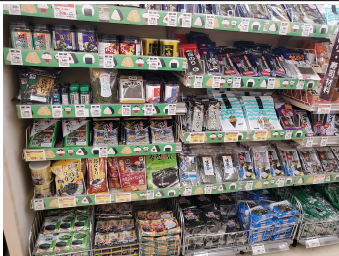
- 일본산 전복은 비싼 편이지만, 한국산 전복은 그에 비해 저렴해 초밥용으로 수요가 높음. 코로나19의 영향으로 전복 가격이 하락했을 때는 슈퍼마켓에서도 한국산 전복의 판매가 활발하게 이루어졌음. 참치의 경우 시중의 슈퍼마켓과 같은 소매점에서 판매되기보다는 요식업용으로 사용되고 있으며, 산지 표시가 없어 일반 소비자들은 원산지에 대해 크게 인식하지 못하는 편임. 굴은 일본산이 품질이 좋아 고급화 전략을 통해 인기가 높지만, 한국산은 굴튀김 등 가공 제품의 재료나 음식점의 재료로 사용되고 있음
- 20년 전 활발하였던 한류는 드라마를 통한 중년 여성 중심으로 이루어졌으나, 최근의 한류는 K-Pop을 통한 10~20대의 청년 중심으로 확산 중임. 까르보불닭 등 한류 가공식품이 대중화되면서 한국 식품을 취급하고 메인 매대에 진열하는 업체가 증가하고 있음
- 한류로 인해 가장 인기가 높아진 수산식품은 김으로, 기존 일본에서는 한국식 도시락김(기름, 소금 가미)을 소비하지 않고 간장, 설탕으로 가미된 조미김을 소비했으나, 최근 미디어를 통해 한국식 도시락김의 취식 장면 등을 접하게 되면서 한국식 도시락김에 대한 수요가 증가하고 있음

□ 후쿠오카 수산물 취급 동향

○ 후쿠오카 현지 유통매장 내 수산식품 판매 현황

- 후쿠오카 현지 유통매장 내 수산식품의 판매 현황을 조사한 결과, 김의 경우 일본산 김이 가장 많이 취급되고 있었으며 한국산은 일본산에 이어 2번째 순위(20% 비중)로 나타남. 김 제품의 홍보문구로 비타민과 식이섬유가 나타남. 또한, 김에 관한 검사 결과나 인증을 강조하거나 선물용 포장을 제공해 프리미엄화 전략 사례도 나타남
- 전갱이 역시 일본산이 가장 많이 나타났으며, 오키나와현산 제품의 비중이 높음. 일본산 외에도 중국산, 러시아산이 판매되고 있으며, 한국산 전갱이는 일본산 대비 약 9%의 비중을 차지
- 전복의 경우 한국 내 유통되는 전복 대비 크기가 크고, 단일 포장 또는 선물용 포장 제품이 가장 많았음. 홍보문구로는 '믿을 수 있는'이 눈에 띄었으며 이를 통해 전복은 직접 구매해서 소비하기보다는 주로 고급 선물용으로 수요가 높은 것으로 보임

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

			
	<Kotra 후쿠오카 전경>	<유통매장 수산물 판매 현황>	<유통매장 수산물 판매 현황>
			
	<유통매장 김 제품 판매 현황>	<유통매장 한국산 김 제품>	<유통매장 선물용 김 제품>
	업무④ 04.10.(수) 일본 김 생산 동향 및 생산 증대 방안 모색		
	수행계획 □ 사가현 아리아케해 어업협동조합(佐賀県有明海漁業協同組合) 방문 · 일본 김 시장 규모(생산, 소비 등) 파악 · 일본 내 김 생산·소비 동향 및 변화 추세 · 가공용 마른김의 품질 및 규격 선호도 · 일본의 김 일차가공 현황		
수행결과		□ 일본 김 산업 동향 ○ 일본 내 김 생산 현황 및 변화 추세, 전망 - 일본의 김 생산은 2년 전 큰 폭으로 감소하여 올해의 경우 작년과 비슷한 상황임. 연산별 마른김 공판 현황을 살펴보면, 2022년산 63억 장 → 2023년산 48억 장 → 2024년산 49억 장 거래되었음 - 최근 생산 감소의 가장 큰 이유는 강우량 감소, 영양염 부족 등으로 파악됨 - 2023년산 생산 급감으로 2024년산의 경우 물량 증가에 대한 기대가 컸으나, 어기초 수온이 높고 강우량이 적어 생산 지역에 따라 영양염 부족 현상이 길어졌음. 이와 같은 불안정한 해황으로 채묘 및 생산 개시 시점이 예년보다 늦어졌음. 이에 따라 11월에 마른김 입찰회가 개최되지 않는 전례없는 사태가 발생하기도 함. 또한 12월 마른김 입찰회 가격은 사상 최고가(30엔/장)에 거래되기도 하였음 - 이후 대부분 지역의 해황이 회복되면서 김 생산 또한 안정되는 모습을 보였음. 그러나 가장 큰 산지인 아리아케해, 특히 사가현의 경우 생산이 크게 늘지 못했음 - 2월 후기 단가가 하락하기도 했으나 한국의 김 시세가 높게 유지되면서 3월에도 큰 하락 없이 작년 대비 높은 가격대를 유지하였음. 4월 중순 경 김 양식은 대부분 종료될 예정임 - 자연적 요인(수온 상승)으로 인한 김 생산 감소분에 대하여 인구감소에 따른 수요 감소를 감안하여 양적 증대에 대한 계획은 별도로 없는 것으로 파악되며, 품질을 유지하여 현재 생산량 정도를 유지하려는 것으로 보임	

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

< 일본 월별 김 공판량 및 가격 추이 >

백만장 엔/장	11월	12월 전기	12월 후기	1월 전기	1월 후기	2월 전기	2월 후기	3월 전기	3월 후기	4~5 월	합계
24년산											
물량	-	322	466	650	466	618	846	580	560	예정	4,508
단가	-	30.48	19.43	23.42	23.19	23.43	19.10	18.46	18.06	예정	21.38
23년산											
물량	27	231	474	361	669	683	881	719	537	208	4,781
단가	1207	14.38	13.41	16.35	23.84	26.52	18.71	12.51	8.98	11.58	17.28

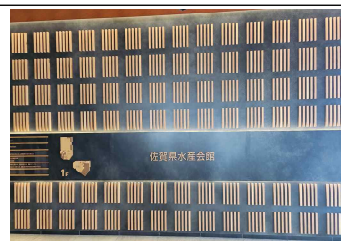
자료: 사가현 아리아케해 어업협동조합

○ 일본의 김 일차 가공(마른김) 현황

- 일본의 경우 우리나라와는 달리 생산자가 물김을 가공하여 마른김 생산까지 작업하여 마른김의 형태로 첫 경매가 이루어짐. 이와 같은 특성으로 인해 생산자의 품질에 대한 자부심이 강하며, 즉 양적 생산보다는 질적 생산에 집중하는 경향을 보임
- 아리아케해는 사가현, 후쿠오카현, 구마모토현을 포함하며, 이 지역의 김 양식은 지주식으로 시설됨. 특히 물김을 섞어 일정한 마른김의 품질을 만드는 우리나라와는 달리, 지역별 뿐만 아니라 동 지역 내 어장 분포에 따라서도 김 생산을 달리하여 품질을 구분함
- 마른김의 품질은 여러 등급으로 구분되며 일반적으로 1~7단계가 보통 수준으로 평가됨. 이후도 등급은 있으나 대부분 표기하지 않으며, 가장 많은 물량이 공급되는 편의점용 김이 4~5등급 수준임
- 일본 내 가공업에 대한 정부 지원은 없어 자동화시설 도입 등은 개인이 부담해야 함에 따라 김 생산량 증대는 생산자의 양식 규모, 노동 상황, 마른김 건조 능력에 좌우됨

○ 일본 내 김 관련 연구 현황

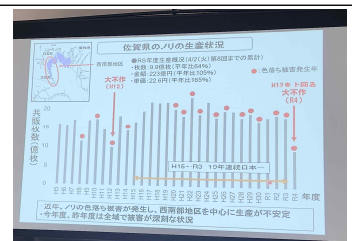
- 김 성장(영양염 소비)에 방해가 되는 플랑크톤 발생 억제를 위하여 굴 등 패류양식 시도, 경운 작업 등을 통해 김 생산성 향상을 위한 다양한 노력을 시행 중임



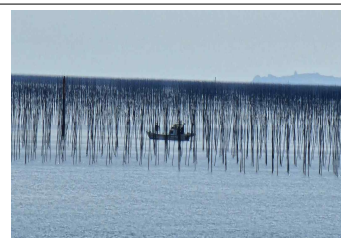
<사가현 아리아케해 어협 입구>



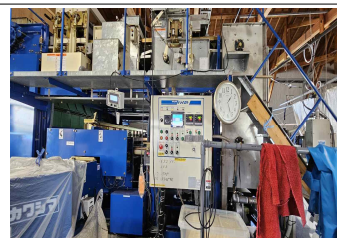
<아리아케해 수산연구소 방문>



<사가현 김 생산현황 자료>



<김 양식 현장>



<마른김 생산 시설>



<일본 김 생산자와의 면담>

업무⑤ 04.10.(수) 일본 수산물 소비 시장 동향 및 소비 결정요인 파악

수행계획

□ 나가사키현 (주)에레나 방문 조사

· 일본 수산식품(수산물) 소비 특징, 판매 전략

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	· 한국산 수산물 판매 현황 · 일본 소비자의 한국산 수산물 평가 · 한국 수산물 장·단점
수행결과	□ 방문 업체 개요 ○ (주)에레나 운영 개요 및 판매 전략 - 일본 나가사키현과 사가현에 위치한 슈퍼마켓 체인인 '에레나'는 1959년 4월에 '나카무라 식품점'으로 시작되었으며, 1979년 7월에 '나카무라 스토어 주식회사'로 법인을 재편성하였음. 현재 에레나는 주로 나가사키현과 사가현 지역에 44개의 매장을 운영하고 있으며, 55억 엔 규모의 연매출을 달성하고 있음. 또한 정규직 450명과 파트타임 직원 2,650명을 포함하여 총 3,100명의 직원을 고용하고 있어 지역 사회의 중요한 고용주 역할을 하고 있음 - (주)에레나는 나가사키현, 사가현을 중심으로 많이 생산되는 오징어, 고등어, 전갱이 등 지역 특산물을 소비자에게 전달하고 지역 수산물 생산자와 상생하는 것을 대형 유통 체인점과 차별되는 주요 판매 전략으로 삼고 있음 □ 규슈지역 수산물 소비 동향 ○ 규슈지역의 수산물 소비 특성 및 변화 추세 - 다른 동아시아 국가들과 마찬가지로, 일본의 수산물 소비는 지속해서 감소하고 있음. 특히 젊은 소비자 층을 중심으로 소비가 감소하고 있으며, 원물 형태의 수산물 소비가 감소하고 가공품의 소비 비중이 증가하고 있는 모습을 보이고 있음. 이와 같은 수산물 소비 감소 추세는 '취식 및 조리의 어려움'이 가장 큰 이유로 작용하고 있는데, 수산물 특유의 향과 조리 과정에서의 부산물 발생 등이 가정 내 취급 비중 감소로 이어지면서 유년 시절 가정에서 수산물을 친숙하게 접하지 못한 젊은 소비층의 수산물 소비 감소로 이어지고 있음 - 이와 더불어 지속적인 수산물 어획량 감소(전년 대비 오징어 30%, 전갱이 50% 어획량 감소)와 이미·이취 관리를 위한 수준 높은 선도 관리 등으로 수산물 가격이 상승하면서 이러한 수산물 소비 감소 추세는 더욱 가속화되고 있음 - 수산물 소비는 원물 중심에서 취식과 조리가 간편한 간편식 가공식품 중심으로 변화하고 있으며, 소비 여종 역시 기존의 고등어·전갱이 중심에서 연어 중심으로 변화하고 있음. 또한, 지속되는 불경기로 저렴한 가격의 제품 또는 소포장 제품이 선호되고 있음. 이처럼 선호 품종의 변화와 라이프 스타일의 변화로 수산물 소비 증대를 기대하기 어려울 것으로 보임 ○ 규슈 소비자의 수산물 소비 결정 요인 및 선호도 - 규슈지역의 소비자의 수산물 선호도는 연어, 방어, 참돔 순이며, 선어의 경우 국산을 선호하지만, 뱀장어와 연어는 수입산을 선호하는 것으로 나타남. 전통적인 참치 소비국인 일본의 이미지와는 달리 나가사키현 소비자의 참치 선호도는 높지 않음 - 한국의 對일본 주요 수출 품목인 전복과 참치, 삼치, 넙치 등은 규슈지역 내에서 크게 소비되는 품목이 아니며, 뱀장어와 붕장어 역시 도쿄 등에서 주로 소비되고 있음 - 그러나 삼치, 전복 등의 경우, 규슈지역에서의 수요는 있으나, 좋은 품질의 제품들은 북부 지방을 중심으로 공급되고 있고, 특히 전복의 경우 중간 공급자가 격주로 유통을 해주고 있어 수요 대비 수급에 어려움이 있는 상황임 - 일본 소비자는 수산물 소비에 있어 원산지를 크게 고려하지 않으며, 이보다는 맛이나 신선도에 따라 제품을 선택하는 것으로 나타남

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

	○ 일본 내 한국산 김 제품 소비 확대 동향 - 일본은 전통적으로 초밥용 등 밥을 싸는 구운김 중심으로 김을 소비해 왔으며, 조미김 역시 간장, 설탕 등으로 간을 한 형태에 국한되어 있었으나, 한국의 문화가 대중적으로 자리 잡음에 따라 한국산 조미김(기름, 소금으로 간을 한 도시락김 형태)의 소비가 증가하고 있음. 현재 (주)에레나에서 취급하고 있는 전체 김 제품 중 한국산 제품이 20%에 달하고 있음 - 한국 김 제품이 일본 시장 내에 형성된 것은 약 20년 정도이며, 한국 문화와 한류 등의 영향으로 한국 김 제품에 대한 먹는 방법, 인지도 등이 점차 확대되고 있음 - 일본 소비자는 한국 김 제품(도시락 김)을 일본 김 제품(초밥용 등 구운김)과는 다른 상품군으로 인식하고 있으며, 시장 역시 이에 따라 형성되어 있는 상황. 현재 한국산 김 제품은 도매상을 통해서 공급하고 있으며, 직거래에 비해 비용은 높지만 품질 선별 등에 소요되는 인적, 시간적 비용을 줄일 수 있으므로 일본 도매상을 통한 거래를 유지할 예정임 - 과거 한국 식품들은 자극적인 풍미 등으로 일본 소비자의 식습관과 맞지 않았으나, 최근 일본 소비자의 입맛에 맞는 제품군이 확대되면서 일본 내 소비 역시 증가하고 있으며, 한국 문화에 친숙한 일본 젊은 소비층이 향후 주력 소비층이 된다면 이러한 한국 제품 소비 추세는 더욱 확대될 것으로 보임 - 제품 수입을 위한 물류 유통 등이 규슈지방까지 원활하게 확대된다면 한국산 제품을 수입이 더 증가할 수 있을 것으로 보임. 현재는 물류·유통 상의 한계로 대부분의 한국산 수산물물을 중간 유통상을 통해 공급하고 있음    <(주)에레나 매장 전경> <(주)에레나 사무소 전경> <(주)에레나 구입 담당 면담>
업무⑥	04.11.(목) 일본 김 가공산업 및 수출입산업 동향 파악
수행계획	□ 김 유통 업체(株式会社桃谷商店; Momotani Shoten Co., Ltd) 방문조사 · 일본 김 시장 규모(소비, 수출입 등) 파악 · 일본 내 김 소비·수출입 동향 및 변화 추세 · 한국산 김의 일본 내 평가 및 장·단점 · 한국산 김 수입 시 애로사항
수행결과	□ 방문 업체 개요 ○ 모모타니 상점 일반 현황 - 김 유통업자(중도매인) 중의 하나로 연간 약 5억 5천만 엔 정도의 김을 매입하여 거래함. 약 10개의 납품처와 10년 이상 거래하고 있음. 납품처와 10월경 연간 납품물량 및 가격을 협의하며, 마른김 경매 참가 또는 생산자와의 직거래를 통해 마른김을 구매하여 공급함 - 납품처가 요구하는 구체적인 기준(색택, 맛, 향미, 생산 시기)에 따라 구매 공급하며, 구매한 김에 대한 철저한 품질 보증을 위하여 전수검사를 시행 중임. 납품처와의 신용관계를

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

가장 중요하게 여기며, 생산량 및 가격 변동 등의 사항이 발생 시에도 원만한 커뮤니케이션을 통해 협의 사항 조정이 가능하다고 함

□ 일본 김 시장 동향

- 일본 김 시장 규모(소비, 수출입 등) 파악
 - 일본 내 김 수요는 약 60억 장으로 파악되며, 최근 자국 내 생산이 줄면서 자체 공급 물량은 약 45억 장(75%)임. 나머지 15억 장(25%)는 수입산에 의존하고 있음
 - 일본산 김은 100장(1속) 300g으로 한국산(260g)에 비해 무게가 더 나가며, 김 품질 등급은 선물용이 가장 고품질이며, 스시용 음식점, 편의점, 슈퍼 순으로 낮아짐
 - 일본산 김은 일식집(고급식당) 스시용으로 판매되며 주로 미국 LA, 유럽 이탈리아, 프랑스, 남미 브라질 등으로 주로 수출됨

○ 일본 내 김 소비·수출입 동향 및 변화 추세

- 일본 김 소비처별 순위를 살펴보면, 편의점(세븐일레븐, 로손, 패밀리마트)이 가장 다량 소비되며, 스시용(초밥집), 슈퍼(소매점), 통신판매, 선물용(백화점) 순임
- 특히 최근 4~5월 입학식, 벚꽃 구경 등으로 편의점(오니기리용 김) 내 소비가 많음

○ 한국산 김의 일본 내 평가 및 장·단점

- 중국산 김은 두께 등의 측면에서 일본과 비슷하지만, 잔류농약의 우려가 존재하여 선호하지 않음. 일본 내 한국산 김 품질은 4~5등급(중상) 수준으로 주로 회전 초밥집, 편의점 내에서 사용됨
- 작년까지 편의점 내 주먹밥용 김은 한국산이 대부분이었으나, 최근 한국산 김 가격 상승속도가 빨라 납품 단가를 맞추기 힘들어진 실정임. 이로 인해 저품질의 일본산 공급에 대한 논의가 이루어지고 있음

○ 한국산 김 수입 시 애로사항

- 일본의 수입 할당량(IQ)으로 인해 한국산 김 수입에 제한이 있으며, IQ를 가진 업체를 통하여 구매하기도 함
- 본사는 IQ에 대하여 반대입장으로 대부분 IQ는 몇몇 대기업에 의해 좌우됨에 따라 이 제도에 대한 조정이 필요함. 특히 중국산의 경우 수요가 많지 않아 IQ를 못 채우는 실정이며, 최근에는 한국산이 중국을 거쳐 들어오기도 함
- 과거 일본 생산자 보호를 위하여 IQ가 설정되었으나, 현재 일본 내 김 생산량 감소로 부족한 15억 장에 대한 수입은 불가피한 상황이므로 이에 대한 자유로운 거래가 가능하도록 조정이 필요할 것으로 보임

□ 일본 김 생산 전망 및 대응

○ 일본 김 생산 전망

- 일본 김 생산은 영양염류 부족, 수온 상승 등 환경적인 요인에 영향을 받고 있어 단기기간에 생산량을 회복하기 쉽지 않을 것으로 판단됨. 또한 품질 중심의 생산이 이루어지는 한 양적 증대 가능성은 낮을 것으로 보이며 일본 내 1차산업 종사자 감소 추세와 함께 김 생산 기반은 장기적으로 약화될 전망이다. 일본 자본과 기술이전으로 진출한 중국 김 생산 역시 작황 상황이 원활하지 않은 것으로 파악됨

주요 업무내용 (계획(), 결과(√))

○ 향후 대응

- 한국 김은 일본 시장에서 조미김, 초밥 및 주먹밥용 마른김으로 소비되고 있으나, 일본 자국산 김 생산이 부진한 상황에서 일본 내 김 수요가 존재하는 이상, 우리나라 김에 대한 의존도가 높아질 것임. 따라서 우리나라는 증가하는 국외 수요에 맞추어 생산 안정, 품질 향상, 국내 수요 등 다각적인 측면을 고려한 종합적 김 수급 대응책 마련이 필요함.
- 기존의 주요 수출대상국인 일본으로 수출시 수입할당량(IQ) 제도로 인해 한국산 김 수출이 제한됨에 따라 중국으로의 우회 수출, IQ 물량 거래 등의 문제도 발생하고 있는 것으로 보여 이에 대한 정부간의 협의 또한 필요할 것으로 보임



<모모타니 쇼텐 전경>



<모모타니 대표와 회의>



<보관 중인 마른김>



<박스 내 마른김>



<가루김 작업 현장>



<생산시기별 김 샘플>

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

* 보고서 총 분량은 10페이지 내외로 작성(필요시 조정)