국외출장 결과보고서

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="7">내 역</td></tr>
<tr><td rowspan="3">출장자</td><td rowspan="3">소속</td><td rowspan="3">수산연구본부</td><td rowspan="3">성명</td><td>임경희</td><td rowspan="3">직급</td><td>연구위원</td></tr>
<tr><td>이정필</td><td>부연구위원</td></tr>
<tr><td>정명생</td><td>명예연구위원</td></tr>
<tr><td>출장목적
(중복선택
가능)</td><td colspan="7">■ 현지조사(현장, 전문가 회의) □ 국제행사 주최 □ 국제행사 참가
□ 국제회의(정부대표단) 참석 □ 세미나, 교육, 훈련 □ 기타 ( )</td></tr>
<tr><td rowspan="2">관련사업
(예산항목)</td><td colspan="7">❍ 출장목적 : 일본 김 공급 동향 조사를 위한 일본 가공·유통 업체 방문 및 협회 방문
(연구용역 발주처(한국수산무역협회) 공동 조사)
❍ 관련사업
- 일본 김IQ 협상을 위한 동향 조사 및 개선방안 마련 연구
(사업기간 : 2024.03.22. ~ 2024.12.31.)</td></tr>
<tr><td colspan="3">사업 계획 상 예산 반영 여부</td><td colspan="4">□ 반영 □ 출장지 대체 ■ 해당없음(수탁)</td></tr>
<tr><td>출장기간</td><td colspan="4">2024.07.22.(월)~2024.07.27.(토)</td><td>출장지</td><td>일본 도쿄(가등급)</td></tr>
<tr><td rowspan="15">출장일정</td><td>일자</td><td colspan="2">방문지</td><td>주요업무*</td><td colspan="2">항공편</td></tr>
<tr><td rowspan="2">07.22(월)</td><td colspan="2">오전 : 부산(09:20)→도쿄(11:35)</td><td>항공 이동</td><td colspan="2">KE2129(비행시간 2시간 15분)</td></tr>
<tr><td colspan="2">오후 : 수협 도쿄지소</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td rowspan="2">07.23(화)</td><td colspan="2">오전 : 신인터내셔널</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td colspan="2">오후 : 고세이</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td rowspan="3">07.24(수)</td><td colspan="2">오전 : 히토시나</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td colspan="2">오후 : 재팬인스파이어</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td colspan="2">오후 : 해피식품</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td rowspan="2">07.25(목)</td><td colspan="2">오전 : 토요스 어시장 조사</td><td rowspan="2">시장 및 현지
판매처 조사</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td colspan="2">오전 : 전통시장(츠키지시장 등) 및 소매판매점(유통판매점 등) 김 판매 동향 조사</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td rowspan="2">07.26(금)</td><td colspan="2">오전 : 동원재팬</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td colspan="2">오후 : 전국어업인연합회</td><td>담당자 인터뷰</td><td colspan="2">대중교통</td></tr>
<tr><td>07.27(토)</td><td colspan="2">오전 : 도쿄(12:45)→부산(14:55)</td><td>항공 이동</td><td colspan="2">KE2130(비행시간 2시간 10분)</td></tr>
<tr><td>출장성과</td><td colspan="7">○ 출장목적 달성 정도
- 일본 김 도매업체 IQ(수입쿼터)관련 문제점 조사 및 의향 조사
○ 주요 성과
- 일본 내 한국 김 유통, 제조, 취급 및 판매, 소비 동향 파악
- IQ 관련 도매업체 및 제조 유통업계 의견 조사</td></tr>
<tr><td>향후계획</td><td colspan="7">○ 출장 성과 공유 계획
- 보고서 활용 예정
○ 정책화 등 활용 계획
- 일본 수입쿼터 관련 애로사항 확보를 통한 협상 근거 자료로 활용</td></tr>
<tr><td>참고 등
특이사항
(건의사항)</td><td colspan="7">없음</td></tr>
</table>

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

업무유형	■ 현지조사(현장, 전문가 회의) □ 국제행사 주최 □ 국제행사 참가 □ 국제회의(정부대표단) 참석 □ 세미나, 교육, 훈련 □ 기타 ( )
업무①	**07.22(월) 수협 도쿄지소**
수행계획	□ **(오후) 수협 도쿄지소** - **참 석 자 :** 수협 도쿄지소 소장, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 업체 인터뷰 · 한국 김 수입 실태 · 일본시장 내 한국 김 소비 동향 · 일본 내 수산물 소비시장 동향 및 전망 · 일본 현지 김 유통 업체 네트워크 협조
수행결과	□ 현재 일본은 체감 물가가 많이 상승한 가운데, 임금대비 물가 상승 높은 상황임 ○ 소매점의 판매도 형태가 달라지고 있는데, 기존에는 당일 먹거리를 소진하는 것이 전통적 일본의 식자재 소비문화였다면 최근에는 대용량으로 구매하는 추세임 ○ 이에 일본 업체들은 제품의 가격을 동결하고 중량을 줄이며 대응하고 있음 □ 일본 김 생산은 작황이 좋지 못한 상황이 최근 몇 년간 지속되고 있음 ○ 아리아케 사가현이 김의 주산지로 작년부터 황백화 현상 등으로 생산량이 50% 이상(2년 연속 15억 장 감소) 감소함에 따라 재작년부터 효고현(세토네)으로 생산량 1위가 바뀜 ○ 현지 양식생산업체에 의하면 영양염류 감소로 김의 생육 발달이 느린 상황으로 11월~5월까지 6-7번 채취, 채취량에 영향을 미치는 높은 수온(23℃ 이상)의 타이밍과 횟수가 많아지고 있음 ○ 일본의 북쪽은 해류문제로 양식이 어려우며, 아오모리쪽은 가리비 양식이 많기 때문에 김과 적지가 중복됨 ○ 현재 일본의 생산 전망자체가 나쁜 상황인 가운데 육종연구가 활성화되고 있는데, 수산청에서는 고수온 대응 품종을 개발 중임 □ 일본 김 소비는 최근 소포장 소비체제에서 대용량 포장으로 트렌드가 변화하고 있음 ○ 김의 단가 상승으로 수요 이탈 문제 등이 언론에 자주 거론되고 있음 ○ 김 소비는 전반적으로는 보합이나 하락세로 가고 있으며, 2000년대 초반 100억장 수준의 수요에서 70억장 수준으로(작년 기준)까지 감소함
업무②	**07.23(화) 일본 김 수입 · 공급업체 조사**
수행계획	□ **(오전) 신인터내셔널** - **참 석 자 :** 신인터내셔널 전무이사, 공장담당자, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 업체 인터뷰 · 일본의 김 소비 동향 · 한국 김 IQ제도 관련 문제점 검토(물량, 쿼터 등 공급문제) · 일본 내 한국 김 수요 및 유통 현황 · 일본 김 시장 동향 및 특징
수행결과	□ 김 가공공장을 25년 간 운영 중으로 처음에는 야시오 지역 설립후 현재 3년 전 사이타마로 이전함

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

	○ 한국식 조미김을 가공하고 있으며, 처음에는 전문적으로 통김(패트병에 들어있는 형태, 8절 34장)만 취급했으나, 포장 용기 문제로 산화·산패가 쉽게 일어나는 문제로 현재 8절과 11절을 취급하고 있으며, CJ 비비고 OEM 제조, 베르크, 에코스 등 일본 슈퍼마켓에 납품 중임 ○ 현재 일본에는 한국 조미김을 생산하는 업체는 본 업체 이외에도 각지에 소재하고 있으며, 일신통상, 동아, 나미끼노리, 신인터내셔널 등이 있음 □ 김 원료 수급은 기존에 안정적 수급이 되었으나 산업 특성 상 이윤을 많이 볼 수 없는 구조로 유통업계의 가격 인하 요구에 의해 과거에 비해 판매가격을 인하해 납품하고 있는 실정임 ○ 원료수급은 올해의 경우 3~4월에 품질이 낮은 김을 비싸게 구매했으나, 원초는 고정 거래처를 주로 이용하고 있음 ○ 예전에는 싼 김도 많았지만 이제는 물량 확보가 힘들어서 가격이 굉장히 중요한 요소임(마른김 수입 관세 40%, 1장 1.5엔(규격 이하)) ○ 수요자 할당에서 거래 가능한 마른김 기준(21X19)이 정해져 있는 반면, 상사할당은 사이즈 제한이 없음 □ 김 입찰상담회의 경우 일반적인 일반 업체가 한국 김을 사는 것이 어려운 상황이나, 불량률 관리라는 측면에서는 장점이 있음(품질관리가 안 될 경우 일본 사무국측을 통해 한국업체 패널티 가능) ○ 수요자할당의 경우 조합에 1차 등록이 필요하며, 대표업체를 중심으로 하는 5개 조에 포함될 필요가 있음 □ 김 소비의 경우 더욱 줄어들 것으로 예상되는데, 예전에는 김이 명절 최고의 선물이었으나 현재 비중은 1%대로 매우 낮아짐 ○ 반대로 한국 김의 수요는 늘어나고 있는데, 가성비가 좋은 반찬으로 인식되고 있음 ○ 다만 최근 가격 상승 등의 영향으로 과거에 비해 유통매장의 김 판매대가 줄어드는 경향을 보이고 있음
업무③	**07.23(화) 일본 김 수입 · 공급업체 조사**
수행계획	□ **(오전) 고세이(五星)** **- 참 석 자 :** 고세이 대표 및 담당자, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 **- 주요 내용** : 업체 인터뷰 · 일본 가공김 업계 동향 · 일본 김 생산 및 가공 실태 · 일본 김 시장 동향 및 특징/수출입 관련 애로사항 · 향후 일본 가공김 업계 원료 수급, IQ제도 관련 질의 응답
수행결과	□ 당 업체는 김 제품에 대한 업력은 10년 가량이나 조미김 제품류를 중심으로 마트, 인터넷 판매(대리점), 고세이 자체 브랜드로 판매 중이며, 캔 김(한국형) 종류 중에서는 판매율 1위를 달성하는 등 김 제품의 부가가치 창출에 노력하고 있음 ○ 일본 소비자 의식이 굉장히 높은 편으로 외국 기업이 자리잡기 힘든 곳이 일본으로 마케팅과 고객컨설팅에 주안점을 두고 공격적 마케팅을 주도하였으며, 유아용 김을 판매하면서 급성장하였음 □ 일본 시장 내에서 중국도 정부를 중심으로 김 제품 확대에 적극적으로 나서고 있는 상황으로 향후 5-10년 내에는 중국 제품 판매가 보다 늘어날 것으로 예상됨

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

	□ 김 수입 쿼터 확보는 제도의 특성으로 인해 상당히 어려운 부분으로, 지금도 쿼터 확보를 위해서 노력하고 있음 ○ 10년 간 쿼터가 10배 이상 증가했으나 아직도 판매를 위해서는 추가 쿼터 확보에 노력하고 있음 ○ 일본업계 내에서 쿼터에 대한 거래가 이루어지고 있으나, 이러한 부분도 파트너십이 구축되어야 가능함
업무④	**07.24(수) 일본 김 수입 · 공급업체 조사(히토시나社)**
수행계획	□ **(오전) 히토시나** - **참 석 자 :** 히토시나 대표이사 및 담당자, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 업체 인터뷰 · 일본의 김 소비 동향 · IQ제도 실효성 관련 질의 · 일본 내 한국 김 수요 및 유통 현황 · 일본 김 시장 동향 및 특징
수행결과	□ 당업체는 연간 1억장 정도를 취급하는 곳으로, 고객 클레임은 거의 없는 편임 ○ 최초 일본에 삼부자 김이 들어왔을 땐 품질이 좋았으나, 최근 5년 전까지만 해도 한국 김 쿼터가 너무 작았으며, 최근에는 나쁘지 않은 상황임 □ 일본 소비자들은 한국김을 소금맛, 기름맛 위주로 소비를 해왔지만, 이제는 재래김의 향과 맛을 평가하는 소비자도 늘고 있어 브랜드 인지도에 신경을 쓰고 있는 상황임 ○ 마른김 시장은 B2B 시장으로 일본내 침투할 수 있는 여건이 되지 않는다고 생각함. Made in Japan을 선호하고 있음 ○ 한국산 조미김의 특징은 품질이 높고 가격은 일본산에 비해 약간 저렴한 수준임 ○ 고아사, 고젠, 다카오카 등 대부분이 전국 가공 김 연합회, 전국 해조류 협회 등 그 중에 하나는 가입이 되어 있으며, 5단체와 가공 연합회에 쿼터를 나눠주고, 나눠주다 보면 모자라는 양으로 인해 다른 단체에서 빌려오고 빌려 받고 함. ○ 입찰회는 이미 거래내용 투명성이 결여되어 있으며, 이행하지 않는 상황이 발생하고 있음 ○ 일본 김 시장 전망은 금액 베이스로 성장하게 될 것으로 예상되며, 품질의 다양성이 진행될 것으로 예상
업무⑥	**07.24(수) 일본 김 수입 관련 단체 및 유통업체 판매동향 조사**
	□ **(오전) 재팬인스파이어** - **참 석 자 :** 인스파이어 재팬 대표이사, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 업체 인터뷰 · IQ제도, 김 입찰회 실효성, 문제점 관련 질의 · 일본 내 한국 김 수요 및 유통 현황
수행결과	□ 재팬인스파이어 사는 일본의 한국김 바이어 및 상사역할을 하고 있음 □ 마른김의 경우 현재 1212-21-1/2, 선착순, 상사, 수요자 입찰을 고려하지 않고 2개 코드에서 거래가 발생되고 있음 ○ 실제로는 코드 뒷번호 1, 2를 포함해서 수입하고 있는데, 1만 있을때는 암묵적으로 규정할

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

	수 있었던 규칙이었으나 2가 생기고 나서도 기존 방식이 적용되고 있어 제도 보완이 필요함 ○ 일본 주요 업체 대부분의 거래는 뒷번호 1번 제품에 집중되어 있는 반면, 규격외 제품인 뒷번호 2번의 경우 높은 40%의 관세율이 설정되어 있어 형평성이라는 측면에서 고려가 요구됨 □ 김 쿼터 소진율은 연도별로 차이가 있는데, 필요한 업체가 미소진된 쿼터를 배정받을 수 있도록 검토가 요구됨 ○ 재배분의 경우 규격을 따질 필요가 없고 상사 할당이나, 수요자 할당 자격을 가지고 있는 업체만이 가져갈 수 있으며, 또한 재배분 물량의 소진 기간은 최대 2년까지임(연기 가능)
업무⑤	**07.25(목) 일본 김 수입 관련 단체 및 유통업체 판매동향 조사(해피식품)**
	□ **(오후) 김 유통업체 면담조사** - **참 석 자 :** 해피식품 해외영업이사, 통관담당자, 임경희 연구위원(현장조사), 이정필 부연구위원(현장조사 및 서기), 정명생 명예연구위원(현장조사), 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 업체 인터뷰 · 일본 내 김 판매 구색, 동향 · 원산지별 가격·판매 동향 등
수행결과	□ 한국식품 취급 전문기업으로 라면, 과자, 음료수, 김 등을 판매하고 있으며, 신주쿠에서 서울시장을 운영 중으로 일본 유통망을 가지고 수입식품을 판매하고 있음 ○ 한류 열풍으로 한국식품에 대한 인기가 높은 편이며, 김 제품은 한국에서 제작된 전통적인 도시락김, 자반류 등과 함께 김을 원료로 사용하는 김밥 등도 매장 내에서 판매하고 있으며 소비자의 선호가 높은 편임 ○ 조미김류의 가격대는 일본 내에서 제조되어 일본계 마트에서 판매되는 제품에 비해 높은 편으로, 수입관세, 제반비용 등을 고려할 때 가격 경쟁력 측면에서는 제약이 있음 ○ 다만 한국김에 대한 시장 반응이 좋은 상황으로, 업체를 이용하는 소비자가 수용하고 있는 것으로 이해됨 ○ 인터넷 판매/통신판매(전화주문) 비중이 증가세로 별도의 프로모션은 하지 않으며, 일본인 주문이 많은 추세임 □ 2년전 선착순 쿼터를 최초로 배정받아 한국산 김제품을 OEM 등을 통해 수입·판매함 ○ 판매는 호조세이나 업체 자체적인 쿼터는 이미 소진된 상태로 부족분은 일본 내 사입을 통해 구매하고 있음 ○ 지금까지 김 수입쿼터에 대한 적극적인 활동을 추진하지 않았으나, 제도의 복잡성 및 진입장벽·정보의 폐쇄성 등으로 인해 쿼터물량의 확보가 용이하지 않은 상황임

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

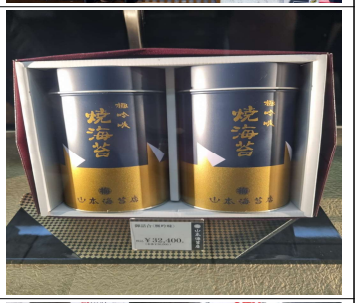
업무⑦	**07.25(목) 일본 김 수입 관련 단체 및 유통업체 판매동향 조사(토요스 어시장)**
수행계획	□ **(오전) 토요스 어시장 현장 조사** - **참 석 자 :** 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 - **주요 내용** : 토요스 어시장 현장 조사, 소매점 판매구색 및 동향 인터뷰 · 토요스 어시장 현장 조사 · 토요스 내부 판매점 동향 조사
수행결과	□ 토요스 어시장 2층 소매점에서는 김이 지속적으로 높은 인기를 유지하고 있으며, 건제품 취급점의 대부분은 김을 취급하고 있음 ○ 전문점 대부분은 일본 전통 김제품의 판매를 주로 하고 있으며, 한국식으로 제조된 조미김이 통로측에 진열되어 있기도 하나 주류는 아님 ○ 영업점 인터뷰에 따르면 김은 일반적으로 일본의 가정 식단에서 중요한 식재료로 사용되며 특히 선물용으로도 많이 판매되고 있으며, 최근 몇 년간 건강식품에 대한 관심이 높아짐에 따라 김의 수요도 증가하는 추세로 다양한 브랜드와 종류의 김이 입점되어 있음 ○ 일본의 전통적인 마른김은 생산된 산지별 가격이 표시되어 있으며, 대체로 소량단위로 포장되어 있음 ○ 소매점에서 판매되는 김의 가격은 제품의 종류와 브랜드에 따라 다양하게 형성되어 있음 - 기본적으로 일반적인 구운 김의 경우 작은 팩당 200엔에서 500엔 사이에 형성되어 있으며, 고급 브랜드나 특수한 맛이 가미된 김의 경우 팩당 800엔에서 1,500엔까지 다양한 가격대의 제품이 판매되고 있음 - 특수 포장된 선물용 김은 일반 제품에 비해 20%에서 30%까지 더 높은 가격대에 판매되고 있음 □ 수산물 출하동의 경우 일본 최고의 수산물 도매시장으로 츠키지어시장의 낡은 시설을 최신화하였으며, 도매시장 경매 종료 후 상단 중간 사진과 같이 청소와 건조를 통해 깨끗한 상태를 유지하고 있음

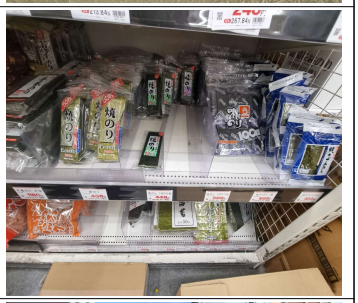
주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

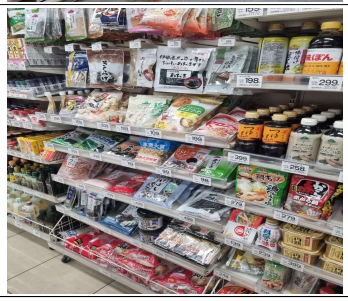
	○ 내부 운반차는 매연저감과 저탄소 계획에 의거 전기차 운행을 기본으로 하고 있으나, 외부 운반차의 경우에는 해당사항이 없다고 응답함 ○ 내부 관리는 외부 용역을 매년 계약을 통해 운영 중이며, 관리 규율로 엄격히 관리하고 있음
업무⑧	**07.25(목) 일본 김 수입 관련 단체 및 유통업체 판매동향 조사(야마모토 노리텐, 편의점 및 대형유통업체 조사)**
수행계획	□ **(오후) 소매판매점(대형할인점 등) 김 판매 동향 조사** **- 참 석 자 :** 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 **- 주요 내용** : 시장 조사(야마모토 노리텐, 신주쿠 서울시장, 편의점, 대형소매점 등) · 일본 내 김 판매 구색, 가격 동향 · 원산지별 가격·판매 동향 등
수행결과	□ 도쿄 야마모토 노리텐은 일본의 대표적인 전통 김 전문점(1849년 창업)으로 고급품부터 중저가대까지 다양한 일본식 김 제품을 판매하고 있음 ○ 판매 중인 김의 스펙트럼이 매우 다양하며, 기본 구운 김 외에도 간장 맛, 와사비 맛, 고추맛 등 여러 가지 맛이 가미된 제품과, 특수한 지역 한정 제품이나 유기농 김도 판매 중인 것으로 조사되었음 ○ 대표 상품은 극한의 바다에서 채취된 최상급의 김을 한장씩 구워낸 "구워낸 김"(「우메노하나」)과 동경을 대표하는 선물용으로 제작된 "맛김" 등이 있음 ○ 전통적인 김 제품 이외에도 품질 높은 김을 2장 겹붙여서 건조시킨 재료를 넣은「술안주용 김」과 같은 제품을 술안주나 간식(스낵)으로 판매하고 있음 ○ 포장형태도 다양한데, 최근 디즈니社와의 협업, 일본 시나모롤, 키티 등의 다양한 만화캐릭터를 차용한 캐릭터 제품을 판매하고 있음 ○ 취급 제품은 모두 일본산 김으로, 가격대는 작은 팩 김의 경우 1,500엔에서 3,000엔 이상에 판매되고 있으며, 특수 포장된 선물용 김은 이보다 더 높은 한화 20만원 대의 선물용 김이 전시되어 있음 □ 식자재 마트의 경우 최근 물가 급등인이 계속되면서 일반 소비자에게 큰 인기를 얻고 있는 유통판매형태로, 저가(199~500엔) 소비자용과 대용량 제품(3,000엔 미만)이 판매되고 있음 ○ 한국산 조미김 제품의 경우 벌크 형태로 판매가 되고 있으며, 일본산의 경우 마른김, 감태, 천연 파래김 등 다양한 구색이 구비되어 있음 ○ 중국산 김의 경우 취급을 하지 않으며, 식자재 마트로 대용량 가루김이 주력상품인 것으로 확인되었음 □ 한국식품전문판매점의 경우 한국 음식, 식재료 등 다양한 한국 제품을 전문적으로 취급하는데, 한국에서 직수입한 식품과 생활용품 등을 판매하고 있음 ○ 국내 유명 김 제품(조미김, 김밥용 김)과 함께 일본에서 생산된 한국식 조미김 제품도 판매되고 있음

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

<table>
<tr><td></td><td>







</td></tr>
<tr><td>업무⑨</td><td>07.26(금) 일본 내 한국 김 가공업체 인터뷰 조사</td></tr>
<tr><td>수행계획</td><td>□ (오후) 동원재팬
- 참 석 자 : 동원재팬 담당자, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등
- 주요 내용 : 업체 인터뷰
· 일본의 김 소비 동향</td></tr>
</table>

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

	· 한국 김 IQ제도 관련 문의 · 일본 내 한국 김 수요 및 유통 현황 · 일본 김 시장 동향 및 특징
수행결과	□ 동원김은 일본인의 식습관을 고려해서(한끼 4~5장 소비) 판매 제품을 설계했으며, 이 제품이 일본에서 대 성공을 거둠 ○ 당초 한국에서 제조된 김을 수입·판매하고 있으나, 최근 일본에서 제작된 김이 가격경쟁력을 내세워 오프라인 유통점에서 시장 비중을 높여가면서 경합이 진행되고 있음 ○ 최근 김 가격이 급등하고 있고 동시에 김 쿼터의 제한으로 인해 유통판매점 영업에 어려움을 겪고 있으며, 일본 내 제조에 대해 고려하고 있음 □ 김 쿼터와 함께 김 제품에 부과되는 높은 관세도 제약 요인으로 작용하고 있음 ○ 수요자할당의 대상이 되는 마른김 이외 제품(조미김 등)에 대해서는 매우 높은 관세가 부과되고 있는 가운데, 원초 가격 상승에 따른 최종 판매제품의 가격 인상이 불가피한 상황임 ○ 그러나 계속되는 불경기에 따른 여파로 일본 유통판매점이 가격인상을 쉽게 허용하지 않으면서 최종적으로 수입김 제품에 대한 가격경쟁력은 저하될 수 밖에 없으며, 이 같은 상황이 지속될 경우 마른김 이외 수입김제품은 경쟁력이 약화될 것으로 우려됨 □ 일본 소비자는 브랜드 신뢰와 충성도가 높은 편으로 가격에 대한 차이는 없다고 판단하지만 1엔에도 민감하게 반응하는 편임
업무⑩	**07.26(금) 일본 전국어업인연합회 관계자 면담**
수행계획	□ **(오후) 전국어업인연합회** : 기관 간담회 **- 참 석 자 :** 전국어업인연합회 김 담당자, 임경희 연구위원, 이정필 부연구위원, 정명생 명예연구위원, 한국수산무역협회 관계자 등 **- 주요 내용** · 일본 내 김 생산 동향 및 전망 · IQ제도 문제점과 개선방안 · 일본 김 소비/시장 동향 및 전망 · 한국 김 생산 동향 관련 간담회
수행결과	□ 일본의 생산량 감소와 관련해서 대표산지인 아리아케 생산량을 회복시키는 것이 급선무라 생각되며, 김 산업의 회복을 위해 수산청을 중심으로 다양한 노력을 진행하고 있음 ○ 생산량의 변화(저하)는 자연환경의 영향이 대부분이라 생각되며, 현재 최저점에 있는 것일 뿐이라 생각되고 10년 전이나 지금이나 일본김의 품질은 변화가 없음 □ 일본 생산량 변화의 주요 요인으로는 수온변화, 강수량 저하, 감성돔·조류 등의 먹이 활동에 영향을 크게 받고 있는 것으로 알려지고 있음 ○ 문제 해결과 관련해 일례로 감성돔의 식해 활동을 저해하기 위해 접근 활동을 제한하는 지원을 하고 있음 ○ 기후변화와 관련해서는 현청 소재의 수산시험장에서 고수온 종묘 적용된 개발 활동을 진행하고 있고, 양식도 타 지역에서 추진하는 것 등의 대안을 다각적으로 검토하고 있음 □ 일본에서 생산되는 김 제품의 품질 유지를 위해 양식어업인을 대상으로 품질 제고 노력의 일환으로 품질이 나쁜 김은 수확하지 않도록 지도하고 있으며, 실제 생산된 마른 김 중 낮은 품질의 김은 시장으로 유통되지 않고 있음 ○ 일본 마른김의 공판율은 100%에 가까우며, 최근 김 단가의 높은 상상으로 김 양식어가의 수익은 증가함

주요 업무내용 (계획( ), 결과(√))

	□ 일본의 김 소비는 전체적으로 줄어들지 않을까라고 판단되는데, 예전에 비해 식문화가 많이 달라졌기 때문임 ○ 효고현의 경우 김양식어업인의 협업과 지도에 따라 새로운 인력이 유입되고 있는 유일한 지역이며, 김 생산량 감소가 10%로 타 지역에 비해 낮은 수준을 유지하고 있음