

국외출장 복명서

(중국)

2010. 7.

수산정책연구본부

김봉태 책임연구원 · 김보경 전문연구원

출 장 복 명 서

1. 출장목적

- '전략적 FTA 추진 대비 수산부문 대응전략 연구(3차년도)'에서 한·중 FTA 체결 후 대중국 수산 부문 진출 확대를 위해 다음 사항을 현지 출장을 통해 수행
 - 그동안 연구가 부족했던 중국 남부 지역의 수산 관련 산업(생산·유통·인프라) 및 시장 정보 수집·분석
 - 우리 수산업의 남중국 수출 확대 방안 수립에 필요한 근거 자료 확보
- FTA와 관련하여 민간 차원의 한·중 수산연구 교류 확대를 위해 광둥해양대학 관계자와 인적 네트워크 구성

2. 출 장 자

- 수산정책연구본부 김봉태 책임연구원, 김보경 전문연구원

3. 출장일정 및 출장지

- 2010. 6. 24(목) ~ 7. 2(금) (8박 9일)

일 자	출 장 지	주요내용	비고
6.24(목)	서울 → 광저우(廣州)	· 출국 · 광둥성 수산물 유통가공협회 방문	
6.25(금)	광저우	· 수산물 가공업체 방문	
6.26(토)	광저우	· 수산물 소비지 도매시장 방문	
6.27(일)	광저우→짚장	· 이동	
6.28(월)	짚장	· 광둥해양대학 방문 · 수산물 가공업체 방문	
6.29(화)	짚장→ 하이난(海南)	· 수산물 가공업체 방문	
6.30(수)	하이난	· 수산물 양식장 방문	
7.1(목)	하이난	· 수산도 가공업체 방문	
7.2(금)	광저우→ 서울	· 귀국	

4. 향후 활용계획 및 성과

- 현지 조사를 통해 남중국 지역의 수산물 생산·교역·소비 실태를 파악하여 FTA 협상을 위한 정확한 분석 자료 제공
- 한·중 FTA 이후 대중국 수출 등 수산부문 진출 방안 수립을 위한 기초 자료로 활용

국 외 출 장 보 고 서

1. 6월 24일(목)

1) 방문 장소

- 광둥성 수산물 유통가공협회 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Deng Jia Zhuo, Chen Ri Jia(광둥성 수산물 유통가공협회)

3) 회의 및 조사내용

- 광둥성은 약 680만 톤의 수산물을 생산하고 있음. 이 가운데 내수면 양식이 300만 톤, 해면 양식이 230만 톤이고 해면 포획어업이 150만 톤이고, 포획어업 중에 저인망 어업이 30~40만 톤임
- 생산량의 8%가량인 60만 톤을 수출하고 있으며 나머지는 내수임. 전체적으로 국내산 수산물이 저렴하여 단가가 높은 수입 수산물이 많이 들어오지는 않음
 - 그렇지만 동남아시아와는 광둥성과 인접해 있어 밀접한 관계를 유지하고 있으며 중·아세안 FTA로 2015년까지 수입 수산물 관세가 단계적으로 하락하면서 수입이 늘어날 것으로 예상됨
- 한국으로는 새우, 활어, 뱀장어 등을 주로 수출하고 있으며 어분, 냉동어류

를 수입하고 있음

- 2009년 광둥성은 한국에 1,220만 달러를 수출하였고, 한국으로부터 140만 달러를 수입하여 중국 전체와 비슷하게 수출이 수입보다 훨씬 많음

○ 수입 원료를 가공하여 수출하는 비중이 높은 산둥성과 달리 광둥성은 대부분 성에서 생산된 수산물을 가공하여 수출하고 있음

- 광둥성의 경우 수입 원료 가공은 경쟁력이 없다고 판단하고 있음

○ 주로 틸라피아, 새우를 양식하여 이를 원료로 가공하여 수출함

- 특히 양식을 많이 하는 흰다리새우의 경우 중국 생산 48만 톤 중에 18~20만 톤을 광둥성이 생산하여 수출함

○ 한편 새우는 중국 내수 시장도 크게 형성되어 있는데, 광둥성 출하 물량의 내수와 수출 비중은 4:6 정도임

- 내수 시장에는 중국산뿐만 아니라 태국·베트남 등의 동남아산도 많이 들어오고 있는데, 거리가 가까워 신선·냉장 형태의 유통이 가공하고 가격이 저렴하기 때문임

○ 식문화를 중시하는 광둥성은 수산물 소비가 다양하고 많은데, 최근에는 연어, 참치 등 고급 수산물에 대한 수요가 늘어나고 있음.

- 연어는 노르웨이산이 많이 수입되고 있으며 시장에서도 쉽게 찾아볼 수 있음

- 참치는 상대적으로 비싼 편이어서 아직 대중화되지는 않고 있음. 참치는 서아프리카, 스리랑카에서 들어오고나 중국 원양어선이 어획한 것임

- 참치, 새우 등을 회로 먹는데 주로 80~90년대 출생한 젊은층이 일본 식문화를 받아들이면서 늘어나고 있음

- 넙치와 비슷한 터봇도 많이 소비하는데 껍질이 두꺼워 회로 먹기가 어렵고 주로 찜으로 소비됨

- 상호보완적인 품목을 발굴한다면 광둥성과 한국의 수산물 교역과 수산업
합작사업이 더욱 활성화될 것으로 기대함

2. 6월 25일(금)

1) 방문 장소

- Guangzhou Luxe Seafood ENT. LTD. 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Chen Sen Zhang, Amy Li (Guangzhou Luxe Seafood ENT. LTD.)

3) 회의 및 조사내용

- 이 회사는 대만과 중국의 합작기업 중 하나로 광저우에서 수출이 제일 많은 기업임. 이 같은 형태의 계열사가 하이난성 등 세 곳에 더 있음
 - 외국 기업과의 합작이 일반적이지는 않음. 이미 수산업계에는 자본을 축적은 큰 기업이 많아서 굳이 합작할 유인이 없음
 - 중국 내부에서도 중국 여러 지역에 걸친 지역간 합작기업 형태도 많지 않아 지역 토착 기업이 규모화한 것이 많다고 볼 수 있음
- 이 회사는 양식장에서 틸라피아와 새우를 생산하여 이를 가공하여 수출하고 있음
 - 양식은 계약을 통해 종묘, 자본, 기술을 제공하여 일종의 자회사가 생산한 것을 납품 받고 있음
 - 양식 종묘는 중국 농업부의 기준을 따르는 우량한 것을 구매하고 있는데 향후 직접 종묘를 배양하는 계획을 추진하고 있음
 - 양식 기간이 짧아서 시장의 수요 변화에 능동적으로 대응이 가능함

- 가공 설비는 위생·안전 기준을 충족하고 있으며 중국 설비와 함께 일본에서 수입한 설비를 사용하고 있음
- 광둥성은 여름에 비가 많이 와서 연중 내내 양식을 하고 있지 않으며(우기에는 성장이 느려짐) 수확 후에는 공장을 임시 휴업함
 - 현재 1천 명 정도를 고용하고 있으며 월임금은 공장 가동시에 2천 RMB이고 휴업 시에는 1,200RMB를 주고 있음
- 생산품은 미국, 대만, 홍콩, 호주에 주로 수출하고 있으며 가격·물량이 맞을 때 EU에도 수출함. 한국은 가격이 맞지 않아 수출하고 있지 않음
 - 과거에는 전적으로 수출에 의존했으나 현재는 수출과 내수가 9:1의 비중임. 향후 내수 시장을 개척하여 5:5의 비중이 될 것으로 예상함
- 최근 위안화 절상 움직임 있는데 달러화로 결제하기 때문에 수출에 일부 영향이 있을 것으로 보이지만 우려할 정도는 아니라고 판단함

3. 6월 26일(토)

1) 방문 장소

- 광저우황사수산물교역중심유한공사

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Zhu Jie Han, Yi Jiang(광저우황사수산물교역중심유한공사)

3) 회의 및 조사내용

- 이 도매시장은 중국에서 가장 큰 소비지 도매시장으로 1995년 9억 8천만 RMB를 들여 기존의 두 시장을 통합하여 설립함
 - 부지는 3만 2천 m²에 400여개 도매상이 입점해 있음
 - 도매시장 옆 해안에는 270m 길이의 전용 부두가 있어서 수산물을 운송하는 데 필요한 대량의 해수를 공급하는 등 편리한 조건을 제공함으로써 시장의 경쟁력을 강화함
- 이 도매시장은 24시간 운영하고 있으며 연간 20만 톤, 70억 RMB 이상이 거래되고 있음
 - 대부분 활어만을 취급하며 250여 품종을 거래하고 있음
 - 2008년 신선활어수산물 200여 종, 신선활어수산물 교역량 21억 톤, 교역액 72.8억 위안을 기록함. 교역품종, 교역량 및 교역액은 연속으로 다년간 전국 수산시장 중 1위를 차지함
- 한국의 도매시장과 달리 경매는 없고 도매상이 입점 수수료만 내고 개별적으로 거래선을 확보하여 영업하는 형태임
 - 입점 도매상은 1년 전에 신청을 받아 추첨을 통해 선정하며 입점 수수료는 점포 위치에 따라 다르게 책정됨
- 수입물과 국내산의 비중이 3:7임
 - 수입물은 관세혜택이 있는 홍콩을 경유하는 것이 많으며 이 도매시장이 집산지 구실을 하여 광저우를 비롯한 광둥성 전역과 인근으로 유통됨
 - 수입물 또한 활어 형태로 20여개 국에서 항공편으로 수입되고 있는데 최근 소비가 늘어나고 있는 호주의 전복, 바닷가재, 남아프리카공화국의 전복, 게 등이 대표적임
 - 국내산도 다롄이나 산둥성 등 원거리에서 생산된 것까지 반입되고 있는데 이미 내륙 유통 체계가 확립되어 있어 차로 운반됨
- 시장 견학 시 노르웨이산 연어를 많이 볼 수 있었는데 예전에 비싸서 수요가 많지 않았으나 가격이 하락하면서 소비가 늘어나고 있음
 - 70~80RMB/근에서 40~50RMB/근으로 가격이 하락함

- 연어는 회 형태로 많이 소비함
- 광저우의 수산물 유통채널의 비중은 도매시장이 70~80%, 대형마트 등이 20~30%인데, 신선도를 중시하여 활어 형태를 선호하는 식문화와 저렴한 가격 등으로 도매시장의 비중이 높음
 - 광둥성 내에서 80% 정도의 수산물이 활어 형태로 유통됨
 - 이에 반해 냉동 수산물은 광둥성 북쪽의 내륙으로 유통되어 소비됨
- 한편 이 도매시장은 식품안전관리를 위해 중국 정부의 기준에 따라 잔류 약물 등에 대해 반입 수산물의 표본 검사를 하고 있음

4. 6월 28일(월) (1)

1) 방문 장소

- 광둥해양대학 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- David Li, Zhang Jian Dong, Jian Ji Chang, Huang He (광둥해양대학)

3) 회의 및 조사내용

- 광둥해양대는 이전의 쑤저우해양대가 광둥성 정부의 승인을 받아 광둥해양대로 승격된 것으로 수산업 인프라가 잘 갖춰져 있고 수산물 수출이 활발한 광둥성 남쪽의 쑤저우에 있음
 - 쑤저우는 광둥성에서 수산물 수출이 제일 많은 도시임

- 1997년 짬장수산학원과 짬장농업학교가 합병, 2001년 12월 짬장기상학교가 추가로 합병되었으며 2005년 6월부터 광둥해양대학이라는 명칭을 사용함.
 - 해양과 수산학과를 전문으로 하는 종합대학임
- EU, 미국, 일본, 호주 등의 국가와 학술교류를 맺고 해외 유명 학자와 명예교수, 겸임교수 및 석좌교수 등을 초빙하는 등 최근 해외교류를 강화하고 있음
 - 한국과는 서울대학교, 청주대학교, 신라대학교, 한국해양대학교 등과 교류하고 있으며 점차적으로 한국과의 교류를 확대할 계획
 - KMI와 공통적인 관심분야를 찾아 공동연구 혹은 위탁연구를 하기로 하는 등 향후 협력관계를 확대하기로 함

5. 6월 28일(월) (2)

1) 방문 장소

- Zhanjiang Guolian Aquatic Products Co., LTD 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Liu Ming Hai, Wu Xiao Qian(Zhanjiang Guolian Aquatic Products Co., LTD)

3) 회의 및 조사내용

- 이 회사는 짬장에 있는 가장 큰 수산물 가공기업으로 양식한 새우와 틸라피아를 가공하여 수출하고 있음
 - 틸라피아보다는 새우에 특화되어 있으며 다양한 형태의 가공 제품을 수출 시장의 수요에 맞춰 생산하고 있음
 - 한국으로도 원어 형태의 냉동 새우를 수출하고 있음

- 2001년에 설립되었고 종묘, 사료, 양식, 가공, 무역, 과학연구를 종합적으로 하는 대형 현대식 농업 기업으로 Guolian 종묘, 사료, 대하양식기지, 틸라피아양식기지, Guotong수산, Junmei수산, Guolian 생물과기 등을 소유한 대기업임. 총 자산은 8억 위엔, 5,000여 명 인력의 규모임
- 광둥성 북쪽인 광저우보다는 쑤저우 등 광둥성 남쪽이 기후 조건이 유리해 양식 환경이 더 좋으며 양식장과 가까워서 원료 공급도 용이함
- 모든 공정이 중앙에서 모니터링되어 관리되는 시스템을 구축하여 운영하고 있음
- 한 가지 특기할만한 사항은 인근의 광둥해양대와 산학 연계가 활발하며 광둥해양대 출신들이 기업에 많이 진출해 있다는 점임
 - 새우 양식장의 질병 관리에 광둥해양대와 긴밀하게 협력하여 중의학에 기초한 약품을 처리하고 있음
 - 질병 관리뿐만 아니라 가공 공정 개선 등에서도 대학 교수·연구진과 활발하게 협력하고 있음
 - 대학과 기업이 연구·개발에서 협력하여 상승효과를 거두는 광둥성 수산업 클러스터의 사례로 볼 수 있음
- 한편 위안화 절상으로 수출에는 영향이 우려되나 내수 시장에는 큰 문제가 없다고 함

6. 6월 29일(화)

1) 방문 장소

- E&X사, 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Liu Rong Jie(E&X사)

3) 회의 및 조사내용

- 광둥성과 기후·지리적 여건이 비슷한 하이난성에서도 양식으로 생산한 새우와 틸라피아를 가공해서 수출하는 수산 기업이 상당수 있는데 E&X사는 그러한 기업들 중 하이난성에서 가장 큰 기업으로 하이난성 성도인 하이커우에 있음
 - 하이난성은 2009년에 틸라피아 2억 1천만 달러, 새우 8,300만 달러를 수출하였음
- 틸라피아는 하루 150~200톤을, 새우는 20~30톤을 가공하는데, 새우의 경우 계절성이 있어 7~11월에 생산하고 있음
 - 제1공장과 제2공장으로 나뉘어져 있고 모두 1,600명이 월임금 2천 RMB를 받고 일하고 있음
- 기업 형태는 1인 설립 기업이며 하이난성의 다른 기업도 1인 또는 중국내 합작 기업이 대부분임
 - 외국과의 합작 기업은 거의 없지만 상호보완적인 품목에 대해 한국 등과 합작할 수는 있을 것으로 본다고 함
- 가공한 틸라피아와 새우는 유럽, 미국, 멕시코 등에 주로 수출하고 있으며 중국 내수 시장에는 새우 위주로 판매하고 있음
 - 하이난성에 수산물 수출은 하이커우 항을 통해 홍콩으로 보내진 뒤 환적하여 해당 목적지로 운반된다고 함

- 수출과 내수의 비중이 9:1로 수출이 압도적으로 높으나 젊은층을 중심으로 가공 수산물에 대한 수요가 커지고 있어 앞으로 내수 시장이 확대될 것으로 기대하고 있음
- 한국으로 새우와 틸라피아를 수출하고 있지 않지만 남중국 해역에서 어획한 갈치를 사들여 냉동으로 가공하여 수출하고 있음
 - 연간 2천 톤을 수출하고 있으며 수출 규모가 커서 한국에서는 잘 알려져 있으며 거래도 원활하여 만족하고 있음
 - 새우의 경우 한국이 요구하는 가격과 맞지 않고 틸라피아는 안전성 문제 등으로 대만산에 밀려 수출이 되지 않음
- 한·중 FTA로 한국의 수입 관세가 하락하면 한국으로의 새우 수출을 기대하고 있음
 - 갈치는 포획어업으로 생산하는 것이라 어황에 따라 물량 조절이 쉽지 않아 FTA 효과를 기대하고 있지 않음
- 한편 위안화 절상으로 수출에 영향이 클 것으로 우려하고 있음

7. 6월 30일(수)

1) 방문 장소

- Hainan QinFu Industrial Co.,LTD 회의실

2) 참석자

- 김봉태, 김보경(KMI)
- Zhou Qin Fu, Vivian Nai(Hainan QinFu Industrial Co.,LTD)

3) 회의 및 조사내용

- 이 회사는 하이난성에서 처음으로 틸라피아 양식을 시작하여 미국으로 수출한 회사로 하이커우에서 조금 떨어진 웬창에 있음
 - 기업 형태는 1인 설립 기업으로 틸라피아 양식을 개발한 대만으로부터 기술을 들여와 천혜의 양식 환경을 갖춘 하이난에 접목하여 본격적인 양식 생산을 시작하였고, 다른 임대 공장에서 가공하여 수출하다가 2008년부터 신규 시설을 가동하여 수출하고 있음
- 현재 양식장 규모는 1만 5천 m²이고, 양식 생산 공정에 100명, 가공 공정에 500명이 고용되어 있으며 이 중에는 하이난 대학 수산학원 출신도 있음
 - 고용 등에서 지역 경제에 기여하는 바가 커서 이에 대해 하이난성 정부 등으로부터 표창을 받음
- 오염되지 않은 토양, 청정 지하수, 무공해 사료, 약품 불사용 등으로 품질이 뛰어나 주력 수출 시장인 미국에서 그 품질을 인정받고 있음
 - 미국 이외에 유럽, 멕시코, 중동, 남미로도 수출하고 있으며 한국과도 최근에 수출 계약을 성사하였다고 함
- 양식 경영비용의 70%는 사료비가 차지하고 나머지가 종묘비, 전기료, 토지임대료, 임금 등임
 - 틸라피아의 경우 양식한지 6개월이 지나면 많이 자라지 않아서 이 시점에서 출하하여 가공한다고 함
 - 양식 생산에 100명,
- 틸라피아는 향후 10년 후까지는 전망이 밝을 것으로 예상하고 있으며 그 사이 더 좋은 품종 있으면 전환을 고려할 수 있음
- 틸라피아 생산의 전망이 밝음에도 불구하고 하이난성에서 생산이 빠르게

늘고 있지는 않은데 이는 하이난성의 면적이 작아서 수자원을 활용할 수 있는 양식적지는 상당수 개발되었기 때문임

- 이러한 이유로 현재 하이난성 당국은 신규허가를 내지 않고 있음

○ 2006년 이후 베트남이 중국에서 기술을 이전받아 틸라피아 양식을 본격화하고 있으나 경험 부족으로 중국에 비해 기술이 떨어져서 중국산과 경쟁력이 낮다고 함

- 일부 중국 자본이 베트남에 틸라피아 양식에 투자하고 있으나 아직 베트남에는 틸라피아보다 팡가시우스(pangasius) 양식이 더 많음

○ 한편 위안화 절상에 대해서는 마진율에 대해 바이어와 계약 조건을 달리하는 방법으로 피해를 줄일 수 있다고 언급함

7. 7월 1일(목)

1) 방문 장소

○ Sanya Dongji Aquatic Products Co. LTD 회의실

2) 참석자

○ 김봉태, 김보경(KMI)

○ Davis Ji, Zheng Wen Jie(Sanya Dongji Aquatic Products Co. LTD)

3) 회의 및 조사내용

○ 이 회사는 하이난성 남쪽의 유명 관광지인 산야에 있으며 양식한 틸라피아와 새우를 가공하여 수출하고 있음

- 대만과 중국의 합작회사로 2000년 설립되어 793명을 고용하여 공장 4개

를 가동하고 있음

- 하이난성에 있는 다른 기업과 마찬가지로 양식장에서 원료를 전량 공급 받고 있는데, 양식장은 이 회사가 소유한 것도 있고 합작하여 운영하는 것도 있음
- 이러한 형태의 가공 기업이 하이난성에만 약 40여 개가 있는데 산야보다는 하이커우 근처에 많이 있음

○ 주요 수출 시장은 미국, 캐나다, 유럽, 러시아, 호주, 뉴질랜드, 일본 등임

- 예전에는 한국에 새우를 수출하였으나 한국에서 수입선을 베트남 등으로 바꾸면서 현재는 실적이 없음
- 수출시장 개척은 기존의 기본 고객이 있어 초기단계처럼 활발하지 않으나 수산물 박람회 참가 등을 통해 신규 시장에 진출하는 노력을 하고 있음

○ 2년 전부터는 광저우, 상하이 등 대도시를 중심으로 내수 수요가 늘어나고 있어 내수 시장에도 진출하고 있음

○ 새우의 경우 인도네시아산, 베트남산이 태국산이나 중국산보다 품질이 뛰어나다고 평가되고 있으나 하이난에서 생산되는 새우는 염도가 높은 곳에서 생산되어 다른 태국산이나 중국산보다 더 우수하다고 여기고 있음

○ 새우 양식은 비가 많이 오면 질병 등의 영향이 있으나 대체로 질병관리가 양호하고 양식장 폐수는 처리하여 배출함

○ 생산된 가공품은 하이커우까지 육로로 운반한 뒤 하이커우 항에서 홍콩을 거쳐 최종 목적지로 운송되기 때문에 하이커우보다 물류비가 조금 더 많이 소요됨

○ 산야의 관광지 개발로 산야 소재 양식장을 이전하였고 장기적으로 해외를

비롯한 다른 지역으로 공장 이전을 고려하고 있음

- 앞으로 관광지 개발로 신규 회사가 하이난성에 들어오기는 무척 어려울 것으로 예상됨
- 대만을 제외한 외국 기업의 진출 사례가 없다는 점에서 외국 기업의 진출은 더욱 힘들 것으로 보임

<별첨: 관련 사진>



광동성 수산물유통가공협회(6.24.)



Guangzhou Luye Seafood ENT. LTD.(6.25.)



황사수산물 도매시장(6.26.)



광동해양대(6.28.)



Guolian 수산(6.28.)



E&X(6.29.)



QinFu(6.30.)



Sanya Dongji(7.1.)