일반연구 2019-08

EU의 수산물 소비 특성 및 수출 전략
(프랑스, 스페인을 중심으로)

EU Seafood Consumption Characteristics and Export Strategies(Mainly in France and Spain)

2019. 11.

김지연 | 양이석 | 이다예 | 임경희 | Bertrand Le gallic

KMI 한국해양수산개발원
KOREA MARITIME INSTITUTE

연구진

김지연 한국해양수산개발원 수산연구본부 전문연구원
양이석 한국해양수산개발원 수산연구본부 연구원
이다예 한국해양수산개발원 수산연구본부 연구원
임경희 한국해양수산개발원 수산연구본부 연구위원
Bertrand Le gallic 브레스트대학교 교수

보고서 집필 내역

연구책임자

김지연 연구총괄, 제1장 제1절, 제4장 제2절, 제5장

연구진

양이석 제2장 제1절~제2절 일부
이다예 제2장 제1절~제2절 일부, 제3장
임경희 제1장 제2절~제3절
Bertrand Le gallic 제4장 제1절

산·학·연·정 연구자문위원

김태영 경상대학교 교수
조정희 한국해양수산개발원 선임연구위원
김상현 한국농촌경제연구원 부연구위원

※ 순서는 산·학·연·정 순임

발간사

2011년 우리나라와 FTA가 발효된 EU는 우리나라 전체 수산물 수출의 7.3%를 차지하는 동시에 전 세계 수산물의 8.6%를 소비하고 있는 시장이다. 특히 EU로의 수산물 수출 중 프랑스와 스페인으로의 수출 비중은 각각 30.6%, 12.6%를 차지할 정도로 우리나라 주요 수출 시장으로 부상하고 있다.

최근 EU 소비자들의 식품에 관한 복잡·다양한 선호 양상을 보이고 있는 가운데, 수산물 생산·유통업계가 수산자원 보호에 선도적인 입장을 견지하면서 IUU 어획물 금지, 친환경 수산물 인증 의무화 등 수산 규범이 빠른 속도로 주도·확산되고 있다. 프랑스는 공정거래, 지속가능성, 기업의 사회적 책임, 친환경 수산물 표기 등을 중심으로, 스페인은 식품 안전성, 원산지 표기 등에 대한 중요성이 커지고 있는 실정이다.

전 세계 수산물 소비 시장이 질적 성장 시대로 접어들면서 소비자의 선호도가 빠른 속도로 변화하고 있어 마케팅 측면에서 수산물 소비에 관한 트렌드 분석의 중요성이 부각되고 있다. EU는 단일 경제권이나 국가별로 각기 다른 식문화와 소비 행태를 보이고 있으므로, EU국가 중 우리나라 수산물 주요 수출 시장이자 수산물 소비 메카인 프랑스와 스페인을 중심으로 소비자 특성 분석을 통한 우리나라 수산물 수출 방안을 모색할 필요성이 제고되고 있다.

이에 본 연구는 프랑스와 스페인을 대상으로 우리나라 수산물 시장 진출 전략을 도출하고자 한다. 이를 위해 우선적으로 수입 구조, 유통 현황, 진출 유망 품목 도출 등 수출 여건을 분석을 통해 우리나라 수산물 진출 가능성을 진단했다. 또한 공급 및 소비 구조를 통해 수산물 수급 여건을 분석하였으며, 소비 트렌드 및 소비자 조사 분석을 통해 프랑스와 스페인 수산물 소비자들의 특성을 파악했다. 마지막으로 SWOT 분석을 통해 프랑스와 스페인으로의 수출 전략 및 시사점을 도출하였다.

본 연구는 해양수산개발원 김지연 전문연구원, 양이석 연구원, 이다예 연구원, 임경희 연구위원, 프랑스의 Bertrand Le gallic 교수의 참여를 통해 국제 공동 연구로 진행되었다. 이 외에도 경상대학교 김태영 교수, 한국해양수산개발원 조정희 선임연구위원, 한국농촌경제연구원 김상현 부연구위원이 본 연구의 완성도 제고를 위해 자문을 맡아주셨다. 본 연구를 위해 고생하신 모든 분들께 감사의 인사를 드린다.

2019년 11월

한국해양수산개발원

원장 장 영 태

목차

❖ 요 약 · i

❖ Executive Summary · vii

제 1 장 서 론 · 1

제1절 연구 필요성 및 목적 ····· 1
1. 연구 배경 및 필요성 ····· 1
2. 연구 목적 ····· 3
제2절 연구 내용 및 방법 ····· 3
1. 연구 내용 및 범위 ····· 3
2. 연구 방법 ····· 4
제3절 선행연구 검토 ····· 5
1. 한국산 수산물 시장 진출 여건에 관한 연구 ····· 5
2. 수산물 소비 특성 분석에 관한 연구 ····· 7
3. 선행연구와의 차별성 ····· 8

제 2 장 프랑스·스페인 수산물 시장 진출 여건 분석 · 11

제1절 프랑스 시장 진출 여건 분석 ····· 11
1. 프랑스 수산물 수입 구조 ····· 11
2. 프랑스 수산물 유통 현황 ····· 20
3. 프랑스 시장 진출 유망 품목 도출 ····· 25
제2절 스페인 시장 진출 여건 분석 ····· 35

1. 스페인 수산물 수입 구조 ····· 35
2. 스페인 수산물 유통 현황 ····· 41
3. 스페인 시장 진출 유망 품목 도출 ····· 46

제 3 장 프랑스·스페인 수산물 수급 여건 분석 • 51

제1절 프랑스·스페인 수산물 공급 구조 분석 ····· 51
1. 프랑스 수산물 공급 구조 ····· 51
2. 스페인 수산물 공급 구조 ····· 57
제2절 프랑스·스페인 수산물 수급 구조 분석 ····· 62
1. 프랑스 수산물 수급 구조 ····· 62
2. 스페인 수산물 수급 구조 ····· 69

제 4 장 프랑스·스페인 수산물 소비 특성 분석 • 77

제1절 프랑스·스페인 수산물 소비 트렌드 ····· 77
1. 프랑스 수산물 소비 트렌드 ····· 77
2. 스페인 수산물 소비 트렌드 ····· 81
제2절 프랑스·스페인 수산물 소비자 조사 분석 ····· 84
1. 프랑스 수산물 소비자 분석 ····· 84
2. 스페인 수산물 소비자 분석 ····· 95
3. 프랑스·스페인 수산물 소비자 분석 결과 ····· 106

제 5 장 프랑스·스페인 수출 전략 및 시사점 • 111

제1절 對프랑스 수산물 수출 전략 ····· 111
1. 프랑스 수출 여건 SWOT 분석 ····· 111
2. 프랑스 수출 전략 ····· 113
제2절 對스페인 수산물 수출 전략 ····· 116

1. 스페인 수출 여건 SWOT 분석 ····· 116
2. 스페인 수출 전략 ····· 118
제3절 시사점 ····· 120
1. 현지 시장 진출 유망 품목 발굴 시 세분화 된 기준 적용 ····· 120
2. 소비 트렌드 모니터링 및 제품 개발 연구 시스템 구축 지원 ····· 121
3. 현지 소비자 특성을 고려한 마케팅 전략 마련 ····· 121

❖ 참고문헌 · 123

표 목차

〈표 1-1〉 연구 방법 ····· 5
〈표 1-2〉 한국산 수산물 경쟁력 분석에 관한 연구 ····· 6
〈표 1-3〉 수산물 소비 특성 분석에 관한 연구 ····· 9
〈표 2-1〉 프랑스 수산물 교역 추이 ····· 12
〈표 2-2〉 국가별 수산물 수입 동향 ····· 12
〈표 2-3〉 주요 품목별 수입 동향 ····· 14
〈표 2-4〉 프랑스 對한국 주요 수입 품목 ····· 15
〈표 2-5〉 프랑스 對한국 주요 수입 증감 품목 ····· 16
〈표 2-6〉 프랑스 참치 수입 세부 유형 ····· 17
〈표 2-7〉 프랑스 게 수입 세부 유형 ····· 17
〈표 2-8〉 프랑스 굴 수입 세부 유형 ····· 18
〈표 2-9〉 프랑스 對한국 참치 수입 세부 유형 ····· 19
〈표 2-10〉 프랑스 對한국 게 수입 세부 유형 ····· 19
〈표 2-11〉 프랑스 對한국 굴 수입 세부 유형 ····· 20
〈표 2-12〉 프랑스 가공 유형별 수산물 소매유통 시장 동향 ····· 21
〈표 2-13〉 프랑스 신선 수산물 소매유통 시장 동향 ····· 21
〈표 2-14〉 프랑스 신선 수산물 포장 유무별 비중 ····· 22
〈표 2-15〉 프랑스 가공 수산물 소매유통 시장 동향 ····· 22
〈표 2-16〉 프랑스 수산물 가공 동향(물량) ····· 23
〈표 2-17〉 프랑스 수산물 가공 동향(금액) ····· 23
〈표 2-18〉 프랑스 수산물 가공 동향(가격) ····· 24
〈표 2-19〉 프랑스 주요 수산물 가공 동향 ····· 25
〈표 2-20〉 수출 유망 품목 선정 지표 ····· 26
〈표 2-21〉 프랑스 수출 유망 품목 선정 지표 ····· 27

〈표 2-22〉 무역특화지수 분석 ····· 30
〈표 2-23〉 HHI 시장집중도 ····· 31
〈표 2-24〉 프랑스 내 한국산 수산물 경쟁력 분석 결과 요약 ····· 34
〈표 2-25〉 스페인 수산물 교역 추이 ····· 35
〈표 2-26〉 주요 국가별 수산물 수입 동향 ····· 36
〈표 2-27〉 주요 품목별 수입 동향 ····· 37
〈표 2-28〉 스페인 對한국 주요 수입 품목 ····· 38
〈표 2-29〉 스페인 참치 수입 세부 유형 ····· 39
〈표 2-30〉 스페인 오징어 수입 세부 유형 ····· 40
〈표 2-31〉 스페인 對한국 참치 수입 세부 유형 ····· 40
〈표 2-32〉 스페인 對한국 오징어 수입 세부 유형 ····· 41
〈표 2-33〉 스페인 가공 유형별 수산물 소매유통 시장 동향 ····· 42
〈표 2-34〉 스페인 신선 수산물 소매유통 동향 ····· 42
〈표 2-35〉 스페인 신선 수산물 포장 유무별 비중 ····· 43
〈표 2-36〉 스페인 가공 수산물 소매유통 시장 동향 ····· 43
〈표 2-37〉 스페인 수산물 가공 동향(물량) ····· 44
〈표 2-38〉 스페인 수산물 가공 동향(금액) ····· 44
〈표 2-39〉 스페인 수산물 가공 동향(가격) ····· 45
〈표 2-40〉 스페인 주요 수산물 가공 동향 ····· 45
〈표 2-41〉 스페인 수출 유망 품목 선정 지표 ····· 47
〈표 2-42〉 스페인 내 한국산 수산물 경쟁력 분석 결과 요약 ····· 50
〈표 3-1〉 프랑스 수산물 생산 동향 ····· 52
〈표 3-2〉 프랑스 부류별 어선어업 생산 동향 ····· 52
〈표 3-3〉 프랑스 주요 품목별 어선어업 생산 동향 ····· 53
〈표 3-4〉 프랑스 부류별 양식어업 생산 동향 ····· 54
〈표 3-5〉 프랑스 주요 품목별 양식어업 생산 동향 ····· 54
〈표 3-6〉 프랑스 어류 역내·외 수입 구조 ····· 55
〈표 3-7〉 프랑스 어류 세부 구분별 역외 수입 비중 ····· 55
〈표 3-8〉 프랑스 갑각류 역내·외 수입 구조 ····· 56
〈표 3-9〉 프랑스 이매패류 및 연체동물류 역내·외 수입 구조 ····· 56

〈표 3-10〉 스페인 수산물 생산 동향 ····· 57
〈표 3-11〉 스페인 부류별 어선어업 생산 동향 ····· 58
〈표 3-12〉 스페인 주요 품목별 어선어업 생산 동향 ····· 58
〈표 3-13〉 스페인 부류별 양식어업 생산 동향 ····· 59
〈표 3-14〉 스페인 주요 품목별 양식어업 생산 동향 ····· 60
〈표 3-15〉 스페인 어류 역내·외 수입 구조 ····· 60
〈표 3-16〉 스페인 어류 세부 구분별 역외 수입 비중 ····· 61
〈표 3-17〉 스페인 이매패류 및 연체동물류 역내·외 수입 구조 ····· 61
〈표 3-18〉 스페인 갑각류 역내·외 수입 구조 ····· 62
〈표 3-19〉 프랑스 수산물 수급 동향 ····· 63
〈표 3-20〉 프랑스 어류 수급 동향 ····· 63
〈표 3-21〉 프랑스 이매패류 및 연체동물류 수급 동향 ····· 64
〈표 3-22〉 프랑스 갑각류 수급 동향 ····· 65
〈표 3-23〉 프랑스 참치 수급 구조 ····· 66
〈표 3-24〉 프랑스 굴 수급 구조 ····· 66
〈표 3-25〉 프랑스 게 수급 구조 ····· 67
〈표 3-26〉 프랑스 홍합 수급 구조 ····· 67
〈표 3-27〉 프랑스 오징어 수급 구조 ····· 68
〈표 3-28〉 프랑스 수산물 부류별 수급 특징 ····· 69
〈표 3-29〉 스페인 수산물 수급 동향 ····· 70
〈표 3-30〉 스페인 어류 수급 동향 ····· 70
〈표 3-31〉 스페인 이매패류 및 연체동물류 수급 동향 ····· 71
〈표 3-32〉 스페인 갑각류 수급 동향 ····· 72
〈표 3-33〉 스페인 참치 수급 구조 ····· 73
〈표 3-34〉 스페인 오징어 수급 구조 ····· 73
〈표 3-35〉 스페인 게 수급 구조 ····· 74
〈표 3-36〉 스페인 수산물 부류별 수급 특징 ····· 75
〈표 4-1〉 프랑스 소비자 구매력 변화 ····· 78
〈표 4-2〉 스페인에서 출시한 가공식품 제품 유형 ····· 83
〈표 4-3〉 프랑스 소비자 선호도 분석 결과 ····· 107

〈표 4-4〉 스페인 소비자 선호도 분석 결과 ····· 109
〈표 5-1〉 프랑스 내 한국산 시장점유율 ····· 112
〈표 5-2〉 프랑스 수출 여건 SWOT 분석 ····· 113
〈표 5-3〉 프랑스 주요 수입 품목 ····· 114
〈표 5-4〉 對프랑스 수출 품목 경쟁력 분석 ····· 115
〈표 5-5〉 스페인 수출 여건 SWOT 분석 ····· 117
〈표 5-6〉 對스페인 수산물 수출 가공형태 ····· 118
〈표 5-7〉 프랑스·스페인 수출 전략 도출 ····· 120

그림 목차

〈그림 1-1〉 연구추진 체계도 ····· 4
〈그림 4-1〉 참다랑어 온라인 판매 현황 ····· 79
〈그림 4-2〉 수산물 선호도 ····· 85
〈그림 4-3〉 수산물 평가 ····· 85
〈그림 4-4〉 주로 구매하는 수산물 및 수산가공품 ····· 86
〈그림 4-5〉 선호하는 수산물 상태 ····· 86
〈그림 4-6〉 선호하는 수산물 요리법 ····· 87
〈그림 4-7〉 수산물 섭취 빈도 ····· 88
〈그림 4-8〉 수산물 섭취 장소 ····· 88
〈그림 4-9〉 수산물 구입 장소 ····· 89
〈그림 4-10〉 수산물 정보 획득 매체 ····· 90
〈그림 4-11〉 수입 수산물 구입 및 섭취 경험 ····· 90
〈그림 4-12〉 수입 수산물 구입 고려 요인 ····· 91
〈그림 4-13〉 인지하고 있는 수입 수산물 ····· 91
〈그림 4-14〉 인지하고 있는 수입 수산물의 원산지 ····· 92
〈그림 4-15〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 경험 ····· 93
〈그림 4-16〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 장소 ····· 93
〈그림 4-17〉 구매 경험 있는 한국산 수산물 및 수산가공품 ····· 94
〈그림 4-18〉 한국산 수산물 최우선 개선 사항 ····· 94
〈그림 4-19〉 수산물 선호도 ····· 95
〈그림 4-20〉 수산물 평가 ····· 96
〈그림 4-21〉 주로 구매하는 수산물 및 수산가공품 ····· 96
〈그림 4-22〉 선호하는 수산물 형태 ····· 97
〈그림 4-23〉 선호하는 수산물 요리법 ····· 98

〈그림 4-24〉 수산물 섭취 빈도 ····· 98
〈그림 4-25〉 수산물 섭취 장소 ····· 99
〈그림 4-26〉 수산물 구입 장소 ····· 100
〈그림 4-27〉 수산물 정보 획득 매체 ····· 100
〈그림 4-28〉 수입 수산물 구입 및 섭취 경험 ····· 101
〈그림 4-29〉 수입 수산물 구입 고려 요인 ····· 102
〈그림 4-30〉 인지하고 있는 수입 수산물 ····· 102
〈그림 4-31〉 인지하고 있는 수입 수산물의 원산지 ····· 103
〈그림 4-32〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 경험 ····· 104
〈그림 4-33〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 장소 ····· 104
〈그림 4-34〉 구매 경험 있는 한국산 수산물 및 수산가공품 ····· 105
〈그림 4-35〉 한국산 수산물 최우선 개선 사항 ····· 106

요약

EU의 수산물 소비 특성 및 수출 전략 (프랑스, 스페인을 중심으로)

1. 연구의 목적

▸ 한국 수산물 수출의 7.3%(2018년 기준, TRASS)를 차지하고 있는 EU는 우리나라 고가격 수산물의 대표적인 수출 시장이자 글로벌 소비 규범을 선도하는 시장으로서의 위치를 차지하고 있음

- 특히 EU국가로의 우리나라 수산물 수출 중 프랑스와 스페인이 차지하는 비중은 점차 증가하고 있는 추세로, 주요 수출 시장으로 부상하고 있음

- 또한 프랑스와 스페인의 1인당 연간 수산물 소비량은 각각 42.4kg, 33.6kg(2013년 기준, FAO)으로 EU국가 중 상위 수산물 소비국으로의 위상을 가지고 있음

▸ 최근 대내외 수출 여건 불확실성이 확대되면서 우리나라 대표 수산물 수출 시장인 미국, 중국, 일본을 대체할 수 있는 시장에 대한 업계의 관심이 모아지고 있음

- 우리나라 수산물의 부가가치가 꾸준히 향상되고 있는 가운데, 對 EU 수산물 수출은 여전히 원물 수산물의 비중이 높은 수준으로, 선진형 소비 성향을 가진 EU로의 수산물 수출 시장 공략을 위한 새로운 진출 전략을 모색할 필요성이 있음

▸ 전 세계 수산물 소비가 질적 성장 시대로 접어들면서 소비자의 선호 특성도 빠른 속도로 변화하고 있는 가운데, 현지 소비자 특성에 기반 한 시장 진출 전략을 수립의 중요성은 커지고 있음

- EU는 단일 경제권이긴 하나 국가별로 각기 다른 식문화와 소비 행태를 보이고 있어, 수산물 소비 상위권이자 식문화 트렌드를 주도하는 프랑스, 스페인을 중심으로 최근 수산물 소비 특성을 분석함

▸ 이를 통해 본 연구는 한국산 수산물의 프랑스와 스페인 수산물 시장 진출 전략 방안을 도출함

2. 연구의 방법 및 특징

▸ 본 연구는 국내외 문헌조사, 소비자 설문조사를 주요 연구 방법으로 활용하였으며, 프랑스·스페인 소비 트렌드 심층 연구를 위해 프랑스 브레스트대학교와 공동 연구를 진행하였음

▸ 정량적 분석을 위해 통계자료를 활용한 수출 경쟁력 분석을 실시하였음

3. 연구 결과

1) 연구 결과 요약

(1) 對프랑스 수출 전략

- 현재 프랑스로 수출되고 있는 한국산 수산물은 참치가 대부분이나, 수출 경쟁력을 보유하고 있는 한국산 김, 프랑스 내 자급률이 낮은 게, 최근 현지 생산 부진을 겪고 있는 굴 등을 중심으로 프랑스 시장 공략해 나가야 함
- 최근 실용성·편의성을 프랑스 소비자들의 트렌드에 맞춰 간편 가공식품 시장 성장세가 두드러지는 가운데, 프랑스로 수출되고 있는 품목 중 한국산 어묵과 김을 중심으로 프랑스형 간편 간식 제품 개발이 고려됨
- 프랑스 소비자들은 제품 선택 시 포장지에 적혀있는 정보를 꼼꼼히 체크하는 성향이 두드러지므로, 제품에 품질, 안전성, 인증 등을 포장지에 기재해 판매하는 마케팅 전략이 필요함

(2) 對스페인 수출 전략

- 스페인은 가공용 원물 수입 수요가 높은 국가로, 스페인으로의 한국산 수산물 시장 진출을 위해서는 가공용 원물 시장에 주목할 필요성이 대두됨
- 한국산 원물로 가공이 가능한 참치, 어묵, 김, 홍합 등을 중심으로 현지 수요를 반영한 제품 개발 연구가 필요함
  - 참치와 어묵의 경우 스프레드 제품, 김, 홍합은 스낵류로 출시되고 있는 것으로 나타남

▸ 스페인 시장으로의 마케팅은 직접 맛을 볼 수 있는 시식 행사 등이 중요하며, 이를 경험한 사람들이 주변인들에게 추천할 수 있는 입소문 마케팅을 활용해 볼 수 있음

표 1. 프랑스·스페인 수출 전략 도출

구분	프랑스	스페인
수출 유망 품목 도출	프랑스의 체계적 공략 품목, 김, 게, 굴	EU 수산물 가공 산업의 중심지 스페인, 원물용 수입 시장 공략
제품 개발	한국산 어묵과 김, 프랑스 간편한 간식용으로 개발·판매해야	신제품 출시의 홍수 스페인 시장 생존 전략, 참치, 어묵, 김, 홍합 등을 활용한 수산가공식품 개발·판매
마케팅	꼼꼼한 프랑스 소비자, 주요 제품 정보는 포장지에 수록	스페인 수산물 소비자, 경험을 바탕으로 한 입소문 마케팅 전략

자료 : 본문 〈표 5-7〉 참고 작성

2) 정책대안 제시내용 및 정책화 활동

▸ 프랑스·스페인은 같은 EU권역 시장이지만, 프랑스 소비자들은 가공식품 위주의 수요가 늘어나고 있었던 반면, 스페인은 가공 산업의 중심지로 가공용 원물 수요 위주 수입이 이루어짐

- 프랑스, 스페인 시장으로의 진출이 가능한 수출 유망 품목을 도출하기 위해서는, 시장 여건에 따른 세분화 된 기준 적용이 필요함

▸ 프랑스·스페인 소비자들의 소비트렌드는 빠르게 변화하고 있으나, 우리나라는 이러한 변화 속도에 맞춰 개발된 제품을 출시할 수 있는 시스템은 부족한 실정임

- 이에 프랑스와 스페인 소비 트렌드를 반영한 제품을 개발할 수 있는 정보 모니터링 및 연구 시스템 구축에 대한 정책 지원이 필요함

▸ 프랑스 소비자들은 제품 선택 시 포장지에 적힌 정보를 꼼꼼히 살피는 특성을 가지고 있는 반면, 스페인 소비자들은 주변 사람들에게 듣는 정보를 바탕으로 제품을 선택하는 특성을 보이고 있음

- 이는 제품 판매에 있어 현지 소비자 특성을 고려한 마케팅 전략이 마련되어야 함을 시사함

3) 정책적 기여 등 기대효과

▸ EU 대표 소비국이자 트렌드를 주도하는 프랑스와 스페인 수산물 소비 특성 분석을 통한 수출 유망 품목 도출에 기여

▸ 프랑스·스페인 소비 특성 분석을 통해 현지 시장 진출·확대를 위한 제품 개발 시스템 구축 및 마케팅 전략 마련

▸ 향후 프랑스·스페인 수산물 시장 진출을 위한 수출전략 및 시사점 도출로 정책 수립 기초 자료로 활용

EXECUTIVE SUMMARY

EU Seafood Consumption Characteristics and Export Strategies (Mainly in France and Spain)

1. Purpose

- Accounting for 7.3% of Korea's seafood exports, the EU is a major export market for Korea's high-end seafood products, positioning itself as a leading market of global consumption standards.
  - The demand from France and Spain for Korea's seafood exports has been steadily increasing, becoming major export markets for Korea.
  - France and Spain rank among Korea's top seafood consumers within the EU, with its per capita seafood consumption standing at 42.4kg and 33.6kg respectively on an annual basis. (As of 2013, FAO)
- As uncertainties surrounding Korea's export and import conditions increase, the industry is paying attention to discovering new

markets in order to replace declining existing seafood export markets, such as the US, China and Japan.

- While the added-value of Korean seafood products is steadily increasing, raw seafood materials are still taking up a high proportion of Korea's seafood exports to the EU. Therefore, it is necessary to seek new strategies for targeting the EU seafood market where consumption patterns reflect those in advanced countries.

▸ With the world's seafood consumption entering into a period of qualitative growth, characteristics relevant to consumer preference are changing rapidly. Against these circumstances, the importance of establishing a market strategy based on the characteristics of local consumers is ever increasing.

- Despite being united as a single economic community, individual nations in the EU have different culinary cultures and consumption patterns. Hence, this study includes an analysis on recent seafood consumption patterns targeting France and Spain both of which are among the global top seafood consumers as well as drivers of culinary trends.

▸ Through this endeavor, this study aims to derive market strategies for Korean seafood products to enter into the seafood markets of both France and Spain.

2. Methodology and Feature

▸ Major methods utilized in this study include review of domestic

and foreign literatures and consumer surveys. Furthermore, this study was able to conduct an in-depth research on consumption trends in France and Spain by joint research with the University of Brest, France.

- The study also conducted a statistics-based analysis of export competitiveness aiming for quantitative analysis.

3. Results

1) Summary

(1) Korea's export strategy to France

- The most in demand Korean seafood product currently being exported to France is tuna. Therefore, an export strategy should be devised which centers on Korean seaweed with high export competitiveness, crab whose self-sufficiency rate is low within France and oysters with lower local production.
- Recently, there has been a significant growth in the processed food market reflecting trends of French consumers in pursuit of practicality and convenience. Among products exported to France, Korean rice fish cake and seaweed have potential for developing snacks and chips customized to France.
- French consumers are generally inclined to thoroughly check the information written on food packaging when selecting a product. Therefore, it is necessary to utilize the marketing

strategy of including important information on quality, safety and certification on the packaging of a product.

(2) Korea's export strategy to Spain

- Since Spain shows a high demand of raw materials for processing, Korea needs to pay attention to the raw material market for processing for best entry into the Spanish market.
- Development and research is required to reflect the local demand centering on tuna, fish cake, seaweed and mussels capable of being processed with Korean raw materials.

Table 1. Export Strategy of France and Spain

Category	France	Spain
Selecting potential export items	Items systematically targeting the French market: seaweed, crab and oyster	Spain is the center of the EU seafood processing industry, hence, Korea should target the raw material import market
Product development	Korean fish cake and seaweed have the potential to be developed and sold as simple snacks	As an effective strategy in the Spanish market being flooded with new products, seafood processing food should be developed and sold utilizing tuna, rice cake, seaweed and mussels
Marketing	French consumers tend to become meticulous in selecting a product, thereby major information should be written on food packaging	Word of mouth marketing strategy based on Spanish seafood consumers and their experience.

Source: Edited version of the 〈Table 5-7〉

- Tuna and fish cake have the potential to be sold in the market as spreadable food products, while seaweed and mussels may be launched as snacks.

▸ Holding free sample events is important as a marketing strategy in Spain so that customers are able to pre-taste products. With those experiencing these events potentially recommending products to surrounding people, utilizing word of mouth marketing.

2) Policy suggestions and relevant activities

▸ Despite being united within the EU market, there is an increasing demand from French consumers for processed foods, while Spain imports raw materials which centers around the processing industry.

- Deriving promising export items for Korea to enter into both France and Spain requires segmented standards in accordance with market conditions.

▸ Although trends of French and Spanish consumers are fast changing, Korea is short of systems to develop new products capable of keeping up with such changes.

- Therefore, policy support is necessary for information monitoring as well as building a research system which contributes to the development of French and Spanish consumer trends.

▸ While French consumers tend to meticulously read information

written on packaging when selecting a product, Spanish consumers are inclined to select a product based on word of mouth recommendations.

- These features provide implications for Korea to exploit, whereby marketing strategy should consider the characteristics of local consumers.

3) Expected benefits including policy contribution

- This study contributes to the development of potential export items based on the analysis of characteristics of seafood consumption in France and Spain, which are major consumers and trend setters in the EU.
- Analysis of consumption characteristics in France and Spain help establish a product development system for entering into and expanding local markets as well as developing marketing strategies.
- This study can be utilized as base data for establishing relevant policies by extracting export strategies and implications to enter into the French and Spanish seafood markets.

제 1 장

서 론

제1절 연구 필요성 및 목적

1. 연구 배경 및 필요성

우리나라 수산물 수출의 7.3%를 차지하는 EU는 우리나라 고가격 수산물의 대표적인 수출시장이자 글로벌 소비 규범을 선도하는 시장으로서 중요한 위치를 차지하고 있다. 특히 EU국가로의 우리나라 수산물 수출 중 프랑스와 스페인이 차지하는 비중은 각 30.6%와 12.6%를 차지할 정도로 주요 수출 시장으로 부상하고 있다.[1)]

2013년 기준 EU 소비자의 어패류 총 소비량은 1.1천만 톤으로, 세계의 8.6%를 차지하고 있으며, 1인당 연간 소비량은 22.4㎏으로 세계 평균인 19.0㎏ 보다 높은 수준을 보이고 있다. 특히 프랑스와 스페인의 1인당 연간 수산물 소비량은 각각 42.4kg, 33.6kg으로 EU국

1) 한국무역통계진흥원, 2018년 기준

가 중 상위 수산물 소비국으로의 위상을 가지고 있다.[2)]

최근 EU 소비자는 식품에 관한 복잡·다양한 선호 양상을 보이는 가운데, IUU 어획물 금지, 친환경 수산물 인증 의무화 등과 같은 수산 규범이 강화되고 있다.

또한 최근 대내외 여건의 불확실성 확대로 우리나라의 대표 시장인 미국, 중국, 일본을 잇는 대체시장에 대한 수출업계의 관심이 고조되고 있는 가운데, 선진형 소비 성향을 가진 EU는 고부가가치 상품의 수출 시장이라는 측면에서 새로운 진출 가능성을 보유하고 있다.

EU 시장은 브렉시트는 물론, 아시아 국가와의 자유무역협정을 체결·발효하는 등 교역 여건이 크게 변화하고 있어 EU 수출 전략에 대한 재검토가 요구되고 있다. 최근 EU는 우리나라 이외에 일본, 싱가포르 등의 아시아 국가와도 자유무역협정을 체결·발효했는데, 향후 고부가가치 수산물 시장인 EU를 둘러싸고 아시아 잠재 경쟁국가와의 품질 경합이 본격화될 것으로 예상된다. 특히 EU와 일본 간 EPA는 EU 시장에서 우리나라 수산물이 누려온 가격경쟁력 우위를 상쇄시킬 우려가 있는 만큼 한국산 수산물의 EU 시장 내 경쟁력에 대한 객관적인 분석이 필요한 시점이다.

전 세계 수산물 소비가 질적 성장 시대로 접어들어 소비자의 선호 특성도 빠른 속도로 변화하면서, 노르웨이 등 세계 대표적인 수산물 수출국들은 현지 소비자 특성에 기반 한 진출 전략을 수립해 소기의 성과를 거두고 있으므로 마케팅 측면에서 소비자 선호를 실증적으로 규명해 EU 시장에 대한 수산물 수출 전략을 도출할 필요가 있다.

EU는 단일 경제권이긴 하나 국가별로 각기 다른 식문화와 소비 행태

2) FAO, 2013년 기준, 검색일 2019.06.16. 기준

를 보이고 있어, 선택과 집중이라는 측면에서 수산물 소비가 상위권이자 식문화 트렌드를 주도하는 주요 대표국인 프랑스와 스페인을 중심으로 최근 수산물 소비를 실증적으로 규명할 필요성이 대두되고 있다.

2. 연구 목적

프랑스와 스페인은 EU 내에서 어패류 소비량이 가장 많고 수산물 소비에 있어서도 규범과 유행을 선도하는 역할을 수행하고 있으며, 우리나라와의 수출 규모도 3위 이내의 상위를 차지하는 중심국이다. 이에 본 연구는 EU 28개국 중에서도 우리나라 수산물 수출 비중이 높은 국가인 동시에 EU 수산물 소비를 주도하는 대표 국가인 프랑스, 스페인을 중심으로 우리나라 수산물의 수출 전략을 도출하고자 한다.

제2절 연구 내용 및 방법

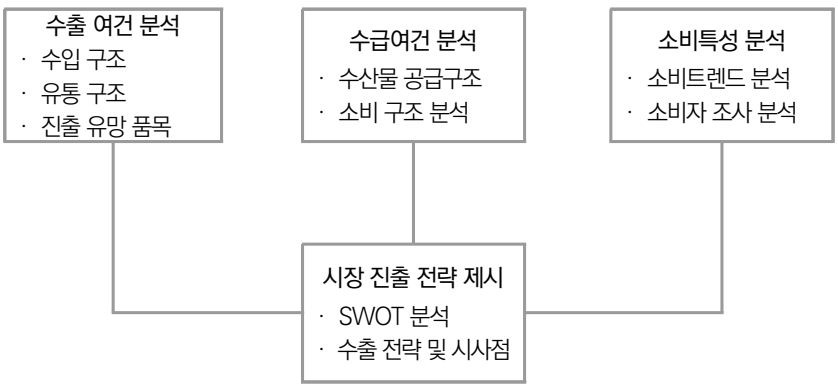
1. 연구 내용 및 범위

본 연구의 목적은 EU 국가 중 우리나라 주요 수출 시장이자 소비 시장인 프랑스와 스페인에 대한 실증적 분석을 통해 이들 국가로의 수산물 수출 전략 수립을 위한 시사점을 도출하는 데 있다.

주요 연구 내용을 살펴보면 2장에서는 프랑스와 스페인의 수산물 수입 구조, 유통 현황, 진출 유망 품목 도출 등 수출 여건을 분석을 통해 우리나라 수산물의 진출 가능성을 분석하였다. 3장에서는 프랑스와 스페인의 수산물 공급 및 소비 구조를 통해 수산물 수급 여건을

분석하였다. 4장에서는 프랑스와 스페인 소비 트렌드 및 소비자 조사 분석을 통해 각 국가의 수산물 소비 특성을 분석하였다. 마지막으로 5장에서는 앞서 분석한 결과를 바탕으로 SWOT 분석을 통해 프랑스와 스페인으로의 수출 전략 및 시사점을 도출하였다.

〈그림 1-1〉 연구추진 체계도



2. 연구 방법

본 연구에서는 통계 분석 및 국내외 문헌조사를 주요 연구 방법으로 활용하였다. 프랑스와 스페인의 수산물 소비 특성을 파악하기 위해 국내외 선행 연구의 검토와 더불어, 브레스트 대학교와의 공동 연구 결과와 현지 소비자 설문조사 결과를 분석에 활용했다. 또한 국내외 교역 통계 분석을 통해 한국과 프랑스, 스페인의 수출 구조 및 수급 여건을 파악했다.

〈표 1-1〉 연구 방법

연구 방법	연구 내용
· 국내외 문헌조사 · 공동 연구	· 수산물 소비 트렌드 심층 분석
· 소비자 설문조사	· 수산물 인식 및 소비 행태 조사 · 수입산 수산물 인식 및 소비 행태 조사 · 한국산 수산물 인식 및 소비 행태 조사
· 통계자료 분석	· 프랑스·스페인 경쟁력 분석 · 프랑스·스페인 수급 구조 분석

자료 : 저자 작성

제3절 선행연구 검토

1. 한국산 수산물 시장 진출 여건에 관한 연구

김정봉 외(2002)는 한·일간 수산물 교역구조, 일본 수입 국가 간 비교우위, 일본의 수입관련 제도 등을 주요 연구 대상으로 설정하여 한·일간 무역구조 변동요인을 도출했다. 이를 위해 비교우위지수 분석, 수출경합도 분석, 불변시장점유율 분석 등을 활용하고 있다.

김창범 외(2017)는 우리나라 수산물 교역구조, 비교우위, 경쟁력을 분석하였다. 무역특화지수를 이용하여 수출입의 비교우위를 판별하고, 품질과 가격측면에서의 경쟁력을 분석하였다. 또한 수출입이 동시적으로 이루어지는 교역패턴을 산업 내 무역지수를 이용해 분석하고 있다.

모수원(2017)은 광양항의 항만 경쟁력 분석을 위한 국별비교우위지수, 국별비교열위지수, 불변시장점유율, 변이할당분석 4가지 기법

〈표 1-2〉 한국산 수산물 경쟁력 분석에 관한 연구

구분	연구개요		연구방법	주요 연구내용
1	과제명	한·일 수산물 무역구조 변화 요인 분석에 관한 연구	경쟁력 분석 지수를 활용한 통계분석	• 한·일 수산물 교역 현황 분석 • 한·일 수산물 교역 구조 변동 요인 분석 • 일본 수산물시장의 경쟁구조 분석 • 정책방향과 전략
	연구자 (연도)	김정봉 외(2002)		
	연구 목적	한·일 양국 간 수산물 교역구조 분석을 통한 우리나라의 對일 수산물 교역 정책의 방향 제시		
2	과제명	한국 수산물 무역의 비교우위와 경쟁력 분석	경쟁력 분석 지수를 활용한 통계분석	• 우리나라 수산물 교역구조, 비교우위, 무역경쟁력 분석 • 무역특화지수, 산업내무역지수 • 상대가격과 무역수지를 고려한 경쟁력 분석
	연구자 (연도)	김창범 외(2017)		
	연구 목적	우리나라 수산물의 무역구조 분석을 통한 비교우위 및 무역경쟁력 분석		
3	과제명	불변시장점유율분석, 변이할당분석, 국별비교우위지수, 국별비교열위지수를 이용한 광양항의 수출경쟁력 분석	경쟁력 분석 지수를 활용한 통계분석	• 국별비교우위지수, 국별비교열위지수, 불변시장점유율, 변이할당분석 기법 • 분석기법에 따른 경쟁력 변화 분석 • 광양항의 주요 수출품목에 대한 對중국 수출경쟁력 및 변동 요인 분석
	연구자 (연도)	모수원(2017)		
	연구 목적	수출경쟁력 분석 지수를 통한 광양항 수출구조 분석		

을 통하여 수출구조를 분석하였다. 수출경쟁력을 분석하는 데 흔히 쓰이는 현시비교우위지수(RCA)의 한계성을 고려하여 국별비교우위지수(CAC), 국별비교열위지수(CDC) 등을 분석기법으로 사용하여 전 세계가 대상이 아닌 특정국을 대상으로 한 비교지수를 사용하였다. 아울러 불변시장점유율 분석을 이용하여 광양항의 수출증감 요인을 분석하였으며, 변이할당분석을 통해 광양항의 국가성장 효과, 산업구조효과, 지역할당 효과 등을 분석하였다.

2. 수산물 소비 특성 분석에 관한 연구

김봉태 외(2006)는 유럽연합(EU) 수산물 생산 및 교역 동향을 통해 세계 최대 수산물 수입국인 EU 수산물 교역 구조를 분석하여 한국과 EU간 교역 구조에 관한 시사점을 제시했다.

Dorothée Brécard 외(2012)는 Consumer Preferences for Eco, Health and Fair Trade Labels. An Application to Seafood Product in France연구에서 설문조사, 인터뷰, 정량분석(프로빗 모형)을 통해 인구통계적 특성에 따른 소비자들의 수산제품 선호도를 비교 분석했다.

김경필 외(2017) 농식품 수출시장 소비 특성 및 수출증대 전략(UAE, 베트남)연구에서는 문헌조사 및 통계분석, 정량분석(경쟁력 지수 분석, 순서형 로짓 분석)을 통해 차상위 수출시장 소비 특성 분석을 통한 진출 전략을 제시하였다.

European Commission (2018) EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products 연구에서는 설문조사를 통해 수산물·수산식품에 대한 소비 특성 분석(섭취·구매 빈도, 장소, 제품유

형), 제품 소비 동인 분석을 하여 EU 수산물 소비 특성 분석 및 국가별 비교 분석 결과를 제시하고 있다.

3. 선행연구와의 차별성

선행연구의 대부분은 분석대상국을 중심으로 한 수산물 선호 요인 또는 구매 패턴 분석, 전망 등이 중심적으로, 소비 실증 분석에 기반한 수출 전략 수립이라는 측면에서 본 연구는 차별성이 있다.

선행 연구는 문헌조사, 통계분석, 정량분석 등이 중심적이며, 본 연구에서는 이들 방법에 더해 타겟 시장 도출을 위한 SWOT 분석, 정량분석(경쟁력 분석)을 추가하여 종합적인 전략 도출을 모색하였다.

특히 기존 연구는 대부분 EU 전체를 다루고 있는 반면, 본 연구에서는 프랑스와 스페인 EU 개별 국가에 대한 시장 분석 및 수출 전략 도출을 했다는 점에서 차별성을 가지고 있다.

〈표 1-3〉 수산물 소비 특성 분석에 관한 연구

구분	연구 개요		연구방법	주요 연구내용
1	과제명	유럽연합(EU) 수산물 생산 및 교역 동향	문헌조사	• EU의 수산물 생산과 소비 • EU의 수산물 교역
	연구자 (연도)	김봉태(2006)		
	연구 목적	세계 최대 수산물 수입국인 EU 수산물 동향 분석을 통해 한국 시사점 제시		
2	과제명	Consumer Preferences for Eco, Health and Fair Trade Labels. An Application to Seafood Product in France	설문조사 인터뷰 정량분석(프로빗 모형)	• 환경, 건강, 인증이 수산제품 선호도에 미치는 영향 분석 • 인구통계적 특성에 따른 수산제품 선호도 비교 분석
	연구자 (연도)	Dorothée Brécard 외(2012)		
	연구 목적	환경, 건강, 인증이 프랑스 수산제품 선호에 미치는 영향 분석		
3	과제명	농식품 수출시장 소비 특성 및 수출증대 전략(UAE, 베트남)	문헌조사 및 통계분석 정량분석(경쟁력 지수 분석, 순서형 로짓 분석)	• 농식품 수출시장 여건 분석 • 수출시장 소비특성 분석 • 수출시장 확대 전략
	연구자 (연도)	김경필 외(2017)		
	연구 목적	차상위 수출시장 소비 특성 분석을 통한 진출 전략 수립		
4	과제명	EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products	설문조사	• 수산물·수산식품에 대한 소비 특성 분석(섭취·구매 빈도, 장소, 제품유형) • 제품 소비 동인 분석 • 수산물 소비 선호도 조사
	연구자 (연도)	European Commission (2018)		
	연구 목적	EU 수산물 소비 특성 분석 및 국가별 비교 분석		

제 2 장

프랑스·스페인 수산물 시장 진출 여건 분석

제1절 프랑스 시장 진출 여건 분석

1. 프랑스 수산물 수입 구조

1) 프랑스 수산물 교역 구조

2018년 프랑스 수산물 교역액은 10,947백만 달러이며, 그 중 수입이 72%의 비중을 차지하고 있다.

프랑스 수산물 교역구조는 2018년 기준 수출액은 3,013백만 달러, 수입액은 7,934백만 달러로 수입이 수출의 2.6배에 해당하는 무역적자의 형태를 보이고 있다.

〈표 2-1〉 프랑스 수산물 교역 추이

단위 : 천 톤, 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	물량	2,524	2,625	2,455	2,673	2,771	2.4%
	금액	10,380	9,122	9,713	10,556	10,947	1.3%
수출	물량	648	686	700	729	719	2.6%
	금액	2,985	2,614	2,754	2,947	3,013	0.2%
수입	물량	1,876	1,939	1,756	1,944	2,051	2.3%
	금액	7,394	6,508	6,960	7,609	7,934	1.8%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음

자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

2) 프랑스 수산물 수입 동향

프랑스의 주요 수입국은 영국, 스웨덴, 네덜란드 등으로, 주요 5개국 수입액이 총 수입액의 46.5% 비중을 차지하고 있다.

한국은 프랑스의 제25위 수입국으로 0.7%의 낮은 비중을 차지하고 있지만, 2014년부터 2018년까지 연평균 20.7%의 높은 증가율을 보이고 있다.

2018년 프랑스는 한국으로부터 54백만 달러를 수입했으며, 이는 2014년 26백만 달러에 비해 2.1배 증가한 수치이다.

〈표 2-2〉 국가별 수산물 수입 동향

단위 : 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		7,394	6,508	6,960	7,609	7,934	1.8%
1	영국	786	712	830	887	867	2.5%
2	스웨덴	651	556	718	738	850	6.9%

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
3	네덜란드	640	601	667	719	734	3.5%
4	스페인	566	540	581	663	719	6.2%
5	독일	521	441	482	477	520	0.0%
6	덴마크	409	345	382	404	441	1.9%
7	벨기에	478	422	439	468	434	-2.4%
8	에콰도르	295	249	248	265	249	-4.1%
9	미국	190	191	196	230	245	6.6%
10	폴란드	187	184	168	199	225	4.7%
…	…	…	…	…	…	…	…
25	한국	26	41	44	51	54	20.0%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

프랑스의 주요 수입 품목은 연어(20.0%), 새우(13.1%), 대구(9.7%), 참치(9.1%), 가리비(2.8%) 등으로 프랑스의 주요 수출 품목과 동일한 품목에 대한 수입을 많이 하는 것으로 나타났다.

주요 품목의 대부분은 EU국가를 대상으로 수입하고 있으며, 수입 후 가공하여 수출하는 것으로 판단된다.

수입하는 품목 중 연어는 20.0%의 비중으로 가장 많은 양을 수입하고 있는 것으로 나타났으며, 그 뒤를 이어 새우, 대구, 참치, 가리비 순으로 나타난다.

프랑스의 對한국 주요 수입 품목은 참치로 對한국 전체 수산물 수입의 93.6%를 차지, 對세계 참치 수입의 7.1%의 비중을 차지하고 있다.

프랑스 수산물 수입 품목의 총 연평균 증감률은 1.8%로 보합세를 보이는 있는 가운데, 2014년부터 2018년까지 연평균 증감률은 오징

어(19.6%), 넙치(8.2%), 명태(5.2%) 등의 품목에서 높게 나타났다. 반면, 가리비와 바닷가재는 각 5.7%, 2.9%의 감소세를 보이고 있다.

〈표 2-3〉 주요 품목별 수입 동향

단위 : 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		7,394	6,508	6,960	7,609	7,934	1.8%
1	연어	1,318	1,117	1,386	1,483	1,589	4.8%
2	새우	1,101	947	1,003	1,076	1,043	-1.3%
3	대구	631	607	694	778	767	5.0%
4	참치	752	601	551	673	719	-1.1%
5	가리비	283	280	254	274	224	-5.7%
6	명태	179	186	183	195	219	5.2%
7	넙치	149	124	116	119	204	8.2%
8	오징어	84	83	98	169	172	19.6%
9	바닷가재	185	159	171	168	165	-2.9%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

3) 프랑스 對한국 수산물 수입 동향

2018년 기준 對한국 수입은 54백만 달러로 프랑스 전체 수입의 0.7%를 차지하고 있다. 한국으로부터 수입하는 수산물은 참치, 게 등 포함 총14개 품목으로 나타났다.

2018년 기준 주요 수입 품목은 참치, 해조류, 게, 굴 등으로, 참치의 경우 對한국 전체 수산물 수입의 93.6%의 비중을 보이고 있으며 51백만 달러를 수입하고 있다.

對한국 참치 수입은 2010년대 들어 꾸준히 증가하여 2018년 기준

프랑스 전체 참치 수입의 7.1%를 차지하고 있으며, 스페인, 세이셸, 코트디부아르를 이어 제4위의 참치 주요 수입국의 위상을 보이고 있다.

〈표 2-4〉 프랑스 對한국 주요 수입 품목

단위 : 천 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		25,691	41,014	44,260	51,135	54,444	20.7%
1	참치	23,097	38,409	42,658	46,866	50,956	21.9%
2	명태	-	-	-	-	558	-
3	해조류	255	272	432	651	552	21.3%
4	게	1,041	1,019	289	741	525	-15.7%
5	굴	351	303	298	426	391	2.7%
6	새치	382	527	253	611	196	-15.4%
7	기타	45	20	27	47	162	37.7%
8	산호	128	226	83	138	47	-22.2%
9	오징어	-	-	-	2	1	-
10	소금	0	0	2	2	1	-

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

프랑스의 對한국 수입은 연평균 증감률 20.7%로 증가하는 추세를 보이고 있다. 이 중, 수입이 가장 빠르게 증가하고 있는 품목은 참치와 해조류로 연평균 21.9%, 21.3%로 성장하고 있다.

반면, 게, 새치의 수입은 감소세로 나타나고 있으며, 게는 2016년도에 급격히 감소했다가 최근 회복세를 보이고 있다.

〈표 2-5〉 프랑스 對한국 주요 수입 증감 품목

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		25,691	41,014	44,260	51,135	54,444	20.7%
상위 증가 품목							
1	참치	23,097	38,409	42,658	46,866	50,956	21.9%
2	해조류	255	272	432	651	552	21.3%
상위 감소 품목							
1	산호	128	226	83	138	47	-22.3%
2	게	1,041	1,019	289	741	525	-15.7%
3	새치	382	527	253	611	196	-15.4%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

4) 프랑스 주요 수입 품목별 세부 유형

(1) 참치

프랑스 참치 수입 세부 유형을 살펴보면 밀폐용기, 냉동, 신선, 냉장, 활어 등 다양한 유형으로 수입을 하고 있다. 그 중 밀폐용기의 수입 비중이 가장 높게 나타났으며, 그 뒤를 이어 냉동, 신선, 냉장, 활어 순으로 수입 비중이 높은 것으로 나타났다.

프랑스의 참치 수입은 연평균 1.1%로 보합세를 보이고 있으나, 냉동과 활어 유형에서 특히 높은 증가세를 보이고 있다.

〈표 2-6〉 프랑스 참치 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		751,556	601,231	551,286	672,561	719,366	-1.1%
1	밀폐용기	637,073	478,608	422,118	518,639	570,024	-2.7%
2	냉동	74,244	84,872	89,019	107,882	105,038	9.1%
3	신선, 냉장	40,106	37,527	39,939	45,769	43,793	2.2%
4	활어	132	224	211	271	510	40.1%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(2) 게

프랑스 게 수입 세부 유형을 살펴보면 냉동, 신선, 냉장, 기타조제 유형으로 수입되고 있으며, 세부 품목은 비슷한 수준의 비중으로 수입이 이루어지고 있는 것으로 나타났다.

2018년 기준 냉동이 40%로 가장 높게 나타났으며, 연평균 4.7%로 꾸준히 수입이 증가하고 있다.

〈표 2-7〉 프랑스 게 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		114,586	101,819	102,208	100,999	113,017	-0.3%
1	냉동	37,548	31,105	35,961	40,925	45,155	4.7%
2	신선, 냉장	36,080	33,801	36,393	30,355	35,198	-0.6%
3	기타조제	40,958	36,913	29,854	29,719	32,665	-5.5%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(3) 굴

프랑스 굴 수입 세부 유형을 살펴보면 신선, 냉장, 기타조제, 냉동, 염장, 염수장 유형으로 수입되는 것으로 나타났다.

2018년 기준 신선, 냉장 유형이 97.2%의 비중으로 거의 대부분을 차지하였으며, 그 다음으로 기타조제품이 1.5%의 비중을 차지하고 있는 것으로 나타났다.

연평균 증감률을 살펴보면 기타조제품이 37.1%로 가장 높은 증가세를 보이고 있다.

〈표 2-8〉 프랑스 굴 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		38,370	29,346	36,100	40,949	40,353	1.3%
1	신선, 냉장	37,690	28,787	35,478	39,704	39,227	1.0%
2	기타조제	171	103	249	660	603	37.1%
3	냉동	-	-	-	463	432	-
4	염장, 염수장	509	457	373	122	90	-35.2%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

5) 프랑스 對한국 주요 수입 품목별 세부 유형

(1) 참치

프랑스의 對한국 참치 수입은 냉동을 중심으로 이루어지고 있으며, 냉동 유형의 연평균 증감률은 21.9%로 증가세를 보이고 있다.

〈표 2-9〉 프랑스 對한국 참치 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		23,097	38,409	42,658	46,866	50,956	21.9%
1	냉동	23,097	38,409	41,470	46,850	50,926	21.9%
2	밀폐용기	-	-	1,188	16	29	-

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(2) 게

프랑스 對한국 게 수입은 기타조제품을 중심으로 이루어지고 있으나, 연평균 13.2%로 감소세를 보이고 있다.

〈표 2-10〉 프랑스 對한국 게 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		1,041	1,019	289	741	525	-15.7%
1	기타조제	924	1,019	289	741	525	-13.2%
2	냉동	117	-	-	-	-	-100.0%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(3) 굴

프랑스 對한국 굴 수입은 염장, 염수장 형태 중심으로 이루어지다 2017년에 들어 냉동 유형 중심으로 수입 변화가 이루어진 것으로 나타났다. 전체 굴에 대한 연평균 증감률은 2.7% 증가한 수치를 보이고 있다.

〈표 2-11〉 프랑스 對한국 굴 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		351	303	298	426	391	2.7%
1	냉동	-	-	-	422	391	-
2	염장, 염수장	351	303	298	4	-	-100.0%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

2. 프랑스 수산물 유통 현황

1) 프랑스 수산물 유통 구조

프랑스 수산물 유통은 수산물 도매시장인 헝지스마켓(Rungis Market)을 중심으로 구성되어 있다. 수입도매상이 수입한 수산물은 요식업체 등에 바로 판매되거나 수산물 도매시장인 헝지스마켓을 통해 다양한 유통 채널로 유통된다. 헝지스마켓에서는 연간 9만톤[3] 이상의 수산물이 유통되며 수산물 소매업체는 대부분 헝지스 마켓을 주요 시장으로 활용하고 있다. 그러나 최근 중간 단계를 줄이고자 직접 수입업체를 통해 수입하고 판매하려는 대형마트가 증가하는 추세가 나타나고 있다.

프랑스 수산물 소매유통 시장은 2013~2018년 동안 신선 수산물과 가공 수산물 모두 성장한 것으로 나타난다. 성장률은 가공 수산물이 연평균 1.7%로 신선 수산물의 성장률인 0.9%에 비해 높게 나타나며, 2018년 기준 시장 규모 역시 가공 수산물이 신선 수산물의 28.8억

3) KMI 해외시장분석센터, KFIC 해외시장심층분석 vol11. 프랑스 수산물 시장 분석, 83p

유로의 약 1.3배에 달하는 36.7억 유로로 나타났다. 프랑스 수산물 소매유통은 가공 수산물 중심으로 나타남을 시사한다.

〈표 2-12〉 프랑스 가공 유형별 수산물 소매유통 시장 동향

단위 : 백만 유로

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
신선 수산물	2,753	2,746	2,714	2,783	2,856	2,876	0.9%
가공 수산물	3,370	3,329	3,389	3,475	3,560	3,666	1.7%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

프랑스 신선 수산물 소매유통 시장은 2013~2018년 동안 연평균 0.9% 성장했다. 프랑스 신선 수산물 소매유통 시장은 이매패류 및 연체동물류를 중심으로 형성되며, 2018년 기준 이매패류 및 연체동물류는 전체 시장의 72.5%를 차지한다. 갑각류는 전체의 약 20%를 차지하며 2013~2018년 동안 연평균 1.8% 성장하여 비교적 높은 성장세를 보인다.

〈표 2-13〉 프랑스 신선 수산물 소매유통 시장 동향

단위 : 백만 유로

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	2,753	2,746	2,714	2,783	2,856	2,876	0.9%
이매패류 및 연체동물류	2,019	1,985	1,953	2,015	2,075	2,085	0.6%
갑각류	556	567	578	586	598	608	1.8%
어류	179	194	182	182	183	184	0.6%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

포장 유무에 따른 비중을 살펴보면 미포장 제품이 전체의 약 55%, 포장 제품이 전체의 약 45%를 차지하는 것으로 나타난다. 미포장 제품의 비중은 소폭 하락한 반면, 포장 제품의 비중은 상승세를 보이고 있어 프랑스 수산물이 포장된 제품을 중심으로 변화하는 중임을 시사한다.

〈표 2-14〉 프랑스 신선 수산물 포장 유무별 비중

단위 : %

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
미포장 제품	54.9	55.6	55.9	55.8	54.8	54.2
포장 제품	45.1	44.4	44.1	44.2	45.2	45.8

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

프랑스 가공 수산물 소매유통 시장은 2013~2018년 동안 연평균 1.7% 성장하여, 2018년 기준 36.7억 유로에 달한다. 그 중 가장 큰 비중을 차지하는 냉장보관 수산물의 성장률이 동기간 3.0%로 가장 높게 나타나 가공 수산물 성장을 견인한 것으로 나타났다. 반면 냉동보관 수산물은 동기간 연평균 2.1%의 감소율을 보이며, 프랑스 가공 수산물이 냉장보관 수산물을 중심으로 변화하고 있음을 시사한다.

〈표 2-15〉 프랑스 가공 수산물 소매유통 시장 동향

단위 : 백만 유로

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	3,370	3,329	3,389	3,475	3,560	3,666	1.7%
냉장	1,930	1,909	1,964	2,066	2,147	2,237	3.0%
상온	963	956	969	956	974	1,000	0.7%
냉동	477	465	456	454	440	430	-2.1%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

2) 가공용 수산물 유통 동향

EU의 수산물 가공 물량은 연평균 1.1%의 꾸준한 증가세를 보이는 반면, 프랑스의 수산물 가공 물량은 2013년 51.6만 톤을 기록한 이후 하락세를 보이고 있다. 2017년 기준 프랑스 수산물 가공 물량은 44.8만 톤으로 EU 수산물 가공 물량의 9.4%를 차지하는 것으로 나타났다.

〈표 2-16〉 프랑스 수산물 가공 동향(물량)

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	4,431	4,474	4,494	4,694	4,650	4,700	4,506	4,776	1.1%
프랑스	383	458	487	516	503	450	443	448	2.3%
비중	8.6%	10.2%	10.8%	11.0%	10.8%	9.6%	9.8%	9.4%	-

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

금액 기준으로 살펴보면 EU의 수산물 가공은 2010~2017년 동안 연평균 5.4%의 지속적인 성장세를 보이는 반면, 프랑스 수산물 가공은 2013년 이후 하락세를 보이며 2017년 기준 약 34억 유로로 EU 수산물 가공 금액의 14.9%를 차지하는 것으로 나타났다.

〈표 2-17〉 프랑스 수산물 가공 동향(금액)

단위 : 백만 유로, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	15,966	17,594	18,771	19,683	20,053	20,873	21,538	23,045	5.4%
프랑스	2,137	2,844	3,213	3,744	3,577	3,237	3,285	3,424	7.0%
비중	13.4%	16.2%	17.1%	19.0%	17.8%	15.5%	15.3%	14.9%	-

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

EU와 프랑스 가공 수산물의 가격은 각각 연평균 4.3%, 4.6%의 증가세를 보인다. 프랑스 가공 수산물의 가격이 EU 수준에 비해 높게 형성되어 2017년 기준 EU의 가공 수산물 가격은 kg당 4.83유로인데 비해 프랑스의 가공 수산물 가격은 7.64유로로 나타났다. 이는 프랑스에서 가공하는 수산물의 부가가치가 높음을 시사한다.

〈표 2-18〉 프랑스 수산물 가공 동향(가격)

단위 : 유로/kg, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	3.60	3.93	4.18	4.19	4.31	4.44	4.78	4.83	4.3%
프랑스	5.58	6.21	6.60	7.26	7.11	7.19	7.42	7.64	4.6%

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

프랑스 수산물 가공은 2013년 이후 감소세를 보인다. 이 감소세에 가장 큰 영향을 미친 가공품은 훈제 연어로 2013~2017년 동안 금액 기준 연평균 11.2%, 물량기준 연평균 16.1%의 높은 감소율을 보였다. 2013년 금액 기준으로 프랑스 수산물 가공의 가장 큰 비중을 차지하던 훈제 연어 가공이 감소세를 보이며, 2017년 프랑스 수산물 가공의 가장 큰 비중을 차지하는 품목은 간편조리식으로 나타났다. 특히 주요 가공품이 감소세를 보이는 가운데, 동기간 갑각류 및 연체동물류는 수요 증가와 함께 해당 제품을 활용한 가공제품의 성장이 두드러지게 나타났다.

〈표 2-19〉 프랑스 주요 수산물 가공 동향

단위 : 백만 유로, 천톤, %

구분		2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	금액	3,744	3,577	3,237	3,285	3,424	-2.2%
	물량	516	503	450	443	448	-3.4%
간편조리식	금액	608	630	529	591	594	-0.6%
	물량	104	102	88	100	99	-1.4%
어류필렛 (신선, 냉장)	금액	580	577	525	466	560	-0.8%
	물량	95	87	72	54	66	-8.7%
연어 (훈제)	금액	869	585	524	569	539	-11.2%
	물량	42	27	23	24	21	-16.1%
갑각류 및 연체동물류 (기타조제, 간편조리식 제외)	금액	425	553	513	538	536	6.0%
	물량	48	62	58	58	56	3.8%
어류 (기타 조제, 간편 조리식 제외)	금액	254	258	278	274	262	0.8%
	물량	59	61	56	54	48	-5.3%

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

3. 프랑스 시장 진출 유망 품목 도출

1) 수출 유망 수산물 품목 선정 방법

우리나라 수산물의 對프랑스·스페인 수출 유망 품목 선정을 위하여 프랑스·스페인 수산물 수입액을 기준으로 그 대상을 수립하였으며, '수입 의존도', '한국 생산량', '한국 수출액' 등을 활용하여 유망 품목을 선정하였다.

한국 생산량 및 수출량이 많은 품목을 우선순위로 고려해 2014년부터 2018년까지 최근 5년 평균 수입액 기준 분석 대상국의 수산물

상위 20개 품목을 대상을 선정하였으며, 수출 유망 수산물 선정 지표 간 동등한 가중치를 적용해 수출 경쟁력 분석 품목을 도출했다.

수입 의존도는 분석 대상국의 수산물 수입량을 수산물 소비량으로 나눈 값으로 분석 대상국이 수산물 수입에 얼마나 의존을 하고 있는지를 파악하기 위한 지표로 사용하였다. 여기서 사용된 수산물 소비량의 경우 분석 대상국 간 상이한 자료원에 의한 데이터 차이 한계를 보완하기 위해 동일한 자료(FAO, GTA)로 구성하였다. 소비량은 분석 대상국의 수산물 수입량과 생산량을 합한 것에 수출량을 차감한 순 소비량 자료를 사용하였다.

〈표 2-20〉 수출 유망 품목 선정 지표

구분		내용	비고
통계 자료	교역	GTA(Global Trade Atlas)	원자료 가공(한국 분류 체계)
		한국무역통계진흥원(TRASS)	원자료 가공
	생산	FAO(2013~2017년)	원자료 가공(한국 분류 체계)
		국가통계포털(KOSIS)-어업생산동향조사	원자료 가공
대상		해당국 수산물 수입액 상위 30개 품목	최근 5년 평균(2014~2018년)
수입 의존도		해당국 수산물 수입량/수산물 소비량	소비량 = (수입량+*생산량)-수출량
한국 생산량		한국 수산물 생산량	최근 5년 평균(2014~2018년)
한국 수출액		한국 對해당국 수산물 수출액	최근 5년 평균(2014~2018년)

주 : *생산량은 해당국 수산물 생산량을 의미함
자료 : 저자작성

2) 수출 유망 수산물 품목 선정

최근 5년 평균 수입액 기준 프랑스 수산물 상위 20개 품목에는 연어, 새우, 대구, 참치, 가리비등으로 나타났다.

프랑스의 수산물 수입 의존도를 살펴보면 연어, 새우, 명태, 오징어 등의 수입 의존도 100%를 넘는 수치를 보이고 있어, 프랑스 내에서 소비되는 양보다 더 많은 양을 수입하고 있는 것으로 풀이된다.

프랑스 수입 상위 품목 중 우리나라 생산량 기준으로 살펴보면 참치, 굴, 오징어, 멸치, 고등어 등의 순으로 생산량이 많은 것으로 나타났다. 아울러 우리나라의 對프랑스 수출액 기준으로 살펴보면 참치, 게, 가리비, 굴 순으로 수출이 이루어지고 있다.

이를 바탕으로 수출 경쟁력을 분석할 수출 유망 품목을 참치, 게, 굴, 어묵으로 선정했다. 어묵은 통계상의 제약으로 수출 유망 품목에는 선정되지 못했지만 현지에서 소비가 많이 이루어지는 품목이자 우리나라 수출 전략 품목이기에 선정되었다.

〈표 2-21〉 프랑스 수출 유망 품목 선정 지표

구분	어종명	수입 의존도(%)	한국 생산량(톤)	한국 수출액(달러)
1	연어	112	356	554,229
2	새우	112	17,470	-
3	대구	96	11,441	-
4	참치	82	322,402	40,583,940
5	가리비	40	2,924	799,794
6	명태	102	23,854	205,824
7	바닷가재	81	-	-
8	넙치	71	45,862	-
9	오징어	122	202,312	68,981

구분	어종명	수입 의존도(%)	한국 생산량(톤)	한국 수출액(달러)
10	게	66	57,949	671,575
11	홍합	49	58,058	60
12	정어리	60	8,040	-
13	고등어	62	152,181	799
14	민대구	30	5,255	-
15	돔	69	16,514	-
16	달팽이	148	-	-
17	검정대구	157	-	-
18	농어	58	3,287	27,950
19	멸치	81	194,676	2,483
20	굴	11	308,780	313,268

주 : 생산량의 변동성이 큰 품목, 수출액이 10만 달러 이하의 품목은 수출 유망 품목에서 제외함
자료 : 저자작성

3) 수출 유망 품목 수출 경쟁력 분석

(1) 분석 방법

본 분석은 해외시장분석센터에서 진행한 KFIC 심층분석 Vol.11 프랑스 수산물 시장 분석을 바탕으로 분석대상을 품목별, 국가별로 추가 확장하여 세부 분석을 진행하였다. 프랑스·스페인 수산물 시장 내 한국산 수산물의 수출 경쟁력 분석을 위한 무역특화지수(TSI), 시장점유율(MS) 및 시장집중도(HHI), 국별비교열위지수(CDC), 불변시장점유율(CMS)의 분석기법을 활용하여 종합적으로 고찰하고자 하였다.

분석은 우리나라의 對프랑스·스페인 수출 대표 품목 및 수출 유망 품목 선정 지표(수입 의존도, 한국 생산량, 한국 수출액)를 고려한 수출 유망 품목을 대상으로 이루어졌다.

프랑스 수출 경쟁력 분석을 위해 선정된 품목은 참치, 게, 굴, 어묵이다. 참치, 게, 굴은 품목은 프랑스 주요 수입·소비 품목인 동시에 우리나라의 주요 수출 품목으로 對프랑스 수출 비중에서 상당한 부분을 차지하고 있는 주요 품목이기에 수출 유망 품목으로 선정하였다. 또한 우리나라 수산물 수출 주요 품목이자 전 세계적으로 증가하고 있는 수산물 가공품 수요에 따라 어묵이 프랑스 시장에서 어떠한 위치에 있는지 분석하고자 한다.

가. 무역특화지수(Trade Specialization Index : TSI)

무역특화지수(TSI)는 수출액과 수입액의 차이를 전체 교역액으로 나눈 값으로, 분석 대상국 특정 품목의 무역 특화 수준을 측정하기 위해 분석되고 있다.

$$\text{무역특화지수(TSI)} = \frac{X_{i,j} - M_{i,j}}{X_{i,j} + M_{i,j}}$$

여기서 i는 품목, j는 국가를 말하는 것으로 Xi,j는 i품목의 분석대상국(프랑스·스페인) 對교역국(j)의 수출액, Mi,j는 i품목의 분석대상국 對교역국(j)의 수입액을 나타낸다. 무역특화지수는 -1과 1사이의 값을 갖는다. 특화가 강할수록 -1 또는 1에 근접한 값을 나타내고, 특화가 약할수록 0에 근접한 값으로 나온다. 1에 근접할수록 수출특화, -1에 근접할수록 수입특화가 강하게 나타난다. 결과 값을 해석함에 있어 분석대상국 對교역국을 대상으로 분석을 하였으므로, 교역국(j)별 해당 값이 양(+)의 값을 가지면 對분석대상국 교역에 있어 해당 교역국(j)은 수입특화, 음(-)의 값을 가지면 수출 경쟁력(수출특화)을 가지는 것으로 해석할 수 있다.

〈표 2-22〉 무역특화지수 분석

구분	범위	의미
경쟁력 강화	$0<TSI_t<TSI_{t-n}$	수입특화 약화
	$TSI_t<0<TSI_{t-n}$	수출특화 전환
	$TSI_t<TSI_{t-n}<0$	수출특화 강화
경쟁력 약화	$0<TSI_{t-n}<TSI_t$	수입특화 강화
	$TSI_{t-n}<0<TSI_t$	수입특화 전환
	$TSI_{t-n}<TSI_t<0$	수출특화 약화

주 : t는 기준 연도, t-n은 기준 연도 이전을 의미함

자료 : 김창범 외, 한국 수산물 무역의 비교우위와 경쟁력 분석, 2017, 442p를 참고하여 저자 작성

나. 시장점유율(Market Share : MS)

시장점유율은 특정시장에서의 특정국가의 점유율을 나타내며, 전체 수입액 중 분석대상 국가의 수입액 비중으로 측정할 수 있다. 시장점유율은 다음과 같이 나타낼 수 있다.

$$\text{시장점유율}(MS_i) = \frac{X_{i,j}}{X_i}$$

여기서 i는 특정시장(품목), j는 특정국가(분석대상국 對교역국)를 말하는 것으로 Xi,j는 분석대상국의 對교역국(j)에 대한 i품목 수입액, Xi는 분석대상국의 i품목 총 수입액을 의미한다.

다. 시장집중도(Herfindahl-Hirschman Index : HHI)

특정시장의 집중도를 파악하는 지표로 많이 활용되는 허핀달-허쉬만 지수(HHI)는 다음과 같이 나타낼 수 있다.

$$\text{시장집중도}(HHI) = \sum(MS)^2$$

시장집중도 지표인 허핀달-허쉬만 지수(HHI)는 해당 시장(품목)에

속해 있는 각 국가별 시장점유율 제곱의 합으로 계산되며, 시장점유율의 가중 합이라 할 수 있다. 즉 하위 국가에 비해 상위 국가가 더 큰 가중치를 갖게 되어 상위 국가의 점유율이 높아질수록 수치가 높아진다. 즉, 경쟁국 수가 적으면 수치가 높고, 많으면 수치는 낮아진다.

〈표 2-23〉 HHI 시장집중도

구분	미국	한국
상	HHI 〉 0.2500	HHI 〉 0.2500
중	0.1500 〈 HHI 〈 0.2500	0.1200 〈 HHI 〈 0.2500
하	HHI 〈 0.1500	HHI 〈 0.1200

주 : 해외시장분석센터, 「KFIC 해외시장 심층분석 Vol.11 프랑스 수산물 시장 분석」, 2019, 136P 부록 표1 참고

자료 : The United States Department of Justice, 2010, 2010 Horizontal Merger Guidelines
한국 법제처, 독점규제 및 공정거래에 관한 법률

라. 국별비교열위지수(Comparative Disadvantage by Countries : CDC)

국별비교열위지수는 세계가 아닌 특정국에서의 품목 경쟁력을 파악하기 위해 사용된다. 국별비교열위지수는 다음과 같이 나타낼 수 있다.

$$CDC^{i}{}_{j} = \frac{(X_j^i / X_j)}{(M^i / M)}$$

여기서 X_j^i는 분석대상국 對교역국(j)의 품목(i) 총 수입액을 의미하며, X_j는 분석대상국 對교역국(j) 수산물 총 수입액을 의미한다. Mi는 분석대상국의 품목(i) 총 수입액을 의미하며, M은 분석대상국의 수산물 총 수입액을 의미한다. 국별비교열위지수는 0보다 큰 값을 나타내며, 1보다 큰 값을 보이면 해당 품목은 강한 수입 의존을 가지는 것을 의미한다.

마. 불변시장점유율(Constant Market Share : CMS)

불변시장점유율은 국가 간 수출경쟁력 비교분석에 많이 활용되는 분석기법으로, 수출국 점유율 변동이 수출 증감에 미친 효과, 수입국의 수입구조 변동이 수출 증감에 미치는 영향, 수입국의 수입증감(수입규모 요인)이 수출국 수출증감에 미치는 효과를 파악할 수 있다.

불변시장점유율(CMS) = $\sum(X_t^i - X_{t-1}^i)$

= $\sum(M^{i_t}\theta^{i_t} - M^{i_{t-1}}\theta^{i_{t-1}})$

여기서 X^{i_t}는 t년도 한국의 i품목 對분석대상국 수출액을, M^{i_t}는 t년도 분석대상국의 i품목 총 수입액을, θ^{i_t}는 t년도 한국의 i품목 분석대상국 수입시장 점유율을 의미한다.

= $\sum[M_t^i(\theta_t^i - \theta_{t-1}^i) + \theta_{t-1}^i(M_t^i - M_{t-1}^i)]$

= $\sum M_t^i(\theta_t^i - \theta_{t-1}^i) + \sum\theta^{i_{t-1}}(M_t\omega^{i_t} - M_{t-1}\omega^{i_{t-1}})$

여기서 ω^{i_t}는 분석대상국의 총수입 중 i품목의 수입 비중을 의미한다.

= $\sum M^{i_t}(\theta^{i_t} - \theta^{i_{t-1}}) + \sum\theta^{i_{t-1}}[(M_t(\omega^{i_t} - \omega^{i_{t-1}}) + \omega^{i_{t-1}}(M_t - M_{t-1})]$

= $\sum M^{i_t}(\theta^{i_t} - \theta^{i_{t-1}}) + \sum\theta^{i_{t-1}}M_t(\omega^{i_t} - \omega^{i_{t-1}}) + \sum\theta^{i_{t-1}}\omega^{i_{t-1}}(M_t - M_{t-1})$

여기서 $\sum M^{i_t}(\theta^{i_t} - \theta^{i_{t-1}})$는 수출 경쟁력 요인으로, 우리나라 점유율 변동이 수출 증감에 미치는 요인을, $\sum\theta^{i_{t-1}}M_t(\omega^{i_t} - \omega^{i_{t-1}})$는 분석대상국의 상품구성 요인으로 특정국의 수입 구조 변동이 수출 증감에 미

치고 있는 효과를, $\sum\theta^{i_{t-1}}\omega^{i_{t-1}}(M_t - M_{t-1})$ 는 수입규모 요인으로 분석대상국의 수입증감이 우리나라 수출증감에 미친 효과를 나타낸다.

(2) 분석 결과

무역특화지수를 분석한 결과 프랑스 내 참치(냉동), 게(기타조제), 굴은 수출특화의 결과 값으로 수출경쟁력이 높은 것으로 나타났다.

시장점유율을 살펴보면 참치, 굴에 대한 한국의 점유율은 점차 증가하고 있으며, 특히 참치 냉동품에 대한 시장점유율이 크게 증가하고 있는 것으로 나타났다

시장집중도에서는 참치, 게, 굴의 경우 시장집중도가 점차 심화되고 있는 것으로 나타났다. 참치와 같이 높은 시장점유율을 보이는 품목의 경우 시장집중도가 점차 심화되는 양상은 시장 내 경쟁국 차단의 의미에서 수출에 긍정적으로 다가올 수 있다. 하지만 시장점유율이 낮은 품목의 경우 시장집중도가 강화되면 그만큼 시장점유율을 확보할 기회 요인이 줄어드는 것으로 시장점유율에 따라 시장집중도의 해석이 달라질 수 있다.

국별비교열위지수를 분석한 결과, 참치(냉동), 게(기타조제), 굴이 프랑스 시장에서 강한 수입 의존을 가지는 것으로 분석되었다. 특히 참치(냉동)에 대한 수입 의존은 점차 심화되고 있는 것으로 나타났다.

불변시장점유율 분석 결과, 2010년부터 2018년까지 전반적인 프랑스 對한국 참치(냉동), 게(기타조제), 굴 수입 증가 요인에는 수출경쟁력 요인의 영향이 가장 크게 나타났으며, 그 다음으로 수입구조 요인, 수입규모 요인 순으로 영향을 미치는 것으로 분석되었다.

2010년부터 2018년까지 프랑스의 對한국 참치(냉동), 게(기타조제), 굴 수입은 전반적으로 증가한 수치를 보이고 있다.

종합적으로 살펴보면 참치(냉동)의 경우 완전 수입 특화, 시장집중도가 높아지는 가운데 높은 시장점유율 확보, 프랑스의 수입 의존이 강해지는 상황 등을 고려해봤을 때 對프랑스 수출 유망 품목으로 분석된다. 게(기타조제), 굴의 경우 완전 수입 특화, 높은 수입 의존을 보이는 점에서 한국의 對프랑스 수출에 긍정적인 영향을 미칠 것으로 판단되는 한편, 프랑스 시장 내에서 낮은 시장점유율을 보이고 있는 점, 시장집중도가 점차 심화되고 있는 점에서는 수출에 부정적인 영향을 미칠 것으로 분석됐다.

〈표 2-24〉 프랑스 내 한국산 수산물 경쟁력 분석 결과 요약

구분 ('10→'18)	참치(냉동)	게(기타조제)	굴	어묵
무역 특화 지수	-0.15 → -1.00	-1.00 → -1.00	-1.00 → -1.00	-
시장 점유율	0.91% → 48.48%	2.14% → 1.61%	0.71% → 0.97%	-
시장 집중도	0.1668 → 0.2675	0.1617 → 0.2536	0.0259 → 0.0890	0.6537 → 0.2390
국별 비교 열위 지수	7.37 → 70.65	17.38 → 2.34	5.78 → 1.41	0.05 → 0.00
불변 시장 점유율 (천 달러)	수출경쟁력 요인(A)			
	31,712	777	327	-
	수입구조 요인(B)			
	12,356	-382	59	-
	수입규모 요인(C)			
	6,858	131	5	-
	불변시장점유율(A+B+C)			
	50,926	525	391	-

주 : 불변시장점유율 분석은 2010년부터 2018년까지의 합산으로 이루어짐

제2절 스페인 시장 진출 여건 분석

1. 스페인 수산물 수입 구조

1) 스페인 수산물 교역 구조

2018년 스페인 수산물 교역액은 151억 달러이며, 그 중 수입이 61.2%를 차지하고 있다. 2018년 수출액은 58.6억 달러, 수입액은 92.5억 달러로 수입이 수출의 1.6배에 해당하는 수치를 보이고 있다.

〈표 2-25〉 스페인 수산물 교역 추이

단위 : 천 톤, 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	물량	4,146	4,472	4,414	4,633	4,973	4.7%
	금액	12,185	11,282	12,435	14,027	15,109	5.5%
수출	물량	2,346	2,605	2,430	2,568	2,956	5.9%
	금액	4,738	4,346	4,775	5,401	5,862	5.5%
수입	물량	1,799	1,866	1,984	2,066	2,017	2.9%
	금액	7,447	6,936	7,660	8,625	9,247	5.6%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

2) 스페인 수산물 수입 동향

스페인의 주요 수입국은 모로코, 프랑스, 포르투갈 등으로 수출 추이와 같이 2015년에 감소하였다가 회복하는 추세이다.

주요 수입국인 모로코, 프랑스, 포르투갈, 중국, 에콰도르로 5개국으로부터의 수입액이 총 수입액의 33.3% 비중을 차지하고 있다. 그

러나 수입국 집중도(수입국 상위 5개국 비중 33.3%)는 수출국 집중도(수출국 상위 5개국 비중 62.6%)에 비해 낮은 편으로 나타났다.

〈표 2-26〉 주요 국가별 수산물 수입 동향

단위 : 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		7,447	6,936	7,660	8,625	9,247	5.6%
1	모로코	616	594	698	797	837	8.0%
2	프랑스	529	499	566	569	599	3.2%
3	포르투갈	438	408	469	531	568	6.7%
4	중국	335	334	392	443	539	12.6%
5	에콰도르	451	441	462	572	534	4.3%
6	아르헨티나	466	436	460	495	470	0.2%
7	네덜란드	452	423	450	466	469	0.9%
8	스웨덴	228	218	275	395	410	15.8%
9	모리타니	150	191	202	296	365	24.9%
10	영국	307	276	299	335	348	3.2%
…	…	…	…	…	…	…	…
41	한국	35	20	25	41	30	-3.8%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

2018년 기준 스페인의 주요 수입 품목은 오징어(14.2%), 새우(13.8%), 참치(13.6%), 문어(8.6%), 민대구(6.1%) 등으로 주요 수출 품목과 중복되는 것으로 나타났다.

오징어, 새우, 참치는 EU국가가 아닌 에콰도르, 아르헨티나, 중국, 모로코 등에서의 수입이 큰 비중을 차지하고 있다. 오징어의 경우 칠레, 아르헨티나, 페루, 베트남에서의 수입은 크게 증가하고 있으나, 한국, 그리스, 불가리아, 미국에서의 수입은 감소하고 있는 것으로 나타났다.

새우의 경우 남아프리카공화국, 불가리아, 스리랑카에서의 수입은 증가하고 있는 반면, 아이슬란드, 태국, 감비아에서의 수입은 감소하고 있는 것으로 나타났다.

참치의 경우 에콰도르, 중국, 멕시코 등에서 주로 수입을 하고 있으며, 에콰도르에 대한 수입 비중이 높은 편이다.

스페인 전체 수입 수산물의 연평균 증감률은 5.6%로 증가세를 보인다. 2014년부터 2018년까지 연평균 증감률은 오징어(26.7%), 문어(22.9%)에서 높게 나타나고 있는 반면, 넙치와 홍합은 각 2.8%, 1.0%의 감소세를 보이고 있다.

〈표 2-27〉 주요 품목별 수입 동향

단위 : 백만 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		7,447	6,936	7,660	8,625	9,247	5.6%
1	오징어	508	500	694	1,222	1,312	26.7%
2	새우	1,281	1,195	1,231	1,323	1,276	-0.1%
3	참치	964	852	886	1,174	1,257	6.9%
4	문어	347	379	417	594	791	22.9%
5	민대구	495	465	493	510	562	3.2%
6	연어	399	374	473	522	544	8.1%
7	대구	472	442	486	490	541	3.4%
8	바닷가재	153	137	154	153	157	0.7%
9	넙치	122	100	105	112	109	-2.8%
10	멸치	104	108	105	98	103	-0.2%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

3) 스페인 對한국 수산물 수입 동향

2018년 기준 對한국 수입은 30백만 달러로 스페인 전체 수입의 0.3%를 차지하고 있다.

2018년 기준 對한국 수입 품목 중 가장 높은 비중을 차지한 품목은 참치로 2천 4백만 달러를 수입하고 있는 것으로 나타났다.

참치의 경우 한국으로부터의 수입은 연평균 2.2%의 증감률로 꾸준한 수입을 보이는 가운데, 한국산 참치는 스페인 전체 참치 수입의 1.9%를 차지하여 제14위국의 위치를 보이고 있다.

새치의 경우 對한국 수산물 수입 품목 중 4.4%의 비중을 차지하고 있으나, 연평균 53.6%의 감소세를 보이고 있다.

〈표 2-28〉 스페인 對한국 주요 수입 품목

단위 : 천 달러, 연도

구분		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		34,713	20,207	25,250	41,300	29,808	-3.7%
1	참치	22,259	15,365	18,605	31,276	24,264	2.2%
2	새치	3,550	1,689	1,135	117	165	-53.6%
3	한천	132	60	92	71	85	-10.4%
4	오징어	2,162	418	286	1,500	66	-58.2%
5	해조류	2	41	8	14	43	115.3%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

스페인의 對한국 수입은 연평균 증감률 3.7%로 감소하는 추세로 나타나는 가운데, 수입이 가장 빠르게 증가하고 있는 품목은 해조류로 나타났다.

4) 스페인 주요 수입 품목별 세부 유형

(1) 참치

스페인 참치 수입 세부 유형을 살펴보면 밀폐용기, 냉동, 신선, 냉장, 활어 등 다양한 유형으로 수입을 하고 있다. 그 중 밀폐용기의 수입 비중이 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 냉동, 신선, 냉장, 활어 순으로 수입 비중이 높은 것으로 나타났다.

스페인의 참치 수입은 연평균 6.9%로 증가세를 보이고 있으며, 밀폐용기, 냉동 유형에서 증가세를 보이고 있다.

〈표 2-29〉 스페인 참치 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		963,578	852,024	885,792	1,173,947	1,256,846	6.9%
1	밀폐용기	503,588	463,737	404,613	618,617	706,398	8.8%
2	냉동	405,692	339,237	433,504	503,627	505,432	5.6%
3	신선, 냉장	49,932	40,969	39,627	49,653	43,098	-3.6%
4	활어	4,366	8,081	8,048	2,050	1,918	-18.6%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(2) 오징어

스페인 오징어 수입 세부 유형을 살펴보면 냉동, 신선, 냉장, 기타 조제, 염장, 염수장의 유형으로 수`입을 하고 있다.

염장, 염수장 유형 중심으로 수입되다 2017년에 들어서 냉동 유형 중심으로 수입 변화가 이루어진 것으로 나타났다.

스페인의 오징어 수입은 연평균 26.7%로 높은 증가세를 보이고 있으며, 특히 기타조제 유형에서 높은 증가세를 보이고 있다.

〈표 2-30〉 스페인 오징어 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		508,442	500,067	693,604	1,221,675	1,312,184	26.7%
1	냉동	-	-	-	1,129,043	1,227,389	-
2	신선, 냉장	53,193	52,557	58,693	59,532	59,614	2.9%
3	기타조제	3,589	3,175	7,140	10,515	14,633	42.1%
4	염장, 염수장	451,661	444,335	627,771	22,586	10,548	-60.9%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

5) 스페인 對한국 주요 수입 품목별 세부 유형

(1) 참치

스페인의 對한국 참치 수입은 냉동을 중심으로 이루어지고 있으며, 냉동 유형의 연평균 증감률은 2.2%로 증가하는 수치를 보이고 있다.

〈표 2-31〉 스페인 對한국 참치 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		22,259	15,365	18,605	31,276	24,264	2.2%
1	냉동	22,259	15,250	18,605	31,276	24,264	2.2%
2	밀폐용기	-	115	-	-	-	-

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

(2) 오징어

스페인의 對한국 오징어 수입은 염장, 염수장 유형 중심으로 이루어지다 냉동 유형 중심으로 수입 변화가 일어나고 있다. 한편, 전체 연평균 증감률은 58.2%로 감소하는 추세를 보이고 있다.

〈표 2-32〉 스페인 對한국 오징어 수입 세부 유형

단위 : 천 달러, 연도

구분 \ 연도		2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체		2,162	418	286	1,500	66	-58.2%
1	냉동	-	-	-	1,500	66	-
2	기타조제	-	-	-	1	0	-
3	염장, 염수장	2,162	418	286	-	-	-100.0%

주 : GTA 통계 업데이트로 가공 시점에 따라 수치에 차이가 발생할 수 있음
자료 : GTA(Global Trade Atlas, 2019년 7월 18일 기준)

2. 스페인 수산물 유통 현황

1) 스페인 수산물 유통 구조

스페인 수산물 유통 구조는 스페인 전역에 분포한 약 16개의 공공 도매 시장(MERCA)을 중심으로 수산물이 공급되고 있는 양상을 띄고 있다. 이 공급망을 통해 현지와 수입산 수산물을 스페인 전 지역으로 유통하고 있다. 하지만 프랑스와 마찬가지로 최근 공공 도매 시장을 거치지 않고 직접 수입, 판매하는 유통기업이 늘어나면서 수산물 유통 구조에 변화가 생겼다.

스페인 수산물 소매유통 시장은 신선 수산물 중심으로, 신선 수산물의 소매유통 시장 규모는 2018년 기준 가공 수산물 소매유통 시장

규모인 21.7억 유로의 약 3.1배 규모인 67.3억 유로에 달한다. 그러나 가공 수산물은 2013~2018년 동안 보합세를 보인 반면, 신선 수산물은 연평균 2.4%의 감소세를 보였다.

〈표 2-33〉 스페인 가공 유형별 수산물 소매유통 시장 동향

단위 : 백만 유로, %

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
신선 수산물	7,601	7,345	7,160	7,038	6,926	6,733	-2.4%
가공 수산물	2,178	2,140	2,117	2,122	2,142	2,171	-0.1%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

스페인의 신선 수산물 소매유통 시장은 주요 분류에서 모두 감소세를 보였다. 2018년 기준 스페인 신선 수산물 소매유통 시장의 59.4%를 차지하는 어류는 연평균 2.0% 감소했으며, 이매패류 및 연체동물류와 갑각류는 각각 2.8%, 3.3% 감소한 것으로 나타났다.

〈표 2-34〉 스페인 신선 수산물 소매유통 동향

단위 : 백만 유로, %

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	7,601	7,345	7,160	7,038	6,926	6,733	-2.4%
어류	4,415	4,284	4,207	4,167	4,121	3,998	-2.0%
이매패류 및 연체동물류	1,700	1,651	1,590	1,529	1,505	1,478	-2.8%
갑각류	1,487	1,411	1,362	1,342	1,301	1,257	-3.3%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

2018년 기준 스페인 신선 수산물 유통은 미포장 제품의 비중이 약 83%, 포장 제품의 비중이 약 17%로 미포장 제품을 중심으로 유통된

다. 이는 포장되지 않는 수산물을 선호하는 스페인 소비자의 특성을 반영한 것으로 추측된다.

〈표 2-35〉 스페인 신선 수산물 포장 유무별 비중

단위 : %

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
미포장 제품	83.0	82.9	82.8	82.8	82.7	82.6
포장 제품	17.0	17.1	17.1	17.2	17.3	17.4

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

스페인의 신선 수산물 소매유통 시장이 2013~2018년 동안 감소세를 보인 반면, 가공 수산물 소매유통 시장은 보합세를 보인다. 가공 수산물의 약 80% 비중을 차지하는 상온보관 수산물은 2015년까지 하락세를 보인 이후 다시 반등하여 2018년에는 2013년 시장 규모인 17.4억 달러에 달하는 것으로 나타났다. 스페인의 가공 수산물은 상온보관 수산물 중심이며, 냉장보관 수산물은 소폭 감소, 냉동보관 수산물은 소폭 상승한 것으로 나타났다.

〈표 2-36〉 스페인 가공 수산물 소매유통 시장 동향

단위 : 백만 유로, %

구분	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
전체	2,178	2,140	2,117	2,122	2,142	2,171	-0.1%
상온	1,741	1,705	1,683	1,690	1,712	1,741	0.0%
냉장	266	263	260	258	256	254	-0.9%
냉동	172	173	174	174	175	176	0.5%

자료 : 유로모니터 패스포트(검색일 : 2019.7.28.)

2) 가공용 수산물 유통 동향

스페인의 수산물 가공 물량은 2010~2017년 연평균 1.8% 성장하여 2017년 기준 각 10.1만 톤에 달한다. 스페인은 EU 수산물 가공의 중심지로 EU 전체 수산물 가공 물량의 21.2%를 차지한다.

〈표 2-37〉 스페인 수산물 가공 동향(물량)

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	4,431	4,474	4,494	4,694	4,650	4,700	4,506	4,776	1.1%
스페인	892	906	888	886	954	985	937	1,012	1.8%
비중	20.1%	20.3%	19.8%	18.9%	20.5%	21.0%	20.8%	21.2%	-

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

2013~2018년 스페인의 수산물 가공 금액의 연평균 성장률은 EU의 연평균 성장률인 5.4%보다 낮은 4.1%로 나타났으며, 2018년 48.7억 유로로 EU 수산물 가공의 21.1%를 차지했다.

〈표 2-38〉 스페인 수산물 가공 동향(금액)

단위 : 백만 유로, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	15,966	17,594	18,771	19,683	20,053	20,873	21,538	23,045	5.4%
스페인	3,672	3,985	3,943	3,950	4,070	4,200	4,436	4,868	4.1%
비중	23.0%	22.6%	21.0%	20.1%	20.3%	20.1%	20.6%	21.1%	-

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

스페인의 가공 수산물 가격은 2010년 EU의 가격 수준을 상회하였지만 2017년에는 EU 수준으로 나타났다. 이는 스페인은 EU 수산물 가공의 중심지이자 가공 물량과 금액 모두 꾸준히 증가하지만, 가공

수산물의 부가가치 창출 측면에 있어서는 큰 변화를 보이지 않은 것으로 풀이된다.

〈표 2-39〉 스페인 수산물 가공 동향(가격)

단위 : 유로/kg, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
EU	3.60	3.93	4.18	4.19	4.31	4.44	4.78	4.83	4.3%
스페인	4.12	4.40	4.44	4.46	4.27	4.26	4.73	4.81	2.2%

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

스페인 수산물 가공의 대표적인 품목은 참치(기타조제)로, 금액 기준 2013~2017년 동안 연평균 1.9% 성장하여 2017년에는 전체의 35.2%의 비중을 차지하는 17.2억 유로의 규모에 달한다. 연체동물류(냉동, 건조, 염장, 염수장)와 갑각류 및 연체동물류(기타조제) 가공은 동기간 각각 연평균 15.1%, 7.9%의 높은 성장률을 기록했다. 특히 갑각류 및 연체동물류(기타조제)는 물량 성장률 대비 금액 성장률이 높게 나타나 고부가가치가 창출되고 있는 것으로 해석된다.

〈표 2-40〉 스페인 주요 수산물 가공 동향

단위 : 백만 유로, 천톤, %

구분		2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	금액	3,950	4,070	4,200	4,436	4,868	5.4%
	물량	886	954	985	937	1,012	3.4%
참치 (기타조제, 간편조리식 제외)	금액	1,590	1,499	1,523	1,553	1,717	1.9%
	물량	258	272	297	260	261	0.3%
연체동물류 (냉동, 건조, 염장, 염수장)	금액	352	410	459	511	617	15.1%
	물량	97	112	109	118	173	15.7%

구분		2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
갑각류 및 연체동물류 (기타조제, 간편조리식제외)	금액	307	357	369	402	416	7.9%
	물량	66	75	77	79	76	3.4%
해수어 (원물, 냉동)	금액	237	270	262	321	365	11.4%
	물량	112	130	126	132	141	5.9%
갑각류 (냉동, 냉동필렛, 냉동가공품)	금액	261	287	262	283	276	1.3%
	물량	42	42	38	40	40	-1.1%

자료 : EUMOFA (검색일 : 2019.7.28.)

3. 스페인 시장 진출 유망 품목 도출

1) 수출 유망 수산물 품목 선정

2014년부터 2018년까지 최근 5년 평균 수입액 기준 분석 대상국의 수산물 상위 20개 품목을 대상을 선정하였다. 스페인 수출 유망 수산물 품목 선정은 지표 간 동등한 가중치가 적용됐으며, 한국 생산량 및 수출량이 많은 품목을 우선순위 고려해 수출 경쟁력 분석 품목을 도출했다,

스페인의 수산물 수입 의존도를 살펴보면 새우, 참치, 오징어, 문어, 대구 등이 수입 의존도 100%를 넘는 수치를 보여 스페인 내 수입량이 소비량보다 많은 것으로 해석된다.

우리나라 생산량 기준으로 스페인 수입 상위 품목을 살펴보면 참치, 오징어, 멸치, 고등어 순으로 나타났으며, 우리나라 對스페인 수출액 기준으로는 참치, 오징어, 정어리 등의 순으로 수출이 이루어지고 있다.

〈표 2-41〉 스페인 수출 유망 품목 선정 지표

단위 : %, 톤, 달러

구분	어종명	수입 의존도	한국 생산량	한국 수출액
1	새우	127.5	17,470	310
2	참치	109.5	322,402	21,904,431
3	오징어	162.1	202,312	1,865,379
4	문어	189.4	9,798	512
5	민대구	69.7	5,255	-
6	대구	111.0	11,441	-
7	연어	106.9	356	142,482
8	바닷가재	101.2	-	-
9	넙치	85.2	45,862	10
10	멸치	44.2	194,676	745
11	돔	34.6	16,514	43,972
12	새치	-243.0	4,010	-
13	정어리	91.8	8,040	94,521
14	서대	95.2	1,874	-
15	홍합	11.7	58,058	312
16	게	82.6	57,949	-
17	농어	46.0	3,287	-
18	고등어	70.8	152,181	20,986
19	가리비	109.4	2,924	-
20	메기	105.8	4,832	-

주 : 생산량의 변동성이 큰 품목, 수출액이 10만 달러 이하의 품목은 수출 유망 품목에서 제외함
자료 : 저자 작성

2) 수출 유망 품목 경쟁력 분석

스페인 수출 경쟁력 분석을 위해 선정된 품목은 프랑스 경쟁력 분석과 동일한 방식으로 품목 선정 지표(수입 의존도, 한국 생산량, 한국 수출액)를 고려한 수출 유망 품목을 대상으로 이루어졌다.

수출 경쟁력 분석을 위해 선정된 품목은 참치, 오징어, 어묵으로 스페인의 주요 수입·소비 품목이자 우리나라 주요 수출 품목인 참치와 오징어, 최근 증가세를 보이고 있는 수산물 가공품 어묵을 대상으로 선정하였다.

(1) 분석 방법

분석 방법은 프랑스 수출 유망 품목 경쟁력 분석과 같아 생략하였다.

(2) 분석 결과

스페인 시장의 무역특화지수를 분석한 결과, 참치(냉동), 오징어, 어묵의 경우 수출특화를 보였으나 2018년에 들어 수출특화가 약화되거나 수입특화로 전환된 것으로 분석되었다.

시장점유율을 살펴보면 참치(냉동), 오징어, 어묵에 대한 한국의 점유율은 감소한 것으로 나타났다.

스페인 시장의 시장집중도는 대체적으로 낮은 수준을 보이고 있었으며, 참치(냉동)을 제외한 나머지 오징어, 어묵에 대한 시장집중도는 완화되고 있는 것으로 분석되었다. 참치(냉동)에 대한 시장집중도도 높아진 수치를 보이고 있긴 하지만 증감 폭이 미미한 것으로 나타났다.

국별비교열위지수를 분석한 결과, 참치(냉동)에 대한 스페인의 수입 의존은 증가하고 있는 것으로 분석되었다. 오징어는 한국에 대한

수입 의존이 감소한 것으로 나타난 반면, 어묵은 높은 수입 의존을 보이다 최근 감소한 것으로 분석되었다.

불변시장점유율 분석 결과, 2010년부터 2018년까지 수출 유망 품목의 수입 증가 요인에 미치는 영향력이 조금씩 상이하게 나타났다. 참치(냉동)의 경우 수입구조 요인의 영향을 가장 많이 받은 것으로 분석이 되었으며, 오징어와 김의 경우 수출경쟁력 요인이 수입 증가 요인에 가장 많은 영향을 준 것으로 나타났다.

2010년부터 2018년까지 스페인의 對한국 참치(냉동) 수입은 증가하였으나 오징어의 경우 감소한 수치를 보이고 있다.

분석결과를 종합적으로 살펴보면 참치(냉동)의 경우 완전 수입 특화의 수치를 보이던 무역특화지수는 점차 감소를 하고 있으며, 시장점유율 또한 감소세를 보이고 있는 점에서 수출 감소 요인으로 작용할 수 있다. 하지만 스페인의 對한국 참치(냉동) 수입 의존은 점차 높아지고 있는 점에서 긍정적인 부분도 있다.

한편, 오징어의 경우 완전 수입 특화에서 수출 특화로 변화하고 있으며, 감소하고 있는 시장점유율, 낮은 수입 의존 등의 이유로 한국의 對스페인 수출 증가에 어려움을 겪고 있다.

어묵의 경우, 완전 수입 특화, 프랑스의 높은 수입 의존 등 수출 증가에 긍정적인 영향을 미칠 요소가 많은 것으로 분석됐다.

〈표 2-42〉 스페인 내 한국산 수산물 경쟁력 분석 결과 요약

구분 ('10→'18)	참치(냉동)	오징어	어묵
무역 특화 지수	-1.00 → -0.11	-1.00 → 0.69	-1.00 → -
시장 점유율	6.00% → 4.80%	0.11% → 0.01%	5.45% → 0.00%
시장 집중도	0.0684 → 0.0701	0.1437 → 0.1028	0.1672 → 0.1530
국별 비교 열위 지수	8.70 → 14.89	0.15 → 0.01	7.89 → 0.00
불변 시장 점유율 (천 달러)	수출경쟁력 요인(A)		
	3,090	-1,072	-
	수입구조 요인(B)		
	8,797	512	-
	수입규모 요인(C)		
	5,426	347	-
	불변시장점유율(A+B+C)		
	17,313	-213	-

주 : 불변시장점유율 분석은 2010년부터 2018년까지의 합산으로 이루어짐

제 3 장

프랑스·스페인 수산물 수급 여건 분석

제1절 프랑스·스페인 수산물 공급 구조 분석

1. 프랑스 수산물 공급 구조

1) 프랑스 수산물 생산 동향

프랑스 수산물 생산은 2010년 이후 성장세를 보이며 2017년 70만 톤에 달했다. 동기간 어선어업 생산은 성장세를 보이는 반면 양식어업 생산은 감소세를 보이고 있다. 프랑스 전체 수산물 생산 중 어선어업이 차지하는 비중은 2017년 76.3%로 2010년 69.0%에 비해 7.4%p 상승하여 프랑스 수산물 생산의 어선어업 집중도가 높아지고 있다.

〈표 3-1〉 프랑스 수산물 생산 동향

단위 : 천 톤

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
전체	656	696	679	741	736	669	723	701
어선어업	452	502	473	540	556	505	557	535
해면어업	450	500	471	539	554	504	556	534
내수면어업	2	2	2	1	1	1	1	1
양식어업	203	194	206	201	181	164	167	166
해면어업	159	153	165	160	141	130	131	130
내수면어업	44	41	40	41	40	34	36	36

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

(1) 어선어업 생산 동향

프랑스 어선어업 생산은 증가세를 보이는 가운데 2010~2017년 동안 연평균 2.4% 성장하여 2017년 약 54만 톤을 기록했다. 2017년 총 생산의 약76%를 차지하는 부어류와 저서어류 생산이 각각 4.4%, 1.7% 성장하여 프랑스 어선어업 생산의 성장세에 기여하고 있다.

〈표 3-2〉 프랑스 부류별 어선어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	452	502	473	540	556	505	557	535	2.4%
부어류	155	160	169	182	207	197	216	211	4.4%
저서어류	175	191	174	200	207	206	200	196	1.7%
연체동물류	54	58	48	53	47	46	49	53	-0.2%
해조류	23	47	41	69	59	19	55	39	8.1%
두족류	20	22	22	18	16	19	17	17	-2.9%
갑각류	18	18	15	15	16	15	16	17	-1.0%
민물고기	2	2	2	2	2	2	1	1	-7.2%
기타	6	4	3	2	1	2	1	2	-13.7%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

품목별 어선어업 생산 동향을 살펴보면 최대 생산 품목인 참치, 대구 생산이 각 연평균 3.8%, 3.0% 증가하여 어선어업 생산 성장세에 기여한 것으로 보인다. 이에 더해 민대구, 청어, 고등어 등의 생산이 높은 증가세를 보인다.

〈표 3-3〉 프랑스 주요 품목별 어선어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	452	502	473	540	556	505	557	535	2.4%
참치	92	91	82	89	112	106	124	119	3.8%
대구	52	66	57	69	68	70	63	64	3.0%
민대구	21	26	27	32	41	44	45	45	11.5%
가리비	31	33	26	31	24	25	27	32	0.5%
청어	5	13	25	30	31	30	35	29	29.7%
정어리	26	24	20	27	26	21	26	26	-0.2%
고등어	14	17	21	19	23	27	21	24	8.2%
아귀	17	20	21	23	23	23	24	24	4.8%
고둥	14	14	11	12	12	13	13	14	-0.3%
게	11	12	10	11	12	10	10	11	0.0%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

(2) 양식어업 생산 동향

프랑스 양식어업 생산은 어선어업 생산과 달리 감소세를 보인다. 양식어업 생산의 대부분을 차지하는 연체동물류와 민물고기 생산이 모두 감소세를 보이고 있다. 반면 저서어류 생산은 전체 양식어업 생산에서 차지하는 비중은 작지만 성장세를 보인다.

〈표 3-4〉 프랑스 부류별 양식어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	203	194	206	201	181	164	167	166	-2.9%
연체동물류	153	146	160	155	136	124	125	125	-2.9%
민물고기	44	41	40	41	40	34	36	36	-2.8%
저서어류	4	4	4	5	5	5	5	5	3.5%
기타	2	2	1	1	1	1	1	0	-30.2%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스 양식어업 생산의 주요 품목은 연체동물류의 대표적인 품목인 굴, 홍합과 민물고기의 대표적인 품목인 송어로, 2017년 기준 전체 양식어업 생산의 약 89.3%를 차지한다. 굴, 홍합, 송어의 양식어업 생산이 모두 감소세를 보이며 전체 양식어업 생산이 감소했다.

〈표 3-5〉 프랑스 주요 품목별 양식어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	203	194	206	201	181	164	167	166	-2.9%
굴	81	79	80	78	75	65	65	65	-3.1%
홍합	70	65	77	74	58	57	57	57	-2.9%
송어	35	31	31	31	29	23	26	26	-3.9%
잉어	5	5	5	5	5	5	4	4	-0.6%
붕어	3	3	3	3	3	3	3	3	0.0%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

2) 프랑스 수산물 역내·외 수입 구조

2012~2018년 동안 프랑스 전체 수산물 수입 중 EU 역내 수입은 늘어난 반면, EU 역외 수입은 연감소세를 보여 프랑스의 수산물 수입이 EU 역내 중심으로 변화함을 시사한다.

동 기간 프랑스 어류 수입은 증가하는 반면 수산물 수출은 감소세를 보인다. 프랑스의 수산물 수입은 연평균 1.2%의 성장세를 보이는 가운데 EU 외 국가로부터의 수입은 연평균 0.9% 감소, EU 회원국으로부터의 수입은 연평균 2.3% 증가한 것으로 나타나 어류 수입 역시 EU 역내를 중심으로 변화하고 있다.

〈표 3-6〉 프랑스 어류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	715	737	729	739	748	775	769	1.2%
- 역외	253	265	244	237	235	242	239	-0.9%
- 역내	462	472	485	502	513	533	530	2.3%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스의 어류 역외 수입 비중은 2012년 35%에서 2018년 31%로 지속적으로 감소하고 있다. 세부 구분별 어류의 수입 중 역외 수입이 차지하는 비중을 살펴보면 노르웨이 수입에 의존하는 연어류의 역외 수입 비중이 10%로 가장 낮게 나타났으며, 참치류에서 가장 높게 나타나지만 역외 수입 비중은 감소세를 보이고 있다.

〈표 3-7〉 프랑스 어류 세부 구분별 역외 수입 비중

단위 : %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전체	35%	36%	33%	32%	31%	31%	31%
- 저서어류	39%	37%	36%	36%	34%	31%	33%
- 연어류	9%	10%	10%	9%	10%	11%	10%
- 참치류	71%	73%	62%	63%	62%	61%	61%
- 부어류	26%	31%	30%	25%	28%	27%	28%
- 넙치류	17%	18%	19%	20%	25%	27%	17%

주 : 순서는 2018년 수입량 기준, '역외 수입 비중=역외 수입/수입'으로 산정

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스의 갑각류 수입은 보합세를 보이지만 EU 회원국 수입은 지속적으로 감소하는 반면 EU 외 수입은 증가하고 있다. 반면 갑각류 수출은 전반적으로 증가세를 보이지만 역외 수출은 감소세, 역내 수출은 증가세를 보이고 있다. 종합적으로 프랑스 갑각류 교역 구조는 수입은 역외 중심, 수출은 역내 중심으로 변화하고 있다고 할 수 있다.

〈표 3-8〉 프랑스 갑각류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	143	139	138	139	142	142	140	-0.5%
- 역외	82	85	85	82	85	86	89	1.2%
- 역내	61	54	53	56	57	56	51	-3.0%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

이매패류 및 연체동물류는 역외 수출을 중심으로 수출은 꾸준히 증가했으며, 수입은 2017년까지 꾸준히 증가한 이후 2018년 역내 수입 감소의 영향으로 감소했다. 이매패류 및 연체동물류 수입은 역외 수입이 연평균 4.1% 감소한 반면 역내 수입이 연평균 2.3% 성장하며 역내 수입 중심으로 변화하고 있다.

〈표 3-9〉 프랑스 이매패류 및 연체동물류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	123	120	123	127	129	134	127	0.6%
- 역외	39	34	34	32	25	32	30	-4.1%
- 역내	85	86	89	95	103	102	97	2.3%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

2. 스페인 수산물 공급 구조

1) 스페인 수산물 생산 동향

2010년 이후 스페인은 연간 약 120만~135만 톤의 수산물을 생산했다. 어선어업 생산은 매년 변동을 보이는 가운데 양식어업 생산은 꾸준히 성장하여, 양식어업 생산 비중은 2010년 20.6%에서 2017년 24.5%로 3.9%p 증가했다.

〈표 3-10〉 스페인 수산물 생산 동향

단위 : 천 톤

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
전체	1,228	1,282	1,192	1,212	1,347	1,265	1,197	1,268
어선어업	975	1,010	928	989	1,065	975	913	957
해면어업	969	1,004	922	983	1,059	969	907	951
내수면어업	6	6	6	6	6	6	6	6
양식어업	252	272	264	224	282	290	284	311
해면어업	234	255	247	207	267	273	266	294
내수면어업	18	17	17	16	16	17	18	17

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

(1) 어선어업 생산 동향

스페인 어선어업 생산은 매년 변동을 보이는 가운데 2010~2017년 동안 연간 91만~107만 톤을 기록했다. 부어류 생산이 2010~2017년 동안 연평균 3.2% 증가한 반면 두족류, 연체동물류가 각 연평균 2.9%, 3.4% 감소했다.

〈표 3-11〉 스페인 부류별 어선어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	975	1,010	928	989	1,065	975	913	957	-0.3%
부어류	445	506	465	521	527	497	508	554	3.2%
저서어류	358	367	365	355	407	351	338	330	-1.2%
두족류	44	47	58	60	63	48	28	36	-2.9%
갑각류	14	16	12	13	18	14	13	15	1.1%
연체동물류	14	11	11	11	12	13	12	11	-3.4%
민물고기	5	5	5	5	5	5	5	5	-0.2%
해조류	0	0	1	1	2	2	3	3	60.6%
기타	96	58	12	23	30	45	5	4	-36.3%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

동기간 주요 품목별 어선어업 생산 동향을 살펴보면 부어류인 참치와 고등어 생산의 연평균 증가율이 각 1.1%, 19.8%로 성장세를 보이고 있다. 그 외 저서어류 생산의 주요 품목인 민대구와 두족류 생산의 주요 품목인 오징어 생산은 증가 추세에 있다.

〈표 3-12〉 스페인 주요 품목별 어선어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	975	1,010	928	989	1,065	975	913	957	-0.3%
참치	269	292	282	307	282	268	277	290	1.1%
민대구	82	79	84	100	121	116	120	109	4.2%
고등어	28	26	27	47	75	74	67	101	19.8%
상어	67	87	96	99	81	64	62	59	-1.8%
대구	46	40	33	42	52	56	53	54	2.1%
멸치	21	28	27	36	43	50	46	51	13.7%
전갱이	42	51	29	42	39	32	49	48	2.0%
이빨고기	54	47	62	29	67	24	15	30	-8.2%

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
오징어	20	22	38	45	52	37	16	26	4.0%
정어리	47	50	51	44	45	34	32	26	-8.0%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

(2) 양식어업 생산 동향

스페인 양식어업 생산은 2010~2017년 동안 연평균 3.0% 성장했다. 특히 스페인 양식어업의 대부분을 차지하는 연체동물류 생산은 동기간 연평균 3.4% 성장하여 전체 양식어업에서 차지하는 비중은 2010년 76.4%에서 2017년 78.5%로 2.1%p 증가했다.

스페인 양식어업 생산의 주요 품목인 홍합 생산은 꾸준히 증가하여 2017년 전체 양식어업 생산에서 차지하는 비중은 77.7%로 2010년 74.9%에 비해 2.8%p 상승했다. 이는 스페인 양식어업 생산의 집중도가 홍합을 중심으로 더욱 강화되고 있음을 보여준다.

〈표 3-13〉 스페인 부류별 양식어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	252	272	264	224	282	290	284	311	3.0%
연체동물류	193	213	207	165	223	228	220	244	3.4%
저서어류	41	42	40	42	44	44	45	48	2.3%
민물고기	18	17	17	16	16	17	18	17	-0.5%
부어류	0	1	1	0	0	1	1	1	16.2%
갑각류	0	0	0	0	0	0	0	0	9.8%
해조류	0	0	0	0	0	0	0	0	31.7%
두족류	0	0	0	0	0	0	0	0	-22.4%
기타	-	-	-	-	0	0	0	0	-

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

〈표 3-14〉 스페인 주요 품목별 양식어업 생산 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
전체	252	272	264	224	282	290	284	311	3.0%
홍합	189	209	204	162	220	225	216	242	3.6%
농어	11	18	14	15	17	19	23	18	6.3%
도미	21	15	17	19	17	16	13	17	-2.6%
송어	17	17	16	16	15	16	17	17	-0.4%
가자미	7	7	8	7	8	7	7	9	3.5%
조기	2	1	1	0	1	1	2	4	9.6%
굴	2	2	1	1	1	1	1	1	-4.7%
참치	0	1	1	0	0	1	1	1	16.2%
서대	0	0	0	0	1	1	1	1	29.0%
바지락	1	1	1	1	1	1	1	1	-3.8%

자료 : FAO 자료를 바탕으로 저자 재가공

2) 스페인 수산물 역내·외 수입 구조

스페인의 수산물 수입은 역외 수입 비중을 중심으로 더 늘어나고 있는 것으로 나타났다. 이는 스페인이 유럽 지역 수산물 가공의 주요국이기 때문으로 추측된다.

스페인 어류 수입은 역외, 역내 모두에서 증가하여 2012~2018년 연평균 2.3% 성장했다.

〈표 3-15〉 스페인 어류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	833	830	907	935	975	987	956	2.3%
- 역외	504	495	533	533	541	567	574	2.2%
- 역내	329	335	374	402	434	420	382	2.5%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인 어류 수입 중 역외 수입이 차지하는 비중은 2012~2016년 감소한 이후 다시 증가하여 2018년 60%에 달한다. 세부 구분별 역외 수입 비중을 살펴보면 노르웨이 수입이 활발한 연어에서 가장 낮고 스페인 수산물 가공업의 핵심 품목인 참치류에서 가장 높게 나타났다. 그 외 대구류로 대표되는 저서어류의 역외 수입 비중은 감소하는 반면 부어류의 역외 수입 비중은 빠르게 증가하고 있다.

〈표 3-16〉 스페인 어류 세부 구분별 역외 수입 비중

단위 : %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
전체	61%	60%	59%	57%	55%	57%	60%
- 참치류	88%	86%	87%	86%	82%	88%	85%
- 저서어류	62%	57%	59%	55%	55%	52%	54%
- 부어류	28%	30%	27%	27%	27%	31%	44%
- 연어류	8%	12%	12%	12%	13%	14%	12%
- 넙치류	25%	30%	33%	29%	32%	31%	30%

주 : 순서는 2018년 수입량 기준, '역외 수입 비중=역외 수입/수입'으로 산정
자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인의 이매패류 및 연체동물류 교역은 수입은 연평균 7.8%로 빠르게 성장하는 가운데 역외 수입 증가율이 8.1%로 역내 수입 성장률 4.7%보다 높게 나타났다.

〈표 3-17〉 스페인 이매패류 및 연체동물류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	353	363	380	394	400	433	432	7.8%
- 역외	288	292	310	321	325	348	355	8.1%
- 역내	65	71	70	73	75	85	77	4.7%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

2018년 기준 스페인의 갑각류는 수입이 수출의 3.4배에 달하는 수입 중심의 교역 구조를 보인다. 특히 역내 수입은 감소세를 보이는 반면 역외 수입은 꾸준히 증가하여 2018년 전체 수입의 80.6%를 차지한다.

〈표 3-18〉 스페인 갑각류 역내·외 수입 구조

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	연평균 증감률
수입	185	180	187	194	194	197	190	0.5%
- 역외	147	141	147	156	154	159	153	0.7%
- 역내	38	38	40	38	40	38	37	-0.4%

자료 : EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

제2절 프랑스·스페인 수산물 수급 구조 분석

1. 프랑스 수산물 수급 구조

1) 프랑스 수산물 수급 구조

(1) 부류별 수산물 수급 동향

2012~2017년 프랑스의 수산물 공급은 생산과 수입이 각각 연평균 0.7%, 1.4% 증가하며 1.1%의 성장률을 기록했다. 프랑스 수산물 공급 중 수입이 차지하는 비중은 2017년 기준 63.1%로 나타났다. 프랑스의 수산물 수출은 2012년 이후 연평균 3.4% 감소한 반면 수산물 소비는 동 기간 연평균 1.8% 증가한 것으로 추정된다. 프랑스의 수산물 자급률은 2012년 48.6%에서 2017년 46.0%로 2.6%p 하락하며 수입 의존도가 높아지고 있음을 시사한다.

〈표 3-19〉 프랑스 수산물 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	1,796	1,867	1,857	1,815	1,884	1,902	1.1%
- 생산	679	741	736	669	723	701	0.7%
- 수입	1,118	1,126	1,121	1,146	1,161	1,200	1.4%
- 수입 비중	62.2%	60.3%	60.3%	63.1%	61.6%	63.1%	-
수출	400	368	340	367	377	377	-3.4%
소비	1,397	1,499	1,517	1,448	1,507	1,525	1.8%
자급률	48.6%	49.4%	48.5%	46.2%	48.0%	46.0%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스의 어류 생산과 수입이 모두 증가하며 공급이 증가하고 있는 것으로 나타났다. 2014년을 기점으로 프랑스 어류 생산은 감소세를 보이는 반면 수입은 증가세를 보이며, 어류 공급에서 수입이 차지하는 비중이 높아지는 추세가 나타난다. 어류의 수출은 동 기간 연평균 2.3% 감소하는 한편 소비는 성장세를 보이는 것으로 추측된다. 프랑스의 어류 자급률은 2017년 기준 44.0%로 추정된다.

〈표 3-20〉 프랑스 어류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	1,107	1,167	1,191	1,183	1,207	1,225	2.0%
- 생산	392	429	462	444	459	451	2.8%
- 수입	715	737	729	739	748	775	1.6%
- 수입 비중	64.6%	63.2%	61.2%	62.4%	62.0%	63.2%	-

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
수출	226	210	183	203	215	201	-2.3%
소비	881	957	1,007	980	992	1,025	3.1%
자급률	44.5%	44.8%	45.8%	45.3%	46.3%	44.0%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

이매패류 및 연체동물류의 대표적인 품목은 굴, 홍합, 가리비로 프랑스에서 활발하게 생산되어 공급 중 수입이 차지하는 비중은 낮은 편이다. 하지만 최근 패류와 오징어 등의 생산 부진으로 인해 수입이 증가하며 공급 중 수입이 차지하는 비중이 높아지는 한편 수출 역시 확대되는 추세를 보이고 있다. 이매패류 및 연체동물류의 자급률은 2017년 기준 68.9%로 2012년 73.1%에 비해 4.2%p 낮아졌다.

〈표 3-21〉 프랑스 이매패류 및 연체동물류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	353	346	321	316	320	328	-1.4%
- 생산	230	226	199	189	191	194	-3.3%
- 수입	123	120	123	127	129	134	1.7%
- 수입 비중	34.9%	34.8%	38.2%	40.1%	40.2%	40.8%	-
수출	39	37	36	42	41	46	3.5%
소비	314	309	286	274	279	282	-2.1%
자급률	73.1%	73.1%	69.5%	69.2%	68.6%	68.9%	

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스의 갑각류 생산은 2017년 기준 약 1.7만 톤으로 전체 수산물 생산의 약 2.4%에 불과하여 공급의 약 90%를 수입에 의존하고 있다. 갑각류는 내수 소비를 위해 수입하는 부류로 자급률은 2017년 기준 11.8%로 매우 낮은 수준이다.

〈표 3-22〉 프랑스 갑각류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	158	155	155	153	158	159	0.1%
- 생산	15	15	16	15	16	17	2.6%
- 수입	143	139	138	139	142	142	-0.2%
- 수입 비중	90.8%	90.1%	89.4%	90.3%	89.6%	89.6%	-
수출	17	19	18	19	19	19	1.7%
소비	141	136	136	135	139	140	-0.1%
자급률	10.4%	11.3%	12.0%	11.1%	11.8%	11.8%	

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정, 이매패류 및 연체동물류는 두족류를 제외함

자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

(2) 주요 품목별 수산물 수급 구조

프랑스 참치는 2014년을 기점으로 생산과 수출은 지속적으로 성장하는 반면 수입과 소비는 감소세를 보인다. 2014년 이후 참치 자급률은 높아지고 있는 것으로 나타났다.

〈표 3-23〉 프랑스 참치 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
참치	생산	82	89	106	112	124	119
	수입	119	126	132	123	111	122
	수출	102	87	62	84	93	87
	소비	99	128	175	152	142	154
	자급률	82.6%	69.9%	60.3%	73.9%	87.3%	77.5%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

프랑스 굴 생산은 양식어업 생산 감소세로 감소세를 보이는 반면 수입, 수출은 성장세를 보이고 있다. 하지만 굴은 여전히 프랑스의 주요 생산 품목으로 자체 생산으로 내수 소비를 충족할 수 있어 자급률은 높게 나타난다.

〈표 3-24〉 프랑스 굴 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
굴	생산	81	78	65	75	65	65
	수입	4	5	6	6	8	8
	수출	8	8	8	11	11	13
	소비	78	75	63	71	62	61
	자급률	103.9%	103.6%	103.4%	105.9%	105.1%	107.2%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

게는 생산·수입하여 소비하는 품목이다. 최근에는 수출이 증가하고 소비가 감소하면서 2017년 자급률이 2012년에 비해 약 10%p 높아진 것으로 나타난다.

〈표 3-25〉 프랑스 게 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
게	생산	10.1	10.7	9.7	11.5	10.2	11.1
	수입	14.3	13.7	13.9	13.6	13.8	12.4
	수출	2.7	3.1	4.1	4.1	4.3	3.7
	소비	21.8	21.4	19.4	21.0	19.8	19.8
	자급률	46.5%	50.1%	49.7%	54.8%	51.8%	56.3%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

홍합은 굴과 유사하게 생산·수입하여 소비하는 품목이다. 홍합은 굴과 함께 프랑스 양식어업 생산의 주요 품목이지만 최근 생산량이 급격하게 감소하는 품목으로 수입이 늘어나는 추세를 보인다. 그 결과 홍합의 자급률은 낮아지고 있다.

〈표 3-26〉 프랑스 홍합 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
홍합	생산	82	78	60	63	58	57
	수입	55	52	54	57	59	61
	수출	3	3	3	2	3	4
	소비	133	127	111	118	115	115
	자급률	61.2%	61.5%	54.2%	53.8%	50.4%	50.0%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

오징어는 최근 생산과 수출이 감소하는 반면 수입과 소비가 늘어나면서 수입하여 소비하는 품목으로 변화하고 있다. 수산물 자급률은 2017년 오징어 생산부진과 그로 인한 수입 증가의 영향으로 31.1%로 급격히 감소했다.

〈표 3-27〉 프랑스 오징어 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
오징어	생산	15	12	12	9	11	10
	수입	22	20	21	24	26	38
	수출	21	16	14	19	16	16
	소비	15	15	19	14	20	31
	자급률	95.9%	76.1%	63.5%	65.4%	53.9%	31.1%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출

자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

2) 부류별 프랑스 수산물 수급 특징

프랑스의 수산물 소비는 전반적으로 수입하여 소비하는 형태로 나타난다. 분류별 수산물 소비의 특징을 살펴보면 이매패류 및 연체동물류는 국내에서 생산하여 내수 소비하는 부류로 자급률이 높게 나타나지만 최근 생산 부진으로 역내 국가를 중심으로 수입이 증가하고 있다. 갑각류는 내수 소비를 위해 역외 국가에서 수입하는 부류로 자급률이 매우 낮게 나타난다. 어류는 전반적으로 역내 국가를 중심으로 수입이 증가하고 있지만 세부 구분별 특징이 명확하게 나타난다. 참치류의 수입 의존도는 매우 높지만 생산 호황으로 감소세를 보이는 한편, 넙치류의 수입 의존도가 빠르게 증가하고 있다.

〈표 3-28〉 프랑스 수산물 부류별 수급 특징

구분	전체	어류	이매패류 및 연체동물류	갑각류
생산	보합세(△0.7%)	증가세(△2.8%)	감소세(▽3.3%)	증가세(△2.6%)
수입	역내 수입 중심, 역외 수입 감소, 증가세(△1.4%)	역내 수입 중심, 역외 수입 감소, 증가세(△1.6%)	역내 수입 중심, 역외 수입 감소, 증가세(△1.7%)	역외 수입 중심, 역내 수입 감소, 보합세
수출	역내 수출 중심, 역내/외 수출 감소, 감소세(▽3.4%)	역내 수출 중심, 역외 수출 감소, 감소세(▽2.3%)	역내 수출 중심, 역외 수출 증가, 증가세(△3.5%)	역내 수출 중심, 역외 수출 감소, 증가세(△1.7%)
소비	증가세(△1.8%)	증가세(△3.1%)	감소세(▽2.1%)	보합세(▽0.1%)
공급 중 수입 비중	수입 중심(62%)	수입 중심(63%)	생산 중심(38%)	수입 중심(90%)
자급률	감소세(48%)	증가세(45%)	높은 자급률(71%), 감소세	낮은 자급률(11%)
비고		- 참치류, 넙치류 구조 변화	- 주요 품목 생산 감소세 - 국내 소비용 수요	- 높은 수입 의존도 - 국내 소비용 수요

주 : 괄호 안의 숫자는 2012~2017년 연평균 증감률 또는 평균값임

2. 스페인 수산물 수급 구조

1) 스페인 수산물 수급 구조

(1) 부류별 수산물 수급 동향

스페인 수산물 공급은 2012~2017년 연평균 2.5% 성장한 가운데 수입이 생산에 비해 더 높은 연평균 증가율을 보이며 수입 비중이 확대되고 있다. 스페인의 수산물 수출도 연평균 2.9%의 지속적인 증가세를 보인다. 수산물 소비 역시 꾸준한 증가세를 보이는 가운데 수산물 자급률은 다소 낮아졌다.

〈표 3-29〉 스페인 수산물 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	2,671	2,692	2,929	2,908	2,890	3,017	2.5%
- 생산	1,192	1,212	1,347	1,265	1,197	1,268	1.2%
- 수입	1,479	1,480	1,582	1,643	1,694	1,749	3.4%
- 수입 비중	55.4%	55.0%	54.0%	56.5%	58.6%	58.0%	-
수출	1,071	1,037	1,149	1,146	1,155	1,233	2.9%
소비	1,600	1,655	1,780	1,762	1,735	1,784	2.2%
자급률	74.5%	73.2%	75.7%	71.8%	69.0%	71.1%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정

자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인 어류 공급은 수입을 중심으로 증가하고 있으며, 공급 중 수입이 차지하는 비중이 2016년을 기점으로 절반(50%)을 초과한 것으로 나타났다. 어류 자급률은 프랑스 수산물 자급률보다 높은 수준으로 나타나지만 감소세를 보이며 2012년 90.3%에서 2017년 82.4%로 낮아진 것으로 추정된다.

〈표 3-30〉 스페인 어류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	1,737	1,792	1,935	1,894	1,894	1,945	2.3%
- 생산	903	962	1,028	959	919	958	1.2%
- 수입	833	830	907	935	975	987	3.4%
- 수입 비중	48.0%	46.3%	46.9%	49.4%	51.5%	50.7%	-

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
수출	736	692	785	744	748	782	1.2%
소비	1,001	1,100	1,150	1,150	1,146	1,162	3.0%
자급률	90.3%	87.5%	89.4%	83.4%	80.2%	82.4%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인의 이매패류 및 연체동물류 공급은 수입을 중심으로 증가하고 있다. 증가한 공급은 수출로 이어진 것으로 추측되며 2012~2018년 동안 수출이 연평균 7.1%로 빠르게 성장했다. 이매패류 및 연체동물류의 자급률은 60% 내외로 스페인 수산물 자급률보다 다소 낮은 수준이다.

〈표 3-31〉 스페인 이매패류 및 연체동물류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	628	599	678	683	660	724	2.9%
- 생산	275	236	298	289	259	291	1.1%
- 수입	353	363	380	394	400	433	4.2%
- 수입 비중	56.2%	60.6%	56.1%	57.7%	60.7%	59.8%	-
수출	182	191	202	226	227	256	7.1%
소비	446	408	475	457	433	468	0.9%
자급률	61.6%	57.8%	62.6%	63.3%	59.9%	62.2%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인의 갑각류 공급은 수입 비중이 약 93%로 수입에 의존하고 있다. 2017년 기준 수출은 공급의 약 25.9%에 불과하여 대부분이 국

내에서 소비되는 것으로 나타났다. 갑각류는 대표적인 내수 소비를 위해 수입하며 자급률은 10% 내외로 매우 낮게 나타난다.

〈표 3-32〉 스페인 갑각류 수급 동향

단위 : 천 톤, %

구분	2012	2013	2014	2015	2016	2017	연평균 증감률
공급	197	192	205	208	208	212	1.5%
- 생산	12	13	19	14	14	15	4.3%
- 수입	185	180	187	194	194	197	1.3%
- 수입 비중	93.9%	93.4%	90.9%	93.3%	93.5%	93.0%	-
수출	42	43	40	46	51	55	5.7%
소비	155	150	166	161	156	157	0.9%
자급률	7.8%	8.4%	11.2%	8.6%	8.7%	9.5%	-

주 : '공급=생산+수입', '소비=공급-수출', '자급률=생산/소비'로 산정
자료 : FAO, EUMOFA 자료를 바탕으로 저자 재가공

(2) 주요 품목별 수산물 수급 구조

스페인 참치는 풍부한 생산으로 인해 자급률이 매우 높음에도 불구하고 스페인 수산물 가공업의 핵심적인 품목으로 수입과 수출 모두 활발한 것으로 나타난다. 참치는 스페인 수산물 소비의 대표적인 품목이자 수산 가공업의 핵심점인 품목으로 소비용, 원료용 참치의 수요가 모두 높게 나타난다. 최근 스페인 참치 생산의 호조세가 지속되는 가운데 수입 역시 증가했지만 수출은 2015년 감소한 이후 회복세를 보이고 있다.

〈표 3-33〉 스페인 참치 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
참치	생산	283	308	268	283	278	291
	수입	257	257	278	296	304	326
	수출	304	305	327	289	292	299
	소비	235	260	219	290	290	318
	자급률	120.1%	118.4%	122.4%	97.5%	95.9%	91.6%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

스페인의 오징어 생산은 2016년 이후 급격히 감소하여 수입 오징어에 대한 수요가 증가하고 있어 자급률 역시 급격히 감소했다. 한편 스페인의 오징어 수출이 지속적으로 증가하고 있어, 가공용 오징어 수요가 늘어난 것으로 보인다.

〈표 3-34〉 스페인 오징어 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
오징어	생산	38	45	37	52	16	26
	수입	159	133	122	120	140	289
	수출	80	86	89	92	97	132
	소비	116	92	71	81	59	184
	자급률	32.4%	48.5%	52.6%	64.7%	26.8%	14.3%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

게는 내수 소비를 위해 수입하는 대표적인 품목이었으나 최근 게 생산이 호조세를 보이며 수입은 소폭 감소한 것으로 나타났다. 하지만 여전히 낮은 자급률을 보이며 수입에 의존적인 것으로 나타났다.

〈표 3-35〉 스페인 게 수급 구조

단위 : 천 톤, %

구분		2012	2013	2014	2015	2016	2017
게	생산	1	3	3	6	3	2
	수입	12	11	12	12	12	11
	수출	1	1	1	1	2	1
	소비	12	13	13	17	13	12
	자급률	7.5%	23.3%	19.0%	34.5%	21.4%	14.4%

주 : '소비=생산+수입-수출', '자급률=생산/소비'로 산출
자료 : FAO, GTA 자료를 바탕으로 저자 재가공

2) 부류별 스페인 수산물 수급 특징

스페인은 수산물 국내 소비와 가공용 수요가 풍부하여 수산물 교역이 활발하게 나타난다. 스페인은 국내 생산 및 수입한 수산물을 국내에서 소비하는 한편 가공하여 유럽지역으로 수출한다. 프랑스와 달리 스페인의 수산물 수입은 역외 국가를 중심으로 나타나며 이는 높은 가공용 수요에서 기인한 것으로 추측된다. 이매패류 및 연체동물류와 갑각류의 수입은 역외 국가에 의존적인 반면 수출은 역외 국가 중심으로, 가공 후 수출하는 것으로 추측된다. 어류는 참치 등 가공업 주요 품목을 중심으로 역외 수입하지만 전반적으로 공급 중 수입이 차지하는 비중은 비교적 낮은 것으로 나타났다. 하지만 최근 넙치류, 부어류의 수입 의존도가 높아지고 있는 것으로 분석된다.

〈표 3-36〉 스페인 수산물 부류별 수급 특징

구분	전체	어류	이매패류 및 연체동물류	갑각류
생산	증가세(△1.2%)	증가세(△1.2%)	증가세(△1.1%)	증가세(△4.3%)
수입	역외 수입 중심, 역내외 수입 증가, 증가세(△3.4%)	역외 수입 중심, 역내외 수입 증가, 증가세(△3.4%)	역외 수입 중심, 역내외 수입 증가, 증가세(△4.2%)	역외 수입 중심, 역내 수입 감소, 증가세(△1.3%)
수출	역내 수출 중심, 역외 수출 증가, 증가세(△2.9%)	역내 수출 중심, 역외 수출 증가, 증가세(△1.2%)	역내 수출 중심, 역내외 수출 증가, 증가세(△7.1%)	역내 수출 중심, 역내외 수출 증가, 증가세(△5.7%)
소비	증가세(△2.2%)	증가세(△3.0%)	보합세(△0.9%)	보합세(△0.9%)
공급 중 수입 비중	수입 중심(56%)	생산 중심(49%)	수입 중심(59%)	수입 중심(93%)
자급률	감소세(73%)	감소세(86%)	변동(61%)	낮은 자급률(9%)
비고		- 참치류 수입 의존 - 가공용 수요 풍부 - 넙치류, 부어류 구조 변화	- 역외 수입으로 역내 수출, 소비 - 가공용 수요 증가	- 국내 소비용 수요

주 : 괄호 안의 숫자는 2012~2017 연평균 증감률 또는 평균값임

제 4 장

프랑스·스페인 수산물 소비 특성 분석

제1절 프랑스·스페인 수산물 소비 트렌드

1. 프랑스 수산물 소비 트렌드

1) 수산물 소비 실용성·편의성 추구

프랑스 소비자들은 수산물이 건강에 미치는 긍정적인 영향을 인지하고 있으며, 수산물 소비에 있어 빠르게 조리가 가능하며, 조리가 쉬워야 한다는 실용성을 가장 최우선적인 가치로 추구하고 있다. 이는 고급 수산물 및 조제식품 이외 통조림 및 냉동 제품에도 적용되고 있다.

프랑스 내에서 신선·냉장 제품 보다는 간편 제품 수요가 증가하고 있는 트렌드에 맞춰 최근 프랑스 내 가공식품에 대한 소비는 지속적으로 증가하고 있다. 이에 향후 실용성을 추구하는 수산물 소비자들의 요구에 맞는 제품에서 성장 동력을 찾아야 할 것으로 보인다.

2) 수산물 소비자 구매 행동 변화

프랑스 수산물 소비자들의 구매력은 지속적으로 증가한 가운데, 특히 수산물 구매에도 영향을 미치고 있다. 2018년 식품 위생에 관한 스캔들의 영향으로 프랑스 소비자들을 중심으로 소비자 도덕을 중시하는 문화가 정착하고 있는 추세이다. 식품 안전에 대한 걱정으로 인해 천연 제품에 대한 선호가 증가하면서 소비에 있어 영양 정보, 추적 가능성, 유기농 여부 등이 제품 선택에 있어 중요한 영향을 미치고 있다. 또한 최근 동물 복지 문제 증가에 따라 육류 소비 등을 절제하는 비건 운동 등 프랑스 소비자들의 소비 패턴에 변화가 생기고 있다.

〈표 4-1〉 프랑스 소비자 구매력 변화

+1,5%	+1,4%	8,8%	+0,8%	+3%	+2,0%
2018 년 증가 (2017 년 +2.3 이후)	2018 년 구매력 증가 (2019 년 + 2 % 예측)	실업률 4T 2018; -2018 년 T-1 가구 소비 지출 vs. 0.3 점	2018 년 가구 소비 지출	2018 년 새 차 시장	2018 년 관광 부문

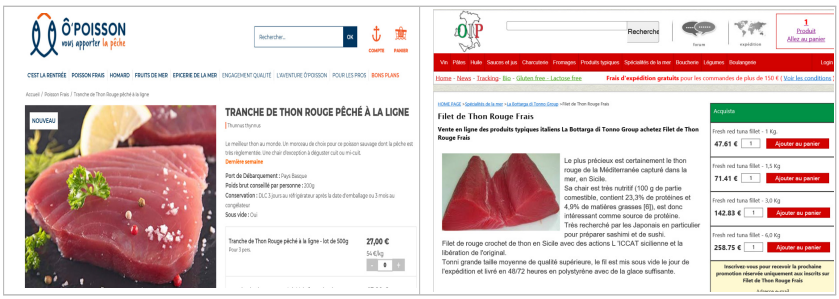
출처 : Kantar World Panel(검색일2019.8.28. 기준)

3) 구매 장소의 패러다임 변화

최근 전자상거래 발전과 함께 신선한 수산 제품을 온라인으로 구매하는 이용 빈도가 늘어나고 있는 추세이다. 지난 10년 동안 온라인 시장은 연평균 17%씩 성장했다. 이 밖에도 수산물 전문 소매 체인을 통한 구매가 늘어나고 있다.

새로운 수산물 구매 장소가 등장하고 있는 가장 큰 원인은 기존 대형마켓이 줄 수 없었던 소비자들의 니즈를 충족시켜 주는 데서 찾을 수 있다. 온라인 및 수산물 전문 소매 체인은 추적 가능한 제품, 인증 제품 등을 취급하고 있어 소비자들의 신뢰를 얻고 있다.

〈그림 4-1〉 참다랑어 온라인 판매 현황



출처 : Seulementproduitsitaliens(검색일 : 19.08.23기준)

4) 라벨에 대한 수요 증가

최근 라벨이 있는 수산 제품에 대한 수요가 늘어가면서 라벨은 제품을 홍보할 수 있는 새로운 방안으로 떠오르고 있다. 수산물 부문에는 EU 품질 제도에 등록된 51개의 제품이 있으며, 이것들은 지리적 지표 (GI), 보호적 지리적 지표(PDO) 및 전통적 특수성(TSG)을 포함하고 있다.

5) 수산물 소비자 식습관 변화

프랑스 수산물 소비자들의 소비 습관도 크게 변화하고 있다. 최근 프랑스 소비자들의 식습관 특징을 살펴보면, 먼저 외식을 통한 수산물 소비가 늘어나고 있으며, 이 밖에도 간편한 식사 이후 먹는 디저트를 건강한 식품으로 대체하고자 하는 변화를 보이고 있다. 이에 훈

제연어, 송어, 어묵 등 쉽게 먹을 수 있는 수산식품이 새로운 디저트 메뉴로 떠오르고 있다. 또한 식사 배달 서비스의 발달로 가정이나 직장에서 초밥 등을 먹을 수 있으며, 손질된 수산물 등을 집으로 배달받을 수 있게 되면서 소비자들이 신선한 수산물을 접할 기회가 점차 많아지고 있는 추세이다.

6) 기업의 사회적 책임 중시

프랑스 수산물 소비자들은 소비에 있어 브랜드 및 대형 소매점 등이 가지고 있는 사회적 책임감을 중시하는 것으로 나타났다. 이에 공정거래, 지속가능한 제품, 유기농 제품 등을 선호한다. 일부 육류 전문 기업의 도덕적 해이 등이 수산물 소비 증가에 있어 기회로 작용할 수 있다.

일반적으로 사회적 기업의 책임 가치와 행동에 대해 의사소통하는 것이 효과적 일 수 있지만, 지속 가능성에 대한 소비자의 이해가 낮기 때문에 수산물 분야에서는 쉽지 않다. 그러나 대부분의 성공적인 B2B기업과 NGO의 강력한 활동으로 인해 친환경 라벨이 있는 수산물 제품의 사용이 빈번해지고 있다. 프랑스에서는 MSC (Marine Stewardship Council)와 관련하여 영국, 독일, 네덜란드와 같은 다른 북유럽 시장과 비교할 때, MSC 라벨을 중시한다.

변화하는 소비자들의 행동 패턴을 이해하기 위해서는 연구가 진행되어야 하며, 소비자들을 위한 마케팅 전략을 새롭게 할 필요성이 증대하고 있다. 새로운 소비 패턴에 맞게 조정하는 것이 중요하다. 제품 생산 과정에서의 투명성 및 추적가능성을 추구하며, 기업은 사회적 책임을 다 해야 한다. 또한 소비자들의 변화하는 트렌드에 발맞추기 위해 새로운 콘셉, 신제품, 새로운 서비스를 제공하기 위해 노력해야 한다.

2. 스페인 수산물 소비 트렌드

1) 경제 변동성에 따른 수산물 수요 트렌드 변화

최근 스페인 경기 침체 및 높은 실업률 등은 스페인 수산물 소비자들의 식습관 변화에도 영향을 미치고 있는 것으로 나타났다. 이에 최근 스페인 소매 및 식품 서비스 채널을 통한 프리미엄 제품 소비는 점차 감소하는 추세로 나타났다.

이와 같은 추세와 함께 최근 가공제품에 대한 판매가 증가하고 있는 것처럼 보이나, 소비자의 재정 상태가 회복 되면, 신선한 제품 위주의 소비 패턴으로 돌아갈 것으로 보인다.

2) 스페인 수산물 소비자 특성

스페인 수산물 소비자들은 '맛'을 굉장히 중요시 여기며, 이는 다른 북유럽 국가 소비자들과 차별성을 보이고 있는 것으로 나타났다. 스페인 소비자들에게 매력적인 수산 제품을 판매하기 위해서는 소비자들이 선호하는 '맛'에 대한 연구가 선행되어야 한다.

건강한 제품에 대한 관심이 높으며, 제품 선택 시 구체적인 선호도가 나타나는 특성을 가지고 있다. 스페인 소비자들이 수산물 구매 시에는 올리브 오일 사용, 방부제 프리, 소금이 적고 신선한 제품을 선택하고 있다.

이 밖에도 스페인 수산물 소비자들은 '가격' 및 '구체적인 정보'를 중시하는 성향을 가지고 있다. 수산물 구매 시 가성비가 중요하며, 원산지, 생산 방법, 처리 방법 등에 대한 정확한 정보를 요구한다.

3) ‘신선도’를 구매 결정에 최우선 가치로 선정

스페인 수산물 소비는 주로 슈퍼마켓을 통해 이루어지는 것으로 나타났다. 이는 슈퍼마켓에서 고객 유치를 위해 경쟁력 있는 가격으로 고품질의 상품을 제공하고 있는데서 기인한 것으로 나타났다. 스페인 수산물 소비자들은 ‘신선도’를 가장 중요한 가치로 여긴다.

이에 스페인 식료품 체인 업체 Mercadona는 새로운 데이터 처리 센터를 설립하고 생산지와 유통지를 연결하여 실시간으로 주문할 수 있는 프로그램 개발에 투자를 해 수산물 공급 혁신을 추구했다. 또 다른 식료품 업체인 Lidl·Aldi 도 신선한 동시에 경쟁력 있는 가격을 추구하는 소비자 대응을 위해 판매 상품을 현대화 해 나갔다.

유로모니터에 따르면 슈퍼마켓과 대형마켓에서 포장된 제품 판매가 증가하고 있음에도 불구하고, 포장되지 않은 제품에 대한 수산물 소비 비중이 더 높다고 밝혔다. 이는 스페인 수산물 소비자들은 제품 구매 결정 과정에서 신선도와 품질을 우선시하며 직접 눈으로 보고 구매하는 경향이 있는 것으로 나타났다.

4) 수산물 소비 혁신

2017년 1월부터 2018년 2월까지 스페인에서 수산물을 원료로 한 612개의 신제품이 출시되었다. 제품은 가공식품, 식당 메뉴, 애완동물 사료, 스낵, 스프레드 등으로 이루어졌다.

이러한 출시 제품은 알레르기 프리, 글루텐 프리, 전자레인지 사용 제품 무첨가 식품, 프리미엄 제품, 환경 친화적 패키지 사용, 편리한 포장, 편의성, 애완동물, 소셜미디어 제품에 대한 수요를 나타내고 있다. 가공식품의 경우 알레르기 프리, 글루텐 프리, 편리한 포장 등을 중시하며, 식당에서는 전자레인지를 사용할 수 있는 편리함을 추

구하는 제품 위주로 출시되는 경향이 나타났다.

출시 제품 유형별 포장재를 살펴보면, 통조림 제품 형태로 가장 많이 출시되었으며, 애완동물 사료는 신축성 있는 파우치 제품이 많은 것으로 나타났다. 제품 별로 인기 유통 매장은 가공식품의 경우 슈퍼마켓과 대형마켓에서 인기가 많았으며 사료의 경우 백화점과 슈퍼마켓에서 판매되고 있었다.

〈표 4-2〉 스페인에서 출시한 가공식품 제품 유형

구분	가공식품	식당	애완동물	스프레드	스낵류
전체	6.7%	27.8%	38.7%	28.6%	17.9%
새우	8.5%	30.6%	1.9%	3.6%	10.7%
참치	6.7%	24.1%	8.5%	14.3%	7.1%
조개	8.5%	12.0%	3.8%	14.3%	10.7%
연어	3.7%	5.6%	17.9%	7.1%	14.3%
어류 지방	0.0%	0.0%	34.9%	0.0%	0.0%
대구	6.3%	9.3%	1.9%	10.7%	25.0%
오징어	5.9%	19.4%	0.0%	0.0%	0.0%
대구류	2.6%	5.6%	0.0%	17.9%	7.1%
새우	1.9%	9.3%	1.9%	0.0%	25.0%
어묵	3.7%	9.3%	0.0%	17.9%	7.1%
정어리	9.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
홍합	4.1%	8.3%	0.0%	0.0%	7.1%
게	1.9%	8.3%	0.0%	10.7%	10.7%
대서양 연어	5.2%	2.8%	2.8%	0.0%	3.6%
멸치	1.1%	0.9%	0.0%	21.4%	3.6%
오징어 먹물	0.7%	11.1%	0.0%	0.0%	0.0%
아귀	4.1%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%
오징어 먹물	0.7%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%
육수	0.4%	7.4%	3.8%	0.0%	3.6%
출시횟수	270	108	106	28	28

출처 : Bertrand Le Gallic외, Analysis on the EU seafood consumption pattern, 2019, 87p (Mintel, 2018 in Lorenzo, 2018 인용)

5) 가공 산업에 대한 의존도 증가

스페인은 유럽 내에서 가공 산업을 주도하는 국가이자, 전 세계에서 두 번째로 큰 통조림 생산국이다. 이에 스페인 시장은 수산물 소비 시장과 함께 가공 원료 시장에 대한 관심을 가져야 할 시점이다.

스페인 가공 산업은 경험 및 노하우가 뛰어난 분야로, 최근 몇 년간의 투자로 높은 품질을 최대 경쟁력으로 내세우고 있다. 변화하는 소비자 트렌드에 맞춰 신제품 개발을 위한 투자를 아끼지 않고 있으며, 식품 안전성, 프로세스 안정화, 생산성 최적화에 중점을 두고 있다.

제2절 프랑스·스페인 수산물 소비자 조사 분석

1. 프랑스 수산물 소비자 분석

1) 개요

본 조사는 2015년 해외시장분석센터에서 진행한 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」의 원자료를 활용했다. 프랑스에 거주하는 20~50대 이상 성인 남녀 500명을 대상으로 온라인 설문조사를 실시했다.

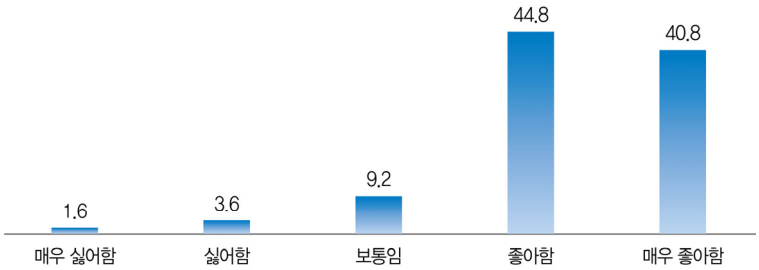
2) 수산물에 대한 인식 및 소비 행태

(1) 수산물 선호도

프랑스 소비자들의 85.6%가 수산물을 좋아하거나 매우 좋아하는 것으로 나타났다. 수산물을 '좋아함'이라고 답한 사람들 중 여성의 비중이 많았으며, 연령별로는 50대 이상의 비중이 높은 것으로 나타났다.

〈그림 4-2〉 수산물 선호도

단위 : %



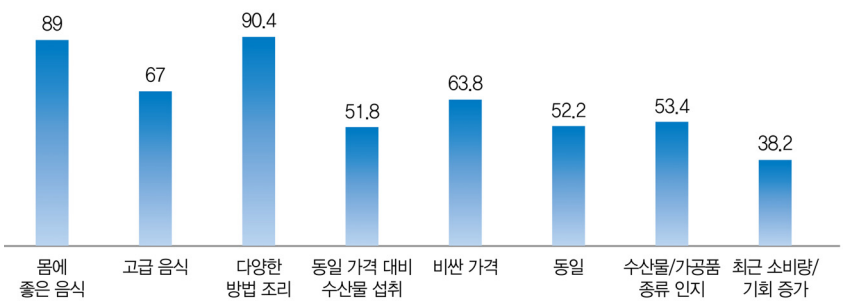
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(2) 수산물 평가

프랑스 소비자들은 수산물에 대해서 '다양한 방법으로 조리 및 섭취가 가능한 품목'이자 '몸에 좋은 음식'이라고 평가하고 있는 것으로 나타났다. 이 외에도 수산물에 대해서 '고급음식', '비싼 가격'이라는 이미지도 가지고 있다.

〈그림 4-3〉 수산물 평가

단위 : %



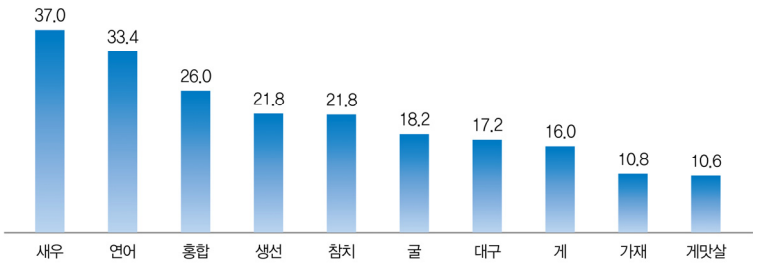
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(3) 주로 구매하는 수산물·수산식품

주로 구매하는 수산물은 새우의 비중이 가장 높았으며, 그 다음으로 연어, 홍합, 참치, 굴, 대구 등이 차지하고 있다. 이 외에도 게, 게맛살 등의 품목을 구매하고 있다.

〈그림 4-4〉 주로 구매하는 수산물 및 수산가공품

단위 : %



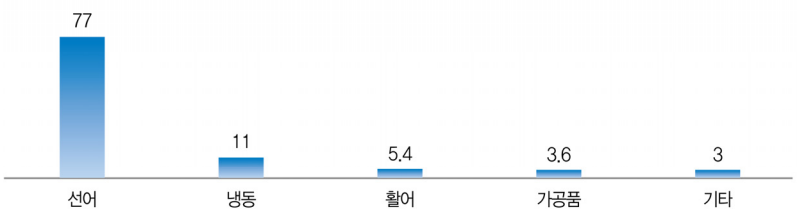
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(4) 선호하는 수산물 형태

프랑스 소비자들은 선어를 가장 선호하며, 그 다음으로 냉동, 활어, 가공품 등의 순이다. 선어를 좋아한다고 답한 사람들은 여성이 많았으며, 30대 비중이 높았다. 소득 수준은 고소득 층에서의 소비 비중이 높았다.

〈그림 4-5〉 선호하는 수산물 상태

단위 : %



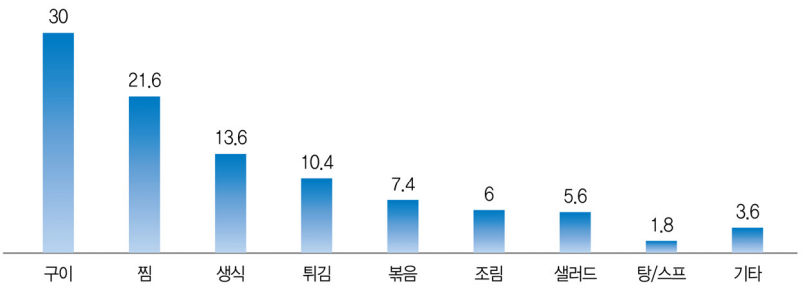
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(5) 선호하는 수산물 조리법

가장 선호하는 수산물 조리법은 구이이며, 이 외에도 찜, 회, 튀김 등 다양한 조리방식으로 수산물을 섭취하는 것으로 나타났다. 구이 형태로 소비하는 사람은 50대 비중이 높은 반면, 샐러드, 스프 등 간편 조리식품은 20~30대의 비중이 높게 나타났다.

〈그림 4-6〉 선호하는 수산물 요리법

단위 : %



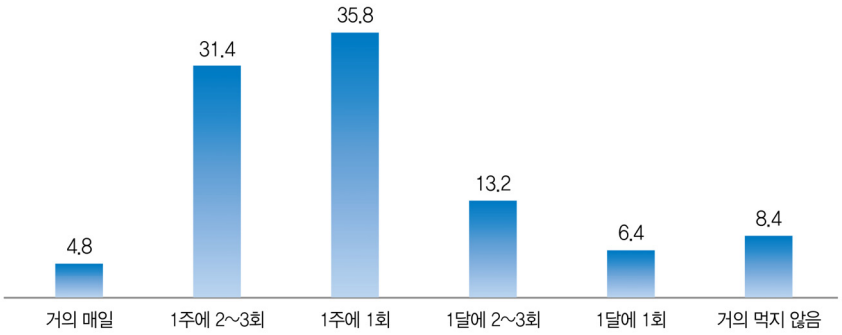
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(6) 수산물 섭취 빈도

수산물 섭취 빈도는 1주일에 1회라고 답한 비중이 가장 높았으며, 그 다음으로 1주일에 2~3회, 1달에 2~3회 섭취한다고 답했다. 1주일에 1회 수산물을 섭취한다고 답한 사람들은 남성, 30~40대 비중이 높았으며, 소득 수준은 중간소득층의 비중이 높았다.

〈그림 4-7〉 수산물 섭취 빈도

단위 : %



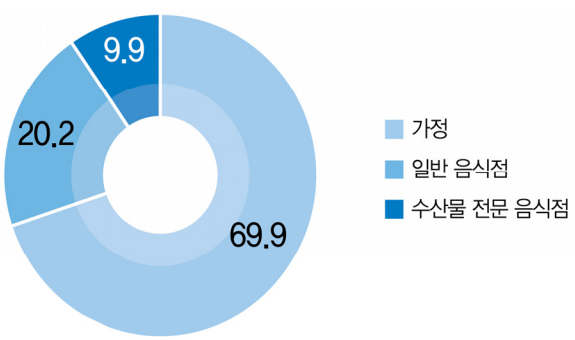
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(7) 수산물 섭취 장소

수산물 섭취 장소는 가정이라고 답한 비중이 가장 높았으며, 그 다음으로 일반 음식점, 수산물 전문 음식점이 차지했다. 가정에서 소비하는 사람들은 50대 이상의 비중이 가장 높았으며, 가구원수가 4명인 가정에서의 섭취 비중이 높았다.

〈그림 4-8〉 수산물 섭취 장소

단위 : %



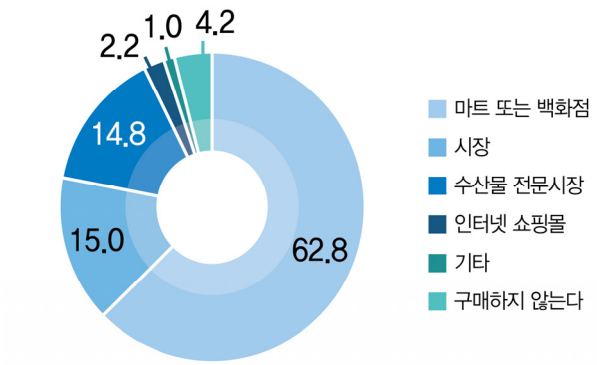
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(8) 수산물 구입 장소

주로 수산물을 구입하는 장소는 마트 또는 백화점이며, 그 다음으로 시장, 수산물 전문시장 등의 순이었다. 아직 인터넷을 통해 수산물을 구입하는 비중은 낮은 편이다.

〈그림 4-9〉 수산물 구입 장소

단위 : %



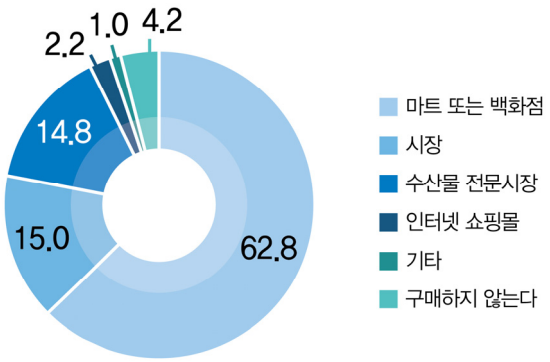
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(9) 수산물 정보 획득 매체

수산물에 관한 정보는 포장지 표시나 문구를 통해 가장 많이 습득하는 것으로 나타났으며, 그 다음으로 주변의 권유, 방송, 인터넷 등의 순으로 나타났다. 주로 여성, 40대 이상은 구매한 제품의 포장지를 통해 정보를 얻고 있는 것으로 나타났다.

〈그림 4-10〉 수산물 정보 획득 매체

단위 : %



자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

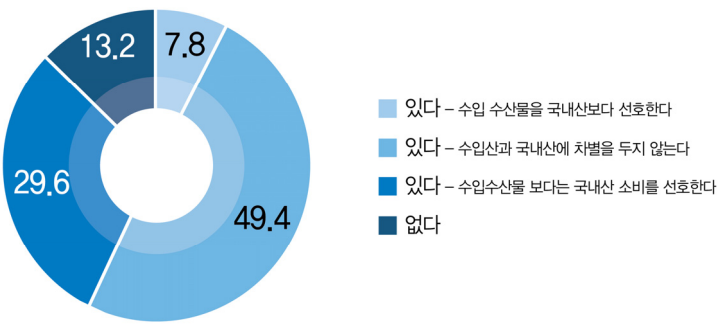
3) 수입 수산물 인식 및 소비 행태

(1) 수입 수산물 구입 혹은 섭취 경험

프랑스 소비자들 중 절반 정도가 수입 수산물을 구입하고 있다고 답했으며, 이들은 수입산과 국내산에 대해서 차별을 두지 않고 있는 것으로 나타났다.

〈그림 4-11〉 수입 수산물 구입 및 섭취 경험

단위 : %



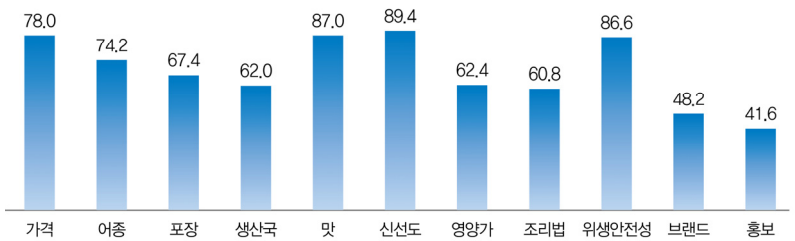
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(2) 수입 수산물 구입 요인

프랑스 소비자들이 수입 수산물을 구입할 때 고려하는 요인으로는 신선도, 위생·안전성, 맛, 가격 등의 순인 것으로 나타났다. 특히 가장 많은 사람들이 꼽은 수산물 구입 요인인 신선도의 경우 50대, 가구원수가 많을수록 중요시 여기는 것으로 나타났다.

〈그림 4-12〉 수입 수산물 구입 고려 요인

단위 : %



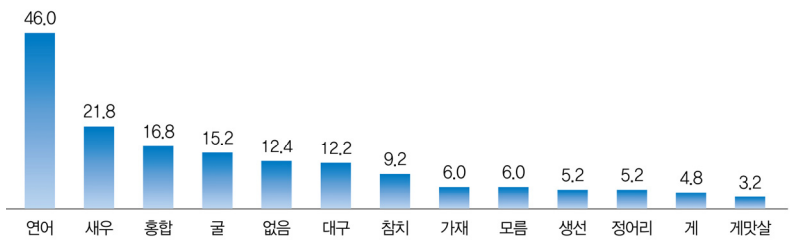
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(3) 인지하고 있는 수입 수산물

프랑스 수산물 소비자들이 인지하고 있는 수입 수산물은 연어, 새우, 홍합, 굴, 대구, 참치 등으로 나타났다. 이 중 홍합, 굴, 참치는 한국에서 프랑스로 수출하고 있는 주요 품목에 포함되고 있다.

〈그림 4-13〉 인지하고 있는 수입 수산물

단위 : %



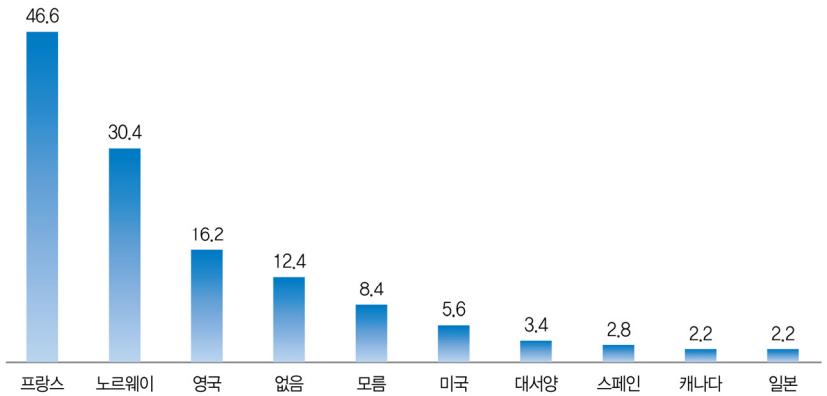
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(4) 인지하고 있는 수입 수산물 원산지

프랑스 소비자들은 국내산 수산물에 대한 인지도가 가장 높았으며, 그 다음으로 노르웨이, 영국, 미국, 스페인 등의 순이다. 한국산에 대해서는 프랑스 수산물 소비자들 중 1.4% 정도의 미미한 수준이었다.

〈그림 4-14〉 인지하고 있는 수입 수산물의 원산지

단위 : %



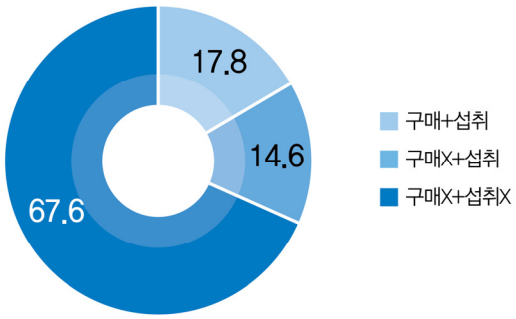
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(5) 한국산 수산물 구매 혹은 섭취 경험

프랑스 사람들 중 67.6%가 한국산 수산물을 구매 혹은 섭취해본 경험이 없는 것으로 나타났다. 그러나 32.4%가 한국산 수산물을 먹어봤다고 답해, 한국산 수산물에 대한 섭취 경험이 적지 않은 것으로 해석된다.

〈그림 4-15〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 경험

단위 : %



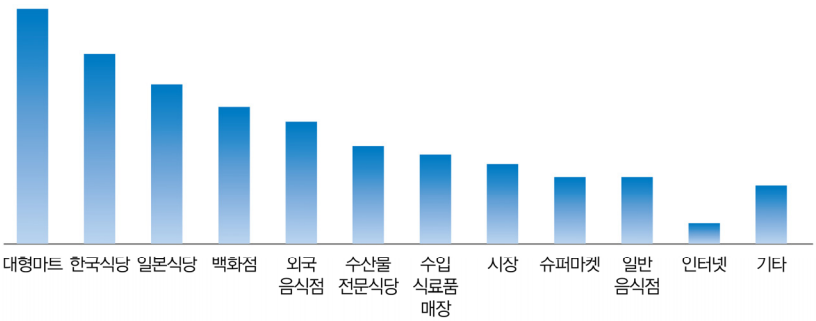
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(6) 한국산 수산물 구매 혹은 섭취 장소

한국산 수산물은 대형마트, 한국식당, 일본식당 등을 통해 섭취되고 있는 것으로 나타났다. 대형마트를 통해 한국산 수산물을 섭취했다고 답한 사람들 중 50대, 중간소득층의 비중이 가장 높았다.

〈그림 4-16〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 장소

단위 : %



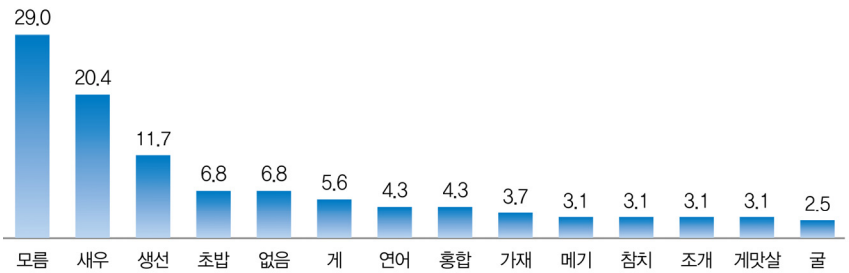
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(7) 구매 경험이 있는 한국산 수산물

한국산 수산물 중 구매 경험이 있는 수산물은 새우, 게, 홍합, 굴 등인 것으로 나타났다.

〈그림 4-17〉 구매 경험 있는 한국산 수산물 및 수산가공품

단위 : %



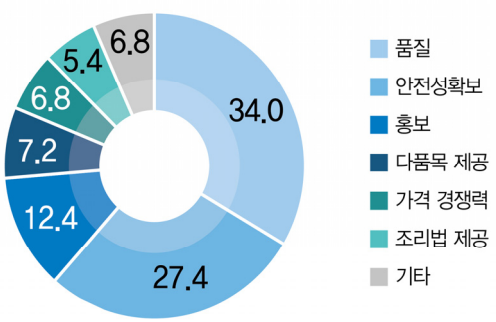
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(8) 한국산 수산물 개선 사항

한국산 수산물 소비를 선택함에 있어서 가장 개선되어야 할 점은 품질, 안전성 확보, 홍보 등의 순으로 나타났다.

〈그림 4-18〉 한국산 수산물 최우선 개선 사항

단위 : %



자료 : KMI 해외시장분석센터, 「한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

2. 스페인 수산물 소비자 분석

1) 개요

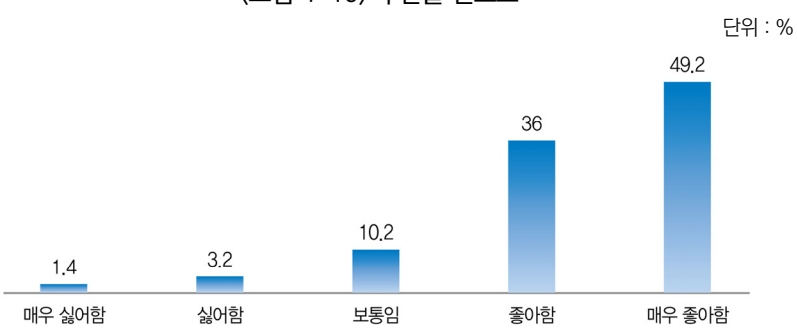
본 조사는 해외시장분석센터에서 발간한「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」결과 재인용 및「한국산 수산물 소비에 대한 조사」의 원자료를 활용했다. 스페인에 거주하는 20~50대 이상 성인 남녀 500명을 대상으로 온라인 설문조사를 실시했다.

2) 스페인 소비자 선호도 분석

(1) 수산물 선호도

스페인 소비자들의 85.2%가 수산물을 좋아하거나 매우 좋아하는 것으로 나타났다. 수산물을 매우 좋아한다고 답한 사람들은 여성, 30대의 비중이 가장 높은 것으로 나타났다.

〈그림 4-19〉 수산물 선호도



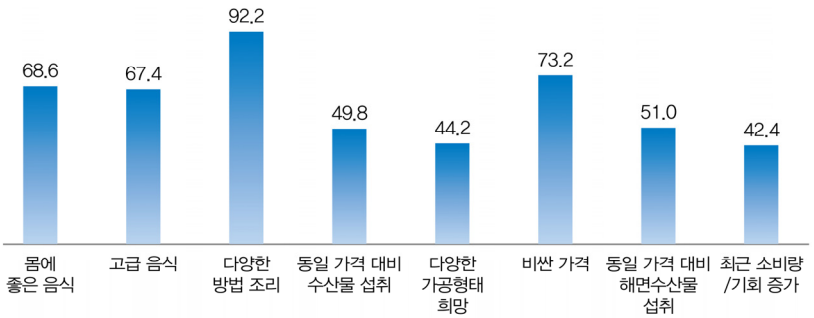
자료 : KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p,「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」원자료 저자 재가공

(2) 수산물 평가

스페인 사람들은 수산물을 다양한 조리 방식으로 섭취가 가능한 식자재로 평가하고 있었으며, 몸에 좋은 음식, 고급음식, 비싼 가격 등의 이미지로 평가하고 있는 것으로 나타났다.

〈그림 4-20〉 수산물 평가

단위 : %



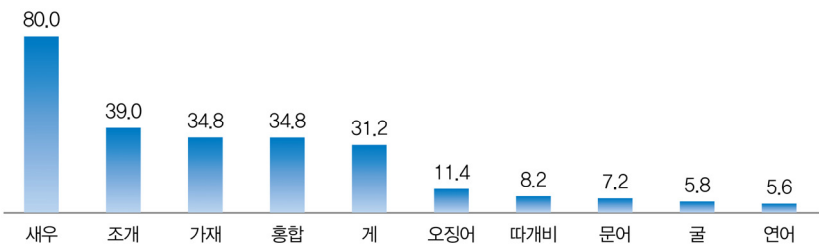
자료 : KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p,「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(3) 주로 구매하는 수산물·수산식품

스페인 사람들이 주로 구매하는 수산물은 새우, 조개, 가재, 홍합, 게, 오징어 등의 순으로 나타났다.

〈그림 4-21〉 주로 구매하는 수산물 및 수산가공품

단위 : %



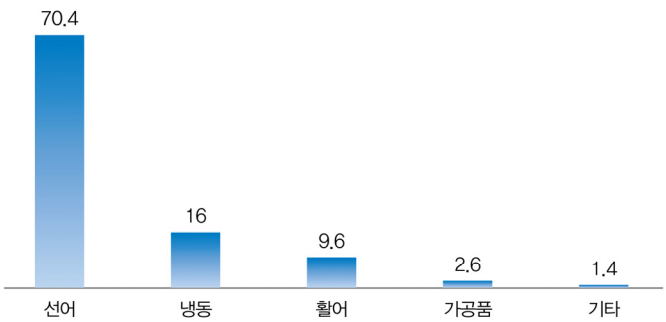
자료 : KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p,「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(4) 선호하는 수산물 형태

가장 선호하는 수산물 형태는 선어로, 그 다음으로 냉동, 활어, 가공품 등의 순으로 나타났다. 선어는 남성, 40대의 선호 비중이 높았다.

〈그림 4-22〉 선호하는 수산물 형태

단위 : %



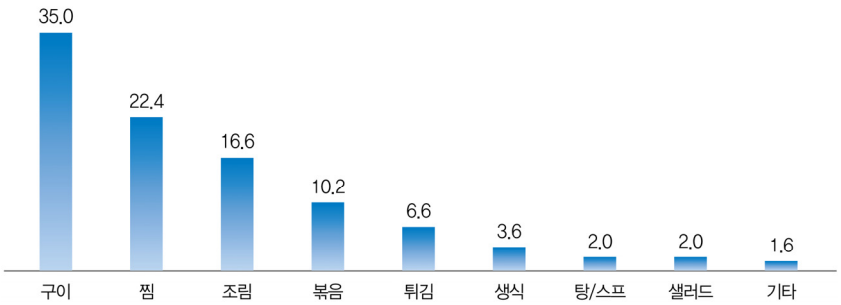
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(5) 선호하는 수산물 조리법

스페인 사람들이 선호하는 수산물 조리법은 구이가 가장 높았으며 그 다음으로 찜, 조림, 볶음 등의 순이었다. 회나 초밥 형태 보다는 조리가 들어간 수산물 소비를 선호했다. 스프나 샐러드 형태의 수산물 소비는 30대의 소비 비중이 높았으며, 1인 가구에서의 소비 비중이 높았다.

〈그림 4-23〉 선호하는 수산물 요리법

단위 : %



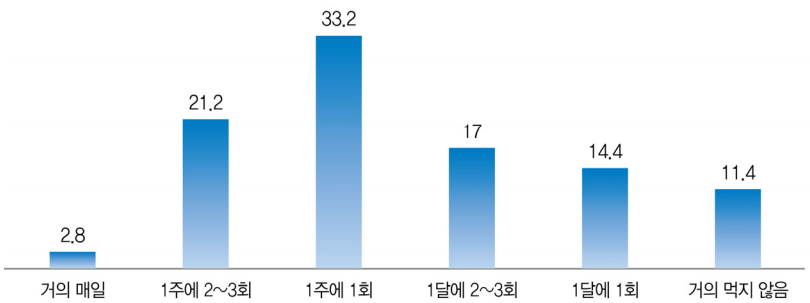
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(6) 수산물 섭취 빈도

스페인 소비자들은 주로 1주일에 1회 수산물을 섭취하고 있는 것으로 나타났으며, 그 다음으로 1주일에 2~3회, 1달에 2~3회 섭취 비중이 높은 것으로 나타났다.

〈그림 4-24〉 수산물 섭취 빈도

단위 : %



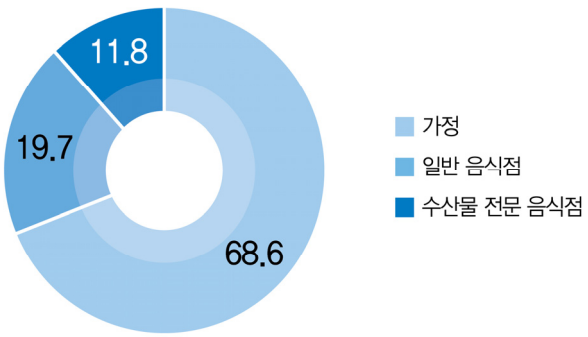
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(7) 수산물 섭취 장소

수산물은 주로 가정에서 많이 소비되고 있었으며 그 다음으로 일반 음식점, 수산물 전문 음식점을 통해 소비되고 있다. 가정에서 소비되는 수산물은 주로 50대 이상, 4인 가족을 중심으로 이루어지고 있는 것으로 나타났다.

〈그림 4-25〉 수산물 섭취 장소

단위 : %



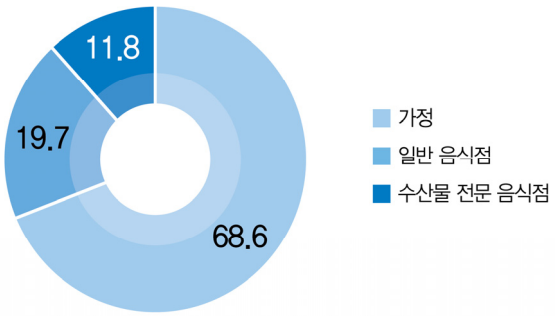
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(8) 수산물 구입 장소

수산물 구입은 마트 또는 백화점이 가장 높았으며, 그 다음으로 시장, 수산물 전문시장 순으로 나타났다. 마트 또는 백화점에서 수산물을 구입하는 사람들은 30대, 여성의 비중이 높았으며, 5인 가구에서의 소비가 가장 활발하게 일어나고 있다.

〈그림 4-26〉 수산물 구입 장소

단위 : %



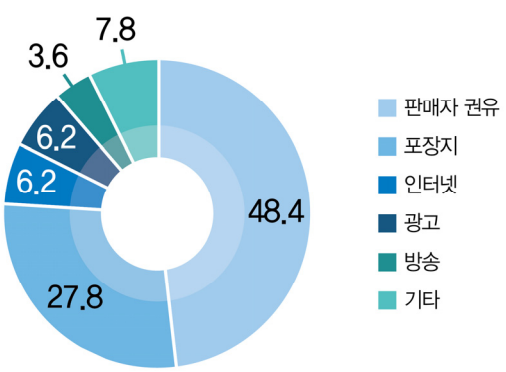
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(9) 수산물 정보 획득 매체

수산물에 대한 정보를 획득하는 매체는 주변 사람들이 가장 많았으며 그 다음으로 포장지, 인터넷, 광고 등의 순이었다. 50대 이상, 3인가구에서 수산물 정보를 획득함에 있어 판매자나 주의 사람의 권유가 중요하게 작용하고 있는 것으로 나타났다.

〈그림 4-27〉 수산물 정보 획득 매체

단위 : %



자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

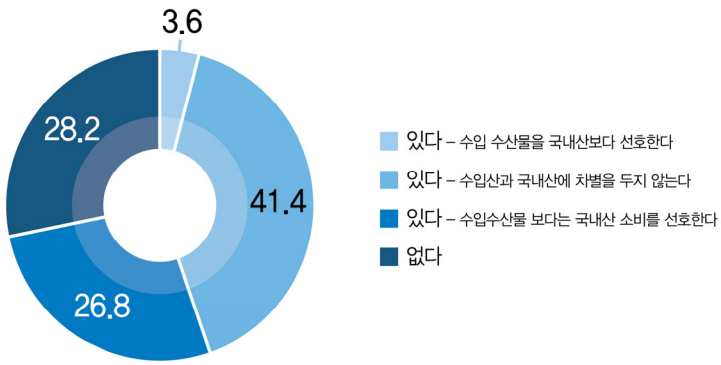
3) 수입 수산물 인식 및 소비 행태

(1) 수입 수산물 구입 혹은 섭취 경험

스페인 사람들 중 71.8%가 수입 수산물을 구입하거나 섭취해 본 경험이 있다고 답했으며, 이들은 수입산과 국내산에 차별을 두지 않는 것으로 나타났다.

〈그림 4-28〉 수입 수산물 구입 및 섭취 경험

단위 : %



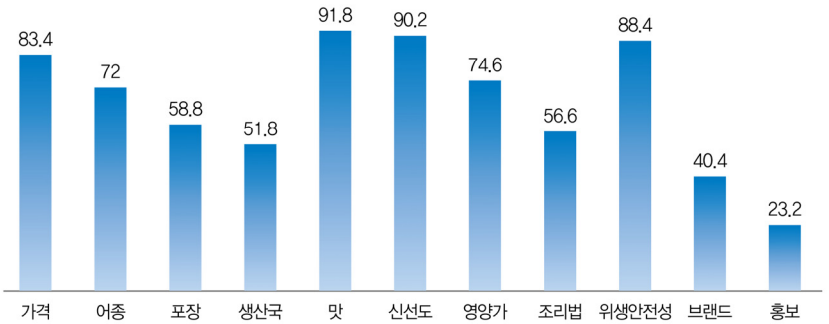
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(2) 수입 수산물 구입 요인

스페인 수산물 소비자들이 수입 수산물을 구입할 때 가장 고려하는 요인은 맛이었으며 그 다음으로 신선도, 위생·안전성, 가격 등의 순인 것으로 나타났다.

〈그림 4-29〉 수입 수산물 구입 고려 요인

단위 : %



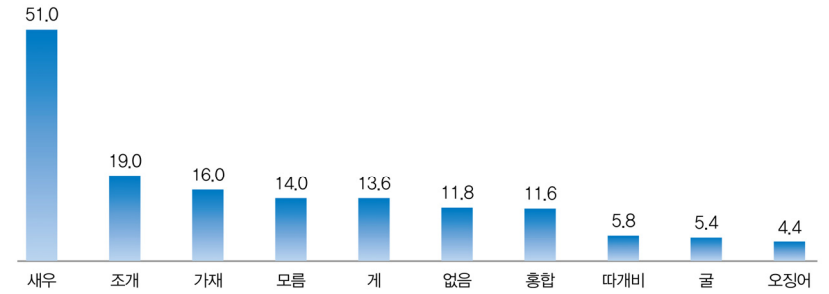
자료 : KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p,「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(3) 인지하고 있는 수입 수산물

수입 수산물 중 가장 인지도가 높은 제품은 새우, 조개, 가재, 게, 홍합, 굴 등인 것으로 나타났다.

〈그림 4-30〉 인지하고 있는 수입 수산물

단위 : %



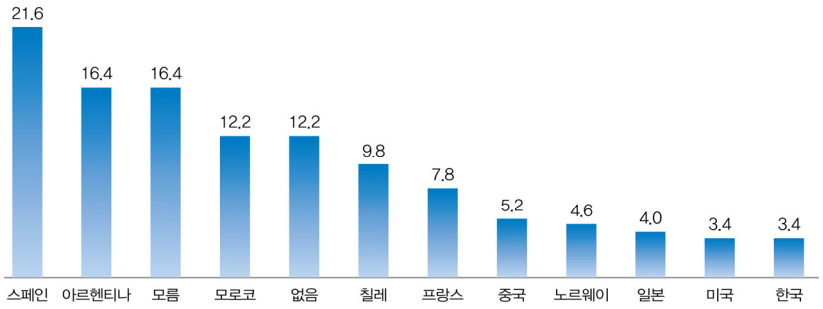
자료 : KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p,「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(4) 인지하고 있는 수입 수산물 원산지

스페인 소비자들은 자국산에 대한 인지도가 가장 높았으며, 그 다음으로 아르헨티나, 모로코, 칠레, 프랑스 등의 순이었다. 한국산에 관한 인지도는 미국 다음으로 전체 응답자 중 3.4%를 차지했다.

〈그림 4-31〉 인지하고 있는 수입 수산물의 원산지

단위 : %



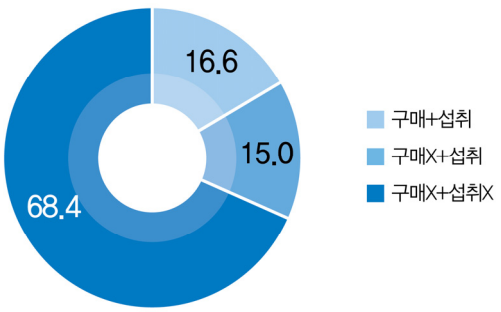
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(5) 한국산 수산물 구매 혹은 섭취 경험

한국산 수산물을 구매 혹은 섭취했다고 답한 비중은 31.6%, 구매 혹은 섭취 경험이 없는 비중은 68.4%에 달했다. 한국산 수산물에 대한 구매 혹은 섭취 경험이 있다고 답한 사람들 중 5인 이상 가구, 중간소득층의 비중이 높았다.

〈그림 4-32〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 경험

단위 : %



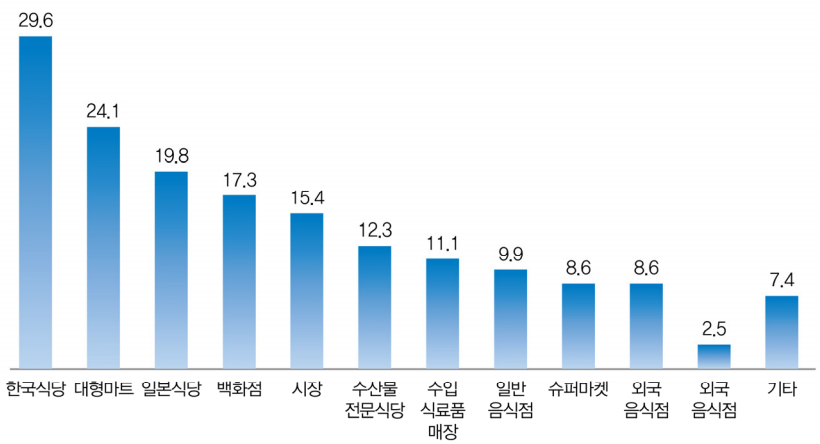
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(6) 한국산 수산물 구매 혹은 섭취 장소

한국산 수산물을 구매 혹은 섭취한 장소는 한국식당이 가장 높았으며, 그 다음으로 다형마트, 일본식당 등의 순이었다.

〈그림 4-33〉 한국산 수산물 구매 및 섭취 장소

단위 : %



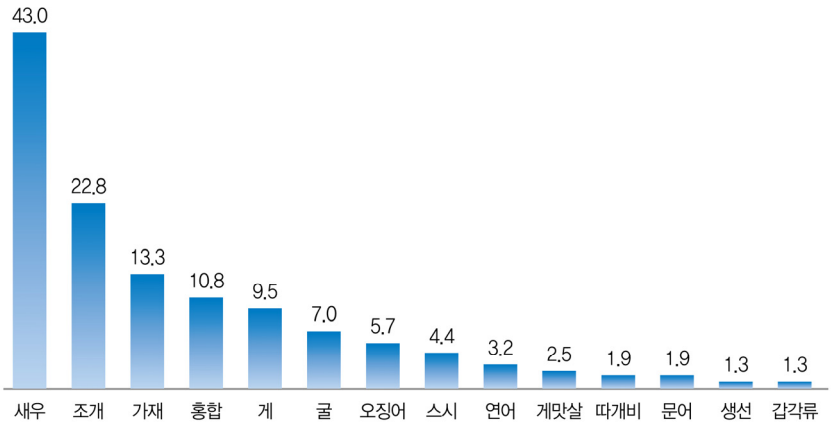
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(7) 구매 경험이 있는 한국산 수산물

구매 경험이 있는 한국산 수산물은 새우, 조개, 가재, 홍합, 게, 굴, 오징어 등의 순이었다. 이 중 홍합, 게, 오징어는 한국에서 스페인으로 수출하고 있는 품목인 것으로 나타났다.

〈그림 4-34〉 구매 경험 있는 한국산 수산물 및 수산가공품

단위 : %



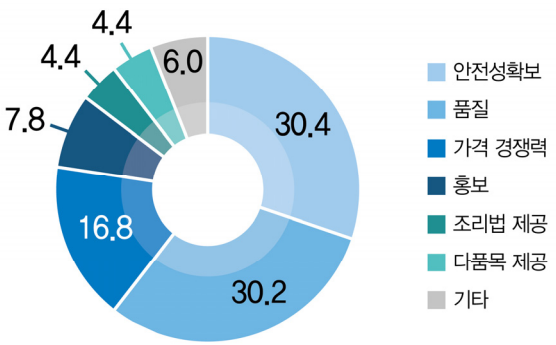
자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

(8) 한국산 수산물 개선 사항

향후 한국산 수산물의 구매 유도를 위해서는 수산물 안전성 확보, 우수한 품질, 가격 경쟁력 등이 필요한 것으로 나타났다.

〈그림 4-35〉 한국산 수산물 최우선 개선 사항

단위 : %



자료 : KMI 해외시장분석센터, 「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 63~73p, 「 한국산 수산물 소비에 대한 조사」 원자료 저자 재가공

3. 프랑스·스페인 수산물 소비자 분석 결과

1) 프랑스 수산물 소비자 특성

프랑스 수산물 소비자들의 특성을 살펴보면 다음과 같다. 우선 인구학적 통계를 보면 50대 이상, 고소득, 3인 이상 가구를 중심으로 수산물 소비가 일어나고 있다.

구체적으로 수산 제품 소비 성향을 살펴보면 구매 장소는 마트, 시장, 수산물 전문시장, 인터넷 순이며, 주로 수산물을 섭취하는 장소는 가정의 비중이 가장 높았다. 수산물은 다양한 조리가 가능하고, 몸에 좋은 고급음식이라는 이미지를 가지고 있었으며, 1주일에 1회 섭취하는 사람들의 비중이 가장 높은 것으로 나타났다. 선호하는 조리법은 구이, 찜, 회·초밥 등의 순이며, 수산물에 대한 정보는 제품의 포장지를 통해 가장 많이 습득하고 있었다. 마지막으로 가장 선호하는 제품 유형은 선어이며, 그 다음으로 냉동, 활어, 가공품 등의 순이었다.

프랑스 소비자들의 수입 수산물 섭취 경험은 없다고 답한 비중 보다는 있다고 답한 비중이 높았으며, 수입 수산물에 대한 거부감이 낮은 것으로 나타났다. 수입 수산물을 구입할 때 고려하는 요인은 신선도, 위생·안전성, 맛 등의 순이며, 인지도가 높은 수입국은 노르웨이, 영국, 미국, 스페인 등의 순이었다.

한국산 수산물 섭취 경험은 없다고 답한 비중이 높았으며, 주로 한국산 수산물을 경험 하는 장소는 대형마트와 한국식당 이었다. 주로 구입하는 한국산 수산물은 게, 홍합, 참치, 굴, 오징어 등이며, 한국산 수산물의 인지도를 높이기 위한 개선사항은 품질 및 안전성을 확보하고, 적극적인 홍보가 필요한 것으로 나타났다.

〈표 4-3〉 프랑스 소비자 선호도 분석 결과

구분		분석 결과
인구통계학적 요인	연령	50대 이상〉 40대 〉 30대 〉 20대
	성별	여성=남성
	소득	고소득〉중간층〉저소득
	가구 인원	3인이상〉 2인가구〉1인가구
제품 소비 성향	구매 장소	마트 〉 시장 〉 수산물 전문시장 〉 인터넷
	섭취 장소	가정 〉 일반음식점 〉 수산물 전문 음식점
	평가	다양한 조리 가능, 몸에 좋은 음식, 고급음식
	빈도	1주 1회 〉 1주 2~3회 〉 1달 2~3회
	구매 품목	새우, 연어, 홍합, 참치, 굴, 대구
	선호 조리법	구이 〉 찜 〉 회·초밥
	정보 습득	포장지 〉 판매자 권유 〉 방송 〉 인터넷 〉 광고문구
	구매 기준	맛 〉 가격 〉 제품 추적성 〉 친환경적 〉 원산지
	선호 제품유형	선어 〉 냉동 〉 활어 〉 가공품
수입 수산물	섭취 경험	있다 〉 없다
	구매 요인	신선도, 위생·안전성, 맛, 가격
	인지도 품목	연어, 새우, 홍합, 굴, 대구, 참치

구분		분석 결과
	인지도 원산지	노르웨이, 영국, 미국, 스페인
한국산 수산물	한국산 섭취 경험	없다 〉 있다
	한국산 구매 장소	대형마트 〉 한국식당 〉 일본식당
	한국산 구매 품목	게, 홍합, 참치, 굴, 오징어
	개선사항	품질 〉 안전성 확보 〉 홍보

자료 : 저자 작성

2) 스페인 수산물 소비자 특성

스페인 수산물 소비자들의 특성을 살펴보면 다음과 같다. 우선 인구학적 통계를 보면 50대 이상, 여성, 고소득, 3인 이상 가구를 중심으로 수산물 소비가 일어나고 있다.

구체적으로 수산 제품 소비 성향을 살펴보면 구매 장소는 마트, 시장, 수산물 전문시장, 인터넷 순이며, 주로 수산물을 섭취하는 장소는 가정의 비중이 가장 높았다. 수산물에 대해서는 다양한 조리가 가능하고, 몸에 좋은 고급음식이라는 이미지를 가지고 있었다. 섭취 빈도는 1주일에 1회라고 답한 사람들의 비중이 가장 높았으며, 선호하는 조리법은 구이, 찜, 조림 등의 순이었다. 수산물에 대한 정보는 판매자의 권유를 통해 가장 많이 습득하고 있었으며, 가장 선호하는 제품 유형은 선어 그 다음으로 냉동, 활어, 가공품 등의 순이었다.

스페인 소비자들의 수입 수산물 섭취 경험은 없다고 답한 비중 보다는 있다고 답한 비중이 높았으며, 수입 수산물에 대한 거부감이 낮은 것으로 나타났다. 수입 수산물을 구입할 때 고려하는 요인은 신선도, 위생·안전성, 맛 등의 순이며, 인지도가 높은 수입국은 아르헨티나, 모로코, 칠레, 프랑스, 중국 등이었다.

한국산 수산물 섭취 경험은 없다고 답한 비중이 높았으며, 주로 한

국산 수산물을 경험 하는 장소는 대형마트와 한국식당 이었다. 구입해 본 경험이 있는 한국산 수산물은 게, 홍합, 굴, 오징어 등이며, 한국산 수산물의 인지도를 높이기 위한 개선사항은 안전성 및 품질을 확보하고, 다른 국가에 비해 높게 책정된 가격의 경쟁력을 높이는 일이 급선무이다.

〈표 4-4〉 스페인 소비자 선호도 분석 결과

구분		분석 결과
인구통계학적 요인	연령	30대〉 40대 〉 50대 이상〉 20대
	성별	여성 〉 남성
	소득	고소득〉중간층〉저소득
	가구 인원	3인이상〉 2인가구〉1인가구
제품 소비 성향	구매 장소	마트 〉 시장 〉 수산물 전문시장 〉 인터넷
	섭취 장소	가정 〉 일반음식점 〉 수산물 전문 음식점
	평가	다양한 조리 가능, 몸에 좋은 음식, 고급음식
	빈도	1주 1회 〉 1주 2~3회 〉 1달 2~3회
	구매 품목	새우, 조개, 가재, 홍합, 게, 오징어
	선호 조리법	구이 〉 찜 〉 조림
	정보 습득	판매자 권유 〉 포장지 〉 인터넷 〉 광고문구 〉 방송
	구매 기준	맛 〉 가격 〉 제품 추적성 〉 친환경적 〉 원산지
	선호 제품유형	선어 〉 냉동 〉 활어 〉 가공품
수입 수산물	섭취 경험	있다 〉 없다
	구매 요인	신선도, 위생·안전성, 맛, 가격
	인지도 품목	새우, 조개, 가재, 게, 홍합, 굴, 오징어
	인지도 원산지	아르헨티나, 모로코, 칠레, 프랑스, 중국
한국산 수산물	한국산 섭취 경험	없다 〉 있다
	한국산 구매 장소	대형마트 〉 한국식당 〉 일본식당
	한국산 구매 품목	새우, 조개, 홍합, 게, 굴, 오징어
	개선사항	안전성 확보〉 품질 〉 가격 경쟁력

자료 : 저자 작성

제 5 장

프랑스·스페인 수출 전략 및 시사점

제1절 對프랑스 수산물 수출 전략

1. 프랑스 수출 여건 SWOT 분석

한국의 對프랑스 수출 여건을 SWOT 분석 해 본 결과는 다음과 같다. 우선 강점은 주요 수입 수산물 중 한국산의 비중이 커지고 있다는 점과, 이 품목들의 수출 경쟁력이 증가하고 있다는 점을 꼽을 수 있다.

최근 프랑스 내 주요 수입 수산물 가운데 참치와 김의 경우 한국산 비중이 커지고 있으며, 이들 품목의 수출 경쟁력이 높아지고 있는 것으로 나타났다. 현재 프랑스 내 한국산의 위상은 미미하지만, 앞으로 이들 품목을 중심으로 시장 확대를 할 수 있는 가능성이 커지고 있다.

〈표 5-1〉 프랑스 내 한국산 시장점유율

구분	참치(냉동)	게(기타조제)	굴
시장점유율 ('10→'18)	0.9%→48.5%	2.1%→1.6%	0.7%→1.0%

자료 : 본문 2장 분석 결과를 바탕으로 저자 작성

최근 프랑스 수산물 소비가 증가 및 굴, 홍합 등 프랑스 주요 소비 품목의 생산 감소로 인해 프랑스의 수산물 자급률이 40%대에 머물고 있다. 이에 프랑스 수산물 수입 수요가 증가하고 있는 점은 한국산 수산물의 프랑스 시장 진출에 있어 좋은 기회로 작용할 수 있다. 프랑스는 수입 수산물에 대한 거부감은 낮은 편이나, 현재 수입 수산물의 EU 역내 비중이 높아 이를 개선하기 위해서는 앞으로 한국산 수산물에 대한 인지도를 높이는 등의 적극적인 노력이 뒷받침 되어야 한다.

최근 프랑스 소비자들의 식습관이 빠르게 변화하면서 가공식품 및 간편식품에 대한 성장세가 뚜렷하게 나타나고 있으나, 아직 이들 수요를 잡을만한 한국산 수산 가공식품은 미미한 실정이라는 점은 약점으로 작용할 수 있다. 이에 현지 시장 진출용 제품 연구 개발이 활발하게 진행 될 필요성이 있다.

일본-EU EPA가 체결된 가운데, 우리나라 수산물의 가격 경쟁력이 약해질 수 있는 점은 위협 요인으로 작용할 수 있다. EU 내 지속가능한 어업에 대한 인증에 대한 수요가 급증하면서 향후 프랑스 수산물 수출에 있어 인증(MSC·ASC) 획득 유무가 중요해 질 전망이다. 또한 안전성, 영양정보 표기, 추적가능성, 유기농 여부 등 프랑스 내 식품 규범이 까다로워지며 이러한 요소를 충족시키기 위한 노력이 필요하다. 마지막으로 프랑스는 기업의 사회적 책임을 중시하는 국가로 분류되고 있으므로 맞춤형 마케팅, 수출 기업의 구체적인 컨셉에 관한 고민을 해 나가야 할 시점이다.

〈표 5-2〉 프랑스 수출 여건 SWOT 분석

강점	약점
• 한국산 주요 수입 품목 비중 증가 • 품목별 수출 경쟁력 증가	• 한국 수입국 위상(제 25위, 0.7%) • EU 역내 수입 비중 증가 • 현지 진출용 제품 연구 개발 부족
기회	**위협**
• 수산물 소비량 증가 • 가공식품·간편식품 성장세 뚜렷 • 현지 소비 품목 생산 감소 → 수입 수요 증가 • 수산물 자급률 감소→ 수입 수요 증가 • 수입 수산물에 대한 낮은 거부감 • 수입국 특화, 시장집중도 낮은 품목 존재	• 일본-EU EPA 체결 • 지속가능한 어업에 대한 인증 필수 (MSC·ASC) • 식품 규범 강화(안전성, 영양정보, 추적 가능성, 유기농 여부 등) • 프랑스 기업의 사회적 책임 중시 → 맞춤형 마케팅, 기업 컨셉에 관한 고민 부족

자료 : 저자 작성

2. 프랑스 수출 전략

1) 프랑스의 체계적 공략 품목, 김, 게, 굴

프랑스는 수입 수산물에 대한 거부감이 낮은 시장으로, 향후 한국의 다양한 수산물 시장 진출 가능성이 높은 국가임에도 불구하고, 현재 프랑스로 수출되고 있는 한국산 수산물은 참치가 대부분이다. 참치 이외에 수출 경쟁력을 보유하고 있는 김, 프랑스 내 자급률이 낮은 게, 최근 현지 생산 부진을 겪고 있는 굴 등은 수출 유망 품목으로 꼽을 수 있으며, 이들 품목을 중심으로 프랑스 수출 시장을 확대해 나가야 한다.

그러나 현재 프랑스에서 수입하고 있는 품목과 한국에서 수출하고 있는 세부 품목간의 괴리감이 발생하고 있다. 프랑스로 가장 많이 수출하고 있는 품목인 참치의 경우, 프랑스는 밀폐용기 참치가 주요 수

입 품목인 반면, 한국이 프랑스로 보내고 있는 수출 품목은 냉동 형태인 것으로 나타났다. 게와 굴의 경우도 마찬가지로 프랑스에서 주로 수입하고 있는 형태와 한국에서 수출하고 있는 품목 간에는 차이가 발생하고 있다. 이에 현지 시장에서 원하는 형태의 품목 위주로 수출할 수 있는 환경을 구축해 나가야 한다.

〈표 5-3〉 프랑스 주요 수입 품목

구분	타국가	한국
참치	밀폐용기	냉동
게	냉동	기타조제
굴	신선·냉장	염장·염수장

자료 : 본문 2장 분석 결과를 바탕으로 저자 작성

2) 한국산 어묵과 김, 프랑스 간편한 간식용으로 개발·판매해야

최근 실용성·편의성을 추구하는 프랑스 소비자들의 트렌드에 맞춰 간편 식품에 대한 수요가 증가하고 있는 추세이다. 이와 동시에 구매력이 증가하면서 식품 안전성, 영양정보, 추적가능성 등을 중시하는 경향이 짙어지고 있다.

수산물에 대한 소비자들의 기대가 높아지면서 구매 장소에 대한 패러다임도 변하고 있다. 기존 대형마켓을 중심으로 이루어졌던 구매 행태는 소비자들의 다양한 니즈를 충족시켜 줄 수 있는 수산 전문 소매점으로 옮겨가고 있는 추세이다.

또한 건강에 대한 관심 증가 및 소득 수준이 높아지면서 최근에는 연어 등으로 만들어진 간편 디저트 등에 대한 관심도 높아지고 있다. 이에 수산물 전문 소매점 등으로 진출이 가능한 간편한 수산물 간식 제품을 개발하는 데 관심이 모이고 있다.

프랑스는 일본에 이어 두 번째로 큰 연육 소비 시장이자, 해조류 소비가 매년 증가하고 있는 국가이다. 이에 프랑스 시장 진출을 위한 간편 간식 제품으로 어묵과 김 품목의 시장 진출 가능성을 모색해 볼 필요가 있다. 특히 어묵은 프랑스 수입 시장 내에서 시장집중도가 상대적으로 낮은 품목으로, 시장 진입 장벽이 높지 않는 품목이다.

프랑스 소비자들은 주로 포장지에서 정보를 획득하며, 수산물 구매 시 맛을 중시한다. 이에 소비자들이 선호하는 제품군, 맛, 포장지 등에 관한 종합적인 분석을 통해 프랑스형 간편 간식 제품 개발을 해 나가야 한다.

〈표 5-4〉 對프랑스 수출 품목 경쟁력 분석

구분	참치	게	굴	어묵
무역특화지수	한국 경쟁력 보유	한국 경쟁력 보유	한국 경쟁력 보유	리투아니아 경쟁력 보유
시장집중도	활어, 냉동 시장집중도 ↑	냉장, 기타조제 시장 집중도 ↑	냉동 시장 집중도 ↑	시장 집중도 완화

자료 : 본문 2장 분석 결과를 바탕으로 저자 작성

3) 꼼꼼한 프랑스 소비자, 주요 제품 정보는 포장지에 수록

프랑스의 식품 규범은 까다로운 편으로, 특히 소비자들은 제품 선택 시 브랜드 이외에도, 기업의 사회적 책임, 인증 여부, 라벨 등 다양한 요인을 고려하는 편으로 나타났다.

타겟 시장에 맞춰 제품을 개발했다 하더라도 프랑스 소비자들의 세부적인 특성을 파악하지 못한다면 판매로 이어지지 않을 가능성도 커지게 된다. 이에 프랑스 소비자들의 눈높이에 맞춰 판매 전략을 준비해야 한다.

프랑스 소비자 조사 분석 결과에 따르면 프랑스 소비자들은 방송, 인터넷 등을 통한 광고보다는 직접 포장지에 적혀있는 정보를 체크하고 제품을 선택하는 것을 선호하는 경향이 있다. 또한 프랑스 소비자들은 한국산 제품을 구매 할 때 품질, 안전성을 가장 크게 고려하는 것으로 나타났다.

이에 소비자들이 제품 선택 시 중시하는 품질·안전성과 관련된 인증, 라벨 등을 판매하는 수산물 포장지에 기재해 판매하는 전략이 필요하다.

제2절 對스페인 수산물 수출 전략

1. 스페인 수출 여건 SWOT 분석

한국의 對스페인 수출 여건을 SWOT 분석 해 본 결과는 다음과 같다. 주요 수입 수산물 중 참치의 경우 한국산이 가지고 있는 경쟁력이 높고, 한국산 김 수입 비중이 커지고 있다는 점 등은 스페인 시장 진출에 있어 강점으로 작용할 수 있다. 그러나 스페인 시장 내에서의 한국산 수입 비중은 0.3%에 그치고 있어 향후 스페인 수산물 시장 진출을 위해서는 다양한 수출 방안이 모색되어야 한다.

우리나라의 스페인은 EU 내 수산물 가공 산업의 중심지로 꼽히고 있어 가공용 원물 수요가 지속적으로 발생하는 국가이다. 또한 최근 스페인 가정 이외 전문 음식점, 기관 등을 중심으로 수산물 수요가 증가하고 있는 반면, 현지 생산 감소 등으로 스페인의 수산물 자급률은 감소하고 있는 추세이다. 이에 향후 수입 수산물에 대한 수요가

증가할 것으로 전망되는 가운데, 스페인의 수산물 수입은 EU 역외 비중이 높다는 점은 향후 우리나라 수산물 수출에 있어 큰 기회 요인으로 작용할 수 있다.

최근 스페인 소비자들의 가공식품에 대한 수요가 증가하고 있는 추세이나, 아직 한국산 가공식품은 스페인 수산물 소비자들의 욕구를 반영한 개발 제품이 미미한 실정으로 이는 스페인 시장 진출에 있어 약점으로 작용하고 있다. 그러나 스페인 소비자들의 복잡·다양한 니즈를 충족시키는 동시에, 소비자들의 입맛을 사로잡을 수 있는 제품 개발에 힘을 쏟는 다면 이는 스페인 시장 진출을 위한 기회로 작용할 수 있다.

〈표 5-5〉 스페인 수출 여건 SWOT 분석

강점	약점
• 한국산 주요 수입 품목 비중 증가 • 품목별 수출 경쟁력, 시장점유율 증가	• 한국 수입국 위상(제 41위, 0.3%) • 현지 진출용 제품 연구 개발 부족
기회	**위협**
• 수산물 가공 산업의 중심지→ 가공용 원물 수요 증가 • 수산물 자급률 감소 → 수입 수요 증가 • 가공식품 수요 증가(샤료, 스낵, 스프레드 등) • EU 역외 수입 비중 증가	• 일본-EU EPA 체결 • 지속가능한 어업에 대한 인증 필수(MSC·ASC) • 식품 규범 강화(안전성, 영양정보, 추적가능성, 유기농 여부 등) • 소비자들의 니즈 복잡·다양화(알레르기, 글루텐 프리, 환경 친화적 패키징, 편리한 포장 등)

자료 : 저자 작성

2. 스페인 수출 전략

1) EU 수산물 가공 산업의 중심지 스페인, 원물용 수입 시장 공략

스페인은 EU 내 최대 통조림 생산국 중 하나로, 수산물 가공 산업의 중심지이다. EU 전체 수산물 가공의 20% 이상을 책임지고 있는 스페인은 가공용 원물에 대한 수입 수요가 높은 국가인 것으로 나타났다. 이에 스페인 시장 진출을 위해서는 가공용 원물 시장에 주목해야 한다.

실제 한국산 수산물의 92.4%가 원물 형태로 스페인으로 수출되고 있으며, 주로 수출되고 있는 품목은 참치, 오징어, 바지락 등이다. 그러나 한국의 주요 수출 품목이 스페인 수입 시장에서 차지하는 비중은 미미한 실정이다.

스페인에서 주로 수입하고 있는 품목 중 하나인 참치의 경우, 에콰도르, 중국 등 상위 5개국의 수입 비중이 50% 이상인 반면, 한국산의 비중은 2%대에 그쳤다. 또한 오징어의 경우도 포클랜드, 페루, 중국 등 상위 5개국에서의 수입 비중이 68%인 데에 반해 한국산 수입 비중은 0.01%에 그쳤다.

이에 한국산 원물 수산물의 對스페인 시장 확대를 위해서는 일정하게 원물을 공급할 수 있는 시스템 구축 및 시장 공략을 위한 한국산 원물 인지도를 제고해 나가야 할 필요성이 대두된다.

〈표 5-6〉 對스페인 수산물 수출 가공형태

단위 : 백만 달러

구분	2015	2016	2017	2018	비중
원물	16	29	45	22	92.4%
가공	16	28	43	20	7.6%

자료 : 한국무역통계진흥원

2) 신제품 출시의 홍수 스페인 시장 생존 전략, 참치, 어묵, 김, 홍합 등을 활용한 수산가공식품 개발·판매

최근 스페인 내 경기 침체 등으로 신선 제품에 대한 수요가 주춤하면서, 2017년 1월부터 2018년 2월까지 13개월 동안 무려 612개의 수산가공식품이 출시됐다. 출시한 제품유형은 크게 5가지로 가공식품, 식당용 간편 가공식품, 반려동물 사료, 스프레드, 스낵류 등이다.

이 중 새우를 원료로 한 가공식품 비중이 가장 높았으며, 그 다음으로 참치, 대구, 연어 등을 활용한 제품 개발이 많았다. 우리는 한국산 원물로 가공이 가능한 참치, 어묵, 김, 홍합 등을 중심으로 수산가공식품을 개발 연구가 필요하다. 참치와 어묵의 경우 스프레드 제품, 김, 홍합은 스낵류로 출시되고 있는 것으로 나타난 가운데, 이들 품목에 대한 판매 동향에 대한 시장 조사도 필요하다.

또한 최근 알레르기·글루텐 프리, 환경 친화적 패키징, 전자레인지 사용 가능 제품, 무첨가, 편리한 포장 등 스페인 수산물 소비자들의 니즈가 복잡·다양해지면서 스페인 시장 공략 난이도는 점차 높아지고 있는 실정으로, 현지 소비 트렌드를 반영한 제품을 개발·판매해 나가야 한다.

3) 스페인 수산물 소비자, 경험을 바탕으로 한 입소문 마케팅 전략

스페인 수산물 소비자 조사 결과에 따르면, 스페인 소비자들은 제품 구매 시 광고 보다는 주변 사람들로부터 들은 정보를 중시하며, 제품 선택에 있어 다른 요인보다는 '맛'이 가장 중요한 요인으로 작용하고 있는 것으로 나타났다.

이에 스페인 시장으로의 마케팅은 직접 맛을 볼 수 있는 시식 행사

등이 중요하며, 이를 경험한 사람들이 주변인들에게 추천할 수 있는 시스템을 만드는 것이 필요하다.

〈표 5-7〉 프랑스·스페인 수출 전략 도출

구분	프랑스	스페인
수출 ·수급 여건 분석 결과	· 수출 경쟁력이 있는 '냉동참치' · 현지 자급률이 낮은 '냉동게' · 현지 생산 부진·현지 수요 높은 신선·냉장'굴'	· 원물 시장 공략용 '냉동참치' · 자급률이 낮은 '냉동게', '냉동오징어'
소비 특성 분석 결과	· 간식용 가공식품 개발 (어묵, 김)	·스프레드·스낵용 가공식품 개발 (참치, 어묵, 홍합, 김)
	· 포장지를 통한 제품 마케팅	· 경험을 통한 입소문 마케팅

자료 : 저자 작성

제3절 시사점

1. 현지 시장 진출 유망 품목 발굴 시 세분화 된 기준 적용

프랑스·스페인은 같은 EU권역 시장이지만, 시장 특성은 매우 다른 것으로 나타났다. 프랑스 소비자들은 가공식품 위주의 수요가 늘어나고 있었던 반면, 스페인은 가공 산업의 중심지로 가공용 원물 수요 시장이 존재했다. 이처럼 현지 시장에서 수산물을 수입하는 이유는 각기 다르다.

한국산 조미김은 프랑스와 스페인 시장에서의 시장 점유율이 높아지고 있는 동시에, 아직 선호하는 수입 시장이 없는 품목으로 나타났다. 또한 자급률이 낮은 냉동게와 냉동오징어에 대한 수입 수요가 높아지고 있는 추세이다. 냉동참치는 스페인 시장의 원물 시장 공략용

으로, 신선·냉장 굴은 현지 생산이 부족한 프랑스 시장으로의 진출이 유리할 것으로 분석되었다.

따라서 프랑스, 스페인 시장으로의 진출이 가능한 수출 유망 품목을 도출하기 위해서는, 시장 여건에 따른 세분화 된 기준이 적용이 필요하다.

2. 소비 트렌드 모니터링 및 제품 개발 연구 시스템 구축 지원

프랑스와 스페인 소비자들의 식습관 변화로 인한 소비자 니즈, 사회적·경제적 변화 등으로 인한 현지 식품 규범 등 현지 소비 트렌드는 빠른 속도로 변화하고 있다. 그러나 우리나라는 현재 이러한 변화에 맞춰 제품을 개발할 수 있는 정보 및 제품 개발 연구지원은 부족한 실정이다.

일부 기업을 중심으로 현지 시장 진출을 위한 신제품 개발을 위한 노력을 하고 있으나, 소비자들의 변화 속도를 따라가기에는 역부족이다. 이에 프랑스와 스페인 소비 트렌드를 반영한 제품을 개발할 수 있는 통합형 정보 제공을 바탕으로 한 연구 시스템 구축에 대한 지원이 필요하다.

3. 현지 소비자 특성을 고려한 마케팅 전략 마련

현지 소비 트렌드를 반영해 시장 맞춤형 제품을 개발했다 하더라도 현지 시장에 맞지 않는 마케팅으로는 판매가 어려울 수 있다. 이에 진출 시장의 소비자들의 특성에 맞게 세부적인 마케팅 전략을 도출해야 한다.

프랑스 소비자들은 제품 선택 시 포장지에 적힌 정보를 꼼꼼히 살피는 특성을 가지고 있는 반면, 스페인 소비자들은 주변 사람들에게 듣는 정보를 바탕으로 제품을 선택하는 특성을 보였다. 이는 제품 판매에 있어 마케팅 방법이 매우 달라질 수 있음을 시사한다.

구체적으로 프랑스 소비자들에게는 세부적인 제품 정보를 포장지에 담아 판매하는 마케팅 전략을, 스페인 소비자들에게는 경험을 바탕으로 한 입소문 마케팅 전략을 내세울 수 있다.

참고문헌

〈국내 문헌〉

김정봉 외,「한·일 수산물 무역구조 변화요인 분석에 관한 연구」, 2002.12.

김봉태,「유럽연합(EU) 수산물 생산 및 교역 동향」, 2006.

김기수 외,「한·중·일 수산물부문에 있어 한국의 경쟁력 수준과 수출전략품목 분석에 관한 연구」, 2007.12.

한국 법제처,「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」, 2010

aT,「스페인 수산물 소비트렌드 」, 2011

aT,「2014 가공식품 세분시장 현황조사」, 2014

KMI 해외시장분석센터,「스페인의 수산물 시장동향 조사분석 보고서」, 2015.

모수원, 「불변시장점유율분석, 변이할당분석, 국별비교우위지수, 국별비교열위지수를 이용한 광양항의 수출경쟁력 분석」, 2017.

김창범 외,「한국 수산물 무역의 비교우위와 경쟁력 분석 ,2017

김경필 외,「농식품 수출시장 소비 특성 및 수출증대 전략(UAE, 베트남)」, 2017.

KMI 해외시장분석센터,「KFIC 해외시장 심층분석 Vol.11 프랑스 수산물 시장분석」, 2019.

〈해외 문헌〉

Dorothée Brécard 외,「Consumer Preferences for Eco, Health and Fair Trade Labels. An Application to Seafood Product in France」 2012.

FranceAgriMer ,「Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture」 2017.

Marie Lesueur 외 ,「La consommation des algues alimentaires en France. Synthese de resultats. Cellule Etude et Transfert」 2015.

European Commission , 「EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products」 2018.

EUMOFA, 「The EU Fish Market」 2017.

EUMOFA, 「The EU Fish Market」 2018.

EUMOFA, 「The EU Fish Market」 2019.

Bertrand Le Gallic외, Analysis on the EU seafood consumption pattern, 2019

Mintel, 2018 in Lorenzo, 2018

〈통계 등 원자료〉

FAO(FishStatJ)

GTA(Global Trade Atlas)

EUMOFA(European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products)

한국무역통계진흥원(TRASS)

국가통계포털(KOSIS), 어업생산동향조사

KMI 해외시장분석센터 한국산 수산물 소비에 대한 조사 원자료

〈인터넷 자료〉

https://www.lemonde.fr/economie/article/2014/04/03/les-ventes-de-surimi-ont-aussi-ete-affectees-par-le-scandale-de-la-viande-de-cheval_4394801_3234.html(2019. 10.21 검색)

KATI 수출뉴스 https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=81112&menu_dept2=35&menu_dept3=71(2019.9.10.검색)

http://www.kita.net/trade/global/overmarketing/01/index.jsp?sCmd=VIEW&nPostIndex=2584&nPage=1&nationalCode=EU&type=1(2019. 10.21 검색)

KOTRA 해외시장뉴스 https://news.kotra.or.kr/user/globalBbs/kotranews/4/globalBbsDataView.do?setIdx=243&dataIdx=142332(2019. 10.21 검색)

https://www.seulementproduitsitaliens.fr/spalitdelamer/(2019.08.23. 검색)

유로모니터 https://go.euromonitor.com/passport.html(2019.7.28. 검색)

KantarWorld Panel2019 https://www.kantarworldpanel.com.my/(2019.8.28. 검색)

기본연구보고서 발간목록

2019년

01	한반도 평화 체제 수립 대비 해양 관련 법제도 정비 방안	최지현
02	수산부문 전망모형「KMI-FOSiM」구축 연구(2차년도)	이헌동
03	4차 산업혁명 시대의 스마트 어촌 구축방안 연구	박상우
04	해양수산분야 예견적 위험분석 기반구축 연구	최석우
05	연안토지의 공공적 관리 강화를 통한 연안관리 효과 제고방안	윤성순
06	선박 배출저감기술의 국내 보급·활용 촉진을 위한 제도개선 방안 연구	안용성
07	해양레저관광서비스 산업 육성방안 연구	최일선
08	주요국의 해양유전자원 관리체계 강화에 대응한 정책방안 연구	박수진
09	하천·해양 수질의 연계·통합 관리 체계 연구	장원근
10	총허용어획량(TAC) 기반 수산자원관리 강화 방안 연구	이정삼
11	우리나라 수산업·어촌의 공익적 가치 평가 및 보존에 관한 연구	류정곤
12	우리나라 원양산업의 사회적책임 실천 강화를 위한 정책연구	정명화
13	수산업 노동시장 구조 분석과 노동정책 영향분석 연구	한광석
14	우리나라 정기선 해운정책 개선 방안 연구	김태일
15	국내외 해운금융 비교를 통한 국내 해운금융 역량강화 방안 연구	전형진
16	해상 사이버 보안 대책방안 연구	박한선
17	해운산업 재건을 위한 해운기업 역량강화방안 연구	윤희성
18	국내 항만산업이 지역경제에 미치는 영향 분석: 부산항 및 주요항만을 중심으로	하태영
19	동북아 공동배출규제해역 지정 필요성 및 추진방안 연구	이기열
20	수출기업의 글로벌 공급사슬협력 수준 분석과 물류정책 개선방안 연구	김은수
21	온도조절 컨테이너의 국제물류 분석과 대응방안 연구	신수용
22	IMO 규제기반 해사산업의 글로벌 지속발전방안 연구(3/3)	박한선
23	환동해권 경제개발 및 협력방안 연구(3/5)	최나영환

2018년

01	해양환경영향평가제도의 실효성 확보를 위한 개선 연구	박수진
02	공유수면매립 정책의 개선과 전환에 관한 연구	윤성순
03	도서지역 해양관광 발전전략 연구 : 관광행태 분석을 통한 수요 대응을 중심으로	홍장원
04	양식장 해양쓰레기 자원순환 방안 연구	김경신
05	수산부문 전망모형 「KMI-FOSiM」구축 연구(1/2) - 양식산업 전망모형 구축을 중심으로 -	이현동
06	수산업 주요 연관산업의 글로벌 경쟁력에 관한 연구	임경희
07	인구소멸 시대의 어촌사회 정책 연구	박상우
08	양식어장 환경개선 방안에 관한 연구	마창모
09	어업여건 변화에 대응한 연근해어업의 허가제도 개선 방안	엄선희
10	과학적해양사고조사체계도입 및 구축기반 연구	박한선
11	컨테이너 해상물동량 예측 모형 연구 - 베이지안 방법론을 중심으로	고병욱
12	해운기업 지배구조 및 비즈니스 유형과 경영성과 관계 분석	황진회
13	건설용 모래 공급사슬관리(SCM) 방안 - 바다모래 가치 재산정을 중심으로	이언경
14	항만산업 종합통계 연구	하태영
15	항만 위험물 컨테이너 공급사슬 관리방안 연구	최나영환
16	국내 컨테이너항만의 비용함수 추정과 효율성 연구	최석우
17	환동해권 국내기업 진출사례 분석 및 개발 추진전략- 극동 러시아 지역 사례 중심으로-	이기열
18	IMO 규제기반 해사산업의 지속발전방안 연구 - 신규 해사산업 진흥을 위한 법제도 개선방안(2차년도) -	박한선

수시연구보고서 발간목록

2019년

01	일본의 수산물 수입 구조 분석과 對일본 수출 전략 연구	임경희
02	수산물 위생안전을 위한 저온유통체계 구축방안 연구	장홍석
03	사업체 총조사 MD를 활용한 2016,2017 어촌지역 고용통계	한광석
04	외래 해양부착생물에 대한 선제적 대응을 위한 정책방향 연구	박수진

2018년

01	선화주조선 상생발전을 위한 해운산업투자 확대방안 연구	윤재웅
02	낚시관리 실행력 제고 방안 연구	이정삼
03	국내 항만의 대기오염물질 관리정책 및 제도 개선방안	안용성
04	농·축산물 등의 관세행정 제도 개선을 통한 항만형 자유무역지역(FTZ) 활성화 방안	조지성
05	최저임금 상승이 항만연관산업에 미치는 영향 및 대응방안	이기열
06	수산업·어촌분야 사회적 경제 활성화 방안	류정곤
07	새로운 어선등록제 도입을 위한 제도 개선연구 방안	엄선희
08	유엔 BBNJ 신 공해질서에 대응한 정책방안 연구	박수진

현안연구보고서 발간목록

2019년

01	해양관광 경쟁력 지수 개발 연구	최일선
02	고등어류 수급통계 개선방안	이남수
03	해수욕장의 사회약자 포용성 증진 방안	정지호
04	수산물품질관리사 제도 활성화 방안	황규환
05	항만지역 대기질 개선을 위한 데이터의 연계·활용방안 연구	안용성
06	한국산 수산물 글로벌 브랜드 가치 제고 방안 연구	한기욱
07	해양 플라스틱 대응을 위한 산업계 협력 방안 구상	이윤정
08	USMCA 수산분야 협정문 분석 및 시사점	안지은
09	해운 조세제도 개선 방안 연구	안영균
10	어촌뉴딜 300사업 성과평가 체계 구축	박상우
11	지역 해양수산 역량지표 개발을 위한 기초 연구	황재희
12	극동러 진출 우리 화주·물류 기업의 물류 애로사항 분석 및 개선방안	박성준

2018년

01	미얀마 국립수산대학 설립 추진 방안	정명화
02	연안여객 해상교통의 대중교통체계 구축 방안 연구	김태일
03	해조류 국제양식규범확산에 따른국내 김산업 수용태세 분석- ASC 인증을 중심으로-	이상철
04	청년일자리 창출을 위한 해양수산 인력양성 방안 연구- 국제물류 청년인력을 중심으로 -	박광서
05	컨테이너 화물 해상운송 계약 개선방안 연구	윤재웅
06	청년 물류인력 해외진출 정주 지원사업 구상 연구	김은수
07	자율운항선박 도입 관련 대응정책 방향 연구	박혜리
08	연안토지매입 동향과 도입 가능성 검토	윤성순
09	강릉선 KTX 개통에 따른 해양관광 수용태세 개선방안 연구	최일선
10	선박관리산업 육성을 통한 청년 일자리 창출 방안 연구	최영석
11	시민 참여형 연안·해양정보 생산·활용방안	정지호
12	부산항 배후지 부가가치활동 확대를 통한 일자리 창출 연구	하태영
13	해양바이오 산업화를 위한 국가연구개발사업 추진 방향 연구	한기원
14	근로시간 단축제도 시행에 따른 해양수산업 고용영향 분석	장정인
15	어린물고기 남획실태 및 보호정책 연구	이정삼
16	남북관계 개선에 따른 항만물류 부문의 협력사업 발굴	이기열
17	한국 제조기업의 SCM 역량 강화 방안에 관한 연구	신수용
18	제3자 물류산업 발전방향 연구 - 대기업 물류자회사의 역할을 중심으로	고병욱
19	신남방정책 이행 위한 우리나라-베트남 수산분야 개발협력 방안 연구	정명화
20	신 해양도시 조성 필요성 연구	최지연
21	지역 해양수산 혁신사업 발굴과 추진방향	최지연
22	학교급식의 수산물 이용 활성화 방안	문석란
23	주민주도의 에너지 자립형 어촌마을 모델 연구	박상우
24	페루 수산업 실태 및 수산 협력 방향	엄선희
25	경제 총 조사 마이크로 데이터를이용한 어촌지역 고용지표 통계생산	한광석
26	서해평화수역 조성을 위한 정책방향 연구	남정호
27	해양치유산업 육성을 통한 해양휴양·복지서비스 도입방안	홍장원
28	어촌지역재생을 통한 청년일자리 창출방안 연구	박상우

29	해상풍력클러스터 조성을 위한 항만 및 배후단지 활용방안 연구	이종필
30	IMO 배출가스 규제 강화에 대비한 국내 해운산업 대응 전략	이호춘
31	외래병해충에 대한 항만분야 방제체계 개선방안	최나영환
32	수산물 생산·유통분야 블록체인 기술의 도입가능성과 도입방안	고동훈

일반연구보고서 발간목록

2019년

01	양식수산물의 경영비 조사체계 구축에 관한 연구	백은영
02	딥러닝 기반의 건화물선 시황예측 연구	윤희성
03	해운-조선산업 관계분석 연구 - 컨테이너 신조발주량 예측 -	최건우
04	디지털 공급사슬 물류정보통합 구축전략 연구(Ⅰ) -디지털 공급사슬 생태계 정보통합지도 구축 중심-	최상희

2018년

01	전라남도 작은 SOC사업 활성화 방안	김근섭
02	2019 국내 물류기술 수요조사 및 분석	최상희
03	러시아 Arctic LNG-2 사업 참여 방안 연구	김민수
04	물류기술 R&D 추진성과 분석 연구	강무홍
05	우리나라 기업의 일대일로 물류분야 협력방안 연구	김형근
06	북한 동해 해양관광 활성화 방안	윤인주
07	해양수산 분야 북극권 4차 산업기술 수요조사 및 분석 연구	김민수
08	경상북도 논 생태양식 육성 방안	이상철
09	남북관계 변화에 따른 해운협력 기반 구축 방안	황진회
10	영토 권원 이론의 현대적 발전과 한계	김원희
11	동해표기 문제 연구	현대송
12	우리나라 기업의 창장물류 활용방안 연구	김형근
13	태국의 수산물 소비트렌드 분석 및 수출 전략연구	임경희
14	제주 해상풍력발전지구 제도 개선 연구	육근형

15	해양수산 분야 9브릿지 구축방안 연구	박성준
16	강원도 어촌 신활력 제고방안	박상우

EU의 수산물 소비 특성 및 수출 전략
(프랑스, 스페인을 중심으로)

인　　쇄 ‖ 2019년 11월 28일 인쇄
발　　행 ‖ 2019년 11월 30일 발행
발 행 인 ‖ 장 영 태
발 행 처 ‖ 한국해양수산개발원
49111 부산시 영도구 해양로 301번길 26(동삼동)
연 락 처 ‖ 051-797-4800 (FAX 051-797-4810)
등　　록 ‖ 1984년 8월 6일　　제313-1984-1호
조판·인쇄 ‖ 갭스앤디 컴퍼니 (051-911-9890)

판매 및 보급: 정부간행물판매센터 Tel : 394-0337
정가 6,000원