

KFTA

KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

2021년 2분기 Vol.19

한국수산물무역협회 소식지

주요사업 안내

부산국제수산물EXPO 주관
수산물 TRQ 수입권공매·배분

스페셜 코너

제철 수산물 레시피_ 성게, 전복, 민어



한국수산물무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

대한민국 수산물 수출입 발전에
한국수산물무역협회가 앞장서겠습니다.



2021.5 2분기 Vol.19



한국수산물무역협회 소식지 통권 제19호

발행처 한국수산물무역협회 발행인 배기일 주소 06774 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터) 1103호

TEL 02) 6300-8901 FAX 02) 6300-8900 이메일 kfta@kfta.net 홈페이지 www.kfta.net 디자인·인쇄 크리커뮤니케이션 02) 2273-1775



CONTENTS

한국수산물무역협회 현황

이사회 개최 및 정기총회 서면 결의	4
수산물 수출지원기관 지정	5

기고문 6

한국수산물무역협회 회원사 현황

1/4분기 신규회원사 소개	10
우수회원사 소개	11

한국수산물무역협회 주요사업 안내

일본 수출 김 입찰·상담회 및 건다시마 상담회	12
부산국제수산물EXPO 주관	13
리스크안전망 구축	14
국내 공동물류센터 지원	14
수산물 청년 마케터	15
방한관광객 홍보관 운영	16
재외공관 연계 마케팅	16
국제 낚시용품 박람회	17
수산물 TRQ 수입권구매·배분	18
새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천	18

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

소 잃고 외양간 고치지 마세요. 수출입 관련 보험	19
-----------------------------	----

통계자료

국가별·품목별 수출통계	20
국가별·품목별 수입통계	21

국내외 수산 뉴스 23

스페셜 코너

제철 수산물 레시피	24
속담 속 바다 이야기	26
문학 속 바다 이야기	27
독자투고	28

협회 연락망 31

한국수산물무역협회 근황



한국수산물무역협회 이사회 마스크 상시 착용 등 방역수칙 준수

이사회 개최 및 정기총회 서면 결의



한국수산물무역협회는 신종 코로나바이러스의 확산방지 및 회원사의 안전 등을 고려하여 지난 2월 19일 이사회를 개최하고 의결을 통해 제35회 정기총회를 서면 결의로 대체하였다.

이에 따라 협회는 총 41억 원 규모의 2021년도 예산안과 사업계획 등에 대해 서면으로 심의하여 의결하였다.

총회에서 확정된 금년도 사업계획을 살펴보면, 자체 사업으로서 제27회 한국 김 입찰·상담회(5월 중)와 제6회 한국 건다시마 수출상담회(7월 중)를 개최기로 하고, 제18회 부산국제수산물EXPO(11.3~5)의 공동주관사 역할을 수행하게 되며, 매 분기 소식지 발간과 회원사가 참여하는 권역별 간담회를 개최하여 소통의 장을 지속 확대해 나갈 예정이다.

정부 지원사업과 관련하여, 협회는 수출 지원기관으로서 기존의 리스크안전망 구축, 방한관광객 홍보관 운영, 국내 물류센터 지원, 부산국제수산물EXPO 연계 온·오프라인 무역상담회 개최, 수출유공자 시상 및 수출브랜드 대전 개최 그리고 국제낙시용품박람회 참가 지원 사업과 더불어 신규사업으로 수산물 청년마케터 육성과 종합 한국상품전 참가 그리고 재외공관 연계 마케팅 등을 추진하여 우리 수산식품의 품질을 개선, 위생 안전과 수출성고를 높이는 데 역점을 둘 계획이다.

또한, 협정관세 추천 등과 관련하여서는, 수입업체 편의성 강화를 위한 시스템 및 규정 개선 등 수입 수산물 관리업무를 신규사업 발굴과 함께 적극 추진하기로 하였다.

수산물 수출지원기관 지정

(해양수산부 공고 제2021-643호)

우리 협회(회장 배기일)는 지난 4월 7일 해양수산부로부터 「수산물 수출지원기관」으로 지정되었다.

이는, 「수산물산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 및 동법 시행령과 시행규칙에 근거한 것으로, 한국수산물무역협회는 수산물 산업의 활성화를 위해 우리 기업들의 해외시장개척 노력자로 향후 5년간 국가 사업에 필요한 예산을 지원받아 업무를 수행하게 된다.

1986년 5월 「한국수산물수출조합」으로 시작해 1999년 수출입조합, 그리고 2011년 사단법인으로 성장하며 지난 35년간 대한민국 수산업계의 발전에 기여해온 협회는 2000년부터 정부 보조사업을 통하여, 우리 수산물의 수출입 경쟁력 확보에 힘써왔다.

앞으로도 협회는 수출지원기관으로서 '2025년 한국 수산물 수출 30억 불 달성'을 위해 수산업계의 △수출 경쟁력 제고, △수출 판로 개척, △수출기반 강화에 최선을 다할 계획이다.

우선 협회는 11월 3일부터 5일까지 부산 BEXCO에서 「제19회 부산국제수산물EXPO」와 연계 「무역상담회」의 성공적인 개최를 위하여 수산물 수출 90여 개사에 해외시장 개척 기회를 제공한다.

또한, 지난 3월부터 「국내 공동물류센터 지원」 및 「리스크안전망 구축」 추진을 통해 수산물수출경쟁력 확보에 매진하고 있으며, 부산항 및 서울 HDC 신라면세점에 입점한 「방한 관광객 홍보관」에서 외국인 등을 대상으로 우수 수산가공식품을 홍보, 우리 수산물 수출 저변 확대에 최선을 다하고 있다.

그리고 협회는 올해부터 추진하는 「수산물 청년마케터 육성사업」을 통해 유능한 인력 확보에 어려움을 겪고 있는 수산업계에 우수한 청년마케터를 소개하고, 청년마케터에게는 수산분야에 대한 실무경험을 제공함으로써 수산전문 청년 인프라 구축 및 미래 수산업 발전 기틀을 마련해 나갈 계획이다.

한국수산물무역협회 이병웅 전무이사는 “코로나19 확산으로 어려운 시기임에도, 3월 기준 수산물 수출이 전년 대비 3.8% 증가하는 등 완만한 회복세를 보이고 있다.”라고 하며, “이번 수출지원기관 지정을 초석으로 협회 회원사 및 수산업계와 함께 한층 더 도약하겠다.”라는 앞으로의 포부를 밝혔다.



기고문

김 산업의 체계적인 육성으로 10억 달러 수출목표 조기 실현



전무이사 이병웅

현재 전 세계적으로 코로나바이러스 감염증(COVID-19) 확산세가 지속되고 있어 국제 교역이 위축됨에 따라 우리 수산물 분야도 많은 어려움을 겪고 있다. 그러나 최근 백신 접종이 다수의 국가에서 시작됐고, 각국이 경기 부양 정책을 펼치면서 다소 안정감을 찾고 있다. 현재의 비대면 언택트 시대 상황은 1인 가구 소비 증가와 간편식 소비 등 식품 소비문화를 빠르게 변화시키고 있으며, 수산물을 포함한 식품 소비와 수출도 가공품 중심으로 변화 하고 있다. 수산물 수출의 대표 품목인 김은 어려운 여건에서도 지난 3월 말 현재 전년 동기 대비 수출액이 약 14.8% 늘었다. 같은 기간 수출량 또한 7.5% 증가하는 등 지속적으로 성장세에 있다.

웰빙식품으로 각광받는 수퍼푸드

김은 수산물 중에서도 가장 오랜 기간 양식된 품종이다. 최고의 수출품으로 성장한 김 산업은 2000년대 들면서 크게 발전했다. 특히 수퍼푸드 또는 식품 산업의 반도체라고도 불리는 김은 선진국형 식품으로 빠르게 진화하고 있는 중이다. 해조류는 이산화탄소를 흡수하는 역할을 겸한 생태 친화경적인 방법의 양식이 가능하며, 무엇보다 김을 비롯한 해조류는 영양성분이 우수한 건강 기능성 식품으로써 각광받고 있으며, 김과 미역, 다시마와 톳 등 해조류는 이제 일본, 미국과 EU, 동남아 등에서도 소비가 활성화되고 있다.

한국산 김 수출 실태

김 수출이 여러 나라로 다변화되기 시작한 것은 2000년대 이후의 일이다. 대일 수출과 대미 수출은 주로 마른김 형태로 수출되다가 조미김 생산이 본격화되면서 유럽, 동남아시아, 중국 등으로 수출선이 다변화되었다. 2000년대 초반까지 수출량은 연간 1천만 송 정도에 5천만 달러 수준에 머물렀던 것이 2010년 김 1억 달러 수출을 달성한 이후, 매년 가파른 성장세를 보여 2017년에는 5억 달러에 이어 지난해에는 6억 달러를 달성했다. 이러한 수출 증가의 배경에는 국내 김 양식기술 및 품종개발과 함께 생산 제품의 고도화를 위한 정부 차원의 정책적인 지원이 한몫을 했다. 수출에서는 한류 붐을 타고 조미김과 마른김, 스낵김, 김부각 등의 다양한 상품의 지속적인 개발과 소비 확산으로 이어져 세계적인 김 소비 증가에 큰 영향을 미쳤다. 주요 수출대상국별로는, 일본은 마른김과 조미김, 미국과 중국은 조미김, 태국은 마른김 수출이 주를 이루고 있다. 즉 일본의 경우 마른김과 조미김의 수출 비율이 거의 비슷한 정도임에 비해 미국과 중국의 경우 조미김 수출 비율이 거의 65~90% 수준에 이르고 있다.

일본의 한국산 김 수입할당(Q)

우리나라 마른김 최대 수출국인 일본은 한국과

» 최근 3년 일본의 한국산 김 수입할당(IQ) 내역

연도	합 계			마른김			무당 조미김			김 조제품		
	합계	수요자	상사	합계	수요자	상사	합계	수요자	상사	합계	수요자	상사
2019	1,800	900	900	900	540	360	495	125	370	405	235	170
2020	1,950	975	975	975	585	390	530	140	390	445	250	195
2021	2,100	1,050	1,050	1,050	630	420	570	160	420	480	260	210

자료: 한국수산물무역협회 내부자료

중국으로부터 마른김을 수입하고 있다. 특히 일본은 매년 수입할당제(IQ시스템)로 운영되고 있으며, 수요자할당, 상사할당 및 선착순할당의 3가지 방식으로 분리해 추진되고 있다. 취급 품목을 마른김, 무당 조미김, 김 조제품으로 세분화하여 진행되고 있다. 이중 수요자할당분의 경우 지난 1995년부터 우리 한국수산물무역협회에서 운영·관리해 오면서 체계적인 데이터 관리가 이뤄진 반면, 상사할당은 양자(개별 수출입 상사) 간 거래방식에 따라 이뤄지므로 자료 공유가 어려운 점이 있다.

김 수출 과정의 당면과제

김 양식의 첫 번째 문제는 무기산 사용이다. 지난 30여 년간 김 양식업의 급격한 성장은 김 산업 구조가 생산량 증대 우선 체제로 급격히 전환됨에 따라, 김 가격을 정체 내지는 하락 시켜 김 수출 경쟁력을 크게 높이는 데에는 기여했다. 하지만 양적 생산 증대를 위해 산처리제를 무분별하게 사용하여 소비자의 반발을 야기하기도 했다. 김 양식의 두 번째 문제는 저품질 김 양산을 들 수 있다. 증산 위주의 물김 생산체제 하에서는 품질이 저하되는 3월 이후에도 지속적으로 생산이 이뤄지고 있다. 어기 막바지에 물김 품질이 저하돼 이를 원료로 한 마른김의 상품성이 떨어짐에도 불구하고, 여러 품질의 물김을 혼합해 마른김을 제조하거나,

저품질이라도 조미김 원료로 사용함으로써 유통이 가능하기 때문이라고 할 수 있다.

마른김 생산과정의 문제점

대량 김 생산체제 하에서 마른김 건조 과정에 나타나는 문제점은 첫 번째가 혼합김 생산의 만연이다. 2차 가공업자와 계약 생산에 주로 의존하고 있는 마른김 건조업자의 구조적인 문제로 인해 납품단가를 맞추기 위해서는 저품질 물김을 섞어 마른김을 제조하는 경향이 많다. 둘째는 마른김 가공 경영과 관련된 일이다. 마른김 가공에 있어서 제품 단위당 비용 가운데 가장 큰 비중을 차지하고 있는 것이 공장시설과 관련된 고정비이다. 이런 문제점으로 인해 가공업자는 비용 절감 내지 이익 증대를 위해서 가동률 제고, 즉 생산량 증대가 무엇보다 중요하다. 더하여 생산기간 연장 역시 중요한 요소가 된다. 셋째는 세척수와 관련된 문제이다. 마른김을 제조하기 위해서는 다량의 세척수를 상수도가 아닌 지하수나 하천수를 사용하는 경우에 위생 문제가 발생하게 된다.

김(물김) 위판 체제의 문제점

김 생산 시기에 산지 위판장에서 형성되는 물김 가격은 매일 수요와 공급에 의해 결정되지만, 가격 변동이 심한 편이다. 당일의 공급량 내지 출하량은

기고문

해황이나 작황 등에 따라 정해지고, 보관성이 매우 낮기 때문에 가격이 극히 비탄력적으로 형성된다. 또한, 김 생산 어업인의 경우 아침 일찍부터 채취한 물김을 상품성 보전을 위해 신속하게 판매해야 하지만, 지리적·사회적 조건이 지역의 특성상 생산한 물김을 판매할 산지 위판장을 선택할 수 있는 여지가 거의 없다. 한편 마른김 가공업자의 경우 가공능력의 최대치까지 물김을 확보하고자 하지만, 단기간 보관만 가능하기 때문에 매일 일어나는 구매량엔 한계를 가질 수밖에 없다. 이러한 물김 유통 및 마른김 가공 실태는 물김 품질에 기반을 둔 ‘지역 브랜드화’를 어렵게 만들고, 지역별 어장관리나 품종관리 등을 통한 물김의 품질 개선 노력을 어렵게 만들게 한다.

일본 수출 과정에서의 문제점

일본으로 수출되는 김 중에 우리 한국수산물무역협회가 일본 민간단체와 협의해 관리하는 김 수요자할당(IQ)의 경우에는 매년 입찰·상담회를 통해 김 수출이 이뤄지고 있다. 이때 낙찰 당시의 김 샘플과 실제 반입이 이뤄진 김 간의 품질 차이로 인해 마찰이 빚어지기도 한다. 이는 김 수출업자 개인의 사업행태에 관한 문제이기도 하지만, 수입자 측으로서도 품질에 대한 객관적인 기준을 가지고 있지 못해 나타나는 문제이기도 하다. 따라서 김 품질에 대한 객관적인 기준 마련이 필요하다.

수출 김 품질관리 방안

김을 포함한 농수산물의 품질관리 및 품질향상에 관한 사항은 ‘농수산물 품질관리법’에서 규정하고 있고, 같은 법 제88조에는 수산물 등에 대한 검사 규정을 두고 있다. 즉 제88조 제1항에 다음 각호의 하나에 해당하는 수산물 및 수산가공품은 품질 및 규격에 맞는지와 유해물질이 섞여 들어오는지 등에

관해 해양수산부장관의 검사를 받아야 한다. 그리고 외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요할 경우에는, 수산물 및 수산가공품의 검사기준을 고시로 정하고 있다. 또한, 수산물 및 수산가공품에 대한 검사 신청이 있는 경우 검사를 해야 한다. 검사기준에 의하면 마른김과 얼구운 김에 대한 검사항목은 형태, 선택, 청태의 혼입, 향미, 중량, 협잡물, 결속, 결속대지 및 문고지의 8가지이다. 이들 8가지 항목별 검사 결과를 종합해 특등, 1~3등급, 등외의 5가지 등급을 최종적으로 매긴다.

김 등급제 시행 방법

김 등급제 시행에 대한 수출업체의 의견을 조화한 결과 총 12건의 의견이 조화됐다. 이중 등급제의 필요성에 대한 의견은 응답자의 58.3%에 해당하는 7곳에서 등급제의 필요성을 제시했다. 아울러 등급제 시행 시 참여한다는 의견은 75%에 이르렀다. 참여하지 않겠다는 의견을 보인 업체는 그 이유로 번거롭다는 점을 들었다. 한편 등급제를 실시하기 위해서는 판정단을 구성해야 한다. 판정단에는 김에 관해 다년간 경험이 있는 자 중에서 선발하고, 지역 특성 등을 고려해 안배해야 시너지 효과를 낼 수 있을 것이다. 등급제 판정 방법은 해양수산부의 ‘수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시’를 원용해 판정 결과는 특등, 1, 2, 3등, 등외의 5등급으로 정할 수 있다. 향후 정책 방향 결정을 위해서는 용역 등을 통해 예상되는 문제점을 사전에 보완한 후 등급제 도입에 속도를 내는 방향으로 추진되어야 할 것이다.

수출 역량 강화방안

그동안 우리 협회에서는 자체 예산으로 일본과 중국으로 김 산업 시찰단을 운영해 김 산업 실태를 파악함으로써 세계 김 소비 동향을 직접 확인하고

경험함으로써 맞춤형 제품 생산으로 이어지고 있다. 하지만 성과 중심의 수출지원 확대를 위해서는 김 마케팅 전략 수립 추진과 함께 홍보의 일원화가 필요하다. 이중 수출시장 확대에 있어서는, 첫째, 시장 세분화에 따른 목표시장과 소비자 명확화가 필요하다. 이를 위해 국가별로 수출국 시장의 특성, 소비 트렌드에 따라 차별화된 마케팅을 펼치고, 품목별로는 각국 김 시장의 특성을 감안해 주력상품을 집중 지원해 나가야 한다. 그리고 김 수출시장 확대를 위한 신시장개척 지원이 이뤄져야 한다. 특히 유럽, 러시아, 아세안, 남미 등으로 수출시장을 확장하는 한편, 마른김의 경우 김밥김, 원료김을 초밥김으로 전환하는 등 상품 다각화도 도모하고, 조미김의 경우도 도시락김에서 김스낵, 김자반, 김탕 등으로 시장 타격을 확대하는 전략도 필요하다. 무엇보다 우리 김 제품에 대한 국제적 브랜드를 형성하기 위해서는 주요 김 수출국을 대상으로 단기 마케팅·판촉에 집중해 거래선을 확보할 수 있는 시장 개척단이 구성돼야 한다. 아울러 온라인과 뉴미디어 등을 활용한 국내외 인지도를 지속적으로 제고해 나가는 것도 좋은 대안이 될 수 있다. 마지막으로 비관세장벽 해소를 위한 현장 밀착지원을 위해 모니터링과 교육 및 홍보를 강화하고, 신속 대응체제 운영과, 통상대응을 강화하는 등의 수출 전략이 추진돼야 한다. 우리나라는 세계 제1위의 김 생산국이자 김 수출국으로서 세계 김 시장을 석권하고 있는 것이다. 전통적인 김 수출대상국인 일본, 미국으로의 수출 증가세가 높을 뿐 아니라, 신흥 시장인 중국, 태국 등으로의 수출 성장세도 눈부시다. 이런 상황에서 세계 김 시장을 주도할 수 있는 국제 김 콘퍼런스를 우리나라가 주최하는 것도 바람직하다 할 것이다. 현재 한·중·일 3국 사이에 김 생산, 수출과 관련된

정보공유가 미흡한 상태이다. 따라서 3개국을 포함한 전 세계 바이어도 참가할 수 있는 국제콘퍼런스를 개최해 생산에서 수출까지의 다양한 정보 공유를 통한 협력체제를 구축하도록 함으로써, 우리나라가 주도하는 신시장을 확대하는 발판을 마련해 나가는 것이 필요하다고 본다.

김 수출 10억 달러 조기 달성

김 산업의 육성 및 지원에 관한 법률(약칭:김산업법) 제정(시행 2021.12.23)으로 김 산업 중장기 기본계획(5년 단위) 및 매년 시행계획 수립으로 보다 경쟁력을 갖춘 고부가가치 산업으로 육성될 수 있는 기틀이 마련되었다. 세계 최고의 프리미엄 상품 개발과 10억 달러 김 수출목표를 조기에 달성하기 위해서는, 생산과 가공, 유통 및 수출 여건에 맞게 체계적이고 균형감 있는 지원이 중요하다고 본다. 김 수출도 양식 단계부터 가공, 유통 및 소비까지 위생과 안전을 최우선하여 제품에 대한 신뢰를 바탕으로 국제 경쟁력이 강화되어야 한다. 이러한 튼튼한 기반으로부터 특화된 고품질제품 개발을 통해 소비자에게 인식되고 선택받을 수 있도록 하는 차별화 전략이 필요하다. 앞으로 우리 협회는 수출입 회원사와 함께 해외 수출시장 다변화를 위해 역할을 다하고, 제품의 고급화 전략을 통해 글로벌식품의 질적 성장을 지원해 나가야 한다. 그리고 우리 협회가 일본 민간단체와 공동으로 주관하는 일본 수출 김 입찰 및 상담회를 위한 마른김 품질검사(검수)를 체계화하는 등, 수출기업과 소통과 협력을 통해 수출 가격 제고를 위한 역량을 기울여서 세계 김 수출 1위 대한민국의 명성을 이어나갈 계획이다.

* 한국수산물무역협회 연구 용역 보고서
'대일 김 수출의 체계적 관리를 위한 개선 방안'을
활용하여 작성

한국수산물무역협회 회원사

1/4분기 신규회원사 소개



회사명	대표자	TEL	주소	주요 품목
		FAX	e-mail	
세양수산	양귀철	031-322-6639	경기 용인시 처인구 백암면	김
		031-322-3721	yang40390@hanmail.net	
엠에스유통	김기호	051-262-7888	부산 강서구 낙동남로	낙지
		051-973-7889	mscom9092@naver.com	

안내

최근 코로나19로 우리 수산물 수출입 환경이 더욱 어려워지고 있는 가운데, 저희 한국수산물무역협회에서는 회원사별 담당자를 지정, 매주 최대한 많은 회원사의 근황과 어려움을 여쭙고 있습니다. 이와 관련하여, 회원사 여러분께서도 자사 주소나 연락처 변경 등, 주요한 변경사항이 있으신 경우 협회와 공유하여 주시면 고맙겠습니다.



우수회원사 소개



(주)성경식품

(주)성경식품(대표 임영청)은 대전광역시 대덕구에 위치한 수산물 가공, 조미김 제조 및 판매업체로 조미김을 국내 공급은 물론, 해외 12여 개국에 수출하고 있다. 이 기업에서 주목할 점은 끊임없는 제품 개발과 적극적인 마케팅이다. (주)성경식품은 조미김이라는 한정된 시장을 극복하기 위해 각국의 기호에 맞는 신제품 연구개발, 디자인 분야에 지속적인 투자를 하였다. 그 결과로 디자인 상표 11개, 상표 63개 등 다양한 상표 이력을 갖고 있다. 또한, HACCP, 유기농식품, 할랄 인증을 받아 글로벌 식품업체로서 신뢰성을 구축하였다. 뿐만 아니라 2019년도 하반기 김 업계 최초로 불닭, 매운 자반 김을 출시하며 한동안 품절사태를 만들었다. 최근에 진행한 독도 이벤트와 개그맨 김준호와 전략적 제휴를 맺어 출시한 '김준호 호랑이 김' 역시 고객들에게 큰 호응을 얻고 있으며 젊은 고객층을 겨냥한 SNS 활동 또한 꾸준하게 진행 중이다.

(주)성경식품은 단일 품목인 스시김으로 2015년도부터 대전광역시 해외 수출 사절단 전시회, 수출바우처 지원사업 등 정부에서 많은 지원을 받아 내수 위주의 기업에서 수출기업으로 성장하였다. 그리고 해외에 제품을 알리기 위해 수출사업 초기 공격적인 투자를 단행하였고, 정부의 수출바우처 사업으로 미국 시장에 진출하게 되었다. 2020년도에는 해외 주요 거래처들로부터 연 500만 불의 매출을 달성하여 수산물 수출 공로탑을 수상과 같은 해에 임영청 대표는 해양수산부 장관 표창을 수상하였다.

(주)성경식품은 이에 만족하지 않고 계속해서 새로운 정보와 트렌드를 수집해 제품 개발에 적용하고 있다. 변화와 혁신을 두려워하지 않는 이러한 (주)성경식품의 경쟁력이 앞으로 미개척 시장의 문을

두드리며 한국 대표 수산물 브랜드인 김을 전 세계에 널리 알릴 수 있기를 기대해 본다.



한국수산물무역협회 주요사업 안내



일본 수출 김 입찰·상담회 및 건다시마 상담회

일본 수출용 김, 품질 검사 실시

- 검사항목 및 검사관 추가로 더욱 체계적으로 수출 김 관리 진행 -



한국수산물무역협회는 지난 2021.4.19~22(4일간)까지, 건강한 청정해역으로 ‘맑은 물 푸른 숲 정남진 장흥’을 내세우는 전남 장흥군 [㈜씨플]에서, 일본 수출용 김의 위생·안전과 품질에 대한 등급 검사를 실시하였다.

작년에 이어 올해 실시한 품질 검사는 우리 정부(해양수산부)와 일본과 합의된 2021년 일본의 한국산 김 수입할당량(2,100만 속) 중에서, 수요자할당(1,050만 속)으로 수출할 마른김(630만 속)의 성공적인 수출계약을 끌어내기 위해 추진되었다.

협회는 식약처 및 국립수산물품질관리원에서 근무한 경력이 있는 전문가를 김 검사관으로 위촉하여, 위생·안전성이 확보된 방법으로 참가업체(58개사, 전년 대비 13개사 증가) 제품의 샘플에 대한 등급 검사를 실시하였다. 특히 올해에는 검사항목*과 검사관**을 추가하는 한편, 검사 결과 ‘등외(등급외)’로 판단된 제품은 입찰회 참가를 금지토록 함으로써 수출 김의 품질에 대한 체계적인 관리 의지를 밝혔다.

* 검사항목 : (‘20) 업체자체등급, 중량, 이물선별기·금속탐지기 통과 → (‘21) 생산연도 추가

** 검사관 : (‘20) 검사관 위촉 2인 → (‘21) 3인

한편, 2021년 한·일 ‘제27회 한국 김 수출 입찰·상담회’는 우리 협회와 일본 측 민간단체의 공동주관으로 비대면 온라인 화상회의 방식으로 2021.5.18~19.까지 진행될 예정이다. 세계적인 코로나19 유행에 따라 2년 연속 비대면 온라인 방식으로 진행되는 동 행사의 원활한 진행을 위해 5월 18일과 19일까지 이틀 동안 개최하기로 일본 측과 합의하였으며, 협회는 지금까지 오랜 기간 축적된 노하우를 바탕으로 참가업체의 수출확대에 최선을 다할 예정이다.

한국수산물무역협회 배기일 회장은 “현재의 코로나19로 인한 위기 상황 속에서도 우리 김 수출에 차질이 없도록 준비하겠다.”라고 하면서, “수산물품 수출 부문에서는 최대 규모로 진행되는 대일 김 수출 입찰·상담회가 올해도 성공적으로 개최될 수 있도록 유관기관·단체와 수출업계의 많은 협조를 요청 드린다.”라고 말했다.



부산국제수산EXPO 주관

2021. 11. 3~5(3일간) 진행되는 ‘부산국제수산EXPO’는 올해 19회째로 국내에서 개최되는 수산분야 전문전시회 중 가장 오래되고 규모가 큰 박람회이다. 특히 작년에는 코로나19로 인해 많은 박람회가 취소되는 안타까운 일이 있었음에도, ‘부산국제수산EXPO’는 해양수산부를 비롯한 여러 참여기관과 업체들의 적극적인 협조와 뜨거운 열기로 인해 코로나19 여파도 잠시 사그라들게 만들어 18회 부산국제수산EXPO가 정상 개최된 바 있다. 기존 B2B행사(수출상담회)와 더불어 일반 참관객들에게 판매하는 드라이브 스루 등 B2C행사를 일부 병행하였고, 새로운 쿠폰제도를 도입하며 많은 업체들의 실적에 기여를 하였다.

또한, 새로운 판로개척에 기여하고자 한국수산무역협회, 수협중앙회, 부산경제진흥원 세 기관에서 수출 상담회를 동시에 개최하였다. 정상개최만으로도 놀라웠던 작년, 많은 전문위원들 입에서 ‘부산국제수산 EXPO’는 시기와 상황을 고려하여 업체들의 관점으로 다가가 개최된 전시회라 입을 모았다. 이는 수산업계 종사자들의 지속적인 관심과 행사유지에 힘써준 많은 참가자가 있었기에 가능했다.

작년의 성원에 힘입어 올해 ‘19회 부산국제수산EXPO’에는 업체들에게 실질적으로 도움이 될 지원사업에 대해 지속적으로 의견을 모으고 있다. 해외시장개척에 힘을 실을 ‘수출상담회’를 비롯하여 참가 업체 간 네트워킹을 위한 ‘수산종사자 비즈니스 네트워킹’, 소비촉진에 힘쓰고자 ‘할인쿠폰발행’, ‘비대면 드라이브스루’ 등 많은 부대행사 및 학술행사를 준비하고 있다. 앞으로도 업체들의 수출 및 매출 실적향상 통로가 되기 위해 업체들의 다양한 의견을 반영하고자 한다.

부산국제수산EXPO 연계사업

- **국제교역행사** : 해외바이어초청 무역상담회, 국내 주요 MD 상담회, 글로벌 비즈니스상담회, 해외 참가업체 및 해외바이어 산업시찰 등
- **학술대회** : 한국수산과학총연합회 국제학술대회
- **세미나 및 워크숍** : 한국양식기술워크숍, 부산수산업정책포럼, 수산산업 투자유치세미나 등
- **부대행사** : 씨푸드 드라이브스루, 수산종사자 네트워킹교류회, 유튜브 라이브 방송, 쿠키쇼 등
- **동시 행사** : 광역수산행정협의회 임시회, 수산양식 혁신성장 심포지엄 등



전시회 전경



해외바이어 화상 상담회

한국수산물무역협회 주요사업 안내

리스크안전망 구축

「리스크안전망 구축」은 국내 영세 중소·중견 수산업체의 위험(급격한 시장변화, 미수금 발생 등) 관리 과정에서 발생하는 비용을 정부(해양수산부)에서 지원하는 사업으로, 지난 2월 4일부터 온라인 사업 신청 사이트(biz.kfish.kr)를 통해 지원 희망업체를 모집 중이다.

2021년 사업은 작년의 연 4회 분할모집에 따라 발생했었던 지원 공백을 최소화하고자 지원수요가 집중되는 8월을 기준으로 모집 기간을 분할(2~8월, 9~11월), 사업예산 조기소진에 따른 지원 사각지대 해소와 지원 공백기 제거라는 두 마리 토끼를 모두 잡아나갈 예정이다.

또한, 올해에는 변동성이 한층 심해진 환율시장에 대한 수산업계의 이해도 및 관리능력 향상을 위해 ‘환리스크 관리 교육 영상’을 제작을 준비하고 있으니 관심 있는 업체의 많은 이용을 바란다.

» 지원사항

종 목	미수금안전망		선급금안전망	환차손안전망	신용보증	신용조사
	단체	개별				
지원 비율(%)	100	90	90	95	90	100
업체 한도(천 원)	240	10,000	10,000	40,000	10,000	10,000

담당문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)

국내 공동물류센터 지원

「국내 공동물류센터 지원」은 국내 활수산물 수출업체들의 경쟁력(수출품 신선도) 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규시장 개척도모 기회를 제공하는 정부 지원사업으로, 2021년 현재 업체 모집 및 선정과정을 거쳐 인천(13), 부산(2), 평택(1), 통영(1)에 활수산물 보관 수조를 임차한 17개사를 지원하고 있다.

2021년에도 큰 변화를 맞은 동 사업은 업체 확대를 위해 지원 연수에 따라 지원 한도(10~20백만 원)에 차등을 두었으며, 사업성과 제고를 위해 6월경 선정업체를 대상으로 중간평가를 시행, 기존 미달 업체에 대해서는 지원을 중단하며, 우수 성과 달성업체는 추가지원 등 인센티브를 부여할 예정이다.

또한, 최근 활수산물 항공운송 단가가 상승하는 등, 점차 어려워지는 활수산물 수출환경에 대응하고자, 협회는 다양한 지원방식을 고민하고 있으니, 번뜩이는 아이디어나 의견이 있으신 업계 관계자분께서는 언제든지 협회에 연락하시길 부탁드립니다.

담당문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



수산물 청년 마케터

협회는 「수산물 청년 마케터 육성」 정부 지원사업을 통한 수산전문 청년 인프라 구축 및 수산업 발전의 발판 마련을 위해 청년 대상 수산물 무역실무 경험 습득의 기회를 제공하고 있다.

이번에 선발된 수산물 청년 마케터(5기) 20명은 매칭된 수출기업 및 유관기관 17개사에서 우리나라 수산물 수출 역군으로 기여하게 될 것이다.

» 수산물 청년 마케터 면접 실시

- 일시 : 2021년 4월 7일(수) 10:00~17:00
- 장소 : 서울 양재동 aT센터 / 창조룸 I (면접대기장) / 1103호 회의실(면접장)
- ※ 간담회는 방역수칙을 철저히 준수하여 진행되었음

» 주요 지원 내용

- 한국무역협회 온라인 무역이론 강의 수강(약 30시간)
- 연수(주 40시간), 3개월 연수비(183만 원/월) 및 4대 보험 지원
- 수협중앙회 무역지원센터(1개월) 파견
 - 중국(상해), 일본(동경), 대만(타이페이), 태국(방콕), 베트남(호치민), 홍콩
- ※ 코로나19 상황에 따라 해외 지원센터 파견은 국내 수출업체 연수로 대체 가능

구분	참여업체	매칭 인원
서울	삼진식품	1
	세양물산	2
	신안천사김	1
	예원	1
	수협중앙회	2
	한국수산물	1
	한국수산물무역협회	1
부산	DH SeaFood	1
	세화씨푸드	1
	희창물산	1
강원	동화푸드	1
충남	대천맛김	1
전북	바다향	1
	화우당	1
전남	대창식품	1
	한국농수산물유통공사	2
제주	오션스타	1



수산물 청년 마케터 면접장면

수산물 청년 마케터 면접대기장



한국수산물무역협회 주요사업 안내



방한관광객 홍보관 운영

협회는 정부로부터 지원을 받아 「방한관광객 홍보관 운영사업」을 통하여 외국인 관광객을 대상으로 국산 수산식품의 인지도 제고 및 수출 증대에 기여하고 있다. 그러나 코로나19의 장기화에 따른 홍보관 이외 다양한 비대면 홍보를 계획 중이다. 국내 거주 외국인 파워 인플루언서와의 연계를 통한, 외국인 시각에서 바라본 한국 수산제품 콘텐츠 생성 및 홍보할 예정이다. 한국을 대표하는 '대한민국 수산대전' 및 '부산국제수산물EXPO' 행사와 연계하여 AC(After Corona)시대 잠재 방한관광객 및 우수 한국 수산제품 홍보를 기대할 수 있을 것으로 예상된다.

주요 내용

- 국내 외국인 인플루언서가 '대한민국 수산대전'을 직접 체험하며 한국 수산식품 홍보
- 부산국제수산물EXPO(BISFE) 행사장에 직접 방문하여, 외국인의 시각에서 행사장 투어 및 한국 수산식품 홍보 라이브 방송을 통해 중국 현지에 있는 시청자에게 한국수산물 정보 전달
- 중국 왕홍 연계 라이브 커머스 플랫폼 내, 한국 우수 수출 수산제품 라이브 판촉 진행



부산국제수산물EXPO 라이브 홍보 진행(예시)



한국 수산식품 라이브 커머스(예시)

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



재외공관 연계 마케팅

재외공관 연계 마케팅 사업은 영향력 있는 유통업계, 바이어 및 오피니언 리더 등을 대상으로 한국의 수산식품을 소개하여 해외 수출시장 저변 확대를 목표로 정부로부터 지원을 받아 시행하는 홍보 사업이다. 해외 현지 공관에서 경쟁력 있는 우리 수산식품을 가지고 홍보를 확대하고자 하며 추진 예정인 공관은 5개 국가로 일본, 중국, 스페인, 미국, 영국이다. 공관별로 추진 예정인 행사를 보면 미국은 뉴저지에서 재외공관 연계 K-FISH 홍보 행사, 일본은 후쿠오카에서 4월 예정인 K-Seafood Fair 2021, 중국은 9~10월경 천진, 북경에서 K-FESTA 행사 그리고 스페인 발렌시아에서 K-FISH Royal 수산식품 홍보 마케팅을 추진할 예정이다. 영국은 코로나19 사태의 심각성이 지속되고 있어 상반기가 지난 후엔 행사 여부 및 일정을 알 수 있을 것으로 보인다. 홍보 시에 필요한 물품은 협회가 지속적으로 지원하고 관리할 예정으로 공관에 파견된 수산관들과 협력하여 효율적인 행사가 될 수 있도록 적극 노력할 예정이다.



- TIP**
- (1) 재외공관 연계 마케팅은 한국 수산물을 해외 공관에서 추진하는 홍보·판촉 행사입니다.
 - (2) 수산업체들이 직접 추진하는 사업은 아니므로 업무에 참고하시기 바랍니다.

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



국제 낚시용품 박람회

작년에는 코로나19 사태로 해외 낚시박람회에 참가하지 못하고 온라인 낚시박람회로 사업을 변경 추진하였다. 2021년에는 해외 신규 거래선 발굴, 낚시용품 관련 최신 트렌드 파악 및 한국 제품 브랜드 홍보 전개를 통해 수출역량을 확대하고자 코로나19 사태를 면밀히 파악하여 그 상황에 맞게 사업을 지속 추진할 예정이다.

우선 낚시박람회로는 최초로 미국의 올랜도낚시박람회(7월 개최)를 참가 계획 중이나 코로나19 사태가 확산되지 않을 시, 워싱턴낚시박람회(10월)를 참가할 예정이다. 그러나 8월 이후까지도 전 세계적으로 코로나19가 안정화되지 않고 악화될 경우, 해외 낚시박람회 참가를 포기하고 모바일 앱과 영세한 조그 업계를 위한 카탈로그를 제작하여 수출 경쟁력을 높이는 데 주력할 것이다. 이는 내년 낚시박람회 참가 시, 업체들이 바이어와의 상담 효과를 향상하는데 큰 도움이 될 것이다.

이와는 별개로 낚시 협회에서는 금년도 낚시박람회를 경기도 일산 킨텍스에서 3.26~28.까지 개최하여 코로나19 여파에도 불구하고 많은 사람들의 관심을 받으며 행사를 마무리하였다.

협회는 지속적으로 정부 및 낚시업계와 함께 우리나라 낚시산업 발전과 낚시용품의 수출 확대를 위해 노력을 다할 것이다.



한국국제낚시박람회
내부 전경



한국국제낚시박람회
개막식

한국수산물무역협회 주요사업 안내



수산물 TRQ 수입권공매·배분

2021년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남, 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저율관세율할당(TRQ) 및 수입권공매 입찰」이 지난 2월 24일(수), 4월 14일(수) 두 차례에 걸쳐 진행하여, 60,237t이 낙찰되었다. 한편, 해양수산부에서는 제도개선 측면에서 금년 하반기부터 수입권공매 입찰 시에도 제재업체 및 제재업체의 대표자와 동일 대표자인 사업자가 입찰에 참여하거나 수입대행자로 참가하는 것도 금지하는 것을 검토 중이다. 앞으로도 우리 협회는 정부(해수부)로부터 위임받은 업무를 더욱 공정하고 투명한 TRQ 수입권공매 및 배분 운영을 위해 노력할 것이다.

» 수입권 공매 결과

(단위 : 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량 (B)	잔량 (A-B)
합계	72,234	60,237	11,997
한-아세안	7,300	7,000	300
한-베트남	15,000	15,000	-
한-중	47,380	38,237	9,143
한-뉴질랜드	1,154	-	1,154
한-중미	1,400	-	1,400

» 한-중 수입권 배분 배정실적

(단위 : 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량 (B)	잔량 (A-B)
합 계	2,077	670.4	1,406.6
바지락(염장, 염수장)	290	40	250
바지락(냉동)	330	330	-
복어(활어)	140	87.4	52.6
아귀(신선, 냉장)	17	17	-
오징어(기타)	1,300	196	1,104



TIP **TRQ란?** 정부가 허용한 일정 물량에 대해서 저율관세율이 부과되고, 이를 초과하는 물량에 대해서는 기본 관세율이 부과되는 것으로 저율관세할당 물량, 시장접근 물량 등으로 불림

(1) 추가적인 입찰 및 배분 일정과 물량은 수입권관리시스템(www.trq.kr)에 수시로 게재됩니다.

(2) 카카오톡 채널 '수산물 TRQ'로 각종 안내 및 공고를 최우선 공지하오니 친구 추가 후 많은 이용 부탁드립니다.

담당·문의_ 협회 수입부(TEL. 02-6300-8803~4 / FAX. 02-6300-8700)



새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천

우리 협회는 국내 뱀장어 양식 어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2021년도 4월 21일을 기준으로 0.615t을 추천하여 뱀장어 양식 어가에 큰 도움을 주고 있다.

품목	품명	HS 번호	연간 물량	기본세율	추천세율
뱀장어 [양귀라종]	새끼뱀장어 (한마리당 0.3~50g, 양식용으로 한정)	0301-92-2000	50t	5%	3%



TIP **할당관세란?** 일정기간 일정량의 수입품에 대해 일시적으로 기본 관세율에 더하거나 낮추어 부과하는 관세

(기본 세율의 40%의 범위 내에서 가감) ※ 자세한 사항은 www.kfta.net의 공지사항을 참고하시기 바랍니다.

담당·문의_ 협회 수입부(TEL. 02-6300-8803~4 / FAX. 02-6300-8700)

알아두면 좋은 수산물 수출입



소 잃고 외양간 고치지 마세요. 수출입 관련 보험



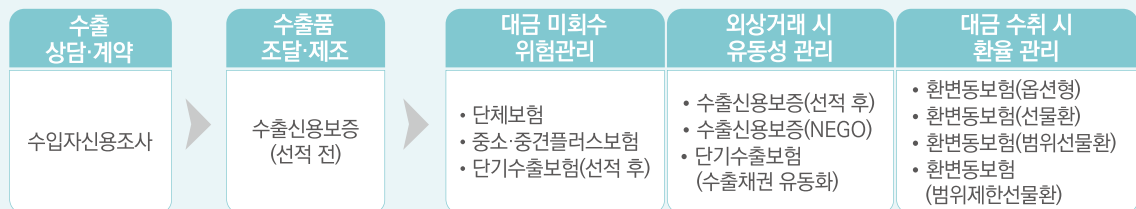
코로나19 시대, 멀어진 국가 간의 거리만큼 작년 한 해 무역 사기 역시 급증하여* 가뜰이나 위축된 우리 수산업계를 더욱 힘들게 하고 있다.

*2019.9~2020.8 KOTRA 해외무역관에 접수된 무역 사기 신고 건수는 166건으로 직전년 대비 2배 이상 증가한 것으로 나타났다.

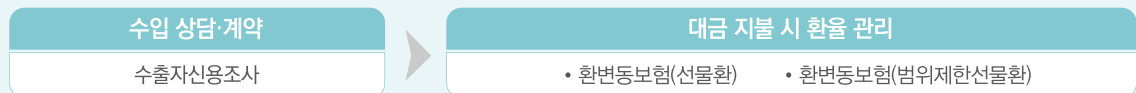
이러한 무역 사기 뿐 아니라, 수출국 통관 거절이나 환율변동에 따른 환차손 등 우리나라 업체가 수출입 과정에서 생겨나는 불확실성을 효과적으로 대처할 수 있는 방법은 한국무역보험공사의 '무역보험 제도'를 이용하는 것이다. 한국무역보험공사는 민관을 아울러 국내 유일의 무역보험제도 운영 회사로, 1992년 출범한 오랜 역사만큼, 상담·계약부터 수출입 대금 수취(지불)까지 모든 수출입 단계를 아우르는 다양한 무역보험 상품을 운영하고 있다. 단계별 무역보험 상품과 상품별 설명은 하기의 도표 및 공사 홈페이지(www.ksure.or.kr)를 통해 자세히 확인할 수 있다.

수출입 단계별 무역보험

» 수출 시



» 수입 시



무역보험 이용 절차는 간단하다. 무역보험을 이용하고자 하는 업체는 홈페이지를 통한 사이버영업점 회원가입으로 무역보험 이용이 가능하며, 인터넷 청약자는 전국에 위치한 한국무역보험공사의 영업소에 문의하면 자세한 안내를 받을 수 있다.

마지막으로, 우리 협회는 수산물 수출업체가 무역보험 상품을 이용하는 과정에서 발생하는 비용을 최대 100% 지원하는 「리스크안전망 구축사업」을 지난 2월부터 운영하고 있으니, 관심 있는 업체의 많은 신청 바란다. (신청 사이트 : biz.kfish.kr)

문의처 : 한국수산물무역협회_수출부 대리 최승호 (T. 02-6300-8704 / Email. kfta.net)
한국무역보험공사_고객센터 (T. 1588-3884)

통계자료 — 수출

국가별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 톤, %)

구분		2020년	2020년(1~3월)	2021년(1~3월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	174,462	164,743	-9,719	-5.6
	금액	2,305,535	545,434	565,895	20,462	3.8
일본	물량	109,723	25,460	25,054	-406	-1.6
	금액	658,775	149,471	129,909	-19,562	-13.1
중국	물량	125,573	39,908	24,362	-15,546	-39.0
	금액	442,406	101,036	105,938	4,901	4.9
미국	물량	26,772	6,588	7,956	1,368	20.8
	금액	314,053	69,995	86,388	16,393	23.4
태국	물량	112,824	37,631	37,829	198	0.5
	금액	170,914	50,180	45,799	-4,380	-8.7
베트남	물량	68,287	18,039	22,612	4,573	25.4
	금액	151,305	38,982	41,668	2,687	6.9
대만	물량	9,728	4,395	1,989	-2,406	-54.7
	금액	56,751	15,623	14,392	-1,231	-7.9
프랑스	물량	2,999	825	849	23	2.8
	금액	36,866	9,677	10,942	1,265	13.1
러시아	물량	5,760	1,862	1,503	-359	-19.3
	금액	36,458	9,865	10,225	361	3.7
이탈리아	물량	5,991	1,058	1,954	896	84.7
	금액	34,628	7,011	9,692	2,681	38.2
캐나다	물량	3,047	598	778	180	30.1
	금액	35,830	7,813	9,214	1,401	17.9

품목별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 톤, %)

구분		2019년	2019년(1~3월)	2020년(1~3월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	174,462	164,743	-9,719	-5.6
	금액	2,305,535	545,434	565,895	20,462	3.8
김	물량	24,960	6,248	6,716	468	7.5
	금액	600,421	132,778	152,369	19,591	14.8
참치	물량	216,022	55,299	57,047	1,747	3.2
	금액	527,971	116,927	136,977	20,051	17.1
대구	물량	19,745	5,303	5,180	-123	-2.3
	금액	56,482	16,868	14,661	-2,208	-13.1
오징어	물량	7,172	1,755	3,846	2,091	119.1
	금액	33,993	8,562	14,208	5,647	66.0
이빨고기	물량	1,735	211	1,006	795	376.5
	금액	30,695	3,756	13,914	10,159	270.5
굴	물량	9,457	2,189	1,868	-320	-14.6
	금액	71,484	15,393	13,596	-1,796	-11.7
게	물량	2,781	511	323	-188	-36.8
	금액	104,530	21,110	13,082	-8,028	-38.0
어묵	물량	10,373	2,380	2,811	431	18.1
	금액	45,144	9,701	12,641	2,940	30.3
정어리	물량	10,867	698	21,022	20,324	2911.3
	금액	5,856	509	10,749	10,241	2013.4
넙치	물량	4,781	1,333	613	-719	-54.0
	금액	43,115	9,898	9,867	-31	-0.3

통계자료 - 수입

국가별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2019년	2020년(1~3월)	2021년(1~3월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	1,257,266	1,623,158	365,893	29.1
	금액	5,600,836	1,356,541	1,445,677	89,136	6.6
중국	물량	773,567	163,456	262,772	99,317	60.8
	금액	1,250,759	281,664	304,423	22,759	8.1
러시아	물량	312,752	70,169	91,980	21,811	31.1
	금액	925,949	215,031	244,765	29,734	13.8
베트남	물량	172,325	35,002	37,613	2,612	7.5
	금액	754,726	156,362	172,875	16,513	10.6
노르웨이	물량	74,212	19,780	33,304	13,524	68.4
	금액	430,908	112,193	154,185	41,991	37.4
미국	물량	74,843	24,851	19,118	-5,733	-23.1
	금액	229,214	66,999	50,327	-16,672	-24.9
페루	물량	67,618	11,555	19,265	7,710	66.7
	금액	203,778	39,629	46,491	6,863	17.3
대만	물량	23,985	7,632	13,173	5,541	72.6
	금액	73,704	18,959	41,620	22,661	119.5
태국	물량	24,287	4,848	5,855	1,007	20.8
	금액	154,079	30,610	41,046	10,435	34.1
일본	물량	30,190	5,484	6,865	1,381	25.2
	금액	130,303	25,675	38,401	12,727	49.6
홍콩	물량	45	6	12	6	108.8
	금액	100,056	91,350	30,428	-60,922	-66.7

품목별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2019년	2020년(1~3월)	2021년(1~3월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	1,257,266	1,623,158	365,893	29.1
	금액	5,600,836	1,356,541	1,445,677	89,136	6.6
오징어	물량	155,577	25,186	39,297	14,110	56.0
	금액	462,843	83,955	111,339	27,384	32.6
연어	물량	42,609	10,270	10,136	-135	-1.3
	금액	357,696	93,143	96,986	3,843	4.1
명태	물량	209,729	54,694	52,907	-1,786	-3.3
	금액	407,758	99,160	93,848	-5,311	-5.4
새우	물량	65,221	12,125	13,376	1,251	10.3
	금액	368,955	81,003	91,316	10,313	12.7
참치	물량	21,314	4,295	6,073	1,778	41.4
	금액	213,816	61,656	67,438	5,782	9.4
대게	물량	8,390	1,550	1,891	341	22.0
	금액	171,005	35,928	62,127	26,199	72.9
새우살	물량	32,872	6,046	7,250	1,204	19.9
	금액	275,092	51,180	61,861	10,682	20.9
게	물량	11,881	3,635	3,046	-589	-16.2
	금액	240,348	57,832	57,545	-287	-0.5
소금	물량	3,985,264	912,853	1,228,315	315,462	34.6
	금액	165,091	39,947	53,843	13,896	34.8
주꾸미	물량	29,952	5,648	7,433	1,785	31.6
	금액	182,571	32,717	47,652	14,935	45.6



국내외 수산 뉴스



한-중미 자유무역협정(FTA) 전체 발효

- 산업통상자원부는 한-중미 FTA 유일한 미발효국이었던 파나마가 최근 국내 발효 절차를 모두 완료함에 따라 3월 1일 파나마 발효를 기점으로 한-중미 FTA를 전체 발효한다고 밝혔다.
- 그간 우리나라는 파나마를 제외한 니카라과, 온두라스, 코스타리카, 엘살바도르 등 4개국과 한-중미 FTA를 부분 발효한 상태였다.
- 한-중미 FTA는 미국, 캐나다, 칠레, 페루, 콜롬비아에 이어 한국이 미주 국가와 6번째로 체결한 FTA로써 중미는 물론 북-남미를 통합하는 미주 내 거대 FTA 네트워크를 완성하였다는 점에서 의미가 크다.

※ 자세한 내용은 산업통상자원부(<http://www.fta.go.kr>)를 참고.



정부, 아마존에 K-씨푸드 전용관 개설로 수출 활성화 지원

- 정부가 코로나19 팬데믹 영향으로 줄고 있는 수산물 수출 확대를 위해 지난해 구축한 '한국 수산물(K-Seafood) 온라인 무역 거래알선 플랫폼'을 확대하고, 아마존 등 5개 온라인몰에 한국 수산물 전용관을 개설한다.
- 해수부는 또 부가가치가 높은 유망 수산가공식품 수출 확대에도 나선다. 연구개발을 통해 전복 통조림, 다이어트용 어묵 등 15건 이상의 상품화를 추진하고, 기업의 유망상품 개발도 지원한다.
- 문성혁 해수부 장관은 "온라인 마케팅을 강화해 수출 국가를 다변화하고, 원물 위주의 수산물을 가공품 중심으로 전환하는 지원 정책을 적극적으로 추진 하겠다"라며 "올해 수산물 수출 25억 달러 달성해 수산업에 활력을 불어넣고, 국가 경제 회복에 기여하기를 기대한다"고 전하였다.

※ 자세한 내용은 뉴시스(<http://newsis.com>)를 참고.



커지는 수산물 HMR 시장, 생산 늘리는 식품업체

- 가정간편식(HMR)의 경쟁이 뜨거워지면서 품목도 다변화되고 있다. 특히 손질과 조리가 까다로운 수산물을 간편식 형태로 즐기는 소비자들이 늘어나면서 식품업체들의 경쟁도 본격화되고 있다.
- 수산물 간편식 시장은 최근 4년간 연평균 30%대의 성장률을 보이며 올해도 국내 수산물 간편식 시장 규모는 600억 원대로 전년보다 30% 증가할 것으로 전망된다.
- 그동안 수산물은 신선도 유지 문제로 간편식 제품으로 개발이 어려웠지만, 가공·유통 기술이 발전함에 따라 식품업체들은 다양한 신제품을 개발하였다. 2019년부터 본격적으로 관련 제품이 나왔으며 지난해 코로나19로 인해 소비자들에게 간편식이 빠르게 자리 잡아 후발주자들의 시장 진출도 본격화되고 있다.

※ 자세한 내용은 아시아경제(<http://asiae.co.kr>)를 참고.

FISHERIES NEWS

**유럽, 친환경·
지속가능한 포장재
트렌드 지속**

- 친환경, 지속가능한 식품 산업 트렌드가 지속되면서 제로 웨이스트(Zero Waste) 패키징이 주목받고 있다. 제로 웨이스트란 재활용이나 자연 분해가 되는 소재를 사용한 식품 포장으로 자원 낭비와 폐기물을 최소화하고 환경오염을 줄이는 것을 목표로 한다.
- 한 사례로 유럽의 '네슬레'라는 식품회사는 이탈리아 내에서 판매하는 제품의 96%의 포장재를 재활용이 가능한 소재로 전환하였다고 한다.
- 식품전문지 푸드네비게이터에 따르면 약 70%의 영국 소비자들은 플라스틱 포장에 적은 제품을 능동적으로 찾아 구매한다고 한다. 유럽 내 식품기업, 유통기업에서 플라스틱 포장재 감축에 대한 계획을 발표하고 있으며 소비자들 또한 환경 보호에 많은 관심과 사회적 요구가 증가하고 있다.

※ 자세한 내용은 realsimple(<http://realsimple.com>)을 참고.

**미국 수산물
소비 증가,
소비 주요
키워드는 '건강'**

- FMI-The Food Industry Association의 보고서에 따르면 미국 식품 소매업체의 수산물 판매는 2020년도에 28.4% 증가하며 신선, 냉동 및 상온 보관이 가능한 수산물이 농산물 부문의 판매를 앞지른 것으로 나타났다.
- 미국 소비자의 약 30% 이상이 일주일에 수산물을 2회 이상 섭취하였으며, 건강과 면역 체계 강화 목적으로 수산물 소비를 늘렸다는 응답이 약 59%로 높게 나타났다. 보고서에 따르면 이러한 추세는 앞으로 더욱 강해질 것이라고 발표하였다.
- 수산물 소비의 주요 키워드로 '건강'이 계속해서 강조되면서 영양성분, 요리법, 지속가능성 등에 대한 관심도 함께 높아지고 있어 이를 반영한 마케팅 전략이 필요하다.

※ 자세한 내용은 seafoodsource(<http://www.seafoodsource.com>)을 참고.

**미·중, 수입
수산물을 통한
코로나 확산에
대한 상반된
입장 발표**

- 지난 3월 30일, 세계보건기구(WHO)는 콜드체인 식품을 통한 국가 내 코로나19 확산 가능성이 희박하다는 보고서를 발표하였다. 해당 보고서는 중국 연구진과 WTO 간 공동연구를 통해 진행되었으며, 콜드체인 물류를 통한 코로나19 감염 위험이 인간 간 전염 대비 매우 희박한 확률이라고 밝혔다.
- 중국은 지난 1년 동안 코로나바이러스의 추가 확산을 방지하기 위해 수입 수산물에 대한 검역·검사를 꾸준히 강화해왔으며, 여전히 콜드체인 물류가 바이러스의 발생과 확산에 영향을 미칠 수 있다는 입장을 취하고 있다.
- 한편 미국 농무부(USDA)는 세계보건기구와 유사한 입장으로, 중국이 수입식품에 대한 검역을 강화할수록 소규모 및 개발도상국 공급업체들이 중국으로의 수출에 부담을 느끼고 거래선을 축소할 수 있다고 전망하고 있다.

※ 자세한 내용은 seafoodsource(<http://www.seafoodsource.com>)을 참고.

스페셜 코너

제철 수산물이 좋다!

특정 시기나 계절에만 얻을 수 있는 채소, 과일, 해산물 등을 제철 음식이라고 한다.

열매가 맺히는 시기이거나 한창 살이 올라서 맛이 좋은 시기가 제철이다.

나물은 부드러운 새순이 나는 시기가 제철이고 생선은 알을 낳을 시기가 되어 살이 통통하게 올랐을 때가 제철이다.

반대로 조개는 알을 낳는 시기에는 독성이 있어서 피해야 한다.

오늘은 여름 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?

단백질 함유량 많은 바다의 호르몬 성게, 성게알 파스타

성게는 강장제로 효능이 탁월한 데다 해삼보다 단백질 등 함유량이 훨씬 많아 바다의 호르몬으로 불린다. 주로 해조류를 먹는 성게는 청정지역에서 채취하며, 제주도에서는 예부터 성게가 산모의 산후조리나 알코올 해독 등 술병을 치유하는 소중한 음식으로 여겨왔다. 입안에 넣으면 달콤하면서도 사르르 녹는 진한 감칠맛을 지닌 성게알 젓은 술안주는 물론 쌀밥과 궁합도 최상이다. 성게알은 날것을 그대로 먹으면, 고유의 풍미와 부드러운 맛을 잘 느낄 수 있다.

재료

성게알, 새우, 마늘, 양파, 올리브유,
버터, 파스타면



조리방법

- 1 마늘은 편 썰고, 양파도 먹기 좋게 썰어 올리브유에 볶는다.
- 2 마늘 향이 올라오면 손질한 새우살을 넣고 볶는다.
- 3 끓는 물에 소금과 올리브유를 두르고 파스타면을 익힌다.
- 4 2에 버터 한 조각을 넣고 3의 면수를 한 컵 넣어준다.
- 5 면이 다 익으면, 4에 넣어 잘 섞어준다.
- 6 5를 그릇에 옮겨 담은 뒤, 성게알을 올려 잘 섞어서 먹는다.



바다가 주는 최고의 강장식품 전복, 전복장아찌



전복은 패류의 황제로 불리며 건강 장수식품으로 알려져 소비자들로부터 각광을 받고 있다. 수컷은 내장이 열린 노란색이고 육질도 단단해 횡감으로 좋고, 암컷은 녹색을 띠며 살이 연해 죽이나 찜에 잘 어울린다. 또한 다시마와 미역 등 청정 갈조류를 먹는 전복 내장은 검은수룩 먹이가 잘 소화된 것으로 효능이 더 뛰어나다. 전복에는 타우린이 다량 함유되어 있어 전복을 말리면 오징어처럼 표면에 흰 가루가 생긴다.

재료

전복 적량, 양파 2개, 풋고추 5개, 마늘 2통, 생강 50g, 다시마 1장, 대파 1/2뿌리, 간장 2 1/2컵, 물엿 1 1/2컵

조리방법

- 1년생 작은 전복은 솔로 껍데기째 깨끗이 씻어 둔다.
- 양파와 대파는 큼직하게 썰고 마늘과 생강은 껍질을 벗기고 깨끗이 씻어 둔다.
- 냄비에 양파, 대파, 풋고추, 마늘, 생강, 다시마를 넣고 간장과 물엿을 부어 양파의 색이 갈색이 나도록 푹 끓인다.
- 3의 양념장을 식혀 체에 걸러 건더기를 걸러 낸다.
- 전복을 용기에 담고 양념장을 자작하게 부어 숙성시킨다. 3일 후 간이 배면 먹을 수 있다.

별미 중의 별미, 더위에 반드시 먹어야 하는 민어 민어찌개



여름이 제철인 민어는 횡감으로는 최고의 재료로 꼽히며 맛 또한 최상이다. 평소에 민어로 부모를 봉양하지 못한 자식들이 후회하며 돌아가신 뒤에라도 꼭 제사상에 올려야 하는 부담을 갖게 하는 수산물이며 ‘복더위에 민어찜은 일품, 도미찜은 이품, 보신탕은 삼품’이라는 말이 있을 만큼 더위에 지친 기력 회복에 최고인 보신식품이다. 민어는 살은 회로, 뼈와 내장은 함께 매운탕으로 끓여 먹고 껍질과 부레 그리고 지느러미살은 별도로 떼어 기름소금과 함께 먹는다.

재료

민어, 바지락, 두부, 무, 썩갓, 풋고추, 붉은고추, 실파, 물, 고추장, 고춧가루, 다진마늘, 소금

조리방법

- 1 민어는 비늘을 긁어내고 깨끗이 손질해 토막낸다.
- 2 바지락은 소금물에 해감한다.
- 3 두부와 무는 나박썰기 한다.
- 4 풋고추와 붉은고추는 어슷썰고 실파는 4cm 길이로 썬다.
- 5 썩갓은 씻어서 손질한다.
- 6 냄비에 물을 붓고 고추장, 고춧가루를 풀어 끓이다가 민어, 바지락, 무를 넣고 끓인다.
- 7 6에 두부와 풋고추, 붉은고추, 실파, 다진마늘을 넣고 소금으로 간을 하여 한소끔 더 끓인 뒤 썩갓을 올려 먹는다.

속담 속 바다 이야기:

'오징어 까마귀 잡아먹듯'

피를 써 힘 안 들이고 일을 해낸다는 뜻



26

중국의 옛 문헌에 의하면 오징어는 “물새가 변한 것이어서 그 입이나 배가 물새를 닮았으며 또 배에는 먹이 있어 오족이라는 이름이 붙여졌다.”라고 했다. 오족의 ‘오’는 까마귀, ‘족’은 오징어라는 의미이다.

또 중국의 어떤 문헌에는 “오징어는 까마귀를 즐겨 먹는 성질이 있어서 날마다 물 위에 떠 있다가 날아가던 까마귀가 이를 보고 죽은 줄 알고 쫓아갈 때 발로 감아 잡아서 재빨리 물속으로 끌고 들어가 잡아먹는다.”는 대목이 나온다. 그래서 오징어에게는 까마귀를 해치는 도적이란 뜻의 ‘오적어(烏賊魚)’라는 이름이 주어졌다.

오늘날 우리가 부르는 오징어란 이름은 이 오적어(烏賊魚)에서 변화됐을 것이다. 그나마 우리 속담 중에 “오징어 까마귀 잡아먹듯 한다.”라는 말이 있는데 이를 보면 앞서 전한 중국 문헌의 오징어에 관한 얘기가 우리나라에도 꽤 잘 알려져 있었던 모양이다. 이 속담은 피를 써서 힘을 들이지 않고 일을 해낸다는 뜻이다.

또한, 오징어는 먹물을 가지고 있어 ‘묵어(墨魚)’라고도 불렸다.

별다른 필기 재료가 없었던 옛날에는 이 오징어 먹물이 잉크로 사용되기도 했다. 그런데 오징어 먹물로 글씨를 쓰면 금방 쓴 상태라 하더라도 글씨가 먹물처럼 완전히 검은색이 아니라 갈색의 검은빛으로 나타나 글이 흐릿하게 남게 된다. 여기서 시간이 더 지나면 갈색빛이 허옇게 변해 뭇 썼는지 도무지 알아볼 수조차 없게 돼 버린다. 오징어가 내뿜는 먹물은 까만색으로 보이지만 단백질의 일종인 멜라닌 색소가 주성분이라 시간이 지나면 탈색이 되기 때문이다.

이수광의 「지봉유설」에는 “오징어 먹물로 쓴 글씨는 해가 지나면 사라져 빈 종이가 되므로 사람을 속이는 자는 이 같은 간사한 방법을 이용한다.”라는 글이 나오기도 했다. 그래서 믿지 못할 약속이나 지켜지지 않는 약속을 두고 ‘오적어묵계(烏賊魚墨契)’, 다시 말해 오징어 먹물로 쓴 약속이라고 한다. 오래되면 벗겨져 흔적이 없어지는 오징어 먹물 같은 약속, 혹여 자신도 모르게 지키지 못할 말들을 함부로 떠벌린 적은 없었는지 한 번쯤 되짚어 볼 일이다.

출처 : 속담 속 바다 이야기(국립수산업과학원 발행)



문학 속 바다 이야기:

선우사(膳友辭)

백 석(白石)

남은 나조반에 흰밥도 가재미도 나도 나와 앉아서
쓸쓸한 저녁을 맞는다

흰밥과 가재미와 나는
우리들은 그 무슨 이야기라도 다 할 것 같다
우리들은 서로 미덥고 정답고 그리고 서로 좋구나

우리들은 맑은 물밑 해정한 모래톱에서 하고긴 날을 모래알만 헤이며
잔뼈가 굵은 탓이다.
바람 좋은 한 벌판에서 물닭이 소리를 들으며 단이슬 먹고 나이들은 탓이다.
외따른 산골에서 소리개 소리 배우며 다람쥐 동무하고 자라난 탓이다.

우리들은 모두 욕심이 없어 희여졌다.
착하디착해서 세깃은* 가시 하나 손아귀 하나 없다.
너무나 정갈해서 이렇게 파리했다.

우리들은 가난해도 서럽지 않다.
우리들은 외로워할 까닭도 없다.
그리고 누구 하나 부럽지도 않다.

흰밥과 가재미와 나는
우리들이 같이 있으면
세상 같은 건 밖에 나도 좋을 것 같다.

*세깃은 : '성질이나 기세가 억센'이란 뜻의 평안북도 방언



독자투고

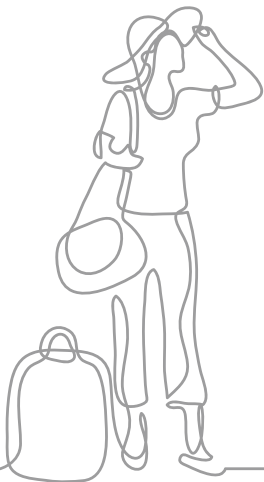
강릉으로 나홀로 여행

반찬단지 김민혜

살면서 가장 여러 번 가본 여행지를 꼽으라면 강원도 강릉이라 말할 수 있겠다. 가족, 친구, 연인과 함께 가보았기 때문에 추억이 많은 곳이기도 하지만 생애 처음으로 혼자 여행을 다녀온 곳이어서 나에게겐 특별한 곳이다.

강릉 하면 꽤 많은 것들이 상징적으로 떠오른다. 여름이면 피서객으로 붐비는 경포 해변과 고소한 커피 향이 발길을 사로잡는 안목 해변 커피거리가 젊은이들 사이에서는 빼놓을 수 없는 방문지이다. 또한 국가 보물로 지정되어있는 신사임당과 울곡 이이의 생가 오죽헌은 강릉 방문 시 필히 가보아야 하는 곳이라 생각한다. 그뿐만 아니라 강릉에는 코와 입을 자극하는 먹거리 또한 가득하다. 신선한 해산물과 간식거리가 가득한 강릉의 핫플레이스 중앙시장과 몽글몽글한 순두부로 특화된 마을인 초당순두부 마을은 강릉을 찾을 때마다 매번 방문하는 곳이다.

현시대 역병으로 인하여 집과 회사에만 발을 끄꿇 묶어두었다가. 얼마 전 어럽사리 밤 기차에 몸을 실었다. 목요일 저녁 퇴근을 하고 서울역에서 밤 10시경에 출발하는 기차를 타고 두 시간 만에





강릉역에 도착했다. 내가 탄 기차 칸에는 승객이 나포함 3명이었다. 늦은 밤 기차를 타니 요금 할인도 되고 승객도 없고, 피곤함만 빼면 꽤 괜찮았다.

다음 날 아침 동네 사람들만 안다는 보리밥 맛집에 가서 정식을 주문했다. 구수한 된장찌개와 짭조름한 생선구이, 갓 지은 감자 보리밥과 7가지 나물이 가지런히 준비되는 푸짐한 한 상이 차려졌다. 건강한 재료들을 한데 모아 쓱쓱 비벼서 한 그릇 똑딱 해치웠다.

그리곤 곧장 그리웠던 동해바다로 향했다. 개인적으로 겨울 바다는 동해바다가 제일이라고 생각한다.

바다색과 하늘색의 경계가 모호할 정도로 파란 풍경을 보고 있자면, 마음이 땡땡리다 못해 시리기까지 하다. 그 느낌이 너무 매력적이어서 겨울이면 꼭 한 번씩은 이곳을 찾게 된다.

이렇게 시리도록 시원한 바다를 보고 나면 따뜻한 커피가 생각나기 마련인데, 나는 이날도 얼죽아(=얼어 죽어도 아이스)였다.

바다를 바라보며 커피 한 잔, 지는 해를 바라보며 또 한 잔, 고즈넉한 강릉의 한옥을 바라보며 그렇게 또 한 잔. 약 이틀간의 여행 중에 세 군데의 카페를 투어했다. 저마다 다른 분위기, 다른 커피 맛을 자랑하고 있었기 때문에 곳곳마다 새로운



독자투고



매력을 느낄 수 있었다. 커피를 좋아하는 나에게 강릉은 천국이나 다름없다. 도심에서 생활하다 보면 한 집 걸러 한 집이 카페이긴 하다. 하지만 바닷가를 바라보며 여유롭게 마시는 커피 맛과는 비교할 수가 없다.

길지 않은 일정이어서 이번에는 이동하는 차 안에서 경포 호수의 일몰을 보게 되었다. 해 질 녘 경포 호수를 거닐다 보면 바로 건너편 해변과는 또 다른 낭만을 느낄 수 있다.

산책을 좋아하는 분이라면 솔방울을 밟으며 소나무 사이사이를 걸을 수 있는 송정 해변 소나무 길도 추천한다. 개인적으로는 경포 포수 산책길 대신 선택해도 시간이 아깝지 않은 곳이라 생각한다.

강릉은 웬만한 이동 거리가 차로 10분 내외이기 때문에 도보 여행지로도 좋다. 나에게서는 언제와도 놀이터같이 설레는 여행지 강릉. 그 매력을 또다시 느낄 수 있게 되어서 행복했다.

안내

우리 (사)한국수산물무역협회는 소식지 내에 임직원 및 회원사 여러분이 참여 가능한 공간을 마련하고 있습니다.

좋은 사진 혹은 시·수필 등을 제공하여 주시는 분에게 5만 원 상당의 상품권을 전달 드리오니 참고하시어 많은 참여 부탁드립니다.

• **제출처** : 주임 염승민 ☎ 02-6300-8803 / ✉ kfta@kfta.net

한국수산물무역협회 임직원 전화번호

TEL. 02)6300-8901
FAX. 02)6300-8900
E-mail. kfta@kfta.net

운영 지원과

전무이사 이병웅 02-6300-8601
상무 최현만 02-6300-8602
과장 박애경 02-6300-8603
회원관리, 수산물전기금 등

수출부

본부장 이 충 02-6300-8701
차장 박상형 02-6300-8703
차장 박규태 02-6300-8702
대리 최승호 02-6300-8704

대일 김 건다시마 수출 촉진
부산국제수산물엑스포(BISFE) 공동주관
방한관광객 홍보, 리스크안전망 구축 지원
국내 공동물류센터 지원, 수출통합마케팅 지원
수산물 수출유공 포상 및 브랜드 대전 주관
국제낙시박람회 참가·참관 지원
청년마케터 육성

수입부

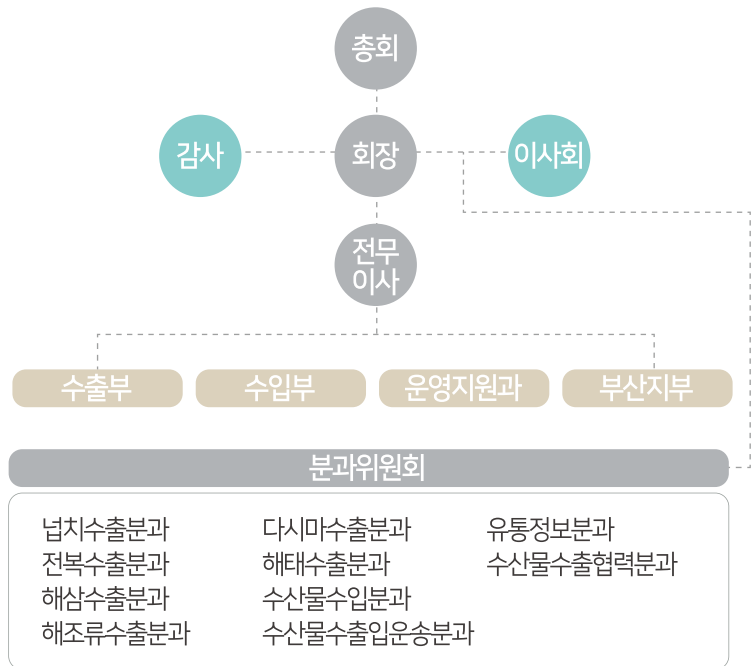
부장 김범성 02-6300-8801
과장 황국원 02-6300-8802
주임 염승민 02-6300-8803
주임 임세운 02-6300-8804

수산물 TRQ 수입관공매·배분
새끼 뱀장어 할당관세 적용 추천
수입수산물 가격·유통구조 조사

부산 지부

지부장 단광수 051-231-8806(T)
대리 우승윤 051-231-8805(F)

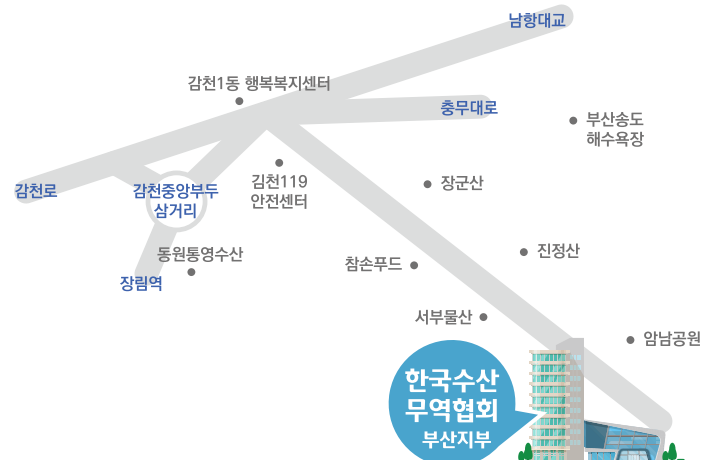
조직도



본사 오시는 길 _ 서울 서초구 강남대로 27 (양재동 aT) 1103호



부산지부 오시는 길 _ 부산 서구 원앙로 1 수산가공선진화단지 B동 7층



www.kfta.net



2021 부산국제수산 EXPO

Busan International Seafood & Fisheries EXPO 2021

11.3.(수) ▶ 11.5.(금) BEXCO

BUSAN, KOREA

주최



주관



bexco



후원

