

주요사업 안내

수산물 해외시장 개척사업
부산국제수산물EXPO 주관
수산물 TRQ 수입권공매·배분

스페셜 코너

제철 수산물 레시피_ 넙치, 조기, 새우



대한민국 수산물 수출입 발전에
한국수산물무역협회가 앞장서겠습니다.



2021.7 3분기 Vol.20



한국수산물무역협회 소식지 통권 제20호

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

한국 김 입찰·상담회 온라인 화상회의로 개최	4
한국산 김 일본 수출 주관기관 지정	6
해외판로 개척 및 내수시장 확대를 위한 국내 전시회 참가	7
주한파키스탄대사관 내방	7

MMPA 대응 교육 8

한국수산물무역협회 회원사 현황

2/4분기 신규회원사 소개	10
우수회원사 소개	11

한국수산물무역협회 주요사업 안내

부산국제수산물EXPO 주관	12
리스크안전망 구축	13
국내 공동물류센터 지원	13
수산물 청년마케터	14
방한관광객 홍보관 운영	14
재외공관 연계 마케팅	15
종합한국수산물식품 판촉전	16
국제 낚시용품 박람회	16
수산물 TRQ 수입권구매·배분	17
새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천	17

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

FTA 혜택 우리도 받고 싶어요. FTA 활용법	18
----------------------------	----

통계자료

국가별·품목별 수출 통계	20
국가별·품목별 수입 통계	21

국내외 수산 뉴스 22

스페셜 코너

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

협회 연락망 31

한국 김 입찰·상담회 온라인 화상회의로 개최

코로나19에도 여전히 인기 누려



제27회 한국 김 입찰·상담회 전경(5.18)

한국수산물무역협회(회장 배기일)는 일본의 김 단체와 공동 주관으로 '제27회 한국 김 수출 입찰·상담회'를 해양수산부와 일본 수산청 관계관이 참관한 가운데, 지난 5월 18일부터 19일에 걸쳐 한·일 양국 간에 비대면(Untact) 온라인 화상회의 방식으로 aT 양재동 스튜디오에서 개최하였다.

세계적인 코로나19 확산에도 불구하고 '김'은 전년 대비 높은 수출 성장세를 보이고 있다. 우리나라는 삼해상사(주) 등 59개 국내 수출업체가 참여하여 한국산 김 수요자할당량으로 배정한 1,050만 속을 출품하였고, 일본은 수입상사 30개사가 입찰·상담회에 참여하여 마른김(411만

속)과 조미김 등(418만 속) 합계 829만 속(587억 원)을 수출 계약하였다. (1속 = 100장 기준)

한편 한국수산물무역협회는 입찰회에 출품한 마른김의 일본 측 수입상사에 대한 신뢰도 확보와 품질 제고 등을 위하여, 외부 전문검사관 위촉 인원을 늘리는 한편 생산연도, 중량 표시 및 등외제품의 출품을 제한하는 등 위생·안전과 품질에 대한 검사항목도 확대하여 진행하였다.

이번 입찰·상담회는 일본의 도쿄올림픽 강행에 따라 수입상사의 적극적인 구매로 이루어질 경우에는 높은 계약고가 예상되었으나, 일본 자국 내 김 생산단가의 큰 폭 하락(22% 내외)과 업무용으로 대량 소비되던 마른김 수요 위축

보도자료

5.20(목)일자



일본 수출용 김 품질 검사 전경(4.19~22)



일본 수출용 김 품질 검사 전경(4.19~22)

등으로 인해서 수입가격이 낮게 책정됨으로써, 당초에 예상했던 기대만큼의 수출계약 실적은 나오지 못한 것으로 분석되었다. 그러나 조미김의 경우에는 지난해의 성과에 이어 올해도 99.7%의 높은 수출 계약 실적을 거둬들임으로써, 한국산 조미김의 품질과 글로벌 식품으로서 국제 경쟁력을 다시 한번 확인하는 계기가 되었다.

한국수산물무역협회 배기일 회장은 “코로나19로

인하여 글로벌 무역 환경이 원활하지 않은 상황에서도 한국 김의 수출 성장세는 여전히 강력하다.”라고 하면서, “이는 한국 김이 글로벌 식품으로서 우수성이 확연히 인정된 것으로 해양수산부와 관련 업계가 협력체계를 강화하여 수출 확대에 기여할 수 있도록 최선의 노력을 기울이겠다.”라고 했다.

한국산 김 연도별 수출 동향

(단위 : 천 달러)

구 분	2000년	2005년	2010년	2015년	2020년
전 체	31,578	56,015	109,226	307,330	600,421
일 본	11,418	17,568	35,489	51,462	132,911
비중(%)	36.1	31.4	32.5	16.7	22.1



한국수산물무역협회 현황

한국산 김 일본 수출 주관기관 지정

한국수산물무역협회(회장 배기일)는 지난 6월 22일 해양수산부로부터 한국산 김 일본 수출 주관기관으로 지정되었다.

(해양수산부 고시 제2021-126호(2021.6.22.))

이는 「한일 합의각서에 따른 한국산 김 일본 수입할당 물량의 관리요령」에 따른 것으로, 수요자할당 주관 기관인 협회는 한국산 김 일본 수입할당 중 수요자 할당을 관리·운영하게 된다.

1949년 시작된 일본의 김 IQ(Import Quota, 수입 할당) 제도는 1978년부터 16년간 일본이 한국 김 수입을 중단(한국 김 양식·생산 부진 등 원인)하여 유명무실하였으나, 1995년 협회 주도의 노력으로 한국 김 수입이 재개된 이후 국내 중소 수출업체의 일본 시장 진입에 큰 역할을 해오고 있다.

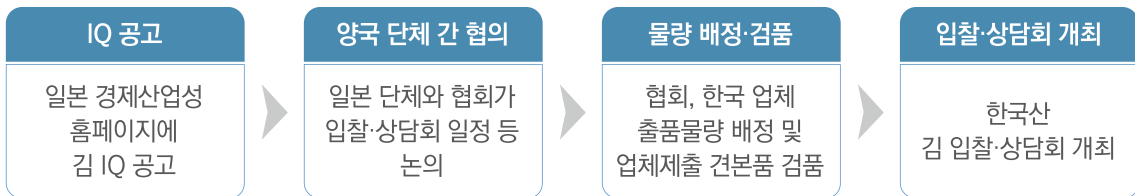
일본의 김 IQ는 수입자의 성격 등에 따라 크게 3가지(수요자할당, 상사할당, 선착순할당)로 나뉘며,



이전까지 협회는 일본 김 관련 단체의 요청으로 이중 수요자할당의 수출창구 역할을 수행하여 왔으나, 이번 고시 제정으로 정식적인 수요자할당 관리·운영 기관이 되었다.

앞으로도 협회는 수요자할당 주관기관으로서 할당 물량을 공정히 배분하고, 제도를 효율적으로 운영하여 한국산 김의 일본 수출이 더욱 원활히 이루어질 수 있도록 노력해 나갈 예정이다.

〈일본 김 IQ 수요자 할당 운영 개요〉



- **수요자할당** : 일본 정부가 김 관련 일본의 5개 단체에 할당(입찰 및 상담회 방식으로 진행)
 - * 생산자단체(2) : 전국어업협동조합연합회, 전국해태패류어업협동조합연합회
 - ** 유통·가공단체(3) : 일본수입해태도매협동조합, 전국해태도매협동조합연합회, 전국가공해태협동조합연합회
- **상사할당** : 일본 정부가 김 수입실적이 있는 일본의 수입상사에게 할당
- **선착순할당** : 김 수입실적은 없으나, 김을 수입하고자 희망하는 일본의 상사들에게 일본 정부가 할당 (단, 식료품으로 수입한 실적이 있어야 함)

해외판로 개척 및 내수시장 확대를 위한 국내 전시회 참가

협회는 해외시장 개척과 내수시장 확대를 위한 목적으로 판로개척 의지가 있는 회원사를 대상으로 국내 전시회 참가 지원사업을 진행하고 있다. 우리 협회 자체 사업 중 하나로 전국적으로 개최되는 수산·식품 관련 전시회에 회원사들을 대신하여 우리 협회가 홍보하고 있다.

앞서 진행한 전시회 가운데 5월에 개최되었던 서울 국제수산물전, 6월에 개최되었던 창원스마트 팜코리아, 대구간편식&웰푸드박람회, 귀어귀촌 박람회에 참가했으며, 7월 말에는 킨텍스에서 열리는 서울국제식품산업대전에 참가 예정이다.

팬데믹 이후 해외전시회에 참가가 어려운 현 시국에 맞추어 국내 전시회 참가를 통한 내수시장 확대 전략은 부족한 시간과 인력으로 참가하지 못했던 회원사들의

어려움을 해소하였으며, 최소한의 input으로 최대한의 output을 낼 수 있는 연계사업이라 할 수 있다.

올해 처음 시도하였던 국내 전시회 참가 지원사업은 점차 많은 회원사가 참가하여, 코로나19의 여파가 점차 줄어들 즈음엔 해외전시회도 참가할 수 있기를 기대한다.



주한파키스탄대사관 내방

지난 6월 3일, 우리 협회에 주한파키스탄대사관 (상무참사관 임란 라자크, 상무 담당관 이루리)이 방문 하였다. 이번 만남을 통하여 양국 간 수산업에서의 상호협력을 위해 교류할 수 있는 지점을 모색 하였다.

우리 협회는 협회의 주요 사업을 소개하며, 특히

11월에 개최되는 부산국제수산물EXPO의 온라인 상담회를 통해 파키스탄과의 수산무역 교류가 활발해지기를 기대한다는 뜻을 전하였다. 앞으로도 우리 협회는 수산무역 활성화를 위하여 관련 타국가와 적극적으로 교류할 것이다.



MMPA 대응 교육

해양포유류보호법 이란?

(MMPA, Marine Mammal Protection Act)

- 고래 등 해양포유류의 심각한 부상 및 사망을 무의미한 수준으로 저감하는 것을 목표로 '72년 미국 내에서 발효된 법으로,
 - 2023년부터 적용대상을 대미(對美) 수출 수산물 및 수산가공품으로 확대,
 - 해양포유류 혼획 위험이 있는 어법으로 생산된 수산물 및 이를 원료로 한 수산가공품에 대해서는 미국 수출이 금지될 예정

- 미국 정부는 국가별 MMPA 해당 어업목록을 발표하고 있으며,
 - 국가별 어업목록은 다시 혼획 위험 정도에 따라 수출어업, 면제어업 그리고 중간재로 분류되며,
 - 분류기준에 따른 조치를 통해 대미(對美) 수출이 가능해질 예정임

1) 대한민국 MMPA 해당 어업목록

협회(02-6300-8704) 혹은 한국해양수산개발원(051-797-4912)에 문의

2) 수출어업, 면제어업, 중간재 정의 및 필요 조치

구 분	정 의	필요 조치
수출어업	혼획으로 해양포유류 사망·상해를 초래할 가능성이 약간이라도 있는 어업	미국 정부의 동등성 평가 통과 (우리나라 정부가 신청)
면제어업	혼획으로 해양포유류 사망·상해를 초래할 가능성이 전혀 또는 거의 없는 어업	
중 간 재	제3국으로부터 수산물 수입 후 가공 또는 원물로 미국으로 재수출	제3국 정부의 동등성 평가 통과 서류 제출

3) 동등성 평가란?

- 동등성 평가는 대미(對美) 수출국이 미국에 상응하는 해양포유류 보호 프로그램을 수립·이행하고 있는지와 해당 프로그램의 향후 성과 가능성을 평가(구체적 가이드라인은 발표 안됨)
- 국가 단위로 평가하며, '21년 첫 동등성 평가 후 4년마다 재평가 진행 예정

- 보다 자세한 내용은, 해양수산부와 한국해양수산개발원이 제작한 동영상 교육자료 등을 참고

교육자료 01	교육자료 02
美 해양포유류보호법 파헤치기	Case로 살펴보는 美 해양포유류보호법 대응 방향
https://youtu.be/G_UJBMLq_9Q	https://youtu.be/nFO3gvpulW0
	

대미(對美) 수출 수산물에 대한 MMPA(美 해양포유류보호법)의 적용 대비를 위해서 교육자료를 공유하오니, 업계 관계자께서는 이를 꼭 숙지하시기를 당부드립니다.

* 동 교육내용을 숙지한 업체의 담당자분께서는 교육수강확인서(별도 유인물)를 협회 담당자에게 제출하여 주시기 바랍니다.

** 문의·담당 : 대리 최승호

(TEL. 02-6300-8704, FAX. 02-6300-8900, Email. kfta@kfta.net)



한국수산물무역협회 회원사

2/4분기 신규회원사 소개



회사명	대표자	TEL	주소	주요 품목
		FAX	e-mail	
(주)대양식품	김 완	031-795-2982 031-795-2983	경기 하남시 하남대로 kw196611@naver.com	김
영덕농수산물(영)	박재호	054-734-0063 054-734-0511	경북 영덕군 강구면 ydk@ydk.co	게딱지장
화우당	김형국	063-443-6112 063-443-6113	전북 군산시 내항2길 hwawoodang@naver.com	갑오징어 낙지
삼육식품	전광진	041-939-7800 041-939-7829	충남 보령시 청소면 sysfood36@naver.com	김
(주)정풍	김영주	061-800-5000 061-800-5099	전남 목포시 대양산단로 navybr1101@daesang.com	김

안내

코로나19로 우리 수산물 수출입 환경이 어려워지고 있는 가운데, 우리 한국수산물무역협회에서는 회원사별 담당자를 지정, 매주 최대한 많은 회원사의 근황과 어려움을 여쭙고 있습니다.

이와 관련하여, 회원사 여러분께서도 자사 주소나 연락처 변경 등, 주요한 변경사항이 있으신 경우에는 협회와 공유하여 주시면 매우 고맙겠습니다.



우수회원사 소개



동화푸드



동화푸드(대표 이지연)는 강원도 속초시에 있는 수산물 가공 및 젓갈 제조, 판매 업체이다. 식문화를 고객에게 제시하는 청정하고 건강한 기업이 되겠다는 기업 가치를 목표로 나아가고 있다. 동화푸드의 제품은 대량 기계 작업 대신 100% 수작업을 통해 손맛을 느낄 수 있으며 청정지역의 신선하고 엄선된 재료를 사용하여 더욱 풍부하고 깊은 맛을 느낄 수 있다. 주력 제품은 명태회, 오징어젓, 낙지젓, 명란젓 등이며 지속적인 제품 개발과 연구를 통해 더덕무침, 주꾸미볶음, 낙지볶음 등의 제품도 출시하였다. 주꾸미볶음과 낙지볶음은 탤런트 김수미 씨와 OEM 계약을 맺어 홈쇼핑 및 라이브 쇼핑을 통해 소비자에게 큰 호응을 얻었다.

현재 국내와 다르게 해외에서의 젓갈은 아직 현지 소비자들에게 생소하고 낯선 제품이다.

동화푸드는 2014년부터 수출기업으로 발돋움하기 위해 강원도 수출 사절단 및 각종 정부 지원사업을 통해 미국, 홍콩, 대만 등 해외 박람회 및 전시회에 꾸준히 참여하여 제품 홍보뿐만 아니라 한국의 전통 식품인 젓갈을 소개하며 홍보하기 위해 노력하고 있다.

그 결과 현재 미국, 호주, 홍콩, 대만을 포함한 해외 10여 개국 거래처에 수출하고 있으며 2019년 수출액 17만 달러에서 2020년 34만 달러를 달성하며 2배 가까운 성장을 이뤘다. 또한, 수출 유망 중소기업으로 지정되었으며 수산식품 수출브랜드 대전 동상과 해양수산부 장관 표창을 수상하였다. 2021년은 상반기 수출액만 33만 달러를 달성하며 앞으로 더욱 큰 성장이 기대된다.

동화푸드는 현재 FSCC22000, 미국FDA, 유라시아EAC, ISO22000 등 여러 해외인증과 특허를 보유하고 있다. 지속적인 제품개발과 꾸준한 노력을 통해 대한민국 전통 수산식품인 젓갈을 앞으로도 전 세계에 널리 알릴 수 있기를 기대해 본다.



한국수산물무역협회 주요사업 안내



부산국제수산물EXPO 주관

2021. 11. 3(수)~5(금)(3일간) 진행되는 '부산국제수산물EXPO'는 올해 19회째로 팬데믹 상황이 지속되고 있는 정세이지만 정상 개최된다.

부산광역시가 주최하고 우리 협회와 주식회사 벅스코가 공동 주관하는 부산국제수산물EXPO는 해외시장개척에 힘을 내고 있다. 부산국제수산물EXPO와 관련하여 우리 협회에서는 본 전시회와 연계한 해외바이어 무역상담회를 추진하고 있다. 코로나19 여파로 해외바이어가 입국하기 어려울 경우에는 온라인을 이용한 무역상담으로 대체될 예정이지만, 실제 대면으로 하는 무역상담회의 선호도가 더 높아 가능한 대면 무역상담으로 추진하기 위하여 여러 방안을 검토하고 있다.

또한, 전시회 첫날에는 참가사들에게 제공하는 이벤트로 'BISFE 수산인의 밤' 네트워킹 교류회를 개최할 예정이다. 해외전시회에서 흔히 볼 수 있는 바이어와 셀러 간 자연스러운 만남을 주선하는 이번 이벤트는 첫날 불태웠던 전시회의 피로를 풀며 음료와 함께 즐거운 공연, 경품 추첨이 준비되어있다.

우리 협회는 참가사들에게 보다 많은 정보와 판로를 제공하고자 지속적으로 아이디어를 도출하고 있으며 참가비도 아낌없이 지원하고 있다. 부산국제수산물EXPO에 많은 수산 관계자들이 참가하여, 팬데믹 상황도 씻어낼 수 있는 좋은 인연과 판로를 만들어 나가길 진심으로 응원한다.

부산국제수산물EXPO 연계사업

- **국제교역행사** : 해외바이어 초청 무역상담회, 국내 주요 MD 상담회, 글로벌 비즈니스상담회, 해외참가업체 및 해외바이어 산업시찰 등
- **학술대회** : 한국수산물과학총연합회 국제학술대회
- **세미나 및 워크숍** : 한국양식기술워크숍, 부산수산업정책포럼, 수산산업 투자유치세미나 등
- **부대행사** : 씨푸드 드라이브스루, 수산종사자 네트워킹교류회, 유튜브 라이브 방송, 쿠킹 쇼 등
- **동시 행사** : 광역수산물행정협의회 임시회, 수산양식 혁신성장 심포지엄 등



전시회 전경



해외바이어 화상 상담회



리스크안전망 구축

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

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 사각지대와 함께 지원 공백이라는 두 마리 토끼를 모두 잡아나가고 있다.

또한, 변동성이 한층 심해진 환율시장에 대한 수산업계의 이해도 및 관리능력 향상을 위해, 오는 9월 유튜브 등을 통해 '환리스크 관리 교육영상'을 제작하여 배포할 예정이니, 관심 있는 업체의 많은 이용 바란다.

» 지원사항

종 목	미수금안전망		선금금안전망	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

※ 지원방식 : 수산업체의 지원신청에 대해 익월까지 사후정산 지원(미수금안전망_단체 예외, 상세내용 모집공고 참고)

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



국내 공동물류센터 지원

「국내 공동물류센터 지원」은 국내 활수산물 수출업체의 경쟁력 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규시장 개척 기회를 제공하는 사업으로, 올해에는 인천(13), 부산(2), 평택(1), 통영(1) 지역을 대상으로 활수산물 보관 수조를 임차한 17개사를 지원하고 있다.

올해 사업은 대상 업체 확대를 위해 지원 연수에 따라 지원 한도(10~20백만 원)에 차등을 두고 있으며, 사업성과 제고를 위해 7월 선정되는 업체를 대상으로 중간평가를 시행하여 우수성과 달성업체는 추가지원 등 인센티브를 부여할 예정이다.

또한, 최근 활수산물 항공·해상운송 단가가 급격히 상승하는 등, 점차 어려워지는 수출환경에 대응하고자, 협회는 다양한 지원방식(예: '22년 냉동참고 임차료 지원)을 검토하고 있으니, 번뜩이는 아이디어나 의견이 있으신 업계 관계자분께서는 언제든지 협회에 연락주시길 부탁드립니다.

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

한국수산물무역협회 주요사업 안내



수산물 청년마케터

협회는 「수산물 청년마케터 육성」사업을 통하여 수산물 수출분야 청년 인프라 구축 및 수산업 발전의 발판 마련을 위해 청년 대상 무역실무 경험과 지식 습득 기회를 제공하고 있다. 수산물 청년마케터(5기) 20명은 매칭된 수출기업 및 유관기관 17개사에서 3개월의 경험으로 바탕으로 우리나라 수산물 수출 역군으로 성장할 것으로 기대된다.



서울국제수산물전시회(5.5 ~ 5.7) :
세화씨푸드 수산물 청년마케터(김민주)

» 수산물 청년마케터 최종 보고회 일시

- 일시 : 2021년 8월 6일(금) 10:00~17:00
 - 장소 : 서울 양재동 aT센터 / 창조룸II
 - 내용 - 마케터 업무 내용 발표 및 취업 전문 특강으로 구성
 - 마케터 발표 : 해외마케팅 기획안(수산물식품사 파견), 수산물 수출확대 방안(기관 파견)
- ※ 보고회는 코로나 방역수칙을 철저히 준수하여 진행 예정

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



방한관광객 홍보관 운영

협회는 「방한관광객 홍보관 운영」 사업을 통하여 외국인 관광객을 대상으로 국산 수산식품의 인지도 제고 및 수출 증대에 노력하고 있다. 코로나19 장기화에 따라 기존 부산항 국제 크루즈 여객터미널 입점을 대체할 인천항 (신)국제여객터미널 입점을 위한 인천항만공사(IPA) 담당자 협의를 진행하였다. 아울러, 국내 거주 외국인 파워 인플루언서와의 연계를 통한,



인천항 국제여객터미널 전경(2층)

외국인 시각에서 바라본 한국 수산제품 콘텐츠 생성 및 홍보 계획은 아래와 같다. 꾸준한 온라인 홍보를 통한 AC(After Corona)시대 잠재 방한관광객 및 우수 한국 수산제품 홍보를 기대할 수 있을 것으로 예상된다.

» 비대면 홍보 콘텐츠 제작 및 홍보

- 국내 외국인 인플루언서가 '대한민국 수산대전'을 직접 체험하며 한국 수산식품 홍보(촬영 : 7월 30일(금) 예정, 개그맨 김준호와 국내 외국인 인플루언서가 함께 만드는 한국 수산식품 쿠킹 클래스)
- 부산국제수산물엑스포(BISFE) 행사장에 직접 방문하여, 외국인 시각에서 행사장 투어 및 한국 수산식품 홍보 라이브 방송을 통해 중국 현지에서 시청자에게 한국수산물 정보 전달, 중국 왕홍 연계 라이브 커머스 플랫폼 내, 한국 우수 수출 수산제품 라이브 판촉 진행(촬영 : 11월 1일(월)~3일(수) 예정)

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



재외공관 연계 마케팅

일본, 미국, 중국, 스페인, 영국 현지 대사관에서 추진 중인 재외공관 연계 마케팅 사업은 현지 5개국의 영향력 있는 유통업체, 바이어 및 오피니언 리더 등을 대상으로 한국의 수산식품을 소개하고 해외 수출시장 저변 확대를 목표로 하는 홍보 사업이다.

일본 공관에서는 K-Seafood Fair 2021 행사를 후쿠오카에서 4.28~5.4까지 추진하였다. 수협중앙회 도쿄지원센터와 함께 일본 최대 연휴기간인 골든위크 시기에 맞춰 판촉 프로모션을 전개하여 한국수산물 인지도 제고와 판매를 확대하였다. 또한, 스페인 라스팔마스분관에서는 7.7(수)에 2021 K-Fish 온라인 수출상담회를 추진하여 부산 수산식품 관련 10개사와 스페인 5~6개사가 화상 상담회를 진행하였다. 10.22~23에는 K-Fish royal 수산식품 해외홍보 마케팅 사업을 추진하기 위해 준비 중에 있다. 이 외에 코로나 팬데믹 재확산에 따라 각 국가에서 행사 추진에 어려움이 발생되고 있지만 미국은 사업을 구상 중이며, 중국은 9~10월경 천진, 북경에서 K-FESTA 행사를, 영국은 10월 기념일에 맞춰 행사를 추진 예정 중이다. 행사에 필요한 물품은 협회가 지속적으로 지원하고 관리할 예정으로 재외공관에 근무하는 해양 수산관들과 적극 협조하여 최대한 성과가 나올 수 있도록 노력하고 있다.

부산박람회 홍보



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

한국수산물무역협회 주요사업 안내



종합한국수산물식품 판촉전

중국 국가 주석(시진핑)의 관심으로 매년 개최되며 중국 대표 박람회로 자리매김한 ‘중국 국제 수입박람회’는 올해 4회째를 맞이하는 행사이다. 한국수산물무역협회와 한국무역협회의 업무협약으로 한국 수산기업에 판로 확보 및 수출 등 비즈니스 기회를 제공한다.

다양한 수입 제품의 최신 트렌드를 반영한 다양한 전시관, 프로그램, 특별 이벤트(신제품 발표, 시연회, 왕홍 라이브 등) 개최를 통한 바이어 상담 및 업계 교류 확대를 기대한다.



2020년 농수산물식품관 전경



2020년 온라인 상담부스

▶▶ 2021 중국 국제 수입박람회

- 일시 : 2021년 11월 5일(월)~10일(토)
- 주최/주관 : 中상무부, 상해市政府 / 중국수입박람회국, 국가회전중심(상해) 유한책임공사
- 장소 : 중국 상해국제전시장 • 규모 : 33만㎡(수산물식품 기업 6개사 선정)

▶▶ 주요 지원 내용(총 6,264천 원/기업당)

- 상담부스 임차료, 바이어 섭외·매칭, 통역, 물류 등 ※ 코로나19 상황에 따라 박람회 직접 참가 또는 현지 파트너/MD 대리운영



국제 낚시용품 박람회

금년도 사업 추진 예정이었던 올랜도낚시박람회 한국관 참가는 전 세계적인 팬데믹 현상이 지속됨에 따라 사업을 변경하여 온라인 및 영세 낚시업체 인프라 구축을 위한 사업으로 변경 추진을 계획 중이다.

우선 미국의 올랜도낚시박람회(7월 개최)는 금년도에서 2022년도 참가로 연기하여 추진할 예정이며, 위해낚시용품박람회(10월)는 홍보관 참가를 통해 낚시업체 15개사를 중국 현지인을 활용하여 낚시용품을 홍보 계획 중이다. 낚시박람회 참가 대신에 금년도에는 자사를 홍보할 카탈로그 등 자료가 없는 영세 업체들을 위해서 모바일 앱과 카탈로그 및 e북을 제작하여 수출 경쟁력을 높이는 데 주력할 것이다. 이를 통해 내년 낚시박람회 참가 시, 인프라가 구축된 업체들은 좀 더 공격적으로 바이어와의 수출 상담에 큰 도움이 될 것이다.

금년도 사업에 대한 참가업체 모집은 낚시단체총연합회와 한국낚시협회 및 방송 매체(FTV, FSTV 등)와 연계하여 지속적으로 홍보할 예정이며, 낚시업계의 의견을 반영하여 사업을 빈틈없이 추진해 나갈 예정이다. 협회는 앞으로 해양수산부와 낚시업계 의견을 조율하여 우리나라의 낚시산업 발전과 낚시용품의 수출 확대를 위해 노력을 다할 것이다.



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), 5월 25일(화), 7월 21일(수) 네 차례에 걸쳐 진행되어, 63,685t이 낙찰(연간 물량 72,234t 중 낙찰 누계 63,685t)되었다.

품목별 현황

수입권공매 결과

(단위 : 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량(B)	잔량(A-B)
합계	72,234	63,685	8,549
한-아세안	7,300	7,000	300
한-베트남	15,000	15,000	-
한-중	47,380	41,685	5,695
한-뉴질랜드	1,154	-	1,154
한-중미	1,400	-	1,400

한-중 수입권배분 배정실적

(단위 : 톤)

품 명	연간 물량 (A)	현재 배정 물량(B)	잔량(A-B)
합 계	2,077	740.4	1,336.6
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	266	1,034



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 양식어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당 관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2021년도 7월 21일을 기준으로 18.7t을 추천하여 뱀장어 양식어가에 큰 도움을 주고 있다.

품목	품명	HS 번호	연간 물량	기본세율	추천세율
뱀장어 [양갈라종]	새끼뱀장어 (한 마리당 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 

FTA 혜택 우리도 받고 싶어요. FTA 활용법

FTA 강국 대한민국

1999년 한-칠레 FTA 이후 우리나라는 전 세계 국가들과 약 28개의 FTA를 협상·발효 중이며, 이 중 발효된 FTA가 적용된 국가는 무려 57개국*으로 대한민국은 명실상부 FTA 강국이라 할 수 있다.

* 대한민국 발효 FTA 현황

연번	FTA 명	발 효	적용 국가	
계			57개국	중복 체결국(싱가포르, 베트남) 제외
1	한-칠레 FTA	2004.4	1	칠레
2	한-싱가포르 FTA	2006.3	1	싱가포르
3	한-EFTA FTA	2006.9	4	스위스, 노르웨이, 아이슬란드, 리히텐슈타인
4	한-ASEAN FTA	2007.6 (상품무역)	10	브루나이, 캄보디아, 인도네시아, 라오스, 말레이시아, 미얀마, 필리핀, 싱가포르, 베트남, 태국
5	한-인도 FTA	2010.1	1	인도
6	한-EU FTA	2015.12 (전체)	27	오스트리아, 벨기에, 체코, 키프로스, 덴마크, 에스토니아, 핀란드, 프랑스, 독일, 그리스, 헝가리, 아일랜드, 이탈리아, 라트비아, 리투아니아, 룩셈부르크, 몰타, 네덜란드, 폴란드, 포르투갈, 슬로바키아, 슬로베니아, 스페인, 스웨덴, 불가리아, 루마니아, 크로아티아
7	한-페루 FTA	2011.8	1	페루
8	한-미국 FTA	2019.1 (개정)	1	미국
9	한-터키 FTA	2013.5 (상품무역)	1	터키
10	한-호주 FTA	2014.12	1	호주
11	한-캐나다 FTA	2015.1	1	캐나다
12	한-중국 FTA	2015.12	1	중국
13	한-뉴질랜드 FTA	2015.12	1	뉴질랜드
14	한-베트남 FTA	2015.12	1	베트남
15	한-콜롬비아 FTA	2016.7	1	콜롬비아
16	한-중미 FTA	2021.3 (전체)	5	파나마, 코스타리카, 온두라스, 엘살바도르, 니카라과
17	한-영국 FTA	201.1	1	영국

FTA 체결의 핵심 관세 인하/철폐

FTA 체결의 핵심은 양국 간 관세 인하 혹은 철폐이다. 일례로, 조미김(HS코드: 2008.99)을 베트남에 수출 시 기본 관세율은 kg당 30%이나, 한-베트남 FTA를 적용받을 시에는 0%로 무관세 혜택을 받을 수 있다.*

* 출처 : 트레이드내비(tradenavi.or.kr) 품목별 정보검색

조미김 베트남 수입관세					
기본 관세율	1kg당 30%	한-ASEAN FTA 관세율	1kg당 30%	한-베트남 FTA 관세율	0%

FTA 혜택을 받기 위해 알아야 할 핵심개념

FTA 혜택을 받기 위해서는 ①직접운송 원칙과 ②충분가공 원칙이라는 2가지 핵심개념을 이해할 필요가 있다. 먼저, 「직접운송 원칙」이란 FTA 체결국이 아닌 국가에서 선적되거나 경유되는 경우, 상품이 FTA 혜택 대상이라 하더라도 FTA 혜택을 못 받는다는 개념으로, FTA 협정에서 예외를 두지 않을 때 위의 2가지 상황으로 상품을 운송해야 하는 경우, FTA 혜택을 받기 위해서는 상품이 FTA 미체결국의 보세구역에서 운송 목적으로 환적되었거나, 일시적으로 장치만 되었음을 증빙해야 한다.

이어서 「충분가공 원칙」은, 혹 상품이 FTA 혜택 대상이라 하더라도, 그 상품의 원료부터의 생산과정이 경미한 가공(건조, 냉동, 냉장, 분쇄, 압착, 포장 등)이 아닌 충분한 정도의 공정(실질이 변화하기에 충분한 정도)을 거쳐야만 FTA 혜택 대상으로 인정한다는 개념이다. 일례로, 러시아산 활징크랩을 수입, 이를 다시 단순 냉동/냉장만 해서 베트남으로 수출한다면 FTA 관세 인하 혜택을 받을 수 없다.

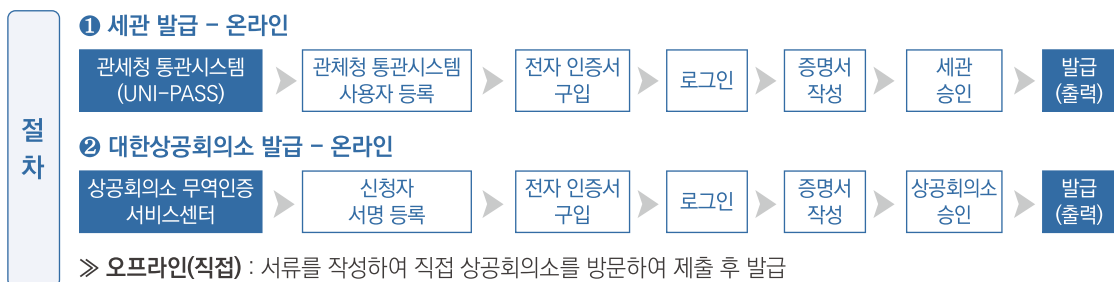
FTA 혜택 실무의 처음과 끝, 원산지 증명서

원산지 증명서(C/O, Certificate of Origin)란, 상품의 원산지를 증명하는 서류로, 상품의 통관에는 필수가 아니지만, FTA 체결국에서 충분가공 원칙으로 상품이 생산, FTA 혜택 대상임을 증빙하는 중요한 서류이다. 원산지 증명서의 양식과 발급법은 협정별로 상이하나, 기본적으로는 다음과 같다.

* 원산지 증명서 발급법

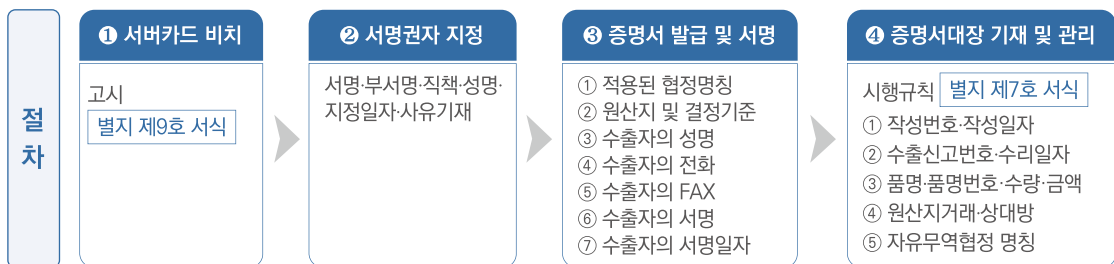
» 기관발급

- 설명 : 원산지 국가의 관세 당국 혹은 기타 발급 권한이 있는 기관이 원산지 증명 발급
- 대상 FTA : 한-싱가포르, 한-아세안, 한-인도, 한-베트남, 한-중국, 한-호주



» 자율발급

- 설명 : 수출자가 상품의 원산지를 확인하여 작성한 후 서명
- 대상 FTA : 그 외(단, 한-EU, 한-영의 경우, 건당 수출금액이 6천 유로 초과 시에는 원산지인증수출자만 자율발급 가능)



* 원산지 증명서 양식 - 트레이드내비(tradenavi.or.kr) 혹은 FTA강국KOREA(fta.go.kr) 참고

통계자료 - 수출

국가별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~6월)	2021년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	315,514	345,430	29,916	9.5
	금액	2,305,535	1,094,230	1,249,768	155,538	14.2
일본	물량	109,723	53,273	57,973	4,700	8.8
	금액	658,775	300,059	298,140	-1,918	-0.6
중국	물량	125,573	69,935	64,689	-5,246	-7.5
	금액	442,406	223,097	260,798	37,700	16.9
미국	물량	26,772	12,889	16,201	3,312	25.7
	금액	314,053	151,334	182,496	31,163	20.6
베트남	물량	68,287	32,751	43,799	11,048	33.7
	금액	151,305	70,272	82,082	11,810	16.8
태국	물량	112,824	51,415	64,400	12,985	25.3
	금액	170,914	74,920	81,321	6,402	8.5
프랑스	물량	2,999	1,250	2,361	1,111	88.8
	금액	36,866	15,199	28,505	13,306	87.5
홍콩	물량	3,127	1,586	1,176	-410	-25.8
	금액	59,588	27,358	27,086	-272	-1.0
대만	물량	9,728	6,029	3,705	-2,324	-38.5
	금액	56,751	30,011	26,885	-3,125	-10.4
러시아	물량	5,760	3,682	3,509	-173	-4.7
	금액	36,458	14,843	24,621	9,778	65.9
이탈리아	물량	5,991	2,523	3,462	939	37.2
	금액	34,628	14,952	21,851	6,898	46.1

품목별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~6월)	2021년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	315,514	345,430	29,916	9.5
	금액	2,305,535	1,094,230	1,249,768	155,538	14.2
김	물량	24,960	12,542	14,335	1,794	14.3
	금액	600,421	286,804	330,336	43,532	15.2
참치	물량	216,022	101,280	110,626	9,346	9.2
	금액	527,971	225,568	290,950	65,382	29.0
굴	물량	9,457	6,194	6,324	130	2.1
	금액	71,484	45,774	47,999	2,225	4.9
대구	물량	19,745	7,870	13,507	5,637	71.6
	금액	56,482	24,706	37,746	13,040	52.8
게	물량	2,781	1,369	667	-701	-51.3
	금액	104,530	53,864	28,180	-25,683	-47.7
해삼	물량	197	75	248	172	229.1
	금액	14,129	5,197	27,280	22,083	424.9
오징어	물량	7,172	3,528	7,058	3,529	100.0
	금액	33,993	16,299	26,773	10,474	64.3
어묵	물량	10,373	4,775	5,736	961	20.1
	금액	45,144	20,590	25,811	5,221	25.4
이빨고기	물량	1,735	991	1,464	473	47.7
	금액	30,695	19,437	21,168	1,731	8.9
넙치	물량	4,781	2,579	1,739	-840	-32.6
	금액	43,115	16,980	20,453	3,473	20.5

통계자료 - 수입

국가별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~6월)	2021년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	2,670,520	2,899,093	228,573	8.6
	금액	5,600,836	2,679,099	2,899,168	220,068	8.2
중국	물량	773,567	359,766	435,837	76,072	21.1
	금액	1,250,759	580,618	596,481	15,864	2.7
러시아	물량	312,752	140,585	185,511	44,927	32.0
	금액	925,949	454,467	501,197	46,730	10.3
베트남	물량	172,325	78,546	79,985	1,439	1.8
	금액	754,726	340,986	373,634	32,648	9.6
노르웨이	물량	74,212	37,920	57,839	19,919	52.5
	금액	430,908	216,990	302,808	85,818	39.5
미국	물량	74,843	45,204	43,092	-2,112	-4.7
	금액	229,214	132,008	125,026	-6,981	-5.3
태국	물량	24,287	11,482	13,065	1,583	13.8
	금액	154,079	71,774	94,947	23,173	32.3
페루	물량	67,618	18,619	35,773	17,153	92.1
	금액	203,778	67,995	94,708	26,713	39.3
대만	물량	23,985	13,240	18,454	5,214	39.4
	금액	73,704	34,370	74,541	40,171	116.9
일본	물량	30,190	12,028	13,084	1,056	8.8
	금액	130,303	50,453	67,696	17,243	34.2
칠레	물량	62,382	32,049	31,183	-866	-2.7
	금액	149,314	83,274	59,802	-23,472	-28.2

품목별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~6월)	2021년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	2,670,520	2,899,093	228,573	8.6
	금액	5,600,836	2,679,099	2,899,168	220,068	8.2
연어	물량	42,609	23,301	22,717	-584	-2.5
	금액	357,696	192,079	213,579	21,501	11.2
오징어	물량	155,577	52,898	75,640	22,741	43.0
	금액	462,843	169,664	205,644	35,981	21.2
새우	물량	65,221	28,382	30,230	1,848	6.5
	금액	368,955	170,784	198,318	27,533	16.1
명태	물량	209,729	100,803	107,340	6,536	6.5
	금액	407,758	198,051	195,424	-2,627	-1.3
새우살	물량	32,872	13,575	16,726	3,152	23.2
	금액	275,092	115,013	146,469	31,456	27.3
참치	물량	21,314	8,821	11,972	3,150	35.7
	금액	213,816	102,769	123,106	20,336	19.8
낙지	물량	31,772	13,796	14,495	699	5.1
	금액	261,979	122,204	115,315	-6,888	-5.6
대게	물량	8,390	4,300	4,004	-296	-6.9
	금액	171,005	81,873	112,727	30,853	37.7
게	물량	11,881	6,683	5,558	-1,125	-16.8
	금액	240,348	118,001	104,358	-13,643	-11.6
주꾸미	물량	29,952	13,577	16,191	2,615	19.3
	금액	182,571	78,357	104,195	25,838	33.0



국내외 수산 뉴스



수산물산업 2025년 13조8천억 원 규모로 육성

- 해양수산부는 '제1차 수산물산업 육성 기본계획(2021~2025)'을 마련하여 수산물 기업 역량 강화, 소비자 맞춤형 수산물 개발, 수산물 품질 향상 및 소비 확대, 해외시장 진출 및 전후방 산업 연계 등 총 4개의 추진전략과 세부 추진과제를 설정했다.
- 세계적인 비대면 소비 시장 확산에 맞추어 한국 수산물(K-Seafood) 온라인 수출 지원 플랫폼을 활용하여 수출 거래 전 과정이 온라인으로 이루어질 수 있도록 하고, 해외 소비자가 국내 온라인몰을 통해 한국 수산물을 쉽게 구매할 수 있도록 온라인 활성화 기반도 구축할 예정이다.
- 우리 수산물에 대한 소비자 신뢰 확보와 수산물 품질을 높이기 위해 현재 시행 중인 수산물 분야 인증제 활성화 방안을 마련하고, 인증 제품 구매 활성화 및 품질관리 강화 등을 추진한다. 또한, 차세대 간편 식품과 수출전략식품 등을 개발하여 다양한 수요를 충족시키고자 한다.

※ 자세한 내용은 식품저널(<http://www.foodnews.co.kr>)을 참고.



굴·조개껍데기, 어장 개선 재료로 활용 가능

- 우리나라 정부는 지난 6월 22일 '해양폐기물 및 해양오염퇴적물 관리법' 일부 개정안을 의결해 국회에 제출했다. 이에 따라 굴 껍데기와 같은 조개류의 껍데기도 어장 개선 재료 등에 활용할 수 있게 됐다.
- 또한, 매달 셋째 주 금요일을 '연안정화의 날'로 정한 시행근거를 마련하여 해양폐기물 관리를 통한 연안 환경 개선에 대한 국민 의식을 높이고, 바닷가 폐기물 수거가 일상화될 수 있도록 만들었다.
- 더불어 폐기물 해양배출업자를 통한 해양 배출만 가능하도록 제한하고, 폐기물 수거 등 조치 명령을 받은 자의 조치 명령 이행 후 이행 완료 보고와 해양폐기물관리업 기술 인력 교육을 의무화했다.

※ 자세한 내용은 한국수산경제(<https://http://www.fisheco.com>)을 참고.



대만, 2021년 7월부터 식품 미생물 위생 기준 개정안 시행

- 작년 대만 위생복지부가 고시한 <식품미생물위생기준> 개정안이 2021년 7월부터 시행될 예정이다. 주요 식품별 미생물 및 독소 허용기준이 개정되어, 생식용 또는 수산물이 포함된 즉석식품과 냉동 수산물 등에 대한 허용기준 준수가 요구된다.
- 공통으로 수산물에는 살모넬라와 리스테리아 모노사이토제네스가 검출되지 않아야 하며, 비브리오 장염균 및 대장균은 허용기준을 충족해야 한다. 또한, 냉동 수산물 중에서 해동 또는 열 조리 후 섭취하는 제품의 경우에는 살모넬라와 비브리오 장염균이 검출되지 않아야 한다.
- 대만 정부에서 식품 안전성 확보를 위한 제도를 강화하고 있기에 우리나라의 대만 수산물 수출업체의 많은 주의가 요구된다.

※ 자세한 내용은 MOHW(<http://www.mohw.gov.tw>)을 참고.

FISHERIES NEWS

**베트남 소비자,
지속가능성
인증 획득
수산물 선호**

- 지속가능한 양식업에 대한 관심은 기존에 미국, 유럽연합 등 선진국에서 높게 나타났지만, 최근 베트남을 비롯한 동남아시아 국가에서도 지속가능성 인증에 대한 관심이 높아지고 있다.
- Aquaculture 저널의 최근 연구 결과에 따르면 베트남 소비자들은 전통적인 방식으로 생산된 새우보다 지속가능성 인증을 획득한 양식 새우를 더 선호하는 것으로 나타났다. 대부분의 소비자는 ASC인증, Global GAP, VietGAP 등 지속가능성 인증을 받은 새우 제품을 선택하고 있으며, 응답자의 4분의 3이 해당 인증을 위해 프리미엄 비용을 지불할 의사가 있음을 밝혔다.
- 베트남 소비자들은 자국 농업농촌개발부가 개발한 VietGAP보다 국제적인 인증을 더 신뢰하는 것으로 나타났다. 지속가능성 인증에 대한 수요가 높아짐에 따라 이러한 인증제도가 소비자들의 구매 결정에 미치는 영향력은 점점 더 커질 것으로 전망된다.

※ 자세한 내용은 thefishsite(<https://www.thefishsite.com>)을 참고.

**두바이
푸드테크밸리
계획안 발표**

- 두바이 정부가 지속 가능한 도시 발전정책의 일환으로 푸드테크밸리(Food Tech Valley) 계획을 발표했다. 푸드테크밸리는 식품 산업 생태계 및 신생기업이 식품 연구개발과 혁신 센터를 조성할 수 있도록 하고, 스마트 푸드 물류 기반 및 수직농장 등이 들어설 예정이다.
- UAE는 매년 1천억 디르함(약 30조 원)이 넘는 식품 무역의 주요 시장이다. 두바이 정부는 이번 푸드테크밸리를 통해 UAE의 자체 식품생산 체계를 갖추고, 식품 물류의 세계 중심이 될 수 있을 것이라고 밝혔다.
- 푸드테크밸리의 약 60%가 실내 농업 및 수경 재배 시설로 사용될 예정으로, 수직농장, 수경 재배, 수상 양식업과 같은 자금자족 생산시설에서 약 300여 가지 곡물을 재배할 계획이다. 애그테크(Agtech) 시장의 성장 규모는 향후 4년간 약 220억 달러(약 24조 원) 이상으로 예상된다.

※ 자세한 내용은 arabianbusiness(<https://www.arabianbusiness.com>)을 참고.

**스웨덴,
홍합-다시마
생태통합양식
(IMTA)
연구 활발**

- 최근 유럽지역에서 해조류, 어류, 패류 등을 함께 양식하는 생태통합양식에 대한 연구가 활발하게 이루어지고 있다.
- 스웨덴 예테보리 대학(Gothenburg University)은 최근 다시마와 연어의 생태통합양식에 관한 연구 결과를 발표했다. 연구원에 의하면 다시마와 연어를 함께 양식했을 때, 홍합이 다시마 성장을 방해하는 유충 등의 성장을 억제해 더 좋은 품질의 다시마를 생산할 수 있도록 돕는다고 한다.
- 다시마와 연어의 상호작용이 더 맑은 수질 환경을 조성하면서 풍부한 일조 조건을 유지시키는 등 생산성을 향상시키는 것으로 나타났다. IMTA는 양식장 내 환경 영향을 최소화하고, 해양 생태계를 정화하는 등 기후변화 대응책으로 주목받고 있기에 향후 다양한 연구가 진행될 것으로 전망된다.

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

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 낳을 시기에는 독성이 있어서 피해야 한다.

오늘은 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?

횡감 대명사로 빠지지 않는 넙치, 넙치(광어)덮밥

넙치(광어)는 육질에 콜라겐 함량이 높아 살이 단단하고 생선 고유의 비린내 없이 쫄깃하게 씹히는 식감과 감칠맛이 탁월하다. 특히 저지방 고단백으로 고소하면서도 담백한 맛을 느낄 수 있는 최상의 횡감 중 하나이다. 넙치의 단백질은 쌀을 주식으로 하는 우리의 식단에서 가장 결핍되기 쉬운 리신과 루신, 아스파르트산과 같은 아미노산이 풍부해 성장기 어린이들의 발육에 큰 도움이 된다.

재료

쌀(백미), 넙치회(광어회), 무, 양배추, 상추, 오이, 고추장, 깻잎, 물엿, 풋고추, 사이다, 식초, 참기름, 마늘, 고춧가루

조리방법

- 1 쌀은 깨끗이 씻어 분량의 물을 넣고 밥을 지어 준비한다.
- 2 고추장, 물엿, 사이다, 식초, 마늘, 고춧가루를 섞어 초고추장을 만든다.
- 3 넙치회(광어회)는 한입 크기로 썰어 준비한다.
- 4 무와 오이, 양배추는 채를 썰고 상추와 깻잎은 적당한 크기로 썰어 준비한다.
- 5 그릇에 밥을 담고 그 위에 준비한 재료를 가지런히 담아 초고추장, 참기름을 곁들여 낸다.



사람 기(氣)를 돋우는 생선 조기, 조기찌개



옛날부터 우리 조상들이 즐겨 먹던 조기는 우리나라의 대표적인 생선 중 하나다. 참조기는 서해의 대표 어종으로, 서해에 접해 있는 우리나라와 중국이 최대 생산국이다. 조기류 가운데 가장 맛이 뛰어나며, 머리 상단부에 돌(다이아몬드 유사돌기)이 있는 고기라 해서 석수어(石首魚)라고 불린다. 참조기를 소금으로 간해서 말린 것을 굴비라고 한다. 조기는 다른 생선에 비해 비린내가 거의 없는데다 지방이 적고 단백질 함량이 높아 영양식이나 원기회복에 최적이다.

재료

조기, 고사리, 풋고추, 붉은 고추, 된장 1큰술, 고춧가루 1큰술, 대파 1/4뿌리, 다진 마늘 1큰술, 국간장 30g, 멸치 20g, 다시마 10g, 물 3컵

조리방법

- 1 냄비에 물을 붓고 멸치와 다시마를 넣고 끓여서 육수를 만든다.
- 2 조기는 비늘을 제거하고 깨끗이 씻은 다음 칼집을 낸다. 고사리는 물에 불려서 먹기 좋은 크기로 썰어 놓는다
- 3 풋고추, 붉은 고추는 씨를 빼고 어슷하게 썰고, 대파도 어슷썬다.
- 4 육수에 된장과 고춧가루를 넣고 끓이다가 조기와 고사리를 넣어 한소끔 끓인다.
- 5 풋고추, 붉은 고추, 대파, 다진 마늘을 넣고 국간장으로 간을 맞춘다.

빠트릴 수 없는 바다 진미, 새우 새우덮밥(칠리소스 버전, 레몬갈릭소스 버전)



수산물 요리에 있어 약방의 감초같이 항상 빠지지 않는 것이 새우다. 대하를 비롯한 새우류는 매년 가을이면 어김없이 찾아오는 가을의 전령사라고 할 수 있다. 새우에는 혈중 콜레스테롤 농도를 떨어뜨리는 몸에 좋은 고밀도 지단백 콜레스테롤과 타우린이 들어 있어 동맥경화와 뇌졸중, 심장병, 고혈압 등 순환기계통의 성인병을 예방한다. 이러한 이유로 세계 장수국 중 하나인 일본은 전 세계 새우 교역량의 1/3 정도를 소비한다고 알려져 있다.

재료

새우, 버터, 다진마늘, 고춧가루, 후추, 페퍼론치노, 칠리소스 재료(핫소스, 굴소스, 파슬리, 레몬즙), 레몬갈릭소스 재료(다진 레몬, 꿀, 파슬리)

조리방법

- 1 달군 팬에 버터 한 스푼을 넣고 다진 마늘을 넣고 볶는다.
- 2 1에서 마늘 향이 올라오면 손질한 새우를 넣고 볶는다.
- 3-① 2의 새우가 익으면 칠리소스 재료를 넣고 볶는다.
- 3-② 2의 새우가 익으면 레몬갈릭소스 재료를 넣고 볶는다.
- 4 밥 위에 새우를 얹어서 낸다.

속담 속 바다 이야기:

‘자반 뒤집기’

소금에 절인 고등어를 뒤집어가며 구워 먹는 모양

26

우리 속담에 ‘자반 뒤집기’란 말이 있다. 몸이 몹시 아파서 엎치락뒤치락하는 것을 이르는 말인데 앞뒤로 번갈아 가며 자반고등어를 구워 먹는 모양을 빗대 나타낸 말이다. 이 때문에 씨름을 할 때 자기가 몸을 뒤로 젖히면서 상대를 뒤로 넘기는 재주도 ‘자반 뒤집기’라고 말한다.

잠시 자반에 대해 설명을 덧붙이자. 자반이란 말은 「조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)」이란 책에 잘 설명되어 있다. ‘더위가 심할 때 날생선은 쉽게 상하기 때문에 짜게 절인 생선을 찌거나 구워 먹는데 이런 반찬을 자반이라 한다. 자반은 원래 좌반(佐飯)으로 밥 먹는 것을 도와준다는 뜻이다. 그래서 어느 집이나 젓갈 또는 마른 찬처럼 자반을 늘 준비해 놓고 있어 필요할 때면 언제라도 찬으로 내놓는다.’라고 하였다. 즉, 자반은 생선, 해물, 채소 등을 소금에 절이거나 조려서 저장해 놓고 오래

먹는 반찬을 말하며 식사를 도와 준다는 뜻의 좌반(佐飯)이 변해서

된 말이다. 따라서 자반고등어는 소금에 절인 고등어를 말한다.

정어리, 전갱이, 꽁치와 함께 등 푸른 생선의 대표주자로 꼽히는 고등어는 난류를 타고 여름철이 되면 알을 낳기 위해 연안으로 떼지어 몰려든다. 이런 고등어를 어부들은 비교적 손쉽게 잡는 편이지만 교통과 냉장 시설이 발달하지 못했던 시절에는 한꺼번에 많이 잡히고 쉽게 상하는 고등어를 신선하게 유통하는 것이 큰 골칫거리였다. 그래서 산간 오지까지 싱싱한 생선을 팔기 위해 고등어를 소금에 절여 팔게 됐고 이것이 오늘날의 ‘자반고등어’이다.

여름철 산란을 마친 고등어는 탐식성이 강해져 겨울철 월동에 들어가기 직전까지 닥치는 대로 먹이를 먹는데 이 때문에 가을 고등어는 지방질 함량이 20%가 넘어 감칠맛이 일품이다. 어찌나 맛이 있었는지 ‘가을 고등어와 가을 배는 며느리에게 주지 않는다.’고 할 만큼 가을 고등어를 알아주었다. 이 속담은 고약한 시어머니의 마음을 빗대고 있지만, 또 달리 보면 다른 철의 고등어보다는 가을철 고등어가 가장 맛있다는 것을 경험으로 터득한 옛 선조들의 지혜를 보여준다.

출처 : 속담 속 바다 이야기
(국립수산물과학원 발행)



문학 속 바다 이야기:

바닷가에서

오세영

사는 길이 높고 가파르거든
바닷가
하얗게 부서지는 파도를 보아라
아래로 아래로 흐르는 물이
하나 되어 가득히 차오르는 수평선,
스스로 자신을 낮추는 자가 얻는 평안이
거기 있다

사는 길이 어둡고 막막하거든
바닷가
아득히 지는 일몰을 보아라
어둠 속에서 어둠 속으로 고이는 빛이
마침내 밝히는 여명,
스스로 자신을 포기하는 자가 얻는 충족이
거기 있다

사는 길이 슬프고 외롭거든
바닷가,
가물가물 멀리 떠 있는 섬을 보아라
홀로 건디는 것은 순결한 것,
멀리 있는 것은 아름다운 것,
스스로 자신을 감내하는 자의 의지가
거기 있다

독자투고



다시 가고 싶은 여행지, 홍콩

사)한국수산물무역협회 인턴
장서윤

이미 갔던 여행지는 또 가지 않는 여행자지만 홍콩은 갈 때마다 새롭게 느껴지는 곳이다. 코로나 사태로 인해 언제 또 갈 수 있을지 기약할 수 없지만, 인상 깊게 먹었던 음식을 소개하며 당시 기분을 다시 곱씹어보기로 한다. 여행은 먹는 것이 가장 중요하니까 말이다!

1. Hexa

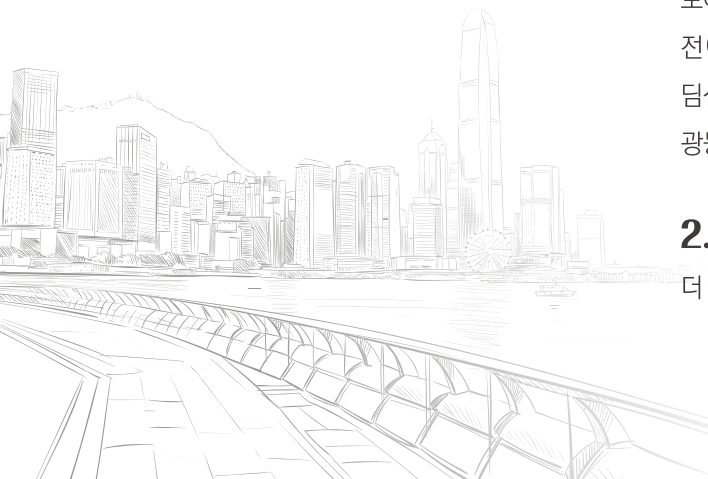
헥사는 눈과 입 모두가 즐거운 곳이다. 6명의 동업자가 시작한 레스토랑이어서 '헥사'라고 이름을 지었다고 한다. 창가 자리에서 홍콩섬의 빅토리아 하버 전경이 보이는데, 이 명당자리에 앉기 위해 3주 전에 예약했다. 숯을 반죽으로 만든 덩섬부터 파스타 면으로 만든 볶음밥까지 광둥 음식을 현대식으로 재해석한 것이 인상 깊었다.

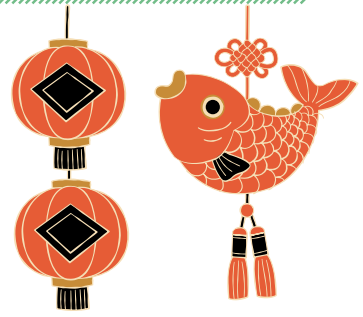


Hexa의 숯으로 반죽한 덩섬

2. The Red Pepper Restaurant

더 레드페퍼 레스토랑의 시그니처 메뉴는 '칠리새우'이다. 눈앞에서





더 레드페퍼 레스토랑의 칠리새우

달궂진 철판에 새우와 칠리소스를 부어주었다. 당시에 6명이 새우 한 마리씩 나누어 먹었는데, 새우 하나당 9천 원꼴이어서 당시는 학생 신분으로 마음껏 먹지 못한 게 아쉽다. 통통한 새우에 걸맞은 사악한 가격이다. 아쉬운 마음을 접고 볶음밥을 시켰는데, 칠리소스의 풍미와 중국식 향신료가 극대화되어 만족스러웠다.

3. Mido Cafe

미도카페는 1950년에 오픈한 홍콩 대표 차찬텡



미도카페의 토마토소스 포크 덮밥

음식점으로 영화배우 주윤발의 단골 식당으로 유명하다. 차찬텡은 아침을 주로 밖에서 먹는 홍콩사람들의 고유문화이다. 2층으로 올라가면 알록달록한 타일로 이루어진 벽과 연륜이 느껴지는 의자들이 보인다. 마치 80년대 홍콩으로 시간여행을 온 듯하다. 이곳의 대표 메뉴는 '토마토소스 포크 덮밥'이다. 미도카페의 특제 소스와 함께 오븐에 구워져서 나온다. 토마토소스가 짭조름한 밥의 간을 잘 맞추어 주었다. 이후 '프렌치 토스트'를 주문했는데 토스트의 버터와 달달한 꿀 덕분에 당이 충전되어 기분 좋게 식사를 마무리했다.

독자투고



딤딤섬에서 주문한 다양한 메뉴

4. DimDimSum

딤딤섬은 가성비가 정말 좋은 로컬 딤섬집이다. News Week에서 선정한 꼭 가서 먹어야 하는 식당 101개 중 한 곳이다. 홍콩 내 체인점이 많지만 Jordan역에 있는 딤딤섬을 추천한다. 저녁 시간에는 항상 북적거리는 곳으로, 자리가 없으면 모르는 사람들과 합석해야 한다. 비싼 임대료 때문에 홍콩 내 합석문화는 자연스럽게 받아들여졌다고 한다. 창면, 가지요리, 하가우, 슈마이, 바비큐 포크 번 등 다양한 딤섬과 홍콩 음식을 경험해 볼 수 있다.



카우키의 안심 국수

5. Kau Kee

신흥유엔 건너편에는 영화배우 양조위의 단골집인 카우키가 있다. 4번 메뉴 '소고기 안심 국수'의 부드러운 고기와 진한 국물이 특징이다. 14번 '소고기 카레 안심 국수'도 맛있는데, "우와!"라는 감탄사가 나오는 메뉴는 얼큰한 육수 그 자체가 느껴지는 소고기 안심 국수이다. 아마 더운 날에 웨이팅을 30분간 해서 더 맛있게 느껴졌던 것 같다.

홍콩은 동양과 서양의 조화가 이루어진 곳이지만, 분명 홍콩만의 문화와 스타일이 공존하는 곳이기도 하다. 마지막으로 방문했던 2019년 이후 홍콩은 많은 변화를 겪고 있다. 사람들의 자유와 권리가 보장되는 방향으로 마무리되어 다시 방문했을 때도 홍콩만의 색깔이 잘 유지되고 있었으면 하는 바람이다.

안내

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

사진 혹은 사·수필(독후감, 여행기, 영화감상문 등 포함) 등 장르에 구애되지 않고 기고문을 제공하여 주시는 분께는 채택될 경우 5만 원 상당의 상품권을 전달 드리오니 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 02-6300-87 03
차장 박규태 02-6300-8702
대리 최승호 02-6300-8704
대일 김 건다시마 수출 촉진
부산국제수산물EXPO(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

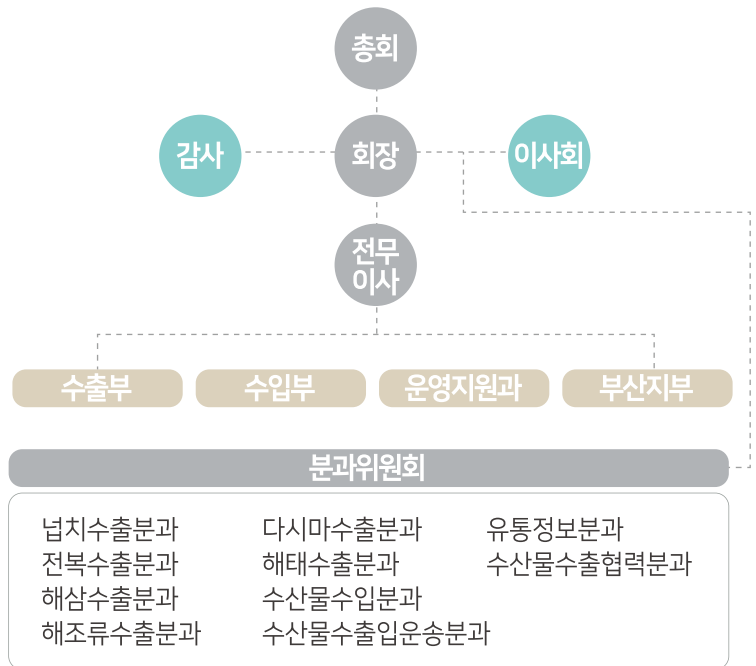
수입부

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)

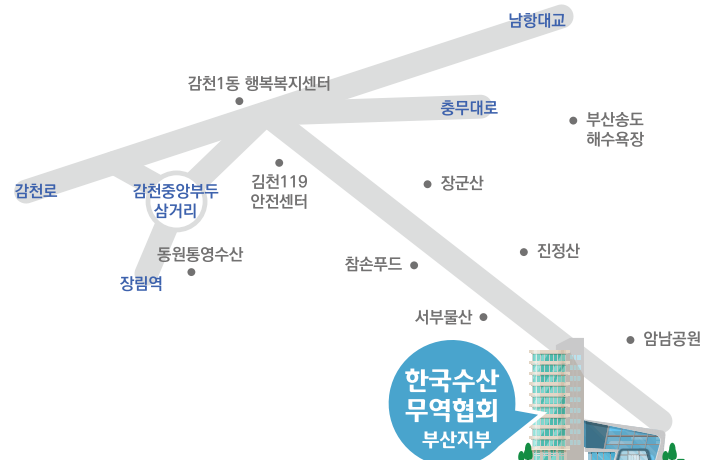
조직도



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



부산지부 오시는 길 _ 부산 서구 원양로 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



한국수산물무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION



후원

