

⑥ 현지 여건 및 수출확대방안

현지 여건

- **미국 현지산 넙치 공급은 점차 감축되고 있음**
 - 2014년도 넙치 허용 어획량은 2013년보다 감축되어 국제태평양넙치위원회 (International Pacific Halibut Commission)는 2,750만 파운드로 결정
 - 현지산 광어류의 경우 생육환경이 달라 초밥·회용으로 사용되기에는 부적합
 - 현지산 넙치의 경우 대부분 필렛이나 스테이크용으로 가공되어 소비자에게 판매되고 있음
 - 어획시즌(3월~11월) 동안에는 공급이 안정적이지만, 겨울에는 물량이 모자라 도매 가격이 높게 형성
- **넙치가 미국 전체 수산물 소비시장에서 차지하는 비중은 미미하며, 활넙치의 경우 한인식당이나 일식당에서의 소비가 주를 이룸**
 - 2013년 미국의 활넙치의 수입은 1,124만5천만USD 규모로 한국으로부터의 수입이 83%로 시장을 점유하고 있으며, 2012년 대비 19.1% 성장하며 성장속도도 빠른 것으로 나타남
- **한국산 넙치는 초밥, 회 등 일식당용으로 성장국면에 있음**
 - 현지 식문화에서는 활생선의 소비는 없고, 현지 소비자들은 대부분 한국식 횡집이나 초밥전문점에서 활생선을 소비함
 - 미국 최대 일식당 공급회사인 True World Foods에 따르면 현재 서부지역 일식당은 600여개 정도이며 회 전문 식당이나 초밥 식당의 개점과 확장이 증가하는 추세
 - 또한 일식당의 주 손님은 한인이 아닌 현지인들이며, 이는 일식당의 보편화가 진행되고 있는 것으로 나타남
 - 일식당 주인 및 주방장들은 한국산 넙치의 육질 및 품질이 일식당과 적합하다고 판단하고 있으며 대부분 한국산 넙치를 선호함
- **증가하는 수요에 대응할 수 있도록 물류에 대한 기술적 지원이 중요한 상황임**
 - 항공운송의 경우 물류비가 비싸기 때문에 단가 맞추기가 쉽지 않음
 - 해상운송의 경우 운송기간이 오래걸리며 현재 활컨테이너의 Filetering System이 개발되어 있지않아 항공운송에 비해 넙치의 품질이 떨어짐
 - 현재 활컨테이너 10개(5개 추가 예정), 컨테이너 당 2,000kg(3품종)으로 1주일에 한 번 공급받을 수 있지만 이 수량으로는 캘리포니아 지역의 수요만 겨우 맞추는 수준



출처: 제주소리(www.jejusori.net)

활어컨테이너로 수출확대 추진, 선주협수협 어민지원 상생공조
 항공운송료 절반, 대량수송 가능...해수부 올해 10대 제작 지원

국제신문 오상준 기자 (esitbe@kookje.co.kr) 2015-02-22 19:10:05 / 본지 16면 **닷컴 (0)** **동아 (0)**



활어 컨테이너 안에 설치된 수조, 한국선주협이 제공

출처: 국제신문(www.kookje.co.kr)

상황 진단

제품	→	한국산 넙치는 현지산 및 수입산 넙치와는 소비용도가 달라 초밥/회용에서는 경쟁상대가 없음
브랜드	크기	· 현지 동부산 광어류에 비하면 한국산 넙치는 아주 작은편(1kg 내외)에 속함
가격	맛	· 생육환경과 품종이 다르므로 현지산과 비교 및 경쟁 대상이 아님
유통 및 프로모션	품질	· 현지산과 중국으로부터의 수입산은 대부분 가공으로 소비되는 반면, 한국산 넙치는 활 상태로 일식집에 공급되고 있으며 · 한국산 넙치의 품질 및 육질은 요식업계에서는 높게 인정되고 있음

제품
브랜드
가격
유통 및 프로모션

→

한국산 넙치의 품질은 요식업계에서는 높게 평가되고 있음	
High	· (한국산) 육질이나 맛이 초밥·회용도에 적합함
선호도	· (한국산) 요식업체(한·일식당)에서는 한국산에 대한 선호도가 높게 형성되어 있음
Low	· (중국산) 중국으로부터의 넙치류 수입이 가장 많지만, 대부분 가공용으로 소비되고 있으며 중고가 매장에서 현지산을 선호

제품
브랜드
가격
유통 및 프로모션

→

한국에서 항공으로 수송되는 경우 활컨테이너 수송에 비해 높은 가격대 형성	
High	· (활컨테이너) 한국에서 활컨테이너로 수송된 넙치의 경우 13.5USD/2kg(도매)에 거래
선호도	· (항공) 서부 다수 혹은 동부 일부에서는 여전히 항공으로 수송하고 있어 물류비용 부담 있으며, 12USD/1lb에 거래
Low	-

제품
브랜드
가격
유통 및 프로모션

→

한국산 넙치는 한인식당, 한인마트 위주로 유통되어 왔으나 최근 일식당으로 확대 중	
High	· 현지 일식당 담당 바이어는 한국산 넙치에 대한 선호도가 높고 구매를 원하고 있음
만족도	-
Low	· 물류비 절감을 통해 증가하는 수요 충족 필요 · Filtering System의 부재로 운송기간 동안 품질이 유지되지 않음 · 아직 폐사율이 높은 수준으로 기술적 지원이 필요 · 현재 공급량으로는 캘리포니아 외 지역까지 확대할 수 없음

수출확대 방안

- > 미국 현지에서 증가하는 수요에 대응할 수 있도록 공급을 확대할 수 있는 지원이 필요한 상황
 - 활 컨테이너를 통한 운송 시 넙치의 품질 유지 및 폐사율에 대한 대책이 필요
 - 현재 서부에 치우쳐 있는 넙치의 공급을 향후 중부 및 동부 지역까지 확대하기 위해 활 컨테이너 운용 규모 확대 뿐 아니라 인공동면기술의 보편화를 통해 물류비 절감방안을 확대해야 함
- > 인공동면 기술 개발의 활용 확대
 - 한국해양연구원은 2007년 활어의 인공동면을 기술 개발하였으며, 2008년에는 상용화 실시를 통해 항공물류비 절감 계기 마련
 - 보다 보편적으로 기술을 활용할 수 있도록 추가적인 기술 개발 등 지원 필요
- > 활컨테이너 기술 개발 지원
 - 먹이를 공급하여 넙치의 육질과 건강상태를 유지할 수 있도록 필터링 시스템에 대한 개선 연구 지원
 - 기술 개선을 통해 폐사율을 줄여 물량의 실질적인 증가 및 확보 필요
- > 활 컨테이너 운용 규모 확대
 - 현재 10개의 활컨테이너가 운용되고 있지만, 초기 모델은 최신 모델에 비해 기능이 떨어져 효율적인 운용이 어려움
 - 미국 현지에 원활하게 공급하기 위해서는 최소 약 14대의 활컨테이너가 순환적으로 공급이 되어야 하며, 만약 미국 내 한국산 넙치의 수요가 확대될 경우 추가적으로 활컨테이너가 확보되어야 함

