

[미국, 2014년 7월] 수산물 및 수산식품 동향

1. 현장 이슈

▶ 버지니아주 1987년 이후 최대 굴 수확 기록

버지니아 주 테리 맥어리프 (Terry McAuliffe) 주지사의 발표에 따르면, '13년 버지니아주의 굴 수확량이 전년에 비해 25%나 증가하여, 1987년 이후 25년만에 최고치를 기록하였다 함.

지난 12년간의 증가세를 살펴보면, '01년 23,000부셀 (1 bushel단위: 약 36리터)에서 '13년 504,000부셀로 엄청난 증가를 보임. (자연산, 양식 합계 수치)

이와 함께 굴 수확이 이루어지는 부둣가의 경제적 가치 또한 '12년 \$16.2백만에서 '13년 \$22.2백만으로 동반 성장 기록.

이 같은 기록적 수확의 결과는 버지니아 주정부의 오랜 기간 투자 (보충, 보호 등)에 따른 결과물이지만, 한편 아직도 굴은 여러 질병과 통제 불능한 다양한 환경요소에 민감하기에 주의가 요구된다는 것이 버지니아 해양연구 전문가의 의견임.

※ 버지니아 해양연구 커미션, 체사피크 베이 재단, 미육군 공병병과, 해양대기관리처 및 굴 생산업체들의 협력으로 지속적인 보충,보호가 이루어졌으며, 지난 주지사인 밥 맥도넬(Bob McDonnell) 재직시 추가 \$3백만 이상의 투자가 굴 보호와 복구에 사용, 꾸준한 관리 시행.



▶ 영국의 스시 프랜차이즈의 뉴욕 확장

와사비 (Wasabi), 런던에 본사를 둔 패스트푸드 개념의 스시 프랜차이즈가 '15년 3월 뉴욕중심가 월드 트레이드 센터에 2호점을 열기로 함. ('14년 2월 타임스퀘어 중심에 첫1호 개점: 맨하탄 다운타운과 지하철역 등에도 현재 분점 협상 중)

10여년 동안 영국에서 38개 지점을 통해 엄청난 성장을 해온 와사비 프랜차이즈는, 전 삼성 회계출신인 김동현 사장의 노력과 마켓 개발 등으로 그동안 점심용 샌드위치에 흥미를 잃은 런던 직장인들에게 신개념 스시 도시락과 각종 롤, 라면, 일본스타일 커리, 테리야키등을 빠르게 제공하고 무료 배송까지 가능한 도시형 패스트푸드 업체임.

뉴욕 분점에서의 평균 소비는 \$8정도로, 런던의 평균 소비 \$10.62에 비해 낮은 편이나, 런던과 달리 뉴욕의 1호점에서는 저녁시간대도 매우 인기가 있음.



2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '14년 5월말 한국산 수산물 수입은 US 53.2 백만달러로 전년 동기 대비 3% 감소

□ 미국의 전체적 수산물 수입이 지속적인 증가세를 나타내는 형태이며 (전년비20% 증가), 특히 캐나다 수입량의 경우 5월달 폭발적 증가를 보이며 누적 수입량 2위로 등극

(4월 누계: 543M → 5월 누계: 864M)

- 한국산 건조 생선의 수입물량 경우, 4월에 이어 5월에도 증가세를 보이며 수입량 2위로 올라섰으나, 여전히 전년 동기간 누적대비 50% 수준에 미치고 있음.

□ 굴

- 굴 수입은 꾸준히 높은 증가세를 나타내고 있고, 캐나다산이 절반 이상의 점유율(53%)을 기록, 부동의 1위를 유지하는 것이 특징. (한국산도 4월누적 대비 (2,613천달러)에서 49% 성장한 3,892천달러를 기록하는 증가세 유지)

□ 멸치

- 6.8kg이상 멸치 경우, 5월달 한국산과 아르헨티나의 수입량이 급증, 전년비와 유사한 누적 실적 기록. (5월 한국산 수입 136천달러, 아르헨티나 32천달러)

□ 고등어

- 수입량의 소폭 감소에도 불구하고(전년비 5%감소), 노르웨이의 물량은 꾸준히 증가세를 이어가는 것이 특징 (전년비 16%상승). 또한 기타 소량 수출국들의 물량이 증가함을 보이는 반면 (멕시코 120%, 인도네시아 340%, 아르헨티나 300% 증가등) 한국산은 전년비 84% 감소를 나타내며 고전.

<주요 수산물 및 수산식품 수입통계(누계)>

(단위 : 천달러, %)

품목	'14.1~5월	'13.1~5월	전년 대비	1위		2위		3위		한국산
				국가	금액	국가	금액	국가	금액	금액
수산물 전체	7,756,479	6,482,313	20	중국	1,131,442	캐나다	864,095	인도네시아	764,310	53,159
-고등어 (030354)	6,938	7,313	-5	노르웨이	3,728	대만	579	베트남	578	109
-건조생선 (030559)	8,339	8,117	3	중국	1,966	한국	1,216	캐나다	1,077	1,216
-멸치<6.8kg (0305634000)	1,225	1,185	3	한국	1,143	중국	80	스리랑카	2	1,143
-멸치>6.8kg (0305636000)	347	335	4	한국	144	아르헨티나	124	말레이시아	49	144
-굴 (030711,030719)	14,010	10,869	29	캐나다	7,465	한국	3,892	멕시코	2,051	3,892
-오징어(냉동) (030749)	84,310	105,350	-20	중국	52,244	태국	8,441	인도	6,388	4,270
-김(해조류) (1212210000, 1212290000)	49,261	51,239	-4	중국	13,295	칠레	11,346	한국	4,995	4,995

출처: FAS, USDA

3. 타국산 경합품목 동향

□ 건조생선

- 건조생선의 수입은 중국산이 전년대비 39%의 증가를 보이며 1위를 굳건히 지키고 있고, 신흥 강국으로 떠오른 엘살바도르도 51% 증가를 통해 3위의 캐나다의 수입량 뒤를 바짝 쫓고 있음.

□ 오징어 (냉동)

- 미 주류 내 마켓에선 에피타이저용 (칼라마리 등) 위주로만 제한된 소비 품토로, 주로 아시안 마켓과 히스페닉 마케에서의 소비가 주를 이룸.
- 전년대비 20%의 수입 감소가 지속되고 있으며, 부동의 수입1위인 (전체 60%이상 차지) 중국산을 포함하여 수입량 상위권대의 모든 국가의 수입량이 13~29% 감소하는 형태임.

4. 동향 분석 [굴]

□ 생산동향 및 특징

- 미국내 생산되는 굴의 종류는 크게 두가지로 구분

1. *Crassostrea virginica* (Atlantic oyster/Eastern oyster):

- American oyster로도 불림
- 멕시코 걸프만 (Gulf of Mexico- Golf Coast)과 Chesapeake Bay지역에서 주로 생산되며 (미국 생산의 75%), 루이지애나주가 가장 유명.
- 원산지: 북미 동부해안
- 특징: 상대적 두꺼운 껍데기, 비대칭 모형으로 남부지역 굴보다 육질이 단단하여 생으로 먹기 좋음



2. Non-native *Crassostrea gigas* (Pacific oyster):

- 서부 워싱턴주 양식 수확량 1위. (2위 Chesapeake region, 3위 매릴랜드주)
 - 원산지: 일본(1921년 미서부 연안 소개이후 양식재배)
 - 특징: Eastern oyster에 비해 껍데기가 얇고 약함. (양식방법에 따른 크기, 껍질 색상, 맛, 모양 변화)
- 큰 사이즈 출하품은 주로 조리용으로 사용



□ 수입/수출 동향

○ 신선굴 (Oyster, Oysters, Live, Fresh, Chilled/HS Code: 030711)
(단위: 천USD, %)

순위	수입국	2012	2013	증감율 (‘12/’13)	순위	수출국	2012	2013	증감율 (‘12/’13)
1	캐나다	14,652	18,143	24	1	캐나다	10,282	10,937	6
2	멕시코	3,367	1,979	△41	2	홍콩	5,159	4,319	△16
3	일본	90	507	464	3	말레이시아	508	1,073	111
4	뉴질랜드	274	472	72	4	중국	656	784	20
5	한국	365	471	29	5	싱가폴	701	778	11
6	홍콩	109	393	260	6	대만	94	493	423
7	중국	33	0		7	프랑스	786	355	△55
합 계		18,890	21,965	16	합 계		20,793	19,787	△5

출처: FAS USDA

※한국 (신선굴 수출 14위):
‘12년 \$4천 -> ‘13년 \$13천 (전년비 207% 증가)

○ 가공굴 (Oysters, Others/HS Code: 030719)
(단위: 천USD, %)

순위	수입국	2012	2013	증감율 (‘12/’13)	순위	수출국	2012	2013	증감율 (‘12/’13)
1	한국	2,303	8,457	267	1	홍콩	504	1,029	104
2	캐나다	1,526	2,000	31	2	캐나다	1,163	501	△57
3	일본	784	941	20	3	대만	209	216	3
4	홍콩	119	453	281	4	베트남	0	161	
5	중국	120	20	△83	5	아랍에미레이트	67	138	106
6	멕시코	200	0		6	영국	0	59	
7	뉴질랜드	16	0		7	중국	0	50	
합 계		5,067	11,871	134	합 계		2,817	2,285	△19

출처: FAS USDA

※한국 (가공굴 수출 8위):
‘12년 \$245천 -> ‘13년 \$43천 (전년비 83% 감소)

○ 노로바이러스 검출로 전면 중단됐던 한국산 냉동굴의 판매 재개와 함께 ‘12년 ‘13년 높은 수입량을 기록중

○ 신선굴의 경우 유통 기한 및 신선도 문제로 인해 주로 산지 주변에 내수용 유통이 주를 이룸

○ 신선굴 수입 1위인 캐나다산의 경우, 가격과 품질 등이 미국 워싱턴주 생산굴과 유사하여, 미국 내 공급 여건에 따라 수입량 조절

○ 굴 생산 4단계



※Harvesters: 양식 및 해당 주내 판매 또는 국내 타주 판매 등 허가범위에 따라 별도 주정부 자격증 취득 필요

□ 소비동향

- 신선굴의 경우 고급식당 (호텔 식당등) 및 Oyster Bar, 일식집 등 외식업체 유통이 주
 - 주로 반 껍질굴을 레몬즙이나 타바스코(hot sauce) 소스를 곁들여 먹는 신선굴 형태나 (Half Shell Oyster), 버터를 발라 파슬리 등 야채와 함께 구운 조리형태로 (Oyster Rockefeller) 소비
 - 미국내 외식업 소비자 조사결과, 미국 소비자의 신선 반껍질 굴(raw halfshell oyster)의 선호도는 모양(appearance : 크기, 모양)과 냄새, 맛의 순서로 평가되며, 껍질의 색은 중요치 않은 것으로 보여짐 (남성 소비자가 여성보다 더 선호하며, 고등학교 졸업이상의 학력 소지자가 대부분의 소비자군임.)
- 미국 가정 내 소비로는 반껍질굴 (Half Shell)이나 껍데기 채로 바비큐 그릴에 굽는 등의 방식으로 소비하나, 손질이 어렵고 익숙치 않아 마켓내 제품구비가 미미함.
 - 반면 아시아인 마켓에서는 다양한 요리에 사용되는 부재료로도 인기가 있어, *알굴 및 냉동 굴, 조리용 굴소스등의 여러 형태제품군 보유. (*알굴= 병용기에 담은 신선굴)

□ 판매현황

제품/사진	원산지	마켓	단위/가격
Fresh/Chilled 	미국	한국	\$4.99/병 (10FL oz/296ml)
Fresh/Chilled 	미국	미국	\$4.99/병 (10FL oz/296ml)

Fresh/Chilled 	미국	중국	\$4.69/병 (10FL oz/296ml)
Frozen- 생굴 	한국	한국/ 중국	\$3.99/pk (8 oz/ 226 gram)
Frozen- 자숙굴(기 조리된 냉동굴:신제품) 	한국	중국	\$9.99/pk (2 lbs/ 907 gram)

Sauce- 조리용 소스 (Kikkoman사 제품) 	미국	중국/ 한국/ 미국	\$3.00/2pk (마켓 세일가) 용량:12.06oz *일반소비가 \$2.29~\$2.99/pk
Sauce- 조리용 소스 (Lee Kum Kee사 제품) 	미국	미국/ 아시안 마켓	\$59.36/12병 용량:9oz
Sauce- 조리용 소스 (팬다 브랜드(Lee Kum Kee사제조):푸드 체인) 	미국	미국/ 중국 마켓, 팬다 식당	\$48.80/12병 용량:18oz

□ 시사점

- 미국 내 굴 수확량이 꾸준한 환경 보존의 노력과 양식 기술 개발로 생산량 증가를 보이고 있고, 미국 외식업체의 새로운 트렌드로 신선굴 (Oyster bar)이 급부상하고 있는 시점으로, 소비자들에게 새로운 음식 문화로써 가깝게 접근할 수 있음. 단 한국산 신선굴의 경우, 운송 및 보관 등의 이유로 미주 시장 공략에 어려움이 있어 대체품목인 냉동제품이나 조리된 제품군을 확대 개발하여 마켓 공략에 집중 필요.
- 특히 이번 신제품으로 중국 마켓에 입점된 K사의 냉동 굴 제품의 경우, 냉동 전 신선상태의 알굴을 1차 가공(끓임)을 한 자숙굴 제품으로, 한동안 수입금지처분의 이슈였던 노로바이러스 문제가 전면 차단되고 굴 생산지역의 이슈(청정지역한)도 해결하는 등 기존 냉동/신선굴 제품을 업그레이드하여 경쟁력을 보유한 것으로 고무적 호응 기대.
- 제한된 미국 주류 시장의 굴 소비 문화를 (신선굴 또는 버터구이, 외식위주 소비) 겨냥하여, 가정 내에서 누구나 쉽게 조리하여 먹을수 있는 한국산 굴의 냉동 조리 제품 및 소스 제품을 개발하여 주류 시장을 공략하는 전략 검토 필요. (굴의 영양학적인 장점 부각, 간편 조리 등)