

[미국, 2013년 6월] 수산물 및 수산식품 동향

1. 현장 이슈

▶ 생선값 오를 전망

중국내 소비증가로 인한 국제 생선가격이 최고 수준으로 치솟아 미주시장 수산물가격에도 변화가 있을 것으로 보임. 국제 생선가격의 증가세와 같이 급격한 가격변동을 겪을 것으로 보이지만 전체적 수산물 가격이 꾸준히 성장세여서 참치, 새우, 하마치 등 미국에서 대량 소비되는 수산물에 영향이 있을 것으로 전망됨

▶ 새우가격 증가에 멕시코 새우 수입증가

미국으로 들어오는 새우 중 말레이시아, 중국, 인도, 태국에서 수입되는 새우에 세금(duty)을 붙였고 에콰도르 및 인도네시아에서 수입되는 새우의 세금은 그에 비해 낮게 책정되었음. 미국내의 새우가격이 지속적으로 높아 바이어들이 소매가격을 낮추기 위해 다양한 나라, 특히 멕시코의 새우(wild shrimp)를 더 찾고 있음

▶ 지속가능성 생선 판매처 증가

지속가능성 생선 판매를 하는 마켓이 지속적으로 증가 중이다. 최근에 Trader Joe's 또한 슈퍼마켓의 지속가능성 수산물관련 평가하는 단체인 Greenpeace로부터 지속가능성 수산물을 판매하는 “그린”리스트에 채택됨. 소비자들에게 지속가능성 수산물의 중요성에 대해 알리고 지속가능성 수산물 판매처에서의 쇼핑을 권고하는 리스트로서 이 리스트를 통해 소비자들의 지속가능성 수산물에 대한 인지도는 점차 더 높아지고 있음.

2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '13년 4월말 수산물 수입은 US 5,145백만 달러로 전년대비 5% 감소

□ 미국의 전체적 수산물 수입은 작년대비 지속적으로 감소추세에 있으나 한국산 수산물 수입은 작년대비 13% 증가함
- 한국산 수산물 수입 중에서는 넙치류가 75% 증가하여 가장 큰 증가세를 보였으며 17% 감소한 연체류를 제외한 모든 카테고리에서 증가세를 보임

□ 굴

- 4월 수입량은 작년대비 65% 감소한 685천 달러를 기록하였으나 노로바이러스로 인한 한국산 굴 수입에 대한 제재가 풀린 직후이기 때문에 차츰 증가할 전망

□ 넙치

- 한국산 넙치류의 수입이 작년대비 75% 증가하여 8,147천 달러를 기록함. 필레 형식의 toothfish(메로) 수출이 가장 많이 증가했으며, 냉동 toothfish의 수출이 가장 많음.

□ 김

- 미국의 전체 수산물 수입이 전체적으로 하락세를 띄고 있는 가운데 김은 상승세를 띄고 있음. 한국산 김의 미국 수입은 작년대비 거의 변동이 거의 없으나 스낵김의 지속적인 인기로 꾸준한 수입이 예상됨

<주요 수산물 및 수산식품 수입통계(누계)>

(단위 : 천달러, %)

품목	'13.1~4월	'12.1~4월	전년 대비	1위		2위		3위		한국산
				국가	금액	국가	금액	국가	금액	
수산물 전체	4,873,747	5,145,878	-5	중국	763,013	캐나다	560,104	태국	550,094	44,550
-고등어 (030374→030354)	5,251	6,125	-4	노르웨이	2,680	한국	638	대만	572	638
-건조생선 030559	6,356	7,506	-15	한국	2,005	중국	896	일본	844	2,005
-멸치<6.8kg 0305634000	985	581	69	한국	801	중국	111	베트남	41	801
-굴 (030710→030711,19)	6,982	8,016	-13	캐나다	5,187	한국	685	홍콩	102	685
-오징어(냉동) 030749	79,656	92,385	-14	중국	46,368	태국	9,752	인도	6,845	4,313
-김(식용해조류) (1212200000 →121221(9)0000,)	39,309	30,742	28	중국	13,710	한국	4,616	캐나다	3,963	4,616

출처: FAS, USDA

3. 타국산 경합품목 동향

□ 고등어

- 고등어는 거의 대부분이 냉동형태로 한인마켓 및 아시안 마켓에서 판매되고 있으며 대부분 소금을 친 구이용 및 스테이크 형식으로 판매되고 있음. 고등어는 한인마켓에 브랜드의 종류가 가장 많으며 중국마켓의 경우는 한국산, 대만산, 인도산이 절단 필레 형식으로 되어 있는 경우가 많음. 한인마켓에서 판매되는 대만산/중국산과 한국산은 판매되는 형태에는 많은 차이가 없으며 포장 또한 대부분 한국식으로 되어 있어 구분하기 어려움.

□ 김

- 김은 스낵김의 인기로 인해 한국산이 대부분을 차지하고 있으나 최근 동남아계열 마켓 내에 태국 브랜드인 Tao Kae Noi같은 튀긴 김 스낵이 그 입지를 넓혀가고 있음

4. 동향 분석 [고등어]

□ 생산동향

- 미국 고등어 생산량은 2006년 기준 56,637 톤으로 2000년의 5,646톤에 비해 대폭 증가
- 미국 대서양 고등어(Atlantic Mackerel)는 1월에서 5월 사이에는 뉴잉글랜드 주(New England) 남쪽 및 미국 동부연안(mid-Atlantic)에서 5월에서 12월까지의 메인만(Gulf of Maine)에서 주로 생산됨
 - 뉴저지주(New Jersey) 및 매사추세츠주(Massachusetts)에서 대부분의 고등어가 생산되며 각각 5,500 톤 및 2,200톤 이상이 수확됨
- 2010년 대서양 고등어 수확은 약 310만불을 기록하였음
- 국내 소비량이 적기 때문에 신선으로 팔리는 적은양을 제외하고는 냉동형태로 수출됨

□ 수입동향

○ 고등어 (Mackerel/HS Code: 03026400(fresh or chilled)→03024400)

(단위: 천USD, %)

순위	수입국	2009	2010	2011	2012	증감율 (‘11/’12)
1	일 본	138	251	372	196	△47
2	노르웨이	58	60	0	69	-
3	중 국	209	0	0	64	-
4	아일랜드	0	0	0	35	-
5	포르투갈	322	300	328	31	△91
10	한 국	78	260	73	3	△96
합 계		1,460	2,362	1,375	427	△69

※2012년도 HS Code변화로 인해 2012년과 2011년 정확한 증감율 대비 불가

출처: FAS USDA

○ 냉동 고등어(Mackerel, frozen/HS Code: 03037400→03035400)

(단위: 천USD, %)

순위	수입국	2009	2010	2011	2012	증감율 (‘11/’12)
1	노르웨이	6,486	13,902	10,160	7,155	△30
2	한 국	3,850	4,314	3,660	2,536	△31
3	일 본	1,264	965	1,483	1,468	△1
4	대 만	871	995	1,054	1,408	34
5	캐나다	1,348	3,376	2,762	1,081	△61
6	인 도	3,051	3,482	2,601	986	△62
합 계		20,121	30,776	26,031	18,960	△27

※2012년도 HS Code변화로 인해 2012년과 2011년 정확한 증감율 대비 불가

출처: FAS USDA

○ 소금에 절인 고등어(Mackerel, In Brine or Salted not smoked/HS Code: 03056930)

(단위: 천USD, %)

순위	수입국	2009	2010	2011	2012	증감율 (‘11/’12)
1	캐나다	74	192	276	1,359	392
2	한 국	491	319	263	478	82
3	중 국	891	492	531	411	△23
4	말레이시아	0	0	20	19	△2
5	홍 콩	0	0	0	12	-
6	독 일	152	0	107	0	-
합 계		1,820	1,126	1,384	2,280	65

출처: FAS USDA

○ 미국내 고등어의 경우는 대부분의 냉동으로 수입되어지고 있으며 노르웨이산이 가장 많이 수입되고 있으며 한국산이 그 뒤를 잇고 있음

- '12년 미국의 냉장 및 냉동 고등어는 2012년 HS Code가 바뀌어 정확한 2011년대비 증감율을 알 수 없으나 전체적인 수산물 및 고등어 감소로 고등어 또한 감소세를 띄고 있음
 - 한국산의 경우 냉장이 427천불로 10위, 냉동이 2,536천불으로 2위, 소금에 절인 고등어가 478천불을 차지하며 2위를 기록함. 소금에 절인 고등어 외에 전 제품이 감소세임.
 - 대부분 한인마켓 혹은 아시안마켓으로 납품됨.

□ 소비동향

- 고등어의 미국내 소비량은 매우 미미함.
 - 미국인들의 경우 생선은 흰살생선같이 마일드한 맛의 생선을 선호하고 있어 푸른살 생선 종류인 고등어는 좋아하지 않음
 - 주류시장에는 고등어를 거의 접할 수 없으며 대부분은 한인마켓 혹은 아시안마켓에서 구이용 혹은 찌개용으로 판매되고 있음.
- 주로 아시안이 소비를 하며 구워먹는 경우가 대부분임. 하지만 대다수의 소비자들은 집에서 소비하는 경우보다는 일식당에서 스시 및 구이로 접하는 경우가 많음.

□ 판매현황

사진	원산지	마켓	단위/가격
	중국	한인마켓	12oz/\$4.99
	한국	한인마켓	150g/\$3.69
	한국	한인마켓	12oz/\$3.99

	한국에서 가공 (노르웨이 산 고등어)	중국마켓	\$12.99
	대만	중국마켓	14oz/\$4.99
	인도	중국마켓	2lbs/\$3.79

□ 시사점

- 한국산 고등어와 타국산 고등어는 판매방식이 많이 다르지 않으나 약간의 차이가 있음. 한국인 소비자들의 경우는 대부분 구워먹는 방식을 선호하기 때문에 자반고등어 형식의 냉동 고등어 소비가 높아 고갈비 형태로 판매되고 있으며 중국마켓의 경우는 요리해 먹는 경우가 많아 절단 필레 형식으로 판매됨.
 - 고등어를 소비하는 소비자들의 대부분이 아시아인이며 대다수의 고등어 소비자들은 원산지에 민감하지 않은편임
 - 한인마켓은 거의 포화상태라고 할 수 있을 만큼의 다양한 브랜드가 판매되고 있음.
- 주류시장에서는 판매가 거의 없으며 대부분 식당에서 소비되고 있으므로 한인마켓 및 아시아 마켓 이외의 시장에 진출하기에 매우 어려운 여건임.
 - 미국인들의 입맛에 맞지 않아 고등어의 경우 유럽 혹은 아시아 음식을 소비하는 특정 소비자들에게만 판매 가능함