

[오사카, 2014년 10월]

1. 관할지역 현장 이슈

▶ 북유럽산 고등어 매입 과열세, 품어인데 상품 부족.

- 노르웨이 선망 고등어 매입이 품어 한편에서 바이어가 희망 사이즈 매입 어려움에 겪고 있어따라 과열세가 지속되고 있다.
일본 국내 판매 가격은 400/600g 사이즈가 300엔 수준, 관계자에 따르면 10월에 들어가면서 일본 매입 수량이 8만톤을 넘었으나, 9월 이후 선망 신물 매입은 어기를 10월 중순까지로 봤을 경우, 12톤 수준 밖에 안 될 것으로 예상하고 있다.
당초 메인 어장이 거리가 약간 멀어, 고유가로 인해 선박 1척 당 반입 물량이 증가하였기 때문에, 선박 냉동 시설에서 지나치게 냉각시킨 물품이 발생하거나, 양륙 후 동결되어 품질 열화가 심각해지거나 해서 규격에는 안 맞는 물품 비율이 증가한 것도 거래 부진 원인의 하나라고 볼 수 있다.
- 요즘에는 어장이 노르웨이 근해에 형성되어 있으나, 생선 크기가 약간 소형화되고 10월 첫째 주 주말(10.4)에 이어 비바람이 심한 날씨 때문에 휴어의 가능성이 있음으로, 가격이 9크로네(1,430원) 이상이다. 생선 가격을 무게로 나누어서 표시되는 지수로 보면, 보통 17~18에 비해 21대 수준이며, 올해 최고 지수를 기록하였다는 점도 제품 가격에 직결된다.
- 우크라이나 정세로 인해 러시아에는 1마리도 수출되지 않았으나, 일본 측은 고등어가 부족하다는 이례적인 상황이다.
- 이러한 과열 기미가 내부 판매 가격에도 파급되고, 상정되는 일본 국내 판매 가격은 400/600g 사이즈가 당초 킬로 당 280엔대였던 것이 300엔 정도가 되어, 주력인 300/500그램은 210엔에서 230엔 수준까지 상승하였다. 작년에는 각각 350엔, 250엔에서 280엔까지 폭등하였기 때문에 그 상태와 비교하면 둘 다 50엔 값이 내린 상태를 유지하고 있다. 이번 시즌에는 4/6과 3/5 매입 비율은 지금 단계에서는 30% 대 70% 정도일 것으로 추정되고 있다.
- 선망 양륙이 60만톤까지 감소하였다고 볼 수 있는 현황으로 판단하면, 이번 달 중순까지에는 선망이 종료할 것으로 예상되고, 그 대신 외국 선박으로 인한 톨선(저인망) 양륙이 현지 시간 16일에는 입항을 시작할 계획이다.
- 앞으로는 이 톨선 고등어를 선망 대신으로 얼마나 매입할 수 있는지가 초점이지만, 외국 선박으로 인한 양륙은 12월까지 5톤에서 많아도 8톤 정도일 것으로 추정되고, 2015년도 고등어 할당 선취분 20,800톤을 넘어도 8~10만톤 수준으로 될 전망이다.
- 8월 말 재무성 통관통계에 따르면, 노르웨이산 고등어 수입은 46,900톤이고 겨우 작년 수준을 유지했으나, CIF킬로 단가는 전년도 대비 31.1%로 폭등하였다.

* 참고 : 수산경제신문 2014년10월7일

2. 수산물 수입동향 및 전망

가. '14년 8월 수산물 수입 전년 대비 5.6% 증가 ('13년 8월 수산물 수입액은 86,025,651천엔)

(단위: 천엔, %)

구 분	'14년 8월 당월		'14년 1~8월 누계	
	금액	전년 동기 대비(%)	금액	전년 동기 대비(%)
수 산 물	90,868,055	5.6	707,799,424	6.2

* 자료 : 일본 농림수산업성

나. 주요품목 수입동향

품목	'14.1~8월	'13.1~8월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	707799424	666785560	6.1	칠레	90416711	러시아	78955047	미국	6876935
○가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	2201549	2106433	45	인도네시아	1305662	마셜	757601	프랑스	57929
○참치류(신선,냉장,냉동)	120795275	109709419	101	대만	24236059	한국	12952978	중국	11912430
- 날개다랑어	2420165	3085389	△21.6	대만	975198	바누아투	685910	한국	263087
- 황다랑어	17446726	15548645	122	대만	5664680	인도네시아	2526810	중국	1191464
- 참다랑어	34039448	32465128	48	멕시코	7549127	몰타	6127562	크로아티아	5310287
- 눈다랑어	40890494	37345856	95	대만	17081398	중국	6957452	인도네시아	4592890
- 남방다랑어	8080736	5324134	51.8	호주	6447843	뉴질랜드	829718	한국	386626
○활 넙치(030199220)	1873451	2153152		한국		-		-	
○삼치(신선,냉장,냉동)	1084006	1613195	△32.8	한국	1063474	중국	19265	피지	1267
○금눈돔(냉동)	1709096	1256099	36.1	쿡제도 (뉴질랜드)	1031989	뉴질랜드	491541	한국	164642
○오징어(활,신선냉장,냉동)	30425200	32978510	△7.7	중국	10648035	태국	6937308	베트남	3328142
-몽고오징어	6189682	7707456	△19.7	태국	2582265	모르코	1133445	베트남	1020227
-오징어(몽고제외)	24235518	25271054	△4.1	중국	10645818	태국	4355043	베트남	2307915
○전복(활,신선,냉장,냉동)	5202179	4805553	83	한국	2921992	중국	813249	호주	737393
○굴				한국		미국		중국	
- 굴(활,신선,냉장)	183818			한국	131840	미국	17021	호주	14416
- 굴(냉동)	2240578			한국	2180308	뉴질랜드	48349	호주	6471
- 굴(훈제)	92861			한국	91530	중국	1331	-	
○패주(활,신선,냉장,냉동)	497510	441983	12.6	중국	315590	한국	163157	태국	15994
○바지락(활,신선냉장,냉동)	3852142	4475180	△13.9	중국	2399432	한국	1452710	-	
○염건 수산물	37345818	39370432	△5.1	중국	12015016	한국	7965542	칠레	4304155
- 건조김	2366184	1882150	25.7	한국	1733618	중국	632566	-	
- 톳	2189953	2082834	5.1	한국	1394316	중국	795637	-	
- 미역	6998890	6618441	5.7	중국	5208560	한국	1783874	아르헨티나	6456
○게 조제품	11109046	13109151	△15.3	중국	6335568	한국	2583776	인도네시아	1020278
○한천	3360380	3022660	11.2	칠레	1799344	한국	700243	모르코	347806

1) 농림수산업성이 발표한 '14년 7월 누계무역통계에 따르면 수산물의 '14년 7월 수입량은 129182722kg으로 전년 동월비 5%감소, 금액은 90868055천엔으로 5.6%증가를 보임.

2) 품목별로 보면 각 종류별로 황다랑어 12.2%, 남방다랑어 51.8%, 금눈돔(냉동) 36.1%, 패주(활,신선,냉장,냉동) 12.6%, 한천 11.2%이 대폭 증가세를 보이고 있음.

3) 반면, 날개다랑어 21.6%, 삼치(신선,냉장,냉동) 32.8%, 몽고오징어 19.7%, 바지락(활,신선,냉장,냉동) 13.9%, 게 조제품 15.3%가 대폭 하락했음.

3. 타국산 (관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

가. 굴

- 1) 본격적인 시즌에 들어갈 11월 이후, 히로시마를 중심으로 효고, 오카야마, 미야기 등 각 지역에서 굴(생식·가열)이 나옴.
- 2) 미야기 현 생산은 작년을 웃돌 전망.
- 3) 한편 '13년 교배 상황 부진으로 인해 미야기를 빼고 기타 산지 제품이 작년보다 높은 가격으로 추이 할 전망.
- 4) 가격
 - 일본산(히로시마, 오카야마, 미에 / 생식, 과열) : 2,200~1,500엔
 - 한국산(가열) : 1,500~1,200엔

나. 고등어

- 1) 노르웨이산 및 일본산 모두 조업 지연 및 큰 사이즈 원료 품질 등으로 인해 상황이 어려움.
- 2) 민간기업 노력으로 앞으로 현재 사황으로 추이할 것으로 보임.
- 3) 가격
 - 노르웨이산 : 16마리 7,000~6,000엔/케이스, 18마리 5,500~5,000엔/케이스
 - 일본산 : 16마리 4,000엔 수준/케이스, 18마리 3,500엔 수준/케이스

다. 말린 전갱이

- 1) 말린 전갱이는 원료 재고가 적은 상황이 계속되고 있음.
- 2) 제품 가격을 높일 수밖에 없는 상황임.
- 3) 가격
 - 일본산(80~200g) : 250~100엔/장
 - 네덜란드산(180g) : 150~60엔/장

라. 말린 꽁치

- 1) 10월부터 양륙에 기대됨.
- 2) 거래 중심 크기의 중형사이즈 양륙이 적은 상황이며, 당분간 높은 가격대로 추이할 것으로 보임.
- 3) 가격
 - 규슈산, 한국산(80~300g) : 350~150엔/장

4. 특정품목 시장동향 [굴]

굴은 세계적으로 식용으로서의 역사가 매우 오래된 해산물이다. 옛날부터 약품과 화장품, 그리고 조개는 건축 자재로 이용되어 왔다. 일본 주변에서는 25종류의 굴이 서식하고 있다.

가. 생산 동향

- 1) 거의 100%가 양식으로 생산됨. 주요 생산 지역은 히로시마, 미야기, 오카야마, 이와테 등.
- 2) 동일본대지진에 발생에 따른 쓰나미로 인해 미야기현 굴 양식어업 생산량은 지진 발생전과 비교하면 30%밖에 안 되는 위기적인 상황임.

나. '14년 업계 동향

1) 히로시마산 굴 '14년도 생산량 감소할 것으로 예상

히로시마현 굴 종자가 올해 잡히지 않아 내년도 일본산 굴 생산량이 급격히 감소할 전망이다. 이것으로 인해 히로시마현 생산자는 내년 생산량을 확보하기 위해 올해 수확 분을 남기거나 수확을 내년까지 지연함으로써, 시장동향은 불투명한 상태이다.

2) 신선 굴 가공업체 동향

신선 굴 포장·가공 업체와 유통업체 간의 거래가 어려움을 겪고 있다. 가공업체는 유통비 등 가격 상승분을 납품가격에 추가로 덧붙여 제안하고 있으나 유통업체는 쉽게 받아주지 않는 상황이다.

* 출처 : 미나토신문

다. 굴의 주요 종류

- 1) 마가키 : 일본에서 가장 대표적인 굴. 산지는 히로시마현, 미야기현. 겨울 철에 유통.
- 2) 이와가키 : 주로 여름 철에 유통하기 때문에 “여름 굴(나쓰가키)”이라고 불림. 마가키보다 사이즈가 크고 안주용으로 인기가 많음.
- 3) 스미노에가키 : 규슈 아리아케 해 연안에서만 유통되어 있는 굴. 마가키에 가까운 종류이지만 아리아케 해의 파도가 조용해 조가비 표면이 울퉁불퉁하지 않음.



라. 수입 동향

< 굴 수입 현황 >

(단위 : kg, 천엔)

수입처 \ 년도	2012년		2013년		2014년 1월~9월	
	수량	금액	수량	금액	수량	금액
전체	3,476,008	2,005,071	4,127,610	2,390,490	3,704,776	2,320,121
한국	3,335,259	1,834,145	4,001,538	2,223,264	3,647,175	2,234,035
뉴질랜드	83,183	120,249	77,669	129,573	43,753	71,324
호주	26,772	34,062	8,876	14,339	3,318	6,471
미국	18,444	10,616	20,527	15,124	10,530	8,291
중국	12,350	5,999	19,000	8,190	-	-

*HS코드 : 0307.19-100 (냉동 굴)

*출처 : 일본 재무성 무역통계

마. 소비시장 동향

1) 해외 바이어 대상 히로시마 산 브랜드 굴 “SENTAN” 출시

굴의 주요 생산지인 히로시마현에서는 올해 히로시마산 굴을 세계적으로 알려주기 위해 해외 전략 브랜드 굴 “선단”(SENTAN)을 출시하고, 금년도에는 세토우치 염전 빈터에서 양식된 “염전 숙성 굴”도 함께 출시할 계획이다. 판매처는 히로시마 특산물 브랜드 샵 타우(TAU). 점포 안에 “오이스타바”도 운영하여 기간한정(11.6일~)으로 “염전 숙성 굴”도 판매될 것이다. 해외 바이어를 대상으로 개발한 제품이라 판매 가격을 미국 달러 기준으로 2달러/개 수준.

* 출처 : 미나토신문.

2) 굴의 건강 효과

- “해산물의 우유”라고 불리는 정도로 영양이 풍부함.
- 간 기능을 높여 피로 회복을 돕고 근육과 뇌를 활성화시킴.
- 철, 구리 등의 미네랄을 많이 포함되어 있고 빈혈 예방효과가 있음.

* 출처 : 일본식재백과

< 굴을 이용한 일본 요리 >

굴 밥	굴 튀김	굴 된장 찌개 도테나베 (*1)
		

(*1) 굴 도테나베 : “나베”는 냄비를 의미하는 일본어. “도테나베”는 냄비 주위에 된장을 바르고 굴 및 두부, 야채 등을 익혀 먹는 히로시마 향토요리. 된장 사용량을 조절하면서 먹는 방법이 특이함.