[오사카, 2014년 11월]

1. 관할지역 현장 이슈

▶ 오키나와현, 국제 물류 거점 공항으로 기능 확충

경제 성장이 현저한 20억명 대규모 아시아 시장의 중심에 위치하는 오키나와현이 국제 물류 거점 설비사업을 시작한지 5년이 지나 하드와 소프트 양면에서의 정비가 진행되어 오키나와의 나하(那覇)국제공항이 일본 및 아시아의 게이트웨이로서 기대가 커지고 있다.

현재 ANA항공, 야마토택배의 물류 망 정비로 아시아의 주요 도시까지 최단으로 다음날까지 발송이 가능한 가장 빠른 물류 망이 실현됐다. 이에 맞춰 해외 진출을 목표로 삼은 기업들이 "오키나와 물류 특구" 통합을 진행하고 있으며, 아시아 시장을 공략에 나선 전국의 수산물 및 축산물, 청과물 등 신선식품들은 매력적인 오키나와 국제 물류 허브를 활용해 해외 시장을 목표로 하는 사례가 늘어나고 있다.

오키나와는 15세기부터 아시아의 여러 국가와 교역함으로써 번영해왔다. 오키나와에서 해외로, 그리고 해외에서 일본 본토로 연결하는 역할을 맡고 온 역사가 있어, 오키나와 및 일본 경제의 활성화를 위해 오키나와 국제물류거점화 구상이 시작됐다.

첫단계에서는 오카니와현 특산품 수출확대 및 국제물류거점산업 집적지역의 창립, 로지스틱센터 등 기업을 받아들이기 위한 인프라설비가 진행되었다.

제2단계에서는 바로 물류특구 규모 확대 및 신규 화물터미널 완성 등이 진행되어 이것이 바로 '14년11월 현재이다.

앞으로 제3단계에서는 물류, 보관, 전시, 3PL등 거점 형성 및 세계적 메이커 물류거점화, 나하공항 활주로 추가 설치, 항공·해운기업의 진출로 인한 네트워크 확충을 추진할 것으로 결정되어 있다.

국제물류특별구(국제물류거점산업집적지역)의 입지에 있어서는 다양한 지원메뉴가 준비되어 있어 법인세 우대제도 및 입주 촉진을 위한 보조금, 젊은 층 고용 장려금제도 등의 지원이 있다.

이러한 지리적 우위성을 가진 나하공항은 통관을 포함해 24시간 운영으로 다양한 국내·국제선 네트워크를 활용해 향후 비즈니스에서 요구될 운송 니즈에 적절하게 대응할 수 있다.

〈 나하공항 이용 국제 물류 시스템 〉

첫날			2일째			
주문 접수	출하	하네다공항	나하공항 (통관)	해외공항 (통관)	물류 센터	배송

리드타임 2일 단축 !!

〈 종래의 시스템 〉

첫날			2일째	3일째		4일째
주문 접수	출하	하네다공항	나리타공항 (통관)	해외공항 (통관)	물류 센터	배송

※오키나와 국제물류 상담회 참가 업체 추이에서 보는 오키나와 국제 물류 거점 공항에 대한 기대도

	기타 일본 도도부현	오키나와현	합계
2013	61사	70사	131사
2014	130사 *작년 대비 2배	70사	200사

* 참고 : 수산경제신문 2014년11월19일

2. 수산물 수입동향 및 전망

가. '14년 9월 수산물 수입 전년 대비 11.7% 증가 ('13년 9월 수산물 수입액은 125,693,912천엔)

(단위: 천엔, %)

구 분	'14년 9월 당월		'14년 1~9월 누계	
	금액	전년 동기 대비(%)	금액	전년 동기 대비(%)
수 산 물	147,931,006	11.7	1,178,721,282	4.8

* 자료 : 일본 농림수산성

나. 주요품목 수입동향

(단위: 천엔, %)

품목	'14.1~8월	'13.1~8월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	**1178721282**	**1124772074**	**4.8**	**중국**	**209,738,321**	**칠레**	**109,082,064**	**미국**	**94,020,553**
○가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	2,446,189	2,343,351	4.4	인도네시아	1,497,173	마셜	757,601	프랑스	57,929
○참치류(신선,냉장,냉동)	139,760,707	126,247,926	10.7	대만	27,232,279	**한국**	**14,960,714**	호주	14,239,356
- 날개다랑어	3,206,123	3,736,461	△14.2	대만	1,471,765	바누아투	776,585	**한국**	**283,839**
- 황다랑어	19,565,932	17,111,769	14.3	대만	6,348,425	인도네시아	2,706,855	**한국**	**1,312,743**
- 참다랑어	35,570,031	34,375,256	3.5	멕시코	7,651,522	몰타	6,127,562	크로아티아	5,310,287
- 눈다랑어	45,523,322	40,445,869	12.6	대만	18,830,784	중국	7,504,667	인도네시아	5,096,263
- 남방다랑어	15,355,903	11,964,763	28.3	호주	13,549,640	뉴질랜드	832,392	**한국**	**528,590**
○활 넙치(030199220)	2,181,142	2,575,580	16.4	**한국**	**2,181,142**	-		-	
○삼치(신선,냉장,냉동)	1,147,043	1,730,120	△33.7	**한국**	**1,126,511**	중국	19,265	피지	1,267
○금눈돔(냉동)	1,754,144	1,281,295	36.9	뉴질랜드	1,037,350	뉴질랜드	497,168	**한국**	**198,702**
○오징어(활,신선,냉장,냉동)	34,055,265	37,028,392	△8.0	중국	11,918,972	태국	7,776,877	베트남	3,781,259
-몽고오징어	7,084,249	8,406,934	△15.7	태국	3,024,353	모르코	1,226,138	베트남	1,202,404
-오징어(몽고제외)	26,971,016	28,621,458	△5.8	중국	11,911,905	태국	4,752,524	베트남	2,578,855
○전복(활,신선,냉장,냉동)	5,871,721	5,497,389	6.8	**한국**	**3,213,907**	중국	1,061,583	호주	771,108
○굴	2,669,595	2,418,350	10.3	**한국**	**2,516,449**	-	-	호주	28,491
- 굴(활,신선,냉장)	223,629	255,323	△12.4	**한국**	**157,900**	미국	20,634	호주	20,201
- 굴(냉동)	2,320,121	2,106,266	10.2	**한국**	**2,234,035**	뉴질랜드	71,324	호주	8,291
- 굴(훈제)	125,845	56,761	121.7	**한국**	**124,514**	중국	1,331	-	
○패주(활,신선,냉장,냉동)	592,175	475,833	24.5	중국	403,475	**한국**	**163,157**	태국	22,774
○바지락(활,신선,냉장,냉동)	4293058	4,786,027	△10.3	중국	2,443,815	**한국**	1,849,243	-	
○염건 수산물	43,187,128	44,529,989	△3.0	중국	13,496,452	**한국**	**9,205,399**	칠레	4,792,049
- 건조김	3,008,156	2,046,133	47.0	**한국**	**2,142,311**	중국	865,845	-	-
- 톳	2,533,895	2,340,916	8.2	**한국**	**1,651,940**	중국	881,955	-	-
- 미역	7,667,163	7,267,586	5.5	중국	5,786,484	**한국**	**1,869,764**	아르젠티나	6,456
○ 게 조제품	12,565,003	14,992,365	△16.2	중국	7,446,914	**한국**	**2,757,544**	인도네시아	1,088,698
○ 한천	3,749,871	3,452,309	8.6	칠레	1,979,983	**한국**	**732,349**	모르코	419,543

1) 농림수산성이 발표한 '14년 9월 누계무역통계에 따르면 수산물의 '14년 9월 수입량은 228,609,633kg, 금액 147,931,006천엔으로 전년 동월비 21.8% 증가('13년 9월 수입량 187,667,886kg, 125,693,912엔) 으로 17.6% 증가.

2) 품목별로 보면 각 종류별로 황다랑어 12.2%, 남방다랑어 28.3%, 금눈돔(냉동) 36.9%, 굴(훈제) 221.7%, 건조김 47.0%이 대폭 증가세를 보이고 있음.

3) 반면, 날개다랑어 14.2%, 삼치(신선, 냉장, 냉동) 33.7%, 몽고오징어 15.7%, 굴(활, 신선, 냉장,) 13.5%, 게 조제품 16.2%가 대폭 하락했음.

3. 타국산 (관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

가. 전복

1) 일본산은 산리쿠지역을 중심으로 나가사키 등에서 입하된다.

2) 연말연시 상재로서 수요가 있어 12 월에 일본 국내에 입고량이 늘어난다.

3) 한국산 에조전복은 천연물보다 판매하기 쉬운 단가이며, 전체적으로 작년 수준의 입하와 가격이 예상된다.

4) 가격

- 일본 천연산(150~200g) : 11,500~8,500엔
- 한국 에조전복(80~120g) : 7,000~4,500엔

나. 넙치

1) 일본에서는 가고시마, 오이타, 나가사키를 중심으로, 타국산은 한국을 중심으로 입하된다.

2) 11 월 중순부터 입하량이 증가 해 작년 수준의 가격으로 추이 할 전망이다.

3) 가격

- 일본(1kg) : 2,000~1,000엔 / (500g) : 1,600~1,000엔

다. 아귀 (안코우)

1) 일본산은 호쿠리쿠 및 산인지방을 중심이고 수입산은 한국을 메인으로 중국에서도 입하가 있다.

2) 매년 12월은 일본 국내에 입고가 가장 많은 시기임 한편에서 냄비요리의 재료로서 인기가 높아지는 가운데 시세는 예년에 비해 상승 할 가능성 도 있다.

3) 가격

- 일본 후쿠이, 이시카와, 야마구치, 시마네산 : (4~6kg) 2,000~600엔 / (2~3kg) 1,500~600엔

라. 삼치

1) 일본에서는 아오모리현에서 규슈에 걸쳐 공급된다.

2) 작년 수준의 입하와 환율이 될 것으로 예상된다.

3) 일본에서 삼치는 봄에 나오는 걸로 알려져 있으나 가을·겨울에는 지방함량이 높아지기 시작하기 때문에 추천할 만한 삼치가 많음.

4) 가격

- 일본 : 2~3kg 1,800~800엔 / 500~600g 900~500엔
- 한국 : 2~3kg 1,200~500엔

4. 특정품목 시장동향 [게]

일본에서는 일식은 물론이고 양식 재료로서도 인기가 많은 겨울의 대표 수산물, 게. 현재 보관되어 있는 역사서 중에서 가장 오래된 역사서 고지키에서도 고급 식품으로 즐겨 먹었다는 내용이 남아있다.

가. 생산동향

1) '12년도 및 '13년도 일본 국내 어획량

	2012년(톤)	2013년(톤)	작년 대비
게 (총괄)	**298**	**295**	**99.0%**
대게	44	42	95.5%
대게(베니)	178	174	97.7%
꽃게	28	28	100.0%
기타	49	52	106.1%

2) '14년 효고현 대게 생산동향 추의 ※효고현은 대게 어획량의 약 30%를 차지함.

년도	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
점유율	33%	30%	29%	31%	32%	29%

* 미나토신문(2014.11.18.) 참고

가) '13년도 어획량

작년도 어획량은 1,151톤(대게, 작은 꽃게 등 모든 종류를 포함) 이었고 지난 12년간 어획량 중 최저 수준을 기록하였다. 첫 경매가격도 과거 최저 수준이며, 2만5000엔을 기록하였다.
* 미나토신문 2014.11.10.

나) '14년 시즌 어획량 회복세

이번년도 첫 경매가격은 1.3kg 사이즈로 6만5천엔을 기록하였으며, 7년 만에 6만엔을 넘었다. 작년에 비해 2.6배 가격으로 거래가 성립된 이유로써는 게 사이즈가 커서 기 때문이라고 볼 수 있다. 당일 입하량은 136kg로이었으며, 작년대비 43% 증가하였다. 단 '06~07년도와 비교하면 40% 감소하였고, 어선 척수의 감소로 인해 공급량이 줄어들으면서 시장 수요까지 어려움을 꺾고 있다고 우려하는 관계자도 적지 않다.

* 미나토신문 2014.11.10일

다) 일본 정부의 대체 어획 한도량

'14년도는 작년과 비해 초반(11월중순 현재) 어획량과 품질이 회복 자세를 보여주고 있으나 대게 어업 현황이 회복세에 있다고 할 수 는 없다. 대게는 일본 정부에서 어획량이 지정되어 있는 수산물(TAC) 중 하나다. 이번 어기에는 전년도에 비해 100톤(3%) 감소하였다. 또는, 효고현에서는 대게 자원을 보호하자는 자세이며, 자체적으로 어획량을 조정하고 부모가 될 게를 유지하기 위해 노력하고 있다.
* 미나토신문 2014.11.18.

라) 판매동향

오사카를 중심으로 한 간사이 지역에서는 근년, 일부 유력 식품 슈퍼마켓에서 게 어업 해금에 맞추어 주말에 집중적인 판촉을 진행하는 경우가 늘어나고 있다. 또는 경기 회복이 현저한 주도권에서도 소비가 늘어나고 있는 것으로 보인다. 특히 외국광관객들이 증가하며 이번 겨울 수요 확대를 기대하는 산지도 있다.

나. 종류

- 게는 전세계에서 6,000종류가 알려져 있다. 일본 근해에서 잡을 수 있는 게는 약 1,000종류가 확인되어 있으나 현재 일본에서는 그중에서 상업어획이 허락된 것은 단 수십 종류 밖에 안 된다.

사진		
이름(시즌)	대게(ズワイガニ, 겨울 11~1월)	왕게(タラバガニ, 겨울 11~3월)
주요생산지	이시카와, 후쿠이, 효고, 톳토리	홋카이도 근해, 오호츠크 해
그 외	일본 국내 생산량은 극단적으로 적음	정확히는 소라게 종류. 포획 금지 구역이 늘어나고 있는 상황

사진			
이름/시즌	털게 (ケガニ, 겨울 12~3월)	꽃게 (ワタリガニ, カザミ, 1~4월,6~9월)	청색왕게 (ハナサキガニ, 가을9~11월)
주요생산지	홋카이도	규슈, 한국, 중국 근해	홋카이도 근해
그 외	일본국내 포획량은 안정적	1~4월이 가장 맛있음	정확히는 소라게 종류. 껍질이 매우 딱딱함

다. 소비 동향

- 일본에서 게의 소비는 샤브샤브, 생선회, 구이, 냄비요리 등 다종다양하며, 일반적으로 게는 고급식재이어서 대용품으로서 어육으로 만든 게 어묵도 있음. 찌거나 데치거나 하여 껍질을 벗겨 먹고 게살로 샐러드, 볶음밥 등의 속 재료에도 사용됨.

라. 게를 사용한 대표 요리

게장	카니스키 (샤브샤브)	게 게란 찜	게 크림 코로케	게 크림 파스타
일본음식			일본식 양식	