

## [오사카, 2013년 6월]

### 1. 관할지역, 현장 이슈

---

#### ▶ 정어리, 가다랑어 등 신선 어개류 소비 향상 경향

'13년 4월 총무성이 발표한 2인 이상 세대의 가계지출 조사결과에 따르면 식료 지출금액 중 전체 어개류의 총 지출금액은 1.1% 증가한 6,110엔으로 전년을 상회함

소비의 증가를 보인 것은 정어리, 가다랑어, 연어, 고등어, 방어, 오징어, 문어, 게 등의 선어 9품목으로, 정어리는 풍어현상으로 지출금액이 25%, 구매량이 29.4%의 대폭증가를 보임. 가다랑어는 규슈방면의 풍어와 대형 어류 증가에 초점을 맞춘 슈퍼의 판촉이 좋은 성과를 보였으며, 연어의 인기는 여전한

한편, 지출금액과 구입량이 전년을 미치지 못한 것은 전갱이, 가자미, 도미, 새우 횡감용의 5품목으로 이는 봄철 흥어로 어획시기가 지체된 것이 소비에 영향을 끼친 것으로 보임

#### ▶ 남아도는 참다랑어

일본해에서의 선망잡이가 본격화 되면서 다랑어의 공급이 시장의 수요를 크게 웃돌고 있음

본래 참다랑어는 올해 첫 경매에서 1kg당 70만엔의 가격인 최고급 어류로, 겨울철 쓰가루 해협에서 외출낙시로 건진 평균도매가격은 1kg당 5,000~10,000엔이지만 선망잡이배가 일본해에서 대량으로 어획하는 6~8월은 1kg당 1,000~2,000엔 정도임

선망잡이의 어획량은 한척 당 1일 50톤 이상으로 전국의 손꼽히는 주낙어선의 다랑어기지인 와카야마현 가쓰우라항의 참다랑어 연간어획량을 웃돌음. 외출낙시로 유명한 야마구치현 하기시의 미시마에서는 4~5년 전까지 200kg급이 매년 100마리 이상 어획되었지만 최근에 중도되었으며 이는 선망잡이의 영향으로 다랑어가 많이 줄고 있다는 우려의 목소리가 많음

선망잡이 업계는 '11년부터 사카이 미나토에서의 다랑어 어획량을 매년 2천 톤 정도로 하는 자주규제를 도입했지만 '04년 이후 2천 톤을 넘은 적은 단 2번뿐으로, 작년은 583톤으로 다랑어 자원 연구자는 '지금의 어획 틀 내에서는 실질적으로 마음껏 채취해도 되며 3세가량의 어류는 이 시기부터 산란기에 들어가기도 해서 남기기 위해서는 어획 틀을 대폭 줄여야 한다'고 지적함

또한 일본근해를 포함하는 자원관리기관 중서부 태평양 다랑어류 위원회(WCPFC)는 1월, 태평양 참다랑어의 자원량이 지금까지의 어획으로 95%이상 줄었다고 보도했으며 앞으로 어업자의 이해조정과 적절한 어획 틀의 설정은 시간과의 싸움으로 보임

#### ▶<김 시장> 생산량과 가격적정화로 승부

장기간에 걸쳐 수요 침체가 계속 되던 김 시장은 이번 분기 바다의 기상 상황이 호전되면서 '13년 연초까지 작년('12년도 81억 8,763만장)과 대비해 10억장이 증가하면서 오랜만의 생산 안정으로 새로운 국면을 맞이할 것으로 보임. 실수요에 맞는 생산량과 주요 원료가 되는 가격대의 수확량 증가 등 시장의 적정화에 기대가 모아지고 있으며 엔화 약세에 따른 해외 김의 매입비, 기본재료와 전력비 등의 비용적인 요인도 발생할 것을 고려하여 수요 증가와 원가 인상으로 이어갈 추세임

업무용으로는 CVS주먹밥 외 대량판매점 등의 반찬이나 유력 벤더, 외식 체인점 등이 앞으로 김 시장의 전개처가 될 것으로 보이며 실적에 따라 업무용 판매 증감이 직접 좌우될 상황임. 가정용으로는 지진에 의해 일시적인 가수요(仮需要)의 고조 이후, 오랫동안 지속된 수요 정체와 매장의 저가 구매가 진행되며 이번 기는 생산량의 호전으로 고정되어 있던 매장 가격에도 변화가 있을 것으로 예상됨. 향후의 성장이 기대되는 것이 샐러드용으로서 '하고로모 후즈'가 참치 캔과 얇게 깎은 가다랭이포 등 폭넓은 상품전개로 연동하며 샐러드 전용의 '사라 김'을 육성하며 앞서 갈 예정임

한편 중국·한국의 해외 생산도 일본산과 마찬가지로 올해는 풍년으로 중국은 과거 최고의 50억장 이상, 한국은 일본의 전형 기준 100억장 이상으로 일본으로의 더한 전개도 예상됨

---

## 2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '13년 4월 수산물 수입 전년 대비 6.5% 감소 ('12년 4월 수산물 수입액은 147,874,486천엔 )

(단위: 천엔, %)

구 분	'13년 4월 당월		'13년 1-4월 누계	
	금액	전년동기 대비(%)	금액	전년동기 대비(%)
수 산 물	138,193,786	△6.5	467,728,387	△6.0

(자료 : 일본 농림수산성)

### □ 주요품목 수입동향

품목	'13.1~4월	'12.1~4월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	467,828,387	497,210,650	△6.0	중국	81,304,187	칠레	46,204,671	태국	40,796,567
◦가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	766,819	1,796,042	△57.4	인도네시아	744,724	미얀마	13,426	한국	4,653
◦참치류(신선,냉장,냉동)	62,291,219	66,033,182	△5.8	대만	11,479,421	한국	7,207,507	몰타	7,029,665
- 날개다랑어	1,320,253	1,458,568	△9.5	대만	456,786	바누아트	372,871	중국	237,841
- 황다랑어	8,052,573	10,812,586	△25.9	대만	2,264,619	인도네시아	1,003,053	한국	777,887
- 참다랑어	23,885,793	20,332,592	17.5	몰타	7,029,665	크로아티아	4,224,089	튀니지	3,933,082
- 눈다랑어	20,716,703	23,805,749	△13.1	대만	8,516,058	중국	2,440,251	인도네시아	2,332,290
- 남방다랑어	1,142,953	1,494,189	△23.9	한국	464,337	인도네시아	310,224	호주	246,411
◦활 낚치(030199220)	1,076,061	791,832	35.9	한국	1,076,061	-	-	-	-
◦삼치(신선,냉장,냉동)	1,157,839	1,048,387	11.3	한국	1,145,646	중국	11,908	미얀마	285
◦금눈돔(냉동)	674,645	928,229	△27.3	뉴질랜드	274,674	쿠웨이트 (뉴질랜드)	194,947	한국	144,387
◦오징어(활,신선,냉장,냉동)	14,362,234	14,228,305	0.8	중국	4,652,573	태국	3,763,275	베트남	1,579,810
- 몽고오징어	3,758,704	4,694,708	△19.9	태국	1,435,910	모로코	749,554	베트남	528,168
- 오징어(몽고제외)	10,603,530	9,533,597	11.0	중국	4,646,187	태국	2,327,365	베트남	1,051,642
◦전복(활,신선,냉장,냉동)	1,989,287	1,802,764	10.3	한국	1,335,825	호주	282,860	칠레	227,398
◦굴	1,130,604	1,065,843	6.1	한국	1,068,331	뉴질랜드	20,528	미국	12,499
- 굴(활,신선,냉장)	197,115	149,294	32.0	한국	165,618	미국	12,499	호주	8,846
- 굴(냉동)	924,578	877,985	5.3	한국	893,802	뉴질랜드	20,528	중국	8,190
- 굴(훈제)	8,911	38,564	△76.9	한국	8,911	-	-	-	-
◦패주(활,신선,냉장,냉동)	287,737	475,460	△39.5	한국	175,200	중국	100,514	필리핀	12,023
◦바지락(활,신선,냉장,냉동)	2,899,540	2,314,609	25.3	중국	2,482,869	한국	416,671	-	-
◦염건 수산물	15,606,981	16,735,652	△6.8	중국	5,760,061	한국	3,009,542	칠레	2,036,569
- 건조김	271,001	469,241	△42.2	중국	183,975	한국	87,026	-	-
- 툇	938,502	889,387	5.5	한국	591,656	중국	346,846	-	-
- 미역	3,163,494	3,256,232	△2.8	중국	2,498,955	한국	656,161	아르헨티나	8,378
◦계 조제품	5,926,587	6,472,794	△8.4	중국	3,336,131	한국	1,485,256	인도네시아	684,691
◦한천	1,158,309	1,382,481	△16.2	칠레	513,287	한국	341,186	모로코	129,211

- 농림수산성이 발표한 '13년 4월 및 누계 무역통계에 따르면 수산물의 '13년 4월 수입량은 238,540,539천원으로 전년동월비 9.3% 감소, 금액은 138,193,786천원으로 6.5%의 감소를 보임. 1~4월 누계 또한 수입량과 금액이 각각 전년동기비 11.0% 감소, 6.0%감소로 1 ~ 3월에 이어계속해서 감소를 이어가고 추세임

- 품목별로 보면 3월에 다소 감소의 경향에 있었던 삼치(전년동월비11.3%증가)는 한국산이 증가하여 다시 회복세를 보이기 시작했으며, 굴은 한국산 냉동 굴(전년동월비5.3%증가)의 수량이 크게 늘어나면서 증가의 경향에 들어섬. 훈제 굴은 '13년에 들어서 4월부터 한국산이 들어오기 시작했으나 작년동월비 76.9% 감소한 적은 수량임

### 3. 타국산(관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

#### ○ 전복

- 일본산은 큐슈(나가사키, 후쿠오카), 시코쿠(에히메, 도쿠시마) 중심의 입하가 이루어지고 있으며 전달에 이어 적은 입하량으로 추이될 전망으로 시세도 작년과 비슷하거나 높을 것으로 예상됨. 가격은 개당 100~200g이 4,000~7,500엔, 200~300g이 5,500~9,000엔, 300g이상이 6,000~1만 500엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국의 양식 애조전복이 입하되나 엔저의 영향으로 다소 시세가 올라갈 가능성이 있음. 가격은 개당 100g이하가 4,000~4,500엔, 100g이상이 5,000~5,500엔으로 거래되고 있음

#### ○ 바지락

- 일본산은 살이 두꺼우며 제철인 이번 분기는 각지에서 해금(解禁) 되어 나가사키, 야마구치, 도쿠시마 등에서 입하되고 있으며 가격은 3,000~12,000엔으로 거래되고 있음.
- 수입산은 한국산 주체로 입하가 이루어지고 있으며 거래가격은 400~700으로 전년 '12년과 비슷함

#### ○ 봉장어

- 일본산은 나가사키 중심으로 세토우치, 미에 등에서 입하가 이루어지고 있으며 전국적으로 어획량이 적은 상황이 이어지고 있음. 가격은 개당 1,800~2,000엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국에서 적은 수량의 입하가 이루어지고 있음. 가격은 개당 1,300~1,600엔으로 거래되고 있음

#### ○ 갯장어

- 일본산은 세토우치, 아이치, 도쿠시마 방면을 중심으로 큐슈방면의 입하가 이루어짐. 5월은 작년보다 어획이 적었지만 6~7월은 최성기로 장마철 전후가 가장 맛이 좋을 때이며 어획량도 대폭 늘어나는 시기임. 가격은 150~200g이 500~2,000엔, 300~600g이 1,000~6,000엔, 700~1,000g이 600~4,000엔으로 거래되고 있음
- 한국산의 입하는 늘고 있으며 가격은 150~200g이 1,500~3,000엔, 300~400g이 2,000 ~ 5,000엔, 500~600g이 4,000~9,000엔으로 거래되고 있음

#### ○ 말린 생선

- 일본산은 전달과 상황이 비슷하며 시세는 보합상태를 유지할 것으로 보임. 나가사키산의 전갱이 원료는 부족하며 꽂치 원료의 인기가 좋은 사이즈는 부족한 상태임. 가격은 개당 전갱이 80~200g이 100~250엔, 가라지 100~200g이 90~250엔으로 거래되고 있음. 한국산 꽂치는 80~300g이 150~350엔으로 거래되고 있음

#### ○ 히로시마 굴

- '13년 5월 말 굴의 전체 수확은 큰 사이즈의 부족으로 전기 대비 2만 1,100톤을 밑돌 것으로 예상됨. 산지기도 5월에 들어 조금씩 변화를 보이면서 5월 상순은 1봉지(약 18kg) 기준으로 9,800엔 전후, 중순은 7,000엔, 하순은 7,000엔대로 내려감. 또한 한 개당 20g전후인 중간 사이즈가 중심으로 25g이상의 큰 사이즈는 부족한 상태임.
- 한국산 굴은 4월 수입량이 전년비 36.8% 증가한 1,037톤으로 냉동굴이 과반수를 차지함. 엔화 약세와 원화 강세로 환율시세는 전년비 약 30% 높아졌지만 한국의 싼 산지가로 수입단가는 전년비 10엔 높은 577엔으로 거래됨

#### 4. 특정품목 시장동향 - 김

김은 일본 내 전국각지에서 연간 약 100억매 생산되고 있으며 일본 연안의 재배 수산 양식해 조류 생산량 중 75%를 차지하며, 생산 자급률 98%에 이르는 중요 산업임. 해조류 중 일상생활에 가장 밀접한 식재로써 스시용, 김밥 용등으로 주로 사용되고 있음. 또한 일본 내에서는 생소한 조미 김을 강한 브랜드 이미지로 내세우는 한국산 김은 연간수입이 약 9억 만매로 인기상품으로 자리 잡고 있음

##### □ 생산현황

- 일본내 주요 김 산지를 크게 동 일본, 세토나이, 큐슈 3개의 지구로 나눔
  - 동 일본 지구: 미야기, 치바, 가나가와, 아이치, 미에 등
  - 세토우치 지구: 오사카, 와카야마, 효고, 오카야마, 히로시마, 야마구치, 가가와, 도쿠시마 등
  - 큐슈 지구: 후쿠오카, 사가, 오이타, 나가사키, 구마모토, 가고시마 등



- '12년 일본 내 전국 김 생산량은 34만 900톤으로 사가, 효고 현 등에 있어 전절한 강우량과 충분한 영양염의 영향으로 생육이 순조로웠던 것이 배경으로 전년 비 4만 8,600톤(16.6%)의 증가를 보임

구분	물 량			(단위: 톤)
	2010년	2011년	2012년	증감률(%)
전국 계	328,700	292,300	340,900	16.6
사가	75,000	71,100	80,300	12.9
후쿠오카	39,900	45,000	47,100	4.6
구마모토	38,000	36,400	44,900	23.3
효고	58,200	43,500	66,300	52.4
미야기	24,400	11,900	6,800	△42.8
가가와	19,100	16,900	22,400	32.5
치바	15,300	9,900	15,100	52.5
아이치	17,200	13,500	15,000	11.1
미에	14,000	14,400	15,900	10.4
오카야마	7,613	8,700	9,900	13.7

출처: 일본농림수산성

- 주요 생산 품종으로는 주로 참김, 방사무늬 김, 긴잎돌김 등으로 구분되며 일본에서는 99%가 방사무늬 김이 양식되고 있음

참김(아사쿠사노리)	방사무늬김(스사비노리)	긴잎돌김(움르이노리)
		
미야기현, 후쿠시마현, 동경만, 구마모토현 등 극히 한정된 지역에서 생육함. 최근에는 자연산을 보기 어려우나 같은 품종인 큰참김이 개량되어 수확량이 많고 전국각지에서 양식되고 있음. 주로 구운 김으로 이용되고 있음.	일본 각지에서 조간대 상부에서 생육하며, 양식김의 대표적인 품종임, 특히 동경만에서 수확량이 많고 일본각지에서 양식되고 있음. 일본산 99%가 이 품종이며, 구운김, 조미김, 조림 등에 이용되고 있음.	별명은 돌김(岩海苔)으로 동해연안을 중심으로 일본전국에 조간대 상부에 생육함. 각지에서 자연산 돌김을 채취하여 김밥용 김, 조림 등에 이용되고 있음.

□ 수입현황

- 일본 무역통계에 따르면 '12년 일본의 김 수입량은 건조김이 전년비 53.8%증가한 1,335톤, 조미김은 전년비 20.1%증가한 4,666톤으로 매년 증가하는 추세임. 주요 수입국으로는 한국과 중국이 과반수를 차지하며 조미김은 브라질, 칠레, 베트남 등에서도 조금씩 수입되고 있음.

<건조 김>

구분	'10년		'11년		'12년		전년비 (%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
총수입량	474	828	867	1,461	1,335	2,472	53.8	69.1
한국	354	676	634	1,152	878	1,640	38.4	42.4
중국	120	151	233	309	456	832	95.7	168.7

(단위: 톤, 백만원, %)

<조미 김>

구분	'10년		'11년		'12년		전년비 (%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
총수입량	3,009	1,729	3,882	2,005	4,666	2,363	20.1	17.8
한국	555	304	1,539	560	1,764	636	14.6	13.5
중국	2,146	1,138	2,011	1,178	2,372	1,406	17.9	19.3
브라질	127	24	106	17	99	16	△6.6	△5.8

(단위: 톤, 백만원, %)

□ 소비현황

- 2인이상 세대를 중심으로 '10~'12년간 전국 평균 소비금액은 2,452엔이며, 지역별 상위 소비 도시를 보면, 치바시가 3,855엔으로 가장 소비가 많음

<지역별 건조김 소비동향('10년~'12년 평균)>

구분(엔)	전국평균	1위	2위	3위	4위	5위
		치바시	가와사키시	미도시	사가시	도쿄도
소비금액	2,452	3,855	3,598	3,180	3,137	3,137

출처 : 총무성 가계조사

- 주로 구운김, 건조김, 조미김, 후리가케, 김조림, 파래김 등 다양한 가공 형태로 유통되고 있으며 판매구성 비율은 업무용이 가장 많으며, 그 외 가정용과 선물용으로 소비되고 있음

구분				
상품명	아리아케김<크>	구이김 삼각김밥용	조식가족구이김 4봉	스시용김<호소>
용도및특징	구이김	구이김	구이김	건조김
소매가격	525엔	350엔	221엔	473엔
구분				
상품명	미극 8절48매탁상용	맛김<은>10속	미극 부순김	파래김
용도및특징	조미김	조미김	조미김	파래김
소매가격	399엔	273엔	252엔	315엔
구분				
상품명	김조림 가리가리매실	한국조미 6봉	김밥용김	한국김 8절48매
용도및특징	김조림	조미김 6매분(8절8매)	김밥용 10매입 50입	조미김
소매가격	315엔	315엔	200엔	미정

(출처 : 니콘니코노리 [http://www.niconico-nori.co.jp/new/200901/30\\_furikake.html](http://www.niconico-nori.co.jp/new/200901/30_furikake.html))

○ 시사점

- 일본 내 수입되는 한국산 김은 주요 경쟁국인 중국과의 가격 경쟁에 있어서는 높은 관세로 인해 열세에 놓여있으나, 일본 관광객이 연 305만매 구입하는 등 인기상품으로 일본내 생소한 조미김에 대한 강한 품질 경쟁력으로 여타 수입국에 비해 강한 브랜드 이미지를 구축시켜 옴
- 일본내 편의점, 회전스시점 등에서 한국산 채용이 활발히 되고 있는 시점에서 업무, 가정, 선물용 등에 적합한 상품으로의 적극 공략이 필요함