

[오사카, 2013년 4월]

1. 관할지역, 현장 이슈

▶ 남국주가(南國酒家) 사상 최초 밀봉식 말린 전복을 상품화

일본식 중화요리 '남국주가'는 '13년 5월부터 순차적으로 소매를 위한 사상 최초 중화요리 고급식재인 말린 전복을 밀봉식 제조하여 상품화 하기로 함

상품은 '후쿠아와비 조림', '후쿠아와비 찐만두', '후쿠아와비 상어지느러미스프' 총 3종 세트로 동사가 브랜드 화하여 일본내에서 유통하고 있는 동북산 말린 전복 '후쿠아와비'를 사용함. '남국주가'의 코보데라 사다오 총 요리장에 의해 최고의 품질로 상품화가 실현되어 지금까지는 동사가 경영하는 중화요리점 '남국주가'에서만 맛볼 수 있었던 '후쿠아와비'를 가정에서도 맛볼 수 있게 됨

또한 40년 만의 최초 상품인 '후쿠아와비'의 명칭에는 '복(福) 전복'으로서 축하선물용 등으로 사용해 주는 것을 소원하는 의미를 담고 있다고 함

▶미야기현 건강지향에 대응하고자 '연어 함박스테이크' 가공

세븐&아이푸드 시스템즈는 미국 레스토랑 체인점 '데니스'에서 소비자의 건강지향에 대응한 신식재(新食材) '연어 함박스테이크' 메뉴를 '13년 3월12일부터 판매하기로 결정함. 이는 미야기현 게센누마시의 수산가공업자와 협력하여 개발한 것으로 동사가 가공업자와 손을 잡고 오리지널 식재를 개발한 것은 이번이 처음임. '연어 함박스테이크'는 칠레산 연어 종류 '긴자케'를 잘게 갈아 만든 것으로 건강성분이 듬뿍 들어있는 점을 주목하여 다른 외식점에서는 볼 수 없는 영양분이 풍부하고 먹기 좋은 식재로 고객 집객력의 향상을 도모함

'데니스'는 아침 메뉴 정식으로 긴자케를 사용해왔지만 새로운 메뉴를 도입함으로써 '14년 2월기 긴자케의 조달량은 '13년 2월기의 3배인 360톤에 달하며 메뉴의 충실함으로 '14년 2월기는 3기 연속 증수증익(增收増益)을 목표로 함

▶ 냉동 눈다랑어 시세경향 드디어 바닥으로

동경 츠키지 어시장의 경매장에서 '13년 3월 20일경 중형 눈다랑어(25킬로 이상)의 거래가격에 변화를 보이며 현장에서 kg 당 500~520엔의 최저한도가격에서 40~50엔까지 끌어올림. 주력의 대형 눈다랑어(40kg 이상)에까지 여파가 미칠지는 아직 모르는 상황이지만 기대가 모아지고있음

'13년 3월 대형 눈다랑어 상장(上場) 개수는 31.3천 (전년동월비 13.7%)으로 여전히 많으며 시세도 공표된 최저한도가격이 작년보다 180엔 하락한 kg당 550엔으로 크게 침체하여 매상이 전년을 밑도는 어려운상황이 됨

그러나 작년도 매장을 독점하고 있던 연어가 올해 들어서 가격상승으로 잠시 소강상태를 유지하게 되면서 비교적 저렴한 느낌이 있는 다랑어로 차차 주목이 쏠리고 있음. 츠키지 담당자는 "어획상황이 좋지 않다고 하지만 4월 이후부터 참치잡이 배도 차차 들어올 것으로 전망되는 등, 봄철에는 가다랑어를 시작으로 다양한 생선회 재료가 늘어날 것으로 보고있고, 시세가 바닥을 쳤다지만 보험상태에서 다소 향상되지 않을까" 라는 견해임

▶ 삼치 도매가격 3할 상승

삼치의 도매가격이 상승함. 주산지인 큐슈지방의 어획량이 줄어든 영향으로 동경·츠키지시장의 도매가격은 전년비 약 3할 높은 kg당 2,500엔 전후임. 삼치의 제철은 지역에 따라 다르며 동경은 겨울부터 4월정도까지임. 주된 산지는 큐슈와 세토나이해(瀬戸内海), 호쿠리쿠(北陸) 지방으로 정치망과 낚시를 이용한 어획이 이루어지고 있음

후쿠시마현 이토시마 어업협동조합은 올해는 큐슈지방이 흉어경향으로 작년에 비해 어획량이 절반 가까이 감소했으며, 츠키지시장 도매회사는 예전에는 그물어선으로 잡은 삼치도 많이 들어왔는데 최근에는 좀처럼 보기가 어렵다는 견해임

매장가격도 점점 오르고 있으며 수도권의 생선가게에서 판매되는 소매가격으로 예년에는 2토막이 980엔으로 판매되기도 했던 구이용이 지금은 한토막당 약 570~780엔 사이로 거래되고 있다고 함

2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '13년 2월 수산물 수입 전년 대비 0.4% 감소 ('12년 2월 수산물 수입액은 101,660,805천엔)

(단위: 천엔, %)

구 분	'13년 2월 당월		'13년 1~2월 누계	
	금액	전년동기 대비(%)	금액	전년동기 대비(%)
수 산 물	101,290,679	△0.4	220,881,930	△4.3

(자료 : 일본 농림수산물성)

□ 주요품목 수입동향

품목	'13.1~2월	'12.1~2월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	220,881,930	230,862,198	△4.3	중국	41,387,420	칠레	22,662,968	타이	18,525,518
가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	379,322	957,119	△60.4	인도네시아	359,322	미크로네시아	13,426	베트남	3,249
참치류(신선,냉장,냉동)	25,940,929	32,044,790	△19.0	대만	4,717,522	한국	3,660,289	튀니지	2,662,526
- 날개다랑어	410,642	551,475	△25.5	바누아투	116,979	대만	88,135	한국	73,909
- 황다랑어	4,013,137	5,741,745	△30.1	대만	963,481	한국	521,540	인도네시아	463,495
- 참다랑어	7,431,843	9,473,810	△21.6	튀니지	2,662,526	멕시코	1,692,291	몰타	1,388,398
- 논다랑어	10,218,215	11,298,450	△9.6	대만	3,574,502	인도네시아	1,336,715	중국	1,292,974
- 남방다랑어	704,134	1,049,053	△32.9	한국	464,337	인도네시아	231,040	대만	6,109
활 넙치(030199220)	563,007	416,593	35.1	한국	563,007	-	-	-	-
삼치(신선,냉장,냉동)	451,824	385,107	17.3	한국	440,368	중국	11,456	-	-
금눈돔(냉동)	377,659	495,102	△23.7	뉴질랜드	205,436	한국	98,144	쿠제도 (뉴질랜드)	70,506
오징어(活,신선,냉장,냉동)	6,614,399	6,147,117	7.6	중국	2,370,006	타이	1,654,208	베트남	879,294
- 몽고오징어	1,564,743	1,943,631	△19.5	타이	577,527	베트남	311,125	모로코	206,100
- 오징어(몽고제외)	5,049,656	4,203,486	20.1	중국	2,363,620	타이	1,076,681	베트남	568,169
전복(活,신선,냉장,냉동)	793,562	776,580	2.2	한국	547,717	호주	88,660	칠레	78,525
굴	189,305	215,850	△12.3	한국	162,029	뉴질랜드	10,331	미국	7,721
- 굴(活,신선,냉장)	144,403	114,189	-	한국	128,082	미국	7,097	호주	3,496
- 굴(냉동)	44,902	84,281	-	한국	33,947	뉴질랜드	10,331	미국	624
- 굴(훈제)	-	17,380	-	-	-	-	-	-	-
파주(活,신선,냉장,냉동)	179,986	346,655	△48.1	중국	85,031	한국	83,760	필리핀	11,195
바지락(活,신선,냉장,냉동)	743,365	492,608	50.9	중국	617,271	한국	126,094	-	-
염건 수산물	7,961,321	7,868,200	1.2	중국	2,927,094	한국	1,455,601	칠레	1,005,591
- 건조김	104,762	183,222	△42.8	중국	70,165	한국	34,597	-	-
- 톳	533,966	437,580	22.0	한국	338,711	중국	195,255	-	-
- 미역	1,179,719	1,007,553	17.1	중국	1,003,379	한국	167,962	아르헨티나	8,378
게 조제품	2,937,264	3,228,732	△9.0	중국	1,782,554	한국	649,450	인도네시아	297,901
한천	675,972	618,169	9.4	칠레	296,707	한국	127,180	모로코	126,778

- 농림수산물성이 발표한 '13년 2월 및 누계 무역통계에 따르면 수산물의 '13년 2월 수입량은 172,825천톤으로 전년동월비 2.0% 감소, 금액은 101,290천톤으로 0.4%의 미세한 감소를 보임. 1~2월 누계 또한 수입량과 금액이 각각 전년동기비 5.6%감소, 4.3%감소로 1월에 이어 계속해서 감소의 경향을 보임
- 품목별로 보면 1월에 이어 대폭감소가 눈에 띈것은 가다랑어류로 전년동월비 60.4% 감소였으며, 건조김(42.8%감소)과 금눈돔(23.7%감소)도 1월에 이어 전년을 밑도는 수준임. 참치종류는 전체적으로 감소의 경향에 들어섬. 1월 다소 증가를 보였던 굴은 2월에 들어 감소의 경향을 보였으며 이는 히로시마 굴 생육부진으로 인해 일부 바이어들이 한국 냉동굴 수요를 히로시마 산으로 대체한 것이 배경으로 보임

한편, 바지락은 중국산이 대폭증가를 보이면서 한국산은 감소의 경향으로 이어졌으며, 톳은 한국산과 경쟁 상대인 중국산의 싼 톳이 수입 증가를 보임

3. 타국산(관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

○ 굴

- 히로시마산 굴 생육 부진으로 평년보다 작기 때문에 바이어들이 굴튀김용으로 한국산 냉동굴 (10~15g) 주문보다 히로시마산 굴 주문을 계획하고 있어 한국산 냉동굴 수입이 감소
- 히로시마 생산량 47%가 생식용, 53%가 냉동굴(건조, 캔용 포함)
- 일본 굴튀김 12천~14천톤 생산(일본국내분 8천톤, 4~6천톤 한국산)
- 환율 문제와 중국산 수입 증가도 영향을 주고 있음

○ 전복

- 일본 내 야외활동의 증가 등으로 수요가 많아지는 시기를 맞아, 한국산 수입 물량(4.3% 증가)은 증가를 보이고 있지만, 수입가격은 감소를 보이고 있음
- 5월 수온 상승 등을 이유로 산란기에 접어들고 있어 향후, 물량 감소가 예상됨

○ 봉장어

- 한국 내 생산 감소(해수 저온 현상), 일본 내 수요 감소 등으로 수입량이 감소하고 있으며, 가격은 고가로 추이되고 있음

○ 넙치

- 우오이치의 3월 넙치 취급량은 56% 감소, 취급금액은 120% 증가를 보이고 있음. 일본 국내 가격은 작년 쿠도야 영향으로 상대적으로 하락하였기에 상승이 돋보인다는 견해도 있음
- 한국 현지의 물량이 일본 수출 기피현상(환율, 검역 관련 등)으로 인해 일본 수출 물량 감소로 이어지고 있으며, 통계상 일본내 한국산 수입물량 감소·수입금액 증가로 나타나고 있음

○ 삼치

- 우오이치 3월 취급량은 전년대비 70% 감소, 취급금액은 97% 감소를 보이고 있는 등 전반적으로 생산량이 감소를 보였으며, 반면, 사고시(삼치 새끼)는 양이 많은 경향임

○ 톳

- 일본 내 수요 감소와, 한국산과 경쟁 상대인 수입 중국산의 싼 가격 경쟁력에 고전하고 있는 듯 함

○ 소라

- 야외 활동 증가로 수요가 증가하는 추세이지만, 일본 내 생산량 감소 등으로 수입산 증가 경향
- 우오이치 3월 취급량은 전년대비 103% 증가, 취급금액이 101% 증가

○ 바지락

- 바지락의 경우 작년 4월 중국산 농약검출로 인한 수출금지가 올해 해금되면서 저렴한 중국산으로 수입이 증가하는 한편, 한국산 수입감소가 되고 있다고 봄
- 우오이치 3월 취급량 95%로 감소, 취급금액은 105%로 증가

○ 미역

- 산력쿠산이 대지진 전 수준으로 회복하고 있는 등 생산량과 재고량이 안정을 보이고 있으며, 수요에는 큰 변동이 없으므로 수입산이 감소 경향임

4. 특정품목 시장동향 - 시라스 (치리멘)

4월을 맞이하여 일본은 시라스 (치리멘)의 봄철 상전이 시작된 작년 봄철은 흉어로 인한 재고부족으로 생산·소비에 고전하였으나 가을철 이후 어획량은 다시 회복경향으로 전환함. '13년 4월 중순 동경 츠키지 어시장의 중심 도매가격은 전년동월비 30% 썩 가격으로 거래되고 있으며, 수도권 대량 판매점의 말단가격은 '작년의 절반가격'으로 판매되고 있음. 이러한 호재에 힘입어 각사는 판매촉진에 적극적인 태세를 취하고 있음

<※시라스(치리멘): 정어리 등의 어린 치어 백자>



○ 생산동향

'13년 봄철 시라스 생산에 있어서는 카고시마를 제외한 모든지역이 작년과 비슷한 저조한 상태가 이어지고 있음. 바다가 거칠어져 어류가 모이지 않는 현상으로 고전을 겪고 있는 지역도 있지만 앞으로 초여름에 걸쳐 어황이 호전될 것을 전망하며 기대가 모아지고 있음

- 시즈오카

- '13년 3월 하순부터 4월 상순에 걸쳐 쿠로시오 난류가 현 연안에 영향을 끼쳤지만 아직은 스루가만(시즈오카현의 중앙)내의 시라스 가공량은 적은상태로 앞으로 점점 어황이 호전될 전망이다

- 아이치

- 주력산지 시노시마는 '13년 4월 하순지점, 바다가 거칠어져 어류가 모이지 않는 현상으로 어획량은 불안정하지만 작년보다 2주 빨리 작업이 진행된 관계로 '13년 4월 어획량은 전년을 웃돌고 있는 상황임

- 와카야마

- 흉어현상으로 '13년 1~3월의 어획량은 전년을 밑도는 상황이며 출항을 포기하는 어선이 많음

- 효고

- '13년 4월 하순지점에서 아직 어획량은 없으며 초여름에 걸쳐 본격화 될 것으로 전망함

- 아이치

- '13년 1~3월의 어획량은 전년동월비 40% 감소한 4톤으로 동북·조만해역에서 남하하는 친어(親魚) 멸치의 감소가 영향을 끼친 것으로 보임

- 카고시마

- '13년 3월 어획량은 세이세츠·시부시만 해역의 풍어현상으로 전년을 웃돌았으며 어종은 멸치가 주체임



〈과거 5년간 시라스 가공품 생산량〉

(단위: 톤)

	1위	2위	3위	4위	5위	6위	7위	8위	9위	10위	통계
'07년	시즈오카 4,480	아이치 3,450	와카야마 3,098	효고 2,339	에히메 1,898	카가와 1,879	카고시마 1,826	이바라키 1,731	미야자키 1,535	오이타 1,159	28,458
'08년	아이치 5,775	시즈오카 4,888	와카야마 3,440	효고 2,934	이바라키 2,321	에히메 1,876	미야자키 1,493	카고시마 1,476	카가와 1,400	오이타 1,231	31,734
'09년	시즈오카 4,421	와카야마 3,744	효고 3,497	아이치 3,258	에히메 1,905	이바라키 1,880	카가와 1,582	고우치 1,360	오이타 1,263	카고시마 1,180	29,185
'10년	효고 5,231	시즈오카 4,643	와카야마 4,379	아이치 3,005	에히메 2,644	이바라키 1,981	오이타 1,568	카고시마 1,512	고우치 1,420	카가와 1,370	33,233
'11년	시즈오카 5,670	효고 3,675	와카야마 3,670	아이치 3,332	에히메 2,060	코우치 1,442	카가와 1,368	카고시마 1,269	오이타 997	토쿠시마 659	27,127

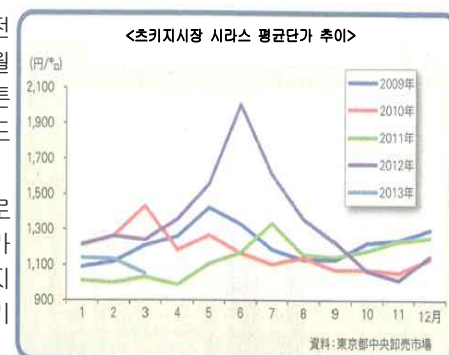
○ 소비동향

－ 수도권 · 츠키지시장

- 대량판매점 각사의 시라스 판매는 작년보다 약 2주 빠른 3월 중순부터 개시됨
- '13년 4월말 수도권 말단가격은 100g당 298엔으로, 흥어로 인해 가격이 고등한 작년의 절반가 격으로 판매되고 있음. 그 배경에는 작년 가을이후 어황이 호전되면서 재고량이 늘어난것이 영 향임

- 츠키지시장의 4월 중순 중심 도매가격은 카고시마산이 전 년동기비 30% 싼 900엔 전후이며, 입하량은 '13년 4월 1~19일의 합계가 346톤으로 '12년 4월의 총수량인 316톤 을 이미 상회함. 앞으로는 '11년 최대였던 입하량 412톤도 웃돌것으로 전망하고 있음

츠키지시장의 입하 주체는 카고시마, 미야자키, 쿠마모토로 주로 큐슈지방이며, 5월 연휴 전후로 시즈오카산의 입하가 본격적으로 이루어질것을 전망하며 바다 수온상승으로 지 방질은 빠지고 살갓이 희고 깨끗한 시라스가 늘것으로 기 대하고 있음.



- 오사카 지역

- 미야자키, 카고시마 주체의 입하가 많으며 도매가격으로는 kg당 500~1,000엔으로 작년동기보다 20%싼 가격으로 예년보다도 저렴한 느낌임. 입하량은 하루에 4~5톤으로 아직 본격화하지는 않음
- 큐슈지방은 시라스가 올해 들어서 계속 입하되고 있지만 4월달에 들어도 색조가 좋지않아 가격은 하락하고 있음. 또한 작년 품어 현상으로 신물(新物)이 대량으로 들어오면서 산지와 소비지의 재고과잉을 불러일으킴. 가격은 말단 가격이 70~80g이 298엔으로 판매되면서 매상이 급증함. 5월 연휴 이후로 효고현의 반슈(播州)와 아와지(淡路)에서도 어황이 본격화 될 전망임

<일본 전국 시라스 (치리멘) 전문 주요 기업>

【이바라키】 쿠지하마지역 코마쓰수산(주)	【시즈오카】 모치무네지역 (주)마루카이
	
공장에 고속 자동계량 팩 기구를 새로 도입함으로써 '팩 제품' 생산을 강화하고 대량생산으로 코스트 절감을 도모함	주력 제품 '시즈오카현산 가마아게 시라스'가 일본 수산청에 의한 '퍼스트 피쉬' 상품으로 선정되는 등 가마아게 제품의 품질강화에 힘씀 ※가마아게: 큰 솔에 데쳐 건져올린 것
【시즈오카】 유이지방 카네이치대석상점	【시즈오카】 마이사카지방 (주)마루쇼가와이상점
	
스루가만(駿河湾)에서 당일 아침 어획된 신선한 시라스를 이용하여 달짝지근하게 조린 맛을 추구한 신제품 '츠쿠다니' 를 개발함	인기 상품인 가마아게 제품은 염분을 억제하고 조절한 부드러운 식감을 자랑하며, 공장내 오존살균 장치를 도입하는등 품질과 위생관리에 주력함

【아이치】 시노시마지방 카지야수산	【효고】 후쿠라지방 코바야시수산
	
티비통신판매등 다양한 어필로 유통 개척에 힘쓰고 있으며 1~3월에 걸쳐 실시하며 올해로 3번째를 맞이하는 우체국 선물용 상품은 현내(県内) 전 우체국에 보급하여 판매수를 늘임	입지조건을 살려 복수의 산지에서 양질인 원료를 선택하여 품질강화에 힘쓰고 있으며 제조과정에 있어서 온도관리에 주의하여 가열, 냉각가감을 음미하면서 장기간 보존이 가능한 상품화를 도모함

<시라스를 이용한 요리 레시피>

		
시라스 덮밥	시라스 곡물 죽	시라스 낫토
		
시라스 히야야코(냉두부)	시라스 달걀말이	시라스 차즈케(차물에 만밥)
		
시라스 스파게티	시라스피자	시라스 볶음밥

"<저작권자 © aT한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>"