

[오사카, 2013년 5월]

1. 관찰지역, 현장 이슈

▶ 해초상품 판매 늘려라!

일본의 해초관련 식품 기업 '리켄 비타민'은 건조 미역을 중심으로 한 해초사업 확대를 추진하며 주력상품 구성에 충실하고 점두 판촉과 광고 선전 등을 강화시키기로 함.

가정용으로는 주상품인 건조 미역 '후에루 와카메짱'을 종래의 7종류에서 10종류로 늘리며 이와 테현산 최고급 미역을 사용한 고급 타입 '프리미엄'도 새롭게 포함시킴.

외식점 등에도 업무용 상품을 확충시키며 종래에는 제조의 일부과정을 외부에 위탁하는 방식이었던 냉동미역을 이제는 자사생산으로 바꾸고, 진재전 연간 150톤 이었던 생산량을 '14년 3월기에는 470톤까지 늘릴 것을 추진함

판촉과 광고에 있어서도 시식판매의 실시점포를 계속해서 늘리며 '후에루 와카메짱' 대형광고도 20년 만에 전개하는 등 확충에 힘씀

'리켄 비타민'의 사카이 미호 사장은 산지와 품질, 가격 등 전체라인을 고루 갖춤으로써 고객의 다양한 요구에 대응 해나가고 싶다'라고 말하며 동 일본대진재로 인해 30% 가까이 침체 되었던 매출을 '15년 3월기에는 진재전의 수준까지 회복시킬 것을 목표로 함

▶ <고평가> 비교적 저렴한 멕시코산 참다랑어

초밥과 생선회로 자주 쓰이는 신선 참다랑어의 멕시코산 양식물이 높은 평가를 받고 있음. 양식업자의 증가로 공급량도 늘어났으며 비교적 저렴한 점을 감안한 회전초밥, 슈퍼마켓 등에 유통되면서 인기가 높아짐. 이와 같이 멕시코산 이용이 늘어난 계기는 작년 가을부터 연초에 걸쳐 시세가 약 30% 정도 내려가 1kg당 2,000엔을 미치지 못한 것이 배경으로 가격이 천엔 이상 비싼 다른 양식 참다랑어에 비해 비교적 저렴한 가격이 호재가 된 것으로 보임

시장에도 정착하여 스페인산에서 멕시코산으로 바꾸는 움직임도 나오고 있음. 동경·츠키지 시장의 도매가격은 최근 2개월간 20~30% 상승하여 몸통부분은 1kg당 2,300엔 정도로 거래되고 있음

멕시코산 신선 다랑어는 가을부터 봄에 걸쳐 항공으로 수송되어 츠키지 시장에 입하되며 이번 시즌은 멕시코에서 양식업자가 늘어 나 공급량 자체가 많은 것이 배경으로 동경·츠키지 시장의 올해 1~4월의 멕시코산 양식다랑어 수량은 약 7천 마리로 전년동기보다 6배 많다고 함

▶ 가다랑어포를 덮친 원료고등

가다랑어포가 위기를 맞이하고 있음. 어획의 규제강화와 통조림 수요의 국제적인 증가로 인해 원료인 냉동 가다랑어의 가격이 급등했으며 국제시장과의 원료 쟁탈전에 있어서 방파제 역할을 했던 엔화강세의 도움도 이제는 못 받게 됨. 올해 들어 야이즈, 카고시마현의 마쿠라자키 등 가다랑어포의 주요산지에서 냉동 가다랑어의 가격이 오르고 있으며 작년 말부터 상승률은 약 60%에 달하며 '13년 4월 상순에는 1kg당 250엔이라는 최고치를 기록함

다랑어나 가다랑어를 샐러드 위에 담은 통조림 '시 치킨'을 제조하는 회사 '하코로모후즈'는 원재료 가격고등의 영향으로 인해 '13년 5월 1일자 출하분 가운데 16품목의 참치 소매가격을 최대 6%까지 올렸으며 아직 보류중인 '시 치킨 마일드'도 '13년 6월 1일자 출하분의 내용량을 80g에서 70g으로 줄일 방침임

원료고가를 판매가격으로 전가시키는 것은 더욱 어려울 것으로 보이며 이러한 해외에서 비싼 값의 원료조달과 일본국내의 수요를 늘리기 어려운 상황은 냉동새우와 어육제품 등 다른 수산식재에도 해당됨. 수산청 간부는 앞으로 일본의 수산자원에서도 국제상품이 나올 것이며 시세는 반드시 오를 것으로 전망함

2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '13년 3월 수산물 수입 전년 대비 8.32% 감소 ('12년 3월 수산물 수입액은 118,493,862천원)

(단위: 천원, %)

구 분	'13년 3월 당월		'13년 1~3월 누계	
	금액	전년동기 대비(%)	금액	전년동기 대비(%)
수 산 물	108,634,685	△8.32	329,472,032	△5.7

(자료 : 일본 농림수산성)

□ 주요품목 수입동향

품목	'13.1~3월	'12.1~3월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	329,472,032	349,463,462	△5.7	중국	55,988,300	칠레	31,044,714	태국	28,326,151
◦가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	523,187	1,596,033	△67.2	인도네시아	502,751	미크로네시아	13,426	베트남	3,249
◦참치류(신선,냉장,냉동)	46,147,709	50,010,518	△7.7	대만	8,413,665	몰타	6,648,793	한국	5,315,177
- 날개다랑어	693,150	940,680	△26.3	바누아투	235,080	대만	190,792	한국	89,017
- 황다랑어	6,224,899	8,345,093	△25.4	대만	1,738,575	한국	701,037	인도네시아	678,227
- 참다랑어	17,663,921	14,834,906	19.1	몰타	6,648,793	튀니지	3,242,497	멕시코	2,279,434
- 논다랑어	15,731,963	18,735,560	△16.0	대만	6,299,069	중국	2,055,243	인도네시아	678,227
- 남방다랑어	825,454	1,128,029	△26.8	한국	464,337	인도네시아	295,505	뉴질랜드	36,520
◦활 넙치(030199220)	827,601	613,647	34.8	한국	827,601	-	-	-	-
◦삼치(신선,냉장,냉동)	785,306	796,414	△1.4	한국	773,850	중국	11,456	-	-
◦금눈돔(냉동)	438,337	700,235	△37.4	뉴질랜드	247,678	한국	115,022	쿠웨이트 (뉴질랜드)	72,064
◦오징어(活,신선,냉장,냉동)	9,823,648	9,796,834	0.3	중국	3,122,155	태국	2,495,196	베트남	1,074,296
- 몽고오징어	2,544,494	3,191,127	△20.3	태국	892,989	모로코	488,595	베트남	354,620
- 오징어(몽고제외)	7,279,154	6,605,707	10.2	중국	3,115,769	태국	1,602,207	베트남	719,676
◦전복(活,신선,냉장,냉동)	1,316,590	1,236,081	6.5	한국	884,818	호주	169,031	칠레	160,663
◦굴	515,202	622,423	△17.2	한국	468,177	뉴질랜드	20,528	미국	11,889
- 굴(활,신선,냉장)	178,181	136,927	30.1	한국	153,074	미국	10,499	호주	6,578
- 굴(냉동)	337,021	468,116	△28.0	한국	315,103	뉴질랜드	20,528	미국	1,390
- 굴(훈제)	-	17,380	-	-	-	-	-	-	-
◦패주(活,신선,냉장,냉동)	229,158	412,589	△44.5	한국	884,818	중국	85,031	필리핀	12,023
◦바지락(活,신선,냉장,냉동)	1,702,935	1,391,989	22.3	중국	1,440,658	한국	262,277	-	-
◦염건 수산물	11,064,265	11,812,093	△6.3	중국	4,038,881	한국	2,068,365	칠레	1,431,212
- 건조김	159,050	259,834	△38.8	중국	108,596	한국	50,454	-	-
- 톳	713,824	640,916	11.4	한국	449,725	중국	264,099	-	-
- 미역	1,948,362	1,984,685	△1.8	중국	1,637,263	한국	1,018,655	인도네시아	487,347
◦계 조제품	3,875,344	4,856,408	△20.2	중국	2,090,708	한국	1,018,655	인도네시아	487,347
◦한천	779,353	829,463	△6.0	칠레	343,819	한국	170,308	모로코	126,778

- 농림수산성이 발표한 '13년 3월 및 누계 무역통계에 따르면 수산물의 '13년 3월 수입량은 166,771,219천톤으로 전년동월비 23.4% 감소, 금액은 108,634,685천원으로 8.3%의 감소를 보임. 1~3월 누계 또한 수입량과 금액이 각각 전년동기비 11.7% 감소, 5.7%감소로 1~2월에 이어 계속해서 감소의 경향이 커짐

- 품목별로 보면 2월에 증가의 경향에 있었던 한천(전년동월비6.0%감소), 염건수산물의 미역(전년동월비1.8%감소)이 3월에 들어 감소의 경향을 보임. 2월에 증가를 보였던 삼치는 3월에 들어 한국산의 수입이 늘었지만 전년동월비 1.4% 감소로 전년을 밑도는 수준을 보임

한편 1~2월에 이어 계속해서 감소의 경향을 보이던 참치류는 참다랑어가 전년동월비 19.1% 증가하여 회복함으로 전체적으로 감소의 폭이 줄어듦

3. 타국산(관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

○ 갯장어

- 일본산은 에히메, 도쿠시마, 와카야마, 효고(아와지)방면을 중심으로 큐슈방면과 저인망어획을 개시하는 야마구치에서 입하되고 있음. 가격은 개당 150~200g이 700~2,500엔, 200~600g이 1,000~5,000엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국에서 입하되고 있으며 지금은 적은 수량이지만 6월 이후 여름을 맞이하여 점차 입하량이 늘 것으로 전망됨. 가격은 개당 150~200g이 1,300~3,000엔, 200~500g이 2,500~5,000엔, 500~600g이 3,500~9,000엔으로 거래되고 있음

○ 붕장어

- 일본산은 나가사키를 중심으로 미에현 등에서 입하되고 있으나 전국적으로 어획량이 적은 편임. 가격은 나가사키, 세토나이 중심으로 2,250~2,750엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국에서 입하되고 있으며 적은 어획량이 시세에도 영향을 끼쳐 높은 가격대로 추이되고 있음. 가격은 1,200~1,800엔으로 거래되고 있음

○ 전복

- 일본산은 나가사키, 시코쿠(에히메, 도쿠시마)를 중심으로 그 외 일본해(시마네, 돗토리)에서 소량의 입하가 이루어지고 있음. 가격은 개당 100~200g이 4,000~4,500엔, 200~300g이 5,500~8,000엔, 300g이상이 6,000~9,000엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국에서 '에조전복'이 입하되고 있으며 작년과 비슷한 적은 수량에 시세도 작년과 비슷할 것으로 전망됨. 사계절 중 장마철은 살이 올라 육질이 많은 편으로 가장 맛있는 시기임. 가격은 개당 100g이하가 4,000~4,500엔, 100g이상이 5,000~5,500엔으로 거래되고 있음

○ 바지락

- 일본산은 미에, 아이치, 시즈오카를 중심으로 입하되고 있음. 사이즈는 특대(特大), 대(大), 중(中)이 있으며 주로 대(大), 중(中) 사이즈가 입하됨. 각 지역별로 가격은 kg당 특대(特大)가 900~1,100엔, 대(大)가 700~800엔, 중(中)이 500~600엔으로 거래되고 있음
- 수입산은 한국과 중국산으로 안전한 입하가 이루어지고 있으며 시세는 전달과 비슷한 수준임. 가격은 특대(特大)가 600~700엔, 대(大)가 550엔 중심, 중(中)이 500~600엔으로 거래되고 있음

○ 굴

- 히로시마 굴은 시즌 종반을 맞이하여 냉동·건조가공용 조갯살의 입하는 순조로우나 굴의 발육이 좋지 않은 관계로 큰 사이즈가 적음. 4월 평균 산지가는 한봉지 당 약 18kg이 1만 700엔 전후로 작년동기보다 싼값으로 거래되었으나 5월은 포장재료, 배송비 등 부재료 인상의 여파로 냉동 굴 튀김용 가격도 오를 것으로 전망됨
- 수입산인 한국산 굴의 3월 수입량은 전년비 26.2%감소한 523톤으로 4월도 작년보다 적은 수량이었음. 생산부족인 큰 사이즈 굴은 한국산으로 대체하고자 하는 움직임도 보임

4. 특정품목 시장동향 - 미역

미역은 예로부터 김과 함께 일본인에게 친숙한 해초류로 된장국을 비롯하여 일본 식탁에서 항상 볼 수 있으며, 최근은 건강과 미용식품으로서도 주목을 받고 있으며 양식 기술 개발과 수입으로 부족한 수요를 충당하고 있음

○ 생산현황

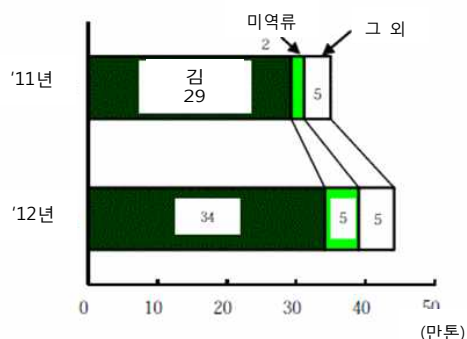
- 주요품종은 북방계 미역과 남방계 미역으로 구분되며, 북방계의 '산리쿠미역'(아오모리현, 이와테현, 미야기현에 걸친 태평양 연안)과, 남방계의 '나루토미역'(도쿠시마현 나루토시와 효고현 아와지섬의 해협)이 대표적임

<일본의 주요 미역 산지>



- '12년 미역류 전국 생산량은 48,900톤으로 동북 일본 대지진의 피해로 크게 감소했던 '11년의 18,400톤에 비해 3만 100톤(160.1%) 증가함. 이는 이와테현, 미야기현 등의 양식시설의 일부가 다시 복구되면서 생산량도 회복된 것이 배경임

<해초류 양식 주요 어종별 수확량>



출처: 일본농림수산성

<일본내 연대별 미역류 생산량>

구분	물 량 (단위: 톤)			
	'09년	'10년	'11년	'12년
전국	61,215	52,393	18,400	48,900
이와테	27,137	19,492	20	15,400
미야기	20,977	19,468	3,300	17,400
도쿠시마	5,957	6,442	6,800	0
나가사키	1,205	1,084	1,100	1,500

출처: 일본농림수산성

○ 수입현황

- 미역은 건조품으로 유통이 일반적이거나 수입산은 보일 형태의 염장미역이 주류를 이루고 있으며, 한국산은 염장미역 외에 커트미역으로도 수입되고 있음
- '11년은 동북 일본 대진재의 피해로 인해 산리쿠산 미역의 대체상품으로써 한국산 미역이 주목을 받으며 수입량이 크게 증가했지만 '12년에 들어서 수입량은 전년대비 35.3%감소한 27,605톤임. 국별 수입비중으로는 최대 수입국인 중국이 전체의 약 72%를 차지하며 한국은 전체 수입량의 약 28% 수준인 7,848톤 수입됨

<미역류 연대별 수입량 추이> (단위:톤)

구분	'09년	'10년	'11년	'12년
총수입량	24,848	25,594	42,685	27,605
중국	19,744	20,274	33,283	19,746
한국	5,104	5,320	9,397	7,848
아르헨티나	0	0	5	10

출처: 일본농림수산성

<수입산 미역 유통제품>

자른미역		염장미역	
한국산	중국산	한국산	중국산
			

○ 소비동향

- 일본에서 미역은 미역전체량의 약 90%를 차지하는 염장미역이 가장 많으며, 건조미역도 다양한 가공형태의 제품으로 발전하여 인기를 모으고 있음

<다양한 가공형태의 미역제품>

			
염장미역 (塩蔵わかめ)	실미역 (糸わかめ)	건조미역 (干わかめ)	건조줄기슬라이스미역 (茎わかめスライス)
			
커트 미역 (カットわかめ)	손으로 찢은 미역 (もみわかめ)	판자형 미역 (板わかめ)	목회 건조미역 (灰干しわかめ)

- 미역 잎은 된장국, 식초무침, 메밀국수나 라면에 넣거나 후리카케(밥에 뿌려먹음) 등 예로부터의 이용법 외에 2차 가공품인 커트미역의 탄생으로 해초샐러드와 미역국 등 인스턴트 식품에도 이용이 확대되고 있음
- 조미미역은 식염, 설탕, 아미노산, 천연엑기스 등으로 이용하고 건조제품은 밥에 혼합하거나 미역밥, 후리카케, 스프의 재료, 구워먹는 미역 등으로 이용됨

- 분말미역은 건조미역을 분말로 하여 메밀국수나 우동, 빵 등에 넣거나 두부에 혼합하여 이용함. 줄기미역은 절임과 조림, 또는 가늘게 잘라 건조시켜 해초샐러드에 사용함

- 지역별 미역 소비동향 ('10~'12년 평균수치)

- 미역의 1인당 연평균 소비량은 913g 정도이며, 일본내에서 미역소비가 가장 많은 곳은 이와테현 모리오카시(1인당 1,842g)로서 전국 평균의 2배에 달함

구분	전국평균	1위	2위	3위	4위	5위
		모리오카	도쿠시마	센다이	시즈오카	나가노
소비량(g)	913	1,842	1,355	1,326	1,314	1,294
소비금액(엔)	1,313	2,557	1,717	1,982	1,690	1,761

출처: 총무성 가계조사 (2인 이상 세대)

○ 시사점

- 한국산은 주요 경쟁국인 중국산에 비해 가격경쟁력은 열세이나, 한국산 미역의 수입량의 추이를 보면 '07년부터 '12년까지(단, '11년은 동 일본 대지진으로 인한 품귀현상으로 대폭증가) 매년 꾸준한 증가를 보이고 있음
- 최근 일본의 경기침체 지속 등으로 일본 대형 유통업체에서 저렴하면서 품질이 양호한 PB상품 개발 경쟁이 치열한 가운데, 중국산에 비해 품질이 양호하면서도 안정성을 확보한 한국산 PB상품 개발이 확대 될 추세임