

[오사카, 2013년 12월]

1. 관할지역 현장 이슈

▶ 히로시마 굴 협의회

- 반세기만에 정화 운동 -

「양」에서「질」생산량 일본 제1위 히로시마현 굴 업계가 지역 국민일체로 약 반세기만에 개혁하기로 결단을 내렸음. 일본국내산 굴 생산량 60%를 차지하는 히로시마 굴이지만, 산지로서 일체감이 약하고 물건에 따라서 품질이 고르지 못하다고 관동, 관서 등 큰 소비지에서 지적되고 있음.

이와 같은 현상을 타개하려고 종래의 생산과 유통체제를 종합적으로 보고, 보다 고도한 신선도·품질관리를 실천해 가려는 조짐이 이제부터 시작되었음.

그 중심핵은 이번년도 3월에 발족한 「히로시마 굴 협의회」 생산자와 유통·가공업자의 대표와 지역 수산과장 15명이 모여 만든 협의회는 전부 히로시마 굴의 품질관리를 강화하는 「품질관리 기준·설명서」를 10월에 책정함. 「온도관리 철저」 「해수회석금지」 「품질관리리스트에 의한 체크매일 실시」 등 중점사항에 내세웠음.

▶ 시장 사용료 전가

- 소비세 3% 인상분 -

제69회 동경도매시장 심의회가 17일 동경도청에서 열렸음. 내년 4월에 소비세율이 8%로 인상됨에 따라서 인상분 3%를 현행 시장사용료에 전가하는 것으로 승인했음.

①현행 시장사용료는 소비세 5%전부 전가되고, 매출액사용료와 시설사용료 모두 소비세율 인상분(3%) 만 전가함.

②실시사용료에 대해서는 본래 가격과 소비세를 명확히 구분하고, 현행 사용료에서 소비세 5%상당액을 공제한 금액에 100분의 108 곱한 금액으로 함.

③사용료 이외에 조례상 도매가격이나 결산 및 송금규정에 대해서 소비세율의 인상에 따라서 100분의 5에서 100분의 8로 정정함.

▶ 일식 월드도전 2013

- 일본문화 전도사 발굴 -

농림수산성은 8일 외국인 요리사에 따른 최초 일식경쟁 「일식요리 월드도전2013」을 개최했음.

싱가포르에서 일본요리점을 경영하는 리구윅구웬 우승. 「몸에 좋은 일식요리의 매력을 세계에 알리고 싶다」고 말함. 「일식요리 월드도전」은 해외에서 일본요리를 맛볼어 싸워서 인재를 발굴하고, 일본요리 매력을 세계에 알리기 위해 열렸음. 21개국 지역에서 총 106개수가 응모함.

이번 대회 실행위원장으로 근무하는 킷고만 명의회장은 「파이널리스트 10명은 일본문화의 전도사라며 지금까지는 일본인이 외국에서 일식을 넓혀갔지만, 이제부터는 외국인 요리사가 현지인 기호에 맞게 충분히 이해한 일식을 넓혀가기를 원한다」고 전함.

▶ 수산유통 포털사이트

- JAFIC 개설 -

어업정보 서비스센터(JAFIC 가와구치회장)은 11일 일본국내산 어류를 이용하는 프로 대상 상재의 거래정보를 소개함. 「수산유통 포털사이트」를 개설하고, 본격운영에 들어간다고 발표함.

산지와 소비지의 수산관계자가 느끼고 있는 수산물유통이 해소될 것으로 도모됨. 검색사이트에서 「수산유통 포털사이트」이라고 치면 제일 앞에 표시되고, 수산물 거래에 관한 정보 정리·상담은 산지와 소비지에서 직접 거래하고 비즈니스 정보도 얻을 수 있음.

2. 수산물 수입동향 및 전망

□ '13년 10월 수산물 수입 전년 대비 5.7% 증가 ('12년 10월 수산물 수입액은 134,138,054천엔)

(단위: 천엔, %)

구 분	'13년 10월 당월		'13년 1~10월 누계	
	금액	전년동기 대비(%)	금액	전년동기 대비(%)
수 산 물	141,871,816	5.7	1,258,146,088	0.9

(자료 : 일본 농림수산성)

□ 주요품목 수입동향

품목	'13.1~10월	'12.1~10월	전년 대비	1위		2위		3위	
				국가	금액	국가	금액	국가	금액
수산물 전체	1,258,146,088	1,245,760,058	0.9	중국	221,849,227	태국	103,449,008	러시아	102,080,003
◦가다랑어류 (신선,냉장,냉동)	2,940,521	4,081,572	△28.0	인도네시아	2,764,026	한국	59,862	필리핀	47,123
◦참치류(신선,냉장,냉동)	141,658,894	156,443,875	△9.5	대만	27,067,214	한국	18,158,007	호주	13,046,072
- 날개다랑어	5,157,460	3,822,295	34.9	대만	2,106,899	바누아투	1,349,567	중국	480,096
- 황다랑어	19,180,159	23,761,652	△19.3	대만	5,093,006	인도네시아	3,149,170	필리핀	1,827,569
- 참다랑어	35,304,508	29,374,512	20.2	몰타	7,297,625	멕시코	5,368,370	스페인	5,140,166
- 눈다랑어	46,435,453	61,078,184	△24.0	대만	19,055,211	중국	6,122,612	인도네시아	5,696,665
- 남방다랑어	14,720,453	14,982,156	△1.7	호주	12,336,520	한국	1,037,849	뉴질랜드	796,108
◦활 넙치(030199220)	3,034,504	2,420,329	25.3	한국	3,034,504	-	-	-	-
◦삼치(신선,냉장,냉동)	1,887,365	1,863,007	1.3	한국	1,843,566	중국	43,514	미쿠로 네시아	285
◦금눈돔(냉동)	1,457,589	2,174,709	△33.0	국제도 (뉴질랜드)	592,270	뉴질랜드	465,270	한국	277,256
◦오징어(活,신선,냉장,냉동)	41,562,323	37,602,872	10.5	중국	13,161,212	태국	9,343,255	베트남	4,756,062
- 옹고오징어	9,387,305	11,722,907	△19.9	태국	3,412,825	모로코	1,908,540	베트남	1,572,236
- 오징어(옹고제외)	32,175,018	25,879,965	24.3	중국	13,134,010	태국	5,930,430	베트남	3,183,826
◦전복(活,신선,냉장,냉동)	6,242,044	5,975,075	4.5	한국	4,046,999	호주	1,028,639	중국	408,558
◦굴	2,688,528	2,286,897	17.5	한국	2,477,814	뉴질랜드	86,368	호주	46,174
- 굴(활,신선,냉장)	404,294	336,988	19.9	한국	317,601	호주	31,835	미국	27,795
- 굴(냉동)	2,227,473	1,880,760	18.4	한국	2,103,452	뉴질랜드	86,368	호주	14,339
- 굴(훈제)	56,761	69,149	△17.9	한국	56,761	-	-	-	-
◦파주(活,신선,냉장,냉동)	488,330	832,395	△41.3	한국	287,684	중국	169,594	필리핀	17,834
◦바지락(活,신선,냉장,냉동)	5,139,053	4,360,341	17.9	중국	3,024,245	한국	2,114,808	-	-
◦염건 수산물	49,686,050	48,276,285	2.9	중국	15,476,942	한국	9,178,912	칠레	6,049,297
- 건조김	2,174,612	2,126,727	2.3	한국	1,504,988	중국	669,624	-	-
- 톳	2,636,594	2,541,841	3.7	한국	1,605,264	중국	1,031,330	-	-
- 미역	7,901,718	7,594,987	4.0	중국	6,310,363	한국	1,578,270	아르헨티나	13,085
◦게 조제품	16,817,180	16,760,339	0.3	중국	10,139,884	한국	3,307,789	인도네시아	2,215,241
◦한천	3,911,041	3,147,919	24.2	칠레	1,878,159	한국	833,307	모로코	590,021

- 농림수산성이 발표한 '13년 10월 누계 무역통계에 따르면 수산물의 '13년 10월 수입량은 220,664,128KG으로 전년동월비 8.8% 감소, 금액은 141,871,816천엔으로 5.7%증가를 보임. 1~10월 누계는 수입량 전년동기비 10.6% 감소, 금액은 0.9% 증가로 수량은 큰 폭으로 줄었으나 금액은 약간 증가함.

- 품목별로 보면 겨울철에 빠질 수 없는 굴(활,신선,냉장) 수입량이 지난달 보다 72%가량 대폭 증가하면서 전국적으로 순조롭게 확대판매 될 것으로 전망됨. 참치류는 전체적으로 증가하였지만 날개다랑어의 감소로 순위에서 벗어났고, 남방다랑어는 3개월 만에 큰 폭으로 증가해서 2위로 다시 올라왔음.

3. 타국산 (관할지역 생산, 타국수입산) 경합품목 동향

① 전복

- 일본국내는 육지를 중심으로 일본해역방면과 나가사키에서 입하가 되고, 연말연시 상품재료로 12월에는 입하량이 대폭 늘어나고 있음.
- 작년과 마찬가지로 예년보다 입하가 적은 상태가 계속되고 12월도 적을 것으로 전망됨.
- 수입품은 한국산 양식 예조 전복이 들어옴.
- 까만 전복은 제철이 여름이지만, 예조 전복은 겨울이 제철로 까만 전복에 뒤지지 않게 씹는 맛을 즐길 수 있음.
- 일본산 150~200g /개 13,000~8,500엔 100~150g /개 11,000~7,500엔
한국산 80~120g /개 6,500~4,000엔

② 삼치

- 일본국내 근해(낚시, 정치어망)는 아오모리부터 규슈에 걸쳐 일본해에서 입하가 되고 있음.
- 이와테, 미야기에서도 입하가 있음.
- 전체적인 전망으로는 작년수준이고, 삼치도 이후 규슈에서 입하가 예상되고, 시세도 작년수준으로 전망됨.
- 한국산도 입하, 시세가 작년 수준으로 전망됨.
- 일본산 (규슈) 2~3g / 1,800~800엔, 500~600g /900~500엔
한국산 2~3g /1,200~500엔

③ 굴

- 히로시마 중심으로 효고, 오카야마, 미에 방면에서 입하, 올해는 육지에서의 입하도 순조롭게 들어오고 있음.
- 수입품은 한국산 입하되고 있음.
- 각 산지들의 성육은 대체로 순조로워 12월입하는 작년수준이며, 가격도 작년수준으로 예상.
- 히로시마, 오카야마, 미에(생식, 가열) 2,200~1,500엔 / 한국산(가열) 1,300~1,000엔

④ 전갱이

- 큰 전갱이(히라아지)는 규슈(오이타, 나가사키), 시즈오카, 미에 등에서 입하가 중심이지만 입하량은 작년보다 적을 것으로 예상됨.
- 가라지(마루아지)도 나가사키(200~350g), 미에(180~200g)에서 입하가 되지만, 입하량은 적고 시세는 높을 것으로 전망됨.

지 역	큰 전갱이(히라아지)		가라지(마루아지)	
	오이타 · 에히메	400~500g 2,000~1,500엔	-	-
규 슈	300~400g	1,400~1,200엔	200~350g	800~500엔
미 에	250~350g	1,400~1,200엔	180~200g	600~500엔

4. 특정품목 시장동향 [다랑어]

다랑어는 그 종류가 많은데, 현재 많이 잡고 있는 종류로는 참다랑어·날개다랑어·눈다랑어, 황다랑어, 남방다랑어 등이 있음. 살이 붉고 아름다워 횡감으로 가장 좋음.

참다랑어는 다랑어 중에서 가장 큰 것으로서 몸길이 3m, 무게 400kg, 몸은 방추형이며 머리 부분은 원추형임. 꼬리자루는 가늘고 몸 전체에 비늘이 있고, 빛깔은 등쪽이 청흑색 배쪽은 백색임.

□ 생산현황

- 세계의 다랑어류 어획량은 2011년 188만6,000천톤, 그 중에 일본이 21만5,000천톤(11.9%) 1위임. 총 어획량은 증가하고 있지만, 미국과 프랑스 등 쇠퇴로 감소하고 있음.
- 외양성 어류로 그 회유범위가 아주 넓음. 쿠릴열도에서 한국·일본·중국 연해를 거쳐 하와이와 남양군도에 이르는 수역에 분포하며, 연안 가까이에서 정치망에 잡히기도 함.
- 최근에 필리핀, 인도네시아, 멕시코 등 신흥국에서 어획량이 증가하고 있음.

일본국내 다랑어류 어획량·단가

신 선	어획량(톤)			KG 단가(엔)		
	2010년	2011년	2012년	2010년	2011년	2012년
참 다랑어	2,263	3,498	2,719	2,162	1,843	2,182
눈 다랑어	5,367	6,240	5,908	1,313	1,259	1,339
황 다랑어	9,278	8,260	9,189	789	836	767
날개다랑어	29,586	35,167	44,136	317	291	301

(출처: 미나토 신문 발행)

냉 동	어획량(톤)			KG 단가(엔)		
	2010년	2011년	2012년	2010년	2011년	2012년
참 다랑어	1,600	1,719	1,467	2,009	2,451	2,499
눈 다랑어	19,973	20,204	22,578	980	1,045	877
황 다랑어	41,085	29,436	23,969	376	453	419
날개다랑어	18,528	18,343	24,050	308	252	305

(출처: 미나토 신문 발행)

- 일본국내 양식 다랑어에 관한 통계는 거의 미정비이지만, 어업통계에 따르면 영업체제수는 나가사키 38곳, 가고시마 10곳, 에히메 6곳 등 서일본에 집중하고 있음.
- 양식 참다랑어 생산량은 2010년 약 9,000톤, 생산액은 315억엔 정도임. 2009년도는 1만톤 대폭 증가해서 세계 1위 양식 다랑어 생산국으로 통함.

세계 양식 다랑어 생산량 추이

(출처: 베이스·단위: 톤)

산 지	2008년도	2009년도	2010년도	2011년도	2012년도	2013년도
스페인	1,330	1,800	1,800	2,000	2,200	2,220
터기	3,000	1,500	1,800	1,000	1,470	1,900
몰타	5,000	4,800	1,400	1,300	3,770	4,200
크로아티아	3,500	650	3,000	2,500	1,500	1,800
이탈리아	1,600	300	0	500	0	0
튀니지	3,000	1,500	850	1,000	1,100	1,700
키프로스	800	150	0	0	0	0
그리스	550	500	200	200	170	0
리비아	0	0	0	0	0	0
지중해 합계	18,780	11,200	9,050	8,500	10,210	11,820
호주	7,000	7,000	4,000	6,000	7,000	7,600
멕시코	3,500	1,500	2,500	2,500	2,500	3,000
일본	4,500	10,000	8,000	8,000	8,500	8,500
합계	33,780	29,700	23,550	25,000	28,210	30,920

(출처: 미나토신문: 2013년 신선 수량과 전년도 이월분 추정)

□ 수입동향

- 일본 농림수산성은 태평양 참다랑어의 최대어업과 소비국으로서 2012년 5월부터 「태평양 참다랑어 관리강화에 대한 대응」 공표함.
- 올 3월부터 한국산 수입 참다랑어 보고징수의 대상이 되어 내용을 확대하는가 한편, 수입한 정보를 관계자에게 피드백하는 조직을 개시함.
- 고급 사시미(회용) 가다랑어 수입은 항공기로 반입되고, 그 중에서도 북아메리카와 지중해방면에서 대형 참다랑어 공수는 「공수화물 다랑어」라고 부름.

참다랑어 국가별 어획량

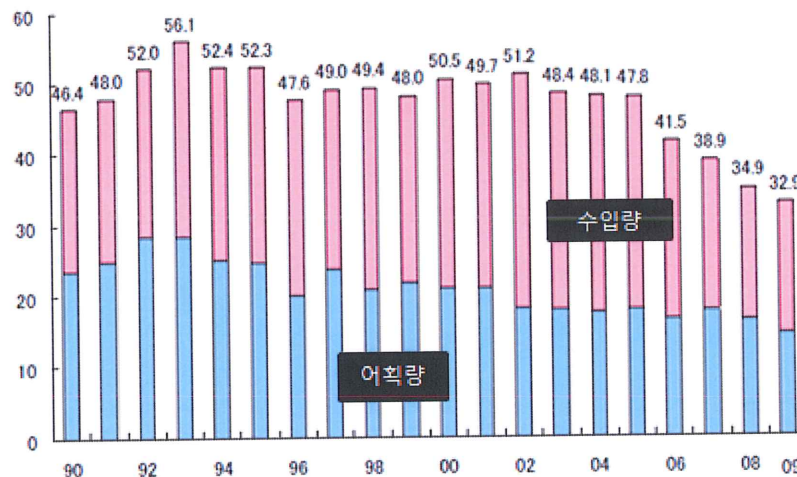
(단위: 톤)

	2009년	2010년	2011~12년	2013년
일본	1,871	1,148	1,097	1,140
유럽	12,407	7,613	7,266	7,548
모로코	2,088	1,281	1,223	1,270
튀니지	1,736	1,065	1,018	1,057
알제리	1,117	685	138	144
리비아	947	580	903	938
터키	683	419	536	557
크로아티아	641	394	376	391
한국	132	81	78	81
대만	66	41	40	41
총 어획할당량	22,000	13,500	12,900	13,400

(출처: 대서양 다랑어류 보존국제 위원회(IOCAT))

- 2005년부터 일본산 다랑어류가 감소하면서 수입으로 보충하고 있음. 연간 50만톤 전후로 추이됨. 최대 소비국으로서 국제법에 따라 수입량 삭감을 실시하고 있고, 이후에도 수입량은 감소할 것으로 예상됨.
- 2006년에는 한국, 대만, 중국을 비롯하여 세계 57개국에서 다랑어를 수입하고 있음.
- 가공품으로서는 휘레 4,000톤, 통조림 9,000톤 이상 수입되고 있음.

다랑어류 공급량 추이



출처 : 농림수산성 「어업,양식업수산통계연보」, 수산청 「수산백서」

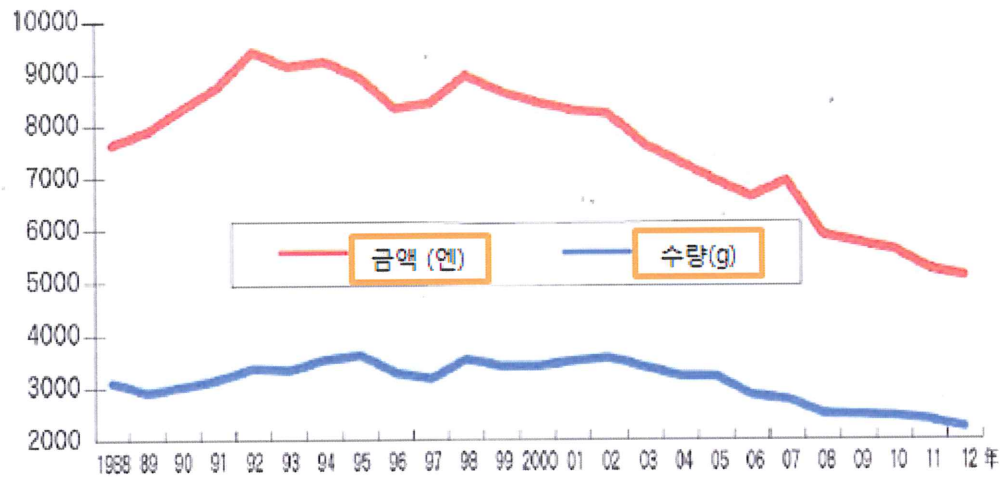
주의: 참다랑어, 남다랑어, 눈다랑어, 황다랑어 합계
(통조림 등 주로 가공용으로 사용하는 날개다랑어 제외)

□ 소비시장동향

- 세계 생산량의 약 4분의1 일본이 소비하고 있음. 전쟁 후 경제발전으로 생활수준이 향상한 것과 다랑어 어획과 해동하는 기술이 진보하여 증가함.
- 인터넷 보급으로 생산자가 직접 소비자에게 수산물을 판매 산지직송판매도 있음. 이 방법은 어업협동조합에 직접 주문함.
- 슈퍼 등에서 산 수산물 표시는 생선이름, 산지, 양식인지 냉동후해동한 것인지를 품질표시 기준을 따라 JAS에 규정으로 의무로 표시함.
- 냉동어와 양식어는 사이즈 등이 규격화 되어 있어서, 감정이 필요 없을 경우 도매시장을 통할 필요가 없음. 이런 유통을 시장 외 유통이라고 말하고, 그 수량은 통상 시장유통에 맞먹을 정도이고 다랑어류 경우 대부분 시장 외 유통임.
- 상사와 대형 수산회사가 해외에서 대량으로 수산물을 매입하고, 도매시장을 통하지 않고 직접 외식 체인점이나 슈퍼 등에 판매하고 있음.

- 상사가 직접 어선과 계약을 체결하는데 다랑어 등 고급생선의 경우 드문 일이 아님. 매입한 다랑어는 회사에서 해체하고, 인터넷에서 직접 소비자에게 판매하는 수산회사도 있음.

일본국내 소비량추이(1세대 당)



(출처: 미나토신문 2013년도 총다랑어관련기사)