

전북 수출동향 및 품목정보

1. 수출동향

○나라별 수출실적

(단위 : 톤, 천불, %)

국가명	2013년			2014년			증감률	
	물량	금액	점유율	물량	금액	점유율	물량	금액
총계	1,428	53,783	100.0	1,167	45,505	100.0	-18.2	-15.4
일본	1,385	51,663	96.1	1,154	45,005	98.9	-16.7	12.9
미국	0	17	0.0	3	157	0.3	0.0	818.6
홍콩	29	1,416	3.0	4	131	0.3	-87.4	91.9
기타	14	487	0.9	6	212	0.5	-57.1	-56.5

※ 대일본 높은 수출의존도로 인해 엔저장기화로 인한 타국산과의 가격경쟁력 열세로
전년대비 15.4% 수출감소

- 엔저장기화, 중국·대만 등 저가격대 경쟁국산 수입증가로 인한 가격경쟁력 열세로
인해 수출비중이 99%를 점유하는 일본 수출이 크게 감소
- 할어수송용 컨테이너를 통해 대미 활전복 수출은 소폭 증가함
(품목별 수출비중 : 활전복 94.9%, 냉동 4.2, 조제저장 0.9)

○지역별 수출실적

지역	2013년		2014년		증감률	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
총계	1,428	53,783	1,167	45,505	-18.22	-15.39
경기	3	83	1	34	-68.62	-58.36
경남	1	40	0	2	-94.21	-94.54
경북	0	0	0	1	0	0
광주	45	1,592	0	0	-100	-100
부산	158	5,940	129	5,026	-18.34	-15.38
서울	5	165	4	97	-29.62	-41
인천	32	1,157	11	461	-66.31	-60.19
전남	1,154	43,694	1,011	39,428	-12.34	-9.76
제주	29	1,107	12	456	-60.7	-58.81
충남	0	6	0	0	-100	-100

○지역별 수입실적

지역	2013년12월		2014년12월		증감률	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
총계	367	6,590	402	6,994	9.62	6.12
경기	66	1,024	74	1,168	12.17	13.99
경남	1	47	0	0	-100	-100
부산	163	2,999	231	4,188	41.67	39.64
서울	114	1,934	88	1,374	-22.44	-28.96
인천	18	278	6	88	-67.38	-68.31
전남	1	43	0	0	-100	-100
제주	3	265	2	176	-30.46	-33.5
충북	0	0	0	0	-100	-100

2. 전복 가공품

전복장	전복장조림	전복비타민	전복 비누
			
전복으로 만든 장	전복으로 만든 장조림	전복추출물로 만든 건강보조제	전복각 칼슘으로 만든 천연수제비누

3.영양정보

-칼로리가 낮고 지방 함량이 적어 다이어트에 좋으며 각종 무기질이 풍부해 부족한 영양을 보충하는 데 효과적

-산모 모유 (비타민 B1, B12의 함량이 많고 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부하여 산모의 젖이 나오지 않을 때 효과적이다.)

-영양성분

니아신 1.40mg	나트륨 102.00mg	단백질 12.90g	당질 4.70g	레티놀 0.00μg	베타카로틴 42.00μg
비타민 A 7.00μgRE	비타민 B1 0.19mg	비타민 B2 0.11mg	비타민 B6 0.15mg	비타민 C 0.00mg	비타민 E 1.50mg
식이섬유 0.00g	아연 0.74mg	엽산 5.00μg	인 123.00mg	지질 0.70g	철분 1.90mg
칼륨 107.00mg	칼슘 23.00mg	콜레스테롤 136.00mg	회분 1.50g		

영양성분 : 100g 기준

4. 관련기사

비린내 안나는 '숙성 전복' 개발...특허 출원

국립수산과학원은 부드러운 식감과 영양가 높은 숙성 전복 제조기술을 개발, 국내 특허 출원했다고 2일 밝혔다.

숙성 전복은 생전복 특유의 비린내를 없애고, 부드러운 식감과 더불어 맛 성분을 높인 것이 특징이다.

숙성 전복은 섭씨 50도 안팎의 온도에서 횡감, 통조림용 등 용도에 맞게 시간을 설정해 숙성시킨 것이다.

숙성시키면 전복 자체에서 자가소화효소가 생성돼 영양가가 풍부한 전복으로 변한다.



▲50도 안팎의 온도에 숙성시킨 전복

이번에 개발한 숙성전복 제조 기술은 간편하게 이용할 수 있도록 포장돼 전복회뿐만 아니라 전복포, 전복통조림과 같은 다양한 전복가공제품 제조에도 활용할 수 있다.

수산과학원 식품안전과 장미순 박사는 "숙성전복 가공기술을 식품 가공 업계에 이전해 국내 시장뿐만 아니라 일본, 중국 수출시장에 진출할 수 있도록 지원할 계획"이라고 말했다.

완도전복' 홍콩에 3억6천만 원어치 수출계약

활 전복 위주에서 캔 전복 등 가공식품 개발 '성과'

지난달 13일부터 5일간 개최된 홍콩식품박람회(이하 홍콩식품박람회)에서 완도 산 캔 전복과 전복소스 등 가공식품을 취급하는 제이에스코리아와 홍콩바이어 간 30만 달러어치의 수출계약을 맺고 포즈를 취하고 있다.

완도군이 완도전복 글로벌 명품화 사업을 추진한 결과 홍콩에 3억6천만 원어치 수출계약을 성사한 것이 뒤늦게 알려져 화제다.

그동안 완도전복은 활 전복 위주의 대일수출에 의존해왔다. 이에 군은 이 같은 한계를 극복하기 위해 세계인의 입맛에 맞는 가공식품 개발을 위해 노력했다.

군은 전복의 해외상표등록을 위해 영문표기인 '완도 아발론'이라는 브랜드도 개발했다.

이 같은 완도전복 글로벌 명품화 사업으로 캔 전복과 전복 소스 등을 취급하는 제이에스코리아가 최근 홍콩에서 개최된 홍콩식품박람회(이하 홍콩식품박람회)에서 수출계약이 체결됐다.

이번 수출계약은 비록 적은 물량이지만 활 전복 위주의 대일 수출에서 벗어나 홍콩과 수출물꼬를 텃다는 의미에서 큰 성과로 평가된다.

해조류가공전문기업 완도바다식품은 이번 박람회에서 중국기업 W사와 계약체결을 위한 완도가공공장 방문 일정을 구체적으로 논의했다.

또 박람회 기간 동안 비즈니스 미팅을 위해 초청된 홍콩, 중국, 대만, 인도네시아, 캐나다 등지의 바이어 56개사와 총 86건의 상담을 진행했으며, 약 200만 불에 가까운 상담실적의 성과도 거뒀다.

한편 완도군과 해양바이오연구센터는 지난 홍콩 현지에서의 활동이 실질적인 비즈니스 성과로 이어질 수 있도록 사후 관리를 진행 중에 있다.

군과 바다식품은 세계최대 소비시장인 중국 진출 모색을 위해 오는 11월 상해식품박람회(이하 상해식품박람회)에서 효과적인 마케팅을 위한 준비에 최선을 다할 계획이다.