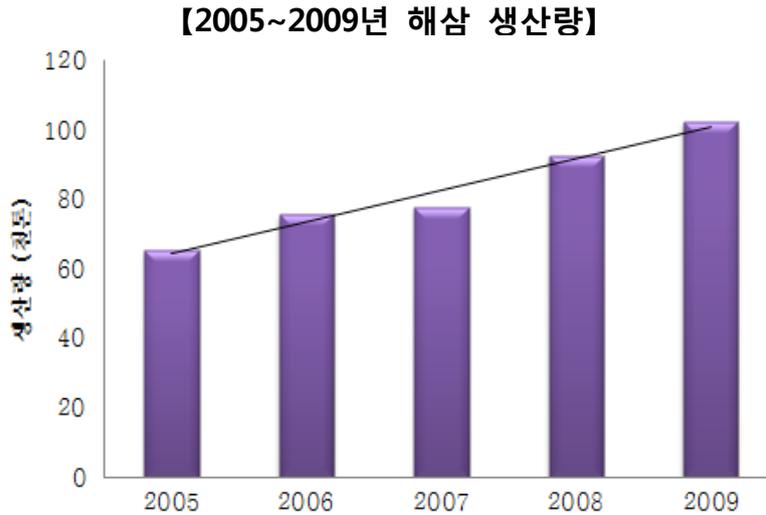


중국 해삼시장 동향조사

1. 생산동향

- 2009년 중국 해삼 생산량은 102,159 톤으로 2005년 이후 지속적인 증가세를 보이고 있음. 연평균 지난 5년간 매년 12%씩 증가한 것으로 나타남



※ 자료: 중국어업년감

2. 주요 생산품종, 수급동향

- 기록에 의하면 전 세계 약 1,500여 종의 해삼이 있으며 이 중에서 가공 및 식용 가능한 종은 40여 종임
 - 중국해역에서 서식하는 해삼종은 대략 140여 종이며 이 중에서 21종만이 식용 가능하며 10여 종만이 경제적 가치가 있음
 - 중국의 주요 해삼품종은 서사군도, 해남도의 파인애플삼, 오원삼(*Holothuria nobilis*)과 복건, 절강산의 조해삼(*Holothuria(Metriatyla) scabra* Jaeger), 광삼 등이 있으며 중국북부는 돌기해삼만 있음

【중국 주요 해삼 품종】

학명	산지
<i>Apostichopus japonicus</i> (Selenka)	요녕, 허북, 산둥, 강소

<i>Actinopyga echinites</i> (Jaeger)	대만, 해남, 광서, 서사군도
<i>Actinopyga lecanora</i> (Jaeger)	서사군도
<i>Actinopyga mauritiana</i> (Quoy & Gaimard)	대만나무, 해남남부, 서사군도, 남사군도
<i>Actinopyga millaris</i> (Quoy & Gaimard)	해남, 서사군도
<i>Thelenota ananas</i> (Jaeger)	대만, 해남, 광동, 서사군도
<i>Stichopus chloronotus</i> Brandt	해남, 서사군도
<i>Stichopus horrens</i> Selenka	대만, 해남, 서사군도
<i>Stichopus variegatus</i> Semper	대만, 해남, 광동, 광서, 전부반도, 서사군도
<i>Holothuria (Halodeima) atna</i> Jaeger	대만, 해남, 서사군도
<i>Holothuria (Semperothuria) cinerascens</i> (Brandt)	대만, 해남, 광동중부, 홍콩, 서사군도
<i>Holothuria (Halodeima) edulis</i> Lesson	해남, 서사군도
<i>Holothuria (Mertensiothuria) fuscocinerea</i> Jaeger	대만, 해남, 광동, 서사군도
<i>Holothuria (Selenkothuria) mobii</i> Ludwig	해남, 광동, 북진남부, 홍콩
<i>Holothuria (Microthele) nobilis</i> (Selnka)	대만, 해남, 서사군도
<i>Holothuria (Mertensiothuria) pervicax</i> Selenka	대만남부, 해남남부, 북진남부, 광동중부 및 서부, 서사군도
<i>Holothuria (Mertensiothuria) leucospilota</i> (Brandt)	대만, 해남, 광동, 광서, 북진남부, 서사군도
<i>Holothuria (Thymiosycia) impatiens</i> (Forskaal)	대만, 해남, 서사군도
<i>Holothuria (Metriatyla) scabra</i> Jaeger	해남, 광서, 광동중부 및 서부
<i>Bohaschia argus</i> Jaeger	서산군도
<i>Bohaschia narmorata</i> Jaeger	해남남부, 서산군도

3. 타수입산의 진출현황

□ 해삼의 수입경로는 다변화 현상을 보임

- 수입국 수는 1999년 14개국에서 2011년 9월 현재 21개국으로 늘어났으며, 중국의 7개성을 통해 수입되던 유통경로가 9개성으로 늘어남
- 주요 수입국은 일본, 캐나다, 필리핀, 미국 등이며 이 중 일본산 해삼품질이 우수해 중국부유층에게 인기가 많음. 그러나 최근 5년 사이 일본산 건

해삼 가격이 5배로 폭등함

- 현재 일본산 건해삼이 중국과 홍콩지역으로 진출하는 현상이 두드러짐. 이외에 일부 해외산 해삼이 홍콩과 한국을 통해 중국시장으로 운송되고 있으나 세관을 통하지 않은 비공식적인 경로를 통해 흘러들어오는 비중이 비교적 높음

4. 유통 및 가격동향

- 현재 중국에서 세관을 통한 정식 수입시 관세가 높고 검사검역 등이 까다로워 주로 파이공(보따리상)이나 소무역상을 통하여 비공식적으로 운송하거나 홍콩을 경유하여 무관세로 통과하는 비중이 비교적 높음
- 국내외 해삼의 중국유통경로는 다양한 판매구조를 지님
 - 대형할인마트, 전통시장인 정기상설시장에서 판매하는 방식이며 냉동해삼과 물에 불린 해삼은 대형할인마트나 정기상설시장에서 쉽게 구매
 - 고가의 신선활해삼은 이틀 전 예약시 항공으로 운송해 주는 경우가 있음(예: 상해 까르푸)
 - 장자도(獐子島), 효근(曉芹)등 유명브랜드 수산물 회사가 각 대도시에서 전문대리점 형식으로 판매
 - 상해제일식품(上海第一食品) 같은 농축수산물전문매장 코너를 통한 유통사례 급증
 - 인터넷을 통해 B2C방식이나 C2C방식으로 유통되는 사례 급증

□ 건해삼의 크기 표기법

중국식		홍콩식	
크기	중량(g)	크기	중량(g)
3L	15<		
2L	12.1~15	2L	20<
L	9.1~12	L	16~20
M	6.1~9	M	11~15
S	4.1~6	S	8~10
2S	2~4	2S	5~7
3S	1.9>	3S	2~4
		4S	1

□ 가공형태별 소비자 가격

- 해삼의 가격은 산지, 등급에 따라 다르며 가공형태가 일차가공방식인지 고 부가가치 가공방식인지에 따라 다름

【중국 가공형태별 온라인가격】

효근건해삼 (대련산)	효근즉석해삼 (대련산)	효근냉동해삼 (대련산)
		
X급/80 ~ 120마리	X급/1마리	X급/5 ~ 6마리
4580 위안/500g	45 위안/40g	398위안 /500g

※자료: 대련효근식품유한회사(大连晓芹食品有限公司)

【중국 가공형태별 오프라인가격】

건해삼 (대련산 흑삼)	즉석해삼과 해삼액기스	냉동해삼 (동해안산)
		
188위안/500g	78위안/40g, 28위안/개	150위안/500g, 148.2위안/500g

※자료: 상해 까르푸, 오각장 월마트

5. 소비동향

- 중국에서 해삼은 8가지 진귀한 해산물의 하나로 부가가치가 아주 높음. 예

전부터 궁중요리에 꼭 필요한 식자재로 사용되었음

- 해삼소비층은 크게 6개의 소비자군으로 구분: 연로한 노약자, 수술환자 및 임산부, 정신노동자 및 수험생, 운동선수, 고혈압 등 심장병 질환자, 당뇨병 및 빈혈 등 만성소화불량환자임
- 최근 생산량 증가와 운송수단의 발달로 일반인들도 쉽게 구매가능하나 아직까지는 사치품으로 인식되어 고소득자일수록 구매량이 높은 현상을 보이며, 소비동기는 자가소비 및 사업가들이 선물용으로 구매하는 비중이 높음
- 소비형태는 주로 견해삼위주이며 중화음식문화권에서 소비가 많이 이루어지는 편임

6. 가공 및 소비형태

- 보관의 편리성, 긴 저장기간과 휴대 및 유통의 편리성으로 중국의 가공 및 소비형태는 주로 견해삼 위주임
- 최근 중국내 활발한 해삼업과 가공능력 향상으로 염견해삼, 반견해삼, 냉동 견해삼, 염지해삼 등 전통적인 견해삼제품 외에 해삼통조림, 즉석해삼, 해삼죽, 해삼우유와 해삼엑기스, 해삼순수교낭, 해삼창자 등의 해삼으로 만든 기능성 약품 등 고차가공을 통한 제품들이 꾸준히 출시되고 있음

【해삼 가공형태】

	<p>○ 활해삼 별다른 가공 없이 채취한 해삼을 바로 판매</p>
	<p>○ 염건해삼 가공과정: 해삼원료를 처리함-신선한 해삼 삶기-소금으로 절임-해삼을 구움-햇빛에 말림-해삼 조형하기-햇빛에 다시 말림 장점: 가공순서 간단, 낮은 원가, 긴 품질보증기간, 저장 및 운송 편리</p>
	<p>○ 건해삼 전통적 가공과정: 해삼원료 다듬기- 신선한 해삼 삶기- 해삼을 구움 - 햇빛에 말림-완전 건조될 때까지 찌기 장점: 염건해삼과 마찬가지로 품질보증 기간이 길며 저장 및 운송이 편함</p>
	<p>○ 즉석해삼 일반적으로 냉동 즉석해삼과 통조림 즉석해삼으로 나뉨 가공과정: 해삼원료 다듬기-해삼 삶기-압출하기-보존-포장 장점: 포장을 뜯어 바로 섭취하기에 먹기 편하며, 원재료의 맛 유지</p>
	<p>○ 냉동건해삼 가공과정: 해삼원료 다듬기-탈염-진공초저원 냉동건조기에서 얼리기 장점: 최첨단의 기술로 가공하기에 중량이 가볍고 불리는 시간이 짧아 먹기 편함. 저장기간이 길고 영양성분 유지할 수 있음</p>
	<p>○ 염해삼 가공과정: 해삼원료 다듬기 -찌기- 소금으로 염장 장점: 해삼의 영양성분 보장, 합리적인 가격, 보관 및 저장 용이</p>
	<p>○ 해삼교낭 국제선진 동건조기술로 가공, 첨가제를 넣지 않은 원재료 맛 재현</p>

- 중국의 해삼소비는 일반적으로 호텔, 전문레스토랑 등에서 이뤄지며 찜, 볶음, 탕 등의 요리가 일반적임

- 최근 대형할인마트에서도 해삼을 손쉽게 구할 수 있어 일반가정에서도 간단히 죽이나 탕으로 소비하는 형태가 증가하고 있음

【주요 해삼 요리】

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해삼 삼겹살찜(扒千層怀胎海參) 해삼의 내장을 제거한 후 새우로 채워 넣고 돼지고기와 함께 찜 요리
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해삼죽(海參粥) 중국인들이 흔하게 먹는 요리중의 하나로 약 50그램이 되는 해삼 하나와 조나 수수와 함께 죽으로 만든 요리
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 홍샤오해삼(紅燒海參) 죽순, 당근 등 야채와 함께 굴소스에 버무려 볶은 요리로 중국인들이 식당에서 가장 흔히 시켜먹는 요리중의 하나
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해삼탕(海參湯) 육수에 대추를 넣어 15분 정도 끓인 요리로 일반 가정에서 쉽게 요리가능
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 닭고기 해삼탕(海參鷄湯) 닭고기에 해삼을 넣어 함께 끓인 탕으로 중국인들이 몸보신용으로 애용하는 요리
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 당귀해삼탕(歸地海參湯) 해삼외에 당귀 등 각종 한약재와 오징어, 당근 등 야채를 넣어 끓인 요리
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해삼 파 돼지기름 볶음(葱爆海參) 해삼에 생강, 양파 등을 넣어 돼지기름으로 볶음 요리로 산둥지역이 원조이며 북방의 지역의 특색요리로 알려짐

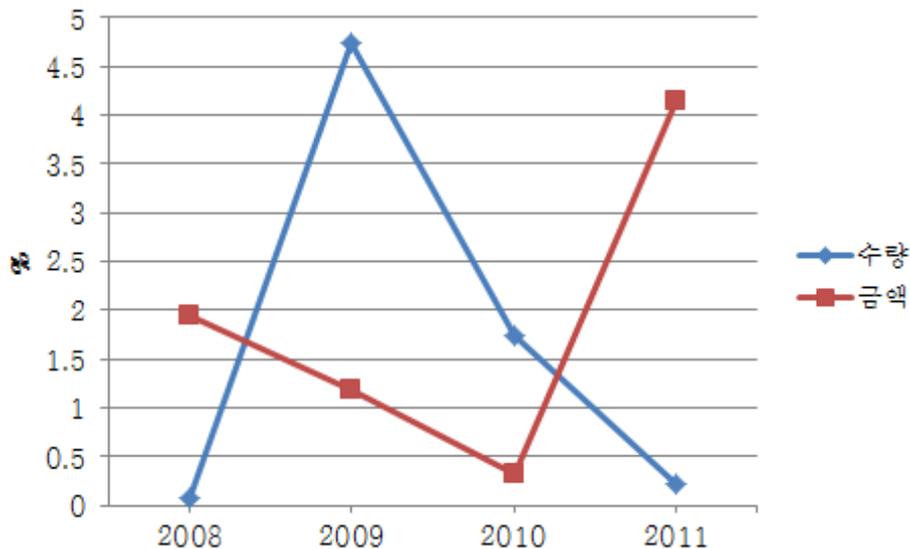
※자료: 심식보(<http://www.xinshipu.com>)

7. 한국산 수입규모 및 점유율

□ 2011년(9월 말 현재) 한국산 수입비중은 4.13%임

- 아래 그림은 2008년부터 2011년 9월 중국의 총수입에서 한국산 해삼 비율로 2009년 가장 높고 2010년부터 수입량이 지속적으로 감소하고 있음
- 하지만 수입액으로 보면 반대현상을 보임. 이는 신선활해삼 중심에서 고부가가치인 건해삼 중심으로 수출한 것임을 알 수 있음
- 일부 유통업자와 어민들이 세관을 통하지 않은 비공식적인 경로를 통하여 수입하는 비중도 비교적 높음

【한국산 해삼 점유율】



※자료: 중국세관

□ 중국 소비자들은 가시(돌기)가 있는 해삼을 선호하므로 한국산 일반해삼에 대한 인식이 부족한 편임

- 한국산 해삼에 대한 홍보부족으로 선호도 매우 낮은 상황임
- 일부 중국의 해삼가공업자들이 한국산 해삼을 수입해 건해삼으로 가공판매하는 경우는 있지만 중국소비자들은 원료 원산지보다 가공한 지역을 원산지로 인식하는 경향임

- 한국의 주요 경쟁국은 일본과 러시아 등 아시아 국가임
 - 중국에서는 일본의 북해도 해삼이 육질이 두껍고 색깔이 좋으며 가시(돌기)가 많아 최고의 품질로 인정받고 있음
 - 우리나라의 일부 업자들도 일본의 북해도와 인접한 쿠릴해역인 러시아 연해주 지역의 해삼 어미를 우리나라에 들여와 서해안 축제식 새우양식장에서 길러낸 뒤 이를 다시 비싼 가격으로 중국에 수출하고 있어 품질경쟁력에서 비슷한 위치를 점할 수 있음
 - 2005년 기준 쿠릴해역산 마른해삼(80% 건조)은 kg당 300~330달러, 블라디보스톡산은 260~280달러로 거래함
 - 한국산 해삼은 가시(돌기) 해삼은 아니지만 거리가 가까워 가격경쟁력을 확보할 수 있음

8. 한국산 수출확대방안

□ 마케팅전략(4P 전략)

Product (제품)

- 중국소비자가 선호하는 양식품종 위주 생산
- 건해삼 외에 진공포장해삼이나 냉동포장해삼 등 다양한 가공제품 공급
- 브랜드화를 통한 경쟁국 제품과 차별화

Place (장소)

- 북경, 상해, 대련, 청도, 심천 중심에서 청두, 난창, 창사 등 내륙지역으로 수출지역 확대
- 한인거주 중심에서 중국인 거주중심의 대형 할인마트, 농공상마켓 등으로 유통 확대

Promotion (판촉)

- 대형할인마트, 농공상마켓 등과 연계한 판촉 행사 추진
 - 현지 소비자들의 고품질 이미지를 인식을 위해 한국산 해삼의 우수성을 알리는 홍보활동이나 제품시식회 추진
- 현지 도매업자/대리업자 등 신규바이어 발굴

Price (가격)

- 수출 선도조직을 통한 국내 업체간 과당 경쟁 방지를 통한 적정 수출가격 유지 노력
- 장기적으로 해삼 양식단지를 중심으로 한 대규모 생산을 통한 생산원가 절감으로 가격 경쟁력 확보 노력(예: 백령도, 진도)