

## 프랑스, 미역 생산 및 소비 증가

통계자료 사이트 Planetoscope 에 따르면 2014 년부터 프랑스에서 한해간 생산된 미역은 1 천만 톤이 넘는 것으로 알려졌다. 이는 초당 약 350kg 의 수확량에 해당하는 놀라운 수치이다. 게다가 자연산 미역의 수확량도 연간 백만 톤에 다다른다고 한다. 자연산 및 양식 미역량은 앞으로도 증가할 것이라고 추산되고 있다.



스시, 교화제, 연질 캡슐 등 미역은 일상생활 속 다양하게 섭취되고 있다. 대량으로 생산되고 있는 양식 미역은 다른 농산물이나 수산물과 등가의 수확물로 여겨지고 있다. 전세계 미역 양의 총 90%가 양식으로 생산되고 있다.

농산물가공산업계는 다양한 방법으로 미역을 활용하고 있는데, 전세계 미역 생산량의 1/4 에 해당하는 양은 공장이나 실험실에서 자연 겔 성분으로 변형되어 요거트, 케이크, 과자 또는 수많은 인스턴트 식품에 사용된다. 뿐만 아니라, 75%에 해당하는 미역은 해산 채소라는 이름으로 샐러드, 스시 또는 감자칩 등을 만드는데 재판매하고 있다.

### 미역에 대한 몇 가지 통계수치

전세계에서 가장 많은 미역을 소비하는 나라는 중국과 일본이고, 유럽은 전체 미역생산량의 5%이 조금 넘는 양을 소비하고 있다.

프랑스에서도 2014 년 2 월부터 24 개종의 미역(갈조류 8 종, 홍조류 11 종, 녹조류 2 종, 미세조류 3 종)에 대한 소비가 허가되었으며 연간 7 만 1 천 톤의 미역이 생산되고 있다. 그

중 6만 5천 톤은 미역 전용 어선을 통해 채취되고 있고, 나머지 6천 톤은 주로 브르타뉴 지역에서 수작업으로 채취되고 있다. 프랑스는 전세계 10위의 미역 생산 국가이다.

소비 측면을 살펴보면, 프랑스는 전세계 9위 미역 소비국으로 연간 총 18만 톤의 미역을 섭취하고 있다. 특히 식용 콜로이드 산업에서 대다수가 소비되고 있다. 미역의 성공 비결은 무엇보다도 미역이 몸에 좋은 건강식품이라는 이미지가 널리 퍼져 있기 때문인 것으로 알려졌다. 또한 미역을 식재료로 자주 사용하는 아시아 음식의 인기상승도 앞으로의 미역 소비 증가에 크게 기여할 것으로 예상된다.

출처 : 프랑스 농업 전문 정보 사이트 Agro-media