필리핀 어류 소비 동향 보고서

Fish Consumption Trends in Philippines

싱가포르 AT 센터

2012.6

1. 필리핀의 어류 수요도

1.1 필리핀 시장 물가 분석

Month/Year	2006	2011	A GAP
January	98.3	134.1	35.8
February	98.9	135.8	36.9
March	99.0	135.8	36.8
April	99.2	136.1	36.9
May	99.5	136.1	36.6
June	99.8	136.4	36.6
July	100.1	136.6	36.5
August	100.7	136.7	36
September	101.1	136.8	35.7
October	101.5	137.9	36.4
November	101.6	138.3	36.7
December	101.3	138.1	36.8

출처 : Republic of the Philippines NATIONAL STATICS OFFICE Manila

- 위 자료는 필리핀의 식품, 음료수의 물가 동향을 보여줌. 2006년의 물가 지수를 기준으로 100으로 보고 2011년과 비교했을 때 평균적으로 36.475의 차이를 보임.

1.2 어류 수요의 증가

ITEM/Year	2005
Fats, Animals, Raw	179180.5
Freshwater Fish	538810.02
A GAP	**359629.52**
ITEM/ Year	**2007**
Fats, Animals, Raw	217004.5
Freshwater Fish	615987.64
A GAP	**398983.14**

출 처 : FAOSTAT(FAO Statistics) 2012

- 위 자료는 'Food supply quantity (tons)' 에서 어류의 소비량과 육류의 소비 동향을 보여줌.
- 2005 년 및 2007 년 육류 소비량과 어류 소비량을 비교해 보면 모두 어류가 육류의 약 3 배가 넘는 것을 알 수 있음. 또한 육류의 소비량 증가는 2 년 동안 37,824ton 에 그친 반면에 어류의 경우 77,177.62ton 으로 그 증가 추세가 매우 높은 것을 알 수 있음.
- 이러한 결과의 이유로는 물가의 증가, 어류의 생산량 증가 등으로 볼 수 있음.

Year	Quantity (M T)	% Increase (Decrease)	Value (000 P)	% Increase (Decrease)
2010	5,159,459	1.6	221,050,850	2.5
2009	5,079,977	2.3	215,582,068	(0.1)
2008	4,966,889	5.4	215,813,503	19.5
2007	4,711,252	6.9	180,545,128	10.5
2006	4,408,472	5.9	163,374,384	11.6

출 처 : Bureau of Fisheries and Aquatic Resources

- 위 자료는 2006 년-2010 년 5 년 동안의 생선 생산량, 증가율 또는 감소율, 그리고 가격(p:페소 단위)에 대한 자료임. 포획 기술의 발전과 수출량의 증가로 필리핀의 생선 생산량은 점점 증가 추세에 있음. 또한 물가 상승에 따른 어류 가격 상승도 알 수 있음.

1.3 어종별 포획량

REGION	MILK-FISH	TIGER PRAWN	W.SHRIMP & ENDEAVOR PRAWN	TILAPIA	MUD-CRAB	SIGANID	OTHERS
NCR	411.21	2.73		57.79	0.18		
CAR							
I	16,252.17	800.54	61.26	1,211.25	9.06	38.60	66.20
II	724.28	69.65	166.87	2,803.27	56.92	15.61	5.62
III	59,279.73	24,231.87	482.86	6,731.96	4,157.85	0.20	1,272.82

IV-A	9,819.74	209.05	241.24		43.17		142.08
IV-B	3,828.92	699.76	4.30	2.25	2.15		
V	3,743.61	1,009.61	285.63	148.67	1,614.43		0.01
VI	75,997.57	2,029.77	161.22	654.96	1,276.69		219.50
VII	6,697.85	1,790.04	20.08	135.30	2.25		614.74
VIII	5,290.24	480.76	0.20	67.16	345.58	2.00	
IX	11,445.65	6,670.91	1,125.19	2,170.68	236.65		
X	10,422.65	8,736.05	111.86	437.97	5,777.99		101.79
XI	4,793.18	36.20	59.66	88.60	3.85		177.09
XII	7,442.12	57.39	0.12	222.05	0.36		694.15
CARAGA	1,223.24	767.09	162.25	31.57	174.74		0.13
ARMM	2,595.64	238.28	123.04	157.09	18.34		
TOTAL	**219,977.16**	**47,829.69**	**3,005.78**	**14,920.58**	**13,720.21**	**56.41**	**3,294.12**

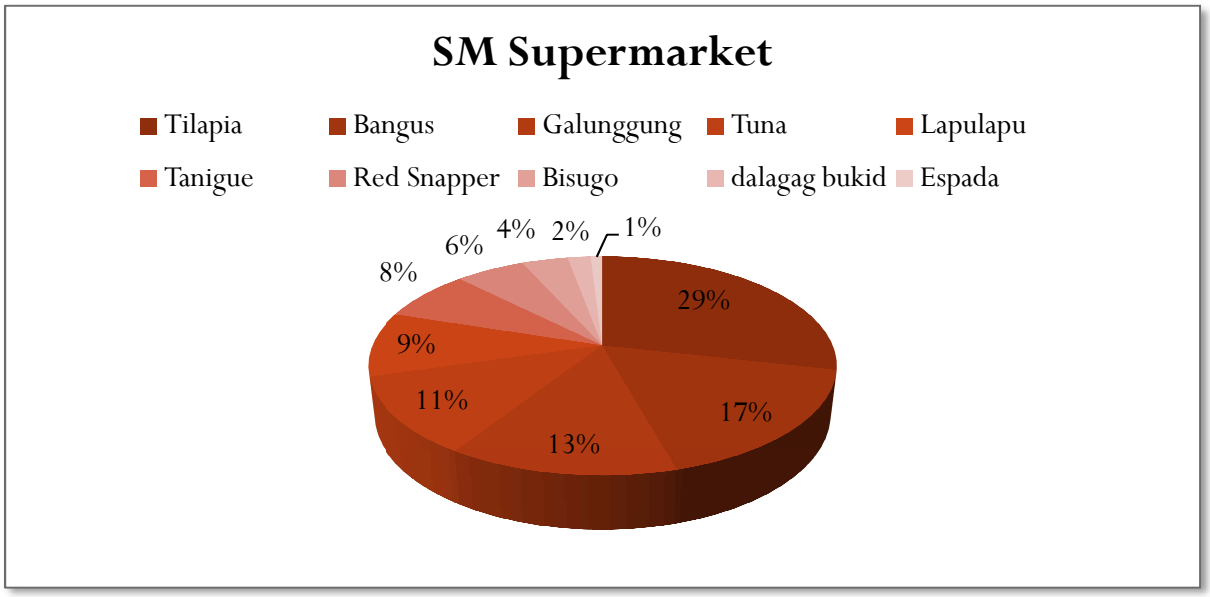
출 처 : Bureau of Fisheries and Aquatic Resources,

- 2009 년을 기준으로 필리핀의 지역을 세분화하여 어종별 포획량을 나타낸 도표임.
- 가장 많이 생산되는 어종은 필리핀에서는 Bangus 라고 불리는 Milk-fish 임.
- 또한 그 뒤로 Tiger Prawn, White Shrimp(흰다리새우) 그리고 Endeavor Prawn, Tilapia 등이 있음.

2. 어종 별 선호도 및 가격 분석.

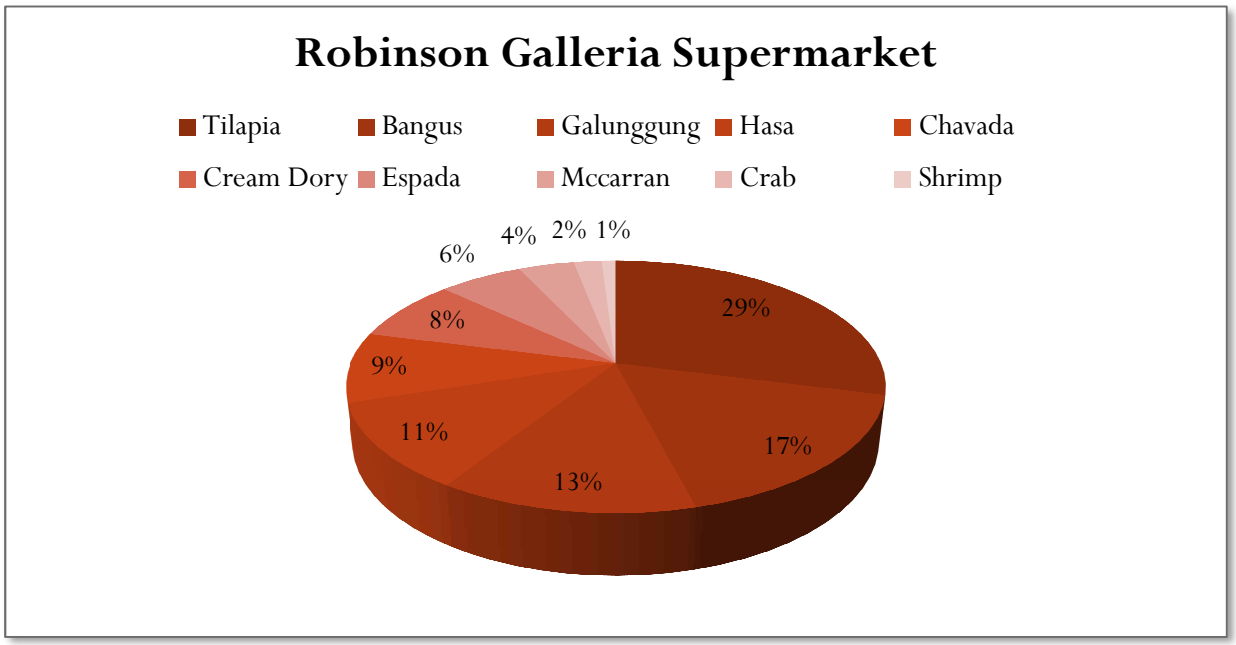
1.1 선호도 시장조사

- 필리핀에서 가장 수요가 높은 어류 10 종을 파악하기 위해 필리핀에서 유명한 Supermarket 3 社의 리서치 자료와 웹 검색을 함.



<Chart. 1> SM Supermarket 의 시장 조사 결과

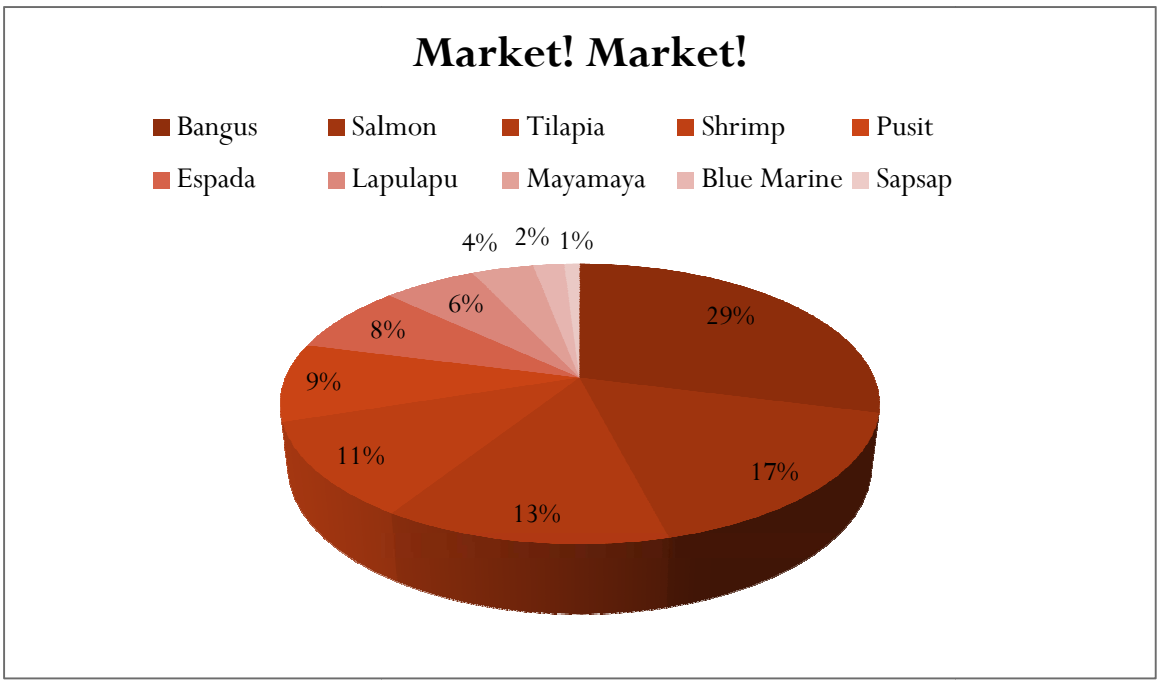
- Metro Mania 의 Pasig City 에 위치한 SM Supermarket 에서 시장 조사를 진행. 해당 몰에서 가장 수요가 높은 어종은 Tilapia 이며 그 뒤로 Bangus, Galunggung, Tuna, Lapulapu, Tanigue, Red Snapper, Bisugo, Dalagang bukid, Espada 가 있음.



<Chart. 2>. Robinson Galleria Supermarket 의 시장 조사 결과

- Metro Mania 의 Pasig City 에 위치한 Robinson Galleria Supermarket 에서 시장 조사를 진행함. 해당 Mall 에서 가장 수요가 높은 어종은 Tilapia 이며 그 뒤로

Bangus, Galunggung, Hasa, Chavada, Cream Dory, Espada, Mccarran, Crab, Shrimp 가 있음.



<Chart. 3>. Market! Market! 의 시장 조사 결과

- Metro Mania 의 Makati 에 위치한 Market! Market! 에서 가장 수요가 높은 어종은 Bangus 이며 그 뒤로 Salmon, Tilapia, Shrimp, Pusit, Espada, Lapulapu, Maya maya, Blue Marine, Sapsap 이 있음.

Seaweed (mainly *Kappaphycus* spp. and *Eucheuma* spp.)
Milkfish (*Chanos chanos*)
Tilapia (mainly Nile tilapia, *Oreochromis niloticus*)
Shrimp (mainly jumbo tiger shrimp, *Penaeus monodon*)
Carp (mainly bighead carp, *Aristichthys nobilis*)
Oyster (slipper-shaped oyster, *Crassostrea iredalei*)
Mussel (green mussel, *Perna viridis*)

<Table. 1>. The major aquaculture species in the Philippines (Cultured Species) by FAO

- 위의 표는 FAO(Fisheries & Aquaculture Organization)에서 분석한 수요가 높은 필리핀 어종 7 가지임.
- 도표 및 통계 결과를 종합하여 선호하는 어종에 대해 분석한 결과는 아래와 같음.

1. **Tilapia**
2. **Bangus**
3. **Galunggung**
4. **Espada**
5. **Salmon**
6. **Lapulapu**

7.	**Tuna**
8.	**Shrimp**
9.	**Bisugo**
10.	**Mayamaya**

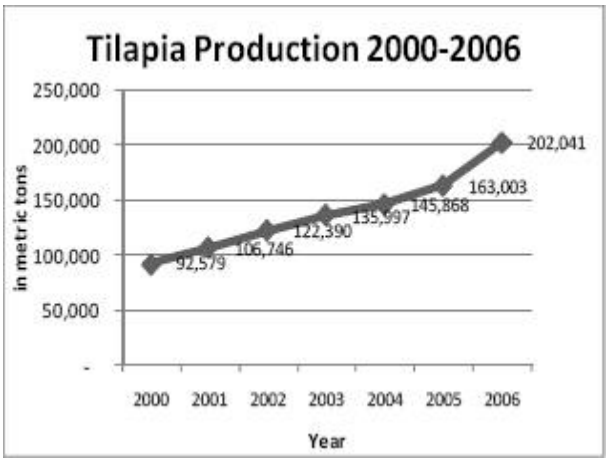
<Table. 2>. 필리핀에서 가장 유명한 10 가지 어종

- 그 외 Pusit, Chavada, Cream Dory, Mccarran, Crab, Tanigue, Red Snapper, Bisugo, Dalagag bukid 등이 있음.

1.2 가격 분석

- 가장 선호도가 높은 Tilapia (역돔)이고, 그 외에 Bangus(청어), Espada(갈치), Lapu-lapu(다금바리), Tanigue(삼치), Bisugo(도미) 등이 있음.

(1). Tilapia



Tilapia & Tilapia Production (2000-2006))

출 처 : Bureau of Fisheries and Aquatic Resources

- Tilapia 는 2006 년 전체 생선 생산량 4,408,472MT 에서 202,040.56T 를 차지함.
- 이는 전체에서 22%를 차지하고 있음. 2000 년에서 2006 년까지 꾸준히 생산량이 증가하고 있으며 수요 또한 증가하고 있음.
- 2011 년 12 월을 기준으로 Tilapia 1kg 의 평균 가격은 80peso(원화 2400 원) 입니다. 가장 높은 가격은 95peso, 가장 낮은 가격은 70peso(원화 2100 원)로 거래되고 있음. (출처:magkano.com)

(2). Bangus

Bangus

- 2011 년 12 월을 기준으로 Bangus 1kg 의 평균 가격은 120peso(원화 3200 원) 임. 가장 높은 가격은 130peso(원화 3500 원), 가장 낮은 가격은 100peso(원화 2700 원)로 거래되고 있음. (출처:**magkano.com**)

(3). Galunggong

Galunggong

- 2011 년 12 월을 기준으로 Galunggong 1kg 의 평균 가격은 130peso(원화 3500 원) 임. 가장 높은 가격은 150peso(한화 3900 원) 가장 낮은 가격은 110peso(원화 2900 원)로 거래되고 있음. (출처:**magkano.com**)

3. 필리핀 해산물 요리와 함께 쓰이는 식자재

- 기본적인 필리핀 해산물 요리는 새우, 게, 굴, 생선 등을 이용하여 기름에 튀겨 먹기거나 쪄서 다양한 소스와 함께 먹음. 또는 시니강(Sinigang) 이라고 하는 신 맛이 나는 필리핀 전통국 과 조리하여 먹기도 함.

- 생선에 대한 수요가 높고 종류가 다양한 만큼 생선요리에 쓰이는 소스 및 식자재 또한 다양함. 일반적으로 필리핀 생선 요리에 쓰이는 소스는 Soy Sauce, Vinegar, Sukang Vinegar, Patis 등이 있음.

<Picture. 2>.
Marca Pina Soy Sauce

Soy Sauce 는 한국의 간장과 비슷함. 필리핀에서는 'toyo' 라는 다른 명칭으로 부르며 생선을 조리하면서 넣기도 하고 따로 내어 생선을 찍어 먹기도 함. 또한 닭과 곁들여 Soy Sauce Chicken 을 조리해 먹기도 함.

맛은 한국의 간장과 비교해 단맛이 있으며 조금 더 짠 특징이 있어 일본의 Shoyu 와 비슷함. Soy Sauce 의 주재료는 콩, 밀, 소금 그리고 카라멜로 구성됨.

- Vinegar 는 한국의 식초와 비슷함. 특히 필리핀에서 유명한 식초는 사탕수수를 이용한 Cane Vinegar 임. 이는 사탕 수수를 그대로 압착하여 짜낸 즙을 이용하여 만듬.
- Vinegar 는 보통 단맛 그리고 신맛을 가지는 두 가지 종류가 있음. 신맛을 내는 식초는 현지어로 Sukang Maasim 라고 불리는데 요리에 맛을 낼 때 쓰이거나 식재료의 보관용으로 사용됨. 단 맛을 내는 식초의 경우는 과실주를 담글 때 주로 쓰임.

<Picture. 3>.
Silver Swan Sukang Puti

<Picture. 4>.
Datu Puti Patis

- 또한 열대 기후인 필리핀에서는 다양한 과일을 이용하여 식초를 제조하기도 함. 예를 들어 코코넛 즙을 재료로 하여 Coconut Vinegar, 야자 열매즙를 활용하여 Palm Vinegar 등의 다양한 종류들이 있음. 그리고 Sinamak 이라고 불리는 식초의 경우 Sukang Maasim 을 Siling Labuyo, 양파, 그리고 마늘을 이용하여 매운 맛을 내는 식초로 유명함.
- Patis 는 발효 과정의 부산물로 만들어지는 생선 소스

임. 아시아 각국에서는 다른 형태지만 비슷한 과정을 거친 Patis 들이 있음. 예를 들어 한국의 새우젓, 일본의 Shitsuru, 중국의 Hom ha, 태국의 Nam pla, 그리고 베트남의 Nuoc Mam 등이 있음.

- 이 소스는 6 개월에서 1 년의 발효 기간을 거침. 이 발효 기간이 길어질수록 원료인 생선이나 새우의 분해 또한 더 진행됨. 그 과정 중에 가수 분해로 인해 깨끗한 노란색을 띄는 액체 가 혼합물 위로 떠오르는 데 이것이 Patis 임. 발효의 정도는 혼합물의 PH 농도와 온도에 따라 좌우됨. 또한 두 달 동안 햇빛을 받지 않게 해야 하는 까다로운 과정도 있음. Patis 는 강한 짠 맛을 내는 것과 치즈와 같은 풍미를 가지는 것의 두 가지가 있음.
- 또한 주로 쓰이는 4 가지 소스 외에도 Old English, Sweet Chili Sauce, Oyster Sauce 등이 있으며 그 종류 및 수요가 한국과 비슷한 경향을 보임.

4. 어류시장 진출 가능성 및 결론

- 5 년간의 어류 생산량의 증가 및 육류 대비 어류 수요 증가율로 보았을 때 필리핀의 어류시장이 점차 성장하고 있는 것을 확인할 수 있음.
- 필리핀 소비자물가지수 동향을 근거로 2006 년 대비 필리핀의 물가가 지속적으로 상승했으며, 또한 육류가 어류에 비해 비싸다는 점을 감안하면 필리핀의 어류소비는 앞으로 점차 확대될 것으로 보임.
- 또한 시장조사를 통해 한국에서 소비자들에게 익숙한 어종이 필리핀에서도 인기가 높은 것으로 확인되었음. 이는 어류 소비에 있어 필리핀 및 한국의 소비자들의 취향이 비슷한 것으로 판단할 수 있으며 필리핀에서 인지도가 높은 어류와 유사한 맛과 식감을 가진 어류를 수출한다면 한국어류의 대 필리핀 진출에 큰 무리가 없을 것이라고 보임.
- 다만 필리핀 어류보다 한국 어류가 가격적인 면에서 더 비싸고 필리핀으로 수출 시 포함되는 운송비, 보관·유지비를 감안하였을 때 필리핀 소비자들에게 한국어류의 경쟁력이 떨어질 수 있음. 필리핀은 모든 업종에서 가격이 가장 우선시 되는 국가이기에 한국어종의 가격경쟁력이 갖추어지려면 수출시 들어가는 각종 비용을 소화할 수 있는 방안을 강구해야 할 것으로 판단됨.