

중국 해삼시장 심층 조사

자료작성 : 베이징aT센터

□ 품목개요

- 해삼은 온몸이 부드럽기 때문에 연체동물이라 생각하기 쉽지만 실제로는 성게나 불가사리와 마찬가지로 극피동물에 속함. 긴 원통 모양에 혹 또는 돌기가 여럿 나 있고 앞쪽 끝에는 입이 열려 있고 그 둘레에 촉수가 여럿 달려 있으며 뒤쪽 끝부분에 항문이 있음. 대부분 관족을 이용하여 바다 밑을 기어 다니나 관족이 없을 경우 바닷 속을 떠다니거나 모래 진흙에 묻혀 삼
- 해삼은 북동태평양 전역에 분포하고 북쪽으로 사할린, 알래스카 연안에서 남쪽으로 아마미오시마 부근까지 분포지역이 넓음
- 해삼은 홀로수린(holothurin)이라는 독소를 가지고 있지만 사람이 식용으로 하는 해삼에는 아주 적은 양이 들어 있어 인체에는 거의 영향을 주지 않음
- 한국에서는 주로 날로 먹거나 내장을 젓갈로 담아 먹으며, 중국에서는 말린 뒤 탕(湯)으로 만들어 주로 소비

□ 양식 및 생산현황

- 중국의 해삼 생산지는 크게 북쪽 해안지역(요녕성, 산둥성, 하북성)과 남쪽 해안지역(복건성, 광둥성, 강소성, 절강성)으로 구분할 수 있음
- 2012년 생산량은 전년 대비 24% 증가한 170,830톤으로 전체 생산량의 약 48.5%가 산둥성에서 생산됨
 - 2012년 산둥성과 요녕성 지역의 생산량은 전체의 약 86%를 차지함
- 다만 최근에 복건성, 절강성, 강소성 등 남방지역의 해삼 양식업이 발달하면서 2008년 97%이상을 차지하던 북방지역 생산비중이 점차 낮아지고 있음

- 해삼 양식면적은 2011년 기준으로 153,626헥타르이며, 전체의 59%를 요녕성 (90,900헥타르)에서 차지하고 있음
 - 중국해역의 해삼품종은 약 140여 종이며, 그중 약 20여 종이 식용. 품종은 주로 서사군도, 파인애플삼, 오원삼, 조해삼이며, 북부는 주로 돌기해삼
 - 해삼묘종의 경우 2012년 584억마리로 2008년 이후 2배 이상 증가함

- 중국의 2012년 해삼 총생산액은 300억 위안(자료원 : 광명망)을 넘어섰으며, 현재 중국 해삼 브랜드는 100개가 넘으며 그중 유명 브랜드들은 그중에서도 위해와 대련산 해삼의 인지도가 높음

< 2008-2012년 중국 해삼 해수양식 생산량 >

(단위 : 톤)

구분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
전국	92,567	102,159	130,303	137,754	170,830
하북	1,183	1508	4,955	4,024	6,694
요녕	29,034	36,134	59,764	54,954	64,512
강소	97	134	199	254	523
절강	110	68	75	232	531
복건	1,224	1338	1,643	7,082	15,459
산둥	60,689	62,792	66,300	71,011	82,905
광둥	230	185	182	182	238

자료원 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

<2011년 중국 해삼 해수양식 면적>

지역	양식면적(헥타르)
전국	153,626
하북성	9,227
요녕성	90,900
강서성	884
절강성	25
복건성	1,092
산둥성	51,353
광둥성	121

자료원 : 중국어업연감 2012년

<중국 해삼묘종 증감현황>

(단위 : 억마리)

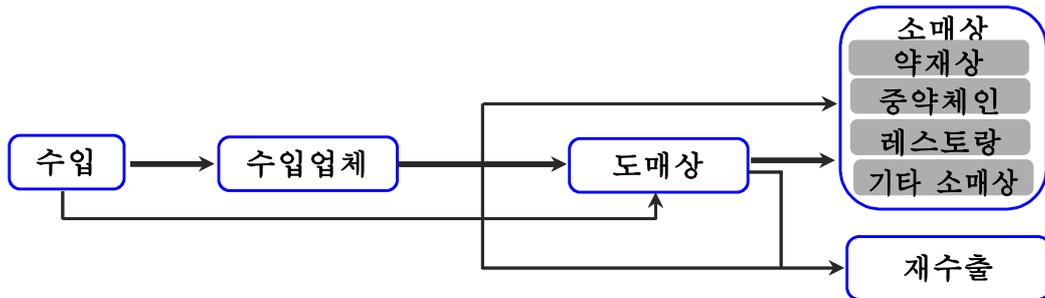
구분	2008년	2009년	2010년	2011년	2012년
전국	273	518	553	470	584

자료원 : 중국어업연감 및 중국농업통계자료(2008~2012)

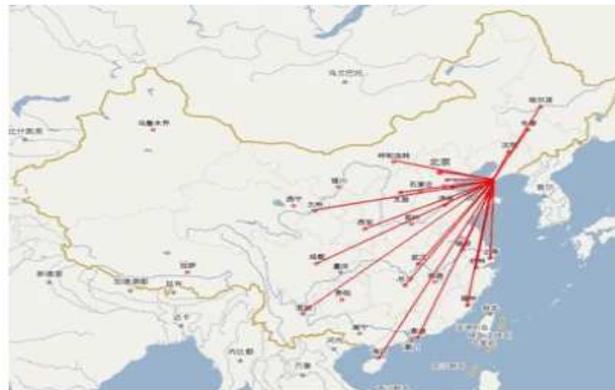
□ 유통구조 및 현황

- 해삼은 조리 및 가공이 복잡하고 전문성이 요구되어 유통시장 범위가 넓지 않아 일반 소비자들이 직접 구매하는 비중은 낮은 편임
- 이에 식재료의 경우 전문식당에 공급되며, 일반 소비자에게는 가공을 거친 건해삼이 해삼전문매장, 수산물 시장, 대형매장, 인터넷 공동구매 등을 통해 공급되고 있음
- 중국에서 유통되는 해삼은 주로 건해삼과 냉동해삼이 있지만 대부분의 거래는 건해삼을 중심으로 이뤄지고 있음
 - 건해삼은 인삼 등 건강식품이나 건전복 등 수산물을 취급하는 수입업체나 도매상에 의해 주로 수입·유통
- 건해삼은 수입업체에 의해서 도매상과 소매상에 공급되기도 하지만, 도매상이 직접 수입하여 유통되는 경우도 많아서 도매상의 역할이 중요함
- 유통경로는 지역에 따라서 차이가 있으며, 주로 동부 연안지역이 중국 내에 해삼 유통망이 비교적 발달되어 있음
 - 중서부 내륙지방은 유통망이 동부에 비해 낙후되어 있으며, 주로 소규모 매장이거나 인터넷 등을 통한 공동구매 위주로 거래 진행
 - 유통경로
 - 대형유통매장, 채래시장, 주요 브랜드의 전문 판매점, 온라인 판매사이트
 - 일부 고가 신선활해삼은 예약 시 유통매장에서 항공으로 직접 운송
 - 최근에는 브랜드 이미지를 높일 수 있는 전문 판매점 확대 추세

<중국 건해삼 유통경로>



< 건해삼 지역별 유통분포도 >



- 최근에는 중국의 온라인 쇼핑시장의 빠른 성장에 따라 인터넷을 통한 건해삼 판매도 방식도 점차 확대되고 있음
- 중국인은 C2C플랫폼인 타오바오(淘寶網), 이치왕(易趣網), 파이파이왕(排排網) 등 웹사이트를 주로 이용하며 그 밖에 B2C사이트인 당당왕(当当網), 조요(joyo), 징둥상청(京東商城), 타오바오상청(淘寶商城) 등이 있음
- 그 중에서 중국 온라인 쇼핑시장 1위인 타오바오왕(淘宝网)의 식품코너를 통한 판매가 가장 활발한 상황

< 중국 온라인 건해삼 판매 웹사이트 >

사이트명	중문명	웹사이트
타오바오왕	淘宝网	http://s.taobao.com/
이치왕	易趣網,	http://www.eachnet.com/
알리바바	阿里巴巴	http://china.alibaba.com/

□ 소비동향

- 과거에는 주 생산지인 요녕성(대련), 산둥성 지역 위주로 소비가 되었으며, 최근 인지도 및 소득증가로 남방 및 내륙지역으로 소비지역 확대
 - 길림성, 흑룡강성, 베이징, 광둥성, 홍콩 등이 있으며 주로 중국 내 동북 및 화북지역의 연안 도시 및 1선 도시의 소비비중이 높으며, 인삼, 제비집, 샹스핀 등과 함께 고급 식재료로 주로 활용
- 중국에서 현재 건해삼의 주요 소비방식은 호텔용 건해삼, 인스턴트 해삼, 농축해삼, 선물용 해삼 등 있으며, 가공방법 별 주요 제품은 다음과 같음
 - ① **자숙 염장 해삼** : 바닷물이나 소금물에 끓이는 해삼은 자숙 염장 해삼이라고 함. 보통 이런 해삼은 바닷물이나 염수로 두세 번 정도 끓여야 하고 총 한 시간 이상 끓이는 시간을 가지고 그 다음에 소금을 뿌리고 절여서 만든 것인데 시장에서 판매하는 이런 해삼은 연한 것도 있고 냉동한 것도 있음
 - ② **염건해삼** : 해삼을 뜨거운 물로 처리한 후 물을 모두 빼낸 후 차가워질 때 적당한 소금을 넣어서 비비며 약 8 시간 동안 절인 후 수분을 빼고 초목회¹⁾를 넣어서 다시 비비고 서늘하며 바람이 잘 통하는 곳에서 말린 후(현재 기계로 말리거나 향온 건조시키는 가공공장도 있음), 해삼 표면에 묻은 초목회를 다 떨면 됨
 - ③ **무염건해삼** : 산둥 연해 지역에서 어부들이 바닷물이나 포화염수로 끓인 후 자연 말리고 소금과 초목회를 뿌리지 않는 해삼을 무염건해삼이라고 함. 자숙 염장 해삼을 소금 없는 뜨거운 물에 넣어 끓이고 말린 후 소금이 나오면 다시 물에 넣고 이렇게 2-3번 반복해서 만든 해삼을 무염건해삼이라고 함
 - ④ **순 건해삼** : 무염해삼이라고도 하고 산 해삼을 직접 가공하여 물에 끓이고 저온 탈수와 건조시키는 것을 통하여 건해삼으로 가공함. 해삼이 해수 환경에서 자라기 때문에 소금을 함유하지 않는 것이 불가능하므로 무염해삼은 그저 소금 함유량이 비교적 적은 것을 의미하며 엄밀한 의미로 보면 완전한

1) 짚이나 풀을 태워서 만든 비료

무염해삼은 존재하지 않음

- ⑤ 냉동해삼 : 산 해삼을 원료로 하며, 잘 세척한 후 산 해삼을 냉동 건조 창고에서 영하 35-45℃로 급속 냉동한 후 수분을 결빙시킨 후 진공 상태에서 얼음을 수증기로 승화시켜 해삼의 수분을 탈수시킨 제품임

- 중국의 경우 해삼을 활용한 다양한 요리가 있으며, 일반 가정에서는 볶음밥, 볶음, 찜 등의 요리법을 선호하며 음식점에서는 주로 굴, 가리비, 인삼 등과 같은 고급 식재료와 같이 만든 요리가 많은 편임

<중국 주요 해삼요리 예시>



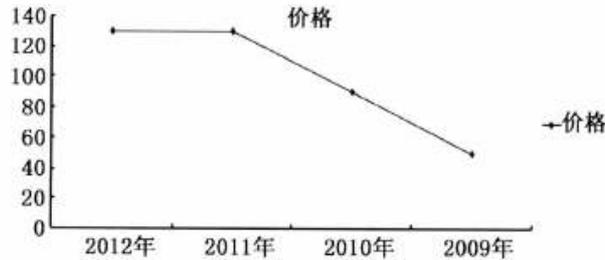
자료원 : 바이두(www.baidu.com)

□ 가격 및 판매현황

- 중국의 소비자의 소득향상에 따라 고급 식재료인 해삼의 소비량이 증가하고 있으며, 최근 2~3년 사이에 고급 식당가를 중심으로 소비량이 대폭 증가함에 따라 가격도 15~30% 내외 상승
 - 2012년 500g당 해삼 평균가격은 120~170위엔을 나타내고 있음
 - 통상 해삼의 가격은 기온 및 고급 외식업체 수요에 따라 크게 영향을 받음

<2009~2012년 중국 해삼 평균가격>

단위 : 위안/500g



자료원 : 중국어업연감(2012년)

- 지역별 판매가격은 하남성, 길림성 등을 제외하고 대체적으로 500g당 100~140위안 사이를 나타내고 있음

판매지역	가격(元/단위:1kg)
重慶万州區	207.60元/公斤
上海嘉定區	287.00元/公斤
河南駐馬店	80.00元/公斤
貴州貴陽市	207.60元/公斤
河南開封市	82.00元/公斤
黑龍江鷄西市	212.00元/公斤
山西臨汾市	82.00元/公斤
黑龍江綏化市	204.30元/公斤
黑龍江宜春市	225.00元/公斤
山東濟南	59.00元/公斤
山東聊城市	228.00元/公斤
山西陽泉市	204.30元/公斤
云南玉溪市	212.00元/公斤
山東濟宁市	212.00元/公斤
江蘇宿遷市	287.80元/公斤
北京昌平區	204.30元/公斤
重慶涪陵區	228.00元/公斤
广西北海市	287.00元/公斤
貴州畢節市	59.00元/公斤

자료원 : 양식과파(www.yz88.org.cn) / 가격은 2013년 9월 기준

- 주요 해삼 도매시장 현황 및 가격동향

- 중국의 경우 지역마다 건해삼 도매시장이 있으며, 북경악각장, 석가장교서,

위해수산물 도매시장의 거래가 활발한 편임

1. 북경약각장 도매시장(北京岳各庄批發市場)



2. 석가장교서 도매시장(石家庄橋西)



3. 위해수산물 도매시장(威海水産品)



자료원 : 바이두(www.baidu.com)

<2013년 1월>

품목	도매시장	최고가	최저가	대량거래 시 가격	단위
해삼	북경약각장	280	60	80	위안/kg
해삼	위해수산물	260	180	200	위안/kg

<2013년 9월>

품목	도매시장	최고가	최저가	대량거래 시 가격	단위
해삼	북경약각장	280	60	80	위안/kg
해삼	석가장교서	240	116	140	위안/kg

자료원 : 금투가격망(金投价格网)

□ 대형유통매장 해삼 판매현황

			
宮品海參體驗裝	宮品海參家庭裝	宮品海參禮盒裝	宮品海參極品禮盒裝
50g 320元	250g 1500元	250g 1600元	500g 3000元
			
好当家高壓刺參王	好当家即食海參	好当家淡干刺參	好当家尚品海參
1000g 3000元	100g 862元	500g 9000元	400g 8000元
			
棒極島大連野即食海參	棒極島大連淡干海參	棒極島大連精品半干海參	棒極島速凍即食海參
300g 980元	500g 14768元	500g 3900元	400g 3000元
			
皇純純淡干海參	皇純 純淡干海參	獐子島海參撈飯禮盒	禮上乘特級海參
50g 347元	50g 400元	500g 930元	50g 358元

□ 수출입동향

○ HS코드 및 관세율

HS코드	HS명	관세율(%)
03081110	해삼종묘	0
03081190	해삼(활해삼, 신선, 냉장)	14%
03081900	해삼(냉동, 건조, 염장 등)	10%

* 2010~2011년 해삼(냉동, 건조, 염장 등)의 HS 코드 03079920였음 (2012년 변경)

○ 2012년 해삼(냉동, 건조, 염장 등) 수입액은 11.4천만불로 그중 일본산이 전체의 25%인 2.8만불을 차지하였음

- 활해삼, 신선·냉장 해삼(03081190)의 수입은 거의 없는 상황
- 해삼 수입국 및 수입지역(省)이 점차 늘어나는 추세로 수입경로가 다변화되고 있으며, 주요 수입국은 일본, 미국, 캐나다 등이 있음
- 한국산은 약 55만불 규모로 수입이 되었음

○ 중국 해삼은 정식통관 시 관세가 높고 검사 등 통관이 까다로워 파이공(보따리상) 혹은 비정상 통관, 홍콩을 경유한 무관세 유입의 비중이 높음

- 다만 최근까지 정상적인 루트 외에 밀수를 통한 유입량이 상당하며, 중국 수산양식망(中國水產養殖網)에 의하면, 90%이상이 밀수로 추정

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	11,067	1,053	5,987	2,255	11,451	1,652
일 본	7,066	31	676	4	2,869	12
미 국	1,071	39	795	82	2,404	45
캐나다	1,401	322	1,261	407	2,261	748
멕시코	26	1	351	19	1,291	77
아일랜드	1,258	569	2,283	1,591	1,142	663
한 국	35	19	203	5	547	9

자료원 : 중국해관총서 (HS코드 03081900 기준)

- 2012년 중국의 해삼 수출액은 39.9천만불로 그중 78%인 31천만불을 홍콩으로 수출하였으며, 2000년 이후 수출액이 빠르게 증가 중
- 주요 수출국 : 대만, 홍콩, 말레이시아

(단위 : 천불, 톤)

국 가	2010년		2011년		2012년	
	금액	물량	금액	물량	금액	물량
합 계	8,376	107	43,196	715	39,957	844
홍 콩	8,233	85	15,990	220	31,189	664
대 만	8	13	23,434	426	5,378	101
말레이시아	15	1	3,211	63	3,149	77
미국	68	5	0	0	177	0.576
브루나이	1,258	569	2,283	1,591	43	1
싱가포르	35	19	203	5	21	0.016

자료원 : 중국해관총서 (HS코드 03081900 기준)

< 연도별 해삼 수출추이 (2001~2012) >

(단위: kg, USD)

구분	물량(kg)	금액(불)	평균 가격(불/kg)
2001년	653,487	845,137	1.29
2002년	581,237	519,203	0.89
2003년	150,323	243,976	1.62
2004년	36,486	349,637	9.58
2005년	75,509	393,328	5.21
2006년	185,613	763,735	4.11
2007년	274,658	2,096,211	7.63
2008년	114,519	2,445,629	21.36
2009년	74,565	15,661,010	210.03
2010년	107,409	8,376,108	77.98
2011년	715,142	43,195,785	60.4
2012년	843,862	39,957,424	47.35

자료원 : 중국해관총서

□ 시장특성 및 관련업체

- 2010년(FAO통계) 기준으로 세계 해삼 생산량은 약 15만 9,000톤이며, 그중 중국이 12만 2000톤을 생산하고 있음
- 세계 소비량 역시 중국이 90% 이상을 있는 것으로 추정되며, 매년 소비시장이 빠르게 증가하고 있음

< 중국 지역별 해삼시장 특성 >

지역	지역별 특성
대련 중심의 북방시장	해삼시장이 가장 크며 동시에 중국 전역에서도 최대의 해산물 시장임. 해삼의 종류가 많을 뿐 아니라 품질도 우수
위해, 연태, 칭다오 등 산동성 시장	산동지역 양식 해삼이 주를 이루며, 품질이 우수하지만 대련지역에 비해 품종은 적은 편
복건성 등 남부시장	최근 빠르게 성장하고 있는 시장으로 복건, 절강 등의 해수 온도차는 해삼양식 기간을 단축시키는데 적합해 생산량이 빠르게 증가. 타 지역에 비해 해삼 가격이 저렴하나 사업화 역사가 짧아 브랜드화는 부족한 상황

○ 중국 내 주요 해삼 생산 및 무역 관련 업체는 아래와 같음

< 중국 주요 해삼업체 리스트 >

번호	브랜드	기업현황	홈페이지
1	장즈다오	어업계 농업산업화 국가 중점 선두기업 비단 가리비와 해삼, 전복, 성게, 소라 등 고급 해산물이 주요상품	www.zhangzidao.com
2	대련 산산푸 해삼	대련 해삼업의 선두기업 중 하나로 해삼, 전복, 새우, 조개, 영양 해삼캡슐 등 고급 해산물 취급 대련 창하이현, 진저우에 약 7km ² 의 무공해 해역을 확보하고 있으며 대련 간징즈 신짜이즈에 1,000톤 규모의 현대화 생산가공 기지를 소유함 국내 선진 일류 고급해산물 가공 생산라인 8개 보유	sanshanpuhc.com
3	동팡하이양	고순도 해삼과 수산물 생산	www.dongfanghaiyang.com
4	방추이다오	중국 해삼업계 제일의 브랜드 국가급 돌기해삼 양식자이며 13km ² 의 해역을 확보, 차지면적은 80,000km ² 이상, 총자산은 5억위안 이상	www.bangchuidao.com.cn
5	상궈해삼	압축 레토르트 및 건조해삼 생산 대표제품으로 아자자 해삼탕위엔이 있으며 제품은 특허권을 신청하여 상궈표 해삼으로 상표등록	www.whshuangju.com
6	하오탕자	냉동식품, 수산양식판매, 가공수출 등	www.homely.com.cn
7	샹핀탕	고급 해산물 양식 및 가공, 국내외 무역	www.shangpintang.com

자료원 : 중국해삼산업협회

□ 경쟁현황(브랜드, 가격 등)

○ 중국 내로 수입되는 수입산 해삼은 대략 8종으로 북미 태평양 연안의 腰參, 八角參, 肉刺參, 캐나다 해안의 黑參, 紅刺參, 남미 태평양 해안의 北極參, 烏爪參, 중미 해안의 虎參, 烏元參 동남아 연안의 梅花參, 호주 연안의 方刺參, 黑刺參 등이 있음

< 주요 수입산 해삼 사진 >

			
腰參	八角參	肉刺參	黑參
			
紅刺參	北極參	烏瓜參	烏元參
			
虎參	方刺參	黑刺參	梅花參

자료원 : 타오바오(www.taobao.com)

- 중국 내 유명 브랜드는 주로 대련, 산둥성 지역에 있으며, 대표적인 브랜드로는 獐子島, 棒棰島, 上品堂, 海晏堂, 壯元海, 曉芹 등이 있음
 - 주요 브랜드(獐子島, 棒棰島, 曉芹 등)는 주요 도시(북경, 심양, 상해 등)에 유통되며, 그 외 브랜드(海晏堂, 長生島, 財神島, 環島 등)는 내륙 2~3선 도시(시안, 우한, 정저우 등)에 공급되거나 인터넷으로 주로 판매
- 중국산 해삼은 연예인을 활용한 광고로 마케팅을 하고 있으며 주로 품질의 차별화를 중점으로 홍보를 하고 있음

	
獐子島 광고예시	上品堂 광고예시

			
獐子島	上品堂	壯元海	曉芹

<주요 브랜드 도시별 유통현황>

도시	브랜드명		
	獐子島,	棒極島	曉芹
심양	○	○	○
장춘	○	○	○
하얼빈	X	○	○
호하호터	X	○	X
석가장	○	X	X
북경	○	○	○
천진	○	○	○
태원	○	○	○
제남	○	○	○
남경	○	○	○
상해	○	○	○
심천	○	○	○
광주	○	○	○
항주	○	○	○
복주	○	○	○
란주	X	X	X
홍콩	○	X	X
곤명	X	X	X
무한	○	X	X
칭도	○	X	○
중경	○	X	X
귀주	○	X	X
남녕	X	X	○
마카오	X	X	X
티벳	X	X	X
우루무치	X	X	X

자료원 : 대런해삼총국

- 수입산 중 북미, 중미, 캐나다산의 가격은 600~1000위안/500g으로 고가에 거래되며, 기타국은 300~500 위안/500g 정도에 거래
- 다만 중국의 경우 여전히 자국산 해삼을 선호하는 편이며, 아직 수입산의 판매비중이 낮은 편임(수입산은 주로 인터넷을 통해 판매)

□ 한국산 수출현황 및 경쟁력(품질, 가격, 물량)

- 해삼의 연간 수출규모는 약 2~3백만불 정도이며, 2009년 들어 대중국 수요 확대 로 '10.10월말 현재 10.9백만불로 전년 동기대비 300% 이상 수출금액이 급증함
- 주로 조제품, 건조 형태 수출이 많으며, 2009년 들어서는 중국내 수요 급증으로 원물형태의 냉동품 수출이 크게 증가하였는데 이는 중국현지에서 직접 가공하기 때문임. 국가별로는 중국, 홍콩 등 중화권 수출이 거의 대부분을 차지함
- 중국 소비자들은 가시(돌기)가 있는 해삼을 선호하므로 한국산 일반해삼에 대한 인식 및 선호도가 부족한 상황
- 주요 경쟁국은 일본과 러시아 등이며, 특히 일본 북해도산은 해삼의 육질이 두껍고 색깔이 좋으며 가시(돌기)가 많아 고품질로 평가(부유층 선호)를 받고 있음
- 한국산의 경우 지리적 거리가 가까워 가격경쟁력을 확보할 수 있음

<대중국 한국산 해삼 수출현황>

(단위 : 톤, 천불)

구 분	2010년		2011년		2012년	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
합계	133	5,252	114	7,116	55	5,500
산것/신선, 냉장	-	-	-	-	7	67
냉동	74	203	23	174	-	-
건조	12	1,928	14	1,074	-	-
염장, 염수장	16	545	31	1,480	-	-
조제	25	2,342	30	4,215	-	-

자료원 : 농수산물무역정보(www.kati.net)

□ 시사점

- 세계 소비량의 대부분을 중국에서 차지하는 등 중국 내 해삼시장이 매년 성장 하고 있어 한국산의 수출가능성은 점차 높아질 전망
 - 중국 내 소비량 증가에 따라 수입산 수요 확대예상

- 다만 한국산의 경우 수출용 물량의 안정적인 생산인프라 구축이 필요하며,
이를 위해 해삼종묘 양산, 가공산업 활성화 등이 우선 요구됨
 - 중국 소비자 선호품종 개발, 건해삼 외 다양한 가공제품 개발 등

- 생산기반 마련 이후에는 브랜드화를 통한 인지도 제고 및 거래 바이어 발굴,
홍보·판촉 등 다양한 마케팅 전개가 필요