

국립수산물품질검사원 정보

(Information on NFPQIS)

해양수산부가 지원하는 순수 우리 수산물 전문 쇼핑몰 www.fishsale.co.kr



꽃게

꽃게는 타우린이 711mg이나 들어있어 시력회복, 당뇨병 예방, 콜레스테롤 상승억제에 효과가 있고 비타민 E와 나이아신은 노화방지와 세포활성화에 도움을 주며 탈피를 위해 체내에 축적되어 있는 수용성칼슘은 성장기 어린이의 발육과 갱년기 여성의 골다공증 예방에 효과가 있다. 또한 한의서인 「식료본초」에서는 꽃게가 모든 열을 제거하고 위의 기운을 조절하며 경맥을 순조롭게 조절하여 음식물을 소화하는 힘이 있다고 기록되어 있다.




물 요일엔 수산물을 많이 먹읍시다.

간장게장 꽃게탕

- 수산물 검사·검역동향
- 수산물 검사·검역 정책동향
- 수산물 관련 국내·외 정보
- 우수품질인증업체 탐방



국립수산물품질검사원

I. 수산물 검사 · 검역동향

I. 수산물 검사 · 검역동향

수출수산물

□ 총 괄

- '06. 10월말까지 수출수산물 검사실적은 119,788톤으로 전년동기(103,400톤)보다 16%(18,068톤) 증가하였음.
- 제품별로는 조미가공품이 87%, 활어패류 44%, 냉동품이 16% 증가한 반면, 염장품 55%, 어육연제품이 36%, 건제품이 51% 감소하였음.
- 냉동품 중 가다랑어 및 황다랑어는 통조림 및 동물 사료용으로 멕시코, 스페인 등지로 수출이 증가하였으며, 임가공용으로 중국에 수출되던 삼치는 수출이 증가하였으나 오징어는 최근 환율 및 국제가격의 하락으로 금년도 수출물량이 급격히 감소하였음.
- 활어패류 중 넙치가 수요증가로 일본으로 수출량이 증가하였으며, 오징어내장을 원료로 한 어분은 주요 수출국인 태국, 베트남 등으로부터 꾸준한 수출요청으로 수출물량이 전년수준과 비슷한 실적을 보이며, 향후 증가할 것으로 예상됨.
- 그러나, 중국에 임가공용으로 수출되던 염장품은 일본 수출가의 하락으로 인해 수출이 감소하였으며, 쥘어묵 제품은 동남아 및 중국산 쥘어묵류의 저가공세로 인한 수출 경쟁력 약화로 금후에도 수출량은 지속적으로 감소 추세를 나타낼 것으로 예상됨.

□ 제품별 검사실적

(단위 : 건, 톤, 백만원)

제품별	'06. 10월말까지			'05. 10월말까지			대 비(%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	10,667	119,788	349,002	8,906	103,400	294,572	120	116	118
활어패류	4,563	18,267	215,403	3,402	12,684	138,897	134	144	155
신선냉장	80	50	341	107	24	354	75	208	96
냉 동 품	3,950	70,677	98,069	3,041	60,789	118,456	130	116	83
건 제	425	692	3,678	483	1,400	4,074	88	49	90
염 장	383	2,801	1,233	393	6,219	2,330	97	45	53
어육연제	553	3,406	8,193	791	5,337	11,666	70	64	70
조미가공	139	995	2,691	123	532	2,484	113	187	108
통 조 립	217	876	6,193	216	1,034	7,377	100	85	84
어분·어비	317	21,554	12,383	320	15,155	8,473	99	142	146
기 타	40	470	818	30	226	461	133	208	177
10월 중	1,123	7,606	42,410	1,157	9,287	40,085	97	82	106

□ 주요 품종별 검사실적

(단위 : 건, 톤, 백만원)

품 종	'06. 10월말까지			'05. 10월말까지			대 비(%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	10,667	119,788	349,002	8,906	103,400	294,572	120	116	118
어 분 (오징어내장)	313	21,378	12,336	317	15,050	8,436	99	142	146
냉동다랑어 (가다랑어)	19	19,426	14,251	7	2,991	2,700	271	649	528
냉동오징어	472	19,301	16,934	587	33,040	52,332	80	58	32
활 넙 치	4,216	18,167	213,020	3,159	12,567	132,925	133	145	160
냉동다랑어 (황다랑어)	48	7,632	9,490	28	2,119	4,462	171	360	213
냉 동 품 치	196	3,852	2,918	104	473	461	188	814	633
냉동가자미	172	3,372	4,278	72	1,524	2,136	239	221	200
쥘 어 묵	410	3,303	7,672	625	5,046	11,407	66	65	67
염 장 미역	71	2,580	901	132	5,733	1,824	54	45	49
냉 동 굴	357	2,412	11,145	324	2,948	13,589	110	82	82
냉 동 대구	73	2,376	6,543	128	3,115	4,398	57	76	149
냉 동 삼 치	172	1,835	3,577	71	793	2,098	242	231	170
냉 동 방 어	35	1,334	2,054	21	352	260	167	379	790
냉 동 돔	176	1,196	1,174	143	1,344	1,813	123	89	65
기 타	3,937	11,624	42,709	3,188	16,305	55,731	123	71	77

□ 주요 수출국별 검사실적

(단위 : 건, 톤, 백만원)

국가별	'06. 10월말까지			'05. 10월말까지			대 비(%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	10,667	119,788	349,002	8,906	103,400	294,572	120	116	118
중 국	634	28,862	40,697	1,045	42,444	71,275	61	68	57
일 본	4,303	18,796	214,992	3,346	13,983	140,204	129	134	153
태 국	198	14,260	10,120	229	11,290	7,842	86	126	129
스 페 인	297	13,819	19,049	399	12,484	22,671	74	111	84
멕시코	29	6,567	3,403	34	318	1,041	85	2,065	327
베 트 남	110	5,519	2,522	96	2,978	1,289	115	185	196
이 란	10	3,631	3,274	-	-	-	-	-	-
마다가스카르	3	3,558	3,527	1	36	14	300	9,883	25,193
이탈리아	373	3,504	5,935	330	3,424	8,079	113	102	73
러 시 아	72	3,431	3,345	28	104	754	257	3,299	444
미 국	524	2,807	15,027	465	3,258	14,961	113	86	100
인도네시아	56	2,618	1,566	46	703	794	122	372	197
대 만	79	1,506	2,214	101	1,710	2,049	78	88	108
알 제 리	3	1,190	1,112	1	400	340	300	298	327
기 타	3,976	9,720	22,219	2,785	10,268	23,259	143	95	96

□ 품종별 동향

○ 10월말까지 수출 품종수는 398개 품종(전년 동기 353개 품종)이며 냉동오징어, 활넙치, 냉동가다랑어, 어분(오징어내장), 냉동황다랑어 등 상위 5개 품종이 전체 검사량(119,788톤)의 72%(85,904톤)를 차지함.

○ 증가품종(10월말까지 기준)

- **활넙치** 수출량은 18,167톤으로 전년동기 12,567톤 대비 45% 증가한 실적이며, 이는 국내산 활넙치의 위생관리강화에 따른 수요증가에 기인함.

▶ 주 수출국

일본 : ('05. 10) 12,567 → ('06. 10) 18,159톤(증 5,592톤)

- **냉동다랑어** 가다랑어 및 황다랑어 수출량은 각 19,426톤 및 7,632톤으로 전년도에 비해 수출량이 증가하였으며, 이는 멕시코, 스페인, 마다가스카르 등지에 통조림용 및 동물 사료용으로 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주 수출국

스페인(황다랑어) : ('05. 10) 1,573 → ('06. 10) 4,941톤(증 3,368톤)

멕시코(가다랑어) : ('05. 10) 0 → ('06. 10) 6,256톤(증 6,256톤)

마다가스카르(가다랑어) : ('05. 10) 0 → ('06. 10) 3,120톤(증 3,120톤)

- **냉동꽂치** 수출량은 3,852톤으로 전년동기 473톤 대비 714% 증가한 실적이며 이는 러시아에 통조림용 원료로 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주 수출국

러시아 : ('05. 10) 0 → ('06. 10) 3,250톤(증 3,250톤)

- **냉동가자미** 수출량은 3,372톤으로 전년동기 1,524톤 대비 121% 증가한 실적이며 이는 중국에 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주 수출국

중국 : ('05. 10) 1,510 → ('06. 10) 3,341톤(증 1,831톤)

- **냉동삼치** 수출량은 1,835톤으로 전년동기 793톤 대비 131% 증가한 실적이며 이는 중국에 임가공용 원료로 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주 수출국

중국 : ('05. 10) 734 → ('06. 10) 1,771톤(증 1,037톤)

- **냉동방어** 수출량은 1,334톤으로 전년동기 352톤 대비 279% 증가한 실적이며 이는 중국에 임가공용 원료로 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주 수출국

중국 : ('05. 10) 341 → ('06. 10) 1,324톤(증 983톤)

○ 감소품종(10월말까지 기준)

- **냉동오징어** 수출량이 19,301톤으로 전년동기 33,040톤에 비해 42%(13,739톤)감소하였으며, 이는 환율 및 국제가격의 하락으로 중국 등에 임가공용 원료 및 다랑어 등의 미끼용도의 수출량이 감소한데 기인함.

▶ ('05. 10) 33,040 → ('06. 10) 19,301톤(감 13,739톤)

▶ 주수출국

중국 : ('05. 10) 20,439 → ('06. 10) 12,516톤(감 7,923톤)

미국 : ('05. 10) 1,307 → ('06. 10) 496톤(감 811톤)

노르웨이 : ('05. 10) 1,152 → ('06. 10) 373톤(감 779톤)

스페인 : ('05. 10) 5,430 → ('06. 10) 2,362톤(감 3,068톤)

- **편어묵** 원료(연육)가격 및 인건비 상승 등으로 수출가격이 상승하여 EU 지역으로의 수출량이 감소하는 추세이며, 전년동기 대비 35% 감소한 실적을 보임.

▶ ('05. 10) 5,046 → ('06. 10) 3,303톤(감 1,743톤)

▶ 주수출국

이탈리아 : ('05. 10) 1,357 → ('06. 10) 749톤(감 608톤)

스페인 : ('05. 10) 1,997 → ('06. 10) 1,376톤(감 621톤)

- **염장미역** 수출량은 2,580톤으로 전년동기(5,733톤)대비 55%(3,153톤) 감소하였으며, 이는 중국에서 가공하여 일본으로 완제품을 수출하였으나 최근 수출가의 하락으로 중국에 수출이 감소한데 기인함.

▶ 주수출국

중국 : ('05. 10) 5,730 → ('06. 10) 2,579톤(감 3,151톤)

- **냉동굴** 수출량은 2,412톤으로 전년동기(2,948톤)대비 18%(536톤) 감소하였으며, 이는 일본으로 수출이 감소한데 기인함.

▶ 주수출국

미국 : ('05. 10) 1,081 → ('06. 10) 1,552톤(증 471톤)

일본 : ('05. 10) 1,048 → ('06. 10) 275톤(감 773톤)

I. 수산물 검사 · 검역동향

- 냉동대구 수출량은 2,376톤으로 전년동기(3,115톤)대비 24%(739톤) 감소하였으며, 이는 국내생산량이 감소한데 기인함.

▶ 주수출국

중국 : '05. 10) 2,914 → ('06. 10) 1,896톤(감 1,018톤)

□ 수출국별 동향

- 10월말까지 수출국가는 중국 등 68개국(전년 동기 64개국)으로 중국, 일본, 스페인, 태국 등 상위 5개국에 수출한 검사량이 전체 검사량(119,788톤)의 69%(82,304톤)를 차지함.

○ 증가 국가(10월말까지 기준)

- **일본** : 수출량 18,796톤은 전년 동기 13,983톤보다 34%(4,813톤) 증가한 실적이며, 주증가요인은 활넙치의 수출 호조에 기인함.

▶ 주요 수출품

· 활넙치 : ('05. 10) 12,567 → ('06. 10) 18,159톤(증 5,592톤)

- **스페인** : 수출량 13,819톤은 전년 동기 12,484톤보다 11%(1,335톤) 증가한 실적이며, 이는 통조림용 및 동물 사료용 냉동황다랑어 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동황다랑어 : ('05. 10) 1,573 → ('06. 10) 4,941톤(증 3,368톤)

· 켄 어 목 : ('05. 10) 1,997 → ('06. 10) 1,376톤(감 621톤)

- **태국** : 수출량 14,260톤은 전년 동기 11,290톤보다 26% 증가한 실적이며, 주 요인은 새우 양식 사료용 어분(오징어내장) 수출이 증가한데 기인함.

· 어분(오징어내장) : ('05. 10) 10,901 → ('06. 10) 13,810톤(증 2,909톤)

- **멕시코** : 수출량 6,567톤은 전년 동기 318톤보다 1,965%(6,249톤) 증가한 실적이며, 이는 통조림용으로 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동가다랑어 : ('05. 10) 0 → ('06. 10) 6,256톤(증 6,256톤)

- **베트남** : 수출량 5,519톤은 전년 동기 2,978톤보다 85%(2,541톤) 증가한 실적이며, 이는 새우 양식 사료용 어분(오징어내장) 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 어분(오징어내장) : ('05. 10) 2,322 → ('06. 10) 3,726톤(증 1,404톤)

- **러시아** : 수출량 3,431톤은 전년 동기 104톤보다 3,199%(3,327톤) 증가한 실적이며, 주 요인은 통조림용으로 냉동꽂치의 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동꽂치 : ('05. 10) 0 → ('06. 10) 3,250톤(증 3,250톤)

- **인도네시아** : 수출량 2,618톤은 전년 동기 703톤보다 272%(1,915톤) 증가한 실적이며, 이는 새우양식장 사료용으로 어분(오징어내장)의 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 어분(오징어내장) : ('05. 10) 68 → ('06. 10) 2,232톤(증 2,164톤)

· 냉 동 오 징 어 : ('05. 10) 414 → ('06. 10) 72톤(감 342톤)

- **이탈리아** : 수출량은 3,504톤으로서 전년 동기 3,424톤보다 2%(80톤) 증가한 실적이며, 이는 통조림용 및 동물 사료용 냉동황다랑어 수출이 증가한데 기인함.

· 냉동황다랑어 : ('05. 10) 281 → ('06. 10) 900톤(증 619톤)

· 켄 어 목 : ('05. 10) 1,357 → ('06. 10) 749톤(감 608톤)

- **알제리** : 수출량 1,190톤은 전년 동기(400톤)보다 198% 증가한 실적이며, 주 요인은 냉동가다랑어의 수출이 증가한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동가다랑어 : ('05. 10) 400 → ('06. 10) 1,080톤(증 680톤)

○ 감소 국가(10월말까지 기준)

- **중국** : 수출량 28,862톤은 전년 동기(42,444톤)보다 32%(13,582톤) 감소한 실적이며, 주 요인은 냉동오징어의 수출이 감소한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동오징어 : ('05. 10) 20,439 → ('06. 10) 12,516톤(감 7,923톤)

· 염 장 미 역 : ('05. 10) 5,730 → ('06. 10) 2,579톤(감 3,151톤)

- **미국** : 수출량 2,807톤은 전년 동기(3,258톤)보다 14%(451톤) 감소한 실적이며, 주 요인은 냉동오징어의 수출이 감소한데 기인함.

▶ 주요 수출품

· 냉동오징어 : ('05. 10) 1,307 → ('06. 10) 496톤(감 811톤)

수입수산물

□ 총 괄

- 중국, 러시아, 일본, 북한 등으로부터 주로 수입되며, '06. 10월말까지 수입검사실적은 총 815천톤으로 전년 동기 733천톤 대비 11% 증가하였음.

제품별 수입실적은 '06. 10월말까지 냉동품 11%, 염장품 9%, 활어패류 14%, 냉장품 7%, 건제품은 12% 증가하였음.

○ 10월 말까지 기준

- 주요 증가품종은 냉동오징어, 냉동고등어, 냉동새우 및 활바지락 등이며, 냉동오징어의 경우 국내 생산량 감소로 페루, 아르헨티나로부터 수입이 증가하였으며, 특히 냉동고등어의 경우 대만 등의 현지가격 하락과 국내생산량 감소로 향후 가격상승 기대로 수입이 증가하였으며, 생산량 증가로 인해 중국에서 활바지락 수입 증가 및 국내소비 증가로 태국, 베트남으로부터 냉동새우의 수입이 증가하였음.

- 주요 감소품종은 냉동참조기, 냉동명태, 냉동갈치 등이며, 이는 국내 생산량 증가 및 채고 누적으로 인해 중국, 러시아 등으로부터의 수입이 감소한데 기인함.

- 주요 증가품종(10월말까지 기준)

· 냉동오징어 : ('05. 10) 22,266 → ('06. 10) 38,109톤(증 15,843톤)
 · 냉동고등어 : ('05. 10) 9,974 → ('06. 10) 23,852톤(증 13,878톤)
 · 활바지락 : ('05. 10) 18,771 → ('06. 10) 25,952톤(증 7,181톤)
 · 냉동새우 : ('05. 10) 24,643 → ('06. 10) 1,582톤(증 6,939톤)
 · 냉동가자미 : ('05. 10) 13,140 → ('06. 10) 18,644톤(증 5,504톤)

- 주요 감소품종(10월말까지 기준)

· 냉동참조기 : ('05. 10) 41,561 → ('06. 10) 31,047톤(감 10,514톤)
 · 냉동명태 : ('05. 10) 148,609 → ('06. 10) 141,225톤(감 7,384톤)
 · 냉동갈치 : ('05. 10) 30,303 → ('06. 10) 27,403톤(감 2,900톤)

○ 10월 중 기준(당월)

- 주요 증가품종은 냉동갈치, 냉동낙지, 냉동새우, 활바지락 등이며, 주요 수입국인 중국, 태국 등으로부터 생산량 증가로 수입이 증가하였음.
- 주요 감소품종은 냉동명태, 냉동참조기, 냉동꽂치 등이며, 이는 국내 생산량 증가 및 채고 누적으로 인해 대만, 중국 등으로부터의 수입이 감소한데 기인함.

- 주요 증가품종(10월 중 기준)

· 냉동갈치 : ('05. 10) 1,623 → ('06. 10) 4,898톤(증 3,275톤)
 · 냉동낙지 : ('05. 10) 3,030 → ('06. 10) 5,144톤(증 2,114톤)
 · 냉동새우 : ('05. 10) 3,166 → ('06. 10) 4,707톤(증 1,541톤)
 · 활바지락 : ('05. 10) 1,922 → ('06. 10) 3,049톤(증 1,127톤)
 · 냉동고등어 : ('05. 10) 237 → ('06. 10) 1,247톤(증 1,010톤)

- 주요 감소품종(10월 중 기준)

· 냉동명태 : ('05. 10) 23,628 → ('06. 10) 11,303톤(감 12,325톤)
 · 냉동참조기 : ('05. 10) 3,624 → ('06. 10) 2,287톤(감 1,337톤)
 · 냉동꽂치 : ('05. 10) 13,360 → ('06. 10) 12,155톤(감 1,205톤)
 · 냉동오징어 : ('05. 10) 2,946 → ('06. 10) 1,862톤(감 1,084톤)

□ 제품별 검사실적

(단위 : 건, 톤, 천\$)

제품별	'06. 10월말			'05. 10월말			대 비(%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	81,152	815,233	1,867,770	78,019	733,460	1,541,121	104	111	121
활어패류	21,957	126,536	298,940	21,460	110,717	240,765	102	114	124
신선냉장	25,531	53,129	163,610	26,288	49,673	158,181	97	107	103
냉 동	30,345	593,809	1,296,513	27,038	535,128	1,053,573	112	111	123
건 계	1,939	10,767	73,083	1,934	9,613	58,706	100	112	124
염 장	1,360	30,947	35,117	1,291	28,310	29,612	105	109	119
한 천	20	45	507	8	19	284	250	237	179
10월 중	8,362	92,402	205,833	8,454	94,911	170,207	99	97	121

□ 동향분석

- 활어패류 중국 등 21개국('05 : 20개국)에서 126,536톤 수입되었으며, 중국, 북한 및 러시아 등지에서의 어류 및 갑각류의 수입이 증가하여 전년동기 대비 14% 증가한 실적임. 주요증가품종은 바지락, 개조개, 미꾸라지 등임.

I. 수산물 검사 · 검역동향

- **신선냉장품** 중국, 일본 등 21개국('05: 18개국)에서 53,129톤을 수입하여 전년 동기대비 7% 증가한 실적을 보였으며, 주요 수입품종은 명태, 갈치, 대구, 고등어 등임.
- **냉동품** 중국, 대만 등 85개국('05: 81개국)에서 593,809톤을 수입하여 전년 동기대비 11% 증가한 실적을 보였으며, 주요 증가품종은 아귀, 고등어, 오징어 등이며, 감소품종은 명태, 참조기, 갈치 등임.
- **건제품** 중국, 베트남 등 25개국('05: 30개국)에서 10,767톤을 수입하여 전년동기대비 12% 증가한 실적을 보였으며, 주요 수입 품종은 멸치, 오징어, 새우 등임.
- **염장품** 중국, 베트남 등 17개국('05: 17개국)에서 30,947톤 수입으로 전년동기 대비 9% 증가하였으며, 주요 수입품종은 젓새우, 미역, 해파리 등임.

□ 주요 품종별 검사실적

(단위 : 건, 톤, 천\$)

품 종	'06. 10월말까지			'05. 10월말까지			대 비 (%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	81,152	815,233	1,867,770	78,019	733,460	1,541,121	104	111	121
냉 동 명 태	1,138	141,225	143,026	1,131	148,609	131,447	101	95	109
냉 동 오 징 어	1,728	38,109	36,546	1,047	22,266	21,984	165	171	166
냉 동 새 우	4,198	31,582	172,574	3,699	24,643	117,286	113	128	147
냉 동 참 조 기	1,240	31,047	93,603	1,632	41,561	96,594	76	75	97
냉 동 갈 치	1,212	27,403	54,989	1,399	30,303	64,683	87	90	85
활 바 지 락	1,106	25,952	23,701	527	18,771	16,842	210	138	141
냉 동 아 귀	1,285	25,364	60,449	1,219	23,394	48,965	105	108	123
냉 동 게	2,521	25,220	81,993	2,179	20,422	69,950	116	123	117
냉 동 고 등 어	528	23,852	26,899	221	9,974	16,570	239	239	162
냉 동 낙 지	1,801	23,100	53,500	1,731	22,699	45,265	104	102	118
냉 동 콩 치	156	22,162	14,305	196	24,729	13,803	80	90	104
냉 동 가 자 미	459	18,644	25,207	385	13,140	16,086	119	142	157
염 장 새 우	512	17,013	10,837	403	13,351	7,088	127	127	153
냉 장 명 태	2,197	13,481	27,135	1,922	12,370	26,409	114	109	103
냉 동 임 연 수 어	112	13,164	15,815	103	10,465	12,938	109	126	122
냉 동 주 꾸 미	1,247	13,050	26,092	1,339	13,461	23,051	93	97	113
활 재 참	408	11,262	1,946	392	11,331	2,024	104	99	96
기 타	59,304	313,603	999,153	58,494	271,971	810,136	101	115	123

□ 주요 원산지별 수입실적

(단위 : 건, 톤, 천\$)

국가별	'06. 10월말까지			'05. 10월말까지			대 비 (%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
계	81,152	815,233	1,867,770	78,019	733,460	1,541,121	104	111	121
중 국	27,718	282,831	673,804	28,730	263,106	598,557	96	107	113
러 시 아	6,161	184,915	271,439	5,220	177,300	214,268	118	104	127
일 본	16,439	68,538	155,664	14,055	46,730	113,840	117	147	137
북 한	4,212	35,168	56,299	4,129	35,512	44,245	102	99	127
베 트 남	4,734	33,681	118,255	4,328	32,506	86,263	109	104	137
대 만	1,420	31,529	55,609	1,052	32,240	43,242	135	98	129
페 루	1,152	27,676	27,986	694	15,902	17,323	166	174	162
미 국	2,050	27,343	70,917	2,144	22,213	63,706	96	123	111
태 국	6,052	18,384	90,143	7,227	17,633	79,505	84	104	113
아르헨티나	430	11,360	17,385	288	6,672	10,921	149	170	159
칠 레	533	9,435	32,614	402	7,923	19,349	133	119	169
캐 나 다	1,459	7,792	38,063	1,375	6,604	30,224	106	118	126
기 타	8,792	76,581	259,592	8,375	69,119	219,678	105	111	118

□ 품종별 수입검사 동향

- '06. 10월말까지 888개 품종(전년동기 891개 품종)이 수입되었으며 검사량이 많은 냉동명태, 냉동참조기, 냉동아귀, 활바지락 등 상위 10개 품종이 392,854톤으로 전체검사량(815,233톤)의 48%를 차지하고 있음.

○ 증가품종(10월말까지 기준)

〈냉동오징어〉

- 수입실적 : ('05. 10) 22,266톤 → ('06. 10) 38,109톤(증 15,843톤)
- 주수입국 : 페 루 (12,323톤 → 24,202톤)
아르헨티나 (994톤 → 4,629톤)
- 증가사유 : 페루, 아르헨티나 등지로부터의 수입이 증가하여 전년동기 대비 71% 증가하였음.

〈냉동새우〉

- 수입실적 : ('05. 10) 24,643 → ('06. 10) 31,582톤(증 6,939톤)
- 주수입국 : 베 트 남 (2,375톤 → 3,816톤)
중 국 (10,117톤 → 12,088톤)
태 국 (6,497톤 → 8,618톤)
- 증가사유 : 베트남, 중국, 태국 등지로부터의 수입이 증가하여 전년 동기대비 28% 증가하였음.

〈냉동아귀〉

- 수입실적 : '05. 10) 23,394톤 → '06. 10) 25,364톤(증 1,970톤)
- 주수입국 : 중 국 (17,370톤 → 20,598톤)
미 국 (4,683톤 → 3,534톤)
- 증가사유 : 중국 등지로부터의 수입이 증가하여 전년 동기 대비 8% 증가하였음.

〈활바지락〉

- 수입실적 : '05. 10) 18,771톤 → '06. 10) 25,952톤(증 7,181톤)
- 주수입국 : 북 한 (15,816톤 → 15,673톤)
중 국 (2,945톤 → 10,130톤)
- 증가사유 : 중국으로부터의 수입이 증가하여 전년 동기 보다 38% 증가한 25,952톤이 수입되었으며, 향후 수출용 원자재로 수입이 증가될 것으로 예상됨.

〈냉동고등어〉

- 수입실적 : '05. 10) 9,974톤 → '06. 10) 23,852톤(증 13,878톤)
- 주수입국 : 일 본 (1,472톤 → 14,556톤)
대 만 (1,176톤 → 2,450톤)
- 증가사유 : 국내 생산량 감소로 인한 국내가격 상승으로 일본, 대만 등에서의 수입이 증가하여 전년 동기 대비 139% 증가하였음.

〈냉동계〉

- 수입실적 : '05. 10) 20,422톤 → '06. 10) 25,220톤(증 4,798톤)
- 주수입국 : 중 국 (12,042톤 → 16,637톤)
베 트 남 (1,157톤 → 1,529톤)
- 증가사유 : 중국 등지로부터 수입이 증가하여 전년 동기 대비 23% 증가하였음.

〈냉동가자미〉

- 수입실적 : '05. 10) 13,140톤 → '06. 10) 18,644톤(증 5,504톤)
- 주수입국 : 러 시 아 (4,640톤 → 7,396톤)
미 국 (3,404톤 → 7,614톤)
- 증가사유 : 러시아, 미국 등에서 수입이 증가하여 전년 동기 대비 42% 증가하였음.

〈염장새우〉

- 수입실적 : '05. 10) 13,351톤 → '06. 10) 17,013톤(증 3,662톤)
- 주수입국 : 중 국 (8,502톤 → 14,239톤)
- 증가사유 : 중국 등에서의 수입이 증가하여 전년 동기 대비 27% 증가하였음.

〈냉장명태〉

- 수입실적 : '05. 10) 12,370톤 → '06. 10) 13,481톤(증 1,111톤)
- 주수입국 : 일 본 (12,362톤 → 13,481톤)
- 증가사유 : 일본에서의 생산량 증가로 수입이 증가하여 전년 동기 대비 9% 증가하였음.

〈냉동임연수어〉

- 수입실적 : '05. 10) 10,465톤 → '06. 10) 13,164톤(증 2,699톤)
- 주수입국 : 미 국 (194톤 → 2,255톤)
- 증가사유 : 미국 등에서의 수입이 증가하여 전년 동기 대비 26% 증가하였음.

○ 감소품종(10월말까지 기준)

〈냉동명태〉

- 수입실적 : '05. 10) 148,609톤 → '06. 10) 141,225톤(감 7,384톤)
- 주수입국 : 러시아 (128,697톤 → 121,235톤)
중 국 (10,912톤 → 11,815톤)
일 본 (7,249톤 → 7,315톤)
- 감소사유 : 러시아로부터 수입이 감소하여 전년 동기 대비 5% 감소한 148,609톤이 수입됨.

〈냉동참조기〉

- 수입실적 : '05. 10) 41,561톤 → '06. 10) 31,047톤(감 10,514톤)
- 주수입국 : 중 국 (41,561톤 → 31,047톤)
- 감소사유 : 국내 재고 누적으로 인해 중국으로부터 수입이 감소하여 전년 동기 대비 25% 감소한 31,047톤이 수입됨.

〈냉동갈치〉

- 수입실적 : '05. 10) 30,303톤 → '06. 10) 27,403톤(감 2,900톤)
- 주수입국 : 중 국 (18,582톤 → 15,711톤)
인 도 (2,077톤 → 4,346톤)
인도네시아 (2,302톤 → 1,089톤)
- 감소사유 : 국내 생산량의 증가로 인한 국내 판매가 하락으로 중국 및 인도네시아로부터 수입이 감소하였음.

〈냉동꽂치〉

- 수입실적 : '05. 10) 24,729톤 → '06. 10) 22,162톤(감 2,567톤)
- 주수입국 : 대 만 (22,465톤 → 19,474톤)
- 감소사유 : 대만의 생산량 감소로 인해 수입이 감소하였음.

I. 수산물 검사 · 검역동향

□ 원산지별 수입검사 동향

○ '06. 10월말까지 중국 등 87개 국가(전년동기 87국)로부터 수산물이 수입되었으며, 수입실적 상위 6개국인 중국, 러시아, 일본, 북한, 대만, 베트남의 수입량이 전체 검사량(815,233톤)의 78%(636,662톤)를 차지하고 있음.

○ 증가국가(10월말까지 기준)

- **중국** : 수입실적은 282,831톤으로서 전년동기(263,106톤) 대비 7% 증가한 실적이며, 주요 품종은 냉동참조기, 활바지락, 염장새우 등임.

· 냉동참조기 : ('05. 10) 41,561톤 → ('06. 10) 31,047톤(감 10,514톤)
· 활바지락 : ('05. 10) 2,945톤 → ('06. 10) 10,130톤(증 7,185톤)
· 염장새우 : ('05. 10) 8,502톤 → ('06. 10) 14,239톤(증 5,737톤)

- **러시아** : 수입실적은 184,915톤으로서 전년동기(177,300톤) 대비 4% 증가하였으며, 주요 증가품종은 냉동청어, 냉동어란, 냉동가자미 등임.

· 냉동청어 : ('05. 10) 3,551톤 → ('06. 10) 6,782톤(증 3,231톤)
· 냉동어란 : ('05. 10) 2,654톤 → ('06. 10) 5,574톤(증 2,920톤)
· 냉동가자미 : ('05. 10) 4,640톤 → ('06. 10) 7,396톤(증 2,756톤)

- **일본** : 수입실적은 68,538톤으로서 전년동기(46,730톤) 대비 47% 증가하였으며, 주 증가품종은 냉동고등어, 냉장고등어, 냉장명태, 활참돔 등임.

· 냉동고등어 : ('05. 10) 1,472톤 → ('06. 10) 14,556톤(증 13,084톤)
· 냉장명태 : ('05. 10) 12,362톤 → ('06. 10) 13,481톤(증 1,119톤)
· 냉장고등어 : ('05. 10) 629톤 → ('06. 10) 4,413톤(증 3,784톤)
· 활참돔 : ('05. 10) 1,952톤 → ('06. 10) 3,499톤(증 1,547톤)

- **베트남** : 수입실적은 33,681톤으로서 전년동기(32,506톤) 대비 4% 증가하였으며, 주 증가품종은 냉동주꾸미, 냉동새우 등임.

· 냉동주꾸미 : ('05. 10) 9,366톤 → ('06. 10) 9,844톤(증 478톤)
· 냉동새우 : ('05. 10) 2,375톤 → ('06. 10) 3,816톤(증 1,441톤)

- **페루** : 수입실적 27,676톤으로서 전년동기(15,902톤) 대비 74% 증가한 실적이며, 이는 냉동오징어 수입이 증가한데 기인함.

· 냉동오징어 : ('05. 10) 12,323톤 → ('06. 10) 24,202톤(증 11,879톤)

- **미국** : 수입실적은 27,343톤으로 전년동기(22,213톤) 대비 23% 증가하였으며, 주요 증가품종은 냉동가자미, 냉동볼락 등임.

· 냉동가자미 : ('05. 10) 3,404톤 → ('06. 10) 7,614톤(증 4,210톤)

- **태국** : 수입실적은 18,384톤으로 냉동·냉장새우의 수입증가로 인해 전년동기(17,633톤) 대비 4% 증가하였으며, 주요 수입품종은 냉동새우, 냉장새우, 염장해파리 등임.

· 냉동새우 : ('05. 10) 6,497톤 → ('06. 10) 8,618톤(증 2,121톤)
· 염장해파리 : ('05. 10) 1,760톤 → ('06. 10) 2,313톤(증 553톤)

- **아르헨티나** : 수입실적은 11,360톤으로서 전년동기(6,672톤) 대비 70% 증가하였으며, 주요 증가품종은 냉동오징어, 냉동홍어임.

· 냉동오징어 : ('05. 10) 994톤 → ('06. 10) 4,629톤(증 3,635톤)
· 냉동홍어 : ('05. 10) 2,416톤 → ('06. 10) 3,914톤(증 1,498톤)

- **칠레** : 수입 실적은 9,435톤으로서 전년동기(7,923톤) 대비 19% 증가하였으며, 주요 증가품종은 냉동연어 등임.

· 냉동연어 : ('05. 10) 2,103톤 → ('06. 10) 3,876톤(증 1,773톤)

- **캐나다** : 수입실적 7,792톤으로서 전년동기(6,604톤) 대비 18% 증가한 실적이며, 이는 냉동새우, 냉동장어의 수입이 증가한데 기인함.

· 냉동새우 : ('05. 10) 1,671톤 → ('06. 10) 1,915톤(증 244톤)
· 냉동장어 : ('05. 10) 1,076톤 → ('06. 10) 1,316톤(증 240톤)

○ 감소국가(10월말까지 기준)

- **대만** : 수입실적은 31,529톤으로서 전년동기(32,240톤) 대비 2% 감소하였으며, 주요 수입품종은 냉동꽂치, 냉동고등어 등임.

· 냉동꽂치 : ('05. 10) 22,465톤 → ('06. 10) 19,474톤(감 2,991톤)
· 냉동고등어 : ('05. 10) 1,176톤 → ('06. 10) 2,450톤(증 1,274톤)

□ 부적합현황

(단위 : 건, 톤, 천\$)

구분	총검사실적			부적합실적			대비(%)		
	건수	중량	금액	건수	중량	금액	건수	중량	금액
'06.10월말까지(A)	81,152	815,233	1,867,770	303	1,636	7,314	0.4	0.2	0.4
'05.10월말까지(B)	78,019	733,460	1,541,121	238	1,289	4,652	0.3	0.2	0.3
대비(A/B)	104	111	121	127	127	157	-	-	-

○ 총 수입수산물 검사건수(81,152건) 대비 0.4%인 303건이 부적합 판정되어 폐기 또는 반송조치 하였음.

□ 제품별 검사실적/부적합실적

(단위 : 건, 톤, 천 \$)

구 분	'06. 10월말까지 총검사실적			'06. 10월말까지 부적합실적			대 비(%)		
	건수	중량	금액	건수	중량	금액	건수	중량	금액
계	81,152	815,233	1,867,770	303	1,636	7,314	0.4	0.2	0.4
활어패류	21,957	126,536	298,940	87	231	1,148	0.4	0.2	0.4
신선냉장	25,531	53,129	163,610	24	9	41	0.1	0.0	0.0
냉 동 품	30,345	593,809	1,296,513	172	1,280	5,549	0.6	0.2	0.4
건 제 품	1,939	10,767	73,083	18	105	558	0.9	1.0	0.8
염 장 품	1,360	30,947	35,117	2	11	18	0.1	0.0	0.1
한 천	20	45	507	-	-	-	-	-	-

- 제품별 부적합은 냉동품이 172건으로 전체 부적합 건수(303건)의 57%를 차지하였으며, 활어패류가 87건으로 29%, 신선냉장품이 24건으로 8%를 차지하고 있음.
- 부적합 303건 중 정밀검사 부적합은 223건으로 전체 부적합건수 중 74%이며, 전년 동기 정밀검사 부적합 129건에 비해 73% 증가하였음.

□ 원산지별, 품종별 부적합현황

(단위 : 톤, 천 \$)

품 종	당 월			누 계			부적합사유
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	
계	34	229	1,458	303	1,636	7,314	
소 계	11	53	249	69	528	2,106	
냉 동 품	2	0	6	2	0	6	황색포도상구균양성
냉 동 품	1	14	45	6	57	278	이산화황기준초과
냉 동 품				2	46	113	이산화황기준초과
냉 동 품				2	18	52	이산화황기준초과
냉 동 품				1	8	10	선도불량
냉 동 품				1	0	1	대장균기준초과
냉 동 품	1	13	34	1	13	34	수은기준초과
냉 동 품				1	21	24	선도불량
냉 동 품				1	10	14	선도, 선별, 외관불량
냉 동 품				1	10	30	황색포도상구균양성
냉 동 품				0	1	1	금속검출
냉 동 품				1	0	1	이중품혼입
냉 동 품				1	9	20	선도불량
냉 동 품				1	24	22	이물및외관불량
냉 동 품				3	7	10	선도, 외관, 색깔불량
냉 동 품	1	1	3	1	1	3	대장균기준초과
냉 동 품				1	2	18	황색포도상구균양성
냉 동 품				2	72	180	말라카이트그린검출
냉 동 품				1	13	38	강제물주입
냉 동 품				1	3	8	선도, 외관불량
냉 동 품				1	2	4	품미, 외관, 색깔불량
냉 동 품				1	6	14	이중품혼입
냉 동 품				7	60	422	이산화황기준초과
냉 동 품				1	5	23	외관, 색깔불량
냉 동 품				2	11	18	품미불량, 이물검출
냉 동 품				2	5	9	말라카이트그린검출
냉 동 품	5	23	153	15	81	627	말라카이트그린검출, 연로플록사신/시프로플록사신기준초과
냉 동 품				1	5	30	말라카이트그린검출
냉 동 품	1	2	9	2	4	12	말라카이트그린검출, 연로플록사신/시프로플록사신기준초과
냉 동 품				2	14	35	말라카이트그린검출, 연로플록사신/시프로플록사신기준초과

품 종	당 월			누 계			부적합사유
	건수	수량	금액	건수	수량	금액	
중국				1	9	12	말라카이트그린검출
중국				1	1	3	말라카이트그린검출
중국				1	6	10	말라카이트그린검출
중국				1	4	27	말라카이트그린검출
중국				1	0	1	활력도불량
중국				13	48	252	
중국				2	1	7	황색포도상구균양성
중국				1	7	22	이산화황기준초과
중국				1	10	27	선별불량
중국				1	0	4	황색포도상구균양성
중국				1	0	2	수은기준초과
중국				1	4	9	선별, 외관불량
중국				1	3	4	카드뮴기준초과
중국				3	18	165	황색포도상구균양성
중국				1	6	12	이물혼입
중국				1	0	1	활력도불량
중국	1	2	10	19	80	210	
중국		0	1	1	1	3	금속검출
중국				1	14	13	색깔, 외관, 선도불량
중국				0	0	0	금속검출
중국				1	5	22	수입제한품목
중국				0	0	0	금속검출
중국				2	0	1	황색포도상구균양성, 대장균기준초과
중국				1	0	0	복어독기준초과
중국		0	1	1	1	3	금속검출
중국	1	2	8	1	2	8	수입제한품목
중국				0	3	3	금속검출
중국				4	24	73	납, 건조 및 유소, 색깔불량
중국				1	15	21	외관, 색깔불량
중국				1	7	14	수분기준초과
중국				1	3	42	활력도불량
중국				1	0	0	활력도불량
중국				1	4	3	연로플록사신/시프로플록사신기준초과
중국				4	3	2	납기준초과
중국				4	9	28	
중국				1	8	26	선도불량
중국				2	1	1	이산화황기준초과
중국				1	0	1	활력도불량
중국				1	1	67	
중국				1	1	67	CO기준초과
중국				2	24	35	
중국				1	24	35	선도불량
중국				1	0	0	선도불량
중국				1	0	3	품미불량
중국				2	38	55	
중국				1	10	5	선도불량
중국				1	10	5	선도불량
중국				1	12	28	
중국				1	12	28	수은기준초과
중국				1	9	71	
중국				1	9	71	선도, 외관, 색깔불량
중국				9	86	188	
중국				1	25	18	선도불량
중국				1	4	8	이산화황기준초과
중국				1	6	11	이산화황기준초과
중국				5	50	149	이산화황기준초과, 선도불량
중국				1	1	1	이산화황기준초과
중국	1	4	9	4	17	47	
중국				1	0	1	선도, 색깔불량
중국	1	4	9	1	4	9	황색포도상구균양성
중국				1	11	13	파치플록사신 및 형태불량
중국				1	2	24	금속검출
중국	2	2	12	61	66	325	
중국				1	3	24	리스테리아양성
중국				1	0	0	외관불량
중국				1	0	1	수입제한품목
중국				1	0	3	황색포도상구균양성
중국				12	2	13	수은기준초과
중국				2	2	6	복어독기준초과
중국				4	1	9	복어독기준초과
중국				3	1	2	수은기준초과
중국				1	0	1	이물혼입
중국				4	15	31	활력도불량
중국				1	0	0	활력도불량
중국				1	0	2	활력도불량
중국				2	0	1	수은기준초과

I. 수산물 검사 · 검역동향

품종	당월	누계			부적합사유				
		건수	수량	금액					
일본	활우령생이			1	5	7	활력도불량		
	활먹장어	2	2	12	24	35	223 수은기준초과, 활력도불량		
	활해삼				2	0	3	활력도불량	
칠레	소계				1	5	77		
	냉동송어(S, 핏감)				1	5	77	대장균균기준초과	
캐나다	소계	2	25	101	9	89	354		
	냉동굴뻀이(자숙)	1	23	58	2	47	118	카드뮴기준초과	
	냉동은대구(목살)				1	0	3	이물, 선별불량	
	냉동북방대합살(핏감)	1	2	43	1	2	43	황색포도상구균양성	
	냉동홍어				2	38	160	수은기준초과	
태국	활바다가제				3	1	29	활력도불량	
	소계	2	1	10	25	21	198		
	냉동실꼬리등(S, 핏감)				2	0	2	대장균균기준초과	
	냉동브리델(F, 핏감)				1	0	4	황색포도상구균양성	
	냉동뿔어(F, 핏감)				2	1	9	황색포도상구균양성	
	냉동흰다리새우살(자숙)				1	6	27	말라카이트그린검출	
	냉동흰다리새우살(자숙, 핏감)				8	9	127	황색포도상구균양성, 대장균균기준초과	
	냉동화살오징어(다리, 핏감)				2	1	5	황색포도상구균양성	
	냉동화살오징어(등척, 핏감)				1	0	1	황색포도상구균양성	
	냉동카틀라이어				1	1	1	말라카이트그린검출	
	냉동켈치(S, 핏감)				1	0	3	대장균균기준초과	
	냉동틸라피아(F, 핏감)	1	0	0	1	0	0	황색포도상구균양성	
	냉장백새우				1	0	0	선도, 외관불량	
	활큰정거미새우					0	0	활력도불량	
	활흰다리새우				1	0	1	활력도불량	
	활자라	1	1	10	3	2	18	말라카이트그린검출	
	파키스탄	소계				3	16	24	
		냉동갈치				1	11	13	건조 및 유산, 색깔불량
		냉동게				1	1	3	이산화황기준초과
	터키	냉동게(절단)				1	4	8	이산화황기준초과
소계		1	0	1	1	0	1		
프랑스	냉동다랑어(목살)	1	0	1	1	0	1	수입제한품목	
	소계				1	0	0		
필리핀	냉동다랑어(목살)				1	0	0	CO기준초과	
	소계				1	0	0		
한국	마른벤델이				1	0	0	품미불량	
	마른게				1	2	22		
그리스	마른김				1	2	22	품미불량	
	소계	1	6	220	1	6	220		
뉴질랜드	냉동참다랑어(F, 핏감)	1	6	220	1	6	220	황색포도상구균양성	
	소계	2	2	1	4	9	9		
대만	냉동가시줄상어	1	1	0	1	1	0	수은기준초과	
	냉동등뿔장어				1	0	0	수은기준초과	
	냉동홍어	1	1	1	2	8	8	수은기준초과	
	소계	9	109	792	47	456	2,671		
	냉동풍치				2	66	17	선별, 외관불량	
	냉동날새기(S)				1	0	6	대장균균기준초과	
	냉동황새치(F)				5	9	83	황색포도상구균양성, 리스테리아양성	
	냉동틸라피아(F)	9	109	792	37	374	2,500	CO, 대장균균기준초과, 황색포도상구균양성, 리스테리아양성	
	냉동틸라피아(S)				2	7	65	CO기준초과	
	소계				10	35	25		
러시아	냉동연어알				1	4	4	외관, 색깔, 선도불량	
	활북방대합				2	7	6	활력도불량	
	활바지락				1	1	0	활력도불량	
	활비너스배합				1	17	11	활력도불량	
	활게랑조개				2	1	0	활력도불량	
리비아	활비단조개합				1	1	0	활력도불량	
	활홍				2	3	2	납기준초과	
	소계				2	1	56		
	냉동참다랑어(F, 핏감)				2	1	56	황색포도상구균양성, 리스테리아양성	
	소계	1	20	47	1	20	47		
멕시코	냉동꽃게	1	20	47	1	20	47	이산화황기준초과	
	소계	1	3	6	5	35	159		
미국	냉동창난	1	3	6	3	24	57	이물검출	
	냉동대구(머리)				1	2	3	아가미 및 혈흔 미제거	
미얀마	냉동은대구				1	9	100	수은기준초과	
	소계				2	4	10		
바레인	냉동메기				2	4	10	수은기준초과	
	소계				1	17	24		
방글라데시	냉동꽃게				1	17	24	이산화황기준초과	
	소계				1	0	2		
	냉동부채새우				1	0	2	선도불량	

내수수산물검사

(단위 : 건, 톤, 백만원)

품 종	'06. 10월말까지(A)			'05. 10월말까지(B)			A/B(%)		
	건 수 (A)	중 량 (B)	금 액 (C)	건 수 (D)	중 량 (E)	금 액 (F)	A/D	B/E	C/F
합 계	387	5,092	16,499	164	1,492	8,201	236	341	201
0 국내소비	145	458	5,216	125	394	4,291	116	116	122
머루벌채(자벌)	1	6	120	-	-	-	-	-	-
얼 구 은 김	128	416	4,659	113	312	3,604	113	133	129
얼 구 은 김 (재래)	3	7	116	-	-	-	-	-	-
머루벌채(소멸)	1	23	265	2	30	142	50	77	187
마 른 벌 채	-	-	-	4	35	242	-	-	-
마 른 김	11	5	51	5	14	244	220	36	21
기 타	1	1	5	1	3	59	100	33	8
0 정부비축	242	4,634	11,283	39	1,098	3,910	621	422	289
냉 동 조 피 볼 락	137	361	3,152	-	-	-	-	-	-
냉 동 삼 치	42	596	884	-	-	-	-	-	-
냉 동 오 정 어	25	1,032	2,389	2	59	135	1,250	1,749	1,770
기 타	38	2,645	4,858	37	1,039	3,775	103	103	103
10 월	11	247	559	7	992	2,222	157	25	25
0 국내소비				2	2	28	-	-	-
중 정부비축	11	247	559	5	990	2,194	220	25	25

○ 국내소비용 검사는 업체의 요청에 의함.

○ 정부비축수산물 10월말 현재 검사실적은 냉 동오징어 1,032톤, 냉동삼치 596톤, 냉동조피볼락 361톤 검사 완료하였음.

이식용수산물 검역동향

(단위 : kg, 천\$)

품 종 별	건 수		물 량		금 액	
	10월중	10월말까지	10월중	10월말까지	10월중	10월말까지
계	6	215	646	725,681	29	17,630
강도다리	1	2	150	400	9	11
무재개송(발안)	2	9	84	292	10	50
실뱀장어	-	98	-	6,162	-	14,451
은연어(발안)	-	1	-	22	-	4
자라(알)	-	7	-	331	-	23
점 농 어	2	34	19	55,296	0	1,393
진주조개	-	1	-	6	-	0
참 굴	-	13	-	578,024	-	990
피 조 개	-	14	-	44,497	-	263
해 삼	-	14	-	4,116	-	351
흰다리새우	-	12	-	56	-	32
기 타	1	10	393	36,479	10	62

Ⅱ. 수산물 검사·검역 정책동향

수산물 중 동물용의약품 잔류허용기준 확대

식품의약품안전청은 ‘장어 중 말라카이트그린 검출’, ‘수산물 항생제 과다사용’ 등 수산물의 동물용의약품 잔류 문제로 수산물에 대한 불신이 깊어짐에 따라 『수산물 중 동물용의약품에 대한 잔류허용기준을 확대』한다고 밝혔다.

우리나라의 총 항생제 사용량 중 수산용으로 판매되는 항생제량은 '03년(12%), '04년(16%), '05년(18%)로 점차 증가추세에 있으나, 현재 잔류허용기준 설정은 7개에 불과한 실정이다.

이에 따라, 우선 안전성에 문제가 있는 것으로 알려져 수산용뿐만 아니라 모든 식품에 엄격한 “불검출” 기준을 적용하고 있는 클로람페니콜, 니트로퓨란(대사물질포함) 및 말라카이트그린 이외에 본 기준을 적용받게 하는 동물용의약품을 확대하는 방안을 검토 중에 있으며,

잔류허용기준이 설정되어 있는 7개 이외의 동물용의약품에 대하여 국내 사용량, 검출 이력, 해외 정보 등을 고려하여 다음과 같이 순차적으로 잔류허용기준 확대 방안을 제시하였다.

연 도	동 물 의 약 품
2006년	엠펙실린, 아목시실린
2007년	에리스로마이신, 페프록사신, 플로르페니콜, 네오마이신, 테트라사이클린, 독시사이클린, 노플록사신, 설파도노메톡신
2008년	설파디아진, 클린다마이신, 설파디메톡신, 오폴록사신, 세파렉신, 타이로신 등

'07년까지 계획되어 추진 중인 잔류허용기준이 설정될 경우, 우리나라에서 사용되는 항생제량의 대부분인 약 99%(총 사용량 218톤에 대하여 215톤에 기준 설정, 04년 판매량 기준)에 대하여 잔류허

용기준이 설정되는 것이다(현행 80% 설정).

'07년까지의 계획에 포함되어 있지 않은 미량사용 항생제 및 살충제 등은 외국의 사용사례, 정보 등을 지속적으로 수집하여 시급성이 인정될 경우 우선적으로 잔류허용기준을 설정하고자 하며, 아울러 현행 계획에는 포함되어 있지 않으나 신속한 기준을 설정하여 관리가 필요로 하다고 추정되는 동물용의약품에 대해서는 식약청 잔류화학물질팀으로 의견을 제시하면 적극 검토하겠다고 밝혔다.

※ 참고자료

〈현행 기준 설정현황〉

○ 어류 및 갑각류 중 잔류허용기준 설정현황(7개)

1. 옥시테트라사이클린 : 0.2mg/kg
2. 스피라마이신 : 0.2mg/kg
3. 클로람페니콜 : 불검출
4. 옥소린산 : 0.1mg/kg
5. 플루메퀸 : 0.5mg/kg
6. 시프로플록사신 : 0.1mg/kg
7. 엔로플록사신 : 0.1mg/kg

○ 모든 식품에 불검출 잔류기준

1. 니트로퓨란 : 불검출
2. 말라카이트그린 : 불검출

〈출처 : 식품의약품안전청〉

2008년부터 양식수산물 재해보험 도입

오는 2008년부터 넙치를 대상으로 수산물 재해보험이 도입된다.

심호진 해양수산부차관보는 18일 정례브리핑에서 “내년까지 ‘수산물양식재해보험법’ 제정을 완료하고, 우선 위험률이 낮고 관리가 용이한 육상수조식 양식장의 ‘넙치’를 대상으로 시범 실시한 후, 점진적으로 대상재해와 품목을 확대해 나가겠

Ⅱ. 수산물 검사·검역 정책동향

다”고 밝혔다.

해수부는 보험의 대상재해에 대해 양식수산물 피해액의 90%를 차지하는 태풍, 폭풍, 해일, 적조 등 4대 재해를 주 계약으로 하고, 어병은 특약으로 할 방침이다.

해수부는 또 어업인의 보험가입을 촉진하고 보험료 부담을 경감하기 위해 보험료의 순보험료는 50%, 보험운영비 등 부가보험료는 100%를 국고에서 지원할 계획이다.

보험사업자는 수협중앙회 또는 보험업법에 의한 보험회사로 하되 해양수산부장관과 보험사업에 관한 약정을 체결해 사업을 시행토록 했다.

또 보험사의 보상능력을 초과하는 대형손해 발생 시에는 위험분산과 보험재정 안정을 위해 국가에서 책임지는 국가재보험제도를 도입하고, 양식재해보험기금을 설치할 예정이다.

이는 통상적인 재해를 이하에서는 보험사업자와 민영보험사가 비례분담방식(Quota Share)으로 책임을 분담하고, 일정수준의 통상재해를 초과하는 거대손해에 대해서는 최종적으로 국가에서 손해를 인수하는 방식이다.

농작물재해보험의 경우는 2005년부터 국가재보험 제도를 도입해 통상재해를 180%수준으로 운영하고 있고, 일본은 1964년부터 통상재해를 평균 105% 수준에서 국가가 거대위험을 최종적으로 담보하고 있다.

보험요율은 과거 9년간('97~2005)의 자연재해를 고려, 전국을 11개 권역별로 분류해 지역별, 시설물별 차등 요율제가 채택될 예정이다.

기본요율과 보험가입자가 선택하는 자기부담별 요율 수준을 감안한 전국 평균 요율수준은 육상수조식의 경우, 자기부담율(15%~30%)에 따라 최고 463%에서 최저 3.60%수준이 될 것으로 예상된다.

이에 따른 보험료 수준은 보험가입금액을 2억원

으로 가정할 경우, 국고지원(50%)을 포함해 연간 360만원~430만원 수준이 될 것으로 분석된다.

2008년 보험료 국고보조액은 임의가입에 따른 사업초기 가입률을 10% 수준으로 가정할 경우 태풍·폭풍·해일·적조 등 주계약 국고지원액은 28억4800만원, 어병특약에 대한 지원액은 35억1200만원 등 총 63억6000만원으로 추정하고 있다.

아울러 손해사정의 객관성 확보를 위해 보험가액 산정시 어류별 양식순기에 따른 표준성장률 개념을 도입하고, 보험금 지급은 15%~30%수준의 자기부담금을 제외한 범위 내에서 실제손해액을 산정해 지급하게 된다.

또한 객관적인 손해평가를 위해 권역별 손해평가단과 손해사정위원회를 구성 운용함으로써 온정적인 손해사정을 방지할 계획이다. 나아가 엄격한 보험인수와 더불어 보험가입자에게 매월 양어상황에 대한 신고의무를 부과해 도덕적 해이(Moral Hazard)와 역선택의 문제를 예방할 방침이다.

심차관보는 “양식재해보험의 도입으로 자연재해에 의한 수산물 피해구제시스템이 구축됨으로써 현재 10~15%의 복구수준에서 70~80%의 실질적인 피해수준까지 보상이 가능함은 물론 시설물 등에 대한 자기 책임관리, 어업경영 안정 등을 통해 수산업 발전의 근간으로 자리매김할 것”으로 전망된다고 말했다.

한편 지난해 말 현재 육상수조식 넙치 양식장은 전국적으로 712가구에 금액으로는 4,584억원 정도로 파악되고 있다.

《출처 : 해양수산부》

이달의 명예감시원

국립수산물품질검사원 인천지원 명예감시원 김연숙

이달의 명예감시원으로 선정된 김연숙님은 2006

년 4월부터 국립수산물품질검사원 인천지원 수산물원산지표시 지도·단속 명예감시원으로 위촉되어 활동하면서 열의를 가지고 임무를 성실히 수행하시어 타의 귀감이 되었을 뿐만 아니라 출선 수범과 투철한 봉사정신으로 활동실적이 우수하여 『이달의 명예감시원』으로 선발되었다.

직원 동향

○ 제1회 국제수역사무국 수생동물위생관련 국제컨퍼런스 참석

- 기간 : 2006. 10. 9~ 10. 12
- 장소 : 노르웨이, 베르겐
- 참석자 : 품질관리과 강재연, 인천지원 이상운

- 주요내용

국제수역사무국(the Office International des Epizooties, OIE)은 “동물위생에 관한 국제기구(World Organization for Animal Health)”로, 국제무역기구(WTO)의 SPS협정(위생 및 식물위생 조치의 적용에 관한 협정)에 의해 수생 및 육상 유래의 동물과 동물제품 교역에 적용하는 국제동물위생의 기준·지침 및 권고사항을 만들고 장려하는 의무를 가진 관련 국제기구이다. 금번 컨퍼런스는 수생동물위생과 관련하여 처음 개최된 OIE 국제컨퍼런스로 회원국의 의무이행을 위한 수의 및 수산당국간의 협력증진을 목적으로 개최되었다. 국제수역사무국 및 표준실험실, 각국 대표 및 대학교수 100여명이 참석하였고 수생동물질병관리 관련 이해당사자간의 협력, 질병감시 및 신종질병 대응을 위한 인프라 구축, 정보교환과 네트워크 형성, 수생동물위생관련 교육과 훈련 및 수생동물 복지 등에 대하여 토론하였다.

Ⅲ. 수산물관련 국내·외 정보

국내정보

■ 현명한 주부는 원양산 생선을 좋아해요



우리 어선이 직접 잡은 원양산 생선의 소비 촉진을 위해 “현명한 주부는 원양산 생선을 좋아해요 ♪~”라는 액자형 홍보광고가 서울지하철 노선에서 실시된다.

해양수산부는 우리나라 원양어선이 해외어장에서 잡아오는 원양산 생선의 우수성을 국민들에게 알리기 위해 10월말부터 11월까지 한달동안 서울시내 1·3·4호 3개 지하철 노선 전동차 안과 서울역 지하철역사내에 있는 대형 홍보벽면에서 광고를 내보낸다.

원양산 생선은 오염되지 않은 대양에서 우리나라 어선이 잡아 즉시 선상에서 위생적으로 냉동처리 하기 때문에 수입수산물과 달리 유통과정에서 변질되거나 오염될 가능성이 적어 안심하고 먹을 수 있다.

해수부가 이처럼 원양생선과 수입생선과의 차이를 이처럼 적극 홍보하고 나선 것은 국민들이 보다 양질의 생선을 먹을 수 있도록 원양생선에 대한 올바른 정보를 국민들에게 직접 전달하기 위해서다.

Ⅲ. 수산물관련 국내·외 정보

이와 함께 한·미 자유무역협정(FTA) 및 세계 무역기구 도하아젠다(WTO/DDA) 협상을 앞두고 원양생선 소비촉진을 통한 원양어업의 경쟁력을 강화시키기 위한 판단에 따른 것이다.

해수부는 이번 홍보활동을 통해 ‘원양산수입산’이라는 공식을 확실히 불식시키고 “원양산 역시 우리 어선이 잡은 생선으로 믿고 안심하고 먹을 수 있는 양질의 수산물”이라는 점을 국민들에게 널리 알려나갈 방침이다.

《출처 : 해양수산부》

■ 토종민물고기 전시회 개최

국립수산물과학원에서는 10월 20일부터 10월 22일 까지 서울 강남구 대치동 서울무역전시장(SETEC)에서 “2006 국제애완동물 및 용품박람회(KOPET 2006)”에 우리나라의 아름다운 토종민물고기의 생태적인 관찰과 민물고기 보존에 대한 인식 제고를 위하여 한국관상어협회와 내수면생태연구소 및 내수면양식연구소가 공동으로 ‘토종민물고기 전시회’를 개최하였다.

이번 토종민물고기 전시회에는 우리나라의 강이나 하천에서 서식하는 납자루류를 비롯한 황쏘가리, 어름치, 잔가시고기와 감돌고기 등 40여종이 수족관에 전시되었다. 특히 천연기념물 제190호인 황쏘가리, 금강에서 멸종된 것으로 알려져 최근 복원이 진행되고 있는 천연기념물 제259호인 어름치와 우리나라에서는 절멸된 것으로 알려진 종어 등이 전시되어 토종민물고기의 보존 및 복원에 대한 인식을 새롭게 하였다.

우리나라의 관상어 산업은 대부분 외국산 수입어종이 주를 이루고 있어 이를 대체할 우리 고유어종의 관상어 산업화 연구 개발이 필요한 실정이다. 따라서 수과원에서는 납자루류 등을 비롯한 토종민물고기의 관상어 개발 및 산업화 연구를



칼납자루

천연기념물 제190호 황쏘가리

추진하고 있으며, 토종민물고기도 수입 열대어 이상의 관상 가치가 있음을 지속적으로 전시 홍보하고 있다.

한편, 토종민물고기 전시기간 동안 관람객들의 우리나라 민물고기에 대한 이해를 돕기 위하여 생태교육 자료의 비치, 내수면 생태포스터의 무료 배부와 수과원 내수면생태연구소 및 내수면양식연구소의 소개와 함께 어류 전문연구원들이 전시된 물고기의 자세한 생태적인 특성을 설명하여 주었다.

《출처 : 국립수산물과학원》

■ 올 9월, 멸치·고등어·갈치 대풍

올 9월에는 멸치·고등어·갈치 등 난류성 어종이 많이 잡힌 것으로 나타났다.

해양수산부가 1일 발표한 ‘2006년도 9월중 어업생산통계’에 따르면 전체 어업생산량은 18만5,861톤으로 지난해 같은 달보다 11.8%가 증가한 것으로 나타났다.

어업형태별로는 ▲해면어업 11만7,553톤 ▲양식어업 1만9,417톤 ▲원양어업 4만6,599톤 ▲내수면어업 2,292톤으로 집계됐다.

해면어업 중에서는 멸치(2만6,433톤), 고등어(1만4,995톤), 갈치(1만901톤)가 각각 30.8%, 93.0%, 26.1%로 크게 늘었다.

이같은 어획량 증가는 북상회유어군 형성(멸치), 난류세력 확장(고등어) 등 계절적인 수온상승과 함께 내유량 증가(갈치) 때문으로 분석됐다.

양식어업은 넙치 3,674톤(6.9% 증가), 조피볼락 1,495톤(35.3% 증가), 전어 443톤(314%) 등의 주도로 전체적으로 29.9%가 늘었다.

원양어업은 가다랑어(107.1% 증가), 명태(33.3% 증가), 전갱이류(106.9% 증가)는 증가한 반면, 꽁치(81.9% 감소), 황다랑어(74% 감소), 민어(26.2% 감소), 삼치(79% 감소) 등 감소로 전체 어획량은 소폭(2.2%) 감소했다.

내수면어업은 뱀장어 출하물량 증가와 함께 동자개, 금붕어, 새우류, 게류, 다슬기 등은 증가하고, 송어류, 향어, 폐기, 미꾸라지 등 17종은 감소했으나 전체 생산량은 지난해 같은 달보다 17.5% 증가했다.

《출처 : 해양수산부》

국외정보

■ 남방참다랑어, 일본 쿼터량 대폭 삭감

지난 10일부터 13일까지 일본에서 개최된 남방참다랑어 보존위원회(CCSBT) 연차 총회에서 일본의 남방참다랑어 쿼터량이 대폭 삭감됐다.

보존위원회는 일본이 기존 쿼터량인 6천65톤의 연간 쿼터량을 무려 1천8백톤을 초과 어획하였음을 이유로 2007년부터 5년 동안 매년 쿼터량을 3천톤으로 삭감하였다. 또한 이번 회의에서는 호주의 쿼터량을 올해 수준과 동일한 5천2백65톤으로 유지하는 등 전체 쿼터량을 모두 1만1천5백30톤으로 결정하는데 합의했다.

한편, 남방참다랑어는 기름기를 많이 함유하고 육질이 좋기 때문에 일본에서 최고의 횡감으로 이용되고 있어 이 품목에 대한 수요가 많은 편이다. 일본의 강한 수요로 세계적인 어획량은 증가 추세였으며, 이로 인해 남방참다랑어가 멸종 위기에 놓여진 것에 대하여 환경론자들은 일본을 비난하고 나선 것으로 알려졌다.

이와 함께 이번 회의에서는 남방참다랑어 조업의 감시 강화를 위해서 여러 가지 대응방안이 논의됐다. 실제로 전자추적장치를 이용한 어획증명제도의 개발, 어선위치감시시스템 장치의무화, 남방참다랑어에 대한 전자감시시스템 장착 등에 대한 논의가 활발히 진행됐다. 또 멸종위기에 처해있는 수산자원의 남획 방지와 불법조업 방지를 위한 구체적 대응방안들을 모색하기도 했다.

《출처 : Fish Information & Service》

■ 일본, 명태 자원 급감

최근 일본 수산청이 발표한 '2006년도 일본 주변수역의 자원평가 결과'에 따르면 동해 명태 자원이 급감하고 있는 것으로 나타났다.

수산청은 오토츠크해 남부, 태평양, 네무로(根室)해협, 동해 북부 4개 해역에 대해 자원을 평가한 결과, 4개 해역 모두 낮은 수준에 있는 것으로 분석됐다.

수산청은 이번 자원 평가 결과를 토대로, 내년도 명태 어획량을 반감시키는 등 엄격한 규제책을 마련 할 예정이지만 현재로서는 대폭 삭감이 이뤄지거나 금어기를 검토하는 등 비관적인 전망이 우세하다. 한편 우리나라 신선냉장 명태의 전량을 차지하고 있는 일본산 명태의 가격을 상승시켜 시장에 혼선을 불러일으킬 것으로 보여 명태 자원에 대한 일본측 조치를 예의 주시 할 필요가 있다는 의견이 나오고 있다.

《출처 : Fish Information & Service》

■ 필리핀, 유기(organic) 밀크피쉬(milkfish) 생산으로 유럽시장 공략

필리핀 유기 밀크피쉬 생산업자들은 German Technical Cooperation(GTZ)과 협작을 통해 유럽시장으로 더 쉽게 접근할 수 있게 되었다.

IV. 우수품질인증업체 탐방

GTZ의 기술적 지원을 받아서 필리핀 생산업체들은 인공 사료가 아닌 조류와 플랑크톤 같은 사료를 통해서 밀크피쉬를 생산하고 있으며, 이를 통해 현재 고부가치나 유기 어류 같은 건강식품에 대한 수요가 증가하고 있는 유럽 시장에 적절한 가격으로 밀크피쉬의 점유율을 증대시킬 수 있다.

또한 현재 과잉 생산된 밀크피쉬로 인해 필리핀 생산자들과 수출업체들은 유럽과 같은 새로운 시장으로 눈을 돌리고 있는 실정이다. 하지만 이 시장에 진입하기 위해서는 생산업체들이 엄격한 유럽 기준을 충족시켜야 하는 어려움과 인공사료로 생산할 때 평균 10만 Kg을 생산하는데 비하여 유기 밀크피쉬는 부화장마다 평균 600~700Kg의 낮은 생산량을 보이고 있어 이것으로 인해 생산업체들이 어려움을 겪고 있다.

유럽의 이러한 엄격한 위생기준을 충족시키고 유기 생산으로 특화시킨다면 유기 수산물 수요가 많은 유럽 시장으로의 수출이 증대될 것으로 예상된다.

《출처 : Fish Information & Service》

■ 일본, 가공식품의 원산지표시 의무화 확대

가공식품품질기준 개정에 따라 지난 10월 2일부터 20개의 가공식품에 대해 주요 원재료의 원산지표시가 의무화되었다.

가공식품품질기준 개정은 2004년 9월 14일에 시행되었으며, 약 2년간의 유예기간을 거쳐 실시된 것으로 표시 의무가 20개 식품으로 확대된 것이다.

제조사는 원재료가 자국산인 경우 국산으로 표시하고 수입품인 경우 원산지의 국가명을 표시하여야 하며, 원산지가 복수인 경우에는 중량을 많이 차지하는 순서대로 원산지명을 기입하여야 하고 가공자와 원료원산지도 명확하게 표시해야 한다.

《출처 : Fish Information & Service》

■ 인도네시아, 올해 새우 생산량 감소

인도네시아 새우 수출업체들은 올해 흰다리새우 등을 포함한 새우 생산이 목표로 했던 생산량인 35만톤의 2/3인 수준에 그칠 것으로 전망하였다.

인도네시아 새우 위원회는 새우산업은 올 상반기에 12.5만톤을 생산하였으며, 올 연말에는 인도네시아 해양수산부가 정한 생산량 목표치에 현저하게 미달될 것이라고 전망하고 있다.

이렇게 새우 생산량이 감소된 원인으로는 올해 6월부터 8월까지 새우 성장에 악영향을 주었던 좋지 않은 날씨 때문인 것으로 추측되고 있다.

《출처 : Fish Information & Service》

IV. 우수품질인증업체 탐방

□ **회사명 및 대표자** : 아침가리 김영수

□ **회사소개**

해조류(김, 미역, 다시마) 전국 최대의 생산량을 자랑하는 마로해역의 진도 지선에 위치한 아침가리 산지물류센터는 수산물 유통분야에서 오랜 기간 축적해온 노하우를 바탕으로 최대산지의 위상에 맞는 경쟁력을 확보하기 위해 기존의 유통방식(생산자 ⇒ 중매인 ⇒ 도매 ⇒ 소매 ⇒ 소비자)에서 아침가리 유통방식(아침가리 어장에서 생산 ⇒ 아침가리 유통업체 총괄매입부 ⇒ 소비자)으로 유통경로를 축소하는 한편, 생산제품의 소분 포장 및 지퍼백 도입 등을 통하여 보다 다양해진 소비자의 요구에 부응하도록 노력하고 있는 업체이다.

□ 회시연혁

- 1992년 동산농어민유통 설립
- 1994년 주식회사 아침가리 설립(동산농어민유통 승계 통합)
- 1996년 직영바다목장 멸치류, 미역류 품질인증(국립수산물품질검사원)
- 1998년 (주)아침가리 산지물류센터 개장
- 2000년 제2건국위원회 신지식인 선정(수산물가공, 유통분야)
전라남도 지정 유망중소기업(제2000-69호)
- 2001년 6개 품목 품질인증(국립수산물품질검사원)
- 2002년 해조취 개선 방법 외 4건 특허출원
조미김 수산전통식품 품질인증(해양수산부 전통 제2002-53호)
- 2003년 한국수산물품질인증대전 대상 수상 - 조미김부문
- 2004년 중소기업청 지정 벤처기업(제041421034-1-00055호)
ISO9001:2000(국제표준화기구) 시스템 인증(인증번호:K/Q 00138)
- 2005년 다시마 환 품질인증 획득(S-15-26-01)

□ 생산제품

▶ 조미김



□ 주 소

- ❖ 본사·산지물류센터 : 전남 진도군 고군면 향동리 321-5
- 전 화 : 061-542-8933(代)
- 팩 스 : 061-542-8077

V. 재미있고 유익한 수산물 정보

수산물관련 정보

■ 간 기능 보호에 탁월한 효과, 예뻐 작용을 가진 제첩

겉데기는 크며 성장선은 굵고 뚜렷하며 규칙적이다. 약간 동그랗고 삼각형에 가까운 형태이며 표면에서 광택이 난다. 두 겉데기를 결합시키는 인대가 발달했다. 앞쪽에 겉데기를 단단히 닫기 위한 3개의 돌기가 있으며 양 옆에는 그보다 약간 긴 돌기가 있다.



난생의 민물조개로 모래나 진흙 속의 유기물이나 플랑크톤, 조류 등을 걸러 먹는다. 색, 크

기 등은 지역에 따라 변이가 심한데 모래바닥에서 서식하는 것은 황갈색을, 진흙 펄에서 사는 것은 흑색을 띠는 것이 많다. 현재 유통되는 국산 제첩의 대부분이 섬진강에서 채취된 것으로 이는 후자에 속한다.

산란기는 6~8월이다. 10~20일간의 유생기에는 물 속을 떠다니다 빨이 섞인 모래 속에 들어가

V. 재미있고 유익한 수산물 정보

자란다. 환경오염으로 인하여 그 수가 많이 줄고 있으나 인공적인 양식법은 발달하지 않았다. 긴 막대 끝에 부채살 형태의 굵개가 달린 ‘거랭이’란 도구를 이용하여 물이 빠져나가는 강 바닥에 깊이 박았다가 훑어 채취한다.

재첩의 효능은 허준도 인정한 바 있다. ‘동의보감’에는 “재첩은 다른 음식과 함께 섭취해도 전혀 부작용이 없으며, 눈을 맑게 하고 피로를 풀어준다. 특히 간 기능을 개선하고 향상시키며 황달을 치유한다.

위장을 편안히 하고 소변을 맑게 하여 당을 조절하는 효능이 있으며, 몸의 열을 내리고 기를 북돋우는 효과가 있다”고 기록되어 있다. 이는 영양학적으로 증명되었는데, 재첩에 들어 있는 필수아미노산인 메티오닌이 간장의 활동을 촉진시키고 타우린이 담즙 분비를 활발히 해서 해독작용을 돕는다.

또한 비타민B₁₂가 간기능을 높여준다. 칼슘과 인의 구성비가 약 1대1로 되어 있어 칼슘 흡수율이 높은 까닭에 악성빈혈을 다스리는 데 효과적이다. 재첩국에는 대개 부추를 썰어 넣는데, 부추가 재첩에 부족한 비타민A를 보충해 절묘한 음식궁합을 이룬다고 하겠다.

5~6월이 제철이며 이 기간 동안에는 향이 뛰어나고 살이 올라 맛이 좋다. 이때가 지나면 산란기이므로 잘 먹지 않는다. 간 해독작용을 촉진하는 타우린이 풍부하게 들어있어 해장국으로 가장 많이 요리된다. 부추를 곁들여 부족한 비타민 A를 보충할 수 있다.

국물을 우려 국이나 수제비로 먹거나 숙회, 덮밥, 전으로도 많이 먹는다. 날로 먹을 경우 기생충에 감염될 위험이 있으므로 삼가는 것이 좋다.

재첩국 만들기

◎ 재료

1. 재첩 300g
2. 느타리버섯100g
3. 부추 한줌
4. 미나리 한줌
5. 쪽파 4뿌리
6. 붉은고추 2개
7. 마늘 3쪽
8. 생강 ½쪽
9. 소금 조금
10. 후춧가루 조금



◎ 만들기

1. 재첩은 껍데기를 깨끗이 씻은 다음 물에 담가 해감을 토하게 한다.
2. 재첩을 끓여 건져내고 국물은 해감을 가라 앉힌다.
3. 맑은 옷물만 조심조심 따라내어 국물을 잡는다.
4. 재첩, 버섯, 부추, 미나리, 쪽파 등을 재첩 국물에 넣어 끓인다.
5. 야채의 숨이 죽으면 소금으로 간을 하여 내 놓는다.



학명: *Portunus trituberculatus*

영명: Swimming Crab

강원도에서는 날개꽃게, 충청도에서는 꽃그이라고 부른다. 보통 게와는 달리 헤엄을 잘 치기 때문에 서양에서는 'swimming crab' 이라고 한다.

몸통의 껍데기는 길이 약 8.5cm, 너비 약 17.5cm의 옆으로 퍼진 마름모꼴이며, 다리가 양쪽에 각각 다섯 개씩 있다. 가장 위쪽의 집게 다리는 크고 억세며, 모서리에 날카로운 가시가 있다. 나머지 4쌍의 다리는 걸을 때 사용하며, 가장 아래쪽의 한 쌍은 부채 모양으로 넓적하고 평평하여 헤엄치기에 적합하다. 암컷은 어두운 갈색 바탕에 등딱지의 뒤쪽에 흰 무늬가 있고, 수컷은 초록빛을 띤 짙은 갈색이다. 뒤집으면 하얗고 단단한 꼭지가 복부를 덮고 있는데, 암컷은 그

것이 둥글고, 수컷은 모가 나 있다.

수심 20~30m의 바닷가 모래바닥에서 서식하며, 야행성으로서 낮에는 보통 모래펄 속에 숨어 지내다가 밤이 되면 활발하게 먹이를 잡아 먹는다. 육식동물로서 바다 속의 모래나 진흙을 파고 들어가 눈과 촉각만 남겨놓고 숨어서 먹이를 기다리다가, 먹이가 다가오면 재빨리 집게발을 들어 작은 물고기 등을 공격한다. 겨울에는 깊은 곳이나 먼 바다로 이동하여 겨울잠을 자며, 3월 하순경부터 산란을 위해 얕은 곳이나 만의 안쪽으로 이동한다. 산란기는 6~8월이다.

어선 1척 당 250~300개의 통발을 만조 때 던졌다가 간조 3시간 전부터 끌어 올려 잡으며, 건져 올린 통발은 미끼를 넣어 다시 던져 넣는다. 어족 보호를 위해 7~8월은 법적 금어기로 정해져 있으며, 금어기에는 냉동꽃게가 유통된다. 우리나라의 서해와 남해 및 일본, 중국해역 등에 분포한다.



꽃게에는 타우린이 711mg이나 들어있어 시력회복, 당뇨병 예방, 콜레스테롤 상승억제에 효과가 있고 비타민 E와 니이아신은 노화방지와 세포활성화에 도움을 주며 탈피를 위해 체내에 축적되어 있는 수용성칼슘은 성장기 어린이의 발육과 갱년기 여성의 골다공증 예방에 효과가 있다. 또한 한의서인 「식료본초」에서는 꽃게가 모든 열을 제거하고 위의 기운을 조절하며 경맥을 순조롭게 조절하여 음식물을 소화하는 힘이 있다고 기록되어 있다.

게 등의 갑각류는 청록색이지만, 삶거나 구우면 금방 붉은색으로 변한다. 이 변색 마술의 비밀은 아스타산틴(astaxanthin) 색소, 단백질과 결합되어 있을 때는 갈색 및 청록색이지만 분리되면 붉은색으로 변하는 성질을 갖고 있다. 게가 살아 있을 때는 단백질과 결합되어 있기 때문에 청록색으로 보이지만 일단, 가열을 하면 단백질과 분리하여 원래의 색인 붉은색으로 돌아간다. 이 아스타산틴은 산화를 통해서도 붉은색으로 변신한다. 그러나, 껍질이 붉은색으로 변한다고 해서 게의 영양분이 변질되는 것은 아니다. 오히려, 원래의 색보다는 밝은 붉은색이 더욱 식욕을 돋우어 준다.



수산물! 궁금하세요?
우리원 홈페이지에 오세요!!



국립수산물품질검사원이 무슨
일을 하는 곳인지 궁금하세요?



국산 · 수입수산물인지
원산지가 궁금하세요?

<http://www.nfpqis.go.kr>

Q&A 수산물검사에서
어디는 지금?

알고 먹읍시다
(원산지별 식별요령)



국립수산물품질검사원
National Fisheries Products Quality Inspection Service

로그인 회원가입 마이페이지 고객센터
SITEMAP ENGLISH 日本語 中國語

전자민원창구 | 국민참여바다 | 검사검역 | 품질관리 | 위생관리 | 전자지불서비스 | 자료실 | 기관안내

언제나 안심하고 먹을 수 있는 수산물을 위해
여러분 곁에 국립수산물품질검사원이 있습니다

진/자/지/불/서/비/스

신고 · 검사 수수료 납부 신고 · 검사 수수료 납부조회 납부내역 동장처리
전자지불서비스 Q&A 바로가기

민/원/DB/서/비/스

검사 / 검역 진행정보 수산물품질인증정보
선물관물품 보관계획서 국외생산 가공시설
통계 국내생산 가공시설
코드

국정브리핑 [특이사업] 갯벌도 휴식년제 도입 희망한국

- 전체 공지사항 입찰구매 보도자료 + more
- 토요휴무일 안내(06.2.11일) [2006.02.10]
 - 인도네시아 수입장점 중단공장 명단.. [2006.02.09]
 - 냉동굴치 수입 크게 증가 [2006.02.06]
 - 1월중 활납치 수출검사항 증가추세.. [2006.02.06]
 - 정부비축 김 검사표준품 품평회 개.. [2006.02.03]
 - 한국해양수산기술진흥원장 공고(기간.. [2006.02.01]
 - 설 명절 원산지표시 특별단속 스크.. [2006.01.25]

- 수산물검사항목 안전성조사결과 민원서식 + more
- 2006년 1월 수산물안전성조사 결과 [2006.02.07]
 - 2005년 12월 수산물안전성조사 결과 [2005.12.30]
 - 2005년 11월 수산물안전성조사 결과 [2005.12.07]
 - 2005년 10월 수산물안전성조사결과 [2005.11.09]
 - 2005년 9월 수산물안전성조사결과 [2005.10.21]

수산지식 ①

- 우리 수산물 식별 요령
- 유사 품종 구별 요령
- 수산물 통식물 정보
- 수산물 부위 명칭 정보
- 재미있고 유익한 수산물을 이야기

수산지식 ②

- 수산물 알고 먹읍시다
- 비브리온 문제없다
- 수산물 관련 유익한 정보
- 수산물 성분표
- 우리 수산물을 방언집

Search 통합검색

전체 GO
:.....해양수산부 타기관:.....

알림이 이용서비스
SMS / E-mail | 알림이서비스 이용신청하기

업무계획

주간/월간계획 연간계획

검사원 돋보기

찾아오시는 길
전화번호
주요업무

품질 검사원 정보지

수산물 검사 100년사
이달의 어촌
이달의 수산물

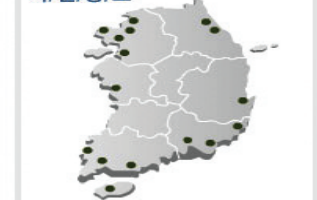
신고센터

클린신고센터
부정불량 식품 신고센터
부정부패 불친절 신고센터
부적합수산물 상달코너

1:1 전문상담 Q&A (질의응답) 검사원업무 FAQ

국정홍보 동영상

지/원/정/보



참여바다

적극 동참하고 신뢰받는 품질
검사원을 구현하기 위해 소중한
참여를 기다리고 있습니다.



청천해주세요



원장과의 대화



혁신제안



민원신청



정보공개

정부알림마당

수산물통식물정보

행정정보소재안내

전자정부참여광장

발행처: 국립수산물품질검사원 품질검사과/경기도 고양시 일산동구 중산동 192-7
/전화: (031)976-2754, FAX: (031)976-2756, 인터넷주소: <http://www.nfpqis.go.kr>