

베트남의 수산물 생산과 유통방식

aT 하노이지사, 2017년 10월 31일

1. 베트남의 수산물 생산 현황

베트남은 3,260km의 해안선과 메콩강과 같은 큰 강을 가지고 있으며, 어민에는 4종류가 있다. 첫째, 육지에서 생활하면서 바다에서 어획을 하는 사람이다. 둘째, 바다에서 생활하면서 그곳에서 어획하는 사람이다. 셋째, 육지에서 생활하면서 강에서 어획하는 사람이다. 넷째, 강에서 생활하면서 그곳에서 어획하는 사람이다.

<표 1> 어획인 생활지역 및 어획지

| | 생활지역 | 어획지 |
|---|------|-----|
| 1 | 육지 | 바다 |
| 2 | 바다 | 바다 |
| 3 | 육지 | 강 |
| 4 | 강 | 강 |

베트남에서는 어획뿐만 아니라 양식도 많이 이루어진다. 바다에서는 새우와 각종 해산물을 양식하고 강에서는 기수(汽水)에서 자라는 새우와 민물어를 양식한다. 어획량과 양식 생산량은 다음의 표와 같이 매년 증가하고 있다.

<표 2> 베트남 어업 생산량과 수출액¹⁾²⁾

| 연도 | 총 생산량 (톤) | 어획량 (톤) | 양식 생산량 (톤) | 수출액 (1,000USD) | 양식 면적 (ha) |
|------|--------------|------------|---------------|-------------------|---------------|
| 1990 | 1,019,000 | 709,000 | 234,700 | 205,000 | 491,723 |
| 1991 | 1,062,163 | 714,253 | 241,000 | 262,234 | 489,833 |
| 1992 | 1,097,830 | 746,570 | 238,200 | 305,630 | 577,538 |
| 1993 | 1,116,169 | 793,324 | 242,000 | 368,435 | 600,000 |
| 1994 | 1,211,496 | 878,474 | 158,400 | 458,200 | 576,000 |

¹⁾ Directorate of Fisheries, Ministry of Agriculture and Rural Development, Vietnam.
<https://tongcucthuysan.gov.vn>

²⁾ General Statistics Office of Vietnam, 2017년 10월 5일.
<https://www.gso.gov.vn>

| | | | | | |
|------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1995 | 1,344,140 | 928,860 | 210,300 | 550,100 | 581,000 |
| 1996 | 1,373,500 | 962,500 | 191,700 | 670,000 | 585,000 |
| 1997 | 1,570,000 | 1,062,000 | 263,900 | 776,000 | 600,000 |
| 1998 | 1,668,530 | 1,130,660 | 336,100 | 858,600 | 626,330 |
| 1999 | 1,827,310 | 1,212,800 | 403,100 | 971,120 | 630,000 |
| 2000 | 2,003,000 | 1,280,590 | 481,800 | 1,478,609 | 652,000 |
| 2001 | 2,226,900 | 1,347,800 | 635,500 | 1,777,485 | 887,500 |
| 2002 | 2,410,900 | 1,434,800 | 749,100 | 2,014,000 | 955,000 |
| 2003 | 2,536,361 | 1,426,200 | 901,100 | 2,199,577 | 902,229 |
| 2004 | 3,073,600 | 1,716,900 | 1,150,100 | 2,400,781 | 902,900 |
| 2005 | 3,432,800 | 1,798,600 | 1,437,400 | 2,738,726 | 959,900 |
| 2006 | 3,695,927 | 1,798,800 | 1,694,300 | 3,357,960 | 1,050,000 |
| 2007 | 4,149,000 | 1,876,000 | 1,942,000 | 3,752,000 | 1,065,000 |
| 2008 | 4,582,000 | 1,937,000 | 2,449,000 | 4,509,418 | 1,052,600 |
| 2009 | 4,846,000 | 2,068,000 | 2,569,000 | 4,251,313 | 1,044,700 |
| 2010 | 5,208,600 | 2,280,000 | 2,828,600 | 5,033,726 | 1,096,700 |
| 2011 | 5,450,400 | 2,520,000 | 2,930,400 | 6,077,000 | 1,048,100 |

2011년 이후에도 어획량과 양식 생산량은 증가하였으며, 2016년 베트남의 수산물 생산량은 6,726,000 톤이었다. 이중 어획량은 3,076,000 톤이었고, 바다에서의 어획량은 2,876,000 톤이었고, 강 등지에서의 어획량은 200,000 톤이었다. 양식 생산량은 3,650,000 톤이었으며 이중 새우는 650,000 톤이었고, 메기(Catfish)가 1,150,000 톤이었다.³⁾ 이전부터 농수산업은 베트남의 근간을 이루는 산업이며, 어업은 전체 GDP의 4-5%를 점한다.

2. 베트남의 주요 수출 수산물과 수출액

베트남은 어획되거나 양식된 수산물 중 다수를 외국으로 수출하며, 시대에 따라 수출품은 변화해 왔다. 예를 들어 2000년대 중반 흰다리새우(Tom the chan trang)가 양식되기 전에는 블랙타이거새우(Tom su)와 메기가 주요 수출품이었다. 2008년 이후 흰다리새우 양식이 본격적으로 진행되면서 그것의 수출이 증가하게 되었다.

³⁾ VASEP(Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers).
<http://www.seafood.vasep.com.vn>

<표 3> 2016년 주요 수출 수산물과 수출액⁴⁾

| 수산물의 종류 | 수출액(USD) |
|-----------------------------|---------------|
| 흰다리새우(Whiteleg shrimp) | 1,957,971,000 |
| 블랙타이거새우(Black tiger shrimp) | 930,855,000 |
| 메기(Pangasius) | 1,714,892,000 |
| 참치(Tuna) | 509,786,000 |

3. 베트남 내에서 유통되는 수산물

현재 베트남에서는 많은 종류의 민물어가 양식되고 있으며 메기는 주로 수출되며 다른 민물어는 주로 국내에서 소비된다. 지역에 따라 선호되는 민물어의 종류가 다르며, 일반적으로 크기, 육질의 상태, 껍모습 등이 선택의 기준이 된다. 예를 들어 베트남 남부 지방에서는 일반적으로 잔가지가 많고 육질이 물렁물렁한 것을 싫어하고, 화려하고 육질이 단단한 민물어를 좋아한다. 한 양식장 기술자(남, 28세)는 “도미와 틸라피아는 맛과 육질이 비슷하지만 사람들은 도미를 선호하는데 그것의 빛깔이 예쁘기 때문이다”라고 말한다. 도미는 분홍색을 띄고 틸라피아는 검은색을 띤다. 사람들은 분홍색의 화려함 때문에 전자를 선택하지만, 이로 인해 쉽게 새의 먹이감이 되기도 한다.

크기와 맛 이외에 어떻게 성장하였는지도 물고기를 선택하는데 중요한 기준이 된다. 베트남 사람들은 양식산 보다는 자연산을 선호한다. 그것은 자연산이 육질이 단단하고 화학물질 등에 오염되지 않았기 때문이다.

민물어는 싱싱한 상태로만 소비되는 것이 아니라 건어물 또는 소금에 절인 상태로도 소비된다. 사람들이 주로 말려서 먹는 민물어는 가물치이며, 정월에는 친척이나 친구를 위한 선물로도 사용된다. 건어를 판매하는 사람(여, 50대)에 의하면 “평상시에는 하루에 7-10킬로그램이 팔리지만 정월이 되면 20-30킬로그램이 팔린다”라고 말한다. 말린 가물치는 두 종류로 판매된다.

⁴⁾ VASEP(Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers), 2017년 10월 5일. <http://www.seafood.vasep.com.vn>

하나는 머리가 달린 것이며, 다른 하나는 머리가 없는 것이다. 말린 가물치는 약 10-15일 정도 보관하면서 먹을 수 있다.

4. 베트남 수산물의 유통경로

동일한 수산물이라도 판매선에 따라 유통경로가 다르며, 일반적으로 수출되는 것이 국내에서 소비되는 것보다 복잡하다. 수출하는 수산물의 유통에 있어서는 다음의 표와 같이 수산물 수출 가공 기업이 직접 유통과 가공을 담당한다. 왜냐하면 취급하는 양이 많고 가공에는 전문적인 기술이 필요하기 때문이다.

<표 4> 베트남에서 수출하는 메기의 유통경로⁵⁾

- | |
|---|
| 1) 양식장 ⇒ 수산물 수출 가공 기업 ⇒ 수출 |
| 2) 양식장 ⇒ 수산물 수출 가공 기업 ⇒ 중개상인 ⇒ 국내시장 ⇒ 소비자 |
| 3) 양식장 ⇒ 중개상인 혹은 대리점 ⇒ 국내시장 ⇒ 소비자 |

양식된 메기 중 국제 기준에 맞는 것은 1)과 같이 수출되며, 그렇지 못한 것은 2)번과 같이 국내 소비자에게 판매된다. 수확하고 남은 소량은 3)의 방식과 같이 유통된다. 2)와 3)의 경우 중개상인이 유통의 중심이 된다.

양식된 민물어의 대부분은 국내에서 소비되며 다음의 표와 같이 여러 단계를 거치게 된다.

<표 5> 베트남 내에서 소비되는 물고기의 유통경로

- | |
|------------------------------------|
| 1) 양식업자 ⇒ 중개상인 ⇒ 도매상인 ⇒ 소매상인 ⇒ 소비자 |
| 2) 양식업자 ⇒ 도매상인 ⇒ 소매상인 ⇒ 소비자 |
| 3) 양식업자 ⇒ 소매상인 ⇒ 소비자 |

양식된 민물어 중 하노이 혹은 호치민과 같은 대도시에서 소비되는 것은 1)과 같은 방식으로 유통되며, 중개상인은 전문적으로 운송만 담당한다. 지역 외로 이동할 경우 대부분 중개상인을 거치게 된다. 중소도시에서 소비되는 것 중 일부는 2)와 같은 방식으로 유통되며, 소량으로 양식된 민물어 중

⁵⁾ 이준원, 2015, “시장경제의 불확실성과 양식업자의 대응 전략-베트남 까 짜 양식업을 중심으로”, 도서문화 46집: 219-254.

일부는 소매상인이 직접 구입하여 시장에서 소비자에게 판매된다.

양식된 민물어 중 일부는 건어물로 판매되며 다음과 같은 방식으로 유통된다.

<표 6> 말린 가물치의 베트남 내 유통경로

| |
|--|
| 1) 양식업자 ⇒ 중개상인 ⇒ 시장상인 ⇒ 건어물 생산자 ⇒ 소매상인 ⇒ 소비자 |
| 2) 양식업자 ⇒ 중개상인 ⇒ 시장상인 ⇒ 건어물 생산자 ⇒ 소비자 |

가물치 중 일부는 건어물로 판매되며 양식업자가 직접 말리는 경우는 거의 없다. 대부분 1)과 같은 형태로 유통되며, 소비자가 직접 건어물 생산지에 와서 구입하는 경우도 있다.

* 참고문헌

1. 이준원, 2015, “시장경제의 불확실성과 양식업자의 대응 전략-베트남 까 짜 양식업을 중심으로” 도서문화 46집.

* 참고자료

1. VASEP(Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers).

<http://www.seafood.vasep.com.vn>

2. Directorate of Fisheries, Ministry of Agriculture and Rural Development, Vietnam.

<https://tongcucthuysan.gov.vn>