

□ 일본 유통동향

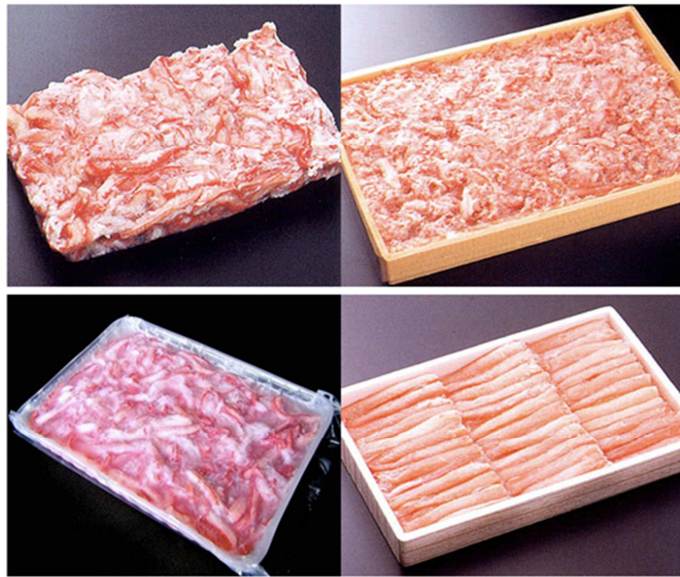
○ 일본의 현재 수산물 유통채널은 크게 2가지로 분류돼 시장 유통채널은 산지유통단계 혹은 소비자 유통단계의 어느 쪽인가에 있어서 도매시장을 거치는 채널이 있음

- 또 시장 외 유통채널은 어느 쪽의 유통단계에 있어서도 도매 시장을 거치지 않는 형태를 띠고 있음

- 일본에서 게류의 용기포장은 왕게, 털게, 대게, 청색왕게가 원료로 사용되고 있으며, 모두가 물에 조린 것으로 기타 수산물 통조림에 비해 높은 가격으로 판매됨

- 특히, 왕게 통조림은 최 고급품으로 알려져 있음





- 가공어선과 홋카이도, 동북지방, 산음(山陰)지방의 육상공장에서 생산되고 있으며, 제조방법은 겉껍질을 제거하고 뜨거운 물로 삶은 다음 게살을 발라내어 세척, 정형 등을 거쳐 캔에 넣음
- 게살로 가공하여 판매되는 것은 대부분 왕게 및 대게를 신선도 및 맛을 유지하기 위해 급 냉동시켜 요리 업소용으로 유통되고 있음
- 게살을 이용한 기타 가공품으로는 게살이 들어간 어묵 종류를 흔히 볼 수 있음