

1. 일반 정보

□ 기본 품목 정보

○ 영 명: Tuna

○ HS Code

- (신선): 030230(~ 39)-0000
- (냉동): 030340(~ 49)-0000, 030360(~ 62)-0000
- (피레트/어육): 0304류
- (조제): 1604140000(~ 9000)
- (6 digit code): 030343

○ 주요품종, 이용형태 및 어획방식

- 가다랑어(Skipjack): 주로 캔 가공용, 선망조업
- 황다랑어(Yellow-fin), 눈다랑어(Big-eye), 참다랑어(Blue-fin) : 횡감용, 연승

○ 주산지(시즌 별) 및 주 생산시기

- 태평양(중서부어장 등): 약 85%내외 생산, 주 어획시기 6 ~ 10월, 가장 많이 생산되는 가
다랑어의 주 어획시기는 8 ~ 3월임
- 인도양, 대서양: 약 15% 내외

□ 생산동향

○ 국내 참치 생산량은 연 30만 톤 수준으로 지난 10년간 안정적인 생산량을 보이고 있으며, 대부분 원양어업을 통해 생산되며 주요 어종은 가다랑어, 황 다랑어, 눈 다랑어로 전체 생산량의 90% 이상을 차지

○ 생산규모

<한국 참치 생산현황>

(단위: 톤)

구분	2007	2008	2009	2010	2011
가다랑어	214,934	187,277	257,481	216,720	173,334
황다랑어	54,040	70,778	36,823	67,138	45,936
눈다랑어	22,827	20,092	21,921	25,234	22,985
날개다랑어	1,833	1,763	2,452	2,154	1,4101
남부다랑어	453	986	971	736	596
참다랑어	276	335	102	-	-
기타다랑어	1,379	789	1,120	933	876
합계	295,742	282,020	320,870	312,915	257,828

자료원: 한국원양산업협회(2011)

○ 참치 생산에서 우리나라의 위치

- 세계 참치 어획량은 약 400만 톤으로 주 어획국은 아시아에 집중되어 있음(주요 5개 어종 기준)

- 일본과 대만이 주 생산국으로 일본은 최대의 어획 국이나 최근 연안국의 참치 자원보호 노력과 유가 상승 등으로 어획량은 감소 추세

- 기타 주요 참치 생산국으로는 필리핀, 인도네시아, 스페인 등이 있음

□ 유통동향

- 태평양 중서부해역에서 조업(90%)하여 생산(1척 단위)한 다랑어를 운반선이 일본 등 수출국 및 한국에 운송

- 참치연승: 횡감용으로 일본, 한국 등에 공급

- 일본 시즈오카현 시미즈(청수)항에 하역하여 인근에 횡감으로 정형하는 공장으로 공급

- 한국은 부산항으로 도착하여 자체공장에서 정형하여 국내 소비 또는 일본 등으로 수출

- 참치선망: 가공용으로 태국, 한국 등에 공급

- 가공용의 대부분은 캔으로 생산되어 판매

- 제주근해에서 어획하는 참치는 대형선망업체가 조업으로 참다랭이를 생산하여 부산공동어시장에 상장, 경매 후 빙장 처리하여 일본에 수출

- 고등어를 조업하면서 참치가 혼획되며 그물의 침강속도(고등어: 늦음, 참치: 빠름)와 올리는 속도에 따라 어획량 차이 발생

- 중 도매인이 경락 받아 수출업체에 인도하여 일본 수입업체에 공급

○ 유통구조(국내, 수출) 예시

중서부태평양 본선 어획 → 어체 처리(피 뽑기, 아가미, 내장 제거) → 급속냉동(영하60도),
어창 보관 → 참치전문 운반선(영하 60도 어창) : 미끼, 어구 등 공급 / 본선 어창보관 참치
환적, 운송 → 일본 시즈오카현 시미즈항(양륙항) → 수입통관 → 도매시장, 가공공장(횡감
용, 부위별 절단 등)