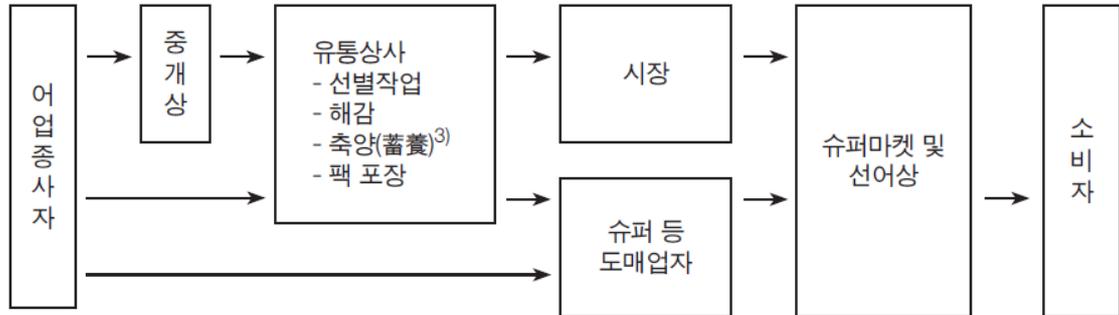


□ 일본 유통동향

<바지락 유통 경로>

◇ 유통경로



출처: KITA 내부자료

○ 바지락은 종래 바닷가에서 매매가 이루어지는 등 시장 외 유통이 주류였으나 어업종사자 주체의 바지락 유통체제를 구축하기 위해서 20년 정도 이전부터 어연(漁連)이나 어업협동조합 주체의 공판 시스템이나 가공판매 사업에 의한 독자 유통체제를 확립하고 있음

○ 주로 껍질을 까지 않은 바지락으로 100g당 가격을 진공포장과 팩 포장으로 유통

○ 후쿠시마 현 아리아케해의 바지락의 유통은 시장 외 유통이 중심으로 중 도매업자인 집하업자가 어업자로부터 어획한 바지락을 직접 사서, 그것을 집약하는 크고 작은 상사의 선별, 축양, 모래 털기, 팩 가공 등이 행해지고 나서 도매시장이나 양판점에 출하하고 있음

- 바지락은 어업자가 어획하여, 소비자에게 판매되기까지 선별, 모래빼기, 축양에 시간을 필요로 하고 있어, 소비자에게 전달되기까지 어획 후 약 5~6일이 걸림

- 그 밖의 산지에서는 종래에 시장 외 유통이 주류를 이루었지만, '89년도부터는 어업연합

이나 어협 주체의 공판시스템이나 가공 판매 사업에 의한 독자적인 유통체제를 확립함

- 쿠마모토현 어업연합은 1979년부터 경쟁 입찰제도인 공판을 도입 하여 현재 현 내 약 20 어협이 참가해, 지정 회사 12~20사의 종매업자를 통해 현 내외로 바지락을 유통하고 있음

- 치바 현 어업연합은 현산 바지락의 생산자 단가의 안정과 소비자 수요에 맞는 상품의 안정공급을 도모하는 것을 목적으로 하여, 1983년도에 키사라즈에 사업장을 개설해, 바지락의 매수, 선별, 모래 빼내기, 팩 가공 등의 가공판매를 행하고 있음. 출하 처는 관동지구를 중심으로 한 양판점, 소매점이나 생협 임

- 미에 현 어업연합은 1982년에 오오 요도 패류유통센터를 개설하여, 치바 현 어업연합과 같이, 가공판매를 행하고 있음. 또한, 미에 현의 공판 어협이나 이세시 어협 에서는, 어협이 중심이 되어 정기적으로 바지락 입찰을 행하고 있음.

- 최근 한류에 힘입어 한국산 재료가 인기를 얻고 있는 가운데 북한산 바지락이 한국산으로 둔갑하여 시중에 유통 되었다가 적발되어 현재 북한산 바지락은 수입 유통은 금지되어 있음