

1. 일반 정보

☐ 기본 품목 정보

○ 영 명: Cuttlefish, Illex squid

○ 분 류: 두족류 십완목

○ HS Code:

- 신 선(HS CODE 0307412000)
- 냉 동(HS CODE 0307-49-1020)
- 훈 제(HS CODE 1605-90-2010)
- 건 조(HS CODE 0307-49-3000)
- 염 장(HS CODE 0307-49-2000)
- 통조림(HS CODE 1605-90-1080)
- 조 미(HS CODE 1605-90-9010)

○ 주요품종(주 수출품종)

- 연근해: 살 오징어(Japanese common flying, 동해 울릉도, 주문진, 구룡포, 부산 등)
- 원 양: 아르헨티나 오징어(Illex shortfin), 아메리칸 대왕 오징어(Jumbo flying, 페루, 칠레), 뉴질랜드 살 오징어(Wellington flying) 등

○ 주 생산시기

- 9월부터 다음해 2월까지의 생산량이 전체 생산량의 96.7%으로서 이 시기에 집중 어획됨

○ 주산지

- 동해안 연안, 남서대서양 포클랜드(원양) 등

- 연간 생산량의 약 50%에 이르는 어획량이 경북에서 이루어 지고 있으며, 지역으로는 속초, 거진, 묵호, 동해, 울릉도, 총무 등의 동해안 일대 뿐 아니라, 대천, 인천, 군산, 흑산도 등 서해안 일대에서도 어획되고 있음

- 연근해산은 주로 강원·경북 등 동해안과 부산에서 위관 되고 있으나, 최근 해양환경 변화로 서해안으로 이동

○ 수급 동향

- 수출이 수입보다 많으며, 냉동품이 주류임

- 생산량의 기복이 심하나 연근해산과 원양 산을 합하여 연간 약 40만 톤 수준이며 자원량 등은 어장의 풍흉에 따라 생산이 좌우되고 있음

- 연근해산은 주로 8~2월말까지 어획되고 원양어선은 2~8월까지 어획

- 주요 연근해어업 어종 중 하나인 오징어는 회유성 어종으로서 이러한 어종 서식에 적합한 수온대가 형성되면서 '10년 어획 실적이 증가

- 그러나 '11년 들어 이상 저온에 따른 냉수대가 유지되어 어획량이 크게 감소
- 원양어업의 경우 2년간의 꾸준한 생산 감소와 국내 재고량 감소로 인해 오징어 가격 상승을 부추김

<한국 오징어 수급동향>

단위: M/T, 천원

	2009	2010	2011	2012
생산량	84,652	65,416	70,130	81,526
생산금액	90,031,412	145,112,587	240,292,821	193,081,168

자료원: 통계청 어업생산통계(2013.3.25)

○ 생산동향

- 주로 채 낚기 및 트롤어업에 의해 80% 이상을 어획하며, 생산량의 기복이 심한 편
- 유류 비의 증가에도 불구하고 노무 비는 감소해 생산비가 감소하는 추세에 있음
- 가격 경쟁력 제고를 위해 생산비의 30% 이상을 차지하는 연료비의 절감을 위해 다각적인 노력이 필요
- (수입규모) 수입량 55% 증가, 연평균 약 4.5%씩 증가 - 2002년 1,400백톤 → 2011년 2,171백 톤으로 771백톤(55.1%) 증가
- (주 수입원) 러시아 의존도 9.5%p심화, 수입대상국 수는 감소

- 러시아産 '02년 88.3% → 2011년 97.8%, 수입대상국 수는 8→5로 감소

- (수입단가) 80% 상승, 연평균 6%씩 상승

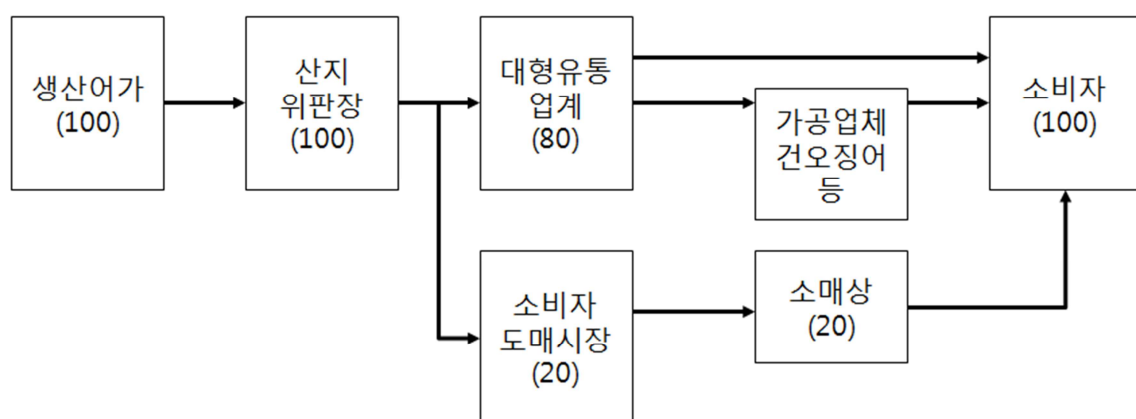
- 2002년 0.64\$/kg → 2011년 1.15\$/kg으로 약 0.51\$(79.6%) 증가

○ 유통동향

- 연근해산 오징어 생산량의 약 50%는 선어, 나머지 50%는 마른 오징어와 진미 체 등 가공식품으로 판매되고 있으며, 원양산은 국내 냉동창고에 보관되었다가 유통 인을 거쳐 도매 시장 또는 유통 업체 등으로 판매

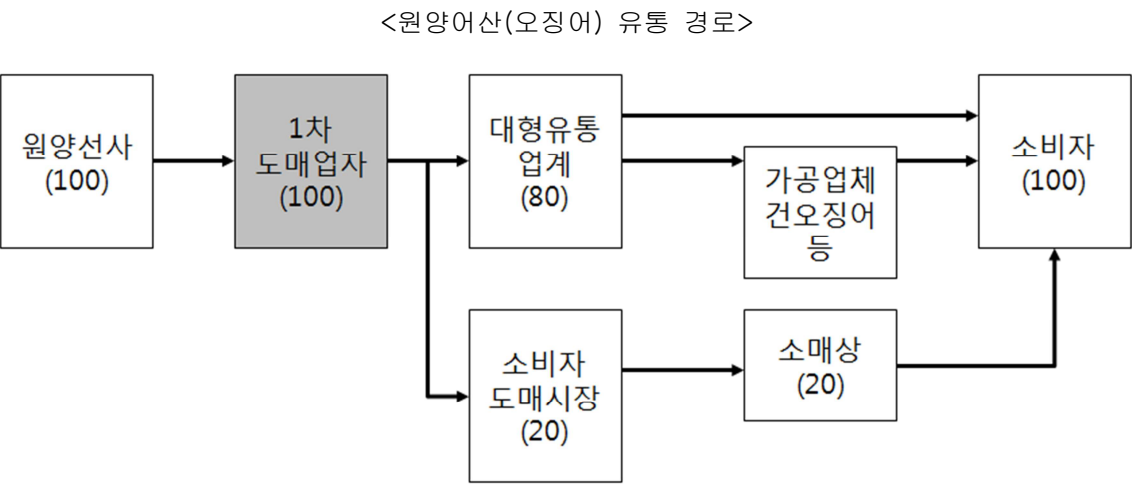
- 연근해산은 산지 위판장에서 경매 후 80%가 유통 및 가공업체를 통해 판매되며, 20%는 소비지 도매시장을 통해 유통됨

<연근해산(오징어) 유통 경로>



- 원양산은 산지 위판장을 거치지 않고 원양선사가 입찰을 통해 1차 도매업자에게 판매되

고 이를 도매업자가 분산, 지역 거상에 의해 가격이 좌우되며, 이는 가공식품으로 판매



- 생산자는 원물 중심으로 유통하거나, 단순 건조품 등 저차 가공품으로 생산
- 마른 오징어는 영세한 가내공업 형태의 덕장에서 처리되며 시장 규모 파악은 어려운 실정
- 일부 가공업체에서 새로운 가공식품을 개발 및 판매하고 있으나 소비자 인지도는 미미한 수준
- 생산자 → 산지수협 → 소비지도매시장 → 소매 → 소비자의 경로에서 유통 비용율은 56.3%이며, 소매 → 출하 → 도매단계 순으로 높음
- 유통비용(56.3%) 중 상업이윤이 36.9%로 대부분을 차지하고, 이외 선별·운송비 및 수수료 등이 19.4% 수준임