

□ 일본 소비동향

○ 일본 내 전복 소비는 주로 고급 횡집이나 기타 외식업체의 고급 식 재료로 평가 및 이용되며 ‘날개 소비’가 일반적임

- 봄철 결혼식 피로연 음식으로 사용이 많이 되고, 여름철 및 연말에 많은 수요가 있음

- 일본은 개인별로 음식을 먹는 경우가 많아 전복 소비도 ‘날개 소비’가 일반적임

- 고급 횡집 및 외식업체와 같은 경우 ‘전복 구이’ 나 ‘전복 스테이크’로 소비되는 경우가 많음

- 백화점을 통한 가공 전복도 소량으로 소비되고 있음

- 중국산 수입에 비해 한국산 전복 수입이 확대되면서 소비가 늘어남

○ 전복은 건조전복, 횡감용, 양식요리용, 통조림용으로 소비자가 일반 소매슈퍼에서 구매하기보다는 외식업체를 통해 유통되어 소비되는 경향이 강함

- 전복종류 및 크기 별 용도를 보면 건조전복은 100~150g 정도의 에조전복, 마다카전복이 최고이며 횡감용도 100~150g 정도의 에조전복과 미다노전복, 조림용은 70~90g 정도의 메가이전복, 적전복을 이용함

- 중화요리에서는 건조전복을 몇 두로 주문하며 그 등급은 1근(600g)에 건조전복이 몇 개 들어가는지에 두 급이 결정됨. 20g짜리는 30두 급이며 두 급 수가 적으면 큰 전복으로 고

가로 거래됨

- 동일본 대지진 재해 후 고급 식 재료로서 중화요리용 전복 명산지였던 산리쿠 연안의 어업은 전멸에 가까운 타격을 입었고 산리쿠 연안의 어업이 복구가 진행되더라도 예전처럼 활성화 될 지는 불투명한 상황임