

#### 4. 일본 시장동향

##### □ 일본 생산동향

○ 일본의 전복 생산량은 연간 약 3,000 톤인 것으로 조사

- 전복의 천연 자원이 줄어들고 있어 산지에서는 전복의 새끼를 방류하여 양식하는 방식이 증가함

○ 산지 별로 2009년 총생산 1,855톤을 기준으로 이와테현은 531톤을 생산하여 일본 전체 생산량의 약 1/3을 차지 하였으며 일본 제1의 주산지임. 2위인 미야기현은 213톤으로 산리쿠 연안이 전국에서도 유수의 전복 산지임

□ 일본 수입동향

○ HS Code: 030781000, Abalone (Haliotis spp.) : Live, fresh or chilled

<일본 주요 전복 제품 수입규모>

단위: 백만¥, %

| 순위 | 국가명     | 2012  |     |
|----|---------|-------|-----|
|    |         | 금액    | 증가율 |
|    | 총계      | 5,298 | -   |
| 1  | 대한민국    | 4,515 | -   |
| 2  | 오스트레일리아 | 410   | -   |
| 3  | 미국      | 187   | -   |
| 4  | 중국      | 77    | -   |
| 5  | 남아프리카   | 65    | -   |
| 6  | 대만      | 26    | -   |
| 7  | 멕시코     | 19    | -   |
| 8  | 프랑스     | 0     | -   |

출처: KITA(2013.8.2)

○ 일본에서 전복을 주로 수입하는 국가는 대한민국, 러시아, 대만, 중국 등으로 조사

○ 일본시장 내 한국 전복

- 일본의 총 전복 소비량의 약 30% 이상이 한국산 전복이 차지하고 있음

- 한국산 전복은 많은 장점을 보유하여 일본 내 고급 식 재료로 인식됨. 장점으로서는 일본

소비자가 선호하는 맛과 크기를 가졌으며, 선도를 잘 보존시킬 수 있는 방법으로 수출이 되기 때문에 신선했. 또한 국내 전복 생산이 증가됨에 따라 연중 공급이 원활한 정도 장점으로 부각 됨

- 일본산 전복에 대비하여 한국산 전복은 맛, 크기 및 안정성, 가격에 대한 부분에 상당한 만족도가 높은 것으로 나타남.

○ 일본 통관 및 수입검사

- 원칙적으로 수입은 자유이나 수입무역관령에 의거 수입승인이 필요한 경우도 있어 식품 위생법에 의거 수입신청이 필요

- 판매를 목적으로 하는 전복을 수입하는 경우 후생노동성 검역 소 수입식품감시담당에 ‘식품 등 수입신고서’에 관계서류를 첨부해 신고해야 함.

- 이를 통해 검역소에서 식품위생법상 하자가 없으면 신고서에 신고를 완료하고 날인돼 반환되어짐

- 수출된 지역에 따라서 콜레라 검사를 받아야 하고 용기포장에 의 가공품은 식품위생법에 의거하여 의무적으로 표시를 하게 되어 있음. 이는 알레르기 물질을 포함하고 있어 알레르기표시제도의 적용을 받기 때문