



◎ 美國 콘·시럽 需要急增

美國에서는 砂糖消費量の 75%를 차지하고 있는 食品 및 소프트드링크業界가 最近 砂糖에 대한 代替 甘味로서 果糖含有率이 높은 콘(옥수수)시럽으로 轉換이 增加되고 있는데 砂糖業界에서는 結局에는 食品加工原料市場의 1/2을 콘시럽에 빼앗기지 않을까 하는 觀測이 나돌고 있다.

콘시럽은 問題의 사카린 등 人工甘味料와는 다르며 自然甘味料로서 砂糖에 비해서 價格도 싸기 때문에 1975年 이후, 소비량은 비약적인 增加率을 보이고 있다.

果糖은 自然甘味料중에서도 甘味が 가장 강하며 砂糖수나 사탕무우등의 蔗糖은 果糖, 포도糖이 반 반으로 되어 있기 때문에 스탠다드·브란즈, A.E. 스테이리, 아차·다니엘즈·미란드(ADM) 등 各社들은 포도糖에 42%의 果糖을 섞어 高果糖 콘시럽(HFCS)을 生産하여 砂糖보다 싼 價格으로 市場支配率을 擴大하려고 企圖해 왔다.

그러나 1975년에 HFCS가 市場에서 注目되기 始作

海外食品業界 動向

金 濟 和

〈調達廳 外資局〉

하였는데 砂糖價格은 파운드당 8센트로 暴落하자 HFCS業界는 操業率을 50%까지 낮추었었다.

ADM, 스테이리, 스탠다드·브란즈社 등의 대 maker로 부터 아메리칸·메이즈·프로덕츠, 가-질 CPC International, H.J. 하인즈, 암스-타社에 이르기까지 11個社는 每年 赤字에 허덕이면서도 生産을 계속하여 最近에는 일약, 有益한 新製品 2個種으로 砂糖市場에 강력한 攻勢로 나오고 있다.

하나의 예로서 소프트드링크와 食品加工에 使用하고 있는 液體砂糖, 그리고 거의 變하지 않고 있는 55%HFCS에 있어서 지난 7월에 소프트드링크 대 maker들은 종전의 42% HFCS로 부터 55% HFCS로의 變更許可를 얻었다.

이러한 결과로 인해 HFCS의 需要는 1980년까지는 現在보다 10億파운드가 더 增大할 것으로 豫想되고 있으며 또하나의 新製品은 90% HFCS로서 이는 砂糖의 50%의 단맛을 가지고 있으며 이미 低카로리 食品이나 輕食品市場에서 販路를 擴張중에 있다.

新製品 2個種의 出現으로 美國의 HFCS業界는 現在, 年産 44億파운드의 42% HFCS生産施設을 一部 修正하여 55% HFCS 生産을 두 배로 增加, 年間 10

億파운드로 증가시킬 계획을 추진하고 있는데, 現在の設備擴張으로 1979년의生産량은 約 52億파운드에 달할 것으로 展望하고 있으며 코카콜라社의 “독다·페파”와 “세븐·앳”등이 甘味料의 50~75%를 HFCS에 依存하게 됨에 따라 需要의 큰 部分을 차지하게 되었다.

소식통에 의하면 소프트드링크 및 食品加工業界의 需要는 現在年間 30億파운드에서 1980年代 中半에는 80億파운드로 크게 增大될 展望이다.

한편, 砂糖業界의 일부에서는 HFCS市場은 1985년까지 飽和點에 달할 것으로 보고 있으며 그대에게서는 사탕수수의 新製品인 結晶果糖이 低카로리 및 輕食品市場에서 HFCS와 競爭하게 될 것으로 보고 있다.

그러나 國產砂糖價格이 政府의 補助로 1파운드당 17센트 이상으로 維持하게 된다면 HFCS는 5~9年 사이에 液體砂糖市場을 빼앗게 될 것으로 보인다.

또한 쿠키, 캔디, 冷凍디저트, 시리얼, 잼, 젤리 등 加工食品의 各部門에 HFCS의 進出이 눈에 띈다.

◎ 오렌지, 牛肉 輸入 漸增

美·日 兩國間的 懸案問題인 農産物交涉에 대해서 日本政府는 이 交涉에 입할 最終方針을 굳혔는데 이에 따르면, 美國의 關心品目인 오렌지, 牛肉, 果汁에 대해서,

① 東京 라운드(多角的貿易交涉) 實施計劃의 最終年度에 해당하는 1987년까지年間 5~10%의 比率로 輸入을 增加시키며(漸增方式의 採用)

② 基準年度는 1980年을 原則으로 하나 오렌지에 있어서는 1982年을 目標로 하며

③ 어느 品目이라도 自由化에는 應하지 않는다는 案을 提示하여 對美說得에 全力을 기울이겠지만은 다만 美國의 要求와의 사이에는 차이가 있어 基準年度를 택하는 方式과 增加比率 그리고 일부 品目에 대한 輸入自由化를 約束할 것인지의 여부 등을 둘러싸고 論爭이 豫想된다.

美國의 具體的인 要求內容을 보면,

① 오렌지의 季節制限期間(現行 6~8月)을 4~9月로 延長함과 同時에 輸入數量(1978年 22,500톤)을 증가하여 빠른 機會에 季節自由化에 着手하며

② 포도類의 輸入을 즉시 自由化하며

③ 牛肉에 있어서는 美國產의 比率를 輸入數量全體의 25%(現行 10%)까지 높인다는 內容 등이다.

또한 美國은 交涉에 앞서 다시 細部事項을 作成, 오렌지의 季節制限에 있어서는 1980년까지 50,000톤까지 擴大, 이를 基準으로 하여 東京라운드의 實施期間중(1980~1987年)은 每年 10%씩 輸入規模를 增加한다는 등을 日本에 要求해 왔다.

牛肉에 있어서는 호텔用의 高級牛肉의 規模를 1980년에는 6,000톤(現行 3,000톤)으로 增加하며 이를 基準으로 每年 25%씩 規模를 擴大할 것을 要求하고 있는 것 같은데, 이 중에서 最大의 焦點은 오렌지의 季節制限을 다루는 問題이다.

日本에서는 美國의 要求가 아주 強力한 것으로 判斷하고 어느 程度의 輸入規模의 增加는 받아 들이기로 하고 있으나 다만, 果의 減收期間중(來年度부터 2年間)의 輸入增加는 괴하고 싶다고 생각하고 있는 것 같다.

또한 期間延長에 대해서는 4,5월에 出廻되는 여름 果에 큰 打撃을 줄 可能性이 있기 때문에 應하지 않기로 하고 있다.

季節制限을 增加할 시 基準量에 있어서는 40,000톤 정도를 考慮하고 있는 것으로 생각 된다.

農林水産省의 推計에 의하면 가령 季節制限을 自由化할 경우, 이 制限에 의한 數量은 20萬톤이 된다.

이를 위해 40,000톤을 바탕으로 東京라운드의 期間중 每年 10%씩 範圍를 擴大해도 國內의 果實에 미치는 影響은 自由化의 경우보다도 훨씬 적다고 政府는 보고 있다.

또한, 美國에 대해서 輸入增加를 約束할 지라도 어디까지나 東京라운드의 實施期間중에 한할 생각이라고 한다.

포도類의 自由化에 대해서도 받아들이는 것은 無理로 보고 輸入의 漸增으로 對應할 것으로 보이며

한편 牛肉에 있어서는 國內의 不足量을 輸入으로 充當한다는 基本原則을 貫徹되되 約束이 아니고 展望의 形態로 數量의 增加를 보일 것이며 또한 日本에 있어서 最大의 輸入相對國인 濠洲와의 關係도 있기 때문에 美國產의 比率만을 높일 수는 없을 것으로 보인다.

◎ 日本의 最終方針

① 오렌지, 牛肉, 果汁에 대해서 自由化를 피하고 輸入漸增方式을 提示한다.

② 輸入을 增加하는 比率는 1987년까지 每年 5~10% 增加시키며

③ 오렌지의 季節範圍에 있어서는 畠의 減收期間 중에는 輸入增加와 期間延長에 응하지 않는다는 것이다.

● 오렌지戰爭

美日農産物交渉의 焦點이 되고 있는 美國產 오렌지를 둘러싸고 日本의 畠生産農家와 輸入業者, 그리고 小賣業者 사이에 격심한 오렌지戰爭이 계속되고 있다. 美國產오렌지는 季節範圍가 始作된 6월에 갑자기 輸入되어, 한때는 슈퍼에서 큰 것은 100圓, 작은 것은 50~70圓까지 값이 내려갔으나, 그 후에 다시 價格이 上昇하였는데, 이는 輸入의 絶對量이 많지 않고 少數의 業者가 割當의 半程度를 掌握하여 市場을 自由로이 操作하여 왔기 때문이다. 한편, 45,000톤의 日本 輸入量도 個數로 보면 2億個 程度로서 1年間に 國民 1人當 2個밖에 해당하지 않으며 이에 10個社 남짓한 業者들이 60%를 넘는 輸入範圍를 獨占하여 큰 슈퍼나 專門店에 내보내고 있다고 한다.

國內市況이 強勢를 보인 것은 國貨高騰의 영향 때문인데 輸入業者의 手中에 들어오는 差益은 巨額에 달하고 있으며, 그 중에는 自己가 輸入하지 않고 割當量을 다른 業者에게 轉賣하여 利益을 보고 있기도 하다.

한편, 全國畜果物小賣商組合聯合會는 決議를 통해

① 現在의 輸入割當制를 改善하며

② 이것이 안된다면 오렌지를 自由化할 것 등을 決議하였다.

따라서 攻撃對象이 된 輸入業者들은 美國側이 輸出價格을 引上하고 있으며 또한 需要가 強한데 반해 輸出量이 작기 때문에 國內의 小賣價格이 높은 것만은 當然하다고 한다.

農林水産省에서는 畠은 來年부터 20%를 減收하지 않으면 아니될 정도로 過剩이므로, 오렌지의 自由化에 응할 狀態는 아니라고 하고 있으나, 小賣業者들로부터 批判이 強력하기 때문에, 特定業者의 割當比率를 減少시키거나 自社에서 輸入하지 않는 業者에게는 割當量을 주지 않겠다고 말하고 있다.

● 脚光받는 組立食品

食糧의 大部分을 輸入에 依存하고 있는 日本에서는 앞으로 먹을 수 있는 部分은 모두 抽出하여 새로운 食品으로서, 組立食品을 만들려는 움직임이 活潑하다.

雜魚의 魚肉을 成分으로 하는 Marine Beef, 植物蛋白과 畜肉을 組合한 新蛋白食品 등이 水産研究所와 食品業體에 의해서 開發되고 있다.

組立食品은 食品業料를 한번 分解하여 組立한 것인데, 食品關係者들은 食糧의 效果的인 利用을 위한 比較的 大規模의 工業的 生産品을 가르키는 일이 많다.

단순히 各種成分을 組合한데 불과한 만두와 같은 傳統의 食品은 包含하지 않는 것이 普通이다.

水産物의 效果的인 利用을 위해 組立食品의 代表品은 마린비프(Marine Beef)로서, 이는 雜魚類를 原料로 하여 肉部分을 分離하고 이를 處理하여 無臭無味の 魚肉으로 變化시킨다.

정어리 등의 雜魚는 魚粉으로 만드는 것이 大部分이며 사람이 먹을 수 있는 量은 미미하다.

雜魚는 뼈가 많아 먹기에 불편하므로 사람이 먹기 위해서는 정어리를 갈아 생선묵 등으로 만들고 있다.

그런데 간魚肉을 水洗하기 때문에 肉部分의 半以上이 流失되므로 肉部分을 分解하여 再構成하므로서 먹기 쉽고 낭비가 없는 마린비프(marine beef)를 생각하게 되었다고 말하고 있다.

잘게간(攪)魚肉을 製造함에 있어서는 고기로 부터 살을 分離하되 물로 씻어 水溶性蛋白質을 除去할 必要가 있는데, 잘게간(攪)魚肉에 水溶性蛋白質이 남아 있으면 品質이 떨어지고 商品價値가 없어지기 때문이다.

이 水洗處理는 努力이 들 뿐만아니라 大部分의 魚肉成分이 喪失되며 水溶性蛋白質이 流失 될 뿐만아니라 粒子狀의 不溶性蛋白質도 점차 流失된다.

그런데, 마린비프에 있어서는 마찬가지로 分離한 魚肉을 原料로 하는데 水溶性蛋白質과 不溶性蛋白質의 性質을 잘 利用하여 낭비를 없애고 먹기에 좋은 것을 만드는데 成功하고 있다.

魚肉을 少量의 鹽水로 處理하면 溶解性蛋白質이 溶解하기 시작하여 풀과 같이 되는데 이 속에 불용성 단백질의 纖維가 뜨게 된다.

이것을 에타놀(에칠알콜)속에 抽出하면 急速의으로 脫水되어 풀 部分이 굳어지며 에타놀을 除去하면 마린비프가 된다.

形態는 自由로이 할 수 있으며 現在는 고기를 잘게 다져 實驗하고 있다. 마린비프는 에타놀處理를 하고 있는데 이는 凝固시키는 것이 目的이나 同時에 脫臭할 수 있기 때문에 原料의 獨特한 맛이나 臭氣가 除去되어 약간의 냄새가 남는 程度이다.

마린비프는 그대로도 먹을 수 있기 때문에 일종의 組立食品으로서 無味, 無臭의 特色을 가지고 있으며 各種 組立食品의 原料成分으로서도 期待되고 있다.

이러한 魚肉의 냄새는 日本人에게는 動物蛋白質을 느끼게 한다. 雜魚에 의한 Plant 實驗을 하고 있는 중이다.

● 蛋白食品

小麥粉과 食用大豆油를 主製品으로 하는 昭和産業은 副産物로서 小麥蛋白質과 大豆蛋白質을 生産하고 있는데 同社의 綜合研究所에서는 2個의 植物蛋白質과 畜肉을 組合한 新蛋白食品의 開發을 熱心히 推進시키고 있다.

同 研究所長에 의하면 良質의 製빵用 小麥인 캐나다産 小麥의 輸入量을 確保할 수 없을때 그 對策으

로서 생각해낸 것이 組立食品을 만들게 된 動機라고 한다.

캐나다産 小麥은 구루텐이라는 小麥蛋白質含量이 豊富하다.

그러나 이와 같은 小麥을 確保할 수가 없자, 다른 小麥, 즉 가장 良質의 粗 小麥을 準備하여 粗 小麥으로 부터 구루텐만을 分離, 이에 良質의 小麥粉을 加한 結果 캐나다産 小麥에 匹敵할 만한 高品質의 製빵用 小麥을 確保할 수가 있었던 것이다. 즉, 品質이 좋지 않은 두 種類의 小麥粉을 原料로 하였던 바 結果的으로 良質의 原料보다 나은 品質을 얻는 것이다.

따라서 同社에서는 지금까지 新蛋白食品의 基礎研究에서 小麥蛋白質을 加熱하면 굳어지는 性質이 있는 것과 大豆蛋白質을 加熱해도 굳어지지 않는 등의 know how를 얻고 있으며 또한 冷凍食品의 研究에 있어서는 햄버그用 畜肉의 性質도 알고 있다.

따라서 이 세가지 蛋白質을 組合시키면 맛이 좋고 씹었을때 食감이 좋은 食品을 만들어 낼 展望이 보이고 있는데, 이는 主成分은 大豆蛋白質으로서 價格도 싸고 加熱에 의한 性質의 變化가 적기 때문이다.

한편 味覺을 돋구게 할 目的으로 소나 돼지, 닭 등의 畜肉을 10%내외를 첨가하는 데 특히 畜肉을 첨가하는 것이 同研究所의 特徵으로서 植物蛋白質에 구애되지 않고 각기 다른 蛋白質의 性質을 잘 組合시키면 맛이 좋고 不必要한 脂肪이나 크레스테를을 함유하지 않는 優秀한 蛋白食品이 될 수 있다고 한다.

同社는 지금까지의 成果를 살려 大豆蛋白質과 牛肉, 大豆蛋白質과 오징어고기를 각각 組合한 食品을 작년 가을부터 販賣하였다.

大豆蛋白質과 小麥蛋白質을 組合한 試作品을 만들어 食感테스트를 한 바 있어, 大豆蛋白質과 小麥蛋白質 및 畜肉의 3成分에 의한 新蛋白食品의 登場도 가까워지고 있는 것으로 보인다.

◎ 效果的인 利用 System

200海里 時代를 맞이하여 日本國民의 食生活에 重

要한 蛋白質을 이루고 있는 水産物의 安定된 供給體制을 어떻게 確立할 것인가 하는 問題는 社會的인 重要課題가 되고 있다.

한편 外國의 200海里水域에서의 日本의 漁業生産이 현저히 制約되지 않을 수 없는 現實的인 情勢에 對處하기 위해 먼저 무엇 보다도 國內 200海里漁場에서 資源의 効果的인 利用을 擴大하여 可能한 한 自給體制을 確立하는 일이 先次問題이다.

日本의 200海里內 漁獲量은 約 600萬톤이며 이 중 沿岸性浮魚類는 350萬톤으로 60%에 가까운 比率이다. 沿岸性浮魚類라는 것은 정어리, 고등어, 오징어, 전갱어, 콩치 등 말하자면 多獲性大衆魚이다.

이들 多獲性大衆魚에 대해서 食糧蛋白質의 效果的인 利用의 觀點에서 종전의 예를 보던 정어리에 있어서 食用利用은 어획량의 15%, 고등어類는 25%에 불과하는 등 문제점이 많았기 때문에 多獲性大衆魚의 效果的인 利用을 높이는 當面의 重要한 課題로 보고 있다. 한편, 調査를 開始한 이래 이들 多獲性大衆魚의 資源, 漁獲, 加工, 流通, 消費의 全體系에 대한 現狀分析과 消費者의 多獲性大衆魚에 대한 앙케트를 實施分析한 結果,

- ① 鮮魚 및 冷凍魚에 대한 새로운 流通시스템의 開發
- ② 보다 나은 加工製品의 開發
- ③ 魚類養殖業의 役割과 方法에 관해 各分野別 改善해야 할 課題에 대해서 究明하기로 하였다.

◎ 새로운 流通시스템

● 現 狀

魚類의 消費에 관한 全國的인 앙케트調査分析에 의하면 앞으로 消費者의 多獲性魚類의 消費는 보다 增加할 것으로 豫想하고 있으며 또한 生殖등의 形態나 새로운 可食形態, 加工方法 등의 開發로 多獲性魚의 效率的인 利用을 期待하고 있는 것으로 結果를 얻었다.

그러나 當該 魚種은 日本近海資源의 大宗인데도 불구하고 그 生殖形態에서의 流通 및 消費量은 相對

적으로나 絶對적으로 減少되고 있으며 또한 새로운 可食形態의 加工開發 및 普及도 지연되고 있는 現象이다.

◎ 流通의 問題點

多獲性魚의 生食形態에서의 流通을 考慮함에 있어서 社會的, 經濟的, 制度的 問題點으로서 指摘하지 않으면 아니될 몇가지 事項을 보던.

① 多獲性魚은 漁獲의 段階에서 漁場과 漁期 등에 따라서 體質組成, 品質上 여러가지 것이 混獲되어 生魚流通에 對應한 效率的인 生産 및 出荷가 큰 障害가 되고 있다.

그러나, 豊凶變動도 크므로 供給의 計劃도 어렵다.

② 多獲性魚은 그 크기, 漁獲時期, 魚獲量등에 의해서 揚陸의 1次處理段階는 鮮魚, 冷凍, 통조림, 鹽干加工, 飼料用 등이나 陸上 2次處理段階에 있어서 用途別, 價格別의 規格化, 選別化가 엄격해지고 있다.

따라서, 生食出荷에 있어서도 過剩이라고 할 수 있는 製品選別化가 貫徹되고 있으며 生食出荷를 限定시키고 있다.

③ 一般的으로 單位重量當 價格이 저렴하여 最近 점차 增加하고 있는 出荷, 運搬, 分荷, 加工, 保管, 配送 등의 流通諸코스트에 壓迫을 받고 있어 消費地市場에 대한 流通量을 制約하는 하나의 要素가 되고 있다.

④ 都賣市場流通의 특징은 單價가 높고 取扱이 간단한 商品을 中心으로 하는데 있다.

이는 手數料가 一定하고 委託販賣 中心이라는 都賣市場流通特有의 條件에 따른 側面도 있어 最近의 水産物市場全般의 構造的인 制約이라고 할 수 있다.

⑤ 畜肉蛋白供給源과의 關係와 消費構造의 變化등에 의해서 多獲性大衆魚의 流通은 最近에 갑자기 큰 影響을 받고 있다.

⑥ 정어리, 고등어, 콩치 등의 生食消費는 全國적으로 一般化되고 있다가 보다는 그 時期, 可食形態, 地理的인 條件 등에 의해서 地域的인 特性을 갖는 경우가 많다.

따라서 이들 流通도 地理的이다. 그럼에도 불구하고 魚食形態, 品目の 一般化와 生活樣式的 高度化는 特定品目の 全國市場化에 따라 大衆魚의 地理的 流通을 축소시키고 있다.

○ 새 流通시스템의 開發

多獲性魚의 效果的인 利用을 促進하기 위한 流通政策은 消費의 多樣化, 消費者選好의 姿勢, 魚介類供給의 社會的 重要度の 位置 등의 檢討를 媒介로 극히 多面的인 配慮가 要請될 것으로 생각된다.

한편 當面の 檢討課題로서는 다음과 같다.

① 鮮度維持와 規格商品化의 方向:

旋網漁業生産體系의 改善을 圖謀하고 生産過程에서의 鮮度維持와 規格商品化體制의 確立을 促進한다.

② 既存 都賣市場機構의 對應策:

多獲性大衆魚의 取扱危險의 輕減策과 多獲性大衆魚의 取扱獎勵策 등을 考慮하며

③ 冷凍魚를 中心으로한 새로운 流通 System의 開發:

產地流通 Center와 消費地流通 Center와의 直結(各 Center의 構成 및 機能合併)의 對策과 그로 인한 相對, 定價去來제에 대한 轉換對策으로 새로운 流通 System을 開發한다.

○ 생선목製品的의 開發

생선목製品은 每年 250萬톤內외의 水産物原料를 消化하고 있는데, 이는 國內消費用 水産物의 25%내외에 相當하며 量的 消化力 면에서는 生鮮, 冷凍用에 다음가는 市場이다.

現在 生鮮목製品의 原料의 大部分은 스키투우다라에 依存하고 있으나 200海里時代에 들어온 이후의 國際情勢로 보아 現在와 같은 價格水準으로는 大量의 스키투우다라를 確保한다는 것은 곤란할 것으로 보인다.

最近에는 各揚陸加工基地에서는 정어리, 고등어 등의 赤身魚多獲性大衆魚를 原料로 하여 生鮮목製品原

料를 開發하려는 움직임이 엿보이고 있는데, 現在까지의 調査에 따르면 各地에서 試驗중인 赤身魚의 生선목製品의 原料化는 實驗으로서는 成功하고 있으나 市場擴大 및 普及面에 있어서는 몇가지 애로가 있으며 企業化에 成功한 경우는, 地域적으로 限定되어 있다.

즉, 企業化가 처음으로 成功한 경우는 西日本地域으로서 그것도 地域市場이 對象이 되고 있는데, 이와 같이 地域과 市場이 限定되어 있는 것은 주로 다음과 같은 理由 때문이다.

첫째는, 九州와 中國地方은 赤身魚系統의 魚介類에 대한 消費需要가 강하고 이러한 嗜好性을 타고 赤身魚系製品은 市場을 開拓하고 있다.

둘째는, 東海로 부터 黃海에 걸쳐 정어리資源은 八戶, 釧路方面의 資源에 비해 脂肪率이 낮아 이것이 品質面에서 生선목製品化에 有利한 條件을 提供하고 있다.

한편 赤身魚系統의 魚介類에 대한 消費需要가 약하고 또한 脂肪率이 높은 정어리를 揚陸하고 있는 關東以北의 加工基地에서는 赤身魚系製品의 企業化는 困難한 條件에 있다.

앞으로의 課題로서는 첫째, 西日本の 各地에서 企業化하기 始作한 赤身魚系統 生선목製品을 定着化시키고, 地域과 市場이 限定되어 있는 當該製品의 生産과 流通을 多樣化하여 擴大시키고 또한 내소날 마켓트에도 適應할 수 있도록 製品化해야 할 것이며 이를 위해서는 ① 製品化에 알맞는 漁獲方法, 保留方法의 改良 ② 종전의 스키투우다라中心으로 開發해 왔던 加工技術과 設備體系의 改良과 ③ 赤身魚系 生선목製品의 特徵에 대해서 消費者에 대한 PR등이 必要할 것이다.

○ 魚類養殖業의 役割

정어리, 고등어 등의 多獲性魚는 漁獲物의 鮮魚로서의 保存과 加工處理能力에 限界가 있으므로 充分한 販賣를 모색해야 할 것이며, 또한 多獲性魚를 飼料로 하는 高級魚의 魚類增殖業 發生으로 魚類增殖

業이 生産과 流通 및 消費面에서 어떠한 矛盾을 內包하고 있으며 또한 打開을 위한 展望이 있는가를 研究한 結果, 다음과 같은 많은 課題를 抽出하게 되었다.

(1) 生産面에서는 立地環境과 魚體內的 營養代謝에 대한 充分한 事前研究가 없는 상태에서 擴大되고 있다.

이 때문에 環境의 自己破壞뿐만 아니라 다른 종류의 養殖業이나 沿岸漁業에 대한 影響도 無視할 수 없으며, 또한 增肉效果가 낮은 過大給飼에 의한 飼料費의 壓迫과 育成魚體의 脂肪過多 등의 矛盾을 일으키고 있다.

漁場의 再配置와 適正給飼法의 研究로 時急히 改善해야 할 것이다.

(2) 飼料(多獲性魚)와 生産物과의 價格關係는 200海里體制로 인해 좁혀질 것으로 우려되었으나, 최근 정어리, 고등어 등의 豐漁로 이러한 우려는 소멸되었으며 生産價格의 등남으로 經營面에서 利益을 올리고 있는 養殖業者가 많으나 다만 飼料價格이 不安定한 것에 問題가 있으며 飼料의 流通 System化를 時急히 實現시킬 必要가 있다.

(3) 養殖業은 消費者양극도로 보아 天然魚에 비해 반드시 좋다고는 말할 수 없으며, 도미는 天然도미로 代替한 狀態에 있으며, 다른 養殖魚種의 開發에 의한 多彩化가 必要視되고 있다.

流通機構가운데는 計劃的供給이 可能하기 때문에 調達の 便利性이 流通業者에 의해서 評價되고 있으며 天然魚의 供給의 恣意性을 修正하는 獨特한 立場에 있다.

以上과 같은 有効需要를 維持 및 擴大하기 위해 適正規模의 經營의 確立을 指向해야 할 것이다.

○ 政策에 대한 提言

旋網漁業生産體系의 改善을 圖謀하여 정어리, 고

등어 등 多獲性魚의 生産過程에서의 鮮度維持와 規格商品化體制의 確立을 促進해야 하며, 또한 既存의 都賣市場機構에 대한 多獲性大衆魚의 取扱危險의 輕減 및 取扱獎勵策을 講究하여 生鮮形態에 의한 流通量의 擴大를 圖謀한다.

또한 產地流通 Center와 消費地流通 Center와의 直結(各 Center의 構成 및 機能併合)의 對策과 이로 인한 相對, 定價去來제에 대한 轉換政策으로 冷凍魚를 主體로한 新流通 System을 開發하는 일과 증진의 스키투우다라의 加工技術과 設備體系의 改善으로 多獲性赤身魚를 原料로한 加工技術을 開發하는 일이 必要하다.

한편, 多獲性赤身魚를 原料로 하는 生鮮肉製品에 있어서는 첫째로 西日本을 中心으로 企業化를 促進하고, 製品의 生産과 流通을 多樣化하여, 내소날·마켓트에 대한 適應力과 擴大를 圖謀해야 하며, 정어리 고등어 등을 原料로 하는 冷凍魚製品의 技術開發과 消費開發을 圖謀하는 것이 重要하다고 할 수 있는 것이다.

多獲性赤身魚를 原料로 한 마린비프(marine beef)의 製品技術 開發과 企業化를 促進하며 또한 多獲性魚를 原料로 한 통조림 製品에 대해서 調理素材·통조림의 開發과 통조림 形體의 多樣化, 流通, 梱包, 輸送方法 改善, 原料品質을 包含한 製品品質의 規格化와 마케팅 공부, 學校給食用缶오프너의 開發등으로 潛在需要를 顯在化하여 再開發을 圖謀하는 일이 時急하다.

魚類養殖業에 있어서 適正給飼法의 研究를 促進하여 漁場環境의 自己破壞, 脂肪過多育成 등을 防止하고 健全한 生産體制의 確立을 圖謀하며 魚類養殖業者團體에 의한 飼料購買 System의 改善으로 安定價格에 의한 飼料를 確保한다.

또한 養殖魚類의 有効需要를 考慮하여 魚類養殖業에 있어서 適正規模經營의 確立을 促進하는 일도 要求할 수 있을 것이다.

불량식품 뿌리뽑아 건강사회 이룩하자