

수산가공의 수산업으로부터 제조업에의 분리과정 논리* —일본의 산지수산가공을 중심으로—

장 영 수**

The Rationale for Separating Fish Processing from Fisheries Industry to Manufacturing Industry

Jang, Young-Soo

目 次

I. 문제의식	3. 산지가공에 있어 脫지역원료입지 가공의 전개
II. 수산가공업의 개념	4. 산지가공업체의 경영구조 재편
1. 수산가공의 형태	IV. 결 언
2. 수산가공업과 일반제조업의 차이	참고문헌
III. 일본 수산가공업의 구조변화	Abstract
1. 수산가공업의 규정 요인	
2. 가공경영체의 재편 동향	

I. 문제의식

본 연구에서 말하는 수산가공은 광의의 의미보다는 구체적으로 「産地水産加工」을 연구대상으로 하고 있으며, 이는 지역산지시장에 양륙 공급된 수산물을 기본 원료로 가공 이용 배분 형태의 하나로 그 기본 입지 조건을 원료공급기점인 産地市場에 두면서 지역 노동력을 중심으로 고유의 가공기술·방법에 의한 가공품을 생산하는 지역특산업적인 성격이 강한 산업으로 규정 할 수 있다. 또한 여기에서의 「産地市場」은 ① 어업생산과 직접 연결되는 양륙 및 양륙물의 거래기능이 발휘되고 있고 이는 구체적으로 漁港과 산지도매시장의 기능으로 대표될 수 있고, ② 가공업자나 출하업자의 존재에 의해서 양륙물의 처리, 가공, 출하기능이 수행되고, ③ 양륙물의 商品價値保持와 부가가치 부여를 위해 냉동·냉장고 등과 같은 가공시설자본이 배치되어져 있고, 제품의 1차보관기능도 발휘하고 있어 1차적인 재고지점으로서 위치하며, ④ 양륙물 및 제품 등 소비지로의 운송 등 물류기능이 존재하는 개

* 이 논문은 1996년 교육부지원 한국 학술진흥재단의 신진과제연구비에 의한 연구임.

** 부경대학교 수산경영학과 조교수, 수산기업연구소 연구원.

념으로서 규정할 수 있다.

본 연구에서는 上記와 같은 수산물의 양륙, 거래, 처리, 운송 등 산지의 제기능 중에서도 산지의 처리·가공기능에 주목하여 고찰하고자 한다. 이같은 처리·가공기능은 단순히 산지시장의 일부를 구성하는 것으로 인식하기 쉬우나 산지시장에 있어 수산물 생산 양륙물의 대량수요자로서의 그 위치는 대단히 중요하다. 이와같이 수산물 산지를 기반으로하는 수산가공이 오늘날 일본에는 “脫產地化”가 진행되고 있고 이같은 현상으로 인해 어업생산의 감소에 따른 산지도매시장의 양륙량 감소에도 불구하고 산지의 대량수요 감소로 산지가격의 하락 및 정체가 표면화되고 있다.

이는 특히 산지가공을 규정하고 있는 諸요인 중 원료공급기반인 어업생산 부문과 산지가공의 구조 변화는 밀접한 관계가 있어, 극단적으로는 산지가공업이 가공원료 전부를 외부(예를들면 수입원료 등)에 의존하는 사태가 발생한다면 이는 원료 대상 어업의 존립기반 상실을 의미하는 것으로 대상어업의 소멸과도 직결될 수 있다는 위기인식을 간접적으로 시사하고 있는 것이다. 또한 산지가공에 있어 “脫產地化”란 단순히 지역 생산·양륙원료에서 외부원료(수입원료 등)의 의존으로 바뀌어가는 현상만이 아닌, 생산과 유통의 총합적 과정에 있어 가공대상이 되는 원료의 품질, 사이즈, 상품구성 뿐만 아니라 가공품의 가격설정, 대금지불조건, 판매형태 등이 최종유통자본을 중심으로 하는 시장·수요측의 논리에 의해 엄격하게 선택되는 것을 포함한 포괄적인 시각에서 인식할 수 있다.

이같은 현상인식을 본 연구에서는 “수산가공이 수산업에서 제조업으로 분리되는 과정을 거치고 있다”고 극단적으로 규정을 함으로써 이러한 문제의식이 지금까지 수산업 범주와 수산가공의 위치 논란에 대한 개념설정에 있어 일정 시각을 제시함과 동시에 앞으로의 어업생산구조와 산지시장구조의 변화를 이해하는데 중요한 시각이 될 수 있다는 점을 강조하고자 한다.

즉 본 논문이 의도하고 있는 것은 제조업과 수산가공업의 명확한 구분을 추구하고자 하는 것이 아니고 지금까지 변동적 불규칙성으로 인식되고 있는 수산업에 있어 수산가공업이 그 연장선의 연관산업으로 존립하여 왔으며 이는 곧 수산업 일반(특히 어업)이 지닌 특성을 수산가공업이 직접적으로 영향을 받아 왔으며 받고 있다고 할 수 있다. 다시말해 원료생산부문과 가공부문의 상호보완관계를 유지하면서 전개되어 왔다고 할 수 있다. 따라서 이러한 의미에서 수산가공업이 탈수산업을 한다면 그 과정에 나타나는 현상적 특징은 무엇이며 배경의 논리는 무엇인지 그리고 이러한 현상이 극단적으로 전개되었을 경우에 생산부분에 미치는 의미 등을 규명하고자 한다.

한편 수산가공의 수산업에서 제조업으로 분리되는 과정의 현단계적인 논리를 일본의 사례를 중심으로 고찰하지만, 현재 이러한 일본의 현상이 지금 당장 우리나라에 대응되기는 어렵지만 여기에서 시사하고 있는 점이 무엇인지를 검토한다는 점에서 유익한 연구일 것이다.

Ⅱ. 수산가공업의 개념

1. 수산가공의 형태

수산가공을 수산동식물을 직접원료 내지는 재료로 하여 식료, 사료, 비료, 유지, 피혁을 생산하는

사업으로 규정하기에는 설명이 부족하다고 할 수 있다. 따라서 수산가공의 개념을 정리하기 전에 수산가공이 이루어지는 동기와 가공형태에 대해 먼저 알아보기로 하는데, 여기에서는 米田¹⁾에 의한 수산가공의 동기를 중심으로 살펴보기로 한다.

(1) 量的인 대응관계

이는 어획생산된 수산물이 단기적 지역적으로 生鮮유통과 그 소비 규모를 초과하기 때문에 가공되는 경우로서 전통적이면서 일반적인 수산가공의 동기 형태이다. 소위말해 임역생산물의 상품가치 실현 및 보존성의 필요에 의해 이루어지는 가공인 것이다.

예를들면 生鮮이용배분 능력을 초과한 어획생산물을 건제품, 염장품, 냉동물 형태 등으로서 변화시키는 것으로 전통적인 수산가공 형태의 대부분이 이러한 이유에 기인하고 있다고 할 수 있다.

(2) 어장과의 地理的인 대응관계

생산지와 소비지의 거리 차이 등 물류조건에 불리하여 발생하는 생산물의 가치하락을 방지하면서 생산물의 상품성을 유지하는 것을 목적으로 가공하는 경우로서, 이의 대표적인 예는 북양어업에서 이루어지고 있는 명태의 어육가공, 낙도 등지에서의 건제품가공, 선상에서의 염장가공, 참치어업에 있어 급속동결가공 등을 들 수 있다.

(3) 생산물의 최종소비형태의 대응관계

이는 생산물 그대로는 소비상품이 되기 어려워 가공과정을 거치는 경우로서, 미역, 김 등과 같은 해조류의 대부분이나 조갯살, 성게, 건멸치 가공 등이 여기에 포함된다.

(4) 생산물의 부가가치 부여 목적

이는 생산물을 원형 그대로 출하 판매하기 보다 고도 가공에 의해 고부가가치를 기대하는 가공 형태로서, 수산물통조림, 연제품 등이 여기에 포함된다.

(5) 1차가공의 副産物로서의 가공

이는 어업생산물의 1차가공 과정에 있어 산출되는 副産物을 가공하는 것으로서, 대표적인 것이 魚卵類의 염장가공이다. 그 외에 가공 폐기물을 이용한 飼肥料 등과 같은 비식용가공도 여기에 포함될 것이다.

이상과 같이 수산가공의 동기는 어업(양식업)생산의 연장선에서 이루어지는 관련산업으로서의 성격을 강하게 지니면서 전개되어 왔다고 할 수 있다.

2. 수산가공업과 일반제조업의 차이

수산가공이 다양한 동기와 이에 따른 가공형태에 의해 이루어지고 있다는 점을 염두에 두면서 수산가공업의 개념이 어떤 시각에서 정리될 수 있는지 살펴보기로 한다.

1) 米田一二三, 水産加工の基本的性格と構造變化, 西日本漁業經濟論集, 第27卷, 1986. 7.을 참조.
2) 장수호, 수산경영학, 친학사, 1987, p18-20.

우선 장수호의 수산경영학²⁾에서는 수산가공업을 「수산제조업」 또는 「수산제조가공업」으로 혼용 서술하면서 이를 원료채취단계의 어업(산업)과는 분리되는 원료가공단계의 산업으로 간주하고 있다. 다시말해 어업은 원료공급단계 산업, 수산제조(가공)업은 원료가공단계 산업으로 구분하면서 그 본질은 달리하고 있다고 막연히 서술하고 있다. 특히 그는 수산경영학이라는 학문의 대상이 수산업이고 여기에 수산제조(가공)업을 포함할 것인지 아닌지에 대해 많은 고민을 하고 있었음을 알 수 있다. 다시말해 수산제조(가공)업을 수산업 범주에 포함시킬 것인지에 대해 그의 견해를 서술하고 있는 것으로 그의 논리를 요약하여 살펴보면 “현실적으로 수산제조(가공)업이 어업생산물 이외에 농축산물도 취급하면서 종합식품가공업으로 발달하고 있고 이는 공업경영 분야에 속하는 것이 때문에 어업과 양식업 등과 같은 수산업 경영과 그 내용을 달리하고 있다. 하지만 수산업이 수산동식물을 채포한다는 어업만으로는 존립의 안정을 기할 수 없으며 어획물을 처리하고 가공하는 것에 의해서 어획물의 상품성을 유지하고 그것을 높이지 않으면 안되기 때문에 수산업에는 수산제조업을 동반하지 않으면 안된다고 할 수 있다.”라고 서술하고 있어 수산업의 안정적 존립 조건과 어획물의 상품성 유지조건으로서 수산제조(가공)업을 수산업 범주 속에 위치시키고 있지만 명확한 구분 정의는 내리고 있지 않다.

이상과 같이 그는 수산업과 수산제조(가공)업을 별도의 산업으로 인식은 하면서도 현실적으로 명확한 구분을 할 수 있는 시각 및 논리를 제시하고 있지 못하고 이로 인해 자신의 인식과 타협하는 선에서 개념을 규정하는 한계를 지니고 있다고 할 수 있다. 또한 수산가공업과 수산제조업을 동일한 의미로 혼용하고 있어 그가 생각하고 있는 수산업과 수산가공·제조업의 범주 구분의 개념 정리를 보다 어렵게 하고 있는 것이다. 따라서 수산업의 관련산업으로 정의되고 있는 수산가공·제조업이 과연 수산업 범주에서 구분되면서 독립된 산업으로 분리될 수 있다면 어떠한 측면에서 조망되어야 할 것인지를 검토할 필요가 있다. 개념 구분을 명확히 하기 위해 수산가공업과 일반제조업의 개념 차이를 지금까지 보편적으로 받아들이고 있는 이들을 둘러싼 경영·경제적 측면을 통해 살펴보기로 한다. 이를 정리하면 <표1>과 같다.

<표1>과 같이 일반제조업과 수산가공업은 여러 가지 측면에서 차이를 나타내고 있다고 할 수 있다. 일반적으로 자동차산업을 이를 구성하고 있는 각종 부품 특히 그 부품의 원료가 되는 1차적 생산물 산업내에 포함시켜 관련산업의 연장선에 위치시키고 있지는 않다. 하지만 수산가공업은 수산업의 범주에 포함시켜 관련산업으로 그 성격을 규정하고 있는 이유도 <표1>과 같은 경영·경제적 측면을 지니고 있기 때문이다. 따라서 수산가공업이 수산업에서 독립된 제조업적 성격으로 전환된다는 것은 <표1>에서 제시되고 있는 일반제조업의 경영·경제적 특성으로 수산가공업도 변화하는 것을 의미한다고 할 수 있다.

다시말해 ① 상품 생산의 성격면에서 어업생산물의 상품적 완결로서 수산가공의 제품생산, 즉 저렴한 가격에 풍부한 원료가 있으면 가공제품을 생산하고 그렇지 않으면 비교적 단기간에 고가격 실현이 가능한 선어출하를 중심으로 상품적 완결을 마치는 것이 아니라, 제조업 일반이 가진 지속적인 제품생산이 전제되고 원료는 단지 제품생산을 위한 원재료로서 이용되는 성격으로 변한다는 것이다.

② 입지조건에 있어 기본적으로 수산가공은 원료의 생산과 양륙이 이루어지는 원료입지향적인

수산가공의 수산업으로부터 제조업에의 분리과정 논리

<표 1> 수산가공업과 일반제조업의 차이

	일반제조업	수산가공업
용어 시점	· 제품(TV, 자동차, 의류, 신발 등)	· 원료(고등어자반, 오징어젓갈, 참치통조림 등)
성격	· 제품생산이 용이 · 제품이 선행되고 원료는 단지 제품생산을 위한 원재료로서 이용	· 어업(양식)이 선행 · 어업생산물의 상품적 완결로서의 성격이 강함.
입지 조건	· 地代, 노동력, 시장 등	· 원료공급지(생산지)
원료 공급	· 비교적 同種·同質의 안정적인 원료 공급이 가능 · 내구성이 강함으로 비교적 장기적인 수급 관계에 의해 성립	· 변동적, 불규칙적, 계절성이 강함 · 多種·多質의 원료공급 · 비내구적 성격이 강함으로 비교적 단기적인 수급관계에 의해 성립
원료 가격	· 원료의 수급구조보다는 제조품의 수급구조 변화에 따른 소비시장가격동향을 반영. · 제조업자측이 원료가격 설정 주도권을 가지고 있다 · 비교적 적은 가격 변동폭	· 어업생산이나 시장·유통조건(ex:선어, 냉동 등)에 의해 원료가격이 변동 · 가공업자측의 원료가격 설정 주도권은 약하다 · 비교적 가격 변동폭이 크다.
생산 특성	· 원료의 완전변형적인 생산 성격이 강하다. · 量産單一品 생산이 지배적 · National Brand적 생산	· 비교적 素材에 가까운 가공생산적 성격 · 소량다품종 생산이 지배적 · 지역특산물적 생산
제조 과정	· 기계화가 용이 · 자본집약적	· 수공업의 의존도가 높다. · 노동집약형
시장 조건	· 비교적 동일 제조상품 시장내에서의 경쟁	· 수산가공품시장내의 경쟁만이 아닌 수산물전체시장에서 경쟁
유통 조건	· 비교적 경영이 기업적 형태로 독립된 시장 및 유통경로를 가지고 있어 생산자측의 마케팅활동이 용이하다. · 시장의 계열적인 성격이 강함 · 계획적 판매가 용이	· 비교적 경영이 소규모 형태로 생산자측의 독자적인 마케팅활동이 용이하지 않고, 수산물도매시장을 중심으로 하는 중간유통경로에 의존도가 높다. · 시장의 비계열적인 성격이 강함 · 계획적 판매가 어렵다.

산지에 위치하여 전개되어 왔다. 다시말해 地代나 노동력 지향, 시장 지향적 입지조건을 중심으로 위치하여 온 것은 아니다. 하지만 오늘날에는 제조업의 입지조건이 수산가공업에서도 강조되고 있는 것이다. 예를들면 地代나 노동조건에 있어 생산지보다 내륙지가 비교우위에 있다면 이것이 원료공급 조건보다 우선될 수 있는 것이다.

③ 원료공급측면에서는 수산업 일반이 지닌 생산의 변동적, 불규칙성, 계절성과 多種·多質, 내구성이 약한 성격이 물적유통의 발달에 따라 상당히 극복되고 있다는 점이다³⁾. 다시말해 원료의 성격이 내구성을 지니면서 同種·同質의 연중 안정적인 공급이 가능하게 되었다는 점이다. 또한 가공원료의 가격형성에 있어서도 수산물 가격의 일반적 성격에서 알 수 있듯이 어업생산 즉 공급량에 따라 그리고 가공수요, 선어, 냉동 등의 시장수요를 전부 포함한 포괄적인 가격형성에 의해 주도되고 있는

3) 수산물유통에 있어서 특히 물적유통조건 중 냉동냉장시설의 확충, 운송수단의 발달, 도매시장 정비 등의 진전에 대해서는 廣吉勝治, 水産物流通構造の再編成と多元化, 新海洋時代の漁業, 農山漁村文化協會, 1988를 참조 바람.

것이다. 그러나 오늘날에는 수산물전반의 수급구조 중심의 가격형성에서 가공제품의 시장수급구조 변화에 따른 원료가격 형성이 생겨나고 있다.

④ 생산특성과 제조과정에 있어 기계화의 도입에 따른 수산가공품의 지역특산물적 少量多品種 생산에서 전국상표의 量産單一品 생산이 가능하게 되었다는 점이다.

⑤ 시장조건에 있어 수산가공품은 동종 상품 카테고리(category)내에서의 판매경쟁보다는 수산물 전체 상품 카테고리에서 경쟁하여 왔다고 할 수 있다. 그러나 이같은 시장조건은 여전히 존재하고 있어 특히 수산가공품은 제조업 일반과 같은 동종 제품 카테고리내에서의 경쟁으로는 전환되기 보다는 농축수산물 가공식품 카테고리에서의 경쟁이 진행될 가능성이 높다. 또한 대다수 수산가공업체는 영세하여 독자적인 마케팅에 의한 가격설정력과 판매력은 약하여 도매상이나 수산물도매시장을 경유하는 것이 일반적이다. 그러나 후술에서 자세히 언급하지만 이 부문에 있어 변화가 생겨나고 있다는 점에 주목할 필요가 있다.

이상과 같이 수산가공을 둘러싼 경영·경제적 측면에 변화가 생겨나고 있고 이러한 변화에 따라 수산가공업이 완전한 제조업적 성격으로 전환될지에 대해서는 아직 미지수이지만 많은 부문에 있어 과도기적 형태를 취하고 있는 것은 사실이다. 이하에서는 이러한 변화를 일본의 수산가공업을 통해 살펴보기로 한다.

Ⅲ. 일본 수산가공업의 구조변화

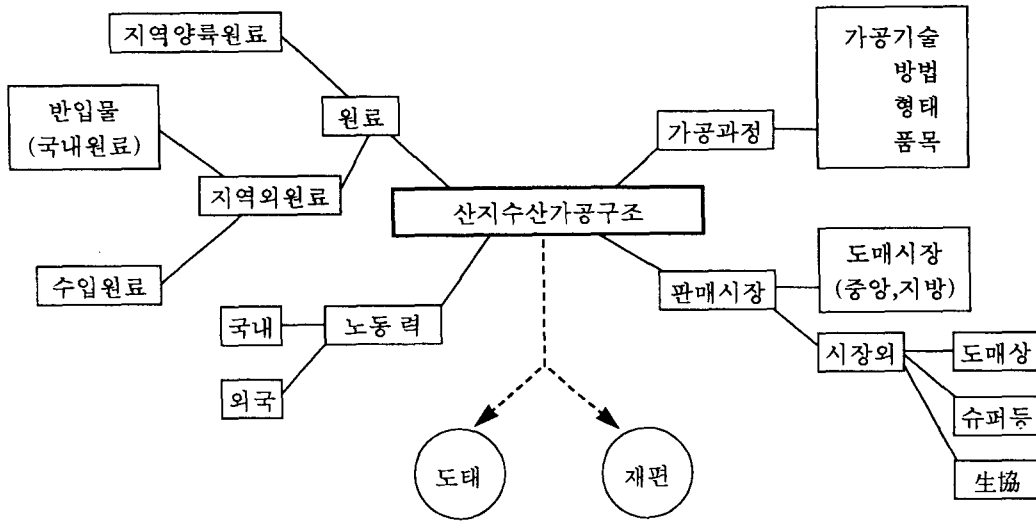
1. 수산가공업의 규정 요인

일본에 있어 수산가공업은 전통적으로 수산물 생산지를 중심으로 형성되어 왔고 현재에도 기본구조는 유지하고 있다. 따라서 일본 수산가공업은 「産地水産加工」으로 지역산지시장에 양륙 공급된 수산물을 기본 원료로 가공 이용 배분되는 형태로 그 기본 입지조건을 원료공급기점인 産地市場에 두면서 지역 노동력을 중심으로 고유의 가공기술·방법에 의한 가공품을 생산하는 지역특산업적 성격이 강한 산업으로 규정될 수 있다.

이와같이 일본의 산지수산가공을 규정하여 온 요인은 크게 지역에 존재하는 풍부한 원료, 지역고유의 가공기술과 가공제품 개발과 같은 가공과정, 지역에 존재하는 노동력을 기반으로 하면서 지역 소비시장은 물론이고 도매시장을 중심으로 하는 전국적 유통경로를 구축하고 있는 판매시장의 존재로 이해할 수 있다<그림1>.

그러나 오늘날 이러한 제요인을 둘러싼 현상에 변화가 생기기 시작하면서, 우선 원료면에 있어 200해리문제와 어업생산의 축소에 따라 종래의 풍부한 지역 양륙물이라는 원료공급조건이 상실되는 산지가 속출하고, 반면 수입원료에 의존하는 산지가 많이 출현하기 시작하고 있는 실정이다⁴⁾. 또한 저임금의 풍부한 지역 노동력 기반 역시 노동력의 감소와 임금 상승 등으로 지역 노동력 조달만으로

4) 이러한 현상을 설명하고 있는 문헌으로는 秋谷重男, 水産物需要構造, 漁業經濟研究, 第35卷 第2·3號, 1991.
2.를 참조 바람.



<그림1> 일본 산지가공산업의 구조와 요소

로는 곤란하게 되어 외국인 노동력을 도입하고 있는 산지도 적지 않게 나타나고 있다. 그리고 지역원료를 기반으로 하는 지역특산물적 제품 생산과 기술이라는 측면도 가공품의 양적 기술 개발의 전국적 보급과 수입원료 확대 등에 의해 가공품의 지역성도 점점 없어져 가고 있는 실정이다. 판매시장 역시 종전의 도매시장 중심 구조에서 양판점이나 슈퍼 등과의 계약 생산 판매 형태도 도입되면서 산지가공에 대한 최종소매시장의 발언력이 한층 강화되면서 가공제품의 종류, 규격 구성, 납품 단위·시기 등이 시장측의 논리에 의해 선택되는 현상이 진행되고 있다⁵⁾.

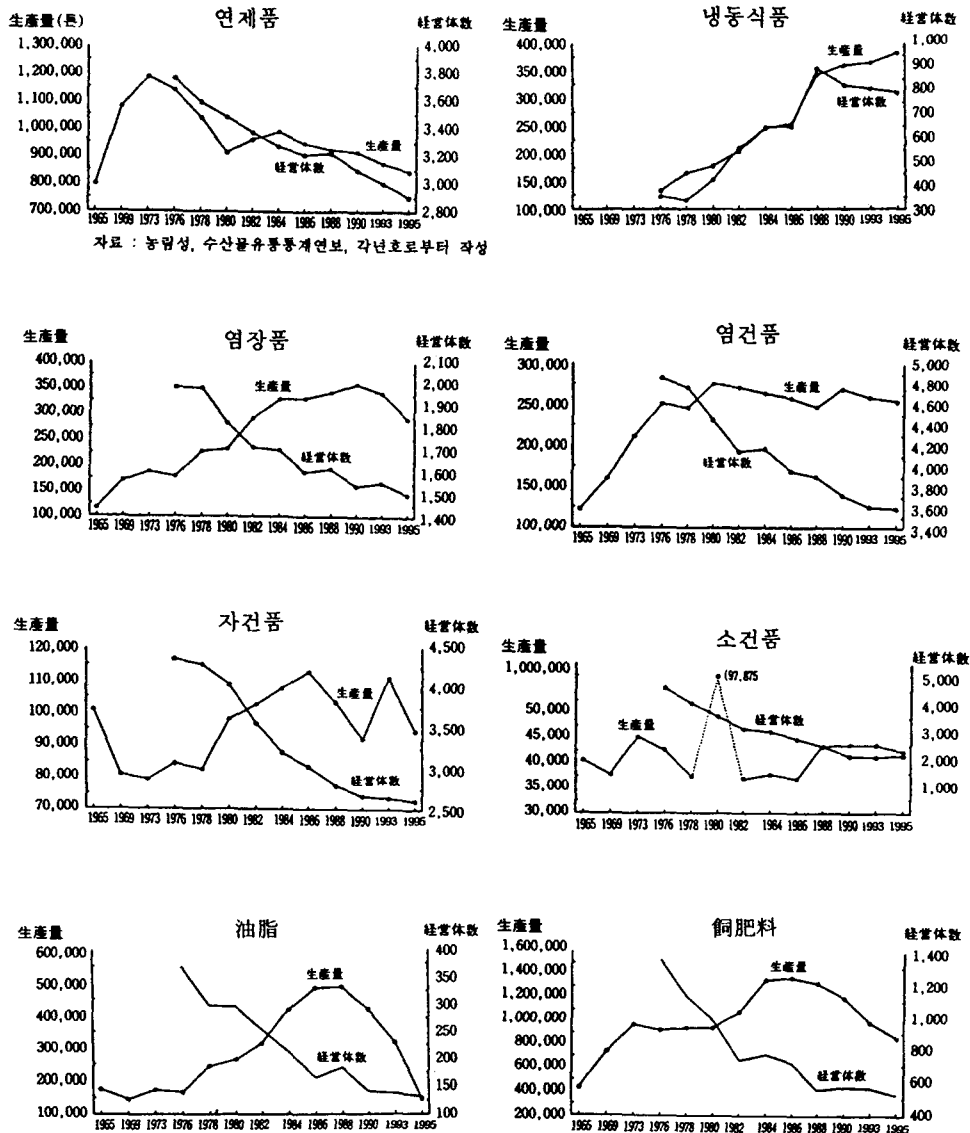
이상과 같이 일본의 산지수산가공을 규정하고 있는 제요인들은 종전과는 달리 많은 변화를 나타내면서 새로운 규정에 의해 지배되는 변화기를 맞이하고 있다.

2. 가공경영체의 재편 동향

우선 수산가공의 생산량과 가공경영체수의 동향을 전국 통계자료로부터 확인하기로 한다. 수산물 통계연보로부터 1965년부터 1995년까지 약 30년간의 움직임을 주된 가공형태별로 나누어 살펴본 것이 <그림2>이다. 여기에서 확인하고 싶은 것은 가공생산량과 경영체수의 隔差 움직임이다. 예를 들면 冷凍食品과 같이 1990년 이후 경영체수는 보합세 경향을 보이면서도 생산량은 증가하여 경영체수간의 격차는 나타내지만, 전반적인 동향은 소비시장의 확대 경향을 배경으로 생산량과 경영체수가 동시에 증가하고 있는 가공형태가 있다. 반면 練製品の 경우와 같이 200헤리의 직접적 영향으로 원료확보면의 곤란에 의해 가공생산량과 경영체수의 감소가 동시에 진행되고 있는 가공형태가 있는가 하면, 식용가공품은 아니지만 油脂, 飼肥料와 같이 1980년대 중반이후부터 수요의 감소를 배경으로

5) 일본의 수산가공업을 둘러싼 전반적인 구조변화 중에서 특히 수산가공품의 유통에 분석시각을 두고 설명하고 있는 것으로는 (財)東京水産振興會, 21世紀における冷凍品流通の展望 PART 1・2, 1989. 1990.과 張瑛秀, 大型産地における水産加工業の展開と構造再編の動向, 漁業經濟論集, 第34卷 第1號, 1993. 8을 참조 바람.

수산경영론집



<그림2>일본 수산가공에 있어 생산량과 경영체수의 전국 동향

생산량과 경영체의 동시 축소가 진행되고 있는 가공형태도 있다.

한편 鹽藏品, 鹽乾品, 煮乾品, 素乾品에 있어서의 생산량과 경영체의 관계는 명확한 특징을 지닌 현상으로 나타나고 있지는 않지만 공통적으로 말할 수 있는 것은 생산량의 보합세 혹은 감소폭 보다 경영체수의 감소폭이 훨씬 크게 나타나고 있다는 점이다. 다시말해 이러한 가공형태에 속하여 있던 가공경영체의 分化 내지는 再編이 경영체의 규모화 방향으로 진행되고 있다는 사실을 읽을 수 있다.

이상과 같이 가공경영체의 숫적인 축소와 규모화 배경에는 앞의 <그림1>에서 나타내고 있는 원료, 판매시장, 가공과정, 노동력 요인이 복합적으로 영향을 미치고 있다고 할 수 있다. 이하에서는 이

러한 가공경영체의 전반적인 재편 동향에 대해 지역사례를 통해 살펴보기로 한다.

3. 산지가공에 있어 脫지역원료입지 가공의 전개

산지시장의 전개과정은 기본적으로 어업의 확대 재생산 조건 중의 하나로 규정할 수 있다. 기본적으로 主산지 형성, 지역적 분화나 특성 등은 어업생산(어장이나 양륙되는 어획물 등)에 의해 규정되고 있기 때문에 산지가공 역시도 지역에 양륙되는 원료를 기초로 하는 자연적 입지요인에 규정되면서 전개되어 왔다고 할 수 있다. 다시말해 산지형성·확대 과정=산지가공의 원료입지조건의 강화라고 하는 공식이 적용되어 온 것이다. 그러나 어업생산기반의 축소 등으로 종래와 같은 산지시장의 수급균형체제가 붕괴되면서 산지수산가공도 이전과 같은 원료입지조건을 상실하고 있는 실정이다.

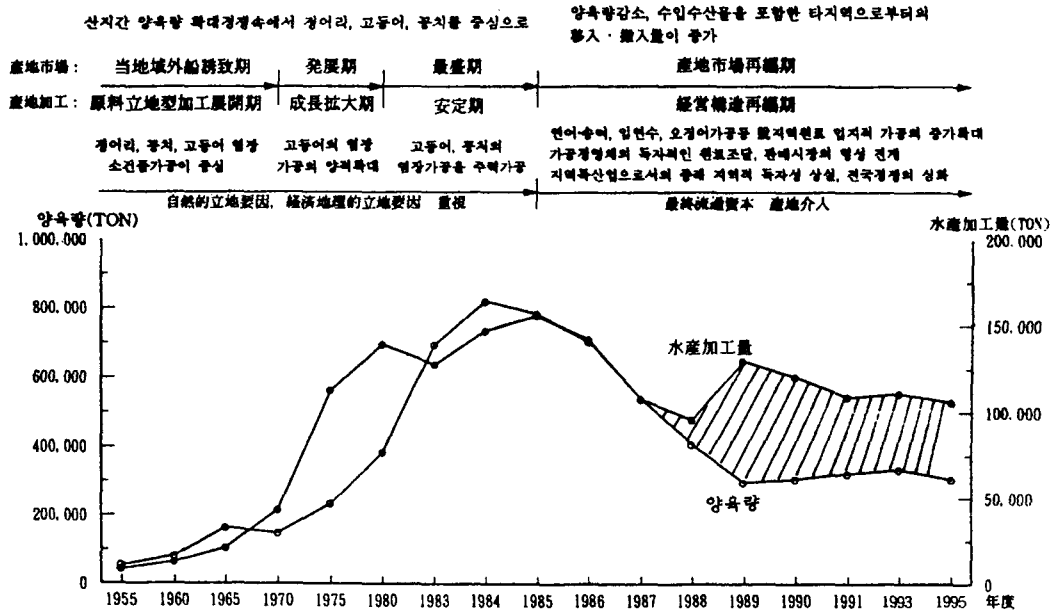
이와같이 원료조건의 축소 및 상실에 따라 도산되는 가공경영체도 속출하고 있는 실정이지만 다른 한편에서는 수입원료나 타지역으로부터의 반입원료로 대체하여 생산을 유지 확대시켜가는 가공경영체도 나타나고 있다. 다시말해 종전의 지역산지시장 중심의 원료 확보라는 유통경로는 수입원료(지역원료이외)를 중심으로 다원화되어 가고 있는 것이다.

이상과 같은 현상을 일본 대형산지이자 가공기지인 千葉縣의 銚子(CHOUSI)라는 곳의 양륙량과 수산가공생산량의 추이를 통해 살펴보기로 한다. 銚子지구는 오랜 과거부터 정어리, 고등어, 쫄치를 중심으로하는 다핵성어종의 양륙산지이면서 이를 원료로 하는 수산가공이 성행하여 온 지역으로 고등어 염장품, 쫄치 염장품 등은 일본 전국 생산의 약 50-60% 이상을 차지하고 있는 가공산지이기도 하다⁶⁾. 이 지역의 어업생산과 가공업의 관계를 지역 산지시장의 양륙량과 가공생산량의 상호관계를 통해 검토하여 보면 <그림3>과 같다.

이 지역의 어업생산과 수산가공을 시대별로 살펴보면 전국적 산지간 양륙 확대 경쟁속에서 정어리, 고등어, 쫄치를 중심으로 ① 1970년까지는 지역의 어선 유치기로서 양륙량 증대에 따른 산지시장 규모 확대를 도모하는 시기로 규정할 수 있다. 특히 이 시기에 있어 산지가공은 풍부한 지역원료를 기초로 정어리 건조품, 쫄치 염장품, 고등어 염장품 등의 가공이 성행하고 있어 원료입지형 가공전개기로 규정할 수 있다. ② 1970년대에는 지역 어선, 지역의 어선에 의한 정어리, 고등어 선망이나 쫄치 봉수망 등의 지역 양륙을 일방적으로 확대 발전시켜가는 양적확대·발전기로 규정할 수 있다. 또한 산지가공 역시 이전의 기본구조를 유지하면서 10만톤을 넘어 확대되는 시기로 성장확대기로 규정할 수 있다. ③ 1980년대 중반까지는 정어리, 고등어뿐만 아니라 다랑어·가다랭이의 양륙도 증가하면서 이 지역 산지시장은 최성기를 맞이하게 된다. 특히 이 시기에 있어 고등어 가공품이나 쫄치 가공품이 지역 주력 가공품으로 정착·완성되면서 가공생산량도 15만톤대를 달성하게 된다. 이 같은 산지가공의 전개는 지역 양륙에 크게 규정되어진 산지가공의 전개시기로 자연적 입지조건이 무엇보다도 중시되고 있었던 것이다. 그러나 ④ 1980년대 중반이후부터 이들 어업의 부진이 지속되면서 특히 고등어, 정어리의 지역 양륙은 <그림4>에서 알 수 있듯이 격감하게 된다. 이것과는 대조

6) 銚子지역의 수산가공 역사에 대해서는 平澤豊, 銚子水産加工業の現状と今後の方向, 銚子市, 1972.을 참조 바람.

수산경영론집



<그림3> 銑子지역에 있어 양육량과 수산물가공생산량의 추이

자료 : 농림성, 수산물유통통계연보 각년호, 銑子市水産課 各년자료로부터 작성.

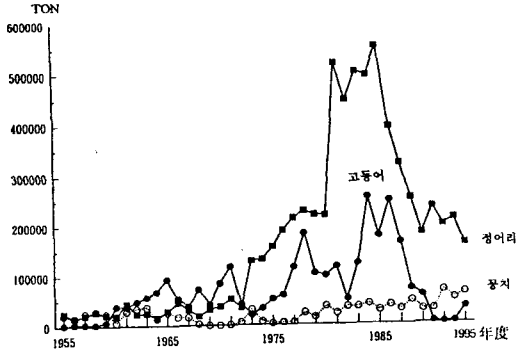
적으로 수입물품을 포함한 지역의로부터의 가공원료의 반입이 증가하면서 산지시장과 가공경영은 재편기를 맞이하게 된다.

한편, 고등어 가공품 등과 같은 전통적인 지역수산물가공은 원료를 지역외로부터의 반입에 크게 의존하게 되는데 특히 수입고등어는 연간 약 5-6만톤 정도가 반입되면서, 가공생산금액은 300억円 이상의 수준을 유지 발전하고 있다⁷⁾. 다른 한편으로는 연어·송어, 임연수, 오징어가공 등 종전 지역원료입지와 무관한 가공이 크게 증대 확대되고 있기도 하다. 특히 현재 연어가공 생산량은 연간 약 2만톤 정도 생산금액은 약 150억円에 달하면서 이 지역의 새로운 가공상품으로 정착하고 있다.

이상과 같은 지역양육량과 가공생산량의 상관관계는 앞의 <그림3>에서도 확인할 수 있듯이 1980년대 중반까지는 양자가 동일한 움직임을 나타내고 있었으나 그 이후는 빗금친 부분이 말해 주듯이 상호 격차를 보이고 있다. 이같은 격차는 종전의 산지수산물가공 입지조건이 지역원료입지에서 脫지역원료입지로 변하고 있음을 말해주고 있는 것이다. 다시말해 원료공급과 가공의 지리적 분리나 가공경영체의 독자적인 원료조달이 가능하게 되었다는 것은 지역산업으로서 종래의 지역적 독자성이 상실되면서 전국 어디에서나 생산가공이 가능하게 되었다는 것을 의미하는 것이다. 따라서 산지 가공 경영체로서는 원료확보면에 있어 독자적인 정보 수집, 다양한 가공품 생산과 브랜드화 등이 종래와는 다른 새로운 존립조건으로서 중시되기 시작하였다. 이하에서는 이와같은 상황하에 산지경영

7) 銑子地區에 있어서의 수입수산물 취급동향은 張瑛秀, 大型産地における水産加工業の展開と構造再編の動向, 漁業經濟論集, 第34卷 第1號, 1993. 8.을 참조.

체의 제대응과 내용을 고찰하면서 특징적 움직임을 정리하기로 한다.



<그림4> 銚子지역에 있어 주요 어종의 양륙량 추이
자료: 銚子市漁業協同組合 各年자료로부터 작성.

4. 산지가공업체의 경영구조 재편

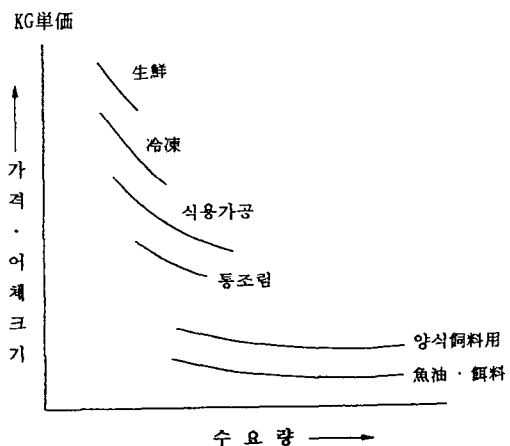
일본의 종래 산지수산가공업자는 지역에 양륙된 어획물을 가공하거나 선어출하업무를 겸업하고 있는 것이 일반적 형태이었다. 다시말해 다확성 어종의 가공과 선어출하와 같은 산업자본과 상업자본의 양면 성격을 지니면서 이 과정에서부터 생겨나는 부가가치를 획득하여 온 것이다.

예를들면 <그림5>는 수요와 가격·어체크기를 척도로 고등어의 이용 배분 형태를 도식화한 것으로 지역산지시장에 고등어가 양륙되면 우선 大사이즈를 중심으로 고가격이면서 가격탄

력성이 높은 生鮮형태로 이용 배분되게 되는데 이는 수요 자체도 소량이기 때문에 양륙물 전량을 生鮮형태로 이용 출하 배분할 수는 없는 것이다. 따라서 冷凍, 食用加工, 통조림과 같은 식용가공원료로 이용 배분되면서 어체사이즈와 단가도 하락하게 되고 마지막으로 이용 배분되는 것이 飼料, 油脂, 餌料 형태를 취하면서 점점 가격탄력성을 잃어가는 것이 수산물유통에 있어 특히 다확성어종의 이용 배분형태의 일반적인 특징이다. 따라서 산지가공업자들은 양륙된 고등어 중 大사이즈는 生鮮형태로 소비지도매시장에 출하하고 나머지 中·小사이즈 고등어는 식용과 비식용가공원료로 이용하면서 상업이윤과 산업이윤을 동시에 획득할 수 있었다.

그러나 오늘날에 있어 지역 원료조건이 무너지기 시작하면서 가공경영체는 변화하는 환경에 대응할 수 있는 경영체질을 만들지 않으면 안되는 상황에 처해진 것이다. 예를들면 가공원료 공급 측면에 있어 가공경영체 중에는 종래와 같이 지역원료나 국내원료를 고집하면서 특화하는 업자도 있는 반면 수입원료를 적극적으로 취급하면서 변화하는 환경에 대응하는 업자도 존재하여 새로운 가공경영체의 규모 계층구조가 형성되고 있다.

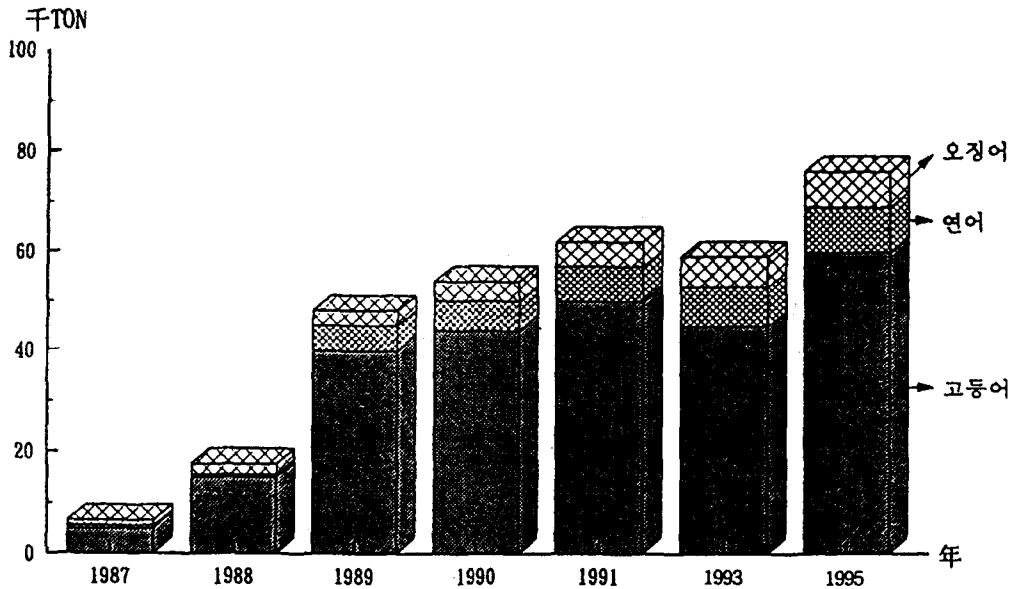
실제 이 지역에 있어 수산가공원료로서 이용되고 있는 수입수산물은 <그림6>에서 나타내



<그림5> 고등어의 이용 배분 형태에 따른 상품 개념도

고 있는 바와 같이 약 8만톤 이상에 달하고 있다. 통계자료에 집계되지 않고 있는 부분까지 고려한다면 실제 이용량은 훨씬 많을 것이다. 특히 주목할 것은 오징어나 연어 등과 같은 종래 이 지역의 양륙 생산물과는 무관한 어종의 수입수산물인 반입되어 가공원료로서 이용 배분되고 있다는 점이다.

한편, <표2>는 銚子지역 가공경영체의 규모 계층별 구성을 나타내고 있는데 현재 이 지역에는 약 160社의 가공경영체가 존재하고 있지만, 그 중 약 80% 이상인 137社가 종업원 30인 이하의 소규모 경영이다. 이들의 주된 가공품목은 콩치·고등어가공, 정어리 소건, 자건과 같은 종래 이 지역의 지역특산물적인 가공품이 대부분이다. 그러나 오늘날에는 가공품목별로 경영체의 규모 계층이 나타나고 있는데, 특히 규모가 큰 가공경영체의 대부분은 단품생산보다는 예를들면 고등어가공+임연수가공이나 고등어가공+임연수가공+연어가공 등과 같이 몇종류를 결합한 다품목 가공을 행하고 있다. 특히 연어가공을 행하는 업자는 종업원 30인 이상의 비교적 규모가 큰 업자가 중심으로 되어 있



<그림6> 銚子지역에 있어 수입수산물 加工原魚의 취급 추이

<표 2> 銚子지역 가공경영체의 규모 계층별 구성 단위 : 업체, %

	주요 가공품목	콩치·고등어 가공	(+임연수 가공)	(+연어 가공)	소건·자건	냉동가공	기타	계(%)	
종 원 원 수	~9인	29	6		12	1	9	57	35.7
	10~29인	36	7	1	9	21	6	80	50.2
	30~49인	3		3		5	1	12	7.4
	50~99인	2	2	2		4		10	6.2
	100인~						1	1	0.5
	계	70	15	6	21	31	17	160	100.0

주 : +임연수가공은 콩치·고등어가공+임연수가공, +연어가공은 콩치·고등어가공+연어가공을 의미.

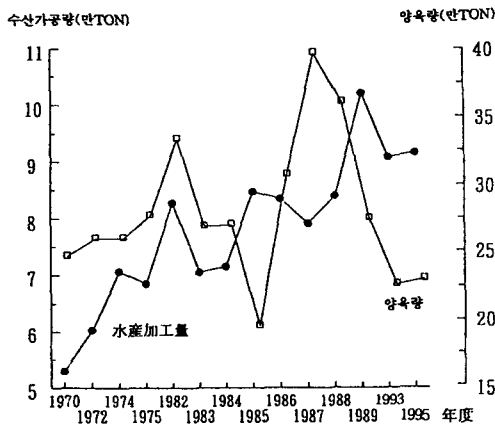
자료 : 千葉縣水産加工業協同組合聯合會의 銚子地區水産加工業組合員名簿(1995년)로부터 작성.

다. 이하에서는 銚子지역사례를 포함해 오늘날에 있어 수산가공업체의 경영구조 변화 특징을 정리하기로 한다.

(1) 가공품목의 多樣化

산지가공에 있어 가공품목의 다양화는 최종대형소매점과 밀접한 관계를 가지면서 진행하고 있다. 실제 銚子지구의 가공업체의 경영내용을 살펴보면 종래의 쫄치, 고등어 가공이외에도 연어·송어의切身이나 훈제, 임연수의 염장가공, 새우후라이 등과 같은 냉동식품가공을 병행하여 행하고 있는 곳도 많이 나타나고 있다.

가공품목의 다양화는 타지역에서도 확인할 수 있는데 예를들면 일본 동북지역에 위치하고 있는 宮城縣의 石卷(ISINOMAKI)지역의 경우는 이전부터 북양어장어의 접근 용이성으로 북양 저서어종의 지역 양륙이 성행한 곳으로 이러한 북양어종을 원료로 하는 練製品이나 切身가공 기지로서 유명한 곳이기도 하다⁸⁾. 그러나 200해리이후 북양어장의 상실로 인해 지역 양륙량은 물론이고 이로 인해 가공생산량도 격감하게 되는데 이후 가공경영체의 脫산지원료 조달전략으로 새로운 경영구조를 구축하게 된다. 이러한 움직임은 앞의 銚子지역과 마찬가지로 <그림7>에서도 확인할 수 있듯이 지역 양륙량과 가공생산량의 격차를 통해 읽을 수 있다.



<그림7> 石卷지역에 있어 양륙량과 수산가공량의 상관관계 추이

자료 : 농림성, 수산물유통통계연보 각년호, 石卷지역 수산과 자료로부터 작성

<그림7>에서 나타내고 있는 石卷지역 양륙량과 수산가공량의 차이는 가공경영체의 원료조달이 외부로부터 이루어지고 있음을 말해주는 것으로 특히 수입수산물의 반입 사용이 그 대부분을 차지하고 있다. 실제 이 지역의 수입수산물 반입량은 현재 대략 대구 12천톤, 은대구 2천톤, 가지미 16천톤, 적어 8천톤, 청어 2천톤, 명란 1천톤, 연어·송어 2천톤 등을 포함해 총 5만톤 정도에 이르고 있는 실정이다⁹⁾. 따라서 수산가공품도 종래의 북양저서어종 중심에서 연어·송어의 필렛, 냉동식품, 반조리제품 등 폭넓은 가공이 이루어지고 있는 실정이다.

한편 이들 지역을 포함한 산지가공의 품목 다

8) 石卷지역 수산가공의 역사에 대해서는 中井昭·長谷川健二, 漁業生産構造の變化が地域經濟に与えた影響, 水産經濟研究, 水産廳漁政部企劃課, 1979. 3.을 참조 바람.

9) 宮城縣 石卷市 水産課의 통계자료(1995).

10) 生活協同組合(일명 生協)이란 조합원인 소비자가 출자하여 설립한 일종의 공동구매를 변형한 형태로 의형적으로는 일반 슈퍼나 비슷한 소매점을 운영하거나 카탈로그 통신판매 등도 행하고 있다. 출자자인 조합원 대부분이 소비자로 구성되어 공동구매를 통해 저가격을 추구하고 상업마진 역시 일반 소매점보다 저이윤을 추구하면서 조합원의 생활을 경제적으로 영위할 수 있도록 함을 목적으로 하고 있다.

양화는 산지가공경영체의 독자적인 판단에 의해 전략적으로 이루어지고 있는 경우도 있지만 마케팅 능력의 부족과 판로개척의 경비 부담 등으로 인해 최종대형소매점인 슈퍼나 양판점, 生協(生活協同組合)¹⁰⁾ 등과의 거래과정에서 제도가공품목의 확충·재편을 도모하는 경우가 대부분이다. 다시말해 최종소매점에서 진열 판매하고 있는 企劃品과 같이 최종수요자의 요구에 대응하는 「多樣化」, 「多角化」로서 이같은 인과관계의 결과로서 종래의 산지가공품목과는 무관한 품목의 가공이 확대되고 있는 것이다.

(2) 판로·판매와 일체화된 원료조달의 추진

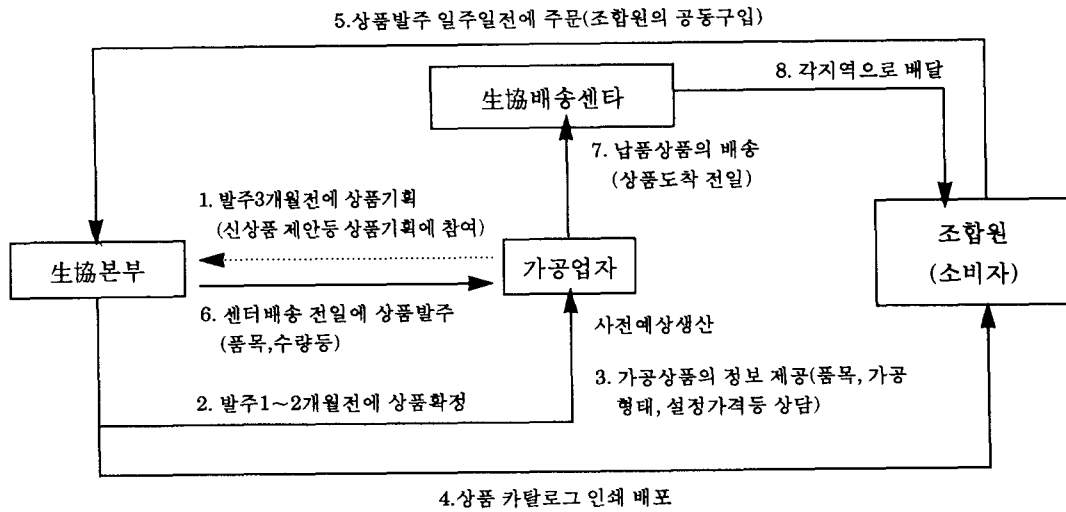
일본에 있어 종래 가공업자는 가공원료를 직접 산지시장에서 조달 가공하여 상품을 소비지도매시장에 위탁판매하는 것이 일반적인 형태이었다. 그러나 이미 앞에서 설명한 바와 같이 지역 원료공급 조건의 후퇴에 따라 가공업자는 독자적인 가공조달 경로를 개척하고 있고 특히 수입원료는 상사나 대규모 원료판매업자로부터 구입하는 형태가 지배적이다.

한편 판매거래선이 가공업자에 대해 상품을 거래하는 것을 전제로 원료를 공급하는 경우도 나타나고 있다. 이러한 것은 도매상, 상사, 슈퍼, 양판점, 生協, 도매시장의 도매법인으로부터 원료를 구입하고 가공 생산한 상품을 재차 원료제공자에게 판매하는 형태이다. 예를들면, 앞의 石巻지역에 있어 명란 가공업자의 대부분은 원료를 중앙도매시장의 도매법인으로부터 구입하고 가공 생산한 상품을 동일한 도매시장에 위탁판매하는 형태를 취하고 있는 경우가 많다. 또한 銚子지역의 가공업자 중에서도 生協과의 거래에 집중하는 경우가 많이 나타나고 있는데 이 경우 역시 판매거래선인 生協은 판매처만이 아니라 원료공급자이기도 하다. 다시말해 生協으로부터 일부 원료를 조달하여 가공한 상품은 재차 生協에 판매하는 형태이다. 이와같은 거래과정을 구체적으로 살펴보면 <그림8>과 같다. 이 그림은 가공업자와 카탈로그(catalog)를 통한 공동구입을 중심으로 하는 生協과의 거래형태를 도식화한 것이다.

거래과정을 거래흐름면으로부터 살펴보면, ① 生協본부는 가공업자에게 상품을 발주하는 3개월전에 상품기획을 행하고(가공업자가 신제품의 제안 등 상품기획에 참여하는 경우도 있다), → ② 生協측은 상품발주 1~2개월전에 상품목록을 확정하지만 대개의 경우는 이 단계에서 발주상품의 품목이나 가공형태, 설정희망가격의 수준 등과 같은 정보를 가공업자측에 제공하여 사전 생산이 가능하도록 하고 있다(이 단계에 있어 가공업자는 生協측과 원료에 대한 정보를 얻든지 아니면 원료 조달을 의뢰할 것인지 상담이 이루어진다). → ③ 生協본부는 상품 카탈로그를 조합원에 배포하고 조합원의 주문을 상품발주 1주일전에 받는다. → ④ 生協본부는 가공업자에게 상품을 발주한다(이 경우 상품 물류센터 배송 전날에 상품을 발주하는 것을 원칙으로 하고 있다). → ⑤ 가공업자는 납품 상품을 물류센터로 배송한다(이 경우는 조합원에 상품 도착 전날 납품을 원칙으로 하고 있다). → ⑥ 生協물류센터는 납품상품을 각 지역의 조합원에 배송하는 것을 1회 사이클로 하여 거래는 종래되는 것이다.

이상과 같은 거래 형태는 일본 전역에서 일반적인 현상으로 나타나고 있는 것으로, 가공업자측에서는 종래의 원료조건에 규정되면서 가공생산 판매하는 것과는 다른 독자적인 가공원료조달은 물론

수인가공의 수산업으로부터 제조업에의 분리과정 논리



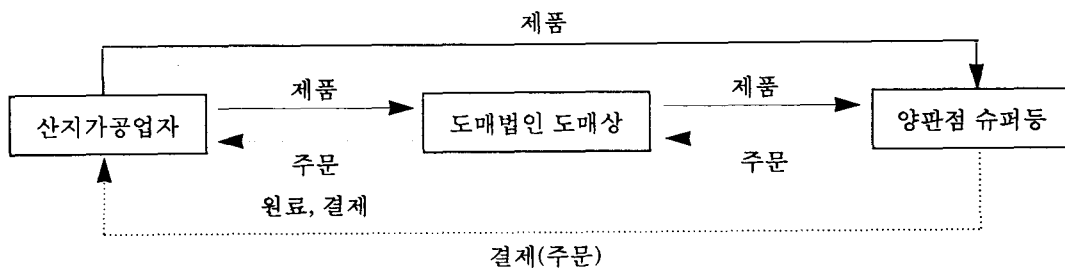
<그림8> 가공업자와 生協과의 거래과정

이고 도매법인, 도매상, 상사, 슈퍼, 生協 등을 개입시켜 원료확보와 판매가 일체적으로 이루어지는 경우도 포함해서 판매시장의 조건에 부합되는 계획생산과 판매, 이에 따른 효율적인 재고관리, 특히 노동력의 효율적인 관리 등이 가능하게 되는 것이다.

(3) 계열적 유통시스템

이것은 거래단위나 리드타임(lead time : 발주에서 납품까지의 시간), 지불조건, 경제조건 등에 있어 슈퍼 등 최종유통자본 주도 거래구조가 직간접적으로 산지에 침투하여 산지가공경영구조 재편의 촉매 역할을 하고 있는 것을 의미한다.

<그림9>는 가공업자와 슈퍼 등 최종유통자본과의 거래관계를 나타내고 있는데, 거래형태는 가공업자가 최종유통자본과 직접거래하거나 도매상, 도매시장 도매법인을 중간 필터로 경유하는 간접적인 거래를 행하는 경우도 있다. 후자의 경우는 슈퍼 등의 산지 선택이나 제품선택, 업자선택 등에 있어 직접적인 것이 아니라 중간 유통기구를 통하여 전달되는 것이다. 특히 중간유통을 담당하고 있는 도매법인이나 도매상은 최종유통기구를 대신하여 결제부담기능을 담당하고 있다. 소위말해 슈퍼 등의 최종유통기구를 중심으로 도매법인, 도매상, 산지가공업자간의 거래 계열화 관계가 추진되고



<그림9> 가공업자와 최종유통기관과의 거래 관계

있다고 할 수 있다. 실제 물류, 정보면에 있어 최종유통시장과의 대응이 보다 강조되고 있는 상황에서 자기 자금력, 영업력, 판로개척력을 가지고 있지 못한 중소기업경영은 앞에서 설명한 관계를 가짐에 따라 경영안정을 도모하는 면도 있다. 이 의미는 오늘날에 있어 수산가공의 유통과정의 최종시장 중심으로 하는 계열적 유통시스템으로 변화하고 있다고 볼 수 있다.

IV. 결 언

지금까지 수산가공의 개념은 수산업의 연장선위에 위치하고 있는 관련산업으로 보고자 하는 시각과 수산업과는 별도의 독립적 산업으로 보고자 하는 시각으로 대별되고 있었다. 본 연구는 이러한 수산업 범주와 수산가공의 위치 논란에 대한 개념설정에 있어 일정 시각을 정리하고자 하였다. 사실 종래의 수산가공업은 해당 어업과 무관하게 전개되어 온 것이 아니며 오히려 밀접한 관계를 가지면서 전개되어 왔다고 할 수 있다. 특히 수산가공업이 어업생산의 전진기지이자 생산물의 1차적인 상품화 과정에 있어 필수적이었던 산지시장에 위치하고 있는 것만으로도 양자 관계를 충분히 이해할 수 있다.

그러나 오늘날 수산가공업을 둘러싼 경영·경제적 환경의 변화로 종래와 같은 양자의 밀접한 관계는 붕괴되기 시작하면서 수산가공의 “脫產地化”가 표면화되기 시작하고 있다. 이러한 현상은 일본의 산지시장에서 확인할 수 있는데 특히 다핵성 대량 어업을 중심으로 하는 어업생산의 감소 → 산지의 대량 가공수요 감소 → 산지가격의 하락 및 정체로 이어지면서 원료대상어업의 존립기반은 크게 상실되고 있다. 다시말해 지금까지 지역 양륙 원료를 기반으로 하는 수산가공은 가공원료를 외부 조달(타지역으로부터의 반입 및 수입원료의 대량 조달)에 의존하면서 종래의 원료입지적 성격이 약화되어 가고 있다는 것이다.

한편 수산가공업이 수산업 범주에서 독립하여 제조업적 성격으로 변화한다는 것은 이상과 같은 脫원료입지화 현상뿐만 아니라 원료성격, 가격, 생산특성, 시장조건, 유통조건 등과 같은 경영·경제적 측면에서 일반제조업적 성격으로 변화한다는 것을 의미하는 것이다.

원료성격이나 가격면에서는 종래의 지역 양륙물에 의존한 生鮮, 식용가공, 비식용가공 등과 같은 다양한 이용배분 형태의 한부분으로서 변동적으로 형성되어 왔으나 脫產地化가 진행되면서 6개월 내지는 1년단위로 하는 사전 계획 조달의 생산원가에 입각한 가격구조를 가지기 시작하고 있는 것이다. 그리고 이러한 현상의 배경에는 유통시장의 논리가 내제하고 있는데, 특히 가공상품구성, 가공품의 가격설정, 대금지불조건, 판매형태 등과 같은 유통조건에 있어 최종대형유통기구의 논리를 가공경영체가 수용하면서 종래의 수산물 일반에서 나타나고 있는 도매시장 판매 중심의 수용자적 성격에서 벗어나 적극적인 마케팅 활동을 통한 제조업자적 성격을 지니기 시작하였다는 것이다. 물론 이러한 독립적인 마케팅 활동이 일반 제조업자 수준의 생산자 중심 마케팅은 아직 확립되어 있지는 않지만 산지시장과 소비지도매시장이라는 전통적인 수산물시장에서 탈피하기 시작하였다는 점에서 의의가 있다고 할 수 있다.

결국 수산가공경영체는 원료조달면과 판매구조면에서 적극적으로 대처하여 종래의 지역특산물적

성격의 가공생산에서 탈피하여 판매시장의 조건에 부합하는 계획생산과 판매, 지역원료와 무관한 가공 생산으로 품목의 다양화를 도모하면서 최종시장을 중심으로 기획된 계열적 유통시스템에 의해 운용되는 경영구조를 가지게 되었다.

이상과 같은 수산가공경영체들의 성격 변화가 수산가공업이 수산업으로부터 제조업으로 분리되는 과정을 보여주고 있고 그 변화 정도에 따라 완전히 제조업자적 성격으로 전환될 수도 있다는 것을 의미하는 것이다. 이러한 현상이 극단적으로 진행될 경우에는 종전의 원료공급자인 자국 또는 지역 수산업의 존립에 심각한 영향을 미칠 것으로 예상되는데 이러한 위기에 대응하기 위해서는 생산자나 그 단체는 수산업이라는 범주를 자신들만의 영역으로 간주하는 사고에서 벗어나 가공수요와 최종소비시장을 포함한 폭넓은 시각을 가질 필요가 있다. 다시말해 어업생산자는 수요자를 위한 공급자임을 재인식해야 할 것이다.

참 고 문 헌

- 米田一二三, 水産加工の基本的性格と構造變化, 西日本漁業經濟論集, 第27卷, 1986, 7.
 『21世紀における冷凍品流通の展望 PART・1』, (財)東京水産振興會, 1989.
 『21世紀における冷凍品流通の展望 PART・2』, (財)東京水産振興會, 1990.
 廣吉勝治, 『水産加工業の振興の方策に関する調査報告書』, 下關市, 1986. 2.
 平澤 豊, 『銚子水産加工業の現状と今後の方向』, 銚子市, 1972. 3.
 秋谷重男, 水産物需要構造, 漁業經濟研究, 第35卷 第2・3號, 1991. 2.
 中井 昭・長谷川健二, 漁業生産構造の變化が地域經濟に与えた影響, 水産經濟研究, 水産廳漁政部企劃課, 1979. 3.
 中居 俗, 水産加工業の展開と冷凍・冷蔵施設の實態, 『日本漁業の構造分析』, (財)農林統計協會刊, 1981. 3.
 佐久間美明, 水産加工と冷蔵施設, 『日本漁業の構造分析』, (財)農林統計協會刊, 1991. 10.
 廣吉勝治, 水産物流通構造の再編成と多元化, 『新海洋時代の漁業』, 農山漁村文化協會, 1988.
 竹中久二雄, 『轉換期の加工食品産業』, 御茶の水書房, 1987. 10.
 加勝讓, 『食品産業經濟論』, 農林統計協會, 1991.
 張瑛秀, 大型産地における水産加工業の展開と構造再編の動向, 漁業經濟論集, 第34卷 第1號, 1993. 8.
 張瑛秀, 産地加工經營の構造再編の動向と特質, 漁業經濟研究, 第39卷 第1號, 1994. 6.
 장수호, 수산경영학, 친학사, 1987.
 이강호, 수산식품 가공기술 개발의 과제와 전망, 현대해양, 1989. 2.
 장봉호, 통조림산업의 전망과 대책, 기술향상을 통한 통조림산업 육성 세미나, 통조림제조수산업협동조합, 1989. 10.
 장봉훈, 우리나라 수산통조림산업의 당면과제와 대책, 현대해양, 1989. 2.
 전국경제인연합회, 통조림, 『96년 한국경제연감』, 1996.
 통조림제조수산업협동조합, 『수산통조림제조업현황』, 1994 - 1995.
 한국농촌경제연구원, 『식품수급표』, 1996.
 한국수산회, 『수산년감』, 1996.
 한국원양어업협회, 국내 참치통조림시장 재편성 추세, 원양어업, 1986. 6.
 현개봉, 우리나라 수산가공식품의 현황과 전망, 현대해양, 1989.2.
 한국원양어업협회, 사조 참치선망어업 본격 진출, 원양어업, 1987. 4.
 이종욱, 우리나라 수산물 가공산업의 현황과 육성방안에 관한 연구, 경성대학교 국제무역대학원 석사학위논문 1993.
 장영수, 일본의 수산물시장론의 전개과정과 시장동향, 수산경영론집, 제25권 제1호, 1994. 6.

Panzar, J.C. "Determinants of Firm and Industry Structure" In Handbook of Industrial Organization. R. Schmalensee and Willig eds. Amsterdam : North Holland, 1989.

Lopez, R.E. "Supply Response and Investment in the Canadian Food Processing Industry." American Journal of Agriculture Economics 67 February 1985.

Richard L. Kohls, Joseph N. Uhl, Marketing of Agricultural Products, Maxwell Macmillan International Editions, 1990.

The Rationale for Separating Fish Processing from Fisheries Industry to Manufacturing Industry

Abstract

The subject of this study is limited to the market of producing and the analyzed the change of the supply structures, but the wide range of the study also contains the relationship present movement of consumption and the supply structures. To put it concretely, the present movement of the structure and the development of the market of producing are examined with the fisheries processing firms.

The factors which dominate the structure of fisheries processing are; first, fisheries products as raw materials of processing; second, man-power; third, processing facilities and techniques; fourth, a market where the products will be consumed. In particular, the conditions of supply of raw materials which are major factor have been worse and worse due to exhaustion of marine resources and so the capacity of fisheries production has been reduced. Furthermore, the conditions of manpower also are in trouble. Under the conditions, raw materials are imported largely and many companies try to make overseas expansion for cheap manpower and raw materials.

Particularly, the relationship between consumption market and the structure of processing in a place of production is analyzed newly. I try to show new logic that demands of consumption market are reflected strongerly to production with the development of consumption market and the rights of decision on the choice of raw materials and a processing item have been handed over to consumption market.

In a word, I try to examine closely the new supply structure of fisheries products and the structure of consumption market through the analysis of the structure of processing in a place of production.