

일본산 활어·신선냉장어의 수입 실태에 관한 고찰

송 정 현*

A Study on the Actual Condition of Import for a Japanese Fresh and Live Fish

Song, Jung-Hun

〈 목 차 〉

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| I. 서론 | 2. 유통구조와 특징 |
| II. 활어·신선냉장어 수입의 추이와 배경 | IV. 결론 |
| 1. 수산물의 수급구조 | 1. 한국의 수산물 무역구조의 추이와 특징 |
| 2. 수산물 수급의 변천 | 2. 대한 수출급증에 의한 일본의 영향 |
| 3. 일본산 활어·신선냉장어의 수입 동향 | 3. 대일 수입의 전망과 과제 |
| III. 신선냉장어 수입업자의 특징과 유통구조 | 참고문헌 |
| 1. 수입업자의 특징과 유형 | Abstract |

I. 서론

2000년 이후 한국의 수산물 무역은 수입이 수출을 상회하는 단계에 접어들고 있다. 동아시아 지역에 있어서 수산물의 수급 균형이 점차적으로 붕괴되어 이 지역 전체가 수산물 소비지역으로 세계 각국으로부터 수산물을 수입하는 시대가 도래할 가능성이 높고 이러한 징후의 가장자리에 한국이 위치하고 있다. 아마도 일본과 한국에 이어 중국이 전면적인 수산물 수입국으로 전락할 것이 예상되지만 이렇게 될 날이 예상외로 빠를지도 모르겠다.

연구 과제인 한국과 일본의 수산물 무역 상황을 보면 최근에 일본의 양식 참돔뿐 만 아니라 북해도(北海道)의 신선냉장 명태, 구주(九州)의 갈치 게다가 하관(下關)에서 양육되는 以東저인망 어획물 등이 한국에 수출되어 한일 수산물 무역구조가 새로운 국면에 접어들고 있다. 하관을 거점으로 하는 對韓 수출액은 2000년도에 약 5만 톤, 70억 엔에 이른다. 본 연구는 對日 수입이 급증하고 있는 메커니즘의 해명 및 금 후의 예측과 이와 관련된 동중국해 어업의 주요 어업 종류인 以東저인망 어획물 등이 일본의

접수 : 2002년 11월 29일 게재확정 : 2002년 12월 20일

* 부경대학교 해양산업정책학부 전임강사

어업 생산 및 산지 유통에 어떠한 영향을 미쳤는가를 시장 유통 가격 측면에서 고찰하고자 한다.

일본산 신선냉장 수산물의 수입이 앞으로 증가할 것인가 또는 이 이상 늘어나지 않을 것인가 하는 예측을 함에 있어 앞으로의 전망과 동시에 그 근거를 제시하는 것이 중요하다. 접근 방법으로는 (1) 한국에 있어서 수산물 수입의 동향 파악과 이에 의거한 예측 (2) 일본의 수출업자 및 한국의 수입업자 등의 움직임에서 추출한 전망을 토대로 조사 분석을 행했다.

(1)은 한국의 수산물 수입 현상이 과거의 추이로부터 판단해서 어떠한 특징을 가지고 있는가, 과거에서 현재에 이르기까지 수입 수산물의 추이를 시기 구분하는 것으로 현 단계적 특징을 정리하고 이에 따라 장래 예측을 하는 것이 목적이다. (2)는 무역 상사 등의 경영 실태를 파악해서 한일 무역을 담당하고 있는 기업 행동 및 경쟁 메커니즘을 정리하는 것으로 실무 경제적 측면에서 對日 수입의 장래를 예측하는 것이 목적이다.

II. 활어·신선냉장어 수입의 추이와 배경

1. 수산물의 수급구조

1990년의 한국 수산물 수급구조를 보면 국내 총공급 393만톤 중 수입이 38만 톤으로 약 10% 국내 생산이 328만 톤으로 84%를 점하고 있다. 이 중 258만 톤을 국내에서 소비하고 106만 톤을 수출해 남은 39만 톤을 이듬해에 이월하고 있다. 그러나 2000년에는 총 공급량 455만 톤 중 수입수산물이 약 31%를 차지하게 되었다.

한편 국민 1인당 수산물 소비량은 1995년에 46kg까지 증가했으나 한국이 경제위기에 처한 1998년에는 35kg으로 감소했다. 그러나 한국경제가 회복됨에 따라 수산물 소비도 점차 증가 추세에 있다 <표1 참조> .

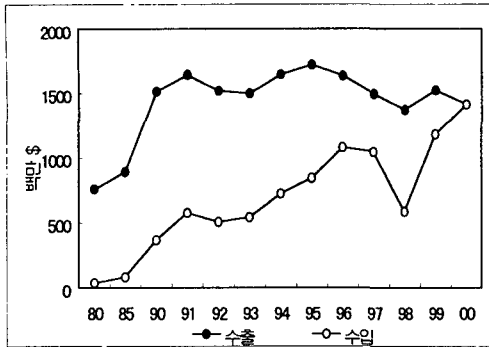
<표 1> 우리나라 수산물 수급 동향

| | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 국내생산 | 3,275 | 2,983 | 3,289 | 3,336 | 3,477 | 3,348 | 3,244 | 3,244 | 2,834 | 2,911 | 2,545 |
| 수입 | 380 | 554 | 410 | 488 | 792 | 948 | 1,205 | 1,189 | 753 | 1,332 | 1,420 |
| 재고 | 276 | 290 | 308 | 380 | 360 | 460 | 371 | 427 | 480 | 319 | 582 |
| 계 | 3,931 | 3,827 | 4,007 | 4,204 | 4,629 | 4,756 | 4,820 | 4,860 | 4,067 | 4,562 | 4,547 |
| 국내소비 | 2,583 | 2,235 | 2,327 | 2,842 | 3,104 | 3,215 | 3,202 | 3,187 | 2,394 | 2,748 | 2,699 |
| 수출 | 1,058 | 1,284 | 1,300 | 1,002 | 1,065 | 1,170 | 1,191 | 1,193 | 1,354 | 1,232 | 1,338 |
| 이월 | 290 | 308 | 380 | 360 | 460 | 371 | 427 | 480 | 319 | 582 | 510 |
| 1인당 소비 | 36.2 | 36.5 | 40.5 | 43.3 | 44.9 | 46.0 | 43.7 | 43.6 | 34.7 | 38.3 | - |
| 어 개 류 | 30.5 | 30.4 | 29.7 | 31.6 | 32.5 | 34.4 | 34.4 | 32.0 | 27.2 | 30.7 | - |
| 해 조 류 | 5.7 | 6.1 | 10.8 | 11.7 | 12.4 | 11.6 | 9.3 | 11.6 | 7.5 | 7.6 | - |

자료 : 해양수산통계연보

현재 한국의 수산물 수급구조는 국내 어업 생산의 감소(어장축소)와 수산물 수입 자유화에 의한 수입의 증가, 국민 소득의 실질적 증가에 의한 국내수산물 소비시장의 성장과

함께 소비형태의 다양화라는 특징을 보이고 있다.



자료 : 해양수산부 무역진출과

〈그림 1〉 우리나라 수산물 수출입 동향

〈그림 1〉은 한국 수산물 수출입의 추이를 나타낸 것으로 수출은 1990년대에 들어 정체하고 있는 반면, 수입은 급증해 2000년에는 수출이 1,411백만 달러, 수입이 1,410백만 달러로 수출입이 거의 같아지게 되었다.

수산물 수출의 축소는 원료확보면에 있어서 1980년대 중반이후 연근해를 중심으로 한 고급어종의 자원감소와 원양어장의 축소에 의한 어획량 감소가 주원인이다. 또 국내 임금의 상승과 노동력 부족이 심화됨에 따라 수산물 수출 상품의 생산에 있어서 동남아시아 국가들에 비해 경쟁력이 떨어졌기 때문이다. 즉 입지조건에 상대적 유리성에 의해 대일 수출의존도가 높았던 한국은 비용이 낮은 국가들에 비해 비교열위의 지위로 전락하고 있다.

수산물 수출의 축소는 원료확보면에 있어서 1980년대 중반이후 연근해를 중심으로 한 고급어종의 자원감소와 원양어장의 축소에 의한 어획량 감소가 주원인이다. 또 국내 임금의 상승과 노동력 부족이 심화됨에 따라 수산물 수출 상품의 생산에 있어서 동남아시아 국가들에 비해 경쟁력이 떨어졌기 때문이다. 즉 입지조건에 상대적 유리성에 의해 대일 수출의존도가 높았던 한국은 비용이 낮은 국가들에 비해 비교열위의 지위로 전락하고 있다.

2. 수산물 수입의 변천

1) 국가별 수입 동향

〈표 2〉 우리나라 국가별 수입실적

단위 : 백만\$

| | | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 |
|---|---|------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|
| 총 | 국 | - | 29 | 40 | 44 | 112 | 129 | 217 | 272 | 197 | 413 | 487 |
| 러 | 시 | - | 134 | 110 | 144 | 176 | 210 | 214 | 176 | 106 | 205 | 125 |
| 미 | 국 | 133 | 197 | 154 | 138 | 135 | 144 | 176 | 130 | 84 | 130 | 145 |
| 일 | 본 | 35 | 45 | 32 | 40 | 42 | 46 | 59 | 72 | 38 | 107 | 185 |
| 태 | 국 | 4 | 9 | 13 | 8 | 28 | 40 | 63 | 68 | 25 | 44 | 68 |
| 인 | 도 | 7 | 12 | 11 | 15 | 18 | 16 | 21 | 18 | 16 | 23 | 28 |
| 아 | 르 | 10 | 44 | - | 43 | 50 | 43 | 36 | 31 | 12 | 11 | 9 |
| 베 | 트 | - | 1 | 5 | 9 | 15 | 15 | 13 | 21 | 11 | 40 | 72 |
| 기 | 타 | 179 | 105 | 141 | 101 | 150 | 200 | 150 | 257 | 150 | 206 | 292 |
| 합 | 계 | 368 | 576 | 506 | 542 | 726 | 843 | 1,116 | 1,045 | 599 | 1,179 | 1,411 |

자료 : 무역통계연보

〈표 2〉는 국가별 수산물 수입 실적을 나타낸 것으로 2000년 현재 중국이 487백만 달러로 약 35%, 일본이 183백만 달러로 13%, 미국이 145백만 달러로 10.3%, 러시아가 125백만 달러로 8.8%이며, 상위 4개국에 수산물 수입 전체의 70%를 차지하고 있다. 연차별로 보면 1990년대까지의 주된 수산물 수입국은 미국이었다. 이것은 한국 수산물 수출의 제2위인 맛살의 원료인 명태연육과 명란의 가공원료인 어란을 미국으로부터 수입했기 때문이다. 이 시기의 수산물 수입은 후술하는 수출용 원료에 한정되어 있었다. 그 후 이러한 수출용 원료를 러시아로부터도 의존하게 된다.

최근 금액 면에서 미국과 러시아는 정체하고 있으나 중국과 일본으로부터의 수입이 현

저하게 증가하였다. 특히 일본으로부터의 수입은 한국의 수산물 수입이 자유화된 1997년 이후 현저하게 증가해 1996년의 5%(59백만 달러)에서 1997년 6.9%, 1998년 6.3%, 1999년의 9.1%, 2000년 13%로 거의 매년 증가하고 있다.

2) 품목별 수입 동향

〈표 3〉의 품목별 수입 실적을 보면 2001년 현재 냉동품 수입이 수량과 금액면에서 각각 63%, 49%로 가장 많은 비중을 나타내고 있음을 알 수 있다. 한편 수량과 금액 면에 있어서 현저한 증가를 보이고 있는 품목은 활어와 신선냉장어이다. 1991년(100)을 기준으로 할때 활어는 수량기준으로 3,169%, 금액기준으로 819%로 되어 있고, 신선냉장어는 수량기준으로 3,619%, 금액기준으로 4,600%로 되어 있다. 활어와 신선냉장은 고가격 상품이며 무역과 유통 물류 면에 있어서 상당한 신속성을 요구하는 품목으로 성숙한 국내 소비시장의 형성을 전제로 한다.

〈표 3〉 우리나라 품목별 수산물 수입실적

단위 : 천톤, 백만\$, %

| | | 91 | 93 | 95 | 97 | 99 | 00 | 01 | 91 | 93 | 95 | 97 | 99 | 00 | 01 |
|---|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
| 수 | 활어 | 1 | 3 | 5 | 10 | 24 | 35 | 44 | 100 | 203 | 361 | 718 | 1771 | 2514 | 3169 |
| | 신선냉장 | 1 | 2 | 6 | 7 | 17 | 27 | 36 | 100 | 167 | 620 | 698 | 1748 | 2775 | 3619 |
| | 냉동 | 182 | 190 | 196 | 235 | 433 | 382 | 601 | 100 | 104 | 108 | 129 | 238 | 209 | 329 |
| | 필렛-연제품 | 44 | 48 | 54 | 73 | 88 | 91 | 121 | 100 | 109 | 123 | 168 | 201 | 207 | 277 |
| | 건조, 염장, 훈제 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 5 | 4 | | | | | | | |
| | 감각류 | 3 | 2 | 8 | 24 | 31 | 44 | 55 | 100 | 79 | 296 | 863 | 1149 | 1605 | 2034 |
| 량 | 연체동물 | 59 | 58 | 54 | 64 | 73 | 61 | 82 | 100 | 97 | 92 | 108 | 124 | 103 | 139 |
| | 활어 | 16 | 25 | 27 | 39 | 71 | 116 | 131 | 100 | 156 | 169 | 244 | 444 | 725 | 819 |
| | 신선냉장 | 2 | 10 | 36 | 40 | 49 | 80 | 92 | 100 | 500 | 1800 | 2000 | 2450 | 4000 | 4600 |
| | 냉동 | 255 | 236 | 316 | 369 | 578 | 603 | 714 | 100 | 93 | 124 | 145 | 227 | 236 | 280 |
| | 필렛, 연제품 | 124 | 90 | 127 | 163 | 144 | 147 | 182 | 100 | 73 | 102 | 131 | 116 | 119 | 147 |
| | 건조, 염장, 훈제 | 1 | 2 | 5 | 9 | 7 | 24 | 16 | | | | | | | |
| 액 | 감각류 | 19 | 19 | 68 | 113 | 77 | 139 | 174 | 100 | 100 | 358 | 595 | 405 | 732 | 916 |
| | 연체동물 | 97 | 86 | 116 | 126 | 118 | 121 | 156 | 100 | 89 | 120 | 130 | 122 | 125 | 161 |

자료 : 수산물 무역통계연보

주 : 오른쪽 수치는 91년을 100으로 한 수치임

활어의 경우 수입 어종이 다양화되고 있으나 대표적인 어종은 참돔, 농어, 민어이다. 활어는 수송문제와 발주→도착→판매에 이르는 리드타임(lead time)이 최장 5일 이내로 한정되어 있기 때문에 리스크가 높아 일본과 중국 등 거리상 인접한 국가들로부터의 수입이 대부분이다. 특히 일본에서는 참돔, 농어와 같은 고가격 어종이 수입되고 있으며, 중국으로부터 민어와 같은 비교적 중저가 어종이 수입되고 있다.

신선냉장도 활어와 같이 일본과 중국으로부터의 수입이 중심이다. 주요 어종으로는 명태, 갈치, 연어, 대구, 복어, 아귀 등으로 연어를 제외하면 전통적으로 한국 가정 내에서 소비되어온 어종이다. 특히 수입량의 주류를 이루고 있는 것은 일본으로부터 수입되고 있는 명태와 갈치이다.

냉동은 대부분이 200해리 설정에 의한 외국 어장 상실을 대체하는 성격의 수입이 중심이다. 특히 러시아로부터 북양어장 상실에 의한 대구와 명태, 그리고 그 부산물인 명란의

수입이 큰 비중을 차지하고 있다. 한편 최근에는 중국으로부터의 냉동조기를 중심으로 하는 근해어종의 수입도 증가하고 있다.

필렛, 연제품의 경우에도 냉동어류와 같이 200해리 영향에 의한 명태, 가자미류, 대구류의 연제품과 필렛수입이 중심이며 그 외에도 갈치, 조기와 같은 근해 어종이 중국과 동남아시아로부터 수입되고 있다.

건제품, 염장품, 훈제품은 한국내의 가공원료 부족과 수산 가공 노동조건의 악화에 의해 건명태, 건멸치 등의 소위 대중적인 수산 가공품으로 수입되는 것과, 연어 훈제품과 같은 고급수산물을 중심으로 수입되는 것으로 대별된다. 그러나 수량과 금액 면에서 비중이 상당히 낮다.

갑각류는 주로 고가적인 게류, 새우류가 중심으로 국내 소비시장의 고급화와 외식시장의 확대에 의해 증가되고 있는 추세이다.

연체동물은 수입 규모는 작으나 최근 증가하고 있는 어종으로서 낙지, 갑오징어, 문어 등을 들 수 있고, 이는 국내 외식시장에서 상당한 지위를 차지하고 있는 품목이다. 안정적인 물류확보와 안정적인 가격대를 유지하는 것이 필수조건인 외식산업에 있어서 수입 연체동물의 시장지위도 높아지고 있다.

한편 이 외에도 피조개 등의 패류 수입이 증가하고 있으나, 이들은 주로 원자재적 성격의 수입으로 주로 중국에서 수입해 일본 등에 수출하고 있다.

3) 용도별 수입 동향

〈표 4〉 우리나라 수산물 용도별 수입 실적

단위 : 천톤, 백만\$

| | | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 |
|--------|---------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|-------|
| 수 량 | 계 | 286 | 366 | 328 | 356 | 381 | 416 | 527 | 522 | 375 | 766 | 749 |
| | 수출용 원자재 | 96 | 120 | 56 | 44 | 59 | 46 | 52 | 38 | 51 | 51 | 35 |
| | 어업 협력 | 78 | 88 | 123 | 107 | 101 | 96 | 80 | 77 | 40 | 96 | 6 |
| | 공용 | 56 | 38 | 38 | 29 | 29 | 33 | 24 | 25 | 17 | 17 | 0 |
| | 합병사업 | 22 | 50 | 85 | 78 | 72 | 63 | 56 | 52 | 23 | 79 | 6 |
| | 기타 내수용 | 112 | 158 | 149 | 205 | 221 | 274 | 395 | 407 | 284 | 619 | 708 |
| 금 액 | 계 | 368 | 576 | 506 | 542 | 726 | 843 | 1,080 | 1,045 | 587 | 1,179 | 1,411 |
| | 수출용 원자재 | 173 | 217 | 156 | 129 | 193 | 219 | 207 | 156 | 117 | 212 | 166 |
| | 어업 협력 | 91 | 147 | 160 | 146 | 115 | 108 | 93 | 81 | 26 | 87 | 11 |
| | 공용 | 63 | 61 | 65 | 51 | 42 | 43 | 14 | 19 | 7 | 5 | 0 |
| | 합병사업 | 28 | 86 | 95 | 95 | 73 | 65 | 79 | 62 | 19 | 82 | 11 |
| | 기타 내수용 | 104 | 212 | 190 | 267 | 418 | 516 | 780 | 808 | 444 | 880 | 1,234 |

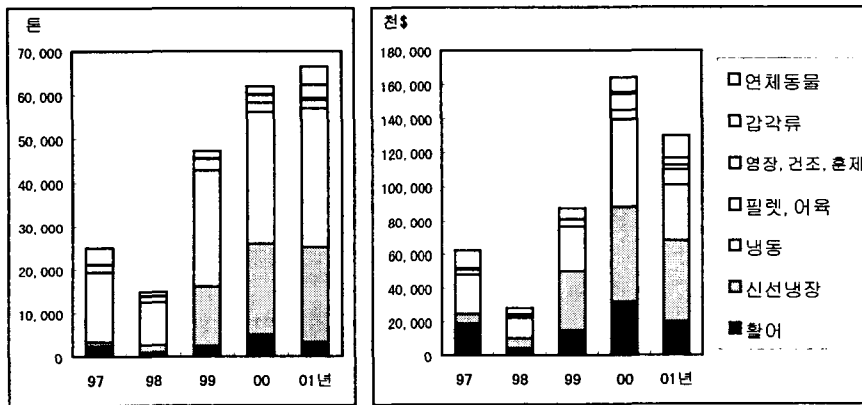
자료 : 해양수산부 무역진흥과
주 : 수량은 제품기준 임.

〈표 4〉의 수산물 용도별 수입 실적을 보면, 1990년에 수출용 원자재 형태의 수입(금액기준)이 47.0%, 외국과의 어업협력(공동사업, 합병사업)에 의한 수입이 24.7%, 그 외 내수용이 28.3%이다. 1986년 이전의 한국 수산물 수입 정책은 수입을 억제하는 방향(수출입 면허제, 수입할당제, 수입 금지 품목의 설정)으로 일관하고 있었다. 수입을 허용하는 품목도 수출용 원자재가 주류를 이루고 있었다. 이는 수출용 원자재를 가공 후 재

수출 함에 따라 부가가치를 높여 국민 소득 증대에 기여하고자 함이었다. 그러나 수입 자유화와 관세 인하, 국내 어업 생산의 감소, 국민 소득 증가라고 하는 외부환경의 변화 속에 2001년에는 수출용 원자재 형태의 수입이 11.8%, 외국과의 어업협력에 의한 수입이 0.8%인 반면, 내수용이 87.5%로 급증하고 있다.

3. 일본산 활어·신선냉장어의 수입 동향

한·일간 수산물 무역의 특징은 한국의 수출, 일본의 수입이라고 하는 일방적인 교역이다. 한국의 수산물 총수출에 있어서 대일수출이 80% 이상을 차지하고 있으나, 수입면에서는 10%에도 미치지 못했다. 그러나 한국의 수출감소와 수입증가라고 하는 상황변화 속에서 일본으로부터의 수입증대라고 하는 새로운 동향에 주목할 필요가 있다. 양국간의 수산물 무역관계에 있어서 지금까지의 수산물 교역의 불균형이 어느 정도 완화될 가능성이 내재되어 있는 것이다.



〈그림 2〉 일본으로부터의 수입 형태별 수입실적

〈그림 2〉의 일본으로부터의 수입 형태별 수입실적을 보면 2001년 현재 수량 기준으로 냉동이 31,953톤(48%)으로 가장 많고, 다음으로 신선냉장이 21,713톤(33%)이며, 나머지는 연체동물, 활어, 갑각류 순으로 되어 있다. 한편 금액기준으로 보면 신선냉장이 48백만달러(37%)로 가장 많으며, 냉동이 33백만달러(26%), 활어가 20백만달러(15%)로 되어 있다. 전술한 한국의 수산물 총수입과 비교할 때 일본으로부터의 수산물 수입은 냉동 비율이 상대적으로 낮고 신선냉장과 활어 형태의 비중이 높은 것을 알 수 있다.

1) 활 어

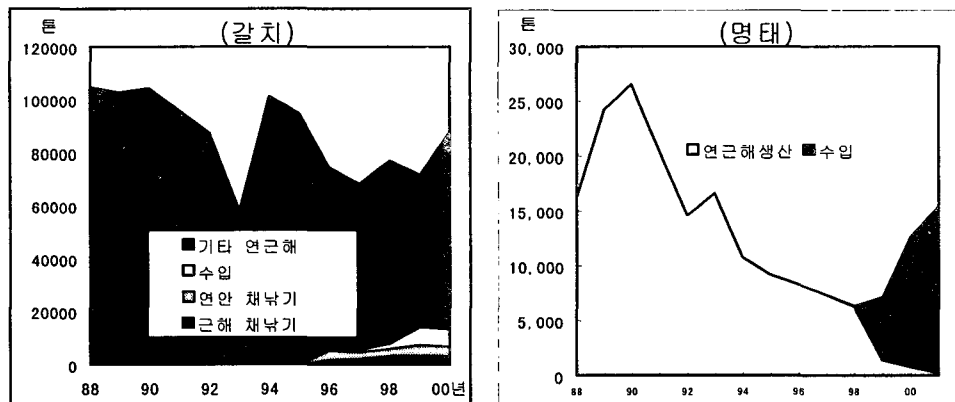
〈표 5〉는 일본으로부터 수입 형태별·어종별 수입실적을 나타낸 것으로 우선 활어부문은 2000년을 정점으로 참돔과 농어가 감소하고 있는데, 이는 중국으로부터 저가격 민어 수입이 급증하고 있기 때문이다. 한국의 활어 구매 행동을 보면 소비자가 수조 안에

서 움직이고 있는 생선을 손으로 가리켜 조리하는 형태의 주문이 일반적이었다. 그러나 최근에는 모듬회 형태의 주문이 일반화되어 활어 요리점은 매출 원가를 낮추기 위해 가격이 낮은 중국산 민어를 이용하고 있다. 이 배경에는 씹는 맛이 있고 흰살 생선이라면 생선회로 통용되는 한국내의 생선회 소비 문화가 잠재해 있기 때문이다.

2) 신선냉장어

신선냉장 부문에 있어서는 명태와 갈치가 신선냉장 전체의 약 90%를 차지하고 있다. 전체적인 동향을 보면 명태는 수입량과 금액이 증가하고 있으나 갈치는 감소경향을 보이고 있다. 그러나 전체 신선냉장 수입량이 증가하고 있기 때문에 갈치의 감소분을 복어, 아귀 등이 보충하고 있다.

갈치는 한국 연근해 어획물 중에서도 대중적인 소비재로서 연중 소비자에게 공급되는 어종이다. 주된 소비 형태는 소금구이가 중심이며 국내 생산량은 8만톤 전후에서 이루어지고 있다. 갈치의 수입은 1997년 수입 자유화 이후 본격화되고 있으며 일본산 갈치와 경합관계에 있는 것은 제주도에서 채낀기로 어획되는 갈치이다.



〈그림 3〉 갈치와 명태의 국내생산 및 수입 (한국 연근해 생산과 신선냉장 수입)

〈그림 3〉에서 알 수 있듯이 일본산 갈치는 제주도 갈치의 생산감소를 보완하는 형태의 수입이 아니고 일본산 갈치(주로 와카야마産)의 저 가격을 이용한 수입이 중심이다. 2001년 현재, 제주도산 신선냉장 갈치의 평균산지가격이 10kg 상자 20~30미 입상이 12~15만원인데 반해 일본의 와카야마産 갈치는 5kg 상자 16~20미 입상이 3,000~3,500엔(약3~3.5만원)정도이다. 그러나 인터뷰조사에 의하면 한국 국내 수입업자의 경쟁격화에 의해 일본 국내의 갈치 산지가격이 상승해 최근에는 정체하고 있다.

송 정 현

〈표 5〉 일본으로부터의 형태별·어종별 수입실적

단위: 톤, 천\$, %

| | | 1997年 | 1998年 | 1999年 | 2000年 | 2001年 | 1997年 | 1998年 | 1999年 | 2000年 | 2001年 |
|----------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|
| 수 | 등 | 1,280 | 360 | 1,459 | 2,807 | 1,882 | 100 | 28 | 114 | 219 | 147 |
| | 먹장어 | 122 | 63 | 114 | 497 | 582 | 100 | 52 | 94 | 408 | 478 |
| | 농어 | 736 | 212 | 605 | 1,397 | 596 | 100 | 29 | 82 | 190 | 81 |
| | 합어계 | 2,542 | 894 | 2,497 | 5,015 | 3,311 | 100 | 35 | 98 | 197 | 130 |
| | 대구 | 12 | 3 | 147 | 1,000 | 721 | 100 | 27 | 1200 | 8160 | 5882 |
| | 명태 | 5 | 85 | 5,640 | 11,814 | 15,147 | 100 | 1619 | 107629 | 225458 | 289059 |
| | 갈치 | 797 | 1,624 | 6,955 | 6,568 | 3,353 | 100 | 204 | 873 | 824 | 421 |
| | 돔 | 1 | 0 | 113 | 152 | 137 | 100 | 22 | 8917 | 11990 | 10766 |
| | 복어 | 3 | 1 | 0 | 43 | 132 | 100 | 36 | 13 | 1678 | 5186 |
| | 아귀 | 0 | 0 | 9 | 42 | 107 | | | | | |
| | 신선냉장계 | 849 | 1,779 | 13,616 | 20,848 | 21,713 | 100 | 210 | 1604 | 2456 | 2558 |
| | 연어 | 67 | 255 | 61 | 24 | 191 | 100 | 383 | 92 | 36 | 286 |
| | 눈다랑어 | 111 | 102 | 51 | 107 | 265 | 100 | 92 | 46 | 96 | 239 |
| | 고등어 | 2,017 | 969 | 885 | 406 | 1,101 | 100 | 48 | 44 | 20 | 55 |
| | 명태 | 136 | 14 | 6,279 | 14,040 | 4,556 | 100 | 10 | 4601 | 10288 | 3339 |
| 갈치 | 469 | 1,274 | 1,526 | 1,139 | 769 | 100 | 272 | 325 | 243 | 164 | |
| 꽁치 | 5,875 | 262 | 23 | 29 | 7,794 | 100 | 4 | 0 | 1 | 133 | |
| 임연수어 | 97 | 0 | 215 | 201 | 3,162 | 100 | 0 | 221 | 207 | 3259 | |
| 아귀 | 17 | 10 | 29 | 30 | 57 | 100 | 57 | 166 | 172 | 325 | |
| 홍어 | 0 | 0 | 546 | 400 | 126 | | | | | | |
| 명란 | 800 | 651 | 620 | 1,519 | 458 | 100 | 81 | 78 | 190 | 57 | |
| 냉동계 | 15,942 | 9,905 | 26,698 | 30,326 | 31,953 | 100 | 62 | 167 | 190 | 200 | |
| 필렛 어육 | 1,803 | 1,346 | 2,634 | 2,148 | 1,872 | 100 | 75 | 146 | 119 | 104 | |
| 염장 건조 훈제 | 44 | 17 | 19 | 1,728 | 429 | 100 | 39 | 43 | 3942 | 979 | |
| 감각류 | 90 | 82 | 91 | 190 | 3,049 | 100 | 90 | 101 | 210 | 3374 | |
| 연체동물 | 3,569 | 823 | 1,637 | 1,619 | 4,130 | 100 | 23 | 46 | 45 | 116 | |
| 합 계 | 24,839 | 14,846 | 47,192 | 61,874 | 66,457 | 100 | 60 | 190 | 249 | 268 | |
| 량 | 등 | 10,596 | 2,114 | 9,006 | 18,362 | 11,453 | 100 | 20 | 85 | 173 | 108 |
| | 먹장어 | 557 | 247 | 574 | 3,155 | 3,581 | 100 | 44 | 103 | 566 | 643 |
| | 농어 | 5,831 | 1,074 | 3,662 | 8,606 | 3,338 | 100 | 18 | 63 | 148 | 57 |
| | 합어계 | 18,629 | 4,197 | 14,881 | 31,786 | 20,005 | 100 | 23 | 80 | 171 | 107 |
| | 대구 | 80 | 11 | 548 | 2,052 | 1,660 | 100 | 14 | 688 | 2576 | 2084 |
| | 명태 | 32 | 230 | 9,684 | 23,755 | 28,368 | 100 | 714 | 30111 | 73865 | 88209 |
| | 갈치 | 4,673 | 5,608 | 22,402 | 26,105 | 12,005 | 100 | 120 | 479 | 559 | 257 |
| | 돔 | 15 | 3 | 709 | 1,057 | 957 | 100 | 17 | 4646 | 6929 | 6275 |
| | 복어 | 31 | 4 | 3 | 201 | 647 | 100 | 13 | 9 | 647 | 2077 |
| | 아귀 | 0 | 0 | 26 | 148 | 259 | | | | | |
| | 신선냉장계 | 6,065 | 5,970 | 34,663 | 56,211 | 47,843 | 100 | 98 | 572 | 927 | 789 |
| | 연어 | 194 | 292 | 89 | 51 | 208 | 100 | 151 | 46 | 26 | 107 |
| | 눈다랑어 | 330 | 433 | 302 | 575 | 1,084 | 100 | 132 | 92 | 174 | 329 |
| | 고등어 | 1,201 | 742 | 1,125 | 473 | 1,130 | 100 | 62 | 94 | 39 | 94 |
| | 명태 | 42 | 11 | 3,749 | 8,122 | 3,266 | 100 | 27 | 8830 | 19128 | 7692 |
| 갈치 | 1,231 | 2,745 | 3,396 | 2,928 | 2,151 | 100 | 223 | 276 | 238 | 175 | |
| 꽁치 | 3,852 | 152 | 27 | 19 | 5,811 | 100 | 4 | 1 | 0 | 151 | |
| 임연수어 | 77 | 0 | 101 | 90 | 2,381 | 100 | 0 | 131 | 117 | 3084 | |
| 아귀 | 57 | 17 | 90 | 75 | 166 | 100 | 29 | 157 | 131 | 289 | |
| 홍어 | 0 | 0 | 596 | 644 | 184 | | | | | | |
| 명란 | 5,872 | 2,646 | 5,448 | 27,900 | 3,945 | 100 | 45 | 93 | 475 | 67 | |
| 냉동계 | 22,923 | 11,961 | 27,210 | 51,511 | 33,178 | 100 | 52 | 119 | 225 | 145 | |
| 필렛 어육 | 2,848 | 1,769 | 4,221 | 5,356 | 9,019 | 100 | 62 | 148 | 188 | 317 | |
| 염장 건조 훈제 | 234 | 92 | 94 | 9,519 | 2,493 | 100 | 39 | 40 | 4068 | 1065 | |
| 감각류 | 969 | 406 | 460 | 1,271 | 3,932 | 100 | 42 | 47 | 131 | 406 | |
| 연체동물 | 10,206 | 3,577 | 5,720 | 8,250 | 13,472 | 100 | 35 | 56 | 81 | 132 | |
| 합 계 | 61,873 | 27,972 | 87,249 | 163,903 | 129,942 | 100 | 45 | 141 | 265 | 210 | |
| 액 | 등 | 10,596 | 2,114 | 9,006 | 18,362 | 11,453 | 100 | 20 | 85 | 173 | 108 |
| | 먹장어 | 557 | 247 | 574 | 3,155 | 3,581 | 100 | 44 | 103 | 566 | 643 |
| | 농어 | 5,831 | 1,074 | 3,662 | 8,606 | 3,338 | 100 | 18 | 63 | 148 | 57 |
| | 합어계 | 18,629 | 4,197 | 14,881 | 31,786 | 20,005 | 100 | 23 | 80 | 171 | 107 |
| | 대구 | 80 | 11 | 548 | 2,052 | 1,660 | 100 | 14 | 688 | 2576 | 2084 |
| | 명태 | 32 | 230 | 9,684 | 23,755 | 28,368 | 100 | 714 | 30111 | 73865 | 88209 |
| | 갈치 | 4,673 | 5,608 | 22,402 | 26,105 | 12,005 | 100 | 120 | 479 | 559 | 257 |
| | 돔 | 15 | 3 | 709 | 1,057 | 957 | 100 | 17 | 4646 | 6929 | 6275 |
| | 복어 | 31 | 4 | 3 | 201 | 647 | 100 | 13 | 9 | 647 | 2077 |
| | 아귀 | 0 | 0 | 26 | 148 | 259 | | | | | |
| | 신선냉장계 | 6,065 | 5,970 | 34,663 | 56,211 | 47,843 | 100 | 98 | 572 | 927 | 789 |
| | 연어 | 194 | 292 | 89 | 51 | 208 | 100 | 151 | 46 | 26 | 107 |
| | 눈다랑어 | 330 | 433 | 302 | 575 | 1,084 | 100 | 132 | 92 | 174 | 329 |
| | 고등어 | 1,201 | 742 | 1,125 | 473 | 1,130 | 100 | 62 | 94 | 39 | 94 |
| | 명태 | 42 | 11 | 3,749 | 8,122 | 3,266 | 100 | 27 | 8830 | 19128 | 7692 |
| 갈치 | 1,231 | 2,745 | 3,396 | 2,928 | 2,151 | 100 | 223 | 276 | 238 | 175 | |
| 꽁치 | 3,852 | 152 | 27 | 19 | 5,811 | 100 | 4 | 1 | 0 | 151 | |
| 임연수어 | 77 | 0 | 101 | 90 | 2,381 | 100 | 0 | 131 | 117 | 3084 | |
| 아귀 | 57 | 17 | 90 | 75 | 166 | 100 | 29 | 157 | 131 | 289 | |
| 홍어 | 0 | 0 | 596 | 644 | 184 | | | | | | |
| 명란 | 5,872 | 2,646 | 5,448 | 27,900 | 3,945 | 100 | 45 | 93 | 475 | 67 | |
| 냉동계 | 22,923 | 11,961 | 27,210 | 51,511 | 33,178 | 100 | 52 | 119 | 225 | 145 | |
| 필렛 어육 | 2,848 | 1,769 | 4,221 | 5,356 | 9,019 | 100 | 62 | 148 | 188 | 317 | |
| 염장 건조 훈제 | 234 | 92 | 94 | 9,519 | 2,493 | 100 | 39 | 40 | 4068 | 1065 | |
| 감각류 | 969 | 406 | 460 | 1,271 | 3,932 | 100 | 42 | 47 | 131 | 406 | |
| 연체동물 | 10,206 | 3,577 | 5,720 | 8,250 | 13,472 | 100 | 35 | 56 | 81 | 132 | |
| 합 계 | 61,873 | 27,972 | 87,249 | 163,903 | 129,942 | 100 | 45 | 141 | 265 | 210 | |

자료: 무역통계연보

주: 오른쪽 수치는 1997년을 100으로 한 수치임.

신선냉장 명태는 전술한 갈치와는 상황이 다르다. 조업어장의 상실, 감척 등의 국내 어업생산체계의 변화에 따라 명태는 일본산 공급체제가 형성되고 있다. 이러한 경향은 1999년 한·일어업협정 체결 이후 가속화되어 2001년에는 1만5천톤을 넘어서 일본산 신선냉장 명태가 한국내 총공급량의 90%이상을 차지하고 있다. 신선냉장명태는 수산물 수입 자유화 영향보다 어업협정 체결에 의한 어장상실의 영향이 큰 품목이라고 볼 수 있다.

한편 일본과의 새로운 신선냉장 유통 채널이 형성됨에 따라 최근 한국 수산물 소비 수준에 적합한 가격대의 황돔, 백조기, 아귀, 홍어, 문어 등의 수입이 증가하고 있다. 그러나 이러한 어종은 아직 산지 및 품목 개발 단계에 있는 상황이다.

3) 일본산 신선냉장어 수입의 특징

일본산 신선냉장어 수입의 특징은 다음과 같다. 첫째, 소량 다빈도 수입을 들 수 있다. 일본으로부터 수입되고 있는 신선냉장은 수입 건수로는 2000년도 말 현재 7,000건을 넘어서 1999년의 4,000건과 비교하면 80% 증가하고 있다. 이 수치는 많은 수입업자가 존재해 그들이 다빈도 구입을 행하고 있는 것을 입증하는 것이다.

둘째, 다어종 수입이다. 1999년에 부산에서 수입된 일본산 신선냉장의 어종 수는 39어종이었으나 2000년에는 53어종으로 증가해 최근에도 어종의 다양화가 진전되고 있다.

셋째, 고가격대의 수입이다. 2001년 일본산 신선냉장의 평균 수입 단가는 2.2달러(2000년 2.7달러)로 상대적으로 고가격 어종이 수입되고 있는 것을 알 수 있다.

넷째, 고선도 수입이다. 일본산 수입 신선냉장은 下關(시모노세키)을 비롯해 국제물류조건이 시스템화되어 한국내의 수산물과 거의 같은 조건을 갖추고 있어서 한국내의 신선냉장 시장에 있어서 일본의 지위는 향상되고 있다.

Ⅲ. 신선냉장어 수입업자의 특징과 유통구조¹⁾

1. 신선냉장어 수입업자의 특징과 유형

선도 저하가 빠른 신선냉장 수산물은 ① 거래규모 및 거래단위가 작다는 점, ② 자금회전율이 빠르다는 점, ③ 가격변동 리스크가 크다는 점(입하량이 시장용량을 조금이라도 초과하면 가격이 크게 폭락), ④ 계획적인 구매보다 직감적인 경영자의 판단을 요구한다는 점, ⑤ 수입업자간에 폐쇄적인 정보를 가지고 있다는 점 등의 신선냉장 사업이 가지는 특수성에 의해 수입업자는 한일간 수산물 가격차를 이용해 소자본으로 일확천금을 노리는 영세업자가 많다.

신선냉장 수입업무에 신규진입하고 있는 업자는 1997년 수입자유화 이후부터 2000년까

1) 활어 수입업자의 특징과 유통구조에 대해서는 장영수, “활어수입의 현단계적 성격에 관한 연구”, 수산경영론집 26권 1호, 1995.6.를 참조.

지 약 100에서 150개사에 이른다. 이들의 성격은 크게 다음과 같이 세가지로 유형화 할 수 있다. ① 과거 일본에 수산물을 수출해 온 수산물 무역업자, ② 국내 산지시장에서 신선냉장 수산물을 구매해 온 수산물 소매업자 내지 산지도매상, ③ 일반 수산업을 경영 하면서 신규로 수산물 수입업무에 참가한 업자이다.

신선냉장 수입 수산물을 일본으로부터 구매할 때 일본에서의 산지가격은 크게 변동하고 있기 때문에 일본 산지시장이 개시되는 자정 전후에서 미명에 걸쳐 책임자인 사장 자신이 정보 수집을 하고 있으며, 이와 동시에 일본측 수출업자와 가격을 교섭한다. 또 활선어 운반선·페리가 下關어항을 저녁 무렵에 출항해, 다음날 아침 부산에 도착하기 때문에 도착된 상품의 검품작업, 게다가 한국내 판매처와의 판매교섭 등 쉴새없이 시간에 쫓기고 있는 것이 이들 수입업자들이다. 작업에 비해서는 리스크가 높고 안정적 이익이 보장되는 것이 아니기 때문에 대기업이 참여할 여지가 극히 적은 업종이라고 볼 수 있다.

우후죽순처럼 생겨난 100개사를 넘는 신선냉장어 수입업자도 과당구매경쟁에 의한 일본산 산지가격의 상승, 전술한 신선냉장물이 가지는 리스크를 회피하지 못해 최근에는 15개사 정도로 정리되었다. 인터뷰 조사에 의하면 상위 3~4사(연간 매출액이 100~200억원)가 전체의 50~70%의 시장을 점유하고 있다.

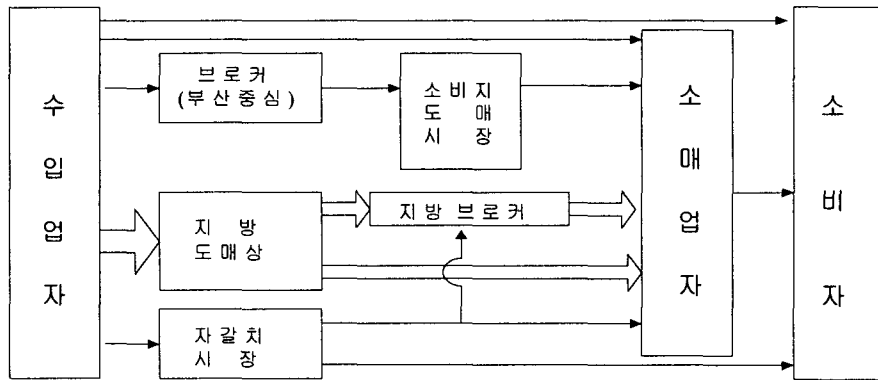
비교적 대규모 수입업자는 취급품목의 다양화로 품목간 리스크를 분산하고 있으며 구매·판매면에서 독자적인 네트워크를 구축함에 따라 그들의 신선냉장시장에서의 지위를 확고히 하고 있다. 최근 수입업자간의 구매·판매경쟁은 일본에서의 새로운 산지개발 및 한국 내 유력한 도매상과의 안정적인 거래관계의 구축을 축으로 전개되고 있다고 보아도 좋다. 일본의 산지개발은 명태, 갈치의 산지 직접 거래뿐만 아니라 최근에는 이러한 품목에 이어 신 품목 개발을 목적으로 한 산지개발이 적극적으로 진행되고 있다. 먹장어의 급증의 배경이 여기에 해당되며 그 외에 일본과 한국간의 가격차가 큰 어패류를 물색중에 있다.

2. 유통구조와 특징

〈그림 4〉와 같이 일본산 신선냉장 수산물의 한국내 유통경로는 소비지시장 경유보다 시장의유통이 압도적으로 많다. 일본의 신선냉장 수입 수산물의 대부분이 소비지 도매시장을 경유하고 있는 것과 대조적이다. 한국내 신선냉장 수산물 수입업자가 가락동 및 노량진 시장에 판매를 기피하고 있는 이유는 다음과 같다.

첫째, 소비지 도매시장의 가격변동이 크다는 점이다. 수입업자에 의하면 시장규모가 크고 가격변동이 비교적 안정되어 있는 소비지 도매시장조차 10kg상자의 수입 신선냉장의 경우 상자당 2~3만원의 가격 변동이 있으며, 1회의 출하에 1,000~2,000만원의 손실이 발생하는 경우도 있다고 한다. 수입업자는 일본 수출업자와 개별적으로 거래하고 있기 때문에 명확한 구매원가가 존재하지만 소비지 시장 출하 가격은 수시로 변동해, 이러한 가격변동 리스크는 전면적으로 수입업자가 부담하지 않으면 안된다. 즉 소비지시장 출하

는 수입업자에게 있어서 아주 리스크가 높은 사업이기 때문에 이를 회피하려는 심리가 작용하고 있다.



〈그림 4〉 일본산 신선냉장 수산물의 한국 내 유통경로

둘째, 만일 소비지시장 출하로 높은 가격이 형성되었다고 해도 도매시장의 출하 경비가 높기 때문에 실질적으로 수령하는 대금은 매출액에서 11~17%를 공제한 금액이 된다. 소비지시장의 법정 수수료율은 최대 11%로 정해져 있으나 어느 수입업자의 인터뷰에 의하면 부산에서 서울까지 물류비용이 7%, 하역비용이 2%, 도매시장법인 수수료가 3.5%, 이 외에도 중도매인 수수료가 3%로 되어 15%를 넘어서는 경우도 있다고 한다.

일본의 도매시장에서는 생각할 수도 없는 것이 한국에서 발생하는 이유는 한국 소비지시장의 도매법인의 역량이 약하기 때문이다. 특히 집하기능의 약화를 들 수 있다. 반대로 중도매인 중에는 산지에서 직접 집하하는 역량을 가진 업자가 있어 그들이 실질적인 도매시장 법인의 집하기능을 대신하고 있다. 단 도매시장법상 부분적으로 중도매인이 집하한 수산물을 도매시장법인 경유의 경매형태로 상장하는 경우가 많다. 결국 수입업자가 소비지도매시장 출하를 피하는 것은 시장 출하를 할 경우 경비가 높다는 점이다. 물론 수입업자가 직접 소비지 도매시장에 출하하는 것에 의해 경비를 절감할 수 있지만 도매시장 법인의 경제적 역량이 부족하기 때문에 그들에게 출하하는 그 자체가 리스크로 직결된다는 난점이 있다.

이리하여 수입업자는 매입원가를 기준으로 거래교섭이 가능한 시장 외의 도매상을 주된 판매처로 하고 있다. 소비지도매상은 소규모 영세 소매업자에 대한 분하 기능 및 금융기능을 행함과 동시에, 매입상대(수입업자)에 대해서는 소매업자의 수급 동향에 관한 시장정보를 제공하는 기능을 가지고 있다.

도매상과는 달리 일부 브로커와 자갈치시장 내의 도소매업자도 일본산 신선냉장 수산물 유통의 일부를 담당하고 있다. 수입업자의 최대 판매처는 지방도매상이지만 수급상황이 시시각각 변동하기 때문에 지방도매상 경로로 모든 수입수산물이 처리되는 것이 아니다. 도매상 판매로 처리할 수 없는 경우 매입원가가 있는 수입선어를 판매하는 다른 경로의 확보가 사업상 필요하다. 수입업자에는 주요 판매처인 지방도매상을 고객으로 확보

하고, 매상고의 변동에 대한 조정역할을 가지는 도매시장 경유가 필요한 것이다. 이러한 역할을 하고있는 것이 브로커이다. 브로커는 소형 냉장고와 점포를 가지고 있지 않는 소위 매매차익상인을 칭하는데, 일본산 신선냉장 수산물을 취급하고 있는 브로커는 매매차익보다도 수입업자가 수입원가에 일정비율(10%~20%정도)을 덧붙여 물건을 브로커에게 할당하는 경우가 많고, 소량 수입선어를 소비지도매시장에 출하하고 있다. 물론 이익은 적으나 소비지중도매인과 도매시장법인의 구매대리기능을 함으로서 생업적 경영을 유지하고 있다.

자갈치 시장도 수입업자의 수량 조정적인 중요한 역할을 하고 있다. 이 경우 ①부산 시내의 소비자가 자갈치 시장에서 직접 구매하는 경우와 ②시장내의 업자(일부 간이 냉장고를 구비)가 수입업자로부터 구입한 수입 선어를 지방 브로커에게 판매하는 경우가 있다. 물론 자갈치 시장내의 업자간에 전매되는 경우도 일상적이다.

일본산 신선냉장 수산물의 한국 내의 지역별 유통량 분포에 대한 정확한 통계가 없으나, 인터뷰 조사를 통한 의견을 정리해보면, ①일본산 신선냉장 수산물의 70%는 부산광역시내의 유통되고 있다고 보는 수입업자, ②서울에도 어느 정도 유통되고 있다고 보는 수입업자 등 의견이 다양하다. 단 인구 400만의 대 도시인 부산에서 수산물 소비가 왕성하다는 것에 수입업자들의 견해가 거의 일치하고, 인터뷰 조사한 10사 정도의 수입업자의 반출처를 보면, 서울의 비율이 낮았다는 점, 그들 수입업자가 서울 시내 도매상 및 소비지 시장에 출하·판매하고 있는 물량은 그다지 많지 않다는 점을 고려해볼 때, 일본산 신선냉장 수산물은 서울에 그다지 유통되고 있지 않다고 보아도 좋을 것이다.

IV. 결 론

1. 한국의 수산물 무역구조의 추이와 특징

1970년대, 1980년대는 한국 경제가 고도 성장기이며, 국민의 저축률도 상승했다. 이 시기는 한국 수산업의 황금기이며, 어업 생산량이 1975년 210만톤에 이어 1980년대에 366만톤을 기록하기에 이르렀다. 국민 소득의 상승은 수산물 수요를 자극해, 국내 어업 생산량이 증대함과 동시에 수산물 수입(내수용)이 1988년에는 1.5억 달러에 이르게 되었다. 단, 동년의 수산물 수출 19.1억달러 중, 대일 수출이 13.9억 달러인 것을 보아, 수산물 무역은 여전히 수출이 압도적인 비율을 차지하고 있는 시기이다.

수출이 압도적이라는 표현에 다음과 같은 보충 설명을 해보면, 즉 수산물 수출이 19억 달러, 수입이 1.5억 달러라고 하면, 수산물은 외화 획득의 유효한 수단이 되므로, 국책으로 국내 수산물 공급을 줄여 수출을 촉진시킬 수 있을 것이다. 그러나 이 시기의 한국 수산업은 국내 생산량을 국민에게 공급함과 동시에 대외 수출도 실현하고 있다는 점에 유의해보자. 즉 한국은 일본을 중심으로 수산물 수출을 증가시켰으나, 그것은 「기아 수출」이 아니라 국내 수산물 수요의 증가에 대응한 공급 체제를 구축한 것이다. 환원하면,

이 시기의 한국 내 수산물 시장 형성이 오늘날 수산물 고선도 수요의 토대를 형성했다고 보아도 좋다.

한국의 수산물 수입은 1990년대 중반을 경계로 크게 변화한다. 1990년대 전반은 미국, 러시아 등으로부터 수출용 원자재를 일단 국내 보세지구에 반입해, 그것을 가공품으로 재수출하는 형태가 주류였다. 명태 연육 및, 명란을 수입해 그것을 일본 또는 미국에 재수출하기 위한 수입이었지만, 1990년대 후반은 국내 소비를 위한 수입이 주가 되었다. 수입국도 중국, 일본 외에 여러 나라로 다양화되고 있는 것이 이 시기의 특징이다. 신선냉장 수산물의 대일 수입 급증은 이러한 한국 수산물 수입 변화의 일부분이며, 아마 한국 수산물 고선도 수요의 향상(한국 시장의 변화)에 일본산 신선냉장 수산물이 적절했다고 볼 수 있다. 일본산 신선냉장 수산물의 한국 수산물 시장에서의 확대 이유를 한국 원양·근해 어업 생산의 급감이 원인이라고 보는 견해도 있지만, 이러한 공급 부족을 보충함과 동시에 한국 수산물 시장이 고품질 수산물 수요로 변화해, 이 변화에 일본산 신선냉장 수산물이 대응하고 있다는 측면을 간과해서는 안된다.

2000년 현재 한국 수산물 시장은 외식 붐(비교적 가격이 낮은 활선어를 이용한 시장 형성), 고선도·건강 지향(일본산 활선어의 이용)이라고 하는 새로운 국면을 맞이하고 있으며, 한국 수산물 무역은 이러한 동향에 대응하는 형태로 변화해 이러한 흐름에 따라 일본산 신선냉장 수산물의 급증했다고 인식하는 것이 타당하리라 본다.

2. 대한 수출 급증에 의한 일본의 영향

일본의 대한 수출이 개시된 효과는 우선 시장·유통권의 확대를 들 수 있다.

둘째는 채낚기 갈치 어업자가 증가한 점이다. 예를 들어 갈치의 어획에 안정적인 수입이 보장된다는 점에서 어가경영에 있어서 매력적이기 때문에 갈치 채낚기 어업에의 신규 진입이 늘어난 것이다.

셋째, 대한 수출에 의한 일본 산지 가격 상승을 들 수 있다. 현재 일본은 양판점 주도하의 가격형성으로 산지 측에 저 가격 출하를 요구하고 있어 산지의 역량이 약화되고 있는 실정이다. 그러나 이러한 가격형성에 이변이 생기고 있다. 만일 양판점 측이 산지 가격을 내리려고 하면 한국 측 구입이 개입해 시장가격이 더 이상 내려가지 않게 되었다는 점이다. 새로운 경쟁상대(대한 수출)가 등장해 양판점 주도의 가격 결정력이 약화되었다는 효과이다. 이 사실은 일본의 산지 유통업자가 양판점에게 가격형성 면에서 종속되어 독자적인 가격결정이 힘들어지고 있다는 것을 증명하는 사례이다.

이러한 가격효과는 갈치뿐만 아니라 저인망에서 어획된 홍어에서도 보인다. 下關어시장에 있어서 홍어의 양륙 상황을 보면, 1996년 53톤에서 2001년 419톤으로 약 8배가 증가했으나 가격도 상자당 1,323엔이 3,005엔으로 3배 정도 상승했다. 한국과의 수산물 무역이 한층 더 활발해지면 지금까지 과소 평가된 품목에서 새로운 가격효과가 생겨날 것이다.

3. 對日 수입의 전망과 과제

한국 수산물 무역구조가 1990년 중반을 기점으로 내수용 신선냉장 수입으로 변화되고 있는 것처럼 한국 신선냉장 수산물 수입이 앞으로도 감소한다는 것은 생각하기 어렵다. 일본이 저 성장 경제로 이행한 1970년대, 80년대를 생각해보면 알 수 있듯이 앞으로도 한국의 수산물 수입이 증가한다는 예측에 반론을 제시할 사람은 없을 것이다.

그러나 일부에서는 ① 명태와 갈치와 같이 일정량을 확보할 수 있는 품목이 적다는 점, ② 한국 수입업자와의 거래상의 문제발생 등을 이유로 對韓 수출에 대해 부정적인 견해를 가지고 있다. 하지만 일본 쪽 수출업자 중 ‘東京이나 大阪에 출하하는 것보다는 낫다.’ 라고 하는 인식을 미루어보아 일본의 경기침체로 일본 국내 판매 상황이 호전되지 않는 한 한국의 지위는 당분간 유지되리라 본다.

일본산 신선냉장 수산물의 수입은 명태와 갈치와 같은 비교적 중저가의 수산물뿐만 아니라 고가격 수산물에까지 확대 될 가능성이 높다. 전복을 선두로 고가격 수산물 수입이 늘고 있지만, 수입의 필요조건은 일본산 신선냉장 수산물의 구매 원가와 한국 내 판매가격의 가격차에 있으며 절대적인 가격 수준의 고저에 있는 것만은 아니다. 한일간 사이즈 별, 지역별 가격차가 상당수 존재하며 무역이 성립하는 품목은 일본 측 업자의 적극적인 자세에 의해 그 수가 증가하리라 본다.

물론 한국내의 유통 합리화가 진전되지 못한 상황에서 유통비용·마진이 증가한 결과로서 소비자 구매가격이 높다는 것은 사실이다. 단 이 문제도 한국내의 수산물 유통 효율화가 진전될수록 일본으로부터의 신선냉장 수산물 수입이 증대될 것이며, 이것은 시대적인 흐름으로 인식될 것이다. 이 점에서 한국내의 체제 정비가 앞으로 어느 정도 진전될 것인가? 이러한 개혁 속도도 일본산 수산물의 수입에 크게 영향을 미칠 것이다.

체제 정비의 제 1은 소매구조의 개혁이다. 한국의 주된 수산물 소비형태는 재래시장을 포함한 영세 소매에 의한 판매가 중심이다. 단 최근 외국자본의 진입이 활발해 월마트를 선두로 하는 대형 마트의 개점이 늘어나고 있다. 한국에 있어서 양판점이 앞으로 증가한다는 것은 틀림이 없지만 한국 양판점의 바이어가 어떠한 구매 전략(수입업자와의 직접 거래)을 채용할 것인가가 주목된다. 한국의 양판점은 품목 수를 정해 손실을 낮추는 단계에서 양판점이 구매원가를 압축하는 전략으로 이행함과 동시에 유통경로의 단축화를 채용하리라 본다.

둘째, 한국 수입업자의 여신 관리를 비롯한 유통조직 자체의 정비를 지적하고자 한다. 1970년~80년대에 걸쳐 下關어항이 대일 수출의 창고로서 기능해 왔던 것처럼 일본의 생산자 단체 및 유통업자가 대금회수 걱정 없이 수출 가능한 체제가 정비되면 수입은 한층 더 활성화 될 것이다.

참 고 문 헌

- 김동민, 일본의 수산물 수입분석과 한국의 대일 수출전략, 서울대학교 박사학위논문, 1992.2.
- 장영수·이승래, “수산물 무역구조 변화에 관한 考察”, 수산경영론집, 23권2호, 1992.12.
- 장영수, “활어수입의 현단계적 성격에 관한 연구”, 수산경영론집, 26권 1호, 1995.6.
- 장영수, “국제무역환경 변화에 따른 수산물 수입의 성격구분에 관한 연구”, 수산경영론집, 1997. 6.
- 장영수, “한·일 수산물 무역에 있어서 새로운 움직임”, 2001년도 춘계한국수산경영학회 발표논문, 2001.
- 小野征一郎, “韓國の水産物輸出”, 水産振興, 第277号 1995.1.
- 加藤辰夫, “명태를 둘러싼 日·韓관계”, 수산경영론집, 33권 1호, 2002.6.
- 張英秀, “韓·日水産物貿易の構造變化と輸出關聯資本の動向”, 漁業經濟研究, 38권1호 1993.6
- 廣吉勝治, “水産物貿易構造の現狀と展望”, 漁業經濟研究, 第31券 第 1·2号
- 堀口賢治, “水産物貿易の構造と問題点”, 漁業經濟研究, 第31券 第 2·3号

A Study on the Actual Condition of Import for a Japanese Fresh and Live Fish

Song, Jung-Hun

Abstract

Korea's marine products trade is taking for phase that income exceeds export after 2000. According to external environment change of Korea and Japan fishery agreement and an import liberalization of marine products, import of live fish and fresh fish is increasing rapidly. This study investigates import view of Japan live fish and fresh fish. Live fish which is imported from Japan has red seabream and seabass, but it is in declining tendency because of the increase in import of cheaper croaker from the China. If see importer's trend, entry to import business of fresh fish is eased a little. If a circulation trend is seen, However, it is thought that a future import trend is influenced by economic trends of Japan and the grade of place-of-production development of a domestic trader. Circulation market outside is common and the district wholesale store has played the important role.

The import view of Japanese live fish and a fresh fish will increase against the background of maintenance of domestic circulation organization, and upgrading of marine product consumption. However, it is thought that a future import trend is influenced by economic trends of Japan and the grade of place-of-production development of a domestic trader.

key word : Live Fish , Fresh Fish , Trade, Import View, Circulation