

KFTA

KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

2021년 4분기 Vol. 21

한국수산물무역협회 소식지

주요사업 안내

부산국제수산물EXPO 주관
협회 3개 회원사, '서울푸드어워즈2021' 선정
수산물 TRQ 수입권공매·배분

스페셜 코너

제철 수산물 레시피_ 가리비, 대구, 김



한국수산물무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION



대한민국 수산물 수출입 발전에 한국수산무역협회가 앞장서겠습니다.



2021.11 4분기 Vol.21



한국수산무역협회 소식지 통권 제21호

발행처 한국수산무역협회 발행인 배기일 주소 06774 서울특별시 서초구 강남대로 27(aT센터) 1103호

TEL 02) 6300-8901 FAX 02) 6300-8900 이메일 kfta@kfta.net 홈페이지 www.kfta.net 디자인·인쇄 크리커뮤니케이션 02) 2273-1775



CONTENTS

한국수산물무역협회 현황

위드 코로나 시대, 수산물무역의 활로를 찾는다.	4
부산국제수산물EXPO 행사	10
수산물식품 청년마케터 육성으로 취업 성공 사례 늘어나	14
어촌특화지원센터-협회 MOU 체결식	15
환리스크 교육, 이제 어디에서나 편하게 받으세요	16

한국수산물무역협회 회원사 현황

협회 3개 회원사, '서울푸드어워즈 2021' 선정	18
------------------------------	----

한국수산물무역협회 주요사업 안내

리스크안전망 구축	20
국내 공동물류센터 지원	20
유공 표창 및 브랜드 대전	21
수산물식품 청년마케터	21
종합한국수산물식품 판촉전	22
국제 낚시용품 박람회	22
방한관광객 홍보관 운영	23
재외공관 연계 마케팅	24
수산물 TRQ 수입권구매·배분	25
새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천	25

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

일본에 김 수출할 때 필요한 IQ제도 이해하기	26
---------------------------	----

통계자료

국가별·품목별 수출 통계	28
국가별·품목별 수입 통계	29

국내외 수산 뉴스

30

스페셜 코너

제철 수산물 레시피	32
속담 속 바다 이야기	34
문화가 있는 풍경 화성	36
독자투고	37

협회 연락망

39

With Corona 위드 코로나 시대, 수산물무역의 활로를 찾는다.

사단법인 한국수산물무역협회는
1986년 5월 1일 창립한 이후
격변하는 국제 수산물무역 환경에서도
우리나라 수산업 발전을 위하여
정부의 정책에 협력하며,
수산물무역 업계를 대표하는 단체로써
공감대 형성과 가교 역할을 맡고 있다.

한국수산물무역협회 배기일 회장은 협회창립
시기부터 코로나19 장기화로 '위드 코로나(With
Corona/코로나19 예방과 일상생활을 함께
하는 시기)' 시대로 접어들어 미래를 예측하기
어렵고, 새로운 경험을 하는 지금에 이르기까지,
협회 35년의 역사를 협회 회원과 함께하고
있다. 배기일 회장은 협회와 더불어 수산업
경쟁력 제고를 위한 정부 정책에 호응하고,
수산물식품 생산·가공 및 수산물무역의 건전한
발전과 회원사의 권익 증진에 힘쓰는 한편,

협회 회원 수

313개사

수출 251

수입 50

협력·기타 12

수산물 수출 분야 지원

우리나라를 수산무역 강국으로 이끌어 가는데 열정적인 리더십을 발휘하여 현재의 한국수산무역협회로 성장하기까지 진력하고 있다.

배기일 회장은 협회의 발전과 조직의 안정화를 위해서, △2012년 부산 감천항 수산선진화단지 내에 협회 부산지부를 설립하고 △수출입정보센터 운영으로 수산식품 교역국 동향 등 정보제공 및 지원정책 안내 △부산국제 수산박람회(BISFE) 성공적 개최를 위한 수출입 업체 참여와 온-오프라인 수출상담회 운영 등의 업무를 수행하고 있다.

그리고 한국수산무역협회 창립 30년사를 발간(2016)하면서, 우리나라 수산무역 분야의 위치와 기능과 역할을 기록하는 한편, 앞으로 선택과 집중을 통한 '양적 확대에서 벗어나 질적 고도화'를 제시한 바 있다.

한국수산무역협회는 수산무역 분야 해외시장개척과 수산업진흥을 통하여 국가발전에 기여한 그동안의 공로를 인정받아 정부로부터 대통령 단체 표창을 수상(2018)하였고, 수산식품 수출지원기관 지정(2021.4.7, 해양수산부), 한국산 김 일본 수출 입찰·상담회 주관기관 지정(2021.6.22, 해양수산부)으로 우리나라 수산무역 발전에 마중물 역할을 하고 있다. 특히 협회는 상생 협력을 통한 체크프라이스(Check Price : 과당경쟁 방지와 최저가격 유지) 기능과 역할을 해나감으로써, 수출업체의 지속적인 도약과 성과를 높이는데 역량을 기울이고 있다.

협회는 회원사와 함께 수출 확대를 위해 지속적인 노력을 기울여 지난 2019년에는 우리나라 역대 수산물 수출 최고 실적인 25억 불 달성에 앞장섰다. 그리고 2020년부터 전 세계적인 코로나19 팬데믹 상황에 따라 비대면(untact) 온라인 무역으로 급변하는 위기 상황에서도, 김 최대 수출 실적인 6억 불 달성으로 고부가가치 수산물 수출과 교역을 통한 경제 성장의 돌파구가 되고 있다.

한편, 정부(해양수산부)가 지원하는 수산물 수출 분야 해외시장개척 사업 중에서 협회가 지원하는 주요 사업을 살펴보면, △부산국제수산박람회 개최 및 무역상담회 수출업체 참여 지원 △리스크안전망 구축사업 △방한관광객 홍보관 운영 △국내 공동 물류센터지원 △수산물 브랜드 대전 개최 △수산물 청년마케터 육성 △종합 한국상품전 참가지원 △재외공관 연계 마케팅 추진 △우수 수산물 수출기업 시상 △국제 낚시수출박람회 참가지원 등이 있다. 협회에서는 회원사를 비롯한 수산물 수출기업에 대한 다양한 지원과 효율적인 사후관리를 통해, 수출 초보 및 중소 중견기업이 위생과 안전한 고부가가치

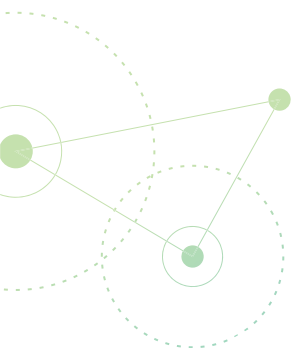


수산물 생산에 주력할 수 있도록 뒷받침하여, 글로벌 무역환경 변화에 빠르게 적응하고 더 넓은 해외시장으로 활로를 개척하는데 그 역할과 최선의 노력을 해나가고자 한다.

한국산 김 일본 수출 주관기관 지정

한국수산물무역협회는 한일 합의각서에 따른 한국산 김 일본 수입할당 물량 중 수요자할당을 관리·운영하는 주관기관으로 공식지정(해양수산부 고시 제2021-126호, 2021.6.22.)되었고, 수산물 수출 분야에서 최대 규모로 진행되는 한국산 김 일본 수출 입찰회 및 상담회 개최를 일본 단체와 공동 주관하면서, 일본 단체와 협상을 통해 우리 김 수출업체에 대한 보다 체계적인 지원과 수출 장려로 성과를 높이는 한편, 「대일(對日) 김 수출의 체계적인 관리를 위한 개선방안 연구(2020.11)」 등으로 협회의 역할 강화와 위상을 제고토록 하고 있다.

우리나라 김 일본 수출을 위해 1995년부터 한·일간 김 수입 쿼터(IQ) 중 수요자할당 배정량에 대하여는 한국수산물무역협회가 한국 측 주관기관의 역할을 맡고 있다. 협회가 구성·운영하는 해태수출분과위원회(위원장 배기일)의 결의를





통하여 매년 수출대상 물량을 업체에 배정하고, 입찰회 및 상담회 개최와 계약 체결을 거쳐 일본으로 수출하는 한국산 김 수출의 창구 역할을 하고 있다. 특히, 2020년에는 코로나19로 인하여 비대면 온라인 화상회의 방식의 입찰에서도 774억 원의 최대 수출계약으로, 2020년 김 6억 불 수출이라는 역대 최고의 실적 달성에 가장 큰 역할을 하였고, 2021년까지 높은 수출 성장세를 이어가고 있다. 올해도 한국산 김 일본 수출을 위한 수요자할당은 1,050만 속을 출품하였고, 일본 수입상사 30개사가 참여하여 마른김(411만 속)과 조미김 등(418만 속) 829만 속 587억 원의 수출계약을 체결함으로써, 일본의 민간단체와 원활한 소통과 협상을 통하여 해태수출분과위원회 위원장으로서 맡은 역할과 책임을 원만하게 수행하고 있다는 긍정적인 평가를 받고 있다.

그리고, 최근 해양수산부 고시 제2021-126호(2021.6.22.)「한일 합의 각서에 따른 한국산 김 일본 수입할당 물량의 관리요령」 제정으로, 사단법인 한국수산물무역협회가 한국산 김 일본 수요자할당 주관기관으로



수산물 수입 분야 관리

해양수산부에서 공식 지정함에 따라, 대일(對日) 김 가공 및 수출 분야에서 보다 체계적이고 효율적인 관리와 운영으로 일본 단체와 협상에서도 협회의 역할과 위상을 높여 나갈 수 있을 것으로 기대된다.

한국수산물무역협회는 '자유무역협정 체결에 따른 농어업인 등의 지원에 관한 특별법' 관련 규정 및 절차에 따라 정부(해양수산부)로부터 수산물 수입 분야 업무를 위탁받아 운영하고 있다. 관세할당 물량이 적용되는 우리나라와 FTA를 체결한 5개 FTA 협정(대한민국-아세안, 2017.6 발효, 한-베트남 2015.12, 한-중국 2012.12, 한-뉴질랜드 2015.12, 한-중미, 2019.10) 저율관세할당(TRQ)에 따른 수산물 수입물량을 정하고 있다. 정부(해양수산부)로부터 위임된 수산물 수입권에 대한 공매, 배분과 새끼뱀장어 할당관세 추천업무를 비롯해 해외시장 가격조사 등의 업무를 협회가 관리 운영함으로써 수산물 수급에 도움을 주고 있다.

한편, TRQ 입찰과 관련하여 참여 업체를 대상으로 설문조사와 간담회 등을 통해 사전에 수렴된 의견을 내년도 TRQ 운영에 반영하고자 추진하고 있다.



2022년은 부산국제수산EXPO(BISFE) 개최 20주년을 맞이하는 해

맺는말

코로나19 여파로 전 세계인의 생활과 산업을 크게 변화시키고 있는 어려운 상황에서 한국수산무역협회는 이사회와 수출입 업계 간담회를 비롯한 분과위원회 개최와 소식지 발간 등 업계의 의견수렴과 소통을 강화하고 있으며, 코로나19 조기 종식을 염원하는 ‘Stay Strong’ 동참과 회원사에 대한 격려품 전달로 우리 수산무역 업계가 역경을 이겨 나가도록 무한 응원하고 있다.

한국수산무역협회는 해양수산부로부터 수산식품 수출지원기관 지정을 계기로 수산가공 신기술과 소비자 트렌드에 부응하는 수산가공제품과 기계 등의 자료를 수록한 ‘실무를 위한 수산가공학’ 책자를 회원사에 증정하여 사기를 북돋우고 있다.

배기일 회장은 지난 11.3~5에 걸쳐 부산 벡스코에서 개최된 2021 부산국제수산EXPO(BISFE)가 코로나19 상황에서도 차질 없는 진행으로 좋은 성과를 거두었다고 자평하면서, BISFE에 참여한 업체와 많이 격려해 주신 협회 회원사를 비롯한 관계 기관·단체에도 진심으로 감사드린다고 하였다.

그리고 코로나19로 유례없는 위기상황을 맞아 감소하였던 수산물 수출액은 10월 말 현재 전년 동기 대비 약 20% 증가하였다. 위드 코로나 시대에서도 현장의 의견과 수산무역인의 지혜를 모아 위기를 극복하고, 미래를 위해 도전하는 창의적인 기업가 정신을 발휘하여 새로운 도약과 지속적으로 성장해 나가는데 힘을 보태고 밑거름이 되겠다는 의지를 다지고 있다.



한국수산물무역협회 근황





제19회 부산국제수산EXPO(BISFE) 성황리에 폐막

**인플루언서 연계 마케팅, 무역상담회 등
다양한 연계 행사 추진**

한국수산무역협회와 벡스코 공동 주관으로 11.3(수)부터 11.5(금)까지 진행된 『제19회 부산국제수산EXPO』가 코로나19 팬데믹 상황 속에서도 전세계 44개국 343개사 900부스 규모로 개최되어 성황리에 폐막하였다.



부산국제수산 EXPO 행사

BISFE 연계 무역상담회

부산국제수산EXPO와 연계하여 추진한 금년도 무역상담회는 수협중앙회 무역지원센터 5개국 7개소와 협회에서 자체 모집한 2개국 바이어가 수산업체 101개사와 비대면 온라인 상담회를 개최하였다. 11.3(수)부터 11.5(금)까지 3일간 대만, 태국, 미국, 중국, 일본, 인도네시아, 인도 7개국 76개 바이어와 상담을 추진하여 257건 상담 29백만 불 상담액 및 2.9백만 불 계약 실적을 이루었다. 금년도에는 특히 신규 시장인 인도 바이어 모집에 초점을 두고 20개사 바이어와 상담을 추진하였으나, 상담실적은 4백만 불로 아직 시장 진출이 쉽지 않다는 점을 느끼면서, BISFE 20회인 내년에는 수산기업들이 만족할 만한 양질의 바이어를 모색하여 상담실적 증가와 수출 증대에도 정진할 계획이다.



그 외 인도네시아와의 상담은 매년 많은 계약을 이루어낸 결과 인도네시아로의 수출 금액도 9월 기준 2019년 18백만 불에서 2021년 30백만 불로 증가하는데 일조했다. 금년도 무역상담회는 전체 참가 기업 101개사 중 BISFE 부스 참가업체가 58개사로 부산EXPO와 연계성이 높은 만큼 오프라인 상담회가 열릴 내년에는 시너지 효과가 더욱 클 것으로 예상된다. 내년 BISFE 20주년에는 더욱 다양한 국가와 상담회로 수출 판로 개척에 앞장서는 협회가 되기를 기대한다.

특판전을 선보일 수 있었다. 사전예약제를 통해 행사 기간인 3일간만 판매 해야 하는 시간의 제한을 보완하였고, 소비촉진쿠폰을 통해 소비자는 제품을 저렴하게 구입하고, 업체들에게는 쿠폰 금액을 보존해주어 부담을 줄여주는 제도를 도입하게 되었다. 구매 방식은 택배 주문과 드라이브 스루 행사장 방문을 통한 픽업 주문 두 가지로 운영되었다. 이 중 부대행사장에서 직접 픽업을 한다면 파격적인 할인가 단돈 만 원에 수산물을 구입할 수 있는 파격 할인 이벤트(부제: 만 원의 행복)를 실시하였다. 이는 픽업 고객들이 부산국제수산EXPO 전시회에 직접 방문하여 다양한 콘텐츠를 경험해 행사의 질을 더 높이도록 하는 또 하나의 아이디어였다. 내년에는 더 많은 소비쿠폰을 도입하여 많은 제품들을 판매할 수 있도록 준비할 계획이며, 더욱 숙련된 프로세스로 진행되는 2022년도 행사를 기대해 본다.

비대면 드라이브 스루 수산물 특판전

작년에 이어 2021년 부산국제수산 EXPO에서는 위드 코로나를 겨냥하는 수산물 소비 촉진 이벤트 '비대면 드라이브 스루 : 만 원의 행복'을 개최하였다. 팬데믹으로 인한 비대면 행사가 주목을 받고 있던 작년에는 처음 선보였기에 다소 부족함이 보여 아쉬움이 있었지만 이를 만회하고자 사전예약제와 소비촉진쿠폰을 도입하여 올해에는 업그레이드된 비대면 드라이브 스루 수산물





해외 인플루언서 연계 라이브 방송

국내 거주하는 외국인 파워 인플루언서 6명이 이번 제19회 부산국제수산물EXPO(BISFE)에 참여하였다. 이들은 이즈보 라이브, 유튜브, 웨이보 라이브 등 다양한 SNS 콘텐츠를 통해 BISFE를 소개하였다.

참여 업체 제품, 브랜드 대전 수상작 (2017년~2020년)을 소개하여 중국 등과 같은 해외 현지 판매로 연계될 수 있도록 하였다.

또한, 개막식부터 피날레인 수산인 네트워크 교류회까지 행사 현장을 생방송하여 전 세계 시청자들도 함께 행사를 즐길 수 있는 장을 마련해주었다. 특히 개막식 현장을 담은 라이브 방송은 2,324만 명(누적)이 시청하였으며, 1,444만 명(누적)이 접속한 중국 수출대상 BISFE 참가업체 소개 라이브 방송에는 인플루언서가 실시간 채팅으로 접속자들과 소통하며 참가업체 및 제품 소개 시간을 가졌다. 인플루언서들은 라이브 방송과 더불어 BISFE 행사 참여 V-log를 유튜브에 게재하며 다양한 방법으로 BISFE 홍보에 큰 역할을 하였다.

수산인의 밤 : 네트워킹 교류회

내년도 2022년 부산국제수산물 EXPO는 20회째를 맞이하게 된다. 위드 코로나로 전환된 이후에 개최되는 20주년 행사인 만큼 내년도 해외바이어 초청 시, 행사 진행을 원활하게 하고자 이번 행사 첫날 저녁, 참가업체의 전반적인 의견을 듣는 가벼운 디너 자리를 마련하였다. 이를 통해 참가업체 간 소통의 시간을 가지며 전반적인 행사에 대한 의견을 듣고 내년도 BISFE 부대행사에 반영할 보완점을 생각해볼 수 있는 의미 있는 시간을 가졌다.

또한, 20주년을 위한 예행 행사의 의미가 있었던 수산인의 밤은 일반적인 네트워킹처럼 바이어와 셀러가 한곳에 모여 교역을 하는 자리는 아니었지만, 업체 간 제품을 소개하거나 서로 간에 근황을 주고받을 수 있는 자연스러운 시간도 제공하였다. 소소한 재미로 자그마한 경품과 이벤트를 준비하여 19회 BISFE 참가업체들과 즐거운 시간을 가질 수 있었다. 내년에는 실질적으로 해외바이어를 초청하여 1부에는 소통의 장, 2부는 교역의 장으로 일자별 컨셉을 가질 예정이며, 일정만 가능하다면 직접 바이어와 셀러 간의 체험 활동을 통하여 비즈니스에 앞서 관계적인 측면에서 가까워질 수 있는 이벤트도 계획하고 있다.



한국수산물무역협회 근황

보도자료

수산물 청년마케터 육성으로 취업 성공 사례 늘어나

한국수산물무역협회 주관 '수산물 청년마케터' 육성 과정 최종 수료식을 8월 6일(금) 비대면으로 개최하였다고 협회 관계자는 밝혔다.

협회는 수산물 분야 청년 취업을 지원하기 위해 수요가 필요한 수산업체와 인턴십 프로그램에 참여하고자 하는 젊은 인재를 대상으로 '업체-청년'으로 매칭하여, 무역 관련 연수 프로그램을 진행하였다. 수산물 청년마케터는 장기적으로 수산물 전문 인력 인프라 구축을 위한 인재육성 프로그램이다.

당초 협회는 우수 인재 20명을 선발하여, 국내 연수 2개월(수산물기업)과 해외 무역지원센터 연계 해외 연수 1개월을 통한 수산물 수출에 관한 다양한 현장경험을 체득할 수 있는 인턴십을 진행할 예정이었다. 그러나 코로나19 상황의 장기화로 국내 수산물수출업체와 연계한 파견(3개월)으로 진행되었다.

청년마케터는 매칭된 수산물기업에서 3개월 동안 체험한 수출 관련 업무와 제품을 활용한 해외 홍보·판촉 기획안을 발표함으로써, 수산물 수출

현장에서 경험한 내용을 공유하고 소통하는 기회가 되었다. 수료증과 함께 수산물 소비 촉진을 위한 온누리 상품권 전달로 격려하였다. 아울러, EEU 방식(학습자 수준에 맞게, 즐겁게 참여, 즉시 적용 가능한 내용설계)의 취업특강을 실시함으로써 취업으로 힘든 청년마케터들에게 웃음을 잃지 않고 도전할 수 있는 용기를 가질 수 있도록 진행되었다.

청년마케터 활동을 종료하는 시점에 7명은 취업에 성공하였으며, 그 중 4명은 농수산물/유통/무역 관련 업체에 채용되었다. 추후 2명은 수산물업체 정규직으로 근무하게 된다. 협회는 프로그램 종료 후에도 수산업계 근무 희망자 매칭 등 사후관리에도 노력을 기울일 예정이다.

한국수산물무역협회 배기일 회장은 "코로나19로 인해 특히 청년들의 구직 활동이 어려운 상황이다."라면서, "정부 정책에 발맞춰 민간 협업을 통해 지속적인 청년 고용 창출에 최선을 다하겠다."라고 밝혔다.

» 수산물 청년마케터 비대면 최종발표회 8월 6일(금)



해양수산부 수출가공진흥과 김성희 과장 인사 말씀



청년마케터 수료 축하 전경
(이병웅 전무이사, 최현만 상무)



취업특강

어촌특화지원센터-협회 MOU 체결식

한국수산물무역협회와 지역별 어촌특화지원센터 간 상생 협력 협약 체결



2021년 9월 29일~30일 양일간 강원도 양양 쓸비치에서 강원도와 강원해양수산포럼, 강릉 원주대학교 LINC사업단이 주최하고 강원어촌 특화지원센터가 주관하는 2021년 동서 어촌특화 지원센터 간 상생 협력 현장워크숍에서 우리 협회와 지역별 어촌특화지원센터 간의 업무협약식을 진행하였다. 지역별 센터에서는 소속된 어촌계 마을들의 제품 상품화 방안에 대하여 워크숍을 추진하고 우리 협회에서는 국내뿐 아니라 해외까지 나아가 우리 어촌산업을 홍보할 수 있는 방향에 대해 제시하였다. 또한, 협회에서 주관하고 있는 부산국제수산물EXPO를 통해 어촌계 6차산업의 홍보와 어촌계의 자동화 등 해외 선진 사례들을 습득할 수 있도록 9개 어촌특화지원센터와 협회 간 업무 협약식을 체결하고 상호 협력하기로 하였다.

이날 행사장에 직접 참여하지 못한 일부 센터에서는 줌을 활용하며 적극적인 참여 의지를 보여 주었고, 우리 협회에서는 이병웅 전무가 직접 행사장에 방문하여 많은 이들이 모인 가운데에서 협약 체결을 진행하였다. 이병웅 전무는 “협회와 어촌특화지원센터의 협업이 어촌 산업 선진화·세계화의 기초가 되기를 희망한다”고 전했다.



한국수산물무역협회 근황

보도자료

환리스크 교육, 이제 어디에서나 편하게 받으세요

한국수산물무역협회 환리스크 관리 교육영상 제작 및 배포

YouTube
사단법인
한국수산물무역협회
채널 바로가기



한국수산물무역협회(회장 배기일)는 10월 26일(화) 환리스크 관리방안 홍보를 목적으로 「완전 초보자를 위한 환리스크 관리와 환율 예측 비법」을 제작, 동영상 플랫폼 유튜브를 통해 배포하였다고 밝혔다.

「환리스크 관리 교육」은 환리스크 관리 및 환율 예측 방법에 대하여 안내하는 과정으로, 협회는 회원사 간담회 등을 통해 기초적인 환리스크 관리 방안(한국무역보험공사 환변동보험 가입 등)을 수산업계와 공유해 왔으나, 작년 봄부터 지속된 코로나19의 확산 및 이에 따른 간담회 취소로 등으로 업계와의 원활한 정보공유가 이루어지지 않았다.

협회는 이 문제를 극복하고, 더 나아가 더 많은 수산 업체와 환리스크 관리방안을 공유하고자 올해부터

교육영상의 제작 및 배포를 추진하였다. 환리스크 관리에 관심 있는 수산 수출입업체라면 어디나 한국수산물무역협회 유튜브 채널*에 접속하여 영상을 확인할 수 있다.

해당 교육영상은 2강(환리스크 관리, 환율예측 비법)으로 구성되며, 전문강사의 설명이 곁들여진 가상의 실패 사례 및 해결 과정을 통해 업체 실무자에게 쉽고 즉시 적용 가능한 환리스크 관리 방안을 제공한다.

또한, 교육영상 말미에는 앞서 공부한 내용을 압축, 전문성우의 목소리와 함께 재학습할 수 있는 시간과 더불어, 환리스크 관리를 더욱 쉽게 할 수 있는 협회의 「리스크안전망 구축사업」에 대한 정보를 제공한다.

» 교육영상 내용



1. 환리스크 관리

선물환거래와 환변동보험을 통한 관리방안 학습



2. 환율예측 비법

기술적 환율 예측방법의 일한인 이동평균법 소개

배기일 한국수산물무역협회장은 “교육영상을 통해 수산물 수출입 업체들이 업무에 지장을 받지 않고 언제 어디서나 편하게 환리스크 관리 방법을 학습할 수 있게 될 것”이라며 “앞으로도 더욱 자세하고 다양한 환리스크 관리교육 영상의 제작과 더불어, WITH 코로나 시대에 발맞춰 대면 강의 역시 지속적으로

추진해 나가겠다.”라고 말했다.

한편 한국수산물무역협회는 오는 11월 3일(수)~ 5일(금) 부산시 BEXCO에서 열리는 부산국제 수산EXPO에서 「찾아가는 리스크안전망 구축 교육」*을 개최, 환리스크 관리뿐 아니라 다양한 수출입 관련 리스크 관리방안을 학습할 수 있는 기회를 제공하였다.

» 찾아가는 리스크안전망 구축 교육 커리큘럼(부산국제수산EXPO 기간 중)

일 자	교육 내용	세부 교육 내용
11.3. 수	환리스크 관리	· 선물환거래 및 환변동보험을 통한 환리스크 관리
	계약 체결 리스크 관리	· 계약 협상 및 계약서 작성 시 체크 포인트 · 인코텀즈2020 사용 시 실무적 유의사항
11.4. 목	환율예측 비법	· 이동평균법을 통한 기술적 환율예측법 학습
	무역대금결제 방식별 리스크 관리	· 주요 결제방식별 체크포인트 및 리스크 관리 · 대금결제 분쟁 사례 분석
11.5. 금	운송/통관 리스크 관리	· 무역 운송/보험 관련 체크포인트 및 리스크 관리 · 관세평가, 품목분류 산정 시 리스크 등



한국수산물무역협회 회원사 근황

보도자료

(사)한국수산물무역협회 3개 회원사, ‘서울푸드어워즈 2021’ 선정

– 수산식품 수출업체로 3개사가 유일해 –



좌측부터 한국수산물무역협회 부산지부장, 다시마전복수산(영) 대표이사, 세화씨푸드(주) 본부장, 고래미(주) 이사, 한국수산물무역협회 상무

2021 서울국제식품산업대전이 지난 7월 26일부터 7월 30일까지 5일간 고양시 KINTEX에서 개최되었다. 코로나19의 영향에도 성황리에 개최된 본 전시회에서는 국내·외 우수식품 발굴·소개를 위한 ‘서울푸드어워즈 2021’ 진행, 총 16개 식품 및 포장재 업체가 수상의 기쁨을 누렸다.

눈길을 끄는 수상업체는 수산식품 수출업체 3개사로, 한국수산물무역협회 회원사인 ‘고래미(주)’와 ‘다시마전복수산(영)’ 그리고 ‘세화씨푸드(주)’가 각각 이노베이션, 힐링, 기호식품 부문에서 선정, 자사 제품의 우수성을 널리 알렸다.

먼저, 아이디어와 기술이 돋보이는 제조·포장방법 및 디자인을 적용한 『이노베이션 부문』을 수상한 고래미(주)의 ‘홍게살 크림파스타 소스’는 국내산 붉은대게의 살과 등딱지 내장을 고소한 크림소스와 배합하여 붉은대게의 맛과 향을 함께 즐길 수 있도록 만든 프리미엄 제품으로, 수산식품의 짧은 유통기한을 극복하기 위해 레토르트 살균 처리하여 해산물 파스타, 그라탱 및 리조토 같은 양식 및 퓨전을 취급하는 외식 브랜드에서 용이하게 사용될 수 있는 특징점을 갖췄다는 평가이다.

웰빙·오가닉·건강기능 식품 대상의 『힐링 부문』

- 1**



수상부문 : 이노베이션
업체명 : 고래미 주식회사
제품명 : 홍게살 크림 파스타 소스

2



수상부문 : 기호식품
업체명 : 세화씨푸드(주)
제품명 : 장흥 무산김으로 만든 김부각

3



수상부문 : 힐링
업체명 : 다시마전복수산(영)
제품명 : 전복해초무침

4



수상부문 : 힐링
업체명 : 다시마전복수산(영)
제품명 : 살로만전복 순살/내장

에서는 미역과 다시마로 키운 활전복으로 유명한 ‘다시마전복수산(영)’의 ‘살로만 전복’과 ‘전복 해초무침’ 두 가지 제품이 선정되었다. ‘살로만전복’은 3가지 제품(순살자숙, 순살내장, 순살)으로 구성되어 소비자 수요에 따라 구매할 수 있으며, 그중 순살 제품은 참치회처럼 따로 조리 없이 즉석에서 편리하게 먹을 수 있다는 점이 특징이다. 또 ‘전복 해초무침’은 보관 및 조리가 힘들었던 기존 제품과 달리, 제품에 동봉된 소스, 모듬해초, 전복에 야채, 참기름을 섞어주기만 하면 되는 편리함으로 많은 소비자들의 선택을 받을 수 있을 것으로 기대된다. 마지막으로, 『기호식품 부문』에서는 45년 전통 김 전문 제조·수출업체 세화씨푸드(주)의 ‘장흥

무산김으로 만든 김부각’이 수상 하였다. 전남 장흥에서 생산된 고품질 유기농 김을 사용하고 스낵 제품으로 국내산 찹쌀 사용 비중이 높았다는 점이 타 부각제품과 큰 차별점을 보였다. 또한, 최근 소득수준 및 건강에 대한 높은 관심으로 웰빙 간식 수요가 늘어나고 있는 만큼 그 수요를 충족시키기에 매우 적합한 제품으로 보인다.

배기일 한국수산물무역협회장은 “이번 서울푸드 어워즈에서의 좋은 결과를 계기 삼아 앞으로도 우리 협회 회원사는 물론, 수산식품 업계 전반에 걸쳐 보다 우수한 제품이 출시, 수출 확대에 기여할 수 있도록 최선의 노력을 기울이겠다.”라고 밝혔다.

회원사 한 줄 근황

(주)보양, 중국산 미역 혼입에 대해 무혐의 처분

협회 회원사인 (주)보양이 지난 8월 30일 광주지방검찰청 순천지청으로부터 농수산물의 원산지표시에 관한 법률 위반 및 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 위반에 대해 ‘무혐의’ 처분을 받았음을 알려드립니다.

한국수산물무역협회 주요사업 안내

리스크안전망 구축

「리스크안전망 구축」은 국내 영세 중소·중견 수산업체의 위험(급격한 시장변화, 미수금 발생 등)관리 과정에서 발생하는 비용을 지원하는 사업으로, 지난 2월 4일부터 온라인 사업신청 사이트(biz.kfish.kr)를 통해 지원희망업체를 모집 중에 있으며, 10월 말 기준 47개사에 총 373백만 원을 지원하고 있다.

한편, 원-달러 환율이 10월 12일 1,200원을 넘어선 이후 점차 하락하는 추세를 보임에 따라, 협회는 업계 피해 최소화를 위해 종목별로 구분된 지원 한도를 통합, 업체당 최대 1억 원을 지원하는 것으로 사업을 변경·추진 중에 있으며, 환리스크 관리의 중요성을 알리기 위해 지난 10월 26일 「완전 초보자를 위한 환리스크 관리와 환율 예측 비법」을 제작·배포하였다.(상세내용 p.16 참고)

» 지원사항

종 목	미수금안전망		선급금안전망	환차손안전망	신용보증	신용조사
	단체	개별				
지원 비율(%)	100	90	90	95	90	100
업체한도	1억 원					

※ 지원방식 : 수산업체 지원신청에 대해 익월까지 사후정산 지원(미수금안전망_단체 제외, 상세내용 모집공고 참고)

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)

국내 공동물류센터 지원

「국내 공동물류센터 지원」은 국내 활수산물 수출업체들의 경쟁력(수출품 신선도) 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규시장 개척도모 기회를 제공하는 사업으로, 2021년 17개사를 선정, 이 중 수출감소로 지원을 포기한 2개사를 제외하고 인천(12), 부산(1), 평택(1), 통영(1)에 활수산물 보관 수조를 임차한 13개사를 지원하고 있다.

2021년에도 큰 변화를 맞은 동 사업은 업체확대를 위해 지원연수에 따라 지원한도(10~20백만 원)에 차등을 두었으며, 사업성과 제고를 위해 연말 선정업체를 대상으로 평가를 진행, 그동안의 수출성과를 바탕으로 지원포기 업체 등에 따라 발생한 잔여 예산을 분배할 예정이다.

또한, 최근 물류대란과 함께 활수산물 운송 단가가 상승하는 등, 점차 어려워지는 활수산물 수출환경에 대응하고자, 협회는 다양한 지원방식을 고민하고 있으니, 번뜩이는 아이디어나 의견이 있으신 업계 관계자분께서는 언제든지 협회에 연락하시길 부탁드립니다.

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



수산물 수출유공 표창 및 브랜드 대전

올 한해 코로나19에 따른 전 세계 경제 불황 속에서도 수산물 수출 확대에 공헌한 수산업계를 격려하기 위해, 협회는 「수산물 수출유공(장관표창)», 「수산물 수출 공로탑」 그리고 「수산식품 수출 브랜드 대전」의 신청을 10월 21일부터 받고 있다. 해양수산부가 주최하고 우리 협회가 주관하는 동 행사는 정부 방역지침에 따라 50인 미만으로 개최될 계획이며, 상세일시 및 장소는 12월 초~중순 수상업체를 중심으로 별도 안내될 예정이다. 또한, 보도자료 배포 등 수상업체에게 자사 홍보의 기회가 제공될 예정이고, 작년 부활한 「수산식품 수출브랜드 대전」의 상금이 증액(▲200만 원)되어 수상업체에게 총 950만 원의 상금이 주어진다.

» 개최계획

개 요	
일시/장소	수상업체에 별도 안내 예정
구성	장관표창 : 수출업체·지원기관·지자체의 수산물 수출 확대 등에 기여한 자에게 장관표창 수여 공로탑 : 일정 작·간접 수출실적을 신규 달성한 업체에 수산물 수출 공로탑 수여 브랜드 대전 : 우수 수산가공식품 브랜드 보유업체에 상패·상금 수여(대상 1, 금상 1, 은상 1, 동상 3)
신 청	
기간/방법	장관표창 : 10.21.(목) ~ 11.10.(수) 18:00 / 협회 이메일 및 우편 접수 공로탑 : 10.21.(목) ~ 11.19.(금) 18:00 / 온라인(biz.kfish.kr) 접수 브랜드 대전 : 공로탑과 동일(단, 비계량평가용 샘플은 협회에 별도 우편 제출)

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



수산식품 청년마케터

협회는 「수산식품 청년마케터 육성」사업을 통한 수산전문 청년 인프라 구축 및 수산업 발전의 발판 마련을 위해 청년 대상 수산식품 무역실무 경험 습득의 기회를 제공하고 있다.

온라인 교육 및 매칭업체 3개월 근무를 통해, 청년마케터 20명을 육성하였으며 그중 12명은 취업을 하였다. 아울러, 청년마케터가 직접 기획한 판촉안을 바탕으로 매칭업체 7개 사는 해외 현지 판촉행사를 진행하고 있다.

» 해외 판촉행사 추진(8월~11월 진행)

No.	업 체 명	국 가	품 목	내 용
1	디에이치씨푸드	일본	바지락	유통업체 연계 판촉행사
2	동화푸드	대만	젓갈류	현지 온라인몰 온라인 홍보·판촉행사
3	바다향	대만	김	현지 마트 판촉행사
4	삼진식품	미국	어묵	H-Mart 및 LA한인타운 로드쇼
5	세양물산	태국	굴, 바지락	Makro 마트 1~3개소 판촉행사
6	예원	일본	해초 샐러드	Cosco IR(쿠폰) 가격 할인 행사
7	화우당	홍콩	해산물 HMR	현지 마트 4개소 판촉행사

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)

한국수산물무역협회 주요사업 안내



종합한국수산물식품 판촉전

한국수산물무역협회는 한국무역협회와의 업무협약을 통한 한국 수산기업 판로 확보 및 수출 등 비즈니스 기회를 제공하고 있다. 코로나 시대에 출장을 가지 않고도 중국 및 인도네시아 바이어와 비대면 화상 수출 상담을 하여 거래선을 발굴하는 동시에, 현지 부스 운영 및 판촉전에 참여함으로써 소비자의 반응을 적극적으로 접할 수 있다.



2020년 중국국제수입박람회(농수산물식품관) 전경

» 2021 중국 국제 수입박람회

- 일시 : 2021년 11월 5일(월)~10일(토)
- 주최/주관 : 中상무부, 상해市政府 / 중국수입박람회, 국가회전중심(상해) 유한책임공사
- 장소 : 중국 상해국제전시장 •규모 : 33만㎡(수산물식품 기업 6개사 선정)

※ 코로나19 상황에 따라 박람회 직접 참가 또는 현지 파트너/MD 대리운영

» 2021 자카르타 K-Food 온·오프라인 화상상담회 및 판촉전(B2B/C)

- 일시 : 화상상담회 : 11월 18일(목)~19일(금) / 판촉전 : 11월 20일(토)~21일(일)
- 주최/주관 : 한국수산물무역협회 / 한국무역협회 •장소 : (자카르타) 시내 호텔 및 롯데마트, (서울) COEX 201호
- 규모 : 국내 식품기업 25개사(수산물식품 기업 12개사), 인니 바이어 30개사

주요 프로그램

- 수출상담회: 사전 섭외된 현지 바이어와의 1:1 상담주선(비대면 화상)
- 판촉시식회: 우수 수산물 및 가공식품 홍보 및 소비자 선호도 파악

※ 코로나19 상황에 따라 박람회 현지 파트너/MD 대리운영

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



국제 낚시용품 박람회

금년도 위해국제낚시용품박람회가 지난 10.23.(토)~24.(일) 양일간 개최되었다. 3일 전 산동성에서 발생한 돌파감염으로 기존 3일간 예정된 박람회 일정을 2일로 조정하여 추진하였으나, 박람회장 메인홀 가운데에 위치한 한국 홍보관에서는 최근 한국에 대한 인기를 반영하듯 많은 내방객들로 문전성시를 이루었다. 그 결과 업체 참가는 이루어지지 못했으나 15개 회사에 대한 높은 관심을 반영하듯 상담 47건, 수출상담액 2,240천 불 및 200만 불 계약을 체결하는 성과를 거두었다. 그 외에 영세 낚시업계를 위한 통합 카탈로그 제작, 모바일 앱 개발 등을 추진하여 지속적으로 낚시산업 발전을 위해 노력할 예정이다.

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~4 / FAX. 02-6300-8900)



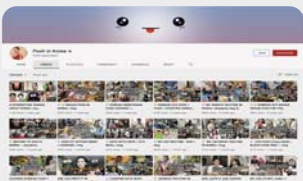
방한관광객 홍보관 운영

협회는 「방한관광객 홍보관 운영사업」을 통한 외국인 관광객을 대상으로 국산 수산식품의 인지도 제고 및 수출 증대에 기여하고 있다. 연예인 및 국내 거주 외국인 파워 인플루언서와의 연계를 통한, 한국 수산식품 콘텐츠 제작 및 홍보를 진행 중이다. 협회는 코로나19 장기화에 따른 온라인 홍보를 통하여 With Corona 시대를 대비한 잠재 방한관광객 및 우수 한국 수산물 홍보를 꾸준히 하고 있다.



» 콘텐츠 촬영 개요

- 일시 : 2021년 7월 30일(금) 10:00 ~ 17:00
- 장소 : 쿠킹 스튜디오 '봄, 블루봄 온더테이블'(서울 마포구 양화로 12길 8-13 2층)
- 쿠킹 클래스스 내용 : 접어 먹는 참치김밥 / 김부각 / 넙치 회뜨기 / 넙치 로제 소스 스테이크

채널명	QR 코드	구독자(만 명)	업로드일자	조회 수	좋아요 수
얼간 김준호 		40.7	8.22	11,234	 779
			8.29	5,044	 191
Pooh in Korea 		63.8	8.22	555,445	 39,000
Adrienne Hill 		25.5	8.22	13,310	 752
Asya Vivian 		14.5	8.22	48,069	 3,400

한국수산물무역협회 주요사업 안내

재외공관 연계 마케팅

우리 협회는 재외공관 네트워크를 통해 현지 국경일, 기념일 등 연계 한국 수산식품 홍보 및 프로모션을 추진하는 사업을 진행 중이다. 10월에는 런던에 소재한 영국 공관에서 K-FISH Royal 홍보행사를 진행하여 Rt Hon Jeremy Hunt MP(전 외교장관), Sir Ed Davey MP(영한 의원친선협회 공동 회장) 등 영국 의회 하원의원 등 많은 귀빈들이 한국 수산식품을 시식하였다. 또한, 북경에 위치한 중국 공관에서도 대한민국 국경일 및 국군의 날 기념식을 활용한 수산 홍보사업을 추진하였는데, 중국 주내 국내외 외교 사절 및 귀빈 등 400여 명 대상으로 우리 수산식품의 우수성을 알렸다. 향후에도 재외공관을 활용한 다양한 네트워크로 해당 국가에 있는 귀빈들 대상으로 한국 식품을 알리고 우리 식품을 세계화하는데 재외공관을 아낌없이 지원할 예정이다.

주재국	일정	장소	행사 내용
일본	'21.4.21.~28.	후쿠오카	K-Seafood Fair 2021
영국	'21.10.4.	런던	국경일 연계 K-Fish Royal 홍보행사
스페인	'21.7.7.	온라인	2021 K·Fish 온라인 수출상담회
	'21.10.22.~23.	바르셀로나	K·Fish Royal 수산식품 홍보 마케팅
미국	'21.10.22.~28.	애틀란타	한국 수산식품 홍보·판촉행사
중국	'21.10.14.	북경	재외공관 연계 수산물 홍보사업



①



②



③

- ① 제품홍보(스페인)
- ② 시식행사(영국)
- ③ 영국 공관 행사



수산물 TRQ 수입권공매·배분

2021년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남, 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저율관세율할당(TRQ) 및 수입권공매 입찰」이 여섯 차례(11.16 기준)에 걸쳐 진행되어, 65,480t이 낙찰(연간 물량 72,234t 중 낙찰 누계 65,480t)되었다. 특별히, 지난 10월 25일부터 28일까지 4일간 TRQ 수입권관리시스템에 등록되어있는 업체를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 협회는 2022년도 TRQ 입찰 계획(안) 수립 과정에서 설문조사 참여 업체들의 의견을 반영하여 업계에 도움이 되도록 하고 있다.

품목별 현황

» 수입권공매 결과

(단위 : 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량(B)	잔량(A-B)
합계	72,234	63,685	8,549
한-아세안	7,300	7,000	300
한-베트남	15,000	15,000	-
한-중	47,380	43,480	3,900
한-뉴질랜드	1,154	-	1,154
한-중미	1,400	-	1,400

» 한-중 수입권배분 배정실적

(단위 : 톤)

품 명	연간 물량 (A)	현재 배정 물량(B)	잔량(A-B)
합계	2,077	885.0695	1191.9305
바지락(염장, 염수장)	290	290	-
바지락(냉동)	330	329.9995	0.0005
복어(활어)	140	140	-
아귀(신선, 냉장)	17	17	-
오징어(기타)	1,300	108.07	1,191.93



TRQ란? 정부가 허용한 일정 물량에 대해서 저율관세율이 부과되고, 이를 초과하는 물량에 대해서는 기본 관세율이 부과되는 것으로 저율관세할당 물량, 시장접근 물량 등으로 불림

- (1) 추가적인 입찰 및 배분 일정과 물량은 수입권관리시스템(www.trq.kr)에 수시로 게재됩니다.
- (2) 카카오톡 채널 '수산물 TRQ'로 각종 안내 및 공고를 최우선 공지하오니 친구 추가 후 많은 이용 부탁드립니다.

담당·문의_ 협회 수입부(TEL. 02-6300-8803~4 / FAX. 02-6300-8700)



새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천

우리 협회는 국내 뱀장어 양식 어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당 관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2021년도 11월 16일을 기준으로 25.79t을 추천하여 뱀장어 양식 어가에 큰 도움을 주고 있다.

품목	품명	HS 번호	연간 물량	기본세율	추천세율
뱀장어[양꺾라종]	새끼뱀장어(한 마리당 0.3~50g, 양식용으로 한정)	0301-92-2000	50t	5%	3%



할당관세란? 일정기간 일정량의 수입품에 대해 일시적으로 기본 관세율에 더하거나 낮추어 부과하는 관세 (기본 세율의 40%의 범위 내에서 가감)

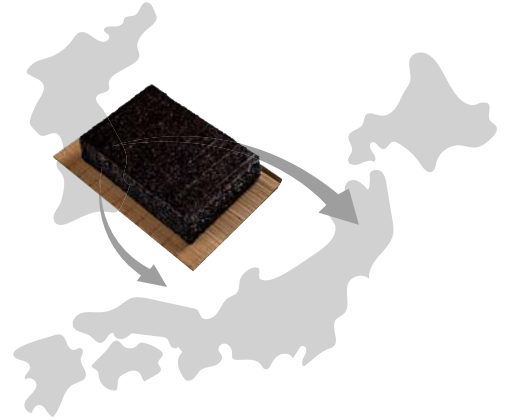
- (1) 자세한 사항은 www.kfta.net의 공지사항을 참고하시기 바랍니다.

담당·문의_ 협회 수입부(TEL. 02-6300-8803~4 / FAX. 02-6300-8700)

알아두면 좋은 수산물 수출입



일본에 김 수출할 때 필요한 IQ제도 이해하기



우리나라의 김 수출 역사를 보면 일본이 1946년에 우리의 김을 수입하였다는 기록*이 있을 정도로 오래전부터 많은 관심을 가져온 것이 사실이다. 그럼 일본으로 김 수출에 대해 살펴보자.

* 출처 : 대일 김 수출의 체계적 관리를 위한 개선방안 연구 (2020년, 한국수산물무역협회)

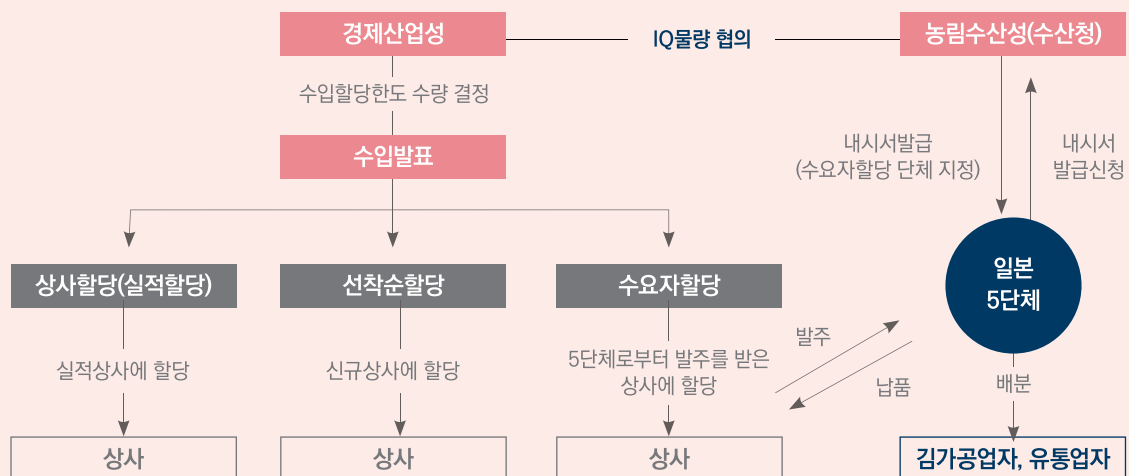
일본은 IQ(수입할당)제도를 통해 일부 수산물을 수입

일본은 자국 내 양식어업인 및 가공업체의 소비시장 점유를 보장해 주고, 특정 국가의 제품을 우선적으로 수입토록 하여 통상마찰을 줄이는 정책수단으로 1949년부터 IQ(수입할당)제도를 운영하고 있다. 일본은 IQ제도를 1955년 GATT(관세 및 무역에 관한 일반협정) 가입 후에도 계속 유지하였는데, 1994년 UR(우루과이 라운드)협정에 따라 공산품과 농산물의 IQ제도는 철폐 또는 획기적 개선을 한 반면, 수산물의 IQ제도는 UR협정 이후에도 유지하고 있다. 현재 일본이 운영하는 IQ품목은 김, 다시마 및 수산물 9종 등 11개 품목이 있다.

일본 김 IQ제도 추진 체계

일본의 정부부처인 경제산업성은 농림수산업성과 수입하고자 하는 IQ수량을 사전 협의하고, 이를 시기별로 발표한다. 품목별 IQ는 다시 국가별, 할당별 그리고 세부품목별로 구분되어 복잡하게 보이기 때문에 일반인이 쉽게 이해하는데 어려움을 겪기도 한다.

일본의 김 IQ제도 체계도



상사할당은 IQ를 확보한 일본 수입자가 수출자와 직접 거래 하는 방식이고, 선착순할당은 주로 영세한 수입자가 소규모로 활용하고 있다. 결국, 일본 김 시장 진출을 하고 싶으나, 자체적으로 수입자를 발굴하지 못한 국내 수출업체는 수요자할당을 활용할 수밖에 없는데, 이 수요자할당의 계약은 수입자와 수출자 간의 입찰·상담 형태로 진행되고 있다.

수요자할당방식 추진 절차

수요자할당방식은 한국수산물무역협회와 일본 김 관련 5개 단체가 「한국 김 입찰·상담회」를 매년 공동개최하고 자격요건을 갖춘 한국과 일본의 업체들이 참가하여 마른김, 무당조미김 및 김조제품에 대해 계약하게 되는데 절차는 아래와 같다.

- ① 일본 경제산업성, 홈페이지에 김 IQ 공고 (매년 1월)
- ② 한일 사무국(한국수산물무역협회 및 일본 김 5개 단체) 간 실무회의 개최, 당해연도 입찰·상담회 운영 (날짜, 장소 등) 관련 세부적인 사항 결정
- ③ 한국수산물무역협회는 정부와 협의 후 참가업체별 물량 배정 확정
- ④ 한일 사무국 간 입찰·상담회 개최 협약서 체결
- ⑤ 한국 김 입찰·상담회 개최 (매년 5월경)

입찰·상담회 추진 절차

입찰회(마른김)는 양국 사무국이 지정한 장소에 한국 참가업체가 견본품(샘플)을 출품하고, 이를 일본 수입업체가 확인 후 수입 희망가격을 사무국에 제출한다. 한국 참가업체의 제시가격은 최저 수출가격이 되며 일본 수입업체 중 최고 수입 희망가격을 쓴 업체가 낙찰을 받게 된다.

상담회(무당조미김 및 김조제품)는 입찰회와 동일한 장소에서 일본 수입업체가 한국 참가업체의 견본품(샘플)을 보고 자유롭게 상담한 후 조건에 맞을 경우 상호 계약을 체결하게 된다.

이렇게 계약된 제품은 상호 선적일정을 협의한 후 수출자가 선적서류 등 필요서류를 구비하여 수출신고 후 수입자 측에 보내면 수입자는 세관을 거쳐 제품을 양도받아 소비시장에 유통된다.

일본의 김 생산량이 감소추세에 있는 반면 한국 김의 수요는 지속적으로 커지고 있어 대일 수출은 꾸준히 증가할 것으로 예상된다. 앞으로도 우리 김의 해외 수출에 많은 응원과 관심을 부탁드립니다.



입찰회 전경



마른김 낙찰결과 발표

※ 보다 자세한 내용은 해양수산부 공식 블로그에서 확인 가능합니다.

※ 추가적인 문의 사항이 있으신 분은 한국수산물무역협회 수출부(02-6300-8704)에 연락하시면 상세한 설명을 들으실 수 있습니다.



해양수산부 공식 블로그

통계자료 - 수출

국가별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~10월)	2021년(1~10월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	501,996	626,118	124,122	24.7
	금액	2,305,535	1,856,519	2,239,854	383,336	20.6
중국	물량	125,573	108,946	184,648	75,702	69.5
	금액	442,406	365,257	540,674	175,417	48.0
일본	물량	109,723	91,495	97,627	6,132	6.7
	금액	658,775	529,059	518,995	-10,064	-1.9
미국	물량	26,772	21,729	27,415	5,686	26.2
	금액	314,053	254,683	321,135	66,452	26.1
베트남	물량	68,287	53,287	70,473	17,186	32.3
	금액	151,305	115,944	149,864	33,920	29.3
태국	물량	112,824	88,269	79,742	-8,527	-9.7
	금액	170,914	132,214	116,926	-15,289	-11.6
프랑스	물량	2,999	2,522	4,296	1,774	70.3
	금액	36,866	30,466	53,452	22,986	75.4
홍콩	물량	3,127	2,501	2,060	-441	-17.6
	금액	59,588	46,375	45,373	-1,002	-2.2
이탈리아	물량	5,991	5,433	6,911	1,478	27.2
	금액	34,628	31,111	43,609	12,498	40.2
러시아	물량	5,760	4,819	5,488	669	13.9
	금액	36,458	27,074	43,093	16,019	59.2
대만	물량	9,728	8,366	5,879	-2,486	-29.7
	금액	56,751	45,765	43,069	-2,697	-5.9

품목별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~10월)	2021년(1~10월)	증감	증감률
전체	물량	614,242	501,996	626,118	124,122	24.7
	금액	2,305,535	1,856,519	2,239,854	383,336	20.6
김	물량	24,960	20,621	23,890	3,269	15.9
	금액	600,421	494,616	562,738	68,122	13.8
참치	물량	216,022	170,608	161,357	-9,251	-5.4
	금액	527,971	408,809	503,900	95,091	23.3
명태	물량	5,439	4,682	79,085	74,403	1589.3
	금액	14,200	11,655	90,437	78,782	675.9
대구	물량	19,745	15,021	24,639	9,617	64.0
	금액	56,482	43,894	74,966	31,072	70.8
굴	물량	9,457	8,502	9,320	818	9.6
	금액	71,484	64,037	74,047	10,010	15.6
오징어	물량	7,172	5,572	17,789	12,217	219.3
	금액	33,993	27,021	60,389	33,368	123.5
게	물량	2,781	2,235	1,119	-1,117	-49.9
	금액	104,530	85,685	47,619	-38,066	-44.4
넙치	물량	4,781	3,999	3,342	-657	-16.4
	금액	43,115	32,343	42,158	9,815	30.3
어묵	물량	10,373	8,417	9,138	721	8.6
	금액	45,144	36,295	41,224	4,929	13.6
전복	물량	1,914	1,427	1,546	120	8.4
	금액	51,874	37,587	37,877	290	0.8

통계자료 - 수입

국가별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~10월)	2021년(1~10월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	4,608,828	4,969,856	361,028	7.8
	금액	5,600,836	4,521,591	4,827,741	306,150	6.8
중국	물량	773,567	623,870	702,935	79,065	12.7
	금액	1,250,759	996,655	996,272	-383	0.0
러시아	물량	312,752	230,140	344,856	114,716	49.8
	금액	925,949	740,132	897,307	157,175	21.2
베트남	물량	172,325	139,193	138,196	-997	-0.7
	금액	754,726	608,424	635,968	27,544	4.5
노르웨이	물량	74,212	58,238	78,006	19,767	33.9
	금액	430,908	352,873	472,813	119,940	34.0
미국	물량	74,843	64,887	63,479	-1,408	-2.2
	금액	229,214	195,429	197,703	2,273	1.2
태국	물량	24,287	19,458	22,816	3,358	17.3
	금액	154,079	123,932	161,591	37,658	30.4
페루	물량	67,618	47,559	55,211	7,652	16.1
	금액	203,778	156,281	143,385	-12,896	-8.3
일본	물량	30,190	22,964	23,155	191	0.8
	금액	130,303	95,496	113,921	18,425	19.3
대만	물량	23,985	18,613	24,977	6,364	34.2
	금액	73,704	52,952	106,234	53,282	100.6
칠레	물량	62,382	52,747	51,949	-798	-1.5
	금액	149,314	129,073	100,994	-28,079	-21.8

품목별 수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2020년	2020년(1~10월)	2021년(1~10월)	증감	증감률
전체	물량	5,517,723	4,608,828	4,969,856	361,028	7.8
	금액	5,600,836	4,521,591	4,827,741	306,150	6.8
명태	물량	209,729	162,257	221,179	58,922	36.3
	금액	407,758	325,798	367,821	42,023	12.9
연어	물량	42,609	35,489	42,042	6,553	18.5
	금액	357,696	300,852	363,373	62,521	20.8
새우	물량	65,221	52,920	53,566	646	1.2
	금액	368,955	305,307	337,954	32,647	10.7
오징어	물량	155,577	115,540	113,420	-2,120	-1.8
	금액	462,843	353,594	300,117	-53,477	-15.1
새우살	물량	32,872	26,028	29,564	3,536	13.6
	금액	275,092	217,803	261,658	43,856	20.1
낙지	물량	31,772	24,769	23,546	-1,223	-4.9
	금액	261,979	213,594	211,230	-2,365	-1.1
참치	물량	21,314	16,506	18,894	2,388	14.5
	금액	213,816	154,908	187,884	32,976	21.3
대게	물량	8,390	7,031	6,140	-891	-12.7
	금액	171,005	137,014	177,077	40,063	29.2
주꾸미	물량	29,952	24,277	25,524	1,247	5.1
	금액	182,571	146,036	169,497	23,461	16.1
게	물량	11,881	9,316	7,088	-2,228	-23.9
	금액	240,348	194,833	166,229	-28,604	-14.7

국내외 수산 뉴스



오징어게임 홍행에 영국 내 한국 식품에 대한 관심 증가

- 넷플릭스 드라마 오징어게임이 인기를 끌면서 한국 음식이 영국에서 인기를 얻고 있는 것으로 나타났다.
- 영국의 국민 백화점이라고 불리는 막스 앤 스펜서(Marks&Spencer)의 한국 제품군의 인기는 최근 강세를 보이고 있고, 정통 한국음식을 요리하는 가정이 많아지면서 고추장과 한국식 BBQ 소스 판매는 증가하였다.
- 런던뿐만 아니라 맨체스터, 에든버러 등의 2선 도시에서도 한국 식재료 전문점을 볼 수 있고 주요 슈퍼마켓에서도 한국 식품을 활용한 신제품과 관련 마케팅이 증가하고 있어 이러한 인기로 힘입어 향후 한국산 수산식품 수출에도 청신호가 켜질 것으로 전망된다.

※ 자세한 내용은 수산신문(<http://www.fisheriesnews.co.kr>)을 참고.



급성장 중인 중국의 레토르트 수산식품 시장

- 최근 2년간 중국의 레토르트 식품 시장의 소비가 늘어나며 수산식품 또한 레토르트 형태로 출시되기 시작했다.
- 지난 8월 귀렌수산에서 발표한 금년도 상반기 보고에 따르면 상반기 수산가공품 수익은 19.02억 위안(한화 약 3,426억 원)으로 기업 전체 수익의 90.6%에 달하며 동기 대비 10.65% 정도 성장했다.
- 레토르트 수산식품은 현대 사회의 젊은 소비자들의 '편의'와 '맛' 두 가지를 동시에 추구하고 있는 성향을 반영하여 굉장한 가치를 지니고 있는 것으로 평가된다.

※ 자세한 내용은 수산신문(<http://www.fisheriesnews.co.kr>)을 참고.



인도, 해조류 미래 수산업 전략 품목으로 주목

- 인도 수산국 발표에 의하면, 인도 중앙정부는 미래 수산업 전략 품목으로 해조류와 새우 양식을 지목하였다.
- 특히 해조류 양식은 기후 위기 대응책으로도 주목을 받고 있으며 중앙정부는 중앙해양수산연구소 내 해조류 종자 씨드뱅크 설치를 건의하며 해조류 양식산업에 관심을 가지는 것으로 보인다.
- 인도는 해조류를 중심으로 양식 생산력을 증대시켜 향후 수산식품 수출을 2배 이상 증가시키는 것을 목표로 삼고 있다.

※ 자세한 내용은 수산신문(<http://www.fisheriesnews.co.kr>)을 참고.

FISHERIES NEWS

**對멕시코
가공식품
수출 시 철저한
라벨링 준수
필요**

- 최근 멕시코 연방소비자보호청은 시중에 판매되는 즉석라면 제품 품질 조사를 시행한 결과, 9개 제조사의 12개 제품이 부적합 판정을 받았다고 밝혔다.
- 품질 조사는 라벨 정보, 경고 문구, 영양성분 함량의 정확성을 기준으로 진행되었으며, 부적합 판정을 받은 제품은 영양 정보와 라벨 정보가 스페인어로 충분히 명시되지 않았거나 제품에 소량 또는 미포함된 성분을 과장하여 표기한 것으로 확인된다.
- 따라서 멕시코로 가공식품을 수출할 경우, 라벨 준비 시 소비자의 오해를 불러일으킬 수 있는 표현과 라벨 표기 정보에 주의해야 한다.

※ 자세한 내용은 BBC NEWS(<https://www.bbc.com>)를 참고.

**호주, 양식
연어 생산량
증가 전망**

- 호주 정부는 양식 연어 생산량이 어업 생산량을 능가하면서 연어가 호주의 주요 양식수산물이라고 밝혔다.
- 지난해 호주 어업 및 양식업 통계 보고서에 따르면 이러한 양식업 성장은 주로 타즈메이니아의 대서양연어 산업 성장에 따른 것으로 분석됐다.
- 중국과 무역 분쟁으로 인한 영향으로 지난해 말 기준 닭새우 및 전복 수출 규모는 연간 8% 감소했으며, 이에 따라 양식업 부문의 규제 요건을 충족하는 동시에 신선한 고품질의 지속가능한 양식수산물 생산이 미래 주요 전략으로 떠오르고 있다.

※ 자세한 내용은 한국수산신문(<https://www.susantimes.co.kr>)을 참고.

**베트남,
저온물류산업
투자 확대 나서**

- 베트남은 육류 및 수산물 보관, 백신 저장 등을 위해 저온물류산업에 대한 투자 확대에 나섰다.
- 베트남의 한 그룹은 해안지역 팜남 추라이 항구에 최대 2,400톤을 수용할 수 있는 규모의 냉동 물류창고를 조성했으며 관련 회사 역시 호치민 탄타오 산업단지에 1조3,000억 동을 투자해 약 7만 톤을 보관할 수 있는 냉동물류창고를 구축했다. 해당 시설은 동남아시아에서 가장 크고 전 세계에서 두 번째로 큰 대규모 냉동 물류창고이다.
- 베트남 수산물 수출 및 생산자 협회에 따르면 저온 물류시설은 수산물 유통에 있어 필수조건이지만 아직까지 베트남 저온 보관 능력이 부족해 업계 수요를 따라가지 못하고 있다고 말했다.

※ 자세한 내용은 한국수산신문(<https://www.susantimes.co.kr>)을 참고.

스페셜 코너

제철 수산물이 좋다!

특정 시기나 계절에만 얻을 수 있는 채소, 과일, 해산물 등을 제철 음식이라고 한다.

열매가 맺히는 시기이거나 한창 살이 올라서 맛이 좋은 시기가 제철이다.

나물은 부드러운 새순이 나는 시기가 제철이고 생선은 알을 낳을 시기가 되어 살이 통통하게 올랐을 때가 제철이다.

반대로 조개는 알을 낳는 시기에는 독성이 있어서 피해야 한다.

오늘은 겨울 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?

겨울 바다의 불로초, 김 현미김주먹밥

바다가 인간에게 선물한 미네랄류의 최대 보고, 김, 김은 식욕을 돋우는 독특한 향기와 맛을 가지고 있다. 특히 일반 해조류에 비해 많이 함유한 단백질을 비롯해 비타민, 당질, 섬유질, 칼슘, 철분, 인 등 다양한 영양성분이 들어있다. 무기질은 풍부한 알칼리성 식품으로 남녀노소 누구나 좋아하는 해조류이다. 김은 채취한 시기에 따라 품질이 다른데, 보통 겨울에 수확한 것이 단백질 함량도 높아 가장 맛이 뛰어나다. 김은 빛깔이 검고 광택이 나면서 불에 구우면 청록색으로 변하는 것이 상품이다.

재료

현미밥 4공기, 닭가슴살 150g,
양파 1/4개, 맛술, 전장 김(구운 것) 4장,
올리브유, 소금, 후추



조리방법

- 1 닭가슴살은 흐르는 물에 씻어 곱게 다지고, 양파도 곱게 다진다.
- 2 구운 김을 위생봉투에 넣고 입구를 막은 뒤 부셔준다.
- 3 달군 팬에 기름을 두르고 다진 양파를 볶다가 닭고기를 넣고 맛술과 소금, 후추로 간한다.
- 4 닭고기가 익으면 현미밥과 김가루를 넣어 섞는다.
- 5 버무린 밥을 먹기 좋은 크기로 동그랗게 뭉친다.



헤엄치는 조개, 가리비 가리비 파스타



가리비가 헤엄치는 조개로 불리게 된 것은 이동할 때 조개껍데기를 손뼉치듯이 서로 마주치며 물을 내뿜으면서 앞으로 나가는 모습 때문이다. 한번 물을 내뿜을 때 최대 1~2m까지 이동할 수 있다. 가리비는 다른 조개류에 비해 단백질 함량이 높으며 라이신, 트레오닌, 타우린 등 아미노산을 다량 함유하고 있어 성장기 어린이에게 특히 좋은 식품이다. 가리비를 구입할 때 껍질에 광택이 있으면서 파르스름한 빛이 나는 것을 고르는 것이 좋다.

재료

가리비, 올리브유, 페퍼론치노(청양고추), 파스타면, 소금, 마늘, 후추

조리방법

- 1 가리비는 깨끗하게 씻어 찌운 후(찜기 혹은 전자렌지 이용) 알맹이만 발라낸다.
- 2 끓는 물에 소금 1큰술과 올리브유를 두르고 면을 삶는다.
- 3 프라이팬에 올리브유를 두르고 편썰기한 마늘과 페퍼론치노를 넣고 볶는다.
- 4 3에 가리비를 넣고, 파스타면을 넣는다. 뽀뽀하다면 면수를 추가한다.
- 5 그릇에 옮겨 담고 후추를 살짝 뿌려 먹는다.

함박눈 내릴 때 가장 맛있는 대구 대구탕



눈 본 대구, 비 본 청어라는 말이 있듯이 함박눈 내릴 때 대구가 가장 맛있다는 뜻이다. 실제로 대구는 겨울에 가장 맛이 좋다. 12월~1월까지가 산란기이며 이때 살이 많고 지방이 풍부해지고 알도 짝 차기 때문이다. 대구는 대표적인 흰살 생선으로 수분이 많고 지방과 단백질 함량이 적은 저지방 저칼로리 식품이며, 비리지 않고 담백하여 남녀노소 누구에게나 잘 맞는 생선이다.

재료

대구 300g, 콩나물 100g, 무 100g, 물 1.6리터, 대파 1/2뿌리, 다진 마늘, 된장, 고추장

조리방법

- 1 대구는 비늘을 긁고 깨끗이 씻어 4~5cm 길이로 어슷하게 토막낸다.
- 2 무는 나박썰기로 썰고, 대파는 굵게 어슷썬다.
- 3 콩나물은 뿌리를 다듬고 깨끗하게 씻는다.
- 4 무와 콩나물은 물 2컵을 붓고 잘 익힌 후 나머지 물 6컵에 고추장과 된장을 풀어 넣고 끓인다.
- 5 4가 끓으면 준비한 생선을 넣고 오래 끓여 생선 맛이 어우러지면 마지막에 어슷썬 파와 다진 마늘을 넣고 한소끔 끓인다.

스페셜 코너

34

속담 속 바다 이야기

원통하고 분해서 서러운 복어

‘복어 이 갈 듯 한다’

원통한 일을 당하거나 원한을 가지고
이빨을 빠득빠득 갈 때

복어는 그 맛이 뛰어나 인류가 아주 오랜 옛날부터 먹었던 물고기이다. 석기시대의 유물인 패총에서도 복어 뼈가 발견되고 약 2천200년 전 중국에서 발간된 산해경(山海經)이란 책에도 복어의 기록이 남아 있다.

복어는 그물에 걸려 올라오면 이빨을 빠득빠득 갈며 성을 내고 배를 잔뜩 부풀리기 때문에 진어(嗔魚) 또는 기포어(氣泡魚)로도 불린다. 또한, 성질이 사납고 탐욕스러워 앞에 얼짱거리는 것은 무엇이든 날카로운 이빨로 마구 물어댄다.

그래서 우리 속담에서는 원통한 일을 당하거나 원한을 가지고 이빨을 빠득빠득 갈 때 ‘복어 이 갈 듯 한다’고 한다.



복어는 이빨만 위험한 것이 아니다. 알과 간장, 혈액에는 테트로도톡신이라는 맹독이 숨어 있다. 1mg만 먹어도 죽음에 이르기 때문에 청산가리보다도 무서운 독으로 알려져 있다. 복어 전문조리사 자격증이 도입되기 전까지만 하더라도 혈액을 충분히 제거하지 않은 복어나 복어 알을 먹고 죽은 사람들의 기사가 심심찮게 신문을 장식하기도 했다. ‘복어 한 마리에 물 서 말’이라는 속담은 이래서 생기게 됐다. 사람을 죽게 할 수도 있는 맹독을 없애기 위해 복어 요리를 할 때 많은 양의 물로 피를 충분히 씻어 버리라는 의미이다. “복어 알 먹고 놀라더니 청어 알도 마다한다”라는 속담도 마찬가지다. 복어 알을 먹고 얼마나 혼쭐이

났으면 그렇게 맛있는 청어 알도 거절하겠느냐는 뜻이 담겨있다.

중국 송나라의 시인 소동파는 이런 복어를 두고 ‘죽음과도 바꿀 만한 가치가 있는 맛’이라고 극찬하기도 했는데 잘못 먹으면 죽음을 부를 수도 있는 위험한 복어를 하필이면 왜 사람들은 그렇게 고집스럽게 먹으려 할까.

또 주체넘은 짓을 하는 사람을 빈정거릴 때 “칠산 바다 조기 뛰니 제주 바다 복어 뛴다”라고 했고 실속은 없으면서 거만을 떠는 사람에게는 “복쟁이 헛 배 불렀나”라며 비아냥 거렸다.

출처 : 속담 속 바다 이야기(국립수산물과학원 발행)

스페셜 코너

36



문화가 있는 풍경 **화성**(華城)

경기도 수원시 중심에 있는 화성(華城)은, 조선 시대 정조대왕의 꿈이 담긴 성곽으로, 우리나라 성곽 건축 중 가장 뛰어난 면모를 자랑하고 있으며, 당시 실학파의 거두인 정약용의 설계와 뛰어난 토목기술로 축조되었다. 축성 후 1801년에 발간된 「화성성역의궤」에는 축성 계획, 제도, 법식뿐만 아니라 동원된 인력의 인적사항, 재료의 출처 및 용도, 예산 및 임금계산, 시공 기계, 재료의 가공법, 공사일지 등이 상세히 기록되어 있어, 그 우수함과 독창성을 인정받아 1997년에 유네스코 세계유산으로 등재되었다.

화성은 길이 약 5.7km의 성곽을 따라, 화성행궁과 팔달문, 화서문, 장안문, 화홍문, 창룡문, 동장대, 서장대, 방화수류정 등을 비롯한 많은 시설이 있고, 둘레길이 잘 조성되어 있어 역사탐방과 휴식 공간의 역할을 하고 있다.



‘어떤 양형 이유’를 읽고

(사)한국수산물유통협회 상무 최현만

최근에 ‘어떤 양형 이유’란 책을 읽었다.

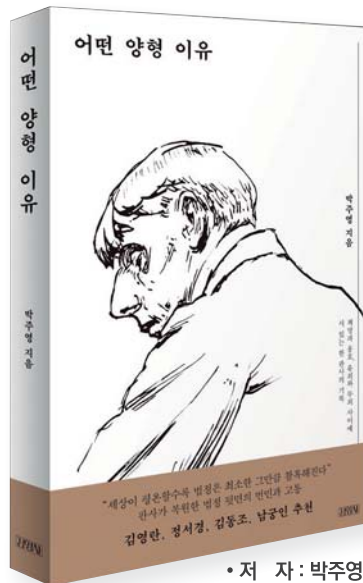
이 책의 저자는 현재 울산지방법원 형사합의부 부장판사로 재직하고 있는 사람으로서, 처음에는 7년간 변호사로 일하다 경력법관제도로 판사가 되었다고 한다.

현직 판사가 책을 내는 일이 흔한 경우는 아닌 데다가, 가끔 법원의 판결이 사회 일반의 관념과 일치하지 않을 때 해당 법관에게 쏟아지는 따가운 질책에 대해 “법관은 판결로만 말할 뿐”이라며, 일체의 대응을 하지 않는 사례를 많이 보아오던 터여서, 과연 현직 판사가 책을 낸 이유가 무엇인지 궁금하였다.

저자는 이렇게 토로한다.

“민사든 형사든 판결문은 매우 엄정한 형식과 표현을 써야 하는데, 그나마 판사가 형식에 구애받지 않고 자신의 생각을 표현할 수 있는 유일한 곳이 형사 판결문의 ‘양형 이유’부분이다. 나는 그곳에서 법적 평가로 소실돼버린 구체적 인간과 그들의 고통 일부를 복원해 낼 수 있었다. 그러나 그럼에도 기록 뒷면의 눈물을 전부 담을 수는 없었다.”

그리하여 판결문이라는 건조하고 비정한 서사, 그 장르로는 도저히 담아낼 수 없는 사연들, 그 비감한 서정을 풀어놓지 않고서는 견딜 수가 없어서 책을 내게 되었다고 이야기한다.



• 저 자 : 박주영
• 출판사 : 김영사

이 책의 책장을 넘기면서 나는 점점 저자의 글에 빠져들기 시작했는데 그 이유는 세상과 사람을 바라보는 그의 따뜻한 시선 때문이었다.

저자는 다양한 판결문의 양형 이유를 통하여, 우리 사회의 가정폭력에 대한 불개입 풍조에 대하여 준엄하게 비판하고, ‘저녁 있는 삶’을 추구하는 이 시대 대한민국에서, ‘삶이 있는 저녁’을 걱정하는 노동자와 그

가족이 다수 존재하는 현실을 안타까워하며, 소년부 판사 시절에 법정에서 못다한 말을 이렇게 편지로 남기기도 한다.

“이젠 대부분 성인이 되었겠구나. 미안하다, 애들아. 좀 더 사랑 넘치는 판사에게 재판받았더라면 너희 삶이 조금은 더 나은 방향으로 바뀌었을 수도 있을 텐데, 그 날 이후 사고를 치지 않은 친구들에게는 존경의 마음을 전한다.(중략) 여전히 범행을 반복하는 친구들에게는 걱정의 마음을 전한다. 다만, 너희는 아직 젊으니 조금 더 분발하기 바란다.(중략) 그때 정말 해주고 싶었던 내 마음속 이야기를 전한다. 애들아 너희 잘못이 아니다.”

아이들을 걱정하고 위로하면서, 또 격려하는 한 성인의 진심이 절절히 느껴지는 글이다. 나는 이 글을 읽고 한동안 가슴이 먹먹하여 책장을 덮고

있어야 했다.

책 전반을 통하여 비교적 담담하게 자기의 생각을 풀어놓고 있던 저자가 우리나라의 사법제도에 대해 이례적으로 목소리를 높인 부분이 있다.

미국에서 정착된 치료사법의 이념을 바탕으로 도입된 문제해결 법원이 그것이다. 치료사법 절차는 전통적 사법절차와 달리, 분쟁의 사후적 해결보다는 문제해결을 통한 분쟁 예방을 목적으로 하고, 사건보다는 사람을 지향하고, 심판자보다는 코치로서의 판사 역할을 강조하는 특징이 있다.

현재 미국에는 약물법원, 정신건강법원, 가정폭력법원, 사회재진입법원 등 다양한 문제해결 법원을 운영하고 있다고 한다.

저자는 이렇게 이야기한다.

“개인의 삶에 국가가 개입한다는 일면만으로, 치료사법을 국가와 법이 개인의 이부자리를 들추고 국가에 대한 경례를 강요하는 일과 혼동해서는 안된다. 해결할 수 없는 고통에 신음하고, 인생이라는 난바다에서 좌초해 침몰해가는 국민을 내버려두는 것이 맞는가. 국가와 공권력이 나서지 않는 것이 문제 아닌가.”

이제 저자의 내밀한 자기 고백을 들어볼 차례이다.

“고결한 선승이 속세로 내려오거나, 제단을 떠난 사제가 저잣거리를 떠돌듯 나는 탈속과 파계를 반복

한다. (중략) 간혹 사제들 중에는 신의 대리인임을 거부하고 공무원의 소임을 자처하거나, 공무원임을 거부하고 신이라 착각하는 사람들도 있다.(중략) 둘 다 옳지 못하다. 최선의 길은 사제와 공무원 사이의 간극을 줄이는 것이다. 끊임없이 단련하고 노력해야 한다. 구도의 길은 멀고 험하지만, 항상 그 길 위에 있어야 한다.”

법체계상 일개 공무원 신분엔 불과한 사실을 받아들이면서도, 자신이 가야 할 길이 사제와 다르지 않으며 이를 구도의 과정으로 생각하는 저자의 인식은 존경스럽기까지 하다.

그리하여 올바른 법관의 길을 걷고자 하는 저자의 투철한 인식이 실존적 고뇌를 거쳐 ‘정의는 목표가 아니라 여정이고, 정의로운 삶을 살려는 열망을 품은 인간 그 자체다’라고 이야기하는 대목에서는 박수가 나온다.

이 책은 곧 1심 판결문이고, 독자는 당사자이면서 곧 상급심이므로 최종 판결은 독자에게 맡기겠다고 저자는 이야기한다.

책을 다 읽은 나는, 독자로서 저자의 위임에 의해 아래와 같이 판결코자 한다.

“제1심 판결을 유지한다. 이유는 제1심 판결과 같으며, 이 법원은 이를 전부 인용한다.” 많은 분들의 일독을 권한다.

안 내

우리 (사)한국수산물무역협회는 소식지 내에 임직원 및 회원사 여러분이 참여 가능한 공간을 마련하고 있습니다. 사진 혹은 사·수필(독후감, 여행기, 영화감상문 등 포함) 등 장르에 구애되지 않고 기고문을 제공하여 주시는 분께는 채택될 경우 5만 원 상당의 상품권을 전달 드리오니 많은 참여 부탁드립니다.

제출처 : 주임 염승민 ☎ 02-6300-8803 / ✉ kfta@kfta.net



한국수산물무역협회 임직원 전화번호

TEL. 02)6300-8901
FAX. 02)6300-8900
E-mail. kfta@kfta.net

운영 지원과

전무이사 이병웅 02-6300-8601
상무 최현만 02-6300-8602
과장 박애경 02-6300-8603
회원관리, 수산물전기금 등

수출부

본부장 이 충 02-6300-8701
차장 박상형 02-6300-8703
차장 박규태 02-6300-8702
과장 최승호 02-6300-8704
대일 김 건다시마 수출 촉진
부산국제수산물EXPO(BISFE) 공동주관
방한관광객 홍보, 리스크안전망 구축 지원
국내 공동물류센터 지원, 수출통합마케팅 지원
수산물 수출유공 포상 및 브랜드 대전 주관
국제농시박람회 참가·참관 지원
청년마케터 육성

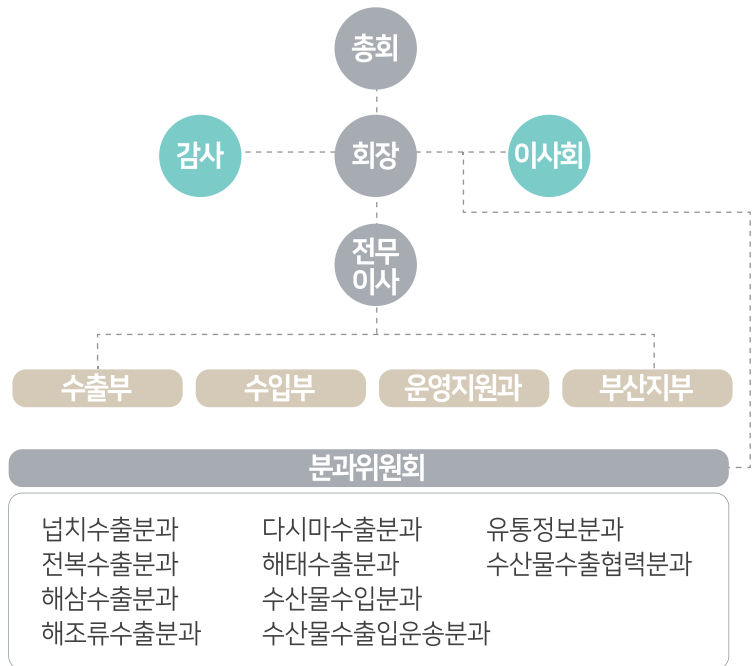
수입부

부장 김범성 02-6300-8801
과장 황국원 02-6300-8802
주임 염승민 02-6300-8803
주임 임세운 02-6300-8804
수산물 TRQ 수입관공매·배분
새끼 뱀장어 할당관세 적용 추천
수입수산물 가격·유통구조 조사

부산 지부

지부장 단광수 051-231-8806(T)
대리 우승윤 051-231-8805(F)

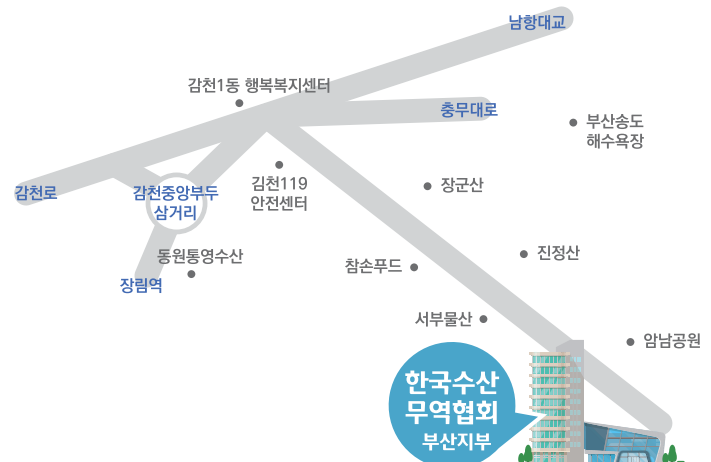
조직도



본사 오시는 길 _ 서울 서초구 강남대로 27 (양재동 aT) 1103호



부산지부 오시는 길 _ 부산 서구 원양로 1 수산가공선진화단지 B동 7층



해양수산부 지정
수산물수출지원기관

www.kfta.net



K R E A F I S H E R Y T R A D E A S S O C I A T I O N

대한민국 수산물 수출입 발전에 한국수산물무역협회가 앞장서겠습니다.

The Supporter for Korea fishery trade



한국수산물무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION