

주요사업 안내

리스크 안전망 구축
수산물 청년마케터 육성
K-Seafood Fair
수산물 TRQ 수입권 구매·배분

스페셜 코너

제철 수산물 레시피: 문어·다슬기·미꾸리지



대한민국 수산물 수출입 발전에 한국수산물무역협회가 앞장서겠습니다.



2023. 3분기 Vol.28



한국수산물무역협회 소식지 통권 제28호

발행처 한국수산물무역협회 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

한국수산물유통협회 현황

김 입찰·상담회 성황리에 종료	04
‘후쿠시마 원전 오염수 방류 전문가 초청’ 대시민 토론회 참가	07

한국수산물유통협회 회원사 현황

우수 회원사 소개	08
2/4분기 신규회원사 소개	10

한국수산물유통협회 주요사업 안내

한국 건다시마 일본 수출	11
국내 공동물류센터 지원	11
리스크 안전망 구축	12
방한관광객 홍보관 운영	13
수산물품 청년마케터 육성	15
부산국제수산물엑스포 주관	16
K-Seafood Fair	17
낙시산업 수출산업화	18
재외공관 연계 마케팅	19
수산물 TRQ 수입권 공매·배분	20
새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천	21

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

해양·수산물 방사능 안전정보	22
-----------------	----

통계자료

국가별·품목별 수출 통계	24
국가별·품목별 수입 통계	25

국내외 수산 뉴스

26

스페셜 코너

제철 수산물 레시피	28
속담 속 바다 이야기	30
독자투고	31

협회 연락망

35

4년 만의 대면 한국 김 입찰·상담회 인기 속에 종료

국제 입찰·상담회를 통해 일본에 1,141만 속 수출계약

04

한국수산물무역협회(회장 배기일)는 일본의 김 단체와 공동으로 개최한 '제29회 對日 한국 김 수출 입찰·상담회'가 5.23.(화)~24.(수) 일본 도쿄 오오모리 김 입찰장에서 한국이 출품한 마른김, 무당조미김, 김조제품 1,210만 속 중 1,141만 속 1,050억 원의 수출계약을 체결하는 대성공을 거두었다고 밝혔다. * 1속 = 100장 / ** 1엔 = 9.86원 기준





세계적인 코로나 대유행으로 인해 대면 형태로 일본에서 개최되던 대일 김 수출 입찰·상담회는 2020년부터 3년간 온라인으로 개최되어 왔으나 신규 수출업체가 늘어남에 따라 새로운 비즈니스 기회를 잡기 어렵다는 불만의 목소리가 증가해 왔다.

한국수산물무역협회는 대면 형태의 김 입찰·상담회의 필요성을 지속해서 일본에 강조하던 중, 한·일 양국 정부의 “코로나로부터의 일상 회복” 선언을 계기로 일본 측을 설득하여 4년 만의 대면 한국 김 입찰·상담회가 성사되었다.

한편, 이번 입찰 상담회에는 67개의 한국기업이 참여하는 한편, 일본 측에서도 100여 명의 바이어가 현장에 몰려 일본 내 한국 김의 위상을 확인할 수 있었으며, 계약물량이 2022년 대비 마른김 52.3%, 김조제품 등이 14.4% 증가하고 금액적으로는 61.5% 증가하여 1995년 일본 수출 김 입찰·상담회가 시작된 이래 최대의 성과를 기록하였다.

이는 금년도 한·중·일 3국의 김 생산현황이 부진한 가운데 한국수산물무역협회의 엄격한 품질관리가 일본 바이어의 관심을 끈 것으로 분석된다.

이번 성과는 해양수산부가 2023년 수산물 수출 35억 불을 목표로 가용 가능한 모든 정책수단을 집중시키고 있는 가운데 나온 것으로 수출



①

- ① 5.23.(화) 입찰·상담회 입찰회 전경
(일본 동경 오오모리 행사장)
- ② 5.23.(화) 입찰·상담회 개회식에서
배기일회장 인사말씀 장면



②



실내 검사 전경(부산 수산가공선진화단지 내 홍보관)



실외 검사 전경
(부산 수산가공 선진화단지 내 홍보관)

목표 달성에 청신호를 보여준 것으로 그 의미가 크다는 것이 관계자의 설명이다.

해양수산부 허만욱 국제협력정책관은 “이번 한국 김 수출 입찰·상담회는 4년 만에 대면으로 개최되었으며 그동안 대일 수출이 부진했던 마른김의 계약이 전량 성사되는 등 의미가 크다.”며, “앞으로도 김 품질 개선·마케팅 지원 등을 통해 대일 김 수출이 확대될 수 있도록 노력하겠다.”라고 말했다.

배기일 한국수산물무역협회장은 “엄격한 품질관리와 위생관리를 위해 노력해 준 회원사들에게 감사드리며 향후 수출품의 차질 없는 선적이 이루어지도록 최선을 다하겠다.”고 밝혔다.

» 한국산 김(GIM) 연도별 수출 동향

(단위 : 천 달러, %)

구분	2005년	2010년	2015년	2020년	2022년
전 체	54,244	105,197	304,868	600,421	647,555
일 본	17,517	35,472	51,181	132,911	114,140
일본 비중	32.3	33.7	16.8	22.1	17.6

‘후쿠시마 원전 오염수 방류 전문가 초청’ 대시민 토론회 참가

지난 7월 11일 부산 벡스코 제1회의장에서는 최근 국내 및 수산업계의 최고 화두로 부각되고 있는 후쿠시마 원전 오염수 해양 방류에 대한 전문가 초청 대시민 토론회가 개최되었다. 전문가 발제 발표에 이은 종합토론회서 협회 서만석 이사는 수산물이 건강식이라는 국민의 인식변화로 소비가 증가하는 시점에서 후쿠시마 오염수 방류에 따른 논란으로 인한 소비 부진이 심히 우려되며, 특히 최근 정치권 일각에서 거론되는 일본산 수산물 수입 전면금지는 대일본 수출이 압도적 흑자산업인 우리나라가 어려워지므로 언급 자체를 유의할 것을 주장하였다. 서 이사는 소비 부진을 타개하기 위한 업계 요구사항으로 일본산 수산물에 대한 검사 강화와 방사능 안전 라벨링 제도의 도입을 제안하였다.





해조류가 주는 일상 속 즐거움 'Enjoy your daily greens'

씨드(대표 박혜라)는 1965년 기장군 일광 바다에서 배 사업을 시작으로, 봉장어 어업과 미역양식을 하신 조부님의 가업을 이어가고자 '씨드-바다의 건강씨앗'이라는 이름으로 재탄생하였다. 미역·다시마 특구 기장군에서 생산되는 미역 다시마를 제조 유통하고 있는 해조류 전문 기업이며, 일상에서 해조류를 다양한 방식으로 즐길 수 있는 제품과 문화를 만들어 가고 있다.

씨드는 기장군 해조류 산업의 후발주자로 짧은 연혁에도 불구하고 2022년 해양수산부 장관 표창과 중소벤처기업부 우수중소기업상을 수여한 기업이다. 이 기업은 기장미역수프, 기장미역페스토, 톳 비건 마요네즈 등과 같은 제품으로 해조류 상품의 다양성을 추구하고 있다. 또한, 미국, 홍콩에 해조류 수출을 통해 시장을 넓히며 다양한 기업 활동에 도전하고 있다.

박혜라 대표는 지속적인 제품개발을 통해 소비자들에게 해조류의 다양성을 제시하고, 미역 다시마가 기장군 지역의 대표상품으로 사랑받고 전 세계가 주목하는 '해조류'의 가치를 더 많은 국가와



①



②



③



④

- ① 박혜라 대표
- ② 씨드 씨드림 팩토리 준공식
- ③ 기장다시마 피클
- ④ 씨드선물세트



소비자들에게 알리는 일에 앞장서고자 한다.

기장미역은 대량 생산에 최적화되어 있는 완도산, 고흥산 미역과의 차별성을 가지고 기장미역만이 선보일 수 있는 균일한 생산 및 품질관리와 공정한 노사관리, 투명한 유통과정, 표준화와 인증을 통한 시스템화, 식품 공학적 기술이전을 통한 해조류가공 기술 확대, 글로벌 영향력을 가진 파트너사 등과 함께 더 큰 무대에서 제품의 가치를 구현하고 소비자들에게 제공하는 일을 펼쳐나가는 것이 씨드의 방향성이다.

‘바다’는 어민의 원대한 근간이다. 절대로 혼자서 이루어 낼 수가 없듯 씨드와 지역의 높은 잠재력과 경험을 가진 생산·가공업체, 기획자들과 함께 건강한 연대를 통해 선조로부터 지켜온 바다의 발을 지키며 더 큰 가치로 발전해 나아가고 싶다는 포부를 가지고 있다.



수출표창

기업 현황

- 중고 8평 컨테이너 1동, 450만 원으로 창업
- 현재 대지: 2,482㎡/건평: 980㎡ 자가공장 ‘씨드림 팩토리’ 건립 (2021년 12월 준공)
- 기장 해조류 전문 기업(9년차)
- FDA Facility 등록(2018년)
- 기장군 특산품을 활용한 다양한 상품개발
- 기장미역수프(대한민국관광공모전 은상), 기장미역페스토(부산관광기념품 10선 선정), 기장미역마들렌(빵) 기장엔초비 등
- 2022연구개발전담부서 개설
- 홍콩, 미국 2개국 수출 (미국미슐랭2 한식레스토랑 ‘아토믹스’, ‘오이지’ 납품)

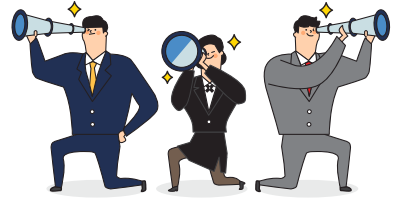
기업 경쟁력

- 고품질 해조류 선별 및 조달 능력 (장기적 우수생산자 직거래)
- 미 FDA 공장등록 및 제품 안정성 통과 완료
- 지역기업 및 인재들과의 협업능력
- 300여 평의 자사 제조공장 인프라 확보
- 연구개발전담부서 운영을 통한 식품 공정 및 위생 안정성 확보
- 지역 생산자와의 넓고 깊은 유대관계 (농수산생산자)
- 해조류를 활용한 다양한 제품개발 능력

수상내역

- 2017부산시창업기업표창, 2018부산대표창업기업, 2019한국수산업대상, 2020대한민국관광공모전 은상
- 2022부산대표관광기념품10선, 2022해수부장관표창, 2022중소기업벤처부우수중소기업상

2/4분기 신규회원사 소개



회사명	대표자	TEL	주소	주요품목
		FAX	e-mail	
보령수산	김민혁	041-935-6916	충남 보령시 남포면 봉덕삼현길	김
		041-935-1203	brss6916@daum.net	
(주)해농	조명추	061-336-9934	전남 나주시 동수농공단지길	김
		061-336-9930	haenong@haenong.com	
해남군수협	박병찬	061-532-4160	전남 해남군 해남읍 땅끝대로	김, 전복
		061-532-4161	exax916@suhyup.co.kr	
(주)신신	신동윤	010-9175-2773	제주 제주시 조천읍 함덕4길	참치, 연어
		064-744-2773	dongpa662@naver.com	


안내

코로나19로 우리 수산물 수출입 환경이 어려워진 가운데, 우리 한국수산물무역협회에서는 회원사별 담당자를 지정, 매주 최대한 많은 회원사의 근황과 어려움을 여쭙고 있습니다.

이와 관련하여, 회원사 여러분께서도 자사 주소나 연락처 변경 등, 주요한 변경사항이 있으신 경우 협회와 공유하여 주시면 감사드리겠습니다.

한국 건다시마 일본 수출

한국 건다시마의 일본 수출 재개를 위해 한일 단체 간 협의한 새로운 규격 샘플이 지난 7월 초 일본으로 수출되었다.

협회는 「한국산 건다시마 일본 수출 상담회」를 통해 우리 건조 다시마의 일본 진출을 지원하였으나, 코로나19로 인한 일본 내 수요감소 및 이로 인한 수출가격 조정 실패로 '21년부터 상담회가 중단되어 오고 있다. 이번 새로운 규격은 일본 측의 저렴한 수출가격 요구에 응할 수 있도록 건다시마의 주름 부분(귀)을 남겨 가공률을 낮춘 것으로, 협회는 수출 샘플에 대한 일본 측의 피드백을 수령, 올해 한국 건다시마 수출대상자를 신청한 업체들과 공유할 예정이다.

>> 일본 수출용 한국 건다시마 신규 규격 가공도

머리	몸통 (노랑색 테두리 : 귀)	꼬리
		
· 전체를 제거	· 굴곡 또는 주름부분(귀)은 제거하지 않아도 되나, 이물질은 제거 (B등급 : 90cm / C등급 : 80~90cm / D등급 : 30~50cm)	· 끝부분만 제거

담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~5 / FAX. 02-6300-8900)

국내 공동물류센터 지원

「국내 공동물류센터 지원」은 국내 활수산물 업체들의 적재항 인근 수조 임차를 지원하여 수출품의 경쟁력(신선도) 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규시장 개척도모 기회를 제공하는 사업으로, 현재 총 17개사가 월 단위로 지원을 받고 있다.

협회는 지원업체의 수출실적 증대를 독려하고자 매월 수산물 수출실적이 지원액보다 낮은 업체는 해당 월 지원을 취소하고 있으며, 이를 통해 적립된 잔여 예산은 신규 지원업체 발굴에 활용할 예정이다.

연속지원	합 계	신 규	연속 2년	연속 3~4년	연속 4년 초과
업 체 수	17	6	4	4	3
수조지역	합 계	인천지역	부산지역	강원지역	
업 체 수	17	14	2	1	

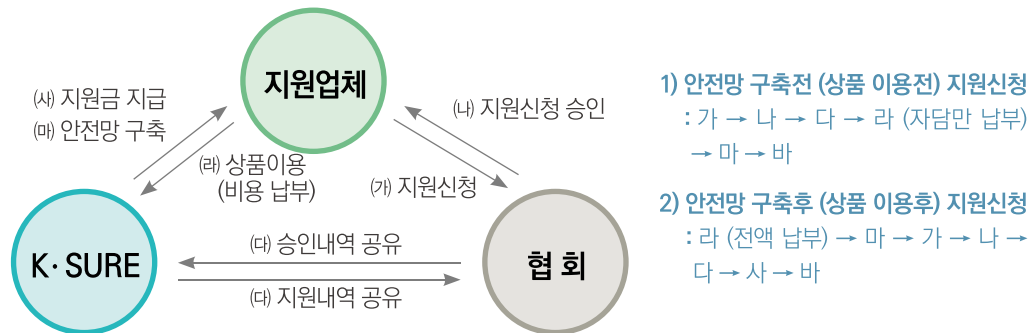
담당·문의_ 협회 수출부(TEL. 02-6300-8701~5 / FAX. 02-6300-8900)

💰 리스크 안전망 구축

국내 영세 중소·중견 수산업체의 위험(급격한 시장변화, 미수금 발생 등)관리 과정에서 발생하는 비용을 지원하는 「리스크안전망 구축사업」이 지난 7.3.(월) 온라인 사업신청 사이트(biz.k-seafoodtrade.kr)를 통해 지원희망업체 모집을 개시, 업체당 종목별 부담 비용의 90~100%를 지원하고 있다.

특히, 올해부터는 지원방식을 ‘한국무역보험공사(K·SURE)를 활용한 사전+사후정산’ 방식으로 변경, 수산업체의 사업 이용 편의성을 강화하였다.

한국무역보험공사 활용 사전+사후정산 지원방식 흐름도



한편, 협회는 리스크 관리의 중요성을 알리기 위해 '21년부터 교육영상을 제작, 협회 유튜브 채널 (유튜브에서 한국수산물무역협회 검색)배포하고 있으며 오는 11.1.(수)~3.(금) BEXCO에서 개최되는 부산국제수산물엑스포와 연계하여 「찾아가는 수산물무역 리스크 관리교육」을 진행하니, 관심있는 업체의 많은 참여 바란다.



교육 영상 ① (환리스크 관리 기초)



교육 영상 ② (환율예측 기초)



교육 영상 ③ (선물환 거래방법)



교육 영상 ④ (환변동보험 가입방법)



교육 영상 ⑤ (환율예측 기초 2)



교육 영상 ⑥ (무역계약 위험관리)



방한관광객 홍보관 운영

우리 협회는 국산 수산식품의 인지도 제고 및 수출 증대를 위해 방한관광객 홍보관 운영사업을 운영하고 있다. 코로나19 종식 이후 외국인 방문 신라면세점(용산) 홍보관은 동남아 관광객 방문으로 매출이 소폭 증가, 실적 회복세를 보이고 있으며, 부산항 페리 여객터미널 홍보관은 연초 재개관 되었다. 끝으로 5/19(금) 방한관광객 대상 럭키백 증정 홍보 1회차가 성황리에 마무리되었다. 협회는 코로나19 종식에 따른 오프라인 홍보를(크루즈 입항 관광객, 국내 유명 축제 등) 강화하여, 방한관광객 및 우수 한국 수산물 홍보를 꾸준히 할 예정이다.

» 부산 크루즈 여객터미널(1선석) 홍보 진행 일정

회 차	홍보 장소	출항 예정일시	승객 정원	최초 출항지	이전항	다음항
1회차(완료)	부산 크루즈 여객터미널	5/19(금) 18:00	2,092	YOKOHAMA	HIROSHIMA	NAGASAKI
2회차		7/15(토) 18:00	3,168	YOKOHAMA	SAKAIMINATO	OSAKA
3회차	보령 머드축제	7/22(토)	제26회 보령 머드축제 외국인 대상 홍보			
4회차		7/29(토)				
5회차	부산 크루즈 여객터미널	10/7(토) 16:00	2,200	KOCHI	KOCHI	HAKODATE

» 방한관광객 대상 홍보 럭키백 제품 구성

연번	업 체 명	브랜드 대전 수상 내역	제품 설명
1	재원글로벌넷	18년도 동상	전장김
2	바다본	19년도 은상	즉석 컵떡볶이
3	광천우리맛김	19년도 동상	세트제품 중 김자반
4	해청정	20년도 대상	해초 국수
5	별식품	21년도 대상	도시락 김
6	세화씨푸드	22년도 금상	김부각 스낵



QUEEN ELIZABETH 크루즈선 전경



크루즈 관광객 대상 럭키백 증정 전경



럭키백 및 방명록 작성 전경



관광객 버스 하차 및 한국수산식품 홍보



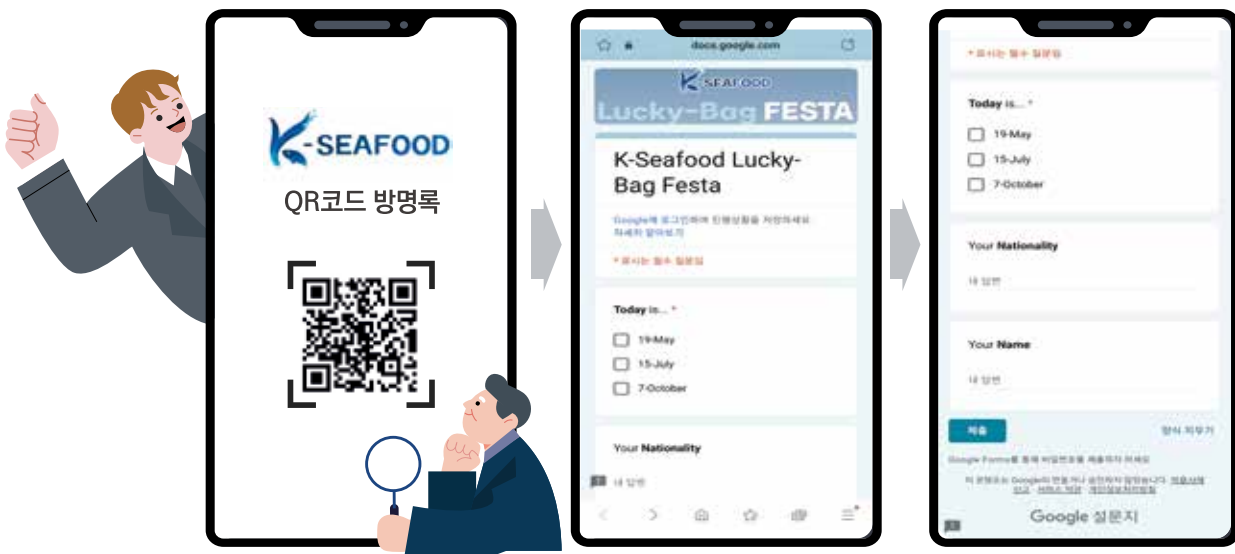
크루즈 출국 전 럭키백 수령 전경



수산식품(구매 QR코드) 홍보 리플렛(겔면)



수산식품(브랜드대전 수상) 홍보 리플렛(속면)





수산물 청년마케터 육성

우리 협회는 수산전문 청년인프라 구축 및 수산업 발전을 위해 국내 청년을 대상으로 수산물 청년마케터 육성 사업을 실시하고 있다. 선발된 수산물 청년마케터(7기)는 매칭된 업체에서 인턴십 수행을 마쳤으며, 7월부터 3회에 걸쳐 일본, 태국, 홍콩 등의 무역지원센터 파견이 진행될 예정이다. 끝으로 9/6(수) 청년마케터의 최종 발표회 및 수료식이 예정되어 있다.

» 수산물 청년마케터 일정

항목	일정	비고
매칭 업체 근무(2개월)	'23. 5. 2(화) ~ 7. 3(월)	종 료
해외 무역지원센터 파견 (15일 예정)	'23. 7. 10(월) ~ 7. 24(월)	1차(4명)
	'23. 7. 24(월) ~ 8. 7(월)	2차(9명)
	'23. 8. 16(수) ~ 8. 30(수)	3차(6명)
최종 발표회(수료)	'23. 9. 6(수) 예정	19명
결과보고	'23. 9. 중	

※ 무역지원센터 파견 일정은 현지 센터 상황 및 수협 조율 가능

» 주요 지원 내용

- 한국무역협회 오프라인 무역실무 교육(약 20시간) 및 서울국제수산물 참관
 - 국내 : 연수(주 40시간) 및 2개월 연수비(202만 원/월) 및 4대 보험 지원
 - 국외 : 수협중앙회 무역지원센터(1개월 이내) 파견

* 일본(동경), 대만(타이베이), 태국(방콕), 베트남(호치민), 인니(자카르타), 홍콩

구분	참여업체	희망 인원	구분	참여업체	희망 인원
서울	더파이어츠	2	인천	HL인터내셔널	1
	오크라인터내셔널	1	전남	창대F&B	2
	SLS컴퍼니	2		aT	1
	유나이티드보더스	2	전북	해산	1
	영신식품	1	부산	가리온씨푸드	1
	수무협(서울)	1		와우씨푸드	1
	수협중앙회	1		수무협(부산)	1
경기	한국수산물	1		세화씨푸드*	1

* 세화씨푸드 기취업자(1) 수출 역량 강화 프로그램(비즈니스 회화 등) 진행 중



부산국제수산물엑스포 주관

제 21회 부산국제수산물EXPO는 2023. 11.1.(수) ~ 3.(금) 까지 3일간 부산 벡스코 1전시장 전 홀에서 개최된다. 팬데믹 영향으로 일시적으로 개최하지 못했었던 국제 수산물 전시회도 올해부터 본격으로 전시회 개막에 집중하고 있다. 스페인 바르셀로나, 태국 방콕을 비롯하여 8월에는 중국 상해, 일본 도쿄, 베트남 호치민에서 수산물 박람회가 개최되고, 대만, 홍콩, 싱가포르 등 여러 국가에서도 시장개척에 대해 세계적 열풍이 일어났다.

이런 시장흐름에 맞춰 우리 협회에서도 올해 해외 전시회에 관심을 두고 지원활동을 하고 있다. 부산국제수산물EXPO와 연계하여, 태국, 베트남, 일본, 대만 박람회에 참관 및 참가를 하며 해외시장개척에 기여하고 있으며, 공동 참가자를 모집하여 여러 지원을 통해 국내 업체들이 해외시장 개척에 나설 수 있도록 지속적으로 소통하고 있다.

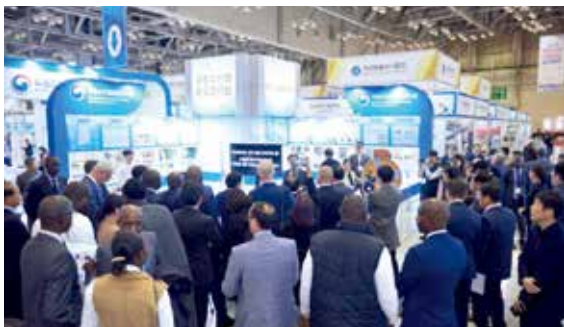
우리 협회는 국내 여러 전시회와 함께 해외박람회의 적극적인 참여는 부산국제수산물EXPO와 상생하는 길이라 생각하며, 지속적인 관심과 노력으로 결과에 대해 만족할 수 있도록 적극 지원할 계획이다. 업체들과 꾸준히 소통한 결과 전시회 참가 마케팅의 업체 부담 중 가장 큰 요인은 단순한 부스비, 시간보다는 확실하지 않은 결과에 대한 걱정, 두려움 등 아직 준비되지 않은 마음이었다. 우리 협회는 11월 개최되는 부산국제수산물EXPO를 주관하며 참가하는 업체들이 국내뿐 아니라 세계시장 개척을 안정적으로 할 수 있도록 여러 국내·외 전시회에 공동참가·참관하여 여러 방면으로 지원을 하고자 한다.

단순한 참가를 넘어, 해외시장 개척에 관심을 가지고 있는 업체의 마음가짐만 준비된다면 언제든지 우리 협회에서 지원할 수 있도록 준비하겠다.



Tip

- (1) 사전 신청 일자 별 할인 최대 20%
- (2) 재참가 할인 10%
- (3) 참가 방법 및 부스 운영 등 방문 컨설팅 (상시), 홍보물 제작 및 운영 대행 등 문의 가능



전시장 내부



바이어 상담회

담당·문의_ 부산지부(TEL. 051-231-8806 / FAX. 051-231-8805)

K-Seafood Fair

식재료로써 한국 수산식품의 가치를 경험하고 체험하며 현지 식문화와 '어울림'이라는 테마로 국내 수산제품 이미지 제고 및 소비확산 유도, 나아가 한국 수산식품의 지속 성장 가능성 수출 분위기 조성을 목표로 K-Seafood Fair 홍보 행사 개최를 추진한다.

» 2023 K-Seafood Fair 사업 개요

행 사	베트남 K-Seafood Fair	프랑스 K-Seafood Fair
기 간	2023년 하반기(예정)	'23. 9.30~10.1(확정)
장 소	베트남 호치민(섭외 중)	파리 15시청 광장 및 공관
규 모	현지 국가 수출 중 수산식품 업체 10개사	
내 용	수산수출 제품 전시 및 홍보시식/체험 및 부대행사 진행	

K-Seafood Fair 메인 키비주얼 크리에이티브 컨셉 소개



타깃 국가의 상징을 나타내는 건축 구조물을 노출하고, 한국 수산식품과의 '어울림'을 패턴으로 표현하여 메인 키 비주얼 제작



행사장 전경



행사장 배치도(안)

프랑스 정치, 행정 1번가, 전 세계 글로벌 미디어사 집결지, 프랑스를 대표하는 한류문화 확산의 중심점이자 관광 핫플레이스

낚시산업 수출산업화

우리 협회는 세계적으로 성장추세인 낚시용품 수출산업 활성화를 위해 '23.6.15(목)부터 18(토)까지 3일간 헝가리 부다페스트에서 개최된 유럽 EFTTEX 낚시박람회에 한국 낚시업계 8개사와 함께 참가하였다.

이번 유럽 EFTTEX 낚시박람회는 코로나19 이후 첫 개최로 '19년 참가 기업('19년 182개사) 대비 정상화되진 못하였지만(162개사), 엔데믹 이후 레저 낚시에 대한 관심 수요는 꾸준히 증가했음을 알 수 있었다.

국가관 형태의 참가부스는 한국관이 유일하였으며 개별 참가한 중국, 일본 업체들보다 박람회장 시인성 및 홍보 노출효과가 높음과 동시에 한국관은 전시장 주 출입구 우측에 위치하여 시계 방향·반시계방향으로 관람 시 필수 이동 동선에 위치해 내방객들로부터 많은 관심을 받을 수 있었다. 이러한 통일된 한국관 이미지로 한국에 대한 추가 설명 없이 8개사의 다양한 낚시용품에 대한 관심이 92건 6,364천 불 상당실적으로 나타나는 성과를 거뒀으며 한국낚시채널 FTV(Korea Fishing Channel)와 헝가리 낚시티비(The Fishing & Hunting Channel) 협업을 통해 상호 국가의 낚시 홍보 등 다양한 프로그램 공유 추진을 하였다.

한국낚시협회, 한국낚시단체총연합회와 함께 우리 협회는 각 분야에서 박람회 사업의 성공을 위해 많은 노력을 하고 있으며, 앞으로도 낚시업계로부터 다양한 의견을 반영하여 사업 개발과 정부 및 관련 단체들과 소통하여 우리나라 낚시업계 수출 확대를 위해 노력하겠다.



박람회장 내부



FTV 한국낚시협회 홍보 촬영



단체 사진(전체)



한국관 전경



MOU(계약) 체결-금호조침



재외공관 연계 마케팅

우리 협회는 주요 수출국 재외공관 네트워크를 통해 현지 국경일, 기념일 등 연계 한국 수산식품 홍보 및 프로모션 추진을 위한 재외공관 연계 마케팅 사업을 작년에 이어 올해도 추진하고 있다. 해외 외교 공관에서 사업을 직접 추진함으로써 오피니언 리더에 해당하는 현지 주요 인사들을 대상으로 가시적인 수출성과 도출을 목표로 수출 상담회, 각종 판촉·홍보 및 유관기관 연계 행사 등 B2B/C(B2B&B2C) 사업 지원을 하고 있다.

금년도에는 6개국* 재외공관에서 행사를 준비하고 있는데, 대상 국가는 영국, 미국, 일본, 중국, 스페인이며 (칠레 협의 중), 제출이 완료된 스페인·일본 분관을 제외한 각 재외공관으로부터 세부추진계획서를 취합 중에 있다. 해외 현지의 주요 유력 인사와 일반 소비자들을 대상으로 공관에서 한국 수산식품 홍보를 추진하는 만큼 우리 협회는 행사가 종료되는 기간까지 직간접적으로 지원을 아끼지 않을 예정이다.

» 재외공관 연계 마케팅 일정

주재국	장소	일정	행사 내용
스페인	라스팔마스 Las Arenas Terraza 전시장	'23. 9. 14(목) ~ 9. 15(금)	통영시 수산 가공식품 전시·판매 및 시식
일 본	후쿠오카 다이마루백화점 텐진점 지하 1층	'23. 9. 20(수) ~ 9. 30(토)	한국 수산식품 물산전 개최
미 국	워싱턴	대사관별 세부추진계획 수립 중	
중 국	북 경		
영 국	런 던		

※주 칠레 대한민국 대사관(산티아고) 행사 관련 협의 중

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



수산물 TRQ 수입권 공매·배분

협회는 지난 1월부터 7월 초까지 2023년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남, 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저울관세율할당(TRQ) 및 수입권공매 입찰」을 진행하여, 57,320톤이 낙찰(연간 물량 72,384t 중 낙찰 누계 57,320t)되었고, 잔량에 대한 입찰은 공고를 통해 추후 진행할 예정이다.

품목별 현황

» 수입권 공매 결과

FTA 명칭(원산지)	연간 물량(A)	현재 낙찰 물량(B)	잔량(A-B)
합계	72,384	57,320	15,064
한-아세안	7,300	6,994	306
한-베트남	15,000	15,000	-
한-중	47,380	35,326	12,054
한-뉴질랜드	1,304	-	1,304
한-중미	1,400	-	1,400

» 한-중 수입권 배분 배정실적

품명	연간 물량(A)	현재 배정 물량(B)	잔량(A-B)
합계	2,077	771	1,306
바지락(염장, 염수장)	290	290	-
바지락(냉동)	330	330	-
복어(활어)	140	134	6
아귀(신선, 냉장)	17	17	-
오징어(기타)	1,300	-	1,300

더불어, 협회는 전자입찰시스템의 안정성 확보와 사용자들의 편의성을 위해 차세대 FTA 수산물 TRQ 수입권관리시스템을 구축하였다. 이에 따라 앞으로의 입찰 및 배분 업무(참가희망 신청부터 추천서 발급까지)는 모두 신규 수입권관리시스템에서 가능하게 되었다. 또한, 협회는 수산물 TRQ 수입권 공매 및 배분에 참여하는 업체들의 TRQ 업무 애로 해소를 위하여 하반기에 찾아가는 설명회(1:1 컨설팅)를 진행할 예정이므로 많은 참여 바란다.



Tip TRQ란?

정부가 허용한 일정 물량에 대해서 저울관세율이 부과되고, 이를 초과하는 물량에 대해서는 기본 관세율이 부과되는 것으로 저울관세할당 물량, 시장접근 물량 등으로 불림

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

 새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천

우리 협회는 국내 뱀장어 양식 어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2023년도 7월 21일을 기준으로 2.22t을 추천하여 뱀장어 양식 어가에 큰 도움을 주고 있다.



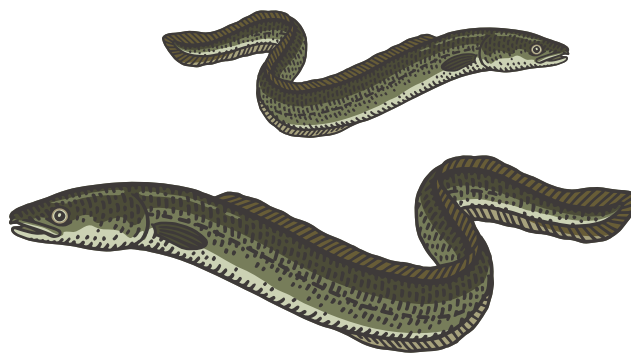
품목	품명	HS 번호	연간 물량	기본세율	추천세율
뱀장어	새끼뱀장어 (한 마리당 0.3~50g, 양식용으로 한정)	0301-92-2000	50t	5%	3%

**Tip****할당관세란?**

일정 기간 일정량의 수입품에 대해 일시적으로 기본 관세율에 더하거나 낮추어 부과하는 관세(기본세율의 40%)의 범위 내에서 가감

※ 자세한 사항은 www.kfta.net의 공지사항을 참고하시기 바랍니다.

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





알아두면 좋은 수산물 수출입

해양수산부 ‘수산물 방사능 검사 결과’ 보다 쉽게 제공



- 해양수산부(장관 조승환)는 수산물 위판장 검사를 유통前(경매시작 前)에 완료할 계획으로 현재, 위판장이 소재한 관할 지자체, 수협 등과 세부 사항을 조율 중이다.

- 국내에서 위판되는 물량의 약 80%를 43개소 위판장에서 점유하고 있어서, 여기에서 위판하는 수산물에 대하여 안전성을 확인하고 유통할 계획이다.

* '22년 전국 214개소 위판장 위판물량 122만 톤 중 97만 톤은 43개소에서 처리

● 수산물 삼중수소 검사 관련

- 식품의약품안전처는 식품 중 삼중수소 시험법(안)을 마련하여, 현재 교차검증을 추진 중이며, 시험법이 완료되는 대로 공개할 예정이다.

- 방사능 검사 결과의 공개 관련, 해양수산부는 “해양·수산물 방사능 안전정보” 특별 페이지* 에서 생산지역별 수산물 방사능 검사 결과를 ‘수산물 안전 신호등’ 형태로 제공하고 있다.

- 또한, 해양수산부 누리집에 접속해야 하는 번거로움을 해소하고, 전광판이나 인터넷 포털에서 수산물 안전정보를 바로 확인할 수 있도록 관계기관, 관련 업계와 협의하고 있다.

* 해양수산 방사능 정보 알림 홈페이지 : www.mof.go.kr/oceansafety

- 아울러, 방사능 검사 결과를 통해 양식장, 조업구역 등의 안전이 확인된 수산물에 대해서는 안전 필증을 부착하여 수산물의 안전성을 직관적으로 확인 가능하도록 할 예정이다.

- 해수부는 현재, 시범사업의 구체적인 계획을 준비 중으로 이른 시일 내에 국민 여러분이 수산물 안전을 확인할 수 있을 것이라고 전했다.

담당 부서	해양수산부 정책기획관 장기전략데이터기획팀	책임자	과 장	전찬수	(044-200-5215)
		담당자	사무관	정영제	(044-200-5218)
	해양수산부 어업자원정책관 어업정책과	책임자	과 장	임태훈	(044-200-5510)

담당 부서	해양수산부 수산정책관 유통정책과	책임자	과 장	구도형	(044-200-5440)
		담당자	사무관	윤기준	(044-200-5443)
	해양수산부 어촌양식정책관 수산물안전관리과	책임자	과 장	최장원	(044-200-5940)
		담당자	사무관	이성재	(044-200-5805)
	식품의약품안전처 식품기준기획관 유해물질기준과	책임자	과 장	문귀임	(044-719-3851)
		담당자	사무관	정형욱	(044-719-3852)



해양·수산 방사능에 관하여 정확한 정보를 알고 싶다면 상단의 QR코드를 통해 해양 방사능 정보 알림 누리집에 접속하기 바란다.
또한, 해양·수산방사능과 관련된 유익한 정보를 아래의 영상을 통해 확인 가능하다.

1 방사능으로부터 안전한 우리바다



2 안전한 우리 수산물, 그 관리법은?



3 선박평형수로 인한 방사능 유입은 없다





국가별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2022년	2022년(1~6월)	2023년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	926,296	498,547	376,046	-122,500	-24.6%
	금액	3,149,850	1,700,610	1,525,441	-175,169	-10.3%
중국	물량	380,093	199,350	110,094	-89,257	-44.8%
	금액	901,639	467,836	375,502	-92,334	-19.7%
일본	물량	109,323	54,001	53,002	-999	-1.8%
	금액	624,711	316,894	325,679	8,785	2.8%
미국	물량	32,491	18,206	16,485	-1,720	-9.4%
	금액	426,754	259,742	221,432	-38,310	-14.7%
태국	물량	95,928	58,795	60,005	1,210	2.1%
	금액	179,264	104,297	127,634	23,337	22.4%
베트남	물량	85,762	50,851	40,303	-10,549	-20.7%
	금액	215,451	116,763	113,547	-3,215	-2.8%
대만	물량	7,524	3,955	3,651	-303	-7.7%
	금액	69,789	36,012	38,887	2,875	8.0%
러시아	물량	6,641	3,687	5,602	1,915	51.9%
	금액	50,978	21,103	31,227	10,124	48.0%
인도네시아	물량	33,878	17,261	10,270	-6,991	-40.5%
	금액	72,500	34,213	30,729	-3,485	-10.2%
프랑스	물량	4,489	3,027	2,197	-830	-27.4%
	금액	71,477	48,643	27,420	-21,224	-43.6%
홍콩	물량	3,057	1,411	1,230	-181	-12.8%
	금액	68,806	33,560	26,294	-7,267	-21.7%

품목별 수출 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2022년	2022년(1~6월)	2023년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	926,296	498,547	376,046	-122,500	-24.6%
	금액	3,149,850	1,700,610	1,525,441	-175,169	-10.3%
김	물량	30,470	16,778	19,073	2,295	13.7%
	금액	647,555	367,371	405,535	38,164	10.4%
참치	물량	172,632	103,861	73,400	-30,461	-29.3%
	금액	602,300	352,504	272,982	-79,523	-22.6%
굴	물량	9,853	6,057	7,323	1,266	20.9%
	금액	79,592	47,217	58,992	11,775	24.9%
이빨고기	물량	2,924	1,777	1,593	-183	-10.3%
	금액	90,211	55,786	47,231	-8,555	-15.3%
계	물량	2,405	940	1,024	84	9.0%
	금액	95,403	40,713	39,845	-868	-2.1%
오징어	물량	15,797	9,006	9,599	593	6.6%
	금액	53,804	28,832	38,418	9,585	33.2%
고등어	물량	75,754	41,369	43,823	2,453	5.9%
	금액	68,655	38,969	35,970	-2,999	-7.7%
대구	물량	28,184	16,063	7,700	-8,363	-52.1%
	금액	125,886	71,059	31,921	-39,138	-55.1%
게살	물량	3,279	1,815	2,156	341	18.8%
	금액	43,405	23,264	30,811	7,547	32.4%
전복	물량	2,580	1,111	1,320	209	18.8%
	금액	65,190	29,009	28,330	-679	-2.3%

통계자료
—
수입국가별
수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2022년	2022년(1~6월)	2023년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	6,443,293	3,024,866	3,060,142	35,276	1.2%
	금액	6,958,780	3,528,049	3,398,437	-129,612	-3.7%
중국	물량	799,085	345,353	454,890	109,538	31.7%
	금액	1,335,861	654,859	672,033	17,174	2.6%
러시아	물량	546,314	308,160	182,499	-125,662	-40.8%
	금액	1,422,726	773,466	558,190	-215,276	-27.8%
베트남	물량	181,858	82,019	76,808	-5,211	-6.4%
	금액	940,296	435,260	386,719	-48,542	-11.2%
노르웨이	물량	84,030	48,605	48,166	-438	-0.9%
	금액	613,222	340,365	322,693	-17,672	-5.2%
페루	물량	59,698	30,127	45,415	15,288	50.7%
	금액	226,727	103,669	138,094	34,425	33.2%
홍콩	물량	78	22	9	-13	-60.1%
	금액	112,823	111,160	132,743	21,583	19.4%
미국	물량	64,933	33,038	32,182	-857	-2.6%
	금액	264,108	127,698	114,046	-13,653	-10.7%
칠레	물량	61,035	25,893	28,270	2,377	9.2%
	금액	175,658	75,830	94,525	18,695	24.7%
일본	물량	38,294	17,837	15,994	-1,843	-10.3%
	금액	195,048	90,118	93,987	3,869	4.3%
태국	물량	23,911	11,610	10,912	-698	-6.0%
	금액	174,354	82,068	79,405	-2,664	-3.2%

품목별
수입 통계

(단위 : 톤, 천 불, %)

구분		2022년	2022년(1~6월)	2023년(1~6월)	증감	증감률
전체	물량	6,443,293	3,024,866	3,060,142	35,276	1.2%
	금액	6,958,780	3,528,049	3,398,437	-129,612	-3.7%
연어	물량	76,566	43,298	25,560	-17,739	-41.0%
	금액	585,974	327,577	294,476	-33,101	-10.1%
참치	물량	24,421	14,433	12,772	-1,662	-11.5%
	금액	316,201	194,328	260,914	66,585	34.3%
오징어	물량	136,972	65,159	82,104	16,945	26.0%
	금액	391,399	167,525	237,878	70,353	42.0%
새우	물량	61,412	30,873	25,586	-5,286	-17.1%
	금액	445,976	227,114	185,091	-42,023	-18.5%
명태	물량	377,282	210,658	104,504	-106,154	-50.4%
	금액	601,253	313,053	184,117	-128,936	-41.2%
새우살	물량	44,068	19,526	19,318	-208	-1.1%
	금액	409,749	184,717	168,035	-16,682	-9.0%
실장어	물량	16	10	11	1	8.7%
	금액	131,717	125,204	146,699	21,495	17.2%
낙지	물량	31,253	13,695	13,011	-684	-5.0%
	금액	289,848	132,309	115,938	-16,371	-12.4%
소금	물량	4,733,722	2,145,984	2,305,190	159,207	7.4%
	금액	232,886	108,581	113,168	4,587	4.2%
대게	물량	9,587	5,482	5,118	-365	-6.7%
	금액	220,667	126,420	101,856	-24,564	-19.4%



갈치·참조기· 붉은대게 등 7월부터 금어기 시작

- 해양수산부(장관 조승환)는 산란기 어미물고기와 성장기 어린 물고기를 보호하기 위해 7월부터 갈치와 참조기, 붉은대게 등 10개 어종의 금어기를 시작한다고 밝혔다.
- 갈치와 참조기는 7월 1일(토)부터 31일(월)까지 한 달간 잡을 수 없고, 일부 권역의 특정 어법은 금어기가 달리 적용된다. 또한, 흔히 홍게라고 불리는 붉은 대게의 경우, 암컷은 크기와 상관없이 일 년 내내 잡을 수 없으며, 수컷은 7월 10일(월)부터 8월 25일(금)까지 잡을 수 없다. 이 외에도 개서대, 닭새우, 백합, 오분자기, 옥돔, 키조개, 해삼의 금어기가 7월부터 시작된다.
- 한편, 금어기가 아닌 기간에도 정해진 크기보다 작은 어린 물고기의 포획은 일 년 내내 금지된다.

※ 자세한 내용은 해양수산부(<http://www.mof.go.kr>)를 참고.



우리나라, ‘연어알파바이러스 감염증’ 청정국 지위 획득

- 해양수산부(장관 조승환)는 세계동물보건기구(WOAH)로부터 우리나라가 연어과 어류 주요 전염병인 ‘연어알파바이러스감염증’의 청정국으로 인정받았다고 밝혔다.
- 우리나라는 이로써 전복류 전복허피스바이러스감염증(2021), 새우류 전염성피하 및조혈기괴사증(2022) 등 총 5종의 수산생물 전염병 청정국 지위를 인정받게 되었으며, 이는 세계동물보건기구(WOAH)의 182개 회원국 중 우리나라가 유일하다.
- 조승환 해양수산부 장관은 “앞으로도 수산생물 전염병 관리를 더욱 철저히 하고 관리 기술을 발전시켜 나가는 등 국내 주요 양식품종의 수산생물 전염병에 대한 청정국 지위 유지 및 확대를 위해 노력하겠다.”라고 말했다.

※ 자세한 내용은 해양수산부(<http://www.mof.go.kr>)를 참고.



대만, 수입 굴 위생검사 강화 예고

- 대만으로 수입된 베트남산 굴에서 기준치 이상의 무기비소가 검출된 사례가 다수 발생하였다는 현지 보도에 대해 대만 식품의약국(TFDA)은 긴급 성명을 발표했다.
- 대만 식품의약국은 기준치 초과 굴을 수입한 수입업체에 반송 또는 폐기 명령을 통지하였으며 수입검사를 강화하고 자격이 없는 수입업체에 대한 무작위 검사를 확대할 방침이라고 덧붙였다.
- 대만 식품의약국에 따르면 현재 공급망 관리, 국경 검사 및 국내 검사로 구성된 3단계 검사 체계를 시행하고 있으며, 특히 수출국에서 발생한 위생증명서를 제출할 것을 요구하고 있는데, 이에 더하여 앞으로 수입되는 베트남산 굴에 대한 검사 빈도를 높일 예정이라고 밝혔다.

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



핀란드, 수산 부산물 식품 활용 기술 개발

- 핀란드 식품기술회사(Super Ground)는 수산물의 뼈, 비늘 등 기타 부산물을 활용하는 새로운 수산식품 생산 기술을 개발해 기존 수산 부산물의 최대 60%를 식품으로 활용할 수 있다고 발표했다.
- 이 회사의 새로운 식품 생산 기술은 내장을 제외한 어류 전체를 신규 개발 기계에 삽입해 효율적인 공정기술을 통해 뼈와 기타 경조직을 분쇄함으로써 어류의 대량손실을 줄일 수 있는 것으로 나타났다. 이를 통해 생산된 연육은 어묵 등에 활용될 수 있다.
- 특히 어류의 뼈나 껍질, 비늘 등은 살코기에 비해 다양한 비타민과 칼슘, 지방 등이 더 많이 포함돼 있기 때문에 이를 활용한 연육 역시 영양가가 높을 것으로 기대되고 있다.

※ 자세한 내용은 한국수산신문(www.susantimes.co.kr)을 참고.



태국 타이유니온, 식물기반 수산식품의 아시아 진출 확대 노력

- 글로벌 수산물 타이유니온은 대체 단백질을 미래 사업 전략의 핵심으로 삼고 있다.
- 타이유니온은 자체 브랜드를 통해 비건 참치와 게살, 새우만두, 너겟 등 식물기반 수산식품을 출시할 뿐만 아니라, 이스라엘 배양육 관련 업체에 투자하고 미국 블루날루와 파트너 관계를 맺어 세포배양 수산물 사업을 협력하는 등 다양한 노력을 기울이고 있다.
- 이 업체가 주목하고 있는 시장은 유행에 민감한 아시아권으로 채식 문화 확산 트렌드를 활용하여 식물기반 수산식품 고객층을 얼리어답터에서 주류 소비자로 확대하는 것을 목표로 하고 있다.

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



미국, 슈퍼마켓 델리매장 등을 통한 수산물 간편식품 소비 증가

- 최근 미국 내 초밥시장이 슈퍼마켓 델리 코너를 중심으로 빠르게 성장하고 있다.
- 시장 조사기관 닐슨에 따르면 미국 전역 소매점의 연간 초밥 매출은 3.8% 증가한 25억 8천만 달러를 기록했다. 미국 소매업체 관계자들은 최근 초밥 시장이 폭발적으로 성장하고 있으며 아직까지 성장 고점에 도달하지 않은 것으로 보고 있다.
- 이에 따라 미국 내 델리코너에 초밥 제품을 취급하는 소매업체들이 늘어나고 있으며, 포케볼, 세비체 등 수산물을 접목하는 다양한 제품이 출시되고 있다. 이외에도 수산물 주요리, 샐러드, 샌드위치 등의 판매도 증가하고 있다.

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

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 늦여름부터 초가을까지, 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?

타우린과 단백질로 기력 충전에 좋은 문어

문어는 체력 회복에 큰 도움이 된다. 문어는 타우린 함량이 높다. 타우린은 간의 해독작용을 돕기 때문에, 피로 회복에 제격인 수산물 중 하나이다. 그 외에도 신경계 및 시력 기능 향상, 항동맥경화, 항고지혈증, 비만 및 당뇨병 예방에도 도움이 된다. 문어는 글을 쓰는 선비와 같이 먹물을 지니고 있다고 하여 글월 문(文)자를 넣어 붙여진 이름이다. 생긴 건 흐물흐물해서 약할 것 같지만, 의외로 문어는 포악한 생물이다. 갑각류와 패류, 어류 등을 가리지 않고 잡아먹기 때문이다. 문어는 먹잇감이 없으면 다른 문어를 잡아먹거나 심지어는 자신의 다리를 잘라서 먹기도 한다. 문어를 삶을 때 무를 한 토막 넣고 끓여주면 소화 흡수에도 도움이 된다.

재료

문어 1/2마리, 청·홍고추 1개씩, 청양고추 2개, 오이 1/2개, 당근 1/4개, 레몬 1/2개, 양파 1/2개, 미나리 10줄

[양념] 고추장 2큰술, 고춧가루 2큰술, 식초 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 2큰술, 마늘 1큰술, 레몬즙 1큰술, 참기름·깨소금 1작은술



문어초무침 조리방법

- 1 문어를 삶아 건져놓는다.
- 2 미나리는 잎을 떼고 줄기만 다듬어 적당한 크기로 썰고, 청·홍고추와 청양고추는 어슷썰어 씨를 던진다.
- 3 오이는 반으로 잘라 어슷썰고, 양파와 당근은 채썬다.
- 4 소스 재료를 모두 섞어 넣는다.
- 5 문어에 양념 절반을 넣어 무친 뒤, 남은 채소와 양념을 넣어 살살 버무린다.
- 6 참기름과 깨소금을 넣어 버무려 담아낸다.



작은 몸에 담긴 풍부한 영양, 다슬기



다슬기는 보통 맑은국으로 끓여 먹는데, 개운한 맛이 특징이지만 속취를 풀어주기도 한다. 이는 다슬기 안에 들어있는 다양한 종류의 아미노산 덕분인데, 우선 클로로필이라는 물질은 다슬기 특유의 푸르스름한 빛을 내는 성분으로 일종의 엽록소이다. 클로로필은 장내 유익균의 번식을 도와주며, 체내의 유해물질이 잘 배출될 수 있도록 도와준다. 또한, 철분 역시 다량 함유되어 있어 빈혈을 예방하고 완화하는데 도움을 준다. 피로를 풀어주는 타우린 성분 등이 풍부해 간 건강에도 도움이 되며, 칼슘도 풍부해 성장기 어린이와 갱년기 이후 골다공증을 예방하는데도 도움이 된다. 다슬기는 생으로 섭취하면 안 되며, 바락바락 씻어 껍질의 이물질을 제거하고 3시간 이상 해감 후 익혀 먹어야 한다.

재료

다슬기 100g, 아욱 200g, 쌀뜨물(물) 2컵, 된장 1.5큰술, 다진 파 1.5큰술, 다진 마늘 1.5큰술, 소금 약간, 후추 약간



다슬기아욱국 조리방법

- ① 다슬기를 해감 후 끓는 물에 삶아 속살을 발라낸다.
- ② 다슬기 삶은 물과 쌀뜨물을 1:1로 섞고 그 속에 된장을 풀어준다.
- ③ 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 다듬은 아욱을 넣고, 다진 파와 마늘을 넣고 끓인다.
- ④ 소금으로 간을 한 다음 그릇에 담고, 그 위에 다슬기를 올려 낸다.

기력 충전에는 내가 최고! 미꾸라지



예로부터 미꾸라지는 서민의 대표적인 복달임으로 사랑받아 왔다. 미꾸라지는 논과 습지 등 진흙 바닥에 주로 서식하며 세계적으로 2백30여 종이 있다. 우리나라에는 17여 종이 있고, 이 가운데 식용으로 널리 분포하고 있는 종이 미꾸라지와 미꾸리이다. 미꾸라지는 맛이 담백하고 지방 함량이 적은 식품으로 양질의 단백질이 주성분인 데다 칼슘과 비타민류가 다른 어류에 비해 다량 함유되어 있는 최고의 강장식품이다. 우리나라에 식용으로 널리 분포된 미꾸라지와 미꾸리는 엄연히 다른 종이다. 비슷하게 생겨 육안으로 구별이 쉽지 않지만, 미꾸라지는 미꾸리에 비해 몸이 전체적으로 가늘고 길며 옆으로 더 납작하고 머리는 위아래로 납작하다. 미꾸라지는 소금을 뿌려 해감하거나 호박잎으로 덮어 사용하면 된다.

재료

미꾸라지 10마리, 찢잎 10장, 밀가루 적당량, 빵가루 적당량, 소금 약간, 후추 약간, 생강즙 2큰술, 달걀 1개, 이쑤시개, 레몬 1개, 허니머스터드 등 소스 약간, 식용

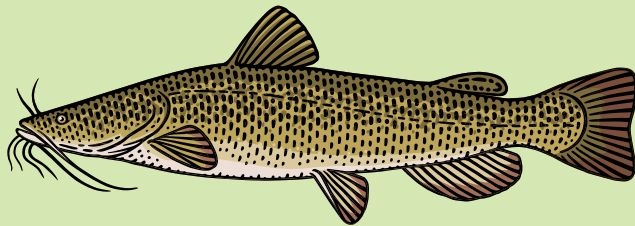


미꾸라지 튀김 조리방법

- ① 깨끗하게 씻은 미꾸라지에 소금과 후추, 생강즙 밀가루를 뿌려 밀간한다.
- ② 찢잎 안쪽에 밀가루를 뿌리고 밀가루를 넣어 말아준 다음, 이쑤시개로 고정한다.
- ③ ②를 밀가루-달걀물-빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- ④ 기름이 달궈지면 3을 튀긴다.
- ⑤ 허니머스터드 등 기호에 맞는 소스를 곁들여 낸다.

‘표주박으로 메기 잡기’

요령부득인 종잡을 수 없는 말이나 행동



물살이 빠르지 않은 하천이나 연못의 진흙 바닥에 서식하는 메기는 주변에서 손쉽게 볼 수 있는 우리와는 아주 친숙한 물고기이다.

거무튀튀한 몸에 큰 머리, 쪽 찢은 입, 입아귀엔 길고 짧은 두 쌍의 수염이 달려있다. 위턱에 있는 한 쌍은 길고 아래 턱에 있는 한 쌍은 짧는데, 메기가 진흙 바닥을 헤치고 다니면서 먹이 활동을 하는 데 없어서는 안 되는 안테나 역할을 한다. 고양이와 수염 덕분에 좁고 어두운 곳을 잘 다닐 수 있듯이 메기가 밤에 활동할 수 있는 것도 바로 이 수염 덕분이다. 메기의 수염은 고양이 수염을 닮았고 하는 역할도 비슷하다. 또한, 메기는 사람 손에 잡히면 고양이처럼 이상한 소리를 내기도 하는데, 그래서인지 구미(歐美)에선 메기를 고양이물고기(catfish)라고도 부른다.

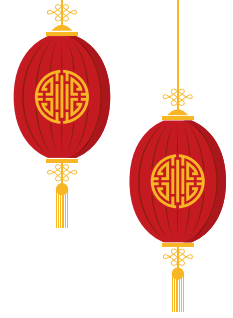
우리 속담에 ‘표주박으로 메기 잡기’란 말이 있다. 조롱박을 반으로 쪼개 만든 바가지가 표주박이다. 둥글고 매끈매끈한 것이 특징이다. 메기도 몸의 표면에 비늘이 없고 점액으로 덮여있어 미끌미끌하다. 매끌매끌한 표주박으로 미끌미끌한 메기를 잡기란 쉽지 않다. 아니, 거의 불가능하다.

따라서 요령 부득인 종잡을 수 없는 말이나 행동, 또한 사람을 일컫는 말이다.

‘메기 잔등에 뱀장어 넘어가듯’이란 말도 있다. 메기는 몸이 점액질에 싸여있어

미끄럽지만, 뱀장어도 미끄럽기는 매한가지다. 미끄러운 메기 잔등을 미끄러운 뱀장어가 넘어가니 오죽 잘 넘어가겠는가, 무슨 일을 슬그머니 얼버무려 넘어가는 것을 빗댄 표현이다.

메기는 주로 진흙 바닥 속에 파묻혀 사는 물고기이다. 그러다 보니 눈은 퇴화하여 작아졌다. 그렇지만 안테나 역할을 하는 수염으로 먹이를 찾는다. “메기는 눈은 작아도 저 먹을 것은 알아본다.”라는 속담은 아무리 식견이 좁은 자라도 저 살길은 다 마련하고 있음을 비유하여 이르는 말이다. 이 밖에도 “메기 아가리 큰 대로 다 못 먹는다.”라는 말도 있는데, 메기는 아가리가 크지만 그렇다고 하여 무엇이나 다 마음껏 먹게 되는 것은 아니라는 뜻이다. 다시 말하면 욕심대로 모두 이루어지지 않음을 이르는 말이다.



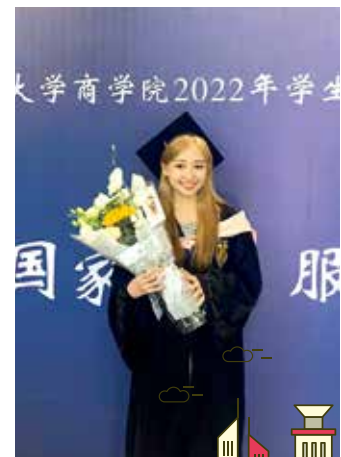
독자
투고

중국 7천 년의 역사를 품은 고대도시, 南京

한국수산물무역협회 청년마케터
소지원



중국의 옛 수도인 강소성 남경(南京)에 위치한 국립 종합대학 남경대학교 국제경제무역학과에 진학하면서 중국 난징으로 유학길을 오른 바 있다. 2020년 코로나의 발발로 중국 유학이 순탄치만은 않았지만, 난징을 비롯하여 북경, 상해, 칭다오, 청두, 우시, 샤먼 등 중국의 대도시를 여행하며 현지에서 다양한 경험을 하기 위해 노력하였다. 특히 남경은 중국의 명승고적이 풍부한 중국 7대 고대도시 중 하나로서 꾸준히 각광받고 있는 관광도시로 알려져 있다. 7천 년의 역사를 지닌 남경에서 유학 생활을 하며 가장 인상 깊었던 몇몇 장소를 간략하게 소개하고자 한다.



01

난징 대학살 기념관
(南京大屠杀纪念馆)

난징을 검색하면 가장 상위에 보이는 것은 ‘난징 대학살’이다. 난징 대학살이란 중일 전쟁 때 중화민국의 수도인 난징을 점령한 일본이 군대를 동원해 중국인을 무차별 학살한 사건으로 약 30만 명(추정)의 중국인들이 학살되었다. 극악무도한 난징 대학살의 만행을 고발하고 희생자들의 영혼을 추모하기 위해 난징에는 해당 기념관이 설립되었다. 죽은 아이를 안고 절규하는 어머니를 표현한 조각상부터 수십만 명의 희생자 명단을 보면 저절로 마음이 숙연해진다. “前事不忘 后事之师(지난 일을 잊지 않으면 훗날 본보기가



된다)”라는 기념관의 맺음말은 비슷한 아픈 역사를 지닌 한국인으로서도 큰 울림을 주었다.

02

라오먼동 (老門東)



라오먼동은 난징의 옛 거리를 재현하여 난징 성벽을 가까이서 볼 수 있도록 만들어진 유적산책로다. 누구나 무료입장 가능하며 유적지와 관광지가 합쳐져 있는 형태이기 때문에 청나라 양식의 전통건물에 각종 상점과 식당, 카페 등이 들어서 있는 것을 확인할 수 있다. 마치 근대와 현대의 합작 같은 느낌을 준다. 외국인 관광객뿐만 아니라 중국 현지인들도 관광을 위해 자주 방문하는 곳으로 항상 사람이 많고 활기찬 장소이다.

03

부자묘 (夫子廟)

부자묘는 공자를 존경한다는 뜻의 공부자(孔夫子)에서 유래된 이름으로 공자를 모시는 사당 중 하나이다. 야경명소 부자묘는 라오먼동과 이어져 있어 걸어서 이동 가능하다. 해가 지면 다양한 색의 등으로 거리 곳곳을 밝히는데, 특히 부자묘 사이를 흐르는 하천과 물에 비친 불빛은 여행에 운치를 더해준다. 부자묘 거리는 강남 특유의 전통 가옥으로 이루어져 있어 옛 중국의 고즈넉함을 느낄 수 있다. 매년 정월 대보름 전후로 진행되는 등불축제에서 관광명소로써 더욱 빛을 발한다.



04

현무호 (玄武湖)

현무호는 중국에서 규모가 비교적 큰 황실 정원 호수로 '강남 3대 명호'로 불린다. 호수를 둘러싼 수많은 나무들이 숲을 이루고 있기 때문에 계절마다 다른 느낌을 연출하여 사계절 내내 많은 사람들의 사랑을 받고 있다. 특히 여름에는 연꽃이 만개한 모습을 볼 수 있어 매우 매력적이며 유람보트를 타고 호수를 유람하면서 주변 도시 풍경을 볼 수 있다. 난징은 내륙 도시라 바다를 보고 싶을 때 가끔 혼자서라도 방문하여 사색을 즐기던 곳이다.



05

우수산 불정궁 (牛首山 佛頂宮)

우수산은 예로부터 불교 문화의 3대 명산 중 하나로 알려져 왔다. 우수산 불정궁은 석가모니의 정골 사리가 봉안된 곳이어서 더욱 신성시 여겨지는 곳이다. 사리공양을 목적으로 건축되었기에 외부 공간은 큰 돔형, 작은 돔형 지붕 두 개 부분으로 구성되어있고 이는 외공양과 내공양을 뜻한다. 외공양과 내공양은 금강계 만다라에서 공양하기 위하여 유출하는 각각의 네 보살을 의미한다. 압도적인 규모의 건축물에서 화려한 불교 문화를 관람하다 보면 또 다른 신비의 세계에 온 듯한 묘한 분위기에 빠지게 될 것이다.

학업으로 장도를 떠났었던 중국이었고 그 당시 힘들었던 유학 생활이었지만 이번 독자투고를 계기로 회상하니 좋았던 장소와 추억들이었음을 다시 한번 깨달을 수 있었다. 긴 역사의 흔적이 가득한 남경뿐만 아니라 중국의 다른 대도시를 여행하면서 쌓아온 경험을 통해 중국이라는 나라를 더욱 깊이 있게 체감할 수 있었다. 이러한 경험은 세상을 바라보는 시야를 넓혀주었고 현재의 삶을 대하는 태도에 큰 영향을 주었다. 앞으로도 지난



유학 생활의 기억을 기반으로 더 넓은 세상으로 나아가 끊임없이 발전하고, 세상에 도움이 되는 사람이 되고자 한다.

안 내

우리 (사)한국수산물무역협회는 소식지 내에 임직원 및 회원사 여러분이 참여 가능한 공간을 마련하고 있습니다. 사진 혹은 시·수필(독후감, 여행기, 영화감상문 등 포함) 등 장르에 구애되지 않고 기고문을 제공하여 주시는 분께는 채택될 경우 10만 원 상당의 문화상품권을 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	김학조	02-6300-8601
상무	최현만	02-6300-8602
과장	박애경	02-6300-8603
회원관리, 수산물발전기금 등		

수출부

본부장	김호동	02-6300-8701
차장	박상형	02-6300-8702
과장	최승호	02-6300-8703
주임	장희재	02-6300-8704

대일 김·건다시마 수출 촉진
부산국제수산물엑스포(BISFE) 공동주관
리스크안전망 구축 지원, 방한관광객 홍보
수산물식품 청년마케팅 육성
국내 공동물류센터 지원, 수출통합마케팅 지원
수산물 수출유공 표창 및 브랜드대전 주관
국제남시박람회 참가·참관 지원

수입부

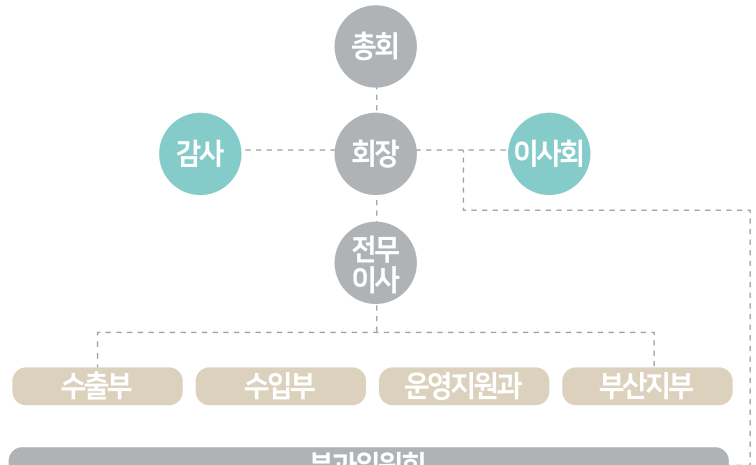
부장	김범성	02-6300-8801
과장	황국원	02-6300-8802
주임	염승민	02-6300-8803
주임	임세운	02-6300-8804

수산물 TRQ 수입권 구매·배분
새끼 뱀장어 할당관세 적용 추천
수입수산물 가격·유통구조 조사

부산 지부

지부장	박종근	
과장	우승윤	051-231-8806(T)
주임	이지현	051-231-8805(F)

조직도

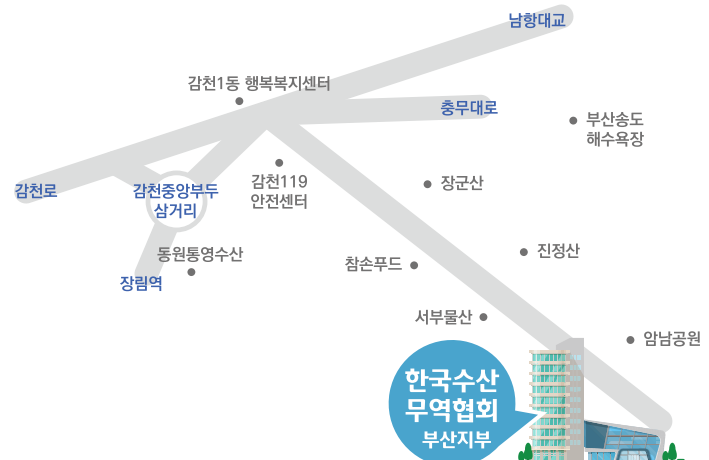


넙치수출분과 전복수출분과 해삼수출분과 해조류수출분과	다시마수출분과 김수출분과 수산물수입분과 수산물수출입운송분과	유통정보분과 수산물수출협력분과
---------------------------------------	---	---------------------

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



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





World EXPO 2030
BUSAN, KOREA

www.kfta.net

2023 부산국제수산 EXPO

Busan International Seafood & Fisheries EXPO 2023

11.1.(수) ▶ 11.3.(금) BEXCO
BUSAN, KOREA

수산물 소비촉진행사

온·오프라인 메타버스 수출상담회

수산업 종사자 네트워킹 교류회

수산 워크숍 세미나

수산 분야 대회 운영



참가신청문의 051-231-8806 한국수산무역협회 부산지부

주최 부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

주관 KFTA 한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

후원 해양수산부

산업통상자원부

bexco 수협중앙회

식품의약품안전처

실용한국수산물

KOFA 한국원양산업협회
Korea Offshore Fisheries Association

한국수산무역협회는 2030부산세계박람회 유치를 지원합니다.