

KFTA

KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

2026년 1분기 Vol.38

한국수산무역협회 소식지

주요사업 안내

리스크 안전망 구축
국내 공동물류센터 지원
부산국제수산EXPO 주관

스페셜 코너

제철 수산물 레시피: 바지락, 홍어



대한민국 수산물 수출입 발전에 한국수산무역협회가 앞장서겠습니다.



2026. 1분기 Vol.38



한국수산무역협회 소식지 통권 제38호

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

한국수산무역협회 근황

한국수산무역협회 정기총회 성황리에 개최	04
신규직원 인사, 승진 알림	06
2026년 대일 건다시마 수출대상자 전체회의	07
일본 김증식진흥회 한국 김 어장·가공공장 견학	08

한국수산무역협회 회원사 근황

1/4분기 신규회원사 소개	09
우수 회원사 소개	10

한국수산무역협회 주요사업 안내

제32회 한국산 김 입찰·상담회	12
리스크 안전망 구축	14
국내 공동물류센터 지원	16
부산국제수산EXPO 주관	20
수산물 TRQ 수입권 공매·배분	21
할당관세 적용 추천(새끼뱀장어)	21

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

한국-인도네시아, 종이서류 없이 빠르고 편리하게 수산물 통관한다	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	32

협회 연락망

35



정기총회 진행 전경

한국수산물무역협회 정기총회 성황리에 개최

- 협회 부산 이전 결정 -



배기일 협회 회장



주양운 협회 감사
(감사보고 중)



양태용 영신식품 대표
(질의 중)



이사회 진행 전경

한국수산물무역협회(회장 배기일)는 2월 25일(수), aT센터에서 “제40회 정기총회”를 개최, 협회의 부산시대 개시를 결정하였다.

이날 협회는 해양수산부의 부산시대에 발맞춰, 사무소의 소재지를 부산광역시로 변경하기로 의결하는 등 협회 정관 일부를 개정하였다.

또한, 이번 총회에서는 2025년 사업실적 및 결산보고를 승인하고, 총 6,014백만 원 규모의 2026년 예산과 사업계획을 확정하였다.

총회에서 확정된 올해의 사업계획을 보면, 우선 자체 사업으로 제32회 한국산 김 입찰·상담회(5월)와 제24회 부산국제수산물EXPO(11월)를 주관하며, 작년부터 정식 재개한 한국산 건다시마 수출 상담회(7~8월)를 100톤 규모로 개최할 계획이다.

정부 사업의 경우, 수출에서는 리스크 안전망 구축¹⁾과 같은 기존 수산물 해외시장 개척사업 추진에 더하여, 저온 창고 시설 이용료 지원²⁾ 등 새로운 지원사업을 추진할 예정이다.

또한, 수입관리 분야의 경우 6개 FTA 저율관세할당 수입 수산물 공매 등 정부 위탁사업을 차질 없이 진행한다.

1) 환변동 보험 등 수출 보험료 90~100% 지원

2) 냉동·냉장 창고 이용료 80% 지원



신규직원 인사 승진 알림



과장 박세찬

- 발령일: 2026.1.26.
- 담당부서: 수출지원부

안녕하십니까. 지난 2026년 1월 26일부로 우리 협회의 일원이 되어 새로운 발걸음을 내딛게 된 수출지원부 과장 박세찬입니다. 대한민국 수산물의 가치를 전 세계에 알리는 우리 협회의 일원이 되어 진심으로 영광스럽게 생각하며, 설레는 마음으로 나날을 보내고 있습니다.

입사 후 지금까지 협회가 걸어온 발자취를 살피며, 우리 수산업이 글로벌 시장에서 갖는 무게감과 그 뒤에 숨겨진 수많은 땀방울을 체감하고 있습니다. 아직은 모든 것이 낯설고 배워야 할 점이 많지만, 저는 이 '낯섦'을 오히려 '새로운 시작'으로 전환하고자 합니다. 작고 사소한 업무라도 그 안에 담긴 의미를 되새기며, 기본부터 탄탄히 다져나가는 신뢰받는 실무자가 되겠습니다.

조직은 결국 사람이 모여 결과를 만들어내는 곳이라 믿습니다. 선배님들의 오랜 경험과 노하우를 스피치처럼 흡수하며 빠르게 성장하겠습니다. 동료분들에게는 언제나 편하게 말을 건넬 수 있는 따뜻한 동료, 조직에는 묵묵히 제 자리를 지키며 힘을 보태는 든든한 일원이 되고 싶습니다.

대한민국 수산물의 이름이 세계 곳곳에서 빛날 수 있도록, 저의 열정과 책임감을 아낌없이 쏟겠습니다. 우리나라 수산물 수출의 지속 가능한 성장을 위해 책임감을 갖고 정진할 것을 약속드립니다. 앞으로 많은 격려와 지도편달 부탁드립니다.

감사합니다.



주임 신지희

- 발령일: 2026.3.16.
- 담당부서: 수입관리부

안녕하세요, 한국수산물무역협회 수입관리부 주임 신지희입니다.

3월부터 한국수산물무역협회에서 근무하게 되었습니다. 이전에 무역 수입 사무를 경험한 바 있으나, 협회의 업무는 기존의 경험과는 또 다른 전문성과 세심함이 필요하다고 생각하여 설레면서도 긴장되는 마음으로 임하고 있습니다.

앞으로 적극적으로 배우는 자세로 업무를 익혀나가며, 협회의 수입관리 업무가 원활하게 이루어질 수 있도록 기여하겠습니다.

함께 협업하며 성장하는 구성원이 되겠습니다. 잘 부탁드립니다.

감사합니다.

승진

(2025.12.27.) 수입관리부 / 부장 박상형

2026년 대일 건다시마 수출대상자 전체회의

우리 협회가 일본의 북해도어업협동조합연합회와 「한국산 건다시마 수출상담회」 관련 협회의 업무추진을 심의·의결하는 「다시마수출분과 위원회」 구성 등을 위한 수출대상자 전체회의가 지난 1월 26일 월요일 부산에서 개최에서 되었다.

상담회 관련 협회의 그간 추진 상황과 「한국산 건다시마 수출상담회 운영 및 관리에 관한 규정*」 제정을 비롯한 '26년 계획을 보고하고 분과위원회를 구성한 동 회의에는 바다랑해초랑을 비롯해, '26년 상담회에 수출대상자 등록 신청한 7개사가 참가하였다.

* 당일 구성된 다시마수출분과위원회 심의·의결 후 협회 이사회('26.2.25.)를 거쳐 제정 및 반포 완료

한편 우리 협회는 '24년 7톤 및 '25년 25톤 규모에 이어, 올해에는 100톤 ±10% 규모의 상담회를 개최하기로 북해도어업협동조합연합회와 협의 중이며, 이에 대한 1차 결과와 향후 추진계획을 분과위원회 보고하는 등 본격적인 사업 추진을 이어나갈 예정이다.



2026년 대일 건다시마 수출대상자 전체회의 전경

일본 김증식진흥회 한국 김 어장·가공공장 견학

우리 협회는 한국 김의 우수성 홍보 등을 위해 일본 김 단체와 함께 지난 3월 9일 월요일부터 3일간 전라남도 지역의 우리 김 생산 현장을 견학하였다.

일본 김 전·현직 전문가로 구성된 「김증식진흥회」 요청으로 이루어진 이번 견학 일정에서 협회는 일본 단체를 한국 김 원초 양식장 및 연계 위판장과 국책 연구소, 그리고 1~2차 가공공장에 안내하였다.

일본 단체는 한국의 안전하고 위생적이면서도 대형화된 김 생산 환경에 계속해서 놀랐으며, 특히 연구소에서는 전문가로서의 역량을 살려 현재 한·일 양국이 마주하고 있는 김 생산 관련 어려움 및 그 해결책을 논하였다.

일본 김증식진흥회 견학 일정

장소	내용
해남군수산업협동조합	김 양식 및 위판 현장 견학
감로식품(영)	김 1차 가공 공정 견학
국립수산과학원 산하 해조류 연구소	양국 김 생산 관련 현안 및 대응책 모색
만전식품(주)	김 2차 가공 공정 견학

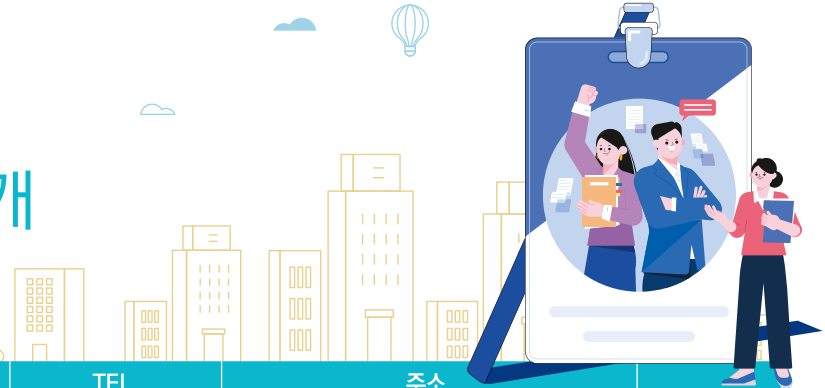


어란물김위판장 전경



한국 김 원초 양식장 전경

1/4분기 신규회원사 소개



회사명	대표자	TEL.	주소.	주요품목
		FAX.	e-mail	
동양(영)	김남연	061-543-5142	전남 진도군 의신면 초평길	김
		061-543-5143	dongyang@jindojewelgim.com	
광천농업식품가공사업소	이보형	041-641-9289	충남 홍성군 광천읍 충서로	김
		041-641-9290	ng199@naver.com	
산유포드	이경희	061-337-5707	전남 나주시 동수농공단지길	김
		061-337-5706	sanyufood@naver.com	
주식회사 해담솔	민근식	041-951-8789	충남 서천군 서천읍 대백제로	김
		041-951-8768	min0553@naver.com	



💡 **만내**

최근 글로벌시장의 높은 변동성에 따라 우리 수산물 수출입 환경이 더욱 어려워지고 있는 가운데, 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 공유하여주시면 감사드리겠습니다.

우수회원사

최강식품

해삼 중국 수출
중국 연타이 해외시장개척
영어조합법인 최강식품 법인 상호변경
특허청 '광천李김' 상표출원

2013

2012

최강영어조합법인 설립
고창 바지락 양식장 물품 납품 계약
수협중앙회 가락공판장 출하주 등록
수협중앙회 노량진수산 출하주 등록

2014

해양수산부 수산물 산지가공처리시설
지원 확정
최강식품 가공공장 착공
(광천 벽계리 소재)

2017

100만 불 수출의 탑 수상
산업통상부장관 표창장

2016

ISO22000:2005 획득
한 중 FTA원산지 인증 수출자 인증

2015

중국 위해, 예타이, 홍콩 수출계약
미국 FDA-FOOD등록
고용노동부&한국산업안전공단
CLEAN 사업장 선정

2018

해양수산부장관 표창장
FSSC 22000

2019

원산지 수출자 인증서
이반장 베트남 상표등록

2020~

충청남도 도지사 표창장
유망중소기업지정
수출유망중소기업





이번 소식지에 소개할 우수회원은 영어조합법인 최강식품이다.

재래 김만을 연구·개발하여 제조하는 전문 기업이다. 지난 수년간 수산물 유통에 종사하면서 터득한 현장 경험을 토대로 고객이 원하는 안전하고 품질 좋은 먹거리를 위해 최강식품의 새로운 가치 창조와 지속 가능한 내일의 성장을 위해 힘쓰고 있다. 가족과 기억을 생각하는 정직하고, 바른 기업인 최강식품으로 거듭나고, 상품의 질을 소중하게 생각하고 건강하고 맛있는 김을 생산하기 위해 최선의 노력을 다하겠다는 포부가 있다.

또한 최강식품은 최신 구이 및 포장 설비를 갖추고 향온/향습시설을 설치하여 최적의 위생 상태를 유지하고 있으며, 금속탐지기와 이물질 선별기를 가동하여 안심 하고 드실 수 있는 제품을 생산하고, 식약청 HACCP(위해요소중점관리우수식품) 적용 업체 지정으로 최고의 품질과 식품의 안전성까지 확보했다.



제32회 한국산 김 입찰·상담회

우리 협회가 일본의 김 5개 단체와 공동 추진하며 우리 김의 일본 시장 진출을 견인해온 「한국산 김 입찰·상담회」는 올해로 32회를 맞이하며, 오는 5월 19일 화요일 한국에서 개최될 예정이다. 협회는 언제나처럼 마른김 샘플에 대한 등급 검사와 현품 보관현황 검사 및 입찰회 낙찰분에 대한 일본업체들의 현품 종람에 동행하며 우리 김에 대한 신뢰성을 증진시키고 품질을 보증해 나갈 예정이다.

최근 5년간 한국산 김 입찰·상담회 결과

(단위: 속, 억 원)

구분		2021년	2022년	2023년	2024년	2025년
출품 수량		10,500,000	11,111,442	12,100,000	12,834,157	13,746,000
참가	한국	58	61	67	65	68
	일본	30	30	37	31	33
계약수량		8,297,726	8,760,799	11,407,121	11,406,439	12,204,568
계약액		587	650	1,050	1,838	2,072
계약율		79.0	78.8	94.3	88.9	88.8

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

2025년 5월 20일(화) 입찰·상담회 입찰장 전경



마른김 품질
실내 검사 전경



마른김 품질
실외 검사 전경



2025년 5월 20일(화) 입찰·상담회 상담장 전경

리스크 안전망 구축

「리스크 안전망 구축」은 국내 영세 중소·중견 수산 식품 수출입 업체의 리스크 관리(환율변동성 헷지, 미수금 회수) 과정에서 발생하는 비용을 지원하는 사업으로, 근래 계속되고 있는 환율변동성 확대 등으로 업계 지원수요가 폭증, 지난 4월 단체보험을 제외한 지원항목에 대한 예산이 조기 소진되었다.

한편, 협회는 리스크 안전망 구축 필요성과 방법을 전파하고자 교육 영상을 제작·배포하고 있으며, 오는 11월 부산시 BEXCO에서 개최되는 부산국제수산EXPO와 연계하여 「찾아가는 리스크 안전망 구축 교육」을 진행할 예정이니 업계의 많은 관심 바란다.



찾아가는 리스크 안전망 구축 교육영상



1. 선물환 거래방법
(선물환거래 방법과 절차에 대해 학습)



2. 환변동보험 가입방법
(선물환거래와 환변동보험을 통한 관리방안 학습)



3. 환율예측 비법
(기술적 환율 예측방법의 일환인 이동평균법 소개)



4. 무역계약 위험관리방안
(신용조사를 통한 무역계약 위험관리방안 학습)

리스크 안전망 구축 지원내용

구분	내용	지원대상	지원율	지원한도
단체보험	미수금 대비 수출대금 보장보험(단체가입)		100%	
환변동보험	환율변동 대비 수출대금 원화 가치 보장보험		95%	
수출보험	미수금 대비 수출대금 보장보험(개별 가입)	수산물 수출입 중소·중견기업		업체당 70,000천 원
수입보험	무역 사기 대비 수입대금 보장보험		90%	
신용보증	수출품 제조 등에 필요한 자금확보용 보증			

* 미수금(단체): 신용도 높은 기관이 보험 대상 업체를 모아 가입하는 방식, 가입 절차와 비용이 개별 가입에 비해 간단하고 저렴(업체당 400불) 하나, 미수금 발생에 따른 보상한도가 10백만 불로 작음

담당문의_ 협회 수출지원부(TEL. 02-6300-8701~5 / FAX. 02-6300-8900)



 **국내 공동물류센터 지원**



인천수산물 수출 물류센터 내부전경

국내 공동물류센터 지원은 수출 수산물의 국내 물류 인프라를 확충하고 유통 과정에서의 신선도를 유지하여 품질 경쟁력을 확보하는 것이 목적이다. 지난 2025년에는 사업 참여 업체의 만족도 98점을 기록했으며, 지원업체의 수산물 수출 실적이 전년 대비 2.4% 증가하는 등 실질적인 성과를 거두었다.

2026년에는 예산 확대에 따라 기존 수조 보관비 지원에 더해 저온 저장시설 및 수송차량 이용 비용 지원을 추가하여 지원 범위를 확대하여 운영한다.

사업 운영 방식은 기존 연 1회 모집에서 분기별(2, 5, 8, 10월) 정기 모집으로 개편하여 업체의 참여 기회를 넓힌다. 모든 공고는 온라인 사업신청통합시스템(biz.k-seafoodtrade.kr)에서 확인 가능하며 세부 지원 내용은 다음과 같다.

1. 국내 활·신선 수조 지원

「국내 활·신선 수조 지원」은 국내 활·신선 수산물 업체들의 적재항 인근 활수산물 물류센터 임차를 지원하여 수출품의 경쟁력(신선도)을 제고하고, 이를 통해 주력 시장 기반 안정화와 신규 시장 개척도모 기회를 제공하는 사업으로, 올해 새롭게 개편되었다.

협회는 지원 업체의 사업 참여 접근성 강화를 위해 연 1회 실시하던 모집 공고를 분기별 각 1회(연 4회)로 변경하였으며, 모집 공고 게시 등 사업참여에 대한 내용도 분기별 메일 등으로 홍보할 예정이다.

또한, 활·신선 수산물 관련 업계 의견 청취 및 수요를 반영한 결과, 전년 대비 사업예산도 증액되었으며, 선정 업체의 지원 한도를 연 65,000천 원으로 늘리는 등 지원 규모를 늘릴 예정이다.



통영소재 HACCP인증보유 수조시설

현재 1분기 모집 공고(2026. 2. 12. ~ 3. 13.)는 게시 이후 관련 문의 전화가 많았으며 업체별 상황에 따른 안내를 통해 지원신청까지 마무리된 상태이다. 1분기에 미처 모집공고 등을 확인하지 못하여 사업 참여하지 못한 업체는 온라인 사업 신청 사이트(biz.k-seafoodtrade.kr)를 통해 매 분기 지원 희망업체를 모집할 예정이니, 남은 분기(2~4분기) 일정을 확인 후 많은 관심 및 지원신청을 넣길 바란다.

2. 저온수송차량 지원사업

그동안 「국내 공동물류센터 지원사업」은 적재항 인근의 활·신선 수산물 수조 임차를 지원하며 수출 대기 물량의 선도 유지에 집중해 왔다. 그러나 2026년부터는 지원 범위를 생산지에서 항만까지의 '이동 과정'으로 전격 확대한다. 이는 국내 운송 과정에서 발생하는 높은 물류비 부담을 완화하고, 신선도 유지를 통한 우리 수산물의 글로벌 품질 경쟁력을 근본적으로 강화하기 위함이다.

올해 첫선을 보이는 저온수송차량 지원은 냉동·냉장 탑차뿐만 아니라, 활수산물 수출에 특화된 활수조차와 활컨테이너 운송차까지 폭넓게 포괄한다. 수출 기업의 실질적인 물류비 경감을 위해 비용의 80%(연간 최대 20,000천 원 한도)를 지원하며, 기업이 필요한 시기에 맞춰 적절히 대응할 수 있도록 연 4회(분기별) 정기 모집 체계를 도입하여 사업의 문턱을 낮추고 접근성을 높였다.





지난 2월 12일부터 3월 13일까지 진행된 1분기 모집 공고를 통해 신규 사업에 대한 업계의 높은 관심을 확인하였으며, 현재 지원 신청 접수가 마무리된 상태이다. 상반기 중 이어질 2분기 모집을 포함하여, 앞으로도 우리 수산물의 글로벌 품질 경쟁력을 높이기 위한 물류 지원을 지속적으로 확대해 나갈 계획이다.

3. 국내 저온 저장시설 보관 지원

「국내 저온 저장시설 보관 지원」 사업은 수산물 생산부터 수출 전 단계까지 저온 저장 인프라의 중요성이 더욱 커지고 있으며, 계절 및 어종별 생산 특성으로 인해 선적 일정에 맞춘 원활한 수출을 위한 냉동·냉장 보관 수요가 지속적으로 증가함에 따라 2026년 예산 확대를 통해 새롭게 시행되는 사업이다.

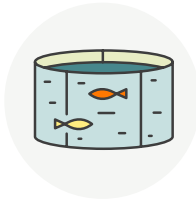
수산물 중소·중견 수출업체를 대상으로, 선정업체가 이용한 저온 저장시설에 대한 보관 비용(냉장·냉동료)을 연 20,000천 원(부가세 제외) 한도 내에서 80% 지원할 예정이다.

특히 수출 전 단계에서 발생하는 보관 비용 부담을 완화하여, 보다 안정적인 수출 준비 여건을 조성하는 데 목적이 있으며, 이를 통해 수산물 수출업체의 전반적인 비용 부담을 줄이고 적정 보관을 통한 품질 유지에 기여할 것으로 기대된다.

또한, 분기별(2·5·8·10월) 모집으로 전환하여 보다 많은 업체가 참여할 수 있도록 기회를 확대하고 사업 접근성을 한층 강화할 계획이며, 온라인 사업신청 통합시스템(biz.k-seafoodtrade.kr)을 통해 지원 희망업체를 모집하고 있다.

현재 1분기 모집 공고는 마감되었으며, 총 23개 사가 지원하는 등 사업에 대한 현장의 수요가 높은 상황으로 다가오는 2~4분기 모집 공고에도 수산물 수출업체의 많은 관심과 적극적인 참여를 바란다.

2026년 국내 공동물류센터 지원 영역 (: 기존지원, : 신규지원)



생산



내륙 운송



수조 보관



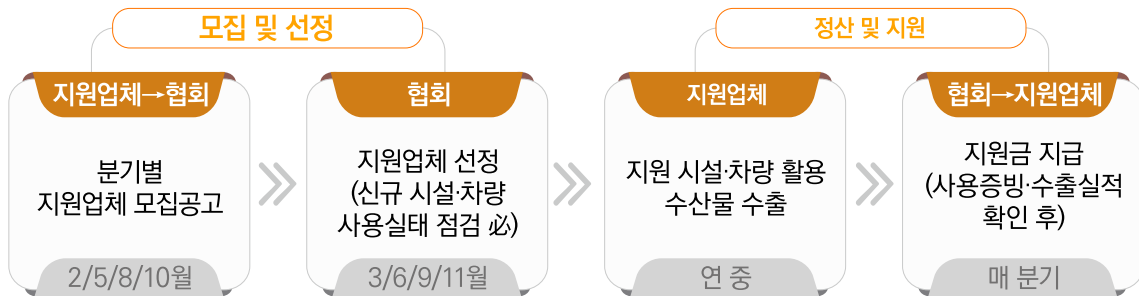
저온창고 보관

내륙 운송



선적

국내 공동물류센터 지원 절차



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

 부산국제수산EXPO 주관

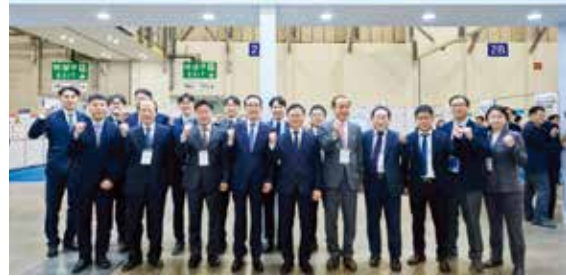


2025년도 부산국제수산EXPO 개최식

‘수산의 미래, BISFE’라는 슬로건 아래, 올해로 24회째를 맞이하는 부산국제수산EXPO가 역대 최대 성과를 기록했던 2025년의 열기를 이어가며 본격적인 준비에 돌입한다.

※ **2025년도 실적:** 30개국 480개사 1,200부스
해외 29개국 153개사 156부스

2025 BISFE 연계 해외바이어 초청 무역상담회
International Seafood & Fisheries EXPO 2025 Business Meeti



2025 BISFE 연계 해외바이어 초청 무역상담회 단체 사진

본 전시회는 부산광역시가 주최하고 한국수산무역협회, 벅스코, 수협중앙회, 한국중소벤처기업유통원이 공동 주관하는 B2B 중심의 수산 교역 전문 전시회이다. 특히 해양수산부, 산업통상자원부, 식품의약품안전처를 비롯한 국내 주요 수산 유관 기관 및 협회의 강력한 후원을 바탕으로 대한민국 수산 산업의 위상을 세계에 알리는 핵심 플랫폼 역할을 수행하고 있다.

최근 K-콘텐츠의 확산과 함께 글로벌 시장 내 ‘K-수산물’에 대한 수요가 급증하고 있다. 이러한 흐름에 발맞추어 올해는 32개국 500개사 1,300부스 유치를 목표로 설정, 전략산업 연계 테마 기획을 통해 더욱 특화된 비즈니스 환경을 제공할 예정이다. 전 세계 바이어들이 주목하는 이번 EXPO에서 대한민국 수산 산업의 혁신과 글로벌 네트워크의 정점을 경험할 수 있으니 많은 참여 바란다.

※ **2026 부산국제수산EXPO 일정:** 2026. 11. 4(수) ~ 6(금) / 3일간 부산 벅스코 1전시장



- (1) 참가 규모별 부스 할인 혜택
- (2) 참가 방법 및 부스 운영 등 방문 컨설팅 (상시), 홍보물 제작 및 운영 대행 등

수산물 TRQ 수입권 공매·배분

협회는 지난 1월부터 3월까지 2026년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남, 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저울관세율할당(TRQ) 및 수입권 공매 입찰」을 진행하여, 40,236톤이 낙찰(연간 물량 72,646t 중 낙찰 누계 40,236t)되었다.

품목별 현황

수입권 공매 결과

(단위: 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량 (B)	잔량 (A-B)
합계	72,646	40,236	32,410
한-아세안	7,300	3,500	3,800
한-베트남	15,000	7,500	7,500
한-중	47,380	29,236	18,144
한-뉴질랜드	1,566	-	1,566
한-중미	1,400	-	1,400

한-중 수입권 배분 배정실적

(단위: 톤)

품명	연간 물량 (A)	현재 배정 물량 (B)	잔량 (A-B)
합계	2,077	504.8	1,572.2
바지락(염장, 염수정)	290	122	168
바지락(냉동)	330	330	-
복어(활어)	140	35.8	104.2
아귀(신선, 냉장)	17	17	-
오징어(기타)	1,300	-	1,300



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.

담당문의_ 협회 수입관리부(TEL. 02-6300-8804~5 / FAX. 02-6300-8700)



할당관세 적용 추천

새끼뱀장어(중간종묘)

우리 협회는 국내 뱀장어 양식 어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당 관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2025년도 12월을 기준으로 7.57t을 추천하여 뱀장어 양식되기에 큰 도움을 주었다. 올해도 추천을 진행하고 있으니 많은 관심 바란다.

품목	품명	HS 번호	2025년 물량	기본세율	추천세율
뱀장어	새끼뱀장어 (한 마리당 0.3~50g, 양식용으로 한정)	0301-92-2000	50톤	5%	3%



할당관세란? 일정 기간 일정량의 수입품에 대해 일시적으로 기본 관세율에 더하거나 낮추어 부과하는 관세의 범위 내에서 가감

※ 할당관세 관련 자세한 사항은 www.kfta.net의 공지 사항을 참고하시기 바랍니다.

담당문의_ 협회 수입관리부(TEL. 02-6300-8804~5 / FAX. 02-6300-8700)

한국-인도네시아, 종이서류 없이 빠르고 편리하게 수산물 통관한다



한국과 인도네시아 간 수산물 교역에 최초로 수입과 수출 모두 전자검역증명서가 도입되어 시간과 비용이 대폭 절감될 것으로 기대된다.

해양수산부 국립수산물품질관리원(원장 조일환, 이하 수품원)은 2월 9일(월) 부산광역시 영도구 수품원에서 인도네시아 검역청(IQA)과 수산물의 전자검역증명서 상호인정을 위한 약정을 체결한다고 밝혔다.

* IQA: Indonesian Quarantine Authority, 청장 Dr. Sahat M Panggabean

전자검역증명서는 세계동물보건기구(WOAH)에서 지정한 수산생물질병에 대해 수출국 정부가 질병이 없음을 전자형태로 보증하는 제도이다. 이 증명서는 국제표준 전자문서 송수신 시스템(SOAP*)을 활용하여 양국 검역 당국 간 직접 전송되며, 종이서류 제출이나 대면 확인 절차가 필요 없어 즉시 통관이 가능하다.

* SOAP: Simple Object Access Protocol의 줄임말로 UN, 세계동물보건기구 등에서 인정하는 국제표준 전자증명서 송수신 방식

양 기관은 이를 위해 그동안 지속적인 협의를 거쳐 전자검역증명서 국제표준 시스템 구축을 완료하는 등 준비를 마쳤고, 이번 약정 체결을 통해 수산물 수입*으로는 네 번째, 수출로는 최초로 전자검역증명서를 적용하게 된다. 이로써 우리나라는 기존 전자검역증명서 적용 3개국을 포함해 전체 수산물 교역 건수의 약 38%를 전자검역증명서로 처리할 수 있는 기반을 갖추게 될 예정이다.

* 수입 전자검역증명서 적용국가: 호주(2024. 9.), 필리핀(2025. 1.), 페루(2025. 5.)

인도네시아는 검역 건수를 기준으로 수산물 수입국 1위 국가이면서 넵치와 전복 등 일부 품목의 경우 우리나라의 주요 수출국이기도 하다.

양 기관은 약정 체결 이후 6개월간 종이증명서와 전자증명서를 병행하여 발급하는 시범운영 기간을 거친 뒤 전자증명서로 전환할 예정이다. 이번 전자검역증명서 도입으로 연간 1만 4,000여 건의 한국-인도네시아 간 수산물 수출입 절차가 간소화되어, 통관 시간과 비용을 대폭 절감*할 수 있을 것으로 기대된다.

* 통관 시간: 3~7일 → 즉시 / 서류우편비용: 연 10억 7,700만 원 → 0원

이번 약정 체결은 검역 행정의 디지털 전환을 가속화하여, 보다 안전하고 체계적인 수산물 교역 기반을 구축하는 중대한 전환점이 될 것으로 기대된다. 이를 기점으로 인도네시아와의 전략적 파트너십을 공고히 하는 한편, 나아가 대상국을 지속적으로 확대함으로써 글로벌 수산물 교역의 안전성과 효율성을 높이는 데 행정력을 집중할 방침이다.

● 담당 부서

구분	직책		이름	연락처
국립수산물품질관리원 검역검사과	책임자	과 장	김병훈	051-400-5710
	담당자	연구관	황지연	051-400-5720

출처: 해양수산부 검역검사과 보도자료 2026.02.06.



국가별 수출 통계

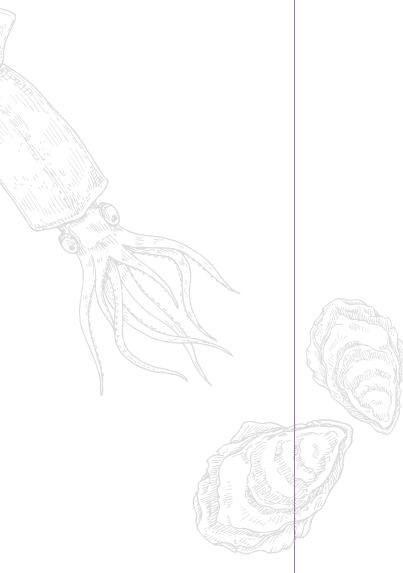
(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~2월)	2026년(1~2월)	증감	증감률
전체	물량	763,231	114,577	118,759	4,182	3.6
	금액	3,323,960	479,056	546,061	67,005	14.0
중국	물량	162,606	18,463	27,701	9,239	50.0
	금액	618,825	84,820	118,309	33,489	39.5
일본	물량	105,651	17,108	13,485	△3,624	△21.2
	금액	679,542	77,320	86,329	9,010	11.7
미국	물량	35,725	6,070	4,805	△1,265	△20.8
	금액	522,085	80,431	75,892	△4,539	△5.6
태국	물량	115,929	15,976	10,329	△5,647	△35.3
	금액	258,124	45,450	37,783	△7,668	△16.9
베트남	물량	63,009	9,866	8,477	△1,389	△14.1
	금액	226,556	34,368	33,743	△625	△1.8
러시아	물량	11,272	1,725	4,246	2,521	146.2
	금액	108,053	17,881	22,920	5,039	28.2
프랑스	물량	5,303	740	2,330	1,589	214.7
	금액	68,953	9,677	15,393	5,716	59.1
대만	물량	6,918	988	1,236	248	25.0
	금액	83,029	13,539	14,333	794	5.9
홍콩	물량	2,647	497	668	171	34.4
	금액	52,524	8,217	10,087	1,869	22.7
이탈리아	물량	6,214	1,116	1,404	288	25.8
	금액	45,928	6,784	10,086	3,302	48.7

품목별 수출 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~2월)	2026년(1~2월)	증감	증감률
전체	물량	763,231	114,577	118,759	4,182	3.6
	금액	3,323,960	479,056	546,061	67,005	14.0
김	물량	37,605	6,517	6,273	△244	△3.7
	금액	1,133,232	181,486	181,898	413	0.2
고등어	물량	144,172	25,198	42,483	17,285	68.6
	금액	199,778	27,341	73,676	46,335	169.5
참치	물량	166,347	21,578	13,756	△7,822	△36.3
	금액	543,752	65,349	72,681	7,332	11.2
계	물량	2,213	351	453	102	28.9
	금액	81,035	17,032	21,823	4,791	28.1
오징어	물량	31,448	3,829	4,530	701	18.3
	금액	113,187	15,902	14,156	△1,746	△11.0
삼치	물량	24,510	4,340	3,717	△623	△14.4
	금액	73,211	12,371	12,491	120	1.0
대구	물량	7,283	1,113	1,354	241	21.6
	금액	40,746	5,585	9,314	3,728	66.8
굴	물량	10,016	871	1,226	354	40.7
	금액	74,093	6,482	8,507	2,025	31.2
넙치	물량	7,437	655	675	20	3.0
	금액	57,990	8,206	8,280	74	0.9
전복	물량	3,652	397	624	227	57.1
	금액	54,778	6,542	8,138	1,595	24.4





국가별 수입 통계

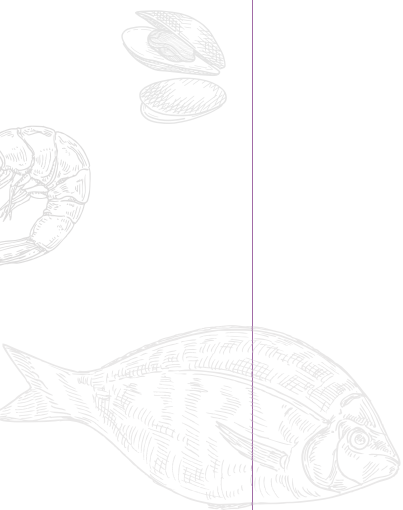
(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~2월)	2026년(1~2월)	증감	증감률
전체	물량	7,145,961	1,214,171	996,490	△217,681	△17.9
	금액	6,435,782	1,016,810	1,017,012	202	0.0
중국	물량	958,675	178,250	165,701	△12,549	△7.0
	금액	1,494,000	241,051	242,212	1,161	0.5
러시아	물량	274,749	45,581	43,138	△2,443	△5.4
	금액	949,492	141,133	168,131	26,997	19.1
베트남	물량	178,489	25,119	28,522	3,402	13.5
	금액	849,875	117,798	140,831	23,033	19.6
노르웨이	물량	85,831	17,027	8,248	△8,779	△51.6
	금액	603,549	108,414	87,643	△20,771	△19.2
일본	물량	62,291	7,641	6,952	△689	△9.0
	금액	247,282	35,899	47,002	11,103	30.9
칠레	물량	66,842	9,958	12,063	2,106	21.1
	금액	220,214	36,816	40,711	3,895	10.6
페루	물량	54,009	1,505	8,347	6,843	454.8
	금액	279,170	11,386	34,151	22,765	199.9
미국	물량	59,740	5,737	8,187	2,450	42.7
	금액	211,022	22,837	29,619	6,782	29.7
인도	물량	3,586,442	611,348	541,106	△70,242	△11.5
	금액	173,305	30,892	28,698	△2,194	△7.1
태국	물량	19,175	2,911	2,314	△598	△20.5
	금액	141,057	21,656	18,247	△3,409	△15.7

품목별 수입 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~2월)	2026년(1~2월)	증감	증감률
전체	물량	7,145,961	1,214,171	996,490	△217,681	△17.9
	금액	6,435,782	1,016,810	1,017,012	202	0.0
연어	물량	44,019	7,478	9,114	1,636	21.9
	금액	494,852	88,342	95,981	7,639	8.6
오징어	물량	164,676	15,180	21,487	6,307	41.5
	금액	672,613	60,149	75,134	14,985	24.9
새우살	물량	48,650	6,649	8,940	2,291	34.4
	금액	400,793	55,005	72,559	17,554	31.9
명태	물량	179,536	31,803	29,241	△2,563	△8.1
	금액	352,521	51,815	60,020	8,205	15.8
새우	물량	60,370	8,192	9,374	1,182	14.4
	금액	370,607	55,165	56,139	974	1.8
참치	물량	28,980	3,941	4,320	379	9.6
	금액	258,878	49,163	51,360	2,198	4.5
대게	물량	8,432	1,231	1,464	233	18.9
	금액	168,619	28,981	39,001	10,019	34.6
소금	물량	5,686,025	987,229	766,503	△220,726	△22.4
	금액	261,269	47,408	36,016	△11,392	△24.0
게	물량	7,071	1,523	1,401	△122	△8.0
	금액	150,564	32,648	29,887	△2,761	△8.5
주꾸미	물량	30,716	4,439	4,359	△79	△1.8
	금액	196,269	27,288	28,264	976	3.6





해수부, 중동 상황 관련 수산식품 수출업체 애로사항 청취

- 해양수산부는 중동 상황으로 인한 우리 수산식품 수출업체의 애로사항을 청취하기 위해 3월 11일(수) 서울에서 수산식품 수출업체 간담회를 개최했다. 이번 간담회에는 주요 중동 수출 품목인 김, 게, 어묵, 납치 등의 수출업체 6곳과 한국수산무역협회 외 5개 수출 지원기관이 참석했다.
- 간담회에서는 중동 상황으로 인한 우리 수산식품 수출업체의 애로사항을 면밀히 청취하고, 피해 최소화를 위한 대응 방안을 논의했으며, 관계 기관 간 긴밀한 협업과 정보 공유를 요청하고 수출업체 지원을 위한 적극적인 대응을 당부했다.
- 양영진 해양수산부 수산정책관은 “이번 중동 상황으로 대외 무역의 불확실성이 커지고 있어, 수산식품 수출업체의 어려움을 신속하게 파악하고 선제적인 대응체계를 구축하는 것이 중요하며, 업계 피해가 최소화될 수 있도록 노력하겠다.”라고 말했다.

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



품종 전환부터 시설 이전까지 기후변화 대응 양식 어가 지원

- 해양수산부는 기후변화에 선제적으로 대응하고 어가의 소득 안정을 도모하기 위해 2월 23일(월)부터 3월 31일(화)까지 ‘2026년 기후변화 대응 시범 양식 지원사업’ 대상 어가를 공모한다고 밝혔다.
* 지원 규모: 국비 32억 원(국비 50%, 지방비 30%, 자부담 20%) / 개소당 국비 최대 2억 원
- 최근 고수온, 적조 등으로 양식장 피해가 증가함에 따라, 해양수산부는 올해부터 ‘기후변화 대응 시범 양식 지원사업’을 추진한다. 양식 품종의 전환이나 최적의 양식 장소로 이전을 지원하여 어업인의 피해를 최소화하고 지속가능한 양식 기반을 강화할 계획이다.
- 지원을 희망하는 어업인은 관할 시·군·구에 신청서를 제출하면 되며, 각 지방정부는 지원 자격과 우선순위를 검토한 뒤 공고 마감일인 2026년 3월 31일(화)까지 해양수산부로 신청하면 된다. 이후 해양수산부는 사업계획서 평가를 통해 최종 16개소의 대상 어가를 선정하여 지원할 계획이다.

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



어업 분야 공공형 계절 근로 사업자로 전남 해남군, 제주 제주시 선정

- 해양수산부는 2026년 어업 분야 공공형 계절 근로 사업 대상으로 전라남도 해남군, 제주특별자치도 제주시를 1차 선정했다고 밝혔다. 해당 사업은 계절적 단기 인력 수요에 외국인력을 지원하는 방안으로 2개소 추가 공모 예정이다.
- 공공형 계절 근로 사업은 어업의 계절적 인력 수요 특성을 반영하여 필요한 시기에 외국인 계절근로자(3~8개월)를 지원하는 사업이다. 지방정부와 지구별 또는 업종별 수협이 교육·고용·관리하면서 어가에 인력을 제공하며, 어가에서는 직접 고용의 부담이 낮아지고, 외국인 근로자는 보다 안정적인 근로환경을 확보할 수 있다.
- 해양수산부는 2025년 전남 해남군에서 시범사업을 실시하였으며, 올해는 4개소로 확대하여 본격 추진, 나머지 2개소는 오는 3월 9일부터 4월 3일까지, 4주간 공모를 통해 추가 선정할 계획이다.

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





베트남, 식품안전법 시행령 효력 일시중단 발표

- 베트남 정부는 식품 안전 분야의 행정 위반 처벌 및 관리 기준을 강화하는 *정부령 46/2026/ND-CP의 전면 시행을 산업계의 적응 기간 확보를 위해 2026년 4월 15일까지 일시 중단하기로 결정하였다.
- 이번 유예 조치는 새로운 규정 도입에 따른 기업의 운영 부담을 완화하고 행정 절차의 실효성을 높이기 위한 것으로, 해당 기간 동안 관련 부처는 시행 지침을 보완하고 기업은 변경된 기준에 맞춰 생산 및 유통 체계를 재정비할 기회를 갖게 된다.
- 시행 유예 기간 중에도 기존의 식품 안전 관련 법령인 제115호 및 제124호 등은 종전과 동일하게 효력을 유지하므로, 관련 업계는 법적 공백에 따른 불이익이 없도록 기존 규정을 준수함과 동시에 향후 시행될 제46호의 세부 요건을 사전에 숙지하여 대비하여야 한다.

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



태국, 태국 냉동식품 시장, 국내 소비 수요 성장 중

- 태국 냉동식품 시장은 약 360억 바트(한화 약 1조 6,930억 원) 규모로, 이 가운데 내수 시장이 약 140억 바트(한화 약 6,584억 원)를 차지하고 있다. 최근 성장 속도를 감안하면 내수 시장을 중심으로 추가적인 시장 확대가 이어질 것으로 예상된다.
- 제품 구성 측면에서는 냉동 수산물이 여전히 가장 큰 비중을 차지하고 있으며, 동시에 냉동 즉석-조리식품(Ready-to-cook / Ready-to-eat) 비중도 빠르게 확대되고 있다. 냉동식품 수요 역시 B2B 중심 구조에서 소비자 직접 판매(B2C) 비중 확대로 점진적으로 이동하는 모습이다.
- 수출 환경 측면에서는 미국을 중심으로 한 주요 시장이 여전히 가장 큰 비중을 차지하고 있으며, 관세 정책 변화와 같은 외부 변수에 따라 태국 냉동식품의 가격 경쟁력 회복 가능성이 거론되고 있다. 이에 따라 냉동식품 산업 전반에서도 생산기지 다변화, 제품 포트폴리오 분산, 내수-수출 병행 전략이 주요 방향으로 자리 잡고 있다.

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



인도네시아, 2025년 인플레이션 3년 만에 최고 기록

- 2025년 인도네시아의 물가상승률이 식료품 가격 상승과 금값 급등의 영향으로 3년 만에 최고 수준을 기록했다. 인도네시아 통계청(BPS) 관계자 부치 이스마르띠니에 따르면, 작년 12월 소비자물가지수(CPI) 상승률이 전년 대비 2.92%를 기록했다고 밝혔다.
- 물가 상승을 이끈 주요 요인은 변동성 식료품으로 연간 6.21% 상승했으며, 고추, 생선, 고추, 쌀 등이 전체 인플레이션의 0.63%포인트를 차지했으며, 식음료 및 담배 품목 가격도 4.58% 상승해 전체 물가를 상승시켰다.
- 이스라엘-가자 전쟁과 중동 분쟁, 러시아-우크라이나 전쟁 장기화에 더해, 미국의 고율 관세 정책이 글로벌 무역 환경의 불확실성을 키웠다는 분석이다. 한국 식품 수출업체는 인도네시아의 식료품 물가 상승 및 소비자 가격 민감도 상승을 고려해, 합리적 가격대의 제품 중심으로 원가 관리와 유통 효율을 강화할 필요가 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 봄 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?



1

시원하고 칼칼한 맛을 가진 바지락



2월부터 4월까지가 제철인 바지락은 전라도와 경상도 지역에서 '반지락'이라는 이름으로 불리기도 한다. 바지락은 조석 간만의 차가 극심한 서남 해안 갯벌이나 수심이 아주 얇은 곳의 간조 때 갯벌이 드러나면 수확할 수 있는데 주로 갈퀴나 호미를 이용한다. 이때 갯벌을 긁어내는 호미와 바지락이 부딪히는 소리가 마치 '바지락'과 비슷하다고 하여 오늘날의 바지락이 되었다.

바지락의 껍데기는 달걀모양의 타원형이며 딱딱하고 방사상의 무늬가 발견되며 표면이 거칠다는 특징이 있다. 다만 크기나 색깔, 무늬, 형태는 서식지에 따라 다양하게 나타날 수 있다. 번식, 성장이 빠르고 거의 이동하지 않아 양식에 용이하다는 특징이 있다. 바지락은 찜이나 죽, 칼국수, 회무침 등 다양한 요리로 활용할 수 있는 식재료이다.

재료

바지락 100g, 양파 1/4개, 청양고추 1개, 부추 7줄기, 참기름 1큰술, 다진마늘 1/2큰술, 청주 또는 소주 1컵, 소금 1작은술

양념: 고춧가루 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참치액젓 1/2작은술, 진간장 2/3큰술, 올리고당 2/3큰술, 매실청 1작은술, 참기름 1/2큰술, 통깨 약간



바지락 비빔밥 조리방법

- 1 파, 청양고추, 양파, 부추를 먹기 좋은 크기로 썰어 그릇에 담는다.
- 2 소금과 청주를 넣고 바지락을 데친다.
- 3 데친 바지락을 건져낸 뒤 흐르는 물에 살짝 헹군다.
- 4 양념 재료를 배합하고 골고루 섞는다.
- 5 채소와 바지락을 양념에 넣고 버무린다.
- 6 밥 위에 가득 얹어 비비면 완성! 깨소금이나 김가루를 얹어 먹으면 더 맛있게 즐길 수 있다.

강한 향 너머의 깊은 매력

홍어



특 쓰는 강한 향. 홍어를 생각하면 제일 먼저 떠올리게 된다. 넓은 홍하지만 홍어는 아주 오래 전부터 귀한 대접을 받아 온 우리의 전통 수산물이다. 특히 전라도에서는 잔치상에 빼놓지 않고 올리는 수산물이며, 지금도 특별한 날 필수로 올라오는 별미 중 하나이다. 홍어하면 자연스럽게 떠오르는 곳은 흑산도이다. 흑산도 인근 서해에서 잡은 홍어의 정식 명칭은 참홍어이다. 참홍어는 계절에 따라 서해 전역을 이동하기 때문에 흑산도에서만 잡히는 것은 아니다. 흑산도 홍어가 유명한 것은 겨울이면 흑산도 인근으로 내려와 암벽 아래 뿔에 살면서 겨울을 나는 흑산도 홍어의 맛이 최고이기 때문이다. 흑산홍어는 육질이 찰지고 부드러우며 담을 삭히는 효능이 뛰어나 기관지 천식, 소화기능 개선에 효과가 있다. 식중독을 일으키지 않으며 유일하게 삭혀서 먹는 특별한 생선이며, 고단백, 저지방으로 숙취에 효과가 뛰어나며 10월에서 다음해 3월까지가 가장 제 맛을 낸다.

‘흑산 홍어잡이어업’은 2021년 국가중요어업유산으로 지정되며, 2007년부터 매년 5월 전라남도 신안군 흑산면의 흑산도 예리항 일원에서 흑산 홍어축제를 개최하고 있다.



재료

삭힌 홍어회 250~350g, 막걸리 100ml, 무 100g, 오이 1/2개, 배 1/4개, 양파 1/2개, 미나리 30~60g, 실파 2대, 홍고추·풋고추 1/2개씩, 통깨 약간, 소금 적당량
양념: 고추장 3큰술, 고춧가루 3큰술, 매실청 2큰술, 식초 3큰술, 설탕 2큰술, 다진 마늘 1~2큰술, 다진 생강 1작은술, 국간장 1~2큰술, 후춧가루 약간



홍어무침 조리방법

- 1 홍어회는 막걸리에 30분 정도 담가 두었다가 체에 건져 물기를 완전히 뺀다.
- 2 대파는 어슷하게, 마늘은 편으로 썰고 생강은 채 썰어준다.
- 3 배는 무크기로 썰고 양파는 채 썬 뒤, 미나리와 실파는 3cm 길이로 썰고 고추는 어슷하게 썬다.
- 4 양념장 재료를 한데 섞어 미리 준비한다.
- 5 홍어에 양념장을 넣고 조물조물 무친 뒤, 절인 무·오이·배·양파·미나리·실파·고추 등을 넣고 고루 버무린다.

* 부족한 간을 소금과 양념으로 맞춘 후 통깨를 뿌려 마무리한다.

고향 지키는 불박이 물고기

자리돔

자리돔은 난류의 영향을 받는 제주도, 외해에 면한 남해안의 섬, 울릉도 등지의 산호와 바위가 많은 지역에서 무리를 지어 생활하는 물고기이다.

몸은 달걀 모양이며 얇은 다갈색으로 가슴지느러미의 시작 부분에 진한 흑청색의 반점이 있다. 물속에 있을 때는 등지느러미 끝의 꼬리자루 쪽에 눈알 크기의 흰색 반점이 있으나 물 밖에 나오면 없어진다.

자리돔은 자신이 태어난 곳에서 가능한 한 떠나질 않는 물고기이다. 아열대성으로 따뜻한 물을 좋아하는 자리돔은 멀리 이동하지 않고 한 자리에서 불박이로 일생을 보낸다. 그래서 이름까지도 '자리돔'인 것이다. 일본에서는 자리돔을





참새 작(雀)자와 도미 조(鮫)자를 써서 스프메다이라 부르는데, 자리돔의 색깔과 모습뿐만 아니라 무리 지어 태어난 곳을 떠나지 않는 습성까지도 참새를 닮았기 때문이다.

자리돔 하면 우선 제주가 떠오를 정도로 자리돔은 제주를 상징하는 물고기이다. 제주에선 자리돔을 그냥 '자리'라고 부르는데, 굳이 '돔'자를 붙여 이미지를 높이지 않더라도 자리는 제주에선 돔 이상의 먹을거리로 전통 음식 속에 깊숙이 자리 잡고 있기 때문이다.

자리는 보리 이삭이 패는 5월 하순부터 8월까지가 산란기로 이 시기의 맛이 가장 빼어나다. 타지에 나가 있는 제주 사람들은 땀이 흐르는 초여름만 되면 자리가 먹고 싶어 고향 생각이 간절하다 한다. 그중에서도 자리물회는 비린내가 나지 않으며 시원하고 구수한 맛 때문에 제주의 여름 식단에는 빠지지 않는 품목이다. 우선 자리의 비늘을 벗겨내고 머리, 지느러미, 내장을 제거한 후 뼈째 잘게 썰어 식초를 넣고 참기름, 된장, 고추장 등의 갖은양념을 한 다음 갖은 채소를 송송 썰어 시원한 물과 함께 얼음 동동 띄워서 만든다. 입 안에서 뼈와 함께 씹혀지는 연한 자리살의 촉감과 구수함이 일품이다. 여름 제주의 맛과 향토 미각을 대표하기에 모자람이 없다.

제주의 속담 중에는 “자리 알 잘 뻥 해 보리 풍년 든다.”라는 말이 있다. 우리 선조들은 어류의 생태를 통해 농작물의 풍흉을 예측하기도 하였는데, 보리 이삭이 펄 무렵에 그물로 떠올린 자리의 알뻥 정도를 보고 그 해 보리의 결실이 좋을지 나쁠지를 예측했기 때문에 생긴 말이다.

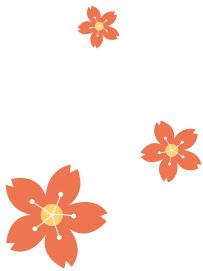


출처: 속담 속 바다 이야기
(국립수산과학원 발행)

완연한 봄기운을 만끽한 일본 여행기

(사)한국수산물유통협회
대리 박소민

32



도쿄타워

추운 겨울을 지나 서늘한 바람이 잠잠해지고 점점 다가오는 봄기운을 만끽하듯 꽃들이 깨어나기 시작한 작년 3월에 불현듯 해외로 떠나고 싶은 마음이 커진 상태에서 일본 요코하마에 있는 현지 친구의 초대를 받아 부랴부랴 계획을 세운 뒤 일본 여행길에 올랐다.

몇 번이고 갔다 왔던 일본이기에 익숙해질 만도 하지만 매년 새로운 기분이 드는 건 참 신기한 일이다.

야키토리



첫째 날

선선한 새벽 공기를 맞으며, 오전 일찍 비행기를 타기 위해 공항버스에 오르니 비로소 여행의 시작이라는 게 실감이 났다.

여행의 설렘은 언제나 기분 좋게 다가오지만 피곤함에는 장사가 없다고 한껏 무거워진 눈꺼풀을 겨우 뜨면서 창밖을 내다보는 내 모습이 지금 생각하면 우습기도 하다.

비행기가 이륙하고 끝없이 펼쳐진 푸르른 하늘을 바라보니 안정감과 함께 노곤했던 몸이 풀어지면서 잠에 빠져들었고 눈을 뜨니 도쿄 나리타공항에 도착해있었고 첫날의 숙소가 있는 요코하마를 가기 위해 열차에 몸을 실었다. 계속해서 움직였더니 허기가 들었고 일본에서의 첫 음식으로 멸치 육수 베이스의 라멘가게에 들어갔다.



가마쿠라 코코마에역 건물목



에노덴

입구부터 풍겨오는 진한 육수의 향에 못 이겨 흘린 듯이 들어가 어느새 주문했고 스시 한 접시를 곁들였다. 보기에도 좋은 떡이 먹기도 좋다고 했던가. 정갈한 차림새와 윤기가 먼저 눈을 즐겁게 하고 맛까지 사로잡은 첫 식사는 충분히 만족스러웠다.

숙소에 도착해 잠깐의 정비를 한 후 현지인 친구를 만나기 위해 다시 나왔다. 친구가 요코하마에는 맛있는 음식들이 많다고 그렇게 자랑하더니 본인이 자주 가는 야키토리(닭꼬치) 가게를 시작으로 식당 도장 깨기를 하듯이 정말 여러 군데를 다니며 정신없이 먹었다.

정신을 차리고 보니 어느덧 자정에 가까운 시간이었다. 늦은 시간임에도 불구하고 요코하마의 거리는 다채로운 불빛과 활기가 넘쳤으며, 종종 들리는 사람들의 웃음소리가 썩 나쁘지 않게 들렸다.

둘째 날

오늘은 요코하마의 근교인 가마쿠라에 가는 날이다. 일본의 유명한 농구 애니메이션인 '슬램덩크'에서 나온 기차 건물목의 실제 장소(가마쿠라 코코마에역)가 있어 성지라고 불리는 곳이다.

가는 방법은 가마쿠라역에서 에노덴이라는

작고 레트로한 전철을 타고 가면 되는데 그 전에 가마쿠라역에서 내려 '코마치거리'를 들렀다가 가는 편이 좋다. 일본의 전형적인 넓지 않은 거리에 여러 상점이 줄지어 있어 특유의 감성을 느끼기에 좋았다. 걸어 다니면서 먹게 된 달고 짭조름한 당고의 맛도, 돈카츠 정식의 담백하고 바삭한 맛도 둘째 날 오전의 만족감을 충족시켜주는 좋은 경험으로 다가왔다.

에노덴을 타고 슬램덩크의 성지로 가보니 역시나 저마다 사진을 찍기 위해 줄을 서 있는 상황. 전철이 지나갈 때는 노려서 사진을 찍으려고 무질서하게 있는 사람들을 보니 위험할 거 같다는 생각에 눈살이 찌푸려졌지만, 그 너머로 보이는 바다와 수평선이 나를 진정시켰다.

이후 에노덴의 종착역인 에노시마에 도착, 또 다른 유명 관광지인 에노시마섬에 들어가 산책을 한 뒤 도쿄로 돌아왔다.

숙소에 짐을 풀고 좀 쉬다 보니 어느덧 밝은 어둠이 내려앉았고 저녁을 먹기 위해 밖을 거닐다 보니 눈에 들어온 이자카야(선술집)에 들어갔다. 일본에 왔으면 하루에 마무리는 역시 시원한 생맥주에 맛있는 안주를 먹어야 한다. 맥주 한 잔에 하루의 피로가 풀리는 기분은 웬만한 사람들이라면 알 것이다. 둘째 날의 하루도 이렇게 끝났다.



에노시마역



신주쿠 골든가이

셋째 날

도쿄에서 이곳저곳 돌아다니면서 쇼핑도 하고 식도락 여행을 이어가고 있다. 긴자에 있는 츠키지시장 내 유명한 스시 체인점인 '스시잔마이'에서 만족스러운 점심식사를 한 뒤 여러 상점들을 방문해보면서 바쁘게 돌아가는 도심 속의 여유로움을 느끼며 눈과 귀가 즐거운 시간을 가졌다.

시간은 쏠살같이 흘러 저녁이 오는 걸 알리듯 하늘은 붉게 물들어 있었고 사전에 예약해뒀던 야키니쿠 가게에 들어갔다. 한국인 관광객이라고는 우리뿐이고 퇴근 후 저녁을 먹기 위해 온 일본 현지인들로만 가득했던 깔끔한 식당이었다.

여기서 도전할 메뉴는 바로 '네기규탄', 우설에 칼집을 넣은 뒤 그 속에 잘게 썬 파를 채워주는 이 가게만의 시그니처였다. 다른 부위의 고기들도 같이 주문 후 먹다 보니 이미 눈앞에 보이는 건 텅 빈 그릇만이 남겨져 있었다.

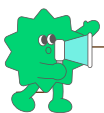
오늘의 대미를 장식할 곳은 신주쿠에 위치한 '골든가이'였다. 골든가이는 좁은 골목에 4평 남짓 되는 술집이 밀집된 구역을 말한다. 이곳의 묘미는 내부가 작은

술집에서 가볍게 술을 마시며 현지인 및 외국인과 스스럼없이 대화를 할 수 있다는 점이다. 단, 어느 정도 일본어 혹은 영어가 된다는 가정에 한해서다. 술집 내에서 실시간으로 바뀌는 사람들과 이런저런 얘기를 나누다 보면 시간 가는 줄 모르는 경우가 생길 수 있다.

마지막 날

그래도 도쿄에 왔는데 상징인 '도쿄타워'는 보고 가야 하지 않겠느냐는 생각에 마침 신사 내에서 볼 수 있다는 정보를 듣고 조금은 먼발치에서 구경할 때쯤 점점 피기 시작하는 벚꽃이 눈에 밟혀 나도 모르게 사진 한 장을 찍었다.

공항으로 돌아가는 길에 예쁘다고 소문난 도쿄역에 잠시 들러 감상도 해주고 마지막 식사인 나폴리탄을 먹은 후 귀국행 비행기에 몸을 실었다. 짧지만 알차게 보낸 4일간의 여정은 반복되는 일상에 어찌면 나도 모르게 지쳐있던 몸과 마음에 활력과 여유를 갖게 해주는 시간이었던 거 같다.



안 내

(사)한국수산무역협회는 소식지 내에 임직원 및 회원사 여러분이 참여 가능한 공간을 마련하고 있습니다. 사진 혹은 사수필(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: 대리 염승민 ☎ 02-6300-8803 / ✉ kfta@kfta.net

한국수산물무역협회 임직원 전화번호

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

경영 지원부

전무이사
직무대행 박종근 02-6300-8602
과장 박애경 02-6300-8603
회원관리, 수산발전기금 등

수출 지원부

본부장 황강석 02-6300-8701
차장 최승호 02-6300-8703
과장 박세찬 02-6300-8702
대리 박소민 02-6300-8705
주임 장희재 02-6300-8704
대일 김·건다시마 수출 촉진
부산국제수산물EXPO(BISFE) 공동주관
리스크 안전망 구축 지원
수출기업 맞춤형 해외시장조사
국내 공동물류센터 지원, 수출통합마케팅 지원
수산물 수출유공 표창 및 브랜드대전 주관

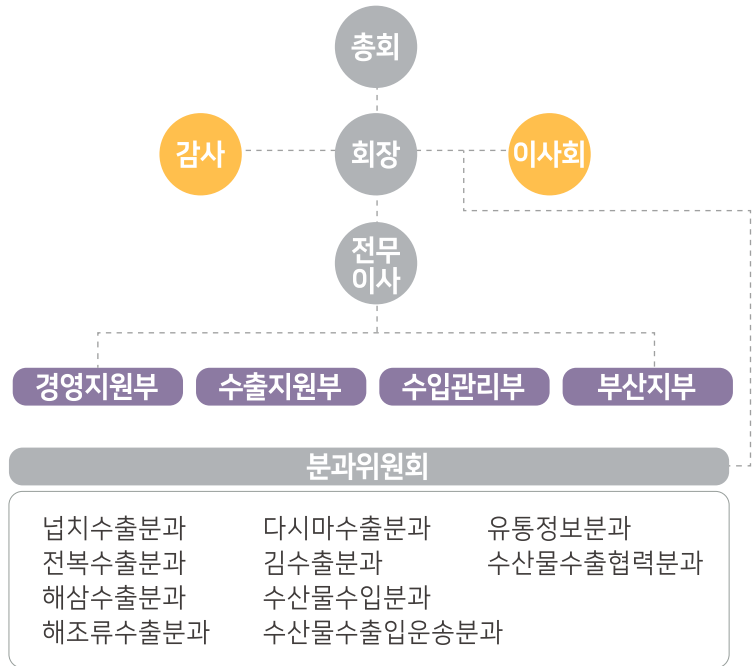
수입 관리부

부장 박상형 02-6300-8801
대리 염승민 02-6300-8802
주임 김채원 02-6300-8803
주임 임세운 02-6300-8804
주임 신지희 02-6300-8805
수산물 TRQ 수입권공매·배분
새끼 뱀장어 할당관세 적용 추천
수입수산물 가격·유통구조 조사

부산 지부

지부장 남상정 051-231-8806(T)
과장 우승윤 051-231-8805(F)

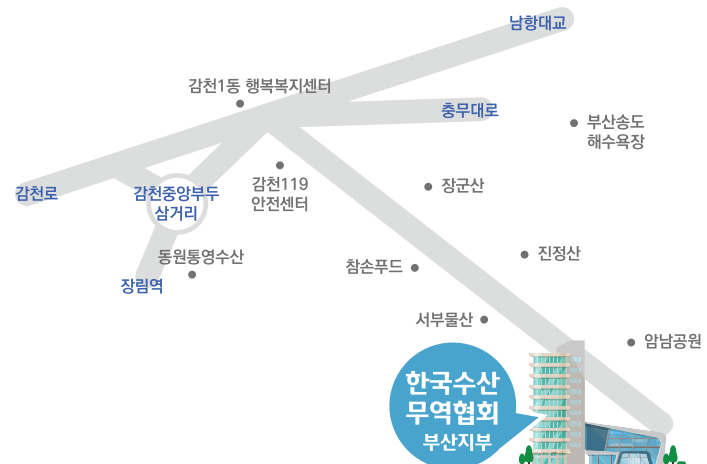
조직도



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 한국수산무역협회가 앞장서겠습니다.

The Supporter for Korea fishery trade



한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION