

주요사업 안내

리스크 안전망 구축
국내 공동물류센터 지원
부산국제수산물EXPO 주관

스페셜 코너

제철 수산물 레시피: 넙치, 오징어



대한민국 수산물 수출입 발전에
한국수산물무역협회가 앞장서겠습니다.



2026. 2분기 Vol.39



한국수산물무역협회 소식지 통권 제39호

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

한국수산물무역협회 현황

한국수산물무역협회 본부 부산 이전	04
2026년 제32회 한국산 김 입찰·상담회 개최	05
피지 투자청 협회 방문 무역협력 논의	08
K-수산물식품의 수출 고도화 전략 토론회	08
신규직원 인사	09

한국수산물무역협회 회원사 현황

신규회원사 소개	10
광천우리맛김(주) 멕시코 공장 오픈	11
우수 회원사 소개	12

한국수산물무역협회 주요사업 안내

한국산 건다시마 수출상담회	14
리스크 안전망 구축	16
국내 공동물류센터 지원	18
부산국제수산물EXPO 주관	20
수산물 TRQ 수입권 공매·배분	21
할당관세 적용 추천(새끼뱀장어)	21

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

관세청, 중동 물류 위기 극복을 위한 ‘수입 운임 특례’ 전격 시행	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

한국수산물무역협회 본부 부산 이전



부산무역회관 전경

한국수산물무역협회의 본부 부산 이전이 본격 추진되고 있다.

협회는 지난 2월 25일(수) 개최되었던 ‘제40회 정기총회’에서 본부 이전 안건을 승인받았으며, 이후 해양수산부의 정관 변경 승인(’26.4.1.)을 득하여 본격적인 이전 절차에 착수했다.

이번 이전은 지난해 해양수산부의 부산 이전 이후 새로운 해양·수산 행정 환경에 발맞춰 추진되는 것으로, 우리 협회는 수산업계를

대표하는 단체로서 정책 대응 역량을 강화하고 서비스의 질을 높이기 위해 부산 이전을 결정했다. 협회의 새로운 도약을 함께할 보금자리는 **부산무역회관**이다.

부산 중구에 위치한 부산무역회관은 부산항과 해양·물류·무역 관련 기관 및 기업들이 밀집한 지역에 있는 부산의 대표적인 무역 전문 시설이다. 특히 해양수산부를 비롯한 주요 해양·수산 관련 기관과 인접해 있으며, 다수의 해운·물류 및 수산 관련 기업들이 집적된 중심 권역에 위치하고 있어 수산 무역을 대표하는 우리 협회가 입주하기에 최적의 입지 여건을 갖추고 있다.

이러한 지리적 강점을 바탕으로, 회원사 및 유관 기관과 협력 기반을 확대해 나가는 것은 물론 수산업계 공동 현안에 대한 대응 역량도 한층 강화될 것으로 전망된다.

아울러 정부와의 협의 및 정책 건의 과정에서도 보다 신속하고 효율적인 업무 추진이 가능해질 것으로 기대된다.



2026년 제32회 한국산 김 입찰·상담회 개최

한국수산물무역협회, 국산 김 국제 입찰 결과 1,744억 원 수출계약 체결

— 일본 관련 단체와 공동 입찰·상담회 개최로 1,254만 속 수출 추진 —

한국수산물무역협회(회장 배기일)는 일본의 김 단체들과 공동으로 지난 5월 19일 서울 aT센터에서 ‘제32회 한국산 김 입찰·상담회’를 개최한 결과, 우리나라 마른김과 조제김(무당조미김, 김조제품) 제품 총 1,420만 속(100장/속)을 출품하여 1,254만 속 1,744억 원의 수출계약을 체결했다고 밝혔다.

2024년부터 매년 한국에서 개최하고 있는 이번 공동 입찰·상담회에는 한·일 양국의 김 수출업체 108개사 300여 명이 참가하여 우리 김에 대한 높은 관심을 보였고 출품 물량 대비 계약률은 전년 수준과

비슷한 88.3%로 나타났다.

예년과 달리 일본 내 김 작황의 풍작으로 가격이 하락한 반면, 국내 김 가격은 상승하며 부진한 결과가 예상되었으나, 생산자와 협회의 엄격한 품질 관리와 입찰·상담회의 차질 없는 운영으로 일본 수입 업체들의 신뢰를 얻은 것으로 보인다.

배기일 한국수산물무역협회장은 “최근의 국내외 어려운 경제 여건에서 어업인·생산자·수출업체가 합심하여 국산 김의 지속적인 수출 기여에 이바지하게 되어 깊은 감사를 드린다”고 말했다.

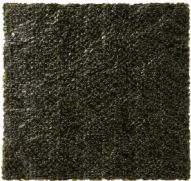


2026 입찰·상담회 전경



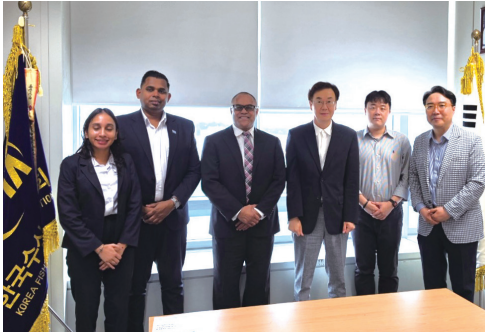
2026년 제32회 한국산 김 입찰·상담회 출품 내역



구분	예 시	출품 수량	입찰/상담	설 명
마 른 김	 (일반김)	675만 속	입 찰	김 양식장에서 채취한 물김을 이물질 선별 등을 거쳐 건조 기계에서 건조한 김으로 조미김이나 구운김 등 가공원료로 사용 * 종류 : 김밥 김 원료로 쓰이는 일반김(약19×21cm), 조미김 원료로 쓰이는 돌김(약19×21cm), 재래김(약19×27cm)으로 분류됨 단, 재래김은 한국산 김 입찰회 출품 불가 김 양식장에서 채취한 물김을 이물질 선별 등을 거쳐 건조 기계에서 건조한 김으로 조미김이나 구운김 등 가공원료로 사용 * 종류 : 김밥 김 원료로 쓰이는 일반김(약19×21cm), 조미김 원료로 쓰이는 돌김(약19×21cm), 재래김(약19×27cm)으로 분류됨 단, 재래김은 한국산 김 입찰회 출품 불가
	 (재래김)			
무 당 조 미 김	 (도시락김)	259만 속	상 담	주로 돌김이나 재래김 원료를 사용하며 굵고 기름을 발라 소금을 뿌리고 전장(19×21cm에서 19×27cm) 또는 8절, 9절 등으로 절단하여 건조제를 넣고 포장한 후 수출(당류, 2% 미만 함유)
기 조 제 품	 (김자반)	486만 속		마른김 및 무당조미김 이외 모든 제품은 김 조제품으로 수출이 가능하며, 구운김(마른김을 구운 것)*, 가당조미김, 가당자반김 등의 제품이 해당



피지 투자청 협회 방문 무역협력 논의



지난 6월 22일(월) 남태평양의 피지 투자청 (Investment Fiji) 관계자가 협회를 방문하여 상호 무역협력에 관한 관심사항을 논의했다. 피지는 남태평양의 수백 개의 섬으로 구성된 군도 국가로서 이번 방문에는 필리모네 왕가 바다(Filimone Waqabaca) 피지투자청

의장, 카말 체티 (Kamal Chetty) CEO 등 피지투자청 관계자가 참석하였으며, 협회에서는 장옥진 전무이사과 최승호 차장이 응대하였다. 양측은 냉동·통조림 참치 등 피지産 수산물의 한국 시장 진출 가능성과 유통 여건 등에 대해 의견을 교환하였다.

한편, 협회는 부산이 국내 수산물 수입의 주요 거점이라는 점과 협회가 주관하는 「부산국제수산 EXPO(BISFE 2026)」가 해외 수산업체의 한국 시장 반응을 확인하고 수입업체를 발굴할 수 있는 효과적인 플랫폼이라는 점을 설명하며, 피지의 BISFE 2026 참가를 요청했다.



K-수산식품의 수출 고도화 전략 토론회

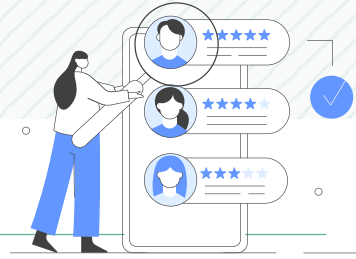
우리 협회 수출지원부 황강석 본부장은 6월 25일(목) 부산에서 개최된 한국해양수산개발원(KMI) 해외시장분석센터 10주년 기념식의 「K-수산식품이 수출 고도화 전략」토론회에 패널로서 참석하였다.

해당 토론회에는 한국농수산물유통공사(aT) 등 수산식품 수출 지원기관 및 우리나라 수산식품 수출 정책을 주도하는 해양수산부 수출가



공진흥과가 참석하여, 수출 수산식품의 고도화 등 다양한 부가가치 확대 전략을 의논하였다.

신규직원 인사 알림



전무이사 **장옥진**

안녕하십니까? 5월 1일 자로 전무이사로 취임한 장옥진입니다.

한국수산물무역협회의 임원으로서 회원사 여러분들과 함께하게 되어 매우 기쁘게 생각합니다. 그동안의 해양수산 분야 공직 경험 등을 활용하여 협회 구성원들과 적극적인 소통과 경청을 도모하고, 수출입 업무의 애로 해소 등을 추진해 나가고자 합니다.

아울러 회원사의 권익과 협회의 지속 가능한 발전을 위해 조직과 업무 기능의 대내외 경쟁력을 강화하고 수산물 수출입 무역 활성화에 기여하고자 합니다.

앞으로 많은 관심과 성원 부탁드립니다.



수출지원부 **김성유**

안녕하십니까? 수출지원부 주임 김성유입니다.

오랜 역사를 바탕으로 대한민국 수산 무역을 선도해 온 한국수산물무역협회의 일원이 되어 깊은 영광으로 생각합니다. 유능하신 임직원분들과 함께 근무하면서 매사 겸손하고 진중한 자세로 선배님들께 부지런히 배우겠습니다.

또한 맡겨주신 업무를 꼼꼼하고 책임감 있게 수행하여 수출지원부에 실질적인 보탬이 되는 직원이 되겠습니다. 대한민국 수산물 수출에 조금이나마 도움이 될 수 있도록 기여하겠습니다.



수출지원부 **최수정**

안녕하십니까! 수출지원부 주임 최수정입니다.

지난 5월 18일 자로 근무하게 되었습니다. 저의 첫 사회생활을 한국수산물무역협회에서 시작하게 된 만큼 설레는 마음도 크지만, 아직은 모르는 부분이 많아 두렵고 긴장되는 마음 역시 가지고 있습니다.

하지만 앞서 업무를 수행해 오신 선배님들의 말씀에 항상 귀 기울이며 성실한 자세로 업무에 임하겠습니다.

부족한 점은 꾸준히 채워 나가며, 하루빨리 협회에 보탬이 되는 구성원이 될 수 있도록 노력하겠습니다.



수입관리부 **황수민**

안녕하십니까, 수입관리부 주임 황수민입니다.

협회의 새로운 구성원으로 인사드리게 되어 뜻깊고 감사한 마음입니다.

수산학을 공부하며 쌓아온 지식과 경험을 바탕으로 협회의 원활한 운영과 수출입 업무에 보탬이 되고자 합니다.

매 순간 맡은 업무에 책임감을 가지고 성실하게 임하며 신뢰받는 구성원이 될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

2/4분기
신규회원사 소개

회사명	대표자	TEL.	주소.	주요품목
		FAX.	e-mail	
해신수산(주)	XUE JIANJIAN	070-7778-6006	서울 금천구 가산디지털1로 149, 303-25호	냉동수산물
		-	seafood1@koreaasia.cn	
충남마른김 가공수산물협동조합	이대희	041-953-9811	충남 서천군 서면 신월길 131-9	김
		041-953-9813	info@laversuhyup.com	



💡 안내 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 있는 경우 협회와 공유하여 주시면 감사드리겠습니다.

광천우리맛김(주) 멕시코 공장 오픈



광천우리맛김(주)
멕시코 공장 오픈식

광천우리맛김은 미국 푸른촌USA와 함께 현지 시간 기준 6월 5일(금) 멕시코 몬테레이에서 「푸른촌멕시코(PURUNCHON MEXICO) 조미김 가공공장*」 오픈식을 개최하고 본격적인 생산에 들어갔다.

* 생산능력 : 도시락김 50천 봉/일, 식탁김 28천, 구이김 15천 /
인증현황 : HACCP, FSSC22000 등

이 공장은 중남미 지역에 최초로 설립된 조미김 가공공장으로 한국의 광천우리맛김과 미국의 푸른촌USA가 북미를 넘어 중남미 시장까지 진출하기 위해 구축한 전략적 생산거점이다. 양사는 최근 K-푸드에 대한 글로벌 관심이 높아지는 가운데 멕시코를 미주 시장 확대의 교두보로 삼고, 현지 생산을 통해 조미김 공급 기반을 강화해 나갈 계획이다.

오픈식에는 멕시코 현지 기업 관계자를 비롯해 현지 유통회사 더불어 한국농수산식품유통공사(aT) 휴스턴지사, 코트라 멕시코지사, 한국무역협회 델러스지부, 수협중앙회 미국사무소 등 여러 현지 관계자가 참석하며 관심과 축하를 전했다.

광천우리맛김 전의수 대표는 “한국 식품 제조시장의 환경 변화와 국제정세, 물류 문제 등에 대응하기 위해 오래전부터 해외 진출을 준비해 왔다”며, “35년간 축적한 제조 노하우와 고품질 원초 공급, 한국과 동일한 수준의 시설 및 생산환경을 바탕으로 한국과 같은 품질의 조미김을 생산하겠다”라고 말했다.



우수회원사



(주)아라에프앤디 대표이사
박태일(63, 男)

- 부산수산대학교 양식학과 졸업
- 사단법인 거제어류양식협회 이사
- 주식회사 아라에프앤디 대표이사

세계 인구의 증가, 소득 수준의 향상, 건강식품에 대한 관심 증대 등에 따라 수산물 소비가 확대되고 있다. FAO는 이러한 추세가 앞으로 계속 지속될 것으로 전망하고, 세계 1인당 연간 수산물 소비량은 2022년 20.4kg에서 2025년에는 21.8kg에 이를 것으로 예상한다.(출처: 유엔 식량농업기구(FAO)의 2022년 세계 어업 및 양식업 현황 보고서)

우리나라는 양식 기술 및 수출경쟁력이 우수한 국가이지만, 수출시장이 일부 국가(일본)에 편중되어 있고, 특히, 활어의 수출 품목이 넓치에 치중되어 있어 글로벌 수요 확대에 한계가 있었다. 수출시장을 미국·캐나다·베트남·동남아·러시아·EU 등으로 다변화하고, 수출 품목도 넙치, 전복 중심에서 조피볼락·참송어·바리류·활굴·전복 등으로 다양화가 필요하다.

다양한 활수산물을 식재료로 사용하는 국가로 진출하고, 기존 소비시장(일본)에서 탈피하여 미국·캐나다·베트남·러시아·대만·중국 등으로 확대를 위해서는 장거리 해상운송을 이용한 운송이 필수적이다.



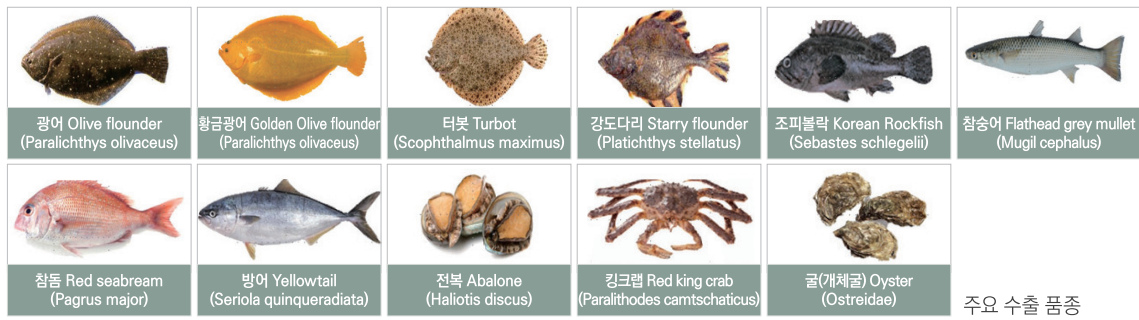
활컨테이너 활용 수출 단계



운송중 관리



현지 수조 이동



QR코드 및 생산 유통 이력제 설명

이러한, 세계적인 추세에 맞추어 주식회사 (주)아라에프앤디(대표: 박태일)는 국내 양식 수산물을 수출하기 위해 해상 운송용 활수산물 수출 전용 특수 냉동컨테이너(LIVECON)를 2009년부터 연구·개발하여 2011년 6월 미국 LA로 첫 활광어를 수출에 성공하였으며, 이후 지속적인 연구개발과 해외시장개척을 통해 2025년 한해 활수산물 227톤을 수출하였다. 2026년 현재도 미국, 베트남, 러시아, 대만 등지로 수출을 확대해 나가고 있다.

(주)아라에프앤디가 개발한 활컨테이너(LIVECON)는 현재 세계 표준모델이나 개발된 기술이 없어, 관련 11종의 특허를 통해 국제 활수산물 유통시장의 경쟁력 향상과 생산자와 소비자를 직접 연결하는 유통구조 형성으로 수산 산업의 발전에 기여하고 한국의 신선하고 안전한 활수산물을 글로벌 식재료 시장에 안정적으로 공급하고 있다.

(주)아라에프앤디는 2022년 경남 창원시 진해구에 있는 ‘경남활수산물수출물류거점센터’에 입주하여 전문적인 활수산물수출입물류센터로서 역할을 다하기 위해 검역시행장 및 보세물류장으로 등록하였으며, 미국·캐나다·베트남·러시아·인도네시아·태국·일본·중국에 수출공장으로 승인·등록되어 활수

산물 수출사업을 진행하고 있다. 전문화된 수출물류 거점센터를 활용함과 동시에 활수산물의 ‘생산 및 유통 이력’을 포함한 ‘활수산물 ICT 융합품질관리시스템’ 구축하여, 매년 요구도가 높아지는 식품 안전에 대한 국가별 요구사항에 선제적으로 대응하고 수출 경쟁력 강화에도 힘쓰고 있다.

(주)아라에프앤디는 2026년에 300톤의 국내 활수산물 수출을 앞두고 있다. 활수산물 수출시장 확대를 위하여 수출국별 요구를 만족하는 안전성, 투명성 확보를 위해 끊임없는 연구개발을 시행하고 있으며, 중국 및 중앙아시아, 유럽 등으로 남북철도를 활용하여 내륙철도 운송도 계획 중으로, 국제 활수산물 유통의 선두주자로서 그 역할을 묵묵히 수행하고 있다.



미국 수출 MOU 체결



한국산 건다시마 수출상담회

우리 협회는 2026년 「한국산 건다시마 수출상담회」의 원활한 추진과 수출 제품의 품질 향상을 위해 6월 29일(월)부터 3일간 일본 단체와 함께 전남 고흥·완도군 및 부산 기장군 등지에서 수출용 건다시마 가공 및 보관현황 점검을 시행하였다.

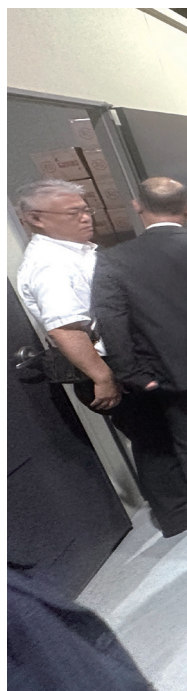
이번 점검은 상담회에 출품될 건다시마의 본격적인 가공에 앞서, 실제 거래 제품의 상품성을 높이고 일본 측이 요구하는 가공·보관 기준을 수출업체와 공유하기 위해 마련되었다. 특히 협회는 점검 장소에 한국 수출업체를 동행하도록 하여, 수출업체들이 일본의 품질 기준과 검품 과정에서의 주요 유의 사항을 직접 확인할 수 있도록 하였다.

앞서 협회는 5월 26일 일본 단체와 오사카지 일본 측 관계 단체와 준비 회의를 개최하고, 2026년 한국산 건다시마 수출상담회 물량과 가격, 등급·규격 등에 대해 협의하였다. 회의 결과, 상담회 물량은 100톤 내외로 결정되었다.

등급·규격과 관련해서는 기존 규격에 포함되어 있던 귀 부분, 즉 다시마 양쪽 긴 부분의 재단은 하지 않기로 합의하였다. 다만 일본 측은 귀 부분에 해초, 갯털 등 이물질이 들어가기 쉬운 만큼 가공 과정에서 각별한 주의가 필요하다고 강조하였으며, 이물질이 확인될 경우 수입이 불가하다는 입장을 전달하였다. 또한 구멍이나 해수 자국이 있는 제품은 C등급으로 분류하기로 하는 등 등급별 기준을 엄격히 적용하겠다고 밝혔다.

이번 합동 점검에는 우리 쪽 협회 관계자 4명과 세화씨푸드, 바다랑해초랑, 장수씨푸드 바다명가, 동오식품 등 수출 6개사가 참여하였으며, 일본 측에서는 일본다시마협회, 북해도어업협동조합연합회 등 2개 단체 관계자 7명이 참석하였다.

2026 수출용 건다시마 현황 합동점검



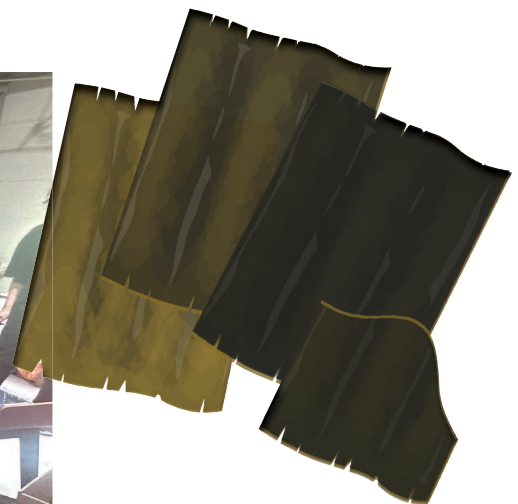
점검은 고흥 장수씨푸드를 시작으로, 완도 바다명가, 부산 기장 세화씨푸드 등 주요 가공·보관 현장을 차례로 방문하였다. 이와 함께 완도금일수협FPC에서는 완도산 건다시마 위판 현장을 견학하여 산지 유통과 위판 과정에 대한 이해를 높였다.

협회는 현장 점검 과정에서 일본 측이 제시한 가공·보관 관련 요구사항을 수출업체에 공유하고, 수출사의 질의 사항과 현장 의견을 일본 측에 전달하였다. 이를 통해 수출업체는 단순히 기준을 전달받는 데 그치지 않고, 실제 점검 현장에서 일본 수입업체가 중점적으로 확인하는 품질 요소와 주의사항을 직접 파악할 수 있었다.

협회는 이번 합동 점검을 계기로 한국산 건다시마의 품질 신뢰도를 높이고, 일본 시장에서 요구하는 세부 기준에 수출업체가 더 효과적으로 대응할 수 있도록 지원할 계획이다. 아울러 상담회 준비 과정에서 확인된 개선사항을 수출업체와 지속적으로 공유하여, 한국산 건다시마의 대일 수출 확대 기반을 강화해 나갈 예정이다.



2026 수출용 건다시마 현황 합동점검

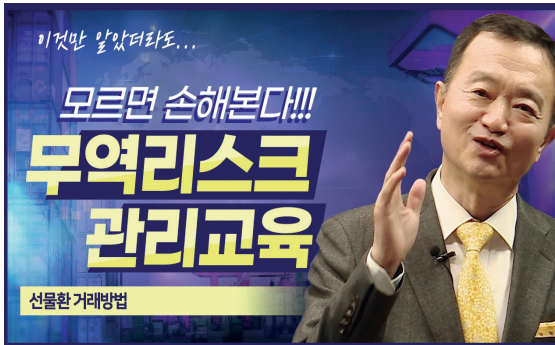


리스크 안전망 구축

「리스크 안전망 구축」은 국내 영세 중소·중견 수산식품 수출입업체의 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 리스크안전망 구축 교육」을 진행할 예정이니 업계의 많은 관심을 기대한다.

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 지원내역

구분	내 용	지원 대상	지원율	지원한도
단 체 보 험	미수금 대비 수출대금 보장보험(단체가입)	수산물 수출입 중소·중견기업	100%	업체당 70,000천 원
환변동보험	환율변동 대비 수출대금 원화가치 보장보험		95%	
수 출 보 험	미수금 대비 수출대금 보장보험(개별가입)			
수 입 보 험	무역사기 대비 수입대금 보장보험		90%	
신 용 보 증	수출품 제조 등에 필요한 자금확보용 보증			

* 미수금(단체): 신용도 높은 기관이 보험대상 업체를 모아 가입하는 방식, 가입 절차와 비용이 개별가입에 비해 간단하고 저렴(업체당 400불)하나, 미수금 발생에 따른 보상한도가 10백만 불로 적음

부산국제수산물EXPO 연계 리스크안전망 구축 교육



국내 공동물류센터 지원

국내 공동물류센터 사업 운영 현장



활산선 수조 보관 수조



저온 수송차량



저온 저장시설

1. 국내 활산선 수조 보관 지원

「국내 활·산선 수조 보관 지원」은 국내 활·산선 수산물 업체들의 적재항 인근 활수산물 물류센터 임차를 지원하여 수출품의 경쟁력(신선도) 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규시장 개척도모 기회를 제공하는 사업으로, 올해 새롭게 개편되어 지원업체의 사업참여 접근성 강화를 위해 연 1회 실시하던 모집공고를 분기별 각 1회, 연 4회로 변경하였으며, 모집공고 게시 등 사업참여에 대한 내용도 분기별 메일 등으로 홍보하고 있다.

1분기에는 많은 관심 속에서 총 23개사가 선정되어 수출용 수산물의 수조 보관 비용을 지원받았다.

현재 2분기 모집공고(2026. 5. 21. ~ 6. 15.)는 게시 후 사업과 관련된 문의 전화가 많았으며 업체별 상황에 따른 안내를 통해 지원신청까지 마무리된 상태이다.

2분기에 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(3~4분기) 일정을 확인 후 지원신청을 할 수 있다.

2. 국내 저온 수송차량 이용 지원사업

「국내 저온 수송차량 이용 지원」상품의 특성상 변질 혹은 상하기 쉬운 수산물을 선도를 유지하며 수출하기 위해 선적지까지 운송하는 과정에서 사용되는 저온 수송차량(냉동탑차, 활어운반차 등)의 운송비용을 지원해주는 사업으로, 올해 처음 도입되어 운영하고 있다.

1분기에는 16개사가 선정되어 운송비를 지원받았으며 2분기부터 지원범위에 냉동·냉장컨테이너 운송 차량을 추가하여 폭넓게 지원함으로써 수출업계의 부담을 경감시키고자 한다.

현재 2분기 모집공고(2026. 5. 21. ~ 6. 15.) 게시 후 수산물 수출업계의 큰 관심을 받으며 지원신청이 마무리되었다.

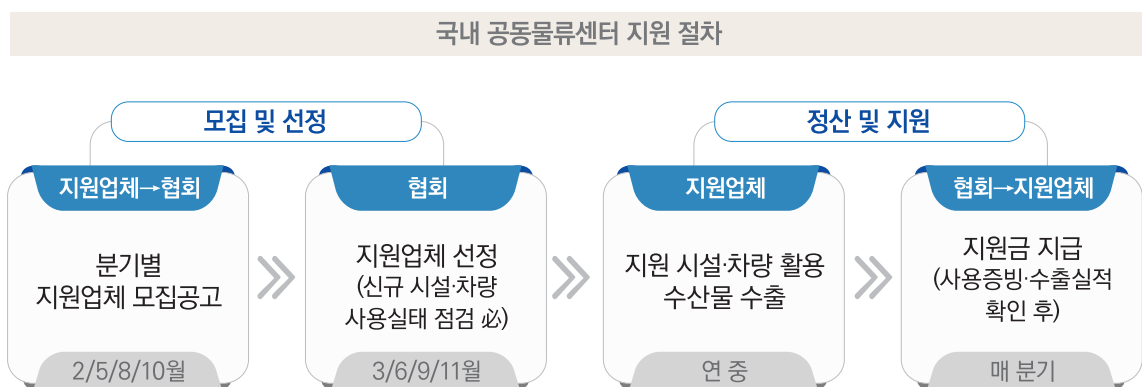
업계의 수요가 증대되는 만큼 지속적으로 해당 사업을 운영하며 지원해 나갈 예정이며 앞으로도 수산물 수출업체의 많은 관심과 참여를 기대한다.

3. 국내 저온 저장시설 보관 지원

「국내 저온 저장시설 보관 지원」사업은 수산물 수출업체의 냉동·냉장 보관 비용 부담을 완화하기 위해 저온 저장시설 이용에 따른 보관 비용을 지원하는 사업으로, 올해 새롭게 도입되었다.

1분기 사업 운영 결과 총 16개 업체가 최종 선정되어 지원을 받았고, 사업 시행 첫 분기임에도 불구하고 수산물 수출업체의 높은 참여를 끌어내며 사업의 필요성과 현장 수요를 확인할 수 있었다.

현재 2분기 모집이 완료된 가운데, 향후 3~4분기에도 온라인 사업 신청 통합시스템(biz.k-seafoodtrade.kr)을 통해 지속적으로 참여업체를 모집할 예정이다.



담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 02-6300-8701~6 / FAX. 02-6300-8900)



부산국제수산물EXPO 주관

대한민국 대표 수산물 비즈니스 플랫폼, 부산국제수산물EXPO

부산국제수산물EXPO(이하 'BISFE')는 국내 수산 기업이 세계 시장과 직접 만나는 대한민국 대표 수산물 비즈니스 플랫폼이다.

국내외 수산기업과 바이어, 유관기관이 한자리에 모여 수출 상담과 글로벌 네트워크를 구축하고 새로운 비즈니스 기회를 창출하며, 국내 수산기업의 해외시장 진출과 경쟁력 강화에 기여하고 있다.



» 참가 기업 맞춤형 지원 서비스 제공

△지원사업 연계를 통한 참가비 부담 완화 △전시 부스 구성 및 운영 컨설팅 △효과적인 제품 마케팅 전략 안내 △국내외 바이어 매칭 지원 등 기업별 맞춤형 지원을 추진할 예정이다.

특히 전시회 참가 경험이 부족한 기업도 성공적으로 시장을 개척할 수 있도록 준비 과정부터 현장 대응까지 함께하며, 수산기업의 새로운 비즈니스 기회 창출을 지원할 예정이다.

» BISFE 2025 개최 성과

- 참가업체 : 480개사(30개국)
- 전시규모 : 1,200부스
- 방문객 : 15,543명
- 수출상담 : 233,644천 불

한국수산물무역협회와 벡스코가 공동 주관하는 BISFE는 올해로 24회째를 맞이하며, 명실상부한 국내 최대 수산물 전시회로 성장해 왔다.

기업의 글로벌 시장 진출을 위해서는 해외 전시회 참가와 함께 국내 비즈니스 플랫폼의 경쟁력 강화도 중요하다. 전시회의 성장은 어느 한 기관만의 노력으로 이루어지지 않으며, 참가기업, 바이어, 유관기관이 함께 만들어갈 때 국내 수산업을 대표하는 글로벌 플랫폼으로 성장할 수 있다.

BISFE 역시 세계적인 글로벌 수산물 비즈니스 플랫폼으로 도약하는 것이 목표이다. 앞으로도 대한민국 수산업의 미래를 이끄는 BISFE에 많은 관심과 참여를 바란다.



- (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

수산물 TRQ 수입권 공매·배분

협회는 지난 4월부터 6월까지 2026년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남, 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저울관세율할당(TRQ) 및 수입권공매 입찰」을 진행하여, 43,656톤이 낙찰(연간 물량 72,646t 중 낙찰 누계 43,656t)되었다.

품목별 현황

수입권 공매 결과

(단위: 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량 (B)	잔량 (A-B)
합계	72,646	43,656	28,990
한-아세안	7,300	3,500	3,800
한-베트남	15,000	7,500	7,500
한-중	47,380	32,656	14,724
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	559.5	1,517.5
바지락(염장, 염수장)	290	144	146
바지락(냉동)	330	330	-
복어(활어)	140	68.5	71.5
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 저울관세율할당 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://susantqr.kr>)에 수시로 게재됩니다.

담당·문의_ 협회 수입관리부(TEL. 02-6300-8803~5 / 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. 2026년도 6월을 기준으로 7.37t을 추천하여 뱀장어 양식어가에 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

- (1) 할당관세 관련 자세한 사항은 www.kfta.net의 공지 사항을 참고하시기 바랍니다.
- (2) 2026년도 할당관세 추천요령 일부가 개정되었으니, 업무에 차질 없으시길 바랍니다.

담당·문의_ 협회 수입관리부(TEL. 02-6300-8803~5 / FAX. 02-6300-8700)



관세청, 중동 물류 위기 극복을 위한 ‘수입 운임 특례’ 전격 시행



관세청은 중동전쟁으로 인한 국제 물류비 폭등이 물가에 미치는 부정적 영향을 완화하기 위하여 ‘수입 운임 특례’를 시행한다고 밝혔다. 운임 특례의 효력은 개정 관세법 시행령 부칙에 따라 2026년 3월 1일 이후 수입 신고분부터 소급 적용된다.

중동전쟁으로 호르무즈 해협의 통행이 제한됨에 따라, 호르무즈 해협이 아닌 중동발 우회항로를 통해 원유 등 국가 경제 필수 물품을 긴급 수혈하는 경우가 늘어나고 있다. 이때 수입 기업은 높은 운임과 함께, 상승한 운임이 과세가격에 반영됨으로써 관세 등으로 인한 이중 부담을 떠안게 된다.

이번 운임 특례는 중동전쟁으로 급등한 높은 운임을 과세가격에 그대로 반영하지 않고, 전쟁 발발 이전의 통상운임을 과세가격으로 적용하는 것이 골자이다.

지원 대상에는 중동전쟁 발발 이후 호르무즈 해협을 경유하지 않는 중동발 우회항로를 이용한 선박과 긴급한 필요 등에 따라 선박운송 대신 항공편을 이용하여 운송한 경우가 포함된다. 또한, 전쟁 발발로 호르무즈 해협을 빠져나오지 못해 고립되었던 선박까지 지원 대상에 포함된다.

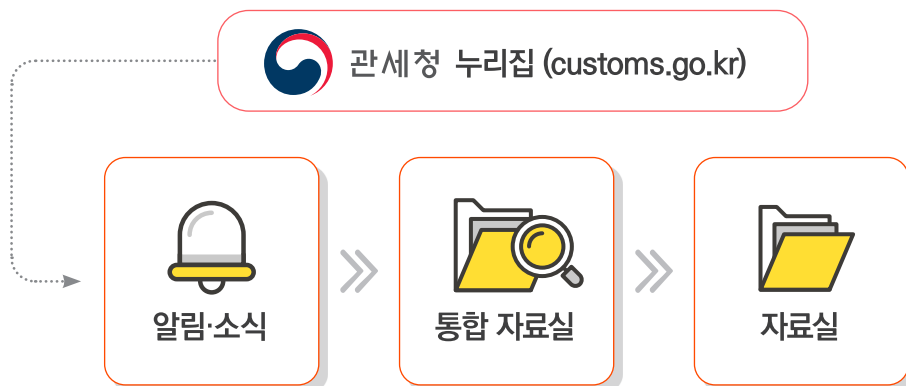
운임 특례의 적용 범위에는 일반적인 운임과 체선료 등 각종 운송 관련 비용에 더해 최근 전쟁으로 인해 대폭 상승한 운송 보험료도 포함된다.

운임 특례를 신청하는 수입 기업은 실제 지불한 운임을 기준으로 잠정적인 가격신고를 한 후, 추후 통상운임을 적용하여 확정 신고하면 된다. 잠정 가격신고를 누락하고 수입신고를 마친 경우라도, 세금 환급 신청을 하면 차액을 돌려받을 수 있다.

특례 적용을 위해서는 가격신고 시 운임 등 지원 항목을 선택하고 '중동 상황 운임특례 적용'을 기재하여야 한다. 또한, 특례 적용 대상 여부를 확인할 수 있는 증빙서류와 실제운임 및 통상운임 관련 서류의 구비도 필요하다.

이명구 관세청장은 “이번 운임 특례가 중동전쟁으로 막대한 피해를 본 우리 수입 기업을 지원하고 물가안정에도 기여하기를 바란다”라며, “관세청은 국가적 위기를 극복하기 위해 앞으로도 다양한 정책 수단을 동원하여 최선의 노력을 다하겠다”라고 밝혔다.

운임 특례의 구체적인 내용은 관세청 누리집(customs.go.kr)을 통해 확인할 수 있다.



담당 부서	심사정책과	책임자	과 장	박천정	042-481-7860
		담당자	사무관	남우현	042-481-7628

출처: 관세청 기업심사과 보도자료 2026.05.08.

통계자료
—
수출국가별
수출 통계

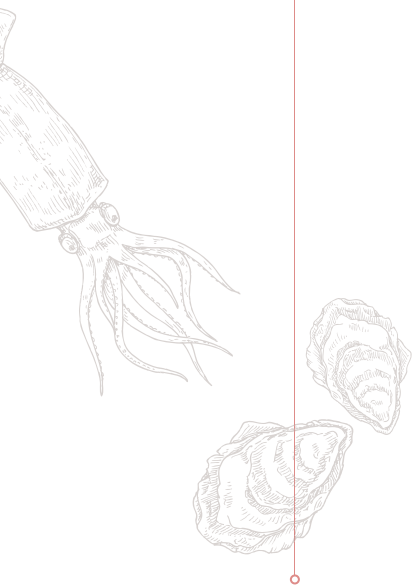
(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~5월)	2026년(1~5월)	비중	증감	증감률
전체	물량	763,231	287,254	354,557	100.0%	67,303	23.4%
	금액	3,323,960	1,323,444	1,578,230	100.0%	254,786	19.3%
중국	물량	162,606	51,591	91,427	25.8%	39,836	77.2%
	금액	618,825	230,919	325,250	20.6%	94,332	40.9%
일본	물량	105,651	49,452	47,178	13.3%	△2,275	△4.6%
	금액	679,542	243,960	283,693	18.0%	39,733	16.3%
미국	물량	35,725	16,480	14,812	4.2%	△1,668	△10.1%
	금액	522,085	233,894	251,819	16.0%	17,925	7.7%
태국	물량	115,929	36,438	42,160	11.9%	5,722	15.7%
	금액	258,124	110,050	133,600	8.5%	23,551	21.4%
베트남	물량	63,009	27,275	24,836	7.0%	△2,439	△8.9%
	금액	226,556	99,467	90,761	5.8%	△8,706	△8.8%
러시아	물량	11,272	6,349	10,942	3.1%	4,593	72.3%
	금액	108,053	48,733	57,451	3.6%	8,718	17.9%
나이지리아	물량	39,025	4,671	24,046	6.8%	19,376	414.8%
	금액	50,659	5,216	43,193	2.7%	37,977	728.1%
프랑스	물량	5,303	2,189	4,849	1.4%	2,659	121.5%
	금액	68,953	27,915	39,582	2.5%	11,668	41.8%
대만	물량	6,918	2,790	3,019	0.9%	228	8.2%
	금액	83,029	38,622	36,214	2.3%	△2,409	△6.2%
캐나다	물량	3,563	1,411	1,494	0.4%	83	5.9%
	금액	59,188	24,600	25,483	1.6%	884	3.6%

품목별
수출 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~5월)	2026년(1~5월)	비중	증감	증감률
전체	물량	763,231	287,254	354,557	100.0%	67,303	23.4%
	금액	3,323,960	1,323,444	1,578,230	100.0%	254,786	19.3%
김	물량	37,605	17,481	16,853	4.8%	△628	△3.6%
	금액	1,133,232	496,730	478,946	30.3%	△17,784	△3.6%
참치	물량	166,347	54,430	54,180	15.3%	△251	△0.5%
	금액	543,752	191,882	243,381	15.4%	51,499	26.8%
고등어	물량	144,172	42,647	85,404	24.1%	42,757	100.3%
	금액	199,778	46,945	154,327	9.8%	107,382	228.7%
이빨고기	물량	2,485	1,367	1,584	0.4%	218	15.9%
	금액	75,590	42,011	53,309	3.4%	11,298	26.9%
굴	물량	10,016	5,322	6,545	1.8%	1,223	23.0%
	금액	74,093	38,757	45,572	2.9%	6,815	17.6%
오징어	물량	31,448	9,949	13,537	3.8%	3,587	36.1%
	금액	113,187	41,505	42,312	2.7%	807	1.9%
게	물량	2,213	958	862	0.2%	△97	△10.1%
	금액	81,035	37,053	38,806	2.5%	1,753	4.7%
명태	물량	27,065	5,758	22,623	6.4%	16,865	292.9%
	금액	50,707	12,127	36,627	2.3%	24,500	202.0%
삼치	물량	24,510	10,107	8,943	2.5%	△1,164	△11.5%
	금액	73,211	28,897	30,629	1.9%	1,732	6.0%
왕게	물량	854	312	1,252	0.4%	940	300.9%
	금액	19,054	5,521	25,514	1.6%	19,993	362.1%
전복	물량	3,652	1,212	1,792	0.5%	580	47.9%
	금액	54,778	18,810	21,984	1.4%	3,174	16.9%
넙치	물량	7,437	3,240	2,453	0.7%	△787	△24.3%
	금액	57,990	23,554	21,494	1.4%	△2,060	△8.7%
어묵	물량	10,560	4,605	4,009	1.1%	△597	△13.0%
	금액	37,119	16,051	13,167	0.8%	△2,885	△18.0%
붕장어	물량	3,176	1,190	1,624	0.5%	434	36.5%
	금액	30,112	11,669	10,801	0.7%	△868	△7.4%



통계자료
—
수입국가별
수입 통계

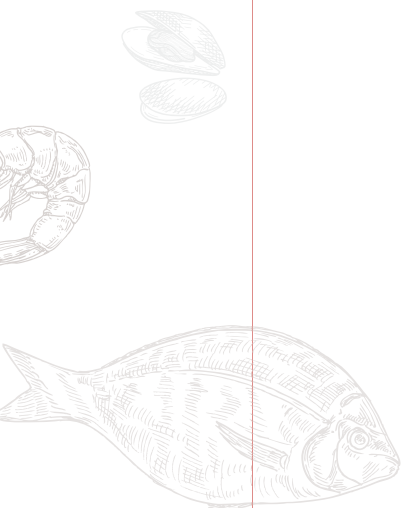
(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~5월)	2026년(1~5월)	비중	증감	증감률
전체	물량	7,145,961	2,964,608	2,258,034	100.0%	△706,574	△23.8%
	금액	6,435,782	2,592,025	2,643,777	100.0%	51,752	2.0%
중국	물량	958,675	377,016	345,806	15.3%	△31,210	△8.3%
	금액	1,494,000	622,204	605,186	22.9%	△17,018	△2.7%
러시아	물량	274,749	114,345	119,546	5.3%	5,201	4.5%
	금액	949,492	375,902	420,820	15.9%	44,918	11.9%
베트남	물량	178,489	66,111	63,799	2.8%	△2,313	△3.5%
	금액	849,875	305,534	333,324	12.6%	27,790	9.1%
노르웨이	물량	85,831	40,190	27,254	1.2%	△12,937	△32.2%
	금액	603,549	253,905	259,728	9.8%	5,822	2.3%
칠레	물량	66,842	31,637	33,162	1.5%	1,525	4.8%
	금액	220,214	118,072	112,470	4.3%	△5,601	△4.7%
일본	물량	62,291	22,591	15,454	0.7%	△7,137	△31.6%
	금액	247,282	87,341	105,701	4.0%	18,360	21.0%
페루	물량	54,009	13,107	28,205	1.2%	15,098	115.2%
	금액	279,170	88,389	104,211	3.9%	15,821	17.9%
미국	물량	59,740	20,103	25,060	1.1%	4,957	24.7%
	금액	211,022	72,367	89,209	3.4%	16,843	23.3%
인도	물량	3,586,442	1,453,645	1,286,346	57.0%	△167,299	△11.5%
	금액	173,305	75,956	67,702	2.6%	△8,253	△10.9%
태국	물량	19,175	7,867	7,376	0.3%	△491	△6.2%
	금액	141,057	57,454	53,166	2.0%	△4,288	△7.5%

품목별
수입 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년(1~5월)	2026년(1~5월)	비중	증감	증감률
전체	물량	7,145,961	2,964,608	2,258,034	100.0%	△706,574	△23.8%
	금액	6,435,782	2,592,025	2,643,777	100.0%	51,752	2.0%
연어	물량	44,019	19,788	23,327	1.0%	3,539	17.9%
	금액	494,852	218,592	251,822	9.5%	33,230	15.2%
오징어	물량	164,676	53,456	64,873	2.9%	11,417	21.4%
	금액	672,613	237,328	198,985	7.5%	△38,343	△16.2%
새우살	물량	48,650	17,728	20,707	0.9%	2,978	16.8%
	금액	400,793	146,427	169,592	6.4%	23,165	15.8%
명태	물량	179,536	77,332	81,338	3.6%	4,006	5.2%
	금액	352,521	137,287	159,494	6.0%	22,207	16.2%
참치	물량	28,980	11,268	15,363	0.7%	4,096	36.3%
	금액	258,878	121,309	158,368	6.0%	37,060	30.5%
새우	물량	60,370	22,815	21,870	1.0%	△945	△4.1%
	금액	370,607	147,244	144,729	5.5%	△2,515	△1.7%
낙지	물량	28,888	10,011	10,423	0.5%	412	4.1%
	금액	262,976	84,964	89,016	3.4%	4,052	4.8%
고등어	물량	61,704	33,396	18,284	0.8%	△15,112	△45.3%
	금액	201,097	96,179	88,457	3.3%	△7,722	△8.0%
주꾸미	물량	30,716	12,353	12,181	0.5%	△172	△1.4%
	금액	196,269	77,230	82,000	3.1%	4,770	6.2%
소금	물량	5,686,025	2,380,213	1,656,717	73.4%	△723,496	△30.4%
	금액	261,269	117,140	78,135	3.0%	△39,005	△33.3%
넙치	물량	22,551	8,908	10,130	0.4%	1,221	13.7%
	금액	61,720	23,052	29,474	1.1%	6,422	27.9%
어묵	물량	3,854	1,658	1,284	0.1%	△374	△22.6%
	금액	16,781	7,451	5,464	0.2%	△1,987	△26.7%
이빨고기	물량	810	263	328	0.0%	65	24.7%
	금액	12,775	3,517	5,180	0.2%	1,663	47.3%
전복	물량	631	275	303	0.0%	28	10.1%
	금액	9,628	4,565	3,962	0.1%	△604	△13.2%
붕장어	물량	1,718	547	628	0.0%	81	14.8%
	금액	8,979	2,792	3,288	0.1%	496	17.8%
김	물량	348	141	94	0.0%	△47	△33.4%
	금액	7,229	2,620	1,629	0.1%	△992	△37.8%
굴	물량	76	38	26	0.0%	△12	△31.6%
	금액	703	351	269	0.0%	△82	△23.2%





해양수산부, 어한기 물가 안정 위해 정부 비축수산물 8천 톤 시장 공급

- 해양수산부는 5월 20일(수)부터 7월 15일(수)까지 어한기 물가 안정을 위해 정부 비축수산물 물량 최대 8천 톤을 시장에 공급한다고 밝혔다.
- 공급 품목은 명태 5,500톤, 고등어 1,000톤, 오징어 900톤, 갈치 600톤이며, 가격 상승 및 수급 불안 품목 위주로 선정되었다.
- 정부 비축수산물은 전통시장, 마트, 온오프라인 도매시장, B2B 등을 통해 공급되며, 시중 가격 대비 최대 30~40% 할인된 가격으로 판매된다.

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



올해 해파리 대량 출현 예상, 방지대책 시행

- 해양수산부는 올해 고수온의 영향으로 해파리 대량 출현이 예상됨에 따라 「2026년 해파리 어업피해 방지대책」을 마련해 시행한다고 밝혔다.
- 국립수산물과학원 조사 결과, 평년보다 높은 수온으로 인해 보름달물해파리가 5월 말~6월 초 남해안을 중심으로 고밀도 출현할 것으로 전망된다.
- 정부는 해파리 부착 유생 제거, 민관 상시 예찰 강화, 해파리 대응 기구 운영, 해파리 수매 및 제거 작업을 추진한다. 또한, 국민 누구나 해파리 발견 시 '해파리 신고 웹'에 신고할 수 있다.

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



태국 식품시장, 통조림 등 장기 보관 식품 수요 증가

- 생활비 상승과 경기 불확실성 확대에 따라 소비자들은 가격 경쟁력, 영양성, 보관성을 갖춘 통조림 제품을 필수 식품으로 인식하며 소비가 확대되었다.
- 태국 통조림 해산물 시장은 2026년부터 2033년까지 연평균 3.3% 성장해 2033년 약 20억 달러 규모에 이를 것으로 전망되며, 통조림 생선 제품이 시장 성장을 주도하고 있다.
- 이 같은 흐름에 따라 장기 보관이 가능하고 조리가 간편하며 가격 부담이 낮은 식품군에 대한 수요가 확대되면서, 태국 내 가공식품 시장 내 '실용 소비' 트렌드가 더욱 강화되고 있다.

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



일본 내 굴 생산량 감소, 한국산 수입 급증

- 2025년 발생한 폭염으로 해수 온도가 상승하고 일본 현지 굴의 생육 불량과 폐사가 이어지며, 2026년 1월부터 3월까지 한국 굴 수입량은 전년 동기 대비 약 2배가량 급증했다.
- 2025년 기준 일본 내 한국산 굴 수입액이 차지하는 비중은 약 97.1%로 절대적인 위치를 차지하고 있으며, 2026년 한국산 굴의 수입액 또한 전년 동기보다 약 92.2% 급증했다.
- 한국산 냉동 굴은 주로 수입 상사를 거쳐 유통되며, 소매용 팩으로 판매되거나 대용량으로 가공 공장에 납품된다.

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



베트남, 할랄 제품·서비스 품질관리 규정 발표

- 베트남 정부는 할랄 제품·서비스의 품질관리와 산업 육성을 위한 신규 규정을 발표하고 적용 기준을 구체화했다. 해당 규정은 2026년 6월 1일부터 시행될 예정이다.
- 베트남 내 유통되는 할랄 제품은 원료부터 생산·포장·유통까지 할랄 기준을 충족해야 하며, 제품 라벨에 'HALAL(할랄)' 또는 '할랄 제품' 문구를 표시해야 한다.
- 베트남 할랄 인증은 한국 제조사가 직접 신청하거나 현지 수입업자를 통해 진행할 수 있으며, 반드시 공인 기관을 선택해야 법적 효력이 인정된다.

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



베트남, 식품안전국 수입식품 국가 검사 기준 확립

- 베트남 식품안전국은 수입식품 안전 국가 검사와 관련한 공문을 발행하고, 식품·식품첨가물·식품용 기구 및 포장재의 국가 검사 적용 기준을 구체적으로 안내했다.
- 동일한 품목이라도 식품첨가물, 식품 원료, 건강기능식품, 수출용 원료 등 사용 목적에 따라 국가 검사 대상 여부와 적용 절차가 달라질 수 있음을 명확히 했다.
- 국가 검사 대상 여부는 HS코드뿐만 아니라 제품의 실제 용도와 유통 형태에 따라 결정되며, 일부 식품 원료 및 수출용 제품은 검사 면제 대상이 될 수 있다.

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

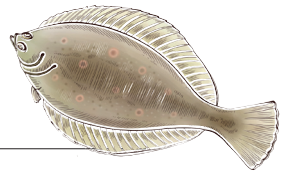


제철 수산물이 좋다!

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 여름 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?

1

15분만에 색을 바꾸는 바다의 카멜레온 넙치



넙치는 바다의 카멜레온이라고 불릴 만큼 주변 환경에 맞춰 색을 변경하는 능력이 있다. 이 덕분에 바닷속에서 숨바꼭질의 달인으로 꼽히기도 한다. 넙치는 알에서 깨어난 직후 두 눈이 양쪽에 있다가 자라면서 오른쪽눈이 왼쪽으로 이동해 양쪽 눈이 모두 왼쪽으로 모이는 독특한 성장 과정이 있다는 것이다.

넙치를 광어라고도 부르는데, 두 이름은 모두 표준어로 쓰인다. 넙치를 생각하면 자연스럽게 따라오는 좌광우도라는 말이 있다. 넙치(광어)의 눈은 왼쪽, 가자미와 도다리는 눈이 오른쪽에 모여 있기 때문이다. 이 외에도 넙치는 입이 크고 날카로운 이빨이 있지만, 도다리와 가자미는 입이 작고 이빨이 거의 없다. 넙치는 긴 타원형으로 가장 크고 가자미는 그보다 작은 타원형, 도다리는 마름모꼴에 크기가 가장 작다.



재료

넙치 200g, 래디시(적양파) 약간, 딜(이탈리안 파슬리) 약간, 라임즙(레몬즙) 1~2개 분량, 올리브유 5큰술, 올리고당 1큰술, 소금 약간, 후추 약간

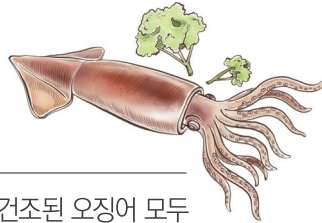


넙치 세비체 조리방법

- ① 넙치회를 한입 크기로 썰어 차갑게 준비한다.
- ② 볼에 레몬즙, 올리브유, 소금, 후추를 섞어 소스를 만든다. 여기에 올리고당을 조금 넣으면 산미가 부드러워진다.
- ③ 얇게 썬 적양파, 다진 딜이나 파슬리, 필요하면 오이·토마토·케이퍼를 넣어 섞는다.
- ④ 넙치를 소스에 넣고 가볍게 버무린 뒤 10~20분 정도만 차갑게 둔다.
- ⑤ 넓은 접시에 담고 허브, 후추, 레몬껍질이나 라임(레몬) 조각으로 마무리한다.

** 회는 산에 오래 닿으면 식감이 변할 수 있어 먹기 직전에 빠르게 섞어야 합니다.

남녀노소 누구나 사랑하는 수산물 오징어



오징어는 고단백·저지방 식재료로, 신선한 생물과 건조된 오징어 모두 이용할 수 있다. 영양도 우수하며 독특한 향미가 있어 회, 볶음, 튀김, 전, 젓갈 등으로 이용된다. 오징어는 지구상의 모든 바다에 서식하는 난류성 연체동물이다. 우리가 흔히오징어라고 부르는 종류는 ‘살오징어’를 뜻하는데 살오징어는 4~5월 말까지 금어기이고, 여름이 시작되는 6월부터 금어기가 해제된다.

《동의보감》·《물명고》·《물보》·《전어지》·《규합총서》 등의 옛 문헌에 따르면 우리말로 오중어·오증어·오적어·오적이·오직어 등으로 불렸으며, 한자어로는 오적어(烏賊魚)가 표준어였고, 오족(烏鰐)·남어(鰐魚)·묵어(墨魚)·흑어(黑魚)라고도 하였다.

오징어가 특히 주목받는 대목은 ‘피로 회복’ 이미지다. 마른 오징어 표면에 하얗게 올라오는 가루가 타우린이라는 이야기가 널리 알려지면서, 오징어는 회복을 돕는 식재료처럼 인식되기도 했다. 실제로 타우린은 간 기능과 관련해 언급되고, 혈중 콜레스테롤 관리에 도움이 된다는 평가도 있다. 또 DHA 같은 지방산과 아연, 비타민 E 등은 성장기 아이들의 두뇌 발달이나 중장년층의 인지 건강과 관련이 있다.



재료

오징어 2마리, 두부 1/2모, 당면 한 줌, 양파 1/2개, 당근 1/4개, 부추 한 줌, 달걀 1개, 다진 마늘 1큰술, 소금 1작은술, 후추 약간, 참기름 1큰술, 식용유 약간, 밀가루 또는 전분 약간



오징어순대 조리방법

- 1 오징어는 몸통과 다리를 분리하고 깨끗이 손질한다.
- 2 두부는 물기를 빼고, 당면은 불려서 익힌 뒤 잘게 자른다.
- 3 오징어 다리, 양파, 당근, 부추를 잘게 다진다.
- 4 볼에 손질한 재료와 달걀, 마늘, 소금, 후추, 참기름을 넣고 섞는다.
- 5 오징어 몸통 안쪽에 밀가루나 전분을 살짝 묻힌 뒤 속을 80% 정도만 채운다.
- 6 입구를 이쑤시개로 막고 김 오른 찜기에 10~12분 찜다. 한 김 식힌 뒤 썰어낸다.

죽어 천년을 사는

민어

“옷칠 간 데 민어 부레 간다”

천년을 간다는 옷칠과 부레풀은 궁합이 잘 맞는다는 의미

민어는 특히 다른 생선들과 달리 부레가 다양한 용도로 이용된다.

동의보감에는 민어를 회어라 했으며 “맛이 좋고 독이 없다. 부레는 어표라고도 하는데 갯풀(아교阿膠)을 만들어 쓰면 좋으며 파상풍을 치료하기도 한다.”라고 기술돼 있다.

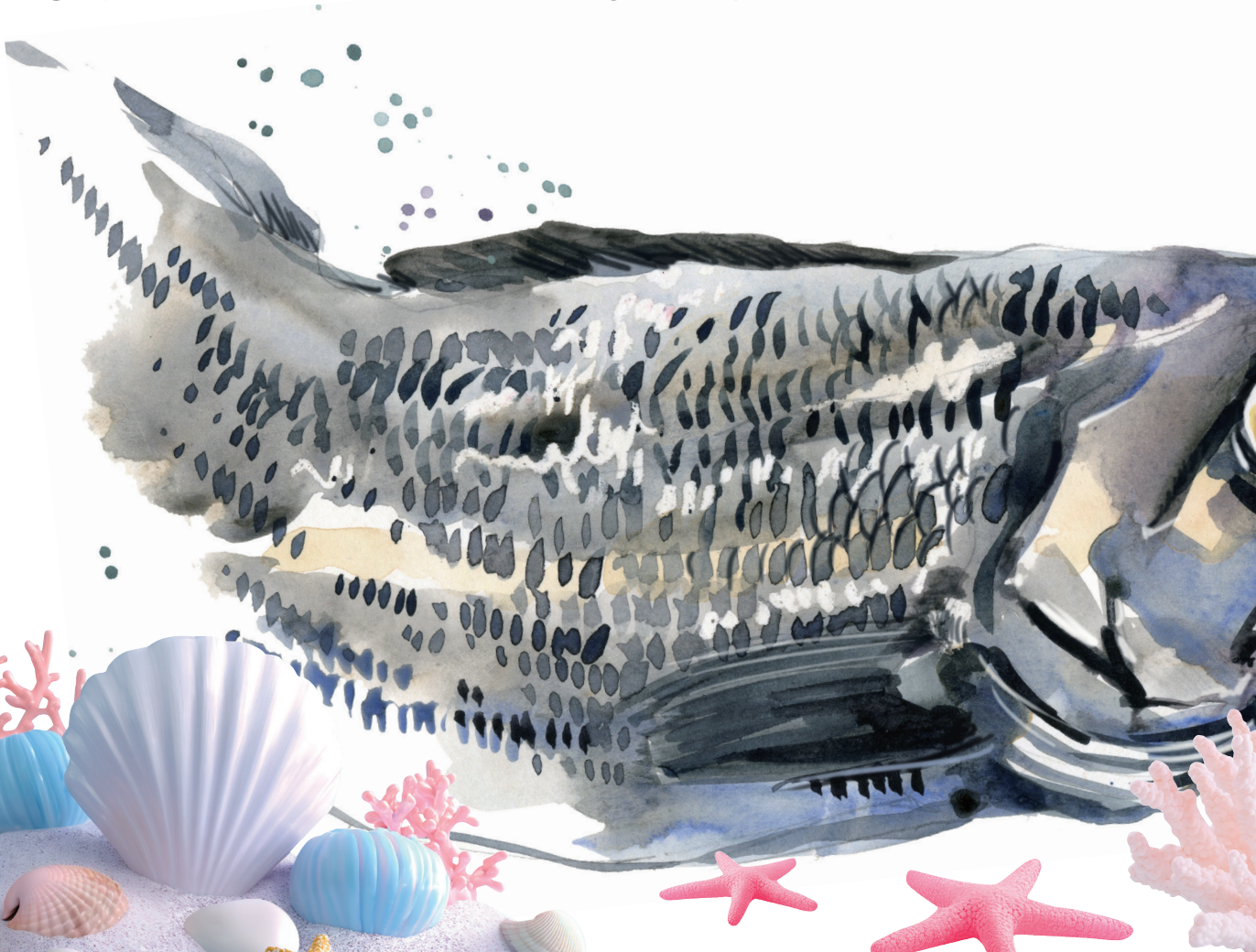
민어는 부레를 끓여서 만든 부레풀은 어교, 어표교, 민어풀이라고도 불리는데 교착력이 강해 우리 선조들은 고급 장롱을 비롯해 문갑, 등가구를 만들거나 함축선의 부챗살과 갯대를 붙일 때 널리 이용했다.

“옷칠 간데 민어 부레 간다.”는 속담은 이러한 배경에서 비롯됐다.

이는 강강술래에 나오는 “이 풀 저 풀 다 둘러도 민어풀 따로 없네.”라는 메김소리와도 관련이 깊다.

어느덧 화학 접착제에 밀려나고 말았지만, 천년을 가도 썩지 않는 옷칠과 궁합이 잘 맞아 접착제로도 그 효능이 뛰어난 게 바로 민어풀이다. 천년을 간다는 옷칠과 부레풀은 궁합이 잘 맞는다는 의미이다.

또한 민어의 부레는 교질 단백질인 젤라틴과 콘드로이틴이 주성분으로서 이들은 피부의 노화를 예방하면서 탄력을 주는 것으로도 널리 알려져 있다.





‘암치 뼈다귀에 불개미 덤비듯’이란 속담도 있다.

암치는 배를 갈라 소금에 절려 말린 민어의 암컷, 혹은 배를 갈라 소금에 절여 말린 민어를 통틀어 이르는 말(염민어)이고 혹자는 민어의 새끼를 안치라고도 한다. 이익이 있을 만한 것에 못사람이 덤비는 것을 비유하여 이르는 말이다.

이 밖에도 우리의 선조는 민어 부레를 ‘가보’라고 불리는 음식을 만드는 데도 활용했다. 가보는 민어 부레 속에 쇠고기/두부/오이 등으로 소를 넣고 삶아 동글게 썰어서 먹는 음식으로 일종의 어(漁)순대이다.

제사상의 터줏대감, 삼복더위의 보양식

‘백성의 물고기’ 뜻을 가진 민어(民魚)는 예로부터 남녀노소, 귀천의 구별 없이 모두가 즐겼던 생선이다.

민어는 조기와 같은 민어과에 속하는 난류성 어류로 빛깔이 등 쪽은 회청색, 배 쪽은 회백색으로 큰 것은 몸길이가 1m를 넘고 무게도 20kg에 달하니 바닷고기치고는 귀골이요, 크기도 가히 팔척장신이라고 할 만하다.

그만큼 두드러진 격조를 갖춘 덕에 우리 조상들은 아무리 가난해도 제사상이나 혼례상에 빠짐없이 민어를 올렸는데, 비린내가 없고 비늘도 두껍고 커서 의례상 차림에 맞춤이고 음식으로 장만하기 편했기 때문이었을 것이다.

탈 없이 한여름을 넘기면 “무더위를 이겨냈다”고 한다. 이기려면 싸워야 하고 싸우려면 힘이 필요한데 무더위는 삼복이 고비다. 복날엔 보신 음식을 먹는 복달임을 한다.

‘복더위에 민어찜은 일품, 도미찜은 이품, 보신탕은 삼품’이라는 말이 전해오는 것처럼 더위에 지친 기력을 회복시키는 효력은 도미나 보신탕을 능가하는 것으로도 알려져 있다.

반세기 전 복날 서울의 서민들은 보신탕이나 추어탕을 해 먹었고, 반가에선 육개장과 삼계탕을 끓였으며, 더 넉넉한 집은 민어 잔치를 벌였다고 한다. 큰 민어는 길이 1~1.2m에 무게가 15kg쯤 되니 집안 잔치를 할 만한 크기다.

민어 살은 화와 구이로 먹고, 머리, 뼈, 내장은 탕을 끓인다. 부레와 꺾질은 기름소금에 찍어 먹으면 별미다. 말린 민어포는 굴비 못지않게 우리 민족이 즐겼던 건 어물로, 백종날, 우란분에 조기와 더불어 널리 활용되었고, 어란은 안주로는 귀물 중 귀물이다. 이처럼 민어는 비늘 말고는 버리는 것이 없다.

민어는 물고기 중에서 소화 흡수가 빨라 어린이들의 발육을 촉진하고 노인 및 큰 병을 치른 환자의 건강 회복에 가장 좋은 식품이라 하여 동의보감에는 민어를 회어라고 소개하고 있다.

출처: 속담 속 바다 이야기
(국립수산물과학원 발행)



일본 나가사키, 누가 짬뽕 먹으러 가



(사)한국수산물역협회
주임 황수민



그건 바로 나다.

짧은 기간이지만 나가사키에 거주하며 일주일에 한 번은 꼭 짬뽕을 먹었다.

일본 서쪽 끝자락의 작지만 활기찬 항구도시 나가사키에서 함께했던 한 그릇의 짬뽕은 단순한 식사를 넘어 일상의 작은 즐거움이었다. 푸짐하게 담긴 해산물과 채소, 그리고 깊고 시원한 국물이 어우러진 그 맛은 지금도 선명하게 기억에 남아 있다.

나가사키 짬뽕은 역사가 꽤 깊다.

당시 외국과 교류가 활발하였던 나가사키에 거주하던 중국인 유학생들을 위해 저렴하면서도 영양가 높은 한 끼를 제공하고자 탄생한 음식이 바로 오늘날의 나가사키 짬뽕의 시작으로 전해진다.

한국식 짬뽕과는 다른 담백하고 깊은 풍미가 느껴지는 나가사키 짬뽕은 돼지 뼈와 닭 뼈를 우려낸 진한 육수에 신선한 해산물과 채소를 푸짐하게 담아낸 것이 특징이며, 우동보다는 얇지만, 라면보다는 두꺼운 면발이 정말 매력적이다.

그때 맛본 짬뽕의 맛이 종종 그리워 한국에 돌아온

뒤에도 이곳저곳 나가사키 짬뽕 맛집을 찾아다녔지만, 현지에서 먹었던 그 맛을 완벽하게 재현하는 곳을 찾기는 쉽지 않았다.

음식은 같은 재료와 조리법으로 만들어도 그 지역의 풍경과 공기, 그리고 그곳에서의 추억까지 담아내기 어려운 법이다.

여러 식당을 직접 찾아다니며 저마다의 개성과 전통을 지닌 짬뽕을 맛보았고, 그중에서도 오랫동안 기억에 남는 곳들이 있었다. 이처럼 유난히 나가사키 짬뽕을 사랑하는 한 사람으로서, 현지에서 직접 경험하고 엄선한 맛집들을 소개하고자 한다.



시카이로

시카이로(四海樓)

원조 나가사키 짬뽕의 발상지로 알려진 이곳은 120여 년의 역사를 이어오며 나가사키를 대표하는 맛집으로 자리매김하고 있다.

이곳의 짬뽕은 유독 진한 해물 향이 특징이다. 한 숟갈 맛보는 순간 왜 이곳이 나가사키 짬뽕의 원조로 불리는지 자연스럽게 알 수 있다. 깊고 풍부한 국물 맛은 오랜 세월 이어져 온 전통의 무게를 느끼게 하며, 관광지 음식점은 비싸기만 하고 맛은 기대에 미치지 못할 것이라는 편견마저 잊게 만든다.

또한 나가사키 항구가 한눈에 내려다보이는 입지 덕분에 음식의 맛뿐만 아니라 아름다운 경관까지 함께 즐길 수 있다. 창밖으로 펼쳐진 항구의 풍경과 짬뽕의 깊은 맛과 어우러져, 이 음식이 오랜 세월 나가사키를 대표하는 향토 음식으로 사랑받아 온 이유를 실감하게 된다.

중화다이하치(中華大八)

누구나 아는 유명한 맛집보다 현지인들이 발걸음을 멈추는 식당을 찾는 것을 좋아한다면 이곳을 추천한다.

나가사키역 인근에 위치한 이곳은 화려하거나 특별한 외관을 갖춘 곳은 아니다. 그러나 오픈 전부터

자연스럽게 웨이팅이 생기고, 그 줄의 대부분이 현지인이라는 사실이 이 식당의 가치를 말해준다.

이곳의 짬뽕은 첫 국물부터 존재감이 강하다.

묵직할 정도로 진한 육수와 그 위에 투박하게 썰어 올린 채소와 해산물이 어우러진 소박한 한 그릇. 한입 한입 먹다 보면 왜 오랫동안 지역 주민들의 사랑을 받아왔는지 자연스럽게 고개가 끄덕여진다.

여행객의 시선보다 현지인의 일상에 조금 더 가까이 다가가고 싶다면, 이곳은 충분히 방문해볼 만한 식당이다.



중화다이하치



교라꾸엔

교라꾸엔(共樂園)

조금 색다른 나가사키의 맛을 찾고 있다면, 이번에는 사라우동(皿うどん)에 도전해 보길 권한다.

또 다른 현지 맛집으로 손꼽히는 이곳은 나가사키 짬뽕뿐만 아니라 사라우동으로도 많은 사랑을 받고 있다. 사라우동은 나가사키 짬뽕과 같은 부리를 가진 향토 음식으로, 익숙한 짬뽕의 풍미를 품고

있으면서도 전혀 다른 매력을 선사한다.

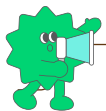
바삭하게 튀겨낸 면 위에 해산물과 채소를 듬뿍 넣어 만든 걸쭉한 소스를 얹어 먹는 방식이 특징이다. 한입 베어 물면 ‘아그작’ 소리와 함께 과자를 먹는 듯한 식감이 느껴지지만, 뒤이어 짬뽕의 감칠맛이 느껴진다. 익숙함과 낯섦이 공존하는 독특한 매력이 이 음식의 가장 큰 특징이라 할 수 있다.

처음에는 과연 이것이 식사인지 간식인지 고개를 갸웃하게 되지만, 어느새 바삭한 면발과 진한 소스의 조화에 빠져 젓가락을 멈추기 어려워진다. 나가사키 짬뽕과는 또 다른 방식으로 나가사키의 맛을 경험하고 싶다면 꼭 한 번 맛보길 추천한다.

음식은 때로는 그 도시를 기억하게 만들고, 그곳에서 보낸 시간을 떠올리게 하는 가장 선명한 기록이 되기도 한다.

그래서일까. 시간이 흘러도 문득 그 맛이 그리워지는 것은 음식 때문만이 아니라 그 음식과 함께했던 풍경과 추억 때문인지도 모른다.

언젠가 나가사키를 방문하게 된다면 원조 짬뽕부터 사라우동까지, 나가사키만의 다채로운 맛을 경험해 보며 작은 도시가 품은 특별한 매력을 느껴보길 바란다.



안 내

(사)한국수산물유통협회는 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 황수민 ☎ 02-6300-8803 / ✉ hsm526@kfta.net

한국수산물무역협회 임직원 전화번호

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

경영 지원부

전무이사 장옥진 02-6300-8601
상무 박종근 02-6300-8602
과장 박애경 02-6300-8603
회원관리, 수산물발전기금 등

수출 지원부

본부장 황강석 02-6300-8701
차장 최승호 02-6300-8703
대리 박소민 02-6300-8705
주임 장희재 02-6300-8704
주임 김성유 02-6300-8702
주임 최수정 02-6300-8706
대일 김·건다시마 수출 촉진
부산국제수산물EXPO(BISFE) 공동주관
리스크 안전망 구축 지원
수출기업 맞춤형 해외시장조사
국내 공동물류센터 지원, 수출통합마케팅 지원
수산물식품 수출유공 표창 및 브랜드대전 주관

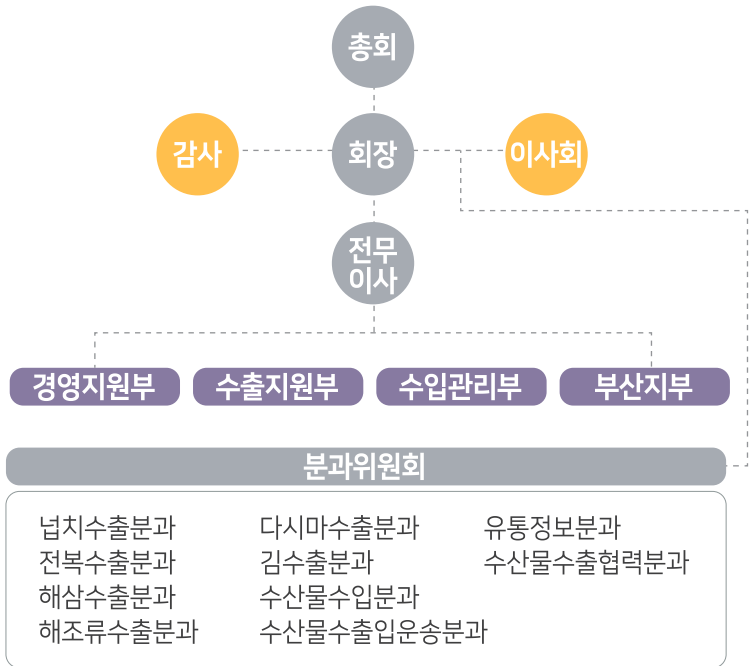
수입 관리부

부장 박상형 02-6300-8801
주임 김채원 02-6300-8802
주임 황수민 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)

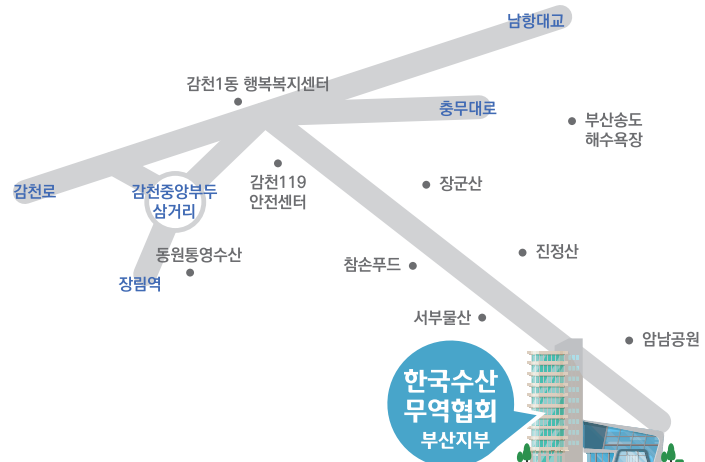
조직도



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



부산지부 오시는 길 _ 부산 서구 원양로 1 수산물공선진화단지 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