www.kfta.net

KFTA

KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

2026년 3분기 Vol.40

한국수산무역협회 소식지



주요사업 안내

리스크 안전망 구축
국내 공동물류센터 지원
부산국제수산EXPO 주관

스페셜 코너

제철 수산물 레시피: 전어, 삼치

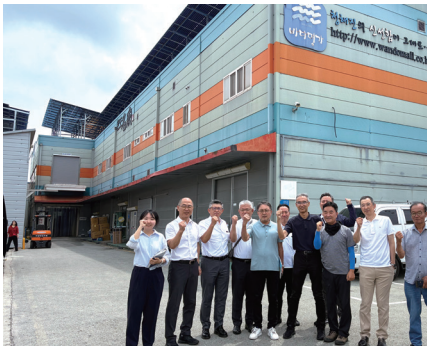
한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

대한민국 수산물 수출입 발전에
한국수산무역협회가 앞장서겠습니다.

2026. 3분기 Vol. 40







한국수산무역협회 소식지 통권 제40호

발행처 한국수산무역협회 **발행인** 배기일 **주소** 48939 부산광역시 중구 충장대로 11(부산무역회관) 401호
TEL 051-996-8600 **FAX** 051-996-8601 **이메일** kfta@kfta.net **홈페이지** www.kfta.net **디자인·인쇄** 크리커뮤니케이션 02) 2273-1775







CONTENTS

한국수산무역협회 근황

한국수산무역협회 본부 부산 이전 04
2026 도쿄 수산박람회 참가 06
한국산 건다시마 수출상담회 사전검품회 개최 07
수산식품 수출업계 간담회 참석 08
신규직원 인사 09

한국수산무역협회 회원사 근황

신규 회원사 소개 10
우수 회원사 소개 11

한국수산무역협회 주요사업 안내

수산식품 수출 유공 및 브랜드대전 12
리스크 안전망 구축 14
국내 공동물류센터 지원 16
부산국제수산EXPO 주관 18
수산물 TRQ 수입권 공매·배분 20
할당관세 적용 추천(새끼뱀장어) 20

알아두면 좋은 수산물 수출입 Tip

EU 포장 및 포장폐기물 규정(PPWR) 21

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

협회, 부산무역회관에 새 둥지 마련 이전 완료

창립 40주년을 맞아 새로운 10년을 위한 도약을 기대

한국수산무역협회는 지난 9월 10일(목) 서울 본부를 부산으로 이전하여 새롭게 업무를 시작했다. 기존 부산지부와 통합한 협회 사무실은 부산광역시 중구에 위치한 부산무역회관 빌딩 401호이다.

협회의 이전은 단순한 본부 소재지의 변경을 넘어 해양수도 부산 시대에 함께 한다는 점에서 의미가 있다. 정부는 부산을 북극항로 개척 등 해양수산 산업의 중심지로 육성하기 위해 해양수산부의 부산 이전을 추진했다. 한국수산무역협회 역시 해양수산 행정과 수출입 물류, 수산 산업 현장에서 수출입 지원사업의 효율적인 추진과 성과를 높이기 위해 부산 이전을 완료했다.

협회의 새로운 보금자리는 부산항과 해운 항만·무역·세관·수산물 검역검사·

부산무역회관 전경



보관창고 등의 관련 기관과 기업들이 인접한 지역에 위치하고 있다. 수산물 수출입은 생산·가공에서 유통·보관·운송·통관에 이르기까지 다양한 분야와 연결되기에 관련 기관과 기업이 밀집된 부산은 수산무역을 대표하는 우리 협회가 자리하기에 적합한 곳이다.

특히 현장에서 회원사 및 유관기관과의 소통과 협력·연대를 강화하고, 수산물 수출입 과정에서 발생하는 애로사항을 보다 신속하게 대응할 수 있기에 협회의 역할과 기능 확대를 도모할 수 있다.

협회의 부산 이전은 회원사의 수출 경쟁력 향상뿐만 아니라 부산의 수산·무역 산업과 지역경제에도 긍정적인 파급효과를 가져올 것으로 기대된다.

협회와 회원사, 해운·물류기업 및 유관기관 간 교류와 협력이 확대되면 수산물 수출입 관련 정보와 경험의 공유가 활발해지고, 회원사의 수출 확대는 부산항을 비롯한 해운·물류·보관·유통 등 연관 산업의 활성화로 이어질 수 있기 때문이다. 나아가 이러한 협력 기반은 회원사의 수출 경쟁력 강화와 부산의 수산 무역 활성화가 함께 이루어지는 선순환으로 이어질 것으로 기대된다.

지금까지 한국산 김(GIM)을 비롯한 수산물을 전 세계 시장에 공급하고 있는 협회 회원사들의 성과는 눈부시다고 할 수 있다. 2025년 수산물 수출액은 33억 3천만 달러로 전년 대비 9.7% 증가하여 역대 최대치를 기록했고, 김 수출액도 11억 3천만 달러로 13.7% 증가해 역대 최대 실적을 달성했다.

2026년 상반기에도 수산식품 수출액은 19억 2천만 달러, 김 수출액은 6억 달러를 돌파하며 증가세를 이어가고 있다. 특히 김(GIM)은 우리 협회의 많은 회원사가 수출하는 대표적인 품목으로서 회원사들은 해외 소비자의 수요에 맞는 제품개발과 품질 향상, 신규 시장 개척 등을 통해 수산식품의 경쟁력 강화에 힘써 왔다. 협회 역시 회원사와의



한국수산무역협회

지속적인 소통을 바탕으로 수출 관련 지원사업을 추진하며 회원사의 수출 활동을 뒷받침하고 있다.

앞으로 협회는 부산의 새로운 거점을 활용해 생산·가공·유통·물류 등 수산물 수출입 전 과정의 현장 수요를 적극적으로 파악하고, 회원사에 필요한 무역실무 및 사업 관련 서비스를 강화해 나갈 예정이다. 또한 부산국제수산EXPO(BISFE)와 수출상담회 등 국제 교류·협력 사업으로 국내 수산기업의 해외시장 진출을 지원하고, 부산이 세계 시장을 연결하는 물류와 수산식품 생산 가공의 비즈니스 거점으로 발전하는 데에도 기여할 계획이다.

올해 창립 40주년을 맞이한 협회의 부산 이전은 지난 과거를 돌아보고 새로운 미래를 준비하는 또 하나의 출발점이다. 1986년 5월 1일 창립 이후 협회가 40년의 역사를 이어올 수 있었던 것은 협회와 회원사가 각자의 자리에서 적극 노력하고 화합과 소통해 온 결과이기도 하다.

앞으로도 회원사와 변화하는 수산 무역 환경에 대응하며 지속가능하고 경쟁력 있는 조직으로 한층 더 성장·발전하여 향후 새로운 10년인 창립 50주년을 함께하는 협회를 만들어 나갈 것이다.

2026 도쿄 수산박람회 (Japan International Seafood Show) 참가

협회는 8.19. ~ 21. 일본 도쿄 빅사이트홀에서 개최된 「도쿄 수산박람회(Japan International Seafood Show)」에 참가했다. 부스 운영을 통해 '2025 수산식품 수출 브랜드대전'에서 수상한 4개사의 출품작 전시를 중심으로 대한민국 우수 수산 식품을 홍보하고, 올해 11.4. ~ 6. 부산 벡스코 제1전시장에서 개최 예정인 '2026 부산국제수산 EXPO'를 널리 알리는 시간을 가졌다.

올해로 28회를 맞이한 도쿄 수산박람회에는 전 세계 700여 개사가 참가하고 약 3만 명의 관람객이 방문하며, 세계 수산 식품 산업의 최신 동향을 한눈에 살펴볼 수 있는 박람회였다. 특히 새로운 해조류 업체의 참가로 파래를 이용한 치즈와 아이스크림을 선보이는 등 수산물을 활용한 이색적인 제품들을 선보여 관람객들의 이목을 집중시켰다. 우리 협회 회원사에서도 총 12개사가 참가하여 일본을 비롯한 해외 바이어들과 적극적으로 소통하며 한국 수산 식품의 우수성과 경쟁력을 알릴 수 있었다.

한편, 배기일 한국수산무역협회 회장은 올해에도 박람회 개최사인 대일본수산회의 초청으로 개막식과 만찬 행사에 참석하였다. 특히 19일 도쿄에서 개최된 만찬에는 대일본수산회 회장과 주일본대한민국대사관 해양수산관, 수협중앙회 도쿄사무소 센터장 등이 참석해 기후변화로 인한 한·일 수산업계가 직면한 위기와 양국이 협력하여 이를 극복해 나갈 방안에 대해 논의하였다.

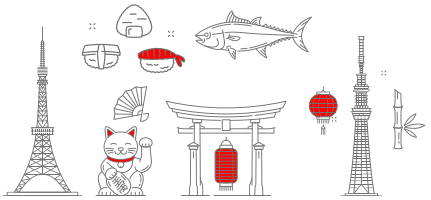
Japan International Seafood Show



▲ 도쿄 수산박람회 순람 중 배기일 협회장과 회원사와의 만남

▼ 부산국제수산박람회 홍보 부스 전경







한국산 건다시마 수출상담회 사전검품회 개최



한국산 건다시마 수출상담회 사전검품회(강평회)

협회는 8월 27일 부산 수산가공선진화단지에서 일본 수입 단체 관계자들과 함께 「한국산 건다시마 수출상담회 사전검품회」를 개최했다.

이번 검품회는 한국산 건다시마 수출상담회를 앞두고 출품 예정 제품의 품질과 등급을 사전에 확인하고, 한·일 양국 간 등급 및 규격에 대한 이견을 최소화하기 위해 마련됐다.

검품회에는 우리 협회를 비롯해 일본 측 3개 단체 관계자가 참석하여 국내 5개 수출업체가 출품한 건다시마의 등급별 샘플 총 39박스에 대한 사전 검품을 진행하였다. 일본 측 관계자들은 출품 제품의 건조 상태와 외관, 등급별 품질 및 규격 적합성 등을 확인했으며, 이후 강평회를 통해 검품 결과를 공유하고 품질 개선을 위한 의견을 교환했다.

일본 측은 올해 출품 제품의 현 상태를 대체로 수용하면서도 향후 안정적인 수출을 위해 몇 가지 개선 사항을 제시하고, 시인성 향상을 위해 포장박스 양쪽 측면에 등급을 표시해 줄 것을 요청했다. 특히 건다시마는 건조 정도와 외관 상태에 따라 상품성이 달라지는 만큼, 일본 시장에서 요구하는 품질기준을 지속적으로 충족하는 것이 중요하다는 데 양측이 의견을 같이했다.

한편, 양측은 검품회 이후 한국산 건다시마의 현품 수출 및 수출상담회 개최 일정에 대해서도 의견을 교환했다.

협회는 이번 사전검품회에서 제시된 일본 측 의견을 국내 출품업체들과 공유하고, 한국산 건다시마의 품질 경쟁력 향상과 안정적인 일본 수출이 이루어질 수 있도록 양국 관계자들과 협력을 이어갈 계획이다.

담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 051-996-8401~4 / FAX. 051-996-8601)

수산식품 수출업계 간담회 참석

협회는 8월 5일 해양수산부 주관으로 국립수산물품질관리원 서울지원에서 개최된 「2026년 하반기 수산식품 수출업계 간담회」에 참석했다.

이번 간담회는 수산식품 수출업계와 정부 및 수출지원기관이 함께 상반기 수출실적과 하반기 수출 전망을 공유하고, 업계의 애로사항과 건의사항을 청취하여 수출 확대 방안을 모색하기 위해 마련됐다.

이날 간담회에 참석한 배기일 한국수산무역협회장은 수출지원 정책의 실효성을 높이기 위해 수출액뿐만 아니라 외화가득률과 어업인 소득 기여도 등을 고려할 필요가 있다고 강조했다. 특히 국내 어업인에 대한 경제적 파급효과가 큰 품목과 중소 수출기업에 대한 지원을 강화해야 한다는 의견을 제시했다.

또한 배기일 협회장은 정부가 추진 중인 마른김 거래소 설립과 관련해 신중한 접근이 필요하다는 의견을 전달했다. 마른김의 계절적 생산 특성을 고려한 거래소 운영 방안과 등급제 정착에 필요한 시간 및 비용 등을 충분히 검토해야 한다는 것이다.

앞으로도 협회는 정부 및 유관기관과의 긴밀한 협력을 바탕으로 수산식품 수출업계의 현장 목소리를 전달하고, 회원사의 수출 경쟁력 강화와 실효성 있는 수출지원 정책 마련을 위해 지속적으로 노력할 계획이다.



2026년 하반기 수산식품 수출업계 간담회

담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 051-996-8401~4 / FAX. 051-996-8601)



신규직원 인사



상무 **김성훈**

안녕하십니까, 상무 김성훈입니다.

수산 분야에서 근무하며 쌓아온 경험을 바탕으로 한국수산무역협회에서 함께하게 되어 뜻깊게 생각합니다.그동안의 현장 경험과 전문성을 바탕으로 회원사 여러분의 다양한 목소리에 귀 기울이며, 우리 수산물의 수출 확대와 수산업 발전에 보탬이 될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.아울러 임직원들과 긴밀히 소통하고 협력하여 회원사에 실질적인 도움이 되는 협회가 될 수 있도록 맡은 바 역할에 충실하겠습니다.
앞으로도 많은 관심과 성원 부탁드립니다.



경영지원부 **김지연**

경영지원부 주임 김지연입니다.

수산 무역의 발전을 위해 노력하는 한국수산무역협회에서 함께 일할 수 있게 되어 영광입니다. 아직 배워야 할 점이 많지만 수산 무역과 협회의 다양한 업무를 하나씩 배우고 익히며 맡은 자리에서 최선을 다하겠습니다.특히 경영지원부의 일원으로서 원활한 업무지원과 협회 운영에 도움이 될 수 있도록 세심하고 적극적인 자세로 맡은 업무를 책임감 있게 수행하겠습니다. 나아가 협회 구성원들이 본연의 업무에 집중할 수 있도록 든든하게 지원하겠습니다.



수입관리부 **김현미**

수입관리부 대리 김현미입니다.

협회의 새로운 가족으로 함께하게 되어 기쁘고 설레는 마음으로 하루하루를 보내고 있습니다. 새로운 업무와 환경에 아직은 익숙하지 않은 부분도 있지만, 하나씩 알아가며 의미 있는 경험을 쌓아가고 있습니다.
그동안 물류 분야에서 쌓아온 경험을 바탕으로 수입지원 업무에 빠르게 적응하고, 현장에서 익힌 꼼꼼함과 원활한 소통의 자세를 업무에 잘 녹여내고자 합니다. 맡은 업무에 책임감을 가지고 임하며, 협회와 수산업계에 도움이 될 수 있는 구성원이 되겠습니다.
새로운 분야인 만큼 배워야 할 점도 많지만, 선배님들의 조언과 경험을 귀담아듣고 열린 자세로 업무에 임하겠습니다. 감사합니다.



수입관리부 **김대영**

수입관리부 주임 김대영입니다.

이전 직장에서 해외영업 업무를 담당하며 수출입 실무와 해외 거래처 대응 업무를 경험했습니다. 이번 입사를 통해 새로운 분야인 수산물 무역과 수입관리 업무를 배우게 되어 기대가 큽니다. 기존 업무 경험을 바탕으로 맡은 업무를 빠르게 익히고 협회와 회원사에 도움이 될 수 있도록 노력하겠습니다.
새로운 환경에서 좋은 분들과 함께 근무하게 되어 기쁘게 생각하며, 많이 배우고 성장할 수 있도록 노력하겠습니다. 항상 책임감 있고 성실한 자세로 업무에 임하겠습니다. 앞으로 잘 부탁드립니다.



수입관리부 **하승언**

수입관리부 주임 하승언입니다.

입사를 앞두고 걱정 반, 설렘 반의 마음이었지만, 한국수산무역협회에서 첫 사회생활을 시작하게 되어 매우 영광스럽게 생각합니다.
선배님들께 성실히 배우고 익혀 빠르게 제 몫을 해내며, 믿고 의지할 수 있는 든든한 팀원이 되겠습니다. 협회와 회원사의 발전에 기여할 수 있도록 늘 배우는 자세로 최선을 다하겠습니다. 잘 부탁드립니다. 감사합니다!

3/4분기 신규 회원사 소개



회사명	대표자	TEL. / FAX.	주소. / e-mail	주요품목
산해푸드	오시윤	061-277-5450 0504-190-5450	전남광주통합특별시 무안군 삼향읍 삼향공단길 33 sanhaefood@hanmail.net	김
㈜프레스코	강석환	051-246-0502 051-244-0504	부산광역시 서구 충무대로 122-1, 3층 jkkang@frescoltd.net	고등어





안내 최근 글로벌시장의 높은 변동성에 따라 우리 수산물 수출입 환경이 더욱 어려워지고 있는 가운데, 한국수산무역협회에서는 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 주시기 바랍니다.

우수회원사

완도의 바다에서 세계의 식탁으로, ㈜바다명가



회사전경

㈜바다명가는 청정해역 완도에서 생산되는 우수한 수산물을 기반으로 김·미역·다시마·멸치 등 다양한 수산 식품을 생산·유통하고 해외시장에 수출하는 수산 식품 전문 기업이다.

1998년 수산물 유통업을 시작으로 원물 선별과 유통에 대한 경험을 축적해 왔으며, 2014년 법인 설립 이후에는 단순 유통을 넘어 가공·제조·수출을 아우르는 기업으로 성장해 왔다. 현재 마른김과 조미김을 비롯해 미역·다시마·자반 볶음·부각류 등 다양한 제품을 생산하며, 해외 소비자의 기호와 시장 특성에 맞춘 제품 개발과 수출시장 확대에도 적극적으로 나서고 있다.

특히 해외시장에서 요구하는 식품 안전과 품질 경쟁력을 확보하기 위해 HACCP·ISO 22000·FSSC 22000 등 체계적인 품질관리 시스템을 구축하고, 생산설비 및 공정 개선에도 지속적으로 투자하고 있다. 최근에는 조미김 생산라인 확대와 포장 자동화, MES 기반 생산관리 시스템 구축 등을 통해 생산성과 품질관리 수준을 한 단계 높이고 있다.

이러한 노력은 수출 성과로도 이어졌다. ㈜바다명가는 2019년 100만 불 수출의 탑, 2023년 300만 불 수출의 탑에 이어 2025년 500만 불 수출의 탑을 수상하며 꾸준한 수출 성장세를 이어왔으며, 2025년 전라남도 수출 대상을 받으며 지역 수산식품의 해외시장 개척과 수출 확대에 기여한 성과를 인정받았다.



제62회 무역의 날 기념식 단상수상(2025-12-04)

㈜바다명가는 앞으로도 해외 박람회와 수출상담회 등을 통한 신규 시장 개척과 제품 경쟁력 강화에 지속적으로 힘쓸 계획이다. 완도의 우수한 수산물을 세계인의 식탁에 알리고, 대한민국을 대표하는 글로벌 수산 식품 기업으로 성장하는 것이 ㈜바다명가가 만들어가고 있는 목표다.

연혁

2009 바다명가 설립
2012 HACCP 인증 취득
2014 주식회사 바다명가 설립, FDA시설등록(미국)
2016 ISO22000 취득
2018 경영혁신형 중소기업인증 취득, FSSC22000 취득, K-fish 사용 승인
2019 전남도지사인증 취득, 중소벤쳐 기업부장관 표창 수상, 이노비즈인증 취득, 백만불수출탑 수상, 수출유망중소기업 선정
2021 해양수산부장관표창 수상
2023 대통령 표창 수상, USDA 취득, 산업통상자원부장관 표창수상, 삼백만불수출탑 수상
2024 KMF 할랄 인증, VEGAN 인증, GLUTEN-FREE 인증 취득
2025 오백만불수출탑 수상



수산식품 수출대전 전경

수산식품 수출 유공 및 브랜드대전

협회는 해양수산부와 함께 어려운 대외 환경 속에서도 대한민국 수산식품 수출 확대에 공헌한 업계를 격려하고, 우수한 국산 수산식품의 글로벌 경쟁력을 강화하기 위해 「수출 유공(해양수산부 장관표창)」, 「수출 공로탑」, 그리고 「수출브랜드 대전」의 신청을 10월부터 받고 있다.

해양수산부가 주최하고 우리 협회가 주관하는 동 행사는 올해도 대면 시상식으로 개최될 계획이며, 상세일시 및 장소는 11월 말에서 12월 초 수상 업체를 중심으로 별도 안내될 예정이다.

특히, 수산식품 수출브랜드 대전과 수출 공로탑 수상 업체에는 수상에 따른 명예뿐만 아니라 해외시장 개척과 수출 경쟁력 강화를 위한 다양한 혜택이 제공될 예정이다.

우선, 수상 업체 및 제품에 대한 언론 홍보와 수출지원 플랫폼을 통한 홍보가 추진된다. 특히 수출브랜드 대전 수상작은 국제수산박람회 등에 전시하여 해외 바이어들에게 제품의 우수성을 알리고 신규 거래처 발굴을 지원할 계획이다.

또한, 수상 업체에는 2027년 수산물 해외시장 개척 지원사업 선정 시 가점을 부여할 예정으로 해외시장 진출을 위한 후속 지원도 이루어질 전망이다.

협회는 이번 포상을 통해 국내 수산식품 기업의 수출 성과를 널리 알리고, 우수한 제품과 브랜드가 세계시장에서 경쟁력을 갖출 수 있도록 지원할 계획이다.



수산식품 수출브랜드 대전 수상작 설명회



배기일 한국수산무역협회장 환영사



양영진 해양수산부 수산정책관 축사

개최 계획

개 요

일시/장소	수상 업체 중심, 별도 안내 예정
구 성	**장관표창** : 수출업체·지원기관·지자체의 수산식품 수출 확대 등에 기여한 자에게 장관표창 수여 **공 로 탑** : 일정 직·간접 수출실적을 신규 달성한 업체에 수산물 수출 공로탑 수여 **브랜드대전** : 우수 수산가공식품 브랜드 보유업체에 상패·상금 수여(대상 1, 금상 1, 은상 1, 동상 1)

신 청

기간/방법

장관표창 : 10월 / 협회 이메일 및 우편 접수

공 로 탑 : 10월 / 온라인(biz.k-seafoodtrade.kr) 및 이메일 접수

구 분		
억불탑대형	천만불탑중형	백만불탑소형
1·2·3억 불	1·2·3·5·7천만 불	1·3·5·7백만 불
3종	5종	4종

브랜드대전 : 공로탑과 동일(단, 비계량평가용 샘플은 협회에 별도 우편 제출)

구 분				
상 격	대상	금상	은상	동 상
훈 격	장관상			회장상
상 금	300만 원	200만 원	150만 원	100만 원
대상점수	1	1	1	1

담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 051-996-8401~4 / FAX. 051-996-8601)

2025 수산식품 수출대전 수상자 단체사진



리스크 안전망 구축

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

한편, 협회는 리스크 안전망 구축 필요성과 방법을 전파하고자 교육영상을 제작·배포 하고 있으며, 오는 11월 부산시 BEXCO에서 개최되는 부산국제수산EXPO와 연계하여「찾아가는 리스크안전망 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 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 작음

담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 051-996-8401~4 / FAX. 051-996-8601)



국내 공동물류센터 지원

1. 국내 활·신선 수조 보관 지원



「국내 활·신선 수조 보관 지원」은 국내 활·신선 수산물 업체들의 적재 항 인근 활수산물 물류센터 임차를 지원하여 수출품의 경쟁력(신선도) 제고 및 이를 통한 주력 시장 기반 안정화와 신규 시장 개척 도모 기회를 제공하는 사업으로 올해 새롭게 개편되어 지원업체의 사업 참여 접근성 강화를 위해 연 1회 실시하던 모집 공고를 분기별 각 1회, 연 4회로 변경하였으며, 모집 공고 게시 등 사업 참여에 관한 내용도 분기별 메일 등으로 홍보하고 있다.

2분기에는 많은 관심 속에서 총 22개 사가 선정되어 수출용 수산물의 수조 보관 비용을 지원받았다.

현재 3분기 모집 공고(2026. 8. 10. ~ 8. 31.)는 게시 후 사업과 관련된 문의 전화가 많았으며 업체별 상황에 따른 안내를 통해 지원 신청까지 마무리된 상태이다.

3분기에 미처 모집 공고 등을 확인하지 못하여 사업 참여하지 못한 업체는 온라인 사업 신청 사이트(biz.k-seafoodtrade.kr)를 통해 분기마다 지원 희망업체를 모집할 예정이니, 남은 분기(4분기) 일정을 확인 후 많은 관심 및 지원 신청 바란다.

2. 국내 저온 수송차량 이용 지원사업



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

분기별 모집에 따라 1~2분기에 걸쳐 총 42개사가 선정되었으며 운송비 315백만 원을 지원하여 수출을 위한 물류비 경감에 도움을 주었다.

현재 3분기 모집 공고(2026. 8. 10. ~ 8. 31.) 게시 후 이전 분기보다 수산물 수출업계의 큰 관심을 받으며 지원 신청이 마무리되었으며, 지원업체를 선정하기 위해 준비하고 있다.

업계의 수요가 증대되는 만큼 지속적으로 해당 사업을 운영하며 지원을 해나갈 예정이며 앞으로도 수산물 수출업체의 많은 관심과 참여를 바란다.

3. 국내 저온 저장시설 보관 지원사업

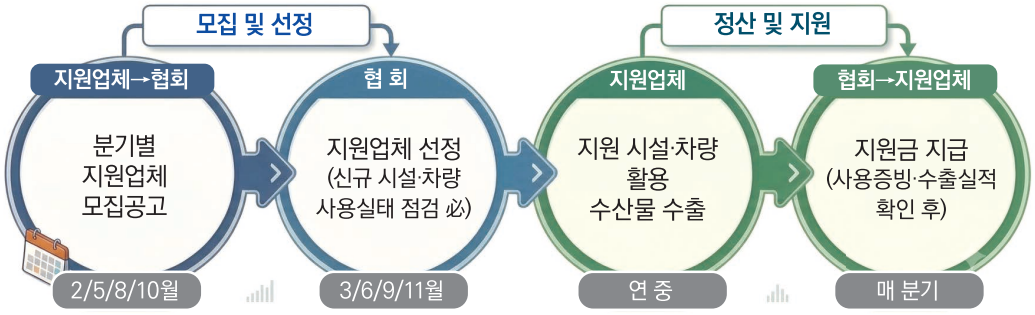


「국내 저온 저장시설 보관 지원」 사업은 수산물 수출업체의 냉동·냉장시설의 보관료를 지원하는 사업으로, 올해 처음 도입되어 현재 운영 중이다. 수산물 수출의 경우, 원물 확보 후 실제 수출이 이루어지기까지 발생하는 공백 기간에 창고 이용이 필수적이지만, 높은 보관료 지출로 인해 중소·중견 기업이 부담하게 되는 비용을 절감시키는 것이 이 사업의 취지이다.

수산물 수출업체의 높은 관심이 사업 신청으로 이어져, 지난 1분기와 2분기 사업 운영 결과 총 28개 업체가 최종 선정되어 지원받았다. 금회 3분기는 모집공고(2026. 8. 10. ~8. 31.) 게시 후 지원 신청이 마감된 상태이며, 앞으로도 많은 수산물 수출업체의 참여를 기대한다.



국내 공동물류센터 지원 절차



담당·문의_ 협회 수출지원부(TEL. 051-996-8401~4 / FAX. 051-996-8601)

부산국제수산EXPO 주관

BISFE 2026, 대한민국 수산 산업의 글로벌 비즈니스 플랫폼을 만나다



2025 BISFE 전경



BISFE연계 해외바이어초청무역상담회

##글로벌 해양 허브도시 부산에서 만나는 대한민국 대표 수산 전문 전시회

「부산국제수산EXPO(BISFE)」가 개최를 앞두고 막바지 준비에 한창입니다.
한국수산무역협회와 벡스코가 공동 주관하는 부산국제수산EXPO는 올해로 24회째를 맞이하며, 국내 최대 규모의 수산 전문 전시회이자 국내 수산기업과 세계 시장을 연결하는 대표적인 비즈니스 플랫폼으로 자리매김하고 있습니다.
BISFE 2026은 단순히 수산 제품을 전시하고 홍보하는 자리를 넘어, 국내외 바이어와 수산기업, 유통·가공업계, 전문가 및 관계 기관이 함께 만나 새로운 비즈니스 기회를 만들어가는 '수산 산업 비즈니스의 장'을 지향합니다.

BISFE 2025, 대한민국 대표 수산 비즈니스 플랫폼으로 성장

지난해 개최된 BISFE 2025에는 30개국 480개사가 참가해 1,200개 부스를 구성했으며, 15,543명의 방문객이 전시장을 찾았습니다.
또한 2억 3,364만 달러 규모의 수출 상담이 이루어지며 국내외 수산기업 간 실질적인 비즈니스 교류의 장으로서 그 가치를 입증했습니다.
이러한 성과를 바탕으로 BISFE는 국내 수산기업의 해외시장 진출을 지원하는 동시에, 해외 수산기업과 바이어가 대한민국 수산시장과 기업을 만날 수 있는 대표적인 국제 플랫폼으로 성장하고 있습니다.

BISFE 2026, 기업의 '실질적인 성과'에 집중합니다.

올해 BISFE 역시 참가기업의 전시회 활용도를 높이고 실질적인 비즈니스 성과를 창출할 수 있도록 다양한 프로그램과 지원을 준비하고 있습니다.
한국수산무역협회는 참가기업이 전시회를 단순한 제품 홍보의 장으로 활용하는 데 그치지 않고, 바이어 발굴부터 상담, 네트워크 구축, 후속 비즈니스까지 연결될 수 있도록 참가 준비 단계부터 현장 운영까지 지원할 예정입니다.

- 국내외 바이어와의 비즈니스 상담 및 매칭
- 참가기업의 효과적인 제품·브랜드 홍보 지원
- 전시 참가 및 운영 관련 맞춤형 컨설팅
- 수출 및 판로 확대를 위한 유관 사업 연계
- 국내외 수산기업 및 유통 관계자와의 네트워크 구축

등을 통해 기업별 참가 목적과 수요에 맞는 실질적인 비즈니스 기회를 확대해 나갈 계획입니다.
특히 전시회 참가가 처음이거나 해외 바이어 상담 경험이 부족한 기업도 보다 적극적으로 시장을 개척할 수 있도록, 전시 참가 준비부터 현장 대응까지 기업과 함께하는 지원체계를 강화할 예정입니다.

"해외에서 우리를 알리는 것"과 "세계가 우리를 만나러 오는 것"

해외 전시회 참가를 통한 시장 개척은 여전히 중요한 수출 전략입니다.
그러나 우리 수산기업이 세계 시장에서 지속적으로 경쟁력을 확보하기 위해서는 해외로 나가는 것과 동시에 세계의 바이어가 우리 기업과 제품을 찾아올 수 있는 국내 글로벌 플랫폼을 함께 키워나가는 것도 중요합니다. BISFE는 바로 그 역할을 수행하고자 합니다.
해외 전시회에서는 수많은 국가와 기업 가운데 하나의 참가자로서 한국 제품을 알리는 데 집중해야 한다면, BISFE에서는 대한민국 수산업을 중심으로 국내외 기업과 바이어가 만나고 비즈니스를 만들어갈 수 있습니다. 우리 기업이 주인공이 되고, 우리 수산 제품의 경쟁력이 중심이 되는 전시회.
그것이 대한민국 수산 산업을 대표하는 BISFE가 지향하는 방향입니다.

이제, BISFE 2026을 준비할 시간입니다.

전시회는 개최되는 순간보다 그 이전의 준비 과정이 더욱 중요합니다.
어떤 제품을 선보일 것인지, 어떤 바이어를 만날 것인지, 어떤 시장을 목표로 할 것인지에 따라 전시회의 성과는 달라질 수 있습니다.
BISFE 2026은 국내 수산 기업에게 새로운 바이어와 시장을 만나는 기회이자, 대한민국 수산 산업의 현재와 미래를 세계에 보여주는 중요한 무대가 될 것입니다.
한국수산무역협회는 참가기업들이 BISFE를 통해 더 많은 비즈니스 기회를 만들고, 실질적인 성과를 거둘 수 있도록 최선을 다하겠습니다.
대한민국 수산산업의 경쟁력을 세계에 알리는 곳, 세계의 수산 비즈니스가 대한민국과 만나는 곳.
BISFE 2026에서 여러분을 기다립니다.

참가 신청 및 문의_ 한국수산무역협회 경영지원부 과장 우승윤(TEL. 051-996-8304 / kfta.bs@gmail.com)

수산물 TRQ 수입권 공매·배분

협회는 지난 7월부터 9월까지 2026년도 FTA 5개 협정(중국, 베트남. 아세안, 뉴질랜드, 중미)의 「수산물 저율관세율할당(TRQ) 및 수입권 공매 입찰」을 진행하여, 57,337톤이 낙찰(연간 물량 72,646t 중 낙찰 누계 57,337t)되었다.

품목별 현황

수입권 공매 결과

(단위: 톤)

FTA 명칭 (원산지)	연간 물량 (A)	현재 낙찰 물량 (B)	잔량 (A-B)
합계	72,646	57,337	15,309
한-아세안	7,300	7,000	300
한-베트남	15,000	14,986	14
한-중	47,380	35,351	12,029
한-뉴질랜드	1,566	-	1,566
한-중미	1,400	-	1,400

한-중 수입권 배분 배정실적

(단위: 톤)

품 명	연간 물량 (A)	현재 배정 물량 (B)	잔량 (A-B)
합 계	2,077	734.5	1,342.5
바지락(염장, 염수장)	290	290	-
바지락(냉동)	330	330	-
복어(활어)	140	97.5	42.5
아귀(신선, 냉장)	17	17	-
오징어(기타)	1,300	-	1,300

TRQ란? 정부가 허용한 일정 물량에 대해서 저율관세율이 부과되고, 이를 초과하는 물량에 대해서는 기본 관세율이 부과되는 것으로 저율관세할당 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.

담당·문의_ 협회 수입관리부(TEL. 051-996-8501~4 / FAX. 051-996-8505)

할당관세 적용 추천

새끼뱀장어(중간종묘)

우리 협회는 국내 뱀장어 양식 어가를 위해 관세법 제71조에 따라 선착순으로 새끼뱀장어(중간종묘) 할당관세 적용 추천을 진행하고 있다. 2026년도 9월을 기준으로 9t을 추천하여 뱀장어 양식어가에 큰 도움을 주었다. 올해도 추천을 진행하고 있으니 많은 관심 바란다.

품목	품명	HS 번호	연간 물량	기본세율	추천세율
뱀장어	새끼뱀장어 (한 마리당 0.3~50g, 양식용으로 한정)	0301-92-2000	50t	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 추천 요령 일부가 개정되었으니, 업무에 차질 없으시기 바랍니다.

담당·문의_ 협회 수입관리부(TEL. 051-996-8501~4 / FAX. 051-996-8505)

EU 포장·포장폐기물 규정(PPWR) 시행

수산 식품 수출 전 반드시 확인해야 할 사항

2026년 8월 12일, 유럽연합(EU)의 '포장·포장폐기물 규정(Packaging and Packaging Waste Regulation, PPWR)'이 본격 시행되었다. PPWR은 EU의 포장 감축, 재사용 확대, 재활용 촉진 등을 통해 포장폐기물을 줄이고 역내 관련 규정을 통일하기 위한 법으로, 기존 '포장 및 포장폐기물 지침(PPWD, Directive 94/62/EC)'을 대체하여 회원국별 국내 입법 없이 EU 전역에 적용된다. 해당 규정 적용 범위는 EU 역내 생산품뿐만 아니라 역외에서 수입되는 포장재 및 포장된 제품까지 포함되며, 對EU 수산물 수출기업이라면 규제 대상이 되므로 규정을 숙지하고 이에 대한 준비가 요구된다.

먼저 PPWR 적용 대상에 해당하는지 사전에 판단하는 것이 중요하며, 규제 대상이 되는 포장은 어떤 걸 말하는지, 누가 의무를 지는지부터 확인할 필요가 있다. PPWR상 포장재 해당 여부는 재질이나 업종이 아니라 기능으로 판단하는데, ① 제품의 보관·보호·취급·배송·제시 기능을 수행하고 ② 제품의 불가분한 일부가 아니며 ③ 제품과 함께 사용·소비·폐기되면 포장재로 간주한다. 그리고 주체별로 PPWR 이행 시 지니는 의무는 다음과 같다.

PPWR 책임 주체별 의무

구분	의무
포장재 공급업체	• 포장재 재활용성 및 지속가능성 기준 준수 • 해당 포장재를 이용해 제품을 제조하는 업체에 필요한 정보 및 서류 전달
포장재 또는 수산 식품 제조·수출업체	• 포장재 적합성 평가 및 지속적 관리 • 적합성 선언서(DoC) 및 관련 기록 보관
EU 수산 식품 수입업체	• 포장재에 대한 적합성 선언서(DoC) 및 서류 검토 • 적합한 포장을 사용한 수산 식품 수입

자료: Regulation (EU) 2025/40, arts 15, 16, 18, 재인용: KMI해외시장분석센터 유튜브(2026.5.26.), 2026 글로벌 비관세장벽 최신 이슈 웨비나 2회차(EU PWR 수산 식품 포장 규제).

2026년 8월 12일부터 핵심 조항인 식품 포장재의 유해 물질 제한 기준(제5조), 적합성 선언서 및 기술문서 작성(제15조, 제39조) 등을 비롯하여 PPWR이 본격 시행되었다. 이후 유럽연합은 2028년 1월까지 재활용성 등급 평가 방법을 구축하고, 2030년 1월부터 D등급 포장재 사용 금지(제6조), 플라스틱 포장재의 재활용 함량 요건(제7조), 포장 최소화 의무 및 포장 내 빈 공간 비율 상한(제10조, 제24조), 특정 포장 사용 금지(제25조) 등을 순차적으로 시행할 예정이다. 그러므로 지금 시점에서 우리 수출기업이 우선으로 점검해야 할 조항을 구분하여 살펴보고자 한다.

첫 번째는 '식품 포장재의 유해 물질 제한 기준(제5조)'이다. 모든 포장재에는 우려 물질(SoC) 최소화 의무가 적용되며, 그중 중금속과 과불화화합물(PFAS)[1]에는 별도의 제한 기준치가 정해져 있다. 시행일 이후 EU로 수출되는 식품 포장재는 중금속 및 과불화화합물(PFAS) 제한 기준을 준수해야 하므로 수출 전 유해 물질 기준을 충족하는지에 대해 확인하고, 이에 대한 시험성적서를 준비해야 한다. 제한 기준치는 중금속의 경우 모든 포장재를 대상으로 하며 국내 기준과 동일한 수준이지만, PFAS는 식품에 직접 접촉하는 포장재를 대상으로 하며 국내보다 기준이 엄격하게 설정되어 있다. 또한, 식품 접촉 포장재는 재고 소진 유예기간이 없어, 시행일 이후 시장에 출시되는 제품은 아래 기준을 반드시 충족해야 한다.

식품 포장재의 유해 물질 제한 기준

대상	기준 항목	기준치	비고
모든 포장재	중금속	100mg/kg(100ppm) 이하	납, 카드뮴, 수은, 6가크롬 합계
식품 접촉 포장재	개별 PFAS	25ppb 이하	고분자 PFAS 제외
	PFAS 총합	250ppb 이하	전구체 분해 보함 합산 분석 기준
	총 불소	50mg/kg(50ppm) 이하	

자료: Regulation (EU) 2025/40, art 5, 재인용: 수산물수출정보포털, 「글로벌 수산물 NEWS LETTER」 제32호; KOTRA, 「글로벌 이슈 모니터링: EU 포장 및 포장폐기물 규정(PPWR) 본격 적용 핵심 사항」.

다만, 아직 식품 포장재의 PFAS 함량에 대한 EU 공통 시험 방법이 마련되지 않은 상태이므로 EU는 총 불소(Total Fluorine) 함량을 활용한 단계적 시험절차를 권고하고 있다. 총 불소 함량이 50mg/kg을 초과하면, 해당 불소가 PFAS로부터 유래한 것인지를 확인할 수 있도록 시험을 시행하고, 식품 포장재가 PFAS 제한 기준을 초과하지 않음을 입증하는 분석증명서를 확보하도록 안내하고 있다. 의도적·비의도적 함유를 불문하며, 기초 소재뿐 아니라 잉크·코팅·접착제 등 포장 구성요소 전체에 적용된다.

두 번째는 '적합성 선언서 및 기술문서 작성(제15조, 제39조)'이다. 적합성 선언서(DoC)는 포장 제조업체가 해당 포장이 PPWR 요건을 준수하여 생산되었음을 증명하는 서류이고, 기술문서(TD)는 그 준수를 입증하는 데 필요한 정보를 담은 문서로 포장의 일반 설명과 용도, 설계 도면과 구성요소별 재질, 적용 표준, 평가 방법 설명, 시험성적서 등을 포함한다. 시험성적서 자체는 기술문서가 아니므로, 제조업체가 여러 증빙을 연결하여 적합 판단의 근거를 직접 작성해야 한다.

적합성 선언서(DoC)와 기술문서(TD)는 통관 단계에서 제출하는 것이 아니라, 관할 당국의 합리적 요청이 있을 때 제출하며, 시장 출시일부터 일회용 포장은 5년, 재사용 포장은 10년간 보관해야 한다. 따라서 국내 수출기업은 포장재 공급업체로부터 시험성적서·기술문서 등 증빙자료를 미리 확보해 두고, 수입업체의 요구에 신속히 대응할 수 있어야 한다. 특히 여러 층으로 이뤄진 복합 재질 포장은 적합성 선언서(DoC) 작성 시 모든 층의 재질·두께·접착제·코팅·인쇄층 정보를 기록해야 하므로 관련 서류를 정리해 두는 것이 좋다.

---

1) PFAS는 열에 강하고 물·기름의 누출·흡수를 방지해 식품 포장의 내수·내유 코팅제로 널리 쓰인다. 대표적으로 종이컵, 컵라면 등의 내면, 햄버거 포장지, 피자 상자 등의 코팅된 종이가 있다.

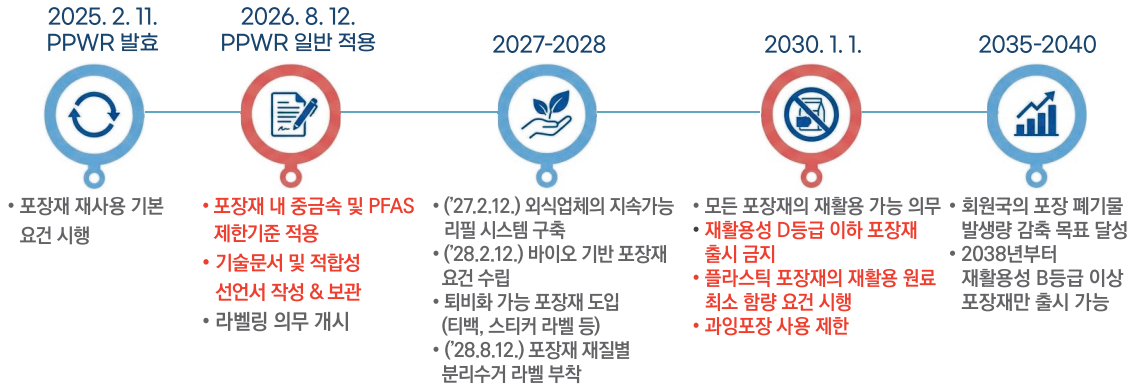
기술문서(TD) 작성 시 필수 포함 항목

구분	항목
1	포장재에 대한 일반적인 설명 및 사용 목적
2	개념 설계, 제조 도면 및 구성 부품의 재료
3	포장재 도면, 포장 작동(Operation)을 이해하는 데에 필요한 설명 및 해석
4	포장재에 적용된 조화표준 또는 규격 목록
5	PPWR 제6조, 제10조, 제11조의 평가 수행 방법에 대한 정성적인 설명
6	시험성적서

자료: Regulation (EU) 2025/40, Annex VII, 재인용: 수산물수출정보포털, 「글로벌 수산물 NEWS LETTER」 제32호.

이후 단계적으로 시행될 조항에 대해 살펴보면, 2028년부터 분리배출 픽토그램·QR코드 등 라벨링이, 2030년부터 재활용 가능 설계와 플라스틱 재생 원료 함량, 포장 최소화 등이 순차 적용될 예정이다. 다만 재활용성 등급, 재생 원료 함량, 포장 최소화 등은 규정에 방향은 정해졌으나 계산·검증 등 세부 기준을 담은 하위 법령이 아직 확정되지 않았으므로, 지금은 포장의 재질·중량·구성 정보를 확보해 두고 기준이 나오는 대로 설계 변경을 검토하는 식의 대응이 현실적이다. 주요 요건별 시행 일정은 다음과 같다.

PPWR 주요 요건 시행 타임라인



자료: Regulation(EU) 2025/40, arts 5-12, 71, 재인용: KMI해외시장분석센터 유튜브(2026.5.26.), 2026 글로벌 비관세장벽 최신 이슈 웨비나 2회차(EU PPWR 수산 식품 포장 규제).

PPWR은 통관 시 서류를 제출·심사받는 사전 승인 방식이 아니어서 서류 미비만으로 통관이 거부되지는 않는다. 다만 수입자에게는 시장 출시 전 제조자의 적합성 평가·서류 구비 여부를 확인할 의무가 있어 EU 바이어가 계약 단계에서 관련 자료를 먼저 요구하는 경우가 있으므로 지금부터 준비해 둘 필요가 있다. 국내 기관에서는 PPWR 대응을 위해 다양한 지원사업을 수행하고 있다. 한국농수산식품유통공사(aT)는 '현지화지원사업'을 통해 현지 전문 기관과 연계한 EU 포장 규제(PPWR) 등 비관세장벽 대응 자문을 제공하고, 한국화학융합시험연구원(KTR)은 중금속·PFAS 시험과 기술문서·적합성 선언서 작성, 재활용성 평가 등을 지원한다. 향후 PPWR 요건이 단계적으로 강화되므로 對EU 수출 수산기업은 관련 지원사업을 활용하여 사전 대응 체계 마련이 필요하다.

통계자료
수출

국가별 수출 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년 (1~7월)	2026년 (1~7월)	비중	증감	증감률
전체	**물량**	**763,231**	**417,403**	**495,217**	**100.0%**	**77,814**	**+18.6%**
	금액	**3,323,960**	**1,897,166**	**2,237,523**	**100.0%**	**340,357**	**+17.9%**
중국	물량	162,606	80,688	130,430	26.3%	49,742	+61.6%
	금액	618,825	329,708	455,289	20.3%	125,581	+38.1%
일본	물량	105,651	67,857	65,279	13.2%	-2,577	-3.8%
	금액	679,542	397,138	425,989	19.0%	28,851	+7.3%
미국	물량	35,725	22,462	20,899	4.2%	-1,563	-7.0%
	금액	522,085	315,350	354,725	15.9%	39,375	+12.5%
태국	물량	115,929	55,497	54,740	11.1%	-758	-1.4%
	금액	258,124	152,187	161,107	7.2%	8,919	+5.9%
베트남	물량	63,009	41,715	33,789	6.8%	-7,926	-19.0%
	금액	226,556	141,542	129,129	5.8%	-12,413	-8.8%
러시아	물량	11,272	7,346	12,810	2.6%	5,465	+74.4%
	금액	108,053	63,301	82,545	3.7%	19,244	+30.4%
나이지리아	물량	39,025	10,947	32,922	6.6%	21,975	+200.7%
	금액	50,659	13,626	59,643	2.7%	46,017	+337.7%
프랑스	물량	5,303	3,173	6,036	1.2%	2,863	+90.2%
	금액	68,953	41,137	56,339	2.5%	15,202	+37.0%
대만	물량	6,918	4,240	4,098	0.8%	-142	-3.4%
	금액	83,029	51,851	51,187	2.3%	-664	-1.3%
이탈리아	물량	6,214	4,282	4,225	0.9%	-56	-1.3%
	금액	45,928	27,768	36,510	1.6%	8,742	+31.5%

품목별 수출 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년 (1~7월)	2026년 (1~7월)	비중	증감	증감률
전체	**물량**	**763,231**	**417,403**	**495,217**	**100.0%**	**77,814**	**+18.6%**
	금액	**3,323,960**	**1,897,166**	**2,237,523**	**100.0%**	**340,357**	**+17.9%**
김	물량	37,605	24,043	24,168	4.9%	125	+0.5%
	금액	1,133,232	710,828	700,093	31.3%	-10,734	-1.5%
참치	물량	166,347	88,718	83,119	16.8%	-5,599	-6.3%
	금액	543,752	290,837	359,434	16.1%	68,598	+23.6%
고등어	물량	144,172	58,222	109,734	22.2%	51,512	+88.5%
	금액	199,778	67,684	200,526	9.0%	132,842	+196.3%
이빨고기	물량	2,485	1,641	2,081	0.4%	440	+26.8%
	금액	75,590	50,231	71,913	3.2%	21,682	+43.2%
굴	물량	74,093	7,390	8,302	1.7%	913	+12.3%
	금액	31,448	55,205	59,760	2.7%	4,555	+8.3%
오징어	물량	113,187	14,682	17,005	3.4%	2,323	+15.8%
	금액	10,016	60,450	54,121	2.4%	-6,329	-10.5%
명태	물량	27,065	8,921	27,622	5.6%	18,702	+209.6%
	금액	50,707	18,713	48,433	2.2%	29,719	+158.8%
게	물량	2,213	1,196	1,168	0.2%	-28	-2.3%
	금액	81,035	43,124	47,972	2.1%	4,848	+11.2%
삼치	물량	24,510	12,350	12,265	2.5%	-85	-0.7%
	금액	73,211	36,076	40,050	1.8%	3,973	+11.0%
미역	물량	10,563	8,644	8,005	1.6%	-638	-7.4%
	금액	44,290	27,507	30,619	1.4%	3,112	+11.3%
넙치	물량	7,437	5,036	3,311	0.7%	-1,726	-34.3%
	금액	57,990	33,351	29,400	1.3%	-3,951	-11.8%
전복	물량	3,652	1,742	2,383	0.5%	641	+36.8%
	금액	54,778	27,603	29,060	1.3%	1,457	+5.3%
어묵	물량	10,560	6,231	5,548	1.1%	-683	-11.0%
	금액	37,119	22,058	18,044	0.8%	-4,014	-18.2%
붕장어	물량	3,176	1,729	2,209	0.4%	479	+27.7%
	금액	30,112	16,685	14,959	0.7%	-1,726	-10.3%

통계자료 – 수입

국가별 수입 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년 (1~7월)	2026년 (1~7월)	비중	증감	증감률
전체	**물량**	**7,145,961**	**3,977,712**	**3,370,884**	**100.0%**	**-606,828**	**-15.3%**
	금액	**6,435,782**	**3,646,417**	**3,660,500**	**100.0%**	**14,083**	**+0.4%**
중국	물량	958,675	498,633	447,056	13.3%	-51,577	-10.3%
	금액	1,494,000	852,710	825,370	22.5%	-27,340	-3.2%
러시아	물량	274,749	156,262	145,297	4.3%	-10,965	-7.0%
	금액	949,492	517,667	572,181	15.6%	54,514	+10.5%
베트남	물량	178,489	97,674	93,495	2.8%	-4,179	-4.3%
	금액	849,875	456,552	482,123	13.2%	25,571	+5.6%
노르웨이	물량	85,831	51,690	36,516	1.1%	-15,174	-29.4%
	금액	603,549	342,619	350,746	9.6%	8,127	+2.4%
칠레	물량	66,842	43,329	49,155	1.5%	5,826	+13.4%
	금액	220,214	156,733	158,175	4.3%	1,442	+0.9%
페루	물량	54,009	25,540	39,779	1.2%	14,239	+55.8%
	금액	279,170	154,468	144,001	3.9%	-10,467	-6.8%
일본	물량	62,291	36,470	21,501	0.6%	-14,968	-41.0%
	금액	247,282	121,302	138,046	3.8%	16,744	+13.8%
미국	물량	59,740	32,132	34,482	1.0%	2,349	+7.3%
	금액	211,022	112,357	123,164	3.4%	10,807	+9.6%
인도	물량	3,586,442	1,923,647	1,957,365	58.1%	33,718	+1.8%
	금액	173,305	98,780	101,715	2.8%	2,935	+3.0%
태국	물량	19,175	11,086	10,654	0.3%	-432	-3.9%
	금액	141,057	82,076	78,328	2.1%	-3,748	-4.6%

품목별 수입 통계

(단위: 톤, 천 불, %)

구분		2025년	2025년 (1~7월)	2026년 (1~7월)	비중	증감	증감률
전체	**물량**	**7,145,961**	**3,977,712**	**3,370,884**	**100.0%**	**-606,828**	**-15.3%**
	금액	**6,435,782**	**3,646,417**	**3,660,500**	**100.0%**	**14,083**	**+0.4%**
연어	물량	44,019	26,461	31,376	0.9%	4,915	+18.6%
	금액	494,852	293,264	337,938	9.2%	44,675	+15.2%
오징어	물량	164,676	89,165	95,282	2.8%	6,117	+6.9%
	금액	672,613	391,982	291,651	8.0%	-100,332	-25.6%
새우살	물량	48,650	27,198	28,871	0.9%	1,673	+6.2%
	금액	400,793	224,145	234,598	6.4%	10,453	+4.7%
참치	물량	28,980	17,302	20,908	0.6%	3,607	+20.8%
	금액	258,878	166,793	206,674	5.6%	39,881	+23.9%
새우	물량	60,370	33,715	32,877	1.0%	-838	-2.5%
	금액	370,607	211,792	205,914	5.6%	-5,878	-2.8%
명태	물량	179,536	97,356	93,106	2.8%	-4,250	-4.4%
	금액	352,521	184,935	203,539	5.6%	18,605	+10.1%
낙지	물량	28,888	14,726	14,872	0.4%	145	+1.0%
	금액	262,976	128,627	136,034	3.7%	7,407	+5.8%
주꾸미	물량	30,716	17,097	17,522	0.5%	424	+2.5%
	금액	196,269	107,832	121,005	3.3%	13,173	+12.2%
소금	물량	5,686,025	3,145,584	2,559,012	75.9%	-586,572	-18.6%
	금액	261,269	150,928	120,445	3.3%	-30,483	-20.2%
고등어	물량	61,704	39,755	23,014	0.7%	-16,741	-42.1%
	금액	201,097	119,169	115,601	3.2%	-3,568	-3.0%
넙치	물량	22,551	13,284	14,824	0.4%	1,540	+11.6%
	금액	61,720	35,279	43,172	1.2%	7,894	+22.4%
이빨고기	물량	810	402	599	0.0%	198	+49.2%
	금액	12,775	5,988	10,521	0.3%	4,533	+75.7%
어묵	물량	3,854	2,207	1,858	0.1%	-349	-15.8%
	금액	16,781	9,657	7,985	0.2%	-1,672	-17.3%
전복	물량	631	377	485	0.0%	108	+28.5%
	금액	9,628	6,153	6,077	0.2%	-76	-1.2%
붕장어	물량	1,718	882	842	0.0%	-40	-4.6%
	금액	8,979	4,574	4,385	0.1%	-190	-4.1%
김	물량	348	209	124	0.0%	-85	-40.5%
	금액	7,229	4,069	2,339	0.1%	-1,730	-42.5%
굴	물량	76	40	65	0.0%	25	+63.1%
	금액	703	369	621	0.0%	252	+68.3%

'김' 세계 규격 초안 중간 심의 통과

- 지난 7월 6일부터 7월 10일까지 스위스 제네바에서 개최된 제49차 국제식품규격위원회 총회에서 '김 제품의 세계 규격 초안'이 중간 심의를 통과하였다.
- 그동안 김 제품은 통일된 식품 규격이 없어 국가별로 상이한 기준을 적용함에 따라, 국제 김 시장의 70% 이상을 차지하는 우리나라는 요구사항 충족을 위한 추가적인 시간과 비용이 발생하였다.
- 국제 교역에서 발생하는 분쟁 해결의 기준인 세계 규격이 마련되면, 수입국의 비관세장벽이 줄어들어 수출국 다변화를 통해 2030년 연간 18억 달러 김 수출 목표에도 탄력받게 된다.

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

고수온 재난 예·경보 '심각' 단계 발령

- 해양수산부는 7월 30일 18시부로 고수온 재난 예·경보 '심각' 단계를 발령하였다고 밝혔다.
- 해수부와 지방정부에서는 조기 출하 및 긴급 방류 독려, 고수온 대응 장비 총동원 등을 통해 피해를 예방하고, 현장점검 확대를 통해 양식장 관리 요령을 홍보하는 현장 지도도 시행할 예정이다.
- 황종우 해양수산부 장관은 실시간 수온 정보를 참고하여 사료 공급을 줄이거나 중단하고 대응 장비를 가동하는 한편, 온열질환 예방에도 유의하기를 바란다고 밝혔다.

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

해양수산부, 자연 재난 복구비 단가 인상

- 해양수산부는 8월 5일 「자연 재난 복구 비용 산정기준(단가) 고시」를 개정한다고 밝혔다.
- 이번 개정으로 어업인들이 그간 피해 복구 지원을 요청해 왔던 김 종자 등 7개 품목을 신설하고, 우럭 등 총 18개 품목의 단가를 인상하였다.
- 황종우 해양수산부 장관은 "앞으로도 현장에서 실질적으로 피해가 많은 품목을 추가하고, 실거래가 수준으로 복구단가를 인상해 나가는 등 재난 복구 체계를 개선해 나가겠다"고 강조했다.

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

태평양 참다랑어 총허용어획량(TAC) 증대 합의

- 우리나라, 일본, 미국, 멕시코 등 주요 조업국들이 2027년부터 2028년 동안 적용할 총허용어획량(TAC) 증대에 합의해 현행 23,287톤 대비 약 18% 증가한 27,399톤으로 결정되었다.
- 증대된 TAC에 대하여 WCPFC의 회원국 중 조업국인 우리나라, 일본, 대만 간 쿼터 배분 협상이 남아 있으며, 각국의 쿼터는 올해 12월 WCPFC 총회에서 확정된다.
- 대형어 어획 장려를 위해 전환계수를 상향 조정하고, 쿼터 관리를 2년 단위로 변경하여 첫해에 쿼터를 최대 125%까지 사용할 수 있게 함으로써 유연한 어업쿼터 관리의 기반을 마련하였다.

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

한·중, 양국 간 수출입 수산물 증명서 전자화

- 8월 20일 중국 대련에서 식품의약품안전처, 중국 해관총서와 '한·중 수산물 전자증명서 업무 협력을 위한 양해각서'를 체결했다.
- 양국 간 수출입 수산물에 첨부되는 종이 검사·검역증명서를 전자증명서로 전환하여 중국과의 수출입 시간과 비용을 절약하고, 검사·검역 절차의 신뢰성과 투명성을 강화하기 위해 마련되었다.
- 전자증명서가 도입되면 한·중 수산물 교역 과정에서 종이증명서 발급과 국제우편 송부 등에 소요되었던 연간 약 30억 원이 절감될 것으로 기대된다.

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

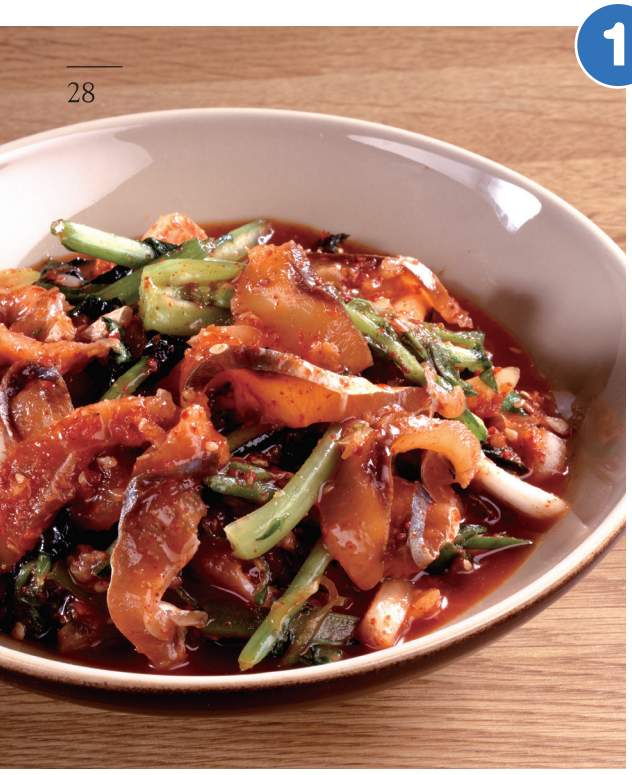
고수온 피해 양식어가에 보험금 9억 원 선지급 개시

- 해양수산부는 고수온 피해를 입은 양식어업인의 조속한 경영 회복을 지원하기 위해 피해 정밀 조사가 완료된 어가부터 보험금 선지급을 개시했다고 밝혔다.
- 9월 8일 현재 총 39어가(전남 18어가, 경남 21어가)에 대한 피해 정밀 조사가 완료됨에 따라, 보험금 선지급 절차가 시작되었다. 이에 따라 약 9억 원의 보험금이 선지급될 것으로 예상된다.
- 한편, 올해 고수온으로 피해를 입은 양식 물량 중 주로 횟감으로 소비되는 크기의 광어, 우럭의 피해는 0.4% 수준으로 현재 소비자 물가에 미치는 영향은 미미한 것으로 파악되고 있다.

※ 자세한 내용은 해양수산부(http://www.mof.go.kr)를 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 가을 바다의 제철 음식으로 입맛을 돋우어 보는 건 어떨까?



1 특유의 고소함이 미식가의 입맛을 당기는 전어



전어는 청어목 청어과에 속하는 어류로 우리나라 연근해를 비롯한 일본 중부 이남 해역과 동중국해 등에 분포하는 바다 생선이다. 국내에서는 전남광주통합특별시 광양과 보성, 충청남도 서천 등이 전어 산지로 잘 알려져 있다.

전어는 20~30cm까지 자라며 몸은 옆으로 납작하고 등은 검푸른색, 배는 은백색을 띤다. 비교적 큰 둥근 비늘로 덮여 있지만, 비늘이 쉽게 떨어지고 머리에는 비늘이 없는 것이 큰 특징이다.

전어는 뼈까지 먹을 수 있는 생선으로 단백질과 필수아미노산을 함유해 영양 보충에 도움이 된다. 또한, EPA나 DHA 등 오메가3 지방산이 함유되어 있어 혈관과 두뇌 건강에 도움이 된다.

회나 구이로 많이 즐기며, 뼈째 썰어 먹는 전어회나 채소와 양념을 곁들인 전어무침 등으로도 맛볼 수 있다. 특히 소금을 뿌려 노릇하게 구운 전어는 고소한 풍미가 강해 가을철 별미로 꼽힌다.

재료 **(2인분 기준)** 전어 4마리, 배 반 개, 오이 2/3개, 당근 1/3개, 무 약간, 대파 1/2뿌리, 풋고추 1개, 붉은 고추 1개, 깻잎 5장, 통깨 1/2큰술, 〈양념〉 고추장 2큰술, 설탕 2큰술, 식초 2큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 1/2큰술, 다진 마늘 2작은술, 다진 생강 1작은술

전어무침 조리방법

1. 전어는 비늘을 긁고 내장을 제거하여 깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 썬다.(포를 떠 살만 발라도 좋고, 뼈째 썰어도 좋다.)
2. 오이, 무, 당근, 배는 가늘게 채 썬다.
3. 대파는 얇게 어슷썰기 한다.
4. 깻잎은 대파와 비슷한 너비로 채 썰고, 고추는 씨를 빼고 어슷썰기 한다.
5. 준비된 모든 재료에 양념을 넣어 버무린 다음 통깨를 뿌린다.

담백하고 고소한 맛이 일품!

삼치



삼치는 농어목 고등엇과에 속하는 바닷물고기로, 고등어·꽁치와 함께 한국인이 가장 즐겨 먹는 등푸른생선이다. 삼치의 모양은 꼬리 양쪽에 톱니처럼 생긴 토막지느러미가 있고 회색 반점이 나 있다.

삼치는 봄에 산란하고, 가을부터 겨울까지 살에 기름이 오른다. 그래서 여수나 추자도에서는 '삼치는 찬바람에 살찌고, 기름에 향이 오른다'고 하며 '삼치가 들면 겨울이 온다'라는 속담이 있다. 기름 오른 삼치는 구이뿐 아니라 회·조림·매운탕으로 즐겼으며, 삼치회를 '혀끝으로 녹인다'라고 했다.

삼치는 DHA와 EPA가 풍부해 뇌세포의 노화를 막고 기억력 향상에 도움을 준다. 비타민 D는 고등어보다 두 배가량 높아 골다공증 예방과 면역력 향상에 기여한다. 삼치의 풍부한 칼륨은 혈압을 낮추고 나트륨을 배출시켜 고혈압과 심혈관 질환을 예방한다. 또 철분과 아연이 풍부해 빈혈 개선, 피로 해소, 면역력 향상에도 도움이 된다.

2



재료 손질된 삼치 200g, 쌀 2컵, 쪽파 한 줌, 물 2컵, 국간장 1작은술, 진간장 1큰술, 맛술 2큰술, 무염버터 2큰술

삼치 솥밥 조리방법

❶ 쌀 2컵을 씻고 체에 밭쳐 30분간 불려준다.
❷ 손질된 삼치 살 부분에 국간장과 맛술을 뿌려 20분가량 재운다.
❸ 쪽파는 깨끗하게 씻어 송송 썰어둔다.
❹ 솥에 ❶을 넣고 ❶과 동량의 물을 넣어 센불에서 한소끔 끓인다.
❺ ❹의 밥물이 끓으면 ❷의 삼치를 넣고 뚜껑을 덮고 3~5분간 끓인 뒤, 약불에서 10분간 뜸 들이고, 불 끄고 쪽파를 올린 뒤 10분간 뜸 들인다.
❻ 입구를 이쑤시개로 막고 김 오른 찜기에 10~12분 찐다. 한 김 식힌 뒤 썰어낸다.







돈도 아깝지 않은 맛 전어

"가을 전어 머리엔 깨가 서 말"

–가을 전어가 유달리 고소하고 맛있다는 것을 강조하여 이르는 말

바람이 한결 시원해지고 하늘이 드높은 가을이다.

가을의 별미를 알리는 시절(時節) 음식으로는 전어회나 전어 구이를 따를 만한 것이 없다.

이맘때 잡히는 이놈들은 유선형의 날렵한 몸매에 우선 꼬랑지가 가을 독사 노랗게 약이 차서 사람 보고도 도망가지 않고 바르르 떠는 것처럼 노랗게 푸들거리는 기름이 올라 있다.

어찌나 맛있었던지 서유구의 「임원경제지」에는 "그 맛이 좋아 사는 사람이 돈을 생각하지 않기 때문에 전어(錢魚)라 한다."라고 하였다.

우리 조상들은 '가을 전어 머리엔 깨가 서 말'이라든가 "며느리 친정 간 사이 문 걸어 잠그고 먹는다."라느니 "가을 전어 굽는 냄새에 집 나간 며느리도 돌아온다."라는 말로 가을 전어의 맛을 표현했다.

음식의 제철을 이보다도 더 절묘하게 표현할 수 있을까?

전어는 봄철인 3~6월에 산란하고, 여름내 각종 플랑크톤과 유기물을 먹고 자라 바닷물이 차가워지는 가을쯤 되면 몸길이 20cm 정도로 자란다.

이때는 누렇게 벼가 익을 무렵으로 1년 중 지방질이 가장 많아 뼈가 부드러워지며 고소한 맛이 가장 강해진다. 얼마나 맛이 있었으면 "가을 전어 한 마리가 햅쌀밥 열 그릇 죽인다."라는 속담도 있겠는가.

가을 바다에서 갓 잡은 전어는 은빛이면서 은은한 비취색을 띤 날렵한 몸매와는 달리 불그스레하면서 탄력 있는 속살을 지녔다.

비늘만 벗기고 뼈째 두툼하게 썰어낸 전어회에 양념 된장과 마늘을 곁들여 가을 상추에 싸 먹는 그 맛은 어찌 깨 서 말과 바꿀 수 있으랴.

씹으면 씹을수록 고소해지는 뒷맛은 깨소금 맛보다도 더 깊고 은은하다.

활어의 쫄깃쫄깃한 살맛을 강조한 일반 회와 확실히 구분되는 맛이다.

음식이 가장 맛있고 영양이 높아지는 시기는 제철을 만났을 때이다. 제철에 나는 재료를 찾아 제대로만 먹으면 보약이 따로 없다.

철 따라 먹는 것, 철 따라 사는 것, 나아가 자연을 거스르지 않고 사는 것이야말로 최근 널리 유행하고 있는 웰빙(well-being)의 비결이 아닐까 생각해 본다.

출처: 속담 속 바다 이야기(국립수산과학원 발행)

미식의 도시 나고야



(사)한국수산무역협회 주임 **최수정**

일본 여행이라고 하면 흔히 도쿄, 오사카, 후쿠오카를 떠올리는 사람이 많을 것이다. 하지만 조금 색다른 일본 여행을 계획하고자 한다면 '나고야'를 추천하고 싶다. 나고야는 다른 지역에서 쉽게 접하기 어려운 독특한 음식문화가 발달해 있어, 먹는 즐거움을 중요하게 생각하는 여행객이라면 더욱 매력적인 여행지가 될 것이다.

지브리파크



나고야의 식문화

일본 중부에 있는 나고야는 일본을 대표하는 주요 도시 중 하나이다. 제조업의 중심지이자 올해 아시안게임의 개최지로 알려졌지만, 음식 역시 나고야를 설명하는 데 빼놓을 수 없는 요소이다. 나고야는 다른 지역에서는 쉽게 접하기 어려운 독특한 향토 음식이 발달해 있으며, 이러한 지역 특유의 음식들을 통틀어 '나고야메시(名古屋めし)'라고 부른다. 특히 미소(된장)를 활용한 요리들과 킷사텐(카페)을 중심으로 한 독특한 식문화는 나고야의 음식 개성을 더해준다. 그렇다면 실제로 나고야에서 맛본 음식은 어떤 맛이었을까. 나고야 여행 중 직접 맛본 음식 세 가지를 소개하고자 한다.

미소니코미우동(味噌煮込みうどん)

나고야에서의 첫 끼니로 선택한 메뉴는 '미소니코미우동'이었다. 이름 그대로 된장 국물에 우동을 넣고 끓여낸 음식으로, 일반적인 우동과 달리 깊은 색의 국물과 단단한 면발이 특징이다.

이 음식을 먹으며 자연스럽게 떠오른 궁금증이 있었다. '나고야에서는 왜 유독 된장을 활용한 음식이 많


미소니코미우동


오구라토스트

은 것일까?' 일반적으로 일본 음식이라고 하면 간장에 졸인 음식 혹은 데리야키 소스와 마요네즈를 듬뿍 뿌린 음식을 떠올리지 않는가. 나고야가 속한 아이치현은 예로부터 핫초미소라 불리는 적갈색 된장으로 유명한 지역이다. 오랜 시간 숙성해 만드는 핫초미소는 일반 된장보다 색이 진하고 풍미가 깊은 것이 특징인데, 이러한 식문화가 지금까지 이어지며 다양한 향토 음식으로 발전하게 되었다고 한다.

실제로 맛본 미소니코미우동 역시 예상보다 훨씬 진하고 깊은 맛을 가지고 있었다. 덜 익은 것처럼 서걱서걱한 면 식감에 어색함을 느끼면서도, 뒤따라오는 친숙한 된장 국물 맛에 익숙하면서도 새로움이 공존하는 독특한 매력이 느껴졌다. 첫 식사부터 나고야 특유의 음식문화를 제대로 경험한 것 같아 다음 식사에 대한 기대감도 더 커졌다.

오구라 토스트(小倉トースト)

두 번째 식사는 현지인이 자주 찾는 킷사텐에서 아침 겸 점심으로 먹은 '오구라 토스트'였다. 오구라 토스트는 두툼하게 썬 식빵을 구운 뒤 그 위에 팥앙금과 버터를 올려 먹는 메뉴이다. 처음 봤을 땐 과거에 한창 유행했던 앙버터 빵이 자연스럽게 떠올랐다. 팥과 버터를 빵과 함께 먹는다는 점에서는 비슷하지만, 그 모습이 사뭇 달라 나고야로 떠나기 전부터 궁금했던 음식이었다.

오구라 토스트는 1921년경에 나고야시 사카에에 위치한 카페 '마츠바'에서 탄생했다고 알려져 있다. 매장 내에서 학생들이 버터 토스트를 단팥죽에 적셔 먹는 모습을 본 점장이 처음부터 토스트 위에 단팥을 올려서 제공한 것이 시초라고 한다. 이후 오구라 토스트는 나고야의 킷사텐 문화와 함께 자리 잡게 되었다.

나고야를 비롯한 아이치현에서는 음료를 주문하면 두껍게 썬 식빵이나 삶은 계란같이 간단한 조식을 함께 제공하는, 이른바 '모닝 문화'가 발달해 있다. 오구라 토스트 역시 이러한 문화와 어우러지면서 나고야를 대표하는 아침 메뉴 중 하나로 자리 잡았다. 이후 고메다 커피 등 프랜차이즈 카페를 통해 일본 전국적으로 확대되게 되었다.

실제로 먹어본 오구라 토스트는 생각보다 훨씬 맛있었다. 평소 두꺼운 빵을 선호하는 편이 아닌데도 따듯하게 구워진 식빵과 달콤한 팥앙금, 고소한 버터의 조합이 의외로 잘 어울렸다. 한국에서 먹는 앙버터 빵이 깔끔하고 바싹한 빵 식감을 즐기는 매력이 있다면, 일본에서 먹는 오구라 토스트는 따끈따끈하

고 한입 베어 물면 입안 가득하게 어우러지는 매력이 있으므로 꼭 먹어보는 것을 추천한다.

히쓰마부시(ひつまぶし)

나고야에서의 마지막 식사는 나고야식 장어덮밥 '히쓰마부시'였다. 일반적인 장어덮밥과의 차이는 장어를 먹는 방식에 있다. 일반적인 장어덮밥은 통째로 구운 장어를 밥 위에 올려서 먹는 음식이고, 히쓰마부시는 잘 구운 장어를 먹기 좋은 크기로 잘게 썰어 밥 위에 올리고, 한 그릇을 여러 가지 방법으로 나누어 먹는 것이 특징이다.

히쓰마부시는 먼저 한 그릇을 네 부분으로 나누어 먹는다. 첫 번째는 다른 재료를 곁들이지 않고 장어와 밥을 그대로 먹는 방법이다. 장어 본연의 고소한 맛과 양념의 풍미를 가장 잘 느낄 수 있는 방식이라고 한다. 두 번째는 파, 김, 고추냉이 등 고명을 곁들여 먹는 방법이다. 같은 장어와 밥이라도 고명이 더해지니 맛과 향이 달라져 색다르게 느껴진다. 세 번째는 따뜻한 육수를 부어 오차즈케처럼 먹는 방식이다. 장어의 진한 맛에 육수가 더해지면서 앞선 두 가지 방법보다 훨씬 담백하게 먹을 수 있다. 그리고 마지막 한 부분은 세 가지 방법 중 가장 마음에 드는 방식으로 먹으면 된다.

처음에는 같은 재료로 먹는 방법만 달리하는 것이 얼마나 큰 차이를 만들 수 있을지 의문이 들었다. 하지만 직접 먹어보니 다른 음식처럼 느껴질 정도로 각각 색다른 매력을 느낄 수 있어 재미있는 음식이었다. 여행 내내 기대했던 음식이었던 만큼 마지막 식사로 선택한 것이 아쉽지 않을 정도로 만족스러운 경험이었다.


히쓰마부시

여행에서 맛본 음식은 시간이 지나도 그때의 기억을 떠올리게 하는 매개체 역할을 톡톡히 한다고 생각한다. 그래서일까, 문득 나고야 여행 중에 먹었던 음식들을 떠올리며 여행에서의 즐거웠던 추억과 감정을 다시 떠올리고는 한다.

익숙한 일본 여행지를 벗어나 조금 색다른 여행을 떠나고 싶다면, 다음 여행지로 나고야를 선택해 보는 것은 어떨까. 특히 여행에서 음식이 중요한 사람이라면, 나고야에서만 맛볼 수 있는 다양한 '나고야 메시'를 하나씩 경험해 보기를 추천한다.

안 내

(사)한국수산무역협회는 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 김지연(051-996-8305 / yeon00112@kfta.net)

한국수산무역협회 전화번호

TEL. 051-996-8600 FAX. 051-996-8601 E-mail. kfta@kfta.net

경영지원부

051-996-8303~8305

- 회원관리
- 수산발전기금
- 부산국제수산엑스포(BISFE) 행사 준비운영
- 수출입 등 대행사업 운영

수출지원부

051-996-8401~8404

- 대일 김·건다시마 수출 촉진
- 리스크 안전망 구축 지원
- 국내 공동물류센터 지원
- 수산식품 수출유공 표창 및 브랜드대전 주관

수입관리부

051-996-8500~8504

- 수산물 TRQ 수입권공매·배분
- 새끼 뱀장어 할당관세 적용 추천
- 수입수산물 가격·유통구조 조사

조직도



오시는 길

부산광역시 중구 충장대로 11, 부산무역회관 401호





해양수산부 지정
수산식품수출지원기관

www.kfta.net



KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION

대한민국 수산물 수출입 발전에 한국수산무역협회가 앞장서겠습니다.
The Supporter for Korea fishery trade

한국수산무역협회
KOREA FISHERY TRADE ASSOCIATION