

제주지역의 수산부문 수출 활성화방안 연구*

- 제주넙치의 수출 경쟁력 및 장애요인 분석을 중심으로 -

고 봉 현**

<목 차>

I. 서론	IV. 제주넙치의 수출 경쟁력 및 장애요인 분석
II. 제주지역 수출현황 및 수산분야의 위치	V. 정책적 제언
III. 제주지역 수산분야의 수출현황 및 문제점	< 참고문헌 >

<국문 초록>

제주지역의 수출은 2009년 기준 전국 총 수출의 0.07%에 그치고 있어 극히 미미한 수준에 있으며, 전국 대비 1%라는 기준에 비추어 볼 때 제주의 수출이 지역 경제에 미치는 영향은 매우 낮은 실정에 있다고 하겠다. 이러한 상황에서 제주지역 수산분야의 수출은 공산품 다음으로 많은 4,972만 달러로 전체의 19%를 차지하고 있는데, 특히 1차 산업 내에서는 그 비중이 73%를 차지하고 있어 수산분야의 수출활성화가 민선5기 제주도정의 ‘수출 1조원’ 목표 달성을 위해 중요한 위치에 있다고 하겠다.

이에 본 연구는 제주지역 수산분야를 중심으로 수출 현황과 문제점을 진단하고, 수출 활성화를 위한 전략을 제시하고자 하였다. 따라서 본 연구의 주요결과에 대해, 제주 수산분야의 주요 수출품목인 넙치, 소라, 톳을 중심으로 수출 활성화 전략에 대해 살펴보면 다음과 같다.

우선, 넙치수출은 수출보험 개발 및 보험료 지원 확대, 협의회 조직, 대량운송수단개발 등 가격안정화 전략이 제고되어야 할 것으로 보인다. 다음으로 소라 수출

* 본 논문은 JDI 제6회 제주미래포럼 발표자료(“제주지역 수산분야 수출활성화 전략”)를 토대로 제작된 것임을 밝혀둠.

** 제주발전연구원 책임연구원

은 조합중심의 수출체계로의 전환, 내수확대 및 물량조절 전략을 통한 시너지효과를 촉진하는 전략이 필요하며, 톳은 바다숲 사업 등을 통한 생산량 증식 전략이 필요하다고 하겠다. 그 외로 기타 수산가공품의 수출은 다양한 식품 개발 투자와 마케팅전략이 요구되며, 감태와 양식참치 등 신규품목의 수출은 정부지원과 R&D 투자가 현재보다 더 활성화되어야 할 것이다.

I. 서 론

오늘날 세계 각국은 다른 나라와 여러 가지 형태의 경제적 거래를 한다. 이러한 경제적거래 가운데 가장 기본적인 거래는 재화의 수출과 수입이라 하며, 이러한 행위를 우리는 국제무역(International Trade)이라 한다. 그러면 무역은 왜 발생하는가? 그 이유는 쉽게 말해서 무역으로 쌍방이 이익을 얻기 때문이라 할 수 있다. 이는 국내에서 서로 다른 사람들끼리 자발적인 교환거래가 일어나는 이유가 그 거래로 쌍방이 이익을 얻기 때문인 것과 같은 이치라 할 수 있다.

이러한 이유 때문에 최근 세계 각국은 WTO/DDA, FTA 등 일련의 세계화·개방화를 통한 자국의 이익을 위해 총성 없는 전쟁을 치루고 있다고 해도 과언이 아니다. 일례로 얼마 전에 타결된 한·미 FTA 재협상과 관련하여 국내의 정치권 및 각 언론에서는 다양한 시각의 평가를 내놓고 있다. 즉, 자동차와 축산물(쇠고기 및 돼지고기) 시장의 주고받는 게임에서의 손익 계산상 시각차이라 할 수 있다. 특히, 돼지고기 시장의 경우는 제주지역 경제와 직결되는 사안이라 이를 바라보는 시각에 따른 평가도 제각각일 수밖에 없다.

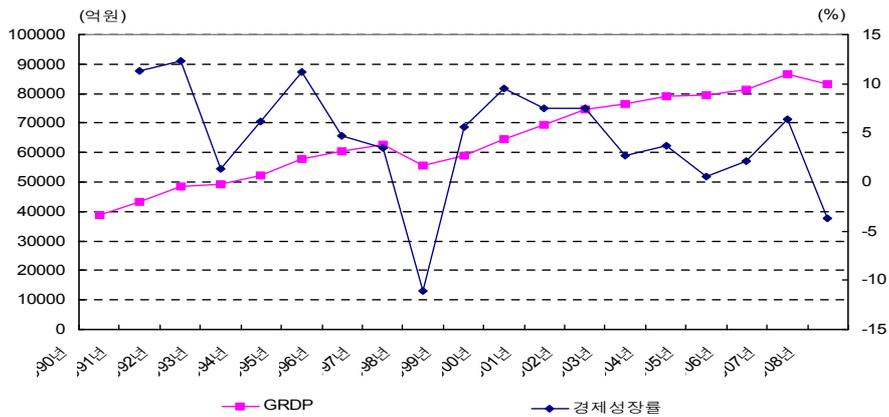
민선5기 제주도정은 ‘수출 1조원 시대 개막’이라는 거대한 포부를 드러내면서 지난 7월 새로이 출범하였다. 이는 무엇보다 수출을 통해 잘사는 제주를 만들고자 하는 새로운 도정의 의지가 표출된 것이라 여겨진다. 즉, 수출을 통해 일자리 창출과 주민의 소득 증대를 통해 삶의 질을 향상시키고 더 나아가서는 제주에서 사는 것이 행복한 삶이라는 궁극적인 목표를 지향한다고 하겠다. 이러한 상황에서 제주 세계화 시대의 무역전쟁에서 승리하여 지역경제 활성화에 기여할 수 있는 분야가 어떠한 분야들이 있는지 고민해야 할 시점에서 있다고 하겠다.

따라서 본 연구는 4면이 바다로 둘러싸인 제주의 특징을 대변할 수 있는 제주지역 수산분야 수출에 관심을 갖고자 한다. 이에 본 연구에서는 현재 제주 수산분야의 수출현황과 문제점을 진단하고, 향후 제주의 수산분야가 세계의 무역전쟁에서 승리할 수 있는 전략에는 어떠한 것들이 있는지에 대해 모색해 보는 것을 본 연구의 기본목적으로 삼고자 한다.

II. 제주지역 수출현황 및 수산분야의 위치

민선5기 제주도정은 ‘수출 1조원 달성’이라는 목표를 설정하였다. 이는 ‘제주 경제 성장의 위기’ 극복방안의 일환으로 수출을 통해 잘사는 제주를 만들어, 궁극적으로는 제주경제의 성장을 도모하겠다는 의지로 풀이된다.

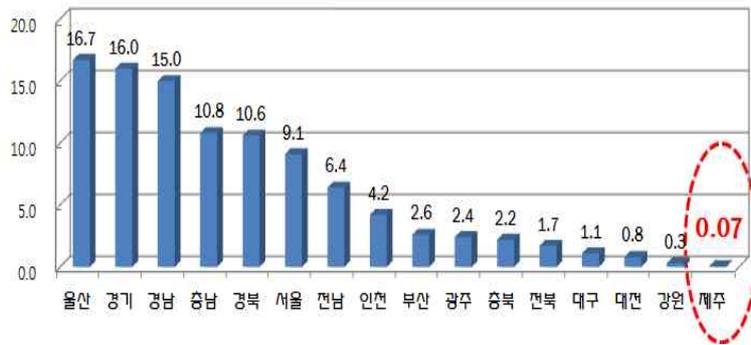
실제로 GRDP를 통해 지난 18년간 제주경제가 어떻게 성장해 왔는지를 살펴보면 다음의 <그림 2-1>과 같다. 우선, 지난 1990년에 제주의 GRDP는 3조 8,750억 원을 기록하였으며, 이후 IMF 외환위기 이전까지 연평균 7.2%씩 성장을 거듭하여 왔고 이후에도 마이너스(-) 성장이 아닌 플러스(+) 성장을 거듭하여 왔다. 하지만 제주의 경제는 그 구조상 1차산업인 농림어업의 비중이 타지역에 비해 상대적으로 큰 관계로 농·수산물의 작황에 따른 경제변동이 경제성장률 등락으로 이어지고 있음을 알 수 있다.



자료 : 통계청

<그림 2-1> 제주지역 GRDP의 연도별 경제성장률

이러한 상황에서 제주 수출의 현주소를 살펴보고자 한다. 우선, 앞서 살펴본 2008년 기준 제주 GRDP는 약 8조 8천억 원으로 전국 지역총생산의 0.9%의 수준에 있다.

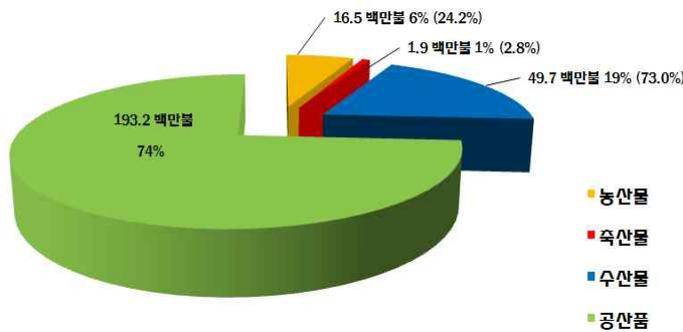


자료 : 2009년 수출실적 기준(제주특별자치도 및 한국무역협회)

<그림 2-2> 2009년 전국 16개 시·도별 수출실적

하지만 수출의 경우, 2009년 기준 전국 총 수출의 0.07%에 그치고 있어 전국 대비 1%라는 기준에 비추어 볼 때 제주의 수출이 지역경제에 미치는 영향은 매우 낮은 실정에 있는 것으로 나타나고 있다.

한편 2009년 기준으로 도내 총 수출은 약 2억 6천만 달러인데, 이 중에서 공산품의 수출이 1억 9,320만 달러로 가장 많았으며, 다음으로는 수산물 수출이 4,972만 달러로 19%의 비중을 차지한 것으로 나타났다. 특히 1차산업 내에서는 그 비중이 73%를 차지하고 있어 수산분야의 수출 활성화가 민선5기 제주도정의 ‘수출 1조원’ 목표 달성을 위해 중요한 위치에 있음을 짐작해 볼 수 있다.



주 : ()는 1차산업 내 비중

자료 : 제주특별자치도, 2010 주요행정총람

<그림 2-3> 제주지역의 2009년 부류별 수출실적

Ⅲ. 제주지역 수산분야의 수출현황 및 문제점

이상에서 살펴본 바와 같이 제주지역의 수출 활성화를 위해서는 수산분야의 역할이 중요한 것으로 판단됨에 따라, 여기에서는 제주지역 수산분야의 수출현황을 품목별로 살펴보면서 그 실태와 문제점을 파악해보고자 한다.

1. 수산분야 수출 총괄

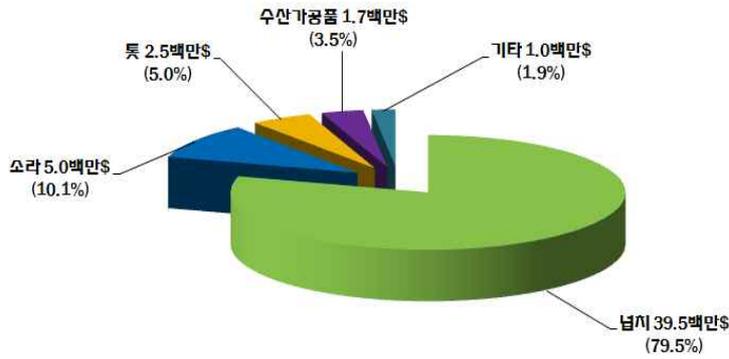
제주지역 수산분야의 수출에 대해 큰 틀에서 살펴보면 다음의 <그림 3-1>과 같다. 지난 2000년 이후 제주의 수산물 수출은 꾸준히 증가해 오다가 2005년을 정점으로 이후 2007년까지 감소하였다. 하지만 지난 2008년 이후 다시 상승추세에 있는데, 이는 환율 상승과 수산물 생산량 증가에 따른 산지가격 하락이 수출가격의 경쟁력 확보로 이어지면서 수출이 다시 회복세에 있는 것으로 분석된다.



자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산업현황

<그림 3-1> 연도별 제주지역 수산물 수출실적

다음으로 수산분야의 품목별 수출 현황을 살펴보면, 2009년 기준 수산분야 총 수출액은 4,972만 달러를 기록하였다. 이 중 넙치의 수출이 3,952만 달러로 수산물 수출 중에서 80%에 육박하는 비중을 차지한 것으로 나타났다.



자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산업현황

<그림 3-2> 2009년 제주 수산물의 품목별 수출실적

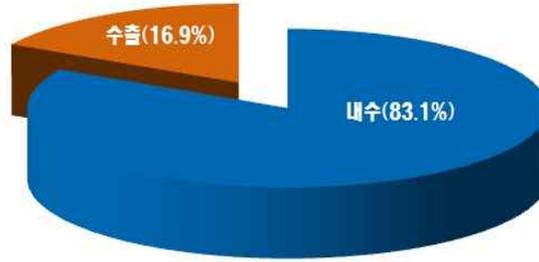
특히 넙치는 단일품목으로는 도내에서 1위(15.1%)를 차지하고 있는 것으로 나타났다. 그 외에는 소라와 툇 등이 있는데, 이들을 제외하고 나머지 품목들은 극히 미미한 수준에 있는 것으로 파악된다.

이와 같이 부문별 도내 수출에 있어 수산분야가 상당한 비중을 차지하고 있음에도 불구하고 세부 품목은 넙치를 비롯한 몇몇 품목에 한정되어 있다는 것은 향후 제주 수산물 수출 활성화를 위해 시사하는 바가 크다고 할 수 있다. 따라서 다음에서는 세부 품목별 수출 실태와 이에 따른 문제점에 대해 살펴보고자 한다.

2. 품목별 수출 실태 및 문제점

1) 넙치

앞에서 살펴본 바와 같이, 넙치는 단일품목으로는 도내에서 수출 1위를 기록하고 있음에도 불구하고 그 실태를 들여다보면 몇 가지 문제점들을 발견할 수 있다. 결론적으로 말하자면, 넙치는 수출 주도형 품목이 아닌 내수 중심형 품목이라는 점이라 할 수 있다. 다음의 <그림 3-3>에서 보는 바와 같이, 내수가 전체 생산량의 83.1%를 차지하고 있는데, 이는 불안정한 수급구조로 인해 수출 니즈(needs)에 부합하기 어려운 생산구조에 기인하는 것으로 분석된다.



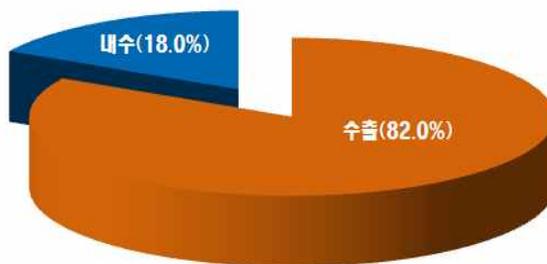
자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산현황

<그림 3-3> 넙치 생산량 대비 수출 비중(2009년 기준)

즉, 넙치는 국내 산지가격에 수출이 큰 영향을 받는 구조이기 때문에 생산량 조절을 통한 가격안정화 여부에 따라 수출의 증감이 크게 좌우된다고 할 수 있다. 또한 주요 수출국도 일본에 편중되어 있다는 것은 향후 제주산 넙치의 수출 활성화를 위해 넘어야 할 과제가 많다는 것을 의미한다고 하겠다.

2) 소라

소라는 넙치와는 반대로 생산량 대비 수출 비중이 82%를 차지한다는 것이다. 하지만 소라는 최근 기후변화에 따른 자원량의 감소가 두드러지게 나타나는 점과 어획총량제(TAC) 등으로 인한 원료확보의 문제점을 내포하고 있는 것으로 조사되었다. 특히 소라는 특정시기에 대량생산 출하되는 전형적인 1차 생산물의 특징을 보이고 있어, 이 시기의 가격 폭락이 큰 문제점으로 지적되고 있는 실정이다. 따라서 내수뿐만 아니라, 수출 활성화에도 적잖은 문제점이 산재해 있음을 알 수 있다.



자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산현황

<그림 3-4> 소라 생산량 대비 수출 비중(2009년 기준)

3) 톳

톳은 다음의 <그림 3-5>에서 보는 바와 같이 2005년 대비 2009년 수출량이 61.4%나 감소하였는데, 이는 원초가 부족한 것이 가장 큰 원인으로 조사되었다. 원초 부족의 원인을 보면, 톳 역시 소라와 같은 이유인 기후변화, 즉 고수온이 가장 큰 원인으로 파악되며 기타 해양환경오염 등도 가공할 수 있는 원초 부족의 원인으로 조사되고 있다. 게다가 수출 가공업체의 영세성으로 인해 고차가공의 한계를 지니고 있다는 점은 톳 역시 수출 활성화를 위한 과제가 많다는 것으로 시사한다고 하겠다.



자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산물현황

<그림 3-5> 톳 수출량 추이

4) 기타 수산가공품

제주지역에서 가공되고 있는 수산물에는 갈치를 비롯한 제주의 대표적인 수산특산물이 여기에 해당된다. 특징적인 것은 다음의 <그림 3-6>에서 보는 바와 같이 제주의 대표적인 수산특산물이 다수 생산되고 있지만 수출량은 극히 미미한 실정에 있다고 하겠다. 이는 단순가공에 의한 해외 교포를 대상으로 한 수출로 그 동안 시장개척을 위한 세밀한 수출 전략의 부재도 그 원인에 한 몫을 하고 있는 것으로 파악되었다.



자료 : 제주특별자치도, 2010 해양수산업현황

<그림 3-6> 주요 어류의 생산 및 가공식품 수출현황

5) 종합 : 문제점

지금까지 제주 수산분야의 세부 품목별 생산 및 수출실태와 문제점을 파악해 보았다. 여기에서는 이상에서 진단된 제주 수산물 수출의 문제점에 대해 종합적으로 정리해 보고자 한다.

제주 수산물 수출의 첫 번째 문제점으로는 고부가가치화가 미흡하다는 점을 들 수가 있다. 넙치를 비롯한 대부분의 수산물이 원물 중심으로 수출을 하고 있어 환율 변동이라든지 내수 가격의 변동에 직·간접적으로 영향을 받고 있는 것이다. 또한 가공을 하여도 단순가공의 수출형태로 고차가공에 의한 식품제조 관련 기반시설 및 여건이 부족하다는 것이 제주 수산물 수출의 문제점으로 지적된다고 하겠다. 두 번째로는 원료확보의 한계를 보이고 있어 향후 안정적인 원료확보를 통해 수출 활성화의 토대를 마련해야 할 필요가 있다고 판단된다. 세 번째 문제점으로는 소라나 톳에서도 볼 수 있듯이 생산 및 수출기업의 영세성으로 인해 고차가공에 한계에 봉착해 있다는 것이다. 마지막으로 일본에 편중된 수출시장의 한계와 소극적인 마케팅 및 수출 전문 컨설팅 체계가 전무하다는 것을 제주 수산분야 수출의 문제점으로 지적할 수 있다고 하겠다.

IV. 제주넙치의 수출 경쟁력 및 장애요인 분석

본 장에서는 주요 수출국의 여건과 현황을 통해 제주산 넙치가 가지고 있는 수출 경쟁력을 분석해 보고 그에 따른 장애요인에는 어떠한 것들이 있는지 살펴보고자 한다. 여기에서 넙치에 한정된 이유는 넙치 이외에는 해당품목의 해외시장에 대한 여건이나 수출 경쟁력을 분석할 만한 자료가 전무하기 때문에 여기에서는 불가피하게 넙치에 한정하는 것으로 하였다.

1. 대내적 여건

1) 개요

제주지역의 넙치양식업은 대내·외적으로 경쟁력을 보유하고 있으며, 동시에 제주지역의 1차산업 중 상당한 비중을 차지하고 있는 업종 중의 하나라고 할 수 있다. 제주지역은 전남 완도 등 국내 다른 지역과 달리 청정 지하해수를 활용한 연중 양식이 가능하며, 넙치 생산을 위한 최적의 환경이 조성되어 있는 곳이라고 할 수 있다. 이러한 자연환경적 장점으로 인해 제주지역의 넙치양식업은 지난 1980년대 육상수조방식에 의한 양식기술이 도입된 이후 지속적인 성장을 거듭하여 왔다. 따라서 2009년 현재 연간 조수입이 3,000억 원에 달할 정도로 성장하였는데, 이는 국내 넙치 양식산업에서 55.9%의 비중을 차지하는 수준으로 국내 및 제주지역 경제발전에 큰 기여를 해왔음을 알 수 있다.

2) 제주지역 넙치 양식어가 및 생산현황

통계청은 지난 2006년 이후 매년 어류양식 동향조사를 실시하여 발표하고 있는데, 이에 따르면 2009년 현재 전국의 넙치 양식어가 수는 640개소로 추산되고 있다(<표 4-1> 참조).

<표 4-1> 전국 및 제주지역의 넙치 양식어가 현황

(단위 : 개소, %)

구분	전국		제주		전남 완도		기타		
	개소	비중	개소	비중	개소	비중	개소	비중	
2006년	계	696	100.0	225	32.3	215	30.9	256	36.8
	해상	11	100.0	1	9.1	-	-	10	90.9
	육상	674	100.0	224	33.2	215	31.9	235	34.9
	축제	11	100.0	-	-	-	-	11	100.0
2007년	계	652	100.0	224	34.4	204	31.3	224	34.4
	해상	5	100.0	-	-	-	-	5	100.0
	육상	637	100.0	224	35.2	204	32.0	209	32.8
	축제	10	100.0	-	-	-	-	10	100.0
2008년	계	642	100.0	229	35.7	199	31.0	214	33.3
	해상	4	100.0	-	-	-	-	4	100.0
	육상	629	100.0	229	36.4	199	31.6	201	32.0
	축제	9	100.0	-	-	-	-	9	100.0
2009년	계	640	100.0	242	37.8	195	30.5	203	31.7
	해상	11	100.0	-	-	2	18.2	9	81.8
	육상	621	100.0	242	39.0	193	31.1	186	30.0
	축제	8	100.0	-	-	-	-	8	100.0

주 : 기타는 부산광역시, 울산광역시, 강원도, 전남 기타(완도제외), 경상북도, 경상남도의 합계임
 자료 : 통계청, 「어류양식 동향조사」, 각 년도 (<http://kosis.kr>)

넙치의 양식방법은 해상가두리, 육상수조식, 축제식 방법에 의해 양식되고 있는데, 육상수조식에 의한 양식방법이 대부분이며 기타 해상가두리의 경우는 전남(완도 제외)의 일부지역에서, 축제식은 경북지역에서 일부 지루어지고 있다. 이를 지역별로 보면, 2009년 현재 제주도가 242개소(37.8%), 전남 완도군이 195개소(30.5%)로 두 지역에 넙치 양식어가들이 집중분포 되어 있으며, 기타지역은 부산, 울산, 경남·북, 전남 기타(완도 제외) 등으로 산재되어 있다.

한편 전국의 넙치 양식어가 수는 2006년 696개소에서 2009년 640개소로 8.0% 감소한 반면, 제주지역의 경우는 2006년 대비 7.6% 증가하였다. 즉, 전남 완도와 기타지역의 경우 2006년 대비 각각 9.3%, 20.7% 감소함으로써 제주를 제외한 기타지역에서의 감소가 전체적인 감소를 주도하고 있는 것으로 분석되었다.



자료 : 제주어류양식수협 내부자료

<그림 4-1> 제주지역 넓치 양식장 분포도

다음으로 제주지역 양식어류의 생산량은 지난 1990년 105톤에서 2009년 31,480톤으로 연평균 35%의 증가율을 보이고 있다. 또한 전국 대비 비중도 지난 1990년에 4.0% 였으나 2009년에는 28.7%로 해마다 비중이 늘어나고 있는 추세를 보이고 있다.

<표 4-2> 전국 대비 제주지역 양식어류 생산량

(단위 : 톤, %)

구분	양식어류 생산량			넓치 생산량			C/A	D/B
	전국(A)	제주(B)	B/A	전국(C)	제주(D)	D/C		
1990년	2,656	105	4.0	1,037	105	10.1	39.0	100.0
1995년	8,360	2,624	31.4	6,733	2,620	38.9	80.5	99.8
2000년	25,986	5,385	20.7	14,127	5,385	38.1	54.4	100.0
2005년	81,437	20,655	25.4	40,075	20,371	50.8	49.2	98.6
2006년	91,123	22,324	24.5	43,852	21,910	50.0	48.1	98.1
2007년	97,663	21,210	21.7	41,171	20,804	50.5	42.2	98.1
2008년	99,006	25,375	25.6	46,432	25,027	53.9	46.9	98.6
2009년	109,514	31,480	28.7	54,674	30,899	56.5	49.9	98.2
최근 5년 평균	95,749	24,209	25.3	45,241	23,802	52.6	47.2	98.3
연평균 증가율	21.6	35.0	-	23.2	34.9	-	-	-

자료 : 통계청, 「어업생산통계」, 각 년도 (<http://fs.fips.go.kr>)

한편 1980년대부터 시작된 제주의 넙치양식업은 2009년 현재 30,000여 톤¹⁾의 생산량을 기록하며 전국 넙치 생산량의 56.5%의 비중을 차지하는 중요한 산업으로 자리매김하고 있음을 알 수 있다.

구체적으로 제주지역의 넙치 생산량은 지난 1990년 105톤에서 2009년 30,899톤으로 연평균 증가율이 34.9%로 전국의 23.2%보다 높은 수준을 보이고 있다. 특히, 제주지역 양식어류 중 넙치가 차지하는 비중은 98% 이상을 차지함으로써 제주지역의 양식산업에 있어서 독보적인 위치에 있다고 할 수 있다.

다음의 <표 4-3>은 제주지역 양식어류와 양식넙치의 생산금액을 전국과 비교한 것으로, 양식어류의 경우 지난 1990년 17억 원에서 2009년 3,134억 원으로 연평균 31.8%의 증가율을 보이고 있다. 한편 제주지역 양식넙치의 생산금액은 2009년 현재 3,052억 원으로 전국의 55.9%의 비중을, 특히 제주지역 내 양식산업에서의 금액 비중은 97% 이상을 차지하고 있는 것으로 나타났다.

<표 4-3> 전국 대비 제주지역 양식어류 생산금액

(단위 : 억원, %)

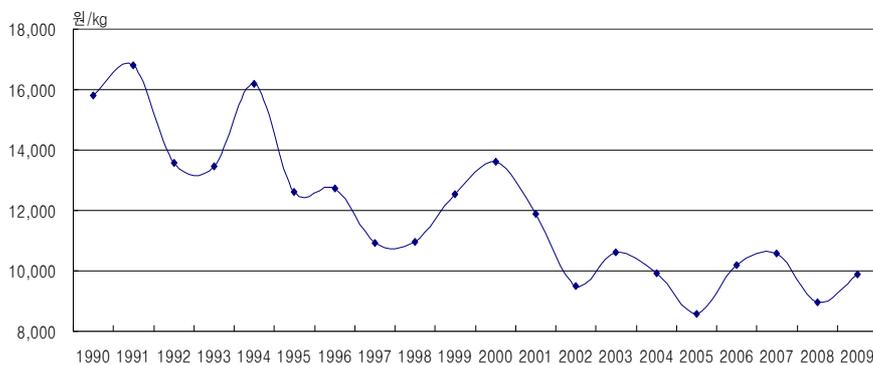
구분	양식어류 생산금액			넙치 생산금액			C/A	D/B
	전국(A)	제주(B)	B/A	전국(C)	제주(D)	D/C		
1990년	349	17	4.9	200	17	8.5	57.3	100.0
1995년	971	331	34.1	784	330	42.1	80.7	99.7
2000년	2,986	733	24.5	1,901	733	38.6	63.7	100.0
2005년	7,232	1,796	24.8	3,536	1,743	49.3	48.9	97.0
2006년	7,984	2,315	29.0	4,589	2,235	48.7	57.5	96.5
2007년	8,023	2,255	28.1	4,389	2,203	50.2	54.7	97.7
2008년	7,646	2,298	30.1	4,083	2,240	54.9	53.4	97.5
2009년	9,816	3,134	31.9	5,457	3,052	55.9	55.6	97.4
최근 5년 평균	8,140	2,360	29.0	4,411	2,295	52.0	54.2	97.2
연평균 증가율	19.2	31.8	-	19.0	31.5	-	-	-

자료 : 통계청, 「어업생산통계」, 각 년도 (<http://fs.fips.go.kr>)

1) KMI 수산업관측센터의 2009년 추정치는 25,504톤이며, 제주특별자치도와 제주어류양식수협의 2009년 추정 생산량은 26,047톤으로 통계청의 공식통계와는 다소 차이가 있는 것으로 나타남

3) 제주넙치의 가격현황

제주넙치의 연도별 가격추이는 다음의 <그림 4-2>에서 보는 바와 같이, 2~3년을 주기로 상승과 하락을 반복하고 있음을 알 수 있다. 이러한 원인은 넙치의 수급 불균형에 의한 것으로 생산과 소비측면의 여러 요인들이 가격결정에 영향을 미치고 있다고 할 수 있다. 한편 1990년대까지 kg 당 12,000원~16,000원하던 넙치의 가격은 2000년대 이후 생산량의 증가와 함께 가격이 하락하여 지난 2005년과 2008년에는 kg 당 8,000원대까지 하락하였다. 그리고 2008년의 가격 약세는 2009년 들어 물량과잉 현상이 해소되면서 가격의 상승세로 반전하였다.



자료 : 통계청, 「어업생산통계」, 각 년도 (<http://fs.fips.go.kr>)

<그림 4-2> 제주지역 양식넙치의 연도별 가격 추이

지난 2009년에는 경기침체에도 불구하고 환율 등 수출환경이 양호하여 수출물량이 증가하였을 뿐만 아니라, 활어 수입이 감소했고 여타 활어 공급 상황도 좋지 않아 전반적으로 넙치에 대한 수요가 증가한 것으로 분석된다. 때문에 2009년 초까지 영향을 미쳤던 공급과잉현상이 빠르게 해소되면서 2009년의 가격은 2008년에 비해 상승한 것으로 풀이된다.²⁾

4) 제주넙치의 수출현황

제주넙치의 수출은 지난 1992년에 27톤, 52만 9천 달러를 시작으로 해마다 수

2) 한국해양수산개발원(201), 「2010 국제수산물전망대회」, 자료집, p.205

출 규모를 증가시켜왔다. 수출이 본격적으로 시작된 것은 지난 2000년으로, 이후 수출물량과 금액이 지속적으로 증가하여 2005년에는 제주넙치의 수출 역사상 최고치인 5,307톤, 4,977만 1천 달러를 기록하였다. 하지만 2005년 이후의 수출은 감소하다가 2008년부터 다시 증가하기 시작하였다. 한편 제주지역 넙치의 수출비중은 지속적으로 증가하였으며, 지난 2005년 이후부터는 전국물량의 90% 이상, 금액도 80% 이상을 차지하고 있음을 알 수 있다. 이러한 상황에서 지난 2005년 이후 전국 넙치 수출의 주요 수출국을 보면, 90% 이상이 일본으로 편중되어 있는 것으로 나타났다. 최근 들어 미국의 수출규모가 증가하고 있는 추세에 있는데, 이는 지난 2007년 한·미 FTA 협상결과³⁾에 의해 미국으로의 수출이 본격적으로 시작되는데 따른 것으로 풀이된다. 이후 미국 현지에서의 박람회 참가 등 홍보·마케팅 활동을 강화해 나감으로써 수출규모를 증가시켜 나가고 있는 중이다.

<표 4-4> 제주지역 넙치의 연도별 수출 현황

(단위 : 톤, 천 달러, %)

구분	전국(A)		제주(B)		비중(B/A)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
1992년	56	1,347	27	529	48.2	39.3
1995년	1,143	21,362	348	6,466	30.4	30.3
2000년	2,345	38,013	1,182	17,843	50.4	46.9
2005년	5,574	62,048	5,307	49,771	95.2	80.2
2006년	3,778	51,386	3,641	42,465	96.4	82.6
2007년	3,116	43,365	2,983	34,879	95.7	80.4
2008년	3,906	42,271	3,570	36,597	91.4	86.6
2009년	4,622	48,802	4,411	39,528	95.4	81.0

자료 : 제주특별자치도, 「2010년도 해양수산현황」, 관세청, 「수출입 통계」, 각 년도

3) 지난 2007년 한·미 FTA 협상의 해양수산 관련 의제 중 활넙치 관련한 문제는 다음과 같음. 캘리포니아 주정부는 자연산 넙치의 자원보호를 위해 시중 유통이 가능한 넙치의 체장을 22인치 이상으로 규정하고 있기 때문에 한국으로부터의 수출을 불허한다는 입장이었음. 하지만 한국정부는 대미 수출용 활넙치는 양식산이므로 동 규정의 적용 대상이 아니라는 입장이었고, 협상결과 수출용 활넙치가 양식산임을 증명할 수 있도록 원산지 증명서 및 Tag 부착방식으로 체장 제한을 해제하기로 최종 합의하였음.

2. 대외적 여건⁴⁾

1) 일본

일본은 제주산 넙치의 주요 수출국으로 전체 수출량의 95% 이상을 차지할 정도로 매우 중요한 시장이다. 특히 일본의 연간 넙치 공급량(2008년 기준)은 약 1만 5,300톤으로 제주산 양식넙치 생산량의 51%를 차지하고 있으나, 이들 중 제주산 넙치 수입량은 전체 공급량의 24.9%를 차지해 일본내에서 제주산 넙치가 중요한 공급원으로 자리매김하고 있다. 따라서 제주산 넙치의 주요 수출 시장인 일본의 넙치 시장여건을 파악하고 향후 제주산 넙치의 수출확대 가능성에 대해 모색해 보고자 한다.

일본의 넙치 생산량을 살펴보면, 최근 들어 생산량이 꾸준히 줄어들고 있는 것으로 확인되고 있다. 하지만 일본에서 넙치 생산량은 제주산과 달리 자연산 넙치 생산량이 지속적으로 증가하여 2008년에는 63.5%를 차지했다. 연도별로는 2001년에 1만 3,367톤을 기록한 후 지속적으로 감소하여 2008년에는 2006년 대비 4.2% 감소한 1만 1,500톤이었다. 한편 전체 총 공급량도 2001년 이후 지속적으로 줄어 2008년에는 1만 5,312톤으로 2000년 들어 가장 적은 공급량을 기록했다.

<표 4-5> 일본산 넙치의 수급 현황

(단위 : 톤, %)

구분		2001년	2004년	2005년	2006년	2007년	2008년	증감률 (08/06)
일본산 넙치	양식산	6,638	5,241	4,591	4,613	4,600	4,200	-9.0
	자연산	6,729	5,917	6,095	7,388	8,100	7,300	-1.2
생산량 소계(A)		13,367	11,158	10,686	12,001	12,700	11,500	-4.2
한국산 넙치 수입량(B)		3,188	4,516	5,549	3,729	3,046	3,812	2.2
합계(A+B)		16,555	15,674	16,235	15,730	15,746	15,312	-2.7
한국산 수입량 비중[B/(A+B)×100]		19.3	28.8	34.2	23.7	19.3	24.9	-

자료 : 일본 농림수산업성, 「어업·양식업생산통계연보」, 관세청, 「수출입 통계」, 각 년도

4) 백은영(2010), 「넙치의 수출현황과 수출 확대방안」에서 일부 요약·발췌하였음

한편 소비동향을 보면 국내에서와 같이 일본에서도 넙치는 주로 ‘횃감용’으로 이용되고 있다. 돔류 및 방어와 달리 일본내에서 넙치는 고가 어종이기 때문에 소득에 민감한 정상계층 성격이 강하다. 따라서 넙치를 주로 소비하는 연령대는 경제력을 갖추고 있는 40~50대의 중·장년층이 중심을 이루고 있는 것이 특징이다. 또한 넙치는 주로 외식으로 소비되는 경우가 많고 초밥전문점, 호텔, 일식집 등에서 두루 사용되고 있다.

일본의 넙치 소비를 가능할 수 있는 통계자료가 별도로 없기 때문에 일본의 10대 도시 중앙도매시장의 거래동향을 통해 살펴보고자 한다. 일본의 10대 도시중앙도매시장의 거래물량은 2002년 이후 지속적으로 감소하여 2006년에는 7,415톤으로 2002년 대비 11.1%나 감소하였다. 반면 도매가격은 거래물량 감소로 인해 kg 당 1,837엔으로 다소 상승했으나, 2000년 초반(kg 당 1,914엔)에 비해서는 여전히 낮은 수준이었다. 일본의 경우 한국과는 달리 도매시장을 통한 넙치의 거래비율이 비교적 높은 편인데, 최근 도매시장의 넙치 거래량 감소는 일본 내의 넙치 생산량 감소와 함께 소비도 둔화되고 있음을 유추해 볼 수 있다.



자료 : 일본 농림수산성, 「어업·양식업생산통계연보」, 각 년도

<그림 4-3> 연도별 일본 10대 도시 중앙도매시장의 넙치 거래동향

한편 일본에서도 넙치는 활어소비 특성상 주로 겨울철에 소비가 집중되고 있으며, 11월부터 익년 1월까지의 거래량이 연간 거래량의 30%를 차지한다. 이는 연말 특수와 일본 양력설 등으로 인한 수요 증가로 풀이된다. 반면 7월과 8월에는 장마철과 여름철 활어 소비의 비수기로 적은 물량이 거래되고 있다. 이처럼 여름철과 겨울철의 도매시장 거래량의 차가 무려 2배 가량 나면서 넙치의 계절적 소비 편차가 매우 심하다는 사실을 알 수 있다.

2) 미국

미국은 제주산 넙치 수출시장의 제 2의 대상국이며, 향후 넙치 수출이 꾸준히 늘어날 수 있는 가능성이 매우 높은 시장이라 할 수 있다. 따라서 미국 넙치류의 생산동향과 소비패턴에 대해 분석하는 것은 매우 의미 있는 일이라 하겠다. 미국의 넙치류 생산은 대부분이 자연산이 차지하고 있으며 낚시와 저인망으로 생산되는 것도 일부 있는 것으로 조사되었다. 미국에서 넙치류로 분류되는 종류는 대략 13개종으로 분류되며 제주산 넙치와 동등 비교하기에는 다소 한계가 있는 것으로 보인다.

다음의 <표 4-6>은 미국의 연도별·종류별 넙치류(halibut nei)와 가자미류(flounder nei)의 생산동향을 나타낸 것이다. 미국의 넙치류 생산량은 2004년 이후 꾸준히 증가세를 보여 2007년에는 25만 2,175톤으로 2005년 대비 12.1% 증가하였다. 종류별로는 넙치류(halibut nei)와 가자미류(flounder nei)는 감소했으나, 이들 전체 생산량은 26.7%를 차지하였다. 한편 제주산 넙치와 견줄만한 summer flounder의 생산량은 지속적으로 줄어 2008년에는 2005년 대비 39.7% 감소한 4,095톤을 기록하였다.

<표 4-6> 미국의 연도별·종류별 넙치류 생산동향

(단위 : 톤, %)

구분	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	증감률 (07/05)
합계	201,449	199,912	224,885	234,699	252,175	12.1
넙치류 (halibut nei)	39,066 (19.4)	38,274 (19.1)	37,296 (16.6)	34,574 (14.7)	33,872 (13.4)	-9.2
가자미류 (flounder nei)	41,689 (20.7)	37,397 (18.7)	40,761 (18.1)	38,140 (16.3)	33,529 (13.3)	-17.7
summer flounder	7,052	8,709	8,355	7,009	5,034	-39.7
가미미류 (flatfishes nei)	1,674 (0.8)	2,014 (1.0)	2,054 (0.9)	4,772 (2.0)	6,194 (2.5)	201.6
가지미·서대류 (sole nei)	116,482 (57.8)	120,376 (60.2)	143,311 (63.7)	155,810 (66.4)	177,460 (70.4)	23.8
기타	119,020 (59.1)	122,227 (61.1)	144,774 (64.4)	157,213 (67.0)	178,580 (70.8)	23.4

자료 : FAO, fishstat plus

미국에서 소비되는 넙치는 내국인과 외국인에 따라 소비형태가 달라진다. 먼저 내국인을 중심으로 한 넙치 소비는 미국인 식문화와도 밀접한 관련이 있으며, 국내와 같이 활어 상태로 소비되거나 유통되는 경우가 드물다. 주 소비용도는 튀김용과 스테이크용으로 씨푸드(seafood) 전문점에서 사용되고 있으며, 필렛(fillet)이나 스테이크(steak) 형태로 절단되어 쓰이고 있다.



미국산

(튀김용, 스테이크용) (선어, 냉동)



제주산

(횃감용, 초밥용 등) (활어, 냉동)

<그림 4-4> 미국산과 제주산 넙치의 소비형태

반면 외국인 대상의 제주산 활넙치는 대부분의 수요층이 한국인으로 국내에서와 마찬가지로 횃감용이나, 한국인 식습관에 맞춘 모듬회 형태로 포장되어 판매되고 있다. 최근 제주산 넙치의 가격하락으로 대미 수출량이 증가하면서 한인교포 마켓, 한인 일식당, 활어 전문횃집에서 넙치의 사용량이 늘어나고 있는 추세이다. 특히 한국인 입맛에 맞는 제주산 활넙치의 공급이 안정적으로 이뤄짐에 따라 미국 내의 요식업체 수요도 꾸준히 증가하고 있는 것으로 조사되고 있다.

3) 중국

중국산 넙치류(Lefteye flounders nei)의 생산은 1990년대 들어 치어 양식기술 발전과 함께 시작되었다. 중국내 주요 산지로는 산둥성 내 영성, 위해, 연태, 청도 등의 지역에서 대규모로 생산되고 있으며, 특히 산둥성은 국내 제주지역과 양식여건이 비슷해 타 지역에 비해 양식여건이 우위를 차지하고 있는 것으로 조사되었다.

중국의 양식산 넙치류 생산량은 2003년부터 본격적으로 시작되어 2007년에는 2006년 대비 19.9% 증가한 6만 549톤이었다. 생산금액도 2007년에는 2006년 대비 25.0% 증가한 7,853만 달러를 기록하였다.

<표 4-7> 중국의 양식산 넙치류 생산동향

(단위 : 톤, 천 달러, %)

구분	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년	증감률 (07/06)
생 산 량	31,715	50,109	67,251	55,520	66,549	19.9
생 산 금 액	31,715	50,129	74,036	62,814	78,528	25.0

자료 : FAO, fishstat plus

최근 중국에서도 1인당 평균 소득이 증가함에 따라 건강식품에 대한 선호도가 높아지고 있는 추세이다. 따라서 웰빙 영향으로 수산물 소비가 늘어나고 있으며, 활어 소비도 대도시를 중심으로 증가하고 있다. 넙치는 주로 외식으로 소비하고 있으며, 생산지역인 연안지역을 중심으로 소비되고 있다. 특히 중국의 경우 500g미만 크기의 소형어는 튀김, 찜 위주로 사용되고 있으며, 제주산 넙치는 터벗 보다 맛이 좋아 중국인들 사이에서 고급 어종으로 인식되어 있다.

3. 제주산 넙치수출의 국가별 장애요인

1) 일본

첫째, 수산물 수출에 있어 가장 중요한 것은 연중 안정적인 물량 확보이다. 그러나 제주산 넙치 공급 시스템은 수출 니즈(needs)에 부합하기 어려운 점이 다수 존재한다. 최근 국내 넙치가격이 상승함에 따라 수출보다 내수에 주력하려는 경향이 높아지고 있다. 이에 따라 수출업체들은 수출 물량 확보에 난항을 겪는 사례가 발생하고 있다. 이는 결국 일본시장에서 제주산 넙치의 수급 불안정을 초래할 뿐만 아니라, 일본인들에게 제주산 넙치에 대한 신뢰도를 저하시킬 수 있어 수출 장애요인으로 작용된다.

둘째, 앞서도 언급했듯이 제주산 넙치의 주요 수출시장은 일본이 전체 수출량의 95% 이상을 차지할 정도로 일본시장의 의존도가 매우 높다. 따라서 일본 자국산 넙치의 수급상황은 제주산 넙치의 수출 증감에 직접적인 영향을 주고 있다. 일본에서 자국산 넙치 생산이 적은 8~10월에는 평월보다 제주산 넙치 수출이 많은 반면, 일본의 자연산 넙치 생산이 늘어나는 3~6월에는 수출량이 적은 편이다. 이처럼 한 시장에 편중된 수출구조는 수출 대상국의 수급상황에 따라 제주산 넙치 수출량에 직접적으로 영향을 미치기 때문에 과도한 수출편중은 문제점으로 지적된다 할 수 있다.

셋째, 일본내에서의 소비 정체현상을 문제점으로 지적할 수 있다. 2005년 대일 넙치 수출이 5,549톤으로 역대 최고치를 기록한 이후 4,000톤 전후의 굴레를 벗어나지 못하고 있다. 이는 주요 넙치 수출국인 일본의 넙치 소비가 정체 내지는 축소되고 있음을 의미하고 있으며, 이러한 현상은 제주산 넙치의 수출확대를 위해서도 바람직한 현상은 아니라고 판단된다. 특히 일본에서 넙치는 고가 어종으로 잘 알려져 있으나, 다른 양식어류의 대량출하로 인해 넙치와 같은 고가 어종의 수요가 이들로 대체되고 있는 실정이다. 이에 따라 최근 수입산 소비가 줄고 있기 때문에 제주산 넙치 수출이 크게 늘어나지 않는 이유 중 하나로 지적된다.

넷째, 제주산 넙치의 수출업체들은 수익성 확보 차원에서 저가 매입을 통한 과당 경쟁이 성행되고 있다. 이는 산지가격을 하락시키고 유통질서를 무너뜨리는 주범으로 간주된다. 참고로 일본의 주요 수출업체(2009년 기준)는 40여 곳에 불과하지만, 최근까지 일본에 넙치를 수출하겠다고 등록한 업체는 401업체들이 존재한다. 이들 중 연간 300톤 이상을 수출하는 업체는 5개에 불과하고 이들 수출량은 전체의 76.8%를 차지했다. 이와 같이 특정 업체의 과점현상은 주요 수출업체들 간의 과당경쟁을 유발하여 수출에 부정적인 영향을 주고 있는 것이다. 이는 수출시장의 질서를 교란시키고 생산자들의 가격 교섭력을 약화시키는데 일조하고 있는 것으로 풀이된다.

2) 미국

미국 수출에 있어서 가장 큰 문제점은 그 무엇보다도 고가의 물류비가 가장 우선시 된다고 하겠다. 수출은 내수와 달리 도착지까지 운송하는데 드는 비용이 많이 소요된다. 따라서 일본 및 미국으로 수출하는데 드는 물류비는 넙치 수출원가에 비해

많은 비중을 차지하고 있다. 특히 미국 수출의 경우 대부분 항공으로 수출되고 있어 수출원가의 45%가 물류비⁵⁾에 해당된다. 이처럼 항공기를 이용해 수출되기 때문에 많은 물류비가 소요되며, 양적인 수출을 확대하기에는 역부족이라 할 수 있다. 항공기에 적재할 수 있는 물량이 제한적일 뿐만 아니라, 특히 성수기에는 항공기의 화물 공간 부족 등으로 적기적소에 물량을 운송하지 못하는 사례들이 종종 발생하고 있는 실정에 있다.

다음으로는 취약한 수출 기반시설을 문제점으로 꼽을 수 있을 것이다. 미국으로의 수출은 비행시간과 운송시간을 합쳐 10~15시간 정도 소요되는 만큼 전문적인 활어 수출 포장시설이 필요로 한다. 그러나 제주뿐만 아니라 국내에는 이러한 수출기반 시설의 인프라 구축이 제대로 되어 있지 않은 실정에 있다. 따라서 대다수의 수출업체들은 임시로 수조를 임대하여 수출 포장 작업을 실시하고 있으며 일부는 포장을 위탁 의뢰하는 형태로 이뤄지고 있다. 이처럼 넉치 수출여건과 수출 기반시설이 매우 취약한 상황에서 대미 수출의 양적인 수출확대를 기대하기는 매우 어렵다고 할 수 있을 것이다.

마지막 문제점은 제주산 넉치의 우수성 홍보가 미미하다는 점이다. 미국에서도 최근 웰빙 수요가 증가하면서 활어 소비가 늘어나고 있는 추세이다. 수산물 중 제주산 양식넉치는 2005년부터 세계일류상품으로 선정되면서 국내를 대표하는 양식 어류로 손꼽힌다. 특히 제주산의 경우 전량 청정 지하해수를 이용하여 양식되고 있으며, 100% 안전성 검사를 거쳐 출하될 정도로 안전한 먹거리 중 하나이다. 하지만 이러한 제주산 넉치의 우수성에도 불구하고 이에 대한 홍보 및 마케팅 활동이 매우 부족한 상황이다. 특히 영세한 수출업체들의 부단한 노력만으로 수출을 확대 시키기에는 한계점이 많다고 하겠다.

3) 중국

중국의 경우는 아직까지는 소량의 넉치가 수출되고 있으며, 대부분 항공편을 이용하고 있다. 중국 수출 물류비는 수출원가의 약 13% 정도 차지하고 있어 미국에 비해 적지만, 또 다른 문제점 중 하나는 복잡한 수입 통관 절차와 과도한 부가세 부과

5) 대미 활넉치의 수출원가(2009년 기준)는 kg당 26,130원(제주산 2kg 크기 기준)이었으며, 이는 미국 도착가격(CNF 가격)을 기준으로 한 것임. 항목별로 보면, 넉치 구매비용은 전체의 49.8%, 다음은 물류비가 kg당 11,800원으로 전체의 45.2%, 이 중 수출 항공료가 41.3%로 압도적으로 많은 비중을 차지했음

를 문제점으로 지적할 수 있을 것이다.

이러한 관세 부과는 결국 부과세 가중으로 이어져 소비자가격을 상승시키는 결과를 초래하고 있다. 현재 25%의 과세(관세 10%, 부과세 13.5%)가 적용되고 있으며, 판매 시에도 13%의 판매세가 따로 부과되고 있는 실정이다. 특히 판매세의 경우에는 중국산과 수입산에 동일하게 적용되고 있다. 현재와 같이 관세 인하가 제대로 이루어지지 않을 경우 향후 중국 넙치시장을 확대하는 데는 한계가 있을 것으로 예상된다.

한편 중국의 경우, 같은 아시아권에 속하면서도 활어 식문화가 토착화되어 있지 않은 곳이라 할 수 있다. 따라서 중국으로의 넙치 수출은 무에서 유를 창조하는 것과 같이 부단한 노력이 필요할 것으로 보인다. 중국에서 넙치 소비는 국내와 같이 활어 소비보다는 찜 및 구이와 같이 조리한 형태가 많고 주로 500g 크기의 소형어가 많다. 하지만 최근 들어 중국내에서도 넙치는 터벗 보다 맛이 좋은 고급 어종으로 인식되어 고급 음식점을 중심으로 판매되고 있는 추세에 있는데, 아직은 대중화 단계에는 이르지 못하는 미미한 단계로 보여 시간이 필요할 것으로 보인다. 이러한 중국 내의 이질적인 식문화와 고급 어종의 넙치 이미지가 중국 내의 넙치 소비를 단기간에 확대시키기에는 어려울 전망이다.

V. 정책적 제언

지금까지 제주지역 수산분야의 수출 현황과 문제점 등을 진단해 보았다. 그 중에서도 특히 단일품목으로는 도내에서 1위를 차지하고 있는 제주산 넙치의 수출 경쟁력과 수출 확대를 위한 장애요인에 대해서 심층 분석을 시도하였다. 이상의 분석을 토대로 본 장에서는 결론에 대신하여 제주지역 수산부문 수출 활성화를 위한 방안에 대해 품목별로 모색해 보고자 한다.

1. 넙치

우선, 수출보험 개발 및 보험료 지원 확대방안이다. 수출거래는 대부분이 외상거래로 이루어지고 있기 때문에 신규시장 개척시에 위험부담이 클 수밖에 없다. 때문

에 정부 및 지자체 차원의 수출보험에 대한 적극적인 지원이 요구되는 바이다. 다음으로 넙치 수출업체 협의회를 조직하는 방안이다. 즉, 업체간 협의와 정보교류를 통하여 출혈경쟁 수출을 방지하는 것이 무엇보다 중요하다고 하겠다. 또한 현재 농림수산식품부에서 추진하고 있는 넙치 대표조직을 통한 수출창구의 단일화도 하나의 방안이 될 수 있을 것이다. 특히 제주지역에서는 현재 넙치 클러스터사업과 RIS 사업 등이 진행 중에 있는데, 이들 사업과의 연계방안도 모색해 볼 수 있을 것으로 판단된다. 세 번째는 대량 운송수단의 개발 방안이다. 이는 수출원가를 절감하기 위한 방안으로 최근 활어 컨테이너를 활용한 대량 수출을 시도하고 있으나 보다 적극적인 대응 방안이 필요할 것으로 판단된다. 마지막으로 장기적인 대안으로, 원가 절감을 통한 스테이크용 식품을 개발하여 수출 물량을 획기적으로 늘리는 방안이라 할 수 있다. 이를 위해서는 생산량을 현재 수준보다 3~5배 이상 늘려야 하는데, 현재 상황으로는 양식기술의 발전이 필수적인 전제조건이라 할 수 있을 것이다.

2. 소라

소라의 경우, 우선 현재 수출업체에 의존하는 수출체계를 조합 중심으로 전환하는 방안을 모색해 볼 수 있을 것이다. 즉, 조합이 중심이 되어 내수와 수출을 주도하는 방안이라 할 수 있다. 또한 수출컨설팅 지원 방안으로 aT(농수산물유통공사)나 무역협회를 통해 수협이 수출에 대한 전문적인 컨설팅을 받는 방안이라 할 수 있다. 다음으로는 내수확대, 물량조절, 틈새시장을 통한 높은 수출가격을 확보해야 할 것으로 판단된다. 또한 간장소라와 같은 소라가공식품을 개발하여 도내 소라생산의 내연을 확대하는 방안도 모색해 볼 수 있다고 하겠다. 마지막으로 지금까지는 잡기만 하면 수출된다는 고정관념을 탈피하여 적극적인 수출 마케팅을 할 수 있도록 어촌계의 지도도 필요하다고 판단된다.

3. 톳

톳의 경우, 핵심은 수출물량을 확대하는 것이 급선무라고 판단된다. 자원감소에 의한 톳의 생산량을 늘리기 위해서는 시범양식이나 바다숲 사업과 연계하여 톳 증

식사업을 추진해야 할 것으로 보인다. 또한 톳에 대한 지리적 표시제 등록을 추진하여 제주산 톳의 우수성을 홍보하는 것도 필요하다고 판단되며, 장기적인 대안으로는 현재 제주대학교에서 수행하고 있는 해조산업 RIS 사업과 연계하여 톳을 이용한 식품을 개발 육성하는 방안을 모색해야 할 것으로 판단된다.

4. 기타 수산가공품

앞서 현황 및 문제점에서도 살펴보았듯이, 수산가공품의 경우 현지 교포를 중심으로 수출되는 것이 전부이다. 우선적으로 수출대상국의 소비행태 및 식문화 정보 파악이 선행되어야 할 것이며, 이에 따른 다양한 형태의 식품 개발을 통해 교포의 현지인을 대상으로 한 홍보 및 마케팅을 강화하는 방안을 모색해 볼 수 있을 것이다.

5. 신규 수출품목

마지막 신규 수출품목의 개발은 대표적으로 감태를 들 수 있을 것이다. 최근 감태에서 건강기능성 추출물인 ‘씨놀’을 추출하여 미국으로 수출하고 있으며, 또한 감태의 줄기를 말려서 ‘라미나리아’라는 의학용 기기를 만들고 있다. 이와 같이 감태는 부가가치를 높여 수출 할 수 있는 제주의 아주 유용한 자원 중의 하나이다. 현재 자연산 풍태에 의해 ‘씨놀’과 ‘라미나리아’를 생산하여 수출을 할 수 있는데, 수출 확대를 위해서는 감태 양식사업 추진을 통해 생산량을 늘리는 방안을 모색해 볼 수 있을 것이다. 하지만 최근 감태 양식사업에 대한 경제성이 없다는 연구결과⁶⁾가 발표되어 이 부분에 대한 신중한 검토가 이루어져야 할 것으로 판단된다. 하지만 감태의 경우는 금액으로는 산출 할 수 없는 간접적 효과도 있는 만큼 공공에서의 투자도 신중히 고려해 볼 수 있을 것으로 사료된다.⁷⁾

다음은 외해가두리에서의 참치 양식이다. 이 경우는 제주특별자치도 뿐만 아니라 국가적으로도 저탄소 녹색성장과 연계하여 전략적으로 추진하고 있는 사업이라 할 수 있다. 일각에서는 현재의 기술로는 참치양식의 산업화에 회의적인 시각이 있는데, 즉 종묘생산의 안정적인 공급과 가두리 시설에 대한 막대한 비용 등을 예로 들

6) 강석규(2010), 「해조 “감태 양식” 경제성 분석」, 국립수산과학원 제주수산연구소

7) CO₂ 배출효과와 같이 최근 기후변화 및 저탄소 녹색성장과 연계하여 사업을 진행하는 방안 모색

수 있다. 따라서 이러한 부분들이 선행적으로 해결되어야만 제주가 참치양식의 메카로 자리매김할 수 있을 것이며, 더 나아가서는 민선5기 제주도정의 ‘수출 1조원’의 견인차 역할을 할 수 있을 것으로 판단된다.

<참고문헌>

- 강석규(2010), 「해조 “감태 양식” 경제성 분석」, 국립수산과학원 제주수산연구소.
- _____외(2009), 「제주지역 넙치양식산업의 경쟁력과 지역경제 파급효과에 관한 연구」, 제주어류양식수협, 제주대학교.
- 고봉현(2010), “제주지역 수산분야 수출활성화 전략”, 「제주특별자치도 수출 활성화
화를 위한 전략 및 과제」, JDI 제6회 제주미래포럼 발표자료.
- 관세청, 「수출입 통계」, 각 년도.
- 김병률 외(2008), “농식품 수출기업의 성공요인” 「농업전망 2008(I)」, 한국농촌
경제연구원 농업전망 자료집.
- 김정호 외(2001), 「우리나라 농산물의 국제경쟁력 분석」, 한국농촌경제연구원.
- 백은영(2010), 「넙치의 수출현황과 수출 확대방안」, 수산경제연구원.
- 옥영수 외(2009), 「김, 넙치, 전복 수출 확대 방안에 관한 연구」, 정책연구
2009-05(수시), 한국해양수산개발원.
- 일본 농림수산성, 「어업·양식업생산통계연보」, 각 년도.
- 제주특별자치도, 「2010 해양수산현황」, 각 년도.
- _____, 「2010 주요행정총람」, 각 년도.
- 통계청, 「어업생산통계」, 각 년도.
- 한국해양수산개발원 수산업관측센터, 「수산관측월보」, 각 월도.
- FAO, fishstat plus.
- Ferto I. and L. J. Hubbard(2003), “Revealed Comparative Advantage
and Competitiveness in Hungarian Agri-Food Sectors”, *World
Economy*, Vol. 26, No. 2.