

노르웨이, 베트남, 일본 등의 해외 양식 소식

역 | 바이엘코리아(주) 동물약사업부 윤현중

노르웨이, 한국에서 해 산물 수출 기회를 찾 다.

출처 : Eksport Aktuell(2006년 4월)

한국의 양식 산업은 최근 많은 도전에 직면해 있다. 생산 단가를 낮추고 효율을 높이기 위하여 진보된 기술과 장비의 증가가 요구되는 시점에 와 있다.

2005년도에 이노베이션 노르웨이 코리아사가 행한 한국의 양식산업 분석, 조사는 노르웨이 회사들에게 7가지 분야에서 진출할 기회가 있는 것을 보여주었다.

한국은 노르웨이 해산물

수출을 위한 새롭게 떠오르는 시장이다. 한국과 EFTA간에 체결한 자유무역협정(FTA)이 2006년 7월부터 발효될 것으로 기대되고 있다. 협정이 체결되면, 해산물 수입시 관세가 사라질 것이다. 예를 들면, 냉장 연어, 송어와 대구 등의 관세가 사라질 것이고, 냉동 연어의 관세도 점차적으로 줄어들어서 완전히 없어질 것이다.

한국은 전세계의 중요한 해산물 생산 국가중 하나로서 바다에서 잡는 물고기의 생산량은 12위이고 양식 산업 생산량은 6위이다.

2004년도에는 전체 생산량이 250만톤이었으며 이중 63%가 어업에 의한 것이고, 37%는 양식에 의한 생산량이었다.

1986년도에 생산량이 최고치를 기록한 이후부터 한국의 어획량은 연안에서의 남획과 국제적인 생산 쿼터제의 조건이 빽빽해 짐에 따라서 감소세를 보여오고 있다. 반면에 해산물 소비는 증가 추세를 보이고 있다. 2005년도에 한국인들은 420만톤의 해산물을 소비하였으며 이는 전세계에서도 가장 높은 수준이다(대략 1인당

49kg 소비함).

어업 산업은 국내의 수요에 맞추어 공급이 어렵기 때문에 지속적으로 양식산업이 발전하고 다른 나라에서의 수입량이 증가해 왔다.

① 양식 산업의 주요 흐름

2004년도에 양식산업 생산량은 93만톤으로서 전체 해산물 생산량의 37%를 차지하였다. 바다에서 양식하는 것이 한국에서의 가장 활발하게 일어나는 양식 형태이다. 등록된 해수 양식 면적은 해수면으로 약 122,000 헥타르이고 육상 수조식 양식이 2,000 헥타르이다.

한국 양식의 주요 종은 미역, 김 등의 해조류, 조개류, 물고기이다. 이중 해조류와 조개류가 전체 생산량의 90% 이상을 차지하며 해산어류는 7%

정도이다. 그러나 해산 어류 양식은 계속 성장하고 있으며 정부와 산업계의 관심이 늘고 있다. 또한 고부가가치의 해산어종의 인공 육성의 다양화를 위한 연구분야에 대한 수요가 증가하고 있다. 현재 대략 10여종의 해산어종이 있으며 넙치, 우럭, 돔, 농어, 방어가 중요한 해산 양식 어종이다.

한국의 양식산업은 최근 많은 도전에 직면해 있다. 연안지역의 환경문제로 인하여 출하량이 감소하였다. 주로 수분을 함유한 펠릿사료 급여와 질병 발생, 중국에서의 활어 수입의 증가는 업계의 주요한 문제들이다. 이러한 도전들은 변화를 요구하고 있고 양식업계는 지금 급속하게 변화가 일어나고 있다.

증가하고 있는 양식 산업의 구조조정에 대한 요구가 있으며 이를 쫓아보면 생산비용을 줄이고 생산효율을 높이기 위한 진보된 기술과 장비에 대한 요구가 현지점에서 증가하고 있다는 것이다.

② 기회

최고 기술력의 장비와 고효율의 관리 기술과 전세계적인 시장망과 같이 노르웨이의 양식산업에서의 경험이 강하게 요구되어지며, 한국 양식 산업에 적합한 해결책을 적용하는 것에 대한 관심도가 크게 증가하고 있다. 노르웨이 회사들을 위하여 2005년도에 이노베이션 노르웨이 코리아사가 수행한 한국 양식산업의 분석 조사에 따르면 다음과 같은 분야에서 기회가 있을 것으로

보여진다.

- 가두리(offshore cage)
- 자동화 시스템
- 가공 시스템과 장비
- 추적 가능성 시스템
- 성장기 사료
- 고부가가치 어종
- 양식 컨설팅 서비스

③ 해산물의 주요 동향

해산물은 한국에서 가장 전통적인 음식이다. 물고기는 매일 먹는 음식물중 하나이다.

경제 발전에 따른 생활 수준의 향상으로 해산물 소비량은 지난 20년간 급속하게 증가하였다. 또한 새로운 물고기와 고부가가치종의 어류에 대한 소비 수요가 증가하였다. 예를 들면, 연어, 대서양 대구, 수입된 해산물종(바닷가재, 킹크랩 등)에 대한 수요가 증가하였다. 물고기 및 관련 제품 수입도 증가하였다. 이는

한국 연안의 어족 자원 감소와 소비자의 수요 증가로 인한 것이다. 2005년도에 주로 중국, 러시아, 일본, 미국, 베트남, 태국에서 수입한 해산물의 총 수입량은 110만톤으로 금액으로는 약 20억달러(2조원)이다. 한국은 아시아에 수출하는 노르웨이 회사들에게 떠오르는 시장이다. 2005년도에 노르웨이에서 한국으로의 해산물 수출은 14,100톤이다(금액으로는 2,500만 달러, 약 250억원 이다). 노르웨이는 한국에 해산물을 수출하는 국가중 9위를 달리고 있다. 연어와 고등어가 노르웨이에서 수입되는 주요 어종이다. 2005년도에 노르웨이에서 수입한 연어는 4,869톤으로 금액으로는 약 2천만

달러(200억원)이다. 특히 노르웨이산 연어는 냉장 연어시장의 99%, 냉동 연어시장의 58%를 차지할 정도로 시장을 석권하고 있다. 냉동 연어는 한국에서 훈제 연어 생산을 위한 원료로 주로 사용되어 진다. 노르웨이 해산물은 한국에서 품질과 위생 기준면에서 좋은 명성을 가지고 있다. 이러한 명성은 노르웨이에서 한국에 추후 새로운 어종과 제품을 수출하는 데 도움이 될 것이다.

④ 상호 협정과 FTA: 노르웨이의 한국에 대한 새로운 기회

2002년 1월 24일 한국 해양수산부와 노르웨이 해양부는 어업분야에서의 상호 협력 협정을 체결하였다. 협정은 양 국가간의 유대 강화를 추구한다. 따라서

과학자와 과학 정보의 교류와 해양 생물학 및 어족자원 관리 등의 연구 분야와 같은 활동에서의 상호 협력을 증가하는 것을 추구한다.

자유무역협정(FTA)은 2005년 12월에 한국과 EFTA 국가간에 체결되었다. 이것은 한국과 EFTA 국가에서의 인준이 끝난 후 2006년 7월경에 발효될 것으로 예상된다. 발효시에 한국과 EFTA 국가들은 공산품과 해산물 수입(407개의 해산물 제품)에 대한 대부분의 관세를 없앨 것이다. 예를 들면 냉장 연어, 송어, 대구는 관세가 완전히 사라질 것이고, 냉동 연어는 점차적으로 사라질 것이다.

FTA는 한국과 노르웨이간의 상호 교역을 크게 강화시킬 좋은

기회가 될 것이다. 특히 해양관련분야에서 교역량이 증가할 것이다. 즉 노르웨이 해산물 경쟁력은 관세가 없어지면 크게 높아질 것이다.

카길 베트남에 5번째 공장 완공하다.

출처: 베트남 뉴스(2006년 4월)

카길 베트남은 양어 전문 사료 생산을 위해 5번째 공장을 칸토 지역 메콩 델타시의 트라녹 공장 지대에 완공하여 4월 25일 가동에 들어갔다.

카길의 새 사료 공장은 70,000톤을 생산하는 칸토 지역에서 두번째로 큰 규모의 공장이며, 메콩 델타 지역의 양식 발전을 위한 카길사의 장기 지원 계획의 한 부분으로서 만들어졌다. 카길 베트남사는 1995년 이후,

전국에 걸쳐 5개의 현대적인 동물 사료 공장을 지었으며 연간 생산 능력이 약 550,000톤에 달한다. 카길사는 또한 베트남 협력사의 양식 기술을 높이기 위해서 기술 지원 학회도 개최하고 있다. 카길 베트남사는 베트남에서 사료 안전 위생에 대한 HACCP 인증을 받은 최초의 사료 회사이다.

일본의 새 수입 규정이 중국 농부의 생계를 위협하고 있다.

출처: 인민 일보(2006년 5월 9일)

리우 지안링은 일요일에 걱정스럽게 그의 양식장을 서서 보고 있었다. 그는 일년에 1,250달러 (125만원)의 수입을 장어 양식을 해서 벌었으나

지금은 적자로 돌아설 것으로 여겨진다.

리우는 장어를 홍두 수산물 회사에 판매해 왔다. 홍두 수산물 회사는 중국내 가공 장어 제품생산량에서 2위를 차지하는 회사로 전체 생산량의 90%를 일본에 수출해 왔다. 그러나 최근 일본의 강화된 수입 규정으로 인하여 이 회사의 수출 물량은 2004년 6,000만달러(600억원)에서 2005년 4,000만달러(400억원)으로 감소하였다. 결과적으로 홍두사는 지역내 장어 양식업자로부터의 구매량을 줄였고, 이는 그대로 리우와 같은 10,000명에 달하는 루진시 부근의 농부들의 손실로 연결되었다. 작년 루진시의 농부의 1인당

소득액은 평균 2,700위안(38만원)으로 중국 농부의 평균 연간 소득금액인 3,255위안(41만원)보다 적었다.

일본의 음식물에서의 화학제품 잔류에 대한 새로운 검역 기준은 5월 29일부로 발효되기 때문에 이러한 농부들은 하루에 1달러 이하의 수입으로 힘겨운 삶을 살아가야 할 것이다.

302개 식품에서 799개의 농업용 화학물질과 54,782개의 검역 기준은 지금까지 전세계에서 가장 엄격한 것으로 믿어진다. 업계 관계자는 이 새로운 검역 기준이 중국의 농산품 수출량의 1/3 정도(8조원)에 영향을 미치고, 5,100개의 수출회사와 수백만의 농부의 삶을 위협할 것이라고 말하고 있다.

리우와 동료 농부들은 과거 그들이 생산한 장어가 반품되지 않도록 관리하는 것을 배워왔으나 현재는 전문가 조차도 어떠한 화학제품이 안전하다고 말할 수 없다고 전한다.

새로운 검역기준이 효력을 발휘하기 전에도 지안 지역의 장어 양식업자의 절반이 문을 닫아, 지역내 150개의 장어 양식업자중 오직 98명만이 생존을 위하여 힘겨운 일을 하고 있으며, 그중 절반은 이미 파산의 위기에 처해있다.

토쿄 세관국은 중국의 야채류는 일본 전체 야채류 수입량의 80%를 차지하고, 장어와 같은 특정 제품군에서는 90% 정도를 차지한다.

중국 통상국은 고기류 제품, 야채류, 해산물과 차는 일본의 새

검역기준하에서 통관이 어려운 제품들이라고 이야기 한다. 중국 통상국 대변인은 일본의 새 검역규정을 엄격히 중국내 수출업자들이 따르도록 할 것이라고 약속했다.

아이스랜드 그룹: 중국에서 틸라피아 양식과 가공산업에 진출하다.

출처: Fish update(2006년 5월 13일)

아이스랜드 그룹의 아시아 지부인 아이스랜드 아시아는 틸라피아를 주로 생산하는 중국의 농장 및 가공 회사의 지분 51%를 취득하는 양해각서를 체결하였다. 이 회사는 3년전에 설립되었으며 이후에도 49%의 주식은 계속 보유하여 사업을 지속할 것으로 알려졌다. 최근 이 회사는 연간 6,000톤을 생산하고

있으며 앞으로 1년 이내에 생산 능력이 2배로 커질 것으로 예상된다. 연간 매출액은 약 2,500만불(250억원)에 이르며 미국이 가장 큰 시장이다. 두 회사는 인수 가격은 비밀로 하기로 동의하였다.

이 합병은 아이스랜드 그룹이 생산능력과 자원력을 강화시키는 전략의 일부분이다. 이곳에서 생산된 양식 제품은 추후 아이스랜드 그룹의 미국내 유통망을 통해 판매될 것이다.

양식 산업지역이 개발되어지다.

출처: Bernama(2006년 6월 22일)

멜라카 정부는 메리마우 지역의 538헥타르를 양식 산업 지역으로 개발하기 위하여 소요되는 비용을

예산에 배정하였다. 주의 농업분야를 발전시킬 목적의 개발계획안은 주 정부와 어업개발부에 의해서 수행되어질 것이다. 다득 세리 장관은 개발 예정 지역은 참새우, 홍합, 물고기를 키우는 시설이 될 것이다. 이 지역은 두개의 지역으로 나누어 질 것이다. 38헥타르의 지역은 물고기와 참새우를 육성하는 데 사용될 것이고, 500헥타르의 지역은 홍합 양식을 위해 바다 인근에 세워질 것이다. 이 양식 지역은 바이오테크놀러지를 사용하는 것으로 개발될 것이다.

베트남 메기 양식 가공업자들이 국제 표준 기준을 맞추고 있다.

출처: Thanh Nien News(2006년 6월 27일)

국제 양식 기구는 베트남 양식 산업계와 함께 해외 시장에 알리기 위해서 메기양식을 표준화하기 위해 공동 작업을 하고 있다. 이 프로그램은 스위스에 본부가 있는 GAP(Good Aquaculture Practice)와 미국의 비정부기관인 ACC(Aquaculture Certification Council)과 같은 국제기구에 의해 행해지고 있다. 국제 표준은 내년에 도입될 것이라고 베트남 양식 수출 협회에서는 말한다. 베트남 양식업자 및 가공업자들은 ACC 인증을 받기 위해서는 GAP를 받아들여 시행하여야만 한다. 많은 전세계의 해산물 소매업자들이 ACC 인증을 요구하기 때문에 베트남 양식 수출 협회에서는 이러한 조치를

베트남 해산물 산업에 희망적인 소식이라고 말한다. 베트남의 메기는 유럽, 아시아, 북아메리카 대륙의 40개 이상의 국가에 팔리고 있다. 