

장어시제품에 대한 동남아시아의 가공현황 및 일본인 소비자의 구매실태 조사

김혜영* · 임양이

성신여자대학교 식품영양학과

붕장어와 뱀장어는 갯장어와 함께 우리나라의 대표적인 담수어종으로서 뱀장어 목(目)에 분류되고 있다. 장어류의 생산량은 양식어업의 발달로 크게 증가하였으나, 현재 일본 및 대만에서는 가공기술 및 시설설비를 우리나라에 수출하여 원료와 인력만을 국내에서 제공하는 형태로 가공하여 수입을 받는 쿼터제를 강요하고 있는 실정이다. 또한 국내업체에서의 장어가공방법은 거의 반조리제품의 형태를 취하고 있다. 즉 어획된 생 원료 장어 한 마리 전체를 전처리하여 양념하고 대부분이 냉장유통하고 있는데 이는 특히 장어를 싫어하는 사람들에게 장어의 외관적인 문제가 지적되어 기호성을 저하시킨다. 이것은 결국 국내의 장어소비량을 감소시키는 원인이 되기도 한다. 이처럼 우리나라의 장어 가공기술은 아직 미약할 뿐만 아니라 기호성 및 유통안정성에도 많은 문제점이 나타나고 있다.

따라서 본 연구에서는 한국, 일본, 중국 및 대만시장에서 시판되고 있는 장어가공품의 가공기술 및 현황을 조사하기 위하여 현지조사를 통하여 구입된 제품의 포장에 표기되어 있는 내용표시를 기준으로 가공실태를 분석하고, 장어의 주요 소비시장인 일본인 소비자를 대상으로 총 105부의 설문지 조사를 통하여 장어가공품에 대한 기능성인식과 구매실태를 분석하여 국내에서 각 나라의 식문화에 부합되는 장어조리제품의 가공기술에 활용하기 위한 기초자료를 제시하고자 수행되었다.