



中國(靑島, 黃島, 大連)의 미역양殖 및 加工現況과 國內業界에 미치는 영향

김 동 수
(수산물 이용연구부)

1. 방문처 및 면담자

가) 방문처

靑島·黃島·大連지역의 양식장 및 가공공장

나) 면담자

- 靑島市 水産局 副局長: 鹽仁訓
- 黃島市 人民政府 外事調研究室 處長: 許 憲
- 黃島區 水産局局長: 蘇興國
- 靑島區 對外經濟貿易委員會副會長: 姜 永
- 大連水産食品有限公司 및 養殖工司 副經理: 王世洪
- 大連海友公司 總工程師: 楊圭堂

2. 현지출장내용

1) 靑島地域

가) 생산 및 양식현황

91'년도의 염장미역 수출은 600톤 정도였으며 관련제품의 생산 및 유통량의 자료는 찾아 보기 어려움. 현재('92년 1월) 청도의 연근해에서는 미역양식 및 가공시기가 우리나라 보다 다소늦어 보편적으로 3월에서 5월정도에 대부분 이루어지고 있고 현재 양식중인 미역을 현장에 나가 조사해 본 결과 아직 성장이 다 되지 못하여 품질을 정확히 판단하기는 어려우나 국내제품의 품질수준과 비슷한 것으로 사료되었다.

청도 자체내의 미역양식이나 미역가공협회나 회사는 없으므로 한국과의 합작투자나 한국기업이 청도에 진출은 가능성이 있고 또 희망하고 있었다. 즉 원료의 양식기술지도나 가공기술 그리고 자본은 한국이 제공하고 원료 및 노동력은 중국이 제공하는 조건으로 희망하였고 자본의 투자는 100% 한국이 투자하는 것 보다 중국국영과 합작투자를 희망 하였다.

나) 생산조건

청도 연안의 해안도로는 730km이며 주요 생산

가능품목은 미역과 다시마였고 어선의 수는 약 1000척으로 비교적 대규모의 생산기반을 갖추고 있었고 양식이 가능한 면적은 약 1000무(1무=660㎡)였다. 1990년도 건조미역 생산량은 2,000톤, 그리고 알긴산, 요오드 및 기타 공업용 소재는 5,000-6,000톤으로 전체 중국 생산량의 30%를 점유하고 있었다. 기후조건은 대連보다도 양호하였고 년평균 수온은 12-13℃ 비중은 5℃내외였다.

다) 수산국의 역할

청도시 산하의 수산국에서는 청도시 산하의 모든 양식장 및 가공업체를 관리 감독하고 있으며 주요 임무는 생산 및 판매의 총괄 계획 및 기술지도 임무를 수행하고 있다. 다음은 청도시 수산국이 계획한 미역의 주요생산시기와 수출가격, 그리고 외국기업 진출의 경우 임대료, 그리고 노동자의 임금조정에 관한 내용을 살펴보면 다음과 같다.

- 주요양식시기(미역): 11월
- 공장가동기간(염장미역): 3월-5월
- 수출가격(전량 대일수출): kg당 1불 20센트. 국내대일수출가격(2불 30센트)
- 외국 기업임대료: 건축물 ㎡당 2불/월, 대지㎡당 1불/월
- 노동자의 임금: 중국내 임금보다 20-30% 상향조정 계획.

이상의 미역양식 및 가공뿐만 아니라 여러분야에서 외국기업 유치를 위한 계획 및 홍보업무도 민간단체와 공동으로 적극적으로 수행하고 있었다.

2) 黃島地域

가) 황도의 수산 현황

황도구의 위치는 산둥성 반도 서대안 일대로 3면이 바다로 둘러 쌓여 있고 해안선의 길이는

102.58km, 공유 바다의 면적이 15만무(1무 : 660㎡), 양식가용 면적이 59,000무, 연근해에서 양식이 가능한 면적이 10,000무이며 주요 생산가능품목은 해삼, 전복, 가리비, 미역, 다시마 등 122종에 이른다고 하며 수산양식장으로서도 좋은 기후조건과 기타 여건이 양호하였다.

중국의 경제가 발전함에 따라 수산물의 생산기술도 나날이 향상 되어 1991년 전체구 수산가공품 총생산량 31,429톤중 39.3%를 점유하였고 양식수산물의 총생산량의 54.1%를 점유하였다.

황도구내의 주요 양식 시설현황을 보면 큰새우의 면적이 6,000무, 가리비가 2,705무, 기타조개류가 1,400무, 미역이 1,000무, 인공전복이 20무, 였다. 그외에 어업양식 시설현황은 양식종묘 배양실이 7실, 종묘시험장이 4,690입방미터, 대하종묘 시험장이 4,000입방미터, 가리비는 250입방 미터, 해삼이 240입방미터, 전복이 200입방미터의 종묘 시험장을 보유하고 있었다. 냉동 냉장고 13개소 저장량은 3,080톤/회, 어류 생산량은 200톤, 가공품의 유통을 위한 냉장고도 10여개 정도 확보하고 있었다.

황도 지역은 양식기술이 풍부하고 중국에서도 해양도시로 손꼽히고 있다. 고급 수산가공 기술자가 70% 이상이 황도에 있고 황도의 해양기술도 나날이 발전하고 있고 앞으로도 많은 발전이 기대되는 곳 이었다.

나) 水産養殖公司

황도구의 제 2수산양식공사는 1984년에 설립되었고 대하양식을 주업무로 최근에는 미역 다시마등 여러가지 양식품을 생산하고 있었다. 양식장의 면적(관리면적)은 2,500무, 가공가능한 가공품은 약 25개품목, 가공공장의 면적은 25무 정도였고 양식공사에서 생산되는 총생산금액은 '91년도 4,500만원(한화약 67억5천만원)이며 이윤은 약 89만원 정도였다.

3) 大連지역

대련양식장은 1952년도 최초로 설립되었고 주로 해수의 양식을 하고 있으며 총 면적은 20,000무, 미역의 생산량은 30,000톤 이며 주로 가공은 염장미역으로 생산량은 7,000-8,000톤에 이르며 일부 다시마와 가리비, 전복 등도 양식하여 가공 건조제품으로 생산하고 있다.

가공된 제품은 주로 일본 홍콩 등지로 수출하고 있으며 국내에도 수출한 실적이 있다. 현재의 미역양식은 주로 일본의 주문을 받아 전량 수출

하고 있으며 수출 물량이 많을때는 양식 생산량을 얼마든지 증가 시킬수 있다고 함. 미역의 수출량은 미역이 전체의 60%를 차지하고 있으며 금액은 700만불에 이르고 있다.

4-5년 전부터 일본의 양식 기술자가 들어와 양식기술을 지도 하였고 생산된 미역은 역시 일본의 가공업자 기술을 지도하고 제품의 품질을 관리감독하고 있었다.

대련지역의 양식공사는 대부분 일본과의 합작에 의해 공장을 설립하였고 홍콩과도 합작에 의해 설립된 공장이 있다. 양식의 시작은 7월초부터 종묘를 뿌리고 1월말 까지 생산하여 4월중순까지 염장미역의 생산을 완료하였다.

현재 생산중인 염장미역의 품질수준은 국내제품과 비슷하였고 염장 탈수처리가 잘 되어 있어 유통저장중 수분이 분리되는 현상이 발생되지 않았고 가공처리후 부산물로 나오는 줄기, 뿌리부분은 중국 자체내에서 소비하거나 홍콩으로 수출하고 있었다.

기타의 양식품목으로는 전복 양식이 비교적 활발하여 양식기간이 2년에 걸쳐 소요되는 것이 일본 대만등지로 수출하고 있고 크기가 9cm내외로 비교적 품질이 양호한 수준이었다.

3. 국내관련 산업에 미치는 영향 및 향후 대처방안

다음은 국내 관련전문가의 의견과 수산양식관련자의 의견을 토대로 조사한 중국미역의 국내진출이 산업에 미치는 영향과 대처방안을 요약한 것이다. 중국산 미역이 국내에도 수입되어 대중양식품목도 수입국이 됐다. 중국산 미역의 국내상륙은 그동안 지적돼 온 과일생산품목의 한계를 나타낸 것으로 보이며 한편으로는 미역의 국내수급상 불균형을 초래한 것으로 분석돼 양식확대, 원조의 품질고급화, 수출패턴의 변화등 국내양식의 다각적인 검토가 수반돼야 할 것으로 지적되고 있다.

관련업계에 따르면 미역가공업체인 S상사는 지난해 11월 중국대련의 수출상사와 신용장을 개설, 12월 4일 부산항에 대련산 간미역 30톤을 도착시켰다는 것. 가격은 kg당 1달러 20센트로 알려졌다. 또 같은 가공업체인 S사의 경우는 일본을 통해 50톤의 중국산 미역을 1991년 12월에 수입한바 있다.

가공업체의 잇따른 중국산 간미역 수입은 2차

가공품인 마른미역 원료로 사용, 수출과 내수 판매를 위한 것으로 업계는 보고있다.

업계는 이같이 미역수입국이 된 것은 국내 미역 수급상황을 당국이 정확히 파악치 못한데다 국내 수요증가등을 감안치 않고 일률적인 간미역 수출에만 매달려온데 따른 것으로 풀이하고 있다.

특히 업계는 대일 간미역수출과 마른미역 수출을 규제하고 있는 것은 수입국으로 전략한 마당에 수출자유화등 재검토가 시급하다고 말하고 있어 가공, 수출제도의 개선론이 심각히 대두될 것으로 보인다.

업계는 또한 앞으로 미역수입이 증가될 것으로 내다보고 있으며 미역수입국으로 전략한데 따른 대책으로 현재 대일 수출제도의 개선, 원료생산 확대, 품질고급화등이 시급하다고 지적하고 있어 이 분야에 대한 다각적 검토가 이루어져야 할 것으로 분석되고 있다.

중국산 미역의 국내수입원인은 크게 두가지로 나눌 수 있다. 원조생산량의 감소와 내수개발이 촉진된데 기인한다. 미역의 생산량은 최근들어 급격히 줄어들었다. 채산이 희박한 미역양식을 어민들이 기피해 왔기 때문이다. 이같이 미역생산량은 줄어드는데 반해 내수개발은 확대돼왔다.

수산물회사마다 내수시장을 겨냥한 판매촉진이 한몫을 한 것이다.

이같은 상황은 90년, 일본에 수출해야할 간미역 2만4천8백톤 가운데 1만8천톤만 수출된 것이 말해주는다. 수출에 적합한 원조확보가 용이하지 못했기 때문이다. 따라서 간미역을 원료로 마른미역등 2차원료 확보에 부심해 왔고 이것이 곧 중국산미역 수입으로 연결된 것으로 볼 수 있다. 특히 국내산 미역보다 비교적 저렴한 가격으로 원료를 확보할 수 있다는 잇점을 업계는 이미 파악하고 있었던것 같다.

현재 10년동안 계속해 오던 일본과 합의해 의해 결정된 수출물을 포함한 수출제도의 개선이 현실을 감안한 차원에서 검토론이 대두될 것이 확실하다.

수출 물량을 전망 채우지도 못하는 한일간 수출입 물량합의가 과연 앞으로 필요한지에 대한 의문이 제시되기 때문이다. 대일 수출의 경우 가공, 수출물량의 업체별 쿼터량 설정 등 수출이 당국의 지침에 의한 제도권안에서 추진되고 있다.

수출시기, 수출지도가격, 쿼터 등으로 제한하고 있는 미역 수출제도는 최근들어 어느것하나 지켜지지 않고 있다는 것이 업계의 지적이다. 업계자율에 의해 정한 수출지도가격과 가공 수출에 이르기까지 지침을 무시한 거래가 이루어졌다는 것을 업계는 대체로 시인하고 있다.

더욱이 중요한 것은 수입이 현실적으로 이루어지고 있는 판국에 수출은 규제하고 있는 현재도의 지속적 운영이 타당한지가 초점으로 등장할 것으로 보인다.

현실적으로 수입이 되고 있는 품목의 수출을 규제하고 있다는 것은 상식적으로 설득력이 없어 중국산 미역의 수입과 함께 수출제도의 개선은 논란의 대상이 될 것으로 보인다.

또한 91년부터 실시키로 잠정 결정해 놓고 이는 마른미역 수출제도도 역시 그 현실성이 의문으로 등장하고 있다.

중국산 미역을 수입해 가공수출했을 때도 위판수수료를 물어야 하는지, 그렇지 않다면 채산이 맞지않는 국내산보다는 가격이 보다 저렴한 중국산 수입품을 원료로 선호한다면 문제는 다양해질 것이 확실하다.

현재의 제도속에 있는 미역수출 문제가 중국산 미역의 수입으로 본격 등장하고 있는 것이다. 특히 이번의 첫 수입으로 전망을 속단할 수는 없지만 당국의 미역생산 장려등 획기적 대책이 없는 한 수입은 증가되리라 보는 견해가 많다. 미역도 현재의 갯지렁이 품목이 처해 있는 것과 같이 간미역은 중국에 일본시장을 빼앗기고 있는 것이 현실로 등장한 것이다.

91년, 일본은 중국산 미역을 1만2천톤 수입한 것으로 91년 11월 현재 집계되고 있다. 2-3년전 경우에는 한국산에 비해 품질이 월등히 떨어져 일본시장 잠식을 크게 우려하지 않은 것이 사실이다. 그러나 최근 들어서는 품질면에서도 별 차이가 없는 것으로 알려지고 있다. 이는 일본의 매년 늘어나는 수입량이 말해주는다.

업계는 올해 대일수출이 지난해보다 어려울 것으로 내다보고 있다. 국내내수증가, 양식상황, 일본의 상황 등을 고려한 분석이다. 따라서 중국산 미역 국내수입은 과잉생산 품목으로 온갖 우여곡절을 겪어온 미역산업을 새로운 국면에 접어들게 할 것이 분명하다. 가공수출은 물론 양식 그리고 현재 제도 자체까지도 새로운 바람을 몰고올 것으로 전망되고 있기 때문이다.