

# 권역별 어촌의 수산물 유통

〈下〉

최정윤  
부경대학교 교수

## 권역별 어촌의 유통시스템 개발

물적유통은 상품의 장소적·시간적 분리의 조정을 위해 수행되는 유통기능으로서 수송·보관·포장 등의 기능이 있으며, 이런 물적유통 기능은 비단 유통비용의 절감을 위해서만 아니라 이것이 수요를 증대시킬 수 있는 수단이 되기 때문에 중요한 문제로 인식되고 있다. 더욱이 물적유통 부문은 판매활동에만 나타나는 상적유통(outbound logistics)과는 달리, 원자재의 조달에서부터 생산·판매활동의 전과정에 걸쳐 수송, 보관, 하역, 포장 등의 기능을 수행함에 따라 (즉 inbound logistics + outbound logistics) 전체 물적유통비는 GNP의 약 20%에 이르고 있다.

이러한 물적유통의 제 기능이 효율적으로 운영되기 위해서는, 물적유통에 포함되는 각 기능이 개별적으로 분리되어 수행되기 보다는 전체적인 통합시스템 하에서 유기적으로 결합되어 수행해야만 한다. 따라서 현재의 유통을 하나의 시스템으로 볼 때, 시스템의 하위 부분은 수송, 보관, 포장, 하역 등으로 구성되며, 이러한 구성은 상품의 종류와 유통의 범위, 물적유통 비용, 서비스 수준 등에 따라 결정된다.

현재 우리나라에서 수송되고 있는 화물을 운송기관별로 살펴보면 다음 <표-4>와 같다.

수산물의 수송수단으로는 철도나 항공은 거

〈표-4〉 국내 화물수송 추이

(단위: 천톤)

구분	1991	1992	1993
철도	4,756	4,667	4,941
공로	22,540	23,869	26,118
해운	5,971	5,756	8,478
항공	17	20	24

자료: 교통개발연구원, 교통정보

의 없고 육로나 해로를 통한 자동차 수송, 선박수송 등이 주류를 이루는데, 이 가운데서 자동차를 통한 수송이 가장 큰 비중을 차지하고 있다. 특히 선어나 활어의 수송에는 육로 수송이 중요한 비중을 점하고 있는데, 경제발전이 거듭됨에 따라 이 비중은 점차 커지는 추세에 있다.

육로수송의 장점으로는 소·중량상품의 근거리 수송에서는 운임이 저렴하므로 경제적이다, 또한 도로망이 전국적으로 조밀하고 수송시간에 있어서도 시간적·공간적으로 탄력적이지만 대량 원거리 수송 시에는 비용면에서 매우 불리하다. 반면에 해상수송은 대규모 원거리 수송시 경제적이지만 항만과 하역시설을 갖추고 있어야만 한다는 문제가 있다.

또한 수산물의 수송 및 교통수단은 수협위판장에서 소비지 도매시장까지의 수송, 소비지 분산에 따른 소규모 운송으로 나누어 생각할 수 있는데, 소비지 도매시장까지의 수송은 대량수송이 가능하기 때문에 단위운임이 적게 들지만, 이 수송과정에서는 신속과 안전이 강조되어야 한다. 그리고 소비지 분산에 따른 소규모 운송은 선도와 상품의 파손 방지에 주의를 기울여야 한다.

한편 수산물의 유통문제에서 양대 기능인 수송기능과 보관기능을 볼 때, 수송기능이 생산지와 소비지와의 장소격차를 줄여주는 것이라고 한다면, 보관기능은 생산지와 소비지와의 시간적 격차를 줄여 주는 기능을 하는 것이다. 특히 보관기능은 저장으로 인한 출하시기 조절로 가격을 안정시켜 주며 수산물 공급의 불안정성을 제거해 주는 수급조절 기능도 함께 하고 있다. 따라서 수산물의 보관기능이 제대로 이루어지려면 냉동시설이 필수적인데 안타깝게도 현재 우리나라의 저온보관시설은 매우 미미한 상태에 있다. 다음 표

는 전국의 저온시설 현황을 나타낸 것이다.

수산물의 물적유통에 있어서 포장과 규격을 살펴보기로 한다.

수산물의 포장 및 용기에 관한 규칙은 1973년에 제정되고 1991년까지 13번 개정되었는데 이 규칙에 의하면 어상자는 1호에서 7호 상자까지 6kg, 8kg, 10kg, 15kg, 20kg, 30kg, 40kg의 7등급으로 구분되어 있으며 포장재료는 목재, 골판지, 합성수지 및 인조목재로 다양하게 규정되어 있으나 실제로는 나무상자나 플라스틱 상자 및 스티로폴 상자가 주종을 이루고 있다. 용량에 있어

〈표-5〉 시·도별 저온시설 현황

구 분	1995년 7월 31일 현재					참 고
	시 설 규 모					
	업체수	동결(T/D)	냉장(M/T)	제빙(T/D)	저빙(M/T)	
합 계	590	10,431.4	1,253,880.8	6,987.9	80,020.0	
서울	6	69.5	13,070.0	-	-	
부산	99	3,742.4	682,466.1	1,533.6	14,551.0	
대구	11	110.8	29,635.0	72.0	1,400.0	
인천	22	347.0	52,648.0	510.0	10,220.0	
광주	3	30.0	3,009.0	-	-	
대전	6	34.0	11,960.0	25.0	460.0	
경기	20	152.0	48,093.8	100.0	1,315.0	
강원	64	724.9	97,518.0	175.0	2,870.0	
충북	4	35.0	6,241.0	20.0	115.0	
충남	35	331.7	23,384.5	1,568.0	4,636.0	
전북	26	325.5	24,721.0	160.5	2,120.0	
전남	98	1,597.0	80,838.0	1,123.0	13,906.0	
경북	58	835.9	55,636.4	506.8	9,745.0	
경남	119	1,889.5	112,476.0	1,004.0	14,065.0	
제주	19	206.2	12,184.0	190.0	4,617.0	

자료: 냉동물수산업협동조합, 1995.

서도 어중에 따라 기준과 거래 단위가 다양할 뿐만 아니라 포장용기, 등급 등이 전국적으로 통일되어 있지 않은 상태.

다음 표는 도매단계의 수산물 표준거래단위와 경매시 거래단위, 포장·용기의 규격 및 재질 기준을 나타낸 것이다.

〈표-6〉 수산물 표준거래 단위

품 목	표 준 거 래 단 위	
	거래단위	거래단위량(포장재)
건멸치	포, 상자	3kg(지대), 1kg~3kg(골판지)
복어	-	10마리
건오징어	-	20마리
굴비	-	10마리
김	속	100장
건미역	단	10장
굴	통	5kg~10kg(합석), 20kg(스치로폴)
반지락	포대, 통	10kg(면직물), 20kg(합성수지)
멸치젓	통, 그물망	20kg(합석), 20kg~40kg(합성수지대)
새우젓	드럼	200kg(철판, 합성수지)

(경매시)

품 목	거래단위
선어류	고급선어 냉 동 어 대 중 어 마리, 관, kg P/N 상자
패 류	고급패류 일반패류 마리, 관, kg 말, 통, 자루
해조류	해 대 미역, 천초 속 단, 묶음, 관, kg
건어류	건 명 태 건 오징어 건 멸 치 괘, 짝 축 색

〈표-7〉 포장·용기의 규격 및 재질기준

명칭	재 질	규 격
어상자	목 재	가로면의 두께 9mm이상, 세로면의 두께 12mm이상, 밑면의 두께 6mm이상, 다만 밑면의 두께는 길이 50cm를 초과하는 때 10cm마다 2mm씩 추가해야 함
	골판지	파열강도 13.4kg/cm <sup>2</sup> 이상 내수도(잔존파열강도) 4.5kg/cm <sup>2</sup> 이상
	플라스틱	고밀도 폴리에틸렌(HD/PE)
용 기	스치로폴	밀도 0.025g/cm <sup>3</sup> 이상
	골판지	2중양면으로 파열강도 14kg/cm <sup>2</sup> 이상 내수도(잔존파열강도) 5kg/cm <sup>2</sup> 이상
	합석통	두께 0.25mm이상
포 장	면포대	면사 100%
	합성수지포대 (그물망)	폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌(PE), 또는 나이론사로써 실의 굵기 0.3mm이상

위에서 살펴본 바와 마찬가지로 수산물의 물적유통 실태가 갖고 있는 문제점들을 요약하면 다음의 〈표-8〉과 같다.

## 권역별 어촌의 수산물 가공 실태

### 수산물 가공상품의 종류

수산가공산업을 확충하기 위해서는 저차가공에서 고차가공에 이르는 다양한 품목의 가공산업을 육성해 나가도록 해야 한다. 이는 연안수산물에 국민 기호식품으로서 중요한 위치를 점하고 있다는 점을 생각할 때 특정 대기업에 의한 가공산업 뿐만 아니라 개별어민(혹은 어촌계별로)의 창의에 의한 다양한 수산가공식품의 개발이 필요한 것이다. 이러한 개별어민에 의한 다양한 가공식품의 개발은 지역특산품 개발로 연계시켜 일촌일품 운동으로 발전시킬 수도 있을 것이다.

하지만 우리나라의 경우 수산물 가공산업은 김, 젓갈류 등을 제외하고는 극히 초보적인 수준이다. 반면 일본의 경우 대부분의 수산물을 가공처리하고 있으며, 각 지역마다 특산화시키고 있다. 우리도 어민들이 생산한 수산물의 부가가치를 높인다는 의미에서도 이를 적극적으로 추진할 필요

〈표-8〉 수산물 물적유통의 문제점

수 송	보 관	포 장 및 규 격
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 원거리수송이 대부분임</li> <li>· 선도유지를 위해서는 신속한 수송이 필요함</li> <li>· 소량수송이 주류</li> <li>· 비린내로 인한 수송 기피 현상</li> <li>· 공로를 이용한 자동차수송의 비중이 높음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 창고규모의 영세성</li> <li>· 저온저장시설의 빈약</li> <li>· 시설미비로 장기보관 곤란</li> <li>· 선도에 따른 가격차가 큼</li> <li>· 민간보관시설의 취약</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 포장용기, 거래단위, 등급 등의 표준화, 규격화가 미비</li> <li>· 포장단위와 실거래 단위의 불일치</li> <li>· 비린내 방지용 포장부족 및 위생적 포장 미비</li> <li>· 등급의 임의성으로 인한 불공정 거래의 가능성</li> </ul>

가 있다.

수산가공품의 종류는 다음과 같이 들 수 있다.

① 냉동품

어패류를 -18℃ 이하로 되도록 급속히 얼린 제품을 냉동품이라 하며, 운반중의 부패를 방지하기 위해 거의 모든 생선이 냉동처리되는 경우가 많다.

② 건제품

여기에는 소건품, 자건품, 동건품, 염건품의 4종류가 있다.

· 소건품(素乾品) : 어패류나 해조류를 통 채 그대로 건조시킨 제품으로 마른 오징어, 마른 문어, 마른 미역, 마른 김 등이 있다.

· 자건품(煮乾品) : 생선을 일단 삶아서 말린 제품으로 마른 멸치, 마른 새우, 마른 해삼 등이 있다.

· 동건품(凍乾品) : 천연 냉기에 노출시킨 후 건조한 제품으로 북어와 한천이 있다.

· 염건품(鹽乾品) : 건조도를 낮추고 짠맛을 줄인 제품으로 염건고등어·전갱이·꽁

치, 굴비 등이 있다.

③ 염장품

염분 사용량을 줄여 저장하는 제품으로서 염장 연어·송어, 간정어리·고등어·꽁치, 간대구, 염장명태, 어란(명란), 젓갈(멸치젓, 새우젓, 굴젓, 오징어젓 등), 염장생미역, 염장다시마 등이 있다.

④ 훈제품

훈재(툰밥, 장작 등)를 사용하여 생선에 연기를 씌운 제품으로서 연어냉훈품, 청어냉훈품, 연어온훈품, 고등어온훈품, 오징어조미온훈품 등이 있다.

⑤ 조미가공품

어육 또는 건제품에 설탕이나 물엿과 같은 감미료, 이노신산 등의 조미료, 생강이나 고추같은 향신료, 간장 등과 같은 조미액을 첨가하여 삶거나 건조시킨 제품으로 까나라조림, 새우조림, 조개조림, 오징어조림, 멸치꽃포, 조미취치포, 명태꽃포, 뱀장어조미구이, 식초절임, 식혜 등이 있다.

⑥ 연제품

생선 어육을 갈아서 만든 제품으로 어묵, 어육소세지, 어육햄, 어육햄버거 등이 있다.

⑦ 통조림

어촌의 가공 수산물 판로

본 연구진이 조사한 바에 의하면 일부 어촌계(예 : 제주도)에서 소득증대사업의 일환으로 직매장·직판장을 운영하고 있는 경우가 있는데, 이들 업체들은 어촌계의 경영능력 미비로 실패하는 경우가 많았다. 이런 문제점을 해결하기 위해서는 전문경영인을 채용해야 한다는 의견도 제시되나 그러다보면 높은 인건비 지출이 일어나고 민간업자에게 임대료를 주게 되어 결과적으로는 어촌계에 실익이 별로 없는 모순에 빠지게 되는 경우가 많다. 그러므로 이런 문제는 어촌 민박시설과 같은 어촌관광사업과 연계하거나 수협 등과 긴밀히 협조하는 것이 현실적인 해결책이라 생각된다.

그리고 수산물 공급 관련 사업은 포획 수산물의 위판이나 직판 이외의 어민이 직접 부가가치를 높인 형태의 판매로서 1차보관 및 건제품 가공과 횃집 경영 등을 통한 판매가 어촌 현실에서 경쟁력을 갖는다고 할 수 있다. 단 건제품 가공업을 실시하기 위해서는 포획 수산물의 양이 경제적 규모를 가져야 한다.

수산청에서 시행한 1994~

1995년 권역별 어촌종합개발 사업 중에서 유통가공 관련시설은 대표적인 것이 '산지가공시설', '냉동냉장시설', '공동작업장', '직판장' 등 4개 사업인데, 실제 본 연구진이 권역조사를 통해 파악된 유통 관련시설은 다음 <표-9>와 같다.

위의 내용을 살펴보면 1994~1995년도에 총 21개 권역에서 각 권역당 약 35억원의 예산으로 어촌종합개발사업을 수

행했는데(총사업비 735억원), 이 중에서 유통가공시설은 '산지가공시설', '냉동·냉장시설', '공동작업장', '직판장'의 3종류에 대해 19개 권역에서 총 58억 7800만원을 투자하여 전체 예산의 약 8.8%를 할애하고 있는 실정이다.

이를 다시 각 시·도로 좀더 세분화해서 살펴보면, 제주의 경우 평균 40%에 해당하는 금액을 유통가공시설에

<표-9> '94~'95 권역별 유통관련시설 추진 현황

(단위: 백만원)

시도	권역명	대상지역	사업명	사업비	비율(%)
경기	덕 적	용진군 덕적, 자월면	활어운반선(2건)	160	4.6
	서 신	화성군 서신면	수산물직판장 3건 활어운반차	342.25 10	10.1
강원	근 덕	삼척군 근덕면	없음		0
	현 북	양양군 현북면, 손양면	없음		0
	토 성	고성군 토성면	없음		0
충남	오 천	보령군 오천, 천북면	냉동·냉장시설	120.45	3.4
	안 면	태안군 안면읍, 고남면, 남면	공동작업장 김건조장	99 264	10.4
전북	고 창	고창군 해리, 심원, 부안, 상하면	냉동시설 육상양어장	150 246.5	11.3
	변 산	부안군 변산면, 진서면	젓갈공장	204	5.8
전남	풍남만	고흥군 풍양, 도화면	냉동·냉장시설	150	4.3
	신 지	완도군 신지면			
	남 면	여천군 남면, 화정면	없음		0
경북	대둔도	신안군 흑산면			
	영일만	영일군 동해, 대보면	공동작업장(2건)	115	3.3
경남	후 포	울진군 평해읍, 후포면	산지가공 공동작업장 간이냉동·냉장시설	253 400 460	31.8
	사 천	사천군 용현, 곤양, 서포면	공동작업장	15	0.4
경남	앵강만	남해군 남, 이동, 상주면	공동작업장	103.5	2.9
	거주만	거제시 남부면, 동부면	없음		0
	한산만	통영시 한산면	없음		0
제주	구 좌	북제주군 구좌읍, 조천면	중간육성및축양장 3건	922	26.3
	모슬포	남제주군 안덕면, 대정읍	종합판매장 산지가공시설 수산물직매장 2건	455 566 843	53.3

자료: 각 시도 권역별 어촌종합개발사업 기본계획에 의거.

투자한 반면, 강원도의 경우는 1994~1995년도에 유통가공 시설에 투자한 사업은 한 건도 없었다. 이는 각 시·도가 갖고 있는 지형적·환경적인 요인이 있다 하더라도 본 연구진이 어민들을 대상으로 직접 조사한 설문에서도 나타났듯이 현재의 어민들이 가장 절실히 필요성을 느끼고 있는 유통가공 시설에 대해 본 어촌종합개발사업에서는 상당히 소홀히 다루어져 왔다고 생각된다.

특히 어선어업을 주로 하고 있는 강원도의 경우, 이와 같은 어촌종합개발사업의 투자액이 앞으로 상당 부분 어선계류시설과 해안시설에 투자될 것인 바 이들 시설에 대한 투자를 어촌종합개발사업에만 의존시키지 말고 내무부나 농림부, 건설교통부, 환경부 등 정부 타부처의 사업과 연계해서 시행함이 바람직할 것이다.

그리고 현재 타 시·도에서 수행하고 있는 유통관련 시설도 대부분 공동작업장이나 냉동·냉장시설에 국한되고 있는데, 이것도 결국은 수산선진국인 일본의 경우와 같이 어민의 소득과 직접 연결되는 특산품 제조시설이나 직판장 등의 시설로 다양화되어야 할 것이다.

현재 제주도의 경우에는 관광객을 대상으로 종합판매장

이나 수산물직매장 등에 상당한 투자를 하고 있는 것이 사실이지만, 현지 어촌계에서는 이에 대한 경영을 어떻게 해야 할 것인지에 대해 상당히 우려를 표명하고 있는 실정이다. 따라서 이 문제도 결국은 그 지역의 수협이 좀 더 적극적인 방법으로 참여를 해야 할 것이라고 생각된다.

### 권역별 어촌의 수산정보 이용

현대와 같이 급속한 수산업의 발전은 생산자에게 시장과 유통정보에 대한 중요성을 크게 증대시켰고, 수산상품은 시장을 통해 합리적인 가격으로 판매될 때 경제적 가치를 실현시킬 수 있게 되었다. 현재 수산업에 관한 유통정보는 시장경제체제를 효율적으로 운영하는 데 가장 기본적인 요인으로 간주되고 있으며 수산물의 유통량이 증대되고 상품의 생산과 출하에 대한 각종 의사결정의 비중이 커질수록 유통정보의 수요는 크게 증대될 것이다.

수산업에 있어서 유통정보란 생산자에게 있어서는 시장에서 보다 유리한 가격으로 수산물을 판매하기 위한 출하시장, 출하시기, 출하량 등을 결정하는 데 필요한 각종 자료이며,

상인에게 있어서는 시장에서 보다 유리한 조건으로 필요한 상품을 구입 또는 판매할 수 있는 각종 자료이고, 소비자에게는 보다 낮은 가격으로 품질 좋은 상품을 구입할 수 있는 시장을 발견하는 데 도움이 되는 각종 자료라고 할 수 있다. 따라서 수산물 유통정보에는 각종 시장의 상품별 출하량, 거래가격, 시장의 수요여건 및 재고수준의 변동, 생산전망, 가격예측, 수산업기술 및 기후의 변화·예측 등이 포함되며, 이러한 정보는 시장여건 변화에 따라 수시로 변한다.

이러한 수산물 유통정보는 시장에서 공정거래를 촉진시킴으로써 어민의 불이익을 감소시켜 주며, 수산물 상품의 특성에 따른 거래의 불확실성과 위험비용을 감소시킬 뿐만 아니라 거래당사자 간의 상품 이용 및 거래시간을 감소시키고, 거래참가자들 간에 지속적인 경쟁을 촉진시킴으로써 유통비용을 감소시켜 주는 역할을 수행한다.

하지만 수산물 유통정보는 시장참가자나 기타 집단에 의해 독점 소유되거나 왜곡될 우려가 있기 때문에 많은 국가에서는 이를 국가에서 직접 제공하고 있다. 우리나라의 경우도 농수산물에 대한 유통정보체계는

1963년 농협중앙회에서 먼저 시작하여 점차 수협중앙회, 축협중앙회로 확대되어 나갔다.

그후 1983년에 농수산부가 농협중앙회, 수협중앙회, 축협중앙회, 농어촌개발공사, 농수산부 등에서 자체적으로 조사하던 유통조사업무를 통합, 조정하여 일원화시킴으로써 본격적인 농수산물 유통정보활동이 시작되었다. 따라서 유통정보자료의 수집은 상품의 종류별로 각 기관별로 실시하고, 그 분석은 농림수산부 전산조직을 통해 이루어지도록 하고 있는 실정이다.

구체적으로 수산물에 관련된 유통기구별 정보수집 실태를 살펴보면, 산지에서는 수협이 27개 품목의 수산물에 대해 23개 양륙지 위판장의 위판가격과 거래량을 매일 조사하고 있고, 소비지 도매시장에서는 농수산물 유통공사가 수산물 13개 품목을 대상으로 서울, 부산, 대구 등 주요 도시 15개를 선정하여 매일 도매가격을 조사하고 있으며, 수협중앙회가 26개 품목을 대상으로 9개 주요 내륙소비지에서 조사를 실시하고 있다.

또한 소매시장의 정보는 농수산물유통공사가 서울 등 주요 9개 도시에서 수산물 11개 품목을 대상으로 일반 소매시

장과 특수시장에서 전담조사요원을 통해 매일 거래가격을 조사하고 있다.

현재 우리나라의 농수산물 유통정보를 제공하고 있는 공중 전파매체, 방송, 신문 및 잡지를 살펴보면 <표-10>과 같다.

이상에서 살펴 본 바와 같이 수산물 유통과 관련지어서 현재의 현황을 보면 크게 네 가지 분야로 나누어 생각할 수 있는데, 수산물 유통개선의 문

제, 수산물 가공산업의 육성, 수산물 종합처리장 설치, 그리고 수산물 직판장 설치 등이다. 수산물 유통개선과 관련지어 수산물은 일반적으로 산지의 수협위판장을 거쳐 도매시장, 중간도매상, 소매상 등을 통해 소비자에게 유통되고 있고, 수산물의 수요는 계속 늘어나고 있다.

더욱이 근래에는 활어를 비롯한 고급어종과 편의식품인 가공제품에 대한 소비증가 추

<표-10> 농수산물 유통정보 전파매체

공중 전파매체

서비스명	서비스매체명	전파주기	정보내용	이용매체
농업유통정보 지원서비스 (AMIS)	데이콤 천리안 PC통신 HITEL 한국신용정보(주) Nice-Tips	매일	8개그룹 31개 정보	PC
농수산물음성 정보서비스	한국통신 ARS	매일	가격, 시황, 농사정보	전화기
농수산물 FAX 정보서비스	한국통신 FAX	매일	도·소매가격, 시황	FAX

방송

구분	매체	프로명	방송(영)시간	내용
TV	KBS 1TV	문자방송	정규 방송시간	매일 소매가격
라디오	PBC 평화방송	경제광장	매주 금 (19:25~19:30)	거래동향 및 소매가격

신문 및 잡지

구분	매체수	내용	발행주기
일간지	2	가격동향	주1회
전문지	6	가격	주1회
지방지	13	소매가격 가격, 시황가격	매일 주1회
월간지	7	가격	월1회

자료: 농수산물 유통 조사월보, 1996. 6월.

세가 뚜렷이 나타나고 있다. 따라서 이와 관련된 문제점으로는 수산물의 특성상 계획생산이 어렵고 부패·변질성으로 인하여 유통과정에서 냉동·냉장 보관시설 등이 필요하므로 비교적 유통비용이 과다하게 소요되며, 산지에서의 의무적인 위판제도는 어민에게 불편을 초래하고 있으며 산지에서 직접 처리·가공하여 소비자에게 직거래를 할 수 있는 기반이 매우 취약한 상태이다. 더욱이 WTO체제 출범에 따라 수산물 수입 및 시장이 개방되면서 외국 유통업체와 경쟁할 수 있는 국내 수산물 유통산업의 경쟁력 보완이 절실히 요구되고 있다.

이에 대한 해결책으로는 수산물 유통경로를 다원화하여 유통경로간 경쟁체제를 유도하고 유통단계별 기반시설을 확충해야 하며, 산지 가공처리시설의 확충을 통해 상품성을 제고시켜 어촌소득의 향상은 물론 산지와 소비지 시장의 직거래를 추진해야 하며, 수산물의 수매비축과 같은 출하조절 사업을 통하여 가격안정도 도모할 필요가 있다.

구체적인 사업으로는 유통경로의 다원화와 유통단계의 기반시설 확충을 위해서 기존의 유통경로에서 생산자의 수직

계열화에 의한 직거래 추진과 민간기업의 적극적인 참여를 유도해야 하고, 산지의 효율적인 어획물 처리와 자율적인 판매제도를 확립하기 위해서는 적어도 권역별로 한 군대씩의 선어위판장, 활어 위판장, 폐수처리시설, 활어 냉동차량 등을 마련해야 할 것이다.

산지와 연계된 소비지 유통시설을 확충하기 위해서는 대형연쇄점, 공판장, 직판시설 등의 확충에도 신경을 써야 하는데 이는 수협과 공조하여 사업을 운영할 수 있을 것이다. 또한 생산자가 참여한 수산물 종합 처리가공시설도 대폭적으로 확충해야 할 것이다.

아울러 불법어획물의 유통단속을 위해서는 수입수산물의 원산지표시제의 조기정착 및 원산지 표시대상 품목을 확대할 필요가 있다. 또한 현재 시행하고 있는 수산물의 수매비축사업도 점차 확대시켜서 가격을 안정시킬 필요가 있다.

수산물 가공산업의 육성과 관련해서는 현재 식생활이 다양화, 고급화 및 편리화로 진행되고 있고, 건강식품으로서 수산물을 선호하는 추세에 있으며 여성의 사회참여 증대로 편리·가공식품을 선호하는 추세에 있다. 하지만 지난 몇 년간 수산물 가공업체의 수나

수산물 가공제품의 생산은 둔화되는 경향이 있다.

현재 수산물 가공산업과 관련된 문제로는 수산물 가공기술 개발의 미흡, 연근해 자원의 감소로 인한 원료의 안정적 확보곤란, 수산물 수입급증으로 인한 수산가공식품의 소비둔화, 그리고 가공시설의 노후화 및 경영미숙, 영세성 등을 들 수 있는데, 이 문제와 관련지어서 업계나 정부에서 해야 할 일은 우리나라 수산물 가공 원료의 안정적 확보 및 가공식품의 소비증진책, 산지가공산업의 지원 및 농공단지와 같은 수산물 가공 단지화의 건설, 다양한 수산가공품의 개발을 통한 수산가공식품의 국제화 등을 꼽을 수 있다.

이를 위해 구체적인 사항으로는, 우리나라 수산물을 이용한 가공원료의 안정적 확보와 관련해서 국산원료의 가공화 자금 확대지원 및 국산원료를 사용하는 가공업체에 대한 우대지원, 수산물 생산자와 가공업자간의 원료 직거래를 추진하게 해야 하며, 수산가공식품의 소비를 극대화시키기 위해서는 상품포장개발 및 단위포장의 기술개발과 선어 조리식품의 소포장화 보급 확대 등을 생각할 수 있다. 또한 수산가공식품의 국제화를 위해서 검



사규칙이나 위생관리 규칙 등도 국제적인 수준으로 통일할 필요가 있다.

수산물 종합처리장의 설치와 관련된 사항으로는 현재 우리나라가 보유하고 있는 수산물 가공처리시설은 다음 <표-11>과 같다.

현재 수산물 처리가공시설과 관련된 문제점으로는 수산물 처리가공시설이 거의 모두 연안이나 내륙지 또는 도시근교에 산재해 있으므로 수송비의 부담과 선도를 관리하기에 어려움이 많고, 수산물 처리가공시설이 냉동업이나 통조림업, 어육연제품제조업 등과 같이 각기 단독시설로 운영됨으로써 수산물을 완전히 이용하는데 어려움이 많다는 점이다. 따라서 대규모 양륙항에 수산물 종합처리시설을 설치하게 되면 원료확보의 용이성이나 원료의 신선도 유지, 유통단계의 축소 등으로 인해 물류비용을 절감할 수 있게 된다. 또한 이러한 수산물 종합처리시설을 대규모 양륙항에 설치함으로써 생산·가공·유통을 계열화시킴으로써 생산자와 소

비자 모두에게 이익을 줄 수 있게 된다.

마지막으로 수산물 직판장 설치문제와 관련해서 현재 수산물은 높은 유통마진으로 인하여 산지와 소비지간에 가격 차이가 심하고, 소비자들은 구매성향이 과거의 재래시장에서 편의점이나 슈퍼마켓, 백화점 등에서 구매를 선호하는 추세에 있다.

하지만 문제점으로는 수산물의 유통단계 축소 및 마진 절감을 위해 정부에서 유통시설을 확충하여야 하나 정부의 예산부족으로 인해 유통시설에 대한 투자가 미흡하고, 수협이 자체자금으로 추진하고 있는 대부분의 직판장이 소규모이고 일부는 수협 사무실이나 신용점포내에 개설되어 있어 소비자가 이용하기에 여러 가지 불편이 따른다는 점이다.

더욱이 1997년부터는 연근해 수산물의 자유판매가 전면적으로 실시됨에 따라 수산물 직판장 설치문제는 시급한 문제로 대두되고 있다. 따라서 현대적인 직판장 시설을 대도시의 아파트 단지과 같은 인구

밀집 지역에 냉동 쇼케이스와 활어조 등 시설을 구비해서 설치할 필요가 있고 직판장내에 소포장 상품이나 품질을 인정할 수 있는 코너를 설치해서 표준출하 규격품이나 품질인증품 판매를 활성화시킬 수 있는 직거래를 도모할 필요가 있다. 하지만 금번 어촌종합개발사업에 이러한 사업을 포함시키는 것은 무리가 있고 각 권역별로 표준규격품 출하사업이나 품질인증품의 생산사업은 시도할 필요가 있다고 생각한다.

이상에서 수산물 유통과 관련해서 가장 중요한 유통개선사업, 가공산업 육성, 수산물 종합처리장 설치, 그리고 수산물 직판장 설치문제에 대해 현황과 문제점, 그리고 개선책에 대해 알아 보았다. 하지만 이런 사업들은 94~95 사업분석에서도 살펴 보았듯이 어촌종합개발사업에 거의 포함되어 있지 않았다. 따라서 일본의 예에서도 보았듯이 이러한 문제는 추후 제2의, 제3의 어촌종합개발사업에서 꾸준히 장기적인 안목을 갖고 투자를 해야 할 것이다. ㉠

<표-11> 수산물 가공처리시설(1993년 말 현재)

구 분	계	냉 동 냉장업	통조림	어 육 연제품	한 천 제조업	어(간)유 제조업	기타
개소(개)	2,875	574	52	177	20	8	2,044
능력(T/D)	17,972	9,876	958	1,080	7	24	4,604