

국내 수산가공산업의 현황 및 발전방향

Trends and Development Direction in Industry of Marine Processing

도정룡* 김영명 · 김동수 · 조승목 · 김병목
Jeong-Ryong Do*, Young-Myoung Kim, Dong-Soo Kim, Sueng-Mock Cho and Byoung-Mok Kim

한국식품연구원
Korea Food Research Institute

서론

수산가공은 수산물을 상하지 않게 저장하거나 가공하여 보다 좋은 제품을 만드는 일이다. 최근 들어 국제무역 및 해양질서가 새롭게 전개되면서 수산업에 대한 인식이 크게 변화하고 있다. 수산업법에 규정되어 있는 것처럼 '수산업은 어업·어획물운반업 및 수산물가공업'으로 정의되어 있음에도 불구하고, 지금까지는 포획을 중심으로 한 어업에 국한해서 수산업을 생각하는 경향이 강하였다. 그러나 수산물 시장구조가 생산자 중심에서 소비자 중심으로 전환되고, 식탁에 오르는 식품에 대해 위생 및 안전성에 대한 관심이 높아지면서 수산물의 유통 및 가공에 대한 중요성이 부각되고 있는 것이 현실이다. 그 결과 수산업은 어업 중심의 1차 산업에서 유통, 가공 등을 포괄하는 식품 공급 산업으로서의 역할이 강조되기에 이르렀다. 주요 수산선진국가들도 수산업에 대한 정책의 중심을 어업에서 유통, 가공, 소비 등으로 그 영역을 확대·전환하고 있다. 수산가공산업은 수산물을 이용하여 제조·가공하는 산업으로서, 수산물이 지닌 한계를 극복하여 부가가치를 향상시키고 이용범위를 넓히는데 기여한다. 최근 건강하고 안전한 식품에 대한 소비자의 욕구가 높아지고 있는데, 가공을 통해 수산물의 안전성을 제고시킬 수 있다는 측면을 고려할 때 가공 산업의 중요성을 확인할 수 있을 것이다. 특히 수산가공산업은 국내에서 생산된 수산물

의 90% 이상을 소비하고 있을 뿐만 아니라 국민에게 안전한 식품의 공급과 더불어 소비자 선호에 대한 유연한 대응 등을 통하여 수산물 소비기반을 형성·지지한다는 것을 고려할 때 그 중요성은 아무리 강조해도 부족함이 없을 것이다. 결국 수산가공산업은 어업현장에서부터 소비자의 식탁까지를 연결시키는 종합적 산업으로서, 생산은 물론 소비의 양축을 지지하는 견인차 역할을 담당하는 핵심적인 산업이라 하겠다. 그러나 이와 같은 수산가공산업의 중요성에도 불구하고 최근 국내 어업생산의 감소 및 수입 증대, 소비자 선호의 다양화, 제품에 대한 안전성 요구 증대 등 환경변화로 인해 가공 산업 자체가 크게 위축되고 있는 실정이다.

따라서 수산가공산업이 처한 현실적 여건과 아울러 앞으로 수산가공산업의 발전을 위한 기본방향을 살펴봄으로써 위축되어 있는 수산가공산업의 활로를 마련하는 기초적인 자료로 사용하고자 한다. 또한 이 연구를 계기로 수산가공산업이 개방화시대에 적응하고 경쟁력을 제고시키기 위한 연구가 계속되기를 기대한다.

본론

1. 국내수산물 생산동향

국내 어업총생산량은 1996년 3,248천톤에서 2002년 2,476천톤으로 감소하다가 2003년부터 차츰 회복되기 시

*Corresponding author : Jeong-Ryong Do, Korea Food Research Institute, San 46-1 Baekhyun-dong, Bundang-gu, Songnam-si, Kyonggi-do 463-746, Korea
Tel: 82-31-780-9240
Fax: 82-31-709-9876
E-mail: jrdo@kfri.re.kr

표 1. 국내 수역별 수산물 생산량

수역 및 품종		생산년도 (단위; 천톤)						
		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
내수면	갑각류	0.1	0.07	0.07	0.12	0.07	0.1	0.47
	어류	19	16	16	17	20	21	21
	패류	0.67	1	2	2	4	1	2
	소계	20	18	18	19	25	23	24
원양	갑각류	6	5	13	20	25	28	33
	어류	465	568	423	397	400	439	433
	연체동물	179	165	142	126	73	83	172
	소계	651	739	580	544	499	552	639
해면	갑각류	76	69	58	68	59	63	75
	어류	795	881	762	728	736	803	806
	연체동물	248	248	251	252	232	211	219
	패류	299	282	269	400	405	407	471
	해조류	387	388	507	457	545	636	778
소계	1,842	1,907	1,877	1,922	1,994	2,138	2,367	
합계		2,514	2,665	2,476	2,487	2,519	2,714	3,031

* 자료 ; 해양수산부, 「2006 해양수산물통계연보」

작하여 2006년에는 전년대비 11.7% 늘어난 3,032천톤을 기록하였다. 수역별 수산물 생산량은 내수면이 2000년 20,587톤에서 2006년 24,749 톤으로 매년 3% 정도씩 증가하였고, 원양어업은 1990년대초 1백만톤 규모에서 점차 감소하여 2000년 465,200톤에서 2006년 433,122톤으로 매년 약 5% 정도씩 감소하였으며, 해면은 2000년 1,842,373톤에서 2006년 2,367,692톤으로 매년 5% 정도씩 증가하였다.

품목별 생산량은 어류에서 비교적 큰 폭으로 감소되고 있는 반면 패류 및 해조류는 감소 폭이 적었다. 즉 어류의 경우 1990년 1백88만8천톤에서 2000년도에는 1백28만톤으로 32.3% 대폭 감소했다. 이에반해 패류는 7.1%, 해조류는 12.2%가 감소돼 전체 수산물 감소율 32.3%와 비교해 볼때 감소폭이 상대적으로 적었다. 그러나 해조류는 생산량이 최고에 달했던 1990년대 중반에 비해 2000년에는 40%이상 크게 감소됐다.

이러한 수산물 생산량 변화의 원인은 연근해 어업생산량의 경우 UN 해양법협약 발효에 따른 어장축소, 자원남획 등의 영향으로 지속적인 감소를 보였으나, 어업구조조

정, 불법어업 단속 등 자원관리 노력을 강화한 결과 2006년에 생산량이 증가한 것으로 보인다. 양식어업은 기르는 어업 육성 정책에 따라 2000년 653천톤에서 2006년 1,259천톤으로 꾸준히 증가하였고, 원양어업은 연안국들의 배타적경제수역(EEZ) 선포, 국제수산물기구의 조업규제가 강화 등의 영향으로 1997년 829천톤에서 2006년 639천톤 수준으로 감소하였다. 내수면어업은 내수면 환경보호를 위한 가두리 양식이 금지(1997년 5월)된 가운데 큰 변화없이 일정한 수준을 유지하고 있다.

2. 국내수산물 수출입동향

수산물 수출은 2001년부터 2006년까지 연평균 3.1%의 감소 추세를 보이고 있으나, 수입은 10.6%의 증가율을 보이고 있다. 수산물 수입의 증가는 국내 소비수요 확대와 대외 시장개방으로 저가의 중국산 수산물 수입이 늘어나고 있는 것에 기인하며, 수출의 감소는 국내 소비의 증가와 중국, 베트남 등의 수출 드라이브 정책 강화로 주력 시장인 일본 시장에서의 경쟁력이 약화되고, 중국, 대만 등의 원양생산량 증가로 대중국 수출의 감소한데 있는

표 2. 수산물 수출입금액 추이

	수출입년도 (단위 ; 백만달러)									
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
수출	1,493	1,369	1,521	1,504	1,274	1,160	1,129	1,279	1,193	1,089
수입	1,045	587	1,179	1,411	1,648	1,884	1,961	2,261	2,379	2,769
수지	448	782	342	93	-374	-724	-832	-982	-1186	-1680

* 자료 ; 관세청 「수출입 통관자료」

표 3. 주요 국가별 수산물 수출입량

국 가	수출년도 (단위 ; 천톤)					국 가	수입년도 (단위 ; 천톤)				
	2001	2002	2003	2004	2005		2001	2002	2003	2004	2005
일 본	179	179	150	155	136	중 국	474	491	461	490	496
미 국	27	25	22	20	22	러시아	92	189	269	196	211
중 국	53	44	55	68	64	일 본	69	74	69	104	81
E U	49	39	46	34	33	미 국	93	89	82	79	67
태 국	47	46	55	42	60	베트남	49	61	67	72	74
합 계	435	429	424	406	411	합 계	779	906	951	943	931

* 자료 ; 해양수산부, 「2006 해양수산통계연보」

것으로 분석된다. 2006년도 주요 수입국으로 중국 10억 \$(36%), 러시아 3.5억\$(13%), 일본 2.2억\$(8%) 등으로 나타났고, 국내 소비(1인당 수산물 소비량)량은 1998년 33.0kg에서 2004년 48.6kg으로 15.6kg 늘어났다. 향후, 단기적으로 환율 하락세가 지속되고, 중장기적으로 WTO/DDA 협상 및 FTA 체결 등에 따라 관세 장벽이 낮아지면서 국내 수요증가 등의 영향으로 수산물 증가 추세는 지속적으로 이어지는 반면, 수출은 잡는 어업 및 일부 양식어업의 생산량 감소, 가공 및 수출산업의 대외경쟁력 저하 등 수출기반 약화에 지속되어 온 환율하락의 영향으로 당분간 정체될 것으로 보여 수산물 무역지수 적지는 계속 증가될 것으로 전망된다. 그러나 넉치, 전복, 김 등 원자재 공급이 충분하고 수출경쟁력이 높은 품목을 중심으로 우리 수산물의 우수성을 홍보하여 해외 수출시장을 다변화 하면서 잠재력이 큰 중국시장을 개척한다면 장기적으로 수출이 늘어날 것이다.

3. 국내수산물 공급 및 소비 동향

국내 1인 1일당 동물성 단백질 공급량은 2000년 이후 지속적인 증가세를 보이고 있으며, 2000년대비 2005년에

는 약 5% 상승하였다. 국내 1인 1년당 식품공급량은 2003년을 기점으로 육류보다 어패류(수산물)가 차지하는 비율이 높아졌다. 또, 우리나라 사람들은 1인당 하루 17.7g (2002년 기준), 연간으로는 44.5kg 정도의 수산물을 섭취한다. 이는 하루 동물성단백질 섭취량(45.7g)의 약 39%에 해당한다. 국내 수산물 소비량은 1980년 대비 1990년에는 3배이상 증가하였으나, 이후 감소추세를 보이다가 2000년 이후 다시 증가하여, 2000년 대비 2005년에는 약 30% 증가하였다. 이는 건강지향적인 삶을 추구하려는 사회적 인식에 따른 것으로, 향후 단백질공급원으로서 영양성 및 기능성을 포함한 수산물의 소비는 지속적으로 증가되리라 기대된다. 국내 연간 1인당 수산물 소비량은 2000년 이후 연평균 3.0% 증가하여 2005년에 48.1kg 을 기록하였다. 이처럼 수산물 소비가 늘어난 것은 IMF 외환위기 극복과 소득향상 등으로 건강에 대한 사회전반의 관심이 늘어났고, 조류인플루엔자, 광우병 파동 등으로 수산물이 육류의 대체 식품으로서 소비자의 선호가 높아졌기 때문인 것으로 분석된다.

수산물 소비가 늘어나는 것에 비례하여 국내 수산물 생산량이 크게 증가되지 않아 수산물 소비의 상당 부분이

표 4. 국내 1인당 단백질 공급량 및 수산물 소비량

년도	1인 1일당	동물성단백질공급량 (단위 : g(%))		1인 1년당	식품공급량 (단위 : kg)	
	축산물	어패류 (점유율)	동물성계	육류	어패류	해조류
2000	27.20	15.45 (36.23)	42.65	37.51	30.68	6.05
2001	27.65	17.78 (39.14)	45.43	38.16	35.57	0.89
2002	28.48	18.06 (38.80)	46.55	39.21	36.30	8.35
2003	28.22	19.02 (40.26)	47.24	39.02	38.55	6.41
2004	26.77	20.18 (42.98)	46.95	36.91	41.06	7.85
2005	26.70	19.12 (41.73)	45.82	36.49	38.45	9.58

* 자료 : 한국농촌경제연구원「2005」

표 5. 국내 1인당 수산물 소비량과 자급률

분류	소비년도 (단위 ; kg/인, %)						
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
수산물	38.3	36.8	42.2	44.7	44.9	48.7	48.1
쌀	100.3	97.9	92.8	91.1	87.8	88.6	84.7
육류	36.3	37.5	38.2	39.2	39	36.9	36.5
수산물자급률	105.9	94.2	81.7	72.1	69.4	64.2	65.1

* 자료 ; 해양수산부 어업생산통계조사, 한국농촌경제연구원 식품수급표 참조

수입 수산물로 충당되고 있다. 이는 수입자유화 이후 매년 크게 늘어나고 있으며 수산물 수입이 시장의 공급 역할을 확대하여 수산물의 가격 안정에 기여하면서 소비 증가를 견인한 것으로도 해석된다. 앞으로도 소득향상과 함께 웰빙식품에 대한 수요가 꾸준히 늘어나고, 환율의 하락과 수입장벽의 완화로 수산물 수입이 계속 증가할 여지가 높아 수산물 소비도 계속 늘어날 것으로 전망된다.

4. 국외수산물 생산현황

1950년대 이후, 세계 어업 총 생산량은 매년 6~7%씩 증가해 왔으며 2002년 이후로는 줄곧 약 1억 3000만 톤을 유지하고 있다. 지난해 세계 1인당 평균 수산물 점유량은 약 20kg을 기록했다. 1990년부터는 담수어류 비율이 늘어나기 시작했고 수산물의 양식 생산량 역시 지속적으로 증가했다. 세계 주요 수산물 생산국은 중국, 페루, 일본, 칠레, 미국, 인도, 인도네시아, 태국, 한국, 필리핀 등이다. 현재 세계 수산물 양식 생산량 비율은 약 30%에 달한다. 이와 함께 중국 수산물 생산량은 계속 빠른 성장세를 이어가 지난해 총 생산량이 5,100여만톤에 달해 세계

수산물 총 생산량의 40%를 차지했으며, 세계 1위를 기록했다. 특히 중국 양식 생산량은 세계 양식 총 생산량의 70%이상으로 세계에서 유일하게 양식 생산량이 어획 생산량을 초과하는 국가이다.

5. 국내 수산가공품 생산동향

1) 수산가공품 생산량

수산가공품 생산량은 1980년 이후 급속히 증가하였으나 원료공급 변화로 인해 1990년대 중반을 기점으로 소폭 감소하였고, 2000년대로 접어들면서 점차 증가세를 보이고 있다. 1980년대에는 단순가공품의 생산이 대부분이었으나, 이후 고차가공품의 비율이 지속적으로 증가하여 2000년 18%, 2005년 현재 20%에 이르고 있다. 2001년도 수산가공품의 생산량은 염장·염간고등어, 염장·건조제품 등의 생산량이 증가하였으나, 판매주변과 원료공급의 불안정 등으로 인하여 대체적으로 감소추세를 보였다. 2000년도 국내 수산가공품 생산은 전년의 92% 수준인 1백46만5천톤으로 1997년 이후 소폭의 감소추세에 있다. 단순가공품은 1997년에 1백30만8천톤이 생산됐으나

표 6. 연도별 고차 및 단순 수산가공품 생산량

연도	고차가공품 (단위 : 톤)						소 계
	처리동결	통조림	한천	연제품	조미가공품	어유분	
1995	112,301	63,117	403	107,677	14,161	59,318	356,977
1996	87,912	61,902	563	115,808	12,265	50,716	329,166
1997	96,507	63,816	358	135,294	6,953	42,556	345,484
1998	106,236	48,140	639	121,480	6,466	50,700	333,661
1999	126,366	42,796	365	108,443	8,072	45,361	331,403
2000	105,357	50,404	961	166,682	14,532	37,732	375,668
2001	64,817	80,569	361	94,079	17,250	36,013	293,089
2002	57,483	83,043	397	92,271	19,343	19,843	272,380
2003	46,233	80,608	347	91,121	21,501	13,924	253,734
2004	60,047	159,638	458	96,581	22,486	8,797	348,007
2005	57,213	138,585	443	88,290	19,759	11,739	316,029

연도	단순가공품 (단위 : 톤)					소 계
	원형동결	건제품	염신장품	해조제품	기타	
1995	1,163,563	49,448	16,827	94,435	10,560	1,334,833
1996	1,177,278	85,176	21,124	88,657	26,096	1,398,331
1997	1,141,628	71,371	24,334	47,233	23,292	1,307,858
1998	1,003,924	58,055	43,354	92,375	9,880	1,207,588
1999	1,052,658	36,349	63,398	100,936	9,390	1,262,731
2000	937,291	33,794	57,131	47,662	13,546	1,089,424
2001	1,063,209	45,364	48,076	79,732	17,369	1,253,750
2002	938,999	41,991	42,598	82,946	64,996	1,171,530
2003	983,951	26,724	37,381	28,511	27,416	1,103,983
2004	993,030	52,353	34,626	71,265	29,514	1,180,788
2005	965,868	58,343	43,534	153,597	21,830	1,243,172

자료 : 해양수산부, 「해양수산물통계연보, 2005」

2000년에는 16.7% 감소한 1백8만9천톤이 생산됐으며, 특히 건제품은 1997년에 7만1천톤에서 2000년에는 3만4천톤으로 52.7%나 감소됐다. 그러나 고차가공품은 1997년의 34만5천톤에서 2000년에는 37만6천톤으로 8.7% 증가하는 등 1997년 이후 계속 증가추세에 있다.

품목별로 전체의 절반정도를 차지하는 냉동제품 생산이 2000년 현재 41만5천톤으로 1990년대 중반이후 점차 감소되고 있으며, 해조제품도 46.9% 감소한 48만8천톤이 생산되는 등 대부분 품목의 생산량이 감소했다. 그러나 연

제품은 2000년에 16만7천톤이 생산돼 1995년의 10만8천톤에 비해 54.6% 증가됐으며, 염신품도 3배 이상 생산량이 증가되어 지속적인 증가 추세에 있다.

2) 품목별 수산가공품의 생산동향

(1) 건제품

소건품 시장에서 오징어와 명태가 90%를 점유하고 있다. 업계에서는 두 종류의 가공활용도를 높이는 방안을 모

색함으로써 기존의 소건품 개념을 상승시키기 위해 노력하고 있다. 행정구역별로 강원도에서 가장 많은 소건품 생산이 이루어지고 있고, 명태와 오징어를 이용한 제품이 주를 이루고 있으며, 2003년 급격한 생산량 침체가 있었으나, 2004년 대비 2005년 품목별 소건품 생산량은 52% 늘어났다. 소건품을 생산하는 주요업체들은 대부분 강원도 지역에 편중되어 있고, 생산제품은 명태, 오징어로 한정되어 있는 실정이며, 이중 (주)해그린이 전체 소건품 매출의 24%를 점유하며, 매년 매출이 증가하고 있다. 주요 생산품목은 명태이다. 염건품의 대표적인 제품, 굴비의 생산량은 2003년전까지는 전남에서 주도적이었으나, 추자도인근의 조기어업의 증가로 2003년 이후 제주에서도 굴비생산이 증가하였다. 염건품 총생산량은 2003년 급감하다가 2005년에는 전년대비 약 80% 증가를 보였다. 2003년에 전년대비 약 30% 감소를 보였으나, 2005년에는 2003년 기준 약 30% 증가하였다. 전남을 중심으로 생산되는 굴비는 청산유통이 전체 매출액의 30%를 차지하고 있고, 매년 8% 정도의 매출 감소가 나타나고 있어 업계에서는 소비활성화를 위한 대책에 힘을 기울이고 있다. 자건품 총생산량의 약 64%를 점유하고 있는 경남지역의 대표제품은 마른멸치, 마른새우이고, 전남지역도 자건품 총생산량의 약 34%를 점유하고 있고, 대표제품으로 마른멸치이다. 마른멸치의 총생산량은 2000년 대비 2005년에 약 115% 증가하였고, 증가원인은 멸치어업량의 증가에 따른 것이다. 마른멸치의 총가공량은 매년 감소하는데, 이는 부산신항만 건설 공사로 인근해역의 생태변화와 이에 따른 멸치의 질 하락으로 인한 것으로 나타났다. 자멸의 주생산지는 경남지역이며, 통영시가 주축을 이루고 있다. 자멸생산의 96%는 기선권현망수협이 점유하고 있으나, 전년대비 매출액은 약 35% 감소하였다.

(2) 염장품 및 젓갈류

염장품의 대표제품으로 고등어, 미역 등이 있다. 염장 고등어제품 생산은 부산지역이 점유하고 있고, 간고등어로 유명한 경북지역도 상당한 생산량을 보이고 있다. 전남지역을 중심으로는 염장미역이 상당량 생산되는 것으로 나타났다. 매년 고등어제품의 생산량은 급증하고 있고, 이는 염장품이 현대인의 기호에 맞춘 편의식 필렛형으로 가공되는 것에 기인하는 것이고, 간고등어의 가공량이 증가한 것이 요인이다. 고혈압의 위험도를 낮추고, 제품의 기

호도를 증가시켜 소비확대를 기울이고 있는 업계의 기능성 염장품이라는 새로운 개념의 제품 개발을 시도 중이다. 염장품 총매출액의 약 33%를 점유하는 (주)안동간고등어의 매출액은 매년 꾸준한 성장을 보이고 있다. 염장미역을 대표하는 기업 (주)홍익산업은 염장품 총매출액의 19%를 점유하고 있으나, 2003년 대비 2004년 매출은 약 10% 감소하였다. 수산원료를 이용한 젓갈의 대표제품으로 멸치젓, 새우젓, 오징어젓, 명란젓이 있고, 경기, 전남, 경남 지역을 중심으로 생산이 되고 있다. 전체적인 염식품 시장규모는 2001년에 비해 2004년에는 약 10% 성장하였다. 젓갈류 생산의 주역은 신리수산으로 39% 시장점유율을 보였고, 주생산품은 명란젓갈, 오징어젓갈이다.

(3) 통조림

경남지역이 통조림생산의 약 97%를 점유하고 있고, 주로 참치통조림 생산. 연간 생산량은 해마다 증가해 2002년에는 연간 8만3,043톤의 통조림이 생산됐으며 이중 참치 통조림이 6만3,042톤, 굴통조림이 6,983톤, 골뱅이 통조림 3,429톤, 고등어통조림 2,733톤, 콩치 통조림 1,624톤 등이 주종을 이뤘다. 통조림 제조와 관련된 공공부문의 기술개발은 원료 다변화, 안전성 제고(가열 살균값의 기기적측정 시스템 개발), 새로운 기호성 추구제품 개발, 통조림 가공부산물 유효활용 등에 중점을 두고 연구개발이 이뤄져 왔다. (주) 동원F&B는 약 70%의 시장점유율을 차지, 사조산업은 2위를 달리다가 영업부진으로 쇠퇴, 제일제당과 공동판매망을 구축하여 2위 재탈환을 위해 노력중이며 IMF 이후 꾸준한 성장세를 보이고 있으나, 초기와 같은 급성장세는 보이지 않고 있으며, 이는 참치통조림의 용도범위가 제한되어 있기 때문이다.

(4) 냉동품

수산가공품 중 냉동품은 단순 저장목적의 원형동결품과 처리동결제품으로 구분되며 전체 냉동품의 생산은 1999년 117만9,000톤, 2000년 104만2,000톤, 2001년 112만8,000톤, 2002년 99만6,000톤으로 점차 감소하는 경향을 보이고 있으나 여전히 전체 가공품 중의 생산비중이 69%로서 가장 높은 품목이다. 냉동품 중 처리동결 제품의 비율은 약 5.8% 상당인 5만7,483톤(2002년) 수준으로 모두 연근해산 굴, 연육 및 봉장어 등을 원료로 한 가공품이 주종을 이루고 있다. 냉동품의 경우 식생활 편의

성 추구경향의 영향을 받아 단순저장형태의 원형동결품보다는 가식부위만을 처리동결한 최소가공형태의 단순가공 처리동결제품(갈치, 명태, 대구, 연어, 꽃게, 임연수어, 넙치, 가자미, 서대, 갑오징어, 박신굴, 박신 홍합, 각부지속 혼합, 간 명게, 피조개살, 소라, 전복, 패주, 키조개 및 각종 조개살, 새우 등), 조미냉동 형태의 반조리 가공품(고등어 fillet, 가자미, 임연수어, 콩치, 갈치, 연어, 대구, 명태살 등), 즉석조리용 냉동품(인스턴트 탕류식품 등 비가열 냉동식품), 조리냉동식품(튀김식품, 연제품, 어육패티 등 조미가열 후 냉동식품) 등의 생산이 점차 증가하는 경향을 보이고 있다. 처리동결제품의 생산과 관련된 기술개발은 원료의 냉동변성 억제, 식미기호성 및 조리편의성 부여 방향으로 원료의 전처리, 조미가공 및 초저온 급속동결제품과 개체 급속동결제품(Individually Quick Frozen Food)의 생산비중이 확대되는 경향을 보이고 있다.

(5) 해조가공품

국내 수산업에서 해조류가 차지하는 비중은 2002년 기준 전체 수산물 생산량의 20.5%(50만8,000톤)수준으로서 어류 다음으로 가장 큰 생산 비중을 점하고 있으며 인공 양식생산 비중이 높아 식품산업 소재로서의 부가가치 증대에 대한 기대가 매우 큰 수산자원이다. 김, 미역, 다시마, 툇 등 주요 해조류는 양식생산 비중이 95%이상으로 계획생산이 가능하지만 타 식품소재와는 달리 단백질, 소화성 당질, 지질 등 주요 영양소 함량이 낮고 풍미기호성이 다소 낮으며 생산이 특정 계절에 집중되는 등 식품 가공소재로서의 문제점도 동시에 내포하고 있어 오랜 식용의 역사에도 불구하고 주요 식품이용 형태는 건제품, 염장품, 조미배소제품 등의 저차 가공수준에 머물러 있는 실정이다. 양식생산 비중이 높은 해조류의 부가가치 제고기술 개발은 1980년대 이래 국내 양식수산업의 현안 과제였던 만큼 다각적인 연구개발이 이뤄졌으며 향후에도 집중적인 연구개발이 지속될 전망이다. 1990년대 이후 산업 부문에서 해조류를 이용한 제품개발은 샐러드, 조미조립 제품, 전통 부각류, 튀김제품, 단순 세절제품, 다양한 염장 제품류, 조미 배소제품(김과 파래의 혼합제품), 해조 함유면, 천연조미료, 만두류, 건강보조식품, 각종 다이어트 지향적 기호식품(음료, 젤리, 과자), 인스턴트 조리제품(즉석 미역국, 다시마 차, 미역차 등)등으로 매우 다양한 제품개발이 이뤄졌다. 또한 국립연구기관, 출연연구기

관 및 관련 대학에 의해서도 수산특정연구사업 등을 통해 주로 신제품 개발을 위한 원천기술, 소비확대 및 부가가치 제고를 위한 생리기능활성 성분 및 그 응용기술 연구가 다양하게 이뤄져 산업계의 제품개발 및 소비홍보를 위한 직·간접적 효과를 이뤘다. 공공부문의 주요 기술개발은 생산량이 많은 김, 미역, 다시마, 툇 및 한천함유 홍조류 등을 대상으로 해 다양한 신제품 개발 연구와 함께 생리활성 성분 및 그 이용기술 연구 등이 이뤄져 왔다.

(6) 연제품

어육 연제품은 전통적으로 신선한 명태나 조기류 등 백색육 어류의 근육중 염용성 단백질을 분리 정선한 것(연육)을 주원료로 하고 전분류와 다양한 조미소재를 부원료로 해 가열 조리한 탄력성이 있는 대표적 수산가공식품으로서 가열처리방법에 따라 찌어묵과 튀김어묵 및 구운어묵으로 구분되며 유지를 첨가해 유화시킨 어육소시지와 특수성형기법을 사용한 각종 맛살류 제품 등으로 구분된다. 이와 같은 연제품의 생산은 2000년까지 내수 및 수출 수요에 힘입어 지속적으로 생산이 증가해 왔으나 이후 점차 생산이 감소되는 경향을 보여 2002년 총 생산량은 9만2,271톤에 달했다. 품목에 따라서는 맛살, 튀김어묵, 어육소시지 순으로 생산량이 많았다. 연제품의 생산에 따른 주요 문제점은 원료 부족, 품질저하 및 저자용통 안정성의 저하로 나눌 수 있다. 연제품의 원료 부족은 주요 원료인 북태평양 명태어업의 부진에 따라 양질의 명태연육 생산이 어려워짐으로서 수입 의존도가 심화됐을뿐만 아니라 품질이 저하한 다양한 연육을 사용할 수 밖에 없는 결과를 초래했다. 또한 맛살류 제품의 수출 호조에 따른 저가제품의 과다한 생산경쟁은 원료연육 사용비율의 경쟁적 저하 및 이로 인한 제품의 품질저하를 야기하게 됐다. 또 어육 연제품의 경우 과다한 가열살균이 제품의 탄력을 저하시킴에 따라 저온 살균 및 저온 유통체계에 의존함으로써 제품 품질수명이 타 가공식품에 비해 상대적으로 짧은 유통 불안 문제점을 내포하고 있다. 이와 같은 제반 문제점을 해결하기 위한 산업계 및 공공부문의 기술개발은 대체적으로 새로운 대체연육 소재의 개발, 고기능성 품질개량제의 개발 및 응용, 새로운 소비수요를 유발하기 위한 새로운 성형기술, 조미가공 기술, 기능성 식품 이미지부여, 고품질 원료연육의 사용비율 증가 및 성형공정 개선에 의한 제품 차별화 등의 방향으로 이뤄져왔다. 이러한

과정에서 연제품의 탄력증진을 위한 겔화 촉진 기능성 효소(Transglutaminase)의 활용, 각종 다당류 및 천연검류의 사용, 식물성 단백질과 유지 및 유화물의 사용, 기능성 전분 및 각종 건강기능성 이미지의 첨가소재 사용 등이 상업적으로 시도돼 왔으며 고압 통전가열 방식, Extrusion 가열방식 등의 새로운 가열방식도 연구 검토됐으나 아직까지 산업적 생산기술로는 정착되지 못했다.

(7) 조미가공품

조미오징어와 조미김 및 조미취치포 등을 중심으로 한 조미가공제품의 연간 생산량은 2002년기준 1만9,300톤 규모(조미오징어 1만2,445톤, 조미김 2,412톤, 조미취치포 957톤, 조미명태포 443톤, 기타 3,086톤)로 전체 수산가공품 중의 비중은 매우 낮은 편이나 우수한 식미기호성, 인스턴트성, 소비편의성, 용도 다양성, 다양한 원료활용특성 등의 장점 때문에 소비식품으로서의 수요 및 산업적 발전전망이 기대되는 품목이다. 실제 생산 소비량도 점차 증가하는 경향을 보이고 있다. 조미가공품의 생산과 관련된 기술개발은 양호한 색택발현 및 안정화를 위한 갈변억제 가공기술, 소프트한 식감 및 식미기호성 증진을 위한 조미가공 기술, 저장 유통 수명연장을 위한 수분활성 조절 및 항 진균 처리가공기술 등에 역점을 두고 공공부문 및 산업적 기술개발이 이뤄져왔다.

(8) 어유분 한천 기타제품

1990년대 이후 국내 수산업의 생산저조 및 수입증가가 어민소득의 저하를 초래하게 됨에 따라 부가가치 지향적인 기술개발 수요도 급증하게 됐으며 각종 가공부산물의 활용, 건강기능성 식품소재의 개발, 혁신적인 유통기술 연구는 산업 및 공공부문의 주요 연구개발 목표가 돼 왔다. 수산가공 부산물 중 굴 껍질 등 각종 폐각자원의 효율적 이용기술로서 수질 및 토양개량제, 연마제 등의 산업 소재화 기술이 개발됐으나 아직까지 산업적 활용도는 높지 않은 편이다. 또한 어피나 어골은 젤라틴, 콜라겐, 콘드로이친, 칼슘 등의 고부가가치 기능성식품 소재로서 개발된 바 있으며, 게나 새우의 껍질로부터는 건강기능성 식품소재인 키토산이, 어류의 내장으로부터는 조미료용 소재나 EPA/DHA 및 타우린 등의 유효성분 회수·정제 및 그 응용기술들이 연구·개발된 바 있다. 우렁행이의 껍질이 나 키토산 가공부산물 등으로 부터는 가축사료 첨가용 카

르티노이드 색소성분의 분리·회수 및 관련 제품화 기술이, 통조림 가공공정 중 원료 증자액으로 부터는 천연조미용 엑기스류의 생산·이용기술이 연구·개발돼 산업계에서 직·간접적으로 활용되고 있다. 이외에도 수산물의 유통관련 기술로서는 생식용 활어류의 저온순치 및 물리적 마취처리에 의한 무수 또는 고밀도 수송기술이 개발됐으며 즉살처리 선어류의 위생처리 유통 기술들도 개발됨으로써 생식용 활어류의 소비확대 및 관련산업의 부가가치 증대를 꾀하고 있으나 신 개발 기술의 산업적 활용은 설비투자 부담, 저가 수입식품 대비 경쟁력 저하 등의 문제점 때문에 아직까지 급속도로 확산되지는 못하고 있는 실정이다.

6. 수산가공품 수출입동향

수산가공품 수출은 1980년 이후 지속적으로 늘어나 1990년 대비 2000년에는 물량, 금액이 28%, 11%로 소폭 증가하였으나, 2001년 이후 소폭 감소하여 2005년 현재 물량 5%, 금액 10%로 감소세를 보이고 있다. 수입은 1990년 대비 2000년에 물량과 금액이 224%, 335%로 대폭 증가하였다. 또한, 2001년 대비 2005년에 물량과 금액은 25%, 30%로 증가하였다. 수산가공품 주요 품목별 수출량은 냉동품이 1996년에 63만2천톤으로서 정체상태에 있으며, 건제품은 약간 증가 추세이다. 훈제 및 염장품은 1997년 이후 정체상태 또는 감소추세이다. 수산가공품의 수입은 1997년 수입자유화 이후 물량이나 금액 모두 크게 증가되고 있다. 품목별로 보면 냉동품의 경우 1997년(37만톤, 7억1천7백만불)에 비해 물량 및 금액 모두 44.7%와 29.4%증가됐다. 훈제품도 물량 4배, 금액은 3배 이상 증가됐다. 또한 염장 및 훈제품도 증가폭이 커서 전반적으로 수입이 수출을 상회하고 있는데, 비중이 가장 큰 냉동품의 경우 이와 같은 경향이 더욱 심한 실정이다.

7. 수산가공산업의 현황

우리나라는 3면이 바다로 둘러 쌓인 지리적 조건을 구비하고 있어 예로부터 수산물이 풍부하게 공급돼 왔다. 수산물은 동물성 단백질의 약 36%를 차지하는 주요 공급원으로서 전체 식품수급 측면에서도 매우 중요한 역할을 담당하고 있다. 더욱이 국내 수산물 생산량의 80% 이상이 가공원료로 이용되고 있어 수산가공의 역할은 수산물의 고도 이용에 대단히 중요하다고 할 수 있다. 국민소득 증

대 및 주거형태의 도시 집중화, 여성의 사회참여 확대, 신 세대의 식습관 변화, 생활의 편의성 추구하고 같은 사회 여 건변화로 인해, 우리 국민이 식생활 패턴이 크게 변화되고 있으나, 수산가공의 기술 수준은 이와 같은 여건에 충분히 부응하지 못하고 있는 실정이다.

국내 수산가공산업은 경영비용의 증대, 인력 및 원료수 급난, 위생적 관리 및 생산시스템 미비등 많은 문제점이 상존하고 있으며, 수산물 수입 자유화의 진전으로 활선어의 수입과 수산물 가공품 수입이 급속하게 증가되고 있어 양과 질, 가격 등 여러 측면에서 국내 수산가공품과의 경쟁이 격화될 전망이다.

따라서 수산업에서 가공산업이 차지하는 중요성을 감안 할 때 수산가공의 전반적인 실태를 파악한 후, 이를 토대로 현재 수산가공산업이 당면하고 있는 문제점을 파악하고 수산가공산업 육성을 위한 중장기 정책 방향의 모색이 필요하다. 수산가공업이 식품제조업 중 차지하는 비중은 2005년 21.1%, 생산액 6.9%로, 1980년 이후 증감을 되 풀이하고 있고, 2000년 이후 사업체수와 생산액 비중은 지속적인 감소세를 보였다. 이는 최근 수산가공업체의 경영난과 관련된 것으로 분석된다. 2005년 총수산물제조업체 수는 2,389개로 2000년 이후 계속 감소하고 있으나, 생산액은 2000년 이후 15% 가량 증가하였다. 생산액 증가에 큰 비중을 차지한 품목으로 어육 소시지 및 어묵, 햄, 통조림, 멸치젓류 등이며, 이들 품목은 현대인의 웰빙과 건강에 관한 관심이 증가하여 소비자의 소비에 영향을 준 것으로 보인다. 수산가공품은 전체 수산물 총생산액에 대해 1980년 33.8%, 2000년 46.3%이었고, 2005년에는 49.4%를 차지하여 수산가공품의 소비경향 및 인식이 차츰 변화되어 향후에도 지속적인 증가를 보일것으로 판단 된다.

8. 수산가공업체 현황

수산가공업체의 지역별 분포로 경남>부산>전남>강원>경북>경기>인천>서울>전북>제주>충남>광주>대전>충북>대구>울산 순으로 나타났다. 지역별 사업체 업체 수는 1990년 대비 2000년 2배 이상 증가하였으나, 2000년 대비 2005년에는 소폭 감소한 것으로 나타났다. 특히, 특정 지역에 일부 가공업종이 편중되어 있는 현상이 나타나 는데, 이는 해당 지역의 어업특성과 밀접하게 관련되어 있다. 수산가공업체의 경영상황은 10년전과 비교하여 경영

(단위 : 톤)

표 7. 연도별 수산가공품 생산량

연도	수산품	염장품	염신품	통조림	냉동품	해조제품	한천	연제품	조미식품	어유분	수산피혁	기타제품	합계
1995	34,686	214	16,613	63,117	1,275,864	94,435	403	107,677	14,161	59,318	0	10,560	1,691,810
1996	42,426	775	20,349	61,902	1,265,190	88,657	563	115,808	12,265	50,716	0	26,096	1,727,497
1997	29,439	494	24,044	63,816	1,238,135	47,233	358	135,294	6,953	42,556	0	23,292	1,653,342
1998	17,702	520	42,834	48,140	1,110,160	92,375	639	121,480	6,466	50,700	0	9,880	1,541,249
1999	14,007	533	60,670	42,796	1,179,024	100,936	365	108,443	8,072	45,361	0	9,281	1,594,025
2000	17,078	157	56,974	50,404	1,042,648	47,662	961	166,682	14,532	37,732	0	13,546	1,465,092
2001	24,126	472	47,604	80,569	1,128,026	79,732	361	94,079	17,250	36,013	6	17,363	1,546,839
2002	18,379	332	38,933	83,043	996,482	82,946	397	92,271	19,343	19,843	141	64,855	1,443,910
2003	9,280	1,388	35,993	80,608	1,030,184	28,511	347	91,121	21,501	13,924	427	26,989	1,357,717
2004	13,976	1,967	32,659	159,638	1,053,077	71,265	458	96,581	22,486	8,797	938	28,576	1,528,795
2005	21,692	3,686	39,848	138,585	1,023,081	153,597	443	88,290	19,759	11,739	1,824	20,006	1,559,201

* 자료 : 해양수산부, 「2006 해양수산통계연보」

표 8. 세부품목별 사업체수 및 생산액 추이

분 류	사업체수 (개)			생산액 (백만원)		
	2003	2004	2005	2003	2004	2005
제조업(15~37)	111,806	109,793	111,717	647,308,760	758,700,416	816,188,537
음·식료품 제조업	11,619	11,163	11,337	42,997,574	47,172,580	47,590,143
김	698	50	1	324,123	71,910	...
멸치젓류	48	652	640	44,740	363,947	435,235
어류 부산물	27	119	123	28,385	326,464	308,843
어육 소시지 및 어묵햄	14	140	122	64,901	213,125	208,801
냉동 고등어	24	96	93	29,196	169,190	181,264
기타 수산 견제품	76	79	90	55,067	165,436	153,893
참치 통조림	4	12	10	127,084	152,124	142,584
어분 (식용)	1	3	4	...	153,441	138,544
수산동물 통조림	10	93	84	13,748	117,820	132,914
어류의 채 (건조한 것)	42	116	108	30,801	124,388	132,057
기타 수생동물 가공품	1	10	34	...	31,920	115,216
기타 어류 부산물 냉동품	101	52	66	124,380	52,936	106,045
어묵 및 유사가공품	112	12	13	393,434	60,339	104,836
명란젓류	40	153	140	95,436	108,123	102,613
기타 젓갈류	118	127	122	113,448	93,050	96,978
동태	20	110	101	51,957	96,910	95,528
미역	167	45	48	116,645	82,044	95,266
기타 해조류 가공품	129	29	40	100,997	69,456	93,474
오징어류 견제품	168	34	34	65,963	88,256	84,450
갑각류 냉동품	27	169	182	35,654	63,609	73,451
비식용 어분	15	41	26	23,573	144,704	57,491
명태 견제품	119	60	59	92,418	56,756	53,197
연체동물 냉동품	104	44	47	161,515	42,747	50,586
고등어 통조림	7	17	14	8,181	52,901	49,703
기타 수산물 조리가공품	24	9	8	34,182	72,993	46,771
어류 훈제 조미조제품	134	19	24	204,222	39,386	41,948
냉동 참치	11	26	21	126,375	44,475	35,086
팔뱅이통조림	9	25	25	51,028	40,039	30,716
어육 (신선 및 냉동한 것)	71	12	34	122,675	22,156	30,472
멸치 견제품	73	38	40	74,436	31,323	29,773
어류 염장품	40	15	14	93,811	26,206	29,576
굴 통조림	15	18	12	45,034	41,600	21,202
콩치 통조림	7	12	10	19,408	35,722	21,105
수산가공품총계	2,456	2,437	2,389	2,872,817	3,255,496	3,299,618

* 자료 : 해양수산부, 「2006 해양수산통계연보」

상의 과제로서 '인건비의 상승' 등 노무면의 과제를 손꼽은 업체는 감소하였으나, '판매부진' 등 판매면의 과제를 든 경영체가 증가하였다. '원료어개류의 감소'를 꼽은 경영체가 약 절반으로 여전히 많았으며, 일반적인 위생·품질관리의 철저, HACCP 방식에 의한 위생관리의 도입확진도 과제로 들고 있다.

대부분의 수산가공경영체는 중소기업이하의 영세형태로서 최근 정부에서 발표하고 있는 중소기업지원정책을 잘 활용하는 것이 무엇보다 필요하다. 중소기업지원정책의 핵심은 혁신형 중소기업육성으로서 벤처, 이노비즈, 경영혁신형 중소기업을 총칭하는 용어이며, 정부에서는 2008년까지 3만개의 혁신형 중소기업 육성이라는 슬로건하에 제반 지원정책의 방향을 집중하고 있다.

혁신형 중소기업의 대표주자가 이노비즈기업(기술혁신

형중소기업)이다. 이노비즈기업은 혁신(Innovation)과 기업(Business)의 합성어로 "자체 기술우위를 바탕으로 시장에서 경쟁력을 확보한 기술혁신형 중소기업"을 의미한다. 이노비즈 (Inno-Biz: Innovation Business) 사업은 기술경쟁력과 미래 성장가능성을 갖춘 중소기업을 기술혁신형 중소기업 (Inno-Biz)으로 선정하여 기술, 자금, 판로 등을 연계 지원함으로써 국제경쟁력이 있는 우수기업으로 육성하는 것이다.

2006년부터 혁신형기업 3만개 육성과 연계하여 평가기

표 9. 연도별 이노비즈인증현황

분류	업체수	비율(%)
2001년	905	11.30%
2002년	650	8.10%
2003년	450	5.60%
2004년	569	7.10%
2005년	805	10%
2006년	3,802	47.50%
2007년	819	10.20%
합 계	8,000	100%

표 10. 평가지표별 이노비즈인증현황

분류	업체수	비율(%)
50인미만제조	521	6.5%
50인이상제조	228	2.8%
건설업	74	0.9%
디자인	10	0.1%
바이오	376	4.7%
비제조업	257	3.2%
서비스	26	0.3%
제조업	5,158	64.4%
환경	175	2.1%
SW	1,175	14.6%
합 계	8,000	100.0%

표 11. 관련업종별 이노비즈인증현황

분류	업체수	비율(%)
건설	144	1.80%
기계금속	1,918	23.90%
기타	1,029	12.80%
바이오	218	2.70%
서비스	295	3.60%
섬유	117	1.40%
식품	142	1.70%
전기전자	1,661	20.70%
정보통신	699	8.70%
화학	599	7.40%
환경	230	2.80%
S/W	948	11.80%
합 계	8000	100%

표 12. 수산가공업체 이노비즈인증현황

분 류	업체수 (개)
제조업	113,310
음식료품제조업	7,767
수산물가공 및 저장업	1,850
수산물가공업	620
INNO-BIZ 인증	17
ISO 9001 인증	29
HACCP 적용	89
INNO-BIZ+ISO	9

* 자료 ; 중소기업 기술혁신협회, 2007

관 및 평가전문가 확대, 이노비즈기업 인지도 증가 등으로 중소기업의 이노비즈 기업 신청이 급증하고 있는 추세이다. 매년 인증기업이 증가하고 있고, 2006년에는 47%, 2007년 현재 10% 정도의 인증현황을 보이고 있다. 2004년 말까지는 내수시장 회복지연, 고유가 등으로 신규 지정업체 수의 증가세가 다소 둔화되었으나, 최근 이노비즈에 대한 자금, 기술, 판로지원 등 지원시책에 힘입어 이노비즈 기업은 증가추세를 보이고 있다.

이노비즈인증업체의 지역별 분포현황은 산업 인프라가 비교적 잘 갖춰진 수도권이 61.9%이었고, 대구·경북지역이 9.6%, 대전충남지역이 7.0% 순으로 집중 분포되어 있다. 현재까지 이노비즈 인증을 획득한 기업은 전체 8100여개 업체로, 이중 제조업은 5,160여개로서 전체 기업 중 64.4%를 차지하고 있다. 그러나 식품분야 기업의 인증현황은 140여개로서 전체 기업 중 불과 1.7%를 차지하고 있을뿐만아니라, 수산가공분야에서는 이노비즈인증기업이 17여개로서 전체 기업 중 0.2%의 매우 취약한 경쟁력을 지니고 있다.

9. 수산가공산업의 문제점

수산가공산업은 국내 수산자원고갈, 국제적인 어업규제 강화 등으로 인해 원료의 확보난이 지속되면서 수입 원료에 대한 의존도가 증가하고 있다. 수산가공품 소비는 1990년대 중반 이후 보합 또는 감소세를 보이고 있다가, 2000년대 들면서 소폭 증가세를 보이고 있다. 염건품과같은 전통형 가공품에 대한 선호는 감소한 반면, 어육연제품 등 현대형 가공품에 대한 선호는 증가하였다. 즉, 소비자의 다양성과 간편화에 부응한 결과 1990년대 초반까지는 소비가 증가하였으나, 이후 보다 다변화하는 소비자 욕구에 대한 대응이 미진하여 정체되어 있다. 이에 소비자의 기호를 붙잡기 위한 노력이 업체를 중심으로 전개되고 있으나, 소비선호에 대한 정확한 정보가 결여된 상황에서는 효과적인 대응이 이뤄지지 못하고 있는 것이 사실이다. 수산물 수입국은 수입수산물에 대한 위생기준을 새로이 설정하거나 강화하고 있으며, 국내에서도 제조물책임법이 제정되는 등 대내외적으로 식품의 안전 및 위생에 대한 요구가 증대하고 있다. 가공업체에 있어 제품의 안전성 확보는 생존을 위한 필수조건으로서, 가공단계에 있어 품질관리시스템 도입의 필요성이 증가하고 있으나 업체의 자구적인 노력

은 영세중소형이라는 구조적인 문제로 한계에 봉착하였으며, 정부의 지원도 업계의 요구와 괴리되어 있는 등 신속하고 적절하게 도입되고 있지 못한 실정이다. 또한, 수송 및 물류시설이 열악한 현실에서 유통 및 판매단계에서도 이물질 혼입, 제품의 변질 등 안전성 및 위생이 저하될 수 있으나 이에 대한 제도적 장치나 대책은 미흡한 실정이다. 그리고 수산가공산업의 규모 및 업체수가 꾸준히 증가함에 따라 자금을 대한 수요는 높아지고 있으나, 정부정책자금의 규모는 감소세이며 집행실적도 부진한 실정이다. 가공산업의 육성 및 발전을 위해 매년 자금이 지원되고 있음에도 불구하고 이러한 현상이 발생하는 것은 자금운영 및 집행상의 경직성으로 인해 업체가 이용을 기피하고 있기 때문이다. 또한 복잡한 지원절차 및 구비서류 등 자금이용의 벽이 높고, 이자율 수준 및 담보물에 대한 평가저하 등이 원인으로 보인다. 이외에도 이용자측의 수요가 충분히 반영되지 못한 자금편성이나 형식적인 홍보도 집행부진의 원인으로 작용하고 있다. 수산가공업은 수산물관리법과 식품위생법을 이원화되어 관리되고 있어 일관적, 종합적 관리에 한계가 있다. 생산에서 유통까지의 과정 중 문제가 발생할 경우 책임소재가 불분명하고, 문제 발생시 생산자로서의 피드백 체제가 없는 등 많은 문제가 야기되고 있다. 또한 두 법률에서 모두 제외된 관리대상 제외업종의 경우는 기본현황 파악조차도 어려운 실정이다. 가공관련 제도는 국내 수산업과 가공업의 연계발전을 목적으로 하고 있으나, 최근 여건변화로 인해 현실과의 괴리가 커져 제도 본래의 취지를 살리지 못하고 있다. 예로 원산지 표시제도의 표기방법, 품질인증제도의 국내산 원료 의무적 이용규정은 상황변화로 인해 생산 또는 판매에 제약요인으로 작용하고 있어 도입취지는 물론 제도자체가 유명무실해질 가능성이 있다. WTO/DDA 로 인해 수산보조금 중 무역 또는 환경을 왜곡할 수 있는 소지를 지닌 보조금의 금지 또는 감축이 예정되면서, 가공관련 보조금 중 최대 80%(2001년 기준)가 금지 또는 조치가능 보조금으로 분류될 가능성이 있어 향후 업체에 미치는 파급효과는 막대할 것으로 보인다. 정부지원 자금 중 사업별 우선순위에 대한 조사결과를 인용하자면, 운영자금 38%, 수산물 유통자금 23%, 시설자금 19%로 금지 또는 조치가능보조금으로 규제될 가능성이 큰 운영자금에 대한 수요가 가장 높은 것으로 나타났다.

결 론

1. 수산가공산업의 발전방향

1) 수산가공 원료 확보

수산가공산업의 발전을 위해 우선 국내생산물을 최대한으로 활용할 수 있어야 할 것이다. 다핵성 어패류, 양식 수산물, 미이용 자원 등에 대한 가공식품으로서의 활용에는 아직도 미흡한 실정이다. 따라서 국내 수산물의 부가가치 제고와 어민들의 소득증대에 기여하는 바를 증대시키기 위해서 국내 생산물을 더욱 활용하는 방향으로 나아가야 할 것이다.

2) 수산가공품의 원산지 표시 강화

최근 중국산 가공품의 수입이 증가하면서 국내 가공업체의 가격 경쟁력이 현저히 떨어지고 있는 실정이다. 수입 가공품의 원산지 표시에 대한 관리감독을 철저히 함으로써 소비자에게 국내산과 수입산을 구분할 수 있도록 하고, 생산자에게 수입가공품과 품질경쟁을 할 수 있는 여건이 마련돼야 할 것이다.

3) 수산물 가공 단지화로 경영비용 절감

소규모 영세가공업체가 개별적으로 생산 운영하는 경우에 비해 가공단지를 조성하여 단지 내에서 생산할 경우 원료수급, 판매, 폐수처리, 위생 등의 측면에서 비용절감이 가능할 것이다. 따라서 가공단지 조성을 위한 적극적인 자금지원은 물론 입주업체에 대한 제도적 지원검토가 필요하다.

4) 신제품 개발

최근 식품에 대한 소비패턴이 크게 변화하고 있으나 이러한 변화에 부응한 신제품 개발이 이루어지지 못하고 있다. 따라서 정부 및 관련단체에서 정기적인 조사나 연구를 통해 소비패턴 변화에 대한 정보를 업체에 제공함으로써 소비자 기호변화에 부응하는 제품을 개발할 수 있는 여건 조성이 필요하다. 또한 신제품 개발을 위한 품목별 연구비 지원확대 및 연구 내용의 공개, 홍보등도 뒷받침해야 할 것이다.

5) 근무환경 개선 지원

인력수급난의 근본적인 원인은 3D업종일 뿐 아니라 근

무환경이 열악하다는데 있다. 따라서 작업장 환경개선, 복지시설확충 등 근무 환경개선을 위한 자금지원이 필요하다.

6) 중장기 정책방향 필요성

가공업체에 있어 제품의 안전성 확보는 생존을 위한 필수조건으로서, 가공단계에 있어 품질관리시스템 도입, 원산지 표시제도의 표기방법, 품질인증제도의 국내산 원료 의무적 이용규정 도입 등으로 수산가공업의 경쟁력 확보가 필요하다.

7) 고차 가공품의 증가

건강지향적인 삶을 추구하려는 사회적 인식에 부응하기 위해 수산가공품을 단백질 공급원으로서 영양성 및 기능성을 포함한 고기능 고부가가치 제품 개발이 필요하며, 현대인의 웰빙과 건강에 관한 관심이 증가함에 따라 소비자의 소비에 영향을 주는 고차가공품의 개발이 필요하다.

8) 위생 및 품질관리시스템 구축

생산측면에서는 제품의 품질 제고와 안전성 향상이라는 소비자의 욕구에 부응하기 위해 가공에서 소비까지 일관된 품질 및 위생관리시스템인 HACCP, ISO 제도의 적극 도입이 필요하다. 또 유통 및 판매과정상의 변질을 방지하기 위해 출하, 유통단계에서 안전 및 품질보전을 위한 관리 및 검사체제의 구축이 필요하다.

9) 이노비즈 사업 활성화

이노비즈는 중소기업청의 핵심 정책으로서 기술혁신형 중소기업을 선정하여 정부의 정책 자금지원은 물론 투자펀드 조성 및 경영철설팅과 해외기술 인증획득 및 판로 개척에 이르기까지 정부에서 종합적인 과감한 지원정책을 잘 활용함으로써 21세기 한국경제를 이끌어 나가는 세계적인 글로벌 기업으로 성장할 수 있도록 경쟁력을 갖춰야 할 것이다.

맺음말

앞으로 경쟁력 있는 수산가공산업의 실현을 위해 업계 경영전략에 대한 방향전환이 시급하며, 업계차원의 대응이 불가능한 사안에 대해서는 정부지원이 모색되어야 한다. 우선 업계는 환경변화 및 시대적 요구를 고려, 경영안

정 및 자생력 확보를 위해 수익과 직결된 원료수급의 안정화, 급변하는 소비자 선호에 효과적으로 대응하기 위한 제품 차별화 및 고부가 가치화, 수출 경쟁력 제고 및 안정된 소비기반 확보를 위해 제품의 품질 및 안전성을 제고할 수 있는 생산시스템의 구축, 규모의 경제실현을 업체간 협업화, 공동화 추진 등의 대응전략을 수립해야 한다. 반면 정부는 업계 자구노력의 성과가 극대화될 수 있도록 업체의 자금난을 완화하기 위한 정책자금 운영 및 지원체제의 개편, 위생 및 안전관련 정책자금의 확대, 이원적 관리체제의 수정 및 관련제도의 보완 또는 신설 등의 정책적 지원 및 운영관리체제를 재정비해야 한다. 그 외에 소비자 선호에 부합하기 위한 소비정보의 수집, 분석 및 정보 공유체제의 확립이 필요하다. 마지막으로 향후 경쟁이 보다 치열해질 것으로 예상되는바, 국내 수산가공산업이 경쟁력을 갖추기 위해서는 업종별 경쟁력 제고방안에 대한 연구, 수산가공산업의 포트폴리오 재편에 관한 연구, 소비자 정보에 대한 조사, 분석 및 정보제공체제 구축에

관한 연구, 주요 수출 대상국가의 소비동향 연구, 수산가공품의 안전성 확보를 위한 효율적 지원방안 연구, 일본과 중국의 수산가공산업에 관한 연구, 규모의 경제실현을 위한 공동화, 협업화 방안 연구, 행정체제의 효율적 정비방안에 관한 연구, 수산가공산업의 경영실태 조사 분석, 냉동냉장업의 구조개선 등이 실시되어야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 세계 식품의 날 기념 특집호 : “우리나라 수산식품 발전방안”, 세계 식품과 농업지 48(9), 22~29(2006)
2. 한국식품연구원「2006 식품통계」
3. 농수축산신문 : “수산가공식품” 「2005 한국식품연감」 340~365(2005)
4. 해양수산부「2006 해양수산통계연보」
5. 한국농촌경제연구원「2005 식품수급표」
6. 중소기업기술혁신협회「2007 INNOBIZ 통계」
7. 한국식품연구원 : “수산가공” 「2006 한국식품산업연감」 292~300(2006)
8. 식품저널 : “수산가공식품” 「2006 식품유통연감」 295~312(2006)