발 간 등 록 번 호
11-1541000-000687-01

최종보고서

수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구

2010. 12.

연구주관기관
한국해양수산개발원

농림수산식품부
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

제 출 문

농림수산식품부 장관 귀하

본 보고서를 “수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구 (※원제 : 수산물 식품산업화를 위한 정책지원방향 연구)”과제의 최종보고서로 제출합니다.

2010년 12월

【연 구 진】
주관연구기관 : 한국해양수산개발원
연 구 책 임 자 : 주 문 배
연 구 진 : 이 헌 동
정 재 호
이 승 진
강 주 리
유 혜 미
연 구 감 리 : 신 영 태

목 차

제1장 서 론 ····· 1

1. 연구 필요성 및 목적 ····· 3
   가. 연구의 필요성 ····· 3
   나. 연구의 목적 ····· 4
2. 연구의 범위와 추진체계 ····· 4
   가. 연구의 대상과 범위 ····· 4
   나. 연구의 방법과 추진체계 ····· 5

제2장 수산식품산업 육성의 의의 ····· 7

1. 수산부문 식품산업화의 의의 ····· 9
2. 수산식품산업의 개념 및 범위 ····· 11

제3장 수산식품산업의 현황과 문제점 ····· 15

1. 수산식품산업의 현황 ····· 17
   가. 수산식품산업의 위상과 산업구조 ····· 17
   나. 수산식품 생산현황 ····· 21
   다. 수산물(식품)의 푸드체인(Food-chain) ····· 33
2. 수산식품산업 관련 정책 및 법제 ····· 39
   가. 수산식품산업 관련 정책 ····· 39
   나. 정책 사례분석 : 수산물 가공산업 육성사업의 세부 실태 ····· 44
   다. 수산식품산업 관련 법제 ····· 53
3. 수산식품산업의 특징과 문제점 ····· 62
   가. 수산식품산업의 특징 종합정리 ····· 62
   나. 수산식품산업의 문제점 ····· 62
   다. 시사점 ····· 65

제4장 수산식품산업 육성 관련 국내외 사례 ····· 67

1. 국내 사례 ····· 69
   가. 안동 간고등어 ····· 69
   나. 보성 녹차산업 ····· 72
   다. 순창 장류산업 ····· 75
2. 국외 사례 ····· 78
   가. 프랑스 ····· 78
   나. 네덜란드 ····· 81
   다. 노르웨이 ····· 83
3. 종합분석 및 시사점 ····· 85

제5장 수산식품산업 발전을 위한 실천방안 ····· 91

1. 수산식품산업 육성의 필요성 ····· 93
   가. 추진배경 ····· 93
   나. 수산식품산업 육성의 필요성 ····· 94
2. 수산식품산업의 위치와 여건변화 ····· 96
   가. 세계 수산식품산업 현황 ····· 96
   나. 우리나라 수산식품산업의 현황과 전망 ····· 96
3. 비전과 목표 ····· 100
   가. 비전 및 목표의 설정 ····· 100
   나. 3대 추진전략 및 10대 정책과제 설정 ····· 100
4. 추진전략별 실천과제 ····· 102
   가. 전략 [1] : 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급 ····· 102
   나. 전략 [2] : 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성 ····· 117
   다. 전략 [3] :수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고 ····· 135

참 고 문 헌 ····· 143

[부 록] 수산식품산업 육성발전 종합대책(안) ····· 147

1. 요약자료 ····· 149
2. 수산식품산업 육성발전 종합대책 세부실천방안 ····· 161

<표 차례>

<표 3-1> 산업 부문별 총산출액 및 부가가치액 순위(2008년 기준) ····· 18
<표 3-2> 연도별 수산식품산업의 총산출 및 부가가치 변화 추이 ····· 19
<표 3-3> 수산식품산업의 중간투입 및 중간수요 구조(2008년 기준) ····· 21
<표 3-4> 연도별 어업별 생산현황 ····· 22
<표 3-5> 최근 3년간 어업별 생산량 상위 10개 품종(2008~2010년 평균) ····· 23
<표 3-6> 최근 5년간 우리나라 수산물 수급 현황 ····· 24
<표 3-7> 수산가공품의 종류와 주요 제품 ····· 28
<표 3-8> 수산가공품 종류별 가공실적 ····· 29
<표 3-9> 식료품 제조업 유형별 사업체 현황(2006~2008년 평균) ····· 31
<표 3-10> 산업분야별 주요 수산물의 구매(사용) 형태(구매물량 기준) ····· 34
<표 3-11> 산업분야별 주요 수산물의 유통 형태(구매물량 기준) ····· 35
<표 3-12> 산업분야별 주요 수산물의 품목별 원산지 현황(구매금액 기준) ···· 35
<표 3-13> 식품유통업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준) ····· 36
<표 3-14> 식품제조업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준) ····· 37
<표 3-15> 외식업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준) ····· 38
<표 3-16> 수산물 가공산업 육성사업의 지원자격 및 요건 ····· 42
<표 3-17> 수산물 가공산업 육성사업의 지원대상 ····· 43
<표 3-18> 수산물 가공산업 육성사업의 지원조건 및 사업규모 ····· 44
<표 3-19> 지역별·연도별 수산물 가공산업 육성사업 추진실적 ····· 46
<표 3-20> 수산물 가공산업 육성 사업계획서 서식(현행) ····· 47
<표 3-21> 수산물 가공산업 육성 사업계획서 서식(개선) ····· 48
<표 3-22> 수산물 가공산업 육성사업의 문제점(2개까지 중복응답) ····· 50
<표 3-23> 수산물 가공산업 육성을 위한 정책지원 강화 분야(2개까지 중복응답) ····· 50
<표 3-24> 수산물 가공산업 육성사업에 대한 정책건의 사항 ····· 52
<표 3-25> 식품별 관할부처와 주요 관련 법 ····· 53
<표 3-26> 수산식품산업 관련 법과 주요 내용 ····· 55
<표 3-27> 수산물에 대한 품질인증제도 ····· 57
<표 3-28> HACCP 적용 수산식품 제조업체 현황(식품위생법 적용 대상) ····· 60

<표 3-29> HACCP 이행 등록시설 현황(수산물품질관리법 적용 대상) ····· 61
<표 3-30> 수산식품산업 육성의 관점에서 제기되는 문제점 ····· 64
<표 4-1> 안동 간고등어 추진주체 역할 ····· 70
<표 4-2> 보성녹차 추진주체 역할 ····· 73
<표 4-3> 순창장류산업의 발전과정 ····· 75
<표 4-4> 순창 장류산업 추진주체 역할 ····· 76
<표 4-5> 네덜란드 푸드밸리(Food Valley) 최근 발전 동향 ····· 81
<표 4-6> 국내 사례 성공요인 및 시사점(1) ····· 86
<표 4-7> 국외 사례 성공요인 및 시사점(2) ····· 87
<표 5-1> 수산식품산업의 환경 분석(SWOT) ····· 99
<표 5-2> 전략 [1]의 추진과제 ····· 102
<표 5-3> 수산식재료의 국내 공급기반 강화 대책 ····· 104
<표 5-4> 국내 농산물 저온유통 및 예냉 관련 정책 연혁 ····· 107
<표 5-5> 전략 [2]의 추진과제 ····· 118
<표 5-6> 고품질 쌀 브랜드 육성사업 ····· 122
<표 5-7> 농산물 브랜드 육성 지원사업 ····· 122
<표 5-8> 과실 브랜드 육성 지원사업 ····· 123
<표 5-9> 브랜드육 타운 조성사업 ····· 123
<표 5-10> 축산물 브랜드 경영체 지원사업 ····· 124
<표 5-11> 축산물 브랜드 컨설팅 지원사업 ····· 124
<표 5-12> 10대 품목별 산업화 추진방향 ····· 127
<표 5-13> 국내산 및 외국산 천일염의 성분 비교 ····· 134
<표 5-14> 전략 [3]의 추진과제 ····· 136

<그림 차례>

<그림 1-1> 연구의 추진체계와 흐름 ····· 5
<그림 2-1> 수산식품산업화의 의의 ····· 10
<그림 2-2> 푸드시스템과 식품산업의 범위 ····· 13
<그림 3-1> 수산식품산업의 투입구조 및 배분구조(2008년 기준) ····· 20
<그림 3-2> 연도별 수산물 생산현황 ····· 22
<그림 3-3> 국내 주요 소비어종의 연도별 수급 추이 ····· 25
<그림 3-4> 수산물 가공 및 저장처리업의 사업체수 및 종사자수 추이 ····· 31
<그림 3-5> 식료품 제조업 유형별 생산 효율성 및 성장성 위치 ····· 32
<그림 3-6> 수산물 도매업의 수산물 판매처별 매출액 비중 ····· 37
<그림 3-7> 어육가공품의 판매처별 매출액 비중 ····· 38
<그림 3-8> 식품산업의 비전, 목표, 전략 및 정책과제 ····· 39
<그림 3-9> 지역별 수산물 가공산업 육성사업 추진실적 ····· 45
<그림 3-10> 친환경수산물의 인증로고 및 표시방법 ····· 58
<그림 3-11> 지리적 표시품의 표지 및 표시방법(농산물과 비교) ····· 58
<그림 4-1> 안동 간고등어 과거 이동수단 ····· 69
<그림 4-2> 보성녹차의 역사 ····· 72
<그림 4-3> 보르도 와인의 포도 산지 지도 ····· 78
<그림 4-4> 원산지 명칭 통제 제도(AOC) ····· 80
<그림 4-5> 국내·외 사례분석을 통한 주요 성공요인 ····· 88
<그림 5-1> 수산물의 고차가공을 통한 부가가치 창출사례(고등어) ····· 95
<그림 5-2> 우리나라 수산물 수출입 및 자급률 추이 ····· 98
<그림 5-3> 식품산업의 현재와 미래 모습 ····· 98
<그림 5-4> 수산식품산업의 비전 및 목표 ····· 100
<그림 5-5> 3대 추진전략 및 10대 정책과제 ····· 101
<그림 5-6> 식품 저온유통시스템의 온도영역 기준 예시 ····· 106
<그림 5-7> 해역별 위생조사 계획 및 패류 지정해역 구역 ····· 111
<그림 5-8> 현재 및 미래의 유통시스템 ····· 112
<그림 5-9> 불법 김 양식 사례 ····· 115

<그림 5-10> 전복 가공제품 개발 사례 ····· 125
<그림 5-11> 수산바이오 상품 개발 사례 ····· 126
<그림 5-12> 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발 연구방향 ····· 126
<그림 5-13> 해조류 생산량 추이 ····· 128
<그림 5-14> 수출전략상품 및 지역특산상품 종류 ····· 129
<그림 5-15> 젓갈의 비위생적 유통실태 ····· 130
<그림 5-16> 젓갈의 유형 ····· 131

제1장 서 론

1. 연구 필요성 및 목적

2. 연구 범위와 추진체계

1. 연구 필요성 및 목적

가. 연구의 필요성

○ 우리나라의 식품산업은 2008년 기준으로 약 120조원의 시장규모에 174만 명이 종사하는 국가경제의 중요 산업으로 성장하였음

- 농림수산업의 생산액은 WTO 체제 출범 이후 정체되고 있으나, 식품산업은 지속적인 성장 추세를 보이고 있음

○ 이에 따라 정부는 식품산업의 잠재력을 성장 동력화 함과 동시에 농·수산업의 성장을 견인하기 위해 식품산업 육성을 농수산분야의 가장 핵심적인 정책과제로 채택하였음

- 2008년 11월 식품산업 발전 종합대책 을 통해 '녹색 성장을 견인하는 세계일류 식품산업'이라는 비전을 수립하였으며, 농어업과 식품산업의 연계·발전을 통한 미래 성장동력 창출을 목표로 2012년까지 매출 150조 원, 고용 178만 명, 수출 100억불, 한식의 세계 5대 음식화를 성과지표로 설정함

- 수산식품과 관련하여서는 1억불 이상 수출품목으로 참치, 오징어, 김을 선정하였으며, 수출유망 품목으로 전복, 넙치, 굴을 선정함. 그리고 천일염, 젓갈을 포함하여 6대 전통 발효식품(간장, 고추장, 된장, 김치)을 육성하는 내용이 포함되어 있음

○ 그러나 식품산업 발전 종합대책 수립 시, 사실상 수산식품 산업화에 대해서는 정책적 관심이 부족하였으며, 실제로 주요 과제로 반영된 사례가 별로 없는 실정임

- 세부 육성·지원대책이 대부분 농산물에 포커스를 맞추고 있어 수산업의 미래 성장동력으로 해양생명식품 산업화를 추진함에 있어서 한계가 있음

- 건강식품으로서 동물성 단백질의 4할 이상을 공급하는 수산식품의 기능과 특수성을 반영할 수 있는 세부 실천방안을 수립할 필요성이 제기됨

○ 수산식품(가공)산업은 수산부문 발전을 실질적으로 주도하는 산업임에도 불구, 지금까지 효율적인 정책지원이 미흡하였다고 평가할 수 있음

- 수산가공부문은 어획(원양포함) 및 양식부문에 비해 산출액 규모 및 국민경제적 기여도(생산, 취업유발효과)가 크다는 것이 실증분석을 통해 입증됨(한국은행, 2008년 산업연관표). 그럼에도 불구하고, 수산부문의 핵심적인 신성장동력으로 큰 관심을 받지 못하고 있는 실정임

· 총산출액 : 수산가공 56,792억원, 수산어획 46,313억원, 수산양식 17,383억원

· 생산유발효과 : 수산가공 3.29, 수산어획 2.67, 수산양식 2.98

· 취업유발효과 : 수산가공 17.1명, 수산어획 14.9명, 수산양식 18.6명

○ 수산물 생산 및 생산단계 이후의 부가가치 증대를 위한 종합적인 마스트 플랜 수립 및 수산식품 산업화에 대한 지원대책 마련이 필요함

- 풍부한 수산자원과 청정해역 이미지를 갖고 있는 우리나라의 수산업이지만, 현실적으로는 고부가가치 수산식품 산업화를 위한 기반시설 및 전문인력, 기술이 취약하여 국민경제 발전과 연결되지 못함

- 따라서 1차 산업 중심의 수산업을 고부가가치 2·3차 산업화하고, 수산업의 해양생명식품산업화(종합식품산업화)를 위해서는 (가칭)「수산식품산업 발전 종합대책」을 마련할 필요가 있음

나. 연구의 목적

○ 본 연구의 목적은 수산식품산업 육성의 의의를 고찰하고, 우리나라 수산식품산업의 현황과 문제점을 검토하여, 수산식품산업 발전을 위한 세부 실천방안을 마련하는 것임

- 즉, 국내 수산식품산업을 왜 육성해야 하는지 그 의미를 고찰하고, 수산식품산업이 나아가야 할 비전과 목표, 추진전략 및 정책과제를 도출함으로써 최종적으로 수산식품산업 발전 종합대책 을 수립하는 것임

2. 연구의 범위와 추진체계

가. 연구의 대상과 범위

○ 식품이라 함은 농수산식품을 총칭하고 있으나 농식품(농산물)과 수산식품(수산물)은 식품 자체의 특성과 생산 및 유통시스템 측면에서 매우 달라 이들을 동일한 기준에서 다룰 수는 없음

- 따라서 수산식품산업 정책은 수산식품산업의 특징을 기초로 하여 발전방향을 모색해 나가야 할 필요가 있으나 현재 이를 위한 기반이 거의 마련되어 있지 않은 실정임

○ 수산식품산업의 발전이라는 정책 목적을 달성하기 위해서 농식품과는 구별되는 정책 대상 또는 범위에 대한 합리적인 설정을 전제로 해야 함

- 본 연구에서는 농수축산물 및 이를 원재료로 한 가공·제조·보관·유통, 조리 및 소비 단계에서 이루어지는 모든 활동을 포괄하는 산업을 식품산업으로 간주하였음

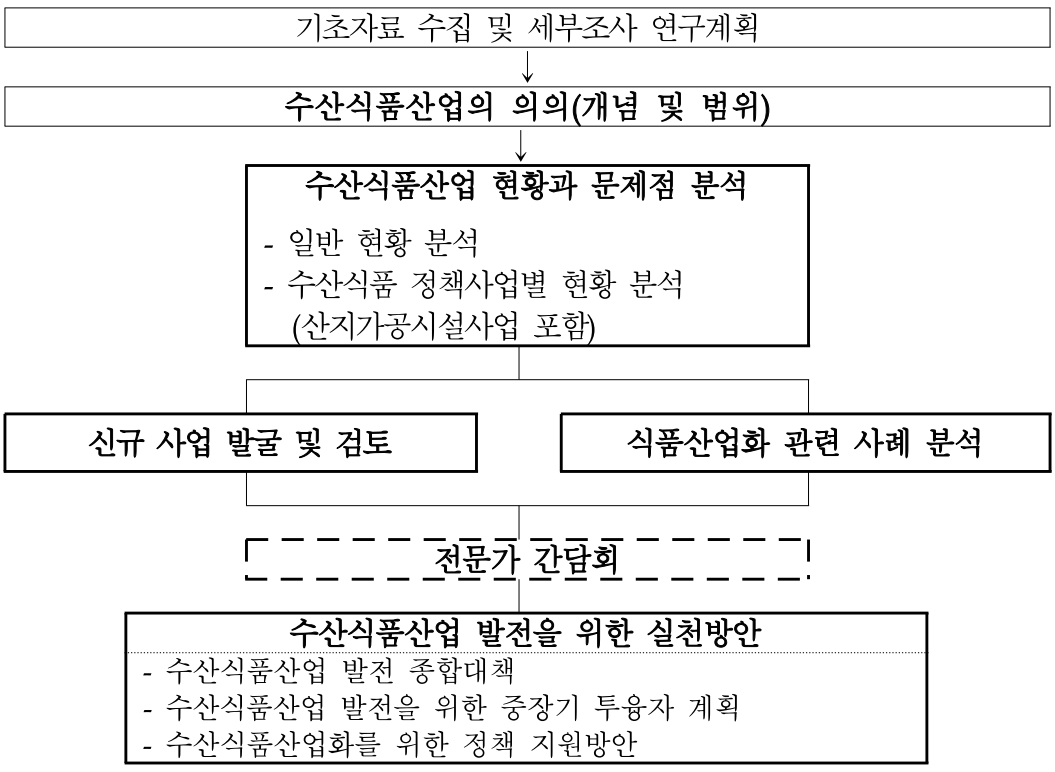
- 그리고 수산식품산업은 수산물 및 수산물을 원재료로 이용하여 가공·제조·보관, 유통, 조리 및 소비 단계에서 이루어지는 모든 활동을 포함하는 산업으로 간주하였음. 다만, 광의의 수산식품산업 범위에 포함되는 식기자재(포장업 포함)업 부문은 이번 연구범위에서 제외하였음

나. 연구의 방법과 추진체계

○ 본 연구의 수행에 있어서 다양한 연구방법을 활용하였음

- 문헌조사, 법제 연구 및 설문조사 등을 토대로 기초자료를 수집하였으며, 보완적으로 현지 면접조사 및 전문가 간담회를 통해 연구수행의 이해도를 높이고자 하였음

<그림 1-1> 연구의 추진체계와 흐름



제2장 수산식품산업 육성의 의의

1. 수산부문 식품산업화의 의의

2. 수산식품산업의 개념 및 범위

1. 수산부문 식품산업화의 의의

○ 일반적으로 식품산업이라 함은 크게 식품가공(제조)업, 식품유통업 및 외식업을 포괄하는 의미로 통용됨. 이 식품산업은 식재료의 생산에서 소비에 이르는 각 단계에 있어 식품의 품질과 안전성을 유지하면서 안정적이고 효율적으로 소비자에게 식품을 공급하는 한편, 소비자의 욕구(needs)를 생산자에게 전달하는 중요한 역할을 담당함

- 이와 같이 수산식품산업은 어장과 식탁, 어촌과 도시의 가교라고 할 수 있으며, 특히, 수산식품산업은 1차 산업인 어업, 양식업, 채취업과 이들의 활동으로 생산된 수산물을 원재료로 제조·가공하는 2차 산업(제조·가공업), 그리고 유통 및 외식 등의 서비스를 포함하는 복합 산업으로 나타남

○ 세계 각국의 정부는 복합 산업으로서 식품산업을 국민경제 발전을 위한 새로운 성장 동력으로 발전시키기 위해 경쟁적으로 정책적인 노력을 기울이고 있으며, 우리나라도 이명박 정부의 출범과 함께 식품산업의 발전을 주요 정책과제로 설정하고 있음

- 우리 정부는 식품산업 발전을 통한 식품의 안정적 공급기반 없이는 선진국 도약에 한계가 있는 것으로 판단하고 있으며, 특히 식량생산의 한계 및 시장개방 등으로 어려움에 처한 농수산업의 성장 견인과 "돈 버는 농수산업"으로의 전환을 위해 식품산업 육성을 필수 불가결한 정책으로 인식함

○ 세계 식품시장의 규모는 약 4조 달러(2004년 기준)로 추정되며, 앞으로도 지속적으로 성장할 것으로 전망됨.[1] 세계 식품시장의 규모는 세계 자동차 시장의 1.6조 달러와 IT시장의 2.8조 달러 보다 큰 규모로 선진국과 글로벌 기업들은 식품시장에서 많은 이윤을 창출하고 있음

- 특히, 식품은 필수재라는 상품 특성상 경기 침체의 영향이 적고, 향후 인구증가와 더불어 시장규모가 계속 확대될 것으로 전망됨

○ 한편, 우리나라의 식품산업은 2008년 기준으로 약 120조원의 시장규모에 174만 명이 종사하는 국가경제의 중추 산업임

- 식품산업 관련 소관 부처인 농림수산식품부는 "국내 농·어업과 연계된 식품산업의 글로벌 경쟁력 강화"를 목표로 설정함

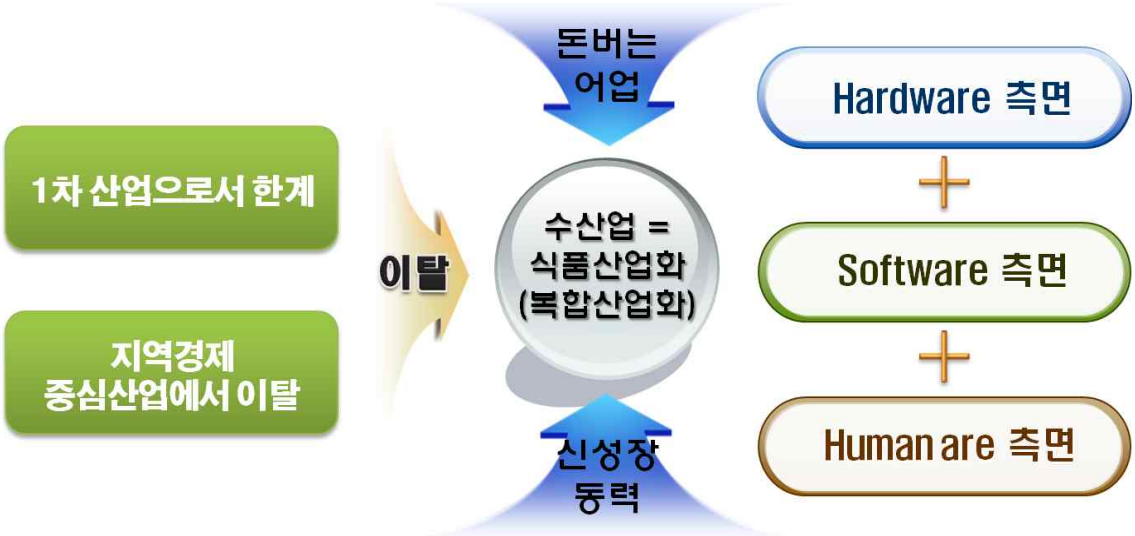
1) 세계 식품시장 규모에 대한 공식적인 통계는 산출되지 않으며, 대표적인 리서치 기관인 Euro-monitor의 추정치를 원용함. 세계 가공식품의 수출액은 6,300억불(World Bank 추정) 규모이며, 미국·네덜란드·프랑스·독일·벨기에 5개국이 36%를 차지함. 상세한 내용은 농림수산식품부, 식품산업 발전 종합대책(2008)을 참조할 수 있음

- 2012년 정책목표로 매출 150조 원, 고용 178만 명, 수출 100억 불, 한식의 세계 5대 음식화로 설정함

○ 결론적으로 1차 산업으로서 수산업 및 생산중심의 수산정책이라는 기존의 사고방식으로는 WTO를 중심으로 한 무한경쟁시대에 생존하기 어렵다는 것임. 이러한 결과는 중앙정부 차원에서 뿐만 아니라 지방자치단체 차원에서도 동일한 결과를 가져올 것으로 전망됨

- 따라서 1차 산업으로서 한계를 보이고, 어촌지역경제의 중심에서 이탈하고 있는 수산업이 '돈 버는 산업' 또는 '어촌지역의 중심산업'으로서 거듭나기 위해서는 1차, 2차, 3차 산업의 강점이 융합된 이른바 '복합산업(6차 산업)'으로 전환이 필요함(<그림2-1> 참조)

<그림 2-1> 수산식품산업화의 의의



2. 수산식품산업의 개념 및 범위

1) 식품산업의 특성

○ 국내 식품산업은 생산품목에 따라 다양한 산업으로 구분될 수 있으며, 그 특성도 매우 다양함. 일반적인 식품산업의 특성을 살펴보면 다음과 같음[2)]

○ 첫째, 식품산업은 국민소득의 증가에 따른 소비자의 삶의 질 향상과 그 궤를 같이 함. 국민소득이 증가함에 따라 소비패턴이 고급화・다양화・건강지향으로 변화하면서 고부가가치 제품에 대한 구매비중이 꾸준히 증가하고 있으며 이러한 소비자의 질적 요구 증가 경향은 식품산업에 새로운 성장기회를 제공하고 있음

- 반면 내수중심의 국내 식품산업은 1990년대 중반 이후 국민소득 증가율과 인구 성장률이 둔화되면서 식료품의 소비 비중이 줄어들고, 일부 품목에서 수입식품의 국내시장 잠식율이 증가하는 등 산업 라이프 사이클 상에서 성숙기 징후가 뚜렷하게 나타나고 있음

○ 둘째, 식품산업은 전반적으로 경기 비탄력적 산업임. 전형적인 내수산업인 식품산업은 일부 제품을 제외하고는 생필품의 속성을 지니고 있어 수요의 가격과 소득탄력성이 낮아 경기변동에 민감하게 반응하지 않는 특성을 보임. 그러나 위스키, 맥주, 음료, 건강식품 등 일부 기호식품의 경우 전체 식품산업에 비해 상대적으로 탄력적인 특성을 보이고 있음. 타 산업에 비해 식품산업은 경기변동 위험 수준이 상대적으로 낮아 비교적 안정된 산업으로 분류될 수 있으나 반대로 생각하면 성장성이 그만큼 상대적으로 열악하다고 볼 수 있음

○ 셋째, 식품산업에는 다양한 경쟁형태를 가진 시장이 존재함. 주요 식품회사들은 생산능력, 브랜드 인지도, 유통망 등을 확보하면서 복점(duopoly) 혹은 과점적(oligopoly) 시장 구도를 보이고 있으나, 제품 간 차별성이 크지 않은 세분시장에서는 완전경쟁 시장 원칙에 따라 경쟁강도가 상이하게 나타나고 있음

○ 넷째, 식품산업은 브랜드에 대한 충성도가 높은 편이지만 신제품출시에 따른 시장변동이 높게 나타나고 있어 마케팅의 중요성이 높음. 특히 음료 및 주류시장은 대부분 독과점 형태의 시장 특성을 보이고 있으나 각 세부 시장에서의 경쟁강도는 높은 편임. 따라서 경쟁이 심화되는 정도에 따라 브랜드

2) 주문배 외,「수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향」, 한국해양수산개발원, 2009.12. pp.10-11.

인지도 제고와 판매망 구축이 회사의 영업 성과에 직접적인 영향을 미치고 있어 광고비, 판매장려금 등 판매관리비 비중이 높은 특성을 보임

○ 다섯째, 식품산업의 가격 교섭력이 약화되고 있음. 1990년대 중반 이후부터 유통업의 대형화가 추진됨에 따라 식품회사의 가격 교섭력이 약화되고, 브랜드 인지도, 유통망, 자금력을 확보하고 있는 대형회사의 시장지배력이 강화되는 추세임

2) 수산식품산업의 개념과 범위

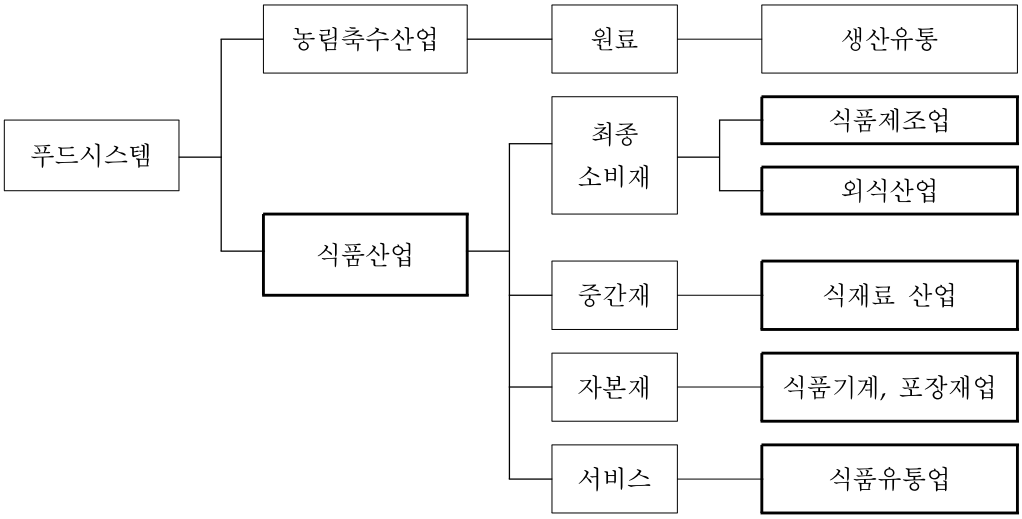
○ 식품산업이라는 용어는 대상 및 연구자에 따라 다양하게 정의되어 사용되고 있음. 전술한 바와 같이 일반적으로 식품산업이란 '농·어업인이 생산하거나 수입된 농수산물이 최종 소비자에게 전달되기까지 수집, 가공, 포장, 판매되는 제반 경제행위를 수행하는 산업의 총칭'이라고 할 수 있는데, 이 산업은 식품가공(제조)업, 식품유통업 및 외식산업으로 구분됨. 식재료의 생산에서 소비에 이르는 각 단계마다 식품의 품질과 안전성을 유지하면서 안정적이고 효율적으로 소비자에게 공급하는 한편, 소비자의 needs를 생산자에게 전달하는 중요한 역할을 담당함

○ 이러한 측면에서 식품산업은 1차 산업인 농업, 어업, 축산업과 1차 산업의 활동으로 생산된 산물을 원재료로 제조·가공하는 2차 산업, 그리고 유통 및 외식, 횟집 등의 서비스를 포함하는 복합산업으로 볼 수 있으며, 최근에는 단순히 가공식품을 생산하는 협의의 개념이 아니라, 식품 및 식품첨가물 제조업, 외식업, 식품유통업 등을 모두 포함하는 광의의 개념으로서 식품산업이 정의되고 있음

○ 그런데 식품산업 특히, 수산식품산업의 개념에 대한 명확한 이해 없이 용어가 사용되고 있어 정책과정에서 많은 혼란이 야기될 우려가 있음. 따라서 수산식품산업에 대한 실태를 조사·분석하여 문제점을 도출하고, 이를 바탕으로 개선방안을 제시하기 위해서는 수산물을 대상으로 하는 식품산업의 개념부터 먼저 파악할 필요가 있음

○ 우선, 선행연구 및 사전 등에서 정의하고 있는 식품산업(food industry)에 대한 개념을 살펴보면, 첫째, 이정희의 연구는 식품산업을 '원료 농수산물을 이용한 식품의 가공·제조·보관·유통·조리 및 식품 서비스와 관련된 제반 활동에 관한 산업'으로 정의하고 있음. 여기서는 원료인 농수산물을 이용한 가공·제조·보관·유통·조리 및 식품 서비스 모두를 대상으로 하고 있음(이정희, 2007, p. 24)

<그림 2-2> 푸드시스템과 식품산업의 범위



자료 : 김동환, "식품산업의 현황과 정책 과제" 식품산업발전 정책토론회 자료, 한국농촌경제연구원, 2008. 5

○ 둘째, 최형택의 연구에서는 '넓은 의미에 있어서 식품산업이란 농림수산식품의 각 유통단계에서 행하여지는 제반 경제행위를 수행하는 업체를 총칭하는 것으로 정의'하고 있음.[3] 따라서 넓은 의미에 있어서 식품산업은 식품가공업은 물론 원료 농림수산물의 수집, 중계업, 운수, 보관업, 식품제조기계 또는 용기 포장제조업, 외식산업 및 식품의 도·소매업을 포함함

○ 셋째, 일본의 공업통계조사용 산업분류의 식료품제조업 분류에 의하면, '식품산업이란 축산식료품, 수산식료품, 야채통조림·과일통조림·농산보존식료품, 조미료, 당류, 정곡·제분(精穀·製粉), 빵·과자, 동식물유지, 기타 식료품(면류, 냉동조리식품 등)제조, 판매하는 업'으로 정의하고 있음[4]

○ 넷째, 우리나라의 식품위생법 제2조에서는 식품을 '의약품을 제외한 모든 음식물'로 정의하고 있으며, 광의의 식품산업은 식품의 각 유통단계에서 행하여지는 제반 경제행위를 수행하는 업체를 총칭하는 것으로 식품 및 식품첨가물 제조업은 물론 식품운반업 식품소분·판매업 식품보존업 식품제조기계 또는 용기·포장제조업 식품접객업 등을 포함함

○ 다섯째, 한국표준산업분류에서는 '음·식료품제조업'을 식품산업으로 정의하고 있는데, 매우 좁은 의미로 정의하고 있음. 여기서는 식품 및 식품첨가물 제조업, 식품가공업, 냉동보관업만을 포함하고 있음. 따라서 한국표준산업분류에 의해 공표되는 식품산업 규모(부가가치, 종사자 수, 매출액 등)는 협의

3) http://www.foodinfo.pe.kr/databank/sub/fi_statics2000.htm
4) http://rnavi.ndl.go.jp/research_guide/entry/theme-honbun-102141.php

의 개념으로 식품산업을 파악하고 있어 식품 외식업, 식품 도소매업 등의 통계가 누락되며 이에 따라 식품산업의 규모가 실제보다 과소 추정되고 있음

○ 여섯째, 식품산업진흥법 에서 '식품산업'이란 농업·농촌 및 식품산업 기본법 상 개념에 따르고 있는데, 동 법에서 '식품'이란 '사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농산물'과 '농산물을 원료로 하는 모든 음식물'로 규정하고, '식품산업'이란 "식품을 생산·가공·제조·조리·포장·보관·수송 또는 판매하는 산업으로서 대통령령으로 정하는 것을 말한다."고 규정하고 있으며 농업·농촌 및 식품산업 기본법 에서 '농산물'이란 농업활동으로 생산되는 산물로서 대통령령으로 정하는 것을 말한다고 규정하고 있음

○ 이와 같이 식품산업행정의 모법이라고 할 수 있는 현행의 식품산업진흥법 상 수산식품에 대한 법적 근거가 없다는 것은 수산식품산업의 육성은 물론 동 행정 수행에 혼란을 초래할 수 있음. 따라서 농산물을 비롯한 수산물, 임산물, 축산물의 특징을 반영한 새로운 식품산업의 개념과 범위 설정이 필요함.

○ 수산물은 농축산물에 비해 어획 후 사후 변화가 빨라 선도가 급격히 저하되는 특징이 있음.[5] 특히, 수산물은 농산물에 비해 청결한 환경에서 보관, 취급된다 하더라도 보관되는 온도나 시간에 따라 선도가 빠르게 저하됨. 따라서 어획, 채취, 수송, 보관이나 조리 방법에 있어서 농산물이나 축산물과는 매우 다른 특징을 가짐. 이러한 특징을 가지는 수산식품은 원재료를 보관, 수송하는 시설이나 기자재가 크게 달라야 함. 따라서 이에 대한 비용이나 공간 등도 부수적으로 크게 달라 질 수밖에 없음. 농산물을 바탕으로 한 식품산업의 개념 설정과 이를 바탕으로 한 식품산업에 대한 접근은 식품산업의 양륜으로서 수산식품산업에 대한 불균형이 발생할 수밖에 없을 것임. 결과적으로 미래의 신 성장동력으로서 식품산업의 발전에 장애요인으로 작용하게 될 가능성이 큼

○ 이상에서 살펴 본 바와 같이 식품산업의 정의는 대상에 따라 약간씩 다르게 나타남. 따라서 본 연구의 주요 대상인 수산물에 초점을 맞추어 농업·농촌 및 식품산업 기본법 상 개념을 활용해 수산식품산업을 새롭게 정의하면, "사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 수산물과 수산물을 원료로 하는 모든 음식물을 생산·가공·제조·조리·포장·보관·수송 또는 판매하는 산업"으로 정의할 수 있음. 그리고 수산식품산업을 구성하는 세부산업으로는 수산가공업(수산제조업), 식재료산업, 식품유통서비스업, 외식점업(음식점업), 그리고 식기자재산업(포장업 포함)을 들 수 있음

5) http://www.marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp/news/gyorendayori.....='水産物の鮮度保持', 2004.

제3장 수산식품산업의 현황과 문제점

1. 수산식품산업의 현황

2. 수산식품산업 관련 정책 및 법제

3. 수산식품산업의 특징과 문제점

1. 수산식품산업의 현황

가. 수산식품산업의 위상과 산업구조[6)]

1) 경제적 위상

○ 수산업과 관련된 산업은 전통적인 수산물 생산업을 중심으로 생산에 필요한 중간 투입물을 공급하는 수산투입재 산업, 생산된 수산물을 유통시키는 수산물 유통업(도소매업), 수산물 가공업, 수산외식업 등으로 구분할 수 있음

- 일반적으로 수산식품산업이라 함은 협의의 개념에서 볼 때 수산가공산업으로 간주되고 있음[7)]

○ 수산식품산업의 국민경제적 위상을 분석하기 위하여 한국은행의 산업연관표를 이용함. 산업연관표는 특정 산업의 국민경제적 위상을 평가함에 있어서 가장 많이 이용되는 자료임

- 2008년 산업연관표는 우리나라의 산업을 대분류 28개 부문, 중분류 78개 부문, 소분류 168개 부문, 그리고 기본부문으로 403개 부문을 분류함

- 이 가운데 수산식품산업으로 볼 수 있는 부문은 수산가공품이며, 기본부문에서는 어육 및 어묵, 수산물통조림, 수산물냉동품, 수산물저장품, 기타 수산물가공품과 같이 5개 부문으로 세분류하고 있음

○ 산업 부문별로 총산출액 순위를 집계한 결과, 수산가공품의 총산출액은 약 5조 7천억 원으로 총 168개 산업부문 가운데 107위를 기록함

- 수산어획 부문이 4조 6천 억 원으로 113위, 수산양식 부문이 1조 7천억 원으로 142위인 것을 감안하면 사실상 수산부문에서 수산가공품 산업의 규모가 가장 크다고 할 수 있음

- 부가가치 기준에서는 수산어획 부문이 168개 산업 가운데 93위로 수산부문에서 부가가치 창출수준이 가장 높으며, 수산가공품이 113위, 수산양식 부문이 135위인 것으로 나타남

○ 이와 같이 수산식품산업은 국민경제적 관점에서 수산부문을 실제로 주도하고 있는 잠재력이 매우 큰 산업임에도 불구하고, 그동안 정책적으로 어선어

6) 수산식품산업의 위상과 산업구조에 관해서는 본 연구의 집필진인 주문배(2009) 및 이헌동(2010)의 연구결과를 요약·정리하였음을 밝힘

7) 광의(廣義)의 개념에서 수산식품산업은 "어업인이 생산하거나 수입된 수산물이 최종 소비자에게 전달되기까지 수집, 가공, 포장, 판매되는 제반 경제행위를 수행하는 산업을 총칭"함

업 및 양식어업에 비해 관심과 지원을 받지 못한 것이 사실임

<표 3-1> 산업 부문별 총산출액 및 부가가치액 순위(2008년 기준)

단위 : 억 원

총산출(총투입)			부가가치		
순위	산업부문	금액	순위	산업부문	금액
1	도소매	1,266,365	1	부동산	878,254
2	부동산	1,171,443	2	도소매	765,724
3	연료유	1,009,305	3	교육서비스	609,379
4	공공행정 및 국방	875,765	4	공공행정 및 국방	586,544
5	교육서비스	765,707	5	금융	457,039
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
107	수산가공품	56,792	93	수산어획	17,087
113	수산어획	46,313	113	수산가공품	9,817
142	수산양식	17,383	135	수산양식	5,426
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
167	비철금속광석	174	167	가계외소비지출	0
168	원유	128	168	분류불명	0

주 : 통합소분류(168개 산업) 기준으로 집계함.
자료 : 한국은행, 2008년 산업연관표 .

○ 한편, 수산식품산업의 총산출 및 부가가치 비중의 변화 추이를 살펴보면 다음과 같음

- 총산출의 경우 1970년에는 경제 전체에서 차지하는 비중이 0.4%였으나 1990년 이후 시점부터 감소하기 시작하여 2008년 현재 0.21%로 절반 가까이 그 비중이 감소하였음

- 마찬가지로 경제 전체에서 수산식품 가공산업의 부가가치가 차지하는 비중도 1970년 0.21%에서 계속 감소하여 2008년 현재 0.1%에 불과한 실정임

- 즉, 총산출 및 부가가치의 금액 측면에서는 지속적으로 규모가 늘어났음에도 전체 국민경제에서 차지하는 비중은 지속적으로 줄어들고 있음

○ 총산출액에서 부가가치액이 차지하는 비중을 나타내는 부가가치율은 1970년

28.2%에서 1985년 23.2%, 2005년 15.2%, 그리고 2008년 17.3%로 계속 하락하고 있음

- 부가가치율은 특정 산업에 있어서 생산구조의 기술적 효율성과 더불어 중간투입되는 원자재 가격변동의 영향도 반영하고 있음
- 즉, 1970년~2008년의 기간 동안 부가가치율이 계속 하락한 것은 수산가공품의 생산이 보다 효율적으로 이루어지지 못하고 있다는 측면과 더불어, 중간투입되는 수산물 원료, 도소매비 및 운송비, 포장재비 등의 원자재 가격이 지속적으로 상승하여 그만큼 산업의 수익구조가 취약해지고 있다는 의미로 해석될 수 있음

<표 3-2> 연도별 수산식품산업의 총산출 및 부가가치 변화 추이

단위 : 억 원, %

구분	총산출(A)		부가가치(B)		부가가치율 (B/A*100)
	금액	전체 대비 비중	금액	전체 대비 비중	
1970	203	0.40	57	0.21	28.2
1975	882	0.42	187	0.19	21.2
1980	3,452	0.37	669	0.18	19.4
1985	8,423	0.44	1,951	0.25	23.2
1990	16,951	0.41	3,378	0.19	19.9
1995	21,057	0.25	4,778	0.13	22.7
2000	37,288	0.27	5,667	0.09	15.2
2005	46,648	0.23	7,288	0.09	15.6
2008	56,792	0.21	9,817	0.10	17.3

자료 : 한국은행, 산업연관표 , 각 년도.

2) 산업구조

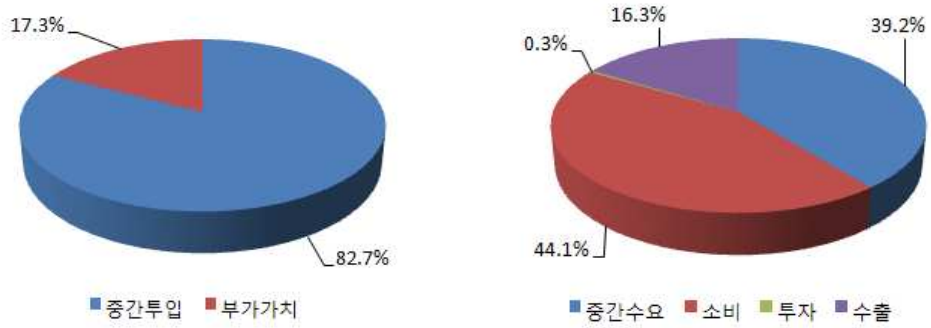
○ 수산식품산업에 직간접적으로 영향을 미치는 전·후방 산업의 비중을 살펴보기 위해 수산식품산업의 투입 및 배분구조를 분석하였음

- 수산식품산업의 투입구조(2008년 기준)를 보면, 중간투입 비중이 82.7%, 부

가가치 비중이 17.3%임. 우리나라 전체 산업의 평균 부가가치율이 36.8%임을 감안하면 타 산업에 비해 상대적으로 부가가치를 창출할 수 있는 여력이 작은 산업이라 할 수 있음

- 배분구조를 살펴보면, 생산물이 바로 소비되는 비중이 전체의 44.1%이며, 타 산업부문의 생산에 이용되는 비중이 39.2%, 그리고 수출되는 비중이 16.3% 정도로 나타남

<그림 3-1> 수산식품산업의 투입구조 및 배분구조(2008년 기준)



자료 : 한국은행, 2008년 산업연관표 .

○ 수산식품산업의 중간투입 및 중간수요 구조를 세부적으로 살펴보면 다음과 같음

- 수산가공품의 생산에 중간재로 투입되는 산업의 비중 순위를 매겨 보면, 수산어획이 전체의 41.4%로 가장 많고, 수산가공품 자체가 18.2%, 도소매 10.7%, 수산양식 9.4% 등으로 나타남. 총 10개 산업이 전체 중간투입에서 차지하는 비중은 89.7%임

- 최종 생산된 수산가공품이 배분되는 산업별 비중 순위를 매겨 보면 음식점이 60.7%로 가장 높았으며, 수산가공품 자체에 25.4%, 가계외 소비지출이 4.7%, 조미료 2.6% 등으로 나타남. 총 10개 산업이 전체 중간수요에서 차지하는 비중은 99.6%로 거의 대부분을 차지하고 있음

<표 3-3> 수산식품산업의 중간투입 및 중간수요 구조(2008년 기준)

단위 : %

투입구조			배분구조		
순위	산업부문	중간투입 비중	순위	산업부문	중간수요 비중
1	수산어획	41.4	1	음식점	60.7
2	수산가공품	18.2	2	수산가공품	25.4
3	도소매	10.7	3	가계외소비지출	4.7
4	수산양식	9.4	4	조미료	2.6
5	플라스틱제품	2.7	5	기타 식료품	2.4
6	도로운송	2.5	6	사료	2.1
7	보관 및 창고	1.7	7	빵, 과자 및 국수류	0.7
8	종이제품	1.1	8	유지 및 식용유	0.6
9	연료유	1.0	9	육류 및 육가공품	0.2
10	유지 및 식용유	0.9	10	분류불명	0.2
10개 부문 합계		89.7	10개 부문 합계		99.6

주 : 통합소분류(168개 산업) 기준으로 집계함.
자료 : 한국은행, 2008년 산업연관표 .

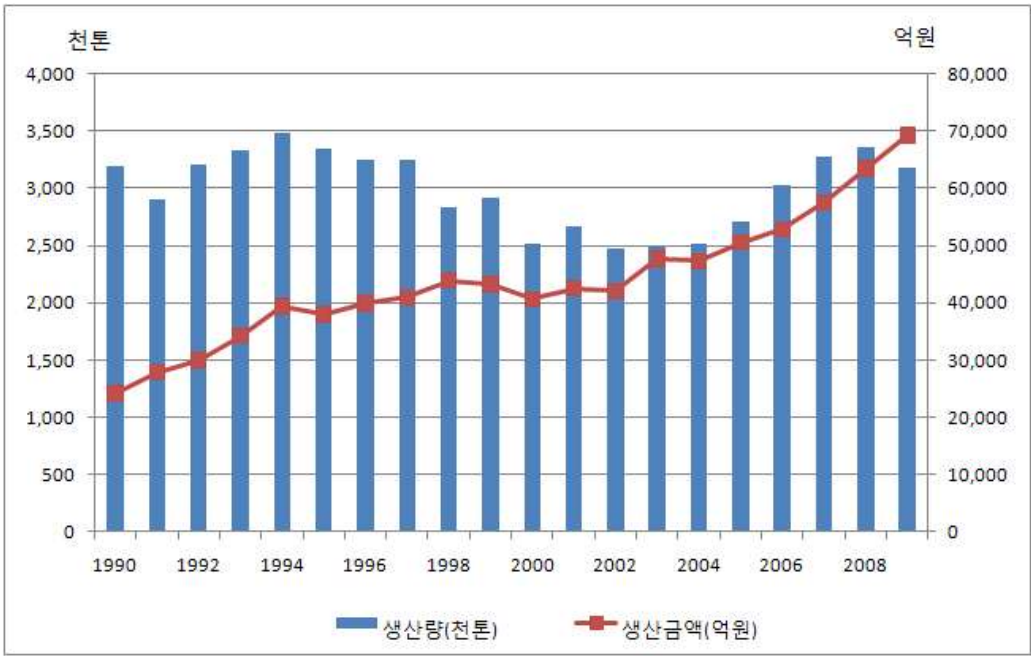
나. 수산식품 생산현황

1) 수산물 생산 및 수급현황

○ 2009년 우리나라에서 생산된 수산물 총생산량은 약 318만 톤, 생산금액은 6조 9,242억 원으로 집계됨

- 1994년 약 348만 톤을 정점으로 2000년대 초반까지 수산물 생산량은 계속 감소추세를 보였음. 그러나 2003년부터 생산량이 회복되기 시작하여 2008년에는 약 336만 톤까지 늘어남
- 생산량의 변동과 달리 생산금액은 1990년 약 2조 4천억 원에서 2009년 현재 약 6조 9천억 원으로 급격히 증가하였음

<그림 3-2> 연도별 수산물 생산현황



자료 : 통계청, 어업생산통계시스템, 각 년도.

○ 수산물 총생산량 가운데 천해양식어업에서 생산된 수산물이 전체 생산량의 41.3%인 131만 톤이며, 일반해면어업이 123만 톤(38.6%)을 기록함. 이에 따라 일반해면어업과 천해양식어업의 수산물 생산량이 전체 생산량의 79.8%를 차지함

<표 3-4> 연도별 어업별 생산현황

단위 : 천 톤, %

구분	일반해면	천해양식	원양	내수면	합계
1990년	1,472	773	919	34	3,198
1995년	1,425	996	897	29	3,348
2000년	1,189	653	651	21	2,514
2005년	1,097	1,041	552	24	2,714
2006년	1,109	1,259	639	25	3,032
2007년	1,152	1,386	710	27	3,275
2008년	1,285	1,381	666	29	3,361
2009년 (비중)	1,227 (38.6)	1,313 (41.3)	612 (19.2)	30 (0.9)	3,182 (100.0)
연평균 증감률	-1.0%	2.8%	-2.1%	-0.7%	0.0%

자료 : 통계청, 어업생산통계시스템, 각 년도.

- 최근 20년 동안(1990~2009년) 어업생산량의 연평균 증감률을 보면, 일반해면어업은 1.0%, 원양어업은 2.1%, 내수면어업은 0.7%씩 감소한 반면, 천해양식어업은 연평균 2.8%씩 증가하였음

- 2006년부터 천해양식어업이 일반해면어업 생산량을 넘어선 이후 양식어업은 사실상 수산물 생산을 주도하는 산업으로 성장하였으며, 향후 이러한 성장 추세는 지속될 것으로 예상됨

○ 최근 3년간(2008~2010년) 어업별로 생산량이 가장 많은 상위 10개 품종을 집계해보면 다음과 같음

- 일반해면어업의 경우, 멸치류 생산이 전체 생산의 20.0%로 가장 많고, 오징어류 13.3%, 고등어류 10.7%, 갈치 6.3%, 청어 3.1%로 나타남. 일반해면어업의 상위 10개 품종이 전체 생산량에서 차지하는 비중은 총 65.6%임

<표 3-5> 최근 3년간 어업별 생산량 상위 10개 품종(2008~2010년 평균)

단위 : %

구분	일반해면어업		천해양식어업		원양어업	
	어종명	생산비중	어종명	생산비중	어종명	생산비중
1위	멸치류	20.0	미역	28.0	가다랑어	34.6
2위	오징어류	13.3	다시마류	22.1	오징어류	19.2
3위	고등어류	10.7	굴류	17.3	황다랑어	9.0
4위	갈치	6.3	김	15.6	남빙양새우	5.9
5위	청어	3.1	홍합류	4.1	명태	5.6
6위	삼치류	2.9	넙치류	3.5	기타어류	4.1
7위	참조기	2.5	조피볼락	2.2	꽁치	3.6
8위	붉은대게	2.4	톳	1.4	눈다랑어	3.4
9위	꽃게	2.2	바지락	1.3	민어류	2.6
10위	굴류	2.1	우렁쉥이	0.6	전갱이류	2.2
10개 어종 점유율 소계	65.6		96.2		90.2	
3개년 평균 총생산량	1,064,737톤 (100.0)		1,257,343톤 (100.0)		613,364톤 (100.0)	

주 : 2010년은 1월부터 9월까지 생산량을 집계하였음(2010년 11월 중순 제공 DB)
자료 : 통계청, 어업생산통계시스템 , 각 년도

- 천해양식어업에서는 미역이 전체 생산량의 28.0%를 차지하여 가장 많았으며, 다시마류 22.1%, 굴류 17.3%, 김 15.6% 등으로, 상위 10개 품종의 생산

량이 전체 생산량의 96.2%를 차지함

- 원양어업에서는 가다랑어가 전체 생산량의 34.6%로 가장 많으며, 오징어류 19.2%, 황다랑어 9.0%, 남빙양새우 5.9%, 명태 5.6% 등으로 생산 비중이 높았음

○ 최근 5년(2005~2009년) 평균 수산물 수급 현황을 살펴보면, 국내 수산물 총 수요량(총공급량)은 약 610만 톤으로 집계됨

- 수요 측면에서는 국내소비가 약 434만 톤으로 전체의 71.2%, 수출이 119만 톤으로 19.6%, 이월물량이 56만 톤으로 9.2%를 차지하고 있음. 국내소비는 2007년 462만 톤을 정점으로 감소 추세를 보이고 있음

- 공급 측면에서는 국내 생산량의 5개년 평균이 약 311만 톤으로 전체 공급량의 51.0%를 점유하고 있으며, 수입이 약 243만 톤(39.8%), 재고가 56만 톤으로 9.2%를 차지하고 있음

- 국내소비에서 국내생산이 차지하는 비율인 자급률의 경우 2005년 65.1%에서 2009년 78.2%로 크게 증가하였음. 그러나 아직까지 국내생산으로 국내소비를 충당하기에는 물량이 크게 부족한 실정임

<표 3-6> 최근 5년간 우리나라 수산물 수급 현황

단위 : 천 톤, %

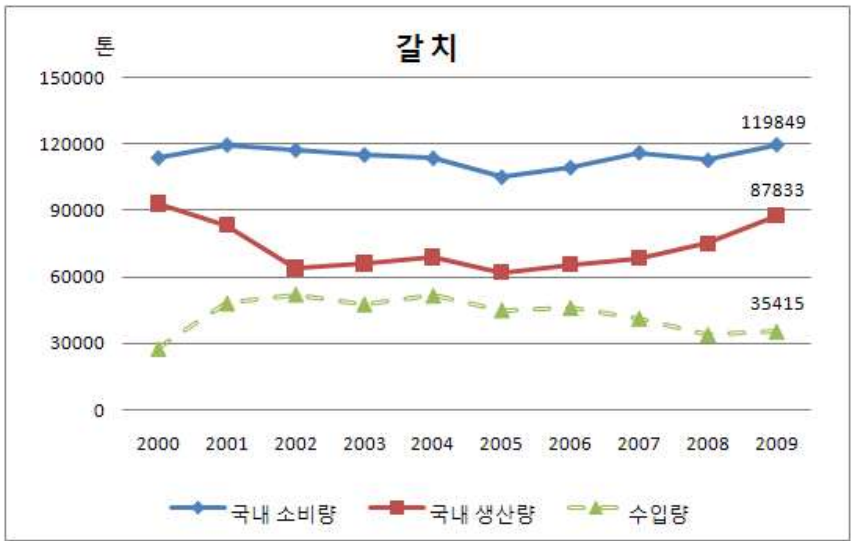
구분		2005	2006	2007	2008	2009	5개년 평균
수요	국내소비	4,169 (71.9)	4,568 (73.8)	4,621 (71.6)	4,280 (70.0)	4,071 (68.6)	4,342 (71.2)
	수출	1,121 (19.3)	1,047 (16.9)	1,211 (18.8)	1,266 (20.7)	1,336 (22.5)	1,196 (19.6)
	이월	512 (8.8)	575 (9.3)	618 (9.6)	567 (9.3)	528 (8.9)	560 (9.2)
합계		5,802 (100.0)	6,190 (100.0)	6,450 (100.0)	6,113 (100.0)	5,935 (100.0)	6,098 (100.0)
공급	국내생산	2,714 (46.8)	3,032 (49.0)	3,271 (50.7)	3,360 (55.0)	3,182 (53.6)	3,112 (51.0)
	수입	2,557 (44.1)	2,646 (42.7)	2,604 (40.4)	2,135 (34.9)	2,186 (36.8)	2,426 (39.8)
	재고	531 (9.2)	512 (8.3)	575 (8.9)	618 (10.1)	567 (9.6)	561 (9.2)
자급률		65.1	66.4	70.8	78.5	78.2	71.8

자료 : 농림수산식품부, 2010 농림수산식품 주요통계 , 2010. 8

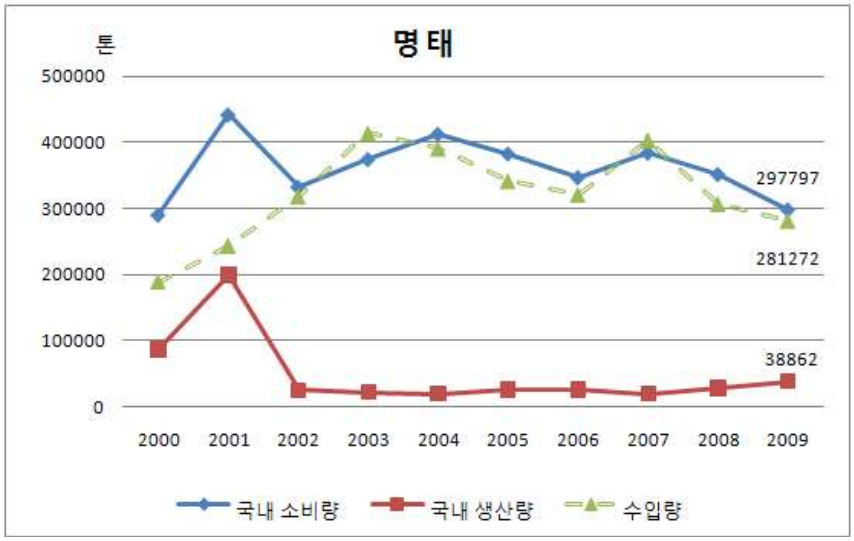
○ 국내 수산물 소비에서 차지하는 비중이 큰 주요 어종, 즉 갈치, 명태, 고등어, 조기, 오징어를 중심으로 수급 현황을 살펴보면 다음과 같음

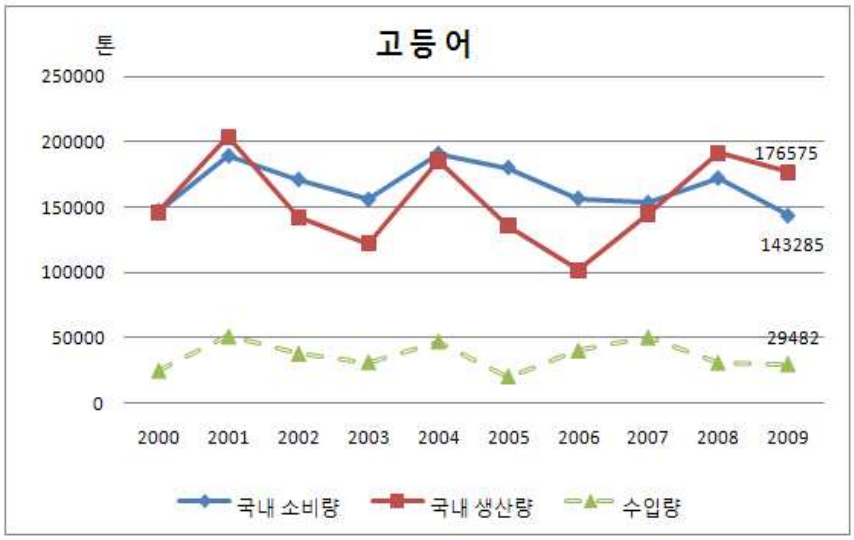
- 2009년 갈치의 국내 소비량은 119,849톤, 국내 생산량은 87,833톤, 수입량은 35,415톤으로 자급률은 73.3% 수준임
- 2009년 명태의 국내 소비량은 297,797톤, 국내 생산량은 38,862톤, 수입량은 281,272톤으로 자급률은 13.0% 수준에 불과함. 최근 10년 동안(2000~2009년) 명태의 국내 소비량은 연평균 0.4%씩 증가해 왔으나 국내 생산량은 연평균 10.9%씩 감소하였음. 이러한 국내 생산 감소를 충당하기 위해 수입은 동 기간 동안 연평균 5.9%씩 증가한 것으로 나타남
- 2009년 고등어의 국내 소비량은 143,285톤, 국내 생산량은 176,575톤, 수입량은 29,482톤으로 자급률은 123.2% 수준임
- 2009년 조기의 국내 소비량은 80,250톤, 국내 생산량은 37,289톤, 수입량은 41,061톤으로 자급률은 46.5% 수준임. 명태와 마찬가지로 조기도 국내 소비를 충당함에 있어 국내 생산량에 비해 수입량의 비중이 더 큰 것으로 나타남
- 2009년 오징어의 국내 소비량은 262,994톤, 국내 생산량은 273,812톤, 수입량은 43,504톤으로 자급률은 104.1% 수준임

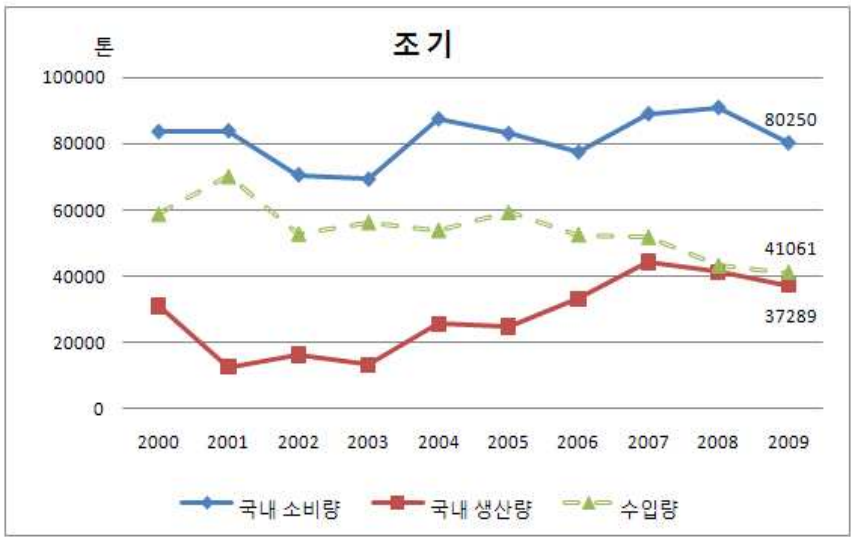
<그림 3-3> 국내 주요 소비어종의 연도별 수급 추이



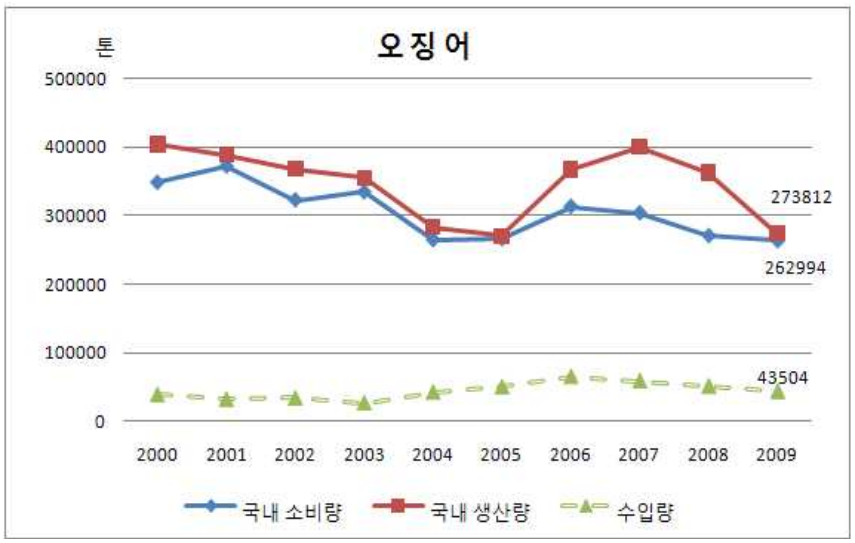
<그림 3-3> 국내 주요 소비어종의 연도별 수급 추이(계속)







<그림 3-3> 국내 주요 소비어종의 연도별 수급 추이(계속)



자료 : 농림수산식품부, 2010 농림수산식품 주요통계 , 2010. 8

2) 수산가공품 생산현황

○ 수산업법 에는 '수산업'을 어업, 어획물운반업 및 수산물 가공업으로 정의하고 있으며, 여기서 '수산물 가공업'이란 수산동식물을 직접 원료 또는 재료로 하여 식료·사료·비료·호료·유지 또는 가죽을 제조하거나 가공하는 사업으로 정의하고 있음

- 사전적 정의에 따르면 "수산가공품은 식품의 보장성을 부여하고 식품적인 가치와 그 밖의 용도에 따른 이용가치를 높이며, 운반·판매·소비하는 데 편리하게 하여 수산물을 보다 효율적으로 이용할 수 있도록 적절한 처리를 한 제품"으로 설명하고 있음[8)]

- 수산가공품은 식용품·공업용품·공예품·의약품·사료·비료 등으로 크게 나눌 수 있는데, 식용품에는 냉동품·건제품·염장품·통조림 등과 같이 주로 저장성을 주목적으로 제조하는 제품과 연제품·훈제품·발효식품·조미가공품 등과 같이 조미에 주목적을 두어 제조하는 제품으로 구분됨

○ 수산가공품의 종류 및 주요 제품 형태를 세부적으로 살펴보면, <표 3-7>과 같음

8) 두산백과사전의 수산가공품(水産加工品, processed marine product) 정의임.

<표 3-7> 수산가공품의 종류와 주요 제품

구분	분류	세분류	제품
식용품	냉동품	냉동품	일반 어패류 냉동품
		냉동식품	조리 냉동식품
	건제품	소건품	마른미역, 마른오징어(전처리없이 그대로 건조)
		자건품	마른멸치, 마른전복(자숙 후 건조)
		염건품	굴비(염장 후 건조)
		동건품	황태, 한천(낮에는 건조, 밤에는 동결 반복)
		배건품	배건정어리(연기 및 불로 건조)
	훈제품		훈제굴, 훈제오징어
	염장품		간고등어, 염장갈치, 염장미역
	발효식품		젓갈, 어간장, 식해류
	연제품	어묵	튀김어묵, 게맛살
		어육소시지	어육소시지류
	조미가공품		조미김, 조미쥐치포
	엑스분		어육엑스분, 굴엑스분
	통조림	보일드	고등어, 꽁치통조림(주입액은 식염수)
		조미	오징어, 골뱅이조미통조림(주입액은 조미액)
		기름담금	참치통조림(주입액은 기름)
		기타	축육통조림, 식초담금통조림 등
	해조가공품		한천, 알긴산, 카라기난
공용품	공업용 어유		오징어 내장유
	수산피혁		상어껍질, 장어껍질
공예품			산호, 인공진주, 패각 등
의약품			비타민 A 및 D, EPA, DHA, 칼슘제, 타우린
사료			오분, 오징어내장
비료			오징어갑각, 새우가공 잔사

자료 : 김진수 외, 수산가공학의 기초와 응용 , 도서출판 효일, 2007, p. 101

○ 최근 5년(2004~2008년) 동안 우리나라의 수산가공품 가공실적 통계를 살펴보면 다음과 같음

- 최근 5년 평균 수산가공품 생산량은 약 156만 톤이며, 이 가운데 냉동품이 약 106만 톤으로 전체의 68.2%를 차지하여 가장 많음. 그리고 통조림이 약 13만 톤으로 전체의 8.2%를 차지하였으며, 해조제품이 약 11만 톤(6.8%), 연제품 8만 7천 톤(5.6%) 등의 순으로 나타남

○ 우리나라의 수산가공품 생산은 훈제, 염장, 발효, 조미, 통조림 등의 고차가공보다는 단순 및 처리동결을 목적으로 하는 냉동품 위주의 가공이 주를 이루고 있음을 알 수 있음

- 이는 우리나라만의 고유한 수산물 유통·가공·소비특성에서 이해될 수도 있으나, 보다 큰 부가가치를 창출할 수 있는 고차가공 기능이 발달해있지 못하다는 측면도 제기될 수 있음

<표 3-8> 수산가공품 종류별 가공실적

단위 : 톤, %

구분	2004	2005	2006	2007	2008	5개년 평균	비중
소건품	13,976	21,692	23,837	10,797	15,812	17,223	1.1
염건품	763	1,337	12,258	2,531	19,444	7,267	0.5
자건품	37,614	35,314	33,164	23,766	32,792	32,530	2.1
염장품	1,967	3,686	5,006	2,350	5,063	3,614	0.2
염신품	32,659	39,848	37,992	28,641	49,456	37,719	2.4
통조림	159,638	138,585	149,487	119,584	73,578	128,174	8.2
냉동품	1,053,077	1,023,081	1,033,060	1,065,522	1,139,905	1,062,929	68.2
해조제품	71,265	153,597	135,668	13,659	157,281	106,294	6.8
어유분	8,797	11,739	7,618	4,642	8,985	8,356	0.5
한천	458	443	329	171	206	321	0.0
연제품	96,581	88,290	69,350	72,913	107,465	86,920	5.6
조미가공품	22,486	19,759	19,500	13,421	96,701	34,373	2.2
수산피혁품	938	1,824	794	723	513	958	0.1
기타제품	28,576	20,006	18,721	25,280	65,978	31,712	2.0
총계	1,528,795	1,559,201	1,546,784	1,384,000	1,773,179	1,558,392	100.0

자료 : 농림수산식품부, '농림수산식품통계연보', 2009.

3) 수산식품 제조업체 현황

○ 농림수산식품부의 2010년 농림수산식품 주요통계 에 따르면, 2009년 기준으로 수산물(식품)을 가공하는 업체수는 2,580개소에 달함

- 그러나 단순히 업체수 통계만 제공되고 있으며, 이들 업체들의 세부적인 생산 및 경영실태에 대한 통계는 제공되지 않고 있음

- 이 외에 수산식품 제조업체의 현황을 파악할 수 있는 통계로는 식약청의 '식품 및 식품첨가물 생산실적'과 통계청의 '광업·제조업조사' 통계가 있음

○ 식약청의 '식품 및 식품첨가물 생산실적' 통계는 수산식품 가공업을 명확하게 구분하는 것이 어려운 반면[9], 통계청의 '광업·제조업조사'에서는 수산식품 가공업을 '수산물 가공 및 저장처리업'으로 명확히 명기하고 있기 때문에 사업체 현황을 보다 세부적으로 파악할 수 있음

- '수산물 가공 및 저장처리업'은 '수산동물 가공 및 저장처리업'과 '수산식물 가공 및 저장처리업'으로 구분되며, 여기서 수산동물의 경우 다시 '훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업', '건조 및 염장품 제조업', '냉동품 제조업', 기타'로 다시 세분류되고 있음

- 다만 '광업·제조업조사' 통계는 전국에 소재한 종사자수가 10인 이상인 사업체만을 조사대상으로 하고 있음에 따라 소규모의 영세한 가공업체 실태까지는 파악하기가 어려운 측면이 있음. 그러나 이 통계 이외에는 현실적으로 수산식품 제조업체의 현황을 파악할 수 있는 자료가 전무하기 때문에 본 연구에서도 이 통계를 중심으로 현황을 검토하였음

○ 2008년 기준으로 '수산물 가공 및 저장처리업' 사업체수 및 종사자는 각각 790개소, 22,481명으로 10년 전인 1999년에 비해 사업체수는 10.7%, 종사자수는 25.5%가 감소한 것으로 나타남

- 사업체당 평균 종사자수도 1999년 34.1명이었으나 2008년 28.5명으로 줄어들었는데, 이는 수산물 가공사업체가 시간이 지날수록 규모화되지 못하고, 산업 전반적으로 중소규모화가 진행되고 있음을 의미함

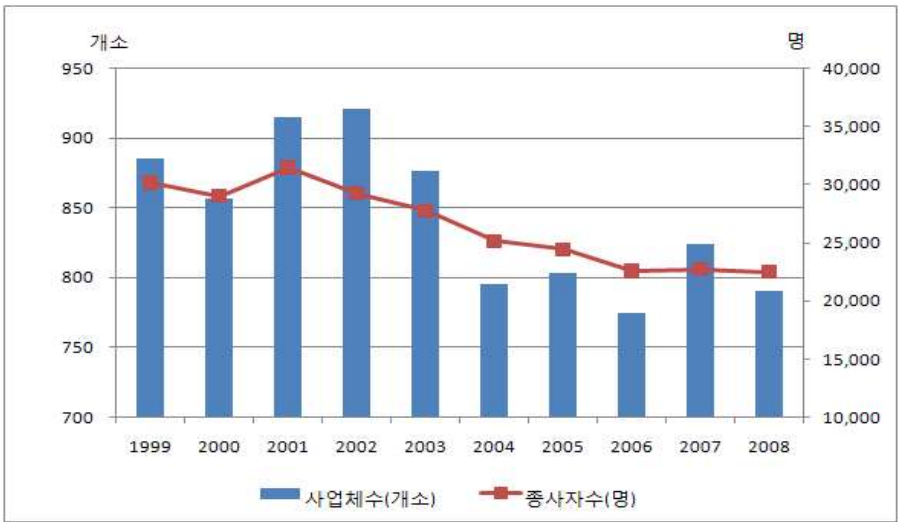
○ 문제는 '수산물 가공 및 저장처리업'을 다른 식료품 제조업과 비교해보면, 얼마나 수산가공업의 규모가 영세한지가 여실히 드러남

- 최근 3년(2006~2008년) 평균 사업체당 종사자수는 식료품 제조업 평균에 비해 74.5%, 사업체당 출하액 및 부가가치도 각각 33.1%, 32.8%에 불과함

9) 이 통계에서는 어육가공품, 젓갈류를 제외한 기타 품목군(절임류, 조림식품, 건포류, 기타 식품류)에 농수축산물의 생산 및 출하실적이 혼재되어 있어 정확한 수산식품 가공산업을 분리하여 실태를 파악하는 것이 어렵다.

- 식료품 제조업 가운데 비교 대상이 되는 다른 업종에 비해 사업체당 출하액 및 부가가치가 가장 낮은 것으로 나타남. 즉, 수산물 가공 및 저장처리업은 그 규모가 영세할 뿐만 아니라 부가가치를 창출할 수 있는 능력도 다른 식료품 제조업에 비해 현저히 떨어져 있음을 알 수 있음

<그림 3-4> 수산물 가공 및 저장처리업의 사업체수 및 종사자수 추이



주 : 종사자수 10인 이상 업체수 대상
자료 : 통계청, 광업·제조업조사(산업편, 9차 개정), 각 년도.

<표 3-9> 식료품 제조업 유형별 사업체 현황(2006~2008년 평균)

단위 : 개소, 명, 백만 원, %

구분	사업체수	종사자수	사업체당 평균		
			종사자수	출하액	부가가치
식료품 제조업(B)	3,858	147,007	38.1	10,830	3,874
도축, 육류 가공 및 저장	574	25,311	44.1	11,393	3,286
수산물 가공 및 저장(A)	796	22,602	28.4	3,580	1,272
수산동물 가공 및 저장	536	17,057	31.8	4,308	1,477
수산식물 가공 및 저장	260	5,545	21.3	2,082	853
과실, 채소 가공 및 저장	430	13,405	31.2	3,846	1,565
동물성 및 식물성 유지	67	2,246	33.7	26,457	6,442
낙농제품 및 식용빙과류	103	10,049	97.3	55,982	24,157
곡물가공품, 전분제품	246	6,774	27.5	14,990	4,060
기타 식품 제조업	1,425	59,142	41.5	9,422	4,115
평균 대비(A/B*100)	20.6	15.4	74.5	33.1	32.8

주 : 종사자수 10인 이상 업체수 대상
자료 : 통계청, 광업·제조업조사(산업편, 9차 개정), 각 년도.

○ 한편, 최근 10년(1999~2008년) 동안 식료품 제조업의 유형별로 산업의 효율성 및 성장성 추이를 분석하였음

- 산업의 생산 효율성을 나타내는 지표로 부가가치율의 증가율을 설정하였음. 부가가치율이 높아진다는 의미는 해당 산업의 산출물 1단위를 생산함에 있어서 필요한 중간투입의 비중이 줄어듦을 의미하고, 이는 생산구조가 그만큼 효율적이라는 의미를 내포하기 때문임

- 성장성을 나타내는 지표로는 통상적으로 많이 이용되는 출하액의 증가율을 설정함

○ 식료품 제조업의 각 유형별로 최근 10년 동안 출하액 및 부가가치율의 연평균 증가율을 계산하고, 이를 도식화하였음

- 식료품 제조업의 평균을 살펴보면, 출하액 증가율은 연평균 6.4%, 부가가치율의 증가율은 연평균 -2.0%로 나타남. 즉, 출하액은 계속 증가하고 있는 반면, 부가가치율은 대부분의 식료품 제조업에서 줄어들고 있는 것으로 나타남

<그림 3-5> 식료품 제조업 유형별 생산 효율성 및 성장성 위치

주 : 최근 10년(1999~2008년) 동안 산업별로 출하액 및 부가가치율의 연평균 증감률을 계산하여 도식화함
자료 : 통계청, 광업·제조업조사(산업편, 9차 개정), 각 년도.

○ 수산물 가공 및 저장처리업과 곡물가공품 및 전분제품 제조업의 경우 출하액과 부가가치율의 증가율이 모두 평균 이하로 분석됨

- 수산물 가공 및 저장처리업의 연평균 출하액 증가율은 4.7%, 부가가치율 증가율은 -2.6%로 나타남. 이러한 분석결과를 통해 수산식품 가공산업은 어떤 다른 식료품 제조업과 비교해보더라도 상대적으로 취약한 산업성과를 내고 있다는 것을 알 수 있음

다. 수산물(식품)의 푸드체인(Food-chain)

○ 최근(2010년 2월) 농림수산식품부에서 식품산업 분야별 현황조사 10)를 공표함에 따라 식품제조, 유통, 외식, 소비분야의 농축수산물 원료 이용 실태와 더불어 구매 및 판매에 대한 정보가 제공되기 시작함

- 본 조사는 농축수산물 가운데 총 54개 품목을 조사대상으로 하고 있는데, 수산물의 경우 명태(동태, 생태), 오징어, 고등어, 갈치, 조기(굴비), 꽁치, 광어, 참치, 도미, 농어, 전복, 김, 소금과 같이 13개 품목이 포함되어 있음. 단, 광어, 참치, 도미, 농어, 전복, 소금은 조사표본의 제약으로 인해 일부 정보가 제한적으로 제공되고 있음

○ 이 통계가 공표되기 전까지는 생산된 수산물이 어디서 어떻게 어떤 형태로 유통, 소비되는지 파악할 수 있는 기초자료가 없음에 따라 보다 효율적인 수산물(식품) 유통·가공정책 수립에 어려움이 있었음

- 비록 우리나라에 소재한 전체 업체를 전수조사하여 제공하는 통계는 아니지만, 정부기관에서 대규모 표본조사를 통해 제공되는 정보인 만큼 통계 DB가 계속 누적될수록 다양한 분야에서 활용될 것으로 기대됨

- 본 연구에서도 이 통계자료를 이용하여 수산물(식품)이 생산에서 소비단계에 이르기까지 어떤 형태로 유통되고 있는지를 검토해보고자 함

1) 주요 수산물의 구매(사용) 실태

○ 식품제조업체, 식품유통업체, 외식업체에서 주요 수산물을 구매하는 형태를 살펴보면 다음과 같음

- 식품유통업 : 김을 제외한 대부분의 주요 수산물이 원물 형태로 구매됨

- 식품제조업 : 고등어, 조기(굴비), 꽁치, 갈치, 명태의 경우 원물 형태의 구

10) 주요 농축수산물의 소비량을 측정하여 생산에서 소비까지 이어지는 푸드체인(food-chain)을 분석하고, 제조·유통·외식·최종소비자 부문의 원재료 조달 및 이용실태를 파악, 식품산업 경쟁력 강화에 필요한 정책수립을 위한 기초통계자료 구축을 목적으로 본 조사가 추진되었음

매비율이 높은 반면, 오징어는 전처리 및 가공형태로 구매하는 비율도 41.0%를 차지함

- 외식업 : 조기(굴비)와 김은 전처리/가공된 형태의 구매가 많으나, 다른 수산물은 75% 이상이 원물 형태로 구매됨

<표 3-10> 산업분야별 주요 수산물의 구매(사용) 형태(구매물량 기준)

단위 : %(합계 100%)

구분	식품유통업		식품제조업		외식업	
	원물	전처리/가공	원물	전처리/가공	원물	전처리/가공
명태(동태,생태 등)	90.3	9.7	77.8	22.2	76.2	23.8
(물)오징어	95.7	4.3	59.0	41.0	86.1	13.9
고등어	88.3	11.7	99.7	0.3	77.4	22.6
갈치	98.4	1.6	86.9	13.1	79.2	20.8
조기(굴비)	96.3	3.7	98.5	1.5	47.1	52.9
꽁치	98.3	1.7	100.0	-	78.9	21.1
김	57.7	42.3	72.8	27.2	33.3	66.7

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

○ 산업분야별로 주요 수산물의 유통형태를 살펴보면, 품종별로 상이한 특징을 보이고 있음

- 식품유통업 : 김(상온유통 97.9%)과 고등어(냉장유통 55.2%)를 제외한 대부분의 품종이 냉동상태로 유통되는 비율이 가장 높음

- 식품제조업 : 식품제조업은 수산물의 선도저하 및 위생·안전사고 발생이 가장 큰 위협이 됨에도 불구, 일부 오징어(15.2%)와 고등어(10.2%)가 여전히 상온상태에서 유통되고 있는 실정임

- 외식업 : 약 70% 내외 수준에서 대부분의 수산물이 냉동상태로 유통되고 있음

○ 주요 수산물의 원산지 현황을 살펴보면, 산업 분야별로 차이는 있으나 명태, 갈치, 조기(굴비)의 수입산 비중이 다른 품목에 비해 상대적으로 높음. 반면, 고등어는 국산 사용비율이 매우 높은 것으로 나타남

- 식품유통업 : 명태는 거의 대부분이 러시아에서 수입되고 있으며, 오징어는

페루, 고등어는 일본과 노르웨이, 조기(굴비)는 중국, 꽁치는 대만에서 수입되는 비중이 높음

- 식품제조업 : 명태는 러시아와 미국, 오징어는 페루와 멕시코, 갈치는 중국과 러시아, 꽁치는 대만, 러시아에서 수입되는 비중이 높음
- 외식업 : 식품유통업 및 식품제조업과 달리 주요 어종에 대해서는 국산 사용 비율이 상대적으로 높게 나타남

<표 3-11> 산업분야별 주요 수산물의 유통 형태(구매물량 기준)

단위 : %(합계 100%)

구분	식품유통업			식품제조업			외식업		
	상온	냉장	냉동	상온	냉장	냉동	상온	냉장	냉동
명태	7.3	7.8	84.9	0.1	48.2	51.7	-	27.9	72.1
(물)오징어	7.7	19.6	72.7	15.2	38.3	46.5	-	33.1	66.9
고등어	-	55.2	44.8	10.2	56.0	33.7	-	32.7	67.3
갈치	-	23.8	76.2	-	10.0	90.0	-	26.2	73.8
조기(굴비)	0.2	11.5	88.3	-	70.0	30.0	1.6	17.6	80.8
꽁치	0.1	19.5	80.3	-	60.5	39.5	-	36.6	63.4
김	97.9	0.9	1.2	99.7	0.3	-	93.7	6.3	-

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

<표 3-12> 산업분야별 주요 수산물의 품목별 원산지 현황(구매금액 기준)

단위 : %(합계 100%)

구분	식품유통업		식품제조업		외식업	
	국산	수입산	국산	수입산	국산	수입산
명태(동태,생태 등)	21.3	78.7	10.9	89.1	58.9	41.1
(물)오징어	74.0	26.0	71.7	28.3	81.7	18.3
고등어	72.4	27.6	95.0	5.0	95.6	4.4
갈치	45.4	54.6	52.1	47.9	89.4	10.6
조기(굴비)	45.3	54.7	65.4	34.6	78.8	21.2
꽁치	57.0	43.0	76.7	23.3	82.6	17.4
김	90.9	9.1	100.0	-	100.0	-

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

2) 주요 수산물의 구매처/판매처 현황

○ 식품유통업체의 수산물 구매처 비중을 살펴보면 다음과 같음

- 최근 국내생산이 거의 이루어지지 않고 있는 명태의 경우 직수입 비중이 30.0%로 가장 많으며, 오징어는 산지 직구매 비중이 42.8%로 가장 높음
- 고등어, 갈치, 조기(굴비), 꽁치는 산지직구매, 도매시장, 수입업체, 직수입의 비중이 모두 고르게 분포하는 것으로 나타남

<표 3-13> 식품유통업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준)

단위 : %(합계 100%)

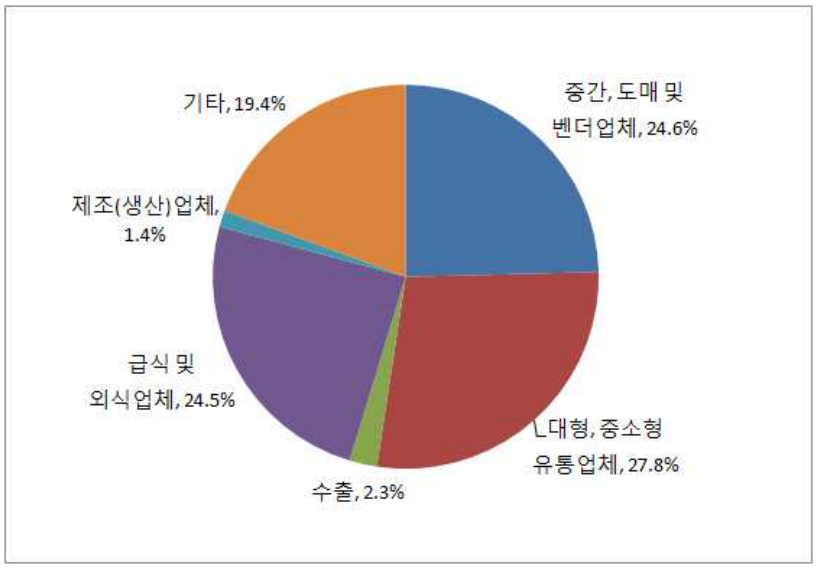
구분	구매처별 비중						
	산지 직구매	도매 시장	종합유통센터	수입 업체	직수입	도매/벤더업체	기타
명태	8.5	26.1	13.0	14.6	**30.0**	6.2	1.5
(물)오징어	**42.8**	33.4	3.6	7.3	1.9	10.8	0.1
고등어	25.6	**38.4**	4.7	21.8	3.1	6.0	0.5
갈치	9.3	**29.2**	4.2	24.4	26.9	5.9	0.2
조기(굴비)	22.4	26.9	5.8	**29.2**	13.3	2.3	0.1
꽁치	17.3	**39.9**	4.2	22.6	12.7	3.2	0.1
김	9.2	33.4	4.0	-	-	**48.2**	5.2

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

○ 식품유통업(수산물 도매업)의 수산물 판매처별 매출액 비중을 살펴보면, 유통업체, 급식 및 외식업체, 중간, 도매 및 벤더업체의 비중이 모두 약 25% 내외 수준으로 비슷하였음

- 식품유통업을 통해 수산물이 제조(생산)업체로 판매되거나 수출되는 경우는 거의 없는 것으로 나타남

<그림 3-6> 수산물 도매업의 수산물 판매처별 매출액 비중



주 : 기타에는 홈쇼핑·온라인·택배, 수출, 직영매장 등이 포함되어 있음
자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

○ 식품제조업체의 수산물 구매처별 비중을 살펴보면, 명태와 갈치는 수입업체를 통한 구매가 전체의 각각 80.8%, 30.3%로 가장 많음.

- 산지 직구매를 통한 구매 비율이 가장 높은 품종은 오징어(69.1%), 고등어(72.0%), 꽁치(49.1%), 김(74.4%)으로 나타남
- 과거 수산물 유통에 있어서 중요한 기능을 담당했던 소비지 도매시장은 대부분의 품종에 있어서 10% 내외 수준인 것으로 조사되었음

<표 3-14> 식품제조업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준)

단위 : %(합계 100%)

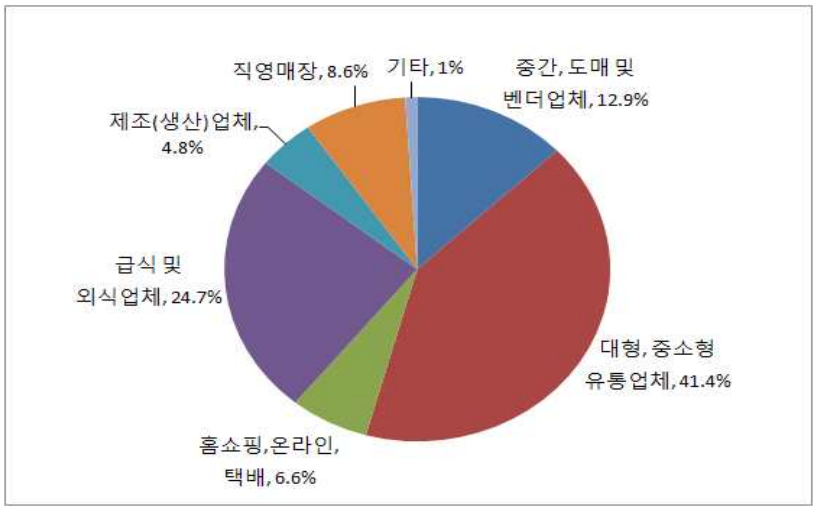
구분	구매처별 비중						
	산지 직구매	도매 시장	종합유통센터	수입 업체	직수입	도매/벤더업체	기타
명태	2.0	0.1	1.5	**80.8**	1.5	1.0	13.1
(물)오징어	**69.1**	3.2	1.3	22.5	0.1	3.9	-
고등어	**72.0**	4.9	4.1	0.7	5.8	0.8	11.6
갈치	28.9	11.8	15.9	**30.3**	-	4.8	8.2
조기(굴비)	10.8	1.2	6.7	4.5	6.6	0.3	**69.9**
꽁치	**49.1**	5.7	1.7	21.6	5.4	2.1	14.3
김	**74.4**	12.6	12.8	0.0	-	0.2	-

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

○ 한편, 식품제조업체에서 구매한 수산물을 가공하여 생산된 제품을 어디로 판매하는지를 조사한 결과(통계가 제공되는 어육가공품의 경우),

- 유통업체(대형, 중소형 포함) 판매가 전체의 41.4%로 가장 많았으며, 급식 및 외식업체가 24.7%, 중간·도매업체 및 벤더업체가 12.9%로 뒤를 이었음

<그림 3-7> 어육가공품의 판매처별 매출액 비중



자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

○ 외식업체의 수산물 구매처를 살펴보면, 오징어, 갈치, 조기, 꽁치, 김의 경우 도매시장을 통해 구매하는 비중이 가장 높았음

- 반면 명태는 도매 및 벤더업체를 통한 구매가 30.7%로 가장 많고, 고등어는 농수산물 종합유통센터(41.1%)를 통한 구매비중이 가장 높았음

<표 3-15> 외식업의 수산물 구매처 현황(구매물량 기준)

단위 : %(합계 100%)

구분	구매처별 비중						
	산지 직구매	도매 시장	종합유통센터	수입 업체	직수입	도매/벤더업체	기타
명태	11.4	29.6	18.0	1.6	8.4	**30.7**	0.3
(물)오징어	10.7	**37.3**	12.8	4.6	-	33.6	1.0
고등어	5.0	24.9	**41.1**	0.5	-	28.2	0.4
갈치	20.2	**35.4**	22.1	0.4	2.9	18.3	0.6
조기(굴비)	2.1	**59.1**	10.6	0.3	1.3	26.4	0.1
꽁치	3.4	**63.8**	4.7	4.1	-	23.5	0.6
김	0.1	**60.6**	9.4	0.0	-	29.1	0.8

자료 : 농림수산식품부, 2009 식품산업 분야별 현황조사 , 2010.2.

2. 수산식품산업 관련 정책 및 법제

가. 수산식품산업 관련 정책

1) 식품산업 발전 종합대책

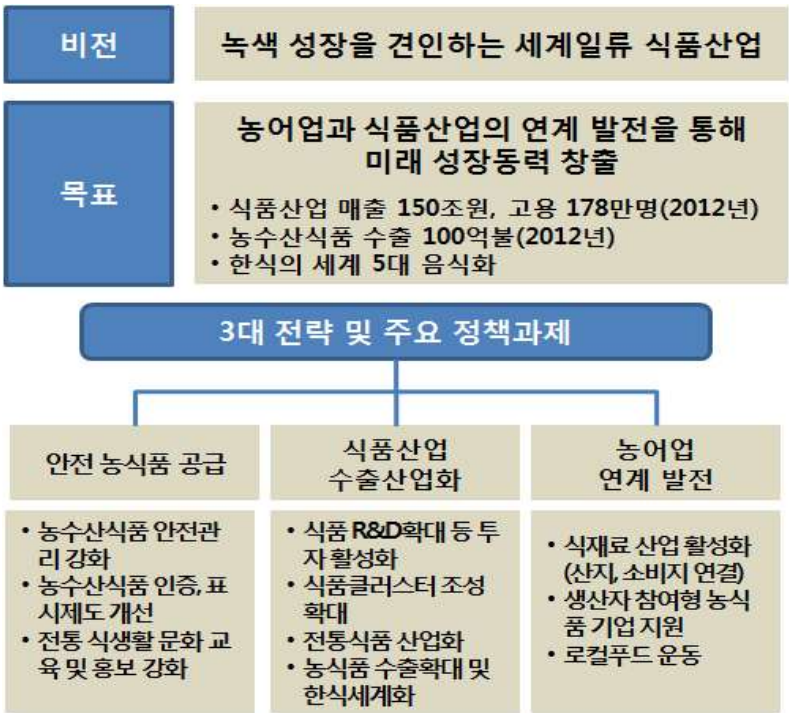
○ 국민소득 증가, 웰빙 열풍 등으로 식품에 대한 국민들의 요구 수준이 높아지고 있으며, 식품의 위생·안전에 대한 관심도 지속적으로 커지고 있음

- 그러나 식품산업의 기술력·인력 등 핵심역량이 미흡하며, 산업 인프라 및 제도적 기반도 취약한 실정임. 특히 우리나라에는 세계적인 글로벌 식품기업이 없음에 따라 수산식품산업의 글로벌화도 미흡한 것으로 평가됨

○ 이에 따라 정부는 식품산업의 잠재력을 성장동력화함과 더불어 농어업의 성장을 견인해 나갈 수 있는 식품산업 진흥정책의 일환으로 2008년 11월 '식품산업발전종합대책'을 발표하였음.

- 동 대책의 비전과 목표, 3대 전략 및 주요 정책과제를 제시하면 아래의 그림과 같음

<그림 3-8> 식품산업의 비전, 목표, 전략 및 정책과제



자료 : 농림수산식품부, '식품산업발전종합대책', 2008.11.

○ 이러한 '식품산업발전종합대책' 가운데 수산부문에서는 다음과 같은 내용이 포함되어 있음

- 농수산식품의 수출 확대를 위해 1억불 이상 수출 대표품목으로 참치, 오징어, 김, 그리고 수출 유망품목으로 전복, 넙치, 굴을 선정하였음
- 그리고 간장, 고추장, 된장, 김치와 더불어 천일염, 젓갈을 6대 전통·발효식품으로 육성하기 위한 대책도 수립하였음

○ 문제는 동 대책이 농수축산물 등 식품산업 전반을 다루고 있기는 하지만, 주요 정책과제의 포커스가 농산물(가공품)에 맞추어지다 보니 수산부문에 있어서 실효성 있는 정책지원이 이루어질 수 있는가 하는 우려가 있음

- 결국 '식품산업발전종합대책'의 큰 틀 속에서 '수산식품산업'을 육성·발전시킬 수 있는, 즉 수산부문의 현실적 여건과 특수성을 반영할 수 있는 실천방안 마련도 필요하다고 판단됨

2) 수산식품 거점단지 조성사업

○ 현재 광역지역발전특별회계(광특회계)로 추진되고 있는 '수산식품거점단지조성사업'의 사업목적은 다음과 같음

- 지역별로 풍부한 해양수산식품자원을 활용한 고품질의 수산식품개발과 브랜드화로 지역특화산업의 전략적 육성 도모
- 수산물 유통시설 확충을 통한 수급 및 공급기능 강화, 유통단계 축소로 어업인의 소득증대에 기여

○ 사업의 주요내용을 간략히 살펴보면 다음과 같음

- 사업대상자 : 어업인, 영어조합법인, 농어업경영체, 어촌계, 어업인주식회사, 수협 및 지자체
- 지원자격 및 요건 : 수산가공품 개발을 위한 연구, 가공, 유통시설 확충이 필요한 영어조합법인, 어촌계, 수협 및 지자체
- 지원대상 : 수산가공품 개발을 위한 연구, 가공시설 신축 및 수산물 위판장, 직매장, 유통센터, 복합공간단지 조성 등 수산물 유통시설 신축, 증 개축
- 지원형태 및 사업의무량 : 지원형태는 자치단체 자본보조, 재원은 광역지역발전특별회계, 지원조건은 국고 50%, 지방비 50%임

○ 현재 추진되고 있는 지역별 수산식품 거점단지 조성사업 내역을 살펴보면 다음과 같음

- 수산식품가공산업 산학관연구센터(부산), 수산물 종합유통 물류기반 시설(부안), 고기능 수산식품지원센터 건립(목포), 수산물종합센터 조성(여수), 염산 향화도 바다매체타워시설(영광), 과메기 산업화 가공단지 조성(포항), 풍천장어 웰빙식품센터 건립(고창)

○ 향후 '수산식품거점단지조성사업'의 목적, 지원자격 및 요건, 지원대상 등을 보다 명확하게 명시할 필요가 있음

- 동 사업의 목적에 명시된 '수산물 유통시설 확충'과 관련하여 '수산물유통시설건립사업(광특회계)'의 내용과 중복되는 측면이 있으므로 혼란을 미연에 방지하기 위해서는 두 사업의 성격과 내용을 구분할 필요가 있음

3) 수산물 가공산업 육성사업

○ '수산물 가공산업 육성사업'은 첫째, 수산물의 신속한 처리·저장과 안전하고 신선한 수산식품 공급체계의 구축, 둘째, 수산물 처리저장시설 지원으로 수출 및 내수제품의 안전성 확보, 셋째, 젓갈의 저장·가공시설, 젓갈거리 조성 등을 통한 부가가치 제고 및 지역경제 활성화 도모 등을 목적으로 추진되고 있음

- 동 사업의 근거법령은「수산물품질관리법」제15조(수산물 가공산업 육성시책의 마련)[11] 및 제16조(자금의 지원)[12]임

- 이 사업은 수산물 산지가공시설사업, 수산물 처리저장시설사업, 젓갈타운 조성, 수산물 공동가공시설 현대화사업과 같이 크게 4가지로 구분됨

- 2010년 현재 젓갈타운 조성사업은 속초시, 부안군, 신안군 3개소, 공동가공시설 현대화사업은 영덕군 1개소가 추진 중이며, 지원실적이 있는 대부분

11) 제15조(수산물 가공산업 육성시책의 마련) 농림수산식품부장관은 수산물 가공산업을 육성·발전시키기 위하여 다음 각 호의 사항에 관한 시책을 마련하여야 한다.
1. 수산물 가공산업의 생산성 향상에 관한 사항, 2. 수산물 가공산업의 경쟁력 강화에 관한 사항, 3. 수산물 가공산업의 기반 조성에 관한 사항, 4. 수산물 가공기술의 개발과 보급에 관한 사항, 5. 수산물 가공산업 육성을 위한 투자·융자에 관한 사항, 6. 수산전통외식산업의 연구·개발 및 보급에 관한 사항, 7. 그 밖에 수산물 가공산업 육성에 관한 중요 사항

12) 제16조(자금의 지원) 농림수산식품부장관은 다음 각 호의 사업 등을 하려는 자에게 필요한 자금을 지원할 수 있다.
1. 수산가공품의 생산·개발·수출 촉진 및 수산가공품 전문판매점의 설치·운영, 2. 제18조제2항에 따른 수산전통식품명인에 의한 수산전통식품의 가공 또는 그 기능의 전수, 3. 수산전통외식산업의 개발 및 보급, 4. 수산물 가공기술 등의 연구개발 및 산업화, 5. 수산물 및 수산가공품의 품질 향상, 표준규격화 및 물류표준화를 촉진하기 위한 포장 자재·시설 및 자동화 장비의 매입, 6. 그 밖에 수산물 가공산업 육성을 위하여 필요한 것으로서 대통령령으로 정하는 사항

은 산지가공시설 및 처리저장시설 사업이라 할 수 있음

○ 사업의 주요내용을 간략히 살펴보면 다음과 같음

- 사업대상자 : 수산물 산지가공시설사업은 수협(중앙회), 어촌계, 어업인후계자, 영어조합법인, 농어업경영체, 어업인주식회사, 어업인, 법인체, 일반인이며, 수산물처리·저장시설사업은 수산업협동조합이 사업대상이 됨

- 지원자격 및 요건 : 수산물 산지가공시설 및 수산물 처리·저장시설의 경우 가공공장 시설부지를 확보한 자, 자담능력이 있다고 판단되는 자 등

<표 3-16> 수산물 가공산업 육성사업의 지원자격 및 요건

구 분	지원자격 및 요건
수산물 산지가공시설	○ 가공공장 시설부지를 확보한 자 - 신청당일까지 당해부지에 대한 소유권 보존등기 또는 사용권 확보 - 공장입지기준확인서(산업집적활성화및공장설립에관한법률 제9조) 단, 건축 연면적 500㎡미만 사업장에 한하여 미제출 ○ 어업인후계자법인 및 영어조합법인 - 정관, 법인등기부등본 및 조합원 명부 - 사업계획에 대한 총회의 의결을 거친 의사록(참석자 명단 포함) - 출자금 증빙서류(관할 수협의 조합장이 확인한 조합원별 출자내역) ○ 기타사항 - 수협 및 법인 어촌계는 반드시 이사회, 비법인 어촌계는 총회의 의결을 거쳐 신청
수산물 처리·저장시설	○ 시설부지를 확보한 자 - 신청당일까지 당해부지에 대한 소유권 보존등기 또는 사용권 확보 - 공장입지기준확인서(산업집적활성화및공장설립에관한법률 제9조) ○ 자담능력이 있다고 판단되는 자 ○ 사업 신청자는 반드시 이사회의 의결을 거쳐 신청 ○ 구비서류 - 수산사업지원신청서 : 농림해양수산사업실시규정 - 총회 또는 이사회 의결서 및 의사록 사본 - 공장예정지 : 토지대장 및 지적도, 기타 토지사용권 관계서류(타인 소유의 경우 사용승락서 및 인감증명서)
젓갈타운조성	○ 젓갈의 원료 주요 생산지인 연안 시군으로 지방비 확보 가능한 광역 및 기초자치단체
수산물공동가공시설 현대화사업	○ 수산물 가공업체 종사자로서 어업인, 영어조합법인, 생산자단체 등 - 수산물공동가공시설 신규사업자 제외 - 자담 능력이 있는 자 - 동 순위자에 대하여는 사업자 선정기관이 별도 우선순위를 정하여 선정

자료 : 농림수산식품부, '2010년도 농림수산사업시행지침서', 2009.12.

- 지원대상

  · 수산물산지가공시설 : 수산물을 가공하여 부가가치를 제고할 수 있고 대규모 수산물 원료 소비가 가능한 가공시설, 산지 특산물을 가공하여 어업인 소득증대 및 국민보건 향상에 크게 기여할 수 있는 가공부문

  · 수산물처리·저장시설 : 냉동·냉장시설, 오폐수 처리시설 등(부지 구입비 제외) 수산용 얼음제조시설이나 수산물 처리저장시설 등을 동시에 시설하고자 할 경우에는 반드시 최소 규모의 냉동·냉장설비를 갖추어야 함

<표 3-17> 수산물 가공산업 육성사업의 지원대상

구 분	지원대상
수산물 산지가공시설	○ 수산물을 가공하여 부가가치를 제고할 수 있고 대규모 수산물 원료 소비가 가능한 가공시설 ○ 산지 특산물을 가공하여 어업인 소득증대 및 국민보건 향상에 크게 기여할 수 있는 수산가공 부문 ○ 지원내용 - 건물 및 시설 : 가공공장, 원료 및 제품보관시설, 수산물처리장, 소포장시설, 기타 부속건물 및 전기시설, 오폐수처리시설 등(부지구입비 제외) * 원료 및 제품보관 등 저장시설 면적이 총시설 투자 면적의 40%를 초과하는 업체는 지원대상에서 제외 - 가공 기계류
수산물 처리·저장시설	○ 냉동·냉장시설 신설 - 냉동·냉장시설, 오폐수처리시설등(부지 구입비 제외) 수산용얼음제조시설이나 수산물처리저장시설 등을 동시에 시설하고자 할 경우에는 반드시 최소 규모의 냉동·냉장설비를 갖추어야 함(냉동 5T/D, 냉장 500M/T)
젓갈타운조성	○ 젓갈타운 건축, 젓갈가공시설, 젓갈숙성·보관시설, 기타 부대시설 등
수산물공동가공시설 현대화사업	○ 수산물공동가공시설 건축, 수산물 가공시설, 가공수산물 저장시설 및 기타 수산물공동가공을 위해 필요한 부대시설 등

자료 : 농림수산식품부, '2010년도 농림수산사업시행지침서', 2009.12.

- 지원형태 및 사업 의무량 : 지원형태는 자치단체 자본보조, 재원은 광특회계임, 사업 부문별 지원조건 및 사업현황은 다음과 같음

<표 3-18> 수산물 가공산업 육성사업의 지원조건 및 사업규모

구 분	지원조건	사업량(2010년 기준, 개소)
수산물 산지가공시설	국고 30%, 지방비 30%, 자담 40% (자부담 중 일부를 지방비로 추가 지원 가능)	부산시(2), 경기도(3), 강원도(7), 충남도(3), 전북도(6), 전남도(20), 경북도(3), 경남도(8), 제주도(8)
수산물 처리·저장시설	국고 50%, 지방비 40%, 자담 10%	강원도(1)
젓갈타운조성	국고 50%, 지방비 50%	강원도(1), 전북도(1), 전남도(1)
수산물공동가공시설 현대화사업	국고 50%, 지방비 50%	경북도(1)

자료 : 농림수산식품부, '2010년도 농림수산사업시행지침서', 2009.12.

나. 정책 사례분석 : 수산물 가공산업 육성사업의 세부 실태

○ 지금까지 수산부문에서 추진된 다양한 정책사업 가운데 '수산식품산업'의 육성과 관련된 사업으로 가장 중요한 위치를 차지하였으며, 지원규모가 컸던 사업이 바로 '수산물 가공산업 육성사업'이라 할 수 있음

- 그러나 이 사업이 각 지자체별로 현재 어떻게 추진이 되고 있는지, 그리고 어떤 문제점을 가지며, 어떻게 개선해야 하는지 등에 대한 검토가 지금까지 수행된 적이 없었음
- 이에 따라 본 연구에서는 정책 사례분석으로서 수산물 가공산업 육성사업에 대한 현황과 문제점을 분석하고, 이를 토대로 보다 효율적인 사업 추진이 가능하도록 개선방안을 도출하고자 함

1) 조사개요

○ 지자체별로 수산물 가공산업 육성사업 지원실적을 파악하기 위해 전국 지자체를 대상으로 설문조사를 수행하였음

- 조사대상 기관 : 시·도 및 시·군·구
- 조사대상 사업 : 수산물 가공산업 육성사업(산지가공시설, 처리저장시설, 젓갈타운, 공동가공시설 현대화 사업)
- 조사내용 : 과거(1990년대)부터 2010년 현재까지의 수산물 가공산업 육성사

업 지원실적(국비, 지방비, 자담), 동 사업의 문제점 및 개선방안

- 조사체계 : 한국해양수산개발원이 조사계획(안) 및 공문을 기획 ⇒ 농림수산식품부가 각 시·도에 공문 시행 ⇒ 시·도는 시·군·구로 공문 이첩 ⇒ 시·도 및 시·군·구에서 조사서식을 작성하여 한국해양수산개발원으로 제출
- 조사기간 : 2010년 10월(1개월간)

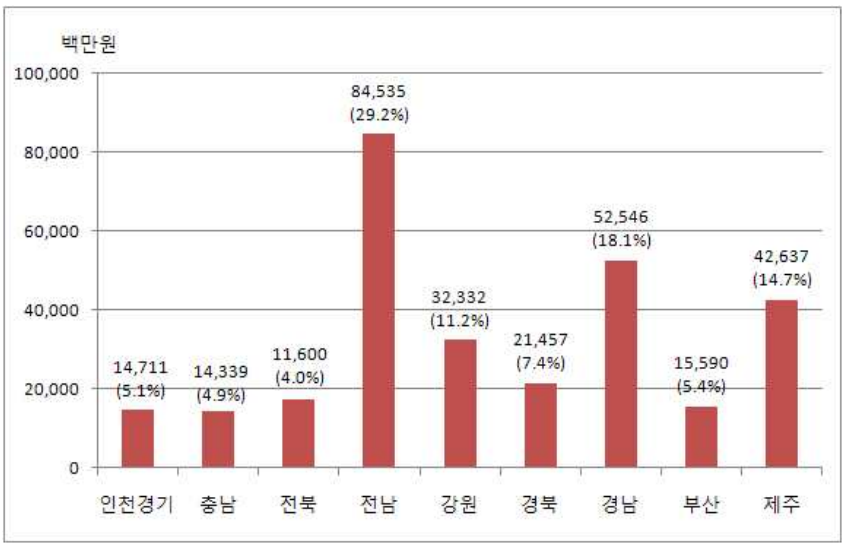
2) 수산물 가공산업 육성사업 지원실적

○ 1990년대부터 2010년까지 각 지자체별로 수행된 '수산물 가공산업 육성사업'의 실적을 파악한 결과, 동 사업에 약 2,954억 원이 투입된 것으로 나타남

- 지역별로는 전남이 약 845억 원으로 전체 실적의 28.6%로 가장 많았으며, 경남이 약 525억 원(17.8%), 제주 약 426억 원(14.4%), 경북 약 215억 원(7.3%) 등의 순으로 나타남

○ 지금까지 전국적으로 수행된 수산물 가공산업 육성사업의 세부 내용을 살펴보면, 산지가공시설사업이 173개소, 처리저장시설사업이 28개소, 젓갈타운 조성 3개소, 수산물 공동가공시설 현대화사업 1개소, 그리고 기타 수산물 가공산업 육성과 관련된 사업이 18개소로 집계됨

<그림 3-9> 지역별 수산물 가공산업 육성사업 추진실적



<표 3-19> 지역별·연도별 수산물 가공산업 육성사업 추진실적

단위 : 백만 원

시도	시군구	2005년 까지	2006	2007	2008	2009	2010	비고
인천 경기	강화	-	-	-	-	1,500	3,000	처리저장 1
	옹진	400	2,911	-	300	900	-	산지가공 2, 기타 사업 5
	김포	-	-	-	1,500	-	-	처리저장 1
	평택	-	-	-	-	-	4,200	처리저장 1
	소계	400	2,911	-	1,800	2,400	7,200	
충남	보령	-	-	-	557	-	-	산지가공 1
	서천	600	557	772	4,857	1,368	-	산지가공 8, 처리저장 1
	홍성	-	-	-	-	1,265	833	산지가공 2
	태안	-	-	-	1,229	834	1,467	산지가공3,처리저장 1
	소계	600	557	772	6,643	3,467	2,300	
전북	군산	-	-	-	-	-	4,138	산지가공 4
	부안	2,615	837	2,008	2,202	1,400	4,100	산지가공 3, 처리저장 2, 젓갈타운 1
	소계	2,615	837	2,008	2,202	1,400	8,238	
전남	신안	-	1,500	1,040	3,170	4,017	2,929	산지가공 8, 젓갈타운 1
	영광	-	1,515	1,525	2,000	2,126	-	산지가공 5
	완도	-	5,000	2,872	5,081	4,500	3,000	산지가공 11, 처리저장 1
	장흥	1,500	1,500	1,500	11,794	2,917	6,001	산지가공 23, 기타 사업 13
	진도	1,500	-	1,650	2,666	3,334	-	산지가공8
	해남	-	-	2,200	1,363	4,000	2,335	산지가공 11, 처리저장 1
	소계	3,000	9,515	10,787	26,074	20,894	14,265	
강원	강릉	-	-	1,350	7,451	1,000	-	산지가공 7
	속초	-	-	-	1,200	1,000	8,000	산지가공 6, 젓갈타운 1
	화천	-	-	-	500	-	-	산지가공 1
	영월	-	-	-	5,000	-	-	내수면 가공 1
	양양	-	-	-	-	3,180	-	산지가공 1
	삼척	-	-	-	-	1,000	1,650	처리저장 1
	횡성	-	-	-	-	-	1,000	산지가공 1
	소계	-	-	1,350	14,151	6,180	10,650	
경북	포항	3,727	-	-	169	337	509	산지가공 5, 처리저장 1
	경주	2,000	-	-	-	800	-	산지가공 1, 처리저장 1
	영덕	3,861	-	-	-	833	5,500	산지가공 2, 처리저장 1, 공동가공시설 현대화 1
	울진	2,554	-	-	-	499	668	산지가공 2, 처리저장 2
	소계	12,142	-	-	169	2,469	6,677	
경남	창원	2,804	1,944	3,812	-	5,209	-	산지가공 3, 처리저장 3
	통영	9,949	2,093	-	3,184	-	600	산지가공 7, 처리저장 4
	사천	4,800	-	-	1,491	-	4,000	산지가공 11, 처리저장 1
	거제	2,200	-	-	200	2,227	-	산지가공 4, 처리저장 1
	고성	-	-	-	-	344	540	산지가공 2
	남해	1,124	-	-	2,016	2,137	-	산지가공 3, 처리저장 1
	하동	784	-	588	-	500	-	산지가공 3
	소계	21,661	4,037	4,400	6,891	10,417	5,140	
부산		-	4,528		3,989	4,292	2,781	산지가공 8
제주		-	2,715	1,599	9,017	16,221	13,085	산지가공 16, 처리저장 4
전국 합계		40,418	25,100	20,916	70,936	67,740	70,337	-

주 : 비고란의 '산지가공'은 수산물 산지가공시설사업, '처리저장'은 수산물 처리저장시설사업을 의미하며, 숫자는 해당 사업을 추진한 사업주체수(개소)를 의미함

3) 문제점 및 개선방안

○ 농림수산사업시행지침에 따르면 수산물 가공산업 육성사업의 지원을 희망하는 사업자는 아래의 사업계획서를 시장·군수·구청장등에게 제출해야 함

- 사업계획서의 세부 내용을 살펴보면, 사업명, 사업위치, 시설규모, 사업비, 시행주체, 사업비 세부내용, 사업추진 일정, 사업완료 후 기대효과 등을 기재하도록 되어 있음
- 가장 큰 문제는 사업자의 기존 사업실적, 경영역량 등을 검토·평가할 수 있는 기재항목이 없다는 것임. 따라서 현행 사업계획서를 통해서는 사업대상자의 지원 적격 여부를 판단하는 것이 불가능함

<표 3-20> 수산물 가공산업 육성 사업계획서 서식(현행)

사 업 명	수산물가공산업육성(수산물산지가공시설, 수산물처리저장시설, 젓갈타운조성, 수산물공동가공시설현대화)사업	
사업위치	o	
시설 규모	o 부지 ㎡, 연면적 ㎡(지하 층, 지상 층) ※ 사업부지 확보여부 : (확보면적 : ㎡)	
사 업 비	o 원(국비 원, 지방비 원, 자담 원)	
시행주체	o	
사업비 세부내용	o 바닥공사 0원, 차양시설 0원 ...등	
사업추진 일 정	신규 내역사업(예시) o '10. 0월 : 설시설계 o '10. 0월 : 공사착공 o '10. 0월 : 준공 및 정산	계속 내역사업(예시) o '08. 0월 : 설시설계 o '09. 0월 : 공사착공 o '10. 0월 : 준공 및 정산
사업완료후 기대효과	o o	
기타	o	

○ 수산물 가공산업 육성사업의 내실화를 위해서는 다음과 같은 지원자격 요건의 강화 및 사업계획서 제출 시 필수 기재항목의 추가가 필요함

- 지원자격 및 요건의 강화 : 신규 사업자보다는 수산물 가공품 생산 경험이

있는 업체를 우선적으로 지원

- 사업계획서 기재항목 개선 : 해당 사업자의 수산물 가공품 생산 및 수출실적, 특허 및 신기술 확보 여부, 브랜드 개발 여부 등을 기재토록 하여 실적이 우수한 사업자를 우선 지원할 수 있는 시스템 구축 필요

<표 3-21> 수산물 가공산업 육성 사업계획서 서식(개선)

사 업 명	수산물가공산업육성(수산물산지가공시설, 수산물처리저장시설, 젓갈타운조성, 수산물공동가공시설현대화)사업	
사업위치	o	
시설 규모	o 부지 ㎡, 연면적 ㎡(지하 층, 지상 층) ※ 사업부지 확보여부 : (확보면적 : ㎡)	
사 업 비	o 원(국비 원, 지방비 원, 자담 원)	
시행주체	o	
사업비 세부내용	o 바닥공사 0원, 차양시설 0원 ...등	
사업추진 일 정	신규 내역사업(예시) o '10. 0월 : 설시설계 o '10. 0월 : 공사착공 o '10. 0월 : 준공 및 정산	계속 내역사업(예시) o '08. 0월 : 설시설계 o '09. 0월 : 공사착공 o '10. 0월 : 준공 및 정산
사업완료후 기대효과	o o	
기타	o	
< 추가되어야 할 필수 기재항목 >		
생산품목	o 생산되는 수산물(수산식품)의 종류 기재	
매출규모	o 과거 수산물(식품) 가공실적(연도별 물량, 금액 기재)	
수출규모	o 과거 수산물(식품) 수출실적(연도별 수출국, 수출물량, 수출금액 등)	
특허, 신기술 보유 유무	o 특허(실용신안)등록 여부 o 기존 수산물(식품) 제조와 차별화되는 신기술 보유 여부	
브랜드 유무	o 개별 및 공동브랜드 사용 여부	
기타	o 개인사업인지, 생산자 및 생산자 단체의 연합을 통한 공동사업인지 여부 o 향후 사업추진계획서 제출 의무화 - 단기, 중기, 장기 생산계획 - 생산제품의 판로, 수출계획 등	

○ 지원자격 및 요건도 현재 수준보다 더 강화되어야 함

- 현재는 수협, 어촌계, 어업인, 영어조합법인 등이 '시설부지만 확보'하고, 사업을 신청하면 대부분 지원이 이루어지는 시스템임
- 앞으로 일정 규모 이상(예를 들어 최근 3년간 연간 매출액이 최소 30억 원 이상)의 업체만 사업 신청이 가능하도록 지침을 개정함으로써, '선택과 집중'에 의한 보다 효율적인 정책지원이 가능하도록 유도함

○ 사업 신청 및 사업자 선정단계에서의 심의 기능도 개선되어야 함

- 현재 시장·군수는 사업을 희망하는 사업자로부터 사업계획서를 제출받아 검토 후 그 결과를 토대로 시·군 및 시·도 수산조정 위원회의 심의를 거치도록 되어 있음. 이때 수산조정위원회의 심사위원에 관련 분야의 전문가 참여를 보다 확대해야 함

○ 또한 사업대상 분류를 다음과 같이 차별화하여 지원자격 및 요건, 기준을 달리하는 방안도 검토할 필요가 있음

- 예를 들어 영세한 소규모 가공업체와 산지수협을 동일한 기준 하에서 심사·평가하는 것은 무리가 있음. 따라서 산지수협의 지원자격과 일반 어업인 및 영어조합법인, 어촌계가 주축이 된 가공업체의 지원자격을 다르게 적용할 필요도 있음

○ 한편, 시·도 및 시·군·구에서 수산물 가공분야 업무를 담당하는 공무원들을 대상으로 '수산물 가공산업 육성사업'의 문제점과 정책지원이 필요한 분야, 향후 개선과제 등에 대해 조사하였으며, 27개 지자체의 공무원이 조사에 참여하였음

○ 먼저 현재 추진되고 있는 수산물 가공산업 육성사업의 문제점에 대해 설문조사한 결과,

- 가장 큰 문제점으로 지적된 사항은 시설 확충 위주의 하드웨어적 지원에 대부분의 예산이 투입됨에 따라 소프트웨어적 지원(브랜드화, 위생안전성 강화 등)이 미흡하다는 것인데 전체 응답의 29.6%를 차지하였음
- 다음으로 지원조건(국고, 지방비, 자담 비율)에서 지자체의 재정부담이 너무 크다는 의견이 전체의 25.9%, 국고, 지방비가 투입됨에도 불구하고, 그다지 가시적인 사업성과(파급효과)가 도출되지 못하고 있다는 의견이 16.7% 등으로 나타남

<표 3-22> 수산물 가공산업 육성사업의 문제점(2개까지 중복응답)

문제점	응답수	비율
사업수행능력 미달 주체에게 무분별한 지원이 이루어짐	5	9.3
가시적인 사업성과(파급효과)가 도출되지 못하고 있음	9	16.7
소프트웨어적 지원보다 시설확충 위주의 하드웨어적 지원임	16	29.6
지원조건(분담률)에서 지자체 재정부담이 너무 큼	14	25.9
사업주체 선정 등에서 합리적, 공평하게 예산이 배분되지 않음	2	3.7
지원사업 이행점검, 성과 평가 등 사후관리가 미흡함	1	1.9
중장기 수산물 가공산업 육성사업 기본계획이 없음	7	13.0
합 계	54	100.0

○ 향후 수산물 가공산업 육성에 있어서 정책지원이 보다 강화되어야 할 부분이 무엇인지를 조사한 결과

- 수산가공품의 판로개척 및 수출확대를 위한 지원이 강화되어야 한다는 의견이 전체 응답자의 31.5%로 가장 많았음
- 이 외에 운영자금 지원, 가공시설 현대화(HACCP 등), 수산식품 디자인 및 브랜드 개발 지원 강화는 응답율이 모두 22.2%로 동일하게 나타났음

<표 3-23> 수산물 가공산업 육성을 위한 정책지원 강화 분야(2개까지 중복응답)

문제점	응답수	비율
냉동, 냉장시설 확충	1	1.9
원료 수매, 가공, 저장, 판매 등과 관련된 운영자금 지원	12	22.2
HACCP 시설 지원 강화(가공시설 현대화)	12	22.2
수산식품(가공품) 디자인, 브랜드 개발 지원 강화	12	22.2
수산식품(가공품) 판로개척, 수출지원 강화	17	31.5
합 계	54	100.0

주 : 제빙, 저빙시설의 확충, 대규모 산지 공동가공시설 지원 강화 등도 보기로 제시되었으나 응답수가 없었기 때문에 제외하였음

○ 마지막으로 지금까지 추진되어 왔던 수산물 가공산업 육성사업과 관련하여 정책건의 사항을 주관식 문항으로 질문하였으며, 주요 결과를 종합적으로 정리하면 다음과 같음

- 첫째, 지자체의 재정적 부담이 너무 크므로 국고 지원 비율을 높여야 한다는 지적이 많았음

- 둘째, 동 사업에 대한 지방비의 분담에 대해서도 광역 및 지방자치단체간 갈등이 있는 것으로 나타남. 즉, 수산사업의 경우 도내 시·군에 공통되는 사업이 아니라 연안 시·군에만 해당된다는 이유로 도비 지원이 배제되고, 순수하게 시·군비 부담으로 사업이 진행되는 경우가 많음. 따라서 동 사업의 시행지침에 명확하게 도비, 시·군비로 구분하여 지방비의 분담률을 명확하게 명시해야 한다는 의견이 제기됨

- 셋째, 수산물 가공산업 육성사업의 지원예산 대부분이 시설 신축이나 증개축 위주의 하드웨어적 지원에만 집중됨에 따라 가시적인 성과 달성이 미흡하다는 지적과 더불어 소프트웨어적 지원이 절실하다는 의견이 많았음. 따라서 중장기적으로 디자인 및 포장개발, 브랜드화 및 판로개척, 위생안전기준 강화 등을 통한 수출경쟁력 향상에도 기여할 수 있는 부분에 정책지원이 집중될 필요가 있음

- 넷째, 수산물 가격변동에 따른 구매 리스크를 완화하기 위해서는 가공원료 수산물에 대한 수매자금 지원과 더불어 가공, 저장, 판매 등과 관련된 운영자금 융자도 필요함

- 다섯째, 대한민국을 대표하는 국가 수산물 공동브랜드 개발에 적극적인 투자가 필요함

- 여섯째, HACCP시설 지원 강화, 노후화된 산지가공시설 및 장비의 현대화, 연구가공기능의 확보 등 가공시설의 현대화에 대한 지속적인 투자도 필요한 상황임

- 일곱째, 수산물에 대한 소비자 신뢰 확보 및 소비 확대를 위해 기업 및 지자체 차원을 넘어서 국가적 차원에서 지속적인 홍보가 필요함

- 여덟째, 동 사업에 대한 지원자격이 세분화되어 있지 못하므로 사업대상자의 지원자격 및 요건을 보다 강화하고, 이를 검증할 수 있는 대책 마련이 필요함. 그리고 지원조건에서 자부담 비율을 더 높여 사업수행 능력이 미달되는 사업주체들에게 지원이 이루어지는 것을 방지할 필요성도 제기됨. 또한 국고 및 지방비 보조에서 융자로 전환, 사업대상자의 주인의식 고취

및 경쟁력 강화를 유도할 필요도 있음. 마지막으로 사업자 선정 및 시행과정에서의 문제도 있지만, 사업성과 평가 등 사후관리 체계를 강화하는 것도 필요함

- 아홉째, 현재 '보조금의 예산 및 관리에 관한 법률' 제35조(재산처분의 제한)[13]에 의거, 동 사업에 의해 건립된 시설물에 대해 재산권 처분에 제한이 따름. 문제는 영세한 사업대상자들이 순수한 자기자본으로 가공시설 건립이 어렵기 때문에 은행 대출을 받게 되는데, 금융기관에서는 '공장 및 광업재단 저당법' 제3조(공장 토지의 저당권)[14]에 의거, 토지와 건물을 분리하여 담보를 설정하는 경우가 없다는 것임. 따라서 시설물에 대한 담보 해제 요청시 사업체의 경영난을 더욱 가중시킬 우려가 있음. 향후 토지와 건물에 대해 저당권을 분리 설정할 수 있도록 법이 개정될 필요가 있음

<표 3-24> 수산물 가공산업 육성사업에 대한 정책건의 사항

구분	주요 내용
국고 지원 강화	- 재정사정이 열악한 지자체는 사업을 신청하고 싶어도 많은 시설비와 유지관리비용이 소요되다 보니 신청에 어려움이 있음
지방비 분담률 설정	- 연안 시군에만 해당되는 수산사업의 경우 도비 지원에서 배제되는 경우가 발생, 시행지침에 도비, 시군비의 분담률을 명시 필요
소프트웨어적 지원 강화	- 디자인 및 포장개발, 브랜드화 및 가공품 판로개척, 위생안전 기준 강화 등을 통한 경쟁력 향상 필요
운영자금 지원	- 수산물 가공산업은 원료 수급이 매우 중요하지만 가격 변동이 큼 - 수산물 매입, 가공, 저장, 판매 등과 관련된 운영자금 지원(융자) 필요
대한민국 대표 수산물 브랜드 개발	- 대한민국을 대표하는 수산물 공동 브랜드 개발이 필요 - 수산식품개발, 브랜드화를 지원하는 전문 기관 기능 강화 - 브랜드 개발을 통한 판로개척, 수출지원 강화
가공시설 현대화 지속적 투자	- 사업실적이 양호한 곳을 대상으로 HACCP시설 지원 강화 - 노후화된 산지가공시설 및 장비의 현대화가 필요 - 고차 가공기술 개발 등 연구가공 기능 강화
홍보 강화	- 수산물에 대한 소비자 신뢰 확보 및 소비 확대를 위해 기업 및 지자체 차원을 넘어서 국가적 차원에서 지속적인 홍보가 필요
지원자격 및 사업 사후관리 강화	- 사업대상자의 신청자격 및 요건 강화, 보조에서 융자사업으로 전환 - 사업성과 평가 등 사후관리체계 강화
기타	- 가공시설 및 기계, 장비류 등에 대한 비용이 표준화되어 있지 않아 견적비교가 어려우며, 제작업체 서류에만 의존하는 실정(표준화된 설비 단가, 조달가격 기준 마련이 필요) - 수산물 가공산업 육성사업 보조금으로 건립된 보조시설물에 대해 영세 사업장의 운전자금 확보 등을 위해 담보 제공이 가능하도록 제도 개선 필요

13) 제35조 (재산처분의 제한) 보조사업자는 보조금에 의하여 취득하거나 그 효용이 증가된 것으로서 대통령령이 정하는 중요한 재산은 당해 보조사업을 완료한 후에 있어서도 중앙관서의 장의 승인 없이 보조금의 교부목적에 위배되는 용도에 사용하거나 양도·교환 또는 대여하거나 담보에 제공하여서는 아니된다.

14) 제3조(공장 토지의 저당권) 공장 소유자가 공장에 속하는 토지에 설정한 저당권의 효력은 그 토지에 부합된 물건과 그 토지에 설치된 기계, 기구, 그 밖의 공장의 공용물(공용물)에 미친다. 다만, 설정행위에 특별한 약정이 있는 경우와 「민법」 제406조에 따라 채권자가 채무자의 행위를 취소할 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

다. 수산식품산업 관련 법제

1) 관련 법규

○ 식품산업과 관련하여 매우 다양한 법률이 있는데, 이는 식품산업 자체를 Food System의 관점에서 보게 될 경우 식품 원료의 생산, 유통, 가공, 소비의 전 과정에 걸쳐 다양한 이해관계자 및 다양한 관할 부처가 존재하기 때문임

- 현재 식품과 관련하여 총 8개 부처에 20여 개 이상의 식품 관련 법률이 분산되어 있음. 이 법률을 관리 방법 혹은 관리 단계의 기준에 따라 구분하면, 크게 식품산업 육성, 식품산업 규제, 식품 안전성 확보, 식품의 표시 등과 관련된 법으로 구분이 가능함

<표 3-25> 식품별 관할부처와 주요 관련 법

식품	관할부처	주요 관련 법
농산물	농식품부, 식약청	농업농촌및식품산업기본법, 식품산업진흥법, 농수산물유통및가격안정에관한법, 식품위생법 등
수산물	농식품부, 식약청	수산업법, 수산물품질관리법, 식품위생법 등
축산물	농식품부, 식약청	축산물가공처리법, 식품위생법 등
가공식품 및 음식	농식품부, 식약청, 교과부, 공정위, 행안부	농산물품질관리법, 식품위생법, 학교급식법, 표시광고공정화에관한법, 어린이식생활안전관리법 등
먹는 물	환경부	먹는물관리법
주류	기재부	주세법
소금	농식품부	염관리법, 염조합법
기타	기재부, 지경부 등	계량에관한법, 상표법, 소비자기본법 등

자료 : 주문배 외, 수산식품산업 발전을 위한 장단기 정책방향 , 한국해양수산개발원, 2009. p.107에서 인용

○ 수산식품(산업)과 관련된 법률을 살펴보면 다음과 같음

- 수산식품산업 육성 분야 : ‘수산업법’, ‘농어업·농어촌 및 식품산업기본법’, ‘식품산업진흥법’ 등에 수산식품산업의 육성과 관련된 내용이 포괄적으로 포함되어 있으나 직접적으로 관련되는 법률로는 ‘수산물품질관리법’이라 할 수 있음. 동 법에는 수산물가공산업 육성시책의 마련 및 자금의 지원, 수산전통식품의 개발 등을 명시하고 있음

- 수산식품 규제 분야 : ‘수산물품질관리법’에는 수산물 가공업의 등록·신고, 위생관리기준, 위해요소중점관리기준, 지정해역의 지정 및 제한·금지 관련 규정, 생산·가공시설의 등록과 관련된 내용이 포함되어 있음. 한편, ‘수산동물질병관리법’은 수출입되는 식용 수산동물(활어, 패류, 갑각류)의 검역 관련 내용을 다루고 있음. ‘식품위생법’에는 식품과 식품첨가물, 기구와 용기, 포장 관련 규제가 있음

- 수산식품 안전 및 품질관리 분야 : ‘수산물품질관리법’에서는 수산물·수산특산물·수산전통식품 품질인증과 친환경수산물 인증, 수산물 이력추적관리, 수산물 등에 대한 검사 및 검역, 수산물의 안전성조사 등의 내용이 포함되어 있음. 또한 ‘식품안전기본법’에는 식품안전정책의 수립, 긴급대응 및 추적조사, ‘식품위생법’에는 위해평가, 안전성평가 등의 내용이 있음

- 수산식품 표시 분야 : ‘수산물품질관리법’에는 지리적표시의 등록, ‘유전자변형수산물의 표시’ 등에 대해, 그리고 ‘식품위생법’에는 일반적인 식품의 표시기준 및 영양표시 등의 내용이 포함되어 있음

<표 3-26> 수산식품산업 관련 법과 주요 내용

구분	관련 법	주요 내용
수산식품산업 육성	수산물품질관리법	- 수산물가공산업 육성시책의 마련 및 자금의 지원 - 수산전통식품의 개발 등
	수산업법	- 수산진흥종합대책 수립
	농어업·농어촌 및 식품산업기본법	- 식품산업 정책의 기본방향 설정 - 안전한 농수산물과 품질 좋은 식품의 안정적 공급
	식품산업진흥법	- 식품산업진흥 기본계획의 수립, 진흥기반의 조성 - 산지가공산업의 육성, 식품의 품질관리 등
수산식품 규제	수산물품질관리법	- 수산물가공업의 등록, 신고 - 위생관리기준, 위해요소중점관리기준 - 지정해역의 지정 및 제한·금지 관련 규정 - 생산·가공시설의 등록
	수산동물질병관리법	- 수출입 수산동물(식용)의 검역
	식품위생법	- 식품과 식품첨가물, 기구와 용기, 포장 관련 규제
수산식품 안전, 품질관리	수산물품질관리법	- 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증 - 수산물 이력추적관리, 친환경수산물 인증 - 수산물 등에 대한 검사 및 검역 - 수산물의 안전성조사
	식품안전기본법	- 식품안전정책의 수립, 긴급대응 및 추적조사 - 식품안전관리의 과학화
	식품위생법	- 위해평가, 안전성평가 등
	학교급식법	- 위생·안전관리, 품질 및 안전을 위한 준수사항
수산식품 표시	수산물품질관리법	- 지리적표시의 등록 - 유전자변형수산물의 표시
	식품위생법	- 표시기준 및 식품의 영양표시 등
기타	농림수산식품과학기술육성법	- 농림수산식품과학기술 육성 종합계획 수립 - 연구개발사업의 추진 등
	농안법	- 농수산물의 생산조정 및 출하조절(관측, 비축사업) - 농수산물 도매시장
	식품위생법	- 식품 등의 공전 작성, 보급

2) 관련 제도

○ 현재 우리나라에서 수산식품(산업)과 관련하여 추진되고 있는 제도로는 수산물(특산물, 수산전통식품) 품질인증제, 친환경수산물 인증제, 지리적 표시제, 원산지 표시제, HACCP, 수산물이력제 등 매우 다양함

- 이들 제도 시행의 목적 및 세부 내용에 대해 개략적으로 살펴보면 다음과 같음

○ 수산물(특산물, 수산전통식품) 품질인증제는 국내에서 생산되는 수산물과 수산특산물, 그리고 수산전통식품의 품질을 향상시키고 소비자를 보호하기 위하여 1993년부터 실시되고 있음[15)]

- 2010년 현재, 수산물 78종, 수산특산물 11종, 수산전통식품 47종을 대상품목으로 하고 있음

- 품질인증은 첫째, 전통성과 대중성이 있을 것, 둘째, 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 셋째, 수산전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것고 같이 3가지 기준 중 어느 하나의 요건을 갖춘 품목을 대상품목으로 고려하고 있음

- 또한 품질인증의 기준은 첫째, 당해 수산물이 그 산지의 유명도가 높거나 상품으로서의 차별화가 인정되는 것일 것, 둘째, 수산물의 품질수준 확보 및 유지를 위한 생산기술과 시설·자재를 갖추고 있을 것, 셋째, 수산물의 생산·출하과정에서의 자체 품질관리체제와 유통 중 이상품(異狀品)에 대한 사후관리체제를 갖추고 있을 것으로 규정하고 있음

- 2010년 11월 기준으로 수산물 품질인증 품목수는 200개, 수산특산물은 8개, 수산전통식품은 122개로 집계됨

- 현재 품질인증제도는 수산물, 수산특산물, 수산전통식품과 같이 3가지로 구분하고 있는데, 굳이 이렇게 구분을 할 필요성이 있는가라는 점과 이러한 구분 자체가 모호하다는 지적이 있음에 따라 생산업체는 생산업체대로, 소비자는 소비자대로 제도 시행에 혼란이 있다고 판단됨

15) 정부는 1993년 "수산물 품질인증 대상품목 지정"(국립수산물검사소 고시, 1993. 3. 27) 이후, 「농수산물 가공산업육성및품질관리에관한법률」에 의거, 「수산특산물 품질인증제」(수산청 고시 1993. 2. 22)를 추진함. 그리고 2001년 「수산물품질관리법」을 제정하면서 기존 다수 법령으로 분산되어 있던 수산물에 대한 관리규정을 통합하여 일원화하였음(김동수 외, 2009, p. 29).

<표 3-27> 수산물에 대한 품질인증제도

구분	수산물	수산특산물	수산전통식품
특징	상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순가공수산물	특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품	예로부터 내려오는 우리 고유의 수산식품과 고전적인 방법이나 보존, 계승 및 발전이 가능한 것
대상품목 (136개 품목)	건제품(15), 염장품(3), 해조류(9), 횟감용수산물(23), 냉동수산물(28)	조미가공품(9), 해조가공품(2)	젓갈류(30), 죽류(6), 게장류(3), 건제품(2), 기타(6)
인증표기	품질인증 기관명	품질인증 기관명	수산전통식품
유효기간	2년	2년	없음
인증품목수 (2010년 11월)	200개	8개	122개

자료 : 국립수산물품질검사원 홈페이지 참조

○ 수산물 품질인증과 더불어 '친환경 수산물 인증제도'[16]도 시행되고 있음. '친환경 수산물'이란 친환경수산업을 영위하는 과정에서 생산된 수산물이나 이를 원료로 하여 위생적으로 가공한 식품을 말함

- 현재 친환경 수산물의 대상품목은 어류의 경우 넙치와 무지개송어, 패류는 굴과 홍합, 해조류는 김, 미역, 톳, 해조류가공품은 마른김, 마른미역, 간미역과 같음

- 인증기준은 다음과 같음. 첫째, 양식장의 수질환경은 '환경정책기본법 시행령' 제2조에 따른 수질기준 및 '지하수의 수질보전 등에 관한 규칙' 제11조에 따른 수질기준에 따라 농림수산식품부장관이 정하여 고시하는 기준에 적합할 것, 둘째, 친환경수산물 양식용으로 도입하는 종묘는 병이 없음이 증명될 것, 셋째, 종묘도입에서 출하시까지 양식과정에 대한 관리기록을 유지하여 양식이력을 확인할 수 있을 것으로 설정하고 있음

- 현재 친환경수산물 인증을 받은 품목은 총 20개인데, 수산가공품이 5개(마른김 1개, 마른미역 2개, 간미역 2개), 수산물이 15개(미역 8개, 김 6개, 톳 1개) 품목임. 아직까지 어류와 패류에서 친환경 수산물 인증이 이루어지지

16) 수산물품질관리법 제8조의3(친환경수산물인증) : 농림수산식품부장관은 친환경수산업의 육성과 소비자 보호를 위하여 친환경수산물인증제도를 실시한다

는 않고 있음

- 복잡한 품질인증 제도로 인한 소비자 혼란을 방지하기 위해서는 수산물(특산물, 수산전통식품)과 친환경 수산물 품질인증제도의 통합이 필요하다고 판단됨

<그림 3-10> 친환경수산물의 인증로고 및 표시방법

○ 지리적 표시의 등록제도는 '수산물품질관리법' 제9조(지리적표시의 등록)에 의거, 지리적 특성을 가진 우수한 수산물 또는 수산가공품의 품질을 향상시키고 이를 지역특화산업으로 육성하며 소비자를 보호하기 위하여 시행되고 있음

- 지리적 표시의 등록기준은 첫째, 당해 품목의 명성, 품질 그 밖의 특성이 본질적으로 특정지역의 자연환경적 또는 인적 요인에 의하여 이루어진 것일 것, 둘째, 품목의 우수성이 국내 또는 국외에 널리 알려진 것일 것, 셋째, 그 밖에 농림수산식품부장관이 지리적표시를 위하여 필요하다고 인정하여 정하는 기준에 적합할 것으로 규정하고 있음

- 현재 보성벌교 꼬막, 완도 전복, 완도 미역, 완도 다시마, 기장 미역, 기장 다시마, 장흥 키조개, 완도 김, 완도 넙치와 같이 총 9개의 수산물이 지리적 표시 등록이 되어 있음. 이 가운데 5개 품목이 완도산임

<그림 3-11> 지리적 표시품의 표지 및 표시방법(농산물과 비교)

K P G I	지리적표시품 : (등록명칭) KPGI : (영문등록명칭) (지리적표시등록기관 명칭)지리적표시등록 제000호 생 산 자 : 주 소 : (전화)	Korea Protected Geographical Indication 지리적표시등록
이 상품은 수산물품질관리법에 의하여 지리적 명칭을 보호받는 표시품입니다.		농산물 지리적 표시

○ 수산물 원산지 표시제도는 '농수산물의 원산지 표시에 관한 법률'에 의거 시행되고 있음. 이 법은 농산물, 수산물이나 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시를 하도록 하여 소비자의 알권리를 보장하고, 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하는 것을 목적으로 함

- 동법 제5조(원산지 표시)에 의거, 농수산물 또는 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 농수산물 및 농수산물 가공품의 원료에 대하여 원산지를 표시하여야 함

- 원산지의 표시는 국산 수산물의 경우 '국산', '국내산' 또는 '연근해산'으로 표시하며, 원양수산물은 '원양산' 또는 '원양산'의 표시와 함께 해당 해역명도 표시하며, 수입수산물은 생산 '국가명'을 표시해야함

- 원산지 표시방법은 다음과 같음. 우선 포장하여 판매하는 수산물은 포장에 인쇄하거나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로 부착하며, 포장하지 않고 판매하는 수산물은 꼬리표 등을 부착하거나 스티커, 푯말, 판매용기 등에 표시함. 그리고 활어 등 살아있는 수산물은 수족관 등의 보관시설에 동일품명의 국산과 수입산이 섞이지 않도록 구획하고, 푯말 또는 표시판 등으로 표시함

○ 현재 HACCP과 관련된 제도는 '식품위생법'에 따른 식품의약품안전청 소관의 HACCP과 '수산물품질관리법'에 따른 농림수산식품부 소관의 HACCP으로 이원화되어 있음

- 식약청 소관 HACCP의 경우, '식품위생법' 제48조(위해요소중점관리기준)에 의거, 식약청장이 식품의 원료관리 및 제조·가공·조리·유통의 모든 과정에서 위해물질이 섞이거나, 식품이 오염되는 것을 방지하기 위해 위해요소중점관리기준을 정하여 고시할 수 있음. 그리고 보건복지부령으로 정하는 식품[17]을 제조·가공·조리·유통하는 영업자는 식약청장이 식품별로 고시한 위해요소중점관리기준을 지키도록 규정하고 있음

- 농림수산식품부 소관의 HACCP은 수산식품의 생산·가공단계에서 적용됨. '수산물품질관리법' 제23조(위해요소중점관리기준) 제1항[18]의 수출을 목적으로 하는 수산물과 수산가공품, 그리고 제2항[19]의 생산·출하 이전 단계

17) 어육가공품 중 어묵류, 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품, 김치류 중 배추김치와 같이 총 7가지이다.

18) "농림수산식품부장관은 외국과의 협약에 규정되어 있거나 수출 상대국에서 정하여 요청하는 경우 수출을 목적으로 하는 수산물 및 수산가공품에 위해물이 섞여 들어오거나 남아있는 것 또는 수산물 및 수산가공품이 오염되는 것을 방지하기 위하여 생산·가공 등 각 단계를 중점적으로 관리하는 위해요소중점관리기준을 정하여 고시한다." → 「수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준(농림수산식품부 고시 제2009-297호)」

19) "농림수산식품부장관은 국내에서 생산되는 수산물의 품질 향상과 안전한 생산·공급을 위하여 생산단계·저장단

의 수산물에 대해 위해요소중점관리기준을 정하여 고시함을 규정하고 있음

- 2010년 3월말 기준으로 식품위생법 에 따른 HACCP 적용 업소는 의무 적용 및 자율 적용업소 모두를 포함하여 총 797개소로 집계됨. 이 가운데 수산식품 제조업체는 총 201개 업체임. 품목별로는 냉동수산식품 제조업체가 145개소(72.1%)로 가장 많으며, 어묵류 36개소(17.9%), 수산물가공품 10개소(5.0%) 등의 순으로 나타남

<표 3-28> HACCP 적용 수산식품 제조업체 현황(식품위생법 적용 대상)

단위 : 개소, %

구분	냉동수산식품	수산물가공품	어묵류	젓갈류	조미김	통조림	합계(점유율)
서울	6	-	-	-	-	-	6(3.0)
인천・경기	36	5	9	1	1	-	52(25.9)
대전・충남	2	-	4	-	2	-	8(4.0)
충북	4	1	1	-	-	-	6(3.0)
전북	3	-	-	-	1	-	4(2.0)
광주・전남	12	-	2	1	-	-	15(7.5)
부산	46	2	9	1	-	-	58(28.9)
울산・경남	14	-	6	-	-	2	22(10.9)
대구・경북	12	1	3	1	-	-	17(8.5)
강원	5	1	2	-	-	-	8(4.0)
제주	5	-	-	-	-	-	5(2.5)
합계(점유율)	145(72.1)	10(5.0)	36(17.9)	4(2.0)	4(2.0)	2(1.0)	201(100.0)

주 : 냉동수산식품은 어류, 연체류, 갑각류 등을 이용하여 가공, 냉동하여 유통되는 식품이며, 수산물가공품은 조미건포류, 날치알, 기타 냉장수산물가공품 등이 포함됨

자료 : 식품의약품안전청, HACCP 적용업소 현황 2010.3.31일 기준

계(생산자가 저장하는 경우만 해당)와 출하되어 거래되기 이전 단계의 과정에 위해물이 섞여 들어오거나 남아 있는 것 또는 수산물이 오염되는 것을 방지하는 것을 목적으로 하는 위해요소중점관리기준을 정하여 고시한다." → 「생산·출하 전 단계 수산물의 위해요소중점관리기준(농림수산식품부 고시 제2010-42호)」

- '수산물품질관리법'에 따른 위해요소중점관리기준 이행 등록시설은 전국적으로 수출업체는 61개소, 양식장은 6개소 정도임

<표 3-29> HACCP 이행 등록시설 현황(수산물품질관리법 적용 대상)

단위 : 개소, %

구분	수출업체	점유율	양식장	점유율	합계	점유율
인천·경기	5	8.2	-	-	5	7.5
충남	3	4.9	-	-	3	4.5
충북	1	1.6	1	16.7	2	3.0
전남	2	3.3	-	-	2	3.0
부산	20	32.8	-	-	20	29.9
경남	19	31.1	-	-	19	28.4
경북	7	11.5	1	16.7	8	11.9
강원	3	4.9	-	-	3	4.5
제주	1	1.6	4	66.7	5	7.5
합계 (점유율)	61	100.0	6	100.0	67	100.0

주 : 생산·출하전단계 수산물의 위해요소중점관리기준 의 적용대상은 육상어류 양식장으로 국한되어 있음
자료 : 국립수산물품질검사원, 위해요소중점관리기준 이행등록시설 현황 내부자료. 2010년 5월 기준.

○ 수산물 이력제(Seafood Traceability System)는 어장에서 식탁에 이르기까지 수산물의 이력 정보를 기록, 관리하여 소비자에게 공개함으로써 수산물을 안심하고 선택할 수 있도록 도와주는 제도임

- '수산물품질관리법' 제8조의2(수산물이력추적관리) : 수산물을 생산·유통 또는 판매하는 자 중 수산물이력추적관리를 하려는 자는 농림수산식품부령으로 정하는 등록기준을 갖추어 해당 수산물을 농림수산식품부장관에게 등록할 수 있음. 다만, 중대한 위생사고가 발생한 수산물 등 대통령령으로 정하는 수산물을 생산·유통 또는 판매하는 자는 농림수산식품부장관에게 수산물이력추적등록을 하여야 함

- 2010년 10월말 기준으로 수산물이력제 등록업체수는 총 379개소이며, 이 가운데 수산물(식품) 생산업체가 145개소, 가공업체가 67개소, 유통업체가 17개소, 판매업체가 150개소임

3. 수산식품산업의 특징과 문제점

가. 수산식품산업의 특징 종합정리

○ 본 연구에서 수산식품산업의 현황 및 법제 분석 등을 통해 주요 특징적인 사항을 정리하면 다음과 같음

- 첫째, 수산식품산업이 경제 전체에서 차지하는 총산출 및 부가가치 비중이 계속 줄어들고 있음
- 둘째, 수산식품산업의 부가가치율 자체도 매년 줄어들고 있는데 그만큼 중간투입재의 비용 상승 압박으로 생산의 효율성 및 수익성이 낮아지고 있음을 의미함
- 셋째, 수산식품산업의 사업체수, 종사자수 모두 감소추세를 보이고 있는데, 문제는 규모화 정도를 판단할 수 있는 사업체당 종사자수 역시 감소하고 있다는 점임
- 넷째, 다른 식료품 제조업과 비교할 때 사업체당 출하액 및 부가가치 창출 규모가 현저하게 떨어지는 것으로 나타남
- 다섯째, 최근 10년 동안 식료품 제조업의 유형별로 생산성 및 성장성을 분석한 결과 수산식품 가공산업은 생산성 및 성장성이 모두 평균 이하인 것으로 나타남

나. 수산식품산업의 문제점

○ 지금까지 수산식품산업의 현황을 파악할 수 있는 통계자료와 법제 등을 검토하였음. 이러한 내용들을 종합적으로 고려하여 수산식품산업 발전에 걸림돌이 될 수 있는 주요한 문제점을 수산식품산업의 각 부문별로 도출해보면 다음과 같음. 다만, 일반적으로 제기되는 지엽적인 문제점보다는 수산식품산업을 육성하기 위한 관점에서 제기될 수 있는 문제점을 중심으로 파악함

○ 첫째, 수산물 공급(생산)의 불확실성과 수산물 수입이 지속적으로 확대됨에 따라 수산물 자급률이 하락하고, 국내산 수산물의 안정적인 공급 기반이 약화될 수 있는 점을 지적할 수 있음

- 중장기적으로 수산식품산업을 육성하기 위한 전제조건이 원료 수산물의 안

정적인 공급이라는 점을 감안하면, 외국산 수산물의 수입 확대는 향후 교역조건(수입가격) 변화에 따라 원료 수산물을 언제든지, 원하는 만큼 안정적으로 확보할 수 있는지가 문제가 될 수 있음

- 예를 들어 주요 소비어종인 고등어, 오징어, 넙치, 멸치 등은 국내생산량으로 국내소비를 충당할 여력이 있으나, 갈치, 명태, 조기의 경우 국내생산량이 국내소비량을 크게 밑도는 것으로 나타남. 따라서 수산물의 안정적인 수급 조절 및 수산물 자급률 목표 설정 등을 통해 수산식품산업의 육성을 위한 기반 마련이 필요함

○ 둘째, 수산물 가공업의 경우, 다른 식료품제조업 유형보다 사업체의 규모가 자영업 중심으로 영세하며, 부가가치를 창출하는 능력이 떨어진다는 점이 수산식품산업 육성에 있어서 가장 핵심적인 문제점으로 지적됨

- 단순히 사업체 규모의 영세성이 문제가 되는 것이 아니라, 사업체별로 창출되는 부가가치의 수준이 식료품제조업 가운데 가장 낮다는 것이 문제인데, 생산 활동을 통해 창출되는 부가가치가 낮다는 것은 그 만큼 생산요소의 투입이 타 산업에 비해 비효율적이거나, 또는 근본적으로 타 산업에 비해 생산요소의 투입율이 그만큼 높다는 것을 의미함

- 따라서 수산식품산업의 육성을 위해서는 영세한 수산물 가공업체의 규모화를 통한 부가가치 창출능력의 향상에 정책 지원이 이루어질 필요가 있음

○ 셋째, 수산물 유통업의 경우, 산지 및 소비지 시장에서 저온유통이 제대로 이루어지지 못하고 있음에 따라 식품의 위생 및 안전에 대한 문제가 지속적으로 제기되고 있는 실정임. 산지 위판장과 소비지 도매시장에서는 대부분 수산물이 상온(常溫) 상태로 유통됨에 따라 원료의 품질을 크게 떨어뜨리는 요인이 되고 있음

- 향후 수산식품산업의 육성을 위해서는 수산물 생산의 출발점인 산지 위판장의 저온시설 확충과 더불어 식품으로서의 위생·안전을 보장할 수 있는 저온유통체계(Cold Chain System)의 도입 및 제도적 개선이 시급한 실정임

○ 넷째, 최근에 수산물 외식점이 국내외를 막론하고 크게 늘어나고 있는 추세임. 이러한 수산물 외식점 급증 현상은 웰빙식품으로서 수산물이 세계의 소비자들에게 선호되고 있기 때문임. 국내의 수산식품 외식업에 한정하여 살펴보면, 외식업계에서 사용하는 식재료 가운데 오징어, 굴 등을 제외하고는 거의 대부분의 원료가 국내생산량으로 수요를 충당할 수 없을 뿐만 아니라

원가 문제로 인해 수입산에 의존하고 있음

<표 3-30> 수산식품산업 육성의 관점에서 제기되는 문제점

구 분	문제점	세부 내용
수산물 공급 측면	- 국내산 수산물(원재료)의 안정적 공급 기반 약화	- 식품산업 기반 및 식재료 산업 기반 약화
수산물 가공 측면	- 사업체 규모의 영세성과 부가가치 창출능력 저하 - 구매형태 다양화(4정조건등)에 대응 능력 부족 - 수산물 가공산업 육성사업의 가시적인 사업성과 도출 미흡	- 기타 식료품제조업 평균에 비해 사업체당 종사자 수, 매출 규모, 부가가치 모두 낮은 수준임 - 시설확충 위주의 하드웨어적 지원이 대부분임(소프트웨어적 지원 강화)
수산물 유통 측면	- 상품화 및 고부가가치를 위한 유통, 물류기반 미비 - 저온유통체계 미비로 상품성 및 안전문제 제기 - 어업과 식품산업의 연계성 미흡. 산지시장 유통기능 약화 및 소비지 대형소매업의 위상 강화	- 상온(常溫)에 노출된 상태로 유통되며, 산지 위판장 및 소비지 도매시장의 저온유통시설이 크게 부족 - 산지시장과 식품산업의 연계성을 강화하는데 제약
수산 외식업 측면	- 웰빙식품으로서 수산식품 수요 급증에 정책적, 제도적 대응 미흡 - 수산물 식재료의 대부분을 수입산으로 조달, 산지와의 연계성 저하	- 산지와 소비지 외식업계의 직거래를 활성화하는 정책 지원 및 제도 마련 필요
수산전통 식품업 측면	- 국산 원료의 안정적 조달 어려움 - HACCP 시설 도입의 어려움	- 품질이 균일한 원료를 일시에 대량 구매하기 어려움 - HACCP 시설 도입이 필요하나 대부분 영세함
기타 측면	- 수산식품 정부인증제도의 난립으로 인한 소비자 혼란 가중 - 수산식품산업 통계의 개선·보완	- 알기 쉬운 통합 인증제도로의 개편이 필요 - 수산식품의 이용·배분, 소비, 외식 산업통계에 대한 보강 필요

- 향후 국내 수산물의 소비 확대 및 수산식품산업의 육성을 위해서는 어떠한 형태로든 수산물 산지와 외식업계의 연계성을 강화해야 함. 정부가 1차 산업인 농수산업의 새로운 성장동력으로서 식품산업을 중점적으로 육성하는 목적은 농수산업의 성장을 견인하기 위한 측면도 있기 때문임
- 이러한 측면에서 수산 외식업계와 생산지의 직거래를 유도하여, 산지는 안정적인 판로를 확보하고, 외식업계는 식자재 구입원가를 낮출 수 있는 정부의 지원 방안 마련 및 제도 구축이 필요함

○ 다섯째, 수산식품산업 육성에 있어서 핵심적인 정책사업으로 추진되어 온 '수산물 가공산업 육성사업'은 시설 확충 위주의 하드웨어적 지원에 대부분의 예산이 투입됨에 따라 소프트웨어적 지원(브랜드화, 위생안전성 강화 등)이 미흡하고, 이로 인해 가시적인 사업성과가 창출되지 못하고 있는 것으로 나타남
- 또한 지원조건(국고, 지방비, 자담 비율)에서 지자체의 재정부담이 너무 크다는 의견과 사업대상자의 선정 기준 및 사후관리 강화가 필요하다는 지적이 많이 제기되었음

○ 여섯째, 수산식품에 대해 정부가 인증하고 있는 다양한 제도들이 난립하여 오히려 생산자뿐만 아니라 소비자에게까지 혼란을 부추김에 따라 이에 대한 제도 정비가 시급한 실정임
- 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 품질인증제도, 친환경 수산물 인증제도, 지리적표시제도, 수산물 이력제, HACCP 등 다양한 식품인증제도를 알기 쉬운 통합 인증제도로 개편할 필요성이 제기됨

다. 시사점

○ 우선 수산식품산업 육성을 위한 중장기 정책방향 수립이 무엇보다 시급함
- 현행「수산물품질관리법」에 수산물 가공산업의 육성 및 관리[20]를 위한 기반을 마련해 두었으나, 실질적으로 수산식품 가공산업의 중장기 정책방향

20) 수산물품질관리법 제15조(수산물 가공산업 육성시책의 마련) 농림수산식품부장관은 수산물 가공산업을 육성·발전시키기 위하여 다음 각 호의 사항에 관한 시책을 마련하여야 한다.
1. 수산물 가공산업의 생산성 향상에 관한 사항
2. 수산물 가공산업의 경쟁력 강화에 관한 사항
3. 수산물 가공산업의 기반 조성에 관한 사항
4. 수산물 가공기술의 개발과 보급에 관한 사항
5. 수산물 가공산업 육성을 위한 투자·융자에 관한 사항
6. 수산전통외식산업의 연구·개발 및 보급에 관한 사항
7. 그 밖에 수산물 가공산업 육성에 관한 중요 사항

에 대한 기본계획(master plan)이 없다보니 실효성 있는 정책이 추진되지 못했던 것임

- 따라서 기본계획 수립을 통해 수산식품산업에 대한 현실 진단과 더불어 향후 비전 및 목표, 정책과제, 추진방향 등이 명확히 제시되어야 보다 합리적인 정책 추진이 가능할 것임

○ 수산식품산업의 규모화가 진전되지 못하고 있으며, 생산 효율성 및 성장성도 매우 둔화되어 있다는 연구결과는 지금까지 수산식품산업에 이루어진 정책지원이 효율적이지 못했음을 반증함

- 따라서 현재 추진되고 있는 수산물 가공산업 지원정책의 내용 및 지원방식에 대한 재검토가 필요함. 주요 지원사업인 농림수산식품부의 '수산물 가공산업 육성사업'[21]은 일정한 자격요건을 충족하는 사업주체가 신청하면 대부분 지원이 이루어지기 때문에 '선택과 집중'에 의한 효율적인 지원으로 평가하기 어려운 것이 사실임

- 문제는 인력 및 자금 압박으로 인해 소규모 영세 가공업체가 자력으로 사업체의 규모화, 경영 효율성을 도모하는 것이 현실적으로 힘들다는 것임. 따라서 수산물 산지를 중심으로 가공업체의 집적 및 결합을 통한 거점단지화가 필요하며, 이러한 수산식품 가공거점 단지화에 정책지원이 강화될 필요가 있다고 판단됨

- 가공거점 단지화를 통해 수산물 원료수급, 유통·판매, 시설운영을 공동으로 수행함으로써 비용 절감 등 경영 효율성이 더욱 높아질 수 있을 것임. 물론 수산식품 가공거점 단지화의 세부 내용 및 연차별 추진계획도 기본계획 수립에서 심도 있게 다루어질 부분임

21) '수산물 가공산업 육성사업'(광역지역발전특별회계)에는 수산물 산지가공시설, 수산물 처리·저장시설, 젓갈타운 조성, 수산물 공동가공시설 현대화 등의 사업들이 추진되고 있다. 이 가운데 '수산물산지가공시설'사업 예산이 전체 예산의 82.2%(2010년 기준)를 차지하고 있다. 자세한 내용은 농림수산사업시행지침을 참조할 수 있다.

제4장 수산식품산업 육성 관련 국내외 사례

1. 국내 사례

2. 국외 사례

3. 종합분석 및 시사점

1. 국내 사례

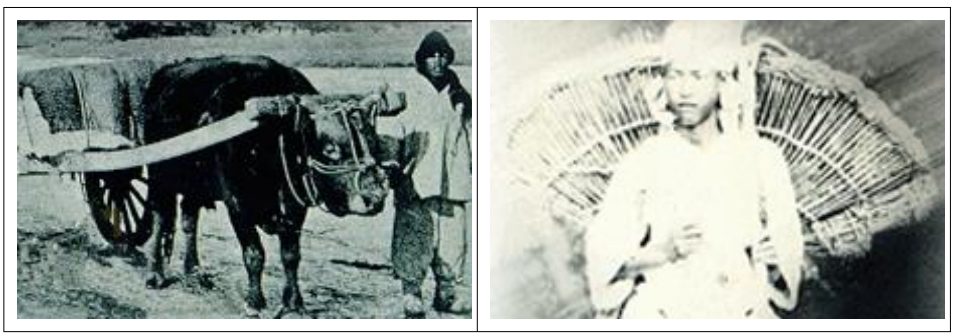
가. 안동 간고등어[22)]

1) 산업화 배경

○ 안동 간고등어는 40~50년 전까지만 해도 우리들의 밥상에 오르기까지 많은 어려움이 있었음. 그 이유는 1970년 초까지 부패문제에 대한 해결을 하지 못하였기 때문임

○ 49년째 간잽이인 이동삼씨(간 고등어 제조 기술자, 안동 간고등어 공장장)는 내륙지방인 탓에 먹기 어려웠던 고등어를 어떻게든 안동지역으로 가지고 오면 큰 돈을 벌 수 있겠다고 판단해 간잽이를 하기 시작했고, 부패 방지를 위해 고등어를 소금에 절인 것이 지금의 간고등어가 됨

<그림 4-1> 안동 간고등어 과거 이동수단



○ 안동 간고등어의 산업화 배경은 다음과 같음

- 첫째, 외환위기 직후 지역경제를 살리자는 취지에서 지역 마케팅이 실시되었음
- 둘째, 1999년 4월 엘리자베스 영국 여왕의 안동 하회마을 방문으로 인해 안동지역에 대한 관심이 크게 고조되었음
- 셋째, 지역경제 활성화 및 전통문화와 전통식품 연계 필요성이 대두되면서 경쟁력 있는 제품의 개발이 필요하게 되었음

22) 박성용·윤칠석, "향토산업의 성공전략에 관한 연구 : 안동·영주지역을 사례로", 「지방행정연구」, 제20권 제2호(통권 65호), 한국지방행정연구원, 2006. 6; 황명숙, 「문화적 착근성과 지역기업의 몰입이 지역경쟁력에 미치는 영향에 관한 연구」, 영남대학교, 2007; 원주투데이(2007. 10. 22), 제민일보(2008. 11. 10), 경인일보(2009. 1. 9), 동아일보(2009. 3. 17) 신문기사, 홈페이지http://www.godunga.co.kr/ 등을 참고하였음

2) 추진 주체

○ 안동간고등어의 추진주체로는 정부, 지역기업, 학교 및 연구소 등이 있으며 각 주체들의 역할을 살펴보면 다음과 같음

- **정부(안동시)의 역할**은 관광자원과 연계한 지역축제 및 안동 간고등어의 홍보 및 즉석판매를 실시하였으며, 특산품 인증마크 제도 도입과 홈쇼핑 광고영상비를 지원함

- **지역기업[(주)안동 간고등어]**은 2009 수산물브랜드대전 대상을 차지하면서 브랜드에 대한 가치가 상승 시켰음. [23](주)안동 간고등어는 농수산물유통공사와 CJ 프레시웨이를 통해 미국과 캐나다 등 북미지역 지역에 수출계약을 체결하여 지속적인 수출 길을 개척해 나가고 있음

- (주)안동 간고등어는 직영식당 운영, 홈쇼핑, 열차 및 고속도로 휴게실, 안동 간고등어 지역 사업부에서의 판매, 백화점(신세계, 롯데, 한화, 현대백화점 등), 대형할인점(이마트, 킴스클럽, 메가마트 등)의 입점, 우체국을 통한 통신판매 등 유통경로를 다양화하고 있음

- **학교 및 연구소의 역할**은 (주)안동간고등어, 안동과학대학, 안동정보대학과 등이 협동하여 포장 및 디자인 기술을 제품에 접목시켜 현재의 안동간고등어를 탄생 시켰음. 안동과학대학, 안동정보대학에서는 다른 지역의 간고등어와 차별화하기 위해 전략적 차원에서 상품을 기획하고 고급화함

<표 4-1> 안동 간고등어 추진주체 역할

구 분	내 용
지방정부 (안동시)	▪ 안동국제탈춤페스티벌 등 지역축제에 안동 간고등어 홍보 및 즉석판매 ▪ 다양한 지원 : 홈쇼핑, 광고지원, 해외 판촉 지원 ▪ 안동시 특산품 인증마크 제도 도입
지역기업 (안동간고등어 등)	▪ 홈쇼핑, 미국 현지공장 준공 등 다양한 유통경로 확보 ▪ 바닷가 인접 수산업체와 경쟁 위해 핵심역량인 생산만 두고 유통, 운송, 홍보 부분은 전략적 제휴를 체결함 ▪ 안동시 지정특산품 선정, ISO9001, HACCP, 수산물 품질인증 획득
학교 및 연구소 (안동과학대 등)	▪ 안동과학대학, 안동정보대학은 포장/디자인 기술 제품에 접목 ▪ 안동과학대학은 간잽이 기술을 가치 있는 문화유산으로 판단하여 이미지 마케팅을 실시함 ▪ 비닐팩 진공포장법 개발, 편의성/고급화를 위한 종이박스 도입

23) 신아일보(2010. 01. 26)

3) 성공전략

○ 안동간고등어가 성공할 수 있었던 첫 번째 이유는 정책적 전략임. 안동지역에서의 간고등어 유래역사를 전통문화 보전 차원에서 복원하고 안동시의 전폭적인 행정적 지원을 통해 현재의 안동간고등어의 브랜드 이미지가 탄생함. 안동시는 안동간고등어를 지역특산품 1호로 지정하고 안동간고등어의 판촉(지역행사 및 홍보 비용 지원 등)을 적극적으로 지원함

○ 두 번째 이유는 산학의 유기적인 결합에 있음. 진공팩 개발을 통해 유통기한을 연장시켰음. 또한, 간고등어 포장 디자인 개발로 상품을 고급화와 간잽이 기술을 명인화·현대화함

○ 세 번째 이유는 마케팅 전략임. 중산층 이상을 목표 시장으로 하여 안동간고등어의 브랜드 이미지를 고급화 함. 원료인 고등어를 전량 남해안과 제주도에서 공수하고, 소금은 서해안 천일염과 죽염을 이용하는 등 원재료 고급화 이미지를 부각시켰음. 또한 명인 간잽이 기술을 앞세운 고품질 제품 생산, HACCP 및 수산물 품질인증 등에 의한 위생적 제품 생산 이미지를 부각시켰음.

○ 네 번째 이유는 다양한 유통채널 확보임. 홈쇼핑 광고 등을 통해 매니아층을 형성시켰으며 홈쇼핑, 우체국 통신판매, 백화점, 대형마트 등 다양한 유통채널을 활용하여 판로를 지속적으로 확대시켰음

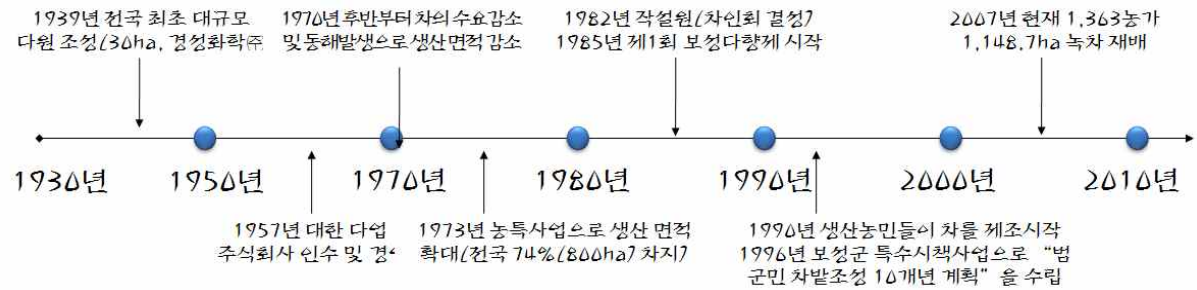
- 또한, 청어당 사업 운영시스템을 구축하여 공동브랜드·신제품연구 개발을 통해 상품의 부가가치를 높이는 동시에 수산물이력제로 엄격한 생산, 유통, 관리를 실시함

나. 보성 녹차산업[24)]

1) 산업화 과정

○ 1969년부터 1973년 사이 보성지역에 590ha의 차밭을 조성하여 홍차를 생산하였으나, 홍차에는 카페인이 포함되어 있고 질이 떨어진다는 홍차파동이 일어나 홍차 소비가 급격히 줄어 폐원이 속출함. 1990년대 이후 녹차가 건강식품으로 인식되면서 녹차 수요가 확대되자 1996년 특수시책사업으로 범국민 차밭조성 10개년 계획을 수립하고 폐원된 차밭을 복원함. 이어, 보성군은 지역경제 활성화를 위해서 독자브랜드 개발이 중요하다고 판단하고 보성녹차의 지리적표시 등록을 추진하여 2002년 1월 25일 대한민국 지리적표시 상품 제1호로 등록하게 됨. 또한 농림수산식품부가 2005년 시범사업으로 보성녹차클러스터 사업을 추진하여 2009년 1월에는 보성녹차클러스터 사업단이 우수 사업단으로 선정됨[25)](그림<4-2>참조)

<그림 4-2> 보성녹차의 역사



○ 보성군은 녹차산업을 1차 산업에 제한하지 않고 2차 산업인 가공산업과 3차 산업인 관광자원과 연계하여 보성녹차의 가치를 높였음

- 녹차의 관광 자원화를 위해서 보성다향제 등 차 문화행사를 개최함. 영화·드라마·CF 촬영지 등으로 문화·홍보활동을 하고 있으며 해수·녹차 휴양타운을 운영하고 있음

24) 황명숙,「문화적 착근성과 지역기업의 몰입이 지역경쟁력에 미치는 영향에 관한 연구」, 영남대학교, 2007; 파이낸셜뉴스(2007. 7. 29), 원주투데이(2007. 10. 29), 제민일보(2008. 12. 14) 신문기사; 송봉석, "지리적 표시제 등록을 통한 혁신사례 : 보성녹차 사례를 중심으로",「지방행정」, 제54권, 대한지방행정공제회, 2005. 10; 농림부,「사례연구를 통한 식품산업 클러스터 조성방향」, 단국대학교, 2007; 전북중앙신문(2008. 12. 3) 신문기사, 주문배 외, "수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향, 한국해양수산개발원, 2009. 12

25) 전남일보 보도자료(2009. 1. 29), 홈페이지 http://www.greenbs.kr/

2) 추진 주체

○ 보성 녹차의 추진 주체는 정부, 지역기업, 학교 및 연구소로 구분되며 각 주체별 역할은 다음과 같음

- **정부(보성군)는** 녹차산업 비전과 방향을 계획하여 생산단지 조성, 다향제, 각종 차(茶) 관련 문화활동(보성녹차 체험장 22개소, 봇재에 한국 차(茶) 박물관 건립)등을 지원함
- 수입 녹차 유입과 녹차 농약파동으로 인해 위기를 맞았던 보성군은 녹차 지리적 표시제 등록 및 친환경 농법 추진을 통해 보성녹차의 고유성 및 브랜드 가치 상승을 유도하였음
- **지역기업(동원F&B)은** 보성이라는 지역 브랜드 이미지 마케팅을 통해 녹차 음료시장에서 절반정도의 시장점유율을 차지함. '03년 동원녹차에서 '동원보성녹차'로 이름을 바꾸고 난 후 약 100억원 매출이 230억원으로 뛰었음 (덖음기술, 추출기술 등 기술력 발전에도 힘쓰고 있음)
- 녹차의 재배 및 가공기술과 관련된 연구를 수행하는 기관은 전남도립 차시험장, 농업기술센터, 전남대 다산 바이오 밸리 사업단 등이 있음
- 농업기술센터는 차 품종개발 및 재배기술을 시험 하고 있으며 전남대의 다산 바이오 밸리 사업단은 차 재배 및 가공기술 개발, 신약개발, 유통・경영・디자인 등에 대한 자문을 하고 있음. 보성군과 순천대가 합동으로 녹돈 브랜드를 개발하고, 식품개발연구원, 조아제약, 녹차생산업체는 협동으로 차 농축액 등 50여 개의 가공제품을 개발하였음 (<표4-2참조>)

<표 4-2> 보성녹차 추진주체 역할

구 분	내 용
지방정부 (보성군)	▪ 녹차산업 비전과 방향 제시, 생산단지 조성 지원, 다향제 등 각종 차 관련 문화활동 지원, 녹차 돼지 등 관련 브랜드 개발 지원 ▪ 녹차 지리적 표시제 등록 추진 및 친환경 농법으로 녹차를 재배하도록 유도 ▪ 다향제 같은 축제 등의 현장 자료 분석을 통해 녹차를 주제로 한 문화 관광 상품 개발 및 홍보(대중매체를 통한 홍보)
지역기업 (동원F&B)	▪ 보성이라는 지역 브랜드 이미지 마케팅을 통해 녹차 음료 시장에서 시장점유율 확대 노력 ▪ '03년 동원녹차에서 '동원보성녹차'로 이름을 바꾸고 난뒤 100억원 정도 되는 매출이 230억원으로 뛰었음
학교 및 연구소 (전남대 등)	▪ 농업기술센터는 차 품종개발 및 재배기술 시험 ▪ 전남대 다산 바이오 밸리 사업단은 차 재배 및 가공기술 개발, 신약개발, 유통/경영/디자인 자문 ▪ 식품개발연구원, 조아제약, 녹차생산업체 협동으로 차 농축액 등 50여개의 가공제품 개발

3) 성공전략

○ 보성녹차가 성공할 수 있었던 첫 번째 전략은 정책적으로 녹차 1차 산업을 녹차 음료 등 2차 가공산업과 다향제와 같은 3차 관광산업에 연계시켜 보성군의 녹차 산업을 고부가가치 산업으로 탈바꿈한 것임. 즉 지리적표시 등록 및 보성군수 품질인증제를 도입하여 보성하면 믿을 수 있는 녹차 생산지역이라는 독자적인 브랜드 이미지를 두각 시켰고 보성군 해수녹차온천탕과 해수풀장 등을 직영함으로써 녹차를 이용한 지역 밀착형 사업 모델을 제시함.

○ 두 번째 성공요인은 산학연의 기술개발임. 소비자의 다양한 욕구에 대응하기 위해서 산학연(조아제약, 순천대, 전남대 다산 바이오밸리 사업단, 한국식품개발연구원, 농업기술센터 등) 협동으로 녹차 품종 개선 및 상품 다변화를 추구함. 즉 보성녹차음료수 캔, 녹차 화장품, 녹차 성분이 들어간 냉면, 비빔밥, 건빵, 젤리, 삼겹살, 술, 건강 보충제 등을 개발함.

○ 세 번째 성공요인은 마케팅 전략임. 보성 녹차의 브랜드 가치를 상승시키기 위해서 계단식 보성 차밭을 영화, CF, 드라마 등 대중 매체를 통해 홍보했으며 계절별 관광 이벤트 상품을 만들어 관광객을 유치하고 관광객의 소비, 구매 등 행태를 분석하여 다음 상품 기획에 활용함

- [26]보성군은 녹차와 관련하여 창출해낸 경제적 가치 2,500억 원임. 보성군 브랜드 가치 상승, 타 농산물에 미친 영향 등 파급효과를 고려하면 전체적인 경제적 효과는 4,500억 원이 넘을 것으로 판단됨. 또한, 녹차와 관련된 문화축제인 보성다향제는 2007년 87만 명이 방문하였고, 축제 기간 중 외부 방문객 1인이 녹차와 기념품 구매, 보성군 내 음식점과 숙소 등의 이용을 위해서 지출한 평균 금액은 8만 6,750원이며 총 520억 7,000만 원을 보성군에서 사용함. 보성다항제의 생산 측면의 파급효과는 902억 4,000만 원, 부가가치 파급효과는 398억 3,000만 원, 고용 측면의 파급효과는 2,700명에 이름

26) 황명숙, 「문화적 착근성과 지역기업의 몰입이 지역경쟁력에 미치는 영향에 관한 연구」, 영남대학교, 2007; 제민일보(2008. 12. 14), 원주투데이(2007. 10. 29) 신문기사.

다. 순창 장류산업[27]

1) 산업화 과정

○ 순창군은 인구 3만의 지역이지만 국내 장류시장의 50% 가까이를 점유하고 있어 성공적인 미니클러스터를 형성(박영수, 2008)하고 있음. 지역특화발전특구에 대한 규제특례법(2004. 3.) 제정 이후 2004년 12월 30일 산업특구 1호로 지정됨. 2008년 지식경제부의 지역연고진흥사업 평가에서 전국 최우수 사례로 선정되어 국비 30억 원과 인센티브 2억 원을 확보하였음. 이에 따라 순창군은 장류 스타기업 육성과 해외시장 개척 등의 사업을 추진할 예정임

- 2010년까지 총사업비 41억 원(국비 32억 원, 도비 3억 원, 군비 6억 원)을 투입하여 10개의 장류스타기업 육성과 해외시장 개척 등을 통해 고추장, 된장을 국제화 시켜나가는 등 RIS 2단계 사업을 추진할 예정임. 또한, 발효미생물종합활용센터 건립을 통하여 장류의 다품종 명품화 및 세계화를 위한 연구를 추진할 예정임(<표4-3> 참조)

<표 4-3> 순창장류산업의 발전과정

시 기		특 징
태동기	~1984	▪ 전통적 자급자족과 자가소비의 잉여분 판매
형성기	1985~1992	▪ 형성기 1985~1992 식품가공업체 시설기준 완화(1985) ▪ 식품제조업체 등록(26개 업체) ▪ 순창 전통 고추장 보존 협의회 구성(1986) ▪ 순창식품(현 대상(주)) 제조 및 판매 시작(1989) ▪ 순창 전통 고추장 보존 및 육성에 관한 규칙 제정
기반 조성기	1993~1997	▪ 기반 조성기 1993~1997 전통고추장 민속마을 조성(1993~1997)
경쟁화 시기, 정착기	1998~2003	▪ 경쟁화 시기, 정착기 1998~2003 전국 장류시장의 40% 점유
도약기	2004~	▪ 도약기 2004~ 장류 전용 농공단지 조성 ▪ 순창 장류 산업특구 지정(2004. 12. 30) ▪ 장류연구소, 장류 박물관, 장류체험관 건립(2006) ▪ 2010년까지 10개의 장류스타기업 육성과 해외시장 개척 추진

자료: 박영수, “전통.대륙.나라 - 순창의 농산물을 순창의 기술로 세계인의 식탁에 - 순창장류산업의 혁신과 성공전략”, 한국식품연구원, 2008

27) 황명숙, 전게서; 강인형, “향토자원을 활용한 순창장류산업 육성 성공사례”, 「지방행정」, 대한지방행정공제회, 2004. 9; 농림부, 「사례연구를 통한 식품산업 클러스터 조성방향」, 단국대학교 2007; 문화일보(2008. 11. 3.), 전북중앙신문(2008. 12. 3.), 전북매일신문(2009. 1. 18.),주문배 외, “수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향, 한국해양수산개발원, 2009. 12, 신문기사; www.hotsauce.go.kr.

2) 추진 주체

○ 순창 장류산업의 추진 주체는 정부, 지역기업, 학교 및 연구소로 구분되며 각 주체별 역할은 다음과 같음

- **정부(순창군)**는 장류 클러스터 사업단 참여, 행정지원, 신규 사업 발굴, 사업체 창업 지원, 지역 사업에 대한 지방비 지원, 지역 네트워크 활성화 지원, 사업홍보 및 신청 장려, 정책 수립·예산 및 사업시행 체계 마련 등 다양한 지원을 하고 있음. 그리고 순창군은 군에서 개최하는 각종 행사에 전시코너를 마련하여 국내외 박람회 출품을 유도하는 등 홍보활동에 힘쓰고 있음

- **<대상식품(주)>**은 순창 고추장을 생산하는 대표적인 기업으로 청정원이라는 브랜드를 내걸고 안전하고 깨끗한 식품을 생산하는 기업 이미지를 부각시켰음. 또한, 생산시설 확충 및 안정적 공급기반 구축, 품질관리 기구 참여 및 고품질 제품의 생산, 현대적인 생산 및 가공시설 구축·운영, 공동 브랜드 마케팅, 소비자 수요 변화 파악 및 시장개척 등에 힘쓰고 있음

- **학교 및 연구소**로는 순창군청 산하기관인 장류연구사업소에서 제품 및 공정의 개발, 품질관리 및 연구성과의 효율적 활용 등 연구개발 사업과 외부기관과의 연구협력체계를 형성하는 역할을 수행하고 있음

<표 4-4> 순창 장류산업 추진주체 역할

구 분	내 용
지방정부 (순창군)	▪ 장류 클러스터 사업단 참여 및 행정지원, 신규사업 발굴, 지역 네트워크 활성화, 사업에 대한 지방비 지원 등 추진 ▪ 순창군 각종 행사에 전시코너를 마련하고, 국내외 박람회 출품을 유도하는 등 홍보지원
지역기업 (대상식품)	▪ 청정원이라는 브랜드를 내걸고 안전하고 깨끗한 식품을 생산하는 기업 이미지 부각 ▪ 생산시설 확충 및 안정적 공급 기반 구축, 품질관리 기구 참여 및 고품질 제품의 생산, 현대적인 생산/가공시설 구축/운영, 공동 브랜드 마케팅, 소비자 수요 패턴 파악 및 시장 개척
학교 및 연구소 (전북대 등)	▪ 순창군청 산하기관인 장류연구사업소는 제품/공정 개발, 품질관리 및 연구성과의 효율적 활용 등 관련 연구개발 사업과 외부기관과의 연구 협력체계 형성 ▪ 농업기술센터는 품종개량, 신품종 소개, 재배기술 보급 등 ▪ 순창장류기술연구회는 연구된 이론 및 기술 전파 ▪ 전북대는 제품 생산과정에서의 기술적 문제 해결 등

○ 또한, 장류연구소와 건설예정인 발효미생물종합활용센터를 중심으로 전북대, 서울대, 한국식품연구원, 한국생명과학연구원, 종균협회 등이 참여하여 장류의 명품화 및 세계화를 위해 노력하고 있음. 농업기술센터는 순창 장류 산업의 원료 농산물과 관련된 기술적 지원, 품종개량, 신품종 소개, 재배기술 교육 및 보급, 각종 비료와 장비 지원 등을 담당하고 있음. 순창장류기술연구회는 식품 관련 교수 및 기업체와 연구소 인원 200여 명이 활동하고 있으며 고추장과 관련된 제반 이론과 기술연구를 통한 기술 보급 역할을 추진하고 있음. 그리고 전북대학교 바이오 식품 소재 개발 및 산업연구센터(RRC)는 업체들이 제품 생산과정에서 직면하는 기술적인 문제를 해결하고, 장류산업의 중장기 발전계획과 기타 산업화 전략을 수립하고 있음(<표4-4> 참조)

3) 성공 전략

○ 순창장류의 성공할 수 있었던 첫 번째 전략은 순창군의 정책적 지원임. 순창군은 매년 10월 경 장류를 주제로 한 다양한 테마형 체험행사를 통해 많은 관광객을 유치함

- 또한, 순창전통고추장민속마을을 조성하고 순창장류산업특구 지정을 통해 대상식품(주)을 비롯한 장류 제조업체와 전북대학교, 장류연구소 등을 통해 지역혁신체계를 집적하였음. 이렇게 산학연의 유기적인 결합을 통해 순창장류산업 발전을 위한 전략 수립 및 연구를 공동으로 진행하고 있음

○ 두 번째 성공전략은 산학연 협동의 기술개발임. 장류연구소를 중심으로 구축된 전문인력은 국내외 대학과 한국식품연구원 등 20여개의 전문기관과 연계 되어있음. 이러한 풍부한 네트워킹을 통해 기업들의 부족한 부분을 충족시켜줌으로써 고용창출과 매출액 향상시켰음

○ 세 번째 성공전략은 브랜드 마케팅 전략임. 대상식품(주)은 고추장으로 유명한 순창의 지역이미지와 깨끗하고 믿음직한 먹거리라는 청정원 브랜드 마케팅에 적극적으로 투자함

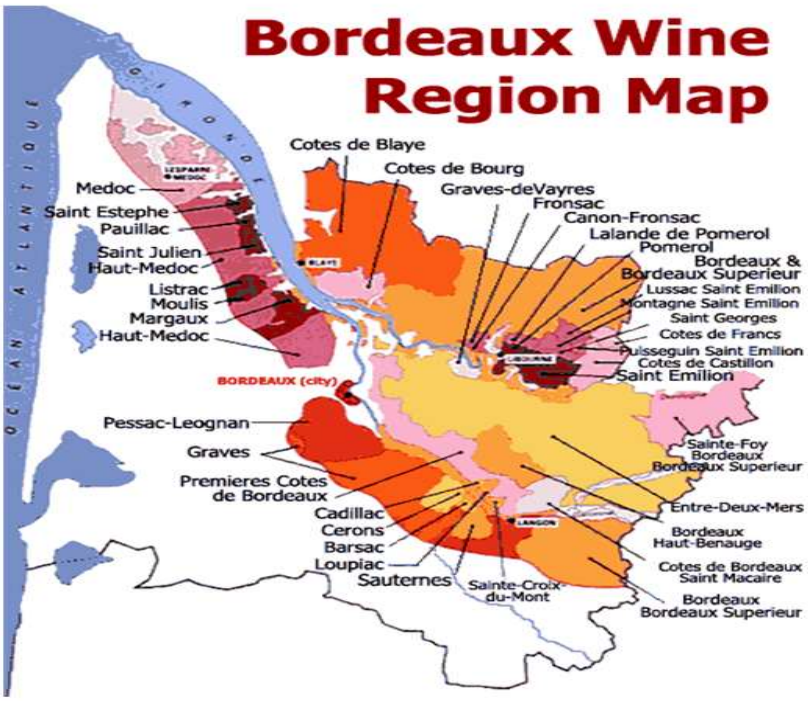
2. 국외 사례

가. 프랑스

1) 프랑스 보르도 와인의 성공요인[28]

○ 브르도지역에 포도는 고대 시대부터 나타났으며 Burdigala:(보르도의 옛지명)의 유력자들은 나르본지방과 이태리지방의 포도주 높은 가격 때문에 그들의 포도밭은 만들기로 결정함. 현재 프랑스에서 브로도 지역은 생산하는 곳은 약 7,000 chateaux[29]가 있으며 주요 생산 지역은 <그림 4-3>와 같음

<그림 4-3> 보르도 와인의 포도 산지 지도



28)'축제를 통한 지역 특산물의 문화 가치 극대화 전략 분석: 보르도 포도주 축제를 중심으로', 한국프랑스학회 2007년 춘계학술발표회; '프랑스의 지리적표시 보호제도에 관한 연구', 산업재산권 25권 2008.1.; '와인이야기', 한국종축개량협회, 2007.5.; '프랑스의 명품 와인 역사', 박한표, 서양사학연구, Vol 13.; '프랑스 와인과 술 문화 콘텐츠: 국가적 브랜드로서의 와인, 이재영, 인문콘텐츠학회 학술지 논문, 2005.6.; Choisy, C., Le poids 여 tourisme viti-vinicole, Espaces, 140, 1996; 최인섭, 손효정, '와인관광의 개념에 대한 고찰' 관광정보연구, 2002.; 고종원, 최영수, '프랑스 주요 와인생산지 및 와인투어를 사례로 한 장소 마케팅에 관한 연구', 관광정보연구, 제21호, 2005.11, 주문배 외 "제주수산식품 가공산업 발전계획 수립 및 타당성 분석에 관한 연구", 제주특별자치도, 2009. 6

29) 프랑스어로 성(城:castle), 대저택을 의미하는 말로 보르도(Bordeaux) 지방에서 일정면적 이상의 포도밭이 있는 곳으로 와인을 제조, 저장할 수 있는 시설을 갖춘 와이너리 이름에 붙는 명칭임

○ 브로드 와인의 성공요건은 천혜의 자연조건 및 전통기술 보존에 의한 명성, 지리적 표시제도인 '원산지 통제 명칭 제도(AOC)', 와인의 등급화, 포도 재배 방식 및 제조방법 등의 현대화, 지역 특산품 와인과 관광 문화 콘텐츠의 접목등이 있으며 내용은 다음과 같음

○ 성공 첫 번째 이유는 천혜의 자연조건 및 전통기술 보존에 의한 명성임. 보르도 와인의 명성은 천혜의 자연 조건과 블렌딩하는 인간의 기술 등이 합쳐져서 탄생하였음. 이는 브르도의 기후적 특성에 따른 포도주 생산 및 숙성에 적합한 자연 조건을 가지고 있기 때문에 세계적인 와인 산지로 자리 잡을 수 있었음

○ 성공 두 번째 이유는 지리적 표시제도인 '원산지 통제 명칭 제도(AOC) 도입임. 19세기 말 보르도 포도원에 필록세라(Phylloxera)라는 뿌리를 갉아 먹는 진딧물이 번져 포도원이 황폐화되어 와인 생산량이 줄자 가짜 와인이 등장하게 되었음. 이를 해결하기 위한 방안으로 1936년 '원산지 통제 명칭 제도(AOC : Appellation d'Origine Controlee)'를 도입함.

- 원산지 통제 명칭 제도(AOC)의 관리 감독은 국립원산지명칭연구소(INAO: Institut National des Appellations d'Origine)에서 하고 있음

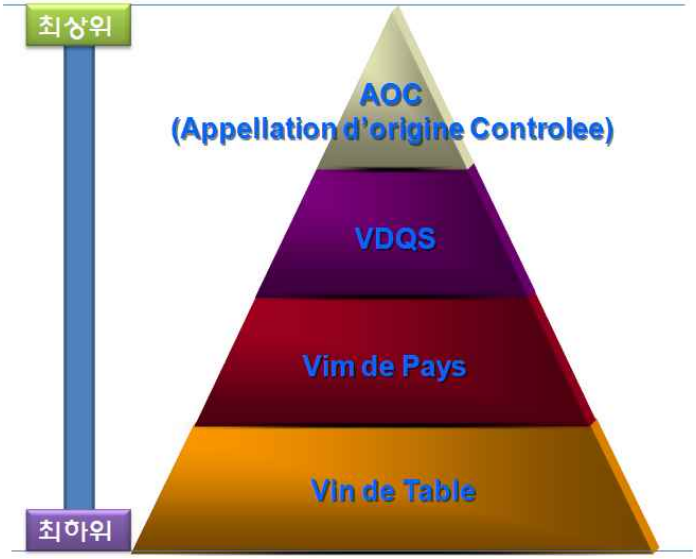
- 프랑스 와인은 AOC, VDQS(Vin Delimites de Qualite Superieure), Vin de Pays, Vin de Table 4등급으로 분류하여 고객들이 신뢰할 수 있는 등급체계를 확립했음<그림4-8 참조>. AOC는 프랑스 와인의 제일 높은 등급으로 생산지역, 포도 품종, 재배방법, 숙성조건 등 엄격한 법규로 인해 품질을 보장하였으며, VDQS는 AOC 포도주보다 낮은 등급으로 원산지 명칭 협회의 엄격한 규제와 감시 하에 생산 것으로 전체 포도주의 2%를 차지함

- 또한, Vin de Pays는 지역와인으로 엄격한 규제 없이 생산지역과 품종 정도만 제한받는 등급으로 프랑스 와인의 15%를 차지하며, Vin de Table은 일반적인 와인으로 여러 지방의 포도주 원액을 혼합하여 생산하며 프랑스 와인의 40%를 차지함

○ 성공 세 번째 이유는 포도 재배 방식 및 제조방법 등의 현대화임. 브로드 지역은 영하 20℃까지 내려가는 강추위로 지역 포도밭의 15%가 냉해를 입는 실정이였음. 브로드 지역은 이러한 문제점을 시설 및 제조방법의 현대화를 통해 극복하였음(또한 규모화를 통해 농가 숫자는 줄이고 재배 면적을 확장함)

○ 고급 와인을 유통시키기 위해 제품개발에도 지속적으로 투자하였으며, 개발된 제품을 이용해 포도재배지 최적 선택기준과 새로운 와인제조 방법을 개발하였음

<그림 4-4> 원산지 명칭 통제 제도(AOC)



○ 성공 네 번째 이유로는 지역 특산품 와인과 관광 문화 콘텐츠의 접목임. 보르도 지방은 1980년 말부터 지역 관광 사무소와 메독지역 와인 위원회(le Conseil des vins de Medoc) 등의 와인 관광 활성화를 노력하였음.

- 관광객 유치를 위해 약 260개의 샤또가 와인 투어에 개방되기 시작하였음. 그 결과, 연간 약 7만명의 관광객을 유치할 수 있었음. 또한, 소비자들은 와인 생산자들과 함께 생산과정 및 와인의 특징을 설명 받을 수 있었음.

○ 포도주의 소비가 급증하면서 미주, 오세아니아, 북아프리카, 남아프리카 등에서도 양질의 포도주가 대량 생산됨. 이 시기에는 보르도의 포도주 위상이 상당히 위협을 받았으며 점차 세계적 소비량도 감소하게 되었음

○ 이를 타개하기 위해 2002년 보르도 지방의 자연 경관을 관광자원으로 이용하고 음악과 미술 등 다양한 예술적 장르가 접목된 보르도의 포도주 축제가 생겼음(매월 6~7월 사이 4~5일간 포도주 감정 축제가 열리고 있음)

- 브로드 지역은 프랑스 지역의 다양한 관광자원 및 문화 콘텐츠를 이용하여 보르도 포도주 판매량의 증대를 가져 오고 과거 명성을 회복하기 위해 노력하였음

나. 네덜란드

1) 네덜란드 푸드밸리의 식품산업의 성공요인[30]

○ 네덜란드 푸드밸리의 최근 발전동향을 살펴보면 1997년~2001년에 라흐닝언 생명과학재단 설립과 라흐닝 식품 클러스터 육성계획 수립 및 창업보육센터 설립함. 2002년~2004년까지는 젤더란트 주의 성장도력인 식품산업을 정책적으로 선정 및 실행하여 2004년에 Nature 등 학계, 언론 등에서 푸드밸리에 대한 집중 조명을 받기 시작하였음

<표 4-5> 네덜란드 푸드밸리(Food Valley) 최근 발전 동향

시 기	특 징
1997	▪ 라흐닝언 생명과학재단 설립 및 이니셔티브 시행
1999	▪ 창업보육센터(Biopartner Center) 설립 타당성 조사 실행
2001	▪ 라흐닝언 식품 클러스터 육성계획(The Wageningen Knowledge Cluster in View 보고서 수립 ▪ 창업보육센터 Biopartner Center 설립
2002	▪ 젤더란트 주의 성장동력 핵심 산업으로 식품산업을 선정하고 정책적 우선권을 부여 ▪ 농식품기업 Campina 사의 통합연구소가 Bioparter Center 입지
2003	▪ 라흐닝언 식품 클러스텅릐 Innovation Action Programme(IAP) 시작 ▪ 젤더란트 주와 오버레이설 주의 지역 개발청을 통합하여 동 네덜란드 지역개발청 설립(Oost nv) ▪ 푸드밸리소사이어티(Food Valley Society) 결성
2004	▪ Nature 등 하계, 언론 등에서 푸드밸리에 대한 집중 조명 ▪ 푸드밸리재단 설립

자료 : 이철우 외 2명, “네덜란드 라흐닝언 식품산업 클러스터(푸드밸리)의 트리플 헬릭스 혁신체계, 한국지역지리학회, 2009, 제15권 제5호, pp.554-571.

○ 푸드밸리의 주요 성공요인으로는 지리적 위처성 좋으며, 우수한 연구개발 기능 집적 및 기술 혁신이 이루어짐. 또한, 중앙 및 지방정부의 적극적인 재정·행정지원이 있었으며, 각 요인별 세부 성공요인을 살펴보면 다음과 같음

○ 첫 번째 성공요인은 우수한 지리적 위치임. 푸드밸리는 교통요충지이면서 450만의 잠재 고객이 인접한 위치에 입지해 있음. 프랑스, 독일 등 유럽 각

30) "Growing Innovations in the Netherlands' Food Valley", Food & Beverage Asia, December 2008/January 2009; 네덜란드 농식품 수출 지원 정책; “푸드밸리, 기술혁신이 성공열쇠”, 농어업인신문(2009.5.15); Charles Crombach, Joep Koene, Wim Heijman, "From Wagenigen City of Life Sciences to Food Valley"; 사례연구를 통한 식품산업 클러스터 조성방향, 농림부, 단국대학교, 2007.12.

지역을 연결하는 주요 고속도로가 바게닝겐(Wageningen) 지역을 통과함. 또한, 유럽의 최대 교역항인 암스테르담 항과 로테르담 항까지 직선도로로 연결되어 있으며 유럽 최대 공항인 암스테르담 공항과 뒤셀도르프 공항이 자동차로 45~75분 거리에 위치해 있음

○ 두 번째 성공요인은 우수한 연구개발 기능 집적 및 기술 혁신임. 푸드밸리에는 70개가 넘는 식품기업이 입주해 있으며, 식품을 연구하는 1,200명의 박사뿐만 아니라 15,000명의 과학자들이 있음. 네덜란드 전체 식품 연구기관의 85%가 푸드밸리에 입주해 있으며, 기능성 식품, 바이오 에너지, 친환경 농법 개발 등을 연구하고 있음

- 푸드밸리(Food Valley)에 참여하고 있는 기업들은 식품 연구 기술 분야에서 세계적인 수준과 세계 최고의 명성을 가진 기업으로 농식품 산업 분야의 다양한 기업과 연구기관들이 집적하고 있음. 소비자의 다양한 소비형태를 만족시키기 위해서 다양한 제품을 개발함 (저칼로리 마요네즈, 식육대체 단백질 식품, 맛은 그래도 유지하면서 칼로리는 낮춘 아이스크림 제조 기술 등 첨단기술을 가지고 있음)

○ 세 번째 성공요인은 산학연 협동을 통한 시너지 효과(바게닝겐)임. 바게닝겐 지역은 농업생산 및 연구기술의 발달로 1960년대부터 다양한 식품업체들이 입지해 있어 네덜란드의 식품산업 중심지로 적합했음. 농업 및 식품에 관한 많은 특허기술을 보유한 바게닝겐 대학을 중심으로 지역 내 대학과 연구소들이 통합되어 바게닝겐 대학 연구소(Wageningen University Research Center)가 설립됨

- 미국, 유럽 등의 식품 선진 기업과의 네트워크 형성, 말레이시아 및 러시아 등과 식품 클러스터 공동개발을 위한 상호자본 및 기술투자를 실시함. 2004년부터 R&D 투자 및 프로젝트 활성화를 위해서 500명의 다국적 신규 연구 인력을 고용함

- 푸드밸리에 입주한 H.J. Heinz, Campina 등 글로벌 식품 회사들은 푸드밸리 내 연구 클러스터의 도움을 받고 있으며, 바게닝겐 대학 연구소뿐만 아니라, NIZO 식품 연구소, TNO 식품 영양연구소, Rikilt 식품안전연구소, 국제 식물 연구소, 농업 기술 식품 혁신 연구소, 바이오 시스템 유전학 센터 및 영양 유전학 혁신센터 등이 있음

- 푸드밸리에 입주한 세계적인 기업은 H.J. Heinz, Campina, Mead Johnson, Sobel, Heineken, Givaudan, Grolsch, Monsanto, Abbott Laboratories, Numico Research, Royal Friesland Foods 등이 있음

- 이 클러스터의 핵심적인 식품 연구 기관은 바게닝겐 식품과학센터(WCFS: Wageningen Centre for Food Sciences)로서, Unilever, DSM, Campina, Friesland Dairy & Drinks, Cosun, Avede 등의 유럽 식품 기업들과 여러 공공연구소들의 연합 기관임. BioPartner Center 본부가 푸드밸리에 위치해 있으면서 농식품 생명과학기업들의 창업을 지원하고 있음

○ 네 번째 성공요인은 중앙 및 지방정부의 적극적인 재정·행정지임. 정부는 기업이 단독으로 하기 어려운 부분을 지원함

- 정부는 R&D 비용 세금 감면, 산학협동 사업 보조금 지원 등을 하는 등을 지원하였으며, 바게닝겐 지역이 유럽 전 지역과의 연결이 용이하도록 항만 및 공항 연결도로를 유럽 각국과 연결토록 함

- 푸드밸리 사무국은 해외 인력들이 생활환경에 구애받지 않고 연구에만 전념할 수 있도록 전문 관리팀을 따로 두어 지원하고 있으며, 초등학교부터 중·고등학교를 대상으로 하는 국제학교가 위치해 개발자들의 자녀 교육여건을 확보함

다. 노르웨이

1) 노르웨이 Rogaland의 수산식품 성공요인[31]

○ 노르웨이 Rogaland 의 수산식품 주요 성공요인으로는 풍부한 어획 자원과 글로벌 수산식품 생산·유통 기업의 집적, 우수한 기술 장비 생산 및 연구개발 능력 보유, Rogaland 지역 특산식품과 관광의 접목 등이 있으며, 각 요인별 내용은 다음과 같음

○ 첫 번째 성공요인은 풍부한 어획 자원을 가지고 있는 Rogaland 자연 조건임. Rogaland주는 노르웨이의 1위 어획지역이며 노르웨이 트롤 선박을 절반 수준을 보유하고 있음. Rogaland주는 게와 새우의 주요 산지로 노르웨이 새우 트롤선 175척 중 59척을 가지고 있음

- 세계의 연어시장은 노르웨이가 많은 부분을 선점하고 있으며, 노르웨이 양

31) Ivar Gaasland, "Agriculture versus fish-Norway in WTO", Food Policy, 2009; Seafood in Rogaland; Guided tours in the Stavanger Region, 2008; Eivind Hallen, "The Food Cluster of Rogaland, Norway", NCE Culinology; Strategy for a competitive Norwegian aquaculture industry, Norwegian Ministry of Fisheries and Castal Affairs, 2008; Thor Egil Braadland and Johan Hauknes, "Innovation in the Norwegian Food Cluster", STEP group, 2000;

식 생산금액의 85%를 연어가 차지하고 있음. 노르웨이의 전세계 연어 유통량은 전체에 약 40%를 차지하고 있음

- 또한, 노르웨이는 바다를 오염되지 않도록 보호함으로써 최상급의 아틀란틱 연어를 생산이 가능하게 됨. 또한, 양식의 근대화를 통해 위생적이고 안정한 양식 연어를 전세계에 공급하고 있음

○ 두 번째 성공요인은 글로벌 수산식품 생산·유통 기업 집적임. 노르웨이 남서쪽에 위치한 Rogaland주는 뛰어난 수산식품 공급체인을 가지고 있음

- Rogaland주는 수산식품 관련 요리법을 연구하기 위한 노르웨이 전문기관(NCE: Norwegian Centres of Expertise) 프로그램인 Culinology를 운영하고 있으며, 노르웨이 연구 위원회(Norwegian Research Council)의 VRI 프로그램은 Rogaland주의 식품산업과 연구기관의 산학협력을 강화하였음

- Rogaland주의 어업인들은 해조류 채취 경험이 많으며, 이 지역은 노르웨이에서 알긴산을 생산하는 가장 큰 공장인 FMC BioPolymer's Haugesun 직영 공장이 입지해 있음

- Rogaland주에는 세계의 수산양식 사료 기업 중 선도적인 위치에 있는 Skretting, EWOS 기업 등이 위치해 있으며 Skretting 전세계에서 가장 큰 수산양식 사료 기업으로 Stavanger수도에 본사가 위치해 있음

- Rogaland주는 전세계 수산물 소비 행태에 맞게 수산물을 생산, 가공처리, 포장, 유통하는 전문기술과 경험을 보유하고 있는 기업들이 집적해 있음

○ 세 번째 성공요인은 우수한 기술 장비 생산 및 연구개발 능력 보유임. 노르웨이는 고품질 수산식품 수출국이고 뛰어난 양식기술을 가졌으며 주요한 양식 사료 및 장비의 생산국임

- Rogaland주에는 선진화된 어획·양식·가공 장비를 생산하는 업체들이 집적해 있으며 Bryne시에는 선진화된 양식기술을 가지고 있는 AKVA Gorup ASA이 있으며, 약 600명을 고용하고 있음(양식수산식품 철 및 플라스틱 어망(cages), 작업선, 사료제공 시스템 등에 25년의 경험을 가지고 있음)

- Rogaland주에는 수산식품을 연구하는 기업 및 연구소가 약 50여개, 종사자가 3,000명이 있음. 종사자 중 수산식품연구 전문가는 약 250~300명임.

○ 네 번째 성공요인은 Rogaland 지역 특산식품과 관광의 접목임. 지역 특산식품을 홍보하기 위해서 매년 농장 및 바다로부터 식탁까지(From Field and Ocean to the Table)라는 주제로 축제를 매년 개최하고 있음

- 관광객들을 위한 다양한 문화 체험을 할 수 있는 공간을 조성하였으며, 각 생산과정에 배우고 맛을 보는 기회를 가질 수 있도록 하였음

3. 종합분석 및 시사점

○ 식품산업화 성공사례 종합분석은 정책·기술·마케팅 부분 등으로 구분함. 국내 사례는 안동 간고등어·보성녹차산업·순창 장류사업을 대상으로 식품산업화 성공요인을 분석하였으며, 국외 사례는 프랑스 보르도 와인·네덜란드 푸드밸리·노르웨이 Rogaland를 대상으로 식품산업화 성공요인을 분석하였음 (<표 4-6, 4-7> 참조)

○ 국내 사례인 안동 간고등어는 전통문화와 연계한 제품개발 및 간잽이 기술을 명인화·현대화 하였고 진공 비닐팩과 간고등어 포장 디자인을 개발하여 상품을 고급화함. 또한, 목표시장을 중산층 이상으로 상품을 고급 이미지화 하였으며 다양한 유통채널 확보를 통해 여러 지역의 수요층 고객을 확보하였음

○ 보성녹차산업의 주요 성공요인은 1차 산업, 2차 산업, 3차 산업과 연계한 고부가가치 산업을 이루어냈으며, 지리적 표시 및 보성군수 품질 인증제를 도입하여 소비자들의 신뢰성 확보 및 독자적 브랜드 이미를 부각시켰음. 그리고 산학연협동으로 녹차 품종 개선 및 상품 다변화를 추구하였으며, 보성녹차의 브랜드 가치를 상승시키기 위해서 계단식 보성 차밭을 영화, CF, 드라마 등 대중 매체를 통해 홍보하였음

○ 순창 장류산업은 장류를 주제로 한 다양한 테마형 체험행사 등 순창장류축제를 추진하였으며 관광객 유치와 순창전통고추장민속마을 조성을 통한 순창장류산업특구 지정을 받음. 그리고 산·학·연 지역혁신체계 집적(대상식품(주), 장류 제조업체, 전북대, 장류연구소 등)을 통해 기술 개발 및 연구개발을 통한 전통음식의 우수성을 홍보함으로써 지역경제 활성화를 이루어냈음

○ 국외 사례인 프랑스보르드와인의 경우는 19세기 말 진딧물의 일종인 필록세라(Phylloxera)가 포도밭에 번지면서 와인 생산량이 줄자 가짜 와인이 등장하게 되었음. 이를 해결하기 위해 1936년 '원산지 통제 명칭 제도(AOC : Appellation d'Origine Controlee)'를 도입을 통해 소비자들의 신뢰성을 확보함

- 자연환경의 문제에도 불구하고 기계화·전문화를 통해 이를 극복하였으며 제품고유의 맛을 살리기 위해 코르크 마개 개발 및 와인제조 방법을 개발함

<표 4-6> 국내 사례 성공요인 및 시사점(1)

구 분		성 공 요 인		시 사 점
국내사례	안동간고등어	정책부분	▪ 안동간고등어는 간고등어 유래역사를 전통문화 보전 차원에서 복원함 ▪ 시장수요를 읽는 사업가적 마인드와 안동시의 전폭적인 행정지원	▪ 전통문화와 연계한 제품개발 ▪ 간잽이 기술(전통기술)을 명인화·현대화 ▪ 제품의 고급화 ▪ 산학의 유기적인 결합을 통한 기술개발 ▪ 유통채널 확보
		기술부분	▪ 간잽이 기술을 명인화 · 현대화함 ▪ 산학의 유기적인 결합을 통해 진공 비닐팩 및 간고등어 포장 디자인 개발로 상품을 고급화 함	
		마케팅부분	▪ 목표시장을 중산층 이상으로 하여 고급 이미지화 함 ▪ 별도의 손질 없이 포장만 뜯고 바로 조리할 수 있도록 함 ▪ 다양한 유통채널을 확보(홈쇼핑, 통신판매, 백화점, 대형마트 등)	
	보성녹차산업	정책부분	▪ 1차 녹차 산업을 2차 가공산업, 3차 관광산업과 연계하여 고부가가치 산업으로 도약함 ▪ 지리적표시 등록 및 보성군수 품질 인증제를 도입함 ▪ 보성군은 해수녹차온천탕과 해수풀장 등을 직영함으로써 녹차를 이용하여 지역 밀착형 사업모델을 제시함	▪ 1차, 2차, 3차 산업을 연계한 고부가가치 산업으로 도약 ▪ 신뢰성 확보 및 독자적 브랜드 이미지 부각 ▪ 다양한 대중매체를 활용한 마케팅전략
		기술부분	▪ 산학연협동으로 녹차 품종 개선 및 상품 다변화를 추구함(보성녹차음료수 캔, 녹차 화장품, 녹차 성분이 들어간 냉면 등)	
		마케팅부분	▪ 보성 녹차의 브랜드 가치를 상승시키기 위해서 계단식 보성 차밭을 영화, CF, 드라마 등을 이용하여 홍보함 ▪ 계절별 관광 이벤트 상품을 만들어 관광객을 유치하고 관광객의 소비, 구매 등의 행태를 분석하여 다음 상품 기획에 활용함	
	순창장류산업	정책부분	▪ 장류를 주제로 한 다양한 테마형 체험행사 등 순창장류축제를 추진하여 관광객을 유치하고 순창전통고추장민속마을 조성을 통해 순창장류산업특구로 지정받음 ▪ 산·학·연 지역혁신체계 구축(대상식품(주), 장류 제조업체, 전북대, 장류연구소 등)	▪ 지역특산품을 이용한 지역경제를 활성화 정책추진 ▪ 산학연 지역혁신체계 구축(기술개발 등) ▪ 소비자들의 신뢰성을 확보
		기술부분	▪ 고추장을 지역 특화작물인 매실과 복분자를 첨가하여 고부가가치 상품으로 탈바꿈시킴 ▪ 식품과학연구소(현재 장류연구사업소)는 장류 원재료부터 최종 제품 생산까지 KS규격에서 정한 품질검사를 실시함	
		마케팅부분	▪ 고추장으로 유명한 순창의 지역이미지와 깨끗하고 믿음직한 먹을거리라는 청정원 제품 이미지를 결합한 브랜드 마케팅을 실시함 ▪ 순창전통 고추장의 항암 및 다이어트 효과에 대한 연구 결과를 토대로 우리 전통식품의 우수성을 홍보함	

<표 4-7> 국외 사례 성공요인 및 시사점(2)

구 분		성 공 요 인		시 사 점
국외사례	프랑스 보르도 와인	정책 부분	▪ 19세기 말 필록세라(Phylloxera)가 번지면서 와인 생산량이 줄자 가짜 와인이 등장하게 되자 보르도 와인의 정통성을 지키기 위해 1936년 '원산지 통제 명칭 제도(AOC : Appellation d'Origine Controlee)'를 도입함 ▪ 현재 고객들이 신뢰할 수 있는 프랑스 와인의 등급체계인 AOC, VDQS Table 4등급을 확립함	▪ 지리적 표시제도인 '원산지 통제 명칭 제도(AOC)'(위기관리 극복 능력) ▪ 포도 재배 방식 및 제조방법 등의 현대화,지역 특산품 와인과 관광 문화 콘텐츠의 접목
		기술 부분	▪ 영하 20℃까지 내려가는 강추위를 기계화·전문화를 통해 극복함 ▪ 코르크를 처음 이용해서 와인 병 밀봉하였으며, 포도재배지의 선택기준과 새로운 와인제조 방법 개발함	
		마케팅 부분	▪ 보르도 지방은 1980년 말부터 지역 관광 사무소와 메독지역 와인 위원회(le Conseil des vins de Medoc) 등과 함께 와인 관광 활성화 추진 ▪ 자연 경관을 관광자원으로 이용하여 음악과 미술 등 예술적 장르가 접목된 보르도의 포도주 축제를 열음	
	네덜란드 푸드밸리	정책 부분	▪ 정부의 적극적인 기업 세금 및 사업 보조금 지원 ▪ R&D 비용 세금 감면 및 산학협동 사업 보조금 지원 ▪ 정부는 바게닝겐 지역이 유럽 전 지역과의 연결이 용이하도록 항만 및 공항 연결도로 등 인프라 구축	▪ 정부 국내·외기업 지원(세금 및 사업 보조금 등) ▪ 중앙 및 지방정부의 적극적인 재정·행정 지원 ▪ 우수한 연구개발 기능 집적 및 기술 혁신 ▪ 산학연 협력체계 구축을 통한 시너지 효과
		기술 부분	▪ 70개가 넘는 식품기업 보유를 통해 많은 전문 인력을 보유함 ▪ 다양한 제품 개발(맛을 그대로 유지한 저칼로리 제품생산 등)	
		산학연 협력 체계 구축	▪ 농업 및 식품에 관한 특허기술을 보유한 바게닝겐 대학을 중심으로 지역 내 대학과 연구소들이 통합되어 바게닝겐 대학 연구소(Wageningen University Research Center를 설립함 ▪ 미국, 유럽 등의 식품 선진 기업과의 네트워크 형성, 말레이시아 및 러시아 등과 식품 클러스터 공동개발을 위한 상호자본 및 기술투자를 실시함	
	노르웨이 Rogaland	풍부한 어획 자원	▪ 노르웨이 양식 생산금액의 85%를 연어가 차지하고 있음 ▪ 전세계 연어 유통량 중 40%를 노르웨이가 차지하고 있음	▪ 풍부한 어획 자원 ▪ 산·학·연 협력체계 구축 및 전문 인력 보유 ▪ 지역 특산품과 관광을 접목한 마케팅 전략
		기술 및 기업 직접	▪ 우수한 기술 장비 생산 및 연구개발 능력을 보유(선진화된 양식기술 등을 가지고 있는 글로벌 선도 기업인 AKVA Group ASA 등이 Rogaland 지역에 집적해 있음) ▪ Rogaland에는 50개(3,000명: 이중 300명은 수산식품 전문가)의 Nonconserv AS 연구기관 등에서 수산자원 보존, 신선식품생산, 가공방법, 마케팅, 소비자행태분석 등에 관한 연구를 수행 중임	
		마케팅 부분	▪ Rogaland 지역 특산식품과 관광의 접목(농장 및 바다로부터 식탁까지(From Field and Ocean to the Table)라는 주제로 이 지역에서 생산되는 과일, 연어 등을 맛보는 'A Taste of Rogaland' 라는 축제를 열고 있음)	

○ 네덜란드 푸드밸리의 경우는 유럽 전 지역과의 접근성이 용이 할 뿐만 아니라 산·학·연 협력체계가 가장 잘되어 있는 곳으로 70개가 넘는 글로벌 식품기업 및 많은 전문 인재를 보유하고 있으며, 여러 가지 연구기능을 기반으로 농산물과 축산물을 이용한 다양한 제품이 만들어지고 있음

- 정부에서도 기업지원(정부 산하기관인 네덜란드 외국 투자청(NFIA)이 해외기업들의 투자 유치를 지원하고 있으며, R&D 비용 세금 감면 및 산학협동사업 보조금 지원

○ Rogaland는 노르웨이 연어 양식 생산금액의 85%를 차지하고 있으며, 전세계 연어 유통량 중 40%를 노르웨이가 차지하고 있음. Rogaland에는 50개(3,000명: 이중 약 250~300명은 수산식품 전문가임)의 Nonconserv AS 연구기관 등에서 수산자원 보존, 신선식품생산, 가공방법, 마케팅, 소비자행태분석 등에 관한 연구를 수행 중임

○ 국내·외 수산식품 성공사례를 분석한 결과 주요 성공요인으로는 정부의 적극적인 행정지원과 제품고유의 특성을 지역특성과 잘 연계하였음. 또한, 다양한 마케팅 전략(유통채널 확보, 대중매체 등)을 통해 브랜드 가치 상승을 유도하였으며, 산·학·연 지역협력체계 구축을 통해 지속적인 제품개발 및 지역경제 활성화를 유도하였음

<그림 4-5> 국내·외 사례분석을 통한 주요 성공요인

○ 특히, 프랑스의 보르도 와인의 경우는 환경적 악영향 극복하기 위해 제품고유의 브랜드와 특성을 살리고 포도재배지 선정 및 제조방법의 개발을 통해

위기를 극복한 사례는 1차 산업에만 머무르고 있는 국내 수산식품산업에 좋은 예라 할 수 있음

○ 이와 같은 사례분석을 통해 식품산업발전의 주요 성공요인 제시해보면 제품 고유의 특성과 지역 특성을 연계한 제품, 다양한 마케팅 전략을 통한 브랜드 가치 상승, 산·학·연 협력체계 구축을 통한 고부가가치 제품 생산 및 제품개발 등이 있으며, 정부에서는 수산식품산업을 위한 기초 인프라 제공 및 기업들에 대한 적극적인 지원이 필요할 것임

제5장 수산식품산업 발전을 위한 실천방안

1. 수산식품산업 육성의 필요성

2. 수산식품산업의 위치와 여건변화

3. 비전과 목표

4. 추진전략별 실천과제

1. 수산식품산업 육성의 필요성

가. 추진배경

○ 정부는 농어업의 성장을 견인할 수 있도록 식품산업을 성장 동력화하기 위해 「식품산업 발전 종합대책(2008. 11)」을 수립·시행함

- 농어업과 식품산업의 연계·발전을 통해 미래 성장동력 창출을 목표로 2012년까지 매출 150조원, 고용 178만 명, 수출 100억불, 한식의 세계 5대 음식화를 성과지표로 설정하였음

- 수산부문에서는 1억불 이상 수출품목으로 참치, 오징어, 김, 수출유망 품목으로 전복, 넙치, 굴을 각각 선정함. 그리고 6대 전통 발효식품(간장, 고추장, 된장, 김치, 천일염, 젓갈)을 육성하는 계획을 수립함

○ 그러나「식품산업발전 종합대책」 수립 시, 수산식품 산업화에 대해서는 정책적 관심이 부족하였으며, 실제로 주요 과제로 반영된 사례가 별로 없는 실정임

- 세부 육성·지원대책이 대부분 농산물에 포커스를 맞추고 있어 수산업의 미래 성장동력으로 해양생명식품산업화를 추진함에 있어서 한계를 노정

- 건강식품으로서 동물성 단백질의 4할 이상을 공급하는 수산식품의 기능과 특수성을 반영할 수 있는 세부 실천방안을 수립할 필요성이 제기됨

○ 수산업의 해양생명식품산업화(종합식품산업화)를 위한 (가칭)「수산식품산업 발전 종합대책」마련이 시급함

- 현실적으로는 고부가가치 수산식품 산업화를 위한 기반(시설, 전문인력, 상품화 기술)이 매우 취약

-「식품산업발전 종합대책」과 연계, 농식품 및 수산식품산업이 동반 성장할 수 있는 지원시스템 구축이 절실

- 웰빙식품으로 수요가 늘어나고 있는 수산식품의 안정적 공급, 고부가가치 1·2·3차 산업의 융합을 통해 수산부문의 신성장 동력을 창출할 수 있도록 「수산식품산업 발전 종합대책」을 마련해야함

나. 수산식품산업 육성의 필요성

○ 웰빙식품으로서 수산식품에 대한 소비자의 요구 수준은 지속적으로 증대하고 있음

- 선진국 및 개도국의 고령화, 비만 및 성인병의 사회 주요 문제화 등으로 수산식품의 수요가 지속적으로 증대함

- 또한 수산식품시장의 규모는 세계 인구 증가와 함께 지속적으로 성장할 것으로 전망됨

  · 세계 인구 : 2007년 67억 명 → 2050년 92억 명으로 증가 전망

  · 세계 1인당 수산물 소비량 : 2007년 17.4Kg → 2030년 20Kg으로 증가 전망

  · 국내 1인당 수산물 소비량 : 2007년 55.0Kg → 완만하게 증가 전망

○ 국내외의 소비자들은 국민소득의 증대와 식품소비 환경의 영향으로 LOHAS (Lifestyle Of Health And Sustainability)에 대한 관심 증대함. 그 결과, 식품, 특히 웰빙식품으로서 수산식품에 대한 요구 수준이 높아짐

- 특히, 광우병, 조류독감, 중국발 멜라민 사건 등 식품안전에 대한 관심이 집중되어 '어장에서 식탁까지' 안전한 식품제공 요구 증대

- 고령화, 여성경제 활동 및 독신가구 증대, 여가시간 증가, 소비자 주권 강화, 스마트폰 시대 등의 환경변화에 따라 식품소비 트렌드도 변화하고 있으며, 이러한 식품소비 트렌드에 조화되는 수산식품의 공급형태 개선도 시급한 실정임

- 식품소비 트렌드의 변화 : 편의성(간편식 선호), 웰빙지향(건강기능식, 친환경식품 선호), 감성소비(브랜드, 디자인, 품격 중시), 가치추구(현명한 지불), 소비자 참여(보편화)

○ 수산식품산업은 수산부문 발전을 실질적으로 주도하는 산업임에도 불구, 지금까지 효율적인 정책지원이 미흡하였음

- 한국은행의 2008년 산업연관표 자료에 따르면, 수산가공부문은 어획(원양포함) 및 양식부문에 비해 산출액 규모 및 국민경제적 기여도(생산, 취업유발효과)가 큼

  · 총산출액 : 수산가공 56,792억원, 수산어획 46,313억원, 수산양식 17,383억원

  · 생산유발계수 : 수산가공 3.29, 수산어획 2.67, 수산양식 2.98

  · 취업유발계수 : 수산가공 17.1명, 수산어획 14.9명, 수산양식 18.6명

☞ 생산유발계수 : 최종수요 한 단위 증가에 따라 유발되는 직·간접 생산파급효과의 합계
- 수산가공업의 생산유발계수가 3.29라는 의미는 만약 수산가공업에서 생산이 1원 늘어날 때, 국민경제 전체적으로는 3.29원의 생산이 직·간접적으로 유발됨을 의미

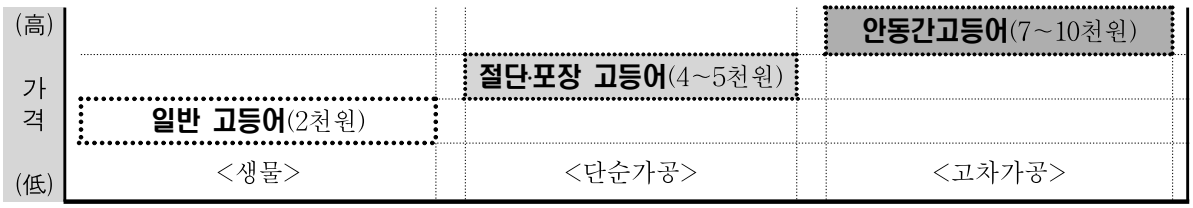
☞ 취업유발계수 : 생산의 파급과정에서 직·간접적으로 유발되는 취업자수의 합계(10억원당 취업자수로 집계)
- 수산가공업의 취업유발계수가 17.1명이라는 의미는 수산가공업의 산출이 10억 원 만큼 증가할 때 국민경제 전체적으로는 17.1명의 취업이 직·간접적으로 유발됨을 의미

○ 수산물 생산 및 생산단계 이후의 부가가치 증대를 위한 종합적인 마스트 플랜 수립 및 수산식품 산업화에 대한 지원대책 마련이 필요

- 풍부한 수산자원과 청정해역 이미지를 갖고 있는 우리나라의 수산업이지만, 현실적으로는 고부가 수산식품화를 위한 기반시설 및 전문인력, 기술이 취약하여 국민경제 발전과 연결시키지 못함

- 1차 산업 중심의 수산업을 고부가가치 2·3차 산업화할 수 있도록 수산업의 특수성이 반영된 「수산식품산업 발전 종합대책」 수립이 절실함

<그림 5-1> 수산물의 고차가공을 통한 부가가치 창출사례(고등어)



2. 수산식품산업의 위치와 여건변화

가. 세계 수산식품산업 현황

○ 식품산업은 세계시장 규모가 약 4조 달러(반도체산업의 약 15배)에 이르는 거대산업임

- 2008년 기준 세계 가공식품 시장규모는 2003년 대비 약 7% 증가한 1조 7,860억 달러 수준임(Euromoniter International. 2008)
- 국내 식품산업의 시장규모는 2008년 기준 120조 원, 종사자수 174만 명 규모의 산업으로 급격히 성장하였음(2000년 대비 시장규모가 72.4% 증가)

○ 수산물 소비 증가에 따라 수산물 생산 및 교역(수출입) 규모도 지속적으로 증가하는 추세에 있음

- 2007년 기준으로 전 세계 수산물 생산량 중 77%인 120백만 톤 이상이 수산식품(식용)으로 소비되고 있음.
- 그리고 수출입 물량의 90% 이상이 가공되어 거래되고 있는 실정임
  - · 세계 수산물 생산량 : 2004년 1.48억 톤 → 2007년 1.56억 톤
  - · 세계 수산물 수출입 금액 : 2004년 1,485억 달러 → 2007년 1,935억 달러
  - · 가공수산물 거래비율 : 냉동(50%), 건조가공(21%), 조제저장(29%)

○ 주요 수산물 수출국은 중국, 노르웨이로 특히 노르웨이는 전 세계 수산물 생산량의 2.1%임에도 불구하고 제2위의 수출국 지위를 유지하고 있음. 수산물 주요 수입국은 미국, 일본, 스페인, 프랑스, 이탈리아, 중국 등의 순임

- 중국의 수산물 수출(1위) : 2005년 77억 달러 → 2007년 95억 달러
- 노르웨이의 수산물 수출(2위) : 2005년 49억 달러 → 2007년 63억 달러
- 우리나라의 수산물 수출(25위) : 2005년 11.5억 달러 → 2007년 11.9억 달러

나. 우리나라 수산식품산업의 현황과 전망

○ 2008년 기준으로 수산부문의 총산출 및 부가가치 규모는 경제 전체 대비 각각 0.44%, 0.32%에 불과한 실정임

- 경제 전체 : 총산출액 2,740조 원, 부가가치액 1,009조 원
- 수산부문(수산어획+수산양식+수산가공) : 총산출액 12조 원, 부가가치액 3.2조 원

○ 우리나라의 168개 산업부문 가운데 수산가공부문은 총산출액 규모 107위, 부가가치액 규모는 113위를 기록하고 있음(2008년 산업연관표)

- 수산어획 : 총산출 113위, 부가가치 93위
- 수산양식 : 총산출 142위, 부가가치 135위

○ 동원 F&B, 사조대림 등 국내 수산기업의 성장 및 세계시장 진출에도 불구, 대부분의 수산식품업체가 영세한 소규모 업체임

- 2008년 기준 국내 수산식품 제조업체는 총 2,502개소이며, 종사자수 10인 이하의 영세 사업체가 전체의 68.4%를 차지하고 있는 실정임(통계청, '광업·제조업조사' 및 농림수산식품부, '농림수산식품 주요통계')

○ 문제는 고차가공보다는 단순동결 및 처리동결을 목적으로 하는 냉동품 위주의 단순가공이 대부분임에 따라 고부가가치 창출에 한계를 노정하고 있음

- 다른 식료품 제조업과 비교할 때, 규모가 영세하고 부가가치 창출능력도 현저히 떨어지고 있음. 이로 인해 HACCP시설 구축 등 경영역량 강화를 위한 기반투자가 미흡한 실정임
- 식료품 제조업 대비 수산식품산업 비교 : 사업체당 종사자수는 74.5%, 출하액은 33.1%, 부가가치는 32.8%에 불과

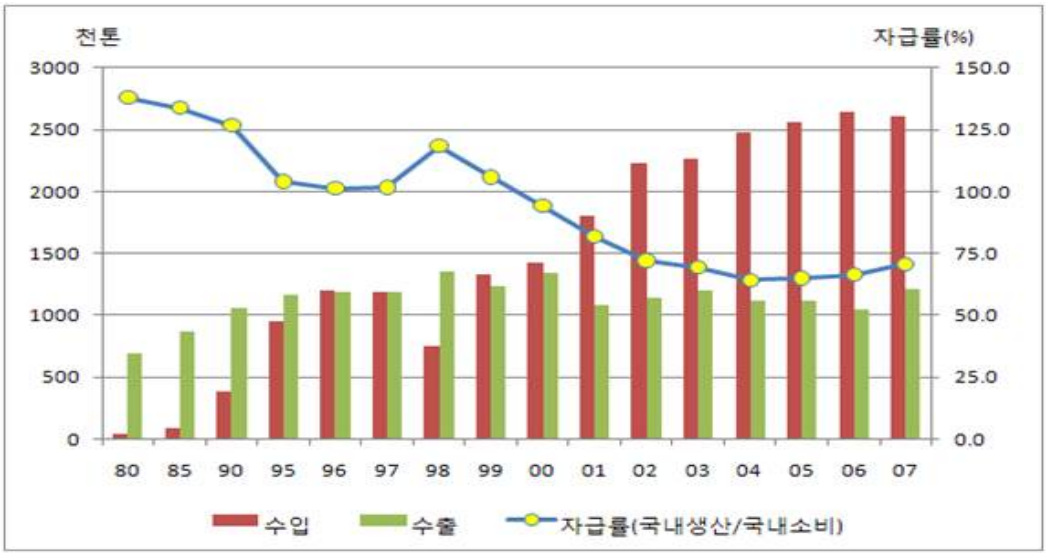
○ 국내 수산물 생산은 정체, 수입은 증가함에 따라 국산 수산물의 안정적인 공급기반 약화가 빠르게 진행되고 있음

- 2000년 이후 수산물 자급률이 지속적으로 하락, 최근 70%대로 하락
- 주요 어종 자급률 : 갈치 73%, 명태 13%, 고등어 123%, 조기 46%, 오징어 104%

○ 수산식품산업 육성의 필요조건은 국내수요 및 수출수요를 충당할 수 있을 만큼 원료 수산물이 안정적으로 생산(공급)되는 것임

- 그러나 고등어, 멸치, 오징어, 굴, 김, 다시마, 미역, 가다랑어 정도를 제외하면 생산량이 많지 않아 식품산업화에 한계가 있음
- 최근 5년(2005~2009년) 평균 생산량 : 고등어 149,317톤, 멸치 240,143톤, 오징어 335,198톤, 굴 269,433톤, 김 212,362톤, 다시마 230,340톤, 미역 320,714톤, 가다랑어 207,070톤

<그림 5-2> 우리나라 수산물 수출입 및 자급률 추이



○ 현재 수산식품산업 발전의 토대가 되는 기반(제도, 시설, 인력, 기술 등)이 대단히 취약한 실정임

- 웰빙식품으로서 수산식품 개발, 가공을 위한 R&D 투자가 미흡하여 식품기술수준이 낮고, 시설, 전문인력, 통계·정보 인프라, 마케팅 능력, 제도적 기반 등이 전반적으로 취약함

- 수산식품산업 진흥업무는 수산정책과 2명(사무관 1명, 주무관 1명)이 타 업무와 함께 담당하고 있음. 전략품목 개발을 위한 산·학·연·관 연구협력시스템 및 수산과학원의 식품개발 연구, 실용화 기능도 미비한 실정임

○ 현재 단순가공, 저부가가치형 산업구조를 중장기적으로 첨단가공, 고부가가치 및 융복합형 산업구조로 개편함과 동시에 규모화를 유도해야 함

<그림 5-3> 식품산업의 현재와 미래 모습

<표 5-1> 수산식품산업의 환경 분석(SWOT)

※SWOT 기법 : 강점(Strength), 약점(Weakness), 기회(Opportunities), 위협(Threats) 등 4가지 요인을 분석하여 향후 방향을 모색하는 경영기법

	강 점 (S)	약 점 (W)
	■ 높은 잠재 가능성(다양한 발효식품, 우수한 식문화) ■ 외식업 중심의 식품산업 성장 추세 ■ 지역별 고유 특산수산물 발달 ■ 수산업의 생산·가공·유통·수출 우수인력 확보 ■ 식품 전공자의 증가 및 우수한 인적자원	■ 수산식품산업 인프라 미비(시설, R&D, 통계, 제도 등) ■ 식품업계의 글로벌 경쟁력 부족(세계수준과 격차) ■ 식품산업 구조의 취약성(영세성, 양극화) ■ 식품행정체계, 안전관리 수준이 선진국과 격차 ■ 어업·식품산업 연계 약화 및 높은 식재료 해외의존도
기회 (O)	■ 국정과제로 식품산업발전종합대책 수립, 추진 ■ 웰빙식품으로 수산식품 국내외 소비증가 ■ 식품에 대한 국민적 관심도 증대 ■ 건강중심 소비패턴 및 국산 식재료 관심 증가 ■ 해외시장 확대 및 해외진출 가속 ■ 기후변화로 새로운 수산자원 증가	**S - O 전략** ☞수산식품 세계화 전략 추진(한식 세계화 연계) ☞전통·발효식품 개발·홍보 강화 ☞고급 수산 식재료 산업 적극 육성 ☞수출지향적 식품클러스터 조성(R&D 허브) ☞지역 특산수산식품 클러스터 지원	**W - O 전략** ☞선진국 수준의 식품행정체계 구축(안전, 품질인증 등) ☞식품 R&D 투자 강화(유망분야) 및 민간투자 촉진 ☞통계·정보, 교육시스템 등 식품산업 인프라 강화 ☞어업과 식품산업 연계 강화(융복합형 수산식품기업, 어가가공사업 활성화)
위협 (T)	■ 세계 수산식품시장 개방화(외국계 브랜드 시장잠식 심화) ■ 환율, 유가변동 등 해외 식재료 조달 환경 악화 ■ 식생활패턴 서구화 가속 ■ 식품안전에 대한 국민 신뢰도 저하 ■ 경기부진, 생산비 증가 등 업계 부담 가중	**S - T 전략** ☞식품분야 고용창출 효과 극대화 및 우수인력 유치 ☞산지와 수요처간 정보교류의 확대(미스매칭 해소) ☞우리 수산식품을 테마로 한 브랜드의 적극 개발 ☞전통 식생활 문화 정착 및 국산 식재료 사용 확대 유도	**W - T 전략** ☞수산식품산업 육성을 위한 지원체계 개선 ☞해외시장 조사 및 마케팅 전략 수립 지원(해외수산원재료 조달기지 구축) ☞수산식품산업의 집중화, 규모화, 차별화 능력 강화 지원 ☞수산식품업계 자율적 안전관리 능력 배양

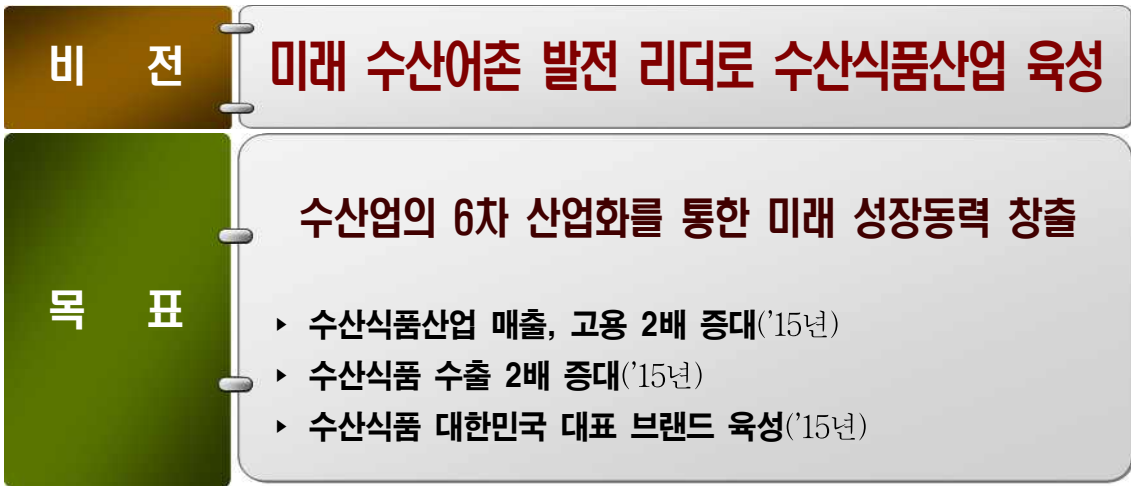
3. 비전과 목표

가. 비전 및 목표의 설정

○ 우리나라 수산식품산업의 비전 및 목표를 다음과 같이 설정함

- 비전 : "미래 수산·어촌 발전 리더로 수산식품산업 육성"
- 목표 : 수산업의 6차 산업화를 통한 미래 성장동력 창출
  - · 2015년까지 수산식품산업 매출, 고용 2배 증대
  - · 2015년까지 수산식품 수출 2배 증대
  - · 2015년까지 대한민국 대표 수산식품 브랜드 육성

<그림 5-4> 수산식품산업의 비전 및 목표



나. 3대 추진전략 및 10대 정책과제 설정

○ 상기 비전과 목표를 달성하기 위한 3대 추진전략 및 10대 정책과제를 다음과 같이 설정하였음

- 전략 1 : 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급
  - · 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축
  - · 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축
  - · 다기능 거점위판장 (Seafood Town) 조성
- 전략 2 : 고부가가치의 글로벌 수산식품산업 육성

· 수산식품산업 R&D 투자 확대

· 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화

· 수산식품 명품 브랜드화 지원 강화

· 지역의 전략 수산식품산업 육성

- 전략 3 : 수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고

· 생산자 참여형 수산식품 기업 육성

· 국산수산식품 신 수요 창출 및 마케팅 지원

· 지역 거점별 수산식품 공급단지 조성

<그림 5-5> 3대 추진전략 및 10대 정책과제

4. 추진전략별 실천과제

가. 전략 [1] : 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급

○ 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급을 위해서는

- 첫째, 건강, 기능성, 웰빙식품으로 관심이 증대되고 있는 수산식품 원재료의 안정적인 공급기반을 구축하고,
- 둘째, 어장에서 식탁까지 투명한 수산식품 안전관리체계 구축을 통해 소비자의 신뢰를 회복해야 하며,
- 셋째, 지역별 거점위판장을 조성하여 시대가 요구하는 다기능의 산지공급단지(Seafood Town, 생산+유통 접점)를 육성해야 함

○ 전략 [1]의 3대 정책과제 및 세부 추진과제는 다음과 같음

<표 5-2> 전략 [1]의 추진과제

10대 정책과제		30대 세부 추진과제	
1-1	수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축	1-1-1	국산수산물 식재료 수급 안정화 기반 조성
		1-1-2	신선 냉장·냉동 수산물 저온유통시스템 구축
		1-1-3	수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화
		1-1-4	수산물 품질인증제도 개선
		1-1-5	친환경수산물 인증제도 활성화
		1-1-6	수산물 지리적표시 및 전통식품 활성화
1-2	어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축	1-2-1	생산단계 안전관리체계 강화
		1-2-2	유통·가공단계 안전관리체계 강화
		1-2-3	수입 및 원양수산물 안전관리체계 강화
		1-2-4	수산식품 안전관리 제도 개선
1-3	다기능 거점위판장 (Seafood Town) 조성	1-3-1	다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

1) 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축(1-1)

(1) 국산수산물 식재료 수급 안정화 기반 조성(1-1-1)

○ 최근 국내 수산물 생산의 소폭 증가에도 불구, 국내소비 및 수입이 지속적으로 증가하면서 수산물 자급률의 하락 추세가 가속화되고 있음

- 수산물 자급률 : '80년 138%→ '90년 127%→ '00년 94%→ '09년 78%

○ 국민들에게 안전한 수산물을 안정적으로 공급하는 것이 수산정책의 목적임을 감안하면, 중장기적인 수산물 자급률 목표 설정은 가장 상위 개념의 정책과제라 할 수 있음. 따라서 주요 어종별 및 전체 수산물의 자급률에 대한 세부 목표치를 설정하고 이를 달성하기 위한 노력을 경주할 필요가 있음

- 일본의 경우에도 '식량의 안정적 확보와 안전한 농수산식품 공급'이 농수산정책이 지향해야 하는 최대 과제로 설정하고 있음. 이에 따라 농림수산성은 2015년까지 40% 수준인 식품자급률(칼로리 기준)을 45%까지 향상시킨다는 목표를 설정하여 역점적으로 추진하고 있음

○ 그리고 국내외 수산물의 생산·유통·가격·수출입 등 수급 관련 정보를 통합 관리하는 수급정책 총괄시스템의 구축이 필요함

- 우선 국내 수산물 수급에 영향을 미치는 해외 수산국의 동향파악을 위한 해외(일본, 중국, EU, 러시아, 미국 등) 모니터링 기반을 구축하고,

- 국내 수산물 수급관리 정책의 내실화를 위해 정부기관, 학계, 연구소, 생산자 단체, 유통인 단체 등으로 구성되는 (가칭)'수산물 수급관리 정책협의회'를 정기적으로 개최해야 함

- 또한, 수산물 매입·판매경로, 거래비중, 거래형태, 유통형태, 가격 등 수산식품의 수급 및 유통 전반의 실태를 파악할 수 있는 통계체계 구축도 시급함

○ 수산식재료의 국내 공급기반 강화를 위해서는 수산자원 관리체계의 고도화, 동북아 수산자원의 효율적 이용체계 구축, 친환경 양식산업 육성, 고부가가치 신성장동력의 발굴, 양식수산물의 수급안정체계 개선 등이 필요함

<표 5-3> 수산식재료의 국내 공급기반 강화 대책

대책	세부 내용
수산자원 관리체계 고도화	- 2015년 수산자원 900만 톤을 목표로(현 835만 톤) 수산자원조성 전문법인 설립 등 수산자원 관리체계 강화 - 2015년까지 자율관리어업 참여 공동체를 1,400개로 확대, 자율관리방식을 수산정책 전반에 적용 - 연안어업 관리권한을 지자체로 위임, 해역별 어업조정위원회를 활성화하는 등 지역별·해역별 맞춤형 자원관리 확대 - TAC 제도의 미비점 보완, ITQ제도의 단계적 도입 검토 - 오염이 심한 어장은 어장관리특별해역으로 지정, 어장청소 및 집중 모니터링을 실시하고, 양식어장 휴식년제 도입 추진
동북아 수산자원의 효율적 이용체계 구축	- 현행 2개 어업지도사무소를 동·서·남해 3개 해역별 센터로 확대 개편하여 맞춤형 어업관리를 지원, 대어민 서비스 확대 - 한·일, 한·중 어업협정의 안정적 운영을 바탕으로 3국간 어업협력체제를 구축하고 남북 수산협력사업도 강화
친환경 양식산업 육성	- 어장오염 및 공급과잉 등을 유발하는 불법양식어업 강력 단속 - 양식어구 실명제, 폐양식 어구 처분권제도 도입 및 인공위성 활용 양식장 관리시스템 구축 - 현재 10개 품목의 친환경 인증 수산물을 2015년까지 20개로 확대 - 친환경 배합사료 지원율을 상향 조정하고 배합사료 구매자금 특별융자로 친환경 배합사료 보급 확대
고부가가치 신성장동력 발굴	- 외해양식 촉진으로 국토의 2.9배인 EEZ를 바다목장으로 개발 - 참다랑어 등 고부가가치 어종을 먼 바다에 설치한 대규모 수중 가두리에서 기업형으로 양식 ('15년까지 외해양식장 15개소 개발) - 내만가두리의 30%(352ha)를 외해로 이설 추진 - 세계 5대 갯벌인 서·남해안 갯벌을 친환경 양식어장으로 개발하고 굴, 해삼 등 수출전략품목 개발 - 고부가가치 지역특산 품종 개발 및 특화 브랜드화 (동해 참가리비, 서해 황복, 남해 고등어 등) - 논+미꾸라지, 참게 등 농수산 융합형 친환경 양식산업 육성
양식수산물의 수급안정체계 개선	- 수산물 관측사업 대상품목을 2016년까지 12개로 확대 - 넙치, 전복, 김 대표조직을 집중 육성하고 자조금 사업을 확대하여 생산 및 수급조절의 중추기능 수행

(2) 신선 냉장·냉동 수산물 저온유통시스템 구축[1-1-2]

○ 고품질 수산물에 대한 선호 증가, 유통과정에서의 감모분 최소화, 안전성 확보를 위해서는 기존의 상온유통 시스템에서 저온유통시스템으로의 개선이 필요함. 즉, 국내산 수산물의 선도관리 및 차별성 확보를 위해서는 '일관된 저온유통시스템 구축을 위한 중장기 대책' 마련이 시급함

- 현재 신선냉장 수산물 취급이나 어류, 패류, 갑각류 등 부류별로 선도유지를 위한 시설기준이나 온도관리 기준 및 취급가이드라인 등은 법적으로 정하고 있지 않음

- 농·축산물에 비해 수산물은 사후(어획 후) 변화가 크게 빨라 선도가 빠르게 저하되는 특성에도 불구하고 산지에서 소매점까지 일관된 저온유통시스템 미구축으로 위생사고 빈발, 폐기물 증가, 유통비용이 증가하고 있는 실정임

○ 수산물의 저온유통시스템 구축을 위해서는 기본적으로 인프라 시설의 확충이 필요함

- 수산물을 생산하는 단계에서 소매점에 이르기까지 전 유통과정에 걸쳐 저온유통시설(저온저장고, 저온경매장, 저온가공장, 저온분포장실 등)의 일관된 설치와 연계가 필요

- 농안법의 시설기준 개정을 통하여 소비지 도매시장의 저온경매장 설치를 의무화하고, 저온상태로 반입된 수산물을 상온상태로 반입된 수산물과 구별하여 경매를 추진함

- 저온유통 수산물의 도매시장 출하 유인을 위한 정책적 인센티브와 함께 일정기간 동안 온도기록계 설치 및 온도기록 제출자에게 별도의 인센티브를 제공할 수 있는 제도적 장치를 마련함

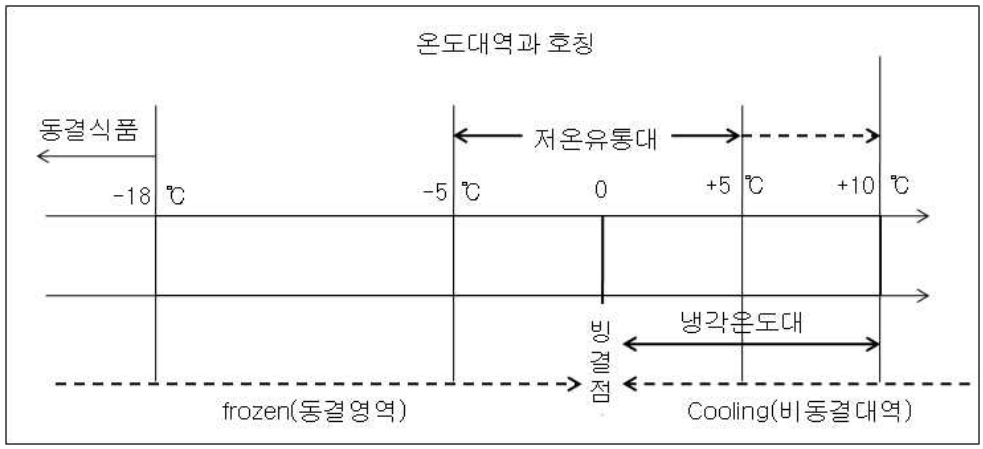
- 저온경매장 설치는 산지 위판장과 소비지 도매시장의 개편방안이나 다기능화 정책과 연계하여 추진함

○ 수산물 저온유통시스템 구축을 위한 시설 및 온도 기준 설정도 필요함

- 수산물의 품목별 및 유통단계별로 시설, 온도관리에 대한 기준 설정에 대한 제도 마련

- 수산물 저온유통의 필수 저온시설과 품목별 온도관리 기준 설정 연구를 추진함

<그림 5-6> 식품 저온유통시스템의 온도영역 기준 예시



자료: (株)流通システム研究センター、水産物の鮮度管理マニュアル(2008)을 기준으로 재작성.

○ 정책의 효율성 확보 및 관계자의 자율성 유인을 위해 수산물 선도유지에 관한 가이드라인을 개발·보급하고 이를 지속적으로 홍호함

- 유통단계별 위생관리 가이드라인을 책정, 관계자의 인식을 개선할 수 있도록 정기적인 교육훈련 및 홍보활동 강화 프로그램을 마련

- 표준 처리 가이드라인을 작성, 보급하여 작업시간과 낭비를 최소화할 수 있는 방안을 강구

○ 한편, 농업부문에서는 저온유통시스템 도입 및 기반구축 사업이 활발히 이루어지고 있음

- 농산물은 1994년부터 시장개방 대비 대규모 주산지 영농법인을 대상으로 저온유통시스템 도입을 추진함. 사업 초기에는 소기의 성과를 거두지 못한 것으로 평가되었으나, 최근에는 성공한 정책 사례로 평가됨

  · 사업 초기 : 철저한 사전 검토 및 분석 미흡, 그리고 산지조직의 영세성, 경영능력의 취약성, 안정적 판로부족 등으로 소기의 성과를 거두지 못한 것으로 평가

- 2013년까지 규모화된 조직을 통해 출하되는 채소·버섯류 중 예냉처리 물량 비중을 20%까지 확대(2017년 26%)하는 계획을 추진함. 특히, 신선채소류, 버섯류, 친환경원예농산물, 신선편이 농산물, 화훼류를 중심으로 저온유통의 범위를 확대하고 있음

<표 5-4> 국내 농산물 저온유통 및 예냉 관련 정책 연혁

년도	사업명	내 용
1994	시설채소 생산 유통지원	· 첨단 기술농업 생산기반 구축과 기술 집약형 수출농업 육성이 목적 · 대규모 채소 주산지를 대상으로 생산시설과 산지 유통시설에 대해 지원 · 표준 시설은 차압통풍식 50평으로 평당 250만원
1999	산지유통기반확충사업	· 저온유통기반 확충사업이 포함됨 · 예냉방식을 차압통풍식으로 제시하고 시설규모는 저온고면적의 25%이상 · 시설단가 상향조정 : 평당 350만원
1999	저온유통 기반 확충사업	· 농민 소득 증대와 유통 상의 손실을 최소화하여 생산증대를 도모 · 99~02년까지 매년 예냉시설 20개소 등의 시설 설치(반드시 산지) · 국고 20%, 융자 60%, 자부담 20%
2001	농산물산지유통 기반확충사업	· 집하선별 포장시설, 예냉, 저온고의 규모를 각 100평 이상으로 규모화 · 신규시설 설치는 가급적 억제, 기존시설의 보완위주 · 산지유통관련 시설을 농산물 산지유통센터 설치사업으로 일원화 · 저온유통기반 확충사업, 간이집하장시설보완사업을 흡수
2007~	원예농산물 저온유통체계 구축방안	· 산지조직의 규모화 정도 등 저온유통 기반과 품목별 예냉(豫冷)효과를 고려하여 저온유통 목표 설정 · 신선채소류, 버섯류, 친환경원예농산물, 신선편이 농산물, 화훼류를 중심으로 저온유통 확대 · 저온유통 목표에 따라 연차적으로 대상조직을 확대하여 2017년까지 170개의 규모화된 조직을 집중 육성

(3) 수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화(1-1-3)

○ 향후 수산식품의 CODEX 규격 설정 등 국제적 기준과의 조화 중요성이 더욱 부각될 것으로 예상됨

- 김치, 인삼, 고추장, 된장이 CODEX 기준 규격으로 등록됨에 따라 세계적 식품으로 도약하는 계기를 마련함. 그러나 수산부문에서는 국제적인 식품규격의 설정에 대한 노력이 미흡

- CODEX 식품규격은 평소 회원국에 권고 기준으로 활용되지만 무역분쟁 발생 시 구속력을 갖는 공인 기준으로 적용되므로 매우 중요

  · 국제식품규격위원회(CODEX Alimentarius Commission)는 식품에 대한 규격, 지침 등을 제정, 국가간 원활한 식품교역을 도모하는 기능 수행

○ 아시아지역 수산식품 규격설정, 우리나라가 주도할 필요가 있음

- 2007년 CODEX 제30차 총회에서 "모든 식품규격은 일단 지역규격으로 채

택한 이후 세계규격으로 전환한다."는 규정을 마련

- 아시아지역, 특히 한국, 중국, 일본은 수산물 교역이 활발하고, 소비하는 수산식품 종류도 비슷하여 기준 규격 설정의 필요성이 큼
- 우리나라가 주도, 수산식품 기준 규격을 제안할 경우 우리 식문화 및 소비패턴을 반영, 보다 유리한 조건으로 규격 설정이 가능

○ CODEX 등록을 위한 전략 수산식품의 발굴 필요

- 국내생산 및 수출 규모, 국제적 인지도 등을 감안할 때 수산식품 가운데 김, 굴비, 젓갈 등이 CODEX 규격으로 설정 가능
- 특히 김(마른김, 조미김)은 이미 50여개 국가에 수출되는 국제적 식품임에도 기준 규격이 설정되어 있지 않아 그 필요성이 더욱 큼
- 산·학·연이 합심, 우리나라 수산식품을 CODEX에 등록시키기 위한 노력이 필요하며, 무엇보다 정부의 관심과 정책지원이 필요
- '(가칭)수산식품 CODEX 등록 추진위원회'의 설립·운영 필요

(4) 수산물 품질인증제도 개선(1-1-4)

○ 소비자에게 혼란을 줄 수 있는 복잡한 정부 인증제도를 소비자 지향적으로 통합

- 현재 국내에서 수산식품과 관련된 정부 인증제도로는 수산물(특산물, 수산전통식품) 품질인증제, 친환경수산물 인증제, 지리적 표시제, 원산지 표시제, HACCP, 수산물이력제 등 매우 다양
- 수산식품 정부인증제도의 난립으로 인한 소비자 혼란을 방지하기 위해 알기 쉬운 통합 인증제도(가칭 '우수수산물 인증제도') 도입 검토
- 인증품의 저변확대를 위해 대상 품목 확대

○ 수산물 품질인증제품 인증기준 및 자율감시기능 강화

- 안전성 확보차원에서 세균, 대장균, 타르색소, 총수은, 납, 카드뮴, 항생물질 등 안전성 관련 인증기준 추가 등 강화

  · 현행 수산물 품질인증기준은 현재 성능, 색택 등 관능검사 위주

- 수산물 명예감시원을 활용하여 자율 감시기능 도입

○ 수산물 품질인증제품 소비 저변확대를 위한 제도 개선

- 수협, 대형유통업체 등에 수산물 품질인증품, 지리적표시품, 친환경 수산물

등 우수수산물 전문 매장 지원 등 검토

- 수산물 품질인증제도의 내용과 표시마크 등을 다양한 매체를 통한 홍보로 소비자 인지도 제고

- 수산물 품질인증품의 소비자 신뢰 확보 및 소비 확대를 위한 수산물이력제 등록을 단계적으로 의무제도화 추진

(5) 친환경수산물 인증제도 활성화(1-1-5)

○ 세계적으로 안전성이 확보된 유기수산물의 거래가 확대 추세에 있음. 특히 친환경 수산물 인증은 자원관리까지 포함하는 MSC 개념으로 확대됨

- MSC(Marine Stewardship Council)는 비영리 국제인증조직으로 자원관리까지 포함하는 친환경수산물 인증

- 세계 유기수산물 생산은 연어, 새우 등을 중심으로 계속 확대

- 영국의 Soil Association은 양식수산물을 유기식품에 포함, 인증기준도 마련하여 운영하고 있음

○ 친환경수산물 활성화를 위한 제도적 기반 구축이 필요함

- 국내적으로는 친환경수산물 인증제도가 '08년 8월 마련되었으나, 본격적인 친환경제품의 생산이 활성화되지 못하고 있는 실정

  · 친환경수산물 인증대상품목현황 : 넙치, 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳

- 친환경 농산물과 달리 친환경 수산물에 대한 소비자 인식 부족 및 친환경 수산물 생산에 대한 생산자 의지 부족

- 정부의 친환경 수산물 육성에 대한 정책적 노력 부족

- 자연산 수산물 및 1차 가공 수산물에 대한 친환경인증 필요

  · "울진 고포미역"과 같은 자연산 및 친환경 인증 받은 물김을 원료로 단순 가공한 "마른 김"에 대한 친환경 수산물 인증 기준 부재

○ 인증품목 확대 및 마른 김 등 가공용 제품인증을 추진함

- 친환경 수산물 인증품목을 전 양식품목 및 자연산, 1차 가공제품까지 단계적 확대

- 양식장 수질검사기관 및 인증기관 확대 추진

- 무항생제 사용 양식장에 대한 인센티브 부여 추진 검토

(6) 수산물 지리적표시 및 전통식품 활성화(1-1-6)

○ 수산물·수산물 가공품에 대한 지리적 표시대상 품목은 국내산으로 한정하는 방향으로 관련 법령을 개정함

- 수산물 수출확대를 고려하여 장기적으로 수입 원재료로 가공한 특산품목도 인정하는 방향으로 검토

  · 인제 황태 지리적 표시 심의 결과 : 수입산 사용 등 사유로 부결('09.11)

- 전통가공방식으로 특화 가능한 수산가공식품의 경우에는 비정착성 어패류에 대한 지리적 표시 확대 추진 검토

  · 농산물 지리적 표시제는 국산 농산물로 한정하여 운영

- 지리적 표시 대상품목 선정의 공정성과 투명성 확보를 위해 분과위원회의 위원은 인력풀제로 운영

○ 수산전통식품 활성화를 위해 다각적인 대책 마련이 필요함

- 2010년 현재 수산전통식품인증 대상 47개 품목 중 실적이 없는 품목이 25개에 달하며, 인증실적이 있는 품목도 조미김 및 젓갈류가 거의 대부분을 차지함에 따라 사실상 수산전통식품 보급 및 활성화에 기여가 미흡함

- 전통식품 박람회 등을 개최하여 전통식품 저변 확대 및 현대인의 입맛에 맞는 전통식품 개발 등에 지원이 필요하며, 높은 염도와 비린내, 이물질의 혼입 등 비위생적 처리관행도 개선되어야 함

- 또한, 원료 구입자금 및 HACCP 시설 도입 지원 등 다각적인 지원이 이루어져야 하며, 수산전통식품 명인 발굴·지정으로 전통식품 계승, 발전사업도 필요함

  · 수산분야 전통식품 명인현황 : 1인(숭어 가공관련)

2) 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축(1-2)

(1) 생산단계 안전관리체계 강화(1-2-1)

○ 생산단계의 안전관리체계를 강화하기 위해서는 생산단계에서의 해역관리를 강화하는 것이 필요함

- 어장에서부터 안전한 수산물이 생산·공급되도록『수산물 생산해역 위생등급』설정으로 소비자 신뢰를 확보

- 2011년부터 국내 전 해역의 위생등급화로 수산물 생산해역을 관리함

· 주요 수산물 양식가능해역(60개)을 청정, 준청정, 관리, 제한 해역으로 설정 · 관리

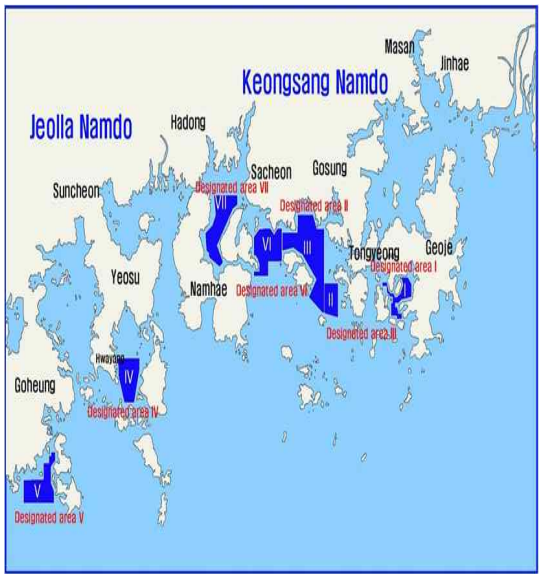
- 안전한 수산물 생산을 위해 지정해역 관리 강화 및 확대 필요

· 수출용 패류 지정해역(현재 7개) 확대 검토 및 대미 패류수출 굴 생산지정 4개 해역의 노로바이러스 조사 강화

<그림 5-7> 해역별 위생조사 계획 및 패류 지정해역 구역

〈해역별 위생조사 계획〉

〈패류 지정해역 구역〉



○ 신규 및 기존 양식어장의 개발 제한을 통해 수급 안정을 도모하고, 기존 오염양식어장의 오염 전파를 방지하기 위한 대책 마련이 필요함

- 수급불안정 및 가격하락 등이 우려되는 김, 미역, 굴, 전복 등 10개 품목에 대해 신규면허를 원천적으로 금지함

○ 양식장 항생제 오 · 남용 근절을 위한 예방백신 개발 · 보급 확대

- 질병 예방 백신 2종(5종 → 7종)을 추가 개발하고, 양식장 백신 공급 지원 사업을 확대하여 항생제 사용을 줄임

· 백신 개발 : ('09) 5종 → ('10) 7종(2종추가 : 비브리오하메이, 노다바이러스)

· 지원 예산 : ('09) 926백만원 → ('10) 1,259백만원(전년대비 36% 증가)

- 친환경 배합사료 보급 확대를 위한 고효율 배합사료 개발

○ 유해 수산물 유통을 사전에 차단하기 위한 안전성조사 강화

- 안전성 조사결과 부적합시 출하연기, 폐기 등 신속한 조치 추진

· 안전성조사계획/실적 : ('08) 6,000건 → ('12) 8,500건

- 안전성 조사결과 부적합비율이 많은 생산단계 조사비중 확대

· 확대계획 : '08년 50% → '09년 60% → '10년 70% → '11년 80%

- 해면 및 내수면 조사대상 양식장의 20%를 검사대상에 포함

(2) 유통·가공단계 안전관리체계 강화(1-2-2)

○ 수산물은 농·축산물에 비해 생산 후 변화가 빨라 선도가 급속도로 저하됨에도 저온유통시스템의 구축이 미흡한 실정임

- 저온 경매장·창고·차량 등 COLD CHAIN을 위한 기반 시설이 많이 부족한 상황임. 특히 위판장을 보유한 산지수협 69개중 30개소는 저온유통시설이 전무한 상황임

- 선도유지가 중요한 수산물에 대해서는 저온수송차량 지원이 전혀 없음. 그러나 농업부문에서는 원예농산물의 저온유통체계 구축 및 가축수송 특장차량 융자지원 등에 국고보조가 이루어지고 있음

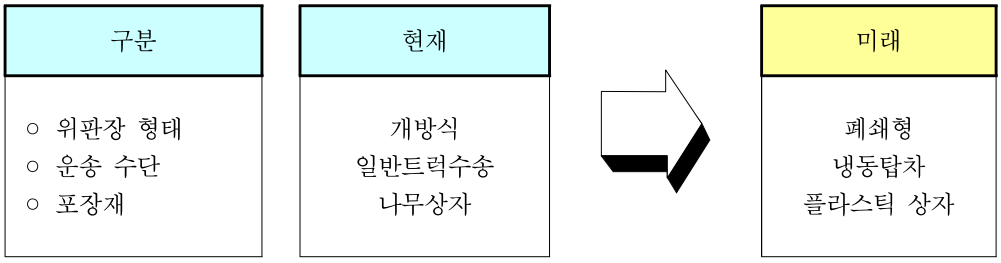
- 현재 수산물의 종류별로 온도관리 기준이 없음. 현행 식품공전에는 어류는 5°C 이하, 냉동연육은 18°C 이하로만 보관토록 규정하고 있음

○ 수산물 저온유통체계 구축을 통해 수산물의 어획 후 관리체계를 지속적으로 개선해야 함

- 연근해산 수산물의 어장에서 식탁까지 일관된 저온유통체계 구축을 위한 종합대책 수립 추진

- 류별 선도관리 시설기준(위판장, 도매시장, 소매점등) 및 온도관리 기준 마련, 보급

<그림 5-8> 현재 및 미래의 유통시스템



○ 산지시장을 품질·위생관리형 위판장으로 개선하고 인증제를 도입함

- 선진국형 양륙시스템 도입으로 산지단계의 품질관리시스템을 개선해야 함. 특히, 피시 펌프(Fish Pump) 등을 이용, 어선에서 직접 가공공장까지 이동시키는 일관 시스템 구축도 필요함
- 일명 "바닥치기" 등 후진국형 양륙·선별 시스템 개선
- 저온경매장, 저온 보관창고 등 산지 저온 시설 확대
- 냉동탑차 융자 지원 등 유통단계의 저온유통체계 개선
- 일정기간 유예기간 후 냉동 수산물유통 시 냉동탑차 의무화
- 수산물 종류별, 특성별 온도관리 기준 등 마련

○ HACCP 시설 지원을 확대하여 안전한 수산물 공급체계를 구축함

- HACCP 시설 지원 확대 및 농수산물유통공사의 "식품제조업체 시설현대화 자금" 활용방안을 협의함

·HACCP 지원 :('09) 14억원 → ('10) 72억원 → ('12) 100억원

○ 수산물이력제의 확대 추진을 통해 국산 수산물에 대한 소비자 신뢰를 회복

- 어장에서 식탁까지 수산물 안전사고의 사전예방 및 사후관리를 통한 소비자 신뢰회복을 위해 수산물이력제를 확대 추진함. 국내에서는 농산물('07년), 수산물('08.8), 가공품('08.6), 축산물('09.6) 등 모든 식품에 도입된 상태이나 활성화가 미흡함
- 그 동안의 확산사업 수행과정에서 나타난 미흡하거나 부진한 점을 개선하여 조기정착 및 활성화를 도모해야함. 특히 사업의 계속성, 전문성, 효율성 확보를 위해 전문기관 위탁사업으로 전환하는 방안도 검토가 필요함
- 참여업체 확대 등을 통해 이력제 적용 수산물 유통비중을 확대

·'09년 12개 품목(550개소) → 2012년 15개(850개소) → 2020년 25개(1,200개소)

(3) 수입 및 원양수산물 안전관리체계 강화(1-2-3)

○ 최근 들어 수입수산물에 대한 검사·검역 강화에 따라 수입 부적합 물량이 감소추세에 있음

- 2008년말 기준 부적합 수산물은 2,390톤으로 중국(947), 대만(721), 북한(270) 순으로 많음

- 부적합물량 : ('07) 3,660톤 → ('08) 2,390톤 → ('09.10) 1,377톤

○ 위생약정 체결 국가를 확대하고, 현지점검을 강화할 필요도 있음

- 수입수산물의 사전 안전성 확보를 위해 위생약정 체결국가를 2008년말 4개국에서 2010년 이후 5~6개국으로까지 확대함

· (2008) 중국, 베트남, 인니, 태국 → (2010 이후) 러시아, 대만, 뉴질랜드

- 현지 위생점검지역 대상 확대 실시 및 위생불량이 높은 국가를 대상으로 위생조사를 강화해나감

· 위생점검 실적 및 계획 : ('07) 63개소 → ('08) 64 → ('09) 70 → ('10) 72

○ 수입 수산물에 대한 검사를 강화하고, 부적합 빈발 품목을 특별관리해야 함

- 동물용 의약품(항생물질) 검사항목 확대 및 검사결과 부적합 수산물에 대해 정밀 검사를 5회까지 실시함

· 수입 수산물 검사항목 : ('09) 32종 → ('10) 44

- 위해정보 입수시 식약청과 공조, 수입수산물 안전관리 방안을 마련하여 수입 수산물의 안전성 관리를 강화해나감

- 과학적인 원산지 판별을 위해 검사장비 및 검사 인력을 확충함

○ 원양어획물의 안전성 조사 정보를 투명하게 공개하고, 위생관리를 강화해나감

- 국내로 반입되는 원양어획물에 대한 안전성 조사 및 위생안전정보 투명화를 통해 소비자의 신뢰를 회복해나감

- 심해성 어류 및 참치류 등 주요 원양어종에 대한 위해요소 평가를 수행함

(4) 수산식품 안전관리 제도 개선(1-2-4)

○ 수산식품 안전관리 제도 개선을 위해서는 우선 불법 양식어업과 연계된 가공시설에 대해서는 관련되는 정부지원을 중단해야함

- 김 양식어가 등이 생산원가 보전을 위해 불법양식을 하고 이로 인해 과잉생산, 품질저하 등 악순환이 초래되고 있음

- 불법 김 양식 시설 밀집지역 등에 대해서는 일정기간 시설 지원 중단 검토

<그림 5-9> 불법 김 양식 사례

- '08년 대비 면허지 내 시설량은 52,607책(2.8%) 증가, 이탈시설량은 10,337책(3.7%) 감소, 불법시설량은 7,789책(0.9%) 증가
* 특히, 군산, 부산 강서는 100% 이상으로 실제시설량이 면허시설량을 초과

<김양식 시설 판독 기준>

○ 또한 단순 건조·자숙 수산식품에 대해 식품위생법에 의한 신고업종으로 분류하도록 관계부처간 협의가 필요함
- 단순 건조·자숙 수산 가공식품은 HACCP 의무화 대상에 해당되지 않으며, 식품위생법에 의한 신고대상 업종에도 해당되지 않음

○ 수산식품 생산·가공·유통 각 단계별로『위생 가이드라인』마련하여 적극 홍보해나감
- 이 가이드라인에는 위해인자, 위해요소 허용치, 관리자와 작업자의 의무, 용기나 운송도구 등 위생 관련조치 등을 포함시킴

· 품목별 단계별 위생가이드라인 연차적으로 확대 추진 : 2012년

· 생산·유통 단계별 품목별 위생가이드라인 설정 연구, 보급 : 2011년

3) 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

○ 현재 국내 생산량의 감소 및 수입 수산물의 급증 등으로 인하여 대부분의 수산물 산지위판장은 공급거점으로서 기능을 효율적으로 수행하지 못하는 상황에 있음
- 국내 생산량의 감소로 수산물 공급거점으로서 산지위판장의 역할이 크게 약화되었음

○ 특히 대형 소매업체의 확산으로 산지위판장의 기능이 더욱 약화되고 있는 실정임
- 정격(定格), 정질(定質), 정가(定價), 정량(定量), 정시(定時)라는 수산물 대량 수요처의 needs에 제대로 대응할 수 있는 변화가 필요함

- 대부분 원어상태의 수산물이 단순히 산지를 경유하는 형태의 수산물 산지 유통구조에 대한 변화 필요

○ 주5일 근무제, 여가활용 지향, 건강지향, 수산물에 대한 소비자의 선호도 변화와 교통통신 발달, 전국도로망 확충으로 어촌지역으로의 접근성 확보에 따라 산지위판장에 대한 다양한 수요가 있음

- 어촌지역의 중심시설로서 산지위판장의 본질적 기능 이외에 지역주민의 요구에 대응하지 못하여 혐오시설화되고 있으며, 시설의 활용 가치를 인식하지 못하고 있음

○ 전국의 노후한 산지위판장을 현대화 또는 확대 개편하여 어촌지역의 핵심적인 지역경제 거점으로 활용할 필요가 있음

- 어촌의 관광자원을 보유하고 있는 지역별 특성을 살릴 수 있는 유통, 관광, 가공, 위판 기능을 융합한 해양수산복합공간을 건설

- 지역주민과 수도권 등 타시역의 관광객을 대상으로 한 먹거리+볼거리+즐길거리가 어우러진 공간을 개발하여 지역경제 활성화 도모

○ 기존의 위판기능에 부가가치제고 기능, 관광기능, 레저기능, 전시기능이 융합된 지역특성에 맞는 해양수산복합공간으로서 위판장을 조성해야 함

- 즉, 생산 + 유통 + 가공 + 관광레저 + 지역주민 편의시설의 기능을 갖춘 '매력 있는 산지시장, 얼굴 있는 산지시장'으로 육성함

○ 산지위판장의 Seafood Town(다기능화) 정책모델로는 다음과 같은 모델이 고려될 수 있음

- Ⅰ모델 : 지역거점형

  · 집하권 : 복수 기초자치체, 1개 조합 기준으로 검토

  · 출하권 : 1개 광역자치단체기준, 복수 기초자치체 기준으로 검토

  · 농안법의 공판장 기준, 기존의 위판장 시설 보완 및 현대화

  · 기존위판장 기능 + 유통가공기능 강화, 상품화, 브랜드화 강화

- Ⅱ모델 : 광역유통형

  · 집하권 : 광역자치체, 원양어선, 대량물량 기준으로 검토

  · 출하권 : 전국

  · 농안법 도매시장 기준 시설 현대화

  · 기존위판장 + 물류 + 가공시설

- Ⅲ모델 : 복합공간형 ※ Ⅰ모델 중에서 분류기준 고려 Ⅲ 모델화 가능
  - 집하권 : 광역자치체 기준으로 검토
  - 출하권 : 기초자치단체
  - 지역산수산물 중심 및 소량물량 복합시장형
  - 기존위판장+관광레저기능(전시,체험공간)+Seafood Town+편의시설
  - 대도시 및 관광자원 요인 등 고려
  - 현재, 추진중인 지역 : 목포, 홍성 *검토 필요지역 : 통영, 강릉, 제주, 완도
- Ⅳ 모델 : 산지유통가공단지형(산지유통센터형, 수출단지형)
  - 집하권 : 광역자치체, 원양어선, 연근해, 수입 기준으로 검토
  - 출하권 : 대형마트, 단체급식, 대일 + 대중 수출 목표
  - 단지화 추진, 상품화, 브랜드화 강화
  - 공공부문과 민간부문(민간투자유도)

나. 전략 [2] : 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성

○ 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성을 위해서는
- 첫째, 특산수산물을 이용한 고기능성 물질 개발 등 수산식품산업 육성 목표를 효율적으로 달성하기 위해 R&D 확대 지원 및 민간투자 활성화를 추진하고,
- 둘째, 수산식품산업 육성 목표를 효율적으로 달성하기 위해 기획+상품개발+지원+시장조사+정보제공 등을 수행하는 종합적인 컨트롤 타워 조직 설치를 통한 실효성을 확보하며,
- 셋째, 고부가가치 산업화를 위한 수산식품산업 인프라 지원을 강화하고, 글로벌 전략산업으로 수산식품산업을 육성해야함

○ 전략 [2]의 4대 정책과제 및 세부 추진과제는 다음과 같음

<표 5-5> 전략 [2]의 추진과제

10대 정책과제		30대 세부 추진과제	
2.1	수산식품산업 R&D 투자 확대	2-1-1	수산식품산업 R&D 투자 확대
2.2	리딩 수산식품기업 육성 및 규모화	2-2-1	리딩 수산식품기업 육성
		2-2-2	수산식품기업의 규모화
		2-2-3	수산물가공산업육성사업의 효율화
2.3	수산식품 명품 브랜드화 지원 강화	2-3-1	수산식품 명품 브랜드화 지원 강화
2.4	전략 수산식품산업 육성	2-4-1	미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발
		2-4-2	해조류 기능성 제품개발 지원
		2-4-3	발효(젓갈) 산업 육성 및 세계화
		2-4-4	해삼 산업화 추진
		2-4-5	지역별 수산식품 수출전략품목 육성
		2-4-6	저탄소 수산식품산업화 추진
		2-4-7	고부가가치 천일염 산업 육성

1) 수산식품산업 R&D 투자 확대(2-1)

○ 수산분야의 R&D 투자 규모는 904억 원으로 농수산식품분야 5,597억 원의 16% 수준에 불과함

- 1994년 이후 수산특정연구과제 및 중소벤처기술지원 등 수산분야 R&D지원을 통해 어업인 소득증대 등에 실질적으로 기여해 옴
- 그러나 R&D 투자가 미흡하여 기술수준이 낮고, 통계·정보 인프라, 인력양성 시스템 등이 전반적으로 취약함. 특히, 수산분야 R&D 투자 규모 90억 중 식품분야는 10억 원 수준임

○ 수산식품 분야의 R&D 투자규모를 확대해야 함

- 생산중심에서 수산식품산업 및 친환경 녹색성장 중심의 기술 개발로 R&D 확대·지원
- 수산물을 의약품 원료와 건강 보조식품으로 개발하기 위한 수산분야 중점육성분야 선정 및 R&D 투자 강화
- 국립수산과학원 및 한국식품연구원의 수산식품부문 연구를 강화해야 함.

과거 1970년대 후반 일본은 수리미 개발로 가공산업에 일대 전기를 마련한 사례가 있음

- 신기술 및 연구개발 성공업체에 대한 상품화 지원을 강화해나감

○ 수산분야의 R&D 성과를 객관적·합리적으로 측정·평가·과제발굴(보상)할 수 있는 시스템 구축도 필요함

- 특허, SCI 논문게재 실적, 기술이전 실적 등에 대한 DB 구축 필요

- 과제유형 및 기술유형별로 연구투자의 균형된 조화 필요

2) 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화(2-2)

(1) 리딩 수산식품기업 육성(2-2-1)

○ 전복 통조림·녹차 오징어 등 발상의 전환을 통한 수산식품 개발 분위기 조성을 위해 선도형 수산기업을 선정·지원할 필요가 있음

- 선도형 기업을 지역의 수산업·수산식품업을 이끌어갈 수 있는 거점 기업(리더)으로 육성함

- 학계, 선도기업으로 구성된 가칭『수산식품 발전위원회』를 구성, 수산식품 발전을 위한 정보공유의 장을 마련함

○ 지역 수산업과 식품의 연계 강화를 통한 수산식품산업 육성을 도모해나감

- 수산물 산지가공시설사업은 지역특화지원과 일반산지지원사업으로 구분, 지역특화지원 사업은 국고보조율의 상향 조정을 추진함. 참고로 농업분야의 지역특화품목육성사업 국고지원비율은 50%이며, 신활력지역은 60%임

- 우수한 산지가공업체 등을 선별해 지역특화산업으로 발전할 수 있도록 R&D, 마케팅, 시설 자금 등을 종합적으로 지원해나감

○ 유·무형의 자원을 활용한 『농어업협력 사업』모델 발굴이 필요함

- 농업과 수산업의 연계 강화를 통해 시너지 효과 창출

- 지역간 협력 사업 아이템 발굴 및 사업화 지원 강화

(2) 수산식품기업의 규모화(2-2-2)

○ WTO/FTA 등 시장개방 확대에 따라 영세 조직구조로는 국내 대형유통업체 및 글로벌 기업과 경쟁이 어려운 시대가 도래함

- R&D, 국내 판로 및 해외 수출시장 개척 등에서 영세업체는 한계 노정

○ 시・군별로 규모화된 중・대형 수산식품업체(생산-가공-유통)를 육성함

- 국고보조 최저 지원한도를 설정(3억 수준)하여 규모화를 촉진함

・지원비율규정(국고 30%, 지방비 30%, 자담 40%)외에 최저지원한도 설정

- 품목(어로:멸치, 고등어, 오징어/양식:넙치, 전복, 김)별 대표조직 및 시군유통회사 정책사업과 연계하여 사업을 추진함

○ 생산비 절감을 통한 효율화를 도모함

- 수산물공동처리시설 지원 등 공동가공형태의 지원 확대

・경북(영덕) “수산물공동작업장”, 제주 6개 수협의 “수산물공동가공공장”

- 수산물 산지가공시설의 전기료 인하 등 협의 추진

○ 지역 대표품목 선정 및 2012년까지 수산물 클러스터 10개소를 구축함

- 생산비중・지역 연구역량 등을 고려, 지역특구중심으로 추진해나감

・2009년 10월 현재 지역특구 129개중 수산분야는 영광굴비 특구 등 9개

- 특히 세계인이 선호하는 식품으로 발전가능성이 있는 전복 및 넙치에 대해서는 클러스터 추진을 통해 세계화 추진

(3) 수산물 가공산업 육성사업의 효율화(2-2-3)

○ 수산물 가공산업 육성사업은 수산식품산업 육성・지원과 관련된 가장 핵심적인 정책사업임에도 불구, 그동안 추진실적, 문제점, 개선방안 등에 대한 평가가 대단히 미흡하였음. 동 사업의 지속적 추진에 대한 전면 재검토가 필요한 시점임

- 수산물 산지가공시설사업, 처리저장시설사업, 젓갈타운 조성, 수산물 공동가공시설 현대화사업이 추진 중이며, 약 3천억 원의 예산 투입됨

- 지역별로는 전남이 약 845억 원으로 전체 실적의 28.6%로 가장 많았으며, 경남이 약 525억 원(17.8%), 제주 약 426억 원(14.4%), 경북 약 215억 원(7.3%) 등의 순으로 예산이 투입됨

○ 하드웨어적(시설) 지원과 소프트웨어(사업 프로그램)적 지원의 균형된 조화 및 합리적 예산 배분이 필요함

- 지원예산 대부분이 가공시설 신축이나 증・개축 위주의 하드웨어적 지원에 집중됨에 따라 가시적인 성과 달성이 미흡한 실정임

- 물론 HACCP시설 지원 강화, 노후화된 산지가공시설 및 장비의 현대화, 연

구가공기능의 확보 등 가공시설의 현대화에도 지속적인 투자가 필요한 상황이나, 디자인 및 포장 개발, 브랜드화, 가공품 판로개척, 위생안전 기준 강화 등 소프트웨어적 지원 확대를 통해 경쟁력 강화를 유도해나가 할 필요가 있음

○ 사업주체의 역량, 자격요건에 대한 기준 강화 및 사업성과 평가 검증시스템 구축이 필요함

- 지원조건에서 자부담 비율을 더 높여 사업수행 능력이 미달되는 사업주체들에게 지원이 이루어지는 것을 방지
- 사업자 선정, 자격 및 요건 등 지원 기준을 엄격히 적용 필요
- 사업성과 평가 등 사후관리 체계를 강화

3) 수산식품 국가 대표 브랜드화 지원 강화(2-3)

○ 글로벌화, 대외 개방 확대에 따라 수산식품에 있어서도 제품 차별화의 필요성이 증대되고 있음. 소비자는『브랜드를 제품 선택의 기준』으로, 생산자는『브랜드를 제품 차별화 전략의 핵심』으로 인식하는 시대임

- 대형유통업체의 수산물 이력제품 등 차별화된 제품 수요 증가
- 일부 업체는 제품 차별화의 성과로 해외 유명 브랜드와의 경쟁에서 우위

  · 예) 굴소스 시장점유율 : ('07까지) 중국 이금기 70% → ('09) 국산 40%
- 전반적으로 기술·마케팅 부족 등에 따른 제품 차별화 미흡 여전

○ 민간의 자율적 수산물 브랜드화 조성 여건을 확대해 나갈수 있는 대책 마련이 필요함

- 브랜드로 발전 가능성이 높은 인증제 대상품목 및 업체를 확대해나감. 특히, 수산물이력제 제품·업체 확대, 친환경수산물 인증품목 확대 등 정부인증제도에 참여하고 있는 대상품목 및 업체에 대한 지원을 강화함
- 인증품 박람회 참가 시 Incentive 부여, 우수수산물대회 개최 검토

○ 수산식품 부문에서 대한민국을 대표할 수 있는 브랜드 육성사업도 추진함

- 지역별 명품 수산물브랜드 육성을 위한 중장기 종합대책 수립
- 지역 대표 수산물브랜드의 세계일류 명품브랜드로 육성
- 수산브랜드 대전 활성화와 우수 브랜드 지원 강화(우수 브랜드 기업의 홍

보 및 시설 현대화 지원 강화)

- 국산수산물 브랜드의 공통인증기준 및 개발 가이드라인 작성·보급

○ 한편, 농업부문에서는 수산부문에 비해 상대적으로 브랜드화와 관련된 지원이 많이 이루어지고 있음

- 고품질 쌀 브랜드 육성사업 : 2019년까지 대표 브랜드 쌀을 100개 육성, 브랜드 쌀 유통 비중을 2010년 25%에서 2019년 50%까지 확대

<표 5-6> 고품질 쌀 브랜드 육성사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- RPC 중심의 규모화된 사업법인(고품질쌀 브랜드 경영체)
지원대상 (지원자금 사용용도)	브랜드 경영체 시설현대화사업 지원 - 고품질쌀의 가공을 위한 기계 설비류 설치 - GAP(우수 농산물) 및 자동화 시설 - 쌀품질검사 장비류 구입비 등
	교육·홍보 및 브랜드 컨설팅 지원
재정투입 계획	- 2010년 : 244억 원(8개소) - 2011년 이후 : 2,433억 5천만 원(76개소)

- 농산물브랜드 육성 지원사업 : 2015년까지 우수브랜드 경영체 70개소(원예 30개소, 밭작물 40개소) 육성을 통해 브랜드 농산물 점유율을 10%까지 확대

<표 5-7> 농산물 브랜드 육성 지원사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 경영체(독립법인)
지원대상	- 원예작물 : 채소류, 특작류, 화훼류 - 밭작물 : 콩, 감자, 고구마, 옥수수, 잡곡류 등
지원자금의 사용용도	- 조직운영 지원 : 심의위원회 운영, 교육, 경영 컨설팅 등 - 마케팅 지원 : 브랜드 개발·관리, 마케팅 기반 구축, 상품판촉 등 - 생산기반 조성 지원 : 생산비 절감 및 품질고급화를 위한 공동이용시설·장비 - 종합처리시설 지원 : 건조, 가공, 위생시설 등 - 융자지원(원예작물) : 원료확보자금, 비가림시설 등 참여농가 시설지원, 기타 경상경비 - 기타 사업목적 달성에 필요하다고 인정되는 사업 등
재정투입 계획	- 2010년 : 839억 3천만 원(원예작물 757억 3천만 원, 밭작물 82억 원) - 2011년 이후 : 2,097억 5천만 원(원예작물 1,831억 원, 밭작물 266억 5천만 원)

- 과실 브랜드 육성 지원사업 : 2010년 기준으로 고품질 과실 브랜드의 유통 비중을 전체 과실 생산량의 8%까지 확대

<표 5-8> 과실 브랜드 육성 지원사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- 과수 관련 전국 공동 브랜드 경영체(전국 생산량의 최소 40%) - FTA 기금 과실생산·유통지원사업을 추진하는 브랜드 경영체 (참여 구성원의 주 과종 재배면적이 500ha 이상)
지원대상 (지원자금 사용용도)	- 브랜드 품질관리 : 기술지원단 홈페이지 운영, 유통정보화, 농가유통 교육, 산지 소비지 품질조사, 컨설팅, 브랜드 평가회 등 - 마케팅 운영 : 인건비 마케팅 활동비, 바이어 사업설명회, 상품개발비, 교육용 기자재 구입비, 사무실 운영비 등 - 브랜드 홍보 : 광고 홍보비, 소비촉진 시식회, 과실브랜드 축제, 브랜드 개발 등
재정투입 계획	- 2010년 : 34억 8천 2백만 원 - 2011년 이후 : 238억 5천 2백만 원

- 브랜드육 타운 조성사업 : 2013년까지 브랜드 경영체의 사육두수 점유율을 한우 50%, 돼지 70% 달성 목표

<표 5-9> 브랜드육 타운 조성사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- 시·도 또는 시·군, 농협중앙회
지원대상 (지원자금 사용용도)	- 브랜드육 타운 시설비 : 판매장 및 음식점 시설 건축, 전기·온수 등 기반시설, 화장실, 매장별 기본 인테리어 등 - 주변 시설비 : 주차장, 환경미화시설, 위락시설 등
지원형태	- 재원 : 자유무역협정 이행 지원기금 - 지원비율 : 기금보조 40%, 자담(또는 지방비) 60% - 사업량 : 4개소
재정투입 계획	- 2010년 : 240억 원 - 2011년 이후 : 560억 원

- 축산물 브랜드 경영체 지원사업 : 경영체의 규모화, 내실화, 차별화를 통해 브랜드 축산물 생산·유통을 선도할 핵심주체 육성, 브랜드육 판로 확대

<표 5-10> 축산물 브랜드 경영체 지원사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 운영지원 : 축산물 브랜드 추진경영체(농·축협, 영농법인 등 생산브랜드) - 브랜드 판매시설 : 브랜드 경영체 중 직판장이나 가맹점을 설치하고자 하는 자(음식점 겸업 포함)
지원대상 (지원자금 사용용도)	○ 브랜드 운영지원(운전자금) - 생산 지원자금(회원농가에 지원) : 출하선급금, 번식경영비, 사료통일비 등(단, 지원농가는 축산업 등록제 등록 농가여야 함) - 브랜드 운영자금 : 브랜드 개발비, 마케팅비, 홍보비, 브랜드육의 매취·매입 등 판매와 관련된 판매운영비, 사료구입 자금, 시설 개·보수 자금 등 ○ 브랜드 판매시설(시설자금) - 식육 판매점포 신규 건축, 기존 건물 매입, 건물임차료 - 업소시설 : 냉장·냉동 판매 진열장, 포장, 인테리어 시설, 운송차량, 음식조리 및 판매장비, 기타 부대시설 등
재정투입 계획	- 2010년 : 1,421억 4천 3백만 원(2011년도 동일)

- 축산물 브랜드 컨설팅 지원사업 : 브랜드 경영체의 경영, 재무, 마케팅 등 애로사항에 대한 전문 컨설팅 지원을 통해 규모화·전문화된 브랜드 경영체 중점 육성

<표 5-11> 축산물 브랜드 컨설팅 지원사업

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 사업 선정 경영체, 우수 축산물 브랜드 인증 경영체
지원자금 사용용도	- 브랜드 컨설팅업체와 계약을 통해 추진하는 컨설팅 비용
지원조건	- 재원 : 축산발전기금 - 지원비율 : 기금보조 40%, 지방비 30%, 자담 40%
지원한도	- 개소당 사업비 : 1억 원 이내(초과 시 자부담으로 충당)
재정투입 계획	- 2010년 : 5억 원 - 2011년 : 6억 원

4) 전략 수산식품산업 육성(2-4)

(1) 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발(2-4-1)

○ 수산물의 고기능성 유용물질 탐색, 이용기술개발 및 수산물의 건강기능성에 대한 과학적 평가를 통해 건강식품으로의 이미지를 적극 홍보해야 함

- 소비자의 생활패턴 변화로 즉석·편의식품, 미니 소포장, 맞춤형 식품 등 독신용 수산식품 수요에 효율적인 대응이 필요함

- 지역 전통, 기호, 소재를 살린 지역특산품 개발로 6차 산업화를 유도해 나감. 특히, 오징어, 멸치, 삼치, 고등어, 전복, 김, 미역, 굴, 붕장어 등 다획성 수산물의 소비촉진을 위한 가공상품 개발이 우선적으로 추진되어야 함

<그림 5-10> 전복 가공제품 개발 사례

○ 오랜 전통을 가진 어(魚)딤채의 산업화를 통해 새로운 수산물 소비수요를 창출할 필요가 있음

- 한식세계화 및 전통발효식품 명품화 사업과 연계 활성화 도모

  · 규합총서에 어딤체는 어육김치, 섞박지, 전복김치로 기록

○ 건강기능성 수산바이오 상품 개발에 정책 지원이 강화되어야 함

- 연체류, 패류 및 가공부산물로부터 유용성분 추출, 활용

- 해조류에서 추출한 생장촉진제, 오징어 유래 면역활성물질

- 미이용자원을 활용한 바이오상품 및 산업소재 개발

- 불가사리 칼슘, 콜라겐, 중금속 세정 화장품 및 농약소재 개발 등

<그림 5-11> 수산바이오 상품 개발 사례

○ 연구 집중화 10대 전략 품목을 선정하여 집중 육성함

- 품목별로 생산, 식품 개발 및 소비 수요, 수출 및 수입 대체 전망 등을 토대로 선택과 집중을 위한 대상품목 선정
- 미개발 품목을 대상으로 생산기술, 이용가공, 식품 및 유통시장 등 연구개발(Blue Ocean)
- 이미 시장 개발된 품목은 틈새시장 개발(Niche Market)

<그림 5-12> 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발 연구방향

안정적 생산 기술 확보	⇒	이용가공 기술 확보	⇒	제품개발 산업화	⇒	시장개척 (B, N전략)
증양식/ 어업자원		식품가공 생명공학		식품가공		식품가공/ 정책홍보

주 : B, N 전략은 Blue Ocean & Niche Market을 의미함

<표 5-12> 10대 품목별 산업화 추진방향

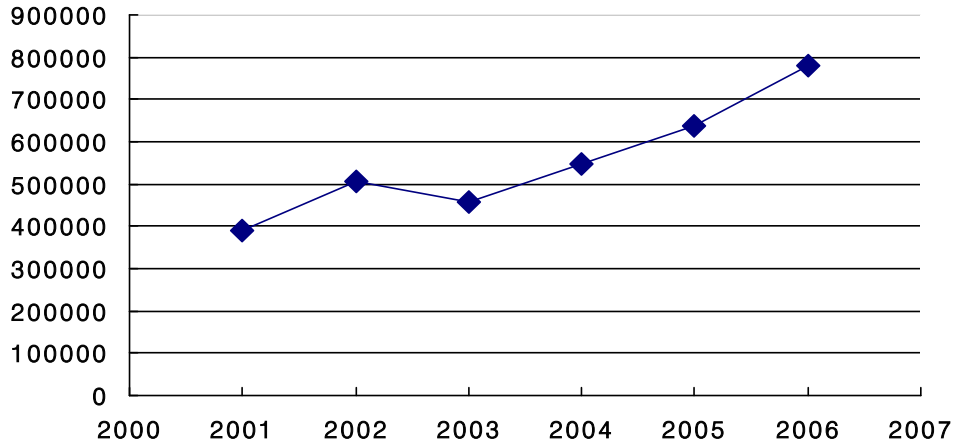
품목		생산	가공	유통	소비
	고등어 (삼치)	대량 생산 양식 도입기	선어필렛 활어회	내수용 프랜차이즈, 요식업	구이, 찌개, 즉석고갈비 버거용 패티, 튀김
	참다랑어	양식개발	선어,냉동필렛	수출용 고급요식업	선어회
	넙치 (가자미)	양식대량생산 (양식도입기)	활어회 냉동필렛	내수, 수출 횟집	활어회 넙치굴비, 맑은국(스프)
	전복	양식 대량생산	자건품, 조미구이, 자숙	내수, 수출 횟집, 요식업, 협회	자숙통조림, 구이 활어회
	굴 (홍합)	양식 대량생산	생굴, 조미 냉동, 자숙	내수, 수출 프랜차이즈, 수협	활어회 굴튀김, 굴간장, 굴밥
	다시마 (김)	양식 대량생산	건조, 장류, 제과	내수, 수출 특산품, 마트	지역특화상품 다시마캔디, 쿠키, 식초, 간장, 젤리
	해삼 (멍게)	대량양식	건해삼 해삼창자젓	수출주력 멍게(내수), 수협	건해삼, 중화요리 멍게비빔밥, 멍게젓갈
	다슬기 (미꾸라지)	대량양식 (양식기술확립)	농축물, 냉동품	내수 지역특산브랜드화	농축제품, 소포장 간기능개선식품
	오징어	대량 어획	오징어연육 젓갈, 냉동제품	내수, 수출 요식업, 마트	연제품, 튀김 양념젓갈
	멸치	대량 어획	젓갈 스넥	내수 특산품, 마트, 수협	소스젓갈 간식용스넥

(2) 해조류 기능성 제품개발 지원(2-4-2)

○ 해조류는 국내에서 많이 생산되는 품목임에도 불구, 가공품 개발이 미흡한 상황임

- 최근 5년('05~'09) 평균 해조류 생산량은 약 80만 톤으로 전체 수산물 생산량의 26%를 차지함. 이 중에서 17.5% 정도만이 가공되는 것으로 추정됨

<그림 5-13> 해조류 생산량 추이



○ 국내 건강기능성 식품시장규모는 2004년 1조 8천억 원에서 2010년 4조 원 규모로 확대될 것으로 전망됨

- 그러나 수산건강기능식품이 차지하는 비중은 매우 미흡한 수준이며, 건강기능식품 중 홍삼 관련 제품이 전체 시장의 60% 이상을 차지하고 있는 구조임

○ 국내의 해조류 가공은 김, 미역, 다시마 등 1차 가공품 생산 위주로 이루어지고 있음

- 일부업체에서 다시마 환·비누, 푸코이단 등 고기능성 제품 및 해조류 바이오매스 등을 추진하고 있지만 미흡한 수준

- 해조류 등을 활용한 기능성 식품인증에 있어서 기술개발, 임상실험 등 상용화를 위한 민간업체 부담이 가중

- 기존에는 단순 시설지원으로 지원을 한정(임상실험, 공정기술개발은 자체부담)

- 개발된 건강식품을 식약청의 "건강기능식품"으로 인정받기가 매우 어려운 상황임

○ 해조류를 이용한 신물질 개발 및 상품화 지원 사업에 정책 지원이 필요함

- 해조류를 활용한 건강기능식품산업육성을 위해 임상실험, 공정기술 개발까지 포함하여 지원함
- 해조류를 활용, 에너지 및 고기능성 식품개발을 위한 『해조류 연구소』등 해조류 클러스터를 해조류 주산지인 전남지역에 구축함
- 이미테이션 라이스, 튜브형 해조면과 같은 수출전략상품 개발
- 다시마 지역특산품 개발 및 브랜드화 : 부각, 제과, 제빵, 면류, 자반, 해조두부, 염장품, 건제품, 조미염장품, 샐러드 등

<그림 5-14> 수출전략상품 및 지역특산상품 종류

(3) 발효(젓갈) 산업 육성 및 세계화(2-4-3)

○ 국내의 젓갈 산업 규모는 연간 30천 톤, 전체 제조업체는 400여 개소 수준이며, 국내 시장규모는 2,500억 정도임(CJ 내부자료)

- 젓갈은 주식인 쌀·김치 소비 감소에 따라 산업전망이 다소 불투명함
- 일부 젓갈 업체 중 규모가 큰 업체의 매출액도 감소 또는 현상유지하는 상황임
- 젓갈류 제품으로는 새우젓과 멸치젓이 50% 이상을 차지하며, 새우젓의 경우 수입산 비율이 높음

  · 생산량 : ('03) 39천톤 → ('04) 36 → ('05) 32 → ('06) 38 → ('07) 28

○ 젓갈에 대한 비위생적 관리로 전체 젓갈 산업의 어려움이 가중되고 있음

- HACCP 적용 저조, 숙성발효공정의 위생적 관리 미흡

- 원·부재료 및 용기의 위생상태가 특히 불량한데, 비위생적 철재드럼을 사용하여 위생상 안전 확보가 어려움. 또한, 냉동·냉장창고에 보관이 어려움

<그림 5-15> 젓갈의 비위생적 유통실태

○ 젓갈에 대한 과학적이고 객관적인 품질기준이 미흡한 실정임

- KS에는 제품의 염함량과 주원료 비중, 총질소 등이 품질지표로 설정되어있는 수준으로 객관적 품질기준 부재

- KS에 양념젓갈은 염함량이 8%이하로 규정(일반 젓갈은 염함량 규정 없음)

- 식품공전에도 총질소 1.0이상, 대장균군 음성 등만 규정하고 염 함량 등은 규정이 없는 상황임

○ 젓갈에 대한 부정적 인식의 팽배로 소비촉진 등에 한계가 있음

- 염분 함량이 높아 몸에 해롭다, 젓갈은 전체가 위생이 불량하다는 인식이 팽패해 있으며, '구더기가 떠야 발효가 잘 된 젓갈이다'라는 생산자 인식도 젓갈산업 육성에 걸림돌로 작용함

○ 생산·유통과정에서 젓갈의 위생 안전성을 대폭 강화할 수 있는 정책 지원 및 제도적 장치 마련이 필요함

- 젓갈 위생용기 개발 및 보급(젓갈 용기를 PE(폴리에칠렌)재질로 교체, 위생상태 개선)

  · 신형 플라스틱 용기 40,000원, 기존 철제드럼 15,000수준

- 일반세균수 및 진균수 등의 미생물검사기준 마련

- 젓갈 제조업체에 대한 위생교육 강화

○ 젓갈 품질 개선을 통해 세계화 및 산업화를 유도함

- 젓갈의 표준화·등급화 및 국제 규격화(CODEX 채택) 등을 통해 대내외

수요를 창출함

- 품질개선(균일화), 보존제나 품질개량제 등의 첨가물 사용기준에 대한 연구, 자동화, 낙후시설·제품포장 개선이 필요함

  · 2009년부터 전통·발효식품산업육성 지원(117억 원)

- 젓갈산업 발전을 위해 다양한 저염 젓갈 및 숙성기간 단축에 대한 연구 지원이 필요하며, 고염에도 불구하고 젓갈은 다양한 효능을 함유하고 있어 건강식이라는 홍보를 강화해나감

- 신세대, 서양인 기호에 맞는 맞춤형 디자인 발효 식품 개발을 추진함. 예를 들어, 향미 젓갈, 스테이크 소스용(양념) 젓갈, 피자토핑용 엔쵸비, 여성 및 신세대 기호에 부응하는 맞춤식 젓갈, 퓨전젓갈 등임

- 새우젓, 멸치액젓, 가자미 식혜 등 대중 젓갈 10종 명품 브랜드화 추진

- 명품 어간장(멸치간장, 까나리간장 등) 개발을 통한 한식 세계화와 연계

<그림 5-16> 젓갈의 유형

【새우젓】

【멸치 액젓】

【가자미 식해】

(4) 해삼 산업화 추진(2-4-4)

○ 마른 해삼은 수산식품 중 최고의 부가가치 창출 품목으로서 생해삼의 5~10배 고부가가치를 창출하는 것이 가능함

- 생해삼 25kg/30만원 → 건조가공(4%) → 마른 해삼(1kg)/120-250만원)

- 해삼은 중국에서 인삼 이상으로 건강식품으로 인식되며, 수요도 증가

○ 국내 해삼양식은 개발 초기단계로 종묘·가공기술 개발이 아직까지는 미흡한 상황임

- 해삼 생산량은 연간 3천톤 수준으로 주요 생산지는 통영, 태안, 여수임

· 생산량 : ('83) 3,966톤 → ('02) 836톤 → ('08) 2,256톤 → ('09) 2,789톤

- 인공종묘 생산기반 미흡으로 생산 기술은 대부분 중국 기술자에 의존, 일부 종묘를 중국에서 무단 반입하는 사례도 있음

○ 해삼종묘 생산기반 확충을 위해 R&D 자금 지원 확대 및 산업화 연구비 확대 지원이 필요함

- 해삼 가공기술 개발 및 2·3차 해삼 가공기술 개발 등 지원
- 주요 생산지역을 중심으로 산지 가공시설 지원(통영, 태안)
- 가칭『해외 트레이닝 센타』를 설치, 기술 확보 등 추진

(5) 지역별 수산식품 수출전략품목 육성(2-4-5)

○ 수산물 수출량은 1988년 19억 불을 정점으로 감소 추세이나, 최근 원양어업 생산량 증가로 수출은 증가하는 경향을 보임

- 농수산식품 수출액은 2007년 38억불로 이중 수산물이 31% 수준임

· 수출규모 : '88년(19억불) → '97년(15) → '03(11) → '06(10) → '07(12)

○ 국내 수산가공산업 침체로 고차 가공품(통조림, 연육 등) 수출 감소, 저차 가공품(냉동, 냉장) 수출은 답보상태임

- 저차 가공품 위주의 수출로 해외 가공 회사에 납품하는 수준

· 수출(2007년) : 저차가공(냉동 등) 85백만불(70%), 고차가공(통조림 등) 37백만불(30%)

- 장거리 운송에 필요한 선도 유지 및 품질관리 노하우 미흡
- 안전한 수출을 위한 가공·수출 시설 현대화 및 규모화 취약

○ 지역거점 수출인프라 확충 및 수출 주력품목에 대한 지원을 강화해야함

- 21C 동북아 최대 수산물류·무역 중심기능 선점 및 국가차원 수출전략 기지 구축
- HACCP기준에 적합한 현대화된 식품안전시설 확충 및 수산가공식품 고부가가치 상품 개발
- 수출용 김의 품질경쟁력 확보를 위한 가공김· 원초김 이물질 선별기 및 금속탐지기 설치 지원
- 활수산물 수출다변화를 위한『활 어·패류 항공수출물류센터』운영
- 수출주력품목 신규시장개척 및 상품개발을 위한 상품화·마켓테스트 지원

○ 국가별·소지역별·계층별 수산식품 선호도를 바탕으로 한 맞춤형 수출 전략 마련

- 국가별 동향, 핵심품목 시장조사 등 해외시장조사 결과 D/B를 구축하고, 전문가 수출업체로 구성된 품목별 협의회를 활성화하며, 타겟시장의 바이어를 D/B화하여 우수 수산물 가공·수출업체에 연결하는 매칭 바이어 시스템 운영

- 해외 aT센터와 연계한 상시 '수출 종합지원시스템'을 구축하여 운영함. 이를 통해 바이어 알선, 수출상담 등 수출과 직결될 수 있는 무역정보를 발굴·제공하여 수출업계의 시장개척 활동을 지원함

- 우리 수산물에 대한 국제이미지 제고로 수출확대 여건 조성을 위한 우수 수산물 해외홍보 기능을 강화해나감

○ 수산식품 수출증대를 위한 국제통상협력 및 해외 수출마케팅을 강화함

- 한·일 무역실무회의를 통한 수산물 IQ 문제 해결 및 한·러 위생협력에 따른 대러 수출 가공공장 추가 등록 추진

- EU IUU 통제법 시행('10.1.1)에 대응, EU로 수출되는 국내산 수산물에 대한 어획증명서 및 가공증명서 발급 시스템 운영

- 수출기반 조성 및 신규바이어 발굴을 위한 국제수산전문박람회 참가 지원 및 해외로드쇼 추진

- 소비자 대상 판촉활동 지원을 통해 한국 수산물 인지도 제고 및 수출 수요 저변 확대

- 중소 수출업체의 경영안정 및 수출촉진을 위한 수출원료 수매자금 지원 및 우수업체 금리우대 등 인센티브 제공

(6) 저탄소 수산식품산업화 추진(2-4-6)

○ WTO, FAO 등 국제기구는 수산부문에 대해 저탄소 산업구조로의 전환 중요성을 강조하고 있음

- 국제적으로 식품에 대한 FOOD MILE 감축 및 로컬 푸드 운동 등 저탄소 친환경 식품에 대한 관심이 커지고 있음

  · Food Mileage : 각종 식자재의 이동에 따른 수송부하를 고려하기 위해 물동량과 이동거리를 곱한 값으로 단순 식료품의 수송거리만 고려

○ 수산식품 푸드 마일리지 표시제도 및 탄소라벨링제 도입을 검토함

- 수산식품 FOOD MILEAGE 감축을 위한 실태조사 등 추진
- 수산식품 탄소라벨링 제도 도입 검토
- 주요 수산물별로 생산·유통 전단계에 걸친 이산화탄소 DB구축

○ 수산 부산물을 활용한 저탄소 녹색산업을 육성함

- 굴, 홍합 패각을 이용한 인공어초 생산 등 활용기술 개발 지원 등
- 고등어 액비 사료 등 활성화를 위해 생선 부산물 발효기 개발지원
- 생선 부산물 사료의 안전기준 등 연구용역 추진

○ 수산물 가공업체, 유통업체에 대한 친환경 시설 도입 및 개선지원

- 기존보다 에너지 효율적인 시설·차량 등을 도입하는 경우 경비 일부 지원

(7) 고부가가치 천일염 산업 육성(2-4-7)

○ 천일염의 생산관리, 품질관리, 유통관리 개선 및 명품화 등을 통한 고부가가치 식품산업화를 추진함

- 소금산업의 어업 분류를 계기로 천일염 산업을 수산업·어촌의 '새로운 성장동력'으로 육성해나감

☞ * 천일염의 산업적 분류 : 어업
- 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 개정안 마련중
- 동 개정 법률안 제2조(정의)에 "어업"이란 수산동식물을 포획·채취하거나 양식하는 산업, 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 제조하는 염산업 및 이들과 관련된 산업으로 정의
  * 국내産 천일염은 게랑드산에 비해 비만의 주범인 염화나트륨 함량 낮음

<표 5-13> 국내산 및 외국산 천일염의 성분 비교

단위 : %

산지별 / 성분	국내산	게랑드산	중국산	베트남·일본	호주·멕시코
염화나트륨	82.85	89.89	88.47	90.53	98.99
수 분	9.77	4.96	5.01	5.16	0.62
황산이온	1.86	1.13	0.91	0.73	0.13
불 용 분	0.07	0.47	0.08	0.05	0.01
합 계	94.55	96.45	94.46	96.47	99.75

주 : 게랑드산(프랑스산) 세계최고 명품소금(66,000원/kg), 국내산(300원/kg)의 220배

○ 천일염의 고품질 명품화를 위한 5대 전략을 추진해나감

- 첫째, 고부가가치 식품산업화를 위한 정책 및 제도적 기반을 구축해야함. 이를 위해 천일염식품산업발전종합대책 수립 및 천일염산업발전 육성법 제정, 「천일염고부가가치식품산업화지원센터」를 설치함. 그리고 소금의 건강에 대한 역기능 및 순기능(건강기능성)에 대한 과학적 평가 및 투명화를 추진하며, 천일염의 중장기 수급 안정화 대책도 마련함

  · 국내산 천일염의 자급률이 10.5%에 불과하여 수입산 소금이 국내시장을 지배하는 구조를 개선해야함

- 둘째, 천일염의 생산기반 조성을 위한 시설 정비가 필요함. 오염원으로부터 철저한 격리를 위한 천일염 염전의 주변지역 정비 및 자연보전지역으로 지정, 천일염 염전의 표준모델을 도입·보급하고 품질표준화를 통하여 국내산 천일염의 명품화를 추진함. 한편, 친환경적인 생산기반시설 기준, 천일염의 등급별 보관 시설(창고) 기준을 마련함

- 셋째, 천일염 산업화를 위한 인력 확보 및 조직 체계 구축이 필요함. 우리나라의 우수 천일염은 전통적인 생산방식과 오래 숙련된 장인에 의하여 생산되는데, (가칭)천일염명인제도를 도입함. 그리고 자율적인 생산·품질관리조직 결성을 통한 생산·유통질서 확립을 유도해나감

- 넷째, 수입산 천일염의 국내산 둔갑 유통 및 공업용의 식용 둔갑 유통 등을 개선하기 위해 국산 천일염의 소비자 신뢰성 회복 및 시장 세분화를 추진함. 이를 위해 국산천일염의 신뢰확보를 위한 「천일염이력제」를 단계적으로 도입하고, 명품 브랜드, 대중 브랜드, 수출브랜드 등 시장의 세분화 전략을 통해 천일염의 고가격 명품전략 추진의 한계를 보완함

- 다섯째, 지역별로 '천일염 염전 생태테마파크'를 조성함. 염전이 가지는 생태적 요인을 활용, 문화적 접근과 다양한 체험프로그램을 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합산업으로 육성해나감

다. 전략 [3] :수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고

○ 수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력을 제고하기 위해서는

- 첫째, 1차산업인 수산업을 가공×유통×수출 기능과 융·복합을 통한 6차(1×2×3) 산업화하고,

- 둘째, 청정수산물의 수요처 확대 및 어가의 수산식품가공 사업 참여를 유도하여 어업인의 실질소득 증대를 도모하고,
- 셋째, 전국 수산물 유통 및 가공시설의 클러스터화 및 노후화한 가공처리시설의 구조 개선과 현대화를 통한 수산식품 공급의 효율성을 제고해야 함. 특히 어촌지역단위의 어업과 식품산업의 연결 고리를 강화하여 지역어업 및 경제 활성화에 기여토록 함

○ 3대 정책과제 및 세부 추진과제는 다음과 같음

<표 5-14> 전략 [3]의 추진과제

10대 정책과제		30대 세부 추진과제	
3.1	생산자 참여형 수산식품기업 육성	3-1-1	생산자 참여형 수산식품기업 육성
3.2	국산수산식품 新수요 창출 및 마케팅 지원	3-2-1	국내 수산물 소비 활성화 및 다양화
		3-2-2	수산물 식재료산업 육성 지원
		3-2-3	수산식품 외식산업 육성
		3-2-4	생산자의 수산식품 가공·판매사업 참여 활성화
		3-2-5	수산식품 Local Food 운동 추진
3.3	지역별 수산식품 거점단지 조성	3-3-1	지역별 수산식품거점단지 조성

1) 생산자 참여형 수산식품 기업 육성(3-1)

○ 어업인과 가공업체가 공동 투자한, 즉 생산자 참여형 수산식품 기업을 육성하는데 지원이 필요함

- 어업인 지분(생산물) 참여로 배당 소득 향유
- 푸드 시스템상의 원료생산 분야와 가공·유통단계의 결합으로 시스템 효율성 최적화 및 상호 이익 공유
- 농림수산식품부의 1시군 1유통회사 설립 사업과 연계 추진

☞ (국내사례) 전북 고창 일원의 농협·작목회·영농조합과 주류제조업체 (A사)가 공동출자(생산자 지분 70%)한 새로운 전통주회사(B사) 설립
- '07.2월 설립하여 '07년 한해 동안 35억원 매출, 3억원 주주배당

☞ (해외사례) 네델란드 Campina는 19C 네덜란드, 벨기에, 독일 지역 낙농가 조합으로 시작하여 년간 4조원의 매출을 올리는 낙농식품기업으로 성장
- 8,000여 농가 참여, 세계 100개국 이상에서 낙농제품 판매(32개 공장)

○ 또한, 어업 생산자와 외식업계가 결합한 외식업을 활성화하여 신규 수요 창출 및 판매 이윤을 공유하도록 지원해나감

2) 국산수산식품 新 수요 창출 및 마케팅 지원(3-2)

(1) 국내 수산물 소비 활성화 및 다양화(3-2-1)

○ 최근 수산물 소비촉진 사업을 통해 수산물 소비가 증가 추세에 있음. 그러나 수산물의 우수성 및 안정성 등을 일방적으로 단순 홍보하는 정부주도의 일회성 행사 등으로 소비 촉진에 한계가 있는 것도 사실임

- 1인당 수산물 소비량 : ('00) 36.8kg → ('04)49kg → ('06)54.2kg → ('08)55kg
- 4정(정시, 정량, 정규격, 정가) 조건 충족의 한계로 대형마트 취급 수산물의 종류는 제한적임에 따라 수산물 소비의 다양성이 상실되는 문제도 있음. 현재 어업생산통계에 수록된 수산동식물 종류는 약 190종 정도이지만 실제로 대형마트에서 취급하는 수산물은 어류, 패류, 해조류 등을 모두 포함해서 40여종 내외임

○ TV, 라디오 홍보와 더불어 참여형 소비촉진사업 추진이 필요함

- 현장에 시민 등을 초청하여 시찰, 시식 등 감성 마케팅을 추진할 필요가

있음. 일본은『츠키지 식육 플랜 이벤트』를 통해 참여형 소비촉진사업을 추진한 바 있음

- 수산물 요리 경연대회, 시식회 등 수산물 소비촉진을 위한 홍보를 생산자 단체가 자발적으로 실시토록 유도하며, 올바른 수산 식생활 보급을 위한 영양 및 건강 가이드라인을 설정하여 적극 홍보함

○ 한편, 로컬푸드 운동과 소규모 6차 산업화를 통한 소비다양화 전략 마련도 필요함

- 다품종 소량 생산되는 지역 수산물의 소비촉진 및 학교급식과 연계

- 어촌에서 생산되는 다종의 소량생산 수산물(1차)을 활용, 가공(2차), 판매(3차)하는 등 지역소비자는 물론 관광객을 대상으로 소규모의 지역순환 사이클을 형성

(2) 수산물 식재료산업 육성 지원(3-2-2)

○ 식품소비 트랜드가 간편식, 가공식, 외식 중심으로 변화함에 따라 수산물 식재료에 대한 수요의 다양성도 증대됨

- 식재료 가공시설의 확충을 통해 늘어나는 수요에 부합하는 한편, 국산 수산물의 식재료 사용 활성화를 도모

- 생산자・생산자 참여형 시군유통회사・가공회사・외식업소 등의 공동 식재료 개발・활용 유도(R&D 지원)

○ 생산자・구매자간 교류 활성화를 통해 정보 미스매칭 해소

- 식재료 관련 정보교환・교류 확대를 위한 품목・지역별 교류 협의회를 정기적으로 개최

- 공동 세미나, 현장방문 등을 통해 상호 이해증진 및 교류협력의 장으로 활용(우수사례 발굴・보급)

○ 국산 수산식재료가 안정적으로 공급될 수 있는 여건을 조성함

- 국산 수산식재료의 안정적인 공급을 위한 지역별 수산식품거점단지 조성 및 산지가공처리시설 개선 및 현대화 추진

- 단체급식・외식・가공・즉석소비 등 수요처별・품목별 식재료 표준규격 설정・제공

- 식재료 크기, 품질 등의 규격을 마련하여 해외 의존도가 높은 식재료의 국산 대체를 촉진

○ 식재료 유통비용 절감을 위한 직거래, 전자상거래 등에 대한 지원도 강화함
- 식품·외식업체 국내산 식재료 직거래 매입자금 지원, 수산물 사이버거래소(B2B) 운영 및 활용, 직거래 알선 등 추진

(3) 수산식품 외식산업 육성(3-2-3)

○ 외식산업의 규모는 점포 수 및 매출액 등에서 빠르게 성장하고 있음. 국내 외식산업규모는 1986년 10조원에서 2007년 57조원으로 성장하였음
- 2011년 세계 식품산업규모 : 6,500조원(이중 외식산업규모 3,200조원 전망)
- 국내에도 보노보노 등 Sea Food 레스토랑 수 및 매출이 증가추세임. 씨푸드레스토랑 매출액은 2006년 360억 원에서 2007년 970억 원, 2008년 1,220억 원으로 크게 증가

○ 문제는 외식업체의 국산 수산물 사용비중이 18%로 매우 낮다는 것임
- 최근 송어 양식어업인이 모여 외식업체인『오션스타』에 수입산 연어 대신 국산 송어를 공급하는 등 일부 어업인은 자생적으로 시장을 개척하기도 함
- 외식업체 사용 식재료의 표준규격 미흡 및 산지공급자와 소비자의 정보 공유도 미흡한 실정임

○ 수산물 외식산업 활성화와 국내산 수산물의 소비에 대한 연계성을 강화하는 정책을 추진해야함
- 수산물 외식업체에 대한 국산 원료수매자금 지원 검토
- 외식업계(씨푸드)와 양식업계간 상생의 장을 마련함. 예를 들어 농수산물유통공사의 식재료 중개센터 기능을 강화해 수산물 직거래 활성화를 추진함
- 생산자 참여형 수산식재료 기업과 외식업계와의 직거래 유통경로 확립을 지원함. 예를 들어 지역 산지 수산 식재료 생산품 구매업체에 세제 인센티브를 제공함

(4) 생산자의 수산식품 가공·판매사업 참여 활성화(3-2-4)

○ 소통(疏通) 중심의 소비자 지향적 직거래체계를 구축해야 함
- 산지와 소비지에 대형마트형 수산물 전문 직거래센터 설치
- 지방 주요 도시 주변에 산지 로컬푸드형 직거래센터 설치
  · 일본 후쿠오카현 이토시마농협의 이토사이사이 사례 : 연간 20억 엔의 매

출을 올리며 지역 명물화, 대형마트 수준의 고객서비스와 매장 구성

- 소비지 대형 직거래 안테나샵 설치 : 대형마트형 직거래센터를 대도시 인근에 설치, 소비지 분산물류센터의 안테나샵으로 활용
- 농수협 공동직거래센터 : 산지 및 소비지에 농수협이 공동 투자하여 설치, 상호 농수산물 도매사업도 병행 추진

○ 어업생산자의 식품가공·판매 사업 참여를 유도함

- 가공시설설치자금(수발기금), 시설현대화 자금 등 관련 시설 설치에 소요되는 자금 지원 확대
- 가공기술·마케팅 등과 관련된 교육·컨설팅 지원 강화
- 판로 확보를 위해 재래시장·대형 유통업체와의 제휴 알선 및 홍보·판촉 지원

○ 어업인의 가공사업 참여 확대를 위해 시설관련 기준을 완화할 필요도 있음

- 어가의 소규모 가공에 적합한 시설기준 마련(가이드라인 제시)
- 어업인이 소규모로 식품가공을 하는 경우, 지자체장이 별도로 시설기준을 정하도록 한 식품위생법 규정 활용

☞ 식품위생법시행규칙 제20조 : 농업인·임업인 또는 어업인과 생산자 단체가 국내산 농수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업에 대하여는 시장·군수 또는 구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있음

(5) 수산식품 Local Food 운동 추진(3-2-5)

○ 생산한 지역 수산식품의 지역내 소비 촉진을 위해 지역내 소비자, 관광객 등 민간 중심의 로컬 푸드 운동을 추진해나감

- 수협중앙회(단위수협)가 주축이 되어 수산물 로컬푸드 운동본부 창설
- 학교급식, 지역 외식업체 등을 중심으로 지역수산물 소비운동 전개
- 소비지로부터 일정한 거리 이내의 수산식품을 전문적으로 판매하는 로컬푸드 장터의 활성화 유도로 이산화탄소 배출량 감축

☞ 주요국의 로컬푸드 운동 사례
- 일본 : 지산지소 운동, 신선한 제철 식품 구입, 전통 식문화 유지·계승 도모
- 미국 : 급식업체 보나테티社 로컬푸드 식단 제공, 공공텃밭 장려 등
- 영국 : 런던푸드 TF구성, 50km이내 생산 먹거리 전문 농민장터 개최 등

○ '푸드 마일리지' 업계 자율표시 캠페인을 시범적으로 전개해나감

- 로컬 푸드시스템의 영향 : 품질(food quality) 향상, 지역특유의 식생활 습관 유지로 관광지로서의 가능성 획득, 지속가능한 농어업 가능성 증대, 소규모 지역경제(경작지, 일자리, 지역 가게 보호) 촉진, 저비용 안전 안심체계 확립, 친환경 농어업 용이로 이산화탄소 배출량 감축효과, 공동체 참여 인식의 제고

○ 수산식품의 적정한 섭취를 통한 국민의 건강 지킴이와 수산자원 및 환경 지킴이 운동을 전개해나감

- 비만 및 성인병 없이 건강한 삶을 소비자가 영위할 수 있도록 수산물 및 수산식품을 활용한 체계적인 식생활 교육 지원 추진

- 건강과 수산환경 지킴이 수산 식생활 가이드 북 발간

3) 지역별 수산식품거점단지 조성(3-3)

○ 지역특산 수산물을 이용, 지역별로 수산식품거점단지를 조성함

- 지역별로 풍부한 수산식품자원을 활용, 연구・기술・경영・마케팅・시설의 조화를 통한 고품질의 수산식품개발과 브랜드화로 지역특화산업의 전략적 육성을 도모하고,

- 수산물 유통시설 확충을 통한 수급 및 공급 기능 강화, 유통단계 축소로 어업인의 소득증대에 실질적으로 기여함

○ 수산식품거점단지 조성 사업 모델 구축 및 지원 기준 개선이 필요함

- 2008년부터 수산식품거점단지조성사업(광특)이 추진되고 있으나, 사업대상, 지원기준 등에 대한 명확한 가이드라인 부재로 혼선이 야기됨. 예를 들어, 수산물유통시설건립사업과 수산식품산업거점단지사업 모두 유통시설(위판장) 증・개축 내용이 들어가 있음

- 연차별로 지역 거점별 수산식품거점단지조성사업을 확대 추진함. 2010년 현재 총 7개 지역에서 수산식품거점단지조성사업 추진되고 있는데 다음과 같음

  ・수산식품 가공산업 산학관 연구센터(부산), 수산물 종합유통물류기반시설(부안), 고기능 수산식품 지원센터(목포), 수산물 종합센터(여수), 염산 향화도 바다매체타워(영광), 과메기 산업화 가공단지(포항), 풍천장어 웰빙식품센터(고창)

· 법적 근거 : 수산물품질관리법 제15조 및 제16조, 국가균형발전특별법 제34조 제2항, 수산업법 제53조 제1항 제10호

○ 수산식품거점단지조성 사업 범위를 수산식품을 중심으로 확대하여 지역 수산식품산업의 구심점 역할을 강화함

- 복수 시/군 또는 시/도 단위로 단계적으로 확대 · 조성
- 생산 · 가공 · 판매 · 연구개발 등 일관 추진체계 구축 지원
- 산 · 학 · 연 · 관 혁신추진체계 구축, 시험생산 · 품질관리 시설 · 장비 및 자금 · 마케팅 · 컨설팅 등 종합 지원

참 고 문 헌

<국내 문헌>

김동수 외, 수산전통식품산업의 현황과 발전방안에 관한 연구 , 농림수산식품부, 2009.

김성훈, “미국 식품산업의 변화: 1997~2006”, KREI 세계 농업 , 2008.4.23.

김철민 외, 농업관련산업의 GDP와 종사자수 추정 , 한국농촌경제연구원, 2007.

농림수산식품부, 농림수산식품 주요통계 , 각 년도.

농림수산식품부, 농림수산식품통계연보 , 각 년도.

농림수산식품부, 농림수산통계연보,

농림수산식품부, 식품산업 발전 종합대책 , 2008.11

농림수산식품부, 「수산정보포탈(어선통계연보)」, 각 년도.

농림수산식품부, 양식산업과 내부자료(어업권 현황).

농림수산식품부 「2010년 업무계획」

농림수산식품부, 「농림수산사업안내서」

농민신문, ‘지자체 농식품산업 지원 올해 이렇게 펼친다.’, 2009.2.16

농림부, 단국대학교, 사례연구를 통한 식품산업 클러스터 조성방향 , 2007.12.

농수산물유통공사, “2008 일본 가공식품 시장 동향”, 2008.12.9.

농수산물 유통공사, “2009년 일본 외식업계 전망”, 2009.1.14..

농수축산신문, 2008-2009 한국식품연감 , 2008.

박성용・윤칠석, "향토산업의 성공전략에 관한 연구: 안동·영주지역을 사례로", 지방행정연구 제20권 제2호(통권 65호), 2006.6.

박중곤, 향토음식산업 발전방안 연구 - 향토음식 수요자 선호도 분석을 중심으로 , 동국대학교 박사학위 논문, 2006.

송봉석, 지리적 표시제 등록을 통한 혁신사례: 보성녹차 사례를 중심으로 , 지방행정 제54권 제624호, pp.17~33, 2005.10.

식품저널, 2008 식품유통연감 , 2008.

윤광재・박태형, “주요제국의 행정제도 동향 조사: 미국의 연방정부 조직”, 한국행정연구원, 2004.12.

이용선 외, 식품정책의 방향과 과제 , 한국농촌경제연구원, 2008.12.

이용선・최지현 외, 일본의 식품산업정책 , 한국농촌경제연구원, 2008.8.

이헌동, “산업연관분석을 이용한 수산식품산업의 경제적 파급효과 분석”, 계간 수산정책연구

제3권, 2009. 9.
장홍석 외, 대형소매업의 확산에 따른 수산물 산지공급주체의 대응방안 , 한국해양수산개발원, 기본연구 2007-15, 2007. 12
장홍석 외, 미래성장산업을 위한 냉동냉장업의 발전방안 , 농림수산식품부, 2008.
조용훈, 수산물통조림 가공산업 발전방향 , 수협중앙회 수산경제연구원, 2007.4.
주문배 외, 수산식품산업의 발전을 위한 장단기 정책방향 , KMI. 2009
주문배 외, 제주수산식품 가공산업 발전계획 수립 및 타당성 분석에 관한 연구 , 제주특별자치도, 2009. 6.
주문배, 수산물브랜드전략론-수산인력개발원 사이버교육 교재 집필 , 농림수산식품부, 2009. 5.
주문배 외, 수산물 저온유통시스템(Cold Chain System)의 실태와 개선방안 , KMI, 2008. 12.
주문배 외, 수출수산물 경쟁력 강화를 위한 물류지원방안 , KMI, 2007. 12.
주문배 외, 대중국 수산물 수출확대방안(I)-지역별·계층별(고소득층 대상) 마케팅 전략을 중심으로 , 해양수산부, 2007. 9.
주문배 외, 수산식품의 생산 및 유통단계별 약제관리제도 개선방안 , KMI, 2006. 12.
주문배 외, 소비자 지향적인 수산식품산업의 육성 , 해양수산부, 2003. 1.
주문배 외, WTO체제하의 수산식품 위생관리제도 개선방안 , 해양수산개발원, 2000. 11.
최지현 외, 식품산업과 농업의 연계성 제고 방안 , 한국농촌경제연구원, 2007.
한 억, “향토음식의 개발과 보급”, 식품과학과 산업 27(2), 1994.
한국농촌경제연구원, “식품정책의 방향과 과제”, 2008.12.
한국농촌경제연구원, 식품산업 발전을 위한 정책방향과 과제(정책토론회 결과 보고) , 2008.5.
한국보건산업진흥원, 2008년 식품산업 분석 보고서 , 2008.12.
한국외식정보(주), 2009 한국외식연감 , 2009.
한국은행, 산업연관분석해설 , 2004.
해외aT센터뉴스, “미 식품산업 3대 트렌드”, 2008.3.25.
해외aT센터뉴스, “Nielsen이 내다본 2009년 미국 식품산업동향”, 2008.12.12.
황명숙, “문화적 착근성과 지역기업의 몰입이 지역경쟁력에 미치는 영향에 관한 연구”, 영남대학교 대학원 박사논문, 2007.

<해외 문헌>

"2009年度業界見通し”, 産業レポート, 三菱東京UFJ銀行 , 2009.4.1.
"Challenges for the Management of Norwegian Aquaculture", Institute of Marine Research, Coast and Aquaculture 2008.
Eivind Hallen, "The Food Cluster of Rogaland, Norway", NCE Culinology.
Ellen Bjørkum, "Food Policy Cosumer Panels about the Project".
"Facts about Fisheries and Aquaculture 2008", Norwegian Ministry of Fisheries and Coastal

Affairs.

FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture, 2008.

"Food Assitancd and Nutrition Research Program", Final Report Fiscal 2008 Activities, ERS.

Ivar Gaasland, "Agriculture versus fish-Norway in WTO", Food Policy, 2009.

"Japan Fishery Products Annual Report 2008", Gain Report, 2008.10.1.

"Nordic SMEs and Resional Innovation Systems", Department of Social and Economic Geography Lund University, Sweden, November 2003.

"Strategic objectives for developing innovation clusters in the European food industry", FINE Project.

"Strategy for a competitive Norwegian aquaculture industry", Norwegian Ministry of Fisheries and Castal Affairs, 2008.

"The Food Programme: Norwegian Food from Sea and Land", The Research Council of Norway.

"The Role Of Regional Innovation Systems in a Globaliing Economy: Comparing Knowledge bases and Institutional Frameworks of Nordic Clusters", April, 2004, The DRUID Summer Conference.

"Thor Egil Braadland and Johan Hauknes, "Innovation in the Norwegian Food Cluster", STEP group, 2000.

[부 록]

수산식품산업 육성발전 종합대책(안)

2011. 1

농림수산식품부
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

1. 요약 자료

요약 자료

목 차

Ⅰ. 추진배경 ····· 151

Ⅱ. 수산식품산업의 위치와 여건변화 ····· 152

Ⅲ. 비전과 목표 ····· 153

Ⅳ. 10대 주요 정책과제 ····· 154

1. 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축
2. 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축
3. 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성
4. 수산식품산업 R&D 투자 확대
5. 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화
6. 수산식품 국가 대표 브랜드화 지원 강화
7. 전략 수산식품산업 육성
8. 생산자 참여형 수산식품 기업 육성
9. 국산수산식품 신 수요창출 및 마케팅 지원수산식품 기업
10. 지역별 수산식품거점단지 조성

Ⅴ. 향후 추진계획 ····· 10

Ⅰ 추진배경

❑ 웰빙식품으로서 수산식품 수요는 지속적 증가 전망

○ 국민소득 증대와 고령화, 비만, 성인병의 사회 문제화 등으로 수산식품 수요는 계속 증가하고 있으며, 수산식품 시장규모도 지속 성장 전망

* 세계 1인당 수산물 소비량 : ('08년) 17Kg → ('20년) 20Kg (P)
* 국내 1인당 수산물 소비량 : ('08년) 55Kg → ('20년) 71Kg (P)

❑ 식품산업의 성장 동력화와 농어업 성장 리더로「식품산업 발전 종합대책(2008. 11)」수립·시행되었으나,

○ 세부 육성·지원대책이 대부분 농산물에 포커스를 맞추고 있어 수산업의 미래 성장동력으로 해양생명식품산업화 추진에 한계

❑ 수산식품산업은 수산부문 발전을 실질적으로 주도하는 산업임에도 불구하고 지금까지 효율적인 실태조사와 정책지원 미흡

○ 수산가공부문은 어획(원양포함) 및 양식부문에 비해 산출액 규모 및 국민경제적 기여도가 큰 산업(※2008년 산업연관표 기준)

* 총 산출액 : 수산가공 56,792억원, 수산어획 46,313억원, 수산양식 17,383억원
* 생산유발계수 : 수산가공 3.29, 수산어획 2.67, 수산양식 2.98

☞ 생산유발계수 : 최종수요 한 단위 증가에 따라 국민경제적으로 유발되는 직·간접 생산파급효과의 합계
- 수산가공업의 생산유발계수가 3.29라는 의미는 만약 수산가공업에서 생산이 1원 늘어날 때, 국민경제 전체적으로는 3.29원의 생산이 직·간접적으로 유발됨을 의미

○ 수산물 생산 및 생산 이후 부가가치 증대를 위한 종합적인 마스트플랜에 따른 수산식품 산업화 지원 대책 미흡

❑ 대내외 여건변화에 대응, 수산업의 해양생명식품산업화를 위한 (가칭) 수산식품산업 육성발전 종합대책 마련 시급

○ 웰빙식품으로 수요가 늘어나고 있는 수산식품의 안정적 공급, 고부가가치 1·2·3차 산업의 융합을 통해 수산부문의 신성장 동력을 창출할 수 있도록 수산식품산업 육성발전 종합대책 마련

- 식품산업발전 종합대책 과 연계, 농식품 및 수산식품산업이 동반 성장할 수 있는 지원시스템 구축 절실

Ⅱ 수산식품산업의 위치와 여건변화

❑ 식품산업은 세계시장 규모가 약 4조 달러(반도체산업의 약 15배)에 이르는 거대산업

○ 소비 증가에 따라 수산물 생산 및 교역규모도 지속적으로 증가 추세

○ 전 세계 수산물 생산량 중 77%인 120백만 톤 이상이 수산식품(식용)으로 소비(2007년 기준)

❑ 국내 식품산업 시장규모는 '08년 기준 120조 원, 종사자수 174만 명 규모의 산업으로 성장 ('00년 69.5조원 대비 72.4% 증가)

○ 국내 수산기업의 성장에도 불구, 대부분의 수산식품업체가 영세한 소규모 업체이며, 냉동품 위주 단순가공으로 부가가치 창출에 한계

* '08년 기준 국내 수산물 가공업체는 총 2,502개소이며, 종사자수 10인 이하의 영세 사업체가 전체의 68.4%를 차지(통계청, '광업·제조업조사' 및 농림수산식품부 통계)

❑ 국내 수산물의 안정적 공급기반 약화, 수산식품산업 발전의 토대가 되는 기반(제도, 시설, 인력, 기술 등)이 미흡

○ 2000년 이후 수산물 자급률이 지속적으로 하락, 최근 70%대로 하락

○ 수산식품 부문의 R&D 투자가 미흡하여 기술수준이 낮고, 시설, 인력, 통계·정보, 마케팅, 제도 등의 기반이 전반적으로 취약

〈 식품산업의 현재와 미래 모습 〉

현재 수산식품산업	R&D 지원 규제 혁신	미래 수산식품산업
■ 단순가공·低부가가치 ■ 영세 중소기업 생산구조	⇒	■ 첨단가공·高부가가치 ■ 융합형 복합산업 구조화, 규모화

Ⅲ 비전과 목표

비 전 — 미래 수산어촌 발전 리더로 수산식품산업 육성

목 표 — 수산업의 6차 산업화를 통한 미래 성장동력 창출

- 수산식품산업 매출, 고용 2배 증대('15년)
- 수산식품 수출 2배 증대('15년)
- 수산식품 대한민국 대표 브랜드 육성('15년)

3대 추진전략 및 주요 정책과제

소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급
〈전략 1〉

- 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축
- 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축
- 다기능 거점위판장 (Seafood Town) 조성

고부가가치의 글로벌 수산식품산업 육성
〈전략 2〉

- 수산식품산업 R&D 투자 확대
- 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화
- 수산식품 명품 브랜드화 지원 강화
- 지역의 전략 수산식품산업 육성

수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고
〈전략 3〉

- 생산자 참여형 수산식품 기업 육성
- 국산수산식품 신 수요 창출 및 마케팅 지원
- 지역 거점별 수산식품 공급단지 조성

Ⅳ 10대 주요 정책과제

1. 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축

❑ 수산물 자급률 목표 설정 및 수급 안정화 정책기반 조성

○ 주요 수산물의 자급률 목표를 설정하고, 수급 안정화를 위해 수급정보 통합관리시스템 구축, '수산물 수급관리 정책협의회'를 정기적으로 개최

* 수산물 자급률 : '80년 138%→ '90년 127%→ '00년 94%→ '09년 78%

❑ 수산물 저온유통시스템 기반 조성 및 수산식품 인증제도의 개선

○ 수산물 유통비용 절감, 안전성 확보를 위해 기존의 상온유통에서 저온유통시스템으로의 개선 불가피

* 수산물 생산-가공-유통·물류-소매단계 온도·선도관리 실태 조사
* 수산물 저온유통시스템 구축 기본계획 수립 및 타당성 분석
* 수산물 저온유통시스템 적용 가이드라인 및 매뉴얼 설정 및 보급
* 수산물 저온유통시스템 모델 구축 및 현장 적용 시범사업 시행

○ 수산식품 정부인증제도의 난립으로 인한 소비자 혼란을 방지하기 위해 알기 쉬운 통합 인증제도(가칭 '우수수산물 인증제도')로 개편

* 수산물(특산물, 수산전통식품) 품질인증제, 친환경수산물 인증제, 지리적표시제, 원산지표시제, HACCP, 수산물이력제 등의 유사성(중복성) 검토

❑ 수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화

○ 국내생산 및 수출 규모, 국제적 인지도 등을 감안, CODEX 규격 등록을 위한 전략 수산식품 발굴, 중점 육성 지원

- 특히 김은 이미 50여개 국가에 수출되는 수산분야 대표 수출품목이자, 국제적 식품임에도 기준 규격이 설정되어 있지 않은 실정

2. 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축

❑ 생산-유통-가공단계의 안전관리체계를 보다 강화

○ 생산단계에서는 수산물 생산해역 위생 등급 설정, 지정해역 관리 강화 및 확대, 수산물 안전성 조사 강화

- '11년부터 국내 전 해역 위생등급화로 수산물 생산해역 관리

  * 주요 수산물 양식가능해역(60개)을 청정, 준청정, 관리, 제한 해역으로 설정·관리

○ 유통·가공단계에서는 저온유통체계 구축, 류별 선도관리 시설기준 및 온도관리 기준 책정, 품질·위생관리형 위판장의 도입 등을 추진

- 피시펌프(Fish Pump) 도입 지원 등 선진국형 양륙·유통시스템 구축

○ 수입 및 원양수산물 안전성 확보를 위해 위생약정 체결국가 확대, 현지 위생점검지역 확대, 원양 어획물에 대한 안전성 조사 강화

❑ 수산물이력제 확대를 통한 국산수산물 소비자 신뢰 회복

○ 참여업체 확대 등을 통해 이력제 적용 수산물 유통비중 확대

  * '09년 12개 품목(550개소) → 2012년 15개(850개소) → 2020년 25개(1,200개소)

3. 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

❑ 산지위판장의 다기능화를 통한 어촌지역 핵심경제 주체로 육성

○ 기존 위판기능에 부가가치 제고, 관광, 레저, 전시기능이 어우러진, 먹거리+볼거리+즐길거리가 있는 공간으로 개발, 지역경제 활성화 도모

  * '매력 있는 산지시장, 얼굴 있는 산지시장 육성 사업' 추진

○ 산지위판장의 Seafood Town(다기능화) 정책모델 구축

  * 지역거점형, 광역유통형, 복합공간형, 산지유통가공단지형(산지유통센터형, 수출단지형) 등

4. 수산식품산업 R&D 투자 확대

❑ 수산식품 분야의 R&D 투자규모를 현재 수준보다 2배 확대

○ 생산중심에서 수산식품산업 및 친환경 녹색성장 중심의 기술 개발로 R&D 확대·지원, 신기술 개발 성공업체에 대한 상품화 지원 강화

* 수산분야 R&D 투자규모는 231억 원으로 농수산식품분야 전체(1,781억 원)의 13% 수준에 불과한 실정

5. 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화

❑ 수산식품기업의 규모화 촉진 및 리딩 수산식품기업 육성

○ 시·군별로 규모화된 중·대형 수산식품업체(생산-가공-유통) 육성 및 수산물 공동가공형태의 지원 확대

- 국고보조 최저 지원한도를 설정(3억 수준)하여 규모화 촉진

* 지원비율규정(국고 30%, 지방비 30%, 자담 40%)외에 최저지원한도 설정

- 수산물 공동처리시설 지원 확대 및 산지가공시설의 전기료 인하 추진

○ 선도형 수산기업을 선정, 지역의 수산식품산업을 이끌어갈 수 있는 거점 기업(리더)으로 육성, 농어업협력 사업 모델 발굴

- 매년 선도형 수산기업 10개소 선정·지원

❑ 수산물 가공산업 육성사업의 효율화 및 지원자격 기준 강화

○ 시설 지원과 더불어 디자인 및 포장 개발, 브랜드화, 가공품 판로개척, 위생안전 기준 강화 등 소프트웨어적 지원 확대

○ 사업주체의 역량, 자격요건에 대한 기준 강화 및 사업성과 평가 검증 시스템 구축

6. 수산식품 국가 대표 브랜드화 지원 강화

○ 지역별 명품 수산물 브랜드 육성대책 수립, 세계 일류 명품브랜드로 육성, 수산물 브랜드 대전 활성화와 우수 브랜드 지원 강화

* 수산물 브랜드 현황 및 생산기업 브랜드 마케팅 실태 조사 추진
* 기존 브랜드의 업그레이드 전략 마련 및 신규 지역브랜드에 대한 지원 강화

○ 국산수산물 브랜드의 공통인증기준 및 개발 가이드라인 작성·보급

7. 전략 수산식품산업 육성

❑ 미래형 건강식품 육성 및 10대 전략품목 선정·집중 육성

○ 연체동물, 패류 및 가공부산물 등을 이용, 건강기능성 수산바이오 상품 및 산업소재 개발, 연구 집중화 10대 전략품목 선정, 육성

- 10대 전략품목(유사품목 포함) : 고등어(삼치), 참다랑어, 넙치(가자미), 전복, 굴, 다시마(김), 해삼(멍게), 다슬기(미꾸라지), 오징어, 멸치

* 연구방향 및 추진체계

안정적 생산 기술 확보	⇒	이용가공 기술 확보	⇒	제품개발 산업화	⇒	시장개척 (B, N전략)
증양식/ 어업자원		식품가공 생명공학		식품가공		식품가공/ 정책홍보

- 해조류를 활용한 건강기능식품산업 육성을 위해 임상실험, 공정기술 개발까지 포함하여 지원, 해조류 연구소 등 해조류 클러스터 구축

❑ 천일염, 젓갈, 해삼 산업의 육성 및 세계화

○ 수산업·어촌의 '새로운 성장동력'으로서 천일염의 생산관리, 품질관리, 유통관리 개선 및 명품화를 통한 고부가가치 식품산업화 추진

* 5대 추진전략 : ①천일염 식품산업화를 위한 정책 및 제도기반 구축, ②생산기반 조성을 위한 시설(창고) 정비, ③인력 및 조직체계 구축, ④천일염이력제 단계적 도입 및 시장세분화 추진, ⑤천일염 염전 생태테마파크 조성

○ 젓갈 위생용기 개발·보급, 미생물검사 기준 마련, 위생교육 강화 등 생산·유통과정에서 젓갈의 위생 안전성 강화

* 젓갈 제품별 제조공정의 표준화 및 품질기준 제정, 저염기준 마련 등 추진

○ 수산식품 중 최고의 부가가치 창출품목인 해삼의 생산기반 확충을 위한 R&D 지원 확대, 해삼 가공기술 개발 지원, 주요 생산지역을 중심으로 산지 가공시설 지원 추진

* 생해삼 25kg/30만원 → 건조가공(4%) → 마른 해삼(1kg)/120-250만원)

* 생산량 : ('83) 3,966톤 → ('02) 836톤 → ('08) 2,256톤 → ('09) 2,789톤

8. 생산자 참여형 수산식품 기업 육성

○ 어업인과 가공업체가 공동 투자한 수산식품 기업을 중점적으로 육성, 어업 생산자와 외식업계의 결합을 활성화하여 신규 수요 창출

○ 농림수산식품부의 1시군 1유통회사 설립 사업과 연계 추진

☞ **(국내사례)** 전북 고창 일원의 **농협·작목회·영농조합과 주류제조업체 (A사)가 공동 출자**(생산자 지분 70%)한 **새로운 전통주회사(B사) 설립**
- '07.2월 설립하여 '07년 한해 동안 35억원 매출, 3억원 주주배당

☞ **(해외사례)** 네델란드 Campina는 19C 네덜란드, 벨기에, 독일 지역 낙농가 조합으로 시작하여 년간 4조원의 매출을 올리는 낙농식품기업으로 성장
- 8,000여 농가 참여, 세계 100개국 이상에서 낙농제품 판매(32개 공장)

9. 국산수산식품 신 수요창출 및 마케팅 지원수산식품 기업 육성

❑ 국내 수산물 소비 활성화 및 Local Food 운동 전개

○ 소비자 참여형 소비촉진사업 추진 및 홍보지원 강화, 로컬푸드 운동과 소규모 6차 산업화를 통한 소비 다양화 추진

* 일본은『츠키지 식육 플랜 이벤트』를 통해 참여형 소비촉진 추진

* 올바른 수산 식생활 보급을 위한 영양 및 건강 가이드라인 설정, 홍보

○ 다품종 소량 생산되는 지역 수산물의 소비촉진 및 학교급식과 연계

○ 수협중앙회(단위수협)가 주축이 되어 수산물 로컬푸드 운동본부 창설, 학교급식, 지역 외식업체 등을 중심으로 지역수산물 소비운동 전개

❑ 생산자의 수산식품 가공·판매사업 참여 활성화 및 수산물 식재료산업 육성 지원

○ 가공시설자금(수발기금), 시설현대화자금, 교육·컨설팅 지원 강화를 통한 어업생산자의 식품가공·판매 사업 참여 활성화 촉진

○ 어가의 소규모 가공에 적합한 시설기준 마련(가이드라인 제시)

- 어업인이 소규모로 식품가공을 하는 경우, 지자체장이 별도로 시설기준을 정하도록 한 식품위생법 규정 활용

> ☞ 식품위생법시행규칙 제20조 : 농업인·임업인 또는 어업인과 생산자 단체가 국내산 농수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업에 대하여는 시장·군수 또는 구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있음

○ 수요처별·품목별 식재료 표준규격 설정·제공을 통해 국산 수산식재료의 안정적 공급 여건 조성, 유통비용 절감을 위한 직거래 지원

10. 지역별 수산식품거점단지 조성

○ 지역특산 수산물을 이용한 지역별 수산식품거점단지 조성, 고품질의 수산식품개발과 브랜드화로 지역특화산업의 전략적 육성 도모

- 복수 시/군 또는 시/도 단위로 단계적으로 확대·조성

- 생산·가공·판매·연구개발 등 일관 추진체계 구축 지원, 시험생산·품질관리 시설·장비 및 자금·마케팅·컨설팅 등 종합 지원

○ 수산식품거점단지 조성사업의 사업대상, 지원기준에 대한 명확한 가이드라인 설정

* 사업성격 중복사례 : 수산물유통시설건립사업의 유통시설(위판장) 증·개축

V 향후 추진계획

1. 추진체계 정비

❑ 수산식품정책 조직 및 기능 강화

○ 수산식품정책 기능(가공, 유통, 안전관리, 검역, 수출입, 천일염 등)을 통합한 수산유통가공과 신설로 행정의 효율성 제고 필요

* 수산식품산업 기획+수급(수출입포함)+유통·가공+식품진흥+안전+천일염산업 행정 기능 통합

○ 수산과학원의 수산식품개발 및 수산식품산업화 지원 기능 확대

❑ 관계법령 정비

○ 수산식품산업 발전을 위한 관련 법령, 검토 및 정비 추진

- 식품산업진흥법, 수산물품질관리법, 식품위생법 등

❑ 투·융자 계획

○ 식품안전강화·산업진흥·수출확대 등을 위한 예산을 연차적으로 확대

○ 민간 투자는 증권시장, 펀드 등을 통한 유치를 유도하는 한편, 중장기적으로 식품클러스터와 연계, 식품 R&D 투자 펀드 조성

* '12년부터 "한국수산물유통가공협회를 통하여 전국 수산물가공시설 실태조사 실시 (매년 수발기금에서 5천만원 지원)

2. 향후 일정

❑ '수산식품산업 육성발전 종합대책(안)' 작성 : 2011년 1월

❑ '수산식품산업 발전 종합대책(안)' 확정 : 2011년 2월

❑ 과제별 세부사업·투융자계획 수립 : 2011년 3월/'12년 예산에 반영

※ 붙임 : 수산식품산업 육성발전 종합대책 세부실천안

2. 수산식품산업 육성발전 종합대책 세부실천방안

수산식품산업 육성발전 종합대책 세부실천방안

2011. 1

농림수산식품부
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

목 차

Ⅰ. 추진배경 163

Ⅱ. 수산식품산업의 위치와 여건변화 165

Ⅲ. 비전과 목표 170

Ⅳ. 추진전략별 실천과제 171

1. 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급 171

2. 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성 291

3. 수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고 218

Ⅴ. 향후 추진계획 226

Ⅰ 추진배경

1 대책수립의 추진배경

❑ 식품산업의 성장 동력화와 농어업 성장 리더로「식품산업 발전 종합대책(2008. 11)」수립・시행

○ 농어업과 식품산업의 연계・발전을 통해 미래 성장동력 창출을 목표로 2012년까지 매출 150조원, 고용 178만명, 수출 100억불, 한식의 세계 5대 음식화를 성과 지표로 설정

※ 수산부문 1억불 이상 수출품목 : 참치, 오징어, 김
※ 수산부문 수출유망 품목 : 전복, 넙치, 굴 선정
※ 6대 전통 발효식품 육성 품목 : 간장, 고추장, 된장, 김치, 천일염, 젓갈

○ 건강식품으로서 동물성 단백질의 4할 이상을 공급하는 **수산식품의 기능과 특수성을 반영할 수 있는 세부 실천방안 미흡**

- 「식품산업발전 종합대책」 수립시, 수산식품산업화에 대한 정책적 관심 및 주요과제 반영 미흡
- **세부 육성・지원대책이 대부분 농산물에 포커스를 맞추고 있어** 수산업의 미래 성장동력으로 해양생명식품산업화 추진에 한계

❑ 수산업의 해양생명식품산업화(종합식품산업화)를 위한 (가칭)「수산식품산업 육성발전 종합대책」마련 시급

○ 웰빙식품으로 수요가 늘어나고 있는 수산식품의 안정적 공급, 고부가가치 1・2・3차 산업의 융합을 통해 수산부문의 신성장 동력을 창출할 수 있도록 「수산식품산업 육성발전 종합대책」 마련

- 현실적으로는 고부가 수산식품화를 위한 기반(시설, 전문인력, 상품화 기술)이 매우 취약
- 「식품산업발전 종합대책」과 연계, **농식품 및 수산식품산업이 동반 성장할 수 있는 지원시스템 구축** 절실

2 수산식품산업 육성의 필요성

❑ 웰빙식품으로서 수산식품에 대한 소비자의 요구 수준 증대

○ 선진국 및 개도국의 고령화, 비만 및 성인병의 사회 주요 문제화 등으로 수산식품의 수요 지속적으로 증대

○ 수산식품 시장규모는 세계 인구 증가와 함께 지속적으로 성장할 것으로 전망

* 세계 인구 : ('07년) 67억 명 → ('50년) 92억 명 (P)
* 세계 1인당 수산물 소비량 : ('08년) 17Kg → ('20년) 20Kg (P)
* 국내 1인당 수산물 소비량 : ('08년) 55Kg → ('20년) 71Kg (P)

❑ 식품 소비 트렌드에 조화되는 수산식품 공급형태 개선 시급

○ 고령화, 여성경제 활동 및 독신가구 증대, 여가시간 증가, 소비자 주권 강화, 스마트폰 시대 등의 환경변화에 따라 식품소비 트렌드 변화

* 식품소비 트렌드 : 편의성(간편식 선호), 웰빙지향(건강기능식, 친환경식품 선호), 감성소비(브랜드, 디자인, 품격 중시), 가치추구(현명한 지불), 소비자 참여(보편화)

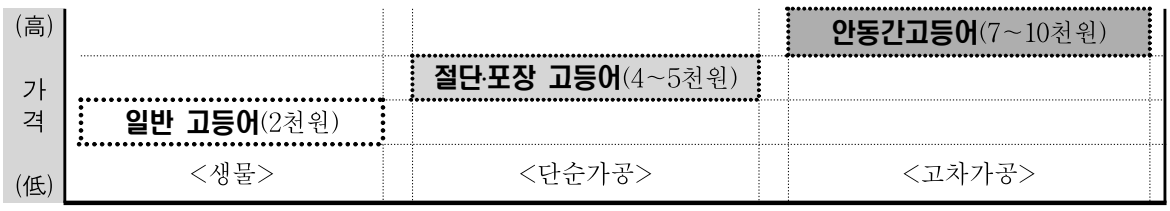
❑ 수산식품산업은 수산부문 발전을 실질적으로 주도하는 산업임에도 불구하고, 지금까지 효율적인 실태조사와 정책지원 미흡

○ 수산가공부문은 어획(원양포함) 및 양식부문에 비해 산출액 규모 및 국민경제적 기여도가 큼(한국은행, 2008년 산업연관표)

* 총 산출액 : 수산가공 56,792억원, 수산어획 46,313억원, 수산양식 17,383억원
* 생산유발계수 : 수산가공 3.29, 수산어획 2.67, 수산양식 2.98
* 취업유발계수 : 수산가공 17.1명, 수산어획 14.9명, 수산양식 18.6명

○ 수산물 생산 및 생산 이후 부가가치 증대를 위한 종합적인 마스트플랜에 따른 수산식품화 지원 대책 미흡

<수산물 고차가공을 통한 부가가치 창출 사례(고등어)>



Ⅱ 수산식품산업의 위치와 여건변화

◇ 현 수준 평가 ◇

1 수산물 생산 중심의 정책에 치중하여 생산 이후 가공, 유통과정에서 발생하는 부가가치를 효율적으로 창출하지 못함에 따라 수산업의 성장 및 어촌지역 경제발전에 한계 노정

→ **수산업·어촌 발전을 위한 신 성장 동력 발굴 필요**

2 LOHAS 및 안전·안심이라는 국내외 식품소비 추세에 조화되는 정책 추진의 미흡과 주변 수역의 다양한 수산물 식재료를 이용한 고부가가치 수산식품 산업화에 대한 인식이 부재

→ **복합산업(6차산업)으로서 미래 수산식품산업 육성 필요**

3 정책적 산업적 노력 미흡으로 한국을 대표할 수 있는 글로벌 수산식품 브랜드가 없는 실정

→ **Korea Seafood 대표 브랜드 개발 시급**

1 세계 수산식품산업 현황

❑ 식품산업은 세계시장 규모가 약 4조 달러(반도체산업의 약 15배)에 이르는 거대산업

○ ‘08년 기준 세계 가공식품 시장규모도 ‘03년 대비 7% 증가한 1조 7,860억 달러 수준(Euromoniter International. 2008)

○ 국내 식품산업의 시장규모는 ’08년 기준 120조 원, 종사자수 174만 명 규모의 산업으로 성장 (2000년 대비 시장규모 72.4% 증가)

❑ 수산물 소비 증가에 따라 수산물 생산 및 교역규모도 지속적으로 증가 추세

○ 전 세계 수산물 생산량 중 77%인 120백만 톤 이상이 수산식품(식용)으로 소비(2007년 기준)

○ 수출입 물량의 90% 이상이 가공되어 거래(FAO. 2008)

* 세계 수산물 생산량 : ('04년) 1.48억 톤 → ('07년) 1.56억 톤
* 세계 수산물 수출입 금액 : ('04년) 1,485억 달러 → ('07년) 1,935억 달러
* 가공수산물 거래비율 : 냉동(50%), 건조가공(21%), 조제저장(29%)

❑ 노르웨이는 전세계 수산물 생산량 비중이 2.1%에 불과함에도 세계 제 2위의 수출국 지위를 유지

○ 수산물 주요 수입국은 미국, 일본, 스페인, 프랑스, 이탈리아, 중국

* 중국의 수산물 수출(1위) : ('05년) 77억 달러 → ('07년) 95억 달러
* 노르웨이의 수산물 수출(2위) : ('05년) 49억 달러 → ('07년) 63억 달러
* 우리나라의 수산물 수출(25위) : ('05년) 11.5억 달러 → ('07년) 11.9억 달러

2 우리나라 수산식품산업 현황 및 전망

❑ '08년 기준 수산부문 총산출 및 부가가치 규모는 경제 전체 대비 각각 0.44%, 0.32%에 불과

* 경제 전체 : 총산출액 2,740조 원, 부가가치액 1,009조 원
* 수산부문(수산어획+수산양식+수산가공) : 총산출액 12조 원, 부가가치액 3.2조 원

○ 우리나라의 168개 산업부문 가운데 수산가공부문은 총산출액 규모 107위, 부가가치액 규모는 113위를 기록('08년 산업연관표)

* 수산어획 : 총산출 113위, 부가가치 93위, 수산양식 : 총산출 142위, 부가가치 135위

❑ 동원 F&B, 사조대림 등 국내 수산기업의 성장 및 세계시장 진출에도 불구, 대부분의 수산식품업체가 영세한 소규모 업체

* '08년 기준 국내 수산물 가공업체는 총 2,502개소이며, 종사자수 10인 이하의 영세사업체가 전체의 68.4%를 차지(통계청, '광업제조업조사'및농림수산식품부통계)

○ 수산물 가공업체수는 1,912개('98)에서 2,580개('09년)로 669개(35%) 증가

○ 고차가공보다는 단순동결 및 처리동결을 목적으로 하는 냉동품 위주의 단순가공으로 부가가치 창출에 한계

○ 다른 식료품 제조업과 비교할 때, 규모가 영세하고 부가가치 창출 능력도 현저히 떨어지고 있음. 이로 인해 HACCP시설 구축 등 경영 역량 강화를 위한 기반투자가 미흡한 실정

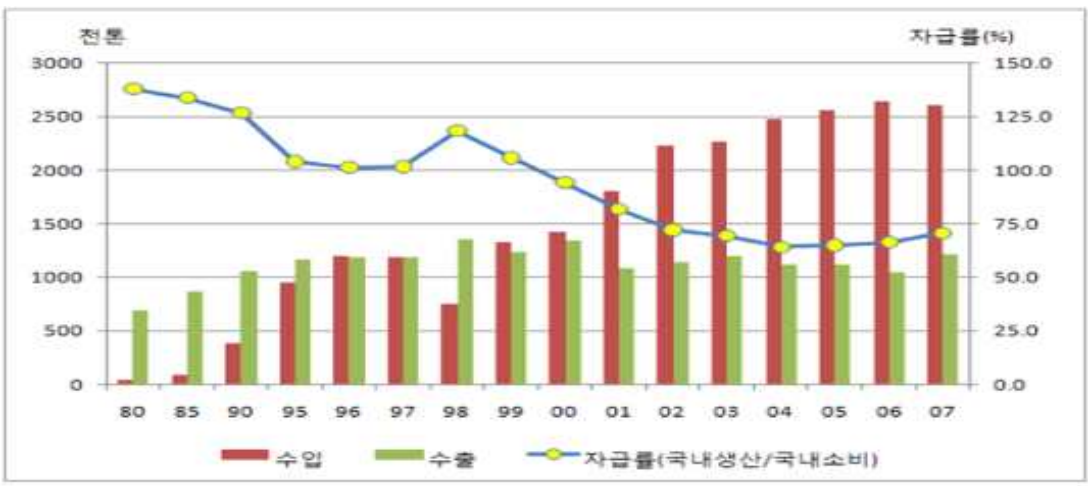
* 식료품 제조업 대비 수산식품산업 비교 : 사업체당 종사자수는 74.5%, 출하액은 33.1%, 부가가치는 32.8%에 불과

❑ 국내 수산물 생산은 정체, 수입은 증가함에 따라 국산 수산물의 안정적인 공급기반 약화가 빠르게 진행

○ 2000년 이후 수산물 자급률이 지속적으로 하락, 최근 70%대로 하락

* 주요 어종 자급률 : 갈치 73%, 명태 13%, 고등어 123%, 조기 46%, 오징어 104%

【우리나라의 수산물 수출입 및 자급률 추이】



○ **수산식품산업 육성의 필요조건**은 국내수요 및 수출수요를 충당할 수 있을 만큼 **원료 수산물이 안정적으로 생산(공급)**되는 것임

- 그러나 **고등어, 멸치, 오징어, 굴, 김, 다시마, 미역, 가다랑어** 정도를 제외하면 생산량이 많지 않아 식품산업화에 한계가 있음

* 최근 5년 평균 생산량 : 고등어 149,317톤, 멸치 240,143톤, 오징어 335,198톤, 굴 269,433톤, 김 212,362톤, 다시마 230,340톤, 미역 320,714톤, 가다랑어 207,070톤

❑ 수산식품산업 발전의 토대가 되는 기반(제도, 시설, 인력, 기술 등) 미흡

○ 웰빙식품으로서 수산식품 개발, 가공을 위한 R&D 투자가 미흡하여 식품 기술수준이 낮고, 시설, 전문인력, 통계·정보 인프라, 마케팅 능력, 제도적 기반 등이 전반적으로 취약

* 식품 기술 수준은 분야별로 선진국의 40~60% 수준인 것으로 평가(국과위)

○ 「식품산업 발전 종합대책」에서 수산업 및 수산물의 특수성을 반영한 수산식품 산업화 대책이 미흡함에 따라 「수산식품산업 육성발전 종합대책」 수립이 필요

○ 수산식품산업화 및 발전을 위한 추진체계 미흡

* 수산식품산업 진흥업무는 수산정책과 2명(사무관 1명, 주무관 1명)이 타 업무와 함께 담당. 전략품목 개발을 위한 산·학·연·관 연구협력시스템 및 수산과학원의 식품개발 연구 및 실용화 기능도 미비함

❑ 향후 수산식품 시장규모는 지속적으로 확대될 전망

○ 수산식품은 웰빙식품으로 소비자에게 인식, 편의성, 안전·안심지향 등의 식품 소비 트랜드로 수산식품에 대한 국내외 소비 증대 전망

〈 식품산업의 현재와 미래 모습 〉

현재 수산식품산업	R&D 지원 규제 혁신	미래 수산식품산업
■ 단순가공·低부가가치 ■ 영세 중소기업 생산구조	⇒	■ 첨단가공·高부가가치 ■ 융합형 복합산업 구조화, 규모화

〈 수산식품산업의 환경 분석(SWOT) 〉

※SWOT 기법 : 강점(Strength), 약점(Weakness), 기회(Opportunities), 위협(Threats) 등 4가지 요인을 분석하여 향후 방향을 모색하는 경영기법

	강 점 (S)	약 점 (W)
	■ 높은 잠재 가능성(다양한 발효식품, 우수한 식문화) ■ 외식업 중심의 식품산업 성장 추세 ■ 지역별 고유 특산수산물 발달 ■ 수산업의 생산·가공·유통·수출 우수인력 확보 ■ 식품 전공자의 증가 및 우수한 인적자원	■ 수산식품산업 인프라 미비(시설, R&D, 통계, 제도 등) ■ 식품업계의 글로벌 경쟁력 부족(세계수준과 격차) ■ 식품산업 구조의 취약성(영세성, 양극화) ■ 식품행정체계, 안전관리 수준이 선진국과 격차 ■ 어업·식품산업 연계 약화 및 높은 식재료 해외의존도
기회 (O) ■ 국정과제로 식품산업발전종합대책 수립, 추진 ■ 웰빙식품으로 수산식품 국내외 소비증가 ■ 식품에 대한 국민적 관심도 증대 ■ 건강중심 소비패턴 및 국산 식재료 관심 증가 ■ 해외시장 확대 및 해외진출 가속 ■ 기후변화로 새로운 수산자원 증가	**S - O 전략** ☞수산식품 세계화 전략 추진(한식 세계화 연계) ☞전통·발효식품 개발·홍보 강화 ☞고급 수산 식재료 산업 적극 육성 ☞수출지향적 식품클러스터 조성(R&D 허브) ☞지역 특산수산식품 클러스터 지원	**W - O 전략** ☞선진국 수준의 식품행정체계 구축(안전, 품질인증 등) ☞식품 R&D 투자 강화(유망분야) 및 민간투자 촉진 ☞통계·정보, 교육시스템 등 식품산업 인프라 강화 ☞어업과 식품산업 연계 강화(융복합형 수산식품기업, 어가가공사업 활성화)
위협 (T) ■ 세계 수산식품시장 개방화(외국계 브랜드 시장잠식 심화) ■ 환율, 유가변동 등 해외 식재료 조달 환경 악화 ■ 식생활패턴 서구화 가속 ■ 식품안전에 대한 국민 신뢰도 저하 ■ 경기부진, 생산비 증가 등 업계 부담 가중	**S - T 전략** ☞식품분야 고용창출 효과 극대화 및 우수인력 유치 ☞산지와 수요처간 정보교류의 확대(미스매칭 해소) ☞우리 수산식품을 테마로 한 브랜드의 적극 개발 ☞전통 식생활 문화 정착 및 국산 식재료 사용 확대 유도	**W - T 전략** ☞수산식품산업 육성을 위한 지원체계 개선 ☞해외시장 조사 및 마케팅 전략 수립 지원(해외수산원재료 조달기지 구축) ☞수산식품산업의 집중화, 규모화, 차별화 능력 강화 지원 ☞수산식품업계 자율적 안전관리 능력 배양

Ⅲ 비전과 목표

비 전 — 미래 수산어촌 발전 리더로 수산식품산업 육성

목 표 — 수산업의 6차 산업화를 통한 미래 성장동력 창출

- 수산식품산업 매출, 고용 2배 증대('15년)
- 수산식품 수출 2배 증대('15년)
- 수산식품 대한민국 대표 브랜드 육성('15년)

3대 추진전략 및 주요 정책과제

소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급
〈전략 1〉

- 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축
- 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축
- 다기능 거점위판장 (Seafood Town) 조성

고부가가치의 글로벌 수산식품산업 육성
〈전략 2〉

- 수산식품산업 R&D 투자 확대
- 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화
- 수산식품 국가대표 브랜드화 지원 강화
- 지역의 전략 수산식품산업 육성

수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고
〈전략 3〉

- 생산자 참여형 수산식품 기업 육성
- 국산수산식품 신 수요 창출 및 마케팅 지원
- 지역 거점별 수산식품 공급단지 조성

Ⅳ 추진전략별 실천과제

전략 [1] : 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급

◇ 건강, 기능성, **웰빙식품으로** 관심이 증대되고 있는 **수산식품 원재료의 안정적인 공급기반 구축**

◇ **어장에서 식탁까지** 투명한 **수산식품 안전관리체계 구축**을 통해 **소비자 신뢰 회복**

◇ 지역별 거점**위판장**을 조성하여 시대가 요구하는 다기능의 산지공급단지(Seafood Town) 육성 = 생산+유통 접점

◇ 추 진 과 제 ◇

1-1. 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축

1-1-1 국산수산물 식재료 수급 안정화 기반 조성
1-1-2 신선 냉장·냉동 수산물 저온유통시스템 구축
1-1-3 수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화
1-1-4 수산물 품질인증제도 개선
1-1-5 친환경수산물 인증제도 활성화
1-1-6 수산물 지리적표시 및 전통식품 활성화

1-2. 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축

1-2-1 생산단계 안전관리체계 강화
1-2-2 유통·가공단계 안전관리체계 강화
1-2-3 수입 및 원양수산물 안전관리체계 강화
1-2-4 수산식품 안전관리 제도 개선

1-3. 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

1-3-1 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

1-1 수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축

1-1-1 국산수산물 식재료 수급 안정화 기반 조성

❑ 국산수산물 식재료의 안정적 공급을 위한 자급률 목표 설정

○ 최근 국내 수산물 생산의 소폭 증가에도 불구, 국내소비 및 수입이 지속적으로 증가하면서 수산물 자급률의 하락 추세 가속화

* 수산물 자급률 : '80년 138%→ '90년 127%→ '00년 94%→ '09년 78%

○ 국민들에게 안전한 수산물을 안정적으로 공급하는 것이 수산정책의 목적임을 감안하면, 중장기적인 수산물 자급률 목표 설정은 가장 상위 개념의 정책과제라 할 수 있음

- 주요 어종별 및 전체 수산물 자급률에 대한 세부 목표치 설정 필요

* 일본의 경우 '식량의 안정적 확보와 안전한 농수산식품 공급'이 농수산정책이 지향하는 최대 과제임. 이에 따라 농림수산성은 2015년까지 40% 수준인 식품자급률(칼로리 기준)을 45%까지 향상시킨다는 목표를 설정하여 역점적으로 추진함

❑ 수산물 수급 안정화 정책기반 구축

○ 국내외 수산물 생산·유통·가격·수출입 등 수급 관련 정보를 통합 관리하는 수급정책 총괄시스템의 구축 필요

- 국내 수산물 수급에 영향을 미치는 해외 수산국의 동향파악을 위한 해외모니터링 기반 구축(일본, 중국, EU, 러시아, 미국 등)

○ 국내 수산물 수급관리 정책의 내실화를 위해 정부기관, 학계, 연구소, 생산자 단체, 유통인 단체 등으로 구성되는 (가칭)'수산물 수급관리 정책협의회'를 정기적으로 개최

○ 수산식품 수급, 유통 전반의 실태를 파악할 수 있는 통계 구축

* 수산물 매입·판매경로, 거래비중, 거래형태, 유통형태, 가격통계 등

<자료> : 수산식재료 국내공급기반 강화 대책

❑ 연근해어업 구조조정 촉진

○ 「어업구조조정특별법」을 제정하여 유류소비가 많거나 어획강도가 높은 업종을 중점 감척하고, 업계의 자발적 구조조정을 유도

- '09년 현재 약 5만 4천 척의 연근해 어선을 5만 척 이하로 감축

○ 고탄소·노후 어선을 저탄소·최신형 어선으로 교체하여 어업비용 절감 및 어선원 복지 증진

❑ 수산자원 관리체계 고도화

○ 2015년 수산자원 900만 톤을 목표로(현 835만 톤) 수산자원조성 전문법인 설립 등 수산자원 관리체계 강화

○ 2015년까지 자율관리어업 참여 공동체를 1,400개로 확대하고 질적 성장을 도모하는 한편, 자율관리방식을 수산정책 전반에 적용

○ 연안어업 관리권한을 지자체로 위임하고 해역별 어업조정위원회를 활성화하는 등 지역별·해역별 맞춤형 자원관리를 확대

○ TAC 제도의 미비점을 보완하고, ITQ제도의 단계적 도입 검토

○ 오염이 심한 어장은 어장관리특별해역으로 지정하여 어장청소 및 집중 모니터링을 실시하고, 양식어장 휴식년제 도입 추진

❑ 동북아 수산자원의 효율적 이용체계 구축

○ 현행 2개 어업지도사무소를 동·서·남해 3개 해역별 센터로 확대 개편하여 맞춤형 어업관리를 지원하고 대어민 서비스 확대

○ 한·일, 한·중 어업협정의 안정적 운영을 바탕으로 3국간 어업협력 체제를 구축하고 남북 수산협력사업도 강화

❑ 친환경 양식산업 육성

○ 어장오염 및 공급과잉 등을 유발하는 불법양식어업 강력 단속

- 양식어구 실명제, 폐양식 어구 처분권제도 도입 및 인공위성 활용 양식장 관리시스템 구축

○ 현재 10개 품목의 친환경 인증 수산물을 2015년까지 20개로 확대

* 인증품목 : 넙치, 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳, 마른김, 마른미역, 간미역

○ 친환경 배합사료 지원율을 상향 조정하고 배합사료 구매자금 특별융자로 친환경 배합사료 보급 확대

❑ 차세대 양식산업화로 고부가가치 신 성장동력 발굴

○ 외해양식 촉진으로 국토의 2.9배인 EEZ를 바다목장으로 개발

- 참다랑어 등 고부가가치 어종을 먼 바다에 설치한 대규모 수중 가두리에서 기업형으로 양식 ('15년까지 외해양식장 15개소 개발)

- 내만가두리의 30%(352ha)를 외해로 이설 추진

○ 세계 5대 갯벌인 서·남해안 갯벌을 친환경 양식어장으로 개발하고 굴, 해삼 등 수출전략품목 개발

○ 고부가가치 지역특산 품종 개발 및 특화 브랜드화 (동해 참가리비, 서해 황복, 남해 고등어 등)

○ 논+미꾸라지, 참게 등 농수산 융합형 친환경 양식산업 육성

❑ 양식수산물 수급안정체계 개선

○ 수산물 관측사업 대상품목을 '16년까지 12개로 확대

○ 넙치, 전복, 김 대표조직을 집중 육성하고 자조금 사업을 확대하여 생산 및 수급조절의 중추기능 수행

1-1-2 신선 냉장·냉동 수산물 저온유통시스템 구축

❑ 국내산 수산물의 선도관리 및 차별성 확보를 위한 일관된 저온유통시스템 구축을 위한 중장기 대책 마련 시급

○ 수산물에 대한 고품질 선호, 유통과정에서의 감모분 최소화, 안전성 확보를 위해 기존의 상온유통시스템에서 저온유통시스템으로 개선 불가피

- 현재 수산물의 산지위판장 및 소비지 도매시장의 시설기준은 동법 시행규칙 <별표 1의2>에서 규정 - 저온유통시스템과 관련되는 시설은 냉장실, 저빙실로 최소 시설기준만을 정하고 있을 뿐, 신선냉장 수산물 취급이나 어류, 패류, 갑각류 등 부류별로 선도유지를 위한 시설기준이나 온도관리 기준 및 취급 가이드라인 등은 정하고 있지 않음

○ 농·축산물에 비해 수산물은 사후(어획 후) 변화가 크게 빨라 선도가 빠르게 저하되는 특성에도 불구하고 산지에서 소매점까지 일관된 저온유통 시스템 미구축으로 위생사고 빈발, 폐기물 증가, 유통비용 증가

* 수산물 생산-가공-유통·물류-소매단계 온도·선도관리 실태 조사
* 수산물 저온유통시스템 구축 기본계획 수립 및 타당성 분석
* 수산물 저온유통시스템 적용 가이드라인 및 매뉴얼 설정 및 보급
* 수산물 저온유통시스템 모델 구축 및 현장 적용 시범사업 시행

❑ 수산물의 저온유통시스템 구축을 위한 인프라 시설 확충

○ 수산물을 생산하는 단계에서 소매점에 이르기까지 전 유통과정에 걸쳐 저온유통시설(저온저장고, 저온경매장, 저온가공장, 저온분포장실 등)의 일관된 설치와 연계 필요

○ 농안법의 시설기준 개정을 통하여 소비지 도매시장의 저온경매장 설치를 의무화하여 저온상태로 반입된 수산물을 상온상태로 반입된 수산물과 구별 경매 추진

- 저온유통 수산물의 도매시장 출하 유인을 위한 정책적 인센티브와 함께 일정기간 동안 온도기록계 설치 및 온도기록 제출자에게 별도의 인센티브를 제공할 수 있는 제도적 장치 마련

○ 저온경매장의 설치는 산지 위판장과 소비지 도매시장의 개편방안이나 다기능화 정책과 연계하여 진열, 경매가 필요한 시장 설치

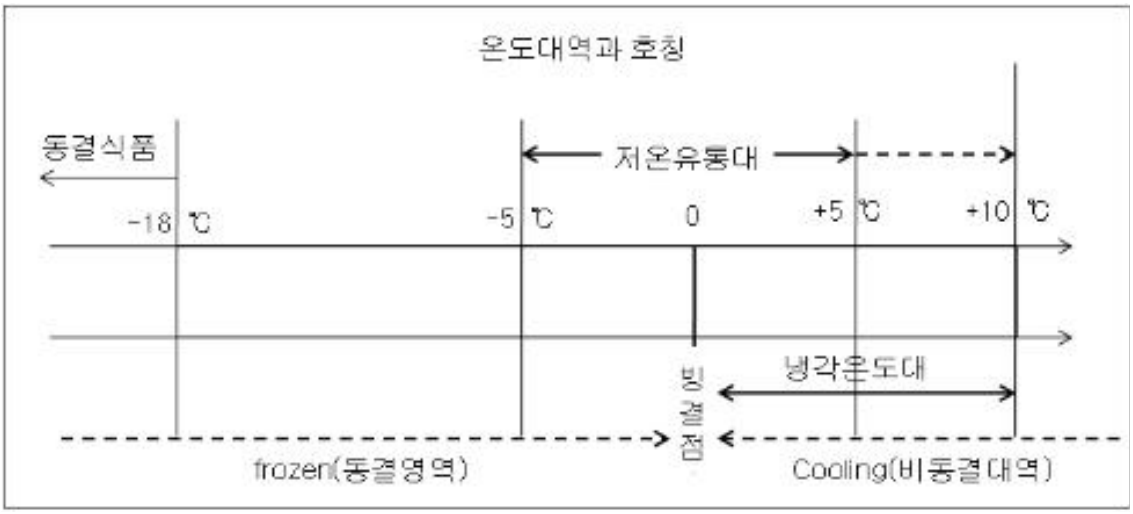
❑ 수산물 저온유통시스템 구축을 위한 시설 및 온도 기준 설정

○ 수산물 품목별 유통단계별 시설 및 온도관리 기준에 대한 제도 개선

○ 수산물 저온유통의 필수 저온시설과 품목별 온도관리 기준 설정 연구

* 어육가공품의 원료어류 온도관리기준 : 식품공전 : 5℃ 이하 단일 기준

< 식품 저온유통시스템의 온도영역 기준 예시 >



자료: (株)流通システム研究センター、水産物の鮮度管理マニュアル(2008)을 기준으로 재작성.

❑ 정책의 효율성 확보 및 관계자의 자율성 유인을 위해 수산물 선도유지에 관한 가이드라인 보급 및 홍보 강화

○ 유통단계별 위생관리가이드라인을 책정, 관계자의 인식을 개선할 수 있도록 정기적인 교육훈련 및 홍보활동 강화 프로그램 마련

○ 표준 처리 가이드라인을 작성, 보급하여 작업시간과 낭비를 최소화 할 수 있는 방안 강구

<자료> : 농산물 저온유통시스템 도입 및 기반 구축 사업

❑ 농산물은 1994년부터 시장개방 대비 대규모 주산지 영농법인을 대상으로 저온유통시스템 도입 추진

○ 사업 초기에는 소기의 성과를 거두지 못한 것으로 평가되었으나, 최근에는 성공한 정책 사례로 평가됨

* 사업 초기 : 철저한 사전 검토 및 분석 미흡, 그리고 산지조직의 영세성, 경영능력의 취약성, 안정적 판로부족 등으로 소기의 성과를 거두지 못한 것으로 평가

○ 2013년까지 규모화된 조직을 통해 출하되는 채소·버섯류 중 예냉처리 물량 비중을 20%까지 확대(2017년 26%)하는 계획 추진

- 신선채소류, 버섯류, 친환경원예농산물, 신선편이 농산물, 화훼류를 중심으로 저온유통의 범위 확대

< 국내 농산물 저온유통 및 예냉 관련 정책 연혁 >

년도	사업명	내 용
1994	시설채소 생산유통지원	· 첨단 기술농업 생산기반 구축과 기술 집약형 수출농업 육성이 목적 · 대규모 채소 주산지를 대상으로 생산시설과 산지 유통시설에 대해 지원 · 표준 시설은 차압통풍식 50평으로 평당 250만원
1999	산지유통기반 확충사업	· 저온유통기반 확충사업이 포함됨 · 예냉방식을 차압통풍식으로 제시하고 시설규모는 저온고면적의 25%이상 · 시설단가 상향조정 : 평당 350만원
1999	저온유통 기반 확충사업	· 농민 소득 증대와 유통 상의 손실을 최소화하여 생산증대를 도모 · 99~02년까지 매년 예냉시설 20개소 등의 시설 설치(반드시 산지) · 국고 20%, 융자 60%, 자부담 20%
2001	농산물산지유통기반확충사업	· 집하선별 포장시설, 예냉, 저온고의 규모를 각 100평 이상으로 규모화 · 신규시설 설치는 가급적 억제, 기존시설의 보완위주 · 산지유통관련 시설을 농산물 산지유통센터 설치사업으로 일원화 · 저온유통기반 확충사업, 간이집하장시설보완사업을 흡수
2007~	원예농산물 저온유통체계 구축방안	· 산지조직의 규모화 정도 등 저온유통 기반과 품목별 예냉(豫冷)효과를 고려하여 저온유통 목표 설정 · 신선채소류, 버섯류, 친환경원예농산물, 신선편이 농산물, 화훼류를 중심으로 저온유통 확대 · 저온유통 목표에 따라 연차적으로 대상조직을 확대하여 2017년까지 170개의 규모화된 조직을 집중 육성

< 예냉이 딸기의 상품성에 미치는 효과 >

구 분		부패율(%)	비고
상온유통		59.6	중앙턴넬식 차압통풍
저온유통	무예냉	55.3	품종 - 여봉
	예냉	28.6	예냉후 저장 6일 후 조사
			예냉실시 : 외기온 12~20℃
			저장조건 : 물류센터 저온저장실(섭씨5~
			7℃) 및 상온(섭씨 12 ~ 20℃)

자료 : 김종기, "청과물 유통현장에서의 수확후 관리기술 현황과 과제", 농촌진흥청 심포지움 자료집, 2001.

< 청과물의 적정 저장조건 >

작물명	온도 (℃)	상대습도 (%)	동결온도 (℃)	에틸렌 발생정도	에틸렌 민감도	저장가능 기간
사과	-1.1	90~95	-1.5	VH	H	1~6개월
배	1.0	90~95	-1.6	H	H	4~6개월
복숭아	-0.5~0.0	90~95	-0.9	M	M	2~4주
포도	-0.5~0.0	90~95	-2.7	VL	L	1~6개월
감(부유)	0.0	90~95	-2.2	L	H	1~3개월
배추	0.0	95~100	-0.9	VL	M~H	2~3개월
토마토	8~10.0	85~90	-0.5	H	L	1~3주
오이	10~12.0	85~90	-0.5	L	H	10~14일
딸기	0.0	90~95	-0.8	L	L	7~10일
단고추	7~10	95~98	-0.7	L	L	2~3주
양파	0.0	65~70	-0.8	VL	L	1~8개월

주 : VH : 매우 높음, H : 높음, M : 중간, L : 낮음, VL : 매우 낮음
자료 : 윤홍선, 과일 채소류 저온유통설비현황 개선방향, 농업기계화연구소, 2004.

1-1-3 수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화

❑ 식품의 CODEX 규격 설정, 앞으로 중요성 더욱 부각 예상

○ 김치, 인삼, 고추장, 된장이 CODEX 기준 규격으로 등록됨에 따라 세계적 식품으로 도약하는 계기를 마련함. 그러나 수산부문에서는 국제적인 식품규격의 설정에 대한 노력이 미흡

- CODEX 식품규격은 평소 회원국에 권고 기준으로 활용되지만 무역 분쟁 발생 시 구속력을 갖는 공인 기준으로 적용되므로 매우 중요

* 국제식품규격위원회(CODEX Alimentarius Commission)는 식품에 대한 규격, 지침 등을 제정, 국가간 원활한 식품교역을 도모하는 기능 수행

❑ 아시아지역 수산식품 규격설정, 우리나라가 주도할 필요있음

○ 2007년 CODEX 제30차 총회에서 “모든 식품규격은 일단 지역규격으로 채택한 이후 세계규격으로 전환한다.”는 규정을 마련

- 아시아지역, 특히 한국, 중국, 일본은 수산물 교역이 활발하고, 소비하는 수산식품 종류도 비슷하여 기준 규격 설정의 필요성이 큼
- 우리나라가 주도, 수산식품 기준 규격을 제안할 경우 우리 식문화 및 소비패턴을 반영, 보다 유리한 조건으로 규격 설정이 가능

❑ CODEX 등록을 위한 전략 수산식품의 발굴 필요

○ 국내생산 및 수출 규모, 국제적 인지도 등을 감안할 때 수산식품 가운데 김, 굴비, 젓갈 등이 CODEX 규격으로 설정 가능

- 특히 김(마른김, 조미김)은 이미 50여개 국가에 수출되는 국제적 식품임에도 기준 규격이 설정되어 있지 않아 그 필요성이 더욱 큼

○ 산·학·연이 합심, 우리나라 수산식품을 CODEX에 등록시키기 위한 노력이 필요하며, 무엇보다 정부의 관심과 정책지원이 필요

- ‘(가칭)수산식품 CODEX 등록 추진위원회’의 설립·운영 필요

1-1-4 수산물 품질인증제도 개선

❑ 소비자에게 혼란을 줄 수 있는 복잡한 정부 인증제도를 소비자 지향적으로 통합

○ 현재 국내에서 수산식품과 관련된 정부 인증제도로는 수산물(특산물, 수산전통식품) 품질인증제, 친환경수산물 인증제, 지리적 표시제, 원산지 표시제, HACCP, 수산물이력제 등 매우 다양

○ 수산식품 정부인증제도의 난립으로 인한 소비자 혼란을 방지하기 위해 알기 쉬운 통합 인증제도(가칭 '우수수산물 인증제도') 도입 검토

○ 인증품의 저변확대를 위해 대상 품목 확대

❑ 수산물 품질인증제품 인증기준 및 자율감시기능 강화

○ 안전성 확보차원에서 세균, 대장균, 타르색소, 총수은, 납, 카드뮴, 항생물질 등 안전성 관련 인증기준 추가 등 강화

* 현행 수산물 품질인증기준은 현재 성능, 색택 등 관능검사 위주

○ 수산물 명예감시원을 활용하여 자율 감시기능 도입

❑ 수산물 품질인증제품 소비 저변확대를 위한 제도 개선

○ 수협, 대형유통업체 등에 수산물 품질인증품, 지리적표시품, 친환경수산물 등 우수수산물 전문 매장 지원 등 검토

○ 수산물 품질인증제도의 내용과 표시마크 등을 다양한 매체를 통한 홍보로 소비자 인지도 제고

○ 수산물 품질인증품의 소비자 신뢰 확보 및 소비 확대를 위한 수산물 이력제 등록을 단계적으로 의무제도화 추진

1-1-5 친환경수산물 인증제도 활성화

❑ 세계적으로 안전성이 확보된 유기수산물 거래 확대 추세

○ 친환경 수산물 인증은 자원관리까지 포함하는 MSC개념으로 확대

* MSC(Marine Stewardship Council)는 비영리 국제인증조직으로 자원관리까지 포함하는 친환경수산물 인증

○ 세계 유기수산물 생산은 연어, 새우 등을 중심으로 지속 확대

○ 영국의 Soil Association은 양식수산물을 유기식품에 포함, 인증기준도 마련하여 운영

❑ 친환경수산물 활성화를 위한 제도적 기반 구축 필요

○ 국내적으로는 친환경수산물 인증제도가 '08년 8월 마련되었으나, 본격적인 친환경제품의 생산이 활성화되지 못하고 있는 실정

* 친환경수산물 인증대상품목현황 : 넙치, 무지개송어, 굴, 홍합, 김, 미역, 톳

○ 친환경 농산물과 달리 친환경 수산물에 대한 소비자 인식 부족 및 친환경 수산물 생산에 대한 생산자 의지 부족

○ 정부의 친환경 수산물 육성에 대한 정책적 노력 부족

- 자연산 수산물 및 1차 가공 수산물에 대한 친환경인증 필요

* "울진 고포미역"과 같은 자연산 및 친환경 인증 받은 물김을 원료로 단순 가공한 "마른 김"에 대한 친환경 수산물 인증 기준 부재

❑ 인증품목 확대 및 마른 김 등 가공용 제품인증 추진

○ 친환경 수산물 인증품목을 전 양식품목 및 자연산, 1차 가공제품까지 단계적 확대

○ 양식장 수질검사기관 및 인증기관 확대 추진

○ 무항생제 사용 양식장에 대한 인센티브 부여 추진 검토

1-1-6 수산물 지리적표시 및 전통식품 활성화

❑ 수산물·수산물 가공품에 대한 지리적 표시대상 품목은 국내산으로 한정하는 방향으로 관련 법령 개정 검토

○ 수산물 수출확대를 고려하여 장기적으로 수입 원재료로 가공한 특산품목도 인정하는 방향으로 검토

* 인제 황태 지리적 표시 심의 결과 : 수입산 사용 등 사유로 부결('09.11)

○ 전통가공방식으로 특화 가능한 수산가공식품의 경우에는 비정착성 어패류에 대한 지리적 표시 확대 추진 검토

* 농산물 지리적 표시제는 국산 농산물로 한정하여 운영

○ 지리적 표시 대상품목 선정의 공정성과 투명성 확보를 위해 분과위원회의 위원은 인력풀제로 운영

❑ 수산전통식품 활성화를 위해 다각적인 대책 마련

○ 수산전통식품인증 대상 47개 품목 중 실적 없는 품목이 25개

- 인증실적이 있는 품목도 조미김 및 젓갈류가 거의 대부분을 차지함에 따라 사실상 수산전통식품 보급 및 활성화에 기여가 미흡

○ 전통식품 박람회 등을 개최하여 전통식품 저변 확대 및 현대인의 입맛에 맞는 전통식품 개발 등 지원

- 높은 염도와 비린내, 이물질의 혼입 등 비위생적 처리 등 개선

○ 원료 구입자금 및 HACCP 시설 도입 지원 등 다각적인 지원

○ 수산전통식품 명인 발굴·지정으로 전통식품 계승, 발전

* 수산분야 전통식품 명인현황 : 1인(숭어 가공관련)

○ 수산전통식품의 세계화를 위해 CODEX 인증 획득에 노력

1-2 어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축

1-2-1 생산단계 안전관리체계 강화

❑ 안전한 수산물 공급을 위한 생산단계 해역관리 강화

○ 어장에서부터 안전한 수산물이 생산·공급되도록『수산물 생산해역 위생 등급』설정으로 소비자 신뢰확보

- '11년부터 국내 전 해역 위생등급화로 수산물 생산해역 관리

* 주요 수산물 양식가능해역(60개)을 청정, 준청정, 관리, 제한 해역으로 설정·관리

○ 안전한 수산물 생산을 위해 지정해역 관리 강화 및 확대

- 수출용 패류 지정해역(현재 7개) 확대 검토 및 대미 패류수출 굴 생산지정 4개 해역의 노로바이러스 조사 강화

<해역별 위생조사 계획>

<패류 지정해역 구역>

❑ 신규 및 기존 양식어장 개발 제한을 통한 수급안정 도모, 기존 오염양식어장의 오염 전파 방지

○ 수급불안정 및 가격하락 등이 우려되는 김, 미역, 굴, 전복 등 10개 품목에 대해 신규면허 금지

❑ 양식장 항생제 오·남용 근절을 위한 예방백신 개발·보급 확대

○ 질병 예방 백신 2종(5종 → 7종)을 추가 개발하고, 양식장 백신 공급 지원사업을 확대하여 항생제 사용 감축

* 백신 개발 : ('09) 5종 → ('10) 7종(2종추가 : 비브리오하메이, 노다바이러스)

* 지원 예산 : ('09) 926백만원 → ('10) 1,259백만원(전년대비 36% 증가)

○ 친환경 배합사료 보급 확대를 위한 고효율 배합사료 개발

❑ 유해 수산물 유통을 사전에 차단하기 위한 안전성조사 강화

○ 안전성 조사결과 부적합시 출하연기, 폐기 등 신속한 조치 추진

* 안전성조사계획/실적 : ('08) 6,000건 → ('12) 8,500건

○ 안전성 조사결과 부적합비율이 많은 생산단계 조사비중 확대

* 확대계획 : '08년 50% → '09년 60% → '10년 70% → '11년 80%

○ 해면 및 내수면 조사대상 양식장의 20%를 검사대상에 포함

1-2-2 유통·가공단계 안전관리체계 강화

❑ 수산물은 농·축산물에 비해 생산 후 변화가 빨라 선도가 급속도로 저하됨에도 저온유통시스템 구축 미흡

○ 저온 경매장·창고·차량 등 COLD CHAIN을 위한 기반 시설 부족

* 위판장 보유 산지수협 69개중 30개소는 저온유통시설 전무, 저온경매장도 1개소

○ 선도유지가 중요한 수산물 저온수송차량 지원이 전혀 없음

* 원예농산물 저온유통체계 구축 23억 국고보조, 가축수송 특장차량 융자지원 32억

○ 수산물의 종류별 온도관리 기준 부재

* 현행 식품공전에는 어류는 5°C 이하, 냉동연육은 18°C 이하로만 보관토록 규정

❑ 수산물 저온유통체계 구축을 통해 수산물 어획 후 관리 개선

○ 연근해산 수산물의 어장에서 식탁까지 일관된 저온유통체계 구축을 위한 종합대책 수립 추진

○ 류별 선도관리 시설기준(위판장, 도매시장, 소매점등) 및 온도관리 기준 책정

구분	현재	미래
○ 위판장 형태	개방식	**폐쇄형**
○ 운송 수단	일반트럭수송	**냉동탑차**
○ 포장재	나무상자	**플라스틱 상자**

❑ 산지시장을 품질·위생관리형 위판장으로 개선, 인증제 도입

○ 선진국형 양륙시스템 도입으로 산지단계 품질관리 개선

- 피시 펌프(Fish Pump) 등을 이용, 어선에서 직접 가공공장까지 이동하는 일관시스템 구축
- 일명 “바닥치기” 등 후진국형 양륙·선별 시스템 개선
- 저온경매장, 저온 보관창고 등 산지 저온 시설 확대

○ 냉동탑차 융자 지원 등 유통단계의 저온유통체계 개선

- 일정기간 유예기간 후 냉동 수산물유통 시 냉동탑차 의무화

* 신선·냉장 수산물은 육안상으로도 신선도 여부가 파악이 가능

○ 수산물 종류별, 특성별 온도관리 기준 등 마련

❑ HACCP 시설 지원을 확대하여 안전한 수산물 공급체계 구축

○ HACCP 시설 지원 확대 및 농수산물유통공사의 "식품제조업체 시설현대화 자금" 활용방안 협의

* HACCP 지원 :('09) 14억원 → ('10) 72억원 → ('12) 100억원

❑ 수산물이력제 확대 추진을 통한 국산수산물 소비자 신뢰 회복

○ 어장에서 식탁까지 수산물 안전사고의 사전예방 및 사후관리를 통한 소비자 신뢰회복을 위해 수산물이력제를 확대 추진

○ 국내에서는 농산물('07년), 수산물('08.8), 가공품('08.6), 축산물('09.6) 등 모든 식품에 도입

- 일본('02, 시범사업, 단계적 확산, 민주당 집권으로 전 식품 이력제 도입 공약), EU('05, 의무), 미국('06, 의무)에서 실시중

- 그 동안의 확산사업 수행과정에서 나타난 미흡하거나 부진한 점을 개선하여 조기정착 및 활성화를 도모

* 사업의 계속성, 전문성, 효율성 확보를 위한 전문기관 위탁사업으로 전환 추진

○ 참여업체 확대 등을 통해 이력제 적용 수산물 유통비중 확대

* '09년 12개 품목(550개소) → 2012년 15개(850개소) → 2020년 25개(1,200개소)

1-2-3 수입 및 원양수산물 안전관리체계 강화

❑ 수입수산물에 대한 검사·검역 강화에 따라 부적합 물량 감소추세

○ '08년말 기준 부적합 수산물은 2,390톤으로 중국(947), 대만(721), 북한(270) 순임

* 부적합물량 : ('07) 3,660톤 → ('08) 2,390톤 → ('09.10) 1,377톤

❑ 위생약정 체결 국가 확대 및 현지점검 강화

○ 수입수산물의 사전 안전성 확보를 위해 위생약정 체결국가를 '08년말 4개국에서 '10년 이후 5~6개국 까지 확대

* ('08) 중국, 베트남, 인니, 태국 → ('10 이후) 러시아, 대만, 뉴질랜드

○ 현지 위생점검지역 대상 확대 실시 및 위생불량이 높은 국가를 대상으로 위생조사 강화

* 위생점검 실적 및 계획 : ('07) 63개소 → ('08) 64 → ('09) 70 → ('10) 72

❑ 수입 수산물 검사 강화 및 부적합 빈발 품목 특별관리

○ 동물용 의약품(항생물질) 검사항목 확대 및 검사결과 부적합 수산물에 대해 정밀 검사를 5회까지 실시

* 수입 수산물 검사항목 : ('09) 32종 → ('10) 44

○ 위해정보 입수시 식약청과 공조, 수입수산물 안전관리 방안을 마련하여 수입 수산물 안전성 관리 강화

○ 과학적인 원산지 판별을 위해 검사장비 및 검사 인력 확충

❑ 원양어획물 안전성 조사 정보 투명화 및 위생관리 강화

○ 국내반입되는 원양어획물에 대한 안전성 조사 및 위생안전정보 투명화를 통한 정소비자 신뢰 회복

○ 심해성 어류 및 참치류 등 주요 원양어종에 대한 위해요소 평가

1-2-4 수산식품 안전관리 제도 개선

❑ 불법 양식어업과 연계된 가공시설에 대해 지원 중단 검토

○ 김 양식어가 등이 생산원가보전을 위해 불법양식을 하고 이로 인해 과잉생산, 품질저하 등 악순환 초래

○ 불법 김 양식 시설 밀집지역 등에 대해서는 일정기간 시설 지원 중단 검토

- '08년 대비 면허지 내 시설량은 52,607책(2.8%) 증가, 이탈시설량은 10,337책(3.7%) 감소, 불법 시설량은 7,789책(0.9%) 증가

* 특히, 군산, 부산 강서는 100% 이상으로 실제시설량이 면허시설량을 초과

<김양식 시설 판독 기준>

❑ 단순 건조·자숙 수산식품의 체계적인 관리

○ 단순 건조·자숙 수산식품에 대해 식품위생법에 의한 신고업종으로 분류토록 관계부처 협의

* 단순 건조·자숙 수산 가공식품은 HACCP 의무화 대상 미해당, 식품위생법에 의한 신고대상 업종에도 미해당

❑ 수산식품 생산·가공·유통 각 단계별『위생 가이드라인』마련

○ 위해인자, 위해요소 허용치, 관리자와 작업자의 의무, 용기나 운송도구 등 위생 관련조치 내용 등

* 품목별 단계별 위생가이드라인 연차적으로 확대 추진 : ※ 2012년

* 생산·유통 단계별 품목별 위생가이드라인 설정 연구, 보급※ 2011년

1-3 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성

❑ 산지위판장의 본질적인 기능을 제대로 발휘하지 못함

○ 국내생산량의 감소 및 수입수산물의 급증 등으로 인하여 대부분의 수산물 산지위판장은 공급거점으로서 기능을 효율적으로 수행하지 못하는 상황에 있음

- 국내생산량의 감소로 수산물 공급거점으로서 산지위판장의 역할이 크게 약화되었음

❑ 대량 수요처의 상품화 요구가 산지위판장에 강하게 요구됨

○ 정격(定格), 정질(定質), 정가(定價), 정량(定量), 정시(定時)라는 수산물 대량 수요처의 needs에 제대로 대응할 수 있는 변화 필요

○ 대부분 원어상태의 수산물이 단순히 산지를 경유하는 형태의 수산물 산지유통구조에 대한 변화 필요

❑ 산지위판장에 대한 시대적 요구를 수용하지 못함

○ 5일 근무제, 여가활용 지향, 건강지향, 수산물에 대한 소비자의 선호도 변화와 교통통신 발달, 전국도로망 확충으로 어촌지역으로의 접근성 확보에 따라 산지위판장에 대한 다양한 수요 증대

○ 어촌지역의 중심시설로서 산지위판장의 본질적 기능 이외에 지역주민의 요구에 대응하지 못하여 혐오시설화하고 있으며, 시설의 활용 가치를 인식하지 못하고 있음

❑ 전국의 노후한 산지위판장을 현대화 또는 확대 개편하여 어촌지역의 핵심적인 지역경제 거점으로 활용

○ 어촌의 관광자원을 보유하고 있는 지역별 특성을 살릴 수 있는 유통, 관광, 가공, 위판 기능을 융합한 해양수산복합공간을 건설

○ 지역주민과 수도권 등 타시역의 관광객을 대상으로 한 먹거리+볼거리+즐길거리가 어우러진 공간을 개발하여 지역경제 활성화 도모

❑ 산지위판장의 다기능화 개념 = 해양수산복합공간 조성

○ 기존의 위판기능 + 부가가치제고기능 + 관광기능 + 레저기능+전시기능을 지역특성에 맞는 해양수산복합공간으로서 조성

= 생산 + 유통 + 가공 + 관광레저 + 지역주민 편의시설

* 매력있는 산지시장, 얼굴있는 산지시장 육성 사업

❑ 산지위판장의 Seafood Town(다기능화) 정책모델 설정 검토

○ Ⅰ모델 : 지역거점형

- 집하권 : 복수 기초자치체, 1개 조합 기준으로 검토
- 출하권 : 1개 광역자치단체기준, 복수 기초자치체 기준으로 검토
- 농안법의 공판장 기준, 기존의 위판장 시설 보완 및 현대화
- 기존위판장 기능 + 유통가공기능 강화, 상품화, 브랜드화 강화

○ Ⅱ모델 : 광역유통형

- 집하권 : 광역자치체, 원양어선, 대량물량 기준으로 검토
- 출하권 : 전국
- 농안법 도매시장 기준 시설 현대화
- 기존위판장 + 물류 + 가공시설

○ Ⅲ모델 : 복합공간형 ※Ⅰ모델 중에서 분류기준 고려 Ⅲ 모델화 가능

- 집하권 : 광역자치체 기준으로 검토
- 출하권 : 기초자치단체
- 지역산수산물 중심 및 소량물량 복합시장형
- 기존위판장+관광레저기능(전시,체험공간)+Seafood Town+편의시설
- 대도시 및 관광자원 요인 등 고려
- 공공부문과 민간부문(민간투자)

* 현재, 추진중인 지역 : 목포, 홍성 *검토 필요지역 : 통영, 강릉, 제주, 완도

○ Ⅳ 모델 : 산지유통가공단지형(산지유통센터형, 수출단지형)

- 집하권 : 광역자치체, 원양어선, 연근해, 수입 기준으로 검토
- 출하권 : 대형마트, 단체급식, 대일 + 대중 수출 목표
- 단지화 추진, 상품화, 브랜드화 강화
- 공공부문과 민간부문(민간투자유도)

전략 [2] : 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성

◇ 특산수산물을 이용한 고기능성 물질 개발 등 수산식품산업 육성 목표를 효율적으로 달성하기 위해 **R&D 확대 지원 및 민간투자 활성화** 추진

◇ 수산식품산업 육성 목표를 효율적으로 달성하기 위해 기획+상품개발+지원+시장조사+정보제공 등을 수행하는 **종합적인 컨터롤 타워 조직 설치를 통한 실효성 확보**

◇ 고부가가치 산업화를 위한 수산식품산업 인프라 지원을 강화하고, 글로벌 전략산업으로 수산식품산업 육성

◇ 추 진 과 제 ◇

2-1. 수산식품산업 R&D 투자 확대

2-1-1 수산식품산업 R&D 투자 확대

2-2. 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화

2-2-1 리딩 수산식품기업 육성
2-2-2 수산식품기업의 규모화
2-2-3 수산물가공산업육성사업의 효율화

2-3. 수산식품 명품 브랜드화 지원 강화

2-3-1 수산식품 명품 브랜드화 지원 강화

2-4. 전략 수산식품산업 육성

2-4-1 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발
2-4-2 해조류 기능성 제품개발 지원
2-4-3 발효(젓갈) 산업 육성 및 세계화
2-4-4 해삼 산업화 추진
2-4-5 지역별 수산식품 수출전략품목 육성
2-4-6 저탄소 수산식품산업화 추진
2-4-7 고부가가치 천일염 산업 육성

2-1 수산식품산업 R&D 투자 확대

❑ 수산분야의 R&D 투자 규모는 231억 원으로 농수산식품분야 전체(1,781억 원)의 13% 수준

○ '94년 이후 수산특정연구과제 및 중소벤처기술지원 등 수산분야 R&D지원을 통해 어업인 소득증대 등에 기여

* 주요성과 : 기술이전 42건, 특허출원 229건(등록 160건) 등

○ 그러나 R&D 투자가 미흡하여 기술수준이 낮고, 통계·정보 인프라, 인력양성 시스템 등이 전반적으로 취약

* 수산분야 R&D 투자 규모 231억중 식품분야는 2억 원 수준

❑ 수산식품 분야의 R&D 투자규모를 확대

○ 생산중심에서 수산식품산업 및 친환경 녹색성장 중심의 기술 개발로 R&D 확대·지원

- 수산물을 의약품 원료와 건강 보조식품으로 개발하기 위한 수산분야 중점 육성분야 선정 및 R&D 투자 강화

○ 국립수산과학원 및 한국식품연구원의 수산식품부문 연구 강화

* 70년대 후반 일본은 수리미 개발로 가공산업에 일대 전기를 마련

○ 신기술 및 연구개발 성공업체에 대한 상품화 지원 강화

* 김을 원료로 한 포피란, 미역을 원료로 한 미역묵, 다시마 추출 푸코이단 등

❑ 수산분야의 R&D 성과를 객관적·합리적으로 측정·평가·과제 발굴(보상)할 수 있는 시스템 구축 필요

○ 특허, SCI 논문게재 실적, 기술이전 실적 등에 대한 DB 구축 필요

○ 과제유형 및 기술유형별로 연구투자의 균형된 조화 필요

2-2 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화

2-2-1 리딩 수산식품기업 육성

❑ 전복 통조림·녹차 오징어 등 발상의 전환을 통한 수산식품 개발 분위기 조성을 위해 선도형 수산기업 선정·지원

○ 매년 선도형 수산기업 10개소 선정·지원

- 선도형 기업을 지역의 수산업·수산식품업을 이끌어갈 수 있는 거점 기업(리더)으로 육성

* 중기청은 Inno-Biz사업으로 기술혁신형 기업 총 16,076개선정,(수산분야 26)

○ 학계, 선도기업으로 구성된 가칭『수산식품 발전위원회』를 구성, 수산식품발전을 위한 정보공유의 장 마련

❑ 지역 수산업과 식품의 연계 강화를 통한 수산식품산업 육성

○ 수산물 산지가공시설사업은 지역특화지원과 일반산지지원사업으로 구분, 지역특화지원 사업은 국고보조율 상향 조정

* 농업분야 지역특화품목육성사업 국고지원비율은 50%(신활력지역은 60%)

○ 우수한 산지가공업체 등을 선별해 지역특화산업으로 발전할 수 있도록 R&D, 마케팅, 시설 자금 등 종합 지원

❑ 유·무형의 자원을 활용한 『농어업협력 사업』모델 발굴

○ 농업과 수산업의 연계 강화를 통해 시너지 효과 창출

○ 지역간 협력 사업 아이템 발굴 및 사업화 지원 강화

2-2-2 수산식품기업의 규모화

❑ WTO/FTA 등 시장개방 확대에 따라 영세 조직구조로는 국내 대형유통업체 및 글로벌 기업과 경쟁 곤란

○ R&D, 국내 판로 및 해외 시장개척 등에서 여건 불리

❑ 시·군별로 규모화된 중·대형 수산식품업체(생산-가공-유통) 육성

○ 국고보조 최저 지원한도를 설정(3억 수준)하여 규모화 촉진

* 지원비율규정(국고 30%, 지방비 30%, 자담 40%)외에 최저지원한도 설정

○ 처리저장시설사업 국고보조 축소를 통해 사업추진 신중 유도

○ 품목(어로:멸치, 고등어, 오징어/양식:넙치, 전복, 김)별 대표조직 및 시군유통회사 정책사업과 연계하여 사업추진

❑ 생산비 절감을 통한 효율화

○ 수산물공동처리시설 지원 등 공동가공형태의 지원 확대

* 경북(영덕) “수산물공동작업장”, 제주 6개 수협의 “수산물공동가공공장”

○ 수산물 산지가공시설의 전기료 인하 등 협의 추진

❑ 지역 대표품목 선정 및 ‘12년까지 수산물 클러스터 10개소 구축

○ 생산비중·지역 연구역량 등을 고려, 지역특구중심으로 추진

* ‘09.10월 현재 지역특구 129개중 수산분야는 영광굴비 특구 등 9개

○ 특히 세계인이 선호하는 식품으로 발전가능성이 있는 전복 및 넙치에 대해서는 클러스터 추진을 통해 세계화

* 세계전복축제 및 지역문화축제 등 소비촉진행사 지속 개최

2-2-3 수산물가공산업육성사업의 효율화

❑ 수산물 가공산업 육성사업에 대한 전면 재검토 필요

○ 수산식품산업 육성·지원과 관련된 가장 핵심적인 정책사업임에도 불구, 그동안의 추진실적, 문제점, 개선방안 등에 대한 평가가 미흡

○ 수산물 산지가공시설사업, 처리저장시설사업, 젓갈타운 조성, 수산물 공동가공시설 현대화사업이 추진 중이며, 약 3천억 원의 예산 투입

* 지역별로는 전남이 약 845억 원으로 전체 실적의 28.6%로 가장 많았으며, 경남이 약 525억 원(17.8%), 제주 약 426억 원(14.4%), 경북 약 215억 원(7.3%) 등의 순

❑ 하드웨어적(시설) 지원과 소프트웨어(사업 프로그램)적 지원의 균형된 조화 및 합리적 예산 배분 필요

○ 지원예산 대부분이 가공시설 신축이나 증·개축 위주의 하드웨어적 지원에 집중됨에 따라 가시적인 성과 달성이 미흡

- 물론 HACCP시설 지원 강화, 노후화된 산지가공시설 및 장비의 현대화, 연구가공기능의 확보 등 가공시설의 현대화에도 지속적인 투자가 필요한 상황

○ 디자인 및 포장 개발, 브랜드화, 가공품 판로개척, 위생안전 기준 강화 등 소프트웨어적 지원 확대를 통해 경쟁력 강화 필요

❑ 사업주체의 역량, 자격요건에 대한 기준 강화 및 사업성과 평가 검증시스템 구축

○ 지원조건에서 자부담 비율을 더 높여 사업수행 능력이 미달되는 사업주체들에게 지원이 이루어지는 것을 방지

○ 사업자 선정, 자격 및 요건 등 지원 기준을 엄격히 적용 필요

○ 사업성과 평가 등 사후관리 체계를 강화

<자료> : 수산물가공산업육성사업(산지가공시설사업) 현황과 문제점

❑ 사업개요

○ 목적

- 수산물의 신속한 처리·저장과 안전하고 신선한 수산식품 공급체계 구축
- 수산물 처리저장시설 지원으로 수출 및 내수제품의 안전성 확보
- 젓갈의 저장·가공시설, 젓갈거리 조성 등을 통한 부가가치 제고 및 지역경제 활성화 도모

○ 법적근거

-「수산물품질관리법」제15조(수산물 가공산업 육성시책의 마련) 및 제16조(자금의 지원)

○ 주요 사업

- 수산물 산지가공시설사업, 수산물 처리저장시설사업, 젓갈타운 조성, 수산물 공동가공시설 현대화사업과 같이 크게 4가지로 구분

* 수산물 산지가공시설사업의 지원내용

- 건물 및 시설 : 가공공장, 원료 및 제품보관시설, 수산물처리장, 소포장시설, 기타 부속건물 및 전기시설, 오폐수처리시설 등(부지구입비 제외)
- 가공 기계류

<수산물 가공산업 육성사업의 지원조건 및 사업규모>

구 분	지원조건	사업량(2010년 기준, 개소)
수산물 산지가공시설	**국고 30%,** 지방비 30%, **자담 40%** (자부담 중 일부를 지방비로 추가 지원 가능)	부산시(2), 경기도(3), 강원도(7), 충남도(3), 전북도(6), 전남도(20), 경북도(3), 경남도(8), 제주도(8)
수산물 처리·저장시설	**국고 50%**, 지방비 40%, **자담 10%**	강원도(1)
젓갈타운조성	**국고 50%**, 지방비 50%	강원도(1), 전북도(1), 전남도(1)
수산물공동가공시설 현대화사업	**국고 50%**, 지방비 50%	경북도(1)

❑ 지원실적

○ 1990년대부터 2010년까지 각 지자체별로 수행된 '수산물 가공산업 육성사업'의 실적을 파악한 결과, 동 사업에 약 2,954억 원의 예산이 투입된 것으로 조사

- 지역별로는 전남이 약 845억 원으로 전체 실적의 28.6%로 가장 많았으며, 경남이 약 525억 원(17.8%), 제주 약 426억 원(14.4%), 경북 약 215억 원(7.3%) 등의 순으로 나타남

❑ 문제점

○ 총괄

- 산지가공처리시설에 대한 관계자 전화면접에 따르면 정책사업의 효과성 측면에서 경영실태 파악을 통한 개선이 필요하다는 응답이 대부분임
- 많은 예산이 투입됨에도 가시적인 사업성과(파급효과)가 미흡

  * 산지가공처리시설의 가동율, 경영 실태조사 등을 바탕으로 한 경영진단 필요

  * 사업수행 주체의 자격(자담 및 수행능력, 사업계획 등) 심사 강화 필요

○ 지원조건(국고, 지방비, 자담)에서 지자체, 특히 시군의 재정부담이 너무 크다는 의견

○ 수산가공품의 국내 판로개척 및 수출확대를 위한 사업 지원 미흡

○ 지원대상의 사업실적, 경영역량 등에 대한 검토 없이 시설부지를 확보한 자가 신청만 하면 대부분 지원이 이루어지는 지원자격 및 요건 조항에 대한 전면 재검토 필요

- 산지가공시설사업의 지원자격 및 요건을 보면, 가공공장 시설부지를 확보한 어업인후계자법인 및 영어조합법인은 신청 가능

  * 수산물 산지가공시설사업의 지원자격 및 요건

  – 가공공장 시설부지를 확보한 자 : 신청당일까지 당해부지에 대한 소유권 보존등기 또는 사용권(지상권) 확보, 공장입지기준확인서(산업집적활성화및공장설립에관한 법률 제9조) 단, 건축 연면적 500㎡미만 사업장에 한하여 미제출

- 어업인후계자법인 및 영어조합법인 : 정관, 법인등기부등본 및 조합원 명부, 사업계획에 대한 총회의 의결을 거친 의사록(참석자 명단 포함), 출자금 증빙서류(관할 수협의 조합장이 확인한 조합원별 출자내역)
- 기타사항 : 수협 및 법인 어촌계는 반드시 이사회, 비법인 어촌계는 총회의 의결을 거쳐 신청

❑ 개선방안 ※지자체 담당 공무원 의견 수렴

○ 예산 투입 대비 사업성과(파급효과)를 제고하기 위한 지원기준 및 사후관리, 환류시스템 개선 필요

○ 사업 추진의 효과성 측면에서 시군의 재정부담을 감안하여 국고지원 비율의 상향 조정 검토 필요하며, 지방비(시도비, 시군구비) 분담률도 시행지침에 명확하게 명시 필요

○ 디자인, 포장개발, 브랜드화 등 소프트웨어적 프로그램에 정책지원 강화

- 농림수산사업시행지침의 지원내용에 건물 및 시설, 가공기계류와 별도로 소프트웨어적 사업 추가

○ 원료구매, 가공, 저장, 판매 등 운영자금 융자도 검토 필요

○ 대한민국을 대표하는 국가 수산물 공동브랜드 개발 필요

○ HACCP, 노후화된 산지가공시설 및 장비 현대화, 연구가공기능 확보

○ 사업 지원자격 강화, 사업성과 평가 등 사후관리시스템 구축

- 신규 사업자보다는 수산물 가공품 생산 경험이 있는 업체를 우선 지원
- 최근 3년간 사업신청 업체의 수산물 가공품 매출규모 제출 의무화

* 일정 규모 이상(예를 들어 연간 매출액 최소 10억 원 이상)의 업체만 신청이 가능하도록 시행지침에 제한규정 마련

- 기타 수산가공품 생산·기술 관련 특허 취득, 브랜드 등록, 해외수출 실적 보유, 생산자 및 생산자단체의 연합을 통한 공동사업 신청 등에 대해서는 우선적으로 지원 가능하도록 지침 개정

○ 보조금 지원받은 시설물과 토지의 저당권을 분리 설정하도록 법 개정 필요

<자료2> : 지역별 연도별 수산물 가공산업 육성사업 추진 실적

단위 : 백만 원

시도	시군구	2005년 까지	2006	2007	2008	2009	2010	비고
인천 경기	강화	-	-	-	-	1,500	3,000	처리저장 1
	옹진	400	2,911	-	300	900	-	산지가공 2, 기타 사업 5
	김포	-	-	-	1,500	-	-	처리저장 1
	평택	-	-	-	-	-	4,200	처리저장 1
	소계	400	2,911	-	1,800	2,400	7,200	
충남	보령	-	-	-	557	-	-	산지가공 1
	서천	600	557	772	4,857	1,368	-	산지가공 8, 처리저장 1
	홍성	-	-	-	-	1,265	833	산지가공 2
	태안	-	-	-	1,229	834	1,467	산지가공3,처리저장 1
	소계	600	557	772	6,643	3,467	2,300	
전북	군산	-	-	-	-	-	4,138	산지가공 4
	부안	2,615	837	2,008	2,202	1,400	4,100	산지가공 3, 처리저장 2, 젓갈타운 1
	소계	2,615	837	2,008	2,202	1,400	8,238	
전남	신안	-	1,500	1,040	3,170	4,017	2,929	산지가공 8, 젓갈타운 1
	영광	-	1,515	1,525	2,000	2,126	-	산지가공 5
	완도	-	5,000	2,872	5,081	4,500	3,000	산지가공 11, 처리저장 1
	장흥	1,500	1,500	1,500	11,794	2,917	6,001	산지가공 23, 기타 사업 13
	진도	1,500	-	1,650	2,666	3,334	-	산지가공8
	해남	-	-	2,200	1,363	4,000	2,335	산지가공 11, 처리저장 1
	소계	3,000	9,515	10,787	26,074	20,894	14,265	
강원	강릉	-	-	1,350	7,451	1,000	-	산지가공 7
	속초	-	-	-	1,200	1,000	8,000	산지가공 6, 젓갈타운 1
	화천	-	-	-	500	-	-	산지가공 1
	영월	-	-	-	5,000	-	-	내수면 가공 1
	양양	-	-	-	-	3,180	-	산지가공 1
	삼척	-	-	-	-	1,000	1,650	처리저장 1
	횡성	-	-	-	-	-	1,000	산지가공 1
	소계	-	-	1,350	14,151	6,180	10,650	
경북	포항	3,727	-	-	169	337	509	산지가공 5, 처리저장 1
	경주	2,000	-	-	-	800	-	산지가공 1, 처리저장 1
	영덕	3,861	-	-	-	833	5,500	산지가공 2, 처리저장 1, 공동가공시설 현대화 1
	울진	2,554	-	-	-	499	668	산지가공 2, 처리저장 2
	소계	12,142	-	-	169	2,469	6,677	
경남	창원	2,804	1,944	3,812	-	5,209	-	산지가공 3, 처리저장 3
	통영	9,949	2,093	-	3,184	-	600	산지가공 7, 처리저장 4
	사천	4,800	-	-	1,491	-	4,000	산지가공 11, 처리저장 1
	거제	2,200	-	-	200	2,227	-	산지가공 4, 처리저장 1
	고성	-	-	-	-	344	540	산지가공 2
	남해	1,124	-	-	2,016	2,137	-	산지가공 3, 처리저장 1
	하동	784	-	588	-	500	-	산지가공 3
	소계	21,661	4,037	4,400	6,891	10,417	5,140	
부산		-	4,528		3,989	4,292	2,781	산지가공 8
제주		-	2,715	1,599	9,017	16,221	13,085	산지가공 16, 처리저장 4
전국 합계		40,418	25,100	20,916	70,936	67,740	70,337	-

주 : 비고란의 '산지가공'은 수산물 산지가공시설사업, '처리저장'은 수산물 처리저장시설사업을 의미하며, 숫자는 해당 사업을 추진한 사업주체수(개소)를 의미함

2-3 수산식품 국가 대표 브랜드화 지원 강화

❑ 대외 개방 확대에 따른 제품 차별화 필요성 증대

○ 소비자는『브랜드를 제품 선택의 기준』으로, 생산자는『브랜드를 제품 차별화 전략의 핵심』으로 인식

- 대형유통업체의 수산물 이력제품 등 차별화된 제품 수요 증가

○ 일부 업체는 제품 차별화의 성과로 해외 유명 브랜드 극복

* 예) 굴소스 시장점유율 : ('07까지) 중국 이금기 70% → ('09) 국산 40%

○ 전반적으로 기술·마케팅 부족 등에 따른 제품 차별화 미흡 여전

❑ 민간의 자율적 수산물 브랜드화 조성 여건을 확대

○ 브랜드로 발전 가능성이 높은 인증제 대상품목 및 업체 확대

* 수산물이력제 제품·업체 확대, 친환경수산물 인증품목 확대 등

○ 수산물 이력제 제품·업체, 친환경수산물 등 인증품 홍보강화

○ 인증품 박람회 참가 시 Incentive 부여, 우수수산물대회 개최 검토

❑ 수산식품 대한민국 대표 브랜드 육성 사업 추진

○ 지역별 명품 수산물브랜드 육성을 위한 중장기 종합대책 수립

* 수산물 브랜드 현황 및 생산기업 브랜드 마케팅 실태 조사

○ 지역 대표 수산물브랜드의 세계일류 명품브랜드로 육성

* 기존 수산물브랜드의 업그레이드 전략 추진
* 지역의 신규 브랜드 개발 지역브랜드화 지원

○ 수산브랜드 대전 활성화와 우수 브랜드 지원 강화

* 수산식품 우수 브랜드 기업의 홍보 및 시설 현대화 지원 강화

○ 국산수산물 브랜드의 공통인증기준 및 개발 가이드라인 작성·보급

<자료> : 농산물 브랜드 육성 사업

❑ 고품질 쌀 브랜드 육성사업

○ 2019년까지 대표 브랜드 쌀을 100개 육성, 브랜드 쌀 유통 비중을 2010년 25%에서 2019년 50%까지 확대

< 고품질 쌀 브랜드 육성사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- RPC 중심의 규모화된 사업법인(고품질쌀 브랜드 경영체)
지원대상 (지원자금 사용용도)	브랜드 경영체 시설현대화사업 지원 - 고품질쌀의 가공을 위한 기계 설비류 설치 - GAP(우수 농산물) 및 자동화 시설 - 쌀품질검사 장비류 구입비 등
	교육·홍보 및 브랜드 컨설팅 지원
재정투입 계획	- 2010년 : 244억 원(8개소) - 2011년 이후 : 2,433억 5천만 원(76개소)

❑ 농산물 브랜드 육성 지원사업

○ 2015년까지 우수 브랜드 경영체 70개소(원예 30개소, 밭작물 40개소) 육성을 통해 브랜드 농산물 점유율을 10%까지 확대

< 농산물 브랜드 육성 지원사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 경영체(독립법인)
지원대상	- 원예작물 : 채소류, 특작류, 화훼류 - 밭작물 : 콩, 감자, 고구마, 옥수수, 잡곡류 등
지원자금의 사용용도	- 조직운영 지원 : 심의위원회 운영, 교육, 경영 컨설팅 등 - 마케팅 지원 : 브랜드 개발·관리, 마케팅 기반 구축, 상품판촉 등 - 생산기반 조성 지원 : 생산비 절감 및 품질고급화를 위한 공동이용시설·장비 - 종합처리시설 지원 : 건조, 가공, 위생시설 등 - 융자지원(원예작물) : 원료확보자금, 비가림시설 등 참여농가 시설지원, 기타 경상경비 - 기타 사업목적 달성에 필요하다고 인정되는 사업 등
재정투입 계획	- 2010년 : 839억 3천만 원(원예작물 757억 3천만 원, 밭작물 82억 원) - 2011년 이후 : 2,097억 5천만 원(원예작물 1,831억 원, 밭작물 266억 5천만 원)

❑ 과실 브랜드 육성 지원사업

○ 2010년 기준으로 고품질 과실 브랜드의 유통 비중을 전체 과실 생산량의 8%까지 확대

< 과실 브랜드 육성 지원사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- 과수 관련 전국 공동 브랜드 경영체(전국 생산량의 최소 40%) - FTA 기금 과실생산·유통지원사업을 추진하는 브랜드 경영체 (참여 구성원의 주 과종 재배면적이 500ha 이상)
지원대상 (지원자금 사용용도)	- 브랜드 품질관리 : 기술지원단 홈페이지 운영, 유통정보화, 농가유통 교육, 산지 소비지 품질조사, 컨설팅, 브랜드 평가회 등 - 마케팅 운영 : 인건비 마케팅 활동비, 바이어 사업설명회, 상품개발비, 교육용 기자재 구입비, 사무실 운영비 등 - 브랜드 홍보 : 광고 홍보비, 소비촉진 시식회, 과실브랜드 축제, 브랜드 개발 등
재정투입 계획	- 2010년 : 34억 8천 2백만 원 - 2011년 이후 : 238억 5천 2백만 원

❑ 브랜드육 타운 조성사업

○ 2013년까지 브랜드 경영체의 사육두수 점유율을 한우 50%, 돼지 70% 달성 목표

< 브랜드육 타운 조성사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- 시·도 또는 시·군, 농협중앙회
지원대상 (지원자금 사용용도)	- 브랜드육 타운 시설비 : 판매장 및 음식점 시설 건축, 전기·온수 등 기반시설, 화장실, 매장별 기본 인테리어 등 - 주변 시설비 : 주차장, 환경미화시설, 위락시설 등
지원형태	- 재원 : 자유무역협정 이행 지원기금 - 지원비율 : 기금보조 40%, 자담(또는 지방비) 60% - 사업량 : 4개소
재정투입 계획	- 2010년 : 240억 원 - 2011년 이후 : 560억 원

❑ 축산물 브랜드 경영체 지원사업

○ 경영체의 규모화, 내실화, 차별화를 통해 브랜드 축산물 생산·유통을 선도할 핵심주체 육성, 브랜드육 판로 확대

< 축산물 브랜드 경영체 지원사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 운영지원 : 축산물 브랜드 추진경영체(농·축협, 영농법인 등 생산브랜드) - 브랜드 판매시설 : 브랜드 경영체 중 직판장이나 가맹점을 설치하고자 하는 자(음식점 겸업 포함)
지원대상 (지원자금 사용용도)	○ 브랜드 운영지원(운전자금) - 생산 지원자금(회원농가에 지원) : 출하선급금, 번식경영비, 사료통일비 등(단, 지원농가는 축산업 등록제 등록 농가여야 함) - 브랜드 운영자금 : 브랜드 개발비, 마케팅비, 홍보비, 브랜드육의 매취·매입 등 판매와 관련된 판매운영비, 사료구입 자금, 시설 개·보수 자금 등 ○ 브랜드 판매시설(시설자금) - 식육 판매점포 신규 건축, 기존 건물 매입, 건물임차료 - 업소시설 : 냉장·냉동 판매 진열장, 포장, 인테리어 시설, 운송차량, 음식조리 및 판매장비, 기타 부대시설 등
재정투입 계획	- 2010년 : 1,421억 4천 3백만 원(2011년도 동일)

❑ 축산물 브랜드 컨설팅 지원사업

○ 브랜드 경영체의 경영, 재무, 마케팅 등 애로사항에 대한 전문 컨설팅 지원을 통해 규모화·전문화된 브랜드 경영체 중점 육성

< 축산물 브랜드 컨설팅 지원사업 >

구 분	주요 내용
사업대상자	- 브랜드 사업 선정 경영체, 우수 축산물 브랜드 인증 경영체
지원자금 사용용도	- 브랜드 컨설팅업체와 계약을 통해 추진하는 컨설팅 비용
지원조건	- 재원 : 축산발전기금 - 지원비율 : 기금보조 40%, 지방비 30%, 자담 40%
지원한도	- 개소당 사업비 : 1억 원 이내(초과 시 자부담으로 충당)
재정투입 계획	- 2010년 : 5억 원 - 2011년 : 6억 원

2-4 전략 수산식품산업 육성

2-4-1 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발

❑ 수산물의 고기능성 유용물질 탐색, 이용기술개발 및 수산물의 건강기능성 과학적 평가 ⇒ 건강식품 적극 홍보

* Squalene : 종양억제, 폐암세포 전이억제, 잉어 자숙액 : 재생간세포활성촉진, 골의 변형 및 부종을 억제, 성게의 정소, 난소, 껍질부 물질,가리비, 전복 추출물의 항암효과

○ 소비자의 생활패턴 및 편의 중심, 독신용 상품수요 개발

- 편리·즉석, 미니 소포장, 맞춤형 식품 개발
- 가시제거생선, 비린내 제거 생선, 패스트푸드, 유기수산식품

○ 지역 전통, 기호, 소재를 살린 지역특산품 개발 ⇒ 6차 산업화

○ 다획성 수산물의 소비촉진을 위한 가공상품 개발

- 오징어, 멸치, 삼치, 고등어, 전복, 김, 미역, 굴, 붕장어

* 전복가공제품 개발 사례

❑ 전통 어딤채 발굴 및 대중화

○ 오랜 전통을 가진 어(魚)딤채 산업화를 통한 수산물 소비수요 창출

* 규합총서에 어딤체는 어육김치, 섞박지, 전복김치로 기록

- 한식세계화 및 전통발효식품 명품화 사업과 연계 활성화 도모

❑ 건강기능성 수산바이오 상품 개발

○ 연체류, 패류 및 가공부산물로부터 유용성분 추출, 활용

* Probiotics, Ceramide, EPA/DHA, Spirulina, Fucoidan, Chitosan, Porphiran

- 해조류에서 추출한 생장촉진제, 오징어 유래 면역활성물질

○ 미이용자원을 활용한 바이오상품 및 산업소재 개발

- 불가사리 칼슘, 콜라겐, 중금속 세정 화장품 및 농약소재 개발

* 수산바이오 상품 개발 사례

❑ 연구 집중화 10대 전략 품목 선정 육성

○ 품목별로 생산, 식품 개발 및 소비 수요, 수출 및 수입 대체 전망 등 토대로 선택과 집중을 위한 대상품목 선정

○ 10개 품목 중에 일부 유사 품목을 포함하여 병행 추진(6종)

○ 미개발 품목 및 틈새시장 개발(Blue Ocean & Niche Market)

* 미개발 품목을 대상으로 생산기술, 이용가공, 식품 및 유통시장 등 연구개발(Blue Ocean)
* 이미 시장 개발된 품목은 틈새시장 개발(Niche Market)

○ 연구방향 및 추진체계

안정적 생산 기술 확보	⇒	이용가공 기술 확보	⇒	제품개발 산업화	⇒	시장개척 (B, N전략)
증양식/ 어업자원		식품가공 생명공학		식품가공		식품가공/ 정책홍보

* B, N 전략 : Blue Ocean & Niche Market
* “어식문화(魚食文化) 전문연구소” 등을 조직하여 생산(양식), 이용가공 및 유통 전문가와 학계, 업계가 참여하는 융·복합연구(=사회과학+자연과학) 추진

<참고> : 10대 품목별 산업화 추진방향

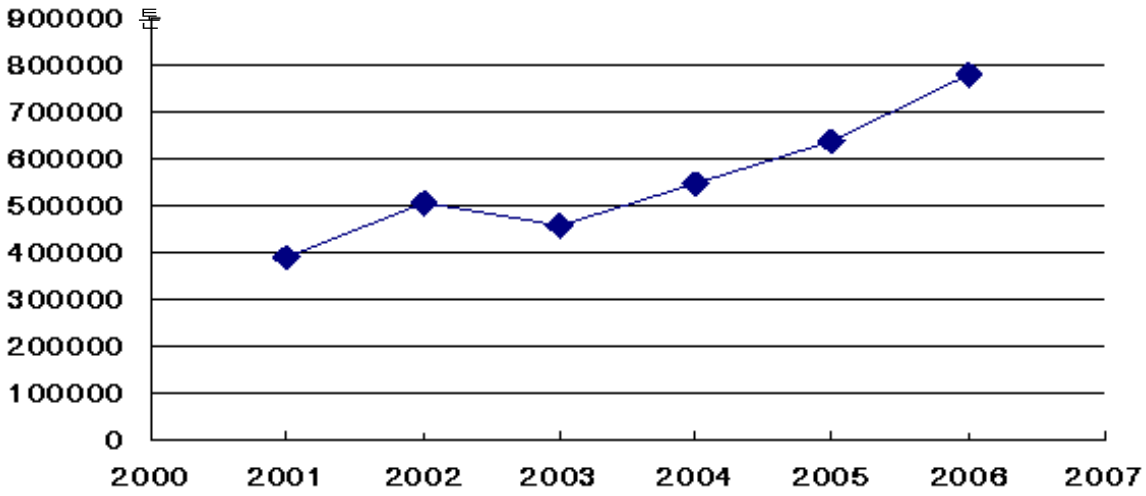
품목		생산	가공	유통	소비
	고등어 (삼치)	대량 생산 양식 도입기	**선어필렛** **활어회**	내수용 프랜차이즈, 요식업	구이, 찌개, 즉석고갈비 버거용 패티, 튀김
	참다랑어	**양식개발**	선어,냉동필렛	수출용 고급요식업	선어회
	넙치 (가자미)	양식대량생산 (양식도입기)	**활어회** **냉동필렛**	내수, 수출 횟집	**활어회** **넙치굴비,** **맑은국(스프)**
	전복	양식 대량생산	**자건품, 조미구이,** **자숙**	내수, 수출 횟집, 요식업, 협회	**자숙통조림, 구이** **활어회**
	굴 (홍합)	양식 대량생산	**생굴, 조미** **냉동, 자숙**	내수, 수출 프랜차이즈, 수협	**활어회** **굴튀김, 굴간장, 굴밥**
	다시마 (김)	양식 대량생산	**건조, 장류, 제과**	내수, 수출 특산품, 마트	**지역특화상품** **다시마캔디, 쿠키,** **식초, 간장, 젤리**
	해삼 (멍게)	**대량양식**	건해삼 해삼창자젓	수출주력 멍게(내수), 수협	건해삼, 중화요리 멍게비빔밥, 멍게젓갈
	다슬기 (미꾸라지)	**대량양식** **(양식기술확립)**	농축물, 냉동품	내수 지역특산브랜드화	농축제품, 소포장 간기능개선식품
	오징어	대량 어획	**오징어연육** **젓갈, 냉동제품**	내수, 수출 요식업, 마트	연제품, 튀김 양념젓갈
	멸치	대량 어획	**젓갈** **스넥**	내수 특산품, 마트, 수협	소스젓갈 간식용스넥

2-4-2 해조류 기능성 제품개발 지원

❑ 높은 생산비중에도 불구, 해조류 가공품 개발 미흡

○ 최근 5년('05~'09) 평균 해조류 생산량은 약 80만 톤으로 전체 수산물 생산량의 26%를 차지함. 이 중에서 17.5% 정도만이 가공

<해조류 생산량 추이>



❑ 국내 건강기능성 식품시장규모는 '04년 1조 8천억 원에서 '10년 4조 원 규모로 확대 전망

○ 수산건강기능식품이 차지하는 비중은 매우 미흡한 수준

* 건강기능식품중 홍삼관련제품이 전체 시장의 60% 이상을 차지

❑ 해조류 가공은 김, 미역, 다시마 등 1차 가공품 생산 위주

○ 일부업체에서 다시마 환·비누, 푸코이단 등 고기능성 제품 및 해조류 바이오매스 등을 추진하고 있지만 미흡한 수준

○ 해조류 등을 활용한 기능성 식품인증에 있어서 기술개발, 임상실험 등 상용화를 위한 민간업체 부담이 가중

* 기존에는 단순 시설지원으로 지원을 한정(임상실험, 공정기술개발은 자체부담)

○ 개발된 건강식품을 식약청의 “건강기능식품”으로 인정받기가 매우 어려운 상황

❑ 해조류 신물질 개발 및 상품화 지원 사업 추진

○ 해조류를 활용한 건강기능식품산업육성을 위해 임상실험, 공정기술 개발까지 포함하여 지원

○ 해조류를 활용한 에너지 및 고기능성 식품개발을 위한 『해조류 연구소』등 해조류 클러스터 구축

* ’07년 해조류 생산량 : 전남(684,274톤), 전국 생산량 (784,448톤)

○ 이미테이션 라이스, 튜브형 해조면과 같은 수출전략상품개발

○ 수산업의 6차 산업화를 위한 지역특산 상품 개발

* 다시마 지역특산품 개발 및 브랜드화 : 부각,제과,제빵,면류, 자반, 해조두부, 염장품, 건제품, 조미염장품, 샐러드

* 수출전략상품

* 지역특산상품

* 기대효과 : 기능성 쌀은 일반쌀의 2~8배의 고부가가치

1kg소비/1가구당x 10,000,000가구x 9,000원/kg(평균치) = 900억 원 매출

2-4-3 발효(젓갈) 산업 육성 및 세계화

❑ 젓갈 산업 규모는 연간 30천 톤, 전체 제조업체는 400여 개소 수준, 국내 시장규모는 2,500억 수준(CJ 내부자료)

○ 젓갈은 주식인 쌀·김치 소비 감소에 따라 산업전망 불투명

* 일부 젓갈 업체 중 규모가 큰 업체의 매출액도 감소 또는 현상유지

○ 젓갈류 제품으로는 새우젓과 멸치젓이 50% 이상을 차지, 새우젓의 경우 수입산 비율이 높음

* 생산량 : ('03) 39천톤 → ('04) 36 → ('05) 32 → ('06) 38 → ('07) 28

❑ 젓갈에 대한 비위생적 관리로 전체 젓갈 산업의 어려움 가중

○ HACCP 적용 저조, 숙성발효공정의 위생적 관리 미흡

* 재래시장에서는 숙성 전에 제품을 판매하여 신속히 자금 회수하는 경향

○ 원·부재료 및 용기의 위생상태가 불량한 상황

- 비위생적 철재드럼을 사용하여 위생상 안전 확보가 어려우며 적층이 불가능하여 냉동·냉장창고에 보관이 어려움

* 젓갈은 철제드럼 사용시 맛이 좋아 선호도가 높은 상황

❑ 젓갈에 대한 과학적이고 객관적인 품질기준 미흡 등

○ KS에는 제품의 염함량과 주원료 비중, 총질소 등이 품질지표로 설정되어있는 수준으로 객관적 품질기준 부재

* 제품별 제조공정의 표준화 및 품질기준 제정
* KS에 양념젖갈은 염함량이 8%이하로 규정(일반 젓갈은 염함량 규정 없음)

○ 식품공전에도 총질소 1.0이상, 대장균군 음성 등만 규정하고 염 함량 등은 규정이 없는 상황

❑ 젓갈에 대한 부정적 인식의 팽배로 소비촉진 등에 한계

○ 젓갈에 대한 소비자 등의 부정적 인식팽배

* 염분 함량이 높아 몸에 해롭다, 젓갈은 전체가 위생이 불량하다는 인식

○ '구더기가 떠야 발효가 잘 된 젓갈이다' 라는 생산자 인식이 문제

❑ 생산·유통과정에서 젓갈의 위생 안전성 강화

○ 고질적 위생불량 개선이 시급한 젓갈 위생용기 개발 및 보급

- 젓갈 용기를 PE(폴리에칠렌)재질로 교체, 위생상태 개선

* 신형 플라스틱 용기 40,000원, 기존 철제드럼 15,000수준

○ 일반세균수 및 진균수 등의 미생물검사기준 마련

○ 젓갈 제조업체에 대한 위생교육 강화

❑ 젓갈 품질 개선을 통한 세계화·산업화

○ 젓갈의 표준화·등급화 및 국제 규격화(CODEX 채택) 등을 통해 대내외 수요 개발

○ 품질개선(균일화), 보존제나 품질개량제 등의 첨가물 사용기준에 대한 연구, 자동화, 낙후시설·제품포장 개선

* '09년부터 전통·발효식품산업육성 지원(117억원)

○ 젓갈산업 발전을 위해 다양한 저염 젓갈 및 숙성기간 단축에 대한 연구 지원 강화

* 일반 젓갈에 대한 저염기준 마련 등

○ 저염 젓갈에 대한 연구강화와 더불어 고염에도 불구하고 젓갈은 다양한 효능을 함유하고 있어 건강식이라는 홍보 강화

○ 신세대, 서양인 기호에 맞는 맞춤형 디자인 발효 식품 개발

* 향미 젓갈, 스테이크 소스용(양념) 젓갈, 피자토핑용 엔쵸비

* 여성 및 신세대 기호에 부응하는 맞춤식 젓갈, 퓨전젓갈

○ 새우젓, 멸치액젓, 가자미 식혜 등 대중 젓갈 10종 명품 브랜드화 추진

【새우젓】

【멸치 액젓】

【가자미 식해】

○ 명품 어간장(멸치간장, 까나리간장 등) 개발을 통한 한식 세계화와 연계

2-4-4 해삼 산업화 추진

❑ 마른 해삼은 수산식품 중 최고의 부가가치 창출 품목으로서 생해삼의 5~10배 고부가가치 창출 가능

* 생해삼 25kg/30만원 → 건조가공(4%) → 마른 해삼(1kg)/120-250만원)

○ 해삼은 중국에서 인삼이상으로 건강식품으로 인식, 수요 증가

❑ 국내 해삼양식은 개발 초기단계로 종묘~가공기술 개발 미흡

○ 해삼 생산량은 연간 3천톤 수준으로 주요 생산지는 통영, 태안, 여수

* 생산량 : ('83) 3,966톤 → ('02) 836톤 → ('08) 2,256톤 → ('09) 2,789톤

○ 인공종묘 생산기반 미흡으로 생산 기술은 대부분 중국 기술자에 의존, 일부 종묘를 중국에서 무단 반입

- 현재 우리나라의 종묘 생산 및 중간육성(전작 5~7cm) 생산 기술이 미흡한 상황

❑ 해삼종묘 생산기반 확충을 위해 R&D 자금 지원 확대 및 산업화 연구비 확대 지원

○ 해삼 가공기술 개발 및 2·3차 해삼 가공기술 개발 등 지원

- 주요 생산지역을 중심으로 산지 가공시설 지원(통영, 태안)

○ 가칭『해외 트레이닝 센타』를 설치, 기술 확보 등 추진

2-4-5 지역별 수산식품 수출전략품목 육성

❑ **수산물 수출량**은 '88년 19억불을 정점으로 **감소 추세** 이나, 최근 **원양어업 생산량 증가**로 수출 증가 경향

○ 농수산식품 수출액은 **'07년 38억불 수준으로 이중 수산물이 31% 수준**

* 수출규모 : '88년(19억불) → '97년(15) → '03(11) → '06(10) → '07(12)

❑ 국내 수산 가공산업 침체로 **고차 가공품**(통조림, 연육 등) **수출 감소, 저차 가공품**(냉동, 냉장) **수출은 답보**

○ 저차 가공품 위주의 수출로 **해외 가공 회사에 납품**하는 수준

* 수출('07년) : **저차가공(냉동 등) 85백만불(70%)**, 고차가공(통조림 등) 37백만불(30%)

○ 장거리 운송에 필요한 선도 유지 및 품질관리 노하우 미흡

○ 안전한 수출을 위한 가공·수출 **시설 현대화 및 규모화 취약**

* 수출수산물 가공업체에 대한 위생관련 지원 ; '07년 580백만원

❑ **지역거점 수출인프라 확충 및 주력품목 지원 강화**

○ 21C 동북아 최대 수산물류·무역 중심기능 선점 및 국가차원 수출전략 기지 구축

- HACCP기준에 적합한 현대화된 식품안전시설 확충 및 수산가공 식품 고부가가치 상품 개발

○ 수출 주력품목 집중 육성

- 수출용 김의 품질경쟁력 확보를 위한 가공김· 원초김 이물질 선별기 및 금속탐지기 설치 지원
- 활 수산물 수출다변화를 위한 『활 어·패류 항공수출물류센터』 운영
- 수출주력품목 신규시장개척 및 상품개발을 위한 상품화·마켓테스트 지원

❑ 국가별 소지역별 계층별 수산식품 선호도를 바탕으로 한 맞춤형 수출 전략 마련

○ 국가별·품목별 소비패턴 분석 지원

- 국가별 동향, 핵심품목 시장조사 등 해외시장조사 결과 D/B 구축
- 전문가 수출업체로 구성된 품목별 협의회 활성화
- 타겟시장의 바이어를 D/B화하여 우수 수산물 가공·수출업체에 연결하는 매칭 바이어 시스템 운영

○ 해외 aT센터와 연계한 상시 '수출 종합지원시스템' 구축 운영

- 바이어 알선, 수출상담 등 수출과 직결될 수 있는 무역정보 발굴·제공하여 수출업계 시장개척 활동 지원

○ 우리 수산물에 대한 국제이미지 제고로 수출확대 여건 조성을 위한 우수 수산물 해외홍보 강화

* 해외홍보 : 11개소, 수출업계 홍보카다로그 제작·배포 : 10만부

❑ 수산식품 수출증대를 위한 국제통상협력 및 해외 수출마케팅 강화

○ 한·일 무역실무회의를 통한 수산물 IQ 문제 해결 및 한·러 위생협력에 따른 대러 수출 가공공장 추가 등록 추진

- EU IUU 통제법 시행('10.1.1)에 대응, EU로 수출되는 국내산 수산물에 대한 어획증명서 및 가공증명서 발급 시스템 운영

○ 수출기반 조성 및 신규바이어 발굴을 위한 국제수산전문박람회 참가 지원 및 해외로드쇼 추진

- 소비자 대상 판촉활동 지원을 통해 한국 수산물 인지도 제고 및 수출 수요저변 확대

○ 중소 수출업체의 경영안정 및 수출촉진을 위한 수출원료 수매자금 지원 및 우수업체 금리우대 등 인센티브 제공

2-4-6 저탄소 수산식품산업화 추진

❑ WTO, FAO 등 국제기구는 수산부문에 대해 저탄소 산업구조로의 전환 중요성을 강조

○ 국제적으로 식품에 대한 FOOD MILE 감축 및 로컬 푸드 운동 등 저탄소 친환경 식품에 대한 관심고조

* Food Mileage : 각종 식자재의 이동에 따른 수송부하를 고려하기 위해 물동량과 이동거리를 곱한 값으로 단순 식료품의 수송거리만 고려

❑ 수산식품 푸드 마일리지 표시제도 및 탄소라벨링제 도입 검토

○ 수산식품 FOOD MILEAGE 감축을 위한 실태조사 등 추진

○ 수산식품 탄소라벨링 제도 도입 검토

- 주요 수산물별로 생산·유통 전단계에 걸친 이산화탄소 DB구축

❑ 수산 부산물을 활용한 저탄소 녹색산업 육성

○ 굴, 홍합 패각을 이용한 인공어초 생산 등 활용기술 개발 지원 등

○ 고등어 액비 사료 등 활성화를 위해 생선 부산물 발효기 개발지원

○ 생선 부산물 사료의 안전기준 등 연구용역 추진

❑ 수산물 가공업체, 유통업체에 대한 친환경 시설 도입 및 개선지원

○ 기존보다 에너지 효율적인 시설·차량 등을 도입하는 경우 경비 일부 지원

2-4-7 고부가가치 천일염 산업 육성

❑ 천일염의 생산관리, 품질관리, 유통관리 개선 및 명품화 등을 통한 고부가가치 식품산업화 추진

○ 소금산업의 어업 분류를 계기로 천일염 산업을 수산업·어촌의 "새로운 성장동력"으로 추진

* 천일염의 산업적 분류 : 어업

- 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 개정안 마련중

- 동 개정 법률안 제2조(정의)에 "어업"이란 수산동식물을 포획·채취하거나 양식하는 산업, 염전에서 바닷물을 자연 증발시켜 제조하는 염산업 및 이들과 관련된 산업으로 정의

* 국내産 천일염은 게랑드산에 비해 비만의 주범인 염화나트륨 함량 낮음

(단위 : %)

성분 \ 산지별	국내산	게랑드산	중국산	베트남·일본	호주·멕시코
염화나트륨	82.85	89.89	88.47	90.53	98.99
수 분	9.77	4.96	5.01	5.16	0.62
황산이온	1.86	1.13	0.91	0.73	0.13
불 용 분	0.07	0.47	0.08	0.05	0.01
합 계	94.55	96.45	94.46	96.47	99.75

* 게랑드산(프랑스산) 세계최고 명품소금(66,000원/kg), 국내산(300원/kg)의 220배

❑ 천일염의 고품질 명품화를 위한 5대 추진전략 추진

○ 고부가가치 식품산업화를 위한 정책 및 제도적 기반 구축

- 천일염식품산업발전종합대책 수립 및 천일염산업발전 육성법 제정. 「천일염고부가가치식품산업화지원센터」 설치

- **소금의 건강에 대한** 역기능 및 순기능(건강기능성)에 대한 **과학적 평가 및 투명화 추진**

- 천일염의 중장기 수급 안정화 강화

  * 국내산 천일염의 자급률이 10.5%에 불과한 수입산 소금이 국내시장을 지배하는 구조 개선

○ 천일염의 생산기반 조성을 위한 시설 정비

- 오염원으로부터 철저한 격리를 위한 **천일염 염전의 주변지역 정비 및 자연보전지역으로 지정**

- **천일염 염전의 표준모델 도입 보급**하고 품질표준화를 통하여 국내산 천일염의 명품화 추진

  * 친환경적인 생산기반시설 기준, 천일염의 등급별 보관 시설(창고) 기준

○ 천일염 산업화를 위한 인력 확보 및 조직 체계 구축

- 전통적 생산방식 계승, 철저한 장인정신 확립

  * 게랑드 천일염이나 우리나라의 우수 천일염은 전통적인 생산방식과 오래 숙련된 장인에 의하여 생산. **(가칭)천일염명인제도 도입**

- 자율적인 생산·품질관리조직 결성을 통한 생산·유통질서 확립

○ 수입산 천일염의 국내산 둔갑 유통 및 공업용의 식용 둔갑 유통 등을 개선하기 위해 국산 천일염의 소비자 신뢰성 회복 및 시장 세분화 추진

- 국산천일염의 신뢰확보를 위한 「**천일염이력제**」 **단계적 도입**

- 명품 브랜드, 대중 브랜드, 수출브랜드 등 시장의 세분화 전략 추진을 통해 천일염의 고가격 명품전략 추진의 한계를 보완

○ 지역별 '천일염 염전 생태테마파크' 조성

- 염전이 가지는 생태적 요인을 활용 문화적 접근과 다양한 체험프로그램 운영, 건강기능성 제품 개발 등을 통한 복합 산업 역할

  * 프랑스의 게랑드 천일염 산업화 사례와 마찬가지로 복합기능의 파크 조성

전략 [3] : 수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고

◇ 1차산업인 수산업을 **가공×유통×수출 기능과 융·복합을 통한 6차(1×2×3) 산업화 실현**

◇ 청정수산물의 수요처 확대 및 청정원료로 가공한 어가의 수산식품 가공 사업 활성화를 통한 **어업인 소득증대 연계 강화**

◇ 전국 수산물 **유통 및 가공시설의 클러스터화** 및 노후화한 **가공처리시설의 구조 개선과 현대화**를 통한 **수산식품 공급의 효율성 제고**

○ 어촌지역단위의 **어업과 식품산업의 연결 고리를 강화**하여 지역 어업 및 경제 활성화에 기여

◇ 추 진 과 제 ◇

3-1. 생산자 참여형 수산식품 기업 육성

3-1-1 생산자 참여형 수산식품기업 육성

3-2. 국산수산식품 新수요 창출 및 마케팅 지원

3-2-1 국내 수산물 소비 활성화 및 다양화
3-2-2 수산물 식재료산업 육성 지원
3-2-3 수산식품 외식산업 육성
3-2-4 생산자의 수산식품 가공·판매사업 참여 활성화
3-2-5 수산식품 Local Food 운동 추진

3-3. 지역별 수산식품 거점단지 조성

3-3-1 지역별 수산식품거점단지 조성

3-1 생산자 참여형 수산식품 기업 육성

❑ 어업인과 가공업체가 공동 투자한 수산식품 기업 육성 지원

○ 어업인 지분(생산물) 참여로 배당 소득 향유

- 푸드 시스템상의 원료생산 분야와 가공·유통단계의 결합으로 시스템 효율성 최적화 및 상호 이익 공유

○ 농림수산식품부의 1시군 1유통회사 설립 사업과 연계 추진

☞ **(국내사례)** 전북 고창 일원의 **농협·작목회·영농조합과 주류제조업체 (A사)가 공동 출자**(생산자 지분 70%)한 **새로운 전통주회사(B사) 설립**
- '07.2월 설립하여 '07년 한해 동안 35억원 매출, 3억원 주주배당

☞ **(해외사례)** 네델란드 Campina는 19C 네덜란드, 벨기에, 독일 지역 낙농가 조합으로 시작하여 년간 4조원의 매출을 올리는 낙농식품기업으로 성장
- 8,000여 농가 참여, 세계 100개국 이상에서 낙농제품 판매(32개 공장)

* 농림수산식품부 1시군 1유통회사 정책

- 초기·정착단계 리스크 경감을 위해 초기단계 시설·운영자금 지원
- 2009년도 5개소 시범사업 추진중
- 수산부문 : 완도전복주식회사(완도 청해진전복주식회사) 벤치마킹

* 전남도 품목별 전문회사 정책사업 벤치마킹

- 장흥무산김주식회사
- 어획물(젓새우, 홍어, 낙지, 조기)
- 양식물(전복, 김, 꼬시래기, 유자넙치, 뱀장어, 매생이, 고막, 홍합, 톳, 미역·다시마, 조피볼락 등)

❑ 어업 생산자와 외식업계가 결합한 외식업을 활성화하여 신규 수요 창출 및 판매 이윤을 공유하도록 지원

○ 수산물 생산단체와 **산지에서 생산된 수산물을 재료**로 사용하는 (가칭) 지역별 청정수산타운 설치 **체인화 등을 활성화**

3-2 국산수산식품 新 수요 창출 및 마케팅 지원

3-2-1 국내 수산물 소비 활성화 및 다양화

❑ 수산물 소비촉진 사업을 통해 수산물 소비가 증가 추세

○ 그러나 수산물의 우수성 및 안정성 등을 일방적으로 단순 홍보하는 정부주도의 일회성 행사 등으로 소비 촉진에 한계

* 1인당 수산물 소비량 : ('00) 36.8kg → ('04)49kg → ('06)54.2kg → ('08)55kg

○ 4정(정시, 정량, 정규격, 정가) 조건 충족의 한계로 대형마트 취급 수산물의 종류는 제한적임에 따라 수산물 소비의 다양성이 상실

* 어업생산통계에 수록된 수산동식물 종류는 약 190종 정도이지만 실제로 대형마트에서 취급하는 수산물은 어류, 패류, 해조류 등을 모두 포함해서 40여종 내외

❑ TV, 라디오 홍보와 더불어 참여형 소비촉진사업 추진 필요

○ 현장에 시민 등을 초청하여 시찰, 시식 등 감성 마케팅 추진

* 일본은『츠키지 식육 플랜 이벤트』를 통해 참여형 소비촉진 추진

○ 생산자단체의 자발적 소비촉진 홍보 지원

- 수산물 요리 경연대회, 시식회 등 수산물 소비촉진을 위한 홍보를 생산자 단체가 자발적으로 실시토록 유도

* 올바른 수산 식생활 보급을 위한 영양 및 건강 가이드라인 설정, 홍보

❑ 로컬푸드 운동과 소규모 6차 산업화를 통한 소비다양화 추진

○ 다품종 소량 생산되는 지역 수산물의 소비촉진 및 학교급식과 연계

○ 어촌에서 생산되는 다종의 소량생산 수산물(1차)을 활용, 가공(2차), 판매(3차)하는 등 지역소비자는 물론 관광객을 대상으로 소규모의 지역순환 사이클을 형성

3-2-2 수산물 식재료산업 육성 지원

❑ 식품소비 트랜드가 간편식, 가공식, 외식 중심으로 변화함에 따라 수산물 식재료에 대한 수요의 다양성도 증대

○ 식재료 가공시설의 확충을 통해 늘어나는 수요에 부합하는 한편, 국산 수산물의 식재료 사용 활성화를 도모

○ 생산자·생산자 참여형 시군유통회사·가공회사·외식업소 등의 공동 식재료 개발·활용 유도(R&D 지원)

❑ 생산자·구매자간 교류 활성화를 통해 정보 미스매칭 해소

○ 식재료 관련 정보교환·교류 확대를 위한 품목·지역별 교류 협의회를 정기적으로 개최

- 공동 세미나, 현장방문 등을 통해 상호 이해증진 및 교류협력의 장으로 활용(우수사례 발굴·보급)

❑ 국산 수산식재료가 안정적으로 공급될 수 있는 여건 조성

○ 국산 수산식재료의 안정적인 공급을 위한 지역별 수산식품거점단지 조성 및 산지가공처리시설 개선 및 현대화 추진

○ 단체급식·외식·가공·즉석소비 등 수요처별·품목별 식재료 표준 규격 설정·제공

- 식재료 크기, 품질 등의 규격을 마련하여 해외 의존도가 높은 식재료의 국산 대체를 촉진

❑ 식재료 유통비용 절감을 위한 직거래, 전자상거래 등 지원

○ 식품·외식업체 국내산 식재료 직거래 매입자금 지원, 수산물 사이버 거래소(B2B) 운영 및 활용, 직거래 알선 등 추진

3-2-3 수산식품 외식산업 육성

❑ 외식산업의 규모는 점포 수 및 매출액 등에서 빠르게 성장

○ 국내 외식산업규모는 '86년 10조원에서 '07년 57조원으로 성장

* '11년 세계 식품산업규모 : 6,500조원(이중 외식산업규모 3,200조원 전망)

○ 국내에도 보노보노 등 Sea Food 레스토랑 수 및 매출 증가

* 씨푸드레스토랑 매출액 : ('06) 360억원 → ('07) 970억원 → ('08) 1,220억원

○ 외식업체의 수산물 구매처별 비중은 도매시장이 가장 큼

* 도매시장 41.7%, 재래시장 22%, 농수축협 12.7%(한국음식업중앙회,외식협회)

❑ 외식업체의 국산 수산물 사용비중은 18%로 매우 낮음 ('09.KMI)

○ 최근 일부 어업인 등은 자생적으로 시장개척을 통해 수입산 대체

* 송어 양식어업인이 모여 외식업체인『오션스타』에 수입산 연어대신 국산 송어 공급

○ 외식업체 사용 식재료의 표준규격 미흡 및 산지공급자와 소비자의 정보 공유 미흡

❑ 수산물 외식산업 활성화와 국내산 수산물 소비 연계 강화

○ 수산물 외식업체에 대한 국산 원료수매자금 지원 검토

○ 외식업계(씨푸드)와 양식업계간 상생의 장 마련

* 농수산물유통공사의 식재료 중개센터 기능을 강화해 수산물 직거래 활성화 추진

○ 생산자 참여형 수산식재료 기업과 외식업계와의 직거래 유통경로 확립 지원

* 지역 산지 수산식재료 생산품 구매업체에 세제 인센티브 제공 및 바다의 날 포상

3-2-4 생산자의 수산식품 가공·판매사업 참여 활성화

❑ 소통(疏通) 중심의 소비자 지향적 직거래체계 구축

○ 산지와 소비지에 대형마트형 수산물 전문 직거래센터 설치

- 지방 주요 도시 주변에 산지 로컬푸드형 직거래센터 설치

* 일본 후쿠오카현 이토시마농협의 이토사이사이 사례 : 연간 20억 엔의 매출을 올리며 지역 명물화, 대형마트 수준의 고객서비스와 매장 구성

- 소비지 대형 직거래 안테나샵 설치 : 대형마트형 직거래센터를 대도시 인근에 설치, 소비지 분산물류센터의 안테나샵으로 활용
- 농수협 공동직거래센터 : 산지 및 소비지에 농수협이 공동 투자하여 설치, 상호 농수산물 도매사업도 병행 추진

❑ 어업생산자의 식품가공·판매 사업 참여 활성화 촉진

○ 가공시설설치자금(수발기금), 시설현대화 자금 등 관련 시설 설치에 소요되는 자금 지원 확대

○ 가공기술·마케팅 등과 관련된 교육·컨설팅 지원 강화

- 수산과학원, 한식연과 공동사업 추진

○ 판로 확보를 위해 재래시장·대형 유통업체와의 제휴 알선 및 홍보·판촉 지원

❑ 어업인의 가공사업 참여 확대를 위해 시설관련 기준을 완화

○ 어가의 소규모 가공에 적합한 시설기준 마련(가이드라인 제시)

- 어업인이 소규모로 식품가공을 하는 경우, 지자체장이 별도로 시설기준을 정하도록 한 식품위생법 규정 활용

☞ 식품위생법시행규칙 제20조 : 농업인·임업인 또는 어업인과 생산자 단체가 국내산 농수산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업에 대하여는 시장·군수 또는 구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있음

3-2-5 수산식품 Local Food 운동 추진

❑ 생산한 지역 수산식품의 지역내 소비 촉진을 위한 민간 중심의 로컬 푸드 운동 정착 지원

○ 지역내 소비자, 관광객을 대상으로 Local Food 운동 전개

- 수협중앙회(단위수협)가 주축이 되어 수산물 로컬푸드 운동본부 창설
- 학교급식, 지역 외식업체 등을 중심으로 지역수산물 소비운동 전개

○ 소비지로부터 일정한 거리 이내의 수산식품을 전문적으로 판매하는 로컬 푸드 장터의 활성화 유도로 이산화탄소 배출량 감축

☞ **주요국의 로컬푸드 운동 사례**
- **일본** : **지산지소** 운동, 신선한 제철 식품 구입, 전통 식문화 유지·계승 도모
- **미국 : 급식업체 보나테티社 로컬푸드 식단 제공**, 공공텃밭 장려 등
- **영국** : 런던푸드 TF구성, **50km이내 생산 먹거리 전문 농민장터** 개최 등

❑ '푸드 마일리지' 업계 자율표시 캠페인을 시범적으로 전개

○ 로컬 푸드시스템의 영향 : 품질(food quality) 향상, 지역특유의 식생활 습관 유지로 관광지로서의 가능성 획득, 지속가능한 농어업 가능성 증대, 소규모 지역경제(경작지, 일자리, 지역 가게 보호) 촉진, 저비용 안전 안심체계 확립, 친환경 농어업 용이로 이산화탄소 배출량 감축 효과, 공동체 참여인식의 제고

❑ 수산식품의 적정한 섭취를 통한 국민의 건강 지킴이와 수산자원 및 환경 지킴이 운동 전개

○ 비만 및 성인병 없이 건강한 삶을 소비자가 영위할 수 있도록 수산물 및 수산식품을 활용한 체계적인 식생활 교육 지원 추진

* 건강과 수산환경 지킴이 수산 식생활 가이드 북 발간

3-3 지역별 수산식품거점단지 조성

❑ 지역특산 수산물을 이용한 지역별 수산식품거점단지 조성

○ 지역별로 풍부한 수산식품자원을 활용, 연구・기술・경영・마케팅・시설의 조화를 통한 고품질의 수산식품개발과 브랜드화로 지역특화 산업의 전략적 육성 도모

○ 수산물 유통시설 확충을 통한 수급 및 공급 기능 강화, 유통단계 축소로 어업인의 소득증대 기여

❑ 수산식품거점단지 조성 사업 모델 구축 및 지원 기준 개선

○ '08년부터 수산식품거점단지조성사업(광특)이 추진되고 있으나, 사업대상, 지원기준 등에 대한 명확한 가이드라인 부재로 혼선 야기

* 사업성격 중복사례 : 수산물유통시설건립사업의 유통시설(위판장) 증・개축
* 수산식품산업거점단지 정책모델 사례 : 수산물유통시설건립사업의 유통시설(위판장) 증・개축

○ 연차별로 지역 거점별 수산식품거점단지조성사업 확대 추진

- 2010년 현재 총 7개 지역에서 수산식품거점단지조성사업 추진

* 수산식품 가공산업 산학관 연구센터(부산), 수산물 종합유통물류기반시설(부안), 고기능 수산식품 지원센터(목포), 수산물 종합센터(여수), 염산 향화도 바다매체타워(영광), 과메기 산업화 가공단지(포항), 풍천장어 웰빙식품센터(고창)
* 법적 근거 : 수산물품질관리법 제15조 및 제16조, 국가균형발전특별법 제34조 제2항, 수산업법 제53조 제1항 제10호

❑ 수산식품거점단지조성 사업 범위를 수산식품을 중심으로 확대하여 지역 수산식품산업의 구심점 역할 강화

○ 복수 시/군 또는 시/도 단위로 단계적으로 확대・조성

○ 생산・가공・판매・연구개발 등 일관 추진체계 구축 지원

- 산・학・연・관 혁신추진체계 구축, 시험생산・품질관리 시설・장비 및 자금・마케팅・컨설팅 등 종합 지원

Ⅴ 향후 추진계획

1. 추진체계 정비

❑ 수산식품정책 조직 및 기능 강화

○ 수산식품정책 기능(가공, 유통, 안전관리, 검역, 수출입, 천일염 등의 기능)을 통합한 「**수산유통가공과**」 **신설**로 행정의 효율성 제고 필요

* 수산식품산업 기획+수급(수출입포함)+유통·가공+식품진흥+안전+천일염산업 행정 기능 통합 검토

※수산정책과는 본부에서 제일 큰 과 조직(21명, 운영지원과 제외)으로 업무 부담이 지나치게 크므로, 수산물 유통·가공·시장을 담당하는 별도 과를 설치하여 수산식품행정을 수행하는 것이 효율적임

* 수산식품 소비 트랜드 및 시장정보 조사, 정보 제공 사업 추진
  - Target 지역(국가)·품목·계층별 수산시장정보 제공(= 3 Target 전략)
  - KMI + KOTRA + AT 등 전문가 그룹 역할 강화

○ 수산과학원의 수산식품개발 및 수산식품산업화 지원 기능 확대

○ 농수산식품부 출범 취지 및 식품산업 발전을 위해 농어업 통합관리가 필요하나, 수산물의 유통 특성을 반영할 필요

- 쉽게 부패하는 수산물의 특성상 수산물 유통·가공은 산지 위주로 이루어지는 바, 소비지 도매시장을 중심으로 한 농산물 유통체계와는 근본적 차이가 있음

* 수산물은 농산물과 달리 ① 계획생산이 어렵고(유통협약·유통명령 곤란) ② 쉽게 부패하고 어획물의 가치가 급락하므로 신선도 유지를 위한 냉동·냉장시설이 필수적이고 가능한 빨리 판매해야 하며 ③ 선주와 선원이 어획물을 나누어 가지는 보수제도(짓가림제) 특성상 산지에서 바로 위판해야 하고 ④ 공유재인 수산자원을 두고 경쟁하는 관계로 소비자 시장까지 나와 위판할 시간적 여유가 없다는 특성

* 농산물은 약 80%가 대도시 소비시장에서 위판(농안법)되나 수산물은 약 80%가 산지에서 위판되며(수산업법), 수산물 가공도 산지 중심의 유통정책과 긴밀히 연계 됨
* 어항 및 산지 위판장 중심으로 가공 및 유통이 이루어진다는 특성상 수산물 유통·가공은 농산물 유통·가공과 별도로 다루어져야 함
* "천일염"은 수산물이고 갯벌 등 바다환경과 밀접한 연관을 가지므로 관련 업무를 "수산유통가공과"로 이관

❑ 관계법령 정비

○ 수산식품산업 육성발전을 위한 관련 법령, 검토 및 정비 추진

- 식품산업진흥법, 수산물품질관리법, 식품위생법 등

❑ 투·융자 계획

○ **식품안전강화·산업진흥·수출확대** 등을 위한 **예산을 연차적으로 확대**

* 농식품부 식품분야에서 수산식품 투·융자계획 확보 추진

○ 민간 투자는 증권시장, 펀드 등을 통한 유치를 유도하는 한편, **중장기적으로 식품클러스터와 연계, 식품 R&D 투자 펀드 조성**

* '12년부터 "한국수산물유통가공협회를 통하여 전국 수산물가공시설 실태조사 실시 (매년 수발기금에서 5천만원 지원)

2. 향후 일정

❑ '수산식품산업 육성발전 종합대책(안)' 작성 : 2011년 1월

❑ '수산식품산업 육성발전 종합대책(안)' 확정 : 2011년 2월

❑ 과제별 세부사업계획 및 투융자계획 수립 : 2011년 3월 수립

* '12년도 예산사업에 반영

3. 과제별 담당부서

※ 수산식품산업 육성발전 종합대책(안) 관리체계

3대 전략	10대 정책과제	30대 세부 추진과제	담당부서
총괄 및 계획 수립	-	총괄 및 계획 수립	수산정책과
추진 상황 관리	-	추진 상황 관리	〃
당해연도 사업 평가	-	당해연도 사업 평가	해당기관(부서)
〈전략 1〉 소비자가 안심할 수 있는 수산식품의 안정적 공급 (11개 과제)	수산식품 원재료의 안정적 공급기반 구축	1-1-1. 국산수산물 식재료 수급 안정화 기반 조성	수산정책/어업정책/양식산업과
		1-1-2. 신선냉장·냉동 수산물 저온유통시스템 구축	수산정책과
		1-1-3. 수산식품 규격·기준의 글로벌화 강화	〃
		1-1-4. 수산물 품질인증제도 개선	〃
		1-1-5. 친환경 수산물 인증제도 활성화	〃
		1-1-6. 수산물 지리적표시 및 전통식품 활성화	〃
	어장에서 식탁까지 수산식품 안전관리체계 구축	1-2-1. 생산단계 안전관리체계 강화 *식약청	양식산업과/검사원
		1-2-2. 유통·가공단계 안전관리체계 강화 *식약청	〃
		1-2-3. 수입·원양수산물 안전관리체계 강화 *식약청	양식산업과/검역과
		1-2-4. 수산식품 안전관리 제도 개선 *식약청	〃
	다기능 거점위판장 (Seafood Town) 조성	1-3. 다기능 거점위판장(Seafood Town) 조성	수산정책과
〈전략 2〉 고부가가치 글로벌 수산식품산업 육성 (12개 과제)	수산식품산업 R&D 투자 확대	2-1-1. 수산식품산업 R&D 투자 확대	〃
	리딩 수산식품기업 육성 및 규모화	2-2-1. 리딩 수산식품기업 육성	〃
		2-2-2. 수산식품기업의 규모화	〃
		2-2-3. 수산물가공산업육성사업의 효율화	〃
	수산식품 국가대표 브랜드화 지원 강화	2-3-1. 수산식품 국가대표 브랜드화 지원 강화	〃
	전략 수산식품산업 육성	2-4-1. 해조류 기능성 제품개발 지원	수산정책과/과학원
		2-4-2. 발효(젓갈) 산업 육성 및 세계화	〃
		2-4-3. 해삼 산업화 추진	〃
		2-4-4. 미래형 건강식품 및 수산바이오 상품 개발(10대)	〃
		2-4-5. 고부가가치 천일염 산업 육성	식품산업진흥과/과학원
		2-4-6. 지역별 수산식품 수출전략품목 육성	수산정책과/원양정책과
		2-4-7. 녹색 수산식품산업 육성 및 지원 강화	수산정책과/어업정책과/양식산업과
〈전략 3〉 수산업과 식품산업의 연계 강화를 통한 경쟁력 제고 (7개 과제)	생산자 참여형 수산식품 기업 육성	3-1-1. 생산자 참여형 수산식품 기업 육성	수산정책과
	국산수산식품 신수요 창출 및 마케팅 지원	3-2-1. 국내 수산물 소비 활성화 및 다양화	〃
		3-2-2. 수산물 식재료산업 육성 지원	〃
		3-2-3. 수산식품 외식산업 육성	수산정책과/외식산업진흥팀
		3-2-4. 생산자의 수산식품 가공판매사업 참여 활성화	수산정책과
		3-2-5. 수산식품 Local Food 운동 추진	〃
	지역별 수산식품단지 조성	3-3. 지역별 수산식품단지 조성	〃

4. 연차별 투융자계획('11~'15)

※ '10년~'15년 총 4,478억원 투자

(백만원)

10대 과제명	세부사업명	계	'10	'11	'12	'13	'14	'15
합계		447,739	72,671	70,582	72,033	75,333	75,774	81,346
전략 1		174,697	32,916	26,984	27,677	28,100	28,541	30,479
1-1 수산식품 안정적 공급 기반 구축	소계	53,132	11,192	7,631	7,990	8,369	8,766	9,184
	수산물자조금(관측)	24,582	3,781	3,781	3,960	4,150	4,350	4,560
	수산시장시설개선	27,950	7,311	3,750	3,930	4,119	4,316	4,524
	표준규격제개정	600	100	100	100	100	100	100
1-2 수산식품 안전관리체계 구축	소계	40,137	6,602	6,619	6,663	6,707	6,751	6,795
	수산물이력제	10,500	1,800	1,700	1,720	1,740	1,760	1,780
	수산물위생관리	10,250	2,040	1,642	1,642	1,642	1,642	1,642
	수산물위생관리(지자체)	4,260	710	710	710	710	710	710
	해역별 위생등급 설정관리	15,127	2,052	2,567	2,591	2,615	2,639	2,663
1-3 다기능위판장 (Seafood Town 조성)	수산물유통시설건립	81,428	15,122	12,734	13,024	13,024	13,024	14,500
전략 2		170,452	28,096	26,338	28,096	28,096	28,096	31,730
2-1 수산식품산업 R&D 투자 확대	수산식품산업 R&D	1,200	200	200	200	200	200	200
2-2 리딩 수산식품기업 육성 및 규모화 2-3 수산식품 명품 브랜드화 지원강화 2-4 전략 수산식품산업 육성	수산물가공산업육성	169,252	27,896	26,138	27,896	27,896	27,896	31,530
전략 3		102,590	11,659	17,260	16,260	19,137	19,137	19,137
3-1 생산자 참여형 수산식품 기업 육성	시군유통회사 설립운영	2,000	1,000	1,000	-	-	-	-
3-2 국산수산식품 신수요 창출 및 마케팅 지원	농어업농어촌가치및소비촉진 제고(수산물소비촉진)	11,400	1,900	1,900	1,900	1,900	1,900	1,900
3-3 지역별 수산식품 거점단지 조성	수산식품거점단지	89,190	8,759	14,360	14,360	17,237	17,237	17,237