

碩士學位論文

濟州 活넙치의 對日 輸出
增大方案에 관한 研究

(A Study on the Promotional Export Strategy
to Japan of Cheju Live Flat-Fish)



濟州大學校 經營大學院

貿易學科 貿易學專攻

金 景 敏

碩士學位論文

濟州 活넙치의 對日 輸出
增大方案에 관한 研究

(A Study on the Promotional Export Strategy
to Japan of Cheju Live Flat-Fish)



濟州大學校 經營大學院

貿易學科 貿易學專攻

金 景 敏

1998年

濟州 活넙치의 對日 輸出 增大方案에 관한 研究

(A Study on the Promotional Export Strategy
to Japan of Cheju Live Flat-Fish)

指導教授 金 熙 哲

위 論文을 經營學 碩士學位 論文으로 提出함

1998년 12월 일

濟州大學校 經營大學院
貿易學科 貿易學專攻

金 景 敏

金景敏의 經營學 碩士學位 論文을 認准함.

1998年 12월 일

審査委員長	_____	인
委 員	_____	인
委 員	_____	인

목 차

제1장 서 론

제1절 연구의 목적	1
제2절 연구의 방법	3
제3절 논문의 구성	4

제2장 제주 활넙치 양식산업 현황

제1절 우리나라 양식산업의 현황	5
1. 양식장 현황	5
2. 양식산업의 경제성 분석	12
제2절 제주 활넙치 양식업체 현황 및 운영실태	13
1. 제주도내 양식업체 현황	13
2. 제주도내 양식업체의 운영실태	14
제3절 제주 활넙치의 수출여건	15
1. 제주 활넙치의 양식환경	15
2. 제주 활넙치의 가격 및 출하동향	18

제3장 제주 활넙치의 수출 실태분석

제1절 제주 활넙치의 수출현황	22
1. 제주도 수산물의 수출현황	22
2. 제주 활넙치의 수출현황	28

제2절 일본의 넙치류 시장동향	29
1. 일본의 넙치류 생산 및 수입동향	29
2. 일본의 넙치류 가격 및 수요동향	33
3. 일본시장에서의 넙치류 가격경쟁력 비교 ·	35
제3절 제주 활넙치 생산 및 수출업체 실태분석	37
1. 설문조사 내용	37
2. 실태분석	40
3. 실태분석 결과 요약	49

제4장 제주 활넙치의 대일수출에 따른 수출 증대방안

제1절 제주 활넙치의 수출에 따른 문제점	52
1. 수출마인드의 부족	52
2. 대일수출시장 개척 및 홍보활동의 미흡	53
3. 활넙치 생산업체의 문제점	54
4. 활넙치 수출업체의 영세 및 수출지원 체제의 미흡 ..	54
제2절 제주 활넙치의 대일 수출 증대방안	55
1. 제주 활넙치의 안정적 수출물량 확보 ..	55
2. 적극적인 시장개척 및 홍보활동	56
3. 제주 활넙치 상품의 경쟁력 강화	57
4. 제주 활넙치 생산업체의 경쟁력 제고 ..	57

제5장 결 론

참고문헌	62
영문요약	64
<부록> 설문지	66



제주대학교 중앙도서관
JEJU NATIONAL UNIVERSITY LIBRARY

- 표 · 그림 목차 -

<그림1-1> 연구의 방법	4
<표 2-1> 양식장 현황총괄	7
<표 2-2> 시도별 양식장 현황	8
<표 2-3> 시도별 어종별 생산가능량	11
<표 2-4> 경제성 분석	12
<표 2-5> 제주도내 양식업체 현황	14
<표 2-6> 제주도내 양식업체 운영실태	14
<표 2-7> 제주도내 양식업체 부채현황	15
<표 2-8> 제주도와 타지역 넙치양식환경 비교	18
<표 2-9> 제주 활넙치의 연도별 가격	19
<표2-10> 제주 활넙치 출하비율	19
<표2-11> 수출절차	21
<표 3-1> 제주도의 수산물 수출실적	23
<표 3-2> 제주도 수산물 수출의 전국대비	24
<표 3-3> 제주도 수산물의 품목별 수출현황	26
<표 3-4> 주요 수산물 수출현황	27
<표 3-5> 제주도의 연도별 양식넙치생산량	28
<표 3-6> 제주 활넙치의 수출현황	29
<표 3-7> 일본의 넙치생산동향	30
<표 3-8> 일본의 주요산지별 넙치어획량	31
<표 3-9> 일본의 수입국별 넙치류 수입동향	32
<표3-10> 일본의 넙치가격 동향	34
<표3-11> 일본의 넙치 1인당 소비량	34
<표3-12> 일본의 넙치류 평균수입가격	36
<표3-13> 설문항목 구성	39
<표3-14> 수출과 관련된 일반사항	40
<표3-15> 수출시장 정보와 관련된 사항	42
<표3-16> 제주 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력	43
<표3-17> 대일 수출시장 개척	44
<표3-18> 도의 수출지원 체제	45
<표3-19> 수출이윤	45
<표3-20> 수출이윤 하락에 대한 원인	46
<표3-21> 대일 수출의 문제점	47
<표3-22> 활넙치 수출시 바이어로부터의 개선요구사항	48
<표3-23> 대일수출경쟁력 강화방안	49

제 1 장 서 론

제 1 절 연구의 목적

우리나라에 있어서 수출은 그동안 우리나라의 경제성장과 고용창출에 있어서 절대적 기여를 하여왔으며, 부존자원이 부족하고 국내시장이 협소한 상황을 극복하기 위해서는 앞으로도 수출증대가 불가피하다. 1960년대 이래 수출주도형 경제개발 계획을 시발점으로 우리 경제는 지속적인 수출증대를 통해서 오늘날 선진국 문턱까지 이르게 된 것이다. 그러나 새로운 국제무역질서인 WTO 체제의 출범으로 인한 국내외 무역환경의 변화와 특히 최근 IMF 경제 체제를 맞이한 시점에서 우리 경제 전반에 걸쳐서 새롭고 획기적인 구조조정을 가속화하고 있으며 우리나라의 수출 역시 과거의 틀에서 벗어나 ‘국제경쟁력’과 ‘고부가가치’의 창출이라는 새로운 전환점을 맞이하게 된 것이다.

이러한 흐름속에서 제주도 수출산업의 활성화를 위한 새로운 방안 모색이 필요한 시점이다. 제주도는 지리적으로 볼 때 동북아시아 지역의 중심지에 놓여 있고, 우리 나라의 최대 어장이라고 할 수 있는 동중국해와 인접하고 있기 때문에 난류성 어류의 회유로이자 월동장으로서 황금어장이 형성되고 있으며 특히 무공해 청정 지역을 가지고 있다. 이러한 지리적 특성으로 인해 제주도의 수산물인 제주도산 수출상품구조면에서 상당한 비중을 차지하고 있을 뿐만 아니라 제주도의 수

출품목중에서 수산물은 최대수출품목이자 비교우위가 높은 품목이라 할 수 있다.

한편 제주도 수산물의 수출대상지역으로서 일본이 대부분을 차지하고 있고 일본은 세계최대의 수산물 수입국이기 때문에 제주도에 있어서 일본시장은 그 중요성이 대단히 크다. 또한 제주도는 일본과 지리적으로 근접해 있고 일본은 생선회에 대한 선호가 높아 선도가 중요한 수산물 수출에 있어서 가장 큰 장점을 가지고 있다. 그러므로 일본시장을 대상으로 제주도 수산물중에서 비교우위 수출품목을 적극 발굴하여 수산물 수출전략을 수립하는 것이 중요하다.

이러한 측면에서 볼 때 제주도의 수산물중에서 활넙치는 최근에 일본에서의 그 수요가 급증하고 있고, 1980년대 중반이후 제주도에서 넙치의 양식생산이 시작된 이후 10년정도의 짧은 연륜에도 불구하고 제주도의 양식활넙치는 유리한 양식환경과 그 품질의 우수성으로 인해 수출전략품목으로서 무한한 수출잠재력을 가지고 있는 품목이라 할 수 있다.

따라서 본 연구에 있어서는 제주도의 수산물중에서 1997년기준 연간 생산능력 5,000톤으로 전국의 약 30%의 비중을 차지하고 있고, 그 중 약 10%가 일본으로 수출되고 있으며 향후 제주도의 수산물중에서 가장 유망한 수출유망품목인 활넙치의 대일 수출증대방안을 모색하는데 그 목적이 있다.

제 2 절 연구의 방법

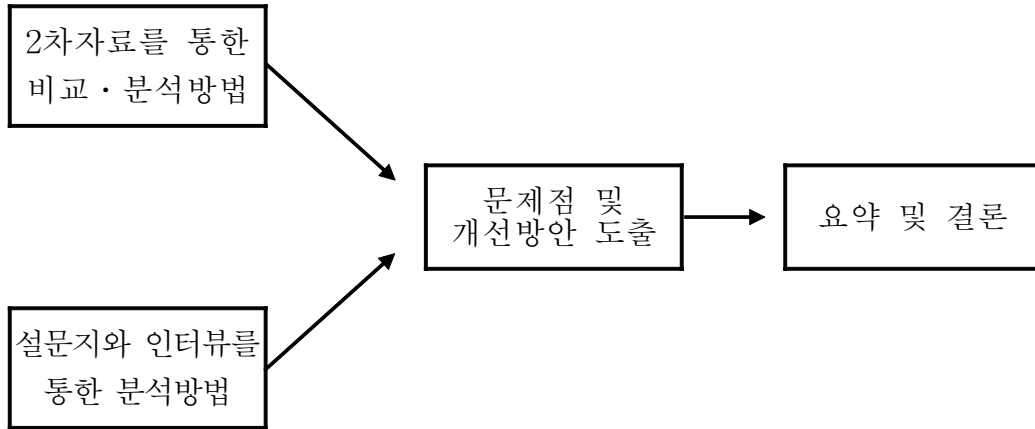
본 연구의 목적을 수행하기 위한 연구방법으로써 크게 다음의 두 가지 방향으로 진행하였다.

첫째, 제주도 해양수산과, 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 수협중앙회 제주도지회, 제주교역 등으로 부터 각종자료, 보고서, 간행물 등 2차자료를 조사·분석하여 제주도산 활넙치의 생산 및 수출현황, 제주도산 활넙치 수출의 여건, 일본시장 동향 등을 정리함으로써 제주도산 활넙치 생산 및 수출에 있어서 현황 및 문제점 그리고 시사점을 도출하였다.

둘째, 설문지와 인터뷰를 통해 제주도내 활넙치 생산 및 수출업체에 대한 대일 수출관련 실태를 분석하여 제주도산 활넙치 생산 및 수출에 있어서 생산업체와 수출업체의 실태 파악 및 대일수출에 따르는 문제점 및 시사점을 도출하였다.

이와 같이 2차자료 분석과 실태조사를 통해 제주도산 활넙치 수출에 따른 문제점과 개선방향을 도의 차원, 수출업체 차원, 생산자 차원에서 각각 제시하였다.

<그림 1-1> 연구의 방법



제 3 절 논문의 구성

본 논문은 전체 5개의 장으로 구성되어 있는데, 제1장은 서론으로서 연구의 목적, 연구의 방법, 논문의 구성에 대해 서술하였다. 제2장에서는 제주 활넙치 양식산업의 현황으로서 우리나라 양식산업 현황과 제주 활넙치 양식업체 현황 및 운영실태 그리고 제주 활넙치의 수출여건에 대해서 살펴보았으며, 제3장은 제주 활넙치의 수출실태를 분석하였는데, 우선 제주 활넙치의 수출현황 및 일본의 넙치류시장 동향을 살펴보고, 생산 및 수출업체의 수출과 관련된 전반적인 실태를 분석하였으며, 제4장에서는 제2장과 제3장에서 고찰한 내용을 바탕으로 제주도산 활넙치의 대일수출에 따른 문제점 및 그 증대방안을 서술하였다. 마지막으로 제5장은 결론으로서 본 연구의 요약 및 시사점 그리고 한계점 등을 서술하였다.

제 2 장 제주 활넙치 양식업체 현황

본장에서는 우리나라 양식산업의 현황을 먼저 알아보고, 제주 활넙치 양식업체 현황 및 운영실태를 파악한 다음 제주 활넙치의 수출여건에 대해서 살펴보기로 한다.

제 1 절 우리나라 양식산업의 현황

1. 양식장 현황

전국의 면허 또는 신고된 양식장은 총 1,367개소이며, 면허면적은 1,940.9ha이다. 양식방법별로 개소수를 살펴보면 지수식 380개소(27.8%), 가두리 340개소(24.9%), 순환여과식 304개소(22.2%), 유수식 253개소(18.5%) 순으로, 이들 네 가지 양식방법이 전체의 93.4%를 차지하며 이외에 조방양식(46건, 3.4%), 패류양식(32건, 2.3%) 및 조류양식(12건, 0.9%)이 약간씩 있다.

양식방법별 면허면적은 조방양식이 714.1ha(36.7%)로서 가장 크고, 그 다음은 가두리, 패류양식 및 지수식이 각각 396.6ha(20.4%), 370.1ha(19.1%) 및 284.7ha(14.7%)이며, 유수식, 순환여과식 및 조류양식이 비교적 작은 68.8ha(3.0%), 67.8(2.9%) 및 38.8ha(2.0%)이다.

양식장 1개소당 면허면적을 기준으로 양식장 규모를 살펴보면, 조방

적 양식에 해당되는 조방양식과 패류양식이 15.5ha 및 11.57ha로 가장 규모가 크며, 가두리 및 지수식이 1.17ha 및 0.75ha로 중간이고, 집약적 양식방법인 유수식과 순환여과식이 0.27ha 및 0.22ha로서 비교적 소규모에 속한다.

각 시도 중 양식장 개소수가 많은 곳은 전라남도과 전라북도로서 각각 214개소 및 212개소이며, 그 다음이 강원도 170개소, 경남 164개소, 충남 152개소, 경북 150개소, 경기도 138개소, 충북 116개소 순이며, 제주도와 부산광역시에 각각 19개소 및 18개소가 있다. 이외에 대구광역시, 인천광역시, 광주광역시 및 대전광역시에는 1~6개소가 분포되어 있으며 서울특별시에는 양식장이 없다.

시도별 양식장 면허면적의 순위는 양식장 개소수와 비슷한 경향이 나, 규모가 작은 순환여과식과 지수식 양식장이 대부분을 차지하는 경남의 경우에는 양식장 개소수(164개소)에 비해 총면허면적(108.1ha)이 상당히 크다.

가두리 양식장은 각 도에 고루 분포되는 편이나, 특히 충북(85.9ha), 강원도(73.8ha), 전남(66.8ha) 및 경북(56.1ha)의 면허면적이 넓다. 지수식 양식장은 서남해에 면한 전북(77.9ha), 충남(58.6ha), 경기도(46.1ha), 전남(46.0ha) 및 경남(30.2ha)이 주로 분포하며, 그외의 시도는 10ha 미만에 불과하다.

순환여과식 양식장은 충남(52.7ha), 전남(17.6ha), 전북(12.6ha), 경남(7.5ha) 및 경기도(5.3ha)가 총면허면적의 95.7%를 차지한다. 순환여과식으로 틸라피아를 주로 양식하는 경남과 경기도의 경우에는 순환여과 양식장 1개소당 면허면적이 0.09ha 및 0.18ha로서, 뱀장어를 종주로 생

산하는 충남, 전남, 전북의 0.3~0.45ha에 비해 규모가 작다. 유수식 양식장은 내륙 산간지방인 강원도(43.1ha), 경북(9.5ha) 및 충북(3.2ha)의 3개도가 전국 면허면적의 81%를 차지한다. 조방양식장은 전남(197.1ha)와 전북(294.0ha)에 주로 분포하여 전체의 68.8%를 차지하며, 패류양식장은 전체의 87.7%가 전남(221.3ha)와 부산광역시(100.2ha)에 속한다. 조류양식장은 전북에(265ha) 68.3%가 분포하며 이외에 강원도에 10.9ha 및 충남에 1.3ha가 있다.

<표 2-1> 양식장 현황 총괄

구분 양식방법	양식장 (개소)	면적(m ²)			종사자 (명)	생산가능량 (톤)
		면허*	양식수면	부대시설		
계	1,367	19,409,366	14,754,204	411,062	4,083	39,807.6
가 두 리	340	3,966,420	492,780	49,887	1,270	25,599.7
지 수 식	380	2,847,318	2,405,947	89,319	887	2,922.7
순환여과식	304	677,988	456,556	74,423	737	5,254.1
유 수 식	253	687,730	355,726	197,727	796	5,181.3
조방 양식	46	7,141,077	7,095,362	136	86	205.4
패류 양식	32	3,701,295	3,560,295	80	265	613.4
조류 양식	12	387,538	387,538		42	31.0

* 면허 및 신고면적, ※ 관상어, 종묘 제외.

<표 2-2> 시도별 양식장 현황

구분 양식방법	양식장 (개소)	면적(m ²)			종사자 (명)	생산가능량 (톤)
		면허*	양식수면	부대시설		
계	1,367	19,409,366	14,754,204	411,062	4,083	39,807.6
서울특별시						
부산직할시	18	1,081,280	1,007,645	1,034	114	147.8
대구직할시	5	5,710	2,537	539	13	86.0
인천직할시	2	14,508	14,494	24	3	8.2
광주직할시	1	600,000	600,000		2	1.1
대전직할시	6	7,706	6,616	976	8	9.0
경기도	138	840,695	544,005	15,977	273	2,583.2
강원도	170	2,331,657	1,414,376	200,406	716	7,526.0
충청북도	116	964,458	195,472	24,184	344	6,375.0
충청남도	152	1,272,591	641,292	48,248	457	3,141.0
전라북도	214	4,639,346	4,187,850	22,235	532	4,643.5
전라남도	212	5,528,979	4,745,361	52,048	749	5,861.5
경상북도	150	1,048,877	364,617	21,163	545	6,595.3
경상남도	164	757,526	711,293	22,248	283	2,609.5
제주도	19	316,033	318,646	1,980	44	220.5

* 면허 및 신고면적, ※ 관상어, 종묘 제외.

전남의 면허 또는 신고된 양식장을 현지 조사하여 추정 한 결과, 양식 생산가능량을 총 39,807.6톤으로 집계되었다. 이를 양식방법별로 분류하면 가두리 25,599.7톤(64.3%), 순환여과식 5,181.3(13.0%), 지수식 2,922.7톤(7.3%), 패류양식 613.4톤(1.5%), 조방양식 205.4톤(0.5%), 조류양식 31.0톤(0.08%) 순으로, 가두리의 양식생산 가능량이 제일 많다. 주로 양식되는 어종은 잉어류(25,720.5톤, 64.6%), 송어(5,403.3톤,

13.6%), 뱀장어(3,734.6톤, 9.4%), 틸라피아(3,007.8톤, 7.6%)로서, 4개 어종의 생산가능량이 전체의 95.2%를 차지하며, 이외에 가물치(620.6톤), 기타어류(663.6톤), 패류(614.4톤), 조류(31.0톤) 및 기타수산동물(9.88톤)이 양식된다.

시도별 양식생산가능량 순위를 보면 강원도(7,526.0톤, 18.9%), 경북(6,595.3톤, 16.6%), 충북(6,375.0톤, 16.0%)이 많고, 전남(5,861.5톤, 14.7%)과 전북(4,643.5톤, 11.7%)이 그 다음이며, 충남(3,141.0톤, 7.9%), 경남(2,609.5톤, 6.6%), 경기도(3,583.2톤, 6.5%)가 비교적 적은 편이다.

그 외에 시도 중에서는 제주도(220.5톤), 부산광역시(147.8톤) 및 대구광역시(80톤)를 제외하고는 10톤 미만으로 미미하다.

잉어류는 각 시도에서 고루 생산되는데, 특히 가두리 양식장이 많은 충북(5,706.1톤, 22.2%), 경북(5,509.9톤, 21.4%), 강원도(4,371.0톤, 17.0%) 및 전북(3,222.9톤, 12.5%)에서 많이 생산된다.

순환여과식과 지수식으로 주로 양식되는 뱀장어는 전남에서 전국 총 생산가능량의 49.3%인 1,804.3톤이 생산되며, 이 외에 충남(749.9톤, 20.1%), 경남(642.0톤, 17.2%) 및 전북(379.6톤, 11.3%)에 생산량이 비교적 많다.

송어는 유수식 양식장이 많이 분포하고 있는 산간지대인 강원도(3,102.0톤, 57.4%), 경북(836.5톤, 15.5%) 및 충북(611.7톤, 11.3%)에서 전체의 84.2%가 생산된다.

순환여과식 양식장에서 주로 생산되는 틸라피아의 생산가능량이 많은 도는 전북(679.2톤, 22.6%), 경남(589.9톤, 18.9%), 경기도(524.4톤, 17.4%), 충남(508.5톤, 16.9%), 전남(358.9톤, 11.9%), 경북(117톤, 5.9%)

이다.

가물치는 늪지대가 많은 경기도(286.0톤, 46.1%)와 전남(208.1톤, 33.5%)의 지수직 양식장에서 주로 생산된다.

패류는 강하구의 기수구역이 발달된 전남(254.2톤, 41.4%), 전북(151.0톤, 24.6%), 부산광역시(98.2톤, 16.0%), 경남(60톤, 9.8%) 및 경북(61톤, 8.3%)에서만 생산가능량이 집계되었다. 이 외에 전북, 충남 및 경기도에는 관상어가 상당량 생산된다.



<표 2-3> 시도별 어종별 생산가능량

종류 시도	합 계		어 류								패 류	조 류	기타 수산물
			계	잉어	뱀장어	송어	틸라 피아	가물치	관상어 (천미)	종묘 (천미)			
계	39,807.6 관중 22,820.0 58,886.4	39,152.4 관중 22,820.0 58,886.4	25,720.5	3,734.6	5,405.3	3,007.8	620.6	22,820.0	58,886.4	663.6	614.4	31.0	9.8
부산 직할시	관 147.8 5.0	관 49.6 5.0	6.0				27.6	5.0		16.0	98.2		
대구 직할시	86.0	86.0	64.5			21.5							
인천 직할시	관 8.2 15.0	관 8.2 15.0	3.0			5.2		15.0					
광주 직할시	1.1	1.1	1.1										
대전 직할시	중 9.0 8.0	중 9.0 8.0			5.0				8.0	4.0			
경기도	관 2,583.2 중 4,423.0 9,980.0	관 2,583.2 중 4,423.0 9,980.0	1,491.2	23.8	245.3	524.4	286.0	4,423.0	9,980.0	12.5			
강원도	중 7,526.0 9,200.0	중 7,514.0 9,200.0	4,371.0		3,102.0	34.5	4.0		9,200.0	2.5	12.0		
충청 북도	관 6,375.0 중 1,210.0 2,350.0	관 6,375.0 중 1,210.0 2,350.0	5,706.1	25.0	611.7	32.2		1,210.0	2,350.0	167.1			
충청 남도	관 3,141.0 중 7,094.0 22,139.0	관 3,141.0 중 7,094.0 22,139.0	1,494.6	379.6	145.9	508.5	61.6	7,094.0	22,139.0		4.0	9.4	
전라 북도	관 4,643.5 중 8,998.0 2,589.4	관 4,477.5 중 8,998.0 2,589.4	3,222.9	1,840.3	129.7	679.2	16.4	8,998.0	2,589.4	49.7	151.0	15.0	
전라 남도	관 5,861.5 152.5	관 5,607.3 152.5	2,647.0	14.0	157.2	358.9	208.1	152.5		395.8	254.2		
경상 북도	관 6,595.3 중 855.0 12,610.0	관 6,543.9 중 855.0 12,610.0	5,509.9	60.0	836.5	177.5		855.0	12,610.0	6.0	51.0		0.4
경상 남도	관 2,609.5 중 40.0 10.0	관 2,549.5 중 40.0 10.0	1,203.2		109.0	568.9	16.9	40.0	10.0	9.5	60.0		
제주도	관 220.5 27.5	관 220.5 27.5			63.0	97.0		27.5		0.5			

관 : 관상어, 중 : 종묘 서울특별시 해당사항 없음.

<표 2-4> 경제성 분석


양식 방법	어 종	규모 (m ²)	조수입 (천원)	생산비 (천원)	수익 (천원)	수익율 (%)
가두리	잉어	대 (30조)	525,000	415,490	109,510	20.9
		중 (16조)	280,000	227,010	52,990	18.9
		소 (8조)	140,000	115,400	24,600	17.6
지수식	잉어 (종묘)	대 (12,000)	119,995	99,810	20,135	16.8
		중 (8,000)	79,310	69,442	9,868	12.4
		소 (4,000)	39,655	35,967	3,688	9.3
	뱀장어	대 (1,000)	814,400	539,470	274,930	33.8
		중 (5,000)	407,200	286,449	120,751	29.7
		소 (2,500)	203,400	155,280	48,120	23.7
순환 여과식	틸라피아	대 (1,000)	180,000	136,093	43,907	24.4
		중 (700)	126,000	90,024	35,076	27.8
		소 (350)	63,000	47,104	15,896	25.2
	뱀장어	대 (3,000)	720,000	511,159	208,841	29.0
		중 (2,500)	540,000	392,688	147,312	27.3
		소 (1,500)	360,000	267,807	92,193	25.6
유수식	송어	대 (3,000)	287,116	199,389	87,727	30.6
		중 (1,500)	126,000	103,192	22,808	18.1
		소 (500)	50,400	49,028	1,372	2.7

2. 양식산업의 경제성 분석

양식어업을 양식방법별, 어종별 및 규모별로 18종류로 분류하여 조수입, 생산비 및 수익율을 분석하였다. 분석결과 수익율은 지수식 뱀장어 양식, 순환여과식 틸라피아 양식, 유수식 송어양식, 가두리 잉어양

식 순으로 높았고, 지수식 잉어 종묘 생산에서는 수익율이 비교적 낮았다. 규모별로는 대체로 경영규모가 커질수록 수익율이 높아지는 경향을 나타내었으나, 순환여과식 틸라피아 양식에 있어서는 대규모 경영체가 중·소규모보다 약간 낮은 것으로 분석되었다.

한편, 지수식 잉어 종묘생산과 유수식 송어양식의 경우에는 소규모 경영체의 수익율이 각각 9.3% 및 2.77%로 매우 낮게 나타났다. 본 경제성 분석결과는 실제의 양식어업 경영체를 대상으로 한 것이 아니고, 양식조건, 시설방법 및 규모, 가격 등 여러 가지 상이한 조건을 가정하여 대략적인 경향을 추정한 예시로서 이러한 조건이나 가정 또는 경제여건의 변동에 따라 실제 수익율에는 차이가 있을 것으로 예상된다.



제 2 절 제주 활넙치 양식업체 현황 및 운영실태

1. 제주도내 양식업체 현황

제주도내 넙치양식업체의 현황을 살펴보면 <표2-5>에서 살펴보는 바와 같이 제주도내 넙치양식업체수는 1998년 6월 현재 육상양식업 110개소, 종묘생산업 23개소를 합쳐 총 133개 업체가 있으며, 이들 업체에서의 생산능력으로 볼 때 도내 넙치양식시장은 거의 1천억의 시장 규모에 이르고 있다.

<표 2-5> 제주도내 양식업체 현황(1998년 6월 현재)

구 분	허가면적 (ha)	수면적 (ha)	업체수	생산능력		
				수량	단가	금액
육상양식업	65	30	110개소	6,000톤	13,000원	78,000백만원
종묘생산업	10	4	23개소	2,000만미	400원	8,000 백만원
계	75	34	133개소			86,000백만원

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

2. 제주도내 양식업체의 운영실태

제주도내 넙치양식업체의 운영실태를 살펴보면 <표 2-6>에서 살펴보는 바와 같이 110개의 업체에서 550여명이 종사하고 있으며 연간 6천톤의 생산량과 금액으로는 78,000백만원의 매출을 기록하고 있다.

<표 2-6> 제주도내 양식업체 운영실태 (단위 : 톤, 백만원)

구분	업체수	수면적	종사자 수	치어입식 시 기	수 량	생산시기 (1Kg기준)	생산	
							수량	금액
계	110	300,000	550명	11월부터 익년 3월	10,000만미	11월부터 익년 6월	600	78,000

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

한편, 도내 넙치양식업체의 부채비율은 <표 2-7>에서 보는 바와 같이 110개 업체에서 47,000백만원으로 1개업체당 평균 427백만원의 부

채를 가지고 있다. 이중에서 일반자금의 비중이 거의 50%나 차지하여 IMF이후 금융상의 부담이 커지고 경쟁력약화 요인으로 작용하고 있다.

<표 2-7> 제주도내 양식업체 부채현황 (단위 : 백만원)

업체명	업체수	부 채				비고
		영어자금	일반자금	기 타	계	
육상수조식 양식업	110개소	12,000	25,000	10,000	47,000	

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

제 3절 제주 활넙치의 수출여건

1. 제주 활넙치의 양식환경



넙치는 광온성 및 광염성 어류로서 알래스카에서 우리나라 남해까지 널리 분포되어 있다. 넙치는 몸구성이 화이트밀로 되어 있으며, 고도불포화 지방산 성분이 많이 함유되어 있어 체내의 콜레스테롤을 줄여주고 고혈압 및 동맥경화를 방지해 줌은 물론 체내에 흡수가 잘 되어 간, 변비에 도움을 주는 고급어종으로 알려져 있다.¹⁾

넙치는 성장이 빠르며, 약 1년 6월 만에 몸무게가 11Kg 이상으로 자란다. 먹이로는 정어리, 꽂치 등 많이 잡히는 잡어류를 이용하며, 높은 밀도의 사육과 수송이 가능하다. 살색이 흰 고급어류로서 수요가 많고, 가격도 비싼 편이다. 그리고 육질부의 비율이 다른 어종에 비하

1) 수산양식, 한국수산신보사, 1996. 10호

여 대단히 높다. 또한 넙치는 부화후 2-3년이면 수컷은 몸길이가 30cm 이상, 암컷은 40cm이상으로 되어 성숙이 시작된다. 자연에서는 수온이 11-17℃, 수심이 20-50m인 해수의 소통이 좋은 사니질이나 모래 또는 암초 수역에서 산란한다. 알은 분리 부성란이고 산란기는 5월경이다. 수조 시험에서는 대형천어 한 마리의 1일 평균 산란수가 100만개이며, 총산란수는 1000만-3600만개 이다. 부화??는 10일 전후에 머리 뒤쪽에 등 부분에 돌기가 새기기 시작하고, 이것은 2주에 3개, 3주에 5개의 긴 가시로 자라는데 그 중 다섯 번 째의 것이 특히 길다.

수온이 18℃ 전후이면 부화후 30일 정도에서 몸 길이가 11mm 전후로 된 후 변태하게 되고, 부화후 35일 정도에서 넙치의 양성비는 주로 육상수조식 양식과 해상 가루리식 양식이 이용된다.

양성시설의 설치 장소로는 수질이 적당하고, 수질의 변화가 적은 용수를 풍부하게 이용할 수 있는 곳이어야 한다.

수조는 콘크리트, FRP 등의 재료로 만드는데, 각각 장단점이 있다. 저서생활을 주도하는 넙치이기 때문에 비교적 수심이 알아도 가능하나 30-80cm의 범위는 유지되게 해야한다. 수조의 형태는 여러 가지가 있으며 환수가 잘 되는 것이 더욱 좋다.

1980년대 중반 이후부터 시작한 제주도의 넙치양식은 해를 거듭할수록 제주도의 주요산업으로 자리를 굳혀 현재 1백 50여개 생산업체의 총생산면적 90만평방미터에서 연간 5천톤 이상의 넙치를 생산하고 있으며 수출비중은 1997년기준 도내 총생산량의 약 10%를 차지하고 있고, 1천억원에 이르는 시장규모를 가지고 있다. 따라서 제주도산 활넙치는 제주도내 수산물 중 최대 내수 및 수출전략 품목으로서 무한한

내수시장 및 수출잠재력을 갖고 있다고 할 수 있다. 또한 최근 WTO 체제라는 새로운 국제무역환경에 대응하여 제주도산 활넙치는 경쟁력을 갖춘 수출전략품목으로 제주도산 활넙치 수출은 새로운 전기를 마련하고 있는 것이다.

제주도의 넙치양식환경을 살펴보면 제주도는 지리적으로 사시사철 파도가 심한데다 태풍의 길목에 위치하고 있기 때문에 육지부와 달리 해상가두리 양식을 할 수 없는 실정이다. 따라서 육상에다 수조를 만들고 동력을 이용하여 바닷물을 끌어들여 넙치양식을 하고 있는 데, 이로 인해 육지부보다 월간 동력비가 양식 수면적 3천평방미터를 기준으로 볼 때 약 7백여만원이나 더 부담해야 하는 일부 단점도 있으나 태풍 등으로 인한 시설물의 유실없이 안정적으로 양식을 할 수 있다는 이점이 있다. 또한 <표2-8>에서 보는 바와 같이 제주도는 타지역과 달리 해안가 지하 50미터에서 바닷물의 염기와 98% 성분이 같은 섭씨 16-17도의 지하염수가 무한정 분출되고 있다. 이를 취수하여 양식장에 공급함으로써 여름철 섭씨 25도 이상의 고수온시와 겨울철 섭씨 13도 이하일 때 이를 혼합해 사용하면 연중 평균 섭씨 18-22도의 수온을 유지할 수 있기 때문에 연중 넙치생산이 가능하다. 따라서 제주도산 양식넙치는 이와 같은 천혜적인 조건 아래에서 생산되고 있기 때문에 넙치의 육질, 맛, 색채, 형태 등에서 자연산과 거의 같은 품질우위의 상품이라고 할 수 있다.

<표 2-8> 제주도와 타지역 넙치양식환경 비교

구 분	제주	타지역
월동조건	14℃	7℃
성장조건	연 중	8개월
지하해수	개 발	미개발

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

이러한 상황속에서 제주도의 활넙치 수출은 무한한 잠재력을 갖고 있다고 볼 수 있다. 단지 주 수출대상국인 일본의 소비둔화, 일본내 자연산의 다량 어획, 가격하락에 따른 직접적인 영향을 받지만 안정적인 수출을 위한 수출기반 시설의 확충, 수입업체의 안정적 확보, 도내의 안정적 생산 등의 제반요인과 양식어업인의 수출필요성 인식을 같이 할 때 제주도산 활넙치의 대일 수출은 밝다고 볼 수 있다.

2. 제주 활넙치의 가격 및 출하동향

제주 활넙치의 연도별 가격동향을 살펴보면 <표2-9>에서 보는 바와 같이 1996년에 Kg당 12,500원을 정점으로해서 1997년에 10,500원, 1998년 6월까지 10,000원으로 점차 하락하였으나 1998년 7월 이후 육지산 활넙치 생산량의 감소와 1998년 상반기에 활넙치 대일 수출증가 등의 요인으로 인해서 1998년 8월에는 19,000원, 9월에는 20,000원, 10월에는 25,000원으로 최고치를 기록하였다가 10월중순 육지산활넙치가 출하되면서 11월부터 Kg당 22,000원으로 하락세를 보이고 있다. 그러나 겨울

철 동면기에 육지산 출하량이 줄어들기 시작하면 다시 제주도산 활넙치의 가격은 상승세를 보일 것으로 전망된다.

<표 2-9> 제주 활넙치의 연도별 가격

양식 어종별	연도별 단가							
	95년	96년	97년	98년6월	98년8월	98년9월	98년10월	98년11월
활넙치	12,000	12,500	10,500	10,000	19,000	20,000	25,000	22,000

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

한편, <표2-10>에서 보듯이 제주 활넙치의 출하동향을 살펴보면 제주 활넙치의 생산량중 90%가 내수시장에 출하되고 있으며, 수출비율은 10%에 지나지 않아 아직까지도 제주 활넙치의 수출비중은 미미한 실정이다.

<표 2-10> 제주 활넙치 출하비율(1997. 7. 1-1998. 6. 30) (단위 : 톤)

품명	생산량	국내	수출	비고
활넙치	6,000	5,400	600	

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

또한 제주 활넙치의 유통경로를 살펴보면 우선 국내유통경로는 생산자(양식업체) → 육지부 중간상인 → 소매업자(식당 등) → 최종소비자의 경로를 거치고 있으며, 수출유통경로는 생산자(양식업체) → 수출

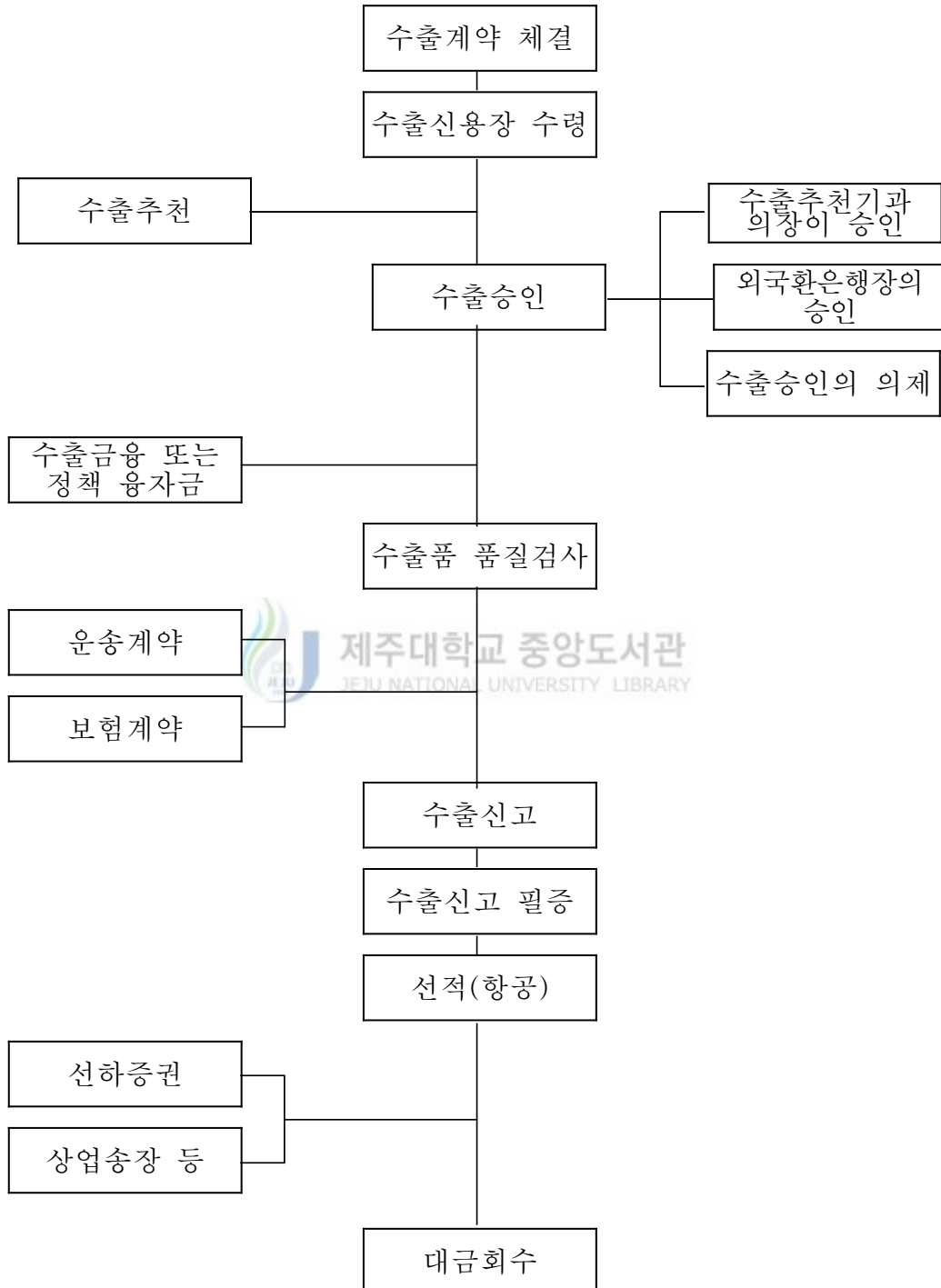
업체 → 세관 → 일본(수입지 검역 및 통관)의 수출경로를 거치고 있다.

제주 활넛치는 일반적으로 <표2-11>과 같은 수출절차로써 수출되고 있으며, 수출입요령 절차상에 H·S·K·Number 0301을 보면 참고할 수 있다. <표3-8>에서 수출계약이 체결되고 이에 따라 수입상측의 은행에서 개설하여 송부한 수출신용장을 수령하여 수출추천 또는 수출승인을 받을 준비를 한다. 다만, 추심 결제방식의 D/A, D/P 방식에 의한 수출의 경우 등은 신용장이 없이 거래가 이루어지므로 수출계약서를 근거로 수출 또는 수출승인을 받는다.

수출승인권은 원칙적으로 통산산업부 장관에게 있으나 수출입 업무의 신속한 처리를 위하여 외국환 은행의 장에게 수출승인권이 위탁되어 있다.



<표 2-11> 수출절차



제 3 장 제주 활넙치의 수출 실태분석

본장에서는 제주 활넙치의 수출현황 및 일본의 넙치류 시장동향을 살펴보고, 제주 활넙치 생산 및 수출업체의 수출과 관련된 실태분석을 하였다. 이를 위해 우선 제주도 수산물의 수출현황을 알아보고, 제주도 산 활넙치의 수출현황을 살펴본다. 그리고 일본의 넙치류 생산 및 수입동향, 가격 및 수요동향, 가격경쟁력 비교 등을 통해서 일본의 넙치류 시장동향을 파악한다. 또한 제주 활넙치 생산 및 수출업체의 실태 분석을 통하여 제주 활넙치의 대일 수출에 따르는 문제점 및 수출증대 방안을 파악하고자 한다.

제 1 절 제주 활넙치의 수출현황



1. 제주도 수산물의 수출현황

제주도의 수산물수출은 제주도 총수출에서 절대적 비중을 차지함으로써 제주도 수출산업에 주도적인 기여를 하고 있다. 우선 제주도 수산업의 입지여건을 살펴보면, 제주도의 해역은 년중 비교적 수온이 높아 삼치, 도미, 넙치 등 고급 어족의 월동 서식지가 되고 있으며, 근해가 동해와 서해로 우회하는 어족들의 회유 경로로 수산자원이 풍부한 황금어장인 동시에 동북아시아의 중심지이자 무공해청정지역이다.

이와 같이 제주도의 수산업은 유리한 입지적 여건에도 불구하고 수출유망품목개발의 미흡, 고부가가치의 수산물 가공업의 영세성, 행정지

원의 미흡 등으로 타도 수산업이나 도내 타산업에 비하여 상대적으로 낙후를 면치 못하고 있으며, 생산수산물의 판로가 타도보다 불리하며, 수산물 운송에 따르는 추가 비용을 부담해야 하는 등 여러 가지 문제점도 가지고 있다. 따라서 이러한 수산물수출에 따르는 여러 가지 문제점들을 극복함과 동시에 도내 수산물중에서 경쟁력이 있는 수출유망 품목을 적극적으로 발굴하여 전략적인 수산물수출 방안을 수립하는 것이 중요하다. 다음에서는 이를 위한 기초분석으로서 본도의 수산물수출현황을 살펴본다.

1) 연도별 수산물 수출현황

제주도의 수산물수출이 제주도 총수출에서 차지하고 있는 비중을 연도별로 살펴보면 <표3-1>에서 보는 바와 같이 1990년도에는 67.7%, 1991년도에는 70.3%, 1992년도에는 44.6%, 1993년도에는 28.5%, 1994년도에는 34.4%, 1995년도에는 30.9%를 차지하고 있으며, 1996년도에 이르러서는 33.4%로서 지난 7년간에 걸쳐 제주도의 총수출에 대한 수산물수출의 비중은 연평균 44.3%에 달하고 있다.

<표 3-1> 제주도의 수산물 수출 실적 (단위 : 천불)

구 분	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
총수출	36,098	37,895	40,265	82,444	96,709	110,558	81,519	82,472
수산물수출	24,446	26,642	17,956	23,463	33,240	34,173	27,207	21,732
대비(%)	67.7	70.3	44.6	28.5	34.4	30.9	33.4	26.3

자료 : 제주도 해양수산과, 1998에서 재정리.

이것은 제주도의 지정학적 특성으로 인한 수출자원의 분포가 수산자원에 편중되어 있기 때문에 제주도의 수산물은 제주도의 수출상품구조 면에서 상당한 비중을 차지하고 있다고 할 수 있다. 이와 같이 제주도 산 수산물은 제주도 총수출에서 상당한 비중을 차지함으로써 제주도의 수출산업에 주도적인 기여를 하고 있는 것이다.

그러나 제주도의 수산물 수출을 전국의 수산물 수출에 비교해 보면 <표 3-2>에서 보는 바와 같이 1990년도 제주도의 수산물 수출은 24,446천불로서 전국 수산물의 총수출실적인 1,513,094천불에 비해 1.6%에 지나지 않고 있다.²⁾

<표 3-2> 제주도 수산물 수출의 전국 대비 (단위:천불)

구 분	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
전국 총 수출액(A)	65,015,731	71,870,122	76,631,515	82,235,866	96,013,237	125,058,000	129,715,000	136,146,000
전국 수산물 수출액(B)	1,513,094	1,642,570	1,518,072	1,496,933	1,646,884	1,722,000	1,635,000	1,492,588
수산물 구성비(A/B)%	2.3	2.3	2.0	1.8	1.7	1.4	1.3	1.1
제주도수산물 수출액(C)	24,446	26,642	17,956	23,463	33,240	34,173	27,207	21,732
전국수산물과의 구성비 (B/C)%	1.6	1.6	1.2	1.6	2.0	2.0	1.7	1.6

자료 : 제주도 해양수산과, 1988에서 재정리.

2) 김숙, 제주도 수산물의 대일수출 증대를 위한 마케팅 믹스에 관한 연구, 석사학위 논문, 제주대 경영대학원, 1997. pp.81-82.

1991년도에는 1990년도에 비해 전국 수산물 수출이 8.6%증가한 1,642,570천불인데 제주도의 수산물수출은 9% 증가한 26,642천불로 수출신장률에 있어서 전국보다 0.4% 더 증가하였으나, 전국과의 구성비는 전년과 동일한 1.6%를 점하고 있다. 1992년도에 이르러서는 전년도에 비해 전국의 수산물 수출 실적이 7.6% 감소한 1,518,072천불인데 비해 제주도의 수산물 수출 실적은 32.6% 감소한 17,956천불를 달성하였고 수출신장률에 있어서도 전국보다 25%의 감소를 보였고 전국과의 구성비도 0.4% 줄어든 1.2%를 점하고 있다. 그리고 1993년도에는 전년도에 비해 전국 수산물 수출 실적이 1.4%가 감소한 1,496,933천불인데 비해 제주도 수출 실적은 30.7% 증가한 23,463천불로서 수출신장률에 있어서 전국보다 32.1%가 더 증가하였고 전국과의 구성비도 1.6%를 점하고 있다. 1994년도에 이르러서는 전년도에 비해 전국 수산물 수출 실적이 100% 증가한 1,646,884천불를 달성했는데 제주도 수산물 수출 실적은 41.7%의 증가를 보이는 33,240천불로서 신장률에 있어서 전국보다 58.3%가 감소되었고 전국과의 구성비는 0.4%가 늘어난 2.0%를 점하고 있다. 1990년부터 1996년도까지 7년동안 제주도 수산물 수출이 전국 수산물의 수출에서 차지하는 비중은 평균 1.7%에 지나지 않아 제주도의 수산물수출은 아직까지도 미미한 실정이다.

2) 품목별 수산물 수출현황

<표3-3>에서 보는 바와 같이 제주도에 수출되는 수산물을 품목별로 살펴보면 소라와 넙치가 활어 상태로 그리고 삼치, 방어 및 돔종류

는 선어상태로 수출되고 있으며 해조류는 전량 가공되어 찢툫, 해조분, 알긴산 등으로 또한 오분자기, 붕장어를 비롯한 일부어종은 냉동품으로 수출되고 있다.

<표 3-3> 제주도 수산물의 품목별 수출현황 (단위 :M/T, 천불)

연도별 품목별	1990		1991		1992		1993		1994		1995		1996		1997		
	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	수량	금액	
합 계	3,514	24,446	-	26,642	2,011	17,956	2,245	23,463	3,665	33,240	3,842	34,173	2,880	27,207	3,211	21,732	
활 선 어	소계	1,542	11,511	-	6,538	278	5,116	422	10,003	387	9,532	453	9,159	310	5,905	389	6,014
	복어	11	954	19	1,581	51	2,214	41.9	1,989	37	2,397	16	1,505	7	447	8	683
	넙치	-	-	-	-	27	529	233	6,474	195	5,715	348	6,466	220	4,594	312	4,731
	문어	879	5,665	297	2,038	51	411	34	296	108	839	-	-	-	-	-	-
	삼치	-	-	-	-	-	-	-	-	34	400	68	861	78	791	61	565
	돔(옥돔)	(2)	(55)	(15)	(374)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	34	0.3
패 류	소계	769	6,759	-	11,248	1,061	7,431	1,275	8,327	2,424	16,724	2,420	16,818	2,075	15,472	2,122	10,089
	소라	679	6,568	1,088	11,120	1,030	7,321	1,246	8,221	2,324	16,304	2,408	16,779	2,061	15,430	2,037	9,938
해 조 류	소계	1,219	6,121	-	4,482	646	4,129	518	3,403	551	3,348	558	4,306	444	3,172	684	4,991
	찢툫	402	2,410	99	850	48	620	197	2,070	128	1,428	173	2,138	189	1,902	378	3,601
	갈래곰보	23	2,105	154	2,098	121	1,944	55.4	354.7	67	371	81	690	40	42	47	554
기 타	소계	2	5	-	374	26	1,280	30	1,740	303	3,636	51	3,880	51	2,658	16	638
	성게알	-	-	-	-	15	1,123	27.5	1,670	43	2,546	44	3,845	40	2,619	12	554

자료 : 제주도 해양수산과, 1998.

1996년도 제주도 수산물의 품목별 구성비율을 보면 패류가 56.8%, 활선어가 21.7%, 해조류가 11.6%, 기타 9.7%로서 수산물 품목별로 패류, 활선어, 해조류의 순으로 수산물 수출의 비중을 차지하고 있다.

<표 3-4> 주요 수산물 수출현황

(단위 : 만달러, M/T)

구 분		1994	1995	1996	1997	1998. 1-7월
수산물 수출액		3,324	3,417	2,721	2,173	1,270
소 라	금액	1,630	1,678	1,543	994	506
	물량	2,324	2,408	2,061	2,037	1,313
넙 치	금액	572	647	459	473	476
	물량	195	348	220	312	485
툫	금액	143	214	190	360	97
	물량	128	173	189	377	125
성게알	금액	255	385	262	55	87
	물량	43	44	40	12	25
기 타	금액	724	493	267	291	104

자료 : 한국은행 제주지점, 제주지역의 수출현황과 과제, 1998. P.16.

<표3-4>는 주요수산물 수출품목을 보여주고 있는 데 여기서 패류의 수출실적이 가장 높은 것으로 나타나고 있는데 이것은 패류중에서 소라의 수출실적이 높기 때문이다. 제주도산 소라는 우리 나라에서 제주도가 주산지인 이루고 있으며, 제주도산 소라는 일본의 소비자들이 선호하는 기호품인 동시에 특히 제주도의 무공해지역이라는 이미지가 높기때문에 높은 수출실적을 기록하고 있다. 두 번째로 수출실적이 높은 품목으로서 활선어중에서 제주도산 활넙치는 1980년대 중반이후에 제주도의 넙치양식산업이 개발되어 그동안 비약적인 발전을 거듭해 왔으며 1992년부터는 수출이 이루어졌으며 앞으로도 계속적으로 성장할 것으로 전망된다.³⁾

3) 한국은행 제주지점, 제주지역의 수출현황과 과제, 1998. P.16.

2. 제주 활넙치의 수출현황

1) 제주도의 양식넙치 생산현황

제주도 양식넙치의 생산현황을 살펴보면 <표3-5>에서 보는 바와 같이 육상양식장 110개소의 수면적 30hA에서 1997년기준 연간 생산능력 5,000톤 으로 전국 550개소의 생산량 17,000톤 중 약 30%를 차지하고 있다.

<표 3-5> 제주도의 연도별 양식넙치 생산량 (단위 : 톤, 만원)

구 분	1990년	1993년	1994년	1995년	1996년	1997년	1998년
생산량	800	3,000	3,787	4,230	4,300	5,000	7,500예상
금 액	16,000	40,362	57,500	55,000	60,200		

자료: (주)제주교역 내부자료, 1997.에서 재정리.

2) 제주 활넙치의 수출현황

제주 활넙치의 연도별 수출현황을 살펴보면 <표3-6>에서 보는 바와 같이 1993년부터 물량면에서 200 - 300톤 규모로 수출이 이루어지고 있으며 특히 1998년 상반기만에 485톤으로 수출량이 급격히 증가하고 있음을 할 수 있다.

<표 3-6> 제주 활넙치의 수출현황

(단위 : 톤, 천 \$)

구 분	1990년	1993년	1994년	1995년	1996년	1997년	1998.1-7월
수출량	27	233	195	348	220	312	485
금 액	529	6,474	5,716	6,466	4,590	4,730	4,670

자료 : 제주도 해양수산물, 1998.에서 재정리

제 2 절 일본의 넙치류 시장동향⁴⁾

1. 일본의 넙치류 생산 및 수입동향



1) 일본의 넙치류 생산동향

<표3-7>에서와 보는 바와 같이 일본의 넙치 생산은 연간 약 14천 M/T 규모(1995년 기준)로 과거 5년간 생산추세를 살펴보면 1990년 전년대비 15.5%의 증가추세를 보인 이후 이상기온의 영향으로 1993년 (5.1%감소)에 감소한 것을 제외하고는 양식생산량의 확대와 넙치류 소비규모의 확대를 배경으로 매년 증가추세를 보이고 있다.⁵⁾

4) 본 절은 김숙, 제주도 수산물의 수출증대를 위한 마케팅믹스에 관한 연구, 석사학위 논문, 제주대 경영대학원, 1997, pp.43-50에서 재정리 하였음.

5) 한국무역협회 후쿠오카지부, 연차보고서, 1997. P.26.

<표 3-7> 일본의 넙치 생산동향(수량기준) (단위 : 톤, %)

구분	1990년	1991년	1992년	1993년	1994년	1995년
전체	11,556	12,791	13,945	13,239	14,000	14,000
(증감율)	(15.5)	(10.7)	(9.0)	(-5.1)	(5.7)	(0.0)
해면어업	5,517	6,276	6,817	6,464	7,000	7,000
(증감율)	(-3.5)	(13.8)	(8.6)	(-5.2)	(8.3)	(0.0)
해면양식	6,039	6,515	7,128	6,775	7,000	7,000
(증감율)	(41.0)	(7.9)	(9.4)	(-5.0)	(3.3)	(0.0)

자료: 일본 농림수산성, 수산통계, 1996., 김숙, 전계논문, P.43.

생산동향을 어업과 양식으로 구분하여 살펴보면, 1980년대 중반까지는 대부분의 생산이 어업에 의존하여 1985년의 경우 전체 생산에서 차지하는 어업의 비중이 83.8%로 절대적이었으나 1990년에는 47.7%로 오히려 양식에 의한 생산비중이 높아진 이후 비슷한 양상이 계속되어 왔으며 그후 양식생산량의 증가에 따른 양식넙치의 가격하락으로 양식 생산액은 매년 감소추세를 보인 반면, 어업에 의한 생산액은 증가추세를 보여 1994년 및 1995년에는 각각 50%의 비중을 차지하고 있다.

한편 일본의 넙치 주생산지역은 일본 각지 연안에 분포되어 있으며, 홋카이도, 아오모리, 나가사키, 후쿠오카 등이 주산지인데 <표3-8>에 서 알 수 있는 바와 같이 양식을 제외하고 각 현별 생산량을 살펴보면 홋카이도가 727톤으로 전체의 11% 정도를 생산하고 있으며 이어 아오모리(10.5%), 나가사키(7.9%) 등의 순서로 나타나고 있다.⁶⁾

6) 한국무역협회 후쿠오카지부, 전계서, P.55.

<표 3-8> 일본의 주요 산지별 넙치어획량 (단위 : 톤, %)

산 지 명	생산량(1)	비중(%)	산 지 명	생산량(1)	비중(%)
홋카이도	727	10.9	아오모리	697	10.5
나가사키	530	7.9	에 히 메	380	5.7
니이가타	355	5.3	후쿠오카	328	4.9
시 마 네	290	4.3	이시카와	259	3.9
구마모토	230	3.4	아 키 타	216	3.2
지 바	214	3.2	돗 토 리	210	3.1

자료 : 일본농림수산성, 수산통계, 1996., 김숙, 전계논문, P.44.

주 : 양식제외



2) 일본의 넙치류 수입동향

일본의 경우 협회에서 넙치만의 수입통계는 집계되지 않고 광의의 넙치류(가자미 등 포함)로 집계되어 있는데 일본의 넙치류 수입은 <표 3-9>에 나타난 바와 같이 연간 약 7~8만톤 정도가 수입되고 있다.

<표 3-9> 일본의 수입국별 납치류 수입동향 (단위 : 백만엔, 톤, %)

구 분		1993년	1994년	1995년
전 체	금액	25,892(-2.6)	26,132(0.9)	23,850(-8.7)
	수량	81,565(6.1)	85,709(5.1)	70,967(-17.2)
한 국	금액	2,028(-25.4)	1,512(-25.5)	1,255(-17.0)
	수량	3,890(-43.5)	2,254(-42.0)	1,738(-22.9)
중 국	금액	2,986(-16.3)	2,634(-11.8)	2,178(-17.3)
	수량	4,979(2.7)	5,836(17.2)	5,103(-12.6)
미 국	금액	11,835(2.8)	12,076(6.1)	8,772(-27.4)
	수량	36,001(1.2)	43,660(21.3)	27,655(-36.7)
러시아	금액	418(17.0)	413(-1.2)	859(107.9)
	수량	2,764(-1.8)	2,318(-16.2)	3,534(52.5)
북 한	금액	1,232(-36.5)	588(-52.3)	665(13.0)
	수량	1,762(-31.5)	909(-48.2)	1,032(13.6)

자료 : 일본 관세협회, 일본무역월표, 각호., 김숙, 전개논문, P.45.

주 : 냉장 및 냉동포함.



일본의 납치류 수입추세를 살펴보면 수량기준으로 1988년에 12만톤으로 정점을 이룬 후 점차 하락 추세를 보이며, 1992년에는 7.7만톤까지 하락하였으나 1990년대 이후에는 지속적인 증가 추세를 보여 1995년을 제외하고는 매년 증가 추세를 보이고 있다. 1996년에는 병원성 대장균(O-157)의 영향으로 전체적으로 수산물 소비가 감소한 데도 불구하고 전년 동기 대비 25%의 대폭적인 신장세를 기록하였으며, 금액 기준으로는 연간 약 250억엔 규모가 수입되고 있다.

한편, 일본의 납치류 수입 주대상국은 미국, 러시아, 중국, 한국 등이며 이 가운데 절반 정도가 미국으로부터 수입되고 있고 특히 러시아의 경우 1995년부터 40%이상의 신장율을 보이고 있으며 수입시장 점유율

도 1994년 2.7%에서 1995년 5.0%, 1996년(1월~9월) 5.6%로 확대되고 있다.⁷⁾ 중국의 경우도 전체적으로 수입량이 감소하였던 1995년을 제외하고는 매년 안정적인 증가 추세를 나타내고 있다. 한국의 경우는 1987년 16천톤을 정점으로 매년 감소추세를 보여 1992년에는 7천톤, 1995년에는 1천톤대로 하락하는 등 매년 두자리수의 큰 폭으로 하락세를 기록하고 있다.⁸⁾

2. 일본의 넵치류 가격 및 수요동향

1) 시장가격 동향

<표3-10>에서 보는 바와 같이 넵치가격동향을 산지가격, 도매가격, 소매가격으로 구분하여 살펴보면 넵치의 산지가격은 1980년대 말까지는 매년 두자리수의 높은 증가추세를 보여 왔으나 1990년 Kg당 2,270엔을 정점으로 하락세를 보여, 이후 1992년, 1993년, 1995년 두 자리수의 하락세를 보이고 있는 데 1995년도의 가격은 정점기였던 1990년 가격대비 64% 수준인 Kg당 1,455엔으로 하락하였다. 도매가격도 1990년에 Kg당 2,773엔을 정점으로 하락하는 경향을 보이고 있는 데, 1995년에는 1990년 가격대비 60% 수준인 Kg당 1,664엔으로 하락하였다. 이것은 넵치양식생산량의 증가와 함께 엔고에 따른 한국, 중국, 미국산 등 저가의 넵치류수입에 따른 것으로 해석된다. 한편 소비자 가격에 대해서는 별도의 통계는 집계되지 않고 있으나 일본의 경우 도매가격의 1.8~2배 정도라는 것이 일반적이다.

7) 일본 농림수산성, 어업·양식업 생산통계연보, 1996. P.23.

8) 상계서, p.72.

<표 3-10> 일본의 넙치가격 동향

(단위 : 엔/Kg)

구 분	1990년	1991년	1992년	1993년	1994년	1995년
산지가격	2,270	2,126	1,900	1,676	1,693	1,455
(증감율)	(0.2)	(-6.3)	(-10.6)	(-11.8)	(1.0)	(-14.1)
도매가격	2,773	2,428	1,888	1,907	1,867	1,664
(증감율)	(26.2)	(-12.4)	(-22.2)	(1.0)	(-2.1)	(-10.9)

자료 : 일본농림수산성, 어업·양식업 생산통계 연보, 1996, P.46.

2) 일본의 넙치류 수요 및 소비동향

<표3-11>에 나타난 바와 같이 일본의 넙치류에 대한 수요량은 연간 약10만톤 정도의 규모로 추정하고 있는데, 1인당 넙치소비량은 1985년에 42g을 정점으로 하락하기 시작하였으나 1991년에 42g으로 회복된 이후 다시 상승세를 보이며 1995년에는 53g까지 확대되고 있다.

<표 3-11> 일본의 넙치 1인당 소비량

(단위 : g)

구 분	1989년	1990년	1991년	1992년	1993년	1994년	1995년	평균
전 국	32	31	42	50	50	48	53	44
도쿄권	23	22	28	38	36	31	33	30
나고야권	22	16	18	26	32	37	32	26
오사카권	51	51	65	78	80	89	92	72

자료 : 일본 수산유통연구회, 식품·생산·수입·소비, 1996. 김숙, 전 계논문, P.49에서 재정리

지역별로 살펴보면 특히 오사카권의 소비는 절대적으로 평균을 대폭 상회(1.7배)하고 있으며, 1988년 이후 소폭이지만 증가 일로에 있다. 이러한 증가 경향은 1980년대말~1990년대 초의 일본의 거품경기와 함께 일기 시작한 현상에 기인한 것으로 해석된다.

한편 일본에서의 넙치의 경우 같은 어종인 가자미에 비하여 가격이 상대적으로 비싼 고급어종으로 평가되고 있으며, 넙치의 경우 주로 회 또는 초밥용으로 사용되기 때문에 일본식당이나 외식전문점용 등에서 많이 소비되고 있다.

최근 일본에서의 넙치양식이 생산량의 확대와 엔고에 따른 수입어 가격하락 등에 힘입어 소폭 확대되고 있으나 일본의 활어에 대한 수요가 계속 확대되고 있어, 이러한 제요인을 고려해보면 앞으로 일본의 넙치수입수요전망은 매우 밝다고 할 수 있다.



3. 일본시장에서의 넙치류 가격경쟁력 비교

넙치의 경우 횡감용이 전체 출하의 90%이상을 차지하기 때문에 선도유지가 품질을 좌우하는 가장 중요한 요인이며 일본시장에서 넙치의 경우, 일본산을 제외하고는 한국산이 가장 우수한 경쟁력을 유지하고 있는 것으로 평가되고 있다.⁹⁾ 이는 일본산의 경우도 산지 시장의 경우가 아닌 소비지 시장까지의 운송에 소요되는 시간과 한국에서의 수송시간이 비슷하기 때문에 일본산과도 크게 뒤지지 않는 것으로 평가되고 있다. 다만 한국의 양식장 및 환경에 대하여 일본도매상들은 아

9) 한국무역협회 후쿠오카지부, 전계서, P.61.

직 일본에 비하여 다소 떨어지는 것으로 평가하는데 이것이 일본산에 비하여 저가격 형성의 요인이 되고 있다.

한편, 일본의 수입통계의 경우 동종 어종과 합쳐있어 정확한 가격경쟁력 비교가 어렵지만 넙치류 평균 수입가격을 살펴보면 <표3-12>에 서 알 수 있는 바와 같이 한국산이 Kg당 722엔으로 중국산이나 미국산에 비해 높은 가격을 유지하고 있음을 알 수 있는데 이는 한국산은 신선어가 포함되어 있고, 또한 동일의 냉동어의 경우도 선도가 높기 때문이다.¹⁰⁾ 또한 한국산 중에서도 제주도산 활넙치가 가장 품질이 우수한 것으로 평가받고 있다.

<표 3-12> 일본의 넙치류 평균 수입가격 (단위 : 엔/Kg)

구 분	1993년	1994년	1995년	1996년	1997년
전 체	317.4	304.9	336.1	369	372
한 국	521.3	670.8	722.1	467.2	385.4
중 국	599.7	451.3	426.8	270.8	268.7
미 국	316.2	276.6	317.2	-	-

자료 : 일본 관세협회, 일본무역월표, 각호

한편 일본시장에 있어 넙치의 유통구조는 다른 수산물과 유사한 유통형태로서 생산자→산지도매업자→소비지 도·소매업자→소비자의 과정을 거치고 있는데,¹¹⁾ 넙치의 경우 대부분이 횡감용으로 소비되기 때

10) 일본관세협회, 일본무역월표, 각호

11) 제주도, 특산품 일본시장동향, 1995. P.83.

문에 가공업자를 거치는 과정은 없는 것으로 보인다. 또한 넙치의 유통규격을 살펴보면 활어의 경우 특별한 규정이 없이 출하업자가 자유롭게 패킹하고 있으나 비슷한 중량, 사이즈 및 선도에 따라 일반적으로 10Kg전후의 스티로폴 박스에 담아 출하하고 있으며 냉동물의 경우는 생산지별, 향구별로 구분하여 대체적으로 10~20Kg으로 박스 포장하고 이를 다시 카톤패킹하여 출하하고 있다.¹²⁾

제 3 절 제주 활넙치 생산 및 수출업체 실태분석

1. 설문조사내용

1) 조사대상과 분석방법



본 설문조사는 제주도에 소재하고 있는 활넙치양식업체 20개 업체와 제주도산 활넙치 수출경험이 있는 수출업체 15개 업체를 대상으로하여 1998년 4월부터 7월까지 약 3개월에 걸쳐서 설문지를 배포하는 방식으로 실시하였으며 추후 전화 및 면담을 통해 설문응답을 보완하였다.

배포된 설문지는 총 45부이고 이 가운데 43부가 회수되어 회수율은 95.5%를 보였으며, 이중 부정확한 응답설문지 3부를 제외한 40부를 분석대상으로 하였다.

실태분석을 위한 설문분석방법은 비율분석과 차이검증(t-test)을 실시하였다.

12) 김숙, 전개논문, P.49.

2) 설문항목구성

본 설문조사는 제주 활넙치 생산 및 수출과 관련하여 총 28개의 문항을 선정하여 설문지를 구성하였는 데 이를 크게 <표 3-13>과 같이 9개의 항목으로 분류하였다.



<표 3-13> 설문항목 구성

설문항목별	설문내용	설문문항
1.수출관련 일반사항	<ul style="list-style-type: none"> · 대일 수출의지 · 일본시장의 중요성 · 수출관련 전문지식과 인력 	1,2,3
2.수출시장 정보관련 사항	<ul style="list-style-type: none"> · 제주도 넵치시장 정보 · 일본시장 정보 · 일본의 넵치류 시장정보에 대한 인지 정도 · 넵치 수출업체와 수입업체에 대한 인지 정도 · 일본시장정보의 획득 가능성 · '98년도 하반기 일본시장 전망 	4,5,6,7,8,9
3.수출경쟁력 여부	<ul style="list-style-type: none"> · 수출경쟁력 여부 · 가격요인 · 품질요인 	10,11,12
4.대일시장 개척의지	<ul style="list-style-type: none"> · 거래 상대방에 대한 인지 정도 · 시장개척 능력 · 일본시장 개척 의지 	15,16,17
5.도의 수출 지원체제	<ul style="list-style-type: none"> · 도의 수출지원체제의 미흡 및 비현실성 	18
6.수출이윤	<ul style="list-style-type: none"> · 수출이윤 여부 	20
6-1.수출이윤 하락요인	<ul style="list-style-type: none"> · 고매입가격 · 수출업체간 과당경쟁 · 엔화 환율의 영향 · 바이어의 신용상태 	22 1),2),3),4)
7.대일수출상 문제점	<ul style="list-style-type: none"> · 수출물량 확보 · 매입단가 · 수출관련부대비용 · 물류비용 · 상품의 부가가치화 · 생산(작업)설비의 현대화 · 제주·일본간 직항로 	13 1),2),3),4) 14 1),2),3),4)
8.바이어의 개선요구사항	<ul style="list-style-type: none"> · 가격인하 · 품질개선 · 포장개선 · 공급물량 · 신용 	23 1),2),3),4),5)
9.대일수출 경쟁력강화 방안	<ul style="list-style-type: none"> · 품질수준 향상 · 고부가가치화 · 대외신뢰도 증진 · 해외마케팅 노력 강화 · 비용절감 · 직원교육 강화 · 수출공급능력 확충 · 공동 수출마케팅 · 제주도의 청정이미지 함양 	24 1),2),3),4),5) 6),7) 25,26

2. 실태분석

본 연구에서는 제주 활넛치의 대일수출증대방안을 모색하기 위해 제주도소재 활넛치 양식업체 및 수출업체를 대상으로 활넛치 생산 및 수출과 관련된 여러 가지 사항을 조사하였다. 크게 9개 항목으로 나누어 그 실태를 다음과 같이 파악하였다.

1) 수출관련 일반사항

제주 활넛치수출과 관련하여 수출과 관련된 일반사항을 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 <표 3-14>와 같다.

<표 3-14> 수출과 관련된 일반사항

수출관련일반사항	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
대일수출의지	4.2000	4.6000	4.400	-2.76
일본시장의 중요성	4.8000	4.8000	4.800	-0.00
수출관련 전문지식과 인력의 필요성	1.8000	3.2000	2.500	-4.95

제주 활넛치의 대일수출 의지 및 일본시장 확보의 필요성에 대한 인식은 평균 4.4(5점만점 기준)로 대일수출에 대한 의지가 높고, 일본시장의 중요성을 크게 인식하고 있으며, 본도의 수산업 발전과 관련하여 대일시장의 확보 역시 필수적인 것으로 인식하고 있다. 또한 수출과

관련된 전문인력의 부족에 대한 인식이 큰 것으로 나타났다. 즉대일시장의 공략에 대한 필요성은 절실하지만 이를 수행할 전문인력의 확보가 미흡한 것으로 나타났다.

그러나 생산 및 수출업체간 대일시장 확보의 필요성 및 수출전문인력의 확보에 대한 인식의 차를 보이고 있다. 즉, 현재의 출혈수출을 감수하면서까지 대일시장을 공략할 필요성에 대한 인식은 생산업체보다 수출업체가 더 크며, 수출업무에 대한 전문인력이 부족하다는 인식은 생산업체가 수출업체에 비해 월등히 높게 나타났다.

이는 생산 및 수출업체간 대일수출에 대한 인지의 차를 보이고 있는 것으로 분석될 수 있다. 즉, 대일수출에 대한 필요성은 상대적으로 수출업체가 더한 것으로 분석되는 반면, 생산업체는 수출업체의 능력을 낮게 평가하고 있다고 할 수 있다.



2) 수출시장정보와 관련된 사항

제주 활넛치의 수출시장정보와 관련된 사항을 알아보기위한 조사에서 응답결과는 <표 3-15>와 같다.

<표 3-15> 수출시장정보와 관련된 사항

수출시장정보	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
제주도의 넙치류 생산정보	2.600	4.000	3.300	-5.98
일본시장정보	2.000	4.000	3.000	-6.89
일본의 넙치류 시장에 대한 인지정도	1.800	3.800	2.800	-8.24
넙치 수출업체와 수입업체에 대한 인지정도	2.400	3.800	3.100	-5.57
일본시장정보의 획득 가능성	2.000	2.400	2.200	-1.71
'98년도 하반기 일본시장 전망	2.600	3.000	2.800	-2.18

제주 활넙치의 수출시장정보에 대한 인지정도가 대체로 수출업체는 높게 나타난 반면 생산업체는 낮게 나타나고 있다. 이것은 1차산업 특성상 생산자와 수출업자가 별도의 주체에 의해 생산 및 수출이 수행되기 때문에 나타나는 문제점이라 할 수 있는 데 특히 생산업체의 수출마인드가 부족한 것으로 해석된다. 일본시장정보의 획득가능성에 대해서는 생산, 수출업체 두집단에서 다같이 낮게 나타나고 있는 데 이것은 향후 제주 활넙치의 대일 수출증대를 위해서는 주수출시장인 일본시장에 대한 정보수집활동의 강화가 요구되는 것이다.

3) 제주 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력

제주 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력 여부를 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 <표 3-16>과 같다.

<표 3-16> 제주 활넛치의 일본시장에서의 수출경쟁력

수출경쟁력	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
수출경쟁력 여부	4.6000	4.4000	4.500	0.93
가격요인	3.2000	3.2000	3.200	0.00
품질요인	42.000	4.4000	4.300	-0.62

제주 활넛치의 일본시장에서의 수출경쟁력을 묻는 설문에서 응답결과는 평균 4.5수준(5점 만점)으로 생산업체, 수출업체 두집단에서 다같이 수출경쟁력이 있다고 인식하고 있다. 또한 수출경쟁력의 원인으로서는 가격요인(3.2)보다는 품질요인(4.3)이 더 높은 것으로 나타나고 있다. 이것은 제주 활넛치의 경우 품질이 우수할 뿐만 아니라 일본시장과 지리적으로 가까워 운송과정에서 폐사율이 적고 선도유지가 가능하여 수출여건이 유리하기 때문이다.

4) 대일 수출시장개척과 관련된 사항

대일 수출시장개척과 관련된 사항을 알아보기위한 조사에서 응답결과는 <표 3-17>과 같다.

<표 3-17> 대일 수출시장개척

대일 수출시장개척	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
거래상대방에 대한 인지정도	2.2000	3.6000	2.900	-6.82
일본 시장개척 능력	1.8000	2.6000	2.200	-3.90
일본 시장개척 의지	4.4000	4.6000	4.500	-1.26

대일 수출시장개척과 관련하여 거래상대방에 대한 인지정도가 평균 2.9수준으로 비교적 낮게 나타나고 있어 새로운 판매시장이나 신규바이어 발굴노력이 부족한 것으로 보인다. 또한 일본시장개척에 대한 의지는 매우 높게 나타나고 있으나 시장개척능력면에서 생산, 수출업체 두집단 다같이 평균 2.2수준으로 낮게 나타나고 있어 도와 수출업체, 생산업체 공동으로 일본시장개척을 위한 적극적인 시장개척활동이 요구된다.

5) 도의 수출지원체제

도의 수출지원체제의 실효성에 대한 생산 및 수출업체의 반응은 <표 3-18>에서 보듯이 대체로 도의 수출지원체제가 미흡하고 비현실적이라는 응답이 높게 나타나고 있다. 따라서 도차원에서의 수출유망 품목을 적극 발굴하여 집중적으로 현실적이고 현장중심의 수출지원체제를 수립하는 것이 중요하다.

<표 3-18> 도의 수출지원 체제

구 분	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
도의 수출지원 체제	2.0000	2.6000	2.300	-1.75

6) 수출이윤

제주 활넛치수출시 수출이윤여부를 알아보기위한 조사에서 응답결과는 <표 3-19>와 같다. 대체로 생산 및 수출업체 두집단에서 다같이 낮게 나타나고 있다. 이것은 국내유통가격보다 낮은 가격으로 수출되기 때문인데 제주 활넛치 수출에 따른 이윤증대를 위해서는 상품을 고급화하고 새로운 판매시장과 신규바이어 발굴 등 적극적인 마케팅활동이 요구된다.

<표 3-19> 수출이윤

구 분	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
수출이윤 여부	2.8000	2.6000	2.700	1.38

수출이윤이 낮은 이유에 대해서 <표 3-20>에서 보듯이 환율의 영향이 가장 큰 것으로 나타나고 있으며, 그 다음으로는 바이어의 신용을 들고 있다.

<표 3-20> 수출이윤 하락에 대한 원인

수출이윤 하락원인	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
고매입가격	3.5000	3.4000	3.444	0.58
수출업체간 과당경쟁	3.5000	3.4000	3.444	0.32
엔화 환율의 영향	4.0000	4.6000	4.333	-2.80
바이어의 신용상태	3.5000	3.6000	3.556	-1.9

7) 제주 활넛치의 대일수출시 문제점

제주 활넛치의 대일수출시 문제점으로 생산,수출업체 두집단 다같이 수출물량의 확보를 가장 시급한 문제점으로 지적하고 있으며 그 다음으로는 상품의 고급화를 들고 있다. 따라서 수출물량의 안정적 공급을 위한 대책 마련과 제주도의 청정해역 이미지를 브랜드화한 가격차별화 정책으로 상품을 고급화하는 것이 필요하다고 하겠다. 그외에 대일수출의 문제점으로서 제주-일본간 직항로 재개와 생산(작업)설비의 현대화를 들고 있다.

<표 3-21> 대일 수출의 문제점

대일 수출의 문제점	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
수출물량 확보	4.5000	4.4000	4.444	0.58
매입단가	2.7500	3.2000	3.000	-3.11
수출관련 부대비용	3.0000	3.2000	3.111	-0.98
물류비용	3.7500	3.8000	3.778	-0.24
상품의 고급화 및 고부가치화	3.8000	4.4000	4.100	-2.07
생산(작업)설비의 현대화	4.0000	3.8000	3.900	0.89
제주-일본간 직항로	4.0000	4.0000	4.000	0.00



8) 활넛치수출시 바이어로부터의 개선 요구사항

제주 활넛치 수출시 바이어로부터의 개선요구 사항을 알아보기위한 조사에서 응답결과는 <표 3-22>와 같다. 대체로 수출공급물량과 신용을 지적하고 있으며, 활넛치수출의 경우 포장은 그렇게 중요하지 않은 것으로 나타나고 있다. 이것은 일본의 활넛치 유통규격의 경우 특별한 규정이 없이 출하업자가 자유롭게 패킹하고 있으며 비슷한 중량, 사이즈 및 선도에 따라 대체로 10Kg전후의 스티로폴 박스에 담아 출하하고 있기 때문이다.

<표 3-22> 활넛치수출시 바이어로부터의 개선 요구사항

바이어의 요구사항	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
가격인하	3.2000	3.8000	3.500	-2.47
품질개선	2.4000	3.8000	3.100	-4.32
포장개선	2.4000	3.6000	3.000	-4.04
공급물량	3.4000	4.2000	3.800	-5.51
신용(납기 등)	3.4000	4.0000	3.700	-1.61

9) 제주 활넛치의 대일수출 경쟁력 강화방안

제주 활넛치의 대일수출 경쟁력 강화방안으로서 제주도의 청정이미지 함양, 대일마케팅노력 강화, 품질향상, 상품의 고급화, 비용절감 등이 중요하다고 인식하고 있다. 이 중에서 생산업체, 수출업체 두 집단 다 같이 제주도의 청정해역이미지홍보를 가장 중요한 것으로 인식하고 있는데 이것은 제주도 전체의 대일수출증대를 위해 도차원에서 적극적인 홍보활동을 대대적으로 전개시켜나가야 할 것이다.

대일 공동마케팅의 필요성에 대해서 생산업체에서는 높게 나타나고 있으나 수출업체는 대체로 낮게 평가하고 있다. 이것은 제주도 활넛치 수출업체들의 수출거래특성중의 하나로서 고정된 일본바이어와 오랜기간동안 신용을 바탕으로해서 거래가 이루어지기 때문에 각자 고유의 거래선을 갖고 있어서 대일 공동마케팅에 대해서 부정적인 입장을 가지는 것으로 해석된다.

<표 3-23> 대일수출경쟁력 강화방안

대일수출경쟁력 강화방안	평균값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
품질수준향상	4.0000	4.2000	4.100	-0.75
고부가가치화	3.6000	4.6000	4.100	-4.65
대외신뢰도 증진	3.8000	4.2000	4.000	-1.65
대일 마케팅 노력 강화	4.0000	4.2000	4.100	-1.75
비용절감	4.0000	4.2000	4.100	-0.81
직원교육 확대	2.8000	3.8000	3.300	-2.86
수출공급능력 확충	3.4000	4.2000	3.800	-2.76
공동마케팅의 필요성	4.2000	2.4000	3.300	6.20
제주도의 청정이미지 함양	4.6000	4.8000	4.700	-1.38

3. 실태분석결과 요약

이상에서 제주도내 활넛치 생산 및 수출업체를 대상으로 제주 활넛치의 대일 수출과 관련된 전반적인 실태를 파악하여 보았는 데 이를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 제주 활넛치의 대일수출 의지 및 일본시장 확보의 필요성에 대한 인식을 보면 도내 활넛치 생산 및 수출업체에서 대일수출에 대한 의지가 높고, 일본시장의 중요성을 크게 인식하고 있으나 수출과 관련된 전문인력의 부족에 대한 인식이 큰 것으로 나타나고 있다.

둘째, 제주 활넙치의 수출시장정보에 대한 인지정도가 대체로 수출업체는 높게 나타난 반면 생산업체는 낮게 나타나고 있으며, 일본시장정보의 획득가능성에 대해서는 생산, 수출업체 두집단에서 다같이 낮게 나타나고 있다.

셋째, 제주 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력여부에 대해서 생산 및 수출업체 다같이 수출경쟁력이 있다고 인식하고 있는 것으로 나타나고 있으며, 또한 수출경쟁력의 원인으로서는 품질요인이 큰 것으로 나타나고 있다.

넷째, 대일 수출시장개척과 관련하여 거래상대방에 대한 인지정도가 비교적 낮게 나타나고 있고, 또한 일본시장개척에 대한 의지는 매우 높게 나타나고 있으나 시장개척능력면에서 생산, 수출업체 두집단 다같이 부족한 것으로 나타나고 있다.

다섯째, 도의 수출지원체제의 실효성에 대한 생산 및 수출업체의 반응은 대체로 도의 수출지원체제가 미흡하고 비현실적이라는 응답이 높게 나타나고 있다.

여섯째, 제주 활넙치 수출시 수출이윤여부는 대체로 생산 및 수출업체 두집단에서 다같이 낮게 나타나고 있다.

일곱째, 제주 활넙치의 대일수출시 문제점으로 생산,수출업체 두집단 다같이 수출물량의 확보를 가장 시급한 문제점으로 지적하고 있으며 그 다음으로는 상품의 고급화를 들고 있다.

여덟째, 제주 활넙치 수출시 바이어로부터의 개선요구 사항에 대해서는 대체로 수출공급물량과 신용을 지적하고 있으며, 활넙치수출의 경우 포장은 그렇게 중요하지 않은 것으로 나타나고 있다.

아홉째, 제주 활넛치의 대일수출 경쟁력 강화방안으로서 제주도의 청정이미지 함양, 대일마케팅노력 강화, 품질향상, 상품의 고급화, 비용 절감 등이 중요하다고 인식하고 있다. 이중에서 생산업체, 수출업체 두 집단 다같이 제주도의 청정해역이미지홍보를 가장 중요한 것으로 인식하고 있다.



제 4 장 제주 활넉치의 대일수출에 따른 수출증대방안

본 논문의 제2장에서는 제주도내 활넉치 양식업체 현황 및 수출여건을 파악하였고, 제3장에서 제주 활넉치의 수출현황과 일본의 넉치류 시장동향 그리고 제주도내 생산 및 수출업체의 수출과 관련된 전반적인 실태를 분석하였다. 본장에서는 이를 바탕으로 제주 활넉치의 대일수출에 따르는 문제점과 대일수출증대방안에 대해서 살펴보기로 한다.

제1절 제주 활넉치의 대일 수출에 따른 문제점

1. 수출마인드의 부족

우선 제주 활넉치의 대일수출에 따르는 문제점으로서 제주도내 활넉치 생산업체의 수출마인드의 부족을 들 수 있다. 제주 활넉치의 대일 수출시 가장 시급한 문제로서 수출물량공급문제를 들 수 있는데, 국내가격 상승시 생산자가 내수판매에 치중하여 수출물량의 출하를 기피함으로써 수출물량확보에 어려움이 있다. 이러한 수출마인드의 부족으로 제주도내 활넉치 생산업체의 수출을 위한 상품의 고품질화, 세밀한 선별 및 규격화, 품질개선 노력 등도 미흡하고, 수출업체차원에서의 수출을위한 안정적인 수출물량확보가 미흡한 실정이다. 또한 도차원에서 도내 활넉치 생산업체들을 대상으로 대일수출을 위한 홍보활동의 부족을 들 수 있다. 구체적으로 대일수출시의 잇점 홍보, 대일수출용 상품에 대한 지도교육, 수출용 상품생산에 대한 재정지원 등 도내 생산

업자들을 대상으로 한 수출홍보활동이 미흡하여 도내 생산업자들의 수출마인드가 부족한 실정이다.

2. 대일수출시장 개척 및 홍보활동의 미흡

제주 활넛치 수출업체차원에서 대일수출시장 개척활동의 미흡을 들 수 있는데 대부분 제주도내 수출업체들은 거의 고정된 바이어와의 지속적인 수출거래를 하고 있어 적극적인 대일수출을 위한 새로운 판매시장의 개척이라든지 신규바이어의 발굴 등 제주도내 활넛치 수출업체의 적극적인 수출마케팅활동이 부족한 실정이다. 그리고 제주 활넛치 수출업체의 대일수출을 위한 일본시장조사활동의 미흡을 들 수 있다. 경쟁지역의 생산, 유통정보와 소비시장의 유통정보가 부족하고 수입국에 대한 정확한 시장조사와 대응전략이 미흡하다. 또한 도차원에서 일본시장에 제주도의 청정이미지를 널리 알리는 도차원에서의 홍보활동이 부족하다. 제주 활넛치의 일본시장내 홍보가 부족하고 제주도산 고유의 브랜드가 없어 제주도산 활넛치의 이미지와 가격이 동시에 하락하는 요인이 된다. 따라서 도차원에서의 도내 활넛치 생산 및 수출업체들에게 일본시장정보 제공의 미흡과 수출업체를 회원으로 한 제주 활넛치 수출업협회를 구성하여 각종 세미나 및 문제점을 도출하고, 토론의 장을 정기적으로 가짐으로써 효율적 수출전략 창출과 아울러 제주 활넛치 수출발전의 틀을 잡아나가기도록 유도하는 노력이 필요하다고 생각되며, 실태조사에 따르면 도내 활넛치 생산 및 수출업체들은 일본시장개척에 대한 의지는 높는데 일본시장정보의 획득가능성이라든

지 일본시장개척능력이 부족하다고 지적하고 있다.

3. 활넛치 생산업체의 문제점

활넛치 생산을 위한 생산(작업)설비의 현대화노력의 부족을 지적할 수 있다. 생산기술의 연구를 통하여 방양면적당 고밀도생산을 위한 생산기술의 현대화노력이 부족한 실정이다. 그리고 제주도내 활넛치 생산업체의 경영개선노력의 부족을 들 수 있다. 도내 활넛치 생산업체의 부채금액을 보면 대체로 업체당 427백만원의 부채를 가지고 있다. 이러한 것 때문에 안정된 경영을 못하고 있으며 경쟁력을 하락시키는 요인이 되고 있다.

4. 활넛치 수출업체의 영세 및 수출지원체제의 미흡

수출관련 전문인력의 부족을 들 수 있는 데 도내 활넛치 수출업체의 실태를 보면 평균 직원수 2-3명 수준이고 규모면에서 대부분 영세업체로서 수출관련 전문인력이 크게 부족한 실정이다. 이것은 도에서 추진하고 있는 활넛치 수출업체 및 생산업체에 대한 수출지원체제가 미흡하고 비현실적이라는 점을 들 수 있다. 영어자금지원문제, 양어용 생사료의 공급문제, 침전수배출기준문제 등 구체적이고 현실적인 지원체제가 미흡하다. 또한 대일수출을 위한 수출인프라의 부족을 들 수 있다. 수출을 위한 항만 컨테이너시설이 없고 또한 수출물량의 수송에 있어서는 항공운송의 경우 수송능력에 한계가 있으며, 운송비와 작업경

비가 수출원가의 20%나 차지하여 수출경쟁력을 떨어뜨리는 요인으로 작용하고 있다. 또한 선박을 이용할 경우 제주-부산간, 부산-일본간 2번 수송이 이루어지므로 추가물류비용이 들어 활어차 임대료가 과다하게 소요되며 장시간 소요되는 등의 수출운송비나 물류비용의 부담이 크기 때문에 이것이 수출단가의 상승요인으로 작용한다.

제2절 제주 활넙치의 대일 수출증대방안

이상과 같은 제주 활넙치의 대일수출에 따르는 문제점을 바탕으로 구체적인 대일수출 증대방안을 다음과 같이 제시하고자 한다.

1. 활넙치의 안정적 수출물량 확보

제주 활넙치의 대일수출증대를 위해 안정적인 수출물량공급으로 수출시장을 확보하기 위해서는 1차적으로 제주도내 활넙치생산업자나 수협의 협조가 절실히 요구되며, 제주 활넙치와 같은 수출유망 특화품목을 지정하여 도내 생산자 및 생산자단체에 수출의 필요성에 대한 지속적인 계몽을 통해서 수출마인드를 고취시켜야 할 것이다. 이를 위해서 활넙치 생산업체의 생산량의 20% 이상을 의무수출제도화하고 수출용상품에 대해서는 생산단계부터 도차원에서의 지원이 필요하다. 생산업체의 의무수출제도를 효율적으로 집행하기 위하여 양식업 협동조합정관 내부에 조합원 상벌(포상)규정을 둬으로써 조합원 고가평가점수

를 반영하는 여러 가지 항목중에 수출의무제 이행여부를 두어 높은 고가성적을 얻은 조합원에게는 여러 가지 혜택을 주도록 규정한다. 예를 들어 장기저리자금 우선지원, 국내시장 위축시 수출 우선 순위 배정, 각종 물품이나 사료 및 약품 등을 구입할 시 일정비율 인하혜택 부여 등을 들 수 있다. 또한 제주도 수출업체의 지속적인 수출선 확보를 위해 연간 계획 수출업자에게 3년이상의 저리운영자금과 같은 장기적인 수출금융지원이 필요하고 시장정보 등에 상대적으로 취약한 중소 수출업체를 위한 시장정보제공, 신규바이어알선 등을 적극 지원하는 방안을 강구하여야 할 것이다

2. 적극적인 시장개척 및 홍보활동

일본시장에 대한 적극적인 시장개척활동과 제주 활넛치의 청정 이미지를 부각시키기 위한 지속적인 일본시장내의 홍보활동이 요구된다. 다른 수출경쟁국상품과 비교할 수 있는 신선도, 시각적, 미각적 특성이 부각될 수 있는 시식회나 세미나를 개최한다든지, 도와 활넛치 생산업체, 수출업체 공동으로 제주 활넛치 홍보지의 발간도 필요하다. 또한 수출업체들을 대표할 수 있는 제주 활넛치 수출업협회를 결성하여 수출업체간 정보 및 기술교환과 생산업체(대표, 제주양식업 협동조합) 및 행정과의 효율적인 조정과 보완관계를 갖는데 도움이 될 수 있는 수출업체를 대표하는 협회의 결성이 필요하다.

3. 제주 활넉치 상품의 경쟁력 강화

소득 수준의 향상에 따른 식생활 변화와 기호의 다양화 등 일본소비자들의 기호변화에 신속하게 대응하고 현지소비자들의 구미에 맞는 상품생산에 주력하여야 할 것이다. 어종의 다양화 및 지속적인 새로운 고급어종에 대한 연구와 고품질 고성장이 가능한 넉치품목개선 노력 등 전략적인 넉치수출품목을 개발을 위한 노력을 하여야 할 것이다.

활넉치는 신선도를 최우선으로 하므로 여기에 중점을 두고 제품 자체도 대일 시장에서 경쟁이 될 수 있도록 생산과정에서 엄격한 차별화 정책으로 상품을 고급화해야 할 것이다. 또한 제주 활넉치의 신선도 유지 및 저렴한 해상운임으로 수출경쟁력을 제고시키기 위해서는 제주 ↔일본 간 직항로를 재개하도록 추진하여야 할 것이다. 도내 1차 수출 상품 종합집하장을 운영하여 대일수출 전문창구를 단일화함으로써 수출물량의 확보가 가능할 것이다.

4. 활넉치 생산업체의 경쟁력 제고

제주도내 활넉치 생산업체의 경쟁력제고를 위해서 양식장규모의 대형화가 불가피한데 이를 위해 영어자금지원의 확대, 양어용생사료의 안정적 공급을 위한 지원, 침전수배출기준의 완화, 면세유 및 농업용전력 공급의 지속적인 확대가 필요하다. 영어자금의 경우 전국 평균 지원율은 영어자금 소요자금의 40%에 비중을 차지하나, 제주도 넉치 양식업의 지원액은 15%에 지나지 않고 있는 실정이므로 전국 수준으로

영어자금의 지원을 확대할 필요가 있다. 또한 IMF이후 수입용 사료의 가격이 상승하여 양식업체의 경쟁력이 약화되는 요인으로 작용하고 있는데 이에 대한 대책 마련이 시급하며, 99년 1월 1일 부터 환경보전법상 배출수 침전조시설을 수면적의 20%로 설치할 것을 규정하고 있는데 아직까지 과학적인 근거도 없을 뿐만 아니라 그 효과가 전혀 입증되지 않은 실정에서 양식업체의 자금난을 더욱 가중시키고 있다. 따라서 이러한 제반 문제들을 과학적으로 검토하여 양식업체의 경쟁력을 제고하는 방향으로 정책결정이 되어야 할 것이다.

이상과 같은 제주 활넙치의 대일 수출증대방안을 통해서 제주도산 활넙치의 대일 수출경쟁력은 강화되고 지속적인 수출증대를 기할 수 있을 것이다.



제 5 장 결 론

본 논문은 최근 WTO체제라는 국제무역환경의 변화와 IMF체제라는 우리나라의 경제위기상황에서 제주도 지역의 수출산업활성화를 위한 하나의 대안으로서 제주도 수출수산물중에서 가장 유망한 수출품목인 제주 활넙치의 대일 수출증대방안을 모색하기 위하여 시도되었다.

이를 위하여 제주 활넙치의 대일 수출증대를 위한 기초분석으로서 제주 활넙치의 수출현황 및 일본의 넙치류 시장동향을 살펴보고, 실증분석으로서 제주도내 활넙치 생산업체 및 수출업체의 대일수출과 관련된 수출실태를 고찰해 보았다.

우선 제주도의 활넙치 수출여건 및 현황을 살펴보면, 제주 양식 활넙치는 1997년기준 우리나라 넙치양식생산량의 약 30%를 차지하고 있고, 1990년대초 일본으로 처음 수출된 이후 그동안 비약적인 성장을 거듭해 왔으며 특히 1998년 상반기에 들어서는 수출물량이 급격히 증가하고 있는 제주도 수산물중 가장 유망한 수출품목이다. 제주도의 활넙치 양식환경은 타지역과 달리 매우 유리할 뿐만 아니라 수출대상국인 일본이 우리와 가장 근접하게 위치해 있고 품질이 우수하여 제주 활넙치의 대일 수출은 매우 밝다고 볼 수 있다. 그 다음으로 일본의 넙치류 수입동향을 살펴보면, 일본은 세계최대의 수산물 수입국으로서 수산물수입이 계속 증가하고 있으며, 특히 활어에 대한 수요가 계속 확대되고 있어서 활넙치의 수입수요전망은 매우 밝다고 할 수 있다.

이러한 상황에서 제주 활넙치의 대일 수출에 따르는 문제점 및 수출증대방안을 다음과 같이 제시하고자 한다.

첫째, 제주 활넙치의 대일수출증대를 위해서는 수출물량의 원활한 공급 및 확보가 중요한 데 이를 위해서 우선 제주도내 생산자의 수출마인드를 고취시켜야 할 것이다. 또한 시장정보 등에 상대적으로 취약한 중소수출업체를 적극 지원하는 방안을 강구하여야 할 것이다

둘째, 제주 활넙치의 청정이미지를 부각시키기 위한 지속적인 일본시장내의 홍보활동이 필요하고, 적극적인 일본시장개척활동이 요구된다.

셋째, 제주 활넙치의 신선도 유지 및 저렴한 해상운임으로 수출경쟁력을 제고시키기 위해서는 제주↔일본 간 직항로를 재개하도록 추진하여야 할 것이다.

넷째, 활넙치 생산과정에서부터 수출용 물량에 대해서는 엄격한 규격별 선별을 하여 상품을 규격화, 등급화, 고급화해야 할 것이다. 또한 어종의 다양화 및 지속적인 새로운 고급어종에 대한 연구와 고품질 고성장이 가능한 넙치품목개선 노력 등 전략적인 넙치수출품목을 개발을 위한 노력을 하여야 할 것이다.

다섯째, 제주도내 활넙치 생산업체의 경쟁력제고를 위한 영어자금지원의 확대, 양어용생사료의 안정적 공급을 위한 지원, 침전수배출기준의 완화, 면세유 및 농업용전력 공급의 지속적인 확대가 필요하다.

여섯째, 제주 활넙치의 고유브랜드화를 위하여 최고의 상품만을 수출상품화 할 수 있도록 엄격하게 심사하고, 통제할 수 있는 기관이 필요하다.

일곱째, 수출업체간의 단결되고 획일적인 활동을 위한 수출업체 협회의 결성과 아울러 수출전략에 대한 많은 연구와 교육홍보가 수출업체 협회 차원에서 이루어져야 한다.

이상과 같은 제주 활넙치의 대일 수출증대방안을 통해서 제주도산 활넙치의 대일 수출경쟁력은 강화되고 지속적인 수출증대를 기할 수 있을 것이다.



참 고 문 헌

김숙, 제주도 수산물의 수출증대를 위한 마케팅믹스에 관한 연구, 석사학위 논문, 제주대학교 경영대학원, 1997.

문원석·김숙, 제주도 주요수산물의 효율적인 수출증대방안, 산경논집 제12집, 제주대학교, 관광산업연구소, 1998.

김동민, 일본의 수산물 수입분석과 한국의 대일수출전략, 박사학위논문, 서울대학교, 1992.

김영배, 일본시장의 특성과 대일수출증대 방안에 관한 연구, 석사학위논문, 성균관대학교, 1993.

이교석, 우리 나라 수산물 수출의 경쟁력 분석에 관한 연구, 석사학위논문, 경희대학교, 1996.

김동민, 일본의 수산물 소비분석과 대일 수출전략, 농업정책연구, 1992.

농수산물유통공사, 수출 농수산물 품목별 무역 정보, 1996.

농수산물유통공사, 일본의 식품 생산 수입 소비(수산, 수산가공품편), 1995.

대한무역진흥공사, 대일 수출유망상품 시장동향, 무공자료 93-73, 1993.

제주도, 해외시장정보, 제주도 통상협력과, 1997.

일본 농림수산성통계, 수산물 유통단계별 가격형성추적, 조사보고,
1996.

일본 농림수산성통계, 어업경제조사 보고, 1995.

일본 농림통계협회, 어업백서, 1996.

일본 통상산업성, 통상백서, 1996.

제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

한국은행 제주지점, 제주지역의 수출현황과 과제, 1998.

한국수산신보사, 수산양식, 1996. 10호

영문 요약(Abstract)

A Study on the Promotional Export Strategy to Japan of Cheju Live Flat-Fish

Kim, kyung Min

Department of International Trade
Graduate School of Business Administration
Cheju National University
Supervised by Professor Kim, Hee Cheol

The importance of vitalizing Cheju's export cannot be emphasized enough in the present national economic hardship, influenced by the international trade system of WTO and by the IMF system. The purpose of this thesis is to investigate strategies for promoting export of live Cheju flatfish to the Japanese market.

The study presents a preliminary analysis of the current status of live Cheju flatfish export and of flatfish import by Japan. It also provides an empirical analysis of live Cheju flatfish export to the Japanese market.

The present live Cheju flatfish export status is as follows. The produce of live flatfish by nurseries on Chejudo amounts to 30% of the total domestic nursery-produced live flatfish in 1997. Live Cheju flatfish were first exported to Japan in the early 1990s and its

export has steadily been increasing ever since. In the first half of 1998, it was recognized as the most promising export item among different Cheju seafood items of which the Japanese market demands had been growing fast. The future export prospect is very positive due to naturally favorable environmental settings flatfish Cheju nurseries are endowed with, Cheju's geographical adjacency to Japan, high-quality of Cheju flatfish. With respect to trends in Japanese import of flatfish, Japan is the biggest seafood importer and its import is continuously increasing. Especially, Japanese consumption of live fish is on the rise and thus the prospect of their live flatfish import is very bright.

Under the circumstances described above, this study describes problems in exporting live Cheju flatfish to Japan and promotional strategies. Firstly, it is important to foster the "marketing mind" of live flatfish producers on Chejudo so that adequate supplies may be produced and secured for export. Additionally, support for smaller-sized exporting companies, which typically have limited information on the Japanese market, need to be provide. Secondly, in addition to expanding new markets in Japan, continual publicity campaigns are called for in order to highlight uncontaminated Cheju seas. Thirdly, direct transportation between Cheju and Japan should be resumed so that fresh live Cheju flatfish can be exported at low surface rate transportation fees, which will allow Cheju exporters to provide the fish at more favorable prices. Fourthly, concerted efforts need to be made for size standadization, quality ranking system, and upgrading the fish quality. Research is needed in order to promote the quality and growth rate of the flatfish thus to promote

its quality. Fifthly, more favorable export conditions should be fostered by supporting live flatfish producers of Chejudo with low-interest funds, secure supply of live fish feed, lowered standard for discharging sediment water, and no-tax fuel and low-rate electricity. Lastly, it is advisable to form an exporting business association through which further research, strategy development, informative education, and publicity raising may be boosted.

Through the above promotional strategies, the competitiveness of live Cheju flatfish may be lightened and steady increase in exporting of live Cheju flatfish may be expected.



(부록) 설문지

제주도산 활넉치의 대일수출 증대방안에 관한 설문지

귀사의 발전과 귀하의 건승을 기원합니다.

본 설문지에서는 제주도의 활넉치 생산 및 수출업체를 대상으로 활넉치 생산 및 수출실태와 수출의 활성화 방안을 모색하기 위한 논문의 기초자료입니다.

귀하의 성실한 답변은 본 조사에 매우 중요한 자료가 될 뿐만 아니라 더 나아가 제주도산 활넉치 수출증대방안을 모색하고자 하는데 크게 기여하리라 생각합니다.

귀하께서 제공하신 답변자료는 순수한 연구목적 이외에 다른 용도로는 사용하지 않을 것임을 약속드립니다.

바쁘시더라도 시간을 내시어 정의껏 작성하여 주시면 감사하겠습니다.

1998년 4월

연구자 : 제주대학교 경영대학원 무역학과 무역학전공 김경민

I. 귀사에 대한 다음사항에 대해 주십시오.

1. 종업원수 : _____
2. 사업년수 : _____
3. 주취급품목 : _____

II. 매입 및 수출현황

구 분		'97년 상반기	'97년 하반기	'98년 상반기
매입	입찰계약물량(m/t)			
	수 매 물 량(m/t)			
	수 매 단 가(원/kg)			
	입 찰 수 협			
수출	수 출 물 량(m/t)			
	수출 매출액(원)			
	수 출 단 가(원/kg)			
	손 익(원)			

< BUYER 현황 >

BUYER명	소재지	거래 실적		거래년수
		'97년도	'98년도	

귀하의 의견을 다음 각 항목에 대한 해당란에 ○해 주십시오.

척도 : 매 우 대체로 그 저 그렇지 전 혀
 그렇다 그렇다 그렇다 않 다 그렇치않다
 (5) (4) (3) (2) (1)

I. 수출관련 일반 사항

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. 수출가격이 맞지 않아 어느 정도 손해가 발생 하더라도 장기적인 대일 시장 공략을 위해 수출 해야 한다고 생각한다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 2. 본도 수산업 발전을 위해 대일시장 확보는 필수요소로 생각하고 있다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 3. 수출에 대한 지식이 부족하고 전문 인력이 없다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |

II. 시장정보관련 사항



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 4. 취급품목의 본도 생산에 관한 정보 취득을 위해, 수시로 도·수협 및 관계기관과 연락을 취하고 있다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 5. 일본시장 정보취득을 위해, 일본시장 정보지 (수산관련신문 등)를 구독하고 있다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 6. 취급품목의 일본산 생산시기 및 생산물량, 생산지역에 관해 상세히 알고 있는 편이다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 7. 취급품목의 도내 타 수출업체와 일본 수입업체에 대해서 상세히 알고 있는 편이다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 8. 수출에 따른 해외시장정보를 얻기 어렵다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |
| 9. 취급품목의 '98년도 하반기 일본시장수요는 호황될 것이라고 생각한다. | ⑤ ④ ③ ② ①
 — — — — |

Ⅲ. 수출경쟁력

10. 취급품목이 일본시장에서 수출경쟁력이 있다고 생각한다.

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

11. 수출경쟁력이 있다(없다)고 생각하는 경우, 그 주된 원인은 가격에 있다.

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

12. 수출경쟁력이 있다(없다)고 생각하는 경우, 그 주된 원인은 품질에 있다.

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

13. 수출경쟁력이 타업체보다 열위에 있다고 생각하면, 그 주된 이유는?

1) 물량확보의 어려움

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

2) 매입단가가 비싸다.

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

3) 수출관련 부대비용(포장비,임금 등)

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

4) 과도한 물류비용

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

14. 수출경쟁력 열위현상에 대한 대응전략 중 다음에 대해 어느 정도 동의한다고 생각하십니까?

1) 원활한 수출물량확보

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

2) 상품의 고급화, 고부가가치화

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

3) 생산(작업)설비의 현대화

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

4) 제주-일본간 직항로

⑤	④	③	②	①
—	—	—	—	

IV. 시장개척

15. 귀사의 일본 buyer 성격(규모, 사업년수, 수입물량, 매출액)에 관해 상세히 알고있는 편이다. ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
16. 새로운 거래처(buyer)를 개척할 능력이 부족하다. ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
17. 관측비가 많이 들더라도, buyer 확보 내지 거래 유지를 위해 일본 출장 등을 행해야 한다고 생각하고 있다. ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|

V. 수출지원체제

18. 도의 수출지원체제가 취약하고 비현실적이다. ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
19. 「도의 수출지원정책」에 대한 귀하의 구체적인 방안(개선책)을 서술하여 주십시오.
[도의 수출지원정책 방안 :]



VI. 수출이윤

20. 수출단가가 낮아 이윤이 적다. ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
21. '97년도 대비, '98년도 수출가격은 몇 %정도 인상되었습니까? ()%
* 가격인하시는 - ()%로 기재 요망
22. 수출마진율이 적정선에 미치지 못한 경우, 그 이유에 대해 어떻게 생각하십니까?
- 1) 매입 단가의 고가격 ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
- 2) 도내 수출업체간 지나친 경쟁 ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
- 3) 엔화 환율의 하락 ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|
- 4) BUYER의 신용없는 거래 ⑤ ④ ③ ② ①
|—|—|—|—|

VII. 대일수출증대 방안

23. 귀사가 아래 사항중, 최근 거래선으로부터 개선요구를 받고 있는 정도는, 어느 정도라고 생각하십니까?

1) 가격인하

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

2) 품질개선

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

3) 포장개선

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

4) 공급물량

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

5) 신용(납기 등)

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

24. 귀사가 아래사항 중 국제경쟁력 강화를 위해 역점을 두고 있는 정도는, 어느 정도라고 생각하십니까?

1) 품질 수준 향상



⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

2) size선별 등을 통한 고부가가치상품생산

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

3) 대외 신뢰도 증진

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

4) 해외 마케팅 노력 강화

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

5) 비용 절감(저매입단가화,유통경비·작업비 절감 등)

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

6) 직원의 교육 연수 확대

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

7) 수출 공급 능력 확충

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

25. 규모의 영세성을 탈피하기 위해, 업계전체의 대일 수출 공동마케팅활동이 필요하다.

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

26. 무공해 청정지역으로서의 제주도 이미지를 높여야 한다.

⑤ ④ ③ ② ①
|——|——|——|——|

27. 「업계전체의 대일수출 공동마케팅」에 대한 귀하의 구체적인 방안을 다음의 단계별로 기술하여 주십시오. [대일 수출마케팅 방안]

* 제품구입단계 :

* 가격결정단계 :

* 유통경로단계 :

* 판매촉진단계 :

28. 「무공해 청정지역으로서의 제주도 이미지에 대한 대일시장 홍보」에 대한 귀하의 구체적인 방안을 기술하여 주십시오. (제주도 이미지의 대일시장홍보 방안)



- 성의껏 응답해 주셔서 감사합니다.-