

# 제주도 양식 활넙치의 대일시장 수출증대에 관한 연구

## A Study on Strategies for Promoting Export of Live Cheju Flatfish to Japanese Market

김희철\* · 김경민\*\*

(Kim, Hee Cheol · Kim, Kyung Min)

### 〈개 요〉

본 논문은 제주도내 수산물 중 최대 내수 및 수출전략 품목으로서 무한한 내수시장 및 수출잠재력을 갖고 있는 제주도산 양식 활넙치의 대일 시장 수출증대 방안을 모색하고자 하였다. 이를 위해 제주도산 활넙치의 생산 및 수출현황과 일본시장의 넙치류 시장동향을 살펴보고, 그 다음으로 제주도내 활넙치 양식 및 수출업체를 대상으로 활넙치의 대일 수출과 관련한 수출실태조사를 실시하였다. 분석결과 제주도산 양식 활넙치의 대일 수출에 따른 문제점으로는 수출마인드의 부족, 대일 수출시장 개척활동의 미흡, 수출인프라의 미비, 활넙치 생산업체의 문제점 등을 들 수 있으며, 이러한 문제점들을 극복하고 대일 시장 수출증대를 위해서는 안정적 수출물량 확보, 활넙치의 경쟁력 강화, 도내 활넙치 생산업체의 경쟁력 제고를 위한 지원확대 등을 제시하였다.

## I. 서 론

제주도는 지정학적 특성으로 인해 수산물이 제주도산 수출상품구조면에서 상당한 비중을 차지하고 있을 뿐만 아니라 제주도의 수출품목 중 수산물은 최대수출품목이자 비교우위가 높은 품목이라 할 수 있다. 그러나 제주도의 수산물 수출은 유리한 입지적 여건에도 불구하고 수출유망품목개발의 미흡, 고부가가치의 수산물 가공산업의 영세성, 수산물 운송에 따르는 추가 비용의 부담 등으로 인해 타지역 수산업이나 도내 타산업에 비하여 상대적으로 낙후를 면치 못하고 있으며 여러 가지 문제점도 가지고 있다. 따라서 이러한 수산물 수출에 따르는 여러 가지 문제점들을 극복함과 동시에 도내 수산물 중에서 경쟁력이 있는 수출유망품목을 적극적으로 발굴하여 전략적인 수산물수출 방안을 수립하는 것이 무엇보다 중요하다. 이러한 측면에서 볼 때 제주도의 수산물 중에서 활넙치는 최근 일본에서 그 수요가 급증하고 있고, 1980년대 중반이후 제주도에서 넙치의 양식생산이 시작된 이후 10년 정도의 짧은 연륜에도 불구하고 제주도의 양식 활넙치는 유리한 양식환경과 그 품질의 우수성으로 인해 수출전략품목으로

\* 제주대학교 경상대학 무역학과 부교수

\*\* 삼성수산 대표

서 무한한 수출잠재력을 가지고 있는 품목이라 할 수 있다. 최근 WTO체제라는 새로운 국제무역환경에 대응하여 제주도산 양식 활넙치의 수출은 경쟁력을 갖춘 수출전략품목으로 새로운 전기를 마련하고 있는 것이다. 특히 제주도 수산물의 수출대상지역으로서 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.

따라서 본 연구는 제주도내 수산물 중 최대 내수 및 수출전략 품목으로서 무한한 내수시장 및 수출잠재력을 갖고 있는 제주도산 양식 활넙치의 대일 시장 수출증대 방안을 모색하는데 그 목적이 있다.

## II. 제주도산 양식 활넙치의 생산 및 수출 현황

### 1. 제주도산 양식 활넙치의 생산 현황

#### 1.1 제주도내 활넙치 양식 현황

넙치는 광온성 및 광염성 어류로서 알래스카에서 우리 나라 남해까지 널리 분포되어 있다. 넙치는 몸구성이 화이트밀로 되어 있으며, 고도불포화 지방산 성분이 많이 함유되어 있어 체내의 콜레스테롤을 줄여주고 고혈압, 동맥경화 예방에 도움을 주는 고급어종으로 알려져 있다([9]).

1980년대 중반 이후부터 시작한 제주도의 넙치양식은 해를 거듭할수록 제주도의 주요산업으로 자리를 굳혀가고 있다. 제주도의 양식넙치 생산현황을 살펴보면 <표 1>에서 보는 바와 같이 1997년 기준 연간 생산능력 5,000톤으로 우리 나라 전체 생산량 17,000톤의 약 30%를 차지하고 있다.

<표 1> 제주도의 연도별 양식넙치 생산량

(단위 : 톤, 만원)

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

자료: (주)제주교역 내부자료, 1997.에서 재정리. 주) 1998년은 추정치

### 1.2 제주도내 활넙치 양식업체 현황

제주도내 활넙치 양식업체의 현황을 살펴보면 <표 2>에서 살펴보는 바와 같이 제주도내 활넙치 양식 업체수는 1998년 6월 현재 육상양식업 110개소 (550명 종사), 종묘생산업 23개소를 합쳐 총 133개 업체가 있으며(우리나라 전체 550개소의 약 24%), 육상양식장 110개소의 수면적 30hA에서 연간 6천톤의 생산량과 금액으로는 78,000백만원의 매출을 기록하고 있다. 이들 업체에서의 생산능력으로 볼 때 도내 넙치양식시장은 거의 1천억의 시장규모에 이르는 것으로 추정된다.

<표 2> 제주도내 활넙치 양식업체 현황

(1998년 6월 현재)

구 분	허가면적 (ha)	수면적 (ha)	업체수	생 산 능 력		
				수 량	단 가	금 액
육상양식업	65	30	110개소	6,000톤	13,000원	78,000백만원
종묘생산업	10	4	23개소	2,000만미	400원	8,000백만원
계	75	34	133개소			86,000백만원

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

### 1.3 제주도의 활넙치 양식환경

제주도의 활넙치 양식환경을 살펴보면 제주도는 지리적으로 사시사철 과도가 심하고 태풍의 길목에 위치하고 있기 때문에 육지부와 달리 해상가두리 양식을 할 수 없는 실정이다. 따라서 육상수조를 이용하여 넙치양식을 하고 있는데, 이로 인해 월간 동력비가 양식 수면적 3천평방미터를 기준으로 약 700만원이상 부담해야 하는 문제점도 있으나 태풍 등으로 인한 시설물의 유실없이 안정적으로 넙치 생산을 할 수 있다. 또한 <표 3>에서 보는 바와 같이 제주도는 타지역과 달리 해안가 지하 50미터에서 바닷물의 염기와 98% 성분이 같은 섭씨 16~17도의 지하염수가 무한정 분출되고 있다. 이를 여름철과 겨울철에 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 3〉 제주도와 타지역의 활넙치 양식환경 비교

구 분	제 주	타 지 역
월동조건	14℃	7℃
성장조건	연 중	8개월
지하해수	개 발	미개발

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

## 2. 제주도산 양식 활넙치의 수출현황

### 2.1 제주도의 주요수산물 수출현황

〈표 4〉는 제주도의 주요수산물 수출품목을 보여주고 있다. 여기서 패류의 수출실적이 가장 높은 것으로 나타나고 있는 데 이것은 패류 중에서도 소라의 수출실적이 높기 때문이다. 제주도산 소라는 우리나라에서 제주도가 주산지를 이루고 있으며, 제주도산 소라는 일본의 소비자들이 선호하는 기호품인 동시에 특히 제주도의 무공해지역이라는 이미지가 높기 때문에 높은 수출실적을 기록하고 있다.

〈표 4〉 제주도의 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
활 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
성 계 알	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.

두 번째로 수출실적이 높은 품목으로서 제주도산 활넙치는 1980년대 중반이후에 넙치양식산업이 개발되어 그 동안 비약적인 발전을 거듭해 왔으며 1992년부터는 일본으로 처녀 수출되어 앞으로도 계속적으로 성장할 것으로 전망된다([8],p.16)

### 2.2 제주도산 양식 활넙치의 수출현황

제주도산 양식 활넙치의 수출비중은 1997년 기준 도내 총생산량의 약 10%를 차지하고 있다. <표 5>에서 보듯이 제주도산 양식 활넙치의 출하동향을 살펴보면 양식 활넙치의 생산량 중 90%가 내수시장에 출하되고 있으며, 수출비율은 10%에 지나지 않아 아직까지도 제주도산 양식 활넙치의 수출비중은 미미한 실정이다.

<표 5> 제주도산 양식 활넙치 출하비율(1997. 7. 1~1998. 6. 30)

(단위 : 톤)

품 명	생 산 량	국 내	수 출	비 고
양식 활넙치	6,000	5,400	600	

자료: 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.

제주도산 양식 활넙치의 연도별 수출현황을 살펴보면 <표 6>에서 보는 바와 같이 1993년부터 물량 면에서 200~300톤 규모로 수출이 이루어지고 있었으나 최근에 특히 1998년 상반기에만 485톤으로 수출량이 급격히 증가하고 있음을 알 수 있다.

<표 6> 제주도산 양식 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 해양수산과, 1998에서 재정리

### III. 일본의 넙치류 시장 동향

#### 1. 일본의 넙치류 생산 및 수입 동향

##### 1.1 일본의 넙치류 생산 동향

〈표 7〉에서 보는 바와 같이 일본의 넙치류 생산량(천연 및 양식포함)은 1996년에 7,692톤이었으며, 1998년에는 20%정도의 생산량이 증가된 약 9,700톤 정도가 예상되고 있는데, 이것은 일본의 넙치 치어생산이 년 3회(9월, 12월, 3월)에 걸쳐 실시되어 양식넙치 생산량의 확대와 넙치류 소비규모의 확대를 배경으로 매년 증가하고 있다.

〈표 7〉 일본의 연도별 넙치 생산량

(단위 : 톤)

구 분	1995	1996	1997	1998
생 산 량	6,845	7,692	8,800	9,700

자료: 어업·양식업 생산통계년보 : 제주도, 제주도산 수출유망품목 일본시장동향, 1998, 6. p.172.

주) '97년 및 '98년 생산량은 추정치임

일본의 주산지별 특성을 보면 주요 산지로서는 오이타현, 가고시마현을 중심으로 하는 규슈지방 그리고 에히메현 및 미에현 등인데, 이들 지역 중 오이타현의 경우 여름철 출하를 시도하여 타 지역보다 경쟁력에서 우위를 점하고 있다. 이것은 양식넙치의 경우, 여름철 수온이 25℃이상 되면 양식이 불가능한데 오이타현의 경우는 지하수를 이용하여 넙치 양식을 하고 있기 때문이다. 또한 최근 전국적으로 인공치어의 방류효과로 인하여 천연 넙치의 생산(어획)이 현저하게 증가하고 있다.

일본에서의 넙치 양식현황을 살펴보면 일본국내의 양식업은 일부를 제외하고 대부분이 불황에 시달리고 있는 가운데, 넙치양식업의 경우 비교적 안정된 경영업체가 많아 타 어종의 양식업자가 넙치양식업으로 어종전환을 하는 경향을 보이고 있다. 또한 일본 넙치양식의 생산규모를 보면 규슈지방은 일부를 제외하고 1건당 5만마리 전후의 치어를 양식하고 있는 곳이 많이 있다. 넙치 성어가 400g이면 출하가 가능해진 점과 치어 도입이 년 3회 가능해진 점 등으로 동일한 생산면적에서 출하량이 20~30% 정도 증가될 것으로 예상된다([6], pp.172~174).

### 1.2 일본의 넙치류 수입동향

일본의 경우 협회에서 넙치만의 수입통계는 집계되지 않고 광의의 넙치류(가자미 등 포함)로 집계되고 있는데 일본의 넙치류 수입은 연간 약 7~8만톤 정도가 수입되고 있다([3],p.259). <표 8>에서 보는 바와 같이 일본의 넙치류 수입 주대상국은 미국, 러시아, 중국, 한국 등이며 이 가운데 반 이상이 미국으로부터 수입되고 있으며 특히 러시아로부터 매년 수입이 증가하고 있다. 1997년도 일본의 수입상 대국 3위인 중국에서는 자연산 넙치의 산란이 늦어 1997년도 이후부터는 건실한 넙치 출하량이 크게 둔화되고 있다. 또한 중국산의 경우, 장기적으로 자국내의 소비증가에 따라 국내시장이 활성화되면 중국으로부터의 수입물량은 대폭 줄어들 것으로 예상되고 있다.

<표 8> 일본의 연도별 · 국가별 수입실적

(단위 : 톤, 백만엔)

구 분	1995		1996		1997	
	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액
총 계	64,236	18,342	82,762	26,635	72,817	22,438
한 국	664	363	687	321	763	294
북 한	9	1	18	2	4	0.3
중 국	3,110	757	2,880	780	4,213	1,132
미 국	25,527	6,457	40,844	9,829	36,610	9,455
러 시 아	3,080	733	4,127	1,608	4,846	1,630

자료 : 일본무역월표, 제주도, 제주도산 수출유망품목의 일본시장동향, 1998.6. p.175.

한편 한국으로부터의 수입형태는 항공편, 활어선, 활어차의 세가지인데, 항공편에 의한 경우에는 제주도산이 가장 많아 1상자당 5kg으로 운송비용은 많이 드나 수입업자의 요구에 즉각적인 대응이 가능하다는 장점이 있다. 활어선의 경우 1회당 3천~5천kg으로 비용은 저렴하나 운반도중 충돌에 의한 상처가 많이 생기고 사망률도 높으며, 또한 하루에 들어오는 양이 많아 판매하는데 애로가 많고 수입선인 일본측의 인도 체제가 충분하지 않다는 단점이 있다. 활어차의 경우 2천kg/대당으로 가장 많이 사용되고 있는 방법이다.

1998년 4월초 한국산 넙치가 수입증가하고 있는 것에 대해 일본산 넙치의 가격하락을 우려한 일본의 주요 생산업자들이 조직적으로 일본정부에 항의를 하기 위하여 오이타시에서 대책모임을 가진 바

있는데 이러한 움직임의 배경에는 현재, 일본내의 생산량도 증가가 예상되고 있는 가운데 한국산 넙치가 엔고현상을 무기로 더욱 값싸게 수입될 경우 일본 양식업자의 30%이상이 도산하게 될 것이라는 위기감 때문인 것으로 분석되고 있다. 따라서 향후 한국산 넙치의 수입증가와 비례하여 일본산 넙치양식업자들과의 경쟁은 더욱 치열하게 전개될 것으로 예상된다([6],p.173).

〈표 9〉 일본의 1인당 넙치류 소비량

(단위 : g, 엔)

구 분	1993	1994	1995	1996
1인당소비량	50	48	53	50
1인당지출금액	160	153	165	163

자료 : 총무청, 가계조사년보: 제주도, 제주도산 수출유망품목 일본시장동향, 1998.6, p.179.

## 2. 일본의 넙치류 유통실태

일본의 넙치류 유통거래의 특징은, 일본의 대부분의 상관습과 유사하게 ‘관계’에 의해 거래가 유지되고 있는 것이 보통이며, 특히 수산물 등 1차산업일 경우 이러한 경향이 강한 편이다. 일본시장에 있어 넙치류의 유통경로는 자국산과 수입산으로 구분할 수 있는데 우선 자국산 유통경로는 ① 산지→ 시장→ 도매상→ 양판점 및 생선가게→ 일반소비자(요리점 등 기타) ② 산지→ 활어도매상→ 활어센터→ 일반소비자 ③ 산지→ 활어차→ 활어센터(양판점, 생선가게)→ 일반소비자 등으로 이루어지고 있으며, 수입산 유통경로는 ① 해외산지→ 현지중간무역상→ 일본중간무역상→ 활어집, 시장, 활어도매상→ 일반소비자 ② 해외산지→ 현지중간무역상→ 활어집, 시장, 활어도매상→ 일반소비자 등의 과정을 거치고 있는데, 넙치의 경우 대부분이 횡감용으로 소비되기 때문에 가공업자를 거치는 과정은 없는 것으로 보인다. 또한 넙치의 유통규격을 살펴보면 활어의 경우 특별한 규정이 없이 출하업자가 자유롭게 패키징하고 있으나 비슷한 중량, 사이즈 및 선도에 따라 일반적으로 10Kg전후의 스티로폴 박스에 담아 출하하고 있으며 냉동물의 경우는 생산지별, 항구별로 구분하여 대체로 10~20Kg으로 박스 포장하고 이를 다시 카톤패키징하여 출하하고 있다([2],p.49).



### 3. 일본의 넙치류 소비 및 가격동향

#### 3.1 일본의 넙치류 소비동향

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.

일본의 넙치류에 대한 수요량은 연간 약 10만톤 정도의 규모로 추정되고 있는데, <표 10>에 나타난

<표 10> 일본의 넙치류 연도별 도매가격 및 소매가격지수

연도별	1993	1994	1995	1996	1997	1998. 3
도매가격(엔)	3,300	3,200	2,800	2,000	2,000	1,800
소비자물가지수	102.9	101.4	100	103.6	—	—

자료 : 총무청, 가계조사년보; 제주도, 제주도산 수출유망품목의 일본시장동향, 1998, p.181  
 주) 소비자물가지수는 '95년=100을 기준

바와 같이 1인당 넙치소비량은 평균 50g 정도로 나타나고 있다. 또한 일본에서의 소비가 가장 많은 때는 12월, 1월 및 여름철(양력 8월 추석)이나 주로 겨울철에 소비가 많은 편이다. 1995년의 O-1 57 파동으로 일시적으로 소비가 하락하였으나 다음해부터는 다시 예년수준으로 회복되었다. 일본의 경우 장기간에 걸친 불경기로 인하여 소비는 전반적으로 둔화세를 보이고 있지만, 일본인들의 넙치 및 회요리 전반에 대한 기호도가 높기 때문에 활넙치의 시장확대가 가능한 것으로 예상된다. 수산물 중 「방어」의 경우 당초의 시장포화상태시의 수요량은 연간 7만톤 규모였으나, 그 후의 시장개척에 따라 10만톤 이상으로 확대되었는데, 이는 판매방식의 전환 및 각 지역별 시장의 집중적인 공략 등에 의해 가능했다. 따라서 넙치의 경우도 현행 유통되는 규격보다 작은 사이즈를 개발하는 방법 및 넙치를 비교적 적게 소비하고 있는 관동 이북지역을 집중적으로 개발할 경우 장기적으로 약 2만~2만5만천톤 까지 소비 확대가 가능할 것으로 예상되고 있다([6],p.179).

### 3.2 일본의 넙치류 가격동향

일본에서는 정상적인 넙치를 기준으로 시세가 정해지고, 변형의 경우 변형정도에 따라 정상품의 약 70% 정도의 가격에 판매되고 있으며, 중앙시장에서는 조레에 의해 변형고기의 판매를 금지하고 있다. 흰색넙치는 출하량이 적은 시기에는 정상 시세의 80%정도에 판매되나, 물량이 많을 때에는 변형과 같은 비율로 취급된다. 계절별로 보면 원래 7월~3월까지의 고가격, 4월~7월은 저가격시세로 운영되다가 중국산의 수입으로 인해서 이러한 운영체계가 붕괴되었다. 한국산은 일본에서 1kg 규격 출하가 줄어드는 7월~12월을 중심으로 출하되어 넙치가격의 시세를 형성하여 왔으나, 최근에는 생산량이 안정되어 안정적인 판매선으로 출하를 고정시키는 경향을 보이고 있다.

### 4. 일본시장에서의 넙치류 경쟁력 비교

일본시장에서 넙치의 경우 윗감용이 전체 출하의 90%이상을 차지하기 때문에 선도유지가 품질을 좌우하는 가장 중요한 요인이며, 일본산을 제외하고는 한국산이 가장 우수한 경쟁력을 유지하고 있는 것으로 평가되고 있다([2],p.47). 이는 일본산의 경우도 산지 시장의 경우가 아닌 소비지 시장까지의 운송에 소요되는 시간과 한국에서의 수송시간이 비슷하기 때문이다. 또한 한국산은 육성기간이 길어 어육에 대한 평가가 좋은 편이며, 일본산과 비교하여 아랫배 쪽이 두꺼운 것이 특징이다. 일본소비자들의 수입산에 대한 반응을 보면 수입산에 대해서는 일본산에 비해서 낮게 평가되고 있는 것이 일반적이다. 그러나 넙치류의 경우 색깔, 육질 등을 비롯해 고품질의 상품을 추구하게 됨으로서 일본산과 수입산의 구분없이 자연산에 가까운 상품을 선호하는 경향을 보이고 있다.

한편, 일본의 넙치류 수입통계의 경우 동종 어종과 구분되어 있지 않기 때문에 정확한 가격경쟁력 비교가 어렵지만 넙치류 평균 수입가격을 살펴보면 <표 11>에서 보는 바와 같이 한국산이

<표 11> 일본의 넙치류 평균 수입가격

(단위 : 엔/Kg)

국 가 명	1995	1996	1997
한 국	546.7	467.2	385.3
중 국	243.4	270.8	268.7

자료 : 일본무역월표 : 제주도, 전계서, p.175.

중국산에 비해 다소 높은 가격을 유지하고 있음을 알 수 있다. 이것은 한국산의 경우 신선어가 포함되어 있고, 또한 냉동어의 경우도 선도가 높기 때문이다. 또한 한국산 중에서도 제주도산 활넙치가 가장 품질이 우수한 것으로 평가받고 있다. 일본에서는 넙치 몸체가 모래빛깔을 띄며 약간 빨간색을 띄는 것이 인기를 끌고 있으나, 제주도산 넙치의 경우 완전하지는 않으나 이러한 몸체 색깔을 띄고있어 일본시장에서 인기가 있는 것으로 나타나고 있다. 또한 일본산이 양식기간이 1년반 정도이나 한국산은 1년반~2년반까지로 양식기간이 길고 몸체가 두툼해 맛이 좋은 것으로 평가받고 있다([6],p.183).

#### IV. 제주도산 양식 활넙치 생산 및 수출업체 실태분석

##### 1. 설문조사 내용

본 설문조사는 제주도산 양식 활넙치의 대일수출 증대방안을 모색하기 위해 제주도에 소재하고 있는 활넙치 양식업체 20개 업체와 활넙치를 수출한 경험이 있는 15개 수출업체를 대상으로 활넙치 생산 및 수출과 관련된 여러 가지 사항을 조사하였다. 배포된 설문지는 총 45부이고 이 가운데 43부가 회수되었으며, 이중 부정확한 응답설문지 3부를 제외한 40부를 분석대상으로 하였다. 실태분석을 위한 설문분석방법은 비율분석과 차이검증(t-test)을 실시하였다. 설문지는 활넙치 생산 및 수출과 관련하여 총 28개의 문항을 선정하였으며 이를 크게 9개 항목으로 나누어 그 실태를 다음과 같이 파악하였다.

##### 2. 실태분석

###### 1.1 수출관련 일반사항

제주도산 양식 활넙치 수출과 관련하여 일반적 사항을 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 <표 12>와 같다.

제주도산 활넙치의 대일 수출 의지 및 일본시장 확보의 필요성에 대한 인식은 평균 4.4(5점만점 기준)로 대일 수출에 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. 즉 대일 시장의 공략에 대한 필요성은 절실하지만 이를 수행할

〈표 12〉 수출과 관련된 일반사항

수출관련일반사항	평 균 값		평 균	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

전문인력의 확보가 미흡한 것으로 나타났다. 그러나 생산 및 수출업체간 대일 시장 확보의 필요성 및 수출전문인력의 확보에 대한 인식의 차를 보이고 있다. 즉, 현재의 출혈수출을 감수하면서까지 대일 시장을 공략할 필요성에 대한 인식은 생산업체보다 수출업체가 더 크며, 수출업무에 대한 전문인력이 부족하다는 인식은 생산업체가 수출업체에 비해 월등히 높게 나타났다. 이는 생산 및 수출업체간 대일 수출에 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.

### 1.2 수출시장정보와 관련된 사항

제주도산 양식 활넙치의 수출시장정보와 관련된 사항을 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 〈표 13〉과 같다.

〈표 13〉 수출시장정보와 관련된 사항

수출시장정보	평 균 값		평 균	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

제주도산 활넙치의 수출시장정보에 대한 인지정도가 대체로 수출업체는 높게 나타난 반면 생산업체는 낮게 나타나고 있다. 이것은 1차 산업 특성상 생산자와 수출업자가 별도의 주체에 의해 생산 및 수출이 수행되기 때문에 나타나는 문제점이라 할 수 있는데 특히 생산업체의 수출마인드가 부족한 것으로 해석된다. 일본시장정보의 획득가능성에 대해서는 생산, 수출업체 두 집단에서 다같이 낮게 나타나고 있는데 이것은 향후 제주도산 활넙치의 대일 수출증대를 위해서는 주 수출시장인 일본시장에 대한 정보수집활동의 강화가 요구되는 것이다.

### 1.3 제주도산 양식 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력

제주도산 양식 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력 여부를 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 <표 14>와 같다.

제주도산 양식 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력을 묻는 설문에서 응답결과는 평균 4.5수준(5점

<표 14> 제주도산 양식 활넙치의 일본시장에서의 수출경쟁력

수출경쟁력	평 균 값		평 균	T값
	생산업체	수출업체		
수출경쟁력 여부	4.6000	4.4000	4.500	0.98
가격요인	3.2000	3.2000	3.200	0.00
품질요인	42.000	4.4000	4.300	-0.62

만점)으로 생산업체, 수출업체 두 집단에서 다같이 수출경쟁력이 있다고 인식하고 있다. 또한 수출경쟁력의 원인으로서는 가격요인(3.2)보다는 품질요인(4.3)이 더 높은 것으로 나타나고 있다. 이것은 제주도산 양식 활넙치의 경우 품질이 우수할 뿐만 아니라 일본시장과 지리적으로 가까워 운송과정에서 폐사율이 적고 선도유지가 가능하여 수출여건이 유리하기 때문이다.

### 1.4 대일 수출시장 개척과 관련된 사항

대일 수출시장개척과 관련된 사항을 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 <표 15>와 같다.

대일 수출시장개척과 관련하여 거래상대방에 대한 인지정도가 평균 2.9수준으로 비교적 낮게 나타나

〈표 15〉 대일 수출시장 개척

대일수출시장개척	평 균 값		평 균	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

고 있어 새로운 판매시장이나 신규바이어 발굴노력이 부족한 것으로 보인다. 또한 일본시장개척에 대한 의지는 매우 높게 나타나고 있으나 시장개척 능력면에서 생산, 수출업체 두 집단 다같이 평균 2.2수준으로 낮게 나타나고 있어 도와 수출업체, 생산업체 공동으로 일본시장개척을 위한 적극적인 시장개척 활동이 요구된다.

### 1.5 도의 수출지원체제

도의 수출지원체제의 실효성에 대한 생산 및 수출업체의 반응은 〈표 16〉에서 보듯이 대체로 도의 수출지원체제가 미흡하고 비현실적이라는 응답이 높게 나타나고 있다. 따라서 도차원에서 수출유망품목을 적극 발굴하여 집중적으로 현실적이고 현장중심의 수출지원체제를 수립하는 것이 중요하다.

〈표 16〉 도의 수출지원 체제

구 분	평 균 값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
도의 수출지원 체제	2.0000	2.6000	2.300	-1.75

### 1.6 수출이윤

제주도산 양식 활납치 수출시 수출이윤여부를 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 〈표 17〉과 같다. 대체로 생산 및 수출업체 두 집단에서 다같이 낮게 나타나고 있다. 이것은 국내유통가격보다 낮은 가격으로 수출되기 때문인데 제주도산 양식 활납치의 수출에 따른 이윤증대를 위해서는 상품을 고급화하고 새로운 판매시장과 신규바이어 발굴 등 적극적인 마케팅활동이 요구된다.

수출이윤이 낮은 이유에 대해서 〈표 18〉에서 보듯이 환율의 영향이 가장 큰 것으로 나타나고 있으며, 그 다음으로는 바이어의 신용을 들고 있다.

〈표 17〉 수출이윤

구 분	평 균 값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
수출이윤 여부	2.8000	2.6000	2.700	1.38

〈표 18〉 수출이윤 하락에 대한 원인

수출이윤하락원인	평 균 값		평균	T값
	생산업체	수출업체		
고매입 가격	3.5000	3.4000	3.444	0.58
수출업체간 과당 경쟁	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

### 1.7 제주도산 양식 활넙치의 대일 수출시 문제점

제주도산 양식 활넙치의 대일 수출시 문제점으로 생산, 수출업체 두 집단 다같이 수출물량의 확보를 가장 시급한 문제점으로 지적하고 있으며 그 다음으로는 상품의 고급화를 들고 있다. 그 외에 대일 수출의 문제점으로서 제주~일본간 직항로 재개와 생산(작업)설비의 현대화를 들고 있다.

따라서 수출물량의 안정적 공급을 위한 대책 마련과 제주도의 청정해역 이미지를 브랜드화한 가격차별화 정책으로 상품을 고급화하는 것이 필요하다고 하겠다.

### 1.8 제주도산 양식 활넙치 수출시 바이어로 부터의 개선 요구사항

제주도산 양식 활넙치 수출시 바이어로부터의 개선요구 사항을 알아보기 위한 조사에서 응답결과는 〈표 20〉과 같다. 대체로 수출공급물량과 신용을 지적하고 있으며, 양식 활넙치수출의 경우 포장은 그렇게 중요하지 않은 것으로 나타나고 있다. 이것은 일본의 넙치류 유통규격의 경우 특별한 규정이 없이 출하업자가 자유롭게 패키징하고 있으며 비슷한 중량, 사이즈 및 선도에 따라 대체로 10Kg전후의 스티로폴 박스에 담아 출하하고 있기 때문이다.

〈표 19〉 대일 수출의 문제점

대일수출의 문제점	평 균 값		평 균	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

〈표 20〉 제주도산 양식 활넙치 수출시 바이어로부터의 개선 요구사항

바이어의 요구사항	평 균 값		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

### 1.9 제주도산 양식 활넙치의 대일 수출 경쟁력 강화방안

제주도산 양식 활넙치의 대일 수출 경쟁력 강화방안으로서 제주도의 청정이미지 함양, 마케팅 노력 강화, 품질향상, 상품의 고급화, 비용절감 등이 중요하다고 인식하고 있다.

이중에서 생산업체, 수출업체 두 집단 다같이 제주도의 청정해역 이미지홍보를 가장 중요한 것



〈표 21〉 대일수출경쟁력 강화방안

대일수출경쟁력 강화 방안	평 균 값		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	4.100	-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

으로 인식하고 있는 데 이것은 제주도 전체의 대일 수출증대를 위해 도차원에서 적극적인 홍보활동을 대대적으로 전개시켜나아가야 할 것이다.

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

## V. 제주도산 양식 활넙치의 대일 시장 수출 증대 방안

### 1. 제주도산 양식 활넙치의 대일 수출에 따른 문제점

#### 1.1 수출마인드의 부족

우선 제주도산 양식 활넙치의 대일수출에 따르는 문제점으로서 제주도내 활넙치 생산업체의 수

출마인드의 부족을 들 수 있다. 수출마인드의 부족으로 수출물량확보가 어렵고, 생산업체의 수출을 위한 상품의 고품질화, 세밀한 선별 및 규격화, 품질개선 노력 등도 미흡한 실정이다. 이와 더불어 도차원에서 도내 활넛치 생산업체들을 대상으로 한 수출홍보 활동의 부족을 들 수 있다. 대일 수출시의 잇점 홍보, 대일 수출용 상품에 대한 지도교육, 수출용 상품생산에 대한 재정지원 등 도내 생산업체들을 대상으로 수출마인드 함양을 위한 수출홍보활동이 미흡한 실정이다.

### 1.2 대일 수출시장 개척활동의 미흡

제주도산 양식 활넛치의 수출업체차원에서 대일 수출시장 개척활동의 미흡을 들 수 있다. 이것은 대부분 제주도내 수출업체들이 거의 고정된 바이어와의 지속적인 수출거래를 하고 있어 적극적인 대일 수출을 위한 새로운 판매시장의 개척이라든지 신규바이어의 발굴 등 제주도내 활넛치 수출업체의 적극적인 수출마케팅활동이 부족한 실정이다. 또한 제주도산 양식 활넛치 수출업체의 대일수출을 위한 일본시장조사활동의 미흡을 들 수 있다. 경쟁지역의 생산, 유통정보와 소비시장의 유통정보가 부족하고 수입국에 대한 정확한 시장조사와 대응전략이 미흡하다.

### 1.3 수출인프라의 미비

대일수출을 위한 수출인프라의 부족을 들 수 있다. 수출을 위한 항만 컨테이너시설이 없고 또한 수출물량의 수송에 있어서는 항공운송의 경우 수송능력에 한계가 있으며, 운송비와 작업경비가 수출원가의 20%나 차지하여 수출경쟁력을 떨어뜨리는 요인으로 작용하고 있다. 또한 선박을 이용할 경우 제주~부산간, 부산~일본간 두번 수송이 이루어지므로 추가물류비용이 들어 활어차임대료가 과다하게 소요되며 장시간 소요되는 등의 수출운송비나 물류비용의 부담이 크기 때문에 이것이 수출단가의 상승요인으로 작용한다.

### 1.4 활넛치 생산업체의 문제점

도내 활넛치 생산업체에 있어서는 우선 활넛치 생산을 위한 생산(작업)설비의 현대화노력과 생산기술의 연구를 통하여 방양면적당 고밀도생산을 위한 생산기술향상의 노력이 미흡한 실정이다. 또한 제주도내 활넛치 생산업체의 경영개선노력의 부족을 들 수 있는데 도내 활넛치 생산업체의 부채금액을 보면 대체로 업체당 427백만원의 부채를 가지고 있다. 이러한 것 때문에 안정된 경영을 못하고 있으며 경쟁력을 하락시키는 요인이 되고 있다.

## 2. 제주도산 양식 활넙치의 대일 시장 수출증대 방안

### 2.1 안정적 수출물량 확보

제주도산 활넙치의 대일 수출증대를 위해서는 우선적으로 수출물량의 안정적인 공급이 중요하다. 이를 위해서 제주도산 활넙치와 같은 수출유망 특화품목을 지정하여 도내 생산자 및 생산자단체에 수출의 필요성에 대한 지속적인 계몽을 통해서 수출마인드를 고취시켜야 할 것이다. 구체적인 방안으로 활넙치 생산업체의 생산량의 20% 이상을 의무수출제도화하고 수출용상품에 대해서는 생산단계부터 도 차원에서의 지원이 필요하다.

### 2.2 제주도산 양식 활넙치 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 넙치품목개선 노력 등 전략적인 넙치수출품목을 개발을 위한 노력을 하여야 할 것이다. 활넙치는 신선도를 최우선으로 하므로 여기에 중점을 두고 제품 자체도 대일 시장에서 경쟁이 될 수 있도록 생산과정에서 엄격한 차별화 정책으로 상품을 고급화해야 할 것이다. 또한 제주도산 활넙치의 신선도 유지 및 저렴한 해상운임으로 수출경쟁력을 제고시키기 위해서는 제주↔일본 간 직항로를 재개하도록 추진하여야 할 것이다. 도내 1차 수출상품 종합집하장을 운영하여 대일수출 전문창구를 단일화함으로써 수출물량의 확보가 가능할 것이다.

### 2.3 도내 활넙치 생산업체의 경쟁력 제고를 위한 지원확대

활넙치 생산업체의 경쟁력 제고를 위한 지원으로서 영어자금지원의 확대, 양어용 생사료의 안정적 공급을 위한 지원, 침전수 배출기준의 완화, 면세유 및 농업용전력 공급의 지속적인 확대가 필요하다. 영어자금의 경우 전국 평균지원율은 영어자금 소요자금의 40%에 비중을 차지하나, 제주도 넙치 양식업의 지원액은 15%에 지나지 않고 있는 실정이다. 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 이는 아직 까지 과학적인 근거도 없을 뿐만 아니라 그 효과가 입증되지 못한 상황에서 양식업체의 자금난을 더욱 가중시키고 있다. 따라서 이러한 제반 문제들을 과학적으로 검토하여 양식업체의 경쟁력을 제고하는 방향으로 정책결정이 되어야 할 것이다.

## 참 고 문 헌

- [1] 김경민, 제주 활넛치의 대일 수출 증대방안에 관한 연구, 제주대학교 경영대학원 석사학위논문, 1998.
- [2] 김숙, 제주도 수산물의 수출증대를 위한 마케팅믹스에 관한 연구, 제주대학교 경영대학원 석사학위논문, 1997.
- [3] 문원석·김숙, 제주도 주요수산물의 효율적인 수출증대방안, 산경논집 12집, 관광산업연구소, 1998.
- [4] 제주도 해양수산과, 1998.
- [5] 제주도, 해외시장정보, 제주도 통상협력과, 1998.
- [6] 제주도, 제주도산 수출유망품목 일본시장 동향, 1998. 6
- [7] 제주도 해수어류양식수산업협동조합, 1998.
- [8] 한국은행 제주지점, 제주지역의 수출현황과 과제, 1998.
- [9] 한국수산신보사, 수산양식, 1996, 10호