



순살고등어 90%는 노르웨이산, 가공은 국내에서 인기 높은 순살고등어! 동반성장의 '좋은 예'

- 순살고등어 소비량 최근 5년간 약 3배 증가, 원산지는 노르웨이산이 90%
- 어획 후 급속 냉동해 수출되는 노르웨이산 고등어, 영양손실 적고 가공 용이해
- 91%는 국내 수산업체가 가공해... 양국 수산업계 동반성장에 기여

2016년 12월 1일 - 뼈와 가시를 발라내 조리하기 쉬운 형태로 가공한 순살고등어의 인기가 높아지고 있는 가운데 국내에서 소비되고 있는 순살고등어의 90%가 노르웨이산인 것으로 나타났다.

순살고등어 제품은 소비자들 사이에서 꾸준히 인기가 높아지는 추세다. 농림축산식품부와 한국관세무역개발원(KCTDI) 자료에 의하면 국내의 순살고등어 소비량은 2011년 10,431톤에서 2015년에는 34,983톤으로, 최근 5년간 3배가 넘는 성장세를 기록했다. 전체 고등어 시장에서의 점유율 역시 2011년 13%에서 2015년 27%를 기록하며 꾸준히 상승하고 있다.

순살고등어의 주요 구매자는 20~40대 여성들로, 이들은 생선을 손질하는 것에 거부감이 있거나 미숙한 경우가 많다. 또한 사회활동으로 쇼핑시간이 부족한 경우가 많기 때문에 10팩 이상으로 묶음판매하고 보관도 용이한 순살 제품을 선호하는 것으로 나타났다.

국내에서 소비되는 순살고등어의 원산지는 노르웨이가 대부분을 차지하고 있다. 노르웨이수산물위원회가 2015년 국내 순살고등어의 원산지를 조사한 결과, 노르웨이산이 90%로 매우 높았고, 국산(9%), 기타 국가들(1%)이 그 뒤를 이었다.

노르웨이산이 순살고등어로 많이 사용되는 이유는 유통형태와 연관이 있는 것으로 분석된다. 노르웨이 고등어는 EPA나 DHA 등의 영양소 손실을 줄이고 촉촉하면서 부드러운 맛을 유지하기 위해 어획 후 곧바로 급속 냉동해 한국으로 수출하고 있다. 따라서 생물 형태로 유통되는 것에 비해 2차 가공에 용이하다. 반면, 국산고등어는 대부분 생물이나 자반과 같은 형태로 유통되고 있다.

주목할 점은 원물 형태로 국내에 들어온 노르웨이산 고등어를 순살 제품으로 만드는 것은 국내 수산업체들이라는 것이다. 2015년 노르웨이 순살고등어의 국내 소비량 31,634톤 중 91%인 28,928톤은 국내의 수산업체들이 가공하여 유통하고, 나머지 9% 가량은 노르웨이에서 가공되어 수입된다. 일본에 수입되는 노르웨이 고등어 중 일본 업체의 공정 비율이 30%인 것을 감안할 때 매우 높은 수치이다.

이는 한국과 노르웨이 수산업계가 동반성장한다는 부분에서 의미가 크다. 노르웨이 고등어는 품질 좋은 대체재로서 자리하고 있고, 이를 원재료로 국내 수산업체들이 전망 좋은 부가가치 상품

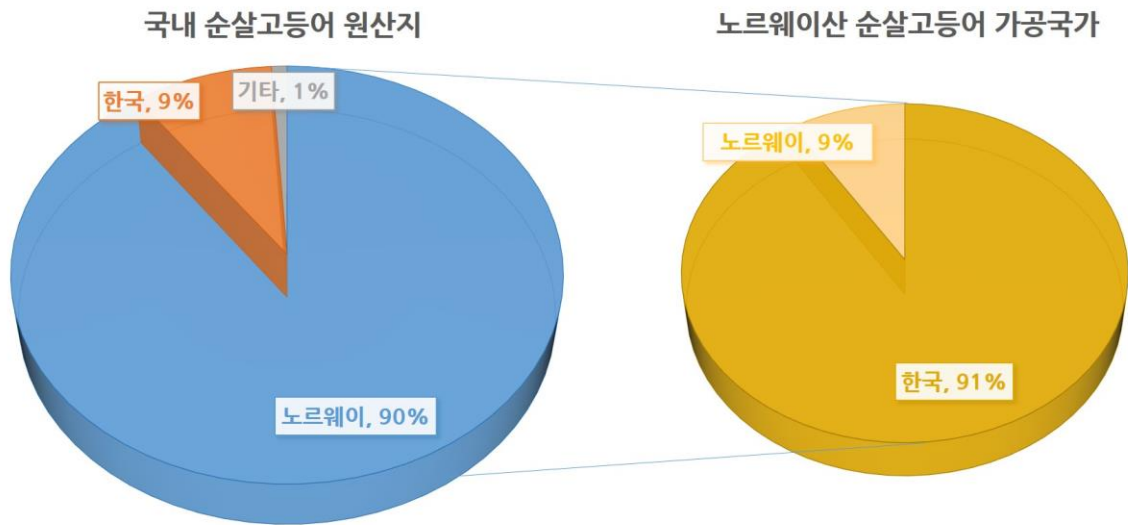
[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

을 생산해 수익을 창출하고 있는 것이다.

노르웨이수산물위원회 한국 담당 군바르 비에(Gunvar L. Wie) 이사는 “지금까지 노르웨이 원물 고등어를 가공해 유통하는 한국 업체들과 다양한 공동 마케팅 활동을 진행해왔다”며, “향후에도 한국에서 성장중인 간편식이나 모바일 커머스 등을 활용해 노르웨이와 한국의 수산업계가 상생할 수 있는 방안을 다각도로 모색하고자 한다”고 전했다.

[차트 1] 국내 순살고등어 원산지 및 가공국가



[사진 1, 2] 순살고등어 제품



###

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com



노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council, NSC) 소개

노르웨이수산물위원회는 노르웨이 수산업계를 대표하는 마케팅 조직이다. 주요 활동분야는 시장분석, 커뮤니케이션, 위기관리이며 유통채널이나 레스토랑, 온라인 분야 등에서 다양한 마케팅 활동도 진행하고 있다. 노르웨이수산물위원회의 본사는 노르웨이 트롬쇠에 위치하고 있으며, 12개의 해외지사를 두고 있다. 보다 자세한 정보는 한국 공식 블로그 (<http://blog.naver.com/norgeseafood>)나 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>), 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)에서 확인할 수 있다. 모바일 페이지는 첨부된 QR코드를 통해서도 접속 가능하다.

