



## 한국서 노르웨이 고등어 점유율 최고치, '이유 있다 전해라~'

- 2015년 국내 고등어 점유율의 23%가 노르웨이산... 수입고등어 중에서는 80% 상회
- 맛·안전성은 물론 간편함 내세운 '순살고등어'로 인기

2016년 2월 5일 - 노르웨이 고등어가 지난해 국내에서 사상 최고의 시장점유율인 23%를 기록하면서 그 배경에 관심이 쏠리고 있다. 노르웨이 고등어의 국내 점유율이 높아진 이유는 공급 측 요인과 다양한 소비 측 요인이 함께 작용했다고 분석된다.

### **\*공급 측 요인: 상품성 있는 국산고등어 어획량 감소 및 중국산 고등어 가격상승**

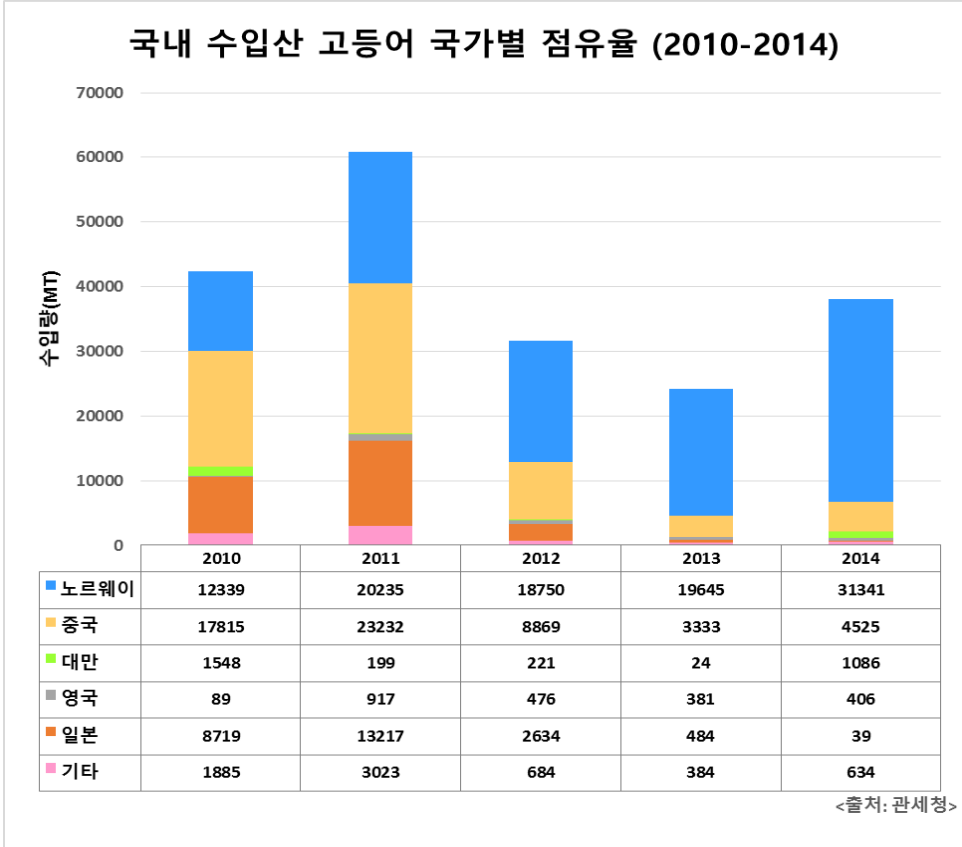
가장 큰 공급 측 요인으로는 국내에서 상품성이 높은 300g 이상 씨알 굵은 고등어의 어획이 어려워졌다는 점을 꼽을 수 있다. 노르웨이는 2014년부터 2015년까지 고등어 공급이 크게 늘어 주요 고등어 공급 국가로서의 입지를 다질 수 있었다.

주요 수입국이던 중국의 고등어의 가격 상승도 하나의 이유다. 2011까지만 해도 우리나라 수입 고등어 점유율의 절반 이상이 중국산이었다. 하지만 상품성 있는 고등어 확보에 어려운 상황에 놓인 우리나라와 마찬가지로 수역을 공유하는 중국 또한 타격을 입었다. 거기다 중국 내 고등어 소비가 증가하면서 중국산 고등어와 노르웨이산 고등어의 가격 차이가 줄어들게 된 것이다. 이에 따라 노르웨이 고등어는 2012년부터 국내 수입산 고등어 국가별 점유율 1위를 차지하며 꾸준한 성장세를 보이고 있다.

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함사우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ [jse@hahmshout.com](mailto:jse@hahmshout.com)

함사우트 박여진 사원 02-6020-0568 / 010-2061-2583/ [pyj@hahmshout.com](mailto:pyj@hahmshout.com)



**표 1. 국내 수입산 고등어 국가별 점유율 (2010~2014)**

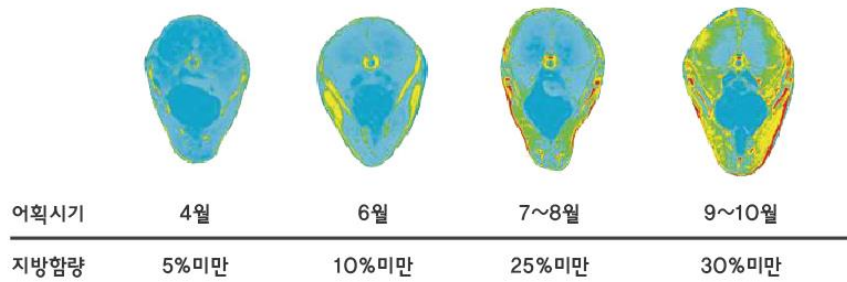
**\*수요 측 요인: 노르웨이 고등어 맛에 대한 선호도, 안전한 수산물에 대한 니즈, 요리 간편한 가공형태 선호도 증가**

노르웨이 고등어가 내세우는 주요 강점은 제철인 9~10월에 수확한 뒤 곧바로 급속 냉동해 유통하기 때문에 육즙이 가장 촉촉하고 고소하다는 것이다.

실제로 노르웨이수산물위원회가 2015년 10월 조사기관 마크로밀엠브레인을 통해 대형마트의 일반적인 고등어 판매 형태인 국내산 자반 고등어, 노르웨이산 자반 고등어, 노르웨이산 냉동 고등어를 대상으로 원산지를 가리고 블라인드 테스트를 진행한 결과 노르웨이산 자반 고등어의 맛에 대한 구입 선호도가 49%로 가장 높은 것으로 나타났다.

특히 맛과 식감만 평가했을 때, 노르웨이산 자반 고등어는 '촉촉한 정도'와 '육즙의 양', '부드러운 맛'에 대한 구입 선호도가 3개 제품 중 가장 높았다. 노르웨이산 냉동 고등어는 '쫄깃한 식감'과 '비릿한 맛이 적음'에서 타 속성 대비 선호도가 높았다.

**[자료 문의]** 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당  
 함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ [jse@hahmshout.com](mailto:jse@hahmshout.com)  
 함샤우트 박여진 사원 02-6020-0568 / 010-2061-2583/ [pyj@hahmshout.com](mailto:pyj@hahmshout.com)



**사진1. 노르웨이 고등어의 어획시기별 지방함량  
(제철인 9~10월에 지방함량이 30%가량으로 가장 풍부함)**

이외에도 해당 조사에서 소비자들은 노르웨이 고등어를 선호하는 이유에 대해 '선진 어업에 대한 신뢰', '노르웨이 청정 바다에서 온 고등어의 안전성에 대한 신뢰' 등을 꼽았다. 근래 소비자들 사이에서 안전한 수산물에 대한 니즈가 증가한 가운데, 북대서양 청정지역에 위한 '수산물 대국' 노르웨이에 대한 신뢰도가 높아진 것이다.

노르웨이 고등어 중에서도 최근 인기가 높은 상품은 '순살고등어'다. 뼈가 발라져 있어 간편하게 조리할 수 있는 순살고등어는 특히 40대 이하의 젊은 소비자를 중심으로 인기가 높다. 젊은 소비자들은 생선을 손질하는데 거부감이 있거나 미숙한 경우가 많고, 싱글족이나 맞벌이 가정이 늘면서 주방에서의 요리하는 번거로움을 줄이려는 추세기 때문이다. 또한 순살고등어는 주로 냉동상태로 보관되고 10팩 내외로 판매되기 때문에 생고등어에 비해 자주 쇼핑을 하거나 빨리 소비해야 할 부담이 없다. 소비자들이 간편한 제품을 선호함에 따라 노르웨이 고등어 중 순살고등어 상품의 비중이 꾸준히 높아지고 있다.



**사진2. 노르웨이 고등어**

[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ [jse@hahmshout.com](mailto:jse@hahmshout.com)

함샤우트 박여진 사원 02-6020-0568 / 010-2061-2583/ [pyj@hahmshout.com](mailto:pyj@hahmshout.com)



사진3. 노르웨이 고등어 어획 모습

###

**노르웨이수산물위원회(NSC / Norwegian Seafood Council) 소개**

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 150여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. NSC는 전 세계 판매점과 레스토랑에서 진행하는 캠페인을 비롯하여 시장 분석, 미디어 관련 업무 지원, 수산물 페스티벌 및 요리 경연대회, 교육 프로젝트 등 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다. 2012년부터 NSC 한국 공식 블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영 중이며, 2014년 현재 공식 홈페이지도 함께 오픈했다. NSC 공식 블로그와 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>)를 노르웨이 수산물의 우수성을 널리 알리는 한편 국내 소비자와 쌍방향 소통하는 채널로 적극 활용하고 있다. 공식 홈페이지와 더불어 더욱 편리하게 최신 정보들만 모아서 볼 수 있는 모바일 페이지도 함께 오픈 하여 소비자들에게 편의를 제공하고 있다. 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)는 아래의 모바일 QR 코드를 통해서도 접속이 가능하다.



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함사우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ [jse@hahmshout.com](mailto:jse@hahmshout.com)

함사우트 박여진 사원 02-6020-0568 / 010-2061-2583/ [pyj@hahmshout.com](mailto:pyj@hahmshout.com)