



[보도자료]



노르웨이수산물위원회,

'2015 노르웨이 고등어 세미나' 성료

- 세계 최고 품질·안전성 자랑하는 노르웨이 수산업 성장 비법 공개

- 국내 금값 고등어 해법 모색하는 소통의 시간도



<사진 설명: 주한 노르웨이왕국 대사관이 주최하고 노르웨이수산물위원회와 코리아펠라직이 후원하는 '2015 노르웨이 고등어 세미나'에서 북 노르웨이 대표 수산업체 네르고드의 안네 크리스토퍼센 영업 대표가 노르웨이의 현대적 포장 및 동결 시스템을 주제로 발표하고 있다.>

2015 년 6 월 11 일 (목) - 주한 노르웨이왕국 대사관이 주최하고 노르웨이수산물위원회와 코리아펠라직이 후원하는 '2015 노르웨이 고등어 세미나'가 오늘 6 월 11 일 목요일 노보텔 엠베서더 부산에서 국내 수산업 관계자 100 여명이 참석한 가운데 성황리에 종료됐다.

이날 행사는 주한 노르웨이왕국 대사관의 참사관 마리안 담 하우스그(Marianne Damhaug)의 개회로 시작됐다. 이후 노르웨이수산물위원회와 노르웨이 국립영양수산물연구소(NIFES), 북 노르웨이 대표 수산업체 네르고드(Nergaard), 부어류를 위한 노르웨이 어부세일즈조합 (Norges Sildesalgslag), 국내 고등어 수출입업체인 코리아펠라직 관계자가 연설자로 나섰다.

노르웨이측 연사들은 수십 년 전 과거와는 달리 세계 최고 품질과 안전성을 자랑하며 세계인의 식탁을 즐기고 있는 노르웨이 고등어가 어떤 선진 기법을 통해 어획, 가공, 유통 전 공정을 거치는지 상세히

[문의처] 샤우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com

홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



소개했다. 또한, 노르웨이 수산물의 안전성과 영양 보장을 위해 기울이는 실질적인 노력과 함께 그 성과를 공개했다.

한편 한국측 대표로 나선 코리아펠라직 연사는 노르웨이 고등어의 선진 생산 및 품질관리 노하우를 어떻게 국내에 적용, 경쟁력을 향상시켜 나가고 있는지 실질적인 사례를 통해 국내 수산업계에 새로운 성장 방안을 대안으로 제시했다.

쿼터제·피쉬 펌프·온라인 경매 등 선진시스템으로 세계 수산물 강국 이뤄

노르웨이 어부세일즈조합 (Norges Sildesalgslag)의 세일즈 매니저 크누트 튜르그네스 (Knut Torgnes)는 노르웨이의 '지속 가능한' 어업을 가능케 하는 쿼터제와 수산자원관리시스템을 상세히 소개했다. 또한 그는 어선이 항구에 닿기도 전에 온라인으로 수산물 경매를 마쳐 수산물이 최대한 신선한 상태에서 수요처로 보내지도록 하는 온라인 경매 시스템도 노르웨이 수산업 발전에 크게 이바지하고 있다고 지적했다. 이에 이어 노르웨이수산물위원회 안 아이릭 요한센 (Jan Eirik Johnsen) 지점장은 과거 70년대 사료용으로만 쓰였던 노르웨이 고등어가 세계 최고의 품질을 자랑할 수 있게 주요 동인으로 '피쉬 펌프'를 꼽았다. 고등어를 그물로 잡는 대신 물과 함께 통째로 빨아들이는 '피쉬 펌프'를 장착한 어선으로 고등어를 산채로 잡아 배송, 최고의 신선함과 품질을 유지하도록 한 것이다. 또한 이 과정에서 치어는 다시 바다에 방출되도록 함으로써 수산업 미래도 도모하고 있다.

안전성과 영양은 독립 연구기관서 체계적 관리

노르웨이 국립영양수산물연구소에서 수산물 안전성과 영양을 담당하고 있는 아문드 모게(Amund Maage) 연구소장은 연구소에서 주관하고 있는 연구 내용 및 현황에 대해 프리젠테이션을 진행했다.

아문드 모게의 설명에 따르면 노르웨이 국립영양수산물연구소는 노르웨이수산물의 안전성 및 영양 상태에 대한 연구 결과를 정부의 간섭을 받지 않고 독자적으로 진행, 그 내용을 홈페이지에 일괄 공개하고 있다는 것. 이에 연구의 투명성을 인정받아 노르웨이 국민들에게는 물론 국제적으로도 상당한 신뢰와 명성을 받고 있다고 밝혔다.

아문드 모게는 연구결과 노르웨이에서 양식된 연어는 지난 10년간 한결같이 법정 기준을 준수해 왔으며, 연어를 비롯 고등어, 송어 등의 모든 노르웨이 수산물들에 내재된 화학물질 또한 EU 기준에 한참



하회한다고 강조했다. 또한 노르웨이 수산물에 포함된 영양 성분들이 인체에 주는 긍정적인 영향에 대해 설명했다.

코리아펠라직, 노르웨이 고등어 품질관리 노하우로 경쟁력 'UP'...다각적인 협력방안 모색 필요

휴식시간 이후 이어진 두 번째 세션에서는 북 노르웨이를 대표하는 수산업체 네르고드 (Nergaard)의 세일즈 이그제큐티브 안네 크리스토퍼센 (Anne Kristoffersen)가 나서 노르웨이 수산물의 '신선도'을 극대화시켜 주고 있는 노르웨이의 현대적 포장 및 동결 시스템을 공개했다.

이어 코리아펠라직의 석중호 부장, 송중협 사장은 노르웨이 고등어의 선진 생산 및 품질관리 노하우를 국내에서 어떻게 접목하고 있는지 소개했다. 특히, 코리아펠라직 측은 노르웨이 고등어를 사용, 뼈를 제거해 '본리스 (BONELESS) 고등어'로 재가공해 판매하며 얻고 있는 소기의 성과를 공유하며 한국 고등어가공업체들이 가진 기술력과 노르웨이의 노르웨이 수산물 업계와의 긴밀한 협력을 통해 새로운 성장 돌파구를 찾아야 할 때라고 강조했다.

한편 금일 세미나에 참석한 부경대학교 전 수산과학대학장 장영수 교수는 "최고로 손꼽히는 노르웨이 수산물 관리 노하우가 국내에 공개됐다는 점에서 오늘 세미나는 한국 수산물업계에 아주 의미가 깊은 시간이었다. 지속 가능한 노르웨이 수산업이야말로 한국이 적극적으로 받아들여야 할 이상적인 롤 모델이라고 생각한다"며, "특히 세계적으로 주목 받고 있는 노르웨이의 자원관리와 안전성 관리 시스템 뿐만 아니라, 뼈없는 고등어나 간고등어 같은 한국을 대표하는 고등어 가공수산물의 발전을 위해 국제적으로 안전성이 보장된 노르웨이 수산물을 적극적으로 받아들여 국내에서 넘쳐나는 고등어 수요 충족뿐만 아니라 뛰어난 한국의 수산물 가공기술을 내세워 해외 역수출도 모색해 봐야 할 것" 이라고 밝혔다.

노르웨이수산물위원회의 헨릭 앤더슨 (Henrik V. Andersen) 한국 · 일본 담당 이사는 "최근 한국과 일본의 고등어 어획량이 줄고 있는 가운데 노르웨이수산물위원회는 안전한 고등어 공급을 통해 시장의 수요를 보완해 주고 있다. 특히, 고등어 유통 및 가공업체들에게는 노르웨이 고등어와 같은 다양한 산지의 수산물 활용을 통해 국내 어획량이 감소하는 상황에서 비즈니스 손실을 최소화할 수 있도록 대안을 제공하고 있다"고 말했다.

###

[문의처] 샤우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com
홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



2015 노르웨이 고등어 세미나 소개

일시 : 2015 년 6 월 11 일 목요일 (시간 15:00~18:00)

장소 : 노보텔 엠베서더 부산

기조연설: 주한 노르웨이왕국 대사관 참사관 마리안 담 하우스그(Marianne Damhaug)

세션 1:

노르웨이 수산물의 식품 안전성과 영양	노르웨이 국립영양수산물연구소 수산물 안전성과 영양 부서 아문드 모게 (Amund Maage) 연구소장
노르웨이 쿼터제와 수산 자원 관리 시스템	부어류를 위한 노르웨이 어부 세일즈 조합 (Norges Sildesalgslag) 크누트 튜르그네스 (Knut Torgnes) 세일즈 매니저
노르웨이 어선 기술	노르웨이수산물위원회 지점장 안 아이릭 요한센(Jan Eirik Johnsen)
노르웨이 경매 시스템	부어류를 위한 노르웨이 어부 세일즈 조합 (Norges Sildesalgslag) 크누트 튜르그네스 (Knut Torgnes) 세일즈 매니저

세션 2:

노르웨이에서의 현대적 포장 및 동결 시스템	네르고드 (Nergaard) 안네 크리스토퍼센 (Anne Kristoffersen) 세일즈 이규제큐티브
노르웨이 고등어 생산 품질관리	코리아펠라직 석중호 부장
BONELESS 고등어 제품 소개	코리아펠라직 송중협 사장
한국 시장에서의 노르웨이 고등어 마케팅	노르웨이수산물위원회 헨릭 앤더슨 (Henrik V.Andersen) 이사

노르웨이수산물위원회(NSC / Norwegian Seafood Council) 소개

노르웨이 트롬쇠에 본사를 둔 노르웨이수산물위원회(NSC)는 150 여 개국에 수산물을 수출하는 노르웨이 수산물 업계의 지원을 받아 운영되는 세계 최대 수산물 마케팅 조직이다. NSC 는 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. 2012 년부터 NSC 한국 공식

블로그(<http://blog.naver.com/norgeseafood>)를 운영 중이며, 2014 년 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



[문의처] 샤우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com

홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com



소비자들에게 편의를 제공하고 있다. 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)는 아래의 모바일 QR 코드를 통해서도 접속이 가능하다.

#

[문의처] 샤우트 웨거너 에드스트롬 정나리 대리 02-6250-0841/ 010-8377-8130 / nari@shoutwe.com
홍승희 사원 02-6250-9883 / 010-2472-5090/ cindy@shoutwe.com